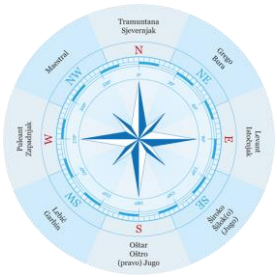
N A V I G A J



L O V I

P A R I Ć A J

(KUHINJA BARBE - SKIPERA)
(JADRANSKA RIBLJA KUHINJA)

ZLATAN NADVORNIK

NAVIG – LOVI - PARIĆAJ

(KUHINJA BARBE - SKIPERA)

(JADRANSKA RIBLJA KUHINJA

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2020.
Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji inačica, 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 i 09 –1197; 10 – 223)

Galešnjak otok u obliku srca, ili još nazvan otok ljubavi, smješten je između otoka Pašmana i grada Zadra.

SADRŽAJ

NAVIGAJ
Moja lađa
Galijotova pesan
„Navigare necesse, vivere non necesse“
Jadransko more
Hodočašće Kraljici ribara i blagoslov Zvona
Crkva Gospe od Tarca
Kornat
LOVI
Pjesan brodarska
Brodska kuhinja
Opremanje brodske kuhinje
Barbin provijant
Energetske namirnice – ili „paket za preživljavanje“
Normativi
Bogatstvo u plićaku, na kamenu i pijesku
Mjerenje bez vage
Podjela riba
Kako prepoznati da riba nije svježa
Odstranjivanje krljušti
Sluzave ribe
Čišćenje
Pranje
Rezanje – filetiranje
Zakiseljavanje ribe
Soljenje
Ublažavanje i odstranjivanje mirisa ribe
Pripremanje riba
prženje u tavici
prženje u dubokoj masnoći
- kuhanje
„plavo“ kuhana riba
pirjanje
prigotavljanje u tavi na „mlinarski“ inačica
riblji temeljac
ražanj
masnoća
orijentaciono vrijeme pripremanje ribe
konzerviranje
slane srdele
mariniranje
salamura
sušenje ribe
dimljena riba
Začini i aromatično bilje
Glavonošci
Rakovi školjke
Hrana iz mora i opasnosti iz tanjura
Riblje ulje
Morska voda
Dozvoljena minimalna lovna dužina stanovnika mora
Ribarima i težacima u čast
Vrste riba
Arbun
Batoglavac
Bežmek
Bodečnjak veliki
Bukva
Cipal
Crnej
Ćepa
Čokalice
Drozak
Fratar
Gavun
Gira
Glavoč
Gof
Golub
Grdobina
Hama
Iglica
Iglun
Inćun
Iverak
Jegulja
Kantar
Kanjac
Kavala
Kirnja
Knez
Kokot
Koraf
Kostelj
Kovač
Krunaš
Lica
List
Lokarda
Lovrata
Lubin
Luc
Lumbrak
Mačka
Modrak
Murina

Okan
Oslić
Ovčica
Pagar
Paklara
Palamida
Papalina
Pas
Pauk
Pic
Pirka
Pišmolj
Raža
Rumbač
Salpa
Sklat
Skuša
Smokva
Srdelica
Šarag
Šarun
Škaram
Škrpina
Škrpun
Škrpinica
Špar
Štirijun
Tabinja
Trlja
Trupac
Tuna
ČASOPIS OBITELJ, br. 31 (5. kolovoza 1934.)
Lov na tune
Ugor
Ugorova majka
Ugotica
Ušata
Viža
Volina
Vrana
Zubatac
Ocjena okusa riba
GLAVONOŠCI
Bobić
Hobotnica
Lignja
Lignjun
Muzgavac
Sipa
Sipica
RAKOVI
Hlap
Jastog
Kosmelj
Kozica
Kuka
Račnjak
Rak crveni
Rak od koće
Rakovica
Škamp
Vabić
Zezavac

ŠKOLJKE
Čančica
Čaška
Dagnja
Jakovska kapica
Kamenica
Kapica
Kopito
Kućica
Kunjka
Periska
Pokrovača
Prnjavica
Prstac
Prstavac
Rumenka
PUŽEVI
Petrovo uho
Prilipak
Ugrc
Volak
JEŽINAC
TRP
MORSKO JAJE
VLASULJA
AFRODIZIJACI MORA
SAMONIKLO JESTIVO BILJE
divlje povrće
divlji plodovi
začinsko bilje
konzerviranje
sušenje
čuvanje u soli
Povrće
Bljušt
Blitva morska
Bodalj
Brula

Divlji poriluk
Djetelnjak
Jurčica
Komorač
Grižki
Kotrljan morski
Kupus divlji
Ločina
Lučac
Ljutika
Matar
Morguša
Morski trputac
Omaga
Omaklina
Plava sikavica
Poreć
Postijenak
Primorska loboda
Rigača
Ružičasti zmijak
Solnjača
Sparožina, Šparožina
Šulac
Tetivika
Trandovilje
Trošipan
Tušt
Veprina
Vranina noga
Zvjezdan jestivi
Divlji plodovi
Česminka
Čičimak
Drača
Kostela
Kupina primorska
Lovor
Maslina
Mrča
Opuncija
Oskoruša
Planika
Pukinja
Rašeljka
Rogač
Smokva
Sparožina
Šipak
Šmrika
Jestivi podzemni plodovi
Čapljan sitni
Ločina
Lučac
Ljutika
Plava sikavica
Postijenak
Ružičasti zmijak
Šulac
Začinsko bilje
Čubar
Kadulja
Komorač
Lavanda
Lovor
Lučac
Ljutika
Majčina dušica
Mrča
Morguša
Osogriz
Pelin divlji
Planika
Poreć
Ruj
Rutvica
Ružmarin
PARIĆAJ (priprema jela)
More na tanjuru, kuhinja barbe
BARBA
Tragom požutjelih stranica

Ilustrovani tjednik OBITELJ za hrvatsku porodicu Br. 5a/a6 (5. srpnja 1939)

Naputci-Recepti (**Parićaj**)
Bakalar
- Bakalar na bijelo
- Bakalar kuhan na mornarski
- Bakalar (na brudet)
- Bakalar s posuticama
- Bakalar u vinu
- Bakalar na benediktinski inačica
- Bakalar na kardinalski inačica
- Bakalar na hvarski

Brodet
- Slijepi brodet
- Brodet od morskih kamenčića
- Brodet na kornatski inačica
- Istarski brodet
- Lastovski brujet
- Rapski brodet
- Ribarski brodet
- Brodet komiški

Brodet na puntarski inačica
Brodet na šibenski inačica
Brodet od grdobine
Brodet od jastoga
Brodet od kosmelja
Brodet od mrkača (hobotnice)
Brodet od murine
Brodet od periske
Brodet od sušene jegulje
Brodet od sušene raže
Brodet od skuše
Brodet od ugora ili jegulje
Neretljanski brodet
Bakalar na brodet
Brodet bokeljski
Korrnatski brudet
Brudet od miješane ribe
Srdele na brudet s palentom
Buzara
Juhe
Ribarska juha
Riblja juha
Juha od račića i školjaka
Juha „Lokrum“
Juha od lignji
Juha od školjki
Gusta riblja juha
Otočka juha od cipala
Juha od ribljih glava
Komiška gusta juha
Juha od rakova
Riblji ragu
Juha od šaruna
Marinada
Marinirani inćuni
Miješana marinada
Marinirane srdele
Marinirane pržene srdele
Marinirane skuše
Srdele na savor
Pečena marinirana srdela
Pržena marinirana srdela
Marinada od lignje, lignjuna i muzgavaca
Marinada od šaruna i slanutka
Roštilj
Marinada za roštilj
Umaci za ribu s roštilja
Preljev od majoneze
Preljev od vrhnja
Preljev od ulja
Preljev od ketchupa rajčice
Preljev od hrena
Mirišljivo ulje za roštilj
Marinada za ribu I inačica
Marinada za ribu II inačica
RIBA NA RAŽNJU
Grdobina na žaru
RIBE
Cipli
Cipli na roštilju
Čokalice
Fratar
Kuhani fratar
Fratar u soli
Gavuni
Savur od gavuna
Gira
Potrusene (prisušene) gire
Pržene girice
Gof
Gof na lastovski inačica
Fileti gofa s rižotom od motara
Gof s pršutom i ružmarinom
Grdobina
Brodet od grdobine
Popara od grdobine s fažolom
Grdobina u bijelom vinu s makarunima
Medaljoni grdobine s aromatičnim biljem
Rižoto od grdobine
Inćuni
Frigani inćuni sa umakom (šalšom)
Inćuni na lešo
Fileti inćuna u limunu
Jegulja
Jegulja na roštilju
Jegulja s rižom
Jegulja s češnjakom
Jegulja u bijelom vinu
Jegulja na ribarski inačica
Frigana jegulja
Jegulja u tijestu
Sarmice od jegulje
Brodet od sušene jegulje
Dimljena jegulja s jajima
Jegulja na ražnju
Kovač
Kovač u foliji
List
File od lista u bijelom vinu
Frigani list
Prženi list
Panirani list
List na roštilju

List sa šparogama
List s račićima
List preliven vrhnjem
Sušeni list
Lokarda
Lokarda kuhana s kaparima
Lokarda na primorski inačica
Lovrata
Lovrata u pećnici
Lovrata s kaduljom
Lovrata na paški inačica
Lovrata na zadarski inačica
Lovrata s ribanim sirom
Punjena lovrata na roštilju
Lovrata s pivom
Lovrata nadjevena špinatom
Lubin
Nadjeveni lubin
Pečeni lubin
Lubin sa šampinjonima i vinom
Lubin s blitvom i krumpirom
Murina
Brodet od murine
Pržena murina
Murina na roštilju
Murina na roštilju (žaru) u koži
Murina sušena na dimu
Murina na ražnju
Oslić
Kuhani oslić
Oslić s aromatičnim biljem
Panirani oslić
Prženi oslić
Pljeskavice od oslića u umaku
Oslić u vinu
Oslić s lukom
Oslić na roštilju
Okruglice od oslića
Tjestenina u umaku od oslića
Pagar
Pagar na lešo
Palamida
Pečena palamida
Marinada od palamide
Marinada od palamide s fažolom (grahom)
Palamida na roštilju
Papalina
Frigane papaline
Papaline kao riblje mlijeko
Papaline u jajima
Pas
Panirani morski pas
Panirani morski pas u vinu
Marinada od morskog psa
Pauk
Slanutak s paukom
(Minestra od slanutka)
Raža
Brodet od sušene raže
Raža s povrćem
Raža kuhana
Raža s pikantnim umakom
Raža u rastopljenom maslacu
Salpa
Juha od salpe
Salpa na lešo s divljim zeljem
Salpa na gradelama
Skuša
Brodet od skuše
Skuša kuhana
Skuša na roštilju I. inačica
Skuša na roštilju II. inačica
Skuša s rajčicama
Skuša na paški inačica
Skuša na krumpiru
Skuša na bijelo (kuhana)
Skuše u umaku od luka
Skuše sa slanim srdelama
Srdelice
Rupice
Pržene srdelice
Kuhane srdelice
Srdele kao sardine
Srdelice na brački inačica
Srdelice s ružmarinom na roštilju
Frigane srdelice
Srdelice na ribarski inačica
Panirane srdelice
Srdelice s komoračem
Srdelice s pršutom
Srdelice na roštilju
Srdelice s ružmarinom na roštilju
Srdelice na komiški inačica
Srdelice na ražnju
Srdelice na ulju
Srdelice s krumpirom
Složenac od krumpira i srdela
Srdelice sa zapečenim grahom
Srdelice s prosom
Kolubice
Srdelice u krupnoj morskoj soli sa krumpir salatom

Pašteta od srdelica
Slane srdelice
Slane srdelice
Slane srdelice za zimu
Slane srdelice na palenti (ili tjestenini)
Slane srdelice sa špagetima
Omlet sa slanim srdelicama
Slane srdele s lukom
Šarun
Panirani šarun
Šaruni na roštilju
Škrpina
Juha od škrpine
Gregada od škrpine
Lastovski brujet (brodet)
Škrpina u pećnici
Škrpina u pećnici s krumpirom
Tabinja
Juha od sušene tabinje
Tabinja s krumpirom
Trlja
Trlja s maslinama
Trlja u alu-foliji
Pečena trlja na roštilju
Pržena trlja
Hladna trlja
Trlja s rajčicama
Trlje na roštilju
Trlja u umaku
Trlje na savur
Tuna
Kuhana tunjevina
Tuna za zimu I. inačica
Tuna za zimu II. inačica
Tunjevina s gorušicom
Tunjevina s umakom
Pašticada od tune
Tuna na roštilju
Tuna sa špagetima
Tuna na ribarski (tuna s maslinama)
Tuna na kaljski inačica
Rižoto s tunjevinom
Ugor
Brodet od ugora
Brodet od ugora (gruja) po ugljanski
I. inačica
II. inačica
III. inačica
Ušata
Ušata na roštilju
Zubatac
Kuhani zubatac
Zubatac s mediteranskim umakom
Punjeni zubatac
Zubatac u umaku
Zubatac na roštilju
Zapečeni zubatac
JELA OD RAZNIH RIBA
Pržena jetra i ikra
Pečena hladna riba I. inačica
Pečena hladna riba II. inačica
Priprema gire, gavuna, brgljuna, mola za kuhanje ili roštilj
Pržene girice, lignjice, kanjci
Brodet na šibenski inačica
Gregada (Gregoda)
Popara od ribe na otočki inačica
Rapski brodet
Ribarski brodet
Riba u morskoj soli
Složenac s ribom „Starigrad“
Kuhana riba s kaparima
Skuše sa slanim srdelama
Riba na peršinu
Kornatski lonac
Pržene pogačice od riba
Lešada od plave ribe
RAKOVI
Kuhanje rakova
Pečeni rakovi
Raci na skradinski inačica
Hlap
Hlap na lešo sa špagetima
Hlap na brudet (brujet)
Jastog
Brodet od jastoga
Kuhani jastog
Jastog na ribarski inačica
Jastog na roštilju
Jastog na mornarski
Kosmelj
Brodet od kosmelja
Kozice
Tjestenina s kozicama
Ražnjići od kozica
Rižoto s kozicama
Rakovica
Parićana rakovica po starinski
Rakovica bokeljskih mornara
Kuhane rakovice
Buzara od rakovice
Punjena rakovica I. inačica
Punjena rakovica II. inačica
Rakovica s rižom

Škamp
- Rižoto od škampa I. inačica
- Rižoto od škampa II. inačica
- Rižot od šparoga i škampa
- Škampi na roštilju
- Škampi na buzaru
- Škampi na buzaru na trogirski inačica
- Škampi na marinadu
- Repovi škampa u bijelom vinu
- Repovi škampa u pršutu
- Prženi škampi
- Škampi s njokima na butargi

GLAVONOŠCI
- Hobotnica
- Kornatska užanca
- Hobotnica na živo
- Hobotnica na težački inačica
- Hobotnica u umaku
- Nadjevena hobotnica na roštilju
- Hobotnica novaljskih ribara
- Gulaš od hobotnice
- Hobotnica s divljim porilukom
- Prženi krakovi hobotnice
- Hobotnica sa špagetima i tikvicama
- Zelena tjestenina s mladim bobom i hobotnicom
- Rižoto od hobotnice pod pekom s Jabukama
- Rižot s hobotnicom
- Hobotnica na zvacet
- Sušena hobotnica s jajima
- Hobotnica s matarom (motarom) i jajima
- Brudet od sušene hobotnice
- Dimljena hobotnica
- Marinirana hobotnica

Lignje
- Lignje kuhane
- Podušene (šufigane) lignje
- Lignje na šporko
- Ligne u kadulji
- Lignje u vinu na mornarski inačica
- Lignje u prošeku i vinu s češnjakom i kapulicom
- Lignje po zlarinski
- Salata od liganja
- Punjene lignje
- Punjene lignje na roštilju
- Punjene lignje s maslinama
- Punjene panirane lignje
- Lignje punjene marunom, pršutom i škampima
- Pržene lignje
- Rižoto s lignjama
- Lignje na creski inačica
- Lignje na roštilju
- Složenac od liganja
- Ribarske palačinke od liganja
- Nadjevene lignje po ugljanski
- Jelšanske nadjevene lignje
- Lignje s palentom (žgancima)

Lignjun
- Lignjun s bobom

Mrkač/Muzgavac
- Mrkačići na ribarski inačica

Sipe
- Manistra od sipe
- Crni rižoto od sipica
- Mljetski rižot
- Punjene sipice
- Sipice sa šparogama
- Sipice na otočki inačica
- Sipa (ili lignja) s orzom (ječmom)
- Sipe na ribarski način
- Domaći valjušci (njoki) sa sipom i bobom

ŠKOLJKE
- Juha od povrća s plodovima mora
- Rezanci s plodovima mora
- Školjke sa špagetima
- Špageti sa školjkama
- Brudet od školjaka
- Rižoto sa školjkama

Dagnje
- Juha od dagnji
- Dagnje na mornarski
- Prelivene dagnje
- Buzara od dagnji
- Punjene dagnje
- Lastovski rižot od dagnji I. inačica
- Rižot od dagnji II. inačica
- Dagnje s jajima
- Ražnjići od dagnji
- Jakovska kapica
- Zapečene jakovske kapice
- Jakovske kapice u zlatnom umaku
- Marinirano povrće s dagnjama
- Dagnje sa zelenom paštom
- Panirane dagnje
- Dagnje u bijelom vinu

Kamenica
- Kamenica s limunom
- Kamenice pečene

Kamenice sa sirom
Nadjevene kamenice
Kamenice na roštilju
Kućica
Kućica na ribarski inačica
Kunjki
Kunjki na roštilju
Špageti s kunjkima
Kunjki na buzaru
Periska (**zabranjeno ih je vaditi i prodavati**)
Brodet od periske
Rižoto od periske
Prstaci (**zabranjeno ih je vaditi i prodavati**)
Prstaci na buzaru I. inačica
Prstaci na buzaru II. inačica
Školjka sv. Jakova
Rižoto sa školjkom sv. Jakova
PUŽEVI
Petrovo uho
Petrovo uho na gradelama
Prilipak
Brodet na kornatski inačica
Rižot od prilipaka
Lupari (prilipci) u umaku (šugu)
Volak
Volak na mornarski inačica
Volak s vinom
MIJEŠANA JELA
Primorska juha
Brodet na puntarski inačica
Istarski brodet
Brudet od sipa i rakovica
Brodet od sipa i liganja
Brodet komiški
Neretljanski brodet
Korrnatski rižot
Rižot s plodovima mora
Morski lonac
Riblji lonac
Ribarski lonac
Riblja juha od morskog psa i sipinog kraka
Ribarska lešada – I. inačica
Ribarska lešada – II. inačica
Riblji savitci u blitvi
Rezanci s plodovima mora
Plodovi mora
Rižoto „Pelegrin“
Rižoto na mornarski inačica
Crni rižoto sa sipom i dagnjama
Crni njoki u umaku od sipe, hobotnice i liganja
Špageti sa škampima i dagnjama
Rižot s ugrcima i luparima
Miješana buzara
Vijenac od riže s plodovima mora
Zapečene školjke
Lignje punjene kunjkima
Buzara od rakova i školjki
Tuna i palamida na inačica divljači
Kornatska lešada
Lastovski miješani rižot
KONZERVIRANA RIBA
Bakalar na salatu
Sardine s makaronima
Sardine s prepečenim kruhom
Topli sendvič sa sardinama
Salata sa sardinama
Salata od sardine i graha
Pašteta od sardine
Pašteta od srdel paste
Tunjevina s grahom
Kup od tunjevine
Špageti s umakom od tunjevine
Tunjevina sa sirom
Tunjevina s tjesteninom
Tunjevina u tijestu
Sendvič od tunjevine
Namaz (pašteta) od tunjevine
„Lađice“
Predjelo od ribe
RIBLJE PAŠTETE
Juha od paštete
Pašteta s jajem
Pašteta sa sirom
Kroketi od paštete
Palačinke od paštete
Špageti sa srdel pastom
MJEŠAVINE ZA ZAČINJAVNJE
Mirišljivi ocat
Ocat s lukom
Ocat s češnjakom
Ocat s metvicom
Ocat sa začinskim travama I. inačica
Ocat sa začinskim travama II. inačica
Ocat s celerom i bazgom
Ocat s kozlacem
Ocat s matičnjakom
Mirišljivo ulje za zimu I. inačica
Mirišljivo ulje II. inačica
Mirišljivo ulje III. inačica

SALATE
- Bračka salata
- Dalmatinska salata
- Dubrovačka salata
- Morska salata
- Salata od hobotnice I. inačica
- Salata od hobotnice II. inačica
- Salata od hobotnice i jastoga
- Salata od sipe i krumpira
- Salata od sušenog morskog psa
- Salata od ribe I. inačica
- Salata od ribe II. inačica
- Salata od dagnji s rižom
- Salata od graha i dagnji
- Salata od lignji (ili sipica)
- Salata od sipe i hobotnice s algama
- Salata od rakovice
- Slane srdele na salatu
- Salata od oslića
- Salata od tune
- Škampi na salatu
- Salata od školjaka

ZAGRISCI
- Jetra od jegulje
- Bakalar na „bijelo“
- Pita od rakova
- Pita od srdela
- Polpeti - odresci od bakalara
- Polpeti od riba
- Pržene pogačice od ribe
- Primorski rezančići
- Riblje pogačice na roštilju
- Pogača od slane ribe
- Puding od ribe
- Sir u začinjenom ulju
- Riblja pašteta
- Ledena pjena od ribe
- Učinjene masline
- Frigane masline
- Pašteta od dimljene skuše

KOKTELI
- Koktel od morskih plodova
- Koktel od morskih plodova i ribe
- Koktel od jastoga
- Koktel od kamenica
- Koktel od malih rakova

UMACI
- Majoneza - ukras za ribu
- Domaća majoneza
- Domaća remulada
- Maslac s rajčicom
- Maslac s hrenom
- Maslac s lukom
- Maslac sa začinskim biljem
- Maslac s gorušicom (senfom)
- Umak od bosiljka
- Umak od češnjaka I. inačica
- Umak od češnjaka II. inačica
- Umak od češnjaka III. inačica
- Umak od jaja I. inačica
- Umak od jaja II. inačica
- Umak od kamenica
- Umak od kapara I. inačica
- Umak od kapara II. inačica
- Umak od kapara sa slanim srdelama
- Umak od komorača
- Umak s majčinom dušicom
- Umak od maslinova ulja I. inačica
- Umak od maslinova ulja II. inačica
- Umak s peršinom
- Umak od rajčice
- Umak od slanih srdela
- Umak od slanih srdela i jaja I. inačica
- Umak od slanih srdela i jaja II. inačica
- Umak od slanih srdela iz tube
- Umak od žumanaca
- Umak za prženu ribu
- Zeleni umak za pečenu ribu
- Zeleni umak za kuhanu ribu

ŠALŠA
- Klasična dalmatinska šalša
- Šibenska šalša
- Istarska šalša
- Hvorska šolša
- Dubrovačka šalša za tjesteninu
- Dubrovačka šalša za govedinu
- Poljička šalša
- Ljuta šalša iz Korčule
- Šalša od pomidora (umak od rajčice)

TIJESTO ZA PRŽENJE
- Osnovno pivsko tijesto

KRUH
- „Kruh siromašnih“
- Pogača od šparoga
- Kruh s maslinama
- Kruh sa sipinim crnilom (Mornarski kruh)
- Lojenica (maslenica)
- Kruh s kukuruznim brašnom, rižom i kaparima

VINO
Bakar
Juha od vina
Pregled vina
Prošek
SAMONIKLO JESTIVO BILJE
Juhe
Juha od samoniklog povrća
Maneštra od koromača I. inačica
Maneštra od komorača II. inačica
Krem juha od šparoga
Juha od šparoga
Varivo
Divlje zelje
Varivo od komorača
Varivo od omage
Varica – sočivo (mješavina grahorica: leća, slanutak, bob, grah)
Pire (kaše)
Kiselo povrće
Kiselo povrće s mesom
Motar
Povrće s jajima
Fritaja od divljih šparoga
Fritaja sa šparogama i kozicama
Fritaja s bljuštom
Fritaja od veprine
Frigano povrće
Blitva s rajčicom i krumpirom
JELA
Pržene kozice na prženoj rikoli
Šparoge s vrhnjem
Rižoto sa šparogama i rikulom
Pljukanci sa šparogama i pršutom
Široki rezanci sa šparogama i šunkom
Rižot od mišancije
Rižot sa šparogama
Prilozi
Kuhani komorač
Krumpir s komoračem
Matar na lešo s jajima, tikvicama, krumpirom i kaparima
Morska loboda u padeli
Šparožina
Blitva s bobom
Broskva „na padelu“- Broskva – Verzi na pofri(k) (Sirotinjsko jelo)
Salate
Salata od blitve
Salata od matara
Zakiseljeni matar
Zakiseljeni matar i kapari u kvasini
Salata od šparoga
Salata od šparoga i kozica
Salata od šparoga i jaja
Kolač
Savijača od svježeg sira i šparoga
SLATKO
Ćupter
Ćupter od planike
Fritule
Fritule s kukuruznim brašnom
Korčulanska kukuruzovina
Cresko-lošinjska mantala
Savijača od rogača
„Kruh“ od rogača
Kocke od rogača
Torta od rogača i naranče
Hrostule
Korčulanske fritule
Lastovske skalice
Rapska „torta“
Savijača od meda
Paprenjaci
Hvarske galijice
Hrapaćuša
Baškotin
Bobići
Kuglice od smokava I inačica
Kuglice od smokava II inačica
Mandolat
Marmelada od suhih smokava
Pekmez od smokava
Marmelada od smokava bez šećera
Marmelada od smokava
Zelene smokve
Suhe smokve pečene
Smokve s bademima
Smokve s konjakom
Zapečeni „sendvič“ sa smokvama
Prikle
Viški hib (hlib)
Smokvenjak
Liker od ruže
Slatko od kupina
Sok od kupina
Marmelada od oskoruša
Sušene oskoruše
Marmelada od planike I. inačica
Marmelada od planike II. inačica
Sir od planike
Kotonjata - Sir od dunja (tunja)
Rakija od planike

Marmelada od šipka
Slatko od ruže

MARASKINO - ČAROBNI NAPITAK

O maraskinu
Slastice
Riža s maraskinom
Kolač Harlekin
Nadjevene jabuke
Hladne kriške
Brza torta
Voćna torta
Čokoladna torta s maraskinom
Dalmatinska sirnica (pogača)
Dubrovačka torta
Stari brački kolač
Prženi rafioli s Pelješca
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

BARSKA PIĆA

Alleluia Longdrink
Allen Special Cocktail
American Flag Pousse-café
Amor
Amuleto Cocktail
Asterix Cocktail
Austrian Airlines
Aviation
Brandy cobler
Blue blazer
Bura Coctail
Cabral Cocktail
Casino Cocktail
Champagner-Cobler
Chinese Cocktail
Cinzano Favorit Cocktail
Claret Cup
Conca d'Oro Cocktails
Cosmic Fantasy
Crococktail
Dalmatia Cobler

„Umijeće plovidbe prijeko je potrebno i za trgovinu i za državne poslove i najviše pogoduje kakvoći života.“

DELLA MERCATVRA
ET DEL MERCANTE
PERFETTO.
LIBRI QVATTRO
Di M. Benedetto Cotrugli Raugeo.
Scritti gia piu di anni CX.
& hora dati in luce.
Vtilisſimi ad ogni Mercante.
CON PRIVILEGIO.

NON SINE SPE

IN VINEGIA, all'ELEFANTA.
M D LXXIII.

(napisao je 1464. Benedikt Kotruljević (Benko Kotruljić), hrvatski trgovac, ekonomist, diplomat i humanist, naturalizirani Napuljac inače rodom Dubrovčanin (oko 1416. – 1469). Bio je pisac slavnog priručnika o trgovini i o trgovcu (*Della mercatura et del mercante perfetto*; tiskano 1573 zahvaljujući Frane Petriću u Veneciji), izumitelj dvostrukog knjigovodstva, čovjek visokog humanističkog obrazovanja. U svom neobjavljenom rukopisu *De navigatione* znao je za pokušaje plovidbe nekih Đenovežana do Amerike i prije Kolumba).

UVOD

Svatko tko je ljubitelj riblje hrane, može uzdisati da nije živio u Rimu. Na Siciliji, u Sirakuzi, na mozaicima iz 3. stoljeća u vili Romana, na Piazza Armerina možete danas satima i satima razgledavati spektakl morskih delikatesa. Isto tako u mozaiku impluvijuma (bazen u kući, za kišnicu s krova) mnogih rimskih zidanica, vide se za gurmane stvoren svijet rijeka, mora. Kanali, bazeni, ribnjaci bili su riblja uzgajališta, često praćena pričama od kojih mnoge govore kako su ribe hranjene leševima robova, a jedna dapače želi čak uvjeriti da je Antinija, majka cara Klaudija, svoju miljenicu krvoločnu ribu murenu nakitila naušnicama! Rimljanin je znao vrijednost ribe. Cijenio je skušu, tunu, oradu, lubina, kečigu. No, od svih je najviše tražio jegulju, jesetru te pogotovu murenu i nadasve izuzetne mlječine. Kuhana, pečena, dimljena, usoljena, marinirana, pretvorena u umak – riba je punila stranice i stranice rimskih književnika, mozaike i freske rimskih slikara! Nadasve pladnjeve, zdjele, tanjure, vaze i vrčeve rimskih keramičara.

Za super gurmane kojima nije bilo dovoljno ribljih crijevca, jetrica te ikre, na stol su dolazili morski i potočni rakovi, žabe, morski ježevi, lignje, sipe, školjke, osobito prstaci i periske, dagnje, kamenice. Traženi specijaliteti bili su puževi tovljeni brašnom i vinom u gojilištu zvanom „cocheria“….

Apicije je govorio za jastoge na roštilju: *Jastozi se otvore, kao i obično, s oklopom. I preliju se sa zabiberenim umakom s korijandorom. Pa se tako peku na roštilju. Svaki put kad se osuše, dodaš im umaka, sve dok se dobro ne ispeku. Zatim ih serviraš!…. Za zakusku prvi odjel jela – morski ježevi, kamenice i školjke u umaku, drozdovi, šparoge s tovljenim pilićima, crveni i bijeli rakovi. Za drugi odred - …….*

Naše podneblje sve to poznaje, od pamtivijeka, jer su sva ta jela i inačica pripreme dio naše autohtone kulinarike (kulinarske kulture).

Dugo je riba bila hranom siromašnih. Rijeke i mora nekada su vrvjela od života, i ta se dostupna hrana smatrala hranom drugoga reda. No, i od najlošijih ribljih vrsta koje se nisu mogle prodati i spustiti novac u žuljevite ribarove ruke, nastala su prava remek-djela kulinarstva. To valja zasigurno zahvaliti naraštajima ribarskih žena, koje su od takve jednostavne hrane izvlačile maksimum, komponirajući je dodacima aromatična bilja i plodova škrte zemlje. Sjetimo se samo „brodeta“ tog bisera naše obalne gastronomije.

U sjećanju nam je, šećući kalama (gradske ulice), slika „nona“ i njenih unuka kako pred portunom (ulazom) svoje kamene kuće prodaju, ponešto od: vino, rakiju od rogača, travaricu, prošek (koji se konzumira u malim čašicama ili kao začin ribljim delicijama), maslinovo ulje, kvasinu, aromatično bilje, mali vijenac smokava, kupčić grožđa, rogače, nar, staklenke s medom, ukiseljenim kaparima, slanim srdelama i inćunima … Ovaj najsimpatičniji inačica prodaje s dušom nepatvorenog vlastitog proizvoda iz vrta, polja i mora gotovo je potpuno iščezlo, zahvaljujući odredbama i paragrafima. To je slika koja budi osjećaje na prohujalo vrijeme kad nije bilo ni primisli da se nešto proda što nije istinski proizvod izboranih grubih ruku i prirode.

Kao što je „riva“ tipično mediteransko mjesto dolazaka i odlazaka, tj. lice grada, tako je „peškarija“ i „pijaca“ (tržnica) trbuh grada.

Peškarija (ribarnica), koja se nalazi uz tržnicu naših gradova, možda je još jedino mjesto tipičnog mediteranskog mjesta, to je neponovljiva pozornica zbivanja jednog mjesta, to je stalna mutirajuća izložba. Osim kupovine željene ribe, glavonožaca, raka ili školjke može saznati, ne samo o zbivanjima mjesta, nego i koji tajni „ricet“ (naputak), kao npr.:

– kako prirediti ***„pasa“*** (morski pas); kilo i po „pasa“ narezati na fete oko prst debele, staviti u mlijeko, nakon dva sata dobro ocijediti i „pohati“ u „paštelu“ (paštel – smjesa za palačinke: jaja, brašno, mlijeko, malo soli) u dubokom ulju),

– „***sušenog pasa na brudet***“; namoči se u vodu, izreže na komadiće i položi na zafriženu kapulu. Zatim red krumpira na ploške, pome, luk i petrosimul. Doda se mljeveni papar, ružmarin, list-dva lovora i sve zalije sa po decilitar bijelog vina, vode i maslinova ulja. Kuha se na laganoj vatri i preko sat vremena,

– tajne ***„brudetića od srdela“***: na maslinovu ulju popržite barem pola kilograma rezanog luka na listiće, usitnjenog češnjaka i jednu mrkvu narezanu na fetice. Kada zažuti dodajte dvije velike rajčice (pome) narezane na kockice, malo *poma* pelata iz konzerve i *deci* bijelog vina. Lagano prokuhajte. Oko dvadesetak očišćenih srdela popržite na maslinovu ulju, ocijedite, dodajte pripremljeni umak, pet-šest repa kozica, jedna šaka očišćenih dagnja. Kuhajte sve zajedno pet minuta i poslužite s lešo krumpirom ili zapečenom purom,

– ***„otočni brudet od škropca s prošekom“***; škropac je riba slična škrpini samo nešto manja. Po starom otočkom običaju kod priprema brudeta od škopca se stavlja prošek. To je vrlo ukusno jelo, nekad se pripremalo puno češće nego danas, makar je i danas, kod onih koji uspiju nabaviti škropca, rado na jelovniku. Škropac se, jer je inače dosta bodljikav, mora dobro očistiti, oprati i osušiti. U tavi se, na maslinovu ulju poprži na sitno izrezana kapula, a uz to se doda i malo nasjeckanog pomidora. U smjesu se doda malo soli, papra i čaša crnog vina. U posudu za kuhanje ulije se voda, u nju se stavi smjesa od maslinova ulja, kapule i pomidora, i onda očišćeni škropac. Kad se škropac napola ukuha dodaje se oko decilitar prošeka. Tada se pusti da jelo kuha sve dok riba ne bude posve gotova. Riba je gotova kad se meso počne odvajati na hrptu. Brudet od škropca se malo ohladi i onda je spreman za jelo,

– *„dve ricete za tunu“;* ***„fete tune pripremljene u crnom vinu“,*** u teći na lagano s dvije žlice maslinova ulja propirjajte veliku usitnjenu glavicu kapule, usitnjene na rezance ukiseljene ljutike, dodajte malo začinskih trava (mravinac, bosiljak, lovor) šalicu plavca i žlicu prošeka. Pirjajte na laganoj vatri dok sve ne spoji u jednoličnu smjesu, prije nego što ćete skinuti s vatre zagustite umak s malo krušnih mrvica. Fetu tune pobrašnite i popržite s obje strane na maslinovu ulju, ocijedite masnoći i stavite je u pripremljeni vinski umak. Poslužite uz lešo krumpir ili zapečenu puru,

– ***„pečenka od tune“;*** veću fetu marinirajte preko noći u maslinovu ulju kojem ste dodali malo peperočina ili krupnijeg zelenog papra. Propržite naglo na vrelom ulju da tuna dobije koricu. Posolite. Pažljivo razrežite na par manjih komada i pustite da se ocijedi i ohladi. Na preostalom ulju šufigajte (pirjajte) narezanu kapulu, dva-tri češnja češnjaka, ploškice dvije manje mrkve, kosani peršin i kad se sve dobro popirjalo dodajte dvije svježe rajčice, ružmarin i lovor. Promiješajte, dodajte tunu, dolijte deci-dva bijelog vina i riblje juhe (ili vode) da sve prekrije. Na laganoj vatri šufigajte da sve omekša. Poslužite uz lešo krumpir, valjuške (njoke) ili puru,

– ***„primoštenska riblja juha“***; u kišnici se kuha leća (sočivo), kad je omekšalo dodaje mu se riblja juha, češnjak i maslinovo ulje,

– ***„cavtatska marenda“***; slane srdele odsole se u mlijeku a blitva kratko prokuha; sve se usitni u izmiješa u jednoličnu masu zajedno s ribanim ovčjim sirom, kaparima i maslinama. Namaže se osušeni kruh i još malo zapeče u pećnici,

– ili svježe kanjce **„utisno“**; svježe kanjce očistite, položite u lonac stisnute jedan uz drugoga, nalijte mora taman toliko da ribu prekrije i stavite kuhati. Tri minute nakon što provrije, skinite lonac s vatre i odlijte višak mora. Potom sadržaj lonca zalijte dobrim maslinovim uljem, popaprite i na sve to iscijedite sok pola limuna. Spiza kako su je priređivali ribari na brodu,

– **pužiće i školjke** što ih skupljate u plićaku, prokuhajte vrlo kratko i izvadite im mesni dio čačkalicom ili nožićem. U tavi propržite rižu na maslinovu ulju, dodajte sve što ste očistili, pa čak i koju ljušturu od školjke ili pužića (samo radi dobrog okusa), začinite i lagano pirjajte. Pri kraju dodajte malo bijelog vina i po pirjajte još desetak do petnaest minuta,

– **bračić** (fukus; rod velikih smeđih morskih algi; u Jadranu živi endemična vrsta bračić (*lat.* Fucus virsoides) grančice bračića razlomite na manje dijelove, poprašite brašnom i ispržite. Nakon toga možete ih grickati kao grisine,
– ili najjednostavniji inačica pripreme sipica i lignjica, na ***„ribarski inačica“,*** kako se kaže; sipice i lignjice zavaljajte u brašno i bacite na vruće ulje dodavši šaku krupne morske soli. Marenda za poželiti.

Riblje jelo biti će najukusnije tj. najbolje kad je put od tržnice do stola najkraći. Kad svježina ribe i njena sluz daju „onu tajnu dobro pripremljene riblje spize“, a u prošlosti su restorani i bili smješteni što bliže „peškariji“ ili, ako su mogli, što bliže vezu brodica s „morskim plodovima“. Danas nije rijetkost da je nekadašnja „peškarija“ pretvorena u riblji restoran.

Znadete li zašto se kaže „oborita“ riba – zato što zbog cijene „obara s nogu“, to je riba koja prva ide u prodaju jer je najveća i najljepša, a u ribarskim kućama u pravilu se iz mora priređuje sve za jelo.

„Pijaca“ - tržnica, omeđena prepunim štandovima nudi sastojke za pripravu od najjednostavnijih do najsloženijih gastro-priča domaće „spize“, jednom riječju – to je gastronomski spektakl proizvoda i boje.

Betule (krčma, oštarija, gostionica u lokalnom značenju), svojim izvornim ambijentom, maštoviti su spoj obale i zaleđa svojom gastronomskom ponudom. Oni koji drže do svoje kuhinje nabavljaju samo najbolje maslinovo ulje, kvasinu, ljutiku, kapare, pršut, sir, morsku sol, ribu, plodove mora, … Sukladno sredozemnom gastronomskom mentalitetu, ne zna se koji je obrok značajniji – *marenda, objed* ili *večera.* Pravilo koje vrijedi za dobre restorane, da se ne „čuti“, „ne vonja“ kuhinja, - ovdje ne vrijedi, ovdje već na pragu mirisi najavljuju što se priprema – „parića“. U zraku „visi“ nevidljivi jestvenik.

Nedjeljni objed jednakog značenja je bio na selu i u gradu, unatoč tome što je na selu bio bolji, raskošniji. Tada se okupljala cijela uža ili šira obitelj ili veće društvo, te su uz slasti blagovanja potekli i razgovori koji su se nastavili i nakon objeda. Obzirom da se šest dana u tjednu jela riba, nedjeljni objed najčešće je bio, već i kao tradicija, *goveđa juha s „malo rizi“* i *govedina na lešo s pečenim* ili *kuhanim krumpirom* i *zelenom salatom*. Za nedjeljnu gozba radio i se i *bob*; u keramičku posudu slagao se red pirjanog luka izrezanog na ploške, red boba, red tanko rezanog pršuta i red pašte (tjestenine); svaki red se posolio i popaprio, i začinio i drugim začinima po želji; sve se zalilo goveđom juhom i stavilo peći u zagrijanu pećnicu; tijekom pečenja se po potrebi podlijevalo juhom koliko je pasta i bob popio juhu; jelo je gotovo kad se bob smekšao.

Ne zaboravimo da je tada još uvijek govedina bila žilava, to je bila radna stoka i kad više nije mogla raditi završavala je na stolu, zato se i priređivala dugo (sve se krčkalo) dok se skoro

nije sva raspala uz obilje samoniklih začina. Šugo (umak) koji nastaje tom prilikom prava je delicija mesne esencije.

Pripravljanje jela, sada već ne kao iznimka i kuriozitet, na otvorenom ognjištu, onako kao se kuhalo prije otkrića „blagodati“ struje i plina, blagovanje za stoljetnim drvenim stolom u istom prostoru u kojem dim pecka oči, dok nosnice upijaju mirise a tijelo osjećaje minulih stoljeća, može se pronaći sve češće.

Što reći o ukusnosti jela: guštu od dva okusa koje daje sklad u savršenoj harmoniji. Samo jednostavna jela daju savršenstvo okusa. Opće pomodarstvo kulinarskih tema i naputaka (ili „riceta“, kako bi rekli u Dalmaciji) u raznoraznim tiskovinama samo su najčešće izmišljotine koje čak ni sebi nisu svrha. Naslijeđe naše siromašne kuhinje, je naša tradicija, naša su izvorna jela – naše delicije kojim se moramo ponositi, i koja moramo ljubomorno čuvati i njegovati. Kuharskih inovacija mora biti ali nikada na štetu izvornosti, na štetu temeljnog okusa i mirisa, od osnovne ideje kuhanja U naše jestvenike mnogih restauracija nije uvršteno ni desetina naših izvornih jela, ali zato obavezno stoje naputci raznih drugih kuhinja, nažalost mnoga od njih su samo surogatne varijante.

Morski lonac, Riblji lonac, Ribarski lonac nazivi su jela koji na prvi pogled izgledaju isto, ali različitim ih čine ne samo sastav (na prvi pogled isti) nego one male finese koje su u spravljanju jela odlučujuće. Maštovitost i kreativnost, upotreba različitih začina, dugotrajnost kuhanja, prvo hladno a onda vruće, samo su neka od tajni „noninih“ naputaka. U to staro vrijeme u jelo se nije stavljalo vino nego kvasina, a umjesto luka (kapule) stavljala se ljutika. To je vrijeme lopiže, zemljane posude koju je prije prve upotrebe valjalo opeći da uhvati caklinu iznutra. Kuhalo se na ognjištu. Ribari kojima je vlastiti ulov i najčešća hrana izvještili su se i pripremanju tako da je i pojam „na ribarski inačica“ označavao nešto najbolje.

Zašto naši „dični ugostitelji“ izbjegavaju „male obične ribe“, koje se mogu nabaviti na ribarnicama (peškarijama) kao: baba, bukva, cipal, kanjac, knez, pirka, špar, ušata, …. i drže samo ribu prve klase: brancina, list (ponekad), oradu, škrpinu, zubaca, te po koju landovinu. Nema čak ni tune „kartuzijanske teletine“ koja se priprema kao govedina ili velika divljač. Svaka od tih riba može se ravnopravno mjeriti po slatkoći mesa s onom prve klase. Onaj tko raspoznaje kad je nešto stvarno „friško“, tek izvađeno iz mora, zna o čemu je riječ. Takvoj ribi jednostavno ništa ne treba dodavati. Za nju je jedino važno da nakon mora zapliva još u ulju i dobrom vinu. Zar brudet i riblja juha, u većini kuća, nije pripravljen od najprostije ribe, a prava je izvorna delikatesa, jer je riba „friška“, a ona mora biti: „ukočena, a ne mlohava, branče (škrge) moraju biti krvave, a oči bistre i izbočene“.

Sve češće se nađe, nažalost, i „pametnih“ ugostitelja koji zahvaljujući svojoj „mudrosti“ posluju najviše godinu/dvije, služeći se „dosjetkama“ kao:

napraviti jastoga od hobotnice (zahvaljujući obilnim količinama majoneze)
prodati svježu ribu pod zamrznutu (pokazuje se svježa na pladnju a priprema iz zamrzivača)
površinski zarezi na ribi sa žara (doduše nekih ugostitelja to ne rade) znak je - ribe iz zamrzivača. U zareze se prije termičke obrade (pečenja na žaru) stavlja maslinovo ulje sa fino usitnjenim češnjakom da bi riba bila „svježa“
panirati jednu vrstu ribe a naplatiti drugu (najčešće se to radi s oslićem pretvorenim u kovača)
imitirana tunina (teletina kuhana u rasolu i prelivena umakom od srdelica), itd.……

Sendvič, kako to zvuči prozaično, da, ali u našim konobama i betulama (*pejorativno* – neugledan ugostiteljski objekt, birtija, bircuz; *tal*. bettola) to nije upakirano zajedno nego se poslužuje odvojeno i može konzumirati odvojeno, te postaje nešto posebno:

domaći kruh (od nekoliko vrsta brašna, kao da je polubijel, pečen u pravokutnom plehu u krušnoj peći, divnog okusa, čvrste i naizgled tvrde korice, još topao; u kruhu se osjeća blagi okus maslinova ulja koje mu daje još jedan osebujan okus) ili pogača ispod peke (okrugli kruh pečen na kamenoj podlozi pod glinenim poklopcem preko kojega se obilno naspe žeravice)
pršut (izrezan na tanke ploške poput najtanjeg papira, svijetle crvene boje i mirisa u kojem se stapa vjetar, sol i dim; za to je trebalo deset mjeseci – kilogram po mjesecu)
sir iz uja (ulja, ovčji sir koji se prvo preša pod velikim kamenom, pa se mjesecima suši na buri i potom dulje vrijeme odstoji u maslinovu ulju zajedno s mirišljivim travama; žute je boje kao zlato i neponovljivog okusa i mirisa) posut fino kosanim mravincem
srdelice ili gavuni (ulovljeni u osvitu zore koji još mirišu ne samo po ulju nego i svježini mora) trebali bi se nalaziti na svakom „kantunu“ (restauraciji), kao i slane srdele
frigane masline, masline pržene u vlastitom ulju i posoljene

A kako se sve to skupa konzumira, kruh se poškropi maslinovim uljem, tanke ploške pršuta stave se na njega i sve se poklopi ploškama sira i svježe izrezanog pomidora (neugledne rajčice nepravilnog oblika s po kojom sivosmeđom flekicom na sebi, a mirisa koji kod starijih izaziva sjetu na prohujale dane života obzirom da i takve vrste pomidora ima sve manje) i na kraju drugim komadom kruha. Tako, ili svako posebno što nam omogućuje da uživamo u svakom okusu ponaosob.

I na kraju „naš domaći sendvič“ napravite ga sami od dvije fete (kriške) toplog domaćeg kruha koji ste nakapali maslinovim uljem, na njega stavili slane srdele i poklopili drugom fetom kruha. Tako su nekada radili, i djeca i odrasli.

Da bi svaki zalogaj, pomno prevrnut preko jezika, lakše kliznuo na svom putu, pomoći će čaša bevande od pravog domaćeg plavca. Ovo je pravo sljubljivanje vina i mediteranskih okusa, to je naš originalni „pjat“- ***„slow food pjat“, kojeg su drugi „izmislili“.***

No kakva bevanda i koliko!, u čašu od 2 dl stavlja se 0,5 do 1 dl čistog vina a ostalo vode. Voda, ali ne bilo kakva, ne ona iz vodovoda nego kišnica iz „šterni“, „gustijerni“. Obična voda iz vodovoda obogaćena je više ili manje mineralima i raznoraznim obaveznim dodacima, dok je kišnica „meka“ nema nikakvih dodataka te samo razblažuje jakost vina i ne vrši nasilje nad stotinjak njegovih raznovrsnih sastojaka.

Nadajmo se da će se netko sjetiti ponuditi i *sir u procipu, potrusene gire* ili *marinirane srdele*, kao mali dio naših specijaliteta.

Za one koji traže nešto više u jutarnjem obroku - *otaščaku* (otaščak – prvi jutarnji zalogaj nakon kojega čovjek više nije gladan) pomoći će jela koje se nisu konzumiralo ujutro, jer nisu bila dostupna – bila su preskupa i ostavljala su se samo za bolesnike ili blagdane, kao npr.:

Pršut s vinom i uljem; na ugrijanoj tavi pecite deblje odreske pršuta, kad zacvrče okrenite ih i kad su malo popečena i na drugoj strani podlijte ih s dva decilitra crnog vina. Kad

vino pokuha do polovine podlijte s malo maslinova ulja i dodajte prstohvat mirišljivih začinskih trava po želji. Poklopite i nakon dvije-tri minute poslužite.

Pole od krumpira s pršutom; pole od krumpira (polovice opranog krumpira u kori) posolite morskom solju i ispecite u pepelu (lugu) Kad je krumpir pečen umotajte ga u masnije odreske (fete) pršuta.

Fritaja; na maslinovu ulju popržite komadiće pršuta i prelijte ih umućenim jajima. Kad je pečeno nastružite malo ovčjeg sira.

Popržene, frigane masline, masline pržene u vlastitom ulju i posoljene. Poslužuju se uz sir i pršut

Varica – sočivo (mješavina grahorica: leća, slanutak, bob, grah) kuhana u starom bronzinu iznad ognja s malo morske soli, a začinjeno s po kojom kapi maslinova ulja tek u tanjuru, ne samo da je ukusno, mirisno i zdravo – to je delicija naše prošlosti, naših predaka, kad je to bilo ne samo glavno nego često i jedino jelo.

Za mlađe na brodu, pripravite *zavaj(o)un* – tučena žumanca sa šećerom pojačana prošekom, kao što se nekada i pripravljalo za djecu.

Želimo li predstaviti našu obalu i otoke kao gastro destinaciju teško je opredijeliti se za određenu vrstu namirnica ili jela. Mediteransku kuhinju, kao dio mediteranske kulture čiji smo sastavni dio, odlikuje ***jednostavnost***. Najviše se koriste plodovi „plavih njiva“ (mora) uz neizostavno maslinovo ulje i začina poput bosiljka, ružmarina i kadulje i raznog povrće (uključujući samoniklog), uglavnom na lešo. Najjednostavniji, a mnogima i najdraži inačica pripreme ribe i drugih plodova mora je pečenje na žaru (kad se čuti vonj friškine), a moguće su i marinade, buzara, brodet, gregada ili riba i plodovi mora na salatu. Uz rožatu (na jugu) tradicionalni deserti su i fritule i kroštule. No, da li je to sve! i što je sa delicijama kao: otočka janjetina, vinogradarski puževi, pršut, mladi i odležali ovčji sirevi, morska jaja, med, kadulja, šparoge a da o vinima i ne govorimo. Ne smije se zaboraviti, kod ovog nabrajanja, i na **Hrvatski brend**, a to su: srdela, liker Maraska, delikatesni proizvodi mediteranskog podneblja: maslinovo ulje, inćuni, masline, kapari, kapulice, specijalni džemovi, pršut, ovčji sir, liker od rogača …....

Zagreb ima i buffet koji je već pred nešto više od pedeset godina bio preteča današnjim „brzojedilnim“ ugostiteljskim objektima ili tzv. ***fast-food, na zagrebački „štih“*** s dalmatinskim mio mirisima plebejske kuhinje. Mimica, buffet u podrumu arterije grada (Jurišićeve ulice), vodi nas s nekoliko stepenica - „štengi“ u prostoriju uređenu na najjednostavniji inačica, u kojoj se miješaju slasni mirisi ribe i glavonožaca pripremljene na inačica nona i ribara. Od 1950. godine, kad se samo točilo dalmatinsko vino u rinfuzi na više od jedne litre, došle su domače žene obitelji Mimice iz okolice Orebića i Zagrepčanima ponudile nešto novo. Generacije zagrebačkih školaraca, studenata, građana i zagrebačkih dalmatinaca dolazilo je na ribice - srdelice, papaline, gavune, skuše, osliće, slane srdele, lignje s dva crna kruha i prženim krumpirićima. Cijeli ugođaj upotpunjen je s dva decilitra crnog vina - imote ili bijele zlatice. Osim „čistog“ pije se i bevanda a po posebnoj želji i ***mješavina*** decilitar crnog i bijelog.

Završimo riječima Miljenka Smoje od prije četrdesetak godina:

„Srdela je blagoslovljena, ona je kraljica mora i čim jema srdel – nima glada. Srdela je othranila Dalmaciju i u svakome libru o dalmatinskoj kužini tribalo bi jon dat počasno misto. Ne samo elitni restorani nego i popularne oštarije stidili su se držat srdele. A sad se ona vraća

u društvu sa girican, bukvinam, sarunima, papalinama i drugom jeftinom ribom. Zubaci, komarče, lubini, jastozi i druge oborite ribe i rakovi nikad nisu spadali u narodnu kužinu.

I baš sada, u ove dane i godine kad nas kriza stiska, kad je hrana sve skupja, a zarade sve manje, baš sad je pravo vrime da se na dilu pokažu domaćice“.

Krstarenjem, neki nautičari, smatraju samo uživanje u prirodnim ljepotama, jelu i piću.

Naš akvatorij pruža - nezaboravne prirodne ljepote, autentičnu kulinariku - delicije u jelima i piću, a da bi to sve zajedno bilo neometano od neželjenih posljedica – ljetnih oluja i nevera – nikada se nemojte uljuljati u „sigurnost“ i pridržavajte se svih pravila plovidbe.

NAVIGAJ

MARE NOSTRUM - NAŠE MORE

Tako i more u tišini
s kraja pomorca u plav zove,
a kad ga ima u pučini,
skoči i uzavri na valove,
i u potopu, ki na nj ori,
prije smrti grob mu otvori.

(Iz „Suze sina razmetnoga“ Ivana Gundulića)

Moja lađa

Plovi, plovi, moja lađo,
u kojgođer kraj!
Ja ti cilja još ne nađoh,
sama cilj si daj !
Kad t'e amo već zanesla
tvoje sudbe moć,
raspni jedra, pruži vesla
plovi dan i noć !
Uzdaj se u vjetra volju
i valovi bijeg,
u budućnost gledaj bolju,
k nebu digni stijeg !

(Petar Preradović)

Galijatova pesan

Pokle su me prikovali zlizane za ove daski,
Ja nisan već doma videl, ni svoje zagledal majki.
Si l“ cela mi, kuća bela? Si l“ mi, mako prebolela?
Morem more sinje!

Pokle su me zakopali va ovu drevenu rakvu,
Videl nis bora va šume, ni na nebe sunce žarko.
Si l' se, drevo osušilo? Si l' se, sunce, ugasilo?
More, more sinje!

Nogi su mi polomili, strli su mi dušu mladu.
Brižan san ti na ten svete!... Galebi, oj belt tići,
Poletite dole k jugu, ter moju pozdrav“ te majku!
More, more sinje!

Pest zemlji mi prnesite! Bašelka mi struk darujte!
Suho veslo će procvast mi i duša će utešit se.
Pak će onput mirno slušat, ča mi šapćeš skroz galiju,
More, more sinje!

Muklo ćeš mi pesan pevat: „Utopit ću brod prokleti;
Duboko ću ja peljat te, mir kade je, hlad i sena;
Ko dete ću čuvat slepo i zibat te lepo, lepo:
Trajna, nina, nena!

(Vladimir Nazor)

Nikada su stari Grki tud jedrili,
njih su Neretljani izagnali,
dobra vina mora su pili,
kad su tako dragu nam prozvali.

Grki su nestali, ime i sad živi,
dobro vino još se vavik toči,
kraosaci još kišu po njivi,
kako dupin kad iz mora skoči.

(...)

Samo more huči, snažnije od svega,
i litica stoji, trda, neprobojna,
a mornari išču vina crlenega
i svi znadu di je lipa Kalavojna.

(iz „Kalavojne“ Mate Balote)

Mornari

Vraćaju se izmoreni,
žarkim suncem opaljeni,
vračaju se išibani i olujom i neverom,
plovili su svakim smjerom,
al pred okom vijek im stala
mila slika rodnog žala.
Kad je oluj šibo more,
gledali su lomne gore,
mala sela
mirna bijela,
i gradiće na visini,
skromne crkve u nizini --
Kući, kući,
bio im je uzdah vrući...
... I eto ih gle na žalu,
pale lule prostu malu,
i redaju sve orkane,
svaku slotu, gorke dane:
-- Sjećaš li se, kume Ivo,
plesalo se divlje živo
baš na Manši ?! -- -- Majka stara,
a ono kod Gibraltara ? --
I ti ljudi
divske ćudi,
i te ruke
iza muke
vratiše se izmučene
u rođene tihe dvore,
da mi čuju uspomene
i slušaju razgovore.

(Rikard Katalinić - Jeretov)

NEPRILIČNO JE RIZIČNO

Dična ladja se odpravi,
prik širine morja plavi;
na kormanu je batrivost,
a pri jadru pak razumnost.
Z dobrom sričom putovahu,
u ljubavi drugovahu;
blizo kraja jur dosegli,
strah i dvojbu od se zvergli.
Al najednuč zamaglilo,
svitlo sunce potamnilo;
na vsih stranah germlavine,
strašni vitri, bliskavine.
Ni moč ladju tad ravnati,
v želni porat zapeljati,
neg ju slapi zalivaju,
ob pečinu sterzivaju.
Tak se zgaja razumnosti,
nepriličnoj batrivosti,
kak prik reda podstupluju,
vsakom vitru zaufuju.
Ni do duga njih veselje,
a rizično pak zveršenje,
jer hlipečem povekšanje
vred doleti iskončanje.

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

PUTOVANJE

Dovoljno je da, naprosto, položim glavu na uzglavlje pa da, uvečer, osjetim zaglušnu galamu i larmu usred sljepoočica. Udara nešto divlje u mojem mozgu i okolo njega; čim se rastegnem pod plahtom, zvekne neka ritmička i podmukla zvonjava i lomljava krvi i groznice. Čini mi se da putujem transatlantikom. Krevet moj, soba, sve se miče i putuje, ide dalje preko silnog talasja, debelim nepoznatim stranama. Tu - tu - tu - tu, ječi sve muklo, a ja brodim, brodim. Kakva sam sve široka mora grimiza i plaveti tako prebrodio! A moja fantastička lađa ide, ide, ide: plovi, jedri, brodi; na njoj škripe lanci, zvekeću sidra, pucketaju konopci, gunđaju mašine; naprijed, naprijed, naprijed. Vihori buče. Talasi se lome. Iz oblaka sijeva. Ja sam ostajem nepomičan, bolesno protegnut na bijelom logu, u ovoj kabini koja kao da visi na valovima. I čini mi se da ću se utopiti ako se malo maknem prevrćući se s boka na bok. Tu - tu - tu - tu, preko mora, preko gromada od talasa, kroz Scile i Haribde. Cijelu, cijelu noć to zaglušno gruvanje mora u svim ogrozničavjelim ušima... A lađa, lađa negdje stane, onda se log pretvara - gle - u mrtvački sanduk, i priviđam gdje ležim usred prazne goleme crkve na katafalku pod srebrnim krstom na crnu platnu.

To je moje zdravlje. Ja bih naime imao biti zdrav i kažu mi ljudi da sam udebljao svojih posljednjih parijskih godina - Nadebljao sam, dabome, od svojih lijepih iskustava.

(Tin Ujević)

„Navigare necesse, vivere non necesse“

Tko ima posla s morem, neka mu ne uskraćuje poštovanje. Nebo se može doseći samo očima, a more se može doseći i dotaći. A tko ga dotakne, a ne ukaže mu poštovanje, ne čini time nasilje, jer nema snage koja je veća i jača od snage mora.

Karta Dalmacije, Istre i Bosne, tiskana u Rimu 1684.

Nema na svijetu ničega što bi čovjeku moglo dati ono što mu može dati more, makar ima prilika kad se i proklinje i psuje. Ništa kao more ne ulazi u čovjeka, ne ulije se u njega, ne uobličuje ga, ne mijesi, ne daje mu ljudski oblik. More je najveći odgajatelj čovjeka i ono ga je odgajalo već od prvog njegova časa i još nije odustalo od toga.

Za čovjeka su više učinili veslo i jedro nego bilo koja zemaljska sprava, jer na zemlji je čovjek mogao pružiti ruku i ubrati plod sa stabla, ali na moru, sa svojim ljudskim rukama, nije mogao dohvatiti ni gutljaj vode da okvasi grlo. I danas su veslo i jedro veliki odgajatelji čovjeka.

Tko ima čamac na vesla ili jedra nije još pomorac, ali je - „čovjek“, kaže jedna stara uzrečica.

Naš je planet „tekući“, a ima uzurpirano ime: preko sedam desetina mu je u stvari pokriveno vodom, tako da bi bilo pravedno da se zove Oceanom umjesto zemljom. Njegova povijest počinje u noći vremena, ali, paradoksalno, samo se od prije nekoliko desetljeća počelo proučavati more na osnovu pravih znanstvenih kriterija. Ne treba se, dakle, čuditi ako su mnoge stvari još obavijene misterijem i da čovjek, koji je ipak oskvrnuo svemirske prostore stavivši nogu na mjesec, zna o moru samo beskonačno maleni dio. Na primjer, koliko je staro ? Nitko

nam to još nije kazao. Znamo samo da je mnogo mlađe od Zemlje, iako je ono bilo izvorom života, a ne zemlja“.

„More je simbol života. Sve dolazi iz mora i sve se u more vraća: to je mjesto rođenja, preobrazbi i ponovnih rođenja. More kao voda u kretanju simbolizira prijelazno stanje između još apstraktnih mogućnosti i određenih zbiljnosti, stanje dvojakosti, a to je nesigurnost, neodlučnost, što može završiti dobro ili loše. Zato je more u isti mah slika života i slika smrti. More ima božanske osobine da daje i oduzima život“.

Noću kad plovite i kad iza brazde vidite svjetlucanje mora, koje često na pučini djeluje mistično, sjetite se raznih priča o tajanstvenosti mora koje su i najhrabrijim mornarima tjerale strah u kosti. Jedna od priča o svjetlucanje govorila je da su to duše mrtvih iz purgatorija (čistilišta), a oni hrabriji koji u to nisu vjerovali objašnjavali su to vjesnikom jugovine. Pravi razlog je taj što sićušna jednostanična bića (neka vrsta bakterija) - planktoni, nevidljiva našem oku, plivaju morem nošena strujom. Kad se voda uzburka te male životinjice zasjaju modrozelenkastim sjajem, zatim bijelim dok se ne ugasnu. Dok imaju kisika dotad i svijetlo traje a kad se voda smiri svjetlo se ugasi.

Nasuprot njih, veselje vam može pružiti - dupin/delfin/pliskavica, svojom igrom spretnog iskakivanja iz vode, plivanjem velikom brzinom ispred prove broda kao i njegovim zaobilaženjem čas lijevo čas desno. Ne samo radi brzine plivanja već i radi lukavosti, ljudi su delfina u staro doba smatrali kraljem, vladarom mora, te ljudima a osobito mornarima njegove sposobnosti su imponirale. U grbovima mnogih starih plemićkih i vladarskih porodica nalazimo delfina, kao i na novcima i medaljama. Mnoge stare velikaške obitelji se nazivaju imenom ove morske životinje. Titulu francuskog nasljednika prijestolja za vrijeme kraljeva bio je „dauphin“.

Jedini prirodni rezervat dobrih dupina na Mediteranu, na 2000 četvornih kilometara, nalazi se uz istočni dio otoka već poznatog kao otok dupina – Lošinja. Cresko-lošinjski arhipelag udomljuje oko 120 dobrih dupina koji imaju svoja imena i svoj katalog foto identifikacije. Zaštićena vrsta ovih sisavaca je najveća rezidentna populacija na Jadranu gdje su ovi morski sisavci gotovo istrebljeni. Grifo (ženka) Belugo, Divljak Provokator, Monk, ….. zabavit će vas plivanjem oko brodice, iskakanjem i prevrtanjem a mladim još neiskusnim najveća je zabava plivanje oko pramca, u takozvanom - pramčanom valu.

Mitologija nam govori o njemu kao simbolima vode, preobrazbi i preporoda.

Dioniz je unajmio lađu da bi pošao u Naks, opazio je kako su se mornari uputili prema Aziji u namjeri da ga ondje prodaju kao roba. Tada on pretvori njihova vesla u zmije, a lađu im ispuni bršljanom i učini da zazvuče nevidljive frule. Lađu zaustavi u vijencima loze, a gusari se, poludjevši, bace u more gdje postanu delfinima. Delfini su ljudima prijatelji i spašavaju ih u brodolomima. Bili su to gusari pokajnici.

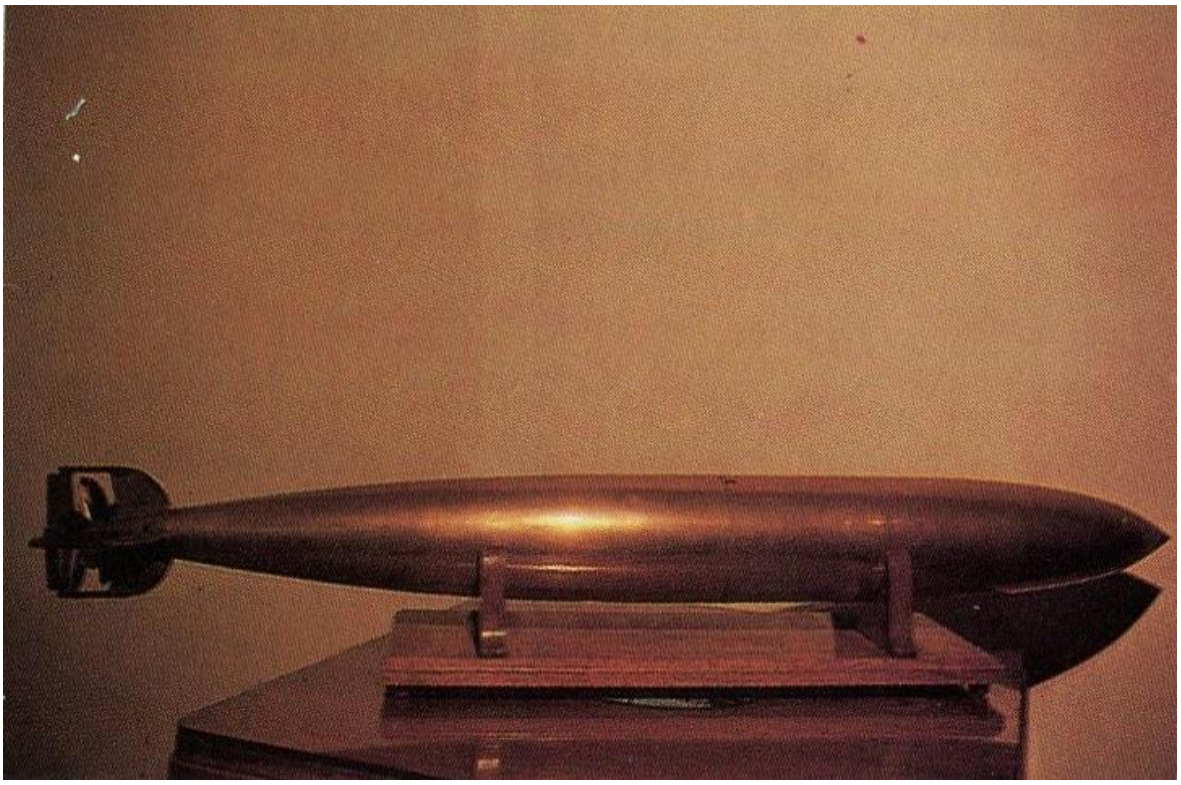
Uz Apolonov tronog u Delfima bio je lik delfina. Simbol proricanja, mudrosti i opreznosti. Zbog tih osobina i brzine kretanja postao je gospodar plovidbe: često se prikazuje kao Posejdon s trozubom ili sidrom. U grčkoj su umjetnosti česti prikazi čovjeka koji jaše delfina.

Krećani su vjerovali da se mrtvi povlače na kraj svijeta, na otoke blaženih, a da ih do njihova zagrobnog boravišta prenose delfini na leđima.

Arion (slavni pjesnik i svirač sa grčkog otoka Lezbe, oko 600 godina prije Krista) kojem se pripisuje da je prvi dao zborovima da pjevaju ditirambe (1. kod starih Grka himna u čast bogu Dionizu; 2. lirska pjesma nadahnuta oduševljenjem nad čulnim užicima što ih pruža život; 3. hvalospjev, slavospjev, slavopojka; pretjerana, preuveličana hvala), odakle se razvila tragedija: prema priči skočio je s broda u more ne bi li se spasio od razbojnika, u vodi ga je dočekao i iznio na obalu delfin koga je zanio svojom pjesmom.

Torpedo - samopokretna podvodna mina u obliku cigare; svoje ime duguje istoimenoj latinskoj riječi (torpor, torpeo, torpesco), koja znači: protrnuće, ukočenost, obamrlost, omamljenost. Prvobitnim značenjem mislilo se na ribu drhtulju iz roda raža, koju naši ribari zovu: trn, trnjača, trnavica, trnovka, tresavica. Drhtulja posjeduje električnu struju ne samo da napada, umrtvljuje slabija stvorenja s kojima se hrani, već i da se brani od neprijatelja.

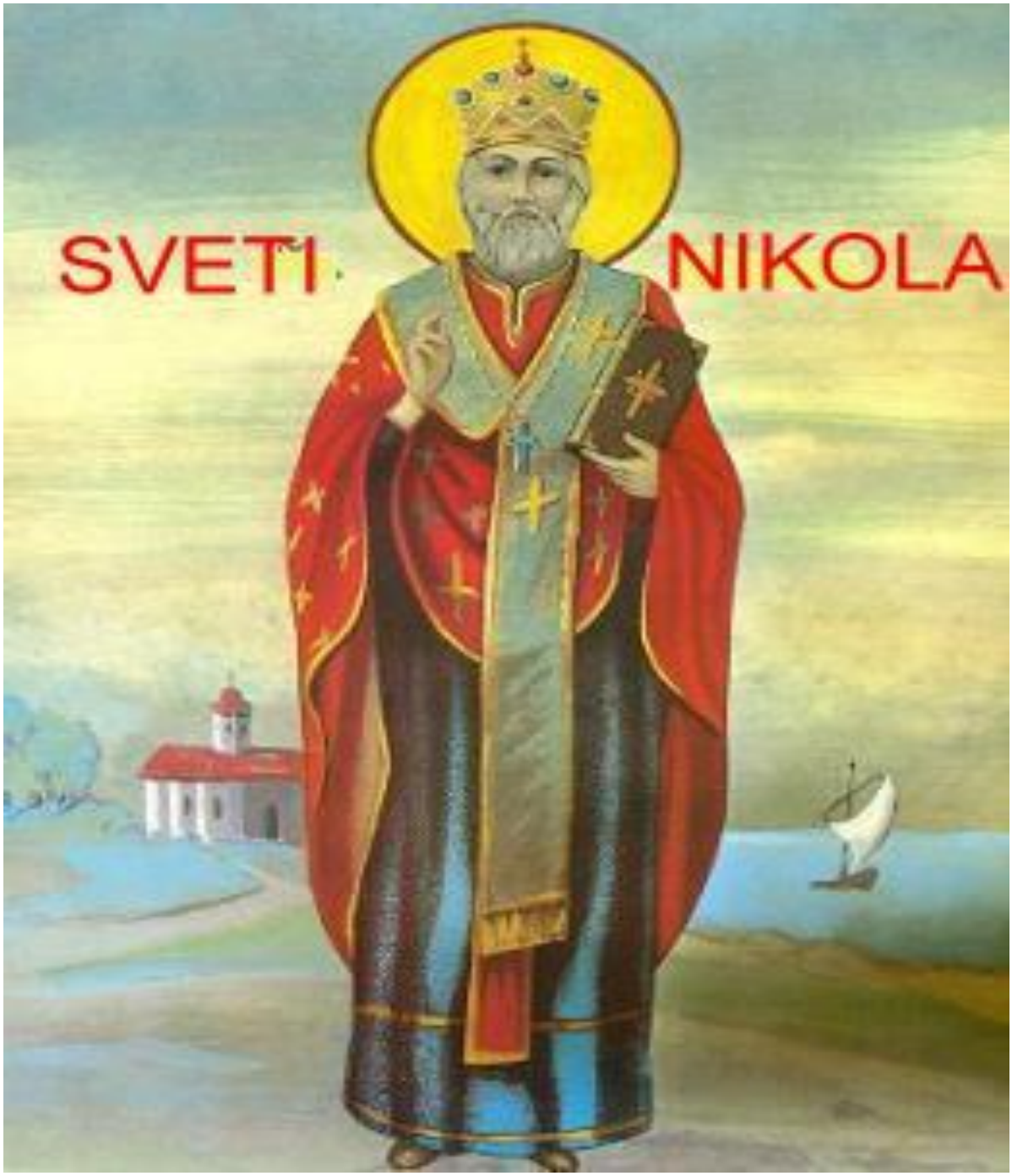
Oko 1300 godine Arapin Husan konstruirao je i napravio spravu koja izbačena prema neprijateljskom brodu, treba ga potopiti. Sprava je imala sličan oblik ribi drhtulji, te se i prozvala torpedo jer je trebala izazvati strah, obamrlost, ukočenost. Poslije Husana konstruirao je sličnu napravu oko 1420. godine, Talijan Giovanni Fontana. Prvi torpedo Arapina Husana bio je napunjen eksplozivom, a pokretalo ga je pogonsko sredstvo koje se nalazilo u jednoj cijevi u sredini naprave. No ovo oružje nije imalo željenog uspjeha. Tek 1800. godine napravljene su plivajuće mine, koje su također nazivali torpedima. Prvi koji je dao ideju za sadašnji oblik torpeda bio je austrijski pomorski časnik (kapetan fregate) Ivan Lupis Vukić (podrijetlom iz Donje Nakovane na Pelješcu). Poslije mnogih pokusa (prvi model bio je čamčić napunjen barutom, a kao upaljač mu je služio običan brodski samokres) sagradio je konačni model, dug 6 metara, nazvavši ga „spasilac obale“. Preko riječkog gradonačelnika Ivana Ciotte upoznao se s britanskim strojarskim inženjerom Robertom Whiteheadom, koji se zainteresirao za Lupisov izum i s njim 1864. sklopio ugovor za usavršavanje izuma. U listopadu 1866. godine Lupis i Whitehead obavijestili su vladu u Beču da je prototip torpeda izrađen i da mogu početi pokusna lansiranja. Kao cilj je služila jahta Fantasia. Godine 1874. osnovana je u Rijeci prva tvornica torpeda u svijetu, Torpedo Fabrik Whitehead & Co. U Prvom svjetskom ratu tvornica je bila torpedirana pa je proizvodnja torpeda prebačena u St. Pölten kod Beča. Tako je izum nazvan po ribi drhtulji (Torpedo marmorata - šarena drhtulja) u mnogočemu izmijenio inačica ratovanja.



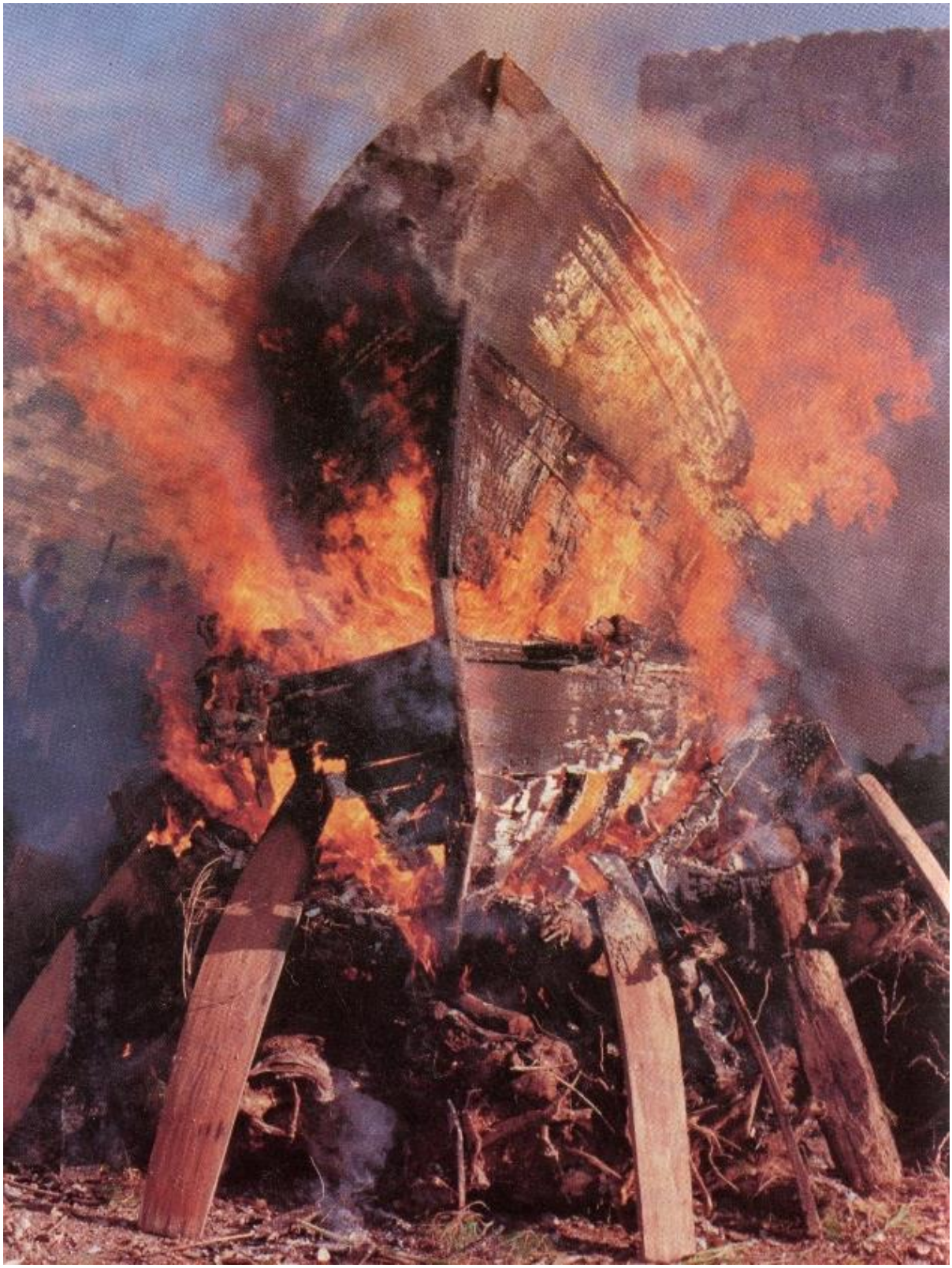
Torpedo

Lansirna cijev za torpedo

Da noćna plovidba može donijeti ručak za slijedeći dan, sigurno niste znali, ali i to je moguće. Ribe koje ribari nazivaju poletušama, priletušama, mogu jakim zamahom repne peraje dignuti se iz mora u zrak. Kod toga raširе peraje („krila“) i koristeći strujanje zraka dignu se i do 5 metar iznad površine. Razlog „letenja“ je brodsko svjetlo za kojim riba jurne. Znajući za to, ribari i mornari razapnu plahtu ili jedro na onoj strani palube odakle vjetar puše i na prikladno mjesto postave svjetiljku.



ZAŠTITNIK NAUTIČARA, RIBARA PUTNIKA, DJECE, DJEVOJAKA, TRGOVACA, PEKARA, FARMACEUTA



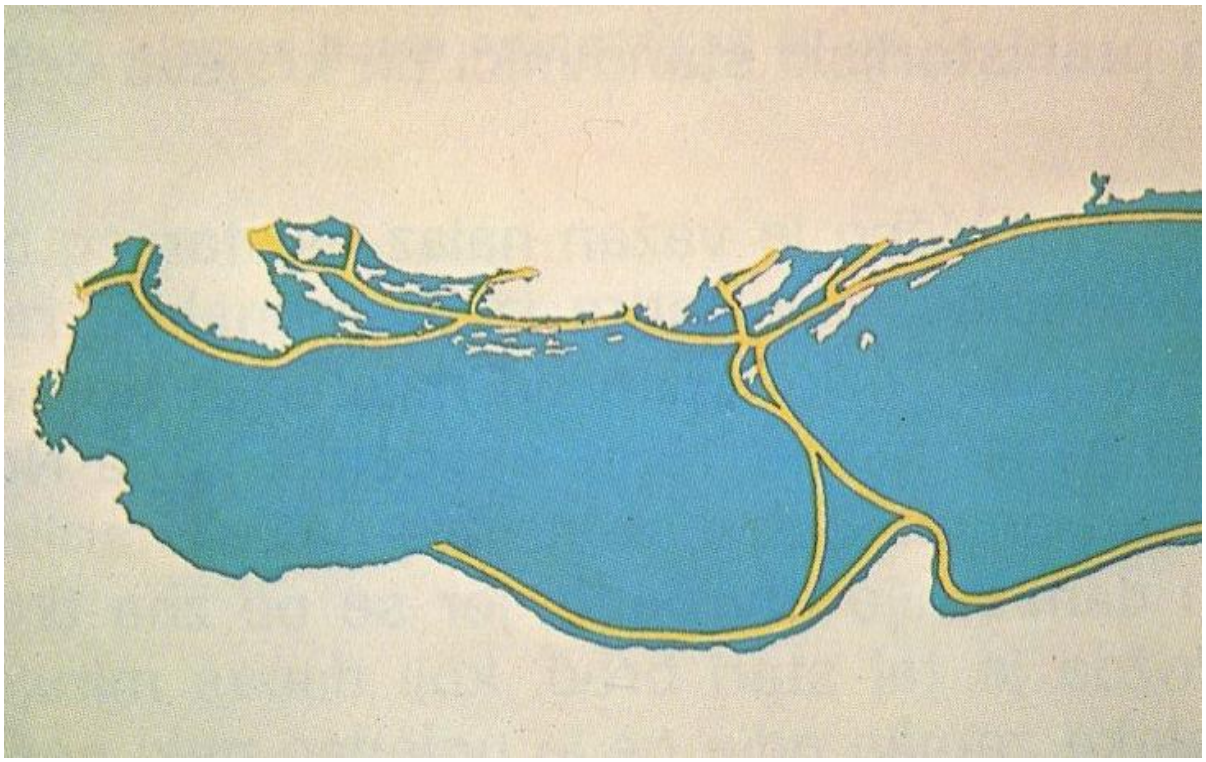
Spaljivanje/žrtvovanje starog broda na dan St. Nikole 6 . prosinca, 1993.ispred crkve sv. Nikole u Komiži, u ime zaštite svih drugih brodova i mornara.

JADRANSKO MORE

Današnja flora i fauna Jadranskog mora posljedica su mnogobrojnih geoloških, geografskih, klimatskih i bioloških utjecaja koji su u prošlosti Zemlje sudjelovali u njegovu stvaranju. Cjelokupni Mediteran, smatraju stručnjaci, potječe od nekadašnjeg Tethys mora, velike mediteranske usjekline koja se od paleozoika do tercijara protezala između dva kontinenta; sjevernoeuropskog i afričkog. To more tropskog ugođaja sezalo je od današnjeg Atlantskog oceana preko Mediterana i Južne Azije do Tihog oceana. Tijekom tercijara, zbog izdizanja velikih planinskih masiva kao što su Alpe, Dinaridi, Karpati ili Himalaja, more se postupno razdvajalo u više odvojenih bazena.

Danas je Jadransko more zaljev Mediterana, koje se pruža u smjeru sjeverozapad - jugoistok između Balkanskog i Apeninskog poluotoka u dužini 783 km. Prosječna mu je širina 170 km, a najšire je na spojnici Omiš - Termoli, 210 km. Površina Jadrana je pri srednjoj razini mora 138.590 km2. Prosječna je dubina Jadranskog mora 252 m: u sjeverozapadnom dijelu je more plitko, a u jugoistočnom duboko. Najplići je Tršćanski zaljev, do 23 m, a najdublja južnojadranska zavala, oko 1200 m. Jadranska je obala jedna od najrazvedenijih u Europi, nakon norveške (koeficijent razvedenosti je s otocima 9.8). U praktične svrhe skloni smo Jadran podijeliti na njegov sjeverni, srednji i južni dio. Po toj podjeli sjeverni dio seže do zamišljene crte koja spaja Karlobag i Anconu, srednji dio obuhvaća područje između navedene crte i crte Makarska/Ploče - Mt Gargano, a južni područje ispod te crte.

Dominantni su vjetrovi bura, jugo, maestral i tramontana. Smatra se jednim od najljepših mora na svijetu. Ono ima razmjerno visoku slanost što, uz dubinu mora i insolaciju, utječe na njegovu intenzivno modru boju i bistrinu. Uz sve to Jadran je i vrlo toplo more, pa ljeti prosječna temperatura površinskog sloja iznosi 25 - 27 oC. Obalni rub istočnog Jadrana stjenovit je ili pločast, a obala i priobalno tlo u mnogim uvalama tvor e krupniji ili sitniji bijeli šljunak ili pak zlaćani sitnozrnati pijesak.



Plovni putovi na Jadranu u neolitu

Ukupno 1.246 otoka, otočića, grebena i hridi (od kojih je šezdesetak stalno napučeno; 79 otoka, 525 otočića, 642 hridi i grebena), nije puka metafora, nego zaista zbiljska odrednica naziva Hrvatske - „obala s tisuću otoka“

Četrdeset dva najveća otoka

Otok	Površina km2	Otok	Površina km2	Otok	Površina km2
Cres	405,70	Kornat	32,62	Ist	9,65
Krk	405,20	Čiovo	28,80	Premuda	9, 25
Brač	394,57	Olib	25,63	Zlarin	8,19
Hvar	295,71	Molat	22,74	Ilovik	5,88
Pag	284,56	Vir	22,38	Biševo	5,31
Korčula	276,03	Murter	18,60	Lopud	4,63
Dugi otok	114,44	Iž	17,59	Sveti Andrija	4,60
Mljet	100,41	Unije	16,92	Rivanj	4,40
Rab	90,84	Šipan	16,50	Susak	3,75
Vis	88,29	Sestrunj	16,16	Vrgada	3,70
Lošinj	74,68	Žirje	15,40	Drvenik Mali	3,30
Pašman	63,34	Silba	14,98	Prvić (Šibenik)	3,37
Šolta	58,20	Žut	14,82	Koločep	2,35
Ugljan	50,21	Prvić (Krk)	13,45	Krapanj	0,36
Lastovo	46,87	Drvenik Veliki	12,07		

Uz istočnu obalu Jadrana pružaju se četiri planinska masiva: Velebit (najviši vrh, Vaganski vrh 1757 metara nad morem), Dinara (Dinara 1830 metara nad morem), Mosor (V. Kabal 1339 metra nad morem) i Biokovo (Sveti Jure 1762 metra nad morem), na otoku Braču nalazi se planina Vidova gora (Sutvid „krov Jadrana“) najviši vrh 780 metara nad morem.

Što je sve prošlo morem hrvatskim u minulih 13. stoljeća teško je i zamisliti, a kamoli sve zabilježiti. Zna se da su njime neprekidno plovili brodovi, hrvatski, ali i tuđi, da su se ovdje vodile bitke, da se odolijevalo burama i neverama. A more kao i svako more uzimalo je i žrtve. Dan hrvatske ratne mornarice seže čak u 9. stoljeće. Povijesne isprave svjedoče da su hrvatski brodovi već tada činili značajnu pomorsku silu pa su se stoga mletačke kaznene ekspedicije sa svojih pohoda na hrvatske gusare vraćale bez plijena i trijumfa. Razočaran takvim ishodom, dužd Petar I. Kandijan uputio se osobno sa svojim mornarima na srednji Jadran, gdje se 18. rujna 887. godine iskrcao u Mukulu (Makarska). Tu odvažnost platio je glavom, što je na tome prostoru osiguralo mir za daljnjih sto godina; tako dugo Mlečani se nisu usuđivali oružjem ishoditi slobodu plovidbe srednjim Jadranom.

Jadransko more, kao dio Sredozemnog mora, najdublje se usjeklo u europsko kopno i na taj inačica stvorilo najkraći prometni put iz srednje i sjeverne Europe na daleki istok. Oko 7000 god. prije Krista razina mora bila je 25 metara niža od današnje tako da je veliki broj sjevernojadranskih otoka bio spojen s kopnom. Oko 7000 - 3500 god. prije Krista postupno se oblikuje današnji izgled Jadranskog mora kad su i naši krajevi zahvaćeni toplom i vlažnom atlantskom klimom što je izazvalo razvoj vegetacije, osobito šuma. Ljudi kamenog doba (oko 6000 - 4500 god. prije Krista) nalaze se gotovo na čitavom primorju istočnog Jadrana i na mnogim otocima ispred obale. Oko 4500 -3000 prije Krista stanovnici istočne obale Jadrana i otoka održavaju ne samo međusobne veze nego i sa zapadnom obalom Jadrana i nekim krajevima Sredozemlja. U to doba pojavljuje se keramika ukrašena urezanim ornamentima u obliku spirale, meandra, snopova linija i raznih geometrijskih oblika, kao i keramika oslikana

žutom i crvenom bojom na svijetložutoj podlozi. Pronađeni su i prvi sigurni dokazi o postojanju ribarstva na istočnom Jadranu po nalazima ribljih kosti i velikih količina morskih školjki u spiljama na otocima i na obali. Neobično je važan nalaz najstarijeg crteža lađe u Europi na komadu keramike iz Grapčeve spilje (otok Hvar), koji datira iz vremenskog razdoblja od 2500. - 2400. godine prije Krista. To je jedan od najstarijih dosad nađeni crteža broda u Europi. Čiji je to brod, do danas nije utvrđeno. Ovim morem se oduvijek plovilo i trgovalo, ali i ratovalo. Feničani koji su slovili kao prvi pomorci najvjerojatnije su zalazili i u Jadransko more.

Na reljefu iz Starigrada na Hvaru prikazana je lađa iz 2 stoljeća s četverokutnim i malim trokutnim jedrom na vrhu

Oko 2000 - 1800 prije Krista, doba je tzv. eneolita ili bakrenog doba na Jadranu o čemu nam govore mnogi nalazi oružja, oruđa i nakita od bakra. Bakar je dolazio na Jadran iz podunavskih krajeva i iz istočnog Sredozemlja. Od 1800. –1100. prije Krista, duž cijelog Jadrana širi se kultura bronce (brojni nalazi brončanog oružja i nakita). Stanovnici Jadrana napuštaju spiljski život i grade sebi naselja na brežuljcima (tzv. gradine). Istočni Jadran postaje jedan od značajnih trgovačkih putova tzv. „jantarski put“ - (jantar; žuta, crvena ili smeđa smola prastarog crnogoričnog drveća; služi u elektricitetu i za različne uresne predmete; ćilibar) najvrjednijem predmetu trgovine tog doba. Jantarski put počinjao je na obalama Baltičkog mora, odakle se Vislom i Odrom spuštao na Dunav i izbijao na sjevernom rubu Jadranskog mora. Pretpostavlja se da je Aquileja (danas malo mjesto između Trsta I Venecije, slovensko ime Oglej) bila jedan od centara u koje je dolazio skupocjeni nordijski jantar, odakle se dalje prevozio u Jonsko more. Na obalama Jadrana počinje se formirati jedna široka kulturno-etnička zajednica plemena, koje grčki i rimski pisci nazivaju ILIRI. Na podvelebitskim stijenama nacrtani su grafiti nepoznatih autora i prikazuju život ribara i pomoraca.

Grčki brodovi duboko prodiru u Jadran a po legendi, grčki Kolhiđani osnovali su Pulu goneći Argonaute koji su oteli zlatno runo, kao što je i Odisej (po legendi) lutao po našem moru okružen sirenama, olujom i čarobnicama. Njima je Jadransko more bilo najprije poznato kao Rejin zaljev, po boginji Reji, majci olimpijskih bogova. To znamo zahvaljujući Eshilu, slavnom grčkom dramatičaru iz 5. stoljeća prije Krista, koji ga pod tim imenom spominje u drami „Okovani Prometej". Većina pisaca ipak je smatrala Jadran sjevernim dijelom Jonskog mora. Tek će negdje na prijelazu iz starog u novi vijek geograf Strabon napisati: „Jonski zaljev je dio onoga što se sada naziva Jadranskim morem".

Stare grčke predaje ne slažu se ni o porijeklu imena Jonskog mora. Postoji legenda o tužnoj sudbini Zeusove ljubavnice Ije koja je ondje lutala nakon što ju je otac protjerao, jer mu se Zeus zaprijetio kako će mu zatrti pleme. Nekolicina pisaca navodi da se to more zove i po Joniju, Iliru rodom iz Isse (današnji Vis) koji je vladao u tim krajevima, dok drugi kažu da se zove po Jonjanima, egejskim Grcima koji su se borili u ovim vodama.

Ali, kako je Jadran dobio ime? Za željeznog doba, uz obalu gornjeg Jadrana nalazila su se brojna naselja Veneta i Etruraca. Jedno od njih, po imenu Adrija, nalazilo se između današnje Ravene i Venecije. To je mjesto danas oko 25 kilometara udaljeno od obale zbog mulja koji nanosi rijeka Po. Najstarije predaje o Jadranu, već iz 7. stoljeća prije Krista, vezane su uz znamenitog trojanskog junaka Diomeda. U knjizi „Etymologicum magnum", nastaloj početkom 12 stoljeća, stoji: „Adrija: grad u Etruriji. Pripovijeda se da ga je gradio Diomed i dao mu ime Etrija, jer kad je došao na to mjesto za nevremena, nastala je vedrina *grč*. aitria. Drugi su to iskvarili i prozvali ga Etrija." Odatle ime „Adrijatik", odnosno, Jadransko more.

Oko 800 god. prije Krista na području od rijeke Raše i planine Učke u Istri do rijeke Krke i Zrmanje u Dalmaciji, u unutrašnjosti do Gorskog kotara i vrhova Velebita, dominantnu ulogu imalo je Ilirsko pleme Liburni (na mnogim staništima u grobnim mogilama - grobnine, pronađene su keramike koje po kreaciji pripadaju halštadskoj kulturi / Hallstadt - mjesto u Austriji gdje su pronađeni ostatci starijeg perioda željeznog doba; oko 900 - 450 god. prije Krista /, to se razdoblje i zove „halštatski period"). Tih godina pojavljuje se i željezo na istočnoj obali Jadranskog mora i otocima, a nosioci nove kulture su Liburni. Liburni su tijekom prve polovice 1. stoljeća prije Krista vršili potpunu pomorsku kontrolu Jadrana.

Liburni (poznati kao vješti pomorci na svojim brzim brodovima) kao i druga Ilirska plemena; Histri - po njima današnja Istra dobila ime; Dalmati (Delmati) - boravili između Krke i Cetine (srednja Dalmacija); Daorsi (Daversi i Ardijejci) - obitavali oko Neretve i Plereji - u južnoj Dalmaciji i Boki Kotorskoj) nakon dugog otpora gube polako svoj utjecaj na istočnoj obali Jadrana uslijed stalnog pritiska Grka i italskih plemena sa zapadne obale Jadrana.

Oko 100 god. prije Krista, Rimljani pokoravaju definitivno Liburne i dominiraju cijelim područjem Jadrana, te dolazi do romanizacije stanovništva, a vladavina je trajala sve do propasti Zapadnog Rimskog carstva 476 godine.

Liburni su posjedovali brze brodove, kojima su prelazili i na drugu obalu Jadrana. Dokaz je i crtež pronađen na jednom nadgrobnom spomeniku u Novilari kod Pescare u Italiji, a potječe iz 800-te godine prije Krista (crtež prikazuje bitku na moru između stanovnika Novilare i Liburna). O Liburnskim brodovima piše i u čuvenoj Vegacijevoj (Vegetius, Flavius Renatus) knjizi „EPITOMAE REI MILITARIS": „budući da je Antonije u bitci kod *Akcija* (31. god. prije Krista) bio pobijeđen najviše uz pomoć Liburna, August je na temelju iskustva iz tako velike bitke pokazao da su liburnski brodovi bili bolji nego svi ostali. A kako je Liburnija dio

Dalmacije pod vlašću Zadra, Rimljani, ugledajući se u njih, gradiše ratne brodove koji se zovu Liburne“. Smatra se da je i Livorno liburnijskog porijekla.

Početkom četvrtog stoljeća prije Krista sirakuški tiranin Dionizije stariji opisuje pomorsku bitku koja se dogodila 384 godine, između Ilira i Dionizija koji je predvodio Grke, to je prva pomorska bitka koju povijest bilježi. „U to vrijeme Parani (Hvarani) osnovaše naseobinu na Hvaru i dopustiše urođenicima koji su otok nastavali da nesmetano žive u nekom izvanredno očuvanom mjestu, a sami sagradiše grad i opasaše ga zidom. Poslije toga, domorodci, nezadovoljni prisutnošću Grka, pozovu u pomoć Ilire, koji su živjeli preko, na obali, i ovi prijeđoše mnogim lađicama na Pharos - a bilo ih je više od deset tisuća - te jurišaju na Grke mnoge su ih uništavali. A zapovjednik, postavljen od Dionizija u Visu, navali većim brojem trijera - troveslarki na ilirske lađice, te ih dio potopi, a dio zarobi. Pobije više od pet tisuća domorodaca, a živih uhvati oko dvije tisuće .....“

Premda historiografija doseljenje Hrvata, odnosno Slavena na otoke datira tek drugom polovicom 10. st., kako primjećuje Petar Skok, Hrvate dosta ranije nalazimo na Ižu, Olibu, Premudi, Ugljanu, Ravi, Skardi, Vrgadi, Kornatima, Silbi i drugdje. Držeći se Gravesove topike grčkog mita, jesu li „komadi" Medejina rasječena brata Apsirta (Absyrt) razbacani na sve strane kako bi se zaustavila potjera za Argonautima, zapravo otoci – dijelovi nekadašnjeg cjelovitog kopna prije potopa? Apsirtski otoci poznati su u antičkim izvorima i, možda, poneki toponimi Paga (Caska i Metajna) doista potječu iz pretpovijesnog doba.

Nije li legenda o Medeji (i Jasonu) na kvarnerskom otočju, kojega Grci zovu *Absyrtides*, odraz povijesne stvarnosti Medijaca iz koje bi izašla i čuvena loza plemenite zadarske obitelji Madijevaca, krvno vezane za hrvatsku kraljevsku kuću u doba Petra Krešimira IV.

Ako se u mitu o Argonautima izravno povezuju dunavsko i kvarnersko područje, tada je nemoguće izbjeći i istarsko. Naseobina Mileta *Histria* ili *Istros*, utemeljena sredinom 7. st. pr. Kr. u zoni estuarija (sjevernije od *Tomisa*, današnje Constante), po geografskoj širini nalazi svega oko 15' južnije od krajnje točke juga poluotoka Istre (*Histria*) – rta Kamenjak, strateški bitnog za plovidbu Jadranom, što odgovara poziciji mjesta i luke Mali Lošinj. Upravo se cresko-lošinjski arhipelag imenuje antičkom skupinom otoka *Absyrtides*. Mali Lošinj nalazi se u jednoj od najzaštićenijih uvala „vanjske" plovidbe sjevernim Jadranom, a kao približna polovica prevaljenog puta između Zadra i Pule, trebao je biti tijekom čitave povijesti plovidbe značajno sidrište i luka.

Vjerojatno je iz tog doba i grčki napis u stihovima na jednom spomeniku koji se danas čuva u Arheološkom muzeju u Splitu koji glasi:

„Za tvojim junaštvom gine ovaj grad iz kojega jednom otplovi. Nasrnuv na lađe Ilira ti poginu, Harma dječaka ostavivši siročetom. Kalijo, ti dade primjer velika junaštva".

Grčki su brodovi plovili uglavnom ljeti, od ožujka do početka studenog, a zimi su izlazili iz luke tek u prijekoj potrebi. Ti brodovi bez kobilice nisu mogli ploviti protiv vjetra, a svaka oluja koja bi ih zatekla na moru mogla je završiti brodolomom i propašću. Grci nisu rado veslali, nisu ni rado plovili noću. Redovno su jedrili s umjerenim vjetrom. Veslali su dan i noć samo u izvanrednim prilikama i to bi onda bilježili u analima, kao što su primjerice veslali na trijerama dan i noć, da se spasi Mitilena, kad je građanima trebalo donijeti iz Atene vijest o pomilovanju. Na brodovima se nije noćilo. Zato su prije noći svi ulazili u luku ili neki pogodan zaljev, gdje su noćivali ili nabavljali hranu, jer čak ni velike ratne trijere nisu imale više hrane nego za tri dana. Zbog toga Grci na našoj obali već zarana osnivaju svoje faktorije, kao u Naroni na ušću Neretve, gdje skladište antičke vaze, grčke šljemove i potkoljenice, te razne ukrasne predmete. Tu ujedno noćivaju trgovci i mornari, tu se odvija trgovina s Ilirima.

Opis plovidbe Jadranom u 4. stoljeću prije Krista nalazimo u Pseudo Skilaksovom djelu antičkog zemljopisa „Pariplusu", u kojem su uz opise i plemena date i razdaljine u danima plovidbe. Tako je, prema istraživanjima Mate Suića, plovidba uz našu obalu označena uglavnom danima plovidbe, osim uz zemlju Histra, gdje traje dan i noć. Naime, danju se putovalo od otoka do otoka, a noću samo u slučajevima većih razdaljina, jer je po mraku plovidba bila opasna. Osim toga, danju puše pogodan vjetar maestral u smjeru sjeverozapad - jugoistok, a rano ujutro u suprotnom smjeru istočnjak, levant i sjeveroistočnjak. Plovni putovi duž naše obale naznačeni u „Periplusu" poklapali su se s plovnim putovima iz neolita.

„Mornari koji mjere put u danima ne određuju naime udaljenosti prema lukama, rijekama ili rtovima, nego po onome što je oko njih. Osobito pak oni koji većim lađama plove debelim morem i napreduju ravnim putem, imajući na vidiku nekoliko otoka, rtova ili planinskih vrhova, ne odmjeravaju razdaljine po pristajanju nego samo po dogledu, u danima puta. Kad Skilak stavlja da je plovidba duž područja Liburna dvodnevna, razabire se stoga da

ju je odmjerio od rta Istre s vanjske strane Liburnskih otoka ravno prema Visu, jer ljeti kad pušu sjeverni vjetrovi mimo tih otoka preplovi u dva dana. Kad mornari stignu do posljednjeg među njima, pušu li sjeverni vjetrovi i noću kao obično, nastavljaju put prema Visu ili Hvaru. Stane li vjetar, ne otiskuju se odande dok ne predvide da će imati povoljan vjetar za čitava duga dana, jer izbjegavaju ploviti noću zbog opasnog poluotoka Hilide. Stoga plovidba duž tog područja Bulina do zaljeva Nesta, o kojoj Skilak govori, treba razumjeti onako kako moreplovci usmjeravaju plovidbu prema Hvaru kad sa zapada stignu na dogled Diomedova rta ili poluotoka Hilide da bi mogli prijeći Manijski zaljev. Uz povoljan vjetar nakon dugog dana puta pristaju u samoj luci Hvara, ako je vjetar slabiji, stižu do prvog otoka u tome zaljevu (Skilak ga možda zbog toga naziva Proterom), a ako ih slučajno vjetar napusti oko rta, nastoje na svaki inačica prije noći pristati u luci Starog Trogira. Preostali dio zaljeva oni kojima je potrebno stići do rijeke Neretve preplovljuju iznutra u razdoblju od jednog dana, a oni koji napreduju ravnim putem stižu u istom razdoblju izvan poluotoka od dubrovačkom vlašću (zvanog „Stagnum“) nasuprot ušću Neretve blizu otoka Mljeta ..... „

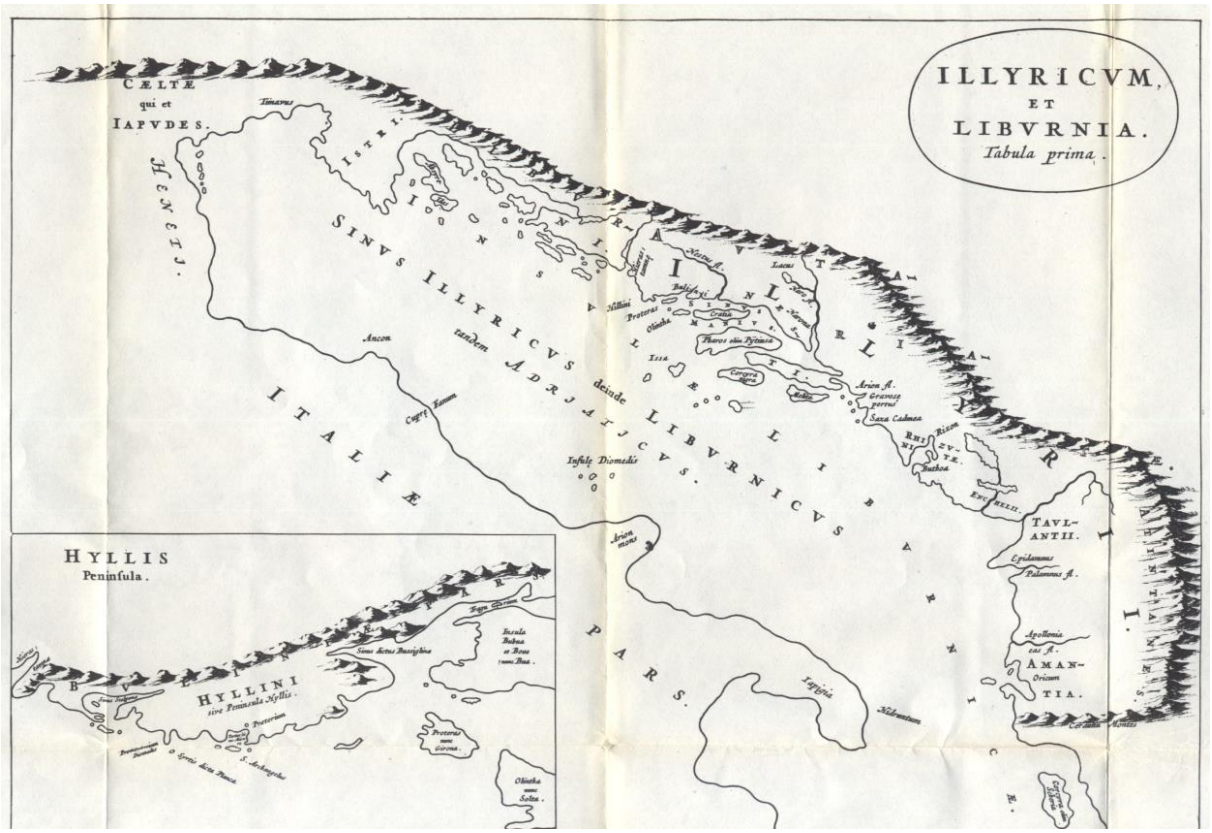
Poslije Skilaksa, o Jadranu piše Skimno s Hija za kralja Bitinije Nikomeda:

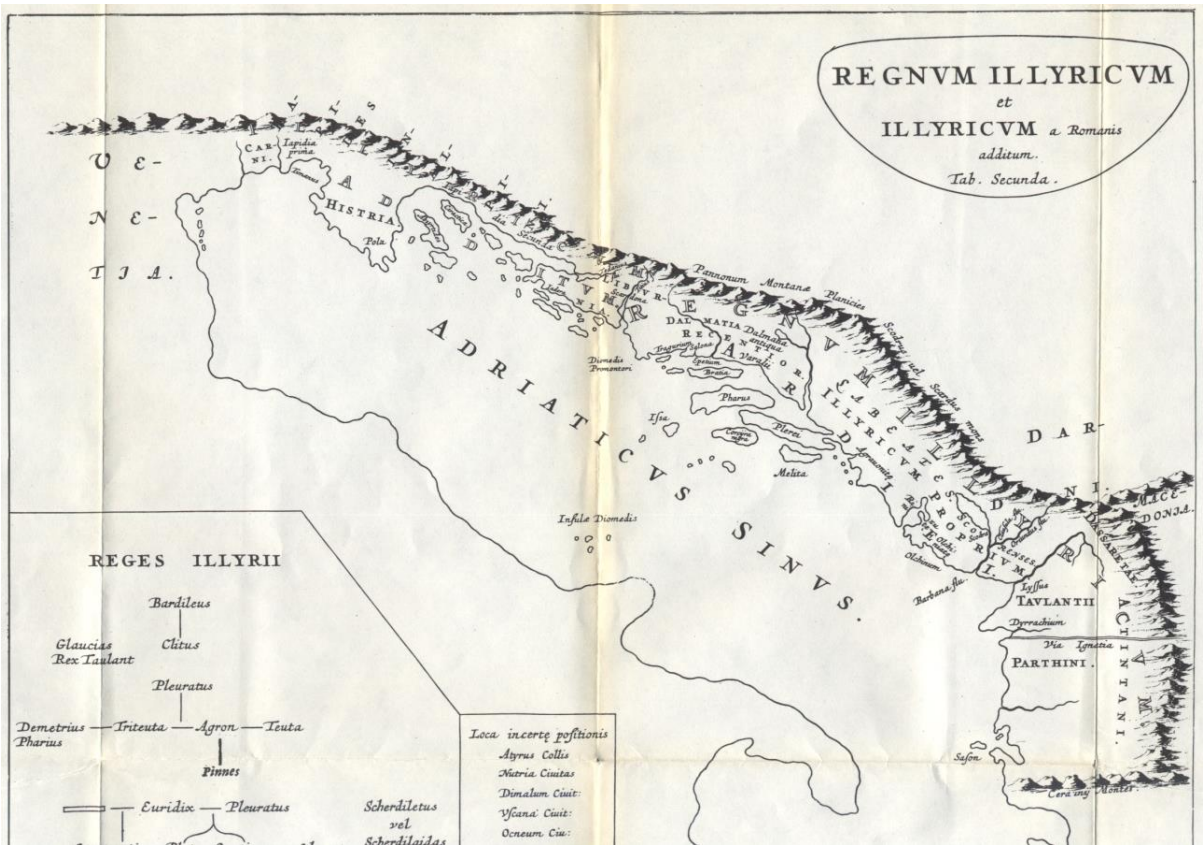
„Neki pričaju da je taj Jadranski zaljev
opasan nekakvim mnoštvom barbara,
do pedeset preko sto miridija,
koji nastavaju izvrsno i plodno zemljište.
Kažu naime da i stoka koti dvojke.
No i podneblje koje ih okružuje razlikuje se
od pontskog, iako su međusobno malo udaljena:
niti je naime snježno, niti oštre hladnoće,
nego neprekidno ostaje kišno i vlažno.
Brzo se i burno mijenja,
osobito ljeti, i ima često udare vrtloga
i munja, koje na tim mjestima
nazivaju „tifonima“. Pedeset je pak gradove
Veneta smješteno na najuvučenijem dijelu mora.
Pričaju da su oni prešli s paflagonskog tla
i udomili se uz Jadranski zaljev.
Za venetima slijede Tračani, Istri - kako se zovu,
i uz njih su smještena dva otoka,
za koje se smatra da daju izvrstan kositar.
Iznad njih borave Istrijani i Mentori.
Eridan ovdje nosi vrlo lijep jantar.
Pričaju da je to blistava kamena suza
i kap koja se cijedi iz visokih jablana.
Neki spominju i da se nekoć zbio
oko tih mjesta Faetontov požar
i da zato sve mnoštvo stanovnika sve dosad
stupa u crnoj odjeći i žalobna držanja.
Zemlje koje zatim leže najbliže uz njih
posjeduju Pelagonci i Liburni.
Na njih se zatim nastavlja narod Bulina.
Iza njih ubrzo golemi Hilički poluotok
koji se može usporediti s Peleponezom,
no pričaju da ondje petnaest gradova nastavaju
Hili, dakako grčkog podrijetla.
Njihov je začetnik bio Herkulov sin Hil,
no priča se da su zbog štetnog dodira sa susjedima
ipak postali barbarima,
kao što spominje Timej i Eratosten.
A blizu njih je otok imenom Isa,
na kojem je kolonija Sirakužana.
Zatim se pruža Ilirida koja obuhvaća
vrlo brojne narode: pričaju naime da u Iliridi
postoje vrlo brojna mnoštva ljudi.
Dio ih živi udaljen od mora,
dio zauzima unutrašnju obalu Jadrana.
Dio se pokorava kraljevskoj vlasti,
dio služi samo zadovoljstvu,
dio živi po vlastitim zakonima, i kažu
da su ti najpobožniji, pravedni i dobri prema
namjernicima.

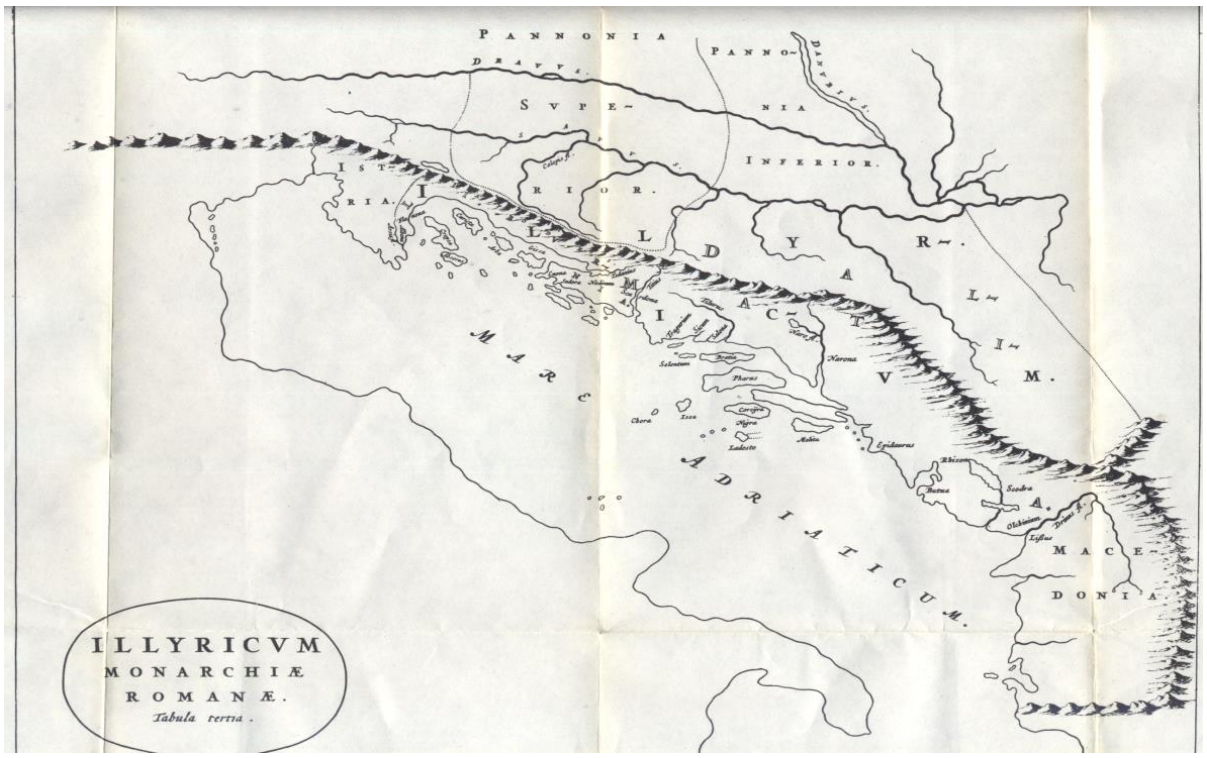
da vrlo vole građansku zajednicu
i teže uljuđenom životu i običajima.
Odavde je vrlo blizu otok Far,
s kolonijom Parona, i Korkira
koja se naziva Crnom, kolonija Knida.
Spomenuto područje obuhvaća vrlo veliko
jezero. Stanovnici ga nazivaju Lihnitom.
Blizu je tome potezu otok na kojem je,
pričaju, umro Diomed,
i zbog toga je nazvan Diomedeja.
Iznad njih su divlji i barbarski Frigi,
i grad Epdamno koji se nadvija nad morem,
grčkog podrijetla, kolonija Korkire.
Iznad Friga su smješteni Enheleji.
Priča se da im je nekoć zapovijedao Kadmo.
Vrlo im blizu leži susjedna Apolonija,
djelo Korinćana i Korkirana,
i primorski grčki grad Orik
koji su osnovali Eubejci pošto je zauzet
Ilij, odbačeni do tih mjesta naletom vjetrova.
Zatim Tesproti ....."

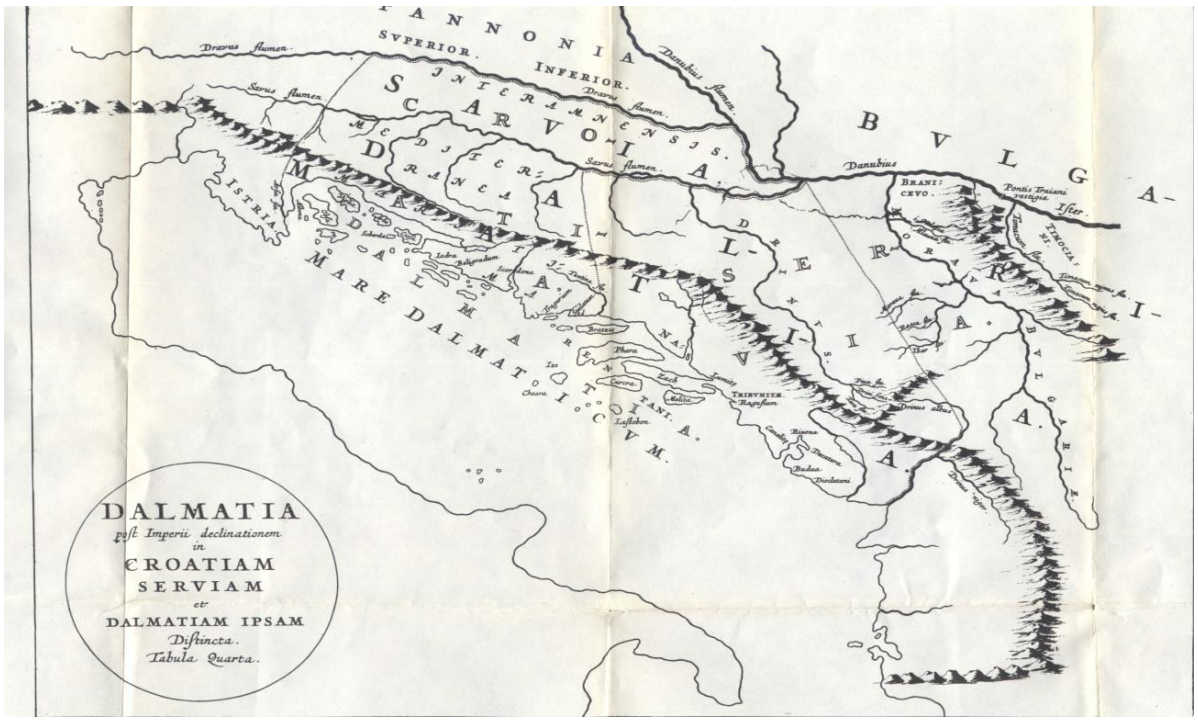
Rimski dokumenti o plovidbi govore:

„Oni koji borave izvan Jadrana služe se većim lađama građenim za dugačak put. Ušavši u jadranski zaljev obično izbjegavaju s jedne strane talijansku obalu bez luka, a s druge ilirska otoke, i upravljaju plovidbu sredinom mora. Pogoduje li im povoljan vjetar, ne spuštaju jedra dok ne stignu na odredište. U luku ulaze samo protiv volje, ako bjesni nepovoljan vjetar. Kako su privikli dugim putovanjima i imaju na brodu sve što je potrebno, svom snagom izbjegavaju postaje. Nemaju naime pri ruci luka prikladnih da prihvate njihove lađe, a zbog naleta vjetra često ispadne opasno pristati u njima. Što im je još važnije, jasno je da će iz njih biti teško izići kad se vrati povoljan vjetar. Zbog toga, kad ih nužda natjera, pristaju u prostranijim lukama vanjskih otoka Ilirika, a krivudave zavoje unutarnjih potpuno izbjegavaju. Toga se pridržavaju i na povratku iz Jadrana. Oni pak koji stanuju uz Jadran služe se srednjim i manjim lađama. Oni koji se služe srednjim ne nastupaju sredinom mora, niti izbjegavaju sve otoke, štoviše rado love između vanjskih i srednjih ili između srednjih i kopna. Na taj inačica izbjegavaju velike valove i morsku struju, a s naseljenih otoka pribavljaju sebi potreban živež. Oni pak koji se služe manjim lembima / tako su u antici zvali ilirske brodove / (ti su ponajviše tjerani veslima), napreduju prateći obalu kopna, sigurnijim i mirnijim premda dužim putem. Kakav god nahrupio vjetar, po volji se s pomoću vesala dohvate poznatih luka na kopnu ili na obližnjim otocima (a broj im je gotovo beskonačan). Kad se pak vrati povoljno vrijeme, lako se iz njih otiskuju“.


ILLYRICVM,
ET
LIBVRNIA.
Tabula prima.
CÆLTÆ
qui et
IAPVDES.
SINVS ILLYRICVS deinde ADRIATICVS.
ITALIÆ
PARS.
HYLLIS
Peninsula.
HYLLINI
sive Peninsula Nyllis.
TAVLANTII.
AMANTIA.

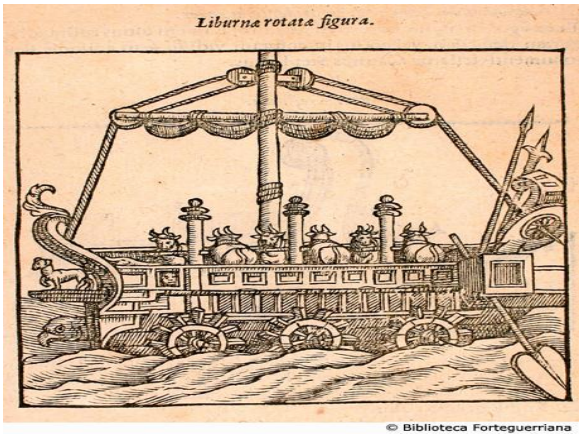

REGNVM ILLYRICVM
et
ILLYRICVM a Romanis
additum.
Tab. Secunda.
ADRIATICVS SINVS.
HISTRIA
DALMATIA
PANNONIA
DARDANI.
TAVLANTII
PARTHINI.
REGES ILLYRII
Bardileus
Glaucias
Rex Taulant
Clitus
Pleuratus
Demetrius
Pharius
Triteuta
Agron
Teuta
Pinnes
Euridix
Pleuratus
Scherdiletus
vel
Scherdilaidas
Loca incertę positionis
Agyrus Collis
Nutria Ciuitas
Dinalum Ciuit:
Vscana Ciuit:
Ocneum Ciu:


PANNONIA
PANNONIA
SVPE-
INFERIOR.
ILLYRICVM
MONARCHIÆ
ROMANÆ.
Tabula tertia.


PANNONIA
SVPERIOR.
INFERIOR.
SCARVO-
DALMATIA
MARE DALMATICVM.
BVLGA-
DALMATIA
post Imperii declinationem
in
CROATIAM
SERVIAM
et
DALMATIAM IPSAM
Distincta.
Tabula Quarta.

CROATIA MARITIMA,
DALMATIÆ PARS et PARS SERVIÆ.
Tabula quinta.

RASPROSTRANJENOST ILIRSKIH PLEMENA
MARE ADRIATICUM
MARE IONIUM
EMONA
Iasi
Latobici
AQUILEIA
Veneti
Colapiani
SISCIA
Iapodes
Osseriates
Breuci
Amantini
Scordisci
NESACTIUM
POLA
ARUPIUM
Maezaei
AENONA
IADER
ASSERIA
Ditiones
Deuri
Daesitiates
Dindari
SCARDONA
Delmatae
DELMINIUM
RIDER
TRAGURIUM
SALONA
Siculotae
Autariates
PHARIA
ISSA
NARONA
Pleraei
Helcumani
RHIZON
Docleatae
Labeatae
Sardiates
BUTUA
SCODRA
OLCINIUM
Pirustae
LISSUS
Paeones
Dardani
Daunii
Iapyges
Peucetii
Messapii
Salentini
DYRRHACHIUM
Parthini
Taulantii
APOLLONIA
Elimiotae
BYLLIS
PHOENICE
BUTHROTUM
Atintani
EPIRUS
Molossi
Macedones

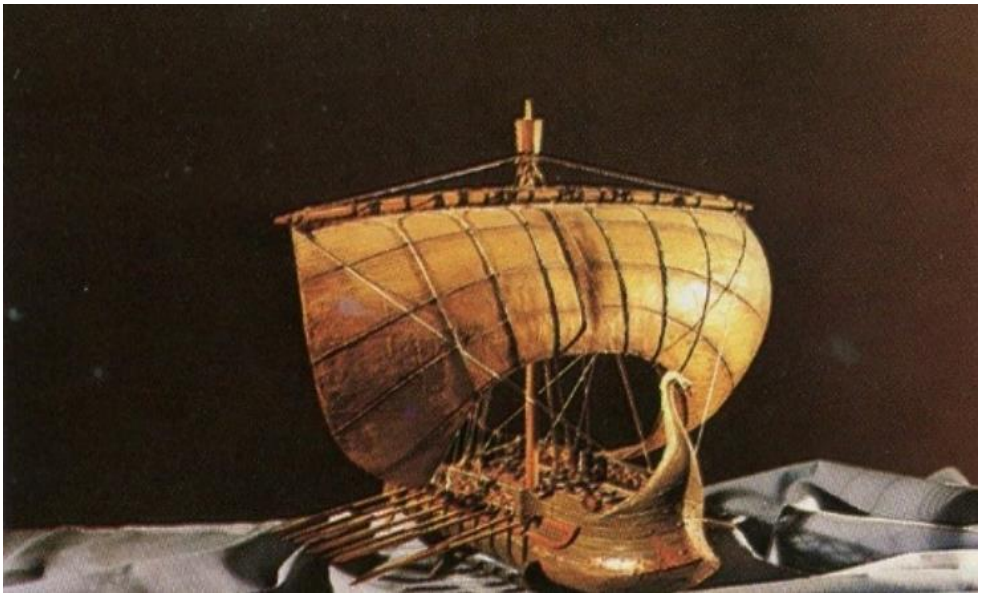


LIBURNA - liburnica navis (liburnjanka) - brod na jedra sa pet redova vesala, građena pretežno od čempresovine, borovine i jelovine. Glavno oružje bio je kljun a imale su i ovna (duga okovana greda koja je visjela na jarbolu i služila za rušenje). Brod je bio okretan, brz, plitkog gaza i dobrog oblika trupa. Liburne su imale i velike kuke, kojima bi zakvačile protivnički brod i privukle ga uz bok da vojnici jurišom mogu prijeći na njegovu palubu. Osim toga bile su naoružane i za bitku na daljinu i to praćkama za bacanje kamenja i metalnih kugli. Za teže kamenje upotrebljavale su se posebne ratne naprave od kojih su najopasniji bili skorpijoni. Liburnski brod pronađen je u pijesku pod morem u Zatonu kod Nina. Na kovanicama ilirskog plemena Daorsa, koji su obitavali u dolini Neretve, nalazi se s jedne strane prednja polovina liburne s dva mornara.

Izgled ilirskih brodova razlikuje se u jednom detalju od grčkih i poslije, rimskih. Ilirski brodovi imaju visok i prema vani savinut pramac, a u grčkih i rimskih krmeni je dio, a ponekad i pramac, visoko uzdignut i savinut prema unutra. Ostaje nepoznanica kako su ti brodovi izgledali iznutra i kako su građeni. Prema dosta vjerodostojnim dokumentima, iz kasnijeg doba, obzirom da su Liburni živjeli u matrijarhalnom uređenju postoje čvrste pretpostavke da su liburnama zapovijedale žene – kapetanice, koje su ujedno vodile i veliku brigu da im veslači kao glavni pogon budu siti i spremni za olujno more.

Zanimljivo je da se Liburnima pripisuje i prva zamisao o brodovima s kotačima, premda je posve sigurno da u to vrijeme takvih brodova nije bilo. Slika jedne takve liburne, koja u sredini ima kotač koji pokreću volovi, i sa strane kotače, s lopaticama na koje se prenosi pogon, postoji u jednom anonimnom rukopisu što se čuva u kaptolu katedrale u Speyaru, a potječe vjerojatno iz desetog stoljeća poslije Krista. Rukopis nosi naslov „De rebus bellicis“, a anonimni autor daje opis te liburne, ističući da je vrlo brza, a ujedno i vrlo jaka. To je u povijesti prvi spomen broda bez jedara i bez vesala, a posebice je značajno da je ta ideja povezana uz ime broda koji potječe od Liburna. O tom Liburnijskom brodu piše i Pancirolo u svom poznatom djelu „Rerum memorabilium sive deperitarum“. Opisujući mehanizam koji je nadomještao vesla, Pancirolo navodi da su dva vola pokretala kotač u sredini broda koji je pomoću transmisije održavao u rotaciji dva kotača smještena sa svake strane broda.

U Pesari, u muzeju Musei Oliveriani, sačuvan je reljef prikaza pomorske bitke ilirske lađe iz 800. godine prije Krista. Najbitniji detalj tog reljefa je krma: lađa nema tada uobičajeno krmeno veslo u funkciji kormila (timuna), nego klasično kormilo u središtu broda. Povijest pomorstva do sada je prvim brodskim kormilom smatralo onaj reljef s katedrale u Winchesteru u Engleskoj, koji potječe iz 1180. godine. Otkriće da je ilirska civilizacija na tlu predromanske Italije poznavala i rabila brodsko kormilo kakvo danas poznajemo označilo je prekretnicu u povijesti pomorstva.



Nakon bitke kod Akcija 31. godine prije nove ere, liburne su uvrštene u rimsku mornaricu kao novi tip brodova

Ilirske su liburne bili mali brodovi s jednim do pet redova vesala građene pretežno od čempresovine, borovine i jelovine. Ratne liburne imale su tri reda vesala i vrlo jak kljun na pramcu

Rimljani nisu preuzeli od stanovnika istočne obale Jadranskog mora samo Liburnu, nego i mnoge druge stvari što su zapisali pisci tadašnjeg doba. Strabon (1 stoljeće prije Krista), zabilježio je da je istočna obala Jadrana bogata vinogradima i maslinicima, te se ti proizvodi šalju na zapadnu obalu. Drugi pisci spominju izvrsno vino iz Pucinuma (Istra). Pseudo-Aristotel govori o izvrsnoj medovini, koja se pravila od meda i vode posebnim postupkom, što su ga i Grci od njih naučili. Sve to prevozilo se brodovima u amforama koje su bile naslagane jedna do druge u nekoliko redova sa šiljcima zabodenim u pijesak. Neke su bile teške i do 40 kilograma, pa su ih najčešće prenosili pomoću štapova provučenih kroz ručke. Amfore su za transporta bile začepljene i opletene slamom. Unutrašnjost stjenke amfora bila je impregnirana borovom smolom, pa je vino ili ulje imalo poseban okus. U amforama su se prenosili i različiti začini. Antički pisci spominju izvrstan **garum** od tune, kojeg su proizvodili Histri; **liburnijsko ulje** od Liburna; **muria** iz Dalmacije, kao i **allec** (haleks). U velikim pitosima (veliki odozgo otvoreni čup) i malim amforama prevozila su se eterična ulja koja su služila ženama za izradu parfema s egzotičnim mirisima.

Liburnijsko ulje (oleum Liburnicum), maslinovu ulju se doda izmrvljeno u sitni prah oman, silj, i svježe lišće lovora, istucana i prepečena morska sol. Ovako spremljeno ulje koristilo se za začinjavanje raznih jela. Maslinovo ulje koje se koristilo bilo je najbolje kvalitete i to: ločnjak ili puveno ulje (ulje koje prvo poteče kod prešanja maslina. ***Muria***, začin za jela sačinjen na osnovi soka salamure. ***Garum***, ili presolac - riblji umak sačinjen od malih nasoljenih riba razne vrste. Ovaj omiljen začin Rimljani su preuzeli od Histra. Garum se radio od srdela i od mesa tune (naputak po Apiciju: 2,5 dl soka od grožđa, dve žlice paste od slanih sardela, origano; *postupak*: Sok od grožđa kuhajte dok se ne prepolovi. Dodajte dve žlice paste slanih sardela i trunčicu origana). Ti začini miješali su se sa vinom, kvasinom i vodom te polijevali po jelima radi boljeg okusa. Umak (marinada) za ptice, od usitnjenih svježih maslina koje se prvo natuku i stave u vodu na nekoliko dana i tek tada u marinadu. To su Rimljani preuzeli od Ilira - Plereja (obitavali u Boki Kotorskoj).

Ilirskog porijekla je i peka (crepulja, pekva), koja je služila za pečenje kruha na otvorenoj vatri. To je poveći okrugao masivni poklopac od pečene gline s drškom na vrhu. Imala je jedno ili više koncentričnih rebara da pepel i žeravica ne klize kad se na nju nagrnu.

Muška košulja (Ilira - Dalmata) širokih rukava, na ramenima pričvršćena jednom ili dvjema kopčama, u struku opasana ili je slobodno padala do koljena, ušla je u upotrebu u Rim i u drugim dijelovima Carstva (posebno na Istoku i u Africi) već u 2 stoljeću naše ere. Kasnije je postala omiljena odjeća rimskih visokodostojanstvenika pa i cara, a nazvana je Dalmatica po provinciji odakle je i došla. Na kraju je postala liturgijskom odjećom u kršćanskoj crkvi i sačuvala se sve do danas.

Pivo od ječma, uz medovinu također su se naučili od Ilira, koji su pivo nazivali sabaium ili sabaia (Cara Valensa, Ilira podrijetlom zvali su podrugljivo „Sabaiarius“, jer je volio to piće).

Mnoga riblja jela, kao i ribe koje ne žive u tolikom broju na zapadnoj obali Jadrana, Rimljani su naučili od Ilira koji su se intenzivno bavili ribarstvom, žiteljima mnogih naselja bilo je to glavno zanimanje i izvor hrane. Najnovija istraživanja istočno od Kaštel Sučurca (nalazište Kundirova glavica) s ostacima keramičkih dolija ili pitosa i amfora potvrđuju da su se u antičko doba tu intenzivno bavili uzgojem, preradom i trgovinom ribom.

O Hrvatima Porfirogenet kaže:

„Videći zatim da je ta zemlja (Dalmacija) vrlo lijepa, Abari su se ondje nastanili. Hrobati su pak tada stanovali s onu stranu Bagibrejem gdje su sada Belohrobati. Jedno pokoljenje, petorica braće: Klukas, Lobel, Kosenc, Muhlo i Hrobat, i dvije sestre, Tuga i Buga, zajedno sa svojim potomstvom dođe od njih u Dalmaciju. Tu su kao stanovnike zatekli Abare, vodili su nekoliko godina među sobom rat, i Hrobati su pobijedili. Dio su Abara pobili, ostale prisilili da im se pokoravaju. Od onog su vremena Hrobati posjedovali to područje, a u Hrobaciji su i sada preostaci Abara, i poznaju se da su Abari. ..... Hrobati koji nastavljaju dijelove Dalmacije vode podrijetlo od nekrštenih Bijelih Hrobata koji stanuju s onu stranu Turske, blizu Franačke, i graniče s nekrštenim Sklavenima. „Hrobati“, to znači „oni koji posjeduju mnogo zemlje“. Sami su se ti Hrobati utekli rimskom caru Herakliju, u isto vrijeme kad su Abari oružjem odande izbacili Romane. Njih je iz Rima doveo i ondje nastanio car Dioklecijan, pa su i nazvani Romanima zbog toga što su se došavši iz Rima nastanili u onim krajevima, tj. u Hrobaciji ..... Car je pak Heraklije iz Rima dao po poslaniku pozvati svećenike, između njih je ostavio nadbiskupa, prezbitere i đakone i pokrstio Hrobate. Tada im je pak knez bio Porga. Zemlja je koju nastavaju Hrobati od početka bila pod vlašću rimskih careva, zbog čega sve do današnjeg vremena ondje preostaju Dioklecijanove palače i trkališta u gradu Saloni, blizu Aspalata. Ti kršeni Hrobati ne žele drugima nametati rat i to stoga što imaju čvrstu obvezu rimskog pape koji je za Heraklijeve vladavine poslao svećenike i pokrstio ih. Kad su naime primili krštenje, ugovorili su i vlastitim se potpisima danim sv. Petru apostolu zavjerili da nikad neće oružjem napadati tuđu zemlju nego će biti u miru sa svima koji to žele, a zauzvrat su primili zakletvu od pape da će se za njih boriti i osvetnikom im biti Bog, a pobjedu im dodijeliti Kristov učenik Petar, napadnu li ih ikada drugi narodi i zarate li na njih .....“

Začetak hrvatskog brodarstva datira od 642. godine kad su naši preci stigli na Jadran. Za manje od stotinu godina postali su poštovanja dostojna sila na Sredozemlju., koristeći starovjekovno nasljeđe. Stari su Hrvati preuzeli istarske, liburnske i neretljanske (poznata neretljanska strijela, koja u ono doba već ima latinsko jedro ima i 15 veslača) pomorske i brodograđevne tradicije. Starovjekovno nasljeđe hrvatskog brodarstva jesu brodice - lembe, liburnijske serilije ili serile, poput onih iz 3-2 st. prije Krista nađenih u Ninu, liburnskih liburna sa 24 vesla i krmenim jedrom. Na tim uzorcima nastaje starohrvatska mornarica: Porfirogenetove kondure (srednje veličine, od 9.-11. stoljeća imaju 6-8 veslača, veće kondure po 16 veslača, posadu je činilo 20 ljudi, zanimljivo je da kondure imaju križno jedro) i sagene - strijele (imaju dva jarbola i 30 veslača) brzi i okretni brodovi, srčanih posada, u vojnom pogledu vrlo respektabilni. Svi ti brodovi nisu bili veći od 20 metara, optimum je između 15 i 20 metara. Car Konstantin Porfirogenet (porfir + genétes - rođeni, sin) „u grimizu rođeni“ pridjevak bizantskog cara Konstantina VII; vladao od 912. do 959., u svojim književnim djelima iznio i važne podatke o južnim Slavenima), iz X. st. u djelu O upravljanju carstvom procjenjuje veličinu hrvatske flote na 80 sagena i čak 100 kondura (ponajprije trgovački a tek po potrebi i ratni brodovi), što je čak i za današnje pojmove puno.

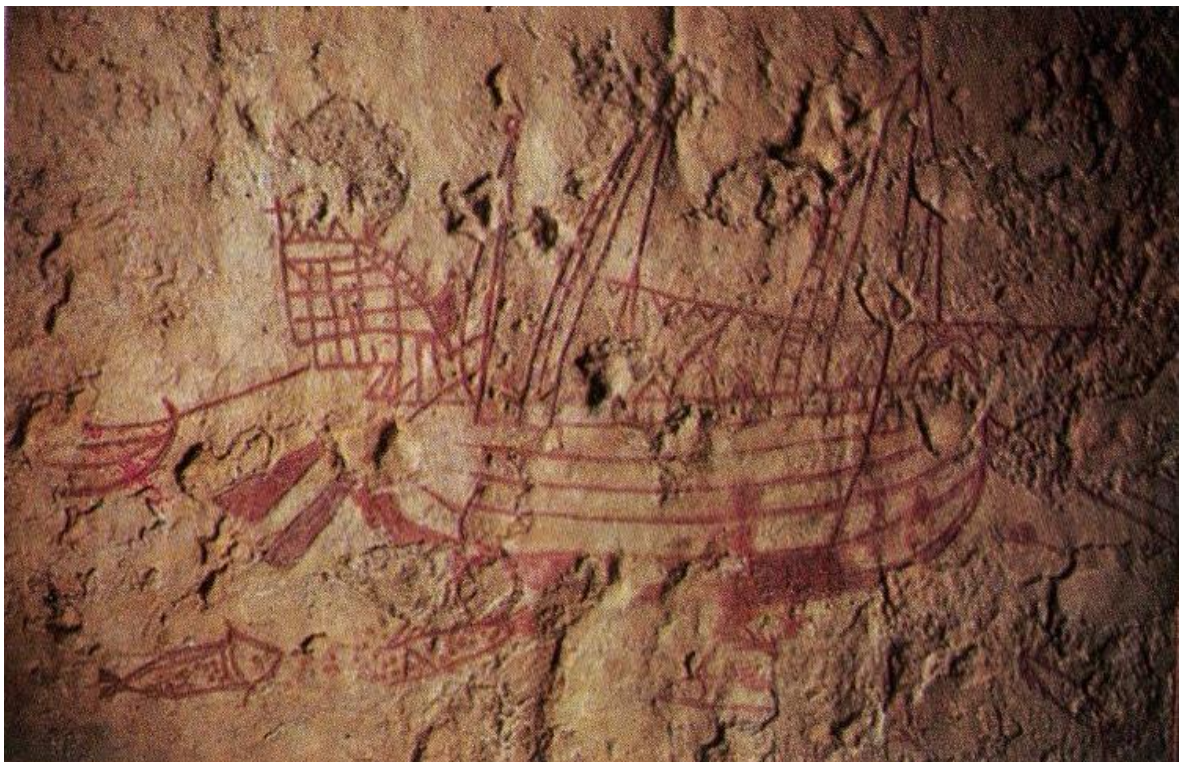
Posebno je značajna kamena ploča (9. i 10. stoljeće) iz Kapitula iz Knina s oznakom titule hrvatskog vladara „Dux Croatorum“. Mogu se pročitati i imena vladara: prvo, najvjerojatnije, Svetoslava, i dugo Držislava, koji je nosio naslov kralja Hrvatske i Dalmacije potkraj 10. stoljeća. Među najistaknutijim našim spomenicima je krstionica iz vremena kneza Višeslava iz Nina, natpis na latinskom jeziku spominje ime tog kneza, a potječe s početka 9. stoljeća.

Kip kneza Branimira u Ninu

Knez Primorske Hrvatske	
Vladavina	879. – 892.
Prethodnik	Zdeslav 878. – 879.
Nasljednik	Muncimir 892. – 910.
Dinastija	Domagojevići

Za vrijeme kralja Tomislava (910. - 928.) bilo je čini se zlatno doba starohrvatske mornarice, koja se mogla suprotstaviti svakom neprijatelju. Iza Bizanta i Mletaka, Hrvatska je na Sredozemlju tada bila treća pomorska sila. U svakom slučaju vrhunac razvoja hrvatske flote u srednjem vijeku se povezuje za razdoblje knezova Domagoj (864. - 876.), Branimir (879. - 892.), Tomislav (910. - 928.), Trpimir (928. - 935.), Krešimir (935. - 945.). Nažalost Miroslavom (945. - 949.) sinom Krešimira pomorska moć Hrvatske počinje opadati. Od budnih ratnika, hrvatski mornari pretvarali su se sve više u mirne trgovce koji su svojim brodovima plovili od luke do luke.

Hrvatski kralj Petar Krešimir IV. (1058 - 1069.) primorava 1096. godine Bizant da mu prepusti ponovo vlast nad obalnim područjem od Raše do Neretve sa otocima. S ponosom u svojoj ispravi izdanoj u Ninu 1069. godine zapisuje: „Svemogući Bog proširio je na moru i kopnu granicu Hrvatske“. Za vrijeme kralja Krešimira ponovo je počela rasti moć hrvatske mornarice, kao u Tomislavovo doba. Krešimir je ulagao mnogo novaca u opremanje mornarice, brodovi su opet bili dobro opremljeni i spremni, a mornari puni ratničkog duha.



Na reljefu iz crkvice sv. Jurja kraj Vrbnika (otok Krk) prikazan je hrvatski brod iz 13. stoljeća.

Starohrvatski brod 10 stoljeće

Hrvatska mornarica opet je bila sposobna da brani i gospodari svojim teritorijalnim morem. Više od petstotina godina Hrvati su uspijevali, iako to nije bilo lako, obraniti svoju teritorijalnu slobodu. U hrvatskom pomorstvu posebno mjesto ima grad Dubrovnik, a temelji su mu već u VII stoljeću. Kada je Venecija 1205. godine osvojila Dubrovnik i držala ga pod svojom vlašću sve do 1358. godine, dubrovačka mornarica bila je pod vlašću Mlečana, ali nakon 150 godina Dubrovčani obnavljaju svoju mornaricu. Dubrovačka karaka, naročito karakun poznati su trgovački brodovi. Karakun je u 16. stoljeću bio najveći trgovački brod na svijetu, koji je plovio po Sredozemlju, Atlantiku i preko Biskajskog zaljeva u Englesku. Taj brod Englezi nazivaju „Argossy“ (od romanskog naziva grada Dubrovnika „Aragusa“), a divio mu se i sam William Shakespeare i spominje ga u „Mletačkom trgovcu“, „Ukroćenoj goropadnici“ i „Oluji“. Karaka je nastala od koke, dugačka je oko 40 metara, široka 15, visoka 10 metara, nosivost 1000 tona. Karakun je dug do 50 metara, sa tri jarbola i nosivosti 1600 tona (ili 1000 kara/kola). Ima 6-7 jedara i 20 topova sa svake strane. Za ono doba brod izvanrednih građevinskih kvaliteta. U svojoj knjizi „Land of Silent People“ St. John spominje dubrovačke brodove i kaže da su Dubrovčani bili među prvim pomorcima koji su pohodili zaljev San Francisco. Vrsni dubrovački brodograditelji u 15. stoljeću rade srcolika rebra - sto godina prije nego što će to prihvatiti Europa. Galijun brod sa tri jarbola i vitkim trupom sudjelovao je u španjolskim osvajanjima i prevozu srebra iz Perua i Meksika. Pored tih brodova Dubrovačka Republika imala je čitav niz različitih tipova manjih i većih brodova, kao što su grip, sagita ili saetta (strijela), nava, fregata. Dubrovnik je između 1539. i 1545. godine imao 132 broda međunarodnog značaja na kojima je bilo ukrcano 3 tisuće pomoraca a 40 godina kasnije skoro dvostruko.

Brodovlje kralja Petra Krešimira IV. Oslikao Vjekoslav Parač,
veliki slikar naše pomorske baštine.

Stoljećima su hrvatski brodovi cijenjeni kao maritimno i brodograđevno najkvalitetniji. Talijanski pomorski stručnjak 17. stoljeća Pantero Pantera po kvaliteti brodovlja na prvo mjesto stavlja dubrovačke, na pretposljednje đenovsko a na posljednje englesko brodovlje.

Na mnogobrojnim portolanima i zemljopisnim kartama od 15. stoljeća sve do danas, obzirom da se oduvijek prema Veneciji putovalo uz našu obalu, ucrtani i naslikani zajedno sa

zaleđem su skoro svi gradovi Dalmacije, Hrvatske i Slavonije, a osobito Istra. Prvotisak Ptolomejeva atlasa (Bologna 1477.) otvorio je put europskoj kartografiji koja ima oslonac u stvarnom svijetu i njegovim pojavnostima. Na karti svijeta koju je oko 1460. izradio poznati fra Mauro na prostoru Hrvatske velikim slovima piše Europa, ali zabilježena je i Croatia. Prva novovjekovna nautička karta, koju je u drvorezu izradio G. A. Valvassore i izdao u Veneciji 1539. donosi našu obalu bogato obrađenu s mnoštvom luka i imena gradova.

Nengon, Ningun, Nengo, Laims, Layme, Lemo, Aine i Leme, nekadašnja su imena rijeke Mirne, koju su Mlečani nazivali Quieto, smatrajući je mirnom i sigurnom za plovidbu dok su svojim drvenim jedrenjacima uplovljavali u unutrašnjost rijeke u potrazi za kvalitetnim drvom. Prema dostupnim podacima rijeka mirna je do 1500. godine bila plovna do Ponte Portona, mjesta na kojem se i danas nalazi most (ponte), ali ne i lučica, kao što je nekad bilo. Tu se utovarivala, istovarivala i razmjenjivala različita roba, a stari su Rimljani svojim malim barkama mogli doploviti i dalje – čak podno dvorca Pietrapelosa.

Karta svijeta fra Maura.

Prva „obalna straža“ na našem Jadranu se pojavila u 18. stoljeću. Kako su se u to doba pojavili gusari, carica Marija Terezija 1764. god. započela je stvaranjem pomorskih ***serežana*** „See Seressaner“ (žandar u nekadašnjoj Vojnoj krajini; u širem smislu vojnik uopće), čiji je zadatak bio čuvanje pomorskih granica i bdijenje nad plovidbom i trgovinom u dijelu Jadrana pod kontrolom Austrije. Serežani su bili naoružani jataganom, jednom do dvije kubure, te puškom, a regrutirani su iz redova hrvatskog puka u Jablancu, Svetom Jurju i Ledenicama.

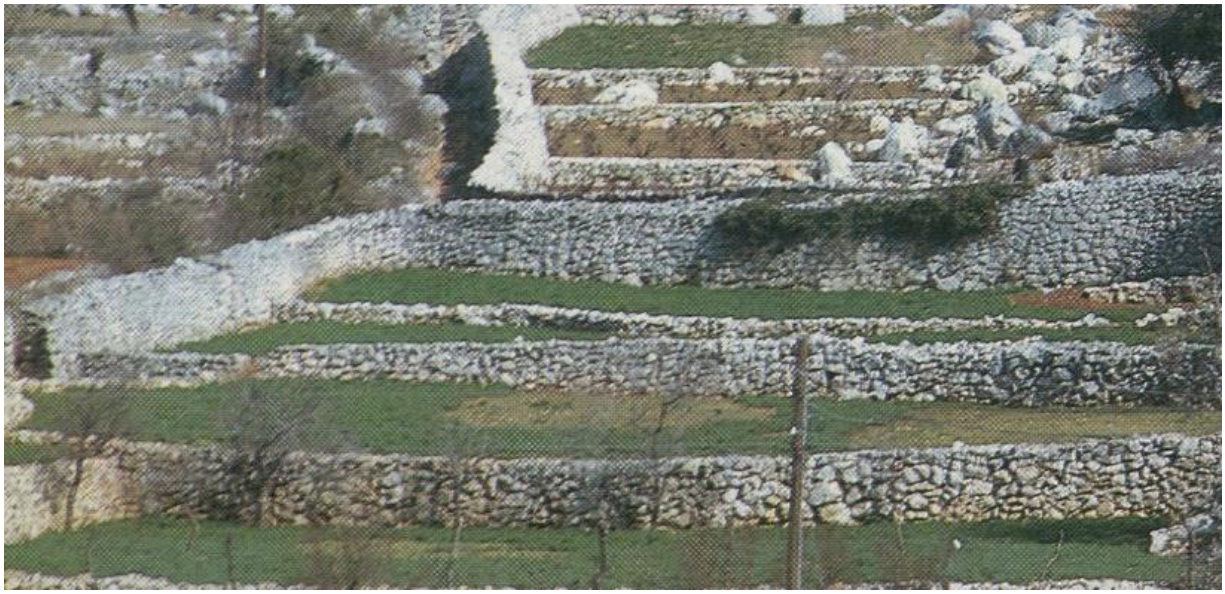
Brodovi Jadrana uvijek su neiscrpna tema pisanja kao i povijest mjesta uz obalu i otoka. Sačuvane slike brojnih starih hrvatskih brodova, pramčanih ukrasa, škrinja i opreme mornara, portrete kapetana nastale između 16. i 17. stoljeća nepoznatih majstora iz Marseillea, Venecije, Trsta i Napulja mogu se naći u skoro svim mjestima Jadrana, kako u mjesnim muzejima tako i crkvama. Danas nam sve to svjedoči ne samo o brodovlju već i o djelu povijesti našeg mora.

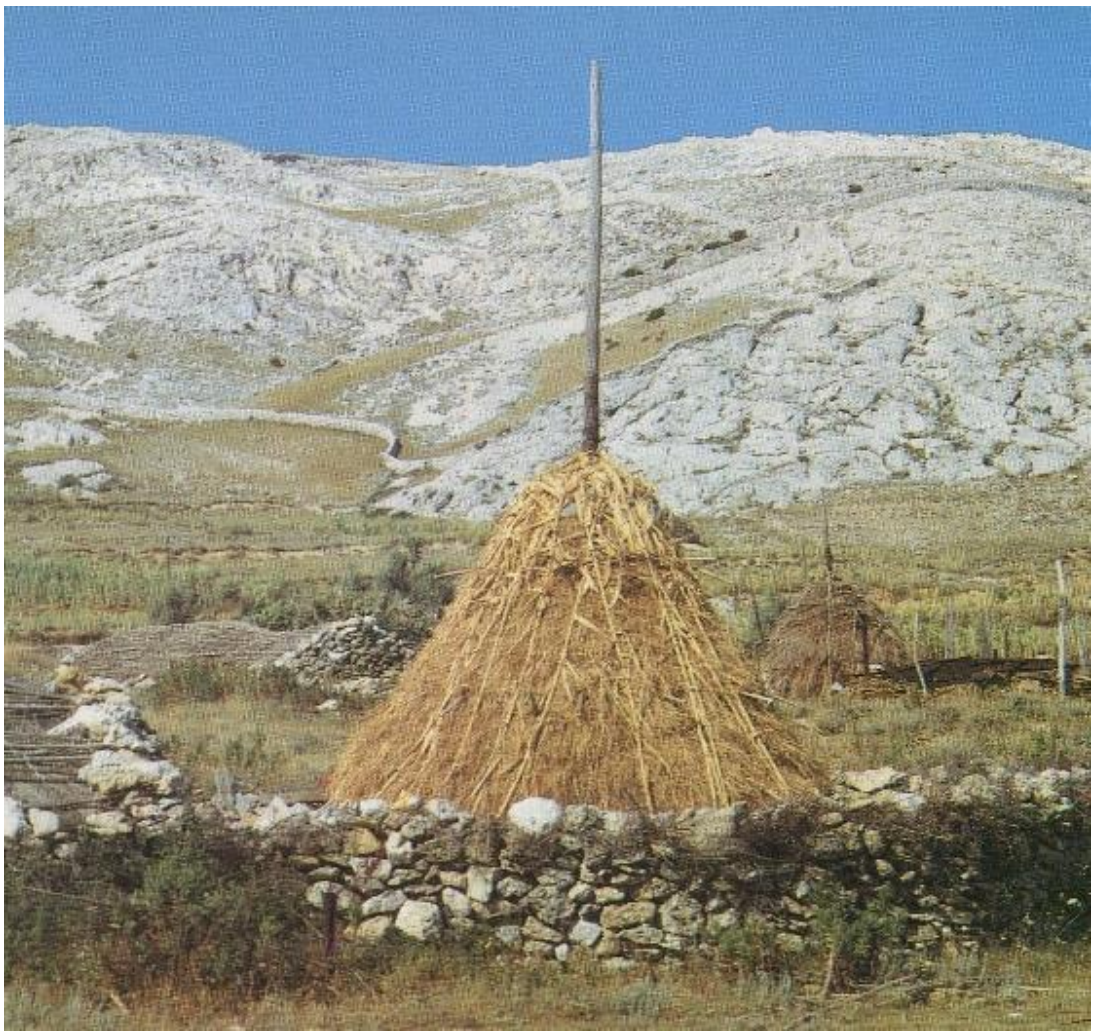
Serežan

Senjski uskočki brod

Uskočki napad na mletačke brodove kod Senja (Georg Keller 1568-1634; gravura iz 1617.)

Ploveći Jadranom iz daljine vidite suhozidom išarane otoke, koji su nijemi svjedoci daleke povijesti. Ti zidići okrenuti moru opiru se stoljećima suncu ljeta, naletima bure, juga i jesenskim kišama. Sačinio ih je čovjek - tvrd, uporan, biće ovog podneblja, ovog kamena i krša, boreći se za svoju sigurnost. Čuvao je tako svaku pregršt zemlje, da u nju zasadi čokot loze, maslinu ili smokvu, štitio ih da priroda ne razori trud, njegovih nadanja. Ova čipka u kamenu oda je čovjeku i spomenik generacijama, dio hrabrosti i istrajnosti njegove stoljetne borbe s prirodom.





Mandrač

Pomoćno ograđeno manje privezište za čamce, mol, lučica, izgrađena skamenim suhozidom.

Na našoj obali susret će te čamce drvene građe: *leut, gajetu, guc*, *pasaru* i *batanu*.

Leut je naš nacionalni tip ribarskog čamca dužine 8 do 12 metara. Odlikuje se čvrstom gradnjom i vrlo dobrim maritimnim svojstvima. Korčulanska izvedba tog čamca dužine oko 7 m naziva se trajta. Leuti do 8 metara obično imaju palubu samo na pramcu i krmi, a veći leuti potpuno su pokriveni palubom. Produženje ispred pramca (kljun) pogodno je za silaženje na plažu (hrid) i ukrcavanje s plaže (hridi). Kljun na leutu ili skočica / skakalo baštinimo od neretljanskih strijela-serilje, koje su ga imale za lakše preskakivanje s broda na brod. Svaki leut obično ima latinsko jedro i 4-6 vesala koja se oslanjaju na velike drvene palce (drvene rašlje, skalamar), veći leuti imaju motor.

Gajeta (ribarica) je čamac sličan leutu. Obično mu je prednja trećina pokrivena palubom.

Na Svjetskoj izložbi u Lisabonu EXPO-98. Hrvatska se predstavila, kao prastara kolijevka pomorstva, milenijski povezana s Mediteranom i Atlantikom, modelom starohrvatskog jedrenjaka, pučkog naziva – **falkuša**.

Falkuša pred Komižom, 1873. g.

Viški guc

Guc je naš stari nacionalni tip čamca, lijepa oblika, s oštrim pramcem i krmom. Postoje tri tipa; mali do 5 m, srednji do 7,5 m i veliki do 9,5 m dužine.
Prva dva tipa pretežno se upotrebljavaju za ribarenje i prijevoz putnika, a treći za prijevoz tereta. Ima dobra maritimna svojstva, pa je prikladan za jedrenje i kraća krstarenja. Na osnovi ova tri tipa Korčula je razvila svoj tip ribarice Korčulanka. To je izvrstan sportsko-ribarski čamac, na jedra i motor, s dobrim maritimnim svojstvima, pa je i kao obiteljski čamac pogodan za krstarenja. Može imati pramicu ili ugrađenu kabinu.

Pasara (šajka) slična je gucu, ali ima zrcalnu krmu. Dužina joj je od 3 do 6 metara (obično 3 m, 3,8 do 4 m, 4,2 m i 5,5 m do 5,8 m). Taj tip čamaca u nas je najviše u upotrebi. Veća pasara može imati pramicu, pa je tada nazivaju kaić. Pasara obično ima vanbrodski motor, a kaić ugrađen motor. Kaić redovno ima i jedro, pa zato ima višu kobilicu, po potrebi se balastira (otežava). Jedro je obično pelješkog tipa.

Batana ili plazulja je čamac manjih dimenzija (standardna dužina 4,8m.), plosnata dna i najjeftinije gradnje, ima oštar pramac i zrcalnu (ravnu) krmu. Pogodan je za ribarenje blizu obale (u luci). U njoj mogu veslati i djeca. Za batanu se govorilo da je hraniteljica ribara, pomoraca i težaka, ali da je „mala barka bogatog ulova“ (misli se na ribe). Nekada je to bila stvarnost obzirom na tadašnji riblji fond. Danas, moćna tehnologija – frustrirajući ulov.

Rapska lađa – *laja*, rapskom je *čoviku* bila poput matere, puno je davala, a malo tražila. U svoje je vrijeme bila pravi mali div na moru i neprocjenjivo je naslijeđe rapske pokretne kulturne baštine. U arhivi Župnog ureda u Barbatu pronađen je podatak s popisom od 13. prosinca 1843. godine da je na području Barbata bilo 38 lađa, koje su opisane kao „one crne laje na ono dugo i strahovito debelo igo“. Također se iz popisa može ustanoviti da je tada u

Barbatu evidentirano 46 obitelji i 40 kućnih brojeva što znači da je gotovo svako ognjište posjedovalo lađu. U to doba na otoku nije bilo cesta, osim uskih seoskih putova, te su lađe i more otočanima predstavljale ono što je danas cesta i automobil.

Osim za ribarenje i odlazak na svoje poljoprivredne površine koristili su lađe za prijevoz pčela na Velebit na kasni cvat, zatim su odvozili sukno brnistre do Senja, pa dalje kirijašima do Gacke pokraj Otočca na stap. Odvozili su žito u mlin na Žrnovnicu a odvozili su razne poljoprivredne proizvode s otoka.

Poznato je da se na starim dvorima Zrinskih i Frankopana posebno cijenila delicija od suhog štoklja s Raba. A lađom su ondašnji stanovnici odvozili plemićima u grad njihov dio proizvoda sa zemlje koju su za njih obrađivali.

Rapska laja gradila se od debele smreke, koja se nabavljala na Velebitu, dok se za mandire i vesla koristilo drvo hrasta. Prova lađe uvijek je završavala „na špic“, dok je krma završavala „na kvadar“ što je povećavalo stabilnost i komoditet. Na lađu se uvijek postavljalo velo debelo i dugačko igo – do dužine lađe, s vrlo dugačkim veslima – do dužine iga, a razlog tome u je bio povećanje stabilnosti i sigurnosti. Vesla su pri veslanju uvijek bila uronjena u more, pa su takva vesla zbog fizikalnih zakona poluge omogućavala veliku brzinu kretanja lađe, koja se još dodatno povećavala s dva dodatna vesla na sofi, odnosno bočnim stranama lađe, pa je bilo moguće ploviti i za snažna vjetra i nevremena, jer je imala odlične maritimna svojstva. Raspon vesala i visine lađe od samo 50-ak cm nad morem te širine od tek 80 do 150 cm zahtijevali su izuzetno spretne i sposobne veslače za upravljanje lađom. Dužina i do 9 metara omogućavala je da se u istom trenutku nađe na više vrhova morskih valova. Što je povećavalo stabilnost. Iz njezinih se karakteristika može zaključiti da je bila predviđena za korištenje u bližoj okolici otoka Raba a ne za otvoreno more, gdje je raspon valova veći. Postoji mogućnost da se na laji koristio i neki jednostavniji oblik križnog jedra. Laje se nisu vezivale za mul, nego su se izvlačile na suho i ostavljale u bočnom položaju oslonjene na igo.

Zaštita drvene građe bila je crni „blak“, to jest katran, pa otuda lađa ima svoju crnu karakterističnu crnu boju.

maketa rapske *laje*

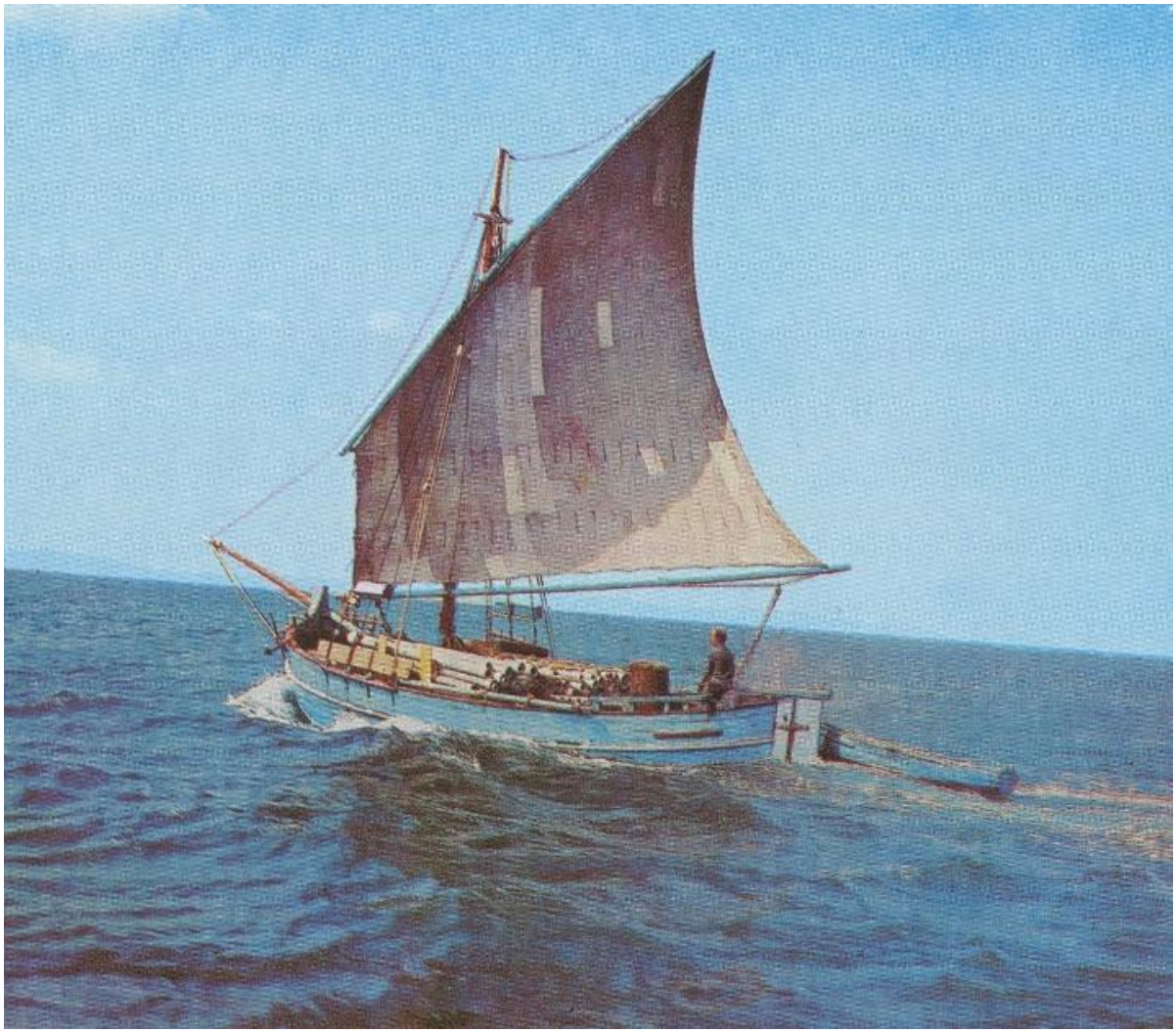
Condura Croatica su najmanji ali i najubojitiji ratni brodovi u svjetskoj povijesti. Conduru Croaticu opisao je Bizantski car Konstantin Porfirogenet, zahvaljujući tim zapisima doznajemo da su Hrvati imali veliki broj (oko 80) tih brodova. Dužine su 7-8 m, građeni klasičnim inačicaom s rebrima i oplatom spojenom drvenim i željeznim čavlima. Brodovi po svom obliku spadaju u uske brodove, te su se koristili kao brze veslarice, a u slučaju povoljnog vjetra podizalo bi se četvrtasto jedro i tada su se funkcije paralelnih gredica na dnu mijenjale i one su postale stabilizatori broda. Ti brodovi su napravljeni i vjerojatno su plovili u vrijeme hrvatskih narodnih vladara Krešimira IV. i Zvonimira. Prema jednom povijesnom napisu, u Krešimirovo vrijeme Hrvatska je imala 20.000 veslača na kondurama, a neki izvori govore da je kralj Tomislav imao samo u Ninu spremno 15.000 veslača na kondurama. Pronađena Condura Croatica danas se nalazi u Muzeju ninskih starina u posebnom paviljonu, a jedna replika se nalazi u moru pokraj Donjeg gradskog mosta. U Muzeju ninskih starina može se vidjeti i kopija dijela broda Serilie Liburnice iz 1 st. Takvi su brodovi pronađeni u antičkoj luci staroga Nina u današnjem Zatonu. Danas plitkim ninskim morem plovi stotinjak drvenih brodova, remek djela tradicijske brodogradnje, koji se nazivaju *Ninski kaićem*.

Zbog teško prohodnih staza i neizgrađenih cesta najveći promet i prijenos dobara uz podgorsku obalu od Rijeke prema Senju, Obrovcu, Ninu i Zadru vršio se morskim putem brodovima, na jedra ili veslima. Plovidba se redovito odvijala uz obalu kako bi se brodovi na putu mogli opskrbiti ili prilikom nevremena pronaći sidrište u lukama kojih je bilo dovoljno u brojnim uvalama podno Velebita. Priobalno i srednje planinsko područje Velebita bogato je ostacima čovjekova života od prethistorije do danas o čemu nam svjedoče i nalazi starih primitivnih slikarija na morskom stijenama, koje su različite starosti (Senjski Zbornik IV, Godina IV – 1969-1970; Gradski Muzej Senja – Senjsko muzejsko društvo). Te slikarije ostavili su nam starosjedioci ili mornari ploveći ovim krajevima. Slike svojim sadržajem govore o nesrećama ljudi i brodova koji su se na tim mjestima potopili, razbili o stijene i nestali u morskim dubinama s tovarima dragocjenog tereta. O tim nesrećama, kojih je moralo biti puno, gotovo ništa ne znamo. O njima ne postoje nikakvi dokumenti osim ponegdje sačuvane pučke predaje. (Ploveći ovim podnebljem, obilazeći uvale, stare luke i pojedine istaknute stijene „zavirite“ u te slikarije, slikajte ih i boraveći (noćeći) u tišini neke uvale dozvolite svojoj mašti da vam „ispriča priče“).

Niniski kaić

Trabakul

Vrsta jadranskog obalnog jedrenjaka sa zaobljenim pramčanim dijelom trupa i oštrom krmom. Kormilo usko i dugo, dubljeg gaza od samog broda. Dug do 30 m, širok do 2 m. Prije je obično imao 2 jarbola i 2 oglavna jedra, na pramcu kosnik i iznad njega prečka, Nosivost 150-200 tona.

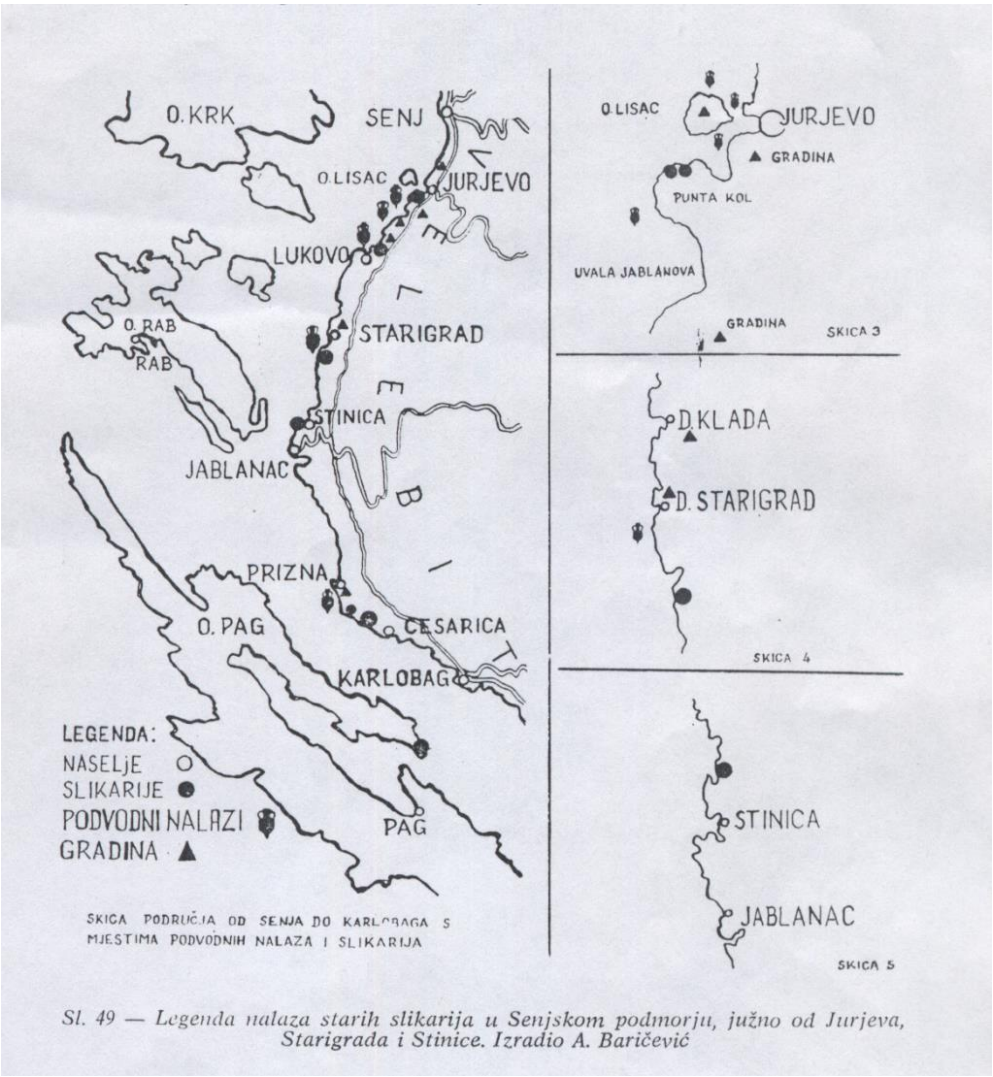


Bracera Dinka sagrađena u splitskom brodogradilištu 1853. godine.

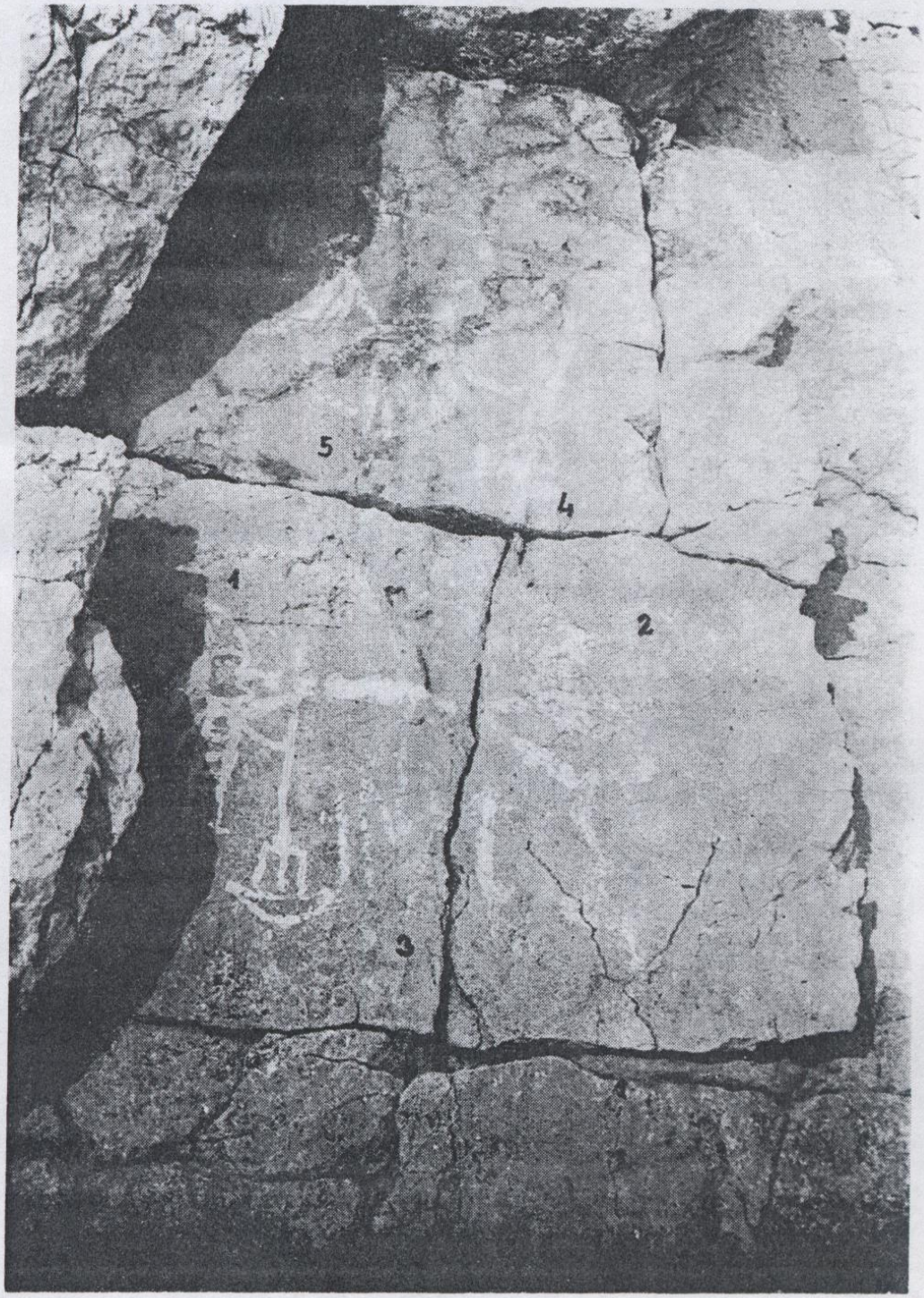
Menci Klement Crnčić, Bonaca, 1906.

Stare crteže (piktograma) na morskim stijenama pronaći će te na slijedećim mjestima:

- stijena Bili brigovi (Koromačno), 2 km južno od Donje Prizne (ljudski lik odjeven u kratki haljetak podignut iznad koljena, kosa mu lepršа a u rukama drži trozub, vjerojatno prikaz morskog božanstva Posejdona),
- na predjelu od Donje Prizme prema Karlobagu na nekoliko mjesta (Koromačno, Cesarica) nalazi se nekoliko nejasnih crteža ljudi nenaravne veličine, jedne ribe i trozub.
- Na predjelu Lukovačke Grede (Duboka – Lukovo) nalaze se četiri crteža, na visini od oko 2 metra iznad mora, koje prikazuju muškarca (jedan od njih je čudan lik kao da prikazuje – demona), ženu (žena drži u naručju dijete) i djecu, zatim pet brodova (tipa jedrenjaka s latinskim jedrima koji plove prema jugu, primjećuje se kormilo; jedan od njih je tipa *nava* s križnim jedrima, drugi *peliga* s kvadratnim jedrima i *trageta*),
- Rt Kol Sv. Juraj – otočić Lisac; primjećuje se nejasan lik dok je sjevernije brodica s jednim jarbolom (pod morem su davno već pronađene amfore, očiti dokaz brodoloma),
- Južno od luke Donji Starigrad, uvala Dražica na mjestu Žilinim vrtom između Male i Velike Ivanče na morskim hridinama nalazi se crtež jedrenjaka.
- Sjeverno od zaljeva Velika Stinica na nekoliko mjesta na morskim stijenama nalazi se još nekoliko crteža starih brodova.
- Na ulazu u Paški zaljev (Donja Prizna) s desne strane na morskim stijenama također se nalaze ostaci nekih starih slika brodova.



Sl. 49 — Legenda nalaza starih slikarija u Senjskom podmorju, južno od Jurjeva, Starigrada i Stinice. Izradio A. Baričević



Sl. 50 — Stare slikarije na stijenama iznad mora, lokalitet Bili brigovi, detalji broj 1, 2, 3, 4 i 5. Snimio A. Baričević 1969.

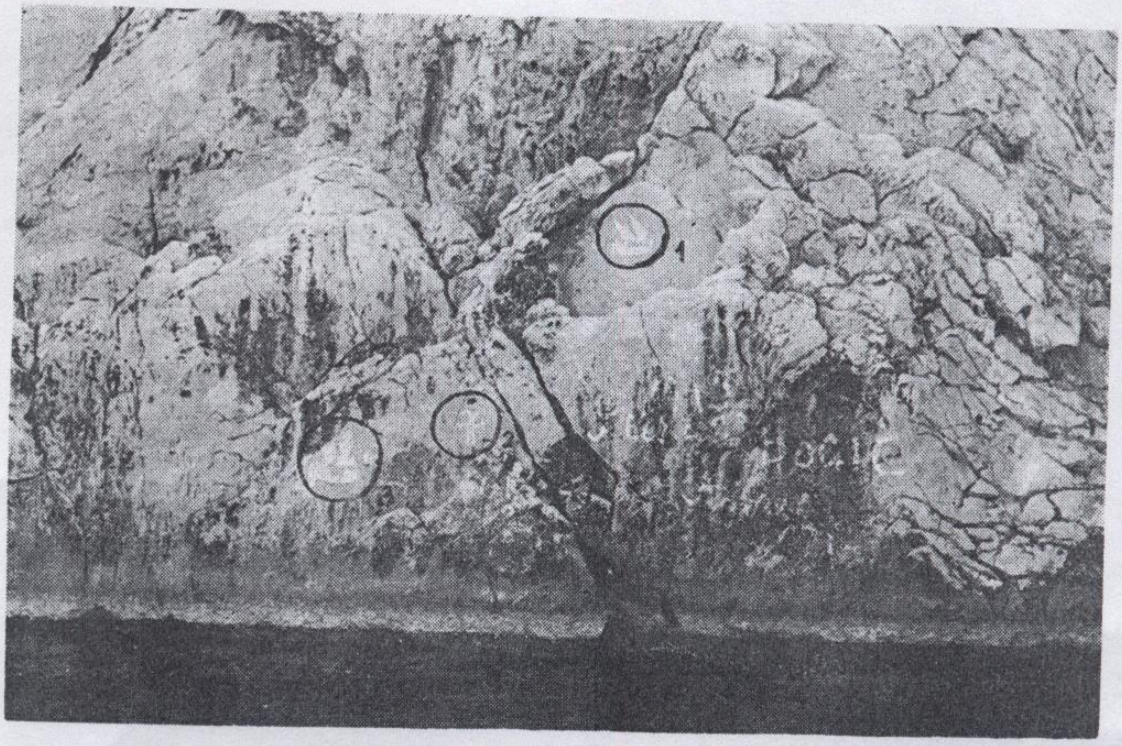
Sl. 51 — Stara slika na stijeni iznad mora, det. 1. prikaz Posejdona koji trozubom ubija ribu. Snimio A. Baričević

Sl. 52 — Lokalitet Bili brigovi, det. 4., prikaz demona — vražića (?) na stijeni iznad mora

Sl. 53 — Punta Col — rt južno od Jurjeva, mjesta nalaza starih nejasnih slikarija. Snimio **A. Baričević 1973.**

Sl. 56 — Slika jedrenjaka s dva latinska jedra, Lukovačke grede, snimio A. Baričević 1973.

Sl. 57 — Slika broda »nava« s križnim jedrima i tri jarbola, Lukovačke grede, snimio A. Baričević 1973.



Sl. 54 — Lukovačke grede, nalazi starih slika brodova na stijenama iznad mora, det. 1, 2 i 3. Snimio A. aBričević 1973.

Sl. 55 — Još jedan prikaz demona ili vražića (?) s Lukovačkih greda, snimio A. Baričević 1973.

Na Velebitskim stijenama nacrtani su grafiti nepoznatih autora i prikazuju život ribara i pomoraca.
Brodovi na Jadranu; Veljić - Govedić

Leute moj mili

Leute moj mili, hoću te moliti,
mojojzi gospoji malo pozvoniti,
jeda ti od mene bolje sreće budeš
tere nje čemerno srdačce dobudeš.

(Džore Držić)

Leute moj

Dogodilo se to jednog dana
u misecu,
tamo neke teške godine,
osta si sam,
napušten brod,
leute moj.

Rastočija si se,
ka barilo,
leute moj,
osta si sam,
napušten brod.

Suze su nestale
iz tila tvog,
leute moj.
A sićanja naviru,
leute moj,
osta si sam,
tužan i tih.

Brodovi su isti,
ka i ljudi
zlu moru
daju život svoj.
Brodovi su isti,
ka i ljudi.
za suzu daju,
suze dvi.

Rastočija si se,
ka barilo,
leute moj.

Dogodilo se to jednog dana
u misecu,
tamo neke teške godine,
osta si sam,
napušten brod,
leute moj.

(Toma Bebić 6. studeni 1935. – 4. veljače, 1990.)

Ruzinavi brod

Više ne pantin ča san tija
Kad san bija lud i mlad
S kim san cile noći bija
S kin san karta, s kin san pija
I ko je sve za mehon plaka
Kad bi odrišiva kraj
Možda me tamo da sad idem čeka raj.

Debelin morem sad me vodi stari ruzinavi brod
Po provi mu restu friži, a timun mi uvik biži
Tamo di bi tija i tamo di ne bi smija
More je izabralo put

Na kraju, moram ti reći da već dobro vidin kraj
Da su valovi sve veći i dam mi ne liči na raj
Samo olupine stare ča su zarile za dno
Pa mi ono ča san tija, ča san godinama smijo
Nije to.

ruzina - hrđa
friz - brazda
timun - kormilo
prova - pramac
resti - rasti

(Marijan Ban)

Jadransko more ili u davno vrijeme zvano Ilirsko, Jonsko (tako su ga zvali Grci) a Justin (Marcus Iunianus Iustinus, iz ranog 3. stoljeća sastavio je iz opsežnog povijesnog djela mlađeg Livijeva (Titus Livius, 59. pr.Krista - 27. n.e.; Ab urbe condita - Od osnutka Grada) suvremenika Pompeja Troga, rodom iz Narbonske Galije, Historie Philippicae) Adrijatičko more.

Livije kaže: .... Moć je Etruščana prije rimske vlasti bila nadaleko raširena kopnom i morem. Koliko su bili moćni na Gornjem i Donjem moru koja opasuje Italiju poput otoka, potvrđuju njihova imena. Italska su plemena naime prvo more nazivala Tuščanskim po zajedničkom imenu naroda, a drugo Adrijatičkim po etruščanskoj koloniji Adriji. Grci ih zovu Tirenskim i Adrijatičkim.

Strabon kaže: ... Pričaju da je Adrija bila znameniti grad. Odatle je neznatnom izmjenom slova i inačicajeno ime Adrijatičkog mora.

Plinije objašnjava:.. Sve su te tokove i jarke počevši od Sagâ prvi inačicaili Etruščani, odvevši nalet rijeke poprijeko u plićake Atrijanaca* koji se nazivaju „Sedam mora“, u znamenitoj luci etruščanskog grada Atrije. Prema njemu se prije Atrijatičkim nazivalo more koje se sada zove Adrijatičkim.

*(prema tom gradu Atriji osim mora imenovan je i glavni dio prostranijih kuća - atrij (o čemu svjedoči Varon „O latinskom jeziku“) Ime se sačuvalo sve do danas i ukazuje na moć i obilno bogatstvo Atrijanaca. Atrijanci su istjerani sa svog boravišta između 232. i 359. od osnutka Rima)

Koliko je more i pomorstvo značilo za Hrvate dokazuje i to da su i počeci hrvatske likovne umjetnosti i književnosti vezani za more. Na najstarijim hrvatskim spomenicima uklesani su upravo brodovi. I narodna književnost sva odiše morem. More je poput krvi teklo žilama Hrvata. Kao što su prije više od tisuću godina Hvarani na svoj otok primili došljake Grke, i stanovnici ostalih hrvatskih gradova tijekom povijesti primali su došljake, otvarali im svoje domove, ali to ne znači da su time hrvatski gradovi prestali biti hrvatski.

More je bilo i ostalo simbolom za Hrvatsku, za svakog Hrvata.

Ono što je Olimp Grcima, to je Velebit Hrvatima. Velebit je najveća hrvatska planina, iako ne imponira visinom svojih vrhova, on je snagom svoje pojave i nedoglednom dužinom urezao dubok trag u fizičkoj i psihičkoj kulturi našeg naroda, u njegovu povijest, književnost, znanost i mitologiju. Značenje imena Velebit nepoznato je, i vrlo je vjerojatno da je u hrvatskom jeziku prije nekoliko stoljeća riječ „velebić“ značila uopće planina. Kao toponim za vrh i danas se prilično često susreće. Na 1407 m nadmorske visine nalazi se Begovački kuk i u neposrednoj blizini izvor Begovače. Da je izvor ima važnu ulogu još u antičko doba dokazuje obljižni „Pisani kamen“. To je zanimljiv rimski spomenik, koji se nalazi u monolitnoj stijeni, dijelom obrasloj mahovinom, uklesan je natpis latinskim slovima:

ADITUS AD AQUAM VIVAM ORTOPLINIS PASUS D LATUS I

što znači:

Prema ugovoru ovdje je granica između Ortoplina i Paretina; prelaz preko granice dopušten je Ortoplinima do žive vode 500 hvata u daljinu, 1 hvat u širinu. Izgleda da su Rimljani ovdje intervenirali u sporu oko izvora Begovače između dva Japodska plemena: Ortoplina iz Stinice kod Jablanca i Parenrina iz Kosinja s ličke strane.

Na Velebitu, kraljevstvu svjetla do kojega je danju vodila šarovita duga, a noću mliječna staza, gdje život nije znao za patnju, gdje je priroda bila blaga a zrak pun smijeha i nebeske glazbe, negdje između zemlje i neba nalazi se (prema hrvatskoj mitologiji) Sveti Nav ili još nazvan Rajevima. To je mjesto protkano čistilom i vidjelom, ne poznaje mržnju i rat, već samo ljubav, mir i radost. Posred njega, na odignutom brijegu gore Svitave, nalaze se Svarunovi bijeli Vidingradski dvori s tvrdom Nebojša kulom. To je postojani Stolni grad vječnog svjetla s dvoje širokih vrata, jutarnjim i večernjim. Jutarnja su se otvarala bijelom danu pri osvitu, a večernja se sklapala mrkloj noći pri sutonu. Ta su vrata čuvala dva psa, žuti Ogar i garavi Karaman. Unutar gradskih bedema i kruništa nalazile su se palače s tisuću stupova i vrata. U jednoj takvoj palači bilo je i Svarunovo kameno prijestolje, a u drugoj Dom junaka u kome je služila Bojana s vilama bojankama: Vladislavom, Radoslavom, Držislavom, Stanislavom, Tomislavom, Gordanom .... Uokrug svitavske zaravni sterala se prelijepa zelena livada posuta cvijećem, ponajviše bosiljem. S livade uzdizalo se u visine veliko, plemenito jasenevo drvo, s kojega je padala medna rosa - medovina. Krošnja mu se uzdizala visoko ponad Svarunovih dvora, a žile dopirale sve do Črtova Tamnograda na Otoku smrti - Temnavi. Na njegovu vrhu sjedio je orao gaćan, a po granama skakutale vjeverice i lastavice. U gradi Vidingradu živio je pijevac Vidimir i ptica Alempirka. Nju je Svarun slao na zemlju da sjaji kao sunce danju i noću. Ptica je znala što se u njenoj blizini misli i često bi se izbrbljala. Zato joj je Svarun i prstenovao kljun, da se na nekom nemilom mjestu ne bi izbrbljala. Ispod jasenova stabla, izvirala je voda, besprijekorna i čista (Vrutak života), te dalje tekla u obliku potočića (Potok radosti). Ulijevala se u jezero (Jezero istine) po kojem su plivali labudovi, a na kojem su se nalazila tri otočića (Otok uspomena, Otok sreće i Otok spokoja). Na Otoku uspomena živjele su tri djevojke - Suđaje (Uršana, Sritana i Rezana). Prva je izvlačila zlatnu žicu, druga ispredala, a treća na nju nizala bisere. Tri su Suđenice često tumarale Sunčevim svijetom razaznajući sve što je bilo, što će biti i što jest, pa su sudile i ljudima i bogovima. Pokraj izvora života pasli su jeleni, šetale košute, srne i koze, šepurili se paunovi, ćarlijali slavuji, cvrkutale ševe i blejale ovce. Izvoru je sa zlatnom bučom u ruci prilazio prekrasan mladić Radovan, grabio vodu i nosio je na zlatan stol za kojim su sjedili bogovi i pili je pomiješanu s amritom (pićem što se spravljalo od mlijeka, ječmenog soka i meda) iz čaše vjekotrajne, posude besmrtnosti. Nedaleko od izvora pružalo se polje navskih užitaka s tri bunara iz kojeg su Suđenice crple vodu i polijevale jasenu granu: nebeskim, divovskim i čovječjim. Po svitavskim obroncima sterali su se sveti gajevi puni vitkih jela, mirisnih lipa, zlatnih jabuka i procvjetalih badema. U gajevima, na jastucima izvezenim zlatnim nitima, izležavale su se i u obilju uživale duše pokojnika koje se dovinuše Svetog Nava.

Svarun *- otac bogova (nazvan još i Svarog, Svevid, Vid, Jakša), vrhovni sunčani bog, Kralj kraljeva, Vladar vladara. Gospodar i tvorac neba i zemlje. Sjaji nebeskom slavom. Sjedi na prijestolju mudrosti. Rođen je iz jajeta koje se ljuljuškalo na mreškavim valima Ajerskog mora (Jadransko more). Otac je bogova. Oženjen je božicom zemlje Koledom s kojom ima tri sina: Peruna (Branimira), Svanu (Svanimira), Tata (Tatomira). Sin, Strib (Stribor), narastao je iz njegova daha. On je i tvorac prvih ljudi: Miljenka i Dubravka, koje je izdjeljao iz lipina stabla, odnosno hrasta na strminama gore Pamir. Čuvar je nebeskih zakona. Bog smislenosti, raslinja, ptica i životinja, te vječne svjetlosti. Najveći je i najmoćniji bog, veličajan i golem, neizrecivo pravedan. Sunčevu narodu (Hrvatima) daje obilje sreće, a prirodi sve darove. Štiti domovinu i obiteljsku sreću, te spokoj i slogu. Dugujemo mu postojanost i slobodu. Brani ognjište i pribjegle, širi prijateljstva i učvršćuje gostoljubivost. No, ponekad zna biti i ratoboran, ubojnik ljudi i gromoglasni osvetnik. Boj bije s hudim silama zemlje i bjesovima podzemlja. Stan mu se nalazi na gori svitavi, U Svetom Navu koji nazivaju Vidingrad. Tu stoluje na tronu vječnosti. Resi ga zrela muževnost, blaga ozbiljnost, mirno dostojanstvo i ponosna snaga. Na glavi mu je zlatna kruna, u ruci žezlo, a uz rame sjedi div-ptica orao gaćan. Vrhovni je sudac. Sve vidi i sve zna. Od njega počinje pravo, pravica, zakon i pismo glagoljica. U*

prastara doba znao je svijetom putovati i slova u koru bukve urezivati. Otud se i mjesto gdje se nalaze upisana slova naziva bukvar. Znao je i neznalicama očitati bukvicu. Laž i krivnju najstrože je kažnjavao. Tu navadu prenio je i na sve svoje koljeno. Iz njegova vremena potječu i znakovi svjetlosti - kolobar, odnosno na ploči orisan krug. Taj je znak istoznačan sa čistoćom i pravednošću. Spomenuti znakovi mogu se vidjeti diljem južne Hrvatske, osobito u naseljima: Bjelina, Arčići i Medviđa. Sasvim je sigurno da su taj znak naši preci donijeli iz pradomovine te da ih je on štitio od zla, zlobe i mraka. Osim toga naši su pradjedovi pekli kruh kružnog oblika i njime darivali goste prigodom prelaska kućnog praga. Taj kruh imao je značenje „mio gost", „dobro došao", a uz to sačuvalo se i darivanje jaja, za dobro i svečano primanje. Nosio je mač izvanredne veličine, britak, blistav, sjajan i ubojan. Ponekad je pri ruci imao koplje, dvosjeklu sjekiru i perni buzdovan. Jahao je na bijelcu konju, letio na krilašu, a vozio se i u ognjenim kolima koje je vuklo šest konja ili šest labudova. Poticao je sve pojave u svemiru i upozoravao ljude na ono što ih čeka. Jednom su to bile opomene, a drugi put proricanja. Buduća zbivanja naviještao je različitim znakovima, putem jake svjetlosti ili zemaljskih izabranika na koje je prenosio moći i vidovitost. Ti vidovnjaci proricali su budućnost prateći pogledom let kosa i piskutavog ljiljka (šišmiša), ali i trk lasice. Vračalo se i temeljem šuštanja lišća svetih stabala hrasta i klena. Posvećen mu je rogonja jelen, od dana u tjednu subota. Posjedovao je atribute svetog Vida. Ljeto je provodio na zemlji u kraljevskom stolnom Biogradu, a snjegopadnu zimu u već spominjanom Vidingradu, u Svetom Navu, zemlji vječnog proljeća. Po njemu su dobila imena brojna mjesta: Vidova gora (na Braču), Švarča, Sutvid, Vitor ... O Svarunu se sačuvala i molitva koju su izgovarali Sunčevi bojovnici prije spavanja.

(Svantevid, Svetovid; staroslavenski bog Polapskih Slavena, bog sunca i rata, poštivan osobito na otoku Rujana (Rügen) najveći njemački otok u Baltičkom moru. U Arkani sjeverni rt otoka Rügena (Rujane) nekad glasoviti hram boga Svetovida (pretpovijesna građevina), još i danas postoji slavenska bijela nošnja).

***Koleda** nazvana još i Koleša, Vida, Višnja, Svaruna, Božena. Žena vrhovnog boga Svaruna, mati Perunova, Svanimirova i Tatomirova. Dobra, brižna i zlatna majka, kraljica mira, nebeska carica, zaštitnica braka. Božica je ženskog dostojanstva, utjelovljenje ljepote. Uz ime joj vezane oznake: zlatorudna, zlatotrona, velebna, srnooka lakata. Uzor je žene koja ljubi srcem i dušom. resi je neugasiva vječna mladost, plemenitost i uzvišenost. Prikazana je s poculicom na čelu, zastrta preko očiju, žezlo joj u ruci, prsten na domalom prstu, znakom da je Koleda, božica zaruka i ženidbe. osvećeno joj je raslinje sipak, breza, rašeljka, ali i ugljen. Kad žena nije željela roditi, tada bi ugljenak badnjaka zašila u haljinu, uz riječi: „Kad se ovaj ugljen zapali, tad ja rodila", a ako bi ipak rodila, onda bi se ugarčić iznova bacao u vatru. osvećene su joj ptice lakokrili vodomar i kočoperni paun, čiji raširen rep simbolizira ozvjezdano nebo. God joj se slavio sredinom ljeta za kršćanskog blagdana. Uznesenje Blažene Djevice Marije i na žrtvenik su joj prinosili janjce. Predaja Sunčeva naroda čuva vjerovanje da svake godine na Badnjak zamire staro i umorno sunce, a s neba dohodi Perunova mati Koleda, te rađa mlado Sunce. Trudovi su Koledu mučili, nije mogla roditi na nebu, pa je na zemlju poslala vilu da joj pronađe mjesto. Vila je imala dugu žutu kosu, ali i kozje noge, oko vrata je nosila zlatnu ogrlicu, a po kosi i haljini sjajile joj zvijezde. Ona je planinom tražila čudotvorni cvijetak ne bi li olakšala porod zlatnoj pramajci. Pronašla je samo slanom oprženi mrazovac. Prije nego što će Koleda roditi Sunce ditića, na ozimom nebu pojavila se Danica - Zorana, a pratili je Svitogorka i Perun.*

Na obrazu netom rođenog zasjalo je Sunce, u ruci zablistala Sveta knjiga obrubljena pleternom ornamentikom, a po knjizi razasute zlaćene zvijezde. Bila su to najstarija slova glagoljice. Djetetu su žrtvovana tri pjetlića, tri pogače, česnice, a pšenično zrnje za česnice moralo je biti vjetrom provijano, sitom prosijano, mlinom samljeveno i medom zamiješano, te tri mješine medovine. Poslije rođenja ditića iz Svetog Nava, na zemlju su iznova silazili bogovi i prijateljevali s ljudima. Na ime nebeske majke podsjećaju gore i uzvisine: Viduša i Višnja

gora. A kao uspomenu na Koledu i na rađanje Svanimirovo, u Sunčevu narodu još uvijek, kao jeka iz davnina, odjekuje svatovska pjesma: „Granu sunce iza brda, veselo, veselo, nije sunce nego Božo, Koledo, Koledo !

Vodan *- božanstvo voda nazvan još i Vodo, Vodna, Vodimir, Vodislav. Sunčeva povjesnica nije nam ostavila naznaka o tome tko mu bijahu roditelji. No, zna se pouzdano da bijaše glavno božanstvo rijeka, jezera i mora. Dakle, bio je vrhovni vladar svem vodenom carstvu. osvećen dan u tjednu mu je srijeda, koja se nekoć nazivala i Vodanov dan. Žestoke je snage i nestalne ćudi. Nije tipičan ratnik, ali se zna dobrano naljutiti. Kad bi se naljutio, snažno bi se uzibao da bi sve topio uokrug sebe. Oženjen je Vandom - boginjom vode s kojom ima sina Koraba, boga mora. Sunčev puk prikazivao ga je u liku bika. U njegovu čast naš je narod zabijao čavle ili veprove čeljusti u debla hrasta, koji se i danas mogu pronaći u tisućljetnim stablima. O štovanju toga božanstva svjedoči postojanje današnjih naselja: Vodni, Vodice, Vodnić, Vodnjan .....*

Korab *- bog mora, zaštitnik mornara i ribara. Gospodar žitelja što borave u morskim prostranstvima. Sin je Vodana, velikog boga oceana, rijeka i jezera, te Vande, božice vode. Prikazivan je kao snažan i ozbiljan muškarac, silovite ćudi s trozupcem u ruci. Posjeduje zlatnu lađu i ima dvore u morskim dubinama. Posvećena mu je cvjetna lavanda i kadulja, drvo česmina i riba srebrna srdela. O njegovu štovanju svjedoči nazivlje Raba i Koraba, a zibava lađa nazivlje se i korabljom.*

Liburna *- boginja vjetra, nazvana još Bura, Burica, Burka. Boginja suhog, nesnosnog primorskog vjetra, burka valove, razgoni oblake i utire put studeni. Kći je vile Ilirane i Striborova sina Jugomira. U legendama Sunčevih ratnika pričalo se da je bila ljepotica, o čijoj se krasoti nadaleko pričalo, no zbog nasilne bratove (Velebitove) smrti postade ohola, rogoborna i drska. A kad se počela uznositi i ponad bogomajke Kolede, Perun odluči da je primjereno kazni. S bedema Širan-grada odapeo je bog strijelu krilaticu i pogodio posred grudi nesretnu Liburnu. No, ona, jer je kao boginja bila besmrtna, od rane stade venuti, starjeti, ružnjeti i pretvarati se u bijesnu ženetinu. A kad se takva u bistrom vrelu ogledala, oče za nekadašnjom ljepotom jecati, uzdisati, suze liti i zubima škrgutati. Tako je i postala modrocrveni vjetar koji još uvijek bjesni cijelim krajolikom, gnijezdeći strah u svakom srcu, osim u srcu Sunčeva naroda. Liburna stanuje i samuje u tmuši vlažne spilje, iz koje u povečerje izlazi, huči u planinskim sedlima i morskim tjesnacima, bijesna i oštra, razgoneći oblake i utirući put studeni. Zbog toga, svatko je se plaši. Mati Ilirana podarila joj čudotvoran bijeli kamen, čist i prozračan, ničim nenatruljen, ne bi li za utjehu kroz njega motrila Paklenicu i sedam stupova na kojima počiva svijet: svjetlost, čini, rast, stanka, mudrost, ljubav i mir.*

Perun *- gospodar oluja, nazvan još i Porin, Porga, Porevit, Plivnik, Strahimir, Branimir. Sin je bogooca Svaruna i bogomajke Kolede. Brat Svanimirov, boga Sunca, Tatomirov, boga Mjeseca i Striborov, boga vjetra. Gospodar neba, oluje i munje, kiše i duge, zraka i oblak. Bog groma, trijesa i kraha, mira i slobode, pravde i slobode. Velik je i moćan. Sudac je svim dušama. Čuvar i izvršitelj sudbine. Pripadali su mu epiteti: sveznajući, svevladajući, prejasni, neumitni osvetnik, veličajni gromovnik, hrvatski starenik. Zaštitnik je duševnosti i poštenja, prijateljstva i mira, časti i istine, brodova i poljodjelca, međaša i putnika. Jurca i praska nebom zatvarajući i otvarajući kišne oblačine. Natapa kišnom suzom zemljicu koja ljudima podaruje bijela kruha i svakog drugog blagostanja. Tjera bjesove i sušu. Kažnjava zloguke i zlobnike, nevjernike i krivokletnike na sudu. Potire sve kršitelje mira. Presuđuje u sporovima. Zato i jest prikazan s mlacem u ruci koji se naziva umir. Tim mlacem znao je snažno lupiti o stol prigodom pomirivanja ljudi, upozoravajući na pridržavanje sloge, neokaljano prijateljstvo, poslušnost i red. Opisivan je kao naočit, stasit mladić, bijele puti, crne kose, pogleda puna dostojanstva neba, crvene vrpce povezane oko čela. koja mu daje značenje velikog kneza, ali i s kovrčavim smeđinama, riđom bradom i očima iz kojih siplju ubojite*

strijele. resi ga zrela muževnost i blaga ozbiljnost, ponosna snaga, čestitost i otvorenost, čovjekoljublje i urednost, jednostavnost i razboritost, ali i velika tajnovitost. U gnjevu se znao crnim oblacima zamračiti te zle duhove i poklonike tame uništavati munjom (strijelom božjom). Hudom bi ih vodom topio i živim ognjem palio. U dobrohotnosti, pak, razgonio bi crne oblačine, obilno natapao plodna polja da rode tustom krmom, zlatnim klasjem i sočnim zrnjem. Odjeća mu je bila pancir košulja, no ruho, bijelo kao snijeg, znalo bi zbog groma postati i ljubičasto - crno. Kad bi ga raslinje ugledalo, radosno bi zaplesalo. Naoružan je ubojitim kopljem, gromom, neprobojnim štitom i buzdovanom s tisuću klinaca. Volio je vodu, vatru, zlato i kremen. Osobito je uživao u medovini, piću koje mu je dalo duhovnu svježinu i obnavljalo snagu.

Svijetom putuje u vatrenim kolima ili, pak, jaši na putalju konju iz čijih kopita sijeva živa vatra. Posvećene su mu životinje jogunasti bik i musavi jarac, ptica orao krilaš, od drveća granati hrast, slatkorodni lješnjak, gromozovni orah, a od bilja plavetna perunika. Najčešće boravi u Svetom Navu, stolujući u veličanstvenoj palači nazvanoj Perunovi dvori, a na zemlji među ljudima, posjeduje tvrdi grad Samograd, čije krunište doseže nebo i nestaje u oblacima. Sunčevi su mu ratnici kao žrtvu prinosili janjad, kozliće, voliće, praščiće i grlice. Od dana u tjednu posvećen mu je četvrtak, kad mu se davalo bogoštovanje. Posjeduje atribute slične kršćanskim svecima sv. Iliji i sv. Petru. Oženjen je divkom Janjom, ljepookom kćeri diva Svitogora, koja mu je rodila sedam sinova, banova: Radoslava, Vladislava, Višeslava, Sedeslava (Zdeslava), Tomislava, Držislava i Miroslava. Ljudski rod zadužio je time što ga je spasio opakog vepra i podmukle zlomislice zmije. Bogovima je pomogao tako što je porazio divove i tako postao zakleti neprijatelj i uništavatelj svih zloćudnih divova. U čvrstoj desnici držao je kremen, a uz noge mu je plamtjela sveta vatra na koju se nije smjelo ništa stavljati osim suhe hrastovine. O vatri je brinuo žrec koji bi je znao uskomešati suhom hrastovom granom da bi izazvao kišu. Ako bi se vatra utrnula, osoba koja se trebala brinuti o njoj bila bi kažnjena smrću. Budući je Perun bio jamac sporazuma, pred njegovim bi kipom dva naroda prisegla na pakt o prijateljstvu i savezu. Bio je jamac kazne i pobjede. Tko mu je bio vjeran, tome je stostruko vraćao vjernost. Vjeru za vjeru, a kaznu za nevjeru. Sačuvala se i pripovijest o nekom ocu koji je svom sinu iskopao oči, te ih na konac objesio ponad kućnih vrata. To je opazio Perun, pozvao orla krilaša da mu donese te oči, pa kad ih je orao donio, odmah ih je vratio nesretnom mladiću, a neoca primjereno kaznio. Perunova su se svetišta nalazila u šumama i gajevima diljem sunčanog svijeta, po njemu su dobila imena mnoga uzvišenja i gradišta: Perun, Perunić, Prenj, Perunčić, Treskovac, Treskavica, Peringrad, Perna..... O bogu Perunu pjevali su i mnogi pjesnici, V. Nazor, V. Vidrić, S. S. Kranjčević.

***Rujimir** - bog berbe, nazvan još i Ruj, Rujan, Rujislav. Sin Svanimira i Zorane. Bog berbe, vinca, vinograda, slatkog voća i grmlja koje daje svježinu, sočnost i plodnost. Deveta Sunčeva moć. Oslobađa ljude briga. Potiče prijateljstvo i ljubav. Donosi zaborav. Umjetnike daruje punim zamahom stvaralačke snage. Njegovi darovi ničim se ne mogu platiti. Svečanosti su mu bučne i raskalašene. Prikazivan je kao lijep sredovječan muškarac, s vijencem grozdova oko čela i rukom u kojoj drži štap obavijen lišćem loze ili košaricu punu grožđa i voća, a uokrug mu se širio mirisavi mlaz vina. Posvećen mu je jelen što paroščima para zemlju. Žrtvovala mu se usplahirena svraka - sve kako bi se ljudima razvezao jezik, te im tako pobjegle tajne. Glavno mu je svetište bilo u Viništu nadomak Karina, ali i u Korjenici (Korenici). Bio je oženjen jedrom i sočnom Rujanom. U tom braku rođena su djeca, sin Ruđer i kći Grozdana.*

***Sirin** - zaštitnik pastira nazvan još i Sirimir, Sirislav. Sin Volosa i žene mu Vlaste. Bog je i zaštitnik pastira. Najdraža životinja mu je ovca, pa se zbog toga i držao množiteljem i zaštitnikom janjadi. Vrlo je druževan. Rado sjedi na proplanku i svira dvojnice, uz koje pastiri vode kolo. Slavljen je kao gorski bog s ljudskom glavom, ovnovskim rogovima i jarećim nogama. Svetkovao se u ožujku. U mnogim se krajevima još uvijek za janjeće runo sačuvao*

izraz - sirina. Bio je oženjen vilom Delmom, s kojom je imao dva sina: Brstuka, boga pupanja, i Tvrtka, boga trave i ograde.

Stribor *- bog strujanja zraka, bure, nevremena i hladnog vjetra, nazvan još i Boris, Boro, Borivoj, Borislav. Rođen iz Svarunova daha, na mitskoj gori Viter, oženjen je vilom Boranom i s njom ima sina Jugomira. Boravio je u Molin gradu. On siječe mačem, strijelom strijelja, a buzdovanom udara. Zimi je žestok, silan studen, a ljeti blag, miran i topao. Ljudi su ga obožavali i rado gledali dok lahori preko žitnog klasja, ali ga se i bojali slušajući kako bijesno hući ili zviždi kroz granje oko kuća. Po njegovu glasu, koji je znao povremeno biti jeziv, ali i umiljat, kako za koga, Sunčevi ratnici proricali su budućnost. Najčešće se mogao vidjeti u društvu s Perunom, kome je svesrdno pomagao pri bojnim poslima. Prikazivan je kao crvenkast čovjek, divlje ćudi, očiju krvožednih kao u zvijeri. Zaštitnik je bojovnika, lađara i mlinara, koji su ga često zazivali, ali i pljačkaša. Puk ga se plašio jer je razgoneći oblačine utirao put studeni, ali i zato što je ponekog znao ugrabiti, baš kao i živinče. Posvećena su mu stabla kitnog bora, srebrnolisne trepetljike i djevičanske breze. Od životinja posvećena mu je lasica metličastog repa. Svetište su mu bila širom Sunčeva svijeta, kako po bujnim šumama tako i po golim obroncima, osobito u Podbiokovlju - na gori Viter, ponad Zaostroga, ali i u Podvelebitu - Senju, koji se nekoć nazivao i Sreu, što na starohrvatskom jeziku znači - struja, tijek.*

Jugomir *- bog vlažnog, južnog vjetra. Sin vile Borane i Stribora, boga vjetra. Ovjenčan je Iliranom, kćerkom diva Azije i divke Europe, koja mu izrodi sina Velevija i kćeri Liburnu i Adrijanu. Za njega se govorilo da je bojažljiv, da sija, da je zlatnim prahom posut, ali i da je nesnošljiv, mučan od sebe, ljut i uporan. Za njim se nizale tmaste i crne oblačine. Bijaše nestalne ćudi. Stoga ga se pribojavahu i najhrabriji junaci. Pričalo se da je tvrdoglav kao magarac.*

Krešimir *- bog topline i Sunčeve vatre, mira i razboritosti. Sin Svanimira, boga sunca, i Zorane, ružoprste božice jutra. Velebni je mudrac i mislitelj. Ime mu je ostalo od riječi krijes, kresati, Što također znači iskriti, buditi, čuvati vatru i mir. Šesta je Sunčeva moć. U Svetom Navu uživao je Krešimir velik ugled i štovanje svojom mudrošću i istinoljubivošću, pa je presuđivao u sporovima među ljudima, ali i među bogovima. Prikazan je kao izuzetno lijep mladić, bez oružja. Njemu u čast, koncem proljeća, paljene su vatre i žrtvovani golovrati pijetlovi. Po nekim predajama, bio je Krešimir oženjen Tihanom, božicom sreće, s kojom je izrodio sina Vitinu, boga mudrosti. Ime je Krešanovo povezano s poviješću Sunčeva naroda, s kraljevskom lozom Hrvata. Iz korijena Krešimirovića, najodličniji izdanak je kralj Petar Krešimir Četvrti. Svetišta tog uglednog i važnog božanstva nalazila su se diljem Hrvatske, a najznamenitije u Šibeniku i Kreševu.*

Borna *- božanstvo sjevernog vjetra, nazvan još i Borko, Boran, Borkan. Brat vile Borane. Svojim krilima lijetao je od kraja do kraja svijeta. Od svih vjetrova bio je najoštriji najsilovitiji. Njegov grad Kula vjetrova, prema predaji, nalazio se U Boraju kod Šibenika. Po njemu vjerojatno nosi ime i hrvatski knez Borna iz Primorske Hrvatske.*

Vrana

Znamenito proročište u kraljevskoj Hrvatskoj, nadomak Biograda. Tu se nalazi prostrana pećina i u njoj dva izvora. Jedan se naziva Vrelo zaborava, a drugi Vrelo sjećanja. Oba su se izvora poslije istjecanja iz spilje sjedinjavala u otok budućnosti. Pokraj pećine obitavala je proročica, koja je uz uljanu svjetiljku spravljala od ječmenog zrnja, konoplje i lovorova lista narkotične mirise i lijevajući vodu zagrabljenu bučom (tikvom) iz potoka, proricala budućnost.

(O hrvatskoj mitologiji pisali su: Petar Zoranić, Ivana Brlić Mažuranić, Natko Nobilo, Vladimir Nazor, Franjo Ledić, dr. Sušić, Ivan Gundulć (o vilama i o borbi Svanimira sa Črtom), Petar Preradović, Louis Léger, Nikola Gržetić-Gašićev, Helmold (njemački svećenik i povjesničar), Pavao Josip Šafarik, Ivo Pilar, Marinko Marinović (Junaci hrvatskih mitova),….. Nažalost mitologija starih Hrvata nema pisanih spomenika kao mitologija Grka, Latina, Kelta ili Germana, ona je sakupljena prema legendama što su ih ljudi skupljali i bilježili prošlih stoljeća. Gradeći kršćanske crkve na mjestima starih svetilišta Hrvata izgubilo se u nepovrat mnogo toga, kao što se i promijenila slika našeg: „krasa“ u Primorju, Dalmaciji, Hercegovini. Poznato je da su puste goleti našeg Primorja nekad bile gusto zarasle šumom. Gdje je danas goli krš, ondje su prije 1000 godina stajale guste šume. Dok je bilo šume, žuborili su po našim primorskim bregovima i gorama potočići i potoci, na što nas podsjećaju mnoga imena mjesta i zaselaka. Danas su ostale samo vododerine, kao nijemi spomenik na prošlost. Nin, nekad ponosni hrvatski kraljevski grad i sijelo hrvatskog biskupa („episcopus chroatensis“), bio je već u pogansko doba religijski znatan. Velebit, vilovito gorje i duga gorska kosa, koja se pruža od Senja do Obrovca, ima izrazito mitološko značenje, a Velika i Mala Paklenica su možda i sama vrata ulaza u Sveti Nav).

Zvonimirova lađa

Još je tu. - Na tvrdoj siki
Jošte leži nasukana.
Osamstoto minu ljeto,
Što je mlate sa svih strana.

Što je lome i drmaju
Burni vali i oluje.
Slomila se, prignula se,
Na „pijesku je“ - al još tu je !

Vladimir Nazor: „Zvonimirova lađa“

LOVI

Pjesan brodarska

Oj, talasi mili, ajte
čamac dalje moj tjerajte,
a ti vihru, doć nemoj:
put je danas dalek moj.
Oj, oj, oj,
put je danas dalek moj.
Sveđ se s mirnom mora svijesti
brodar u svoj čamac sjesti,
i tad veseo pjeva: Oj,
velik li si, Bože moj !
Oj, oj, oj,
velik li si, Bože moj !
Morske pute sveđ miluje,
sreću traži, Boga štuje;
smjelo s morem vodi boj
i dom vjerno ljubi svoj.
Oj, oj, oj,
i dom vjerno ljubi svoj.
Kod kuće su sestre, braća.
K svojim rad se brodar vrača:
žena s čedom viče: „Oj,
gdje si, druže, ćaćko moj ?
Oj, talasi mili, ajte
čamac dalje moj tjerajte,
a ti, more, mirno stoj,
dok se u dom vratim svoj !
Oj, oj, oj,
dok se u dom vratim svoj.

(Ivan Trnski)

Menci Klement Crnčić, Ribari, oko 1900

Menci Klement Crnčić; Ribe, oko 1913.

Hrana je izvor užitka, a kuhanje je, kao i svaka druga djelatnost, spoj talenta i iskustva. Ono bez čega se pritom ne može su – ljubav, volja i mašta. Ipak, polazišna točka u priči o pripremi hrane jest – ideja, upravo nje nam ponekad ponestane. Zato postoji dobra literatura.

Kuhanje je kreacija, jer može po istom naputku kuhati deset kuhara i dobit ćemo deset različitih jela. Kuhar uvijek mora dodati nešto svoje. Mnogo ovisi o začinima koji daju okus i miris.

Raznolikost brodske kuhinje tj. jela, obogatiti će te raznim stanovnicima mora i samoniklog bilja. Ova knjiga pokazati će vam samo dio prehrambenih artikala i jela, kojim se stanovništvo već vjekovima prehranjivalo. Mnoga od njih prenesena su u druge krajeve, dobila nova imena, tako da im se zaboravilo i porijeklo. Druga su od običnog pučkog jela stekla status specijaliteta visokog kulinarstva. Hrana iz mora je najzdravija, zato kad plovite ili ste u nekoj od prekrasnih uvala (čistog plavetnila ili tirkizne pličine), iskoristite vrijeme i potrudite se uloviti, zaroniti u plitko more ili samo gacati do koljena po plićaku, te prema uputstvima koja su vam dana, obogatiti svoj jelovnik a uz to prirediti sebi i ostaloj posadi jedno od možda i zaboravljenih jela ili jelo koje se uslužuje u objektima visoke gastronomije kao poseban specijalitet.

Prije nego se otisnete na plovidbu, dobro promislite koliko dana ćete ploviti, kojom rutom, gdje ćete se i kada opskrbiti kojim namirnicama, a koje ćete nabaviti prije polaska.

Otpatke nikada ne ostavljajte po plažama ili drugim mjestima po osamljenim uvalama, kao ni na „crnim odlagalištima“, gdje vas nitko ne vidi.

„More je lipota, tvrda kora kruha, kruh naš svagdanji, blagoslov Božji, nepresušna nada da nećemo umriti o glada.“

……. Nas troje popnemo se po uskoj daski na palubu jedrenjaka. Odmah izpod tende skoči mali bieli pas i izprsi se silnim lavežom. Proviri i glava Toneta, malog od trabakule. Razbarušene kose, bos, opaljen od sunca, u mornarskoj bielo-plavoj maji čući izprid late od petroleja od koje je parun Luka napravio štednjak, špaher i puše u karbun da se razgori, da može paricat večeru. ……. Kroz male uzke stepenice sidjemo. Stari Luka sjedi za malim stolićem. Naočale mu pale do vrha nosa. Glomaznom mornarskom ručetinom drži mali komadičak olovke koju neprestano slini. Nagnuo glavu na desno, jezik malo izplazio i izpisuje glasno brojke na rub starog broja novina „Narodni List“. Vidi se, težko mu je pisat. Piše spizu i čini konte, broji. - ……..Parun Luka se toliko zadubio u svoje račune da nije ni opazio kad smo ušli. Zastali smo malo i bez rieči promatrali onaj štimung stare trabakule. Nad stolom njihala se zajedno s trabakulom i petrolejska viseća lampa. Jedan rog od stienja, pavera pravio dugi plamen i cilindar, tub pocrnio. Uz lampu visi košet kaštradine, bakalar, biškoti na špagu, kost od pršuta. Tamo kao u udubini, poput brloga, nalazila se postelja. Poviše nje visila je slika Svetog Nikole, a nad njome blagoslovljena grančica masline od Nedije od Palma. Na protivnoj strani visila slika Svete Barbare okićena blagoslovljenim cmijen od Tila Slavnog, a izpod zelena botija od rozulina omotana slamon. U njoj je blagoslovljena voda. Do nje je budilica, žvaljarin. Kredenca pak predstavljala je pravu brodsku ropotarnicu. Svega je bilo unutri: botija od rakije, žmuli, pujiški pjati, škudele, piruni, niki šporki povoji, turski mažinin i koguma za crnu kafu, špiritjera, onda sir, sapun, britva za brijanje, lapisi, stari zamazani notesi, špigete od postola, ruzinava stara trapula za miše, rokeli konca, gratakaža, kalamar, karafina s ujem i kvasinom, bočica s jodom, kalendar, stari molitvenik, kandela od voska. Na jednoj strani kredenca stari termometar i barometar, a na drugoj vremenjak u obliku fratra koji kleći. Kad je grubo vrime žila povuče kapuc fratru na glavu. Malo na desno, gdje je još malo mjesta bilo, stara neka požutjela pomorska karta od voštanog platna i toliko zamazana od muha da se uobće ne razabire više koju zemlju prikazuje. Na stolu nožem urezani inicijali I.H.S. a izpod Salamunovo slovo. I eto stari Luka koji je ostao udovac i bez djece muči se pod stare dane po moru da još nešto malo zasluži, pa da se povuče u svoju kućicu i osamljen dočeka smrt, a da ne mora, kako bi se reklo prosit. Prodat će trabakulu, pa će biti nešto solada do smrti …….

Hodočašće Kraljici ribara i blagoslov zvona

Ako vas plovidba nanese 23. srpnja na poziciju 43°45“N; 15°21“E obavezno se priključite hodočasnicima starodrevnoj crkvi Porođenja Marijina na otoku Piškera (također i Jadra) u Kornatskom otočju, kada cijela Zadarska nadbiskupija i brojni turisti učestvuju na petosatnoj hodočasničkoj plovidbu s vjernicima iz Zadra, a u Salima im se pridružuju brodovi s otočanima.

Zidovi ribarskih kućica u Piškeri pod morem i vivarij u Maloj Proversi dokazuju da se i u vrijeme Rimljana na veliko iskorištavao kornatski ribolov, a **najstariji dokument o dalmatinskom ribarstvu** iz 995. godine govori o ribolovu u Telašćici, što se valjda odnosilo i na Kornate. Nekad su Kornati s Telašćicom bili naše najbogatije ribolovno područje, pa su se zadarski plemići svađali i tukli radi prihoda od toga ribolova. Zadrani su smjeli u Kornatima ribariti jedino ako su u Piškeri i u Salima imali svoja skladišta i ako su se nazivali „saljskim ribarima“. Vrlo je težak bio život običnih ribara „tovariša“ koji se od rimskih vremena donedavno nije gotovo ništa izmijenio. Najteže je bilo veslanje na dugim relacijama (od centra kornatskog ribolova Piškere do Sali ima 26 km,

do Zadra 46, Murtera 28, Zlarina 41. Dok su se ribari služili samo veslom i jedrom, dulje su se zadržavali na Kornatima, pa je tamo bilo mnogo življe nego li poslije kad su se počeli služiti motornim čamcima.

U prvoj polovici 17. stoljeća vlasnik ribolovnih sredstava Zadranin Gverin Gverini (†1653.) razvio se u pravog ribarskog magnata, možda najbogatijeg ribara Dalmacije svih vremena. On se je kornatskim ribolovom toliko obogatio da je u Salima imao 20 kuća, u Zadru 6, Piškeri 5, Ravi 2 … Imao je 23 broda raznih veličina, 5 velikih srdelskih mreža, 23 druge mreže, 1852 stabala maslina, 135.000 m2 vinograda, 480 grla sitne i 22 grla krupnije stoke. Držao je vlastitog brodograditelja, bačvara i kovača. Imao je nekoliko stotina dužnika od Rijeke do Korčule, kao i poluge u zlatu i gotovine kod sebe i u Veneciji. Ukupno samo u novcu imao je 92.000 mletačkih lira, čime je onda mogao kupiti 125 leuta ili oko 157 velikih mreža za lov srdela.

Ribarsko naselje Piškera nalazilo se na jugozapadnoj strani otoka Jadra (Piškera), gdje se otok spušta prema moru i gdje ga od otvorenog Jadrana na udaljenosti od 75 m brani otok Vela Panitula. Kako su glavna kornatska lovišta bila daleko od svih obližnjih naselja, pa i od Sali, ribari su točno po sredini toga ribarskog područja izgradili svoje maleno naselje Piškeru, u kojoj su podigli 50-60 kuća i skladišta, prostranu crkvu i dvije kule. Naziv otoka Jadre, kao i Jader (Zadar), ilirizirani je oblik starijeg naziva, a možda je nastao po živim vodama na otoku. Piškera potječe od talijanske riječi peschiera - ribnjak.

Naselje potječe iz rimskih, a možda i ranijih vremena. Što nam svjedoče tragovi zgrada na žalu pa i u moru, koje su „potonule“ uslijed poniranja kopna. U kasnijim stoljećima ribari su podigli veći broj kuća čije je prizemlje služilo za skladište slane ribe, praznih bačvica, soli, smreke ili borovine za rasvjetu (izrađivali su *luč*, tanki dugi štapić, od suhog drveta koji je služio kao svijeća) i ostalih potrepština, a na katu su spavali i držali mreže. Godine 1824. u Piškeri je bilo 13 kuća i skladišta, a g. 1907. samo 7. Kuće su bile većinom jednokatnice, a neke su utvrđene da se na jednoj od njih još 1960. g. Vidjelo 14 puškarnica. Uz more se vide tragovi velike jednokatnice (12 x 22 m), a nešto prema zapadu , također uz more, bila je g. 1653. trokatna kula (4,25 x 4,25 m), koja je branila tjesnac i naselje. Pred kućicama je g. 1783. bilo 7 ribarskih gatova, a osmi na drugoj strani tjesnaca na otoku Panituli, tako da se između dva gata s protivnih strana nalazio 4 – 5 m širok prolaz za brodove, a preko njega se pružao drveni pomični most. Tjesnac se i danas naziva Malkuntento (nezadovoljan, nezadovoljstvo, neveseo).

Pred samim naseljem na vrhu brda Vela Panitula dizao se mletački kaštel (oko 7,5 m x 7,5 m), a od njega do strmine pružala su se dva zida koji su zatvarala dvorište. Bio je podignut nešto prije 1532. godine kao rezidencija mletačkog pobirača poreza na ribu, pa je svaki ribar morao svu svježu ribu dovoziti u Piškeru,

gdje je imao i svoje skladište. Kameni mletački lav uzidan u kaštel uništili su ribari nakon pada Republike. Kaštel je između 1812. i 1824. ostao bez krova, a poslije toga bio je porušen.

Od godine 1556. – 1824. u starim dokumentima nailazi se 69 puta na vlasnike piškerskih kuća, skladišta i parcela, kao i na ribare koji su uzimali u najam skladišta, te može ustvrditi da su gotovo svi odreda bili građani Zadra, a samo su trojica bila iz Sali. Zadrani su stoga imali u rukama sav kornatski ribolov, a tak nakon pada Republike počelo ih je nestajati s pozornice kornatskog ribolova. Zadarski ribari su 1560. god. u Piškeri podigli današnju crkvu (14,8 x 8 m) kojoj se na nadvratniku čita:

MDLX . ADI . XX . ZUGNO . CTA . MF . PZG . ZDZ . PCURATORI. U slobodnom prijevodu: God. 1560. na 20 lipnja podignuta nastojanjem crkvenara MF. PZC. ZDZ.

To je jedina crkva na Jadranu podignuta isključivo za vjerske potrebe ribara, pa je kao vrijedan spomenik kulture pod zaštitom države.

Senjski uskoci za 80-godišnje (1537.-1617.) krvave borbe s Turcima i Venecijom uvijek su bili u dobrom odnosu sa svim našim otočanima, pa i s kornatskim ribarima i nikad nisu ometali ribolov. Međutim, u njihovim posljednjim trzajima, prije nego što su ih „velike sile“ likvidirale, prvih dana lipnja 1617. napali su Piškeru. Doznavši da su tamo stigli mletački trgovci da kupe ribu, 160 do zuba naoružanih uskoka provalilo je vrata na kućicama, zarobilo sve ribare, trgovce i mornare, ukupno oko 160 ljudi, povelo ih u veliko skladište na moru, pogubilo 18 trgovaca, poništilo svu slanu ribu, potopili 35 raznovrsnih lađa koje su se tu našle. Sve ostale ljude pustili su na slobodu. To je bio jedan od manjih, ali mnogobrojnih uskočkih udaraca po ekonomskom potencijalu Mletačke Republike.

Ostaci rimske vile na Kornatima

Crkva Gospe od Tarca

Uz crkvu se nalaze ostatci ranokršćanske crkve koja je služila je za vjerske potrebe vojne posade na Toreti, ali i za stanovništvo koje je živjelo na Kornatu, najvećim dijelom u samom Tarcu, jer je to najplodnije polje na Kornatu. isto tako ona je služila za vjerske potrebe putnika-mornara koji su se na plovidbenom putu Jadranom zaustavljali na Tarcu.

Kornatsko otočje poznato je i po drugoj zavjetnoj crkvici koja je jednako znamenita, crkvica svete Marije, koja se još naziva i crkva Gospe od Tarca. Jednom godišnje, prve nedjelje u srpnju, hodočasti se gospi od Tarca koju – *kurnatari* nazivaju i **kraljicom mora**. Natpis „Kraljica mora moli za nas“ ispisan je na pročelju crkvice koja dominira uvalom. Osim što se jednom godišnje održava misno slavlje, posljednjih godina sve je više mladenaca koji svoje sudbonosno „da“ kažu upravo u toj crkvici, na čijem je oltaru Gospina slika.

U uvali Tarac nalaze se ostaci ranokršćanske bazilike koja potječe iz šestog stoljeća. Da je na tom mjestu, nedaleko od morske obale, postojala ranokršćanska crkva upućivali su ostaci apside koja je sačuvana i gotovo naslonjena na zavjetnu crkvicu Gospe od Tarca.

Na uzvisini iznad crkve dobro su očuvani ostaci utvrde Turete (Toreta), čija gradnja se dovodi u vezu s ranokršćanskom bazilikom. Tureta je utvrda iz sustava za kontrolu plovidbe istočnom obalom Jadrana u vrijeme cara Justinijana (527-565) koji je svoje vojne dvore imao na obližnjem otoku Žirju. U podnožju utvrde izgrađena je, za to vrijeme prilično velika, bazilika uz koju se prostire najplodnije i najveće kornatsko polje Tarac te lokva s vodom koja nikad ne presušuje.
Treba spomenuti da je na otoku Kornatu pronađena kamena sjekira što upućuje da se ovdje živjelo od neolitika.

Kornatsko otočje bogato je povijesnim ostacima od kojih je većina pod morem, ali u neposrednoj blizini obalne crte, nalaze se ostatatci nekadašnjih rimskih solana, pristaništa ….

Kornat

Prije 2000 godina Kornat, Katina i Dugi otok sačinjavali su jedan jedinstveni otok dug 71,4 km, jer kopno „tone“ u more nešto manje od 1 metra u 1000 godina. Danas nalazimo uz našu obalu pod morem veliki broj građevina, koje su u rimsko doba bile na obali. Najočitiji primjer je otočić Trstikovac i otočić Vela Svršata.

Kornati, nekad nastanjeni ribarima, pastirima i zemljoradnicima, bili su bogato obrasli šumom sredinom prošlog stoljeća koja se zapalili utjecajem groma i gorili 40 dana.

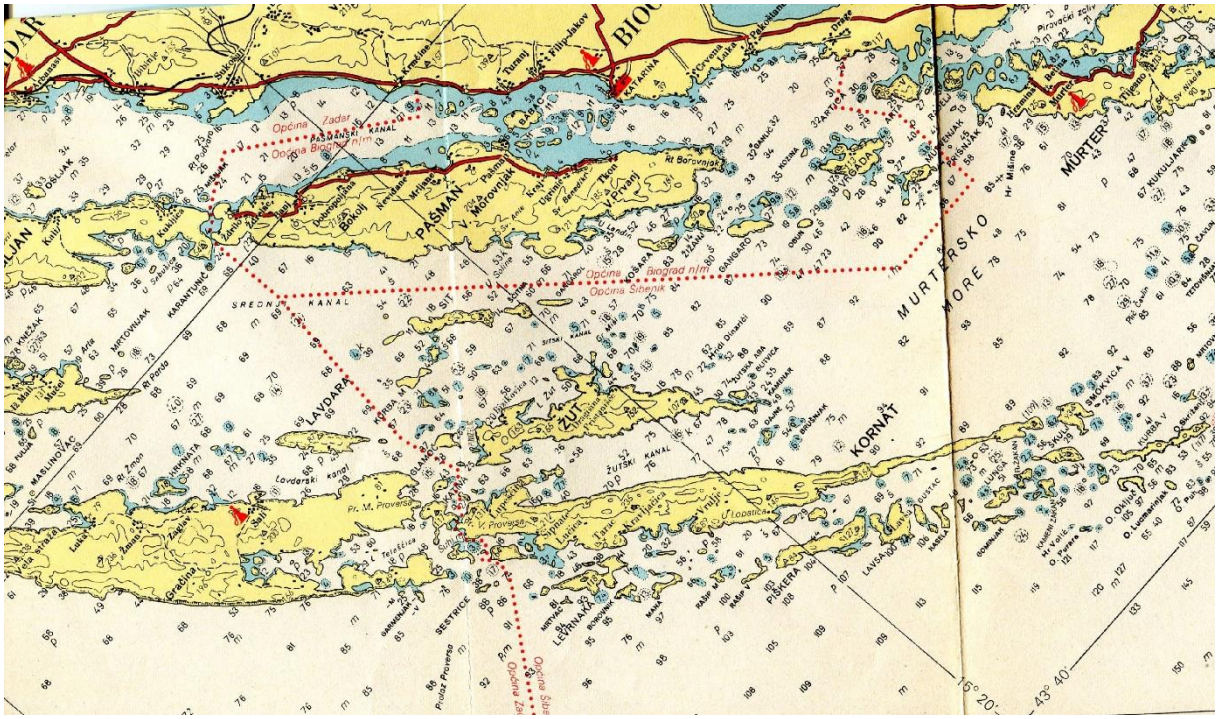
Nacionalnim parkom je proglašen 1980 i tada je stavljen pod zaštitu. Ukupna površina parka je oko 216 km2.

NP Kornat proteže se u duljini od 19 km, širina mu je 3,5 km; sastoji se od 89 otoka, otočića i hridi; prosječna površina otoka je 0,5 četvornih kilometara. Sve to obasjava 2700 sunčanih sati godišnje tj. 151 dan u godini je s vedrim nebom a 74 dana s oblačnim nebom; prosječna temperatura u srpnju i kolovozu je 25ºC; a samo 37 dana u godini pušu jaki vjetrovi.

Postoje četiri zone stroge zaštite u koje posjetiocima nije dopušten ulaz: područje oko otočića Purara, hridi Klint i Volić, otočića Mrtenjak, otočića Kolobučar i otočića Mali i Veliki Obručan.

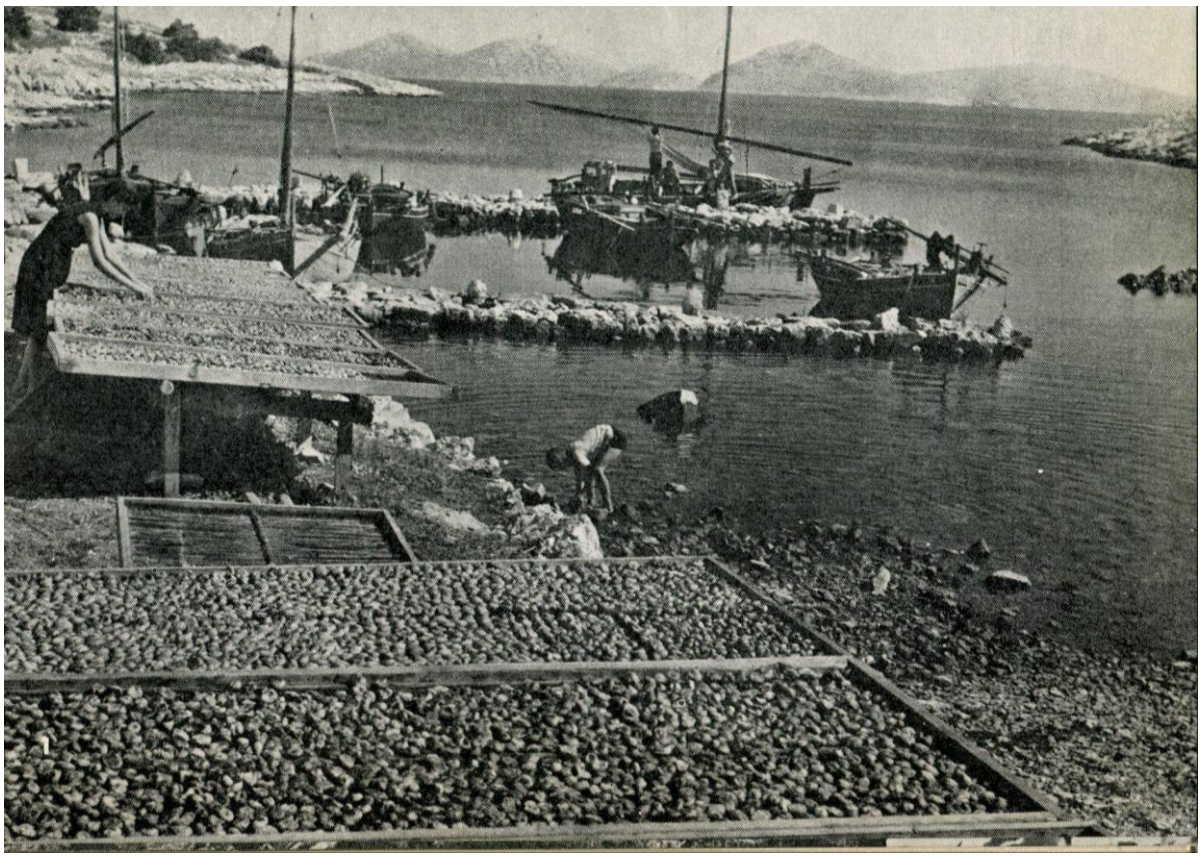
Dopuštena je plovidba i kupanje u ostalim dijelovima parka a sidrenje i noćenje dozvoljeni su uvalama: Stiniva, Strathval, Lupeška, Tomasovac-Suha punta,

Šipnate, Lučica, Kravjačica, Strižnja, Vruje, Gujak, Opat, Smokvica, Ravni Žakan, Lavsa, Piškera – Vela Panitula, uvala Anica na Levrnaci, Podbižanj, Koromašna.



Karta Kornatskog arhipelaga

Ukupna površina parka je oko 220 km2 a sastoji se od 89 otoka, otočića i hridi.



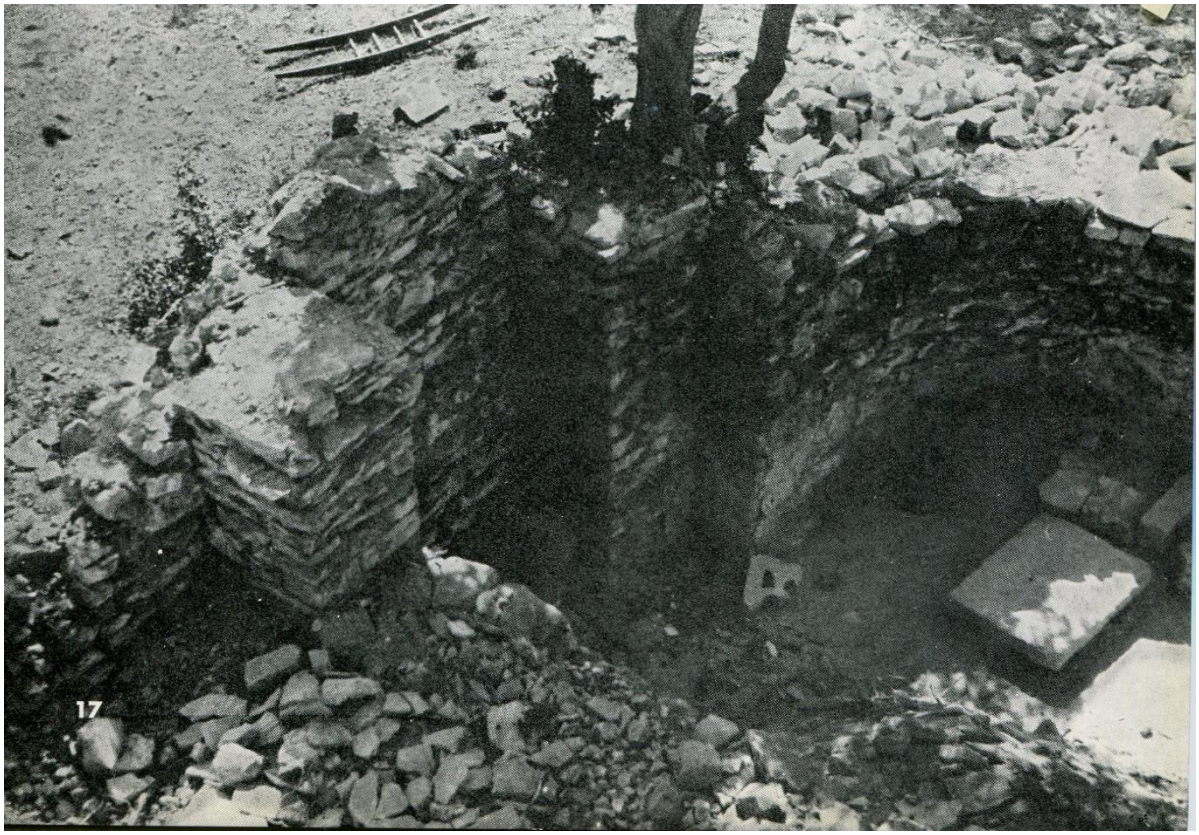
Sušenje smokava na otoku Smokvica (u pozadini otok Kurba vela)

Rastiranje mreža na otoku Lavsi

Apsida starokršćanske bazilike na Tarcu u blizini kule iz VI st.
iza nje crkvica izgrađena krajem srednjeg vijeka

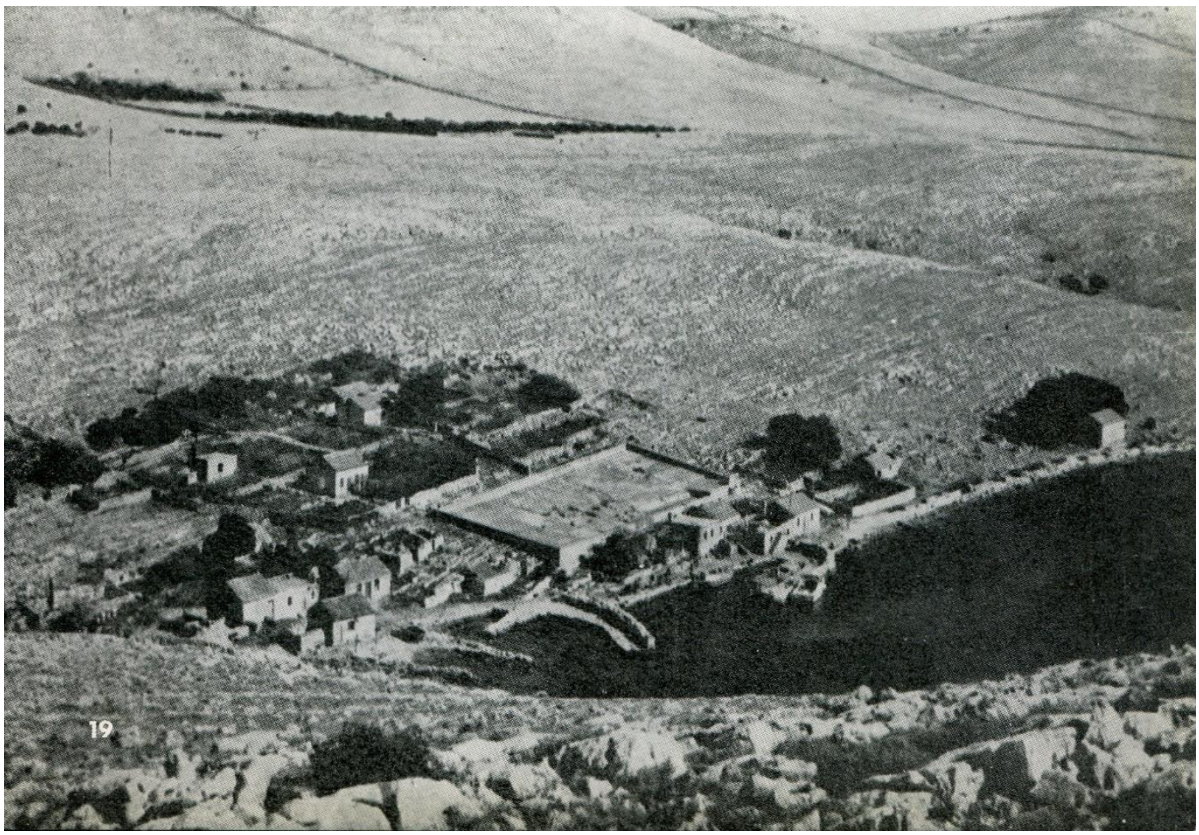
Ribarski brodovi u Velikoj Proversi ispred gostionice „Kod Mare“

Otkopani ostaci rimske vile u tjesnacu Male Proverse

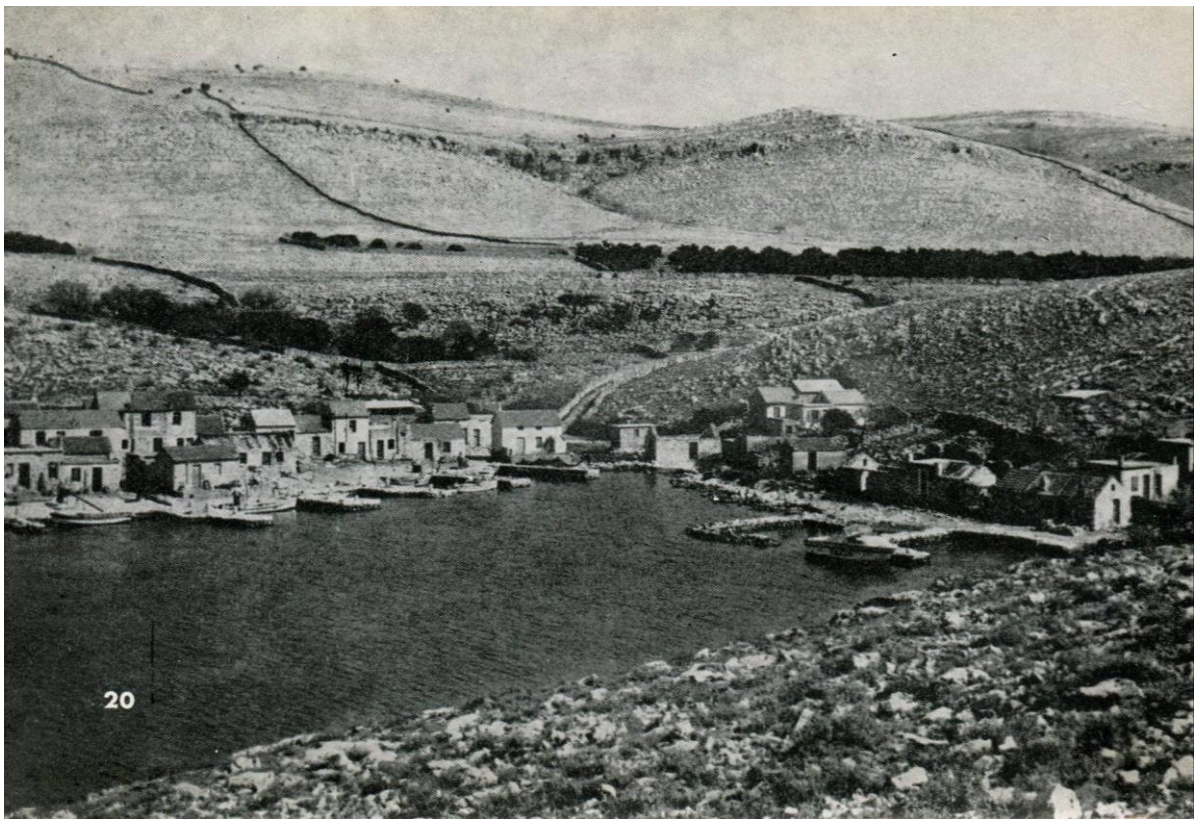


Ostaci ribarske crkvice sv. Ivan u Stivanju polju (Telašćica)

Sušenje mreža, otok Kornat - Kravljačica



Otok Kornat - Kravljačica



Otok Kornat - Vrulje

Lavsa

Upozorenje

Ne zaboravite pribaviti ribolovnu dozvolu

Jedan od najpoznatijih istarskih kulturnih spomenika je Eufrazijeva bazilika izgrađena u 6. stoljeću; mozaik ribe među mnogim drugim pronađenim ispod sjevernog broda bazilike.

Ne zaboravite da se brod i brodska kuhinja nalaze iznad najveće smočnice, ostave („špajze“) na svijetu.

Najbolja i najbrža „spiza“ su – netom ulovljeni šparići i poprženi s malo brašna na ulju.

Brodska kuhinja i njena jela, na visokoj je cijeni među svima koji plove, bilo oni putnici, profesionalni pomorci ili tek ljetni kapetani.

Užitak plovidbe bit će potpun, ako je i brodska kuhinja dobro organizirana kao i sve drugo na brodu. Plovidba i boravak na otvorenom iziskuju više tjelesne energije nego obično, tako da i hrana mora biti kalorična i raznovrsna. Posadu se ne hrani sendvičima i hranom iz konzerve. Dodatni faktori koji utječu na probleme prehrane su nažalost, pretjerana upotreba alkohola, kave i duhana. Konzumiranje hladnih pića, što je uobičajena stvar u nautičkom turizmu, ima dopunsko negativni efekt na probavni trakt.

Poznato je da morski zrak otvara tek, no istovremeno valovi i ljuljanje brodice mogu izazvati i sasvim suprotan učinak. Zbog morske bolesti možemo povratiti sve što smo prethodno pojeli ili potpuno izgubiti tek. Kod takvih slučajeva bitno je konzumirati lako probavljivu hranu, kao što su prepečenac i krekeri, i ne piti pretjerano. Ako vas more i sunce „smantaju“ najbolje je piti odgovarajuće napitke kako bi vratili izgubljene elektrolite, a tu najviše pomaže – sol.

Na moru je pravilo piti i kad niste žedni, i to najmanje dvije litre tekućine dnevno (bezalkoholna pića). Voda je ipak najprimjerenija. Već otvorena gazirana pića u plastičnim bocama držite okrenuta naopačke tako da mjehurići ostanu zarobljeni, tako da piće ostane svježe i nakon nekoliko dana.

Hladna i većinom konzervirana hrana usporava probavu, što na brodu zna biti vrlo neugodno. Ujutro, natašte, je najbolje popiti sok naranče ili pojesti preko noći namočene suhe šljive zajedno s vodom.

Za ručak ili večeru najbolje je pojesti neko voće; dinja, lubenica ili salatu na jedan od željenih inačica u kombinaciji s rajčicom, krastavcima, paprikom, tjesteninom itd. …

Za vrijeme valova ili olujnog vremena, ako baš morate ploviti, umjesto kuhanog obroka najbolje je uzimati kikiriki, bademe, očišćene orahe, suhe smokve, suhe šljive, datulje itd. To je jaka energetska hrana koja ne opterećuje želudac i brzo zasićuje. Uz to obavezno treba uzeti tople napitke kao kava, čaj, kakao ili juha od koncentrata.

Na kratkim i vikend krstarenjima namirnice - provišta - na brodu nije teško pohraniti. Povrće ostane svježe dva-tri dana ako ga ne držite na suncu i ne zatvorite u mali ormarić ili neki drugi prostor bez strujanja zraka. Zelenu salatu, blitvu i drugo možete staviti u veće papirnate vrećice, blago poškropljeno vodom i zatvoreno. Pametnije je kupovati malo zelenije voće koje će dozrjeti na brodu tijekom plovidbe. Svježe meso dobro se drži i nekoliko dana u brodskom hladnjaku, ali ako ga nemate, dva dana će izdržati omotano u krpu dobro navlaženoj mješavinom vode i kvasine (vinski ocat). Stavite ga u široku posudu bez poklopca na najhladnije mjesto na brodu. Obično je to u pramčanom djelu ispod ležaja. Isto tako možete meso odmah kako je kupljeno, još u luci napola prirediti sa svim začinima. Potpuno je jasno da ćete namirnice pohraniti što dalje od motornog prostora. Ulovljenu ili kupljenu ribu ili drugu morsku hranu ne čuvajte u kabini ili u moru. Isključivo u hladnjaku.

Voće kao jabuke i banane izdržati će duže nego sočnije voće poput krušaka, nektarina, breskvi, šljiva i sličnog. Voće rasporedite jedno do drugog da se ne dotiče, a nikao na hrpu.

Za krstarenje duže od tjedan ili više dana, potrebna je temeljitija organizacija i odabir namirnica. Treba uzeti i izbrati onoliko koliko planiramo utrošiti i sve što se može duže vrijeme održati. Od povrća je to krumpir, kupus u glavicama, cvjetača, luk, svježe ubrane mahune, patliđani, poluzrele rajčice, tikvice .... Namirnice je najbolje pohraniti u kutije ili mreže, i držati na prozračnom mjestu kao i povremeno izvaditi iz kutija i prozračiti. Svakodnevno pregledavanje namirnica je neophodno, kako bi uočili početak kvarenja i što prije takvu namirnicu utrošili. U zamjenu za svježe meso koristiti prosušenu mesnatu slaninu (ili još bolje domaću), konzerviranu šunku ili meso kuhano u vlastitom soku. Salamu izostavite jer je lako pokvarljiva. Ove namirnice se vrlo lako priređuju na jedan od željenih inačica kao: s umakom, prženjem ili paniranjem. Neophodan izvor bjelančevina osim u mesu imamo u jajima i siru, a pogodne su za dugotrajno držanje. Sir je najbolje uviti u papir i zatim u malo navlaženo platno. Sir će zadržati svoj specifičan miris ako pored njega (u kutijici ili navlaženo platno stavite grančicu timijana). Sirni namaz i jogurt izostavite jer je lako pokvarljivo. Maslac je najbolje umutiti sa solju, jedna mala žličica na 15 dag. Brašno, rižu (u zamjenu možete uzeti kus-kus jer je za pripremu potrebna samo vrela voda), tjesteninu (uzmite onu za koju je potrebno najmanje vrijeme kuhanja), kukuruznu krupicu ili brašno, ulje (svakako koristite maslinovo ulje), vinski ocat (kvasina), šećer, grah u konzervi, slanutak, leću ... sve to može izdržati dulje vrijeme za planirano više tjedno krstarenje a jelo ne će biti jednolično. Brašno, sol, šećer, rižu, kakao, kavu .. spremite u plastične posudice koje se hermetički zatvaraju, da se u njima ne stvore moljci ili crvi. Umjesto rajčice u pripremi jela možete koristiti i pelate u konzervi. Ne zaboravite uzeti i pire od rajčice u tubi. Pašteta u tubi ili konzervi najčešći je prehrambeni artikl koji se najbrže potroši.

Ne budite bahati s vodom, jer se mnogima dešava da već drugog ili trećeg dana ostanu bez nje.

Kuhinja ne će biti potpuna ako u njoj nema ono što jelu daje poseban - *gušt* - začini: papar u zrnu, mlinac za papar, masline (zelene i crne) morska sol, ružmarin, lovor, mravinac (origano), kadulja, lučice, kapare, matar, bosiljak, majčina dušica i ostalo po želji i ukusu. Gdje kod su ti začini tu je i more, tu je plovidba, tu su delicije.

Količine koje se ukrcavaju na brod određuju se prema broju članova posade i broju dana planirane plovidbe. Uvijek se mora računati i na rezervu u slučaju neplaniranog duljeg boravka, koji može biti iz raznih razloga kao kvar ili nevreme. Sigurnosna rezerva obično je 15 do 20 posto uključujući i suho voće za dane kad je onemogućeno kuhanje.

Stari grčki brodovi koji su plovili uglavnom ljeti, od ožujka do početka studenog, a zimi se izlazili iz luke tek u prijekoj potrebi (nisu imali kobilicu te nisu mogli ploviti protiv vjetra) na svojim trijerama nisu imali više hrane nego za tri dana. Zbog toga su Grci na našoj obali već zarana osnivali svoje faktorije - skladišta, opskrbni centri za trgovce i mornare.

Kuhinjska oprema – srce brodice, ako želite prirediti hranu bez problema ili improvizacije, mora biti prava, kompletna i namijenjena brodu. Ukoliko ste koristili na brodu kamp opremu, uvidjeli ste da ona ne odgovara zahtjevima brodu i da je na njoj vrlo teško pripremati jelo. Nemojte štedjeti, kupite najbolje što možete. Ona mora biti pravilno uređena tako da možete u manjem prostoru imati uvijek sve na svom mjestu. Vrlo je važan red i čistoća. Radna površina mora biti dovoljno velika kao i sudoper (*lavandin*) za pranje suđa, a slavina treba biti dovoljno visoka da možete prati i malo veće posude, a ne samo šalice za kavu. Radne površine moraju imati uzdignute rubove da stvari ne padaju po podu.

Pravilo je da tijekom plovidbe nikada ne ostavljate stvari na slobodnim površinama, već ih pospremite tamo gdje im je mjesto.

Štednjak - srce svake kuhinje - na većini brodova je na plin i u osnovi to je najlakše rješenje. Jednostavno se koristi, plamen je visokokaloričan i priprema hrane jela je brza. Ako se pridržavamo osnovnih mjera sigurnosti, nema opasnosti. Poslije svakog korištenja obavezno se mora zatvoriti ventil na boci, a svake godine pregledajte instalaciju i zamijenite gumeno crijevo. Štednjak mora imati termostatski osigurač. Plinska boca se ugrađuje na rubovima palube, na provi ili krmi.

Štednjak ima učvršćivače za lonce, a cijeli bi trebao rotirati kako bi dok se brod naginje ostao u vodoravnom položaju.

Štednjak na petrolej podesan za duža putovanja ili odlaske u područja gdje nema mogućnosti zamjene ili punjenja plinske boce. Prije upotrebe potrebno ga je predgrijati, mnogi to smatraju nepotrebnim zadržavanjem i gubljenjem vremena, ali je gorivo ekonomično i ne zauzima mnogo mjesta. Kalorična vrijednost plamena još je veća nego s plinom. Petrolejski štednjaci najpopularniji su na jahtama koje plove svjetskim morima. Usavršavanjem tehnologije, gdje je plamen zatvoren keramičkim pločama, doprinijelo je njegovoj popularnosti.

Štednjak na špirit, koji radi slično kao petrolejski, nema u Europi brojnije pristalice za razliku od SAD.

Danas se već ugrađuju i štednjaci sa staklokeramičkom pločom pogonjeno dizelskim gorivom tako da ga je moguće ugraditi i na manja plovila bez generatora. Izvana se ploča ni po čemu ne razlikuje od modela za kućanstvo, stilski je oblikovana, jednostavna za korištenje i održavanje. U usporedbi s uobičajenim plinskim kuhalima dizelski imaju cijeli niz prednosti: pogonsko gorivo nije eksplozivno, pri izgaranju se ne oslobađa vlaga u kabini i štedi se prostor za smještaj plinske boce. Na ploči se nalazi i signalno svjetlo za upozorenje ne vruću površinu, a moguće je dodatno ugraditi praktične držače za lonce i rešetke za pečenje kruha.

Štednjak na dizel gorivo, osim što se na njemu kuha i peče, grije i kabinu a može se kombinirati i sa bojlerom za toplu vodu. Ovakvi štednjaci koriste se za hladnija područja. Paljenje je automatizirano i svodi se na pritiskanje dugmeta, dok gorivo dolazi izravno iz spremnika brodskog motora.

Električni štednjak koriste velike jahte. To su najpouzdaniji, čisti i jednostavni, ali zahtijevaju posjedovanje generatora za struju, koji mora biti uključen dok štednjak radi

Ako štednjak ima pećnicu, i ako ima mjesta na brodu (u kuhinjskom prostoru), vrijedno je to imati i platiti za to, jer će kuhinja odnosno pripremljena jela biti raznovrsnija a neka i bolja tj. ukusnija. U pećici se jela brže pripremaju. Kruh se može napraviti i bez pećnice, ali kolači ne. Boravak na brodu nije razlog odricanja od nekih vrsta jela, koja posadi mogu upotpuniti užitak koji je neponovljiv na krstarenjima između dva plavetnila; mora i neba. Pećnica je manja nego u našim domovima i opremljen za kuhanje u pokretu, što znači da se pećnica zaključava kako hrana u naginjanju ne bi izletjela.

Posjedovanje mikrovalne pećnice (najmanja je po volumenu) u kojoj se hrana priprema u kratkom vremenu, zahtjeva posjedovanje generatora zbog velike potrošnje struje.

Brodsko posuđe od nehrđajućeg čelika s bakrenim dnom za bolje provođenje topline, je najbolje, najtrajnije i najisplativije bez obzira na dosta visoku cijenu kad ga se kupuje. U prosjeku je potrebno tri do četiri posude, uključujući i tavu. Najidealnije je posjedovanje kompleta koji se može složiti jedan u drugi, kako bi kod spremanja zauzimao najmanje prostora. Obavezno je posjedovanje visokog lonca iz kojeg, napunjenog do 2/3 sadržaja, se neće sadržaj proliti kod naginjanja broda. Lonac na paru ili ekspresni lonac, najvrjedniji je dio brodske kuhinje. U njemu se jelo brže priprema (troši se manje vremena i energije), uvijek je zatvoren i u slučaju pada na pod kabine nema nikakve štete (jelo je sačuvano). Mora se uvijek paziti kod

otvaranja lonca, ventil treba biti spušten a para ne smije izlaziti. Posuda zvana *wok* najbolje će odgovarati za prženje svih namirnica.

Oštar nož za filetiranje ribe obavezan je u garnituru pribora za rezanje i usitnjavanje uz ribež i cjediljku.

Posuda zvana Optimus Mini Oven (sada već stari proizvod ali odlične primjene) zamjenjuje pećnicu i u njoj se mogu osim kruha ispeći i druga jela. Na plinskom ili petrolejskom plameniku potrebno je 30-tak minuta da se ispeče kruh, kolač ili nešto drugo.

Staklene čaše i keramički tanjuri nisu pogodni za brod. Postoji posebno kvalitetno posuđe za brodove od posebnih plastičnih materijala vrlo otpornih na habanje, grebanje i ostale agresivne kemikalije. Na stolu je najbolje imati plastične podloške koji se dobro prianjaju za podloge i koji sprječavaju klizanje posuđa.

Hladionik, uz sav ostali kuhinjski pribor, je neizostavan na brodu. Na manjim i srednje velikim jahtama najpopularniji je kompresorski sistem koji omogućava duboko smrzavanje dok ste u luci ili marini i priključeni na 220 V. U plovidbi se koristi 12 V i obično hlađenje. Sadržaj koji je ranije bio duboko smrznut, izdržat će bez otvaranja nekoliko dana. Mjesto gdje se nalazi isparivač ne smije se zagrađivati, već treba omogućiti što bolju cirkulaciju zraka radi odvođenja topline koju proizvodi. Hladionik treba biti dobro izoliran, poklopac mora biti sa zatvaračem i otvaranje prema gore.

Roštilj ili gradele su također sastavni dio kuhinje, na kojem se mogu osim ribe i plodova mora prirediti i druga jela. Postoje brodski roštilji koji se učvrste na ogradu broda i žar ili pepeo ne mogu oštetiti palubu ili oplatu broda. U svakom slučaju, koristili ga na brodu ili u prirodi, mora se paziti na eventualne neželjene posljedice, uglavnom uzrokovane nepažnjom, izazivanja požara zaostalom žeravicom ili toplim pepelom. Poslije korištenja dobro provjerite mjesto i okolinu na kojem ste radili roštilj. Bogatstvo flore puno je eteričnog bilja koje je vrlo zapaljivo, pa se dešava kad nema dugotrajne kiše da dolazi i do samozapaljenja.

Plinska boca uvijek kora biti puna pred svaki odlazak na krstarenje (ako ima mjesta dobro je uzeti i rezervnu). Jedna boca dovoljna je za 2 osobe za 60 dana.

Pripremite dovoljan broj kuhinjskih krpa koje uvije trebaju.

Dobra termička obrada i konzumiranje bez odgode.

Sam čin kuhanja mora biti - dugotrajan, za razliku od namirnica koje se u pravilu čuvaju – kratko. Jer je hrana idealna medij za razmnožavanje mikroorganizama.

Pripremanje namirnica zahtjeva razvijene higijenske navike – pranje ruku, a svakako treba voditi računa o čistoći posuđa, pribora za kuhanje i kuhinjskih površina. Dobrom termičkom obradom smatra se temeljito kuhanje, pečenje i prženje.

Čuvanje hrane na temperaturi kabine ili naknadno podgrijavanje mogu dovesti do toga da se preživjeli mikroorganizmi u hrani nanovo vrlo brzo razmnože i uzrokuju otrovanje. Ribu što prije pripremite, posebno plavu. Školjke u naseljenim mjestima (uvalama) ne vadite radite ispusta kanalizacije. Kuhanu rižu ne ostavljajte za drugi obrok na temperaturi okoline. Piletinu ne panirajte, jer termička obrada ponekad nije dovoljna. Na brod nikad ne nosite i ne pohranjujte kolače. Posebno kremaste.

„Čuvajte prirodu, samo smo je posudili i takvu je trebamo vratiti.“

BRODSKA KUHINJA

Naziv “brodska kuhinja” koristi se i za kuhinje u kojima je sve na dohvat ruke, a idealne su za manje stambene površine. Skučenost prostora potiče kreativnost, improvizacije i izrazitu ekonomičnost baratanja namirnicama, vremenom i prostorom.

Raspoloženje posade ovisi o hrani i njezinoj ukusnosti. Zato se potrudite svojim umijećem raspoložiti posadu.

Uzduž naše obale, na mnogobrojnim podmorskim arheološkim lokalitetima među najbolje je sačuvanim predmetima opreme broda *kuhinjski pribor*. U početku bile su to najprimitivnije posude, lonci, *fornio*, gdje bi se vatra ložila kroz mali bočni otvor, a kao poklopac postavljao se glineni lonac istoga promjera u kojemu se kuhalo jelo za malobrojnu posadu. Veći brodovi imali su posebnu prostoriju s otvorenom vatrom gdje se kuhalo ili peklo.

OPREMANJE BRODSKE KUHINJE

Najnužnija oprema kuhinje, za 5-6 osoba, da se u njoj može efikasno i jednostavno kuhati tijekom višednevnog krstarenja a da brod nije preopterećen nepotrebnim loncima i zdjelama. Kad nabave posuđa najbolje je kupiti visokokvalitetno posuđe od inox-a s termičkim dnom.

Za brodsko posuđe je najvažnije da je najboljega Inox-a ili eventualno aluminija. Nikakvi emajlirani lonci na brodu ne dolaze u obzir. Slana atmosfera, a i činjenica da je na brodu uvijek nestašica vode, pa se posuđe najčešće pere direktno u moru, zahtijevaju prvoklasne materijale. Naročito su kritična mjesta spojevi i to posebno drški (ručki). Kod jeftinog posuđa već nakon jedne sezone ti dijelovi počnu rđati i ručke otpadaju.

Posude i pribor odlažite u nekoliko redova. Najpristupačnije stavite ono što često koristite, a u drugom redu ono što se rjeđe koristi.

Potrebno je:

Veliki plitki lonac s poklopcem (F 24 ili čak F 26 x 10 cm).	Što širi to bolji, ali je ipak njegova veličina određena veličinom brodskog štednjaka. Ovakav lonac je nezamjenjiva oprema, prije svega za kuhanje brudeta i gregada, a posebno za prženje. Pržiti ribu u tavi znači čišćenja cijelog prostora oko štednjaka. A ukoliko se riba prži u ovakvom loncu čišćenja je neusporedivo manje.
Visoki lonac s poklopcem (F 22 x 20 cm) je nezamjenjiv	Jedno od najčešćih jela koje se kuha na brodu je tjestenina s raznim umacima, a visoki lonac je idealan za kuhanje tjestenine, ali i za kuhanje krumpira, povrća, juhe itd.
Niski lonac s poklopcem (F 22 x 10 cm).	Idealan za umake, rižota, paprikaše i sl.

Niski lonac s poklopcem (F 18 x 10 cm).	Posuda za kuhanje čaja ili crne kave kada na brod dođe veće društvo sa susjednih brodova.
Tava.	Što šira to bolja. Prije svega služi za pečenje palačinki, te pripremu različitih jela s jajima (*fritaje*). Najsvrsishodnije tava je kada joj je promjer jednak promjeru najšireg lonca, tako da se može koristiti isti poklopac.
Mala posuda za kuhanje kave i grijanje mlijeka s profiliranim odljevom zbog lakšeg izlijevanja.	
Plastični poklopci promjera prilagođenog promjeru lonaca (pogotovo onih manjih) kojima se lonac može skoro hermetički zatvoriti.	U njima hrana koja je ostala od ručka može dočekati i večeru bez opasnosti da se za vrijeme plovidbe nađe u različitim dijelovima broda. Suvremeno posuđe s termo dnom obično ima takve poklopce, ali se oni ponekad mogu i posebno kupiti.
Na brodu gdje postoji u brodskoj kuhinji pećnica nužna je plitica (lim, padela, protvan, škrovada) za pečenje čija veličina treba biti prilagođena veličini pećnice.	Koristan je sistem dvije plitice različite dubine od kojih jedna može služiti kao poklopac drugoj.
 Ukoliko nema pećnice na brodu ne znači da se morate odreći mirisa pečenog krumpira ili svježe pečenog kruha.	*Omnia je specifično dizajnirana posuda u tri dijela koji čine zatvoreni sustav i omogućuju izrazito učinkovitu distribuciju topline. Tako da se u Omnia posudi može peći hrana na najmanjem plameniku s najmanjom vatrom. Posuda je izrađena od čelika i aluminija tako da je lagana i može se razgraditi pa ne zauzima puno prostora i lako se prepoznaje na brodu. Sada možete spremati hranu iz pećnica i na brodu bez puno plina i bez nepotrebne topline. Omnia pećnica je prikladna za pripremu kruha i peciva, i pečenja kao što bi se radilo ispod peke. Izrazito je dobro za pripremu lignja s krumpirima ili hobotnicama, kao i janjetine ili piletine s krumpirom i povrćem.*
Lonac pod pritiskom 	Na brodu je od velike koristi i lonac pod pritiskom (ekspres lonac). (ekspres lonac). Osnovna brodska pravila kuhanja su - kuhati u najkraćem vremenu uz minimalni potrošak goriva - a lonac pod pritiskom upravo to daje. Vrijeme kuhanja skraćuje tri puta. Tijekom kuhanja morate paziti na čestu kontrolu funkcionalnosti svih dijelova, a posebno ispusnog i ventila, koji su ključni za njegov ispravan rad. Vrijeme kuhanja se skraćuje zato što je u loncu pritisak veći od atmosferskog pritiska. Ispusni ventil održava konstantnim taj povišeni pritisak, a prekotlačni ventil reagira ukoliko pritisak pređe maksimalno

	dozvoljenu vrijednost. Princip kuhanja u loncu pod pritiskom je vrlo jednostavan i sastoji se od tri koraka: 1. U lonac stavite sve sastojke koji se kuhaju, a vodu dopunite maksimalno do oznake za maksimalno dozvoljenu razinu. Zatvorite hermetički poklopac i ispusni ventil stavi u radni položaj. 2. Lonac stavite na štednjak, a plamen pojačajte na maksimalnu vrijednost. 3. Kada voda zakuha, vidi se po pari koja počne izlaziti iz ispusnog ventila, plamen smanjite na minimalnu vrijednost i kuhanje nastavite do kraja. Upute o tome koliko se što kuha u loncu pod pritiskom nalaze se u knjižici koju ste dobili uz lonac. Lonac otvorite tako da prvo potpuno otvorite ispusni ventil dok iz lonca ne izađe sva para, a tek se onda skida poklopac. Jedno od jela koje se najbolje kuha u takvom loncu je hobotnica. Lonac pod pritiskom je također izuzetno koristan ukoliko je potrebno brzo zakipiti vodu. Za brod je najpogodniji lonac od 5-7 l.
***Ostali pomoćni pribor*:** *Cjediljka za cijeđenje tjestenine*	promjera dovoljno velikog da tjestenina ne pobjegne preko rubova. Plastične su najbolji izbor, nisu teške, manje su i lakše ju je održavati.
Daska za maso	ili bolje dvije daske za meso, jedna veća drvena (dobro je da je iz jednog komada drva) pogodna za rezanje mesa, tučenje mesa i čišćenje ribe, druga manja, može biti drvena ili teflonska, za sjeckanje povrća.
Bat za tučenje mesa	drveni ili aluminijski.
Noževi	najmanje tri prvoklasne kvalitete, jedan veći, širег sječiva pogodan za sjeckanje, jedan manji uskog sječiva za rezanje mesa i čišćenje ribe i jedan veliki nazubljeni za rezanje kruha.
Nož za ljuštenje krumpira	krumpir je jedno od povrća koje se na brodu dobro čuva, pa je zbog toga često sastavni dio brodskog jelovnika, a specijalni nož za ljuštenje dosta ubrzava čišćenje.
Kuhače	drvene ili plastične najmanje dvije.
Velika žlica (šeflja, kaciola)	za grabljenje juhe
Otvarač za konzerve	Najbolje s kotačićem.
Vadičep	nešto bez čega brod ne može biti. Obično zahrđa već nakon jedne sezone pa je svejedno kakav je, glavno da lako vadi čepove i otvara boce piva.

Posude za	šećer, kavu, čaj, sol, papar i ostale začine. Sve bi trebale imati poklopac koji hermetički zatvara, s jedne strane zbog toga da začini ne gube miris, a s druge strane i zbog toga da ne lete po brodu kada on počne plesati na valovima.
Plastično posuđe	Na brodu su od posebne koristi plastične posude s poklopcem različitih veličina i oblika (pravokutne, kvadratne, okrugle, ovalne), a posebno ako poklopac hermetički zatvara. One su idealne za privremeno čuvanje namirnica, pogotovo za vrijeme plovidbe.
Ostali korisni pribor na brodu	Termos boce, najbolje one koje su cijele od inoxa i nemaju staklenih dijelova. Strugalica ili ribež. Uložak za parenje povrća. Najbolji je inox uložak koji se otvara kao lepeza i odgovara promjeru bilo kojeg lonca. Individualni inačicai kuhanja zahtijevaju neki dodatni pribor koji će svako sebi lako dodati.
Brodski pribor za jelo i tanjuri (žlice, vilice, noževi, male žličice) 	Puno je bolje uzeti onaj koji je cijeli od metala. Spoj plastične ručke i metalnog dijela najčešće brzo korodira. Pribora za jelo, tanjura i čaša uvijek treba biti bar 50% više nego li je kreveta na brodu. Predmeti se lako izgube, pogotovo ako se suđe pere u moru, a treba misliti i na brodske goste.
Tanjuri *Melamin posuđe*	Tanjuri plastični, po mogućnosti od posebne otporne plastike koja se naziva „melamin“. Posuđe od melamina (tanjuri, zdjele, pladnjevi) raznih je oblika, lakši su od porculana a dugotrajni u upotrebi. Mogu se koristiti i tanji od inox-a, hotelski inox tanjuri izdužene forme koji se obično koriste za posluživanje jedne porcije i hotelske inox čaše u kojima se u restoranima poslužuje juha. Inox čaše se mogu upotrebljavati za juhu, za bijelu kavu, a mogu poslužiti i kao čaša za piće. Na brodu su korisni su i tanjuri koji su podijeljeni na više nezavisnih dijelova (tip „self-service“). Najveća im je prednost ta što se jednim pranjem u stvari peru tri tanjura.

 „self-service“	
Čaše	Piti vino iz plastične ili metalne čaše nije užitak. Problem sa staklenim čašama uvijek je isti - gdje ih smjestiti da se ne razbiju. U specijaliziranim nautičkim dućanima mogu se pronaći male drvene kutije, iznutra obložene spužvastim materijalom u koje stane nekoliko čaše za vino.
Ostali pribor u kuhinji	Spužve i krpice za pranje posuđa, štednjaka, sudopera. Deterđent za pranje posuđa, najbolje onaj koji dobro podnosi morsku vodu (danas su to više manje svi) i koji po mogućnosti ne štete prirodi. Aluminijska folija za umatanje. Prozirna plastična kuhinjska folija koja se pripija uz hranu ili uz stjenke posude. Role kuhinjskog papira. Osim za brisanje od posebne su koristi kod prženja i pohanja, zato što odlično upijaju višak masnoća. Vreće za smeće, bolje ga je držati u manjim vrećama.

Barbin provijant

Barbin provijant - **provijant**; *razgovorno u žargonu*: hrv.; 1.hrana potrebna za život; 2.poputbina; 3. životne namirnice;

Navedene količine su približne i variraju prema osobnim razlikama

Osnovne brodske namirnice

Brašno glatko	2 kg
Kukuruzna krupica	1 kg
Krušne mrvice	vrećica
Ulje obično	2 l
Ulje maslinovo	1 l
Ocat vinski ili kvasina	1 l
Šećer	1 kg
Sol	½ kg
Papar	mala vrećica
Lovor	
Crvena mljevena paprika slatka	100 g.
Kava	½ kg
Kakao	250 g
Čaj po izboru	
Rajčica (paradajz)	veća tuba
Jaja	40 kom
Mlijeko	8 l
Sir svježi	1 kg
Sir tvrdi (ovčji ili kravlji) za ribanje	½ kg
Sir ribani	8 vrećica
Vrhnje	6 kom
Vrhnje za kuhanje	½ l
Jogurt (kefir ili kiselo mlijeko)	12 kom
Majoneza	4 vrećice
Senf	250 gr
Maslac	250 g
Riža	1 kg
Tjestenina (po izboru)	2 kg
Med	900 g (velika staklenka)
Pekmez (po želji)	1 staklenka
Slanina (panceta, špek)	1 kg
Pršut (šunka)	½ kg
Kobasice: Kranjske, Hrenovke	po 3 para od svake vrste
Kruh	Količina po izboru
Krumpir	4 kg
Luk – kapula ljubičasti (najbolje odgovara ribljim jelima)	2 kg
Češnjak (bilo bi dobro da ga kupite na lokalnog tržnici i to pravi domaći kojeg će te prepoznati po korijenu – končićima na donjem dijelu)	½ kg

Rajčica, paradajz	3 kg
Brokula	1 kg
Paprika	1 kg
Krastavci	4 kom
Tikvice	4 kom
Zelje - kupus	1 glavica
Mrkva	½ kg
Grah	4 konzerve po 500 g
Limun	1 kg
Peršin	najviše lista i nekoliko korijena. Najbolje je da ga iskošite prije putovanja i odložite u plastičnu kutijicu
Lovor	dvadesetak listova za začinjavanje jela
Voda za piće	najmanje količina 2 l po osobi
Vino: suho bijelo i crno (čaša vina nakon plovidbe i nazdravljanje uspješnom završetku plovidbe jednako je običaj prekaljenih morskih vukova kao i ljetnih nevježa (kapetana)	Po 1 l od svakoga

Rezervne namirnice

Riblje konzerve; sardine, tuna	Po 4 kom
Dvopek	2 paketa po izboru
Mesne konzerve	Mesni doručak, gulaš, … po 2 konzerve

Energetske namirnice – ili „paket za preživljavanje“

Ove namirnice su i inače preporučljive na brodu u slučaju nemogućnosti nabave prehrambenih artikala. Pakovanje navedenih namirnica po 20 dag po osobi (što znači: po osobi 20 dag x dva (2) dana):

smokve	bademi
rogači	čokolada (pakiranje, problem topljenja)
grožđice	bomboni
med	sol
dvopek	kocke za juhu
gotova juha	gotova jela
čaj	mineralna voda

Opskrba broda

Za potrebu posade i poduzetnika koji su putovali s vlastitom robom, utovarile su se hrana i potrepštine. Prema lastovskoj odredbi iz 1516. proizlazi da su Lastovci imali običaj svoje voće, namirnice i proizvode za prehranu prevoziti u Dubrovnik da bi ih prodavali u luci. Zahvaljujući izrazima „*per la messa*" ili „*per tramesso*" (za stol, za obrok) iz splitskih lučkih carinskih zapisnika, saznaje se, barem u dalmatinskim krajevima, što je otprilike posada mogla jesti. Nešto malo *usoljenog mesa*, podosta *sardela* i *sira,* puno *smokava*, nešto malo *meda,* a za piće se ponajviše utovarilo bačve vina, jer je u brodovima bilo vrlo teško držati svježu vodu. Nije bilo preporučeno utovariti u brod previše vina koji je bio pohranjen bačvama, jer se u njima ubrzo moglo pretvoriti u ocat, ali kratak prijevoz iz luke u luke, ipak je mogao izdržati.

U Zadru su se razlikovale dugo linijske trase od kratke i stoga za put izvan Jadrana i sve do sjeverne Afrike, moglo se utovariti jednog *bigoncia*, tj. 4 modija vina, odnosno oko 420 litara uz još 420 litara vode. Za kraća putovanja opskrba pićem bila je upola manja. Za duljih putovanja posada bi se hranila s tzv. *menudi* ili *minuti,* tj. *lećom, bobom, slanutkom* i *baškotama*. U Zadru se za preko jadranska putovanja nosilo do 666 kilograma *brašna* i dvopeka. Osim prehrambenih proizvoda u brodu se trebalo osigurati dovoljno sanduka voštanih ili lojnih svijeća da bi se prostorije mogle osvijetliti.

Što reći nakon toga: inspektori 21. stoljeća gdje ste!!?? *O tempora, o mores!*

Izvori:

Sabine Florence Fabijanec:
Stara hrvatska svakodnevica
Od tržnice do luke
Profesionalna djelatnost zadarskih trgovaca u XIV. i XV. stoljeću

NORMATIVI

Normativi (*lat.* norma) hrane i pića; u ugostiteljstvu propisana količina materijala (namirnica i pića) koja se može potrošiti za pripremanje nekog jela, odnosno pića. Normativi su osnova za kontrolu utrošenog materijala i planiranje nabave, za izračunavanje cijena pripreme, a time i prodajne cijene određene ugostiteljske usluge

Količina namirnica za jedan obrok

količina namirnica koja se daje u porciji važna je radi oblikovanja cijene, ali se je isto tako mora pridržavati kod posluživanja, da ne dolazi do zakidanja gosta. Težinske količine ne mogu se poštivati uvijek u gram, što ne znači da je dozvoljeno odstupanje kao pravilo:

Količina namirnica za 1 osobu

Hladno predjelo	
šunka	10 dag
sirova slanina	10 dag
hren naribani	2 dag
kiseli krastavci	1,5 dag
luk	5 dag
rotkvice	pola vezice
svježi kravlji sir	15 dag
vrhnje	1 dl
Juha	2,5 dl (1 litra juhe obično je za 5 porcija; 1 porcija je 1/16 litre
količina namirnica za juhu po osobi	nasjeckani peršin 1 - 2 g grah za juhu 4 dag grašak za juhu 6 dag tijesto kao prilog (juha) 2 dag
Meso	
s kostima, prema vrsti, kakvoći i načinima pripreme	20-25 dag bruto
Inačica u kuhanja i posluživanja	12-15 dag neto
suho meso	12-15 dag neto
perad (svježa i varijantama pripreme)	30-40 dag bruto
divljač	25-30 dag bruto
meso (pripremljeno-gotovo)	
Beefsteak (Entrecôte, Rostbraten)	16-18 dag
Chateaubriand, Entrecote double	35-40 dag
Côte de boeuf, po narudžbi, po osobi	cca. 30 dag
Filets mignons, 3 komada po osobi, po komadu	5-6 dag
gulaši , ragui .... à la carte,	15-16 dag
naravni odrezak	15-16 dag
bečki odrezak	12-15 dag
svinjski kotlet à la carte, 2 komada po	8-10 dag
svinjski kotlet i menu, 1 komad	10-12 dag
teleći kotlet, 1 komad po osobi	18-20 dag
teleći odrezak	16-18 dag
Turnedos, 2 komada u porciji, po komadu	8-9 dag

Turnedo, 1 komad u menu	10-12 dag
T-Bone-Steak, po narudžbi, po osobi	cca. 30 dag
Perad	
piletina za paprikaš	30 dag
guska	35 dag
pečena hladna purica	35 dag
punjena pureća prsa	15 dag
patka	35 dag
purica	35 dag
purica na zagorski za 10 osoba	minimum težine 2 kg
Teletina	
teleći ujušak	16 dag
teleći but	22 dag
teleća prsa	18 - 20 dag
teleća lopatica	24 dag
teleća koljenica	35 dag
Govedina/Junetina	
goveđi but	22 dag
goveđa pisana pečenica	20 dag
odrezak	18 dag
Svinjetina	
pečeni hladni odojak	35 dag
pečeni hladni svinjski hrbat	20 dag
pečeni svinjski but	22 dag
buncek	40 dag
dimljeni kuhani buncek	30 dag
Divljač	
biserka	30 dag
fazan	25-35 dag
srna	25 dag
srneći medaljon	18 dag
vepar	20 dag
zec	35 dag
Iznutrice	
goveđi jezik	10 dag
mozak	16 dag
bubrezi	16 dag
teleća jetra	15-18 dag
teleće srce	25 dag
fileki sa slaninom	13 dag
teleća plućica	18 dag
Riba u cijelosti	
à la carte, uobičajeno	25-30 dag (za filet 20 dag)
kao filet (predjelo ili menu)	10-15 dag
kao filet (glavno jelo)	18-20 dag
som filet	15-25 dag
šaran pohani	15 dag
šaran prženi	25 dag
šaran punjeni	20 dag
žablji kraci	8 kom

Kobasice	
domaće krvavice	20 dag
domaće pečenice	20 dag
Prilozi težina ovisi o inačicama u ukrašavanja jela („garniranja“), kao i o tome da li dolazi jedan ili više priloga i da li su u sastavu laki i zasitni prilozi	
zeleno i lisnato povrće	20-25 dag
korjenasto povrće	15 dag
suho povrće, različite inačice pripreme	4-6 dag
suho voće, različito	5-8 dag
voće u kompotu	20 dag
tijesta (ovisno o inačicama u pripreme)	3-5 dag
svježe varivo	25 - 25 dag
ujušak	30 dag
grah s kiselim zeljem	graha 6 dag kiselog zelja 10 dag
grah s ričetom	graha 5 dag ječmena kaša 4 dag
mahune (prilog)	3 dag
hajdina kaša	12 dag
krumpira	15-30 dag
proso	5 dag
ječmena kaša	10 dag
žganci	10 dag
tijesto kao glavno jelo	10 - 12 dag
zasitni prilozi	
riža	4-5 dag
valjušci	4-5 dag
tijesta	4-5 dag
sočiva	4 dag
krumpir (ovisi o inačicama u pripreme)	25-30 dag

Gubitci kod pripremanja namirnica

Povrće kod čišćenja	
Celer	30%
Cikla	20%
Cvjetača	25%
Grašak (mahune)	60%
Hren	10%
Kelj	30 %
Kesten	20%
Koraba	30%
Krastavac	5%
Krumpir	25%
Mahune	5%
Mrkva	20%
Špinat	10%
Tikvice	10%

Gubitci kod voća

Bademi s ljuskom	30%
Breskve	15%
Grožđe	10%
Jabuke, kruške	20%
Jagode	5%
Marelice	10%
Limun	45%
Orasi i lješnjaci s ljuskom	30%
Orasi lješnjaci očišćeni	3%
Šljive	15%
Trešnje i višnje	15%

Gubitci kod riba

Slatkovodna riba	
Grgeč	65%
Linjak	40%
Pastrva	30%
Som	50%
Smuđ	40%
Šaran	50%
Štuka	60%
Rak slatkovodni	85%
Morska riba	
Grdobina bez glave	20%
Kovač	70%
List	50%
Lovrata	45%
Obliš kvrgaš	60%
Oslić	50%
Škrpina	55%

Trlja	50%
Ugotica	50%
Ljuskari i mekušci	
Dagnje	80%
Jastog	70%
Prug	80%
Kozica rumena, s glavom	75%
Kozica obična bez glave	15%
Lignja, sipa	20%
Rakovica	75%
Škamp, s glavom	75%
Škamp, bez glave	20%

Gubitak na težini namirnica kod različitih oblika toplinske obrade

Glavno jelo	Nježni komadi mesa	Čvršći komadi mesa
Oblik obrade		
pečenje (polukrvavo)	15 - 20 %	-
pečenje (ne krvavo)	cca. 25%	cca. 30%
pirjanje (tamno meso)	cca. 30%	cca. 35%
kuhanje	cca. 35%	cca. 40%
poširanje	cca. 10%	cca. 15%
Toplo međujelo		
poprženo meso	cca. 10%	cca. 10%
pečeno na žaru	cca. 10%	cca. 15%
kuhano	cca. 20%	cca. 25%
pirjano	cca. 26%	cca. 35%
perad		
patka	**c**ca. 30%	cca. 40%
guska	cca. 35%	cca. 40%
tovljene kokoši, purice	cca. 15%	cca. 20%

MJERENJE BEZ VAGE

Svi navedeni naputci (recepti) dati su za četiri osobe ukoliko to nije drugačije, posebno, označeno.

I bez vage mogu se uspješno pripremiti jela po naputku, pridržavajući se propisanih količina sastojaka. U nekim naputcima količine su već naznačene, na primjer na žlice i ne treba ih vagati. To znači da žlicom valja zagrabiti sipku namirnicu i nožem izravnati površinu, da određene namirnice budu samo do ruba žlice. Gušće namirnice treba zaravnati. Mjeri li se tekućina na decilitre ili litre, tada će dobro doći plastična posuda s oznakama količine te baždarene čaše (s crtom i natpisom - 2 dl, 1 dl ili 5 cl). Posudu ili čašu najbolje je staviti na povišeno mjesto u visini pogleda, to je jedini inačica točne provjere. Količine izražene u dekagramima mogu se odmjeriti, dosta točno, žlicom za juhu:

1 ***žlica*** bijelog brašna	1 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica pšenične krupice ili tarane	1 dag
1 žlica zobenih pahuljica	1 dag
1 žlica šećera u prahu	1,5 dag
1 žlica kristal šećera	1,5 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica mrvica	1,2 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica riže	2 dag (vrhom puna - 4 dag)
1 žlica soli	2 dag
1 žlica škrobnog brašna	1,5 dag
1 žlica ulja	1,4 dag
1 žlica mljevene kave	3 grama
1 žlica kakaa	1 dag
1 žlica mlijeka	oko 1,5 dag
1 žlica krupice	oko 1,5 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica masti	2 dag
1 žlica maslaca	4 dag
1 žlica majoneze	3 dag
1 žlica ribanog sira	oko 1 dag
1 žlica mljevenih oraha	1 dag
1 žlica mljevenih lješnjaka	1 dag
1 žlica grožđica	2 dag
8 žlica vode	otprilike 1/8 l
6 žlica vode	otprilike 1/10 l
1 ***čajna žličica*** soli	5 grama
1 čajna žličica šećera	5 grama
1 čajna žličica praška za pecivo	3 grama
1 ***čaša od 2 dl sadrži***:	
brašna	9,5 dag
šećera u prahu	12 dag
šećera u kristalu	16 dag
sirove riže	12 dag
ribanog sira	12 dag
1 šalica sadrži oko 25o grama ili 1/4 l	
1 šalica mrvica	oko 5 dag
1 šalica riže	oko 25 dag
1 šalica brašna	oko 11,5 dag
1 šalica krupice	10 dag

Bogatstvo u plićaku, na kamenu i pijesku

Svojim gurmanlukom možemo se hvaliti i sa srdelama, inćunima, dagnjama na buzaru, kozicama, skromnim rakovima, ugrcima, kućicama, … mnogim morskim blagodatima koji su nam na dohvat ruke. Ne treba nam ribolovni alat, niti posebno umijeće da bismo sebi, i drugima, priredili ukusni i nezaboravni morski obrok. Sve nam je to dostupno u ljetnim mjesecima, kad smo često na moru i uz more. U toplom se moru možemo do mile volje zadržavati i „loviti“, bolje rečeno – *brati*.

Hranu možemo tražiti u plićaku, među kamenjem i šljunkom, u pijesku i mulju … Ne moramo zagaziti više od koljena i naći ćemo na najpoznatijeg od morskih puževa, s kojim se susreo svaki onaj koji je barem jednom bio na morskoj obali – to je *ugrc*. Sitan puž koji je pričvršćen uz kamen u predjelu plime i oseke. Naći ćemo ga na suhom ili u plićaku, a u predvečerje je najbolje vrijeme za skupljanje ugrca. Za skupljanje potrebno je malo strpljenja a više prilikom njihovog vađenja iz kućice.

U društvu ugrca je *prilipak*. Sama riječ govori nam da je prilijepljen, uz kamen, ali tako čvrsto da ga ne možemo odlijepiti bez noža (ili nekog drugog oštrog predmeta). Lako je prepoznatljiv po kućici koja ima oblik širokog stošca., u raznim nijansama smeđe i smeđzelenkaste boje.

Obitelj jadranskih puževa je brojna i svi su jestivi. Blizu obale i koje možemo vaditi bez teškoća iz mora je na prvom mjestu *volak*, veći jadranski puž, koji se nalazi na muljeviti-kamenom dnu. Kvrgava kućica građena mu je od izuzetno čvrstog materijala, a njegovo tijelo predstavlja pristojan zalogaj. Nalazimo ga na dubinama većim od jednog metra.

Na hridinastim obalama obraslim travama možemo naći puža kojeg nazivamo *vretenjača*. U kućici vretenjače često se nađe račić. To je rak samac koji se naselio u praznu kućicu, jer je jedan od rijetkih iz vrste koje priroda nije obdarila zaštitnim oklopom.

Školjke spadaju u domene gurmanskih poslastica. Njihovo je meso izuzetno kalorično, bogato mineralima i raznim vitaminima. Ne mislite na – *prstace* – jer su zakonom zabranjeni za izlov i promet, ali su zato najrasprostranjenije *dagnje*, koju relativno lako možemo vaditi. Ona je stanovnik čitavog priobalja, a razvija se na svakoj čvrstoj podlozi. Živi u skupinama, nalazimo je u grozdovima, ljuštura joj je glatka, crne ili tamnosmeđe boje. Ribolovci znaju da je dagnja, posebno malo zasoljena, odlična ješka za lov raznih vrsta bijele ribe.

U plitkom obalnom pojasu, u pijesku na dubini od 5-6 metara naći ćemo razne vrste školjaka, većih ili manjih, zavisno o tome koliko smo vješti u ronjenju i njihovu pronalaženju. Boravište većine njih otkrivaju nam dvije rupice u pijesku, u kojem su ukopane malo ispod površine. Do 3 metra dubine, u pješčanom i pješčanomuljevitom dnu nalazimo *prstavca*. On se više koristi kao ješka, ali može dobro poslužiti za ljudsku ishranu. Možemo ga vaditi prstima ili pomoću neke žice. U finom pijesku nalazimo atraktivnu školjku koju često nazivaju *lakirka*, a pravo joj je ime *rumenka*. Njeno meso je tvrdo, izuzetno hranjivo, a više se koristi za ješku nego za jelo.

Pričvršćena za dno na tvrdom kamenitom terenu u plićaku živi *kunjka*. Nalazimo je uglavnom u području zaštićenom od udara valova. Za izvaditi kunjku treba zaroniti, a dobro je u ruci imati nož ili kuku, da je lakše otrgnemo od podloge. Kućica je manja školjka koja se više vadi i zimskim mjesecima. I ona se nalazi u muljevitopjeskovitom dnu, u kojem je tražimo za vrijeme velike oseke. Boja joj je bijelosiva pa prelazi u nijansama do sivozelenkaste, a ponekad i žućkaste. Za mnoge je kunjka najukusnija školjka, a prije pripremanja treba je određeno vrijeme držati u posudi punoj morske vode da se očisti od pijeska. Po bonaci i za sunčana vremena, bolje zimi nego ljeti, „lovi“ se i *prugasta kapica*, školjka koja se posebno ističe svojom ljepotom.

Na nešto većim dubinama, do desetak metara, najčešće na pjeskovitom dnu, ali i na kamenitom, staništa su mnogih jadranskih školjki. Tu boravi *prnjavica, kopito, srčanka*, ćaška, ..

Mnoge vrste rakova koji žive uz obalu, među kamenjem, u rupama i pukotinama ili među nakupinama algi koje možemo loviti rukama, bez da odlazimo na more ili pod more.

Vađenje školjaka, puževa, rakova, *zakonodavac tretira kao ribolov,* pa nam je za tu aktivnost potrebna **ribolovna dozvola**, sportska ili rekreacijska.

Morski kamen – kamen obrastao morskim raslinjem, pun priljepaka, pužića, drugog morskog svijeta vrijedan je sastojak za pripremanje juha ili kao dodatak u pripremi drugih morskih specijaliteta, jer gotov se što živi u moru je jestivo. Danas se smatra specijalitetom a nekada je bio uobičajen sastojka u jelima. Kamen s dna je lagan u odnosu na svoju težinu jer je šupljikav.

Takav kamen se ne ispire već odmah pristavi u lonac s vodom kako bi otpustio pravi miris i okus mora. Često se nakon oluja u plićacima može naći katkad odlomljeni kamen u kojem još ima po kozica ili mala ribica.

PODJELA RIBE

Plava riba (riba selica)	*Bijela riba (ribe stanarice)*

Sitna plava riba	*Krupna plava riba*	*Uzobalna*	*Kamenog dna*
brgljun	iglun	batoglavac	arbun
iglica	palamida	cipal	kirnja
inćun	trup	fratar	murina
lokarda	tuna	gavun	pagar
papalina		kavala	pirka
skuša		kantar	ugor
srdela		lica	zubatac
šarun		lubin	
		lumbrak	
		ovčica	
		pic	
		salpa	
		špar	

Muljevitog dna	*Pjeskovitog dna*
grdobina	glavoč
hama	golub
jegulja	pauk
list	trlja
kovač	
oslić	
pišmolj	

Bijela riba (strna riba)

Zajednički naziv za sve vrste riba koje su prekrite ljuskama. Obično su srebrnaste ili sivosrebrnaste boje. Spadaju u najtraženije vrste zbog kvalitete mesa. Živi na dnu, pri samom dnu ili uz obalu.

„Ča sve spada u strne ribe? Pa vako: agač, podlanica, zubac, kaval, sapa, skrpina, švoja, kovač, merdać i još puno toga, ali bolje ih je isti nego spominjati, bo mi zubi vodu činu.“

Bentonska riba

Naziv za sve vrste riba koje žive na morskom dnu.

Landovina

Naziv za sve vrste riba iz porodice pasa, mačaka, goluba, raža itd.

„**Hljandrovina, to će reći: pas, maška, raža, kolumbul i drugo, idu se lešo i na brudet, ali bolje ih je sušiti, unda svaka ima drugačiji gušt“**

Pelagičke ribe

Naziv za sve ribe koje žive u slobodnoj vodi, neovisno od morskog dna.

Plava riba (sitna)

Spada u pelagičnu grupu riba, kao: sardela, papalina, inćun, iglica, skuša, lokarda ....Te vrste se najviše konzerviraju.

Krupna plava riba

To je krupna pelagična riba. Plava riba (sitna i krupna) dosta se brzo kvari.

kod *bijele ribe* kraljicom se smatra	*orada*
kraljem	*zubatac*
a carem	*lubin*

kod *plave ribe* kraljica je	*sitna srdela*
kralj je golemi	*-tunj*
između njih je najpoznatija	*skuša* od koje se spravljaju prave delicije
egzotični	*iglun* ima status princa sa svojim kopljem

Pregled riba kad je najukusnija

vrsta	*mjesec*
arbun	6-9
bakalar	1-12 (u rujnu nije naročito ukusan)
barbun	1-12
brancin	12-2
cipal	3-12
grdobina	11-1
iglica	5-8
inćun	3-9
jegulja	5-8
list	5-9
lovrata	1-6
kirnja	6-9
obliš	1-12 (posebno zimi)
orada	6-9
oslić	1-12
pas glušac	1-12 (posebno ljeti)
raža	11-1
srdela	10-5
skuša	7-3
škarpina	6-10
trlja	1-12
tuna	7-10
zubatac	3-7

Najpraktičniji inačica ribolova dok se jedri ili polagano plovi (brzinom do 4 čvora) je panula, a na taj inačica obično se hvata plava riba. Plava riba, kao što su škombri, sardele, plavice, polande ili tune, ako se s njom prije upotrebe nepravilno postupa, može uzrokovati neugodno trovanje. Ovu ribu, nakon ulova treba odmah očistiti i čuvati u hladnjaku, a nikako, npr. u moru.

Nažalost, ljudi ponekad ostave uhvaćenu ribu da bude vučena u vreći iza broda kako bi izbjegli neugodan miris na palubi i pripremaju je tek navečer, kada je brod usidren ili vezan. Ukoliko se riba ne stavi odmah u hladnjak u njoj se može razviti histamin koji uzrokuje simptome skombrotoksizma.

Meso ribe najukusnije je prije mriještenja, između dva mriještenja najbolja je za kuhanje. Starije ribe su tvrđe, drvenaste i premasne („staračka masnoća“). Za jelo su najbolje ribe srednje dobi i veličine. Ribe grabljivice imaju ukusnije meso od mirnih vrsta riba. Ribe sa većim postotkom masti su ukusnije od onih koje su izuzetno posne. Glavni jestivi dio je trupno mišićje. Što je riba mišićavija to su leđa zaobljenija, u gladnom stanju je riba plosnatija. Kod mnogih riba cijeni se i usna muskulatura (lice) tj. mali ali debeli mišićni sloj, koji se proteže ispred škržnih zaklopaca, između ruba očnih šupljina i donje čeljusti. Ribari kod većih riba jedu i škrge i oči. Općenito se računa da na čitavoj ribi 50% pune težine služi za jelo. Morske ribe po prirodi imaju naslage sluzi na koži, koja prema tvrdnjama ribara, održava ribu dulje vrijeme svježom. Stoga se ta sluz ostavlja na njoj.

Kuhanu ili pečenu ribu ne treba čuvati duže od jednog dana, jer do trovanja ovim jelima dolazi zbog djelovanja određene vrste bakterija truljenja, koje naročito napadaju pripremljena jela od riba.

Ribari kažu: „ribu ne treba jesti odmah kad se uhvati ili ubije, tada je tvrda i nema pravi tek. Mišići i živci joj nisu zamrli, stoga je treba očistiti i ostaviti dan i noć da se opusti. Nije dobra niti riba iz mreže. Ona je previše izmučena. Najneukusnija je riba iz popune (popona (pripošta, trostručica) - vrsta mreže kojom se lovi razna velika i mala riba). Riba koja je uhvaćena navečer, pretrpi šok i cijelu se noć muči u mreži dok je sutradan ne dignu.“ Nadalje: „treba paziti na spol, što je teško prepoznati, i samo je vrlo iskusni mogu. Ženska riba je uvijek bolja.“

Kako prepoznati da riba nije svježa ?

miris	snažan, neugodan s izrazitim zadahom po amonijaku
boja	mutna, prljava i blijeda
ljuske	omekšale i lako se otkinu
oko	mutno, uvelo i upalo
škrge	suhe, bjelkaste ili posve tamne
trbuh i rep	koji su kod svježe ribe tvrdi, kod stare ribe mlohavo vise i krhki su; glatka i sjajna površina često nam otkriva da riba više nije svježa.

Svježa riba ima izbočene i sjajne oči, slankast miris, te ljuske sjajne metalne boje. Meso svježe ribe tvrdo je i elastično pod pritiskom prsta.

Za kraće vrijeme riba se može sačuvati, ako joj se izvadi utroba, zavije u čisti ubrus, prethodno namočen u vinski ocat, stavi u porculansku posudu i sve u hladnjak.

Ako je moguće, ribu je najbolje usmrtiti neposredno prije pripremanja, jer je njeno meso ukusnije, dok nije nastupila mrtvačka ukočenost. Jakim udarcem u glavu ribu treba omamiti, a zatim oštrim nožem dublje zasiječi u potiljak, pri čemu treba presiječi i leđnu moždinu.

Jegulju treba grubljom tkaninom uhvatiti za glavu i rep, omamiti udarcem, zatim zasjeći potiljak, a nakon toga rep na nekoliko mjesta. Lakši inačica usmrćivanja jegulje da se omamljena stavi u veću posudu, u kojoj se nalazi pomiješani ocat i sol (1 l octa i 25 dag soli), brzo i dobro poklopi, da ne bi iskočila. Nakon nekoliko minuta jegulja će uginuti, poprimiti modru boju, a na koži će izlučiti mnogo sluzi.

Preporučuje se masnu jegulju kratko vrijeme držati nad vatrom od drvenog ugljena. Koža će se smežurati i lako guliti, a suvišak masti se ispeče, te meso dobiva bolji okus i lakše se probavlja. Male se jegulje ne gule, nego samo jako nataru solju i drvenim pepelom.

Za očuvanje hranjive vrijednosti ribe važna je predpriprema.

Da bi jelo od ribe ili sa ribom bilo ne samo ukusno, već i pravi kulinarski doživljaj, riba mora biti pravilno pripremljena. Svaka greška u pripremanju ribe dovodi do određenih gubitaka u njenoj hranjivoj vrijednosti. Riba ne smije dulje vrijeme ostati neočišćena (npr. od jutra do navečer).

odstranjivanje krljušti

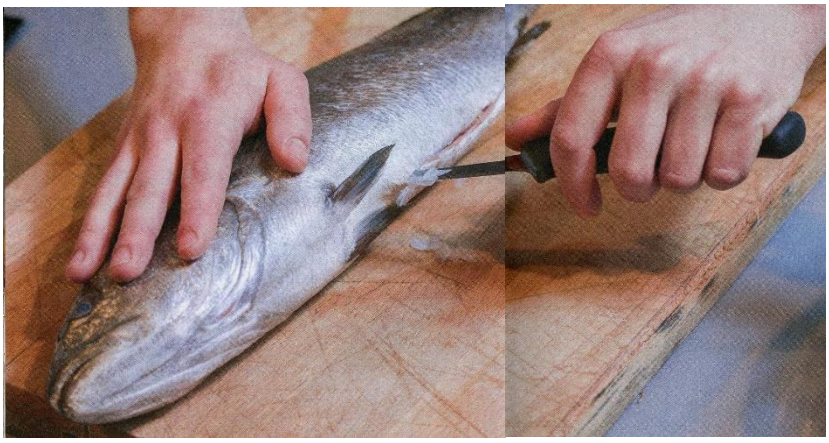
Za skidanje krljušti treba imati specijalni pribor ili nož. Krljušti uvijek treba skidati od repa prema glavi ribe (riba se uhvati prstima za rep). Da ne bi prilikom skidanja krljušti letjele svuda okolo, najbolje je ribu staviti u posudu s vodom i krljušt skidati pod površinom vode. Ribe koje nemaju krljušt, treba prvo dobro oprati pod tekućom vodom i tek tada izvaditi iznutricu. Kod čišćenja krljušti, da riba ne klizi iz ruku dobro ju je istrljati solju, ili natrljajte ruke solju. Nekim ribama je lakše krljušt skidati vilicom nego nožem.

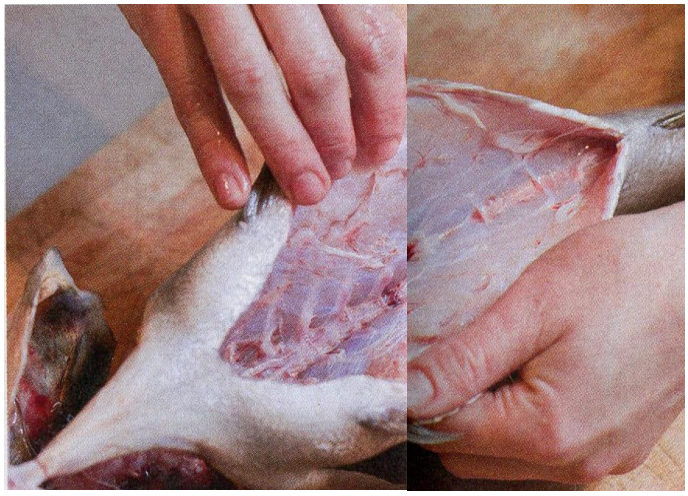
Velikim ribama oštrim nožem ili škarama odrežite sve peraje, po želji odrežite rep i glavu. Malim ribama koje se prže nije potrebno rezati peraje, rep i glavu

sluzave ribe

To su ribe koje nemaju krljušt i tijelo im je pokrito sluzi. Morske ribe bez krljušti imaju debelu kožu koja se mora odstraniti prije prirređivanja za jelo, no isto tako može se odstraniti i kad se razreže na komade. Kod jegulje se koža skida na taj inačica da se zareže oko vrata i povuče prema repu.

čišćenje





Poslije skidanja krljušti, ribi treba izvaditi utrobu. Za ovo je potreban špicasti nož, kojim se najprije naravi otvor kod čmara, a zatim dalje reže trbuh sve do glave. Kod toga treba paziti da se ne razreže žučna kesica, koja je blizu glave. Nakon toga se vadi utroba i unutrašnja crna kožica. Ako se ribi ne odstranjuje glava, obavezno se uklanjaju škrge (pomoću škara). Ukoliko kod vađenja utrobe žučna kesica pukne i razlije se žuč po unutrašnjosti, takva riba nije za jelo. Kod velikih riba jetra i ikra se ne bacaju, jer su ukusne i od njih se mogu napraviti vrlo dobre juhe i druga jela. Odstranjene glave također se koriste za izradu juha.
Jegulja se čisti tako da se izreže u veće komade, a oštar nož uvuče u trbušni dio komada, pa se utroba gura prema vanjskoj strani, a spiralnim pokretom noža izvuče crijevo.

pranje

Ribu treba prati cijelu, brzo, pod mlazom tekuće vode i uvijek prije rezanja. Ako se riba duže drži u vodi gubi vlastiti sok i hranjive sastojke koji su topivi u vodi. Poslije pranja, ribu treba ocijediti ili osušiti čistim ubrusom.

rezanje - filetiranje

Ovisno o vrsti jela koje se sprema, poslije pranja i sušenja, riba se reže na manje ili veće komade, ili se ostavlja cijela. Najbolje je pripremati ribe težine od 25 do 30 dag, jer su dovoljno velike za jednu osobu i nemoralu se rezati na manje komade, osim toga najljepše i izgledaju kod posluživanja. Ribi se jedino odstrani leđna i trbušna peraja.

Velike ribe režu se na komade težine 10 dag. Kod pripremanja juha i brodeta riba se također reže na komade.

Veće ribe režu se na kose odreske, približno debele 3-5 cm i težine od 8 do 10 dag. Obzirom da takvi odresci sadrže i kosti, najbolje je rezati takve vrste riba koje nemaju sitne kosti.

Oblikovanje fileta je najzahtjevniji posao, jer podrazumijeva poznavanje građe ribljeg tijela. Kod filetiranja se dobivaju dijelovi ribljeg tijela bez kosti i kože. Osnovno je pravilo da se počne rezati na hrptu s obje strane leđne peraje uz hrptenjaču, oštrim tankim nožem. Mora se paziti, da se kod rezanja uvijek dobiju fileti iz cijele polovice ribe. Nakon dobivanja filea s jedne strane, riba se okrene na drugu i na isti inačica izreže drugi file. Koža ribe se skida na taj inačica, da se file okrene s kožom na dasku i tankim oštrim nožem zareže meso kod repne peraje. Nož se postavi koso na kožu ribe (sve je okrenuto prema nama) i drugom rukom se povlači koža nasuprot. Kod toga nož se ne pomiče nego drži iznad kože koja se povlači lijevo i desno. Na taj inačica se dobiva cijeli file i koža ostaje bez mesa. Ako se pomakne nožem, tada se lako prereže koža i mora se početi sve iznova, što je vrlo teško na širem dijelu ribe. Cijeli ovaj postupak mora se raditi na potpuno ravnoj podlozi (daski). Najlakše je raditi file od oslića, jer je po svojoj građi najprimjereniji. Ostatci ribe koriste se za izradu juha ili ribljih temeljaca.

zakiseljavanje ribe

Kod pripremanja ribe obavezno se dodaje limunov sok ili ocat, 15 do 20 minuta prije termičke obrade. Na taj inačica meso ribe postaje čvršće, te se tijekom kuhanja ili pečenja neće raspasti. Istovremeno se ublažuje miris ribe, koji ne prija baš svima. Ako se priprema veća količina ribe, ekonomičnije je koristiti ocat umjesto limunovog soka, a učinak je isti. Limunov sok je obavezan dodatak kod posluživanja kuhane, pirjane, pečene, pržene ili pečene ribe na roštilju. Limunov sok poboljšava okus ribljeg mesa.

soljenje

Riba se soli neposredno prije pripremanja za jelo (velika riba soli se prije prženja ili pečenja, a manja nakon pečenja). U praksi se najčešće griješi, te se soli znatno prije i pusti da posoljena stoji i na taj inačica gubi sok iz mesa, a time i dio hranjivih sastojaka. Posebno se mora paziti kod ribe za roštilj da se soli neposredno prije samog pečenja. Tunu je bolje soliti prije pripremanja kako bi meso upilo sol. Male ribice kao npr. girice, srdele, papaline i dr. bolje je soliti poslije zgotovljena.

Iako je sol („boginja zdravlja“), latinsko ime „sal“ srodno „Salus“, odnosno boginji zdravlja. U starom Rimu najvažnija ulica zvala se „Via Salaria“. Bogatstvo uvaženih građana mjerilo se i zalihama soli, jedan od osnovnih začina koji vlada kuhinjom, on u kuhinji mora ostati neprimjetan. Jelo ne smije biti slano i ono ne smije biti na račun nekog drugog okusa. Umjesto sa mnogo soli, okus hrane treba poboljšati dodavanjem aromatičnog bilja i začina.

Cum grano salis - sa zrnom soli

Uzrečica potječe, navodno još od Plinija, koji je na jednom mjestu napisao *addite salis grano* - dodavši zrno soli, a u kontekstu to je zrnce predstavljalo protuotrov. Da bi poslužilo terapeutskoj svrsi, nužan je bio besprijekoran osjećaj za doziranje.

Za vrhunske kuhare, morska sol, a posebno nerafinirana morska sol posjeduje vrlo izražen identitet. Morska nerafinirana sol je po sastavu isto što i natrijev klorid (NaCl), koji je njen glavni sastojak, ali ga sadrži otprilike 20 posto manje nego sol iz rudnika (kamena sol). U njoj se međutim, u neznatnim količinama nalaze i neki drugi sastojci kao što su bakar, mangan, magnezij, nikl, sumpor, kalcij, brom, bor, silicij, fluor, fosfor, jod, što nedostaje kamenoj soli. Morska sol je bijela ili tek neznatno zelenkasta jer sadrži ponešto sitnih jednostaničnih morskih algi. Osnovni lik kristala je kocka, veličine nemljevenog zrna 1 do 3 mm. Svi ti elementi iako se nalaze u minimalnim količinama djeluju vrlo blagotvorno. Zbog svog posebnog sastava i oblika kristala morska se sol lako i brzo topi, a u usporedbi s drugim vrstama soli ima snažniji i ugodniji slan okus. Mesnim prerađevinama daje lijepu rđavocrvenu boju, kao što je ima kraški pršut, i sprečava da se mesni proizvodi previše ne osuše i stvrdnu. Morska sol je nenadomjestiva i pri kiseljenju povrća, posebno kupusa.

Kao što čuvena francuska uzrečica kaže: *dobrim vinom protiv alkoholizma,* tako bi se trebalo odnositi i prema nerafiniranoj soli u odnosu na rafiniranu, koja se samo određuje kao kemijska formula NaCl.

Različiti aspekti simbolizma soli proizlaze odatle što se sol dobiva iz morske vode isparavanjem, ona je vatra oslobođenja iz vode.

Sol složena u male hrpice kraj ulaza u kuću, na kamenu ogradu zdenca, u kutovima rvačkog prostora ili na podu poslije pogrebne ceremonije, sol ima moć da pročisti mjesta i predmete koji su se, nepažnjom, onečistili.

Sol je osnovni i fiziološki nužan začin hrani i spominje se u liturgiji krštenja kao hrana soli; kao sol mudrosti ona je i duhovna hrana.

Sol simbolizira nepokvarljivost. Stoga osoljeni savez označuje savez što ga Bog ne može razvrgnuti

Zajedno jesti sol i kruh znači uspostaviti neuništivo prijateljstvo.

Sol može imati i posve drugo simboličko značenje i može se protiviti plodnosti. U tom slučaju slana zemlja znači neplodna zemlja, sasušena zemlja. Rimljani su prosipali sol na tla gradova koje bi sravnili sa zemljom, kako bi ga učinili jalovim.

Sol je simbol prijateljstva, gostoprimstva, zbog toga što se dijeli s gostima, i simbol zadane riječi, zbog toga što je njezin okus neuništiv.

Sol je bila i mjesečna plaća rimskih legionara i zvala se salarium, a iz te je riječi nastala i engleska riječ za mjesečnu plaću - salary.

Podsjetimo se još i na jedan stari običaj: „pečenje soli“. Naši stari osiguravali su si toliko vrijednu namirnicu jednim zaboravljenim postupkom, u posebnim posudama ili kamenicama grijali su morsku vodu i tako „pekli“ neophodnu namirnicu. Najstarija solana u Europi je u Stonu.

ublažavanje i odstranjivanje mirisa ribe

Specifičan miris ribe najvećim se dijelom zadržava u koži ribe. Djelomično se može neutralizirati, ako se riba, nakon zakiseljavanja, namaže „suhom marinadom“, koja se sastoji od nasjeckanog korijena i lišća celera, lišća peršina i poriluka. Ovako pripremljena riba ostavi se da odstoji oko pola sata na porculanskom tanjuru da se spriječi upijanje mirisa. Nakon toga riba se posoli i priprema na jedan od željenih inačica.

Pri paniranju ribe, miris se može jako ublažiti ako se mrvicama (prezlima) doda sitno naribani sir,

Kod kuhanja ili pirjanja miris se ublažuje, ako se između poklopca i posude stavi vlažan ubrus koji će upiti miris.

Pripremanje riba

Uz naputke su naznačene točne upute za pripremanje riba, količine, dodatke i eventualne posebnosti, dok su ovdje samo temeljna načela.

Inačica i vrijeme pripremanja zavisi od vrste riba i jela koji se priprema.

Zbog specifične strukture mišićnog tkiva, riba ima u odnosu na meso toplokrvnih životinja, znatno kraće vrijeme omekšavanja (kuhanje, pirjanje, pečenje). Riba je gotova kad joj meso postaje mliječno bijelo, oči iskoče, a kosti se lako odvajaju od mesa.

Cijela riba i veći komadi (repni dio), zahtijevaju nešto dulje vrijeme kuhanja ili pečenja od manjih porcioniranih komada (odresci, fileti).

Količina ribe po osobi, kao i postotak otpadaka kod pripremanja je različit. Ukoliko se riba priprema u cijelom komadu, to prema veličini ribe, treba računati na otpadak od 40-50 %. Po osobi treba računati 25 dag ribe, ako je u komadu (odrezak) 20 dag i filea 150 dag.

Pečenje u pećnici odgovara većim ribama i za riblje složence.

Prženje u tavici

Najbolje za odreske, filete i manje ribe. Ribe se mogu samo uvaljati u brašno pa pržiti (što je probavljivije), ili

nakon brašna još umočiti u jaje i mrvice, ili
umočiti u tijesto koje je inačicajeno od jaja, brašna i piva (masa je gušća nego za palačinke), te panirajte (pohajte)

Očišćenu, opranu i ocijeđenu ribu namočiti u brašno, jaje i mrvice, a može se navlažiti mlijekom, pa namočiti u brašno.

Tavica mora biti veća od riba, a masnoća dobro zagrijana.

Za okretanje ribe koristi se šupljača (šupljikava kuhača), isprženu ribu treba dobro protresti u šupljači da se odstrani suvišna masnoća.

Panirati treba uvijek neposredno prije prženja, jer dugim stajanjem se ne može dobiti lijepa

zlatnožuta boja, a i korica se može odvajati od ribe.

Pržena riba će dulje stajati ako se po pečenju poškropi vrućim octom.

Paniranje je najbolje za narezane veće ribe, dobro ih je najprije malo natopiti sokom limuna.

Na brodu prženja veće količine sitnih riba stvara probleme. Stavite brašno u plastičnu vrećicu, a potom u nju ubacite ribice i dobro ih protresite. Potom ih samo ubacite na zagrijano ulje.

„Riba se najbolje isfriga u parsuri“

Prženje u dubokoj masnoći

Tako se priprema najsitnija riba i velika riba izrezana na komade. Ribu treba dokraja potopiti u zagrijanu masnoću, te je najbolje koristiti posudu s metalnom košaricom. Ne pržiti odjednom puno, bolje je to uraditi u nekoliko puta. Da bi pržena riba dobila ljepšu boju i hruskavu koricu, može se uvaljati u smjesu jednakih dijelova običnog i projinog brašna kom se doda žličica mljevene crvene paprike.

Očišćenu, opranu i ocijeđenu ribu pobrašniti ili umočiti u tijesto za prženje.

Ulje mora biti dobro zagrijano, ali ne smije se pušiti. Komadićem kruha provjeriti je li ulje dovoljno zagrijano, umočiti ga u ulje i on će zacvrčati ako je toplina odgovarajuća.

Pržene ribe treba poslužiti tople i obavezno s kriškama limuna. Uz njih najbolje odgovaraju raznovrsne salate (zelena, krumpir i druge), ili umaci.

„Vrži kapulu frižiti, učiniti ćemo brudet o mišancije rib“
(frižiti: pirjati, dinstati)

„Ka se ribari večer vrnu z rib, uvik učinu lešadu. Nako friške ribe, teker ćapane, su najgustožije“
(lešada: na vodi kuhana riba)

„Ve vele ribe ćemo speći, ve manje ćemo lešati, za učiniti malo rižota“
(lešati: iskuhati na vodi meso, ribu, povrće)

Kuhanje

Riba se kuha u komadu ili, ako je veća, odijeljena na porcije (ali opet cijela). U načelu, riba se kuha u dosta vode (da je potpuno prekrije) i u dovoljno velikoj posudi, ali se u vodi prethodno dobro prokuha (barem pola sata), začinska trava, začini (krupna sol i papar u zrnu), vinski ocat (kvasina), vino i drugo, ovisno o naputku. Kako meso ribe sadrži manje ekstrativnih sastojaka, voda u kojoj se kuha treba biti jače začinjena, kako bi bila što ukusnija.

Za 1 l vode treba: 1 žlica soli, 1-2 glavice luka, 1 list lovora, sok jednog limuna ili vinski ocat (daje čvrstoću mesu da se ne raspadne), 4-6 zrna papra, 1 vezica zeleni, malo vina. Riba se kuha u tako pripremljenoj hladnoj vodi 6 do 10 minuta (meso će poprimiti bolji okus, a koža neće popucati). Ne smije se kuhati na jakoj vatri, jer je riblje meso osjetljivije i moglo bi se raspasti. Nakon deset minuta, već prema veličini, riba je kuhana, što se najbolje vidi po iskočenoj bjelini ribljih očiju. Morska riba zadržava najviše svoj prirodni okus ako se kuha u morskoj vodi. (crtež)

Veću ribu dobro je omotati u gazu ili tanko platno, jer se kuhana bolje može izvaditi. Nakon kuhanja riba se stavlja u ohlađenu priređenu smjesu.

Riba će ostati čvrsta i neće se raspadati ako se nadgleda kuhanje, tako da se smanji vatra čim počne malo kipjeti. Ne smije se dopustiti da jako vri. Vatru zagasite prije propisanog vremena, posudu poklopiti i ostaviti da odstoji najmanje 10 minuta.

Kuhana riba može se poslužiti topla ili hladna, topla na zagrijanom tanjuru i prelita uljem ili željenim umakom; a hladna prelivena majonezom ili sličnim umakom, ili se koristi kao salata uz dodatak raznog povrća, riže ili tjestenine.

Voda koja ostaje od kuhanja, koristi se za juhu. Najčešće se procijedi, pa se zelen i luk protisnu (pasiraju), ili malo usitne i dodaju procijeđenoj juhi. U juhu se najčešće ukuhava riža, a na kraju doda nasjeckani peršin, sok od limuna ili vinski ocat po ukusu.

Uz kuhanu ribu najbolje je poslužiti kao prilog: blitvu, cvjetaču, mrkvu, rižu.

Kuhanje u pari odgovara najfinijim ribama.

„Spiza lešo je najzdravija. Samo zeru maslinovoga ulja i soli i to je sva začimba“

„Plavo“ kuhana riba

Ovim inačicaom mogu se kuhati samo one ribe čije su krljušti prekrivene sluzi. Sastojci koji se nalaze u sluzi prilikom kuhanja dobiju plavičastu boju. Jegulja se može kuhati na plavo.

Da bi se riba pripremila tim inačicaom, mora prije toga biti živa, i usmrćuje se svega 10 minuta prije pripreme. Meso takve ribe (nakon pripreme) prepoznajemo po tome što se „raspada“ ili „topi“. Za hladna jela riba se usmrćuje bar sat vremena prije, kako se meso ne bi kasnije „raspadalo“.

Prije kuhanja treba oprezno izvaditi utrobu, najbolje je to napraviti pod vodom, da se sluz što bolje sačuva. Očišćenu riba stavite na vlažan, emajlirani poslužavnik, i nakapajte sokom limuna (Riba se poslužuje s limunom od srednjeg vijeka, kada se vjerovalo da će njegov sok rastvoriti pojedinu riblju kost). Uložak za kuhanje ribe prekrijte alu-folijom i namažite uljem, dodajte vodu i posolite. Kada voda polako zavri, stavlja se pripremljena riba, posuda poklopi i kuha na umjerenoj temperaturi oko 15-20 minuta. Intenzivnija plava boja postiže se tako da ribu prelijemo prije kuhanja zagrijanim octom i ostavimo oko 10 minuta na prozračnom mjestu. Ovim inačicaom se dobije ljepša boja, no donekle se gubi specifičan okus ribe.

Plavo kuhati se mogu samo svježe ribe, i to se najčešće kuhaju riječne ribe.

Često se u restoranima plavo kuhana riba poslužuje savijena, što se postiže na taj inačica da se prije kuhanja riba veže koncem za usta i rep. Nakon što se skuha konac se oprezno odstrani, riba stavi na zagrijani tanjur, prelije zagrijanim maslacem, ili majonezom ili sličnim umakom ako se poslužuje hladna.

Pirjanje

„Svaku spizu ki bimo kuhali na brudet, prija bi dobro sfrižili, puno je tako gustožije“.

(sfrižiti – ispirjati)

Taj se inačica primjenjuje za ribe koje se priređuju čitave ili kruni komadi odrezani iz srednjeg dijela po čitavoj širini. Kod pripreme se koristi specijalna posuda s uloškom i poklopcem, ili neka druga prikladna posuda s poklopcem. Dno posude dobro namažemo maslacem i prekrijemo podlogom mrkve, luka i kozjaka narezanim na tanke ploške i propirjanih na maslacu. Dodamo i nekoliko listića peršina. Na to položimo ribu. Ponekad, s jedne strane, utisnemo u ribu male klinove gomoljike, mrkve ili krastavca.

Ribu pokrijemo papirom namazanim maslacem, što je bolje nego koristiti tanke ploške slanine. Nadolijemo toliko tekućine da se riba u njoj moči a sastav tekućine određujemo prema vrsti umaka koji ćemo poslužiti uz ribu. Posuda ne smije biti hermetički zatvorena, kako bi se prigotavljanje ribe i prokuhavanje temeljca odvijalo istodobno. Malo prije nego je riba potpuno dogotovljena, posudu otkrijemo da se riba glazira (ocakli). Pažljivo je ocijedimo, složimo na pladanj i čuvamo na toplom. Temeljac pasiramo, po potrebi pokuhamo i dodamo u riblji umak. Pirjanje obavljamo u pećnici zagrijanoj na 200 0C, oko 20-25 minuta, što visi o veličini ribe.

Prigotavljanje u tavi na mlinarski inačica

Manje ribe (listovi, skuše ..) prigotavljamo u tavi na maslacu. Tako pripremamo i veće ribe ako nisu teže od 1,5 kg. Krupniju ribu prigotavljamo u odrescima ili u krupnim komadima rezanim od srednjeg dijela ribe po čitavoj širini (darnes). Za taj inačica prigotavljanja najbolje je maslac prije upotrebe razbistriti

Ribu začinimo solju i paprom, umočimo u mlijeko i povaljamo u brašno, položimo u tavu na topli maslac i zlatnožuto spečemo s obje strane. Dogotovljenu ribu složimo na pladanj i na nju nakapamo malo limunovog soka. Pospemo je nasjeckanim peršinom i prelijemo smeđim maslacem.

Riblji temeljac

Za riblji temeljac se kaže: *„da je majka svakog rižota“*, to je osnova, zapravo za sve riblje umake. Riblji temeljci rade se od ostataka ribe (glave, kosti, repovi), malih riba, kao i od glava i repova škampa. Sve sastojke je najbolje staviti u gazu, svezati i kuhati u posoljenoj i začinjenoj vodi (bijelo vino, luk, peršin (zelen i korijen), mrkva, lovor, papar u zrnu, mješavinu začinskih samoniklih trava). Kuhajte na laganoj vatri, kao kad radite juhu. Kad je sve kuhano gazu s ribljim ostacima izvadite, procijedite i povrće pasirajte (usitnite). U procijeđenu vodu vratite pasirano povrće, dodajte (ako treba) željene začine i još jednom prokuhajte. Dobivena gusta tekućina služiti će vam za razne riblje umake i riblje rižote (od lignji, sipa, škampa, školjki, …).

Riblji temeljac

Sastojci: 50-60 dag glava, repova i peraja bijele ribe (bez kože i iznutrica) 2,5 dl suhog bijelog vina, 1 velika mrkva, 2 glavice luka, 8 dag celerova korijena, 8 dag peršinovog korijena, 10 dag korabice, lovor, 1 grančica majčine dušice ili kadulje (žalfije), ½ svežnjića peršinova lista, 2-3 listića celera, ½ limuna, papar u zrnu, sol.

Ako koristite pretežno svijetlo povrće i temeljac će biti svjetliji. Očišćeno povrće narežite na veće komade, operite i pristavite s vinom. Dodajte sve začine i začinsko bilje. Krupno narežite dijelove riba. Kad vino provri, dodajte narezane dijelove riba. Podlijte s 7,5 dl hladne vode. Zakiselite sokom limuna i zagrijte na visokoj temperaturi. Čim provri, smanjite temperaturu i kuhajte pola sata. Nemojte poklopiti. Rupičastom žlicom izvadite sastojke i stavite u cjedilo pokriveno dvostrukom gazom. Pritišćite ih oblim krajem žlice ili ih na kraju stisnite da ispuste što više soka. Cijelu juhu procijedite, po potrebi dvaput. Odložite u hladnjak i uklonite suvišnu masnoću.

Roštilj

„Dvije se ribe na jednoj vatri pekle, a jedna drugoj vjerovala nije“

(narodna uzrečica)

Odgovara svim vrstama riba, ali se najčešće priređuju: skuše, srdelice, šnjur (od plavih riba) i arbun, brancin, cipal, komarča, list (od bijelih riba). Potrebno je dosta jako zagrijati žeravice da se riba dobro isprži. Ovisno o vrsti, naulji se jače, slabije ili se uopće ne ulji (ako ima dovoljno masnoće da se prži). U načelu, na roštilju se priprema sasvim svježa riba čvrstog bijelog mesa sa čvrsto usađenim ljuskama. Riba koja se lako suši uvalja se u brašno, a zatim premaže uljem ili maslacem; tako da se stvara zaštitna kožica koja sprečava sušenje. U najvećem broju slučajeva koristi se meko pšenično brašno, za neke vrste riba i lignje oštro brašno. Kukuruzno brašno se također koristi, osim za barbuna.

Sirove ribe namazati (po mogućnosti svežnjem grančica od ružmarina) uljem, kome se može dodati limunov sok, začinske trave ili začine. Riba se nakon čišćenja ne pere, da ne bude mokra.

Dobro je većoj ribi oštrim, šiljastim nožem zarezati kožu da ne pukne dok se peče.

Stavite ribu na zagrijane rešetke i okrenuti je kad je s jedne strane pečena. Pravilo je da su glave uvijek okrenute prema unutra (sredini roštilja).

Pečene ribe uobičajeno se preliju uljem u koje je dodat nasjeckan peršin i češnjak. Korištenje kosanog češnjaka i peršina u maslinovom ulju najčešće „prekrije“ pravi izvorni miris svježe pečene ribe i maslinovog ulja. Pečene srdele se mogu posuti i origanom ili se posebno poslužuje češnjak.

Poslužuje se odmah s roštilja, jer već i malo ohlađene gube na izgledu i okusu, najčešće s lešo blitvom i malo krumpira.

Riba pečena na roštilju jedan je od omiljenih specijaliteta, jer žar daje poseban okus i miris, čak i najprostijoj ribi ako se radi na drvenom ugljenu ili na suhom drvu vinove loze (lozovini).

Nekoliko osnovnih pravila za roštilj:

temperatura ložišta kad se peku ribe je manja nego kad se peče meso živine
koža ribe ne propušta sokove, prvo se pirja u vlastitom soku unutar kože a kasnije peče nakon što tekućina ispari. Pukne li koža tijekom pečenja, neće imati ni približno traženu kvalitetu. Stavljanjem ribe na prevrući roštilj sasvim je sigurno da će koža popucati, a riba će dobiti nepoželjan oblik
nakon stavljanja na roštilj ne dirajte tako dugo dok laganim pomicanjem ribe ne ustanovite da se ona sama odlijepila od rešetke. Riba će se sama odlijepiti kad je na strani okrenuta vatri pečena. Tada se okrene na drugu stranu i ponovi postupak. Pošto su obje strane pečene, možete još malo zapeći hrbat i trbuh ribe (to se nauči vremenom)
riba ne smije zagoriti, čak ni na krajevima
riba će biti ukusnija ako se prije pečenja drži u marinadi (mješavini ulja i začina)
riba se neće lijepiti za rešetke roštilja ako se prije svake ribe roštilj premaže vinskim octom
riba se može na roštilju peči i u alu-foliji, biti će brže gotova i sočnija. Uvijek se stavlja na sjajnu stranu folije, krajevi saviju i peče na rešetkama ili direktno na žaru
za ribu roštilj treba biti umjereno zagrijan. Manji komadi se brzo peku a veći i deblji sporije. Veća riba od 1 kg mora se izrezati na komade, ili ako se peče u komadu obavezno zarezati na nekoliko mjesta, popreko, da bi se bolje ispekla
bijela riba se raspada tijekom pečenja, pa je prvo treba premazati limunovim sokom, a zatim uvaljati u brašno
riba se mora ispeći sa obje strane, a gotova je kada joj unutrašnjost nije više crvena. Treba paziti da se ne prepeče, tada je suha i manje ukusna
posne ribe mogu se odmah poslije pečenja preliti majonezom ili gustim umakom od ulja, nasjeckanog peršina i češnjaka, tako će biti sočnija i ukusnija
pečenu treba odmah poslužiti, jer stajanjem gubi okus

Određivanje temperature roštilja bez termometra stavljanjem otvorenog dlana iznad roštilja

Držanjem otvorenog dlana iznad roštilja oko 5 cm

- toplina je prejaka ako ruku morate maknuti za 2 sekunde
- srednja ako izdržite samo 5 sekundi
- niska ako morate pomaknuti ruku nakon 10 sekundi

1 sekunda	iznad 300 ºC
2 sekunde	iznad 250 ºC
3 sekunde	iznad 230 ºC
4 sekunde	iznad 200 ºC
5 sekundi	iznad 150 ºC
6 sekundi	ispod 150 ºC

Ražanj

Za pečenje na ražnju najpodesnije su tuste (masne) ribe kao: jegulja, rumbac, palamida, tuna, lokarda, lubin.

„Ne peci srdele na gradele, nadićemo ih na ražanj, slaje su z ražnja, bo se manje skunšumaju“

(skunšumati - ostati bez tekućine)

Masnoća

Kod pripremanja ribljih jela veliku ulogu ima masnoća, te se uvijek treba koristiti ona vrsta koja je naznačena u naputku. Najčešće se koristi univerzalno ulje, u primorskim predjelima koristi se maslinovo ulje, koje daje ribljim jelima poseban okus a i najbolje odgovara ribljim jelima. Danas nije rijetkost naći u primorskim zemljama restorane koji uz vinsku kartu imaju i kartu-ulja, barem od tri do dvanaest različitih vrsta. Svako za različito jelo. Ulja su u buteljama poput vina, bocama zatamnjenog stakla da svijetlo ne bi negativno utjecalo na vitaminski sastav. Boce su etiketirane, s točnom oznakom geografskog porijekla, kao što se to upotrebljava kod vina. Boja ulja može biti od zlatne do zelenkaste, a okus u rasponu od „voćno“ nježnog do žestokog. Najbolje maslinovo ulje nosi etiketu „extra virgin“ (djevičansko ulje), a nešto slabije samo „virgin“. Za razliku od životinjske masti, maslinovo ulje ne sadrži kolesterol i bogato je nezasićenim masnim kiselinama, osim toga, najbolje podnosi visoke temperature koje se javljaju kod prženja i roštilja (u trenutku kad ulje počne dimiti temperatura je od 210 do 230 stupnjeva).

Prava temperatura ulja za prženje: ubacite u ulje mali komadić mekane sredine kruha. Ako je prava temperatura, potamnit će za 30 sekundi. Ako tamni prebrzo, smanjite vatru. Ako je obrnuto, pričekajte koju minutu pa ponovite postupak.

Vrsni kulinari kažu za maslinovo ulje:

„da obavija suncem sve što dotakne, svojom mekoćom prija i nepcima i grlu“

Danas se sve više cijeni u pripremanju namirnica, kako u svakodnevnom tako i onom vrhunskom kulinarstvu. Maslinovo ulje je posebno zdravo ako se koristi kao začin u hladnom, odnosno mlakom stanju.

A kako ga koristiti, kulinarstvo nam kaže:

prilikom začinjavanja salata i sirovog povrća valja poštivati odnos: dvije žlice maslinovog ulja na jednu žlicu octa
odviše ljut luk postat će daleko blaži ako se nekoliko sati drži u maslinovom ulju. Kuhano povrće dobit će bolji okus ako se prelije maslinovim uljem, umjesto rastopljenim maslacem ili margarinom
kriške svježeg crnog „seljačkog“ kruha, ali i prepečenog, biti će prava poslastica ako se premažu sa nekoliko kapi maslinova ulja koje je stajalo u hladnjaku. Na to odlično ide ovčji ili kozji sir (zar nije stari specijalitet, a nekad obična hrana, slane srdelice na crnom kruhu ili sir u ulju)

meso za juhu (govedina i junetina) dobit će posebnu mekoću i okus ako se najmanje dva sata prije kuhanja marinira u maslinovu ulju
meso morske ribe također dobiva u kvaliteti ako se marinira sat ili dva u mješavini maslinova ulja i začina
rotkvice, ali i rotkve, ponovo će dobiti čvrstoću i jedrinu ako se začine s tri žlice maslinova ulja, jednom žlicom octa i pospu nasjeckanim peršinom

Kod pečenja ribljih fileta i posluživanja kuhane ribe najbolje je koristiti maslac ili najbolje vrste margarina. Te vrste masnoća koriste se i kod pripreme dijetalnih jela. Svinjsko ili biljno ulje ne koristi se kod pripremanja ribe.

Kod prženja jela, a tu spadaju ribe i morski plodovi mora se paziti na slijedeće:

upotrebljavati samo prikladna ulja, što se određuje temperaturom vrenja i površino koja se zagrijava. Bolje je pržiti u manjoj ali dubljoj posudi i obavezno upotrebljavati prirodna biljna ulja (maslinovo, kukuruzno, suncokretovo)
kontrolirati kvalitetu ulja tijekom prženja. Vidljiva promjena boje i gustoće, te dimljenje znače da se ulje rastvara, što je opasno, osobito ako se osjeća miris
izbjegavati temperature više od 180 stupnjeva. Idealna je temperatura za prženje između 170 i 180 stupnjeva (suncokretovo ulje ne podnosi temperaturu višu od 170 stupnjeva, dok je za maslac dozvoljena granica 110 stupnjeva). Ako je temperatura niža, ne stvara se korica nužna za smanjenje količine apsorbirane masnoće a ako je viša, nastaju štetne kemijske promjene. Idealno je upotrebljavati pržnicu (fritezu) s termostatom
treba izbjegavati dodavanje vode, soli ili začina u hranu za prženje. Sve se dodaje poslije prženja
filtrirajte upotrjebljeno ulje. Ostatci hrane u njemu ubrzavaju kvarenje
često mijenjajte ulje. Idealno bi bilo upotrijebiti ga samo jedanput iako može biti upotrijebljeno najviše dva do tri puta. To je važno zbog toksičnih slobodnih masnoća
ne dodavajte novo ulje već upotrijebljenom. Karakteristike dviju ulja nisu više iste te smjesa nije dobra za prženje
poslije prženja obavezno ukloniti višak ulja. Najčešće se upotrebljava papir na koji treba staviti prženu hranu da se ocijedi
zaštititi ulje od svjetla. Potrebno je držati ga u zatvorenom i dalje od svakog izvora svjetla
ne upotrebljavati pržnicu (fritezu) nekoliko sati uzastopce. Ulje duljom upotrebom mijenja sastav. Također treba imati na umu da komadi za prženje moraju biti mali da bi bili isprženi i iznutra a da bi se brzo stvorila korica, moraju postojati protein i škrob. Zato se meso i riba moraju panirati mrvicama koje sadrže škrob, a voće i povrće jajima i brašnom. Iznimka je krumpir koji se prži bez paniranja

Uzrečicu *"riba tri put pliva"* ne smije se doslovno shvatiti, i kod tog *"drugog plivanja"* nije dobro koristiti puno masnoće. Kod prženja često se dogodi, uslijed velike temperature, da ulje počne pjeniti (vrlo česta pojava kod prženja lignji), najbolje je tada ukloniti posudu s vatre i nakon nekoliko trenutaka vratiti natrag. Da masnoća ne prska riba mora biti potpuno suha.

Vino koje koristite kod pripremanja jela od riba ili plodova mora uvijek mora biti kvalitetno i suho.

jedan žmul vina potli obeda je spiza,
dva žmula da ugasiš žej,
tri da se rašćakulaš,
četire da se raspivaš,
a pet da se piti invijaš.

Orijentaciono vrijeme pripremanja ribe

debljina	*roštilj*	*kuhanje*	*pećnica*	*prženje*	*pirjanje(komadi po10 dag)*
cijela riba 4 cm	15 min	-	-	-	-
cijela mala riba 2 cm	6 min	-	-	-	-
fileti	5 min	-	-	-	
odresci 2 cm	6 min	3-6 min	-	-	-
oslić, iver, grdobina	15 min	10 min	15 min	8 min	12 min
skuša, barbun	10 min	8 min	10 min	8 min	10 min
srdele, inćuni, mali barbuni	8 min	5 min	8 min	5 min	8 min
tunjevina	20 min	15 min	20 min	12 min	20 min

Ostatak riba

Ribu koja je ostala od pripremanja (kuhana, pirjana ili pečena) treba pažljivo očistiti od kosti i upotrebiti za pripremanje fine riblje salate ili dodati žličnjacima ili okruglicama od ribe.

Posluživanje ribe

Topla riblja jela uvijek se moraju posluživati na zagrijanim tanjurima.

Konzerviranje riba

Slane srdele

„Slana riba i palenta, to je život moj !“
(narodna pjesma iz Bakra)

Stari specijalitet - slane srdele - možete i sami napraviti. Postupak nije kompliciran osim što se mora čekati četiri mjeseca da bi bile spremne za konzumiranje. Kaže se, da su najbolje slane srdele, koje su ulovljene u travnju ili svibnju (u trećem redovnom mraku, jer je riba prije njega masnija i sporije dozrijeva) i odmah usoljene. Nekad su se slagale u drvenoj posudi (badnjić, barilec, kaca, maštelada, mulača) ali sada isto tako maže poslužiti posuda od plastike ili metala (ne smije biti oštećena od hrđe). Sardele se slažu uvijek s trbusima okrenutim prema vanjskoj strani („stjenka-trbuh“), od dna prema gore. Kad se završi prvo sloj, pospe se morskom solju. Potrebna količina je 25 dag za 1 kg srdelica (no neki stavljaju i više, 30 dag za 1 kg). Prije nego se počne slagati slijedeći red treba dobro pritisnuti već složeni. Ovaj postupak se ponavlja dok se ne ispuni čitava posuda. Na vrh se stavi poklopac i optereti teškim kamenom. Nakon 3-4 dana uslijed težine, srdele će se utisnuti i na vrh treba dodati onoliko redova koliko stane. Poslije 20 dana u posudi će se stvoriti sok (od srdela i soli) koji treba odgrabiti u drugu posudu, i kad odstoji s površine odstraniti masni sloj. Tako očišćen ostatak - sok - (salamura) preliti natrag preko srdela. Poželjno je 3-4 gornja sloja izvaditi (prije vraćanja salamure) i oprati u vodi od masnoće kao i poklopac. Ukoliko salamura ne pokriva u potpunosti srdele, dodajte mješavinu vode i soli (pod salamurom se uvijek podrazumijeva mješavina vode i soli). Nakon 1,5 - 2 mjeseca opet sa površine uklonite sakupljenu masnoću i operite poklopac. Trud koji ste uložili, vratiti će vam se (nakon 105 dana) u obliku specijaliteta posebnog okusa i boje. Dobro je cijelu posudu izložiti suncu barem tri - četiri puta, na nekoliko dana, kakao bi se uslijed sunca i topline stvorila lijepa crvenosmeđa boja ribljeg mesa. Srdele su najbolje kad i višnje dozriju, a to je o sv. Anti (13. 6.)

Slane srdele možete pripremiti i kod kuće, vidi: SLANE SRDELE

Mariniranje – Marinada

Marinada, pac, salamura ili kvaša (kvaša, vrlo stari izraz za marinadu).

Svaka kvaša je kulinarska magija. Ništa se ne vidi, ništa se ne čuje, ali se nagađa. U prvom redu, u posudi s kvašom struji aroma; mirisi se izmjenjuju; nježna biljna ulja stapaju se u meso pod okriljem snažnih mirisa koji su ovdje samo zato da bi potpomogli razmjenu. Misteriozna i izuzetna inkubacija djeluje. Mesa i ribe dozrijevaju. Upijaju sokove neobičnog proljeća, postaju voće, postaju cvijeće. U nevidljivom i nečujnom odvija se prirodna alkemija: namirnica se konzervira, njena vlakna mekšaju, aroma se uvlači. Kvaša parfimira, omekšava i zaustavlja proces truljenja. Ona je jedan od najdelikatnijih i najbezazlenijih kuhara jela na svijetu - ***živući hladni kuhar.***

Grci i Rimljani poznavali su tehniku salamurenja. Riječju muria (Horacije 4. knjiga Satira, 65 st.) označavali su Rimljani od različitih riba, a osobito od usoljenih tuna (iz Bizanta), napravljenu salamuru. Prvobitni grčki naziv halmyris vjerojatno se izvodi od hálme (hals) - morska voda ili u prenesenom značenju - slanost i oštrina. Drugi izraz za slanu riblju „juhu“ bio je salsamentum (Ciceron); a i samu mariniranu ribu nazivali su salsamentum ili još češće u množini salsamenta (Terencije; Publije Afer, 195-159. prije Krista, starorimski komediograf, rodom iz Kartage te mu je dat i nadimak Afer tj. Afrikanac). Prodavača usoljenih riba nazivali su salsamentarius. Grčko jelo *tyrotarichum* (tň tyrotáricho) bila je mješavina od sira i usoljenih riba, neka vrsta „ragua“ od sira i srdela. Slične su danas i mješavine na obloženim kriškama kruha (sendvič) od slanih srdela i sira.

Složena mješavina (za koju se u tadašnje vrijeme smatralo da nema bolje; spominje je Plinije) allec (hallec), najvjerojatnije se radila od oštriga i drugih školjkaša zajedno s garum-om i usitnjenom trljom. Garum (najvjerojatnije od grčke riječi garon) - presolac (vrsta salamure), je riblji umak od malenih slanih ribica razne vrste, koja je služila za začinjavanje

raznih jela. Garumu su se dodavali i dodaci kao; pinjole. prokuhano vino, vinski ocat, voda i najčešće miloduh (hisop, ižep, sipan, šatrajka).

Gastronomski, marinada je inačica obrade namirnica.

Marinirati znači ne prihvatiti osnovnu kulinarsku vještinu: izlaganje namirnica vatri (temperaturi) ali i ukloniti sirovost i prijetnju koja ona sadrži: kvarenje. Namirnica (povrće, voće, meso, riba) prima u začinjenoj sredini, gdje je stavljena, tretman tako da je ponekad limunov sok dovoljan da „skuha" meso ribe.

U posudi namijenjenoj za tu svrhu, namirnica uz dodatak začina se kiseli. Ona se polagano impregnira tekućinom u najvećoj tajnosti, nevidljivo, namirnica se tiho krčka u soku.

Konzerviranje mesa ili ribe koristeći vino, ocat (kuhan ili nekuhan) i aromatično bilje / korijenje, zelenje i mirodije, limunov sok, ulje, peršin, lovorovo lišće, ružmarin, luk, češnjak, sol, papar, paprika.../, (*tal*. marinare - prirediti s octom i začinima), čime mesu ili ribu osim što je čini nježnijim daje bolji i pikantniji okus. Marinada je mirišljiva tekućina (od vina, vode i aromatičnog bilja) kojom natapamo ribu.

Često se brkaju pojmovi marinada i salamura, misleći da je to jedno te isto. Salamura je mješavina vode i soli. Naš pučki izraz - marinada - podrazumijeva prženu ribu prelivenu vinom ili razrijeđenim octom, prokuhanim lukom, peršinom i češnjakom.

Mariniranjem se riba može očuvati za kraće vrijeme (6-8 dana zimi, ljeti 3-4 dana) kako morska tako i riječna. Za mariniranje su najbolje skuša, srdela (plava riba), a od riječnih som, pastrva, štuka.

Sirova marinada: sastoji se od raznog povrća, mirisnog bilja i začina pomiješanih s bijelim vinom, uljem i octom.

Kuhana marinada: nalaze se isti sastojci kao u sirovoj marinadi, samo što se povrće najprije pirja na ulju, zatim prelije vinom i octom te kuha 30-40 minuta. Kuhanu marinadu treba dobro ohladiti prije nego što se njome prelije meso (samo starija divljač se može preliti).

Suho mariniranje: (prigodna marinada) pod tim pojmom podrazumijeva se u meso utrljana mješavina začina (češnjak, peršin, majčina dušica, lovor, sol papar) i ulja. Upotrebljava se za meso koje treba odmah prigotoviti.

Sitna plava riba, lignje i **škampi**, mogu se pripremati bez ikakve termičke obrade a priprema je vrlo jednostavna. U staklenu posudu slažite željenu ribu (lignje ili škampe), prelijte do pola octom te se stavite još toliko vode. Omjer octa i vode ovisi o vašem okusu. Ukoliko želite jače kiselo, treba više octa. Što je više octa, to će prije biti gotovo.

Primjer za posudu sadržine ½ litre: 1/3 octa, 2/3 vode. Unutra stavite sol, papar u zrnu, lovorov list i ružmarin, iscijedite jedan cijeli limun. Ukoliko je posuda veća, treba iscijediti više limuna. Stavite u hladnjak na 3-6 sati (ovisno o količini kiseline).

Kakvoću marinade provjerite na slijedeći inačica: izvadite ribu i odvojite od kostiju. Ukoliko se lako odvaja, a meso je bijele boje, to je siguran znak da riba više ne treba biti u kiselini. Kad su u pitanju veći, odnosno deblji primjerci (golčići (skuša, lokarda) i velike srdele), oko kosti će još biti crvene boje, svu ribu odvojite od kostiju i vratite u tekućinu na najviše sat vremena, te nakon toga izvadite. Tako pripremljena riba može stajati više dana, a može se staviti u maslinovo ulje, pa će još duže trajati. Marinirana riba, škampi i lignje izvrsno su predjelo, mogu se miješati s raznim salatama, mogu se staviti na kruh uz neki namaz, komadić pomidora i malo maslinova ulja.

Rasol

Smjesa od zgnječenog češnjaka vode i ulja, za omekšavanje namirnica i dobivanja bolje okusa.

Salamura

U kulinarstvu se pod tim pojmom podrazumijeva; slana voda s različitim začinima u kojoj se preparira meso (prije sušenja ili pečenja). Pojmom rasol označuje se i slana tekućina u kojoj s kiseli kupus Riječ pac je njemačkog porijekla i dolazi od Beize.

Sušenje ribe

Tim postupkom se smanjuje količina vode u mesu ribe i konzervira za dulji period.

„Tramakane ribe su uvik začimba, da se ne idu zgolja kumpiri“
(tramankana riba: osoljena i osušena riba)

Duž cijele jadranske obale i na otocima stoljećima se riba konzervira sušenjem i mogla je stajati osušena mjesecima.

Riba se otvara po kičmi, neki odsjeku glavu a neki ne. Trbuh se raširi štapićima od ružmarinovih grančica, dobro posoli i objesi. Po suhom vremenu riba dehidrira vrlo brzo, za nekoliko dana.

Sušenje riba počelo je već na brodu što se vidjelo već na dolasku brodova u luku. Na njima su ribe vijorile kao zastave. Muha nije bilo na brodovima, na moru, a kretanjem broda dolazio je svježi zrak.

Riba se držala dva sata u morskoj vodi kako bi izgubila svu krv i postala bijela, nakon toga se objesi na bok broda ili na jarbol. Tu se stvara prva korica koja zatvara površinu i nastavak sušenja je kad se dođe kući.

Kao pršut i sir i sušena riba vremenom dozrijeva.

Može se konzumirati već nakon mjesec dana no daleko je ukusnija ako se suši 12 mjeseci. Ako puše bura dovoljno je tjedan dan ada se riba prosuši.

Neki skidaju kožu morskom psu prije sušenja (kao npr. na Murteru) dok na Dugom otoku kožu skidaju kasnije kad se skuha. Najviše se riba sušila u jeseni da bi je bilo za zimu.

U Dalmaciji se od davnina riba krupnom morskom soli prije sušenja, a suši se najviše „divlja“ riba: drhtulje, golubovi, mačke, psi, sklati, raže, male jegulje, gere, oslići, skuše, tabinje (tabinju mrkulju i bjelicu, ponegdje je zovu *grunjeva mati*; mrkulju su najčešće lovili uz vanjske rub naših otoka i oko brakova, pličina, na otvorenom moru; bjelica živi na većim dubinama. Tabinju su najviše lovili mljetski ribari i zbog njezine kvalitete nazivaju je – *jadranskim bakalarom*) i druga riba. Omjer kostiju i mesa mora biti što više u korist mesa.

Pri sušenju, koje je u našem priobalju najčešće n otvoreno, uslijed djelovanja suhih sjevernih vjetrova (bure), postupno se ribi, muzgavcima i hobotnicama oduzima voda. Sušeni primjerci uvelike se razlikuju od svježih i potrebno je više sati ili dana da se takva riba priredi za pripremu jela. Prije korištenja uglavnom se sušeni proizvodi moraju močiti u hladnoj vodi više sati ili dana. Sušenje sitne ribe kao što je gira (menulica), koja se lovi uzduž naše obale tijekom cijele godine, običaj je koji se uvelike zadržao na području Cresa, Lošinja, Raba. Menula (oštrulja) sušenjem postaje još ukusnija, iako je i meso svježe ribe vrlo ukusno. Mnogi više vole brodet od suhe menule, jer se sušenjem kosti na neki inačica „izgube“, odnosno sjedine s mesom pa od te velike ribe dobivamo ukusan i relativno obilan riblji obrok s manjim sadržajem koščica.

Morske mačke, raže i morski golub suše se nakon što su cijele ribe ili njihovi oveći komadi bili dva dana u gruboj („grezoj“,grez – koji je prost, sirov, neuglađen grub, hrapav) morskoj soli u drvenu kabliću i opterećeni većim utegom ili kamenom. Nakon 48 sati ribe se vade iz soli, ocijede i ljeti obično ostave sušiti na suncu, dok se zimi taj postupak obavlja na vjetru, a zatim se ribe još kratko dime.

Skuše ili škombre moraju se prije sušenja raspoloviti uzduž leđa, glava se odvoji, a utroba baca. Riba se mora pola sata staviti u grubu sol, zatim se obrnuto izvrne, odnosno meso iz utrobe mora biti s vanjske strane, a kožica s leđa stoji iznutra. Tako složena skuša zakvači se gornjem dijelom za uzicu i slože se ribe u niz i izlože suncu, te suše nekoliko dana. Budući da skuša ima veći sadržaj riblje masti u sebi, mora se brzo pojesti, jer vrlo često zbog neprihvatljivih uvjeta skladištenja mast postaje „granciva“ i lako oksidira. Skuša je vrlo ukusna namirnica koja se priprema na razne inačice, od brodeta do riblje juhe ili pašteta.

Jegulja, ugor, murina najčešće se suše na dimu. Najprije se rasijeku, posole sitnom solju i vrlo često istrljaju češnjakom i peršinom. Potrebno ih je razvući pomoću štapića (drveni štapić kao za ražnjiće) pa se stavlja sušiti na dim.

Najjednostavniji inačica soljenja: dno drvenog kablića pospite s malo krupne morske soli (1 kg ribe – 30 dag soli), naslažite komade svježe ribe na inačica – „glava-rep“ (jednu pored

U sušenoj hobotnici kad voda ispari u njoj ostanu svi njeni okusi tako da je najbolja za brudet, ali ne za lešo.

sušenje posoljene ribe

Riba se očisti od krljušti i peraja, otvori sa leđne strane dubokim rezom, koji ide pored same kičme od glave do repa, tako da se dobiju dvije polovine spojene na trbušnoj strani. Izvadi se iznutrica, škrge i oči, riba opere i dobro ocijedi. Nakon što se dobro nasoli izvana i iznutra, suši se na vjetrovitom i suhom sunčanom mjestu 7-20 dana, zavisno od vremenskih prilika. Prije upotrebe suha riba se opere i stavi u hladnu vodu na nekoliko sati kao bi se izvukla sol i riba omekšala.

sušenje ne posoljene ribe

Očišćena morska riba (opisana na gornji inačica) može se konzervirati i ne posoljena, ali se mora držati dulje u morskoj vodi. Nakon toga se suši na vjetrovitom i sunčanom mjestu dok voda ne ishlapi i ne stvori suhu vanjsku koricu. Zadnji dio sušenja se obavlja u hladu, ili kao u stara vremena kraj ognjišta što je danas teško ostvarljivo.

sušenje posoljene ribe

Sušenje skuše i lokarde; rastvore se uz hrbat tako da se obje polovice tijela drže u međusobnoj vezi trbušnom kožicom. Iznutrica se izvadi, odstrani glava, pospe solju, te se opet sklopi da stoje u soli ″ sata. Na tanak komad drveta naniže se kod glave rastvorena riba i drvce se objesi tako da riba unutarnjom stranom bude izložena suncu. Kad se osuši, priprema se kuhana ili pržena.

Hobotnice, lignje i sipe suše se kao i riba

Krakovi hobotnice odrežu se od glave posole i rastegnu po širini na tanak štapić i objese na vjetrovito mjesto dok ne otvrdnu. Prije nego se osušeni krakovi koriste za jelo, treba ih najprije natući drvenim batom, u toploj vodi dobro oprati i u hladnoj močiti 1 sat. Zatim se prže na ulju i jedu uz razne priloge, salate ili umake.

Još se soli i suši: raža, mačka, pas, golub, sklat, drhtulja, male jegulje i sl.

Prethodno na dnu drvenog kablića pospe se malo soli, naslažu komadi ribe i opet posoli. Poklopi se drvenim poklopcem, odozgor optereti većim kamenom i ostavi 48 sati. Zatim se komadi ribe izvade iz soli i ocijede te stave sušiti. Ljeti se suši na suncu i vjetru, a zimi 2 dana na vjetru, a zatim objesi da se dimi.

Posebno se suši pas. Odere se koža i odstrani glava, dobro se natare i naspe smjesom od sitno nasjeckanog češnjaka, izmrvljene soli i papra. Naslaže se u drvenu ili zemljanu posudu i pusti odležati 1-2 sata. Zatim se objesi 1 dan na vjetrovitom mjestu, pa stavi na dim. Vrlo je ukusno jelo. Prije priređivanja za jelo, postupa se kao sa krakovima hobotnice te se kuha ili prži.

Murina sušena u dimu, vidi: murina

Trpovi, operu se, razrežu na nekoliko komada, očiste i iznutra isperu. Nanižu na konac i suše na vjetrovitom mjestu u hladu ili na dimu. Ne sole se.

Dimljena riba

Dimljenje, jedan od najstarijih, a možda i prvi inačica čuvanja ulova, vrlo se često koristi jer je jednostavan, brz i univerzalan. Uz to riblje meso stiče posebna svojstva, miris i okus, boju, što ga svrstava među specijalitete.

Dimljena riba sadrži sve svoje korisne sastojke za razliku od kuhane ili pečene, te je radi toga hranjivija i kvalitetnija. Da bi ribu kvalitetno prodimili prvo se mora staviti u salamuru.

Dim za sušenje dobiva se loženjem primorskog bilja i makije: mirte, planike, smrče, kadulje ili kuša i lovora. Takav postupak, koji se obavlja tijekom dva tjedna, daje tim ribama poseban miris i okus, te se sušeni ugori, murine i jegulje pripremaju kao vrhunski specijaliteti. U krvi tih riba je termolabilni otrov, stoga se nikada ne smiju jesti ovako suhe bez lagane termičke obrade tijekom koje se svaki trag otrova neutralizira.

Od sušenih ugora i jegulje priprema se izvrsna, aromatična juha.

Na Rabu se hobotnice suše čim se izvade iz mora, nakon što im se otkine glava. Krakovi se posole i ostavi se sušiti na zraku, najbolje na buri. Tako osušeni glavonošci vrlo su ukusni, a poznata je kajgana ili „fritaja“ sa sušenom hobotnicom, iako se nakon močenja u vodi suha hobotnica može pripremiti na brodet, kao dodatak riži ili ispeći s krumpirom u pećnici.

Stari inačica sušenja i dimljenja

Ribu koju ste očistili stavite u drveni kablić na čije dno ste stavili malo krune morske soli, na to slažite komade svježe ribe „glava-rep“ i posolite. Poklopite drvenim poklopce, opteretite kamenom i ostavite dva dana. Izvadite ribu, ocijedite i stavite da se suši (zimi dva dana na vjetru, ljeti duže). Nakon toga dimi se na hladnom dimu nekoliko puta (zimi se dimi, ljeti samo suši na suncu i vjetru).

Postupci kako će te najbolje prirediti dimljenu ribu

Ribu stavite u mješavinu: 2,5 l vode i 45 dag morske soli. Prema veličini ribe držite je u njoj prema ovoj tabeli:

Riba	Vrijeme salamurenja
15 dag	40 minuta
25 dag	1 sat
0,5 kg	1,5 sat
1 kg	2,5 sata
preko 1 kg	3,5 sata

Nakon salamurenja ribu operite u hladnoj tekućoj vodi i potpuno osušite na vjetrovitom mjestu zaklonjenom od sunca. Riba je suha kada se na njoj tj. mesu stvori opna. Ukoliko nije dobro prosušena za vrijeme dimljenja meso će omekšati. Ukoliko želite dobiti ribu još boljeg okusa, tada je možete marinirati na jedan od ovih inačica ovisno o inačici dimljenja.

Marinada za hladno dimljenje

Sastojci: o,5 kg šećera, 2 žlice papra, 2 žlice mljevenog muškatnog oraščića, 2 žlice klinčića, nekoliko listova lovora (usitnjenih u prah), 1 kg soli.

Izmiješajte sastojke, utrljajte na ribu, ostavite tako oko 10-12 sati, operite tekućom hladnom vodom, osušite i dimite.

hladno dimljenje

Prema vremenu dimljenja ovu ribu možete sačuvati za vrlo dugi period.

Vrijeme dimljenja	Trajnost
24 sata	2 tjedna
2 dana	4 tjedna
3 dana	2 mjeseca
2 tjedna	3 godine

Ukoliko radite ovim postupkom mariniranu ribu, i već osušenu, još jednom premažite solju i nakon dva sata skinite sol i još jedno posušite. Temperatura dimljenja kod ovog postupka ne smije reći 50 ºC i kad ste je prodimili prema željenom vremenu još malo ostavite da se potpuno ohladi do konačnog odlaganja. Hladno dimljena riba ukoliko nije previše tvrda može se jesti bez ikakve pripreme. Ukoliko je tvrda tada se kuha, kao bakalar.

Marinada za toplo dimljenje

Sastojci: 1 dl ulja, 2 žlice soka od limuna, 2 glavice nasjeckanog luka, 2 žlice šećera, 2 žlice pirea od rajčice, nekoliko listova lovora, 2 češnja češnjaka, papar.

Pustite da riba odstoji 1-2 sata u marinadi, osušite i podimite. Inačica dimljenja ovisi o tome što želite, odnosno: toplo dimljenje pogodno je kad ribu odmah poslije prirađujete za konzumiranje, dok hladnim dimljenjem riba može kasnije odstajati i do tri godine. Nadaleko je poznata dimljena riba Sjevernog mora kao vrstan specijalitet.

Dimiti se mogu sve vrste morskih i riječnih riba kao i glavonošci, ali su ipak najukusnije jegulje, lokarde, lubin, palamida, skuša, tuna, grgeč, jesetra, pastrva, šaran, štuka.

Riba koja u sebi sadrži puno ulja nije pogodna za dimljenje ukoliko je želimo sačuvati za dulje vrijeme. Manju ribu možete marinirati i dimiti u komadu dok je veću potrebno izrezati o odreske prethodno uklonivši im glavu, kralježnicu i ostale kosti.

Kod dimljenja upotrebljavamo piljevinu tvrdog drveta (kao i drvo četinara), meko drvo treba izbjegavati, radi smole i gustog dima što daje gorak okus ribi i tamnu boju. Breza, bukva, grab, hrast, jasen, javor, orah, šljiva, vrba ....su tvrda drva Bukva i javor daju kod dimljenja zlatnosmeđu boju, a hrast i jasen žutosmeđu.

toplo dimljenje

Kod svakog dimljenja piljevina ne smije gorjeti nego dimiti. Temperatura dimljene ribe ne smije biti veća od 130 ºC a vrijeme dimljenja ne kraće od 15-20 minuta za manje, do 30-40 minuta za veće ribe. Ukoliko počnete dimiti na temperaturi od 70 ºC i zatim povećavate temperaturu dobiti će te nešto jače podimljenu ribu. Kada završite postupak dimljenja, riba je spremna za konzumiranje odmah ali je ipak bolje da pričekate dok se ohladi. Ukoliko želite možete je sačuvati u hladnjaku do 2-3 tjedna. Poslužite sa salatom po želji.

GLAVONOŠCI (MEKUŠCI)

Lignje i sipe čiste se na isti inačica. Krakove i glavu čvrstim povlačenjem iz njene vrećice (tijela) povuče se i utroba. Vrećicu sa crnilom (nalazi se uz utrobu) odvojiti se, ako se želi raditi crni rižoto. Vrećica (tijelo) na svojoj unutrašnjosti ima tamnu kožicu koja se mora odstraniti, kao i prozirna kost kod lignje i bijela vapnenasta kost kod sipe. Lignjama se vrećica preokrene i ispere od pijesak iz unutrašnjosti. Krakovi se ne bacaju i koriste se za pripremu jela isto kao i vrećica-tijelo

Prilikom čišćenja muzgavca ili hobotnice potreban je nož, za sve gore opisane radnje.

Glavonošci se mogu pržiti, peći na roštilju, (na laganoj vatri, a potrebno je dosta ugljena jer te životinje ispuštaju dosta tekućine koja može ugasiti roštilj) kuhati, pirjati na brodet ili rižot (crn ili bijel).

Meso glavonožaca je pretvrdo ako se prepeče. Meso je pečeno kad nestane bjelkast sok koji za cijelo vrijeme pečenja teče iz unutrašnjosti tijela glavonošca. Lignje i sipe najbolje je pripremati na hladnom ulju i postepeno zagrijavati, tada neće prskati.

Kraci hobotnice mogu zamijeniti meso jastoga, naročito ako su posluženi s umakom, jer se meso vrlo teško razlikuje.

RAKOVI I ŠKOLJKE

Rakovi su najbolji od svibnja do listopada.

Za rakove i školjke je osnovno da se priređuju isključivo dok su živi, jedina je iznimka škamp i kozica. Čiste se četkom i dobro isperu tekućom vodom, kako bi se odstranile alge i sitne male životinjice s oklopa, koje žive na rakovima i školjkama.

Rakovi - (kozice, škampi i rakovice) kuhaju se u slanoj vodi ili vodi sa kvasinom (2 djela vode 1 dio kvasine) s paprom soli, listom lovora i lukom. Škampima i kozicama može se u sirovom stanju skinuti oklop pa se onda pohaju, pirjaju, za rižot ili brodet. Jastoga i pruga može se sirovog, očišćena od oklopa, pirjati, peći na žaru, pohati, prepeći i puniti. Od njih se mogu pripremiti ragu, varenac, pašteta i pjena. Kao hladno jelo mogu se jastog i prug pripremiti u aspik, s majonezom, na salatu itd.

Krljušt škampi i drugih rakova možete iskoristiti (kao i riblje glave i repove) za izradu temeljca ili juha. Krljušt rakova stavite u čisto platno ili gustu gazu, natucite tj. usitnite ih i zavijeno stavite u vodu kuhati. Na taj inačica lakše će te izvaditi kad sve bude gotovo, a vodu koristite za riblje specijalitete.

Sačuvati se mogu izvan vode u mahovini ili koprivama, koje treba povremeno vlažiti.

Školjke - kamenice ili oštrige uživaju se u sirovom stanju s limunovim sokom, a mogu se i ogrušati, pirjati i pohati. Mušule, dagnje, prstaci prže se na luku i ulju ili češnjaku i peršinu; kuhaju se, pirjaju za ragu ili rižot. Periska je velika školjka čije se meso može pirjati za ragu i brodet, a može se i pohati.

Puževi, ugrci i priljepci, uopće nisu prisutni na ugostiteljskim jestvenicima, a rijetko se danas i spravljaju u obiteljskim kuhinjama, iako su odličnog okusa i izrazitog ugodnog mirisa na more, što gurmani osobito cijene.

ZAČINI I AROMATIČNO BILJE

„Polovica ručka, a često cijela večera, nije u onome što se kuha, nego kako se začini.“
(Giordano Bruno (1548.-1600.) astronom i gastronom)

„Petrosimul je začimba ka gre na sve: ćeš ribu peći, lešati oli brudet, ne moreš prez njega, a meso: ćeš putač, umido, pašticadu, jopet ne moreš prez njega. A falšu juhu, a pešt, a bakalar? Ajde sadi petrosimul, ka imaš di“
(petrosimul: peršin)

„Najgustožiji je brudet ka se vrže dobrin ljutice“
(ljutica: ljutak, vrsta luka)

„Nožemušćade se meću u bolduni, a isto i u šufiganu žigericu i u putač, da da gušt, i da lipo zavonja“
(nožemušćad: oraščići, mirodija)

„Selen se meće u juhu o mesa i u falšu juhu. Vrže ga se malo i u šug o mesa“
(selen – celer)

Začini su raznovrsni dijelovi biljaka, koji sadrže tvari aromatičnog mirisa ili oštrog okusa. Pomoću njih možemo jelo učiniti ukusnijim i pikantnijim.

Začine ubrajamo u veliku skupinu dodataka jelima koja obuhvaća, osim šećera, octa, soli raznih esencija i umaka, sve prirodne ili umjetno proizvedene tvari i mješavine, koje dodajemo jelima i pićima zbog postizavanja određenog okusa.

Pod aromatičnim biljem podrazumijevamo u prvom redu ljekovito, aromatično i mirisavo bilje koje svojim sadržajem eteričnih ulja i sastojcima oštrog okusa utječu na okus hrane.

Kod pripravljanja ribljih jela koristi se veliki broj začina i aromatičnog bilja, ovisno o vrsti riba i jela. Nekima se dodaje samo sol, a nekim cijela paleta začina i bilja. Umijeće začinjanja ubraja se u visoku školu kuhanja, i iziskuje poznavanje robe, sposobnost ocjenjivanja, osjećaj za mjeru, okus i odvažnost. Kod provjeravanja okusa jela nikada se ne koristi kuhača kojom se služi kod izrade jela, nego čista žlica.

Vodi u kojoj se riba kuha dodaju se kao začini sol, ocat, lovorov list, papar u zrnu, zrna gorušice (senf), glavičica (piment), luk, mrkva, poriluk, korijen peršina. Postoje i gotovi začini za ribu, u vrećicama ili konzervama, koji su vrlo preporučljivi.

Omekšavanje (pirjanje) ribe na prethodno malo propirjanom povrću daje ribi posebnu aromu. U tu svrhu može se koristiti sitno kosana zelen za juhu, svježe aromatično bilje kao što su kopar, krbuljica (krasuljica), peršin i u malim količinama estragon (kozlac, zmijina trava).

Isto tako se i riba rezana na komade (porcionirana) može pripremiti u raznim umacima, kao što su: umak sa senfom, umak s koprom, umak s karijem (curry) .... Neki od ovih umaka su već gotovi proizvodi.

Kao dodatni začin za gotove, pečene ribe naročito su podesni umak od soje i Worcester-umak.

Začini i aromatično bilje koje se koristi za riblja jela i plodove mora

Anis (slatki januš)
osim za slastice, koristi se i za riblja jela

Bosiljak (bazilika)
koristi se za juhe, umake, riblje galantine i ribu u umacima, marinade, koktel od račića, bijela riba, sipe, lignje, školjke kućica, salate. Pečenim golubima daje naročitu aromu. Miris bosiljka se dobro slaže s češnjakom. listove je bolje zgnječiti među prstima ili u ulju, nego sjeckati. Služi i za aromatiziranje octa.

Celer
svježe nasjeckano lišće za marinade

Curry
za oštra riblja jela (bilo kao prašak ili već gotovi umak)

Češnjak
za ribe i druga jela od „morskih plodova“, brodet.

Đumbir (ingver)
za riblje umake

Estragon (kozlac, zmijina trava)
za aromatiziranje octa i marinade. Dozirati oprezno da se okus ne bi previše isticao.

Hren
Za konzerviranje riba

Gorušica
za riblje marinade i jela od riba
(bijela slačica)

Kadulja (kuš, slavulja, žalfija)
za riblja jela a prije svega za jegulju, inčune i sleđeve. U mediteranskim zemljama dodaju je vinima, a paški sir upravo je zbog nje posebno aromatičan. Kadulja je najvažniji dodatak rakiji travarici. U stara vremena otopinom kadulje ispirali su zube, to je najstarija zubna pasta. Bere se po najvećoj vrućini, kad se i zmije povlače u sjenu, jer je tada najbogatija eteričnim uljima.

Kapari (kapra)
često se koristi za garniranje ribljih jela (daju pikantan okus riblje umake i marinade

Ketchup od rajčice
naziv „ketchup“ odnosio se prvobitno na Dalekom istoku na neku jako začinjeno riblju marinadu ili neki provreli riblji umak. Poslije se naziv proširio i na ostale začinske umake.
Ketchup od rajčice pristaje uz jela od riba.

Klekove bobice
za kuhanje riba (riblje juhe i marinade)

Kopar (mirodija)
umak od kopra idealna je nadopuna uz jegulje

Korijandar
biljka koja je služila za začin Grcima i Rimljanima, osim za usoljavanje mesa, koristili su je i za riblje marinade.

Koromač (divlja mirodija)
mirisom podsjeća na sijeno (latinski naziv; foenum - sijeno) koristi se za riblja jela (pržene veće ribe, gusta riblja juha)

Kozjak (ljutika, škalonja),
svjež ili uložen u ocat koristi se za juhe, umake i marinade

Krasuljica (krbuljica)
mljevena krasuljica koristi se uz prženu ili pečenu ribu na roštilju

Kuhinjska sol
koristi se pri prigotavljanju hrane kao začin i kao konzervans

Kumin
(talijanski kim) za kuhanje riba kod dijetalne prehrane

Kurkuma (žuti korijen)
kurkuma-prahom začinja se umak od gorušice i majoneze za riblje salate
Lavanda (despik)
nježni listići lavande, fino nasjeckani, upotrebljavaju se kao začin jelima od riba, loncima, ovčetini i umacima.

Lovor
list lovora upotrebljava se riblje marinade, umake uz ribu kao i juhe, brodet.

Luk
„*djevica sa sedam kora*" upotrebljava se u svim oblicima kao začin i povrće dagnje, ribe s rajčicama, tunjevina, brodet, marinada.

Macis (muškatni cvat)
paleći okus i ugodan miris, koristi se za umake i bijelu ribu.

Majčina dušica vrtna (timijan)
za kuhane ribe, pržene ribe i marinade, puževi, dagnje, brodet. Miješa se s peršinovim i lovorovim listom za garniranje jela. Dobro ide uz jela koja se kuhaju uz dodavanje vina.

Mažuran
kod pripreme inčuna

Metvica (nana, menta)
Čuveni anglosaksonski mint-umak
poslužuje se uz jela od riba

Mravinac (divlji mažuran, origano)
dodatak je mnogim jelima od riba i umacima, daje karakterističan fini miris.
Nasjeckan dodaje se salatama ili u umak za ribu. Dobro se slaže s čilijem i češnjakom.

Muškatni oraščić
za pikantna hladna riblja jela

Naranča
sušenom narančinom korom začinjaju se riblja jela u USA.

Papar

papar u zrnu koristi se za marinade
crni mljeveni papar za sva riblja jela
bijeli mljeveni papar za sva riblja jela i primjereniji je za upotrebu za kuhanu ribu

Paprika mljevena

slatka; za sve vrste ribljih jela, čije je meso slabije kvalitete
ljuta; za riblje specijalitete

Paprika ketchup
upotrebljava se kao hladan umak ribi na roštilju

Pelin obični (crni pelin)
još zatvoreni pupoljci odlično se slažu uz prženu jegulju

Peršin
listići peršina koriste se za garniranje ribljih jela, a korijen i list kod kuhanja ribe, pržene srdele, dagnje na buzaru, i pripremu puževa.

Piment (najgvirc, klinčićev papar)
omiljeni začin ribljim jelima, umacima i marinadama

Ružmarin
za riblje marinade, grančicom ružmarina umočenom u ulje premazuje se riba na roštilju, veće ribe, tunj.

Šafran
za riblja jela, bouillabaisse (južnofrancuska riblja juha) ne može se ni zamisliti bez njega (skupocjeni začin)

Vlasac (sitni luk, luk drobnjak)
iz peršina najomiljenija kuhinjska trava. Fino nasjeckana ili narezana koristi se za riblje juhe i umake

Worcester umak
poznati umak koji se u Engleskoj proizvodi već gotovo 150 godina. Predaja kaže da je prvi put proizveden u zapadno engleskoj grofoviji Worcestershire, odnosno njenom glavnom gradu Worcesteru. Umakom se začinjavaju riblje salate.

Tablica međusobnog usklađivanja začinskog bilja (najčešćih), kako bi se dobio optimalni

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
1.Češnjak	-	**	**	**	*	*	**	**	**	**	**
2.Bosiljak	**	-	x	x	**	*	**	*	*	x	*
3.Koromač	**	x	-	*	**	**	**	*	**	**	**
4.Lovor	**	x	*	-	*	**	**	**	**	*	**
5.Mažuran	*	**	**	*	-	**	*	*	*	**	**
6.Luk	*	*	**	**	**	-	*	**	**	**	**
7.Peršinovo lišće	**	**	**	**	*	*	-	*	*	**	**
8.Ružmarin	**	*	*	**	*	**	*	-	**	**	**
9.Krbuljica	**	*	**	**	*	**	*	**	-	**	**
1o.Kadulja	**	x	**	*	**	**	**	**	**	-	**
11.Majčina dušica	**	*	**	**	**	**	**	**	**	**	-

Objašnjenje : **** - savršen sklad**; *** - dobar sklad**; **x - izbjegavati**
Pored navedenog ne smije se zaboraviti na limun (posebno sok limuna) i bijelo vino.

Usitnjavanje i konzerviranje začina

Usitnjavanjem začinskog bilja oštećuju se stanice, te aromatične tvari u dodiru s kisikom oksidiraju i gube svoja aromatična svojstva. Zato se prema vrsti bilja i koriste razne inačice njegovog usitnjavanja.

Mrvljenje: koristi se kod osušenog začinskog bilja, tako da se između dlanova smrve u krupne dijelove. Na taj inačica se usitnjava: estragon, kadulja, majčina dušica, mažuran i ružmarin. Usitnjavanje u prah obavlja se u porculanskom ili metalnom tarioniku s tučkom; najčešće se zbog svoje blage arome to koristi za estragon i kadulju.

Rezanje: primjenjuje se kod svježeg i sočnog začinskog bilja: kiseljak, kopar, krbuljica, peršin, vlasac. Reže se oštrim kuhinjskim škarama ili nožem tako da se odjednom prereže cijela vezica (snopić). Bilo kojim drugim načinom umanjuje se aroma.

Sjeckanje: oštrim nožem širine dlana na mramornoj ploči ili nekoj drugoj tvrdoj podlozi, sjecka se sočno zeleno začinsko bilje. Za što bolje očuvanje arome začina, podlogu prije sjeckanja treba posuti solju, koja se koristi u pripremanju jela.

Trganje: primjenjujemo kod začinskog bilja velikih listova, koja usitnjujemo na manje dijelove prstima, čime i aroma staje izražajnija (npr. bosiljak).

Gnječenje: najčešće se koristi za češnjak, upotrebom gnječilice od metala ili plastike koja olakšava taj postupak. Miris ne prelazi na prste a jelo dobiva pravu aromu.

Miksanje: najbrži inačica usitnjavanja začina s juhama, umacima (koji se najčešće rade pred gostom), svježe začine za salate (dressing) s vinom ili sokom limuna.

Svježe začinsko bilje (samoniklo ili vrtno) možete i konzervirati dodacima koji pojačavaju njihovu aromu. To su ocat, ulje, sok i šećer, koji vežu aromu začina a istodobno ih i konzerviraju.

Konzerviranje solju: usitnjeno začinsko bilje pomiješajte s dvostrukom količinom soli, stavite u pećnicu na temperaturu od 50 ºC i sušite, uz povremeno miješanje. Kad se osuši stavite u staklenu posudu širokog otvora i dna i zatvorite poklopcem na navoj. Sa solju se mogu začinit konzervirati i bez sušenja. Izmiješajte usitnjeno lišće (npr. kopra) sa soli i stavite u staklenku.

Konzerviranje sa šećerom: najčešće se koristi u pripremi želea od začinskog bilja (metvica, kadulja i ružmarin) za pečenja i jela od divljači.

Konzerviranje u octu: ocat poprima aromu začinskog bilja i jelu daje novi ugodan okus. Tako pripremljen ocat zadržava sve kvalitete oko 6 mjeseci ako se čuva u hladnjaku (vidi: MJEŠAVINE ZA ZAČINJAVANJE).

Konzerviranje u ulju: usitnjeno začinsko bilje stavi se u bocu i zalije uljem. Tako priređeno ulje zadržava svoja svojstva oko 6 mjeseci pohranjeno u hladnjaku, ali ne na nižoj temperaturi od 4 ºC, jer bi se ulje u protivnom kristaliziralo (vidi: MJEŠAVINE ZA ZAČINJAVANJE).

Hrana iz mora i opasnost iz tanjura

Od davnina, „plodovi mora“ - prvenstveno školjke, puževi, glavonošci, ježevi i alge - bili su vrhunski specijaliteti gurmana, o njima se uvijek pričalo kao o sintezi mora na tanjuru. Oštrige ili kamenice ljudi su jeli još 1o2 godine prije Krista, a francuski kralj Louis (Luj) XI. pozivao je jedanput godišnje profesore sa sveučilišta u Sorboni na oštrige radi poticanja njihova znanstvenog rada.

Dosada nije bilo dovoljno poznato zdravstveno značenje ulja i masnoća koje sadrži riblje meso. Njima se sprečava povećanje masnih sastojaka u krvi (triglicerida i kolesterola) i čak smanjuje razina masnoća u krvi. Budući da se kolesterol taloži u krvnim žilama, pa sudjeluje u ovapnjenju krvnih žila i razvoju nekih srčanih bolesti, riblje meso djeluje i preventivno.

Rezerve hrane u morima još uvijek su, čini se, neiscrpne. Iako oceani zauzimaju 71 posto zemljine površine, oni daju samo 1 do 2 posto ljudske hrane, a oko 85 posto hrane je biljnog porijekla.

Meso svih vrsta riba sadrži malo vezivnih opni, pa se lakše probavlja i iskorištava. Stoga riblje meso ima nekih prednosti pred mesom toplokrvnih životinja, posebno u dijetalnoj ishrani gdje se često preporučuje bijela morska riba. Hranjiva vrijednost ribe i njezin sastav ovise o vrsti, spolu, životnoj dobi i prehrani. U tijelu ribe je 76,8 posto vode a bjelančevina od 16 do 25 posto. Biološka vrijednost tih bjelančevina razlikuje se od bjelančevina toplokrvnih životinja. U ribljem mesu je vrlo malo šećera, samo 1,0 posto. Sadržaj masti je različit i u posne ribe je oko 0,5 posto, a u ribe s mnogo masti i do 10 posto. Energijska vrijednost ribljeg mesa također je različita, od 320 do 920 džula (od 80 do 23o kalorija) na 100 grama ribe. Riba sadrži i mineralne soli, i to najviše fosfora, kalcija i magnezija, a od mikroelemenata ima u tragovima željeza i bakra i dosta joda. Sadržaj A i D vitamina je velik, osobito u jetri i ikri riba, ali zato ima vrlo malo tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina i C vitamina. Jedan od vrlo vrijednih tvari u ribama je nezasićena masnoća ili Omega 3, koja je bitna u prevenciji zgrušavanja krvi a time i različitih zdravstvenih problema, kao infarkt i arterioskleroza. Dokazano je da su ove masnoće temeljne za razvoj i hranjenje mozga te da imaju najbolje djelovanje protiv upale u slučaju artritisa ili problema s kožom, poput psorijaze. Prženjem i pirjanjem velikim djelom razaraju se te masnoće, dok se kuhanjem ili pečenjem na roštilju ne smanjuje bitno njihov sadržaj. Meso tune zauzima visoko mjesto među namirnicama sa velikim sadržajem masnih kiselina Omega 3. Bijela tuna (tuna dugokrila) je najbolji izvor jer ih sadrži dvostruko više, nego druge vrste tuna. Tunjevina, konzervirana u vodi, bolja je od one u ulju, jer se gubi manje Omega 3.

Najbolje je ribu pripremiti za jelo istog dana kad je i ulovljena, ili najkasnije 10 do 12 dana, ako je čuvana na ledu ili u hladnjaku na oko 0 stupnjeva Celzija.

Najučestalija trovanja su plavom-modrom ribom, uglavnom iz obitelji Scombridae i Scomberocidae. U nas su iz tih obitelji najčešći skuša ili lokarda, plavica ili lancarde i papaline, i neke srdele. Trovanja su najčešća u ljetnim mjesecima, pa je stoga nužno i paziti u to vrijeme.

Svježa plava-modra riba ne sadrži histamin (otrov koji se stvara pri nepravilnom skladištenju) i on nastaje nakon uginuća razgradnjom bjelančevina histinida u prisutnosti nekih bakterija što prirodno žive u utrobi ribe ili prodiru izvana, s onečišćene površine kože. Nastanku histamina pogoduje toplina i dužina skladištenja ribe. Najprikladnija toplina okoline za nastanak histamina je 17 do 20 stupnjeva Celzija. U tim uvjetima riba mora stajati tridesetak sati, a pri većim temperaturama riba se obično prije pokvari nego što nastane histamin. Na temperaturi nižoj od 7 stupnjeva Celzija stvaranje histamina je zakočeno, pa riba čuvana u ledu ili u hladnjaku na oko 0 stupnjeva Celzija može stajati i do dvanaest dana, uz stvaranje neznatnih količina histamina. Histamin je vrlo otporan na toplinu pa njegov otrov odolijeva ne samo prženju i kuhanju ribe, nego čak i sterilizaciji konzervi. Posebno je opasno što histamin ne mijenja okus i miris ribe pa je teško prepoznatljiv. Stručnjaci računaju da 100 ili više miligrama histamina u 100 grama ribe uzrokuju znakove trovanja, ali u izrazito osjetljivih osoba već i količina od 20 miligrama histamina u 100 grama ribe može prouzročiti trovanje. Od uzimanja obroka do pojave tegoba protiče desetak minuta do tri sata, te se bolest očituje najčešće pola sata do sat nakon uživanja ribe.

Meso bijele ribe sadrži neznatne količine histinida iz kojeg se stvara otrovni histamin pa ta riba rjeđe uzrokuje otrovanja.

U moru postoje mnoge životinje koje imaju otrovne tvari, tzv. ihtiotoksine, koje mogu biti pogubne za čovjeka. Pojedine vrste riba luče otrove kojima ubijaju plijen, pa i u čovjeku izazivaju bolesne promjene (ihitizam). Ubodi riba, kao: morskih pauka, škrpina, žutulja,

morskih golubova, murina, jegulja, izazivaju teže posljedice od uboda; kostelja, bežmeka, šnjura i lastavice, što žive u Jadranu. Pauci i bežmeci pokrivaju se i skrivaju u pijesku, pa se kupači mogu nabosti na njihove bodlje, kao i ribolovci prilikom skidanja s udice. Bežmek ima bodlje straga na glavi, a pauk na škržnim zaklopcima. U škrpine se otrovne bodlje nalaze na prvoj i drugoj leđnoj i podrepnoj peraji, te na škržnim zaklopcima. Žutulje, morski golubovi i kosir zakopavaju se u pjeskovito dno i često ih je teško zamijetiti. Njihove su otrovne bodlje smještene na bičastim repovima, s gornje strane. Otrovna je i rijetka riba, murina žutožarka i crnjka. Opasna je za puškoribolovce jer na mjestu ugriza, osim što otrov ispusti u ranu, zbog snage ugriza ostavlja deformacije. Srodna murini je jegulja koja u krvi sadrži otrov. Kuhanjem ili pečenjem otrov nestaje, ali je opasno pri čišćenju krvavim rukama dotaknuti oko ili uzimati hranu; od toga na očima nastaju upale, a zbog uzimanja hrane dobivaju se grčevi u želucu s jakim lupanjem srca. Kostelj, bežmek, šnjur i lastavica imaju otrov u perajama, ali ne izazivaju osobite posljedice.

Rakove treba prirediti onog dana kad su ulovljeni i dok su živi.

Glavonošce-mekušce, osobito one što žive u pijesku, treba također odmah prirediti za jelo. Prethodno ih valja držati u čistoj vodi kako bi se oslobodili pijeska i mulja iz unutrašnjosti.

Školjke moraju prije pripreme biti žive i zatvorene, što je znak da je njihov mišić-zatvarač još živ i čvrst. Od školjaka poznate su i cijenjene kamenice-oštrige, dagnje, kunjki, ali i mnoge druge. Među onima što se iz mora jede je i izuzetno ukusno meso plemenite periske i prstaca, koje su u našem dijelu Jadrana na popisu zaštićenih školjkaša i najstrože ih je zabranjeno vaditi. Pri kupovanju školjaka vrijedi pravilo, da one moraju biti svježe, zatvorene i da u njima i oko njih ne smije biti nikakvog zadaha. Pri kuhanju, meso svježih školjaka postaje svijetlocrvene boje, dok je kod onih pokvarenih jako zagasite boje. Ovo su znali još u starom vijeku, kao što bilježe rimski povjesničari Horacije i Plinije.

Mitilitizam, trovanje školjkama, može se javiti pri uživanju svih vrsta školjaka. Karakterizira ga suhoća ždrijela, osjetilne smetnje po rukama i nogama, uzbuđenost, ponekad čak i oduzetost pojedinih udova. Pri težim otrovanjima javljaju se ukočenost zjenice, nesnosna vrućina i mučnina, te poremećaji govora.

Opasnost jadranskim školjkama prijeti i od otrovnih algi. Jedna od njih, jednostanična Gonyaulax tamarensis, golim okom nevidljiva. Ova alga najčešće se uvlači u dagnje. U lukama se mogu naći najdeblje dagnje i najmesnatije oštrige. Samo te bi školjke iz luke prije upotrebe trebalo najmanje četiri tjedna držati u čistom moru da se „pročiste“.

Zbog neznanja ima i drugih nevolja sa školjkama, događa se da ugostitelji nabave zdrave školjke iz uzgajališta, ali kako se ne mogu sve potrošiti, stavljaju ih u mreže u prljavu vodu obližnje luke „da se ne pokvare“. U lučkoj zagađenoj vodi često ima bakterija i klica fekalnog zagađenja, ali može biti i klica tifusa, paratifusa, dizenterije a i vibrioni kolere. Zato treba dobro provjeriti u kakvoj su vodi školjke uzgajane, a posebno treba izbjegavati one iz gradskih luka. Upravo zbog tih opasnosti, sve je više onih koji savjetuju da se plodovi mora prije konzumiranja svakako kuhaju. Na taj inačica uništavaju se salmonele i uzročnici tifusa. Također, preporučuje se obilno škropljenje plodova mora limunovim sokom zbog uništavanja virusa hepatitisa.

Također su cijenjeni ježinci, volci i druge vrste puževa, te smeđa vlasulja koja se nikada ne smije brati golim rukama zbog otrova, a koje se prije uživanja obavezno treba skuhati.

Plodovi mora pripremaju se kao juhe, na buzaru, rižoto i niz drugih inačica, od kojih su mnogi prava mala kulinarska tajna kakvog otoka ili ribarskog naselja, a što je za gurmana ponekad pravo otkriće. Mada se plodovi mora ponajviše jedu ljeti, treba priznati da su zapravo najbolji zimi i u rano proljeće. To osobito vrijedi za oštrige. Jedno staro narodno vjerovanje kaže da se oštrige ne smiju nikako jesti u mjesecima koji u svom imenu nemaju slovo R. Da u tim starim predajama ima istine, govori podatak da za ljetnih mjeseci oštrige prolaze kroz doba svoje reprodukcije i u to vrijeme njihovo meso sadrži mnoge prirodno otrovne sastojke.

Riblje ulje

povijesni podaci pokazuju da se riblje ulje kao hrana koristi već više od 300 godina, a u nekim zemljama (Grenland, Norveška i Irska) i više od 1000 godina. Od 1657. poznati su ljekoviti učinci ulja dobivenog iz jetre morskih životinja, a tada je zapaženo da „nešto“ iz tog ulja sprečava pojavu „noćnog sljepila“. U razdoblju od 1752-1784. zapaženo je da „nešto“ sprečava pojavu rahitisa u djece. Prvi službeni znanstveni rad iz 1770. godine (prije utemeljenja Britanskog medicinskog udruženja) potvrđuje eksperimentalno da riblje ulje liječi „koštane bolesti“ i reumatizam. Oko 1900. godine liječnici su propisivali bakalarevo ulje kao lijek protiv rahitisa kod djece. Tek 192o. godine u ribljem ulju su utvrđena dva bitna čimbenika, vitamini A i D. Poslije toga sva su djeca dobivala žlicu ribljeg ulja na dan. Do otkrića Omega 3 masnih kiselina moralo se čekati novih pedesetak godina. Danas postoji riblje ulje „bez ribljeg mirisa“, ulje u kapsulama, pa čak i u prahu. Tako da se može staviti u bilo koju namirnicu.

Morska voda

to stanište biljnog i životinjskog svijeta, izvor je svih minerala od kojih je sazdano naše tijelo. Kemijski je sastav morske vode otprilike isti kao i kemijski sastav naše krvi. Prije dvadesetak godina francuski liječnici iz Instituta za proučavanje i ispitivanje morske vode i njezinih ljekovitih svojstava, javno su izjavili: - Morska voda zapravo je lijek koji medicini daje neslućene mogućnosti.

Ozdravljujuća i okrepljujuća svojstva proizlaze iz katalitičkog djelovanja anorganskih minerala koje ona sadrži. Morska voda potiče asimilaciju organskih minerala iz hrane. Minerali u morskoj vodi koji su anorganski, funkcioniraju unutar tijela kao kemijski stimulans za razne tjelesne organe i žlijezde, obnavljajući i normalizirajući funkcije tih organa i stimulirajući funkcije i potičući tjelesne snage.

Plinije nam je ostavio podatak da su morsku vodu miješali sa vinima kako bi se vino moglo dulje održati, naročito ona, koja se odašiljala u udaljenije krajeve. Od tih davnih dana ostao je običaj, koji se još uvijek zadržao u našim primorskim krajevima, ispiranje bačava morskom vodom, umjesto njihovo sumporenje.

Morsku vodu koristite i kod pripravljanja morskih specijaliteta, ali ona mora biti potpuno čista, uzimajte je daleko od obale i iz dubine od najmanje 3-4 metra. Pazite kad je stavljate u jelo i u količini, dodajte je vrlo malo (jer će jelo u protivnom postati gorko) a poslije toga pazite i na dodanu količinu soli, jer je voda već slana. Možete je zamrznuti i sačuvati za jesensko-zimske dane, kad će te pripravljati morska jela kod kuće.

Dobivanje pitke vode od morske vode

Morsku vodu ne treba piti, jer pojačava žeđ i izaziva izlučivanje tjelesne tekućine. Iz morske vode može se dobiti pitka voda pomoću posebnih uređaja i pribora. Improvizirani inačica je destilacija morske vode isto kao što se radi kad se peče rakija. Osnovno je da se zagrijavanjem na suncu ili pomoću zagrijavanja nekim drugim sredstvom morska voda isparava i dobivena para kondenzira u vodu.

U hladne zimske dane kad je mraz, pitka voda se dobiva smrzavanjem morske vode. Slatka voda se prva smrzava, te se sol koncentrira u sredini smrznute vode kao neka žitka masa. Nakon odstranjivanja te mase, preostali led se može koristiti, jer je oslobođen velike količine soli.

Dozvoljena minimalna lovna dužina stanovnika mora

Arbun	12 cm
Cipal bataš	20 cm
Cipal dugaš	20 cm
Cipal putnik	20 cm
Cipal zlatac	20 cm
Fratar	15 cm
Gof	45 cm
Iglan	120 cm
Iglun	120 cm
Inćun	9 cm
Iverak	15 cm
Jegulja	30 cm
Kantar	18 cm
Kavala, Konj	30 cm
Kirnja	45 cm
Komarča	20 cm
Kovač	18 cm
List	20 cm
Lubin	23 cm
Modrak	14 cm
Oslić	16 cm
Ovčica	20 cm
Pagar	30 cm
Palamida	45 cm
Papalina	8 cm
Pas kostelj	65 cm
Plavica	15 cm
Pic	15 cm
Pišmolj	12 cm
Raža	35 cm
Salpa	15 cm
Skuša	18 cm
Srdela	10 cm
Šarag	15 cm
Škrpina	25 cm
Škrpun	14 cm
Trlja	11 cm
Trlja blatarica	12 cm
Tuna	30 kg
Ugor	70 cm
Ušata	12 cm
Vrana	15 cm
Zubatac	30 cm

Ribe se mjere po dužini od vrška glave (gubice) do stražnjeg vrška sklopljene repne peraje

Hlap	24 cm
Jastog	24 cm
Rakovica	10 cm
Škamp	7 cm

Rakovi se mjere od oka do vrška ispruženog repa

Dagnja	6 cm
Jakovljeva kapica	10 cm
Kamenica	7 cm
Kućica	2,5 cm
Kunjka	5 cm
Prnjavica, Kokoš	2,5 cm

Školjke se mjere po njihovom najvećem promjeru

Za glavonošce: lignju, hobotnicu, sipu, totana, muzgavca *nema ograničenja*, kao i za puževe.

Ribarima i težacima u čast

Nekadašnji ribari živjeli su u suglasju s prirodom na koje nas podsjećaju stari zapisi i priče. Današnji preci podigli su im kipove ili otvorili muzeje u spomen na prošlo teško vrijeme vezano uz more, barke i ribarenje.

Ribe, a i ribara danas ima sve manje, preostale su samo priče, sjećanja i predmeti zahvaljujući kojima bar dijelom možemo spoznati inačica života naših predaka te posjetiteljima predstaviti bogato nasljeđe vezano uz more i ribarenje

Njivice otok Krk

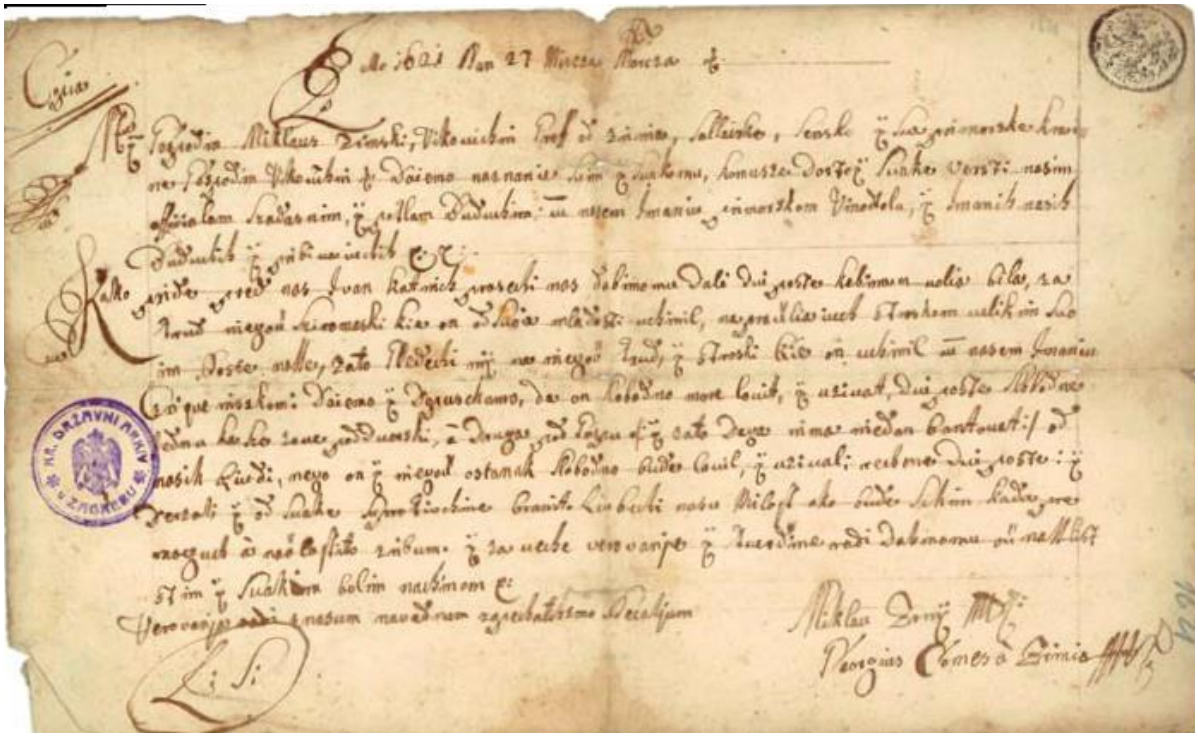
Kip ribara - *Spomenik starom ribaru* - postavljen 1989. na njivičkoj rivi, koji šije potrganu ribarsku mrežu. djelo je akademskog kipara Zlatka Čulara.

Crikvenica

Brončani kip ribara, postavljen na Trg Stjepana Radića 1 Crikvenica, izradio akademski kipar Zvonko Car u znak sjećanja na ribare i bogatu tradiciju ribarenja.

Frankopani i kasnije Zrinski držali su u vlasništvu sve gospodarske djelatnosti na svojim brojnim posjedima, uključujući i ribolov. Ribolov se u to doba odvijao isključivo uz obalu na pogodnim lovištima (poštama) koja su se nalazila u posjedu feudalne gospode. Na tim su poštama mogli loviti samo njegovi najamni ribari organizirani u ribarske družine, kojima su nametani ugovori o radu i raspodjeli ulova. O raspodjeli ulova saznajemo u Urbaru grižanskom iz 1544. godine, kojim se uređuje trgovina ribom u priobalju Općine Grižane, odnosno na području Crikvenice. Ribar je tako bio dužan uhvaćene ribe prvo prikazati grižanskom oficijalu, koji ih je mogao kupiti po povoljnijoj cijeni. Ako bi ribar mimo njega prodao ribu, za to je bila predviđena velika novčana kazna. Novac od kazne dijelili su *oficijal* grižanski i gvardijan iz samostana na Trsatu. Ribarske su se pošte često davale u zakup, a vjerojatno vrlo rijetko u donaciju. Godine 1621. Nikola Zrinski darovao je Ivanu Katniću iz Crikvenice dvije pošte na predjelima Podvorska i Pod Gospa. Pošte su darovane Katniću i njegovim nasljednicima zbog zasluga koje je učinio na imanju Zrinskih. Ova je isprava prvi pisani spomen ribarstva u samoj Crikvenici.

„Prema instrukcijama iz 1599. godine, koje je dao Juraj Zrinski upravitelju svojih gradova u Primorju, od lovina srdela, papalina i skušica u tom kanalu, ribari su trećinu ili četvrtinu lovine davali upravitelju dobara knezova Zrinskih.“



Isprava kojom Nikola Zrinski daruje dvije pošte na crikveničkom posjedu. Transkripcija isprave (Laszowski 1951: 60) (dolje).

Leta 1621., dan 27. miseca marca. Mi gospodin Miklous Zrinski, vikovični grof od Zrinja, salajske i senske sve primorske krajine gospodin vikovični, dajemo na znanje svim i svakomu kim se dostoji i svake versti našim oficialom sadašnim i potlam budućim vu našem ladanju primorskom Vinodolu i imanjih naših budućih i pribivajućih.

Kako pridne pred nas Ivan Katnič, proseći nas, da bismo mu dali dvi poste ke bi nam volja bila za trud njegov siromaški, ki e on od svoje mladosti učinil va našem imanju svojim poste naše zato glideči mi njegov trud i stroške, ki e on učinil vu našem imanju criqueniščkom, dajemo i dopuščiamo, da on slobodno more lovit i uživat dvi poste slobodne, jednu ka se zove Podvorsko, a druga pod Gospu, i zato da ga nima niedan bantovat od naših ljudi, nego on i njega ostanak slobodno bude lovil i užival rečene dvi poste, i deržal i od suprotivščine branil.

Ljubeči našu milost ako kada s čim bude, a navlastito z ribom primoguč. I za veče verovanje i tverdine radi dasmo mu ov naš list s tim i svakim boljim inačicaom.

Miklous Zriny m. p.
Georsius comes a Zrinio m. p.

Ribari u Podvorskoj, predjelu Crikvenice s dugom ribarskom tradicijom

Plaža (uvala) Podvorska

Uvala Podvorska od 2010. proglašena je. najboljom plažom za pse na hrvatskoj obali. Na obavijesti su istaknuta pravila ponašanja.

Godine 1931 osnovana je tvornica ribljih prerađevina u Podvorskoj, proizvodila je konzerve od tuna, skuša i srdela.

Spomenik „Ribar“, rad kipara Angela Angelkovski (rođ, u Velesu Makedonija 1936.)

Ribar Nikica – Nikola Cvitković dobio je još za života spomenik u središtu stare Klenovice. Bračni par Angel Angelkovski podignuo je spomenik (izrađen po liku ribara Nikole Cvitkovića)
u znak zahvalnosti što im je Nikica spasio život za jedne nevere (bure) sa svojom Đurđom, barkom koju je nazvao po svojoj supruzi. Spomenik je podignut i u spomen 1000 godina ribarenja u Hrvatskom Jadranu.

Foto: Franjo Deranja, Novi List

Kip ribara koji predstavlja mukotrpan rad kroz tešku povijest izradio je akademski kipar Teo Baučić, postavljen je 2016. na mjestu gdje su se nekada privezivali stari ribari.

Akademski kipar Teo Baučić izradio je skulpturu *Ribar pod osti* (dva ribara love s ostima) postavljenu u plićaku u centru Primoštena (foto: 24 sata: Duško Jaramaz/PIXELL)

Jadranovo, mali muzej ribarstva - *Kućica od ribari*

Kućica je bila dio tunere, izgrađena 1878., koja je stala s radom 1955. godine. Stoljećima su stanovnici Svetog Jakova, današnjeg Jadranova, lovili tune i istezali mreže potegače. Od nje su ostali tek jedan zid i jedna vrata. Danas kućica postaje turistička atrakcija, a posjetitelji mogu doznati mnogo toga o životu i alatima nekadašnjih ribara, o barkama i tunolovu. U uvali Perčin u Jadranovu otvorena je *Kućica od ribari*, muzej ribara i ribarstva, podsjetnik na vremena u kojima se teško radilo, živjelo od ulova, dane i dane provodilo na moru, a odmaralo, kuhalo, živjelo i preživljavalo u kućicama uz tunere. Kućica od ribari nije slučajno niknula u uvali Perčin. Ulaz u uvalu čuvala je tunera. Odavno tunere više nema, a kućica odnosno njeni ostaci jedva su se držali na životu.

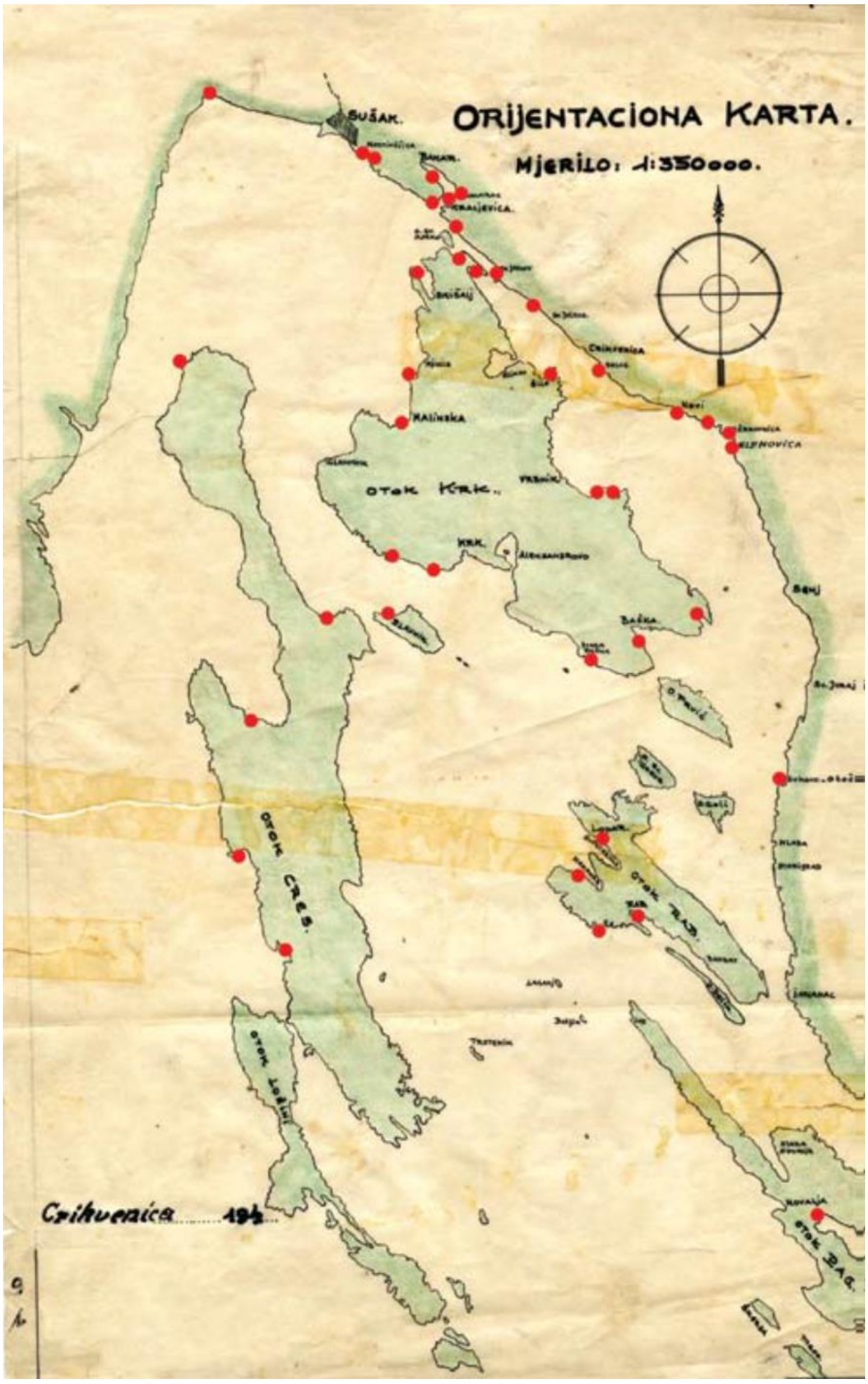
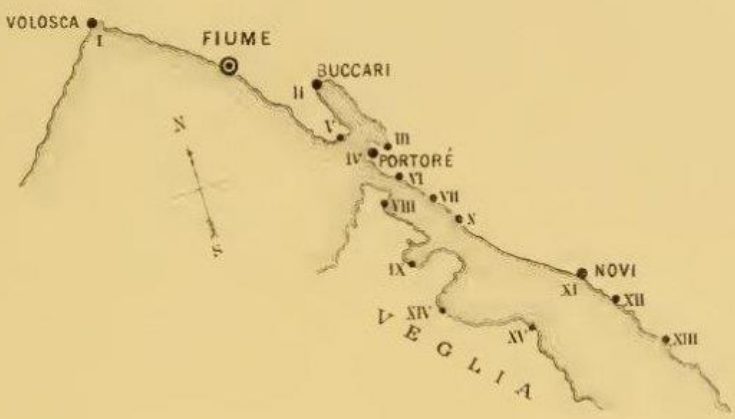

ORIJENTACIONA KARTA.
Mjerilo: 1:350000.
SUŠAK.
KRALJEVICA.
KRALJEVICA
OTOK KRK.
KRK.
OTOK CRES.
OTOK RAB.
OTOK LOŠINJ
OTOK PAG.
Crikvenica 194

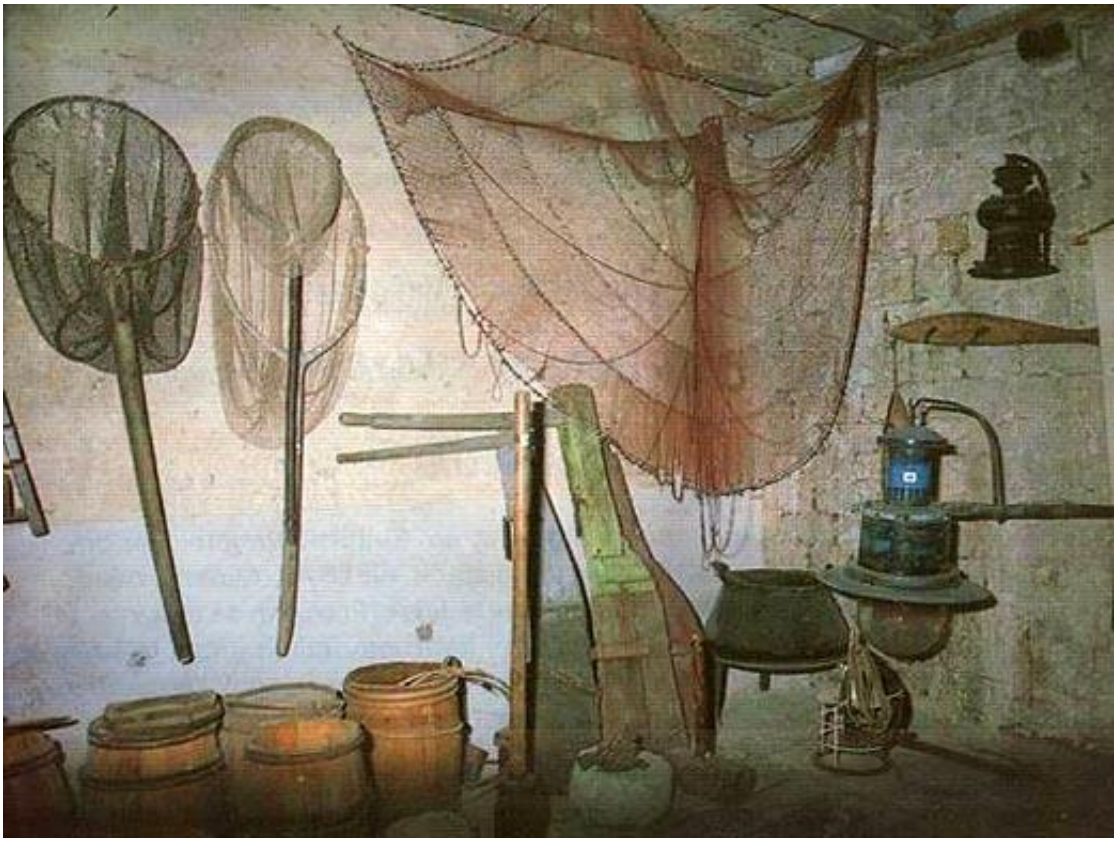
Diagram *of the* **Tonnare** *in the* **Quarnero**, *showing their situation, the number and value of nets & the number of fishermen employed.*



	Place	Number of Nets	Value	Number of fishermen employed
I	PRELUCA	1	fl. 600	8
II	BUCCARI	2	1100	16
III	BUCCARICA	3 (+1)	1900	34
IV	PORTORÉ	1	600	8
V	SERSTICE	1	600	8
VI	DUBNO	1	600	8
VII	S. GIACOMO	2	1100	16
VIII	VOZ	2	1300	16
IX	PESCHERA	3	2000	24
X	KACIAK	1	500	8
XI	NOVI	1	600	8
XII	SELCE	1	600	8
XIII	ZRNOVNICE	1	600	8
XIV	SILO	1	600	8
XV	VRBENICO	1	600	8
			Total 13000 *florins*	186 *fishermen*

Iz knjige „The Fisheries of the Adriatic", G.L,Faber 1883.
Preuzeto sa:
http://w.w.w.lokalpatrioti-rijeka.com/forum/viewtopic.php?f=2416t=30086strart=0

Ribarski muzej Vrboska, otok Hvar



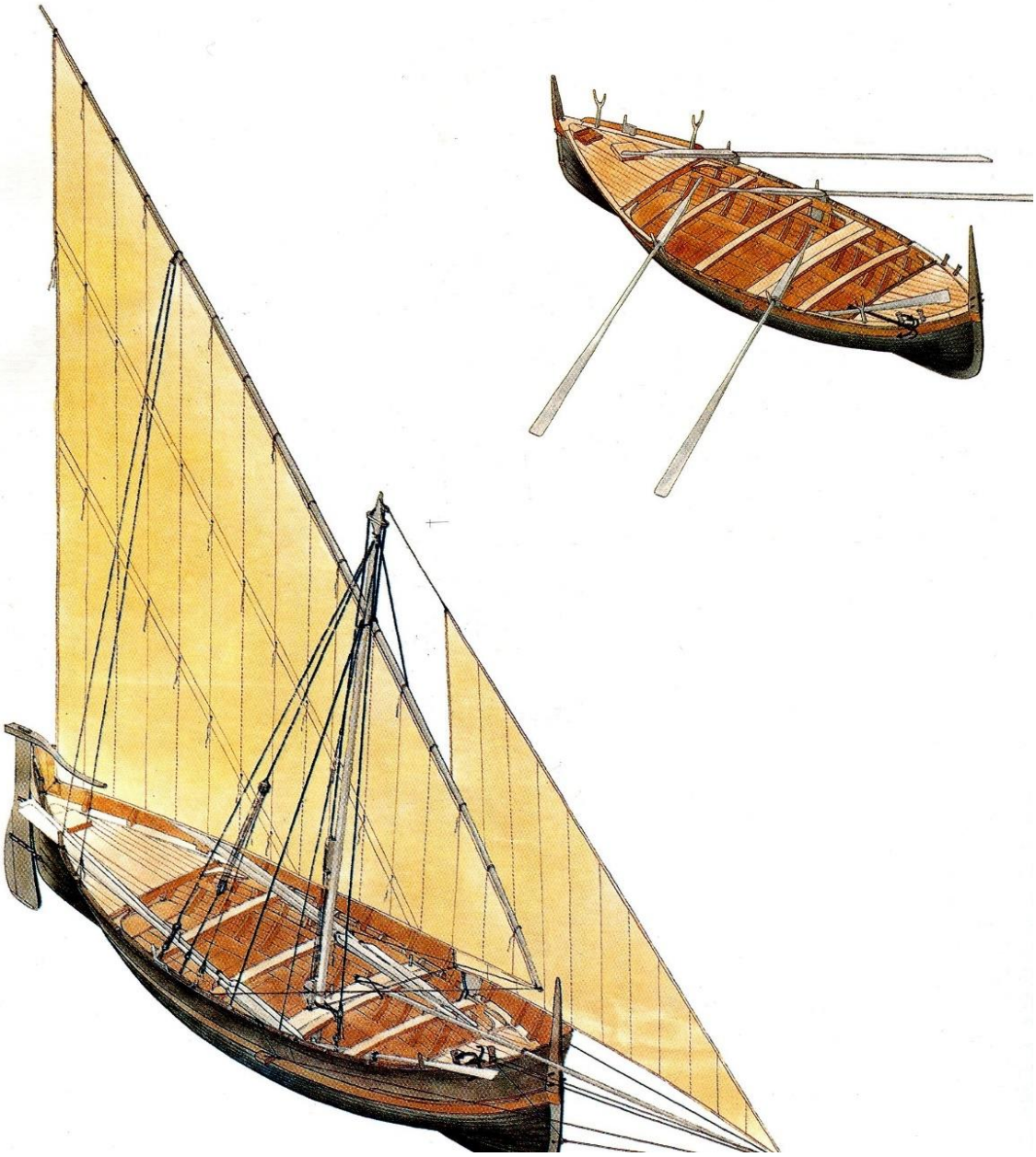
Muzej je osnovan 1972. godine na inicijativu Centra za zaštitu kulturne baštine otoka Hvara, predstavlja posljednji sačuvani prikaz tradicionalnog načina života i rada stanovnika otoka Hvara. Građu su ustupili stare ribarske obitelji Vrboske. Zbirka, iz druge polovine 19 stoljeća do 70-tih godina 20 stoljeća, pruža uvid u razvoj ribarstva otoka Hvara. Izloženi predmeti prezentiraju ribarske alate i tehnike u rasponu od primitivnih načina lova svjetlom na drva pa sve do suvremenih ribolovnih tehnika. Izložbu dopunjuje rekonstruirana tradicionalna ribarska kuhinja i originalni strojevi iz pogona tvornice ribljih konzervi (sardina). U prirodoslovnoj zbirci nalaze se preparirane ribe, rakovi i morske kornjače i druge morske životinje akvatorija otoka Hvara.

Ime Vrboska dolazi od lat. *Verboscan* šumovita uvala.

Nekadašnja tvornica ribljih konzervi, Vrboska.

Komiža, Vis

Muzej je smješten u Komuni, mletačkoj utvrdi na komiškoj rivi. Sadrži bogatu zbirku izvornih predmeta brodske i ribarske opreme Komižana, stoljećima najboljih i najpoznatijih ribara na Jadranu, kao i zbirku predmeta vezanih uz preradu ribe koja je nekoć u Komiži bila iznimno razvijena. Među izlošcima posebnu pozornost privlači replika poznate komiške gajete falkuša.



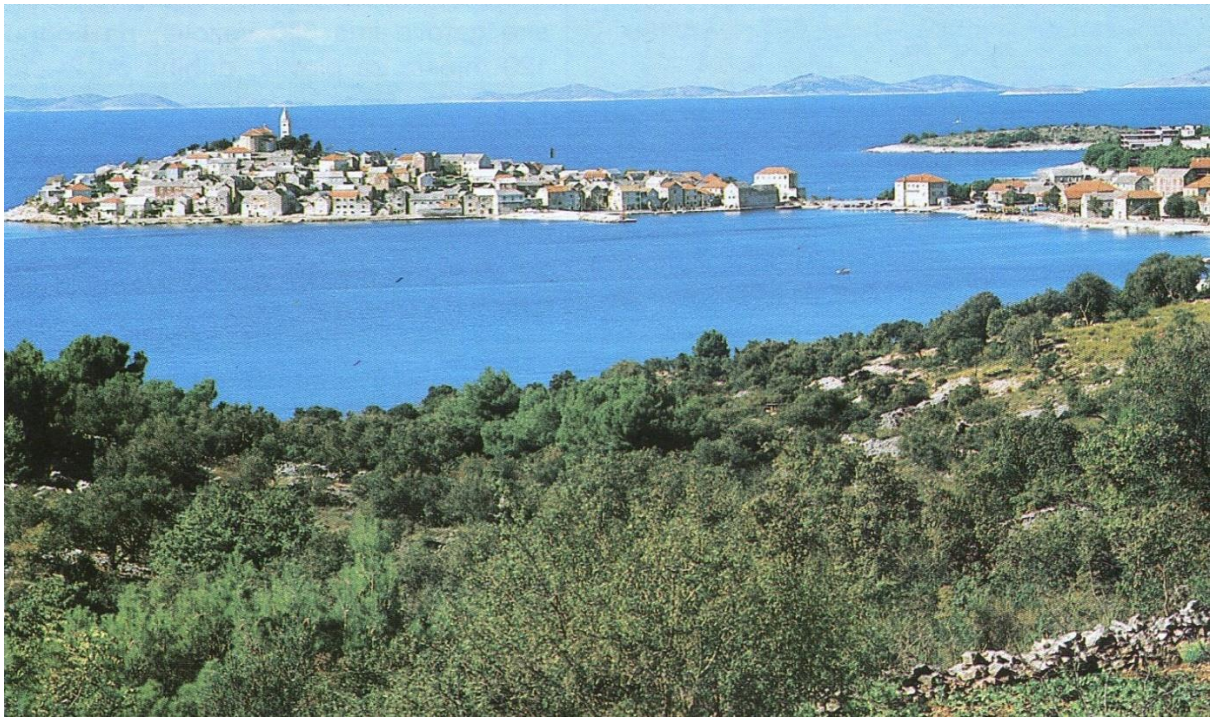
Menci Klement Crnčić: Tunera oko 1925.

Tribunj

Brončana statua tovara rad je vodičkog umjetnika Mile Mičina (1932.2014). Statua podignuta zahvaljujući udruzi za zaštitu magaraca „Hrvatski tovar“ iz Tribunja, u znak zahvalnosti ovoj plemenitoj životinji koja je obilježila život težaka i ribara.
Svake godine prve nedjelje u kolovozu se u Tribunju, od 1957. godine, održava utrka na magarećim leđima. Magareće tvrdoglavost daje posebnu draž utrci. Na pedesetu obljetnicu uvedena je i ženska kao i međunarodna utrka.

Uz prisutnost tribunjskih ribara i među njima najstarijeg živućeg Stojana Kumanovića otkriven je spomenik ribaru na ulazu u Općinu Tribunj, dana 1. kolovoza 2023. Kip je djelo kipara Tea Baučića pokazujući kroz ribara, koji vuče mrežu iz mora svi težinu i zahtjevnost ribara, te trud i muku ribara.

Primošten



Primošten se u početku nalazio na otoku, okružen i zaštićen zidovima, a sa kopnom je bio povezan pokretnim mostom. Sredinom 16. st. pokretni most zamijenjen je nasipom, a 1564 naselje je dobilo ime „Primošten“ od riječi „premostiti“ na lokalnom dijalektu „primošten“.

Okruženoj vinogradima Primošten je poznat po čuvenoj sorti vina Babić. Današnji suhozidi i vinogradi su djelo tvrdih žuljevitih ruku nastali prije nekoliko stoljeća da bi 1947. godine, stvaranjem tadašnje državne vinarije, dobili današnji izgled.

Kip primoštenskih težaka koji odlaze na polje izradio je akademski kipar g. Marko Gruić u ljevaonici umjetnina Akademije likovnih umjetnosti Zagreb.

Tovar (magarac), žena koja sjedi na njemu i muškarac pored njih simboliziraju odlazak težaka na rad koji ih je iscrpljivao tako da je žena sjedila na

tovaru kada se išlo u polje, a kada bi se vraćali onda bi tovar bio natovaren teretom ili bi sjedio muškarac jer je više radio i bio umorniji.

Neimaština kamenjarske Zagora iscrpljivala je stanovnike tako da su svi radili, i žene i djeca koja su već još mala pomagali krčiti krš za vinograde. Prodajom vina doticao je novac za vratiti dug, platiti porez, kupiti još zemlje. Tijekom berbe u vinograde su išli svi koji su mogli raditi.

Autohtona sorta babić ili roguljanac, kako su ga nekad nazivali. Pod sinonimom Babičevac zabilježen je i izvještaju s „Prve Dalmatinsko-hrvatsko-slavonske izložbe“ održane u Zagrebu 1864. godine.

Primoštenske kamene čipke

Dan je započinjao šakom suhih smokava i bajama te bićerin lozovaće. Za marendu se kruh popekao na gradelama da uhvati smećkastu boju i utoćao u mješavinu vina i ulja, što su nazivali – supa. Jaja su se frigala na masti ili se popekao krumpir izrezan na fete u tavi prelio žbaćenim (razmućenim, trajbanim) jajem. Tko je imao friško ovčje mlijeko stavio bi malo žitne kave i udrobio kruh od jučer.

Bućinama (papalinama) odstranili bi glave i crijeva (istim pokretom) i kuhali na kominu u crnoj teći sa iskrižanom kapulom, peršinom, češnjakom i pomama (rajčica) začinjeno solju i uljem. Malo se dodalo kvasine i još tren prokuhalo (bacilo kuželja; zavrelo).

Prilog je često bio od *špinjača na paru* – špinat: u teći se zažuti kapula, doda špinjača i poklopi. Povremeno se izmiješa i kad sok pokuha začini po volji.

Mišancija Zelje; divlje gorkičaste trave i zelje kuhalo se, ocijedilo, začinilo kvasinom i uljem, posulo češnjakom i jelo uz ribu ili jaja.

Brudet je staro jelo ribara i težaka koje se najčešće priređivalo „na hladno“, jelo se kuhalo na laganoj vatri dok se radilo. Kao prilog posluživao se poprženi stari kruh, pura (žganci) koje je bilo i samostalno jelo a danas je sastavni dio ili prilog mnogim jelima. Brudet od srdelica ili gira, miješane male ribe (najjeftinije ribe) ili *grkeša*, danas postaje delikatesa uz jela koja su se pripremala u posebne, svečane, dane kao razna jela od janjetine, piletine i jastoga, rijetko jer je i prije bio skup.

Bob, slanutak, leća, ječam (orzo), danas postaju „hit“ namirnice kao i jela od njih, dok su nekada bile osnovne namirnice.

Podgora

Brončani kip postavljen 2008. izradio akademski kipar Zlatko Čular

Od antike do danas Podgora je živjela s morem, osnovnom privrednom granom koja je prehranjivala generacije, i sa terasastim vinogradima, maslenicima i pašnjacima. Svoje ime zahvaljuje položaju – *pod gorom*.

VRSTE RIBA

„Nebo je čisto kakor riblje oko“
„Puše kao riba na suhu“

U mitologiji je riba simbol života i plodnosti, zbog čudesne sposobnosti razmnožavanja i zbog bezbroj svojih jajašaca.

U Kini je simbol sreće; kad se ona i roda (dugovječnost) nađu zajedno, to znači radost i sreću.

Jesti raka - znači da će vas pratiti sreća.

Puna je školjka - sreća, brati je - financijski dobitak, dok je prazna - gubitak.

U Egiptu je riba, svježa ili osušena, koja je za narod bila svakodnevna hrana, bila zabranjena svakom posvećenom biću, kralju ili svećeniku.

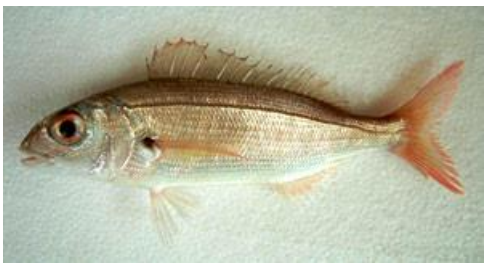
Simbolika ribe proširila se i na kršćanstvo, grčku riječ *ichtys* (riba) kršćani su uzeli kao ideogram, smatrajući svako od pet grčkih slova početnim slovom pet riječi: Isus Krist, Sin Božji, Spasitelj, Iesus Christos Theu Yios Sôter. Odatle i brojni simbolički prikazi ribe na starokršćanskim spomenicima (poglavito pogrebnim).

Zavisno od dijela Jadrana u kojem se nalazite, susretat ćete se i s različitim nazivima pojedinih ribljih vrsta. Radi lakšeg snalaženja na tržnici i pri razgovoru s ribarima u zagradama je naznačeno nazivlje riba.

„S kakvim povrazom loviš, takvu ćeš ribu ćapat“
(narodna uzrečica)

ARBUN (arbuj, arbul, fag, jarbun, kopač, plojka, rešan, ribun, rumenac, višćica; *lat.* pagellus erythrinus)

Rumene je boje sa srebrnim preljevima prema trbuhu. Dužina mu je do 60 cm, a masa do 3 kg. Srednja lovina teži oko 0,10 kg. Obitava na pjeskovito-muljevitom i pjeskovito-koraljastom dnu od 10 do 18o metara.



BATOGLAVAC (bajok, batelj, batoglav, batokljunac, grbić, kirija mala, kirnja mala, rumenac; *lat.* pagellus acarne)

Boja sivkasta do rumenosrebrnkasta. Naraste do 35 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,06 kg. Rasprostranjen uz čitavu obalu Jadrana, najviše u zaljevima, uskim kanalima i uvalama. Dublje od 80 metara i pliće od 5 metara ne zalazi

Kulinarske osobine: Meso ukusno i najbolje ga je prirediti na brodet s drugim ribama. Može se i peći na roštilju.

BEŽMEK (bezmek, batovina, čača; *lat.* uranoscopus scaber)

„Pretio kao bežmek“
„Ima facu kao bežmek“

(reći će koja ženskinja o pretilu i debelu čovjeku ili djetetu; Dubrovnik)

Pripada obitelji paukovka. Boja sivkastosmeđasta, prema dolje prelazi u bijelu. Naraste do 29 cm, a mase do 0,46 kg. Prosječna masa oko 0,10 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu od nekoliko do 200 metara dubine., ali najčešći između 10 i 60 metara. Živi na pjeskovitom, muljevitom i pjeskovito-muljevitom dnu. OPREZ-ubod bežmeka otrovan.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, ukusno i vrlo tečno, priređuje se kuhanjem ili na lešo.

BODEČNJAK VELIKI (*lat.* helicolenus dactylopterus dactylopterus)

Pripada obitelji bodeljka. Boja rumena s nekoliko poprečnih smeđastih pojasa. Naraste do 35 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Živi na dubinama većim od 300 metara, na ravnom, muljevitom i muljevito-pjeskovitom dnu.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno, osobito kad je kuhan.

BUKVA (amtan, batej, bobica, bobić, bugva, bugvalj, buhar, bukvina, glav, matelan, matijaš, žutuja; *lat.* boops boops)

Boja sivo srebrnkastožućkasta. Naraste do 35 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,05 kg. Rasprostranjena po Jadranu od 5 do 200 metara dubine, bez obzira na vrstu dna.

Kulinarske osobine: Meso ukusno, ima poseban okus. Najviše se cijeni zimska bukva i to pečena na roštilju. Mogu se pripremati i na druge ribarske inačicae. Može se i soliti poput srdele. Stavlja se u brodet.

CIPAL (cijepa, cifal, cipa, ćifal)

„ Cipal od porta“

- ako ne mislimo na ribu, *cipal od porta bi bija čovik koji je prifrigan, lukav, primazan svin mastima*

„Dobri su ćifli na gradele“

Razlikujemo šest vrsti cipala, koji spadaju u priobalne ribe i u skupinu bijelih riba. Za vrijeme Rimskog carstva cipli su bili popularna riba. Srebrnaste boje i dugoljasta tijela ova riba spada u treću kategoriju riba jer se hrani životinjskim i biljnim ostacima, a najčešće pliva u kanalima i lukama. Može težiti do 1 kilograma.

CIPAL BATAŠ (babaš, mulj, skočac; *lat.* mugil cephalus cephalus)

„Najbolje su babice ka su pune butarge“

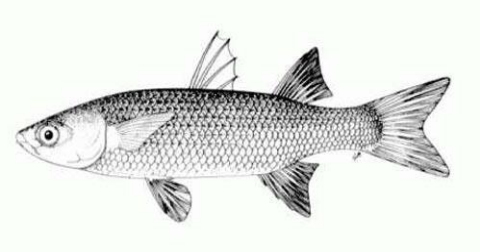
Najpoznatiji od šest vrsti. Tamnosive je boje dok mu je trbuh blijedosrebrnast. Naraste do 75 cm dužine i 6 kg mase, ali srednja lovna težine ne prelazi 0,30 kg. Zadržava se u muljevitim plićacima i na dubini do 10 metara (osim za vrijeme mriještenja-ljeti).

Kulinarske osobine: Meso se cijeni, jer je ukusno i lako se skida sa kosti koje nisu ni suviše brojne ni naročito tvrde. Meso i ikra među cjenjenijim su morskim delicijama u svijetu. Priređuje se na različite inačicae, ali najbolji su pečeni ili kuhani. U nekim predjelima peku ga na ražnju, urezujući ga prije preko hrpta. Soli se i suši.

CIPAL ZLATAR (zlatac, žutac; *lat.* liza aurata)

Boja mu je tamnosivosmeđa sa zlatnom pjegom na škržnom zaklopcu. Dužina do 45 cm, masa do 1 kg. Srednja lovna težina oko 0,15 kg. Najučestaliji je oko riječnih ušća i muljevitog dna.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekani i vrlo ukusno. Najčešće se priprema prženjem, veći primjerci kuhaju lešo a najveći peku na roštilju.



CIPAL PUTNIK (skočac; *lat.* chelon labrosus)

Boja mu je prljavomodrosmeđa, a prema trbuhu srebrnasta. Dužina ne prelazi 6o cm, a masa 6 kg. Najučestaliji primjerci teže oko 0,30 kog. Kreće se duž cijele obale u čistom moru, najčešće po mekanom dnu. Mrijesti se zimi.

Kulinarske osobine: Meso je odličnog okusa, vrlo cijenjeno.

CIPAL BALAVAC (cifal, skočac; *lat.* liza ramanda)

Sivkastosrebrnaste boje, prema dolje svjetlija. Naraste do dužine od 55 cm i do 5 kg mase. Prosječni primjerci teže oko 0,20 kg. Privlače ga mutne vode, muljevita i nečista dna. Mrijesti se zimi.

Kulinarske osobine: Meso vrlo dobrog okusa i cijenjeno.

CIPAL MRŽNJAK (cifal, skočac; *lat.* liza saliens)

Tamnosivosmeđe boje, prema dolje svjetlija. Naraste do 40 cm dužine i do mase od 3,5 kg. Najučestalija lovna težina oko 0,10 kg. Živi uzduž cijele obale kao i s vanjske strane otoka.

Kulinarske osobine: Meso je ukusno, ali slabije kvalitete od prethodnih vrsta.

CIPAL PLUTAŠ (cifal, skočac; *lat.* oedalechilus labeo)

Tamnosive boje sa srebrnastim preljevom na trbuhu. Dužina mu ne prelazi 25 cm, a masa 0,20 kg. Prosječni primjerci teže oko 0,07 kg. Rasprostranjen uz obalu cijelog Jadrana, a najčešće u lukama i uvalama, osobito uz ljuska naselja.

Kulinarske osobine: Meso je ukusno, ali slabije od mesa ostalih vrsta.

Na Pelješcu se nekada zrela jaja cipla (ikra) usolili, i to se smatralo izvrsnom poslasticom pod imenom „botarga“.

CRNEJ (crnelj, crnjul, čančol, indijanac, kaliger, prajčić, šćok; *lat.* chromis chromis)

„Mali su i zdračljivi, ma brudet o čančoloc spada u gustožije brudete“

Tijelo je u bokovima stisnuto i pokriveno velikim ljuskama. Zdepast je i kratke glave. Boja tamno kestenjastožućkasta, katkad skoro crna. Dolje prelazi u srebrnasti odsjaj. Naraste do 16 cm, a mase do 0,08 kg. Prosječna masa oko 0,04 kg. Obitava uzduž čitave jadranske obale, ali najviše se nalazi uz kamenite, hridinaste predjele uz koje dolazi dublje u more. Kreće se od 3 do 50 metara.

Kulinarske osobine: Bijelo, režnjavo meso čvrsto se drži uz kožicu. Iako koštunjav, vrlo je ukusan i tražen (na dalmatinskim otocima je vrlo tražen, dok je u Istri prezren), lagan kao hrana. Veći se primjerci peku na ražnju ili roštilju, u petom ili šestom mjesecu kad je najukusniji. Inače se najčešće sitniji primjerci prže, a srednji pripremaju na brodet.

ĆEPA (lojka, velika srdela; *lat.* alosa fallax nilotica)

Boja zelenkastomodra, prema dolje srebrnkasta s nekoliko crnih mrlja po bokovima. Naraste do 54 cm, a mase do 4,5 kg. Prosječna masa oko 0,20 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu do dubine od 200 metara. Drži se više obalnih voda muljevita ili muljevito-pjeskovita dna.

Kulinarske osobine: Meso ukusno, ali dosta koštunjavo.

ČOKALICE

Čokalice (sitna riba; gavuni, papline), male ribice, žive u Prokljanskom jezeru (jezero u donjem toku rijeke Krke veličine 11 km2) koje mještani love s gradske rive nalaze se u vodi tamo gdje se miješa slatka s površine i slana morska voda s dna. Ribice izvrsnog okusa, za koje se ne može sa sigurnošću kazati da li je morska ili slatkovodna riba - *kulinarski su biser Skradina*.

Iz šibenskog govora: *čokalice* - frigani *brafunići*; jerbo je svaki tolko sitan da je za jedan zalogaj, za čokati

DROZAK (bimba, civela, čvrljak, govno, lenica, merdać, škorlac; *lat.* labrus viridis)

„Ki pojide dva govna pečena, ne znači da se nai govana, jer kako je dobro pečeno, more se poisti i tri“

Boja svježezelena s bijelosrebrnkastim prugama i smeđenarančastim šarama. Naraste do 55 cm, a mase do 1,70 kg. Prosječna masa oko 0,25 kg. Nalazi se uzduž čitave obale Jadrana na kamenitom i hridinastom dnu obraslo algama. Obitava u dubinama od 5 do 50 metara, ali je najučestaliji do 20 metara.

Kulinarske osobine: Meso je mekano i tečno. Priprema se kuhan, na brodeto ili pečen na roštilju obilno natapan maslinovim uljem.

FRATAR (baraj, crnorep, crnošijac, oluz, popić; *lat.* diplodus vulgaris)

„Ko je veli crnošiljac vrži ga peći, to će reći da ga nećeš paričati u teći“

Boja mu je srebrno sivožućkasta s prstenastim crnim ovojem u korijenu repa i sedlastom crnom mrljom iza glave. Naraste do 40 cm dužine i do 1,30 kg mase. Prosječna masa oko 0,08 kg. Nedorasli primjerci nalaze se po cijelom obalnom pojasu od 3 do 30 metara, za razliku od odraslih koji su najčešće na dubljim mjestima. Obično se zadržava na hridinastom stijenju na dubini od 5 do 20 metara.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i traženo, naročito veći primjerci. Podjednako je dobar pečen, pržen ili kuhan. Miješa se s drugim ribama u brodet.

GAVUN (agun, grima; *lat.* atherina hepsetus)

„Grime jedu siromašad“
„Grima je puno more u proljeće a masa ih zove „pića“
(narodna uzrečica iz Dubrovnika)

Riba prozirno tamnijezelene boje rema hrptu, srebrnkasta prema dolje. Naraste do 15 cm, a mase do 0,03 kg. Prosječni primjerci oko 0,01 kg. Mrijesti se tijekom cijele godine. Rasprostranjen uzobalno duž cijelog Jadrana.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i jako cijenjeno. Obično se prži, ali je bolji pečen, hvale ga i pripremljen na brodet. Za njega se kaže da je - pučka hrana. Od mladih ribica priređuje se u čitavoj Italiji poznato i omiljeno jelo „nonnat“ („nerođeno“).

GIRA (čikavica, manula, menula, obljak; *lat.* spicara smaris)

„Siromašnom puku, zimi je mila hrana“
„Manule ka su vele i debele, i lešo i pečene, ne srame se nijene bele ribe“
„Menula je riba proljeća“

(narodna uzrečica)

Uz srdelu to je najpoznatija riba našeg mora. Kod nas obitavaju dvije vrste gira – oblica i oštrulja. Kad se kaže gira najčešće se misli na oblicu. Boja joj je crnkastosmeđa, na trbuhu prljavoblijedosrebrnkasta. Na bokovima se ističe po jedna crnosmeđa četvrtasta mrlja. Naraste do 20 cm i do 0,08 kg mase. Prosječni primjerci teže oko 0,03 kg. Najučestalija je na dubini od 10 do 40 metara uz procijepe i rupe hridinastog podmorja.

Gira oštrulja (oštruja, lužina; *lat.* Spicara maena) također ima dugoljasto zaobljeno tijelo, ali malo prošireno, u hrptu povišeno. Boja tijela kreće se od sivosrebrnaste do smeđezlataste, s donjim dijelom više žućkastim ili srebrnastim i karakterističnom tamnom mrljom.

Kulinarske osobine: Ima ukusno meso. Veće, usoljene i osušene nakon nekoliko dana dobivaju poseban, vrlo kvalitetan okus. Može se pržiti, marinirati i pripremati na brodet. Peče se s cijelom utrobom.

GLAVOČ KRVOUST (*lat.* gobis cruentatus)

„Veli glavoč je dobar frigan i lešo za končati juhu, a mali glavočić ni nego za mašku“

Boje smeđaste ili opekastosmeđaste, išaran tamnijim mrljama, gubica crvena. naraste do 18 cm i do 0,12 kg mase. Prosječni primjerci oko 0,03 kg. Obitava uzduž cijele obale gdje ima kamenja, škrapa i dosta algi. Živi između 2 i 50 metara dubine.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno (naročito onih koji žive na kamenu) i priređuje se pržen i na brodet. Dobar je naročito u jeseni.

GOF (bilizmuša, felun, orhan, orva, plancavac, šarben; *lat.* seriola dumerilii)

Brz i okretan grabljivac koji ima vretenasto tijelo izduženo tijelo. Srebrnkastosive boje u gornjem dijelu sa svjetlije bočnim stranama i bjelkastim trbuhom. Može narasti do 155 cm i mase do 52 kg. Prosječna težina je oko 2 kg. Nedorasli primjerci zadržavaju se u plićim vodama, otvorenim prema pučini, a odrasli u dubljim vodama sa strmim stijenama ili pučinskim brakovima.

Kulinarske osobine: Meso mu je bijelo, mekano i vrlo ukusno. Neki smatraju da je kvalitetnije od zubaca i pagara. Pečen na roštilju i preliven maslinovim uljem prava je poslastica, naročito potrbušni dio. Može se pripremati i na druge inačicae, stavlja se u brudet s drugim ribama a ukusan je i kuhan.

GOLUB (biskup, ćuk, kolumbul, kosir, ororaža, sokol; *lat.* dasyatis pastinaca)

„Ulje o kolumbula je lik za svaku ranu“

Možemo ga usporediti s izgledom ptice grabljivice u letu. Boja mu je žućkastosmeđa do olovnosive. Ukupna dužina s repom je do 2,60 metara, a masa do 67 kg. Prosječna masa je 3 kg. Nalazimo ga po cijelom Jadranu na dubini do 300 metara. Staništa su mu uglavnom muljevita i pjeskovita dna na dubini od 10 do 50 metara. OPREZ - treba se čuvati uboda od nazubljenog repnog bodeža.

Kulinarske osobine: Meso mu nije tako ukusno ni traženo kao ražino. Priređuje se pržen na ulju ili na lešo na taj inačica da mu se prethodno oguli koža.

GRDOBINA (hrcez, hrnja, hrnjs, hudobina, morska žaba, morski đavo, pasja mati, raćina, rošpo, vražica, vukodlak, žaba, Kate Libanova - tako je zovu u Vinodolu; *lat.* lophius budegassa)

Boja joj je nečisto smeđa ili žućkasta, dužina do 70 cm, a masa do 8 kg. Najučestalija je na dubini između 40 do 150 metara, ali zalazi i do 450 metara. Prosječna masa kreće se oko 0,50 kg. Može narasti do 2 m i težiti do 70 kilograma. Izgled joj je odbojan, nesrazmjerno velika plosnata glava, gotovo kružnog oblika, isto tako ogromna usta s brojnim čvrstim i šiljastim zubima, i okretnim ticalima na glavi. Glava joj se zbog odbojnosti koju pobuđuje odsijeca i baca.

Kulinarske osobine: Koliko je ružna toliko je i slasna. Čvrsto, poput snijega bijelo meso vrlo je ukusno i cijenjeno. Upotrebljava se za prigotavljanje ribljih juha, brodeta (kažu da je juha prava poslastica). Odresci se peku na roštilju, prže (na maslinovu ulju) ili paniraju. Grdobinu ponegdje suše na dimu.

Kod grdobine jestivo je nešto manje od polovine njene težine, ostalo je utroba, koža i glava u kojoj skoro da i nema mesa, stoga je dobro da riba koja se kuha zajedno s grdobinom ima dovoljno mesa (golub, raža, ugor).

Prije pripremanja grdobini skinite kožu, svlači se kao čarapa, a najbolje je početi od bočnih peraja. Kod otvaranja trbušne šupljine treba paziti da se ne razrežu unutrašnji organi, jer je na trbuhu najtanja. odstranite sve iz trbušne šupljine, a želudac (veliku bijelu vreću) odvojite od tijela i odložite. Škrge odrežite. Želudac razrežite, dobro ostružite oštrim bridom noža i operite (u želucu se često nađe po koja manja ribica ili račić), koristite ga u kuhanim jelima od grdobine, koja dobivaju osobiti okus.

Zbog velike količine vode što sadrži meso grdobine, kad je pečete na roštilju - treba imati dovoljno žara; ako se panira ili radi na brodet - kuhajte je oko petnaestak minuta u kipućoj vodi. Meso očvrsne i potpuno se odvoji od kosti.

HAMA (grb, krb, sjenka, sokol; *lat.* argyrosomus regius)

Ima veliku glavu, pokrivenu kao i tijelo velikim ljuskama. Smeđeolovne boje, a na trbuhu svjetlija. Mladi primjerci na bokovima imaju bjelosrebrnkaste pjege. Dužina joj je do 2 metra, a masa do 70 kg. Prosječna težina oko 10 kg. Obitava oko riječnih ušća, na plitkom muljevitom dnu, u tami na većim dubinama od 30 metara. To je autohtona riba Kornata.

Kulinarske osobine: Meso vrlo cijenjeno, osobito kad je pečeno ili kuhano. Okusom je najsličnija brancinu.

IGLICA (aguc, đingula, igla, jagla, žigulja; *lat.* belone gracilis)

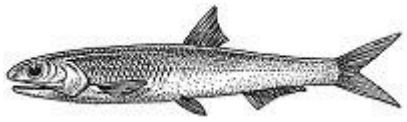
Tankog tijela, boja joj je modro zelenkastosrebrna, a na trbuhu sedefasta. Usta su joj u obliku kljuna koji izgleda poput igle. Naraste do dužine od 80 cm, a mase do 1,10 kg. Prosječna težina oko 6 dag. Najčešće se zadržava u gornjim slojevima vode, bez obzira na dubinu i vrstu dna.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i probavljivo. Priređuje se pečena, pržena i na brodet s drugom ribom. Ima karakterističan oštar miris. Kralježnica joj je zelena.

IGLUN (armenjak, jaglun, kljunara, mač, sabljan, špada; *lat.* xiphias gladius)

Izduženo vretenasto tijelo s jakom glavom. Gornja vilica produžena je u dug, plosnat, oštar mač, a velika usta sežu do očiju. Boja uglavnom modra, prema dolje prelazi u srebrnkastu. Naraste do 4 metra, a mase do 350 kg. Prosječna masa oko 5 kg. Može se naći u bilo kojem djelu Jadrana, ali mu je pravo stanište otvoreno more. Kao prava pelagička riba neovisan je o vrsti dna. Ljeti pliva površinom mora.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i traženo. Priređuje se za jelo na sve ribarske inačicae, osobito pečen na roštilju i pržen. Mladi primjerci osobita poslastica.



INĆUN (brgljun, kurcilj, minćon, sardon; *lat.* engralius encrasicholus)

„Kurcilji nisu baš dobri friški, ali slani su delikatesa“

Mala duguljasta ribica bez ljuski sa zašiljenom glavom i velikim ustima. Na hrptu je obojen tamno modrozelenkasto, a prema trbušnoj strani prelazi u srebrnasto. Najduži primjerci narastu do 20 cm i postižu težinu od 0,05 kg. Prosječna težina ne prelazi 0,02 kg. Odrasli primjerci isključivo žive na pučini pa ga tako možemo smatrati pravom pelagičkom ribom.

Kulinarske osobine: Meso inćuna je ukusno, ali ne tako kao meso ostalih vrsta plave ribe. Popularni su zbog brze i jednostavne pripreme, ne treba ih čistiti a najukusniji su prženi. Kao svjež manje se koristi, a ako se to već čini, onda je najukusniji jednostavno kuhan (lešo). Može ga se prirediti i na brodet. Najviše se soli i u tom stanju drži najmanje godinu dana. Inćune možemo i sušiti. File od inćuna (s dodatkom kapara i ulja) često se priređuje u kuharstvu; na primjer, poslužuju se fileti u ulju, usoljeni, smotani; od njih se pripremaju paštete i esencije. Najbolji je za jelo u proljeće i ljeti.

IVERAK OBIČNI (jezik zlatni. kalkan, morska ploča, oblić, obliš, pašara, plat, ploča, zlatopjeg; *lat.* platichthys flesus luscus)

Plosnata riba smeđesive boje sa žutim, gotovo narančastim mrljama, manje upadljivim nego kod zlatopjegog iverka. Naraste do 40 cm i mase od 1 kg. Prosječna težina od 0,10 kg. Živi uz obalu na osrednjoj dubini.

Kulinarske osobine: Dugo vremena pretežno je dolazio u kuhinju osušen na dimu, ali danas se prigotavlja u svježem stanju. Meso mu je masnije i manje cijenjeno od mesa zlatopjegavog iverka. Priprema se uglavnom na mlinarski inačica, ali se njegovi fileti mogu i pržiti.

IVERAK LIMANDA

Smeđežute boje prekriven nepravilnim blijedim mrljama, Naraste u dužinu od 30-40 cm. Živi na maloj dubini, do 30 metara.

Kulinarske osobine: Meso mu je izvrsnog okusa, ali uza sve to zaostaje za mesom iverka i iverka zlatopjega. Priprema se kao i zlatopjegi iverak. Najukusniji je dogotovljen na mlinarski inačica.

IVERAK MALOGLAVI

Sličan je listu (ribi), samo što mu je glava šiljatija, a repna peraja kratka. Crvenkaste je ili smeđesive boje. Prsna mu je peraja crna. Naraste u dužinu do 30-50 cm. Živi uz obalu na osrednjoj dubini, na muljevitu dnu.

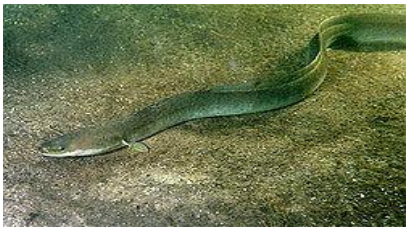
Kulinarske osobine: Prigotavlja se na mlinarski inačica i kao list. Ima bijelo i ukusno meso, ali ne čvrsto kao što je meso lista.

IVERAK ZLATOPJEG (ploča)

Smeđe boje istočkan brojnim narančastim mrljama. Naraste do 50 cm i mase od 1,2o kg. Prosječni primjerak teži oko 0,10 kg. Živi uzduž obale na pjeskovitu i muljevitu dnu.

Kulinarske osobine: Meso mu je bijelo i ukusno. Mali iverci se prigotavljaju na mlinarski inačica. Krupniji se režu na komade, kuhaju u obarku (courtbouillon) i poslužuje s raznim umacima. Može se također pržiti, pošrati, marinirati i sušiti na dimu.

Radi ljepote zovu ga „fazanom mora“, a radi veličine „kraljem posta“. Da se dobar okus ne izgubi treba ga kod stola posluživati, po starom francuskom običaju, lopaticom od zlata ili bar od pozlaćenog srebra. Kao naročita poslastica smatra se onaj dio peraja, koji čini vezu s ostalim mišićnim mesom. Već su stari Rimljani cijenili tu ribu. Juvenal-“mladenački“ (Juvenal Decimo Junije; 60-140 godine prije Krista, starorimski književnik, jedan od svjetskih najpoznatijih satiričara) vrlo zgodno prikazuje u jednoj svojoj satiri, kako je jednom car Domicijan (iz 1. stoljeća prije Krista) sazvao senat, da vijeća o tome, kako bi se jedan omašni iver, kojeg je dobio na dar, trebao prirediti, ali se skupština senata ipak nije u toj stvari mogla složiti.



JEGULJA (anguja, angvela, bižat, čapor, gabeoka, jamarica, kajman, kračica, ogor, punjeglabica, spadun, riblji car, travarka, žutica; *lat.* anguilla anguilla)

„Ko hvata jegulju za rep i ženu za riječ, može slobodno reći, da nema ništa u rukama“

Tamnomaslinaste do smeđežute boje. Dužina joj je do 1 metar, a masa do 4 kg. Prosječna masa je oko 0,20 kg. Nalazi se uglavnom na muljevitu dnu ušća rijeka u more. Zalazi i duboko u riječke tokove.

Kulinarske osobine: Ima vrlo ukusno, masno, hranjivo i cijenjeno meso. Oguljena peče se na ražnju, ražnjiću ili riži, priprema se s rižom, vinom i na brodet. Marinira se ili suši na dimu. Jegulja iz rijeke ukusnija je od onih iz ribnjaka, koje mogu imati neugodan miris od staje vode. Tome se može doskočiti ako se žive jegulje stave barem tri dana u tekuću svježu vodu. Za to vrijeme se hrane ječmenim zrnjem, nabubrenim kvašenjem u crnom vinu.

Utvrđeno je da se jegulja još u pretpovijesno doba bila ljudska hrana. Homer spominje jegulje i ribe, dakle, jele su se. U ranoj povijesti jegulja je bila - jelo siromaha, da bi kasnije dolazila na stol otmjenih krugova, i to naročito morska jegulja. Jegulja je uz druge ribe (tuna, kečiga, murina, skuša) bila sastav kod izrade ukusnog ribljeg umaka „garum“ („garon“) u doba Rimljana. Postoje indicije da su taj umak Rimljani naučili od Histra, prvih stanovnika Istre.

Vremenom jegulji raste sve više ugled, kao finoj stolnoj ribi. Athenaus (2-3 stoljeće prije Krista) pisac „Gastronomskih stolnih razgovora“ govori o jegulji s oduševljenjem i za nju kaže: „kćerkom Zeusovom“. Sladokusci obrazovnog latinskog srednjeg vijeka slavili su jegulju kao „regem voluptatis“ (kraljicu naslade). Kaže se: „jegulja je dobra bilo kako da je pripremljena“.

OPREZ, jegulja nema otrovan ugriz, ali se u njezinoj krvi nalazi vrlo jak otrov, tzv. „riblji otrov“ ili „ihtiotoksin“, koji je po svom sastavu sličan zmijskom otrovu, te pripada skupini otrovnih bjelančevina. Čovjek može umrijeti od ubrizgane krvi svježe jegulje u njegovu krv. Pečenjem ili prženjem potpuno nestane djelovanje otrova. Dešava se da ribolovac okrvavljenim prstima protare sebi oko ili mu dospije u želudac hranom. Tada nastaju upale očiju, odnosno grčevi, mučnine u želudcu i vrtoglavice popraćene jakom lupanjem srca.

U mitologiji, stoga što je neuhvatljiva, simbol je prikrivanja.

Slavni francuski pisac Francois Rabelais, koji je bio jednako slavan kao ljubitelj ukusna zalogaja, bio je često gost svog prijatelja kardinala Du Bellaya. Jednoga su dana sluge na stol stavile jegulju pripremljenu prema hvaljenom naputku. Rebelais kucne po zdjeli i uzdahne: - Teško probavljiva! Kako se kardinal jako plašio nevolja s probavom, naredio je da se riba odmah odnese i sluga ju je sklonio u susjednu sobu. Poslije objeda kardinal ondje zatekne Rabelaisa kako slasno jede jegulju. Što to radite? Zar niste rekli da je teško probavljiva? – uzviknu iznenađeni kardinal. Vi se varate, prijatelju, to sam rekao za zdjelu, a ne za jegulju – odgovori Rabelais oblizujući prste.

KANTAR (grobar, kantaruša, kantra, kantrica, kantrum, kontara, sivac; *lat.* sponyliosoma cantharus)

„Ka se nima podlanic oli agača, unda je i kantar dobar za hititi na gradele“

Tamnosive je do crnkastosmeđe boje. Mužjaci u doba parenja imaju po tijelu modrikaste pruge. Dužina mu je do 45 cm, a masa do 2,50 kg. Prosječna masa je oko 0,50 kg. Obitava na kamenitom i ljušturastom dnu od 5 do 150 metara.

Kulinarske osobine: Meso je nešto slabije od drugih vrsta bijele ribe. Najukusniji je pečen na roštilju s puno maslinova ulja. Priređuje se i na brodet, ali i pržen i kuhan. Na Visu je vrlo cijenjen.

KANJAC (giričar, kanj, kanj od sike, pljucavac, rubnjak, zubuša; *lat.* serranus cabrilla)

„Kanj je bela riba, moreju ga isti i najbolesniji“

Boje je rumenosmeđe ili žućkaste, a postrance ima uspravno i vodoravno smećkaste pruge. Dužina mu je do 34 cm, a masa do 0,43 kg. Prosječna težina ulova je oko 0,04 kg.

Obitava u cijelom Jadranu do 200 metara dubine, ali je najučestaliji od 30 do 70 metara. Slična mu je pirka, vuk i vukovac.

Kulinarske osobine: Meso mu je vrlo ukusno i cijenjeno. Kuhani kanjci poznati su specijalitet i daju se bolesnicima. Peče se, prži i priprema s drugim ribama na brodet.

KAVALA (konj, krap, mrguša, orgo, škrap, škrapan, vrana; *lat.* sciaena umbra)

„Kaval je riba za parićivati na svi modi“
„Kaval nosi tri punta“

Zelenkasto je smeđe boje, a prema trbuhu prelazi u zlatkastozeleno sivu boju. Dužina mu je do 52 cm, a masa do 4 kg. Prosječna masa je 0,25 kg. Živi posvuda po Jadranu na kamenitom i travnatom dnu. Ne zalazi dublje od 50 metara.

Kulinarske osobine: Vrlo je tražena, sočna i ukusna riba, mekana mesa. Dobra je kuhana, pržena, pečena i na brodet. Meso joj je nemasno, a sušeno posebna poslastica. Meso je već u starom vijeku bilo cijenjeno, a naročita poslastica je glava. U doba renesanse morali su ribari u Rimu po nekom starom običaju, na koji se jako pazilo, od svake takve ulovljene ribe otposlati glavu redomice po jednom od tri gradska činovnika (tzv. konzervatora).

KIRNJA (finka, galinjača, kerna, kraja, tenka, vrančić; *lat.* epinephelus guaza)

„Velu kernu o desetak kili je dobro ćapati, jer je u njoj puna kašeta, ma je manje slaja o skrpuna“

Boja joj je tamnokestenjasta, a ponekad skoro crna. Dužine je do 1,40 cm, a mase do 100 kg. Prosječan ulov teži oko 7 kg. Zadržava se u rupama i pukotinama kamenitog dna kao i na travama po cijelom Jadranu, ali ne dublje od 100 metara.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno, naročito od mlađih primjeraka. Priprema se pečena, na brodet (posebno ukusna) i kuhana. Odresci se prže. Dubinska kirnja ima nešto tvrđe meso.

KNEZ (dundica, dunzela, frajlica, marijeta, oficirčić, šegavka, vladika; *lat.* coris julius)

„Knez je lipa riba u svin kolurima i gustoža, ali je mala i dračljiva, pa ju je bolje sfrigati nego lešati“

Boja mu je zeleno modrikasta do smeđa. Na bokovima ima narančastu ili ružičastu prugu, a po sredini modrocrnu mrlju. Dužina mu je do 25 cm, a masa do 0,14 kg. Prosječna masa je oko 0,002kg. Obitava u priobalnoj zoni bistrog mora, ne dublje od 100 metara. Ljeti se kreće plićim predjelima, na dubini od 2 do 15 metara.

Kulinarske osobine: Ima kvalitetno bijelo i mekano meso. Najčešće se priređuje pržen (zbog manjih kostiju kojima obiluje). Pomiješan s drugim ribama u brodetu poboljšava mu okus. Za Kneza se još kaže i maslikovac, jer se topi pod zubima kao maslo.

Ime vladika, dobio je radi toga, što mu je boja tijela slična odijelu kakvog su nekada nosili dubrovačke vladike.

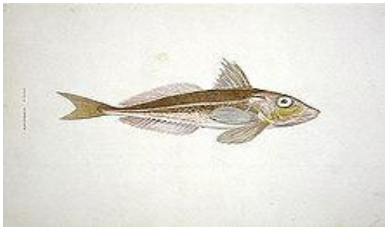
KOKOT (*lat.* trigla lyra l.)

Razlikujemo pet vrsti riba iz porodice štitoglavki. Imaju zašiljenu spljoštenu glavu. Visoko tijelo sužuje se u vitak rep. Vrlo razvijene prsne peraje služe kao organi za gmizanje i opipavanje morskog dna. Nalaze se posvuda po Jadranu na pjeskovitom, ljušturastom i muljevitom dnu.

HROKAVICA (*lat.* trigla lyra)

Jasnorumene do crvene boje. Naraste do dužine od 50 cm, a mase do 2,50 kg. Prosječni primjerci teže oko 0,15 kg.

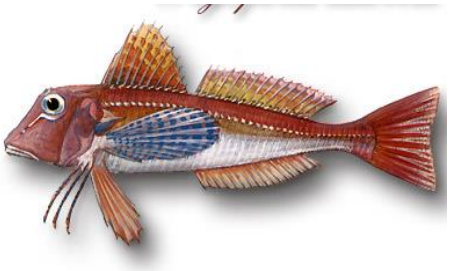
Kulinarske osobine: Meso je dobro, ali u različitim krajevima različito cijenjeno, ponegdje se uopće ne jede. Najukusniji je kuhan, što vrijedi i za ostale vrste.



KOKOTIĆ SIVAC (*lat.* eutrigla gurnardus)

Boja zelenkastosiva, kod mlađih rumenkasta sa srebrnkastom prugom duž bočne brazde. Naraste do dužine od 60 cm, a mase do 3,50 kg. Prosječni primjerci oko 0,08 kg.

Kulinarske osobine: Meso ukusno, više cijenjeno nego drugih vrsta.



KOKOTIĆ (glavaš, lastavica; *lat.* trigloporus lastoviza)

Boja rumena poput opeke sa tamnim mrljama. Naraste do dužine od 42 cm, a mase do 0,75 kg. Prosječni primjerci oko 0,05 kg.

Kulinarske osobine: Meso dobro, redovito i svugdje se jede.

KOKOTIĆ HRAPAVAC (*lat.* lepidrotrigla cavillone)

Boja nečisto rumenkastožućkasta. Naraste do 19 cm, a mase do 0,05 kg. Prosječna težina oko 0,01 kg.

Kulinarske osobine: Meso ima okus najobičniji riba, ali se rijetko jede zbog koštica i vrlo hrapave kože.

KOKOTIĆ (balavac, lastavica; *lat.* trigla lucerna (corax))

Boja najčešće smeđorumena s prijelazima na zelenkasto. Prsne peraje tamnozelenkaste ili tamnoljubičaste, modro obrubljene. Naraste do 70 cm, a mase do 4 kg. prosječna težina oko 0,20 kg.

Kulinarske osobine: Meso ukusno, više cijenjeno nego drugih vrsta iz ove vrste. Opće Kulinarske osobine: Bijelo i ukusno meso, ali mnogo otpadaka. Fileti se mogu pržiti u tavi ili pošira ti. Kokotić sivac i hrokavica koriste se za pripremanje specijalnih ribljih juha.

KORAF (korbel, horbel, horba; *lat.* umbrina cirrosa; *„proljetni ljubavnik“*)

„Ako vidiš koraf, ne ga prodat za žive oči u glavi“

(narodna uzrečica iz Poljica)

Boja zlatkastosmeđosivkasta sa tamnijim vijugavim prugama koso prema naprijed. Naraste do 70 cm, a mase do 10 kg. Prosječna masa oko 1 kg. Rasprostranjen je uzduž cijele obale, ali se drži više uz područja dotoka slatkih voda. Oko otoka i na otvorenom moru skoro nepoznat. Drži se plitkih voda i muljevita dna.

Kulinarske osobine: Meso odličnog okusa i cijenjen. Najbolji je pečen.

KOSTELJ – morski pas (azija, košćak, kostilj, kucin, košćenjak, oštrulj, pena; *lat.* squalus acanthias)

Boje tamnosive do svjetlosive, obično s bijelim točkama. Dužine do 1,20 metara, a mase do 7 kg. Prosječna težina oko 2 kg. Vitkim oblikom tijela i rasporedom peraja vrlo je sličan svojim velikim srodnicima. Ima zašiljenu, spljoštenu glavu, ispod poprečna, oštro nazubljena usta. Nema kosti nego samo hrskavicu, ali ima vrlo čvrstu i oštru kožu koja se teško odvaja od mesa. Rasprostranjen dosta jednolično po cijelom Jadranu do 400 metara dubine. Najčešće se nalazi na muljevito-pjeskovitom dnu.

Kulinarske osobine: Sprema se svjež ili sušen. Jetra se također koriste, a iznose 125 ukupne težine tijela. Meso mu je hranjivo i bolje od ostalih vrsta pasa. Bolji je u jesen i zimi. Priprema se najčešće kuhan ali i pržen i pečen Ako nije premastan, sušen i dimljen vrlo je ukusan. U nekim zemljama konzervirano meso kostelja prodaju kao „morska jegulja“.

KOVAČ (kovačić, Petrova riba, petrunjača, Sveti Petar, šanpjer; *lat.* zeus faber)

Boja mu je sivomaslinasta s tamnom pjegom na svakom boku. Plosnata tijela s leđnim i trbušnim velikim bodljama. Dužina je do 60 cm, a masa do 3 kg. Prosječna masa mu je oko 0,40 kg. Nalazi se na dubini od 5 do 300 metara, ali najčešće između 70 i 150 metara na muljevitom dnu.

Kulinarske osobine: Meso mu je bijelo, mekano, vrlo ukusno i cijenjeno. Jetra i ikra se također jedu. Težina jetre iznosi 2-5% ukupne težine tijela. Uglavnom se kuha na lešo, priređuje na brodet ali i prži i peče na roštilju. Panira se kao filet.

Legenda kaže, da je kovač ona riba iz koje je sv. Petar izvadio porezni novac (ribe sv. Petra su još i: štramac, govedo (vol), špada (iglun)). Na mjestu gdje ju je sv. Petar ulovio zauvijek su ostali crni tragovi.

KRUNAŠ (pagar krunaš, zubatac barjaktar, zubatac krunaš, zubatac okrunjeni; *lat.* dentex gibbosus)

Ima izrazitu kvrgu („krunu“) na čeonoj kosti. Boje je smeđecrvenkaste s rijetkim crnim mrljicama, a dolje prelazi u ružičastosrebrnkastobijelu. Naraste do 1,20 metara, a mase do 24 kg. Prosječna masa je oko 8 kg. Nalazi se posvuda na hridinastom dnu, po usamljenim brakovima.

Kulinarske osobine: Meso je ukusno, ali manje cijenjeno od mesa obično zubaca, jer je zbog glomaznosti tvrđe. Priređuje se kuhan na lešo, pečen na roštilju i pržen u ulju i na brodet.

LICA (bilizma, bitinica, lujpa, pastirica; *lat.* lichia amia)

Boja bijelosrebrnkasta. naraste do 1 metar, a mase do 15 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Rasprostranjena u obalnim predjelima i zadržava se najradije u blizini riječnih ušća i luka, gdje su vode mutnije.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno, osobito kuhano ili pečeno.

LICA STRIJELA (*lat.* trachynotus ovatus)

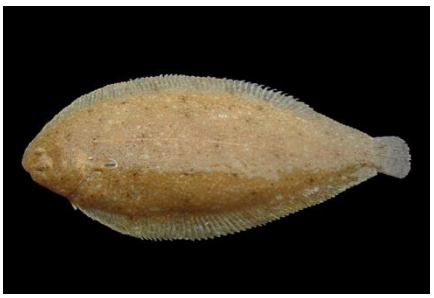
Boja modrozelenkastosrebrnkasta. Naraste do 40 cm, a mase do 1 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Najradije se zadržava neposredno uz obalu, osobito u riječnim ušćima, uskim prolazima i lukama.

Kulinarske osobine: Meso dosta ukusno, obično se kuha.

LIST (jezik, platuša, poklopac, poluribica, šfoja, zalistak; *lat.* solea vulgaris vulgaris)

Od brojne obitelji najbolja vrsta. Tijelo je bočno sasvim spljošteno, razvučeno u smjeru leđa-trbuh, s očima na gornjem desnom boku. Boje je na strani gdje su smještene oči u osnovi sivkasta ili smeđasta, s prijelazima u žućkasto i crnkasto istočkano. Naraste do 50 cm mase do 1 kg. Prosječna masa oko 0,25 kg. Obitava na pjeskovitom i muljevitom dnu do 250 metara.

Kulinarske osobine: Ima bijelo. mekano, izvanredno ukusno meso. Listovi spadaju među najtraženiju ribu. Neki mu prije pripremanja gule kožu, što nije nužno, ali kralježnicu mu je dobro izvaditi i peraje odrezati ili izguliti (kao što se to radi kod pripremanja kovača). Može se pržiti, prigotavljati na mlinarski inačica, pošrati, rasijecati na filete, smotati u valjčiće, peči na roštilju, kukati lešo ili na brodet. Poslužuje se kao topla i hladna jela. Postoji mnoštvo naputaka za njegovo prigotavljanje.



LIST BRADAVKAR (*lat.* solea lascaris)

Boja smeđasta ili tamnije sivkasta s crnkastim mrljama. Naraste do dužine od 4o cm, a mase do 0,60 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg.

Kulinarske osobine: Meso vrlo cijenjeno, mnogo više od drugih vrsta.

LIST CRNORUB (*lat.* solea kleivi)

Boja smeđastosiva, žućkasto i tamno izmrljano i istočkano. Prsna peraja žućkasta, u sredini nježno crnkasta. Naraste do 28 cm, a mase do 0,25 kg. Prosječna masa oko 0,10 kg.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno, kao i kod ostalih listova.

LOKARDA (bilica, juja, ljublja, plavica, lancarda, skuša plavica, škombra; *lat.* scomber japonicus)

Modrozelenkaste je boje s prugicama i točkama na hrptu. Naraste do 45 cm, a masa je do 1,10 kg. Prosječna masa oko 0,20 kg. Živi posvuda u Jadranu, na dubinama do 200 metara. Najčešće se zadržava na tvrdom dnu i oko brakova na otvorenom moru.

Kulinarske osobine: Meso joj je ukusno, ali nešto lošije od skušina. Priprema se kao skuša. Najbolje su u travnju i svibnju, kad im je meso masno i mekano. U svibnju su bile poznate kao omiljena hrana u Parizu. Marinirana je osobito ukusna u proljeće i ljeti. Nekada se uglavnom pripremala na gradelama, pržena ili u marinadi. Nerijetko su je na otocima i sušili, što je vrlo kvalitetan proizvod. U Primorju su je kuhali na laganoj vatri uz dodatak povrća i octa te je poslije, ohlađenu, čistili od kostiju i spremali u staklenke, zatim bi je zalili uljem, a na vrh stavili nekoliko zrna papra i grančicu ružmarina.

Naziv škombra dolazi još od Rimljana, *scomber* (skombros). Marinirane škombre sa svojim suvrsticama sačinjavale su sastojinu antičkog umaka - garum (garon).

LOVRATA (dinigla, gilinga, komarča, komenjuša, ovratnica, **orada**, podlanica, sekulica, škarnatica, štrigavica, zlatobrov, zlatulja, zlatva; *lat.* sparus aurata)

„Lovrata i komarča resi gospodske stolove“
(narodna uzrečica)

Ovalna riba jako istaknute glave s vrlo jakim čeljustima i neobično razvijenim zubima. Zagasitomodrikaste ili zelenkaste boje, crnim mrljama na obje strane glave i rumenilom na škržnim zaklopcima. Tijelo joj je plosnato, a rep u obliku slova V. Naraste do 60 cm, a mase do 10 kg. Prosječna masa oko 0,30 kg. Nalazi se po uvalama i lukama uzduž čitave jadranske obale bez obzira na to kakvo je dno.

Kulinarske osobine: Ubraja se uz lubina najukusnijom ribom od svih vrsta bijele ribe. Na višoj cijeni su mlađi primjerci. Može se pripremati na sve inačicae, ali obično se kuha ili peče na roštilju, ali i suši. Fileti se prigotavljaju kao i fileti od lista. Rjeđe se priprema na brodet. Njezina glava je za sladokusce prava poslastica. Krupniji primjerci mogu se nabosti komadićima slanine ili nadjenuti nekim nadjevom, a zatim peći u papirnatom omotu (en papillote). Već kod starih Rimljana cijenjena stolna riba, i zvali su je „Aurata“.

LUBIN (agač, brancin, dud, dut, levrak, luben, ljubljaš, morski grgeč, ogač, smudut, vuk; *lat.* dicentrarchus labrax)

„Nek je sutra dobrijeh smuduta i koja ovrata, pa smo ti kao i car u Stambolu“
(narodna uzrečica)

Olovnosive je boje, na trbuhu srebrnkastobijel s tamnom pjegom na škržnom poklopcu i sitnim ljuskama. Dužina mu je do 1 metar, a masa do 14 kg. Prosječna masa je oko 0,50 kg. Obitava duž cijele Jadranske obale, bez obzira na vrstu dna, ali ne dublje od 20 metara. Najčešće se zadržava na pjeskovitom dnu kao i na području gdje se primjećuje slatka voda.

Kulinarske osobine: To je izvrsna riba odličnog okusa, čije je meso nježnog sastava, privlačne boje i bez sitnih i oštrih kosti. Može se pripremati na mnoge inačicae, ali se najčešće peče na roštilju zajedno s oradom ili bez nje, kuha se na lešo a mnogi ga i suše. Veliki primjerci se poširaju ili prigotavljaju u ribljem obarku, a manji se prže ili stavljaju u posebne riblje juhe (npr. bouillabaisse). Naročito je dobar ljeti i u jesen.

LUC (lucić, luč, rudan, voj; *lat.* euthynnus qvadripunctatus)

Pripada obitelji tuna. Boja crnkastomodrikastosrebrnasta sa tamnijim vijugama na svjetlijoj podlozi hrpta. Naraste do 1 metar, a mase do 20 kg. Prosječna masa oko 6 kg. Drži se uglavnom pučinske strane otoka, rijetko dalje od otoka Premuda na sjever. Čest je oko brakova srednje Dalmacije.

Kulinarske osobine: Meso osrednjeg okusa i priprema se kao trupac (na žaru, na brodet, prži i marinira).

LUMBRAK (božjak, lambraka, lenac, paun, pika, podujka, smokva, solnjača, tucavica; hrvatica - tako ga zovu u Hrv. primorju; *lat.* simphodus tinca)

„Da je svaka lambraka o dvajse deka bila bi kašeta, vako jedva po brudeta“

Boja mužjaka u zreloj dobi je modrozelena s crvenim i modrim pjegama. Ženke i nedozreli mužjak jednolično su sivomaslinastozeleni, dolje svjetliji. Naraste do 44 cm, a mase do 0,75 kg. Prosječna masa oko 0,07 kg. Nalazi se posvuda uz Jadransku obalu od 2 do 5o metara, ali je najučestaliji do 10 metara. Zadržava se samo na kamenitom obraslom dnu.

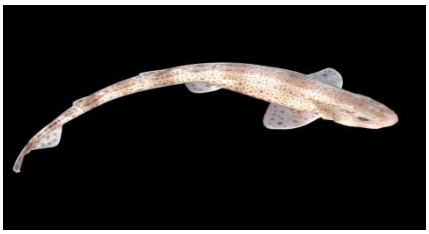
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekano, vrlo ukusno i lako probavljivo. Cijenjeni su samo veći primjerci, jer mali imaju sitne kosti. Priređuje se pečen, na brodet i kuhan. Mekano meso pri kuhanju se brzo raspada i dobiva se fina riblja juha. Sitniji primjerci se prže na ulju.

MAČKA MRKULJA (mačka kamenjarka, mačka puričanka, parda, rijanka, šarka, šćedrovača; *lat.* scyliorhinus stellaris)

Ribama iz porodice mačaka tijelo je zbijeno, glava tupa, usta položena ispod kraće njuške.

Osnovna boja tamnosiva, išarana tamnosmeđim ili sasvim crnim pjegama, dolje boja prelazi u bjelkastu. Naraste do 1,20 metara, a mase do 7 kg. Prosječna težina oko 1 kg. Obitava o cijelom Jadranu ne dublje od 200 metara. Najčešća je između 40 i 100 metara. Ne bira vrstu dna ali je često uz obalni rub.

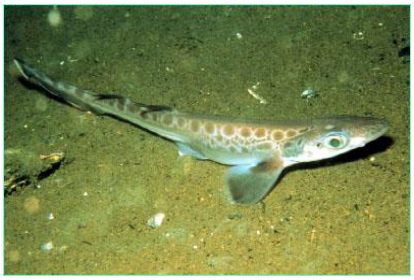
Kulinarske osobine: Meso je ukusno i traženo, svježe i sušeno. Priređuje se kuhanjem na lešo, prženjem i na brodet. Sušena pa dimljena dobiva posebnu ugodnu aromu. Koža i jetra su upotrebljiva. Jetra zauzimaju 6-11 % ukupne težine tijela.



MAČKA BLJEDICA (*lat.* scyliorhinus canicula)

Boja u osnovi siva s brojnim nepravilnim mrljama. Naraste do 1 metar dužine, a mase do 1,20 kg. Prosječna težina oko 0,16 kg. Obilno je rasprostranjena po cijelom Jadranu do 400 metara dubine. Najčešća je između 40 i 130 metara. Voli muljevita i muljevito-pjeskovita dna, ali zađe i na kamenita.

Kulinarske osobine: Meso ukusno svježe ili suho. Koža i jetra upotrebljiva. Jetra zauzimaju 5-8 % ukupne težine tijela.



MAČKA CRNOUSTKA (*lat.* galeus melastomus)

Boja žućkastosmeđa s prilično pravilnim, većim izduženim mrljama. Naraste do 90 cm, a mase do 0,60 kg. Prosječna težina oko 0,09 kg. Živi u dubinama koje prelaze 300 metara, rjeđe zađe u pliće vode, na muljevitu dnu.

Kulinarske osobine: Meso slično ostalim vrstama. Jetra i koža upotrebljivi. jetra iznose 5 % ukupne težine tijela.

MODRAK (modralj, modraš, modrulja, praž, tragalj; *lat.* spicara maena maena)

„Modrak je u maju dobar kako bržola, a u šetembru se zmaštoraju, pa nevaljaju“

Boja olovna, olovnosmeđa, smeđemodrasta ili zelenkasta; postrance sivosrebrnkasta ili sivožućkasta s tamnom mrljom na boku; dolje sivosrebrnkasta do sivožućkasta. Naraste do 25 cm, a mase do 0,25 kg. Prosječna težina oko 0,10 kg. Rasprostranjen uzobalno uzduž čitava primorja. Drži se tvrdog i obraslog dna. Obično se zadržava na dubini od 10 do 50 metara.

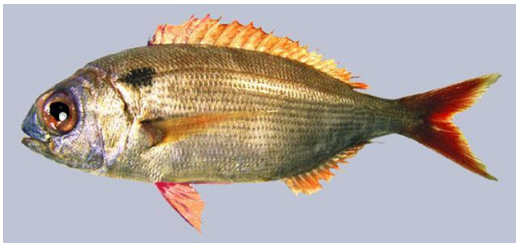
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i traženo. Priređuje se prvenstveno pečen na roštilju, pa pržen ili na brodet.

MURINA (marina, morina, moruna mrina, murinja, raina, žutošaraka; *lat.* muraena helena)

Pripada porodici jegulja. Tijelo joj je jako produženo, sprijeda valjkasto, straga spljošteno, sluzavo, zmijolikog oblika. Glava je spljoštena i produžena. Osnovna boja smeđa ili žućkasta, išarana tamnim nepravilnim, vijugavim mrljama. Naraste do 1,30 metara, a mase do 8 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Živi na kamenitu ili hridinastom dnu i po brakovima, najviše između 5 i 50 metara, ali zalazi i do 120 metara.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusni, iako masno i smatra se delikatesom. Priprema se prvenstveno na brodet, a zatim pržena. Najbolja je pečena na ražnjiću. Sušena i dimljena posebnim postupkom poprima izvanrednu aromu. Njezino masno meso izvrstan je dodatak ribljim složencima, bilo pirjanim ili na gradelama. Kožu murine možete popržiti na ulju i dobiti će te ukusnu deliciju, od glave se radi ukusna juha.

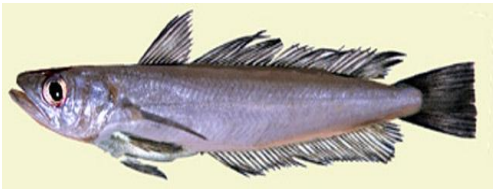
Rimljani su uzgajali murine i jegulje u ribnjacima, a prvi koji je dao urediti ribnjak za uzgoj je Hirtius (prijatelj Cezara).



OKAN (okonja, rumenac-blijedac; *lat.* pagellus bogaraveo)

Ovalnog tijela, u bokovima spljošten, boje smeđaste do sivkastoružičaste koja prelazi u sivkastobjelkastoružičastu. Na boku odrasle ribe je jedna crna mrlja. Naraste do 60 cm, a mase do 5 kg. Prosječna masa oko 0,30 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu, čak do 5oo metara dubine. U plitke vode dolaze samo nedorasli, a odrasli samo do 60 metara dubine. Svaka vrsta dna mu odgovara.

Kulinarske osobine: Meso je ukusno i traženo. Najbolji je priređen kuhanjem ili na brodet, ali se i prži i peče na roštilju.



OSLIĆ (magarčić, mol, murluc, pišmolj bjelan, pišmolj od parangala, pišmolj od struka, tovar, ugota, ugotica velika, ugotica oćak, zubar; *lat.* merluccius merluccius)

Vretenastog je tijela, sivosrebrnkaste boje, a na trbuhu bijel, ima naglašenu donju čeljust a peraja repa je u obliku strelice. Naraste do 95 cm, a mase do 5 kg. Prosječna masa oko 0,20 kg. Najrasprostranjenija riba Jadrana, nađe se u nekoliko metara dubine ali i u najvećim dubinama. Nije izbirljiv prema vrsti morskog dna.

Kulinarske osobine: Oslić ima bijelo meso izvrsnog okusa, nježno i bez veće masnoće, pa je lako probavljiv. Puno se koristi u profesionalnoj kuhinji, osobito u Francuskoj i Vel. Britaniji. Može se poširati čitav ili u filetima. Fileti se mogu pržiti i na roštilju ili prigotavljati na mlinarski inačica. Meso je najukusnije u lipnju i zimi. Najviše se prigotavlja srednji dio njegova trupa. Najukusniji je dio mesa uz glavu, koja služi za pripremanje odlične juhe. Pržena jetra (3 % od ukupne težine tijela) također su ukusna. Očišćen i osušen (može samo jedan dan), a zatim kuhan ima posebnu aromu. Suši se kao bakalar.

OVČICA (arkaj, aršan, beka, koač, mormora, rešan; *lat.*lithognathus mormyrus)

Srebrnkaste boje sa nekoliko poprečnih crnkastih pruga. Sjajna i elegantna riba. Naraste do 45 cm, a mase do 2 kg. Prosječna težina oko 0,15 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu pretežno na mekanim, pjeskovitim ili muljevitim dnima. Dublje od 50 metara ne zalazi. Često je zamjenjuju pic-om, nemaju isti oblik čeljusti i nema kao pic crni obrub oko repa.

Kulinarske osobine: Smatra se jednom od najukusnijih riba. Najtečnija je ljeti, u vrijeme mriještenja. Priređuje se prvenstveno na roštilju, zatim kuhanjem na lešo. Posebno je tražena za miješani brodeto od više vrsti riba.

PAGAR (fag, hvag, pagarić, pagra, pagrun, parag; *lat.* sparus pagrus)

Riba jake glave, izbočenog čela, debele njuške i tupih zubi. Tijelo je ovalno i bočno stisnuto. Boja čistorumena, prema dolje s prelivom na srebro. Naraste do dužine od 75 cm, a mase do 8 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Nalazi se neravnomjerno uzduž čitave jadranske obale, najčešće na tvrdom dnu brakova ili koraljnom dnu. Pliće od 10 metara ili dublje od 160 metara ne zalazi. Sličan je arbunu i zubacu.

Kulinarske osobine: Meso je ukusno i traženo, nešto slabije od srodnog zubaca. Priređuje se kuha, pečen na roštilju i pržen, rjeđe na brodet. Prikladan je za brodet pomiješan s drugim ribama.

PAKLARA MORSKA (lamprida. lamprina, lakerda, okatica, paklenica, pegulka; *lat.* petromyzon marinus)

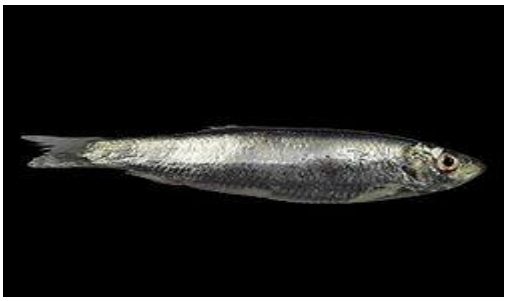
Naraste do jednog metra i do tri kilograma težine. Nazvana tako što se rado prilijepi za drvenu brodsku oplatu (na katran).

Kulinarske osobine: Svježe meso vrlo nježno i ukusno, osobito od ožujka do svibnja. Najčešće se spremala: oguljena i kratko pečena ulagala se u octeni rasol s mnogo mirodija (lovor, papar ...) ali se i dimila. Od davnina je poznata, naročito na Visu.

PALAMIDA (palangrun, palovnić, pastirica šarica, polanda, polandra, smucač; *lat.* sarda sarda)

Izduženo, vretenasto tijelo i stožaste glave sa šiljastom gubicom. Boja tamnomodra, prema dolje srebrnasta, a gornja polovina tijela koso isprugana crnkastim prugama. Naraste do 70 cm, a mase do 9 kg. Prosječna masa oko 1 kg. Nalazi se po čitavom Jadranu, stanovnik pučine ali zalazi i u kanale i obalne vode. Kao pelagička riba, nije vezana za određeno dno ili dubinu.

Kulinarske osobine: Meso je svjetlije, ukusnije, mekanije i probavljivije od tune. Priređuje se prvenstveno pečena na roštilju ili pržena na ulju. Brodet je vrlo sočan i ukusan. Prikladna za mariniranje.



PAPALINA (saraga; *lat.* Sprattus sprattus)

Pripada obitelji srdela. Papalina je nešto slabiji plivač od ostalih vrsta plave ribe. Hrani se raznovrsnim planktonima. Boje je blijedomodrozelenkaste koja prema trbušnoj strani prelazi u srebrnastu. Najmanja je među sitnom plavom ribom, ne prelazi dužinu od 14 cm i težine od 0,02 kg. Srednja lovna težina je 100 komada u 12 kg.

Kulinarske osobine: Ono što je u Dalmaciji girica, to je u Hrvatskom primorju i okolnim otocima papalina. Nježna i krhka lako se priprema i jede. Može se pripremati na sve moguće inačicae, najčešće se prži. Konzervira se i dimi.

Ta najmanja pelagička riba koja se početkom ljeta povlači u dublje vode, tražeći spas od drugih riba, dobila je ime po rimskim papama i njihovim pomorskim posjedima – papinska ribica – papalina. Najveća lovišta upravo se nalaze na njima tj. području Papinske države Romagni i Marchama na potezu Zadar – Ancona prema sjeveru i ušću rijeke PO.

PAS (bulaš, čukov, gluhak, mekaš, lužnjak, pena; *lat.* mustelus mustelus)

Boja pepeljastosiva ili sivosmeđasta, s crnim mrljicama ili prugama. Dolje je bjelkast do svjetložućkast. Naraste do 1,5 metara, a mase do 15 kg. Prosječna masa oko 5 kg. Nalazi se po cijelom Jadranu dosta jednolično od 2 do 300 metara dubine. Obitava na ravnom i mekanom dnu. Izbjegava dna gdje su zvjezdače i ježinci.

Kulinarske osobine: Meso je dobro i ukusno. Svjež se priređuje kuhan lešo, na brodet ili pržen nakapan limunovim sokom. Vrlo je dobar i sušen. Osobito je dobar u jesen i zimi. Poslužuje se sa blitvom, lešo krumpirom ili nekim drugim zelenjem po želji.

Morski pas mora biti odmah po ulovljenju oguljen, što se vidi po svijetloj boji mesa koje je prošarano crvenim žilicama. Sivkastobijelo meso bez tragova svježe krvi dokazuje da riba bila već par dana u ribarnici.

PAUK (dragan, pauk grebenaš, pauk kamenjar, ranj, ranjen, taranta; *lat.* trachinus radiatus)

Tijelo je izduženo, bočno stisnuto. Oči su izbočene. Donja je čeljust duža od gornje, upravljena koso uvis. Boje je žućkastosmeđe, s ljubičastim ili crvenkastim šarama i točkama po gornjoj polovini tijela. Naraste do 40 cm, a mase do 1,5o kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu od 5 do 15o metara dubine po kamenom, ljušturastom i koraljnom dnu.

U Jadranu žive četiri vrste pauka: pauk mrkalj (najčešći i najveći, živi na šljunkovitom i kamenitom dnu), pauk žutac, pauk bijelac (voli pjeskovito ili muljevito dno) i pauk crnac.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, nešto tvrđe ali vrlo ukusno. Priređuje se najviše na brodet i juhe. Ponekad se i suši na dimu. Za pečenje je pretvrd.

PIC (karoc, orišac, okućarac, prekuranac, šiljac, špic; *lat.* puntazzo puntazzo)

„Ko me ne gebira podlanica, kuntentati ću se ko me pic dopade“

Boje je mutno srebrnaste sa poprečnim crnkastim prugama, od kojih je posljednja šira i zdepasta na repnoj stapki. naraste do 47 cm, a mase do 2,5o kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Rasprostranjen je po Cijelom uzobalnom dijelu Jadrana, više uz kamenita i tvrda dna, među kamenjem i škrapama. Najčešće je na dubini od 5 do 20 metara, ne zalazi dublje od 100 metara.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i cijenjeno, iako ga gurmei svrstavaju u meso slabije kvalitete od vrhunske bijele ribe. Najčešće se priređuje na brodet. Pečen na roštilju je isto ukusan. Odresci se prže. Juha od njega je izvrsna.

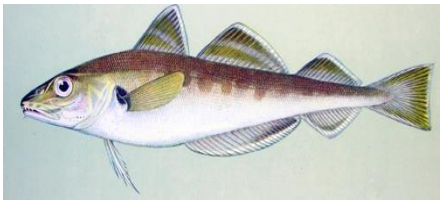
PIRKA (burača, perga, sikavac, šarac, špijun, vuk; *lat.* serranus scriba)

„Pirka kanjca na večeru zvala“
(narodna uzrečica iz Korčule)

„Perga ka je vela more se miriti s kanjun, za lešadu, a male su za brodet“

Boja rumena ili rumenosmeđa s mjestimičnim prijelazima u ljubičasto ili modro, s nekoliko poprečnih smećkastih pojasa. naraste do 28 cm, a mase do 0,30 kg. Prosječna masa oko 0,05 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu, ali samo u njegovu uzobalnom dijelu, bez obzira na vrstu dna. Zalazi do 50 metara dubine, ali je najčešće između 7 i 30 metara.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i cijenjeno. Oveći primjerci ukusni su kao kanjci. Priređuje se kuhan na lešo, a u brodetu miješan s drugim ribama. Kuhan daje dobru riblju juhu.



PIŠMOLJ (magarčić, molić, murluc, osao, tovar, ugota; *lat.* gadus merlangus)

Boja je pepeljastosrebrnasta sa nijansama zlatkastog, ali kad ugine postaje blijedopepeljast. Naraste do 40 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,10 kg. Pravo mu je obitavalište sjeverni Jadran. Zalazi na muljevita dna dubine od 20 do 80 metara.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekano, bez masnoća i lako probavljivo Tečnije je i mekše od oslića i jedna je od najviše cjenjenijih morskih riba. Brzo se kvari te ga treba brzo pripremiti. Može se pržiti, preraditi za specijalne riblje nadjeve, a može se prigotoviti i na mlinarski inačica. Najčešće se kuha na lešo (veći primjerci), a manji se prže.

RAŽA (barakokula, barakula, kamenica, kamenjara, klinka, polig, raja, ražina, špirunar, žutica; *lat.* raja clavata)

Ražu karakterizira spljošteno tijelo, hrskavičan kostur i položaj usta na donjoj strani tijela. Neuglednog su izgleda, tvrde i vrlo hrapave kože po kojoj su još razasute oštre bodlje. Boja je u osnovi pepeljasto siva, ali zna biti i zelenkasta do žućkasta, sa smeđim i bjelkastim mrljicama Naraste od njuške do vrha repa najviše 1,10 metara, a mase do 8 kg. Prosječna masa oko 1,50 kg. Nalazi se posvuda po Jadranu od 20 do 400 metara, ali najučestalija je od 40 do 80 metara. Obitavalište joj je čisto muljevito i pjeskovito dno.

Kulinarske osobine: Među ribama iz skupine raža ima najukusnije meso koje se najčešće pošira ili kuha na lešo ili na brodet. Smatra se najukusnijim mesom među landovinom. Veliki komadi raže, oblikovani u odreske paniraju se i prže u dubokom ulju. Prije pripremanja kožu s bodljama treba oderati, a zatim dobro isprati da se odstrani sluz. Ražama za sušenje treba odstraniti i najmanji dio utrobe s čitavim analnim otvorom i spolnim organima, jer u protivnom dobiva jak miris amonijaka. Meso raža najukusnije je ljeti. Nažalost, zaboravilo se da jetra raže spadaju u delicije mora. Pirjane na ulju (najboljem maslinovom dakako), začinjene najboljom kvasinom, najboljim vinom i paprom, i na kraju s par kapi prošeka, poželio bi svaki gurme.

RUMBAČ (buturac, iver, obliš, plat, rumb, trupac, zvjezdaš; *lat.* psetta maxima)

„Dosta su se i rumbi ćapivali u palandere, a otac govori da su bolje palamide, a da se i ne govori o tunjevini“

Riba iz porodice plosnatki, gotovo je romboidnog oblika. Na okatoj strani ima hrapava koštana dugmeta. čeljust je mala i sitno nazubljena. Boja je na okatom boku zelenkastosiva, do smeđežućkaste, crnkasto izmrljana i sa sitnim bijelim pjegama. Na slijepom boku bjelkasta. To je najveća jadranska plosnatica. Naraste do 95 cm, a mase do 10 kg. Prosječna masa oko 1 kg. Nađe se posvuda po Jadranu, ali u njegovom sjevernom djelu neusporedivo više. Obično živi između 10 i 15 metara dubine na muljevitom i pjeskovitom dnu.

Kulinarske osobine: Meso je ukusno, ali nešto slabije kvalitete od ostalih plosnatica. Priređuje se prženjem ili pečenjem na roštilju, ali i na ostale ribarske inačicae, kuhan lešo i na brodet.

SALPA (sapa, salpuša, sopa, zlatica, zlatopružica; *lat.* sarpa salpa)

„Pun riječi kao sapa govana“
(kaže se o čovjeku, koji mnogo brblja)

„Reče se da je sapa dobra pečena, niki je zovu kraljicun rib, ali mora biti vela za peći, prko kvarta o kila“

„Ka ni dobre ribe i sapočići su dobri“

Boja joj je sivosrebrnasta s uzdužnim zlaćanim prugama. Naraste do 51 cm, a mase do 3 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Obitava na kamenitom dnu obraslom algama, do 30 metara dubine.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno, osobito pečena na roštilju. Nabubrjela koža među rezovima pozlati za vrijeme pečenja. Lešo se ne priprema.

SKLAT (anđeo, ćuk, puraćaš, sivac, slac, sokot, vrnut; *lat.* squatina squatina)

Zbog svoje ljepote, hitrosti i elegancije, u Dubrovniku su za okretnog, elegantnog i elastičnog mladića rekli:

„Pravi je vrnut“

Riba iz obitelji sklatovki. Boje je gore maslinastosmeđe do pepeljaste, išarane tamnijim mrljama. Glomazna, tupa glava sastavlja se poput krila. Naraste do 2 metra, a mase do 60 kg. Prosječna masa oko 5 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu dosta jednolično, ne dublje od 300 metara. Zadržava se najradije na pjeskovitom i pjeskovito-muljevitom dnu.

Kulinarske osobine: Meso je ukusno, bolje od mnogih vrsta landovine. Priređuje se lešo, a odresci se peku. Kvalitetan je sušen.

SKUŠA OBIČNA (bokulja, brić, ćurlica, golčić, glavnjica, lokarda, pastirica, skardinula, skušac, skušelj, šir, škombra, vrnut; *lat.* scomber scombrus)

Preko modrikastozelenkastih leđa isprugana je nijansama poprečnih valovitih crnakastih pruga, dolje bijelosrebrnkasta, katkad s ružičastim preljevom. Repna peraja je duboko urezana. Naraste do 45 cm, a mase do 0,90 kg. Prosječna masa oko 0,60 kg. To je pelagijska riba i nalazi se po čitavom Jadranu.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno, ali ga treba brzo potrošiti jer inače dobiva gorak okus. Može se pržiti, peći na roštilju, pošírati ili prigotavljati na mlinarski inačica. Zahvalna je marinirana (osobito ljeti), a posebno soljena i dimljena. Od skuše su nekada prirađivali cijenjenu juhu.

SMOKVA (cincela, figa, gladić, hinac, pika, tizik; *lat.* labrus bimaculatus)

Mužjak raskošne boje, narančastožućkasti s modrim, zelenkastim i crnkastim prugama. Boja ženke je jednolične narančaste s mrljama po leđima. Naraste do 40 cm, a mase do 0,90 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Rasprostranjena uzduž cijele obale od 4 do 100 metara dubine, ali samo uz strme, hridinaste položaje i na brakovima. Voli čisto more na dubinama od 15 do 30 metara.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, nježno i odličnog okusa. Preporučljiva riba za bolesnike. Priređuje se na roštilju i prži. Kuhanjem se dobiva odlična juha.

SRDELICA (bijelac, bruma, modro mlijeko, munjača, pištać, srdela, srdelj, štivajica, žir; *lat.* sardina pilchards)

„Srdelica su najgluplje ribe, uvuku se u konzervu, zatvore se, a ključ ostave vani“
(narodna uzrečica)

To je najvažnija riba u morskom ribarstvu, i s inćunom, papalinom i nekim drugim ribama sačinjava skupinu poznatu pod zajedničkim imenom „sitna plava riba“. Srdela je sitna zelenkastoplava riba i ne prelazi dužinu od 21 cm, i masu od 0,06 kg. Tanke ljuskice se lagano skidaju Prosječna masa oko 0,03 kg ili 30 do 35 komada u jedan kilogram.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo tečno i hranjivo zbog znatnog postotka masti (preko 13 %).Zbog mekoće mesa i nježnog kostura rado se i lako jede. Svježa, priprema se na najrazličitije inačicae. Najtečnija je pečena ili pržena, no isto tako i na marinadu ili brodet. Osim svježe pripremljene koristi se i „slana srdela“, koja se slaže i soli u posebnim bačvicama. Nekada su otočani srdelu sušili i sušenu ulagali u maslinovo ulje, danas bi to bio jedan od zaboravljenih specijaliteta.

Srdela je dobila ime po otoku Sardiniji, iz kojega je izvedena i riječ sardina, ta dva naziva ne treba izjednačavati. Sardinom se nazivaju srdele konzervirane u ulju, a s vremenom se taj trgovački naziv uobičajio i za drugu sitniju ribu u konzervama.

ŠARAG (crnoprugac, frankul, sarčić, serag, seržić, šar, šarka; *lat.* diplodus sargus)

„Ne češ ti meni privarit, pametniji sam ti ja od šaraga“
(narodna uzrečica iz Korčule)

Boja srebrnkasto tamnosiva s poprečnim crnkastim prugama. Bokovi i donji dio sjaje se srebrnastim i zlatkastim preljevima. Naraste do 47 cm, a mase do 2,5 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Rasprostranjen uz jadransku obalu uz veliko odvaljeno kamenje i u rupama pod njima, zatim uz obalu koja obiluje rupama i usjeklinama. Dublje od 100 metara ne zalazi.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno. Priređuje se pečen na roštilju, kuhan na lešo (kažu da je tada najukusniji) i za riblju juhu, koja se posebno cijeni.

ŠARUN (mužikant, širun, šklapavac, šnjur, šur, šuvar; *lat.* trachurus mediterraneus mediterraneus)

„Ka se čistu šaruni unda in mora zneti popruzi z oštrin nožun, da se meso ne zaguli“

Uz oštro nazubljenu čeljust ima i oštru bočnu prugu. Boje je blijedo zelenkastomodrikasta, prema dolje bijelosrebrnkasta. Naraste do 40 cm, a mase do 1,80 kg. Prosječna masa oko 0,05 kg. Kao pelagička riba stanovnik je pučine, ali ovisan o morskom dnu kamo se često spušta. Zimi se zadržava u većim dubinama, dok u proljeće i ljeti dolazi bliže obali uz pjeskovito i ljušturasto dno.

Kulinarske osobine: Meso je ukusno. Najbolji su manji primjerci i to u toplijim mjesecima kad odebljaju. Pripremaju se pečeni na roštilju (tijekom pečenja moraju se obilno mazati uljem da ne budu suhi ili se prije drže u ulju i kvasini neko vrijeme), prže i na brodet. Riblja juha je odličnog ukusa. Osrednje sušeni vrlo su ukusni, ali samo prvih osam dana, kasnije imaju slabiji okus. Sličan je skuši ali zaostaje po okusu.

Pod imenom „lacerta“ poznat starim Rimljanima (Ciceron kaže: meso je najbolje od travnja do svibnja).

ŠKARAM (jaglunić, skaram, škaran, škeran; *lat.* sphyraena sphyraena)

Boja tamnosiva ili smeđezelenkasta, prema dolje srebrnasta. Naraste do 1,20 metara, a mase do 4 kg. Prosječna masa oko 0,30 kg. Zadržava se uz samu obalu, bez obzira na vrstu dna. Najučestaliji je u južnom dijelu Jadrana.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno. Najčešće se peče ili kuha.

ŠKRPINA (bodeč, bodeljka, crljenak, četinka, jauk, jaukovica, logrnja, morski kopun, škarpena, škarpoć, škrpočić; *lat.* scorpaena scrofa)

Riba iz obitelji bodeljka. Tijelo joj je krupno s velikom glavom i velikim ustima. Na glavi i škržnom zaklopcu ima kožne privjeske i bodlje. Boja ružičastocrvenkasta do crvena, smeđe izmramorana i izmrljana. Naraste do 66cm, a mase do 5 kg. Prosječna masa oko 0,25 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu do 400 metara dubine, na hridinastom, škrapljivom, ljušturastom obraslom dnu. Najčešće se nalazi na dubini od 20 do 6o metara. OPREZ - ima otrovne bodlje na leđnoj peraji i škržnim zaklopcima.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, tečno i vrlo ukusno. To je cijenjena riba. Poznati su brodeti od škrpine ili kuhana na lešo. Juha od nje je poseban gastronomski užitak. Ako se peče prethodno se mora razrezati preko leđa. Fileti se prže, peku na maslacu ili poširaju.

ŠKRPUN (bodeč, četinjak, jauk, joh, jokavac, škarpoč; *lat.* scorpaena porcus)

„Kanja i škrpuna može bolesnik najviše isti“

Boje je sive ili tamnosmeđe, katkad crvenkaste, tamnije izmramorane i crnkasto izmrljane. Postrance i dolje svjetloružičasta. Naraste do 35 cm, a mase do 0,80 kg. Prosječna masa oko 0,06 kg. Rasprostranjena uzduž cijele obale do 5o metara, na tvrdom dnu. Najčešće se nalazi između 5 i 15 metara dubine. OPREZ-ima otrovne bodlje na leđnoj peraji i škržnim zaklopcima.

Kulinarske osobine: Meso je tvrdo ali vrlo ukusno. Priprema se kuhan i na riblju juhu. Priređuje se na brodet s drugim ribama.

ŠKRPINICA (jaukavica; *lat.* scorpaena notata)

Boje rumene do crvenkaste. Naraste do 20 cm, a mase do 0,20 kg. Prosječna masa oko 0,04 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu do 200 metara dubine. Voli otvorene vode škrapljiva i ravna dna koja su naseljena raznovrsnim bodljikašima ili spužvama. Pliće od desetak metara rijetko dolazi. OPREZ-ima otrovne bodlje na leđnoj peraji i škržnim zaklopcima.

Kulinarske osobine: Meso okusa najobičnijih riba, nije cijenjeno radi mnoštva kostiju.

ŠPAR (baraj, češljić, frankul, haluz, kolorep, špijun; *lat.* diplodus annularis)

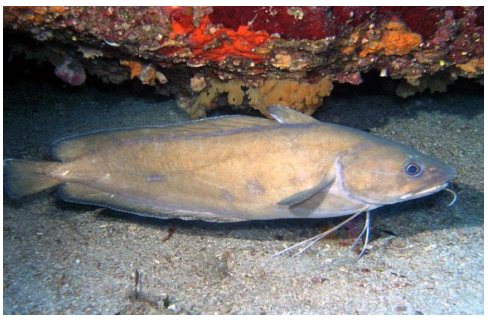
Boje žućkaste do zelenkastosive s prijelazom u srebrnkastu. Na korijenu repa ima sedlastu crnu prugu. Naraste do 22 cm, a mase do 0,37kg. Prosječna masa oko 0,03 kg. Živi uzobalno uzduž cijele obale, od pličine do 90 metara dubine. Najučestaliji je na muljevitu dnu.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, nježno i vrlo ukusno. Prženi špari prava su poslastica, a odličan je i za pripremanje riblje juhe. Ima oštre kosti.

ŠTIRIJUN (sturijun, storiun, štirijun; *lat.* acipenser sturio)

Pripada obitelji jesetrovka. Boja obično smeđastorumenkasta ili smeđožućkasta. Prosječna masa oko 5 kg. Rasprostranjena je po cijelom Jadranu do 200 metara dubine. Zadržava se na muljevitom dnu, uzobalja. Na nekim mjestima jako rijetka tako da je ribarima nepoznata. najpoznatija lovišta oko otoka Molata i Novigradskog mora.

Kulinarske osobine: Pravi znalci je cijene više od mnogih drugih jadranskih riba. Prije priređivanja treba joj oguliti kožu. Najukusnija je pečena.



TABINJA MRKULJA (babinja, grugova mater, grunjeva mati, grugovica, tabina, tabinjica; *lat.* phycis phycis)

Boje kestenjastosmeđe, prema dolje svjetlija. Naraste do 64 cm, a mase do 3,50 kg. Prosječna masa oko 0,30 kg. Najučestalija je na vanjskim rubovima otoka i oko svih brakova otvorenog mora. Zadržava se između 5 i 270 metara, a najbrojnija je u srednjim dubinama tj., između 20 i 70 metara.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, vrlo nježno i ukusno. Kaže se: „rastvara se u ustima kao maslac“. Najbolja je kuhana, ali se priređuje i pečenjem. Sušena je vrlo cijenjena. Jetra su također ukusna, a iznose 10-15 % ukupne težine.

TABINJA BJELICA (*lat.* phycis blennioides)

Boje pepeljastorumenkasta, prema dolje svjetlija. Naraste do 70 cm, a mase do 4,50 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Rasprostranjena u južnoj polovini Jadrana, i to do najvećih dubina. Najbrojnija je oko otoka Mljeta.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i priređuje se kao TABINJA MRKULJA.

Jednom riječju ta neugledna „riba je delicioza“ pečena, na brudet a sušena je neponovljivi gurmanski vrhunac.

TRLJA KAMENJARKA (barbun, brkavica, dugonosica, šijoglavna, trijuš, zgrčenica; *lat.* mullus surmuletus)

„Čovik i barbun, dobri su saki štajun“
(narodna uzrečica)

Boje crvenonarančaste ili smeđe išarana, sa strane ružičasta, sa tri do četiri uzdužne zlatkaste pruge, dolje bijelo ružičasta. Naraste do 50 cm, a mase do 1,2o kg. Prosječna masa oko 0,12 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu dosta jednolično, od najplićih voda do 400 metara dubine. Najredovitija je između 10 do 80 metara. Živi na svim vrstama dna, ali je najčešće na ravnim dnima, zatim na pjeskovitim čistinama.

Kulinarske osobine: Meso je bjelkasto, vrhunskog okusa i sočnosti, posebne arome, prema tome, najbolja je kad je najjednostavnije prigotovljena. Po kvaliteti mesa uspoređuje se sa racima. Veliki primjerci se prvenstveno peku na roštilju, manji u tavi na maslacu. Također se priprema u papirnatom omotu (en papillote). U tom slučaju je dobro prije toga marinirati. Priprema se i na brodet. Nema žuči. Trlja kamenjarka više se cijeni od trlje blatarice. Radi sočnog i tečnog mesa, primorci je zovu - gospodskom ribom. Odlična je od rujna do travnja.

Kod starih Rimljana bila je omiljena i neobično cijenjena pod imenom mulus (spominju je kao poslasticu Ciceron i Ovidije). Za dalmatinske trlje Rimljani su plaćali upravo bezumne svote novaca.

TRLJA BLATARICA (barbun, batoglavac, bradač, brkata trilja, glibavac, praščić, pujoglavica; *lat.* mullus barbatus)

Na donjoj čeljusti su dva mesnata pipka. Boja je žutosiva do crvena, sa strane ružičasta, dolje ružičastosrebrnkasta do bjelkasta. naraste do 30 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,04 kg. Rasprostranjena dosta jednolično i gusto po cijelom Jadranu, od 2 do 300 metara dubine, gdje su dna muljevita i pjeskovito-muljevita.

Kulinarske osobine: Meso je bjelkasto i ukusno. Zaostaje u kvaliteti mesa za trljom kamenjarkom, zbog mirisa po mulju. Veći se primjerci priređuju na roštilju, osrednji na brodet, a manji se prže u ulju.

TRUPAC (robac, rumbac, šarban, truina, tumburel, tunčić; *lat.* auxis rochei)

Boje je gore tamnomodre, s tamnocrnim duguljastim mrljama, sa strane plavkast, a dolje srebrnast. Naraste do 50 cm, a mase do 3 kg. Prosječna masa oko 1,50 kg. To je pelagijska riba i obitava po čitavom Jadranu. U proljeće i jesen se približava obali. U proljeće je više na južnom Jadranu, a jeseni u Kvarneru i Riječkom zaljevu.

Kulinarske osobine: Meso osrednje kvalitete. Najviše se priređuje na brodet ili pečena na roštilju pa mariniran. Od njega su bolji palamida, tunj i luc.

TUNA (batoglav, tun, tunj, tunja, trup; mladi: lukančić ili šarabančić; *lat.* thunnus thynnus)

„Jadan je onaj ribar, koji svoju mrežu, a osobito tunaru, strpa u kuću“
(narodna uzrečica)

„Najslaji je kopin o tuna. Slaji je lešo nego pečen, bo je meso mehko i topi se u ustima kako maslo“
(kopin - vrat tune)

„Naslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele“
(panceta potrbušnica (carsko meso - „kajzerflajš“, slanina s mesom)

Najpoznatija riba među krupnom plavom ribom. Boja joj je tamnomodra, skoro crna, prema dolje i prema glavi svjetlija. Naraste do 4 metra, a mase do 600 kg. Prosječna masa oko 12 kg. To je pelagijska riba neovisna o morskom dnu i obitava po čitavom Jadranu. Najučestalija je u Hrvatskom primorju i kvarnerskim otocima.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i cijenjeno, okusom podsjeća na teletinu ili junetinu, te je zbog toga zovu i: „tele kartuzijanaca“, to je najveća jestiva riba našeg mora. Svježa, prigotavlja se na razne inačicae, a osobito je dobra pečena ili na brodet. Najcjenjeniji dio je, trbušni dio (nježno rumene boje, nasuprot boji gornjih dijelova koji su krvavo crveni) zvan i „panceta“, priređuje se u odrescima pečena na roštilju, pržena ili na brodet. Za jelo se koriste i želuci, svježi ili sušeni. Stari je običaj ploške mesa debele 1 do 2 cm prije pripremanja

staviti u smjesu vode i ulja. Tuna je posebno ukusna marinirana ili sušena na dimu. Konzervirana u ulju koristi se za pripremanje predjela. Od tune su u starom Rimu spremali naročitu juhu muria. Tunolov je kod nas bio razvijen od davnina. Pravo vrijeme tunolova je od mjeseca kolovoza do svibnja.

Novigradsko more u 19. stoljeću bilo je bogatije tunama nego Istra i Kvarner zajedno, jastoga i hlapa moglo se loviti i mrežama, dok se za dagnje trebalo sam u veljači spustiti kokosovu pletenicu u more da bi ih u listopadu bilo barem dvadeset kilograma na njemu. Novigrad je nekada bio glavna luka Ravnih kotara i Bukovice, i vrlo važna luka austrougarskih brodova.

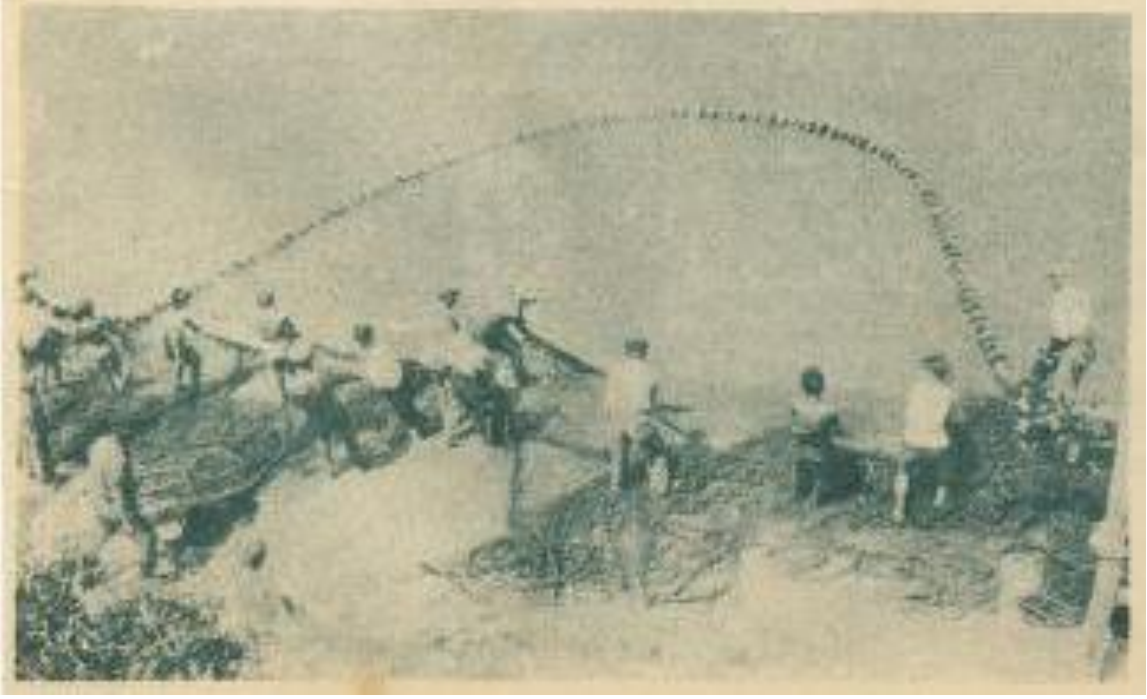
OBITELJ, br. 31 (5 kolovoza 1934.)

PROMATRAČ SJEDI NA SVOM SJEDIŠTU ČEKAJUĆI TUNE

MREŽA S ULOVLJENIM TUNAMA SVE SE VIŠE SUŽUJE

RADOZNALI MLADIĆI VERU SE PO TUNERI

Dolje: SAD ĆE SE VIDJETI, KOLIKA JE LOVINA



Dolje: ULOVLJENE TUNE U BARCI

Lov na tune

Lov na tune jedan je od najzanimljivijih ribolova u našim primorskim krajevima. Kako se tune ne pojavljuju svagdje, nego idu u cijelim jatima, potrebna je tu za lov cijela velika organizacija. U gornjem Jadranu najviše se ističe lov na tune u Bakarskom zaljevu, te postoje tunere u Bakru, Bakarcu i Kraljevici. Najzanimljiviji je lov na tune svakako u Bakarcu, jer tu je cijelo selo organizirano u ribarskoj zadruzi, koja ima u zakupu pravo na tu vrstu ribolova. Tako je tu svaki uspjeli lov na tune velik događaj za cijelo selo. Tiho i mirno teče život u tom selu za žarkih ljetnih dana. Ali svačiji pogled upravlja se od časa do časa prema tuneri izvan sela, na kojoj dan i noć izmjenična ribarska straža pazi, ne će li se pojaviti u blizini jato tuna. Oko stražarevo uprto je neprestano iz one visine s tunere u morsku dubinu, pa kad se približi jato tuna, daje znak, na koji potjera jedan ribar na suprotnoj obali motor u nekoj kućici pa motor stane vući k sebi jednu barku, iz koje automatski ispada mreža. Tako se zaljev kod sela velikom brzinom zatvori, a onda ribari izvlače tu mrežu i tune na kopno. Mlađarija iz sela trči, da prisustvuje svečanom činu izvlačenja lovine, a iz sviju kuća padaju radoznali upiti, kolika je lovina. Dani i dani prođu, a da ne bude ulovljeno ništa, ali tada se posreći koja lovina i sa više stotina tuna, koje se onda odmah režu, čiste, peru i voze teretnim autom na Sušak te odanle otpremaju u Zagreb i na druge strane na prodaju. Naše slike prikazuju prizore s takvog lova na tune u Bakarcu prigodom jedne manje lovine, ali slike dosta živo prikazuju pojedine prizore, koji se kod takvog lova pružaju gledaocu.

U uvali Perčin u Jadranovu otvorena je *Kućica od ribari*, muzej ribara i ribarstva, podsjetnik na vremena u kojima se teško radilo, živjelo od ulova, dane i dane provodilo na moru, a odmaralo, kuhalo, živjelo i preživljavalo u kućicama uz tunere. Kućica od ribari nije slučajno niknula u uvali Perčin. Ulaz u uvalu čuvala je tunera. Odavno tunere više nema, a kućica odnosno njeni ostaci jedva su se držali na životu. Stoljećima su stanovnici Svetog Jakova, današnjeg Jadranova, lovili tune i istezali mreže potegače. Ribarska kućica izgrađena je za potrebe tunolova 1878. godine, a radove je financirao Stanko Mažić, zakupnik tunere. O tome svjedoči uklesani natpis iznad ulaza. Cijela je uvala jedna od četrdesetak povijesnih lokacija jedinstvenog načina tunolova u Hrvatskom primorju i Kvarneru koji je uz ribolov sitne plave ribe obilježio razvoj ribarstva ovog dijela Jadrana.

UGOR (glisterčić, grug, gruh, gruj, grum, grunj, morska jegulja, škanjaš, školjar; *lat.* conger conger)

Riba iz obitelji jegulja. Tijelo je sprijeda valjkasto, odostrag spljošteno i produženo. Boja gornje polovine tijela je crna, tamnosmeđa ili tamnosiva, dok donja polovina prelazi u bjelkastosrebrnkastu. Naraste do 2,12 cm, a mase do 48 kg. Prosječna masa oko 0,75 kg. Rasprostranjen po čitavom Jadranu od najplićih do najdubljih područja. Stanovnik je hridinastog dna u rupama, procijepima i šupljinama. Najučestaliji je na dubini od 5 do metara.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekano i odličnog okusa. Priređuje se prvenstveno na brodet, sam ili još bolje sa škrpinom, ili na riblju juhu ili ragu na mornarski inačica (bouillabaisse i metelote). Repni dio tijela teže je jesti uslijed brojnih tankih koščica. Prži se rezan na ploške, a posebno je ukusan sušen, prodimljen i priređen na razne inačicae. Marinirano meso također je ukusno. Ponegdje gruja više cijene od najbolje ribe.

UGOROVA MAJKA (gruga mater, grugovica, gruževica; *lat.* gaidropsarus mediterraneus)

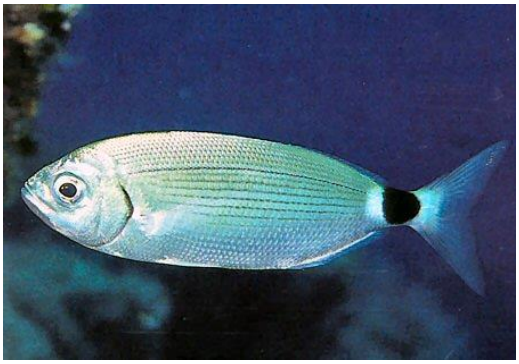
Pripada obitelji mekušica. Boja tamnosmeđa, često svjetlo istočkana. Naraste do 45 cm, a mase do 0,60 kg. Prosječna masa oko 0,07 kg. Rasprostranjena u obalnom pojasu čitavog Jadrana, ali ne dublje od 50 metara. Zadržava se na mekanim dnima koja su dobro obrasla raznovrsnim algama.

Kulinarske osobine: Meso dosta ukusno, ali nije posebno traženo.

UGOTICA (mol-pišmoljić, ogota, ugota, ugotica mala, ugotica matica; *lat.* trisopterus minutus capelanus)

Pod vrškom brade visi oveći pipak. Boja sivosrebrna, rema hrptu prelazi u sivosmeđastu. Naraste do 32 cm, a mase do 0,30 kg. Prosječna masa oko 0,03 kg. Nalazi se po čitavom Jadranu od desetak do 270 metara dubine na muljevitim i muljevito-pjeskovitim dnima.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekano (mekše od oslića), vrlo ukusno, ali se brzo kvari. Ugotica je jedna od najviše cijenjenih morskih riba. Podjednako je dobra, pripremljena na jedan od četiri ribarska načina: pečena, kuhana, pržena i na brodet. Prigotavljaju je i na mlinarski inačica.



UŠATA (crnorep, češalj, mrkulja, oćada, ošata, ukljata; *lat.* oblada melanura)

„Uljata je vragu na piru balala“
(narodna uzrečica iz Dubrovnika: balala - igrala)

„Niki više volu debeli modraci nego ušate, jerbo ušata ima stupasto meso“

Jedna od najčešćih i najbrojnijih riba iz skupine bijelih riba. Kod ove grabežljive i proždrljive ribe naročito se ističu velike oči i jaka repna peraja. Boja joj je modrosiva do smeđasta, postrance ima niz vodoravnih modrikastocrnastih pruga. Dolje je sivosrebrnkasta, oko repa jasan crni prsten. Naraste do 30 cm, a mase do 0,60 kg. Prosječna masa oko 0,10 kg. Nalazi se uzduž čitave jadranske obale, uz hridinasta dna i na tlu dnu obraslom morskom travom. Zalazi do 70 metara dubine, ali se najviše zadržava od 5 do 20 metara, često dopliva i do površine.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekano, ukusnu i lako probavljivo, zbog čega je cijenjena. Može se pripremati na sve ribarske inačicae: peči, kuhati, pržiti i na brodet (kažu da je osobit). Iako je koščata riba cijeni se kao brancin i lovrata.

VIŽA (mutrija, sinj, sova, šiba, šunj, žutulja; *lat.* dasyatis centroura)

Pripada obitelji šiborepki. Boja smeđeolovna ili tamnosivosmeđa. Tijelo četvrtasto, više zaobljeno s ušiljenom gubicom. Ističe se dug, bičasti rep. Naraste do 3,96 m, a mase do 200 kg. Prosječna masa oko 25 kg. Nalazi se posvuda po Jadranu do 300 metara, ali se najčešće zadržava između 20 i 120 metara, na muljevitom i pjeskovitom dnu. OPREZ- vrlo bolan ubod od nazubljenog repnog bodeža.

Kulinarske osobine: Meso ukusnije nego meso ostalih riba iz ove skupine. Osobito je cijenjena sušena. Svježa priređuje se lešo i obilno začinjena.

VOLINA (govedo, čuba, krava, štramac, vol, volovina)

VOLINA MRKULJA (*lat.* raja batis)

Pripada obitelji raža. Boja obično tamnosiva do žućkastosiva. Naraste do 2 metra, a mase do 50 kg. Prosječna masa oko 7 kg. Dosta jednolično raspoređena po cijelom Jadranu do 300 metara. Najčešće se nalazi između 50 i 150 metara na muljevitom i muljevito-pjeskovitom dnu. OPREZ-rukama se ne prihvaća kod ubacivanja u brod, jer je sluzava i ima bodljikavi rep (potrebna jača kuka).

Kulinarske osobine: Meso ukusni i traženo. Priprema se svježa i sušena, obično kuhana sa ili bez krumpira.

VOLINA BALAVICA (*lat.* raja alba)

Boja siva do sivožućkasta. Naraste do 1,73 metra, a mase do 28 kg. Prosječna masa oko 5 kg.

Kulinarske osobine: Meso istog okusa kao i ostalih raža, te se i priprema se za jelo na isti inačica.

VOLINA KLINKA (*lat.* raja oxyrhynchus)

Boja crnkastosmeđa ili sivoolovna. Naraste do 1,42 metra, a mase do 12 kg. Prosječna masa oko 2 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu (više u južnom dijelu) do 1100 metara dubine. *Najčešća je između 100 i 400 metara na muljevitom i muljevito-pjeskovitom dnu.*

Kulinarske osobine: Meso ukusnije od ostalih vrsta raža, osim što se kuha ona se obično prži pa i panira.

VRANA (crnac, labrda, lenac, mijerla, pešac, škvarlj; *lat.* labrus merula)

Promjenljive boje, zavisno od okoline, spola, starosti i sezone. Gore je maslinastozelena ili smeđemodrikasta, do gustocrnomodra poput crnila, sa strane prelazi ljubičastu; posvuda kao mramor tamno izmrljana. Naraste do 50 cm, a mase do 1,25 kg. Prosječna masa oko 0,10 kg. Rasprostranjena je sasvim uzobalno duž čitava primorja između 2 i 50 metara dubine. Zadržava se skoro isključivo na tvrdom i bogato obraslom dnu.

Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekano, lako probavljivo i vrlo ukusno. Priprema se prvenstveno pečenjem na roštilju, kuhanjem lešo a manje prži. Kuhanjem se radi izvrsna juha.

ZUBATAC (detal, skojarić (mlada riba), zubac, zubatak, zubatić; *lat.* dentex dentex)

„Zubatac kad se peče, meso mu se raspada kaj saće, rečemo mi.“
(otok Vrgada)

Riba čvrste građe, jake čeljusti i vrlo velikih i oštrih zubi, zatim velike i snažne peraje. To je najzubatija riba s po četiri očnjaka u gornjoj i donjoj čeljusti. Boja je rumenosmeđosrebrnasta s plavičastim i crnkastim točkama, a prema dolje blijedo srebrnasta. Naraste do 1 metar, a mase do 16 kg. Prosječna masa oko 1 kg. Živi u priobalnom kamenitom području cijelog Jadrana i oko svih brakova i sika obalnog otvorenog mora. Osim na tvrdom, spušta se i na koraljna i ljušturasta dna, a redovito je na mekanim dnima ako su obrasla algama. Zalazi u najpliće vode, a spušta se u dubinu do 200 metara. Redovita su mu staništa od 5 do 30 metara dubine.

Kulinarske osobine: Meso je ukusno, cijenjeno i uvijek traženo. Ukusniji su mlađi primjerci do 2 kg, a na osobitoj je cijeni kuhana glava. Može se pripremiti na sve ribarske inačicae (pečen na roštilju, pržen, kuhan lešo i na brodet). Najčešće ga kuhaju (lešo) ili peku.

ZUBATAC KRUNAŠ (zubatac krunasti, zubatac barjaktar, zubatac okrunjeni; *lat.* dentex gibbosus)

Boja tamnorumenosmeđasta, prema dolje svjetlija. Naraste do 1,20 metara, a mase do 24 kg. Prosječna težina oko 8 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu, ali je na njegovom sjevernom dijelu vrlo rijedak. Zadržava se po uzobalnim hridinama, još više po osamljenim brakovima, više u području unutrašnjih nego otvorenih mora.
Pliće od 16 metara i dublje od 160 metara se ne lovi.

Kulinarske osobine: Meso ukusno, ali manje cijenjeno od mesa običnog zubaca. Najbolje ga je peći ili kuhati.

ZUBAČIĆ RUMENI (*lat.* dentex macrophtalmus)

Boja rumenosrebrna. Naraste do 20 cm, a mase do 0,25 kg. Prosječna masa oko 0,05 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu na dubini od 10 do 180 metara. Najradije se zadržava na dubini od 50 do 100 metara. Voli pjeskovito-muljevita dna.

Kulinarske osobine: Meso ukusno, priprema se kao zubatac.

Najukusnije ribe prema kriterijima sportskih ribolovaca Jadrana

Ocijeniti okus ribe je vrlo teško jer se moraju u obzir uzeti mnoge činjenice. Ribe se mogu spravljati na razne inačicae, što ne samo im mijenja okus, nego i pojedinu vrstu može rangirati iznad neke druge iako je ta druga bolja u ostalim načinima pripreme. Poznata je razlika u okusima između većih i manjih primjeraka iste vrste te s obzirom na doba godine u kojem su ulovljene. U tabeli su navedene ribe prema ukupnoj ocjeni.

Okus ribe

1	Šampjer
2	Kirnja
3	Škarpina
4	Brancin
5	Zubatac
6	Grdobina
7	Orada
8	Listovi
9	Šarag
10	Tuna

VRSTE GLAVONOŽACA

BOBIĆ (*lat.* sepiola rondeletii)

Pripada obitelji sipa. Ime dolazi od oznake za nešto malo i okruglo, kao što upravo i izgleda. Boja promjenljiva kao i kod ostalih srodnika, ali najčešće smeđastorumenkasta. Naraste do 6 cm, a mase do 0,01 kg. Prosječna masa oko 0,5 dag. Rasprostranjen po cijelom Jadranu od desetak metara do 2oo, ali najčešće između 50 i 150 metara na pjeskovito-muljevitom dnu.

Kulinarske osobine: Meso odličnog okusa i prava poslastica. Priređuje se na sve ribarske inačicae, kao što se i prigotavlja na vrhunske gastronomske inačicae.

HOBOTNICA (hobota, hubotnica, kobotnica, krakatnica, mrkač, obodnica; *lat.* octopus vulgaris)

Najveći je glavonožac našeg Jadrana. Ima osam krakova i na njima dvoredne prianjalke. Boja joj je žutosmeđa odozgo a sivosmeđa odozdo, a mijenja je prema okolici. Naraste do 1,30 metara, a mase do 15 kg. Prosječna masa oko 0,70 kg. Obitava na kamenitom i hridinastom dnu po cijelom Jadranu na dubinama do 2oo metara.

Kulinarske osobine: Zbog svog tvrdog mesa nije jednako tražena, iako mladi primjerci teški do 1 kg imaju vrlo ukusno meso. Priprema se ukuhavanjem u vodi, a još bolje bez vode tj. u vodi koja se sama iz nje iscijedi. Veće primjerke bolje je kuhati, nakon što se istuče većim komadom drveta, u kipućoj vodi oko sat i pol. Nikada ne stavljati kuhati u hladnu vodu, jer će postati tvrda. Kuhana je onda kad joj se prijanjalke počnu odvajati od krakova. Naši stari su hobotnicu tukli da bi je omekšali, a danas je dobra zamjena zamrzivač u kojem hobotnica mora biti najmanje 24 sata. Kada je odledite, očistite joj utrobu i dobro j operite. Najčešće se priređuje, nakon kuhanja, na salatu (kosani luk češnjak, papar, sol, ocat i ulje). Mladi primjerci

se prže ili peku na roštilju kao sipe i lignje. Osušena daje specifičnu aromu. Prije pripreme mora biti namočena bar 12 sati. Krakovi mogu zamijeniti meso jastoga.

Za 4 do 8 osoba potrebna je hobotnica/e težine 2-4 kg.

Svježa hobotnica mora imati miris po moru, koža joj treba biti vlažna i bez sluzi, karakteristične pigmentacije, dok meso treba biti čvrsto i žilavo.

Svježu hobotnicu dobro je odmah zamrznuti – bit će mekša nakon kuhanja.

Očistite prvo vrećasti dio tijela hobotnice tako da ga okrenete prema van (preokrenete) i uklonite utrobu, pritom ne odvajajte krakove. Vratite hobotnicu u prirodni položaj u nožićem odstranite oči, a iz sredine krakova izvadite zubiće. Na kraju djelomično odstranite vanjsku opnu s tijela hobotnice i isperite je pod tekućom vodom.

U mitologiji je hobotnica (kao bezoblična životinja s pipcima) prikaza čudovišta što obično simbolizira - paklenske duhove, pa čak i sam pakao. Često se koristila u ornamentici sjeverne Europe, keltskog svijeta i Grčke. Ona odgovara zodijačkom znaku Raka.

LIGNJA (kalamar, ligan, oliganj, uligna; *lat.* loligo vulgaris)

Dugo i vitko tijelo s osam kratkih i dva duga kraka (kao sipa), boje crvenkastosmeđe ili sivkastoprozirne, koju prilagođuje okolici. Tijelo učvršćuje prozirna rožnata ljuštura. Naraste do 1 metar, a mase do 3 kg. Prosječna masa oko 0,20 kg. Kao pelagijski stanovnik mora obitava po čitavom Jadranu do 400 metara dubine. Ljeti je na pučini od 40 do 15o metara, a u jesen i zimi boravi blizu obale.

Kulinarske osobine: Bijelo meso, vrlo ukusno i cijenjeno. Naročito su cijenjeni mladi primjerci. Pripremaju se na razne inačicae, ali se najčešće prže i peku, zatim se pripremaju s rižom ili na brodet. Velike primjerke najbolje je kuhati. Svi glavonošci mogu se priređivati, tako da se pune (nadijevaju) vlastitim krakovima, jajima, začinskom zeleni, zatim se prže na roštilju ili pirjaju u vinu. Mogu se također marinirati i prirediti kao hladna predjela. Znalci kažu da je omjer šest-sedam, liganja u kilo, najbolja mjera (veličina). Solite tek kada je termički obrađena.

Ribari će Vam reći da je najbolja butargana lignja, lignja koja ima ikru, za spremanje na gradelama. Začini se s malo maslinova ulja i posluži uz *mišancu* (samoniklo bilje iz Dalmacije).

Na ribarnicama često prodaju lignjun (totanj) pod lignjom, koji je žilaviji i ima slabiji okus. Razlikuju se po građi, posebno po peraji koja je kod lugnjuna samo na vrhu tijela. Svježa lignja prepoznaje se dodirom prsta po koži: svježa lignja će promijeniti boju od bijele do crvenkaste.

LIGNJUN (totanj; *lat.* illex illecebrosus coindeti)

Boja promjenljiva, najčešće rumenosmeđa sa svjetlijim i tamnijim oblačcima. naraste do 1,60 metara, a mase do 8 kg. prosječna masa oko 0,30 kg. Živi po cijelom Jadranu bez obzira na dubinu, ali se najčešće zadržava između 100 i 300 metara. Neovisan je o dnu.
Kulinarske osobine: Meso slabije od lignje, ali mlađi primjerci vrlo ukusni. Priređuje se kao lignja. Lignjune koje koristite za pripremu jela prethodno zamrznuti, brže će se termički obraditi.

MUZGAVAC (mrkač, mušun, muškavac, muzgoć; *lat.* ozoena moschata)

Pripada obitelj hobotnica. Boja promjenljiva, prilagođava se okolici ali manje vješto od hobotnice. Naraste do 40 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu do 2oo metara dubine, ali najčešće od 2 do 50 metara, na pjeskovitim, ljušturastim i muljevitim predjelima

Kulinarske osobine: Meso je tečnije, mekše i ukusnije od hobotnice. Priređuje se kao i hobotnica, sušen se prži, peče i na brodet.

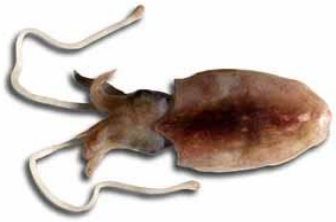
SIPA (*lat.* sepia officinalis)

Uz hobotnicu i lignju najpoznatiji glavonožac. Boje nježnoružičastožute, glava je tamnija, hvataljke plavkastozelenkaste (osam kratkih i dva duga kraka), a meki obod svjetloljubičast. Naraste do 60 cm (uključujući krakove), a mase do 3 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Nalazi se posvuda, ali ne prelazi dubinu od 250 metara. U proljeće prilazi obalnim plićacima pjeskovito muljevita dna.

Kulinarske osobine: Meso je bolje od hobotnice, slatkasto i ukusno. Kod starijih primjeraka meso je tvrdo. Priprema se na sve ribarske inačicae, ali najviše na najjednostavniji, kuhanjem na lešo. Poznati je crni rižot.

Sipa je nekad živjela na nebu i zemlji kao miljenica bogova. Kad joj je Prometej ukrao iskre vatre za kaznu je protjerana u svijet podmorje. Posejdon ju je primio kraljevski, učinio besmrtnom i dao joj vlast nad glavonošcima. Kako nije bila zadovoljna i žaleći za zemaljskim i nebeskim životom, mijenjajući boju kože skrivala se od pogleda koristeći oblake crnila. U srednjem vijeku je njeno crnilo bilo dokaz povezanosti sa silama mraka, vješticama i vukodlacima.

Danas sipu i njeno crnilo smatramo delicijom u crnom rižotu ili crnoj tjestenini.



SIPICA (*lat.* sepia elegans)

Boja promjenljiva, najčešće smeđasta. Naraste do 12 cm, a mase do 8 dag. Prosječna masa oko 2 dag. Rasprostranjena po cijelom Jadranu, ali najčešće između 50 i 100 metara, na pjeskovito-muljevitim dnima.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i najčešće se prži.

RAKOVI

„Ka se ćapa rarog oli jastrog, vržu se u depožiti ki se držu u moru, da se beštija živa proda, ne smi krepati“

Rak simbolizira cijeli vodeni svijet, on je praiskonska voda.

HLAP (arežica, bogdan, jakar, karlo, rarog; *lat.* homarus vulgaris)

„Rarog ima vele kljiške pune mesa. Ka se meso poide, o ne velike kljiške se učini solnica di se drži sol za u brod“

Rak izduženog, valjkastog tijela s glatkim oklopom. Ima dvije jake štipaljke, desna je jače razvijena za drobljenje hrane. Boja smeđastozelenkasta do fluorescentno tamnoplavoljubičasti, prema dolje blijeda, škare rumenkaste, nakon kuhanja pocrveni – te ga ponegdje i zovu – kardinalom podmorja. Naraste do 60 cm, a mase do 12 kg. Prosječna masa oko 0,60 kg. Rasprostranjen uzobalno po cijelom Jadranu do 150 metara dubine. Učestaliji je na dubinama od 10 do 40 metara. Zadržava se na svim oblicima dna ako su u blizini kamenitih i hridinastih predjela.

Kulinarske osobine: Meso nešto slabije od srodnika jastoga, no isti tako traženo i cijenjeno. Priređuje se kao i jastog. Kraljevske kuhinje XI. I XII. Stoljeća ponovo ga vračaju u modu kuhinjskog stola.

JASTOG (angust, jarulica, jastof, langusta, prug, ragosta; *lat.* palinurus vulgaris)

Uz hlapa, to je najveći rak našeg mora. Za razliku od većine rakova, jastog nema kliješta, nego samo duga i hrapava ticala. Boje je smeđeljubičaste, sa žućkastim preljevom, a noge su crvenkaste s crvenosmeđim pojasima. Ukuhan ostaje crven. naraste do 45 cm, a mase do 5 kg. Prosječna masa oko 0,60 kg. Rasprostranjen je uzduž čitave Jadranske obale, na kamenitom ili ljušturasto-koraljnom dnu. Živi između 10 i 160 metara, ali je najučestaliji između 30 i 80 metara. Muški jastog razlikuje se od ženskog po prvim malim nožicama koje su koščatije, a

ženski ima razvijeniji tj. širi rep. Osim po veličini samog jastoga, nema načina kako odrediti koliko je star.

Kulinarske osobine: Najtraženiji su od 0,40 do 0,80 kg. U Europi je zabranjena prodaja jastoga ako su manji od 20 cm. Na tržište uvijek moraju doći živi. Vrlo su osjetljivi na temperaturu, koja ne smije biti viša od 15 ºC i niža od 10 ºC, kao i na slatku vodu od koje odmah ugiba. Meso je odličnog okusa i svrstava se u delikatese. Najukusniji je ulovljen za vrijeme mjesečine. Priređuje se na razne inačicae; kuhan u obarku a kasnije kad je ohlađen poslužuje se s majonezom ili za salate i koktele, prigotovljen na roštilju, na američki inačica, á la Thermidor, na brodet. Smatra se da su najbolji za jelo između 60 dag i 1 kg. težine. Kod kuhanog jastoga treba paziti prilikom rezanja da ništa ne iscuri, jer upravo ta tekućina daje gušt cijelom jelu. Kad je kuhan postane crven a noge mu se lako lome.

Obzirom da jastog ima plavu krv mogli bi ga nazvati i plemstvom mora bez obzira na prvorazrednu kvalitetu njegova mesa.

KOSMELJ (grmalj, kosmač, kosmej, žbirac; *lat.* eriphia spinifrons)

Rak snažnog spljoštenog tijela, grudne noge nose čvrste čekinje, i ima dvije nejednake štipaljke. Boja je smeđasta ili smeđastozelenkasta, prema dolje prelazi u žućkastu. Naraste do 12 cm, mase do 0,40 kg. prosječna masa oko 0,05 kg. Rasprostranjen po svim škrapama i grebenastim obalama, osobito onima koje su obrasle patuljastim algama. Drži se pojasa gdje se izmjenjuje plima i oseka.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno, ali ga traže samo dobri poznavaoci. Ponegdje se cijeni više od hlapa ili jastoga. Priređuje se prvenstveno na brodet s drugim ribama kojima daje poseban pikantan okus. Brudetu ili rižotu od rakova daje neponovljivi okus.

KOZICA CRVENA (*lat.* aristeomorpha foliacea)

Boja tamnocrvena poput krvi. Naraste do 22 cm, a mase do 0,05 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Živi samo u dubinama južnog Jadrana od 400 metara dubine na muljevitu dnu.

Kulinarske osobine: Meso ukusno, slično mesu ostalih kozica.

KOZICA MALA (*lat.* palaemon)

Boje različite, od prozirno sivkaste, crvenkaste do zelenkaste. Naraste do 7 cm dužine. Prosječno ima u jednom kilogramu preko 300 komada. Rasprostranjen u svim područjima do 500 metara dubine. Najbrojniji su u plitkim vodama svih vrsta dna obraslo algama.

Kulinarske osobine: Vrlo se brzo kvare, te se zbog toga kuhaju na samom brodu nakon ulova. U svakom slučaju treba ih što prije potrošiti. Meso je vrlo ukusno, koristi se za juhe, umake, hladna i topla predjela i kao garniture. Ribari ga najradije prže.

KOZICA VELIKA (*lat.* penaeus kerathurus)

Boja sivkasta, išarana smeđorumenkastim mrljama i uspravnim pojasima, vrh repa ljubičast. Naraste do 25 cm, a mase do 0,06 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu od nekoliko metara do 360 metara dubine. Najčešće se zadržava između 10 i 40 metara na muljevito-pjeskovitom dnu. Privlači ga slatka voda.

Kulinarske osobine: Meso vrlo finog okusa i cijenjeno. Ribari ga najčešće prže, ali se koristi i kao kozica mala. Kozice (ili mali morski rakovi, kako ih još zovu) se kuhaju žive u kipućoj slanoj vodi. Kuhaju se u vodi kojoj se dodaje ocat, luk, papar, peršin i lovorov list. Po starom običaju, u toj vodi se gasi komadić užarenog željeza, da račići dobiju osobitu lijepu crvenu boju. Kozice se jedu samo svježe kuhane, jer se duljim stajanjem ili soljenjem gubi dobar okus.

KUKA (kukica; *lat.* scyllarides latus)

Boja smeđasta do smeđastorumenkasta. naraste do 45 cm, a mase do 2 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Nalazi se pretežno u južnijim predjelima Jadrana u podnožjima kamenitih obala. Dublje od 80 metara ne zalazi.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i priređuje se kao i ostali raci.

RAČNJAK BRADAVIČASTI (*lat.* maia verrucosa)

Boja nečistosmeđa s nešto svjetlijim nogama i donjim dijelom tijela. Gornja strana uvijek obrasla. Naraste do 12 cm, a mase do 10 dag. Prosječna masa oko 4 dag. Nalazi se uzduž cijele obale bez obzira na vrstu dna samo ako se obraslo bilo kojom vrsti algi. Najradije luta po plitkim vodama uvala i zaljeva, ali nikad ne dublje od dvadesetak metara.

Kulinarske osobine: Priprema se kao i ostali raci, ali osim ribara drugi ga rijetko koriste.

RAK CRVENI (*lat.* portunus corrugatus)

Boja rumenosmeđa. Tijelo obično obraslo dlačicama. Naraste do 10 cm, a mase do 0,15 kg. Prosječna masa oko 5 dag. Rasprostranjen po cijelom uzobalnom dijelu primorja na tvrdom i obraslom dnu. Najbrojniji oko brakova čistog mora.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i slično mesu ostalih rakova. Ribari ga, uz rijetke znalce, najčešće koriste.

RAK OD KOĆE (*lat.* portunus sp.)

Boja pretežno blijedo sivorumena. Naraste do 6 cm, preko 100 komada u jedan kilogram. Rasprostranjen po cijelom Jadranu, na svim vrstama dna. Najbrojniji je u vodama sjevernog dijela Jadrana. Kako se lovi samo kočom, tako je dobio i ime.

Kulinarske osobine: Meso ukusno, koriste ga samo ribari.

RAKOVICA (babica, blazinja, bogdan, grancevola, grancigula, morski pauk; *lat.* maia squinado)

Rak trokutastog, ovalnog tijela sa zašiljenim čeonim dijelom. Kreće se na četiri para nogu i dvije štipaljke. Boja smeđastorumenkasta, po nogama crvenkasto izmrljan. Oklop naraste do 25 cm, a mase do 1,50 kg. Prosječna masa oko 0,40 kg. Nalazi se mjestimično po čitavom Jadranu, bez obzira na vrstu dna, ali pretežno obitava oko zapadne obale Istre. Kreće se od 2 do 50 metara dubine.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo cijenjeno kao vrhunska poslastica, i ne zaostaje po okusu za jastogom i hlapom. U ženke su cijenjeni kao rubin crveni unutrašnji organi, vrlo ukusni za jelo. Kuha se u slanoj vodi kao i ostali rakovi i poslužuje toplo ili hladno.

Kao toplo jelo: u juhama, hrustavcima, gratinirani u školjki ili u vlastitom oklopu.
Kao hladno jelo: u koktelima. salatama, kanapeima.

Poput brojnih vodenih životinja i rakovica je vezana uz mitove o suši i o mjesecu. Rast im je ovisan o rastu mjeseca. Rakovica je lunarni simbol; još od klasične antike njezina se slika povezuje sa slikom mjeseca, kao što se i lik slatkovodnog raka nalazi na karti „Mjesec“ u taroku, jer ove životinje, baš kao i mjesec, idu sad naprijed, sad natrag.

Stari Grci vjerovali su da je rakovica pametna i lukava životinja, te su njen lik utisnuli na novac nekih grčkih gradova i na vratni ukras Efeške Diane (sestre Apolona), božice lova, Mjeseca i noćnog čaranja. Vjerovali su da je i muzikalna. Latinski naziv za rakovicu je Maja, u starogrčkoj mitologiji bila je kći Atlasova (Atlantova) i vrhovnom bogu Zeusu rodila sina Hermesa (Merkura), bila je Plejada (jedna od sedam kćeri Atlanta, koje je poslije njihove smrti Zeus uzdigao na nebo kao zviježđe Plejada (mi ih zovemo Vlašići).

ŠKAMP (rak, kvarnerski rak; *lat.* nephrops norvegius)

Izgledom i građom tijela sličan hlapu i običnom potočnom raku. Ovaj dugorepi i desetonožni rak je jasnoružičaste boje, po rubovima tamnije crvenkast. Naraste do 23 cm, a mase do 0,30 kg. Prosječna masa oko 0,03 kg, ili 33 komada u jednom kilogramu. Najviše obitava u kanalima Hrvatskog primorja i Kvarnerskih otoka. Obitava na čisto muljevitim dnima

Kulinarske osobine: Mnogi smatraju da je to najukusniji rak, obzirom na nježno, mekano meso. Može se pripremati na mnogo načina; kao hladna predjela i koktele, panirani, pečen na ražnjiću, na roštilju, okružen vijencima riže uz prikladne umake, i na autohtoni naš inačica - na buzaru. Škamp u glavi ima tzv. „paprenu kesicu“ koju ne zna svatko odstraniti, tako da je najbolje glavu odstraniti prije prigotavljanja.

VABIĆ (ušica; *lat.* squilla mantis)

Boja sivožućkasta ili sivorumenkasta s tamnoljubičastom pjegom na zadnjem dijelu tijela. Naraste do 20 cm, a mase do 0,07 kg. Prosječna masa oko 0,03 kg. Rasprostranjen u obalnim vodama Jadrana gdje ima priliva slatke vode. Obično je između 10 i 130 metara dubine.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno, traže ga samo znalci.

ZEZAVAC (*lat.* scyllarus arctus)

Boja crnkastosmeđa. Naraste do 16 cm, a mase do 0,07 kg. prosječna masa oko 0,03 kg. Živi uzobalno po cijelom Jadranu gdje su kamenita i obrasla dna. Zadržava se između 5 i 50 metara dubine. Brojniji je u području otvorenog i bistrog mora.

Kulinarske osobine: ŠKOLJKU

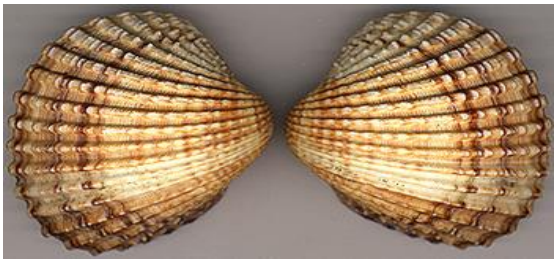
ŠKOLJKE

„Biser je zrno maleno, ali izlazi pred gospodu“

Budući da školjka nastaje u vodi, srodna je simbolizmu plodnosti koji je svojstven vodi. U školjki se ponekad nađe i biser, što je možda potaklo legendu o Afroditinu rođenju iz školjke. Brojna umjetnička djela (Venere koje izranjaju iz valova - slike Botticellija i Tiziana) predočuju božicu ljubavi kako u ruci drži školjku ili kako plovi na kolima u obliku morske školjke.

Oštriga, izlučuje biser, skriva ga u svojoj ljušturi i simbol je istinske poniznosti koja je izvor duhovnog savršenstva pa je, rema tome, mudrac i svetac.

Iz povijesnih dokumenata saznajemo da su ljudi jeli dagnje, periske (pina), oštrige (Horacije; knjiga II 4 sat, str. 27,28). Rimski raskošnici pili su pod imenom „biser“, izlučine školjke rastopljene u octu. Takve lude čine spominje i Plinije i Horacije.



ČANČICA (*lat.* cardium rusticum)

Blijedožućkasto smeće je boje, s ljušturom u obliku lepeze, koja je izvana naborana. Naraste do 8 cm, a mase do 0,09 kg. Prosječna masa oko 0,04kg. Obitava na pjeskovitom i muljevitom dnu do 50 metara dubine.

Kulinarske osobine: Meso joj je vrlo ukusno, jede se kuhano, pripremljeno kao prstac.

ČAŠKA (*lat.* glycimeris glycimeris)

Boja sivkastoljubičasta, rumenkasta ili smeđasta. Živi po čitavom Jadranu do 15o metara dubine na pjeskovito ili pjeskovito-ljušturastom dnu. Najčešća je između 10 i 50 metara. Ima ih nekoliko vrsti i sve vole mješavine slane i slatke vode ili riječna ušća.

Kulinarske osobine: Meso ukusno ali dosta tvrdo. Jede se kuhana.

DAGNJA (pedoć; *lat.* mytilus galloprovincialis)

Ono što je kamenica za imućniji, to je dagnja za siromašniji svijet. Sastavljena je od dvije potpuno iste, dugoljaste ljušture čvrsto povezane elastičnim obručem. Boja joj je izvana crnomodrikasta, a iznutra blijedosedefasta. Mlađi primjerci su sjajniji i čistiji. Naraste u dužinu do 15 cm, i mase do 0,20 kg. Prosječna masa oko 0,04 kg. ili dužine od 6 cm. Dopuštena lovna dužina dagnje je 6 cm, koju dostiže već nakon prve godine života. Samoniklih dagnji nalazi se posvuda uz našu obalu, na kamenoj podlozi. Ne zalazi dublje od 4 metra, ali je najgušće u pojasu plime i oseke i jedan metar niže od granice najniže oseke.

Dagnja *Pina nobilis* stvara vlakna koja su tako svilenkasta i tanka kao da su od svile, pa su se u drvenoj Grčkoj od tih niti pravile rukavice, koje su u najbogatijim muzejima izložene kao zlatne rukavice napravljene od „morske svile".

Kulinarske osobine: Meso dagnje je ukusno i vrlo hranjivo. Sadrži 82 % vode, 10 % bjelančevine, 1 % masti, 5 % ugljičnih hidrata i 2 % anorganskih sastojaka. Čistog mesa ima 17 do 20 %. Zbog takvih osobina meso dagnje je svuda traženo. Prigotavljaju se na ribarski inačica (buzara), na mornarski inačica, u bijelom umaku, na ražnjiću, na Villeroi inačica (hladni Njemački umak), rižoto, u raguima, na salatu, kao garniture i na nebrojene druge načine. Kad se priprema buzara tada se vino dodaje uz maslinovo ulje na početku, a češnjak i kosani peršin se dodaju na kraju. Najbolja je ljeti. Kako dagnja uvijek u sebi ima malo vode, nemojte je soliti a jela s njom umjereno solite. Ne smiju se prekuhati jer će se skvrčiti i postati žilave što se posebno odnosi na brbavice i vangole (kućice). Čim se otvore termički su obrađene.

Kvalitetne školjke imaju okus po moru. U hladnjaku se mogu držati kraće vrijeme u morskoj vodi.

DAGNJA BIJELA (*lat.* modiolus barbatus)

Boja je smeđežućkasta i obrasla dlačicama. naraste do 7 cm dužine, a mase do 0,04 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Nije tako česta kao obična dagnja i nalazi se na ravnom kamenom dnu, ne pliće od 2 metra. Ne obitava tamo gdje nema izvora slatke vode. Najbrojnija je u Malostonskom i Kaštelanskom zaljevu, te u vodama otoka Murtera.

Kulinarske osobine: Meso joj je ukusno i jede se prijesna i prigotovljena kao i obična dagnja.

Novigradske dagnje (klapavica, dagnja, pedoč, ……)

Novigrad je od davnina poznat i po dagnjama i po tunama. Još su vidljivi tragovi uzgajališta daganja, *pergulari*, na metalnim cijevima i na bovama, iz vremena nakon Drugog svjetskog rata. Dagnje su se iz Novigrada izvozile još u 19. stoljeću, poznato je da su se izvozile u Beč i da je među njima bilo i bisernica. U tvrđavi koja dominira mjestom bila je zatočena i kraljica Elizabeta Kotromanić.

Klapavica ali dagnja je najbolja razširjena školjka na Jadranu. Samo na Jadranu ima ta školjka preko 30 imena: mušula, pedoč, pidoč, pijoč, ušenaka, uš, klapunica, …

O novigradskoj dagnji novine su pisale već 1875. godine. U tadašnjem *Zemljaku* piše kako su ovdašnje dagnje i veće i bolje od onih iz francuskog Rochellea, te da je razlika u cijeni samo zbog neznanja stanovništva. Prije 140 godina govorili su: „dagnja je delikatesa bogatih, ali ona mora postati i hrana siromašnih“.

U isto vrijeme i Špiridon Brusina u svom putopisu ističe: *Fauna novigradskog mora vrlo je bogata i koristna cielomu ondašnjemu pučanstvu, koje se njenimi proizvodi hrani i novaca zaslužuje, zato neće bit suvišno ako ovu u kratkih crtah proučimo. Glavni proizvod su klapavice, tamo „dagnje“ nazvane (M. galloprovincialis); najbolje su one, koje se love u Zrmanji, od Obrovca počam pa sve do utoka ove rieke u more novigradsko; a osobito su velike one, koje se hvataju po stupovih obrovačkog mosta. Jasan je ovo dokaz, kako bi liepo moglo uspievati umjetno gojenje te vrsti*.

Spiridion Brusina (Zadar, 11. prosinca 1845. – Zagreb, 21. svibnja 1908.), hrvatski biolog - zoolog

U rodnom Zadru počeo je 1. srpnja 1868. istraživati morsko dno u zadarskoj gradskoj luci, a taj se datum uzima za rođendan hrvatske biologije mora.

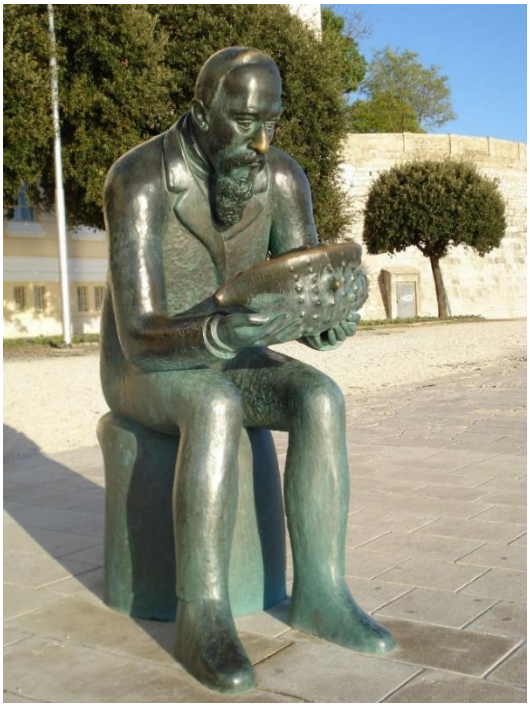
Godine 1894. počeo je znanstveno istraživati Jadran pa je tako preteča naših oceanografskih istraživača. Poznati su njegovi radovi o fauni Jadranskoga mora, naročito o sisavcima, morskim psima i jesetrama. Posebnu je važnost posvetio znanstvenim i narodnim imenima najrazličitijih morskih organizama, od kralježnjaka do školjaka, rakova bodljikaša itd.

Poznato je da je Brusina često posjećivao Novigradsko i Karinsko more. Tom prilikom je napisao da je fauna Novigradskoga mora vrlo bogata i korisna cijelome pučanstvu te kao glavni proizvod istaknuo školjke klapavice ili dagnje (Mytilus galloprovincialis).

Postoje brojni podaci u literaturi na temelju kojih možemo steći približan uvid u faunu školjkaša toga područja. Zabilježeno je 35 vrsta školjkaša iz 12 porodica. Kako je broj zabilježenih vrsta relativno nizak, poželjna su dodatna istraživanja.

Novigradsko je područje relativno bogato vrstama riba selica (papaline, srdele, skuše, inćuni i nekada tune) i prirodnim nalazištima školjkaša (dagnje i ranije kamenica). Prema Basioliju, lov kamenica prvi put je opisan godine 1606. u kanjonu Zrmanje, do Obrovca. Autor navodi: “Kamenice su se već u prošlom stoljeću izvažale u inozemstvo jer su, navodno, bile prikladne za to uslijed otpornosti održavanja na životu na kopnu”.

Najpoznatiji je školjkaš dagnja (*Mytilus galloprovincialis*), koja čini u Novigradskom moru gusta naselja, čak do 7 m dubine. Prema Basioliju, stanovnici Novigrada, Posedarja, Prigrade i Karina skupljali su prirodne dagnje i do 100 tona godišnje. Od toga je ulov iz Karinskog mora iznosio oko 70 tona, a služio je za prehranu tamošnjih stanovnika, dok je manji dio dagnji dospijevao na tržište. Ljušture školjkaša prodavale su se tvornici u Zadar za preradu u koštano brašno. U Novigradskom su moru kamenice (*Ostrea edulis*) rijetke. Ranije ih je najviše bilo u prirodnim naslagama duž obale Karinskog mora i bile su poznate po dobrom okusu i velikim primjercima. Prema istom autoru, u Karinskom ždrilu, u manjem broju primjeraka, javlja se jakovska kapica (*Pecten jacobeus*), kojoj pogoduje pjeskovito dno i strujanje mora. Isto tako, u Karinskom moru obitava školjkaš *Lutraria elliptica* zvana “skipa”, koja se može rijetko uloviti jer živa nikad ne izlazi iz pijeska. Iz Novigradskog mora, na riječku ribarnicu donosila se na prodaju uz dagnju i školjka *Flexopecten glaber*.



Novigrad je od davnina poznat i po dagnjama i po tunama. Još su vidljivi tragovi uzgajališta daganja, pergulari, na metalnim cijevima i na bovama, iz vremena nakon Drugog svjetskog rata. Dagnje su se iz Novigrada izvozile još u 19. stoljeću, poznato je da su se izvozile u Beč i da je među njima bilo i bisernica. U tvrđavi koja dominira mjestom bila je zatočena i kraljica Elizabeta Kotromanić.

Jela od dagnji: brodet, buzara (koja se konzumira prstima), rižot, panirane ili pržene izvađene iz školjke/ljušture) na žaru, ali i svježe sirove (netom izvađene iz mora), panirane ili sirove dagnje, umotane u fetu pršuta, uz malo ovčjeg sira, koja kapara, nekoliko kapi maslinova ulja uz domaće pomer ili rikulu, …
Začinjavaju se: koromačom, limunovim sokom, lovorom, peršinom, timijanom, češnjakom, ……..ovisno o vrsti jela.

JAKOVSKA KAPICA (češljača, jakovljeva kapica, lepeza, pokrovnjača; *lat.* pecten jacobaeus)

Ova školjka lepezastog oblika ima nejednake ljušture: jedna je pločasta, a druga udubljena pa se često koristi kao posuda za posluživanje jela od morskih plodova. Boje je sivkastorumene ili blijedožućkastorumena. Naraste do 13 cm, a mase do 0,10 kg. Prosječna masa oko 0,04 kg. Obitava na pjeskovitom dnu između 5 i 10 metara dubine, ali se nađe i na 50 metara.

Ove lijepe školjke povezane su s ljudskom poviješću puno više nego ostale. Stara je tradicija odlazak na hodočašće na grob sv. Jakova apostola koji je pokopan u mjestu Santiago de Compostela kao najzapadnijeg rta Španjolske. U srednjem vijeku tamo su odlazili mnogi kršćani, i kao znak da su tamo bili prikopčali bi na šešir ili odijelo veliku lepezu. Ovo hodočašće bilo je važan izražaj religije onog doba. Za križarskih ratova lepeza je dobila novo značenje: postala je simbol križara. Križari i hodočasnici Svete zemlje nalazili su je na obalama Palestine. Ondje živi Jakovljeva lepeza koja je nešto manja, ali su joj boje življe. Vitezovi iz križarskih ratova imali su tu školjku naslikanu na štitu ili izvezenu na zastavi i odijelu. Mnoge plemićke obitelji koje se ponose da potječu od slavnih vitezova križara imaju još i danas Jakovljevu lepezu na obiteljskom grbu, npr. u Engleskoj obitelji Winstona Churchila i Anthonya Edena. U našem stoljeću je velika lepeza uzeta kao simbol poznate Shellove kompanije za preradu nafte. Sam naziv Shell (školjka) odnosi se na taj simbol. Izbor tog naziva potaknula je teorija da je nafta organskog porijekla, pretežno nastala od mekušaca. Ta kompanija neka svoja ulja i maziva označuje imenima pojedinih pučeva i školjaka. Svojim brodovima također daju imena školjaka i puževa. Prvi tanker koji je vozio naftu za Europu nosio je naziv „Murex“ (volak). Svaki tanker te kompanije ima malu staklenu kutiju, u kojoj stoji i pravi primjerak školjke koja je brodu dala ime.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno, jede se prijesna i kuhana, ima neobično veliki mišić koji je cijenjen u gastronomiji. Nakon što se pažljivo očisti i odstrane tamni dijelovi, mogu se pirjati u bijelom vinu, a zatim poslužiti u umaku od bijelog vina s pečurkama; gratinirati (u ljušturi), peći na roštilju ili ih koristiti kao garniture za druga jela.

KAMENICA (oštriga; *lat.* ostrea edulis)

Među jestivim školjkama najpoznatija i najraširenija vrsta, to je kraljica svih plodova mora. Boja školjke je sivokamenasta, te ju je na kamenoj podlozi vrlo teško raspoznati. Gornja joj je ljuštura spljoštena, dok joj je donja (ona kojom se pričvrsti za kamen) udubljena. Živi u kolonijama na kamenju (stijenama) ili tvrdim predmetima (stupovima), i to na dubini od 10 do 40 metara. Najveći dio kamenica proizvode uzgajališta. Njezin razvoj traje od 3 do 6 godina, i to u vodi koja sadrži od 2 do 3 % soli. Najduža osovina školjke je 13 cm, a dostiže masu od 0,10 kg. Prosječna masa je oko 0,04 kg. Tržnu veličinu od 6 cm dostiže već u drugoj godini. Najpoznatije vrste kamenica: marennes, belons, portugaise (Francuska); whitestables, colchesters (Vel. Britanija); Galway Bay oysters (Irska); imperials (Nizozemska); ostendes (Belgija); velike limfjords (Danska). U vodama gdje pritječe slatka voda, oštrige postaju osobito masne nježno-mesnate. Najbolje za konzumiranje su između 4-6 godina, a prepoznaju se po broju prstenova na donjoj ljušturi. Meso bolesnih oštriga je mekano i često mliječaste boje. Jetra su jako povećana, mekana i sive boje. Škrge i crijeva su često zelenkasta, no ne mora biti i znak pokvarenosti.

Prema pisanim podacima samoniklih kamenica na Jadranu je oduvijek bilo u Creskom zaljevu, Klimno na Krku, Malostonskom zaljevu, Limskom kanalu, Pulskom i okolnim zaljevima.

Kulinarske osobine: Po izgledu je najneuglednija a po hranjivosti svog mesa najizdašnija školjka. Bogata je bjelančevinama, ugljikohidratima, a posebno vitaminima (A, B, B2, C, D). Razvoj i boja kamenice zavisi od algi kojima se hrane. Kamenice se uglavnom poslužuju u svježem stanju (prijesne) na podlozi od leda s dodatkom limunova soka, obično kao predjelo. Mogu se pošírati, gratinirati, pržiti ili koristiti kao garniture. Najukusnije su u zimskim mjesecima. Meso dobre oštrige je sivobijele boje i jedro, a ipak mekano. Miris upravo otvorene školjke je ugodno svjež i ima karakterističan miris mora. Kuhanjem ili pečenjem gubi svoj fini miris i veliki dio okusa. Oštrige su nekad (u primorju) bile pučka hrana.

Oštriga kao živežna namirnica spominje se već kod Homera, te je prvobitna grčka riječ óstreon došla u latinski ostrea ili ostreum (kod Cicerona i dr.) a kasnije u ostale europske jezike.

Rijetko koji ljubitelj kamenica zna da su one najpunije (najmesnatije) i najfinijeg okusa polovicom ožujka, što su znali i naši stari, a to svjedoči tzv. ***Festa od kamenica***, koja se 19. ožujka, na Josipovo, slavila još u doba Dubrovačke republike.

KAPICA MALA (*lat.* chlamis varia)

Boje smeđerumenkaste ili smeđežućkaste do sive. Naraste do 7 cm, a mase do 0.05 kg. Prosječna masa oko 0,03 kg. Živi po cijelom Jadranu do 50 metara dubine na pjeskovito ljušturasto dnu, najčešća je između 10 i 30 metara.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i priprema se kao jakovska kapica.

KAPICA SRČANKA (*lat.* cardium edule)

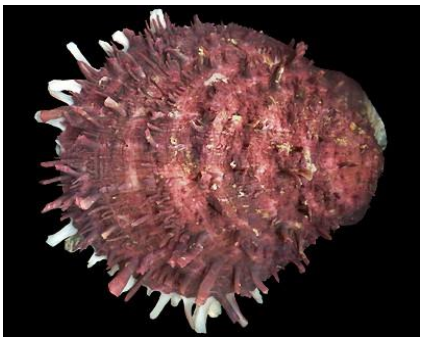
Boja mliječnosivorumenkasta. Naraste do 5 cm, a mase do 0.04 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Rasprostranjena po cijelom uzobalnom dijelu Jadrana u muljevitim i muljevito-ljušturnim dnima. Dublje od 50 metara ne zalazi, a najčešće je između 4 i 10 metara dubine. Školjkom se često ukrašavaju raznovrsni predmeti kao: kutije, okviri itd..

Kulinarske osobine: Meso ukusno i priređuje se kao i prstac. Može se peći na roštilju.

KAPICA PRUGASTA (*lat.* cardium tuberclatum)

Mliječne je boje sa svjetlosmeđim prugama. Naraste do 6 cm, a mase do 0,05 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Obitava na dubinama od 5 do 15 metara, na pjeskovitom dnu obraslom travama. Dublje od 80 metara ne zalazi.

Kulinarske osobine: Meso joj je vrlo ukusno, jede se kuhano, pripremljeno kao prstac.



KOPITO (*lat.* spondylus gaederopus)

Školjka teške, debele, tvrde izvana hrapave ljušture, kameno sive boje. Naraste do 14 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Živi na svim plićim kamenitim i obraslim obalama, kao i tihim uvalama. Voli blizinu slatke vode, ne dublje od nekoliko metara. Teško se otkriva jer je obrasla algama

Kulinarske osobine: Jede se prijesna ili kuhana.

KUĆICA (vangola, vongola; *lat.* amigdala decussata)

Ljuštura je rebrasto hrapava, a tamnije točkice raspoređene su u tri reda. Sivožućkaste je boje sa smeđezelenkastim mrljama. Naraste do 8 cm, a mase do 0,04 kg. Prosječna masa oko 0,01 kg. Obitava na plitkim muljevitom i pjeskovitom dnu u blizini dotoka slatke vode. Lovi se tako da se vadi iz pijeska s oko desetak centimetara dubine za vrijeme oseke. Svoju prisutnost otkriva dvjema rupicama.

Kulinarske osobine: Spada među najukusnije školjke, jede se pržena na roštilju, kuhana i prijesna. Priprema se kao prstac (maslinovo ulje, peršin i češnjak usitnjeni ugriju se, stave školjke, i kad se sve zagrije školjke se otvore, jede se odmah). Prije upotrebe dobro ih je držati neko vrijeme u slatkoj vodi da ispadne sav pijesak koji je možda u ljušturi.

KUNJKA (mušula, papak, školjak; *lat.* navicula noae)

Školjka oblika nepravilne, primitivne barke, po čemu je dobila i ime. Boje je sivosmeđe ili prljavosivocrnkaste. Naraste do 9 cm, a mase do 0,05 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Obitava u kolonijama na tvrdom dnu na dubini od 1 do 10 metara. Najčešće je na položajima koji su zaštićeni od jačeg udaranja mora i izloženi jačem strujanju vode. Za dno je pričvršćena čupercima svile.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno. Najčešće se peče na roštilju, što je i poseban specijalitet, kad se otvore srče se more iz njihove ljušture. Priprema se na razne inačicae kuhanjem ili na rižot.

PERISKA (lostura, ošćura; *lat.* pinna nobilis)

To je najveća školjka Jadrana. Naraste od 40 cm skoro do 1 metar, a mase do 2,5 kg. Prosječna masa oko 0,30 kg. Pljosnata je i dugoljasto-trokutastog krilastog oblika. Ljuštura je tanka i krhka. Izvana ima oštre izrasline, boje je crvenosmeđesedefasta a iznutra opalnosedefasta. Živi na pjeskovitom dnu mirnih uvala i zaljeva, zabodena šiljastim vrhom u pijesak, držeći se čvrsto podloge dugačkim nitima. Zadržava se obično između 2 i 10 metara dubine. Prije korištenja treba joj odstraniti tzv. „paprena vrećica“ koja, ukoliko se ne odstrani, daje mesu ljut okus. Nekad su periske masovno vadili zbog crvenih bisera nalik suzama i dugačkih i jakih bisusnih (vlakno kojim se drže za podlogu (morska svila) niti od kojih su se plele rukavice i ogrtači. Par takvih rukavica od morske svile mogao se sabiti na veličinu oraha. Periske nisu bile ugrožene samo zbog pletiva nego su se jeli njihovi mišići stezači.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i može se jesti kuhana, pržena ili prijesna. Meso se također može konzervirati sušenjem. **UPOZORENJE - ne smije se loviti, tj. vaditi iz pijeska i pripremati za jelo.**

POKROVAČA (lepeza; *lat.* chlamys flexuosa)

Boja najčešće smeđesivkastožućkasta i nepravilno tamno izmrljana. Naraste do 9 cm, a mase 0,03 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Nalazimo je na pjeskovitom ili pjeskovito-muljevitu dnu do 30 metara dubine.

Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno, i priprema se kao i druge školjke.

PRNJAVICA (brbavica, dondola, grop, ladinka, rovanica; *lat.* venus verrucosa)

Kružno izbrazdana i pokrivena izboranim pločicama nepravilna oblika. Prljavožućkastosive je boje, naraste do 7 cm, a mase do 0,10 kg. Obitava u plitkim vodama pjeskovitog i šljunkovitog dna do 15 metara dubine. Brojnija su joj staništa gdje je dotok slatke vode. Vadi se iz dna pomoću oštrog predmeta.

Kulinarske osobine: Ukusna je i tražena. jede se prijesna i kuhana, pripremljena kao prstac.

PRSTAC (morska datula, datula, kamatoč, prstić; *lat.* lithophaga lithophaga)

Školjka koja živi u samom kamenu, nasipima i kamenim gromadama. Boje je kestenasta koja varira od svjetlije do tamnije. naraste do 12 cm dužine, a mase do 0,04 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Rasprostranjen po čitavom Jadranu do 10 metara dubine na mirnim staništima gdje ima jačeg strujanja vode. Ne voli jako slanu vodu i položaje okrenute prema otvorenom moru. To je školjka koja sporo raste - buši kamen, za prvih 5 cm treba mu 10 do 20 godina; velik 10 cm pravi je primjerak starosti - oko 80 godina.

UPOZORENJE - zabranjen je izlov (tj. vaditi iz kamenja), trgovina prstacima i priprema za jelo.

Kulinarske osobine: Meso odličnog okusa i jede se prijesan ili pripremljen na jedan od načina kao što se i pripremaju školjke. Najčešće se priprema na ribarski inačica (na buzaru).

PRSTAVAC (cjevasti šljanak, *lat*. solen margionatus)

Školjka dugoljasta oblika. Sive je do sivosmeđe boje. Naraste do 16 cm dužine, a mase do 0,04 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Obitava u pličini na pjeskovitom i muljevitom dnu. Vadi se pomoću šipke (žice
od kišobrana) - „frangolar“ koje je vrh savijen i naoštren. Na pijesku prstavac ostavlja dva otvora koji čine oblik osmice. Vadi se iz većeg otvora i to tako da šipku gurnemo u otvor, okrenemo oko osi i brzo izvučemo. Pogođen prstavac se zatvara i šipka je izvlači.

Kulinarske osobine: Meso mu je odličnog okusa i trženo. Priprema se kao prstac. Jede se prijesan i kuhan.

RUMENKA (*lat.* meretrix chione)

Svjetloplave je boje s tamnijim brazdama. Naraste do 8 cm, a mase do 0,12 kg. Prosječna masa oko 0,05 kg. Obitava na pjeskovitom dnu površinskog dijela, na dubini između 1 i 10 metara. Vadi se tako da se otkopa iz pijeska, pošto su prethodno, dakako, pronađene rupice na površini koje otkrivaju njen položaj.

Kulinarske osobine: Meso joj je vrlo ukusno, a jede se prijesna ili kuhana.

PUŽEVI

PETROVO UHO (puzlatka, mjesec; *lat.* haliotis lamellosa)

Puž čija je kućica slična ljudskom uhu, po čemu je i dobio ime. Na kućici ima 7-8 otvora koji su pravilno raspoređeni od najmanjeg do najvećeg. Ima jako stopalo i teško ga je odlijepiti od podloge. Ukrasi na kućici su različiti, a boje su najčešće sive, smeđe, crvenkaste, a i bijele. Naraste do 10 cm, a mase do 4 dag. Prosječna masa oko 1 dag. Živi na tvrdim kamenitim podlogama na manjoj dubini, a obično se zadržava na bočnim stranama ili s donje strane stijena ili hridi. Bojom je prilagođen okolini.

Kulinarske osobine: Meso je ukusno a priprema se kuhanjem ili na gulaš. Francuzi, znalci morskih plodova preporučuju ga pirjanog ili na maslacu. Prije pripreme, puža (meso) treba dobro istući, jer je tvrd. Pirja se s češnjakom, iskosanim lukom, peršinom i maslacem oko 10 minuta. Posoli i popapri. Prije posluživanja doda se malo soka limuna.

PRILIPAK (lupar, priljepak; *lat.* patella coerulea)

„Drži se kao prilepak kruga“
(narodna uzrečica)

Boja mu je poput kamena: sivocrna. Naraste do 5 cm, a mase do 1,5 dag. Prosječna masa oko 0,5 dag. Obitava na kamenu u pojasu između plime i oseke. Oštrim nožem ga odlijepimo od kamena.

Kulinarske osobine: Meso tvrdo ali ukusno. Najbolji je u hladnijim mjesecima, jer mu je tada meso najmekše. Jede se prijesan i kuhan. Nekada je bio važan dio ishrane pučanstva na otocima, gdje se i danas može naći kao obrok u karakterističnim restoranima „konobama“.

UGRC (nanara; *lat.* monodonta turbinata)

Sivozelenkaste je boje, prošaran tamnoljubičastim pjegama. Naraste do 4cm, a mase do 1,5 dag. Prosječna masa oko 0,5 dag. ili 200 komada u 1 kg. Obitava na kamenom pojasu plime i oseke. Iz pukotina na kamenu, gdje se danju skriva, izlazi van, kad se dnevna svjetlost počinje smanjivati. Jednostavno ga skupljamo s kamena.

Kulinarske osobine: Meso mu je ukusno i traženo. Ima intenzivan miris i okus mora. Kuha se u morskoj vodi i čim voda provri, iglom ga izvadimo i pripremimo po želji.

VOLAK (bodljikavi volak; *lat.* murex trunculus)

Kućica ima oblik buzdovana tj. proširenigornji dio i dugo rilo. Po cijeloj kućici ima karakteristične bodljikave izrasline. Prljavosivozelenkaste boje. Naraste do 9 cm, a mase do 7 dag. Prosječna masa oko 4 dag. Obitava na tvrdom muljevitom dnu, obraslom travama na dubini između 2 i 30 metara. Rasprostranjenija su mu staništa u sjevernom dijelu Jadrana. Lovi se na jednostavan inačica, i to tako da u mrežu stavimo otpatke hrane i nju potopimo u vodu. Nakon 48 sati se skupe oko mreže i preostaje samo ih pokupiti.

Kulinarske osobine: Meso mu je vrlo ukusno, ali ne osobito traženo.

Stari su Feničani iz jedne izlučine toga puža proizvodili krasnu crvenu (grimiznu) boju poznatu pod imenom „purpur iz Tira“. Naš naziv „Feničani“ dolazi od „phoenix“ - crven, u vezi s crvenom bojom grimiza. U Rimu je Julije Cezar izdao strogi zakon o upotrebi grimiza. Samo je car smio nositi čitavu odjeću od grimiza, a visokim činovnicima i plemićima bilo je dozvoljeno nositi samo znakove i nakit od grimiza prema rangu i službi. Carevi Neron i Teodozije grimiz su rezervirali samo za careve. Propašću Zapadnog Rimskog carstva taj se običaj sačuvao na bizantskom dvoru. U katoličkoj crkvi ostao je do danas običaj da kardinali nose grimizne haljine. U Francuskoj su vrijedne knjige u srednjem vijeku bojali grimiznom bojom.

U našim se krajevima u davna vremena volak koristio i kao posuda za svjetiljku uljanicu. U kućicu bi se nalilo ulje, a kroz izduženi kanal bi se provukao fitilj.

Iz žlijezda na plaštu puževa *kvrgavog i bodljikavog volka* stari Feničani i neki drugi mediteranski narodi proizvodili su prekrasnu grimiznu boju. To je bio mukotrpan i mučan posao jer je trebalo uloviti nekoliko stotina volaka da bi se dobio samo jedan gram čiste grimizne boje. Izvađene žlijezde stavljale su se u posudu, solile, te nekoliko sati držale na suncu i zatim kuhale desetak dana na laganoj vatri. Tekućina bi postepeno prelazila od bezbojne na bijelu boju, zatim

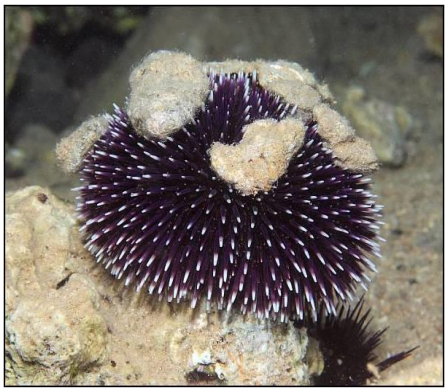
na žutu, zelenu, plavu i konačno u crvenu - grimiznu. Vunene tkanine su se "tangale" u nekoliko etapa dok se ne bi dobila željena boja. Feničanski grimiz bio je vrlo skup i u luksuznoj upotrebi po cijelom mediteranskom području. Naime, uspon i procvat cijelog jednog naroda, Feničana, najuže je povezano uz proizvodnju grimizne boje iz žlijezda volaka.

U Katoličkoj crkvi ostao je do danas običaj da kardinali nose grimizne haljine. Stoga im se pridaje naziv "patres purpurati-grimizni oci". Feničanski grimiz bio je izuzetno skup i koristio se u bogoslužju, a tako i Židovi. U Grčkoj je služio i kao kozmetičko sredstvo - za bojanje usana. U Francuskoj su vrijedne knjige u srednjem vijeku bojali grimiznom bojom. Osim toga, interesantno je spomenuti da je u Baškoj Vodi, ali i na Dugom otoku dok još nije bilo električne rasvjete, za večernju procesiju Velikog petka na svim prozorima gorile po dvije uljanice napravljene od volka grimizara - bodljikavog volka tako da bi se u školjku tog puža nalilo ulje, a kroz izduljeni kanal provukao bi se fitilj-stijenj.

VOLAK KVRGAVI (volić; *lat.* murex brandaris)

Boja mu je svjetlosivožućkasta. Naraste do 10 cm, a mase do 7 dag. Prosječna masa oko 3 dag. Uglavnom obitava na muljevitom i pjeskovitom dnu od 3 do 100 metara.

Kulinarske osobine: Meso je ukusnije i mekše od mesa običnog volka.



JEŽINAC pjegavi (*lat.* sphaerechinus granularis)

Samo sladokusci znaju kako je zdrava i ukusna hrana, jedu se spolne žlijezde, ženski jajnici. Ježinca se otvori škarama uzduž, ubrizga malo limunovog soka, a onda malom žlicom vadimo jajašca koja su crvenkastonarančaste boje, i nalazi se uz ljušturu (samo ženki). Jede se s kruhom namazanim maslacem. Može se i kuhati, i to 3 minute kao i jaje. Morski ježinci su potpuno svježi samo kad su im bodlje tvrde i stoje okomito. Jedan jež ima oko 1 dag jajašaca (1 kg = 100 ježeva). Najbolji su ljeti kad su puniji tj. imaju najviše jajašaca. jedu se sa različitim začinima i bolji su od ikre.

Ženskog ježa prepoznati će te lako, kao i svaka žena voli se kititi, kad na ježu vidite kamenčiće i male školjčice ubrati će te pravog.

Već su Rimljani jeli morskog ježa, kao poslasticu i smatrali ga tečnijom poslasticom od oštriginog soka. Prije oko 2350 godina Aristotel je prvi detaljnije opisao ježince kao i njihov položaj „sjedenja na ustima“. Plinije je preporučivao uvarak od ježinaca pomiješanih s vinom ili kvasinom kao lijek za mnoge bolesti, uključujući čireve, tumore i probleme s bubrezima. Ježinac je kao prehrambeni artikl poznat na Mediteranu od prapovijesti, a „prvi put se spominje u pisanom obliku“ u Epiharmovoj (Epiharmus, komični pjesnik, liječnik i prirodnjak s otoka Kosa (Spradi), živio oko 500 god. pr. Krista većinom na Siciliji) komediji *Vjenčanje Hebe* iz VI. stoljeća prije Krista: Horacije i Plinije također ga spominju kao prehrambeni artikl dok ga se nalazi na pronađenim jestvenicima iz Pompeja. Atenaj u svom gastronomskom djelu *Deipnosophistae* (Banket učenih) iz I. stoljeća prije Krista spominje nekoliko naputaka za ježince, kao npr.: „skuhajte ježince u kipućoj vodi. Izdvojite meso. Dodajte umak napravljen od listova lovora, papra, gustog meda i malo maslinova ulja. U to umiješajte jaja. Pospite paprom i poslužite“.

Usoljeni morski jež radio se za vrijeme Dioklecijana, osim što je bio poslastica bilo je i jako skupo jelo (zapisano u Dioklecijanovom zakonu; 5,9). Usoljen posluživao se s garumom, vinom ukuhanim do trećine i paprom, sve pomiješano.

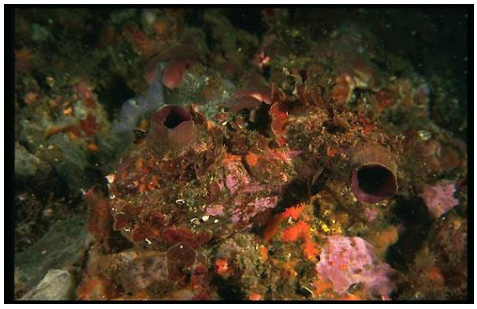
Ježinci, tal. „ricci di mare“, franc. „corail des oursins“ potpuno su pali u zaborav, kao prehrambeni artikl, ali se danas ponovo nalaze na jestvenicima svih boljih restorana Mediterana, a u vrijeme parenja (veljača i ožujak) na obali Sardinije organizira se „Sagra di ricci di mare“, prava fešta.

TRP pljosnati (*lat.* stichpus regalis)

Trp je gastronomski specijalitet na Dalekom istoku već stoljećima, a Francuzi ga uživaju već desetljećima. Njegova reputacija afrodizijaka nedvojbeno mu povećava popularnost. Naš trp po dimenzijama je puno manji i ima jači skelet tj. njegova koža sadrži previše sitnih vapnenih tjelešaca, od trpova indo-pacifičkih voda, koji su dugi 30-40 cm, široki 10-15 cm i teški 2-3 kg. Da bi se od trpa ili još nazvan „bradavičasta svinja“ mogao napraviti specijalitet, mora biti debljine tjelesnog zida 10-12 mm. Ukoliko nađete trpa koji bi približno odgovarao toj veličini, postupite na slijedeći inačica:

Razrežite ga od jednog kraja do drugog pazeći da vas ne poprska (izbacuje unutrašnje organe koji izgledaju kao ljepljivi bijeli konci, izbačenu utrobu može regenerirati za nekoliko tjedana ako ostane u moru). Uklonite iznutricu i ispružite kožu. Bijele bočne mišićine trake jestivi su dio, koji treba oštrim nožem odvojiti od tijela stjenke. Mišić kuhajte i nakon toga izrežite na trake širine 1 cm. Pržite u maslacu od 45 sekundi do 1,5 minuta. Ako imate i jakovske kapice razrežite ih u komadiće i pržite zajedno s mišićima, dobiti će te jedan poseban gastronomski specijalitet.

Možete ih i kuhati, u slatkoj ili slanoj vodi, ne treba soliti, jer sadrže dovoljno soli. Potrebno je 2-3 sata da omekšaju. Ukusniji su ako se (nakon kuhanja) paniraju i prže.



MORSKO JAJE (maščer, mušan, šmrdokulj; *lat.* microcosmus sulcatus)

Morska jaja su vrlo ukusne i hranjive životinjice (vrsta školjkaša) koja nepoznavateljima mora i njegovih plodova zvuči pomalo egzotično. Nalaži se obično na dubini oko 2-5 metara čvrsto priljubljeno uz stijeno. Pri vađenju iz mora potrebno je imati nož i rukavicu jer najčešće na sebi ima oštre komadiće.

Konzumira se odmah nakon vađenja. Skida se čvrste opna/kože, rasijecaju njihovi jajnici na dvije polovice i pokapaju limunom. Jajnici narančaste boje i intenzivno mirišu na jod. Mogu se pripremiti na više načina ali opisani je najbolji jer se osjeća miris mora i jod koji skuplja školjka. Znalci kažu da je morsko jaje najjači afrodizijak mora, jači i od kamenica, uz koje se pije bijelo vino ili ledena votka.

VLASULJE (*lat.* anemonia sulcata)

Odmah po vađenju iz mora, vlasulje se pranjem, u košari od pruća (isperu) očiste od pijeska, posole i ostave u posudi da otpuste štetne sastojke. Vlasulja će uvući krakove i dobiti izgled „šampinjona“ Nakon pola sata, dobro ih izmiješati, a zatim ocijediti i posušiti. Uvaljajte ih u oštro brašno (neki rade s kukuruznim) i pržite na ugrijanom maslinovom ulju. Po osobi je dovoljno 4-5 vlasulja. Prelite umakom od kapara otkriti će te i novu „deliciju“.

Vlasulja ima okus koji pomalo podsjeća na pohani mozak

Moruzgva – žarka s jakim pipcima (*lat.* actinia aeqina) je žarnjak iz razreda koralja. Ima ih na svim dubinama. U Jadranskom su moru najpoznatije vrste *crvena*, *smeđa vlasulja*, *plaštena*, *opnena voskovica* i *družbena m*. (potonja se naseljava na prazne kućice puževa u kojima stanuje rak samac)

AFRODIZIJACI MORA

Od davnina su stanovnici Jadrana uživali stanovnike mora, vjerujući da su izvrsni afrodizijaci. Neka od njih mogu se dobiti i u ponekim restoranima, ali nažalost, „bolje funkcioniranje muškosti“ i košta.

Ikra lubina	stavi se u porculansku zdjelicu, nakapa sokom limuna, maslinovim uljem, polije suhim bijelim vinom, posoli i popapri. Prije konzumiranja treba odstajati pola sata
Očišćeni repovi kozica i škampa	nakapaju se sokom limuna, posole, popapre i sirovi jedu
Jajašca jastoga, pruga, škampa i rakovice	jedu se svježa jaja bez ikakvih začinskih dodataka
Veliki liganj	bijelo meso, sirovo, narežite u trake, posolite, popaprite, nakapajte sokom limuna i maslinovim uljem. Jede se odmah
Hobotnica	priređuje se na različite inačicae, sirova, kuhana, pečena na maslacu ili u umaku
Kamenice	netom otvorene, nakapane sokom limuna i bijelim paprom uz svježi celer
Čančice, jakovske kapice, kučice, prnjavice, rumenke, srčanke	nakon odstranjivanja tamnog dijela, jedu se sirove u mješavini limunovog soka, bijelog papra i maslinova ulja, ili se u Istri prigotavljaju s tartufima
Morski jež	jedu se crvenožuta jajašca nakapana limunovim sokom i bijelim paprom. U Istri ih zovu - jestivim koraljima
Morsko jaje	je najjači afrodizijak, barem tako kažu muškarci

Kažu, da sve treba zaliti - **crnim vinom uz grickanje smokava**.

SAMONIKLO JESTIVO BILJE

Od oko 350 000 biljnih vrsta, koje rastu na zemaljskoj kugli, približno jedna trećina se može jesti, dok ljudi koriste za jelo tek oko 600 vrsta. Od oko 2 miliona životinjskih vrsta jede se oko 50. Drugim riječima, ogromno bogatstvo hrane, koje pruža priroda, ostaje neiskorišteno. Glavni razlog za ovo je neznanje, ustaljene navike u ishrani, predrasude, strah od trovanja i gadljivost. Zbog predrasuda neki ne jedu neke vrste kultiviranog povrća, drugi ne jedu neke vrste mesa. Gradsko stanovništvo najviše je odvojeno od prirode i isključivo koristi kultivirano bilje, seosko stanovništvo je u stalnom kontaktu s prirodom bolje poznaje i koristi samoniklo bilje u prehrani, no ipak nedovoljno zbog ukorijenjenih navika i predrasuda.

Biljke u slobodnoj prirodi rastu izvan neposrednog utjecaja čovjeka. One nisu u tolikoj mjeri zaprašivane, zalijevane i zatrpane pesticidima, umjetnim gnojivima niti otpacima tehnološke civilizacije. Zato je samoniklo bilje biološki vrjednije, otpornije i bogatije od biljaka dobivenih kulturom. U samoniklom bilju redovito ima više vitamina i za prehranu važnijih mineralnih sastojaka.

Mnoge biljke Mediterana nisu zasađene samo u zemljama Mediterana, zemlju crvenu ili žutu, zemlju pjeskovitu ili šljunkovitu, plodnu ili škrtu, zemlju zaklonjenu od vjetrova ili vjetrovima izloženu, vjetrovima kojima se dah mora, slanost i toplina duboko rasprostiru u kopno. Zasađene su isto tako i u humus današnjeg čovjeka.

Neke biljke postale su ikone Mediterana, gotovo je nemoguće zamisliti mediteranski krajolik bez smokve i maslina, bez čempresa i lovora, bez ružmarina, mirisa kadulje i koromača, mažurana, smilja i pelina.

Stanovnici našeg podneblja koristili su samoniklo bilje u ishrani od davnina, tako da je veliki broj tih trava prešao i u rimsku kuhinju nakon kolonizacije, o čemu nam govore i stari zapisi o ukusnim jelima patricijskih stolova.

„Mišancija“ u našoj tradicionalnoj kuhinji cijeni se više od pitome salate i drugog sađenog zelenja, zbog raznolikog okusa, obilja vitamina i ljekovitosti. Njeno sabiranje na kamenitom terenu prilično je mukotrpan posao i zahtjeva dobro poznavanje jestivih vrsta da se ne bi pomiješale jestive s nejestivim ili opasnim biljem. To je i razlog što na tržnici i postiže visoku cijenu. Glavni sastojci mišancije su: radič, žutinica (ove dvije vrste su najzastupljenije i najpoznatije), divlja ločika, kostrić ili ostak, laktac ili prosenica, bršak ili krasen.

Divlje povrće

U toj skupini su jestivi zeleni dijelovi samoniklog bilja kao; mladi listovi, proljetni izdanci ili vršci mladih nježnih stabljika. Beru se u proljetnim mjesecima ili kod nekih vrsta ponovo u jesen. Najbolje ih je brati rano ujutro ili dan, dva poslije kiše

Pripremaju se, nakon što se odaberu zdravi dijelovi i temeljitog pranja u čistoj vodi, za juhe, salate, umake, različita variva. Obično se miješa nekoliko vrsta zajedno, a ako se ispravno priredi i dobro začini ne zaostaje za omiljenim jelima kultiviranog povrća.

Kod kuhanja treba koristiti što manje vode, stavlja se uvijek u ključalu vodu i kuhanje ne smije trajati predugo, već samo toliko da izdanci ili listovi omekšaju. Obično to traje od 3 do 20 minuta. Kuha se poklopljeno bez miješanja. Sol se dodaje tek pri kraju kuhanja. Variva će biti lakše probavljiva ako se lišće usitni, tek nakon kuhanja ili prelijevanja kipućom vodom.

Mnoge salate su ukusnije ako se listovi prethodno blanširaju, tj. preliju ključalom vodom.

Divlji plodovi

Hrana je visoke prehrambene vrijednosti, jer sadrže dosta šećera, a često i znatnu količinu vitamina C i P te karotin. Radi očuvanja vitaminske vrijednosti treba upotrebljavati emajlirano ili stakleno posuđe (u dodiru sa metalnim posuđem pospješuje se oksidacija nekih vitamina). Prerađujemo ih u miješane voćne salate, sokove, kompote, želee, džemove ili marmelade.

Začinsko bilje

Mnoge biljke sadrže u listovima, plodovima, cvjetnim pupoljcima, sjemenkama ili u korijenu eterična ulja s aromatičnim sastojcima, koji daju jelima ugodan miris, poboljšavaju okus, pospješuju lučenje probavnih sokova i izazivaju apetit. Samoniklim začinskim biljem osobito je bogat naš krš i primorski krajevi. Najbolje ih je koristiti osušene i usitnjene u prah, i čuvati u hermetički zatvorenim posudama, jer lako ishlapljuju i gube vrijednost.

KONZERVIRANJE

Sušenje bilja

Cijele biljke ili njihovi jestivi dijelovi moraju se očistiti i po potrebi orati. Dijelove koji su deblji (korijen, stabljika, plodovi) treba razrezati po duljini na dva ili više komada. Pripremljene biljke rasprostrite u tankom sloju na papir ili platno, a zatim sušite na suhom i prozračnom mjestu u hladovini. Sunčana svijetlost razara vitamine. Biljke možete sušiti i vezane u snopiće (osobito čajne). Kada se lomi i mrvi, bilje je potpuno suho. Najbolje ih je spremiti u vrećice od platna, koje propuštaju zrak, i čuvati na suhom i prozračnom mjestu.

Sušeno bilje priprema se za jelo kao i svježe. Prije pripremanja treba ga na neko vrijeme staviti u vodu da nabubri.

Čuvanje u soli (ukiseljeno povrće)

Najbolje je na ovaj inačica konzervirati mješavine od nekoliko vrsta bilja, jer se dobije ukusniji proizvod. Ubrano bilje treba slagati u drvenu, dobro opranu posudu. Stavlja se sloj po sloj, i svaki posebno soli. Svaki put kad je sloj gotov, treba ga dobro pritisnuti da bilje pusti sok i istisne zrak. Posuda se poklopi drveni poklopcem i pritisne većim opranim kamenom. Bilju je potrebno 10-15 dana da se „ukiseli“.

Cijeli postupak će biti ispravan ako se držimo slijedećeg:

brati suho i mlado lišće
izbjegavati veće količine aromatičnih biljaka, jer će sve poprimiti njihov miris i okus
sabiti slojeve što bolje, da bi se potpuno istisnuo zrak i pritisnuti nečim teškim
sol se dodaje u količini od 25 u odnosu na količinu bilja koje se koristi
sve pokriti

Bljušt (bljušć, bljust, kuk, kuka, kukovina, crna loza; *lat.* Tamus communis L.)

Trajna penjačica koja može narasti 20-30 cm u dužinu i 5-10 cm u širinu. Stabljika je zmijolika, listovi srcasti, šiljasti, tamnozeleni i naizmjenično poredani. Oblik listova može varirati. Cvjetovi su žućkasti i složeni u grozdaste cvjetove. Razvijaju se u svibnju i lipnju. Plodovi su okrugle bobe složene u grozd

Kulinarske osobine: Mladi proljetni izdanci i listovi su jestivi, i najviše se koriste u Primorju i Istri. Priređuju se na različite inačicae, ali i kao šparoge (često se ih se i zamjenjuje s divljim šparogama), a i prodaju često pod imenom „divlje šparoge“. Iako su bobe slatke i ukusne, ne preporučuju se jesti. Navodno se francuski književnik i filozof J.J. Rousseau otrovao ovim slatkim bobama, jer je bio u uvjerenju da ni jedan šumski plod nije škodljiv.

Morska blitva (divlja blitva, gluha blitva, luda blitva, blitva; *lat.* Beta maritima L.)

Jednogodišnja zeljasta biljka, često skoro polegla po tlu ili koso uzlazeća, sa prizemnim listovima jajastosrcastog oblika na dugim peteljkama, gornji listovi zašiljeni i u obliku romba. Cvatovi su sitni i neugledni, a razvijaju se srpnja do rujna Raste u primorskim predjelima na pjeskovitom tlu duž jadranske obale.

Kulinarske osobine: Mladi listovi beru se u proljeće i pripremaju kao; juhe, variva i pire. Korijen, koji sadrži šećer i škrob, koristi se kuhan ili pečen.
Bere se 4-5 mjeseca. Od morske blitve priređuju se ukusnija jela od kultivirane blitve. Ona je obvezni sastojak poznate dalmatinske „mišancije“.

Bodalj (vunasti bodalj, bodež, brmelj, sikavac, žuti sikavac; *lat.* Carthamus lanatus L.)

Jednogodišnja biljka visoka 20-60 cm. Razgranjena, sivkasta i bodljikava glavočika slična osjaku, neugodnog mirisa, sa paučinasto vunenastom okruglom stabljikom. Listovi su čvrsti, kožasti sa izraženim mrežastim žilama. Svi su listovi sa bodljama.

Kulinarske osobine: Proljetni izdanci i mladi listovi su jestivi, za razliku od starijih listova koji su gorki.

Bere se 3-5 mjeseca.

Brula (morska brula, morski trozubac, trošipan; *lat.* Triglochin maritimum L.)

Višegodišnja biljka, visoka (15-20 cm) sa uskim dugim žljebasto udubljenim, gotovo uspravnim prizemnim listovima. Stabljika je uspravna sa brojnim grozdastim zelenkastim cvjetovima. Biljka cvate od svibnja do kolovoza. Raste uz morsku obalu na slanom zemljištu ili na stijenama, obično u većim skupinama.

Kulinarske osobine: Mladi listovi, sami ili pomiješani sa lobodom, divljim špinatom, najčešće se koriste za varivo. Listovi se beru od svibnja.

Bere se 5-6 mjesec.

Divlji poriluk (kapula od škoja, palagruški luk)

Ovo je pradavni predak poznatog vrtnog poriluka, što služi za razna variva. Na teže dostupnim školjićima duž Jadrana, očuvanih u prvobitnom stanju, još raste na tisuće primjeraka stvarajući bujne zelene livade. Listovi divljeg poriluka slični su mladom pitomom poriluku, jednolične su sivoplavkaste boje, bez vidljivih žila. Najlakše ih je prepoznati po lukovici koja je čupava poput stare krpe, velika je do 6 cm, a sastavljena je od nekoliko većih i podjednako sraslih lukovica (čehulja), pa nosi cijeli busen lišća, jer iz svake čehulje izlazi po snop.

Kulinarske osobine: Divlji poriluk sa školja, ako se ubere u rano doba godine, jedna je od najboljih vrsta divljeg povrća. Mlade bočne lukovice najslasnije su prije listanja, dok još pupaju. Po okusu slične su češnjaku pa se mogu i koristiti na jednaki inačica svježe, ali isto tako u spravljanju variva i pečenja. Najbolji je dio biljke lišće, koje se sabire dok je još mlado i mekano. Priprema se kao i poriluk, a znalci će spremiti izvrsnu „ribarsku maništru“ (varivo od divljeg poriluka).

Spravljanje divljeg poriluka zabilježeno je još u starim glagoljskim rukopisima. Taj specijalitet kvarnerskih otoka po svojoj je prilici ostavština Liburna.

Djeteljnjak (velika modra djetelina, detelina modra cvita, ditelina; *lat.* Psorolea bituminosa L.)

Višegodišnja zeljasta mediteranska biljka koja naraste do 50-6o cm, stabljika je obrasla rijetkim dlakama. Listovi su trodijelni, s nenazubljenim listićima; krajnji listić je na dužoj peteljci. Cvjetovi su dosta veliki, ljubičasti i cvatu od lipnja do listopada.

Kulinarske osobine: Mladi proljetni izdanci i listovi prije cvjetanja, prokuhani koriste se za juhe, variva i pire, sami ili sa drugim zeljastim vrstama.
bere se 4-5 mjeseca.

Jurčica sueda; *lat.* Sueda maritima)

Jednogodišnja zeljasta biljka, zelenožućkaste stabljike, (uspravnom ili koso uzlazećom) naraste do 30 cm. Listovi su mesnati, vlaknasti i mlitavi; isprva plavozeleni kasnije djelomično pocrvene. Cvjetovi su sitni, zeleni od srpnja do rujna. Jurčica raste na slanom i pjeskovitom tlu, najviše uz morsku obalu.

Kulinarske osobine: Mladi proljetni listovi kao i cijele mlade biljke prokuhani koriste se kao varivo.

Bere se 4-6 mjeseca.

Srodna vrsta je grmolika jurčica, koja naraste do 1 m visoko. Raste također uz obalu, a koristi se na isti inačica.

Komorač (koromač, morač, slatki kopar, anason, rezen; *lat.* Foeniculum vulgare Mili)

Dvogodišnja ili trajna štitarka ugodna i slatkasta aromatična mirisa. Naraste i preko 2 metra. Stabljika je uspravna i jako razgranata. Listovi su dvostruko ili višestruko perasti. Biljka cvate od srpnja do rujna.

Kulinarske osobine: Ova aromatična biljka poznata je od davnina kao povrće, začin i lijek. Upotrebljavali su je Kinezi, Indijci i Egipćani. Spominje je Teofrast, Dioskorid i Plinije. Ciceron je nazivao Hispaniju (Španjolska) - „fenicularis campus“ (polje komorača). Prema Galenu, komorač su u starom Rimu stavljali u ocat ili slanu vodu i jeli kao povrće i začin. Duž cijele naše obale ovu samoniklu biljku često beru i koriste za različita aromatična jela. Miješaju je najčešće s drugom zeleni, za salate, umake i variva. Jako aromatični plodovi, dozrijevaju u

listopadu, služe kao mirodija i začin, a često i za kruh, kolače i peciva. Sok komorača se koristi za začinjavanje mnogih jela pa i za pečenje riba.

Bere se 4-8 mjeseca.

Komoraču je srodan kopar, čiji se listovi koriste za umake.

„Mladi koromač se kuha s mohunjicami o boba, a suhi se meće u suhe smokve, i kuha se rakija“

Grižki (*Foeniculum piperitum*) vrsta divljeg komorača koji raste u Sredozemlju, njegovi plodovi se koriste kao začin.

Kotrljan morski (brmbeč, brmeč, kolotrk, skolab, morska sikavica, trnak, vekeš; *lat.* Eryngium maritimum)

Trajna bodljikava grmolika biljka bjelkasto ili žućkastozelene boje. Uspravna, debela i čvrsta stabljika naraste i preko 1 metra. Listovi su snažni, čvrsti i bodljikavo nazubljeni, blijedozelene boje. Raste na pjeskovitim mjestima uz obalu.

Kulinarske osobine: Mladi izdanci i prizemni listovi, u proljeće se kuhaju i priređuju kao šparoge. Mlado lišće i korijenje, u Ravnim kotarima kuhaju zajedno s drugim povrćem, takvu mješavinu zovu „svakober“. Korijenje biljke (sadrži puno šećera) jede se zimi kao zimsko povrće.

Bere se 4-6 mjeseca.

„Kašu su jili naši stari i brmeč su brstili“

(čakavski pjesnik Mate Balota)

Kupus divlji I (divlja riga, divlja rikula, divlji kupus, divlja salata, dvoredac, nadimača; *lat.* Diplotaxis tenuifolia (L.) DC)

Trajna biljka s jako razgranjenom, često odrvenjelom stabljikom. Naraste do 60 cm. Listovi su dosta debeli i sočni, plavkasto ili sivkastozeleni, 6-12 cm dugi. Lijepi i mirišljivi žuti cvjetovi stoje na dugim stapkama složeni u grozdaste cvatove, koji su na vrhu gusti a prema dolje rjeđi. Biljka cvate od svibnja do listopada. Svježi listovi razvijaju trljanjem među prstima poseban jak miris, koji podsjeća na pečeno svinjsko meso; taj je miris dosta sličan onome od rige. Komuške su pune sitnih, u dva reda složenih sjemenki - odatle naziv „dvoredac“.

Kulinarske osobine: Biljka se koristi duž čitave obale, u nekim mjestima je iznose na trg, kao proljetno povrće. Na nekim otocima je sastavni dio proljetnih mješavina divlje zeleni. Listovi se beru za jelo od kraja travnja do srpnja ili početka kolovoza. Obično se jede kao salata, pomiješani s krumpirom, s listovima maslačka, matovilca i drugom zeleni. Miris divlje rige mnogima je neobičan, pa čak i neugodan, ali pripremljena u jelima miris je mnogo blaži i pikantan.

U starom vijeku pripisivani su mu svojstva afrodizijaka.

Bere se 4-6 mjeseca.

Divlji kupus II (rašćika, raštika; *lat.* Brassica oleracea)

Dvogodišnja ili trajna krstašica s uspravnom stabljikom i plavkastozelenim, mesnatim listovima, koji su prema stabljici zaokruženi i djelomično je obuhvaćaju, naraste do visine oko 80 cm.. Blijedožuti ili bijeli cvjetovi s velikim laticama složeni su u cvatove na vrhu stabljike.

Na stabljici u pazuhu lista izrastaju izbojci - zaperca, koji se u jesen beru i od njih se spravljaju različita jela. Raste uz jadransku obalu.

Kulinarske osobine: Značajna vrsta povrća u primorskim krajevima. Mlade i sočne listove beru za jelo, ili odnose na trg, u Dalmaciji na proljeće. Pomiješano sa drugim lisnatim povrćem prodaje se kao „mišancija“. Najčešće se priprema „pod ulje“ ili kuha s bravetinom.

Bere se 4-6 mjeseca.

Ločina (goločej, gomoljasti surjam, lavlji zub; *lat.* Leontodon tuberosus L.)

Zeljasta biljka, koja u svojim dijelovima sadrži mliječni sok. Naraste do 30 cm, na vrhu gole stabljike nalaze se žuti cvjetovi slične maslačku. Listovi su izduženi, perasto izrezani, prizemni i složeni u krug. Raste pretežno uz obalno područje.

Kulinarske osobine: Zadebljali gomoljasti mesnati korijen koristi se kao krumpir, vadi se u jesen dok biljka ima cvjetnu stabljiku. Može se jesti i sirov, po okusu je sličan lješnjaku, dok se kuhan priređuje kao varivo. Mladi prizemni listovi, prije izbijanja cvjetne stabljike, priređuju se kao varivo ili salate (manje su ukusni od maslačkovih).
Bere se 5-9 mjeseca.

Lučac (divlji luk, injasti luk, pasji luk, purić, sitna ljutika, vinogradski luk; *lat.* Allium ampeloprasum)

Biljka naraste od 40 cm do 2 metra. Listovi su niski, nagnuti na stranu i uski. Stabljika je gola, a pri vrhu joj se nalazi loptasti cvijet (5-10 cm promjera) s bijelim, ružičastim ili purpurnim cvatovima. Cvate od lipnja do kolovoza. Lukovica je okruglasta, bijela i ponekad ima male lukovice sa strane. Rasprostranjen je u čitavom primorju.

Kulinarske osobine: Cijela sočna biljka koristi se u jesen, zimi i u proljeće za juhe, variva, pire sama ili češće u mješavini sa drugim biljkama. Listovi i lukovice od proljeća do jeseni se koriste kao povrće i začin umjesto češnjaka. Sušenjem i kuhanjem biljka gubi taj miris.
Bere se 4-9 mjeseca.

Ljutika (kozjak, škanjola, škalonja, vlašac; *lat.* Allium ascalonicum L.)

Biljka naraste do 1 m. Lukovica raste koso, dugoljasta je i jajasta, pokrivena prvo ljubičastim a kasnije smeđežutim kožnatim ovojem. Listovi su uski i dugi, na presjeku okrugli i šuplji. Ovaj luk potječe iz zemalja Srednjeg istoka, odakle je u doba križarskih ratova prenijet u Europu.

Kulinarske osobine: Raste u primorskim krajevima i zbog svojstvenog okusa više ga cijene od običnog luka. Zbog svojstvenog okusa cijene ga više od crvenog luka. Prednost mu je što se može uzgajati i zimi, u vrijeme jakih mrazova. Obično se kiseli u octu.
Bere se 6-9 mjeseca.

Matar (motar, motrika, morski kopar, omačalj, petrovo zelje, petrovnjak, peturak, petrak, slatki kopar, šćulac, šćurac; *lat.* Crithmum maritimum L.)

Višegodišnja grmolika biljka, koja raste duž čitave obale po stijenama, grebenima i kamenju u neposrednoj blizini mora. Stabljika je uspravna ili nagnuta, glatka i okrugla, žućkasta i visoka od 30 do 50 cm. Listovi su različito raspoređeni, uski, koljasti, mesnati, modrozelene boje. Cvatovi sa zelenkastožutim cvjetićima razvijaju se u kolovozu i rujnu.

Kulinarske osobine: Mesnati i čvrsti listovi, koji imaju slan i aromatičan okus spominju se već u starogrčkoj mitologiji. Božica Hekata ponudila je tom zeleni Tezeja. U srednjem vijeku je ova biljka bila posvećena sv. Petru. Pomorci su nekada listove matara ulagali u ocat, nosili na putovanja kao sredstvo protiv skorbuta (ovo vjerovanje je pogrešno, jer matar nije bogat C vitaminom). Mladi i sočni dijelovi biljke mogu se koristiti za salate (npr. pomiješano s krastavcima ili kiselim lučicama), guste juhe i variva., ali zbog jakog mirisa samo u mješavini sa drugim vrstama samoniklog bilja. Na Šolti se uglavnom koristi za salatu. Sušenjem (kroz 2-3 dana) listovi gube dio eteričnih ulja (ispare) te je salata blaža, ima manje aromatični miris. Debeli mesnati listovi ubrani prije cvjetanja, nekoliko se dana suše, a onda spreme u ocat kao krastavci. Tako pripremljeni listovi jedu se s uljem uz mesna i druga jela., a stavlja se i u marinadu. Bere se 5-7 mjeseca.

Morguša (morgruša, morska gorušica; *lat.* Cakile maritima Scop.)

Jednogodišnja biljka, koja naraste do 30 cm, stabljika je često polegla i isprepletena ograncima. Listovi su dosta veliki, debeli, mesnati i sočni, većinom dvostruko perasti, do 6 cm dugi. Lijepi bijeli ili svjetloljubičasti cvjetovi složeni su u cvat na krajevima stabljike i ogranaka. Raste u primorskim krajevima uz samo morsku obalu, na slanom tlu do koga dopiru valovi.

Kulinarske osobine: Mladi nadzemni dijelovi biljke i mladi sočni listovi imaju specifičan okus na gorušicu (slačicu), te se prvenstveno koriste kao začin, ali i salata, za juhe i variva. Za vrijeme gladi korijen se koristio mljeven za brašno i izradu kruha.
Bere se 3-5 mjeseca.

Morski trputac (*lat.* Plantago maritima L.)

Trajna biljka koja naraste 15-40 cm u pukotinama stijena i između kamenja uz morsku obalu. To je najčešća biljka koja je u neposrednoj blizini mora. Ima čvrsti razgranati i mesnati podzemni dio. Uski žljebasti a kasnije plosnati listovi nalaze se u prizemnoj rozeti. Smeđi, klasasti cvatovi razvijaju se na vrhu cvjetnih stabljika od srpnja do listopada.

Kulinarske osobine: Mladi listovi, kao i druge vrste trputca, prokuhavanjem se koriste za jelo, kao varivo, pire, juhe i sasvim mladi listovi za miješane salate. Okus imaju slankasto aromatičan tako da se mogu njime i začinjavati jela
Bere se od 4-6 mjeseca.

U primorju uspijeva i vrsta trputca nazvan buhačica (baučina, buačica, buhačina, primorska bokvica). Koristi se samo mladi list, jer ubrzo postaje grublje dlakav.

Omaga (caklenjača, šćulac; *lat.* Salicornia herbacea L.)

Jednogodišnja ili dvogodišnja mesnata biljka, koja naraste do 30 cm. Stabljika je sastavljena od mesnatih članaka, koji su često drvenasti; boje tamnozelene, žućkaste ili crvenkaste. Biljka nema razvijene listove nego unakrsne grančice. Raste na slanom tlu uz morsku obalu.

Kulinarske osobine: Mlade biljke ubrane od travnja do lipnja, su mesnate, sočne, slane i malo gorkaste te se koriste za salate, guste juhe, variva. Često ih kisele u octu i jedu na salatu. U Francuskoj, gdje se dosta koristi za jelo, zovu je „haricot de mer“ (morski grah). Kod nas se najviše koristi na Pagu i Splitu.
Bere se 4-6 mjeseca.

Omaga drvenasta (crvena caklenjača, crvena omaga, crveni omakalj, crvena solnjača; *lat.* Salicornia fruticosa L.)

Slična je omagi samo su joj grančice nešto gušće i više drvenaste, te ima oblik niskog polužbuna. Izrazito je crvenkaste boje.

Kulinarske osobine: Koristi se kao omaga.

Omaklina (morska loboda, lobodovac, divlja loboda; *lat.* Halimione portulacoides (L.) Aellen)

Sivkast ili bjelkast polugrm, naraste do 80 cm. Listovi su eliptični ili jajasti, mesnati. Mali žućkastozeleni cvjetovi složeni su u klasaste cvatove, koji se razvijaju pri vrhu stabljike od srpnja do rujna. Raste uz morsku obalu na slanom tlu.

Kulinarske osobine: Sočni mladi proljetni izdanci i listovi imaju slankast okus te se kuhaju. za juhe, variva i piree. Bere se od 5-9 mjeseca.

Plava sikavica (modra sikavica, obična sikavica, bijelo trn; *lat.* Echinops ritro)

Trajna biljka koja prve godine izraste u prizemnu rozetu, a idućih godina do visine od 1 metar s plavkastim kuglastim cvatom. Biljka cvate od srpnja do rujna. Raste na kamenjaru.

Kulinarske osobine: Kao povrće jestivi su prokuhani sasvim mladi prizemni listovi biljke u prvoj godini rasta, ili prokuhani korijen starije biljke.

Poreć (borač, boražina, burundža, brutnak, krastavica, kosmelj, kraska, zajičac; *lat.* Borago officinalis)

Jednogodišnja biljka, visoka 30-60 cm, obrasla čekinjavim dlakama. Stabljika je uspravna, debela i razgranjena. Boja joj je zelena. Listovi na stabljici stoje naizmjenično, jajasti su, donji produženi i suženi; rub im je valovit, čitav ili slabo nazubljen. Biljka cvate nebeskoplavom bojom od lipnja do rujna. Rasprostranjena je uz morsku obalu, u vinogradima i poljima kao korov.

Kulinarske osobine: Mlade listove i cvjetove, koji imaju okus po krastavcu, priređuju kao salatu pod imenom „burandža“. Listovi se također priređuju kao špinat (varivo), ili se suše i samljeveni koriste kao začin umacima i drugim jelima. Kod kiseljenja krastavaca skoro su obvezatni dodatak. Mladi listovi i dekorativni cvjetovi služe i za garniranje različitih jela. U Engleskoj listove koriste za vinsku bolu (bowl)

Postijenak (lipovid, piramidasti zvončić, piramidalna zvončika, prndelj; *lat.* Campanula pyramidalis L.)

Dvogodišnja mediteranska zelen, naraste od 30-100 cm. Donji listovi široko jajasti, tupi i grubo nazubljeni, a gornji sjedeći, kratko lancetasti. Brojni blijedoljubičasti ili svjetloplavi cvjetovi tvore na vrhu stabljike duge piramidaste cvatove. Biljka cvate od srpnja do početka jeseni.

Kulinarske osobine: Sočne mlade stabljike i mladi listovi priređuju se kao varivo ili se stavljaju u juhe. Jestiv je i mesnati korijen.
Bere se od 4-6 mjeseca.

Primorska loboda (morska loboda; *lat.* Atriplex litoralis)

Jednogodišnja biljka naraste do 30 cm, sa crvenkastom, dosta razgranatom stabljikom. Listovi su ljuskasti, bjeličasti i brašnjavi. Cvjeta u proljeće. Raste u primorskom djelu uz obalu.

Kulinarske osobine: Mladi sočni proljetni listovi i izdanci od kraja ožujka do početka lipnja koriste se za salate, juhe, variva i pire. Mladi primjerci mogu se pripremiti kao šparoge.

Rigača (divlja riga, divlja rikula, rikola, divlji kupus, divlja salata, siva rigača; *lat.* Hirschfeldia incana (L.)

Jednogodišnja mediteranska zelen naraste do 1 metar, s razgranjenom i snažnom stabljikom. Prizemni i donji listovi stoje na peteljkama, dugi su do 20 cm. Listovi na srednjem i gornjem dijelu stabljike mnogo su manji. Gusti, okruglasti i blijedožuti cvatovi razvijeni su na vrhu ogranaka. Biljka cvate od travnja do jeseni.

Kulinarske osobine: Mladi listovi jedu se kao proljetna salata sami ili pomiješani s krumpirom, maslačkom, matovilcem ili drugom zeleni. U starom vijeku pripisivali su mu svojstva afrodizijaka.

Bere se od 3-4 mjeseca.

Ružičasti zmijak (crni korijen, rožnati kačjak; *lat.* Scorzonera rosea W.K.)

Višegodišnja zeljasta biljka, naraste do 50 cm visine (čak i do 1 metar). Listovi su dugoljasti, šiljasti, uski, po rubovima slabo zupčasti. Cijela biljka ima mliječnog soka. Cvjetna glavica na vrhu stabljike je ružičaste boje. Cvjeta od lipnja do kolovoza. Korijen je dugoljast, mesnat i crne boje izvana. Raste na otvorenim i sunčanim mjestima.

Kulinarske osobine: Mladi sočni listovi koriste se kao povrće za juhe i variva. a mesnati korijen se kuha kao varivo krumpir i salata.

Solnjača (caklinica, slanica, soljanka, sonjača, ruštolistac; *lat.* Salsola kali L.)

Jednogodišnja zeljasta biljka zelenožučkastocrvenkaste boje, pri zemlji razgranata. Listovi su mesnati i bez drške, vrhovi su šiljasti ili bodljikavi. Rasprostranjena je u primorju na slanim pješčanim, šljunkovitim ili laporastim terenima uz more.

Kulinarske osobine: Mladi proljetni ogranci koriste se kao varivo, ne treba ih soliti, jer je biljka sama slana. Iz tih razloga upotrebljava se kao začinski dodatak drugim varivima u nedostatku soli

Bere se od 5-6 mjeseca.

Sparožina (grmolika šparoga, ognjenica, prašćika, vija, vilija; *lat.* Asparagus maritimus (L.) Mill.)

Stabljika je drvenasta, bodljikava i naraste do 1 metar. Plodovi su mesnati, prvo zeleni a kasnije, kad sazru, crne boje. Rasprostranjena je u primorskim predjelima. Srodne su joj vrste morska šparoga i uskolisna šparoga.

Kulinarske osobine: Iako mladi sočni izdanci samoniklih šparogi imaju gorkast okus, primorci ih smatraju ukusnijim i zdravijim od kultivirane biljke. Beru ih u rano proljeće, u ožujku i travnju, i priređuju u ukusno varivo Pržene šparogine sjemenke upotrebljavale su se kao nadomjestak za kavu (imaju aromu na čokoladu). Drvenasti dijelovi sparožine ako se kuhaju sa zelenjem za juhu, daje vrlo ukusnu juhu. Gurmani kažu da uzgojena šparoga obavezno zahtjeva dodatak umaka, dok je divlja profinjena i gastronomski je samostalna.

Bere se od 3-4 mjeseca.

Šparoga (beluš, kalenac, pitoma šparoga, sparga, špargelj, vilina metla; *lat.* Asparagus officinalis L.)

Trajna biljka s kratkim drvenastim i jako razvijenim podankom iz kojeg u proljeće tjeraju mnogi poput prsta debeli izdanci bijele boje. Izdanci se u proljeće režu 20 do 25 cm ispod površine zemlje i daju vrlo cijenjeno povrće, poznato kao poslastica još od starih Rimljana.

Kulinarske osobine: izdanci su slatkasta mirisa i okusa. Spada u najstarije ljekovito bilje. Kao jelo bila je uvijek odabrana za svečane gozbe i bankete. Šparogu koja je postala drvenasta ne treba baciti jer daje ukusnu juhu ako se kuha sa zelenjem za juhu, i spada u pravu dijetalnu juhu. Jedna od poznatih delikatesa je i vrhovi šparoga poprženi na ulju i zatim pečeni s razmućenim prepeličinim jajima.

Samonikla kraljica dalmatinskih i primorskih šuma i kamenjara ukusna je i nutritivno bogata namirnica. Od davnine se smatra afrodizijakom. Tanki izdanci koji rastu iz bodljikavog grmlja intenzivnog su okusa i pomalo gorki te se onima koji vole blaži okus preporučuje njihovo kratko blanširanje prije pripreme (minutu-dvije). Pripremaju se samo gornji, mekani dijelovi šparoge. Svježe i očišćene možete i samrznuti (prije ih operite i dobro osušite), drvene dijelove pune arome možete osušiti i samljeti, i koristiti kao dodatak juhama, rižotima i varivima.

Šulac (divlji karfiol, morsko zelje, morski šulac*; lat.* Crambe maritima L.)

Višegodišnja biljka, visoka 50 do 90 cm, sa razgranatom stabljikom. Listovi su joj veliki, odebljali i perasti, s donje strane s bijelim čvrstim dlačicama. Pri vrhu stabljike su grozdasti cvjetovi. Korijen je velik, jak i mesnat. Raste u priobalnom pojasu primorja.

Kulinarske osobine: Korijen se može koristiti sirov kao salata ili kuhan. Mladi izdanci i proljetni listovi kuhaju se za juhu i varivo.

Tetivika (bodljikavi slak, šljoka, tetivica; *lat.* Smilax aspera L.)

Trajna mediteranska zimzelena bodljikava biljka, sa srcoliko-trokutastim ili kopljastim i tvrdim listovima. Boja listova je bijela ili crno prošarana. Biljka cvate od veljače do listopada malim zelenkastobijelim ili žućkastim cvjetovima složenim u klasove. Plodovi su sočne okrugle crvene bobe, promjera oko 6 mm, sa 1-3 sjemenke. Biljka raste u šikarama i makiji uz more a penje se i uz kamene ograde. Često raste zajedno sa sparožinom i bljuštem.

Kulinarske osobine: Proljetni izdanci i vršci mlade biljke, često bujno rastu i u jesen poslije jačih kiša, priređuju se kao šparoge i bljušt. Tetivka se kao povrće koristi od davnina. Bobe nisu jestive.

Srodna vrsta je crna tetivika, i jednako se koriste

Bere se od 3-4 i 9-10 mjeseca.

Trandovilje (crveni sljez, grudičnik, malvaroza, rumeni sljez, pitomi sljez, rumen cvijet, trandafil, trandavilje, treuda; *lat.* Althea rosea)

Lijepa i dekorativna biljka, koja naraste i do 3 metra. Ima uspravnu i dlakavu stabljiku, a listovi su okruglasti, peterooktasti do sedmerokutasti, ili iscijepani na 5-7 režnjeva. Cvjeta od lipnja do rujna, a cvjetovi su kruni i ružičaste, žute, ljubičaste ili tamnocrvene boje. Biljka najviše raste na jadranskom području.

Kulinarske osobine: Mladi listovi koriste se juhe, variva, pire kao i druge vrste sljezova. Većim listovima zavijaju se sarme. Tamno obojenim cvjetovima nekad se bojilo vino.

Bere se od 4-6 mjeseca.

Trošipan (morska brula, morski trozubac; *lat.* Triglochin maritimum)

Višegodišnja biljka s debelim podankom, naraste od 15-70 cm. Listovi su uski, dugi, žljebasto udubljeni i prizemni. na vrhu stabljike nalaze se brojni zelenkasti cvjetovi. Biljka cvate od svibnja do kolovoza. Raste uz morsku obalu u većim skupinama, na slanom tlu ili stijenama.

Kulinarske osobine: Mladi listovi u svježem stanju dosta su neugodnog mirisa, koji se kuhanjem gubi te postaju vrlo ukusno varivo. Listovi se beru od svibnja a jedu se većinom pomiješani s jurčicom.

Tušt (tušanj, tušac, tušnjak, portulak; *lat.* Portulaca oleracea L.)

Prilegnuta po zemlji, od podnožja razgranata biljka s okruglom, mesnatom i sočnom, svjetlozelenom ili crvenkastom stabljikom, dugom 5-30 cm. Debeli, mesnati i sočni listovi, dugi 1-2 cm obrnuto su jajasti, često lopatičasti, sjajni i glatki, svjetlozelene boje. Mali žućkasti, zvjezdasti cvjetovi (rastvoreni samo u sunčanim prijepodnevnim satima) razvijaju se od srpnja do kolovoza. Raste na sunčanim pjeskovitim mjestima.

Kulinarske osobine: Za jelo se koristi čitava mlada i sočna nadzemna biljka. Bere se od svibnja do kolovoza kao povrće i priređuje na različite inačicae. Često se prodaje na tržnici. Mladi listovi su blago kiselkastog, slanog, aromatičnog okusa; i najčešće se rade na salatu sami ili miješani sa drugim biljem, dodaju proljetnim juhama, umacima od rajčice i trava te kravljem siru. Malo stariji listovi se kuhaju kao vrlo ukusno varivo (dosta slično špinatu), ili vrlo ukusne juhe. Nadzemni dio biljke se također konzervira u octu kao i krastavac, te se dodaje kao pikantan začin različitim jelima; juhama, umacima od rajčica, i trava te kravljem siru. Pupoljci su se prije koristili kao nadomjestak kaparima.

Prednost tušta je i ta, što se može brati i u ljetnim mjesecima, kad je druga samonikla zelen već na izmaku, i što se može konzervirati za zimu u octu.

Za tuš se govorilo:

„Ako se trava jede sirova s octom, kao salata, dobro čini onima čiji je želudac napala ljuta kolera“

Veprina (bodljikava veprina, veprinac, leprina, čeprljika, ježevina, kostrika, metlika, mišji trn; *lat.* Ruscus aculeatus L.)

Trajni zimzeleni polugrm, naraste 30-90 cm, stabljika je drvenasta, jako razgranata s nepravim listovima, koji su kožasti i tvrdi, rema vrhu zašiljeni i bodljikavi. često raste u primorskim šumama u makiji.

Kulinarske osobine: Mladi proljetni izdanci vrlo su slični izdancima šparoga, te ih i uživaju kao šparoge. O njihovom korištenju za jelo pisao je i Plinije.

Vranina noga (kamenjarski trputac, kamenjarska bokvica, svračja noga, jelenji rog; *lat.* Plantago coronopus)

Jednogodišnja biljka s duguljastim, jednostruko perasto iscijepanim listovima, složeni u prizemnu rozetu. Izdiže se najviše 20 cm u visinu, na vrhu je dugoljasti klasasti cvat. Cvate od lipnja do rujna.

Kulinarske osobine: Mladi proljetni listovi koriste se za salate ili se kuhaju kao špinat.

Zvjezdan jestivi (bubić, škrovada; *lat.* Lotus edulis)

Srodan je kontinentalnom zvjezdanu, cvat se sastoji od najviše 3 žuta cvijeta. Mahune, koje znaju biti do 3 cm duge i 3 mm debele, imaju slatkast okus sličan grašku.

Kulinarske osobine: Ljeti ih beru u mnogim mediteranskim zemljama, a u Italiji i Francuskoj prodaju ih na tržnici; „pisello africano“, „lotier commestible“.

Česmina, crnika, žutika, žutikovina, divljki šimšir, berberika, kiseli trn; *lat.* Berberis vulgaris

Mediteranski hrast, koji najviše raste uz morsku obalu. Ovaj zimzeleni hrast ima kožaste listove, odozgo sjajne, čitavog ili narijetko nazubljenog ruba.

Kulinarske osobine: hrastov žir služio je čovjeku kao hrana od najdavnijih vremena. Još je Plinije rekao da je žir najslađi kad se ispeče u pepelu. Na našim otocima se žir česmine koristio prokuhan, očišćen od kore i zdrobljen kao pire. Na Sardiniji stanovnici rade lepinje od žira česmine. Dubrovački pjesnik Mavro Vetranović smatrao ga je ukusnijim od kestena;

„A žalud, ki rode česvina i hrasti, kostanje nadhodi ljepotom i slasti“

U Njemačkoj je poznati pojam „žirova hrana“ (Eichelkaffe), tj. prženi hrastov žir u zamjenu za kavu.

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 žižole imaju nabranu koru i razmekšano meso, i izgledaju kao malene datulje (vrlo su im slične po okusu i mirisu).

Kulinarske osobine: Hranjive su, slatke i bogate vitaminom C. Uživaju se svježe ili prerađene kao slastice. U nekim dalmatinskim mjestima prodaju ih na tržnici.

Drača (crna drača, ljuta drača, dirača, diraka, dračevica, isukrstov trn; *lat.* Palirus spina-christi Mill.)

Do 3 metra visoki bodljikavi grm s trnjem. Listovi su jajasti, sitno dlakavi i na granama raspoređeni spiralno. Cvjetovi su složeni u sitne žute ili zelenkastožute grozdaste cvatove. Plodovi su drvenasti, okrugle i plosnate koštunice, prvo žućkastozeleni, a kad sazriju (u rujnu) ostanu žutosmeđi. Imaju oblik diska, koji je u sredini odebljao a prema rubu stanjen. Drača cvate od svibnja do kolovoza. Raste na kamenitom području jadranske obale.

Kulinarske osobine: Plodovi su prikladniji u nedozrelom stanju (krajem ljeta) uglavnom su ih koristili pastiri i djeca.

Kostela (fafarikula, ladonja, koprivica, koprivić, košćela; *lat.* Celtis australis)

Žbun ili razgranjeno drvo koje može narasti do 20 metara visine. Lišće je dugoljasto jajasto, oštro nazubljeno i slično koprivinom. Sitni žućkastozeleni cvjetići pojavljuju se u rano proljeće na stapkama. Kod nas se susreće najviše u primorju na kamenim obroncima. Plod je kuglasta, mesnata, 9-12 mm široka koštunica. Najprije je zelen, zatim žut kao limun, a kad sasvim sazrije (od rujna) kora mu postaje tamnosmeđa i lako se odlupljuje.

Kulinarske osobine: Zreli plodovi su slatkastog okusa i finog aromatičnog mirisa na ruski čaj. Iako su vrlo ukusni, nažalost su malo izdašni zbog tankog sloja mekanog mesa. Najviše ih beru i jedu djeca.

Kupina primorska (kupjena, kupinjača, ostruga; *lat.* Rubus ulmifolius Schott)

To je trajni trnoviti grm, visok 1-2 metra, sa dugim povijenim bodljikastim granama. Listovi su perasti i nazubljeni. Cvatovi su ružičasti sa 5 latica. Plod je u obliku krupne bobice, prvo je svjetlozelen, zatim crven, a kad sazrije postaje crn i sjajan. Na jednoj grani obično se nalaze plodovi u svim stadijima razvoja, od kolovoza do listopada. Od listova kupine može se pripremiti ukusan vitaminski čaj, koji po aromi podsjeća na ruski.

Kulinarske osobine: Plodovi su izvrsno voće, koje se može jesti sirovo i prerađeno na različite inačicae; suho, kao kompot, pekmez, marmelada, sirup, žele i sl.

Lovor (javorika, lavor, lavorika, lavrika, lavorika, lorber, lovorika; *lat.* Laurus nobilis)

Mediteranski zimzeleni grm ili drvo, koje naraste čak do 12 metara. Jajasti, kožasti i na oba kraja zašiljeni listovi stoje naizmjenično. Boja im je tamnozelena, sjajna i jakog aromatičnog mirisa. Listovi se obično beru nakon dozrijevanja od studenog. Žućkastobijeli cvjetovi razvijaju se od ožujka do svibnja. Jajast, koštunjav plod sazrijeva u kasnu jesen. Prvo je zelen, a kasnije u zrelom stanju plavkastocrn i sjajan. Kod nas su bogata staništa lovora u Istri, na Lošinju, Rabu, Pagu, Braču, Hvaru, Visu, Pelješcu, i na južnoj dalmatinskoj obali. U nekim mjestima nalaze se male šume lovora kao što je to slučaj u Opatiji, za koju se smatra da je jedna od najljepših na svijetu.

Lovor se, kao i sve biljke što zimi ostaju zelene, veže uz simbolizam - besmrtnosti. Rimljani su vjerojatno imali na umu taj simbolizam kad su lovor uzeli kao amblem - slave, stečene bilo oružjem bilo duhom. Nekad se vjerovalo da lovor štiti od munja. Lovorov grm posvećen je Apolonu a simbolizira besmrtnost stečenu pobjedom. Njegovim lišćem ovjenčavaju se junaci, geniji i mudraci. Kao apolonsko stablo, lovor znači da je pobjeda rezultat mudrosti spojene s junaštvom. Na starom se kovanom novcu Apolon prikazuje s lovorovim vijencem u kosi. Pobjedonosni su vojskovođe ulazili u Rim ovjenčani lovorom. Mačevi i koplja su nakon bitke bili istrljani lovorovim lišćem.

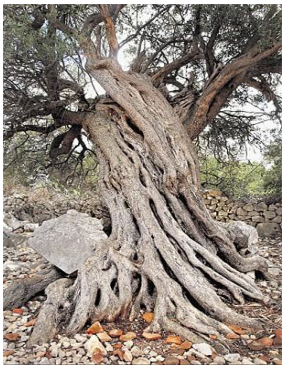
U Grčkoj su Pitija i vračevi prije proricanja žvakali ili palili lovor koji je, jer je bio posvećen Apolonu, imao proročka svojstva. Tko bi od proročice dobio povoljan odgovor, vračao bi se lovorom ovjenčane glave.

Kulinarske osobine: Ubrani listovi suše se u tankom sloju i koriste kao mirodija i začin za; jela od divljači, ribe, peradi te za juhe, umake, frikasee i marinade, za pripremanje povrća u octu, ulaganje krastavaca i za začinjanje octa. U pravilu je dovoljan jedan list, kod osjetljivih jela čak i pola lista. Okus im je aromatičan, ponešto ljut, opor i gorak, a miris jak i ugodan. (Pod oznakom „mustaceum“ stari Rimljani su podrazumijevali kolač od mošta i lovorike („svadbeni kolač“), koji je načinjen od brašna s moštom. Tome se još pridodavala mast, sir, anis, lovorovi listovi. Sve se peklo na lovorovom lišću). Listovi lovora služe i kod pakiranja suhog voća, posebno smokava. Na dimu lovorovih grančica suši se meso.

Meso plodova je aromatičnog, malo gorkog i masnog okusa, u sirovom stanju isu jestivi. Osušeni, koriste se kao začin i mirodija u zamjeni za list.

U mitologiji lovor je simbol besmrtnosti.

Lunska maslina i maslinjaci



Maslina (maslica, maslinka, olika, oljika, ulika, uljenika)

U divljem stanju maslina je grmolikog oblika s trnovitim vrhovima grana. Na Sredozemlju se uzgaja više od 1000 vrsti i tipova maslina, koje se vrlo teško dadu odrediti, jer često ista sorta u raznim zemljama nosi razna imena, a njihove morfološke osobine mijenjaju se pod utjecajem tla, klime i uzgoja. Maslina u povoljnim prilikama razvija mnogobrojne cvjetove, ugodna mirisa, žućkastobijele boje. Cvate u svibnju i lipnju.

Kulinarske osobine: Nakon ubiranja plodova koji su dugi i do 4 cm, tamnoljubičaste do crne boje, tiješte se. Dobiveno ulje koristi se za pirjanje, pečenje, začinjavanje (to je najbolje ulje za majonezu), salate. Ribe, rakovi, školjke, meso, krumpir, kao i brašnena variva i fina peciva najbolja su s maslinovim uljem. Vidi: masnoća. Stari običaj bio je masline prije ulaganja u marinadu, istucati (malo usitniti) i staviti u vodu na nekoliko dana. Na taj inačica davale su bolji okus, a zvali su ih - potopljene masline.

Rimljani su razlikovali više suvrstica, npr. pausia tj. vrlo mesna maslina trpkog okusa, ili orchas velika poput malih jaja. Masline su pripadale rimskom stolu zajedno s jajima i drugim pridodacima predjelima, koja su trebala podražiti tek. Danas se isto tako, marinirane masline poslužuju se prije jela ili poslije jela.

Maslina je stablo velikog simboličkog bogatstva: mir, plodnost, očišćenje, snaga, pobjeda i nagrada. U Grčkoj je bila posvećena Ateni, boginji mudrosti, u starome Rimu - Jupitru i Minervi. U islamu maslina je os svijeta, njegovo središte. Jednu vrstu maslina osobito su cijenili, sveta maslina na atenskoj Akropoli, koja je po priči potekla od božice Atene. Vrhovni

bog Zeus bio je zaštitnik svetih uljika (moriai) te je imao pridjevak - morios. Nakon završetka potopa golubica je Noi donijela maslinovu grančicu. Kristov je križ, prema jednoj od legendi, bio načinjen od masline i cedra. U srednjovjekovnu govoru ona je simbol zlata i ljubavi. „Ako na tvojim vratima mogu vidjeti pozlaćeno maslinovo drvo, odmah ću te prozvati hramom Božjim“, piše Angelus Silesius, nadahnut opisom Salomonova hrama. U islamu je maslina - središnje - stablo, os svijeta, simbol univerzalnog čovjeka, Proroka. Blagoslovljeno stablo pridružuje se svjetlosti, a maslinovo ulje napaja svjetiljke.

Lunjski maslinik

Naselje Lun na otoku Pagu postoji još od predrimskog doba o čemu nam govore ostaci ilirskih naseobina, antički zidovi, keramika i ostaci crkvice iz 6. stoljeća (na njenim ostacima je danas ranoromanička crkvica sv. Martina). Na tom vapnenačkom travnjaku ljudi su uzgajali vinovu lozu, masline, smokve, i povrće, i bavili se ovčarstvom radi sira i vune.

Kamenjarski pašnjak od 23 hektara na sjeverozapadnom dijelu otoka Paga nalazi se jedino nalazište *divlje masline* (Olea oleaster) u Hrvatskoj (od tri u svijetu) s oko 1500 stabala, koje je zaštićeno 1963. godine kao posebni botanički rezervat. Ostale dvije su u Grčkoj i Izraelu, no nigdje nisu sačuvane u tolikom broju i u svojem prirodnom okruženju. Možda neke od tih starih lunjskih maslina imaju u svom sjećanju i zadnje dane rimskog carstva. Starost maslina može se provjeriti s najvećom sigurnošću rezanjem stabla što nitko ne želi, te se starost provjeravala rendgenskom metodom koja je pokazala da starost i od 1500 do 2000 godina. Lunjski maslina proklijale su same iz sjemena (godišnje ih proklija barem oko tisuću) a održale su se samo one koje su otporne na tri elementa: buru, sušu i posolicu. Uz kaštelansku i brijunsku maslinu kao najstarije kod nas, lunjski maslinik ima stotine sličnih po izgledu i starosti. To je raritet koji ima veliku vrijednost i koji dokazuje prkos buri, čovjeku i vremenu.

Mrča (marča, mirta, mrčela, mrta, mrtinka, rujevika, rujevka; *lat.* Myrtus communis L.)

Mediteranski zimzeleni grm ili malo drvo, naraste do 5 metara visine. Listovi su sitni, kožasti, sjajni i na kratkoj peteljci. Cvate tek u srpnju i kolovozu bijelim i mirišljivim cvjetovima. Cijela biljka ima ugodan aromatičan miris. Rasprostranjena je uglavnom duž srednjeg i južnog dijela obale, kao sastavni dio makije zajedno s drugim zimzelenim biljem (najviše je raširena na Lošinju, Mljetu, Lastovu, Visu i Lokrumu). Bobe su okruglaste ili ovalne, mesnate, plavkastocrne i veličine graška. Dozrijevaju u studenom. Kod naroda starog vijeka bila je kao i lovor, sveta i cijenjena.

Kulinarske osobine: Bobe imaju ugodan, slatkast i aromatičan okus. Kao začin koristili su ih i stari Rimljani. Kod nas u Dalmaciji konzerviraju se u soli. Od boba priređuju i liker.

Nar (granat, granat-jabuka, mogranj, nar, šepurika; *lat.* Punica granatum L.)

„Nagustoži je brudet ka se vrže dobrin ljutice“

(Ljutak, ljutica; divlji šipak, mogranj, nar)

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 zrelom stanju je žut, smeđ ili crvenkast. Nakon što sazri u kasnu jesen, često staje na granama i preko zime. Najzreliji je u prosincu.

Kulinarske osobine: Od sjemenki (u plodu) koje su kiselkastogorke i bogate C vitaminom priređuje se sok, koji se razrjeđuje vodom, marmelada i pekmez.

U mitologiji je mogranj simbol plodnosti i brojnog potomstva. U staroj Grčkoj je Herin i Afroditin atribut; u Rimu lišćem kite kosu nevjeste. Koštice 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 - mogranjevu košticu - i protiv moje volje, silom, primorao me da ga pojedem (Homerova himna Demetri).

Opuncija (indijska smokva, gospina pogača, svekrvin jezik, žabica; *lat.* Opuntia ficus-indica)

Grmoliki razgranjen kaktus, koji može narasti 1-3 metra, prenijet je u Europu iz Meksika u 16. stoljeću. Nalazi se na otvorenim sunčanim mjestima, stijena i litica pretežno u srednjoj i južnoj Dalmaciji. U jesen sazrijevaju kao jaje veliki, sočni, crveni, žućkasti ili ljubičasti plodovi, koji su kao i cijela biljka obrasli čupercima bodljikavih dlaka.

Kulinarske osobine: Plodovi su sočni, ukusni i slatki. Mogu se jesti sirovi ili prerađeni u džem ili marmeladu. Pri branju treba koristiti rukavicu radi sitnih bodlji na kori ploda, koji se mogu zabiti u prste ili usta. Cvjetovi (koji su lijepi i dekorativni, svjetložuti sa širokim laticama a razvijaju se uz gornji rub članaka od svibnja do srpnja) mogu se prirediti kao šparoge.

Oskoruša (oskorušnjak, skoruša, skruš; *lat.* Sorbus domestica L.)

„Gorče od jeda, slađe od meda“

Visoko drvo (10-15 metara) sa snažnom i širokom krošnjom. Listovi su neparno perasti, cvjetovi su bijeli, veliki i razvijaju se u svibnju. Plodovi su veći od lješnjaka, kruškoliki, žućkastosmeđi, a na strani koja je izložena suncu crveni. Drvo raste vrlo sporo i doživi i do 500 godina. Oskoruša raste u submediteranskom području, pojedinačno ili u manjim skupinama, i uzgajala se već u starom svijetu. Uživanje plodova bilo je raširenо od najstarijih vremena, što nam potvrđuje i Teofrast u 4. stoljeću prije Krista: „plodovi divlje oskoruše ugodnijeg su mirisa od pitome, iako nisu tako slatki i izdašni“. Oskoruša dozrijeva početkom rujna, i tek poslije dužeg stajanja i prvih mrazeva, kad sagnjiju, plodovi postaju mekši, slatki i jestivi. Ta svojstva ploda sadr1ana su i u narodnoj pitalici za oskorušu:

Kulinarske osobine: Plodovi se jedu u svježem stanju, u obliku marmelade, ili se koriste kao dodatak kod proizvodnje jabukovače. Poznata je rakija - oskoruševica.

Planika (maginja, manjiga, magunja, planicić, planičac, prpak; *lat.* Arbutus unedo L.)

„Ki će kuhat brinjevicu ale brinjevu rakiju, zame sito, vreću i jenu palicu, pak gre o pozime, kad su brinje zrele, po bregah, na keh je čuda šmriki, trest brinje“

(J. Jardas, Kastavština)

Razgranati mediteranski zimzeleni grm naraste čak i do 8 metara, rasprostranjen na primorju i otocima, naročito Pelješac i Korčula. Raste u gustoj makiji sa hrastom, primorskim klekom i drugim biljnim vrstama. Listovi su jajoliki-dugoljasti, kožasti, sjajni i rijetko nazubljeni, slični su listu lovora. Cvjetovi su mali, bijeli do zelenkastobijeli u grozdićima sastavljeni od više cvjetića. Cvjeta i u zimi (od listopada do prosinca). Plod je dosta krupan (veličine manjeg oraha) i loptast. Sličan je zreloj jagodi. Prvo je zelen, zatim žut, a u zrelom stanju narančastocrven. Na površini je neravan i gusto posut bradavičastim izraslinama. Sazrijeva kasno u jesen ili zimi, tako se dešava da se na jednom grmu nalaze cvjetovi i zreli plodovi. Velike i razvijene skupine nalaze se na otoku Mljetu, Lošinju, na otocima oko Zadra, na Pelješcu, Braču, Hvaru, Korčuli, Lokrumu, Šipanu, kod Šibenika.

Još je starim Rimljanima bilo poznato djelovanje, ako se jedu u većoj količini. Naučno ime vrste, *unedo*, stari je rimski naziv za maginju, izveden prema Pliniju od „unum tandum edo“ (jedem samo jedan).

Kulinarske osobine: Plodovi su hranjivi i ukusni, bogati šećerom i vitaminima, naročito vitaminom C. Mogu se jesti sirovi, ali ne u velikoj količini, jer mogu izazvati prolazne poremećaje dok su u manjoj količini neškodljivi (jedu se sa šećerom). Kuhaju se kao kompot, prerađuju u marmelade i sl. U nekim mjestima Dalmacije još i danas rade rakiju, liker ili vino od plodova. Listovi se koriste kao začin umjesto lovorovih listova.

Pukinja (*lat.* Juniperus macrocarpa Sibth.)

Grm ili omanje drvo do 2 metra visine sa granama povijenim prema zemlji i igličastim bodljama dugim 1-2 cm. Cvate u travnju i svibnju sitnim cvjetovima koji se razvijaju na sredini grane. Okrugle bobice, veće od graška, tamnoplave boje dozrijevaju tek iduće godine, tako da na jednoj grani u isto vrijeme nalazimo i zrele i zelene. Biljka je rasprostranjena samo u priobalnom pojasu. plodovi se beru od kraja ljeta do zime.

Kulinarske osobine: Miris im je ugodan i aromatičan, u svježem stanju se ne jedu, ali se osušene i zdrobljene koriste kao začin različitih jela, naročito mesnih i to od divljači. Više se koriste prerađene za različite rakije, kao i bobe borovice.

Rašeljka (magriva, šedrk, turska višnja; *lat.* Prunus mahaleb)

Veći grm ili omanje drvo, do 5 metara visine, sa širokom i rijetkom krošnjom. Listovi su tamnozeleni, sjajni, okruglasto jajasti, po rubu zupčasti. Mali bijeli i mirišljivi cvjetovi razvijaju se u kratkim cvatovima prije listova, u travnju i svibnju. Plodovi su veličine sitnog graška, sočni i crne boje kad sazriju. Rašeljka raste u primorju na toplim mjestima.

Kulinarske osobine: Zbog gorkastog i trpkog okusa plodovi se rijetko koriste u sirovom stanju. U mješavini sa drugim divljim voćem prerađuje se u marmelade ili sirupe. Osušeni spremaju se za voćni čaj, ili služe za bojenje vina i likera.

Rogač (kaluber, karobe, korube, roščić, rožić, rožiček, slatka korica; *lat.* Ceratonia siliqua)

Zimzeleno mediteransko drvo, raste kod nas kao samoniklo drvo među makijom, po šumama, maslinicima i kamenitim mjestima (ponegdje stvara malu šumu kao na Visu, Lastovu, Mljetu, Pelješcu i dr.). Dosegne visinu i do 10 metara. Listovi su kožnati i perasti, odozgor tamnozeleni i sjajni, a na naličju crvenosmeđi. Grozdasti cvjetovi s malim cvatovima razvijaju se na starim dijelovima drveta. Plod je dug 12-20 cm, žilava i kožasta mahuna s mekanim, slatkastim i malo oporim mesom. U mahuni ima 10-15 tvrdih, sjajnih, crvenkastosmeđih sjemenki. Drvo cvate od srpnja do kasne jeseni. Plodovi sazrijevaju jako sporo, tek u ljeto ili jesen iduće godine.

Po legendi jeo ih je Ivan Krstitelj, odakle i naziv Ivanov kruh (Johannisbrot). U biblijskoj priči o izgubljenom sinu, spominje se rogač, kao „komine“.

Kulinarske osobine: Plod je vrlo bogat šećerom te služi kao hranjiva namirnica i poslastica. Pržen i samljeven plod može služiti kao dobra zamjena za kavu ili kakao („čokolada koja raste na stablu“), a naročito je ukusna kava s njegovim dodatkom. Od samljevenog rogača i krušnog brašna radio se kruh. Od plodova se može napraviti i rakija specifičnog okusa (od 100 kg rogača dobije se 25 litara alkohola). Poznat je komiški voćni liker – rogačica.

To najimpozantnije drvo svojom veličinom, bujnošću krošnje, obiljem plodova, pored masline najdugovječnije je drvo Mediterana. Dar bogova - kruh graditelja piramida prehranjivao je i galijote na brojnim galijama. Sadnja određenog broja stabala bila je uvjet za ženidbu za vrijeme Republike Svetog Marka - Venecije u našim krajevima, tako je u Komiži (otok Vis) nastalo najveće stanište rogača u Dalmaciji. Danas su najpoznatije dvije vrste: šipanski rogač (otok Šipan) i komiški dugi (tusti) rogač, a ništa manje nisu poznati i sa Brača, Hvara, Lastova i Šolte. Danas je još jedini mlin za mljevenje rogača u zadruzi u Komiži, star najmanje 50 godina i još radi (dnevni kapacitet je 1000 kg)

Smokva (figa)

Mediteransko voće iz porodice dudova. Sveto Pismo često spominje smokvu u slikama i u usporedbi s vinovom lozom, za smokvu se kaže: najvećim dobrom života. U klasičnoj Grčkoj vino i smokva postali su opća životna potreba. U vrijeme Rimskog carstva smokva je (svježa ili sušena) općenito zdrava hrana. U zemljama Sredozemlja smokva rodi dvaput, prvi urod sastoji se od prošlogodišnjeg cvata, od kojeg nepravi plodovi dozrijevaju u lipnju te se nazivaju „ljetne smokve“. One nisu podesne za sušenje, čak i prekomjerno uživanje (previše su mliječne) može izazvati povraćanje i proljev. „Jesenske smokve“ koje se beru krajem kolovoza i u rujnu, jedu se već ubrane s drveta sasvim zrele ili suše.

Sušenje smokava - raširе se na dasku, tkaninu ili ravni kamen, tako da budu na suncu i zraku. Svaka smokva mora tako ležati da ne dodiruje drugu, svaki dan se okreću dok nisu potpuno suhe (za to treba 12-14 dana). Na otocima se radi od smokava neka vrsta „konzerve“ i to tako da se plod stlači u čunjasti oblik. Tako stlačeno smokvino meso „mantala“ (*smokvin sir*) drži se dulje vrijeme, te se koristi kao dijetetik (za reguliranje probave). Za mantalu se uzimaju najljepše polusušene smokve i miješaju s ljuštenim bademima, lješnjacima, pistacijama, zrnima pinije, finim travama i mirodijama.

Od smokava se zbog velikog sadržaja šećera radi i rakija - smokovača. Nekada se radio i ocat; dobar po okusu i održivosti, hvalio ga je i rimski pisac o ratarstvu Kolumela (1 stoljeće poslije Krista). Od smokava radi se: sok, sirup i smokvino vino. Poznata smokvina kava (Karlsbader Kaffeegewürz) priređuje se prženjem i mljevenjem smokava, nakon što je odstranjen liko, uz pridodavanje 1-2 % $NaHCO_3$.

Grmuša, volić, „smokvin drozd“, je mala ptica koja se hrani i plodovima smokve, od kojih se jako ugoji. Ta ptica bila je poznata kod starih Rimljana radi odličnog okusa kao

poslastica. Nazivali su je „avis Cypria“, jer se u slanoj vodi spremljena (u maloj bačvici) dopremala u Rim, najviše sa Cipra. Još nedugo su pravi sladokusci plaćali velike svote za tu ptičicu, tako da je Anthelme Brillat-Savarin pisao:

„Kad bi ta ptica bila velika kao fazan, tada bi sigurno stajala, koliko jedno jutro zemlje“

Uz maslinu i vinovu lozu smokva je jedno od stabala koje simbolizira izobilje. Prema rimskom vjerovanju pod smokvom su rođeni Romul i Rem.

Riječ - sikofant (grč. sykofántes) svoje postojanje nalazi se u riječi - sykon = smokva. Sikofanti, zvali su se oni koji bi koga radi zabranjena izvoza smokava iz Atike, tajno prijavili. Poslije se to ime preneslo i na one koji bi prokazivali i druge stvari; denuncijant, potkazivač, špijun, doušnik.

Sparožina; vidi; povrće

Šipak (divlja ruža, pasja ruža, obični šipak, šipurika; *lat.* Rosa canina L..)

Vrlo česti samonikli plod je i šipak - plod divlje ruže. Nalazimo ga na šikarama i među grmljem, uz putove i plotove, u ravnici i po planinama kao dvadesetak centimetara visoki grmčić, dok drugdje pruža svoje grane i tri pa i više metara u visinu naslanjajući se na druge, viša stabla u blizini. Divlja ruža vrlo je otporan grm koji raste na i na siromašnim i sušnim staništima. Sitni plodovi sadrže mnogo C vitamina i dobre su arome tako da se i od njih može spremiti dobar pekmez i marmelade (naročito poslije prvih mrazova kad potamne i malo omekšaju), pa čak šipkov mošt i vino. Još poznatiji je šipkov čaj za hladne dane.

Preživljavanje u prirodi uz pomoć šipka je olakšano, jer je dovoljno plodove razrezati i očistiti od sjemenki i dlačica, pa se mogu jesti sirovi ili kuhani kao kompot. Plodovi se beru kad potpuno sazriju, tj. kad omekšaju. Ubrane, još tvrde plodove stavite na sunčano mjesto da dozriju.

Šmrika (smrič, smriča, crvena kleka, primorska kleka, crvena borovica, morska borovica; *lat.* Juniperus oxycedrus L.)

Zimzeleni mediteranski grm ili do 7 metara visoko drvo, s čvrstim granama i oštro zašiljenim i bodljikavim iglicama. Vrlo je česta na kamenjarima i u makiji. Plodovi su češeri slični bobama, kuglasti i u promjeru oko 10 mm. Isprva su zeleni, a kad dozriju (tek druge godine) postaju crvenkastosmeđi i sjajni. To je jedini jestivi plod među našim divljim četinjačama, ne računajući pinjole iz velikih češera sađenih pinija.

Kulinarske osobine: Bobice se mogu koristiti u sirovom stanju, iako imaju prejak aromatičan okus na terpentin. Naši boduli (otočani) sušene bobice, obično pet do deset uzimaju kao aperitiv prije jela za otvaranje teka. Kuhanjem u vodi ili mlijeku koriste se za začinjavanje različitih jela, naročito mesnih. Iz plodova u primorju priređuju ukusnu voštanu marmeladu i sirup, kao i ljekovitu rakiju „smrikovaču“. Suhe bobice se zbog arome također dodaju u rakiju travaricu.

JESTIVI PODZEMNI PLODOVI

Čapljan sitni (brden; *lat.* Asphodelus microcarpus Salzm. Et Viv.)

Metličasto razgranat cvat, sa okruglim plodovima. Raste na slaništima uz morsku obalu.
Kulinarske osobine: Hranjivi gomolj poznavali su već stari Grci.

Ločina vidi: povrće

Lučac vidi: povrće

Ljutika: vidi povrće

Plava sikavica vidi: povrće

Postijenak vidi: povrće

Ružičasti zmijak vidi: povrće

Šulac vidi: povrće

Čubar (čubrika, šetraj, morski vrisak, vrijesak; *lat.* Satureja hortensis L.)

Jednogodišnja dlakava biljka jako aromatičnog mirisa. Naraste do 35 cm, donji dio je snažan i od podnožja razgranjen. Listovi su uski, zatupljeni, čitavog ruba, s gornje strane tamnozeleni, a naličje je sivkasto. Plavkastobijeli cvjetovi razvijaju se u pazušcima gornjih listova od srpnja do rujna. Najviše raste na kršu i stijenama u Dalmaciji (ima ga i na Velebitu).

Kulinarske osobine: čubar se od najstarijih vremena cijeni kao mirodijska i začinska biljka. Najviše se koristi kao začin za kobasice, suhomesnate proizvode i ribu. Znalci ga koriste i za začinjavanje sira, juhe, salate, graha, leće i različitih variva (kelja), jer smanjuje nadutost. Koristi se cijela nadzemna biljka, ubrana prije ili u vrijeme cvjetanja. Osušena treba uz aromatični miris sačuvat i zelenu boju.

Želimo li čubar koristiti za salatu od krastavaca ili sirovo povrće, uzet ćemo samo najnježnije vrške listova. U svim ostalim slučajevima biljka se mora prokuhati zajedno s jelom. Kod osjetljivih jela kuhat ćemo svežnjić tek nekoliko minuta, a zatim izvaditi kako jelo ne bi dobilo suviše intenzivan miris. Pomiješan s timijanom (majčina dušica), može se koristiti i za kiseli kupus, ukiseljene krastavce, gljive, rague, nabujke i uštipke od krumpira te (osušena i naribana) za pikantno pecivo. U mješavini s kaduljom, timijanom i borovicom daje pečenju od ovčetine, kunića ili divljeg zeca neponovljiv okus.

Kadulja (kuš, slavulja, žalfija; *lat.* Salvia officinalis L.)

Trajni mediteranski grm koji naraste do 20 cm. Ima jako razgranate grane i dugoljasto-jajoliko lišće obraslo finim baršunastim dlačicama. Kadulja cvate svjetloljubičast, ponekad i bijelo, od svibnja do srpnja. Suhi su listovi aromatičniji od svježih, imaju ugodan miris i oštrogorkast okus. Raste uz čitavu jadransku obalu, na kamenjaru i oskudnom tlu.

„Cut moriatur homo, cui salvia crescit in horto?“ (Zašto da umre čovjek kojemu u vrtu raste kadulja?) stajalo je u skriptama glasovite medicinske škole u Salernu. Doduše, podrugljivci su na to odgovarali da još nije izrasla trava koja bi spriječila smrt („Contra vim mortis non est medicam in hortis“), no sigurno je da su u prošlim stoljećima kadulji pripisivali

izvanrednu moć liječenja. U Engleskoj se govorilo: „Tko želi dugo živjeti mora u svibnju jesti kadulju“

O njezinoj obljubljenosti i ugledu kao ljekovite biljke govori činjenica da je oko 1680. godine izdana knjiga od 400 stranica koja je opisivala samo ljekovitost kadulje.

Hieronymus Bock, često citirani stručnjak za ljekovito bilje, u svom je djelu pripisivao kadulji veliko priznanje i riječima: „Od svih grmova jedva da postoji raslinja iznad kadulje, jer ona služi kao lijek siromašnima i bogatima. To je biljka zbog koje ne treba putovati u Veneciju, jeftinije je zasaditi je u vrtovima“.

Kulinarske osobine: Kadulja se koristi kao začin jelima od jetara i riba, prije svega za pečena jetra, jegulju i sleđeve. Aromatični listovi su vrlo dobar dodatak sjeckanom mesu, steakovima, jelima od ovčetine, janjetine, telećim odrescima, nadjevima za guščja pečenje, loncima te omletima sa sirom i zelenjem. Ovisno o godišnjem dobu upotrebljava se svježe lišće ili se meso natrlja mljevenom kaduljom.

Komorač (koromač, morač, slatki kopar, anason, rezen; *lat.* Foeniculum vulgare Mill.)

„Poslušajte ovo je istina,
najbolje je meso janjetina.
Njega hrani kupina i drača
volim njega nego koromača“

(pučka pjesma iz Paga)

Dvogodišnja ili trajna, vrlo izdržljiva, biljka ugodna i slatkasta aromatična mirisa, koja naraste i preko 2 metra. Stabljika je uspravna, fino izbrazdana i jako razgranjena. Listovi su dvostruko ili višestruko perasti. Sitni žućkasti cvjetići cvatu od srpnja do rujna. Plodovi su pljosnati, ovalni i rebrasti, u zrelom stanju (u listopadu) se raspadaju u dijelove dugačke 6-10 mm i široke oko 4 mm, jako rebrasti i često ima još i mali kličak. Komoraču je srodan kopar, čiji listovi se koriste za umake.

Prvi podatci o komoraču potječu iz ranog egipatskog doba. U starim se papirusima spominje pod nazivom „ šamari hout „. Grčki i rimski autori pripisivali su mu korisna svojstva za jačanja vida. Plinije je čak zapisao: „Zmija dobiva zimi novu kožu, a stare se rješava pomoću komorača“. Prema Galenu, komorač su u starom Rimu ulagali u ocat ili slanu vodu i jeli kao povrće i začin. Komorač se preporučuje i pčelarima: „Želiš li da ti pčele ostanu u košnici, zgnječi lišće komorača i premaži njime košnicu“. U kozmetici kažu: „Pereš li vodom od komorača lice ujutro i navečer ono će postati vrlo lijepo“.

Kulinarske osobine: Miris komorača koji malo podsjeća na sijeno - latinski je naziv začina potekao od latinske riječi „foenum“ - sijeno - cijeni se danas kao mirodija za pripremanje kolača i kruha. Čitav, a još više mljeveni komorač spaja se s brašnom za pecivo u mješavini izvrsna okusa. Pored toga, mirodija se upotrebljava za juhe, umake, jela od riba i za konzervirano povrće. Nježni listići komorača sa svojim laganim okusom anisa prikladni su za

začinjanje salata od rajčice i zelene salate, a svježi korijeni upotrebljavaju se za salate. Duž cijele naše obale od komorača se priređuju različita aromatična jela. Miješaju ga najčešće s drugom zeleni, za salate, umake i variva. Od plodova su nekad radili rakije i likere.

U mitologiji je komorač simbol duhovnog pomlađivanja. Sljedbenici Sabazijeva kulta (negdašnjeg Dioniza Frigijskog) kitili su se komoračem.

Lavanda (despik)

Polugrm s linealnim sivozelenim uskim listovima i svjetloplavim do ljubičastim cvjetovima nalik na klas, na stabljikama dugačkim oko 20 cm. Lišće ima ugodan aromatičan miris, okus je trpkogorak, podsjeća na ružmarin. Biljka cvjeta od srpnja do kolovoza. Poznata su polja samonikle lavande na Hvaru. Naziv biljke izveden je od latinske riječi - lavare - prati, te ukazuje na to da se ta mirisna biljka dodaje vodi za umivanje i kupanje.

Kulinarske osobine: Nježni listići lavande ubrani prije cvjetanja, koriste se fino nasjeckani kao začin jelima od riba i loncima, ovčetini i umacima od bilja.

Lovor; vidi: divlji plodovi

Lučac vidi: povrće

Ljutika: vidi: povrće

Majčina dušica (babja dušica, dušica, materinka, vušica, vrisak, divlji bosiljak, tamjanika, timijan, papric, pepriš, poponak, bukovica, čabrac; *lat.* Thymus serpyllum)

Puzeći grmić visine od 20-40 cm s brojnim izdancima i vriježama. Grančice su uspravne, prilegnute ili uzdignute. Listovi su sitni, jajoliki, dugački oko 0,5-1,5 cm, obrasli

dlakama, sa malim udubljenjima po površini u kojima se nalaze žlijezde s aromatičnim uljem. Cvjetovi su sitni, svjetlocrveni do ružičastoljubičasti i cvatu od svibnja do listopada. U vrijeme cvjetanja ima naročito ugodan, aromatičan miris i žarki aromatičan okus. Biljka je rasprostranjena po cijeloj zemlji, tako i uz obalu na suhim i sunčanim mjestima.

Naziv biljke izveden je od staroegipatske riječi „tham“, a iz te riječi nastala je grčka „tymon“ i kasnije latinska „thymus“ - hrabrost, snaga, te time ukazuje na stimulirajuće djelovanje mirodije. Egipćani su je upotrebljavali za balzamiranje i kao parfem. Grci su začinjavali neke vrste sireva i dodavali je pićima i dimljenom mesu. Stari Rimljani (Plinije Sekund) vjerovali su da svojim mirisom rastjerava zmije, škorpione i druge otrovne životinje.

Kulinarske osobine: U kulinarstvu se koristi za začinjavanje čitavog niza jela: za pečenja od nasjeckanog mesa i okruglica od jetara, za pečenku od govedine i divljači, za perad i prženu ribu, umake i juhe od zelenja, za juhe i variva od sočivica. Omiljeni je začin za marinade i biljni ocat, izvrstan dodatak ovčetini i masnim svinjskim pečenkama (neutralizira jaka masna jela), jelima od rajčice svih vrsta te uloženim krastavcima. Kao i mažuran, služi kao začin jetrenim kobasicama. Sušeni timijan dolazi u trgovinu u cijelim listićima ili mljeven. Ubraja se u „herbes fines „francuske kuhinje. Kocke za umake za pečenke sadrže često majčinu dušicu. Radi jake aromatičnosti troši se u malim količinama. Nadzemni dio može se u toku cijele godine koristit za pripremanje aromatičnih čajeva i napitaka.

Mrča vidi: divlji plodovi

Morguša vidi: povrće

Osogriz (osoguz, bresina, kameni vrijesak; *lat.* Satureja montana L.)

Srodna biljka čubru, gusti i razgranat grmić s bijelim cvjetovima. Raste po kršu, najviše u Istri, Hrvatskom primorju i Dalmaciji.

Kulinarske osobine: Služi kao začin, kao i čubar.

Pelin divlji (crni pelin, crnobilj, komonika, komoljika, metljika, osijenac; *lat.* Artemisia vulgaris L.)

Do 1,5 m visoko zeljasti grm s više razgranatih dlakavih crvenkastih stabljika. Listovi su nasuprot smješteni, perasto iscijepani, čvrsti, tamnozeleni odozgo a na naličju bijeli. Dvadesetak žućkastih ili crvenkastih cvjetića složeno je u klasaste listiće na krajevima stabljike i ogranaka. Cvate od srpnja do rujna. Divlji pelin raste na sunčanim plodnim mjestima uz rijeke i jezera, pruge i nasipe, po suhim livadama, u blizini naselja i uz obale mora. Za začinjavanje najbolje su metlice s još zatvorenim pupoljcima. Prije upotrebe treba otrgati listiće. U pravo vrijeme ubrani pelin miriše ugodno aromatično, okus mu je aromatičan, tek malo gorak.

Grci su pelin dodavali vinu kao mirisni dodatak, a Rimljani su njime tažili žeđ atletičara.

Smatralo se da napitak od pelina okrepljuje.

Germani i Kelti opasivali su se za solsticijskih svečanosti stabljikama običnog pelina kako bi se zaštitili od bolesti i križima. Domaćice se u 18. stoljeću upotrebljavale obični pelin isto toliko koliko danas upotrebljavaju peršin.

Kulinarske osobine: Pelin služi kao začin za guščje i pačje pečenje te pečenje od divlje svinje, prženu jegulju, teleću koljenicu, guščju i svinjsku mast. Nekad se od njega radila gorka rakija.

U Apokalipsi, Pelin je ime zvijezde koja je gorjela poput baklje, a povijesno simbolizira babilonskog kralja koji će opustošiti Izrael, dok proročki simbolizira Sotonu.

Planika vidi: divlji plodovi

Poreć vidi: povrće

Ruj (rujika, grozdasti ruj, sumak, šmak, rujevina, jelenji rog)

Razgranati grm do 3 metra visine sa žućkastosivim ograncima obrasli gustim dlakama, raste u divljem stanju samo u primorskim krajevima. Listovi su dugi do 18 cm, perasti i sastoje se od jajasto dugoljastih, krupno nazubljenih i mekano dlakavih listića. Neugledni zelenkastobijeli cvjetovi razvijaju se u cvatu dugom do 30 cm, od srpnja do rujna. Plodovi su crvene okrugle koštunice oko 0,5 cm u promjeru, sraštene u dlakavom klipu.

Kulinarske osobine: Nezreli marinirani plodovi nekad su služili kao začin ribljim jelima.

Rutvica (jelenji rog, rutica, ruta, ruda, petoprstica, sedef, šmak; *lat.* Rhus coriaria L.)

Trajna grmolika biljka razgranjena u donjem dijelu, jaka mirisa, naraste do 1 metra. Listovi su dugi, perasti i plavkastozeleni. Žuti cvjetovi u gornjem dijelu biljke cvatu od linja do kolovoza. Plod je tobolac s mnogo smeđih sjemenik. Rasprostranjena je u Mediteranu.

Kulinarske osobine: Od najstarijih vremena služila je kao ljekovita biljka i začin. Njezinu upotrebu spominju pisci starog vijeka: Teofras, Plutarh, Dioskorid, Galen, Plinije .... . Starim Rimljanima služila je kao omiljena i cijenjena mirodija. Rutvica je služila kao stalan začin za moretum, glavno pučko jelo starorimskog seljaka (salata od češnjaka, octa, ulja i drugih dodataka; usitnjavalo se u mužaru), kao i za začinjanje vina (vino u kojem ima rutvice, zove se „rutvičnjak"). Još u prošlom stoljeću koristila se kao salata. Danas je njena upotreba gotovo zamrla, i jedino se dodaje rakiji (travarici).

Ružmarin (rosmarim, ruzmarin, rozmarin, rožmarin, zimorad, ruzman, žmurod; *lat.* Rosmarinus officinalis L.)

„Lužmarin se meće u saur, da da dobar gušt, ma je jak i silen"
(lužmarin – ružmarin)

„ros marinus" - morska rosa. Trajni, razgranjeni, zimzeleni grm naraste do 2 metra. Listovi su nasuprotni, sjedeći, čvrsti, kožasti, vrlo uski a dugi 2-3 cm. Rubovi lista su cijeli i prema dolje savijeni. Gornja strana listova je tamnozelena a donja je sivobijela. Između listova, na krajevima ogranaka, razvijaju se pršljenasto na maloj peteljci maleni ljubičastoplavi cvjetovi. Ružmarin počinje cvasti već u veljači, a ti i tamo nalazimo ga u cvatu tokom cijele godine. Vrlo je poznat grm na sunčanim i kamenitim krajevima našeg obalnog područja i naših otoka. Listovi se sabiru tako da se ljeti režu grane i stave na sušenje. Kad su se grane osušile, listovi se omlate i pomoću rešeta očiste od nepoželjnih primjesa.

Ružmarin se u mnogim zemljama smatra svetom i tajanstvenošću obavijenom biljkom.

Grci su živjeli u uvjerenju da se njihovi bogovi više raduju vijencima od ružmarina nego od zlata. Bio je posvećen božici Afroditi, božici ljepote i ljubavi. S vijencem od ružmarina ukrašavali bi ne samo kipove bogova nego bi grančicu ružmarina stavljali i u kolijevku novorođenčeta, ukrašavali bi bračne parove a ružmarin je bio i mrtvački cvijet. Ovi su se običaji, naročito na selu, zadržali do danas gdje se ružmarinov grm često uzgaja na prozoru kao biljka lončanica. U srednjem vijeku pripisivali su mu moć da rastjeruje sve zle duhove koji čovjeka ugrožavaju u presudnim časovima njegova života kao što su rađanje, vjenčanje i smrt. Zbog toga je mladenka nosila vijenac od ružmarina davno prije no što je popularnost stekla mirta. Još se i danas ponegdje naiđe na običaj da mladenka na dan vjenčanja posadi u vrtu grančicu ružmarina. Ako grančica pusti korijenje i počne rasti znak je da će brak biti sretan i harmoničan. Godine 1675. izdana je knjiga nepoznatog autora sa 200 recepta o upotrebi ružmarina kao lijek.

Kulinarske osobine: Listovi ružmarina imaju poseban aromatičan miris i ljut, ponešto opor okus. Omiljeni je začin, svjež ili osušen za ribu, ovčetinu, svinjetinu, meso divljači, raznim juhama, marinadama i umacima. Gurmei preporučuju dodati ga kuhanom krumpiru i natrljati govedinu prije pečenja listićima. U Italiji od ružmarina priređuju mirišljivo pecivo - „panini al rosmarino“. Od cvjetova i listova nekad se proizvodila ružmarinova rakija i ružmarinov ocat aromatičnog okusa.

PARIĆAJ

(MORE NA TANJURU, KUHINJA BARBE)

„Žena mu je bila parićala lipu večeru: žutinice, salamastrane gire, pečene brižole, a onda krostule. Izpili su punu damižonu vina“.

(žutinica – radič; salamastrana – salamurena; brižola – hrostula)

Barba je ribar, vinogradar, pomorac, ili sve to pomiješano, kada se postigne određena starost, iskustvo i zasluge. To ne može biti svatko, to ne može biti službenik na općini, prodavač u trgovini, pipničar u gostionici. To može biti samo netko tko se prožeo morem i vinovom lozom. Ne tako da se po moru samo „brčka“ i da samo pije vino, iz mora môra vući ribu, a vino iz loze, a ne samo iz čaše.

Nije tako dugo kako smo ga u „malim mistima“ mogli naći na rivi u jutarnjim satima i kasno poslije podne ćaskajući na klupama ili se polako i značajno, s rukama na leđima, šeće rivom, obrađujući svakodnevne tekuće događaje i prisjećajući se svojih najvećih ribanja i putovanja, zaboravljenih konoba i nasukanih batana, gajeta ..... Tko će od današnjih muškarac srednjih godina, zaslužiti naziv - barba?

„More je oranica koja daje plodove - bez oranja i sjetve !!??.“

Na moru kao i kopnu pretežito se muškarci prihvaćaju pripreme ribljih jela. To je vjerojatno stoga, što su oni uglavnom i bili ribolovci te iz ponosa ili možda iz bojazni nisu ženama dali da im „pokvare“ lovinu. Slično je i kod lovaca.

Mnogi kontinentalci, osim časnih iznimaka, jedu ribu kad nema što drugo ne znajući, da sve što dolazi iz mora, zdravo je i ukusno, a zdravijeg mesa od ribe - nema. Naše je more bogato raznovrsnom ribom i plodovima mora, što znaju istančani sladokusci uživajući u toj blagodati prirode.

Stara uzrečica ne kaže bez razloga:

„More je lipota, tvrda kora kruha, kruh naš svagdanji, blagoslov Božji, nepresušna nada da nećemo umriti o gladi“

Znalci bi rekli da je najbolji tris našeg mora: *škamp, prstaci i trilja.*

Kulinarstvo se vraća počecima gastronomije - jednostavno i što prirodnije spremljenoj hrani, a to je, složiti će te se, najbliža našoj priobalnoj kuhinji, tj. izvorna, težačka, ribarska kuhinja, koja se klonila bravura i finesa, kalemljenja nepotrebnih sastojaka što su najčešće krasili iskonski i jedini pravi okus dobre hrane.

„Bil bi ti poslal rib, viteže svim pravi / ne to cića potrib, neg zarad ljubavi./ Već ća si daleče, meu nami je gora / a znaš ća se reče: Jij ribu iz mora / a meso iz kože, jer jedno i drugo / kako znaš ne može liti stat na dugo“. .....

.... „Udri dva jastoga dobra i nemala / po sridi svakoga rana je dopala / kojino, skačući, po moru igrahu / šćipali mašući, svakoga zla ne znahu. / Prid samu Zavalu dojdosmo loveći / kako u zrcalu sve na dnu vidjevši. / I znaj da lov taki miliji mi biše / nego ini svaki ki parvo činiše“.

(Hektorović; „Ribanje i ribarsko prigovaranje“)

Svaka morska riba ima samosvojan okus kojim se razlikuje od drugih, a to još više vrijedi za ostale stanovnike mora: rakove, glavonošce, školjke i druge. Svima je zajednički neponovljivi miris mora koji se kuhanjem i pripremanjem na druge inačicae ne smije potisnuti nego, naprotiv, istaknuti pravilnom obradom i začinima.

„Sve što dolazi iz mora zdravo je i ukusno. „

Moderno europsko kulinarstvo, tvrde povjesničari prehrane, dobrim se dijelom razvilo na mediteranskom tlu. Tu je još u antičko doba Grk Terpsion (rođen na Siciliji) napisao svoju znamenitu opsologiju, najstariju kuharsku knjigu za koju znamo, a njegov učenik Arhestrat sročio je Hedipatiju, tj. neku vrstu enciklopedije cjelokupnog tadašnjeg kulinarskog znanja i umijeća. Arhestrat, kojega nazivaju i Homerom gastronomije (živio je u IV stoljeću prije Krista), proputovao je mnoge zemlje, koje su se, obzirom na tadašnje prometne prilike, mogle proputovati, i prikupio sva kulinarska iskustva i vještine tadašnjeg, njemu dostupnog svijeta. Polybius kasnije svjedoći da je Arhestrat mogao podosta pojesti, ali je ipak bio mršav, i to zbog „napornih studija".Ako bi se analizirali zapisi tih najstarijih (grčkih) kulinarskih pisaca, a i ono što, pozivajući se na njih, kasnije prenose i ostali pisci, vidjelo bi se da su sastavni dijelovi tih naputaka u znatnoj mjeri činili tzv. plodovi mora i specifične „kopnene" namirnice koje je davalo sredozemno podneblje (janjetina i ovčetina, ovčji sir, bob, grašak, koromač, šparoge, rotkvice .....). Kako se dugo vremena kulinarstvo razvijalo empirijski (jer, kuharske knjige imale su utjecaj samo na kuhinju aristokrata), mnoge od tih namirnica i danas su sastavni dio pučkih jela (svagdašnjih ili blagdanskih) u dobrom dijelu Sredozemlja, a to svakako vrijedi i za našu obalu jadranskog mora.

„Nekad težačka i siromaška hrana našeg mora, danas je vrhunski užitak za najprobirljivije ukuse.“

Da bi se upoznao život stanovnika našeg mora, treba zaviriti:
…..u konobe, krčme, kuhinje i pastirske stanove; gdje ljubičasto i zlatno dozrijeva mlado vino, gdje tijesak čeka prve kapi ulja; gdje se suši pršut, suhi pomidori na špagi, a visi čuturica za vino od kože mladog jarca i mladi sir, škoranca (oskoruša) gdje miriše jesenji ulov ribe uz slanu srdelu i sušene gire, hobotnice, raže, suhi gruji, bakalari, kaštrdina, nekoliko saketa suhih trava, pršut, u kantunima zemljana posuda sa zelenim maslinama u salamuri, kofica sa suhim smokvama; gdje se na ognjištu u lopiži iznad žeravice kuha palenta, ili prži slana srdela na maslinovom ulju, ili radi brudet/brujet „sve na ledeno“ (a miris svježe ribe i ostalih plodova mora obavija cijelu prostoriju); a uz kuhinjsku dasku stoje - pletenice luka i češnjaka, krumpir, peršin, sol, papar, i maslinovo ulje; a na stolu pjat pečenih salpi, žutenice, friganih sipi i crni rižot , bukara s crnim vinom, zelena botilja od rozulina omotana slamom, maslinama i bilim smokvama. Vrste jela ovisile su o godišnjem dobu i danima u sedmici, tj. dali je bio običan dan ili praznik. Jela se žutenica, salamurena gira, bržola, krostule, zubatac mazan maslinovim uljem, kupus kuhan u bruncinu na ognjištu/kominu.

U gostionicama ili po domaćem „konobama“, za obični svijet bilo je pečenih trilja,

friganih sipica, hobotnica, mušula, volaka, slanih srdela; dok je za bolju čeljad iz mjesta ili putnike namjernike bilo; barbuna, ušata, zubatca, suhe ikre, butarge od cipla, sira. Sve se stopilo u jedan poseban specifičan miris. Dok su jedni jeli drugi su razgovarali uz suhi sir, rogače, mandule, mantale pokrivene lišćem od lovorike i pili svoj kvartin vina…

…… Nas tri brodolomca preodjeveni u modre mornarske hlače od fuštanja i u maje s plavim crtama grijali smo se uz starinski primorski komin i da se bolje ugrijemo trusili čaše dobrog vina. Divan štimung! Luca pekla zubatca i mazala ga peromod kokota umočenim u maslinovo ulje. Riba se rumenila, ulje i sol pucketali, a divan miris s primjesom češnjaka dražio nozdrve, izazivao slinu na usta. Oko nizkog komina na kojem je tinjao veliki komad panja sjedili mi, barba Jure, žena mu Mara, unuk Franić i susid Kuzma, a naokolo uz rub komina grijale su se tri mačke, žmirkale i prele. …….. Zaista divan štimung! Nad kominom visio o lancu stari začadjeni lonac u kom se kuha kupus, a naokolo po gredama sušila se naša odjeća. Uza pocrnjeli zid od dima bio je prislonjen stol s urezanim imenima. Na stolu vrč, bukara s vinom, žmuli i pujiški žuti pjati s zelenim cvitićima. Poviše stola visila mala trouglasta limena petrolejska lampa o željeznoj žici. Sukljao je drhtavi plamen i bacao sjene. A na zidovima visili su konopi, mihi, šarene tikve od parangala i late od petroleja, pinjate, prsure, čuturice za vino od kože mladog jarčića, stari postoli, štivali, suhi pomidori na špagu. Izmedju svega toga nalazila se požutjela slika koja prikazuje Svetog Nikolu, a nad njom blagoslovljena suha grančica masline i krunice. Gore prema stropu na ogromnim čavlima bila naslonjena vesla, osti, ježinjak, losturar, brankarele. Sa stropa visio pršut, suhi gruji, škorance, bakalari i kaštradina, a i nekoliko saketa s travama za lik: popunac, matičnjak, metvica, ošinač, kaduja. U kutovima, kantunima zemljkana posuda sa zelenim maslinama u salamuri, važi od piture, naslonjeno jedro, rančini, kofica sa suhim smokvama, sidro, mala mujača slanih srdela i važi s murgom. Fantastično je bilo gledati sve to u toj polutami. Bilo je nešto što podsjeća na uskoke, gusare……..

Ribe što su ih lovili i jeli Dalmatinci u starini saznajemo iz zapisa Marulića i Hektorovića. U drugim izvorima taj je popis ribljih krasota duži. Lovilo se, jelo, sušilo i solilo svu ribu i druge stanovnike mora koje i danas znamo i uživamo iz Jadrana. Kavanjin je tome dodao pastrve iz Jadra. Bila je poznata i zadimljena jegulja iz Neretve.

A kako se nekad jelo, doduše gospoda, danas nas podsjećaju tekstovi nastali prije 500 godina:

Starac Mikleta prije negoli će poći u tajni posjet ljubljenoj udovici Poloniji, šalje nas da mu pristavimo trpezu:

MIKLETA: „Na ti, brače, ovu mošnjicu. Tu je munite pet škuda. Pođi, spenđaj na tvoj inačica, da se banketa. Čini da je svega gospodski: kupi kokoša, pulastra, gusaka, pataka, golubica, kosovića, jarebica. Čini da je vedeletta, lonzu praščeva, kobasica. Čini da su torte dopo pasto. Veće inačicaa nađi ko se dalakta lijepo spremnjevati; i hodi veće se ne obziraj i donesi što ti ostane“

(Martin Benetović: Hvarkinja)

Gospodin Petar te ribari Paskoje i Nikola sjede uz ognjište:

„Pak reče: opet grem, i doni
ne mala
Kus ponačeta prem s kruhom
kaškavala,
Paprenjakov, vina i voća pripravi,
Tuj tko hti - užina, tko ne hti
ostavi“

(Petar Hektorović: Ribanje i ribarsko prigovaranje)

„Sjedeći za trpezom s mojijem Tudeškom, a pečeno bijahu donijeli - pjat, u njem kapun. Gledam ali je guska ali što drugo: onako velika kapuna moje oči nigda nijesu prije vidjele. Ispečen ? Gledah ali je isprigan ali je ispečen: imaše njeku hrustu na sebi koja mi oči zanošaše, srce mi veseljaše, apetit otvaraše. Oko njega dvije jarebice oblahne, a sok iz njih rosi. Pjat urešavahu s strane peća vitelja mesa od mlijeka, koja para da govoraše: - jedj me, jedj me, i polovica zadnja od zečića, lardica okolo nazadijevana, a garofalići neistučeni nakićena, koja para na trpezi mirisom da stvaraše veselo, drago prolitje. A na krajijeh od plitice uokolo nakitili bijehu kosovića, dragijeh kosovića, koji paraše da se uokolo ukitili bijehu i da u veras pojući govorahu: „blaženi uzmite“.

I u tjezijeh delicijah stojeći u kontemplacijoni, bijah otišao in estasis ..... Ja imam, kažem, dobrovoljno činit i što mi je mučno činit: ma ne mogoh srcu odoljet: otkinuh krilo od onoga kapuna, stavih ga prida nj, drugo otkinuh, stavih ga prida me; napih mu: „Trink, misser Ugo! Star alegro, signora star vostra! Što ć' ino?

Intertenjah ga s galanterijom, založih se i trjema kosovići, okusih i jarebičice; bogmu 'tjeh i rukom igrat u parti sekrete od onoga slavnoga kapuna; pun bješe nadjeven kao jedan kuljen njekijeh ptičica pritiljahnijeh; zalaga se svakom kao mekom smokvicom, a s mjendeoci, s lučcom, (su)hvicami, speciicom; bogmu i toga pouzeh“.

(Marin Držić: Dundo Maroje, drugi čin, prizor prvi - Pomet)

„Gospoda jidu ribu kojoj je glava daleko od repa“
(narodna uzrečica)

U Dubrovačkom Statutu (Liber statutorum civitatis Ragusii) kodificiranom godine 1272. godine donosi jednu od najstarijih sačuvanih vijesti o hrvatskim božićnim običajima uopće, te nedvojbeno najstariju sačuvanu vijest o tradiciji paljenja badnjaka u hrvatskim krajevima, gdje se kaže (deveta glava prve knjige Statuta): *Neka se zna da Badnjak nakon večernje dubrovački nokjeri (zapovjednici brodova) i mornari dolaze gospodinu knezu u Dvor i sa sobom donose badnjak te ga nalože na vatri veseleći se, a gospodin knez im, kako dolikuje njegovoj kneževskoj časti, od svega daje za kolendavanje ´pro kallendis´ dva perpera i piće*. Stari pučki običaj, koji se održao do današnjih dana, je i čašćenje („travalo“) kolendara (kolendari – oni koji pjevaju; kolenda – napjev) *priklama, mantalom, mnjendulima* i *kupicom rakije travarice*. Na Badnji dan se strogo pridržavalo posta. Za objed se pripravljala *„panata“* (kruh ili pšenični beškot s vodom na ulje, picom česna i lovorikom). Nije se prakticirala obilna večera, već „popara“ (juha na ribi) sa zeljem, ili izrezani komadići butarge iz Trpnja (trpanjsku butargu od cipola nazivali su zbog vrsnoće „pelješkim kavijarom“), ili slana srđela s malo kavolina, ili bakalar, te za slatko prikle, jabuke i naranče.

Prije Marulićevog, Hektorovićevog i Držićevog vremena, prije njihovih usputnih opisa jela i obroka, sačuvano je nešto podataka o prehrani u Dalmaciji u statutima tih gradova, u kojima se nalaze propisi za ribare kao i dokumenti o ribarskim staležima.

Najstarija isprava o našem ribarstvu izdana je oko 995. godine u Zadru (sačuvana u prijepisu iz 11. ili 12 stoljeća pisana dalmatinskom beneventanom - po tal. gradu Beneventu; vrsta srednjovjekovnog pisma, prenesenog iz Italije u Hrvatsku u 10. stoljeću).

Dugi otok, Villa rusticae I st. n.e.

Telašćica je bila naseljena od davnih vremena, o čemu svjedoče ostaci rimskog kompleksa Vlla ristica u Maloj Proversi. Smatra se da je ribolov na ovom području bio jedna od važnih djelatnosti za opstanak čovjeka od prapovijesti. U X. stoljeću prvi se puta, u jednom dokumentu, spominje hrvatsko ribarstvo.

Darovnica (prijevod Isprave na hrvatski jezik)
kojom zadarski plemići ustupaju Samostanu svetoga Krševana u Zadru svoje pravo ribarenja na otoku Tilagu (hrvatski prijevod)

U vrijeme zadarskoga priora gospodina Maja bila su zbog javnih potreba prodana ribolovišta:

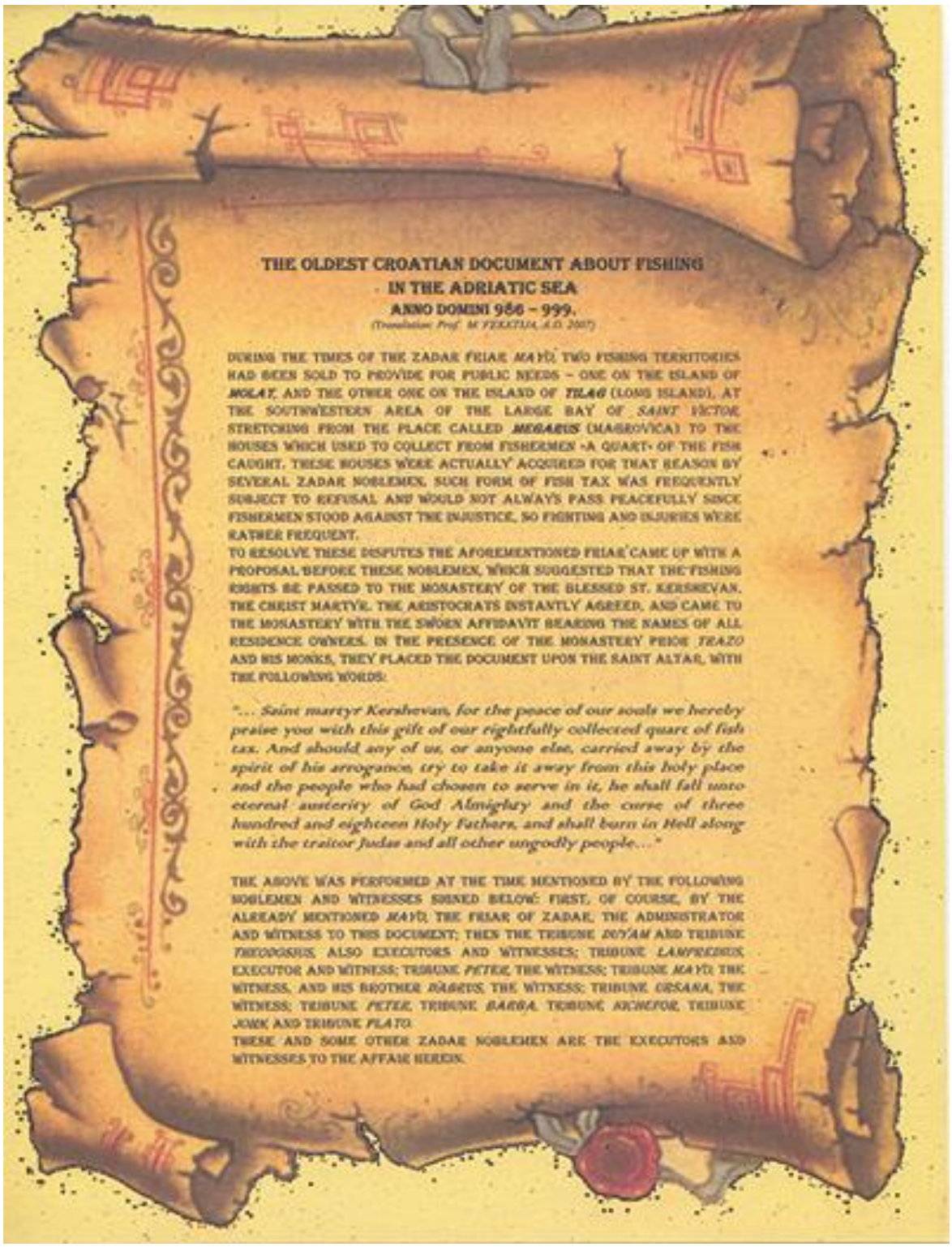
- jedno na otoku Molatu,
-drugo na Tilagu u velikoj Uvali svetog Viktora s jugozapadne strane koje počinje od mjesta koje se zove Megarus i ide sve do kuća koje su običavale davati mnogim zadarskim plemićima četvrti dio lovine. Zbog toga što su se često pri diobi ribe svađali i međusobno ranjavali sječimice i parajući, rečeni prior je sa svojim plemićima učinio vijeće po kojem bi se spomenuto ribolovište ustupilo Samostanu blaženoga Krševana Kristova mučenika. To je i učinjeno; naime, odmah je došao do crkve rečenoga mučenika s darovnim pismom u kojem su bila popisana imena svih onih plemića. A to su darovno pismo u nazočnosti opata Trasona i njegove braće položili na sveti oltar govoreći:

> „Prikazujemo tebi, preblaženi mučeniče Krševane, za spas svojih duša dar dosadanjega našeg ribolovišta. I ako bi tko od naših ili drugih, nadahnut duhom oholosti, od tvoga svetoga samostana ili od samostanskih vlasti koje tebi služe u tom samostanu pokušao oteti, neka naiđe na srdžbu svemogućega Boga i neka bi imao prokletstvo 318 otaca i neka na sudnji dan bude s Judom izdajnikom i sa svim nepravednima bačen u pakao.“

To su dokončali u vrijeme koje je gore navedeno potpisani plemići i svjedoci, u prvom naime redu prior Zadra Majo, pokretač i svjedok. Tribun Dujam, tribun Teodozije, pokretači i svjedoci. Tribun Lampridije, pokretač i svjedok. Tribun Petar, svjedok. Tribun Majo, svjedok. Dobro njegov brat, svjedok. Tribun Ursonja, svjedok. Tribun Petar. Tribun arba. Tribun Nicifor. Tribun Ivan. Tribun Plato. Ovi gore navedeni i nemali broj drugih Zadrana ove su stvari pokretači i svjedoci.

Franjo Rački

Documenta Historiae Chroaticae periodum antiquam illustrantia, Zagrabiae 1877., str. 25.-26., dokument br. 2



THE OLDEST CROATIAN DOCUMENT ABOUT FISHING IN THE ADRIATIC SEA

ANNO DOMINI 986 – 999.

(Translation: Prof. M. PERKUTIN, A.D. 2007)

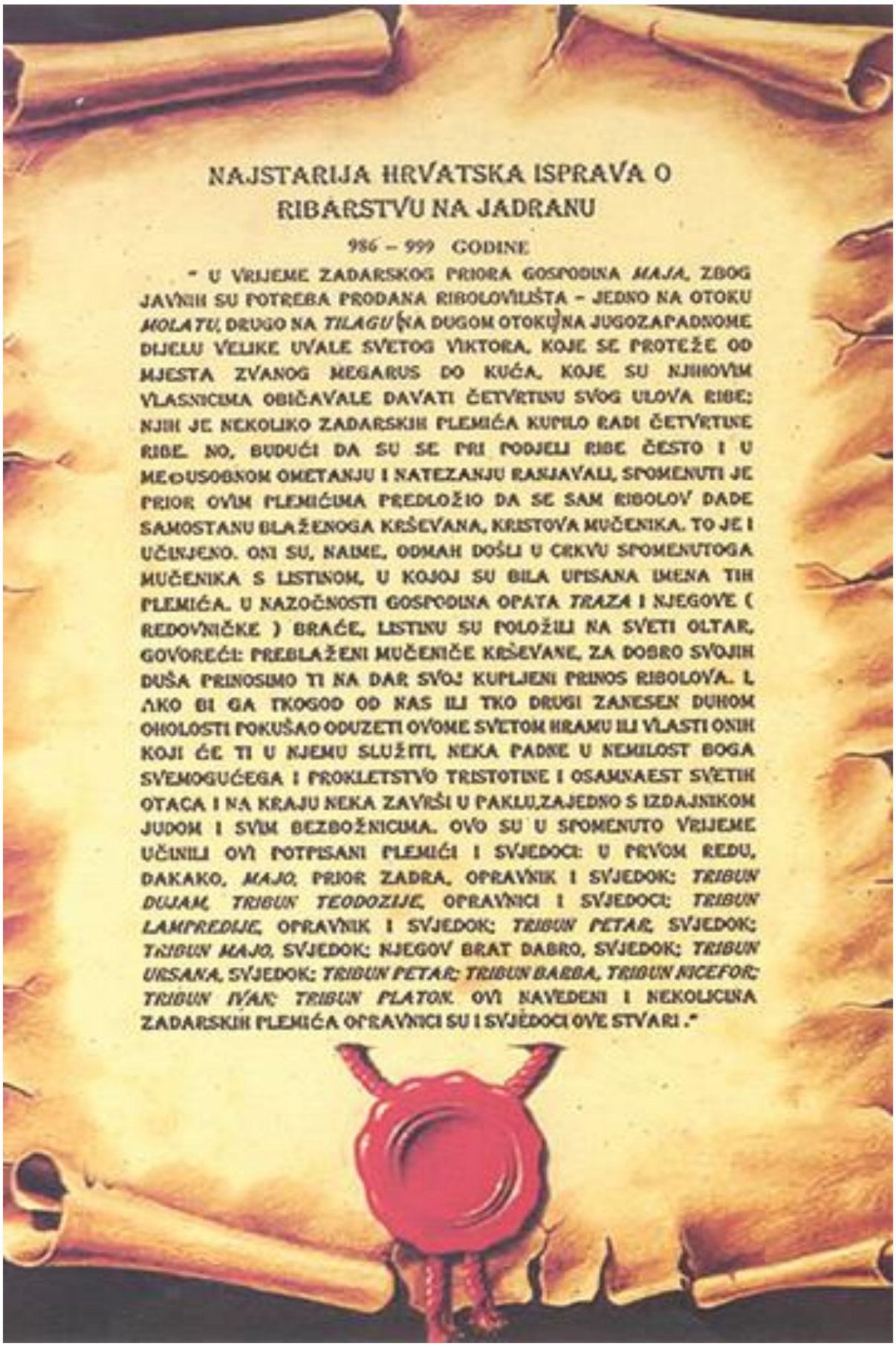
DURING THE TIMES OF THE ZADAR FRIAR *MAVO*, TWO FISHING TERRITORIES HAD BEEN SOLD TO PROVIDE FOR PUBLIC NEEDS – ONE ON THE ISLAND OF ***MOLAT***, AND THE OTHER ONE ON THE ISLAND OF ***TILAG*** (LONG ISLAND), AT THE SOUTHWESTERN AREA OF THE LARGE BAY OF *SAINT VICTOR* STRETCHING FROM THE PLACE CALLED ***MEGARIS*** (MAGEOVICA) TO THE HOUSES WHICH USED TO COLLECT FROM FISHERMEN »A QUART« OF THE FISH CAUGHT. THESE HOUSES WERE ACTUALLY ACQUIRED FOR THAT REASON BY SEVERAL ZADAR NOBLEMEN. SUCH FORM OF FISH TAX WAS FREQUENTLY SUBJECT TO REFUSAL AND WOULD NOT ALWAYS PASS PEACEFULLY SINCE FISHERMEN STOOD AGAINST THE INJUSTICE, SO FIGHTING AND INJURIES WERE RATHER FREQUENT.

TO RESOLVE THESE DISPUTES THE AFOREMENTIONED FRIAR CAME UP WITH A PROPOSAL BEFORE THESE NOBLEMEN, WHICH SUGGESTED THAT THE FISHING RIGHTS BE PASSED TO THE MONASTERY OF THE BLESSED ST. KERSHEVAN, THE CHRIST MARTYR. THE ARISTOCRATS INSTANTLY AGREED, AND CAME TO THE MONASTERY WITH THE SWORN AFFIDAVIT BEARING THE NAMES OF ALL RESIDENCE OWNERS. IN THE PRESENCE OF THE MONASTERY PRIOR *TRAZO* AND HIS MONKS, THEY PLACED THE DOCUMENT UPON THE SAINT ALTAR, WITH THE FOLLOWING WORDS:

"... Saint martyr Kershevan, for the peace of our souls we hereby praise you with this gift of our rightfully collected quart of fish tax. And should any of us, or anyone else, carried away by the spirit of his arrogance, try to take it away from this holy place and the people who had chosen to serve in it, he shall fall unto eternal austerity of God Almighty and the curse of three hundred and eighteen Holy Fathers, and shall burn in Hell along with the traitor Judas and all other ungodly people..."

THE ABOVE WAS PERFORMED AT THE TIME MENTIONED BY THE FOLLOWING NOBLEMEN AND WITNESSES SIGNED BELOW: FIRST, OF COURSE, BY THE ALREADY MENTIONED *MAVO*, THE FRIAR OF ZADAR, THE ADMINISTRATOR AND WITNESS TO THIS DOCUMENT; THEN THE TRIBUNE *DOJAM* AND TRIBUNE *THEODOSIUS*, ALSO EXECUTORS AND WITNESSES; TRIBUNE *LAMPRECHUS*, EXECUTOR AND WITNESS; TRIBUNE *PETER*, THE WITNESS; TRIBUNE *MAVO*, THE WITNESS, AND HIS BROTHER *DRAGUS*, THE WITNESS; TRIBUNE *GRSANA*, THE WITNESS; TRIBUNE *PETER*, TRIBUNE *BARBA*, TRIBUNE *ARCHIFOR*, TRIBUNE *JOHN* AND TRIBUNE *PLATO*.

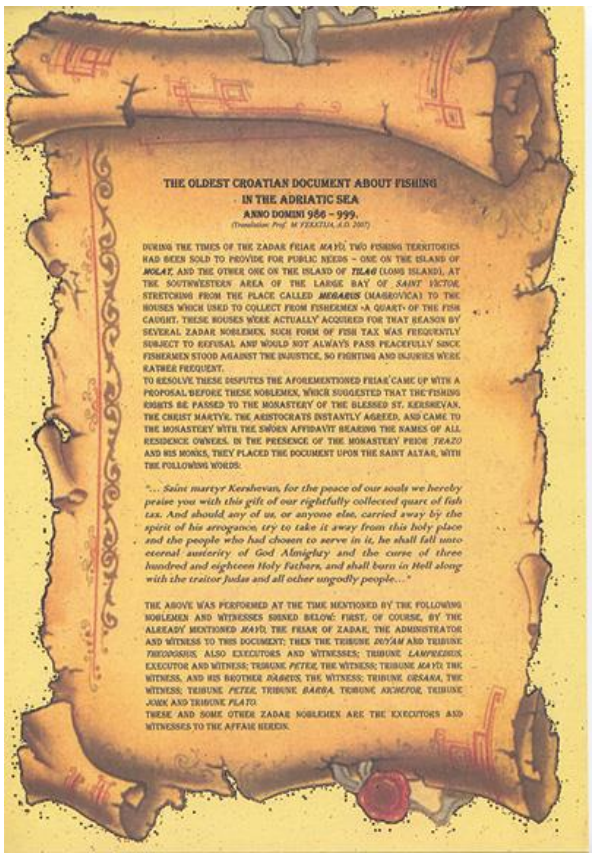
THESE AND SOME OTHER ZADAR NOBLEMEN ARE THE EXECUTORS AND WITNESSES TO THE AFFAIR HEREIN.



NAJSTARIJA HRVATSKA ISPRAVA O RIBARSTVU NA JADRANU

986 – 999 GODINE

" U VRIJEME ZADARSKOG PRIORA GOSPODINA *MAJA*, ZBOG JAVNIH SU POTREBA PRODANA RIBOLOVIŠTA – JEDNO NA OTOKU *MOLATU*, DRUGO NA *TILAGU* (NA DUGOM OTOKU) NA JUGOZAPADNOME DIJELU VELIKE UVALE SVETOG VIKTORA, KOJE SE PROTEŽE OD MJESTA ZVANOG MEGARUS DO KUĆA, KOJE SU NJIHOVIM VLASNICIMA OBIČAVALE DAVATI ČETVRTINU SVOG ULOVA RIBE; NJIH JE NEKOLIKO ZADARSKIH PLEMIĆA KUPILO RADI ČETVRTINE RIBE. NO, BUDUĆI DA SU SE PRI PODJELI RIBE ČESTO I U MEĐUSOBNOM OMETANJU I NATEZANJU RANJAVALI, SPOMENUTI JE PRIOR OVIM PLEMIĆIMA PREDLOŽIO DA SE SAM RIBOLOV DADE SAMOSTANU BLAŽENOGA KRŠEVANA, KRISTOVA MUČENIKA. TO JE I UČINJENO. ONI SU, NAIME, ODMAH DOŠLI U CRKVU SPOMENUTOGA MUČENIKA S LISTINOM, U KOJOJ SU BILA UPISANA IMENA TIH PLEMIĆA. U NAZOČNOSTI GOSPODINA OPATA *TRAZA* I NJEGOVE (REDOVNIČKE) BRAĆE, LISTINU SU POLOŽILI NA SVETI OLTAR, GOVOREĆI: PREBLAŽENI MUČENIČE KRŠEVANE, ZA DOBRO SVOJIH DUŠA PRINOSIMO TI NA DAR SVOJ KUPLJENI PRINOS RIBOLOVA. I AKO BI GA TKOGOD OD NAS ILI TKO DRUGI ZANESEN DUHOM OHOLOSTI POKUŠAO ODUZETI OVOME SVETOM HRAMU ILI VLASTI ONIH KOJI ĆE TI U NJEMU SLUŽITI, NEKA PADNE U NEMILOST BOGA SVEMOGUĆEGA I PROKLETSTVO TRISTOTINE I OSAMNAEST SVETIH OTACA I NA KRAJU NEKA ZAVRŠI U PAKLU,ZAJEDNO S IZDAJNIKOM JUDOM I SVIM BEZBOŽNICIMA. OVO SU U SPOMENUTO VRIJEME UČINILI OVI POTPISANI PLEMIĆI I SVJEDOCI: U PRVOM REDU, DAKAKO, *MAJO*, PRIOR ZADRA, OPRAVNIK I SVJEDOK; *TRIBUN DUJAM*, *TRIBUN TEODOZIJE*, OPRAVNICI I SVJEDOCI; *TRIBUN LAMPREDIJE*, OPRAVNIK I SVJEDOK; *TRIBUN PETAR*, SVJEDOK; *TRIBUN MAJO*, SVJEDOK; NJEGOV BRAT DABRO, SVJEDOK; *TRIBUN URSANA*, SVJEDOK; *TRIBUN PETAR*; *TRIBUN BARBA*, *TRIBUN NICEFOR*; *TRIBUN IVAN*; *TRIBUN PLATON*. OVI NAVEDENI I NEKOLICINA ZADARSKIH PLEMIĆA OPRAVNICI SU I SVJEDOCI OVE STVARI ."

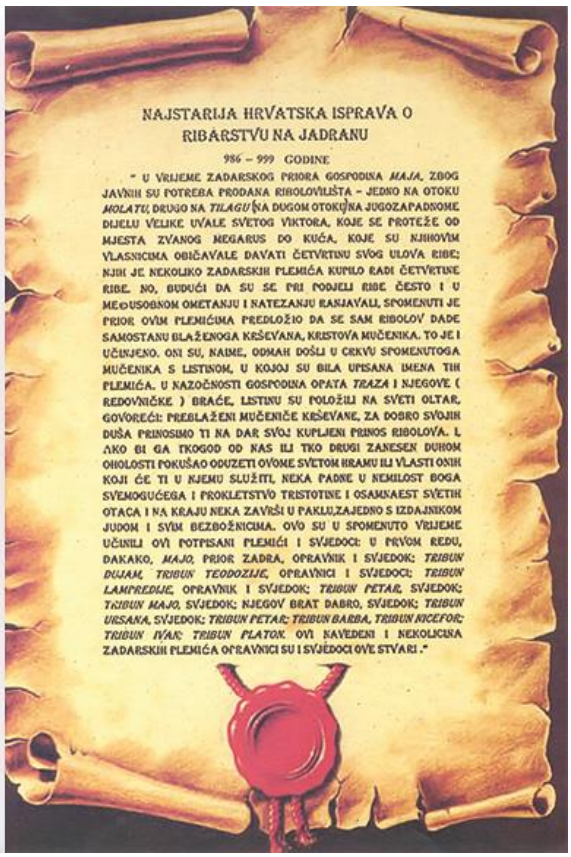


THE OLDEST CROATIAN DOCUMENT ABOUT FISHING
IN THE ADRIATIC SEA
ANNO DOMINI 986 – 999.
(Translation Prof. M YEXXTIJA, A.D. 2007)

DURING THE TIMES OF THE ZADAR FRIAR *MAYO*, TWO FISHING TERRITORIES HAD BEEN SOLD TO PROVIDE FOR PUBLIC NEEDS – ONE ON THE ISLAND OF *MOLAT*, AND THE OTHER ONE ON THE ISLAND OF *TILAG* (LONG ISLAND), AT THE SOUTHWESTERN AREA OF THE LARGE BAY OF *SAINT VICTOR*, STRETCHING FROM THE PLACE CALLED *MEGARUS* (MAGROVICA) TO THE HOUSES WHICH USED TO COLLECT FROM FISHERMEN -A QUART- OF THE FISH CAUGHT. THESE HOUSES WERE ACTUALLY ACQUIRED FOR THAT REASON BY SEVERAL ZADAR NOBLEMEN. SUCH FORM OF FISH TAX WAS FREQUENTLY SUBJECT TO REFUSAL AND WOULD NOT ALWAYS PASS PEACEFULLY SINCE FISHERMEN STOOD AGAINST THE INJUSTICE, SO FIGHTING AND INJURIES WERE RATHER FREQUENT.
TO RESOLVE THESE DISPUTES THE AFOREMENTIONED FRIAR CAME UP WITH A PROPOSAL BEFORE THESE NOBLEMEN, WHICH SUGGESTED THAT THE FISHING RIGHTS BE PASSED TO THE MONASTERY OF THE BLESSED ST. KERSHEVAN, THE CHRIST MARTYR. THE ARISTOCRATS INSTANTLY AGREED, AND CAME TO THE MONASTERY WITH THE SWORN AFFIDAVIT BEARING THE NAMES OF ALL RESIDENCE OWNERS. IN THE PRESENCE OF THE MONASTERY PRIOR *TRAZO* AND HIS MONKS, THEY PLACED THE DOCUMENT UPON THE SAINT ALTAR, WITH THE FOLLOWING WORDS:

"... Saint martyr Kershevan, for the peace of our souls we hereby praise you with this gift of our rightfully collected quare of fish tax. And should any of us, or anyone else, carried away by the spirit of his arrogance, try to take it away from this holy place and the people who had chosen to serve in it, he shall fall into eternal austerity of God Almighty and the curse of three hundred and eighteen Holy Fathers, and shall burn in Hell along with the traitor Judas and all other ungodly people..."

THE ABOVE WAS PERFORMED AT THE TIME MENTIONED BY THE FOLLOWING NOBLEMEN AND WITNESSES SIGNED BELOW: FIRST, OF COURSE, BY THE ALREADY MENTIONED *MAYO*, THE FRIAR OF ZADAR, THE ADMINISTRATOR AND WITNESS TO THIS DOCUMENT; THEN THE TRIBUNE *DOYAM* AND TRIBUNE *THEODOSIUS*, ALSO EXECUTORS AND WITNESSES; TRIBUNE *LAMPREDIUS*, EXECUTOR AND WITNESS; TRIBUNE *PETER*, THE WITNESS; TRIBUNE *MAYO*, THE WITNESS, AND HIS BROTHER *BARBUS*, THE WITNESS; TRIBUNE *URSANA*, THE WITNESS; TRIBUNE *PETER*, TRIBUNE *BARBA*, TRIBUNE *NICHEFOR*, TRIBUNE *JOHN* AND TRIBUNE *PLATO*.
THESE AND SOME OTHER ZADAR NOBLEMEN ARE THE EXECUTORS AND WITNESSES TO THE AFFAIR HEREIN.



NAJSTARIJA HRVATSKA ISPRAVA O
RIBARSTVU NA JADRANU

986 – 999 GODINE

" U VRIJEME ZADARSKOG PRIORA GOSPODINA *MAJA*, ZBOG JAVNIH SU POTREBA PRODANA RIBOLOVILIŠTA – JEDNO NA OTOKU *MOLATU*, DRUGO NA *TILAGU* (NA DUGOM OTOKU) NA JUGOZAPADNOME DIJELU VELIKE UVALE SVETOG VIKTORA, KOJE SE PROTEŽE OD MJESTA ZVANOG MEGARUS DO KUĆA, KOJE SU NJIHOVIM VLASNICIMA OBIČAVALE DAVATI ČETVRTINU SVOG ULOVA RIBE; NJIH JE NEKOLIKO ZADARSKIH PLEMIĆA KUPILO RADI ČETVRTINE RIBE. NO, BUDUĆI DA SU SE PRI PODJELI RIBE ČESTO I U MEĐUSOBNOM OMETANJU I NATEZANJU RANJAVALI, SPOMENUTI JE PRIOR OVIM PLEMIĆIMA PREDLOŽIO DA SE SAM RIBOLOV DADE SAMOSTANU BLAŽENOGA KREŠEVANA, KRISTOVA MUČENIKA. TO JE I UČINJENO. ONI SU, NAIME, ODMAH DOŠLI U CRKVU SPOMENUTOGA MUČENIKA S LISTINOM, U KOJOJ SU BILA UPISANA IMENA TIH PLEMIĆA. U NAZOČNOSTI GOSPODINA OPATA *TRAZA* I NJEGOVE (REDOVNIČKE) BRAĆE, LISTINU SU POLOŽILI NA SVETI OLTAR, GOVOREĆI: PREBLAŽENI MUČENIČE KREŠEVANE, ZA DOBRO SVOJIH DUŠA PRINOSIMO TI NA DAR SVOJ KUPLJENI PRINOS RIBOLOVA. I AKO BI GA TKOGOD OD NAS ILI TKO DRUGI ZANESEN DUHOM OHOLOSTI POKUŠAO ODUZETI OVOME SVETOM HRAMU ILI VLASTI ONIH KOJI ĆE TI U NJEMU SLUŽITI, NEKA PADNE U NEMILOST BOGA SVEMOGUĆEGA I PROKLETSTVO TRISTOTINE I OSAMNAEST SVETIH OTACA I NA KRAJU NEKA ZAVRŠI U PAKLU,ZAJEDNO S IZDAJNIKOM JUDOM I SVIM BEZBOŽNICIMA. OVO SU U SPOMENUTO VRIJEME UČINILI OVI POTPISANI PLEMIĆI I SVJEDOCI: U PRVOM REDU, DAKAKO, *MAJO*, PRIOR ZADRA, OPRAVNIK I SVJEDOK; *TRIBUN DUJAM, TRIBUN TEODOZIJE*, OPRAVNICI I SVJEDOCI; *TRIBUN LAMPREDIJE*, OPRAVNIK I SVJEDOK; *TRIBUN PETAR*, SVJEDOK; *TRIBUN MAJO*, SVJEDOK; NJEGOV BRAT DABRO, SVJEDOK; *TRIBUN URSANA*, SVJEDOK; *TRIBUN PETAR; TRIBUN BARBA, TRIBUN NICEFOR; TRIBUN IVAN; TRIBUN PLATON*. OVI NAVEDENI I NEKOLICINA ZADARSKIH PLEMIĆA OPRAVNICI SU I SVJEDOCI OVE STVARI."

Iz statuta Izole 1360. godine, glava 39.. kazuje:

„Zapovjedamo, da se nijedan ribar ne usudi prodavati ljudima usmrđene ili pokvarene ribe, jer će biti globljen sa 20 solida, a riba će se baciti u more u prisustvu sudaca komune“.

Statut grada Splita zapisan 1385. godine, govori nam i o prehrani u 14. stoljeću, a nekoliko je odredbi o prodaji ribe. Tako čitamo da se svježa riba treba prodati onoga dana kada stigne u gradsku luku „i to na ribljem trgu a ne drugdje i to stojećke“. Zatim se navodi da ribari „moraju izručiti i prodavati ribu onima koji hoće da je kupe prema starom običaju, to jest salpe po 8 denara, tunje po 3 denara, šnjure po 2 denara, skuše po 2 denara, a svu (ostalu sitnu) ribu po 2 denara libre (težine).

Važno je bilo i maslinovo ulje. Stoga u Statutu stoji i to da svi oni koji budu nasađivali vinograde moraju „dobro i stručno zasaditi šest sadnica (stabala) maslina i obrađivati ih“. Određeno je i to kako će knez ili netko iz gradske uprave obilaziti Splitsko polje i Šoltu da utvrde „da li se masline zasađuju kako to traži Statut“.

Na obilnost ribe u Šibenskom kanalu i Prokljanskom jezeru upozorava još u 15. stoljeću Šibenčanin Juraj Šižgorić, jedan od prvih naših humanista. Pišući o svom rodnom gradu, ističe, kako se Šibenski kanal odlikuje obiljem tunja, koji tu dosežu ogromnu veličinu. Delikatnom ribom, koju je krio u dubinama kanal svakog mjeseca, gostila su se gospoda šibenska i skradinska. Kao osobitu poslasticu Šižgorić spominje „krunati zubatac“ u mjesecima, kad sunce leži u Raku, Lavu i Djevici, dakle ljeti. Ta je riba bila na velikoj cijeni i kao specijalitet šibenskih voda, jer i po tradiciji onog vremena lovila se još samo u Helespontu. I Šibenčanin Petar Difinko (16. stoljeće) u svojoj pjesmi „U pohvalu od grada Šibenika“ navodi „krunati zubatac“ kao poseban zalogaj, a Juraj Šižgorić ističe, kako se je, kad je sunce ležalo u Biku (travanj, svibanj), udicom iz morskih dubina vadilo veliko mnoštvo gira i špara, dok se glavata riba: salpe, škarpine, oslići, lubini, glavoči, zlatni pargi ..... lovila svakodnevno u velikim množinama. U cijeni su bili i iglice, palamide, lovrate i trlje.

Uz Šibenski kanal po vrsti ribe isticalo se u svim vremenima Skradinsko jezero, koje je obilovalo i ugorima i „stonogim racima, duge jedan palac“, - kozicama. U zamuljenim dubinama rijeke Goducchia (Čikole) i u jezeru kod Skradina puzalo je veliko mnoštvo jegulja, koje se nisu redovno hvatale.

Kao vrstom tako se i mnoštvom ribe odlikovala uvala Zlosela. Brojni potoci, koji se s brda spuštaju i miješaju sa slanom vodom, vabili su u taj kanal svakovrsnu ribu u velikim jatima u svako godišnje doba. Za zimskih mjeseci, osobito kad je studen bila osjetljiva, u kanal su se zalijetali cipli babaši i balavci. Početkom su proljeća njegove vode obilovale menolama, u mjesecu svibnju zalijetao se amo golub, ljeti je bilo u obilju srdela i skuša, a u jeseni gira. Ožujak i travanj obilovali su sipama.

Među šibenskim otocima, na kojima su žitelji lovili najviše ribu su: Zlarin, Prvić i Žirje. Osobito su dva posljednja otoka davala veliki broj ribara, koji su sa svojih četrdeset mreža za skuše, srdele i gire, sa svojim tonarama i parangalima hvatali svakodnevno veliku količinu ribe, i koji su i u odredbama općine dolazili u obzir kao ribari od zanata. U šibenskom je moru važan bio lov na srdele, a i lov na tune, kao i u Novigradu za vrijeme mletačke republike. Zbog dolaska ribara sa Lošinja na njihovo more, u šibenskom Vijeću građana i puka 22. prosinca 1695. godine se tražilo, da se zabrani Lošinjanima da ribaju u Šibenskom kanalu.

Dalmatinski su gradovi svojim statutima, svestranim zakonskim propisima određivali sve ono, što je bilo nužno za osiguranje životnih interesa, ukoliko im kao podanicima republike autonomija nije bila stegnuta komercijalnom politikom Venecije, koja je favorizirala glavni grad ubijajući život ostalih primorskih mjesta. kako su zakonski propisi predviđali, da gradovi budu dovoljno opskrbljeni živežnim namirnicama, te su normirali cijene i „udarili“ kazne za

svaki prekršaj, tako je i prodaja i rasparčavanje ribe bilo podvrgnuto kontroli upravnih organa. Tako prema odredbama šibenskog statuta ribari nisu smjeli prodavati ribu na drugom mjestu u gradu, već na mulu ispod palače knezova i na mesarnici. Ribu su morali iskrcavati samo na općinskom mulu, a nisu smjeli početi prodavati, dok nisu svu ribu iznijeli iz lađa na spomenuti mul. Dalje, nisu smjeli prodavati ribu dok se nije njome prije opskrbio knez. Slične se odredbe nalaze i u statutima drugih gradova. Prekršaje su se kažnjavali globom i gubitkom ribe. Cijenu ribe određivali su giustizzier („pravičari“ - „procjenitelji“) prema prilikama vremena, ali su se ribari protiv ovih ograničenja kao i protiv zabrane ribolova, u nekim vodama, bunili tako da su dukalom (pismena odluka mletačkog dužda) 1510. godine šibenski ribari postigli slobodu ribolova i slobodno formiranje cijena. Zloupotrebljavajući tu slobodu podižući cijene, što dokazuje tužba općine, pa se dukalom 1539. godine opozvao prijašnji dukal naredbom, da se cijene formiraju po zadarskom cjeniku. Glede te naredbe, knez i kapetan Antonio Michiel 1561. godine izdao je cjenik. Po njemu se: riba prelazeći težinu jedne libre prodavala 5 bezza (mletački novac) ili 2 ″ solda po libri. Riba ispod te težine prodavala se naoko, osim barbuna (trlja), lovrata, arbora (arbun) i kanjca, koji se nisu prodavali na mjeru.

Određeniji od ovog je cjenik ribe po prilici istih godina za otok Hvar. Po njemu se riba prelazeći težinu jedne libre nije smjela prodavati više od dva solda po libri, sitna riba: girice, gavuni i slična, prodavala po jedan bez ili pol solda libra. Po jeftinijoj ribi može se zaključiti da su hvarski ribari iznosili veću količinu ribe na prodaju. Premda su šibenski ribari imali pogodnije uvjete za cijenu ribe, iako su se bunili, tako da je generalni providur Alnise Zorzi 8. studenog 1628. godine propisao novi cjenik i oštrije odredbe za ribare, podvrgavši ih strogoj reglementaciji (ustanovljenje određenih pravila, zakonsko uređivanje) obzirom na njihovo izmjenično obređivanje. Iz te odredbe doznajemo, da su glavni ribari u šibenskom kanalu bili Žirjani i Prvičani i da je u to doba stalno šest lađa imalo parangale. Ribari sa tratama (mreža potezača) ili mrežama za gavune (gavunere) morali su izmjenično po dvojica svaki ponedjeljak, srijedu i petak donositi u grad svu ulovljenu ribu. Žirjani su morali dolaziti u utorak i subotu, a Prvičani u nedjelju. Ribari sa tunerama i palandarama (trate za tune i palamide) morali su donositi u grad trećinu ulova, dok su ribari od parangala morali izmjenično po dvojica dolaziti sa ulovljenom ribom svake srijede, petka i subote i svakog posnog dana (vigilia) u godini. Na isti su se inačica morali ljeti izmjenjivati ribari sa tratama za srdele. Ko bi se ogriješio o ovu odredbu, mogao je izgubiti mrežu, ribu, platiti globu od 10 dukata, a mogao se kazniti i težim tjelesnim kaznama. Po ovome se može zaključiti, da je u šibenskom kotaru postojao vrstan ribarski stalež vezan određenim propisima, koji predstavljaju i neku organizaciju među samim ribarima. Zorzi je istodobno odredio i cjenik za svaku vrstu ribe pod prijetnjom globe od 10 dukata, izgona, zatvora i galere (kažnjeničko veslanje na galiji), a godine 1708. knez i kapetan Polo Trevizani objelodanio je novi cjenik pod prijetnjom globe od 25 lira i drugih kazni.

Prema dokumentima 1628. i 1708. riba se prodavala:

			1628	1708
Riba sa ljuskama	težine preko jedne libre	libra solida	6	6
Riba manja sa ljuskama (strugača)	„	„	4	5
Lignje	„	„	4	4
Sipe, raže, psi očišćeni	„	„	3	4
Hobotnice	„	„	2	4
Palamide	„	„	5	8
Tunj (trup)	„	„	4	6
Tunj (utroba)	„	„	---	7
Jegulje svježe	„	„	4	5
Srdelice	„	„	3	3
Skuša iz kanala	„	„	4	Cijena određena od giustizziera
Skuše svježe iz luke, ljeti	„	„	3	----
Šuri veći (šaruni)	„	„	2	3
Šuri manji	„	„	1 ″	----
Gavuni veliki	„	„	1 ″	3
Gavuni mali	„	„	----	2
Gruj, salpe i cipli	„	„	6	6
Gire, bilice	za gazetu	za gazetu	No. 20	No. 16
Gire modrice	„	„	No.---	No. 12
Srdele velike izvan luke	„	„	No. 15	No. 10
Zimoli	„	„	No. 25	No. 11

(Najobičniji novac, koji je kolao u Dalmaciji, bili su lireta i solid. Gazzeta i solid je sitan bakreni novac; gazzeta je vrijedila 2 solida (soldi). Od godine 1472.-1512. solid je odgovarao 1/200 lire, a bezzo je odgovarao 1/2 solda. Solid i gazzeta je i mletački novac jednake vrijednosti. Osim tih sitniša cirkulirao je u Dalmaciji naročiti sitan novac, tzv. bagatino ili kako su ga zvali, obol. Najprije se kovao za Šibenik godine 1485., za Zadar od 1491., Trogir 1492., Hvar 1493. Bagatin je sitni bakreni novac ili mjedeni novac, a odgovarao je i 1 denaru mletačkom ili 1/12 solida, tako da je jedan solid imao 12 bagatina, a 1 lireta je imala 20 solida).

Suvišna se riba spremala posoljena i udimljena a prodavala se prema gornjem cjeniku uz povišicu od jednog solida po libri. U spremanju ribe šibenski su ribari imali veliku pogodnost, što je sol bila proizvod šibenskog okruga. Ta se prednost znala cijeniti, osobito onda, kad je proizvodnja soli bila nepovoljna. Tako je zabilježeno, da su ribari pretrpjeli veliku štetu 1638. godine, kad se uzastopce za dvije godine u šibenskim solanama proizvela vrlo mala količina soli.

Poslije Kandijskog rata (Kandija - Kreta; rat između Venecije i Turske započeo zbog Krete) 1646.-1669., dolazi do promijene strukture žitelja i ima sve manje ribara (a više ratara i trgovaca), građani ostaju bez dovoljnih količina ribe za hranu, jer ribari krijumčare ulov, tako da građani traže uspostavljanje reda.

U knjizi Cvita Fiskovića „Prilog poznavanju prehrane 16. i 17. stoljeća u Dalmaciji“ doznajemo kako korčulanski blagajnici bilježe u posebnu potrošačku knjižicu i sve novčane izdatke za hranu i ostale potrepštine dvora kneza, mletačkog predstavnika u gradu i na otoku Korčuli. Među tim bilješkama su i one pri uobičajenom kneževom kraćem službenom zasjedanju u Blatu. Pored podataka o jelu iz tih bilježaka, doznaje se i o drugim pojedinostima; potvrđuje se da se žito dobavljalo iz Pulje, ponekad i preko Hvara, kupovalo se i u pojedinih Korčulana, a prosijavalo se i mljelo u Korčuli. Stvari potrebite za službeni posjet prevozilo se

čamcem iz grada preko luke Prigradica, a odatle se teglećim životinjama ili ljudima prenosilo u Blato. Da se odoli lipanjskoj vrućini, dvorište kuće u kojoj je knez i njegova pratnja smjestiše , očistilo se i u njemu na motkama oblikovala i poput visoke seoske odrine uzdigla sjenica prekrita suhim granjem. U hladu pod njom postavilo se drveni stol i sjedalice izdjelane i sastavljene posebno da se tu može blagovati. Naručio se i sapun za umivanje. Dakle potpuno ladanjski, jednostavno ali udobno, očito po običaju renesansnog provađanja na selu. Nabavljalo se i vino za one ribare koji su za vrijeme boravka kneza i njegove pratnje ribarili i snadbjevali ih ulovljenom ribom. Kneževoj pratnji, koja sačinjavaše po blagajnikovom izrazu „dvor", pripadahu i konji za prijenos hrane, pića i stvari, praćeni prema prigodi seljacima i seljankama. „Dvoru" stajaše na raspolaganju za prijevoz, a i prijenos stvari općinska, a i biskupska lađa, tzv. „fregata", koja bijaše naoružana radi mogućeg napadaja gusara, pljačkaša ili neprijatelja u ovom pograničnom kanalu, koji se i ono vrijeme i ovdje zalijetahu".

Korčula, kao i drugi dalmatinski gradovi 17. stoljeća, ponajviše se opskrbljivala vlastitim proizvodima ili onima iz okolice. Iz blagajničkih izvještaja vidi se da tada u Korčuli ni bolja jela, ni slatkiši ni mirodije nisu stizali iz Venecije, kao što je to često bilo prije. Nadalje se iz njih vidi da su se u Korčuli, kao širom Dalmacije, pripremala, pekla i varila mnoga jela na različite inačicae, a da se ponegdje pri pravljenju slatkiša pokazala istančanost razvijena okusa. Iz bilježnica se doznaje, da se na Korčuli mijesio i pekao kruh od bijelog brašna pšenice ..."Od žita samljevenog, otrijebljenog i prosijanog u Korčuli pravili su se kolači, popečene škanjatice, pogače s nadodatkom sira i gniznaci".

Danas su potpuno u zaborav otišle ***Korčulanske Martinjske lojenica***, koje su se posluživale za dan Svetog Martina (Martinje) nakon večere, koja se sastojala od: tanjura kupusa i slane srdele ili još bolje salamastrane gire, gruj sušen u dimu a lešo, dvi fete pršuta, zatim martinjska pečenka, pečenica, tj. pečeni ovčji but špikan slaninom, češnjakom i ružmarinom, a mazan maslinovim uljem. Umjesto ovčjeg buta radila se jareća brižola pečena na gradele i na kraju – „dulcis in fundo Martinov kruh, „lojenica" koja se donosi na stol topla iz peći i odmah jede, jer nije toliko ukusna kad se ohladi. Obično se blagoslovila za stolom i poslije zalogaja lojenice opet se kucaju čašama punim vina.

Lojenice*: 1 kg bijelog brašna, 10 dag rastopljenog janjećeg loja, 10 dag maslaca, 2 dag kvasca, 5 dag suhog grožđa, 3 dag sjemenki pinjola, šećer po volji. Tko želi može dodati mirodija koji mu prijaju: klinčić, papar, cimet.*

Sve se to mijesi kao kruh, a posoli morskom solju. Napravi se okrugle komade kruha, tako nekih 15 cm u promjeru koje se onda s gornje strane pomažu maslinovim uljem i razrežu malko nožem uzduž i poprieko, tako da kad je ovaj kruh pečen, urešen je rascvalim kockicama. Tko ne podnosi loj može mijesiti samo s maslacem. Tada je to – maslenica.

Meso se jelo svježe, sušeno ili posoljeno. Splitski pjesnik Jerolim Kavanjin (1641. – 1714.) u spjevu „Bogatstvo i uboštvo", nekoj vrsti enciklopedije dalmatinskog života, posebno spominje kuline, jezike, praseća stegna, meso teleta i kozlića. Drugi izvori govore i o goveđim tripicama i ostaloj ponutrici, zatim o pršutima, o mesu uzgojenih kunića, kokoši, tuka i fazana, o posoljenim grlicama i drugim malim pticama, o pečenju golubova ..... . Uglavnom su jela slična današnjim.

Ribe što su ih lovili i jeli Dalmatinci u starini saznajemo iz zapisa Marulića i Hektorovića. U drugim izvorima taj je popis ribljih krasota duži. Lovilo se, jelo, sušilo i solilo svu ribu i druge stanovnike mora koje i danas znamo i uživamo iz Jadrana. Kavanjin je tome dodao pastrve iz Jadra. Bila je poznata i zadimljena jegulja iz Neretve.

Od druge hrane ima zapisa o skuti, puini, siru, koji se dodavao žitnom tijestu da se umijese sirnice. Bila je poznata i riža.

Povrće je također slično današnjem: grah, salata, radič, tikvica, artičok, bob, loćika, krastavac, cvjetača, kupus, zelje, blitva, broskva, žutinica, ljutika, luk, koromač, šparoga, peršin, rotkvica, celer, kopra..... Jela su se razna sočiva.

Začina je isto tako bilo mnoštvo, počevši od kuhinjske soli, finog i običnog šećera, ulja i bijelog octa od kapule, šafrana, meda, slanine, masti, mlijeka, klinčića, kanele, papra, anisa i do - ružine vodice. Ružina vodica ili „voda rusata“, koju su u Dubrovniku koristili i kao lijek. „Bio je došao pitati malahno vode rusate er ga oko boli“, piše u komediji „Mada“. U literaturi se spominje i „sok cvitka rumena“, kojim je hvarski pjesnik Hanibal Lucić rashlađivao lice, grlo i prsi. Vjerojatno je i to „rusata voda“, koja je još navedena u komediji „Piero Muzuvijer“.

Pravila se ovako: „Postavljanje rumenih latica ruža skupa sa šećerom u staklenicu, koja se izlagala dulje vremena na osunčanim mjestima da se napravi ružin sok, običavalo se tako raditi još nedugo u Dalmaciji. Taj se sok umetao u slatkiše. Ružine latice su se ulagale u staklenice ispunjene rakijom i isto izlagale. Među slatkišima koje su u Dalmaciji jeli naši preci navode se veliki i mali paprenjaci, koji su se spravljali od brašna, meda i šafrana, zatim različiti slatkiši s ukuhanim voćem, pravljeni i s mirisnim korijandarom, sjemenjem pinije, bajama, sjemenkama pipuna cibibom; marcipan, prisnaci koji su se pravili s jajima i svježim sirom, ravioli, torte s jajima i mlijekom, sirnice, fritule, kalisoni....

U korčulanskih blagajnika od voća se spominje uglavnom ono što je rađalo na otoku Korčuli: bajami, lubenice, limuni, višnje, grožđe, orasi, marelice, šljive, naranče, zelene masline, breskve, rogači i pistaći. Drugi izvori još navode u Dalmaciji trešnje, jabuke, dunje, kruške, kestene, šipak, oskoruše i smokve. Uvozile su se datulje.

Iz tih starih zapisa saznajemo što se jelo, npr. u Korčuli: ... - nedjelja (često) tradicionalni ručak;
- goveđa juha s rižom, dalmatinska pašticada s njokima (posebno pripremljena govedina s kuglicama od tijesta preliveno s umakom), zelena salata, crno vino, i na kraju rožata (vrsta karamel pudinga) ili krostule
- crni rižoto (jelo od riže s komadićima lignje)
- pečena orada sa salatom od krumpira
pije se pošip, suho bijelo vino zlataste boje i profinjenog okusa;
nakon toga nastupa popodnevni odmor - pižolet (ili siesta)

za večeru;
- prženi patliđani (balancani), pržena riba (gerice, crneji, kanjci); salata od rajčice i pečenih paprika, i crno vino.

ili na Lastovu

- palenta na brodet od razne ribe; afumikana ili salamastrana riba (marinirane srdele na žaru nataknute na štapić); riba sušena u dimnjaku pa kuhana, ili pečena sa lastovskim zeljem; lešani jastog (manji na brodet)
- uz meso idu salata začinjene varenikom ili salsa od kapara;
- pije se lastovska maraština
- slatko: prikle, skalice, pandišpanj, kotonjata od dunja, mrkatunja ili mantala (kuha se 10 - 15 l masta (mošt), pšenice i bajama).

ili u drugim gradovima;

Dubrovnik: dobro vino, dobra voda, dobar kruh, dobra riba i dobro meso, pa i sladoled i slatkiši ... ,
Nin: slankasto močvarno tlo daje puno jegulja i riba,

Pirovac (Zloselo); velike količine raznih riba, sipa je opća hrana (love ih da stave lisnate grane u more na što sipe odlažu jaja, u proljeće) ...,

Murter; ima puno tuna a prstaca veličine 4 pariska palca ...,

Prvić: bogat otok, vina, ulja, murvi i voća...,

Čiovo: ulja, grožđa, riba....,

Split: u rijeci Salona/Hyader, živi izvrsna pastrva koju je jeo još i Dioklecijan, koji se poslije 20 godina vladavine povukao u svoju palaču i uživao 10 godina u ribi i povrću koje mu je osobito bilo drago.....,

Vransko jezero: u 18. stoljeću, bogato je jeguljama ali se ne iskorištavaju u velikoj mjeri i njom se hrane samo žitelji Pakoštana. Hvatali su ih tako da bi po dvojica ušla u jezero te gazeći po pličinama debelim konopom, čije bi krajeve držali i udarali po masnim jeguljama. Jedan dio bi usmrtili dok bi druge utekle.

Prema sačuvanim starim zapisima iz 16. i 17. stoljeća saznajemo da su sokači (stari hrvatski naziv za kuhare) krčkim knezovima pripremali ribu svake srijede, petka i subote dok je za post bila obvezna.

Iz zapisa Jurja Zrinskog pisanog 1600. godine saznajemo što je trebalo za stol:

„.. jednu ili dvi ladice oštrig i datal i prilikov što najveć more, lian na ocat grancepore i inih vsake fele primorskih stvari, ter naka dan i noć šetaju teklić s tuju somo...“

Petar Zrinski je 1610. godine od svojih podanika u Vinodolu naručio da mu hitno u Čakovec donesu „za njega i njegove prijatelje suhe hobotnice“. Krk, Rab i Pag bili su već stoljećima poznati po sušenju hobotnica, dok je na Rabu to bio poznati izvozni artikl naročito u Austriju, dok su soljenim opskrbljivali i Vatikan. U to vrijeme je bio poznat specijalitet, danas potpuno zaboravljen, dimljena ikra cipla.

Iz tog vremena poznat je naputak konzerviranja - mariniranja ribe: očišćenu ribu treba kuhati u blagoj salamuri 20 minuta. Kuhana riba se slagala u posude i zalijevala tekućinom od kuhanja. Tako pripremljena riba nazivala se galatina, galetina, zeladija, želadija (što danas nazivamo - hladetina). Taj kulinarski i ribarski termin poznat je zapravo već u 12. stoljeću u Dubrovniku koji je izvozio tako pripremljenu ribu.

Naputak iz 1552. govori nam kako pripremiti zubatce, komarče i pagare marinirane za izvoz u Anconu i Veneciju: riba se rasiječe na dva dijela i kuha u octu i soli. Nakon kuhanja slaže se u posude i zalijeva tekućinom od kuhanja. Tako pripremljena mogla je stajati tri do četiri mjeseca.

U tekućinu za kuhanje dodavali su klinčić, šafran, ružmarin i cimet, a marinirali su i jegulje, gire, ciple, šarune i tune.

U toj ti još rici ugori padaju,
kojino ognici beteg ne pridaju.
Rike te još nad slap riba slavom slove,
pržinom jere kljap zlatnom se tuj tove.
Tuj su psi brez straha, kino samo reže
na Turka i Vlaha i ujist jih preže.
Jezero nam blatno sedmo lito svih stran
ugore tad jatno meće iz sebe van.
Raci još stonogi, kozice kih zovu,
od pelja su mnogi, i ti pri nas plovu.
Pri gradu ovomu zubatac krunasti,
a ne pri inomu, najde se u časti.
I to je podobno, čast se taj pristoji,
ofdi er osobno s kraljem broj rib stoji,
ke ima svud more najplemenitije,
ofdi kralja dvore, pašom svaka tije.

(odlomak iz „U pohvalu od grada Šibenika“ od Petra Divnića)

„Brušketa“ tj. ždrijebane za pravo ribarenja u određeni dan ili za „poštu“ tj. mjesto bio je uvijek važan moment, pa je u nekim mjestima bilo to vezano uz neke običaje, koji su i praznovjerni, ali i vezani na pobožnost. Tako bi trpanjski ribari, gospodari mreža, okupivši se u lučkom uredu i utvrdivši dan ribanja, sakupili neku svotu novca kojom bi župniku platili sv. misu, da Bog blagoslovi ribolov. Tad bi se pomolili Bogu, i nakon molitve došlo je do ždrijebanja. Ceduljice su vukla mala djeca, kojoj bi na desnu ruku postavili zlatne prstene, a pod pazuh svilenu vrećicu sa svetim moćima i svetim zapisima. Prije nego bi se dijete s ocem uputilo u lučki ured, moralo se prekrstiti svetom vodicom, a na kućni je prag moralo stupiti desnom nogom. I inače sve pripreme za ribolov vršile su se na tradicionalni obred uz zazivanje Božje pomoći. U subotu pred Uskrs blagoslovili bi nešto soli, tamjana i šibica, te bi blagoslovljenu sol pomiješali sa solju u konobi (spremištu), tamjanom bi kadili mreže, a blagoslovljenim šibicama palili svjetiljke i vatru za rasvjetu pri lovu.

Na Božić bi konobu, mrežu i lađice okitili lovorom. Kad bi se lađice uputile iz luke na ribolov, morale bi se okretati sa lijeve put desne strane, a za trajanje jednog mraka strogo je bilo zabranjeno domaćici kuće bilo kome posuđivati vatre, soli i blagoslovljene šibice.

Kad bi krojili novu mrežu, povrh novog pletiva zaklali bi mladog pijetla, da njegovom krvlju poškrope novu mrežu. Nakon toga bi raspolovili komad olova učvršćenog na dnu mreže, te kapnuvši u taj otvor tri kapljice voska iz svijeće i metnuvši u njega komadić blagoslovljenog tamjana, opet bi ga zatvorili.

Prije nego što bi počeli soliti nove bačve, inačicaili bi sa solju nad njima znak križa.

Na Sve svete patruni (gospodari lađica) pozvali bi boljeg ribara, svićara ili šijavca, na večeru. Prije pedeset godina u nedjelju po Uskrsu držala se zavjetna procesija, koja je bila uvedena zavjetom ribara prije 15o godina. U starija vremena bi tom prilikom na barkama gorjela drva na starinskim svićalima.

Venturin je sinonim za noćno ribarenje *pod sviću* (tj. posljednji mrak za lov ribe pod sviću; razdoblje od 20 dana) posljednji trenutak sumraka prije svitanja. Poslije venturina nije se išlo na more.

Venturini – mletački podanici iz Dalmacije koji u 16. st. bježe ili su izgnani na austrijski teritorij i pridružuju se uskocima radi pljačke. Po zanimanju nisu bili vojnici ali su stupali pod zastavu sad jednog sad drugog vođe uz ugovorenu plaću koju su tražili („la buona ventura“ – dobru sreću; što je kasnije pretvoreno u *venturini* – plaćenici). Ponekad su se izdavali za prave Uskoke jer su ih koji put uzimali kao pomagače u svojim naletima po moru.

Hodočašće Kraljici ribara i blagoslov zvona

Ako vas plovidba nanese 23. srpnja na poziciju 43°45'N; 15°21'E obavezno se priključite hodočasnicima starodrevnoj crkvi Porođenja Marijina na otoku Piškera (također i Jadra) u Kornatskom otočju, kada cijela Zadarska nadbiskupija i brojni turisti učestvuju na petosatnoj hodočasničkoj plovidbu s vjernicima iz Zadra, a u Salima im se pridružuju brodovi s otočanima.

Gironcijev plan Piškere, 1783. (Državni arhiv u Zadru)

Zidovi ribarskih kućica u Piškeri pod morem i vivarij u Maloj Proversi dokazuju da se i u vrijeme Rimljana na veliko iskorištavao kornatski ribolov, a najstariji dokument o dalmatinskom ribarstvu iz 995. godine govori o ribolovu u Telašćici, što se valjda odnosilo i na Kornate. Nekad su Kornati s Telašćicom bili naše najbogatije ribolovno područje, pa su se zadarski plemići svađali i tukli radi prihoda od toga ribolova. Zadrani su smjeli u Kornatima ribariti jedino ako su u Piškeri i u Salima imali svoja skladišta i ako su se nazivali „saljskim ribarima“. Vrlo je težak bio život običnih ribara „tovariša“ koji se od rimskih vremena donedavno nije gotovo ništa izmijenio. Najteže je bilo veslanje na dugim relacijama (od centra kornatskog ribolova Piškere do Sali ima 26 km, do Zadra 46, Murtera 28, Zlarina 41. Dok su se ribari služili samo veslom i jedrom, dulje su se zadržavali na Kornatima, pa je tamo bilo mnogo življe nego li poslije kad su se počeli služiti motornim čamcima.

U prvoj polovici 17. stoljeća vlasnik ribolovnih sredstava Zadranin Gverin Gverini (†1653.) razvio se u pravog ribarskog magnata, možda najbogatijeg ribara Dalmacije svih vremena. On se je kornatskim ribolovom toliko obogatio da je u Salima imao 20 kuća, u Zadru

6, Piškeri 5, Ravi 2 … Imao je 23 broda raznih veličina, 5 velikih srdelskih mreža, 23 druge mreže, 1852 stabala maslina, 135.000 m2 vinograda, 480 grla sitne i 22 grla krupnije stoke. Držao je vlastitog brodograditelja, bačvara i kovača. Imao je nekoliko stotina dužnika od Rijeke do Korčule, kao i pologe u zlatu i gotovine kod sebe i u Veneciji. Ukupno samo u novcu imao je 92.000 mletačkih lira, čime je onda mogao kupiti 125 leuta ili oko 157 velikih mreža za lov srdela.

Ribarsko naselje Piškera nalazilo se na jugozapadnoj strani otoka Jadra (Piškera), gdje se otok spušta prema moru i gdje ga od otvorenog Jadrana na udaljenosti od 75 m brani otok Vela Panitula. Kako su glavna kornatska lovišta bila daleko od svih obližnjih naselja, pa i od Sali, ribari su točno po sredini toga ribarskog područja izgradili svoje maleno naselje Piškeru, u kojoj su podigli 50-60 kuća i skladišta, prostranu crkvu i dvije kule. Naziv otoka Jadre, kao i Jader (Zadar), ilirizirani je oblik starijeg naziva, a možda je nastao po živim vodama na otoku. Piškera potječe od talijanske riječi peschiera = ribnjak.

Naselje potječe iz rimskih, a možda i ranijih vremena. Što nam svjedoče tragovi zgrada na žalu pa i u moru, koje su „potonule“ uslijed poniranja kopna. U kasnijim stoljećima ribari su podigli veći broj kuća čije je prizemlje služilo za skladište slane ribe, praznih bačvica, soli, smreke ili borovine za rasvjetu (izrađivali su *luč*, tanki dugi štapić, od suhog drveta koji je služio kao svijeća) i ostalih potrepština, a na katu su spavali i držali mreže. Godine 1824. u Piškeri je bilo 13 kuća i skladišta, a g. 1907. samo 7. Kuće su bile većinom jednokatnice, a neke su utvrđene da se na jednoj od njih još 1960. g. Vidjelo 14 puškarnica. Uz more se vide tragovi velike jednokatnice (12 x 22 m), a nešto prema zapadu , također uz more, bila je g. 1653. trokatna kula (4,25 x 4,25 m), koja je branila tjesnac i naselje. Pred kućicama je g. 1783. bilo 7 ribarskih gatova, a osmi na drugoj strani tjesnaca na otoku Panituli, tako da se između dva gata s protivnih strana nalazio 4 – 5 m širok prolaz za brodove, a preko njega se pružao drveni pomični most. Tjesnac se i danas naziva Malkuntento (nezadovoljan, nezadovoljstvo, neveseo).

Pred samim naseljem na vrhu brda Vela Panitula dizao se mletački kaštel (oko 7,5 m x 7,5 m), a od njega do strmine pružala su se dva zida koji su zatvarala dvorište. Bio je podignut nešto prije 1532. godine kao rezidencija mletačkog pobirača poreza na ribu, pa je svaki ribar morao svu svježu ribu dovoziti u Piškeru, gdje je imao i svoje skladište.. Kameni mletački lav uzidan u kaštel uništili su ribari nakon pada Republike. Kaštel je između 1812. i 1824. ostao bez krova, a poslije toga bio je porušen.

Od godine 1556. – 1824. u starim dokumentima nailazi se 69 puta na vlasnike piškerskih kuća, skladišta i parcela, kao i na ribare koji su uzimali u najam skladišta, te može ustvrditi da su gotovo svi odreda bili građani Zadra, a samo su trojica bila iz Sali. Zadrani su stoga imali u rukama sav kornatski ribolov, a tak nakon pada Republike počelo ih je nestajati s pozornice kornatskog ribolova. Zadarski ribari su 1560. god. u Piškeri podigli današnju crkvu (14,8 x 8 m) kojoj se na nadvratniku čita:

MDLX . ADI . XX . ZUGNO . CTA . MF . PZG . ZDZ . PCURATORI. U slobodnom prijevodu: „God. 1560. na 20 lipnja podignuta nastojanjem crkovinara MF. PZC. ZDZ.“

To je jedina crkva na Jadranu podignuta isključivo za vjerske potrebe ribara, pa je kao vrijedan spomenik kulture pod zaštitom države.

Senjski uskoci za 80-godišnje (1537.-1617.) krvave borbe s Turcima i Venecijom uvijek su bili u dobrom odnosu sa svim našim otočanima, pa i s kornatskim ribarima i nikad nisu ometali ribolov. Međutim, u njihovim posljednjim trzajima, prije nego što su ih „velike sile“ likvidirale, prvih dana lipnja 1617. napali su Piškeru. Doznavši da su tamo stigli mletački trgovci da kupe ribu, 160 do zuba naoružanih uskoka provalilo je vrata na kućicama, zarobilo sve ribare, trgovce i mornare, ukupno oko 160 ljudi, povelo ih u veliko skladište na moru, pogubilo 18 trgovaca, poništilo svu slanu ribu, potopili 35 raznovrsnih lađa koje su se tu našle. Sve ostale ljude pustili su na slobodu. To je bio jedan od manjih, ali mnogobrojnih uskočkih udaraca po ekonomskom potencijalu Mletačke Republike.

Ilovački pogreb

Posebnost pogrebnog običaja Ilovika je u tome što se posljednje utočište njihovih mještana nalazi na otoku sv. Petar, a ne na Iloviku. Već 4-tu generaciju, svojom brodicom, Jadrošići voze na posljednji put svoje sumještane na groblje na sv. Petru. Otočić je bio naseljen još u vrijeme Rimljana, i danas su vidljivi ostaci *vilae rusticae*. U 11. stoljeću podignut je benediktinski samostan Sancti Petri de Nembis (ostaci perimetranog zida samostana služe danas kao ograda groblja). Romanička samostanska crkva srušena je krajem 19. stoljeća. Venecijanska kula, sagrađena 1597 za obranu od Uskoka, sada je u ruševinama. Na ostacima starog groblja benediktinaca nastalo je groblje stanovnika Ilovika.

Fortica - mletačka utvrda na Sv. Petru, 1597.-1600. godina.

na obavijesnoj ploči u Iloviku:

Plovidba uz otok Ilovik je i u srednjem i novom vijeku intenzivna. Početkom novog vijeka, nakon stabilizacije mletačkog posjeda na hrvatskim obalama, počinju sve češći napadi uskoka na Ilovik i okolne otoke. Da bi se spriječili napadi mletački providur Filippo Pasqualigo daje na Sv. Petru izgraditi utvrdu koji Ilovčani nazivaju Fortica ili Kulina. U utvrdi je stalno boravila dobro naoružana vojna posada na čelu s kapetanom. Među kapetanima utvrde spominju se i članovi poznatih velološinjskih obitelji Leva i Petrina. Utvrdu su u vrijeme Napoleona koristili Francuzi pa je tako 1806. godine i nastradala u jednom od mnogobrojnih sukoba Francuza i Engleza na širem području lošinjskog otočja. Austro-ugarska vlast uz utvrdu je dogradila zgradu lučke uprave, a u vrijeme talijanske vlasti tu je bila smještena "financa", carinarnica.

http://www.antoniosiber.org/ilovik_otok_otoka.html

Među vrijedna djela, o našoj obali, spadaju:

- u sveučilišnoj knjižnici u Lundu (Švedska) čuva se rukopisni putopis Ludwiga von Reutera „Itinerarium der Reisebuch“. To je kratki opis puta od Krfa do Mletaka 1569. godine, sa škrtim i slučajnim opisom Dubrovnika, Visa i Zadra, gdje je autor putopisa pristao. Opisivao je uglavnom utvrde.
- Godine 1574. u Kölnu izlazi zbirka bakroreza pod naslovom „Beschreybung und Contrefactur der vornehmsten Städte der Welt“ (Opis i lik najvažnijih gradova svijeta), među kojima se našla i gravura Poreča.
-- 1687. godine u Augsburgu, se pojavljuje djelo „Viridiarii adriatici .....“. Autor nije putovao u pratnji nekog velikaša, pa se u inačicau pripovijedanja bliži njemačkoj baroknoj „lažnoj pripovijetki“ (Lügengeschichte). On objašnjava opis Dalmacije doskočicama, a možda i izmišljotinama, pa je umjesno pretpostaviti da on u Dalmaciji nije ni bio, jer je Zadar opisao kao neosvojivu tvrđavu sagrađenu na brijegu .... Kao predložak mogao mu je poslužiti opis Dubrovnika F.A. Poulleta iz 1658., koji je dosta vjeran.

- Vincenzo Maria Coronelli, napisao je priručnik za pomorce i trgovce „Mari, golfi, isole, spiaggie, porti, citt, fortezze e altri luoghi dell'Istria, Quarnaro, Dalmazia“ (Mleci 1688.)

Putovanja u 15. i 16. stoljeću (nakon što je u srednjem vijeku to bio vojno-vjerski put u Svetu Zemlju) imalo je određeno društveno značenje, jer su tadašnji velmože putovali sa manje ili više brojnom pratnjom. Neki (često anonimni) član pratnje često bi opisao putovanje, ako to ne bi uradio sam velmoža. Ponekad bi dnevnik vodio malo gospodar, a malo pratitelj. Opisivalo se sve što je pratnju zanimalo; crkve, građevine, zanate, običaje i nošnje ljudi, ustave i uređenje gradove, pa čak i kuhinja, žene i njihov nakit i odjeću. Sve to opisuje se zato što je tako dotični knez ili velmoža zaželio i udostojao se posjetiti neki od gradova Dalmacije, na putu u Svetu Zemlju.

Knjiga Alberta Fortisa (talijanski opat) Put po Dalmaciji (Viaggio in Dalmazia) objavljena je 1774. na talijanskom jeziku, a plod je nekoliko putovanja od 1771. do 1773. godine. U knjizi, koja je sastavljena kao jedinstven izvještaj s putovanja, a u obliku pisama, slobodno su, s obzirom na smjer kretanja, opisani naša obala i priobalje. Put po Dalmaciji napisan je kao znanstveni putopis (prvi poznati i značajni prirodoslovni putopis), namijenjen istraživačima prirode i starina. Ni jedan njemački ili austrijski pisac u 19. stoljeću (a oni su u to doba najbrojniji) nije došao u Dalmaciju a da prije toga nije pročitao Fortisovu knjigu.

12 Jela

..... Mlijeko ukiseljeno na različite inačicae najobičnija je morlačka hrana (naziv Morlaci potječe od grčke riječi Maurovlahi koja je označavala romanizirane stanovnike Južnog Balkana, koje je Fortis upoznao oko rijeke Zrmanje, Krke, Cetine i Neretve); obično ga zakiseljuju dolijevanjem octa, pa se dobije neka vrsta izvanredno osvježujuće skute; njezina je surutka njima veoma mila, a nije neukusna ni stranom nepcu. Mladi sir pržen na maslacu najbolje je jelo što ga znaju spremiti gostu na brzinu. Rijetko se služe kruhom pečenim na naš inačica nego obično prave brašnenice (zovu ih pogače, vjerojatno prema našoj riječi „focaccia/tal. focaccia - pogača, lepinja; focaccia dolce - kolač) od prosa, ječma, kukuruza, sijerka i pšenice, makar bili imućni; te brašnenice peku iz dana u dan na pločama ognjišta, ali pšenične se rijetko jedu u sirotinjskim kolibama. Kiseli glavati kupus, kojega pribave najveće moguće zalihe, te korijenje i jestive trave što se nahode po šumama ili poljima, često im služe kao jeftini i zdrav prismok; ali tome je narodu općenito najdraže češnjak i ljutika, iza pečenog mesa kojim se zanose; svaki Morlak širi mnogo koraka ispred sebe zapah te svoje redovne hrane i izdaleka se najavljuje nenaviknutim nozdrvama. Sjećam se da sam negdje pročitao kako je Stilpon, kada su ga ukorili što je ušao u Cererin hram pošto je jeo češnjak, a to je bilo zabranjeno, odgovorio: „Daj mi nešto bolje, pa ću ga prestati jesti“ .....

4. Ribolov u jezeru.

..... Skradinsko jezero okruženo je brežuljcima blagih padina koji su pogodni za vrsno obrađivanje, ali su ponajviše zapušteni. Poput zemljoradnje, u tom je kraju zanemaren i ribolov iako ima dovoljno tune i sitnih riba selica. Ovdje se mari gotovo jedino za plemenitu ribu što je se svakodnevno iznosi na stol pred gospodu koja žive u gradovima Skradinu i Šibeniku. U ovim vodama love se lice, palamide, zubaci, krunaste orade, trlje, ugori i mnoge druge vrste jednake vrijednosti na veoma zaostao i neunosan inačica. Rakovi od pedlja, koje spominje Divinić, karakteristični za Skradinsko jezero i Šibenski zaljev, zaista su ukusna hrana. Jegulje se ovdje ne love redovito iako močvarna rijeka Goduća mora njima obilovati, a mora ih biti i na suprotnoj strani, na muljevitu dnu jezera blizu grada Skradina.

3. Morlački ručak na groblju

..... Ručak je priređen o trošku Morlaka sa svim obiljem namirnica koje se mogu poželjeti. Taj udvorni plemenitaš ne razumije ni riječi talijanski, ali se savršeno razumije u gostoljublje. Jedan od tih grobova poslužio nam je kao trpeza; ali još čudnije trpeze bijahu postavljene ispred nas, a držala su dva pečena janjeta što nam ih donesoše. Bile su to plosnate beskvasne pogače, namijenjene da u isto vrijeme posluže kao tanjuri i kruh. S velikim smo tekom jeli nekoliko različitih inijeh tih jela; ostala, koja su upravo užitci i poslastice morlačke kuhinje, nismo mogli okusiti. Pohlepno smo progutali pogače koje nam se učiniše izvrsnim; i milord je podigao glas prema meni govoreći veoma prikladno: „Heus, etiam mensas consumpsimus!“ (Eh, pojeli smo čak i stolove!).
..... ; stoga se ne bi svidjela svima onima koji su svikli na francuske i talijanske trpeze. Stolnjak je obično vuneni pokrivač; ubrusi se rijetko rabe, a kad ih imaju, i oni su vuneni. reže se onim dugačkim i teškim nožem što ga svaki Morlak nosi za pasom; vilice se ne rabe mnogo, najčešće samo gospodar u kući ima jednu; drvenih žlica imaju mnoštvo i njima mogu podmiriti cijelu družinu (kad nije pretjeran broj); u narodnom čistunstvu ne rabe se čaše jer prilično velika drvena posuda zvana bukara, u kojoj se pomiješa voda i vino, ide naokolo od usta do usta dok ne ostane prazna. Često u nju upadnu brci uzvanika, ali se vino ne pokvari zbog takve sitnice.

Poneki je uzvanik, žedniji od ostalih, skidao s glave kapu i iz nje pio. Sav porculan i majolika ovih dobrih divljaka sastojali su se od dvije-tri drvene zdjele u koje su metnuli različite vrste mlijeka i prerađevina; svaki član družine grabio je iz njih svojom žlicom; tako smo činili mi, jedan morlački časnik i naši vodiči, svi u isto vrijeme u blaženoj jednakosti. Vrijedni i učeni biskup bio je zadovoljan kao što bi neki drugi zadovoljan za stolom sa svojim kanonicima.

Vrlo je jednostavan njihov inačica pečenja škopaca i janjadi. Kada životinji izvade utrobu i oderu je, okrešu debelu granu sa stabla i na nju je čitavu nabiju; naloži se pred njom velika vatra tako da se prvo s jedne, a zatim s druge strane dobro ispeče. U njihove umake uvijek ulazi češnjak kao glavna mirodija; a imaju groznih pita od mlijeka i brašna u koje također ulazi češnjak. Poslije sam se tako dobro navikao na morlačka jela te mi se nerijetko događalo da sam s dobrim tekom jeo kiselo mlijeko, češnjak i ljutiku s ječmenim kruhom, što je njihova redovita hrana. Kada se luta poljem blizu groblja, naiđe se na razvaline potpuno uništenih drevnih obitavališta koje dokazuju da su bile nekakve rimske građevine .....

(Morlaci; - stanovništvo kontinentalne Dalmacije; stari naziv za planinske stočare, pretežno romanskog porijekla, preneseno je na sve stanovništvo brdovitog zaleđa dalmatinskih gradova, od Kvarnera duž Velebita (Monti Morlacchi) i dalje do Neretve)

9. O Poljičkoj krajini i njezinoj vladi

..... Poljičani su čovječni, gostoljubivi i dobri prijatelji ako nemaju povoda sumnjati u osobu s kojom se druže. Zbog neznanja su nepovjerljivi; stoga je iz njih nemoguće izvući ikakvo znanje i proučiti stare isprave ili koju drugu stvar dostojnu znatiželje putnika; oni stalno strahuju od je stranac koji zna čitati lovac na blago. Poljički pastiri posebno štuju sv. Vida i njegov blagdan slave paleći svežnjeve mirisna drveta ispred svojih koliba. U davno doba štovali su boga Svantevida. Vjeruju da bi vađenje leda iz dubina njihove planine, gdje se očuva čitave godine, bilo izazov vjetru sjevercu koji im uništava nasade; stoga nikome ne dopuštaju da ga izvlači ..... U posjedu je Poljičana zaselak zvan „Pirun Dubrava“, a to ime znači pirunova šuma. Možda se tu u davnini obožavao idol Perun, koji je gospodario oltarima .....

4. O moru koje pláće Primorje; o njegovoj razini; o ribolovu.

..... Ulov srdela i skuša bogatiji je od svih drugih duž obale Primorja. Vrijeme za njegovo obavljanje pada u mrklim noćima; ribu namamljuju čamcima koji se zovu „svjećarice“ i na pramcu nose vatru od zapaljene smrče ili jele, te je u brojnim jatima vode u mrežu blizu kopna. Svaka od tih mreža, koje se zovu „potegače“, zahtijevaju tri čamca: jedan veći u kojem leži ta potegača, te dva manja natovarena drvetom koja služe kao vodiči ribi što je njihova svjetlost vabi te ih slijedi do mreža. Trinaest se ljudi bavi oko svake potegače i oni postaju vrsni mornari poslije koje godine takve službe koja ih često tjera da se bore s iznenadnim olujama ili da snagom vesala pobjeđuju čas uporne tišine, čas protivne vjetrove. .....

Lov na srdele i skuše počinje s nadolaskom proljeća pa traje cijelo ljeto i dobar dio jeseni, osim noći oko uštapa koje su previše svijetle. Ribari vele da su zapazili kako jata ovih dviju vrsta ribe dolaze iz sredine mora i gube se po Primorskom kanalu tražeći pašu; još kažu da osobito uživaju u Paši raznih vrsta morskih kopriva, koje se u ribarskom narječju zovu „klobuci“ ili šeširići, a plutajući na vjetru, stižu do obale. Skuše i srdele ih slijede pokazujući kako su vrlo pohlepne na njih i druge sluzave životinje kojih se mnoštvo ne često u mrežama, ali ih je veoma teško izučavati jer se izvan vode lako raspadaju i iščezavaju ..... Osim lova na dvije spomenute vrste i mreža potegača koje se pritom upotrebljavaju, druge se mreže rabe za hvatanje girica, proste i sitne ribe koja se usoljuje kao blagodat za ubogi puk i za

lovljenje glavatih cipala što ih ribari nazivaju „kiflama“. Girice se lovi gotovo u svako godišnje doba, a glavate ciple samo u jesen duž obala Primorja. Kada su velike kiše ili sjeverci, oni se znaju vrzmati oko ušća Neretve kamo dolaze obaviti svoje svadbene svečanosti. U lov na glavate ciple Primorci odlaze samo jednim čamcem s posadom od devet ljudi, i to usred bijela dana; dva stražara zauzmu neko istaknuto mjesto na obali da po gibanju vode prepoznaju s koje strane stižu jata i da o tome izvijeste one u čamcu koji vješto spuštaju potegače na pravom mjestu i u pogodan čas. S tim ribolovom, koji traje kratko vrijeme, često se kao za naknadu udružuje sklona sreća zahvaljujući kojoj se nakon plovidbe od malo sati čamci vraćaju natovareni plijenom. Primorci obično rasijecaju glavate ciple i meću ih u sol, kako se radi u Comacchiju, ali te su ribe veće u Dalmaciji; neki ribari, napose iz Makarske, vade iz njih mrijest koja se suši na suncu pa dugo traje i dobiva izvrstan okus. Sladokuscima je ona finija od mrijesti iz Grčkog mora, iako su joj jajašca mnogo manja.

Nije lako izračunati koliko usoljene ribe godišnje izbacuje Primorje na tržište; ta je građa veoma loše sređena po cijeloj Dalmaciji, čak i na mjestima gdje su prihodi od ribolova mnogo dostojniji razmišljanja. Sigurno je da se Makarani (premda kao nagradu za dobrovoljno bavljenje imaju mnoge povlastice pri dovoženju svojih proizvoda u mletačku luku) obično zadovoljavaju prodajom usoljenima strancima. Tvrde da ih je poučilo iskustvo i da imaju veću korist ako posluju s kraljevskim ili papinskim trgovcima nego s našima ..... Na stalne ribe što same lutaju, kao što su zubaci, ugori, orade i slične, obično idu u lov također noću na osvijetljenim čamcima i čudesno su vješti dok ih hvataju s ostima, to jest dugačkim drvenim kopljem pojačanim na kraju željeznim češljem koji ima zupce načinjene u obliku udice. Tunjevi, palamide, lice, sabljani i trupci također se nerijetko nađu na makarskim trpezama.

5. O naseljenim mjestima duž obale Primorja zapadno i istočno od Makarske

..... Usprkos prečestim zapusima bure, čitavo je Makarsko primorje vrlo pogodno za uzgoj maslina, loza i plemenita voća; ovo se posljednje ovdje uvodi po uzoru na Poljičane koji ga uspješno goje duž svoje obale i njime unosno trguju, iako još nisu dospjeli poboljšati vrste cijepljenjem. Tu izvrsno uspijevaju maraske, vrste višanja, koje posebno daju okus rozoliju poznatom pod imenom maraskina što ga proizvode mnoge tvornice u Dalmaciji, a ponajviše jedna glasovita u Zadru u vlasništvu gospode Carsenigâ.
Osim maslina i loza, najznaniji su proizvodi plodonosnih voćaka na tom području smokve i bajami.

7. O rijekama Norinu i Neretvi, te i nizini što je one poplavljuju

..... Obale ove rijeke bile su u minulim vremenima slavne među profesorima farmacije kojima Nikandar (2 st. prije Krista; gramatičar, pjesnik i liječnik) u Terijaka (knjiga) propisuje da tu beru peruniku. Teofrast (iz Ereza, 370. – 322. prije Krista; grčki filozof i učenik Aristotelov), kojega navodi Atenaj, više od svih drugih krajeva gdje uspijeva ta biljka hvali ilirska brda udaljena od mora, što bi se dobro moglo slagati s Nikandrom, podrazumijevajući brda iz kojih izvire Neretva. A budući da se već spominju stari pisci, vjerujem kako je prikladno ovdje dodati da u Mostaru i u ostalom dijelu Bosne Turci, varenjem saća u vodi i s pomoću vrenja, pripravljaju neku vrstu medovine koju oni zovu „šerbet“, a odgovara onoj što su je pravili drevni Taulanci, stanovnici istoga kraja, a o njezinu se pripremanju nalazi opširan izvještaj u pisca djela - Peri thaumasion akoysmáton / O čudnovatim kazivanjima / - koje se pripisuje Aristotelu (Pripovijeda se da Iliri zvani Taulanci prave vino od meda; zato cijede sađe pošto ga ubace u vodu, a nju kuhaju dok je ne ostane pola, zatim je spremaju u glinene posude jer je već vrlo slatka za piće; poslije je odlažu u drvene bačve i čuvaju dugo vremena dok ne dobije okus savršena vina. To piće je zatim slatko i zdravo. Priča

se da je ponekad bilo inačicajeno i u Grčkoj i da se nije razlikovalo od starog vina). Naši susjedi, koje bi grdno pekla savjest da popiju čašu vina, ipak nemaju velikih teškoća da se opiju šerbetom. Oni loču i velike čaše „rakije“, a to je „acquavite“ koja se pravi od ozobina; imaju, osim toga, različito spravljena opojna mošta kojima se služe bez ikakva ustezanja. „Muselez“ i „turšija“ pića su te vrste, vrlo zgodna za opijanje; ali Turci probabilisti olakšali su i tu stvar. Osobina odležala museleza, koji treba otapati u nekoj drugoj tekućini da postane pitak, podsjeća na stara vina. .....

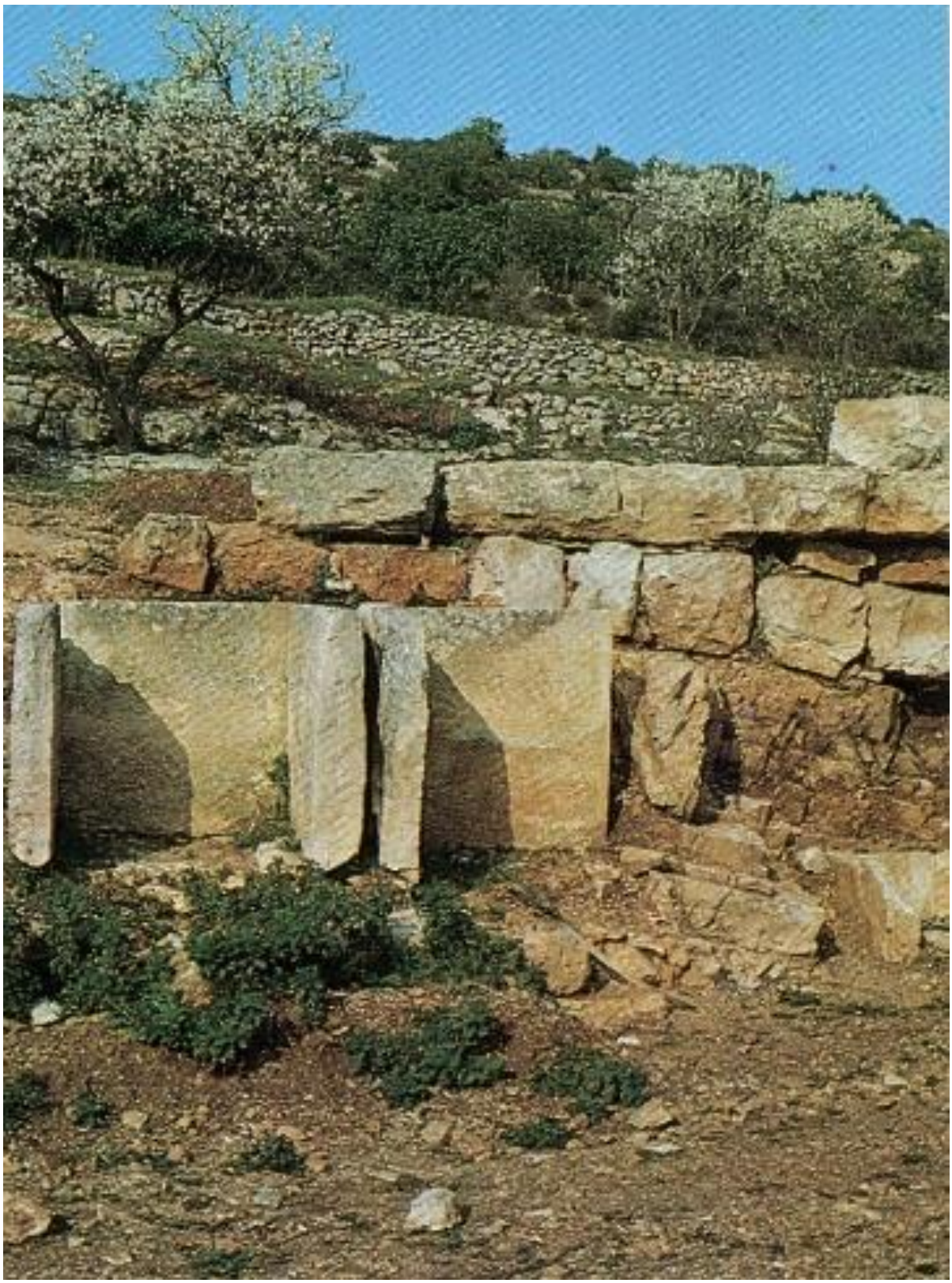
Hvatanje jegulja najznatniji je ribolov u neretljanskim močvarama, kamo ta riba dolazi u velikom izobilju iz blizog mora. U Dalmaciji možda nema prikladnijeg mjesta za uspostavljanje zatvorenih i uređenih draga kao što su kod Comacchija; i jamačno bi se proizvodnja jegulja za soljenje i mariniranje za nekoliko godina približila onoj količini koja se nabavlja i zbog koje se iz naroda godišnje crpe blago što prelazi u stranu državu ..... Osim jegulja iz drage, u Neretvi se love razne vrste riječnih riba, a i onih koje su najcjenjenije na stolovima sladokusaca. Iz gornjeg toka rijeke često dolaze pastrve, a tu se love i lososi. Prema ušćima i oko Opuzena stižu glavati cipli u doba koje je povoljno za oplodnju jajašaca; ..... Povrće svake vrste, kukuruz, pšenica, te osobito masline ovdje čudesno uspijevaju; murve ovdje za nekoliko godina narastu do iznenađujuće visine, a prelci što njima hrane stvaraju divnu svilu. Loze ovdje ne daju dovoljno dobar prinos, a čudo je kako se održe ostajući svake godine dugo vremena pod vodom, napose u nizini koja se pruža između dviju rijeka sučelice Metkoviću, dobro naseljenu selu gdje žive zdravi, marljivi i hrabri ljudi .....

1. O otocima Visu i Palagružu

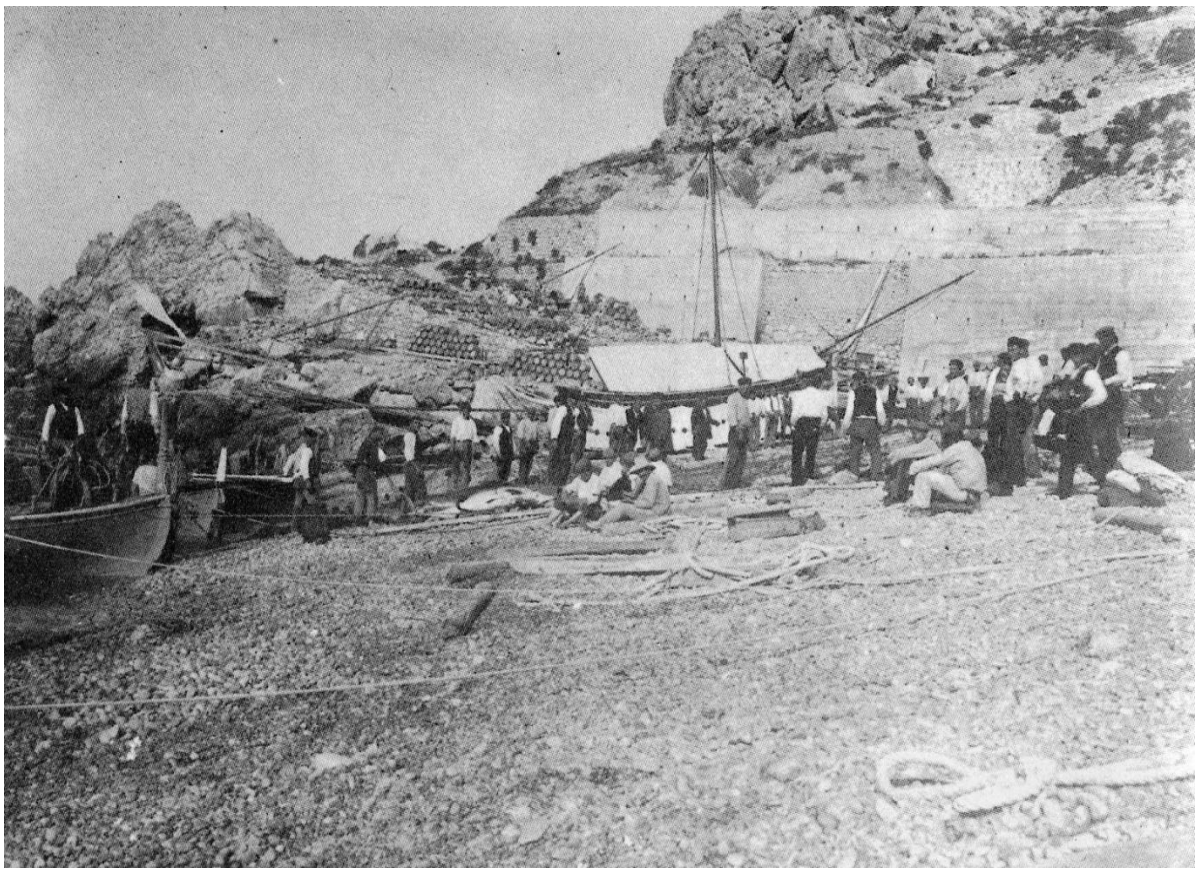
Otok koji se u naše dane zove Vis bio je stari piscima poznat od sličnim imenom Issa ..... Strabon ga na glavnom mjestu ubraja među najpoznatije; Agatemer ga stavlja na čelo najdičnijih .... Apolonije Rođanin ga u Argonautici imenuje oznakom, bučan i šuman, pridružujući mu „poželjnu Pitieju“ (Apolonije Rođanin, 295 - 215 prije Krista, grčki epičar aleksandrijske ere. Sačuvan znamenit ep Zgode Argonauta, u kojem je prvi put u književnosti ljubav pokretač radnje. Argonauti se u njegovu epu probijaju Podunavljem i stižu na Jadran), o djelima Višana počinjemo nešto doznavati za 93. olimpijade, to jest u vrijeme kad je otokom zagospodario Dionizije Stariji ..... Najslavniji proizvod ovog otoka u stara vremena bijaše vino. Atenaj (2. st. prije Krista, grčki pisac iz Egipta, autor Gozbe sofista, djela u kojem je sačuvano oko 800 citata iz izgubljenih antičkih knjiga) ga časno spominje vjerujući Agatarhidu (2. st. prije Krista, povjesničar i zemljopisac; napisao Geografiju i povijest Europe), koji je vinu s Visa dao prvenstvo nad svim vinima. „ Na otoku Visu u Jadranu „„ veli Agatarhid, „koji rađa vinom što je najbolje od svakog drugog s kojim se usporedi ... „ ..... Zemljište i položaj veoma su prikladni za koji god proizvod: ovdje izvrsno uspijevaju loze, masline, murve, bajami, smokve. Množina mirisnih trava po viškim brdima daje njegovu medu izvrstan okus; ali pčele na ovom otoku optužuju da malo privređuju, što se možda događa zbog oskudice vode. Janjeće i jareće meso, mlijeko i sir izvrsne su kakvoće, ... Žetva je žita neznatna i nedovoljna za opskrbu ono malo stanovništva.

Najznačajniju trgovačku robu Višanima pruža ribolov. Samo jedna brodica s potegačom katkad za nekoliko sati u mrkloj noći ulovi šezdeset, sto, pa i stopedeset srdela. Ali u takvim slučajevima suvišno obilje postaje razlogom nevolje. Zbog jednog od onih malih uzroka što sa sobom često vuku znatne štetne posljedice, otok Vis, smješten na najpovoljnijem mjestu za bavljenje bogatim ribolovom, nema spremište soli. Ovi se ribari, iznenada zatečeni obilnim plijenom, nađu prisiljeni hitati trideset i četrdeset milja do spremišta na Hvaru da bi ga imali čime sačuvati. Ponekad poduzimaju ta putovanja, ako ih stalan vjetar ponuka da kušaju sreću; ali obično, kada se ne nadaju da bi mogli otići i vratiti se s potrebnom žurbom, bacaju u more pedeset, pa i sto tisuća riba da se ne okuže smradom. Svaka tisuća srdela računa se da vrijedi

oko jedan cekin (dukat, zlatnik; po imenu kovnice u Veneciji, Zecca); skuše zbog svoje veličine vrijede više. ..... Viško ribarstvo nije ograničeno samo na mračne noći ljetnih mjeseci; blaga klima ovog otoka omogućuje ribarima da se njime bave i zimi. Obilje riba koje se vole povući na zimovanje između susjednih otoka nadoknađuje tegobe koje su nerazdvojive od toga zanata. Sve vodene vrste narastu do veće veličine u okolici Visa nego na mjestima koja su bliža kopnu; orade i zubaci ulovljeni zimi obično se meću u hladetinu i tako prirađeni ulaze u trgovinu. Između zanimljivih riba koje se ulove o tim vodama mora se ponajprije spomenuti „paklara“ koju nisam vidio, ali njezin opis Što sam ga čuo od mornara odgovara - ehenidi - što je navode Artedi i Gouan, iako po mojem mišljenju ne odgovara ehenidi ili remori u starih pisaca .....



Issa – starogrčke iskopine na otoku Visu. Issu su kolonizirali Grci u 4. stoljeću pr.n.e.



Ribari iz Komiže na Palagruži oko 1930.

Komiža, Vis, 1875. gajeta falkuša u luci za vrijeme boravka Franje Josipa I.

2. O otoku Hvaru

Skilak ga imenuje Pháros, u čemu se slaže i Strabon. Ptolomej ga zove Faria, geografi iz kasnog doba složno mu daju Hvar .....; jer dalmatinski su otoci već morali biti od stanja drevnih ravnica svedeni na stanje planina ispresijecanih dolinama kad im je u pohod

došlo more. Unutrašnjost Dalmacije gledana s vrha planine Biokova, kada se usporedi s otocima koji se s te visine vide svi spojeni, predstavlja prizor vrlo sličan njima ako im se u mislima ukloni okolno more.

..... Selo Sučuraj, smješteno na istočnom kraju otoka, po sebi je neugledno i osrednje napučeno mjesto. Jedina stvar koja može tamo odvesti putnika jest množina rimskih žara što se na maloj udaljenosti od obale vide nagomilane i razbacane po morskom dnu, gdje leže barem četrnaest stoljeća. Na nekima od njih čitljivo je ime proizvođača, kada se s njih skine neotporna kora kojom su ih u toku tolikih godina pokrili krastavci (trpovi) i drugi polipi: slova pokazuju da potječu iz dobrih vremena.

Kako je otok Hvar najmanje siromašan stanovništvom, tako je najbogatiji raznovrsnim proizvodima što postoje na Jadranu, a ovdje je svaki proizvod dobre kakvoće. Tu se dobiva vino, ulje, smokve, bajami, šafran i med u znatnim količinama; ravna mjesta daju i žita, ali u nerazmjeru s brojem stanovnika. Zbog blage klime ovdje se množi aloja, a njezin se konac po uzoru na Amerikance i Francuze može korisno upotrebljavati u ribolovu. Palme, naranče i rogači ovdje dobro uspijevaju, a trebalo bi poticati i umnožavanje murvi kao po svim dalmatinskim otocima i priobalju gdje im zemljište pruža pogodno tlo ..... Vuna, bravetina i ovčji sir donose neku malu godišnju svotu na otok; ali najvažniji je proizvod što se na njemu dobiva usoljena riba koja bi zaslužila da se zaštiti i oslobodi od javnih poreza i posebnih davanja, pa bi se na otoku ribari umnožili i našli svoj probitak u dovoženju ribe u Mletke koji od početka ovog stoljeća nadalje postaju svake godine sve ovisniji o ribarima sa sjevera ..... Ribolov je na Hvaru bio razvijeniji u prošlosti jer se njime bavio veći broj brodica; i možda je istina da su se cijela Italija i dobar dio Levanta (Istok, sve zemlje oko Sredozemnog mora koje leže istočno od Italije) opskrbljivali srdelama s toga otoka i ovisnoga Visa, kako kaže gospodin Busching; ali je danas, iako je more jednako napučeno ribama, hvarska trgovina usoljeninama uvelike opala. Rakija je koristan proizvod i na Hvaru i na cijeloj ilirskoj obali i otocima, ...

3. O otoku Braču

..... Proizvod po kojem je ovaj otok bio poznat u starih pisaca i sada je ostao u svom prvobitnom savršenstvu: Plinije ga razlikuje od ostalih hvaleći jarad koja se na njemu goji (Capris laudata Brattia). U stvari, ne samo jarad nego i janjad ovdje od savršenih pašnjaka dobivaju poseban okus, a mlijeko kojima se hrane uvelike nadmašuje mlijeko iz obližnjih krajeva. Stoga je sir s Brača veoma poznat u Dalmaciji i izvan nje. Ali otočani su gotovo općenito zamijenili koze ovcama, jer manje škode šumama što ih koze uništavaju. ..... Pčelinjaci, vinogradi i maslinici što pripadaju njemu (grofu Josipu Eveliju, ugledna bračka plemićka obitelj Ivelio. Fortis piše Evelio) također su dokazi korisne primjene gospodarske znanosti što ju je on znao spojiti sa zabavom. Otočke košnice inačicajene su od pločasta mramora koji je na spojevima dobro slijepljen ili ožbukan; gornja je ploča pokretna po želji gospodara koji na njoj drži teret kamenja da je ne podigne vjetar kad puše s većom žestinom; otvor na prednjoj ploči kroz koji pčele ulaze i izlaze vrlo je malen ..... Unatoč kamenitu tlu, Brač proizvodi veliku količinu vina koje se posvuda smatra najboljim u Dalmaciji; ono, drvo i ovce tvore jezgru bračkih prihoda. Otok proizvodi i ulje, smokve, bajame, svilu, šafran i nešto žita. Ima u vrlo velikoj količini leće od koje siromašni seljaci prave ulje u godinama kada ne rode masline. Imao sam uzorak toga ulja što mi ga je pribavio jedan tamošnji plemić, pa sam pokušao njime začiniti hranu i nije mi se činilo teško naviknuti se na njegov pomalo jak miris. Namirnice potrebne za održavanje života kupuju se na ovom otoku po vrlo niskoj cijeni i za mali novac jedu se i birane stvari; za jedan mletački solad dobiju se obično tri grmuše i sve ostalo razmjerno tome. Ni ribolov nije zanemariv na ovom otoku, ali nije ni znatan kao na Hvaru i Visu; bračke vode nemaju dna osobito napučena ribama.

4. O otoku Rabu u Kvarnerskom zaljevu

Ovaj je otok bio malo poznat starim geografima; ipak ga spominju Plinije, Peutingerova karta i Porfirogenet ..... U svakom slučaju, on ipak proizvodi ogrjevno drvo, kojega se mnogi tovari godišnje otpreme u Mletke, žito, ulje, izvrsno vino, rakiju i od pradavnih vremena svilu (nagodbom iz 1018. godine Rab obećaje mletačkom duždu Otonu Orseolu danak od nekoliko libara - prave svile, a u slučaju prekršaja nekoliko libara - suhoga zlata), hraneći prelce lišćem crne murve; izvozi se također koža, vuna, te ovce, svinje i konji dobre pasmine. More mu počinje bivati korisno zbog solana koje se održavaju na otoku i daje obilje dobre sitne soli; k tome ulov tunja, skuša, plavica i srdela, usprkos tome što se ovdje vrši na vrlo loš i traljav inačica, tvori važnu stavku u trgovini Rabljana koji (kao i sva ostala Dalmacija) nalaze računa da tu robu radije prodaju strancima nego Mlečanima ..... Ovdje ima u golemim količinama bijela mramora za kipove koji zrnom savršeno nalikuje onome što su ga upotrebljavali stari Rimljani i što nije uvijek bio grčki, koko se obično misli .....

O otoku Pagu

(preveden je s engleskog te nije bio u sastavu venecijanskog izdanja)

..... Obale unutrašnjeg morskog jezera gotovo su posvema zasađene lozom, posebno blizu grada Paga i solana na južnom kraju jezera. Posvemašnja nestašica drveta na otoku uzrok je tome što velik dio loza nema nikakva potpornja. Neke su ipak poduprte trskom koja se goji oradi toga. Dio otoka od sudskom vlašću aga proizvodi oko četrdeset tisuća barila dobra vina, te oko dvije tisuće rakije, u prosijeku svake godine. Velika količina kadulje i ostalih mirisnih biljaka kojima je pokriven otok pruža izvrsnu hranu pčelama, a med nije neznatna grana trgovine; uglavnom se nosi u Rijeku i ondje preprodaje kao med toga kraja. Ta ista paša između gologa kamenja izdržava velik broj ovaca i koza,.... i sir tvore malu stavku za izvoz. Lovljenje tuna u Caski, blizu kraja morskog jezera, donosi također znatnu korist kada te ribe prolaze u izobilju; ali to je vrlo nepouzdano, pa se ne mogu obaviti proračuni. Sjeverni dio otoka, zvan Novalja, koji ovisi o vlasi Raba, dobro je opskrbljen vodom i ima dobre pašnjake u nizinama, pa je u tom kraju stoka veća i bolja nego i na jednom susjednom otoku ili dalmatinskom kopnu. Proizvodnja žita i ulja je oskudna, te nije dovoljna da ono malobrojno stanovništvo izdrži dva mjeseca.

Najvažniji je otočki proizvod sol. Godine 1774, kada sam bio na otoku, proizveli su je osam stotina tisuća mletačkih stavija .....

Drugo pismo: Primorski dio Morlačke gore, Lika i otok Pag

..... Ali u Jablancu sam vidio dobro grožđe i smokve, te neku vrstu fina šafrana koja pripada gospodi Streljančićima, staroj i plemenitoj obitelji uskoka .....

Treće pismo: Općenito o otoku Krku

Stari grčki geografi znali su ga pod imenom Curicta koje su prihvatili i Latini ....i Fulfinion kako ga spominju Plinije, Ptolomej i drugi ..... U Vrbniku sam našao popa koji razumije, mnogo bolje nego njegova braća u tim krajevima, staroslavenski sveti ili glagoljaški jezik; pokazao mi je rukopis sastavljen tim pismom, ali je bio od male koristi. Danas glagoljske knjige moraju ležati u knjižnicama kao puki neobični predmeti, jer jedva ima koga tko ih može glatko čitati, čak i u mjestima gdje se služba vrši na tom jeziku; pa ako se i dogodi te se nađe netko tko zna čitati to pismo, pouzdano nema nikoga tko mu razumije značenje ..... Baščani su marljivi i vješti domaćini, a proizvodi njihove doline izuzetni su u svojim vrstama. Vino je vrsne kakvoće, jer je tlo tanko i šljunkovito, a ravnica topla i zaštićena od sjevernih vjetrova ....Usoljena riba također je važna roba .....

Tijekom 19. stoljeća dolazi do većeg zanimanja za jadranski dio današnje Hrvatske, jer je uobičajeni itinerar vodio putopisce obično od Trsta do Dubrovnika i Kotora. To je doba napoleonskih ratova, Metternichovo doba, doba poslije bitke pod Visom (1866.) i nastupajućeg utjecaja Austrije u Dalmaciji.

Menci Klement Crnčić; Ribari u oluji, 1905. – 1910.

Iz H.F. Rödlich, Skica o fizičkom i moralnom stanju Dalmacije i Boke Kotorske, Berlin 1811.

..... Spomena su vrijedne Paške solane, Šolta zbog svog odličnog meda, koji se može mjeriti s najboljim španjolskim medom .... Ništa manje pažnje ne zaslužuje Hvar, zbog mnoštva ružmarina i aloja koji tamo uspijeva ..... Malo i inače beznačajni otok Silba posjeduje neprocjenjivo blago u velikim količinama divljih šparoga koje tamo rastu .... Na Malom i Velom Lošinju uspijeva krasno crveno grožđe. Odlično vino koje se tamo proizvodi predstavlja traženi trgovački artikl. No ovi otoci imaju i brojnu trgovačku mornaricu, te odlične kapetane ..... Otok Vis, što se nalazi na pola puta između Mletaka i Krfa, ima razvijen ribolov, koji daje znatne količine sardela ..... Valja još spomenuti i dubrovački otok (pisac ne zna da je to poluotok) Pelješac, koji, svakako, spada u blagoslovljene predjele dalmatinskih mora. On posjeduje jaku trgovačku mornaricu i dobre kapetane, ...Žitelji obale obrađuju zemlju bez štete za pomorstvo, ali moraju odstupiti četvrtinu ljetine. Važna grana je vinogradarstvo, čiji prinos je na nekim mjestima vrlo značajan. Najbolji je liker, koji mi je poznat, tzv. maraskino, koji može ugroziti prvo mjesto znamenitom tokajcu. No, maraskino nije isto što i liker zadarske tvornice Rosoli, koji proizvodi iz ljutih višanja koje zovu maraske. Maraskino se proizvodi iz dobrog i duguljastog grožđa u Vodicama, sela kraj Šibenika. Bačva od dvadeset četvrtina košta na licu mjesta šest cekina u zlatu. Ovo vino izvozi se čak i u Ameriku ..... Brežuljci (Šibenika i Skradina) su gusto zarasli brnistrom, a to je biljka bliski srodnik biljke iz koje se dobiva dragocjena rakija genevre u Nizozemskoj ..... U Dalmaciji se za izvoz može naći ulja, smokava, soljene ribe, ... vrlo jake rakije, rosolija i vina. Pa iako se vino izvozi čak u Ameriku, iako se ne izvozi u značajnim količinama .....kapital od milijun guldena bio bi tu uložen uz vrlo dobre kamate, jer bi ulov jegulja u Neretvi bio barem toliko izdašan kao ulov jegulja u Comachiju (a to je godišnje 200 000 škuda), nekadašnje apostolske komore ..... Vrlo unosan mogao bi biti uzgoj crnog i bijelog luka, jer se ovdje jede vrlo mnogo luka, a Dalmatinci i Albanci neobično rado jedu sve vrste kupusa, takorekuć bez kupusa ne mogu živjeti ....

Iz djela E.F. Germara, Putovanje u Dalmaciju i u predio Dubrovnika, Leipzig u Altenberg, 1817.

Rab, 2 srpanj 1811.

..... S pravom kažu krčki brodari - „se lampeggiain occidente, no lampeggia per niente“ (ako na zapadu sijeva ne sijeva ni za šta). To su brodari rekli i prisili me da ostanem još jednu noć, a te noći je došlo do snažnog nevremena. Onda smo se 28. lipnja, rano ujutro u pet sati ukrcali u naš kaić. naš dragi i prijazni domaćin najprije nas je odveo u kavanu, a u cijeloj Dalmaciji svaki gradić ima bar jednu kavanu, a onda u luku, ne htijući primiti ništa zato što nas je ukonačio. Onda smo po lijepom vremenu poslije putovanja, što je trajalo četiri sata, stigli na sjeverni kraj otoka Raba. Nastavili smo put njegovom zapadnom obalom i stigli oko deset sati ujutro kraj Svetog Petra. Odatle smo pješke prevalili put od oko tri talijanske milje do grada Raba, ... More u tim udolinama stvara raznolike uvale s jednim ili više neobrađenih malih otočića. Čitav otok je obrađen, tek planinski lanac je ćelav na svom vrhu Oni niži lanci pokriveni su hrastovima, maslinovima i lovorovim šumama. U dolinama se dobije žito, vino, smokve i ulje. Otok sije onoliko žita koliko mu treba, baš nedavno bila je žetva. Žito se žanje srpom, a vlati se u klasju nose kući i vrše od vedrim nebom, kao i na Krku. Ni ovdje se neće naći veliki mlinovi, tek mali ručni mlinovi, iako otok ima dosta vodenih tokova. Rapsko vino je vrlo dobro, osobito vino s Barbata. Ovdje ima i bijelog vina, koje je u ovom kraju inače rijetko, to vino je slatkasto, ali jako i žari gotovo kao naša rakija. Nažalost, vino često dobije okus mijeha u kojem se čuva i time gubi mnogo od svoje kakvoće. Vina su u Dalmaciji uopće sva jaka, gotovo kao špirit, i to jača što se ide južnije. Kakvoću i jačinu vina može se ocijeniti po boji, ono je to jače što je tamnije, crno vino je zaista skoro posve crno, a i bijelo je skoro tako tamno kao malaga .....No uvijek sam bio ugodno iznenađen na izletima njihovom dobroćudnošću i gostoljubivošću, oni bi nam sa zadovoljstvom dali sve što bi mogli. Ono nikad ne bi rekli ništa kad bi nas vidjeli kako beremo voće u njihovim vrtovima i vinogradima, pred njihovim očima gotovo bismo oplijenili njihove dudove, a oni su to gledali sa smiješkom. Jednom sam na izlet ponio sobom kruha i mesa. Došao sam jednom otočaninu i zamolio ga da mi to skuha ili ispeče dok ja budem obilazio brda. Kad sam se vratio, dočekala nas je pečenka s vinom i smokvama. od jednom velikom i sjenovitom murvom prostrli su nam bijele vunene pokrivače da se odmorimo i da prespavamo žarke podnevne sate. Kad smo odlazili, nisu htjeli uzeti ništa i jedva smo uspjeli nagovoriti domaćina da nam bude gost. Oni imaju i dosta neobične nazore. Da su, recimo znali da mi nismo katolici, ne bi nas bili uopće primili .....Već spomenuti župnik de Maris iz Raba bio je jako nezadovoljan Fortisom što on nije spomenuo i Svetog Marina čija se relikvija čuva u tamošnjoj stolnoj crkvi. On mi je neprestano napominjao da svakako spomenem ovu relikviju, ako ikad tiskom izdam svoj putopis. Ovaj Sveti Marin je kao Sveti Lav rođen u Rabu. Prvi se slavi 28. siječnja, a drugi 15. veljače. Obojica su živjeli u IV. stoljeću i otišli su u Italiju, pa su kraj rijeke Armin živjeli kao pustinjaci. Republika Riminska zove se po Svetom Marinu Republica Marinenis, a u mnogim gradovima Italije postoje crkve posvećene ovom svecu .....

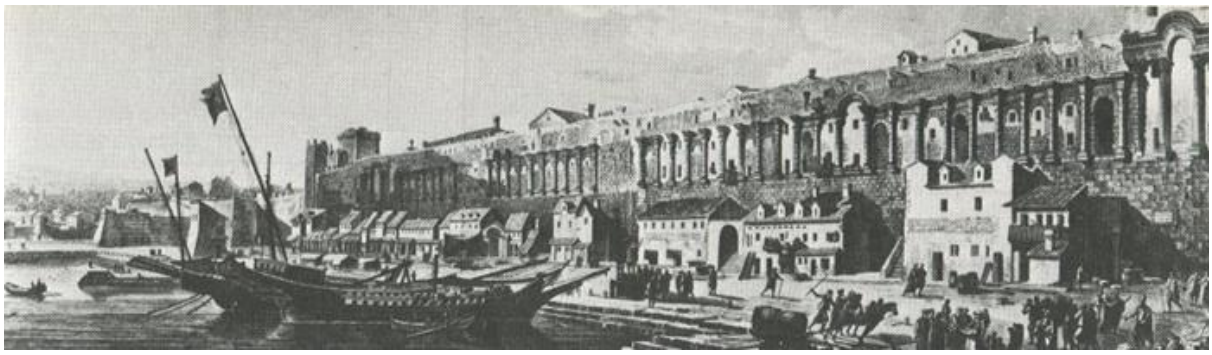
Zadar, 9. srpanj 1811.

Odlučio sam otići iz Raba 2. srpnja, ali se onda doznalo da je tog jutra viđen neki gusarski brod u blizini Lopara, pa je otputovati značilo izložiti se opasnosti od zarobljavanja. S druge strane, boravak na Rabu za mene nije više imao mnogo smisla, ... Bilo kako bilo, valjalo je misliti na putovanje, i ja sam se odlučio izložiti opasnosti puta između Raba i Zadra u malom brodiću koji se zove scoppolo. To je dugi uski čamac izduben u jednom deblu i rabi se za priobalno ribarenje. Ovim brodićem upravlja samo jedan čovjek s dva duga loptasta vesla, sjedeći na krmi brodića. koji dosta brzo plovi na ovaj inačica. Ribari, koje smo našli, bili su spremni da nas prevezu do Zadra za dva cekina. To su bili vrlo dobri i pošteni ljudi. Put nas je, uostalom, vodio uvijek u blizini kraja i mi smo se odlučili da za slučaj nevremena odmah pristanemo na kraj i da u nekom pustom predjelu čekamo ..... Onda smo tiho jedrili niz crne zapadne obale otoka Dolina. Valovi koje je lomio pramac čamca fosforescirali su, opažali smo da fosforesciraju i pod veslima. Tako smo uskoro prošli kanal koji dijeli otok Rab od otoka Paga. Noću je padala jaka rosa pa sam se jako nahladio, a cijevi naših pušaka su nam zarđale. Bio sam sretan da je to bilo sve i da nisam zbog toga doživio i druge nevolje. Rano ujutro nalazili smo se kraj Novalje na otoku Pagu. Pred Novaljom je bilo mnoštvo ribarskih brodova, mi smo zašli među njih i za sat vremena uhvatismo skuša dovoljno za doručak, koji smo ispekli na kraju obale. Onda smo nastavili jedriti niz zapadnu obalu Paga. Poslije podne prešli smo kanal između otoka i kopna, odnosno Tvrde punte. Taj kanal je vrlo plitak, a mjestimično nije širok ni puškomet, tako da veći brodovi čekaju plimu da tim kanalom prođu. Navečer je počelo nevrijeme, a kako mi nismo mogli izdržati valove, pristali smo u uvali Schiavina u kojoj je selo (Privlaka, sjeverno od Nina) ..... Preko ljeta, kad dugo ne padne kiša, vode gotovo posve nestane, a u to doba ponestane i vina, pa se i jedno i drugo mora nabaviti iz udaljenijih područja. Ovdje se smatra da voda iz gustirne nije zdrava. Stoga se u svoj južnoj Iliriji pravi rastvor anisa i vinske žeste, pa se nekoliko kapi toga pomiješa sa vodom, koja onda pobijeli kao mlijeko i dobije okus po anisu....

Split, 23. srpnja 1811.

Desetog srpnja podigao je naš konvoj, što se sastoji od dvadesetosam brodova s dvije topovnjače, sidra i mi smo u dva sata poslije podne isplovili. jedra su se brzo nadula od povoljnog maestrala, a naš brod „Diana“ bio je brz ko boginja lova, pa je bio uvijek prvi u konvoju. Zadar je brzo nestao u moru, a brodovi su jedan za drugim letjeli kroz tjesnac između otoka Pašmana i kopna. Kao prvi u konvoju mi smo imali zadovoljstvo što smo mogli pregledati čitav kanal, jer zadnji brod bio je nekoliko milja udaljen od nas. Jednom smo u daljini opazili jedra, pa su topovnjače ispalile signalni hitac i konvoj se odmah okupio, da se u slučaju potrebe suprotstavi neprijatelju. Brodovi u daljini uskoro su nestali i mi smo mirno nastavili put. Do osam sati navečer prešli smo čak trideset milja i naš se konvoj usidrio u dubokoj uvali oko Murtera, da tamo sačeka jutro ..... Navečer se naš kapetan odvoji od konvoja da bi svratio u Šibenik, s namjerom da kasnije sustigne konvoj. To je bilo opasno, jer su u blizini konvoja krstarili mnogi neprijateljski gusarski brodovi, želeći napasti svaki brod koji se odvojio od konvoja. Mi smo ipak bili dobre volje, ali mornari su bili zastrašeni. jer naš je brod imao samo jedan top, više trombona i duplih pušaka. Nadali smo se da ćemo moći izići na kraj s malim gusarskim brodovima. Ali, da je došao veliki brod bili bismo se odmah predali. August je morao k topu, da za slučaj potrebe bude pirotehničar, jedan hrabri i spretni mornar uzeo je kormilo, kapetan i ja sjeli smo s nabijenim puškama, dok je ostala momčad morala na vesla. Tako smo u tišini plovili do jedanaest sati navečer. Tada je svršio naš izlet i mi smo sustigli konvoj koji je u predjelu starog Šibenika, negdje deset milja od samog grada, bio usidren

..... Poslije večere, do ponoći, provedemo vrijeme još uz čašu limunade ili šalicu crne kave. Kava se ovdje pije često, ponekad i po četiri puta dnevno, ali uvijek samo po jedna šalica. Kao desert uvijek smo dobivali smokve, bademe, dinje, a ponekad i već zrelo grožđe. Ovdje je crno vino vrlo dobro, tako dobro da bi zadovoljilo i one posve razmažene kod nas. Pregledao sam ovaj kraj nekoliko milja uokrug, nijedna pojedinost nije izbjegla mojoj pažnji. Pučanstvo ovog kraja dobro je i uljudno. Vlaške obitelji zabavljene su u ovo doba radom u svojim vinogradima, ljudi i životinje žive skupa, i čitav kraj djeluje intimno kao prava obitelj .....



Splitska luka s Dioklecijanovom palačom 1782. (I.F.Cassas – D. Levée)

Dubrovnik, 3. kolovoz 1811.

..... Najvažnija mjesta su Bol i Nerežišća na zapadnoj strani. Brač ima povoljan položaj i niz dobro utvrđenih luka, plodno tlo, pa bi ovaj otok mogao postati jedan od najvažnijih na dalmatinskoj obali. Najvažniji je bračkI proizvod vino, i to je najslavnije vino u Dalmaciji. Tamo se uzgaja više sorte grožđa, od kojih se jedna uspoređuje s glasovitim ciparskim vinom i često se kao ciparsko vino i prodaje. Ukupna proizvodnja vina je, ako me sjećanje ne vara, godišnje 75 000 barila (a to je koliko i vedro). S obzirom na slobodu trgovine, jedan dio uvijek odlazi u Ameriku. Poslije vinogradarstva najvažnije su grane privrede uzgoj smokava i stočarstva, ima i nešto dobra drva koje se upotrijebi u brodogradnji. Zrak je na Braču čist i zdrav ..... U ovoj luci (Dubrovnik) usidrena je većina brodova i mi smo tu po prvi put vidjeli ratne brodove. To su bile dvije talijanske fregate i jedna korveta, koje su se u bitci kod Visa, u svibnju te godine, probile kroz engleske brodove, pa se ovdje popravljaju ..... Dubrovnik je poznat po ljepoti ljepšeg spola, i zbilja - ovdje se vidi više lijepih žena nego drugdje. Da li su, kako se kaže, muškarci toliko ljubomorni da nikada ne dovode strance u svoje obitelji, ne mogu reći. Naš kapetan pozvao nas je kući i predstavio svojoj zaista lijepoj i mladoj ženi, pa smo kod njega proveli dvije ugodne večeri. Muškarci, čak i oni nižih staleža, neobično poštuju žene.

Dubrovnik, 5. kolovoz 1811.

....., pa sam jedva dočekao čas da ovu obećanu zemlju prokrstarim uzduž i poprijeko i doživim je u njezinoj ljepoti. Doduše, nisam našao ono što sam željno očekivao, ali nisam ni ostao posve nezadovoljan.

Otok se sastoji iz dva visoka brda s lijepom dolinom između njih. Opseg mu je jedva deset talijanskih milja. Na sjevernom i južnom kraju doline, što ide od sjevera prema jugu, u zemlju prodire po jedna uvala i daje utočište brodovima. Vrh brda prema sjeveru nosi na sebi kaštel a u sjevernoj luci nalazi se i mjesto Lopud s oko stotinu kuća i oko petsto žitelja. Nekoć je ovo bila sretna zemlja i na malom otoku živjelo je oko tri tisuće ljudi. Ali 1667, kad je potres porušio

Dubrovnik, i ovdje se razorio plod dugog rada, otok je opustošen i još samo ruševine svjedoče o onome što je tu bilo. Baš iz tog događaja kao da je proistekla nova plodnost. Zemlja, kakva se rijetko nađe u Dalmaciji, pokriva dolinu, a u dolini i na obroncima bujno rastu masline i loza što dariva dobrim vinom, zapadno brdo prekriva mala borova šumica, a na grmljem pokrivenim obroncima, što padaju prema moru, pasu stada. Ovdje sam prvi put vidio mnoštvo rogača. Uz blagoslovljeni Rab ubrajam i Lopud među blažene otoke sretne Dalmacije ..... Poslije toga napravio sam izlet u dolinu Omble u pratnji naših prijatelja Luigija i Kaušića. Dalje od Gruške luke pod pravim kutom teče kanal koji je širok jedva pola milje. Kanal teče tri milje prema istoku duboko u kopno, gotovo do turske granice. Eto, to je dolina Omble. Na nas je u Gružu čekao čamac s četiri veslača. Veselo i uz pjesmu vedrih mornara ulovili smo u kanal i pristali oko podne na kraj kanala u jednom kapucinskom samostanu. Ovaj kanal spada u najljepše Ilirije i kažu da se može mjeriti, makar i u malom, sa slavnom Bokom Kotorskom. Obala se nad morem uzdiže visoko i strma je. More dijeli od hridi samo uska staza, dvorci se izmjenjuju s vinogradima, maslinicima, čempresima i šumama, a onda opet vide goli vrhovi hridina. Gnjev Crnogoraca nije, međutim, poštedio ni ove ljepote, oni su zapalili prekrasne dvorce, koji su danas dijelom tek puste ruševine, i opustošili lijepe perivoje (op.a., zar se povijest nije opet ponovila).

Putovanje austrijskom Ilirijom, Dalmacijom i Albanijom u godini 1818, baruna Josefa Marxa von Liechtensterna

..... jer i najstariji geografi spominju Vis kao neobično važnu i bogatu sirakužansku koloniju. Lycophron drži da je ovdje dulje vrijeme boravio Kadmo te da je tu dobio i sina. Agathemerus i Seymnus Chius pripisuju Visu najveću važnost među svim ilirskim otocima, dok ga Strabon broji među najpoznatije otoke a vrlo je važan za svaku pomorsku silu. Prije nego što je Visom zavladao Dionizije stariji i osnovao sirakužansku naseobinu, na otoku su živjeli Liburni i Adrijati, o kojima povijest zna manje nego o njihovim nasljednicima. kao saveznici Rimljana, a ovi su ih veoma cijenili kao vješte pomorce, oni su često vodili ratove s ilirskim kraljevima. Kad je Ilirija napokon potpuno zauzeta, i Vis je izgubio svoju važnost, tako da je otok u srednjem vijeku postao poznat kao utočište neretvanskih gusara, pa je dijelio sudbinu ostale Dalmacije, a prije svega susjednog Hvara .....Mnogo je značajnije vinogradarstvo koje, za sada, po kakvoći i količini proizvedenog vina nije značajno, ali je u prošlosti bilo utoliko slavnije. Već mu je Agatarhides kod Atheneja dao prednost pred svim ostali vinima. Ovdje uspijevaju još i masline, dud, bademi, smokve i rogači ..... Tek što smo napustili Vis, počelo je kišiti kao iz kabla, bilo je i grmljavine. Puhao je dosta jak vjetar sa sjeverozapada, koji bi po svom smjeru bio za nas povoljan da se nismo nalazili tako blizu otoka oko kojega je bilo mnoštvo školja i grebena. Stoga je kapetan naložio da se većina jedara spusti pa nam je s najvećim oprezom uspjelo proći mimo grebena Ragnica i uvale Herceg-Novi pa smo poslije tri sata plovidbe sretno uplovili u kotorsku luku.

Dubrovačka privreda, gusari i bosanski trgovci (str. 204 - 209 i 211 - 214)

..... Dubrovački distrikt ima sada 676 brodova. Više od četvrtine ovih brodova dobro je oboružano. Nekoć je, međutim dubrovačka mornarica bila mnogo brojnija i jača, u 16. stoljeću Dubrovnik je sam sudjelovao u pohodu Karla V protiv Alžira čak sa 300 brodova i jakom posadom, ali je tu izgubio 178 brodova. Još veća šteta nastala je u Dubrovniku uslijed potresa 1667. godine, kada je u oluji, koja je došla skupa s potresom, nastradalo 600 brodova. Tada je republika izgubila sve svoje ratne brodove i nikada više nije uspjela nadoknaditi taj gubitak ..... Priroda pruža prekrasan pogled vječnog proljeća. Posvuda se vidi vrlo bujno raslinje. Brežuljci su zasađeni lijepim vinogradima, a tu će se naći i voćke svake vrste. Posvuda rastu masline, šipci i lovor pa mirta, oleander i majčina dušica.

Smokve u ovim krajevima često rastu kao divlje drveće, ali ne i masline, koje se (kao i naranče, limuni i kruške) uzgajaju, ali se nađe i kako divlje rastu u gudurama između litica.

Ovdje su poznate samo tri vrste smokava: mala smokva s crvenkastim prugama (jeruzalemska), ljubičasta smokva i mala bijela. Zbog trgovine, ove se smokve suše na dalmatinski inačica.

Na onim dijelovima zemlje, koji su tek malo iznad površine mora, nađu se artičoki koji su vrlo veliki, a onda i sve vrste jabuka, koje su ovdje sočne i ukusne, pa se često suše za zimu. U tim niskim njivama što se natapaju naći će se i sve vrste tikava, potom obične dinje i lubenice u velikim količinama, koje se mogu mjeriti s najboljim povrćem te vrste što ga daje Albanija (pisac ovdje podrazumijeva Crnogorsko primorje).

Pečurke i neke druge vrste jestivih gljiva ovdje rastu do neobične veličine u oba godišnja doba. Po kakvoći i ukusu mesa ističe se ovdje vrlo česta tikvica - zucca santa, koja se može usporediti s jednom vrstom indijske tikve što se naziva - geraumont.

Osim vrsta, koje se u Francuskoj nazivaju colquintes (divlje tikve) a neke su slične narančama, ili jabukama i kruškama, ovdje se nađu i raznovrsne breskve, limuni i smokve.

Može se naći tikvica svake vrste, oblika veličine i boje.

Najneobičniji plod je, svakako, jedna vrsta male dinje, veličine kokošjeg jajeta s bijelim, žutim i zelenim mrljama. Ovo voće ima ugodni miris koji dugo ostaje na odijelima i u sobama, čak poslije nego što se voće odnese. To voće se rijetko jede i nema dobar okus. Služi kao igračka za kraćenje vremena, ljudi ga drže u ruci, stišću i nastoje smekšati da na taj inačica iz nje izmame što više mirisa.

Obazrivo se pokušava uvesti uzgoj jedne kulture koju sam uzalud tražio u najslavnijim baštama Francuske, Njemačke i Italije, a za nju nisu znali ni poznati botaničari. Ta biljka ovdje se zove „bamia“ i znamo za dvije vrste, manju i veću koja se zove „sultan bamia“. Ova biljka otječe iz Egipta i sa zapadne obale Crvenog mora. U Carigradu se plodovi jedu onako kao kajsije u južnoj Francuskoj. Ova biljka spada u porodicu - malva silvestris i služi kao začin ragoutima ili palačinkama sa šećerom, kojima daje odličnu aromu.

Slika Dalmacije prema književnim kulturnim kretanjima, Heinricha Stieglitza (1845.)

Šibenik ..... Napustili smo široku obalu u lijepoj luci i krenuli vijugavim uličicama, često toliko strmim da smo išli stepenicama i došli do prostranog trga na kojima je Casino, lijepa loža i prije svega ponosna građevina - stolna crkva čiji raskošni gotski portal s velikim bogatstvom skulptura gleda na sjever, dok mramorni krov što počiva na sedam stupova i pored svojih tona težine izgleda kao da lebdi. Gradnja ove crkve počela je 1443. da bi bila završena 1536. i koštala 80 000 dukata. Sadašnju obnovu crkve zahvaljuje posjetu cara Franje. Krstionica je osobito lijepa, a među slikama ističe se svojom ljepotom slika Andrije Medulića na oltaru. Taj slikar, rođen u Šibeniku, živio je u doba slavnih mletačkih slikara. Nikad nije završio škole, ostao je samouk i školovao se pukim gledanjem slika velikih slikara, pa se s majstorima svoga doba počeo mjeriti s toliko uspjeha da mu je sam Tintoretto zavidio zbog sočna kolorita kojim je sretno umio prikriti nedostatke svojih kompozicija. Kao sin siromašnih roditelja on je godinama živio u siromaštvu i odricanjima svake vrste, ponekad je živio u tolikoj oskudici, da je morao moliti nekog zidara da ga primi za nadničara da zasluži svakidašnji kruh. Danas se, pak, sva Dalmacija diči njime.
.....

Split i Solin

..... jer grad Split, kasnije najznatniji i najbogatiji među gradovima Dalmacije, proklijao je u zidinama Palatium Diocletiani, u čijem se mramornom oklopu jedva spasio od mača barbara željnih pljačke, kad su njegovi žitelji izbjegli iz susjedne Salone koju su barbari do temelja porušili. Da, čak i u doba sjaja, kad su sadašnja predgrađa već bila sagrađena, grad, onaj iza Dioklecijanovih zidina, sačinjavao je još uvijek dvije trećine grada. Ali, gdje su danas svi oni kipovi i slike što su nekoć ispunjali prostore među stupovima da pozlate večer života ovog cara koji je ljubio i razumio umjetnost i želio provesti kraj života gledajući more posuto otocima? Na mjestu odakle je ovaj sin malog i tek nedavno oslobođenog roba potekao, odlučio je taj isti čovjek, koji se uspeo do najveće časti i vlasti stvoriti vijek mira i kontemplacije za kojim je uzalud čeznuo dok je vladao na prvom prijestolju svijeta. To je bilo mjesto koje poziva čovjeka na najdublja razmišljanja. S tog mjesto on je zadovoljno gledao svoje djelo, a to je vrt u Saloni koji je on vlastitim rukama obrađivao s većim zadovoljstvom nego što je nekoć vladao svojim neizmjernim carstvom. Tu je došao posjednik najslavnije vlasti koje se dobrovoljno odrekao da bi se mirno vratio u krilo svoje domovine koju mu ništa nije moglo nadoknaditi. To je bilo ono mjesto gdje je Dioklecijan (Gaj Aurelije Valerije Dioklecijan, postao carem 284. godine, abdicirao 305. godine, umro 316 godine) odgovorio poklisarima Maxsimiliana, što se nalazio u teškoćama, pa ga je molio da opet navuče purpur: „Kad biste vašem caru mogli pokazati kupus koji sam svojom rukom posadio i odnjegovao, on se sigurno ne bi usudio da mi predloži da mir i sreću ovoga mjesta zamijenim olujama nikad zadovoljenog častohleplja“ .....

Hvar

... i eto, već je obala s ponositom palačom kraj mora iza nas, i Brač, najbogatiji biser u otočkom pojasu red obalom Dalmacije, bogat zbog svojih kamenoloma s mramorom i bujnih ljekovitih trava, ostaje po strani, a da se nismo uspjeli okusiti ni glasovite vugave koju su još Grci uspoređivali s medom, ne zaboravljajući ni zmije otrovnice na tom otoku, plovimo i pored Šolte, Olinta, drevne starine, i bližimo se pravo na Hvar. ..... Hvar - talijanski Lesina, to ljupko zvuči, a znači u doslovnom prijevodu, zapravo, obućarsko šilo, a to ime i odgovara ovom uskom i dugom otoku. Dakako, tu se čuje još i antikno ime Pharos koje su prihvatili Slaveni i pretvorili ga u Hvar što zvuči poetičnije i privlačnije za klasično uho ..... Palme, veće nego ijedna koju sam dosad vidio, izbijale su iz ostalog bilja i doimale se kao

kraljevi na uzvišenom prijestolju, čeznutljivo okrenuti prema očevu kraljevstvu tamo daleko na istoku. Oleandri u cvatu gurali su se oko tih zalutalih vladara kao dvorska svita, smijuljeći se gledali u svojoj zelenoj ili crvenoj suknji preko vrtnih zidova a tu i tamo su se izmjenjivali s gustim redom bodljikavih kaktusa. Rogač, naranča, limun, čak i lovor, klanjali su se na pristojnoj udaljenosti s poštovanjem pred tihim glavama palma, ali ne i buntovni rod američke agave, čija su sočna debla na stjenovitim uzvisinama isticali raskošnu ljepotu svojih cvjetova - ponosno i samosvjesno. .... , spontano mi se pridružio tumačeći mi zorno kako se vlakna aloja brižno skidaju pa narod od njih radi čipke. Upozorio me na jak miris ružmarina, čime se ovaj otok ističe, hvalio je aromatsku vodu koja se destilira od listova ove biljke, a zove se Acqua della Regina i širi glas Hvara preko cijelog svijeta, pa Oleum Rosmarini aethereum poznat kao kvintesencija koji se izvozi nadaleko. A što se tiče izvrsnog nenadkriljiva meda, vina i smokava što uspijevaju na ovom otoku, e to moram kušati u njegovom domu .....

Korčula i Pelješac

Putovanje kroz pelješki kanal doimlje se duboko. Tamni čempresi, sad sami, onda u redovima ili gustim skupinama rese sve više i bogatije pelješke litice - Hyllis starih pisaca, a osobito u blizini malog sela sagrađenog na srednjoj topovskoj liniji, zbog bolje zaštite lijepih peljeških djevojaka od gusara (to je mjesto Viganj, čija se starija naselja nalaze na uzvisinama iznad mora). Otok Korčula, iako nije više onako šumovit kao nekoć, kad je ovaj otok bio poznat po svom građevinskom drvu, još uvijek ima mnogo borova na svojim tamnim i šumovitim visovima da opravda ime Corcyra nigra, kako su Korčulu zvali stari pisci. I vino i ulje, o čijoj kakvoći je pisao Konstantin Porfirogenet, još uvijek se tamo proizvodi i brižno se njeguje kao što i korčulanski kamenolomi i dalje daju kamen za gradnju kuća. Čagalj koji je tamo nekoć živio u velikim krdima, a živi i sada, iako u manjem broju, dao je građu za tolike priče, a mnogi su ga smatrali i hijenom.

Dubrovnik

..... Vrata, zdenci, utvrde i ostale javne zgrade, čak i privatne kuće u sporednim ulicama daju dojam solidnosti i trajanja. Ali i one kuće u kojima stanuju obrtnici, sitni trgovčići ili mali činovničići, pa i seljaci, ipak nose jasne tragove nekadašnjeg sjaja i raskoši. Tako sam u sporednoj uličici našao kuću u kojoj već dulje živi jedan gostioničar, ali kuća ima svod kao palača, sve do tavana na kojem se po ovdašnjem običaju nalazi kuhinja. Kuća ima visoke i prostrane prostorije, tu i tamo vide se ostaci bogato izvezenih i lijepo izrađenih sagova, a u mojoj spavaonici, jer ja sam tu stanovao, bile su ukusne stolice, stolovi i pozlaćeno zrcalo s grbom neke stare plemićke obitelji. Mnoštvo kapela, a skoro svaka znatnija privatna kuća ima poneku, zasvjedočuju vjeru vlasnika ovih kuća. Kultura Dubrovnika bila je stoljećima gotovo poslovična, za rascvata republikanske vlasti dubrovačka kultura razvijala se pod zracima Apolona i muza, pod zaštitom priznate kulturne države. Ova mala slobodna državica imala je razvijenu kulturu pa je dala značajne umove u svim granama znanosti, ugledne povjesničare, poznate astronome. Sačiniti dobar sonet bilo je svakom Dubrovčaninu prirođeno, kao i našim povlaštenim umnicima oslobođenje od pjesničkih iluzija ..... Na lijepom mjestu, vani na uzvisini, odmah kraj sjevernih vrata što vode na Gruž, nalazi se kavana, gdje se za ugodnih večeri, obično poslije šetnje okuplja elegantni Dubrovnik. Oni koji kasnije dođu, jedva će naći mjesta unutar ili pod krošnjama sjenovitih stabala ispred kavane .....

(op. a. Narodna uzrečica Dubrovčana; **„Viš ve male ćikarice o majolika, tanke su kako kartefina. To su za šćetu kafu, ali se ne duperaju** (upotrebljavaju, koriste**), nego stoju na komodu da ih je lipo viti“**)

„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, Götingenu 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“.

..... Za napoleonskih su ratova Englezi, pa Francuzi i Rusi, nasljednici Bizanta, znali uočiti tu važnost Dalmacije, sada to mora učiniti sretna Austrija kojoj je Dalmacija kao zrela jabuka pala u krilo, to više što je povijesni nagon Dalmacije želja za odvajanjem od barbarskog, kontinentalnog istočnjačkog Balkana, što povijest dokazuje i zasvjedočuje. U starom vijeku Dalmacijom su vladali najprije Etruščani, pa Rimljani na isti inačica kao kasnije Mlečići, dakle s one strane Jadrana i uvijek je Dalmacija bila poprištem njihove borbe protiv barbarskog Istoka. Tako je Dalmacija, zapravo, postala zemljom uskoka, zemljom u koju se pred barbarima stoljećima bježali prognani kraljevi i velikaši.

..... Kohl je, kao i Hacquet, bio iznenađen kad je opazio privrženost Hrvata svom jeziku koja je tolika da se u Istri i Dalmaciji, što je jedinstveno u svem katoličkom svijetu, čak i misa čitala, s papinim dopuštenjem, na materinskom jeziku, a i misne su knjige pisane nekim pismom koje nije ni ćirilica ni latinica. Privrženost Hrvata svome jeziku tolika je, da je zbog glagoljice bilo svakakvih trvenja, čak i ratova ..... Kohl rado opisuje institucije Dalmacije. On je na znanstveno vjerodostojan inačica opisao dubrovački ustav, istakao je da je Dubrovnik u svem svijetu prvi imao posudbenu banku, zakone protiv trgovine robljem, on se divio dubrovačkoj diplomaciji i državničkom umu, odredbi da nadbiskup ne smije biti Dubrovčanin, vojnici da moraju biti stranci bez rodbinskih veza u Dubrovniku. Tako Dubrovnik kod Kohla postaje državno-povijesni mit .....

Seljaci iz okolice Dubrovnika

..... Bilo ih je mnogo, no nisu svi bili iz Brena, mnogi su došli iz Omble i drugih mjesta i prodavali grožđe i drugo voće, jaja i kokoši. Sve su bile tako lijepe i svečano odjevene, sve je na njima bilo bijeli i sjalo je, nosile su zelene čarape s crvenim porubom, šarene cipelice i mnogo zlatnog i srebrnog nakita svake vrste. Kad kažem zlatnog nakita, molim da se to shvati doslovce. Seljačke djevojke, koje su često bile i vrlo lijepe, nosile su guste redove sa zlatnim biserjem, svako zrno kao orah, oko vrata. Ta zrna su bila šuplja i bila su vrlo uspjeli filigranski rad. Kod većine djevojaka to je bilo čisto zlato od dukata. Kod nas će samo otmjen svijet doći s toliko nakita u otmjeno društvo, ovdje nakit nose djevojke što na tržnici prodaju zelje, nevjerojatno, ali ipak istinito. kakve sve poslove ovi ljudi rade da sve ovo steknu, ne znam. A ove zlatom nakićene djevojke poljubit će ti ipak ruku ako im kupiš zelje za nekoliko krajcara, pošto su se satima uređivale za tržnicu. Cipele i neke druge dijelove odjeće djevojke stave u košaru s jajima i idu bose u Grad. Pred Pločama sjednu na zid nekog vinograda, obuju se i još malo dotjeraju i uđu u Grad. Na šetnji uz obalu često smo vidjeli ovakve prizore. .....

Samostan na Poljudu

..... Potom smo otišli u samostanski vrt, gdje smo našli vrlo mnogo grožđa. Nikad nisam vidio većih grozdova. Neki su težili i o tri do četiri kilograma, a takvih je bilo posvuda. Redovnici su mi pokazali i lijep ribnjak koji je imao vezu s morem pa je u njemu bilo morske ribe. U raspuklinama njihova samostana posvuda su rasli kapari čije su plodove ili pupove oni brali i ukuhavali. .....

Vlaška kuća

..... Vlajna stavi tijesto, gusto i okruglo uobličeno, na jedan plosnati kamen što čini ognjište i tijesto pokrije pokrivom što izgleda kao plitko zvono i zove se peka. To zvono onda pokrije žeravicom i ispeče kruh koji po okusu podsjeća na raženi kruh u Irskoj i u Škotskim brdima, gdje se kruh na sličan inačica peče.

Kruh je njihova glavna hrana, a osim toga, barem zimi, i kiseli kupus kao kod većine slavenskih naroda. Već napunjena bačva kiselog kupusa nalazila se u uglu kuće baš onako, kako se to vidi kod poljskih seljaka. Osim toga Vlaji jedu mnogo bravetine i kozjeg mesa. Ražanj će se naći u svakoj seljačkoj kući, sve ako je to često običan šiljasti štap. .....

Društvo i čudaci u Dalmaciji u djelu Ide von Düringsfeld
(Iz: Aus Dalmatien, rag, 1857.)

Vlaji

..... U kući djevojke pije se bez prestanka u zdravlje, zet zagrli punicu, darivaju se. Izlazi i škrinja sa mirazom, svećenik dobije svoje sukno, i svoje vino, svoj kolač i svoju četvrt ovna. U kući momkovoj čeka se dolazak mladog para. Prije nego što nevjesta sjaši, mora pogladiti neko dijete i baciti voća na kuću i svatove, mora poljubiti prag. Onda počinje gozba. U te dane nisu više dovoljna obična jela, sir, kukuruzni kruh, juha i kiseli kupus, luk bijeli i crni, zelje i mlijeko, nije dovoljan ocat i voda, sad se pije vino, crno teško vino, jede se pšenični kruh i križa, bravetina i kokoši, reže se odlična tamnozelena i ko med žuta vlaška torta s orasima i sirom (ja nisam imala prilike uživati u tom jelu). No Vlaji to jelo bolje cijene, a na svadbama se jede tako kao da brda Dalmacije nisu goleti i kao da u Vlaškoj vlada vječno obilje i sitost, kao da se za glad nikad nije znalo. ..... Ujutro im kum donese (mladencima) za doručak pšeničnu tortu, kokoši i vina. Onda počinju dužnosti nevjeste. Ona sve mora poljubiti, mora očešljati djevojke i isplesti im pletenice, svakom mora dati vode da opere ruke. ..... Kuha u smeđim, grubim i trbušastim loncima u kojima i ja moram kuhati našu juhu jer drugih nema. Juhe se dime, ali to mladu ženu ne smeta jer je ona u dimu rođena, u dimu će kuhati i umrijeti. .....

Zima u Dalmaciji

Sada, potkraj studenog, počinju se na pazaru prodavati najljepše cvjetače, špinat i lijepa kovrčava salata koje već dugo ima na pretek. Na poljima buja bršljan, divlje ruže pupaju, crvene se kupine, a vidi se tu i tamo i cvijeće, nove bobice zriju i bojom sliči šipku. Na trgovima i kraj mora suši se na prostrtom platnu žito, ovnovi se kolju, sole i suše da postanu - kaštradina. .....

Posjet obitelji Cambi u Kaštel-Kambelovcu

..... Gospodin i gospođa Ambrosini tako su nas ljubazno primili, kako je u Kaštelima, izgleda običaj. Conte Mome mi reče: „Opazili ste da je moja žena tako mlada što će te sada kazati o mojoj punici?“ Gospođa Ambrosini se nasmijala i ponudila nas limunadom, biskvitima i voćem. Gospodin Ambrosini nas je poveo mnogim vrlo lijepim slikama koje je donio s jednog puta u Italiju. ..... Uveli su nas u malu i okruglu blagovaonicu na drugom katu kule. Bila je svježe obojena, s prozora se vidjelo more. Nasred blagovaonice stajao je lijepo pokriveni stol. Dalmatinci znaju lijepo postaviti stol. Sa zadovoljstvom se sjećam zakuske kojom nas je conte Toni Bajamonti iznenadio u Solinu. To je bila mala i slabo oličena soba s krevetom u sredini, drveni stol s klupama s dvije lojanice. Tu nas je dočekala najugodnija improvizacija sa srebrom, vinom, sjajnim voćem i slatkišima svake vrste - sve je bilo kao ono „Stoliću, pokrij se!“ iz dječjih bajki.

I u Kaštel-Kembelovcu sjale su kristalne boce i cvijeće, među cvijećem žute i ružičaste breskve, smokve što su pucale od slasti, prozračno, bijelo i plavo grožđe, jabuke nježnih tonova iz Turske ili Vlaške i napokon, mirisne dunje što su se ljuštile i rezale da su izgledale kao gorostasni artičoki. Mali tanjurići s pršutom i salamom svake vrste gubili su se u ovom raskošu voća.

Kratko ću skicirati dalmatinski ručak koji se servira gotovo u svakoj kući s malim iznimkama i izmjenama. Ručak počinje s rižom koja nije mekano skuhana. K tome, kokošje jetrice, kupus,

ponekad kobasice i pršut s rajčicom. U Kaštel-Kembelovcu dobili smo kokošje jetrice s graškom iz Crne Gore.

Riža je prelivena prženim maslom, komadićima posve laka omleta pržene na maslu.

Slijedilo je „dinstano“ (pirjano) meso, pa prženo, pa opet prženo i „dinstano“. Zelje i salata daju se kao zasebna jela. Dalmatinska „teća“ je bravetina u komadićima s krumpirom. Ovo je jelo vrlo dobro, ako je samo dobro skuhano.

Kapari i srdele, vrlo dobri, osobito kapari, ne iskorištavaju se u onoj mjeri u kojoj bi se mogli iskorištavati. Jedu se naprosto u octu, i to sardele same, a kapari se dodaju prženom mesu.

Meso se donosi na stol isječeno na komadiće. Vidi se da Turska nije daleko. Rado se miješaju razne vrste mesa, da svatko izabere što voli.

O nekom slijedu jela nema ni govora. Kako rekoh, veliki lonac s „dinstanim“ mesom dolazi između prženog i pečenog mesa.

Kompoti ovdje nisu poznati. Voće se jede u fritturama - pomi, susini fritti - a to će reći jabuke ili šljive umočene u tijesto i prženi na maslu, ili se voće prži s mesom u tavi, kao krumpir. Govedina s jabukama nije loša.

Najslabija točka dalmatinske kuhinje je umak. Ja sam upoznala ovdje samo tri vrste umaka - umak od rajčice, od srdela i od bijelog luka. Uzalud sam moje kuharice pokušavala naučiti da naprave umak od kapara. One su znale samo za jednu vrstu juhe u kojoj su kapari plivali sami. No, sjećam se dobro jednog jedinog hladnog umaka. Sjećam ga se po dobru, a nastao je nadahnućem contessine Mariette Dudan.

Peče se na ražnju, obično dobro, ali ponekad i prejako. Uopće, pretjerivanja u kuhinji ovdje nisu rijetka.

Ovoje, recimo, općeniti i tipično dalmatinski ručak. A sad da se vratimo ručku u Kaštel-Kambelovcu. Contessa Marietta tužila se da ručak nije dobar jer nije bilo divljači i ribe. Ukorili su gospođu Larru što nije najavila naš dolazak. Tako je za ručak bilo samo pečene, pržene i „dinstane“ kokoši, k tome i bravetina u tavi, štrudla i još neki kolač koji se nazivao „strangola-preti“, „kolač za udaviti popa“, još neka jela od mesa, sve u svemu - dvanaest jela. Siromašni ručak, bez sumnje. Poslije ovog kratkog jelovnika došao je i desert - odličan pandišpanj, torta od biskvita, a contessa Marietta je, čini se, bila pravi majstor za ovu vrstu torte, još neki kolači, pršut, sir i napokon voće. Rijetka žarka vina iz ovog kraja razumiju se sama po sebi.

Posjeta Petru Nisiteu u Hektorovićevu Tvrdalju

..... Ribnjak , kao i stari dio kuće, sagradio je Petar Hektorović, čiji je novoizdani spjev „Ribanje“ spomenuo Neigebauer u svom djelu o južnim Slavenima. Hektorović se rodio 1487. U Starom Gradu na Hvaru gdje je 1572. i umro, slavljen kao pjesnik na tri jezika. O njegovom latinskom govori više natpisa na zidovima ribnjaka među bujnim raslinjem vazda zelene malva cavaterra. Jedan natpis nalazi se ispod mrtvačke lubanje i kaže:

Respice, quod salvant nec opes nec gloria mundi,
Nod decor, aut aetas, mors quia cuncta rait.
(ne zaboravi da spasa nema ni u bogatstvu ni u slavi, ni u časti, ni u
u starosti, jer smrt sve grabi)

Ova kuća je kasnije, putem raznih ženidbi, došla poslije ugasnuća pjesnikove loze u posjed Petra Nisitea koji je došao iz Furlanije i sada kao učenjak nastavlja djelo pjesnikovo pa je produžio kuću i sagradio terasu.

Plavo more i crne planine, Slike naroda i krajolika iz Kranjske, Istre Dalmacije, Crne Gore. - Georg Baumberger - Einsiedeln, 1900.

Povijest duha kao kulisa Dioklecijanovoj palači

Stručnjaci, dakako, kažu da Dioklecijanova palača nema više klasičnu mirnoću čiste antike, da se na njoj opaža i žurba s kojom je Dioklecijan tu palaču ostvario. Mora da je izgledalo kao bajka kad zamislimo ove divovske, a ipak plemenite oblike, u njihovu izvornu i neoštećenu obliku, ovo stupovlje od sjajno bijelog mramora prekinut samo ponekim zlatnim zrakom, grudobran terase i ukrašen stotinama umjetnički izrađenih kipova, među njima bujno raslinje triju kontinenata, hodnike i terase obložene skupocjenim sagovima s Istoka, odaje u svom sjaju najraskošnijeg razdoblja ljudske povijesti, hramove oko kojih bujaju palme i čempresi, dvor kao more cvijeća isprekidano moćnim česmama čija voda bogato hladi zrak. I, napokon, palača kojom se šuljaju tisuće robova, Egipćana, Maloazijaca i Maura, i svi oni padaju ničice kad se pojavi stari Dioklecijan, padaju na koljena i čelom dodiruju tlo.

A da li se car veselio svom ovom sjaju?

Možda i jest, ili barem prividno. Jer, stari car sačuvao je svoju ljubav za prirodu i umjetnost i veselio se tako što je u svojoj palači gomilao nove i nove umjetnine ili je naručivao da se izrade. Činilo mu je zadovoljstvo vlastitom rukom njegovati plemenite voćke i povrće u svojim vrtovima. I kad bi osamljen kročio ovom jedinstvenom terasom, a pogled bi mu bludio lijepom solinskom ravni pa plavom pučinom i otocima, onda bi zraka sreće možda pala u njegovu dušu, a ta je sreća bila dovoljna da kaže NE rimskoj deputaciji koja ga je na koljenima molila da opet navuče purpur jer je carstvo poslije njegove abdikacije izgubilo ravnotežu. Car je onda kazao NE, i kazao da je sretniji onda kad sadi kupus, nego kad vlada Rimom kao car. Priča ne kaže da li je ta deputacija ponijela sobom u Rim poneku glavicu toga kupusa za uspomenu. Možda i nije, možda joj je bilo dosta i ono što je čula od Dioklecijana .....

A onda je umro Dioklecijan, a malo za njim i Rimsko Carstvo.

Provalile su horde barbara i razorile Salonu, opustošile unutrašnjost palače, ali njezinu vanjštinu nisu mogle slomiti, kamene kocke odolile su njihovu rušilačkom bijesu. Dio bjegunaca iz Salone uselio s onda u ovu palaču i u njoj sagradio Split, onaj dio što se danas zove starim gradom. I po prvi put nije se sagradila palača u gradu, već je čitav jedan grad sagrađen u palači.

.....

Put po Dalmaciji - Hermann Bahr, Berlin 1909.

.....

Koliko se uopće još može razmišljati, razmišljam zašto ovaj svijet uopće putuje. Na brodovima su uvijek svi skupa i pripovijedaju anegdote. Ponekad netko spomene ime nekog otoka, onda se ostali osvrnu i kažu: „A“, i onda su opet svi skupa. U hotelima ih zanimaju samo jelovnici i stalno se pitaju koliko se za iste pare dobije u Wiesbadenu, Ischilu ili Sorrentu za jesti. Ponekad najme vodiča da ih goni po gradu, a taj im nestrpljivo govori podatke koji se mogu naći u Baedeckeru. I onda ti stranci odu a da nikad nisu porazgovarali ni s jednim od ljudi koji u toj zemlji žive. Dvorski savjetnik Burckhard jednom je govorio jednoj gospođi o Rimu. Ona je onda uskliknula vukući svoga muža za rukav: „? Ah, Rim! Sjećaš li se? To je tamo gdje nam je došla bijela pudlica!“

Bogati putnik za svaku zemlju zna njezinu gospodarsku vrijednost. Siromašni putnik student, umjetnik, nastavnik ima i duhovnu. Jer on može upoznati narod, a i narod može upoznati njega I baš takve bi trebala Dalmacija. Oni bi se onda mogli vratiti i pripovijedati o ovoj čudesnoj zemlji i o velikoj nevolji u kojoj njezin narod živi. I oda bi zarudila sloboda. Jer, sadašnje Dalmacije neće biti kad se o njoj jednom razglasi.

Iz naših starih etnografskih zapisa, starih više od sto godina, možemo mnogo toga saznati iz naše kulinarske baštine. Nažalost, naši gastro stručnjaci uopće ne koriste te stare zapise kako bi „otkrili“ našu autohtonu kulinarsku kulturu, promovirali je i stavili na naše jestvenike. No, najlakše je posegnuti za raznim naputcima kojima se porijeklo ne zna, a da pritom dobivaju „epitet naših starih jela“, jer su ih navodno radile naše „none“.

Dragutin Hirc, u svojoj knjizi HRVATSKO PRIMORJE, tiskanoj 1891. godine, ostavio nam je zapisano i slijedeće:

P r i m o r s k a j e l a. Prema kraju, u kojem primorac živi i njegova je hrana. On jede priprosto, u jelu je i pilu umjeren, zato zdrav i dugoživ. Značajna je hrana „Palenta“, koja ne manjka kod ni jednoga primorskoga stola, jer tko palentu ne jede, tomu vele, da ne zna, što je dobro i zdravo. Ona se kuha u bakrenom kotlu nad jakim ognjem. Čim je voda uzavrela, usipava se kukuruzna muka i neprestance „palentarom“ miješa. Ona je skuhana, ne slana, a kad je kuhana, prevrne se na dasku, ohladi i razreže. Kad se dječica probude, palenta je na stolu te ju mliekom jedu, ona je u podne i na večer na stolu, ona je djetetu uz materinje mlieko prva hrana i prati Primorca od „žikve“ (koljevke) do groba.

Osim palente troši se krumpir, mrkva, repa fažol (grah), jačmik (ričet), a u zimi zelje ili kupus. Jede i „kašicu“ (na debelo smliven kukuruz), koju su prije zalievali vinom. Imućnije kuće troše i praščevinu, koja su u kupusu kuha ili kao „pršut“ i priesna jede. Mnogo se troši i ribe, a naročito slane. Seljaci kupuju ribu kad je jeftinija i to običnije vrsti, kao golčiće, bjelce, sardelice, plavice i rumbače, a pogotovo troše sami mrkače i hobotnice. Jela se začinjaju uljem, riedko mašću ili slaninom, a još riedje maslom. Da se vidi, kako u Primorju jela priredjuju, spomenut ćemo pripremu nekojih najznačajnijih jestvina: Klapunice, klapavice ili kokoške (Mytilus edulis, Miessmuschel) kuhaju u vreloj vodi, gdje se od vrućine lušture otvore, tad ih meću u zdjelu i na stol nose. Lušture se prstima razkrenu, kožica od lašta odbieli i meso pojede. Čim je medju lušturama više mora, tim su slasnije i tečnije, a najbolje da su o mladju i za morske plime. Tečan je od klapunica i „rizzotto“; one se naime ukuhaju, očiste, na pladanj stave, kuhanom rižom pokriju i jedu. Hvale i „brudet“ od klapavica. Ukuhane ostanu u lušturama, posiplju se prženim peršinom, ribanim kruhom i do vrha zaliju vrelim uljem. Ovako pripravljaju i „datulje“ ili „prstiće“ (Pholas dactylus), „pokrovače“ (Pecten) i „priliepke“ (Patella).

Morske rakovice (Maja squinado), koje u veliko love oko Rovinja u Istriji, kuhaju, poslije ih otvore, uljem začine, zapapre i žlicom jedu iz korepine.

Od većih riba priredjuju takodjer brudet. U padeli najprije ugriju ulje, metnu unutra „cvet od muke“ (fino bielo brašno), zatim „petersimun“ (peršin), fino kosan češnjak, ugrijan ocat, priliju vode i ribu kuhaju. Brudet Primorci u veliko ciene naročito od tune, rumbača, zubatca, lokarde, skarpoća, lubina. Osim toga pripravljaju ribe i „na gradele“. Riba se očisti i položi na tronožac, a od nju metnu jake žeravice. Sa strane je mala zdjelica u kojoj je češanj i peršin uljem pomiešan u koje se gusje ili puranovo pero moči i riba maže. Ovako pripravljaju osobito lokarde ili skuše (Scomber scombrus; Makrele), a od mesa i pržolicem samo ih papre. Od riba frigaju u Primorju jedino olige koje kao selice dolaze k nama mjeseca ožujka, a jer su pune ikre, to su frigane osobito tečne. Od glavonožaca frigaju „sipe“ (Sepia) i „sipice“ (Sepiola), kojima je bielo meso tečno, nu presladko. „Hobotnice“ (Octpus vulgaris) i „mrkače“, jer su tvrde i žilava mesa, treba dobro kuhati. Poslije se razrežu, octom i uljem priprave.

.....

Od primorskih šalata spominjemo „cimicu“ (Brassica acephala) i „rigu“ (Eruca sativa). Ona se pripravlja od vršika broskve ili brokulice, dočim ova od izverugana lišća. Troše još i lišće od „radiča“ (Taraxacum officinale) i „uzlikovine“ (Cichoria Inthybus).

.....

Primorci spremaju ribu i za zimu. Bolje kuće spravljaju tuninu. Meso se razreže u četverokutne komadiće, pomno od masti očiste, po dvie ure kuha, a zatim osuši. Suha se tunina meće u badnjiće ili staklene posude i finim uljem zalije. Tunina je biela, prhka, razrezana razpada se u pravilne komadiće.

Umjeren u jelu, umjeren je Primorac i u pilu. U njega nije običajno, da bi puna čaša vina na jedan mah iztrusio, već ju izpije na dva, tri puta. Dodje li u društvo ili u kuću tko od rodbine, ponudi ga vinom prvi najstariji, a tad svi ostali redomice i kad ne bi uzeo, drućštvo bu uvriedio. Od svakoga gucne samo malo, kao da vino kuša i zahvaliv se, položi čašu na stol. .....

Otok Krk, Vrbnik, zapisano između 1901. i 1903. godine.

..... Nakon polaganja mreže, negdje na obali na žalu, priređivali su si ribari jednostavno jelo. ..... Na ognju na kraji speku i po kugod ribu, peku ju onako s popela i prez soli i prez popra i prez ula pojidu još i prez kruha, a biva njin slatka kako med, najboja. .....

Spremanje hrane

..... S l a n a r i b a se također jede na salatu. Tko je ima kod kuće, ide u konobu i izvadi iz barila, koliko mu treba. Ako je nema ili mu je možda zmankala, onda kupi u susjeda ili u onoga, koji ima i prodaje (a taj nemora biti butiger - trgovac). Za salatu se uzimlju obično slane srdele, lokarde i plavice. Izvađene iz barila, ribe se najprije dobro očiste, t.j. ošćamaju im se šćami (ostružu ljuske), odreže glava i pera po strani te izvadi drob, ako nije bio izvađen prigodom soljenja. Čini se to na samo za to određenoj daski s pomoću nožića. Ovako očišćene ribe još se dobro operu i propjahnu, a onda metnu na sitašce ili panarić (spleten od šiblja kao dno od korbice ili košića), da se ocijede. Još ih valja samo inačicait. Uzme se pijat (pladanj), obično dubok, ribe se na to sitno razrežu i metnu na nj. Pijat je zemljan i okrugao. Ribe se sada pospu poprom, nadrobi se malo česna ili kapule, rjeđe luka (kozjaka), a nad sve to se ulije dobrog ulja i kiseline. Tko hoće, može promijšati, no nije baš nužno, jer i onako riba i sve drugo s njome u ulju i octu pliva. Jedino kad se jede, valja bolje zamočiti. Ovako na salatu pripravljena riba zove se: riba na inbijanko (talijan. pesce all' in bianco=riba na bijelo). Tko ne će da je tako jede ili riba možda još nije za salatu, skuha je na vodi u curici (curica je okrugla, sad veća sad manja posuda od tankog željeza te ima dug rep, koji ja na kraju kukast ili probušen, da se može vješati. Za taj rep se kod uporabe drži), a onda začini kao i onu. I riba na inbijanko se obično jede uz toplu ili hladnu palentu, ali i s kruhom, kako tko voli.

R i b e. kao meso, peku se i ribe, i svježe i slane, na gradelama, na goloj žeravici ili na kliještima. Prije nego se počnu peći, dobro se očiste i operu; zatim se posole, a onda poštivaju (nanižu) jedna do druge na gradela ili kliješta, ali tako, da im hrbat bude okrenut prema ognju, a glave postavljene mitoma, t.j. jedna amo, druga tamo, ako je samo jedan red riba za pečenje; ima li više redova, onda su im ili glave prema glavama, ili repovi prema repovima okrenuti. I riba se za pečenje maže uljem. Tko to ne čini, dok se ribe peku, taj ih poslije, kad su pečene, na tanjuru polije uljem.

Ribe, i svježe i slane, frigaju se na ulju u većoj ili manjoj curici. Najprije se dobro ošćamaju, očiste, izvadi drob, pa se prema potrebi u jednoj ili dvije vode operu, a zatim omuče bijelom ili žutom kukuruznom mukom. Jesu li ribe velike, onda se razrežu na manje komadiće, bokuniće. Kad je ulje u curici vruće, metne se u nju onoliko omućenih riba, koliko može stajati. Okreću se običnim pirunom, kojim se jede, no neki imadu za friganje ili za porabu pri kuhanju veće, dvozube pirune ili kao malu penaricu od late, koja je sva išupljikana, da se kod vađenja ulje ili voda procjeđuje. Kad su ribe frigane, onda se preko njih baci nekoliko zrna soli.

Slane se ribe ne kuhaju, nego samo radi riblje salate. Svježa pak riba se kuha na dva inačicaa: na lešo i na brudet. Na lešo se kuha riba na vodi. Kad je kuhana, izvade se sve kosti, a onda se pusti ohladiti. Sada se posoli, metne malo papra, nariba cesna, ulja i octa. Na brudet se kuha riba ovako: U lavečić ili padelicu se metne prema potrebi mjerica ili dvije ulja, koje se dobro ugrije. Zatim se nadribi luka (kozjaka) i petarsimula. To se dobro posufiga, ali da ne pregori luk i petarsimul ili pomidori. Kad je posufigano, metne se u to riba, a povrh nje malo para i soli. Sada se to dobro promiješa i nalije, koliko treba, vodom i octom, da bude ljuto. Ovako se stavi padelica na žeravicu ili, ako je lavečić, na komoštra, da se kuha. Miješati se ne smije, jer bi se riba raspala. Brudet ne smije biti ni pregust ni prejušan. Kad je brudet kuhan, jede se topao ili hladan, s kruhom ili po palenti. Slepi brudet je isto, samo bez ribe, a s puno luka i peršina.

Jastog i jarožica kuhaju se na vodi, a onda se razbiju. Meso se stavlja na tanjur, a kosti bacaju. Sve ono meso, koje se iz nogu (šćipanaka) i repa dobije, načini se kao i riba na lešo kuhano, samo tko hoće, nacijedi malo limuncina.

Kako je gore opisano, pripravljaju se sve ribe, i velike i male, i bolje i gore, a isto tako i habotnica i sipa i datulje (vrste manjih školjki). Jedino se habotnica i sipa mora prije kuhanja očistiti od čarnila. Habotnica se još i dobro istuče, jer bi inače bila pretvrda, dok u sipi ima siga, koju valja izvaditi. I sipe i habotnica se prije kuhanja razrežu, kao i druge ribe, koje nisu male.

Bakalar se najprije - obično dan prije - stavi kvasiti. Sutradan se na coku (drvenom panju) sjekirom dobro istuče, da bude posve mekan, a onda se na vodi skuha. Kad je kuhan, pusti se da se ohladi, očiste se iz njega kosti i razmrvi nasitno. Dalje pripravljanje je posve jednako kuhanju zvaceta*, jedino se bakalar uvijek pripravlja na ulju. To je jušno pripravljanje bakalara. No bakalar se pripravlja i na suho, t.j. na padelicu se stavi koliko treba ulja, malo cesna ili kapule, to se sufiga, a onda se metne već kuhani i razmrvljeni bakalar te se sufiga, dok nije posve dobar. Tko ne će ni na prvi ni na drugi inačica, priredi ga ovako: Kad je bakalar kuhan i razdrobljen, nareže se po njemu malo cesna, uzme preza popra i polije uljem sirovim ili vrućim. Dobar je na sva tri inačicaa.

---

*Zvacet se pravi od svakoga svježega mesa, bilo volujskoga, ovčjega ili kokošjega. A radi se ovako: U padelici se rastopi slanine ili kojega drugoga smoka (ulje ne). U onu se mast metne razrezanoga luka ili kapule ili cesna i to se sufiga. Na to se u padelicu metne na malo razrezano meso te se i to neko vrijeme sufiguje (sufriguje). Kad je dosta sufigano, metne se malo papra i nalije vodom. Ovako se na žeravici kuha, dok nije kuhano. Tko hoće, pravi zvacet od samo mesa, no dobro je, ako se uzme i par krumpira. Zvacet se jede s kruhom ili po palenti. Juhom od zvaceta se poliju makaruni, fuži, biguli i praščići (tijesto se radi od brašna, tople vode kao za kruh. Može se dodati i par jaja i nekoliko izgnječenih kuhanih krumpira. Tijesto se razvalja rukama na dugo, razrežu mali komadići kao palac debeli i pritisnu na ribež da ostanu rupice. Kuha se u slanoj vrućoj vodi)

S a l a t a. Ima je više vrsta, im to: domaća slatka salata (vrtna), glavatica, pa divlji i pitomi radič, riga, ostak, žaltenka, indivija i barsača, koje posljednje rastu svuda, po poljima i vrtovima, gojene i negojene. Želimo li jesti salatu, tada najprije naberemo nožićem (naparamo) jedne ili druge, i to u bubnju, kakvom starom situ ili rešetu, košiću ili rubu i neočišćeno donesemo kući. Kod kuće se salata lijepo očisti, tj. odstrani se sve ono, što ne valja, kao što su korjenčić, žile i uvelo lišće, pa se to baci, a uzima samo, što je dobro, zeleno i svježe. Osobito valja paziti, da se odstrane oni mali palžići, koji se osobito iza kiše nalaze na salati. Očišćena salata baca se u već pripravljenu zemljanu zdjelu ili veliku drvenu čašu, drvenku, sličnu zdjeli, u kojoj ima čiste vode. Kad je ta zdjela puna ili kada je sva salata očišćena, onda se dva, tri puta dobro opere i ožme. Dobro ožeta salata metne se i raširi na dnu staroga, za to određenog rešeta, da se još ona preostala voda ocijedi. Kad je i to izvršeno, istom tada se salata može načiniti. Uzme se velika zemljana zdjela - po mogućnosti što veća, da salata prigodom miješanja ne ispada - i u nju se metne onoliko salate, koliko mislimo, da će se moći pojesti. Salata se sada najprije posoli, zatim se na nju metne koliko treba sirovog ulja i kiseline (octa), a onda se sve to s pomoću dvaju piruna (vilica) dobro promiješa, da bude sva salata i jednako slana i zasmočena i ljuta. Tako je salata načinjena i može se jesti. Jede se obično uz palentu, bilo toplu ili hladnu, ali može se jesti i s kruhom. Osim toga jede se salata pomiješana s nadrobljenim krumpirom, suhim grahom ili kuhanim jajima. Krumpir joj daje bolji tek. Tko hoće, može u nju metnuti i nešto luka ili cesna, osobito kad ima mladoga. Sve vrste salate pripravljaju se na jedan način.

Počeci turizma

Tijekom svoje povijesti, posebno kad je bila nezavisna, neutralna i samostalna republika, Dubrovnik je bio omiljeno sastajalište putnika, trgovaca, pomoraca, diplomata i radoznalaca iz čitavog tadašnjeg svijeta. Vodeći računa o svom ugledu pružali su izuzetno gostoprimstvo i neslutеći da su na taj inačica utrli plemenitu djelatnost – turizam. Gosti Dubrovnika odsjedali su u Kneževom dvoru, nadbiskupskoj palači, po stanovima bogatijih vlastelina i građana.

Prvo konačište za posjetioce, po grčkom „hospitium“ ili „hosteria“, osnovano je daleke 1360. godine, na prvom katu palače Sponza, a 1409. godine otvorena je prva gostionica. U franjevačkom samostanu Pridvorju, današnji Konavli, osnovan je „hospicij“. Bilo je to 1531. godine. Na Pločama je podignut „Lazaret“ - objekt za smještaj trgovaca i robe.

Golema dubrovačka utvrda Lovrijenac prvi put se spominje 18. rujna 1301. u dokumentu kojim su imenovana dva njegova kaštelana. Gradnja je, prema legendi, počela 1018. godine radi obrane od Mlečana. Danas su topove zamijenile kazališne predstave, a sam Lovrijenac, na stijeni visokoj 37 metara, najposjećenije je mjesto veličanstvenih dubrovačkih zidina.

Pojavom organiziranog turizma koncem devetnaestog stoljeća povećao se i broj stanovništva u ljetnim mjesecima u primorskim gradovima, osobito u Zadru, Dubrovniku, Splitu, Hvaru i Rabu, pa prema tome i potražnja hrane, naročito svježeg povrća, voća i mesa. Seljaci iz bliže i dalje okolice gradova donosili su na gradske tržnice raznovrsnog grožđa, lubenica, miluna, smokava i drugih proizvoda koje su kupovali vlasnici hotela, restaurana, gostionica, za potrebe stranih i domaćih gostiju. Pored odmora u gradskim hotelima strani turisti su zalazili i u sela uz obalu. U selu Kučišću, na poluotoku Pelješcu pojavljuju se stranci 1897 godine, koje je privuklo mediteransko raslinje, čisto more i seoski mir. Ante Ivanišević u selu Krilo-Jesenica u Poljicama dobio je od vlasti dozvolu da može imati obrt i ukonačivati strance. Seljani Sutomiščice na otoku Ugljanu tužili su se nadležnim vlastima da im smeta zadarsko smeće, jer imaju goste na odmoru (1911), koji u selu ostave lijepu svotu novaca.

Pravi početak organiziranog turizma započeo je 10. kolovoza 1844, kad je iz Trsta doplovio parobrod Austrijskog Lloyda Barone Stürmmer sa 153 izletnika. U službene dokumente u luku Gružu uvedeni su kao „passagieri della gita di piacere“ (putnici putovanja za razonodu). Bio je to prvi društveni, zabavni izlet organiziran uz obalu Dalmacije.

Godine 1880. u Dubrovniku je izgrađen hotel „Petka“, a zatim još nekoliko hotela i gostionica, kavana i restorana. Za ono doba luksuzni hotel „Imperijal“ sa 151 krevetom (otvoren u siječnju 1897.), po komforu i uslugama, mogao se usporediti s najboljim hotelima u Europi tog vremena.

U Dubrovniku je održan i prvi - kongresni turizam. Skup poslovnih ljudi iz zemlje i svijeta održan je 1897. godine pod imenom „Kongres predstavnika svih austro-ugarskih željeznica“.

Zahvaljujući Benediktincima koji su podigli malu Opatiju, polovinom 15. stoljeća, među siromašnim kućercima istarskog puka, danas je postala Opatija čuveno turističko mjesto. Zasadivši lovor, cedrovinu, piniju, mirte, sitni hrašć i kestenje danas su postali nakrasniji ures Opatije.

Godine 1844. Riječki patricij, trgovac žitom i drvetom, mason Higin (Ignio) Vitez (Ritter von) Scarpa (1794.-1866.) sagradio je u Opatiji vilu „Vila Anđolina“ koju je nazvao po imenu svoje preminule supruge Angioline. Opatija je u to vrijeme bila malo ribarsko naselje sa svega 35 kućica s crkvom, samostanom, raštrkanih na području između današnjeg glavnog opatijskog kupališta Slatine i Volovskog, u kojima je živjelo oko 250 stanovnika. Izgradnja „Vile Anđoline“, koja je služila kao privremeno boravište obitelji Scarpa i njihovih prijatelja, te uređenje prekrasnog perivoja oko vile, učinilo je Opatiju privlačnim izletištima Riječana. Izgradnja ove vile uzima se kao početak razvoja opatijskog turizma. „Vila Angiolina“ nalazi se, danas, u središtu Opatije, u parku, relativno blizu morske obale. U vrijeme kad je izgrađena, bila je jedina vila u Opatiji koju su pohodili svi viđeniji ljudi carstva, uključujući i cara Franju Josipa I.

Godine 1882. Društvo južnih željeznica namjeravajući u Opatiji napraviti mondeno zimovalište i ljetovalište, kupilo je vilu Angiolinu, bio im je to prvi objekt, kojeg su četiri godine kasnije (1886) pregradili devastirajući tako veliku reprezentativnu salu sa bočnim zidnim slikama. Zahvaljujući Fridriku Schülleru Opatija postaje mondeno klimatsko lječilište i u ubrzo su sagrađeni: hotel Quarnero“, „Hotel nadvojvotkinje Štefanije“, „Villa Habsburg“, nadalje vile: „Petra“, „Ermina“, „Zrinjski“, „Liburnija“, „Amalia“, „Slatina“, „Laura“, „Leandria“, „Villa al mare“ (danas hotel Milenij), „Villa Istria“ (danas hotel Mozart), „Villa Stephanie“ (danas hotel Imperijal). Sve te opatijske vile bile su u svoje vrijeme vrhunac mondene arhitekture austrougarskog carstva.

Godine 1901 bilo je u Opatiji desettisuća gostiju. Među poznatim gostima bili su i značajne ličnosti kao npr.: rumunjski kraljevski par Karol I. i kraljica Elizabetha (objavljivala poeziju pod pseudonimom Carmen Sylva); Wilhelm veliki vojvoda od Luksemburga, princeza Stephanie, kći belgijskog kralja Leopolda II.; žena prijestolonasljednika Rudolfa; carev najmlađi brat, nadvojvoda Ljudevit Viktor; te nadvojvoda Oton; mlađi brat prijestolonasljednika Franje Ferdinanada; često je boravio i nadvojvoda Ferdinand Maksimilijan i carica Marija Ana; nadvojvoda Ljudevit Salvator od Toscane (pisac zbirke putopisa u kojoj je jedno poglavlje posvećeno Opatiji); njegova majka Marija Antonija, posljednja velika vojvotkinja od Toscane; nadvojvoda Rainer; nadvojvoda Karlo Stjepan i majka posljednjeg austrijskog cara Karla I.; nadvojvotkinja Marija Josipa; švedski kralj Oscar, Anton Pavlov Čehov, Isadore Dankan, …..

Tražimo li neke usporedbe, mogli bismo reći da je vila Angiolina za Opatiju ono što je Dioklecijanova palača za Split ili što je u nekakvom drugom kontekstu Eufrazijeva bazilika za Poreč.

Nekada se proslavom rođendana (25. kolovoz; rođen je 25.08.1830) cara Franje Josipa obilježavao kraj turističke sezone u Opatiji, tadašnjoj carevini. Vjerodostojni podaci govore kako car Franjo Josip I. nije baš volio Opatiju, što je i govorio prilikom službenog susreta s njemačkim carem Wilhelmom II., isto je govorio i tijekom posjete norveškog kralja Oskara II. i kraljice Sofije koji su boravili u Villi Jeannettte na području veprinačke općine i svečano otvorili evangeličku crkvu. O Opatiji s krajnjim prezirom govorio je i prijestolonasljednik Franjo Ferdinand.

Pretpostavljaju da su razlozi takvog stava bile „sitnice“ kao: glasna noćna „ćakula“ pralja na izvoru Dražica, vike ribara koji su noću blizu obale vukli svoje mreže, lupanja kalafata (brodograditelja) u ranu zoru, klanja peradi neposredno pred kupcima na tržnici, … „Bahata zlatna mladež“ koja se biciklima i automobilima utrkivala kroz mjesto bili kap koja je prelila čašu!!??

Tadašnja svjetska elita polako se povukla iz Opatije, unatoč toga što ju je privukla blaga mediteranska klima, i radi toga što su aristokratske vile bile sagrađene na malim parcelama, bez mogućnosti osamljivanja. Opatija ubrzo postaje ondašnje mjesto masovnog turizma visokog građanskog sloja, dok su plemići bili u manjini.

Iznad Lovrana na Križevici danas je obnovljen Hotel Draga di Lovran (izgrađen 1910. g.) koji su posjećivali okrunjene glave, pa i sam car Franjo Josip. Iz svojih vila na Opatijskoj rivijeri kočijama su na Križevicu stizali brojni uglednici. U hotelu je bio i prvi telefon na ovom području koji je imao broj 35. Zabave i veselja u hotelu su trajala do 1923. godine kad je umrla vlasnikova žena, Austrijanac Anton Urm tada je spalio hotel.

Jedan od poznatih Lovranskih gostiju, boravio je nekoliko puta, je znameniti Poljak – Stanislaw Witkiewicz.

Austrijski Lloyd uveo je 3. rujna (1844.) stalnu nedjeljnu izletničku prugu između Trsta i Rijeke. Parobrodi te izletničke pruge doticali su na zapadnoj obali Istr Piran, Novigrad, Poreč, Rovinj i Pulu. Red plovidbe bio je tako uređen da su izletnici boravili u Rijeci cijeli dan od 6 do 22 sata.

Povijest kaže da je 21. siječnja 1885. godine sin poznatog austrijskog znanstvenika dr. Conrada Clara, obolio od teške bolesti dušnika stigao na Lošinj, i za samo 15 dana boravka tamo ozdravio. Kako se dobar glas daleko čuje, na Lošinj su pohrlili i ostali predstavnici austro-ugarske aristokracije, pa s pravom možemo reći kako je upravo zdravstveni turizam ona osnova na kojoj je stasao današnji turizam na otoku Lošinju. Prvi hotel u malom Lošinju, Hotel „Vindobona“, na mjestu čije se depandanse nalazi današnji Hotel „Mare – mare“, Marija Rodinis otvorila je točno prije 120 godina (1887), a zapisi kažu kako je prvi malološinjski hotel imao uslugu na europskoj razini. Imao je i 13 moderno uređenih soba, ali i grijanje, što je za ono vrijeme bila rijetkost, no grijanje se posebno plaćalo. U njemu su se nudili njemački i primorski specijaliteti, posluga je bila njemačka, a hotel je imao i čitaonicu u kojoj se uz brojne tada popularne naslove nalazila i „Knjiga za pritužbe“, a koliko se brinulo da gost bude zadovoljan najbolje ilustrira podatak da je tu knjigu jedan član uprave pregledavao čak dva puta dnevno.

Početak Hvarskog turizma je 1868. godine kad je osnovano Higijeničko društvo Lesina, sa zadatkom pružanja boravka i mogućnošću liječenja bogataša iz zapadnih zemalja Europe. Hvarani s ponosom ističu da je to bila prva europska ustanova koja se organizirano bavila turizmom. Počelo se s 13 turističkih soba, u adaptiranoj zgradi Duboković, na središnjem trgu, 15. listopada 1868. Na mjestu nekadašnje stare općinske zgrade započela je izgradnja, 1881. g., hotel i prozvan Hotel kraljice Elizabete zbog pomoći državne lutrije i same carice. Svećeno je otvoren je 1. travnja 1899. godine, a danas se zove hotel Palace. Imao je 26 soba, odnosno 35 ležaja, kupaonice, blagovaonicu, kavanu i čitaonicu u gradskoj loži. Opremljen je namještajem iz Trsta. Polet Higijeničkog društva potaknuo je mnoge inicijative u gradu: godine 1914. na hvarskoj rivi otvoren je novi hotel Kovačić, sa 30 ležaja, a već 1906. i mondeno ljetovalište Palmižanski dvorac, obitelji Meneghello, na Palmižani.

Dokument o osnutku Higijeničkog društva (potpisnici su članovi Osnivačkog društva, devetorica uglednih Hvarana, na čelu s biskupom Jurjem Dubokovićem)

Poslije ustupanja Venecije, Austrija u svojim prostranim posjedima nema ni jednog mjesta koje bi, smješteno na morskoj obali, bilo prikladno za boravak u zimskoj sezoni koji trpe od grudnih bolesti, iako se više takvih mjesta nalazi uz obale Istre i Dalmacije.

Nakon zrela premišljanja i uz odobravanje najsposobnijih liječnika i odličnih prirodoslovaca, ustanovljeno je da za grudobolne nema prikladnijeg mjesta od Hvara, koji po svom smještaju, izgradnji grada i osobitostima podneblja može ne samo biti takmac Veneciji, Pisi, Nici itd., nego ih često može i nadmašiti.

Vođeni ovim razlozima i potaknuti osjećajima rodoljublja i čovjekoljublja, uz uvjerenje da možemo pružiti stanovnicima Austrije i sjeverne Njemačke pristupačnije i prikladnije ugostilište, osnivamo u Hvaru u Dalmaciji dioničko društvo pod nazivom Higijeničko društvo u Hvaru.

Higijeničkom je društvu cilj da pribavi sve potrebno za ugodan boravak stranaca u ovom gradu, da bi se olakšale njihove boljetice i pružila njihovim oboljelim plućima blagost našeg podneblja i našeg blagotvornog zraka.

Društvo će u tom smislu imati na raspolaganje strancima udobne kuće, pobrinuti se za njihovu podvorbu i neće žaliti truda da se ispune sve njihove želje. U listopadu će za to biti spremno više namještenih soba.
U Hvaru 15. svibanj 1868.

Od 25. do 27 lipnja 1893. smatra se početkom masovnog turizma na istočnom Jadranu. U povodu otkrića spomenika pjesniku Ivanu Gunduliću u Dubrovniku, ovaj grad posjetilo je preko 20 parobroda sa 3000 izletnika, što je u to vrijeme bio jedinstveni rekord.

Austrijski Lloyd u Trstu godine 1899, tadašnje najveće brodarsko poduzeće na Jadranu, nabavilo je mali parobrod Ida, dužine 12,64 m sa 7 tona nosivosti, te ga stavile u promet u Dubrovniku kao prvi turistički parobrod na našoj obali. Agencija Austrijskog Lloyda u Gružu priređivala je ovim parobrodom izlete u Rijeku Dubrovačku, Koločep, Lopud, Trsteno, Cavtat i Lokrum. Bili su to prvi počeci pomorskog izletničkog turizma Dubrovnika. Od 3. do 11. kolovoza iste godine organizirano je prvo turističko krstarenje Jadranskim morem. Članovi Hrvatskog planinarskog društva iz Zagreba proveli su osam dana na krstarenju duž istočne obale Jadrana.

Uz sve ljepote mora, prirode, vrijednih spomenika kulture koji dosežu u daleku prošlost, strancima se nudi i domaća kuhinja sa namirnicama koje su oduševljavale još i stare pisce, a ne samo posjetioce Državne izložbe u Beču 1873 godine. Te godine okupili su se izlagači iz svih krajeva Monarhije, pa tako i iz Dalmacije, i to više iz sela nego iz gradova. Bila su zapažena vina iz srednje i sjeverne Dalmacije, te sir s otoka Šipana, Paga i okolice Trogira. Ante Špica sa Šipana dobio je srebrnu medalju, a Ivan Markovina, iz sela Novalje na otoku Pagu, brončanu medalju.

Na prijelazu iz devetnaestog u dvadeseto stoljeće pojavljuju se i lokalni prijevoznici koji vlastitim brodovima priređuju izlete uz obalu i na otoke. Dubrovčani su organizirali izlete (1891) u Župu dubrovačku, Srebrno, Kupare, Mline, Cavtat, Molunat, Orašac, Trsteno, Slano, Ston, Luku Šipanjsku i Sućurađ, Lopud, Sobru - Polaču na Mljetu i Lastovo, a Zadrani bi prevozili svoje goste u Biograd, Novigrad, Nini i na otoke zadarskog arhipelaga, te do Šibenika i Slapova Krke. I pojedina otočna seoska naselja bila su zainteresirana za lokalne izlete. Tako, na primjer, Ižani zamjeraju Zadranima da zanemaruju otok u izletničkom plovnom redu, tim

više što priređuju izlete u ostala priobalna i otočna naselja Filipjakov, Silbu (1887.), Kali (1897.), Sutomiščicu, Nin i Tkon.

Parobrodarska, turistička i druga društva odvozili bi turiste na ljetne pazare i fešte, primjerice u Kali ili na vjerske blagdane, na primjer u Nin, gdje bi gosti imali priliku vidjeti narodnu nošnju, običaje, ali i ponešto kupiti, osobito voće koje bi seljaci donijeli u tim prilikama. Od povijesnih spomenika ponajviše su ih privlačili Čokovac na otoku Pašmanu i Sveti Mihovil na otoku Ugljanu. Na otoku Rabu seljaci Banjola i Lopara odvozili su strance na svojim brodicama oko otoka do susjednog Paga ili pak Karlobaga.

To su i počeci seoskog turizma, novog inačicaa privređivanja, nepoznatog na dalmatinskom selu do toga doba.

Prvi hotel na Korčuli (u mjestu Korčula) otvoren je 1912. godine, danas se zove Korčula.

Rapski turizam, službeno, započinje zahvaljujući Utemeljenju „Društva za poljepšavanje grada i okolice“ koje je Gradsko vijeće, predvođeno Petrom Galzignom, osnovalo, na nagovor profesora Schröttera, liječnika iz Beča i profesora Frischaufa iz Graza, 16. svibnja 1889. Klimatske posebnosti Raba (svjež i čisti zrak ugrijan na ugodnu mediteransku temperaturu), bogatstvo zelenila, zaštićenih uvala, izvore pitke vode bile su uočene od stručnjaka kao idealne za oporavak od dišnih i srčanih tegoba. Predložili su gradskoj upravi izgradnju hotela na periferiji grada, gradnju cesta za kočije do sv. Eufemije, Lopara i Barbata, cestice do šume Dundo, uvala Ćifnate i sv. Mare, te sadnju zelenila i parkova. Posebno su napomenuli značaj dobrih brodskih veza s Rijekom, Pulom, Lošinjom i Zadrom (o.a.,2009.;no, da li je tako i danas). Vizija turizma dvojice austrijskih zaljubljenika u Rab, pokazala se u potpunosti opravdanom, a znakovito je da su i tada prepoznali značenje prometne povezanosti.

Godine 1925, utemeljeno je „Naturističko društvo“ u Beču a njegov predsjednik s mnogim članovima bili su prvi naturisti Raba.

Rab su tijekom njegove bogate turističke prošlosti posjetili brojni putnici putopisci (prof. Ernest Germer koji spominje Rab u svom putopisu „Reise nach Dalmatien“ iz 1811.; iz tog vremena se spominje njegov smještaj kod gostioničara Dermisa), znanstvenici (Albert Fortis 1774.), visoki državni činovnici ali i uglednici, među kojima su najpoznatiji car Franjo Josip koji je posjetio otok 13. travnja 1875. godine, doplovivši svojom jahtom „Miramar“ iz Pule i engleski kralj Edward VIII.

Kad je u ljeto 1936. objavljen dolazak britanskog kralja Edwarda VIII., na kraljevskoj jahti ***Nahlin,*** tada jednim od najraskošnijih brodova na svijetu, kojim će se - voziti duž obale našeg plavog Jadrana – bio je početak uzbuđenja koje će se pronijeti našom obalom. Tijekom tri tjedna krstarenja „bez ikakva određena plana“, britanski je suveren u velebitskom kanalu lovio ribu, u Šibeniku hvalio dalmatinsko vino, u Trogiru se zanimao za starine (Radovanov portal iz 13. stoljeća), bio očaran Korčulom (otokom na kojem je navodno živjela čarobnica Kirka koja je Odiseju stvarala probleme) i ushićen ljepotom Dubrovnika, dok se u Novigradu toliko oduševio igrom „na balote“, da je „čak kupio mnogo kugala za igru na palubi jahte“. Sam kralj, u više se izjava najlaskavije izrazio o ljepoti naše obale i kulturnih znamenitosti, no preteče paparazza više je zanimala kraljeva pratilja, Amerikanka Wallis Simpson, supruga kanadskog trgovca, čije je prvo javno pojavljivanje s kraljem izazvalo veliko zanimanje. Neposredno po ulasku u naše vode, kralj je posjetio otok Rab, a novinari su zabilježili da je, šetajući rapskom obalom i penjući se strmim prolazima na vrh poluotoka na kojem se smjestio gradić, stalno oduševljeno komentirao ljepote, a posebno pogled s terase uz rapsku katedralu. Pomni kroničari zabilježili su i to da je Edward u Rabu kupio mornarsku košulju. No, ono što, zbog nepredvidljiva itinerera, ni novinari niti fotoreporteri nisu zabilježili, registriralo je plažu,

onu u netaknutoj prirodnoj rapskoj uvali Kandalora, kupanjem – *au naturel*. Plaža se i danas naziva – Engleska plaža.

U knjigama stranaca stoji da je 1911. godine Rab posjetilo 197 domaćih i 912 stranih gostiju, iako je prema drugim izvorima na Rabu te godine boravilo 1900 turista. U časopisu Naši otoci Jadrana stoji podatak da je 1914. godine Rab posjetilo oko 6.000 gostiju te da je Rab već1911. godine raspolagao sa 260 kreveta u 150 soba, u hotelima i privatnom smještaju. Prvi hoteli i pansioni na otoku bili su „Bellevue“, izgrađen 1895. Godine i hotel „Grand“ 1908. Godine, a u to vrijeme postojali su i privatni pansioni Marčić, Tonsa, Brozović, zatim „Praha“, „Kamensky“ i „Zsolnay“. Između dva svjetska rata dogodio se turistički procvat Raba te su jedan za drugim otvoreni hoteli „Astoria“ 1920. godine, Palace Hotel Praha 1925. godine, Grand Hotel Imperial 1927., Adria - današnji hotel „Istra“ 1928.g. Kontinental – današnji „Padova“ 1930. Miramar i Slavija 1931., Bristol – današnja „Arbiana“ 1932, te hotel „Danica“ 1935.g.

Lijepi ljetni dan 22. kolovoz 1866. „krivac“ je za poslate razglednice, nekog od rodbine krčkog trgovca Schinigoja koji je tada živio u Beču, u Beč. Razglednica je ubačena u sandučić krčke Pošte. Mnogo desetljeća poslije ta je razglednica postala važnim dokazom o turističkoj starosti Krka. Naime, na njoj je tiskano i to da je nakladnik Društvo za uljepšavanje mjesta i da prihod od prodaje razglednice ide u korist toga Društva.

Ustanovljeno je da su među prvima gostima na Jadranu bili Česi. Imali su „svoje“ ljetovalište u Baškoj na Krku i Bašćani se već spomen pločama obilježili te prve dolaske.

Stari Krčani i stariji turistički djelatnici gradića Krka nepobitno dokazuju da je već 1849. godine osnovan odbor za uređivanje mjesta. Prema pravilima krčkog Društva za uljepšavanje mjesta, netom vjenčani morali su posaditi stablo u parku na obali. Godine 1852. osnovana je limena glazba u Krku, koja je odmah uključena u rad Društva. Postoji i dokument da je Krk već 1766. godine imao „caffeteriu“, a već 1802. godine spominje se „Trgovina kave“. Prvi hotel u Krku otvoren je na kraju pretprošloga stoljeća i nosio je ime „K brodu“. Godine 1908. Jan Mahaček gradi „Vilu Mahaček“ namijenjenu turizmu, a najspominjanija gostionica potkraj pretprošlog stoljeća bila je „Keka magra“. U jednom starom zapisu stoji da su ovdje doputovali izletnici iz Senja i Karlovca i da su svi bili nahranjeni „finom janjetinom, šunkom i dobrim krčkim vinom“.

Godine 1886. općina Novi (danas Novi Vinodolski) izgradila je u luci prvo drveno javno kupalište na plivajućim balvanima, a 1889. kupalište se seli u valu (uvalu) Lišanj, dok je 1892. započeta gradnja hotela „Lišanj“, koji je otvoren 1894 (vlasnici su mu bili Novljani Ladislav Potočnjak i njegova supruga Marija, rođena Mažuranić). Hotel je imao osam soba i jednu veću društvenu dvoranu. Nedugo iza toga novljanski građevinski poduzetnik Ivan Mažuranić, zvani Janko, 1896. gradi hotel „Slavuj“, a onda Novljanin Stjepan Piškulić – Vujica u blizini „Lišnja“ gradi hotel „San Marino“. Godine 1902. osnovano je Društvo za poljepšanje Novog i okolice, a 1909. Novi je proglašen morskim kupalištem i klimatskim lječilištem. Od tada do danas razvija se turizam koji je osnovna gospodarska djelatnost u Novom Vinodolskom. Između 1917. i 1922. godine hotel „lišanj“ povećava kapacitet na šezdeset soba.

Tunera na otočiću Sveti Marin, Menci Klement Crnčić 1917.
(preuzeto:http:/7w.w.w. lokal-patrioti. Com/forum/viewtopic.php?p=88813)

San Marino, maleni otočić u neposrednoj blizini novovinodolske rivijere, obale Novog Vinodolskog (oko 20 metara). Romantična slika malo stjenovitog otočića, obraslog travom raznih boja i mirisnog cvijeća postala je destinacija za vjenčanja, čak i za strance.

Na otočiću se nalazi malena gotička crkvica Svetog Marina izgrađena na temeljima neke starije crkvice. Na otoku je navodno pronađen i kameni natpis namjesnika (poglavara) Dalmacije Flavija Julija Sarmencija, između 337 i 350 godine, sa imenom rimske carice Helene.

Osam klupa, postavljeno je tako da im je orijentacija dvostrana – prema crkvici i prema moru, odnosno u pravcu karakterističnih vjetrova ovog podneblja (maestral, tramuntana, bura, levant, jugo, pulenat, lebić i široko). tunera ukazuje na bogatu ribarsku prošlost Novog Vinodolskog. Na otočiću se još mogu vidjeti ostaci nekadašnje ribarske kolibe.

Otočić je dobio ime po Marinu iz mjesta Lopar s otoka Raba za koga se pretpostavlja da je bio klesar ili kovač. Sa prijateljem je pobjegao u Rimini, u Italiju, za vrijeme rimskog cara Dioklecijana kad je proganjao kršćane. Sklonili su se u pustinjačke spilje iznad luke Sv. Gaudencije, biskup Rimijia stupio je u kontakt s Rabljanima, krstio ih, kasnije zaredio za đakone i dao im imena Mari i Lav po dvojici mučenika (*tal.*: Marini i Leo).

Sv. Marin mnoge je obratio na kršćanstvo. Služio je kršćanima koji su bili na prisilnom radu zbog svoje vjere. Jedna mentalno poremećena žena lažno je govorila da je s njim u braku, pa je otišao živjeti u spilju podno brda Monte Titano kao pustinjak. Umro je prirodnom smrću, a relikvije mu se čuvaju u bazilici nazvanoj po njemu. Spomendan mu je 3. rujna što je i državni praznik u San Marinu. Poznat je u svijetu i pod imenima Marinao, Marinus od San Marina, Marinus Dalmatinac i Marinus od Dalmacije.

Ime Crikvenice prvi put se spominje 1412. godine u dokumentu kneza Nikole Frankopana IV. u darovnici kojom tamošnjim pavlinima prepušta crkvu na ušću Dubračine te im pokraj nje dozvoljava gradnju samostana.

Organiziranim bavljenjem turizma smatra se 1888. godina kada je na Petaku, u samom srcu grada, otvoreno prvo javno, za tadašnje prilike vrlo moderno opremljeno kupalište. Početkom iste godine u tu je svrhu osnovano i posebno dioničko društvo. Europska i svjetska javnost za Crikvenicu i njezine prirodne blagodati saznaje 1891. godine, kada je Johannes Frischhauf napisao i u Grazu tiskao publikaciju „Klimatischer Curort und Seebad Crikvenica“, prvi crikvenički turistički vodič, katalog.

Godine 1891. podignut je prvi crikvenički luksuzni hotel „Nadvojvotkinji Klotildi“ sagradio je domaći čovjek Ivan Skomerža. Danas je ta zgrada na glavnom gradskom Trgu Stjepana Radića najpoznatija po činjenici da se u njenom prizemlju nalazi ljekarna. Četiri godine kasnije niče velebno zdanje Hotel „Nadvojvode Josipa“ kojeg je sam nadvojvoda 1899. godine preimenovao u Hotel „Terapiju“. U njemu je osnovan i hidropatski zavod opremljen tada najsuvremenijom fizioterapijom i sa svojih 120 soba i isto toliko kabina na hotelskoj plaži te grijanim bazenom bio omiljeno mjesto opuštanja najvećih aristokrata toga doba. U njemu su osim nadvojvode i supruge mu Klotilde, odsjedali i: princeza Stefanija, švedski kralj Oskar, bugarski kralj Ferdinand, marokanska kraljica, majka današnjeg kralja Hasana, …. Posljednji od tri crikvenička velikana, sagrađen je 1905. Hotel „Miramare“.

Godine 1906 tadašnji Hrvatski sabor Crikvenici je dodijelio status *klimatskog lječilišta i morskog kupališta*.

Ilustrovani tjednik OBITELJ za hrvatsku porodicu
Br. 5a/a6 (5. srpnja 1939)

Lijepa naša domovina - U mirisu alga i kadulja

Kad je lanjske godine jedan proslavljeni hrvatski umjetnik posjetio Kornatsko otočje, uskliknuo je:
»Da sam ja znao da ovdje ima ljudi!«
A dotičnik je s malo truda mogao doznati, da i na ovom pustom otočju ima ljudi. Barem je to mogla znati njegova pratnja. Ali eto: Kornatsko otočje je malo kome poznato.

RIBARSKE KUĆE NA LAVSI (KORNATI)

A ipak takve ljepote Božje prirode, takvi neobični i svojstveni krajevi zaslužuju da se za njih zanimamo i da ih bar donekle upoznamo. Onoliki broj otoka i otočića, onoliko brda, uvala, rtova, klisura s neobičnim i čudnim nazivima; onoliko čari, koje pruža pogled na otvoreno more, zapad sunca tamo, gdje se ono vidi kako pomalo ponire u dubine; život ribara, težaka, pastira, vrtlara, pčelara, tih malih ljudi, što se bave svim mogućim zanimanjima, a uza sve to vrlo oskudno žive. Sve to zaslužuje da vidimo ili barem neviđeno upoznamo.
Oko stotinjak otoka rasijano je s južne strane Kornata.. Svaki ima svoj naziv, od kojih mnogi vuku korijen iz grčkog jezika, kao na pr. Lavsa. Mnogi su nazivi iz talijanskog kao Piškera, Lunga, a većinom su originalni hrvatski nazivi kao Smokvica, Veseljuh itd. ... Na tim se otočićima kao i na glavnom otoku, koji zovu »Krajina«, nalazi sijaset uvala i vrhova, a svaki nosi svoje ime kao Opat, Poštenjak, Metlina, Kotočevac itd. Po tim se vrhovima veru pastiri

tražeći ovce, koje se probijaju kršem, da nađu malo mogoruša (trava), rijetko koje druge trave. Oko otočića se voze ribarske lađe, koje nekad dolaze u selo pune srdela, a nekad s par gladnih ribara. Uz proplanke se već počeše redati naselja pčela, koje nalaze divnih sokova u cvijeću dosta gusto posijane kadulje.

Onamo kod imanja, koje se zove Tarac, nalazi se mala crkvica, koja je valjda postala za vrijeme hrvatskih kraljeva, a posvećena je BI. Dj. Mariji. Svake godine, 2. srpnja, dođe župnik iz Murtera i u toj crkvici odsluži sv. Misu, da bar jednom stanovnici tih pustih otoka čuju i tamo riječ Božju. U blizini crkvice nalaze se i zidovi neke stare tvrđave Turine. Njezini zidovi su toliko široki, da su nekad pastiri spavali na njima bez straha, da će pasti u trnje sa dvadesetak metara visine. Također i u Piškeri imamo prilično veliku crkvu u kojoj do danas ostade samo jedna slika, a upotrebe je nažalost i za stan ovaca.

RIBARSKA OBITELJ NA LAVSI (KORNATI) NA RADU OKO MREŽE

Obje slike (kao i ona na str. 387.) foto Skračić

A kruna svega su kućice seljaka, koje se stisnuše negdje u blizini ravnice i u kojima stanuju seljaci kad iz sela dođu na svoje kršne posjede, da iskopaju ono malo vinograda ili spuste vrše i mreže u plave dubine. Ima više takvih uvala s nekoliko kućica, koje su zimi većinom puste, a ljeti ožive u kliktanju djece, kojoj godi kornatski zrak.

Kornatsko otočje je skoro samo goli krš, ali u njemu je skriveno mnogo ljepota, mnogo neviđenih čari i ono čeka da hrvatski sinovi, koji traže miris alga, širinu mora i svetost ljetne noći, dođu u njegove uvalice, protrče kamenitim brežuljcima i provezu se plavim Jadranom . . .

IZA OBILNA LOVA U VEDROJ NOĆI — SOLE SE ŠRDELE
Slika s Lavse na Kornatima

NAPUTCI (Recepti)

PARIĆAJ

„Nekoliko pečenih ribica prehrani u jednu večer cijelu obitelj“

„Niti se Bog izmolio, niti se more izlovilo“

Ovi ribari žive u neiskazanoj poeziji na kojoj im svi srećnici moraju zavidjeti, a ja još i više. (...) Ribari, ribari, ribari! Cijeli dio mjesta miriše na srdelu i srdelino ulje, a uz jednu obalnu padinu gomila limenih kutija. Izgubio sam se, prešao u čistu fantastiku. Jednog putnika ovo sjeća na Bretagnu, ali mislim da je Bretagna drugačija, sumornija. Zaronio sam u sakritu vodu da izronim s bisernim kapitalom.

(Tin Ujević; Nit u srcu mora - Komiža na Visu; 26. kolovoza 1930.)

„Gosti i riba, treći dan smrde“
(narodna uzrečica)

Kozice

Škampi

Srdelice na ražnju

BAKALAR

„Bakalar je dobra riba al mu puno vina triba“

(narodna uzrečica)

Bakalara, kao vrste riba, postoji četiri vrste i to: *bakalar, bakalar crveni, grenlandski bakalar* i *polarni bakala*. Kojega ćemo kupiti u trgovini teško je odgonetnuti. Stručnjaci kažu da je - *bakalar* - u međunarodnom žargonu usvojen pojam za suhu ribu prerađenu na određeni tehnološki inačica, a to je sušenje, te se pod pojmom „bakalar“ nudi razna sušena riba.

Obzirom da se i kod nas, od pamtivijeka, suši riba i priređuje za jelo ipak postoji bitna razlika između sušene ribe sjevernih mora i naše sušene ribe. Kod nas se riba ponajviše suši na suncu (i riba je masnija), na sjeveru sunca također ima, ali nije jako, a bakalare mjesecima suše hladni vjetrovi. Oni najčešće pušu s mora, pa je zrak pun soli što bakalaru daje svojevrsni prirodni konzervans, a njegovu mesu poseban okus i kvalitetu.

Sušeni bakalar mora biti plosnat i bijel (bijeložut) ne žut, kod ušiju proziran, hrptena mu se kost mora nazirati ispod kože i da su peraje okrenute prema gore. Manji su ukusniji. Najskuplji je sušeni filet bakalara bez repa i kralježnice. Suhi bakalar treba dan - dva prije namočiti, vodu mijenjajte svaki dan. Treću vodi ne bacajte, sačuvajte i njome podlijte jelo. Bakalar se može namakati i u mlijeku. Najprije se namoči, a onda lagano potuče. Treba li bakalar namočiti na brzinu, onda se umota u vlažnu krpu i stavi na paru ili u pećnicu ili utiska u vrući pepeo da omekša. Ostruže se, opere i kuha prema naputku. Neugodan miris kuhanog bakalara uklanja se, stari ribarski običaj, tako da se u vodu baci nekoliko komadića užarenog drvenog ugljena u kojoj se bakalar kuha, i to pred završetak kuhanja. Drveni ugalj i pjena se trebaju pažljivo odstraniti, prije nego se riba vadi iz vode.

Kao nezaobilazno jelo božićnih blagdana kod nas se već godinama pojavljuje bakalar. Prije pojave bakalara naši priobalni krajevi sušilu su ribu našeg mora, ali je prevladao jeftiniji sušeni proizvod sa sjevera. Glavni poticaj upotrebi sušene ribe za blagdan je već u 6. stoljeću pod utjecajem sv. Benedikta kad je uvršten u vjernički kalendar posta i propisan kao nemasno jelo koje mora biti pripremljeno od hladne namirnice, i to samo od životinje iz vode. Kako bakalar obitava u hladnim dubinama sjevernog Atlantika i nije autohtona domaća riba, zanimljiv je njegov put u naše krajeve i ostale dijelove Europe.

Postoje dva pravca kretanja i to, prvi kad su ga Normani u 10 i 11. stoljeću prenijeli sušenog i soljenog do Baskije odakle se proširio u razna europska središta. Drugi pravac je iz 15. stoljeća kad je mletački trgovac Pietro Querrini doživio brodolom na obalama Norveške i bio prisiljen ostati ondje sve dok mu se brod ne popravi. Pri povratku u Veneciju donio je tovar sušenog i soljenog bakalara. On je, zbog svoje jednostavne pripreme, jeftinoće i kvalitete ubrzo zamijenio lokalnu sušenu ribu u svim mletačkim kolonijama, pa i u Dalmaciji.

Kod nas se uglavnom priprema na tri inačicaa: à l bianco – venecijanski, à l Dalmato – bijeli bez rajčice, i à l roso (na crveno) – s rajčicom.

Ni kod jedne vrste riba se ne griješi kao kod bakalara. Svi misle da znaju sve i da ga znaju prepoznati. Osnovno je slijedeće: postoje četiri vrste bakalara, među kojima postoji razlika kako u veličini tako i u kvaliteti mesa. Prema stručnjacima pravi bakalar je samo riba latinskog naziva *Gadus morrhua* ili tzv. norveški bakalar, koji je i najskuplji. On je u pravili duži od onoga što se prodaje u nas barem za polovicu. Donji dio tijela je zlatnobijele boje, dok je gornji dio tamnosmeđ. Meso svježeg bakalara bijelo kao snijeg, te „kraljevskog okusa“, jer se u ustima u dodiru s nepcima „topi kao maslac“. Ostala tri tipa bakalara nose nazive: *Saithe* (ima tamnije meso s oštrijom aromom i jedna je od najpopularnijih riba u Brazilu), *Ling* i *Zarbo* (nije loš ali je najmanji). Sva četiri tipa bakalara dijele se u tri komercijalne kategorije: „najbolji Imperijal“, „Universal“ sa sitnim defektima površine i „Popular“, na kojem se mogu naći oštećenja. Običan kupac te razlike u kategorizaciji obično ne primjećuje, ali trgovci sve vide.

Bakalar priređen s krumpirom zove se „**bakalar na brodet**“, u njega se po želji može dodati pire od rajčice (1 do 2 žlice), prvo se kuha naglo da dva, tri puta provri a dalje na laganoj vatri jedan i pol do dva sata. Bakalar će dobiti osobiti okus ako se u njega u tijeku kuhanja doda žličica meda, jer mu oduzima jačinu i riblju slanost, i čini ga mekanijim. Za vrijeme kuhanja se ne miješa, nego se posuda protrese. Najbolji je bakalar ako odstoji barem pola sata prije nego se počne jesti. Ako se bakalar kuha sa suhim grožđicama (suvicama), onda se ne kuhaju krumpiri s bakalarom, nego se napola kuhanom bakalaru doda dobra šaka grožđica, prema ukusu i želji. Boljeg je okusa ako se kuha u zemljanoj posudi.
Za pripremanje na mornarski inačica bakalar se kuha samo pola sata. Naime, za bakalar vrijedi pravilo da ga valja kuhati ili kratko ili jako dugo. Može se pripremati i jako brzo, kako to čine na Korčuli. Bakalar ne tuku, niti ga dugo kuhaju, jednostavno ga omotaju u vlažnu krpu i pare u ugrijanoj pećnici, ponavljajući postupak sve dok ne postane savitljiv.

Umjesto *bakalara* može se koristiti naš „bakalar“: suha tabinja, ugotica, pišmolj (mol), manjić morski, ugorova majka, oslić, drhtuja, mačka ali i hobotnica.

Bakalaru je najčešći prilog krumpir, lešo kuhan, pečen ili pire, uvijek u omjeri 1:3.

Bakalar je obavezno posno jelo na našim stolovima.

„Da bakalar bude meklji, triba ga stući, ali pomalo da mu se koža ne raspade, bo se celi mora kuhati i celi zneti, neko lešo s kumpirima, pa depju ulja, luka, petrosimula i papra, pa na veli pijat, pa se uzima malo bakalara malo kumpirov, pa su pitošto slaji kumpiri o bakalar, ajme gušti!“

Naputak iz 17. ili 18. stoljeća, zapisan po fra Karlu (objavio pokojni akademik Branko Fučić u knjižici „Gaštronomija grišnog fra Karla z Dubašnice) ovako savjetuje:

Zemi, dijače, dobroga beloga bakalaja, z beton o´driva ga peštaj i čistun vodun zi gušterne ga polivaj, sve drijoman ga peštajuć dok ne zmoliš tri Očenaši. Daj ga u lopiž ter ga skuhaj koliko ti se, o dijače, para da je potriba. Znemi ga, rasplati, s pomnju ga očisti od kosti i kože i parićaj redom na ovi doli pisani inačica:

Zemi slanih srdel koliko se pristoji i ne dometaj soli. Zemi paprike črjene i jute, paprike stučene ali meljene, česna jošće i petršimula na daski skusana, papra stučena, mrvic o´hljiba beloga te sve to lipo zmišaj. Stavi čisto uje na dno od padele i kunpira presnoga na fete zrizana, na to drugi red bakalaja, pa onu paštetu rečenu i tako redom čini po redu, i čini tri puta ali kuliko puti ćeš i kulikoje ust od bratje ki će ovo jilo uživati u miru i jubavi brackoj.

Zalij sve ovo gori pisano z vodu o´bakalaja i kada se skuha, dodaj malo ali puno – kako ćeš – vina belog, dobrog i nekiselog, i pridaj na svrsi malo skuti i šug o´jednoga limucina i pusti da hiti dva ali tri vrutka.

A kad budete uživali, spomenite se i mene nedostojnog grišnika, izlice i ljupilice, te rec´te: ako si živ, Bog ti daj sriću i zdravje, ako nisi, Bog te pomiluj.

Bakalar na bijelo; vidi: zagrisci

Bakalar kuhan na mornarski

Bakalar namočite, ostružite i stavite kuhati u hladnu vodu u cijelom komadu, toliko da je pokriven. Kuhajte bez soli, jer inače otvrdne. Čim voda uzavre uklonite s vatre, jer što dulje kuha postaje tvrđi. Kad je kuhan, odstranite kosti i stavite ga u drugu u kojoj će te ga poslužiti. Posolite, zapaprite, dodajte nasjeckanog češnjaka i peršina, te obilato ulja. U sve to stavite i malo vode u kojoj se kuhao. Pokrijte poklopcem i dobro protresite, da postane gust i bijel kao mlijeko. Poslužite uz pire krumpir.

Bakalar (na brodet)

Sastojci: suhog bakalara 40 dag, krumpira 60 dag, maslinova ulja 1 dl, 2-3 češnjaka, lišće peršina, lovorov list, papar, sol.

Bakalar ostavite da se moći nekoliko sati u mlakoj vodi. Zatim ga stavite u vodu i kuhajte dok omekša. Izvadite ga iz vode, očistite od kostiju, izrežite na veće komade i stavite ga ponovo u vodu. Vode smije biti toliko da pokrije bakalar. Dodajte oguljeni i na veće kocke izrezan krumpir, nasjeckan češnjak, list lovora i papar. Dolijte ulje i kuhajte na niskoj temperaturi dok krumpir ne omekša. Stavite na tanjur, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.

Bakalar s posuticama

Sastojci: 1,30 kg dimljenog bakalara, 1 svežnjić povrća za juhu, 2 lista lovora, sol, papar u zrnu, 50 dag krumpira, 8 dl običnog i 2 dl maslinova ulja, 2 srednje velike glavice češnjaka, mljeveni papar;
za posutice: 1 kg brašna, 2 jaja, sol; za umak: miješano obično i maslinovo ulje, 4-5 slanih srdela, mrvice.

Bakalar močite jedan dan. Istucite ga batom pa močite još jednu noć. Skuhajte ga s povrćem, lovorom i paprom u zrnu. Skuhajte krumpir u slanoj vodi. Skuhani bakalar očistite pa čisto meso tucite s krumpirom da biste dobili glatku smjesu. Umiješajte pomalo ulje, usitnjeni češnjak, sol i papar. Polijte maslinovim uljem. Zamijesite tijesto za posutice, narežite i skuhajte. Za umak usitnite srdele, malo ih popržite na ulju, umiješajte mrvice te ispržite i prelijte preko posutica.

---

posutice - domaća tjestenina; tijesto se izreže u kvadratiće 4x4, skuha u slanoj vodi oko 10 minuta, i poslužuje uz zelje i bakalar ili preliveno s poprženim slanim srdelama.

(jelo istarskih ribara)

Bakalar u vinu

Sastojci: 0,5 kg bakalara, 2,5 dl mlijeka, 1,5 dl bijelog suhog vina, 1,5 dl vode, 5 dag maslaca, 5 dag brašna, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 žumance, 75 dag krumpira, 8 dag ribanog ovčjeg sira (ili parmezana).

Bakalar izrežite na tanje režnjeve, nakon što ste ga skuhali u mlijeku. Napravite umak od brašna i maslaca, dodajući vino i vodu. Od krumpira napravite pire i dodajte preostalo mlijeko, narezana jaja i umućeno žumance. Vatrostalnu posudu navlažite umakom i ostatak stavite na dno, stavite ribu i pospite ribanim sirom. Zapecite u zagrijanoj pećnici oko 15 minuta na najjačoj temperaturi, dok riba ne porumeni. Poslužite uz pire i istim vinom.

Bakalar na benediktinski inačica

Sastojci: bakalar, krumpir, maslinovo ulje, papar, sol, češnjak, peršin, slatko vrhnje, maslac.

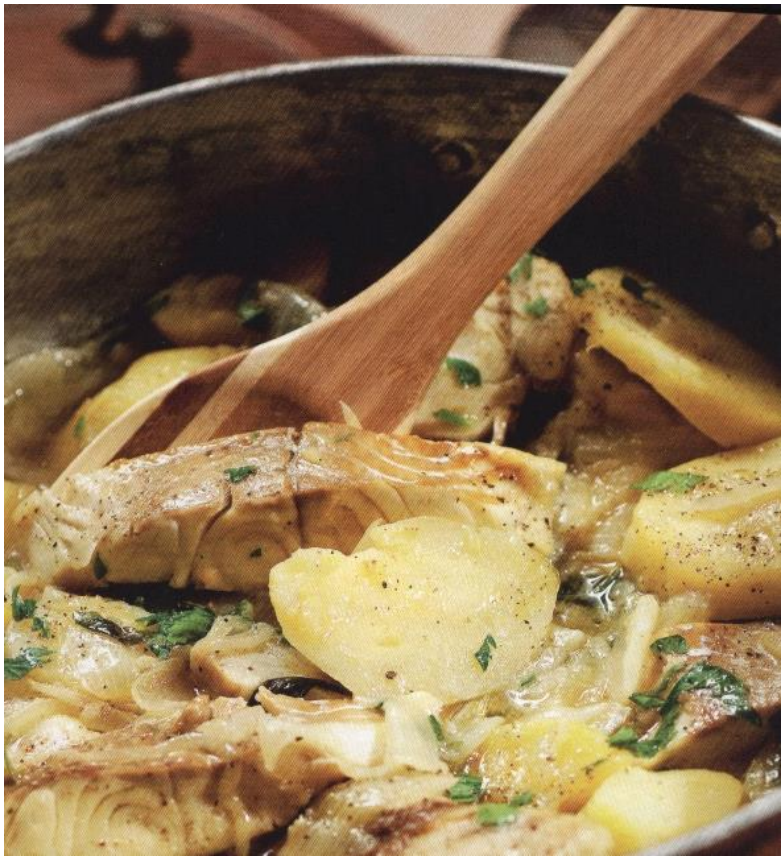
Bakalar sameljite, prethodno namočen i očišćen, pomiješajte s pire krumpirom, dodajte maslinovo ulje, papar, sol, kosani češnjak, kosani peršin, slatko vrhnje i maslac, te sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu. Keramičku posudu namažite maslacem i stavite smjesu. Odozgo stavite listiće maslaca te zapecite u pećnici.

Bakalar na kardinalski inačica

Sastojci: kuhani mljeveni bakalar, kuhani krumpir, sol, papar, pršut, slatko vrhnje.

Mljeveni bakalar začinite, dodajte pire krumpir,, sve izmiješajte u jednoličnu smjesu, dodajte slatko vrhnje. Pršut narežite na vrlo tanke ploške, nadjenite smjesom od bakalara kao „sarmu“. Poslužite kao hladno predjelo.

Bakalar na hvarski



40 dag bakalara, 60 dag krumpira, 40 dag luka, ½ vezice (struka) peršina, 1 dl maslinova ulja, 1 dl prošeka,, sol, papar.

Bakalar namočite dan ranije i redovito mu mijenjajte vodu. Skuhajte ga i očistite od kostiju. Luka narežite na rezance i propirjajte ga na maslinovu ulju, dodajte krumpir narezan na ploške, sve promiješajte i podlijte s malo prošeka i vode. Pustite da prokuha 5 minuta i dodajte bakalar i pustite kuhati 25 minuta. Začinite i još malo podlijte maslinovim uljem. Poslužite.

BRODET

„Koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta“

„Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedvala“
(degušto: ukusno, slasno)

Brodet (brudet, brujet) - jelo koje se toliko udomaćilo na našoj obali i postalo svojevrstan specijalitet, ima i zamršenu povijest. Početak je u talijanskoj krušnoj juhi (za nju se smatra da je jedna od prvih europskih juha), da bi se dogodio kuriozitet, tako da je prvobitni naziv za krušnu juhu dobio posve drugi smisao. Ovo jelo koje se izborilo za svoje mjesto i u profinjenim restauracijama ima svoju osnovu u našoj pučkoj priobalnoj kuhinji. Grubi opis jela: riblja juha priređena kao gulaš, pripremljena na kvasini (vinskom octu), maslinovom ulju i malo

vode. Od začina dodaju se luk, češnjak, peršin, timijan, kadulja, lovor, ružmarin, sol, papar, vino.

Koliko ima ribarskih mjesta toliko ima i naputaka za brodet, za osnovnu namirnicu koriste se sve ribe kao i svi „plodovi mora“, koji se uvijek nalaze nadohvat ruke. Npr. - murterski brudet radi se prvenstveno od ugora i druge ribe ili od jastoga i grmalja; stonski od suhih srdelica.

Brudet je jelo za one koji imaju strpljenja za čišćenje ribe i dulje objedovanje. Jede se polako, žlicom i prstima uz *toćanje* (umakanje) kruha, i uz palentu (žgance). Što više vrsta ribe to bolji brudet, iako se priprema i od „sirotinjske“ srdele.

Inačica pripreme, da se sve namirnice slože jedna na drugu (luk, rajčica/konzerva), riba, vino ili voda (riblji temeljac) i da se sve zajedno „krčka“ u „lopiži“, „bruncinu“ (lonac za ognjište), „teći“ (plitki metalni lonac) ili u zemljanoj posudi (kaže se da je brodet najbolji i najtečniji u njoj), govori nam i o tome da su se obavljali i drugi poslovi dok se jelo termički obrađivalo. Više vrsta ribe daju tečniji i bolji brodet. U načelu se na 1 kg ribe koristi 2,5 dl maslinova ulja i blijedo zapržena ½ luka. Vino ili kvasina (vinski ocat) koristi se iz razloga da se riba ne bi raspala a ujedno doprinosi okusu.

Karakterističan inačica pripreme (ribarski) „sve na ledeno“, što znači da se sav sadržaj stavlja odjednom bez prethodnog pirjanja luka ili - sačuvaj bože - ribe, zvuči jednostavno, ali na kraju je jelo izvrsno - onako kako ga samo sladokusci mogu i poželjeti, sa svim mirisima i okusima svježe ribe i ostalih plodova mora. Kod kuhanja se ne miješa, nego se posuda samo protrese (da se riba ne raspadne). Brodet ne smije biti ni jušan ni gust. Jede se hladan i topao s kruhom (crnim domaćim) ili žgancima (purom, palentom) - nekad jednim od glavnih jela sirotinje.

Kako je meso *plave ribe* malo kiselije od mesa bijele ribe, u brudet s plavom ribom ne smije se izdašno dodavati kvasine ili rajčice. Umak mora biti izdašan, gust i krepak.

Brudet od bijele ribe bit će ukusniji ako se u lonac nađu barem tri vrste, od čega jedna svakako treba biti ugor koji će umaku dati potrebnu masnoću.

U mjestu Kominu, na Neretvi, brodet se poslužuju na „neuobičajeniji inačica“ za sve osim domaćih. Na stol se postavi, umjesto stolnjaka i pribora, oprana šaša iz rijeke, iz bruncina gdje se brodet (brudet) pripremio prvo se izlije juha u *šešulu* (šešula; paljak, palj, ispolac, drvena lopatica za izbacivanje vode iz čamca), jednu, dvije ili više , ovisi koliko ima juhe (toća) a riba se istrese na šaš. Na kraju se doda samo domaći kruh i domaće vino, jer riba mora i po treći put plivati (voda, ulje, vino).

„**Slijepi brodet“** - radi se sa svim sastojcima osim ribe ili plodova mora, obično se radio kad nije bilo ni jednog ni drugog.

Brodet od morskih kamenčića; „**Brudet od kamena**“ - radili su ga ribari kad nisu ulovili ribu. Uzeli su morske kamenčiće, plivačice, i stavili u morsku vodu zajedno s krumpirom. Kad je voda prokuhala, kamenčiće su izvadili (puni su planktona i bogati bjelančevinama), u tanjur su stavili kriške kruha i odozgo prelili dobiveni sok s krumpirom. Da bi sve bilo još bolje ubacili su u lonac po koji „prilipak“.

None (bake) kažu: *za brujet je najbitnije da se barem sat prije kuhanja riba izmiješa sa svim dodacima, osim vode. Mora se staviti kumpir* (krumpir), *kapula* (luk) *papar, sol, peršin, crvena paprika i maslinovo ulje. Tako riba polako upija sve te okuse. Potom se dva-tri puta dobro promiša i tek onda ulije voda, ali ne bili kako, nego sa strane teće* (posude), *da ne bi slučajno isprala ulje s ribe. Kad se na kraju ulije voda, teća se samo malo zavrti i stavi se kuhati. I više nema diranja. Svaki brujet ako malo ne zagori ne valja. Kad kumpir malo uvati*

to daje aromu. Kada se kuha stiva se kumpir doli da malo uvati, a posli ga se odigne pinjurom (vilicom) *i bude ka bombon*.

„Najgustožiji je brudet kuhan u lopižu, ka na kominu pomalo krčmori, dokle mu se juha ne skunšuma“

„Najgustožiji je brudet ka se vrže dobrin ljutice“

Brudet na kornatski inačica; vidi: Prilipak (Puževi)
Istarski brodet; vidi: Miješana jela
Lastovski brujet (brodet); vidi: Škrpina
Rapski brodet (brujet); vidi: Jela do raznih riba
Ribarski brodet (brujet); vidi: Jela od raznih riba
Brodet komiški; vidi: Miješana jela
Brodet na puntarski inačica; vidi: Miješana jela
Brodeto na šibenski inačica; vidi: Jela od raznih riba
Brodet od grdobine, vidi: Grdobina
Brudet (brujet) od jastoga, vidi: Jastog
Brodet od kosmelja, vidi: Kosmelj
Brudet od mrkača, vidi: Hobotnica
Brodet od murine, vidi: Murina
Brodet od periske, vidi: Periska
Brudet od sušene jegulje, vidi: Jegulja
Brodet od sušene raže, vidi: Raža
Brodet od skuše, vidi: Skuša
Brodet od ugora ili jegulje, vidi: Ugor
Neretljanski brodet, vidi: Miješana jela

Bakalar na brodet

Sastojci: 1 bakalar, 2,5 dl maslinova ulja, 2 luka, 1 žlica pirea od rajčice, 1 mala žlica meda, krumpir.

Prije pripreme jela bakalar držite u vodi dva dana da omekša. Izrežite, nakon omekšavanje, na male komadiće i očistite od kosti. U posudu stavite ulje i luk izrezan na listiće. Kad luk požuti, uklonite s vatre i slažite redove bakalara i krumpira izrezanog na ploške. Dodajte vode toliko da sve prekrije kao i žlicu rajčice, naglo zakuhajte jednom do dva put i kuhajte dalje na laganoj vatri oko 1,5 sat. Tijekom kuhanja možete stavite med, kako bi mu oduzeli jačinu i slanost. Jelo ne miješajte, nego posudu povremeno protresite. Kad je gotovo, pustite da malo odstoji i poslužite.

Brodet bokeljski

Sastojci: 1 kg ribe, 2,5 dl maslinova ulja, 3 veća luka, 5 - 6 češnjeva češnjaka, lišće peršina, 1 žlica brašna, 1 žlica vruće vode, 1 čaša bijelog vina, 5 - 6 usitnjenih rajčica ili 1 žlica pirea od rajčice, 2 lista lovora, papar.

Ribu očistite, na ulju zažutite luk izrezan na kolute i dodajte češnjak u češnjevima, nasjeckan peršin, brašno da sve požuti. Zalijte vodom i vinom, dodajte rajčice, lovor i papar. Prokuhajte

oko pola sata. Procijedite, stavite u dobiveni umak ribu i kuhajte na laganoj vatri jedan sat. Uz ribu se obično dodaju lignje prethodno ispržene na ulju.

Bokeljska mornarica (isprva nazvana Kotorska mornarica) bratimska udruga bokeljskih, kotorskih, pomoraca. Prema lokalnoj predaji, utemeljena 809, kada su mornari iz Kotora sudjelovali u svečanom preuzimanju relikvija sv. Tripuna, zaštitnika grada Kotora. Najstariji sačuvani pravilnik (statut, mariegola) bratovštine potječe iz 1463. Godine 1991. u Zagrebu je Društvo Bokeljske mornarice preustrojeno u udrugu Hrvatska bratovština Bokeljske mornarice – 809.

Mornari Bokeljske mornarice iz Tivta, 1905.g.

Kornatski brodet (brudet)

Sastojci: škarpina, 2 komada ugora, 2 komada grdobine, pauk, 1 lignja, 2 škampa (ili koji drugi račić), pire od rajčice, 1 oguljena i izrezana rajčica, sol, papar, češnjak, luk, vinski ocat, maslinovo ulje, crvena mljevena paprika, krumpir rezan na ploške.

Sve sastojke stavite u hladnu vodu, bez ikakvog prženja ili pirjanja. Posebnost Kornatskog brudeta je u tome što se on kuha naglo, na jakoj vatri 15 do 20 minuta, i to po mogućnosti u zemljanoj posudi. Znači: „sve na sirovo i iskuhavanje“. Nepisani zakon kornatskih ribara kaže da brudet mora ostati zalijepljen na dnu. Kad je kuhan, mora odstajati barem pet minuta „da malo odmori“. Umjesto krumpira može se poslužiti s tjesteninom, palentom ili, jednostavno, solo, bez priloga. Uz čašu domaćeg – crnog.

Brudet od miješane ribe

Sastojci: 1 kg miješane ribe, 1-2 glavice luka, 4 češnja češnjaka, kadulja, lovor, ružmarin, timijan, peršinov list, 1 veća konzerva pelata i pasirane rajčice, maslinovo ulje, 1 dl suhog bijelog vina, sol, papar.

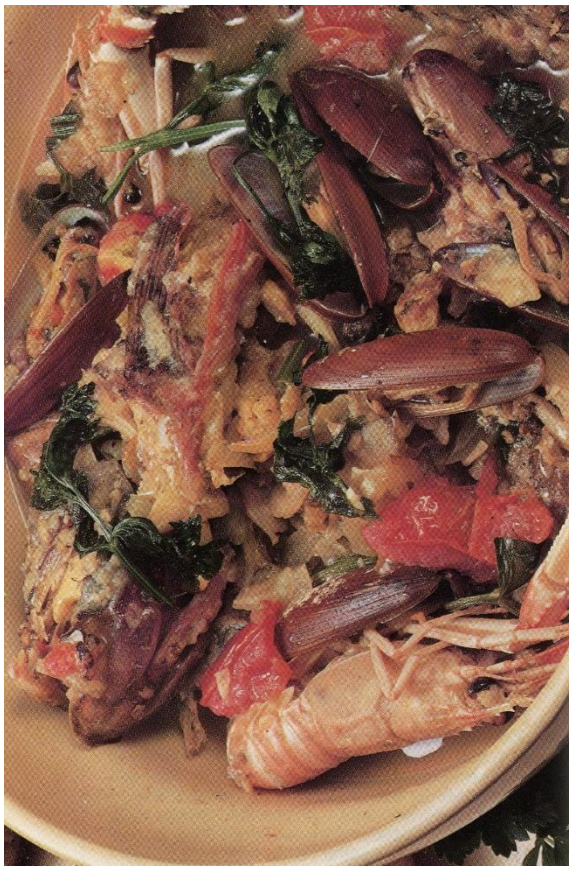
Na masnoći popirjajte luk izrezan na kolute, dodajte pelate i pasiranu rajčicu zajedno s češnjakom i ostalim začinima. Kuhajte do se pelati ne raspadnu i sve se poveže, dodajte po potrebi čiste riblje juhe – temeljac (ili tople vode). Gustoću određujete dodavanjem tekućine. Brudet ne smije biti pregust. Kad je umak skoro gotov, stavite u njega ribu, podlijte vinom i krčkajte (kuhanje na tihoj vatri) dok riba ne bude kuhana, oko 20-tak minuta.

Brudet od srdela s palentom

Sastojci: 15 fileta od srdela, brašno, 4 rajčice ili veća konzerva pelata (rajčica), 1 luk, 3 češnja češnjaka, 2 dl suhog bijelog vina, lovorov list, 3 listića kadulje, manja grančica ružmarina, nekoliko listića bosiljka, maslinovo ulje, kukuruzna krupica, sol, papar.

Srdele očistite i filetirajte (jednostavno povucite glavu i odstranite glavnu kost jednim potezom. Filete uvaljajte u brašno i ispecite u ulju. Pečene srdele stavite na papirnati ubrus da upije suvišnu masnoću. Na ulju zažutite kosani luk, dodajte kosani češnjak i popržite vrlo kratko, dodajte narezane rajčice ili pelate i sve navedene začine. Pirjajte dok se umak ne zgusne, na pola pirjanja dodajte vino. Pred kraj pirjanja složite srdele u umak i začinite još ako treba. Brudet ne miješajte samo protresite posudu. Skuhajte kukuruznu krupicu (palentu) i poslužite s brudetom.

BUZARA



Buzara je kvarnerski specijalitet. Ova riječ u venecijanskom dijalektu (figurativno) bi se mogla prevesti kao „bućkuriš - mješavina svega i svačega“; ali posebno se napominje da je **buzara od škampi - inačica pripremanja ljuskara kakav se radi u Rijeci**. Talijanski rječnik Valle D'ISTRIA (talijansko-istarski rječnik) za buzaru kaže: *budalaština, glupost, ludost*.

Po svemu sudeći (što bi trebalo pomnije istražiti) buzara bi mogla biti naš autohtoni inačica pripremanja ljuskara i školjki, što po svom okusu i finoći ni približno ne bi odgovaralo nekom „bućkurišu“. Jednostavnost pripreme (ulje, češnjak, peršin, sol, papar i vino, koje se poprži i popirja, i svemu doda osnovna namirnica; škampi, školjke, ..) daje naslutiti da je to jelo ribara koje se brzo pripravlja u jednoj posudi, na priručnom štednjaku ribarskog broda ili vatri na žalu (prirodi).

Buzara se isključivo priređuje od svježih namirnica (peršin, školjke, škampi) koje ne zahtijevaju dugu termičku obradu.

Buzara na bijelo – priređuje se od osnovnih namirnica: *češnjak, luk, peršinov list, maslinovo ulje, vino*. Češnjak i peršin su nezaobilazne namirnice dok luk možete i izostaviti. U sezoni je dobro koristiti mladi luk i mladi češnjak.

Kiselkastiji okus buzare dobiva se dodavanjem malo umaka od rajčice ili pelata. Slatkoću dobivate dodavanjem malo slatke crvene mljevene paprike.

Maslinovo ulje i suho bijelo vino također imaju važnu ulogu. Isprobavanjem više sorti dobiti će te najbolju kombinaciju u odnosu na škampe i vrstu školjaka.

Kad je buzara pri kraju pripremanja možete je ostaviti rijetku, *čiste teksture i okusa*, ili je zagustiti dodavanjem krušnih mrvica.

JUHE

Ribarska juha

Sastojci: 2 l ribljeg temeljca, 50 dag miješane morske ribe, 10 dag mrkve, 10 dag celerova korijena, 10 dag peršinova korijena, 1 dl maslinova ulja, 4 češnja češnjaka, sol, papar, 1 svježu rajčicu, 1 žlicu nasjeckanog peršinova lista, 6 cijelih škampi, 12 dagnji, 12 prstaca, 1 dl bijelog vina, 10 dag riže, sok 1/2 limuna.

Temeljac skuhajte od ribljih kostiju, peraja, otpadaka i lošijih vrsta ribe. Procijedite. Korjenasto povrće očistite i narežite na kockice, a tako narežite i rajčicu oguljenu te očišćenu od koštica. Češnjak oljuštite i nasjeckajte. Na ulju popržite korjenasto povrće, dodajte češnjak i rajčicu. Propirjajte, dodajte vino i riblji temeljac. Ribe narežite na manje komade. Kad juha provri, dodajte ribe, škampe, dagnje i prstace. Kuhajte 15 minuta na umjerenoj vatri, dodajte limunov sok i ispirjajte rižu. Kuhajte još dvije minute, po potrebi dosolite. Popaprite. Pospite nasjeckanim peršinom.

Riblja juha

Sastojci: 1,5 kg bijele ribe, 5 dag riže, 1 dl maslinovog ulja, 2 češnja češnjaka, rajčica, sok jednog limuna, peršin, 2 lista lovora, sol, papar u zrnu.

Očišćenu i izrezanu ribu na veće komade stavite u hladnu vodu, dodajte ulje, češnjak u češnjevima, rajčicu prerezanu na pola, sok limuna, jedan dio peršinovog lista, lovor, sol i papar. Kad je riba kuhana, izvadite je iz juhe. Juhu procijedite, jedan dio ribe očistite od kostiju i usitnite na manje komade i vratite natrag u juhu. Ostala riba može poslužiti kao „lešo riba“. Posebno u slanoj vodi skuhajte rižu, ocijedite i stavite u juhu. Dodajte nasjeckani peršin i poslužite. Po želji možete poslužiti i ribani sir (paški ili parmezan).

Juha od račića i školjaka

Sastojci: 0,5 kg račića, 0,5 kg školjaka, 2 žlice maslinova ulja, 1 žlica brašna, 2 žlice krasuljice, 1 žlica nasjeckanog peršina, 1 žlica nasjeckanog bosiljka, 2 zdrobljena češnja češnjaka, sol, papar, 6-8 dl vode.

Račiće i školjke skuhajte u vodi (školjke prije dobro operite). Kad račići promjene boju, a školjke se otvore, izvadite ih iz vode. Meso račića i školjaka stavite na poseban tanjur, a ljušture i oklope vratite natrag u vodu, kojoj ste dodali bosiljak, peršin i češnjak. Kuhajte oko sat vremena. Na ulju propržite meso račića i školjaka, pospite brašnom i zalijte procijeđenom vodom u kojoj su se kuhale ljušture i oklopi. Posolite i popaprite po ukusu. Juhu poslužite s prepršenim kruhom prethodno natrljanim češnjakom.

Juha „Lokrum“

Sastojci: 8 dag priljepaka, 8 dag dagnji, 8 dag prstaca, 8 dag krumpira, 8 dag luka, 4 dag češnjaka, sol, papar, 4 dl bijelog vina, 3 dl maslinova ulja, 4 dag kuhane riže, lišće peršina, 4 dag ukuhane rajčice.

Na ulju zažutite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak, pa ukuhanu rajčicu. Kad se propirja, zalijte razvodnjenim vinom. U provrelo dodajte očišćene školjke. Neka malo vri, posolite po potrebi, popaprite, dodajte rižu, te pospite nasjeckanim peršinom.

(jelo iz Dubrovnika)

Juha od lignji

Sastojci: 25 dag lignji, 25 dag krumpira, 4 dag riže, pola manje glavice luka, 2 češnja češnjaka. lišće peršina, ulje, papar, sol.

Očišćene i oprane lignje izrežite na manje kockice i kuhajte u slanoj vodi 1 sat, zajedno s nasjeckanim češnjakom, lukom, peršinom i uljem. Kada lignje omekšaju dodajte krumpir izrezan na kockice i rižu. Dodajte nekoliko zrna papra i kuhajte dok sve ne omekša.

Juha od školjki

Sastojci: 1 kg školjki, režanj češnjaka, maslinovo ulje, 2 čaše vina, 4 ili 5 rajčica, papar, sol, 2 ploške preprženog kruha, lišće peršina.

Oprane rajčice izrežite na 4 dijela i odstranite im sjemenke. U zdjeli zagrijte ulje sa češnjakom i izvadite ga čim se ulje ugrije. Dodajte rajčice, posolite, popaprite i lagano kuhajte. Pomalo dolijevajte vino. Kad je umak gotov, stavite očišćene školjke i kuhajte ih dok se ne otvore. Kruh narežite na male ploške i stavite na dno zdjele. Juhu popaprite, dodajte nasjeckani peršin, stavite gore školjke s umakom. Umjesto vina možete doliti juhu.

Gusta riblja juha

Sastojci: 1,5 kg razne morske ribe, 12 dagnji, 2 mrkve, korijen celera, korijen peršina, 2 žlice ulje, 6 manjih krumpira, sol, 6 zrna papra, list lovora, 1/2 kg rajčica, peršin.

Ribu očistite, meso odvojite od kostiju i narežite na manje komade. Posebno skuhajte kosti, glave i repove. U lonac stavite sve povrće (oprano, očišćeno i narezano), osim zelenog peršina. Dodajte meso, papar i lovor, posolite. Propirjajte na ulju, zalijte procijeđenom juhom od glava i kostiju pa kuhajte desetak minuta, dodajte dagnje, pa kuhajte još desetak minuta. Provjerite ja li sve kuhano, obilato posipajte nasjeckanim peršinom i poslužite.

Otočka juha od cipala

Sastojci: 60 dag cipala (ili neke druge morske ribe), glavicu i pol luka, mrkvu, korijen peršina. 1/2 glavice celera, maslinovo ulje, žlici pirea od rajčice, šalicu riže, režanj češnjaka, sol, papar, lišće peršina.

Pola glavice luka izrežite na veće komade, a peršin, mrkvu i celer na kolutove i prelijte litrom vode te kuhajte. Kada povrće omekša, posolite, poparite i umiješajte očišćenu ribu izrezanu na veće komade. Sve zajedno kuhajte oko 5 minuta. U međuvremenu sitno nasjeckajte glavicu luka i prepržite na ulju dok postane staklast. Dodajte mu nasjeckani peršin, češnjak, a zatim pire od rajčice. Nalijte procijeđenu juhu i pustite da još malo prokuha. Možete vratiti ribu u juhu ili je poslužiti prelivenu maslinovim uljem i paprom.

Juha od ribljih glava

Sastojci: 40 dag ribljih glava, poriluk (donji - bijeli dio), glavicu crvenog luka, celer, režanj češnjaka, sol, papar u zrnu, majčina dušica, lovor, peršin, ″ l bijelog vina, litra vode, 2 dag maslaca.

Povrće očistite i stavite u posudu zajedno s ribljim glavama, dolijte vodu i vino te kuhajte 45 minuta. Na maslacu malo propržite nasjeckani luk i začinite te stavite u juhu. Kada proključa, juha je gotova. Procijedite prije posluživanja radi ribljih glava.

Komiška gusta juha

Sastojci: 15 srdelica, glavicu crvenog luka, peršin, 2 rajčice, sol, papar, nekoliko kapi crnog vina.

Nasjeckani luk propirjate na ulju zajedno s peršinom, rajčicom (ogulite im kožu i izrežite na ploške) i na kraju dodajte očišćene srdele. Zalijte vodom, posolite, poparite i ulijte nekoliko kapi crnog vina. Kuhajte dok srdele ne omekšaju. Srdele izvadite i u juhu umiješajte po želji pržene kocke kruha.

(jelo iz Komiže, otok Vis)

Juha od rakova

Sastojci: 20 rakova, 10 dag riže, 8 dag maslaca ili ulja, 10 dag slatkog vrhnja, sol, papar, peršin, majčina dušica, lovor, 1 dl bijelog vina, 1 dl konjaka, 2 mrkve, glavica luka.

Na maslacu ili ulju ispirjajte nasjeckani luk, peršin, mrkvu i mirišljive trave. Umiješajte očišćene rakove, poklopite i pržite na jakoj vatri 5 minuta. Prelijte konjakom i zapalite, dolijte vino, posolite, poparite i na laganoj vatri kuhajte oko 15 minuta. Rižu skuhajte u juhi. Skuhane rakove otvorite, izvadite im meso iz repa i narežite na kockice, jedan dio usitnite i pomiješajte s povrćem i rižom. Miješajte na vatri, zalijevajući vodom u kojoj su se kuhali rakovi. Uklonite s vatre, dodajte kockice od repova i vrhnje. Poslužite.

Juha od škampa

Sastojci: 40 dag škampa (umjesto škampa možete koristiti i druge manje račiće), 10 dag luka, 3 češnja češnjaka, 3 žlice maslinova ulja, 0,5 dl suhog bijelog vina, lišće peršina i celera, svježa rajčica (pomidor), sol, papar.

Škampima odvojite rep i očistite od ljuske (škarama izrežite na trbušnom djelu repa čvrste okoštale vezice). Na malo maslinova ulja popirjajte sitno kosani luk i češnjak. Dodajte glave škampa sa kliještima (škarama) i pirjajte dok se ne zarumene. Mali batićem za meso usitnite glave kliješta da puste sokove. Podlijte vinom i vodom ili najbolje čistom ribljom juhom, začinite solju i paprom te dodajte malo peršinova lista ili celera, te svježu rajčicu. Kuhajte oko pola sata. Juhu procijedite i začinite po potrebi. U tanjur stavite meso škampa i prelijte jako vrućom juhom.

Riblji ragu

Sastojci: 80 dag morske ribe (može i smrznute), 3 žlice ulja (mješavina maslinova i običnog). 2 glavice luka, 6 češnjeva češnjaka, dosta peršina, žlica brašna, 1 dl bijelog vina, sol, papar, 4 kriške suhog kruha, 1 dl ulja i 2 češnja češnjaka.

Na ulju zažutite nasjeckani luk i propržite očišćene komade ribe. Dodajte nasjeckani češnjak, peršin i brašno te kada sve zažuti, zalijte razrijeđenim vinom Posoljeno i popareno kuhajte 45 minuta. Dolijte vinom i vodom. Kruh ispržite na ulju, istrljajte ga češnjakom i poslužite uz topli ragu.

Juha od šaruna

Sastojci: nekoliko šaruna, 3 krumpira, 1 glavica luka, režanj češnjaka, list peršina, lovor, ulje, sol, papar.

Šarune očistite i stavite u hladnu vodu. Dodajte luk izrezan na četvrtine i češnjak izrezan na pola, krumpir izrezan na kockice, lovor i malo posolite. Kad juha uzavri smanjite vatru i kuhajte još oko desetak minuta. Ribu pažljivo izvadite da se ne raspadne, također izvadite i češnjak. Po želji u juhu ukuhajte rižu, potkraj kuhanja dodajte žlicu pirea od rajčice i nasjeckani peršin. Meso šaruna očišćeno od kosti i usitnjeno vratite u juhu. Poslužite.

MARINADA

Marinirani inćuni

Sastojci: 1 kg svježih inćuna, ulje za prženje, 2 dl malo razvodnjene kvasine, 2 češnja češnjaka, nekoliko listića metvice, 1 crveni feferončić, brašno.

Pažljivo očistite ribice, odrežite im glave. Prerežite ih po duljini, izvadite kosti i raširite, da dobijete filete. Kožu ne skidajte. Posolite brašno i svaki filet utapkajte u njega i ispržite u dobro zagrijanom ulju. Svaku isprženu ribicu stavite na papirnati ubrus da se ocijedi. Ohlađene ribice poslažite u plitku zdjelu dovoljno veliku da ribe stanu u jednom, najviše dva reda. Češnjak nasjeckajte i zdrobite. Metvicu operite i nasjeckajte. Sitno narežite i feferon. U kvasinu umiješajte češnjak, metvicu, feferon i malo soli, prokuhajte. Vrućom marinadom prelijte ribice i pokrijte. Neka odleži najmanje jedan dan. Prije posluživanja ukrasite svježim listićima metvice. Poslužite uz tvrdu i hladnu palentu.

Miješana marinada (od lokarde, skuše i šaruna)

Sastojci: 2 kg. lokardi, skuša i šaruna, 10 dag. brašna, 2 dl bijelog vina, isto toliko crnog vina, 1 dl octa, 1 kg luka, glavicu češnjaka, ružmarin, lovorov list, sol, papar, pola limuna i ulje po potrebi.

Ribu dobro očistite, dobro osušite i uvaljajte u brašno i „frigajte“ (pržite) na vrelom ulju. Ako možete, nakon toga je očistite od kostiju (nije uvjet) i posložite na pladanj. Na ulju od friganja popržite narezani luk da dobije rumenu boju, dodajte sitno isjeckan češnjak i sve skupa zalijte vinom i octom, a potom začinite navedenim mirodijama. Sve skupa prokuhajte desetak minuta i time zalijte ribu. Marinada je najbolja kad se pripremi dan prije nego što ju se planira poslužiti.

Marinirane srdele

Sastojci: 1 kg sasvim svježih srdela, 5 dl mirišljivog octa (s celerom), 1 glavicu luka, 2 žlice papra, 2 lovorova lista, sol

Dobro očišćene, oprane i osušene srdele stavite u posudu od stakla ili porculana (ne od metala). U octu prokuhajte narezani luk, lovor, sol i papar, pa time (dok je kipuće) prelijte ribu. Neka stoji najmanje dva dana.

Marinirane pržene srdele

Sastojci: za 1 kg ribe: 2,5 dl maslinova ulja, 1,25 dl kvasine, 2 kocke šećera, lišće peršina, 4 - 5 češnjeva nasjeckanog češnjaka, ružmarin, papar.

Srdele operite, obrišite i odstranite im glave. Uvaljajte u brašno i ostavite da odstoji pola sata. Ispržite u puno ulja, stavite u dublju posudu i posolite. Navedene sastojke umiješajte i ukuhajte, prelijte preko riba i ostavite da odstoji. Najbolje je da napravite ujutro za navečer ili još bolje za slijedeći dan. Na ovaj inačica možete pripremiti i skuše.

Srdele možete pripremiti i na slijedeći inačica:

očistite i operite 50 dag srdela, odstranite im glave. Složite jednu uz drugu u veću posudu. Iskošite limuna i pospite po ribi, par zrna papra, posolite, polijte 1,25 dl ulja i sokom od 2 limuna. Stavite na vatru i kad prokuha, kuhajte dalje na laganijoj oko 10 - 15 minuta. Poslužite hladno. Ovako pripremljene mogu stajati nekoliko dana.

Marinirane skuše – I inačica

Sastojci: 4 skuše, sol, papar, glavicu luka, 2 dl vinskog octa, 1 lovorov list, usitnjenog ružmarina; luk za ukras.

Očistite ribu izvana i iznutra, zatim ih rasporite duž trbuha i rastvorite da dobijete nešto kao odrezak. Odstranite sve kosti. Ribe osolite, popaprite i pospite sitno nasjeckanim lukom, pa ih čvrsto zavijte, počevši od dijela gdje je bila glava. Čvrsto ih naslažite u posudu, prelijte octom kome ste dodali toliko vode da riba bude pokrivena. Dodajte lovor i ružmarin, pokrijte alu-folijom i kuhajte u pećnici oko 45 minuta na 180 ºC. Dobro ohladite i prije posluživanja ukrasite kolutima sirovog luka.

Marinirane skuše - II inačica

Sastojci: 4 skuše, 2 žlice soli, 2 žlice papra, 2 glavice luka i dosta peršina
Za umak: 4 žlice gorušice (senfa), žlicu šećera, žlicu-dvije kvasine, 6 žlica maslinova ulja, papar i dosta peršina.

Očistite skuše, odrežite im glave i repove, operite ih i osušite. Dobro izmiješajte sol i papar i time pospite unutrašnjost ribe. Izrežite glavicu luka na kolutove pomiješajte s dosta peršina, i napunite ribe te ostavite da malo odstoje. Ostatak mirodija i luka izrežite i pospite po skušama, a onda prelijte vodom i malo kuhajte dok riba omekša. Umak: gorušicu, kvasinu, ulje i peršin pomiješajte i kratko kuhajte pa time prije posluživanja prelijte skuše.

Srdele na savor (savor - marinada)

Sastojci: 80 dag sasvim svježih srdelica, brašno, 2,5 dl ulja (miješano maslinovo i obično), 30 dag luka, 3 dag češnjaka, 2 dl kvalitetne kvasine, 1,5 dl bijelog vina, sol, papar u zrnu, 4 lista lovora, 1 grančicu ružmarina.

Očistite srdele (izvadite škrge), operite ih i dobro ocijedite, i još dobro obrišite. Uvaljajte ih u posoljeno brašno i ispržite u ulju. Stavite pečene na papirnati ubrus da upije masnoću i da se ohlade. Na ulju od pečenih srdelica, na umjerenoj temperaturi ispirjajte narezani luk na rezance da postane staklast, dodajte češnjak (nasjeckan na krupnije nego što to obično radite), kao i ružmarin i lovor. Promiješajte dva, tri puta da novi sastojci samo zamirišu, prelijte vinom i kvasinom. Prokuhajte da luk omekša. Posolite i popaprite. Srdele stavite u porculansku posudu i prelijte napravljenim „savorom“ (marinadom). Ribe moraju biti potpuno pokrivene i po potrebi dodajte još kvasine. Pustite da odleži nekoliko sati, najbolje bi bilo dan - dva u hladnjaku. Prije posluživanja na vrh stavite malo maslinova ulja.

(jelo Istre)

Pečena marinirana riba

Skuše, srdele, tuna, palamida, najprije se ispeče na roštilju, zatim se za 1 kg ribe na 1,25 dl ulja isprži nasjeckana jedna manja glavica luka, jedna mrkva, malo lišća celera i peršina, nasjeckana 2 češnja češnjaka, papar u zrnu, malo ružmarina i list lovora. Sve sastojke prokuhajte, dodajte 2 žlice kvasine, promiješajte i prelijte preko ribe. Ovako pripremljena riba može stajati nekoliko dana. Poslužuje se hladno s kriškama limuna.

Pržena marinirana riba

Bilo koju ribu dobro ispržite na ulju. Na istom ulju zapržite 2 glavice luka lisnato izrezane (za 75 dag ribe), 5 - 6 češnjeva nasjeckanog češnjaka i malo nasjeckanog peršina. Sve odmah zalijte čašom vode i pola čaše kvasine. Dodajte par zrna papra i prokuhajte oko 15 minuta, pustite da se ohladi. Na tanjur stavite ohlađenu ribu i polijte ohlađenim umakom. Poslužite.

Marinada od lignje, lignjuna i muzgavaca

Lignje, lignjune i muzgavce (može odvojeno, a možete ih i pomiješati) popržite na mješavini maslinova i običnog ulja, u kojem je prethodno kratko poprženo nekoliko češanja češnjaka. Pržene glavonošce poprskajte kvasinom (vinskim octom), dodajte nekoliko listova lovora ili grančicu ružmarina te nekoliko zrna papra, te stavite u staklenku i zalijte maslinovim uljem. Tako pripremljena marinada može trajati mjesecima, a u njoj je najbolje uživati predvečer, kad sunce padne uz čašu dobro rashlađena bijela vina.

Marinada od šaruna i slanutka

Sastojci: 4 šaruna, sol, papar, 1 žlica maslinova ulja; *marinada*: 2 glavice luka, 4 češnja češnjaka, 20 dag kuhanog slanutka (možete koristit i slanutak iz konzerve koji je već kuhan), 1 dl maslinova ulja, 2 dl bijelog suhog vina, 1 limun, 1 grančica motara, 1 grančica ružmarina.

Luk izrežite na tanke ploške, popržite na maslinovom ulju i dodajte češnjak narezan na ploške. Popržite sve i dodajte kuhani slanutak, ružmarin, motar, koricu limuna, sok limuna i bijelo vino. Začinite solju i paprom. Kuhajte još oko 10 minuta dok se ne zgusne. Šarune očistite od utrobe, posolite i na malo maslinova ulja ispecite na gradelama. Prelijte vrućom marinadom i ostavite preko noći da se ohladi.

Marinirani ostaci pečene palamide i tunjevine

Ostatke odrezaka palamide i tunjevine (debele prst) koju ste prethodno pekli na roštilju (gradelama) možete pripremiti na slijedeći način:

Meso očistite od kostiju i kože i složite u zemljani lonac. Pospite narezanim češnjakom i peršinom, grančicama svježeg ružmarina, posolite i poparite. Kada ste to složili u lonac sadržine 1 litre u drugi lonac ulijete 4 dl kvasine (vinski ocat), 3 dl maslinova ulja, 4 dl vode i stavite na vatru da zakuha. Kipuću marinadu prelijte po složenom mesu, a zatim stavite lonac na vatru. Čim zakipi uklonite s vatre i prekrijte čistom kuhinjskom krpom. Ohlađeno stavite u hladnjak i mariniranu ribu možete koristiti slijedeća 2 tjedna.

ROŠTILJ

„Spekli smo dvi gradelade strnih rib, a učinili smo i lešadu i rižot, bo nas je puna kuća“

Ribe očistite, operite, posušite, posolite i stavite jednu do druge na roštilj. Tijekom pečenja premazujte ribu grančicom ružmarina umočenim u maslinovo ulje. Pecite s jedne i druge strane ukupno 10 do 15 minuta, ovisno o veličini i kvaliteti ribe. Pečenu ribu stavite na topli tanjur i prelijte uljem u koje je umješan nasjeckan češnjak, peršin i sol. Poslužite uz kriške limuna.

Marinada za roštilj

Izmiješajte pola šalice ulja, sok od jednog limuna, malo začina, timijana, nasjeckanog peršina, bosiljak i ružmarin, zgnječenu glavicu češnjaka; prelijte ribu i ostavite da odstoji jedan sat prije pečenja.

Umaci za ribu s žara (gradela, roštilja)

Preljev od majoneze
tubu majoneze izmiješajte s čašom kiselog vrhnja i nasjeckanim peršinom. Po želji dodajte nasjeckani češnjak

Preljev od vrhnja
izmiješajte jednu ili dvije čaše kiselog vrhnja s nasjeckanim peršinom i 2-3 zgnječena češnjaka

Preljev od ulja
šalicu ulja izmiješajte s nasjeckanim peršinom i 2-3 glavice zgnječenog češnjaka

Preljev od ketchupa rajčice
pola šalice ketchupa umutite sa šalicom kiselog vrhnja i nasjeckanim češnjakom

Preljev od hrena
u čašu kiselog vrhnja stavite pola vrećice majoneze i pola šalice naribanog hrena, sve dobro izmiješajte.

Mirišljivo ulje za roštilj

Sastojci: 1 l maslinova ulja, 3 grančice majčine dušice, grančica kadulje, grančica sušenog ružmarina, grančica mažurana, 4 lista lovora, žličicu papra u zrnu, 2 - 3 češnja češnjaka.

U bocu stavite sve začine, prelijte uljem, hermetički zatvorite i ostavite da odstoji najmanje 15 dana, a još bolje je ako stoji 30 dana. U ovakvo ulje stavite meso prije pečenja na roštilju, a isto tako možete njime premazivati tijekom pečenja. Ovu marinadu možete koristiti za sva mesa, a naročito za ona koja nemaju svoj karakterističan miris (kao npr. piletina).

Marinada za ribu - I inačica

Sastojci: 1 dl maslinova ulja, 4 režnja nasjeckanog češnjaka, papar, sol.
Napravljenom marinadom namažite ribu izvana i iznutra i ostavite da odstoji i do 3 sata.

Marinada za ribu - II inačica

Sastojci: 5 žlica maslinova ulja, 2 žlice nasjeckanog luka kozlaca, 2 žlice miješanog začinskog bilja.
Ostavite ribu da odleži barem 1 sat u ovoj marinadi.

RIBA NA RAŽNJU

Za ražanj su dobre masne ribe: skuša, srdela, jegulja, trup, romb, palamida, cipal, murina..

Sastojci: 1 kg srdelica, skuša, jegulja, palamida ili cipla. sol, listovi lovora, maslinovo ulje, sok limuna (ili vinski ocat - kvasina).

Ribe obrišite i posolite. Ako su veće, narežite ih na komade, a ako su manje, ostavite ih cijele s glavom, repom i iznutricom. Na tridesetak centimetara duge štapove nanižite komade riba stavljajući svaki put između njih list lovora. Stavite na rašlje i pecite polagano okrećući, mažući što češće uljem i prskajući limunovim sokom ili kvasinom. Kad je riba pečena, ne skidajte sa ražnja, ostavite da se same prohlade i nakon toga jedite uz salatu po želji.

Ribari su ribu za ražanj samo obrisali, natakli na ražanj, posolili i pekli. Riba sa ražnja ima izvanredan okus.

(jelo otoka Visa)

Grdobina na žaru

Sastojci: 2 kg grdobine, sol, papar. maslinovo ulje, kosani peršin.

Grdobinu izrežite na odreske, osušite, posolite i popaprite te namočite u ulje i stavite na žar. Pečene odreske prelijte uljem i peršinom a po želji i kosanim češnjakom.

RIBE

BRANCIN

Vidi: LUBIN

CIPLI

„Ča se okrićeš, ča vrtiš glavun kako ćifal“

Cipli na roštilju

Ribari kažu da su cipli najbolji pečeni.
Veće ribe zarežite na 2 - 3 mjesta poprijeko od glave do repa, plitkim ne pregustim zarezima. Prije pečenja namažite limunovim sokom i pecite na dobro zagrijanom roštilju, na tihoj žeravici da se meso ispeče do kosti. Tijekom pečenja mažite mješavinom ulja, soli i papra. Pecite okrećući ribu više puta, jer tako ostane sočna i ne pregori. Kad je gotova, polijte obilato uljem i poslužite.

ČOKALICE

Čokalice

Sastojci: 30 dag čokalica, 10 dag brašna, 2 dl maslinova ulja, sol.
Svježe i neočišćene ribice naprašite brašnom i ispržite na vrelom ulju 4 do 5 minuta. Posolite i jedite s domaćim kruhom. Da lakše kližu niz grlo, što nije teško ni na suho obzirom na njihovu delikatesnu finoću, pomažite im skradinskom žutinom ili debitom.

FRATAR

„Fratar spada meju bolje ribe, zato ga manje idu fratri a više popi“

Kuhani fratar

Sastojci: 1 kg fratra, ulje, limun, korijen celera, korijen peršina, 2 šalice riže, 1 manja glavica luka, list lovora, list peršina, režanj češnjaka, 1 žlica pirea od rajčice, maslinovo ulje, sol, papar.

Ribe očistite, operite i stavite u posudu za kuhanje. Korijen celera i peršina sitno naribajte u posudu za kuhanje, dodajte lovor, češnjak, glavicu luka izrezanu na četvrtine, posolite i kuhajte da zakipi. Dodajte pire od rajčice i kuhajte na laganoj vatri dok se riba ne skuha. Kuhanu ribu oprezno izvadite, da se ne raspadne i ukuhajte rižu. Kad je riža kuhana, dodajte u juhu očišćeno i izmrvljeno meso jedne ribe.
Ostale ribe prelijte maslinovim uljem, pospite nasjeckanim peršinom i sokom limuna
Uz ribu poslužite kuhani krumpir začinjen češnjakom.

Fratar u soli

Sastojci: 1 kg većih riba, 2 rajčice, limun, list peršina, morska krupna i sitna sol, bjelanjak, ulje.

Ribu očistite, ljuske ostavite (sprječavaju da sol uđe u meso), izvadite škrge, dobro operite i osušite. Premažite je uljem i mješavinom krupne i sitne morske soli sa bjelanjkom. Stavite peći u pećnicu oko pola sata. Kad je pečena skinite sol koja se skorila na koži i odvojite filee. Na svaki filee stavite ploške rajčice, pospite nasjeckanim peršinom. Poslužite uz kuhani krumpir.

GAVUNI

„Lešada o friških gaunov, čin se stribu z mriž, zavonja po moru kako da njoriš po škrapami: gustožo, morno, kako je užala reći pokojna teta Matija“

Saur od gavuna

Sastojci: 1 kg gavuna, 1 dl maslinova ulja, 1 dl kvasine, 4 dag brašna, 20 dag crvenog luka, peršin, papar, sol, lovor, ružmarin.

Gavune očistite od ljusaka, škrga i crijeva, operite, posušite, uvaljajte u brašno (moraju biti suhi) i pržite na zagrijanom ulju. Tople stavite u dublju posudu. Na preostalom ulju popržite luk izrezan na rezance, dodajte nasjeckani peršin i češnjak, papar, lovor i ružmarin, zalijte kvasinom i vodom, posolite i kuhajte oko 5 minuta. Ohladite „saur“ prelite preko prženih gavuna i pustite da odstoji do drugog dana. Poslužite hladno.

GIRA

„Nemojte te male girice, čistiti, sfrigati ćemo ih tako, samo znemi alegu“
(alega-alga)

Potrusene (prisušene) gire

Gire složite u drvenu ili metalnu posudu, najbolje u bačvicu, prvi red složite kao kod slanih srdela. Posolite i pospite češnjakom, i tako nižite dok ima gira. Pokrijte drvenim poklopcem i blago pritisnite težim predmetom, i ostavite preko dana i noći. Sutradan ribu nabodite na dračU (trn od šipka) ili prošijte kroz oči, te sušite jedan do dva dana. Potrusene gire peku se na roštilju, malo, tek da im uhvate strane. Prije jela bogato zalijte maslinovim uljem, uz njih poslužite domaći crni kruh.

(ovo jelo je staro koliko i ribarsko sjećanje Hvara)

Pržene girice

Sastojci: 1 kg girica, sol, brašno, ulje za prženje

Ribe očistite, odstranite im glave, operite, ocijedite i dobro osušite. Prije prženja posolite, ostavite da malo odstoje i nakon toga uvaljajte u brašno. Suvišno brašno s ribe najlakše će te odstraniti, ako ih stavite u cjediljku i dobro protresete. Pržite na dobro zagrijanom ulju.
Vrlo male girice i gavuni prže se cijeli.

GOF

Gof na lastovski inačica

Sastojci: 1 kg gofa izrezanog na odreske (fete), 80 dag pelata, 6 češnja češnjaka, kosani peršin, 2 žlice mravinca (origano), 2-3 žlice kapara, 2 dl bijelog lastovskog vina, maslinovo ulje, sol, papar po želji.

Na maslinovu ulju popecite odreske gofa s obje strane. U drugoj posudi, na malo maslinova ulja, popržite kosani češnjak, dosta kosanog peršina, pelate i prokuhajte vinom. Sve traje oko dvadesetak minuta. Na kraju posolite, dodajte mravinac i kapare i još malo propirjajte. U tako spravljeni umak dodajte odreske gofa i sve kuhajte na laganoj vatri još desetak minuta. Na kraju po želji popaprite.

(izvorno: gof na picajolu; *picajolu* - malo, nešto što treba dijeliti, *npr*. ako se radi o ribi ili mesu tada je to odrezak, filet)

Filet gofa s rižotom od motara

Sastojci: 60 dag fileta gofa, 10 dag motara, 20 dag riže, sol, papar, 5 dag maslaca, 4 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 1 vezica peršina, temeljac od riblje glave i kosti po potrebi.

Ribu narežite na odreske, filete, težine 15 dag. Posolite, popaprite i ispecite kratko na gradelama (roštilju). Rižu kuhajte u temeljcu od ribljih kostiju i glave dok nije napola gotova. Motar očistite, blanširajte, procijedite i odmah uronite u hladnu vodu. Procijedite. Češnjak iskošite i kratko popržite na maslinovu ulju. Dodajte rižu i motar, podlijte s malo temeljca i kuhajte uz miješanje dok ne omekša i ne postane kremasto. Posolite i popaprite. Poslužite s toplim odrescima gofa pokapano maslinovim uljem.

Gof s pršutom i ružmarinom

Sastojci: 60 dag fileta gofa, 10 dag tankih kriški (odrezaka) pršuta, 60 dag krumpira, sol i papar, grančica ružmarina, 1 dl maslinova ulja, 5 dag maslaca.

Ribu narežite na manje komade. Svaki omotajte pršutom i učvrstite štapićem za ražnjiće. Krumpir ogulite, narežite na kockice i kratko prokuhajte u slanoj vodi. Procijedite i popržite na maslacu. Posolite, popaprite, dodajte ružmarin i pustite da se prži dok ne dobije zlatnožutu boju. Po potrebi protresite, da se ne uhvati za dno posude. Zavijutke ribe i pršuta ispecite na gradelama. Poprskajte maslinovim uljem i poslužite s krumpirom.

GRDOBINA

Brodet od grdobine

Sastojci: grdobina, 6 žlica ulja, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, lišće peršina, 2 - 3 protisnute rajčice, 1 žlica pirea od rajčice, sol, papar, kvasina.

Grdobinu očistite, odrežite rep, peraje i bodljikavu gubicu, i izrežite na komade. Na ulju zapržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak i peršin, rajčice i pire. Pustite da malo provre, dodajte meso ribe i na suho malo zažutite. Dolijte vodu da pokrije ribu, posolite, popaprite i kuhajte na laganoj vatri oko jedan sat. Ne miješajte nego samo posudu protresite. Po želji možete dodati malo kvasine.

Grdobina na lešo

Sastojci: 1 kg grdobine, 0,5 kg ostale ribe (pauk, škrpina, oslić, raža, golub ili slično), 2 veće mrkve, 1 luk, 1/2 korijena celera, suha rajčica, peršin, 1 dl maslinova ulja, sol, papar.

Grdobini očistite trbuh i ogulite kožu s gornje i donje strane (ako zamolite prodavača u ribarnici to će vam on učiniti), preostaloj ribi ostružite ljuski i izvadite utrobu. U veću posudu ulijte 2 l vode, stavite ribanu mrkvu i korijen celera, luk nasjeckan na tanke listiće, nasjeckanu suhu rajčicu (može i malo koncentrata), češanj češnjaka, sol, papar i sve skupa kuhajte na laganoj vatri 15 minuta. Dodajte ribu i maslinovo ulje pa na laganoj vatri kuhajte još 20 minuta.

Grdobina ima nešto tvrđe ali ukusno meso, tako da je možete kuhati i nešto duže, ali ne predugo da se riba ne raspadne.

Posebno skuhajte rižu (jedna veća šalica za bijelu kavu), kad je riba gotova, juhu s povrćem u kojoj se kuhala poslužite s rižom (jedna ili dvije žlice riže po tanjuru). Preostalu kuhanu ribu poslužite posebno. Možete je preliti s malo soka limuna, a kao prilog slaže se sa zelenom salatom i lešo krumpirom.

Popara od grdobine s fažolom

Sastojci: 1,20 kg očišćene grdobine, list lovora, 10 dag pelata, 1 dl bijelog vina, 10 dag luka, 3 češnja češnjaka, peršin, sol, papar, riblji temeljac, 15 dag kuhanog fažola.

Krupnije narezani luk prepržite na maslinovom ulju. Dodajte rajčicu (pelate) i vino i kratko propirjajte. Dodajte lovor, začine i komade grdobine. Poklopite i pirjajte dvadesetak minuta, dok riba ne omekša. Pred kraj dodajte kuhani fažol i kratko propirjajte. Kao prilog poslužite krumpir ili palentu.

(jelo otoka Murtera)

Grdobina u bijelom vinu s makarunima

Sastojci: 1,20 kg očišćene grdobine, ½ glavice luka, 3 češnja češnjaka, list lovora, 2 dl bijelog vina, riblji temeljac (riblja juha) ili vode za podlijevanje, peršin, sol, papar;
makaruni: 30 dag glatkog brašna, 2 jaja, 2 ¸žumanca, 3 dl vode, malo soli, 0,5 dl ulja.

U dubokoj tavi na maslinovom ulju popržit nasjeckani luk. Uklonite s vatre i dok je još vruće, dodajte kosani češnjak. Ostavite nekoliko minuta da miruje i vratite na vatru (češnjak se neće prepržiti ali će svom svojom punoćom ući u jelo). Dodajte filete grdobine, lovor, kosani peršin, sol i papar. Kratko propržite i zalijte vinom. Poklopite i pirjajte dolijevajući temeljac. Pred kraj dodajte kuhane makarune, u slanoj, vodi.

Priprava makaruna: od brašna napravite stožac i na vrh stavite žumanca, sol i ulje. Zamijesite glatko tijesto dodajući potrebnu količinu vode. Tijesto nakon toga stavite na nekoliko sati u hladnjak. Od tijesta trgajte komadiće veličine valjuška i motajte ih oko drvenog štapa dok ne dobijete makarune duge 5-6 cm.

(jelo otoka Murtera)

Medaljoni grdobine s aromatičnim travama

Sastojci: 80 dag čistog mesa grdobine, 1 vezica začinskog bilja po želji, ovčji sir, 1 dl maslinova ulja, 1 limun, sol, papar, 1 dl bijelog vina.

Meso grdobine narežite na jednake medaljone (manje odreske), posolite, popaprite i prelijte vinom. Ostavite da odstoji pola sata. Osušite na kuhinjskom papiru i nježno propržite s obje strane 2 do 3 minute. Iskošite aromatično bilje, pomiješajte s ribanim sirom i ribanom koricom limuna. Smjesu rasporedite po medaljonima i zapecite, u zagrijanoj pećnici, na 175 ºC , oko 10 minuta. Poslužite s kuhanim povrćem začinjenim maslinovim uljem, limunom i kosanim češnjakom.

Rižoto od grdobine

Sastojci: 1 kg narezane grdobine, 20 dag riže, 1 dl maslinova ulja, 0,5 dl kvasine (vinski ocat), 1 dl suhog bijelog vina, 2 žlice pirea od rajčice, 1 kosana svježa rajčica, 3 češnja zdrobljenog češnjaka, 1 glavica luka srednje veličine, 1 l ribljeg temeljca (ili čiste riblje juhe), kosani peršin, sol, papar.

Kod ovog rižoto važno je da se svi sastojci zajedno stave u lonac bez prethodnog pirjanja te kuhaju na vrlo jakoj vatri (temperaturi). Zbog jačine temperature vrlo brzo će se isparavati pa je potrebno dolijevati riblji temeljac, koji kora biti vruć a ne hladan.

INĆUNI

Frigani inćuni sa umakom (šalšom)

Očišćene inćune uvaljajte u brašno i ispecite (frigajte) na zagrijanom maslinovom ulju svega nekoliko minuta. Prije posluživanja prelijte šalšom od krupno sjeckanih rajčica. Rajčice kratko pirjajte u maslinovom ulju zajedno s kaparima. Posolite i popaprite.

Inćuni na lešo

Očišćene inćune prokuhajte u malo vrele vode, tek toliko da se meso odvoji od kostiju. Meso odvojite nožem od središnje kosti, složite na tanjur, prelijte s malo juhe (vode u kojoj su se prokuhali) zalijte s maslinovim uljem.

Fileti inćuna u limunu

Očistite inćune, filetirajte (meso odvojite nožem od središnje kosti). Dobro ih potopite u sok limuna i ostavite barem 12 sati, da se mariniraju. Prije posluživanja operite ih, posolite, popaprite i polijte maslinovim uljem.

JEGULJA

Jegulja na roštilju

Izrežite jegulju na komade i stavite je u marinadu 12 sati: rafinirano maslinovo ulje, sol, papar, lovor, borovica, majčina dušica.

Nabodite komade jegulje na režnjeve i pecite ih 15-20 minuta, često premazujte marinadom.

Jegulja s rižom

Sastojci: 1 kg jegulje, 1 glavica luka, 1 veća mrkva, 0,5 kg riže, sol, papar, peršin, maslinovo ulje.

Nasjeckan luk i mrkvu pirjajte na malo ulja, zalijte litrom hladne vode i kad prokuha dodajte nasjeckani peršin i papar. Jegulju ogulite, očistite i izrežite na manje komade te stavite na opranu i očišćenu rižu, koju ste prethodno stavili u nauljeni pleh. Zalijte pirjanim lukom i mrkvom, i pecite u zagrijanoj pećnici. Peče se pola sata na srednjoj temperaturi. Kad riža porumeni jelo je gotovo. Poslužuje se toplo s limunom, soli se po potrebi.

(jelo iz Opuzena)

Jegulja s češnjakom.

Sastojci: 1 kg jegulja, 2 glavice češnjaka, nasjeckani peršin, pola limuna, 1 dl maslinova ulja, mala šalica vinskog octa, sol, papar.

Očišćenu jegulju operite u nekoliko voda, zarežite na nekoliko mjesta oštrim nožem do kosti. U pleh stavite ulje nasjeckani češnjak, limun izrezan na tanke kriške, ocat, nasjeckan peršin, sol, papar. Sve izmiješajte, stavite jegulju, prelijte je umakom i pecite u pećnici.

(jelo iz Opuzena)

Jegulja u bijelom vinu

Sastojci: 1 kg jegulja, 1 dl maslinova ulja, 5 dag luka, 3 češnja češnjaka, 10 dag svježe rajčice, lišće peršina, 0,3 dl rakije, 1 dl bijelog vina, 0,3 dl octa, papar, sol.

Starijim jeguljama (težim od 1 kg) bolje je oderati kožu. Nožem kružno zarežite ispod glave, zavrnite kožu i držeći jednom rukom za glavu, drugom kožu snažno povucite. Nakon toga zarežite 10-15 cm iza glave i iz tog dijela pažljivo izvadite jetru i žuč. Jegulju izrežite na komade duge 6-8 cm i iz svakog komada žlicom izvadite iznutricu. Sve to možete učiniti i na ovaj inačica; tijelo jegulje prorežite uzduž trbušne strane i izvadite žilicu (izgleda poput dugoljasta crva), a zatim izrežite na komade. Operite je, posušite, posolite i ispržite sa svih strana na ulju. Pržene komade stavite na tanjur, a na isto ulje dodajte nasjeckani luk i češnjak, rajčicu izrezanu na male kocke i nasjeckani peršin. Kad se tekućina od rajčice pokuha, dolijte rakiju i vino, vratite prženo meso natrag na umak, posolite, popaprite i na niskoj temperaturi pirjajte oko 30 minuta.

Jegulja na ribarski inačica

Sastojci: 1 kg jegulja, 7 žlica maslinova ulja, glavicu luka, grančice ružmarina, žlica kvasine, 1/2 kg oguljene rajčice, sok limuna, papar, sol.

Očistite jegulje, skinite joj kožu i izrežite je na manje komade. Luk nasjeckajte i ispržite na ulju, dodajte iskosan ružmarin i na kraju komade jegulje. Ulijte kvasinu, protisnite rajčice, posolite, popaprite i pirjajte sve zajedno na laganoj vatri. Malo kasnije dodajte limunov sok i poslužite.

Frigana jegulja

Sastojci: 1,2 kg jegulja, 2,5 dl maslinova ulja, 10 dag brašna, sol, limun.

Očišćene i oprane jegulje izrežite na ploške debljine 2-3 cm. Svaki komad posolite, uvaljajte u brašno i pržite na vrelom ulju. Poslužite s kriškama limuna i kuhanim povrćem ili kuhanim krumpirom.

Jegulja u tijestu

Sastojci: jegulja srednje veličine, 6 češnjeva češnjaka, 1 limun, mljevena crvena paprika, ulje, papar, sol. Tijesto napravite od brašna i jaja kao za rezance.

Jegulji skinite kožu, očistite, operite i osušite. Češnjak zdrobite i njime dobro natrljajte jegulju izvana i iznutra. Napravite mješavinu od papra i soli, i premažite jegulju. U tijesto zavijte jegulju dva puta. Malo navlažite tijesto da se bolje primi. Savijte u krug, premažite uljem i ispecite u pećnici. Pečenu jegulju malo lupite po čvrstom, tvrdom i rumenom tijestu i kroz napuklinu nacijedite malo soka limuna.

(naputak neretljanskih ribara)

Sarmice od jegulje

Sastojci: 1 kg jegulje, lišće vinove loze ili kupusa (na svaki komad jegulje po 2 lista), ulje, sok jednog limuna, 4 češnja češnjaka, sol, papar, peršin, nekoliko maslina i gotov tartar-umak.

Pomiješajte nekoliko žlica ulja s limunovim sokom zdrobljenim češnjakom, nasjeckanim peršinom, solju i paprom. Očišćene jegulje izrežite na komade veličine oko 7 centimetara i pustite da odstoje oko 2 - 3 sata u mješavini ulja. Uzmite po dva lista (loze ili kupusa) i na njih stavite jegulje s malo soka. Pri zamatanju jedan list zamatajte u jednom, a drugi u suprotnom smjeru i pazite da sok ne iscuri. Sarmicu učvrstite čačkalicom ili tankim komadom žice te na dobro zagrijanom roštilju pecite desetak minuta. Pečene sarmice složite u topli tanjur te ukrasite maslinama i kriškama limuna. Poslužite s tartar-umakom. Gurmani smatraju da je lišće prava poslastica.

(jelo u marinama, tartar umak je novi dodatak)

Brudet od sušene jegulje

Sastojci: 1 kg sušenih mladih jegulja izrezanih na komade od 10 centimetara, 1 žlica pirea od rajčice, 1 luk, 3 češnja češnjaka, 1 dl konjaka, 2 dl crnog vina, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, 1 žlica šećera, malo peršinova lista i bosiljka, 2 žlice maslinova ulja, 1 žlica kvasine.

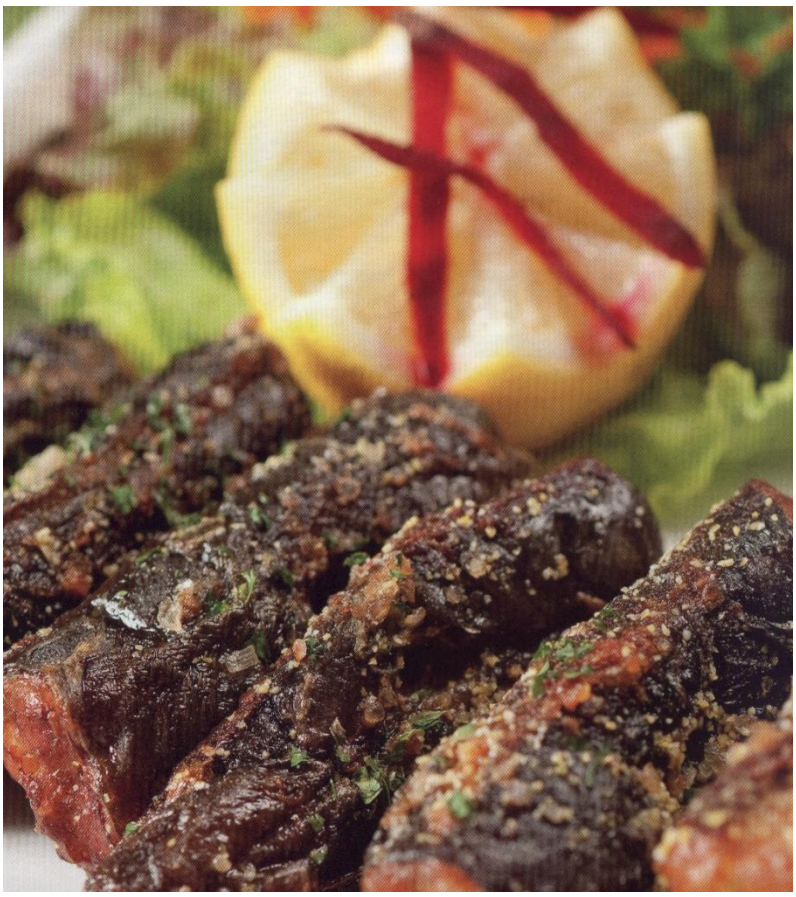
Nasjeckani luk pirjajte dok ne omekša, dodajte usitnjeni češnjak, pire od rajčice razmućen u 2 dl tople vode, papar, papriku, šećer i bosiljak. Na laganoj vatri pirjajte oko 10 minuta, dodajte jegulju, konjak i kuhajte dok riba ne omekša. Pred kraj dodajte sol, nasjeckan peršin, kvasinu i crno vino. Za cijelo vrijeme kuhanja mora biti toliko vode, da prekrije ribu.

(naputak iz Opuzena)

Dimljena jegulja s jajima

Sastojci: 1 očišćena i narezana jegulja, režnjevi crnog kruha, jaja, vrhnje, maslac, sol, papar, vlasac.

Režnjeve kruha namažite maslacem i na njega stavite komade dimljene jegulje očišćene od kosti i kože. Jaja umutite s vrhnjem (na svako jaje dvije žlice vrhnja) i ispecite na laganoj vatri uz stalno miješanje. Posolite, popaprite i stavite na kruh s jeguljama. Pospite nasjeckanim vlascem.



Jegulja na ražnju

Sastojci: 1,20 kg jegulja (4-5 komada), maslinovo ulje, kukuruzna krupica, sol.

Jegulje očistite i dobro isperite, nakon toga ih nataknite na ražanj, dobro posolite i pecite na pripremljenom žaru. Tijekom pečenja jegulja postepeno dodavajte žar pazeći da se ne prepeku (izgore). Pečenje traje 40 do 45 minuta. Tijekom pečenja nije potrebno mazati uljem jer su one same po sebi masne. Pred kraj pečenja pospite ih kukuruznom krupicom. Gotove, pečene ,jegulje pokapajte maslinovim uljem i poslužite s prilogom po želji, najčešće se poslužuju s blitvom na dalmatinski način.

KOVAČ

„Ka se ćapa veli kovač, unda se zna ga nećeš okusiti. Najprvo se prova prodati, ko ne more, unda darovati, nomu komu si obligan“

Kovač u foliji

Kovača najprije očistite i malo posolite. U pleh stavite alu-foliju premazanu maslinovim uljem. Potom je prelijte s oko 2 dl bijelog vina. Tada na takvu podlogu stavite očišćenog kovača dodajte po potrebi još soli, papar, iskosani peršin i češnjak, crne masline cijele ili iskosane i oguljenu i izrezanu rajčicu. Kad ste sve dobro rasporedili po ribi, zatvorite foliju i stavite u pleh. Sve skupa pecite u pećnici na osrednjoj temperaturi oko 25 minuta. Tako pripremljen kovač poslužuje se zatvoren u foliji i otvara se netom prije jela. Uz kovača poslužuje se i nekoliko kriški limuna. Kao prilog najbolje odgovara blitva na dalmatinski inačica i lešo krumpir s peršinom.

LIST

„Ka bi na stolu bile frigane ribe - mišancije, svi bi se zalićali vazesti list, bo mu je meso meko i slatko kako maslo“

File od lista u bijelom vinu

Svaki list prije pripreme očistite i izrežite na četiri dijela (filea). Njih popržite na maslacu nakon što ste ih prethodno posolili i malo pokapali sokom limuna. U pleh stavite otopljeni maslac i bijelo vino na koje posložite popržene filee od lista. Zalijte temeljcem od ribe kojeg ste napravili od maslaca na kojem se pržio list. Sve skupa posipajte sitno kosanim češnjakom, bijelim paprom i ostavite da se na osrednjoj vatri zapeče. Kad je tako pripremljena riba zgotovljena posložite na ovalni veći tanjur i poslužite uz lešo krumpir ili blitvu. Prije posluživanja možete ribu malo poprskati slatkim vrhnjem.

Frigani list

Sastojci: 1,6 kg lista. 2,5 dl ulja, 8 dag brašna, sol, limun.

Listu odstranite škrge i iznutricu, ako je riba veće, prerežite je na 2-3 komada. Operite ribu, posušite, posolite, uvaljajte u brašno i pržite u tavi na vrelom maslinovom ulju da porumeni. Poslužite toplo s kriškama limuna uz kuhani krumpir i zelenu salatu.

Prženi list

Mali morski list uvaljajte u brašno, kapljivo (rijetko) tijesto od jaja, brašna, soli i malo vode, i ispržite u ulju. Veće komade izrežite na dva dijela.

Panirani list

Očistite ribu, prerežite uzduž hrptenjače, izvadite iznutricu, namažite limunovim sokom i ostavite da odstoji pola sata. Panirajte kao i svaku drugu ribu. Poslužite sa salatom.

List na roštilju

Sastojci: 2 lista, 1 kg dagnji, ružmarin, majčina dušica, 2 limuna, 1 dl maslinova ulja, sol, papar.

Ulju dodajte limunov sok, sol i papar, tom smjesom natopite očišćene ribe i ostavite da neko vrijeme odstoje. Školjke očistite i otvorite. Nasjeckajte ružmarin i majčinu dušicu. Na roštilju, polako pržite ribe i školjke, posipajući ih začinskim travama. Dok se ribe peku, okrenite ih dva puta i premazujte uljem. Poslužite odmah.

List sa šparogama

Sastojci: list od 70 - 80 dag, brašno, jaje, mrvice, ulje, 1 kg šparoga, 1 kg rajčice, žlicu maslaca, žlicu brašna, 3 žlice slatkog vrhnja.

Ribi odrežite peraje i rep, pa ogulite kožu tako da zahvatite nožem od repa i namatate na nož prema glavi; odrežite joj glavu, očistite utrobu te dobro operite izvana i iznutra. Kad se ocijedi, uvaljajte je u brašno, jaje i ispržite na ulju. Skuhajte posebno šparoge, a posebno rajčice. Napravite zapržak od maslaca i brašna, zalijte vodom i kuhajte dok ne dobijete gust umak kog ćete razrijediti vrhnjem, dodati mu rajčicu i narezane šparoge te time preliti isprženu ribu i odmah poslužiti.

List s račićima

Sastojci: 1/2 kg ribe, malo brašna, 3 žlice maslinova ulja, 2 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 20 dag smrznutih morskih račića, 3 rajčice, žlicu majčine dušice, ″ žličice papra, 3 dl bijelog vina, 2 žlice pirea od rajčice, žlicu limunovog soka, 3 žlice kiselog vrhnja, krišku limuna i peršin.

Ribu očistite, izrežite na odreske i uvaljajte u brašno. Na zagrijanom ulju pržite nasjeckani luk i zdrobljeni češnjak 2 - 3 minute. Dodajte odmrznute račiće i ribe i pržite dok luk ne omekša. Umiješajte pire od rajčice, nasjeckanu majčinu dušicu, papar, bijelo vino, limunov sok i sol. Pustite da provri, poklopite i kuhajte na laganoj vatri 20 minuta. Možete peći i u pećnici na temperaturi od 160 ºC. Umutite žumance s vinom i kiselim vrhnjem i prelijte. Ukrasite limunom i peršinom. Poslužite s kuhanom rižom.

List preliven vrhnjem

Sastojci: 75 dag odrezaka od lista, manju glavicu luka, 1,5 dag maslaca, sol, papar, sok od 1/2 limuna, 1/5 dl bijelog vina, 1 lovorov list, 17,5 dag bijelog grožđa (oljuštenog i izvađenog sjemenja), 2,5 dag maslaca, 2,5 dag brašna, 1,5 dl gustog kiselog vrhnja.

U posudu namazanu maslacem stavite izrezani luk pa napola presavijene odreske ribe, začinite limunovim sokom i vinom, dodajte lovorov list i nalijte vodu tako da prekrije ribu. Poklopite i pecite u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 180 ºC oko 15 minuta. Dodajte grožđe, a nekoliko zrna ostavite za ukrašavanje. U tavi rastopite maslac, stavite brašno i propržite ga oko jednu minutu. Procijedite tekućini koja vam je ostala od pečenja ribe (trebala bi vam količina od oko 3 dl) i ulijte u brašno. Pustite da provri i stalno miješajući kuhajte da se zgusne. Uklonite s vatre i umiješajte vrhnje. Promiješajte. U zagrijani tanjur složite ribu i zrna grožđa, prelijte umakom i poslužite.

(često jelo u marinama)

Sušeni list

Sastojci: 1 kg sušenog lista, 1,5 kg krumpira, 2 dl maslinova ulja, 3 glavice luka, 1 režanj češnjaka, 1 žlica pirea od rajčice, peršin, 3 dl bijelog vina, papar, sol.

List stavite u hladnu vodu i ostavite da odstoji jedan sat. Odrežite peraje i izrežite na veće komade. Krumpir izrežite na deblje ploške. Nasjeckani luk propirjajte na maslinovu ulju, kad zažuti dodajte nasjeckani češnjak, pire od rajčice, nasjeckani peršin, papar, sol, vino i vode. U vatrostalnu posudu stavite naizmjence redove krumpira i ribe. Posljednji red mora biti krumpir. Prelijte pripremljenim umakom, tako da krumpir bude pokriven, kuhajte oko jedan sat na laganoj vatri.

(jelo otoka Mljeta)

List s tartufima

Sastojci: list od 40 dag, bijeli tartuf, 3 prstohvata kosanog peršina, bijeli papar, maslinovo ulje, maslac, 1 mogranj (šipak, nar, granat).

Listu skinite kožu i napravite 4 odreska (fileta). Popržite ih dopola na malo maslinova ulja. Ukoliko posjedujete željeznu tavu popržite je u njoj, jer će tek biti bolji. Odreske lista stavite u pleh (lim), naokolo stavite malo maslaca i naribajte malo bijelih tartufa, pospite kosanim peršinom i bijelim paprom. Pecite u pećnici na 250 ºC ne dulje od tri minute da tartufi malo porumene.

(jelo rovinjskih restauracija)

Istarske šume, naročito oko Motovuna, bogate su tartufima (jelen gljive). Bijeli istarski tartufi cjenjeniji su od onih iz Perigorda (Francuska) a ni obični - crni ne zaostaju kvalitetom.

LOKARDA

„Lokarda na vištu samilju u skrdinulu ma ni štimana kako skrdinula, ma ni gustoža kako srdela. Užalo ih se soliti“

Lokarda kuhana s kaparima

Sastojci: 1 kg lokarde, sol, papar u zrnu, lišće peršina, luk, maslinovo ulje, 2 limuna, pola šalice nasjeckanih kapara.

Lokardu očistite, operite i stavite kuhati u toliko vode da bude pokrivena. Posolite, dodajte nekoliko zrna papra, nasjeckani peršin i na krupno izrezan luk. Kad je riba prokuhala, uklonite s vatre i držite u vodi još 15 minuta. Kad se ohladila, ocijedite je, raspolovite po dužini, odstranite glavu, polijte uljem i sokom limuna, pospite nasjeckanim kaparima. Na ovaj inačica se lokarda obično pripremala u podne za večeru, ili ujutro za objed. Vrlo je ukusna.

(stari ribarski naputak)

Lokarda na primorski inačica

Sastojci: 2 kg lokardi, ulja po potrebi, 10 dag maslaca, 30 dag luka, glavicu češnjaka, 1 kg rajčice, 2 dl bijelog vina, sol, papar, četvrt limuna, zelen peršina.

Lokardu očistite i odvojite od kostiju tako da dobijete filete. Posložite na zamašćeni pleh jedan do drugog. Dodajte sol, papar, iscijeđeni limun i sve skupa stavite u pećnicu na temperaturu od 150 do 200 ºC. Pecite petnaest do dvadeset minuta. Dok je riba u pećnici na ulju popržite na kockice izrezan luk, dodajte isjeckani češnjak i peršin i na kocke izrezanu rajčicu. Sve zalijte vinom i dodajte po potrebi sol i papar. Tom masom prelijte ribu iz pećnice i ostavite da prokuha nekoliko minuta. Uz tako pripremljene lokarde najčešće ide prilog krumpir na maslacu, blitva s krumpirom ili špinat.

LOVRATA

Lovrata u pećnici

Sastojci: 1 lovrata, 2 čaše bijelog dalmatinskog vina, 2 žlice maslinovog ulja, zelen peršina, nekoliko listića ružmarina, 2 kriške suhog kruha, sol, papar.

Očišćenu ribu operite i ocijedite. Nasjeckajte peršin, zdrobite ružmarin, kruh namočite u vodu. Iscijedite kruh, dodajte mu ružmarin i polovicu peršina, sol, papar i toliko ulja da dobijete povezanu masu, te njome napunite ribu. Nauljite vatrostalnu posudu, položite ribu, pospite preostalim peršinom, posolite, prelijte vinom i pecite u pećnici oko pola sata.

Lovrata s kaduljom

Sastojci: lovrata od 1. kg, grančice kadulje (žalfija), 4 žlice maslinova ulja, 1 limun, papar, sol.

Dan prije pripremanja stavite kadulju u ulje. Očišćenoj ribi odstranite peraje, rep i u nju stavite nekoliko grančica kadulje. Posolite i poparite. Na najdebljim mjestima zarežite ribu i ulijte maslinovo ulje. Ovako pripremljenu ribu ispecite na roštilju.

Lovrata na paški inačica

Sastojci: 2 podjednako teške lovrate, maslinovo ulje, kvasina, malo ružmarina i majčine dušice, 2 glavice luka, 4 - 5 rajčice, sol, papar, 1/2 kg riže.

Očišćene ribe narežite na veće komade pa stavite u marinadu od ulja, kvasine, papra i začinskih trava i ostavite da stoji najmanje 2 - 3 sata. Na ulju zažutite usitnjeni luk, dodajte narezanu rajčicu i pirjajte da dobijete gusti umak (otprilike pola sata). Ako je potrebno, dolijevajte juhu. U taj umak stavite ribe i kuhajte još pola sata. U međuvremenu ispirjajte rižu i poslužite s ribom. Ako treba, dodajte još začina.

Lovrata na zadarski inačica

Sastojci: lovratu od 1,20 kg, 20 dag luka, 1,5 kg krumpira, 3 - 4 rajčice, 2 češnja češnjaka, 4 žlice mrvica, 2 žlice nasjeckanog peršina, malo majčine dušice, sol, papar, maslinovo ulje.

Krumpir ogulite, operite i narežite na što tanje listiće, pomiješajte s nasjeckanim lukom, majčinom dušicom, osolite, popaprite i stavite u nauljenu vatrostalnu posudu. Zalijte sa 4 žlice ulja i toliko vode da sav krumpir bude pokriven. Pecite 15 minuta na 200 ºC u već zagrijanoj pećnici. Rajčice raspolovite i svaku polovicu pokrijte mješavinom nasjeckanog peršina i češnjak, mrvica, papra, soli i malo ulja. Na krumpir stavite očišćenu i opranu ribu, oko nje posložite rajčice i sve zalijte uljem. Dok se peče, ribu povremenu premazujte uljem.

Lovrata s ribanim sirom (paški)

Sastojci: 6 velikih glavica luka, peršin, 10 dag suhe slanine, 1/2 kg ribe, 10 dag ribanog sira, 5 dag maslaca, malo ulja.

Slaninu stavite u kipuću vodu i izvadite nakon 5 minuta te narežite na ploške. Na ulju ispržite narezani luk i peršin. Komade ribe posložite u nauljeni posudu, pospite prženim lukom, slaninom i ribanim sirom, a na vrh stavite komadiće maslaca te pecite u jako zagrijanoj pećnici. Nakon 10 minuta smanjite temperaturu i pecite još 10 minuta.

Punjena lovrata na roštilju

Sastojci: 1,20 kg lovrate, deblju krišku bijelog kruha bez korice, malo mlijeka, žumance, režanj češnjaka, peršin, malo ružmarina, list lovora, bosiljak, majčinu dušicu i druge mirišljive trave prema ukusu, limun, maslinovo ulje, sol, papar.

Ribu očistite i operite te ostavite da se ocijedi. Namočite kruh u mlijeko, nasjeckajte češnjak i sve ostale mirišljive trave. Iscijedite namočeni kruh, dodajte mu češnjak, mirišljive trave i žumanac. Posolite, poparite i dobro promiješajte. Dobivenom smjesom ispunite ribu i čačkalicom zatvorite otvore. Namažite je maslinovim uljem i pecite na roštilju oko ″ sata.

Lovrata s pivom

Sastojci: lovrata od 1 kg, 2 glavice crvenog luka, 2 lista celera, 2 poriluka (bijeli dio), kriška kruha, limun, maslac, pivo, sol, papar.

Pleh namažite maslacem, pospite izrezanim listom celera, po dužini razrezanim porilukom i nasjeckanim lukom. Posolite, popaprite, stavite nekoliko zrna đumbira, izdrobljenu sredinu kruha i limun izrezan na kolute, a preko toga lovratu. Posolite je i prelijte čašom piva i s nekoliko grudica maslaca. Zapecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata.

(često jelo u marinama)

Lovrata sa špinatom

Sastojci: 1 kg lovrate, 25 dag špinata, 25 dag lisnatog tijesta, 1 dl maslinova ulja, 2 dag češnjaka, žumanjci.

Lovratu (komarča, podlanica) očistite i izvadite kosti, pri čemu ne odvajate glavu i rep. Posolite, popaprite te nadjenite špinatom začinjenim na maslinovu ulju i češnjakom. Lisnato tijesto razvaljajte i na njega položite nadjevenu ribu. Preklopite i premažite žumanjcima, te pecite 40 minuta na temperaturi od 180 ºC. Lovratu poslužite s „lješnjacima“ od krumpira (krumpir oblikovan u male kuglice i kuhan ili pečen).
Obzirom da se ovo jelo priprema u istarskim marinama poslužite s istarskom malvazijom.

LUBIN (BRANCIN)

„Bolje bit rep od smuduta negli glava od gere“
(narodna uzrečica)

Lubin, pagar, oslić, cipal, salpa obično se kuhaju u hladnoj posoljenoj vodi kao i ostala morska riba, a poliju se uljem i tako poslužuju uz male kriške limuna ili kuhanom salatom.

Nadjeveni lubin

Svaka riba koja ima široki trbuh može se nadijevati.

Sastojci: 4 - 5 žlica finih mrvica, 4 žlice ulja, papar, sol, nasjeckani peršin, malo paštete od slanih ribica.

Očišćenu ribu nadjenite mješavinom svih sastojaka i zatvorite trbušnu šupljinu koncem. Ribu natrljajte s obje strane solju i pecite na roštilju premazujući uljem.
Možete peči i u pećnici.

Ribari su iznutricu vadili kroz otvor koji nastane vađenjem škrga, tako da je trbuh ostao ne otvoren.

Pečeni lubin

Sastojci: 1,30 dag lubina, 1 dl maslinova ulja, 80 dag mladog krumpira, 80 dag špinata, 3 češnja češnjaka, peršin, papar, sol, limun, crne masline.

Očišćenog, opranog i osušenog lubina premažite uljem i pecite na roštilju. Očistite krumpir, narežite ga i skuhajte u slanoj vodi. Začinite maslinovim uljem i nasjeckanim peršinom. Špinat također skuhajte u slanoj vodi, ocijedite te začinite kao i lubina maslinovim uljem, paprom i nasjeckanim češnjakom. Poslužite uz krumpir, špinat, crne masline i kriške limuna.

Lubin sa šampinjonima i vinom

Sastojci: 1 kg lubina, 1 kg krumpira, 40 dag šampinjona, 15 dag slanine, 2 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, 6 manjih glavica crvenog luka (20 dag), 4 češnja češnjaka, papar i sol.

Ribu očistite, operite, posušite, izrežite na veće komade. Propirjajte na toplom ulju tako da porumeni i složite na tanjur. Krumpir ogulite, izrežite na veće kriške i stavite na namazani pleh. Dodajte, slaninu izrezanu na kocke, luk izrezan na krupnije kriške, posolite, poparite i pecite u pećnici. Dok se krumpir peče, očistite i operite šampinjone, izrežite i propirjajte na toplom ulju s nasjeckanim češnjakom. Kad je krumpir napola pečen, prelijte ga vinom i na njega položite prženu ribu, a preko ribe pospite pripremljene šampinjone. Sve zajedno pecite oko pola sata na temperaturi od 220 ºC.

Lubin s blitvom i krumpirom

Sastojci: lubin od 1,50 kg, 15 dag maslaca, 4 dl maslinova ulja, 2 limuna, 40 dag svježe rajčice, peršin, celer (korijen), 15 dag crvenog luka, 10 dag mrkve, lovor, 3 dl bijelog vina, 0,5 dl finog konjaka, 3 dag brašna, sol, papar.
Prilog: 1,25 kg blitve, 0,5 kg krumpira, 1 dl maslinova ulja, 2 veća češnja češnjaka, sol, papar.

Ribu očistite i izrežite na odreske (filete) mase oko 25 dag. Odreske stavite u pleh namazan maslacem i preliven maslinovim uljem, a na njih kriške oguljenih limuna i oguljene - blanširane rajčice. Posolite, stavite zrno papra, na svaki odrezak i pospite nasjeckanim češnjakom. U drugoj posudi na maslinovom ulju propirjajte kosti i glavu ribe zajedno s nasjeckanim lukom, korijenom peršina, celera i mrkve, limunom i nekoliko zrna papra. Kada je napola pirjano, dodajte na kocke izrezanu rajčicu, malo brašna i sve zalijte bijelim vinom i konjakom. Ostavite da lagano kuha pola sata. Dobiveni umak pasirajte više puta i prelijte preko lubinovih odrezaka. Zapecite u pećnici. Kada je gotovo, poslužite s kuhanom blitvom i krumpirom prelivenim maslinovim uljem, pomiješanim s nasjeckanim češnjakom, soli i paprom.

MURINA

„Riba morona je gruba za viti, ali je lipa za isti“

Brodet od murine

Sastojci: 1 kg murine, 2,5 dl maslinova ulja, 6 češnjeva češnjaka, lišće peršina, 1 glavica luka, kvasina, pire od rajčice, sol, papar.

Murinu rasijecite uzduž, očistite, operite i razrežite na komade. Na vruće ulje stavite nasjeckani češnjak i peršin i ribu da zažuti. Posebno na ulju zapržite malo nasjeckanog luka i na to stavite sitne razne ribice (može i lignjice i sipice). Sve popržite. Procijedite sok i njime prelijte zažućenu murinu, posolite, popaprite, dodajte malo vode i kuhajte otkriveno oko 1 sat. Kad iskuha četvrtina soka dodajte po osobi žlicu kvasine, pire od rajčice i pustite da još malo prokuha. Ne miješajte, nego posudu protresite.
Ribice, sipice ili lignjice koje ste popržili, pripremajući brodet lijepo pojedite i guštajte onome što slijedi.

(jelo otoka Visa)

Pržena murina

Mlade murine rasijecite uzduž, operite i izrežite na komade. posolite i ostavite da odstoje jedan sat. Uvaljajte u brašno i pržite u vrućem ulju. Poslužite uz salatu i poprskajte sokom limuna.

Murina na roštilju

Sastojci: murina od oko 50 cm, 1 dl maslinovog ulja, sol, papar, limunov sok, 2 češnja češnjaka, lišće peršina.

Murinu zasijecite duž trbuha, isperite, odstranite utrobu i razrežite na komade. Dobro je natrljajte solju i popaprite, a zatim nauljite maslinovim uljem. Na ugrijani roštilj stavite komade murine i povremeno premazujte uljem i kapajte limunovim sokom. Mast, odnosno ulje koje curi s roštilja sačuvajte kako biste na njemu ispržili češnjak i peršin i time prelili pečene komade. Poslužite toplo.

(jelo otoka Visa)

Murina na roštilju (žaru) u koži

Sastojci: murina, kosani peršin, luk, papar, sol, malo ružmarina, listić mažurana, maslinovo ulje.

Murinu objesite za glavu, oko glave presijecite kožu i pomalo skidajte kožu do repa (tako se „svlači“ jegulja i zmije). Kožu preokrenite tako da salo na koži bude izvana. U očišćenu trbušnu šupljinu stavite mješavinu kosanog peršina, luka, papra, soli, ružmarina, mažurana i ulja. Polako uvlačite murinu natrag u kožu i premazujte je mješavinom kako bi dobro prianjala između mesa i kože. Žicom dobro stegnite kožu na mjestu gdje je bila glava i rep. Savijte u krug i pecite na gradelama, na laganoj vatri, oko sat vremena. Mast iz kože će se lagano topiti i cijediti a meso u unutrašnjost će se lijepo ispeći.

(jelo otoka Visa)

Murina sušena u dimu

Veći primjerci murine suše se na dimu, te kuhaju. Najprije murinu uzduž rasijecite, operite, posolite i natrljajte češnjakom i peršinom. Tijelo rastegnite kao janjeću kožu pomoću štapića i stavite sušiti na dim. Vatru napraviti samo od: mirte, pistacija, smriče, planike, malo lovora i kadulje. Tako prismuđeno meso murine mirisavim dimom bilja, dobivena specifičnu i posebnu aromu. Poslije 14 dana ona se može kuhati. Umota se u listove kupusa raštike, dodajte nešto vode, ulja, malo kvasine, češnjaka, kriške limuna, peršina, 2 lista lovora i 1/2″ luka. Sve to prema količini ribe. Dobro skuhajte i začinite.

(specijalitet korčulanskih ribara)

Murina na ražnju

Veću murinu očišćenu poprijeko rasijecite i tanko omotajte tako da koža bude iznutra, a meso izvana i pri krajevima ušijte. Nataknite na ražanj, i između komada stavite 1 - 2 lista lovora. Pecite polako okrećući i mažite uljem. Kako se peče tako mast, koja se nalazi ispod kože, curi van i skruti površinu mesa. Vrlo ukusno jelo.

(specijalitet korčulanskih ribara)

Juha od glave murine

U vodi skuhajte na kolute izrezan luk, krumpir izrezan na kockice, češnjak, grančice peršina, majčine dušice, smilja, lovora. Kad povrće omekša dodajte kosti iz murine i glavu. Podlijte malo s uljem i kuhajte dok glava ne omekša. Pri kraju ukuhajte u juhu žlicu kukuruznog brašna.. Posolite, popaprite i poslužite vruće.

Pržena koža murine

Kožu koju ste skinuli s murine oštrim nožem izrežite na trake. Pobrašnite, posolite i popaprite te ispržite na vrelom ulju da dobije hruskavu koricu.
Ako imate sreću pa je puna ikre kad ste je ulovili, ikru skuhajte u duploj gustoj gazi s aromatičnim travama, solju i paprom. Prije posluživanja pokapajte sokom limuna i maslinovim uljem i poslužite sve zajedno.

OSLIĆ

„Tovar je bio oni, koji mu je to ime nadio!“

(narodna uzrečica iz Dubrovnika; tovar - mulac)

„Moli, istešo, kako i kanji daju se bolesnima, bo je meso nježno i meko“

Kuhani oslić

Operite 1 kg oslića, očistite i natrljajte nasjeckanim češnjakom i pospite solju. Stavite na tanjur, poklopite drugim i ostavite preko noći. Drugi dan operite i stavite kuhati u hladnu vodu, kao svaku drugu ribu. Kuhanu dobro polijte uljem i sokom limuna. Poslužite sa kuhanom salatom.

(stari ribarski naputak)

Oslić s aromatičnim travama

Sastojci: 4 oslića, ulje, sol, papar, peršin, malo vlasca, maslac, aromatične trave.

Očišćenu ribu stavite da stoji neko vrijeme u marinadi od ulja, soli, papra, peršina i vlasca. Nakon jednog sata pecite na jakoj vatri i premazujte povremeno marinadom. Na kraju pospite s aromatičnim travama (lovor, ružmarin, majčina dušica, bosiljak).

Panirani oslić

Sastojci: 1 kg oslića, 2 dl maslinova ulja, 2 jaja, 3 dag mrvica, 2 dag brašna, sol.

Osliću odstranite glavu i iznutricu, operite, posušite i izrežite na filete. Svaki komad posebno uvaljajte u brašno, jaja i mrvice. Pecite na ugrijanom ulju na slaboj vatri oko 8 minuta sa svake strane. Poslužite s prilogom od povrća i kriškom limuna.
Na isti inačica se mogu pripremiti list, skuša i bakalar.

Prženi oslić

Manje osliće očiste, obrišite, uvaljajte u brašno i ispržite u vrućem ulju. Poslužite s kriškama limuna.
Veće osliće raspolovite, izvadite kost, razrežite na komade i pržite. Možete ih pržiti i omrvićene. Poslužite s limunom.

Pljeskavice od oslića u umaku

Sastojci: 1 kg oslića, 2 jaja, kriška kruha, 2 češnja češnjaka, lišće peršina, lovor, sok limuna, papar, sol.

Ribu skuhajte u posoljenoj vodi s listom lovora, paprom u zrnu, sokom limuna ili malo kvasine. Kuhanu ribu očistite od kostiju i kože, meso usitnite i izmiješajte s paprom, soli, jajima, kruhom namočenim u vodu, nasjeckanim češnjakom i peršinom. Dobro izmiješajte i ako je masa rijetka, dodajte malo mrvica. Oblikujte pljeskavice i ispržite na zagrijanom ulju ili roštilju.
Umak napravite na slijedeći inačica: na preostaloj masnoći propržite 2 žlice brašna, 1 žlicu šećera. Dodajte pire od rajčice (1 - 2 žlice) i miješajte dodajući hladne vode. Kuhajte oko 15 minuta, dodajte nasjeckani češnjak i peršin. Prelijte preko pljeskavica i poslužite.

Oslić u vinu

Sastojci: 1,20 kg oslića, sok od jednog limuna, 2 l vode, 2,5 dl bijelog vina, luk, lovorov list, 5 zrna papra, sol, 4 dag maslaca, peršin.

Ribu očistite i operite u hladnoj vodi, obrišite, poprskajte limunovim sokom i ostavite da odstoji jedan sat. Za to vrijeme kuhajte vodu s bijelim vinom, paprom, lovorovim listom i nasjeckanim lukom i, kada provri, dodajte sol pa ribu. Kuhajte na laganoj vatri 20 minuta. Kada je riba skuhana. pažljivo je izvadite na već zagrijanu posudu. Otopite maslac i nasjeckani peršin posebno poslužite uz ribu. Uz to možete poslužiti kuhani slani krumpir.

Oslić s lukom

Sastojci: 1,5 kg oslića, 3 limuna, sol, papar, žlicu ljute paprike, 2 češnja češnjaka, 2 žlice ulja, 1/2 kg luka, 2,5 dl juhe, 2,5 dl bijelog vina, peršin.

Ribu očistite i operite, a zdrobljeni češnjak i nasjeckani luk propržite na ulju. Zalijte juhom i bijelim vinom te poklopljeno kuhajte 10 minuta. Luk izvadite (ocijedite) i stavite u posudu za pečenje, a preko njega cijele ribe. Sve zajedno pecite oko 20 minuta. Kada je gotovo, ribu pospite nasjeckanim peršinom i češnjakom.

Oslić na roštilju

Sastojci: 1/2 kg oslića, sol, papar, maslinovo ulje, peršin.

Svježeg oslića (bez glave) presijecite napola, posolite, popaprite, namažite uljem i ostavite na hladnom oko 2 sata. Nakon toga ga ispecite s obje strane na roštilju i poslužite s blitvom i krumpirom. Prelijte rastopljenim maslacem i ukrasite limunom.

Okruglice od oslića

Sastojci: 50 dag oslića, 50 dag krumpira, 2 žlice maslaca, 2 jaja, mrvice, peršin, ulje za prženje, sol, papar, list lovora, manja glavica luka, režanj češnjaka.

Očišćenog i opranog oslića izrežite na veće komade i kuhajte s krumpirom izrezanim na ploške. Vodi dodajte lovor, raspolovljenu glavicu luka, režanj češnjaka i sol. Kuhajte oko dvadeset minuta. Kuhanoj ribi odstranite kosti i meso usitnite. Krumpir zgnječite i pomiješajte s mesom ribe, dodajte jaja, nasjeckani peršin, posolite i popaprite. Dobro promiješajte, oblikujte male okruglice, uvaljajte u mrvice i pržite u dubokoj masnoći dok ne porumene. Poslužite s željenim umakom.

Tjestenina u umaku od oslića

Sastojci: 10 dag fileti oslića, 40 dag tjestenine, 1,5 dl vrhnja za kuhanje, maslinovo ulje, 3-4 češnja češnjaka, ružmarin, 1 limun, usitnjeni listići bosiljka, sol, papar.

Skuhajte tjesteninu. Filete oslića kuhajte nekoliko minuta u malo vode. Kad oslić omekša stavite ga u posudu i usitnite vilicom. Posolite, poparite, dodajte usitnjeni češnjak i sok limuna. Promiješajte i stavite na maslinovo ulje koje ste zagrijali u manjoj posudi, nakon 2 minute dodajte vrhnje, sol, papar, ružmarin i pirjajte dok ne zakipi. U gotov umak dodajte usitnjeni bosiljak i pomiješajte sa tjesteninom koju ste prethodno ocijedili i stavili u zagrijanu porculansku zdjelu.

PAGAR

Pagar na lešo

Sastojci: 2 pagara od po 50 dag, 2 glavice luka, žličica papra u zrnu, glavica češnjaka, peršin, 2-3 lovorova lista, 1 dl kvasine (vinski ocat), 3 dl bijelog suhog vina.

Sve začine, ocat i vino stavite kuhati u 1 l vode. Kad tekućina zavrije, stavite u nju ribu i kuhajte tako dugo dok im oči ne pobijele (to je znak da su kuhane). Oprezno pazeći da se riba ne raspadne, izvadite iz „juhe“, složite na zagrijani keramički poslužavnik i prelijte rastopljenim maslacem i obilno pospite kosanim peršinom.
Umjesto maslaca možete pripremiti umak od majoneze i senfa. Količinu odredite prema ukusu.
U tekućini koja vam je preostala („juhi“) ukuhajte rižu i dobiti će te ukusnu riblju juhu.

PALAMIDA

Pečena palamida

Sastojci: 1 kg palamide, limunova kora, 2 režnja nasjeckanog češnjaka, nasjeckano lišće peršina, sol, papar, 1,25 dl ulja, kvasina.

Očišćenu ribu izrežite na odreske i stavite u širu posudu jedan do drugog. Pospite ribanom koricom limuna, češnjakom, peršinom posolite, popaprite i podlijte uljem. Pecite na štednjaku okrećući odreske da dobiju lijepu zlatnožutu boju s obje strane. Prije nego je gotovo podlijte čašicom kvasine i odmah poslužite uz krumpirovu salatu.

Palamida na roštilju

Očišćenu palamidu (60 dag) izrežite na odreske, stavite u posudu, posolite, popaprite i polijte s 1,25 dl fine kvasine. Ostavite da odstoji 15 minuta. Pecite na ugrijanom roštilju s obje strane. Tijekom pečenja često premazujte uljem. Pečene odreske, još vruće polijte uljem i poslužite uz željenu salatu ili prilog.

Marinada od palamide

Sastojci: 2 kg palamide, 1 l. Miješanog ulja, 3 glavice luka, nekoliko listova lovora, 3 rajčice, nekoliko listova bosiljka, malo majčine dušice, papar u zrnu, grančice ružmarina, sol.

Palamide dobro očistite, odstranite im škrge i izrežite na prst debele komade. Posolite, složite u redove u lonac (ribu, kosani luk i izrezanu rajčicu na kockice) i pospite između redova začinskim travama. Prelijte uljem tako da pokrije ribu. Kuhajte poklopljeno na polaganoj vatri oko pola sata. Poslužite toplo ili hladno.

Marinada od palamide s fažolom (grahom)

Sastojci: 1 šalica graha, 0,5 kg odreska palamide, 3 srednja luka, maslinovo ulje, grančica ružmarina, 3-4 lovorova lista, 1 dl kvasine i toliko tople vode, 2 jušne žlice kosanog češnjaka, 2 jušne žlice kosanog peršina, papar, sol.

Palamide uzdužno narežite na komade (odreske) i popržite (pofrigajte) ih na ulju. Grah skuhajte posebno. Luk izrežite na ploške, posolite ga i popržite na zagrijanom ulju zajedno s lovorovim listom, da postane staklast. Prelijte ga kvasinom i istom količinom tople vode. Začinite kosanim češnjakom, peršinom, popaprite i dodajte grančicu ružmarina. Pustite da sve zajedno provi oko 3-4 minute. Dobivenu smjesu (šugo) prelijte preko palamida i promiješajte. Dodajte ocijeđeni grah s vrlo malo guste juhe, promiješajte i ostavite da se sve ohladi. Može se jesti toplo i hladno. Kvasinu možete zamijeniti vinom.

(Korčulansko jelo)

PAPALINA

Frigane papaline

Svježe papaline uvaljajte u brašno i kratko (tek toliko da dobiju koricu) popržite na vrelom maslinovu ulju. Izvadite ih i stavite na papirnatu salvetu da upije ulje. Posolite i popaprite po želji i poslužite – vruće.

Papaline kao riblje mlijeko

Svježe papaline stavite u sito i kratko ih obarite u pari ili stavite u vrelu vodu (na kratko). Začinite sokom limuna, maslinovim uljem, solju i paprom. Odmah poslužite.

Riblje mlijeko – male ribice; razlikuju se tri vrste ribljeg mlijeka: *crveno* (sastoji se od sitnog mliča koji nikad ne naraste veći od 5 cm), *bijelo* (u njemu se nalaze dvije vrste mladih gavuna) i *modro mlijeko* (su mlade srdelice i brgljuni).

Papaline u jajima

Svježe papaline umiješajte u razmućena jaja i popržite ih u vrelom ulju. Kad dobiju žutu koricu, izvadite ih iz masnoće, procijedite, stavite na papirnatu salvetu (da se odmaste), posolite, popaprite, pospite kosanim peršinom i poslužite.

PAS

Panirani morski pas

Sastojci: 1 kg očišćenog morskog psa, 1 jaje, 1 dl mlijeka, 10 dag brašna, maslinovo ulje, sol.

Ribu izrežite na ploške debljine dva do tri centimetra. Napravite malo gušće tijesto nego za palačinke i izrezane komade uvaljajte u smjesu. Pržite na vrelom ulju dok komadi ne dobiju zlatnožutu boju (pas je brzo gotov). Stavite na papirnati ubrus da upije masnoću i poslužite.

Panirani morski pas u vinu

Sastojci: 0,70 kg morskog psa izrezanog na komade, 1 manja glavica luka, 2 češnja češnjaka, kosani peršin, brašno za paniranje, 2 dl suhog bijelog vina, limun, maslinovo ulje.

Izrezane i očišćene komade ribe pobrašnite i popržite u obilato ulje da dobije zlatnožutu boju. Prženu ribu osušite u papirnatom ubrusu. Usitnite luk i češnjak te ih poslažite na dno vatrostalne posude, preko toga stavite ribu. Posolite, popaprite, prelijte čašom vina, sokom polovice limuna i mali ulja. Vatrostalnu posudu poklopite i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 ºC, pola sata. Zadnji desetak minuta pečenja otklopite kako bi tekućina lakše isparila. Pospite kosanim peršinom i poslužite.

Marinada od morskog psa

Sastojci: 1 kg mesa morskog psa (očišćenog od kože), 4-5 glavica luka (kapule) izrezanog na ploške, oštro brašno za prženje, 1,5 dl maslinova ulja, lovor, ružmarin, papar u zrnu, 4 češnja češnjaka, peršin, timijan, 1 dl suhog bijelog vina, prstohvat šećera, 0,5 dl kvasine (vinski ocat), sol, papar.

Meso ribe izrežite na ploške (fete), posolite, popaprite, uvaljate u brašno i pržite u vrelom ulju. Meso ribe izvadite i odložite na toli tanjur, na istom ulju popržite kapulu, Kad kapula uvene dodajte lovor, ružmarin, papar, češnjak, timijan, peršin i 1 dl bijelog vina. Kuhajte oko 1-2 minute. Dodajte tople vode i kuhajte još pola sata uz dodatak šećera i pri samom kraju dodajte ½ dl kvasine. Začinite još po potrebi. Prelijte meso morskog psa, ostavite da se ohladi i hladnjaku 24 sata. Poslužite uz kriške limuna i malo maslinova ulja.

PAUK

Slanutak s paukom

Sastojci: 1 kg slanutka, 2 kg ribe (umjesto pauka možete koristiti kokota, batovinu, škrpinu, tj. drugu vrstu tvrde ribe), manja glavica luka, 4-5 češnja češnjaka, 3 lista lovora, papar u zrnu, 0,5 dl maslinova ulja, kosani peršin.

Ribu skuhajte kao za juhu s glavicom luka, češnjakom, lovorom i paprom u zrnu. kuhanu ribu očistite od kosti. Posebno skuhajte slanutak. Pripremite umak (šugo) kao za buzaru, od maslinova ulja, kosanog češnjaka i peršina, i papra. Ne kuhajte nego samo treba provreti. U šug umiješajte kuhani slanutak i kuhajte nekoliko minuta da provri. Kad provri skinite s vatre i lagano umiješajte ribu, pazite da se ne usitni.

Slanutak je nekada bio česta prehrambena namirnica, za razliku od danas. Naši ugostitelji griješe što ga ne stavljaju na jestvenik, jer spada u naša izvorna jela.
Prema uputstvima „nona“ slanutak će biti puno bolji ako se zapeče tako da malo zagori. Tada ga prelijte vodom i kuhajte dok ne omekša. Pred kraj kuhanja doda se malo na ploške narezanog mladog luka ili poriluka, maslinova ulja, soli, po potrebi i želji papra. S pravom se kaže da je slanutak spravljen na ovaj inačica savršenog okusa i neponovljiv užitak.

Minestra od slanutka

Sastojci: 10 dag suhe pancete (suha slanina), 2 grančice celerova lista, 2 mrkve, vezica peršina, 30 dag slanutka, 1 l goveđe juhe ili temeljca, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 2 žlice pirea od rajčice, 3 žlice maslinova ulja, desetak kriški prepršenog kruha (ili dvopeka, kad ste na brodu), papar, sol.

Slanutak ostavite preko noći u vodi, i drugi dan ga kuhajte oko dva sata. Posebno skuhajte goveđe juhe ili goveđi temeljac. Nakon pola sata kuhanja juhi dodajte pola količine od pancete, listove celera, jednu mrkvu narezanu na tanke rezance, luk i češnjak. U tavi zagrijte ulje i nježno popržite tri ploške (fete) pancete, kosani luk i češnjak, celer i dodajte pire od rajčice, nekoliko žlica juhe u kojoj se kuhao slanutak. U lonac sa slanutkom dodajte sadržaj iz tave, promiješajte, posolite i popaprite. Minestra se poslužuje u dubokom tanjuru posuta s kosanim peršinom, a na obrub tanjura stavite kriške prepršenog kruha. Kruh se na jednom kraju moči u minestru i jede s njom.

RAŽA

Brodet od sušene raže

Sastojci: 1/2 kg sušene raže, veću glavicu crvenog luka, 3 - 4 češnja češnjaka, lišće peršina, ″ kg krumpira, žlicu pirea od rajčice, list lovora, žlica meda.

Dan prije pripremanja ražu izrežite na komade i ostavite da stoji u vodi. Luk izrežite na kolutove, zažutite na vrućem ulju, dodajte nasjeckani češnjak i peršin, i na kraju ražu. Pri pečenju okrećite je na obje strane. U drugu posudu slažite red krumpira izrezanog na ploške, red ribe i red luka u kom se pekla raža. Nalijte vodom do vrha te prelijte pireom od rajčice razmućenim u malo vode i stavite list lovora. Pustite da zavrije i potom lagano kuhajte oko 2 sata. Obzirom da je to komiški specijalitet, prije kuhanja umiješajte i žlicu meda pa će raža biti ukusnija i mekanija.

(jelo iz Komiže, otok Vis)

Raža s povrćem

Sastojci: 1,5 – 2 kg raže, 2 veća luka narezana na rebra ili 1 poriluk i vezica mladog luka narezanog sa zelenim djelom, 2 rajčice, 3 mlade tikvice, 2 mlade mrkve, 3 deblje stabljike celera i kosani lišće od jedne stabljike, 1 vezica lišća peršina, 1 glavica mladog češnjaka, 1 žličica kosanog lišća koromača, nekoliko zrna zdrobljenog korijandera, bosiljak, majčina dušica, mravinac, maslinovo ulje, 1-1,5 dl bijelog vina ili čašica prošeka sa sokom osmine limuna, sol, papar.

U posudu debelog dna složite luk, na njega komade očišćene raže (peraje/krila narežite na lijepe komade, a od sredine skuhajte juhu), uokolo stavite povrće luk narežite na rebra, rajčicu na osmine, tikvice na debljinu malog prsta, mrkvu na tanke listiće, stabljike celera na kolutiće, češnjak na listiće), pospite kosanim peršinom (ostavite malo za poslije), posolite i popaprite, dodajte ostale začine prema želji, Prelijte uljem, poklopite i stavite na najmanju vatru da „krčka“. Povremeno posudu lagano protresite. Nakon pola sata povrće bi trebalo omekšati, podlijte ako treba juhom. Dolijte vino, pojačajte plamen da se umak zgusne na željenu gustoću. Kad je jelo gotovo ostavite ga deset minuta da se još malo odstoji.

(jelo iz Visa)

Raža kuhana

Sastojci: 1,20 kg raže, 15 dag korjenastog povrća, list lovora, 4 zrna papra, maslinovo ulje, kriška limuna, sol, peršin, 60 dag očišćenog krumpira, 2 češnja češnjaka.

Ražu očistite i stavite kuhati zajedno s korjenastim povrćem, paprom, lovorovim listom, žlicom maslinova ulja i kriškom limuna. Posolite i prelijte hladnom vodom. Kuhajte 35 - 40 minuta. Kada je gotovo, stavite ribu na tanjur i prelijte mješavinom ulja, nasjeckanog peršina, češnjaka i papra. Poslužite uz krumpir, koji je kuhan uz ribu.

Raža s pikantnim umakom

Sastojci: 6 odrezaka raže po 25 dag, 4 žlice kvasine, režanj češnjaka, 2 glavice crvenog luka, svježu crvenu papriku, peršin, lovor, malo ružmarina, majčinu dušicu, 10 dag maslaca, 3 dag brašna, 1 dl bijelog vina, 2 limuna, sol.

Nasjeckajte (što sitnije) luk i češnjak. prokuhajte u kvasini, dodajte nasjeckani peršin i majčinu dušicu. Posebno prokuhajte ražu u posoljenoj vodi kojoj ste dodali list lovora i malo ružmarina. Otopite 5 dag maslaca, stavite brašno i malo zažutite te polijte vinom. Kada malo provri, dodajte mješavinu s kvasinom (iz koje ste izvadili lovor, ružmarin i majčinu dušicu). Tucite žicom za snijeg i pomalo dodavajte ostatak maslaca. Posolite. Ražu ocijedite i stavite na tanjur za posluživanje, ukrasite kolutovima limuna i peršinom, pikantni umak stavite u posebnu posudu ili pored raže, ako je posuda dovoljno velika.

Raža u rastopljenom maslacu

Sastojci: 1/2 kg raže, 25 dag maslaca, malo kvasine, peršin, sol, papar.

Vodu posolite, ulijte malo octa i pustite da provri. Stavite ražu i ostavite da se kuha 10 minuta. U tavi rastopite maslac zajedno s nasjeckanim peršinom i kad porumeni, sklonite s vatre i nakon nekoliko minuta dodajte žličicu kvasine. Ribu izvadite iz vode, ocijedite i stavite na tanjur. Prelijte rastopljenim maslacem, popaprite, posolite i poslužite.

SALPA

„Salpa je kao i žena, dobra je u svakoj sezoni“

Juha od salpe

U vrelu vodu u kojoj ste prokuhali kosani peršin, luk i nekoliko češnjeva češnjaka, dodajte ribu tako da je voda samo malo pokuha. Dodajte lovor, posolite, popaprite i dodajte žlicu maslinova ulja. Malo prokuhajte i pred kraj dodajte po želji limun izrezan na kriške.

Salpa na lešo s divljim *zejem*

Skuhane salpe nakapajte sokom limuna, začinite po želji i podlijte maslinovim uljem. Poslužite s kuhanim raštikom, izdancima kupusa/zeja i žutinice, radiča, umiješanim s maslinovim uljem.

Salpa na gradelama

Salpe očistite i uklonite im crnu kožicu uz potrbušnicu. Posolite, popaprite izvana i iznutra i ispecite na vrućim gradelama s obje strane. Tijekom pečenja premazujte maslinovim uljem. Poslužite s lešo kuhanim divljim *zejem* i krumpirom.

SKUŠA

Brodet od skuša

Sastojci: 1 kg skuša, 4 dl maslinova ulja, 2 dl običnog ulja, glavicu luka, 2 žlice pirea od rajčice, 1 dl kvasine, brašno, sol.

Skuše očistite pa ih položite na dasku da se voda ocijedi. U tavi zagrijte 4 dl ulja, a ribe rasječene napola uvaljajte u brašno i ispržite na ulju. U većoj posudi, na 2 dl ulja pirjajte nasjeckani luk dok ne porumeni. Prženom luku dodajte 2 žlice pirea od rajčice i kvasinu te poklopljeno kuhajte na laganoj vatri. Zatim stavite ribe, dolijte vode toliko da riba pliva, posolite i ostavite da se kuha na laganoj vatri oko 45 minuta

Skuša kuhana

Sastojci: 1 kg skuša, luk, sol, papar u zrnu, 4 - 5 slanih srdelica, 2 žlice kapara, 1/4 l ulja, čašica kvasine.

Skuše očistite i operite, i stavite kuhati u posoljenu vodu s lukom i malo papra u zrnu. Kad uzavre, kuhajte još 5 minuta. Kuhane ocijedite, raspolovite po duljini, odstranite kosti i glave, tako da ostane čisto meso, i stavite na tanjur. Slane srdelice dobro očistite, meso usitnite i pomiješajte s nasjeckanim kaparima. Zapržite na ulju, dodajte kvasinu i prelijte time skuše. Pokrijte i ostavite da odstoji. Čim dulje stoji - bolje je. Najtečnije su hladne. Ako želite prirediti više onda u posudi slažite red skuša, red umaka, pa opet skuše,... i tako redom.

(stari ribarski naputak)

Skuša na roštilju - I inačica

Sastojci: 1 kg skuša, 1 dl maslinova ulja, 0,5 dl vinskog octa (kvasine), sol, papar

Skušama odstranite škrge, raspolovite od glave do repa, izvadite iznutricu i odrežite glave. Isperite ribu u morskoj vodi i složite u dublju posudu. Posebno izmiješajte ulje, ocat, sol i papar. Sve sastojke dobro istucite vilicom, prelijte po ribama i ostavite da se moče oko pola sata. Ispecite na dobro zagrijanom roštilju s obje strane. Poslužite uz salatu i tvrdo kuhana jaja.

Na ovaj inačica mogu se prirediti: plavica i šnjur.

(jelo iz okolice Zadra)

Skuša na roštilju - II inačica

Sastojci: 4 skuše, ulje, sok od limuna, 2 mrkvice u ploškicama, 1 glavica luka, fine nasjeckane aromatične trave (lovor, ružmarin, majčina dušica, bosiljak). sol, papar.

Očišćenu ribu ostavite da stoji 1 sat u marinadi, pripremljenoj od ulja, limunovog soka, povrća, soli i papra.
Poslije pečenja pospite po skušama nasjeckane aromatične trave.

Skuše s rajčicama

Sastojci: 1 kg skuša, sol, papar, 1,25 dl ulja, 5 češnjeva nasjeckanog češnjaka, malo nasjeckanog peršina, 50 dag izrezane rajčice

Očišćenu ribu posolite, popaprite, nauljite sa svih strana i ispecite na roštilju. U međuvremenu u dubljoj posudi na ulju prokuhajte sve sastojke oko pola sata. Raspolovite ribu po duljini, odstranite kosti, stavite u posudu, prelijte procijeđenim umakom i kuhajte još pola sata na tihoj vatri. Poslužite toplo.

Skuša na paški inačica

Sastojci: 4 skuše, limun, 2 tvrdo kuhana jaja, 5 dag najtvrđeg paškog sira, malo ružmarina, 2 žlice maslinova ulja, žlicu nasjeckanog peršina, sol, papar, 1,5 dl bijelog vina.
Skušama odrežite glave i očistite ih. Sir narežite na sitne komadiće, jaja zgnječite, dodajte nasjeckani peršin, usitnjeni ružmarin, sok od pola limuna i toliko ulja da dobijete glatku smjesu. Osolite i popaprite pa time napunite ribe. Stavite ih u nauljeni pleh, prelijte ostatkom ulja i pecite u pećnici na 200 oC oko 40 minuta. Povremeno podlijevajte vinom. Prije posluživanja ukrasite limunom.

(jelo otoka Paga)

Skuša na krumpiru

Sastojci: 1 kg skuša, 1,25 kg krumpira, sol, papar, luk, češnjak, ulje, peršin.

Skuše očistite i osušite krpom, posolite i na njih narežite nekoliko režanja češnjaka te ostavite da odstoje 3 - 4 sata. Zatim u posudu narežite na tanke ploške sav oguljeni krumpir, posolite ga i popaprite. Izrežite na tanke ploške glavicu luka, stavite još malo češnjaka i nasjeckanog peršina. To sve pomiješajte, dodajte malo ulja pa na krumpir stavite skuše. Dobro ih zalijte uljem i stavite u vruću pećnicu da se peku na temperaturi od 200 oC.

Skuša na bijelo (kuhana)

Sastojci: 1 kg skuša, 0,5 dl maslinova ulja, 3 češnja češnjaka, peršin, sol, limunov sok.

Skuše očistite od škrga i iznutrica, operite i osušite. Složite ih u posudu za pečenje, dodajte sol, nasjeckani peršin i češnjak, prelijte uljem i s toliko vode da sva riba bude uronjena u tekućinu. Na to nacijedite limunova soka, te kuhajte 20 minuta povremeno protresajući posudu. Poslužite tople ili hladne.

Skuša u umaku od luka

Sastojci: 80 dag skuša, 5 dag brašna, 4 žlice maslinova ulja, 10 dag luka, sol, papar, peršin.

Skuše očistite i uvaljajte u brašno pomiješano sa solju i paprom (može i malo crvene paprike). Količinu začina odredite po ukusu. U tavi ugrijte ulje i na njemu prepržite luk da se zarumeni pa na njemu pržite ribu s obje strane. Zatim ulijte vodu (″ dl), pokrijte tavu i pustite da se kuha na laganoj vatri oko 5 minuta. Prije posluživanja ribu pospite nasjeckanim peršinom i ukrasite s nekoliko kriški limuna.

Skuša sa slanim srdelama

Sastojci: 1 kg skuša, 10 slanih srdela, 2 dl ulja, 0,5 dl kvasine, glavica crvenog luka, 3 dag kapara, peršin, papar u zrnu.

Skuše očistite, operite i stavite kuhati u posoljenu hladnu vodu, zajedno s izrezanim lukom i paprom u zrnu. Kad voda zakipi, kuhajte još oko 5 minuta. Izvadite skuše izvode, ocijedite, odstranite im glave i središnju kost. Ostatak složite na tanjur. Očišćene slane srdele sitno iskosajte i stavite na vruće ulje, dodajte kapare i kvasinu i malo propržite. Dobiveni umak prelijte preko skuše. Ovo jelo posebno je ukusno.

SRDELICE

„Srdjela je sladokusno jedivo premalječa“
(narodna uzrečica iz Dubrovnika)

„Lov srdel i rod maslin, to je Božji blagoslov“

„Male su, nisu još zresle. Nisu dobre za peći ve srdeline, a bome ni za lešati, bolje ih je sfrigati, oli u saur klasti“

Pržene srdelice

Sastojci: 1 kg srdelica, sol, brašno, ulje za prženje.

Srdelice dobro očistite, odstranite im glave, obrišite i ostavite na hladnom mjestu. Prije prženja uvaljajte u brašno i pustite da odstoje oko 10 minuta, odstranite suvišno brašno i pržite na zagrijanom ulju. Poslužite sa salatom od krumpira.

Srdelice možete pržiti i na slijedeći inačica kako bi bile hrskavije.
Srdele očistite od glave i kosti, te ih posušite na kuhinjskom papiru. Bjelanjke razmutite, umočite srdele u bjelanjke, a zatim u krušne mrvice (prezle) te ih pržite u dubokoj masnoći dok ne postanu hrskave. Gotove srdele izvadite i stavite ih na kuhinjski papir da se upije višak masnoće.

Kuhane srdelice

Velike srdele očistite, operite i stavite kuhati s nešto maslinova ulja i malo vode (toliko da budu pokrivene), lovora, papra i soli. Kad su kuhane, ocijedite, polijte uljem, sokom limuna i popaprite. Poslužite uz kuhanu krumpir.

(stari ribarski naputak)

Srdelice kao sardine

Za 1 kg čiste ribe treba uzeti 5 dag soli. Obično se spremalo 5 kg ribe. Srdele očistite, odstranite im glave, brzo operite i obrišite. U veću posudu stavite 1 l vode, 1/2 l bijele kvasine, tako da riba bude pokrivena, dodajte 15 -20 zrna papra, 1 luk izrezan na krupno, 5 - 6 lista lovora, par listića peršina i 1 limunova narezana kora. Kad sve to zakipi naslažite ribu i ostavi da tiho kuha 1/2- 3/4 sat. Maknite s vatre, mast s površine odstranite i ostavite u tom soku da se ohladi. Ohlađene složite jednu do druge na dasku i ostavite da se suši 24 sata. U staklenke širokog otvora slažite jednu uz drugu osušene srdele i na svaki red po koje zrno papra. Kad je sve složeno, nalijte finim maslinovim uljem da pokrije 1 prst preko ribe. Dobro zatvorite. Ovako pripremljene ribe mogu trajati cijelu zimu, a najbolje su nakon 2 - 3 mjeseca.

(stari ribarski naputak)

Srdelice na bračkI inačica

Sastojci: 70-80 dag srdelica, 2 žlice nasjeckanog peršina, malo ružmarina, 70 dag zrelih rajčica, sol, papar, maslinovo ulje.

Dobro očistite srdelice (odstranite im i glave), operite i pustite da se dobro osuše. Posložite ih u vatrostalnu posudu, osolite, popaprite, stavite ružmarin i peršin. Rajčice ogulite i sitno narežite, stavite preko riba i prelijte uljem. Stavite u zagrijanu pećnicu da se peče najprije 5-6 minuta na jakoj vatri, pa još toliko na slaboj, da se ribe dobro ispeku. Poslužite rashlađeno.

Frigane srdelice

Sastojci: 1 kg srdelica, 2 dl maslinova ulja, 8 dag brašna, sol, limun.

Srdelicama izvadite iznutricu i ako su veće, odrežite glavu, a manje pripremite s glavama. Operite ih, posušite, uvaljajte u brašno i pržite u vrućem ulju. Pržene posolite i odmah poslužite s limunom izrezanim na kriške.

Srdelice na ribarski inačica

Sastojci: 50 dag srdelica, čašu kvasine, nekoliko listića metvice, crvenu papričicu, 2 češnja češnjaka, ulje za prženje, brašno, sol, papar.

Srdele dobro operite, rastvorite kao knjigu i izvadite im kosti. Lagano ih pobrašnite i ispržite na ne previše vrelom ulju, tek toliko da se malo zarumene. Stavite na topli tanjur, posolite i popaprite. Papričicu narežite na komadiće, sitno nasjeckajte češnjak i listiće metvice. Sve stavite u posudu s dvije žlice ulja i čašom kvasine. Propržite na brzinu, pazeći da češnjak ne zagori, vrućim začinom prelijte srdele. Ukrasite listićima metvice i poslužite tople ili hladne.

Panirane srdelice

Srdele očistite, odstranite glave i uzduž hrpta rastvorite. Odstranite središnju kost i iznutricu. Zabrašnite, umočite u umućena jaja kojima ste dodali malo soli, žlicu mlijeka i žlicu ulja, uvaljajte u mrvice i pržite u vrućem ulju dok zažute. Poslužite sa salatom ili s umakom od rajčice.
Na isti inačica možete prirediti skuše i ražu.

Srdelice s komoračem

Sastojci: 80 dag srdelica, 1 glavica luka, 6 žlica ulja, 4 žlice bijelog vina, 40 dag rajčica, 3 žlice mrvica, 1 žlica sjemena komorača, sol, papar.

Nasjeckani luk ispirjajte na ulju, dodajte vino, oguljene i narezane rajčice, posolite i popaprite, i kuhajte na laganoj vatri oko 15 minuta. Srdelice očišćene, posoljene, popaprene i uvaljane u mrvice kojima ste dodali sjeme komorača, stavite u vatrostalnu posudu na ranije pripremljeni umak. Srdelice poškropite uljem i pecite u pećnici oko pola sata.

Srdelice s pršutom

Sastojci: 80 dag srdelica, 2 žlice nasjeckanog peršina, 3 češnja češnjaka, žlicu mrvica, 10 dag pršute, malo maslaca, ulje za prženje, brašno, sol, papar.

Nasjeckajte češnjak, peršin, pršut i pomiješajte s maslacem i mrvicama, posolite i poparite. Očišćene srdelice napunite tom mješavinom, uvaljajte u brašno i pržite na vrućem ali ne i pregrijanom ulju. Ukusne su i hladne.

Srdelice na roštilju

Sastojci: 1,5 kg očišćenih srdela, sol, papar, maslac, maslinovo ulje, 40 dag krumpira, 40 dag blitve, limun.

Srdelice očistite, posušite krpom, zatim posolite, poparite, te premažite maslinovim uljem i pecite na roštilju. Pečene prelijte maslinovim uljem, nasjeckanim češnjakom i peršinom i limunovim sokom. Kao prilog poslužite slani krumpir i blitvu.

Srdelice s ružmarinom na roštilju

Ribe očistite, isperite, ocijedite i osušite. U unutrašnjost svake ribe stavite malu grančica ružmarina, i ispecite na roštilju, uljeći. Poslužite s ploškama limuna.

(stari ribarski naputak)

Srdelice na komiški inačica

Umijesite tijesto kao za kruh, a u posebnoj tavi na maslinovom ulju ispirjajte glavicu nasjeckanog luka. Nakon 20 minuta prženja na laganoj vatri, dodajte narezanu rajčicu i pustite da požuti. U pleh, obilato namazan maslinovim uljem, slažite (tanji) sloj tijesta, sloj slanih srdelica (količina po želji), te prelijte umakom što ste ga priredili od luka i rajčice. Pokrijte drugim (debljim) slojem tijesta. Stavite u pećnicu i pecite na visokoj temperaturi sat i pol. Kada se ispeče, režite na kocke i poslužite uz viški plavac .

(jelo iz Komiže, otok Vis)

Srdelice na ražnju

Očišćene srdelice nanižite na dulji tanji štap probadajući ih uz hrbat između kralježnice i leđne peraje. Tako pripremljen ražanj postavite koso pored otvorene žeravice i povremeno ga okrenite. Kada su pečene, srdelice začinite maslinovim uljem i solju.

Srdelice na ulju

Sastojci: 1 kg svježih srdelica, 15 dag mrvica, peršin, češnjak, ulje, papar.

Srdelice očistite, operite i posolite. U posudi pomiješajte mrvice, papar, nasjeckani peršin i češnjak. U vatrostalnu posudu stavljajte red ribe red mrvica. Složenu ribu obilato prelijte uljem i pecite u zagrijanoj pećnici na nižoj temperaturi oko 20 minuta. Tako pripremljene srdele poslužite tople (dobre su i hladne), a mogu stajati u hladnjaku i do tri dana.

Srdelice s krumpirom

Sastojci: srdele, krumpir, jaja, sol, ulje.

Srdele očistite i izvadite im kralježnicu te posolite. Krumpir oljuštite i izrežite na ploške. U posudu stavite malo ulja i redom slažite krumpir i srdele s tim da posljednji red bude krumpir. Svaki sloj krumpira malo posolite i po želji popaprite. Prelijte razmućenim jajima i zapecite u vrućoj pećnici. Poslužite s blitvom.

Složenac od krumpira i srdela

Sastojci: 50 dag srdela, 80 dag krumpira, 2 češnjaka, 0,5 dl suhog bijelog vina, malo kapara, malo ružmarina, nekoliko grančica peršina, maslinovo ulje, papar, sol.

Krumpir skuhajte u ljusci, ogulite i narežite na kolutiće. Uzmite što sitnije srdelice i očistite ih. U utrobu svake stavite malo kosanog češnjaka i soli. Krumpir složite u vatrostalnu posudu (nekada se koristila zemljana) koju ste prethodno premazali maslinovim uljem. Slažite red po red, svaki posolite i popaprite, stavite malo ružmarina i nekoliko kapi ulja. Na vrhu moraju biti srdelice. Pomiješajte vino, ulje, i vodu te prelijte složenac. Ne previše jer krumpir i srdelice ne smiju plivati u tekućini, nego trebaju biti samo vlažni. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 ºC oko 20 minuta. Prije posluživanja, još vrućeg jela, pospite kosanim peršinom i kaparima. Ne zaboravite poslužiti isto vino kojim ste začinili jelo.

Složenac možete pripremiti i nas slijedeći način:

Sastojci: 50 dag srdelica, 80 dag krumpira, 1 luk, 3 češnja češnjaka, 1 koromač, limun, ružmarin, lovor, maslinovo ulje, vino, sol, papar.

Krumpir izrežite na tanke ploške , isto tako i koromač i luk. Sve složite u posudu za pečenje namašteni uljem. Posolite povrće, pokapajte uljem, dodajte kosani češnjak. Preko svega složite očišćene srdele (bez utrobe u glave), na njih stavite kriške limuna, lovor, ružmarin, podlijte vinom i uljem pazeći da tekućina ne prelije srdelice. Pecite u zagrijanoj pećnici prekriveno alufolijom oko 25 minuta, foliju odstranite i kratko zapecite.

Srdelice sa zapečenim grahom

Sastojci: 50 dag graha iz konzerve, 2 glavice luka, ljuti feferon, 5 žlica pirea od rajčice, list lovora, papar, sol, 5 dag dimljene slanine, 50 dag srdelica, kriška limuna, 2 - 3 masline.

Grahu dodajte nasjeckani luk i feferon. Posolite, poparite, stavite pire od rajčice, list lovora, nasjeckane masline i kosanu slaninu. Sve promiješajte i zapecite u zagrijanoj pećnici. Dok se grah peče - očistite srdelice i ispecite ih na vrućem ulju na tavi. Uz pečeni grah i srdelice poslužite crni kruh.

Srdelice s prosom

Sastojci: 25 dag prosa, 0,5 kg blitve, 1 češanj češnjaka, maslinovo ulje, sol, srdelice.

Zakuhajte proso (na šalicu prosa potrebno je 4 šalice vode) i dodajte mu narezanu blitvu. Kuhajte dok proso ne omekša. Tijekom kuhanja ako prokuha nadolijeva se vode. Kad je proso mekano, umiješa mu se zdrobljeni češnjak, posoli i prelije malo maslinovim uljem. Srdele očistite, operite i osušite. Prelijte maslinovim uljem i posolite. Preko njih stavite 5-6 češnja češnjaka narezanih na listiće i limun izrezan na tanke ploške. Polako prelijte pola čaše suhog vina i ispecite u pećnici. Poslužite s kuhanim prosom.

Kolubice*****

Sastojci: 1 kg sitnih srdelica, 5 dag češnjaka, 3 dag brašna, 5 dag kukuruzne krupice, 3 dag peršinova lišća, ulje, sol, papar.

Sitne srdelice očistite i operite, ako su velike izvadite im utrobu i odsijecite glave, dodajte nasjeckani češnjak, peršin, sol, papar, brašno i kukuruznu krupicu. Lagano izmiješajte i oblikujte male popečke od pet do šest srdelica, i ispržite u dubokom ulju. Poslužite sa salatom od krumpira, palentom, crvenim zeljem ili s kuhanim krumpirom.

---

* ovo pučko jelo poznato je u Crikvenici kao - **rupice**, u Novom Vinodolskom kao - **lunice** (lunjica - nešto malo i okruglo), a u Dramlju kao - **gunjci**. Sama riječ označavala je nekada nešto „bijedno, jadno, nevažno“, što je još jedan dokaz da „siromašna hrana“ dobiva svoje mjesto na našoj gastronomskoj karti koju su prihvatili turisti gastronomi.

Srdelice u krupnoj morskoj soli sa krumpir salatom

Sastojci: 50 dag srdelica, 25 dag krupne morske soli, 5 dag sitne morske soli, 1,5 dl maslinova ulja, 3 češnja češnjaka, 1 žlica kosanog peršina, 1 žlica kvasine (vinski ocat), 30 dag krumpira, 1 žlica maslaca.

Srdelice operite u posoljenoj vodi sa sitnom morskom soli, ocijedite, stavite u posudu i umiješajte ih sa krupnom morskom soli, tako da budu pokrivene solju. Ostavite ih najmanje 2 sata da sol uđe u meso. Isperite ih, obrišite (osušite) i pecite na gradelama (roštilju) ili gril tavi. Povremeno premazujte maslinovim ulje u koje ste umočili grančicu ružmarina.
Prije pečenja srdelica ogulite krumpir, izrežite na krupnije komade i skuhajte malo tvrđe (pazite da ne bude prekuhan). Krumpir procijedite, dodajte mu kosani češnjak i peršin, podlijte maslinovim uljem i dodajte kvasine. Sve dobro izmiješajte, začinite po potrebi solju i paprom, i poslužite uz pečene srdelice.

Pašteta od srdela

Sastojci: 40 dag srdela, 5 dag maslaca (putar), 2 žlice maslinova ulja, 1 žlica kapara, 2 mlada luka, priza (prstohvat) dimljene crvene mljevene paprike, sol, papar.

Očišćene srdele ispržite na maslinovu ulju, ohladite i očistite od kosti i usitnite što bolje možete. Stavite u posudu i dodajte sve ostale sastojke. Izmiješajte, dodajte po potrebi još malo maslaca ili maslinova ulja. Prije posluživanja paštetu dobro ohladite.
Ukoliko posjedujete na brodu štapni mikser sve usitnite i izmiješajte pomoću njega. U paštetu možete staviti i začinsko bilje kao što su bosiljak, ružmarin i timijan.

SLANE SRDELE

„Prvo se vrže fraka na srdele u barilo, pa unda katrafund zgora“
(*fraka*: drveni poklopac za barilo)

Slane srdelice

Slane srdelice poslužuju se kao predjelo s maslinama ili kaparima da izazovu bolji tek.
Slane srdele očistite od ljuske i glave, dobro istarite, tako da meso bude čistog svijetlocrvenog izgleda, složite se u staklenu bocu širokog otvora, nalite ulje da budu pokriveno i dobro zatvorite.

Slane srdele za zimu

Veće dobre slane srdele, oko 1 - 2 kg, dobro očistite od ljusaka, odstranite glave i složite u staklenku širokog otvora, red srdela, red izrezanog luka na kolute i sve tako do vrha. Zadnji red mora biti luk. Nalijte sa finim maslinovim uljem da bude pokriveno. Dobro zatvorite. Umjesto luka možete slagati kapare ili limun izrezan na tanke kriške.

(stari ribarski naputak)

Slane srdelice na palenti (ili tjestenini)

Sastojci: 20 dag slanih srdelica, 1 dl maslinovog ulja, gotova palenta/žganci ili 20 dag tjestenine četvrtastog oblika.

Slane srdele očistite od ljusaka, odstranite im kosti i stavite na malo ugrijano ulje da se poprže. Prelijte preko palente ili skuhanog ili ocijeđenog tijesta. Po želji možete posuti sirom za ribanje (paški).
(popržene slane srdele i pura, staro je jelo vrbovljanskih i jelšanskih ribara; otok Hvar)

Slane srdelice sa špagetima

Sastojci: 20 dag špageta, 16 dag slanih srdelica, 10 dag luka, 2 češnja češnjaka, 16 dag svježih rajčica, lišće peršina, 4 dag sira za ribanje (paški), 1 dl maslinova ulja, papar, sol.

Špagete kuhajte u posoljenoj kipućoj vodi prema uputstvu na omotu i ocijedite. Očišćene slane srdelice usitnite i dodajte ih nasjeckanom luku koji ste lagano ispržili na ulju. Dodajte rajčicu izrezanu na kockice, nasjeckani češnjak i peršin, posolite i popaprite. Tijekom pirjanja stalno miješajte da se ne zapeče. Čim umak postane gust prelijte preko špageta i poslužite posuto sirom.

Slanim srdelicama, tijekom pirjanja, možete dodati i konzervu tunjevine. Postupak pirjanja traje kao i kuhanje špageta.

Omlet sa slanim srdelicama

Sastojci: 4 - 6 slanih srdelica, 5 jaja, 1/2 dl vode, 1/2 dl vrhnja, sol, papar, ulje, 4 rajčice, peršin.

Slanim srdelicama ogulite kožu, odrežite glave i rep pa ih prerežite napola. Istucite jaja, vodu, vrhnje i dodajte papar i sol (oprezno sa solju, jer su ribe već slane). Na vrućem ulju ispecite mješavinu jaja pazeći da se ne napravi korica. Rajčice izrezane na kriške malo popržite i stavite na jaja zajedno s ribicama. Pospite nasjeckanim peršinom i poslužite toplo.

Slane srdele s lukom

Slane srdele očistite od viška soli, i ako su veće odstranite im glave i iznutricu, da dobijete čisti filet. Poslužite lukom izrezanim na kolute i začinjeno maslinovim uljem.

ŠARUN

„Šarun je Saljski bakalar, ka nimaš ča za obed, unda se skuha malo kumpirov i suhih tramakanih šarunov“

Panirani šarun

Sastojci: 2 kg šaruna, 10 dag brašna, četiri jaja, ulja po potrebi, sol i papar.

Šarune očistite, a koštani dio što vodi od repa prema glavi skinite s obje strane. Meso odvojite od kostiju, posolite ga i popaprite, a zatim uvaljajte u brašno. Nakon toga stavite u razmućena jaja, a po želji možete i u mrvice. Frigajte na vrelom ulju dok ne dobije rumenu boju. Tako pripremljen šarun poslužite vruć uz tartar umak i limun, a kao prilog dajte krumpir na salatu, radič, matovilac ili običnu zelenu salatu.
Tartar umak je novi dodatak restorana naših marina.

Šaruni na roštilju

Šarune očistite, operite i ostavite da se dobro ocijede. Suhe stavite u tanjur i prelijte uljem u koje ste stavili kvasine. Nakon što su odstajali pola sata, pecite ih na dobro zagrijanom roštilju. Za vrijeme pečenja stalno podmazujte uljem. Pečene posolite, pouljite i poslužite vruće.

ŠKRPINA

„Velu skrpinu je bolje lešati, a manju na brodet paricati. Ali o skrpine drobići su kako o prepelice jezici“

Juha od škrpine

Prava juha od škrpine, kako su je radili ribari, mora osim škrpine sadržavati i tabinje i pauka (sve ribe su čvrstog mesa). Očišćenu tabinju skuhajte posebno. Rižu skuhajte tek da se razdvoji i da bude al' dente (čvrsta pod zubom). Luk propirjajte na maslinovom ulju. Škrpinu i pauka skuhajte sa svim začinima (soli, paprom, bosiljkom - murtelom). Luku dodajte riblje meso, rižu i prelijte juhom od škrpine. Kratko sve prokuhajte pospite kosanim peršinom i poslužite.

(stari ribarski inačica na Kornatima)

Gregada od škrpine

Sastojci: 1,5 kg škrpine, 1,5 dl maslinova ulja, 4 rajčice, 30 dag luka, 1 cijelu glavicu češnjaka, 3 dl bijelog vina, 1 l ribljeg temeljca (juhe), lišće peršina, sol, papar, 1 grančicu celera, 1,20 kg krumpira.

Ogulite sirov krumpir i narežite na ploške. Luk narežite na rezance, češnjak i peršin nasjeckajte. Celerovo lišće nasjeckajte krupnije. Rajčicu narežite na kriške. U zauljenu posudu stavite polovice krumpira, rajčice, luka, češnjaka i peršina. Ribu (i glavu) narežite na tanje odreske, poslažite po povrću, pospite celerovo lišće, poškropite uljem. Posolite i popaprite. Poslažite preostale sastojke, zalijte preostalim uljem i s toliko juhe da sve bude pokriveno. Neka krčka otprilike 45 minuta u pećnici. Po pravilu ovo se jelo poslužuje u istoj posudi u kojoj je pripremljeno.

Kažu da je najbolja ako se priprema po starinski: u bronzinu ili visokom potu na tri noge (željezni stalak na tri noge) i na otvorenoj vatri. Ali je najvažnije, da se ne priprema od smrznute ribe.

Lastovski brujet (brodet)

Sastojci: 1 kg škrpine, 30 dag luka, 3 dl maslinovog ulja, 4 dl lastovske maraštine (bijelo vino), 5 dag peršinovog lista, 4-5 dag češnjaka, 50 dag rajčice, 10 dag crnih maslina, sol.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak i peršin, te narezane rajčice. Kad se malo raskuhaju, dodajte masline, sol, vino i 1-2 dl vode. U zgusnuti umak dodajte očišćene ribe i prokuhajte.

(jelo otoka Lastovo)

Škrpina u pećnici

Sastojci: 1,6 kg škrpine, 1,5 dl maslinova ulja, 1 dag brašna, 2 dl bijelog vina, 2 lista lovora, papar, sol.

Škrpini odstranite krljušt, škrge, iznutricu i peraje, operite je, posušite krpom, posolite unutrašnjost i stavite u pleh. Brašno, papar i sol razmutite u vinu i prelijte ribu. Dodajte list lovora i pecite u pećnici, uz povremeno polijevanje ribe s umakom, oko 30-40 minuta. Što je riba veća, treba duže vrijeme pečenja. Izvadite iz pećnice i ribu stavite pažljivo (lopaticom) na zagrijani pladanj za ribu, prelijte sokom od pečenja i poslužite uz kuhani krumpir.

Škrpina u pećnici s krumpirom

Sastojci: 1,6 kg škrpine, 1 kg krumpira, 10 dag luka, 2 češnja češnjaka, 1,5 dl maslinova ulja, 2 lista lovora, papar, sol.

Krumpir ogulite, operite, izrežite na veće komade i stavite ga u namazani pleh. Dodajte luk izrezan na veće kriške, nasjeckani češnjak i list lovora. Posolite i popaprite, prelijte polovicom količine ulja i stavite peći u pećnicu. Škrpinu očistite, operite, posušite i posolite unutrašnjost. Kada je krumpir na pola mekan, između njega stavite ribu, prelijte je ostatkom ulja i pecite na temperaturi oko 220 ºC, oko 30-40 minuta. Ribu stavite na duguljasti topli tanjur, oko nje krumpir i poslužite.

TABINJA

Juha od sušene tabinje

Sastojci: 25 dag sušene tabinje ″ šalice osušenog prosa, 1 dl maslinova ulja, glavica luka, korijen koromača s listovima, 2 mrkve, korijen celera s listom, ″ vezice peršina, 7 zrna papra, vrlo malo pimenta, 1 dl suhog bijelog vina (pošip, vugava ili svitlac), malo šafrana, malo limunova soka, 1,5 – 2 l vode, svježi mljeveni papar, sol, list lovora, majčina dušica.

Tabinju namočite u dvije vode, poželjno je da ostane u vodi preko noći. Namočite proso u vodi a šafran u vinu. Na malo maslinova ulja popržite na kockice izrezan luk, celer, mrkvu i korijen koromača. Prelijte vodom, stavite tabinju i dodajte majčinu dušicu, lišće peršina, celera i lovor, papar u zrnu i piment. Nakon desetak minuta, kako je sve prokuhalo, izvadite lovor, posolite i dodajte češnjak (ne smije se raskuhati). Ribu izvadite, očistite od kosti i narežite na komadiće, povrće ocijedite. U posudi na maslinovu ulju popržite proso, zalijte vinom i kad napola ispari stavite juhu (u kojoj se kuhala riba i povrće). Kad se proso skuha, stavite ribu i povrće, i kratko prokuhajte. Začinite po želji, nakapajte limunom i pospite kosanim koromačem i peršinom. Poslužite s domaćim kruhom i vinom koje ste koristili kod pripreme.

Tabinja s krumpirom

Očišćene tabinje dobro nasolite grubom (krupnom) morskom soli i ostavite da stoji nekoliko sati (možete je ostaviti i preko noći). Dobro je isperite i narežite na komade. Očišćeni krumpir narežite na deblje ploške (kriške) i posložite tako da prekrije dno posude za pečenje (lim, protvan, tepsija). Preko krumpira složite narezani luk, mrkvu i češnjak. Prelijte mješavinom tople vode i maslinovog ulja, tako da ne prekrije sve do kraja. Pokapajte kvasinom. Kuhajte pokriveno desetak minuta. Sada složite izrezanu ribu na krumpir tako da ne dodirujete tekućinu (riba će se kuhati u pari). Pokrijte poklopcem i kuhajte još desetak minuta. Poslužite ribu na tanjuru koju ste prelili s nekoliko žlica tekućine u kojoj se pripremala i posuto kosanim peršinom i kosanim češnjakom.
Ostatak tekućine možete koristiti za pripremu juhe tako da za žutite izrezani luk, dodajte rižu i sve zakuhajte, dolijevajući tekućinu.

TRLJA

„Neće parok gera, nego jednu triljicu“

(narodna uzrečica iz Cavtata)

„Ne reče se zaništa da maške ne idu glavu o trlje pečene, erbo se poide sve osin košćine, pa mašku ne dopada glava“

Trlje s maslinama

Sastojci: 8 manjih trlja, po 5 dag crnih i zelenih maslina, 2 velike rajčice, peršinovo lišće, sol, papar, ulje.

Očistite i operite ribe. Obrišite ih i stavite u nauljenu vatrostalnu posudu. Posolite, popaprite i nakapajte uljem. Očistite oprane rajčice i narežite na kriške. Oljuštite i usitnite češnjak. Nasjeckajte peršin. Sve rasporedite po ribama, dodajte masline i opet nakapajte ulje. Posolite, poparite. Pecite u pećnici na 200 ºC 15-20 minuta. Poslužite odmah.

Trlja u alu-foliji

Očistite ribu, a u njenu unutrašnjost, nakon što ste posolili i popaprili, stavite aromatičnih trava: ružmarin, majčine dušice, bosiljak... Ili barem ružmarin. Umotajte svaku trlju (barbun) u jedan list alu-folije i pecite u pepelu ispod roštilja.

Pečena trlja na roštilju

Ribu očistite, obrišite, premažite limunovim sokom, namočite u ulje, posolite i zapaprite. Stavite na dobro zagrijani roštilj i za vrijeme pečenja mažite uljem i nasjeckanim peršinom. Možete poslužiti uz cvjetaču kuhanu u komadu, politu uljem i za ribu sok limuna.

Pržena trlja

Manjim trljama odstranite samo škrge, obrišite čistom krpom i uvaljajte u brašno. Pržite u vrućem ulju, posolite i poslužite uz kriške limuna ili salatu po želji.
Na isti inačica se može pripremiti oslić, skušu i druge ribe.

Hladna trlja

Sastojci: 4 trlje (svaka po 20 dag), šaku brašna, sol, papar. Za umak: režanj češnjaka, pola glavice nasjeckanog luka, 20 dag očišćenih rajčica, nasjeckani peršin, list lovora, pola čaše bijelog vina, malo šafrana, sol, papar. Prilog: 4 kriške limuna, 4 slana fileta.

Očistite, operite i ocijedite ribu, uvaljajte u brašno i ispržite na ulju. Ocijedite od ulja i stavite u vatrostalnu posudu. Umak: češnjak zažutite na ulju, dodajte luk i, čim požuti, izvadite češnjak, umiješajte protisnute rajčice, list lovora, posolite, popaprite i ostavite da se pirja na slaboj vatri oko 10 minuta. Ako je potrebno, zalijte s malo vode. Umiješajte šafran, nasjeckani peršin, ulijte vino, i kuhajte daljnjih 5 minuta. Izvadite lovorov list i umak prelijte preko ribe. Stavite u već zagrijanu pećnicu da se peče otprilike 10 minuta, izvadite i pustite da se ohladi. Poslužite tako da svaku ribu ukrasite kriškom limuna na koji stavite slani filet.

Trlja s rajčicama

Sastojci: 6 trlja po 15 dag, 1/2 kg rajčice, režanj češnjaka, lišće peršina, sir za ribanje, mrvice, malo brašna, ulje, sol, papar.

Očišćene trlje posolite, popaprite, pospite brašnom i ispržite na ulju. Rajčice očistite, izvadite im koštice i narežite na kriške. Pirjajte ih na ulju, posolite, popaprite, dodajte nasjeckani češnjak i peršin. U vatrostalnu posudu stavite polovicu umaka od rajčice, poslažite trlje i prelijte ostatkom umaka. Pospite ribanim sirom i mrvicama. Zapecite nakratko u zagrijanoj pećnici.

Trlje na roštilju

Sastojci: 4 trlje, limunov sok, brašno, sol, papar, ulje, peršin.

Trlju očistite, premažite limunovim sokom, uvaljajte u brašno, posolite i popaprite. Dok pečete, mažite je uljem kojem ste dodali nasjeckani peršin.

Trlja u umaku

Sastojci: 3 trlje, 6 rajčice, 3 češnja češnjaka, lovorov list, 2 listića ružmarina, druge mirišljive trave prema ukusu, glavicu luka, 5 žlica maslinova ulja, čašu bijelog vina, peršin, sol, papar.

Ribu očistite i posušite. Rajčice ogulite i zgnječite, a luk i češnjak nasjeckajte. Na zagrijanoj tavi na ulju propržite ribu i, kada dobije boju, dodajte luk i češnjak. Malo propržite sve zajedno i dodajte zgnječene rajčice i vino. Posolite, popaprite i stavite lovor, ružmarin. Vatru smanjite i pirjajte. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Trlja na saur

Sastojci: 50 dag trlja, 0,5 dl maslinova ulja, 1 veća glavica luka, 0,5 dl kvasine (vinski ocat), 0,5 dl plavca, 6 dag oštrog brašna, 0,3 dl prošeka, 1 žlica pinjola, 1 žličica grožđica /suhvica, cveba), 1 limun, 1 dl ribljeg temeljca (ili čiste riblje juhe), lovor, sol, papar.

Ribe očistite i odvojite glave i škrge, dobro operite i osušite, malo posolite i uvaljajte u brašno. Višak brašna s riba otresite i ispecite na zagrijanom ulju. Ostavite da se ohlade. Luk izrežite na polumjesece, stavite ga u zagrijano ulje od prženja ribe i popržite da se malo propirja. Dodajte vino, kvasinu grožđice i podlijte temeljcem. Kuhajte na laganoj vatri da se tekućina smanji (reducira) na pola. Dodajte prošek, sol, papar i dotjerajte okus s limunom i šećerom, ako treba. Pinjole popržite. U dubljoj posudi slažite ribe na dno, na njih stavite pinjole, podlijte mlakim umakom – saurom slatko kiselkastog okusa. Na vrh stavite ploške limuna i odložite u hladnjak na nekoliko sati. Da se svi okusi prožmu. Ovako pripremljena riba može trajati nekoliko dana. Poslužite sa prepečenim domaćim kruhom i vinom ili bevandom.

TUNA

„Najslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele“

Kuhana tunjevina

Gornji dio tunjevine kuhajte u posoljenoj vodi s malo ulja, kvasine, komadićem celera, 1/2 luka, malo peršina, nekoliko zrna papra, 3 - 4 lista lovora. Kuha se na tihoj vatri 1 sat. Kad je gotovo, ocijedite i stavite na tanjur. Odozgo složite 2 - 3 lista lovora, par klinčića, zalijte obilato uljem i ostavite da odstoji 24 sata. Prije posluživanja poškropite sokom limuna ili malo kvasine.

(stari ribarski naputak)

Tuna za zimu I. inačica

Za 5 kg tune treba 35 dag soli, vode toliko da riba bude pokrivena i 1 čaša kvasine.

Ribu stavite u pleh i pristavite na vatru da voda proključa. Kuha se po prilici 2 sata na tihoj vatri. Izvadite i stavite u sito 24 sata da se dobro ocijedi i osuši. Očistite ribu od kože kosti i crnih mrljica, koje su nastale od krvi. Komade ribe stavite u staklenku širokog otvora, nekoliko listova lovora, par zrna papra i nalijte finim maslinovim uljem da pokrije ribu. Po želji možete dodati između ribe i po koji kapar, lovor i ružmarin. Dobro zatvorite.

Na ovaj inačica pripremljeno meso tune može se očuvati za dulje vrijeme. Tečna je u svako doba, jede se hladna sa istim uljem i sokom limuna.

Sa ovakvom tunom možete napraviti, blitvu, brokulu i špagete koji su izvanrednog okusa.

Za 40 dag špageta dobro usitnite 10 dag tunjevine. Na 6 žlica ulja od tune zapržite nasjeckani luk, 2 češnja češnjaka, nasjeckani peršin, dodajte meso tune, 1 žlicu pirea od rajčice s malo vode. Prokuhajte 10 - 15 minuta i prelijte preko kuhanih špageta.

(naputak Cresko-lošinjskih nona)

Tuna za zimu II. inačica

Sastojci: 1 l vode, 1 dl kvasine, 2 glavice luka, 6-7 češnja češnjaka, 4-5 vezice peršinova lista, 2-3 lista lovora 10 dag soli, papar u zrnu, 1 limun.

Tuni, najbolja je između 4-6 kg, odrežite glavu i izvadite utrobu. Narežite na „fete“ (odreske) debljine dva prsta i kuhajte je u hladnoj vodi sa svim navedenim začinima. Luk (kapulu) ostavite cijel a limuni razrežite na pola. Kada voda uzavri, kuhajte još dva sata na tihoj vatri (toliko treba da se tuna dobro skuha). Odreske izvadite i ocijedite u cjedilu, kad se ohlade skinite kožu, izvadite kosti i odstranite „tamni“ dio mesa. Odreske stavite na krpu i sušite 24 sata na jednoj strani i 24 sata na drugoj strani. Kad su odresci (to je obično treći dan) slažite ih u staklenku i prelijte maslinovim ulje.

(naputak Cresko-lošinjskih nona)

Tunjevina sa gorušicom (senfom)

Sastojci: 4 odreska tunjevine debele oko 2 cm, 15 dag oštre gorušice (senfa), 1 kavska žličica brašna, sol, papar.

Izmiješajte senf s brašnom, posolite i popaprite, zatim namažite odreske tunjevine s jedne strane. Stavite peći na roštilj s namazane strane. Stvoriti će se zlatnožuta lagana korica. Preostalim namazom premažite i drugu stranu tunjevine i pecite sa svake strane na umjerenoj vatri 7-10 minuta. Ovako pripremljenu tunjevinu možete poslužiti s krumpirom u ljusci, pečenim u pepelu uz roštilj, ali prethodno ga se mora, svakog pojedinog, umotati u alu-foliju.
Na taj inačica se može pripremiti ugor.

(najčešće je na ovaj inačica pripremaju u marinama)

Tunjevina s umakom

Sastojci: 2 odreska tunjevine po 15 dag (ili 4 manja, upola težine), sol, papar, ulje; za umak: 4 rajčice, 2 crvene svježe paprike, 2 glavice luka; 3 žlice maslinova ulja, 2 velika češnja češnjaka, majčinu dušicu, lovorov list, sol, papar, limun kao prilog.

Operite i obrišite odreske tunjevine, posolite, popaprite i natrljajte sa svih strana uljem. Ostavite ih na tanjuru. Priprema umaka: nasjeckajte luk, rajčicu ogulite i narežite na kriške i izvadite koštice. Operite i obrišite paprike, očistite od peteljki, sjemenki i pretinaca, narežite na rezance. Zagrijte maslinovo ulje i ispirjajte luk da postane staklast. Dodajte paprike i popržite ih. Na kraju umiješajte rajčice, dodajte lovor i majčinu dušicu. Umiješajte zgnječeni češnjak. Posolite, popaprite i kuhajte na niskoj temperaturi 40 minuta. Neposredno prije posluživanja ispecite tunjevinu na zauljenom roštilju ili ispržite u tavici. Pecite 6 -8 minuta sa svake strane, ovisno o debljini tunjevine. Zgotovljeno stavite na zagrijani pladanj i okružite zgotovljenim umakom (dio umaka možete staviti u zdjelice). Ukrasite lišćem peršina i kriškama limuna.

Pašticada od tune

Sastojci: 1 kg tune, 1,25 dl maslinova ulja, 5 češnja češnjaka, 4 klinčića, 1 list lovora, sol, papar, 1 čašica kvasine, kvalitetno bijelo vino (oko 6 dl, ili 3 dl plavca ali ga stavite tek pri kraju pripremanja), 4-5 suhih šljiva (ili 2 kocke šećera), 1/2 čaše prošeka.

Na zagrijanom ulju popržite odreske tune s obje strane i stavite u zemljanu posudu. Pospite nasjeckanim češnjakom, stavite klinčiće, lovor, suhe šljive, posolite i popaprite, podlijte kvasinom i podlijte tijekom kuhanja na laganoj vatri, nekoliko puta vinom. Kuhajte poklopljeno. Po potrebi dolijte tople vode da se riba kuha u umaku oko jedan sat. Ako koristite vino dodajte šećer. Umjesto vina ukusnije je pri kraju zaliti sa 1/2 čaše prošeka. Prije posluživanja umak propasirajte, vratite natrag u posudu i kratko sve zajedno prokuhajte. Poslužite s kuhanim krumpirom ili drugim prilogom po želji, kao npr. valjušcima (njokima), koji se poslužuju uz pašticadu od goveđeg (junećeg) mesa, zelenom salatom ili salatom od radiča.
Suhe smokve namočene u konjak odlična su zamjena suhim šljivama u pašticadi.

(naš autohtoni inačica pripreme tune koji je uvršten u internacionalnu kuhinju)

Tuna na roštilju

Odreske tune (debljine 2 cm) stavite u marinadu od maslinova ulja, kvasine, popaprite i posolite. Pecite na dobro ugrijanom roštilju, s obje strane, često premazujući uljem. Pečene odreske dobro zauljite, tuna je suha riba, i poslužite s limunom i zelenom salatom.

Ovako pripremljenu tunu (ili drugu ribu s gradela) možete staviti u šalšu od pomidora (rajčice) koju ste prokuhali s malo bijelog vina, grančicom ružmarina i po kojom crnom maslinom. Ovo je najčešći umak od pomidora koji možete upotrebiti i uz tjesteninu.

Tuna sa špagetima

Sastojci: 40 dag špageta, 2 odreska tunjevine, 10 dag zelenih maslina, žlicu kapara, zelenu papriku, peršin, list lovora, malo origana (ili ružmarina), limun, maslinovo ulje, sol, sir za ribanje.

Opranu i na komadiće narezanu ribu stavite u posudu, prelijte limunovim sokom kojem ste dodali nasjeckani režanj češnjaka. Ostavite da stoji. Zagrijte ulje i stavite lovor da dobije jači miris, dodajte nasjeckani češnjak i papriku narezanu na što sitnije rezance. Zatim umiješajte sitno narezane masline, kapare i nasjeckani peršin. Pirjajte nekoliko minuta, pa dodajte ribu sa sokom u kojem se močila. Posolite, stavite origano i pirjajte da riba omekša. Prelijte preko skuhanih špageta i poslužite s naribanim sirom.

Tuna na ribarski (Tuna s maslinama)

Sastojci: 4 odreska tune bez kože i kostiju svaki debljine 1,5 cm, 2 dl maslinova ulja, 2 dag crnih maslina, 2 dl bijelog suhog vina, pola šalice kosanog peršina, 2 češnja češnjaka sitno kosanog, sol, papar.

Odreske posolite i popaprite, naglo ispecite na maslinovu ulju, oko 2-3 minute. Izvadite iz tave. U tavi na masnoći od tune popržite kosani češnjak tek toliko da osjetite miris, dodajte narezane masline bez koštica, pospite kosanim peršinom, podlijte vinom i kad zavrije vratite odreske i lagano prokuhajte da vino ispari.

Tuna na kaljski inačica

Sastojci: 60 dag tune, 4 češnja češnjaka, 1 mali svežnjić peršina, 5 dag oguljene rajčice, 2 lovorova lista, 0,5 dl maslinova ulja, sol, papar; *prilog pire od krumpira*: 1 kg krumpira.

Tune malo pobrašnite i lagano popržite s obje strane na maslinovu ulju. Izvadite iz posude i na istom ulju popržite kosani češnjak, peršin lovorov list i oguljene rajčice bez sjemenki i izrezane na kocke. Posolite, popaprite sve popirjajte. Vratite tunu u mak i sve vrlo kratko prokuhajte. Poslužite s pireom od krumpira.

Rižoto s tunjevinom

Sastojci: 30 dag svježe tunjevine izrezane na rezance, 20 dag riže, 2 oguljene nasjeckane rajčice, 10 dag crnih maslina, 3 češnja zdrobljenog češnjaka, 1 dl crnog vina, 1 dl maslinova ulja, 3 dag maslaca, 1 l ribljeg temeljca (ili čiste riblje juhe), kosani peršin, sol, papar.

Na ulju ispirjajte tunjevinu, luk i masline. Nakon dvije minute prelijte crnim vinom, dolijte temeljac i umiješajte maslac, začinite solju, paprom, dodajte rajčicu, rižu te kuhajte 20 minuta. Kad je gotovo odmah poslužite posutu kosanim peršinom.

Tuna u umaku od senfa i meda

Sastojci: 4 odreska tune (oko 80 dag), 4 češnja češnjaka, 2 žlice senfa, 2 žlice meda, 4 žlice maslinova ulja, 2 žlice bijelog octa.

Češnjak izrežite na listiće i ubodite u odreske (nožem napravite sitne rezove tolike da se komadić češnjaka može utisnuti). Pola sata prije pečenja pripremite marinadu od meda, senfa, ulja i octa. Ostavite tunu u njoj i poklopite posudu. Pecite na žari desetak minuta (ili gril tavi) te okrenite odreske tri četiri puta. Pazite da odreske ne prepečete jer će izgubiti vlažnost i sočnost. Unutrašnjost tune trebala bi biti svijetlo ružičasta.

UGOR

„Grug je dobar pečen, nako na fete, ali brudet o gruga je delikateca, ka se parića inbjanko z belim vinum“

Brodet od ugora

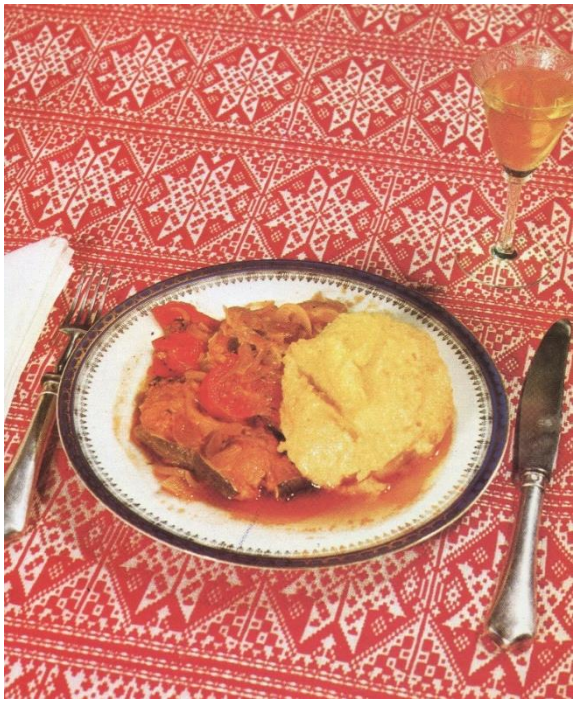
Sastojci: ugora teškog 1 kg, 25 dag luka, 5 češnja češnjaka, 2 dl maslinova ulja i 1 dl sjemenskog ulja, 2 žlice pirea od rajčice, lišće peršina, 15 dag mesa od svježe rajčice (bez kožice i sjemenki), 0,5 dl kvasine, sol, papar, 2 dl bijelog vina.

Na ulju propržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak i rajčicu, zalijte vinom i vodom u kojoj ste prokuhali riblju glavu i rep. Dodajte nasjeckani peršin i kvasinu. U skuhani umak stavite očišćenog i na 2 prsta debelo narezanog ugora. Nemojte dugo kuhati (oko 1,5 sat) da se riba ne raspadne. Poslužite uz palentu ili kuhanu blitvu.

Umjesto ugora možete koristit jegulju, ugor ima masnije meso od jegulje.

(naputak iz mjesta Vrana, na Vranskom jezeru)

Brodet od ugora (gruja) po ugljanski



Sastojci: 1,2 kg ugora, 60 dag ljubičaste kapule (luka), 1 žlica kosanog peršina, 3 češnja češnjaka, 1 list lovora, 1 grančica ružmarina, 2 dl crnog vina, 1,5 dl maslinovo ulje, sol, papar.

Ugora očistite, operite i narežite na odreske debljine četiri cm. U veliku posudu (lonac) stavite ulje zagrijte, stavite kosani luk, posolite ga i pirjajte luk dok ne omekani. Na omekšani luk složite ugora, posolite, pospite kosanim peršinom, češnjakom izrezanim na listiće, dodajte lovor, grančicu ružmarina, ulijte crno vino, toliko tople vode da sve prekrije i kad zavri kuhajte na laganoj vatri 5-6 minuta. Izvadite grančici ružmarina i lovorov list, popaprite i kuhajte dalje

na laganoj vatri još 20-tak minuta. Po potrebi podlijevajte toplom vodom. Tijekom kuhanja ne miješajte već posudu samo protresite lijevo-desno, nekoliko puta. Brudet poslužite uz palentu (puru, žgance).

Postoji više inačice pripreme ugora na brudet (brujet)

II. inačica

Sastojci: 1 kg ugora, 6 žlica maslinova ulja, 2 veća luka, 4 češnja češnjaka, 1 žlica kosanog peršina, 2 veće pomidora (rajčice), 3 žlice kvasine (vinskog octa), sol, papar, začinske trave po želji.

Luk lisnato narežite i zažutite ga na zagrijanom ulju, dodajte komade ugora (kojeg ste očistili, oprali i posušili) poprečno narezane (okomito po dužini, na odreske) i malo ih popržite na ulju sa svih strana (da zatvorite meso kako bi sokovi ostali u njemu). Skinite s vatre i dodajte nekoliko listova peršina, kosani češnjak, izrezane svježe rajčice bez kože i sjemenki (ili pire od rajčice), ocat, sol, papar i začinske trave, te nalijte tople vode toliko da riba bude pokrivena. Stavite da naglo zakuha, a zatim pustite da se kuha na laganoj vatri oko 1 sat. Ako je brodet (brujet) premastan odstranite žlicom masnoću s površine. Poslužite s palentom (purom, žgancima) ili lazanjima (širokim domaćim rezancima)).

III. inačica

Sastojci za 2 osobe: 40 dag ugora (ili 2 veća komada), 2 usoljena inćuna, 2 čajne žlice kapara, 2 čajne žlice matara (motara), 2 luka, 4 češnja češnjaka, 30 dag krumpira, 1,5 dl vode, maslinovo ulje, vezica (struk) peršina, 2 lista lovora, 10 tučenih maslina, malo kukuruznog brašna, sol, papar.

Ugora očistite, operite i ostavite ga na kuhinjskom papiru da se posuši. Oguljeni krumpir narežite na kriške i stavite ga kuhati u slanu vodu 15 minuta. Dok ne omekša. Pazite da se ne prekuha jer će se još kuhati sa ugorom. Ugora uvaljajte u kukuruzno brašno (bolje je koristit kukuruzno brašno a ne bijelo jer će se ugor bolje popržiti). Ugora popržite s obje strane na zagrijanom ulju, da se lagano zažuti i odložite ga na toplo. Inćune očistite od kostiju i narežite ih na sitne komadiće. Češnjak iskošite, luk narežite na rebarca. Na zagrijanih 5 žlica ulja popržite posoljeni luk da postane staklast (posoljeni luk se bolje poprži, neće zagorjeti). Češnjak i inćune kratko popržite na luku. Dodajte ocijeđeni krumpir, komade ugora, kapare, lovor, motar i masline, malo posolite i podlijte s 1,5 dl tople vode. Pokrijte poklopcem i kuhajte na laganoj vatri oko 15-20 minuta., ovisno veličini ugora. Na kraju dodajte kosani peršin, poparite i po želji dosolite.

UŠATA

Ušata na roštilju

Na pripremljeni žar, tj. gradele, položite prethodno očišćene, nauljene i posoljene ribe. Glave okrenite prema unutra (sredini roštilja). Nakon desetak minuta pečenja ribu pažljivo okrenite, pazeći da odvojite eventualno zalijepljeni rep ili dio kože. Pecite još toliko, a trbuh provjeravajte, pa ako je krvav pustite još neko vrijeme. Kad se repovi dignu, što je znak ne samo da je riba gotova nego da je i svježe kupljena riba. Onima koji su je sami ulovili to je već poznato.

ZUBATAC

„Ka se ćapa veli zubac, uvik se prova prodati, ko se ne more pusti se za u blavdan lešati“

Kuhani zubatac

Sastojci: zubatac od 1 kg, 3 dag luka, 2-3 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 2 lista lovora, 10 dag maslina, 1 limun. lišće peršina, papar u zrnu, mljeveni papar, sol.

Zubaca očistite, operite i stavite kuhati u hladnu posoljenu vodu, zajedno s lukom izrezanim na veće kriške, 2-3 češnja češnjaka, kriškom limuna, grančicom peršina, paprom u zrnu.
listom lovora i malo ulja. Kuhajte na nižoj temperaturi da lagano vri. Kada se meso počinje dizati od kostiju, izvadite zubatca, ocijedite i stavite na duguljasti tanjur za posluživanje. Pospite ga, dok je još topao, nasjeckanim peršinom, paprom i prelite maslinovim uljem. Uz njega poslužite kriške limuna i masline. Za prilog po želji; blitvu, špinat, cvjetača ili kuhani krumpir. Na isti inačica se može pripremiti cipal, brancin, oslić i druge ribe.

Zubatac s mediteranskim umakom

Sastojci: zubaca teškog 1,5 kg, 1 dl miješanog ulja (maslinova i sjemenskog), sol, papar, lišće peršina, 12 maslina, 1 glavicu češnjaka, 50 dag svježih rajčica, 2 dl bijelog vina, 10 dag luka, 1 žlica šećera (kristal), 1 prstohvat iglica ružmarina.

Očišćenog zubaca zarežite s obje strane od glave prema repu. Posolite ga i popaprite pa ispecite na roštilju. Za umak oljuštite i nasjeckajte luk i češnjak. Rajčicu ogulite (ili uzmite cijelu guljenu iz konzerve) i narežite na kockice. Luk ispržite, dodajte češnjak, pa odmah i rajčice. Pirjajte 5 - 6 minuta. Maslinama povadite koštice i dodajte umaku s ružmarinom, šećerom i nasjeckanog peršina. Zalijte vinom, posolite, popaprite i kuhajte još nekoliko minuta. U pergament ili alu-foliju stavite ribe i umak, zatvorite pa pecite u pećnici. Uz ribu poslužite skuhani krumpir oblikovan kao bačvice i posut preostalim peršinom.

Punjeni zubatac

Sastojci: 1,40 dag zubaca, pola glavice luka, peršin, mrkva, 2 korijena celera, 2 limuna, 2 dl maslinova ulja, malo brašna, 1/2 dl rakije travarice - komovice.

Opranog i očišćenog zubaca posušite, izvana i iznutra osolite i popaprite pa uvaljajte u brašno. Sitno izrežite povrće, osolite, malo zauljite i njime ispunite ribu. Zubaca prelijte uljem kojem ste dodali limunov sok i zažutite s obje strane, smanjite vatru i polako pirjajte da riba i povrće omekšaju. Nekoliko minuta prije završetka prelijte rakijom.

Zubatac u umaku

Sastojci: 1,50 kg zubaca, 1 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina (vrbničke žlahtine), 4 režnja češnjak, peršin, rajčica, limun.

Očistite zubaca, posolite i stavite na roštilj. kada je skoro pečen, uklonite ga i stavite u pliću posudu te zalijte umakom pripremljenim od ulja, vina, nasjeckanog češnjaka, žlice nasjeckanog peršina, usitnjene rajčice i izrezanog limuna bez kore na sitne kockice. Tako prelivenog zubaca pecite desetak minuta na 200 oC. Poslužite toplo.

(jelo iz Vrbnika, otok Krk)

Zubatac na roštilju

Sastojci: 1,20 kg zubaca, sol, papar, maslinovo ulje, 3 češnja češnjaka, peršin, 40 dag blitve, 40 dag krumpira, 10 dag limuna.

Očišćenog zubaca posolite, poparite, premažite uljem i ostavite da odleži 2 sata. Pecite na roštilju i, kad je pečen, prelijte uljem, nasjeckanim češnjakom i peršinom. Poslužite uz kuhani krumpir i blitvu.

Zapečeni zubatac

Sastojci: 1,5 kg zubaca, 1/2 kg rajčice, glavicu luka, paprika, 1,5 dl bijelog vina, malo maslaca, režanj češnjaka, 8 žlica maslinova ulja, sol, papar, peršin.

Zubaca očistite, dobro osušite, posolite i popaprite. U dugoljastu posudu prelivenu rastopljenim maslacem stavite zubaca i zalijte jednakim dijelovima vina i vode. Dodajte lovor i nasjeckani češnjak te kuhajte poklopljeno na tihoj vatri malo duže od pola sata. Zubaca pažljivo izvadite, stavite na zagrijanu posudu i prelijte umakom. Umak: u vrelo ulje stavite nasjeckani češnjak, oljuštene rajčice i sitno izrezanu papriku, pa poklopljeno pirjajte dok se ne pretvori u pire. Razrijedite juhom u kojoj ste kuhali zubaca i prelijte preko ribe te stavite u pećnicu da se peče oko 10 minuta. Na kraju zubaca pospite nasjeckanim peršinom.

JELA OD RAZNIH RIBA

Pržena jetra i ikra

Jetra i ikra, osobito od oslića, se mogu pržiti u ulju prethodno uvaljana u brašno, a mogu se peći i u pećnici. Posoljena i popaprena, poslužuju se sa sokom limuna.

Pečena hladna riba – I. inačica

Skuše, srdele, bukve, gire, trlje... Očistite ribe i ispecite na roštilju. Ukuhajte za 1 kg ribe 1,25 dl ulja, 2 režnja nasjeckanog češnjaka, malo papra, pri kraju dodajte 2 - 3 žlice kvasine i vruće prelijte preko pečene ribe. Poslužite hladno s kriškama limuna i punjenim jajima.

Pečena hladna riba – II. inačica

Ribu ispecite i pustite da se ohladi. Za 1 kg ribe, uzmite 4 - 5 očišćenih i dugoljasto izrezanih slanih srdela, nasjeckanu koru 1/2 limuna, sok od pola limuna. pola čaše ulja i čašicu kvasine. Napravljenom mješavinom polijte ribu i poslužite.

Priprema gire, gavuna, brgljuna, mola za kuhanje ili roštilj.

Ribu očistite od ljusaka, utrobe, operite i osušite. Za 1 kg ribe nasjeckajte glavicu češnjaka. Ribe stavite na tanjur ili drveni pladanj, prvo natrljajte sa soli a zatim s češnjakom. Pokrijte drugim tanjurom i opteretite. Pokrijte gazom, treba ih čuvati od muha. Ovako pripremljena riba ostavljala se obično preko noći, a sutradan oprala i kuhala u vodi. Začinjavala se uljem i paprom. Ovako pripremljena riba može se peći i na roštilju. Vrlo je ukusna.

(stari ribarski naputak)

Pržene girice, lignjice, kanjci .....

Sve male ribe običavaju se kod nas pržiti u ulju. Ribu očistite od krljušti, izvadite iznutricu i odstranite glavu, lignjicama odstranite prozirnu kost i njihova usta iz sredine krakova, operite i posušite. Prije prženja ribu posolite. Nakon pola sata sol otresite, ribu zabrašnite i ostavite da odstoji na kratko. Pržite u vrućem ulju s obje strane. Sitna riba je vrlo ukusna a poslužuje se uz običnu salatu.
Ako su lignje i sipe velike, tada ih prokuhajte u posoljenoj vodi razrežite na komade, zabrašnite i pržite u vrućem ulju.

Brodet na šibenski inačica

Sastojci: 1 kg miješane bijele ribe, 0,5 kg luka, 3 češnja češnjaka, peršin, 0,5 kg rajčice ili žlica pirea od rajčice, 2 dl maslinovog ulja ili miješanog, 2 žlice vinskog octa (kvasine).

U zemljanu posudu, a može biti i emajlirana, stavite ulje, tanko na kolute narezani luk da pokrije dno, dodajte preko toga izrezane rajčice i na to složite ribu (koja je prije toga očišćena), dodajte oljušteni češnjak, sol, papar, nasjeckani peršin, ocat, dolijte vode da pokrije ribu. Kuhajte na jakoj vatri dok ne zavre, a zatim na laganoj vatri pustite da krčka, bez miješanja. Posudu samo protresite s vremena na vrijeme. Petnaestak minuta prije nego što je riba kuhana (oko jedan sat kuhanja) složite na vrh kratke makarone (10-15 dag). Bez tijesta može se jesti toplo i hladno, uz palentu.

Gregada (Gregoda)

Sastojci: 1,5 kg ribe (raznovrsne i najbolje od kamena*), maslinovo ulje, 2 glavice luka (ne velike), 1,20 kg krumpira, lišće celera i peršina, 4 češnja češnjaka, sol, papar.

U široki lonac slažite u redove naizmjenično očišćenu i na veće komade narezanu ribu, narezani luk i krumpir na kriške. Svaki od redova posolite, popaprite, pospite nasjeckanim češnjakom, peršinom i listom celera. Zalijte maslinovim uljem i vodom toliko da sve pokrije (umjesto vode možete staviti 2,5 dl bijelog vina) prst iznad sadržaja. Kuhajte na jakoj vatri oko 20 minuta i nastavite kratko na laganoj. Pri kuhanju jelo ne miješajte, nego posudu povremeno protresite. Kad je krumpir gotov maknite s vatre.
(po legendi, gregada je grčkog porijekla kako joj i ime kaže, nastalo u nekadašnjem Pharosu)

---

*vidi: podjela riba; kvaliteta ovisi ne samo o svježini ribe nego i o sastavu; kaže se da je najbolja od riba: škrpina, pauk, grdobina, kovač, bežmek; rakova: jastog, ili škamp; školjaka: brbavica ili dagnja.
Najukusnija gregada je spravljena, tako kažu znalci, na otvorenoj vatri u visokom potu (bronzinu) na tronogi. Nikako ne u plitkoj posudi (teći). Nažalost mnogi ugostitelji danas gregadu rade na brzinu i još tome od smrznute ribe. Važno je kod pripreme da se kuha lagano i dugo).

Popara od ribe na otočki inačica

Sastojci: 20 dag škrpine, 35 dag kirnje, 20 dag krumpira, 4 dag češnjaka, 4 dl bijelog vina, sol, papar, 6 listića lovora, 1 dl maslinova ulja, malo ukuhane rajčice (pire).

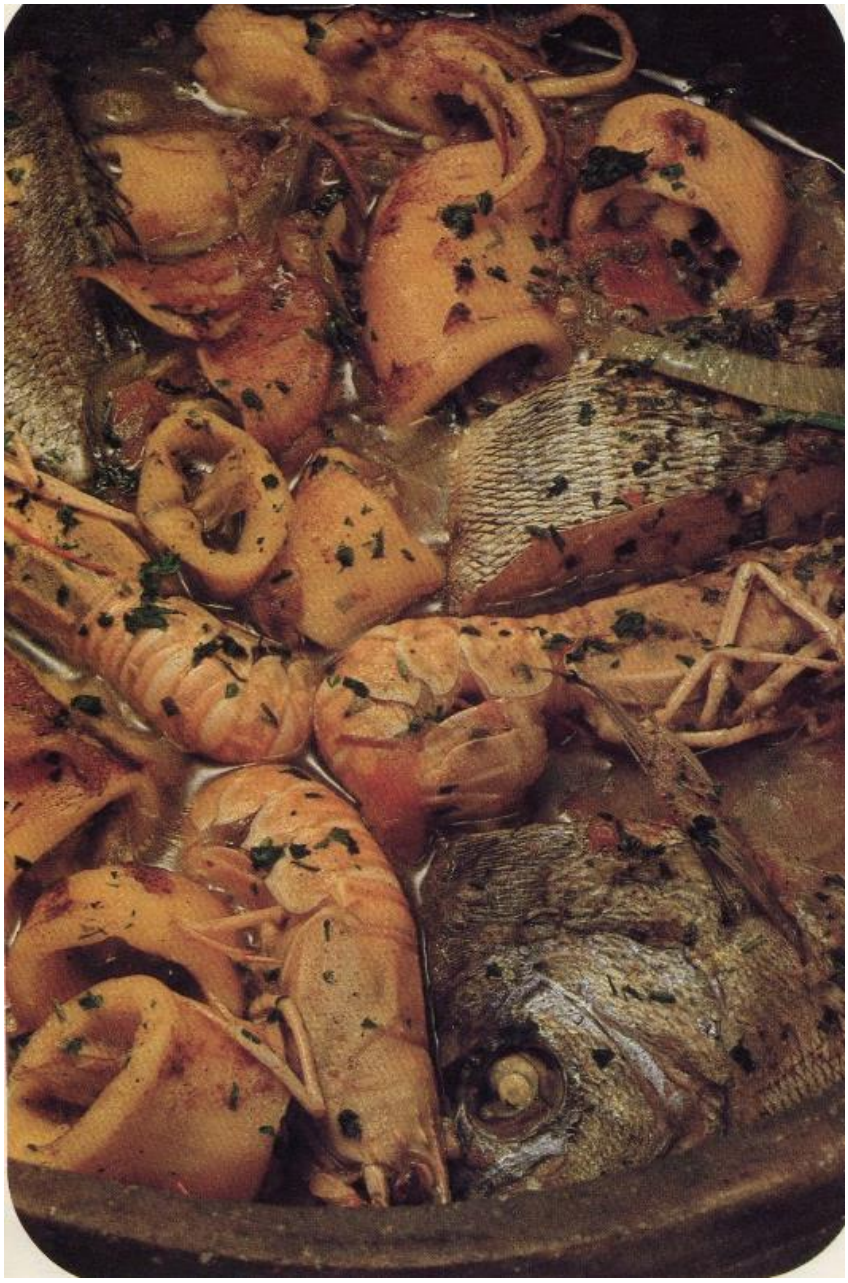
Ribu očistite i narežite na komade. Poslažite u posudu naizmjenično s oguljenim krumpirom, narezanim na ploške. Posolite, popaprite, dodajte očišćene češnjeve češnjaka i lovor. Zalijte uljem i vinom u kojemu ste razmutili ukuhanu rajčicu (pire). Kuhajte na slaboj vatri dvadesetak minuta.

---

popareno – znači skuhano

(jelo iz Koločepa)

Rapski brodet (brujet)



Sastojci: 1,20 kg. ribe (što više vrsta, to bolje: ugor, škrpina, komad cipla, palamide), nekoliko cijelih škampa, 2,5 dl miješanog maslinovog i običnog ulja (pola-pola), 60 dag luka, 5 dag gusto ukuhane rajčice, peršinovo lišće, 2 veće glavice češnjaka, nekoliko listova celera, 1/2 lovorova lista, sol, papar, 2,5 dl bijelog vina, 0,5 dl vinskog octa (kvasine), malo brašna.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte rajčice, zalijte vinom i octom, dodajte sol, papar, nasjeckano začinsko bilje i češnjak. Kuhajte da se luk raspadne. Ako je potrebno, zagustite s malo brašna. Ribe narežite na veće komade i ispržite ih na ulju. Stavite u gotov umak i kuhajte samo 10-15 minuta da se ne raspadnu. Uz to skuhajte gustu palentu, ulijte je u nauljeni pleh i natisnite da postane ravna. Izvrnite je na pladanj i narežite na kocke.

(jelo otoka Raba)

Ribarski brodet

Sastojci: 2 kg riba i to više vrsta, većih i manjih (škarpina, manji zubatac, lubin, kovač, ugor, šarga, tuna, kanjac, škarpunić i jeguljica), 2 dl maslinovog ulja, 1 oveća glavica luka, nekoliko češnjeva češnjaka, 4 zrele tvrde rajčice, sol i papar.

Uzmite dublju zemljanu posudu, jer je u njoj brodet najboljeg okusa. Kao zamjena može poslužiti i kotlić obješen iznad vatre. Luk izrežite na kolutiće, rajčicu na komade, češnjak usitnite i sve sastojke zajedno s očišćenom ribom prekrijte čistom hladnom morskom vodom. Sastojke stavljajte jedan na drugi, bez miješanja. Posolite i obilno popaprite. Zakuhajte sadržaj posude na jakoj vatri, a potom kuhajte na tihoj vatri, još oko sat vremena. Posuda ne smije biti zatvorena, a dok se kuha, posudu treba nekoliko puta pažljivo protresti.

Riba u morskoj soli

Sastojci: 1 kg ribe (lovrata, lubin, pic ili fratar), maslinovo ulje, sol; za umak: 1 dl maslinovog ulja, 2 limuna, 3 češnja češnjaka, žlicu nasjeckanog peršina.

Ribu očistite samo iznutra (ljuske izvana ostaju), malo iznutra nasolite i nauljite. U pleh stavite 1 cm debeli sloj soli, na to ribu, i obložite slojem soli debelim 1 cm. Stavite u najjače zagrijanu pećnicu na 20 minuta. U međuvremenu pomiješajte ulje, sok limuna, zgnječeni češnjak i peršin. Izvadite ribu iz pećnice i lupkajte žlicom po otvrdnutoj kori od soli da popuca. Otkinite gornju polovicu soli, a kožu od ribe lako ćete oguliti žlicom i vilicom. Narežite meso iznad kičme, odstranite kičmu i režite donji sloj mesa. Prelijte pripremljenim umakom. Riba pripremljena na taj inačica ne širi miris.

Složenac s ribom „Starigrad“

Sastojci: 8-10 krumpira, 1-2 žlice maslinovog ulja, 30 dag kuhane ribe (po želji), zelen peršina, 4-5 češnjeva češnjaka, sol, papar, malo mlijeka, ružmarin.

Krumpir skuhajte napola, ogulite ga i narežite na što tanje ploške. Skuhanu ribu razmrvite, nauljite, pomiješajte s puno iskosanog peršina, iskosanim češnjakom, malo mlijeka. Osolite, popaprite po ukusu i dodajte po želji usitnjenog ružmarina. Slažite redove krumpira i riba. Na vrhu mora biti krumpir. Malo ovlažite mlijekom, zalijte preostalim uljem i zapecite u pećnici na 225 oC da porumeni.

(jelo otoka Hvara)

Kuhana riba s kaparima

Sastojci: 80 dag ribe od kamena, 2 dl vinskog octa, 2 mrkve, 2 luka, 2 klinčića, lišće peršina, lovorov list, ružmarin, sol, papar; za umak: 2 luka, 1 svježu crvenu papriku, 3 dag maslaca ili margarina, 3 dag brašna, 0,6 dl vinskog octa, 1 mali krastavac, 1 - 2 žličice senfa, 2 žličice kapara, 2 žlice jakog senfa.

Očišćenu ribu stavite kuhati u 2,5 l vode sa svim navedenim sastojcima. Nakon 15 minuta izvadite je i ogulite. Za umak zažutite luk i nasjeckanu papriku na maslacu, pa protisnite (propasirajte). Vratite na vatru, dodajte brašno da zažuti, nasjeckani kiseli krastavac i sve druge sastojke. Posolite, popaprite, provjerite okus i prelijte preko ribe.

Skuše sa slanim srdelama

Sastojci: 1 kg skuša, 6 dag slanih srdela, 2 dl ulja, 0,5 dl kvasine, 1 glavica luka, 3 dag kapara, lišće peršina, papar u zrnu.

Skuše očistite, operite i stavite kuhati u hladnu slanu vodu s lukom izrezanim na veće kriške i paprom u zrnu. Nakon što voda zavrije kuhajte još 5 minuta. Izvadite skuše iz vode, ocijedite, i odstranite glavu i središnju kost. Komade čistog mesa stavite na tanjur. Posebno očistite srdele i nasjeckajte, stavite na vruće ulje, dodajte kapare i kvasinu i malo popržite. Dobivenim umakom prelijte skuše. Ostavite da odstoji, jelo je ukusnije kad se ohladi.

Riba na peršinu

Sastojci: 1,5 kg ribe po izboru (oslić, škrpina, zubatac), 2 dl maslinova ulja, 3 manje glavice luka, 3 vezice lišća peršina, 7 češnjeva češnjaka, malo kvasine, papar, sol.

Na zagrijanom ulju zažutite iskosani luk, dodajte nasjeckani češnjak i peršin. Izmiješajte posolite, popaprite i dodajte malo kvasine i malo vode. Na dobivenu masu stavite očišćenu ribu, zalijte uljem i ispecite u pećnici. Kada je gotovo poslužite u istoj posudi s kuhanim krumpirom i blitvom, ali isto tako umjesto toga možete poslužiti kuhanu rižu ili pire krumpir.

Kornatski lonac

Sastojci: 1 kg bijele ribe (fratar, komarča, šarag ili zubatac), 3-4 glavice luka, 2 dl maslinova ulja, 2 dl vode, sol, papar.

Očišćenu ribu složite u posudu na luk, izrezan na tanke rezance, prelijte s maslinovim uljem i vodom. Posolite, popaprite i poklopite poklopce. Oko ruba poklopca i posude (uokolo) stavite krpu kako „mio mirisi“ ne bi izlazili van. Kuhajte, ovisi o veličini ribe, ne dulje od dvadeset minuta.

(stari ribarski inačica pripreme ribe za jelo, u noćnom odmoru, na kakvom Kornatskom žalu)

Pržene pogačice od riba

Ostatke pržene ili kuhane ribe očistite od kosti, usitnite i pomiješajte s istom količinom pirea od krumpira. Dodajte žumance jednog jajeta, posolite, popaprite i sve zajedno umutite na tihoj vatri oko 1-2 minute. Od mase oblikujte pogačice i ispržite na ulju. Poslužite same ili s umakom od rajčice (vidi: tuna na roštilju)

Lešada od plave ribe

Skuše, komade tunjevine, filete palamide ili neke druge plave ribe kuhajte 15 minuta u malo slane vode začinjene češnjakom, peršinovim ili celerovim lišćem i listom lovora. Tako kuhana plava riba može se poslužiti odmah, pokapana maslinovim uljem i uz lešo blitvu s krumpirom ili mladi fažol, a može se i ohladiti, staviti u staklenku i zaliti maslinovim uljem. Poslužite je umjesto nareska na sendvičima ili je dodajte hladnim ljetnim salatama.

„Ka se ćapa rarog oli jastrog, vržu se u depožiti ki se držu u moru, da se beštija živa rida, ne smi krepati“

(depožit: kavezi za rakove)

Kuhanje rakova

Nakon što ih dobro operete, stavite u duboki lonac, rakovi moraju biti živi. Ukuhajte za količini od 2 kg rakova, 2,5 dl vode i 1,2 dl kvasine, nekoliko zrna papra, šaku soli, nekoliko listova lovora i jedan razrezan luk. Kad to zakipi, prelijte odmah preko rakova, izmiješajte nekoliko puta i pustite da prokuha sve zajedno 10 -15 minuta, dok rakovi potpuno ne pocrvene. Ocijedite u zdjelu, prelijte s 2 - 3 žlice ulja, pospite s dosta nasjeckanog peršina i češnjaka. Izmiješajte, poklopite i dobro sve stresite, ostavite nakratko da odstoji i poslužite. Tijekom kuhanja možete dodati i malo bijelog jakog vina.

(stari ribarski naputak)

Pečeni rakovi

Operite rakove u više voda i ispecite ih opružene na ploči nekoliko minuta s jedne i druge strane. Prorežite ih uzduž leđa i repa. Za 1 kg rakova napravite smjesu od: 3 žlice mrvica, nasjeckanog peršina, 3 režnja nasjeckanog češnjaka, papra, soli, 6 žlica ulja. Napunite prorez, rakove stavite u široku pliću posudu jedan do drugoga i pecite 10- tak minuta u pećnici. Poslužite na tanjuru, na listovima zelene salate i ukrašeno kriškama kuhanih jaja. (Može biti i predjelo)

(stari ribarski naputak)

Raci na skradinski inačica

Operite 1 kg rakova. Ugrijte 5 žlica ulja i na to stavite rakove. Ispržite ih sa svih strana oko 10 minuta, dodajte obilno soli, 6 češnjeva nasjeckanog češnjaka i peršina, 1 čašu kvalitetnog (suhog) bijelog vina ili kvasine. Nakon nekoliko minuta kako prokuhaju, poslužite.

(stari ribarski naputak)

HLAP

Hlap na lešo sa špagetima

U kipuću vodu stavite živog hlapa i kuhajte oko 20 minuta. Kad je skuhan izvadite ga i ohlađenog rasijecite i ostavite u oklopu i kliještima. U vodi u kojoj ste ga kuhali skuhajte špagete, procijedite ih, začinite sitnim dijelovima hlapa, njegovom jetrom, kaparima kosanim peršinom i uljem. Hlapa stavite na tjesteninu i sve iznesite na stol.

Hlap na brudet (brujet)

Kosani luk zažutite na ugrijanom maslinovom ulju, dodajte kosani peršin, oguljene usitnjene rajčice (ili pelate). Pirjajte dok se sve ne pretvori u gustu smjesu. U umak dodajte komade rasječenog i kuhanog hlapa, sve malo popirjajte i kad pusti malo soka podlijte s malo bijelog vina i vrlo malo prošeka. Ostavite da sve zajedno lagano pirja oko jedan sat. Začinite kosanom metvicom, posolite, popaprite prema ukusu i poslužite s purom.

JASTOG

„Jastrog se reje ćapiva, a još reje ide, bo je skup, pa ga je bolje prodati i za riži ćapati“

Brudet od jastoga

Sastojci: 1 jastoga, 50 dag luka, 2-3 češnja češnjaka, miješano maslinovo i obično ulje, 40 dag svježe rajčice (ili oguljene iz konzerve), kosani peršin, malo majčine dušice, malo mravinca. 1 dl crnog vinskog octa (kvasine), malo ukuhane rajčice (pire), 2 dl crnog vina, sol, papar; prilog - riža.

Jastog mora biti živ ili zamrznut čim je uhvaćen da se meso ne pokvari. Nasjeckani luk ispržite na ulju, dodajte nasjeckane rajčice. Kad se ispirjaju, izvadite luk i rajčice tako da u posudi ostane samo ulje i sok, dolijte ocat u kojem ste razmutili pire od rajčice i narezanog jastoga, začinite peršinom, majčinom dušicom i mravincem. Propirjajte na jačoj vatri da se meso stegne, zalijte vinom, posolite, popaprite i na jastog odozgo stavite onaj luk i rajčice. Dolijte vina da bude pokriveno i kuhajte na slaboj vatri još pola sata. Rižu pripremite bijelu ili sa sokom od brodeta.

(jelo otoka Visa)

Kuhani jastog

Najbolji je jastog od 1/2 kg. Sa jastogom se mogu pomiješati kraci hobotnice jer se ne razlikuje od njegovog mesa.
Jastoga pripremite dok je još živ. Duboku veliku posudu stavite na vatru sa posoljenom vodom i 1/2 čaše kvasine. Nakon što prokljuća stavite jastoga. Prije kuhanja mora se rep podmotati i svezati preko nogu da ne iskoči iz posude, kad ga stavljate u kipuću vodu. Kuha se oko 1 sat, ako je manji 1/2 sata. Kuhanost mesa se provjerava tako da otkinete nožice i ako je meso kuhano u njoj, jastog je kuhan. Pustite da se ohladi, meso izvadite iz repa i prelijte mješavinom: 2,5 dl maslinova ulja, soli, papra, 4 žlice bijele kvasine, dobro umućene vilicom tako da sve postane gusto. Poslužite kriškama limuna.

(jelo otoka Visa)

Jastog na ribarski inačica

Ovaj inačica pripremanja je vrlo star i bio je uobičajen kod ribarenja, kada su se ribari odmarali na nekom otoku. Na žalu (krupnog pijeska ili šljunka) otprilike 1 - 1,5 metara od linije spajanja sa morem napravi se rupa. U nju su stavili jastoga (rep savijen i zavezan za tijelo), pokrili šljunkom, na vrh stavili drvo (pronađeno na otoku - suha naplavina) i zapalili. Nakon otprilike 1 sat jastog je pečen. Uslijed temperature koja prodire u dubinu, jastog se peče a naglim isparavanjem vlažnog tla, jastog dobiva i specifičan okus. Pripremanjem jastoga na ovaj inačica nije potrebno prethodno soliti, jer se sol već nalazi i vlazi tj. morskoj vodi.

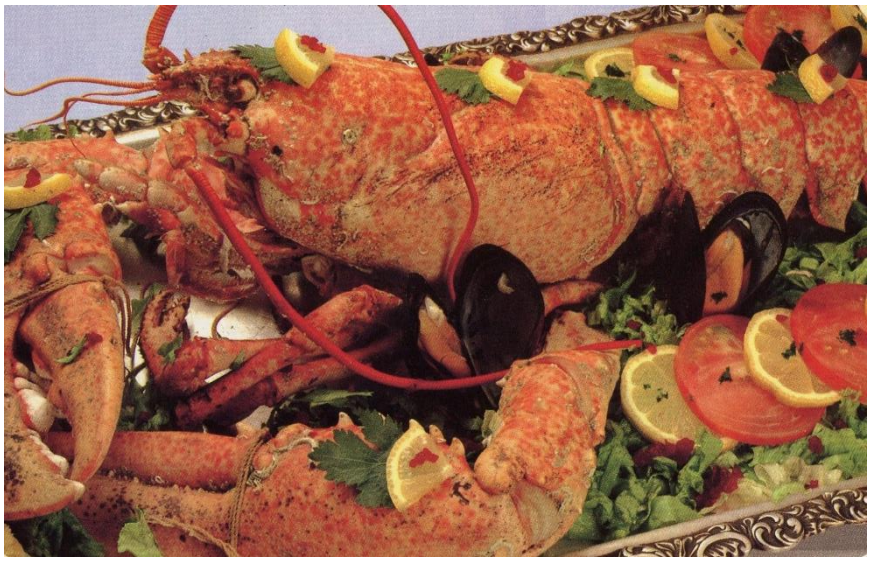
(naputak s Visa)

Jastog na roštilju

Sastojci: 2 veća ili 4 manja jastoga, 3 žumanca, limun, sol, papar, 20 dag maslaca, žlica slatkog vrhnja.

Najprije pripremite umak: dobro izmiješajte žumance s limunovim sokom, posolite i popaprite, uspite u lonac i miješajte dok se lagano kuhajući ne zgusne. Maknite s vatre i umiješajte maslac i vrhnje. Probajte je li dobro začinjeno. Svakog jastoga raspolovite, pecite na roštilju 20 - 25 minuta i prelijte umakom. Poslužite kuhanom rižom i ostatkom umaka.

Jastog na mornarski



Sastojci: jastoga od 2 kg, 30 dag tjestenine, 1 dl maslinova ulja, 6 dag koncentrata rajčice iz tube, 20 dag ljubičastog luka, 2 dag češnjaka, 2 dag kosanog peršina, 4 dl kvasine (vinski ocat), papar, sol.

Jastogu podvijte rep, zavežite jačim konopom (špagom), stavite u ključalu vodu i kuhajte oko 15 minuta. Kuhanom jastogu razbijte oklop i pažljivo odvojite meso. U posudi na ugrijanom ulju popržite sitno kosani luk, češnjak i peršin, dodajte tople vode, sol, kvasinu i u ključalu tekućinu dodajte komade jastoga i tjesteninu. Kuhajte dok tjestenina ne omekša. Poslužite u posudi u kojoj se kuhalo.

KOSMELJ

Brodet od kosmelja

Sastojci: 0,5 kg rakova, maslinovo ulje, mala glavica luka, 2 češnja češnjaka, lišće peršina, 1 žlica pirea od rajčice, papar, riblji temeljac.

Očišćene rakove stavite u nižu posudu zajedno s narezanim lukom na listiće, nasjeckanim češnjakom, pireom od rajčice, paprom i temeljcem. Temeljac napravite tako da 0,5 kg ribe skuhate u ne previše vode. Kad je riba kuhana procijedite i pustite da odstoji. Kuhane rakove pustite da odstoje i poslužite s palentom.

KOZICA

Tjestenina s kozicama

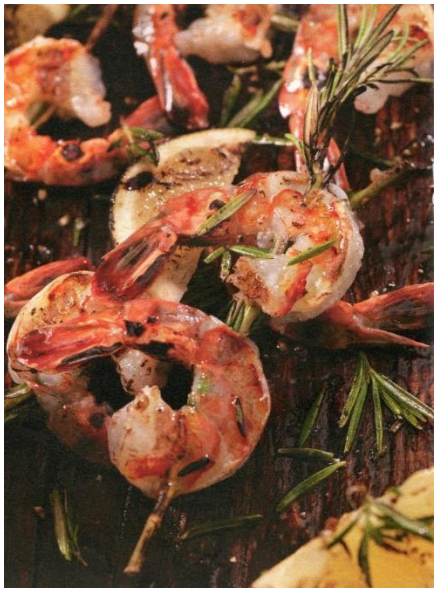
Sastojci: 35 dag tjestenine, 30 dag kozica, glavica luka, maslinovo ulje, 1 žlica vrhnja, malo mažurana, majčina dušica, kosani peršin, sol, papar.

Kozice prokuhajte u vodi samo 2-3 minute, ocijedite ih, oljuštite i izvadite im utrobu. Luk iskošite i pirjajte na maslinovu ulju. Kad luk postane zlatne boje dodajte kozice, i po želji žlicu vrhnja. Pospite majčinom dušicom i mažuranom. Sve lagano promiješajte, posolite i popaprite, i na laganoj vatri, oko 10 minuta, popirjajte. Povremeno lagano promiješajte. Kuhanu tjesteninu uspite kozicama, lagano promiješajte, pospite kosanim peršinom i odmah poslužite.

Kozice se peku u oklopu, po jednu minutu sa svake strane. Čim meso dobije bijelu, porculansku boju, uklonite s vatre, posolite, popaprite i pouljite. Za umak uz pečene kozice i rakove pripremite mješavinu od: 2 dl majoneze, ½ dl kečapa, sok od 1 limuna, 0.3 dl konjaka, 10 kapi tabasca. Umak držite u hladnjaku do posluživanja, i u njega umačite repove pečenih kozica.

Temeljac od kozica – ostatke očišćenih kozica (ili škampa), glave i ljuske repova, nemojte baciti, nego iskoristite za pripremu temeljca. Ostatke prepržite na maslinovu ulju sa lovorom, češnjakom, koricom limuna, sušenom rajčicom. Dodajte kosani luk, mrkvu izrezanu na kolutiće, usitnjene rajčice, izrezan celer, te popirjajte nekoliko minuta. Podlijte 1 litrom pilećeg temeljca (ili čiste juhe) i kuhajte dok sve ne omekša. Kad se ohladi procijedite. Tijekom cijeđenja ostatke kozica gnječite kako bi pustile što više soka.
Ovako pripremljeni temeljac koristite kao dodatak kod priprema ribljih jela.

Ražnjići od kozica



Sastojci: 50 dag većih kozica, 1 limun, 2 žlice maslinova ulja; *za umak*: 1 limun, 2 žlice maslinova ulja, žličica sitno nasjeckanih iglica ružmarina, sol, papar.

Kozice očistite i ostavite im samo rep. Pomiješajte sok 1 limuna sa 2 žlice maslinova ulja i u toj mješavini marinirajte najmanje pola sata kozice. Grančice ružmarina očistite od iglica (listića) i na njih nataknite kozice. Pecite ih kratko sa svake strane. Posolite, popaprite i prelijte umakom.

Meso kozica je tako nježno da ih možete konzumirati i u svježem stanju (sirove). Pazite kod termičke obrade (pečenje, pirjanje) zagrijte ih teko toliko (vrlo kratko).

Rižoto s kozicama

Sastojci: 20 dag riže, 20 dag kozica, 3 dag maslaca, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl suhog bijelog vina, 2 češnja češnjaka, 1 l ribljeg temeljca (čiste riblje juhe), kosani peršin , sol, papar.

Na maslinovom ulju popirjajte zdrobljeni češnjak, kad zažuti dodajte bijelo vino, temeljac, očišćene kozice, maslac, sol, papar, suhu neopranu rižu. Kad zakuha nastavite kuhati još 20 minuta da riža postane *al dente*.

RAKOVICA

„Dobre su kuhane, ka je otvoriš očistiš meso i vržeš nutra malo soli, ulja i papra i toćaš kruh, a kljiške stučeš i pocucaš meso, pa sve zaliješ vinum“

(govorili su ribari)

„najbolje su babice ka su pune butarge“

(babica: rakovica; butarga: riblja jajašca, ikra)

Parićana rakovica po starinski

Nakon što se rakovici skinuli travu s oklopa, dobro je operite i četkom izribajte. Stavite je kuhati u vrelu vodu, tako da joj prvo uronite leđa/hrbat. Kuha se oko 15 minuta. Izvadite je, odstranite noge, izvadite iz oklopa meso, jaja (ikru) ako ih ima i smeđu masu. Sve to stavite u posebnu posudu, nakon što ste usitnili meso. Izmiješajte s mrvicama, nasjeckanim peršinom i češnjakom, paprom, podlijte s malo kvasine i maslinovim uljem. Ispecite nakratko u tavici i stavite natrag u oklope. Oklope nakratko stavite na vatru da se poprži. Poslužite u kori.

Rakovica bokeljskih mornara

Rakovicu očistite četkom i stavite je kuhati u posoljenu kipuću vodu leđima okrenutu prema dolje. Kuhajte oko 20 minuta. Meso iz oklopa i kliješta izvadite a oklop operite. U posudu stavite 3 - 4 žlice ulja i zažutite 1 manju glavicu nasjeckanog luka, dodajte 2 režnja nasjeckanog češnjaka i peršina. Promiješajte, propirjajte i dodajte meso rakovice i meso pečenog lubina. malo namočenog kruha u vodi i stisnutog, nekoliko zrna papra. Sve dobro promiješajte i propirjajte nekoliko minuta. Kad je gotovo dodajte malo soka limuna i time ispunite oklop. Na vrh pospite ribanog sira, malo mrvica i par kapi ulja. Stavite u pećnicu da malo požuti, oko 25 minuta. Poslužite u oklopu, koja se stavi na tanjur ukrašeno listovima zelene salate.

(stari naputak)

Kuhane rakovice

Najjednostavniji inačica pripremanja ovih vrlo ukusnih rakova je kuhanje. Rakovice stavite u kipuću posoljenu vodu i kuhajte 20 minuta (zavisno od količine). Kad su kuhane, izvadite meso iz tijela i kliješta. Začinite po želji.

(na ovaj inačica ribari su na brodu jeli rakovice)

Buzara od rakovice

Sastojci: 2 kg rakovica, 25 dag luka, 2-3 češnja češnjaka, 2 dag pirea od rajčice, lišće peršina, 3 dag mrvica, 1 dl maslinova ulja, 4 dl vina, papar, sol.

Rakovice dobro očistite četkom i kuhajte u vreloj slanoj vodi, tako da im najprije uronite hrbat. Kada pocrvene, nakon 15-20 minuta kuhanja, izvadite ih iz vode i očistite meso. Na ulju popržite nasjeckani luk i češnjak, rajčicu, očišćeno meso rakovice, dodajte vino, pospite mrvicama i nasjeckanim peršinom. Popaprite i kuhajte oko 20 minuta.

Punjena rakovica – I. inačica

Sastojci: 1 rakovicu, 3 tvrdo kuhana jaja, 1 sirovi žumanjak, ulje, 2 rajčice, sol, papar, vinski ocat, peršinovo lišće, majčinu dušicu, lovor, limun.

Pristavite vodu kojoj dodajte dio peršina, majčinu dušicu, lovor, ocat, malo soli i papar u zrnu, kad voda provre spustite opranu rakovicu i kuhajte 20 minuta. Neka se ohladi u vodi od kuhanja (obarku). Od žumanca i ulja pripremite majonezu, posolite i zakiselite limunovim sokom. Ohlađenu rakovicu prorežite, izvadite sve iz oklopa, meso odvojite, operite usitnite i pomiješajte s majonezom. Time napunite donji dio oklopa, pa polovicu pospite usitnjenim žumancem, a polovicu bjelanjkom tvrdo kuhanih jaja. Ukrasite rajčicama i peršinom; za ukras stavite kliješta rakovice.

Punjena rakovica – II. inačica

Sastojci: 3 kg rakovice, 2 dl maslinova ulja, 2 dl bijelog vina, 2 limuna, 2 češnja češnjaka, lišće peršina, papar u zrnu, sol, list lovora, mrvice.

Žive rakovice očistite četkom, dobro operite i stavite u kipuću vodu s lovorovim listom i paprom. Kuhajte 15 - 20 minuta. Sasvim ohlađene rasporite, izvadite meso, usitnite ga, osolite, popaprite, začinite uljem (dodavajte pomalo da ne bude previše), sokom limuna, nasjeckanim češnjakom i peršinom. Dodajte malo vode u kojoj su se kuhale i toliko mrvica da dobijete gust nadjev kojim napunite oklope. Dobro ohladite, ukrasite nasjeckanim peršinom i uz to poslužite kriške limuna.

Rakovica s rižom

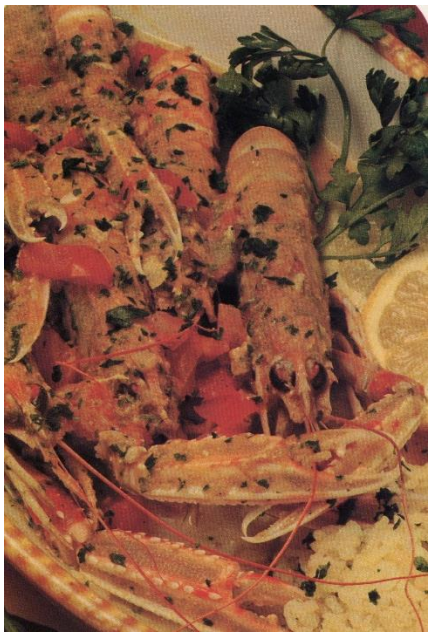
Sastojci: 6 rakovica, malo brašna, ulje, sol, papar ružmarin, 30 dag riže.

Skuhajte rakovice i odvojite meso. Pomiješajte meso s umakom, koji napravite na slijedeći inačica: umiješajte laganu zapršku, dodajte malo vode u kojoj se kuhala rakovica. Posolite, popaprite i dodajte malo usitnjenog ružmarina. U posudu stavite kuhanu rižu, na nju meso rakovice, prekrijte ostatkom riže i prelijte sve umakom.

(jelo ribara iz Pomera, Istra)

ŠKAMP

Rižoto od škampa – I. inačica



Sastojci: 1,5 kg neočišćenih škampa, mješavinu maslinovog i običnog ulja (pola-pola), 40 dag luka, 12 dag gustu ukuhane rajčice, 2,5 dag češnjaka, vezicu zelenog peršina, 1 cijelu glavicu luka, 35 dag riže, sol, papar, sir za ribanje (paški)

Isprţite na ulju nasjeckani luk, dodajte neočišćene škampe i pirjajte ih 15-20 minuta. Dodajte ukuhane ili (bolje) svježe rajčice, nasjeckani češnjak i peršin, sol i papar. U međuvremenu na tri četvrt ispirjajte rižu s cijelom glavicom luka, pa je izvadite. Rižu dodajte soku i još malo propirjajte da ga upije. Solite oprezno, jer škampi sadrže u sebi mora. Poslužite sa sirom za ribanje.

(jelo otoka Raba)

Rižoto* od škampa – II. inačica

Sastojci: 2 kg škampa, 28 dag riže, 1,2 dl maslinovog ulja, 20 dag luka, 2 dag češnjaka, 30 dag svježe rajčice, 2 dag lista peršina, 2,2 dl bijelog vina, 0,05 dl konjaka, papar, sol, sir za ribanje (paški), 2 dag maslaca.

Iz repova škampa izvadite meso, pa glave i ljuske stavite u posoljenu vodu i kuhajte oko 20 minuta, da dobijete temeljac za zalijevanje riže. Na ugrijanom ulju isprţite nasjeckani luk, i kad požuti dodajte meso škampa izrezano na komadiće i nasjeckani češnjak. Pirjajte zajedno, dodajte malo temeljca i pirjajte dok temeljac ne ispari. Osmudite (flambirajte) zagrijanim konjakom (prelijte konjak i zapalite), dodajte sitno izrezanu rajčicu (ili pire od rajčice), ostatak temeljca od rakova, bijelo vino, sol, papar, nasjeckani peršin i sve zajedno pirjajte oko 10 minuta. Na kraju dodajte, lagano umiješajte propirjanu rižu, i sve zajedno propirjajte još nekoliko minuta. Po potrebi dolijte temeljac. Prije posluživanja gotovi rižoto začinite maslacem i promiješajte. Poslužuje se toplo sa sirom za ribanje.

(često jelo u marinama)

Rižot od šparoga i škampa

Sastojci: 30 dag šparoga, 50 dag škampa, 40 dag riže, maslinovo ulje, 2 češnja češnjaka, sol, papar, maslac, sir ribanac (ovčji paški sir).

Očistite repove škampa, a od glava skuhajte temeljac (stavite sve ostatke u gustu gazu i kuhajte). Na ulju popržite rižu, dodajte iskidane šparoge, isjeckani češnjak, te podlijevajte temeljcem. Kuhajte na laganoj vatri uz povremeno miješanje. U pola kuhanu rižu dodajte očišćene škampe, sol, papar i maslac, po želji. Sve zajedno kuhajte dok riža ne omekša. Poslužite toplo s a sirom za ribanje.

Rižoto*

Rižoto je vrsta jela koje se može pripremiti u različitim kombinacijama. Tajna dobrog rižota je u kvalitetnoj riži koja se mora kuhati barem 20 minuta. Obavezni dodatci su temeljac (čista riblja, mesna ili povrtna juha za podlijevanje, maslinovo ulje, češnjak (ili samo njegov sok koji se priprema u sokovniku (blenderu) te maslac.

Sok od češnjaka: očišćeni češnjak stavite u sokovnik ili na slijedeći način: nekoliko glavica češnjaka, sjeckalica, gustu gazu (platno), siti, žlica.
Ogulite češnjak, stavite i miksajte ga dok ne postane pasta, Pastu stavite na dno sita iznad manje posude. Između sita i posude stavite platno, pritiskajte nježno žlicom da se sok iscijedi kroz gustu gazu, sok stavite u manju bočicu i čuvajte u hladnjaku.

Škampi na roštilju

Sastojci: 8 većih škampa (živih), 4 žlice ulja, 2 češnja češnjaka, po žlicu nasjeckanog peršina i luka vlasca, sok od limuna i malo krupno mljevenog papra

Škampe staviti u slanu kipuću vodu, samo na jednu minutu, izvaditi i ocijediti. Izmiješati ulje s ostalim začinima, preliti škampe i ostaviti pola sata. Ispeći na roštilju uz povremeno okretanje.

Škampi na buzaru

Sastojci: 0,5 kg škampa, žlicu mrvica, 3-4 češnja češnjaka, peršin, sol, papar, 2 dl bijelog vina, 1 dl ulja.

Škampima odrežite brkove, glavu (u njoj je paprena vrećica) i nožice (ima deset nožica), operite. U emajliranu posudu stavite ulje da se zagrije. Stavite očišćene i oprane rakove, nasjeckani češnjak, mrvice, sol, papar, nasjeckani peršin i miješajte 5-6 minuta. Dodajte vode da ih pokrije i pustite da lagano kuha. Kad voda na pol iskuha, ulijte vino, poklopite i još lagano kuhajte 20-tak minuta. Može se jesti vruće i hladno.
Na isti inačica mogu se pripremati prstaci i dagnje, samo bez dodavanja vode, gotovi su kad se školjke rastvore.

Škampi na buzaru na trogirski inačica

Sastojci: 40 dag škampa po osobi, maslinovo ulje, tagliatelle, češnjak, peršin, luk, sol, papar, rajčica, bijelo vino.

Izrežite dvije glavice luka na sitne komadiće i stavite na vruće ulje da se pirja („šufiga“). Nakon desetak minuta dodajte kosani češnjak i peršin. Skuhajte tjesteninu. Nakon sljedećih 10-15 minuta pirjanja, u buzaru stavite svježe rajčice ili pelate (može i rajčice iz tube), bijelo vino, sol i papar. Soli ne treba mnogo, jer su škampi slani od mora. Škampe isperite u običnoj vodi, očistite i stavite u posudu. Poklopite i pirjajte još petnaestak minuta. Na tanjur stavite tjesteninu, prelijte umakom od škampa i sa strane stavite škampe, poslužite odmah, još vruće.

Škampi na buzaru pripremaju se duž cijele naše obale. Ono po čemu su trogirski škampi na buzaru drugačiji od ostalih je luk, koji se zajedno s češnjakom i peršinom pirja na tavi.

Škampi na marinadu

Sastojci: (za šest osoba) 1 kg malih škampa. Marinada: 2 limuna, 1 dl maslinovog ulja (rafiniranog), 4 češnja češnjaka, svježe samljeven papar, sol.

Izmiješajte limunov sok, ulje, češnjak, papar i sol. U četvrtastu posudu poslažite red škampa, pospite ih s nešto marinade, onda drugi red škampa, pa opet pospite s marinadom itd. Pokrijte ih alu-folijom i ostavite 3-4 sata na svježem mjestu. S vremena na vrijeme protresite posudu da se škampi dobro izmiješaju s marinadom.
Na umjereno vrućem roštilju pecite škampe sa svake strane. Pečeni su kad se jako ukrute. Mogu se poslužiti s gotovom majonezom kojoj ste dodali nekoliko kapi rafiniranog maslinovog ulja, malo papra i nasjeckanog peršina.

Repovi škampa u bijelom vinu

Sastojci: 1,5 kg repova škampa, 1 dl maslinova ulja, 3 češnja češnjaka, lišće peršina, 2 dl bijelog vina, papar, sol.

Oprane repove škampa prerežite s trbušne strane po dužini. Umočite u ulje i pecite na roštilju oko 10 minuta. Na ugrijano ulje stavite nasjeckani češnjak i papar, dolijte vino, dodajte pečene škampe, posolite i pirjajte na nižoj temperaturi oko 5 minuta. Izvadite škampe i poslužite na toplom tanjuru, prelivene umakom i posuto nasjeckanim peršinom.

Repovi škampa u pršutu

Sastojci: 1,2 kg repova škampa, 35 dag pršuta, 1,5 dl maslinova ulja, 1,5 dl bijelog vina, papar, sol.

Oprane repove prokuhajte u vodi oko 5-10 minuta. Ocijedite, prerežite ljušturu s trbušne strane i izvadite meso. Pršut izrežite na tanke ploške i u svaku umotajte komadić mesa od repa. Savitke učvrstite s čačkalicom i pirjajte na vrućem ulju. Okrečite da dobiju jednoličnu boju. Dodajte papar, dolijte vino, i pirjajte na nižoj temperaturi oko 8 minuta. Prije posluživanja izvadite čačkalice i poslužite s kuhanom rižom.

Prženi škampi

Škampima izvadite meso iz repa i uvaljajte u mješavinu brašna, umućenih posoljenih jaja, mrvice i pržite u vrućem ulju. Čim su prženi, stavite na topli tanjur i poslužite s umakom od kapara ili limuna.

Škampi s njokima na butargi*

Sastojci: 3-4 žlice suhe mljevene butarge, 4 srednje velika škampa, malo konjaka, 2 dl riblje juhe, 1 dl bijelog vina, 4 žlice umaka od rajčice, 1 dl vrhnja, kosani peršin, bijeli papar, 30 dag domaćih njoka, maslac.

Na maslacu malo popržite škampe, prelijte zagrijanim konjakom i osmudite ih (flambirajte). Podlijte ribljom juhom, dodajte bijelo vino, umak od rajčice, vrhnje, kosani peršin i bijeli papar. Posebno skuhajte njoke, kad su napola gotovi ocijedite i dodajte škampima. Kad do kraja omekšaju dodajte butarge. Sol ne stavljajte u jelo prije butarge jer je ona vrlo slana.

(moderniziran inačica starog jela - može se naći u ponekim marinama)

---

*Butarga (tal. bottarga) - sušena dimljena, usoljena ikra nekih morskih riba, osobito cipala (skočac, skakavica). Pravi se u obliku kobasice a vrlo je slasna za jelo. Nažalost toga danas više nema ili samo ponegdje.

Ukoliko se odlučite sami pripremiti butargu postupite na ovaj inačica: Ikru - butargu osolite i ostavite da stoji prekrivena solju barem osam sati. Izvadite je iz soli i stavite sušiti u hlad. Nakon 3-4 dana sušenja operite je da ne bude preslana, te sameljite ili istucite u prah.

„Skakavica .. dava uz dobro meso i ikru (butargu).“

„Geru zovemo matica u aprilu, kad počne nositi butargu“.

(otok Žirje)

G L A V O N O Š C I

HOBOTNICA

„Suha kubotnica s kumpirima ne srami se bakalara“

Kornatska užanca (hobotnica na domaći inačica, užanca - običaj, navika)

Sastojci: 1,5 kg hobotnice, 1 dl maslinova ulja, 25 dag luka 4 češnja češnjaka, 0,5 l bijelog vina, lišće peršina, sol, papar.

Hobotnicu pretucite (drvenim čekićem), kao što je to stari ribarski običaj omekšavanja, i skuhajte dok ne omekša. Nakon toga je ohladite (ostavite da se hladi u vodi od kuhanja) i izrežite na tanke ploškice. Na ulju požutite nasjeckani luk, dodajte hobotnicu i sve miješajte oko 8 minuta. Dodajte sol, papar, nasjeckani peršin i češnjak. Kratko promiješajte, nalijte vino i sve zajedno kratko prokuhajte na laganoj vatri. Potkraj kuhanja dosolite i poparite ako je potrebno.

(murtersko-kornatsko jelo)

Hobotnica na živo (u tijestu)

Sastojci: (za 10 osoba) 2,5 kg hobotnice, 1 kg brašna za kruh, 3 dl maslinova ulja, 2 dl vinskog octa (kvasine), 5 dag kvasca, sol, papar.

Batom (drveni čekić) istučenu hobotnicu stavite kuhati u običnu vodu i kada je napola kuhana, izvadite je i umotajte u tijesto napravljeno kao za kruh. (Dio vode od kuhanja treba sačuvati.) Tako pripremljenu hobotnicu ispecite u pećnici te izrezanu na ploške složite u zdjelu, prelijte začinom od maslinova ulja, kvasine, soli, papra i vode u kojoj se kuhala.

(murtersko-kornatsko jelo)

Hobotnica na „težački“ inačica

Očišćenu hobotnicu posolite, nauljite maslinovim uljem i popaprite. Stavite je u posudu za pečenje i dodajte cijelu očišćenu glavicu luka, na nju stavite list lovora i malo ružmarina. Pecite u jako ugrijanoj pećnici oko 2 sata. Za vrijeme pečenja podlijevajte bijelim vinom. Na pola sata prije nego je gotova, stavite i nekoliko oguljenih krumpira.

(stari ribarski naputak)

Hobotnica u umaku

Sastojci: 80 dag hobotnice, ulje, 4 dl kvasine, 8 dl vode, 3 češnja češnjaka, ružmarin, papar, sol.

Hobotnicu očistite i dobro istucite batom da omekša. Nakon toga je operite u morskoj vodi ili običnoj vodi te kuhajte u slanoj vodi dok omekša. Posebno za umak na ulju propržite nasjeckan češnjak, dodajte ružmarin, začine i zalijte razrijeđenom kvasinom (1 dio kvasine : 2 dijela vode) te prokuhajte desetak minuta. U hladni umak stavite hladnu hobotnicu i ostavite dva do tri dana da stoji, nakon čega je jelo spremno za posluživanje.

(stari ribarski naputak)

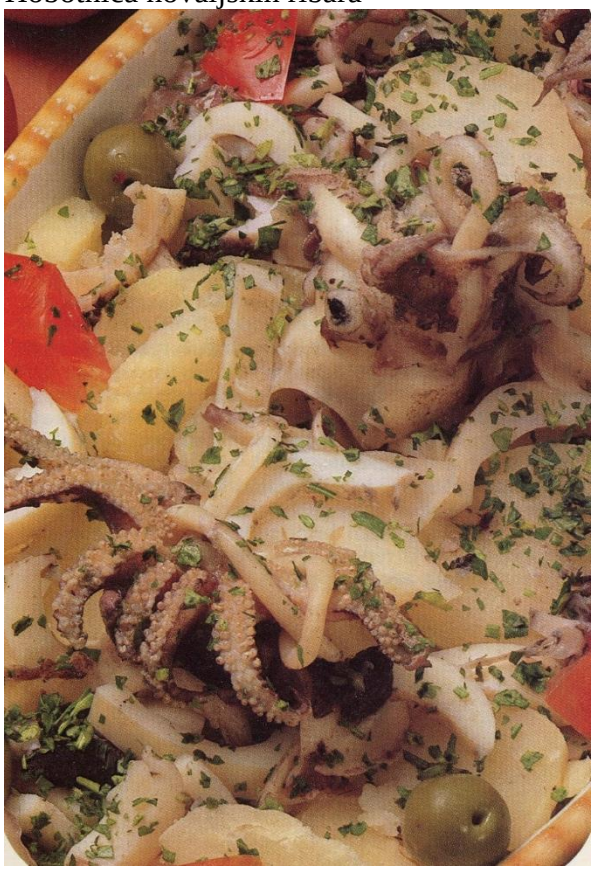
Nadjevena hobotnica na roštilju

Sastojci: 1,5 kg hobotnice, 4 češnja češnjaka, peršin, mrvice, papar.

Očišćenoj hobotnici odrežite krakove i otvore krakova proširite, ali pazite da ih ne oštetite. Krakove ispunite nadjevom koji ćete pripremiti na slijedeći inačica: nasjeckanu utrobu (tobolac-tijelo), pomiješajte sa nasjeckanim češnjakom i peršinom, dodajte mrvice i papar (po želji). Tako ispunjene krakove zatvorite koncem i pecite na roštilju dok ne porumene i omekšaju. Nemojte soliti.

(stari ribarski naputak)

Hobotnica novaljskih ribara



Sastojci: 1,5 kg hobotnice, 1,5 kg krumpira, 5 češnjeva češnjaka, 1,5 dl maslinova ulja (može miješano maslinovo i suncokretovo), peršin, papar, sol.

Očišćenu hobotnicu stavite kuhati u toplu vodu, voda se ne soli, jer bi meso otvrdnulo, ali možete staviti malo sjemenovog ulja od kojeg će omekaniti. Kad je hobotnica gotovo kuhana, dodajte krumpir izrezan na ploške i kuhajte dok ne omekani. Ocijedite sve a tekućinu sačuvajte. Hobotnicu narežite na komadiće i stavite u posudu u kojoj će te posluživati. Dodajte krumpir i vilicom ga djelomično zgnječite uz dolijevanje ulja i tekućine od kuhanja. Začinite nasjeckanim češnjakom, peršinom i paprom, i solju ako treba.
Na isti inačica priređuju se muzgavci i lignje.

(jelo iz Novalje, otok Pag)

Gulaš od hobotnice

Sastojci: 2 kg hobotnice, 3-4 glavice luka, 4-5 češnjeva češnjaka, 1-2 vezice (struka) peršina, 1 l crnog vina, 3-4 žlice kapara, 3-4 lista lovora, 5-6 listova kadulje, 10-15 zrna papra, 1,5 kg krumpira, 3-4 žlice pirea od rajčice, maslinovo ulje, sol, papar.

Na maslinovu ulju popržite narezan luk, kad zažuti dodajte kosani češnjak i peršin. Promiješajte, kratko popirjajte i dodajte očišćenu hobotnicu narezanu na komadiće. Pirjajte oko 45 minuta, ovisno o veličini hobotnice. Ulijte crno vino da prekrije hobotnicu. Tijekom kuhanja dodajte još vina po potrebi. Dodajte lovor, kadulju, kapare i kuhajte još tridesetak minuta, sve dok hobotnica ne omekša. Pri kraju začinite paprom i solju, dodajte krumpir narezan na ploške. Kuhajte dok i krumpir ne omekša. Dodajte pire od rajčice i dokuhajte. Prije posluživanja dobro je da jelo odmori (da se mirisi prožmu). Prije posluživanja podgrijte.

Hobotnica s divljim porilukom

Sastojci: 2-3 kg lukovica i mladog lišća divljeg poriluka, 1 kg hobotnice (ili muzgavca), 10 dag brašna, 1 jaje, kosani peršin, 2-3 dl vode, sol, maslinovo ulje.

Izmiješajte brašno, jaje, kosani peršin u posoljenu vodu i zagrijte je. Trebali bi dobiti gustu kašu iz koje pravite pogačice (polpete) i panirate ih, u drugoj posudi na zagrijanom maslinovom ulju, da dobiju s obje strane rumenu boju. Lukovice očistite od ljuske, izrežite na kolutiće i s lišćem kuhajte u slanoj vodi dok sve ne omekša i kolutići ne postanu prozirni. Tako priređena „kapula od škoja“ (divlji poriluk) obilno se služi kao glavni prilog uz polpete, začinjena solju, paprom i maslinovim uljem.
Uz svečane gozbe („pjatanca“) uz prženu hobotnicu s porilukom poslužuje se i „sir iz ulja“ (ovčji ili kozji sir u maslinovom ulju) i pogača ispod peke.

(staro jelo Baške i Lopara)

Prženi krakovi hobotnice

Sastojci: 75 dag sušenih krakova hobotnice, ulje za prženje; za umak: malo maslaca, 2 dl mlijeka, 2 žlice oštrog brašna, 1 jaje, 5 dag ribanog paškog sira.

Krakove operite u vrućoj vodi i ostavite jedan sat u hladnoj vodi. Ocijedite, osušite, narežite na komade, uvaljajte u brašno i pržite na vrućem ulju. Posolite poslije prženja i poslužite s umakom; na rastopljeni maslac stavite brašno, sol i mlijeko i uz stalno miješanje kuhajte na laganoj vatri dok se ne zgusne. U ohlađenu smjesu umiješajte jaje i ribani sir.

(jelo otoka Paga)

Hobotnica sa špagetima i tikvicama

Sastojci: špageti, tikvice, maslinovo ulje, luk, usitnjene rajčice, lišće peršina, narezana hobotnica.

Na maslinovom ulju zažutite kosani luk, dodajte nekoliko malih usitnjenih rajčica i tikvica, kosani peršin i sve zajedno pirjajte. Kad je povrće uvenulo, dodajte izrezane komade hobotnice i sve skupa pirjajte podlijevajući bijelim vinom i prošekom (njega stavite nekoliko minuta prije nego što je jelo gotovo). Kuhanu tjesteninu prelijte i poslužite s ribanim ovčjim sirom.

(staro ribarsko jelo)

Zelena tjestenina s mladim bobom i hobotnicom

Sastojci: 1 kg oštrog brašna, 10 jaja, 1 kg blitve ili špinata, sol, 2 žlice maslinova ulja, 0,5 kg kuhanog mladog boba, 2 dl maslinova ulja, 1 kg luka, 1 kg hobotnice, 3 dl crnog vina, 2 dl vrhnja.

Od brašna jaja, soli, ulja, kuhane blitve ili špinata, (usitnjenog) napravite zeleno tijesto i izradite rezance.
Luk izrežite na kolute i zažutite na maslinovu ulju, dodajte sitno narezanu hobotnicu na kolute. Kad se malo propirja ulijte crno vino i pirjajte dok hobotnica ne omekša. Dodajte kuhani mladi bob, vrhnje, prokuhajte sve i prelijte preko tjestenine.

Rižot od hobotnice pod pekom s jabukama

Sastojci: 1 hobotnica od kile, 1 kg jabuka, o,5 kg oguljene rajčice, po 1 paprika, tikvica i luk; 2 dl crnog vina, začinske trave, maslinovo ulje, 4 male šalice riže, sol, papar.

Prvo hobotnicu pecite pod pekom, jedan sat, zajedno s rajčicama, paprikom, tikvicama, lukom i jabukama. Podlijte dobro vodom i začinite. Ohlađenu hobotnicu narežite na komade, jabuke ogulite (ostati će samo unutrašnji dio poput želatine). Ma maslinovu ulju propirjajte desetak minuta rižu da dobije samo caklinu. Riži dodajte narezanu hobotnicu i povrće iz peke, sve zalijte tekućinom koja je ostala u posudi od peke i pirjajte dok se ne zgusne (oko petnaest minuta) uz stalni miješanje, dodajte crno vino i pirjajte dalje desetak minuta. Kad je vino isparilo umiješajte želatinu od jabuka.

(novo jelo otoka Visa)

Rižoto s hobotnicom

Sastojci: 20 dag kuhane narezane hobotnice, 1 l temeljca od hobotnice (tekućina u kojoj se kuhala hobotnica), 3 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 1 dl crnog vina, 3 dag maslaca, 20 dag riže, mažuran, kosani peršin, papar.

Na ulju ispirjajte češnjak, dolijte vino, temeljac i papar, dodajte hobotnicu, rižu, maslac, kosani peršin i mažuran. Kuhajte 20 minuta. Obzirom da je temeljac slan nije potrebno soliti.

Hobotnica na zvacet

Sastojci: 25 dag sušene hobotnice, 1 kg krumpira, 1 veća glavica luka, 3-4 svježe rajčice (ili pelate iz konzerve), maslinovo ulje, 2 l vode ili ribljeg temeljca, kosani peršin, lovorov list, malo cimeta, muškatni oraščić, sol, papar, malo crnog vina.

Hobotnicu namočite i ostavite preko noći. Na maslinovu ulju propirjajte sitno kosani luk, dodajte hobotnicu izrezanu na komadiće i narezanu rajčicu. Pirjajte sve skupa dok se rajčica ne raskuha, dolijte riblji temeljac ili vode, začinite i kuhajte najmanje jedan sat. Dodajte krumpir narezan na kriške i kuhajte dok ne omekša. Pred kraj dodajte malo crnog vina.

(ribarsko jelo otoka Oliba)

Sušena hobotnica s jajima

Sušena i namočena hobotnica, preko noći, nareže se na sitne komadiće, poprži na maslinovu ulju i prelije s razmućenim jajima. Lagano popecite uz stalno miješanje.

(česti težački ili ribarski doručak ili marenda)

Hobotnica(e) koja je izložena suncu i suši se obješena na *sarću* (konopi koji idu od vrha jarbola desno i lijevo do bokova broda, osiguravaju jarbol) davnašnja je slika ribarskih brodova u luci. Sušena hobotnica služila je ribarima kao stalno prisutna hrana kad nije bilo drugog ulova, najčešće za dugotrajnih zimskih bura. Pričuva ali i – poslastica (vrhunska morska spiza). Pečeni krakovi sušene hobotnice, nataknuti na štapiće, pekli su se kraj otvorenog ognjišta i žvakali uz čašu vina. Danas uživati u sušenoj hobotnici prava je rijetkost, jer je teško doći do nje.

Hobotnica s matarom (motarom) i jajima

Sastojci: 1 kg hobotnice, 2 jaja, 5 dag ukiseljenog motara, maslinovo ulje.

Hobotnicu skuhajte u posoljenoj vodi (s dva plutena čepa) dok ne omekša (oko pola sata). Izvadite je i narežite tako da krakovi ostanu cijeli. Ukrasite tvrdo kuhanim jajima i motarom.

(jelo otoka Murtera)

Brudet od sušene hobotnice

Sastojci: 80 dag sušene hobotnice, 50 dag luka, 2 dl maslinova ulja, 2 žlice pirea od rajčice, 3 dl ribljeg temeljca, lovorov list, peršin, sol, papar.

Sušenu hobotnicu močite najmanje 12 sati. Popržite kosani luk i na njega stavite hobotnicu uz dodatak rajčice, soli i papra. Pirjajte podlijevajući dok ne omekša. Poslužite uz palentu i po želji pospite domaćim ribanim sirom.

Dimljena hobotnica

Sastojci: 40 dag dimljene hobotnice, 4 srednja krumpira, 1 dl maslinova ulja, peršin, sol, papar.

Krumpir skuhajte u ljusci u posoljenoj vodi. Ohladite te svakom izdubite sredinu. Dimljenu hobotnicu narežite na ploške, popirjajte na maslinovu ulju, posolite i popaprite. Pripremljenim nadjevom ispunite krumpir i poslužite.

Marinirana hobotnica

Sastojci: 80 dag hobotnice, 3 žlice ulja, 2 češnja češnjaka, sok 1 limuna, peršin, lovor, origano, sol, papar.

Hobotnicu istucite drvenim batom da meso omekša. Ako imate vremena zamrznite je i potom odmrznite, pa će meso biti mekano i nećete ga morati tući batom. U posudu za kuhanje stavite vodu, posolite, dodajte češnjak, lovorov list i pustite da provri. Tada stavite hobotnicu i kuhajte oko 1 sat. Da je kuhana možete provjeriti tako što ćete je nabosti vilicom. Potom hobotnicu ostavite da se hladi dok voda ne postane mlaka. Izvadite je, narežite na kolutove, složite u duboki tanjur, pa začinite marinadom pripremljenom od ulja, soli, papra, limunova soka, origana, kosanog peršina i češnjaka.

Tajna ovog recepta: hobotnicu ostavite da odstoji nekoliko sati prije posluživanja.

LIGNJE

„Lignja je kihnula“
(pustila crnilo)

Lignje kuhane

Male lignjice operite, dobro očistite i kuhajte u hladnoj posoljenoj vodi. Čim voda uzavri, pustite da proključa, lignje izvadite i ocijedite. Tople odmah popaprite, dobro polijte uljem i pustite da se ohlade. Ohlađene, jedu se s limunovim sokom ili se poliju kvasinom.

(stari ribarski naputak)

Podušene (šufigane) lignje

Sastojci: 1 kg liganja, 1 dl maslinova ulja, 1/2 glavice češnjaka, lišće peršina, 5 lista lovora, sol, papar, 2 dl bijelog vina i vode.

U tavu ulijte ulje, dodajte kosani češnjak i peršin, lovor, sol, papar, vino i malo vode, Uz neprekidno miješanje pustite da uzavre. U šug (sok, umak) položite lignje i poklopite. Svako malo podlijte do polovice liganja. Manje lignje, od 15 dag, gotove su za 15 minuta, a one od 15 do 25 dag i više od petnaest minuta. Lignje od pola kile „šufigaju“ se i 25 minuta.

(stari ribarski naputak)

Lignje u vinu na mornarski inačica

Sastojci: 1 kg lignji, 3 dl bijelog vina, 2 češnja češnjaka, 1 dl maslinovog ulja, papar, sol, peršin.

Lignje očistite, operite i ocijedite. Ostavite ih u komadu. U veću posudu stavite lignje, dodajte ulje, nasjeckani češnjak i peršin, papar i sol. Podlijte s 2 dl hladne vode i lagano pirjajte pokriveno dok voda ne ispari. Dodajte vino i lagano pirjajte uz povremeno miješanje dok vino ne iskuha, tj. dok se ne stvori gusti umak s karakterističnim sjajem. Poslužuje se s limunom. Kao prilog poslužuje se po želji: kuhani slani krumpir, palenta, kuhana riža, pečeni krumpir i zelena salata.

Lignje u prošeku i vinu s češnjakom i kapulicom

Lignjama izvadite kost, zub i oči. Kapule ogulite i ostavite u komadu. Na hladnom maslinovom ulju popirjajte cijele lignje zajedno s kapulom (lukom) oko 15 minuta. Dodajte narezani češnjak i podlijte s oko 1 dl prošeka i 1 dl suhog bijelog vina. Kuhajte još 15 minuta da se alkohol ispari i da dobijete umak. Posolite, popaprite, dodajte kosani peršin i pokapajte maslinovim uljem.

Lignje na šporko*

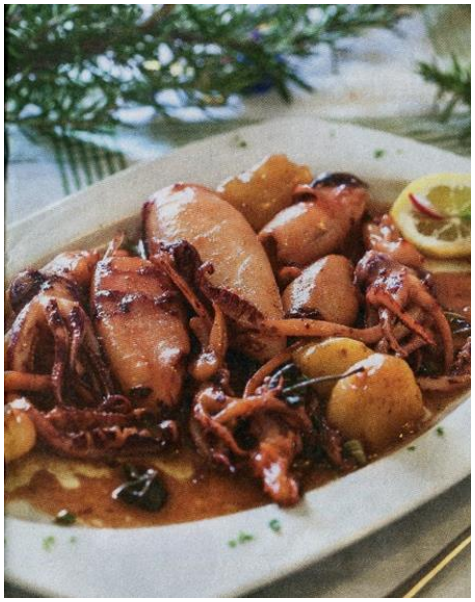
Sastojci: 60 dag manjih lignja, žlica maslinova ulja, 5 dl bijelog suhog vina, češanj češnjaka, pola vezice peršina, sol, papar, kapari.

Lignjama izvadite oči i zube. Stavite ih s nekoliko kapi maslinova ulja u tavu kakao bi se zapekle, nakon toga podlijte vinom. Pospite kosanim peršinom i češnjakom, pospite solu i paprom. Ostavite da se kuhaju desetak minuta, za to vrijeme iz lignje će izaći crnilo. Dodajte dvije – tri kapare i kuhajte još nekoliko minuta. Poslužite s kuhanim krumpirom.

---

* *reg.* onečišćeno, uprljano, zamazano. Jelo koje se ne može usporediti sa nikavom nečistoćom, naziv „na šporko“ dolazi od upotrebe lignjinog crnila.

Lignje u kadulji



Sastojci: 1,20 kg liganja, 1 dl ribljeg temeljca (ili čiste juhe ili tople vode), 0,5 dl maslinova ulja, 3-4 lista sušene kadulje, malo ljute crvene mljevene paprike, sol, 60 dag krumpira.

Lignje očistite i stavite na zagrijano maslinovo ulje. Pirjajte dok tekućina ne ispari (reducira se). Posolite, pospite mljevenom paprikom, dodajte listove kadulje, podlijte ribljim temeljcem, promiješajte, poklopite i pustite da prokuha. Krumpir ogulite i skuhajte. Dodajte ga lignjama i ostavite još 10 minuta na laganoj vatri da se sve prožme (sljubi, sjedine svi okusi). Odmah poslužite s ploškom limuna.

Lignje po zlarinski (na roštilju)

Sastojci: 4 lignje srednje veličine, 3 žlice mrvica, sol, papar, češnjak, peršin, 1,5 žlica ulja, 4 dag pršuta.

Lignje očistite, pazite da se ne probiju, iscijedite. Na sitno nasjeckajte krakove i glavu, dodajte nasjeckani pršut, mrvice, sol, papar, i ulje. Dobro izmiješajte i nadjenite lignje, ali pazite da se previše ne nabiju, jer bi mogle puknuti. Čačkalicom zatvorite. Lignje namažite uljem i pecite na roštilju (može se peći i u pećnici). Pečene pospite nasjeckanim peršinom, polite maslinovim uljem i poslužite odmah.

Salata od lignje

Sastav (za dvije osobe): 20 dag liganja (očišćenih), 2 dag luka, 1 dag češnjaka, sol, papar, 3 cl maslinovog ulja, sok 1/2 limuna, 1 žlicu vinskog octa, 1 dag peršinova lišća.

Lignje skuhajte i ohladite, narežite na kolutiće. Oljuštite luk i češnjak pa ih iskošite. Operite i iskošite peršinovo lišće. Promiješajte lignje s lukom, češnjakom i peršinom, posolite, popaprite pa začinite uljem, octom i limunovim sokom. Dobro je da salata malo odleži prije posluživanja.

Punjene lignje

Sastojci: 4 lignje teške 25-30 dag ili 8 manjih, 1 glavicu luka, mješavinu maslinovog i običnog ulja (pola-pola), 2-3 češnja češnjaka, vezicu peršinovog lista, šalicu riže (*nekad su se nadjevale/punile orzom - ječmom*), 1 jaje, sol, papar, mrvice, malo bijelog vina.

Lignjama odrežite krakove i perajice, te sameljite. Ogulite kožicu da budu sasvim bijele. Za nadjev pomiješajte samljevene dijelove s lukom poprženim na ulju, nasjeckanim češnjakom i peršinom. Dodajte na tri četvrt skuhanu rižu, jaje, papar i malo soli (lignje su slane), te toliko mrvica da se smjesa poveže. Napunite lignje, zatvorite čačkalicama i posložite na nauljeni pleh. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 ºC, oko 20 minuta, u njihovu soku, a gotove poprskajte vinom.

(jelo otoka Raba)

Punjene lignje na roštilju

Sastojci: 7 komada lignji srednje veličine, 5 dag ovčjeg sira, 5 dag pršuta, 1 žlica maslinovog ulja, 2 glavice češnjaka, 1/2 vezice peršina, sol, papar.

Lignje očistite, dobro operite i stavite na suhu krpu da se dobro osuše, i posolite. Sir i pršut izrežite na tanke trake i izmiješajte s 3-4 kapi ulja, nasjeckanim češnjakom. Napunite žličicom lignje i zatvorite čačkalicom. Pecite na umjereno zagrijanom roštilju oko 15 minuta. Kad su lignje gotove stavite na zagrijani poslužavnik i prelijte mješavinom nasjeckanog češnjaka, peršina i ulja. Poslužite vruće.

Punjene lignje s maslinama

Sastojci: 75 dag velikih liganja, 4 češnja češnjaka, 40 dag oguljenih rajčica (može iz konzerve), 2 svežnja peršina, malo kapara, staklenku crnih maslina, sol, papar, maslinovo ulje.

Najprije priredite umak. Nasjeckajte rajčice. Dva režnja češnjak oljuštite i iskošite. Iz maslina izvadite koštice. Nasjeckajte 3 masline i 4 kapara. Zagrijte ulje, umiješajte češnjak, masline i kapare te promiješajte samo dvaput. Umiješajte rajčice, sol, papar i 1 dl vode. Kad provri, smanjite temperaturu da se polako kuha. U međuvremenu očistite lignje. Odrezane krakove nasjeckajte. Oljuštite preostali češnjak i nasjeckajte s polovicom peršina. Nasjeckajte 2 žlice maslina pa pomiješajte s nasjeckanim kracima, češnjakom i peršinom. Popržite, miješajući na maslinovu ulju. Posolite, popaprite i kad se malo ohladi napunite očišćene lignje. Otvor zatvorite čačkalicama. Rasporedite u umak i zalijevajte njime dok se kuhaju, oko 20-25 minuta. Po potrebi dolijte vrele vode. Potkraj umiješajte još cijelih maslina. Zgotovljeno jelo pospite nasjeckanim peršinom i poslužite s palentom ili krumpirom kuhanim u slanoj vodi.

Punjene panirane lignje

Sastojci: 0,5 kg manjih lignji, 2 glavice luka, 1 jaje, mrvice, ulje, malo origana, ružmarin, papar, sol.

Lignje očistite i operite. Kod čišćenja ne režite nego ih prevrnite kao papirnatu vrećicu. Krakove odvojite a glave bacite. Izrezane krakove pržite na nasjeckanom luku da omekšaju i dodajte malo origana i ružmarina. Na ovaj inačica dobili ste mješavinu kojom ćete ispuniti lignje. Lignje prokuhajte u slanoj vodi da omekšaju. Kad se lignje ohlade i osuše, ispunite ih. Panirajte i ispecite na umjerenoj vatri, poslužite s kuhanim krumpirom.

Lignje punjene marunom, pršutom i škampima

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

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

Marun; plemeniti cijepljeni „divlji kesten“, postoje dvije vrste: „branac“ odnosno marun koji se bere kada padne bez žajica (bodljikava ovojnica). On je prvi, nije trajan i valja ga što prije potrošiti. „Dubenac“ je marun koji se žajicama čuva na hrpama i to mu je svojevrsna prirodna konzervacija. Takav marun je skuplji, kvalitetniji, a traje gotov do Božića. U Hrvatskoj maruna ima samo na Liburniji, točnije od potoka Banjina u Iki do potoka u Mošćeničkoj Dragi.

Pržene lignje

Sastojci: 1 kg lignji, 0,5 dl maslinova ulja, 2 češnja češnjaka, lišće peršina, 1 žlica soka limuna, papar, sol.

Lignjama izvadite prozirnu kost i iznutricu. Operite, posušite i stavite u namazani pleh. Posolite, popaprite, pospite nasjeckanim peršinom i češnjakom, podlijte sokom limuna i vinom, poklopljeno pirjajte 25-30 minuta dok lignje ne omekane. Poslužite toplo s kuhanim krumpirom. Lignje hlađenjem otvrdnu.

Rižoto s lignjama

Sastojci: 80 dag lignji, 30 dag riže, 1 dl maslinova ulja, 6 dag pirea od rajčice, 3 češnja češnjaka, sir za ribanje (paški ili parmezan), sol.

Na vrućem ulju malo popržite očišćene lignje izrezane na manje komade, dodajte pire od rajčice, nasjeckani češnjak, vino i rižu. Zalijte vrelom vodom (1 šalica riže - 2 šalice vode) i posolite. Ostavite pokriveno da lagano pirja dok se voda ne pokuha. Poslužite sa sirom za ribanje.

Lignje na creski inačica

Sastojci: 1 kg lignji, 4 svježe rajčice, 2 češnja češnjaka, 2 dl bijelog vina, 3 luka, majčinu dušicu, lovor, sol, papar, brašno, peršin, 2 žlice maslinova ulja.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak, izrezane rajčice, sol, papar, lovor, i majčinu dušicu. zalijte vinom. Dok se umak kuha, očistite lignje, izvadite im vrećicu s crnilom i dobro operite. Uvaljajte ih u brašno i ispržite pa stavite u umak. Prije posluživanja obilato pospite nasjeckanim peršinom.

(jelo otoka Cresa)

Lignje na roštilju

Sastojci: 1/2 kg većih liganja, 2 glavice luka, 2 žlice kvasine. Za umak: 2 žlice kvasine, 6 žlica miješano maslinovo i obično ulje, sol, papar, peršin, malo ružmarina, majčine dušice i druge začinske trave, sol, papar.

Lignje očistite i narežite na veće komade. Razblažite kvasinu s 2 dl vode, posolite, popaprite, stavite da zakipi i u toj tekućini kuhajte lignje skoro do kraja pa ih zapecite na roštilju i poslužite s umakom pripremljenim od kvasine, ulja, začinskih trava, soli i papra.

Složenac od liganja

Sastojci: 1kg liganja, 0,5 kg krumpira, 1,5 dl maslinova ulja, glavica češnjaka, lišće peršina, 3-4 šake mrvica, papar, sol, na vrhu noža cimeta, začinske trave (ružmarin, kadulja, mravinac, smilje ..).

Očišćene lignje izrežite na sitne komade. Na malo maslinova ulja u tavi kratko popržite kosani češnjak. Dodajte lignje, popaprite, posolite, dodajte na vrhu noža cimeta i pospite mješavinom začinskih trava. Pirjate još sve desetak minuta i ostavite da se ohladi. Krumpir skuhajte u slanoj vodi, ogulite i narežite na ploške srednje debljine. Na dno posude (vatrostalne ili keramičke) ulijte malo ulja i složite redove krumpira, redove liganja, pospite mrvicama, kosanim peršinom, posolite i pouljite. Zadnji red krumpira pospite začinskim travama i prelijte maslinovim uljem, dodajte malo vode (uspite uz stjenku posude) i sve zapecite u pećnici. Prvo petnaest minuta ispod alu-folije, a onda još desetak bez nje. Prije jela dobro je da složenac malo odstoji.

Ribarske palačinke od liganja

Sastojci: za palačinke: 3 jaja, 20 dag brašna, 1/2 l mlijeka. Za umak: ulje, 1/2 glavice luka, 1/2 čašice crnog vina, sol, papar, 0,03 konjaka, timijan, lovor, 30 dag liganja.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte očišćene i izrezane lignje, crno vino, posolite, popaprite i pirjajte sve zajedno. Prije nego što je gotovo stavite timijan, lovor i konjak. Konjak mora biti vruć, kako bi bolje gorio kad ga zapalite, nakon što ste ga ulili. Ispržene palačinke prelijte dobivenim umakom i poslužite.

(često jelo u marinama)

Nadjevene lignje po ugljanski

Sastojci: 60 dag lignji, 1 dl maslinova ulja, 1žlica kosanog peršina, 1 češanj češnjaka, 1 jaje, 2 pomidora (rajčice), papar, 20 dag blitve, 1 krumpir, sol.

Najprije skuhajte blitvu i krumpir. Lignje očistite, glave narežite na sitno i popržite na malo ulja. Dodajte pomidore izrezane na komade, sitno kosani češnjak, posolite i popaprite. Kuhanu blitvu usitnite, iskošite, krumpir zgnječite i sve zajedno pomiješajte sa prženim glavama lignji u jednoličnu smjesu. Nadjenite lignje, složite u posudu premazanu uljem, na lignje prelijte malo ulja i pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj temperaturi. Tijekom pečenja, povremeno, lignje prelijte vlastitim sokom. Poslužite sa kolutima limuna i pomidorom na salatu.

Jelšanske nadjevene lignje

Sastojci: 8 srednje velikih lignji, šalica riže, glavica luka, 3 češnja češnjaka, sok 1 limuna, 1 jaje, kosani peršin, maslinovo ulje, 2 dl suhog bijelog vina, sol, papar.

Lignje očistite, krakove odrežite i sitno iskošite. Rižu skuhajte. Na malo ulja ispržite krakove, a potom ih pomiješajte s kuhanom rižom i začinima te smjesu povežite jajem. Nadjev možete obogatiti i sitno kosanim pršutom. Lignje nadjenite i zatvorite čačkalicama te ispecite u pećnici na srednje jakoj temperaturi. Pri kraju pečenja podlijte s 2 dl suhog bijelog vina. Poslužite na zgrijano keramičkom pladnju ili u posudu u kojoj ste pripremali lignje sa kuhanim krumpirom sve obilno posuto kosanim peršinom.

Lignje s palentom (žgancima)

Sastojci: 80 dag očišćenih lignji, 50 dag luka, 4 dag češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 40 dag pelata (rajčica; paradajz u limenki; *konšerva*), lovorov list, 2 dl vode, sol, papar.

Luk iskošite i pirjajte na maslinovu ulju do zlatne boje, dodajte mu očišćene i na kolutiće izrezane lignje. Kad lignje omekšaju i pobijele, dodajte pelate, češnjak, lovorov list, sol i papar. Ulijte 2 dl tople vode. Kuhajte 30-tak minuta. Kad su lignje gotove poslužite s palentom, bijelom ili žutim.

LIGNJUN

Lignjun s bobom

Sastojci: 1 kg lignjuna (oko 75 dag očišćenih), 40 dag boba, 75 dag luka, 30 dag mrkve, 1 glavica češnjaka, 1 vezica (snopić) peršina, 2.5 dl suhog bijelog vina, maslinovo ulje, malo ružamrina, dalmatinskog origana, sol, papar.

Luk i mrkvu iskošite što sitnije. Lignjune očistite i narežite na veće komade. Na zagrijanom maslinovu ulju pirjajte, na laganoj vatri/temperaturi, luk i mrkvu barem 45 minuta. Trebali bi dobiti gust umak kao pekmez. Dodajte lignjune, začinite, dodajte sitno kosani češnjak. Pirjajte podlijevajuć vinom oko 45 minuta. Uspite bob, podlijte ako treba s malo toplog temeljca ili vode, i pirjate još desetak minuta. Pospite kosanim peršinom i poslužite odmah s palentom i/ili domaćim kruhom u posudi u kojoj ste pripremili jelo (obično je to zemljana posuda).

(jelo otoka Silbe)

Mrkačići na ribarski inačica

Uzmite po potrebi mrkačića (može i većih mrkača) koje najprije očistite. Zatim ih stavite u vodu i dobro skuhajte. Kad ocijenite da su gotovi izvadite ih iz posude, a dio temeljca u kojem su se kuhali sačuvajte. Dok se mrkačići hlade stavite kuhati krumpir u kori, kojega po završenom kuhanju ogulite i izrežite na ploške. Mrkačiće poslije kuhanje nemojte oprati već ih također izrežite na sitne ploške. Tako pripremljen krumpir i mrkačiće stavite u posudu, podlijte temeljcem, posolite, popaprite i začinite octom, maslinovim uljem i sokom limuna. Sve dobro izmiješajte i poslužite kao marendu ili predjelo.

Mrkači u zelenom umaku (šugu)

Sastojci: 1 kg mrkača, 1 veća mrkva, 1 korijen celera, 4 dag luka, 2 lista lovora, limun, 1 vezica lista peršina, 2 češnja češnjaka, usitnjeni sredina kruha, čaša aromatiziranog octa (ne balzamik), čaša maslinova ulja, sol, papar.

Mrkače očistite, isperite pod tekućom vodom i dobro ocijedite. U većoj posudi zavrite vodu u koju ste stavili narezanu mrkvu, celer i luk, lovor i limun bez kore narezan na kriške. Posolite i pustite da kuha deset minuta. U vodu stavite mrkača i kuhajte na srednje jakoj vatri pola sata. Skuhanog mrkača narežite na manje komade i stavite na pladanj za posluživanje (topli). Zeleni umak pripremite od sredine kruha (koliko stane u šaku) koji ste natopili u aromatizirani ocat, potom ocijedili i stavili u posudu sa kosanim peršinom i češnjakom. Sve dobro izmiješajte vilicom, dodajte maslinovo ulje, sol i papar. Prelijte preko mrkača, u međuvremenu već ohlađen, promiješajte i poslužite.

(jelo ribara Savudrije)

SIPE

„Ma zač su tu jadnu sipu tako zamrzili, samo je volu u crnin rižotu, a sve drugo: pijan si kako sipa, ćorav kako sipa, mokar kako sipa, i ona sipa ča se ne smi spominjati, ča je pala u kupinu. Jadna sipa, sipica, sipičica. Dokle ja nju tako branin i čistin, a sipa mi štrcnula crno u oči. Ma jesi ti vidi nju: sipetinu, sipinu, sipetesinu, sipesinu, sipurinu, siperetinu, sipuretinu, sipipupu, sigipugu“

(narodna)

Manistra od sipe

Sastojci: 0,50 kg sipa, 2 poriluka, 2 češnja češnjaka, 2 prstohvata kosanog peršina, 1 l ribljeg temeljca ili vode, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl crnog vina, list lovora, sol, papar.

Na maslinovu ulju kratko popirjajte poriluk izrezan na kolutiće. Dodajte kosani češnjak, sipe narezane na kockice i sve pirjajte dok tekućina na ispari. Prelijte ribljim temeljcem, stavite lovor, sol i papar. Kuhajte dvadeset minuta. Dodajte crno vino i kuhajte još pet minuta. Začine po želji i dodajte ranije kuhanu tjesteninu.

(Murtersko-kornatsko jelo)

Crni rižoto od sipica

Sastojci: 0,5 kg do 1 kg sipica, 35 dag riže, 3-4 češnja češnjaka, glavicu luka, 1,5 dl maslinovog ulja, sol, papar, malo prošeka i 3 žlice crnog vina, zelen peršina, ružmarin,.

Sipama odstranite kost, oči i drob, a oprezno u zdjelicu stavite mjehurić s „tintom“ (crnilom) i 3 žlice crnog vina. Narežite sipice. Na ulju zažutite nasjeckani luk, na njega stavite usitnjeni češnjak, popržite i izvadite iz tave, i stavite sipice. Miješajte na jakoj vatri da se poprže, smanjite vatru, vratite luk i češnjak, zalijte s malo prošeka, posolite i popaprite. Pirjajte manje od pola sata. Dodajte dobro opranu rižu i „tintu“. Dobro promiješajte i pirjajte još dvadesetak minuta. Ako je potrebno, dolijevajte tople vode (u jelo nikad ne dodavajte hladnu vodu). Prije posluživanja umiješajte ostatak nasjeckanog peršina. Bez crnila sprema se obični rižoto. Po želji možete posuti sirom za ribanje. Ukrasite grančicom ružmarina. Pripremljeni rižoto mora odmarati 5 minuta prije posluživanja.

Crni rižoto mora biti jak po teku, ali kad ga se pojede mora biti lagan. Svaki rižot se mora raditi ispočetka, tj. nije dobro držati kuhanu rižu u pripravi i koristiti je kasnije, za rižot. Jedna od tajni dobrog jela, i crnog rižota, je i korištenje čiste morske vode. Dodavati je treba vrlo malo i oprezno, jer je slana.
Omjer vode i riže je: vode 2,5 (3): riže 1.

Mljetski rižoto

Sastojci: 0,5 kg sipa, glavica luka, o,5 kg rajčice, 0,5 kg riže, 1/2 čaše bijelog vina, 5-6 češnja češnjaka, kapare, kosani peršin, sol, papar.

Na maslinovu ulju popržite izrezani luk, dodajte oguljene i usitnjene rajčice, kad sve malo prokuha dodajte narezane sipe. Sve pirjajte dok skoro ne omekša. Uspite rižu (jednaki omjer sipa i riže), podlijte vodom i uz neprestano miješanje kuhajte dalje. Kad je riža skoro gotova ulijte vino, promiješajte i začinite kosanim češnjakom, kaparima, kosanim peršinom, soli i paprom. Prokuhajte još 2-3 minute.

Punjene sipice

Sastojci: 6 sipica, 20 dag riže, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 cijelo jaje, 2 češnja češnjaka, 2 rajčice, listove peršina, sol, papar.

Dobro očistite sipice, kuhajte ih u posoljenoj vodi. Tijelo sipice mora ostati netaknuto, a nasjeckati treba samo glave i pipaljke. U posoljenoj vodi skuhajte rižu, iscijedite, dodajte nasjeckane glave i pipaljke, zdrobljena tvrdo kuhana jaja, 1 cijelo stučeno jaje, zdrobljeni češnjak, zgnječenu oljuštenu rajčicu (može i iz konzerve), sol i papar. Tom smjesom ispunite sipice, a otvor zatvorite čačkalicom. Namažite ih uljem i pecite na roštilju 10 minuta sa svake strane.

(naputak mljetskih nona)

Sipice sa šparogama

Sastojci: maslinovo ulje, 3 glavice luka, 5 češnja češnjaka, 1,5 kg sipa, 25 dag šparoga, 1 konzerva pelata, 1 žlica pirea od rajčice, 1 dl crnog vina, sol, papar, ribani tvrdi ovčji sir.

Na maslinovu ulju popirjajte kosani luk i češnjak, dodajte očišćene i izrezane lignje (najbolje iz zamrzivača gdje su dobro omekšale zamrzavanjem) i pirjajte oko pola sata. Lignjama uspite vrhove šparoga i nakon deset minuta dodajte pelate, pire od rajčice i crno vino. Propirjajte oko petnaest minuta, začinite i poslužite s palentom i posto domaćim ribanim ovčjim sirom.

(jelo Istre, točnije Lovrana)

Sipice na otočki inačica

Sastojci: 35 dag krupnog graha, 8 žlica maslinova ulja, 1 grančica kadulje (žalfija, kuš), 1 grančica ružmarina, 8 češnja češnjaka, 75 dag očišćenih sipica, 1 konzerva oguljenih rajčica, 1 dl bijelog vina, sol, papar, bosiljak.

Grah dan prije namočite. Sutradan ga pristavite u 3 l hladne vode s 5 žlica ulja, ružmarinom, kaduljom, 4 kosana češnjaka i kuhajte na niskoj temperaturi sat vremena. Posolite i kuhajte još pola sata. Sipice ogulite, narežite na 1/2 cm široke rezance pa ispržite na preostalom ulju. Dodajte preostali kosani češnjak, ocijeđene rajčice, narezane na kockice i bosiljak. Sve to primiješajte grahu (prethodno odlijte suvišak vode), dosolite, popaprite, dodajte vino i kuhajte još 20 minuta.

(stari naputak)

Sipa (ili lignja) s orzom (ječmom)

Sastojci: 50 dag sipe, 1 dl maslinova ulja, 3-4 luka srednje veličine, 3 češnja češnjaka, vezica peršina, 2 lista lovora, 2-3 dl suhog bijelog vina, 35 dag orza, sol, papar.

Na maslinovu ulju pirjajte kosani luk da požuti. Dodajte kosani peršin i češnjak. Uspite sipu izrezanu na komadiće i pirjajte 5 – 10 minuta, da pusti sok. Podlijte vinom i dodajte crnilo sipe. Sve zajedno kuhajte na srednje jakoj vatri oko 45 minuta. Po potrebi posolite i popaprite. Kad je meso sipe mekano dodajte lovor, kratko prokuhajte i izvadite lovor. Orzo skuhajte u slanoj vodi (nekada su domaći orzo prvo namočili preko noći i oprali u 2-3 vode). Kuhajte ga oko 45 minuta n laganoj vatri. Kad je gotov primiješajte ga sipi. Začinite ako treba. Odmah poslužite uz vino koje ste koristili u pripremi.

Sipe na ribarski način

Sastojci: 1 kg sipa, 5-6 žlica maslinova ulja, 1 veći kosani ljubičasti luk, 4 češnja kosanog češnjaka,1,5 dl suhog bijelog vina, sol, papar, 50 dag oguljenih i usitnjenih rajčica (ili da bude jednostavnije pelata, *konšerva*), 1 list lovora, 1 grančica ružmarina, 1 žlica usitnjenih kapara.

Sipe očistite (odstranite kost, oči, zube), operite, izrežite na kocke. U zemljanoj teći (danas metalna posuda) zagrijte maslinovo ulje, dodajte luk, posolite ga i popržite da postane staklast. Dodajte sipe i češnjak, oko 2 minute sve zajedno na jačoj vatri popržite. Podlijte vinom, promiješajte, začinite solju i paprom ako treba. Kuhajte dok vino ne ispari (reducira se). Dodajte usitnjene rajčice, lovor i ružmarin, polupoklopljeno kuhajte na laganoj vatri oko sat vremena, pri kraju dodajte kapare. Kad sipa omekša začinite po potrebi i poslužite uz puru (žgance) ili domaću tjesteninu.

Š K O L J K E

Juha od povrća s plodovima mora

Sastojci: 70 dag dagnji, prstaca i kućica, 1,2 kg povrća (mrkva, celer, blitva, špinat, grašak, krumpir), ružmarin, češnjak, peršinovo lišće, maslinovo ulje, sol, papar, nekoliko kriški kruha.

Očistite i skuhajte povrće u slanoj vodi. Protisnite i dodajte toliko vode od kuhanja da dobijete krem-juhu. Očistite školjke pod mlazom hladne vode, odbacite otvorene i pristavite ih u posudi bez vode da se dobro zagriju i otvore. Povadite meso iz ljuštura, nekoliko polovica ljuštura kućica s mesom ostavite za ukras. Zagrijte ulje. Oljuštite i iskošite češnjak pa s ružmarinom i iskosanim peršinom stavite na ulje. Jednom ili dva puta promiješajte i dodajte školjke. Umiješajte u juhu i prokuhajte da se zgusne. Dosolite i poparite. Poslužite s kockicama poprženog kruha.

Rezanci s plodovima mora

Sastojci: 1 kg raznih školjki (dagnji, kućica, prstaca, jakovskih kapica), 50 dag rezanaca, 5-6 dag maslaca ili margarina, peršinovo lišće i drugo začinsko bilje po želji, 2 češnja češnjaka, 1 dl suhog bijelog vina, sol, papar.

Dobro operite školjke, odvojite otvorene, jer možda nisu svježe. Stavite ih u lonac, zalijte s vinom pa pristavite na visoku temperaturu. Maknite kad se otvore (neotvorene bacite). Povadite im meso, a nekoliko ostavite za ukras u onoj polovici ljušture u kojoj je meso. U međuvremenu skuhajte rezance. Oljuštite češnjak stavite ga na zagrijani maslac i jednom promiješajte. Izvadite češnjak a dodajte iskosano začinsko bilje i školjke. Dosolite i popaprite pa pomiješajte sa skuhanim rezancima.

Školjke sa špagetima

Sastojci: 60 dag špageta, 1 kg školjki (po želji), 2 češnja češnjaka, maslinovo ulje, sol, papar, peršin.

Dobro operite školjke i stavite ih u posudu sa 5 žlica ulja koje ste prije ugrijali i dodajte usitnjeni češnjak. Čim se školjke otvore, popaprite ih i maknite s vatre. Izvadite mekani dio iz školjki, i stavite natrag u istu posudu zajedno s iskosanim peršinom i sokom u kojem su se kuhale. Dosolite ako treba i zagrijte. Kuhane špagete stavite u veću posudu u kojoj će te poslužiti (posuda mora biti topla), prelijte sokom i školjkama i obilato pospite iskosanim peršinom.

Špageti sa školjkama

Sastojci: 50 dag špageta, 1 dl maslinova ulja, češnjak, sol, papar, peršin, školjke (po izboru), 1 dl suhog bijelog vina (isto vino poslužite uz jelo), malo maslaca.

Iskošite češnjak i popržite ga lagano ma maslinovu ulju (uzmite češnji prema okusu). Kad se češnjak malo zažutio dodajte očišćene školjke. Tijesto (špagete) skuhajte do pola i dodajte školjkama kad su se potpuno otvorile. Podlijte bijelim vinom i začinite solju i paprom (probajte prije soljenja).. Kad vino ispari kuhano je. Po želji, okusu, pospite mješavinom kosanog češnjaka i kosanog peršina.

Brudet od školjaka

Sastojci: 30 dag dagnji, 30 dag vangola, 30 dag sipa, 4 češnja češnjaka, 10 dag pršuta, maslinovo ulje, 2 dl suhog bijelog vina, 20 dag kosanih rajčica (velika konzerva sjeckanih rajčica/pelata), 1 žlica kosanog peršina, sol, papar.

Očistite sipe. Skuhajte palentu u slanoj vodi i izlijte u namašteni hladni kalup da se do kraja ohladi. Nasjeckajte češnjak i popržite ga na maslinovom ulju zajedno sa nasjeckanim pršutom. Podlijte s bijelim suhim vinom, dodajte rajčice (pelate) i sipe narezane na trakice. Krčkajte i kad su skoro već gotove dodajte školjke i podlijte s još vina. Kad se školjke otvore, začinite solju i paprom, pospite kosanim peršinom i poslužite s kockama palente.

Rižoto sa školjkama

Sastojci: 20 dag riže, 20 dag školjaka, 30 dag miješanih svježih školjaka u kućici, 3 dag maslaca, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl suhog bijelog vina. 2 češnja češnjaka, 1 l ribljeg temeljca (ili čiste riblje juhe), kosani peršin , sol, papar.

Postupak je isti kao kod rižota s kozicama, jedino što se školjke koje su u kućicama stave u rižoto 5 minuta prije završetka kuhanja.

DAGNJE

Juha od dagnji

Sastojci: jedan krumpir, 40 dag očišćenih dagnji (bez kućica), glavica luka, 10 dag suhe slanine, 4 žlice pirea od rajčice, 2 dl bijelog vina, 3 - 4 češnja češnjaka, peršin, sol, papar.

Oguljeni krumpir narežite na kockice, pa ispržite s nasjeckanim lukom i slaninom. Zalijte sokom od dagnji (voda iz školjke), vinom i s malo vode. Kuhajte 10 minuta. Dodajte dagnje i pire, a ako je potrebno, dolijte i vode. Posolite, popaprite, stavite nasjeckani češnjak i peršin. Kad provri, skinite s vatre i poslužite.

Dagnje na mornarski

Sastojci: 2 kg dagnji, 6 dag maslaca, žlica usitnjenog bosiljka.

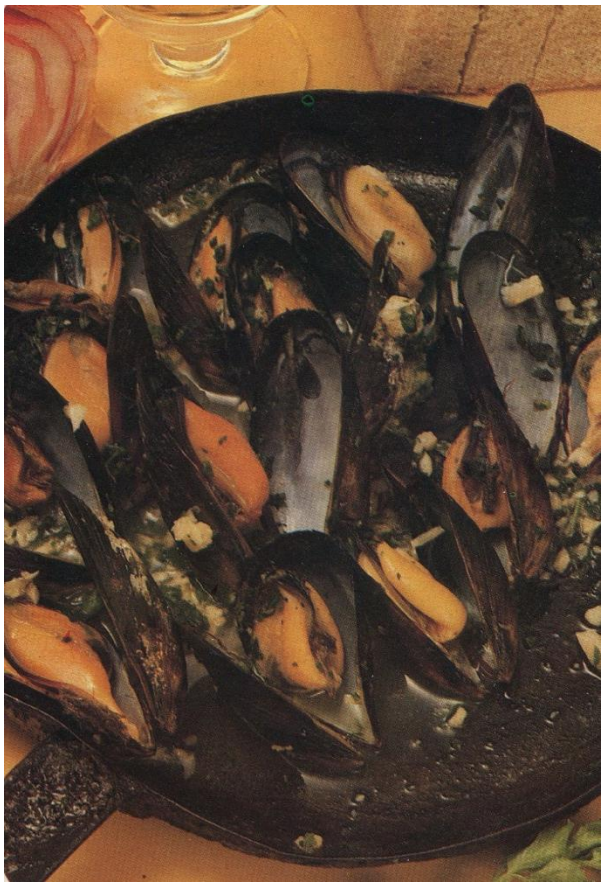
Očišćene dagnje bez ikakvih dodataka pristavite kuhati. Čim se otvore, uklonite ih s vatre i otvorite. Prazne polovice bacite. Procijedite sok koji su pustile i dodajte malo svakoj dagnji. Maslac dobro promiješajte s bosiljkom i podijelite po grudicu svakoj dagnji. Ispržite na roštilju oko 5 minuta i odmah poslužite.

Prelivene dagnje

Sastojci: 2 kg dagnji, glavicu luka, žlicu maslaca, peršin, majčinu dušicu, lovor, papar, 2 dl bijelog vina, 3 dag maslaca, 2,5 dag brašna, 1/2 l mlijeka, 10 dag slatkog vrhnja.

Očistite i operite dagnje. Nasjeckani luk ispržite na maslacu do zlatnožute boje i uspite dagnje pa dolijte vino. Poparite, pospite majčinom dušicom, lovorom i nasjeckanim peršinom. Poklopite i kuhajte na jakoj vatri dok se dagnje ne otvore. Posudu povremeno protresite. Ovdje postupak možete prekinuti i poslužiti dagnje.
Procijedite sok i držite dagnje na toplom. Na maslacu lagano zažutite brašno, ulijte mlijeko i začinite. Dodajte sok od dagnji i vrhnje. Dagnje prelijte jako toplim umakom.

Buzara od dagnji



Sastojci: 1,5 kg dagnji, 2-3 češnja češnjaka, 1/2 žlice pirea od rajčice, lišće peršina, 1 dl maslinova ulja, 1,5 dl bijelog vina, 4 dag mrvica, papar.

Dagnje dobro očistite, operite i stavite u lonac na jaku vatru. Uz miješanje kuhajte dok se sve ne otvore. Dodajte nasjeckani češnjak i peršin, mrvice, pire od rajčice, papar i vino. Promiješajte i odmah poslužite.
Dagnje ne smijete dugo držati na vatri jer se zgrče i postanu žilave.

Toć, umak, koji vam preostane od dagnji, ako vam preostane, možete sutradan iskoristiti kao umak za tjesteninu. Obavezno ga čuvajte u hladnjaku.

Punjene dagnje

Sastojci: 1 kg većih dagnji, 50 dag guljenih rajčica (može iz konzerve), 5 dag mortadele, 10 dag mesnate kobasice, bosiljak, peršinovo lišće, luk, 1 jaje, češnjak, sol, papar, 1 pecivo, maslinovo ulje, mlijeko.

Operite i očetkajte dagnje pod mlazom hladne vode. Stavite ih u tavicu pa zagrijavajte na visokoj temperaturi nekoliko minuta da se otvore. Neotvorene bacite. Za nadjev namočite pecivo, iscijedite pa dodajte nasjeckanu mortadelu i mesnu kobasicu. Oljuštite i nasjeckajte luk i češnjak pa također dodajte s peršinom, jajem, solju i paprom. Dobro izmiješajte. Napunite nadjevom otvorene dagnje tako da nadjev ugurate između ljuštura. Malo stisnite ljušture pa ih

omotajte čvrstim bijelim koncem i zavežite da se ne bi raspadale. Nasjeckajte rajčice i stavite ih na zagrijano ulje. Dodajte bosiljak, usitnjeni češnjak, sol i papar. Skuhajte umak. U vatrostalnu posudu stavite dobiveni umak, umiješajte dagnje pa kuhajte u pećnici na umjerenoj vatri pola sata. Maknite konce s dagnji odstranite gornju ljušturu i odmah poslužite.

Lastovski rižoto od dagnji – I. inačica

Sastojci: 50 dag riže i nekoliko žlica ulja, 3 dl maslinovog ulja, 20 dag luka, 3 dag češnjaka, 1 vezicu peršinovog lista, 40 dag očišćenih dagnji (bez kućica), 5 dl lastovske maraštine (bijelo vino), sol, papar, 65-70 dag rajčica (svježih i oguljenih ili guljenih iz konzerve).

Zagrijte ulje, sasvim kratko popržite rižu, zalijte je dvostrukom količinom vruće vode, posolite i polako ispirjajte. U međuvremenu na ulju polako ispirjajte luk narezan na kolute. Mora ostati svijetao, dodajte mu usitnjeni češnjak i peršin, pa rajčice. Neka vri 4-5 minuta, zalijte vinom i jednakom količinom vode, posolite i popaprite. Kuhajte da se umak zgusne, dodajte dagnje i kuhajte 15-20 minuta. Prelijte preko ispirjane riže.

(jelo otoka Lastova)

Rižoto od dagnji – II. inačica

Sastojci: 2-3 kg dagnji, 25 dag očišćene riže, 30 dag luka, 3-4 češnja češnjaka, sol, papar, pire od rajčice, 1 dl ulja.

Dagnje stavite u lonac i na vatru, miješajte dok se na otvore. Ohladite i izvadite meso. Nasjeckajte luk i stavite na ulje i ugrijte, dok malo ne „umre“. Ubacite meso dagnji, nasjeckani češnjak, peršin i pirjajte 15 minuta. Dodajte pire od rajčice, peršin, vode, sol i papar, i neka lagano kuha. Kuhajte oko 25 minuta. Ubacite rižu, miješajte i lagano dolijevajte vode, po želji - kako se želi gusto - uz neprestano miješanje. Poslužite vruće, a odozgo naribajte sir.

Na isti inačica se može pripremiti i rižoto od konzerviranih dagnji, s time da se polovica dagnji ubaci pet minuta prije nego je riža gotova. Riža se ne smije prekuhati.

Dagnje s jajima

Sastojci: 1 kg dagnji, 4 jaja, 1 dl ulja, 6 dag luka, 3 - 4 češnja češnjaka, papar, sol.

Očišćene dagnje kuhajte u vrlo malo vode dok se ne otvore. Meso izvadite iz školjke i dodajte nasjeckanom luku koji ste propirjali na ulju. Nakon kratkotrajnog prženja dodajte nasjeckani češnjak, ponovo propirjajte i na kraju dodajte umućena jaja u koja ste dodali malo soli i papra. Kad se sve skruti poslužite.

Ražnjići od dagnji

Sastojci: 1 kg dagnji, 3 deblja odreska šunke narezane na kocke, 6 ploški suhe slanine narezane na kocke, jaje, sol, papar, 10 dag mrvica, 5 dag maslaca, limunov sok.

Dagnje istrljajte i operite. Stavite ih u posudu i zagrijte na vatri dok se ne otvore. Kada se ohlade, izvadite meso iz školjke. Na drveni štapić nabodite naizmjence po jednu dagnju, kocku šunke i kocku slanine. Tako pripremljen ražnjić namočite u razmućeno jaje (posoljeno i popareno), uvaljajte u mrvice i pržite na maslacu s obje strane. Kada je sve isprženo, poprskajte maslacem u kojem ste ih pržili i sokom od limuna i poslužite na zagrijanoj posudi.

Marinirano povrće s dagnjama

Sastojci: bijelo vino, 1 kg dagnji, 3 srednje velike tikvice, 2 patlidana, 4 paprike, 3-4 rajčice, po želji luk, šaka ugrca, lišće peršina, 4-5 češnja češnjaka, začinske trave (list lovora, ružmarin, ...), pola žličice korijandera, maslinovo ulje, kvasina, sol, papar.

Očišćene dagnje prelijte vinom i u poklopljenoj posudi kuhajte dok se školjke ne otvore. Izvadite meso, a juhu (sok, šugo) procijedite i sačuvajte. Povrće izrežite na tanke ploške i popržite, kratko, na ulju. Po želji patlidane prije posolite i pustite da odstoje). Popršeno povrće slažite u posudu (red tikvica, red patlidana, red rajčice, red paprike, i po želji luk. Na svaki red stavite dagnje, pospite kosanim peršinom, češnjakom, začinskim travama posolite i popaprite. Sve prelijte marinadom (1/3 kvasine, malo soka od kuhanja dagnji, 1/3 maslinova ulja, i 1/3 vode i po želji malo vina). Prokuhajte i ostavite nekoliko minuta da vri, prelijte preko povrća s dagnjama i poslužite kad se ohladi.

(jelo otoka Hvara i Korčule)

Dagnje sa zelenom paštom

Sastojci:2 kg školjki, manja glavica luka, češanj češnjaka, 0,5 dl maslinova ulja, 0,5 dl običnog ulja, 2,5 dl rajčice iz konzerve, 1 dl bijelog suhog vina, peršin, papar, sol, ovčji sir za ribanje.

Školjke dobro operite i očetkajte te posložite u poklopljeni lonac s malo vode. Kad se otvore, ocijedite ih i izvadite meso. Luk iskošite i popržite na ulju. Dodajte rajčice i pirjajte nekoliko minuta. Dolijte vino, kosani peršin i očišćene školjke. Popaprite, posolite i kratko prokuhajte. Paštu (tjesteninu) skuhajte, ocijedite, pomiješajte s pripremljenim umakom i po ukusu pospite ribanim ovčjim sirom.

Na isti inačica možete pripremiti vangole, rumenke, kunjke.

Panirane dagnje

Sastojci: šalica mesa od dagnji (ljušturu ste prije odstranili), 1 jaje, brašno, mlijeko, sol, ulje.

Dagnje skuhajte i očistite (ili koristite zamrznute), Umutite smjesu od jaja, brašna i mlijeka (malo gušće od tijesta za palačinke). Umočite svaku dagnju u smjesu i pržite u zagrijanoj masnoći.

Dagnje u bijelom vinu

Sastojci: 2 kg dagnji, 2 dl maslinova ulja, 2 dl suhog bijelog vina, 1 glavica češnjaka, grančica lovora, papar.

Očišćene dagnje stavite na vrelo ulje . kad se otvore (brzo se otvore), izvadite ih i odložite na topli tanjur. Morsku vodu koju su ispustile dagnje pomiješajte sa uljem u finu emulziju. Začinite emulziju, dodajte začinsko bilje, dodajte dagnje, podlijte vinom, poklopite i povremeno protresite posudu. Pirjajte desetak minuta i odmah poslužite

JAKOVSKA KAPICA

Zapečene Jakovske kapice

Sastojci: 1,5 kg jakovskih kapica, 3 žlice krušnih mrvica, 1 veliki režanj češnjaka, 1 svežnjić peršinova lišća, sol, papar, maslinovo ulje.

Pod mlazom vode operite školjke, stavite u lonac s malo vode i na vatru da se otvore. Usitnite peršin, pomiješajte s uljem, umiješajte usitnjeni češnjak, sol, papar i mrvice da dobijete povezanu smjesu. Povadite meso (mišić) iz školjki, stavite po 3 u veće školjke, pokrijte smjesom i zapecite desetak minuta u pećnici.

Jakovske kapice u zlatnom umaku

Sastojci: 60 dag jakovskih kapica, 6 dl ribljeg velueta (baršunasti umak priređen od maslaca i brašna), 10 dag mrkve, sok 1/2 limuna, 1 žlicu nasjeckanog peršinova lista, 1 žlicu šafrana (cvijet ili prašak), 6 dag maslaca, 1/5 dl bijelog vina, sol, papar.

Školjke popržite na maslacu, zalijte vinom, pirjajte nekoliko minuta. Posolite, popaprite. Odstranite masnoću i zalijte ribljim veluetom. Oprezno promiješajte na vatri, dodajte skuhanu i sitno naribanu mrkvicu, te šafran (imate li suhi cvijet, namočite ga prije i dodajte samo tu vodu). Nakon nekoliko minuta zakiselite limunovim sokom, promiješajte i maknite sa štednjaka. Stavite u tanjur (topli) ili pliticu te pospite peršinom. Jakovske kapice možete zamijeniti mesom dagnji.

(česti inačica pripreme u marinama)

KAMENICA

Stonske kamenice

Kamenica s limunom

Sastojci: 25-30 kamenica., limun

Kamenice operite i poslužite na pladanj sa ledom. Netom prije posluživanja otvorite ih nožem za školjke (ili manjim oštrim, ali jakog sječiva). Pri otvaranju pazite da ne iscuri sok iz nje. Poslužite na pladnju za posluživanje zajedno s kriškama limuna. Jedu se rukom (usrču se, ali ne glasno), školjku prinesete ustima, prije toga nakapajte malo limuna na njih. Po osobi se računa najviše 10 komada.

Kamenice pečene

Otvorene kamenice pecite na roštilju ili ploči štednjaka. Na njih nakapajte, prije pečenje nekoliko kapi finog ulja, soka limuna i malo papra. Možete pripremiti i mješavinu (emulziju) od maslinova ulja, suhog bijelog vina, papra i peršina. Prelijte preko mesa školjki koje ste stavili u dublju stranu ljuske (školjke). Peku se naglo samo 5 - 6 minuta.

Kamenice sa sirom

Sastojci: 40 - 50 manjih kamenica, 3 dag maslaca, 2 glavice luka, žlicu brašna, čašu bijelog vina, 2 žlice svježeg slatkog vrhnja, ovčji sir za ribanje.

Školjke operite. Na maslacu pirjajte nasjeckani luk do zlatnožute boje. Pospite brašnom i nekoliko minuta lagano kuhajte miješajući. Dolijte vino i vrhnje. Na jakoj vatri otvorite školjke i izvadite iz njih meso. Stavite ih u umak kao i procijeđeni sok u kojem su se kuhale. Ponovo malo prokuhajte i poslužite s pirjanom rižom, posuto ribanim ovčjim sirom.

(čest inačica posluživanja u marinama)

Nadjevene kamenice

Sastojci: 24 manje kamenice, 5 dag maslaca, 5 dag slatkog vrhnja, 5 dag sredine od odležanog kruha, 2 češnja češnjaka, 3 žlice nasjeckanog peršina, papar, sol.

Školjke operite, osušite, poslažite u plitku posudu i stavite u vruću pećnicu da se otvore.
Pomiješajte maslac, slatko vrhnje, raskomadanu sredinu kruha, fino nasjeckan češnjak i peršin. Nadjevu dolijte procijeđenu vodu koja se iscijedila otvaranjem školjki. Začinite. Napunite svaku polovicu nadjevom i pecite nekoliko minuta u vrućoj pećnici. Poslužite vrlo toplo.

Kamenice na roštilju

Školjke očistite i otvorite, ali pazite da sok ne iscuri. Pripremite namaz od majoneze pomiješane s nasjeckanim srdelama iz konzerve i stavite u svaku školjku uz dodatak malo mrvica. Školjke pecite na jako zagrijanom roštilju oko 10 minuta.

KUĆICA

Kućica na ribarski inačica

Sastojci: 2 kg kućica, 1 žlica nasjeckanog peršina, 1 žlica nasjeckanog češnjaka, 1 dl maslinovog ulja, 0,5 dl vinskog octa (kvasine), sol.

Oprane školjke stavite u lonac i na vatru da se otvore. Očistite (izvadite) meso iz školjki i začinite ga svim navedenim sastojcima, kao i dijelom soka što su ga školjke pustile.

KUNJKA

„Sve kunjke su dobre za isti i svaka ima drugačiji gušt. Kakov je to mišterij mora, da sve ča u moru reste ima drugi gušt“

Kunjki na roštilju

Sastojci: 1,2 kg kunjki, 1 dl maslinova ulja, papar.

Oprane kunjke stavite na roštilj. Kad se otvore, stavite na tanjur, popaprite, prelite uljem i poslužite.

Špageti s kunjkima

Sastojci: 10 dag luka, 2,5 dl ulja (miješano maslinovo i obično; pola-pola), 5 dag ukuhane rajčice, sol, papar, 1 kg očišćenih školjki, malo vina, sok limuna, 35 dag špageta, zelen peršina, sir za ribanje (paški).

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte rajčicu (bolje je sasvim svježa), pazite da umak ne bude precrven. Zalijte s malo vode, dodajte nasjeckani peršin i školjke (prije toga ste ih prokuhali i izvadili im meso; školjke iz konzerve stavite zajedno s tekućinom). Popaprite i posolite (pazite jer su školjke slane). Začinite s malo limunovog soka i vina. Umak mora biti dosta oštar. Dodajte skuhane i isprane špagete. Pospite sve ribanim sirom.

(jelo otoka Raba)

Kunjki na buzaru

Sastojci: 1,2 kg kunjki (mušula), 1 dl maslinova ulja, 2 češnja češnjaka, lišće peršina, 3 dag mrvica, 1/2 žlice pirea od rajčice, 2,5 dl bijelog vina, papar.

Dobro oprane mušule stavite u lonac na jaku vatru. Promiješajte povremeno da se školjke istovremeno otvore. Dodajte nasjeckani češnjak, jedan dio nasjeckanog peršina, mrvice, pire od rajčice i papar. Kada se sve školjke otvore dolijte vino i kuhajte još oko 20 minuta. Pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.

PERISKA

„Triba znati losturu ćapati. Triba je znati očistiti i paricati i papra ne mećati, ko ćeš u brudetu guštati“

Brodet od periske

Sastojci: 20 periski, 2,5 dl maslinova ulja, 1 luk, 5 - 6 češnjeva češnjaka, lišće peršina, 1 žlica pirea od rajčice, 2 - 3 žlice kvasine, sol.

Iz periske izvadite sve crno među mesom, „papar“ (koji daje gorčinu) kako to zovu ribari i crviće koji se ponekad znaju naći. Operite u više voda i dobro ocijedite da se odstrani sluz i pijesak. Na ulju zapržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak i peršin, meso periske i pirjajte podlijevajući s malo vode. Dodajte i pire od rajčice. Pirjajte oko jedan sat, jer je meso dosta tvrdo. Pri kraju dodajte 2 žlice kvasine. Ako umjesto pirea koristite svježe rajčice (oko 5 rajčica) tada ne dodajete kvasinu. Prije priređivanja dobro je periske prokuhati u moru, kako se to nekad radilo.

Rižoto od periske

Sastojci: 2 periske, 30 dag riže, 1 dl maslinova ulja, 15 dag luka, 2 češnja češnjaka, 20 dag svježe rajčice, lišće peršina, papar, sol, sir za ribanje (paški ili parmezan).

Periske otvorite nožem i izvadite iznutricu i vrećicu s pijeskom. Meso izrežite na sitnije komadiće. Na ulju popržite nasjeckani luk da postane staklast, dodajte nasjeckani češnjak i rajčicu izrezanu na male kocke. Promiješajte i dodajte meso periske. Pirjajte kratko, dodajte rižu i zalijte vodom (1 šalica riže - 2 šalice vode). Promiješajte i ostavite pokriveno na nižoj temperaturi dok se voda ne ukuha. Poslužite toplo sa sirom za ribanje.

ZABRANJEN IZLOV I PRIPREMA

(ovdje se naputci/recepti spominju samo kao sjećanje na davna vremena).

PRSTACI

Prstaci na buzaru – I. inačica

Sastojci: 1,5 kg prstaca, 15 dag luka, 2-3 češnja češnjaka, 4 dag mrvica, 10 dag svježe rajčice, lišće peršina, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, papar, sol.

Na ulju popržite nasjeckani luk, dodajte češnjak i peršin, izrezanu rajčicu na kockice. Propirjajte, dodajte mrvice, papar i promiješajte sve zajedno. Dodajte oprane prstace i kuhajte dok se ne otvore (oko 5 minuta). Promiješajte školjke jednom ili dvaput da se istovremeno otvore. Poslužite odmah.

Prstaci na buzaru – II. inačica

Sastojci: (za 2 osobe) 1 kg prstaca, 1 dl bijelog vina, 2 žlice mrvica, 1 žličica nasjeckanog lišća peršina, 1 žličica nasjeckanog češnjaka, sol, papar, ″ žličice pirea od rajčice, 1 dl maslinova ulja, 1 dl temeljca ili juhe, 1 kriška tosta.

Od ljuštura škampa i ribljih glava skuhajte temeljac za zalijevanje buzare. Možete ga zamijeniti običnom juhom ili vodom, iako je najbolje koristiti takav temeljac. Prstaci moraju biti zatvoreni, otvorene školjke bacite. Oprane stavite u posudu i poklopljeno na visoku temperaturu da se otvore. Sok koje školjke puste procijedite. Školjkama dodajte ulje, češnjak, peršin i rajčicu, pa kratko propržite. Dodajte mrvice, zalijte vinom, temeljcem od oklopa rakova i sokom od školjke. Količina zavisi koliko gust želite umak. Buzaru možete pripremiti i „na bijelo“, bez rajčice. Kuhajte 5 - 10 minuta, jer školjke su brzo gotove. Rukama se vade školjke iz umaka i iz njih se jede meso (ljušturu na kojoj nema mesa se otrgne i njome vadi meso kao žlicom), a u sok se namače kruh. Kruh možete izrezati na komadiće i ispržiti („krutoni“) na maslinovom ulju i poslužiti uz jelo.

ZABRANJEN IZLOV I PRIPREMA

(ovdje se naputci/recepti spominju samo kao sjećanje na davna vremena).

Rižoto sa školjkom sv. Jakova

Sastojci: 8 školjaka sv. Jakova očišćenih i rasječenih na pola, 20 dag riže, 3 češnja češnjaka, 1 l ribljeg temeljca (ili čiste riblje juhe), 3 dag maslaca, sopl, papar.

Na maslinovu ulju ispirjajte češnjak, dodajte vino, temeljac, meso od školjaka, malsac, sol, papar te suhu i neopranu rižu. Kuhajte 20 minuta da riža bude „al dente“. Poslužite ukrašeno školjkama kriškama limuna.

P U Ž E V I

Male morske puževe najbolje je kuhati u bijelom vinu, uz dodatak nasjeckanog luka i papra. Nakon kuhanja, meso se vadi iz kućice iglom ili šiljastim nožem, preliju uljem i jedu sa salatom od samoniklog bilja kao; divlji luk, matar ...

Od mesa puževa mogu se prirediti vrlo ukusni paprikaši, guste juhe i druga jela na uobičajeni inačica.

Puževe možete sačuvati 2-3 dana svježim, ako ih izmiješate s algama i stavite u košaru i držite u hladu. Košaru treba svakih 8-10 sati osvježiti vodom.

PETROVO UHO

Petrovo uho na gradelama

S donje strane kamena, u plićaku, nalazi se puž, Petrovo uho. Okrenite kamen i skinite ga tupom stranom noža. Mesni dio izrežite u oblik križa, pazite da ne zarežete do ljušture. Na meso stavite kap-dvije maslinova ulja, po želji malo popaprite i pecite na gradelama. Kad se čuje blagi zvuk pucketanja znači da se meso odvojilo od ljušture i da je gotovo. Prije jela odstranite želudac puža. U pomanjkanju gradele pecite ga u tavi.

PRILIPAK

„Ko ne ćapate rib, naberite prilikov i ogrcov, na moru se ne smi ostati gladan“

Brudet na kornatski inačica

Sastojci: 1 kg prilipaka, 2 dl maslinova ulja, 2 glavice luka (srednje veličine), 1 žlica pirea od rajčice (ne puna), sol, papar, 4 krumpira (srednje veličine).

Prilipke oplahnite u čistoj vodi i stavite u lonac. Na to nalijte maslinovo ulje, stavite nasjeckani luk, dodajte pire od rajčice, sol, papar i na kraju krumpir narezan na ploške. Zalijte hladnom vodom toliko da prekrije namirnice i krčka na vatri. Jelo je gotovo kad se umak prokuha do željene gustoće a krumpir omekša.
Na isti inačica se može prirediti i brudet od škarpine.

(staro murtersko-kornatsko jelo)

Stara murtersko-kornatska djevojačka pučka popijevka kaže:

„U Murteru mi smo se rodile,
U Kurnate na ribu hodile,
Kopale smo i brudet spremale,
U slanom se moru umivale“

Rižot od prilipaka

Sastojci: 1 kg prilipaka, 1 šalicu riže, 5 žlica ulja, 3 češnja češnjaka, peršin, sol, papar.

Priljepke operite u više voda da odstranite svu nečistoću. Na zagrijanom ulju ispržite nasjeckani češnjak i peršin, dodajte priljepke s kožom, posolite i kuhajte u istom soku oko jedan sat. Kada postanu meki, odstranite kožu i kuhajte u litri vode. Uspite rižu i pirjajte na suho, polako dolijevajući toplu vodu od prokuhanih koža priljepaka, sve dok se riža ne skuha.

Lupari (prilipci) u umaku (šugu)

Prilipke popržite u maslinovom ulju da se odvoje od zdjelice („školjke“) pospite kosanim peršinom, češnjakom i kockicama rajčice. Popaprite i popirjajte još malo, dobiti će te umak sličan buzari ali bez vina, krušnih mrvica.

(stari ribarski naputak)

VOLAK

Volak na mornarski inačica

Sastojci: 50 - 60 volaka, 6 žlica maslinova ulja, 3 češnja češnjaka, peršin, 2 žlice pirea od rajčice, papar, riža, sir za ribanje.

U posudi s morskom (čistom) vodom kuhajte volke oko 45 minuta. Kada se ohlade, iglom ih izvucite iz kućice, odstranite im zadak i poklopac na ulazu u kućicu te razrežite na dva - tri dijela. Na maslinovu ulju propržite nasjeckani češnjak, peršin, dodajte puževe, pire i papar. Propirjajte 5 minuta. Uspite opranu rižu, podlijte vodom (dvostruko više od riže) i kuhajte dok riža ne omekša. Gotovo jelo pospite ribanim sirom i poslužite.

Volak s vinom

Sastojci: 50 - 60 volaka, 6 žlica maslinova ulja, 2 žlice mrvica, 3 češnja češnjaka, peršin, papar, 1 dl vina, kvasina.

Na maslinovu ulju propržite nasjeckani češnjak i peršin. Dodajte već skuhano meso puževa, sol, papar i nekoliko kapi limunova soka te pirjajte dok puževi ne omekšaju. Podlijte bijelim vinom, pospite mrvicama i kad malo požute, poslužite. Možete posipati i ribanim sirom.

JEŽINCI

Jela koja se danas pripremaju relikt su „stare gastronomije“ koja je ostavila traga i kod nas, te nije rijetkost da poneki naš restoran ponudi i lešo ribu (kovač, lubin ili oblić) pripremljenu u umaku ježinca ili umak ježinaca s paštom (tjesteninom).

Riba u umaku ježinaca

Sastojci: 6 ježinaca, 5 dag maslaca, 4 žumanca, riblji temeljac oko 1,5 – 2 dl, sol, papar.

Ikru ježinaca izvadite žličicom i usitnite je vilicom. Na rastopljeni maslacu uspite razmućena jaja i neprekidno miješajte. Dodajte riblji temeljac i neprekidno miješajući sve propirjajte da se zgusne. Posolite i popaprite, i kad je umak postao gust i gladak dodajte ikru ježinaca i vrlo lagano promiješajte. Umak uspite u posudicu za umak i zagrijavajte sve u drugoj posudi s toplom vodom, još kratko vrijeme (oko 5 minuta), miješajući da umak postane pjenast. Poslužite uz ribu.

Umak možete napraviti i bez ribljeg temeljca dodajući vrhnje, sok limuna i šafrana, uz već spomenute začine.

Pašta s umakom ježinaca

Sastojci: 8 ježinaca, 2,5 dl ribljeg temeljca, 0,5 dl maslinova ulja, 1 poriluk, 1 mrkva, 1 češanj češnjaka, 1/2 glavice luka, sol.

Sitno iskošite poriluk, luk, mrkvu, češnjak i popržite na malo maslinova ulja. Dodajte riblji temeljac i ikru ježinca. Na laganoj vatri popirjajte dok temeljac ne ispari. Dobivenim umakom prelijte tjesteninu.

M I J E Š A N A J E L A (ribe, rakovi, glavonošci, školjke i puževi)

Primorska juha

Sastojci: 2 kg raznih riba, 30 dag škampa, 20 dag lignji, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 svežnjić peršinovih grančica, 25 dag mrkve, 2 dl bijelog vina, 2 dl juhe, 1 kg rajčica, 1 crveni feferon, maslinovo ulje, sol, papar u zrnu.

Očistite ribe i dobro operite pod mlazom vode. Velike narežite na komade. Lignje pažljivo operite i prema potrebi narežite. Izvadite meso polovici škampa, a druge (male) ostavite cijele. Oljuštite i nasjeckajte luk te ga popržite sa dvije žlice ulje na niskoj temperaturi da samo malo požuti. Ogulite i sitno narežite feferon. Češnjak i peršin iskošite. Luku dodajte oguljene i nasjeckane rajčice, naribanu mrkvu, peršin s češnjakom, juhu i vino da sve prokuha. Kad provri, dodajte lignje i škampe. Poklopljeno kuhajte 20 minuta. Zatim redom dodavajte, s nekoliko minuta prekida, ribe, ovisno o tome koliko se dugo moraju kuhati. Na kraju umiješajte feferon i kuhajte još 20 minuta. Zgotovljenu juhu maknite sa štednjaka i ostavite 30 minuta da odleži.

Brodet na puntarski inačica

Sastojci: 2 kg ugora, 2 kg škrpine, 2 kg špica, 10 srednje velikih škampa, 2 dl maslinova ulja, 2 kg luka, 20 dag svježe rajčice, 50 g češnjaka, 2 dl kvasine, 1 dl bijelog vina, sok od jednog limuna, peršin, sol, papar, lovor.

Očišćenu ribu, uvaljanu u brašno. Nasjeckani luk popržite na ulju i podlijevajući kuhajte na laganoj vatri da se potpuno raskuha. Dodajte nasjeckani peršin, papar, sol, razrezane rajčice i kvasinu. Ukoliko je kvasina prejaka, dodajte vino. Kuhajte dok se sastojci ravnomjerno ne izmiješaju. Ribu je najbolje kuhati s glavom, kako se ne bi raspala, a ukoliko je veća, treba je razrezati na manje komade. Riba se kuha 20 minuta u umaku i pri tom treba povremeno cijelu posudu protresti. Uz vrući brodet poslužuje se pura.

(jelo mjesta Punat na Krku)

Istarski brodet

Sastojci: 50 dag škrpine, 25 dag grdobine, 25 dag ugora, 15 dag lignji (ili sipa), 5 račića, 0,8 dl ulja, 25 dag luka, 4 češnja češnjaka, 30 dag svježe rajčice, 4 dag brašna, 1,5 dl bijelog vina, lišće peršina, 2 lista lovora, papar u zrnu, sol.

Ribu očistite, ako je veća izrežite je na komade, uvaljajte u brašno i popržite na vrelom ulju samo da malo porumeni. Dodajte očišćene lignje i račiće, luk izrezan na rezance, nasjeckani peršin, izrezanu rajčicu, list lovora, papar u zrnu i sol. Dolijte toliko vode da prekrije ribu i kuhajte na nižoj temperaturi. Kada je napola kuhano, dolijte vino i dalje kuhajte uz povremeno potresanje posude, oko pola sata. Poslužite uz palentu.

Brodet od sipa i liganja

Sastojci: 0,5 kg liganja, 0,5 kg sipica, 1 kg krumpira, 2 veće glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 dl koncentrata rajčice, vezicu sitno kosanog peršinova lista, 0,5 dl maslinova ulja, 0,5 dl bijelog vina, sol, papar.

Sipe i lignje očistite, izvadite im kosti i zubiće između krakova. Tijela sipica i lignji izrežite na četvrtine. Krumpir ogulite i dio izrežite na ploške, a dio na „uglove" (kantune). Broj krumpira koje ćete izrezati na kantune ovisi o dnu posude u kojoj ćete kuhati brodet, jer se tako izrezan krumpir stavi na dno, a kako se jelo za kuhanja ne miješa, manja je mogućnost da zagori. Na tanko izrezan krumpir poredajte red sipica i lignji, osolite i popaprite po ukusu. Sitno izrežite luk i dio posipajte po mekušcima. Dodajte i dio sitno kosanog peršina. Krumpirom izrezanim na ploške pokrijte prethodni red i ponovo složite redove dok sve ne potrošite. Češnjak zgnječite i stavite u sredinu posude. Zadnji red neka bude krumpir. Prelijte koncentratom rajčice, maslinovim uljem, vinom i dopunite vodom tako da gornji red krumpira bude prekriven. Kuhajte na laganoj vatri dok sipice i lignje ne omekšaju a krumpir ne bude mekan. Ponudite još topa brodet uz salatu i dobro bijelo vino.

(stari ribarski naputak)

Brudet od sipa i rakovica

Sastojci: 1 kg očišćenih sipa, 0,5 dl maslinova ulja, 30 dag luka, 2 žice pirea od rajčice, sol, papar, listovi lovora, 1 dl suhog vina, riblji temeljac, 2 kg rakovica (3 rakovice).

Očišćene sipe izrežite na komadiće, luk izrežite na tanke listiće i pirjajte zajedno sa sipicama na jačoj vatri dok se ne raziđe (luk). Dodajte pire od rajčice i uz lagano miješanje zapržite, nakon toga ulijte vino i začinite svim začinima. Promiješajte i dolijte ribljeg temeljca toliko da dobijete željenu gustoću. Nastavite kuhati na laganoj vatri oko pola sata. Dodajte očišćene rakovice i nastavite kuhati još pola sata. Kuhanim rakovicama izvadite meso iz nogu i tijela i vratite u brudet. Promiješajte, malo prokuhajte i poslužite s palentom.

(Pula – Ribarska koliba)

Brodet komiški

Sastojci: kilogram različite ribe i rakova (jastog, škrpina, ugor, kirnja i dr.), 2 dl maslinova ulja, 3 glavice luka, glavicu češnjaka, lišće peršina, 1 kg rajčice, 1/2 kg paprike, 0,5 dl kvasine, limunov sok, sol, papar.

Zažutite na ulju luk, češnjak i peršin (sve sjeckano) te dodajte rajčice i papriku izrezanu, pa ribu i rakove, zalijte kvasinom, limunovim sokom, posolite, popaprite. Dolijte vode i kuhajte sat i pol. Poslužite s palentom ili rižom.

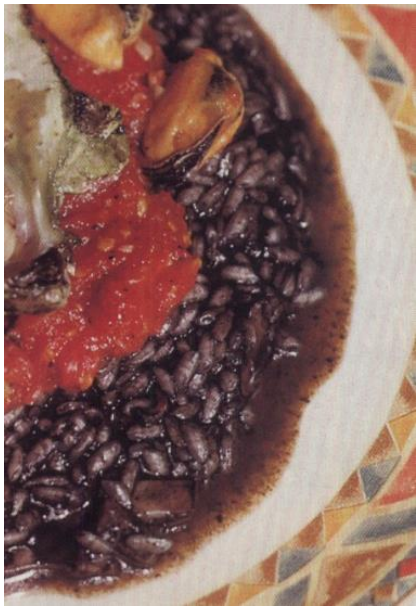
(jelo iz Komiže, otok Vis)

Neretljanski brodet

Sastojci: 1 kg jegulja, 40 dag cipla, 18 žaba, 2 glavice luka, 5 žlica maslinova ulja, 2 lista lovora, 1 suhu ljutu papričicu, 3 žlice pirea od rajčice, 0,5 dl kvasine, 2 češnja češnjaka, lišće peršina, sol.

Ribu očistite i izrežite na komade, a žabe ogulite. Nasjeckani luk zažutite na ulju, dodajte papriku, jegulje i pirjajte oko 20 minuta. Nakon toga dodajte pire rajčice, kvasinu i ciple, pirjajte 5 minuta i dodajte žabe. Dodajte nasjeckani češnjak i peršin, posolite i pirjajte oko 20 minuta, kad bi jelo trebalo biti gotovo.

Kornatski rižoto



Sastojci. 50 dag mesa sipe, crnilo sipe, 10 dag miješanih školjaka, 2 oguljene rajčice, 3 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 1 l ribljeg temeljca (ili čiste riblje juhe), 20 dag riže, 1 dl crnog vina, 3 dag maslaca, kosani peršin, sol, papar.

Na maslinovu ulju pirjajte meso sipe 10 minuta, dodajte zdrobljeni češnjak, crno vino, riblji temeljac, sol, papar, maslac i neopranu rižu. Kad zakuha, kuhajte 20 minuta. Posebno popirjajte kosanu rajčicu, dodajte školjke i kad je rižoto gotov, prije posluživanja, prelijte preko školjke i rajčicu.

Morski lonac

Sastojci: 60 dag ribljih fileta (mesa bez kosti), 1 hlapa (ili 4-6 rakova), 3 dl suhog bijelog vina, 1 kg račića kozica u oklopu, 20-25 svježih dagnji (ili 1 veću konzervu meso od dagnji / 45 dag); za juhu - 2 dl sjeckanog luka, 2 velika češnja češnjaka, 2 dl sjeckanog koromača, 1 žličicu mljevene crvene paprike, sol, papar, začinsko bilje, 1 mrkvu, 3 dag ulja, 2 konzerve oguljenih rajčica (po 40 dag), 2-4 žlice pirea od rajčice, 1 svežnjić lišća peršina.

Pristavite vino s istom količinom vode, kad provre stavite dobro oprane dagnje (samo zatvorene) i kuhajte 5 minuta. Ohlađenim dagnjama povadite meso, sačuvajte 8 cijelih za ukras. Očistite hlapa, dio oklopa spremite za ukras, a oklope drugih rakova kuhajte 5 minuta u što manje vode i u toj vodi kuhajte ribu. Dodajte i vodu od kuhanja dagnji (ili sok iz konzerve dagnji kojem treba dodati još 2 dl vina). Posebno na ulju ispirjajte usitnjeno povrće, dodajte začine i začinsko bilje, rajčice i sok od kuhanja ribe. Kuhajte 15-20 minuta, dodajte ribu, rakove i školjke, provjerite okus i pospite nasjeckanim peršinom.

„S loncem je kao svemirom: „Svaka stvar mijenja oblik i pretvara se sad u jedan, sad u drugi složaj zbog ovoga ili nekog drugog rasporeda“

Giordano Bruno (1548.-1600.) astronom i gastronom

Riblji lonac

Sastojci: 1 glavicu luka, 1 režanj češnjaka, 35 dag sitnih lignji, 3 zrele rajčice, 1 zelenu papriku, 1 dl suhog bijelog vina, 12-15 dagnji, 35 dag ribljih fileta (meso ribe bez kosti), ulje, sol, papar, lišće peršina, 4-5 kriški kruha.

Na tri žlice ulja ispržite nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak, zatim nasjeckane sipe, oljuštene i narezane rajčice, te papriku narezanu na tanke rezance. Pirjajte, zalijte vinom, posolite i popaprite. Poklopite i pirjajte sat vremena na slaboj vatri, povremeno promiješajte. Oprane dagnje pristavite s malo vode koju procijedite i ulijte povrću. Dodajte dagnje i ribu, i povrću, pirjajte 20 minuta, pospite nasjeckanim peršinom. Sve stavite u zdjelu dna pokrivenog kruhom.

Ribarski lonac

Sastojci: za riblju juhu: 75 dag ribljih glava, repova i kože, ulje, 1 luk, 1 veliku mrkvu, lovor, lišće peršina, majčinu dušicu, 2 dl bijelog vina, sol, papar, 1 l dagnji, 2 velike mrkve, 2 glavice luka, ulje, 2 češnja češnjaka, 50 dag bijele ribe.

Luk nasjeckajte i ispržite do zlatnožute boje, dodajte lošije dijelove ribe, te nasjeckanu mrkvu. Dodajte začine i začinsko bilje, zalijte litrom vode i vinom. Kuhajte 45 minuta. U međuvremenu operite dagnje, otvorene bacite, stavite u lonac i poklopljeno držite na visokoj temperaturi da se sve otvore. Sok procijedite i spremite. Meso izvadite iz ljuštura. Očistite i sitno narežite luk i mrkvu, sve zajedno popržite na ulju. Zalijte sokom od dagnji i procijeđenom ribljom juhom. Dodajte lovor, usitnjeni češnjak, majčinu dušicu, sol i papar. Poklopite i kuhajte 15 minuta. Očistite bijelu ribu, ogulite kožu, meso narežite i s dagnjama nalijte u juhu. Kuhajte još 5 minuta. Poslužite vruće.

Riblja juha od morskog psa i sipinog kraka

U 1,5 l vodu (ili još bolje ribljeg temeljca), stavite od jedne glavice češnjaka sve očišćene češnjeve i malo majčine dušice. Kad voda uzavri stavite krak veće sipe i 0,5 kg čistog mesa morskog psa izrezanog na kolutove. Kuhajte dok sve ne omekani. Posolite, popaprite, umiješajte žlicu maslinova ulja i poslužite.

Ribarska lešada – I. inačica

Sastojci: 1 kg ribe - šarag, komarča, lubin, kovač, fratar (riba od „porcije“ 25-30 dag), 1 dl maslinova ulja, 2 glavice luka, papar, sol, crvena paprika, list peršin ne kosan.

Na ulje, u posudi, složite luk izrezan na ploške da pokrije dno, prekrijte komadima riba. U malo vode razmutite papar, sol i crvene paprike, polijte preko ribe i stavite list peršina U komadu kojeg će te čitavog kasnije izvaditi). Stavite na jaku vatru, dobro poklopite i kuhajte oko petnaest minuta.

Ribarska lešada – II. inačica

Sastojci: 2-3 šake prnjavica (vongola), 2 šake prstaca (nađite zamjenu, zabranjeno vaditi prstace, koristite dagnje), 5-6 škampa ili kosmelja, mali kovač ili komad grdobine, 5 češnja češnjaka, kosani peršin, 1 dl maslinova ulja.

Krupnije rezani češnjak i kosani peršin popržite na maslinovu ulju. Pazite češnjak ne smije požutiti. Dodajte školjke, rakove i ribu. Sve zalijte s malo maslinova ulja, dodajte malo vode i poklopljeno kuhajte desetak minuta na jačoj vatri. Ne miješajte nego samo posudu protresite. Kada je gotovo oprezno posolite, jer je u školjkama more.

(jelo ribara u pauzi, radilo se na brodu ili na žalu, u starija vremena)

Riblji savitci u blitvi

Sastojci: 0,5 kg ribe, 15 listova blitve, 15 dag riže, 1 jaje, 0,5 l ribljeg temeljca, 1 manja glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 manja vezica peršina, maslinovo ulje, žlica brašna, sol, papar.

Blitvu umočite u kipuću vodu da listovi samo obamru. Na maslinovu ulju popržite kosani luk, dodajte rižu, pa sve nakratko popržite. Sameljite ribu (najčešće se koristi landovina: pas, mačka, grdobina) ili obrazine veće ribe (veće glave), dodajte jaje, sol i papar. Sve dobro izmiješajte na blagoj vatri. Smjesu umotajte u listove blitve. Na maslinovu ulju popržite brašno i zalijte temeljcem. Riblje savitke („sarmice“) složite u vatrostalnu posudu (bolje u zemljanu zdjelu u kojoj će te i poslužiti jelo, ugođaj će biti bolji) i zalijte ohlađenim temeljcem. Pecite u pećnici na laganoj vatri. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Da li je to Lošinjsko „staro“ jelo ili „novokomponirano“, ne znam, ali jedno je sigurno da je obogatilo našu - riblji spizu. Dokaz postojanje“ sarme“ u novom ruhu ima gastronomsko opravdanje.

Rezanci s plodovima mora

Sastojci: 1 kg dagnji, 1 kg školjki kućica, prnjavica ili drugih, 10 dag račića kozica, 1 glavicu luka, ulje, 2 dl suhog bijelog vina, sol, papar, lovorov list, 3-4 listića ružmarina, 50 dag rezanaca, 1 svežnjić vlasca.

Skuhajte rezance u dosta slanoj vodi. U međuvremenu skuhajte račiće, izvadite meso iz repova. Oprane školjke pristavite na sasvim malo vode da se otvore, a u vodu dodajte ružmarin, lovor i papar u zrnu. Očistite meso od ljuštura, vodu procijedite. Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte školjke, vino i procijeđeni sok pa ispirjajte. Posolite, popaprite, pospite nasjeckanim vlascem. Skuhane rezance isperite, malo zauljite, zagrijte i prelijte umakom od morskih plodova.

Plodovi mora

Sastojci: (za 6 - 8 osoba) 2 kg dagnji u ljušturi, 1 kg školjki kućica, 1/2 kg sipa, 1/2 kg lignji, 2 češnja češnjaka, lišće peršina, ulje, kapare, sol, papar, lovorov list, luk, bijelo vino, kvasina.

Oprane dagnje stavite u prazan lonac i poklopljeno zagrijavajte da se otvore. Meso izvadite iz ljuštura i stavite u posudu, dodajte čašu ulja, sok od 2 limuna, sol i papar. Ostavite da se marinira 4 - 6 sati. Umiješajte češnjak i nasjeckano lišće peršina, neka se marinira još jedan sat i tek tada dodajte kućice (prethodno pripremljene kao i dagnje). Za marinadu u posudi pomiješajte ulje, sol, papar i nasjeckani peršin. Umiješajte očišćene sipe. Nakon 2 sata ispržite sitno nasjeckani luk i češnjak. Dodajte očišćene sipe, zalijte vinom i kuhajte 20 minuta miješajući. Umak mora biti gust. Pristavite veću količinu vode, posolite, stavite glavicu luka, celer, lovor, peršin i limun. Umiješajte narezane lignje i kuhajte desetak minuta. Ocijedite ih i još tople začinite uljem, limunom, solju, paprom i nasjeckanim kaparima. Na kraju pomiješajte sve pripremljene plodove mora, prije posluživanja provjerite okus.

Rižoto Pelegrin*

Sastojci: 20 dag lignji, 20 dag sipa, po 20 dag dagnja i prstaca (važite očišćene), 10 dag mesa od škampi, 2 dl maslinovog ulja, 25 dag nasjeckanog luka, 2 žlice usitnjenog češnjaka, riblju juhu, 2 dl bijelog vina, grančicu ružmarina, 2 lista lovora, sol, papar, 2 kg riže, peršinova lista, sir za ribanje (paški ili parmezan).

Na ulju propržite luk, dodajte češnjak i sipe. Nakon 10 minuta dodajte lignje, poslije još 10 dagnje, još 10 prstace i još 10 škampe. Ovakav redoslijed je zbog tvrdoće mesa. Nakon slijedećih 10 minuta zalijte juhom i vinom, dodajte začine. Kad omekša, dodajte rižu (ako se želi bolji rižoto, stavlja se manje riže). Zalijevajte juhom i vodom, naposljetku provjerite okus, pospite nasjeckanim peršinom i sirom.

---

*Pelegrin; rt Pelegrin na otoku Hvaru (*lat.* peregrinus - putnik, hodočasnik, tuđin) bujne vegetacije.

(jelo otoka Hvara)

Rižoto na mornarski inačica

Sastojci: 20 dag riže, 1 dl maslinova ulja, 1 glavica luka, 1 režanj češnjaka, oljuštenu rajčicu, 20 dag prstaca (zamijenite ih dagnjama), 30 dag škampa, 15 dag mljevene sipe i hobotnice, 30 dag dagnji, 20 dag kućica, bijelo vino, sol, papar.

Na vrućem maslinovom ulju pirjajte nasjeckani luk dok ne postane zlatnožute boje, dodajte oljuštenu rajčicu i nasjeckani češnjak. Posolite, poparite i pustite da se prži na laganoj vatri oko 1 minutu. Dodajte škampe, prstace, kućice, ranije očišćene dagnje i mljevenu sipu i hobotnicu. Zalijte ribljom juhom. Nakon kratkog kuhanja, dodajte rižu. Sve se kuha 20-25 minuta na laganoj vatri uz povremeno miješanje. Ako treba, dodajte još riblje juhe. Pred kraj začinite s malo vina. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom ili sirom za ribanje.

ili druga inačica

Sastojci: 30 dag liganja, 50 dag dagnji, 30 dag kozica, 1,5 šalica riže, riblji temeljac, peršinov list, 1 mala glavica luka, 2 češnja češnjaka, maslac, maslinovo ulje, malo soli.

Lignje narežite na kolutiće. Na mješavini maslaca i maslinova ulja propirjajte sitno nasjeckani luk, dodajte meso dagnji, podlijte toplim temeljcem i kuhajte nekoliko minuta. Dodajte lignje, rižu i kratko popržite.. Dodajte češnjak, podlijte toplim temeljcem jer će riža brzo popiti tekućinu. Pred kraj kuhanja dodajte kozice i peršinov list. Posolite i na kraju dodajte žlicu maslaca.. Rižotu možete i malo bijelog suhog vina.

Crni rižoto sa sipom i dagnjama

Sastojci: 1 kg svježih sipa, 25 dag kvalitetne riže, 1 dl maslinovog ulja, žlicu nasjeckanog češnjaka, žlicu nasjeckanog peršinova lista, sol, papar, 0,5 dl bijelog vina, 8 velikih dagnji, 5 dag maslaca, 5 dag sira za ribanje (paški ili parmezan), 3 dag luka.

Sipama odstranite mjehurić s „tintom“ i kost, pa ih narežite na tanke rezance. Na ulju svijetlo popržite nasjeckani luk, dodajte sipe i crnilo, pa pirjajte dvadesetak minuta da omekšaju. Dodajte peršin, češnjak, vino, sol, papar, te rižu koju ste posebno propržili na ulju. Dodajte vode u omjeru 1 : 1,5 prema riži, i kad omekša dodajte dagnje i maslac. Pazite da se riža ne raskuha.

Crni valjušci (njoki) u umaku od sipe, hobotnice i liganja

Sastojci: maslinovo ulje, glavica češnjaka, 3 glavice luka, kosani peršin, 1,5 kg sipa i hobotnica, čaša bijelog vina, čašica prošeka, papar, šaka kapara;
za njoke: 1 kg krumpira, ribani ovčji sir, malo mlijeka, crnilo sipe, žumanjak, 0,5 kg brašna.

U većoj posudi na maslinovom ulju blag popecite fino kosani češnjak, kosani luk i kosani peršin. Dodajte izrezano meso sipe i hobotnice, i pirjajte, podlijevajući vinom i prošekom dok ne omekane. Kad su sipe gotove (oko 1,5 sat), u zadnji čas dodajte ostatak crnila, kosani peršin, papar i kapare. Začinite po ukusu.
Kuhani krumpir zgnječite, posolite, dodajte crnilo sipe umućeno u žumanjak, podlijte s malo mlijeka, pospite ribanim ovčjim sirom i zamijesite u tijesto. Izrađeno tijesto oblikujte u dugačku tanku kobasicu i izrezujte njoke duljine palca. Kuhajte ih u vreloj slanoj vodi dok ne isplivaju na površinu. Valjuške dodajte u umak sa sipom i hobotnicom, vrlo kratko propirjajte i poslužite s ribanim ovčjim sirom.

Špageti sa škampima i dagnjama

Sastojci: 60 dag škampa, 40 dag svježih dagnji, 20 dag ljuštenih rajčica (može iz konzerve), 10 dag luka, 2 češnja češnjaka, 2 svežnja lista peršina, 1 dl bijelog vina, 0,3 dl domaćeg brendija ili martel konjaka, 6 dag maslaca, 2 dl miješanog maslinovog ulja, sol, papar, mrkvu i celer za temeljac, 30 dag špageta, 5 dag sira za ribanje (paški sir ili parmezan).

Škampe očistite tako da im otkinete glavu i odstranite ljušturu s repa. Svježe, oprane dagnje pristavite poklopljene i kuhajte (bez vode) dvije, tri minute da se otvore. Vodu od dagnji pomiješajte s 1/3 dl vode, dodajte još za temeljac izlomljena kliješta škampa, oklope repa (glave nemojte koristiti jer sadrže tzv. „paprenu kesicu“, koju ne zna svatko odstraniti), mrkve, celer i peršin. Dagnje očistite pazeći da odstranite vlaknasti dio, kojim su pričvršćene za kamen. Temeljac kuhajte da se tekućina ispari dopola. U slanu kipuću vodu stavite kuhati špagete. Dok se kuhaju, pripremite umak: oljuštite i iskošite luk pa ga ispržite na maslinovu ulju da uvene. Umiješajte rajčicu i kratko pirjajte da ishlapi tekućina. Oljuštite i usitnite češnjak, umiješajte u rajčice, a odmah zatim i dagnje sa škampima. Malo propirjajte neprekidno miješajući. Prelijte brendijem ili konjakom (moraju biti zagrijani) i upalite šibicom, a plamen ugasite vinom. Dodajte 1 dl temeljca, posolite, popaprite, i kuhajte još dvije minute da ishlapi alkohol. Špagete skuhajte do 90 posto, ocijedite pa umiješajte u umak i do kraja zajedno kuhajte. Špageti moraju ostati čvrsti. Na kraju umiješajte maslac, po potrebi dosolite i pospite iskosanim peršinom i ribanim sirom. (česta inačica pripreme u marinama)

Rižot s ugrcima i luparima

Sastojci: 3-4 pune šake ugrca i lupara, 1 vezica kosanog peršina, 1 glavica luka, 2- češnja češnjaka, 5 dl bijelog suhog vina, 40 dag riže, 0,5 dl maslinova ulja, sol, papar.

Ugrce i lupare stavite u posudu s vodom i skuhajte ih, ne dulje od 5 minuta. Lupari će se sami odvojiti (ispasti) a ugrce izvadite iglom ili čačkalicom. Meso odvojite i procijedite vodu (temeljac). Na maslinovom ulju zažutite kosani luk i češnjak. Dodajte rižu i lagano, jednom ili dvaput, promiješajte. Ulijte vino, pustite da ispari, pomalo dodajte vrući temeljac i miješajte. Riža bi trebala biti gotova nakon 15 – 20 minuta (što ovisi o vrti riže). Pred kraj dodajte kosani peršin i meso ugrca i lupara (ne kuhajte ih s rižom jer će otvrdnuti).

Miješana buzara

Sastojci: 50 dag dagnji, 50 dag prnjavica, 30 dag kozica, 2-3 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 5 dl suhog bijelog vina, list lovora, sol, papar.

Na maslinovu ulju lagano popržite češnjak, stavite kozice i prnjavice, i pirjajte dodajući vino. Kad se prnjavice počnu otvarati stavite polovicu količine dagnji (njima treba manje vremena da se otvore). Sve kuhajte nekoliko minuta. Tijekom kuhanja posudu protresite, ne miješajte sastojke. Dodajte i drugi dio dagnji. Provjerite slanost jer dagnje ispuštaju obilje slane tekućine. Dodajte kosani peršin i lovor. Ako želite gušći umak dodajte krušne mrvice.

Vijenac od riže s plodovima mora

Sastojci: 20 dag riže, 2 l svježih dagnji, 6-8 jakovskih kapica, 20 dag račića kozica, 8-12 škampa; za umak - 4 dag maslaca, 1,5 dag brašna, 2 dl mlijeka, 1,5 dl slatkog vrhnja, 2 žumanjka; maslac za pleh i lišće peršina za ukras.

Oprane jakovske kapice otvorite, izvadite mišić i kuhajte 5 minuta u osoljenoj vodi, i nakon toga prorežite po duljini. Isto tako skuhajte račiće i kozice. Oprane dagnje skuhajte u malo vode koju prosijedite za umak. Nekoliko dagnji ostavite za ukras, ostalima povadite meso. Skuhajte rižu u dvostrukoj količini slane vode, isperite u cjedilu pod mlazom hladne vode i stavite (nagurajte) u okrugli kalup dobro namazan maslacem. Zagrijte u pećnici. Za umak na maslacu popržite brašno da ostane svijetlo, umiješajte mlijeko i 2 dl vode od kuhanja dagnji (dodajte i od rakova ako je potrebno). Osolite, popaprite, umiješajte vrhnje sa žumancima i prokuhajte. Na pladanj izvrnite rižu, uokolo poslažite rakove i cijele dagnje. Očišćene školjke pomiješajte s polovicom umaka i stavite u vijenac, ostali umak pomiješajte s peršinom i poslužite s jelom.

(česti inačica pripreme u marinama)

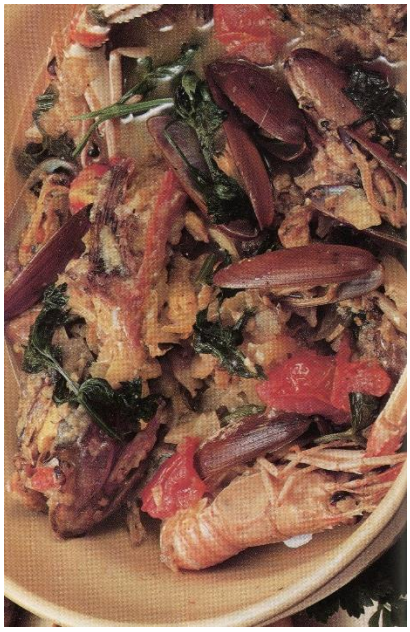
Zapečene školjke

Sastojci: ukupno 24 komada raznih školjki: jakovska kapica, velikih dagnji, kapica i drugih; 2 žlice mrvica, 2 žlice ribanog sira (paški), 1 žlicu nasjeckanog peršina, 1 žlicu nasjeckanog češnjaka, maslinovo ulje.

Otvorite školjke, i one polovine u kojima je meso stavite na suhi pleh. Pospite mrvicama, sirom, peršinom, češnjakom i pokapajte maslinovim uljem. Stavite u jako zagrijanu pećnicu na sedam-osam minuta i odmah poslužite.
Lignje punjene kunjkima

Staro murtersko-kornatsko jelo, lignje se pune kunjkima a kao prilog poslužuje se blitva. Jelo se priređuje na roštilju ili peče na ulju u tavici.

Buzara od rakova i školjki



Sastojci: 40 dag škampa, 40 dag prstaca, 40 dag dagnji, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, 5 dag mrvica, 2-3 češnja češnjaka, lišće peršina, papar.

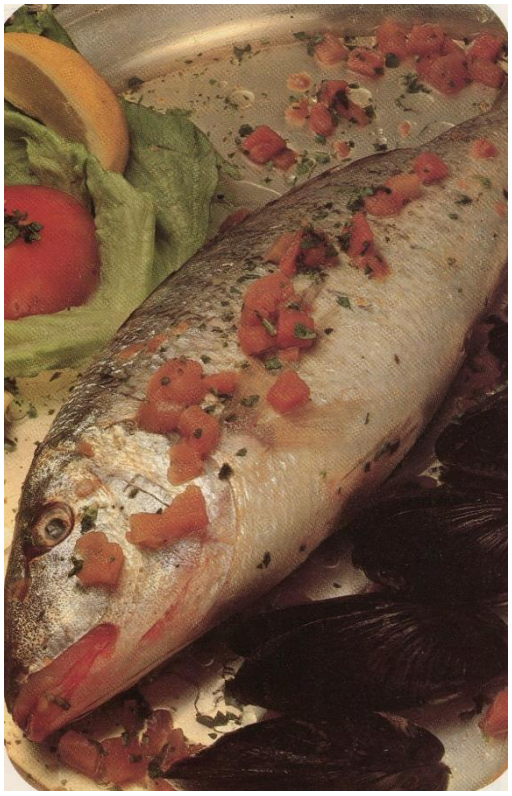
Dobro operite škampe, dagnje i prstace, i stavite u lonac. Pospite mrvicama, nasjeckanim peršinom i češnjakom, paprom, dolijte ulje i pokriveno kuhajte dok se školjke ne otvore. Povremeno promiješajte da se školjke istovremeno otvore. Dolijte vino i kuhajte uz povremeno miješanje oko 10 minuta. Poslužite toplo.

Tuna i palamida na inačica divljači

Sastojci: tuna, palamida, maslinovo ulje, kosani luk i peršin, 3 žlice kvasine, 3 dl prošeka. riblji temeljac, sol, papar, ružmarin.

Tunu i palamidu izrežite na komade debele 2 cm i prepecite (s obje strane) na maslinovom ulju. Izvadite i na istom umaku zažutite luk, dodajte kosani peršin, kvasinu i prošek, promiješajte i dodajte ribu. Prokuhajte 5-7 minuta, zalijte ribljim temeljcem, posolite, popaprite i dodajte malo ružmarina. Sve skupa kuhajte - krčkajte oko dvadesetak minuta, na laganoj vatri. Poslužite s palentom, kuhanom blitvom ili divljim zeljem i ribanim ovčjim sirom.

Kornatska lešada



Sastojci: 1,20 dag bijele ribe (zubatac, brancin), 60 dag škampa, 60 dag krumpira, 1,2 dl maslinova ulja, 5 dag luka, 2 dag češnjaka, 5 zrna papra, sol, limun.

Ribu očistite i operite i zajedno sa škampima stavite kuhati u posoljenu hladnu vodu. Dodajte zrna papra, češnjak i kolutiće luka. Kuhajte dok riba ne omekani. Ako je riba velika a škampi mali, tada škampe stavite u ključalu vodu10 minuta prije nego je riba kuhana. Krumpir očistite, izrežite na ploške i posebno kuhajte u posoljenoj vodi. Kuhanu ribu, škampe i krumpir složite na zagrijani poslužavnik i začinite kosanim češnjakom i maslinovim uljem.

Lastovski miješani rižoto

Sastojci: po 25 dag manjih sipa, liganja, škampa i dagnji. 2 dl maslinova ulja, 30 dag luka, 2 lista lovora, sok jednog limuna, i nekoliko kriški limuna, vezica peršina, 4 češnja češnjaka, 3 dl bijelog suhog vina, 40 dag riže, sol, papar.

Rižu skuhajte posebno i odložite na toplo mjesto. Sipe i lignje očistite i nasjeckajte. Na pola količine ulja ispirjajte sitno kosani luk i kad postane staklast, dodajte sipe i lignje te pirjajte desetak minuta. Podlijte s pola količine vina i isto toliko tople vode, dodajte sok limuna i nekoliko kriški limuna, listove lovora i papar. Na preostalom ulju ispirjate očišćene škampe i nakon desetak minuta dodajte kosani češnjak i peršin, i školjke (dagnje). Kad se školjke otvore, zalijte preostalim vinom. Na kraju spojite sipe i lignje s kuhanom rižom te škampima i školjkama. Po potrebi dosolite i izmiješajte pazeći da rižot ne bude suh.

Da bi vam rižoto bio žitak, morate ga neprestano miješati i polagano podlijevati tekućinom, pazeći da se riža ne raskuha. Zrna riže moraju ostati cijela.

Domaći valjušci (njoki) sa sipom i bobom

Sastojci: 40 dag sipa, 20 dag boba, 30 dag domaćih valjušaka) 20 dag luka (kapule), 4 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 2 dl ribljeg temeljca (ili čiste riblje juhe), 2 dag kosanog peršina, 1 žlica koncentrata rajčice (pire iz tube), 1 dl suhog bijelog vina, 0,5 dl prošeka, lovorov list, sol, papar.

Sipu narežite na kockice te je uz dodatak kosanog luka pirjajte dok se omekša. Podlijevajte ribljim temeljcem, vinom i prošekom uz dodatak začina. Na kraju dodajte kuhane domaće valjuške.

KONZERVIRANA RIBA

Bakalar na salatu

Sastojci: limenka bakalara u maslinovu ulju, 4 limuna, 1 dl maslinova ulja, 4 tikvice (cukina), lišće peršina, vezica mladog luka, 5 dag pinjola, sol, papar u zrnu, kapari.

Tikvice izrežite na ploške (oko 5 mm), posolite, pobrašnite i kratko popržite. Na istom ulju prepržite i pinjole. Ohlađene tikvice pomiješajte s bakalarom, kosanim peršinom i lukom (zajedno sa zelenim dijelovima), grubo istucanim paprom, maslinovim uljem i tankim ploškicama limuna. Po želji dodajte i kapare.

Sardine s makaronima

Sastojci: 40 dag makarona, 2 kutije sardina, lišće peršina i celera, grančica ružmarina, 3 češnja češnjaka, sir za ribanje.
Makarone skuhajte u slanoj vodi. Sardine usitnite a ulje ocijedite u tavu. Nasjeckajte listove celera, peršina i ružmarina kao i češnjaka. Malo zgrijte ulje, stavite začine i promiješajte. Prelijte preko makarona i pospite sirom za ribanje (paški ili parmezan).

Sardine s prepečenim kruhom

Sastojci: konzerva sardine, jaja, žlica mrvica, žlica slanine izrezane na sitne kockice, pire od rajčice, papar, peršin, 4 ploške kruha, 4 rajčice, malo maslaca.

Sardine izvadite iz konzerve, zgnječite ih vilicom pa im dodajte žumance, žlicu mrvica, slaninu izrezanu na kockice, malo pirea od rajčice, papar, i nasjeckani peršin. Sve dobro promiješajte pa smjesi dodajte snijeg od bjelanca. Ispržite ploške kruha, namažite ih pripremljenim namazom, ukrasite kriškama rajčice i maslacem. Kruh s namazom stavite u pećnicu da se zapeče.

Topli sendvič sa sardinom

Sastojci: 6 kriški kruha, maslac, 6 sardina, 1 bjelance, sol, papar.

Kruh ispržite, sardine usitnite vilicom, od bjelanca napravite čvrsti snijeg i u njega stavite sardine. Dobivenu smjesu posolite, popaprite i namažite na kruh te zapecite u zagrijanoj pećnici i poslužite.

Salata sa sardinama

Sastojci: 10 dag riže, 10 dag maslina, 1 - 2 konzerve sardina, 1 - 2 listića ružmarina, omot majoneze, limunov sok, peršin.

Pristavite posoljenu vodu i kad zavri, stavite rižu da se kuha oko 20 minuta. Očišćene masline narežite na manje, a sardine ocijeđene od ulja na veće komade. Nasjeckani peršin i istucani ružmarin pomiješajte s majonezom. Kuhanu rižu ocijedite, isperite hladnom vodom i još jednom dobro ocijedite, pomiješajte ribu, masline i začinjenu majonezu. Dodajte limunov sok i poslužite. Ukoliko želite da se salata doimlje ljepše i svečanije, mješavini dodajte i račiće iz konzerve.

Salata od sardine i graha

Sastojci: konzerva sardine, manja konzerva kuhanog graha, crvena ukiseljena paprika, ocat, sol, gorušica, papar, peršin, 2 kuhana jaja.

Pomiješajte kuhani grah, sardine i izrezanu papriku. Prelijte mješavinom octa, soli, gorušice, papra i nasjeckanog peršina. Ukrasite izrezanim kuhanim jajima i peršinom.

Pašteta od sardine

Sastojci: 2 konzerve sardina, 2 glavice luka, 20 dag maslaca, papar, sol, gorušica, limun.

Luk izribajte, posolite i ostavite ga da omekša. Umutite 20 dag maslaca i u masu stavite luk. Sardine iz konzerve očistite od kostiju, zdrobite i dodajte masi od maslaca i luka. Umiješajte papar, malo gorušice i limunov sok te dobro promiješajte da dobijete žitku masu.

Pašteta od srdel paste

Sastojci: 1 tuba srdel paste, 1 kutija tunjevine ili sardina, 3 tvrdo kuhana jaja, 2 žlice maslinova ulja, 1 žlica gorušice (senfa), 125 g maslaca ili margarina, 1 žlica kapara.

Sve sastojke dobro izmiješajte da dobijete kompaktnu smjesu.

Tunjevina s grahom

Sastojci: konzerva tunjevine, konzerva graha, 2 kisela krastavca (manja), svježu rajčicu, majoneza, bijelo vino, sol, papar, gorušica, peršin.

Tunjevinu izrežite na kockice i pomiješajte s grahom, izrezanim krastavcem i rajčicom. Majonezu razblažite s malo bijelog vina i dodajte sol, papar, gorušicu i nasjeckani peršin te prelijte sve sastojke i poslužite.

Kup od tunjevine

Sastojci: 4 jaja, 30 dag tunjevine, 1 žličicu kapara iz kvasine, dvadesetak crnih maslina, malu glavicu salate, tubu majoneze, lišće peršina, maslinovo ulje, senf, sol, papar.

Čaše obložite lijepim, opranim listovima svježe salate. Jaja skuhajte u tvrdo i oljuštite. U mikseru usitnite i izmiješajte 2 jaja, tunjevinu, peršin, senf, kapare, masline kojima ste izvadili koštice, sol, papar i malo ulja. Dobivenu smjesu stavite u hladnjak bar na jedan sat. Žlicom oblikujte kuglice i njima napunite čaše. Ukrasite jajima izrezanim na kriške, maslinama i majonezom. Čaše držite u hladnjaku sve do posluživanja.

Špageti s umakom od tunjevine

Sastojci: konzerva tunjevine, 3 žlice pirea od rajčice, svježu rajčicu, 2 češnja češnjaka, ulje, 3 glavice luka.

Luk nasjeckajte i ispržite na zagrijanom ulju (možete iskoristiti i dio ulja iz konzerve). Na požutjeli luk stavite oguljenu i sitno narezanu rajčicu. Nakon otprilike 5 minuta dodajte pire od rajčice, ružmarin i izgnječen češnjak. Kada je umak gotov, popaprite i posolite, dodajte usitnjenu tunjevinu i prelijte preko kuhanih špageta.

Tunjevina sa sirom

Sastojci: 1/2″ kg svježeg kravljeg sira, 20 dag tunjevine, peršin, vlasac, sol, papar, crvena mljevena paprika.

Tunjevinu dobro ocijedite i propasirajte. U mikseru pjenasto umutite sir, dodajte tunjevinu i ostale sastojke te posolite i sve zajedno ponovo promiješajte u mikseru. Prije posluživanja rashladite.

Tunjevina s tjesteninom

Sastojci: (za 10 osoba) 30 dag tjestenine (spiralice), 3 konzerve tunjevine ili 3o dag dimljene tunjevine, 30 dag svježih rajčica, 10 dag svježih paprika,, 10 dag luka; za umak: po ″ dl kvasine, i miješanog ulja (maslinovog i običnog), sol, papar, lišće peršina.

Skuhajte tjesteninu i ocijedite je. Oprane rajčice i paprike, izrežite na kriškice. Luk narežite na kolute. Pomiješajte kvasinu i ulje, posolite i popaprite, i stavite u mješavinu nasjeckani peršin. Pomiješajte tjesteninu s usitnjenom tunjevinom, paprikom i rajčicom. Začinite pripremljenim umakom, a po vrhu pospite kolute luka. Poslužite kao predjelo.

Tunjevina u tijestu

Sastojci: omot smrznutog lisnatog tijesta, 2 konzerve tunjevine, 50 dag graška iz konzerve, glavicu luka, 3 žlice pirea od rajčice, peršin, 4 žlice maslinova ulja.

Odmrznuto tijesto razvaljajte na dva jednaka pravokutnika. Na veći komad aluminijske folije stavite dio tijesta. Drugi dio tijesta izrežite na dijelove iste dužine i čvrsto ih prilijepite na krajeve tijesta koje ste stavili na alu-foliju. Kad ste to učinili, dobili ste nešto kao kutiju od tijesta. Rubovi te „kutije“ neka budu visoki oko 2,5 cm. Tijesto pecite u pećnici (na alu-foliji) dok ne porumeni.
U međuvremenu nasjeckani luk ispržite na ulju, dodajte nasjeckani peršin, umiješajte pire od rajčice, stavite ocijeđeni grašak i prelijte kipućom vodom (toliko da sve pokrije). Kuhajte na laganoj vatri oko 20 minuta, pri kraju dodajte tunjevinu izrezanu na veće komade. Poklopite i nakon nekoliko minuta skinite s vatre. Dobivenu smjesu stavite na ispečeno tijesto i poslužite.

Sendvič od tunjevine

Okruglo pecivo razrežite na pola. Donju polovicu premažite maslacem, na to stavite luk izrezan na kolute i lagano prepržen, ocijeđenu i usitnjenu tunu, malo majoneze i na kraju začinite sokom limuna i kaparima. Poklopite preostalom polovicom i poslužite uz hladno pivo.

Namaz (pašteta) od tunjevine

Sastojci: 1 velika konzerva tune, 2 žumanjka, 1 mali crveni luk, 4 usoljena inćuna, bosiljak, mažuran, 3 žlice majoneze, žličica senfa, žličica maslaca, maslinovo uljem papar, sol, limun.

Dobro ocijedite tunu od ulja ili salamure te je stavite u srednje veliku keramičku posudu. Tvrdo kuhanim jajima izvadite žumanjke. Izmrvite ih u tunu kojoj ste prethodno dodali maslinovo ulje i vrlo sitno kosani luk. Malo pomiješajte te dodajte sitno izrezane slane inćune, majonezu, senf i maslac sobne temperature, kako bi se sve pri miješanju sjedinilo u jednoličnu smjesu. Pospite začinskim biljem i dodajte sok limuna, sol i papar po želji. Smjesu stavite u mikser, izmiješajte i odložite u hladnjak, na nekoliko sati, da se stegne.
Kruh izrežite na *šnite/kriške,* sa svake strane istrljajte češnjem češnjaka i namažite maslinovim uljem, stavite u pećnicu na 200 ºC pet do deset minuta. Kriške/šnite kruha nakon što su se malo ohladile namažite paštetom i ukrasite crnim maslinama i mažuranom.

„Lađice“

Sastojci: 4-5 tikvica, 15 dag tunjevine, 5 dag zelenih maslina, 1 režanj češnjaka, lišće peršina, žličicu kapara, 3 fileta inćuna, maslinovo ulje, bijeli ocat, sol, papar.

Tikvice operite, odrežite im vrške i stavite kuhati u posoljenu kipuću vodu kojoj ste dodali malo bijelog octa. Pazite da se ne prekuhaju. Ocijedite i osušite u ubrusu. Prerežite napola i izvadite sredinu tako da dobijete „lađice“, stavite u tanjur i pripremite nadjev. Nasjeckajte peršin, kapare, češnjak, filete inćuna i masline. Dodajte usitnjenu tunjevinu, nekoliko žlica ulja, žličicu

octa, malo papra i soli, ako je potrebno. Sve dobro izmiješajte i napunite lađice od tikvica. Prije posluživanja držite dva-tri sata u hladnjaku.

Predjelo od ribe

Izvadite ribu iz konzerve, usitnite i izmiješajte: 2 dl crvenog vina, 20-tak usitnjenih maslina, nasjeckanim lukom, paprom i soli. Dobivenu masu stavite u hladnjak da se stisne, barem 4 sata. Prije posluživanja ukrasite listovima zelene salate.

RIBLJE PAŠTETE

Juha od paštete

Sastojci: ulje, glavica luka, 2 mrkve, korijen peršina, malo celerova korijena, 2 lista lovora, papar u zrnu, sol, 2 žlice brašna, 15 dag paštete, 2 žumanca, 2 žlice vrhnja, peršin, sok limuna.

Na zagrijanom ulju propržite nasjeckani luk i kad požuti, dodajte izrezanu mrkvu, peršin, celer, lovorov list, papar u zrnu i sol. Pirjajte bez dolijevanja vode, a kad povrće malo omekša, dolijte oko 1 l vode i poklopljeno kuhajte na laganoj vatri. Kada povrće potpuno omekša, procijedite juhu a povrće propasirajte i vratite u juhu te dolijte oko ″ l tople vode. Pomiješajte 2 žlice brašna sa 2 žlice vrhnja, malo mljevene crvene paprike i 15 dag paštete te polako dodajte juhi, promiješajte i kuhajte još oko 10 minuta. Prije posluživanja u zdjelu s juhom stavite razmućeni žumanac s nasjeckanim peršinom. Uz ovu juhu možete poslužiti i pržene kockice kruha ili s rižom ali bez brašna, vrhnja i jaja.

Pašteta s jajem

Sastojci: 2 tvrdo kuhana jaja, 6 dag paštete, glavica luka, peršin, mirodije, sol, papar, limunov sok.

Jaja usitnite i pomiješajte sa svim sastojcima. Luk izribajte a peršin nasjeckajte. Limunov sok nakapajte po ukusu.

Pašteta sa sirom

Sastojci: 5 dag paštete, 10 dag posnog kravljeg sira, glavica luka, režanj češnjaka, peršin, sol.

Izmiješajte u mikseru paštetu, sir, izribani luk, zdrobljeni češnjak i peršin s malo soli. mažite na tost ili svježi kruh.
Ovaj namaz možete poslužiti i uz kuhani ili pečeni krumpir u ljusci.

Kroketi od paštete

Sastojci: omot tijesta od krumpira, 10 dag riblje paštete, luk, malo peršina, 2 jaja, mrvice, ulje.

U tijesto od krumpira umiješajte paštetu, izribani luk, nasjeckani peršin i jaja. Oblikujte krokete, umočite ih u razmućena jaja i mrvice te ispržite na zagrijanom ulju.

Palačinke od paštete

Sastojci: jaje, 12 dag brašna, 2,5 dl mlijeka, ulje, glavicu luka, peršin, 10 - 15 dag paštete, papar, mrvice.

Ispecite palačinke i ispunite ih nadjevom pripremljenim od nasjeckanog luka isprženog na zagrijanom ulju kome ste, kad se ohladio, dodali nasjeckani peršin, paštetu i ostale začine. Palačinke savijte tako da nadjev ne iscuri i umočite ih u razmućeno jaje, uvaljajte u mrvice i pržite na zagrijanom ulju dok ne porumene. Poslužite uz zelenu salatu.

Špageti sa srdel pastom

Sastojci: 0,80 kg špageta, 8 srednjih zrelih rajčica (ili 1 konzerva pelata), 2 luka, 2 češnja češnjaka, sol, papar, malo ružmarina, 2 lovora, ″ tube srdel paste, maslinovo ulje.

Na zagrijanom ulju popržite kosani luk toliko da uvene, dodajte očišćene i usitnjene rajčice. Nakon desetak minuta dodajte kosani peršin, ružmarin , lovor, češnjak, sol i papar. Nakon što ste promiješali i malo sve propirjali dodajte srdel pastu i dobro izmiješajte. U gotovi umak stavite kuhane špagete, pospite ribanim ovčjim sirom i poslužite uz zelenu salatu.

MJEŠAVINE ZA ZAČINJANJE

Iz antičkog doba ostala nam je jedna od mješavina, za začinjavanje, zapisana kao Liburnijsko ulje, što ju je zapisao Apicije. Na osnovu, dosta vjerodostojnih, izvora to ulje su stari Rimljani preuzeli od Liburna koji su živjeli između rijeke Raše i Zrmanje. Nažalost to ulje je ostalo samo drevna uspomena, kao i mnoga druga jela, što su se radila na ovim prostorima.

Liburnijsko ulje; radilo se od ločnjaka (maslinovo ulje najbolje kvalitete ili još zvano puveno ulje) i trava: oman (devesilje, lepuh, ovnak), silj (ovas, pir, usjevna zob) i svježeg lišća lovora. Trava se prvo usitnila, prosijala da se dobije fini prah i pomiješala s pečenom i istucanom morskom soli. Sve se stavilo u ulje, najmanje tri dana, s vremena na vrijeme se pažljivo promiješalo i ostavilo dulje vrijeme da odstoji. Koristilo se za začinjavanje različitih jela.

Osim odabira temeljnog povrća i umješnosti kombiniranja različitih sastojaka, za pripremu salate od odlučujućeg je značenja - dresing („odijelo za salate“). Ta engleska riječ udomaćila se kao naziv specifičnog umaka kojim začinjavamo salatu. Najuobičajeniji je dresing na bazi ulja i octa, kojem se osim soli i papra mogu dodati senf, sitno nasjeckano začinsko bilje, rajčice i češnjak i luk. Pod nazivom „sauce vinaigrette“ (od vinaigre - ocat) koji se nametnuo u kuhinje cijelog svijeta, podrazumijeva se miješanje ulja i octa dok se sve ne poveže u kremastu masu, kojoj se tek na kraju dodaju ostali sastojci. U mediteranskim zemljama osim octa često se koristi limunov sok i neizbježno maslinovo ulje. Neka podneblja vole dresing na temelju majoneze i jogurta ili vrhnja. Izbor tih temeljaca neće ovisiti samo o željenom ukusu, već i o (ne)dopuštenim đulima (kalorijama). U mješavinu majoneze i jogurta, ili samo jogurta i vrhnja, obično se dodaje osim soli, papra i malo limuna, malo worchestera, sitno nasjeckan češnjak ili luk, te obilje svježih začinskih trava (peršin, vlasac, kopar i drugi).

Iako je u pripremi dresinga dozvoljena, pa čak i nužna maštovitost, postoji nekoliko pravila koja treba imati na umu:

- što su lakši sastojci za salatu, lakši mora biti dresing. Salate od mesa, kobasica, sira i krumpira bolje podnose kompaktnije umake na temelju majoneze i mliječnih prerađevina, nego one od samog svježeg zelenog povrća.

- ulje neutralnog okusa (od suncokreta npr.) dobro podnosi aromatični ocat, a ono od buče ili maslina bolje se slaže s neutralnom kiselinom.

- dresing na bazi kiselog vrhnja i jogurta ne slaže se dobro s aromom octene kiseline. Ona je prenametljiva za nježnu kiselost mliječnih pripravaka i ako je želite pojačati, trebate samo malo limunovog soka.

- da bi salata bila ukusna, važno je dobro odmjeriti količinu dresinga i umiješati ga u salatu u pravo vrijeme. Ako pripremate salatu od lisnatog zelenog povrća (zelena salata, cikorija, špinat), dovoljno je da dresing u tankom sloju obavija povrće, a potrebno ga je umiješati pred iznošenje salate na stol. Teže salate od krumpira, riže, mesa i ribe mogu u njemu „plivati“ i to po mogućnosti neko vrijeme prije posluživanja.

Ocat (kvasina)

„Tamo gdje je dobro vino, dobra je i kvasina“

Prava kvasina je puno više nego začin, to je digestiv, to je liker. Od nje salata postaje ravnopravna delikatesa svakoj drugoj, pa čak i onoj koja je najpomnije spravljana.

Da bi bila prava, mora biti prvo dobro vino.

Da bi zrenje kvasine bilo pravilno, mora u bačvici biti samo do dopola, kako bi se mogli razvijati esteri koji joj daju mirisni karakter.

Po želji se takva vrhunska kvasina može začinjavati raznim uzmorskim biljem – kaduljom, majčinom dušicom, mravincem, lovorom, ili drugim po želji, što joj daje posebne aromatične varijante.

Mirišljivi ocat

Ocat kojim začinjavamo svakodnevno salate i druga jela, prema povjesničarima hrane, jednako je star koliko i proizvodnja vina, jer je prvi ocat upravo i nastao od ukiseljenog grožđanog soka. Od davnina ocat se priređivao od vina, raznih otpadaka voća ili začinskog bilja. Vinski ocat (kvasina) priprema se od vina najbolje kvalitete, bijelih ili crnih, a ne smije u sebi sadržavati nikakve umjetne tvorevine ili druge dodatke. Preporučuje se grožđanom moštu u toku fermentacije dodati određeni postotak kvalitetnog octa starog najmanje 10 godina.

Osnova za spravljanje aromatičnog vinskog octa od bijelog vina mora biti čuvan u keramičkoj posudi, pri čijem eventualnom bojenju nije korištena nijedna boja koja u sebi sadrži metale. U takav vinski ocat stavljaju se svježe ili sušene začinske trave, računajući na svakih pola litre vinskog octa po prstohvat (priza) osušene, odnosno dvije svježe začinske biljke. U octu se moče tridesetak dana, po mogućnosti na sunčanom mjestu. Poslije toga se močene trave isprešaju, a dobiveni sok zajedno s octom još jednom profiltrira i potom stavlja u hermetički zatvorene staklene boce i čuva na tamnom mjestu.

Aromatično bilje: peršinov list, bazilika, žalfija, origano, mažuran, timijan, menta i druge mogu se koristiti bez ograničenja. Ovo bilje sadrži eterična ulja koja u ustima stimuliraju izlučivanje sline, a u želucu sokove, tako da time pospješuju probavu.

Ocat s lukom

Napunite staklenku neoguljenim sitnim glavicama luka (po mogućnosti dalmatinskog, crvenkastog), dodajte dva lista lovora, malo majčine dušice i nekoliko zrna papra. Zalijte litrom vinskog octa.

Ocat sa češnjakom

Na 1 litru vinskog octa stavite 8 oguljenih češnjeva češnjaka.

Ocat s metvicom

Na jednu litru vinskog octa stavite veliku grančicu svježe metvice (mente, nane) i žličicu šećera u prahu.

Ocat sa začinskim travama - I inačica

Vezicu majčine dušice, mažurana i drugih začinskih trava nasjeckajte, dodajte dva klinčića i malo naribanog muškatnog oraščića i to stavite u litru vinskog octa (prije upotrebe procijedite). Za sve navedene naputke morate pričekati najmanje mjesec dana do upotrebe. Kad nekoj salati dodajete takav ocat, ona već time dobiva poseban okus.
Ocat sa začinskim travama - II inačica

U jednu litru kvasine (bijele) stavite grančicu ružmarina i kadulje, nekoliko listića svježe metvice, te dva češnja češnjaka. Ostavite da se namače dva tjedna i procijedite. Na iste začinske biljke možete uliti još jednu litru octa.

Ocat s celerom i bazgom

Sastojci: 7-8 l vinskog octa, grančicu-dvije kozalca (kozlaca), 7 mladih celera (i lišće i očišćeni korijen), svežnjić čubra (u kuhinji se često koristi u zamjenu za papar), 2 cvata („tanjura“) bazge, obilatu šaku jako mirisnih ružinih latica, 10 klinčića, 1 kg oguljenog luka, 1 glavicu češnjaka, 10 grama korijandera, 25 dag grube morske soli, 2 dag papra u zrnu, 4 listića lovora.

Sastavite sve sastojke u ocat, začepite posudu i ostavite da stoji najmanje mjesec dana. Kako trošite ocat, tako dolijevajte novi, a nakon godinu dana sve dodatke bacite, i napravite novi ocat. Odličan je prilog salatama, umacima, jelima od mesa i za marinade.

Ocat s kozlacem

Dva do tri mala luka (sa crvenkastim pregradnim opnama) oguljena, grančicu opranog kozlaca (estragon, zmijina trava) stavite u bocu s litrom vinskog octa. Bocu dobro zatvorite i ostavite stajati najmanje mjesec dana do upotrebe.

Ocat s matičnjakom (melisa, pitoma metvica, pčelinja metvica)

U bocu vinskog octa dodajte grančicu matičnjaka, 4 očišćene i narezane mandarinke, nekoliko zrna papra i ostavite 4 dana. Procijedite i čuvajte na hladnom mjestu. Koristi se kod masnih riba.

Mirišljivo ulje za zimu – I. inačica

Sastojci: ″ l maslinovog ulja, 5 dag peršina, 4 češnja češnjaka, po jednu grančicu majčine dušice i ružmarina, 1 list lovora, 2-3 crvene papričice, 1 žlica vinskog octa (kvasine).

U staklenku stavite iskosani peršin, oguljene, ali čitave češnjeve češnjaka, te ostale začine, prelijte uljem i držite dan/dva na suncu. Nakon toga stavite u hladnjak i uzimajte kad trebate začiniti neko jelo; npr. razne miješane salate, kuhanu ribu kuhamo meso i sl.

Mirišljivo ulje – II. inačica

Sastojci: 1 l finog maslinovog ulja, nekoliko grančica majčine dušice, žalfije i peršina, nekoliko iglica ružmarina, po želji ″ listića lovora, 1-2 češnja češnjaka.
Sve začinsko bilje pažljivo operite i dokraja obrišite pa osušite. Stavite u bocu i zalijte uljem. Dobro je začepite. Neka stoji osam do deset dana, a onda ga možete upotrebljavati za marinade, pečenke, salate, umake, tjesteninu i sl.

Mirišljivo ulje – III. inačica

Ovo ulje može se koristiti prilikom pripremanja svih jela. Nasjeckajte tri vezice vlasca, dodajte žlicu soli, žlicu limunovog soka, mljeveni papar. Sve sastojke ostavite da odstoje pola sata, a tada prelijte s pola litre maslinovog ulja i nekoliko karanfilčića. Ostavite sve da stoji na tamnom i hladnom mjestu nekoliko tjedana prije korištenja.

S A L A T E

Bračka salata

Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag srdela, 4 žlice maslinova ulja, brašno, sol.

Krumpir skuhajte u ljusci, ogulite ga i izrežite na četvrtine. U međuvremenu od ulja i brašna napravite rijetku zapršku i na njoj popržite očišćene srdele. Pržene srdele stavite preko krumpira, posolite i izmiješajte. Poslužuje se toplo.

Dalmatinska salata

Sastojci: 1 kg krumpira, 0,5 dl bijelog suhog vina, 1 kutija sardina u ulju (ili preostala riba od prethodnog obroka), 2 jaja, 3 kisela krastavca, ulje, sol, peršin.

Krumpir sa ljuskom ispecite u pećnici, ogulite ga dok je još topao i izrežite na krupne komade. Umiješajte u krumpir, sardine (zajedno s uljem iz kutije, a ako je neka druga riba, onda dodajte obično ulje), tvrdo kuhana jaja, izrežite na kriške, krastavce izrežite na kolute, posolite, izmiješajte i pospite kosanim peršinom.

Dubrovačka salata

Sastojci: za hladne punjene lignje: 1 kg većih lignji, 5 dl bijelog vina, sol, papar u zrnu, vezicu peršina, 1 luk, 2 lista lovora, sok 1 limuna; 1 šalica kuhane riže, 2 dl aspika (hladetine); za salatu - 50 dag krumpira, 30 dag mrkve, 15 dag skuhanog graška, 15 dag celerova korijena, 10 dag kiselih krastavaca, 1 tvrdo kuhano jaje, 30 dag kuhane ribe, 2 dl majoneze, nekoliko kapi maslinovog ulja i malo limunovog soka.

Očišćene lignje prokuhajte u vinu, u koje ste dodali sve navedene sastojke. Ohlađenima odrežite krakove, nasjeckajte ih, dodajte rižu, sol, papar, nasjeckani peršin i aspik. Time napunite lignje i stavite na hladno. Skuhajte povrće za francusku salatu, narežite ga na kockice, dodajte jednako tako narezane kisele krastavce, bjelanjak od kuhanog jajeta, usitnjenu ribu, majonezu, ulje, limunov sok i začine. Dobro promiješajte, složite na oveći tanjur ili pladanj, lignje izrežite na veće kriške i time ukrasite salatu.

Morska salata

Sastojci: 25 dag riže, 24 škampa, 24 školjke, 18 sipica, 1 čaša bijelog vina, 25 dag vrhnja (slatko), 2 češnja češnjaka, 25 dag mesa od svježe rajčice, 1 luk, 2 žličice soka limuna, 15 dag tunjevine iz konzerve, maslinovo ulje, malo kopra, sol, papar.

Školjke očistite, operite i stavite u široku posudu s vinom, poklopite i kuhajte na jakoj vatri da se otvore. Izvadite meso iz školjki a sok procijedite. Škampe skuhajte i očistite od ljušture, skuhajte sipice. Sve stavite u zdjelu i začinite sokom limuna, uljem, solju i paprom. Rižu skuhajte „al dente“ (malo tvrđe), ocijedite i stavite pod mlaz hladne vode, pustite da se dobro

osuši i stavite u zdjelu s ostalim sastojcima. Promiješajte i stavite u hladnjak. Usitnite češnjak, luk i kopar te dodajte u posudu s rajčicama, ulijte 3-4 žlice ulja i 4 žlice vode u kojoj su se

kuhale školjke. Kuhajte na laganoj vatri dok se umak ne zgusne, posolite i poparite, dodajte vrhnje i malo limunova soka te usitnjenu tunjevinu. Umak ostavite da odstoji desetak minuta, a onda ga još mlakog poslužite uz hladnu salatu.

Salata od hobotnice – I. inačica

Sastojci: 1 hobotnica (teška oko 1 kg), 2-3 krumpira, 1 svježa rajčica, nekoliko grančica peršina, 2 velike glavice luka, češnjak, sol, papar, vinski ocat (kvasina), mješavinu maslinovog i običnog ulja.

Hobotnicu pažljivo očistite, izrežite joj utrobu, oči i crni kljun iz glave, i stavite u kipuću slanu vodu. Kuhajte 2-3 sata da sasvim omekša (da se može nabosti vilicom i da se odvajaju pipci s krakova). Ohladite u vodi u kojoj se kuhala. Ohlađenu sitno narežite, dodajte na kockice narezanu rajčicu i skuhani krumpir, te nasjeckani krumpir. Posolite, popaprite, začinite po ukusu octom i uljem.

(jelo otoka Visa)

Salata od hobotnice – II. inačica

Sastojci: 1 hobotnica, maslinovo ulje, vinski ocat, limun, sol, papar, luk, češnjak, peršin.

Hobotnicu očistite i odstranite oči, utrobu, crni kljun, crnilo i dobro operite. Istucite je drvenim čekićem i kuhajte u malo vode (2-3 sata) dok potpuno ne omekša. Ohladite je u vodi u kojoj se kuhala, a zatim izrežite na sitne kockice i začinite uljem, octom, soli, paprom, narezanim lukom i češnjakom, i peršinom.
Ovoj salati možete dodati kuhane škampe, lignje i školjke.

(jelo otoka Korčule)

Salata od hobotnice i jastoga

Sastojci: 1 kg hobotnice, 2 dl maslinovog ulja, 20 dag luka, 5 dag peršinova lišća, 4 dag češnjaka, sol, papar, 1,5 dl vinskog octa od domaćeg crnog vina (kvasine), 20 dag mesa od jastoga (kuhanog).

Očišćenu hobotnicu stavite u kipuću vodu, ne jako slanu, i kuhajte 45 minuta. Izvadite je iz vode i držite u hladnjaku dva dana. Nakon toga narežite na što tanje ploške, dodajte sitno nasjeckani luk, češnjak i peršin, začinite octom i uljem. Neka odstoji dva sata prije posluživanja. Dodavanjem mesa jastoga dobit ćete salatu osobitog okusa.

(jelo otoka Lastova)

Salata od sipe i krumpira

Sastojci: 1 kg sipa, 25 dag krumpira, 15 dag luka, 3-4 češnja češnjaka, 2 jaja, 1 dl maslinova ulja, 1 dl octa, lišće peršina, papar, sol.

Očišćene i oprane sipe kuhajte u slanoj vodi. Kuhane izvadite i isperite u vodi, izrežite na rezance. Krumpir skuhajte u ljusci, ogulite i izrežite na kockice. Kuhana jaja isto izrežite na kockice. Sve stavite u posudu, dodajte nasjeckani luk i češnjak, papar, sol ulje i ocat. Lagano promiješajte i prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Salata od sušenog morskog psa

Sastojci: 0,5 kg sušenog morskog psa, 0,50 kg krumpira kuhanog u ljusci, 5 češnja češnjaka, 2 dl maslinova ulja, sol, papar.

Sušenog psa stavite u hladnu vodu i kuhajte pola sata. Izvadite ribu iz lonca, odstranite kožicu i srednju kost tako da meso ostane čisto. Kuhani krumpir ogulite i narežite na ploške. Meso morskog psa usitnite drvenom žlicom, dodajte krumpir, kosani češnjak, sol, papar i ulje. Sve zajedno stavite u dublju posudu i dobro promiješajte drvenom žlicom dok ne dobijete kompaktnu smjesu. Jelo se može poslužiti toplo i hladno.

Salata od ribe – I. inačica

Sastojci: za kuhanje ribe: 3 lovorova lista, komadić ružmarina, 2 žlice vinskog octa; 50 dag duboko smrznute ribe; 50 dag krumpira, 1 krastavac, 1 svežnjić rotkvica, 5 žlica ulja, 2-3 žlice octa, 1 glavica luka, sol, papar, malo kopra ili peršinova lista za ukras.

Pristavite 1 l vode sa solju, lovorom i ružmarinom. Neka vri nekoliko minuta, dodajte ocat pa ribu. Skuhana neka se hladi u istoj vodi. Skuhajte krumpir, ogulite ga, posolite i zalijte uljem. Operite krastavac i rotkvice, narežite na ploškice i umiješajte u ohlađeni krumpir. Dosolite, popaprite, dodajte usitnjeni oljušteni luk, začinite octom, umiješajte kopar ili peršin pa sve dobro pomiješajte s usitnjenom ribom.

Salata od ribe – II. inačica

Sastojci: riba (jedna od; barbun, brancin, cipal, grdobina, list, ovčica, raža, salpa, škrpina, zubatac), kvasina, maslinovo ulje, sok limuna, češnjak, lišće peršina, papar, sol.

Ribu očistite, operite i skuhajte u vodi s dodatkom kvasine (da meso ostane čvrsto). kada je kuhana, ohladite i očistite od kostiju. Meso usitnite ili izmrvite, dodajte maslinovo ulje, sok limuna, nasjeckani češnjak i peršin, papar i sol. Izmiješajte i poslužite.

Salata od dagnji s rižom

Sastojci: 2 l dagnji, 2 dl vina, 6 glavica luka, majčina dušica, peršinovo lišće, lovorov list, 25 dag riže, ulje, vinski ocat, sol, papar.

Dagnje operite pod mlazom hladne vode, otvorene školjke bacite. Stavite ih u lonac s vinom, 2 glavice luka, majčinom dušicom, dijelom peršinova lišća i lovorom. Kad se dagnje pootvaraju, izvadite ih iz juhe i povadite meso. Posebno skuhajte rižu u slanoj vodi, isperite pod mlazom vode i pomiješajte s dagnjama. Procijedite vino od kuhanja dagnji, dodajte sol, papar, ocat, ulje i nasjeckani preostali luk i peršin. Time začinite salatu.

Salata od graha i dagnji

Sastojci: 25 dag bijelog graha, 2 mrkve, 2 glavice luka, 25 dag dagnji, lišće peršina i celera, 30 dag rajčice, kvasina, ulje, gorušica (senf), papar, sol.

U skuhani ocijeđeni grah dodajte kolutiće kuhane mrkve i kuhano meso dagnji. Od gorušice, soli, papra, maslinova ulja i kvasine umiješajte marinadu i na kraju dodajte nasjeckano lišće peršina i celera. Salatu izmiješajte marinadom, ukrasite ploškama rajčice, nasjeckanim peršinom i poslužite.

Salata od lignji (ili sipica)

Salata: 50 dag liganja ili sipica, 1 limun, 3-4 češnja češnjaka, 1 veliku glavicu luka, 2 dl majoneze, 1 žlicu nasjeckanih različitih začinskih biljaka, 1 dl maslinova ulja, 1 žlica vinskog octa (kvasina), sol papar.

Očistite i operite lignje, bacite ih u kipuću vodu i kuhajte najviše 15 minuta. Ocijedite, isperite hladnom vodom i narežite na rezance. Dodajte ocat, sol, papar, ulje, usitnjeni češnjak, te kolutove limuna i luka. Neka odstoji na hladnom oko 12 sati. Uz to poslužite majonezu - sve dobro rashlađeno.

Salata od sipe i hobotnice s algama

Sastojci: (za 6 osoba) 1,20 kg sipa, 1,20 kg hobotnice, 2 dag sušenih morskih algi, 1 glavica češnjaka, 1 dl maslinova ulja, sol, papar, lišće peršina, 1 limun, 3 žlice kvasine, 1 dl suncokretovog ulja, korjenasto povrće za juhu.

Sipe i hobotnice očistite, skuhajte s očišćenim korjenastim povrćem i paprom u zrnu. Kuhanu hobotnicu narežite na ploškice, a sipe na kockice. Oljuštite češnjak pa ga nasjeckajte s peršinom. Pomiješajte sipe, hobotnice, češnjak, peršin, obje vrste ulja, limunov sok, kvasinu, papar i još soli po potrebi. Na kraju dodajte alge namočene u hladnoj vodi i nasjeckane.

Salata od rakovice

Sastojci: 4 rakovice, 2 jaja, 0,5 dl ulja, limun, 1 dl bijelog vina, lišće peršina, sol, papar.

Oprane rakovice kuhajte u vrućoj slanoj vodi (stavljajte ih jednu o jednu s hrptom u vodu). Kuhajte oko 30 minuta. Izvadite ih iz vode i oslobodite meso iz oklopa. Dodajte kuhana jaja usitnjena na kockice, nasjeckanog peršina i začinite solju, paprom, sokom limuna i maslinovim uljem. Lagano promiješajte i stavite u oklop rakovice. Ukrasite listom zelene salate, kriškama limuna, lišćem peršina i poslužite.

Slane srdele na salatu

Sastojci: 20 dag slanih srdela, 25 dag luka, 0,5 dl maslinova ulja, kvasine, papar.

Slane srdele očistite od krljušti, i kosti ako su veće, dodajte na ploške izrezan luk, začinite uljem, kvasinom i paprom. U salatu možete umiješati i kuhani krumpir izrezan na ploške.

Salata od oslića

Sastojci: 40 dag oslića, 2 dl vrhnja, 1 vrećica majoneze, sok jednog limuna, 5 dag celera, sol.

Kuhanom osliću odvojite meso od kostiju i ohladite. Vrhnje umutite s majonezom i sokom limuna. Celer skuhajte i izrežite na kockice. Očišćenu zelenu salatu stavite u posudu i na nju složite celer, oslić i mješavinu s vrhnjem.

Salata od tune

Sastojci: 1 konzerva od tune u ulju, manji korijen celera, veća kisela paprika, glavica luka, žlica kapara, malo ljute crvene paprike, sol, sok od jednog limuna ili kvasina, nekoliko žlica majoneze.

Meso tune ocijedite i malo usitnite. Korijen celera operite, ogulite, prepolovite i kuhajte u malo posoljene vode dok ne omekša (ne previše). Papriku izrežite na rezance, luk iskošite na sitno kao i kapare. Ohlađeni celer izrežite na rezance, sve pomiješajte i dodajte mesu tune. Majonezu, mljevenu papriku, sok od limuna posolite po ukusu, dobro izmiješajte i prelite po salati. Odložite na hladno mjesto do posluživanja. Složite u odgovarajuću posudu i ukrasite kaparama i kiselom paprikom.

Škampi na salatu

Sastojci: 2 kg škampa, 2 dl maslinova ulja, 0,5 dl vinskog octa ili soka limuna, 1,5 dl bijelog vina, 1 režanj češnjaka, peršinovo lišće, sol, papar.

Očišćene i oprane škampe skuhajte u vodi. Hladnima izvadite meso, polovicu usitnite. Dodajte sve ostale sastojke i pomiješajte.

Salata od školjaka

Sastojci: 2 kg dagnji i prstaca, limun, 1 dl maslinova ulja, lišće peršina, papar.

Oprane školjke stavite u praznu posudu, poklopite i stavite na peć. Kada se otvore, izvadite meso i začinite paprom, uljem i sokom limuna. Poslužite ukrašeno listom peršina i kriškama limuna.

Z A G R I S C I

Jetra od jegulje

Sastojci: 15 dag jetara, žlica maslaca, sir za ribanje, pola glavice luka, mažuran, peršin, 4 kriške kruha, sol, papar.

Luk fino nasjeckajte i pirjajte na maslacu. U pola pirjanja dodajte jetra, i dalje pirjajte. Na kraju začinite mažuranom, nasjeckanim peršinom, solju i paprom. Isprţite kruh, na njega stavite pirjana jetra, pospite sirom i zapecite u pećnici.

Bakalar na bijelo

Sastojci: 1/2 kg bakalara, češnjak, peršin, papar, sol, maslinovo ulje.

Bakalar istucite i ostavite da se nekoliko sati namače u vodi. Nakon kuhanja, bakalar očistite od kože i kostiju, usitnite i dodajte što finije nasjeckani češnjak, peršin, papar, sol, a zatim uz dodatak maslinova ulja sve dobro miješajte dok se ne pretvori u paštetu. Smjesu ostavite da odstoji 3 - 4 sata i nakon toga poslužite uz palentu i bijelo vino.

Pita od rakova

Sastojci: gotove kore za pitu, 15-20 rakova, ulje, nasjeckani peršin, sol, papar, 3 žlice margarina, 3 žumanca, snijeg od 3 bjelanca, mrvice.

Skuhajte rakove i izvadite meso iz ljušture, usitnite i propržite na ulju zajedno s peršinom soli i paprom. Posebno izmiješajte margarin, žumance i snijeg od bjelanca. Nadjenite kore za pitu, prvo masom od margarina, pa racima, a zatim pospite mrvicama. Pecite u pećnici.

Pita od srdela

Sastojci: za tijesto - 30 dag brašna, 15 dag margarina, 1 žlica pirea od rajčice, sol; za nadjev - 2 češnja češnjaka, 1 dl maslinovog ulja, 50 dag srdela, sol, svežnjić peršinovog lišća.

Zamijesite tijesto od brašna, usitnjenog margarina, rajčice, soli i vrlo malo hladne vode. Dobro izrađeno stavite u hladnjak do otvrdne. Opranim ribama odrežite glave, očistite utrobu i prorežite ih te rastvorite da budu poput tankog odreska. Osolite ih i ocijedite. Nauljite pleh, tijestom obložite dno i stjenke, poslažite srdele, pospite nasjeckanim češnjakom, zauljite i ispecite. Pospite nasjeckanim peršinom i odmah poslužite.

Polpeti - odresci od bakalara

Sastojci: 50 dag bakalara, pečena i samljevena riba (skuša ili cipal), 4 slane srdele, 1 kriška kruha bez kore, 2 - 3 jaja, luk, lišće peršina, sol, papar, brašno oštro, 1,25 dl ulja, sok rajčice.

Namočeni bakalar očistite, operite, prokuhajte, odstranite kosti i sameljite. Dodajte samljevenu ribu, usitnjenu slanu srdelu, kruh namočen u mlijeko ili vodu, umućena jaja, malo nasjeckanog luka i preprženog na ulju, nasjeckanog peršina, papar i sol. Dobro izmiješajte, oblikujte male loptice i uvaljajte u brašno. Zagrijte ulje, stavite „polpete“ i povaljajte ih u ulju. Dolijte sok od rajčice i prokuhajte na laganoj vatri oko pola sata. Poslužite uz tvrdo kuhanu palentu.
Od ove mase možete napraviti i popečke, tako da ih uvaljate u brašno, razmućena jaja i mrvice. Pržite u dubokom ulju i poslužite uz salatu ili umak od kopra.

Polpeti od riba

Sastojci: 50 dag ribe (skuša, cipli, i dr.), 8 dag brašna, mlijeko, luk, 1 - 2 jaja, peršin, češnjak, 2 slane srdele, 2 - 3 žlice mrvica, sol, papar, ulje.

Ribu ispecite, tijekom pečenja posolite, popaprite i polijte malo uljem. Pečenu ribu očistite od kostiju i usitnite. Razmutite brašno u malo mlijeka tako da bude gusto i dodajte ribi. Na malo ulju ispržite nasjeckani luk, ohladite i dodajte ribi zajedno sa umućenim jajima, nasjeckanim peršinom i češnjakom, očišćenim slanim srdelama i mrvicama. Sve dobro izmiješajte, oblikujte loptice, povaljajte u mrvice i pržite na ulju. Poslužite uz zelenu salatu.
Na isti inačica se rade polpeti od sipe.

Pržene pogačice od ribe

Ostatke pržene ili kuhane ribe očistite od kosti, usitnite i umiješajte istom količinom pirea od krumpira. Dodajte žumance jednog jajeta, posolite, popaprite i sve zajedno umutite na tihoj vatri oko 1 - 2 minute. Od mase napravite pogačice i ispržite na ulju. Poslužite s umakom od rajčice.

Primorski rezančići

Sastojci: 16 dag sasvim tankih, uskih rezančića ili špageta, 2 žlice margarina, 20 dag zelenog dijela brokule, 10 dag gljiva, 10 dag luka, 12 dag skuhanog mesa rakovice, 2 žlice brašna, ″ l nemasnog mlijeka, 12 dag skuhanih račića kozica, sol, papar, sir za ribanje (paški ili parmezan).

Nasjeckani luk propržite na margarinu da ostane staklast. Dodajte gljive narezane na listiće i brokulu. Propirjajte. Izvadite povrće, na masnoći propržite brašno pazeći da ostane svijetlo. Zalijte mlijekom pa kuhajte miješajući da dobijete gust umak. Umiješajte povrće, meso rakovice i račiće. Skuhajte rezančiće i pomiješajte s posoljenim i popaprenim umakom. Pospite sirom.

Riblje pogačice na roštilju

Sastojci: 1/2 kg čistog ribljeg mesa, žlicu ječma, sol, papar, malo ljute mljevene crvene paprike, maslinovo ulje.

Riblje meso miješajte u odgovarajućoj posudi dok ne postane kašasto. Posolite, popaprite, dodajte ljute paprike, istucani ječam i malo ulja. Napravite odreske i pecite na roštilju dok ne požute.

Pogača od slane ribe (Komiška pogača)

Sastojci: za tijesto - 1 kg brašna, malo soli, 6 dag svježeg kvasca; za nadjev - 1 kg luka, 30 dag rajčice (ili iz konzerve oguljene), 10-12 slanih srdela (ovisi o tome volite li slanije jelo), miješano maslinovo ulje i obično ulje.

U malo mlake vode smrvite kvasac s malo brašna i stavite na toplo da uzađe. Umijesite s time, brašnom i solju tijesto, pa ostavite da uzađe na toplome. Za nadjev ispržite nasjeckani luk da postane staklast, dodajte rajčice i ispirjajte. Neka se ohlade. Razvaljajte tijesto u dva lista, stavite prvi u pleh, pokrijte rajčicama, gore stavite usitnjene srdele i pokrijte drugim listom. Površina pogače malo se premaže maslinovim uljem. Neka stoji na toplom 15 minuta, pecite pola sata na srednje jakoj vatri (180 oC). Izrežite na kocke i poslužite kao toplo predjelo.

Naša kulinarska tradicija poznaje naše izvorne pogače, za koje bi mogli reći da su naše izvorne – pizze.
Palke i kelašice iz Međimurja, Komišku, Višku, Hvarsku (Forsku) i Pašku pogaču. Sve one se rade s malo kvasca (nekada se umjesto kvasca koristio komadić pogače ili kruha).

- Komiška pogača se radi od slanih srdela, umaka (šalše) od luka, rajčice i kosanog peršina,
- Viška pogača nadjeva se popirjanim lukom i filetima slanih srdelica, poškropi maslinovim uljem i pospe mravincem,
- Hvarska pogača nadjeva se filetima slane ribe, pirjanim kolutovima luka i kosanim češnjakom i peršinom, i ploškama ovčjeg ili kozjeg sira, kosanim maslinama i kaparima,
- Paška pogača; blitva se skuha uz stručak komorača. Ocijeđena i sitno nasjeckana uz dodatak soli, papra i drugih začina po želji nadjeva se u tijesto. Peče se ispod peke.

Svi sastojci za pogače, osim rajčice, su izvorne namirnice Mediterana te možemo reći da su to izvorna jela Visa i Hvara, koja ne samo da zaslužuju svoje mjesto na jestvenicima naših restauracija, prvenstveno na moru, nego bi se morala nalaziti na njima.

U Posavini također poznaju pogaču od ribe koja se radi od sitne ribe, kao i pogača u kojoj se peče čitav šaran (Vukovarsko-srijemsko područje).

(jelo otoka Visa)

Puding od ribe

Najčešće se radi od cipla ili skuša.

Očistite 1,25 kg ribe, operite, izrežite na komadiće, posolite i popaprite 1 kg riba. U posudi izmiješajte 4 žlice ulja, 2 jajeta, 2 kriške kruha namočenog u mlijeko i stisnutog, 1 žlicu ribanog sira i žlicu brašna. Sve ovo dobro izmiješajte i dodajte ostatak usitnjene ribe (25 dag). Kalup od pudinga namažite maslacem ili uljem i pospite mrvicama, i u njega stavite malo smjese, zatim red ribe, red smjese .... dok se ne napuni. Zadnji red mora biti smjesa. Kalup poklopite i kuhajte u pari u kipućoj vodi 1 sat. Poslužite preliveno umacima po želji, a najbolji je od kapara, možete preliti i majonezom. Ovo je pikantno i fino predjelo.

Sir u začinjenom ulju

Sastojci: 6 manjih ili 4 veća tvrđa sira sušenog na zraku (ne na dimu), 1 l maslinovog ulja, 2 grančice ružmarina, 1 grančicu majčine dušice, 3 češnja češnjaka, 6 zrna papra.

Svaki kraj ima svoj inačica začinjanja začinskim biljem, ovo je samo jedan primjer. U začinjeno ulje može se staviti kravlji sir, ali je bolji ovčji ili kozji. U veću staklenku stavite naizmjence cijele manje sirovine ili prepolovljene veće, začinske trave i očišćeni, cijeli češnjak. Uspite papar i toliko ulja da sir bude pokriven. Poklopite i neka stoji najmanje nekoliko dana.
Poslužuje se uz masline i crni domaći kruh.

Riblja pašteta

Sastojci: 35 dag tunjevine iz konzerve, 50 dag krumpira, 4 slana fileta inćuna (iz konzerve) 12 dag maslaca ili margarina, 1 svežnjić peršina, žlicu-dvije maslinova ulja, majonezu, sol, papar, začinsko bilje po želji.

Ogulite krumpir, narežite i skuhajte u slanoj vodi. Otvorite konzerve i ocijedite iz njih ulje, pa vilicom usitnite (što bolje možete) i tunjevinu i inćune. Skuhan i ohlađen krumpir protisnite. Margarin dugo miješajte mikserom, dodajte krumpir i ribu, začinite solju, paprom, usitnjenim peršinom i drugim začinskim biljem. Dodajte po okusu malo maslinova ulja i toliko majoneze da dobijete povezanu, gustu smjesu. Stavite je u kalup i hladite nekoliko sati u hladnjaku. Preokrenite na pladanj, ukrasite i poslužite s majonezom (koju također možete pomiješati s malo maslinova ulja i začinskim biljem).

Ledena pjena od ribe

Sastojci: 75 dag očišćene ribe, zelen za juhu, lovor, ružmarin, malo vinskog octa; 3 jaja, žlicu škrobnog brašna, 1 žlicu maslaca, 1 žlicu pirea od rajčice, sol, papar; rajčice i lišće peršina za ukras.

Očišćene ribe narežite na komade i skuhajte u vodi kojoj ste dodali očišćeno povrće za juhu, lovor, ružmarin, malo vinskog octa, sol i papar. Sasvim ohlađeno izvadite iz juhe, dobro ocijedite pa sameljite. Dodajte u to umućena jaja, škrobno brašno, sol, papar i toliko rajčice da dobijete lijepu ružičastu boju. Kalup namažite maslacem, pospite brašnom i ulijte mješavinu. Kalup stavite u veću posudu punu kipuće vode i zajedno stavite u pećnicu da se 25 minuta kuha na srednje jakoj vatri. Istresite sadržaj na pladanj. Poslužite dobro rashlađeno i ukrašeno kriškama rajčice i nasjeckanim peršinom.

(uobičajeno jelo u marinama)

Učinjene masline

Sastojci: 10 kg maslina, 7 l vode, 1 kg vode.

Svježe zelene masline stavite u posudu i zalite morskom vodom ili običnom vodom. Tijekom 8 dana svaki dan mijenjajte vodu. Posebno u vodi prokuhajte sol i ostavite da se ohladi. Masline izvadite iz vode, složite u staklenku, prelite ohlađenom slanom vodom i staklenku dobro zatvorite. Nakon 5 dana masline će dozrijete i mogu se konzumirati. Dužim stajanjem biti će još bolje.
Poslužuju se prelivene s malo ulja (maslinovog) i toplim domaćim kruhom (nekad se radio samo crni kruh).

Frigane masline

Sastojci: 60 dag crnih maslina, sol, domaći kruh

Masline poklopljene pržite u tavi bez masnoće. Kada puknu i puste sok, posolite i još malo popržite. Stavite u porculansku posudu, a na ulje koje je ostalo od maslina stavite kruh da upije s obje strane. Poslužite tople masline i topli kruh.

Pašteta od dimljene skuše

Sastojci: 10 dag dimljene skuše, 5 dag sirnog namaza, 5 dag maslaca, 5 slanih inćuna, 4 češnja češnjaka, 3 žlice maslinova ulja, sol, papar, prstohvat (priza) mješavine čilija i soli.

Skuše usitnite, dodajte sirni namaza i maslac te lagano promiješajte. Usitnite inćune i češnjak i dodajte ih smjesi. Na kraju umiješajte maslinovo ulje, sol, papar i mješavinu čilija i soli. Ako želite kremastu strukturu paštete sve usitnite u blenderu.

Kod pripreme paštete uvije se pridržavajte određene zakonitosti. Paštete se najčešće pripremaju u blenderu i rad se na bazi mesa, ribe ili povrća. Paštete se uvijek rade od kvalitetnih namirnica

koje nije poželjno skrivati začinima. Oni su samo da nadopunjuju okus.. Sol, papar i mljevena paprika sasvim su dovoljni dodaci. Nakon pripreme paštete odložite u hladnjak nikako u zamrzivač, jer se tijekom hlađenja, pogotovo ako je topla, stvaraju komadići leda koji narušavaju njihovu strukturu. Najmanje sat prije posluživanja izvadite je iz hladnjaka kao bi dobila sobnu temperaturu. Najčešće se poslužuju u malim zdjelicama ili posebnim posudama za posluživanje koje imaju zasebni odjeljak u koji se stavlja maslac, za sve koji kruh prije vole namazati maslacem, a zatim paštetom. Poslužuju se s malim tanjurićem s pripadajućim nožem. Kruh koji poslužujete trebao bi biti domaći topli ili, u nedostatku, prepečeni tost, kukuruzni ili kruh sa sjemenkama.

Poslužite kao predjelo.

Koktel od morskih plodova

Sastojci: za umak - 5 dl majoneze, 2 dl bijelog vina, sok 1 limuna, malo gorušice (senfa), pola bočice kečapa, sitno nasjeckane filete od slanih riba, malo naribanog luka, sol, papar, po okusu nekoliko kapi pravog vinskog octa (kvasine); nekoliko listova zelene salate; 10 dag mesa od jastoga, 10 dag mesa od škampa, 10 dag očišćenih dagnji (sve skuhano), ostatke kuhane ribe.

Od navedenih sastojaka priredite ružičasti umak. Zelenu salatu narežite na uske rezance, pa time pokrijte dno širokih čaša ili zdjelica. Na to poslažite meso od riba, rakova i dagnji, i prelijte ružičastim umakom. Ukrasite mesom jastoga, i kriškama limuna.

Koktel od morskih plodova i ribe

Sastojci: 0,5 l školjki, 0,5 l račića, 40 dag ribe, sol, papar, lovorov list, nekoliko listića ružmarina, žlicu - dvije vinskog octa, nekoliko listova zelene salate; umak: 3 - 4 žlice majoneze, 1 žlica limunovog soka, 2 žlice kapara, 1 kiseli krastavac, lišće peršina i druge začinske trave po želji.

Ribu skuhajte u osoljenoj vodi s lovorom, ružmarinom i vinskim octom. Ohlađenu očistite od kosti i narežite na komadiće. Dodajte skuhane i očišćene račiće i školjke, sve promiješajte, provjerite treba li još soli, popaprite. Posebno u majonezu dodajte nasjeckane kapare, krastavce, peršin i trave, provjerite je li dovoljno kisela. Svi sastojci za koktel, pa i čaše u kojima ćete poslužiti, moraju biti dobro rashlađeni. U dno čaše stavite listić zelene salate, zatim mješavinu ribe i rakova, prelijte majonezom i pospite nasjeckanim peršinom. Ukrasite račićima.

Koktel od jastoga

Jastoge skuhajte i odvojite oko 40 dag mesa. Dno čaše obložite mladim listovima maslačka (ili obične salate). Listove pokrijte mesom jastoga. Posebno izmiješajte 25 dag majoneze sa usitnjenim tvrdo kuhanim jajem i malo kapara, i prelijte preko mesa rakova.

Koktel od kamenica

Očistite 20 kamenica. Posebno izmiješajte 1 dl majoneze s 1 žlicom ribanog hrena, 2 žlice pirea od rajčice, 1 žličicom limunovog soka, malo nasjeckanog peršina, soli. Kamenice prelijte dobivenim umakom.

Koktel od malih rakova

Žive rakove operite, očistite i kuhajte u slanoj vodi oko 20 minuta. Voda u koju stavljate rakove mora vreti. Kad se ohlade u vodi, izvadite ih i očistite meso. Čisto meso pomiješajte s majonezom i nasjeckanim peršinom. Ukrasite kolutovima tvrdo kuhanih jaja.

U M A C I

Majoneza - ukras za ribu

Napravite majonezu od 2 sirova žumanca. Posebno izmiješajte 10 - 15 dag maslaca da postane pjenasto i malo pomalo dodajte u gotovu majonezu. Ukrasite ribu prije posluživanja.

Domaća majoneza

Usitnite što sitnije 5 tvrdo kuhanih jaja i dodajte 1 manju glavicu luka (usitnjeno što sitnije). Sve stavite u lončić, dodajte soli, papar, 5 žlica finog ulja, 2 žlice kvasine i sok ″ limuna, sve dobro izmiješajte i poslužite uz pečenu ribu.

Domaća remulada

Sastojci: 1 čaša majoneze, 2 - 3 manja kisela krastavca, žlica kapara, žlica nasjeckanog luka, 2 - 3 žlice nasjeckanog začinskog bilja (list peršina, celera, korijen), sol, papar, gorušica (senf) i sok limuna.

Krastavce, kapare i luk nasjeckajte što sitnije i umiješajte dobro s majonezom. Dodajte začinsko bilje, sol, papar i soka limuna po ukusu. Izmiješano poslužite uz pečenu i prženu ribu, kao i salatu od ribe.

Maslac s rajčicom

Pjenasto umutite 10 dag maslaca, dodajte 1 žličicu paprike ketchupa, žlicu pirea od rajčice, sol, papar i žlicu nasjeckanog češnjaka. Sve dobro umiješajte, stavite na tanjurić i poslužite uz kuhanu, pečenu ili prženu ribu.

Maslac s hrenom

Pjenasto umutite 10 - 15 dag maslaca, dodajte sok od jednog limuna, sol i 2 žlice svježe ribanog hrena. Sve dobro umiješajte. Poslužite uz pečenu ili kuhanu ribu.

Maslac s lukom

Dvije glavice nasjeckajte što sitnije, stavite na 10 dag rastopljenog maslaca i pirjajte dok ne porumeni i omekša. Posolite i popaprite. Ostavite da se ohladi, prije posluživanja uz kuhanu ribu, promiješajte.

Maslac sa začinskim biljem

Umutite 15 dag maslaca, dodajte nasjeckano bilje (″ vezice kopra, peršina, vlasca ili zeleni dio mladog luka), sol, sok od limuna, malo mljevene crvene paprike i po želji ketchupa. Dobro promiješajte i poslužite uz pečenu ribu ili ribu s roštilja.

Maslac s gorušicom (senfom)

Rastopite 15 dag maslaca i kad se malo zarumeni dodajte 2 žlice gorušice, sok od limuna, sol i papar. Izmiješajte i poslužite uz kuhanu ribu.
Umak od bosiljka

U porculanskoj posudi usitnite šalicu svježeg bosiljka, šalicu češnjaka, šalicu oraha i izmiješajte sve sa ribanim sirom (paškim ili parmezanom). Kada ste dobili ujednačenu masu dodajte polagano uz stalno miješanje ″ dl ulja.

Umak od češnjaka – I. inačica

Sastojci: 8 češnjeva češnjaka, 1 skuhani krumpir, ljutu crvenu mljevenu papriku, 5 dl ulja, 1 sirovi žumanjak, sol.

U stupi tučkom zgnječite očišćeni i usitnjeni češnjak da biste dobili glatku smjesu, dodajte krumpir, zgnječite ga i dobro pomiješajte sa češnjakom. Dodajte papriku i žumanjak, dobro promiješajte pa pomalo ulijevajte ulje miješajući kao da pripremate majonezu. Posolite. Poslužite uz bilo koju kuhanu ribu.

Umak od češnjaka – II. inačica

Sastojci: 1 žumanjak, 1 limun, sol, papar, 2 dl maslinova ulja, 3 velika češnja češnjaka.

Oljušten i usitnjen češnjak zgnječite u stupi da dobijete sasvim glatku smjesu. Posolite, dodajte žumanjak i dobro pomiješajte. Zatim pomalo ulijevajte ulje i miješajte kao da radite majonezu. Na kraju umiješajte limunov sok. Poslužite uz ribu.

Umak od češnjaka – III. inačica

Sastojci: 8 češnjeva češnjaka, 8 lješnjaka, 8 oraha, smekšane sredine od jedne kriške kruha, maslinovo ulje, 1 žumanjak, malo soka od limuna.

Zajedno usitnite češnjak, lješnjak i orahe, tako da dobijete glatku smjesu. Dodajte smekšanu sredinu kruha. Sve izmiješajte te dodajte žlicu rafiniranog maslinovog ulja, žumanjak i miješajte dok ne dobijete jednu vrstu majoneze. Naposljetku, malo pomalo dodajte sok limuna.

Umak od jaja – I. inačica

Sastojci: 2 tvrdo kuhana jaja, žličica senfa, 3 dl ulja, 2 žlice octa sa začinskim biljem, 2 kisela krastavca, žličica nasjeckanih kapara, žličica nasjeckanog peršinova lista, sol.

Zgnječite žumanjke vilicom, dodajte senf i polako umiješajte ulje (kao kad radite majonezu) i ocat. Dodajte nasjeckane kisele krastavce, vilicom zgnječite i usitnite bjelanjke i peršin. Osolite. Poslužite uz hladno meso ili ribe.

Umak od jaja – II. inačica

Dobro izmiješajte 2 tvrdo kuhana jaja sa 4 žlice ulja, dodajte sok od ″ limuna, sol, papar, malo ostruganog luka i 2 usitnjena tvrdo kuhana bjelanca od jaja. Sve dobro izmiješajte. Možete dodati jednu usitnjenu slanu srdelu. Poslužite uz pečenu ribu.

Umak od kamenica

Skuhajte 20 otvorenih kamenica u vlastitoj vodi i dodajte 2,5 dl bijelog vina. Napravite svijetlu zapršku: 2 žlice ulja, 1 žlica brašna, malo mesne juhe, sok jednog limuna i 4 - 5 nasjeckanih slanih srdela. Kad dobro prokuha, pasirajte i pomiješajte s kamenicama i vinom. Poslužite uz ribu.

Umak od kapara – I. inačica

Dobro zapržite na 3 žlice ulja, 1 obilatu žlicu brašna, zalijte juhom ili vodom, dodajte 3 dag nasjeckanih kapara, malo nasjeckane limunove kore i dobro prokuhajte. Poslužite uz ribu.

Umak od kapara – II. inačica

Ugrijte 2,5 dag maslaca i dodajte 1 - 2 žlice brašna, dolijte malo više hladne vode od 2,5 dl, i sve tucite 10 minuta na pari, dok ne postane pjenasto. Dodajte sok od ″ limuna i punu žlicu nasjeckanih kapara. Poslužite uz ribu.

Umak od kapara sa slanim srdelama

Miješajte sa 6 dag nasjeckanih kapara, 6 dag pasiranih slanih srdela, 4 žlice finog ulja i sok 1 limuna. Sve dobro prokuhajte i polijte preko kuhane ribe. Poslužite sve ohlađeno.

Umak od komorača

Napravite svijetlu zapršku od 2 žlice ulja ili maslaca i jedne žlice brašna. U dobro zagrijano brašno dodajte 2 pune žlice nasjeckanog komorača, zalijte sa 2,5 dl dobre juhe, kad malo prokuha posolite i poslužite.

Umak s majčinom dušicom

U manju čašu s bijelim vinom stavite 1 žličicu suhe majčine dušice, ostavite da odstoji oko 25 minuta. Tri žumanca, sok od limuna, sol, papar, 15 dag maslaca u listićima, malo brašna i procijeđeno vino, izmiješajte u gustu masu nad parom. Ohlađeno poslužite uz kuhanu ili pečenu ribu.

Umak od maslinova ulja – I. inačica

Dobro izmiješajte na pari da postane gusto: 1 žlicu juhe od ribe ili vode, 1 žumance, 1 žlicu ulja i 1 žlicu kvasine. Kad je sve već tvrdo, dobro je još umutit žličicu vruće vode ili kvasine. Poslužuje se uz ribu.

Umak od maslinova ulja – II. inačica

Umutite 3 žumanca i 3 žlice ulja. Miješajte sirove žumance i dolijevajte kap po kap ulja, malo soli i papar. Kad ste potrošili ulje, dodajte procijeđeni sok limuna (na svako žumance 1/2 limuna). Po ukusu dodajte i malo bijele kvasine, gorušice (senf) da bude pikantno. Maslinovo ulje mora biti bez kiseline i mirisa.

Umak s peršinom

Sastojci: krišku kruha bez kore, 1 dl octa s kaduljom, 2 žumanjka, 2 riblja usoljena fileta, 2 dl maslinova ulja, 3 žlice nasjeckanog peršinova lista, žličicu nasjeckanih kapara.

Kruh namočite u ocat. Sasvim mokar ocijedite, stavite u mikser, dodajte žumanjke i usitnjene ribice. Umiješajte pomalo ulje (kao da radite majonezu). Dodajte sol, peršin i kapare, dobro promiješajte. Poslužite uz kuhanu toplu ili hladnu ribu.

Umak od rajčice

Sastojci: 1 kg zrele rajčice, 2 glavice luka, 2 češnja češnjaka, list lovora, lišće peršina, nekoliko listića bosiljka, čaša maslinova ulja, sol, papar i po potrebi malo šećera.

Oprane rajčice ogulite i odstranite sjemenke i izrežite na komade. Na zagrijanom ulje ispirjajte nasjeckani luk i dodajte nasjeckani češnjak, list lovora, bosiljak. Sve zajedno propirjajte i dodajte rajčice. Na srednje jakoj vatri kuhajte miješajući dok tekućina ne ispari. Ako je umak previše kisela, dodajte malo šećera. Prije posluživanja uz špagete, kuhanu ili pečenu ribu umak možete propasirati.
Špagete prelijte s malo maslinova ulja, i uz dodatak ribanog ovčjeg sira sve postaje još rafiniranije.

Umak od slanih srdela

Na 3 žlice ulja zapržite 1 žlicu brašna da postane zlatnožute boje, dodajte 3 nasjeckane slane srdele, 2 svežnjića lišća peršina i kuhajte s malo vode, pasirajte i poslužite uz kuhanu ribu.

Umak od slanih srdela i jaja – I. inačica

Usitnite 2 - 3 slane srdele s 3 tvrdo kuhana jaja. Dodajte 4 žlice finog ulja, 2 žlice kvasine, malo papra, režanj nasjeckanog češnjaka i jedan mladi luk (nasjeckan; zeleni dio i bijeli). Dobro sve izmiješajte i poslužite uz pečenu ribu.

Umak od slanih srdela i jaja – II. inačica

Nakon što ste ribu stavili na listove salate i ukrasili kriškama tvrdo kuhanih jaja, prije nego se poslužuje, prelijte umakom: Lagano izmiješajte 1 žumance, 1 žlica gorušice (senf), 2 nasjeckane slane srdele, 1 žlica ulja i sok 1/2 limuna.

Umak od slanih srdela iz tube

Umiješajte 1/2 tube slanih srdela i 3 tvrdo kuhana žumanca, 3 žlice finog ulja, 1 žlica šećera i 1 žlica soka od limuna. Ako je umak pregust razrijedite ga sa slabom kvasinom. Poslužite uz hladnu ribu.

Umak od žumanaca

U 6 tvrdo kuhanih i protisnutih žumanaca dodajte sa 2,5 dl vina, 7 dag maslaca ili 3 žlice finog ulja i 2,5 dl juhe od kuhane ribe. Tucite u posudi na pari dok ne postane tvrdo. Dodajte sok jednog limuna, 2 žlice nasjeckanih kapara, na kocke izrezan jedan krastavac i 2 - 3 nasjeckane slane srdele. Ovo je pikantan i ukusan umak za ribu. Ovim umakom možete preliti i puding od ribe.

Umak za prženu ribu

Umutite jednu vrećicu majoneze s malo iskosanih kapara, peršinova lišća i jednim većim krastavcem.

Zeleni umak za pečenu ribu

Pomiješajte žlicu gorušice (senf) sa žlicom šećera, dodajte kap po kap 2 žlice ulja, sol, papar, 2 žlice nasjeckanog peršina, žlicu nasjeckanog mladog luka (zeleni i bijeli dio zajedno), razrijedite sa slabom kvasinom i poslužite.

Zeleni umak za kuhanu ribu

Sastojci: 1 tvrdo kuhano jaje, 1 žličica nasjeckanog peršina, sredina kruha namočena u vodi i stisnuta, 1 - 2 slane srdele, 3 žlice ulja, 1 žlica kvasine, sol i papar.

Pasirajte: žumance, kruh i slane srdele, dodajte peršin, sol, papar i ulje, tako da bude 3 - 4 žlice umaka. Po želji možete dodati 1 režanj nasjeckanog češnjaka i 1 žlicu nasjeckanih kapara da bude pikantnije.

ŠALŠA

Nezamjenljiv je dodatak kuhanom mesu ili kao preljev različitim tjesteninama. Radi se od rajčice, ribane mrkve i celera, lišća peršina, češnjaka, maslinova ulja, soli, papra, šećera i bosiljka. Tijekom pirjanja dodaje se malo domaćeg, suhog, bijelog vina ili prošeka. Što se šalša duže pirja to je bolja, pirja se i po dva/tri sata.

Razlikujemo nekoliko inačica pripreme u odnosu na obradu rajčice i prema različitim dodacima, kao npr.:

a) rajčicu ogulite, isjeckajte, koštice odstranite i procijedite, te uz dodatak ulja, kosanog peršinova lišća, češnjaka, bosiljka, soli, papra i šećera
b) rajčice prokuhajte i protisnite. Dodajte im malo krušnih mrvica, soli, papra, kosanog češnjaka i lišća peršina, bosiljka i na vrhu noža šećera
c) *pikantna šalša*: luk izrežite na što tanje listiće ili još bolje izribajte, popirjajte ga na zagrijanom ulju do zlatnožute boje, dodajte mu sjeckani pršut i lagano popržite, nakon toga dodajte mu jednu od varijanti *a* ili *b*.

Šalša koja se često poslužuje uz *tjesteninu i kuhano ili pečeno meso*	na maslinovu ulju zažutite kosane kapar i češnjeve češnjaka, dodajte rajčicu izrezanu na kockice i pirjajte dok ne dobijete gust umak. Malo pošećerite, posolite, popaprite i pospite kosanim peršinom
Šalša koja se poslužuje *uz ribu ili meso, bilo toplo ili hladno*	na maslinovu ulju pirjate kosani peršin, podlijevajući prošekom i stalno miješajući. Dobivenom tamnom umaku dodajte kapare, posolite i pirjajte još nekoliko minuta

Razlikujemo također šalšu i prema podrijetlu tj. područja na kojem se pripravlja:

Klasična dalmatinska šalša

Glavni sastojci su rajčica, maslinovo ulje, sol, papar, šećer, list i stabljika peršina, češnjak i origano. U široku plitku posudu poslažite rajčice narezane na kriške. Dodajte narezani češnjak na listiće, sol, papar, žlicu šećera i kosani peršin (stabljiku i listove). Dodajte maslinovo ulje po želji. Na laganoj vatri i bez poklopca pustite pirjati dok ne ispari sva suvišna tekućina. To obično traje nekoliko sati.

Danas žene koriste sve više mikser za usitnjavanje tako da skraćuju vrijeme pripremanja na dvadesetak minuta.

Rajčica – šljivari (Šibenik, Donje poje) od kojih se sprema šalša nezaboravnog okusa

Šibenska šalša

U već spomenute sastojke u Šibeniku dodaju i krišku-dvije limuna. Osim s tjesteninom, uz kuhanu govedinu i panirane patlidane, Šibenčani često pomiješaju jaja i šalšu i tako ispeku omlet.

Istarska šalša

Za razliku od dalmatinskih gazdarica, Istranke u šalšu umjesto origana dodaju nasjeckani svježi bosiljak. U nedostatku svježeg, može poslužiti i osušeni.

Hvorska (Hvarska) šolša

I. inačica

Sastojci: 1,5 dl maslinova ulja, 25 dag nasjeckana luka, 1 žlica usitnjenog češnjaka, 1 kg oguljenih rajčica, 3 dl bijelog hvarskog vina, sol, papar, grančica ružmarina, 2 lista lovora, 1 žlica šećera.

Na ulju ispržite luk, stavite češnjak i rajčice. Pirjajte pola sata, umiješajte vino, sol, papar, lovor i ružmarin, a šećera po ukusu (ovisno o kiselosti rajčica). Pirjajte dalje. Dobivenom šalšom prelijte kuhanu tjesteninu i pospite kosanim peršinom.

II. inačica

Sastojci: 4 kg rajčica, 1 kg luka, 2 glavice češnjaka, 3 dl maslinova ulja, 2 žlice soli, 1 žličica papra, 1 žlica mažurana, 4 lista lovora, 1 žlica šećera, 1 do 2 svežnja lišća peršina, 1 dl bijelog suhog vina.

Rajčice stavite u vruću vodu, kad kožica popuca izvadite je, ohladite i ogulite. Meso rajčice narežite na kockice, sok rajčice sačuvajte. Luk iskošite i pirjajte na 1/3 ulja dok ne omekša. Tijekom pirjanja malo posolite, bolje i prije će se ispirjati. Dodajte kosani češnjak i rajčice. Lagano pirjajte oko 2 sata uz povremeno miješanje. Dodajte sve začine i kuhajte dok se ne ukuha. Dodajte bijelo vino i kad ispari kuhajte još pola sata. Na kraju dodajte preostalo ulje. Dobivenu mješavinu ostavite preko noći da se ohladi. Spremite u plastične čaše (oko 15 čaša) i odložite do upotrebe u zamrzivač.

Ovako pripremljenu šalšu kod konzumiranja, kao samostalno jelo ili prilog, pospite ribanim ovčjim sirom. Uobičajeno se posluživala kao prilog domaćoj tjesteni uz tunu i morske plodove, (npr. škampe, kozice, školjke).

Domaća tjestenina; 50 dag glatkog brašna, 2 dl mlake vode, ½ žličice soli, malo maslinova ulja. Sve sastojke zamijesite u tvrdo tijesto. Nakon što malo odstoji tijesto razvaljajte na tanko, izrežite na trake i nakon toga na rezance. Ostavite da se malo prosuše. Kuhajte u vrućoj posoljenoj vodi 10 minuta (biti će malo tvrđa).

Dubrovačka šalša za tjesteninu

Dubrovnik nema *šalšu* nego *salsu* koja se pripravlja na dva inačicaa, ovisno o namjeni. Usitnite crveni luk (kapula), jer nema jak miris, te češnjak. Rajčicu ogulite i odstranite koštice. U posudu ulijte maslinovo ulje i na njemu popržite luk i češnjak, te usitnjeni korijen peršina. Pirjajte dok sve ne postane staklasto, odnosno dok ne omekša. Po potrebi dodajte vode. Uspite narezane i usitnjene rajčice, sol, papar, peršinov list, malo lovora i šećer po želji. Kuhajte na laganoj vatri.

Dubrovačka šalša za govedinu

Šalša koja se jede uz lešo govedinu mora biti nešto gušća, a tijekom kuhanja treba dodati malo kvasine te, svakako, šećera.

Poljička šalša

Sastojci: 5 kg rajčica (što zrelije; nedozrele ostavite nekoliko dana na suncu), 2 veće kapule, 2 glavice češnjaka, 1 vezica peršina, sol, papar, 3 dl maslinova ulja, 1 žlica šećera ili 2 dl prošeka, nekoliko grančica bosiljka (murtile).

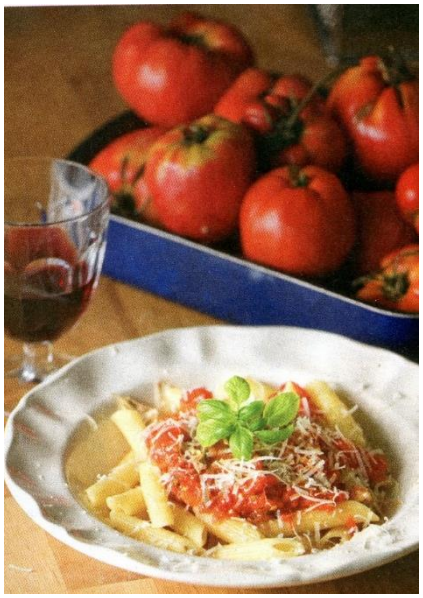
Rajčice uronite 2-3 minute u kipuću vodu, zatim još toliko u hladnu vodu da im lakše skinete kožicu. Izvadite sjemenke i razdijelite ih na 4 dijela (ne presitno). Na ulju pirjajte izrezan luk i dodajte rajčice. Pirjajte dok se tekućina ne reducira na polovinu. Kada je tekućina ishlapila (reducirala se) dodajte peršin i sve začine uključujući i prošek (ako prije začinite ishlapit će vam tekućina a ostat će vam prezačinjeno i preslano ako ga nemate onda žlicu šećera. Šalšu ponovno kuhajte dok ulje neispliva na vrh, dodajte nasjeckani bosiljak i još minutu prokuhajte. Ohlađenu šalšu stavite u očišćene staklenke, i odložite u ostavu na tamno i prohladno mjesto ili plastične vrećice i odložite u zamrzivač. U zamrzivaču mogu dugo odstajati.

Ljuta šalša iz Korčule

Sastojci: 2 žlice maslinova ulja, 5 dag luka, 1 češanj češnjaka, 80 dag rajčice (po mogućnosti izvorne rajčice iz mjesta Smokvice na Korčuli; to su male rajčice koje se ne treba puno zalijevati, a sunce im daje osobito ugodan okus), 0,5 dl suhog bijelog vina, papar, 1 žlica kosanog bosiljka.

Na maslinovu ulju popecite nasjeckani luk, dodajte protisnuti češnjak i usitnjene rajčice. Pirjajte na laganoj vatri 15 minuta podlijevajući vinom i vodom do željene gustoće. Gotovu šalšu začinite paprom i bosiljkom.

Šalša od pomidora (umak od rajčice)



Sastojci: 3 kg rajčice (pomidora; najbolja rajčica za šalšu je – volovsko srce, stara sorta), origano (mravinac), svježi bosiljak, maslinovo ulje, češnjak, peršin, po želji malo šećera.

Rajčice ogulite (prelijte je kipućom vodom da kožica popuca) U većoj i široj posudi na maslinovu ulju popržite kosani češnjak, peršin i malo origana Stavite izrezane rajčice i kuhajte do željene gustoće. Začinite solju i paprom, a ako je kisela dodajte malo šećera, Poslužite uz tjesteninu.

TIJESTO ZA PRŽENJE RIBE

Za četiri osobe: 12 dag brašna, 2 dl tople vode, 2 žlice ulja, tučeni snijeg od jednog bjelanca i malo soli.

U posudu stavite brašno, odmah dodajte toplu vodu i šibom za snijeh dobro istucite. Umjesto vode možete staviti mlijeko ili bijelo (suho) vino. Kad je tijesto tučeno, dodajte sol i ulje, pokrijte ubrusom i ostavite da odstoji jedan sat, pri kraju umutite snijeg od bjelanca. U smjesu možete dodati i malo kvasca. Umočite ribu i pržite.

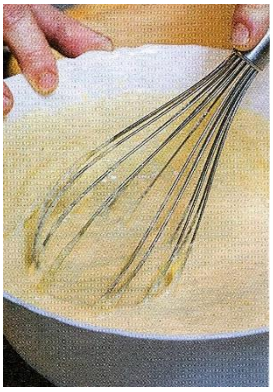
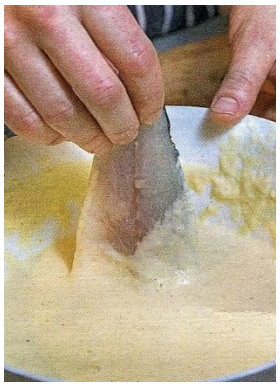
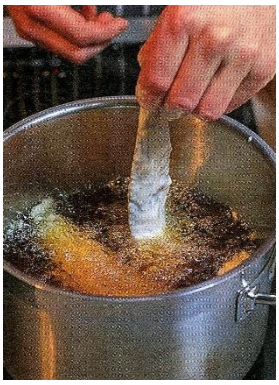
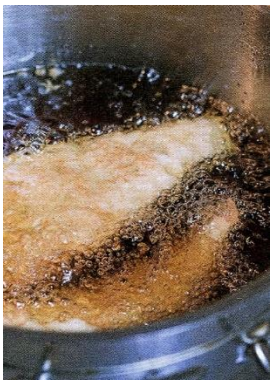
Kulinarski inačica pripreme à la Orly svjetski je priznat inačica primjene piva u kulinarstvu (pivsko tijesto).

Osnovno pivsko tijesto

Osnovno pivsko tijesto rabi se za paniranje (pohanje) namirnica, kao što su: gljive, škampi, meso, iznutrice, povrće, tvrdi i polutvrdi sirevi.

Sastojci: 25 dag finog brašna, 2,5 dl svijetlog piva, 2 žumanca, 40 g ulja, sol, 2 bjelanca i 20 g šećera.

Od brašna, piva, žumanca, ulja i soli napravite glatku smjesu. Prije pohanja umiješajte lagano snijeg od bjelanaca i šećera. Provucite komade odabrane namirnice kroz smjesu i pohajte u masnoći zagrijanoj na 170 °C. Gotovo jelo odložite na tanjuru s papirom koji upija suvišnu masnoću. Posluženo jelo mora biti hruskavo. Panirani komadi ne smiju biti veliki.

U mnogim jelima pojavljuje se domaća tjestenina kao prilog; sa školjkama, kozicama, škampima, s bakalarom, s hobotnicom ili sipom, sa sirom (ribanim ovčjim) ili bez. Jednostavna dosjetka stare „težačke“ kuhinje, ono što imaš uvijek se može pomiješati s tjesteninom.

KRUH

U Optimus Mini Ovenu (vrsta metalnog posuđa za pripremu kruha u kampu ili na brodu) može se ispeći oko pola kilograma kruha, za što vam je potrebno: 3 pune šalice glatkog brašna (jednu šalicu glatkog možete zamijeniti raženim), paketić suhog kvasca, malu žličicu šećera, žlicu ulja, malo soli i šalicu vode.

U posudici razmutite malo vode, šećer i kvasac, stavite na toplo mjesto oko 20 minuta, dok se smjesa ne počne pjeniti. Brašno stavite u veću posudu (najbolje plastičnu), u sredini brašna napravite udubinu, stavite žlicu ulja, otopljeni kvasac i sol. Pomiješajte svo brašno dodajući pomalo vode i mijesite dok ne dobijete jednoličnu masu koja se ne lijepi za prste. Tijekom miješanja pospite prste i posudu brašnom da se ne lijepi. Tijesto oblikujte u kratku kobasu i stavite u zamašćeni Optimus. Pokrijte ubrusom i stavite na toplo mjesto bez strujanja zraka. Ovisno o starosti kvasca treba oko jedan sat da se tijesto digne na dvostruki volumen. Peče se oko pola sata. Ispečeni kruh izvadite, poškropite vodom i umotajte u čisti ubrus da se ohladi.

U pomanjkanju posude za pečenje, kruh tj. pogačice možete ispeći u tavici.

Pola paketića kvasca, pola žličice šećera stavite u malo tople vode i dobro promiješajte. Nakon 15 - 20 minuta zapjeniti će se i tada stavite šalicu brašna, promiješajte i stavite na toplo mjesto da se digne (oko pola sata). U gotovi kvasac umijesite pomiješane 2 žlice ulja sa malo soli i 3 šalice brašna. Dodajte vode toliko da dobijete miješanjem čvrstu masu, koja se ne lijepi za prste. Tijesto pokrijte i ostavite pola sata na toplom mjestu. Od pripremljenog tijesta može se napraviti 4 pogače. Razvucite na debljinu prsta i ispecite u tavici na malo ulja Prva strana peče se poklopljena oko 3 minute na srednje laganoj vatri, a druga strana bez poklopca oko 2 minute.
Pogače su najukusnije tople.

„Kruh siromašnih“

Kruh, hrana najsiromašnijih, postaje i delicija, a radi se na taj inačica da se u pripremljeno tijesto za kruh umiješa: poprženi luk na maslinovu ulju, crne masline (bez koštice), kapare i rajčica (pomidor). Jede se vruć ili ohlađen.

Pogača od šparoga

Izradite tijesto kao za pogaču (slično kao za kruh samo s nešto manje kvasca), i ostavite da se digne. U mješavini maslaca i maslinova ulja sasvim lagano propirjajte (da dobije laganu zlatnu boju) kosani pršut ili pancetu, dodajte listiće aromatičnog sira i skinite s vatre. Kuhane vrhove šparoga izmiješajte s umućenim jajem, posolite i popaprite. Izrađeno tijesto raspolovite i jedan dio stavite na dno veće okrugle posude. Na njega stavite šparoge s pancetom i sirom. Pokrijte ostatkom tijesta i dobro spojite krajeve da sadržaj iz sredine ne izađe pri pečenju. Pecite u pećnici na 180 ºC oko pola sata.

Kruh s maslinama

Sastojci: 3,5 šalice krušnog brašna, žličica suhog kvasca, i sito toliko timijana (majčine dušice), jedan svježi kvasac rastopljen u mlakoj vodi, šalica odstajale vode, 1,5 žličice sine morske soli, po pola šalice očišćenih crnih i crvenih maslina, pola šalice maslinova ulja.

Sve sastojke osim maslina stavite u veliki mikser i miješajte na nižoj brzini oko 10 minuta. Postepeno dodajte vode, vrlo polako, kao što se pripravlja majoneza. Morate dobiti jednoličnu masu. Nakon deset minuta masa bi se trebala odvajati od stijeni. Dodajte očišćene masline i sve opet dobro izmiješajte. Tijesto stavite na dobro pobrašnjenu dasku, i dobro ga izradite "mlaćenjem". Napravite od tijesta "štrucu" i njome dobro udarajte po podlozi, što je moguće jače i s visine. Nakon udaranja tijesto dobro izmijesite, ponovo napravite "štrucu" i udarajte. Što je mlaćenje duže, kruh će biti bolji. Masu razdvojite u dvije polovice i od svake napravite okrugli kruh. Stavite u košaricu s kuhinjskom krpom (tako se to nekad radilo) na dnu, pokrijte čistom krpom i na sobnoj temperaturi ostavite da odstoji oko 2,5 sata. Ponovo ga izradite (mlaćenjem i premijesite) i još jednom ostavite da odstoji, da se diže. Kruh je dobro napravljen ako se pritisnuto tijesto vraća u prvobitni oblik. Pecite 45 minuta na oko 150 oC zagrijanoj pećnici.

Kruh s maslinama peče se na 200 oC oko 45 minuta. Umjesto maslina u tijesto se mogu umijesiti i narezane slane srdele pomiješane s malo pršuta, šparoge, otočnog začinskog bilja i sl.

Od rimskih vremena ostao nam je zapisan naputak za kruh; 60 dag slanog ovčjeg sira, 30 dag finog pšeničnog brašna, 1 jaje, lovorovo lišće. Sir se mora usitniti u posudi tučkom (drveni bat) i tada zamijesiti s brašnom i razmućenim jajem u malo vode. Oblikuje se kruščić, stavi na lovorovo lišće i polako peče na vrućoj ploči pod poklopcem (zemljana peka, crepulja).

(Posno jelo Istre, jede se uz ribu i crno vino)

Kruh sa sipinim crnilom (Mornarski kruh)

Sastojci: 60 dag brašna, 1 suhi kvasca, 1 vrećica crnila od sipe, 2-3 dl tople vode, 1 žličica soli, 1 žličica maslinova ulja.

Crnilo iz vrećice stavite u malu zdjelicu i umiješajte s malo ulja, i dodajte decilitar tople vode. U brašno dodajte kvasac, malo *cukra* (šećera) i soli. Promiješajte i dodajte crnilo i toplu vodu. Dobro izradite tijesto i stavite na toplo da se diže. Nakon sat vremena malo promijesite tijesto, stavite ga u namašćen kalup i opet ostavite da se diže sat vremena. Pecite u zagrijanoj pećnici

na 180 ºC manje od sat vremena. Kad je kruh gotov, izvadite ga iz kalupa, okrenite na drugu stranu (obrnuto) pa ostavite još desetak minuta da se u pećnici dopeče i sa donje strane.

ili

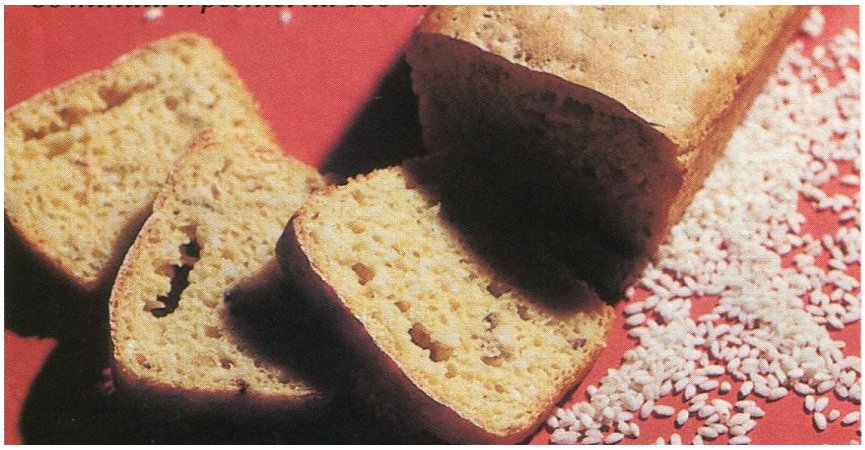
II inačica

Sastojci: 1kg brašna, 1 kvasac (germa), oko 7dl tople vode, 1 žličica šećera, po potrebi soli (masline su slane), 1vrećica sipinog crnila, 10 dag maslina punjenih paprikom (dodatak kruhu po želji), 0,5 dl toplog mlijeka(za kvasac), oko 1dl maslinovog ulja.

Malo brašna staviti u lončić, ulijte malo toplo mlijeko, šećer i kvasac, sve dobro promiješajte i ostaviti da se raspjeni (da se kvasac digne). Zamijesite tijesto od brašna, dignutog kvasca (germe), soli i tople vode. Pustiti da se diže na toplom mjestu. Dignuto (uzašlo) tijesto ponovno premijesite uz dodatak sipinog crnila. Po želji možete dodati masline uvaljane u brašno, da ne „potonu“ u tijestu. Oblikujte kruh: okrugli ili štrucu (hljeb), premažite maslinovim uljem i staviti u posudu za pečenje. Pustiti da se još jednom digne. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180-200 ºC oko 1 sat. Pečeni kruh još jednom premažite maslinovim uljem i ostavite da se ohladi.

Kruh su osmislili ribari, kažu da su to bili s otoka Murtera, kako bi kruh na moru ostao duže svjež. Osim crnila dodavali su i komadiće kuhane sipe.

Kruh s kukuruznim brašnom, rižom i kaparima



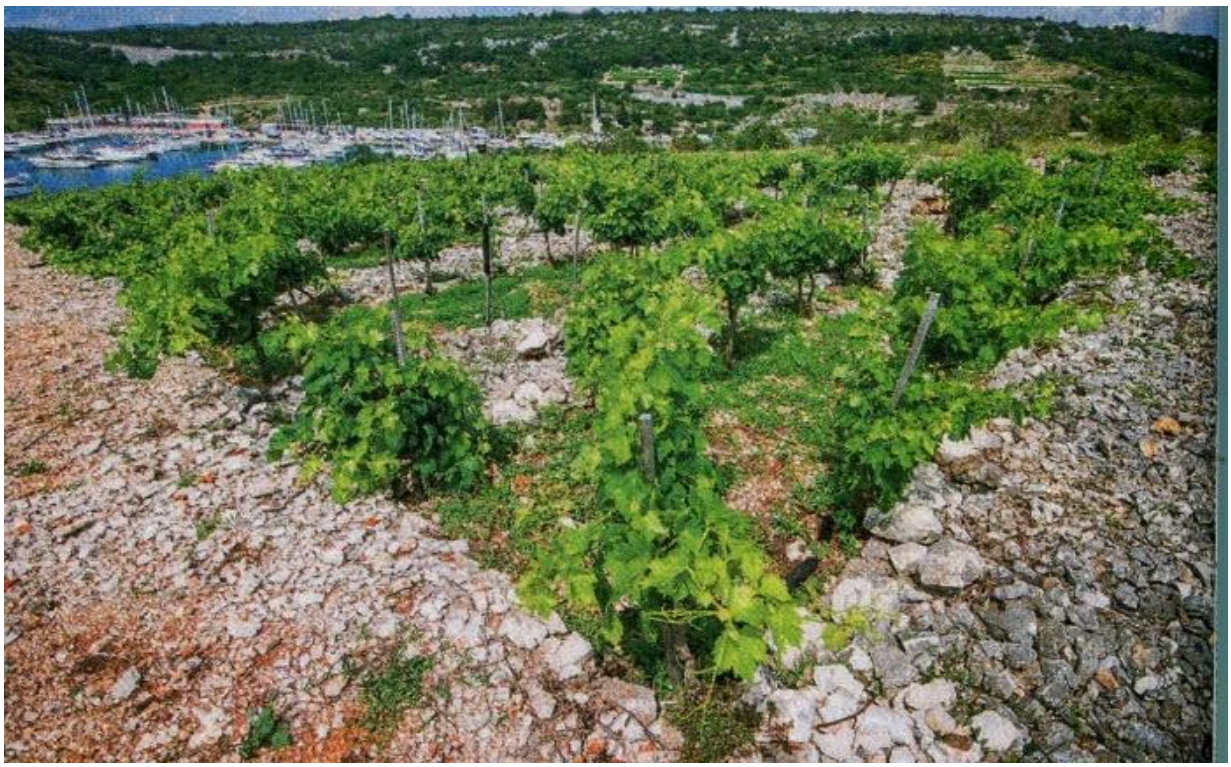
Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, kvasac, 40 dag riže, 3 dag kapara, 2 žlice maslinova ulja.

Rižu kuhajte 5 minuta i spojite sa svim ostalim sastojcima, umijesite u jedan hljeb („štruca“) kruh. Pecite 50 minuta u zagrijanoj pećnici na 180 ºC.

V I N O

„Naždra san se kaše na vrudetu, poloka po litre crnjaka, sa neka dimi“

Jedan žmul vina potli obeda je spiza,
dva žmula da ugasiš žej,
tri da se rašćakulaš,
četire da se raspivaš, a pet da se piti invijaš.



Juha od vina

Sastojci: 9 dl crnog vina, 20 dag kruha, 6 dag šećera, prstohvat papra, 1/2 žlice maslinova ulja.

Vino zagrijte, popržite kockice kruha i stavite u zemljani vrč s vinom. Dodajte šećer, ulje i malo papra.

Ova juha je od davnine karakteristika našeg težačkog-ribarskog stola, posebno je rađena u hladnije zimske večeri kod otvorenog ognjišta-komina.

Za juhu od vina kaže se i - ***triet od vina*** (kruh, vino i šećer). Prepečeni kruh (ili dvopek) kad se stavi u čup ili zdjelu pospe se po želji i cimetom.

Potpuni užitak u ovim specijalitetima doživjet ćete samo ako uz njih odaberete i pravo vino. Vino koje ste koristili pri pripremanju jela, poslužuje se uz jelo.

Pravo, dobro vino naši stari nisu pili, svakodnevno, nego su ga ostavljali za značajne vjerske svetkovine ili neke kućne proslave, a inače je „ležalo“ u dobrim drvenim bačvama i čekalo kupce. Doslovno je mirovalo jer se u te bačve nije smjelo dirati da ne bi došlo do kakav zla, a u tom slučaju ode čitav godišnji trud ne samo u vinogradu.

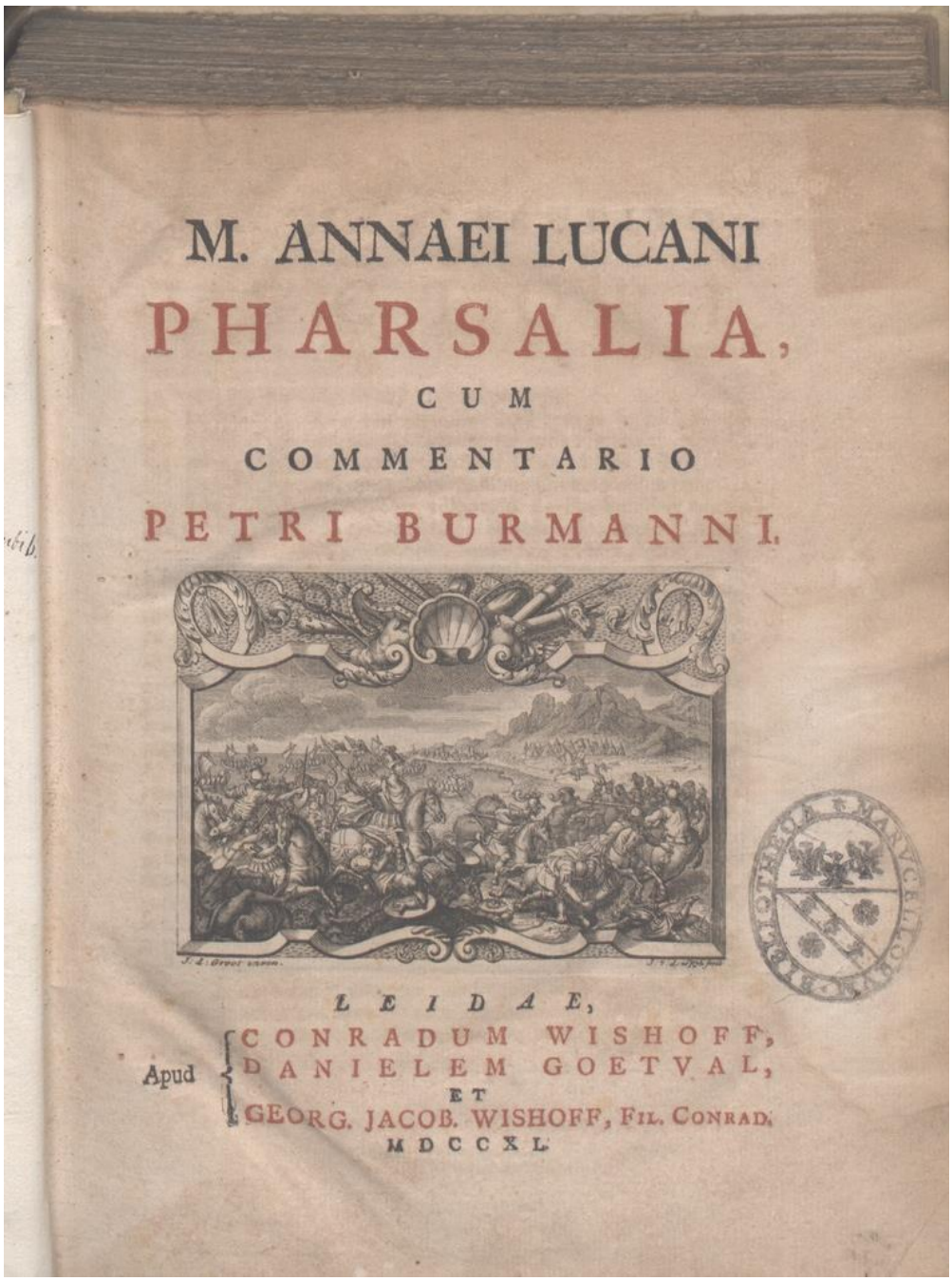
Žeđ se gasilo ***„polovnik-om“.*** Kad bi se iz zgnječenog grožđa otočio prvi, glavni mošt, pun sladora i mirisa, onda bi se na drop (kom) nadolijevala kišnica (druge vode nije bilo, nije bilo vodovoda. Kišnica koja u sebi nema nikakvih minerala, mekana je voda, za razliku od vode iz vodovoda ne pravi – nasilje nad moštom ili vinom - ne ubija stotine sastojaka vina) i daljnjim vrenjem izvlačili bi se ostaci sladora. Pravi polovnik pili su samo bolji gazde, a oni drugi su, jer drugog rješenja nije bilo, pili – bevandu od polovnika, što je već bila ***„treća ruka“*** tj. ***„trećak“***.

Vinova loza, to božansko stablo milijuna godina starije i od ljudskog roda, kruh našeg Gospodina kako smatraju kršćani, na našem je području najvjerojatnije od vajkada.

Mnoge naše otoke krase vrtače i gromače s lozom. Brižno čuvana od naleta vjetra i bure, sjedinjuju u sebi vlagu i sunčani oganj, stvarajući opojno piće božanske ljubavi, posvemašnji zalog svega što postoji u svijetu - piće koje se svojom finoćom, svojom ženskošću i privlačnom snagom glatkoće najviše približilo ogledalu besmrtnosti.

Rimski pjesnik Lucanus, Marcus Annaeus (nećak slavnog Seneke, iz sredine I stoljeća) ostavi je u svom najvećem, nedovršenom, epu De bello civili (Pharsalia) 49. godine prije Krista opis borbe između Cezara i Pompeja, koji je podijelio rimski svijet. Zahvaljujući tom opisu Hrvatska je ušla u povijest svjetskog vinarstva i vinogradarstva.

Cezarovi ratnici vili su opkoljeni u blizini otočića Sv. Marka (otočić na koji se oslanjaju lukovi mosta kopno otok Krk - Curicta), ali su blokadu probili na originalni inačica. Njihov zapovjednik Bazilije? dao je napraviti splav od praznih drvenih bačava povezavši ih lancima u dvostruki vojni red i pomoću njih uspio izmaknuti potjeri. Lukanov zapis najstariji je pisani trag o bačvi.


M. ANNAEI LUCANI
PHARSALIA,
CUM
COMMENTARIO
PETRI BURMANNI.
LEIDAE,
Apud CONRADUM WISHOFF,
DANIELEM GOETVAL,
ET
GEORG. JACOB. WISHOFF, FIL. CONRAD.
MDCCXL.

Kako su prastanovnici, Kvarnera i Primorja, Iliri - Liburni spremali svoje ulje i vino u drvene bačve za razliku od Grka i Rimljana, koji su to činili u zemljanim posudama, amforama, te su se bačve očito morale naći negdje u blizini vitke, negdje gdje se proizvodi vino, a jedno i drugo vilo je ovdje na Krku.

Istra, Hrvatsko primorje i Kvarnerski otoci od davnine su poznati, kao mjesta, gdje je vila uvedena kultura vinove loze. Još u dalekim stoljećima prije Krista ovdašnje vino vilo je poznato i izvozilo se izvan granica kao vrlo cijenjena rijetkost.

Prema Valvazoru, proizvodilo se u Liburniji „upravo odlično vino“, mnogi su stanovnici živjeli od vinogradarstva, i Istrani su vili većinom vinogradari (misli se na područje koje nije vilo pod vlašću Venecije). Oni su proizvodili uglavnom crno vino „koje je izvrsno pa ga izvoze tovarnjacima kao delikatan napitak za dukate ili za bijelo srebro....“. Isti pisac, dalje, kaže:

„Sveto pismo hvali pokrajinu Kanaan („obećana zemlja“ u kojoj „teče med i mlijeko“, područje oko rijeke Jordan, današnji Izrael), da u njoj teče med i mlijeko... dok vi se za Istru i Liburniju ili Dalmaciju moglo reći da u njima teče ulje i vino“.

U prošlom stoljeću proizvodnja crnih vina u Istri premašivala je onu od bijelih, jer je to potraživalo šire tržište Austro-Ugarske, a carski austrijski dvor redovito je pio istarska vina. Tradicionalna vinska legitimacija Istre je malvazija i teran, a najbolja je s fliških terena Buja i Motovuna i teran uz Motovun i Buzet.

Prvi pisani podaci o malvaziji u Istri potječu iz XV. stoljeća kad su doseljenici raznih narodnosti, pa i Grci iz Napulije i s otoka Malvazije kolonizirali Istru. Na Malvaziji, otočiću na istočnoj strani Peloponeza s istoimenim gradićem, vila je tvrđava koju su držali Mlečani. Kako je otok odavna vio poznat po slatkim i aromatičnim vinima, naziv „malvazija“ postepeno se uvriježio kao sinonim za izvrsna vina te su se i krčme u Veneciji, u kojima se točilo uvezeno, osebujno grčko vino, nazivale „malvazije“. Malvazija istarska smatra se posebnom istarskom sortom vinove loze koja nije identična s drugim malvazijama.

Istarski bijeli burgundac poznat po svojoj kvaliteti, izraziti je primjer vina kod nas, koji je najbliži moru. Aromatična istarska bijela vina predstavljena su porečkim muškatom otonelom i bijelim muškatom koji se još rijetko proizvodi u nekoliko sela Buja. Razna stolna bijela vina zastupljena su i starim sortama belina, brajdenica, trbljan, brajkovac, opačevina.

U teran koji je predstavnik najviše kvalitete ističu se i druga crna vina, naročito cabernet sauvignon i merlot, te borgonja (gamey).

Posebno je cijenjeno ružičasto vino hrvatica koje se dobiva od istoimene sorte koju u Italiji zovu croatina. Istarska crna stolna vina mješavina su, jednako kao i bijela, različitih sorata. Drevni Poreč središte je proizvodnje slatke malvazije i crvenog muškata, desertnih vina iznimne ljepote, kao i sivi pinot (prije zvan rulander po hamburškom trgovcu Rulándu što je prokrijumčario sadnice pinota sivog iz Francuske u Njemačku i na njemačkom govornom području dao ime pinota sivog).

Još i danas stoje na poljima i u vinogradima „kažuni“, kućice od naslaganog kamena, okruglih poput košnica pčela što služe kao skloništa za težaka ili spremište plodova.

Izvorna slika muškarca za plugom, a žene za jarmom koja vodi „boškarina“, golemog istarskog vola, postala je simbol istarske poljoprivrede i borbe istarskog seljaka sa zemljom i prirodom.

Trud, tegova, znoj, rad, plodno tlo i žarko sunce nalaze se u svakoj kapljici istarskog vina.

Uz **bijelo stolno**, koje je najpitkije dok je mlado, poslužuje se: uz manestru, posutice s bakalarom, palentu sa zecom, ombolom s ognjišta uz „žgvacet“, kokoš s fužima.

Merlot - vino kao „mlijeko“, kao „juha“ ide uz: istarske specijalitete kao što su fuži s pečenjem, njoke s divljači, šparoge s jajima i šunkom, rivu na gradelama, pikantne sireve i istarski pršut.

Malvazija, autohtona istarska sorta zelenkastosivih bobica uspijeva na uzvisinama te daje vino iznimne kakvoće - poput plavetnila mora, ide uz: rakove, kamenice, prstace, dagnje i uz volju bijelu rivu, fuže, lazanje s fažolom, kroštule, lješnjake, orahe i bademe, ali i kao aperitivno piće.

Hrvatica - nalik nedozreloj trešnji, pijucka se iz „bukaleta“ tijekom razgovora ili karata, i: „žgvacet od kokoši“, kuhani zubatac, istarski brujet.

Teran, sinonim za Istru - krv zemlje Istre, pije se uz: divljač, šugo od srnjaka s njokima, fazan u padeli, srneći kotlet s tartufima, šugo od jarebice s palentom ili rižom. Misleći pritom na stihove, istarskog pjesnika Zvane Črnja, iz himne teranu:

Pijmo, stari kumpanj,
aš toje teran z naših kraji.
Od meda je slaji
i trd kako žminjska grota,
ma volji,
volji je od ljubavi, od sunca i živo-
ta...

Od vetra i suši mučen i tučen
Teran je rana buožja na člove-
čansko rano,
pak lievaj ga, lievaj, muoj stari
priatel,
na dušo mojo rovinano.

Bakar

U Bakarskom zaljevu prezidi su građeni koncem 18. stoljeća do početka svjetskog rata. Sadnju loze je potakla carica Marija Terezija. Kad je izgrađena Karolinska cesta na nekim dijelovima bila je tako strma da je na tim kritičnim točkama trebalo po nekoliko pari konja da bi izvukli teret. Takva „dežurstva" su tražila i stalno naseljavanje, pa je feudalac stvorio uvjete da ljudi mogu živjeti od poljoprivrede. Slobodnjaci i kmetovi mogli su obrađivati zemlju za koju feudalac nije imao interesa, a to je bio slučaj s bakarskom strminom. Svatko je mogao ograditi komad zemlje, koliki je htio, ali ipak pod uvjetom da na njemu uzgaja vinovu lozu Prezidi (terase) su se protezali u dužini od oko dva kilometra, a od mora do vrha vrda u prosjeku je vilo 88 terasa. Vlasnici 90 posto vinograda bili su Praputnjaci, stanovnici mjesta koje se natkrilio iznad Bakarskog zaljeva, stiješnjenog između Krasice i Hreljina. Ti „kameni grafiti u prostoru" jedinstveni su dokaz golemog napora ljudi za održavanjem života. Zemlja na terasama je antropogena, što znači da su je ljudi donosili u koševima iz okolnih šuma. Takvih terasa ima na Cresu i drugdje duž Jadrana.

Bakarske terase, to čudesno djelo ljudskih ruku, dalo je nadaleko poznatu lozu „**belinu**" i „**žlahtinu**" (žlah, žlak=kap, kaplja) od koje se dobiva „bakarska vodica", znameniti pjenušac, iscijeđen iz tvrdih žuljeva i iz kraškog kamena.

Prema predaji, kad su Napoleonovi vojnici početkom 19. stoljeća boravili u Primorju, vinogradarstvom su se bavili, kao hobijem, bakarski brodovlasnici koji su od vojnika preuzeli tehnologiju proizvodnje pjenušca. Vinograde, zvane - *takale* obrađivali su kmetovi ili isluženi mornari i njihove obitelji iz Praputnjaka i Krasice. Kada su patriciji osiromašili, vinograde su prepustili seljacima i povratnicima iz Amerike koji su oživjeli bakarske terase i nastavili proizvodnju jedinog domaćeg pjenušca. Nakon 2. svjetskog rata industrijsku proizvodnju Bakarske vodice započeta u bakarskom podrumu Radovani nastavlja se u Istravinu u Rijeci. Industrijska proizvodnja promijenila je kakvoću Bakarske vodice, a industrijska tehnologija ono što se smatralo "pravom domaćom vodicom".

Za pravljenje „Bakarske vodice" posebno se izabirala belina, grožđe se gnječilo nogama u „grotlu", posudi s pomičnim dnom i rupama sa strane kroz koje je otjecala tekućina. Cijeli je posao pravljena „Bakarske vodice" bio u rukama žena. Naime, tehnološki proces je dosta složen, a nadasve traži puno strpljenja, točnosti i visok stupanj čistoće, od filtera i posuda do steriliziranih plutenih čepova. Butelje su se čuvale za svečane trenutke i posjete dragih gostiju, a rijetki su „Bakarsku vodicu" proizvodili za prodaju. Posljednji proizvođač je bio Vilim Frančišković (bi glavni tehnolog Istravina od 1945. do 1989.), samo nas još etikete „Bakarske vodice" i „Bakarskog takalca", sa starim grbom Bakra, podsjećaju na neumitnost vremena. Zarasle terase koje su djelomično i urušene čekaju vrijedne ruke i oživljavanje trsa i čuvene „vodice". Umijeće proizvodnje domaće Bakarske vodice pokušava oživiti obitelj Vidas (Željka i Vilim u podrumima kuće u Praputnjaku Lidije Tadejević/majke Željke) iz Hreljina

Nakon gnječenja, u grožđanu masu se uroni konusni koš u koji je ulazila tekućina koja se prelijevala u drvene kace. U kacama se prepustilo spontanom vrenju, a pjena bi se skidala s površine, da vrenje traje što duže. Kad bi polovina šećera provrela uslijedilo bi filtriranje kroz konusne pamučne vrećice, takozvane holandske filtere. Filtriralo bi se tako dugo dok se pore na platnu ne bi začepile, a tekućina postala bistra. Tako se eliminiralo kvasce, ali ne u potpunosti. Sve se to radilo na osnovu iskustva, svaka obitelj je imala svoje male tajne, a točno se na Praputnjaku znalo tko pravi dobru „Bakarsku vodicu".

Nakon filtriranja budući pjenušac se lijevao u staklene pedeset-litarske, a oko Božića bi se obavilo dekantiranje (pretakanje), bez mućenja taloga, u nove staklenke. To je predstavljalo prvu i drugu fazu zrenja pjenušca, u kojima se nije smjelo pojaviti vrenje. Početkom ožujka vino se stavljalo u šampanjske boce, koje su se prethodno, kao i pluteni čepovi, sterilizirali. Boce su pohranjivane na hladnom mjestu, najčešće u pijesku u konobi, a polagane su tako da tekućina vlaži čep. Tako bi tijekom ljetnih mjeseci preostali kvasac ponovo

započeo proces vrenja, što je značilo stvaranje ugljičnog dioksida i napokon pjenušanje bakarske vodice. Tek na jesen „Bakarska vodica“ je bila zrela za uživanje.

Antun Nemčić žalio se u svojim „Putositnicama“, što ih je pisao u XIX. Stoljeću: *šteta što se od plemenite ove kapi više ne proizvodi nego jedva do šest stotina vedara.*

Danas se može naći pokoja „botuja“ domaćeg pjenušca sakrivena u pijesku i čuvana za svečane prilike i posebne goste, ali nažalost od grožđa iz Istre ili Krka, samo je postupak proizvodnje izvorni.

I na kraju spomenimo i to, Bakar je slobodni kraljevski grad i luka, bio je kulturno-politički i gospodarski centar Hrvatske kroz stoljeća. Bio je trgovačko i lučko uporište, sjedište bogatih brodovlasnika i čuvena pomorska akademija. Prije pedeset godina kada je počelo zagađivanje Bakarskog zaljeva „blagodati industrije“ prekinut je prirodni ciklus slijevanja slatkih voda u Zaljev. Na području Bakra i Bakarca bilo je šest tunera, a zaljev je bio prepun bijele ribe koja se bljeskala ispod same površine mora. Hobotnica je bilo toliko da su se mogle loviti golim rukama.

Vrbnička žlahtina, najpoznatije vino kvarnerskih otoka (danas sinonim Vrbnika), nekad rasprostranjena po čitavom Hrvatskom primorju, pije se uz: maneštru, ovčji sir, „surlice“ sa šugom od janjećeg mesa, „broskvu“, ribe na gradelama i brodeto, kamenice, rakove, lignje. Nikada s vodom.

Valomet (valomet – stijena na kojoj se razbija more) je vrhunski *podmorski pjenušac* koji dozrijeva u moru na dubini od 30 metara oko 400 dana. PZ u Vrbniku osmislila je dozrijevanje pjenušca od žlahtine na konstantnoj temperaturi od 10-12 ºC, na morskom dnu, na dubini od oko 30 metara. Boce najbolje žlahtine, smještene su u žičane sanduke, i spuštene u more, i unatoč istoj sirovini dozrijevanjem na nekonvencionalni inačica dobiven je specifičan i po okusu vrhunski pjenušac. Nakon vađenja iz mora boce su obrasle tj. „ukrašene“ prirodnim ornamentima školjkica, pužića i po kojim koraljem. Svjetska atrakcija.

Otoci Krk, Rab, Cres, Lošinj i Pag prevladavaju sa svojim bijelim vinima tamnije zlatnožute boje, dok su Ilovik, Susak, Srakane, Unije poznati po vinima svjetlije crvene boje. Na Susku je poznato vino **troišćina** (trojišćina, trojiščina) za koje se smatra da je pravo arheološko vino, tj. da je loza ostala nepromijenjena i sačuvana još iz antičkih dana. Vino je posebne bakrenocrvene boje.

Sa sjetom se spominju osebujna crna vina daleke uspomene sa Suska, **barbatska vina** s Rava, **paška žutica** i **gegić**.

Plinije Stariji (Plinius, Gaius Secundus (Maior), rimski pisac iz polovine I. stoljeća) o ugledu Krčkih vina svjedoči u svom znamenitom i opsežnom djelu Naturalis historia (Povijest prirode) u 37 knjiga, i kaže: da postoje odlična vina na otoku Ilirskog imena Kurik.

Kaže se, da otočku Dalmaciju diče četiri fina bijela vina, koja s prikladnim jestvinama zaokružuju ugođaj i najizbirljivijem sladokuscu, to su grk, maraština, pošip i vugava.

Ravni kotari, koji su u podnožju Velebita, ulaz su u sjevernu Dalmaciju, krajeve burne i bogate prošlosti. Posvuda se nalaze ostaci što govore o važnosti i značenju toga područja; brojne ruševine ilirskih naselja, rimski kapiteli, starohrvatske crkvice, kule i utvrde sjedište prvih hrvatskih kneževa, kraljeva i banova. Svi su oni pili i jaka vina što ih daje ta plodna kraška zemlja.

Dolaskom Hrvata ne prekida se bogata i duga vinska tradicija. Vinogradarstvo i vinarstvo uglavnom je vezano na samostane koji su već pri samom osnivanju, u X. i XI. stoljeću, darivani vinogradima. Dokumenti govore da je 919. godine zadarski prior (poglavar samostana) Andrija podario jedan vinograd u Mezulu samostanu Sv. Krševan, a da je kralj Petar Krešimir IV. podario godine 1059. vinograd u Murazulu pri utemeljenju biogradskog samostana Sv. Ivana Evanđeliste.

Tu se proizvode i piju u seoskim konobama, **bijela vina** uz ribu i ribarske čakule, **svjetlija vina crvene boje** za čuvene ovčje sireve, **crna vina** za riblji brodet i ribu na gradele. I danas se spominju starih vremena kada se u konobama prodavalo i pilo vino „na uru“. Prvi sat pijenja vina gubio je vlasnik konobe, no što je vrijeme odmicalo to su pilci manje ili, više pjevali i ćakulali tako da je vlasnik na posljetku došao na svoje. U pojedinim godinama loza je toliko rodila, da je bilo nemoguće vino prodavati, a cijena mu je bila ispod cijene vode koja se dopremala do kraških predjela.

benkovački rose - vino boje dimljenog lososa ili boje kore crvenog luka ide uz: pečenu janjetinu, pečenu bijelu ribu, jela od graha i kupusa, meso sa roštilja.

babić (autohtona sorta) - crno vino pije se uz: pršut i domaći sir, dalmatinsku pašticadu s njokima, školjke, škampe na buzaru, ribu na gradele.

opol - suho rosé vino pije se uz: gotovo sva dalmatinska jela.

debit (negdje ga zovu čarapar, drugdje puljižanac, po otocima pagadebit. Zbog svoje obilate i redovne rodnosti naziv debit (dobit) ili pagadebit (plaća dugove) uistinu mu odgovara) - odlično ide uz: kvalitetnu bijelu ribu „lešo“ s „dvi rizi“, ili uz rakove i školjke, lešo meso ili uz meso sa zeljem, pečene pastrve i domaći kruh.

Zaleđe Kozjaka, Mosora i Biokova gdje je čovjek otimao kamenitom kršu svaki pedalj zemlje i uzgajao lozu, duhan i žito, cijenjena su vina:

hrvaština - uz tradicionalni specijalitet: arambašiće i pečenje s ražnja.

imota - uz: pršut i sir iz „mišine“ i „ulja“, pečeno meso i pastrvu na gradelama, zeca u vinu i ružmarinu, mesa pečenog pod saćem s krumpirom na „škrilje“.

kujundžuša - koja se može piti i pomiješana s mineralnom vodom uz: kaštradinu (suhu janjetinu), sa sudžucima (domaće kobasice), lešo janjetinu i govedinu u litrenoj bukari od „smrikovoga“ drveta.

Ime kujundžuša dolazi od zaseoka Kujundžiči u kojoj se jedino sačuvala od filoksere, a prije su lozu nazivali tvrdac ili žutika.

plavka (plavina, od domaće sorte loze šarac) - uz: meso na žaru, divljač, bravetinu i kiseli kupus,i sve podsjećajući se stihova Tin Ujevića:

Optužba je svijeta, pijanstvo jedno
samo.
Kad bi mogli do dna iskrenosti
naše
I do dna života, kao do dna čaše.

.....

Iz njega se dižu slike, roj u roju,
uzlijeću visoko plamene tirade,
mašta diže tarac, šetalište nade,
omaglice sviću u prepunom broju.

Splitsko polje, poznati su vinogradi još iz 1223. godine kad se zakonom zabranio uvoz vina u zaštiti domaće proizvodnje, a zapisi nam spominju kako je u Kaštelima, 1883. god., bilo oko 44 posto ukupnih površina pod vinogradima. *Crljenak, crnac* slatka je vrsta grožđa (kažu da je bila najslađa) iz okolice Kaštela smatra se da postoji još iz Rimskog doba. Prije 150 godina naši ljudi su je prenijeli u Ameriku. Relikt vinske prošlosti je i uvala ***Bačvice*** u Splitu, tu su se u moru prale vinske bačve po kojima je i predio dobio ime.

plavac (najrasprostranjenija i najpoznatija autohtona sorta koja ima nekoliko tipova daje poznata vina tipa plavac, vino ribara i težaka) - pije se uz: pečenu ili prženu ribu (naročito plavu) i meso na gradelama, paški sir i slanu ribu.

Otoci Brač, Šolta, i Hvar izrazita su područja ponajboljih crnih vina. Hvarani su između 1805. i 1812., kad su zajedno s Visom pripadali administrativnoj provinciji pod vlašću Francuza, izvozili vino u Francusku. Šolta poznata kao otok s najtamnijim vinima **glavinuša** tj. **okatac**, a Brač s najpoznatijim

plavcem - za: pršut, meso s aromatičnim umacima, riblji brodet i plavu ribu na žaru.

Bolski plavac pravi se od sorte grožđa - mali plavac, koji se još i danas nalazi u šumi oko Vidove Gore kao samonikli i raste uz jasen, bor, grab i česminu. Pretpostavlja se da je to autohtona vrsta poznata još od doba Rimljana. O vinima s Brača pisao je Alberto Fortis 1774. godine i smatrao ih je najboljim u Dalmaciji. Na Međunarodnoj izložbi vina 1867. godine, Bolski plavac, proizvođača Matea Beroša osvojio je brončanu medalju, Ante Petrić na istoj izložbi, ali 1909. godine osvaja zlatnu medalju. Petar Ivulić osvaja nagrade s Bračkim vinima na izložbi u Beču i Zagrebu 1890. i u Gorici 1901. godine.

faros - kao izuzetno vino zaslužuje posebna jela: brancin na žaru, škrpina i gruji na brodet, škampi na buzaru, trilje na žaru, divljač pripremljena na dalmatinski inačica s vinom, ružmarinom i lovorovim listom, pečena „jaruha“ (kozlića) na žaru (za žar se uvijek treba koristiti „glava“ od loze), dalmatinski pršut i pikantne sireve.

Bogdanuša ili hvarka - autohtona loza zelenkastožutog vina jedno od ponajboljih vina Juga (koja gotovo da i ne uspijeva izvan Hvara), pije se „nedijom i svecom“ uz: bijelu ribu „od kamena“, pršut i sir, riblju juhu i „lešadu“, mladi bob, grašak s artičokama, kiseli kupus „šufigan“ s govedinom ili svinjetinom, pečenog kozlića s bižima.

hvarski opolo - ružičasto vino uz: dalmatinski pršut, slane srdele, salate od morskih plodova, pečenu ribu i janjetinu.

Na Hvaru je i poznata **d(a)rnekuša** na položaju Vrh, koje daje fino skladno svježe vino poznato samo na Hvaru, jer se proizvodi u malim količinama i buteljira.

Uz srednju Dalmaciju najvinorodniji kraj naše zemlje, čineći gotovo jedinstvenu cjelinu i riznicu vina. **Dingač** i **postup** (oba s Pelješca) koji su u vrhu svjetske kvalitete naša su prva vina sa zaštićenim geografskim porijeklom. Zaštitni znak dingača je magarac-tovar, u znak zahvalnosti što je to jedino sredstvo, koje čovjeku pomaže na tim strmim predjelima u radu oko loze.

Od **plavine** i **kadaruna** - koji se služe uz: ukusne jegulje;

Cabernet sauvignona - za začinjena mesa, janjetina, dalmatinska pašticada, pršut, pikantne sireve, neretvanski brodeto od jegulja i žaba, riblje paprikaše, liske u umaku od vina;

postup - uz snažna i aromatična jela kao: riblji „brudet“, mesa u umaku, pečenom patkom, divljač u umaku, pikantne sireve;

dingač - s finim jelima: jastog, divljač, pikantni sirevi;

pelješac - ohlađeni koktel od rakova, suhe kolače;

potomje - najbolje prija uz: dalmatinski pršut, „plodove mora“, pečenu plavu ribu, meso sa žara, lignju;

Malvasija, ne malvazija - (vino koje se kao prvo sortno vino spominje na našem tlu, te i samo Dubrovačko Veliko i Malo vijeće u 15. stoljeću određuje njegovu cijenu; ta vrlo kasna, autohtona sorta bijelog grožđa daje poznato istoimeno vino. Spominje se 1426. god u dokumentima Dubrovačke Republike, jer je ona zabranila prodaju vina po višim cijenama od odobrenih i dalje se kaže: Tko prekrši tu odredbu, neka mu se oduzme vino koje je prodao po većoj cijeni. A gostioničar koji ga je prodao ima dubrovačkoj općini platiti 25 perpera.“) pije se uz:“kapnića“, „guščicu“, „jezik slan“, janjetinom ispod peke:

sve to uz stihove konavoskog pjesnika Stijepe Mijović Kočana:

.... to je vino čudo - pred njim pa-
de nice
i sam rimski papa, i njime ovlada
malvazija naša - punim svete
želje
žile nam je toče, žudimo postelje
pa k blaženstvu, zaspat - Sve-
višnji ga sklada!

ili **revelin** - sa jednim od jela: mladu janjetinu i mladi krumpir ispod peke, pečenu ribu na gradelama, „zelenu manestru“ od kaštradine, kupusa raštena, kelja i drugog povrća.

Podsjećajući se stihova Marina Držića:

Ah vince gizdavo, milo ti si piti,
tebe ti je pravo do neba slaviti.

Neretvansko blato kraj **Metkovića** do mora i prema unutrašnjosti daje nam **blatinu** autohtonu sortu koja se uzgaja uvijek s drugim sortama kao što su trnjak, vranac, merlot, koji su ujedno i oprašivači. To crno suho vino, “muško vino“, vrhunske kvalitete najbolje se sljubljuje uz pečenja, riblje paprikaše, goveđi pršut, jegulje na žaru, pohane žablje krake, dimljenu divlju patku. Pije se polako, čisto, iz lijepo oblikovanih glatkih čaša. Naš najpoznatiji književnik Miroslav Krleža uživao je u blatini i rekao za nju da je naše najbolje vino i najbolja sorta. Vjerujmo mu, bio je gurman istančanog okusa.

Otok Korčula poznat je po čuvenim vinima **pošip** i **maraština** iz Čare i Smokvice. Korčula se ponosi i svojim vinom **grk** (najvjerojatnije autohtona sorta s crvenih pješčanih položaja Lumbarde istočno od Korčule) i **cetinkom**. Nagađa se da ime „grk“ označava i porijeklo iz doba grčkih kolonija na otoku, a možda su ga tako prozvali zbog gorkastog okusa, toliko omiljenog u dobrih poznavalaca vina. Korčulani mu govore gark zato što, kažu u šali, a misle ozbiljno, gorko dojdu do solada kad ga daju u otkup u vinariju. Pravilno njegovan grk je kristalno bistar i bogat bukeom. **Rukatac** bijelo stolno vino autohtone sorte predstavnik je s ograničenog područja Smokvice.

Dobre **maraštine** - ima i na Lastovu i Mljetu, zatim na Pelješcu i oko Dubrovnika.

„Vis, otok Jadrana, proizvodi vino koje se u usporedbi sa ostalim vinima pokazuje najboljim“ kaže Agatharhides (grčki pjesnik i zemljopisac iz doba Aleksandra Velikog), navodi, riječi, grčki pisac Athenaios u svom djelu „Gozba učenjaka“ svog sunarodnjaka koji je živio u II. stoljeću prije Krista. Te pohvale izrečene prije dvije tisuće godina, vrijedan su kompliment i danas, za viške vinograde izložene nemilosrdnom moru i južnim vjetrovima uz obilje vlage i mjestimice pjeskovitih tla, zvanog „salbunara“. Povijest vinogradarstva seže do vremena grčkih moreplovaca, koji su osnovali na otoku svoju koloniju. Kvalitetno bijelo vino - **vugava** ili **bugav**a, kako ga zovu Višani prava je pohvala vina (posebno je vrijedan bouquet u kojem se osjeća med). Osim nje Višani proizvode vino **kurtelaška**, **kuč**, **maraštinu** i **plava**c, posebno poznat sa otoka Biševo.

Lastovo ili još stariji naziv Ladesta iz doba Ilira, diči se bijelim vinom **maraštinom** i **crnim plavcem**, koji je upio plavetnilo neba i dubinu mora.

Mljet, rimska Melita, najljepši otok Jadrana nudi nam **maraštinu** s Babinog polja.

grk - kao jedno od najboljih bijelih vina, tamnije zlatnožute boje, traži doličan odnos u izvoru jela i posluživanja (pije se čist ohlađen na 10-12 ºC, voda se pije uz njega) plemenite morske ribe naročito priređenu „lešo“, ali i kao aperitiv.

maraština - odlično ide uz ribu najbolje „lešo“, rakovima i školjkama.

pošip - pije se ohlađen na 10-12 ºC uz plemenitu bijelu ribu, pečenu, prženu ili lešanu, lignje i druge glavonošce, uz morske rakove i uz jela priređena od školjki.

rukatac - kao predstavnik tipičnog bijelog vina južnjačkog opojnog vina priziva sve „plodove mora“ škampe i školjke u umaku kao i bolja pečenja.

vugava i b**iševski plavac** - najbolje odgovaraju i najboljoj ribi (ribi od kamena) kovaču - sanpijeru, oradi, brancinu, zubacu, jastogu, uz viške sireve i domaći pršut, teletini na lešo, pečenom janjetu.

„Sve pečeno vino smo vrgli u botilje i dobro začepili, sa neka dimi“

„Napunili su botiljun pečenoga vina za pir“

Dva originalna proizvoda hrvatskog podrijetla, uz **bisku**, su **vlahov** (vlahovac) i **vermut – Bedrica** iz Skradina.

Vlahov je nastao između dva Svjetska rata na otoku Prvić, kraj Šibenika. Osmislio ga je Roman Vlahov i to kao lijek za želučane tegobe od rakije i ljekovitih trava. Kako je piće bilo i vrlo ugodnog okusa ljudi su ga počeli uzimati i kao piće a ne samo kao lijek. Prvu industrijsku proizvodnju započela je tvornica Maraska u Zadru. Ovaj biter-liker sadrži 36 vol. posto alkohola.

Vermut, piće koje polako iščezava, a pojavilo se početkom prošlog stoljeća u proizvodnji obitelji Bedrica iz Skradina, po staroj obiteljskoj tehnologiji, ponovo svojom aromom pelina oduševljava znalce. Proizvodi se u ograničenoj količini i nemoguće ga je naći izvan Skradina, što je i znak male serije ali i njegove visoke kakvoće.

Prošek

Dalmacijavino
Prošek
Dioklecijan
HRVATSKA

PROŠEK

Prošek

Prošek, prirodno desertno vino, koje se proizvodi fermentacijom koncentriranog grožđa od najkvalitetnijih sorti grožđa (prosušenih na trsu i još naknadno sušenog), proizvodi se još od doba starih Rimljana. Ovo vino koje su iz poštovanja zvali vinum sanctum (Rimljani), a danas u Italiji vino santo, vjekovima je vezano uz dalmatinske vinograde, njihove običaje i slavlja. Piti prošek iz „pijeska ili paučine“ u malim čašicama ne većim od napršnjaka, istinska je poslastica, jer starenjem poput arhivskih vina dobiva na vrijednosti i kvaliteti. Ime prošek dolazio od talijanske riječi prosecco, što znači - prosušen.

Prošek se koristio za lijek a posebno se davao ženama nakon poroda i brži oporavak.

prošek *- vino bakrene tamnožute boje, prekrasna bukea, izrazito sladak, pun i zaokružen) pije se (na temperaturi od 14-16 ºC kao*	aperitiv ili kao „slatka kapljica“ uz deserte, kolače, bademe, orahe, smokve, rogače, lješnjake svim tim blagodatima koje nam daje naša Jadranska obala

bijeli prošek *se dobiva u principu od*	grka, vugave, maraštine, pošipa, malvazije
crni *od*	okaca, plavca malog, muškatne ruže i grbića crnog

Sve pečeno vino smo vrgli u botilje i dobro začepili, sa neka dimi
Napunili su botiljun pečenoga vina za pir

Izvorni naputak (recept) za pravljenje prošeka traži velike količine crnog slatkog grožđa sorte *Zlatan plavac* koje bi se dobro osušilo i zatim *istrlo* (zgnječilo), tako da bi se od velike količine grožđa dobila mala količina prošeka.

Prošek pravi ovako: na 20 litara vinske otoke (sok od grožđa prije vrenja, čim se smasti) stavi se 3 kg šećera, to se dobro razmuti i ostavi u otvorenoj demižani (velika staklena posuda, boca sa čepom na vrhu opletena šibljem) da vrije 40 dana (i više po potrebi).

Prošek se puni u demižone ili boce (boca ne smije biti položena da ne dobije vonj po čepu), polaže u podrume, u pijesak gdje odležava godinama, čekajući na velike obiteljske i narodne proslave i godišnjice: krstitke, vjenčanja, rođenje djeteta, povratak moreplovca s dugih putovanja.... .

Držanje tj. čuvanje prošeka u bocama ili demižonima, u podrumu (kleti), pokriveno pijeskom, je ostatak stare tehnologije prerađivanja grožđa u vino, stare preko dvije tisuće godina

Danas se prošek pravi dugim iskuhavanjem „mujace“ (muljače) pomiješane sa šećerom, uz obilat dodatak vode. Mujaca se stavi u veliku posudu. Obično se stavi toliko mujace da prekrije jednu trećinu posude. Nakon toga se do vrha nadolije voda, a na koncu se u sve stavi šećer. Nakon toga slijedi kuhanje dok tekućina dobije tamno crvenu boju.

Današnji prošek obično ima od 13,5 do 16,5 posto alkohola (no količina alkohola u prošeku varira i ovisna je o tome tko prošek proizvodi), 7,0 – 27,0 posto neprevrelog šećera (70 – 270 g/l), 22,0 – 41,5 promila suhog ekstrakta (22,0 – 41,5 g/l) te 3,5 – 6,5 promila ukupnih kiselina (3,5 – 6,5 g/l). Tijekom kuhanja može se staviti više ili manje šećera, više ili manje vode, pa se po tome i dobiva različitost u količini alkohola, ali i količini proizvedenog prošeka.

Postoji i drugi inačica pripreme prošeka, koji se danas znatno manje koristi. Taj drevni inačica priprave prošeka, kako se pretpostavlja, nestao je kada su se na tržištu pojavile obilate količine šećera. Šećer je zamijenio prirodni proces koji je bio važan u nekadašnjem inačicau priprave prošeka, a to je sušenje grožđa.

Proizvodnja prošeka na stari inačica

„Stari“ vinogradari, najčešće na otocima „nakon berbe dio grožđa ostavljao se u vinogradu jesenjim burama i zimskoj hladnoći, a zvalo ga se „pulerci“. Sušilo ga se i kod kuće na cijelim granama u grozdovima obješenim na konope u tamnim prostorijama. Grožđe se sušilo od rujna do prosinca, tako da bi postalo tamnocrvene ili smeđe boje, naborano a zrna bi postala sasvim mala. Osušeno grožđe se vadilo s granja, a onda su se skidale bobice. Radilo se to redovito oko Božića, rijetko kada u siječnju. Bobice s visokom koncentracijom sladora stavljale su se u posudu u kojoj bi se pomiješale s vodom. Omjer je pri kuhanju prošeka bio otprilike jedan naprama jedan, što znači da na jedan kilogram sušenog grožđa dolazi litra vode. Međutim, voda se tijekom kuhanja dolijevala, zbog obilnog isparavanja. Kuhanje je trajalo dugo, svakako više sati. Nakon kuhanja iz smjese bi se iscijedila tekućina tamno crvene, purpurne boje, vrlo jakog i ugodnog mirisa. Bio je to prošek, ali još uvijek ne posve gotov. Nakon kuhanja, prošek se stavljao u manje bačve kako bi odstajao, na presudnom tihom vrenju, neko vrijeme u hrastovim bačvama. Neki su iskuhani prošek stavljali u veće *damižone* i tako čuvali njegovo potpuno dozrijevanje.

Starenje može trajati mjesecima, godinama i desetljećima, ovisno o ciljanoj kakvoći, ali se ne može obavljati u istim uvjetima kao i dozrijevanje, već na nižoj temperaturi i u staklenkama ili bačvama koje su inertne na vino i štite prošek od prodora kisika..

Višegodišnjim starenjem mijenja se obilježje mirisa i okusa, a boja može postati od zlatnožute i antičkozlatne do boje različitih crvenkastih tonova (posebno ako su korištene crne sorte grožđa) a često je sadržavao i veću količinu alkohola.

Sličan postupak prošeku je i ukuhavanje mošta za *varenik*, nezaobilazni začin raznim slanim i slatkim jelima.

Jadranski prošek – naš prošek ne treba brkati s talijanskim proseciom, vinom koje se proizvodi u vinorodnim područjima Italije, Talijani prave proseco od posebne sorte bijelog grožđa, dok se u Dalmaciji i Primorju prošek radi isključivo od crnog grožđa. Tek se ponekad, i to samo boje radi, dodaje malo ostataka od bijelog grožđa.

Prošek se ne koristi samo kao piće, vrlo rado ga koriste i za pripravu raznih jela, npr. raznih ribljih jela, janjetine kao i niza drugih jela. Prošeko je jedan od naših autohtonih proizvoda i kada bi se opet proizvodio na stari inačica, od sušenog grožđa – bio bi pravi izvorni jadranski prošek kakav se nigdje ne može pronaći.

Omiški prošeko

U okolici maloga grada Omiša raste njeka vrst crnog grožđja, s kojima ondašnji stanovnici napravljaju vino koje je na glasu pod imenon Omiškoga-Prošeka. To vino diši po ružah, i takove je izvanredne slasti, da se može slobodno brojiti između Likerah …. Ovako je prije više od sto godina pisao C.A. Bakotić, vinar i vinarski stručnjak.

Treba izabrati vrst ruže koja se odlikuje posebnim mirisom i, prema receptu Bakotića, latice treba skinuti odmah nakon branja. One se rasporede na laneni rubac i ostave da se suše na zračnom mjestu, a potom ih se sprema u hlad, zatvorene u platnenu vrećicu. U doba berbe nalije se na njih omanja posuda (pet litara) dobrog domaćeg opola ili nekog drugog slađeg vina. Vrećicu sa suhim laticama treba uroniti u vino i opteretiti je da ne ispliva. Posudu također zatvoriti da miris ruže ne ishlapi. Vino se pretače nakon nekoliko dana, kada dobro poprimi miris ubrane ruže. Slični postupak može se ponoviti prigodom vrenja mošta, na koji se pospu latice ruže.

Vrbnik (otok Krk) zabilježeno između 1901.-1903. godine

Slatko vino (vino za butije, vino od butij, butije) delaju ovako:Ziberu najlipše grozdovi i ko je najzrelije, kada tergaju, i dadu ga posebi, ali ga ostave neka još malo zrije, pek ga potergaju potla. Kada ga pernesu doma, razgernu ga na daski, na lesi i nač ki ima na gorinjen podi. Tu polože se grozd do grozda da ne bi bili jeden na drugon. Tako ostave grozdovi po petnaest dan do misec dan neka se suši na hladu. Kada je dobro provenulo, osušilo se, ontrat ziberu one zerne, ke su ostali zdravi; če je njilo i plisnivo, ono hite na bandu, a če je zdravo, omule z rukami, ziberu na zerno i hite va čist i zdrav okrut. Vošćini hite ća, ne pomišaju je ze zerni. Sedaj zmeste zerna ali z nogami ali je žnjave z rukami. Ov mest nakinu va zdrav okrutić. Kada mest dobro zakuha, nakon jeden dan do dva dni otoče ga i dadu va zadnjen okrut. Seki dan jeden put to pretaču (pretaču slatko vino) i seki put ga dadu na čisto. To delaju od tri do pet puti. Potli ga dadu v okrut i puste na miru nikoliko dan, pek ga opet pretoče, pek opet puste pek još jednuč pretoče. Do misec dan za tin, to biva o Sih svetih, napelne z otin vinon butije i začepe ze čepi od šuvre (op.a. pluto)*. Začepljivaju na makinu (čepi zabijaju, nabijaju na makinu). Butije sprave v konobu na hladno mesto, da ne popucaju od force od vina. Ki ne će pretakat, ta cidi (filtra) mest, vino, pokla je zakuhalo. Pelni butije ne začepi dije posve, nego samol zatekne z rukun, neka se oduha ven. Ki ne će ni pretakat ni filtrat, on pokla je vino od butij zakuhalo, otoči i pretoči ga v okrut pek mu inačicai šifon, neka kuha po šifonu. Za šifon rabi jedna latica* (op.a. daščica, letvica)*, pelna vodi ,ka ima na sredi civ va okrutu a gori je prignjena i moči njoj se verh va toj vodi. Dno od civi ne smi dosegat do vina, zač bi se po njoj mogla udelat škoda. Sve dokli se civ od šifona moči va vini, bi ziteklo ven. Kada vino kuha, dela se od njega nikakov špirit, forca, i biži po civi od šifona z okruta ven pek skroz vodi na ariju. Va vodi se od ote force delaju sve mihiriće, koti da voda kuha. Kad se već ne delaju te mihiriće, ontrat vino otoče, okrut dobro operu i napelne ga opet z onim vinom i dobro začepe. Okrut mora bit okovan ze železnimi obruči, ako ne, bi lehko pukel kigod obruč, a vino bi ziteklo ven i šlo bi po konobi. Još se mora tapun od okruta* (op.a. veliki čep na bačvi) *podeprit,da ne bi od force ziletel ven, ze gredicun, ka je doli uperta na njega, a gori na pod. Niki ni ne puste zikuhat vino posve na šifon, nego pokla je malo kuhalo, dadu na okrut i dobro fermaju, da čepi ne zilete. Pretačuć ostane slatko vino, ma je tenko. Filtrajuć je još slaje, ma ni ono ni tverdo. Na šifon je tverdje. A na on najzadnji inačica ostane slatko i jako tverdo, da čoviku uši šume a glava gori, ako ga par žmuji popje. Butije pridu na stol, ako pride kakov veli blagden, kakov gospodin v kuću, ali ako je kakov pir. Najviše jih priprave za mladu mašu poposki oci i prijatelj i rodbina, ki se nadaju poć na mladu mašu. Već prija nego ijde žakan* op.a. pripravnik za svećenika) *va šemenarij, počnu prepravjat butije za njegovu mladu mašu. Butije su delivali prija samo veli ljudi. Sedaj je udelaju i siromasi, ma jih udelaju samol malo: desetak, petnaest.*

Prošek u kulinarstvu

Prošek se ne koristi samo kao piće, vrlo rado ga koriste i za pripravu raznih jela, npr. raznih ribljih jela, janjetine kao i niza drugih jela. Prošek(o) je jedan od naših autohtonih proizvoda i kada bi se opet proizvodio na stari inačica, od sušenog grožđa – bio bi pravi izvorni jadranski prošek kakav se nigdje ne može pronaći.

Današnji prošek obično ima od 12 do 15 posto alkohola s oko 100 g/l neprevrelog šećera i više od 40 g/l ekstrakta, no količina alkohola u prošeku varira i ovisna je o tome tko prošek proizvodi. Tijekom kuhanja može se staviti više ili manje šećera, više ili manje vode, pa se po tome i dobiva različitost u količini alkohola, ali i količini proizvedenog prošeka. **Jadranski prošek** – naš prošek ne treba brkati s talijanskim proseciom, vinom koje se proizvodi u vinorodnim područjima Italije, Talijani prave proseco od posebne sorte bijelog grožđa, dok se u Dalmaciji i Primorju prošek radi isključivo od crnog grožđa. Tek se ponekad, i to samo boje radi, dodaje malo ostataka od bijelog grožđa.

Umak od prošeka

Sastojci: 4 dl prošeka, 4 dl povrtnog temeljca (temeljac od povrća), sok jedne naranče, malo ribane korice naranče, sol, papar, malo maslaca.

U umak od pečene teletine uspite prošek i prokuhajte, dodajte temeljac i kuhajte 3,5 sata dok se tekućina sasvim ne reducira (ispari). Procijedite umak, dodajte mu sok naranče i malo ribane korice, vratite na vatru i kuhajte još sat vremena. Umak procijedite kroz fino sito, začinite solju i paprom i s malo maslaca. Prelijte preko kuhane ili pečene teletine.

„Ima dižice (op.a; drvena posudica za piti vino) **ke imaju duglju ručicu da more doseći do dna koslate, a ima i s kratkun ručicun, pa se one duperaju za pit iz njih“.**

parapoč; divlje zelje (vrsta trave) **koje se kuhano i zauljeno jede s drugim travama kao: kostrić, radič, žutinica, sve zajedno zove se: mišanca**

(divlje zelje -vrsta trave; narodna uzrečica - Korčula)

JUHE

„Ka nimaš ni rib ni mesa, unda se kuha falša juha. Malo kumpirov na sitno, dva pomidora, šaku selena, zafriženu kapulicu i malo pašte, pa neka kuha“.

Juha od samoniklog povrća

Lišće odvojite od stabljike i operite. Stavite u kipuću vodu da se kuha desetak minuta, ocijedite i nasjeckajte. Pripremite svijetlu zapršku od brašna i masnoće. Dodajte pripremljeno bilje, pirjajte uz stalno miješanje, dodajte tople vode ili juhe od rakova (možete staviti u zamjenu malo mlijeka). Posolite i kuhajte na tihoj vatri još dvadesetak minuta.

„Mladi koromač se kuha s mohunjicami (mahune) o boba, a suhi se meće u suhe smokve, i kuha se rakija“

Maneštra od koromača – I. inačica

Sastojci: 12 dag graha, 30 dag krumpira, 20 dag koromača, 30 dag suhog svinjskog jezika, 10 dag slanine, češnjak, list peršina, sol, papar.

Prokuhani grah ocijedite i stavite ga u novu vodu, dodajte svinjski jezik, sol, papar, pešt i kuhajte dok jezik i grah ne omekane na pola. Dodajte oguljen i na kockice izrezan krumpir i očišćene grančice komorača izrezane na manje komadiće. Kada su grah i krumpir kuhani, izvadite jezik, ogulite kožu i izrežite na ploške. Stavite na topli tanjur i poslužite uz maneštru.

Maneštra od koromača – II. inačica

Sastojci: 20 dag koromača, peršin, iglice koromača, 40 dag krumpira, 8 dag suhe slanine, ulje, 1 manja glavica luka, papar, sol, 1 dl kiselog vrhnja, 1 žumanac, sir za ribanje

Na ugrijanom ulju pirjajte nasjeckani luk i slaninu, dodajte izrezan krumpir i stabljiku koromača. zalijte s 1 l vode, posolite i lagano kuhajte 1 sat. Pri kraju popaprite, stavite nasjeckani peršin i iglice koromača, prokuhajte oko 5 minuta. Maknite s vatre i u vruću juhu umiješajte mješavinu žumanca, kiselog vrhnja i ribanog sira. Promiješajte i poslužite.

Krem juha od šparoga

Sastojci: 50 dag šparoga, 1 krumpir, 1 mala glavica luka, 8 dl pileće juhe, 3 dag maslaca, 1 žlica brašna, 2,5 dl kiselog vrhnja, 2 žumanca, sol, papar.

Oprane šparoge izrežite na male komade, a luk i krumpir na kockice. Kuhajte zajedno, pokriveno oko dvadeset minuta, u toliko vode da povrće bude pokriveno. Na rastopljeni maslac (ili maslinovo ulje) dodajte brašno i napravite svijetlu zapršku, postepeno dolijevajući pileću juhu i miješajte da zakuha (ovom sastavu možete dodati po želji i male komadiće pancete i pršuta). Pomiješajte s pasiranim kuhanim povrćem i vodom od kuhanja, posolite i popaprite. Žumance izmiješajte s vrhnjem i dodajte vrućoj juhi. Kratko prokuhajte i poslužite.

Juha od šparoga

Sastojci:2 vezice (snopića) šparoga, 1 l temeljca od drvenastih stabljika, vezica mladog luka, bijela polovica poriluka, 5 dag maslaca, 3 češnja češnjaka, sol, papar, 10 dag ribanog ovčjeg sira.

Meke dijelove šparoga odvojite od tvrdih od kojih ćete skuhati temeljac, a možete ih prokuhati u pripremljenom pilećem ili povrtnom temeljcu 20 tak minuta. Procijedite. U drugom loncu rastopite maslac i na njemu zapecite sitno sjeckani luk i poriluk. Kad omekšaju, dodajte isjeckani češnjak, lagano popirjajte da pusti aromu. Prelijte temeljcem, posolite, popaprite i kad zakuha dodajte dvije trećine šparoga. Nakon 10 minuta sve usitnite (štapnim mikserom ili blenderom) i dodajte trećinu šparoga koje ste ostavili sa strane. Prokuhajte sve još nekoliko minuta da šparoge omekšaju. Poslužite uz ribani ovčji sir.

VARIVO

Bilje dobro operite i stavi u hladnu vodu da se otpusti gorkost. Ocijedite, nasjeckajte i stavite u kipuću vodu. Nakon 20 minuta kuhanja (starije biljke kuhaju se nešto duže), ocijedite, posolite i začinite uljem.

Divlje zelje

Sastojci: 0,5 kg raznih divljih jestivih trava, malo ulja i kvasine.

„Razne divlje trave“ - samoniklo bilje, dobro operite i skuhajte u zasoljenoj vodi. Ocijedite, umiješajte ulje i kvasinu i jedite hladno.

Varivo od komorača

Komorač operite i odstranite drvenaste dijelove. Stavite u kipuću vodu i kuhajte oko četrdeset minuta. Izvadite, ocijedite, zapržite na masnoći i posolite.

Varivo od omage

Omagu operite od pijeska, odstranite drvenaste dijelove (ukoliko ih ima), stavite u kipuću vodu. Kuhajte desetak minuta. Ocijedite, posolite i nauljite.

Varica – sočivo (mješavina grahorica: leća, slanutak, bob, grah)

Iako ovdje ne spada prema sastavu namirnica (samoniklom bilju) uvrštena je ovdje obzirom da je to povrće a spada u naše delicije. Pravog naputka („ricete“) nema, i priprema se na slijedeći inačica: preko noći u vodi namočite sve grahorice, kojima po želji možete dodati i malo suhog kukuruza. Drugi dan prokuhajte svo zrnje u istoj vodi, ocijedite i nastavite kuhati u drugoj posoljenoj vodi. Najbolje će biti ako ga možete kuhati u broncinu iznad ognja. Začinskog bilja dodajte vrlo malo, a dostatan je i samo kosani peršin i po koja mala mrkvica. Kad je gotovo ovo jelo blagog okusa i finog mirisa začinjava se još samo u tanjuru s po kojom kapljom maslinova ulja.

Luksuzna inačica ovog jela traži da se pred kraj kuhanja doda *pešt* (malo pancete ili pršuta iskoše se što sitnije, doda se kosani češnjak i peršin i sve zajedno dobro izmiješa u kašu) i kuha svega par minuta da ga sočivo upije. Sočivo se može kuhati i „na gnjatu“ kosti pršuta.

PIRE (KAŠE)

Pire se može prirediti od pojedinog bilja ili njihovih kombinacija koje daju i ukusniji pire. Lišće treba odvojiti od stabljike, dobro oprati i staviti u kipuću vodu da se prokuha 5-10 minuta. Izvadite, ocijedite i sitno nasjeckajte ili sameljite. Na laganu zapršku dodajte pripremljeno bilje, malo popržite (uz stalno miješanje) i dolijte vodu ili juhu od kuhanih rakova. Posolite, dobro promiješajte i kuhajte, uz povremeno miješanje 15-30 minuta.

KISELO POVRĆE

Kiselo povrće s mesom

U posudu stavite usitnjeno kiselo povrće u naizmjeničnim redovima sa suhim ili svježim mesom. Među slojeve možete staviti malo začinskog bilja. Zalijte vodom do vrha i kuhajte dok ne omekša. Prije nego je gotovo dodajte svijetlu zapršku (kojoj ste dodali malo usitnjenog povrća i zapržili), promiješajte i kuhajte još do pola sata da se zaprška dobro ukuha.

Motar

Oprani motar kuhajte dvadeset minuta u posoljenoj vodi. Kad se ohladi ocijedite ga i stavite u razrijeđeni ocat (kvasinu). Nakon nekoliko dana kiseljenja spreman je za jelo. Prije posluživanja začinite ga paprom, soli kvasinom i maslinovim uljem. Posebno obogaćuje pršut i sir, kao i salatu od hobotnice.

POVRĆE S JAJIMA

Fritaja od divljih šparoga

Sastojci: 50 dag divljih šparoga, 15 dag luka, 8 jaja, 0,5 dl ulja, sol, papar.

Opranim divljim šparogama iskidajte rukama mekani dio, na duljinu oko 3 cm. Nasjeckajte luk i popržite ga dok ne postane staklast, dodajte šparoge, posolite, popaprite i pirjajte dok šparoge ne omekšaju. Ulijte razmućena jaja (jajima možete po želji dodati i malo mlijeka). Malo izmiješajte i kad se jaja skrute uklonite s vatre. Poslužite toplo.

Fritaja sa šparogama i kozicama

Sastojci: 1 manja glavica luka, vezica (snopić) divljih šparoga, 5 jaja, 20-30 dag svježih očišćenih kozica, sol, malo vlasca i papra po želji.

Vrhove šparoga kratko blanširajte u kipućoj posoljenoj vodi. Na maslinovu ulju kratko popecite kozice i ostavite ih sa strane. Na istom ulju popržite kosani luk, dodajte šparoge, potom kozice i razmućena jaja sa začinima. Nemojte prepržiti fritaju, najbolja je kremasta.

Fritaja s bljuštom

Priprema se na isti inačica kao i fritaja od divljih šparoga.

Fritaja od veprine

Priprema se na isti inačica kao i fritaja od divlje šparoge

FRIGANO POVRĆE

Povrće očistite, operite i stavite kuhati u vrelu slanu vodu. Nakon 5-10 minuta kuhanja izvadite i ocijedite. Na ugrijano ulje u tavi dodajte nasjeckani češnjak, ocijeđeno povrće, posolite, popaprite i uz povremeno miješanje pirjajte oko 5 minuta. Poslužuje se kao prilog.

Blitva s rajčicom i krumpirom

Sastojci: 1 kg blitve, 30 dag krumpira, 30 dag rajčice, 1 glavica luka, 1 vezica peršina, 2 češnja češnjaka, 1 dl ulja, sol, papar.

Blitvu očistite, operite i skuhajte u malo posoljene vode. Posebno skuhajte krumpir u kori, zatim ga ogulite (kad se ohladi) i narežite na kockice. Rajčicama ogulite kožicu (prvo ih prelijte s malo vruće vode), očistite ih od sjemenki i narežite na komadiće. U posudi zagrijte ulje, propirjajte luk izrezan na sitno, sjeckani peršin i zdrobljeni češnjak. Dodajte rajčice, pirjajte oko pola sata, a tada dodajte kuhanu narezanu blitvu. Osolite i popaprite po ukusu i poklopljeno pirjajte dok povrće sasvim omekša. Češće promiješajte i po potrebi dolijte tople vode.

JELA

Rižoto sa šparogama i rikulom

Sastojci: 25 dag riže, 3 dag luka, 1 češanj češnjaka, 0,3 dl bijelog suhog vina, 4 dl pilećeg temeljca, maslinovo ulje, 5 dag maslaca, 15 dag ribanog ovčjeg sira, 1 vezica divljih šparoga, 10 dag riko(u)le.

Na maslinovu ulju popržite kosani luk, dodajte kosani češnjak da pusti aromu. Podlijte vinom. Kad alkohol ispari, uspite rižu i pustite da lagano kuha uz stalno miješanje i dolijevanje vrelog temeljca. Kad je riža gotovo kuhana, dodajte meke dijelove šparoga. Nakon nekoliko minuta maknite rižoto s vatre. Umiješajte maslac i ribani sir. Još toplo poslužite ukrašeno listovima rikule.

Pljukanci sa šparogama i pršutom.

Sastojci: 30 dag pljukanaca (vrsta istarske tjestenine), 15 dag svježih divljih šparoga, 10 dag pršuta, 1 dl vrhnja za kuhanje, 1 dl bijelog suhog vina, ½ glavice luka, 2 češnja češnjaka, maslinovo ulje, sol, papar.

Šparogama odvojite jestivi dio od nejestivog i natrgajte ih na manje komadiće. Pršut narežite na trakice, a luk i češnjak sitno nasjeckajte. Tjesteninu kuhajte po uputama na pakiranju. Za to vrijeme u tavi na malo ulja popržite luk i češnjak, posolite ih, potom dodajte pripremljene meke dijelove šparoga i trakica pršuta, pomiješajte i pržite nekoliko minuta.

Široki rezanci sa šparogama i šunkom

Sastojci: 50 dag širokih rezanaca, 20 dag tanko narezane dimljene šunke, 25 dag šparoga, 1 dl kiselog vrhnja (ili vrhnja za kuhanje), 5 dag maslaca, svježi bosiljak, sol, papar.

Šparoge očistite i blanširajte u slanoj vodi. Tjesteninu skuhajte u slanoj vodi. U velikoj zdjeli otopite maslac, dodajte šunku, tjesteninu, šparoge narezane na komadiće, podlijte vrhnjem i s malo vode u kojoj se kuhala tjestenina. Posolite, popaprite, začinite s malo kosanog bosiljka, ako želite purije posluživanja pospite ribanim ovčjim sirom.

Pržene kozice na prženoj rikoli

Sastav za jednu osobu: 10 dag repova kozica, 5 dag rikole, 5 dag oštrog brašna, prstohvat soli.

Repove kozica operite, osušite, uvaljajte u brašno i pržite u dubokom ulju tri minute. Izvadite ih, ocijedite i stavite na tanjur. Rikolu operite, posušite i pržite u dubokom ulju dvije minute da budu hrskave te je stavite pored kozica. Začinite limunom i odmah poslužite.

Šparoge s vrhnjem

Šparogama skinite kožicu od vrha prema dolje (opreznom s najboljim dijelom – vrhom). Donji dio, drvenast i gorak odstranite. Šparoge operite, skupite u svežnjić, zavežite koncem i stavite u posudu s vrućom vodom u koju ste stavili istu količini šećera i soli. Kuhajte dok šparoge ne omekšaju. Izvadite ih, odstranite konac, stavite ih u posudu namazanu maslacem i posutu krušnim mrvicama (prezlima). Prelijte vrhnjem i još pospite krušnim mrvicama. Pecite oko dvadeset minuta.

Rižoto od mišancije

Ovo jelo pripremite od namirnica koje svaki „barba“ ima u svojoj brodskoj „kužini“ (kuhinji) i bez naznačenih količina.
Na ulju propirjajte češnjak, dodajte nasjeckane masline i kapare. Možete dodati i druge začine kao npr. motar. Na ulje stavite rižu da se malo poprži (tako se priprema dobar rižoto. Dodajte mišanciju, podlijte s malo prošeka i pirjajte dolijevajući topli temeljac (jelu se uvijek dodajte topli temeljac, ne hladni) od ribe ili povrća, tek toliko da riža bude pokrivena. U tako pripremljeni rižoto možete dodati ostatke bilo koje ribljeg mesa, školjaka ili glavonožaca.

Rižot sa šparogama

Sastojci: 10 dag divljih (samoniklih) šparoga ili 20 dag uzgojenih, 20 dag riže, 5 dag maslaca, 1 l mesnog temeljca, 2 dag gorgonzola sira, sol, papar.

Izlomljene šparoge pirjajte na maslacu oko 2 minute, Dodajte mesni temeljac, sol, papar, rižu te kuhajte 20 minuta. Prije kraja kuhanja, 1 minutu, umiješajte gorgonzolu.

PRILOZI

Kuhani komorač

Sastojci: 2 dl vode, 2 dl bijelog vina, 1 dl maslinovog ulja, list lovora (lorbera), sok od limuna, nekoliko zrna papra, sol, 75 dag očišćenog komorača.

Kada tekućina sa svim sastojcima zavri, dodajte komorač i kuhajte 40-50 minuta. Ostavite da se ohladi u vodi od kuhanja. Zauljite toplom masnoćom i promiješajte. Poslužite kao prilog. Možete ga posuti s ribanim sirom.

Krumpir s koromačem

Sastojci: 80 dag krumpira, 60 dag koromača, maslinovo ulje, papar, sol.

Krumpir izrežite na kocke i kuhajte u vrućoj slanoj vodi zajedno s opranim i izrezanim koromačem. Kuhajte dok ne omekša, ocijedite i začinite uljem i paprom. Poslužite uz mesna jela.

Matar na lešo s jajima, tikvicama, krumpirom i kaparima

Sastojci: lišće i grančice mladog matara, krumpir izrezan na kockice, tikvice, 1 tvrdo kuhano jaje, šaka kapara, maslinovo ulje, sol, papar.

Matar kuhajte zajedno s krumpirom i komadićima tikvica. Kada je kuhano procijedite, dodajte usitnjeno jaje i sve dobro izmiješajte. Dodajte kapare, zalijte maslinovim uljem, posolite i popaprite.
Poslužuje se najčešće uz škarpinu s gradele.

Morska loboda u padeli

Sastojci: 40 dag lobode, 15 dag krumpira, 2 češnja češnjaka, 1 dl ulja, sol, papar.

Očišćeno i oprano lišće lobode kuhajte u vreloj slanoj vodi oko 10 minuta i ocijedite. U posebnoj posudi skuhajte oguljen cijeli krumpir (ako je velik izrežite ga na pola) dok ne omekša. Na ugrijano ulje dodajte nasjeckani češnjak i ocijeđenu lobodu i krumpir. Posolite, popaprite i pirjajte još nekoliko minuta. Poslužite kao prilog mesnom jelu.

Sparožina

Kuhajte u posoljenoj kipućoj vodi oko 15 minuta. Dobro ocijedite, zauljite i ohladite. Jede se hladno, poliveno kvasinom i ukrašeno tvrdo kuhanim jajima.

Blitva s bobom

Sastojci: 1 kg blitve, 0,5 kg mladog boba, 3 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja.

Blitvu i bob skuhajte posebno. Na maslinovu ulju zažutite sitno sjeckani češnjak, pa dodajte blitvu i bob koje ste zgnječili kao pire. Dobro promiješajte.

Broskva ‘na padelu’- Broskva - Verzi na pofri(k) (Sirotinjsko jelo)

Sastojci: 1 kg broskve (ili kelja), 2-3 krumpira, 4-5 češnjeva češnjaka, maslinovo ulje, sol.

Srce broskve izrežite na sitne komadiće, stavite kuhati u posoljenu vodu. Kad se skuha, izvadite i pirjajte (šufigajte) na maslinovu ulju i usitnjenom češnjaku.

Postoje različite varijante pripreme: netko dodaje pancetu, pa ima sasvim drugačiji okus, dok drugi broskvu kuhaju na pari dok ne omekša, tada je stavljaju u zdjelu, dodaju maslinova ulja, češnjaka i promiješaju (bez daljnje termičke obrade), te kapnu malo limunova soka.

Očišćenu i opranu broskvu usitnite – maknite tvrde, srednje dijelove listova. Stavite je kuhati u kipuću posoljenu vodu, negdje na pola kuhanja dodajte krumpir na kockice. Skuhanu broskvu procijedite i stavite u padelu na zagrijano maslinovo ulje s češnjakom, kratko miješajte (ili pritišćite kuhačom ako želite da jelo bude više kašasto), maknite s vatre i poslužite uz mesna ili riblja jela.

SALATE

Salata od blitve

Blitvu očistite, operite, te izrežite na manje komade. Kad voda, što ste je posolili, provri, stavite blitvu i kuhajte dok ne omekša. Ocijedite i ohladite. Začinite uljem, kvasinom, solju, paprom i nasjeckanim češnjakom.

Salata od matara

Oprano lišće osušite, radi isparavanja eteričnih ulja. Prije korištenja dobro operite u nekoliko voda, posolite i začinite octom i uljem.

Zakiseljeni matar

Kuhajte ga 15 do 20 minuta u posoljenoj vodi. Ohlađeno lišće ocijedite i stavite u razrijeđenu kvasinu. Nakon nekoliko dana kiseljenja spreman je za jelo. Prije posluživanja začinite ga paprom, soli, kvasinom i maslinovim uljem. Poslužuje se uz, najčešće, pršut i sir, kao i uz salatu od hobotnice.

Zakiseljeni matar i kapari u kvasini

Skuhajte zajedno ili posebno grančice matara i pupoljke u morskoj vodi. Ohlađene prelijte kvasinom i čuvajte tjedan-dva dok se ne ukisele.

Salata od šparoga

Sastojci: 75 dag šparoga, 5 žlica maslinova ulja, 3 žlice kvasine, 2 jaja, šećer, sol, papar.

Oprane šparoge svežite koncem u svežnjić i kuhajte u kipućoj vodi s malo šećera. Nakon deset minuta odlijte vodu, šparoge ocijedite, razvežite, posolite i zauljite. Kad se ohlade dodajte kvasinu i papar. Ukrasite ploškama tvrdo kuhanih jaja.

Salata od šparoga i kozica

Sastojci: 25 dag šparoga, 25 dag očišćenih kozica, 1 žlica kapara, sol, papar, 1 limun, maslinovo ulje, šaka rikula.

Šparoge očistite, odstranite drvenasti dio i blanširajte u slanoj vodi. Kozice popržite na grill tavi, posolite, popaprite. Ohladite šparoge i kozice, pomiješajte ih, dodajte kapare, sve začinite maslinovim uljem i sokom limuna. Na kraju umiješajte listiće rikule.

Salata od šparoga i jaja

Sastojci: 3vezice (snopića) šparoga, 3 jaja, sol, papar, kvasina (vinski ocat), maslinovo ulje.

U kipućoj zasoljenoj vodi s malo maslinova ulja blanširajte šparoge 2-3 minute. Prethodno tvrdo kuhana jaja narežite na ploške, dodajte blanširane šparoge i začinite solju, paprom, maslinovim uljem i kvasinom. Salatu možete poslužiti i hladnu.

KOLAČI

Savijača od svježeg sira i šparoga

Sastojci: paketić listova za savijače (2 x 2 komada), 50 dag svježeg kravljeg sira, vezica šparoga, 1 jaje, 8 dag maslaca, sol.

Pećnicu zagrijte na 180 ºC. Lim (protvan, tepsiju) za pečenje premažite maslacem ili na dno stavite papir za pečenje. Svježi sir i jaje pomiješajte i posolite. Maslac rastopite, mekane dijelove šparoga kratko blanširajte (minutu - dvije) i dodajte u pripremljenu smjesu. Koru za savijače namažite rastopljenim maslacem, preklopite drugom pa na njih rasporedite pola smjese. Rubove ostavite slobodne kako bi se savijača bolje smotala i smjesa za pečenje ne bi curila van. Na isti inačica pripremite i drugu savijaču. Premažite ih maslacem i nabodite vilicom. Gotove su kad poprime zlaćanu boju.

Ćupter - maginja na pelješački način

Za ćupter ili mantalu uzima se najbolja vrsta grožđa, jer što je grožđe slađe, to je i ćupter bolji. Redovito se priređuje koncem berbe (jematve) a najkasnije do sredine prosinca. Može se prirediti u svako doba godine, ako se za vrijeme berbe skuha dovoljno varenika - mošta. Varenik se radi nakon što se ocijedi grožđe. Stavi se na vatru i iskuha do polovice ili na trećinu. Čist varenik stavi se na vatru da uzavre i doda mu se; na 7 l varenika 1,25 kg krupice (griza). Na tihoj vatri kuha se oko 1 sat neprestano miješajući da ne zagori. Ako se stavlja prosijano pšenično brašno umjesto krupice, onda se neprestano miješa da se ne bi napravile grudice. Nakon što se krupica dobro izmiješala doda se 50 dag poprženih, oguljenih nasjeckanih badema (bajama).

Ćupter će ima bolji okus i miris, ako mu se doda ribana kora 1 limuna, jedne naranče, 1 dag samljevenog cimeta, 1/2 dag klinčića i sve dobro izmiješa da postane gusto. U drveni sandučić stavi se čisti mokri ubrus i izlije kuhana smjesa. Poslije 48 sati nakon što se posušilo, izvadi se iz sandučića, reže na manje komade, obloži lišćem od naranče ili lovora, još malo posuši na zraku i spremi u čiste kutije. Ovo je vrlo ukusna poslastica.

Ćupter od planike (maginje)

Ocijedite 4,5 kg soka od planike kroz gusto sito, doda se 2,25 dag šećera i sve skupa kuha 1 sat na nagloj vatri. Neprestano miješajte. Dodajte, nakon što se pojavila pjena 60 dag krupice, 25 dag mrvica od tvrdog kolača, paketić vanilin šećera, paketić cimeta, nekoliko tučenih klinčića, malo ostruganih oraščića i ostruganu koricu jednog limuna. Kuhajte još pola sata miješajući. Pri kraju dodajte šaku isprženih, oljuštenih i nasjeckanih badema (bajama) kao zrno kave. Kad sve postane gusto, da se teško miješa, izlite u kalup (obložen mokrim ubrusom) i ostavite da se osuši 2 - 3 dana na prozračnom mjestu. Osušeno izrežite na kocke ili pačetvorine, malo prosušite i spremite uz lovorovo lišće u kutiju.

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 muškatnog oraščića, 2 jušne žlice mljevenog klinčića, 2 jušne žlice cimeta.

Grozdove 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 krpu 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.

Ćupter 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.

Fritule

Sastojci: 1 kg mekanog brašna, 5 dag šećera, 5 dag kvasca, 1 dag soli, 4 žumanca, 2 vanilin-šećera, 2 jabuke, naribanu limunovu koricu, 1 l mlijeka, ulje za prženje, šećer za posipanje.

U malo mlijeka otopite šećer, dodajte malo brašna i namrvite kvasac. Pomiješajte da dobijete kašicu i stavite na toplo da uzađe. Jabuke ogulite i sitno naribajte. Preostalo brašno malo zagrijte i u njega umiješajte kvasac, jabuke, sol, žumanca, vanilin-šećer, limunovu koricu i preostalo mlijeko. Dobro istucite tijesto i stavite na toplo da uzađe (brzo uzađe). Zagrijte duboku masnoću. Žlicom grabite tijesto i stavljajte u masnoću. Neka se prži da dobije boju sa svih strana. Ispržene fritule ocijedite i pošećerite.

Fritule s kukuruznim brašnom

Sastojci: 0,50 kg kukuruznog brašna, 0,50 kg pšeničnog brašna, 0,5 l vode, 3 dag svježeg kvasca, ribane narančine i limunove kore, šaka suhog grožđa, sol, 0,5 dl rakije (komovice ili travarice), šećer u prahu.

U posudici pomiješajte malo pšeničnog brašna s izmrvljenim kvascem, šećerom i toplom vodom te ostavite stajati na toplom mjestu. U lonac prosijte kukuruzno i pšenično brašno, dodajte nabujali kvasac i ostatak mlake vode. Dobro sve ulupajte kuhačom da se počnu stvarati mjehurići. Dodajte vrlo malo soli, rakiju, ribanu koricu limuna i naranče, suho grožđe i sve dobro promiješajte. Ispecite u dubokoj masnoći.

Korčulanske fritule

Sastojci: 50 dag bijelog krumpira, 20 dag brašna, 3 dag svježeg kvasca, 2 jaja, 4 dag šećera, o,5 dl ruma, 5 dag grožđica, 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 skuhajte, 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, grožđice 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 staviti (kalupiti) 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.

Hrostule

„Triba imati ruku za umisiti hroštuli, bo moru spasti žilavi, a za jedan pir oće ih se dvi-tri kofe“

Sastojci: 75 dag mekanog brašna, 4 jaja, 12 dag šećera, 7 - 8 dag masti ili margarina, 1/2 praška za pecivo, naribanu koricu od 1/2 limuna, 1 žličicu ruma ili nekog likera, 1 žličicu soli, 1/2 žličice domaćeg likera od ruža, 1 dl mlijeka, 1 dl prošeka (ili vode); ulje za prženje; šećer u prahu sa cimetom i vanilijom za posipanje.

Od svih sastojaka zamijesite tijesto, pazite da ne bude premekano. Podijelite u četiri kruščića, svaki razvaljajte kao za deblje rezance, narežite u vrpce i isprepletite, te pržite u dubokom ulju. Pošećerite. Možete odmah poslužiti ili čuvati - zimi i mjesec dana.

(kolač iz Lapada)

Savijača od rogača

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, 1/8 mlijeka, kvasac, 9 dag šećera, 1 jaje, 2 žlice maslaca, 1/2 žličice soli i malo ribane limunove korice; za nadjev: 50 dah rogačeva brašna, 20 dag šećera, žlica meda, 6 žlica vode.

Zamijesite tijesto s kvascem i ostavite ga dizati. Dignuto tijesto razvucite na čistom stolnjaku. Šećer i vodu prokuhajte, umiješajte rogačevo brašno, dodajte med da dobijete kremastu masu. Sve istresite na tijesto, razmažite i savijajte. Ostavite mirovati 1 sat na toplome mjestu. Premažite bjelanjkom, stavite u podmazani lim i kad se masa udvostruči pecite 40-45 minuta na 180-200 ºC. Toplo zamotajte u čisti ubrus, ohlađeno narežite, pospite šećerom u prahu i poslužite.

„Kruh“ od rogača

Sastojci: 20 dag šećera u prahu, 9 žumanjaka, 14 dag rogačeva brašna, 13 dag badema, 3,5 dag krušnih mrvica (prezla), 5 dag soka limuna, 1 paketić vanilin šećera, 15 dag želea od ribizla.

Umutite žumanjke sa šećerom u prahu. Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg, dodajte žumanjke sa šećerom i vanilin šećer. Polako umiješajte rogačevo brašno, mljevene bademe, mrvice i limunov sok. Podijelite masu u dva jednaka dijela i 20 minuta pecite u namazanom limu na 180-200 ºC. Ohladite na sobnu temperaturu. Prvi dio namažite sa želeom od ribizla, drugi položite na njega i prelijte čokoladnim ili vanilijinim prelivom za torte.

Kocke od rogača

Sastojci: 30 dag rogačeva brašna, 20 dag brašna, 2 dl ulja, 2dl mlijeka, 1 prašak za pecivo, 12 dag šećera, 5 dag grožđica, 4 jaja.

Umutite pjenjačom šećer i jaja, dodajte ulje i tucite da se zgusne. U brašno umiješajte prašak za pecivo i rogačevo brašno. Dolijte masi od jaja mlijeko, dobro izmiješajte i ulijte u namazani lim srednje veličine. Operite grožđice i pospite na izlivenu masu. Pecite 45-50 minuta na 180 ºC. Izvadite, pokrijte čistim ubrusom, ohladite i pospite šećerom u prahu. Narežite na kocke i poslužite.

Torta od rogača i naranče

Sastojci: 10 jaja, 15 dag šećera, prašak za pecivo, 10 dag mljevenog rogača, 15 dag maslaca, 20 dag čokolade za kuhanje, pekmez od marelica, sok od pola naranče;
za glazuru: 5 dag šećera u prahu, 10 dag margarina, 15 dag čokolade za kuhanje, 2 dl mlijeka.

Maslac i čokoladu rastopite na pari neprestano miješajući. Dodajte šećer, promiješajte i ohladite. Dodajte žumanca, sok od naranče, rogač i na kraju snijeg od bjelanaca. U namašćenom kalupu pecite na 175 ºC. Ohladite, prerežite napola i premažite pekmezom od marelice. Na kraju glazirajte.

(kolač Pelješca)

Korčulanska kukuruzovina

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 10 dag šećera, 10 dag suhog grožđa, 2 dl ulja, cimet u prahu, limunova kora, malo struganog muškatnog oraščića, malo soli.

Poparite kukuruzno brašno vrelom vodom i ostavite da se ohladi. Dodajte suho grožđe, limunovu koricu, cimet, muškatni oraščić, ulje, šećer i sol. Dobro izmiješajte, raširite u limu i pecite 45 minuta, u zagrijanoj pećnici, na 200 ºC. Pečeno ohladite, pospite šećerom i izrežite na kriške.

Lastovske skalice

Sastojci: 1 l mlijeka, 10 jaja, koricu naribanog 1 limuna, 5 dag soli, 1,5 kg brašna, čašicu rakije "ružice", ulje za prženje, šećer u prahu.

Istucite jaja, posolite ih, dodajte limunovu koricu i polako umiješajte mlijeko, pa brašno. Dobit ćete tvrdo tijesto kojem dodajte "ružicu" (rakija u koju se stavljaju ružine latice i šećer, te se drži na suncu). Ostavite tijesto da odleži pola sata, tanko ga razvaljajte i režite na rezance dugačke 10 i široke 3-4 cm. Isprepletite ih i pržite u dubokom vrućem ulju. Pošećerite.

Rapska „torta"

Od davnina cijenjena slatka 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. Antuna. 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.

Važno je kod kuhanja mendula (badema) 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, neće nikoga ostaviti ravnodušnim. Kaže se da recept nije dovoljan da se napravi rapska delicija – slastičarsko remek djelo, već je presudno iskustvo.

Rapskoj „torti" je vrlo sličan kolač – mandolat

Savijača od meda

Sastav za tijesto: 0,5 kg brašna, 25 dag maslaca, 1 jaje, 1 žumanjak, 2,5 dl mlijeka, 2 dag kvasca, 4 žlice šećera; za nadjev: 20 dag samljevenih oraha, 75 dag meda 2,5 dl mlijeka, limunova korica, klinčiće, cimet, 1 dl ruma, mrvice, 1 žlica maslaca, šećer po potrebi.

Kvasac umiješajte u mlako mlijeko i dodajte mu prstohvat soli. Umijesite s brašnom, maslacem, jajetom i šećerom. Umutite električnom miješalicom i postepeno dodajte ostatak mlijeka. Kad se tijesto počne odvajati od stjenke stavite ga u pobrašnjenu zdjelu, pospite brašnom i ostavite da se diže do sutradan.

Med stavite u posudu, dodajte mu maslac i šećera ako treba. Stavite na vatru da med polako zavri, dodajte samljevene orahe, mlijeko, rum, sitno izrezanu limunovu koricu, istučene klinčiće, cimet, dvije žlice mrvica, i sve jednolično izmiješajte.

Dignuto tijesto tanko razvaljajte, namažite mlakim nadjevom i odozgo pospite orasima. Tijesto savijte i ostavite u zamašćenom limu da se diže na toplom. Savijači treba nešto dulje vremena da se digne. Premažite umućenim jajima i pecite na srednje jakoj vatri.

Paprenjaci

Uzavrite pola kilograma meda, dodajte decilitar do dva prošeka, isto toliko ulja, prstohvat suhog šafrana, cimeta, oraščića, klinčića i žlicu soda bikarbone. Umijesite u to kilogram brašna i ostavite da tijesto odleži oko 15 minuta. Prstima ili kalupom oblikujte u razne oblike (cvjetove, ptičice, leptire, djetelinu, srca, ...) i ukrasite rastopljenim šećerom (točkice, valovite ili ravne linije, trokutiće ili krugove, ...). Pecite u pećnici na temperaturi od 250 stupnjeva petnaest minuta do pola sata.

Paprenjaci su kolač Hektorovićeva Tvrdalja; gospodin Petar te ribari Paskoje i Nikola sjede uz ognjište:

"Pak reče: opet grem, i doni
ne mala
Kus ponačeta prem s kruhom
kaškavala,
Paprenjakov, vina i voća pri-
ravi,
Tuj tko hti - užina, tko ne hti
- ostavi."

Hvarske galijice

Prhko tijesto izrežite u kvadratni oblik i nadjenite smjesom od zakuhanog meda (od kadulje), malo mlijeka, u koje ste stavili prošek, badema, cimeta i vanilin šećera. Kvadratiće spojite na krajevima da dobiju oblik brodića i pecite u pećnici 25 minuta. Poslužite s prošekom.

Hrapaćuša

Sastojci; za tijesto: 8 žumanjaka, 12 žlica šećera, 30 dag brašna, 2,5 dl mlijeka, 1 prašak za pecivo, malo vanilije i ruma, ribanu koricu limuna; za preljev: 8 bjelanjaka, 50 dag krupnije nasjeckane orahe, 10 žlica šećera, limunov sok.

Istucite žumanjke sa šećerom, umiješajte ostale sastojke i ispecite tijesto. Dok se peče, pomiješajte za preljev bjelanjke sa šećerom (ne tucite snijeg) pa miješajte na vatri da se zgusne i malo karamelizira. Kad dobijete smećkastu boju, umiješajte orahe pa time prelijte ispečeno tijesto, pokapajte limunovim sokom i metnite opet u pećnicu da dobije boju, dakle desetak minuta.

(stari kolač otoka Brača)

Baškotin

Oduvijek u 1 kg baškotina idu 28 komada, koji se rade na slijedeći inačica:
Tijesto se napravi od brašna, šećera, vanilin šećera, kvasa i malo vode, a zatim ostavi na toplom da kisne (da se digne). Nakon što se tijesto digne izrezuje se na komade težine 10 dag. Svaki komad prepolovi se na pola i oblikuje u pecivo veličine dlana slično kriški kruha. Tada se peku u ugrijanoj pećnici prvi put. Kad su pečeni razdvajaju se i slažu za ponovno pečenje. Kad je gotovo drugo pečenje tada se suše i dobiju zlatnožutu boju.
Naputak nije tajna ali nitko ne može napraviti baškotine kao u samostanu Sv. Margarite, drugim riječima ipak postoji tajna.

Baškotin ili tvrdo pecivo - specijalitet koji se radi po istom naputku najmanje petstotina godina, u benediktinskom samostanu Sv. Margarite u Pagu. Kupuju ga domaći i turisti, i poslužuju gostima prema starom običaju: pred gosta se stavi bijela kava i baškotin. No, isto tako poslužuje se u svim slavljeničkim prigodama: prigodom krštenja, prve pričesti, zaruka, vjenčanja, … Baškotin je u životu Pažana nezaobilazan kao što je i uspomena i nasljeđe prošlosti.
Ako vas put nanese u Pag obavezno navratite do časnih sestara strogog benediktinskog reda i kupite baškotin.

Bobići

Sastojci: 1 kg fino mljevenih badema (bajama), 2 kg šećera u prahu, 6 jaja, 10 dag kakaa.

Pomiješajte bademe, šećer u prahu i jaja. U pola smjese dodajte 10 dag kakaa tako ćete dobiti crnu i bijelu smjesu. Oblikujte kuglice – bobiće i pecite ih dvadesetak minuta u pećnici na temperaturi od 150 oC.

Kuglice od smokava – I. inačica

Očistite i operite 25 dag smokava, obrišite ih i sameljite. Naribajte koricu jedne naranče i iscijedite sok. Mljevene smokve umiješajte s 12 dag šećera u prahu, sokom i korom od naranče. Napravite male kuglice i uvaljajte u kristal šećer.

Šteta je što se danas smokve ne jedu stalno ili češće, nego samo gotovo obredno za Badnjak, Uskrs, pučke fešte, te u nekim mjestima i krajevima, kao dobrodošlica, uz čašu rakije (lozovače ili travarice).

Kuglice od smokava – II. inačica

Sastojci: 50 dag suhih smokava, 1 dl rakije, malo šećera, 10 dag samljevenih oraha, 1/2 dl ruma; kristal šećer.

Suhe smokve operite pa skuhajte u što manje vode s rakijom, pošećerite malo što ovisi o slatkoći smokava. Ohlađeno sameljite ili nasjeckajte na sitno. Dodajte orahe i rum, dobro promiješajte. Oblikujte kuglice i uvaljajte ih u kristal-šećer.

U jedan i drugi naputak možete dodati ispržene nasjeckane bademe (bajame), u prvi naputak i orahe (na 1 kg smokava 10 dag oraha i 15 dag badema). Masu oblikujte u salamu i režite na kolute.

Mandolat

Sastojci: 4 bjelanjka, 4 dag šećera, limunova kora, vanilin šećer, 20 dag meda, 20 dag badema, 2 oblatne.

Od bjelanjka i šećera stucite čvrsti snijeg, dodajte naribanu limunovu koru i vanilin šećer. U posudi rastopite med, dodajte snijeg od bjelanjaka pa miješajte na vatri dok se ne počne zgušnjavati i odvajati od posude. Popržite bademe, ali pazite da ostanu bijeli (možete ih krupno narezati) i dodajte ih u smjesu te još malo miješajte. Na dno posude stavite oblatnu,
prelijte vrućim nadjevom, pokrijte drugom oblatnom, pritisnite teškim predmetom i ostavite da stoji preko noći. Sutradan izrežite zagrijanim nožem na jednake dijelove.

Mandolat – tal. mandorlato – bademovac, mandulat, bajam, badem, slatkiš od badema. Kolač koji se u Dalmaciji radi još od rimskih vremena.

Raskošnom svadbom Viance Marije Visconti, kćerke Filippa Maria, vojvode od Milana i poznatog vojskovođe Francesca Sforze ponovo je rođen ***mandolat.*** Listopadsko vjenčanje 1441. godine u crkvi u Cremoni, mladenka je osim bogatih haljina, nakita i novca, donijela za miraz i slasticu inačicajenu u obliku makete s prizorom iz Cremone. Zapravo, radilo se o mandolatu u obliku tornja „Torrione“ smještenog uz Katedralu Cremone. Bio je to pravi šećer na kraju bogate svadbene gozbe. Zanimljivo je da je i u nas mandolat rado kušana slastica. Posebice u dalmatinskim krajevima u kojima je pored imena mandolat uvriježen i „mandulat“. Baš kao i u Italiji, mandolat se u nas konzumirao o Božić i sve je više postajao omiljeni sastojak božićne trpeze, postavši tako dijelom lokalnih obrednih navika, ali se kao zdravi izvor energije nastavio uživati i tijekom ostatka godine. Priča o mandolatu duga je i intrigantna koliko i priča o Rimskom pravu ili gladijatorima. Ukusni spoj meda, tučenog bjelanjka, badema, lješnjaka i finih voćnih aroma nije nikoga u povijesti ove slastice mogao ostaviti ravnodušnim. Ni rimske patricije, ni talijanske velikaše, niti današnje sladokusce. Mandolat je posebno ukusna poslastica koja u predblagdanskim danima sve više postaje obavezna namirnica trpeza. Tradicija mandolata seže sve do rimskog doba. Prema najstarijim podacima legionari iz okolice Cremone uveli su na raskošne bankete u carskom Rimu jedan poseban slatkiš napravljen „S medom, bjelanjkom i bademima“. Pismeni zapisi o mandolatu se zatim gube da bi, stoljećima kasnije, zaslugom talijanskog prevoditelja Gherardoa Cremonesea iz 12. st., mandolat bio spomenut kao osobit arapski slatkiš od badema i meda, što se kuhao oprezno, uz dugotrajno miješanje, a koji Arapi nazivahu – „turun“. Vjerojatno je iz toga korijena i nastao talijanski naziv za mandolat – „torrone“. Njemu su se pripisivala ljekovita i obredna svojstva zbog sastava od prirodno zdravih namirnica.

„Dalmatinska jela“, naša autohtona kuhinja, vuku porijeklo od Ilira i Rimljana. Ne zaboravimo da je Dioklecijan porijeklom iz naših krajeva (zar nije sebi i napravio „malu vikendicu“ - Dioklecijanova palača), naši dalmatinski gradovi – države, ili otoci – države, bili su u svojoj staroj povijesti mnogo više i značajniji nego danas, tako da je i tadašnji inačica života bio kao i u Rimu.

Marmelada od suhih smokava

U vrućoj vodi smočite 1 kg suhih smokava i 1 kg suhih šljiva, i ostavite preko noći. Drugi dan dobro operite, ocijedite i sve sameljite. Na svaki kilogram dodajte 10 dag šećera, a može i bez šećera, sve zajedno skuhajte. Gotovo i još vruće stavite u ugrijane staklenke, ostavite da se ohladi i zatvorite.
Umjesto šljiva možete upotrebiti pasirane jabuke.

Pekmez od smokava

Smokvama ogulite kožu i kuhajte ih u malo vode, da ne zagore. Kuhajte oko 3 sata. Za 4 kg svježih smokava treba 60 dag šećera. Kuhane smokve pasirajte kroz fino sito, tako da ne prođe ni jedna sjemenka. Šećer prokuhajte sa čašom vode i dodajte mu pasirane smokve, neprestano miješajte i odstranite pjenu. Dodajte štapić vanilije, jedan limun izrezan na kolute i sve naglo prokuhajte 20 minuta. Prije nego što će te ukloniti s vatre dodajte 5 - 6 žlica ruma, dobro izmiješajte i vruće punite u staklenke.
Ovim pekmezom punite medenjake, koji će dobiti specifičan i fini okus.

Marmelada od smokava bez šećera

Ogulite 4 kg potpuno zrelih smokava, sameljite i kuhajte sa čašom vode. Neprestano miješajući da ne zagori. Nakon 2 sata kuhanja, u pećnici ispržite 2 kg badema (bajama) poškropljeno s malo vode. Nasjeckajte ih i dodajte u marmeladu s 2 nasjeckane kore limuna. Kad postane tako tvrdo da se više ne može miješati, marmelada je gotova. Punite vruće u zagrijane staklenke ili drvene kutije obložene pergament papirom.

Marmelada od smokava

Ogulite koru na 4 kg smokava, dodajte vrlo malo vode i kuhajte 2 sata. Pasirajte kroz gusto sito, dodajte 50 dag šećera i kuhajte naglo oko 20 minuta. Pri kraju dodajte jedan limun izrezan na kolute i 2 - 3 žlice ruma. Vruće se puni u tople staklenke kao i svaka druga marmelada.

Zelene smokve

Zelene, ne prezrele smokve obrišite čistim mokrim ubrusom i stavite u posudu. Pospite šećerom (na 1 kg smokava 30 dag šećera), dodajte štapić vanilije i malo ribane limunove kore. Zalijte s malo vode ili pola čaše crnog vina i kuhajte na laganoj vatri 2 sata. Ostavite da se hladi do drugog dana. Ohlađeno stavite u staklenku, po vrhu polijte nekoliko žlica ruma ili rakije i zatvorite.

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 inačica smokve su se priređivale u hladnije vrijeme kraj ognjišta.

Smokve s bademima

Sastojci: 6 tvrđih smokava, 10 dag mljevenih badema. 5 dag šećera, 3 žlice slatkog vrhnja, malo mljevenih klinčića, 1 žlica ruma, 6 velikih badema.

Pomiješajte mljevene bademe, rum, šećer, slatko vrhnje i klinčiće u gustu kremu. Oprane i obrisane smokve s gornje strane razrežite u obliku križa. Razrezane dijelove razdvojite. U sredinu svake smokve stavite malo kreme i ukrasite bademom.

Smokve s konjakom

Sastojci: 4 velike zrele smokve, 4 žlice šećera u prahu, 4-8 žlica konjaka, 4 ukuhane trešnje.

Operite smokve i oprezno ih ogulite. Prorežite ih na četiri kriške tako da se u sredini drže i svaku stavite u jednu zdjelicu. Pospite ih šećerom i natopite konjakom. Dobro ih rashladite pa prije posluživanja ukrasite ukuhanim trešnjama ili svježim grožđem.

Zapečeni „sendvič“ sa smokvama

Sastojci: 1 kg smokava, 25 dag šećera, 6 odrezaka mliječnog kruha ili biskvita ili kupovnog voćnoga kolača, 10 dag maslaca, 15 dag biskvitnih mrvica.

Oprane smokve prepolovite pa pristavite sa šećerom i nalijte s toliko vode da budu pokrivene. Kuhajte na niskoj temperaturi 30-40 minuta. Ocijedite ih. Kruh ispržite na maslacu, poslažite na namašteni vatrostalni pladanj i po njemu rasporedite smokve. Malo ih navlažite sirupom u kojem su se kuhale, pospite mrvicama i zapecite (5 minuta u jako zagrijanoj pećnici). Poslužite odmah.

Prikle

Priprema kvasca: Tri dana prije friganja prikala priprema se domaći prirodni kvasac. Umiješajte 6,5 dag raženog brašna u 1/8 l vode i ostavite poklopljeno dva dana na toplome mjestu, povremeno miješajte. Umiješajte još 6,5 dag brašna, a sutradan je kvasac gotov. Ako ga želite koristiti i za spravljanje kruha poslije Božića, dodajte još 1/8 l vode i 13 dag raženog brašna, promiješajte i spremite u hladnjak, gdje može stajati puna dva tjedna.
Sastojci: 0,5 kg pšeničnog brašna, 3 dag pivskog kvasca (ili domaćeg ranije pripremljenog kvasca).

Na dasku stavite brašno u oblik stošca s kraterastom rupom na vrhu. Kvasac razmutite u šalici za bijelu kavu mlakom vodom ili stavite domaći kvasac. Drvenom kuhačom lagano izmiješajte brašno i malo posolite. Mijesite tijesto dok ne dobijete jednoličnu, glatku i žitku masu. Tijesto ostavite jedan sat počivati na hladnom mjestu, pokriveno krpom. Prije prženja u tijesto umiješajte 30 dag izmrvljenih sira mozzarelle ili nekog pikantnog sira, nastrugane limunove korice, šaku opranih i osušenih grožđica, žlicu ruma ili rakije (lozovače ili mastike).
U duboku zdjelu do pola napunite uljem i dobro zagrijavajte. Metalnom žlicom za grabljenje tijesta, prethodno uronjenom u šalicu ulja (hladnog), zagrabite tijesto i spuštajte ga u vrelo ulje. Ne stavljajte odjednom previše prikala, jer će rashladiti ulje. Neka plivaju u ulju, a kad narastu i postanu zlatnožute, vadite ih šupljikavom žlicom, stavljajte na papirnatu salvetu i posipajte šećerom u prahu.

Na Badnje večer kuće obilaze čestitari, obično djeca (kolendari) i pjevaju (kolendavaju) prigodne napjeve, a ukućani ih darivaju. Dok se kolendari očekuju, u kućama se redovito peku (frigaju) različiti uštipci ili prikle. Kolendari ih najviše vole tople, hodajući i jedući uz glasno komentiranje kakvoće, sve dok ne pozvone na sljedeća vrata i zapjevaju: *„Ovdje, ovdje, nazdravlje vam Badnjak večer dođe ..“*

(domaći naputak iz Dubrovnika i okolice)

Prikle

Sastojci: 1 kg krumpira, 50 dag mekanog brašna, 1 žlicu kakaa ili 3 rebra naribane čokolade, 1 šalicu grožđica, 1 šalicu nasjeckanih oraha, naribanu koricu naranče i limuna, po čašicu ruma i rakije,; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Skuhajte krumpir i sameljite ga na stroju, i pomiješajte s 5 dl kipuće vode. U ohlađeno dodajte brašno i sve ostale sastojke, pa pomiješajte da dobijete smjesu toliko gustu da se može grabiti žlicom. Naspite u posudu do polovice ulja, zagrijte ga i žlicom grabite tijesto, pa spuštajte u ulje da se prži. Kad porumeni, vadite prikle i stavljajte ih na upijajući papir da se ocijedi suvišna masnoća i pošećerite.

(noviji naputak)

Viški hib (hlib)

Samljevene suhe smokve zajedno s nekoliko listića ružmarina, lovora i komorača zalijte travaricom. Smjesu oblikujte u plosnate pogačice i ostavite da se malo posuše. Poslužuje se kao kolač.

(specijalitet otoka Visa)

Smokvenjak (kolač od smokava i badema)

Sameljite 1 kg smokava i napravite od njih dvije male četvrtaste kore. Dasku za miješanje pospite kristalnim šećerom i preko njega razvucite kore od smokava u debljini od 0,5 cm. U međuvremenu skuhajte 0,5 kg šećera s malo vode. Kada dobijete sirup, u njega dodajte sok od jednog limuna, 0,5 kg oljuštenih i samljevenih badema (nakratko ih stavite u kipuću vodu, jer se bolje ljušte) i izribanu koru limuna. Ovim nadjevom namažite razvučenu koru od smokava, drugom korom poklopite nadjev. Krajeve dobro stisnite, osušit u pećnici i izrežite na manje komade. Ukrasite grančicama komorača. Poslužuje se uz rakiju kao dobrodošlica.

(specijalitet otoka Visa)

Liker od ruže

Sastojci: majske ruže rusulice, 1 l rakije lozovače, 20-30 dag šećera.

Uberite ružičaste ruže i latice stavite u staklenku. Dodajte šećer i rakiju te držite na suncu 15-20 dana. Procijedite prije upotrebe.

(piće iz Lapada)

Slatko od kupina

Zrele kupine operite i dobro ocijedite. Skuhajte sirup; za 1 kg kupina treba 80 dag šećera. Kuhajte šećer oko 15 minuta u pola litre vode i dodajte sok jednog limuna. Kada je gotovo, stavite kupine i na tihoj vatri kuhajte još barem 10 minuta. Daljnji postupak je kao kod ostalog slatkog.

Sok od kupina

Dobro operite i ocijedite 4 kg kupina, stavite u staklenku širokog otvora sa 60 dag šećera u prahu na sunce. Ocijedite sok, stavite u bocu i dobro zatvorite. Možete piti sa hladnom vodom.

Marmelada od oskoruša

Zrele oskoruše operite i kuhajte u vrlo malo vode. Kad se raskaše pasirajte i još malo prokuhajte. Na 1 kg protisnutih oskoruša dodajte 10 - 15 dag šećera i kuhajte kao svaki drugi pekmez. Možete kuhati i bez šećera, ali tada trebaju biti tvrdo kuhane. Vrlo je ukusna marmelada ako se doda 2 kg zrelog, slatkog pasiranog grožđa.

Sušene oskoruše

Ne prezrele oskoruše raspolovite, nanižite na konac (ili raširite na ravnu površinu) i sušite na suncu. Spremite osušene u platnenu vrećicu na suho prozračno mjesto. Poparene vrućom vodom zimi se dodaju drugom voću za kompot.

Marmelada od planike (maginje) – I. inačica

Zrele maginje dobro operite, ocijedite i kuhajte bez vode dok se potpuno ne raskaše. Pasirajte (radi sitnih koštica kao pijesak). Masu stavite kuhati, 4 kg mase i 1 kg šećera, čašom vina i miješajte da ne zagori, dok postane gusta marmelada. Dodajte sok od 2 limuna i ostruganu koru od jednog limuna. Napunite ugrijane staklenke i ostavite da se ohladi, zatvorite i spremite.

Marmelada od planike – II. inačica

Plod dobro zgnječite i kuhajte s malo vode neprestano miješajući da ne zagori. Kada ostane gusta kaša, pasirajte. Na svaki kilogram pasirane mase stavite 30 dag šećera i dalje kuhajte dok ne postane gusto kao med. Dodajte sok od 1 - 2 limuna. Punite u ugrijane staklenke, a možete i u kalupe, koje ste držali pola sata u hladnoj vodi. U kalupima se drži 2 - 3 dana dok se suši. Ako se masa ne može izvadi iz kalupa, stavite u toplu vodu. Osušite na prozračnom mjestu i osušeno spremite u kutiju posuto šećerom i obavijeno lišćem lovora.

Sir od planike

Operite 4 kg maginja i procijedite. Dodajte 2 kg šećera, stavite u posudu i kuhajte na nagloj vatri, neprestano miješajući oko 40 minuta. Dodajte sok od 2 limuna i ostruganu koru. Vruće stavite u kalupe i postupite kao s marmeladom.

Kotonjata - Sir od dunja (tunja)

Jako zrele dunje obrišite i skuhaj u vodi, u poklopljenoj posudi. Bolje je kuhati cijele nego razrezane dunje. Čim postanu meke, izvadite ih još vruće, stavite u cjediljku i odmah protisnite (pasirajte). Izvažite ih i toliko (koliko važu) stavite šećera, dodajte ostatak vode od vrenja i sok limuna, i ponovo kuhajte uz neprestano miješanje na umjerenoj vatri dok se smjesa ne počne odvajati od kuhače. Još vruću smjesu (sir) stavite u odgovarajuće kalupe željenih oblika ili na tanjuriće. Odložite da se sve osuši. Kad se površina, nakon nekoliko dana, osušila, pospite šećerom, nožem odvojite od stranica kalupa i preokrenite na papir. Odložite na toplo mjesto. Kad se potpuno osušilo odložite u kutije, zatvorite i čuvajte na hladnom i mračnom mjestu.

Finiji i svijetli sir se dobije ako se skuha nekoliko cijelih jabuka (najbolje vrste), protisne kroz cjediljku, pomiješa sa sokom limuna i primiješa dunjama. Kod ovog naputka potrebno je šećer prije prokuhati i tek tada primiješati dunjama.

Neki su kotonjatu (sir od dunja) nadijevali u napuhana tanka crijeva poput kobasica, s oba kraja zavezali u sredini prevrnuli (zaokrenuli) i objesili na drvene štapove na toplom mjestu da se suši.

Svi navedeni naputci za slastice u ovoj knjizi, nekada su se radili s medom jer šećera nije bilo, a u ovaj naputak su još stavljali i pržene bademe (bajame).

Marmelada od šipka

Operite i kuhajte u malo vode, pasirajte. Na 4 kg pasirane mase, ukuhajte u malo vode 2 kg šećera i dodajte pasiranu masu. Nastavite kuhati na jačoj vatri 15 - 20 minuta, dodajte limunovu koru i štapić vanilije. Vruće punite u ugrijane staklenke.

Rakija od planike

Na 1 kg opranog ploda dodajte 1,50 l dobre rakije, štapić vanilije, i pustite da se topi s koricom limuna 40 dana. Procijedite i spremite u boce.

Slatko od ruže

Za 25 dag mirišljivih latica, ukuhajte 1 kg šećera u pola litre vode da postane gusto. Latice izrežite škarama na duge uske trake i poškropite vrućim šećerom. Kad je sve skuhano, ruže dobro zgnječite, ocijedite i stavite kuhati u ranije pripremljeni šećerni sirup. Malo prije nego je gotovo, dodajte ocijeđeni sok ruža i sok jednog limuna. Kad se sve zgusne uklonite s vatre i ostavite da se ohladi, napunite boce i zatvorite

ZARA
Piazza delle Erbe

ZARA
LA CITTÀ DEL MARASCHINO
Luxardo

ZARA LA CITTA DEL MARASCHINO

May 15/46

Maraschino Cherry Cup Cakes

1 cup white sugar
½ cup shortening
1½ cups sifted flour
½ cup sweet milk
12 maraschino cherries, chopped
2 eggs
3 teaspoons cherry syrup (fo flavoring
1½ heaping teaspoons bakin powder
1 level teaspon salt

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

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

moderate oven (
about 1 hour.

MARASCHINO CHERRY CAKE

1 cup butter (½ lb.)
4 eggs, separated
2 5-oz. bottles Maraschino cherries
¼ lb. walnuts or pecans, pieces
2 cups sugar
1 teaspoon baking soda
2 teaspoons baking powder
3¼ cups flour

Pour cherry juice into cup and fill with milk to measure 1 cup. Sift ¼ 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

Višnja maraska

Kaže se da je madame Maintenon izmislila „likere“ da njime okrijepi starost svoga supruga francuskog kralja Luja IV. Od toga doba ne zna se broj raznim vrstama slatkih alkoholnih pića, koja se piju poslije jela uz kavu. Neki su čuveni po cijelom svijetu, a među njima je i Maraschino - Maraska.

Stručna literatura kaže:

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.

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 maraške (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 maraške - poljička (prunus cerasus marasca). 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 Trštu 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 zagnojit, kad se i vinogradi obnavljaju. Od višanja se čini i višnjak, to je sok ociđen od višanja, služi u trgovini za primišanje i tanganje vina, skupo se prodaje. ..... . Rožulin se pije samo u boljin kućan, i to ne u svakon. 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 svakon 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 uzgajači 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 *bračk*i *kolač,* kao i *ostale naše poslastice začinjene maraskinom*.

Maraskino su osmislili redovnici još u 16. stoljeću. 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. Zadar je posjetio Prinz od Walesa u pratnji Vojvode od Edinburgha i otkupio cijelu zalihu Maraschina). 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.

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 skuhajte 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 skuhali s puno šećera. Površinu riže ukrasite kandiranim voćem ili polovicama bresaka, marelica koje ste isto skuhali 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 poškropite maraskinom. Kolač pokrijte trešnjama, nasjeckanim ananasom i zalijte kremom.

Nadjevene jabuke

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 i 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. Oblikujtee 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 skuhajte s mlijekom i šećerom, prema uputi na omotu (vrećici). Ohlađenom pudingu primiješajte isjeckane lješnjake. Podlogu za tortu poškropite 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 ºC. 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 ukrasite struganom čokoladom.

Dalmatinska sirnica (pogača)

Sastojci: 1 kg brašna, 10 dag kvasca, 25 dag šećera, 10 dag maslaca, 10 dag domaće masti, 4 žumanca, 4 cijela jaja, mlijeka po potrebi, nekoliko kapi ekstrakta 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 hljepčiće. 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 hljepčiće 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, zarežite ih tupom stranom noža tri puta ne preduboko, premažite žumancem, pospite šećerom i ispecite na umjerenoj temperaturi.

Dubrovačka torta

Sastav; 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 ukras.

Istucite žumanca sa šećerom, umiješajte limunovu koricu i brašno, i na kraju snijeg od bjelanaca. Ispecite 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 ukrasite kosanim ili cijelim orasima.

Stari bračko 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. Ispecite na umjerenoj 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 ukrasite je bademima i narančinom korom (oblikujte cvijet) ili je ukrasite 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, pošećerite i poslužite.

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 vanili-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 poškropite maraskinom i odložite u hladnjak da se dobro ohladi. Prije posluživanja u izdubljenu 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 ukrasite 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.

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 kolutovima ananasa, a po želji i cijelim malinama ili nekim drugim voćem.

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.

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

"kratka i duga pića"

Uobičajen inačica ponude miješanih barskih pića, obuhvaćen je pod zajedničkim pojmom "američka pića", jer su najvećim dijelom i došla iz USA. Osnovna razlika između njih odnosi se na:

"kratka pića" (Shortdrinks)	volumena do 8 cl pod kojima se podrazumijevaju: Before-dinner i After-dinner-drinks
"duga pića" (Longdrinks)	volumena preko 8 cl kao npr. Cobblers, Collinses, Coolers, Daisies, Highballs.....

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			
sastojci:	*priprema:* 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).	*vrsta čaše:* Pousse-café	*ukras:*
Grenadine-Sirup 2 cl			
Maraschino 2 cl			
Curaçao, plavi 2 cl			

Poslužite sa slamkom.

Amor - kratko piće			
sastojci:	*priprema:* u čaši za miješanje	*vrsta čaše:*	*ukras:*
Cognac Hennesy 3 cl			
Marschino 1 cl			
sok maline 2 uštrcka			

Amuleto Cocktail - kratko piće			
sastojci:	*priprema:* u čaši za miješanje 	*vrsta čaše:* koktel čaša 	*ukras:* 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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru) ili električnom mikseru 	*vrsta čaše:* *koktel čaša* Ili „cremer-u“ 	*ukras:*
Galliano 2 cl			
Maraschino 2 cl			
slatko vrhnje 2 cl			

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

Aviation - kratko piće			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:*
Dry Gin 3 cl			
sok limuna 1 cl			
Maraschino 2 uštrcka			

Brandy cobler - 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:* Sve sastojke stavite u metanu posudu, zagrijete, zapalite i dok gori ulijevajte u vatrostalnu čašu	*vrsta čaše:* vatrostalnu čašu.	*ukras:*
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:* svježa 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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:*	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:*	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru) 	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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.

Cosmic Fantasy - dugo piće			
sastojci:	*priprema:* u barskom mječaču (šejkeru) 	*vrsta čaše:* u velikom tumbleru 	*ukras:*
Wermut, suhi 4,5 cl			
Melon Liquer 3 cl			
Marschino 1 cl			
Cręme de Menthe, zelen 0,5 cl			
sok limuna 1 cl			
dopuniti s 7 Up			

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

Crococktail			
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 Cobler - 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			

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

Fancy Free Cocktail - kratko piće			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:*	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru) 	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:*	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u čaši za miješanje	*vrsta čaše:*	*ukras:*
Rum, Negrita, bijeli 3 cl			
Gold Liquer 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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru) 	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
Dry Gin 3 cl			
sok grapefruita 1 cl			
Maraschino 3 uštrcka			

Poslužite u čaši za koktel.

Hongkong Cocktail - kratko piće			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru) 	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru) 	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru) 	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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:* u čaši gosta s usitnjenim ledom	*vrsta čaše:*	*ukras:*
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.

Marsala Cobbler - dugo piće			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta s usitnjenim ledom	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
Rum, bijeli 3 cl			
svježi sok ananasa 3 cl			
Grenadine-Sirup 1 barska žlica			
Maraschino 1 uštrcak			

Poslužuje se u velikoj koktel čaši (dvostruke sadržine).

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

Poslužuje se u čaši za koktel

Mexico Dream - dugo piće			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta s usitnjenim ledom	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
Dry Gin 3 cl			
Wermut, suhi 1,5 cl			
Marschino 1,5 cl			
Pastis 2 uštrcka			

Poslužuje se u koktel čaši.

Opera - kratko piće			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
Dry Gin 3 cl			
Dubonnet 1,5 cl			
Maraschino 1 cl			

Poslužite u koktel čaši.

Park Coctail - dugo piće			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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			
Cręme 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:*
Cręme de Cacao 1 cl			
Cręme 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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:*	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
Dry Gin 2 cl			
Cherru Brandy 2 cl			
Wermut, suhi 2 cl			
Maraschino 1 uštrcak			

Poslužuje se u koktel čaši.

Samba Egg-nog			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta s tučenim ledom	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
Weinbrand 2 cl			
Maraschino 1 cl			
Bitter 1 cl			

Poslužuje se u koktel čaši.

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

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

Silver Cocktail - kratko piće			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta s usitnjenim ledom	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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:*
Crême 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.

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

Poslužite u širokoj čaši za koktel.

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

Poslužuje se u koktel čaši.

Tuxedo Junction Cocktail - kratko piće			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
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.

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

Poslužite u velikom tumbleru (Highballglas)

Virgin Island Twist - kratko piće			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:*	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u čaši za miješanje	*vrsta čaše:*	*ukras:*
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			
sastojci:	*priprema:* u barskom mješaču (šejkeru)	*vrsta čaše:* 	*ukras:*
Dry Gin 3 cl			
Maraschino 1 cl			
sok četvrtine naranče			
sok četvrtine limuna			
bjelance			

Poslužite u koktel čaši

Kokteli sa Cedevitom

Atlantic

3 cl žitne Vodke
2 cl Crema de Cassis
1 žlica Cedevite naranča
dopuniti običnom vodom

Zalaz sunca

1 žlica Cedevita naranča
1 žlica Cedevita grejp
dopuniti običnom vodom

Vitaminski šok

1 žlica Cedevita naranče
1 žlica Cedevita grejpa
1 žica Cedevita limuna
uštrcak Grenadine
dopuniti mineralnom gaziranom vodom

Zeleno čudo

1 žlica Cedevita limuna
1 žlica Cedevita grejpa
malo svježeg soka od limuna
uštrcak Blue Curaçao
dopuniti običnom vodom

Svaki od ovih koktela poslužite: u visokoj čaši od 2 dl, s usitnjenim ledom, ukrasite kriškom limuna, naranče, u čašu stavite dugačku žlicu za miješanje i slamku.

A

alban
vrsta vinove loze bijela grožđa (Hrv. Primorje).

anita
trava nalik na komorač, stavlja se u zeljanik - vrsta jela (zelenjak i blitvenjak se isto pripremaju - lišće se prokuha oko 5 minuta u vreloj vodi, ocijedi, izreže na rezance, izmiješa sa smokvama, suhim grožđicama, svježim sirom, šećerom; stavlja se na list tijesta, pokrije drugim listom, premaže jajima i peče na 220 ºC), radi se i jede o Božić

anzuleta (tal. anzoleto
riba slična trlji)

B

bagun
svinja kovrčastih čekinja

bahan
svinja (Korčula)

babinac
vrsta sitnog graha (raste u Dalmaciji)

baćir
vrsta slatke tikve

baganela
valjak za lazanje

balinac
vrsta sitnog graha

bar
biljka slična prosu sa zrnjem sitnijim od prosa

bara
jelo koje se sastoji od svih vrsta grahorica, kuha se svaka posebno i zajedno pomiješa, začini maslinovim uljem, paprom i soli, Kod kuhanja slanutka doda se malo ružmarina, a drugim grahoricama malo lovora. Jelo se obično spravlja o sv. Barbari.

barakokuli
veliki armelin, marelica, kajsija

barilo
drvena bačvica, sadrži oko 66 litre (u njoj su se solile ribe)

barkina
kost u sipe

barsa
ljesa na kojoj se voće suši (Dalmacija)

basa
meki ovčji sir s Velebita

basil
bosiljak
baščan
vrsta vinove loze crna grožđa (Baška, Krk)

baškot, baškotin ili tvrdo pecivo - specijalitet koji se radi po istom naputku najmanje petstotina godina, u benediktinskom samostanu Sv. Margarite u Pagu (osnovan 1318. godine kad su Juran i Milica Pogančić podigli sjeveroistočno od Velike crkve u starom Pagu samostan za koludrice benediktinke). Baškotin i kolači bili su nekad izvor prihoda samostana, naročito nakon Drugog svjetskog rata. Baškotine je obožavala i austrijska carica Marija Terezija, koja ih je i rado nudila svojim plavokrvnim gostima.
Kupuju ga domaći i turisti, i poslužuju gostima prema starom običaju: pred gosta se stavi bijela kava i baškotin. No, isto tako poslužuje se u svim slavljeničkim prigodama: prigodom krštenja, prve pričesti, zaruka, vjenčanja, …
Boli li vas želudac, uzmite par baškotina s čajem. Rodilji u bolnicu najprije treba donijeti baškotine.
Baškotin je u životu Pažana nezaobilazan kao što je i uspomena i nasljeđe prošlosti. Imati baškotin na stolu dio je obiteljskog prestiža.
Ako vas put nanese u Pag obavezno navratite do časnih sestara (koluderice) strogog benediktinskog reda (danas, 2007. god., ima deset koludrica) u 5samostan Sveta Margarita, i kupite baškotin – biskvit s oznakom izvornosti temeljem Pravilnika o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane. Dnevno se peče samo 30 kilograma na dan u električnoj peći. Nekada se peklo u peći na drva. Pored baškotina sestre peku i drugi poznati kolač – kolač od badema, *mandolat,* – koji se naručuje za razne slavljeničke prigode. Sestre koluderice Rozalija i Benedikta čuvaju svoje tajne pečenja kolača koje će ostati samo u samostanu.

Bakarski baškot
nije perec, nije kruh,, nije dvopek – bakarski je – „kolač“. Zovu ga i tako jer je okrugla oblika, kruh pomoraca, spravljen po posebnoj recepturi tako da može mjesecima trajati, a danas je svojevrsna atrakcija grada Bakra.

baškotati
prepeći

baškotin
prepečeni kolačić

beka
žuta vrba koja služi za vezanje grana na čokotu u vinogradu (Vodice, Istra, Buzet)

bela maneštra
maneštra (juha) od riže i krumpira

berenica
plod masline koji se bere sa stabla

beška
vrsta vinove loze (Krk)

bevanda
razvodnjeno vino, piće napravljeno od dropa i vode; pežorativno - pijanica

bićerin
čašica za rakiju, liker; staklena čašica

bigul
kupovna tjestenina

bikla
vino pomiješano s mlijekom

biska
Vrsta rakije od suhog lišća bijele imele (*Viscum album L.*), ubrane u cvatu sa stabala hrasta, intenzivne žute boje i četiri vrste trava, radi se u mjestu Hum – Istra (u srcu Istre, 15 km istočno od Buzeta). Nakon što se „ispeče“ rakija tropica pomiješa se sa suhim lišćem bijele imele* (sabranim u proljeće i sušenim pri umjerenoj temperaturi u hladnoj i tamnoj prostoriji), lišće se moči ne dulje od 30 dana. Vrijedni biskari (proizvođači biske) nekoliko puta dnevno će promiješati mješavinu da bi se što bolje proželi esteri i arome. Harmonija biske i umanjenje oporosti i gorčine bisku

postiže se zaslađivanjem. Što je i tajna biskara. Neki kažu da treba staviti 3-4 posto šećera u otopinu, drugi kažu da treba staviti smeđi šećer, a treći kažu - treba staviti – med, što bi trebalo govoriti i o izvornosti sastojaka.

Nakon što je maceracija gotova, mlada biska, izrazito zelene boje, pretače se u hrastove bačve (ili inox) u kojima odležava najmanje godinu dana. U tom razdoblju boja se mijenja u patinastozlatnu. U tom razdoblju odležavanja, biska se preljeva iz većih u manje bačve. U osnovi što dulje leži, bolje je kvalitete.

Rakiju je radio župnik, Josip Vidal, koji se bavio travarstvom i za „bisku“ kažu da ima ljekovita svojstva, među ostalim da – pospješuje probavu i pomaže u reguliranju probave i tlaka. U svim bilinarskim knjigama srednjeg vijeka nalaze se upozorenja na imelinu ljekovitost. Stari narodi poklanjali su joj također veliku pažnju.

Originalni naputak za izradu nije u potpunosti poznat, jer je svećenik stavljao još neke trava, za koje se danas pouzdano ne zna. Navodno su bisku pravili i stari Kelti, dok su boravili na ovim prostorima. Kao sveta biljka keltskih druida, imela, je rabljena u magijskim obredima za dobivanje napitaka za snagu, hrabrost, nepobjedivost i za liječenje svih bolesti.

biž
grašak

biži
pirjani grašak

blagovati
jesti

blitva
zelje, kupus

blušć
divlja šparoga

boca
staklena posuda uska grla

bocun
veća staklena posuda od bijelog stakla

bokun
komad

bordulez
bačva

brižola
svinjska pržolica

bronzin
lonac od željeza s provijeslom za vješanje

broskva
podvrsta kelja i bliski rođak kupusa, *„broskva je dobra kad je led obajde“.* Vrijedna biljka mediteranskog kraja koja je uz smokvu, maslinu i pokoju ribu prehranila naše otočane i Primorce.

broštulin
bruštulin, brštulin
pržilo za kavu

brudet
riba kuhana na kvasini s malo vode i ulja; luk i ulje se ne griju, nego se „na hladno“ stavljaju na hladno ulje (prema nekim lokalnim naputcima)

bruncin
lopiž, lonac

bržola, brižola
pečeno meso mlade svinje

bubica
prijesan, beskvasan kruh, pečen pod žeravicom ili pod pekom (cripnjom)

bublica
dugoljasta glavica kruha

bukaleta
široki zemljani vrč

bukara
vrsta drvene posude za tekućine, iz nje se uglavnom pilo vino (u njenoj izradi koristilo se samo smrekovo drvo)

buklija
1. ploska, brema, drveni sud u kojem se u polje nosi piće; 2. peharnik u društvu, kako na putu tako i za stolom

bumba
piće (u djetinjem govoru)

bumbiti
piti

burača
kožna čutura u kojoj se nosilo piće za put

burilica
drvena dugoljasta bačvica za nošenje pića

butila, butilja
staklena boca, posuda uska grla

C

cicvara
vrsta jela, jaja na mlijeku

cilica
smokva što se ne ubere zelena, nego se na stablu osuši

cripnja
peka pod kojom se pekao kruh

cuketi
mlade tikvice

cukar
šećer

cukara
prženi šećer

cukarodorzo
karamelizirani šećer

curica
je okrugla, sad veća sad manja posuda od tankoga željeza te ima dug rep (dršku), koji je na kraju kukast ili probušen, da se može vješati. Za taj rep se kod uporabe drži.

cvil
izbirljiv u jelu

cvitovo brašno
bijelo brašno

Č

čičati
pirjati (npr. rajčicu)

čimula
izbojci (od broskve) na vrhovima kupusovih stabljika

čorba
gusta juha

črepnja
posuda od zemlje; cripnja

čupter
vidi: mantala

Ć

ćikara
šalica, posuda iz metala

D

dalmatika
1.označava kasnorimski odjevni predmet; 2. katoličko odjevno ruho jednog đakona, biskupa, pa i pape. (to je rimska odjeća ili katolička haljina)

dalmatinski gulaš
„Putač"; - radi se od janjetine, luka i na maslinovu ulju, bez paprike, ali s lovorom, paprom, rajčicom i krumpirom. Jelo mora biti jušno s mnogo umaka.

dižva diža, dižica, dižun;
1. drvena posuda, posudica sa drškom za vino ili grabljenje mošta (Hrv. Primorje, Krk, Brač, Korčula); 2. drvena posuda za mužnju mlijeka, zapremine tri do pet litara *Ka se nazdravlja s dižun, unda se diže dižicu", „Ima dižice ke imaju duglju ručicu da more doseći do dna koslate, a ima i s kratkun ručicun, pa se one duperaju za pit iz njih.*

droparica
rakija od dropa (tropa)

F

fažol
grah (tal. fagiolo) bažul, grah, pasulj (srp.); *Vrži kuhati za vičeru malo fažola i blitve, pa začini ka se skuha*.

feta
kriška

fijašak
vrsta posude od zemlje, s dvjema ručicama i malim grlićem

fijoketi
vrsta tjestenine; *Više volin fijoketi u jusi ne meso nego fidelini, bo ih čuješ spo zub.*

fraškovina
loza od jedne godine (Ston)

fregula
mrvica, komadićak

frig
zaprška

frigade
prženo povrće ili riba na vrućem ulju. Cuketi (mlade tikvice), gljive martinčice, sardele, bižat (jegulja), list i malancan vrlo su ukusni frigani.

frigati
pržiti na ulju ili masti *Frigaju se, rečeno je, sve vrste svježeg i slanog mesa, svježa i slana riba, jaja, kumpir, šparoge i mlinci.*

frita
(tal. fritto – pržen) prikla, uštipak; tijesto začinjeno mirodijama; *Na Banju večer svi frigaju frite, pa sve misto vonja po fritami.*

frita, fritada, fritaja
pržena jaja; obično se jajima dodavala kultivirana namirnica, ali i samonikla biljka kao : divlja šparoga, bljušć, leprina, divlji radič.....

fritula
kajgana, pečena razmućena jaja, vrsta kolača

fritule
kolač; tijesto prženo u dubokom ulju, pečeno pospe se šećerom. U nekim mjestima naše obale koristi se maslinovo ulje (druga imena pipalj, prikla, prsura). Tijesto se radi kao za kruh, od ostatka tijesta za kruh pekle su se *popriguše* za djecu, „male fritule“.

frmenta, framentun
kukuruzno brašno

fundać
talog od kave

fungucin
gradele u metalnoj kutiji

G

galeta
okrugli mornarski suhi kruh, naboden/išaran na površini

gamela
limeni lončić, u koji su vojnici primali hranu iz kotla; zdjelica

garofal, gariful
klinčić

garitula
debeo i uzak kolač bijela kruha s usađenim jajetom u sredini (peče se za Uskrs)

glavine
odrezane riblje glave

golica
palenta, (pura, žganci) od kukuruza

golida
lakom čovjek

grah
grašak

gratakaža
ribež

gregada, gregoda
vrst kuhana jela od ribe, to je „brujet bez kvasine“.

grešta
nezrelo i kiselo grožđe

gruda mišanica
razno samoniklo bilje: komorač, maslačak, žutenica, kostrić, kozja brada, mrkva, krumpir, kuhano, ocijeđeno i začinjeno peršinom, češnjakom i uljem.

grušalina
mliječni napitak dobiven od prvog mlijeka mlade ovce

gušt
uživanje, naslada

gvantijera
poslužavnik na kome se nose tanjuri i manji poslužavnici

H

hlib
glava kupovnog kruha eliptična oblika; opća riječ za kruh. Ova riječ označava i viški kruh koji se priređuje od suhih smokava i mijesi u okrugle pogačice s dodatkom mirodija, osobito suhih sjemenki koromača. Obično se jeo na badnje veće postavljen na stol, ukrašen listovima lovora, uz nož tako da si svatko može odrezati po želji. Uz hlib se pila najbolja lozovača.

hobotnica na živo
kuhana hobotnica pečena u tijestu za kruha, te začinjena i pečena u pećnici s ploškama krumpira.

hrementum, frmentum
kukuruz

hroštica
pečena rumena korica na mesu ili ribi: *Jo ča je gustoža hroštica o janjca pečenog u teći o zemlje, pa ka ti se petiva za prsti, pa ka oblizivaš, pa ka vonja cela kuća, pa ka guštiraš u obilanciji, bo je to domaći janjac o mlika, a ne kupljen na deci, majko moja ka ćemo ga jopet peći.*

hroštuli
prženi prhki kolačići u obliku leptirica: *Triba imati ruku za umisiti hroštuli, bo moru spasti žilavi, a za jedan pir oće ih se dvi-tri kofe.*

hrustula
meko pofrigani na razne inačicae smotani kolačići, a učinjeni od jaja, mlijeka, šećera i bijela brašna

I

ića
jelo

imbrik
zemljana ili željezna posuda s noskom (izljevom) za mlijeko ili slično

imburiti
umiješati muku (brašno) s vodom

isfrigat
ispržiti na ulju. Riba se najbolje isfriga u parsuri

J

jama, jamina
proždrljivac

janjetina
bespogovorno najbolja je otočna ali i tu ima razlike. Najpoznatija je paška iako pravi znalci na prvo mjesto stavljaju unijsku (otok Unije) zbog savršene ravnoteže zasoljene ispaše i sočnosti trave. Cresko-lošinjsko područje daje najdulju mladu janjetinu (zbog topline ovce se janje i prije Božića na toplom jugu Lošinja, dok Creski janjci počnu trčati tek u proljeće /ožujak ili travanj/ zbog blizine hladnog zraka s Učke). Kornatska janjetina je aromatičnija i krtija od paške, tako da nema gotovo nikakve masnoće (dodavanje aromatičnih trava tijekom pečenja može je čak i pokvariti).

jastog
hlap na dalmatinski kaže se često za očišćen kuhan i narezani jastoga, pomiješanog s kuhanim krumpirom, začinjen smjesom kvasine, češnjaka, peršina i papra

jastog od hobotnice
jastog na lijep inačica - lijepi inačica prevare, meso hobotnice obloženo s puno majoneze ili *prstaca* – u ljušturu se umetne meso brbavica

jematva
berba (grožđa)

jizbina, jiće
hrana, jelo

prisno - bez soli
slano ili prislano - ako je odveć soli
bljutavo - ako nije začinjeno
ožeto, privorno - nije začinjeno
navorno, gluho - ako nema dovoljno soli
juto - ako se je ukiselilo
najuto - ako je tek kiselo, kiselkasto
prožuklo - ako se je pokvarilo
prigoreno, zagorano - ako ga je vatra previše osušilo

jota
složenac od graha i kiselog kupusa. U Istri je obavezan dodatak *krumpir*, dok je u Dalmaciji *ječam*. Istarska jota obogaćena je još i sastojcima, delikatesama: istarskim kobasicama, suhim komadima svinjetine, slaninom, čak i bravetinom. Jelo se zgušnjava kuhanim pasiranim grahom i zaprškom s većom količinom pirjanog luka. Istarska jota poslužuje se na inačica da se prazni tanjur pokapa maslinovim uljem i kvasinom.

K

kaciola
velika žlica kojom se grabi juha u tanjure

kanuš
jedna ili dvije ribe, na koju jedan od ribara pri istezanju mreže baci oko i ponajviše neprimjetno uzme i stavi na stranu; to nije krađa, nego tolerirano prisvajanje.

kapula
luk (crljeni luk)

kapulari
sarma od svježeg kupusa punjena mljevenim svinjskim mesom, pirjano na slanini i luku i podliveno vodom

karatel
bačva

karuba
rogač

kaštradina
suhi braveći but ili ovčja lopatica; obično se kuha uz grah ili kiseli kupus

kaul
cvjetača

kauli
cvjetača, karfiol

kikara
šalica

klašun
slatkiš od brašna i jaja s nadjevom od voća

kova
zemljana posuda za čuvanje sira

kočun
željezna šipka s kvakom na krajevima (jednom se ovjesi o komoštre nad ognjištem, a na drugu se objesi lonac)

koga
kuharica

kogo
kuhar

kogula
džezva (za kuhanje kave)

kolač
1. okrugli mornarski bijeli dvopek; 2. vilo kakvo drugo jelo koje se mijesi u okrugli oblik

koleda
veliki božićni hljeb

koluba
uskrsni bijeli kruh s jajima; jajčenik, jajnica

komaštre
željezni lonac

komeštivile
mješovita prodavaonica

komin
ognjište, kuhinja

kominata
ognjište u širem smislu

komola
niski ormar s ladicama, komoda

komoštre
lanci (verige) za vješanje lonaca nad ognjištem

konistra
košara

konoba
podrum, pivnica

konšerva
usitnjene konzervirane rajčice (pomidori) - pelati

kopanja
drveno korito za miješanje

koprtlje
autohtono jelo Skradina: ovčja crijeva nadjevena pancetom, zavezana trakicama od ovčjeg želuca. Kuhaju se s celerom, krumpirom, kupusom i mrkvom

korice
školjke (frangula, mamula, pomula) u morskom pijesku (na površini vide se samo dvije male rupice)

koromač
komorač, mirisna ljekovita trava*: Mladi koromač se kuha s mohunjicami (mahune) o boba, a suhi se meće u suhe smokve, i kuha se rakija.*

korotana
kunjka (školjka)

korub
rogač

korubnjača
kolač od rogača

košet
meso od stegna

kotlenica
posuda za kuhanje koja visi na ognjištu (veliki metalni lonac bez oštrog prijelaza od dna na gornji dio, radi lakšeg zagrijavanja)

kotljenka
kotao

kotonjata
pekmez (slatko) od dunja (u unutrašnjosti Hrvatske poznato kao - sir od dunja kotonjada ili „kitnkez“)

kozica
sitni prozirni morski račić što skače, ako mu se primakneš

kozji sir
pravi kozji sir miriše po prčevini (jaretini). Umiješano ovčje mlijeko, u kozje, s istih paša kao i kozje, daje odličan i bolji sir. Kaže se da je najbolja kombinacija tri koze i jedna ovca. Najbolji je kad odleži od tri mjeseca do godinu dana. Stavlja se plivat u miješano ulje. Takav sir se može pržiti, ali tada ne smije biti slan. Čuva se u tamnoj

prostoriji u kojoj nije vruće. Ako ga čuvamo u hladnjaku tada će ga uhvatiti plijesan i brzo će sazriti.

križati
rezati u sitno

krmak
prasac

krmine, karmine
večernja gozba poslije sprovoda

krodiga
koža od svinjske slanine: *Vrži kuhati na krodigu ča smo škapulivali, začiniti će paštu i fažol.*

krokanat, krokant
slatko od bajama i šećera, karameliziran šećer s bademom

kruh

glava kruha	-	komad kruha
feta, rižanj	-	komad urezana kruha
podlomak	-	komad podlomljen od kruha
ulomak	-	komad koji je otkinut gore na kruhu

kruh ima gornju i donju koru, pod korom je – *pupa* (mekani dio)

kru(n)mpirica
palenta s krumpirom

krupice
kukuruzne mekinje

kućarin
žličica (gospodska)

kulen
vrsta kobasice; posoljeno kukuruzno brašno zapareno vrućom vodom, umiješano sa svinjskom krvi, nasjeckanim suhim smokvama, grožđicama, limunom, paprom i peršinom. Smjesa se stavlja u crijeva oprana u morskoj vodi i potopljeno u vrućoj vodi. Jede se uz zelje ali se može osušiti i peći na roštilju.

kumpet (isp. kompot)
gust pekmez od brašna i kuhanog mošta. Mošt se iskuhava, dodaje se malo brašna, bajami (bademi), orasi; začini: cimet, muškatni oraščić, vanilija i vrlo malo soli (priza; koliko stane među prstima, kažiprst i palac). Ova vrsta slatkarije, nažalost, sve se rjeđe radi, kao i mnoga druga jela naših „nona“.

kunfeti
bonboni, slatkiši

kus
komad

kuset
but

kužina
kuhinja

kužinavat
kuhati, pripremati hranu

kvarteţin
limena posudica za tekućinu

kvasina
ocat

L

lačan
gladan

lakomica
drveni kabao s pipom na dnu, za natakanje vina u bačvu; lijevak za pretakanje vina u mješinu

lambik
sprava za pečenje rakije

landa
kriška (kruha, rive)

lapati
jesti slasno i vučno

larad, larda, lardo;
(tal. lardo) slanina, salo; nalardati – natopiti rastopljenom slaninom; *Malo larda i broskve kapusane, vičerta ka bog.*

lardo
slanina

lašćato
pohlepno jesti

lata
pleh za pečenje (kolača, mesa, itd.)

lateżina
brizli (domaći specijalitet: brizli se izrežu na tanke odreske (fete), stave pod uteg (barem 1,5 kg težak) oko 15 minuta (da popucaju vlakna kako se ne bi tijekom pečenje stisnuli). Odreske posolite i pobrašnite s jedne strane te ih na toj strani prvo popržite, a kasnije i na drugoj, na zagrijanoj masnoći. Brizle izvadite iz tave, dodajte još masnoće, i popržite kapare. Polijte ih juhom ili vodom, dodajte pržene brizle, popaprite i pospite kosanim selenom. Poklopljenoj pirjajte na laganoj vatri oko pet minuta. Podlijte vinom i kuhajte dok se sve ne zgusne. Poslužuje se s palentom ili rižom.

lazanje, lezanje
rezanci domaći

lebrc
pitoma vrtna trava: *Pupići o lebrca se meću s blitvun kuhati.*

leća
sočivo

lešade
kuhano povrće, meso ili riba začinjeno maslinovim uljem, češnjakom i peršinom

lešo
nešto kuhano (obareno) u samoj vodi

limbati
slatko piti (Dalmacija)

lignjar
redovi usitnjenih lignji i narezanog krumpira u dubokoj zdjeli, pečeni u ulju u pećnici i podliveni vodom, začinjeni češnjakom, peršinom, paprom i soli

lindrop
ukuhano grožđe sa šećerom, dobije se gusta masa kao pekmez

lise
trstike poredane jedna do druge i zajedno vezane poput saga (tepiha), na njima se suše smokve na suncu

litnjica
pšenični kruh u koji se na badnji dan zatakne svijeća te se kasnije čuva (Vodice i okolica)

loćnjak
(noćnjak) „olio vergine“, ulje iz masline, koje nisu sasvim sazrele.

lodrica
eliptična bačvica

loga
komad najsitnije ribe

lojenjačica
vrsta peciva; kukuruzno brašno preliveno vrućom vodom, umiješano s čvarcima,

šećerom, mirodijama po ukusu, i zamiješeno u veliku pogaču. Peklo se ispod čripnje (cripnje). (Pag)

lokanda
krčma, birtija

lonac
(jelo)u loncu kuhano sezonsko povrće i meso uz dodatak ulja i slanine, začinjeno solju, paprom i crvenom paprikom

longa
nešto razvodnjeno (longa bevanda – razvodnjena bevanda)

loparancić
posebna vrsta graha u Baškoj (otok Krk) od kojeg se radi i juha ***Loparancić zi riži*** (maneštra od graha i riže)

loparica
drvena lopata, na kojoj se kisa umiješani kruh i njome se nosi kruh peći

lopiž
zemljana posuda (zdjela) za kuhanje na ognjištu s provislom (presvođenim drškom) u njoj se pripremaju guste maneštre s mesom i sezonskim povrćem.

loštijera
plitica, posuda za pećnicu: *Pečena janjetina je gustožija ka se peče na ognju u zemljenoj teći nego u loštijeri, a z loštijere je gustožija z ražnja, bo je sočnija.*

loznica
razgranati trs uz kuću na žicama; divlja loza

lucanj
mladica trsa vinove loze obrezana na više oka

luč
sredina borova ili smrekina drveta, crvena kao pršut; lako i dobro gori; prije petrolejskih lampi (ferala) upotrebljavao se kod ribolova na svijeću

luganiga (lukanke, lokanke, luganega, lukanka, lokanka, luganika)
1. kobasice od svinjetine sa začinima punjene u janjeća ili kozja crijeva. Riječ dolazi od mletačkog luganega. Kobasice se peku u tavici, pećnici ili žaru (Rab, Istra); 2. konjska salama; radi se od konjskog mesa, svinjetine, slanine i začina (sol, češnjak, mljevena ljuta paprika, papar). 3. Luganika je čest dodatak prazničnom šibenskom objedu. Radi se od najboljih komada svinjskog mesa s dodatkom cimeta, pimenta, papra, češnjaka, klinčića, orašca i soli; sve punjeno u ovčja crijeva. Ova vrsta kobasice vrlo je slična hrenovki

luk
(*rasol* je od luka a *salamura* je sol i voda)

lumblija
pogača od muke, (brašna), varenike, šafrana, dar-začina; mijesi se za Sve Svete (Cres)

lumbul
ombolo, ombolo, umbola; (tal.) slanina; meka pečenka; sredina leđa (križa), hrptenjača, kare. Od cijelog komada svinjskih leđa odvoji se meso od kosti, stavi u marinadu 2-3 dana i posušeno stavi se dimiti. Prodimljeno reže se na manje komade i poslužuje. Lombul (Cres); lumbul (Korčula, Brač); ombolo (Istra); umbola (Dubrovnik).

LJ

ljutak
ljutica; divlji šipak (mogranj), nar; *Nagustožiji je brudet ka se vrže dobrin ljutice.*

M

mačnica
slatko od meda, badema, anisa i oblatne (oblatna se radila iz suhog kruha). (Dubrovnik i okolica)

makaruli šporki
makaroni s umakom od mesa (Dubrovnik i okolica) *Maneštrun to ti je mišancija zelenja i pašte, ko se ima suhog mesa, vrže se bokunić da dâ gušt.*

malancan
patliđan (balancan)

mandarica
kuhana riža u mlijeku s malo ružine vode, jede se ohlađeno

maneštra
gusta juha od pirjanog povrća na ulju i luku uz dodatak tjestenine, zaliveno vodom; varivo

mantala
slatko jelo od brašna kuhana u moštu, u koje se stavlja malo badema, limuna, pinjola, oraha, Negdje to jelo zovu: ćupter.

manula, menula
girica

manjitva
jestvine

maraška
maraska višnja: *O maraške se čini maraškino, a to mi zovemo rožolje.*

marenda
(tal. merenda) zajutrak, doručak: *Za marendu se ila kaša na mliku, a ne bela kafa, ki bi kruh napeka za svih.*

marinada
riba s raznim povrćem zalivena mješavinom kvasine, vode i vina, te soli, papra, ružmarina, lovora. Sve prokuhano bez miješanja

marun
vrsta kestena s Učke (koji se peče i jede)

maslo
maslac, skorup

maslenjak
lonac za maslo (mast)

mast
mošt (zgnječeno grožđe)

masturika
vino dok je još mošt

mašte, maštela
kaca, drveni sud nalik na kabao

maštelada
drvena bačvica za soljenje srdela

maštil
vjedro

mažin
mlinčić za kavu

mecati
zgnječiti smokve s dva prsta i metnuti sušiti

meče
meso (mekani dijelovi)

medura
piće na medu učinjeno

medurina
piće od vode i meda

mekušci na salatu
hobotnica, sipa, muzgavac kuhan, razrezan i pomiješan s nasjeckanim peršinom, češnjakom, uljem i kvasinom

melun
mlun – dinja (Dalmacija): *Melun se ide s cukrun, a dobro je vrći i malo rožolja po njemu, ki ga ima.*

mendula
badem, bajam

mendulat
slatko od badema (tvrdo)

menula
girica

meso na tingul
pirjano meso peradi, fazana ili zeca na maslinovom ulju, češnjaku, luku, peršinu, mrkvi, suhim šljivama, lovorovim listom, ružmarinom, podliveno vinom i juhom. Poslužuje se s tjesteninom.

mesobiž
sušeni grašak koji ostane bez opne pa se prepolovi na dva dijela.

mešturati
patvoriti vino (meštura – umjetno)

mezana
vrč od 1 1/2 l

mezarolin
drveni sud od 5-10 l u kojem se držala riba

milun
dinja (dinje i lubenice uz slane dodatke su do danas ostale u mediteranskoj ishrani, te mnogi kulinari smatraju da je to novovjeka tvorevina u gastronomiji)

minestra, manestra, menestra
gusta juha. U vrijeme kad su gostionice bile rijetke i jako udaljene jedna od druge putnici su se sklanjali u samostane gdje su mogli jesti. Redovnici su se u njima navikli primati goste u svako doba dana i noći, pa se u njih uvijek na vatri krčalo jelo od mesa i povrća spremno da okrijepi putnika namjernika. Ta je njihova spiza bila poznata kao minestra, od *lat.* ministrare, poslužiti, služiti. Minestrone je – velika minestra, juha od goveđeg temeljca u kojoj je kuhana kombinacija raznog povrća i tjestenine, a koja je jušna da sastojci u njoj mogu plivati.

mišanca
vrsta povrća - porež (divlja zelje - divje zeje)

mlaćenica
ostatak od mlijeka pošto je iz njega izdvojen maslac

mogranj
šipak

montala
jelo od friganih jaja

mormora
riba ovčica

mošnjice
mahune

mrčilo
crnilo u lignje i sipe

mrižica
trbušna maramica: *Ka se ubije janjčića unda se komadi mesa lipo zamotaju u mrižicu i vrču peći u teći.*

mučni kruh
(semučni kruh) kruh od neprosijanog brašna (Istra)

mufa
pokvareno vino

muka
brašno; kukuruzno brašno

mulja
glava od hobotnice

muljača
drveni sud (30-40 l) u njem se i srdela soli

murka
talog od masla, maslina

murtela
bosiljak

N

nadivanica
nadjevena kobasica

nafrigati
nečega puno ispržiti

napa
drveni svod nad ognjištem, spojen s dimnjakom

naparićati
prirediti

napolica
žito od dvije vrste pomiješano; pola pšenice i npr. pola raži

natirati
razvlačiti tijesto prije grudanja, oblikovanja

navigati
upravljati, ploviti brodom

navržaj
vijenac smokava

nizac
smokve nanizane na koncu

nožemušćade
oraščići, mirodija: *Nožemušćade se meću u bolduni, a isto i u šufiganu žigericu i u putač, da da gušt, i da lipo zavonja.*

NJ

njoki
tijesto od kuhana krumpira, brašna, jaja, ulja, soli, izvaljano u okrugle trake i narezano na komadiće. Kuhano u slanoj vodi. Prilog uz meso s umakom.

O

obarine
voda u kojoj se što varilo (kuhalo) zelje, meso

obariti
kuhati

obetica
kolač koji se radi od finog brašna (kao za kruh), razvalja i ispuni mješavinom sira i jaja. Sve se zavije i ispeče (Istra)

obid
jelo o podne

oblija, ublija
dugoljasta-obla glava kruha u koju se stavi nešto grožđa, bajama i smokava te se odozgo ukrasi (načička za ures vilicom). Peče se za Sve Svete.

oborita riba
obăriti – prokuhati, skuhati, popariti (jaje, ribu i sl.); obarine – voda u kojoj se što varilo (kuhalo); (humoristički: oborita riba – obara s nogu obzirom na cijenu)

odar
dugački stol od trstike na kojem se suše smokve

oganj
vatra

oka
mjera za obujam, sadrži 1,5 kg

okanušiti
uzeti ribu kao kanjuš (uobičajeno polutajno prisvajanje)

oliga
sitna riba

opol
svijetlocrveno vino; vrsta vina na po crno na po bijelo

orkulić
zemljani sud s dva drška (grlin mu je uzak, služi za ulje, vodu i vino (Dubrovnik)

ostinut
ohladiti se

ošljak
vrsta ječma

oštarija
krčma

oštarijaš
krčmar

ovčji sir
posut mravincom uz domaće crne masline i motar prava je delicija uz čašu crnog vina

ozimec
ječam

P

padela
tava, tiganj, prosulja, prsura, plitki lonac

palenta
kukuruzna krupica kuhana u zamašćenoj slanoj vodi. Prilog brudetu ili sama s mlijekom. *Palenta se ne jede nikada sama, nego uvijek s čim drugim, kao sa sirom, mesom na **zvacet** ili **na lešo** kuhanim, sa salatom, s jajima, **broskvama,** zeljem, **brudetom**, friganom robom itd.*

Ostatke ohlađene palente možete pripremiti na slijedeći inačica: oblikujte žličnjake, kuglice ili kocke, vrlo ih kratko popržite na masnoći pa svaki komad prelijte umakom od rajčice, kosanog bosiljka, češnjaka i peršina, sve poprženo na masnoći i začinjeno solju i paprom. Prije posluživanja pospite ribanim ovčjim sirom (paškim).

panada
kuhan kruh, popara, juha s ukuhanim kruhom

panceta
panca tal. (pancetta) slanina s mesom, potrbušina (carsko meso – „Kajzerflajš“): *Naslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele.*

Dalmatinska panceta razlikuje se od klasične slanine. Iskrojeni komadi slanine trljaju se solju i ostave ležati nekoliko dana. Nakon toga se panceta stavlja pod – piz – preša se, pa ide u dim dobrih mjesec i pol dana. Panceta je trajni proizvod i može bez posljedica stajati i dulje od godinu dana. Mnogi Dalmatinci tvrde da je oko Uskrsa bolja od svakog pršuta.

panibrod
juha s udrobljenim kruhom

pandišpanj
kolač od jaja, šećera i brašna, bez njega nema vjenčanja ili krstitki

paprenjok
medeni kolač začinjen s mnogim začinima među kojima je i šafran (zafranom), su

najčešće su ga jeli mornari na brodovima; ne grize se nego cucla; spominjega i Hektorović. U njemu nema papra i malu ugodnu ljutinu dobiva od stavljenih začina; najbolji su poslije trećeg juga kad dobiju vlagu; danas Starogradski specijalitet (Hvar)

paradižot
slatkiš od jaja, mlijeka i šećera: *Za učiniti paradižot, najprvo se stuče bibna o jaja, pa se skuhaju u mliku, unda se zmutu žubna s cukrun, pa se hitu u mliku di su se kuhala bibna i pusti da zakuha. Bibna kuhana se poštivaju, nako bela kako snig, na galetine u terinu. Unda se sve zalije z mlikun u komu su se kuhala žubna, pa se galetina nabrundaju toga slatkoga šuga. Zgora se zgrata malo ćikolate i sve se zajeno zakljopi u kredencu da ne bi ki golożalo pohljapa no zgora i zbrda no zdola. Nego se potli kacjolun svakomu meće z reda na pijatić.*

Zakuhajte 1 l mlijeka. Iz tri jajeta odvojite bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke umutite u čvrsti snijeg, te ih sa žlicom odvojite na komade i stavljajte prokuhati u zakuhalo mlijeko (oko dvije minute), te ih jednom okrenite. Kad su skuhani izvadite iz mlijeka i stavite hladiti na tanjur. U mlijeko u kojem ste kuhali bjelanjke naribajte malo korice od limuna i naranče, jedan vanilin šećer i nekoliko kapi ruma, te lagano dodajte razmućeni žumanjak. Smjesa je gotova kad se zgusne. U nju stavite bjelanjke te pospite naribanom čokoladom ili kakaom.

Riječju – *para* kao i *raspara* označavaju jela od jaja i vrelog mlijeka, dok je tumačenje da *paradižot* znači - rajsko jelo, jelo blaženstva.

pardej
vrsta divljeg jestivog povrća koje ima dug korijen

parčat
pripremiti

parićati
spremiti, pripraviti, prirediti jelo; *parića baba bruncini, teće za ribu*.

Svaka hrana ili jelo, koje se ne uživa onako, kako je nastala, mora se ***pripravit, parićat****, tj. valja ga* ***skuhat, speć*** *ili* ***sfrigat****; zatim* ***zasmočit****,* ***posoli****t,jednom riječju* ***inačicait****; a kad je gotovo,* ***vinut*** *u zdjelu****, na pijat****,* ***stavit na stol****.*
Sav taj posao zove se ***pripravljanje, parićavanje, inačicajanje****.*

paropoč
mišanca; jelo od mješavine raznog samoniklog bilja

paskinja
gozba prigodom krštenja, krstitke

parsura
tava

pašabrod
cjedilo, procjeđivač

paštroć
jelo; od krumpira, koromača, blitve, mladog boba. Kuhano i začinjeno uljem, paprom i kosanim češnjakom. Uobičajeno se daje kao prilog mesu i ribi ali i kao predjelo

paršurata
u tavi frigani na ulju uštipci u koje se stavi suhve (suho crno grožđe), komadići smokava, limuna ...

pašć
zakuska, objed

pašta
tjestenina

paštafažol
kuhani grah sa slaninom i sitnom tjesteninom

pašticada
govedsko meso nabodeno klinčićem, slaninom i češnjakom, prepršeno na ulju, zatim pirjano na luku, mrkvi, suhim šljivama, rajčici, peršinu, muškatnom orahu i brašnu. Zaliveno prošekom i vodom. Pikantno jelo, koje se umjesto govedine može prirediti i mesom tune.

pazdel
divlji frig; jelo od samoniklog bilja

peča
velik komad (kruha, mesa)

pečenica dalmatinska
Dugi komad mesa izvađen iz svinjskog karea i svinjski biftek – poznatiji kao – lungić. Meso se natrlja solju i ostavi da nekoliko dana leži. Kasnije se dimi najviše 15 dana. Nakon toga se suši na vjetru. Riječ je o vrhunskom specijalitetu, po ocjenama gurmana, dalmatinska pečenica u svim elementima nadmašuje - pršut. Nakon sušenja ima oblik francuskog kruha i zna biti duža od jednog metra.

pečenja
pečenka

peka
zemljana cripnja (danas prevladava željezna), pod kojom se peče kruh na ognjištu

peškarija
ribarnica (prodavaonica ribe)

pest
(pešt) dodatak jelu, karakterističan za Istru; kosana slanina (samo bijeli dio/pest) pomiješana s kosanim češnjakom i peršinom, Dodaje se jelu (u maneštru) na samom početku kako bi se slanina dobro raskuhala. *Najgustožija je pašta i fažol na peštu i na kosti od pršuta.*

peteh
pijetao

petrovac
trava koja kuha kao i blitva

petrovka
smokva koja dolazi o Petrovu

pičola
vrst povrća, radič

pijatanca
jestvine

pili mili
sitna vrsta (kupovne) tjestenine za juhu (zove se i tičji jezik)

pinca
ili sirnica, tradicionalna vrsta kolača za Uskrs

pinjata
zemljani (kasnije bakreni) lonac za kuhanje, manji od lopiže (nema provisla), zdjela

pinjoli
(*tal*. pignoli) jestive sjemenke južnoeuropske pinije, nalaze se u velikim, kuglastim svjetlosmeđim šišaricama. Svježe sjemenke imaju tek po bademu i upotrebljavaju se za kolače, jedu se sirove ili ušećerene

piplić
pile

pirun, perun
vilica

pišće
pile

pjat
tanjur

plodovi mora
zajednički je naziv za rakove, školjke i glavonošce (ovdje nema riba!).Vrlo su ukusni, no lako pokvarljivi pa neke valja kupiti žive i odmah pripremiti. Srećom, sve iz mora se može konzervirati dubokim smrzavanjem.

pljukanci
istarsko mjesta ugostiti će vas pljukancima: tjestenina s komadićima pršuta i divljim šparogama

podsariti
usiriti mlijeko

pofriga
na ulju prženi luk

pofrigat
popržiti, napraviti, začiniti jelo

pokriv
poklopac

poluš
jedna polovica horizontalno prepolovljena kruha

polutka
pol glave kruha

poljavka
vinova loza bijelog grožđa (Dalmacija)

poljuvica
poklon, jelo, što se daje kao nagrada kaparima za molitve za pokojnika

pomidor
rajčica, paradajz

popara
izraz za brodet (na Korčuli); ono što je popareno, zapržak

popečak
1.odrezak od mljevenog mesa; 2. lopatica za vatru, ožeg, žarač (Vodice)

popuriti
girice ili neku drugu sitnu rivu staviti na roštilj i peći (Korčula)

poprećati
metnuti na ognjište i prigrnuti na nju žeravicu, da se tako ispeče

portulata
brod što gre prodavati ribu; od četiri broda, što zajednički love ribu, onaj koji odvoze ribu na prodaju

pospoliti se
kad se zamašćeno jelo ohladi, uhvati se po njemu kora od masti

posuda
nazivi različitih posuda koji se koriste (ili su se koristile) u domaćinstvu:

drvene (otvorene) manje: bujol, bukara, dižva, grotac, maštil, pajak, palarija, pijat, vagančić, vagon ...

drvene u konobi: bačva, badnjenica, badonj, baruza, bigunac, dižva, karati, koca, kočica, lakomica, pritor, šešula, vinotok, vridica ...

od metala, zemlje: bronzin, ćikara, ćikarica, fijašak, gratakaža, imbrik, kačica, kogoma, kotlenka, kotol, lambik, lata, lonac, lopiža, padela, parsura, parsurica, pićon, pićonica, pijat, pijatić, pjat, pinjata, plucer, pot, teća, terena, zdila, zdilica, žara ...

od pletera: kartol, kartolčić, kešer, kešerić, kofa, kofica, konistra, konistrica, košarica, pletenka, sparta, spartica ...

od stakla: bićerin, bocun, butilja, gratakaža (imale su ga samo „otmjene kuće"), papranica, rakateža, solnica, žmul, žmulić ...

posutice
domaća tjestenina; tijesto se izreže u kvadratiće 4x4, skuha u slanoj vodi oko 10 minuta, i poslužuje uz zelje i bakalar ili preliveno s poprženim slanim srdelama.

pošada
jedaći pribor

pošalabrknut
brzo pojesti

pot
dublji lonac; limeni lončić s ručicom za grabljenje vode

potrusit
malo posuti nečim sitnim (solju, brašnom); potrusiti ribu: ribu kiselkasta okusa (raža, mačka, pas) natrlja se solju i češnjakom, težim utegom optereti na tanjuru da se istisne tekućina iz rive, poslije nekoliko sati riba se kuha ili friga.

povečerak
jelo poslije večere

povetica
vrsta kolač (savijača)

požunac
ćup, vrč od 1 1/2 l

praz
1. jarac, 2. ovan neuškopljen (Cres, Istra, Vodice); *prazovina* – ovneća ili jareća koža, 3. riba skardula (Cres, Vransko jezero)

prč
jarac

prčevina
jareće meso

preše(o)vina
mošt, mast, šira, isprešan iz najdonjeg grožđa (koma) u preši

preža
čuperak (koliko se može uhvatiti s dva prsta), priza

prikla, e
1. kolačići koji se rade od krumpirova pirea, vode, brašna, kakaa ili čokolade, grožđica, oraha, korice naranče i limuna, malo ruma i rakije. Od izmiješane mase odvajaju se manji komadi žlicom i peku u zagrijanoj masnoći. Kad su pečene, pošećere se; 2. uštipci, frigani na masti ili ulju.

prisan
1. (kruh) kruh bez kvasa (prijesan kruh) (Hvar), 2. prav, iskren

prisnac, tituš
pogača koja se mijesi od brašna, svježeg sira, jaja i malo vrhnja. Prvo se napravi pogača debljine 2,5 cm, krajevi se malo uzdignu, po njoj se stave kriške sira i sve zalije mješavinom jaja i vrhnja. Peče se ispod peke (Hvar).

prisnica - bublica
pogačica koja se skupi iz zakutaka kopanje (naćava), kamo ne dopre ni sol ni kvas (zato je obično prijesan kruh u njoj.

pritop
maslo, mast, svinjska mast

prknjadora
pogrdno ime proždrljivoj ženi (Ston)

procip
sir umetnut u škripac trstike ili u rascijepanu grančicu, pa se procipac tako suši ili peče na žeravici (otok Hvar). Najčešće se uzima grančica mlade česmine (črnika; vrsta crnogorice).

- mladi sir izrezan na kriške i pečen na karameliziranom šećeru (u posudi se otopi šećer toliko da pokrije dno, prije nego se šećer otopi ulije se par žlica tople vode da se zaustavi karameliziranje, na to se slože kriške sira debele oko 0,5 cm. Nakon par minuta kad omekšaju (kriške sira) poslužuju se na pladnju preliveno sirupom. Jede se toplo jer ohlađene izmijene okus i stvrdnu se.

provislo
metalna ručica od lonca (Šibenik, Imotski; Smokvica, Korčula)

pršut
Domaći „tajni recept“ za odličan pršut je i u prehrani svinje; svinja od 25 kg hranit se mekinjama, otpacima domaće hrane, smokvama, tikvama, raznim povrćem, sirutkom, žirom, pa čak i ribom (kažu).

prucak
zemljana boca za tekućinu

pruda
kopriva (Korčula)

prudilo
grana od šipka s dračama za sušenje ribe na ognjištu, naročito za sušenje girica (Korčula)

prulva
vrsta dugoljaste smokve (Krk)

pržalin
sud u kojem se kava prži (Medulin)

puhanje
kroštule na baščanski inačica (Krk).

puina
skuta, sir od slatkog vrhnja

pulenta
tvrdo kuhana kaša od kukuruznog brašna, pura

punjene
očišćene srdele od kosti, punjene nadjevom od ribanog sira, srdele (paškog ili parmezana), jaja, maslinovog ulja i nasjeckanog češnjaka, pečene u plehu zaliveno uljem, vinom i malo vode. Jede se toplo ili hladno.

pupa
sredina, meki dio u kruhu (što nije kora)

pura
puru (žgance) na otoku Pagu začinjavali su maslinovim uljem ili mješavinom meda, luka, umiješanog s vodom i malo ulja. Istarski običaj je prelijevanje mlijekom ili vrućom mašću (ili maslacem) i posuto ribanim ovčjim sirom ili parmezanom

puričati
peći ribu na žeravici, gradeli; brzo je pripremiti (Korčula)

puturica
kablić u kom se tuče maslo (južna Dalmacija)

R

ragatač
sprava za struganje sira, trenica (Dubrovnik: gratakež, gratakeža)

rakija
za razliku od kontinentalne Hrvatske na otocima i obali susrećemo tri vrste rakija i to: *lozovaču, komovaču*, koje se proizvodi od vinskog taloga ili od ostatka grožđa nakon tiještenja, a dodatkom trava nastaje *travarica*. Neki stavljaju trave prilikom pečenja rakije (rakija se peče), dok drugi stavljaju u boce gotovoj rakiji. U boci s lozovačom trave moraju stajati najmanje petnaestak dana da bi rakija poprimila njihova svojstva. Trava mora biti svježe ubrana, u zoru i za mjesečine, i to na mjestima ne zagađenim od prašine ili ispušnih dimova. Trava se isto tako ne smije prati jer bi izgubila aromu. Koristi se oko četrdesetak vrsta trava, ali ipak najčešće: *borovnica, brusnica, crni sljez, siva, kadulja, koromač, lavanda, lovor, majčina dušica, metvica, pelin, ruta, ružmarin, smrekove bobice, šafran*. Rakija se kod nas koristila ne samo kao lijek ili dezinfekciono sredstvo za ispiranje rana, nego i kod jutarnjeg i večernjeg ispiranja zubi prije i poslije jela. Na 5 l lozovače stavlja se npr.: 1 manja biljčica komorača, po 1 grančicu metvice, matičnjaka, citronovca (Lipia citriodora), trave ive i vrijeska, grančicu rute i žalfije sa 3-4 lista, 2 žličice anisa i 3 ploške limuna s korom. Nakon 3 tjedna profiltrirajte. Predugim stajanjem trave u lozovači, travarica će poprimiti nepopravljiv gorkast i trpak okus.

rasol
radi se od luka, češnjaka, slane vode

ratižej
vrsta divljeg povrća

reča
cijetka, vreća opletena od žuke, u koju se meće tijesto od masline u tisak (Dubrovnik)

riba
podjela riva na inačica kako su je dijelili ribari;

divlja riba: raža, sklat, kostilj, volina, kadić, mačka – landovina (landovina – hlandovina = riba koja živi na dnu; proždrljiva riba i proganja bolju ribu tj. plemenitu ribu).
domaća riba: mrijesti se gdje obitava/stanuje.
modra riba (plava riba): riba selica
gamad ili grkeš; smjesa malene ribe, male srdelice, gavuni, bukvice, gire, inćuni; to su najljepše poslastice za ribare.

mliječ srdela i brgljuna:
- *bijelo mlijeko*: mladi sitni gavuni
- *crveno (crljeno) mlijeko*: sitni mliječ koji nije veći od 5 mm

plemenita ili gospodska riba, ili riba od piruna: tuna, lubin, trlja, barbun, zubatac, komarča (poveća lijepa, bolja riba)
pridnena riba (riba od dna): kantar, kanjac, kovač, ovčica, pagar, arbun, šarga, škrpina, ugor, ušata
riba od braka - riba od dna
riba od fanga - morski mulj: trlja, barbun, pauk
riba od kamena: sargi, spari, kantre, salpe, škrpina, murina, ugori, sipe, hobotnice, jastozi, rarozi
riba od pjene: ili bijela riba koja uglavnom pliva ispod morske pjene
riba od sike - riba koja se drži grebena
riba od stijene (škanje) - pećinska riva
riba od voge - od morske trave

Od riblje kože su se nekada izrađivale obične i luksuzne cipele, remenje i ostali predmeti fine galanterije).

ribarski brudet
u vinu kuhana razna riba, luk, češnjak, rajčica, s maslinovim uljem i začinima.

riblja juha
Riblja juha bez komadića ribe ali samo s tekom ribe ili ako je vlaknasta, očiti je znak da je više puta prekuhana. Takav restoran najbolje je zaobići. Kakav je restoran najbolje se može vidjeti po tri vrste jela: juhi, pašti i rižotu.

rikula, rigula,
pitomo zelje, vrst jestive biljke

rižoto
pirjana riža, luk, češnjak, peršin, rajčica, lovorov list, zaliveno bijelim vinom. U to su dodani očišćeni škampi, sipe ili dugo, i sve još malo prokuhano.

rodul
1. valjak za tijesto; 2. valjak za spuštanje barke u more

roštijera
pečenjar, pleh

rovašiti
ribi zabosti oštru iglu iza glave u kičmu i prekinuti moždinu, pri čemu se riba, ako je rovašenje dobro izvršeno, žestoko strese i ostane sasvim mirna. Rovašena riba ostala je u barci dugo svježa ako je voda hladna

rozolio, rožulin, ružulin
liker; umjesto pravog maraskina, kojeg su pili samo gospoda, pravi se blaže piće od rakije i ekstrakta.

rožada, rožata, rosata, rozata
1. u Dalmaciji izraz za nešto ispisano, urešeno, išarano; 2. kolač; u vrelo mlijeko dodaju se istučena jaja, šećer, te dobro izmiješa na pari. Dio šećera se karamelizira i obloži po kalupu u koji se ulije ohlađena smjesa. Kalup se poklopi i kuha na pari ili u pećnici u limu s vodom. Hladno se izvadi iz kalupa i pospe se šećerom

rožanjac
božićni kolač u koji se udjene nekoliko neoljuštenih bajama i peče se zajedno

ručak
prvo jelo ujutro

ruta
poznata istarska rakija od trave (petoprstica, ruda, ruta, rutica, sedef). Ovu vrstu trave upotrebljavali su i stari Rimljani kao začin pučkom jelu „moretum“ (salata od češnjaka, octa, ulja i ostalih dodataka)

ruževina
slatko od ruža; vinova loza bijela grožđa

S

salsa, šalša
umak od rajčice

salamastran
salamuren (riba)

salamura
rastopina soli u vodi

samaštrani
kuhani govedski jezik, natrljan soli, češnjakom i paprom. Rezan poslužuje se kao prilog.

samaštrat
ribu posebno začiniti i pripremiti pa osušiti na dimu i suncu (kratkotrajno konzerviranje: manja riba se dobro natrlja češnjakom i solju, naniže na uzicu, objesi na vjetroviti mjestu i dimi otprilike tjedan dana, kasnije se priprema na željeni inačica)

sapur
miris, tek, slast, ukus – *ali ribe ali ini sapuri*

saren
usiren

satnjica
sanduk u kojem se sprema žito (Dubrovnik)

savor, savur
marinada; vrst umaka od kvasine, ulja, češnjaka i lišća lovora i ružmarina (srdele na savor - marinada od srdela)

segulić
mjedena posudica za vodu

sić
sud kojim se grabi voda i mjeri vino (1/6 vjedra)

silj
zob; poljsko plodovito žito (Vodice, Istra)

sir u začinjenom ulju
cijeli ovčji ili kozji sirevi zaliveni uljem s dodatkom češnjaka, papra, ružmarina i

majčine dušice. Ocijeđeni sir poslužuje se uz masline kao predjelo

sirnica
1. glava kruha; kruh od bijelog brašna, razmućenih jaja i šećera, radi se za Uskrs (Dalmacija), 2. mjesto gdje se drži sir, 3. tvorilo za sir, 4. pita

sitka
sito sa napetom mrežom od konjske dlake (Rab)

skardula
riba u Vranskom jezeru, otok Cres

skerpelina
slaba zemlja (Vrbnik, Krk)

skonjuša
ukradena riba, potajno uzeta riba kod prebiranja

skopac
uškopljeno janje

skorić
rani ječam (Makarska)

skorup
kožica masti na površini vruće tekućine kad se kuha meso, ili skrama na mlijeku

skulob
poljsko divlje zelje

skuta
sirutka, urda, vrsta sira, provara

slačica
slatki mošt

slakarija, slatkarija
slatkiši

slanci
slana jela; sir, srdela...

slavak
ocat zaslađen ili rashlađen, kvasovina vina (srednja Dalmacija)

slavina
vrsta loze bijela grožđa (Hrvatsko primorje)

slizena
slezena: *Slizena o prajca se zamota u mrižicu, pa se nako friška speče na gradele. A ča pečeno ni dobro?.*

smok
svako masno i slasno jelo koje se jede kruhom

smokvara
kolač s medom

smokvenjak
kolač od mljevenih suhih smokava i badema sušen u pećnici. Nudi se uz rakiju kao dobrodošlica

smutica
piće; kozje mlijeko netom pomuzeno pomiješano s crnim vinom, (4/5 mlijeka 1/5 crnog vina)

sočivo
hranjivo varivo od kukuruznog zrnja, boba, graha i mahuna

solinka
1. sorta dalmatinske loze i vina od te loze; 2. Vrsta mekousne pastrve koja danas obitava još samo u rijekama Jadro i Žrnovnici.

sopra
svečano prostrt stol

sparoga fratarska
biljka veprinac

spiza
jestvine, namirnice (prehrana)

stargotina
hrana koja zagori na dnu lonca, pa se struganjem pokupi

stemperati
pomiješati vino ili ocat s vodom da se dobije bevanda (Buzet)

suhva
suho crno grožđe

suproška
lug, pepeo u kojem još ima sitne žeravice (u njoj se peku jaja i krumpiri)

sura
tava

survul
meko pečeno jaje u suproški

Š

šalša, šolša
skuhan umak od rajčica

šamaštr(a)ona
posebnim inačicaom konzervirana riba, vidi: samaštran

šetemo(a)na
tjedan

škafetin
ladica

škanatica
suhi plosnati kruh od „fine pšenične muke“, govorilo se: „tko ne može škanatice jesti, ne će ozdraviti“.

škancija
polica

škarnjota
pol kolača (što se napravi od potpuna kolača sijekući ga vodoravno u svem opsegu) ponovo pečena. U taj se kolač stavlja ulje i maže se, dok se peče, vodom i uljem da postane svjetliji i tečniji.

škata
mjerica od 2,5 l za masline i drugo zrnje (Buzet)

škip
plitka drvena posuda za kiseljenje mlijeka

škripavac
vrsta velebitskog sira

škrovada
lim, pleh, oblik - posuda za pečenje

škudela
zdjelica, šalica

šokoli
suhi svinjski vrat

špageti sa slanim srdelicama
očišćene srdele pirjane s lukom i rajčicama, preliveno preko kuhanih špageta

špaher
štednjak

špaleta
plečka od praca (prasca)

špičice
trešče

šprat
jelo i pribor

štokalj
(jelo) sušeni krakovi hobotnica izrežu se na tanke kolutiće (komadiće), poprže na ulju i preliju razmućenim jajima. Sve se malo poprži, posoli i popapri. Ovo jelo radi se, o Božiću, na Rabu

štruca
pekarski kruh duguljasta oblika

štrucalj
kuhana povitica sa sirom, gužvara, savijača (Istra)

štrut
mast, salo (od prasca)

štuva
peć

šufiga
gusto priređeno jelo, umak od rajčica (pomidora) na zaprški (zafrigi) od ulja, luka (kapule) i soli

šufigati
hukati na pofrig

šupjača
perforirana kuhača; velika kuhinjska šupljikava žlica, vadilica za rezance

šurlice
domaća tjestenina u obliku cijevi, tanki valjušci (rade se, valjaju, pletaćom iglom i dlanovima u dužini od 8-10 cm). Specijalitet je otoka Krka. Pripremaju se s govedinom, telećim i ovčjim žvacetom. Tijestu za valjuške osim brašna, jaja i vode dodaje se ovčji sir, što im daje poseban, specifičan okus

šurlin
jelo iz Dalmacije. Samoniklo bilje - rusomača kuhana sa slaninom

T

tajadele sa sirom
deblji rezanci kuhani u slanoj vodi, vrući posuti sirom za ribanje

taljur
tarul; taruj, talir; „pladanj“, drveni plitki tanjur služi za palentu; veliki drveni pladanj, na kom se reže kuhano meso (Buzet)

tamburić
pržionik za kavu, *bruštulin* (Dubrovnik, Korčula)

taverna
krčma

tavijol, tavaja
prostirač, ubrus

teća
(tal. venet. techia) šerpinja, „rajndlica“. 1. plitki metalni lonac; 2. tava; 3. zemljana niska posuda za spremanje jela: *U staro vrime su se pekli u teći na kominu, s mladim kumpirićima. To je bila spiza za bozi*.

teharica
uskrsni podulji plosnati kruh, na vrhu je pletenica a u njoj crveno jaje, ako je korota tada je bijelo jaje.

temperati
miješati, mutiti, jelo ili tekućinu (vino ili ocat s vodom da se dobije bevanda), na peći da se zagrije

tenfanje
gulaš

teraja
pocakljena zemljana zdjela

terina, terena
velika plitka zdjela za juhu (od zemlje, porculana), jušnik

teza
podrum

tiganj
tigan (grč. teganon) teća, tava, lonac niskog ali širokog oboda ima dvije ručke; pot ima samo jednu ručku; 1. zemljana posuda (tava), šerpinja, prosulja, prsura, tenđera, (kad je od domaćih lončara, nekada sa tri noge); 2. posuda od bakra za prženje s dugačkim drškom, 3. na Korčuli se razlikuje time što ima dvije ručke, a *pot* samo jednu, od istog je materijala kao i bronzin.

tinel
soba za primanje gostiju, jedaća soba, blagovalište

tingul
paprikaš od živadi ili druge vrste mesa

tirabucon
vadičep

toć
sok što se iscijedi iz pečenke ili jela od rakova i školjki

torkul
preša, za vino

tramakana riba
osoljena i osušena riba: *Tramakane ribe su uvik začimba, da se ne idu zgolja kumpiri*.

tratamenat
čašćenje

tratiti
gostit, častiti

tratur
lijevak za vino

trganje
berba grožđa

trinoge
okrugla željezna naprava na tri noge, na koju se meće lonac na ognjištu

tripe
fileki (vrsta jela)

tripije
tronožac na ognjištu

trsje
vinograd

trta
reg. trs vinove loze; spleteni obruč, kolut koji je pričvršćen klinom, drži jaram sa rudom kod vožnje (Istra); luk koji služi za vješanje kotla, *proveslo* (Vrbnik, otok Krk);

tubok
mali dugoljasti i zaobljeni komadić sira, obično za djecu

tuka
pura

tukac
puran

tulac
kukuruzni klip

tulina
trup od lignje i sipe (kao vrećica)

turtu turta
brašneno jelo savito u kolut; danas se tako zove na Hvaru glava kruha, bijeli pekarski kruh

U

ublija, lumblija
dugoljasta-obla glava kruha iskićena pritiskom zubi vilice. Peče se za Sesvete. U nju se stavljaju komadići suhih smokava i suhvice grožđa.

udica
u pradavna vremena upotrebljavali su udice za lov riba od kosti, drveta, bronce i željeza. *„Gospoda u starom Egiptu sjedila su na ćilimima u svojim ribnjacima i tako provodili u ruci cijeli dan“.*

udilo
konac od bijelog konjskog repa, na koji se vezala udica

urda
sir dobiven iz mješavine sirutke i mlijeka

usupati
udrobiti kruh u nešto tekuće: juhu, vino, kavu, mlijeko

ušiće
vrsta trokutasto prepletenog tijesta koje se za jelo pospe ovčjim ribanim sirom i maslinovim uljem. Tijesto se ukuhavalo u mlijeku (Pag)

užanca
običaj

užina
jelo popodne

V

varenik
ukuhan mošt; neophodan dodatak jelu kao npr. pašticadi, brudetu i dr. (mošt se kuha tako dugo dok se ne dobije gusta tekućina, obično 1/3 količine od početne količine; sprema se u boce i čuva do dvije godine)

varenika
kuhano mlijeko

varenišće
jelo koje se kuha o sv. Barbari

varenjača
velika drvena kuhinjska žlica

variti
kuhati

važ
široka drvena, zemljana ili metalna posuda s poklopcem, sa ili bez drške; lopiža (sadrži 6-7 kg).

večera
večernje jelo

vermut Bedrica
zaboravljeno piće koje se obnavlja, ali u malim serijama. Početkom stoljeća piće koje je oduševljavalo svojom herbalnom aromom, naročito pelinom. Ukoliko vas put nanese u Skradin obavezno ga potražite.

verzot
kelj

vino
vino komuno - crno obično stolno vino
vino pečeno - prošek
varenjak ili *vareno vino* - vino koje se dobije od varena mošta

vinodol
(od *lat.* riječi *Vallis vinaria*, što znači – vinov ili dolina vina); starohrvatska župa u Primorju, povijesni pojam Vinodola bio je širi i obuhvaćao je područje od Rijeke do Ledenica

vodnica
razvodnjeno vino, „bevanda“

vrzelan
pršut slanina koja je jednako bijela (masna) i crvena (mesnata). Često se odresci tave slanine ili pršuta peku na maslinovu ulju sami ili na junećim odrescima (stavi se takav komad na juneći odrezak, pospe ribanim ovčjim sirom, zarola i poprži. Nakon toga se napravi na istoj masnoći šalša i podlije s bijelim suhim vinom. (Korčula). Odresci deblje rezanog pršuta zacvrče se na vrućoj tavi, podliju dobrim crnim vinom (ne više od 2 dl). Kad vino izvre do polovine, doda se maslinovo ulje i prstohvat samoniklih začinskih trava. Nakon dvije minute jelo je gotovo.

Z

zaprečani
krumpir u ljusci pečen u žaru ognjišta. Prilog pečenom mesu ili slanini.
krumpir

zafrižiti
popržiti

zakvasinati
uliti kvasinu u jelo, zakiseliti

zdrača
kost od ribe

zeje
povrće; vrste zeja: artičok, babji zub, baćir, biž, blitva, bob, bobica, broć, broskva, divji špinat, divja blitva, divja loboda, dračevica, fažol, gorčik, konjsko kopito, kopar, koromač, kostrič, kukumar, kupus, loboda, luk pojski, matar, mravinac, pardej, radič, ratižej, riga, rikula, ripa, spinat, škalonja, tušć, žutinica.....
Ono što nije iz vrta, što raste samoniklo zove se - **divje zeje**.

zeljanik, zelenik
vidi: anita; - kolač od zelja (blitve) jede se za Božić

zelje uživo
koromač, zelje, blitva, svinjak (mala paprat), krumpir, luk, pirjano na ulju uz dodavanje vode. Prilog uz jelo.

zoganj
kuhinja odijeljena od kuće

zornjača
riba ulovljena u zoru

Ž

žafran
šafran

žara
veliki zemljani sud duguljasta oblika, amfora

žban
1. drveni uspravni sud od duga za vodu, vino, med (Buzet); 2. drvena posuda s ručicom izrađena iz debla vrbe u jednom komadu u koji se usadi dno (iz te posude pije se po redu vino ili voda)

žbanj
bakrena posuda od 4 oke ulja

žbanja
visoka posuda od duga, s dvije uši u produženju duga na vrhu, sa zaklopcem od drva, za mast.

žgvacet, zgvacet
Na bazi raznih mesnih podloga (kokoš, piletina, junetina, kunić, divlji zec) bez protežiranja ijedne. Kao prilog poslužuje se krumpir ili tjestenina.

žitovac, žitov
(ječmeni) kruh

žrnovski makarun
domaća šuplja tjestenina (od fino mljevene pšenice) s Korčule (poslužuje se komadićima mljevene govedine u umaku poput pašticade)

žmulj
1. pravljeno, nenaravno vino; 2. žmul; čaša od stakla (Istra, Dalmacija)
Jedan žmul vina potli obeda je spiza,
dva žmula da ugasiš žej,
tri da se rašćakulaš,
četire da se raspivaš, a pet da se piti invijaš.

žutinica
maslačak

BRODSKA SANJARICA

San je nosilac različitih simbola i simbol osobne pustolovine koji se proučavao još u antičko doba i objašnjavao kao predznak budućih stvarnih događaja u životu. U snu doživljavamo spontanu i nekontroliranu dramaturgiju kao da uistinu radnja i postoji.

More je simbol dinamike života. Sve dolazi iz mora i sve se u more vraća; to je mjesto rođenja, preobrazbi i ponovnih rođenja. More je u isti mah slika života i slika smrti. Iz morskih dubina izranjaju i čudovišta koja mogu viti i smrtonosna. Jedni se u moru utapljaju, a drugi ga svladavaju. Da se prijeđe preko mora, potreban je brod - arka. Barka je simbol putovanja, simbol sigurnosti. Riječ arkana - tajna, izvedena je iz arke (varke) sa značenjem i na misterije.

Otok, na koji dospijevamo nakon plovidbe, simbol je spasa, utočišta. Traganje za pustim otokom ili nepoznatim otokom jedna je od tema književnosti, snova i želja. Otok personificira i sreću, zar nije Tetida prenijela Ahilejovo tijelo na Bijeli otok, na ušću Dunava, gdje se junak oženio Helenom i s njom upoznao život vječne sreće.

Plava boja simbolizira nagomilanu prazninu, ona je put u beskonačnost, gdje se zbiljsko pretvara u imaginarno. Uči u plavu boju znači prijeći s onu stranu ogledala. Svijetla plava boja je put sanjarenja, a kad potamni tada postaje putem sna.

Plovidba simbolizira dostizanje mira, središnjeg stanja ili nirvane. Legende govore da plovidba vodi u Grad Mira ili u Trgovište Velikog Mira, a pojedine duše odlaze i u besmrtnost.

Ovu sanjaricu shvatite kao razbibrigu u „pustolovinama“ ploveći po plavetnilu mora, između mnogobrojnih otoka i otočića i ispod nebeskog plavetnila.

admiral	u posjet će vam doći uglednik ili ćete imati svađu u obitelji ako ste vi admiral - uspješan posao stresti ga u snu - uspjeh u poslovanju
akvarij	ako je pun riba - to znači da vam ljudi u koje imate povjerenja rade iz leđa prazan – znači da ćete na kraći period imati problema s novcem
alarm	najavljuje da ćete u vrlo skoroj budućnosti dobiti novac na koji uopće niste računali. čuti budilicu znači da trenutno morate riješiti stvari koje već dulje vrijeme odgađate
alkohol	gledati alkohol znači – zdravlje. piti alkohol – najavljuje da će vas bliska osoba iznevjeriti točiti alkohol znači – da će vam se uskoro dogoditi nešto jako dobro
bačva	znači da ćete uskoro dobiti goste
bakalar	ako ga samo vidite u snu - problemi s voljenom osobom. jesti ga u snu – bolest, neće vam se ispuniti neka želja
baklja	ako je nosite, znači – da se sviđate osobi koja se i vama sviđa. baklja koja gori označava – veliki uspjeh na poslu za koji ćete biti i dobro nagrađeni baklja puna dima – najavljuje da je pred vama vrlo loš period
biser	pred vama je veliki izazov koji bi mogao završiti pogubno za vas
brod	u luci - stiže vam pomoć koju ste čekali na pučini - izmakla vam je velika prilika brod na dnu mora - bogatstvo
bura	općenito simbolizira gnjev i kaznu biti sudionikom bure - na pomolu je nesreća ako je sa snijegom - još veća nesreća ako puše – znači da vas očekuje siromaštvo i veliki problemi

	ako vi ili netko drugi hodate po buri, to znači - da ćete iz svoje najveće životne borbe izaći kao pobjednik
crveno	velika sreća u ljubavi i konačno ostvarenje svih fantazija i snova
čačkalica	u snu vas upozorava da vam netko želi zlo i da je potreban pojačan oprez
čaj	uskoro ćete se ponovno vidjeti sa starim društvom i odlično se provesti
čamac	pasti iz čamca - gubitak čamac koji tone - ljubavni problemi koji ulazi u vodu - nevolje voziti se čamcem - ispunit će se neka vaša želja zahvaćen burom - dobar završetak
čaša	prazna označava – da ćete uskoro primiti lošu vijest od koje ćete se još dugo oporavljati puna – najavljuje period u kojem će vas zdravlje jako dobro služiti razbijena čaša – znači rođenje djeteta krhotine od razbijene čaše znači – da vas netko lažno kleveće
češnjak	znači da će vam stići pismo, poruka ili poziv koji će vam dugo zadavati probleme
čvor	simbolizira napetost, zamršenu i nejasnu situaciju vezati ga - neprilike odvezivati ga - riješit ćete neki aktualan problem
ćarlijanja vjetra	netko će vam priopćiti radosnu vijest
ćup	označava – neočekivan dobitak novca i drugih materijalnih dobara, primjerice, velikog nasljedstva puni ćup – znak je svijetle i radosne budućnosti
dalekozor	nemojte donositi odluke u afektu, već prespavajte i pričekajte nekoliko dana prije nego ih konačno donesite gledati kroz njega - ispunit će vam se želja ako vas se promatra kroz dalekozor - netko vas progoni
daska	simbolizira čvrstoću, uporište, zaštitu, spas
delfin	vidjeti delfina u snu – predznak je skore smrti nekoga tko vam je vrlo blizak i drag
dim	crni dim najava je tužnih i tragičnih događaja ako sanjate kuću punu dima, imate jako puno neprijatelja
dubina	znak je velike nesigurnosti i briga, koja korijene ima u strahu
duga	općenito je glasnik sretnih događaja i dobro ju je sanjati duga na nebu - uspjeh u poslu i pomirit ćete se s neprijateljem
đumbir	znak je početka nove veze, ljubavi, prijateljstva ili braka koji će jako dugo potrajati
džem	ako ga pravite u snu, trebali biste pripaziti na financije
džezva	očekuje vas susret na kojem ćete saznati pregršt informacija i podataka o kojima dosad niste imali pojma, a koje ćete moći dobro kapitalizirati
džin	može biti ili znak iznimnog zdravlja ili narušenog
flota	ako sanjate usidrenu flotu veselje ako plovi - isto veselje ako je ona potopljena - velika nesreća
galeb	simbolizira svjetlost dana vidjeti ga u letu - na putu će vas pratiti sreća za one u braku - znači rastanak, a izvan braka - sreća ako ne leti - neprilika
galija	netko će vas iživcirati do bijesa. Neugodan posao

glad	ako ste u snu gladni, na javi vas očekuje bogatstvo i zadovoljstvo
gondola	čeka vas dosadan i jednoličan život voziti je - kratka avantura
greben	simbol nečega čega se treba bojati, neprijatelj na svakom putu
grmljavina	simbolizira pravednost i gnjev
gusar	gubitak novca (gusar je pomorski pljačkaš s dozvolom vlasti da napada određene lađe, pirat je pomorski pljačkaš bez obzira o čijem se brodu tj. zastavi radi. Gusari i pirati kreirali su zastave po vlastitoj zamisli, lubanja ili dvije prekrižene bedrene kosti „klasični je dizajn“, rjeđe je bila zastava s mrtvačkom lubanjom i prekriženim sabljama, no ako je zastava bila „dizajnirana“ kao krvavocrvena i trouglasta, značilo je samo jedno – nema poštede! Prvi pirati pojavili su se na Mediteranu, a najstariji pisani dokument o njima, u kojem se spominju napadi uz obale sjeverne Afrike, iz 1350. prije Krista. Meta su obično bili grčki brodovi.)
harpun	osjetit ćete iznenadnu bol za nekim
ispolac	pun vode - doći će loše vrijeme prazan - svađa i neprijateljstvo
izlet	sanjate li da ste na izletu – to sugerira da imate radostan i ugodan obiteljski život ako pri tome sjedite na okupu i jedete s bližnjima ili prijateljima, to govori – da je pravi trenutak da na javi neke ideje i mišljenja podijelite s drugima
izvor	snovi u kojima se pojavljuje izvor govore da imate neke skrivene talente ili sposobnosti, koje još nisu izbile na površinu ili ih drugi ne prepoznaju dubina izvora koji sanjate, govori i o vašim emocijama: ako je bistar – predznak je dobrih stvari mutan izvor – govori o problemima, prije svega emocionalnim, koje potiskujete sanjate li da je izvor presušio – osjećate se praznima, a nešto što jako želite neće vam se dogoditi
jabuke	ako vidite jabuke na drvetu, to je znak - velikog prosperiteta. Bit ćete bogato nagrađeni za svoj rad i trud sanjate li trule jabuke – ostvarenje neke želje neće vas ispuniti zadovoljstvom, čak vam može i naškoditi zelene jabuke – simboliziraju ljubav
jahta	pred vama je ljubavna pustolovina na kratkom putovanju
jaja	simboliziraju plodnost, rođenje i kreativni potencijal. Dobit ćete dobre vijesti. Pokrenut ćete novi posao. ako vidite piliće koje izlaze iz jaja – to je znak da ćete realizirati sve što započnete obojena (ofarbana) jaja znače – proslavu i zabavu
jarbol	uspješno ćete riješiti problem koji vas muči ako je slomljen - teškoće na putu
jastog	imat ćete neko nezadovoljstvo tog tjedna ako ga ulovite ako ga jedete - dobar posao
jedrenjak	jedrilice i jedrenjaci znače radost i veselje, ostvarenje nekog sna. Također, mogu značiti da ćete se napokon osloboditi nečeg što vas je sputavalo, bilo u emocionalnom, financijskom ili poslovnom smislu
jedrilica	ako je na vodi, imat ćete ugodan doživljaj
jedro	vidjeti ga saznat ćete povoljne vijesti je poderano - loše vijesti
jegulja	loviti je - ozdravljenje

	ako pliva - čeka vas put pobjegne li vam iz ruke - ode vam veliki posao jesti jegulju - dobre vijesti i veliko slavlje
jezero	sanjate li mirno, tiho i bistro jezero, to govori – da ćete postići unutarnji mir uznemireno jezero – govori o mogućim svađama i problemima s voljenom osobom i prijateljima
jež	vidjeti ježa u snu označava neki sretan događaj u obitelji ako u snu dirate ježa – pripazite, imate u svojoj okolini ljude koji vam nisu skloni
juha	u snu juha simbolizira emocionalnu glad, ali i utjehu i ozdravljenje. Moglo bi vam se dogoditi da se posvađate s nekim članom obitelji, roditeljima ili braćom ili sudjelujete u žestokoj raspravi oko nečega što se tiče obitelji. ako se opečete jedući juhu - mogli biste dobiti neki opasan i težak posao
kalafat (graditelj brodova)	ušli ste u riskantan posao koji ćete uz jedvite jade prebroditi
kamenice	vidjeti ih ili jesti - dobar je znak, uspjeh na poslu
kapetan	očekuje vas velika briga ili dug put
karika	ako je prekinuta - rastanak ako je puna - izvršite što ste obećali cijela karika je znak - prijateljstva
kava	san u kojem pijete kavu govori o potrebi da više doznate o nekoj osobi ili projektu, prije nego se upustite u njega. Morate usporiti. ako pijete kavu s nekom osobom – to znači da prema njoj gajite osjećaje o kojima možda ranije niste ni razmišljali
konop	nije ga dobro sanjati, znak nemira, neprilika, svađa vezati konop - viti ćete sudionik neke rasprave
koralj	simbol je dubokih voda i čuva nosioca od uroka
kormilo/timun	simbol je odgovornosti, oznaka je vrhovnog autoriteta i opreznosti
krljušt	ako je skidate s ribe - bogatstvo i rješenje problema
lađa	lađa-barka općenito je simbol bogatstva i sreće, napora i izdržljivosti nekoga ćete prevariti ako sanjate da plovite na velikoj lađi. mala lađa - u izgledu skroman posao
lanac	simbol je veza i odnosa vidjeti ga - usamljenost kidati ga - riješit ćete se velikih briga biti okovan lancem - neki vam pothvat neće uspjeti
lovor	simbolizira besmrtnost i njime se ovjenčavaju junaci, geniji i mudraci
ljeto	sanjati ljeto - očekuje vas veselje ako ste usred ljeta toplo obučeni - težak posao ako usred nekog drugog godišnjeg doba sanjate ljetne mjesece - jedno poznanstvo će vam se pretvoriti u ljubav i početak će sretno razdoblje u vašem životu
ljetovanje	ako ste na moru - neuzvraćena ljubav
mamurluk	za žene, ako sanjaju da su mamurne, to je – upozorenje da pripaze na svoje poteze u odnosima s muškarcima za osobe koje su u braku sanjati mamurluk znači – da će se uskoro riješiti financijskih briga
maslina	simbol bogatstva, mira, plodnosti, snage, pojede drvo i plod masline znakom su zadovoljstva i sreće

	grana masline - mir i odmor
mjesec	mlađ - nepovoljan znak za odrasle, a za mladež - sreća u ljubavi pomrčina - naći ćete se u nevoljama pun - nevjera crveni mjesec - rat svijetli - dobra zarada mjesečina - ljubav kratkog daha
more	utopiti se u njemu - nesreća mutno more - nevolje i brige bistro - kreće vam sve volje ploviti po moru - opasni pothvati nemirno, valovito, more – pripazite se svojih susjeda piti morsku vodu – nećete se veseliti vlastitom uspjehu pasti u more – pretrpjet ćete neku štetu
mornar	ako ste vi mornar - bit ćete cijenjeni u društvu ako vidite mornara - putovanje
motor	očekuje vas uspjeh na poslu
mreža	simbolizira tjeskobu ali i duhovnu snagu čovjeka, teškoće u obitelji, bolest i gubitak puna mreža - bogatstvo i blagostanje
munja	je znak moći i snage
mušmula	jesti ih - imate dobrog bračnog druga
nasukati se	doći ćete u veliku nepriliku, a moguća je i nesreća
nebo	vedro - dolaze vam sretna vremena naoblaka - dobit ćete nagradu crveno - svađa zvjezdano - bogato nasljeđe
nevrijeme	događaj s dovrim završetkom poslije velikih problema
noć	ploviti noću - vrebaju vas neprilike lutati kroz noć - nećete riješiti svoj problem burna noć - gubitak svijetla noć - dug život lutati kroz noć - netko će vas razljutiti
novac	brojati novac – velika zarada primati novac – nepredviđeni izdaci i nezadovoljstvo u ljubavi darovati novac – simbolizira povećanje prihoda kroz dobre poslove
obala	vidjet obalu – ostvarit će vam se želje vezane uz posao ploviti uz obalu - promjenjiva sreća ići ka obali - sve ovisi o vama strma obala - čuvajte se lukavca iz vaše sredine šetati obalom – vaša je sreća u ljubavi promjenjiva i moguć je rastanak od voljene osobe
objed	kuhanje obilnog objeda - dolazi period siromaštva i gladi jesti skroman objed – čeka vas nenadano veselje od vašeg prijatelja
oblak	vidjeti ga - svađa bijeli oblak - bezbrižan život oblačno vrijeme - nesuglasje s posadom na brodu crni oblak - nesreća
ocean/pučina	viti na obalama oceana - imate dobre prijatelje vidjeti ga - putovanje u daleke zemlje
oluja	sprema vam se velika nesreća

	šteta nastala od oluje - teško ćete do uspjeha
oštriga	jesti ih - svađa, ali i putovanje i nasljedstvo prazne ljušture - neće vam se ispuniti vaše želje
otok	iskrcavati se - velika sreća otok s blagom - napustit će vas voljena osoba goli otok - gubitak sam na otoku - gubitak prijatelja
plaža	radosne vijesti i ugodno putovanje s puno zabave
plima	doći će do brojnih promjena, posebno na poslu
plivanje	plivati u bistroj vodi - uspjeh plivati u mutnoj vodi - teškoće plivat prema nekom cilju - dobit
ploviti	aspekt plovidbe uvijek se tumači kao simbol dostizanja mira, postizanje smirenosti ozdravljenje od teške bolesti
pomrčina mjeseca ili sunca	nevjera, gubitak, prolazna bolest
potonuti	ako tonete u mutnu vodu - neuspjeh tonete u bistru vodu - uspjeh u poslu
povjetarac	očekuje vas uspjeh u poslu
povratak	čeka vas iznenađenje
požar	paliti požar – čeka vas sreća u ljubavi gasiti požar – pripremite se na veliki uspjeh u poslu požar s jako puno dima – vaša će sreća biti pomućena
prevrnuti se	sam se prevrnuti - bolest vidjeti nekoga da se prevrnuo - izgubit ćete prijatelja
rajčica	pred vama je razdoblje radosti i veselja jesti rajčicu – očekuju vas brige
rak	izmaći će vam planirano promaknuće, zbog nečije pakosti jesti ga - sreća će vas pratiti općenito rak – imate lažne prijatelje
rakija	ispunjenje želja
riba	loviti ribe – radost jesti ribu – radite na svoju štetu male ribe - neprilike velike - važan događaj uginule - ogovaranje ribe na površini vode - sreća i izobilje
ribar	očekuje vas veliko veselje
riža	vidjeti rižu - očekuju vas brige i problemi jesti rižu - napredak
rum	pijete li ga očekujte goste točiti rum - nova avantura
salata	vidjeti posudu za salatu – gosti koje ste očekivali neće doći saditi salatu – pretjerana hrabrost nanijeti će vam štetu jesti salatu – bolesti će brzo proći
sendvič	financijski dobitak
sidro	simbol je stalnosti, izdržljivosti, smirenosti i vjernosti. Sidro je posljednja mornareva zaštita u oluji, pa se najčešće povezuje s nadom, koja je jedina preostala u životnim teškoćama.

	baciti sidro - neka će se očekivanja i želje ispuniti razvijeno sidro - nevolje
sirena	simbol je opasnosti plovidbe ako je čujete to je znakom da ćete svladati neku teškoću
sladoled	dobitak
smokva	uz maslinu i lozu, smokva je jedno od stabala koje simbolizira izobilje. imat ćete uspješan ljubavni život brati ju - uspjeh u trgovanju trule smokve - bolest
sol	simbolizira nepokvarljivost osjetiti okus soli - blagostanje jesti sol - neprilike solana - smiješi vam se lijepa budućnost posipati je – svađa
spiza	prehrambene nabavke, prehrana, trošak, hrana
splav	uspješno ćete realizirati neku ideju voziti se na njoj - opasnost, nesreća, ljubomora
spužva	netko će vas pokušati iskoristiti cijediti je - sreća
svjetionik	budite oprezni, prijeti vam opasnost od prijatelja
šećer	sanjati šećer – biti ćete predmet ogovaranja jesti šećer – okruženi ste laskavcima
šestar	velike teškoće u nastavku plovidbe
školjka	puna školjka - mnogo sreće brati školjke - novčani dobitak prazna - gubitak
šljiva	uskoro ćete biti u ugodnom društvu
tanjur	sanjati tanjur – netko vas tajno voli razbiti tanjur – očekujte ljubavne jade
tijesto	neočekivani dobitak, ali i trzavice u ljubavi mijesiti tijesto – imat ćete problem na poslu peči tijesto – očekujte sreću
torta	dolazi vrijeme sreće i veselja
trešnje	drvo trešnje – skoro vjenčanje plod trešnje – dobra zarada i lijepa budućnost slatka trešnja – dobre vijesti kisele trešnje – čežnja za nedostižnim ciljevima
trokut	očekuje vas problem s jednim članom posade
ulje	sanjati ulje - pretrpjet ćete manji gubitak pokvareno ulje – mogli biste biti bolesni proliti ulje – s nekim ćete se gadno posvađati
utopljenik	sam se utapljati - bračna kriza vidjeti nekoga kako se utaplja - sukob s posadom
valovi	simboliziraju smrtne opasnosti, one su u grčkim legendama Nereide, unuke Oceana.
večera	sanjati bogatu večeru – očekuje vas blagostanje oskudna večera – družiti ćete se s osobama koje vas koštaju puno novaca primiti poziv na večeru – obavezno provjerite tko su vam pravi prijatelji
vino	crno vino – biti ćete sretni i dobrog zdravlja bijelo vino – sreća i zadovoljstvo bez obzira na vaše loše prijatelje

	piti vino - riješit ćete se svih briga koje su vas mučile
višnja	drvo višnje – neobičan doživljaj plod višnje - nezadovoljstvo u ljubavi jesti višnje – doživjet ćete neugodan susret zbog neispunjenog obećanja brati višnje – očekuju vas brige, ali i nenadani novčani dobitak
vjetar	simbolizira ispraznost, nepostojanost, nestalnost. U snu simbolizira spremanje značajnih događaja. čujete samo zvuk - dobit ćete prazna obećanja boriti se protiv vjetra - uspjeh
voda	Mutna voda – predznak bolesti i teškoća Bistra voda predstavlja sreću i dobro zdravlje
zalazak sunca	dug i radostan život, dobro zdravlje
zalutati	očekuju vas neprilike koje ćete ipak riješiti
zaljev	naći ćete se u velikoj nevolji, ali ćete imati potpunu podršku prijatelja i obitelji, koji će vam pomoći da se izvučete iz problema
zdjela	čeznete za nekim za koga ne znate što osjeća prema vama, a osjećaju će vam napokon biti uzvraćeni
zvijezde	vidite li ih na nebu - velika radost zvijezda repatica - netko vam je jako naklonjen
zvono	čujete li ga s drugog broda - nesigurnost ako zvonite - tražite pomoć prijatelja
žal	konačno ćete ostvariti svoj veliki san i ispuniti će vam se što dugo priželjkujete
žeđ	sanjati stalnu žeđ koju ne možete utažiti – očekuju vas velike brige zbog siromaštva ako ste bili žedni i utažili žeđ – očekuje vas miran i spokojan život i ostvarenje svega što planirate
žlica	kad se pojavi u snu - znak je da se prestane brinuti jer će se uskoro riješiti svi vaši najveći životni problemi čista žlica – imate neriješenih problema s bliskim osobama i da na njima trebate odmah poraditi

Zanimljivosti za avanturiste

Čitatelji ove knjige, ukoliko imaju skrivene romantično-avanturističke sklonosti, mogu svoje putovanje - morem i kulinarskim-delicijama, okončati na dvije, mnogima nepoznate, lokacije. Uz avanturizam, stare „tajnovite“ priče i obližnjim konobama izvornim delicijama možda otkriju i sakriveno blago.

Templari, „čuvari“ Svetog Grala (svojevremeno najmoćnija organizacija u Katoličkoj crkvi) došli su u Hrvatsku u 12. stoljeću (na poziv bosanskog bana Borića) a kralj Bela III. daruje im samostan Sv. Grgur, danas jedan od najvrjednijih povijesnih spomenika u Hrvatskoj, i imanje u Vrani. Ubrzo su stekli ogromno bogatstvo i gruntovno posjedovali gotovo 2/3 Hrvatske (Gacka, Dubica, Martin Breg, Sesvete, Papuk, Psunj, Lupoglav, Zelina, Čakovec, Pakrac, Nova ves, Gora kod Petrinje… sve značajna i bogata mjesta tog doba o kojima su se ispredale razne legende o blagu). Oko njihovog Senjskog kaštela nastao je grad Senj, a mjesto **Vrana** (g.š. 43ş 57` 04“ N, g.d. 15ş 34` 24“ E; n.v. 23 m) na istoimenom Vranskom jezeru bilo je njihovo centralno mjesto. Legende o njihovom bogatstvu, poznate su ne samo u Hrvatskoj, tako da i danas živi priča o jednom od basnoslovnih zakopanih blaga u zlatnoj kočiji. Današnje ruševine templarskog dvorca u Vrani kriju mnoge tajne, možda i tajnu o zakopanom blagu. Ako i ne pronađete blago, pronaći čete delicije Vranskog jezera, ribe i jegulje.

Vrana, Vransko jezero

Da je naša prošlost vezana uz povijest Engleske, osim priče o **kralju Rikardu Lavljeg srca** koji je bio zatočenik dvorca Puste Bele (izgradili ga vitezovi templari, a spominje se još 1116. g.) na kraju trećeg križarskog rata (1189-1192), govori nam i stvarnu činjenicu – ugledni britanski povjesničar John Matthews smatra da se legenda o **kralju Arthuru** temelji na tri povijesne ličnosti, od kojih je rimski vojskovođa ***Lucius Artorius Castus***, koji je imao golemo imanje u Podstrani (g.š.43º29`14"N; g.d. 16º33`17"E; n.v. 2m), prvi kralj Arthur. Artorius je bio namjesnik provincije Liburnije, možda čak i zapovjednik Liburna. O veličini imanja vojskovođe Luciusa Artoriusa Castusa svjedoči golemi mlin za masline čiji se ostaci nalaze na lokalnom groblju. U crkvici Sv. Martine, tik do ceste, nalazi se reljef s likom Artoriusa koji je imao impresivni vojni put.

Lokrum

Rikard I. Lavljeg Srca (Oxford, 8. rujna 1157. - Châlus kraj Limogesa, 6. travnja 1199.), engleski kralj. Nadimak "Lavljeg Srca" je dobio prema svojem ratničkom umijeću. Izvorni naziv je *Cœur de Lion* na francuskom i *Richard the Lionheart* na engleskom. Muslimani su ga zvali *Melek-Ric* i *Malek al-Inkitar* (kralj Engleske). Bio je jedan od ključnih sudionika Trećeg križarskog rata, uz francuskog kralja Filipa II Augusta i njemačkog cara Fridrika Barbarossu. Zauzeo je Acru i porazio Saladina u bitci kod Arsufa 1191. godine. Na povratku iz Trećeg

križarskog rata 1192. godine zarobio ga je austrijski vojvoda Leopold. Pustio ga je 1194. godine uz otkupninu od 150.000 maraka. Sama isplaćena svota govori o snazi, moći i bogatstvu Engleske u ono doba.

Nakon kraćeg boravka u Engleskoj 1194. godine, ponovno je ratovao na kontinentu i to u Francuskoj pokušavajući povratiti posjede koje je izgubio tijekom svoje odsutnosti. Njegova permanentna odsutnost iz Engleske ostavila je tragove na unutarnjem planu budući da je gotovo stalno ratovanje u Trećem križarskom ratu i u Francuskoj iscrpilo gospodarstvo, stvorilo dugove i nezadovoljstvo visokog plemstva. Njegov brat i kasniji nasljednik Ivan mu je tijekom sudjelovanja u Trećem križarskom ratu pokušao preoteti krunu, ali mu se nakon povratka ipak poklonio i priznao ga svojim kraljem.

Poginuo je godine 1199. u Francuskoj prilikom opsade dvorca Aimara, grofa od Limogesa. Kako Rikard nije imao djece, nakon njegove smrti naslijedio ga je brat Ivan.

Dubrovački kroničari obradili su priču o Rikardu lavljeg srca i Dubrovniku, odnosno Lokrumu. Legenda kaže da je u 12 st. (kroničari uzimaju god. 1116., koja nije točna) engleski kralj putujući (s kraljicom u domovinu) na mletačkoj lađi, a prilikom povratka iz 3. križarske vojne, zapao u strahovitu oluju na otvorenom moru.

Kralj se zavjetovao Bogorodici da će u koliko se spasi sagraditi dvije crkve njoj u čast: prvu na mjestu na koje stupi čizmom, a drugu u engleskoj. Legenda kaže da se brod uspio dokopati malene uvale (portoč) otočića Lokruma. Čim su doznali za to Dubrovčani su poslali svoje poklisare kralju s molbom da izmijeni svoj zavjet o gradnji crkve vrijedne 100.000 dukata, a oni će podignuti na Lokrumu malenu crkvicu.

Uslišavši molbu Dubrovčana engleski car je dao graditi crkvu Bogorodici u Dubrovniku (na mjestu današnje katedrala su ostaci dvaju prethodnih: bizantinske i romaničke, današnja je barokna). dalje legenda kazuje, da je Rikard prvi na nagovor Dubrovčana otpravio mletački brod i prema Ankoni otputovao na dubrovačkom jedrenjaku.

Ostaci dvorca Bela

Bela je smještena na granici sjevernih obronaka Ivanščice i doline Bednje, jugozapadno od Varaždina. Tu su smještena dva dvorca Bela I Bela II, a iznad, na Ivanščici, ruševine su srednjovjekovnog grada Bele, zvanog Pusta Bela. Srednjovjekovno belsko vlastelinstvo bilo je jedno od najvećih vlastelinstava u varaždinskoj županiji. Središte vlastelinstva bio je grad Bela koji se spominje već 1163. g. kao posjed templara i ivanovaca.

Uz Belu su vezane i dvije legende. Jedna o engleskom kralju Rikardu Lavljeg Srca (1157. - 1199.) koji se na povratku iz trećeg križarskog rata skrivao kod templara. Druga legenda spominje mjesto iza dvorca na kojem je u srednjem vijeku u jednom danu spaljeno šezdeset vještica.

DVIGRAD - grad u kojem je vrijeme stalo 1631. godine
Legenda o blagu kapetana Morgana

Nedaleko **Limskog kanala**, duge i široke morske uvale, nalazi se ruševni grad – **Dvigrad**, Dvograd, Dvagrad, do kojega je nekada vodio prometni kolni put. Limski kanal je zakonom zaštićeno uzgajalište riba i školjaka, tako da obližnje konobe pružaju pravu raskoš delicija. Branič kula utvrđenog grada još nadvisuje brežuljak na kojem stoji grad u stijeni. Kamene ulice Dvograda ili kako se još spominje Dvagrada, još uvijek odišu tajnovitim šapatom njihovih stanovnika koji su se sjedinili u jedan grad od dviju utvrda Parentino i Moncastello. Kako je u Parentinu život zamro Moncastello je nazvan Duecastelli iz čega je i nastao naziv Dvigrad.

Osim što je Dvigrad jedinstven po sačuvanoj srednjovjekovnoj urbanističkoj kulturi opasan s dva prstena zida i ulazom kroz čak troja vrata, vrijednom trobrodnom crkvom sv. Sofije iz 11. stoljeća, tragači za izgubljenim blagom znaju za njega po – Morganovom blagu. Legenda govori da je u 17. stoljeću sa svojih putovanja stigao gusar svjetskih mora, kapetan Henry Morgan (rođen u Njemačkoj, od oca Engleza i majke Njemice god. 1635. a umro 25 kolovoza 1688; godine 1674. dobi naslov *Sir* za svoje zasluge).

Blago koje je opljačkao ploveći morskim prostranstvima donio je na obale Istre i zakopao. Prema legendi, ovdje je imao i nekoliko žena i mnogo djece. Možda je prema njegovim potomcima i obližnje selo Mrgani (g.š. 45ş 07` 40“ N, g.d. 13ş 47` 18“ E n.v. 110 m) dobilo ime, koje se do 1931. godine zvalo Morgani.

Avanturisti i znatiželjnici još i danas se vraćaju u Dvigrad u potrazi za ***morganovim blagom***.

Dvigrad čije se ime u dokumentima susreće kao Dvograd i Dvagrad, jedinstven je arheološki lokalitet istarske regije, ali i cijele Hrvatske, a kolokvijalno ga zovu hrvatskim Pompejima. Naime, riječ je o vrijednim ostacima utvrđenog akropolskog grada iz ranog srednjeg vijeka, pri čemu valja reći da su prva naselja nastala u prapovijesti, a mjesto je u rimsko doba dodatno dobilo na važnosti. Smješten u zapadnom dijelu središnje Istre, na području Limske drage, oko 3 km zapadno od Kanfara i 18 km zapadno od Rovinja, Dvigrad je dostupan cestama iz Rovinja i Poreča.

Prema arheološkim pronalascima sastojao se od 2 kasteljera, odnosno utvrde, po imenima Parentino i Moncastello. U Parentinu, čiji su ostaci vidljivi i danas, život je zamro na početku srednjega vijeka, ali susjedni Moncastello, zvan Duecastelli (Dvigrad) živopisno se razvijao kao strateška točka mletačke Istre, bivajući naseljen sve do 1631. godine kada su ga zbog epidemije kuge stanovnici ostavili i spustivši se u niža područja osnovali Kanfar. Ono što Dvigrad čini tako posebnim jest činjenica da se radi o lokalitetu 'in situ', što znači da se izravno na licu mjesta može vidjeti i na temelju povijesnih ostataka rekonstruirati život kakav je do najsitnijih detalja bio u vremenu kad je grad napušten. U tom smislu, Dvigrad nema konkurenciju na tlu Hrvatske, a prvi najbliži srodnik pa vrsti 'in situ' lokaliteta su antički Pompeji kod Napulja. Današnji ostaci Dvigrada jasno pokazuju karakterističnu srednjovjekovnu urbanističku strukturu: grad je bio opasan zidinama i kulama smještenima na samim ulaznim vratima, a ostali su sačuvani perimetralni zidovi 220 zgrada zajedno sa smjerom ulica i prolaza među kućama. Na središnjoj uzvisini stoje ostaci Crkve sv. Sofije iz 11. st, a crkvena propovjedaonica iz 14. st. nalazi se u župnoj crkvi u Kanfaru. U okolici se nalazi više značajnih sakralnih lokaliteta, a crkvica uz groblje čuva ciklus fresaka domaćeg autora iz 15. stoljeća.

Henry Morgan rođen je negdje oko 1635. godine, ne zna se je li rođen u Welsu ili ne, kao što se baš i ne zna puno o njegovom djetinjstvu, ali u krajnjoj liniji za priču to i nije toliko važno. Njegov životopis obiluje pljačkama, osvajanjima, izuzetno okrutnim pričama, ali kada to sve smjestimo u 17. stoljeće, dodamo postojanje "dokumenata" (punomoć da se u ime Engleske bori protiv Španjolaca) koji su mu po uhićenju garantirali da neće biti ubijen (pa je uglavnom izlazio iz zatvora) onda ni ne čudi da je u svom "Curriculum vitae" dodao i plemićku titulu. Svojim osvajačkim pohodima svoj je "kućni budžet" obogatio na račun Kube, Cartagene, Granade...

U jednoj je fazi izgleda navukao na sebe bijes Engleza te su oni organizirali potragu za njim i njegovim blagom. I u ovaj dio priče ulazi Istra: sa svojim jedrenjakom... kaže legenda... Morgan sa sebi vjernim gusarima uvukao se do samog kraja dubokog Limskog kanala, te svoje blago sakrio u Dvigradu (u to je vrijeme Dvigrad već gotovo napušten). I od tada su već mnogi nastojali naći njegovo blago. Sad možemo polemizirati je li došao do Dvigrada ili ne, postoji li to blago ili ne, ako postoji očito je jedan njegov dio poslužio Morganu jer nije umro kao bogec na Jamaici nego upravo suprotno.

Dvigrad

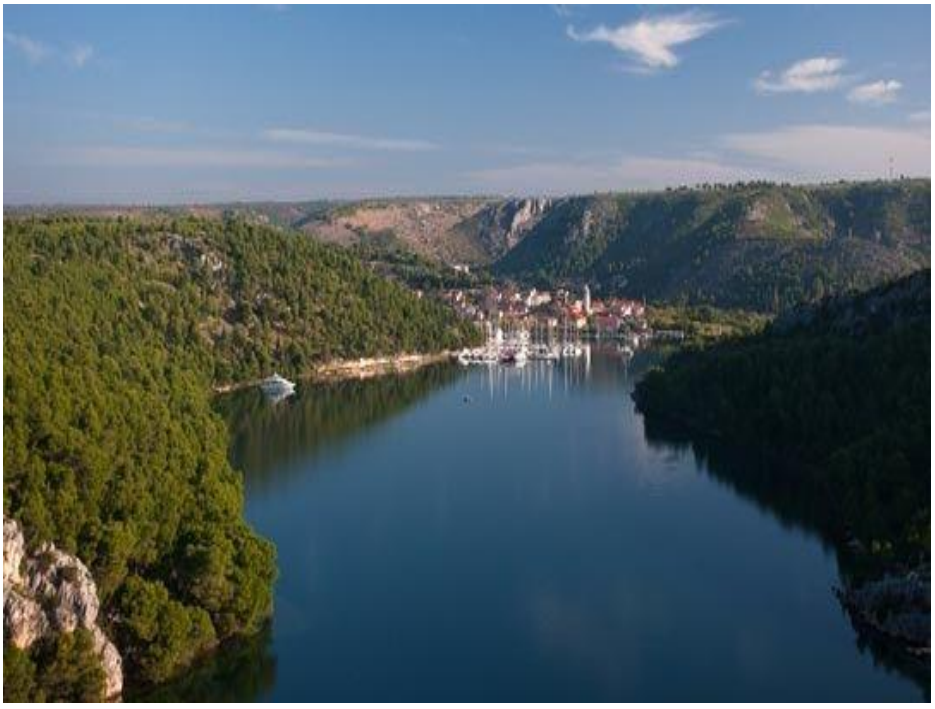
Morčić

Prema legendi, u 16. su stoljeću Turci prodrli sve do grada Rijeke, utaborivši se na Grobničkom polju. U toku opsade Riječani su se u strahu molili da kamenje s neba pobije Turke. Vojskovođa Zrinski ubija turskog pašu strijelom u sljepoočnicu, a kamenje s neba zatrpa tursku vojsku u bijegu. Ostali su samo bijeli turbani razasuti na Grobničkom polju. U spomen na taj događaj izrađuju se naušnice Morčići, u početku kao pučki nakit, kasnije statusni simbol koji je krasio i austrijsku caricu Mariju Anu. Morčić do današnjeg dana ribarima i pomorcima simbolizira zaštitu od zla, a kao jedinstveni omiljeni nakit s vremenom postaje čuvar identiteta Hrvatskog primorja – Liburnije.

Morčića nose sinovi jedinci, ili prvi sin tate pomorca, i uobičajen je nakit muškaraca iz našeg kraja.

Morčiće možete sresti i na ulicama Rijeke, naročito u vrijeme karnevala!

Gavanovi dvori u Prokljanskom jezeru – legenda



Kada se umire i probistre vode Prokljanskog jezera, na njegovu se dnu mogu vidjeti ostaci Gavanovih dvora koji su propali u vodu. Propali su zato što je ohola i zla Gavanovica, žena gospodara grada i okolna kraja, prezirala siromahe i nogom im dobacivala koru suhoga kruha. Zbog toga je došla Božja kazna. Jedne noći zatresla se zemlja ispod Gavanovih dvora koji propadoše pod golemim valom što je došao od mora. Ugušio se Gavan, Gavanovica i sav narod u gradu. Ostalo je samo Gavanovo dijete u naručju dadilje, mlade Liburnijke. More je gutalo kuće, drveće i ljude, a Liburnijka je bježala s djetetom. More joj je doticalo pete sve do četvrtoga kilometra od potopljena grada kod mjesta Guduća. Tu je Liburnijka iznemogla i dijete joj je ispalo iz naručja. Na tome je mjestu nastalo jezerce bez dna, veličine i oblika gumna u koje je dijete upalo u nepovrat. Potop je s brijega promatrao Gavanov pastir koji je čuvao ovce. Sišao je u dolinu i rekao mladoj Liburnijki: *Otišao je naš tiranin, a dijete će se vratiti kada*

svijet postane dobar. Ostali smo sami, kamo ćemo? Pođimo zajedno i sagradimo novi grad u kome neće vladati Gavani.

Uzeli su se i podigli novi grad na ušću Krke - Skradin.

Na Prokljanskom jezeru nalazi se i mali otok Stipanac, koji je u rimsko vrijeme bio povezan s kopnom uz pomoć nasipa. U Prokljan se ulijeva rječica Guduča, čije je ušće važno u ornitološkom smislu.

Legenda o kralju Arturu

Left fragement

Right fragment

Za vojskovođu koji je živio u 2. stoljeću a pokopan je u Podstrani (g.š.43º29`14"N; g.d. 16º33`17"E; n.v. 2m), pokraj Splita, postoje materijalni dokaz koji govore da bi mogao biti „legendarni kralj Artur“. Donedavno je tamo stajala nadgrobna ploča na zidiću uz mjesno groblje u Podstrani koji je danas razrušen. Splitski konzervatori izvadili su ploču kako bi je očistili, analizirali i konzervirali.

Zbog duge izloženosti atmosferilijama, kemijskim i mehaničkim oštećenjima površina spomenika je uništena. Zamijenit će se kopijom, a original pohraniti u muzejskoj zbirci Podstrana.

Na korak od Jadranske magistrale stoljećima je stajao materijalni dokaz impresivnog vojnog puta rimskog vojskovođe, koji podsjeća na život kralja Arthura. Tijekom stoljeća je preživjela legenda o kralju Arthuru koji se prvi put kao mitski kralj Brita spominje u Nennijevu djelu o povijesti Britanije u 9. stoljeću, a poslije se legenda prenosila s koljena na koljeno.

Ta ploča uz crkvu Sv. Martine, tik do ceste, preživjela je tijekom stoljeća razna oštećenja. možda dokazuje povijesnu spekulaciju Johna Matthewsa.

Je li kralj Arthur, najpoznatiji lik keltske mitologije i od 13. stoljeća središnja figura brojnih književnih djela, doista Lucius Artorius Castus koji je pod stare dane živio i umro u Dalmaciji?

Vjerujem da je on prvi kralj Arthur u povijesti - nastavlja razgovor povjesničar Matthews koji je napisao više od 100 knjiga o kralju Arthuru i već 40 godina proučava tu legendu. Hrvatski znanstvenici znatno su oprezniji. Arheolog Dino Demicheli drži da ta spekulacija nije dokazana, ali smatra da “očito nije budalaština” i da bi bilo zanimljivo na tom području provesti istraživanje. Navedena ploča nije nadgrobni spomenik i teško je sa sigurnošću utvrditi je li ona na tom zidiću bila originalno postavljena ili je onamo donesena s nekog drugog mjesta.

Povjesničar Matthews vjeruje da je Artorius bio prvi kralj Arthur, a kad kaže prvi, zapravo smatra da je legenda o kralju Arthuru spoj više stvarnih likova jer se ne temelje sve legende na jednoj ličnosti. Tako Matthews vjeruje da se tri povijesne ličnosti mogu povezati s kraljem Arthurom. Prvi se u povijesti s tim imenom pojavio Lucius Artorius Castus.

Tu je teoriju prvi iznio američki povjesničar Kemp Malone još 1925. godine. On je u članku “Artorius” napisao: “Jedina povijesna ličnost s kojom se može povezati junak britanske legende o kralju Arthuru je rimski vojskovođa iz 2. stoljeća Lucius Artorius Castus”.

Medini u jednom radu iznosi mišljenje da je Artorius bio namjesnik provincije Liburnije, ali nije isključeno da se kratica LIB čita kao Liburnorum, odnosno da je Artorije bio zapovjednik Liburna.

Artorije je bio zapovjednik raznih legija, mizenske flote. Imao je značajnu karijeru. Tijekom 2. stoljeća ratovao je i upravljao u Britaniji. Nadimak Castus upućuje na to da je u svom krugu smatran moralnom osobom. Pokopan je u Podstrani gdje je posjedovao veliko imanje od mora do padina Mosora jer natpis na ploči upućuje da se radi o nadgrobnoj ploči. Pretpostavlja se da je imanje dobio kao nagradu za vojne pothvate. O veličini imanja svjedoči golemi mlin za masline koji nisam vidio nigdje drugdje, a koji se također nalazi na lokalnom groblju.

Glavne regije (pokrajine), otoci, mjesta, putovi i rijeke iz doba Rimljana
(Prilog za kartu Jadrana)

Glavne regije

Borona	Banovina
Dalmatia	Dalmacija
Histria	Istra
Interamnia	Slavonija
Iapudia	Lika
Liburnia	Kvarner
Quercia	Žumberak
Valeria	Baranja

Mjesta (utvrde) i otoci

Aenona	Nin
Absor, Apsirtida, Apsor, Apsorus, Obsora	Osor
Absyrtides	Otoci Cres i Lošinj dok su još bili spojeni (prije nego što je iskopan kanal u Osoru)
Ad turres	Crikvenica
Aenona	Nin
Albona	Labin
Aloip, Aloepus	Olib
Andautonia classica	Zagreb
Andetrium	Muć
Apsirtis	Lošinj
Aquaviva	Varaždin
Aronije, Muikurium, Muccrum	Makarska
Arba,e, Arva	Rab
Argyruntum	negdje na području Starigrada u planinskom masivu podno Velebita
Arsia	Raša
Arupium	blizu današnjeg sela Prozor kod Otočca u Lici Aseria - Podgradje kod Benkovca
Aspalathos, Aspalat	Split (osnivaju ga Isejci neposredno kraj ilirske Salone)
Asseriae	Podgrađe (Pakoštane)
Auranae, Laurane Arauzona	Vrana (mjesto kod Vranskog jezera) Ravni kotari
Bekla, Curcita	Krk
Berulia	Brela
Bigeste	Vrgorac
Bivium	Ogulin
Blandone	Vrana (mjesto kod Vranskog jezera) Ravni kotari
Boa, Bove, Bua, Bubua	Čiovo

Brateiai, Brattia, Braces (od ilir. brento=jelen)	Brač
Brebera	Bribir
Bucium	Biševo
Burnum	današnji Ivoševci kod Kistanja; rim. vojni logor XI rim. legije („Klaudijevske“ legije)
Busikina	Bosiljina kod Trogira
Celadussae	Kornati
Cencena	Cetina
Cerosa	Šipan
Cherso	Cres (mjesto)
Choasa	Sušac
Cibalae	Vinkovci
Cisa (Kisa)	Pag (ali i mjesto Caska – Cissa)
Colentum	Murter
Corcyra Nigra	Korčula
Corcyra melaina (melaine, crna-šumovita?)	Korčula (Korčula (grčko pleme Knidijci osnovali koloniji na Korčuli)
Cornacum	Vukovar
Crexa	Cres
Cuccium	Ilok
Curcum	Korenica
Curicum, Curictae, Curycta	Krk, mjesto na otoku Krku
Delminium	glavni grad Delmeta (Rimljani ga razrušili, novo naselje Riditarum)
Diadora	Zadar
Enona	Nin
Epetion	Stobreč
Epidaurum	Cavtat
Estiunez	Sestrunj
Eucomium	Susak
Flanona	Plomin
Fulfinum	Omišalj na otoku Krku (Curcita)
Giorgiovanna	Đurđenovac
Halicanum	Čakovec
Herakleja	grčka kolonija-grad, između Šibenika i Trogira, još neutvrđenog točnog mjesta pretpostavlja se da je to Rogoznica
Hlebijana	Livno
Humagum	Umag
Iadera	Jadera, Zadar
Incerum	Požega
Issa	Vis
Kori, Korinij	Karin
Lastoban, Ladesta, Ladestris	Lastovo
Lentula	Bjelovar

Lopsica	Starigrad
Lumbricat	Vrgada
Magnum	Balina Glavica
Marsonia	Slavonski Brod
Meleta, Melita	Molat
Melita, Melitussa	Mljet
Muccurum	Makarska
Mursa	Osijek
Nadinum	Nadin
Narona	Vid kod Metkovića (vrijedan nalaz – Augustov hram)
Nareste	Jesenice
Nesakcij, Nesactium	danas malo naselje Vizače, blizu sela Valtura kraj Pule
Neapolis	Novigrad
Neuma insula (grč. znak)od 13. st. Sanctus Petrus de Nimbis/San Pietro de Nembi - kasnije Tovarnjak	Ilovik (po vrsti zemlje)
Nexe	Našice
Nona, Aenona	Nin
Novae	Imotski
Olynta, Olint	Šolta
Omeum, Onej, Oneum, Olmis	Omiš
Opsara	Osor
Ortopla	Karlobag
Pamodus	Pag
Parentium	Poreč
Peguntium	Podstrana
Pharije	Stari grad na Hvaru (posebno je zanimljiv reljef s prikazom rimske trgovačke lađe ugrađen u unutrašnje lice drugog kata zvonika crkve sv. Stjepana)
Pharos, Pharia	Hvar (grčka kolonija na mjestu gdje se danas nalazi Starigrad)
(Pietas Iulia) Pola	Pula
Pirosima	Premuda
Pisug(h)	Dugi otok
Pola	Pula
Portunata	Dugi otok
Proteras	Prvić
Pullariae	Brijuni
Raparia	Bribir
Raus, Rausium, Raguza	Dubrovnik
Romula classica	Samobor
Ruginium	Rovinj

Salona	Solin, staro naselje 6 km od Splita (veliki kozmopolitski grad svog vremena)
Sansigo	Susak
Scrupus	Škrip (mjesto na otoku Braču poznato po vađenju kamena)
Segestica	Sisak
Selbo	Silba
Senia	Senj
Servitium	Gradiška
Silvium	Savudrija
Lisaa,Sissa, Contratrebeno	Ugljan
Soetovio	Sinj
Spalatum	Split
Skardona	Skradin
Solentia, Solentij	Omiš
Spalatum, Aspalathod	Split
Sverda - Skirda – Škarda - Cisa	Pag
Tarsatica	Trsat, iznad današnjeg Sušaka
Tatrangurija, Tragurion (Tragos=koza, ovca; opos=brdo; Kozje brdo)	Trogir
Tauris	Šćedro
Telagus	Telašćica
Tergeste	Trst
Tilirium	Garddun kod Trilja na Cetini (logor VII „Klaudijevske“ legije)
Tarsatica	Rijeka
Tininum, Tininij, Tnena	Knin
Tragurium	Trogir
Varvaria	Bribir
Vegium (Begium)	naselje kod Karlobaga (Karlo-bag)
Vegla	Krk (mjesto)
Verun	Vir
Zuri	Žirje

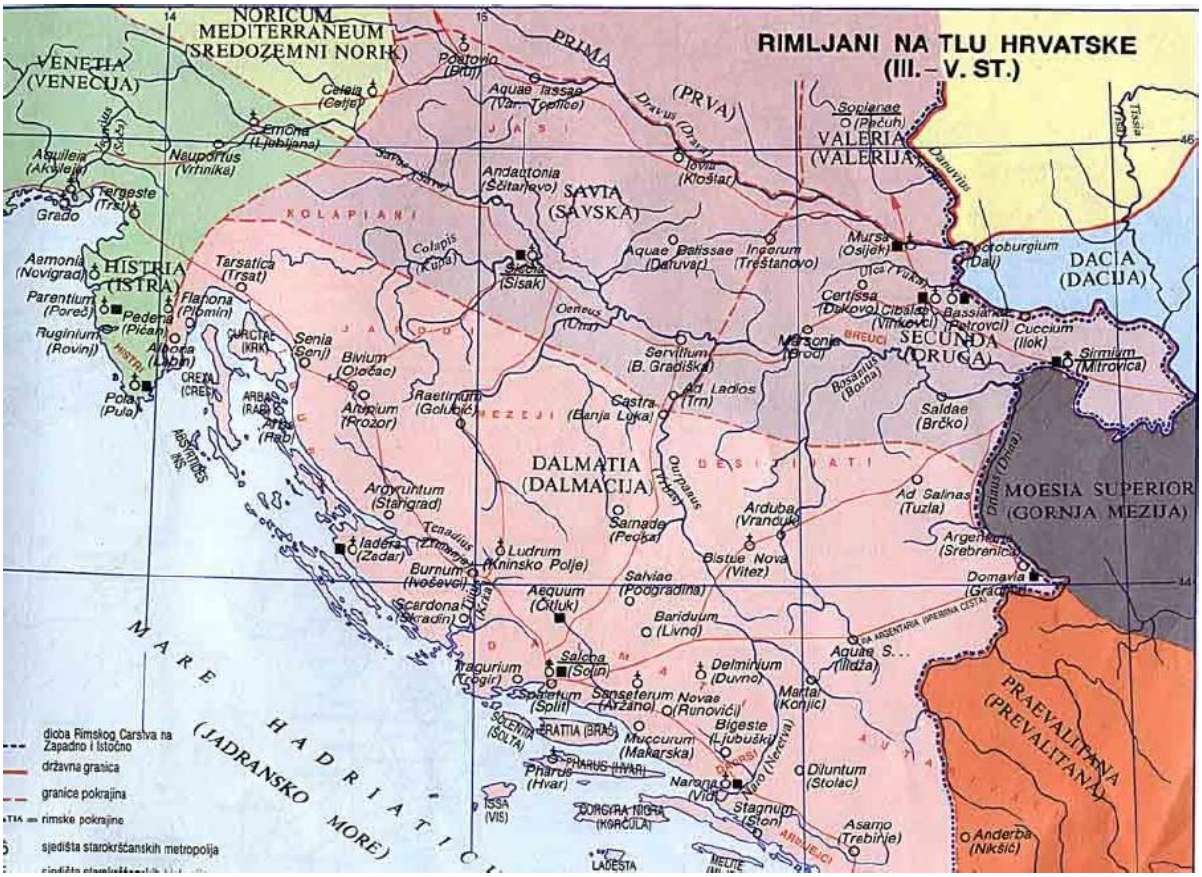
Rijeke:

Aquilis	Mirna
Arius	Ombla
Arion - Ombla	Rijeka Dubrovačka
Bacuntius	Bosut
Bathinus	Bednja
Bolia	Korana
Cencena	Cetina
Colapis	Kupa
Danubius	Dunav
Dravus	Drava
Formia	Dragonja
Gudesca	Gacka
Murus (fluvius)	Mura
Narona (Naro)	Neretva
Nesta (Kentona, kent=konj), Hippus	Cetina
Odagra	Odra
Oenaus	Una
Pleba	Pliva u Bosni?
Polanus	Mrežnica
Savus	Sava
Tedanius	Zrmanja
Titius	Krka
Tillurus	Cetina
Ulca	Vuka

Ceste

- na cestama su bili postavljeni miljokazi (1 rimska milja = 1.481 m)

- iz Salone su vodile 4 ceste u unutrašnjost



U vrijeme rimskog carstva došlo je do intenzivnijeg razvitka građenja cesta pa se Rimljane može smatrati osnivačima građenja cesta. Rimljani su imali vrlo veliku i razgranatu mrežu cesta po cijelom teritoriju svojeg carstva pa se pretpostavlja da je mreža njihovih cesta imala oko 150.000 km.

Rimska cesta imala je nekoliko slojeva. Najdublje su bili krupniji komadi kamena dok su prema površini kolnika komadi bili sve sitniji. Završni vozni sloj je bio popločen kamenim pločama. Slojevi su bili vezani vapnenom žbukom. Prometnice su na pojedinim dijelovima imale sa obje strane i trakove za pješake širine 2-3 metra. Širina kolnika se kretala od 5 do 7 metara.

Preko teritorija Hrvatske također su prolazili brojni pravci rimskih cesta, a dosta njih se podudara i sa današnjim pravcima. To je dokaz kako su Rimljani već u svoje vrijeme znali adekvatno i optimalno trasirati i smještati svoje prometnice. Nažalost, padom rimskog carstva postepeno je propadala i mreža rimskih cesta.

Rimske ceste

1.	Aquileia – Emona (Ljubljana) – *Celeia (Celje) – *Poetovio (Ptuj) - *Avendo (Otočac) * Emona – Neviodnum – Romula – Bivium (mjesto u Lici) (Corca - /Krka /Slovenija) cesta prelazi Colapis/Kupu iz Bivium ide cesta za Siscia * Celeia (Celje) – Andautonia (Šćitarjevo) – Ad Fines – Siscia/Segestica (Sisak) – rijeke Colapis/Savus Servitium – Ad Basante – Sirmium (Mitrovica) - Singidunum (sva mjesta uz desnu stranu Save) * Poetovio – Aqua Viva – Aquae Jassa – Mursa - Cibalae (cesta uz desnu stranu Dravus – Drava) (c. prelazi rijeku Ulca) - Sirmium – Bassianae - Taurunum (prekoputa Sirmium) (na lijevoj obali Save)
2.	Aquileia – Tarsatica (Trsat) – Ad Turres (Crikvenica) – Senia (Senj) – *Avendo (Otočac) - Arupium – Clambetae - **** Hadra*** * Hadra – Corinium - *Jadera (Zadar) * Hadra – Asseria – Nedinum - *Jadera * Hadra – *Burnum – Promona – Magnum – Tragurium (Trogir) - *Salonae *Jadera – Nedinum - Scardona (Skradin) – Tragurium (Trogir) *Burnum – Ludrum (/tenenum na rijeci Krki/Titius/– (Petrovac) – *Raetinium (Tenen, „Tininij“ - Knin) - Romula - Bivium *Raetinium – (na Savi, pola puta između Siscia – Servitium, mjesto!?, s desne strane ceste je Una - Oeneus) *Raetinium – Romula – Bivium
(2. nastavak nakon ***Hadra***)	*Salonae – Deneum – Muicurum – *Narona – Epidaurum – Risinium *Narona – Azizum (i dalje prema današnjoj Foči) * Salonae – Aequum - Servitium (na Savi) (iza Salonae, u zaleđu, u pravcu u unutrašnjost) Pons Tiluri - Delminium – Bistue Vetus – i dalje prema današnjem Sarajevu) (iza Salonae u pravcu juga) - *Novae – Bigeste – Narona * Novae _ Bistue Vetus (i dalje prema – Ad Matricem – Bistue Nova – Ad Salines – - Ad Drinum

Dioklecijanova palača

Autor:

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

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx …….);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
   HRVATSKO ZAGORJE
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI" - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
   JELA VRBOVAČKOG KRAJA
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. **VUKOVARSKE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),**
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)**

Na Internetu objavljena djela navedena od broja 16. poveznica:
https://issuu.com/zlatan.nadvornik

16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA (08.05.2016.)**
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS) (18.05. 2016)**
18. **ROMSKA KUHINJA**
19. **KUHARICA NADE LOVRAK**
20. **KOLAČI KNJIGA (MEĐUNARODNA KUHINJA)**
21. **USKRS**
22. **LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL**
23. **NAVIGAJ – LOVI – PARIĆAJ I DIO**
    II. DIO
24. **SIR i JELA OD SIRA**
25. **PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI I. DIO**
    II. DIO
26. **ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**
27. **KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC**
28. **REMEK DJELA BARSKE I KULINARSKE VJEŠTINE**
    (dodatak za Navigaj – Lovi - Parićaj).
29. **PROŠEK**
30. **BRODET, BUZARA i GREGADA**
31. **FEŠTA OD PRESNACI**
32. **TRADICIONALNE POGAČE**
33. **MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN**
34. **KOLINJE**
35. **NAŠI STAR KRUH NISU BACALI**
36. **SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR**
37. **SAMONIKLO JESTIVO BILJE**
38. **GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK**
39. **BANIJA i KORDUN**
40. **POSAVINA**

41. ČVARCI
42. MED
43. HRVATSKA VINA, VINSKI OBIČAJI, VINSKI NAPITCI
44. BARSKA TERMINOLOGIJA, KOKTELI, RJEČNIK PIĆA (LEKSIKON PIĆA)
45. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA – RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA
46. PIVO – ponašanje za stolom – začin jelu, miješano piće, alkemija mašte i alkohola
47. TUNA – kraljica plave ribe
48. KOPUN
49. PURA - TUKA - DINDEK - BIBA – ĆURKA
50. PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI, JELIMA I PILU; REČI SVAKOJAČKE O ISTVINI I PITVINI; ZIDNJACI _ TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA
51. KINESKA KUHINJA
52. KONJETINA zaboravljena i zapostavljena namirnica, i specijalitet