



**OGNJIŠTE - KOTLIĆ - KOTLOVINA - KRUŠNA PEĆ - PEKA -
RAŽANJ - ROŠTILJ - ZEMLJANA POSUDA**



ZLATAN NADVORNIK



ZLATAN NADVORNIK

OGNJIŠTE - KOTLIĆ - KOTLOVINA - KRUŠNA PEĆ - PEKA
- RAŽANJ - ROŠTILJ - ZEMLJANA POSUDA

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2017.

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

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

OGNJIŠTE - KOTLIĆ - KOTLOVINA - KRUŠNA PEĆ - PEKA - RAŽANJ - ROŠTILJ - ZEMLJANA POSUDA je sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA

Tehnologije priređivanja jela

Kuhanje – vlažna metoda toplinske obrade namirnica, podrazumijeva držanje namirnice u ključaloj vodi pri 100 °C ili u drugoj tekućini (temeljac, vino, ..), postupak koji se odvija kod pripreme jela u *kotliću*.

Kod kuhanja tj. kod vrenja samo je voda prenosilac topline. To je jedan od najstarijih i najsigurnijih postupak toplinske obrade namirnica. Namirnice se kuhaju tako dugo dok u sredini ne dostignu temperaturu od najmanje 72 °C. kod čega se odvijaju različita zbivanja, kao npr.: bjelančevina se zgruša u stanici.

Stavimo li meso u hladnu ili u mlaku vodu onda će prije zgrušavanja dio bjelančevina prijeći u vodu u kojoj ga kuhamo, pa će se na površini mesne juhe stvoriti pjena. Čim se bjelančevina vanjskih slojeva mesa, od utjecajem vrućine zgrušala, unutarnji se slojevi zaštićuju pred daljnjim ispiranjem. Želimo li imati krepku mesnu juhu, moramo meso staviti u hladnu vodu. Želimo li imati sočno i tečno meso tada ga stavljamo u kipuću vodu.

Masnoće iz mesa također prelaze u kipuću vodu. U nju prelaze djelomice ali ne potpuno i plivaju u tekućem obliku na površini vode. Rijetko se događa da se iz mesa ispere čitava masnoća, jer kod mesa koje je protkano slojevima masnoće, ti slojevi ostaju u njemu.

Primajući vodu u stanicama, škrob nabubri, pretvara se u lijepak i uslijed toga postaje lakše probavljiva. Šećer se u kipućoj vodi isto tako topi već prema tome je li sadržaj stanica zaštićen zgrušanom bjelančevinom. Što je više stanica sa zgrušanom bjelančevinom, to manje se šećer topi. Mineralne soli kao što su vapno i željezo, otapaju se pod sličnim uvjetima kao i šećer, a mirisne supstance također prelaze u vodu u kojoj se meso kuha. Zbog toga mesna juha uvijek ima blijedu boju i karakterističan okus i miris mesa koje se u njoj kuhalo kao i miris povrća i aromatičnih dodataka.

Stanične stjenke i niti postaju, već prema tome kako je dugo vrućina na njih djelovala, mekane. Čim dosegnu određenu točku mekoće, kažemo da je meso kuhano.

Kod kuhanja namirnice nisu ukusne kao kod prženja, zato se kuhanje koristi selektivno za pripremanje povrća, tjestenine i nekih korjenastih biljaka.

Posebne metode kuhanja su: *kuhanje pregrijanom parom*, *blanširanje* (furenje) i *pasterizacija*.

Poširanje podrazumijeva grijanje namirnica u vlastitoj vlazi na temperaturi ispod točke ključanja, koja se koristi posebice kod riba da bi se izbjeglo raspadanje mesa.

*pečenje u otvorenoj posudi (**kotlovina-pečenjarski šešir**) – sotiranje (prijenos topline pomoću vrele masnoće kombiniran s vrelom pločom, rub posude)*

Mali komadi ribe, mesa, divljači ili peradi peku se (sotiraju) u otvorenoj posudi (tavi) u vrućoj masti izravno na štednjaku. Pri tom vrućina djeluje samo na donji sloj dotičnog jela tako da ga nakon nekog vremena moramo okrenuti ili meso u tavi promiješati. Vruća mast dovodi i ovdje do brzog zgrušavanja bjelančevina dok vanjski sloj dobiva smeđu boju, pri čemu se razvijaju tvari prženja koji mesu daju okus. Kod tog postupka redovito dolazi do neznatnog gubitka soka koji se skuplja na dnu posude i malo karamelizira. Kad se obje strane mesa dobile smeđu boju treba vrućinu smanjiti da meso ne bi zagorjelo.

Kod sotiranja treba meso ili koje drugo jelo uvijek staviti na vruću mast. Ako mast nije dovoljno zagrijana, bjelančevina će izaći iz mesa pa će se meso isprati i ostati bez snage i okusa. Treba paziti i na to da se sokovi koji se skupe na dnu posude, samo karameliziraju i da ne postanu pretamni. Taj ćemo talog, kad smo pečenje izvadili iz njega, i odlili mast uvijek razrijediti kakvom tekućinom - vinom, temeljcem (fondom) ili drugim - te ga ukuhati i iskoristiti kao umak. Ako je talog postao pretaman, on je neupotrebljiv, jer bi umak učinio gorkim.

Pečenje - pečenje u pećnici ili *suhi postupak* (postupak koji se odvija u *krušnoj peći*)

Kod pečenja u pećnici prenosioci topline su vrući zrak i mast. Pri tome se odvijaju slični procesi kao kod parenja, jer osim otopljene masti ne prelaze u sok pečenja nikakve druge supstance. Oba prenosioca topline, mast i vrući zrak djeluju gotovo istodobno na stanice, pri čemu se ujedno i dotična živežna namirnica obogaćuje mašću. I kod takvog postupka omekšavaju se jela koja pečemo, bjelančevine se zgrušavaju, škrob pretvara u ljepilo, a mineralne soli i šećer ostaju sačuvani. Sačuvane su i aromatične tvari osim jednog malog dijela. Zagrijavanjem crveno meso gubi postepeno boju, a mesni sok dobiva svoju karakterističnu boju od crvenih krvnih zrnaca. Veći komadi mesa najprije gube tvari vanjskih slojeva, a unutrašnjost ostaje nježnocrvena. Nastavkom zagrijavanja i sredina mesa gubi crvenkastu boju.

Vitamini se pri pečenju ponašaju kao i kod drugih načina pripreme. Vanjski sloj, površinski sloj mesa-pečenke, dobiva smeđu koru i ugodan okus, a dio masti prelazi sa sokovima mesa u sok karakterističnog ugodnog okusa. Predugim pečenjem pri jakoj vrućini tvari u mesu izgore i sve dobiva nepovoljan okus. Vanjsku smeđu koru, koja ne smije biti debela i tvrda, dobiti ćemo brzim zatvaranjem bjelančevina na taj način da meso izložimo velikoj vrućini i čestim prelijevanjem vrućom masnoćom. Pečenka izložena predugoj velikoj vrućini, osobito donjoj vrućini, brzo će izgorjeti. Zato se, čim se na pečenki stvori kora, smanji vrućina i meso peče dalje uz temperaturu od 130 do 140 °C. Pečenjem do kraja uz visoku temperaturu, meso će se jako smanjiti.

U zatvorenoj pećnici skupljena para djeluje kao vlažna vrućina. Želimo li da nam pečenka bude hrskava, moramo se pobrinuti za dobru gornju vrućinu i za odvod pare. Masnim pečenkama koje trebaju dobiti hrskavu kožicu, kao što su svinjski hrbat ili kare, svinjska butina i drugo, treba najprije narezati kožu.

U pećnici se peku i fina topla slatka jela, varenci, nabujci, kolači, kolačići, kruh i pecivo, pri čemu kao prenosilac topline služi vrući zrak. Pri tome se kora stvara samo na onim dijelovima koji su neposredno izloženi toplom zraku, npr. na gornjoj strani nabujka i varenaca, osim ako je donja vrućina tako intenzivna da pretjerano snažno proдре kroz stjenke oblika. Budući da suha vrućina jako suši tijesto, to se pri pečenju kruha i peciva u pekarama od vremena do vremena dovodi u pećnicu malo pare da bi površina peciva ostala glatka i da bi dobila sjaj.

Kolačići, topli slatkiši, nabujci i varenci mogu se peći u pećnici s kamenim podom ukoliko se to ne radi u etažnim pećnicama.

Tušenje (postupak koji se odvija u *peći*)

Metoda koja se često zamjenjuje s parenjem. Razlika se sastoji u tome što se kod tušenja kao prenosilac topline koristi para a i malo tekućine (voda, vino i drugo), a kadšto i masnoće i čitav se proces odvija u zatvorenoj posudi. Pri tome na živežnu namirnicu djeluje para zagrijane tekućine i sama tekućina istodobno. Prednost tušenja pred parenjem sastoji se u tome što se vrlo dobro sačuva okus jela i što pri tušenju omekšaju i dosta čvrsta tkiva.

Od bitnog je značenja kod tušenja okolnost hoćemo li osim tekućine kao prenosioce topline dodati i masnoće. Poznato je da živežne namirnice mogu omekšati i u masnoćama i da pri tome omekšaju stjenke i vlakno stanica, da se bjelančevine zgrušavaju a da pri tom ne izađu iz mesa, a škrob se pretvara u ljepilo.

Vitamini, prema njihovoj vrsti, gube dio djelotvornosti kao i kod drugih načina pripreme jela. Masnoće se otapaju i djelomično prelaze u mast koju koristimo za tušenje. Šećer i mineralne soli se ne otapaju, a masnoća ne gubi ni miris ni bojinu supstancu osim ako jelu dodamo tekućinu. Pri tušenju s masnoćom se živežne namirnice obogaćuju jednom drugom materijom hranjive vrijednosti koja istodobno prenosi toplinu i stvara nove nijanse okusa.

Pri tušenju s masnoćom ne gubi se ništa od sadržaja stanice jer supstanca koja izlazi iz hrane prelazi u tekućinu ali se istodobno obogaćuju masnoćama. Kod tušenja se uvijek ne stvaraju aromatične supstance i supstance prženja jer tekućina općenito sprečava stvaranje kore. Kora se, ponekad može stvoriti, ali ne stvara se uvijek.

*pečenje na **ražnju** (prijenos topline zrakom)*

Premda pečenje na ražnju spada među najstarije metode priređivanja jela, ono je dugo vremena bilo zanemarivano, ali ne može biti sumnje o tome da je upravo pečenje na ražnju najbolja metoda za velike komade mesa ili krupniju perad.

Kod pečenja na ražnju primjenjuje se suha vrućina pri čemu prelijevanje masnoćom treba samo spriječiti stvaranje tvrde kore. Pečenka se najprije izloži jakoj vrućini koja se mora smanjiti čim je vanjska kora dobila smeđu boju. Već prema vrsti ražnja za pečenje bit će i vrućina regulirana različito. Prije pečenja premazat ćemo pečenku začinima i masti ili maslacem. Sve ono što je rečeno za pečenje u pećnici vrijedi i za pečenje na ražnju.

Pripremanje mesa izravnim djelovanjem vrućine je prastaro pa ražanj spada među najstariji alat. Budući da je to najjednostavniji a ujedno i najtečniji način priređivanja mesa, zaslužuje da ga češće primjenjujemo.



Treba znati štap sa slaninom okretati i paziti da se ne zapali, treba znati svako malo potapkati kruh slaninom koja se fino topiti i prži na žaru. Najbolje od svega je što se uz tu vatricu, koja lijepo i gotovo magično titra može pričati o svemu i svačemu, o temama koje nam inače nikad ne padaju na pamet.

pečenje nad žarom (roštilju) – griliranje (prijenos topline zrakom)

Roštiljanje je obrada namirnica (mesa, kobasica, ribe, peradi, povrća, ..) na otvorenom plamenu ili preko rešetke (gradela, roštilja) na vrlo visokim temperaturama, a izvor topline može biti vatra (žeravica), drveni ugljen, plin, električni grijač.

Kod pečenja nad žarom vrući zrak prenosilac je topline te se odvijaju jednaki procesi kao kod pečenja u pećnici. Od sadržaja stanica ne gubi se ništa a pečenjem se stvaraju nove aromatične tvari koje pečenki daju novi karakterističan okus. Općenito se na žaru peku samo manji komadi mesa kao što su kotleti, odresci, manje ribe, mala perad i divljač, koja se već prema veličini prereže po polovici ili razreže na komade. Prije stavljanja na žar (roštilj) komade mesa treba premazati uljem ili maslacem.

Da bi se bjelančevine brzo zgrušale, žar treba biti vruć. RIBE, a osobito plosnate ribe, valja uvaljati u brašno prije premazivanja uljem, na taj način dobivaju zaštitnu koru i smanjuje se opasnost da koža puca. RIBE i perad se također ponekad najprije paniraju a onda se pojedini komadi provuku kroz ulje ili rastopljeni maslac. U svim onim slučajevima kad se meso pospe brašnom ili paniraju preporuča se korištenje „škarastog“ roštilja od mrežaste žice koji se mora najprije vrlo jako zagrijati i premazati uljem. Na taj se način olakšava okretanje mesa i smanjuje opasnost oštećenja.

Kod tankih komadića mesa najčešće, je dovoljno jedno okretanje čim je vanjska kora postala smeđa. Kod debljih komada crvenog mesa treba, kad se mesu s obje strane uhvatila kora, regulirati vrućinu tako da se meso postavi malo više ili na koji drugi način kako bi spriječili stvaranje prejake kore ili da meso zagori. Tijekom prženja na žaru treba meso odnosno ribu od vremena do vremena premazati uljem. Svijetlo meso, npr. teletina ili janjetina i perad dobiva smeđu boju u času kad je već pečeno pa vrućina ne bi smjela biti prejaka. To isto vrijedi za riblje filete i za manje ribe.

Mast koja kaplje s mesa skuplja se u većini roštilja u malom žlijebu i curi u tavu za mast smještenu s prednje strane.

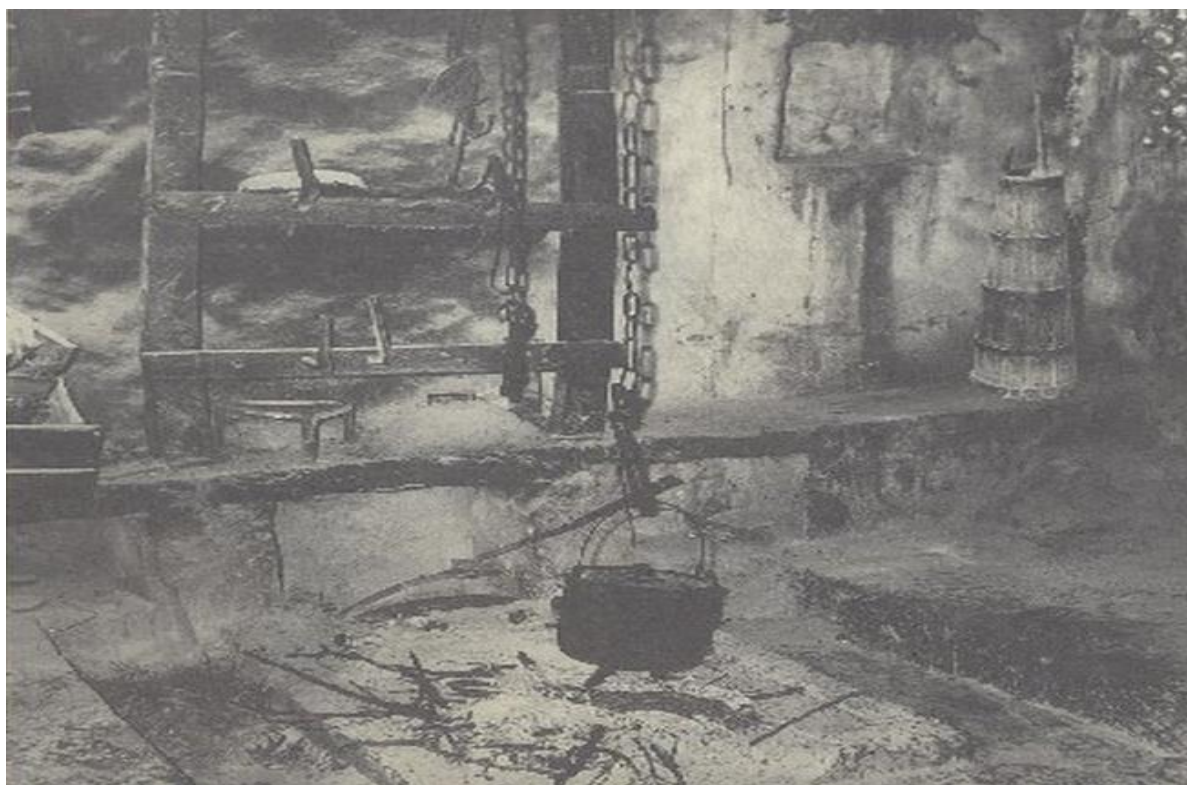
Ukoliko je čitav proces pečenja – kratak u pravilu skriva mogućnost da namirnica (meso) u sredini ostane neobrađena (nepečena) te potencijalno opasna za zdravlje.

Tostiranje je postupak kad se kruh stavlja na roštilj i peče.

OGNJIŠTE



Unutrašnjost stočarske kolibe s otvorenim ognjištem (Dinara)







Kužina (*vatrenica, siditnja kuća*) – prostorija s vatrom (*kominom, ognjištem*), glavna je kućna prostorija. Na kominu se kuha, tu se blaguje, tu se zimi grije.



Komin s ognjištem i krušnom peći Vrbnik, otok Krk

Centralno mjesto drvene (*brnašice*, kuće od bukovine ili hrastovine) ili kamene kuće (još početkom prošlog stoljeća a ponegdje i iza drugog svjetskog rata) pokrivena slamom od raži ili drvenim daščicama (od jele) dugim do jedan metar *šimlom* - *šticom* ili kamenim pločama je **otvoreno ognjište ili komin**, na kojem se kuhala hrana. Kvadratnog oblika napravljen od nabijene zemlje (kao i cijeli pod u kuhinji) i zaglađen razmočenom *gnjilom* (*glinom*, *ilovačom*) ili od *kamenih ploča* uzdignut je od poda za oko 10 cm, i zagrađen kamenom ili rjeđe drvom (zvanim *branik*). Dim iz njega slobodno je izlazio kroz otvor na krovu (*badžu*, *vidalicu*), koji se mogao dugačkim štapom (*badženjakom*) po potrebi otvarati ili zatvarati. Iznad ognjišta na drvenoj gredi *verižnjaci* (*višalici*, *vješalici* ili *varilici*) visila je na *jarmu*, *komaštri* ili *verigi* (željeznom lancu) prvotno glinena posuda a kasnije *bakra*, *bronzin* (kasnije mjedeni kotao) ili željezni lonac, u kojem se kuhala hrana. Prema jakosti vatre sve se moglo pomicati ulijevo ili udesno.

Na ognjištu su *tronoge* iz kovanog željeza i tava, dok je u jednom uglu stajala je glinena (a kasnije metalna) *peka* (ispod koje se pekao kruh ili meso) ili limena crepulja samo za kruh, *lopar* od jasenovog drveta, pomoću kojeg se stavljao kruh na ognjište a prije je na njemu kisnu kruh, *načve* od izdubenog drveta u kojima se mijesio kruh, željezni tronožac *tripije* (stalak za kuhanje), *tava i ožeg*, *potikača* ili *širajzlin* (vrsta lopate) za podjarivanje vatre. U *pržavki* - vrućem pepelu ognjišta pekla se *brašnenica* - jelo za put.

Rašlice ili *brukle* stajale su također u blizini, a služile su za prihvaćanje lonaca odozdol kad se stavljaju na ognjište ili peć (kasnije).

Tronoge služe da se na njih stavi posuda s jelom koja se zatim poklopi pekom. *Crepulja* je bila prvobitno izrađena od gline, odakle joj i ime, dok se poslije izrađivala od debljeg lima.

Ožegom se grijalo i vino u *bukari* (stavili bi ga u vino u bukari) ako je zimi bilo prehladno. *Bukara* je bila napravljena od *smrekovog drveta* bez ijednog metalnog dijela.

Na ognjištu na tronogama je stajao željezni lonac pun pomuzenog, neobranog mlijeka iz kojeg se radio sir. U *pržnici* (željeznoj posudi na četiri noge) pržilo se žito iznad žara, čim je žito malo *iskokalo* (zapucalo kao kukuruz) i zamirisalo, prženje je bilo gotovo. Poprženo žito mljelo se na *žrvnju*.

Oko ognjišta su bile raspoređene stolice na tri noge.

Okrugle drvene zdjele (izrađene od lipovog ili jasenovog drveta) uobičajene zapremine 3-4 litre, zemljane posude, boce, drvene žlice i posuda za sol - *solnjača* bile su na *polici* koja je visila na zidu. Kasnije su sve te stvari stajale u *kuhinjskom ormaru* zajedno s mašću, maslom, mlijekom, sirom, kruhom, solju, zdjelama, tanjurima (drvenim) žlicama, vilicama, noževima, ribežom za hren,

Uz police, uza zid blizu vrata, stajala je i posuda za vodu izrađena od jelovine i opasana jasenovim obručima.

Nasuprot ognjišta obično je bio *žrvanj* - kamen na kojem se mljelo i nedaleko njega drvena posuda za brašno.

Sjedilo se na niskim drvenim tronošcima (od jednog drvenog komada) oko ognjišta, a jelo na niskom okruglom stoliću, koji je inače visio na zidu. Postojali su i veći tronošci za gospodara kuće i gosta. Jelo se iz zajedničke drvene ili zemljane *zdile*, a kasnije limenog posuda, drvenim žlicama.

U škrinjama s poklopcima spremalo se brašno, suho meso i slanina.

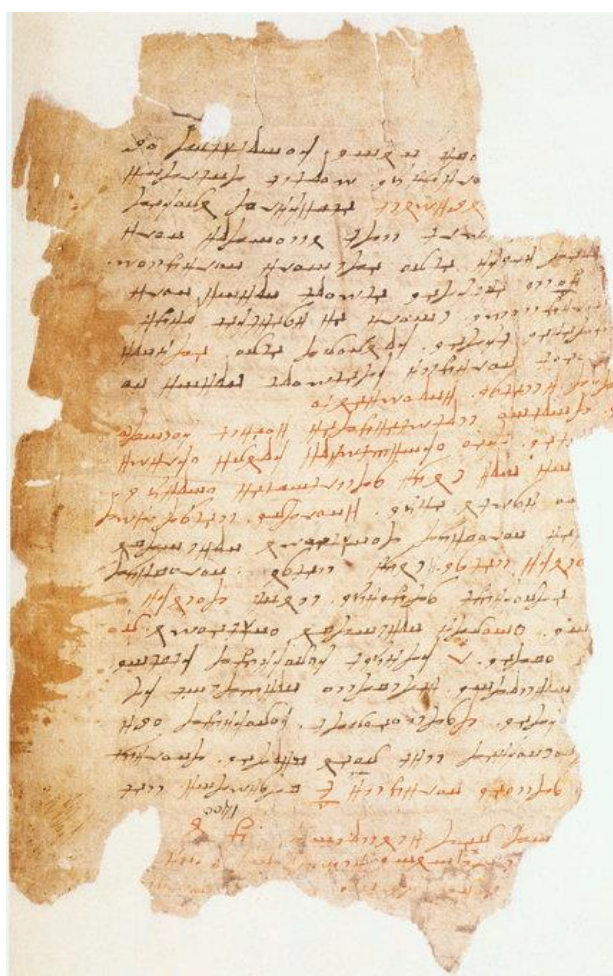
Za rasvjetu je služila borova *luč* pričvršćena na metalni stalak na tri noge *nevjestu, svičaja ili svitljaj*. Naziv nevjestu potječe još iz starih vremena, kad je u kućama najmlađa nevjestu morala držati luč i svijetliti kućnoj družini oko stola pri večeri. Lučevinu su radili od suhe jelovine ili smrekovine a nazivali su je i *smugor* (etimološki, nešto zapaljeno ili osmuđeno). Pojavom lampi, luč je služila za potpaljivanje vatre.

Još početkom prošlog stoljeća, u Hrvatskom zagorju, mladoženja je mora u kući djevojke, u *snobokima* (snuboki; prošnja djevojke), tesati grabovu luč sa *širočkom*.

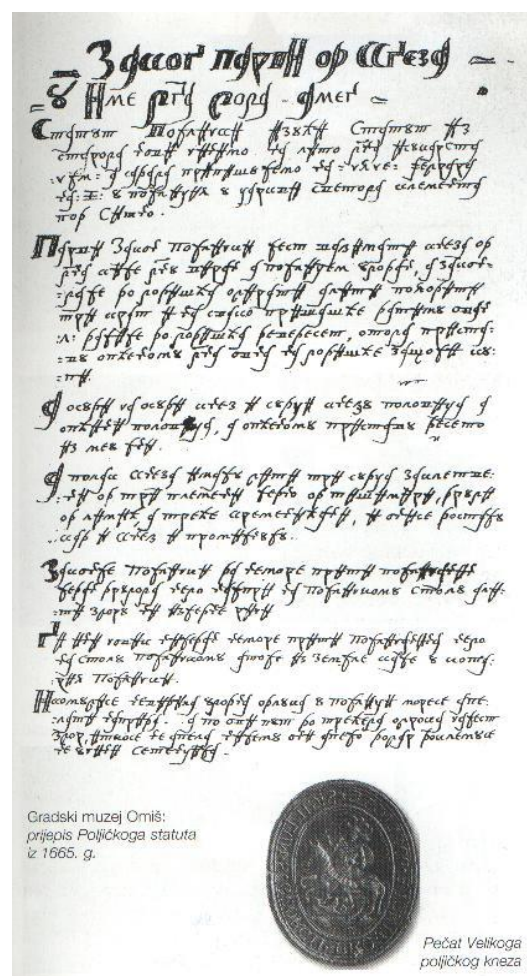
Ako luč nije bila istesana tanko da ju se moglo sfrkati i u žep staviti, nije dobio cure.

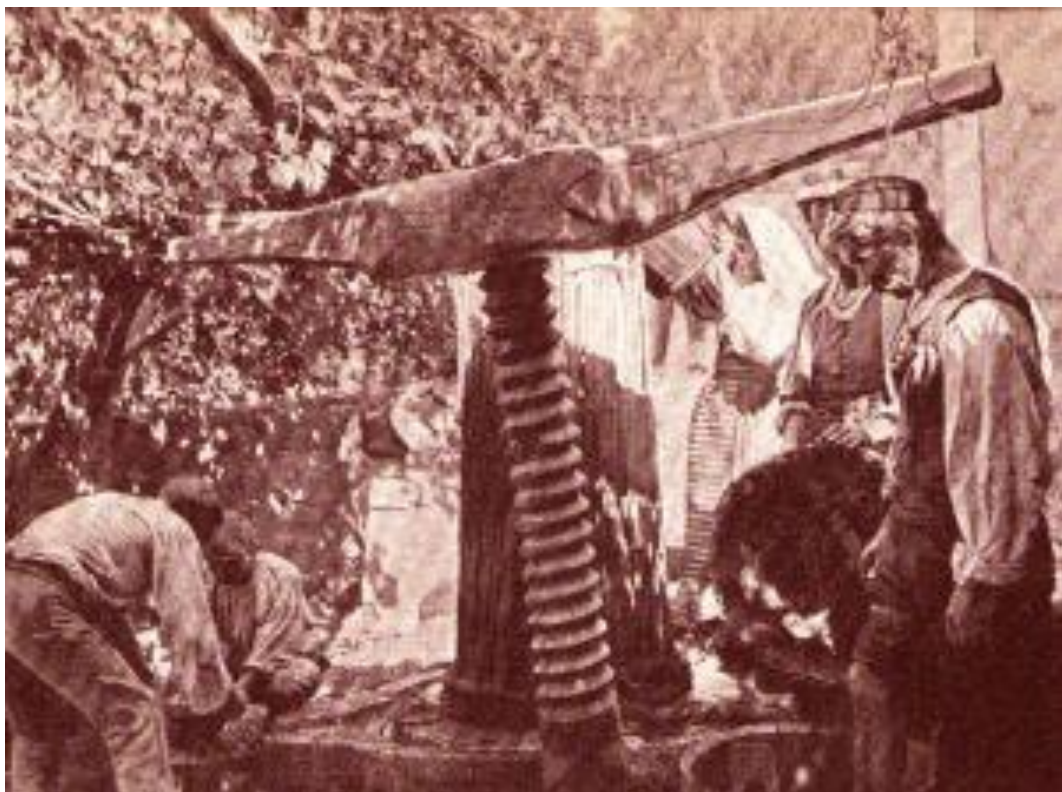
To je bio ispit ženikove spretnosti, jer se tesanje luči smatralo za dužnost najstarijeg oženjenog sina u zadružnoj porodici.

Vremenom je ognjište nestajalo i zidala se okrugla peć (prvo za grijanje kuće, a kasnije grijanje i kuhanje) u kutu kuće. Podnožje peći bilo je od tesanog kamena, a gornji dio od zemlje ilovače pomiješane vapnom i sitnom pljevom (*plivom*) što drži i učvršćuje. Gradnjom takvih peći i stol se mijenja, tako da se izrađuje masivni hrastov stol. Uvijek smješten na čelu sobe između dva prozora. Prvo se za njim jelo samo za svečane prigode i kad dođu ugledniji gosti. Uz stol su bile klupe s naslonom ili bez i *sidalice - katrige - kantrige* (stolice) s naslonom.



Poljički statut (1444)







Knjiga POLJICA narodni život i običaji, od don Frane Ivaniševića, tiskana (u nastavcima) u Zagrebu 1903.-1905., a objavljena u cjelini 1906.g. vrijedan je dokument kulture toga vremena na prijelazu u 20. stoljeće. Od obilja materijala, obzirom na tematiku ove knjige, treba izdvojiti:

Kuća i pokućstvo

..... Di se loži vatra , to je **ognjenica, ognjena kuća ili kužina**..... U dnu ognjenice je **komin** (ognište), odignut dva tri prsta od tleva, odmaknut od zida za 1 metar a načinjen od gnjile, drstva (osobita vrsta kamena) ili matuna. Da bude komin zaklonitiji, učini se posrid kuće mala prigrada od dasaka, koja se zove **ošit**, u visini do 1,50 m. Mala izdubina po dnu komina a u zidu, obzidan pločon ili zaošičen daskon jest **lužnjak**, di se zgrče lug. Brna između komina i lužnjaka visoka su do 20 cm. a zovu se **priklad**. Blizu komina je **sadno** ili krevet, di zimi stara čelad spava i roditelje na porađanju. U ognjenici gradi se i podić ispod šuvita, a povr“ poda podižu se dvi ruke stina, neka je više do slimena. Taj podić pokriven je obično daskan ili popleton, a to se zove **lisa** ili **cerine**. Na lisi suši se slanina, usoljeno meso, kobasice, omeljci od kukuruza (omeljak; šta se na kukuruza oma“ne a zrno ostaje, zove se još: vlat, masur. Ako je očešano i zrno, anda ostaje gola vlatica, koja se zove: turica, teturica i masurotina). drva (ako su zelena); stavlja se oruđe od polja, mašklin, motika; drži se, ako je mista, i ambarič

za simeno proso, ječan i kukuruz, pa kapula, luk i svaka kućna ustriba, jer se na dimu dobro uzdrži

Nad kominon za grede prišivene su ručice, kroz ne prođiju se **veraje**, a priko nji' metne se kolac za komoštre. To ti je singir od gozdeni' peklica' nasukan i obišen o jednom kljunku ozgar, a na dnu brk, s kojim se za'vati sud, u kojemu se vari.....

O zidu na luznjakom ili povr' drvarnice visu drvene brkle ili brklač, o kojemu visu **tave (pršure)**. Na kominu pokraj lužnjaka stoji **cripnja**, koja je obično od gozda, a prije bila i od zemlje', naokrugla ka' kapica od željuda, pod non se peče kruv. Uz cripnju 'će se metlica i lopata za pomest i očistiti komin. **Ožeg** je komad učetvrtata ili zaobla gvožđa, dugačka 1 met., na podanku plosnasta, sa tankim zakovrčenim klunon, š nini se jari, potiče, razgrče vatra na kominu. Na zidu do komina zadijeni su čavli, pribijene kluge od drva ili gvožđa, o kojim obišaju **kotliće, lopize, bronzine, tronoge, gradele**. Iza komina najglavnija je stvar u ognjenici peć. Radi se peć i vanka ognjenice u kojemu prikrajku, ali njezino je pravo mjesto u ognjenici. U peć more stat do 20 kolača, po prilici jedna kvarta 'rane. U peći se peče kruv, ne svaki dan, već o Božiću i svecin, ili kad je koja zgodna, veća sprema o piru, brguli, a liti, kad se ne ima vrmena peć pod cripnju, a 'oče se puno kruva za težake, mornare, radnike. Na peći je **lopata**, čini se kruv meče u peć, **prokrtac**, drvo, čini se miša peć za ujariti, **grebala**, za izgrnut žeravu.

..... Ka je peć odale komina posred kuće, uz nju je prislonjena tronoga okrugla **sinija**, s koje se blaguje, ili podugi stol na četiri noge od jelovine. Vidi se pokraj peći daska od drveta, dobro pridržana s oba kraja, a na njoj svako kućno posuđe: **kablić** ili **sić** za grabiti (vaditi) vodu iz bunara, koji more biti od drveta ili od mida; **kotlenka** za varenje (kuvanje), **lopiža** zemljiva, **kota'** za mlako, bronzin sliveni, **boca dvoruška** (su dvije ručice) za vino, **vrc, dižva** drvena za vino, izrađena ka' boca i bukara, u dnu širja a u vrhu užja, samo šta jedna dužica iznula se vanka od drugi', za nu se 'vata rukon. Pod daskom je **kablica** ili rašca dižva, u što se skupljaju spirine (vodurina s oprani' sudova). U kućan 'di se kiselim kupus, ka' u gornjem Poljicinu, pokraj komina pod daskom na'odi se i **korito**, u koje se sika kupus kiseli (to se zove i **sićak** gozdeni, 'di se siće).

U ognjenici je blizu stola za jije namišćena na zidu **škancija** (polica) u dva reda, a na non poredani mali i veliki **pjati** (pladnji), drveni i zemljani, **tasovi** mali i veliki. Baš za zdile i tase učini se mjesto napose, koje se zove **zdinak**. **Peruni** ili **pinjuri** (vilice) meču se obaška u **penuraču**. **Šeput** je veliki perun su dva brka, a služi za vaditi meso iz kotlenke, on se obisi napose niza zid o čava' ili žicu. **Krtolača** (ili **kašikar**) opletena je od vezovine ili nečinena od dasaka na četvrt ka' mala košarica ili kopana, tu se meče žlice (kašike). Na škanciju i u krtolaču stavljaju se male zdilice, čanci, a pod škancijom zadivane su **kluge** ili **pekle (canbruni)** od gozda, oba šta se običaju vrći, **kaciola, varjača, strgalka** za kunpire. So stoji u **solnjaci**, a mirica za **so** i **lukotuč** (u čemu se tuče luk) stoje na daski od škancije. Gornje drvo, kojim se tuče luk, zove se **tučak**.

Uz vrata ognjenice **vučije** su ili **bužmele (brimenice)** za vodu, a nad niman u ponistri ili na daski **bukara** ili **pejar**, čini se pije. Vučije su visoke do 80 cm., lipo

izdilane od jelovine, nike su doli širje a gori užje, a ove, šta se sada gonu na konin i mazgan, jednake su gori i doli. Oble su i plosnate a nabivene gozdenim obručin. Bukara je od smrikovine, u dnu užja a na zjatnu ili pelišu širja. Opasana je trostrukin drvenin obručin po dva u svakon opašaju, a između obruča ima smotanu povinutu ručicu. Niki među gozdene misto drveni“ obruča, a tako i ručicu od gozda.

Nedaleko od vrata ognjenice namišćene su **kopane (načve)**, odignute od tleva na banku (stocu); u načvan se misi i kuva krov. Do ni' je **lajanjur** (komad obla drveta), čin se valja tisto za lazanje, i **soparnik (zaljanik)**; tu je **strgača** ili **postrugač**, čin se čisti; **zastor**, čin se okruje tisto, dok kvasa. Blizu kopanja stoji **sito** i **rešeto**, na čemu se stroji i sije brašno (**muka**). I **lopar** valja da je tute, na čen se nosi krov pod cripnju. To je oblica od drveta, lipo izdilana na okroglo sa velikin drškon. Jedna je strana ispisana, narozana, a to služi za pisane pogače, druga je ravna, šćeta (prosta) za obični krov. Mišaljka za puru i brklja za puru stoju u krtoljači. Gradele za peć meso, ribu obišene su o brkljaču, a mali gozdni ražnjić zadiven pod gredu.

Na više misti u ognjenici izdubu se u zidu male ponistrice, tu se meće **inbrik** za ule od mida ili late, male **pinjate** od zemlje i gozda i lončići za mliko, maslo i sirišće. Iz ti' lončića daje se malon dici jisti. Krov stoji u ormaru ili u stolu pod ključen, tu stopanica uz ormar nasloži i druge svoje potrebe: **drvenicu**, koja jon služi za dati miru brašnu, pa i poveće mire za brašno: **varićak**, **šestakinja**, **čtvrtačinja**. Sprte opletene od veza, krtoli, sita, rešeta, šta služu za zelje i sočiva, visu u kući ognjenici ili prid kućon pod balaturon o klin za provislo.

.....
Konoba.

A u **konobi** je, brajko moj, milost božja. konoba je sva snaga i lipota kuće. Dovesti prijatelja u konobu, pokazat mu sude (bačve), to je najlipša po'vala i posvidogba o kućnom stanju. A i je dika vidit onako desetak bačava u vil (fili=red) poredane, jedna do druge ka' soldat do soldata, tute je **badanj** (veliki sud ozgar otvoren), tu su **polukarice** (bačve sridne veličine), tu **kace**, **bigunci** (mali sudi za mire), **vinotoka** ili **lakomica** (na koju se salije vino u bačve), **sitovača**, na koju se prociduje, **pirhija** (slivak od late), **botiljuni** (velike caklene posude oble), **botilje** (male posude), **boce** (čošaste), **demajana** (opletena i široka posuda), tu je vidit **bremu** (sud drveni od 8-10 litara), **bućac** ili **bardak** (malo barilce), o zidu **pijaču tikvu**, **plosku**, **buraču**, **mišćić**, u čemu se nosi vino u polje. Burača je sašivena od kože bravlje ili goveđe, na non je **bukin** (što se salije i na usta meće). U konobi je i kamenica za ulje, kamenica za maslo, korito ili škrinja, u šta se soli meso, žbanjak i vučije za vodu. **Žbanjak** ili **žbanak** učinjen je na sliku vučije, samo što je manji od nje, za polovicu, jedna mu je duga manja, na non uvo ili ručica, provuče se kroza nju konop i nosi.... Tu u konobi je **stapa** za mesti mliko i mecaja; **vidrica** ili **kablić**, u šta se izlije iz stapa; tu je **kaca**, u šta se kiseli kupus; **varićak**, čin se siple žito; **rešeto**, na čen se trese; **maštalo** za pranje, livadura za lušiju. U konobi stoju **kunpiri**, **tikve** za prasad, nekoliko vrčića i arara

za žito, torbe, zobnice, uža za uvezanje brimen. 'Di su potisni kućon, u konobi spava kućni gospodar i stopanica.

Kad je kuća na dva poda, anda je na donen veliki stô za blagovanje (trpeza) na četiri noge, od jelovine ili od orajovine, u nemu dvi ka' škatule (zatvora), di se držu **žlice**, **noži**, **pinuri** (vilice), koji **češan luka** ili **glavica kapule**, **slane srdele**, ili **sira** za prismok. Kada je malo bolja gozba o blagdanin, brguljan babinan ili sedminan, kada se namiri prijatelj častan za kuću, anda se jide na ton stolu. Okolo stola su dva banka ili katrige (stolice), na kojim se sidi, a nad stolon **škancija** (polica) za **pjate** i **žmule** (čase)..... Jesu li težaci na radi blizu kuće, dodu doma na ručak; ako su malo podaleko, nosi se niman sva jizbina. Ako je domaća čelad, ponese odma“ iz jutra sobon torbak, u njemu komad **brašenice kruva**, plosku ili buraču **vina**, **dvi lutike** ili **kapule**. To ti je za cili ubogi dan.

Zelenik, soparnik ili ulenak čini se od zela (blitve), vina brašna (cvita), malo kapule i ula. To je najmilija jizbina u Policin i ne zna se, ima li 'di u kojem drugon mistu podale Polica. 'Oće se za 'n tankog lipog šenišna brašna, šta se baš zove cvit. Umisi se tisto, razriže se na siniji u dva jednaka dila, pa se lazañurom (oblin drveton) razvaluje po svon siniji, tako da bude svaki kraj debeja ka' kartun. Prvi razvalani dija zamota se oko lazañura, odnese na siniju od tri noge, pa se na 'non opet lipo razastre. Drugi dija tista razvala se na drugon siniji ka' i prvi, pa se ostavi na 'non. Sada stopañica uzimle rešeto ili tas, u 'nemu zeke (blitva) istrebleno u redu, oprano, izrezano, osoleno i ulen začinno. Dobro se umiša, pa se razastre po donon kori, pa je posvuda pokrije, ali ne odveć debelo. Kada se je zeke razastrlo, anda se obamota druga kora oko lazañura i pomalo se spušća s kraja po rastranom zelu, neka poduši i pokrije s kraja na kraj prama do 'non strani. Ako je 'di koji kraj kore prisumićen, okroji se nožen, da se more bole zavrnuti. Poton se stane redon zavrćati u 'ožeg, tako da se obe kore sašiju uokolo zajedno. Sada se metne druga sinija po zeleniku, malo se pritisne, pa se sve privrne, malo opočine na glavi i tako ostane zelenik na siniji sa zavrnutin krajen nizbrdo. Vatra plamca na kominu, stopañica maša se sinije, nosi zelenik na komin, razgrće žeravu na obe strane, pomete, a sve odvraća glavu, da jon oči ne iskapaju od vrućine, i sasinije velikon pom'non izvali zelenik. Brže bole sada česovan metlicon ili ožegon zapreće ga na sve kraje i žmiri u 'n, da vidi, kakoće ići u redu.

Eto mal' po malo počme se na sridi nadimati, napne se ka' mij. Stopanica čeprka po ģemu metlicon, neka se svud jednako upeće. Kroz malo vrime zelenik je gotov, omete se i opraiši, pa na siniji odnese se stolu. Sada stopańici oda'nilo, vas joj trud još opraišiti ga, izniti na sto i urediti za jiće. 'Oće se najprije stući luka u lukotucu. Tućkom se dobro stuće, zgńeći i usitni, pa se kašikon vadi na uzelenik. Po stućenom luku i zeleniku ulije se dobrom ula, namaže se i natare čistin dlanon na sve kraje, a da dobro upije, nabada se rton od noža na više misti. Niki namažu izvanka siron istruganin, da bude slasniji. Vala da ule dobro oplovi, inačije bija okretna ruka, koja će ga u redu izrizati. Naoštri se dobro nož, pa se počme rizati na pašajice, a pozatin priko pašajica u kline (u šamac), tako da ostanu komadi jednaki na šetvrt udugul. Oni mańi komadi, šta ostanu pri kraju, zovu se okrajci ili uškrnci (uškrnak). Ko riže zelenik, kada ga doriže, ima pravo dignuti iz sredine najlipli komad ili kus. Ako se odma' odigne na rtu noža, 'oće reć, da je u redu izrizan. Tada mu družina za stolon govori: neka, i mirita (zasluđuje) i dobija ga je. Tako se sprema obišni zelenik za težake i domaću ćelad, a za velike gozbe, kada se 'oće komu učinit počast, metne se u zelenik sa zelen suvica (suva grođu), stuće se s lukon orija, pospe s izvanka cukron i kanelon, da ćuti malo više slasti. Uz korizmu, kada su veliki posti a opet velike rađe okolo vinograda u polu, za težaka je najkorisnije i najugodnije jiće zelenik. Bakalar i manistra brzo primrzu, ali zelenik nikad. Slatko se je za ģin napiti vina. Kako je na sve strane zatvoren i okrplen, zovu ga u nikin selin ka' za porugu okrpleni did, i ako se trevi, da se pod lazańurom prokine, učini mala plastica od tiska i okrpi, začepi se buža, da ne ulize prašina i lužina s komina. Priteće li na večer, ostavljaju se komadi za sutradan, more durati (uzdržati se) i više dana. Ostane li domaćici tista umišena, da ne ide po šćeti, učini mali soparnik ka' na polovicu velikoga, i to se zove vrana noga.

(priprema soparnika: dan prije pripreme ubere se blitva, opere, nareže na trake i ostavi preko noći da se dobro osuši. Od brašna, soli i vode izradi se klasićno beskvasno tijesto i ostavi na hladno mjestu da malo odstoji. Razvalja se velikim valjkom na okrugloj dasci – siniji – dva velika okrugla komada. Osušenu blitvu sada se soli i naulji maslinovim uljem. Ovako pripremljeni nadjev stavlja se na razvaljano tijesta (to je sada donji dio tijesta) i prekriva drugim okruglo razvaljanim tijestom (gornje tijesto). Rubove treba dobro zavrnuti prema gore i slijepiti s gornjim tijestom, kako bi se sprijećilo da nadjev izlazi tj. iscuri. Od pripremljenog drveta jasena, hrasta i bukve ranije se pripremila vatra s obiljem žara i suproške (pepela). Soparnik se sada stavlja na dobro oćišćenu (pometenu) vruću kamenu površinu i prekriva žarom i pepelom. Kad se tijesto „napuše“ digne mora se probušiti oštrim predmetom (napraviti rupica da može izlaziti vrući zrak iz unutrašnjosti soparnika. To se radi nekoliko puta tijekom pećenja. Koje traje desetak minuta. Pećeni soparnik se oćisti od žara i pepela (omete) i odnosi, pomoću drvene lopate (njome se i donio na komin), u prostoriju u kojoj se i pripremio, na oblikovanje tj. rezanje na trokute ili rombove).

Ako soparnik pećete u pećnici, stavite ga na prethodno ugrijani lim (pleh) u pecite na 220 °C 10-tak minuta.

Soparnik je uvršten na listu nematerijalne kulturne baštine 2007. godine

Pogača

Uzme se brašno (1,5-2 kg) i uspe u prikladnu posudu (drvena, duga posuda slična dječjoj kadici za kupanje samo obla), posoli se u sredini napravi rupa. Sa strane se u mlakoj vodi razmuti kvasac pa se to ulije u sredinu brašna zajedno sa malo ulja ili masti. Dugo se mijesi dok se ne dobije kompaktna smjesa, glatka i ne pretvrda. Ovo se pokrije krpom ostavi na toplom (u krevet ispod svih prekrivača) pa kad uskisne se premijesi i ponovno ostavi da kisa. U međuvremenu se ugrije ploča komina, kada je topla odmakne se žerava, stavi se tijesto poklopi pekom te se dobro naloži (1,15-1,5 sat). Vatre treba biti dovoljno kao da se peče kruh odjednom, a opet ne premalo da tijesto ne ostane sirovo.

Ako pečete pogaču obavezno napravite i bubicu (za marendu!), šaku tijesta ispecite na malo ulja i pošećerite.

Kruh je najljepši topal, sa pršutom/sirom ili samo ulit maslinovog ulja i ljutike ili mlade kapulice.

Ovako pečen kruh svjež je 2 dana, kasnije se počinje mrviti...

Soparnik babe iz Poljica; blitva se opere i dobro posuši, izreže na trakice, stavi se isjeckana mlada kapula i peršin, zaulji maslinovim uljem i promiša. Tijesto: glatko brašno, sol, mlaka voda i malo običnog ulja. Dobro se umijesi, podili na 2 dila, malo odstoji, 20-tak minuta, razvalja, opet malo odstoji. Stavi se u nauljenu okruglu tepsiju jedan dio tijesta, blitva, drugi dio. Kad je gotovo namaže se maslinovim uljem i pospe sitno sjeckanim češnjakom.

Soparnik, Soparnjak (pogača od blitve)





Zrnovnica.hr

Tijesto se pravi od finog pšeničnog brašna, ulja, mlake vode i soli, a gotovo je kad pušta mjehuriće. Tijesto je identično kao za kruh.

Nadjev se pravi od sitno nasjeckane kuhane blitve u koju se doda maslinovo ulje, bijelo vino ili prošek, kapula (kosani luk), kosano lišće peršina i sol.

Otočani dodaju vodi, kad se kuha blitva, sitno narezano svježe lišće komorača. Cijedenje blitve je vrlo važno jer u smjesi ne smije ostati tekućine, jer vodenasta blitva uzrokuje pucanje soparnika (tijesta). Otočani osim komorača nekada su dodavali i ribani ovčji sir.

Tijesto se razvuče u dva kružna oblika (krug), stavi nadjev i preko nje druga kora (tijesto, kružnog oblika). Krajevi tijesta se „zavrnjokaju“ (donji dio tijesta se zavrne preko gornjeg i stisne da nadjev ne izađe) i ono što je zavrnjokano okrene na siniju (okrenu na drveni pladanj-siniju).

Peče se pod lugom (pepelom) i žarom koji se nanose na soparnik lopaticom, oko 15 minuta. Žar i lug se kontroliraju da soparnik ne izgori. Nakon desetak minuta soparnik se očisti i preokrene. Ponovno se vrat žeravica na poluispečen soparnik.

ili pod pekom.

Nakon otprilike 25 minuta ispeče se pod pekom, koja se grijala najmanje 2,5 sata na ognjištu čije je dno od pune cigle. Gornji dio soparnika (pogače) koji se peče pod pekom može se premazati žumanjkom.

Uz ovo sirotinjsko jelo – *vlašku spizu* - dovoljno je nekoliko bukara vina, danas se dodaje i po koja feta pršuta. Počasni gost dobiva prvi romboid iz sredine.

Najbolji žar je od suhog drveta grabovine i bukovine. Pečeni soparnik se „opuše“ (krpom obrisati brzim udarom). Kad se ohladi namaže se maslinovim uljem i sitni kosanim češnjakom. Uobičajeno je da se reže u romboide, iz sredine se izrežu četiri romboida i na njihovo mjesto stavi bukara s vinom.

Soparnik ili kako ga narod, Dalmatinske zagore, zove i *prisnac* ili (i) *blitvenjak*, priređuje se u posebne dane, odnosno večeri u godini. Kako u njemu nema masti obično se sprema i stavlja na stolove u posne dane.

Koliko je značaj soparnika, govori i to da se djevojka iz Poljičke knežije (drevna hrvatska kneževina podno Biokova, uz rijeku Cetinu) nije mogla udati ako ga nije znala pripravljeti.

Nekada nezaobilazno jelo, Dalmatinske zagore i obližnjih otoka, postalo je danas samo dio arhivske građe starih naputaka (recepta).

Umotan u kožu, soparnjak ili pogača od blitve – bila je nezaobilazan dio sadržaja svake težačke naprtnjače. Umotana u kožu od svinjskog mjehura, mogla je dugo trajati, mogla se jesti u svakoj prigodi, a iza nje se obično pilo malo vode pomiješane s vinskom kvasinom. To je težake osvježivalo i davalo im je novu snagu za rad.

Za jelo se ubire mlada blitva, dok je za soparnik bolja starija, zrelija i sušija kako se tijesto ne bi raskvasilo.

Uz autohtoni slani soparnik postoji i inačica - slatki soparnik sa suhim grožđicama i sitno izrezanim suhim smokvama, umiješanim u *pečenu* blitvu).

Kako se nekad peklo:

Na ognjištu (nažalost, danas su rijetki, oni, koji su sačuvali u svojim starim kamenim kućama ognjište), loži se vatra od sitnog, suhog granja. Najčešće je to suho granje loze, lozina. Komin (dio ognjišta gdje gori vatra) na kome se loži vatra za soparnik/prisnac/blitvenjak ne smije biti jako vruć, jer bi soparnik s donje strane *podgorio* (izgorio). Tijesto soparnika rastanji se *lazanjurom* na drvenoj okrugloj *siniji*. Na rastanjeno tijesto stavi se blitva sa suhim grožđicama i smokvama, začini maslinovim uljem i prekrije tijestom. Tako napravljen soparnik stavi se na ugrijani komin prethodno očišćen od vatre i pepela. Komin mora biti čist i potpuno opraošen. Kad se soparnik s drvene sinije položi (stavi) na komin, prekrije se žeravkom, koja je nastala od sitnog granja. Ugljen od tvrdog i jakog drva bio bi prejak i soparnik bi izgorio (*podgorio*) s gornje strane. Soparnik se na kominu peče oko pola sata, vadi se, dobro ispraši ili opraoši od pepela, kojeg ima dosta. Kad se malo ohladio i kad je vrijeme za večeru, domaćica ga donosi na stol, najprije ga dobro natopi maslinovim uljem, koje razmaže po čitavom soparniku. Soparnik se reže na lijepe i pravilne romboide, radi lakšega stavljanja u usta. Uz soparnik se dosta vina popije, a da se čovjek ne napije, jer maslinovo ulje „ubija“

alkohol, kaže čeljad Dalmatinske zagore. Velike obitelji peku uz soparnik i *babicu*, manji soparnik.

Badnje večer je posni dan, kad je u većini kuća na seljačkim stolovima bio soparnik, i poslije *soprane* odnosno *prisne* večere, na ognjištima se ložio badnjak.

Babice-soparnice

Sastojci za 6 babica: 50 dag brašna, 1 žlica soli, 2,5 – 3,0 dl tople vode, 35 dag iskrižane blitve, 1 dl maslinovog ulja, 1 žlica soli, 1 glavica luka, 2-3 češnjaka.

Prosijte brašno i toplom vodom umijesite srednje tvrdo tijesto. Pustite da odmara jedan sat. Dobro opranu blitvu složite u kitice (svežnjiće) i izrežite na trakice. Blitva dobro osušite. Iskošite (*iskrižajte*) luk i sve dobro začinite solju i maslinovim uljem. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenoj ravnoj površini. Tijesto ne smije biti ni pretanko ni predebelo. Oblikujte male krugove. Na polovicu krugova stavite malu šačicu blitve. Rasporedite tako da ostane dio do ruba (barem 1,5 cm) slobodan. Pokrijte (preklopite) drugim okruglim tijestom. Pričvrstite krajeve stiskanjem rubova tijesta. Babice pospite kukuruznim brašnom. Tepsiju dobro ugrijte na najveću temperaturu u pećnici. Kada se dobro ugrijala gornji posuti dio Babice-soparnice okrenite prema dolje. Ne mažite tepsiju (mora ostati suha). Pecite petnaestak minuta. Tijekom pečenja površina će se napuhavati. Probodite je čačalicom ili drugim tankim oštrim pomagalom. Pripremite ulje i češnjak. Babice izvadite i otesite krpom brašno. Obrnite je na drugu stranu i ostavite da malo “odahne” (ohladi). Dobro namažite uljem. Iskrižajte i dobar tek.

Babice-soparnice, nazivaju *krnji* (nepotpun) soparnik, soparnik koji je nastao od ostataka blitve i *tista* (tijesta). Babice su obično manjih dimenzija i nepravilnijeg oblika od standardnog soparnika.

Turopoljska greblica

Sastojci: za *tijesto*: 35 dag brašna, 2 dl vrhnja, 3 žlice ulja, 1,5 dl mlakog mlijeka, žlica soli, žutanjak, 1/2 male žlice kvasca; za *nadjev*: kravlji sir srednje veličine, cijelo jaje i preostali bjelanjak, 5 dag oraha, malo soli.

Tijesto razvaljajte u dvostrukoj veličini protvana (lima). Na polovicu tijesta stavite nadjev, preklopite drugom polovicom a rubove savijte prema gore. Greblicu pecite 20 do 25 minuta na temperaturi 200 stupnjeva. Pečenu greblicu premažite maslacem.

Kokoš i pura

Sastojci: kokoš, *purino* (kukuruzno) brašno, povrće.

Očišćenu kokoš stavite u posoljenu hladnu vodu i *varite* (kuhajte). Uz kokoš stavite mrkvu, korijen i lišće peršina, pola glavice luka, 2-3 češnja češnjaka, korijen celera i lišće. Kad je kokoš kuhana izvadite je i ostavite vodu u loncu. Odvojite meso od kostiju a u vreloj vodi od kokoši, nakon što ste izvadile svo povrće i lišće, ukuhajte *purino* (kukuruzno) brašno. Kuvajte na *siromašnoj vatri* (laganoj vatri) dok se brašno ne zgusne, uz neprestano *mišanje* (miješanje). Poslužite odvojeno, u jednoj posudi *puru* a u drugoj *meso kokoši*, svatko će uzeti malo pure i malo mesa, toliko da ostane i drugima.

Jelo koje se pripremalo na ognjištu, u broncinu, a kasnije u zemljanoj posudi.

Sušenje na dimu

Nakon soljenja ribu izvadite iz posude i otresite sol i češnjak. Navucite je na žicu kroz očnu šupljinu i objesite na kominu na dim najmanje 8 dana. Potom je smrznite u zamrzivaču ili maknite malo u stranu i ostavite cijelu zimu u ognjištu (izvan domašaja dima). Sa žice je skidajte kada vam je potrebna za jelo.

Pripremljene gire ili bukve pecite na gradelama. Posebni je doživljaj ako se gire pobacaju izravno na žar i na njih nagne malo pepela (luga).

Za pripremanje ribe nakon postupka - ispod kamika, često se i danas kaže da je riba – „samaštrana“ ili „potrušćena“. Gotovo se redovito tako priprema sva „divljač“ (mačke, pas, raža, golub). Riba se ne suše kao gire i bukva, već se nakon pripreme „ispod kamika“ kuhaju na „lešo“ ili peku na gradelama. I gire i bukve možete nakon soljenja, umjesto na dimljenje, staviti u ulje i ispržiti, skuhati na „lešo“ ili staviti na gradele.

U prosincu se lovi gira oblica i zimska bukva, koje su stoljećima bile hraniteljice primorskog, a poglavito otočkog pučanstva.

Planinski kruh

Kukuruzno brašno zamijesilo se uz dodatak soli s vrućom vodom (samo što ne vrije) poslije podne i pokrilo krpom da odstoji do navečer (3 - 6 sati), da se „prozrači”. Za to vrijeme tijesto je izgubilo suvišnu vodu. Navečer se na ognjištu naložila vatra, zagrijala peka (pekva, sač, crepulja) i pripremilo lišće od kupusa. Ognjište se očistilo, tijesto se postavilo na listove kupusa, pokrilo pekom, nagnuo žar i peklo se do jutra. Tek ujutro se kruh vadio i lomio vruć. Uz kukuruzni kruh posluživala se lukovica (salata od luka: izrezan luk na tanke kriške se osoli, ostavi jedan sat da odstoji, izmiče, ocijedi i začini uljem, octom i paprom).

Krumpir u pepelu (suproški)



Narodni.net

Stari način pečenja neoguljenog krumpira, koji se uglavnom obavljao na domaćim ognjištima a danas spada u kulinarske delicije.

Krumpir treba dobro oprati i posušiti. Od pepela i manjih žeravica napravi se podloga, krumpir složi na nju i prekrije vrućim pepelom u kojem je i ne prejaka žeravica. Tijekom pečenja krumpir okrećite tankim štapićem ili oštricom nožica. Pečen krumpir stavite u platnene košarice ili zemljane posude koja je obložena šarenim domaćim ubrusom. Poslužuje se uz svježi maslac, kajmak, sir, salatu od kiselog kupusa, prepečenu slaninu i slično, jednostavno ali „staro” jelo.

U pepelu krumpir možete peći i u alu-foliji, a u pepelu može biti i nešto više žeravice.

Luk u pepelu

Po osobi izaberite po jedan veliku glavicu luka. Ukopajte je u pepel na kraju ognjišta. Vanjski listovi luka će pocrnjeti, ali će se unutrašnjost pariti. Tijekom pečenja, oko 30 - 40 minuta, okrećite ga hvataljkama. Zagorjele listove oljuštite, unutrašnjost će biti crnožuta i prožeta mirisnim sokom i dimom.

Krumpir u tepsiji

Oguljeni krumpir iskrižajte (izrežite) i pomiješajte sa solju i lukom izrezanim na rezance. Rastopite mast u tepsiju (plehu, limu za pečenje) i kad je vruća stavite krumpir, pecite u zagrijanoj pećnici ili, kako se to nekad radilo, pod pekom.

Ponegdje su ovako pripremljen krumpir podlili s malo vode, onoliko koliko stane u *šefarku*, *ševarku* – kutljaču, šeflju. Peklo se u zagrijanoj pećnici oko 45 minuta. Najbolji su oni koji su se prigorili za dno.

Ufurnjak ili uprošnjak

je beskvasno tijesto od ječmenog brašna, razvaljano kao malo deblja juka (kora; poput mlinca) koja se zapreće na vruće ognjište i zagrne vrućim pepelom i žeravicom. S ufurnjakom se dočekuju đaci i čobani. Ufurnjak se lomi i jede dok je još topao. Nije poznat u svim krajevima Gacke, Like i Krbave, osim oko Ivčević kose.

Krtolača (pita od krumpira)

Krtolača je pita pripremljena od krtole koja se najprije skuha i stuče, zatim se zavije u kore (jufke) od pšeničnog brašna, začini sirom, kajmakom, maslom ili uljem, i ispeče u tepsiji (plehu) ili pod sačem (pekom). Poslužuje se s kiselim mlijekom ili varenim mlijekom (kuhanim mlijekom).

Prisnac (tituš) jest pecivo, koje se učini od brašna i mlada sira. Čini se u gorñin Policin, a to u ritko, kada su koje velike gozbe. Razvala se šenišna tista u širini lopara za po prsta debljine. Kraji ili okolovina uzbrdo se zapeliši zavrnuvši ga na ožeg. Sada se iskriža na tanke skrižaline lipa mlada sira, pa se š hime posvuda naokolo na odebelo pokrije ka' da se poploča tisto. Razmuti se dobričak jaja, metne se malo masla, pa se sve to zajedno smiša i rastira kašikon do kraja. Sa velikon pomñon zapreće se pod cripñu i ispeče. Za jiće riže se na male komadiće na šamac. Prisnac se pripravlja u zemanu mlada sira, nosi se na sto, da se mogu počastiti najveći prijatelji.

Prisnac iz Bruške



Starinski način:

Koru staviti na lopar i potom je napuniti pripremljenom smjesom. Rubove kore zavrnuti preko smjese tako da sredina ostane otvorena, a višak kore odrezati. S lopara prisnac ide direktno na očišćeno i zagrijano ognjište. Neposredno pred kraj pečenja nepokriveni dio prisnaca treba preliti smjesom od 2-3 cijela jaja koja se razmute s 2 dcl mlijeka, čime se postiže željena boja prisnaca. Pečeni prisnac ponovno ide na lopar na kojemu se reže na trokutiće.

Prisnac iz Zelengrada

Prisnac/presnac je jelo od tijesta, skorupa i sira, okruglog oblika, koje se peklo pod pekom.

Kora se radi od brašna ukuhanog u toploj vodi, kojem se dodaje malo soli i jedno jaje.

Smjesa se radi od jednog kilograma skorupa, jednog kilograma base, jednog kilograma mladog sira (kravljeg, ovčjeg ili kozjeg), šake kukuruznog brašna, šest do osam jaja (izvorno: duzina jaja (tucet) i soli po potrebi. Na rastegnutu koru stavi se smjesa, krajevi se preokrenu na smjesu i na loparu se nosi na pročelja

(ognjište) u kući vatrenoj, gdje se peče pod pekom. Kada se peče u tepsiji, odozdo nastaje hrskava kora, pod pekom nema kore. Na starinski način, pečeni prisnac se ponovno stavlja na lopar i reže na trokutiće.

Soparnik, prisnac i još neke naše tradicionalne i autentične pogače režu se na trokute ili rombove.

Heljdina kaša sa čvarcima

Sastojci: 2 šalice heljdine kaše, 1 l juhe ili vode s jušnim koncentratom, 2 zdrobljena češnja češnjaka, 1 žlica sitno kosanog peršina, 20 suhih šljiva namočenih u toploj vodi. 3 žlice čvaraka, sol.

Operite heljdinu kašu, zalijte juhom, dodajte zdrobljeni češnjak i kosani peršin, posolite. Kuhajte 20 minuta, dodajte namočene šljive s izvađenim košticama. Kuhajte pokriveno dok kaša ne bude mekana. Rastopite čvarke i prelijte po kaši prije posluživanja.

U kuhanu heljdinu kašu možete dodati samo mljevene čvarke, kosani češnjak, sol i papar, kao što se nekad i radilo u siromašnim domaćinstvima. Ako se svemu dodala i kuhana kisela repa, tada je to bilo pravo zimsko jelo većine domaćinstva.

Procip, procipac

Način konzumiranja sira.

Sir (uzet iz „gomoje” - grude sira, prije soljenja) umetnite u škripac trstike ili u rascijepanu grančicu, vrhove stisnite i svežite, i tako sušite ili pecite na žeravici. Najčešće se uzima grančica mlade česmine (crnike; vrsta crnogorice).

Ovaj način priređivanja sira je vrlo star, a opisao ga je Petar Hektorović u „Ribanje i ribarsko prigovaranje” koja je štampana 1568. godine. Jednostavnost priređivanja uz ognjište podsjeća na švicarski fondue,

ili na drugi način:

u posudu šireg dna stavite šećer toliko da rastopljen prekriva dno oko 2 cm visine. Prije nego što se sav šećer otopi (karamelizira) ulijte nekoliko žlica tople vode da

se zaustavi karameliziranje. U gustu smjesu slažite polutvrđi sir izrezan na kriške debele 0,5 cm. Nakon nekoliko minuta, kad omekšaju, izvadite iz šećernog sirupa, složite na pladanj i prelijte sirupom od šećera. Jede se odmah dok je toplo. Sir se brzo ohladi, stvrdne i počne mrviti, te izmijeni prvobitni okus.

Ovo jelo priređivalo se samo za blagdane, i to na otvorenoj vatri komina.

Izlivača



Izlivača je tradicionalno jelo Dalmatinske zagore. Koristilo se ono malo što se imalo, tada. Sastoji se od pet sastojaka: *krumpir*, *brašno*, *voda*, *sol* i *papar*. Ako je bilo sreće dodalo se i malo sira.

Vodu i brašno zamijesite u gušću smjesu od one za palačinke, u to umiješajte naribani i začinjeni krumpir. Smjesu izlijte u tepsiju i pecite u pećnici.

Današnje verzije su malo drugačije: *krumpir* naribajte i ocijedite, posolite i popaprite, dodajte *mrvičasti sir* (tvrđi ili svjež), naribani *luk*, nekoliko žlica *brašna* i nekoliko *jaja*. Začinite (sol, papar) još po potrebi i izlijte u namašteni pleh, te pecite u zagrijanoj pećnici na srednjoj temperaturi, dok lijepo ne porumeni.

Smjesa treba biti homogena, ali opet dovoljno rijetka da se može izliti u pleh. Brašna ne stavljajte puno, jer se ono ne bi trebalo ni osjetiti i služi samo kao poveznica sastojaka. Krumpir treba u potpunosti prevladavati. Izvornu verziju trebala bi biti toliko gusta da se poveže krumpir. Gotova izlivača treba biti tanka.

Izlivača

se može uspoređivati s pizzama, a rado su je svi jeli, a i danas ju uživaju. Sastojci za izlivaču su: voda, brašno, krumpir i sol.

Ona se priprema na slijedeći način: u drvenu posudu ulije se voda u koju se doda brašno po potrebi, a tako i soli, pa se to dobro izmiješa do ujedinenja. Treba paziti da smjesa nije gusta. U takvu smjesu doda se očišćeni i isjeckani na manje kockice krumpir ili sir, pa se nastavi miješati, također do ujedinenja. Takva smjesa se razlije na podmazanu tepsiju i stavlja se peći na ognjište pod sačom ili u dobro zagrijanu pećnicu. Vrijeme pečenja nije ograničeno, već se peče onoliko koliko je potrebno za ispeći pogaču ili kruh. Poslužuje se topla, kao samostalno jelo, a može se poslužiti kao izvrstan prilog drugim jelima.

Janjeća jetrica (dolce garbo /slatko kiselo/slatka prijatnost).



Nasjeckana jetra, pluća i srce janjeta, pirjajte s lukom (2 glavice) češnjakom (2-3 češnja češnjaka), peršinom (kosano lišće), oraščićem, klinčićem i cimetom. Zalijeva se prošekom (1 čaša) i razrijeđenom kvasinom (1 čaša). Po želji se može dodati još kiseline (limun ili kvasina) i sladora (šećer ili prošek). Na isti način mogu se pripremiti teleća jetra.

Dolče Garbo (dolce garbo -jetrica na kiselo)

Sastojci: janjeća jetrica, plućica i srce, 2 crvena luka (kapula), 2-3 češnja češnjaka, 2 žlice pirea od rajčice, 10 komada suhih šljiva, 10 komada ušećerenih višanja, 10 komada suvica/sušeno grožđe, 1 vezica peršina (petrusimula), 2 dcl proška, 1 žličica soli, 3-4 zrna zelenog papra, 1 dl maslinovog ulja, sol, papar.

Jetrica operite i izrežite na sitne komadiće (što sitnije), u ovcu teću (lonac) stavite narezanu kapulu (crveni luk) i 1 dl ulja, posolite i neka se kapula dobro raskuha (ne treba je poširati već tušiti). Na kapulu stavite sjeckanu jetricu, plućica i srce,

3dodajte redom: šljive, višnje, suvice. Sve sastojke pirjate dok se ne ispari sva tekućine, dodajte prošek, promiješajte ako je potrebno, dodajte još malo vode. Kad je do pola gotovo stavite konzervu pire od rajčice i promiješajte, stavite lagano kuhati oko 1/2 sata. Na kraju popaprite, dosolite po potrebi, i stavite usitnjeni češnjak s petrusimulom (/peršinom). Još malo dokuhajte i toplo poslužite uz puru (žgance).

Ovo je tradicionalno i omiljeno jelo staroga Splita. Glavni sastojak su janjeća jetrica i plućica sa srcem. Jelo specifičnog, bogatog, okusa, slatkokiselkasto, vole ga i djeca. Doslovni talijanskog prevod – *slatka priyatnost*, u našem prijevodu Dalmatinske zagore *slatko kiselo*. U talijanskim receptima se koriste teleća jetrica.

Recept koji se danas koristi u restoranima

Sastojci: 80 dag janjećih jetrica, 40 dag luka, 0,5 dl octa, 0,5 dl proška, 1 žličica brašna, 1 žlica koncentrata rajčice, 1 žličica mljevene crvene paprike, sitno kosani češnjak i peršin, ulje, sol i papar.

U tavi, na ulju, popirjajte luk dok ne opusti. Dodajte oprana i na rezance (*fete*) narezana jetrica, pirjajte, začinite solju i paprom, dodajte koncentrat rajčice, mljevenu crvenu papriku, podlijte vinskim octom i prošekom. Sve zajedno miješajući zgusnite s malo brašna razmućenog u malo hladne vode. Začinite octom, češnjakom i peršinom. Poslužite uz lešo krumpir ili palentu.

Jelo Dalmatinske zagore koje se pripremalo na vatri ognjišta, za blagdane. Prvotno na otocima

Gira i bukve „ispod kamika*“

Giru očistite od ljustica. Bukvi osim ljustica očistite utrobu i škrge. Isperite vodom, ocijedite i osušite. Rukohvat morske krupne soli i 2 češnja češnjaka istucite kuhinjskim batom. Tucite dok se sol koliko, toliko ne usitni, a češnjak ne zgnječi. Na 1 kg ribe potrebno je 20 dag soli i glavica češnjaka.

Na dno posude stavite malo soli i ribu složite u posudu, tako da ribe u sljedećem redu okrenete za 90 stupnjeva (redovi su iskrižani). Svaki red obložite smjesom

soli i češnjaka. Bukvama posolite i trbušnu šupljinu. Složenu ribu pritisnite utegom (kamenom – „kamikom“) ne težim od 1 kg za gire (raspala bi se utroba), a kod debljih riba možete staviti i veći uteg. Ostavite pritisnuto 1-3 sata, a o vremenu tiješnjenja ovisi intenzitet okusa po češnjaku i slanost riba.

Riba je spremna za upotrebu, ali i za daljnju obradu. Ovisno o tome za što ste se odlučili.

(*kamik - u starijem govoru kamen uopće)

Žito orzo

Za mnoge je to otkriće naše stare kuhinje i svrstavaju ga u pravo - gurmansko jelo, ne bez razloga. To je u stvari jednostavno skuhan i aromatičan ječam.

Za 6 osoba potrebno je: 0,5 kg žita (nekada su *ječam* nazivali *žito* i razlikovali od *pšenice* tj.– krušnog žita), 2-2,5 l vode i dosta dimljenih kožica.

Žito valja oprati i staviti u hladnu vodu, bez namakanja, dodajte 2-3 mrkve izrezane na kolutiće, malo crvene mljevene paprike, nekoliko zrna papra i soli po ukusu. Kožice posebno kuhajte dok ne omekšaju. Žito kuhajte dok juha ne postane gusta i tada dodajte već ranije skuhanu kožicu. Začinite sve – *peštom* (smjesom vrlo sitno kositog češnjaka, peršina i suhe slanine). Uz žito se često posluživala i popržena kulenica (ponegdje je kuhana zajedno sa žitom).

Sve se kuhalo u *bruncinu* na ognjištu.

orzo; (*tal.* orzo) – ječam ←*lat.* hordeum.

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 način: 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 *bruncinu* iznad ognja.

Pravog naputka («ricete») nema, i priprema se na slijedeći način: 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 začinja se još samo u tanjuru s po kojom kapljom maslinova ulja.

Luksuzna inačica ovog jela traži da se dodaju sušene kože tijekom kuhanja (u Šibeniku) ili 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. Kožicu kuhajte posebno dok ne omekša, i tada je dodajte ostalom zrnju.

U zaleđu Primoštena, selima pod zajedničkim nazivom Primošten Burnji, jelu se ne dodaju ni kože ni pešt, nego se gusta juha tek u tanjuru začini žlicom maslinova ulja.

variti; kuhati, podvrgavati postupku kuhanja; *varivo* – gusta juha, obično od povrća, može i s mesom (kao glavno jelo ili samo kao prilog); *varjača* – drvena žlica s dugim drškom kojim se miješa ono što se vari; *varenika* – kuhano mlijeko.

Volovski rep

Jelo koje se radilo na vatri ognjišta.

Volovski rep izrežite na komade debljine dva prsta i stavite u hladnu vodu, da odstoji nekoliko sati da izađe sva krv.

Na „protvanu“ ili teći popržite 15 dag sušene slanine nasjeckane na kockice, 4 veće mrkve i 2 glavice luka. Kad se stvori dovoljno masnoće od slanine dodajte ocijeđeni volovski rep. Svemu još dodajte 2 lista lovora, 2 češnja kosanog češnjaka, malo kosanog peršina, i majčine dušice ili timijana. Ne zaboravite posoliti i popapriti. Poklopite i pustite da se sve lagano krčka dvadesetak minuta. Pripremite 1 kg grožđa i sa peteljki skinite bobice, malo ih zgnječite i dodajte

začinjenom repu. Stavite na ognjište, poklopite pekom prekrijte pepelom i skoro već ugašenim žarom. Ostavite tako oko 2-2,5 sata da se stvore mio mirisni sokovi. Kad se meso repa odvoji od kostiju to je najpouzdaniji znak da je jelo gotovo. Poslužite uz domaći kruh pod pekom ili iz crepulje i vino od istog grožđa koje ste koristili pri pripremanju jela.

Goveđi rep iz marinade

Sastojci: 1,5 kg goveđeg repa, 3 žlice brašna, mast za prženje, 2,5 dl crnog vina, 2 jušne žlice pirea od rajčice, sol, papar; *za marinadu*: 2 češnja češnjaka, lovorov list, žlica bobica borovnice, sok jednog limuna, žličica mažurana, 5 dl travarice, sol, papar.

Meso narežite na komade debele otprilike 3 cm, izmiješajte sve sastojke za marinadu. Bobice borovnice zgnječite. Marinadom prelijte komade goveđeg repa i ostavite da stoje barem sat vremena. Nakon toga izvadite meso, uvaljajte ga u brašno i ispržite na vrućoj masti. Kad je prženje pri kraju, dodajte pire od rajčice, vino, preostalu marinadu i pirjajte na umjerenoj vatri dva sata. Tijekom pirjanja podlijevajte juhom ili toplom vodom.

Kao prilog poslužite kuhani krumpir i salatu.

Goveđi rep s prošekom

Sastojci: 3 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 2 mrkve, 1 vezica peršinova lišća, 6 dag dimljene slanine, 70 dag govedskog repa, 2 žlice brašna, 2,5 dl prošeka, 2,5 dl goveđe juhe, 30 dag rajčice, 2 kisela krastavca, 1 žličica suhe majčine dušice, sol, papar.

Sitno iskošite luk, češnjak, mrkvu i polovicu peršinova lišća. Slaninu narežite na sitne kockice i zagrijte na niskoj temperaturi da se otopi (pazite ne smije se prepržiti). Rep izrezan na manje komade popržite na slanini sa svih strana da dobije boju. Dodajte pripremljeno ispirjano povrće i sve zajedno pirjajte 2-3 minute. Pospite brašnom i malo promiješajte. Podlijte prošekom, juhom (možete

dodati i 1 dl vrhnja). Pirjate, poklopljeno, oko 45 minuta. Dodajte sitno izrezanu rajčicu i kisele krastavce. Pirjajte još 15 minuta. Dodajte majčinu dušicu te posolite i poparite. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Kobasice u vinu

Uzmite 1 kilogram svježih svinjskih mesnatih kobasica. U kotlić (lonac) uspite 1,5 l crnog dalmatinskog vina, stavite na vatru i pustite da se vino zagrije. Ubacite kobasice, poklopite i pustite da „krčkaju“ (lagano kuhaju) sve dok od ukupne količine vina ostane samo 0,5 l. Kobasice izvadite, stavite u toplu zdjelu i razrežite. Ostatak vina još jednom prokuhajte i kad počne krčkati prelijte preko razrezanih kobasica. Kisele krastavce narežite na ploške, dodajte kiselinu u kojoj su stajali, ubacite nekoliko zrna papra i poslužite uz domaći crni kruh s hruskavom korom, pečen ispod peke.

Ovčetina i svinjetina na ognjištu

Uzmite 0,5 kg ovčetine i 0,5 kg svinjetine, izrežite meso na manje komade i stavite u veću posudu. Sitno iskošite 10 glavica crvenog luka (kapule), narežite desetak mesnatih paprika na male rezance, i sitno iskošite glavicu češnjaka. Sve sastojke izmiješajte s mesom, posolite i popaprite, zalijte rastopljenom svinjskom masti (danas uljem). Posudu stavite na tronoge nad žeravicom ognjišta i lagano krčkajte. Da bude jelo ukusnije dodajte jelu malo ljute paprike, a može i koji ljuti feferon. Kad su ovčetina i svinjetina iskrčkani, još ih malo popaprite da budu ljuti, a onda iznesite na stol, uz obilje svježije pripremljene salate ili još bolje od salate od svježih krastavaca začinjena vrhnjem.

Grah s pancetom

Sastojci: 1,5 kg graha, 4-5 krumpira (očišćen i izrezan na kocke), 4-5 mrkvice (očišćene i izrezane na kolutiće), 1-2 glavice luka, 2-3 žlice oguljenih i kosanih rajčica (*ili iz konšerve* – kosana rajčica iz limenke), panceta (ili kost od pršuta - *gnjat*).

Sve stavite u *bruncin*, prelijte vodom i kuhajte na laganoj vatri na *špakeru*, *šparketu* (misli se na peć koja se „kuri“ na drva): Bruncin je posuda za kuhanje koja visi nad ognjištem. Kuha se nekoliko sati. Ranije se u Bukovicu sijao u vrtovima (baščama) grah *trkljaš* i grah *čučavac*.



Bruncin na ognjištu

Piće koje se nudilo uz jelo pored ognjišta (u dalmatinskoj zagori i otocima):

Smutica (bikaver, bikla)

u svježe kozje mlijeko dodaje se crno vino u omjeru 4/5 mlijeka i 1/5 vina (to je mješavina vina i svježeg kozjeg mlijeka).

ili

u danima kad bura goni sve pred sobom, najugodnije je sjediti pokraj vatre – „komuna“, a za večeru jesti malo divljeg zelja, pečene gire ili bukve i popiti čašu crnog vina.

KOTLIĆ



Austrougarski vojnički bakreni lonac (kotlić)

Jela koja radimo u kotliću možemo nazvati *složenci*, jer istodobno upotrebljavamo različite sirovine, sve vrste mesa s različitim povrćem i drugim namirnicama, kao i bez mesa. Sastavni dio složenca osim mesa mogu biti i povrće, riba, vrganji, riža i tijesto. Jela su vrlo ukusna, hranjiva, kalorična i upravo različitost namirnica daje im draž i specifičnost. Ovakva jela vrlo su slična čorbama i osnovna razlika im je u tome što su čvršća i gušća. Meso riba, povrće i krumpir su osnovni sastojci ribljeg kotlića, riblje čorbe, „fiš-paprikaša“, kojima obilno dodajemo začine, obzirom da ih takva vrsta jela odlično podnose. Kada govorimo o začinima, u prvom redu se misli na razne zelene začine, a ne toliko na papar i sol.

U osnovi postoje dva tipa kotlića: sa suženim dnom i sa proširenim.

Za riblju čorbu najbolje je upotrijebiti kotlić sa *proširenim dnom*, dok je za sva druga jela bolje koristiti onaj sa *suženim dnom*.

Dna kotlića u oba slučaja su ravna, dok je kotlić sačinjen najčešće od bakra i iznutra pocinčan.

Za sva jela u kotliću također je važno napraviti dobru vatru. Potpalite veću količinu drva, tako da dobijete puno žeravice. Nakon toga, kotlić objesite na lanac koji je pričvršćen na tronošcu. Potrebno je voditi računa da neposredno ispod dna kotlića ne bude žeravica, nego uokolo kotlića.

Sadržaj u kotliću kuha se i po 2, 3 i 4 sata na ravnomjernoj vatri, koju postižemo na taj način da žeravicu nagnemo ispod kotlića.

Kod kuhanja se jela uglavnom ne miješaju nego se kotlić lagano protrese.

Jela - *čobance* - najbolje je pripremati u kotliću u prirodi. Dakako, neće biti ništa lošiji ni pripremljeni u loncu na štednjaku, no nedostajat će ugođaj.

Prije pripreme jela kotlić su dobro oprali *lugom* (pepelom) i vodom radi odstranjivanja gareži koja se nakupila s vanjske strane.

Pura, palenta, žganci u kotliću

U kotlić ulijte vode malo više od pola sadržine kotlića, posolite i zakuhajte vodu na ognjištu iznad žeravice. U uzavrelu vodu uspite kukuruzno brašno i kad je voda ponovno uzavrela i ukuhala se za *zeru* (*mrvicu*, malo) manje od pola, u sredini kuhačom napravite „rupa“, kotlić skinite i miješajte sadržaj, sjedeći uz ognjište na tronošću. Kotlić stavite među noge radi lakšeg miješanja. Nakon otprilike 5 - 10 minuta kotlić odložite i ostavite da se hladi. Kuhanu puru prije posluživanja začinite vrućom masti i *žmarom* (čvarcima) ili udrobili u vareniku.

Tako su žene nekada pripremale puru (palentu, žgance).

Način pripreme u Lici, Gorskom kotaru

Krumpir kotlić

Naziv je starinskog jela koje se priređuje u srpnju i kolovozu u Slavoniji i Baranji do Iloka. Nekoć se to jelo spravljalo na njivi, u vinogradu ili u šumi u kotliću od sedam litara (7). Danas se može pripremati u kuhinji na pećima na kruto gorivo, gdje će jelo „krčkati“ (polako se priprema na kraju štednjaka, na plinu ili struji. Glavni sastojak jela je mladi krumpir i domaća slavonska kobasica.

Slavonska kobasica je zalivena u masti ili ostavljena kao „parovana“ (u paru) u zračnim i prohladnim podrumima. Proizvedena je oko Božića kada su se svinje klale.

Mlado povrće daje jelu specifičan okus pa ga cijene i sladokusci. Svaka domaćica raspoznaje sortu krumpira koja se neće raspasti za kuhanja. Među se paprike „rogare“, blago ljute zelene ili žute boje. Ljut zeleni mali feferon mora biti cijel i posebno vidljiv kada se jelo posluži.

Salata se priprema od krastavaca, mahuna, zelja (kupus), blago se posoli, zakiseli, zaulji, malo pošećeri, i mora biti svježe pripremljena.

Uz jelo se ne poslužuje poseban prilog jer se jede s dovoljno kruha, ali se može poslije jela „zasladiti“ s pečenim mladim kukuruzom na žaru ili palačinkama, uz domaće bijelo vino.

Sastojci za šest osoba: 2 kg krumpira, 0,80 kg domaće kobasice, 4 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 3 žlice soli, 2 žlice šećera, 2-3 žlice domaće svinjske masti, 3

žlice blago ljute crvene mljevene paprike, 1-2 žlice octa, 4-5 rogatih paprika, 1-2 feferona, 2-3 litre vode.

Luk izrežite na kockice i stavite na toplu mast u kotlić i pirjajte dok ne postane svjetložut. Dodajte malo vode, šećer, sol i mljevenu papriku. Nakon 5-6 minuta dodajte 1-2 litre vode i rogatu papriku te krumpir izrezan u veće komade, najbolje na četiri dijela. Kuhajte na blagoj vatri. Kotlić dižite i zvrčite da bi se sadržaj dobro izmiješao, a u običnoj posudi promiješajte drvenom kuhačom. Pjena koja se stvara za kuhanja ne treba se skidati, neka ostane stalno na površini jušnog jela. Dok se blago kuha, stavite narezanu kobasicu da se prokuha. Upravo kobasica, koja ispusti sok i mast, daje onaj specifičan miris jelu. Krumpir ostaje u komadićima kako smo ga izrezali, a juha je lagano žitka crvene boje i blago slanog i ljutog okusa, mirisa na suho meso i povrće.

Kuhana šunka ili (i) buncek

U nas je vrlo popularno kuhanje šunke ili bunceka. To nije kompliciran posao ali zahtijeva malo dovitljivosti. Za kuhanje, šunka se prethodno priređuje kao i za pečenje, tj. treba je najprije oprati u vrućoj vodi ili prebrisati vrućom vlažnom krpom, kako bi se uklonili tragovi dimljenja (čada). Ako se kuha dalmatinski pršut, gurmani predlažu da se ne kuha u vodi nego u crnom vinu.

Tako prokuhan rezat će se hladan, a poslužit će se uz marinirano povrće.

Opranu šunku najprije pristavite u hladnu vodu pa, kad malo prekipi, tu odlijte i nalijte novu, ali sada kipuću vodu. Drugi način je da dobro umotanu šunku, u čistu krpu, stavite u kipuću vodu. Neka vri 10 minuta, nakon toga smanjite temperaturu i kuhajte je na 90 °C jedan sat, pa još toliko na 80 °C. Ovisno o težini šunke, nastavite kuhati još sat ili dva. Vrijeme kuhanja određuje se prema težini šunke, računajući (od trenutka kad počne ključati) tridesetak minuta po svakom kilogramu mesa, što znači da bi šunku od 4 kg trebalo kuhati oko 2 sata. Pred kraj kuhanja šunke u vodu možete staviti kuhati i jaja, koja će dobiti ugodan miris dimljene šunke.

Uz kuhanu šunku u našim panonskim krajevima služi se ribani hren, a da se na stolu mora naći tvrdo kuhano jaje, podrazumijeva se samo po sebi.

U našim kontinentalnim krajevima šunka se najčešće i jede kuhana, i to topla ili hladna.

Tko ima šunku ima i dimljeni buncek.

Kuhani buncek poslužen na podravski način, znači da se buncek, razrezan, nosi na stol kad je već posve mlak, iako ne posve hladan. Kao prilog daje se svježi kravljji sir s vrhnjem ili prge (turoši; sušena mješavina na suncu od sira, vrhnja, crvene mljevene paprike i malo češnjaka) i to se jede zajedno. Obvezatan je domaći kukuruzni kruh, poneki kiseli krastavac ili paprika poslužiti će za *čalabrckanje*. Bez bijelog domaćeg vina iz kljeti to jelo ne bi ni trebalo nositi na stol.



Kuhani dimljeni buncek

Postupak kuhanja bunceka ili šunke je isti. Prije kuhanja potrebno je suhomesnati proizvod oprati i prebrisati vlažnom krpom, kako bi se uklonili tragovi dimljenja (čada). Šunku ili buncek prvo pristavite u hladnu vodu, pa kad malo prekipi, tu vodu odlijte i stavite novu, ali sada toplu. Vrijeme kuhanja određuje se prema težini bunceka ili šunke, računajući (od trenutka kad počne ključati) tridesetak minuta po svakom kilogramu mesa (što znači šunku od 4 kg trebalo bi kuhati oko 2 sata).

Kuhani buncek poslužite ohlađen i razrezan uz svježi kravljji sir s vrhnjem, i kukuruznim kruhom. Poneki kiseli krastavac ili paprika poslužiti će se za „čalabrckanje“ uz bijelo domaće vino, u prvoj polovici proljeća, kad se degustiraju prvi zalogaji zimskih svinjokolja (fureša).



Očišćeni buncek od kosti

Kokoš u kotliću

Masniju kokoš izrežite na komade, meso stavite na dno, a onda po njemu pospite dvije žlice samljevenih oraha, žličicu cimeta i desetak krupnije istucanih zrna papra. Na sve pobacajte i vezicu kosanog peršina, na kolutiće narezan peršinov korijen i na kraju pospite s pola žličice šafrana i nešto više ružmarina. Opreko svega složite 0,25 dag crvenog luka (kapule) izrezanog na ploške, posolite i sve zalijte s decilitrom razblaženog octa. Dolite vode kako bi sve meso i svi drugi sastojci bili pokriveni, poklopite i krčkajte na tihoj vatri sve dok kokošje meso ne bude mekano.

Kad je meso gotovo mekano ubacite u lonac dvije žlice groždica.

Za vrijeme kuhanja svega nekoliko puta promiješajte drvenom kuhačom i što prije poklopite, kako bi se miomirisni sačuvali.

Na stol iznesite i meso jedite uz slatko crveno grožđe krupnih boba.

Pastirsko govedarski perkelt



Postupak pripremanja je vrlo jednostavan, no, točno propisanih omjera pojedinih namirnica i začina za to jelo ne postoji; kotlić je sam po sebi „osnovna mjera”. Nakon što se razgorila jača vatra i kad se dobila poveća hrpa žeravice, unutrašnjost kotlića, sužena dna, namažite svinjskom mašću.

Na dno kotlića poslažite kosti i koščice izvađene iz mesa (uzmite junetinu od vrata, lopatice i prsiju s ponešto kostiju). Ovaj naoko nevažni detalj biti će odlučujući u pripremi jela. Kosti služe kao zaštita, „tampon”, onome što slijedi. Na kosti stavite meso narezano na kockice. Posolite i pospite lukom izrezanim na listiće. Preko luka stavite izdašno sloj mesa narezanog na kockice (meso mora potpuno prekriti luk), posolite meso i ponovo stavite luk narezan na listiće. Pokrijte ponovo mesom ali sada bez sloja luka.

Kotlić objesite na tronožac iznad žeravice. Neposredno ispod kotlića ne smije biti žeravice, nego je razgrnite tako da je bude oko kotlića.

Kad luk i meso ispuste svoj sok i sadržaj zakuha, povrh mesa dodajte režnjeve svježe rajčice i paprike. Dodajte malo tople vode.

Žeravicu ispod kotlića nagnite tako da se sadržaj u kotliću kuha ravnomjerno - potihlo. Sadržaj u kotliću ne smijete miješati; okrećite kotlić povremeno kao kad kuhate riblju čorbu.

Potpuni ugođaj biti će još bolje ako u blizini postoji bunar ili potočić u kojem se hladi vino, koje služi za osvježenje „majstora kotlića i njegovih pomagača”.

Kad perkelt bude gotov do dvije trećine, kad meso omekša, ali još ne toliko da bi bilo potpuno kuhano, pospite slatku i ljutu crvenu mljevenu papriku (na kilogram mesa jedna velika žlica paprike; pola žlice slatke i pola žlice ljute). Dobro je papriku prethodno smiješati. Kotlić ni tada ne miješajte neko povremeno okrenite,

paprika neka ostane odozgor. Kad jelo bude gotovo, tj. kad meso potpuno omekša, kuhačom preokrenite sadržaj, promiješajte sve slojeve koje ste poslagali i prionite ugodnom poslu uz rashlađeno vino.

Autentično, pikantno i atraktivno, jelo govedara (čuvara goveda) koje se priređuje u kotliću, pod vedrim nebom. Isjeckano meso sa začinima u umaku.

Teleća glava u kotliću

Sastojci za 7-8 osoba: 1 cijela teleća glava (očišćena, tj. oguljena, s izvađenim očima, ali u glavi ostaje jezik i mozak), 1 do 1,5 kg junećeg bočnjaka, desetak glavica luka, 3-4 češnja češnjaka, 2 vezice zelenja za juhu, 2-3 lovorova lista, sol, papar u zrnu, 1 do 2 korijena mrkve, 4 do 5 zelenih paprika, 2 do 3 zrele rajčice, do pola litre ulja, pola litre bijelog kiselkastijeg vina, 2 do 3 ljuta feferona, po želji nešto ljute začinske mljevene paprike - nije obavezno, malo krumpira.

Cijelu teleću glavu stavite u poveći kotlić, a uz nju juneći ili teleći bočnjak u komadu. Zalijte vodom, dodajte 4 do 5 cijelih glavica luka, 3 do 4 cijela češnja češnjaka, zelenje, papar u zrnu, lovorov list i sol. Sve kuhajte tako dugo dok se glava potpuno ne skuha, tj. dok se pojedini dijelovi mesa ne počnu odvajati od kosti. U posebnoj zdjeli, na posebnoj vatri, na ulje stavite na kolutiće narezanu mrkvu, te nasjeckani luk (oko 50 dag), narezane zelene paprike i narezanu rajčicu, pa sve to dobro ispirajte.

Kuhanu glavu izvadite iz kotlića, a isto tako i bočnjak, pa u posebnu posudu odlijte pola količine juhe u kojoj se glava kuhala. Kuhane cijele glavice luka, te lovor, izvadite i bacite. S glave skinite meso i narežite na kocke, isto tako i bočnjak. Mozak isperite, a jezik izrežite na kocke. Sve to vratite natrag u kotlić, dodajte ispirjano povrće i po potrebi podlijte s dijelom sačuvane juhe. Dodajte feferone i ljutu papriku po okusu, sve zajedno kuhajte još oko 30 minuta, a na kraju ukuhajte vino. Tko želi može ukuhati i kockice krumpira.

Ovo jelo najčešće se radilo tijekom poslova u vinogradu, voćnjaku za vrijeme sunčanih dana. Kao i sva jela u kotliću i ovdje dolazi do izražaja nonšalantnost u pripremi, individualni ukus, dosjetljivost i talent onoga koji jelo priprema.

Slavonski čobanac

Sastojci za pet osoba; 1 kg miješanog mesa (svinjetina, junetina, janjetina), 2 dl masnoće (svinjska mast ili ulje; mast daje bolji okus i autohtoniji je naputak), 50 dag crvenog luka, 2 dag mljevene crvene paprike, sol, 2 dag ljutih feferona, 2 dag konzervirane rajčice, 1 dl kiselog vrhnja, 50 dag rajčice i paprike ili prije napravljeni duveč, tjestenina po ukusu.

Čobanac se priprema slično kao vinski gulaš. Na masnoći se malo poprži iskosani luk i doda se meso izrezano na kockice. Kad je meso mekano dodaju se sve namirnice i pirja uz postupno dodavanje tople vode. Kad je meso posve mekano, dodajte tjesteninu, a na kraju sve povežite s kiselim vrhnjem. Specifičnost čobanca je da mora biti dosta ljut.

Čobanac; pikantno jušno jelo od najčešće dviju vrsta mesa i žličnjaka. Čoban, onaj koji čuva stoku na paši, pastir.

Šokački čobanac

U vrijeme berbe plodina u danima rujna, listopada, pa i studenoga, vrlo teškog posla, priređuje se i tradicionalni specijalitet u Slavoniji, Baranji i Srijemu. Poslužuje se u poslijepodnevnim satima, kada se zaposleni vraćaju s teškog posla. Spravljanje šokačkog čobanca ima dugu tradiciju, ali kroz sva vremena njegova se kvaliteta nije mijenjala. Priređuje se na otvorenom, u kotliću, ili ako je kišno i hladno vrijeme, u kuhinji, u dobrim starim pećnicama.

Sastojci: 1 kg goveđeg mesa bez kosti, 1 kg ovčetine s kostima, 1 kg svinjskog mesa bez kosti, 1 kg svinjskih rebara, 5-6 glavica narezanog luka, 4-5 žlica svinjske masti, 3-4 žlice soli, 3-4 žlice slatke mljevene crvene paprike, 1 žlica mljevenog papra, 4-5 narezanih zrelih paprika, malo ljute, 4-6 komada zrelog oguljenog „paradajza“ (rajčice), 3-4 korijena peršina, 2 žlice šećera, 2-3 korijena pastrnjaka, 0,5 l bijelog vina, 1 kg krumpira izrezanog u kockice, 8 l vode.

Na žar stavite posudu koja visi na metalnom tronošcu ili raspelu, a služi za podizanje i spuštanje kotlića u kojem se kuha.

Najprije se u kotlić stavi svinjska mast i sitno kosani luk da se poprži i dobije zlatnožutu boju. Na tako ispržen luk dodajte 2 do 3 dl vode i promiješajte drvenom kuhačom. U izmiješanu masu dodajte pripremljeno meso izrezano na kockice jednake veličine, ne jako sitne. Kotlić spustite na nižu vatru da se meso desetak minuta pirja, te dodajte čiste vode, otprilike četiri prsta iznad mesa u kotliću. Za vrijeme kuhanja kockice mesa postaju čvrste i tako ostaju vrlo sočne u gotovom jelu.

Zavrtnjem i okretanjem kotlića na obje strane izmiješa se sadržaj. Za vrijeme kuhanja na površini se pojavljuje sivožučkasta pjena, koja se djelomično odstrani i tada se dodaje sol, crvena slatka mljevena paprika, papar i po želji cijeli suhi feferon. Nakon toga se kuha još 20 minuta. Tada se doda na kolute izrezan korijen peršina i „pastrnjaka“ (pastrnjaka) i dalje kuha. Zatim se jelo kuša te se, prema okusu, može dodati još soli i papra. Nakon pola sata kuhanja, dodaje se krumpir narezan na kolutiće i bijelo vino.

Tako pripremljen kotlić kuha se još neko vrijeme da se potpuno skuha krumpir, i obavezno se okreće i zavrće kotlić na jednu i drugu stranu. Na površini se pojavljuje crvenožuta pjena koja ostaje do kraja kuhanja i koja je znak da je kuhanje uskoro gotovo. Prilikom kuhanja ispari se veća količina vode i sok postaje gušći. Meso se ne smije raspasti, već se vide izrazite kocke.

Nakon skidanja kotlića s vatre, stvori se taka pokorica, koja se prilikom vađenja sadržaja u tanjure mora najprije promiješati.

Šokački čobanac se uvijek jede topao s domaćim kruhom i uz razne salate. Mije ga preporučljivo podgrijavati.

Čobanac od janjetine

Sastojci: 1,25 dag janjetine (od rebra, lopatice i vrata), 10 dag suhe slanine, 0,75 dl ulja, 50 dag luka, 2,5 dag mljevene crvene paprike; 2,5 dag gusto ukuhane rajčice, 0,5 dl bijelog vina, lovorov list, sol, papar, malo brašna, 25 dag krumpira, 25 dag janjeće jetre, nekoliko ljutih feferona, 7 dag češnjaka, mast ili ulje.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, popržite slaninu narezanu na kockice, stavite meso i jetru narezane na kocke i propržite. Umiješajte feferone, lovor, usitnjeni češnjak i rajčice, pa zalijte vodom. Kad meso bude polumekano, umiješajte brašno da se umakne zgusne, ali jelo mora ostati čorbasto. Dodajte papriku i ostale začine, te oguljen krumpir narezan na kockice. Skuhajte dokraja i dolijevajte vodu ili juhu po potrebi. Naposljetku ulijte vino i dotjerajte okus.

Požeška ovca služila je, uglavnom, za proizvodnju vune. Pripada skupini težih ovaca koje dosežu i do 85 kg, a ovnovi do 120 kg. Prikladna je za držanje uz

okućnicu, jer ne traži veliki radijus kretanja i maksimalno koristi ispašu. Izrazito je prilagođena životu uz čovjeka, vrlo je privržena gospodaru i pokazuje odlične socijalne osobine životinje stada.

Cetinska „džigerica“

Janjeća džigerica zapravo su kompletna janjeća pluća, jetra i srce.

Džigericu najprije narežite na kockice. Prije toga u lonac stavite obilnu jušnu žlicu svinjske masti i 2 do 3 žlice ulja. Na tome požutite 4 do 5 manjih glavica sjeckane kapule (luka) i vezicu sjeckana peršinova lišća. Kad to požuti, dodajte džigericu i pirjajte. Napola pirjanoj džigerici dodajte žličicu slatke mljevene crvene paprike, malo papra i sol. Pirjate dalje, pa po potrebi podlijevajte toplom vodom. U dogotovljeno jelo (kušanjem ćete vidjeti kad je jelo gotovo) dodajte jušnu žlicu kvasine (vinski ocat) i pričekajte da jelo prokrčka još minutu ili dvije. Kukuruzna pura obvezatan je prilog uz janječju džigericu, a bez bukare domaćeg vina, takav zalogaj se ne može zamisliti.

Džigerica; jetra; džigernjača kobasica od jetre, jetrenjača.

Janjeća juha iz Dalmatinske zagore

Sastojci: 1,5 kg janječeg buta, maslinovo ulje, korijen peršina, 10 dag luka, 10 dag rajčice, 3 dag češnjaka, 20 dag mrkve, 5 dag celera, 60 dag krumpira, ružmarin, majčina dušica, kadulja, list lovora, 40 dag kupusa (zelja), sol, papar u zrnju.

Janjeći but i povrće narežite na kockice i lagano ispirjajte na maslinovu ulju. Zalijte vodom i ostavite da kuha. Juhi dodajte papar i svježe mirodije. Naglo zakuhajte, smanjite vatru i kuhajte još 2 sata. Na kraju kuhanja pospite kosanim peršinom.

Baranjski kotlić (lonac)

Sastojci: 40 dag teletine, 60 dag masnije svinjetine, 60 dag rajčice, 20 dag mrkve, 20 dag korijena peršina, 10 dag korijena celera, 2 lista lovora, malo kumina, 3 krumpira, 3 zelene paprike, lišće peršina, ljuta crvena paprika, 2,5 dl bijelog vina, sol, papar.

Meso narežite na manje kocke. Rajčicu ogulite i narežite na kolute. Mrkvu narežite na manje štapiće. Korijen peršina i celera narežite na kocke. Zelenu papriku očistite od sjemenki i narežite na rezance. Oguljeni krumpir narežite na kockice. U kotlić (lonac) slažite naizmjenično povrće i meso. Svaki red pospite peršinom, kuminom i crvenom paprikom. Posolite i popaprite. Zalijte kotlić (lonac) vinom i s toliko vode da sadržaj bude pokriven. Lonac poklopite i kuhajte na srednje jakoj vatri oko 3 sata. Gotovo jelo treba biti upola ukuhan, tj. s vrlo malo tekućine.

lonac; naziv za duboku posudu u kojoj se priređuju jela (prvotno izrađen od zemlje). U kulinarškoj terminologiji sinonim za „složence” (vrsta jela) - specijalitete naše pučke kuhinje.

Jelo „lonac” se ne miješa, nego se posuda samo povremeno protrese, kao i „kotlić”.

U jelo „lonac”, prije nego što ga poslužite, u tanjur možete staviti po jedan suhi feferon, kojeg treba žlicom zgnječiti.

Ovo jelo se radi u loncu i (ili) kotliću.

Baranjski lonac (kotlić) s kiselim kupusom

Sastojci: 2, kg kiselog kupusa, 30 dag suhe mesnate slanine, 40 dag domaće suhe šunke, 3 glavice luka, 3 češnja češnjaka, 6 zrna papra, 6 zrna borovice, 2 lista lovora, ljute crvene paprike, 4 dl bijelog vina, sol.

Suhu slaninu narežite na štapiće, šunku na kocke a luk i češnjak iskošite. U veći lonac slažite naizmjenično, kupus, meso i slaninu. Svaki sloj pospite lukom, češnjakom, paprom, borovicom i crvenom paprikom. U sredinu lonca stavite lovor. Podlijte suhim bijelim vinom i toliko vode da bude pokriveno. Poklopljeno kuhajte oko 3,5 sata. Tijekom kuhanja lonac samo protresite. Ako je potrebno tijekom kuhanja dodajte i malo vode, ali pazite, jer gotovo jelo mora biti upola ukuhan, tj. s vrlo malo tekućine.

Kolinjski čobanac

Sastojci: 1 dl ulja (nekad svinjska mast), 6 većih glavica luka, 1 kg junetine, 1 kg svinjske lopatice, 1 manje pile, 3 svinjska bubrega, 30 dag svinjskog srca, 0,5 kg svinjske jetre, 2 svinjske nožice, 1 svinjski jezik, 4 mrkve, 3 žličice slatke i toliko ljute paprike, 1 dl koncentrata rajčice, nekoliko lovorovih listova, 2 dl bijelog vina, sol, papar; *za žličnjake*: 2 jaja, 7-8 žlica brašna, sol i malo vode.

Na vrlo malo masnoće, u kotliću ili „šerpi”, propržite nasjeckani luk. Podlijte vodom i posolite, pa malo pirjajte i dodajte slatke i ljute paprike. Dodajte i na kockice narezanu junetinu, svinjske nožice, jezik i srce. Kada se napola ispirja, dodajte lovor, kockice lopatice, bubrega i jetre. Pirjajte dalje podlijevajući vodom, pa dodajte manje narezano pile. Posolite, dodajte narezanu mrkvu. Kuhajte lagano dalje, a potkraj dodajte rajčicu i ukuhajte žličnjake.

Zamijesite jaja, malo soli i brašno. Od tijesta vadite žlicom komade i stavljajte u jelo. Sasvim na kraju, kad su i žličnjaci gotovi (isplivaju na površinu) dodajte bijelo vino. Prokuhajte i poslužite.

Podgarički kotlić

Sastojci: 30 dag jelenjeg mesa, 30 dag srnetine, 50 dag svinjetine, 30 dag domaće suhe kobasice, 5 glavica luka, 3 češnja češnjaka, 50 dag rajčice, 30 dag mrkve, 10 dag korijena peršina, 50 dag zelene paprike, 4 krumpira, 1 dl kiselog vrhnja, 1 l voloderskog bijelog vina, ulje, papar, sol.

Srnetinu i jelenje meso narežite na kocke i propirjajte na ulju zajedno s nasjeckanim lukom i češnjakom. Svinjetinu narežite na kocke, a suhe kobasice na kolutove. Rajčice ogulite i narežite na kocke. Oguljeni krumpir prerežite na četvero. Ostalo povrće narežite na štapiće dužine 4 cm. U lonac slažite naizmjenično povrće, divljač, svinjetinu i kobasice, posolite i popaprite. Tako napunjeni lonac prelijte bijelim vinom i vodom da tekućina prekrije sadržaj lonca. Kuhajte oko 3 sata. Kad je „lonac“ kuhan, ulijte kiselo vrhnje i neka zajedno prokuha 5 minuta. Gotovo jelo treba biti ukuhano na polovinu s vrlo malo tekućine.

Kordunaški grah

Sastojci: 40 dag graha, 3 suhe svinjske nogice, 10 dag prodimljene prošarane slanine, 3 veća krumpira, 2 glavice luka, mast, malo brašna, crvena mljevena paprika, sol, papar.

Grah uspite u hladnu vodu i ostavite preko noći. Sutradan ga ocijedite, stavite u kotlić s drugom vodom i kuhajte pola sata. Dolijte vodu, nalijte toplom vodom, dodajte oprane svinjske nogice i kuhajte dok grah ne omekša. Dodajte oguljene i izdubljene krumpire nadjevene kockicama suhe slanine, posolite i kuhajte još najmanje pola sata. Tijekom kuhanja dodavajte tople vode po potrebi. Napravite zapršku - luk iskošite, propržite na masti, dodajte brašno, popržite, dodajte crvenu mljevenu papriku, promiješajte i uspite grahu. Začinite po potrebi, kratko prokuhajte i skinite s vatre.

Svinjske nogice (kuhani gnjat*)

Najprije se nogama odstrane papci, pa zapare i nožem dobro ostružu, operu u toploj, pa u hladnoj vodi. Noge se kuhaju polagano 3-4 sata u vodi s pridodacima zelenja kao za juhu. Kad su mekane odstrane se s vatre. Zatim se u juhu ulije malo mlake vode i pokupi mast s površine. Zdjela se oplahne hladnom vodom i u nju ulije malo kroz krp (gazu) procijeđene juhe, složi se komadić noge. Jede se uz kruh, a može se začiniti uljem i kvasinom. Ukrasiti se također može kapulicom ili ljutikom iz kvasine. Također su ukusne svinjske noge, kuhane u kiselom kupusu, ili se dodaju već kuhanom slanutku ili sikirici. Tako pripremljene najradije se i jedu u Dalmaciji.

*gnjat: dio noge od koljena do gležnja, u Dalmaciji.

Sinjski arambaši



arambašići, arambaši, harambašići, rambašići

Među Sinjanima poznata je uzrečica da „kupus radi arambaše“ što znači da treba nabaviti kvalitetan ukiseljeni kupus.

Sastojci: glavica ukiseljenog kupusa i nešto ribanog, 75 dag goveđe vratine, 25 dag svježe svinjetine, 15 do 20 dag mirisne domaće slanine, nekoliko dag loja od goveđeg bubrežnjaka, 2-3 glavice luka, 3-4 češnja češnjaka, sol, papar, malo cimeta u prahu, 3-4 tučena klinčića, malo ribanog muškarnog oraščića. Komad suhe svinjske i goveđe kosti ili suhe bravetine (kaštradina), malo pršuta.

Nasjeckajte nožem (ne meljite u stroju za mljevenje mesa) goveđu vratinu, svinjetinu i slaninu. Dobro pomiješajte meso s goveđim lojem i pospite začine: kosani luk, češnjak, sol, papar, cimet u prahu, tučene klinčiće i malo ribanog muškarnog oraščića. Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Smjesom nadijevajte sarmice – *arambaše*, i to u kvalitetnije listove kupusa (zelja), kojima ste pri vrhu prethodno izrezali zadebljali dio rebra. Arambaši su nešto sitniji od uobičajene sarme. Nakon toga na dno bakre ili lonca stavite žlicu masti i nekoliko preostalih listova kupusa, komad suhe svinjetine i eventualno goveđu kost ili komad suhe bravetine, pa se na to počinju slagati arambaši, jedan do drugoga, jedan na drugoga, do vrha bakre ili lonca, a između njih i komad slanine, pršuta i sličnih miomirisnih namirnica. Ponegdje se doda i prstohvat ribanog kiselog kupusa. Sve se to nalije vodom, da arambaši ogreznu, pa se stavi kuhati na laganu vatru.

Arambaši se kuhaju nekoliko sati (4 do 4,5), a najbolji su ako ih najprije kuhate samo oko jedan sat, pa ih tek sutradan prokuhate do kraja.

Uz arambaše ide spravljeno autohtona sorta crnog vina cetinske krajine, sorte – *ninčuša* (*vinčuša*, *linčuša*, *linčevac*).



Sorta ninčuša (Zelena knjiga – HRVATSKE IZVORNE SORTE VINOVE LOZE; Državni zavod za zaštitu prirode Zagreb, 2015.)

Vinogradarski – proljetni kotlić

Sastojci: 2 kg miješanog mesa, 4-5 glavica luka, 4-5 žlica masti, voda, 1 žlica soli, 2 žlice ljute crvene mljevene paprike, 4-5 suhih feferonki, 2 dl ukuhane rajčice, 2-3 dl bijelog domaćeg vina, 0,50 kg krumpira.

Iznad žara stavite kotlić i u njega stavite svinjsku mast, izrezani luk, kosani češnjak i sve popržite da dobije zlatnožutu boju. Dodajte 2 dl vode i promiješajte drvenom kuhačom. U kotlić dodajte pripremljeno meso izrezano na kockice. Sve promiješajte i kotlić spustite niže na vatru da se meso propirja 5-10 minuta. Dodajte čistu vodu, i to tako da meso bude pokriveno i da voda bude još četiri prsta iznad njega u kotliću. Sadržaj u toku kuhanja miješa se zavrtnjem i okretanjem kotlića na jednu i drugu stranu. Tijekom kuhanja na površini se pojavljuje sivožućkasta pjena koja se djelomično odstranjuje. Tada se dodaju začini. Sve se opet promiješa i kuha još 20 desetak minuta. Jelo kušajte i dodajte što nedostaje. Stavite kockice krumpira, 2 dl vina i kuhajte još 25 minuta miješajući okretanjem kotlića na jednu i drugu stranu. Na površini se tada javlja crvenožuta pjena, koja ostaje do kraja kuhanja. Voda treba gotovo sva ispariti da bi se dobi gušći sok, a to se postiže spuštanjem kotlića do vatre. Meso mora ostati čvrsto i ne smije se raspasti. Na površini kotlića nakon skidanja s vatre pojavi se tanka pokorica koja se mora promiješati prije vađenja sadržaja na tanjure, jer se inače masnoća na površini stegne.

Poslužite uvijek toplo s domaćim kruhom i uz domaće vino.

Vugrovečki kotlić

Početkom jeseni, uoči berbe grožđa, na padinama Medvednice (Zagreb) priređuje se poznati specijalitet Vugrovečki kotlić

Sastojci: 1 kg svinjetine od vrata i lopatice, 1 kg juneće vratine bez kosti, 1 kg svinjskih rebara, 4 glavice luka, 2 žličice slatke crvene mljevene paprike, 2 žlice šećera, 4 žlice soli, 2 žličice papra, 3-4 žlice svinjske masti, 3-4 svježe paprike bez peteljke i sjemenki, 1-2 češnja češnjaka, 3-5 oguljenih rajčica, 2-3 feferona, 4-5 komada krumpira, 3-5 dl bijelog domaćeg vina, 3-4 l vode.

Najprije u kotlić stavite svinjsku mast i sitno kosani luk, te sitno izrezan ili zgnječen češnjak. Pržite do zlatnožute boje. Na luk dodajte 2-3 dl vode, promiješajte drvenom kuhačom, a kad to zakipi, dodajte pripremljeno meso izrezano na kockice jednake veličine.

Kotlić spustite niže na vatru da se meso 5-10 minuta pirja. Potom meso zalijte vodom tako da razina vode bude 3-4 prsta iznad mesa u kotliću. Za kuhanja meso postane čvrsto i ostane sočno. Okretanjem kotlića sadržaj se izmiješa, a s površine se ukloni metalnom žlicom pjena, te dodaju začini: sol, paprika, papar i cijeli suhi ili svježi feferoni.

Kotlić ponovo protresite okretanjem na obje strane, te kuhajte još 20 minuta. Jelo kušajte i dodajte još soli i papra po okusu, očišćen i izrezan krumpir i 2 dl bijelog vina. Sve se kuha još 20-ak minuta na blagoj vatri, uz okretanje. Na površini se tada javlja crvenožuta pjena, koja ostaje do kraja kuhanja i upozorava da je kotlić skoro gotov.

Kuhanjem se ispari mnogo vode i jelo zgusne. Meso se ne smije raskuhati. Na površini kotlića, nakon skidanja s vatre, pojavljuje se tanka pokorica koja se mora promiješati prije vađenja u tanjure jer se inače masnoća na površini stegne.

Vugrovečki kotlić se uvijek jede topao s mnogo kruha, a ljeti ga ne valja podgrijavati jer se jelo zbog toga lako ukiseli. Uz kotlić se poslužuje zelena salata ili salata od raznog ljetnog povrća.

Govedina na starinski način

Na kockice izrežite dvije mrkve, dva peršinova korijena i jedan korijen celera. Kockice povrća zajedno s 1 kg govedine od prsa stavite u hladnu i posoljenu vodu. Kuhajte sve dok meso ne bude posve mekano (obzirom da je to stari naputak govedina se nekada kuhala i po nekoliko sati, jer je bila tvrda tj. govedo je bilo „traktor“ - radni stroj, pun žila).

U tavici na masti popržite 2 dag samljevenih badema i dodajte jušnu žlicu ribanog hrena. Nakon miješanja dodajte i mješavinu usitnjene jedne žemlje, natopljene u mlijeku, i pomiješane s dvije žlice vrhnja. Sve to stalno miješajte na vatri i dva puta prokuhajte.

Kuhanu govedinu razrežite na komade i složite na dno zdjele. Kuhano povrće protisnite kroz sito, umiješajte u prokuhani umak i prelijte preko govedine.

Kako je to stari Zagrebački naputak, u knjigama piše da se uz ovo jelo pije vince s Mirogoja, Svetog duha i ostalih vinorodnih dijelova Zagreba (kojih više nema, ali se nadajmo da će „Zagrebački oci“ već jednom odlučiti i sačuvati jedine preostale vinograde na Pantovčaku i Srebrnjaku).

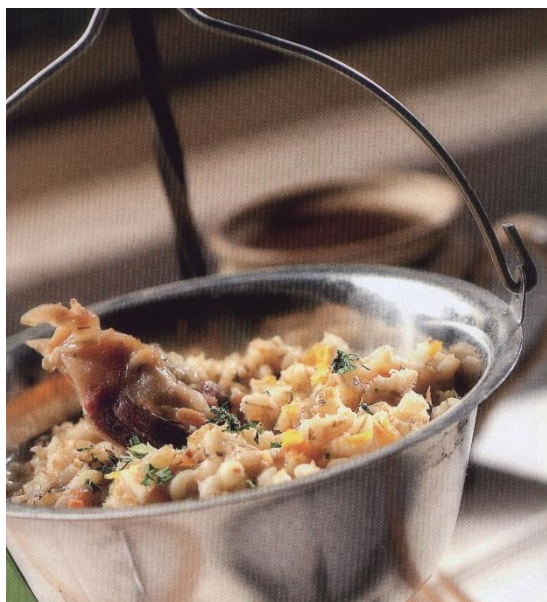
Pirovačka juha

Kad dospije mladi grašak u Pirovcu se kuha *pirovačka juha* – to je krepko varivo od kosti pršuta, krumpira i makaruna.

Sastojci: kost pršuta na kojem još ima mesa, 25 dag graška, 3 mlade mrkve, vezice peršina, 25 dag mladog krumpira, 1 crveni luk (kapula), 3 češnja češnjaka, 1 rajčica, 10 dag makarona.

Kost pršuta prepilite na dva ili tri dijela i ostavite u vodi preko noći. Prije kuhanja operite je, stavite u lonac (nekada se to radilo u kotliću na ognjištu) s 2 do 3 litre vode i kuhajte na laganoj vatri, sve dok meso na kosti ne omekša. U juhu dodajte oguljeni luk, rajčicu, grašak, na kolutiće izrezanu mrkvu, kockice krumpira i češnjak. Kad je mrkva mekana (kuhana) dodajte makarone i kosani peršin. Kuhajte još desetak minuta, posolite i popaprite po ukusu.

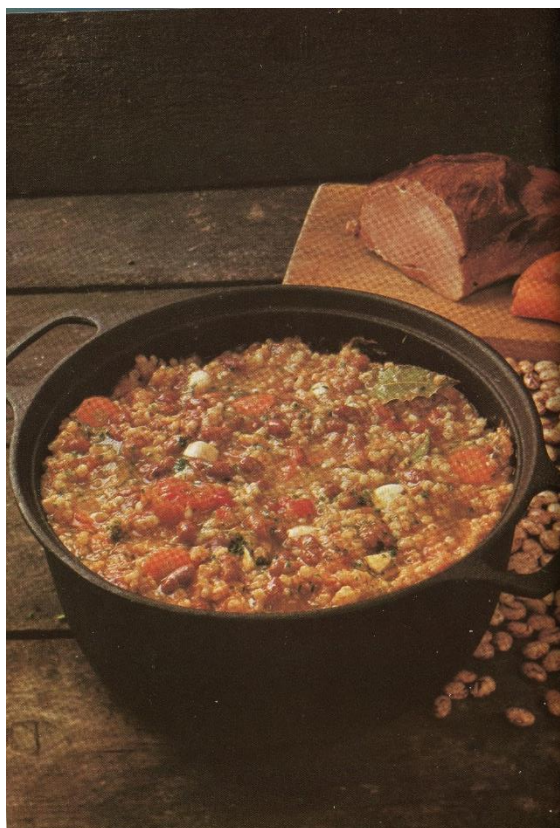
Jačmik va kotliči (ječam u kotliću)



Sastojci: 1 l goveđeg temeljca, 10 dag ječma, 5 dag krumpira, 5 dag mrkve, 5 dag poriluka, 3 dag slanine, 2 češnja češnjaka, 25 dag suhe vratine ili pršuta, kosani peršin, lovorov list, sol, papar.

Namočite ječam u hladnoj vodi preko noći. Drugi dan kuhajte uz dodatak začina, suhog mesa i korjenastog povrća očišćenog i izrezanog na kolutiće. Na pola kuhanja dodajte pešt - mješavina usitnjene slanine, kosanog češnjaka i peršina.

Ričet



Sastojci: 20 dag ječma, 15 dag graha, 4 dag masnoće (masti), 8 dag luka, 4 dag dimljene slanine, ½ žlice koncentrata rajčice, 12 dag mrkve, 6 dag korijena celera, 6 dag korijena peršina, 10 dag svježe rajčice, lovorov list, češnjak, kosani peršin, sol.

Ječam i grah namočite dan ranije i drugi dan skuhajte svako posebno. Vodi dodajte lovorov list. Posebno na masti zapržite kosani luk do žute boje, dodajte dimljenu slaninu izrezanu na kocke, kad ona omekša primiješajte koncentrat rajčice, prepržite i dodajte još ribane korijene mrkve, celera i peršina, i svježu rajčicu koju ste ogulili i odstranili sjemenke. Dobro pirjanu zelen i grah primiješajte kuhanom ječmu. Na kraju dodajte zdrobljeni češnjak i kosani peršin. U ričetu se obično kuha i suho meso, te pazite kod soljenja. Ričet je ukusan i bez mesa ako je pripremljen na ovaj način.

Repa na kastafski (kastavski) u kotliću – *repa na četeri smoki*

Sastojci: 3 kg kisele ribane repe, 1 komad suhe praseće glave, 1 svinjsko dimljeno uho, 1 svinjska dimljena gubica (*trubac*), 2 para svinjskih kobasica, 30 dag malo dimljene pancete, 25 dag svježih svinjskih obrazina (*laloka*), 25 dag goveđe meso, 1 kg graha (fažola), 3 češnja češnjaka, 2 velika krumpira, 0,5 dl maslinova ulja (*ulikovega ula*), 10 dag maslaca (*putra*), 1 žlica (*kuharica*) masti, papar ili feferonka (*papreni peverunić*), peršin, 4 lista lovora (*lorber, javorika*).

Usitnite 15 dag pancete i popržite na masti. Dodajte 1 češanj kosanog češnjaka i polako popirjajte da češnjak uvene. Uspite kiselu ribanu repu, svô suho meso (koje ste prethodno prokuhali), goveđe meso, sirove obrazine i lovor. Podlijte vodom da sve prekrije i kuhajte. Od preostale pancete (15 dag), češnjaka (2 češnja) i peršina napravite *zapešt*. Sve iskošite i dobo promiješajte u kompaktnu smjesu. Stavite u repu. Ogulite krumpire i stavite, cijele, u repu, da se skuham. Kad je krumpir kuhan izvadite ga, izrežite na pol, stavite u padelu zamašćene maslinovim uljem, dodajte kobasice narezane na pol. Sve promiješajte i zagrijte. Pred kraj kuhanja, oko 10 minuta, dodajte zamašćeni krumpir koji će zagustiti repu i dati joj poseban okus i miris. Po želji dodajte papar ili papreni peverunić. Na kraju izvadite meso i narežite ga na manje komade i stavite na poseban tanjur. Dobro je repu ostaviti nekoliko sati da se sva prožme. Uz kuhanu repu poslužite domaći kruh i palentu.

ili bez točnih količina, samo prema iskustvu:

Na maste se pofriga panceta. Doda se naribana kisela repa i dinsta okol pol ure prez dodavanja kakove tekućini. Onda se zaleje s teplun vodun, dodaju se domaće kumbasice i komadi ne presuhe panceti. Pred kraj se doda zafrig s kapulun i posebe skuhan fažol.

Kotlić s bijelim bubrezima

Sastojci: bijeli bubrezi, luk (jednake težine u odnosu na b. bubrege), 2 krumpira, svinjski odrezak (u težini 1/3 bijelih bubrega), 3-4 češnja češnjaka, 2 lovora, sol, papar, mljevena crvena paprika, 2 suhe crvene paprike, feferon, voda, 2 dl suhog bijelog vina.

Bijelim bubrezima ogulite opnu, stavite ih u hladnu vodu i odložite u hladnjak. Uzmite luka u jednakoj težini bijelih bubrega i iskošite. Na 3-4 žlice masti popržite luk dok ne postane staklast. U posebnu posudu stavite oguljen i izrezan

krumpir na kockice, usitnjeni češnjak, suhu crvenu papriku izrezanu na kockice, svinjski odrezak izrezana na kockice, dodajte: sol, papar, lovor, usitnjen feferon; pospite mljevenom crvenom paprikom, sve izmiješajte i stavite na poprženi luk. Sve izmiješajte i malo popirjajte. Podlijte vodom i vinom da sve prekrije. Kuhajte na laganoj vatri dok sve ne omekani i sve se ugusti. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Riba u kotliću



Naputaka i uputa za pripremanje ribljih paprikaša („fiš-paprikaša ili krače „fiša“) ima, bez pretjerivanja, isto toliko koliko ima kuhara uz rijeku i sladokusaca koji uživaju u ribi. Naputci koji su navedeni isprobani su kod glasovitih majstora ovog jela, a upute koje navodimo dio su tajni tih majstora. Dobar riblji paprikaš, navodno, pripremaju samo muškarci.

Sastojci za desetak osoba: 5 kg šarana, 1 štuku od 1 kg, soli prema okusu, 4 velike glavice luka, 3 sušene ljute paprike, 2 velike žlice mljevene paprike, 2 dl bijelog vina, 1-2 žlice ukuhane rajčice.

Po osobi računajte pola kilograma ribe u svježem stanju. Ribu očistite od ljuske od repa prema glavi. Štuku čistite pažljivije i polaganije, jer su ljuščice duboko usađene u žilavu kožu. Tupom stranom noža ostružite sluz, otvorite i izbacite iznutricu, pazeći da pod pritiskom ili rezom noža ne pukne žučni mjehur. No ako se i to dogodi, ožučeno meso brzo izrežite i pospite solju. Jetru, s koje ste oprezno odstranili žučnu vrećicu a i ikru, ukoliko je našete, kuhat ćete u „fišu“. Razrežite škržne poklopce i isijecite škrge, operite ribu iznutra i izvana. Mesnati dio hrpta ostrim nožem „filetirajte“, usijecite, od glave do repa, a zatim ribu narežite na veće komade i stavite u čist i dobro oriban bakreni kotlić. Dlanom ljevice tek ovlaš pritisnite ribu, a za to vrijeme oprezno, u tankom mlazu dolijevajte vodu, vode toliko da prekrije ribu i ruku, te da dopre samo do zapešća, dakle, kojih tri do četiri centimetra iznad ribe.

Za to vrijeme vaši su pomoćnici podložili vatru s dosta žeravice, jer „fiš“ se mora kuhati na jakoj vatri, no tako da visoki plamen ne liže kotlić. Prije no što kotlić objesite nad vatrom, dodajte soli prema okusu, na tanke ploščice nasjeckajte četiri glavice luka (crljenca) i tri dugačke sušene i ljute paprike ili desetak sitnih okruglih papričica koje domaćice uzgajaju kao lončanice na prozoru.

Kad riba počne bacati prvu pjenu, dolazi ono najvažnije: *paprika*. I to ne kakva god, već fino mljevena „horgoška“ ili „futožanka“, koja se ne gruda, već se u „fišu“ naprosto „rastopi“. Paprika je glavni začim „fišu“ i na njoj ne štedite, lagano, tresući žlicom sipajte u pjenušavi „fiš“ dvije velike, uvrh pune žlice. Sve ostalo je iskustvo, pa zato ponekad srknite žlicom vrelu crvenu juhicu, dodavajte sol i mljevenu papriku ukoliko vam se čini da „fiš“ dovoljno ne „grize“.

Vodu ne smijete dolijevati.

Po prilici sat vremena nakon što paprikaš prvi puta provri, meso se već odvaja od kosti, a oči u ribljim glavama nadute su i iskolačene, bjeloočnica je pobijelila. „Fiš“ bi trebao biti gotov.

Kako možete točno utvrditi niste li preuranili: desnu ruku stavite iznad mirisne pare, držite je u njoj (iako peče) nekoliko trenutaka, pa kad stisnete šaku, a prsti vam se lijepe o dlan, vaša delicija je gotova.

Skinite kotlić s vatre, nadolijte u „fiš“ decilitar do dva bijelog vina, prema okusu razmutite žlicu do dvije kuhane rajčice (može i ona iz tube) a kao prilog poslužite žute, domaće palac široke rezance kuhane u slanoj vodi. Začinska paprika, manje vješti ljubitelji kotlića, ili novajlije u tom čarobnom poslu, obično misle da samo kakvoća ribe određuje kakvoću ribljih čorbi i paprikaša. To je prilično naivno mišljenje. Začinska paprika, zapravo je glavni adut (uz ribu dakako).

U nekim slučajevima, s dobrom paprikom može se pripraviti ukusna čorba čak i samo s jednom vrstom ribe (šaranom ili amurom). Istinski majstori kotlića najpažljivije biraju papriku za svoje majstorije, pa se smatra čak i nekakvim prestižem ako netko ima nekakav vlastiti, ekskluzivan izvor paprike sa svojim „bukeom“. Znalci kažu da je najbolje stavljati *po* jednu veliku žlicu mljevene paprike po osobi, i to mješavinu slatke i ljute, u omjeru dva dijela ljute i jedan dio slatke. Gustoću „fiša“ možete dobiti ako u njega izribate krumpir tijekom kuhanja. Uz riblji paprikaš pije se bijelo vino u kojem nema mnogo kiseline.

Ribljí paprikaš I. način

Sastojci za pet osoba; 1 dl ulja, 50 dag crvenog luka, 16 dag konzervirane rajčice, 2 dag mljevene crvene paprike, 3 dl bijelog vina, sol, ljuti feferoni dodaju se po ukusu.

Ribljí paprikaš može se pripremati od jedne vrste slatkovodne ribe, ali je najbolji ako ih ima više vrsta. Za pet osoba potrebno je oko 1,5 kg ribe, (šaran, amur, som, tolstolobik).

Kad se kosani luk malo poprži na ulju dodaju se samo riblje glave, koje se poprže i propasiraju zajedno s lukom. Propasiranoj smjesi dodaje se voda i sve ostale namirnice. Kada juha prokuha, dodaju se komadi izrezane ribe, koji se u juhi kuhaju, otprilike dvadesetak minuta. Tijekom kuhanja u vodu se može dodati fino ribani krumpir da dà gustoću ili se na kraju, kad je jelo skoro gotovo, oprezno umiješa malo mješavine brašna i kiselog vrhnja.

Ribljí paprikaš II. način

Sastojci: 2 kg šarana, 1 kg soma, 1 kg štuke, 1 kg luka, slatke i ljute mljevene crvene paprike, jednu litru ukuhane rijetke rajčice, 5 ljutih feferona, 3 krumpira, ocat, sol; kupovne rezance ili domaće pripremljene od 2 kg brašna, 2 jaja i malo ulja.

Luk nasjeckajte i stavite u kotlić. Ulijte 5 l vode, pa dodajte očišćenu i sitno narezanu ribu, oguljene krumpire, feferone, 2 žlice octa. Kad provri, dodajte 8 žlica slatke i dvije žlice ljute paprike, sol i pomalo dolijevajte rajčicu. Kuhajte 45 minuta na 100 °C. Paprikaš nemojte miješati, nego kotlić samo okrećite lijevo-desno, da se riba ne bi raspala. Posebno skuhaite rezance i poslužite tako da ih nauljite, a preko njih stavite paprikaš.

 Eventualni ostatak ribljeg paprikaša – riblje čorbe – razdijelite u porculanske posude i ostavite da se do jutra stvori poznata *hladetina od slatkovodnih riba*.

Začinska smjesa za ribljí paprikaš

Potrebno je 1 kg svježih zrelih rajčica i 1 kg ljutih zelenih feferona. Rajčicama i paprikama odstranite samo peteljke a potom sameljite meso rajčice i feferone na najsitnijoj „šajbi“ stroja za mljevenje mesa. Sve dobro promiješajte i dodajte 10 dag soli. Dobivenu smjesu stavite u male bočice, odozgor zalijte uljem, začepite i čuvajte na tamnom mjestu do upotrebe.

Paprikaš od somove glave

Sastojci: glava od 3 kg (ili 3 glave po 1 kg ili 2 po 1,5 kg), 1,5 kg luka, soka od rajčice, sol, papar, 4 žlice slatke mljevene paprike, ljute paprike po ukusu.

Glavu dobro operite, odstranite škrge i glavu izrežite na manje komade. Luk izrežite na krupno, skuhaite u manjoj količini vode, ocijedite ga i propasirajte, ili usitnite pomoću miksera, ponovo ga vratite u vodu u kojoj se kuhao. Vodu i luk ulijte u kotlić u kojem će se kuhati paprikaš. Povrh luka složite komade glave. Dolijte vode tako da pokrije ribu barem tri prsta iznad nje. Kad voda proključa jednom ili barem dvaput posolite, popaprite i dodajte sok rajčice. Jelo mora vreti barem 1 do 1,5 sat. Poslije toga dodajte mljevenu papriku i soli po ukusu, kuhajte još petnaestak minuta. Prije posluživanja provjerite okus i dodajte ukoliko nešto treba. Poslužite uz domaće rezance.

Rakovi u kotliću

Slatkovodni rakovi* *za kuhanje stavljaju se u lonac još živi*, a sačuvati ćete ih žive i dva do tri dana ako ih čuvate u mrežastim vrećama, tako da imaju zraka, i to na hladnom mjestu. Pogrešno je čuvati ih u stajaćoj vodi, jer će brzo uginuti, a tada već nisu za kuhanje.

Kuhati ih možete i u *bakri* (zemljanoj posudi), nad ognjištem, ili u loncu na štednjaku.

Stavite u lonac rakove, pa ih odmah prelijte s 2 dl bijela vina. Na to dodajte malu glavicu nasjeckana i zgnječena češnjaka, malo papra u zrnju i sol. Već tog trenutka možete lonac staviti na vatru, pa odmah dodajte i malo naribana muškarnog orašića, žlicu kosanog peršinova lišća i 0,5 dl ulja. Kuhajte ih tako dugo da vino, sa svim spomenutim začinima, prekipi 10 do 15 minuta. Rakovi, koji su obično boje kave ili kamena, ubrzo će pocrvenjeti, pa ćete odmah znati zašto se kaže - *crven kao rak*. Potkraj kuhanja dodajte čašicu proseka i prije završetka kuhanja posuti i žlicom krušnih mrvica, jer će od toga umak biti gušći. Poslužite uz šupljikavi domaći kruh pečen ispod peke, kojeg usput umaćite u raćji umak.

***Riječni – slatkovodni – rak je kod nas strogo zaštićena vrsta i zabranjeno ga je hvatati, držati ili ubijati.**

Čobanac od divljači

Sastojci za šest osoba: 1 kg mesa divljači (srna, vepar i dr.), 2 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 žlica ljute mljevene crvene paprike, 1 žlica slatke mljevene paprike, 2 lista lovora, 1 dl soka rajčice, 1 žlica masti, sol, papar, 1 dl vina.

Meso narežite na manje komade. Luk i češnjak nasjeckajte. U kotlić pristavite meso (s kostima), luk, lovor, mast, obje vrste mljevene paprike. Ulijte toliko vode da sve bude pokriveno. Kad provri, smanjite temperaturu i kuhajte. U napola skuhanu dodajte rajčicu, češnjak i vino. Na kraju možete ukuhati krumpir ili žličnjake.

Čorba od divlje patke u kvaši*

Kuhajte pola glavice kiselog kupusa izrezanog na rezance u 2/3 kvaše i 1/3 vode, dodajte nekoliko zrna papra i list lovorova lista. Kad je kupus napola skuhan dodajte patku izrezanu na komade. Kad je meso gotovo, umiješajte laganu zapršku, dodajte žumance, sok limuna i kiselo vrhnje. Na kratko prokuhajte i poslužite.

Kvaša, vrlo stari izraz za marinadu.

Marinada - kulinarska magija, nevidljiva i nečujna prirodna alkemija. Namirnica se konzervira, njena vlakna omekšavaju, aroma se širi.

Marinada „parfimir“, zaustavlja i omekšava proces truljenja. Marinada je živući hladni kuhar.

Marinada je *sirova* ili *kuhana* mješavina korjenastog povrća, mirisnog bilja i začina, ulja i kiseline (vina, limunovog soka, octa). Upotrebljava se za omekšavanje nekih dijelova mesa, i radi mirisa i okusa.

Gruba podjela: *suha* i *tekuća*, koje se dalje dijele na one sa: *uljem* (za ribe nježna mesa i pojačava im okus) ili *vinom*, *octom* (kisela marinada omekšava tvrde ribe) ili *limunom*.

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 pripremiti.

Čorba od iznutrica divljači

Uzmite jetra od nekoliko vrsti divljači (može i samo od jedne), glavica luka ili lukovica srijemuša, povrće za juhu, 2 - 3 tvrdo kuhana jaja, masnoća, malo brašna. Oprana jetra skuhaite u hladnoj vodi. Kuhana jetra sameljite zajedno s kuhanim jajima. Napravite laganu zapršku od masnoće i malo brašna. Zalijte vodom u kojoj se kuhala jetra i dodajte masu od jetre i jaja. Kuhajte oko 10 minuta i začinite po želji.

Čorba od mesa divljači s gljivama

Oprano i po mogućnosti odležano meso izrežite na male komade i zalijte hladnom vodom. Kuhajte dok ne omekša i dodajte prokuhane gljive izrezane na kocke. Pri završetku umutite laganu svjetložutu zapršku, posolite, dobro izmiješajte i kuhajte još desetak minuta. Dodajte nasjeckano divlje bilje i začinite po želji. Na isti način možete prirediti i čorbu od pernate divljači i gljiva.

Kisela čorba od srnećeg mesa

Sastojci: glava i vrat srne, glavica luka (ako imate svježu lukovicu srijemuša stavite umjesto luka), mrkva, listovi jaglaca i mlado lišće bukve.

Glavu i vrat kuhajte s glavicom luka, mrkvom, jaglacem i mladim listom bukve. Kuhajte dok se meso ne počne odvajati od kostiju. Izvadite glavu i vrat i skinite meso. Propasirajte ga i vratite u juhu. Malo prokuhajte i zakiselite po želji.

Kotlić od divlje patke

Sastojci: 1 mlada divlja patka, 30 dag kelja, 3 mrkve, 2 celerova korijena, 2 glavice luka, 3 češnja češnjaka 10 dag suhe slanine, 2 krumpira, lišće peršina, 2 dl crnog vina, papar, ružmarin, ulje, sol.

Patku narežite na manje komade. Kelj narežite krupnije. Mrkvu narežite na kolute. Celer narežite na listiće. Luk iskošite i popržite s narezanom slaninom. Češnjak nasjeckajte i zgnječite. Krumpir narežite na kockice. U kotlić slažite naizmjenično povrće i meso. Posolite i popaprite. Zalijte vodom da bude sve pokriveno. Kuhajte na srednjoj vatri oko 2,5 sata. Tijekom kuhanja povremeno protresite kotlić. Ukoliko je potrebno dolijte malo tople vode. Petnaest minuta prije nego što je jelo gotovo, dodajte crno vino. Gotov kotlić treba da je upola ukuhan i s vrlo malo tekućine. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Voloderski miješani kotlić

Sastojci: 30 dag jelenjeg mesa, 30 dag srnetine, 50 dag svinjetine, 30 dag domaće suhe kobasice, 5 glavica luka, 3 češnja češnjaka, 50 dag rajčice, 30 dag mrkve, 10 dag korijena peršina, 50 dag zelene paprike, 4 krumpira, 1 dl kiselog vrhnja, 1 l voloderskog bijelog vina, ulje, papar, sol.

Srnetinu i jelenje meso narežite na kocke i propirajte na ulju zajedno s nasjeckanim lukom i češnjakom. Svinjetinu narežite na kocke, a suhe kobasice na kolutove. Rajčice ogulite i narežite na kocke. Oguljeni krumpir prerežite na četvero. Ostalo povrće narežite na štapiće dužine 4 cm. U lonac slažite naizmjenično povrće, divljač, svinjetinu i kobasice, posolite i popaprite. Tako napunjeni lonac prelijte bijelim vinom i vodom da tekućina prekrije sadržaj lonca. Kuhajte oko 3 sata. Kad je „lonac“ kuhan, ulijte kiselo vrhnje i neka zajedno prokuha 5 minuta. Gotovo jelo treba da je ukuhano na polovicu s vrlo malo tekućine.

Srneća juha s ječmom

Skuhajte juhu od srnećih kostiju i malo mesa i zeleni. Procijedite, polovinu vratite natrag u kotlić i dodajte 10 dag ječma. Kuhajte otprilike 1,5 sat, a nakon toga dodajte ostatak juhe. Začinite umućenim jajima i sokom limuna.

Kotlić od zeca

Meso odstajalo u kvaši izrežite na komade i stavite u kotlić zajedno s 30 dag masnijeg svinjskog mesa (najbolje od vrata), komadom suhe slanine, vezicom zeleni, dva lista lovora, tri češnja češnjaka, četiri krumpira izrezana na četvrtine, soli i paprom. Prelijte vodom da bude pokriveno i dodajte čašu vinskog octa. Kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša.

Veprovina na lovački način

Sastojci: veprovina, suha slanina, svježe gljive, suhe šljive, papar u zrnu, celer, lovor, ulje, maslac, 6 dl crvenog vina.

Veprovinu natopite sokom limuna, dodajte papar, narezan celer, lovor i sve prelijte uljem. U takvoj kvaši ostavite meso 6-7 sati. Na masnoći prepržite slaninu narezanu na kockice, dodajte narezano meso vepra, očišćene gljive, narezano povrće, ocijeđenu kvašu i vino. Kuhajte na laganoj vatri 2,5-3 sata dok sve ne omekša. Suhe šljive skuhajte, protisnite i dodajte u kotlić zajedno s malo brašna da sve postane gušće. Poslužite samo ili uz okruglice od kruha.

Gulaš od puhova (najčešće čabarsko jelo)

Na ovaj način se gulaš pripremao u šumi u kotliću na otvorenom

Dosta iskosanog luka trebate na masti ispirjati, kad luk porumeni dodajte isjeckano meso puha i sve skupa pirjajte još oko 15 minuta. Dolijte vode i kad provre dodajte krumpir nasjeckan na kocke. Pirjajte dok krumpir omekani.

Posavski čobanac



Sastojci: mast, crveni luk, meso, mrkva, pire od rajčice, pečurke (šampinjoni), brašno, češnjak, suha slanina, sol, papar.

U kotliću na masti popržite sitno nasjeckan luk. Dodajte meso izrezano na kocke i popržite ga sa svih strana. Poprženo meso će zadržati sve sastojke te će biti još ukusnije. Prelijte vodom i dodajte sve ostale sastojke. Kuhajte najmanje 40-50 minuta.

Srijemski kotlić

Sastojci: 1 kg svinjskog mesa od buta, 50 dag goveđeg mesa, 1,5 kg luka, 2 mrkve, 3 veća krumpira, 1 pastrn(j)ak, 5 dl ulja, 2 žlice brašna, tucana paprika, papar, sol.

Luk sitno izrežite i pržiti na ukupnoj količini ulja dok ne postane staklast, zatim dodajte ribanu mrkvu i pastrnjak, sve pržite 5 minuta, dodajte meso i vode toliko da prelije meso. Kuhajte na laganoj vatri. Kada je meso omekšalo dodajte krumpir izrezan na kockice, sol i papar po ukusu. Brašno popržite na ulju dodajte papriku, zgotovite zapršku i umiješajte u kotlić.

KOTLOVINA



Proštenja, Markuševac (Zagreb)





Proštenje u Remetama (Zagreb)





Proštenje u Šestinama (Zagreb), Slavko Tomerlin



Proštenje u Remetama (Zagreb), Slavko Tomerlin



Proštenje u Remetama (Zagreb) Slavko Tomerlin



Proštenje u Prigorju, Slavko Tomerlin



Proštenje u Slavoniji, Slavko Tomerlin









Kotlovina-pečenjarski šešir, pribor za pečenje i vrsta jela su autohtoni proizvod sjeverozapadne Hrvatske, te su to prvi pokretni ugostitelji koji su svoj obrt imali „pod šatrom” (selili su se od sajma do sajma i bili na proštenjima), koji su osim jela i vina prodavali *gverc* – alkoholno piće s medom i *himbersaft* – malinov sok. U kotlovini se ne krčkaju samo kotleti, nego i goveđi flam, brizli, kobasice, jezik... Poseban tek joj daje, tekućina za podlijevanje – juhica u kojoj se kuhala govedina i bijelo vino (ne kiselo). Kotlovina je najveća konkurencija roštilju, koji uvijek ustupa mjesto tradicionalnom *ražnju* (ražanj je kulinarska tradicija naše zemlje i relikat je daleke prošlosti, koji se u Europi nalazi još vrlo rijetko) s odojcima ili janjetinom, a *ražanj* posebno jelima ispod *peke* (peku smo preuzeli od Ilira).



Pečenjarski šešir je okrugla, malo udubljena posuda izrađena od nehrđajućeg lima (rostfrij) izgledom vrlo slična tanjuru čiji je obod ravan i širok. Stavlja se na metalnu (isto tako okruglu) peć koja se loži na drvo, no danas prevladavaju uređaji na plin. Nasuprot vratima za loženje nalazi se cijev za odvod dima i toplog zraka koja mora biti visoka barem pola metra iznad posude da omogući cirkulaciju zraka.

Jela koja možemo prirediti u njemu uključuju sve vrste mesa, samoga ili u kombinaciji s različitim povrćem. Kod pripreme jela, osim uobičajenih osnovnih pravila, nema nikakvih posebnosti i sve je uglavnom prepušteno mašti, odnosno hrabrosti onoga koji ga spravlja. Maštom ćemo već nakon nekoliko priređivanja dobiti „vlastiti - najbolji naputak”.

Ako smo jeli kotlovinu na sajmu, uvjerali smo se da je uvijek bolja kasnije a ne na početku rada pečenjara. Tu nema nikakve tajnovitosti a radi se o tome da je umak kasnije uvijek bolji nego na početku, jer se u tijeku pečenja iz mesa sok sve više i više skuplja na dnu. Ovo je jedan doista veliki nedostatak ili problem vikend-kulinara, ali nije nerješiv. Da bismo postigli kvalitetan umak, prije priređivanja mesa poslužimo se jednim trikom: na čistoj rastopljenoj masti (ili uz dodatak tople vode) prepržimo kore od slanine (ili slaninu) te sitnije kosti s mesom (npr. svinjske repiće, koji su osobito ukusni prepečeni u masnoći) da obogatimo rastopljenu mast. Isto tako kada pržimo svinjske karmenadle, posolimo ih dan

prije, što se inače ne radi kod pripreme mesa na žaru (roštilju). Razlog je vrlo jednostavan: osoljeno meso ispušta sok koji se upotrebljava za kotlovinu a na žaru propada i meso ostaje suho. Iskuhavanjem svinjskih nogica (papaka; pejorativno: bezveznjak, niškori, primitivac, prostak, seljačina,) dobiti ćemo vrlo ukusan umak, temeljac.

Način postupka i koje vrste namirnica ćemo upotrijebiti izabrat ćemo sami prema svom ukusu i želji. Netko voli kotlovinu bez dodataka povrća i luka, a netko obratno. Umak koji se stvara na dnu posude (pečenjarskog šešira) dotjerujemo raznim začinima, ali uvijek oprezno - začini ne smiju „ubiti” jelo, nego ga moraju obogatiti. Umjesto vode dodajmo vino - i to kvalitetno, a ne kiselo.

Crno vino ne kuhamo više od 15 minuta u jelu, jer će postati gorko zbog tanina, što se s bijelim vinom ne može dogoditi. Također u umaku možemo napraviti (peći ili pirjati) odličan prilog, npr. krumpir, grah i dr.

O zagrebačkoj kotlovinu, kao i o drugim jelima, saznajemo iz prve putopisne proze u hrvatskoj književnosti koja je pisana štokavštinom -***Putositnice*** Antuna Nemčića Gotovinskog (1813.–1849.). U njima je A. Nemčić iznio svoja razmišljanja, zapažanja i doživljaje na putu od Ludbrega, pa preko Križevaca, Zagreba, Jastrebarskog, Rijeke i Trsta do Venecije, Padove i Verone, a u povratku preko Trsta, Postojne, Ljubljane i Maribora do Graza. Tu su i njegove gastronomske opservacije i opisi jela i gostionica u kojima se zaustavljao, često začinjani žestokim kritikama ali i pohvalama. Ironizirajući žderonje, ali strogo od njih dijeleći gurmane, kao poklonike kulinarske vještine i kulture, Nemčić na jednom mjestu kaže:

Gospodo moja, želudac vam je napast velika, a čovjek vam je slab.

Gastronomski opisi tustih golubova, špikanih kopuna, govedih narezaka, janjetine, divljačine, sočiva, artičoka i drugog zelenja, voća i tijesta, uz vrčeve pune vina i kave u kavanama (*u ovih mohki posvećenih kapelica h pije se za 16 centima findžan kave, a ako se 7 cent doda, tad se može i jedna cigara pušiti*) i danas tjeraju vodu na usta.

U zagrebačkoj kotlovinu su se pekale devenice, odnosno krvavice, i to na Novom trgu, tj. na današnjem Zrinjevcu, kamo opet danas prodire kotlovina, ali mnogo luksuznije – s karmenadlima i kobasicama. No Nemčić si je ugađao i špikanom pečenkom u kavani Cerny koja se nalazila na istom mjestu na kojem se danas nalazi kavana Dubrovnik, kao i lovačkim odrescima (napravljenim od govedine).

Proštenje

Iz starih požutjelih stranica saznajemo:

Davne 1935. godine u reviji **Svijet** (God. X. Knjiga XX. Broj 15 od 5.listopada,1935.) objavljeno je tipično proštenje u okolici Zagreba - **Miholje u Gračanima**

Evo objavljenog teksta:

Iako je proštenje kod Sv. Mihalja tipično, koje pruža sve, što može za pojam proštenja, ono je ipak ugodno i privlačivo. Svake godine na dan Sv. Mihalja (Mihovila arhangjela), pretpostavivši da je dan krasan, kakav je bio prošle nedjelje, to je proštenje izvanredno brojno posjećeno, što po seljačkom narodu, što po gradjanstvu grada Zagreba. Prošle nedjelje je bio baš divaan jesenji dan, sunčani su traci imali još jakosti minulog ljeta i za to se ovo staro proštenje moglo u potpunom opsegu razviti. Sve je navrvilo. Gostioničarski stolovi su se brzo napunili i doskora je stala jagma na mjesta. Tko ga nije ulovio, zadovoljio se je „števajnom“. Seljački su pečenjari dobro pazarili izvikujući u glavnom svoje glasovite specijalitete „šinterplatle“. Bilo je tuj licitara, šatora s prodajom nakita, sitnica i „spomen daraka“, neizbježivih vrtuljaka, balona, a ni sladoledar nije žalio puta iz Zagreba u Sv. Mihalj, znajući da će biti prodje...

Popodne na glas večernjice napunila se crkva vjernika, koji su izlazeći gledali, gdje će naći mjesta za odmor i okrepju. Naše fotografske snimke prikazuju razne momente s ovog proštenja, koje je zagrebčanima oduvijek vrlo omiljelo. Šteta je u svemu bila tome, što su jesenski dani već puno kraći, pa sunce razmjerno rano zalazi. Mrak se već ranije hvata, a s time se dokrajčuje i proštenje, zabava, pjesma, cilik gusala i tamburica, a i - kucanje čašica...

Dakako, te su najgorljiviji (a može se reći i najokorjeliji) proštenjari ostajali na svojim mjestima do skrajnjih granica mogućnosti to jest dok nije sasvim unoćilo i nastao proštenički „fajeramt“. Veselo raspoloženje zagrebačkih gosti preneseno je tada sa stolova i Sv. Mihalja na put do Zagreba. Tu se čuo bučan žamor, pjesma, podcikivanje mladeži, tamo se svjetlucali šareni lampioni (tobože da se „bolje vidi“!). A noć je bila vedra, puna zvijezda, čitav dan uopće kao stvoren za ugodan izlet u okolicu, kakv je bio ovaj u Sv. Mihalju. Mnogi naši Miški i Mihalji proslavili su ujedno i svoje imendane...

Sve u svemu, bijaše to prava pučka svečanost.



Pogled na veliki broj proštenjara kod Sv. Mihalja



Ni sladoledar ne izostaje na proštenju



*Naj zvoliju friškog „šinterpratla“
Kaj je najvažnije, šinlbratni, su ona tri rumena krmića,
na žaru, koji se pečeju usporeno i uspravno, nikad pognuto*



Proštenje



Vižinada 1891, Proštenje

Svinjski kare u vinu na starinski način

Naputak (recept) za ovo jelo je vrlo staro i za pretpostaviti je da je prethodnica jela pripremljenih u kotlovini (pečenjarskom šesiru). Nekada se pripremalo na ognjištu na tronošcu iznad žara.

Broj komada svinjskog karea ovisi o broju osoba za koje se jelo priprema.

Prvo kare istucite drvenim batom i posolite. U tavu stavite dosta masti i kad se ugrije popržite meso s obje strane. U drugoj posudi, na zagrijanu mast, stavite sitno sjeckanu glavicu luka, jednu mrkvu izrezanu na kolutiće, sitno kosano lišće peršina, narezanu manju glavicu celera i nekoliko zrna papra. Sve to zajedno pržite i miješajte, dok zelenje ne dobije rumenu boju. Na poprženo zelenje spustite pržene komade karea, dolijte bijelo vino da ogrezne i pirjajte meso dok ne postane posve mekano. Nakon pirjanja meso izvadite i složite u zagrijanu zdjelu ili pladanj. U posudu sa zelenjem, u kojoj se meso pirjalo, dodajte manju žlicu brašna i popržite ga zajedno sa zelenjem. Poslije toga zelenje iz posude propasirajte. Pazite da vam kroz sito prođe samo sok. Ako vam je soka premalo, dodajte mu bijelog vina, i sve zajedno prokuhajte. Tko želi može u umak ukuhati i malo kiselog domaćeg vrhnja. Odlika naše autohtone kuhinje je – dodatak vrhnja u jela.

Na kraju dogotovljeni umak prelijte preko mesa u zdjeli ili ga poslužite uz meso u posebnoj šalici (zemljanoj naravno).

Uz ovako pripremljeno jelo poslužite pire krumpir, ali isto tako odlično se slaže samo s raženim kruhom i vinom koje ste dodali jeli tijekom pripremanja.

Kotlovina na puntarski* način

Za gurmane treba uzeti 2,5 do 3 kg svinjetine (kotlet ili lopatica) koju valja izrezati na odreske i pirjati ih s 80 dag crvenog sitno isjeckanog luka uz dodatak 10 dag bijelog luka, dva feferona, 6 dag crvene mljevene paprike, dvije svježe rajčice te tri svježe izrezane paprike. Tome valja dodati 15 dag mladog lišća vinove loze i sve zaliti s pola litre bijelog vina i 1,5 l obične vode uz dodatak (po potrebi) soli, papra i ostalih začina. Sve se to krčka oko jedan sat u posebnom tanjuru za kotlovinu. Kao prilog tom starinskom jelu, pripremljenom na način puntara, poslužuju se cijeli neoguljeni krumpiri ispečeni u krušnoj peći ili u pećnici.

Kao prilog poslužuje se i tzv. *gorički krumpir*, ime dolazi od gorica – vinograd.

Za deset osoba: 4 kg krumpira, 4 češnja češnjaka, 6 svježih zelenih paprika, 6 svježih rajčica, 1 dl kiselog vrhnja, sol, papar, crvena mljevena paprika (po želji, ali oprezno dodaje se tek na kraju pripreme), lišće celera. Na preostalom umaku od kotlovinskog pečenja pržite krumpire, izrezane na štapiće, zajedno s paprikom i rajčicom narezanom na krupnije komade. Miješajte i pržite dok krumpir ne omekša, a tada dodajte sol, papar, iskosano lišće celera, češnjak i ostale začine po želji. Pred kraj (oko deset minuta) dodajte vrhnje i sve propirajte.

*puntar: pučki i seljački buntovnik u gornjohrvatskim krajevima s kmetsko-vlastelinskim odnosima

Pečenjarska kotlovina (kotlovina kako su je priređivali pečenjari na sajmovima i proštenjima)

Sastojci za deset osoba: 10 kom svinjskih kotleta (karmenadla), 1 svježa svinjska koljenica (bunceck), 4 žlice svinjske masti, 0,5 l bijelog vina, 1 glavica luka, sol, papar, crvena mljevena paprika, ljuti feferon, češnjovke po želji.

Koljenicu narežite na komade i zajedno s kotletima posolite i ostavite da neko vrijeme odstoje. Luk izrežite na kolutiće.

Na ugrijanoj masti u „šeširu” (tanjuru) popecite kotlete, koljenicu (kotlovini daje poseban okus i gustoću umaku), luk i po želji dodajte češnjovke. Kad se lijepo zapeče, meso izvadite na rub „šešira” i na isti način popecite preostali dio. Vratite odreske i češnjovke u sredinu „šešira”, zalijte s malo tople vode, dodajte feferon, papar i sol. Sve lagano pirjajte. Kad meso omekša, dodajte crvenu mljevenu papriku razmućenu u malo vode i vina, zalijte vinom i još kratko sve „prokrčkajte”.

Uz kotlovinu poslužite kuhani krumpir, grah (oboje prokuhano u umaku kotlovine), razno ukiseljeno povrće i vino kojim ste začinili jelo.

Omiljeno izletišta Zagrepčana, zbog divnih staza, karnevala, kremšnita, a napose i zbog mnogih gostionica sa starim „štihom“, koji prenose slavu samoborske gostoljubivosti, je i miomirisna kotlovina samoborskih sajmova i proštenja.

Lovačka kotlovina

Sastojci: 2 kg mesa dlakave divljači, 1 kg luka, 20 dag mrkve, 20 dag masti ili ulja, 3 dl vode, 4 žlice gorušice (senf), papar, lovorov list, lišće peršina, crvena paprika, 3 češnja češnjaka, limun, 2 - 3 dl bijelog vina, 20 - 30 dag suhe slanine, sol.

Vodu stavite u pečenjarski šešir i zagrijte, dodajte masnoću i popržite izribani luk i mrkvu. Stavite meso izrezano na kockice i njega popržite sa svih strana. Dodajte gorušicu, lovorov list, nasjeckani češnjak, vino i suhu slaninu izrezanu u rezance. Pirjajte sve zajedno. Začinite paprom, crvenom paprikom, sokom limuna i soli. Prokuhajte nekoliko minuta i prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom. Ovako spremljeno jelo poslužite okruglicama od kruha ili zemlje.

Gulaš od divljači

Sastojci za 4-5 osoba: 50 dag mesa divljači (vepar, jelen i sl.), 50 dag svinjetine bez kosti; za marinadu: 6 dl bijelog suhog vina (ne kiseliša), 20 zrna borovice (kleke), 20 zrna papra, 3 lovorova lista, sol, 20-25 suhih šljiva; mast ili ulje, 4 velike glavice luka, 50 dag gljiva, 1-1,5 dl domaćeg vrhnja, žlica brašna.

Prokuhajte vino s krupno zdrobljenim borovicama i paprom, lovorom i solju – napravili ste marinadu. Meso narežite na kocke i stavite u posudu zajedno sa suhim šljivama, pa prelijte ohlađenom marinadom. Neka odstoji najmanje 24 sata, a povremeno promiješajte. Na masti pržite kockice mesa dio po dio, tako da svaka bude lijepo ispržena sa svih strana i dobije smečkastu boju. Na istoj masti ispržite kosani luk, dodajte očišćene i narezane gljive, pa ih ispirajte. U to stavite meso i suhe šljive te polako pirjajte. Posebno prokuhajte marinadu da se djelomično ispari, pa njome podlijevajte meso dok se pirja. Provjerite je li gulaš dovoljno slan i začinjen, te dodajte vrhnje u kojem ste razmutili brašno. Kad provre (da se umak zgusne) jelo je gotovo i odmah ga poslužite.

Nekada najčešće jelo, lovaca, pri lovačkim susretima dvaju ili više društava.

KRUŠNA PEĆ



Slavko Tomerlin Pečenje kruha za Božić i Novu godinu





Tijesto za kruh i pletena košarica u kojoj tijesto odstoji prije pečenja







Moslavačka krušna peć



Kruh iz krušne peći

Milijunima ljudi obroci su nezamislivi bez kriške kruha, što je navika i potreba koja se ponavlja od pretpovijesnih vremena. Iako je za pripremu kruha dovoljno imati malo brašna, vode i soli, ipak na jelovniku tisućljećima ima središnje mjesto.

Zahvaljujući arheološkim podacima doznajemo da su naši preci prvi kruh pripremali u spilji od samoniklih i usitnjenih žitarica s malo vode. Pekli su ga na ravnu kamenu iznad ognjišta i pretpostavlja se da je nalikovao na debele palačinke. Taj se naputak (recept) mijenja nakon što su Etiopljani kultivirali pšenicu, a prerađenu je poslije Egipćani koristili kao glavni sastojak kruha. Tadašnji su pekari tijesto mijesili nogama, a kad su na njega jednom prigodom zaboravili iznenađeno su ustanovili da mu se stajanjem obujam udvostručio. Kako

se u međuvremenu i ukiselio, to ih je potaklo da otkriju i proizvode kvasac, barem tako kažu povjesničari gastronomije. Nakon nekoliko stoljeća žitarice se rafiniraju, a hrabriji pekari tijestu dodaju suho voće, med, maslinovo ulje, sjemenke ... Tako su osmišljeni naputci za nove vrste kruha koje su bile tražene u doba starog Rima. Navika pripremanja pšeničnog kruha nije se proširila cijelom Europom, jer je pšenica uspijevala samo u krajevima s toplijom klimom. U hladnijim se kruh pekao od zobi, ječma, raži, heljde .. Zanimljivo je i da su nakon osvajanja američkog kontinenta europski pekari prihvatili indijanski naputak za pripremanje kruha od kukuruznog brašna, te ga idućih stoljeća usavršili.

Krušna peć ili seljačka peć ili zidanica, najkarakterističniji je element seljačke kuće i srce seljačkog doma ali i statusni simbol domaćinstva, u kojoj se prije svega pekao *kruh*, zatim *tenka* ili *debela gibanica*, a za potrebe svadbe pekli su se *purani*, *svinjetina* (cijeli odojci) i *janjci*, i *kuhalo jelo* u *velikim loncima*. U nekim krajevima je bio običaj paljenja krušne peći u – subotu. Nakon pečenja kruha u krušnoj peći znali su sušiti svježije pobrani kukuruz koji je tako dobio poseban okus i čuvao se za *pržene žgance*. U jesen u mlakoj peći sušili su šljive, jabuke i kruške narezane na kriške.

Za izradu koristila se prijesna i pečena cigla. Konstrukcija starijih peći bila je drugačija, svod je bio umjesto od cigle izveden od pletenog pruća i omazan zemljom tj. glinom. Dno peći je od dasaka omazan zemljom ili prekriven jednim redom cigle. Glini koja je odležala u vodi dodaje se slama (ne sijeno - pokošena trava) ili gruba piljevina, kako bi se dobila masa za zidanje i oblaganje stjenki krušne peći. Predprostor s dimnjakom može se izraditi sa standardnim vezivnim materijalima (cement+vapno). Po želji se može premazati tanjim slojem gline. Peć je bila postavljen na stupove od cigle ili kamena. Krov je kod starih kao i kasnijih produžen prema naprijed, tako da štiti od kiše prostor ispred peći, a pokriven je crijepom. Danas je peć ukras gazdinstva i izrađuje se od fasadne cigle i vatrostalnih materijala, a pod od armiranog betona. Isto tako, peći su kvalitetnije, jer se lakše zagrijevaju a manje isijavaju toplinu, tako da je i pečenje brže i kvalitetnije. Sama peć je zidana tako da se ispod pećnice nalaze četiri stropa. U tom se prostoru suše drva za naredno loženje. Peć je zidana tako da donja površina svoda pećnice ima oblik polukruga na kojem se nalaze manji otvori, koji su otvoreni tako dugo dok se vatra u peći ne razgori, a nakon toga se zatvaraju (nekada grudom zemlje). Vrata pećnice nisu ugrađena već se naknadno postavljaju. Vanjski sloj pećnice ravan je i natkriven, tako da nikad nije izravno izložena kiši ili snijegu.

Kad je peć gotova, suši se pri temperaturi zraka oko 20 °C u prosjeku 2-3 tjedna. Prvo zagrijavanje tj. prva vatra radi se s umanjenim plamenom prvih sat vremena pa postepeno pojačava. Ako se poslije toga pojave raspuknuća na svodu peći, jednostavno ih sanirajte premazom gline. Neke stare krušne peći na stražnjem dijelu imaju otvor za zrak (5 cm) koji se zatvara izvana prema potrebi.

Pećnica se zagrijava drvima prije pečenja od dva do tri sata, sve dok se postigne dobra temperatura pečenja. Temperatura se kreće do 800 °C. Za gorivo se koristi samo puno drvo bagrema, bukve, graba, hrasta, dok je najcjenjenija vinova loza. U peć se najprije stave svežnjevi suharaka, koji se brzo rasplamsavaju, a na njih sitnije oblice ili cjepanice. Da bismo što bolje pripremili peć za pečenje potrebno je pustiti u nju zrak da gorenje bude što intenzivnije kako bi se što bolje zagrijala i akumulirala što više topline. Kako dugo se peć mora ložiti ovisi o njejoj veličini, a iskustvo nam govori o dovoljnoj temperaturi za pečenje.

Da je peć *kurna* znalo se po tome što se cigla razbijelila, tj. ako se iskri kad se štapom povuče po *taracu*. No i iskusne žene su provjeravale temperaturu uz pomoć pera, brašna ili novinskog papira. Ubačeno pero će početi odmah gorjeti, ubačena šaka brašna odmah će planuti ako je prevruća, a samo porumeniti kod odgovarajuće temperature, dok se papir uslijed dovoljne temperature raspadne bez plamena. Žar se odmiče prema bočnim stranama peći, a na slobodno dno peći drvenom lopatom ubacuje *kruh*, *gibanica*, *prase* ili drugo što se želi ispeći, na listove svježeg zelja/kupusa ili kelja (samo kruh koji će biti posebno ukusan). Dno peći, pod, malo se polio tako da se isparava tijekom pečenja.

Temperatura za pečenje kruha je uvijek veća (oko 240 °C) nego za kolače, tako da su žene prvo pekle kruh a poslije kolače. Nakon loženja peć je spremna za kruh već nakon 1,5 sat.

Uz krušnu peć nalazila se *sukašnica* ili *kuharna* manji drveni objekt građen za ljetnu kuhinju u kojoj se mijesio kruh, pripremala hrana za blago, a obavljali su se i drugi kućanski poslovi.

Razlikuje se *danje zakuvljivanje* kad se tijesto umijesi rano ujutro, pa kisne preko dana i *noćno zakuvljivanje* kad se umijesi na večer, pa kisne tijekom noći. Nekad se kruh mijesio samo domaćim kvasom. U nekim krajevima prije pečenja da bi se znalo je li peć dovoljno vruća, ispekli su najprije dvije do tri lepinje koje još onako vruće obično dobiju djeca. Zaliha se kruha obnavlja svakih šest-osam dana.

Kruh se mijesio od kukuruznog brašna ili miješanog (kukuruzno brašno se miješalo s ječmenim ili raženim), a takav se kruh zvao *zmesni kruf* i bio je ukusniji. Kruh od pšeničnog brašna pekao se samo za blagdane.

Za kukuruzni kruh brašno se prvo poparilo vrelom vodom, nakon toga se miješalo kuhačom dok nije postalo mlako. Kvas razmućen u malo vode (komada od tijesta koje se čuvalo od prethodnog kruha) umiješao se u tijesto. Brašno za kruh od *zmesne mele* nije se parilo već mu se dodavala mlaka voda.

Tijesto za kruh mijesilo se najmanje pola sata, dok ruke nisu postale čiste tj. tijesto se više nije ljepilo za prste. Kukuruzni kruh se solio dok se *zmesni kruh* nije solio. Pokriveno tijesto se nakon stajanja diglo i domaćica ga je primijesila u

hljebove i *grohala*, tj. jedan po jedan hljeb bacala u zrak i dočekivala u okruglu drvenu zdjelu *grohaču*. Takvim postupkom hljeb se lijepo oblikovao - zaokružio. Sada je hljebove trebalo premjestiti u zdjele i košare posute brašnom da još malo odstoji. Nakon što se peć očistila, tj. sav žar iz peći potegao van, prvi hljeb koji se na *loparku* (drvena lopata s dugom drškom) stavljao u peć obavezno se prekrižio. Obično se kruh mijesio jednom tjedno i jedan kruh je bio oko 5-6 kilograma. Kora takvog kruha bila je debela kao prst ali vrlo ukusna.

Otprilike nakon 3 sata, kruh od kukuruznog brašna težine 3 kg, bio je gotov, dok je za pšenični kruh trebalo oko 2 sata. Za djecu se obično pekao manji hljeb *paluf* ili *kolač* u koji se umijesilo malo čvaraka ili oraha, a pekao se odmah uz otvor peći i brže se ispekao.

Pečeni kruh se *perutnjačom* (obično cijelo gušćje krilo ili svežanj perja) očistio od pepela i pustio hladiti, a ohlađen spremao na hladno mjesto. Hljeb se rezao popola, a svaka polovina na *šnite*. Prvi i zadnji dio zove se *okrajek* ili *okurek* jer je sadržavao najviše kore.

U Moslavini ima nekoliko vrsta krušnih peći. Neke moslavačke peći su na *pocekima* (najčešće tri). Poceki su od cigle, no ima i drvenih i kamenih. Kad su se napravili poceki, izrađivao se drveni kostur (skelet) na koji se zidala blatna žbukom od ilovače. U ilovaču se dodavala pljeva, sol i svinjska dlaka, radi bolje vezivosti.

Na *poceke* i drveni kostur stavljala se cigla do cigle, a između (razmaci, fuge) popunjavalo blatnom žbukom. Obično se na poceke stavljalo dva reda opeke, da bi donji sloj bio što deblji, tj. da bi držao toplinu što dulje. Na tako pripremljenu platformu (*postament*) stavljao se drveni kostur svodastog oblika, a zatim se odozdola prema gore počinjao zidati opekama na kant. Završilo se na sredini peći, na hrptu. Na prednjoj strani krušne peći nalazi se *predvorje*, gdje je i dimnjak. Peć se zatvarala poklopcem. Neke krušne peći imale su otvor i na sredini i na stražnjoj strani.

Drveni kostur, šablona napravljena je obično od šiblja i nije se vadila. Kad je peć bila gotova, naložila se vatra i šablona je jednostavno izgorila.

Da se ne bi razmakala na kiši, krušnu peć zaštitili su krovijem. Na postojeće *falere*, stupove (*njem.* Der Pfal – kolac), nadozidali su stupići i krovijem, a peći su obično bile pokrivene crijepom biberom. Cijela se peć na kraju *ocupala* blatnim žitkim tijestom da ne propušta toplinu. Ponekad se u temelje ugrađivalo i najbolje kamenje iz riječnog korita, kao kod gradnje *hiže*, *čardaka*, *trema*.



Kuhinja - lopari.jpg

Zgreblica na toporici (*topor*; držalica)

Alatka dužine 2 -2.5 m, njome se dosizalo do samog dna krušne peći. Služi za poravnavanje žara, izvlačenje žeravke i čišćenje. Izbušena je, dolje ravna, gore okrugla, tako da se njome moglo zahvaćati po uglovima. Krušna peć je vrlo vruća pa je pored nje morala biti voda u kojoj se umakala drvena zgreblica, da ne izgori. Prije priređivanja, ubacivanja kruha (mesa, kolača), peć se morala dobro očistiti. Na kolčić (*nakolina*) omotala se krpa koja se umočila u vodu i cijela se peć prebrisala, naročito dno, da se odstrani *pepel*.

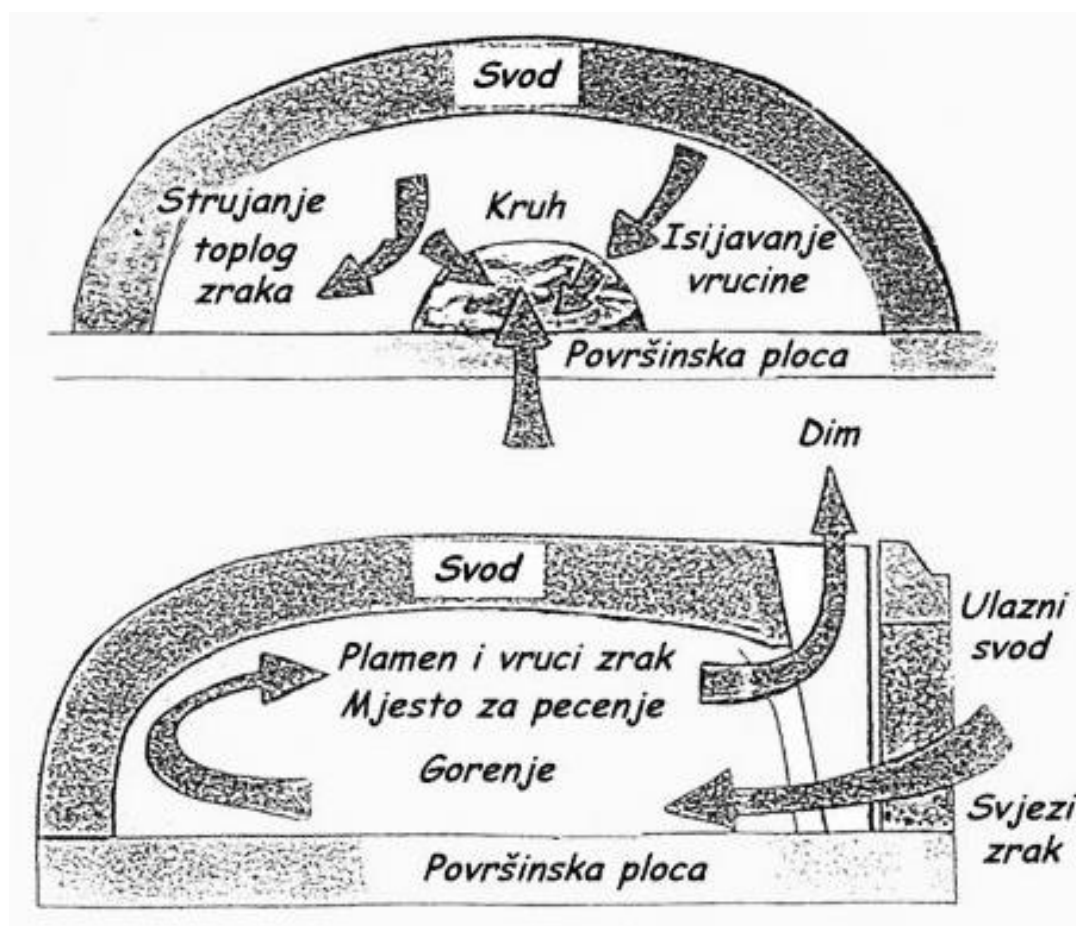
Lopar

Lopar je lopata za ubacivanje kruha u krušne peći, veličine 60x60cm, debljine 2 cm bez zgloba. Izrađena većinom od bukovine. Kad su se pomoću lopara ubacivali kruhovi u krušnu peć, cijela se površina posipala brašnom, a zatim se rutinski trznulo, tako da je kruh otputovao u krušnu peć.

Košarica od slame



Simpla je košarica od slame, gore šira, dolje uža, promjera oko 50cm. U nju se stavljala krpa posuta brašnom i potom *hlebovi* kruha. Kad se kruh odmorio i digao, stavljaao se u krušnu peć, koju su ponekad (Moslavci) nazivali sedam dana, a to je značilo da se u njoj peklo sedam kruhova.



Skica krušne peći

Jelo pečeno u krušnoj peći prava je poslastica i nažalost sve su rjeđa domaćinstva gdje se to radi. Jedna od posebnosti pečenja u njoj je i korica pečenki, koja je nosilac različitih tvari i okusa. Naša pučka kulinarska tradicija je i premazivanje tijekom pečenja mesa (janjci, odojci) s pivom ili slaninom. Perad, osim što se mora paziti na koricu, nadjeva se voćem, što pečenju daje još jednu posebnost. Kada se posluživalo izrezano pečenje, posluživalo se na drvenim tanjurima, što nam danas uz zemljanu posudu daje poseban gastronomski ugođaj.

Sva navedena jela možete pripremiti i u običnoj pećnici, vaše eklektične ili plinske peći.

Tajna dobrog domaćeg kruha sastoji se od nekoliko osnovnih pravila:

brašno mora biti odležano, i bolje je koristiti mješavinu dvije-tri vrste brašna
tijekom miješanja kruha, najbolje je da temperatura brašna bude jednaka temperaturi prostorije, kao što i voda mora biti iste temperature
brašno donijeto iz hladne prostorije mora malo odležati na sobnoj temperaturi, da se malo zagrije
kvasac koji se upotrebljava za miješanje kruha mora biti svjež, ako se osušio bolje ga je baciti. Suhi kvasac u obliku zrnaca smije biti star najviše 6 mjeseci
za jedan kilogram kruha potrebno je 3 dag svježeg ili 1,5 dag suhog kvasca
kvasac se rastvara mlakom vodom ili mlijekom, ako je tekućina prevruća uništiti će gljivice kvasca, te se tijesto neće moći lijepo dignuti
sol nikada ne miješajte s kvascem, jer to usporava proces vrenja. Najbolje je sol izmiješati s brašnom i tek tada staviti u kvasac
u neke vrsta kruha valja staviti malo maslaca ili jaja. Ove namirnice povećavaju obujam ispečenog kruha i poboljšavaju okus
jako je važno da se prije i poslije „dizanja” tijesta, tijesto dobro obradi rukama izmiješa
tijesto koje se „digne” ne smije biti na prozračnom mjestu („propuhu”)
dobar kruh dobije se ako se tijesto zamijesi dan ranije i ostavi „dizati usporano. treba ga pokriti i staviti na hladno mjesto ili u hladnjak, da stoji preko noći, ali takvo tijesto treba nešto duže mijesiti
kruh će imati sjajnu koru ako se prije kruha u pećnicu stavi lončić s vrelo vodom i ostavi cijelo vrijeme dok se kruh peče
kora kruha ostati će hrskava ako se ispečen kruh izvadi iz pećnice i stavi na žičanu rešetku hladiti
osušeni kruh ili pecivo popraviti ćete na slijedeći način: na jedan sat zavijte ga u vlažnu krpu, a zatim u pećnici brzo prepecite

Razlika između kruha i kolača, u tradicijskoj prehrani, najbolje se uočava u sastojcima od kojih se pripremaju.

Krušno tijesto se mijesi od brašna, kvasca, vode i soli, dok se u kolač umjesto vode stavlja mlijeko, dodaju se jaja, mast, maslac, maslo (pretopljeni maslac, putar) i različiti nadjevi. Sir je jedan omiljenih dodatak raznim kolačima, zatim mak i orasi. Orasi se nisu, kao danas mljeli, nego su se tukli u drvenim mužarima što im je davalo specifičan okus.

U najstarijoj kastavskoj pekari *Idična peknjica*, u Pelinama, sačuvana je stara krušna peć koju je u kamenu i opeci zidao domaći majstor. Između dva rata, u peći se pekao poznati *crni kruh* tzv. *narodni kruh s miješanim brašnom i dodatkom krumpira*. Kruh se pekao i kod kuće jer je svaka dobra domaćica morala znati *speći kruh*. Uglavnom se kupovao u pekarama u kojima su radili i žene i muškarci. Osnovni pekarski proizvod, *pinka* (težine jedan kilogram), pekla se i prodavala svakodnevno. Blagdane godišnjeg ciklusa karakteriziraju posebni oblici slatkog kruha (pince, pogače, šišuri..).

Domaćice iz Kastva mogle su za Vazanj (Uskrs) u *peknjicu* donijeti vlastitu pogaču na pečenje ili kupiti već gotovu.



Domaći kruh

Sastojci: 75 dag brašna, paketić svježeg ili suhog kvasca, 3-4 žlice mlijeka, žličica soli i šećera.

Kvasac izmiješajte s mlakim mlijekom i žlicom brašna i žličicom šećera, ostavite ga da uskisne na toplom mjestu. Na dasku stavite brašno izmiješano sa solju, u sredini napravite udubljenje, uspite uskisali kvasac i uz dolijevanje po malo mlačne vode zamijesite tijesto, koje ne smije biti pretvrdo ali i lijepiti se za ruke. Dobro izrađeno tijesto stavite u veću posudu posuto brašnom, pokriveno čistom krpom i ostavite da na toplom uzade oko 45 minuta. Naraslo tijesto ponovo mijesite, stavite u podmazani „lim” i pustite da naraste još desetak minuta, i pecite oko jedan sat. „Tajna“ dobrog domaćeg kruha je što se tijesto mora dizati dva puta.

Domaćem kruhu možete dodati i krumpir, skuhan u ljusci, oguljen i protisnut kroz sito. Na 2 kg brašna, dodaje se oko 0,50 kg krumpira i nešto manje vode, da bi kruh bio mekši.

Nekada su žene u nedostatku kvasca namakale kruh od prethodnog dana u mlakoj vodi, pa ga dodavale smjesi. Kruh se obično mijesio uvečer, ostavljao preko noći da se digne i rano ujutro pekao.

Smatra se da je najbolji kruh od mješavine pšeničnog (2,25 kg) i raženog (25 dag) brašna, ali se tada mijesi tvrđe tijesto nego za pšenični kruh.

Neki su stavljali u brašno i pjenu mošta (šire) da se kruh bolje digne.

Pokvasnica je vrst kruha od mješavine brašna i mekinja.

Svećaniji kruh

Sastojci: 1 kg brašna, paketić i pol kvasca, 0,5 l mlijeka, 1,5 dl bijelog vina ili mineralne vode. 4 jaja, 25 dag maslaca ili mast, žličica soli.

U malo mlijeka razmutite kvasac i ostavite na toplom da kisne. Narasli kvasac pomiješajte s ostalim sastojcima, zamijesite mekše tijesto, dobro ga izradite i ostavite da naraste. Tijesto još jednom izmijesite, napravite četiri mala kruščića, stavite ih u okrugli „lim” i pustite da još 30 minuta uzađu. Odozgo prekrijte listićima maslaca i ispecite u pećnici.

Kruh od crnog brašna

Sastojci: 1 kg crnog brašna, paketić kvasca, žličicu soli, žličicu šećera, tople vode.

Kvasac, šećer, mlijeko i žličicu brašna izmiješajte i ostavite da uskisne. U „limu“ izmiješajte brašno, sol, i ukisli kvasac, dolivajući po malo mlaćne vode, da napravite srednje tvrdo tijesto. Dobro izradite rukama, zatim pokrite krpom i ostavite jedan sat da uzade. Zatim još jednom izmijesite tijesto da se na njemu pojave „klobuci“, ostavite da odstoji desetak minuta. Stavite u podmazani „lim“ i pecite oko jedan sat.

Bunjevački kruv (iz krušne peći)

Sastojci: 4 kg brašna, 3 paketića kvasca (ili 3 pogačice domaćeg kvasca), 2 žličice soli, na vrhu noža šećera, mlake vode po potrebi.

Kvas izmrvice i pomiješajte sa šećerom i prelijte s malo mlijeka, ostavite da se digne (uzade). Prosijte brašno, napravite rupu u sredini (kao da je vulkan) i ulijte uzašli kvasac. Dodajte sol i mlake vode koliko treba da napravite tijesto koje ne smije biti ni premekano ni tvrdo. *Zakuvajte* (mijesite) s obje ruke tako dugo dok ne dobijete glatko tijesto koje vam se neće lijepiti za prste. Tijesto pokrijte čistim ubrusom (*bilim čaršavom*) i ostavite da se diže oko 1 sat. Za to vrijeme naložite peć (krušnu): slamom, kuružnom (kukuruzovina), čutkom (*kočanka, batuk*; oruljeni klip kukuruza), granjem, i onom što već imate. Kad sve izgori u peći onda se žerava malo pomete da ne bi bilo gari kad se bude mećo kruv u peć. *Kad se tisto krene uveća se dvared. Onda se tisto izruči na brašnom posutu siniju pa se dobro prikuva* (izmijesi) i oblikuje u 2 veća komada za somune i 2 manja za lepanje.

U krušne kotarice se metne bila salveta pa se priko nje metne tisto. Pokrije se da stoji jedno 10 minuta. Jedna se lepinja oblikuje i pokrije da malo stoji a druga se razvije oklagijom (razvalja valjkom za tijesto) na debljinu jednog prsta. Čim u peći izgori metne se ova tanja lepanj u peć da se peče. Kad porumeni i s jedne i s druge strane umije se malo vodom i zamota u salvetu pa se oma ide još vruća s kiselinom.

Za to vrime se tisto za kruv diglo u kotarici pa se meće u peć na krušnoj lopati. Prvo se metnu 2 somuna a onda isprid nji lepanja.

Kruv se peče oko 2 sata a lepanja je gotova za po sata. Kad je pečeno umije se ladnom vodom. Lepanja se ide vruća, ne siče se nožem već se lomi rukama. Kruv se ide kad se oladi i siče se nožom. Kruv može stati do 7 dana.

Kruv se nikada ne baca.

Ako se ne potroši a osuši se od njega se mogu napraviti kaka druga ila ko šta su zamotanice, popara i prezle.*

 zamotanice* vidi: prženica, pofezna

Mliječni kruh

Sastojci: 0,5 kg brašna, 2,5 dl mlijeka, paketić kvasca, žličica soli, žličica šećera, 6 dag maslaca, 1 žumance.

Kvasac izmiješajte sa šećerom, žličicom brašna i malo tople vode i ostavite da uskisne. U vruće mlijeko stavite maslac, istopite ga i ostavite da se ohladi. Brašno stavite u „lim”, umiješajte uskisli kvasac, sol i mlijeko s maslacem i zamijesite glatko tijesto. Dobro ga izradite rukama, oblikujte u oblik kugle, pokrite čistom krpom i ostavite na toplom, do sat i pol, da naraste. Kada se tijesto udvostruči ponovo ga treba mijesiti oko 5 minuta, zatim oblikujte kruh, stavite u podmazani „lim”, pokrite krpom i pustite da odmara 30 do 45 minuta. Površinu kruha premažite žumancem razmućenim s malo mlijeka i stavite peći oko 45 minuta.

Kruh od miješanog brašna

Sastojci: 0,5 kg crnog brašna, po 20 dag kukuruznog i raženog brašna, 10 dag mekinja, žličicu soli, paketić kvasca, 1 dl mlijeka.

Kvasac uskisnite u mlijeku izmiješanim s brašnom i solju, dobro izradite tijesto i ostavite jedan sat da naraste. Zatim još malo izmijesite rukom tijesto, stavite u podmazani „lim”, pustite desetak minuta da uzade, pa pecite u pećnici oko jedan sat.

Kukuruzni kruh

Sastojci: 1 kg pšeničnog brašna, 25 dag kukuruznog brašna, paketić kvasca, žličica soli.

Kukuruzno brašno prelite šalicom vrele vode, izmiješajte, a kada se smlači dodajte kvasac i ostavite do sutradan. U pšenično brašno umiješajte sol i kvasac s kukuruznim brašnom, pa uz dolijevanje po malo mlake vode umijesite čvršće tijesto, koje se ne lijepi za ruke. Stavite u podmazani „lim” da se odmara 15 minuta, a zatim pecite oko 45 do 60 minuta.

ili

s malo šećera i mlijeka uskisli kvasac stavite u veću posudu u kojoj je 1-1,5 kg miješanog kukuruznog i raženog brašna. Da lakše umijesite kruh, dodajte smjesu vode, ulja, mlijeka i soli, što se izmiješali u čaši od 1 dl. Kruh ostavite stajati dok se ne digne, zatim pecite oko 35-45 minuta pećnici.

Kruh s raženim brašnom

Sastojci: 50 dag neprosijanog crnog pšeničnog brašna, 25 dag raženog brašna, paketić kvasca, žličica soli, 2 žličice origana, 2 žlice sezama.

Uskisli kvasac izmiješajte s brašnom i ostalim sastojcima, po potrebi dolijte mlake vode da dobijete elastično tijesto i ostavite na toplom da naraste. Ponovo dobro izradite tijesto i ostavite da naraste. Napravite nekoliko kruščića, stavite ih u podmazani „lim”, ostavite da se odmara 15 minuta i ispecite.

Zobeni kruh

Sastojci: 75 dag pšeničnog brašna, 35 dag zobelih pahuljica, 1,5 paketić kvasca, žličica šećera, žličica soli, 0,5 l mlijeka, 2 žlice maslaca.

Kvasac izmiješajte s 3 žlice mlake vode i šećerom i ostavite na toplom da uskisne. U vruće mlijeko stavite maslac i rastopite, pa ostavite da se ohladi. Izmiješajte brašno, sol, zobene pahuljice, dodajte kvasac, mlijeko s maslacem i zamijesite glatko, elastično tijesto. Stavite u brašnom posuti „lim”, pokrite krpom i ostavite na toplom, oko dva sata, da uzađe, tako da gotovo udvostruči obujam. Naraslo tijesto još jednom obradite, oblikujte dva kruha, stavite u podmazani „lim”, odozgo premažite rastopljenim maslacem i ostavite da još jedan sat narasta. Pecite oko 45 minuta.

Stubički *kruheki* (kruščići)



Sastojci: 40 dag jagli, 30 dag oštrog kukuruznog brašna ili prekrupe, 30 dag pšeničnog glatkog brašna, 6 dl mlijeka, 15 dag putra (maslaca), 2 dl kiselog vrhnja, 1 srednje veliki luk ili 3 mlada, 2 češnja češnjaka (ili mlada češnjaka), 20 dag sitno narezanih čvaraka ili masnijeg suhog mesa, 1 vrećica suhog kvasca, sol, šećer.

Prvo treba napraviti fine žgance:

preko noći jagle namočite u hladnoj vodi. Sutradan vodu ocijedite i dolijte svjež u omjeru koliko jagli toliko vode. Na tihoj vatri jagle zakuhajte. U pripremi, za podlijevanje, držite vrele vode. Jagle uz povremeno miješanje kuhajte sat vremena. Čim se previše zgusnu postepeno podlijevajte vrelom vodom. Nakon sat vremena kad se zadnji put uguste dodajte maslac (putar), mlijeko i kiselo vrhnje, posolite i uz neprestano miješanje kuhajte na najtišoj (najmanjoj) temperaturi oko 40 min dok ne dobijete ni tvrde ni meke žgance već žitku masu. Ostavite da se sami ohlade na sobnoj temperaturi. Žgance, suho meso, luk, češnjak i pšenično brašno dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu (najlakše će te to uraditi u mikseru), na kraju dodajte (umiješajte) kukuruzne prekrupe i kvasca kojeg ste prije umiješali u ml kom mlijeku i malo šećera da se digne (uzađe). Tijesto stavite na radnu plohu obilato posutu kukuruznom prekrupom i sve dobro još jednom izmiješajte rukama. Oblikujte kruščiće težine 20-25 dag, stavite ih u namašćeni lim (pleh) za pečenje. Kruščiće prekrijte čistom krpom i ostavite u toploj prostoriji da se postepeno dižu slijedećih 5-6 sati. Tijekom dizanja povremeno ih pošćekite mlakom vodom kako bi cijelo vrijeme bili vlažni. Kad kruheki dovoljno narastu stavite ih u pećnicu ugrijanu na 250 °C i pecite 15 min nakon čega ih premažite

jače posoljenom svinjskom masti i pospite kukuruznom prekrupom. Temperaturu smanjimo na 190 °C i pecite još 15/20 min. Gotove, pečene, prekrijte čistom krpom i pustimo da se ohlade. Poslužite uz željeno jelo.

Pravi domaći *kuružnjak* karakterizira tvrda i debela kora kojom možete raniti nepce, to je kuružnjak kojeg *kumice mljekarice* donose na zagrebačke tržnice i prodaju uz sir, vrhnje i putar. Nabijeni, mokri i slatkasti kruh još mlak, namazan domaćim putrom (na debelo), s tako hrskavom koricom - delicija je, danas nažalost, poznata malom broju ljudi. Kumice mljekarice prodaju su kruh izrezan na *šnite* (deblje odreske) a najvrijedniji je bio debeli *skrajac* (*krajcerak*; kraj kruha s oblom korom).

Još je Matoš rekao: *Krajcerak je darak mili.*

Pravi domaći kukuružnjak je delicija ali i umjetnost u pripremi s puni truda. Svaka zagorska *hiža* (kuća) imala je zasađeno nekoliko redi bijelog i žutog starinskog kukuruza – *osmoredca*.

Međimursko - Podravska pogača od jagli



Sastojci: 35 dag bijelog kukuruznog brašna (stara sorta kukuruza – osmoredac), 35 dag jagli (greba, šrot; kukuruz grubo/krupno mljeven – osmoredac), 35 dag pšeničnog oštrog brašna, 7 dag svinjske mast, 6 dl domaćeg punomasnog mlijeka, 1,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, 3 žlice pečenih i mljevenih bučinih koštica (golica), 1 žlica prženih sjemenki suncokreta, 4 dag svježeg kvasca, 1 dl mlijeka, 1 čajna žličica šećera, malo soli (malo više od šećera), 1 jaje, 1 žlica kiselog vrhnja.

Jagle izmiješajte s masti u posudi i pržite desetak minuta. Prženje je gotovo kad jagli zamirišu kao kokice (prženi kukuruz). Odložite na toplo (nekada su naše bake zamatale u mokru krpu i stavljale u zemljanu (glinenu) posudu iznad tople vode; danas to možete učiniti na slijedeći način: stavite u poklopljenu posudu i odložite u pećnicu na temperaturu 70 °C). Izvadite iz pećnice nakon 2-3 sata i ostavite da se potpuno ohladi. Ohlađene jagle dobro izmiješajte s mlijekom i kiselim vrhnjem. Odložite u hladnjak i držite dva dana kako bi sve omekšalo i dobilo specifičan orašasti miris i okus. Pomiješajte bijelo kukuruzno brašno i oštro pšenično (to možete najbolje uraditi pomoću električnog stroja za miješanje), dodajte jagle iz hladnjaka, pržene bučine koštice, rastopljeni kvasac (mješavinu kvasca, mlijeka i šećera), sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu tijesta (u stroju to traje oko 15 minuta). Istresite tijesto na pobrašnjenu dasku i izradite tijesto do kraja rukama. Oblikujte tijesto u valjak debljine 15-20 centimetara i valjkom za tijesto dobro ga istucite desetak puta. Oblikujte hljepčice težine 25 dag i u svaki utisnite pržene sjemenke suncokreta. Hljepčice stavite na mašču namatan lim (protvan) i odložite na toplo mjesto 1-2 sata da se diže (uzađe; udvostruči

volumen). Ispecite u zagrijanoj pećnici na 275 °C. Na dno pećnice stavite manju posudu s vodom kako bi bilo dovoljno pare. Pecite oko 12.15 minuta, hljepčiče izvadite i premažite razmućenim vrhnjem i jajem. Temperaturu smanjite na 190 °C i pecite još oko 20 minuta. Izvadite pogače i vruće omotajte krpom i ostavite da se ohlade. Ovako pripremljene pogače poslužite premazane domaćim maslacem uz željeno jelo.



Sorta osmoredac



jagli, greba, šrot

Planinarski kruh

kukuruzno brašno zamijesilo se uz dodatak soli s vrućom vodom (samo što ne vrije) poslije podne i pokrilo krpom da odstoji do navečer (3 - 6 sati), da se „prozračí”. Za to vrijeme tijesto je izgubilo suvišnu vodu. Navečer se na ognjištu naložila vatra, zagrijala peka (pekva, sač, crepulja) i pripremiło lišće od kupusa. Ognjište se očistilo, tijesto se postavilo na listove kupusa, pokrilo pekom, nagnuo žar i peklo se do jutra. Tek ujutro se kruh vadio i lomio vruć. Uz kukuruzni kruh posluživala se *lukovica* (salata od luka: izrezan luk na tanke kriške se osoli, ostavi jedan sat da odstoji, izmiče, ocijedi i začini uljem, octom i paprom).

Lojanica je jelo od umiješanog kukuruznog brašna s dimljenim lojem i zapečeno u zamaštenom limu. Jelo se sa lukovicom.

Kukuruznim listovima možete zamatati jela od mesa ili tijesta. Nakon kuhanja listove skinite, a jelo će dobiti posebnu aromu.

Siromaki

Sastojci: 1 svježi kravljí sir, 5 žlica brašna, 4 žlice otopljenog maslaca, 2 dl vrhnja, 5 dl kukuruznog brašna; velike listove kupusa.

Sve sastojke dobro izmiješajte. dobiveni nadjev premažite preko listova kupusa. Nekada se taj kolač pekao u krušnoj peći a danas se radi u pećnici. Ispečeno odmah poslužite, a svatko žlicom skida pečeni nadjev s lista kupusa.

Heljdina pogača

Sastojci: 0,5 kg heljdina brašna, 4 dl vode, 0,5 kg suhog sira od skute, 2 dl kiselog vrhnja.

Brašno poparite sa posoljenom vrelom vodom. Ohlađenu masu dobro umijesite, tijesto tanko razvaljajte i stavite u namašćenu zemljanu posudu (ili danas u pleh). Na njega stavite sir, na to sloj tijesta i sve zalijte kiselim vrhnjem. Polako se peče na srednjoj temperaturi i povremeno premazuje kiselim vrhnjem.

Vrlička pogača



Sastojci: 1 kg glatkog brašna, 2 žlice šećera, 1 žličica sode bikarbone, soli prema potrebi.

Od svih sastojaka i toplom vodom umijesite tijesto. Odmah je stavite peć na 180 °C oko pola sata. Pečenu pogaču prije posluživanja domaćica lomi na manje komade ne upotrebljavajući nož jer je tako ustaljeno u narodu. Pogača nije hrskava, mekana je i tanka.

Vrlička pogača peče se za Badnjak, a jede vruća s bakalarom. Poznata je po tome što se za njezinu pripremu ne upotrebljava kvasac nego soda bikarbona. Kad se pogača umijesi odmah se stavlja peći u plitku posudu, a prije se vilicom išara ukrasima u obliku križa, krugova te različitih šara koje se koriste vrličkom vezu.

Pogača

Bakinu pogaču, kako bi je još mogli nazvati jer nas podsjeća na djetinjstvo danas se još rijetko radi.

Na 1 kg „crnog” brašna uzmite 2 dl kisele vode (mineralne vode) ili kiselog mlijeka, 1 dag soli i praška za pecivo koliko se može uhvatiti s tri prsta i zamijesite tijesto. Miješajte desetak minuta dok tijesto ne postane čvrsto. Pokrijte ga čistom krpom, ostavite da odstoji desetak minuta i ponovo mijesite ali ovaj put nešto kraće.

Oblikujte pogaču, izbockajte vilicom i ispecite je. Ovako priređenu pogaču možete ispeći u krušnoj peći ali i pod crepuljom (što traje oko pola sata). Ispečenu pogaču zamotajte u čistu krpu da ostane topla do posluživanja.

Babogredska pogača

Sastojci: 1,5 kg pšeničnog brašna, 5 dag kvasca, 3 dl vode, prstohvat soli; za prilog i zalijevanje pogače – domaće kobasice i mast na kojoj su se kobasice prepekle.

Od brašna, kvasca, vode i soli umijesite tijesto kao za kruh. Prvo pripremite kvasac da se digne. Kada se tijesto digne (nakon 30 minuta), smjestite u „tepsiju“ posutu brašnom i odozgo nožem mrežasto nareckajte (išarajte). Pecite u pećnici na 200 °C, oko 45 minuta. Izvadite iz tepsije, odozgo „umijte“ vodom i zamotajte u stolnjak. Nakon 10 minuta, izvadite iz stolnjaka, oštrim nožem odvojite gornju koru, a sredinu odvojite oštrim nožem od postrane i donje kore, te narežite na kockice, ali tako da ostane u donjoj kori, kao da je u kakvoj posudi. Ta narezana sredina dobro se zalije mašću na kojoj su se prepekle kratko prokuhane domaće kobasice i pokrije gornjom korom. Ponudite s prepečenim kobasicama i kiselim paprikama i krastavcima. Uz rakiju ili vino može se uživati i vruće i hladno.

(Izvorno o pogači:

Za jednu veću tepsiju prosijati brašna, smlaćiti litru soljene vode, staviti dvije žlice ulja i dvije žlice germe. Sve skupa dobro izmjesiti, da nije ni mekano ni tvrdo. Razvaljati i staviti u tepsiju, gore narezati na četvorine i ostaviti da izlazi oko pola sata. Peći na umjerenoj vatri, kad je pečeno umiti ju hladnom vodom i metnuti umotan u stolnjak među jastuke da ostoji pola sata, potom skinuti pažljivo gornju koru da bude u cijelom komadu. Zatim nožem poriti pogaču na četvorine, politi vrelom mašću ili uljem i gore poslagati prženo meso koje može biti različito: šunka, kulin, rebra ili slanina. Gornjim dijelom kore poklopiti i tako još vruće poslužiti na stol (seniju).

Ovakvu pogaču možda su pripremali i jeli pripadnici Babogretske kompanije – prve organizirane graničarske vojne jedinice 1714. godine. Matija Antun Reljković postavljen je za zapovjednika kompanije godine 1782.

Slična pogača priprema se i u Posavini – Posavska pogača.

Tikvina pogača

Sastojci: 1,5 -2 kg tikve (bundeva, buća), 1 kg brašna, 50 dag maka, 3 dl mlijeka, 3 dl kiselog domaćeg vrhnja, 10 dag masti, 4 žumanjka, 10 dag šećera, sol.

U brašno umiješajte sol, zatim dodajte mlijeko i mast, i umijesite tijesto. Razvaljajte ga u dva dijela (mlinca). Jedan mlinac stavite u zamašćenu zemljanu posudu, preko njega ravnomjerno složite pripremljenog nadjeva od tikve:

- tikvu ogulite, očistite od koštica i naribajte. Posolite i nakon što pusti sok dobro ocijedite. Dodajte dobro izmiješani mljeveni mak, žumanjke, šećer, sol sa tikvom. Stavite dugi mlinac, prelijte kiselim vrhnjem i ispecite u dobro zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 40 minuta. Možete jesti toplo i hladno.

Repina pogača

Sastojci: repa 2 kg, brašno 1 kg, orasi 20 dag, mlijeko 3 dl, kiselo vrhnje 4 dl, kosana mast 10 dag, jaja 2 kom., kruh 30 dag, šećer 5 dag, sol.

Repu ogulite, naribajte i prokuhajte u vreloj vodi. Ocijedite je i dodajte kruhu koji ste prije namočili u toplom mlijeku. Sve pomiješajte s mljevenim orasima, šećerom i jajima. Od brašna, soli, mlijeka i kosane masti izradite tijesto i razvaljajte ga u dva okrugla mlinca. Jedan stavite u zamašćenu okruglu zemljanu posudu, prekrijte nadjevom od repe i poklopite drugim mlincem. Prelijte kiselim vrhnjem i pecite u dobro zagrijanoj pećnici na 280 °C.

Šokačka lepinja



Sastojci: 70 dag brašna, 2 žličice soli, 5 dl mlake vode, paketić kvasca, 1 dl mlake vode, 1 žličica šećera, 1 žlica brašna, 1 žlica ulja.

U 1 dl mlake vode stavite žličicu šećera, razmrvite kvasac i pospite žlicom brašna. Ostavite da kvasac naraste. Prosijano brašno posolite, dodajte mlaku vodu i uzašli kvasac i zamijesite tijesto. Tijesto se mijesi isključivo u *vanglici* ili prikladnoj zdjeli, u biti ne mijesite ga nego ga rukom lupate zahvaćajući ga od dna prema gore, kad se počnu pojavljivati mjehurići znak je gotovog tijesta (obogaćeno je zrakom). Tijesto mora biti mekano tako da se lijepi za ruke zato ga i ne možete raditi na dasci. Dodajte prilikom miješenja onoliko brašna koliko zahtijeva tijesto. Žlicom ulja polijte tijesto i rukom ga razmažite po cijelom tijestu, gore i dolje, prekrijte i pustite da se udvostruči. Dasku obilato pobrašnite i istresite tijesto. Pobrašnite i ruke i sa svih strana ga preklopite prema sredini. Okrenite ga i premjestite na brašnom posutu tepsiju (lim, pleh). Nožem zarežite po sredini i rukama razvucite da napravite otvor. Pokrijte čistim ubrusom i pustite da ponovo naraste jedno 30 min. Pećnicu zagrijte na 220 °C. Četkicom i mlakom vodom premažite nježno lepinju i stavite peći. Nakon 5 min. smanjite temperaturu na 180 °C i pecite dok lepinja ne dobije lijepu boju. Pečenu ju ponovo premažite mlakom vodom u koju ste sad dodali i malo ulja i zamotajte u čisti ubrus ili stolnjak.

Dok se je nekada u Slavoniji kruh pekao u krušnim pećima uvijek bi se prvo ispekla lepinja a tek tada se stavlja kruh na pečenje. Kao i kod izrade svakog dizanog tijesta neka vam sastojci budu sobne temperature.

Šunka u tijestu (šunka u kruhu)



Sastojci: 1,5-2 kg dimljene sušene šunke s kožom (ili dimljene svinjske lopatice s kožom ili dimljene vratine); za tijesto; 70 dag brašna, kvasac i sol ulje, 5-6 dl vode od kuhane šunke (ako dodajete mlijeko tada je pola mlijeka pola vode).

Šunku operite u toploj vodi, izribajte četkom i obrišite. Ako je potrebno ogulite joj kožu i odstraniti masne dijelove. Od brašna, uzdignutog kvasca, ulja i s mlakom vodom (ili vodom i mlijekom), u koje ste stavili sol, umijesite jednolično glatko, tvrđe tijesto. Kad se uzdigne, tijesto razvaljajte da bude debelo oko 2 cm, na sredinu stavite šunku prethodno, malo, premazanu svinjskom mašću ili razmućenim jajetom i obložite je tijestom. Dobro pritisnite tijesto uz šunku tako da se ne vidi meso. Šunku položite na namašćen lim (mjesto na kojem se tijesto spaja položite na dno lima kako se ne bi raširilo-otvorilo tijekom pečenja i iz nje iscurio sok koji joj daje specifičan okus) i pecite je dva do četiri sata na

temperaturi 150/160 °C, u prethodno zagrijanoj pećnici na 250 °C. Prvih 5 minuta pecite na 250 °C da se tijesto “šokira“, odnosno da ne padne. Nakon 2-3 minute smanjite temperaturu na 150/160 °C i pecite 90 do 120 minuta. Da tijesto ne bi zagorjelo, pokrijte ga na vrhu aluminijskom folijom. Pečenu šunku ostavite u kruhu, pokriveno čistom kuhinjskom krpom, da se ohladi. Ovako pripremljenoj šunki kruhu korica će ostati mekana.

Uz narezanu šunku poslužite natrgano tijesto u kojem se pekla šunka i salatu od mladog graha sa crnom rotkvom, ili ribani hren ili krumpir salatu.

U pripremi tijesta po želji možete dodati, za bolji okus, kosanu glavicu crvenog luka propirjanu na masti. Pazite: luk mora biti ohlađen.

Za restoranske potrebe, najpogodnije su šunke teške 5 do 7 kg, obrađene tako da su što okruglije, sa što manje uglast. Za takvu šunku potrebno je najmanje 2 kg tijesta.

Priprema šunke ili lopatice (plećke) za pečenju u tijestu, kao je pripremaju u Hrvatskom zagorju: šunki od 12-13 kg ili lopatici od 3-4 kg, skinite kožu s donjeg dijela i stavite u salamuru, neki stavljaju u *suhu* a drugi u *mokru*.

Tradicionalna *suha*: 2 % soli po kg mesa (2 dag) pola sitne a pola krupne; 1 do 2 g papra po kg mesa te sitno kosani češnjak (oko 1% po kg mesa). Svemu se može umiješati, po želji, malo mljevene crvene paprike.

Ovako pripremljeno meso stavite u čistu posudu, ako stavljate više komada tada pazite da koža uvijek bude okrenuta prema gore. U salamuri ostaje najmanje 1 dan po kg mesa (šunka od 5-6 kg mora ostati najmanje tjedan dana. Svakih 48 sati okrećite meso na drugu stranu.

Nakon salamure šunku stavite u hladnu vodu oko 1,5 sat, operite je i dobro osušite prije stavljanja na dim.

Dimi se u nekoliko navrata po nekoliko sati (obično tri dana na hladnom dimu, svaki dan po 2-3 sata) na temperaturi koja ne prelazi 18 °C. Ako se previše dimi postati će tvrda i suha.

Kuhanje šunke: za šunku od 12-15 kg potrebno je: oko 15 klekovih bobica, 2-3 prstohvata (prize) vrijeska, 10-tak razlomljenih neočišćenih češnjeva češnjaka, 15 zrna papra, 1 dag soli po litri vode. Vodu zagrijte u dovoljno velikoj posudi za kuhanje šunke. Kuhajte oko 20 minuta po kg šunke i ostavite je da se hladi, barem, 1-2 sata u vodi. Odmah izvađena šunka iz vode brzo će se početi sušiti i gubiti vodu. Voda od kuhane šunke obično se koristi za grah varivo i pripremu hladetina. Probajte, vidjeti će te kako je ukusno.

Pečenje u tijestu: za šunku od 3 kg potrebno je: 3 kg glatkog brašna, 1,5 l vode, 2% (od težine brašna) kvasca (oko 6 vrećica suhog), 1,5 % (od težine brašna) soli, 2 žlice svinjske masti (ili 1 dl ulja). Izradite rahlije tijesto i odložite da se „digne“ (odmori), razvaljajte na debljinu oko 2 cm, položite šunku u sredinu i obavijte je tijestom. Dobro zatvorite da sok pri pečenju ne bi curio (izlazio van) što će uveliko smanjiti kvalitetu tijesta. Lim, pleh namažite mašću ili uljem, pobrašnite,

stavite „odjevenu šunku“, po vrhu pospite malo brašnom (radi fine korice) i pecite u zagrijanoj pećnici na 190 °C oko 15 minuta, nakon toga pokrijte alu-folijom i pecite na 160 °C oko 3 sata (20 minuta po kilogramu).

Šunka u tijestu „naš tradicionalni specijalitet“, kažu da je ostatak rimskog kulinarstva:

Perna

Sastojci: 1 kg šunke, 20 dag smokava, 3 lovorova lista, med, 50 dag brašna, 0,5 dl ulja, malo vode

Skuhajte šunku sa smokvama i lovorom. Kada je šunka kuhana, zarezite kožu i ispunite medom. Zamijesite tijesto od brašna i ulja u koje ste dodali malo vode. Omotajte tijesto oko šunke. Pecite dok se kruh ne zarumeni. Tijekom pečenja med potpuno izgubi slatkoću, a daje novi okus i sočnost. Kad je tijesto ispečeno, izvadite iz pećnice i poslužite. Smokve iskoristite za ukras.

Turopoljska greblica

Sastojci: za tijesto: 35 dag brašna, 2 dl vrhnja, 3 žlice ulja, 1,5 dl mlakog mlijeka, žlica soli, žutanjak, 1/2 male žlice kvasca; za nadjev: kravlji sir srednje veličine, cijelo jaje i preostali bjelanjak, 5 dag oraha, malo soli.

Tijesto razvaljajte u dvostrukoj veličini protvana (lima). Na polovicu tijesta stavite nadjev, preklopite drugom polovicom a rubove savijte prema gore. Greblicu pecite 20 do 25 minuta na temperaturi 200 stupnjeva. Pečenu greblicu premažite maslacem

Rudarska greblica



Sastojci za 10 osoba: 1 kg brašna, 2 jaja, 1 paketić kvasca, sol, jušna žlica domaće masti ili pola paketa maslaca, malo vrhnja, mlijeka, jedan domaći sir, 20 dag samljevenih oraha.

Napravite dizano tijesto i ostavite ga pola sata da uzade. Izmiješajte kravljji sir, jaja, orahe i posolite po želji. Tijesto razvucite što tanje i na jedan dio stavite nadjev, ne deblje od debljine prsta. Preklopite drugu polovicu tijesta, sa strane stisnite prstima da bude zatvoreno, premažite vrhnjem i popikajte vilicom (Kako se taj kolač nekada radio u krušnoj peći, stavljao se na „greblicu“ - drvena lopatica duge drške, kojom se u krušnu peć guraju kolači, pečenja i kruh). Pecite u pećnici na 200 °C petnaestak minuta. Prije posluživanja izrežite na kriške.

Od davnina najpopularniji i najjeftiniji kolač malog mjesta Rude nedaleko Samobora. Kaže se da su ga srednjovjekovni njemački rudari ovdje obavezno nosili kao poputbinu sa sobom u podzemne rudnike bakra. Ovaj kolač kao i bermet (poznato samoborsko piće) bio je nekada na „špajskartama“ zagrebačkih gostiona. To je slani kolač od tijesta, najčešće bez kvasca, u kojemu je nadjev izmiješan od sira i oraha. Postoji i slatka greblica, ali ona nije bila tako popularna. Greblica (grebljica) se mogla nadijevati sa zeljem, porilukom, špinatom ili mrkvom. Kolač se obavezno jede topao. Naziv greblica (grebljica) dolazi od drvenog pomagala kojim se iz krušne peći izvlači žar.

Najstariji poznati naputak za greblicu glasi: „*napravi tijesto za kruh, razvaljaj ga u veličinu ovećeg tanjura i do polovice namaži nadjevom od sira, jaja, vrhnja, malo soli i nasjeckanog luka poprženog na masti. Drugu polovicu tijesta preklopi preko nadjeva, a krajeve dobro stisni. Čitava greblica smije biti najviše 5 cm visoka. Peče se u krušnoj peći na cigli kao kruh*“.

Uz greblicu obavezno se pijuckao **strošnjak**. To je u osnovi piće bez alkohola, napravljeno od vode i tekućine koja ostane nakon cijedenja tropa –

mirisna vodica. Obzirom da rudari nisu smjeli piti vino, strošnjakom su ispirali prašnjava grla nakon što bi pojeli greblicu.

Plešivički copanjek



Slične „slane kolače“ pripremaju od okolice Zagreba do Gorskog Kotara, samo ih zovu drugačijim imenima - *greblica*, *copanjak*, *tenka gibanica*, *zeleniča*..... Ponekad imaju malo drugačije sastojke, no u osnovi to ostaje isto jelo.

Plešivički copanjek u proljeće se priprema sa zelenim strukovima mladog luka, dok ga u ostatku godine pripremamo s bilo čim zelenim, najčešće porilukom. Ovaj naputak zabilježio je 1898. godine *Vatroslav Rožić* u sklopu poznate tadašnje akcije zapisivanja narodnih običaja. On zelenjake zove „strukli zelenjaki“ i kaže:

Vu štrukle zelenjake meče se blitva, metica, peršin, luka (perje od poriga luka, a i od kožjaka) i pečedu se na ciglu v peči kak kruv, a moredu se peči i na protfanu i v zdeli, ali se mora v peč vrči; štrukli zelenjaki se deladu prez kvasa ..

Sastojci: 50 dag krušnog brašna, 1 žlica masti, 3 žlice kiselog vrhnja,, 0,5 dl mlijeka, sol; *nadjev*: 50 dag svježeg kravljeg sira, kosani peršin i lišće mladog luka (1 svežnjić), 3 žlice rastopljenog putra (maslaca), 2 jaja, sol.

Zamijesite tijesto i pustite ga odmarati oko pola sata. Pripremite nadjev tako da spojite sve navedene sastojke i izmiješate u jednoličnu smjesu. Lim (protvan) namažite mašću i pospite ostrim brašnom: Tijesto razvaljajte i izrežite ga na dva dijela veličine lima. Jedan dio stavite u lim tako da je dio tijesta uz stjenke lima i malo preko njega. Stavite ravnomjerno nadjev na tijesto, pokrijte drugim

razvaljanim tijestom i dobro zatvorite preklopljenim tijestom tako da krajeve zavijete jedan preko drugog da ne iscure nadjev. Pecite oko 40 minuta u zagrijanoj pećnici na 200 °C.

Copanjek; 1.drveni klin; 2. copati znači mazati blatom, hodati po blatu; 3. raditi nešto preko volje, na brzinu.

Grintava Margeta

Uzmi melje i prema tome kisela vrhnja, maslaca, 5 do 6 žumanaca, sladora, soli te rahlo omiesi i razvaljaj mlinčenjacom poput prsta tanko, onda omaži izprekrižaj, negdje i prohodi te stavi u mjedenicu.

Opazka. I za grintavu margetu miesi se takvo tijesto. A negdje napravi od sira s 3 jajca, malo kisela vrhnja i masla, tim naliči mlinac, zavini ponješto od svakog kraja unutar i stavi peć.

(grintav – koji loše izgleda; kržljiv; pren. koji gnjavi, čangrizav, zajedljiv; u zagrebačkom žargonu grintav znači i izbirljiv; Margeta je skraćeni oblik imena Margareta, u četrdesetim godinama prethodnog stoljeća u Zagrebu je kršteno najviše osoba imenom Margeta.)

Nekoje purgarice pravile su i „orehnjačice“. Umiesile bi mlinac, napunile ga orasima smotale i prodavale na Kaptolu, komad po 8 novč. Takva orehnjačica imala je dva tanka kraja i bila sploštena.

Pekli su po kućama i „pogače“. Mlince bi miesili od čista pšenična brašna na prst debelo, a pogače pekli u krušnoj peći poslije kruha. Pravile su ih Gračanke, prodavale na Kaptolu u punim košarama, komad po 3 novč., dok su danas i one riedke, a prije bilo ih i po cio red.

***V u p o g a č u** se meče kvasca, a mare biti i rez kvasca; s kvascem je bola; još se vrže nutar jece, vrna, masla, mleka ali vode i to se mesi, dok je trdi, unda se vrže da saja v krušnicu, a kad zijde, resteni se na lopati, predi se lopata posiple z melu, a ozgor se jecem pomaže, zeme se vilica i piše se križ na križ. Pogača se mare mesiti prez mleka, vrna i jeca - samu z vodu, ali ni dobra.*

„Makaruni“

Ispeče se bijela pogača (brašno, voda i sol) na štednjaku ili u pečenjarki. Ispečena se pogača izreže na kocke u zdjelu. U posebnu zdjelu metne se malo masti. Kad

mast uzavre, baci se u nju sitno isjeckani luk crljenac. Na rumeni luk metne se mnogo kisela vrhnja - kad i ono uzavre s lukom i mašću - naliže se sve na kocke narezane pogače u zdjeli i ponudi na stol.

Pisana pečenka

Sastojci: 1 kg pisane pečenke; salamura: 2 žlice octa, 2 dl vina, glavica luka, nekoliko zrna borovice i papra, 2 lovorova lista, 1 mrkva, 2 peršinova korijena, 5 dag suhe mesnate slanine, malo goveđe juhe, 1 žlica prženih badema, 1 žlica groždica, 1 žemlja, vino, ribana limunova korica, stučeni klinčići.

Pisanu pečenku stavite u salamuru napravljenu od octa, vina, raspolovljenog luka, nekoliko zrna borovice i papra, lovora, na kolutiće izrezane mrkve i peršinova korijena. Pečenju ostavite u tako priređenoj salamuri 12 sati. Meso izvadite, posušite (obrišite ga) posolite sa svih strana i nabodite reznjevima suhe slanine. Meso zapecite sa svih strana u zamašćenoj posudi. Za vrijeme pečenja podlijte meso goveđom juhom a kasnije sokom od pečenja.

Bademe i groždice iskošite, pomiješajte sa usitnjenom zemljom dobro namočenoj u vinu i ocijeđenoj. Dodajte i malo goveđe juhe, da dobijete gusti umak. Umak popirjajte na umjerenoj temperaturi, protisnite kroz sito i dodajte ga u posudu s pečenicom. Sve zajedno još malo zapecite. Prije posluživanja umaku dodajte ribanu koricu limuna, istučene klinčiće i malo vina. Sve promiješajte polijte po mesu, izrežite ga na ploške i poslužite u istoj posudi.

Ovako pripremljenu pečenka obično se posluživala za Novu godinu.

Zapečeni buncek (svinjska kračica)

Na više mjesta napravite oštrim nožem zareze i u njih ugurajte desetak bobica borovnica (brinja, kleke). Potom buncek namažite mašću, stavite u posudu i gurnite u pećnicu (zagrijanu) da se peče otprilike sat vremena. Na pola tog vremena (otprilike) buncek valja dobro posoliti i popapriti, a u sok, u posudi dodati dvije žlice borovnica. Povremeno buncek valja zalijevati sokom od pečenja, a po volji može i juhom.

Dok se buncek rumeni, na dvije žlice rastopljene masti ispržite nasjeckanu glavicu luka i na kockice narezanih 10 dag suhe slanine. Dodajte 2 kg narezanog kiselog zelja (kupusa) i kao dodatak desetak bobica borovnica. Pomiješajte pola litre bijelog vina s decilitrom vode i tom mješavinom zalijte kupus sa začinima i krčkajte, sve dok ne bude gotovo.

Kad buncek bude ispečen, ostavite ga još kojih petnaestak minuta da odstoji u pećnici, u soku u kojem se pekao. Tak nakon tog vremena izvadite ga i poslužite uz kupus.

Poslužite vino koje ste koristili za pripremu jela.

Svinjetina u marinadi

Posolite 0,4 l suhog bijelog vina, dodajte mu papar, 5 zgnječenih bobica borovnice (kleke), 3 listića lovora, 2 klinčića, 1 nasjeckani što ljuću feferon i 3 žlice ulja. Sve izmiješajte i u tako pripremljenu marinadu stavite 80 dag svinjetine u komadu. Ostavite nekoliko sati.

Meso izvadite i stavite u mašću namazanu posudu. Marinadu procijedite i njome zalijte meso. Pecite u krušnoj peći podlijevajući svako malo sokom od pečenja i marinadom.

Meso izrežite, stavite na poslužavnik, oko njega složite *pole od krumpira* i poslužite sa salatam po želji.

Tijekom jela pijuckajte vino koje ste koristili za pripremu marinade.

Svinjski but iz krušne peći

Sastojci: but od najmanje 2 kg, sol, 3 žlice masti (ili 1 dl ulja), pivo, 1 kg krumpira.

Najmanje 2 sata prije pečenja but zarežite na nekoliko mjesta, utore dobro nasolite tako da meso što dublje prodre u meso. Prije nego što but stavite u lim za pečenje, na dno stavite 1,5 dl vode i 3 žlice masti (ili ulje).

Ako pečete u pećnici prvo pecite u zagrijanoj pećnici na 110 °C da se izvana naglo ne zapeče. Kad se na pečenki pojavi korica s gornje strane, okrenite je i zalijte sokom od pečenja. Okrećite je svakih 15 minuta i zalijevajte. Nakon pečenja od sat vremena, pojačajte temperaturu na 180 °C. Pola sata prije nego je pečenka gotova zalijte je s malo pive da korica bude još ljepša. Istovremeno u lim stavite krumpir izrezan na ploške i ispecite ga zajedno s pečenkom.

Ovako pripremljen but bio je sastavni dio nekadašnjih svečanih slavonskih objeda koji su započinjali sa: *kokošjom juhom s domaćim rezancima, kuhanim kokošjim mesom s umakom od paradajza*. Nakon toga slijedilo je opisani *svinjski but s krumprom* i nekoliko vrsta salata (npr.: *kiseli krastavci, cikla*). Uz sva jela poslužio se *domaći kruh iz krušne peći*. Na kraju opisane zaslade ponuđeni su razni *suhi kolači*.

Odojak u krušnoj peći

Stari je običaj pečenja - živadi za Božić a - odojaka za Novu godinu. Danas nam to mogu pripremiti pekari u svojim pećima, a nama ostaje samo žal što ne možemo umočimo komad svježeg kruha u zamamni sok pečenke, jer - nema krušne peći.

Odojka – pečenicu treba razrezati po cijeloj dužini i poput otvorene knjige okrenute prema dolje položiti na crni veliki „pleh“ (posuda za pečenje). Uši i noge zarežite i priklope nadolje kako ne bi izgorjeli. Deblje dijelove također zarežite i sve dobro natrljajte solju. Sol posebno utrljajte u narezane dijelove, jer se pečenka za vrijeme pečenja ne dira. Peče se na 270 stupnjeva od dva i pol do tri sata ovisno o veličini.

Nadjev za odojka

U nekim našim krajevima odojka su nadijevali slijedećim nadjevom:

Sastojci: 1 kg telećeg mesa, 0,50 kg gušćje jetre, 0,50 kg kuhane šunke, 0,50 kg krtaog svinjskog mesa, 6 tvrdo kuhanih jaja, kiseli krastavac (ovisi koliko su

kiseli), 4-5 žemlji namočenih u mlijeku, 4 svježja jaja, sol, papar, kosani kapari, slane srdele.

Sameljite meso u mašini za mljevenje mesa (ne zajedno, nego sve odvojeno), kuhana jaja usitnite, krastavce, kapare i slane srdele iskošite, žemlje usitnite na male komadiće. Pomiješajte sve sastojke u jednoličnu smjesu, dodajte svježja jaja, začinite još po potrebi i nadjenite odojka.

Janjetina u krušnoj peći na creski način

Za razliku od janjetine na ražnju, koja je tradicionalni i najčešći način pripreme ovoga mesa, u Lozmatima (mjesto na otoku Cresu) janje peku pod pekom, kuhaju prže, peku na roštilju ali i peku u krušnoj peći.

Svježe meso janjca, ocijeđeno dvadeset četiri sata, režu na komade, začine solju i paprom te peku u limu u suncokretovu ulju. Osim povremena miješanja mesa ne čini ništa što bi izmijenilo ili dopunilo okus mesu. Niti se čime premazuje niti podlijeva, a budući da je samo meso aromatično zbog kadulje ili „magriža“ (smilja) nije potrebno dodavati ružmarin, kao ni bilo koji drugi začim.

Za oko dva kilograma mesa vrijeme pečenja u krušnoj peći, pri temperaturi oko 200 stupnjeva celzijusa, je oko sat i pol. Mladi očišćeni krumpir dodaje se pri kraju pečenja mesa.

Divlji kvasac

Najstariji i najbolji način pečenja kruha je pečenje koristeći divlji kvasac. Ova vrsta kiselog tijesta za kruh nastala je oko 1500 godina prije Krista u starom Egiptu, i bio je vjerojatno prvi oblik kvasca.

Osim uobičajenih sastojaka (brašna i soli) značajan dio ovog kruha čini i voda, koja mora biti prirodna i potpuno čista. Kvaliteta vode od posebne je važnosti jer se time osigurava izostanak klora i drugih kemikalija.

Posebnost samog postupka proizvodnje je korištenje fermentirane baze ("startera") umjesto kvasca. Radi se o izoliranju mikroorganizama iz zraka. Važno je shvatiti razliku između takvog - divljeg kvasca kod beskvasnog kruha i kvasca koji se koristi u komercijalnom pekarstvu.

Divlji kvasac najbolje raste u kiselim tijestima, pekarski kvasac bolje uspijeva u neutralnom ili blago alkalnom tijestu.

Stari domaći kruh od divljeg kvasca

Sastojci za „stari“ domaći kruh od divljeg kvasca: 900 grama bijelog brašna, 120 grama raženog brašna, 600 grama vode, 360 grama fermentirane baze (starter), 20 grama soli.

Izmiješajte (u mikseru) sve sastojke osim soli, i ostaviti tijesto u posudi da stoji pokriveno pola sata. Nakon pola sata dodati sol i miješajte još oko 5 minuta.

Prebaciti tijesto u nauljenu plastičnu posudu, koju ste stavite u najlon vrećicu i po mogućnosti ostavili na toplom mjestu (oko 35 stupnjeva) 2, 5 sata: Možete se poslužiti i pećnicom ali ne smije biti veća temperatura od navedene, ili na mjestu blizu nekog izvora topline.

Nakon 2, 5 sata, tijesto prebaciti iz posude na stol i bez puno gnječenja oblikujte 2 ili više komada. Stavite ih u pletenu košaricu (takve košarice koristile su naše bake) pokrivenu krpom i naprašenu brašnom, te ponovo u vrećicu pa u hladnjak od 2 do 16 sati.

Izvadite iz hladnjaka i stavite u protvan (lim za pečenje; ili danas samo na pek papir) i istresite tijesto iz košarice, odstranite krpu i lagano zarežite (tankim oštrim nožem).

Pećnicu zagrijte na 230 stupnjeva, u nju stavite posudu sa vodom na dno jer za ovaj kruh mora biti pare u pećnici. Stavite protvan s kruhom i pecite oko 15 minuta s parom, a nakon toga posudu sa vodom izvadite i još pecite dok kruh ne dobije lijepu tamniju boju.

Lakše i brže je ispeći kruh od običnog kvasca ali je kruh od kiselog tijesta zdraviji. Njegova blaga kiselost, gumenasto tijesto, vlažna unutrašnjost i tvrda koricu (od koje desni često i krvare), česti i naknadno prepečen, i poslužen s rajčicama, slanim srdelama začinjenim kaparama, mladim lukom, ekstra djevičanskim maslinovim uljem, i balzamičnim octom, tvrdim kravljim ili ovčjim sirom, šunkom ili pršutom, ili ostalim „starim“ delicijama... budi mio mirise prošlosti i vraća nas, starije, u djetinjstvo.

Kiselost, koju kruh od kiselog tijesta posjeduje, a koju je dobio sporim procesom fermentacije koji su uzrokovale kulture divljeg kvasca i bakterija hraneći se sastojcima iz brašna jedući ovakav kruh zadržavamo osjećaj sitosti duže, a budući da je energija dobivena razgradnjom ugljikohidrata usporena, daje nam energiju u razdoblju između dva obroka.

Kod pripreme kruha od kiselog tijesta važno je pažljivo pripremiti početnu kulturu, tj. predtijesto (fermentiranu bazu – starter). Predtijesto je moguće dobiti na nekoliko načina ali najbolje ga je pripremiti u keramičkoj ili staklenoj zdjeli (nikako metalnoj zbog reakcije kiseline i metala) miješajući brašno od cjelovitog zrnja s vodom u omjeru od 1:1.5 (najbolje je početi s nekih 100g brašna). Važno je da je brašno ne sadrži nikakve aditive i da nije tretirano s bilo kakvim kemikalijama jer se fermentacija zasniva na česticama divljeg kvasca u brašnu i bakterijama iz brašna i iz zraka. Voda mora biti čista, filtrirana a dobro će poslužiti i ona negazirana mineralna (važno je da ne sadrži kemikalije).

Ovako pripremljeno tijesto ostavi se nekih 2-3 dana fermentirati i kad se pojave mjehurići vrijeme je za prvo “hranjenje” – dodaje se nova količina brašna i vode ali ovaj put u omjeru 1:1. “Hranjenje” se ponavlja svaki dan tijekom jednog tjedna a krajnji proizvod je živa početna kultura divljeg kvasca koju treba dodati brašnu, soli i vodi te zamijesiti tijesto za kruh.

U kruh koji je završio drugu fermentaciju moguće je dodati i neke druge sastojke, npr. grožđice, suho voće, orašaste plodove, sjemenke i sl.

Dobivena kultura mora imati ugodan kisel miris koji lagano podsjeća na jabučni ocat dok joj je površina prekrivena “kraterčićima” koji djeluju živo. Ako se dogodi da ima miris koji podsjeća na alkohol ili pivo a uz to ima i nekakvu sivu patinu te djeluje mrtvo, najbolje ju je baciti jer od takvog predtijesta neće biti ništa.

Nakon dobivene početne kulture kod pravljenja kruha odvaja se po komad fermentiranog tijesta za iduće pečenje. Moguće ga je čuvati u hladnjaku do 5 dana a ako bismo ga htjeli sačuvati dulje opcija sušenja na suncu je najbolje rješenje budući da zamrzavanje ubija neke vrste gljivica i bakterija u kiselom tijestu (sušenjem ječmenih pogača na suncu pripremali su Stari Egipćani pivo za izvoz. Na željenom mjestu (nakon dugog transporta) pomiješali su pogače s čistom vodom i ostavili dalje postupku fermentacije.

Najbolje brašno za početnu kulturu je raženo iz razloga što proizvodi početnu kulturu izrazite snage dizanja tijesta i daje poseban okus gotovom kruhu.

Dužina dizanja tijesta ovisi o količini predtijesta u odnosu na brašno i vodu.

Nakon što je tijesto udvostručilo obujam (nije tako brzo i obimno kao kod pravog kvasca) premijesi se i oblikuje kruh (u ovoj fazi dodaju se, po želji, razni dodaci tijestu) i ostavi dizati po drugi put.

Može se dogoditi da se tijesto “razlije” umjesto da se digno ali nema bojazni jer će se vrućoj pećnici udvostručiti obujam i vratiti oblik.

Kod prvih pokušaja činiti će vam se da se tijesto dize u nedogled sporo, pokušajte odoljeti porivu stavljanja tijesta na neko toplo mjesto kako biste ubrzali proces. Spora fermentacija na sobnoj temperaturi (idealna bi bila 25 °C – 28 °C) je vrlo važna jer samo na takav način možemo doći do pravih rezultata. Upravo ovim dugim dizanjem tj. fermentacijom, nakon otprilike 4 h dolazi do sekundarne fermentacije (vrlo slični onima u jogurtu) i zbog koje ova vrsta tijesta dobiva karakteristični kiselkasti okus i miris. Kod pečenja je bolje ispeci kruh do malo tamnije boje jer je kod kiselog tijesta zdravije jesti jače ispečen kruh od onog svijetlo pečenog.

Kruh ispečen na ovaj način ostaje svjež dosta dugo – čak i nakon 5 dana još je uvijek vlažan u sredini i vrlo ukusan (fin).

„Ratna“ germa (kvasac)

Naši stari pripremali su „ratnu germu“ tijekom vojnih nedaća, na slijedeći način:

- jedan kilogram brašna, kvasac (današnja mjera - jedna kockica kvasca) i malo soli umijesi se toplom vodom. Smjesa se ostavi da uzade, da se digne (u smjesu se ne smije dodati mast ili ulje da se ne užegne). Nakon toga ponovo premijesi i podijeli na 10 loptica, križno presiječe po sredini, te stavi na krpu dobro posutu brašnom. Suši se 5 do 6 dana.

Osušena loptica (jedna) namoči se toplom vodom. Namakanjem osušene loptice u toploj vodi reaktiviraju se kvašćeve gljivice neophodne za pripremu kruha. Potom se umijesi pola kilograma mekog žitnog brašna i pola kilograma kukuruznog. Kad se tijesto nadigne, razvalja se u male prutiće (kao za valjuške) i stavi na hladno da se osuši. Osušeni prutići spremaju se u krpene vrećice koje se moraju držati na hladnom i prozračnom mjestu. Pet prutića dovoljno je za kilogram brašna, a od njega se mogu peći kruh i sva dizana tijesta.

PEKA





Željezne peke

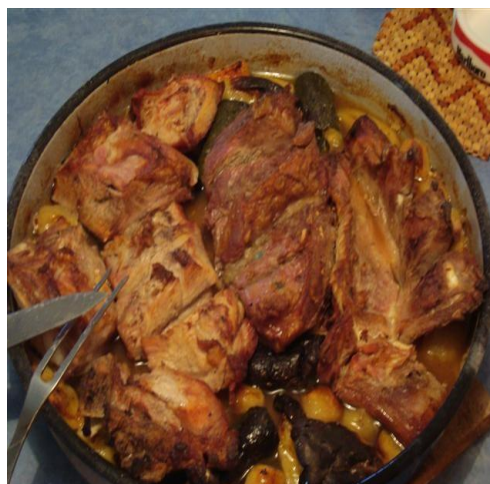


Zemljana peka s dvije ručke





kruh pečen ispod suprške (ugasli žara i pepel, nema peke)





U svakodnevnom životu **peka/pekva** je imala važnu ulogu jer je služila za pečenje kruha, pogače, mesa i sl. na otvorenoj vatri. U obliku je obrnuto okrenute velike zdjele, od pečene gline, s drškom na vrhu ili s „ušima“ sa svake strane, poznate su i sa tri „uha“. Peke/pekve proizvode se na posebnom lončarskom kolu, a domaći ljudi, iz Like, kažu da su sinačke trajnije od kaluđerovačkih (mjesta u Lici, Sinac i Kaluđerovo).

Peke mogu biti u promjeru od 40 do 60 cm.

Na ognjištu/ognjišću se naloži *oganj*, a nad ognjom se peka/pekva najprije dobro zagrije, zatim se žeravica i vrući pepeo odgurne s ognjišta. Ognjište nije smjelo biti prevruće da kruh ne bi izgorio, „planinka“ (domaćica) je to znala po tome što nisu smjele - *vrcati iskre kad bi mela pepeo pometačem/peruškom* (odrezanim vrhom krila guske ili tuke s perjem). Kada je ognjište optimalne temperature na vruću podlogu stavlja se umiješeno tijesto loparom (drvenom lopatom) koje se pokrivalo pekom/pekvon. Zatim se zagrne žeravicom i vrućim pepelom, a da bi se žar zadržao na peki/pekvi, imala je na sebi koncentrična rebra.

Jelo se stavlja ispod peke, ako je peka veća, ispod posude s jelom, se stavi mali metalni tronožac. Poklopi se sve sa pekom, na nju se nagrne pepeo i žeravica i peče od pol sata do 3 sata ili više, što ovisi o vrsti jela.

Npr: teletina s krumpirom peče se najmanje 2,5 sata; krtije meso i kotleti peku se pola sata dulje nego rebra ili vratina.

Kako su to nekada radile naše domaćice – *planinke*. Na ognjištu su zapalile drvo kakao bi pripremile dovoljno žeravice i *suproške* (vrući pepeo). Meso bi izrezale na željene komade i složile u okruglu posudu uz rub, između mesa stavile bi luk izrezan na veće komade, a krumpir oguljen i izrezan na sredinu. Sve podlijte masnoćom (maslinovim uljem) i pospite krupnom morskom solju. Šakom uzmite sol i pospite po namirnici na sličan način kao što se sije sjeme po zemlji. Nakon toga sve rukom dobro izmiješa. Posudu s namirnicama stavite na deblji sloj žeravice i suproške, i ostavite kratko dok se ne čuju prvi zvuci - cvrčanja u masnoći. Pokrijte pekom i na nju nanosite žeravicu i suprošku. Važno je da posuda s namirnicom leži na debljem sloju kako bi se sve dobro ispeklo (peče se odozdol). Metalnim držačem, kojim ste peku stavili na posudu s namirnicama, lupite odozgora po peku (drški od peke) kako bi se rubovi peke dobro utisnuli u žeravicu i suprošku, na taj način s stvara vakuum. Nakon četrdesetak minuta otkrijte (peku skinite s posude u kojoj je namirnica) i dobro promiješajte tako da sada krumpir

bude na dnu a meso na njemu (odozgora). Pokrijte pekom, žeravicom i suproškom. Pecite dalje oko četrdesetak minuta.

U okolici Sinja (selo Potravlje) mogu se još i danas kupiti peke izrađene od gline za koje se pretpostavlja da imaju nepromijenjen oblik skoro 3000 godina. Današnje peke napravljene su od gline ili kovanog željeza, kupolasta su oblika s drškom na vrhu. Tik kraj drška nalazi se mali otvor, koji se zatvara poklopčićem. Poklopčić ima na sebi veću bradavicu koja ulazi u otvor i na taj način sprečava njegov pad s peke. Kroz taj mali otvor, kada je jelo gotovo i prije nego peku odignemo sa jela, prodire vanjski zrak u unutrašnjost. Kako se za vrijeme pečenja u peki stvori podtlak, prilikom njezina dizanja zrak bi uletio ispod nje unoseći okolni pepeo i žeravicu i pokvario sav trud. Ako neka peka nema otvora, poslije pečenja potrebno je ukloniti sav pepeo i ugasiti žar oko peke i nju sâmu podizati vrlo oprezno i pomalo da se ne dogodi da upropastimo cijeli posao.

Danas je peka/pekva simbol za ukusni „kruh ispod peke/pekve“, ali i za janjetinu, teletinu i perad pečenu ispod te praiskonske kulinarske posude, istinskim ljubiteljima specifičnih okusa pečenog mesa, a peka/pekva ih zaista daje.

Meso je sočno, ugodnog mirisa, lako se odvaja od kostiju, nije pregoreno ni zagoreno, sjajne smeđecrvene boje. Povrće koje se peče uz meso prirodnog je okusa i mirisa i ne raspada se. U soku od mesa ili povrća koji ostaje u posudi pirjaju se svi sastojci.

Da bi pekva/peka dulje trajala, obvezno se „uvezivala“ žicom. No, svejedno, bi se lako razbila. Zato se počelo graditi pekve/peke od debeloga lima, kovanog na hladno.

Vrijednost takve peke je niz godina nepromjenljiva: *četiri deblja janjeta.*

Peke su i danas u upotrebi tamo gdje još postoje ognjišta, a osim kruha, pod njima se mogu peći i komadi mesa i krumpira ili riba. Žar se stavljao oko i na peku:

stavi se žar i onda se peka zagrije, pa se stavi kruh i na peku ponovo žar, i na kraju žar otruneš. Vrijeme pečenja ovisi o jačini vatre:

ako ti je normalna vatra, ne prejaka, onda sve nakon 20 minuta okrećeš. Ako ti je prejaka vatra okrenut ćeš ga [meso] za 10 minuta, nema pravila, nije tu ništa striktno. Ali ako ti je sve u redu, onda za 20 minuta okrećeš sve, meso, i kontroliraš kruh. Ako ti je premalo, lako nadodaš žeravu na peku, ali mora ti doli komin biti jako dobro ugrijan.

Peka je bila obavezni kuhinjski pribor: tko je nije imao, posudio je:

Svaki je mora imat peku, ili ko je nema mora je pitat. Posudilo se od žene do žene. Peke su danas većinom željezne, dok se ranije bile glinene - zemljane peke:

Ova je željezna. Ja one peke prije nisam imala. Ali su peke one bolje bile, zemljane.

Peke su se kupovale na sajmovima. Seoski kovači pravili su peke:

Bilo ih je, da. Al prije nađu komad željeza pa kovač iskuje motiku, napravi peke. A sad po sajmovima ima svagdje.

Cripnja

(crepulja, čripnja) je obla posuda od gline ili željeza, dimenzije između 30 i 40 cm. U njoj se peče samo kruh. Kod pečenja stoji na malom tronošcu koji odgovara njenoj veličini, s otvorenim dijelom prema gore. Kruh se stavlja u nju, pokrije prethodno pripremljenim žarom. Kada je kruh gotov, žar uklonimo i sa kore kruha nožem ostružemo ostatke koji su se utisnuli u njega.

Sač (tur.) zemljani ili željezni poklopac pod kojim se na ognjištu peče kruh, pita, i to tako da se nagrne žeravica i lug. Sač se razlikuje od peke, širi je i niži od peke.

Odjednom se radilo više hljebova, tako da je od stajanja znao postati tvrd te su ga jeli nadrobljenog u toplom ili kiselom mlijeku tj. kiselini.

Sir je najbolje jesti s toplim domaćim kruhom pečenim ispod peke i zalijevati domaćim vinom uz pršut ili pancetu

Kruh pod pekom



Sastojci za 10 osoba: 1 svježi kvasac, 2 kg brašna, 1 žlica šećera, 2 žlice soli, 1 dl maslinova ulja.

Kvasac otopite u malo vode, dodajte 1 žlicu šećera i 2-3 žlice brašna, izmiješajte i ostaviti na toplom mjestu da se digne. U drugoj posudi dobro pomiješajte brašno s vodom, soli i maslinovim uljem. Dodajte kvasac i umijesite glatko tijesto te ostaviti da se diže 1 sat na toplom mjestu. Kad se tijesto digne premijesite ga i ostaviti još 20-tak minuta. Na ognjištu pripremite vatru (žar i pepeo), malo šire. Kad spadne žeravka (drvo izgori i pretvori se u žar), pomaknite je metlicom u stranu ognjišta, složiti listove raštike i na njih staviti tijesto. Poklopite zagrijanom pekom (sačurum), pospite lugom rubove sačure te po vrhu također pospite prvo lugom a onda žeravkom. Pecite oko 50 min., ovisi koliko vam je jaki žar.

Izvorni naputak pripreme kruha sela iz okolice Metkovića

Uzmeš vako, malo crnog i malo bilog brašna (cca. 2 kg). Dobro ti sve izmištan u ovu veliku lavaduru, a znan bacit i šaku kukuruznog brašna. E, onda ti namrvini jednu cilu kocku friške germe (kvasca), posolin (1 žlica) i zalijen toplom vodom. Pazi da ti nije preladna, a ni prevruća. Onako, taman kakva triba bit (mlaka, cca 1 do 1.5 litra). Sad ti valja zamišat (15-20 minuta). Sad lipo krpon poklopit i neka se diže bar uru ipo. Sad triba prekuvat (premjesiti) krov. Sad ga ostavi još tri kvarta od ure. Uzmam par lista raštike, jer se krov na njoj mora peć. E sad, razgrnem svu žeravu i pepeo i pometem malo ognjište. Složim listove raštike ukrug, tu di će doć krov. Prekuvam još mrvu tjesto i ubacim ga u pletenu kofu (posudu). Sad drito iz nje prebacim na raštiku. Sad smočim malo ruke i ispleskam tjesto. Ovako će bit mekša kora. Poklopim sad sačurum i zatrpam žeravom i pepelom. Peče po ure. Kad prođe po ure dignem žeravu sa sačure i pogledam krov. Malo ga okrenem, vako u smjeru sata, da se ravnomjerno peče. Sad ga vraćam na još po ure pečenja, i to ti je to. Očistiš ga samo malo odozdo i pustiš da se zeru oladi prije nego ga režem.

Tijesto s mesom (naše prastare „lazanje“ od *krpica*, *mlinaca* i usitnjenog mesa)

Naputak pisan izvorno

Omiesi testo s jajci vez vode, izreži na krpice i u vodi prekuhaj, poslie prostri stolnjak, stavi nanj krpice i pusti, da se osuše, medjutim uzmi mjericu suhog svinjskog kuka (buti), skoši ga, uzmi mjericu vrhnja i smješaj s jajci. Šerpum namaži maslacem, metni jedan red krpica, onda ga naliči verhnjem, u kojem si razmutio jaja, pa na to stavi red kosanog mesa itd., šerpenju pokrij i metni pod i nad žeravicu da se polagano peče.

Mjerica (stara mjera za količinu) – količina od 1 dl (brašna, šećera, ... ili tekućine koja stane u malu čašicu ili šalicu).

Mlado janje pod pekom

Mlado janje od 10 kg očistite, operite, posolite, isijecite na 4 djela i stavite u veću okruglu metalnu posudu. Dodajte malo vode i posudu postavite na tronožac sa ognjišta. Poklopite pekom a odozgo stavite žeravicu. Pecite povremeno dolijevajući vodu, a meso polijevajte sokom u kojem se peče. Kada je janje gotovo pečeno (otprilike nakon 1,5 sat), oko njega poredajte cijele, oguljene, oprane i posoljene krumpire, i pecite do kraja. Peče se oko 3 sata. Pečeno meso izvadite ispod peke i poslužite s pečenim krumpirom i kruhom pečenim ispod peke ili u crepulji.

Janjetina pod pekom



Znalci kažu da je za peku bolja malo starija i teža janjetina. Janjca rasijecite po sredini kralježnice s unutarnje strane do glave, koja mora ostati cijela s jezikom i mozgom.

Sastojci: potrebna je veća peka, okrugla posuda za pečenje, pola janjca, 2 - 3 kg krumpira, sol, 1 dl ulja, 2 - 3 glavice crvenog luka, mješavina usitnjenih bobica borovice/kleke i ružmarina, 10 - 15 češnja češnjaka.

Krumpir ogulite i operite u hladnoj vodi. Pola količine krumpira izrežite na kolute debljine do 3 cm i stavite na dno posude. Ostali dio izrežite na polovice i stavljajte između komada mesa i uz meso. Posolite samo krumpir izrezan na polovice. Meso razrežite na dva dijela: vratni dio s lopaticom i 8 rebara, leđni dio s rebrima i bubregom te butom. Kod oba dijela razrežite koljenice u zglobu kako bi ih lakše mogli savinuti. Rasječenu polovicu janjca s vratom, lopaticom, leđima i butom nadjenite češnjakom, u otvore koje ste napravili nožem. Meso posolite trljajući rukom vanjsku i unutrašnju stranu. Površinu malo pospite smjesom miješanih začinskih trava i premažite uljem. Posuda za pečenje mora imati viši rub, jer se tijekom pečenja stvara dosta soka. Poklopite ranije zagrijanom pekom i prekrijte žarom. Pečenje je gotovo kada je žar izgaranjem prešao u bijeli prah, što traje najmanje 2 sata.

Janjetina pečena pod pekom je tamne lješnjak boje, vrlo sjajna, meso je u komadu i može se rezati u tanke odreske. Blagoslankastog je okusa i aromatična. Krumpir je posebna poslastica, sočan i dovoljno mastan. Poslužuje se vruća uz dodatak raznih salata, kiselog mlijeka i svježeg sira.

U Istri se kaže za isto jelo – *janjetina ispod čripnje*.

Teleći but pod pekom



Sastojci: 1 manji teleći but, 20 dag mrkve, 20 dag poriluka, 2 češnja češnjaka, 10 dag vrganja, 15 dag luka, 2 dl ulja, mljevene slatke crvene paprike, papar, sol.

But malo razrežite i nadjenite ga povrćem i vrganjima. Prelijte uljem, posolite, utrljajte crvene mljevene paprike, stavite u dublju posudu, podlijte mlakom vodom i pecite do 3 sata. Povremeno kontrolirajte pečenje, 2 - 3 puta ga preokrenite i zalijevajte sokom od pečenja. Krumpir izrezan na četvrtine složite oko buta, na pola vremena pečenja. Pazite da se but ne zapeče.

Teleća koljenica od pekom



Teleća koljenica pod pekom



Teleća koljenica i janjetina pod pekom

Za pečenje ovog specijaliteta bolje je uzeti meso nešto starije teladi, jer meso mliječne teladi ima dosta vode, pa nakon pečenja izlazi voda i meso postaje mrvičasto i suho.

Sastojci: 1 teleća koljenica (otprilike od 1,5 kg za 4 osobe), 1 teleća vratina, 2 kg krumpira, 2 - 3 glavice crvenog luka, 10 - 15 češnjeva češnjaka, 20 dag mesnate slanine, sol.

Koljenicu blago rukom posolite po površini i nožem napravite otvore u koje stavite češnjak. Vratinu s unutrašnje strane uz kost vratne kralježnice dobro posolite, jer će stajati okomito na dnu posude za pečenje. Gornju stranu vratine obložite tankim listićima slanine. Krumpir izrežite na polovice i stavite između komada mesa da pokrije dno posude u dva tri reda. Luk izrežite u kolutiće i složite po mesu i krumpiru. Posuda mora biti dovoljno visoka da za vrijeme pečenja sok ne curi van. Pokrijte prethodno zagrijanom pekom i prekrijte žarom. Kada sav žar postane bijelosiv i pretvori se u pepeo, pečenje je gotovo (otprilike oko 70 minuta).

Teletina ispod peke je smeđesive boje, meso se lako odvaja ali se ne raspada u sitne komade, ugodnog je aromatičnog okusa, blago slana i vrlo sočna. Poslužuje se topla uz svježe povrće ili salate s kruhom ispod peke.

Teletina pod pekom



Teletina i janjetina ispod peke

Dva kilograma teletine, nasječene na komade, složite u pouljenu okruglu plitku „tapsiju“ (posudu). Dodajte očišćeni mladi krumpir i luk, posolite i popaprite. Po želji možete staviti i drugo povrće kao: mrkvu, češnjak, papriku, patliđan, bijeli kupus). Poklopite zagrijanom pekom i pecite. Kad je gotovo, ispečeno na kominu, donesite direktno na stol u okrugloj posudi i poslužite. Uz peku se jede domaći kruh ispod cripnje ili pogača i pije crno ili bijelo domaće vino.

Svinjetina pod pekom

Sastojci: 2 svinjske koljenice, 1,5 kg svinjskih leđa, 2 kg krumpira, 2 glavice crvenog luka, 2 - 5 češnjeva češnjaka, sol.

Koljenice dobro operite i nožem napravite kružno široke otvore oko 3 cm kroz kožu do mesa. Rukom natrljajte sol i u otvore koje ste načinili nožem ugurajte češnjak. Meso leđa u komadu s gornje strane u debljini prsta nožem režite do kosti. Svaki rez blago nasolite i stavite između rezova izrezane ploške luka. Polovice krumpira posolite i stavite na dno posude u jednom redu. Na taj red stavite obje koljenice a između njih leđa. Preostali prostor ispunite četvrtinama krumpira. Ne dolijevajte vode ni masnoću. Poklopite pekom i prekrijte žarom. Nakon 1,5 sat dobiti će te poznati sočni specijalitet, sjajne smeđecrvenkaste boje i ugodnog mirisa.

Svinjska koljenica i teleći vrat pod pekom

Sastojci: svinjska koljenica i teleći vrat težine 1,5 kg, 2 kg krumpira, 3 dl vode, 1 dl vina, 1 dl ulja, 3 mrkve, 2 glavice luka, sol, papar.

Na dno peke stavite krupno narezani krumpir, mrkvu i luk. Meso posolite i popaprite pa ga složite na krumpir i potom sve podlijte vodom, vinom i uljem. Pazite da peka, (kad poklapate meso – jelo) ne dotiče meso jer će inače na tim mjestima zagorjeti. Meso se slaže tako da su kosti okrenuti prema gore. Na razgrnuti žar stavite pripremljenu peku i naložite još jednu vatru. Nakon četrdeset minuta razgrnite žar i meso okrenite. Poklopite, zagrnite žar i nastavite peći još četrdesetak minuta.

Prije posluživanja meso narežite pa ga poslužite s krumpirom i mrkvom, koje se peklo s mesom, i sve dobro prelijte sokom od pečenja. Uz peku poslužite toplu pogaču.

Piletina s povrćem pod pekom

Sastojci: 2 pileta od 1,5 kg, 2 kg krumpira, 0,5 kg povrća (mrkve, mahuna, cvjetače, 2 glavice crvenog luka, 2 paprike), sol, crvena slatka mljevena paprika, papar mljeveni, 10 dag slanine.

Pile rasijecite po prsima ali pazite da ostane u komadu. Rukom blago utrljajte s unutrašnje strane sol, papar i slatku papriku. Stavite na dno posude u kojoj će se peći. Slaninu izrežite na tanke listiće i obložite površinu pileta. Očišćene krumpire izrežite na četiri djela, posolite i stavite između piletine. Povrće operite, očistite i složite po mesu. Svaku glavicu luka izrežite na četiri djela i stavite na sve četiri strane. Paprike izrežite po dužini na dva djela, očistite od sjemenki i stavite pored luka. Ne podlijevajte vodom ili masnoćom. Pokrijte zagrijanom pekom i žarom. Pecite 1 do 1,5 sat i dobiti će te pečenje zlatnožute boje, slatkastoljepljivog okusa s puno tekućine koja mu daje posebnost.

Biokovska peka

Sastojci za 6 osoba: 50 dag mlade janjetine, 50 dag domaće piletine, 50 dag teletine, 3 para domaćih kobasica, 1,5 kg oguljenih krumpira, ½ glavice kupusa, kapula (luk), sol, papar, 1 dl goveđe juhe, malo pršuta, 1-2 lista lovora.

U okruglu posudu stavite teletinu, janjetinu i piletinu, kobasice i oguljeni krumpir. Na ovako složeno meso i krumpir stavite malo pršuta, kriške kapule i list(ove) lovora. Poklopite pekom i pecite oko 1,5 sat.

Dok čekate da jelo bude gotovo uživajte uz *bikovsku rakiju* (u kojoj ima barem 48 različitih samoniklih trava), *biokovski polutvrđi kravlji sir sa začinskim travama*, pršutom i nezaboravnim domaćim kruhom ispod cripnje.

Fazan ispod cripnje (peke)

Sastojci: 1-1,2 kg fazana, 1,0 kg krumpira, 10 dag suhe slanine, 0,5 dl ulja, 10 dag luka, lovor, grančica ružmarina, sol, papar.

Fazana posolite i obložite ploškama suhe slanine. Stavite ga u donju posudu od cripnje i oko njega oguljen i na kriške izrezan krumpir. Dodajte na veće kriške izrezan luk, lovor i grančicu ružmarina. Posolite, popaprite i prelijte vrelim uljem. Pokrite cripnjom, zagnite žarom i pecite na ognjištu (kominu) oko 2 sata.

Zec ispod peke

Sastojci: 1 divljeg zeca srednje veličine, 15 dag luka, 2 - 3 češnja češnjaka, 10 dag mrkve, 10 dag svježih paprike, 15 dag vrganja, 2 lista lovora, 20 dag maslaca, 40 dag krumpira, 1 dl bijelog vina, mljevena slatka crvena paprika, papar, sol.

Očišćenog zeca stavite u lonac, ulijte mlake vode, posolite, popaprite i kuhajte jedan sat. Povrće i oguljene vrganje izrežite na sitne komade, stavite u lim (posudu za peku), podlijte uljem, stavite zeca, premažite ga uljem, pospite crvenom paprikom, podlijte mlakom vodom i pecite ispod peke. Kada je gotovo pečen dodajte krumpir izrezan na četvrtine i pecite dok ne porumeni. Tijekom pečenja nekoliko puta prelijte vinom. Poslužite u posudi u kojoj se sve peklo.

Krajiški đuveč

Sastojci: 20 dag telećih žlijezda, 15 dag telećeg srce, 15 dag telećih bubrega, 5 dag luka, 5 dag riže, 15 dag krumpira, 10 dag svježe paprike, 10 dag svježe rajčice, 1 ljuti feferon, ulje, sol, papar.

Iznutrice i povrće narežite na krupnije komade i naizmjence slažite u zemljanu posudu. Prelijte mlakom vodom, pospite crvenom paprikom, popaprite i prokuhajte na vatri oko pola sata. Čim prokuha, prekrijte pekom i pecite oko pola sata. Povremeno prekontrolirajte i ako je potrebno dolijte vode. Odozgo složite krumpir narezan na četvrtine i zapecite.

Mlado janje pod pekom

Mlado janje od 10 kg očistite, operite, posolite, isijecite na 4 djela i stavite u veću okruglu metalnu posudu. Dodajte malo vode i posudu postavite na tronožac sa ognjišta. Poklopite pekom a odozgo stavite žeravicu. Pecite povremeno dolijevajući vodu, a meso polijevajte sokom u kojem se peče. Kada je janje gotovo pečeno (otprilike nakon 1,5 sat), oko njega poredajte cijele, oguljene, oprane i posoljene krumpire, i pecite do kraja. Peče se oko 3 sata. Pečeno meso izvadite ispod peke i poslužite s pečenim krumpirom i kruhom pečenim ispod peke ili u crepulji.

Lastovski škopac

Riječ je o uškopljenju ovnu koji je, kao divlji, brstio lastovsku makiju (bogata posolicom i aromatičnim ljekovitim biljem). Škopac je traženo i cijenjeno delikatesno meso, ne samo na Lastovu nego i na drugim obližnjim otocima. Priređuje se na jedan od uobičajeni načina, pod pekom u peći, gradelama ili na ražnju.

Uškopljeno meso jaraca i ovnova bilo je posebno cijenjeno te je stoga u Lastovu bio običaj (i dalje na snazi 1546. Godine) da su svi (uključivši suci, komornici i drugi uglednici) koji su držali životinje bili dužni davati svakog tjedna knezu jednog škopca, po cijeni od 1 solida po libri ili prema dubrovačkom cjeniku.

Hobotnica pod pekom



Sastojci za šest osoba: hobotnica od 3 kg, 1 kg krumpira, 2 glavice luka, grančica ružmarina, maslinovo ulje, 1,5 dl bijelog vina.

Hobotnicu, nakon što ste je očistili, stavite u lonac i kuhajte „*nasuho*“ više od pola sata (oko četrdeset minuta), kuhajte je bez vode (vode dodajte tek toliko da dno ne bude suho - prst debljine vode). Kako hobotnica u sebi sadrži dosta vode pustiti će je već nakon deset minuta i pirjati će se u vlastitom soku. Ne solite, jer voda je morska i već dovoljno slana. Kad se hobotnica skuha ostati će u loncu ljubičasta tekućina koju i dalje iskuhavajte da uvre, tj. da se zgusne. Dobiveni sok će vam poslužiti za prelijevanje pečene hobotnice ili *Hobotnica na živo (u tijestu)*.

Kuhanu hobotnicu stavite u nauljenu posudu za pečenje ispod peke (to je okrugla posuda). Oko nje složite oprane i izrezane krumpire na veće komade, izrezane glavice luka (kapule) na veće komade, grančicu ružmarina, posolite, prelijte s nekoliko žlica maslinova ulja i bijelim vinom. Poklopite pekom, nagnite žar i pepeo, i pecite od 45 minuta do jedan sat (ako je pečete u pećnici tada je pecite na 200 °C oko sat vremena; pred kraj pečenja polijte je s 2 dl suhog bijelog vina, ugasite pećnicu i ostavite još 5 minuta). Pečena hobotnica mora biti sočna i mekana, po površini lagano zapečena a krakovi i pipci (prianjalke) se moraju lagano odvajati. Nakon što je izrežete, na manje komade, prelijte je vlastitim sokom koji ste već ranije pripremili (iskuhali). Kao prilog osim krumpira možete poslužiti lešo blitvu i salatu po želji.

Rižot od hobotnice pod pekom s jabukama (novo jelo otoka Visa)

Sastojci: 1 hobotnica od kile, 1 kg jabuka, 0,5 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). Maslinovo ulje propirajte 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 pirajte dok se ne zgusne (oko petnaest minuta) uz stalni miješanje, dodajte crno vino i pirajte dalje desetak minuta. Kad je vino isparilo umiješajte želatinu od jabuka.

Lignje pod pekom

Sastojci: 0,5 kg liganja, 0,5 kg krumpira, petrusimen (peršin), češnjak (luk), 2 velike kapule (crveni luk), lovorov list, 1-2 grančice ružmarina, 1 dl maslinova ulja, 0,5 dl običnog ulja, 2 dl bijelog vina, papar, sol.

Očišćenim lignjama i krumpiru izrezanim na ploške dodajte dosta peršina, luka i kapule, pouljite, posolite i popaprite, dodajte ružmarin o lovorov list. Pecite pod pekom (saćem) otprilike 40 minuta. Pred kraj dodajte 2 dl bijelog vina (kujundūše) da lignje porumene. Poslužite.

Korun s pržolicom (krumpir sa svinjetinom bez kosti)

Staro jelo koje se pripremalo na taj način da se prvo kilogram svinjetine bez kosti (pržolice) nalupalo batom, osolilo i pustilo da tako odstoji pola sata. Nakon toga se u posudi ugrijala mast na kojoj se popirjalo četiri glavice crvenog luka sitno sjeckanog zajedno s pržolicom u komadu. Meso treba prevrtati. Kad meso omekša, izvadite ga i narežite na manje komade i vratite natrag u posudu. Nalijte pola litre domaćeg kiselog vrhnja i sve zajedno pirjajte. Uzmite korun (krumpir) kuhan u ljusci, ogulite ga i narežite na listiće. Drugu posudu, zdjelu ili sličnu, namažite maslacem i polijte s malo vrhnja, na dno stavite red pržolice i malo umaka u kojem se pržolica pirjala s lukom. Na to poslažite red krumpira s vrhnjem. Na krumpir opet dođe red pržolice s umakom, pa red krumpira s vrhnjem, itd. Takav složenac dovršite odozgo redom krumpira, pa sve polijte vrhnjem, pospite krušnim mrvicama i komadićima maslaca (putra). Pecite u pećnici ili ako posjedujete pod pekom. Nekad se to peklo pod „žeravicom“ (pekom)

Poslužite domaći kruh iz krušne peći i vino u kakvom starom vrču.

Pekarski krumpir

Može se ispeci pod pekom/saćem ili u pećnici.

Krumpir zajedno s ljuskom operite i prerežite ga na polovine. Posolite i stavite pod peku. Zagrnite žarom i pecite oko 30 minuta. Poslužite sa *satricom/sirilukom*. Mladi luk s perima očistite, operite i iskošite, posolite i pomiješajte sa svježim kravljim sirom.

Pristeški prisnac (naselje Pristeg nedaleko Benkovca)



Sastojci za *tijesto*: brašno, mlijeko, voda, 1 jaje, sol,; za *nadjev*: 50 - 60 dag domaćega sira, 15 jaja, 3 vrhnja, malo soli, šećera po potrebi, 2 žlice ulja.

Sir usitnite, dodajte jaja, vrhnje, sol, šećer i ulje. Sve se dobro izmiješajte. Napravite kore (tijesto) od brašna, mlijeka, vode, malo soli i jednog jajeta. Umijesite kao da spravljate kruh. Tanko ga razvaljajte na čistom stolnjaku. Prenesite tijesto na dno zamašćene tepsije i lagano ga se razvaljajte (raširite) rukama po dnu posude i uz rubove. Na koru stavite smjesu/nadjev, prekrijte smjesu/nadjev i oblikujte rubovi od ostataka kore.

Prisnac se tradicionalno pekao pod pekom, a za pečenje u štednjaku treba oko sat vremena, sve dok prisnac ne dobije zlatnu boju. Pazite da ne zagori, te temperaturu na početku pečenja od oko 200 °C smanji na 100 °C, zadnju četvrtinu pečenja.

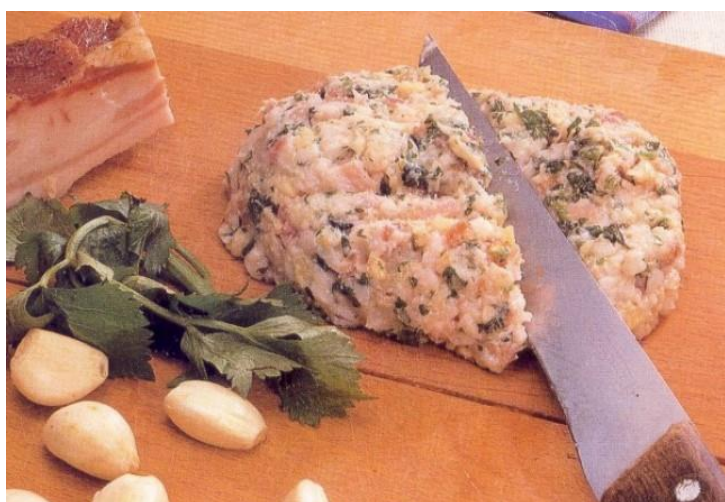
Prisnac se najčešće spravljao nedjeljom, kad je obitelj bila na okupu, te su u prošlosti domaćice skupljale skorup koji bi dao posebnu aromu ovom tradicionalnom ravnokotarskom jelu.

Rukavački presnac



25 dek cveta, jenega jaja, 5 deki putra, kvasa i malo cukara, mleka i soli za umesit dva hlepčića. Od njih z lazajnun palicun ratsegne se dve kože. Dolnju se stavi u furmu pa na nju naloži pašt, a zgora pašt pokrije s manjun kožicun ku namaže z jajon pa se spečen presnac lepje luštri. Pašt se stori od 1 žlice masti, masla ali putra, soka od pol šufriane kapuli (ki voli, a more i prez nje), 2 i pol do 3 deci mjašneg mleka, 25 dek putra, 30 dek cukara, 1 čajne žličice mjevenega garofulca i dve žličice kaneli, 20 dek cizibi, 8 jaj, 1 naribane jabuki, 1 vele žlice siroveh riži i narezane pinki starega kruha. Pašt je dosta moka, a jaja se to drže zakolano, pa se peče jenu uru na 180 gradi. Kad je presnac spečen, malo počine i nareže ga se pun pijat.

ili drugačija inačica:



Sastojci za kruh: 1 svježi kvasac, 1 kg glatkog brašna, 2 dl mlijeka, malo šećera, sol, oko 1 dl maslinova ulja; *zapešt*: 40 dag suhe pancete, 4 češnja češnjaka.

Pancetu i češnjak iskošite na sitno. Za kruh stavite kvasac da se digne (izmiješajte kvasac. Malo šećera i mlijeko). Od kvasca i ostalih sastojaka izradite glatko tijesto

i ostavite da se digne. Ne zaboravite umijesiti zapešt. Premijesite tijesto, stavite ga u namašteni lim i ostavite da se ponovno digne. Prije pečenja nekoliko puta zarežite površinu kruha i pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C, sat vremena.

Škrtavi presnac

Pol pinke starega kruha se raskine na mići kušići, nutra se doda mleka i jeno jaje. To se zmeša i doda se još 5 žlic kristal cukara i jenu žlicu vanilin cukara. To se more speć va forme uru vremena. Potla se dela preliv. Jedan žutanjak se zmeša z malo vinjaka, va pol otopjenoga putra se zmeša 3 žlice finega cukara. Kad se cukar rastopi onda se nutra doda žutanjak i vinjak. Spotu se meša da se ne store grudice, zreže ga se na kvadri i preleje z ten sirupon.

Zvonejski presnac

Potrebno je: ponjvica, pašt i dihi.

Dve ponvice stori od malo cveta, jenega jaja, žlice cukara, sledić ula, soli, kap mleka i pol žličice bakpulvera. Na dolnju ponjavicu stavi pašt va kega ne gredu dihi, a stori ga od kilo starega i zrezanega kruha va kega stavi 60 dek cukara, 60 dek masla, 10 žutanjki, još 2 jaja i 30 dek cizibi. Kad se to dobo zmeša i stavi na dolnju ponjavicu, z gornju ga pokrije i speče. Spečeno je Bog bogova za pojist! Kad se lepo nareže, s pijata se smeje presnac žut kot sunce!

Benkovački prisnac



Sastojci: *kora za prisnac*: 25 dag glatkog brašna, malo soli, ulja i tople vode;
nadjev: 5-7 jaja, skorup, svježi polutvrđi ovčji sir ili škripavac, sol.

Napravite tijesto, premažite ga uljem i ostavite na sobnoj temperaturi pola sata. Oblikujte u okruglu pogaču veličine lopara (okrugla daska za krušnu peć ili ognjište). Izmiješajte zajedno, ali ne u mikseru, jaja, skorup i sir. Posilite. Tijesto stavite u tepsiju ali tako da sa strane ostaje oko 10-ak centimetara koji se po završetku nadijevanja prebace preko nadjeva. Površinu premažite maslom ili maslacem i ispecite ispod peke 20-25 minuta. Danas se peče u pećnici na temperaturi od 190 °C.

Starinski način pripreme: nakon što ste oblikovano tijesto stavili na lopar nadijenite ga pripremljenim nadjevom. Rubove kore zavrite preko nadjeva tako da sredina ostane otvorena. Višak kore odrežite. S lopara ide direktno na očišćeno i zagrijano ognjište. Neposredno pred kraj pečenja nepokriveni dio prisnaca treba preliti smjesom od 2-3 jaja koja se razmute s 2 dl mlijeka, čime se postiže željena boja prisnaca. Pečeni prisnac ponovno se stavlja na lopar na kojem se reže na trokutiće.

Novigradski prisnac

Sastojci za *tijesto*: 25 dag *mekanog* brašna, 6 dag šećera, 2 jaja, 10 dag masti (danas se koristi maslac/putar - 12 dag maslaca), prstohvat soli; *nadjev*: 8 jaja, 25 dag šećera, 2 vrećice vanilin šećera, 2, d dl skorupa* (skorup možete zamijeniti slatkim vrhnjem), ribana kora jednog limuna, 2-3 žlice oštrog brašna, 1 kg svježeg neslanog polutvrđog sira ili škripavca.

Umijesite glatko tijesto, razvaljajte ga i stavite na roštijeru tako da sa svih strana ostane barem 10-tak cm koje se nakon nadijevanja smjesom prebaci na smjesu. Sredina roštijere treba ostati nepokrivena korom kakao bi smjesa „disala“ tijekom pečenja.

Izmiješajte jaja, vanilin šećer, dodajte skorup, koru limuna i brašno. Ne miješajte strojem (mikserom) već rukom. Na kraju umiješajte izribani sir. Pažljivo izmiješajte, lagano, i stavljajte žlicu po žlicu na kore (tijesto). Višak kore (tijesta) prebacite preko nadjeva i na površinu stavite male komadiće maslaca. Pecite ispod peke (danas se to radi u pećnici). Ako vam je roštijera velika povećajte količinu namirnica za polovinu.

Mekanim brašnom su nekada nazivali glatko brašno. Skorup* - izdvojena mliječna mast tijekom zagrijavanja mlijeka do vrenja, u izvornom napatku koristi se ovčje mlijeko. Prisnac može biti predjelo, glavno jelo ali i slatko jelo, desert.

Prisnac iz Zelengrada

Prisnac/presnac je jelo od tijesta, skorupa i sira, okruglog oblika, koje se peklo pod pekom.

Kora se radi od brašna ukuhanog u toploj vodi, kojem se dodaje malo soli i jedno jaje.

Smjesa se radi od jednog kilograma skorupa, jednog kilograma base, jednog kilograma mladog sira (kravljeg, ovčjeg ili kozjeg), šake kukuruznog brašna, šest do osam jaja (izvorno: *duzina jaja* (tucet) i soli po potrebi. Na rastegnutu koru stavi se smjesa, krajevi se preokrenu na smjesu i na loparu se nosi na *pročelja* (ognjište) u kući vatrenoj, gdje se peče pod pekom. Kada se peče u *tepsiji*, odozdo nastaje hrskava kora, pod pekom nema kore. Na starinski način, pečeni prisnac se ponovno stavlja na lopar i reže na trokutiće.

Soparnik, prisnac i još neke naše tradicionalne i autentične pogače režu se na trokute ili rombove.

Presnac (Primorje)

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

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

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

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

Primorski presnac – slani (Bribir, Vinodol)



Na velike kockice 1,5 cm izrežite: 60 dag dimljene šunke, 30 dag proraštenog špeka (da nije samo bijel, nego i crven), 60 dag sira škripavca (može biti dimljen, ali nije uvjet).

U posebnoj zdjeli napravite tekuće tijesto od: 8 cijelih jaja, 3 jušne žlice masti ili maslaca, tome dodajte mješavinu od: 1/2 kockice kvasca, 1 jušna žlica šećera, 4,5 dl toplog mlijeka, a zatim postupno umiješajte u to: 48 dag glatkog brašna, papra i soli po ukusu, vodeći računa da su i svi oni sastojci u kockicama slani.

Kvasac s mlijekom treba ranije podignuti do duple zapremine, ali kad ga se sjedini s jajima i brašnom onda više ne treba uzlaziti (što je različito od postupka kod svih drugih dizanih tijesta).

Žitko tijesto prelijte preko gornjih kockica, pažljivo promiješajte i istresite u 2 kuglof kalupa koja ste ranije debelo podmazali maslacem i pobrašnili. Ako se ne želiš zamarati s takvim oblikom onda upotrijebi 1 veliku tepsiju.

Stavite u vruću pećnicu i pecite 50 min. na 200 stupnjeva tako da dobije smeđu koricu. Kad je pečeno ostavite neka se potpuno ohladi u istom kalupu i tek tada istresite, u protivnom bi sve sjelo.

Lička pogača sa sirom



Sastojci za 10 osoba: 18 žlica brašna (25 dag), 1 čaša kiselog mlijeka (2 dl), 30 dag ribanog ličkog sira, 1 čaša ulja (1,5 dl), 1 vrećica praška za pecivo, 3 jaja, 1 žličica soli.

Umiješajte jaja s kiselim mlijekom, dodajte prašak za pecivo, ulje, sol, brašno, i ribani sir. Plitki okrugli pleh premažite masnoćom, pospite brašnom i stavite tijesto. Ispecite pod pekom ili u pećnici na temperaturi 180 °C, oko pola sata. Poslužite još toplu.

RAŽANJ



Šaran na ražnju



Šaran na ražnju



Janjetina na ražnju



Odojak na ražnju



Janjetina na ražnju (gore) i vitalac (dolje)



Proštenje u Remetama, Slavko Tomerlin



Proštenje u Remetama, u podnožju slike jasno je vidljiv *ražanj bušak*

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

(skunšumati - ostati bez tekućine)

Bez pretjerivanja se može reći da se ražanj ubraja u našu kulinarsku tradiciju. Pečenje mesa na ražnju najstariji je oblik pečenja mesa, koji se zadržao kod nas i vrlo ga je rijetko ili nemoguće naći izvan naših granica.

Opće je poznato da je najbolje pečenje s ražnja, jer meso ni jednim djelom ne dotiče zagrijani predmet nego se ravnomjerno izlaže zračnoj toplini sa svih strana. Peći na ražnju, znači mesu sačuvati sav njegov sok. To se postiže stvaranjem na površini mesa, toplinom i premazivanjem, neprobojne zlatnorumene korice, koja ne dozvoljava curenje soku. Radi svega toga svaki zalogaj mesa s roštilja je poseban užitek i predstavlja malu svečanost.

Današnja moderna kulinarska tehnologija potpuno je potisnula stari običaj. Nekada, za vrijeme narodnih svečanosti, pekle su se cijele životinje kao: vol, tele, ovca, svinja. Npr. tele od 50-60 kg može nahraniti oko 200 osoba, a za podmazivanje treba 4-5 kg soli otopljeno u deset l vode). Simbol starog Zagreba je pečeni vol, koji se priređivao prilikom pučkih svečanosti još u 16. stoljeću.

Nakon rušenja Zakladne bolnice u Zagrebu, godine 1931., koja se nalazila na današnjem trgu Bana Jelačića, odnosno na prostoru omeđenom Gajevom ulicom, Bogovićevom ulicom, Marinkovićevom ulicom i Ilicom, poduzetnik radova ciglar Peška iz sela Soblinec dao je ispeći na samom radilištu velikog vola na ražnju za radnike i uzvanike. Pečenica se dijelila i narodu koji je znatiželjno promatrao pečenje i okretanje vola na ražnju.

I danas se ponegdje u naročitim zgodama, osobito ondje gdje se okuplja mnogo svijeta npr. sajmovima i narodnim veseljima, peče vol na ražnju. U Bujama npr. u Istri peče se vol na ražnju na „dan grožđa“, kada u Buje dolazi mnogo gostiju i turista iz obližnjih mjesta.

Da bi postupak pečenja na ražnju bio jednostavan mora se poznavati neka osnovna pravila. Vatra na kojoj se peče mora biti „jaka“, tj. mora biti puna žeravice, jer pečenje traje i više sati, što ovisi o veličini životinje (npr., janjetina, odojak). Kvalitetna žeravica dobije se od suhog drveta graba ili bukve, a mora se paziti da ga nije pojela crvotočina. Ako imate crnogorično drvo ili drvo vinove loze, upotrijebite ga, jer će pečenje dobiti specifičan miris i okus.

Vatra se podlaže grabovom, bukovom, hrastovom ili jelovom luči ili triješčem. Na razgorenu luč stavlja se najprije najmanji i najtanji komadi rascijepljene cjepanice ili oblice. Zatim se na njih stavljaju otpiljeni, rascijepani komadi drva, tzv. bilje ili panjići. Na kraju, kad je vatra rasplamsana, polažu se cijele cjepanice ili oblice koje stvaraju žar pogodan za pečenje. U krajevima koji obiluju drvetom vinove loze, najviše se cijeni meso pečeno na njemu, dok se u

brdskim predjelima koristi crnogorično drvo, koje također mesu daje poseban miris i okus.

Kad se napravi dosta žeravice, sakupi se na dva kupa. Da nam strujanje zraka ne poremeti jačinu temperature (vatre), a kasnije i žeravice, dobro je da se s jedne strane, u pravilu s one koje puše vjetar, načini neka vrsta vjetrobrana.

Drveni ražanj izrađen je od crnogoričnog drveta ili od graba, bukve, kestena; s jedne strane je zašiljen a s druge zadebljan. Kora drva mora biti oguljena. Za pečenje janjaca ili telića nekada se obavezno upotrebljavalo smrekovo drvo (za ražanj), jer se smatralo da mesu daje specifičnu aromu.

Meso životinje se natakne još dok je toplo (neposredno poslije klanja) kako bi prionulo što bolje uz ražanj. Životinju prije naticanja na ražanj ne smijemo previše prati vodom jer joj olabavi mišićna struktura i zato je bolje obrisati izvana i iznutra čistom mokrom krpom. Međutim, ako je moramo prati, onda je bolje prije pranja malo posoliti. Očišćenu životinju prije naticanja na ražanj posolimo izvana i iznutra; kada se radi o janjetini, stavimo malo maslaca. Uobičajeno je da se na težinu od 10 kg uzima između 20 i 22 g soli. Odojak se treba jače posoliti od mesa janjeta, tj. uvijek se treba nešto jače posoliti masnije meso. Sol se dobro utrlja u meso, a butove, lopaticu i hrbat moramo malo i zarezati kako bi sol što bolje prodrila u unutrašnjost.

Na ražanj se natiče još toplo meso da bolje prione uz ražanj, kroz među butnu šupljinu, ispod repa, pa onda ispod križa i hrpta prema vratnom dijelu i na kraju se istisne kroz ždrijelo, glavu i usta životinje. Butovi se privežu žicom o ražanj tako da se prednje noge povuku naprijed, a stražnje natrag. Noge se odrežu u koljenima. Potrbušina se zareže s obje strane na četiri mjesta, pa se u te zareze utaknu odrezane noge (nožice), čime se zatvara trbušna šupljina. Te noge, koje predstavljaju spona, nazivaju „zaponci“. Da trup zadrži lijep oblik, može se u unutrašnjost životinje staviti boca odgovarajuće veličine. Ražanj mora biti tako složen da je uravnotežen kako bi se lakše okretao.

Naloženu vatru zaštitite s jedne strane vjetrobranom uz vatru. Kad drvo sagori, pepeo nagnite na hrpu i njime, ako treba, regulirajte toplinu tako da prekrijete preveliki žar. Neke namirnice, kao: krumpir, gljive, jaja možete ispeći u samom pepelu.

Stari običaj u Hercegovini bio je da se užareni kamen stavi u utrobu životinje prije naticanja na ražanj. Razlog je bio taj da se meso ispeče iznutra prije nego se stavlja na ražanj i peče izvana. Neki kulinari danas umjesto kamena stavljaju prazne boce ili čaše, što ovisi o veličini životinje, kako bi užareno staklo pospješilo unutrašnju temperaturu i pečenka se još bolje ispekla.

Ražanj s pripremljenom pečenkom stavlja se na drvene rašlje utisnute u zemlju. Žeravica koju smo sakupili prije toga na dva kupa sada nam je sa jedne i druge strane ražnja. Razmak između nje je od 1,5 do 2 metra. Kvaliteta pečenke sada uveliko ovisi o načinu i trajanju pečenja.

Udaljenost mesa (životinje) regulira se okretanjem ražnja i pomicanjem ražnja s donje na višu rašlju. Što se polaganije peče, to je bolje. Polaganim okretanjem ražnja meso gubi na prirodan način suvišnu vodu i sukrvicu i na njemu se stvara nježna rumena korica, koja sadrži najvrijednije mesne sastojke. Polaganim pečenjem mesna se vlakna ne kvrče, nego zadržavaju prirodan oblik. Manje vrijedna mast, loj i salo cure u posudu ili pepeo.

Od plamsanja vatre meso dobiva okus po izgorenoj masti, zato je potrebno neprestano kontrolirati kapanje masti. Ako je meso jako masno, žar se slaže oko rubova ili u krug tako da sredina ognjišta ostane otvorena i da mast kapa u prazni prostor ili u pepeo, a ne na žar. Ne polijevajte nikada žar vodom (jedino smijete malo poškropiti) da uklonite nepoželjni plamen koji nastaje uslijed kapanja masti na žar. Voda štetno djeluje na pečenost mesa i jako smanjuje vrućinu.

Tijekom pečenja podmazujte meso drvenim štapićem na čijem kraju je krpica koja se moći u rastopljeni mast, loj ili ulje. Umjesto krpice na štap možete nataknuti komad slanine i njom mazati.

Dobro pečeno meso poznaje se dodirom: nije elastično na dodir prstima, nego je čvrsto. Najpouzdanije je kontroliranje iglom: igla za nabadanje ubode se u meso i ako poteče rumenkast sok, pečenje je gotovo; ako poteče crveni sok, nije. Pernata divljač se ubode na preponi, između bataka i trbuha.

Polaganim stalnim okretanjem ražnja ravnomjerno se izlaže meso toplini da se naglim pečenjem ne izazove kručenje trbušnih vlakana. Kako vrijeme pečenja prolazi, tako žar primičemo pečenki, ali uvijek uz oprez da to ne bude preblizu i da se slučajno ne pojavi plamen koji može upropastiti sav trud. Najjača temperatura vatre treba biti uz lopatice i butove. Prilikom pečenja stvara se vanjska aromatična hruskava korica, koja je bogata različitim mirisnim tvarima i upravo ona pridonosi atraktivnosti takvog pečenja. Prilikom pečenja stalno kapa mast i da ne pada na žeravicu ispod ražnja i stvara neugodan miris, potrebno je staviti posudu da u nju kapa. Za vrijeme pečenja meso se može premazivati.

Meso je pečeno kad butovi puknu, pa nakon jednog sata daljnjeg pečenja kosti izvire iz trbuha. U narodu se kaže:

Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja.

Ovakvim načinom pečenja znalci mogu napraviti prave delicije. Pečeni odojak ispunjen patkom dat će jednom i drugom mesu posebnost okusa i mirisa. Stare kulinarske vještine govore nam i o raznim sličnim načinima kao npr. vol se puni svinjom, dok je u svinji janje, u janjetu guska, u gusci kokoš u kojoj je golub.

Pečenjem nad žarom, ali i u žaru i pepelu mogu se spremati razne vrste mesa. U našim krajevima poznati su mnogi načini pečenja, kao npr. šaran omotan u tijesto i pečen na žaru; svinjski but pečen u kruhu, pečena koza u užarenoj jami s vrućim pepelom - a jama se pokrije omekšanom glinom.

Divljač pripremljena u lovu, u prirodi, na *lovački način* (žar, roštilj, ražanj, kotlić i kotlovina) ima svoj poseban okus, obzirom na cijeli ugođaj koji mu daje i srdačna, pa i pomalo pustolova okolina i raspoloženje.

Od pernate divljači za pečenje na ražnju (i roštilju) najbolje su mlade jarebice, prepelice, šljuke, fazani i divlje patke. Meso ove divljači vrlo je hranjivo, ali i suho. Zato se nabada slaninom ili se slaninom omota.

Za ražanj od dlakave divljači najbolja je lopatica srne, divlji kunić ili samo njegov hrbat, divlji zec, puh, dok je posebno cijenjena meso mlade divlje svinje (odojak) koje sjedinjuje okus svinjetine i divljači.

Pečenje na žaru

Manji komadi mesa se posole i stave na čist žar.

Pečenje u suproški (pepeo u kojem ima još sitne žeravke)

Komadi mesa ili npr. zečji but omataju se lišćem i peku. Meso pečeno na ovaj način vrlo je ukusno.

Pečenje na ražnjiću

Posoljene manje komade mesa nabodite na žicu ili tanje zašiljeno drvo (najbolje je crnogorično drvo), i pecite držeći iznad vatre uz polagano okretanje. Po mogućnosti meso premažite masnoćom. Ako pažljivo postupate, meso neće zagoriti.

Pečenje na ražnjiću mesa savijenog u svitak (rolu)

Meso izrežite na tanke odreske, istucite kamenom, posolite i pospite nasjeckanim začinskim biljem, savijte u rolu i zavežite debljim koncem ili žicom. Ako možete, dobro je meso prije savijanja i posipanja začinskim biljem premazati uljem ili drugom masnoćom. Svitke nabodite na žicu ili ražnjiće i pecite na žaru uz lagano okretanje.

Za ražnjiće možete koristiti meso srne, jelena, divlje svinje, zeca i jazavca. Nakon pečenja prelijte kuhanim crnim vinom u koje se ukuha sok limuna, isjeckana zelen peršina, zdrobljeni češnjak i papar.

Ražnjić od pisane pečenke divljeg kunića

Uzmite pisanu pečenku od nekoliko divljih kunića, skinite kožicu, meso izrežite na komadiće 3 cm duge i stavite u kvašu od ulja, peršina, soli, papra i kosanih gomoljača. Svaki komadić mesa uvijte u plošku masne slanine, natakните na ražnjić i pecite oko pola sata. Kada su pečeni, skinite sa slanine i ražnjiće poslužite s limunovim sokom.

Ražnjić od pisane pečenke srne

Radi se na isti način kao od divljeg kunića.

Pečenje mesa u ilovači, glini i drugoj zemlji

Veće komade mesa ili cijelu očišćenu pticu i manju očišćenu životinju, posolite i zavijte u glinu (blato) gustoće tvrdog tijesta. Stavite na žar i pokrijte žarom sa svih strana. Poslije 1 - 2 sata meso je pečeno, zavisi od veličine komada životinje i jačine i količine žara. Meso je pečeno kada ovitak od blata popuca.

Jež u glini; jež je prilično rasprostranjena europska životinja, nije pretjerano težak za uhvatiti, što je razlog da je znao poslužiti kao izvor energije u trenucima oskudice. Nakon što se uhvatilo i usmrtilo ježa, izvadila mu se iznutrica, oblijepilo bi ga se u cijelosti debelim slojem ilovače (gline). Napravila bi se vatra sa puno žara i pepela, u koji se stavlja „klupko“ gline sa ježom i dobro prekrili sa žarom i pepelom. Glina se zbog visoke temperature ognjišta ispeče i stvrdne. Pečena glina je znak da je i meso pečeno, a kada se razbije i skine s ježa, na njoj ostanu sve bodlje i dlačice, zajedno s kožom. Ono što ostane je pečeno ježevo meso na dohvat ruke.

Postoje dva „gastro tipa ježa“, narodski rečeno „svinjski“ i „pseći“. Onaj s tupom njuškom nalik svinjskoj koji je ukusan i onaj sa šiljastom njuškom – „pseći“ nije baš ukusan.

Najveći broj ježeva se zadržava u nizinama; oko 80% ispod 400 metara nadmorske visine. Iako građa zubala ima karakteristike svejeda, bjeloprsi jež hrani se najviše kukcima koje lovi noću. Životni vijek je do 7 godina, ali podaci govore da 60-70% životinja ne doživi drugu godinu. Unatoč učinkovitoj obrani, love ga lisice, jazavci i psi, a jedan od najvećih predatora je velika ušara. Upravo zbog odabira staništa; rubovi šuma, livada i ograde, jež je jedna od najčešćih žrtava na prometnicama.

Matko Peić (1923-1999; hrv. povjesničar umjetnosti i književnik) opisuje u „*Ljubav na putu*” (od Drave do Jadrana) o hrvatskom ražnju koji se razlikuje od ostalih i na koji se stavlja meso različitih životinja (ptica, riba, divljaci...):

Baranjski ražanj	<i>srneći but</i>
Srijemski ražanj	<i>kečiga</i>
Slavonski ražanj	<i>prase</i>
Kordunski ražanj	<i>divlji zec</i>
Međimurski ražanj	<i>fazan</i>
Dalmatinski ražanj	<i>jare</i>
Moslavački ražanj	najteži od svih: <i>na njega se stavlja vol</i>

Veliki ražanj

je drveni kolac dug 2,25 - 3 m. Kraj koji se drži u ruci je deblji, a protivni vrh šiljast. Debljina kolca na debljem kraju je 5 cm u promjeru. Pri kraju se utakne poluga koja omogućava lakše okretanje ražnja. Veliki ražanj se upotrebljava za pečenje janjadi, jaradi, svinja, odojaka i manje teladi. Za pečenje vola uzima se još veći i deblji ražanj.

Mali ražanj

ima dužinu od 80 cm i tome odgovarajuću debljinu. Upotrebljava se za pečenje manje stoke, divljaci i peradi.

Ražanj peradar

je manjih dimenzija. Na svaki ražanj može se nataknuti 4-5 pilića ili mladih pataka.

*Ražanj bušak**

je klada dužine oko 1 m sa 110-12 koso izbušenih rupa, na podjednako udaljenosti, u koje se usađuju štapići (mali ražnjevi dužine 40-45 cm). Obično se oko debelog žara postavlja sa svake strane po jedna klada s rupicama. Na ražnju bušaku peku se, polako, šestinske pečenice (*šindelbratni* - „šinterpratla“ – debeli karmenadli) nataknuti na štapićima. Ovo jelo nekada su zvali i „gračanska pečenka“

*bušak; omalen i čvrst, dolazi od madž. *busa* – zdepast, zbijen.



Štapići

su ražnjevi dugi 40-45 cm, debeli 1-1,5 cm. Izrađeni su od crnogoričnih daščica kojima su se pokrivali krovovi starih seoskih kuća. Na štapiće se nataknu pečenice, goveđe pržolice, razne kobasice, jetra, slanina, bravlja rebarca i sl. Manji komadi mesa natiču se na štapiće i u kombinacijama sa zelenom paprikom, gljivama, rajčicom itd. Štapići se mogu utaknuti izravno u zemlju, u ražanj bušak ili staviti na žar (roštilj).

Prutići - ražnjići

su najmanji ražnjevi dužine 20-22 cm. Izrađuju se od trijeske crnogorice. Na obje su strane zašiljeni, a debljina im je 5-7 mm. Služe za naticanje najmanjih komada mesa u obliku pačetvorine, pločica i kocaka u težini do 2 dag. Na prutiće se natiču i kobasice izrezane na ploške, gljive, raci itd. Meso i ostale namirnice nataknete na prutiće najbolje je peci na roštilju, ali se mogu utaknuti i u ražanj bušak.

Ukoliko se netko odluci napraviti **ražanj od juneta ili vola** treba znati ovo: za june teško 200 kg treba: 5 kg slanine (špeka) (june se nabode slaninom), 4 kg soli, 8 l ulja, 4 l piva (za podmazivanje) i 2 metra drva za loženje. June poslije pečenja kalira 40%, za vola i bika 270 kg treba: 15 kg domaće slanine. Pečenje traje oko 17 sati da se dobiju tek prvi odresci. Meso se reže sa površine u tankim slojevima i peče se dalje

Pečenje na ražnju

Na ražnju se mogu peći sve ptice: golub, grlice, fazan, prepelice, šljuke. Meso na ražnju mora biti raspoređeno tako da ni jedna strana ne bude preopterećena, ne valja peći na jakoj vatri, a ako se peče na otvorenom ražnju (u prirodi) žara mora biti koliko je dugačak ražanj.

Ako je ptica velika, obično se nikad ne peče cijela, nego se nareže na komade, pa se tako ispeče sa svih strana. Ukoliko je ptica mala, peče se čitava, krila se okrenu na leđa, a između se stave ploške slanine ili pancete te dosta začinskog bilja. Meso se premazuje sokom što se skuplja u tavi ispod ražnja.

Postupak

ražanj provucite ispod repa i kroz usta
upotrebljavajte metalni ražanj ili drveni, vodeći računa da je od drveta samca, bez tanina
uz ražanj pričvrstite stražnje noge, te prvu polovicu fiksirati uz ražanj
odrežite uši i donji dio nožica od kojih se mogu skuhati hladetina, a rep provucite kroz zarezanu kožu iznad
polovicu soli utrljajte u unutrašnjost, te na mjesto gdje je ubodeno (usmrćeno) kako bi se izvukla krv
pripremiti cjepanice visokokaloričnih drva (bukva, grab i cer) na prednjem i stražnjem dijelu ložišta (na mjestima gdje će se peći najdeblji dijelovi)
važno: u pravilu treba peći ili unutar 2 sata nakon usmrćenja, ili tek nakon 12 sati kada popusti mrtvačka ukočenost, jer je tada meso puno ukusnije
stavite ražanj malo slabiju vatru prvih sat vremena
vrтите ravnomjerno lagano ručno ili uz pomoć motora
povremeno probadajte kožicu kako bi višak masnoće iscurio u za to pripremljene plitke posude ispod ražnja
svježi žar rasporedite ispod cijele pečenice
$\frac{1}{4}$ pripremljene soli lagano pospite po cijeloj pečenici 1 sat prije kraja pečenja
ako se želi dobiti hrskava kožica potrebno je paziti da ne iskoče plikovi, uz pomoć jelovog trešča, posljednjih pola sata pecite na visokom plamenu
10-15 min prije skidanja ostatkom soli još jednom posoliti pečenicu po cijeloj površini kože
kad prestane cijedenje masti, isparavanje, te kad se meso počne odvajati od kostiju, pečenica je gotova (pečena)
pečenicu na ražnju uspravite kako bi se ohladilo, ali ako se kojim slučajem cijedi sukrvica, odmah vratite na vatru još neko vrijeme
važno: pečenica se peče iskustvom i učenjem na pogreškama

bez obzira koliko ravnopravno svi sudjeluju u pečenju i bez obzira kako bilo veselo društvo u pečenju pečenke, uvijek se mora slušati onoga tko je odgovoran za konačni uspjeh.

Vol na ražnju je težak i dugotrajan posao, priprema vola za ražanj mora biti povjerena ljudima s iskustvom. Oguljen, mesarski obrađen, pripremljen (naboden) na ražanj i samo pečenje zahtjeva najmanje šestero za cijeli posao.

Ražanj mora biti drven ili metalni, ne kraći od šest metara, spone i vezovi kojima se trup vola veže i učvršćuje za ražanj moraju biti izrađeni od kvalitetnog metala. Ako se koristi drveni ražanj najbolji je od crnogoričnog (smrekovog) drveta ili od graba, bukve, kestena. Drva koje izgaraju i prave žar moraju biti suha, zdrava i uvijek ih mora biti dovoljno, jer se vatra loži 24 sata. Kvalitetna žeravica dobije se od graba ili bukve, dodavanjem crnogoričnog drva ili drva vinove loze pečenje će dobiti specifičan miris i okus. Lopate za regulaciju i širenje žara moraju biti dovoljno velike i s dugim ručkama. Kante s toplom vodom u kojima je otopljen loj za mazanje površine trupa moraju biti čiste i izrađene od metala, a mazalice od drvenog materijala na čijem kraju su veće četke za premazivanje vola tijekom pečenja. Velike metalne posude u koje se cijedi sok, tijekom pečenja iscijedi se iz trupa više od 30 l masnog vodenastog soka, moraju biti postavljene na približno 4 m dužine ispod ražnja.



Za vola od 200 - 250 kg potrebno je:

10 kg soli, 15 kg domaće slanine (nabode se trakama slanine), 10 l ulja (naizmjenice se maže s lojem i uljem), 15 l piva (za podmazivanje), 3 metra drva za loženje. Meso poslije pečenja kalira 40 posto.

Trup vola mora se čisto obraditi i ohlađen dobro posoliti s unutarnje strane. Sol se stavlja i u otvore i rezove koji su napravljeni nožem na vratu, leđima u dijelu lopatice i po površini butova s unutarnje i vanjske strane. Loj i bubrezi se izvade i obreže rep. Trup se navlači na kolac ražanj koji mora biti čvrsto vezan ispod cijele dužine kralježnice, repa i između donje čeljusti glave. Glava, vrat i zadnje noge posebno se vežu da bi dobili punu dužinu trupa od 3,5 m i da bude dovoljno napet. Kroz trup sa strane nabiju se poprečno u ražanj drveni štapovi, da sve bude čvrsto uz trup koji se uvijek okreće u jednom smjeru.

Vatra se pali u dužini od 3 m, a žar dijeli na dvije jakosti, za vrat i prednje noge i žar za debelo meso (butovi). Stjenke i otvor trbuha moraju se obavezno zatvoriti, a prednje noge povezati prema naprijed i izvaditi iznutricu iz grudi i jezik iz glave. Ražanj mora biti udaljen 1 m od zemlje i 1 m od područja žara. Zagrijavanje mesa trupa traje 10 sati, kad se počne peći površni sloj mesa. Tada uz obvezno premazivanje vodom i lojem, uljem i mlazom piva po površini u smjeru okretanja, mogu se rezati prvi odresci. Nakon rezanja polupečena mesa mjesta se ponovo premazuju i peku, tako redom dok traje mesa.

Reže se samo u slojevima pečeno meso bez kosti. Na kraju pečenja koje traje 5-6 sati od početka rezanja ostane kostur s određenom količinom pečenog mesa, koje se sjekirom polako u dijelovima skida s ražnja.

Pečeno meso, odresci, su sivosmeđe boje, vrlo sočni, ugodnog mirisa i okusa, jedu se samo topli uz domaći kruh, pivo ili vino.

Stare kulinarske vještine govore nam o nadijevanju vola svinjom, svinje janjetom, janjeta guskom, guske s kokoši u kojoj je bio golub.

Janjac na ražnju



Janjetina se najčešće priprema pečenjem na ražnju, na otvorenoj vatri. Početkom godine, u krajevima gdje se uzgaja, priželjkuje se kao najslasnija pečenica. Za ražanj se uzima deblje, krupnije janje teško 8 - 10 kg. Pečenje zimsko-proljetnog janjeta na ražnju traje 1,5 - 2 sata, dok starijeg traje i do četiri sata. Pečenjem gubi na težini 35 - 50 posto.

Iskusni majstori pečenja janjetine na ražnju kažu da je bolje uzeti žensko janje jer je meso svijetlije i mekanije. Po osobi, „glavi“, ide pola kile – za početak. Vremenom su se promijenile i navike, nekad je bilo dobro meso ako je tvrdo, žilavo, rekli bi vidi se da je domaće, danas ako se meso ne raspada – ne valja.

Ražanj, drveni kolac mora biti od zdrava, dovoljno debela drveta najmanje dužine 4 m. Janjca nabijte na kolac tako da mu je glava oko 30 cm od vrha kolca i

učvrstite je čavlom za kolac, a noge povežite uzicom. Crijevnu maramicu, opnu s lojem oko crijeva, nakon pranja u hladnoj vodi, stavite preko leđa da bi za vrijeme pečenja loj podmazivao površinu trupa. Ohlađeni trup janjčića solite samo s unutrašnje strane.

Pecite polako, na blagoj vatri uz stalno okretanje u istom smjeru. Kad počne curiti sok, janjca mažite mješavinom ulja, piva i vode po cijeloj površini. Janjac je pečen kad je cijela površina zlatnosmeđe boje, na leđima puca, glava s očima je tamnija, miris karakterističan, sok prestane kapati iz utrobe, a loj je istopljen. Skinutog s ražnja ostavite pola sata i tek tada režite na komade.

Uz janjca poslužite mladi luk ili salatu po želji kao: rajčicu, radič, zelenu salatu.

Zapinjači

kod pravilnog stavljanja janjca na ražanj podrazumijeva „fineše“ poput učvršćenja nogu provlačenjem među tetive, zatvaranje trbušnog otvora zapinjačima te fiksiranje klinovima i vezivanje. Zapinjači su zapravo kračice prednjih nogu, a obično su prvi pečeni. Gurmani ih smatraju delikatesom zbog specifičnog slanog okusa, koji poprimaju jer se za pečenja sav sok prelijeva preko njih; *paprčnjak* ili *priponac* su prednje janjeće noge koji se tijekom pečenja na ražnju obogate sokovima koji se slijevaju na njih i postaju prava poslastica.



Po starom običaju, janjetina pečena na ražnju i složena na pladanj prilikom neke svečane gozbe ima i jedan, mnogima neznani detalj, **pečeni janjeći rep stavlja se uvijek okrenut prema počasnom gostu.**

Prava je poslastica na žaru pečena, narezana janjeća jetra. Nakon kratkog pečenja pospite je solju i kosanim češnjakom. Može se peći i na roštilju, na drvenom ugljenu. Pečena jetra se poslužuju s krumpirom pečenim u kori na žaru i mladim lukom.

Stara kulinarska izreka: ***peku morca u janjca*** podrazumijeva pečenje janjetine na ražnju zajedno s *morcem* (biba, ćurka, pura, tuka). Janjetu se izvukla sve iznutrice, ugura očišćeni morac, nabije na ražanj, posoli i peče.



Janjetina na špicu



Sastojci za 6 obroka: 3 kg janjetina (loptice s rebrima) - *špica*, krupna morska sol.

Najbolji dio janjeta za pripremu ovog jela je prednja lopatica (plećka) s rebrima. Meso izrežite na komade veličine osrednje šake ili manje i dva sata prije pečenja dobro posolite. Pripremite dovoljno žara. Meso natakните na mali ražanj tako da su komadi stisnuti jedan do drugoga kako bi ostali sočniji. Pecite na visini od 20-ak centimetara, a ispod postavimo dovoljno žara da se meso naglo zapeče. Pecite četrdesetak minuta do jednog sata, što ovisi o veličini komada mesa kao i količini žara. Povremeno provjeravajte je li pečeno tako da najdeblji komad mesa zarežete nožem. Ukoliko je još krvavo, nastavite pečenje.

Ovako pečeni komadi su mnogo ukusniji jer je svaki manji komad bio direktno izložen vatri. Poslužite toplo sa prilogom po želji: pečeni krumpir, *šalša od pomidori*, *mlada kapula*.

Janjetina sa ražnja spada u prastara jela čije se osnovne receptura nisu mijenjale vjekovima. Meso natakнuto na ražanj od *smriča*, pečeno na *žeravi od česmine* začinjeno tek *morskom solju* i *mediteranskim travama* koje su janjci jeli, najizravnija je spona sa užitcima pradavnih vremena. Znalci ovog mesa uvijek će radije odabrati janjetinu *na špici* od čitavog janjca sa ražnja, budući ona podrazumijeva najbolje komade i meso posebnog okusa, hrskave teksture izvana a puno sočnosti iznutra.

Vitalac



Specijalitet otoka Brača koji se sprema već stoljećima, a podloga je sasvim mlado janje, što je tek prestalo dobiti. Janjeća iznutrica: jetra, slezena, srce, pluća nataknu se komad po komad na tanji ražanj, vrlo malo posoli (da ne stvrdne), omota janjećom maramicom i na laganom žaru okreće oko pola sata. Nakon toga namotaju se janjeća crijevca. Ako je janjac stariji, ako je „okusio travu“ kako kažu domaći, crijeva se moraju oprati.

Izvorni naputak kaže da je: vitalac samo od janjca ili kozlića koji još nisu okusili travu, dakle bili su samo na mlijeku. Ta su se crijevca neoprana omotala oko vitalca i dalje okretala na ražnju dok nisu postala hruskava. Sve skupa peče se oko jedan sat.

Peče se polako na žaru, na laganjoj vatri jedan sat. Nakon petnaestak minuta omotajte janjećom maramicom i unakriž crijevima koja još nabockajte da sasvim isteče sadržaj.

Skine se s ražnja, nareže na ploške (komade), posoli i poslužuje vruće. Obično se poslužuje kao – „mala spiza“ (predjelo) dok se čeka da janjac s ražnja bude pečen. Kod kuće pecite u pećnici na ražnju za pečenje pilića. Izrežite na manje komade, polijte s malo ulja i popaprite. Poslužite s mladom kapulom (mladi luk).

Kao plaća pastiru za čuvanje obično je dogovoreno da dijeli na pola s vlasnikom janjce, vunu i sir. Kada je pastir dolazio u mjesto, bio je na objedu kod vlasnika stada. Morao je s vlasnikom dogovoriti dan kada će strići ovce, pa je gospodar slao jednog slugu da bude prisutan pri dijeljenju vune. Tom prilikom bi se ispeklo janje i počastili radnici, a i prilikom drugih radova gospodar je častio radnike. Na Braču su ovce čuvali uvijek muškarci, a žene su im na staništa donosile hranu i odnosile mlijeko kući u selo na preradu. Samo u nekoliko planinskih stanova prerađivalo se mlijeko. Ako je bila manja količina mlijeka, žene su ga odnosile u selo u posudama na glavi, a veće količine na konjima.

*Iako su čuvali dosta ovaca, rijetko su jeli meso. Jedino na Veliku Gospu uveče skupljali su se pastiri, zaklali janje i malo proslavili. Janje se peklo na ražnju a iznutricu nataknu na štapić, omotaju „svilnicom“ (čipkom; maramica koja drži crijeva) i crijevima, nasole i peku na ognju. To je poznati brački **vitalac**.*

Gurmanski „trade mark“ Brača, jelo pastirskih jestvenika, uvršteno je na jestvenike konoba i za sada u hotelske restorane. Prema starom naputku kaže se, da se sve prvo opralo u morskoj vodi a tek tada nabadalo na ražanj. Vatra mora biti od „bračke“ česmine, a zalijeva – bračkim vinom. Riječ **vitalac** dolazi od viti – nešto motati, zamotavati, omotavati, upletati - u kolut; vitica – uvojak, kovrča. Vitalac je uvršten u nematerijalnu kulturnu baštinu **2007. godine**.

Naputak/recept za pripravu vitalca, na bračkom dijalektu glasi:

Tribo non: jotra i pluća ol jančića oli kozlića i tuo onega s mlika, onega ča još ni pasa trovu, njegova čriva, zduor, soli i papra po guštu. Čriva se ne peredu nego somo dobro ištrukodu rukuon.

Jotra i pluća učinimo u bokune, natakniemo hi na ražnjić, zasolimo i popaprimo po guštu po stavimo peć na žeravu nepristonce vartieć, duoklie guod ni na puol gotovo. Kalomo rožon na bondu, dobro omotomo zduor okolo jotrie pok sve obavijemo črivima, s puomnjuon, da dobro utakniemo kraje. Nasolimo, vrotimo na žeravu, pečemo i svo vrime vartimo, duokle guod čriva ne ćapodu zlotni kolur. S ražnića skidomo vitalac z dvi fete kruha i tuko da ga izimo tepliega.

Butalac

To je nadjeveni janjeći but (od 0,5 do 1 kg) natrljan aromatičnim biljem i zaliven vinom.

Pomoću oštrog noža izbodite rupe u butu i nadjenite prutićima češnjaka (5-6 češnja češnjaka) i pršuta (10 dag), natrljajte mirisnim travama (metvica, dragušac, mravinac, lovor i dr.), posolite te omotajte svilnicom (janjeća maramicu; potrbušnica. Pecite na ražnju, nad srednje jakim žarom, a pred kraj lagano zalijevajte s decilitrom vina ili prošeka. Poslužite uz salatu, pečeni ili kuhani krumpir, a odličan je i bez priloga.

Brački specijalitet, **butalac** – vjerojatno dolazi od riječi *but*, *stegno*, noga od životinje od koljena do trupa, sa značenjem da biva veći, deblji, napuhnut. Isto tako riječ **buta** ili **volat** (volta) označuje svod - spojnicu iznad kale (uske uličice) između dvije kuće koja se sastoji od jedne ili više stambenih prostorija.

Odojak na ražnju

Sastojci: 1 odojak (od 6 do 8 tjedana, težine do 20 kg), ulje, pivo, sol.

Odojku izvadite utrobu, dobro ga operite izvana i iznutra, stavite u veću posudu, nalijte vodom i ostavite da odstoji 1 sat kako bi voda izvukla preostalu krv. Izvadite odojka iz vode i dobro ga obrišite i posušite. U vodi otopite sol, premažite odojka izvana, a unutra ga posolite suhom soli. U odojka stavite bocu i radi boljeg mirisa cijelu jabuku ili dunju. Otvor zašijte. Nataknite odojka na ražanj. Za vrijeme pečenja premazujte ga mješavinom piva, ulja i soli, a povremeno i slaninom. Pecite 3-4 sata na laganoj vatri.

Želi li se meso dobro ispeći dimove je potrebno posve odvojiti tj. da nesmetano odlaze i da se ne zadržavaju oko mesa. Odojak se prvo na laganoj vatri oko dva sata „grije“ (ražanj je udaljen od vrućeg žara) a poslije na dobrom žaru peče - ovisno o težini – četiri, pet ili šest sati. Na debljim mjestima treba ga nabosti, kako bi se sve lijepo izjednačavalo i „umivalo“ slanim sokovima. Znaci ražnja kažu: *odojak se mora vrtiti najviše do četiri i pol okretaja u minuti*.

Stari, zaboravljeni, običaj je stavljanje zeca (rjeđe pile ili kokoš) u odojaka, kad se pekao za Božić i to se zvala *božićna pečenica*. Zeca se prvo pojelo.

Pečeni odojak je zlatnosmeđe boje kože koja je prilično čvrsta i karakterističnog mirisa. Okus odojka je puno bolji kad se jede hladan.

Ovčetina na ražnju

Za ražanj se uzima ovca jalovica, tj. ona koja još nije ili se ne može janjiti. Najboljeg je okusa meso onih ovaca koje imaju pašu u gorovitim, suhim krajevima s kratkom travom. Dobre su ovce između 35 - 50 kg, da nisu pretile (gojazne) i lojnate. Od ovnova se za ražanj izabiru samo uškopljeni. Ovca i ovan peku se na ražnju do 4 sata, a na težini gube do 30 posto.

Postupak pečenja je kao i kod janjetine.

Ovčetina na ražnju

Cigaja je jedna od najstarijih pasmina ovaca koja je stvorena u Maloj Aziji, odakle se proširila na Balkanski poluotok i u cijelu Europu. Ovnovi imaju ispupčen profil. Ovce su bez rogova, a ovnovi mogu imati rogove. Uši su velike i često klempave. Glava, uši i noge crno su pigmentirani. Janjad je po rođenju sivo mišje boje. Cigaja je pasmina kombiniranih proizvodnih osobina - za proizvodnju mesa, mlijeka i vune. Odrasle ovce teške su 50-65 kg, a ovnovi 70-100 kg. Iako cigaja u laktaciji može dati i do 120 litara mlijeka, danas se uzgaja isključivo radi proizvodnje mesa-janjetine.



Bijeli bubrezi sa iznutricom na žaru

Sastojci: ovčja jetra, 1/2 pluća, 2 srca, 2 bijela bubrega, crijeva, sol, papar, origano, ulje.

Crijeva dobro operite s unutrašnje i vanjske strane vrelom vodom. Iznutrice izrežite na komadiće i dobro operite. Sve posolite i poparite, pospite origanom i sve složite na ražanj. Pecite na tihoj vatri oko 2,5 sata. Tijekom pečenja posolite i popaprite po želji. Odmah poslužite.

Na ražanj možete staviti i samo bijele bubrege a između njih luk izrezan na kolute, slatku papriku i rajčicu.



Jela od bijelih bubrega pripremaju se svud u svijetu.

Prije no što se zgrozite nad gurmanima koji uživaju u vama neobičnim jelima sjetite se da i neki naši specijaliteti (školjke, sipe, škampi, tripice/fileki) mnogima ne moraju izgledati privlačno.

Da bi ste spremili specijalitet od bijelih bubrega (testisa), potrebno je uložiti dosta truda i umijeća.

Bijeli bubrezi ili testisi ili muda (bika, teleta, janjca, ovna,...) najprije se operu, kratko prokuhaju, pa im se ukloni vanjska opna. Mogu se peći na roštilju ili pripremati na neki drugi način.

Prije kuhanja, od testisa odvojite opnu koja ih okružuje, a zatim pustite ih da odstoje 24 sata u marinadi (pacu). Tako ćete odstraniti neugodne mirise. Nakon što testise izvadite iz marinade, prepustite se maštovitosti i upotrebite svoje iskustvo u spremanju jela. Treba imati na umu da specijaliteti od bijelih bubrega nisu hrana koja se preporučuje u svakodnevnim prilikama. Bogata su kolesterolom, mineralima i testosteronom. Mala količina podmiruje energetske potrebe, dajući snagu i svježinu organizmu.

Do bijelih bubrega je relativno lako doći, uglavnom ih možete kupiti u mesnici.

Iznenadite svoje ukućane ili prijatelje i pripremite nezaboravno jelo. Unesite svježinu u Vaše kulinarstvo uz dobru zabavu tijekom pripreme i konzumiranja.

Uz specijalitete od bijelih bubreg, a koji važe za “jake” afrodizijake, najbolje ide suho bijelo vino, ali je to ipak stvar ukusa.

Bijeli bubrezi (osnovni naputak/recept)

Sastojci: 1 kg bijelih bubrega, mast, 1 šalica vode, 2 češnja češnjaka, sol.

Svježe bijele bubrege operite, razrežite na polovine i skinite opnu/kožicu. Marinirajte ih 24 sata u mješavini vode i octa. Ocijedite ih i zarezite po površini (oštrim nožem) u obliku mreže (rešetke). Ovako obrađene bijele bubrege stavite u zagrijanu masnoću, kratko popržiti, prelijte vodom i pirjajte (dinstajte). Povremeno dolijte vode po potrebi. Kada bubrezi omekane pustite da voda uvri (ishlapi, reducira se), i još malo popržite na masnoći. Posolite, pospite kosanim češnjakom i odmah poslužite.

Riba na ražnju



Šaran na ražnju od gloga ili jasena

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.

Hvaranin Petar Kuničić, viški učitelj, daleke 1891.g. u svojoj knjizi "Viški boj", piše (preneseno jezikom kojim je izvorno pisao Petar Kuničić):

A lov na srdele! Gdje slična prizora?

Sred noćnih tmina, šajka ti puži po morskoj ploči, na kojoj vidiš odsjev titrajućih nebeskih zvijezda. Na jednom eto ti se, onamo okolo ostrva izredale s v j e ć a r i c e .

Sa ovih se diže, sred noćne crnine, zlatno-krvavi plamen zapaljene borovine. Približiš li se, domalo mreža napunja ribarsku ladju živim srebrom. To su srdele, blago radišnih ostrvljana, koje ide u bijeli svijet ujedno sa izvrstnim viškim vinom, koje sjaje jao raznošarni dragulj, a jači ti dušu kao božji nektar.

Težacima ili ribarima najzgodnije je bilo ubrat granu od neke otočke makije, izdilat je nožićem, onim istim kojim se trga grožđe u jamatvi, u oblik tankog ražnja izgledom kao drveni mač. Drvo nije smjelo biti presuho, ali je moralo biti žilavo i da se neće lako zapalit kad ga dohvati plamen.

Osim na otoku Visu, ražanj za srdele se koristi i na otoku Lastovu.

Najprije se stave peć tako da je kost ispod ražnja, a onda kod okrićanja da se ispeče druga strana, kost mora bit poviše, tada je sigurno da neće sve popadat u žeravku.



U viškoj kuharici „Škoj na pjat“:

Sardele na rožonj – riceta

Sardele moraju bit friške i tvorde. Takove sardele somo omanut. Nadit ih na rožonj pol kost jednu do drugi ugusto tako da se ne vidi drivo od rožnja (da rožonj ne izgori).

Na kortu stavit grezi soli i na nju leć rožonj sa sardelima (da se sol prilipi na

ribu). Peć ih na žeravu od prućo tako da riba dojde povar žeravi, a da se na nju ne naslonjo (regulat sa stinjima na koje se naslonjo rožonj).

Peć ih tako da su parvi put sardele okrenute tako da in je kost ispod rožnja (stot atento da tako bude jer se nećete imat čega okusit). Kad je pečeno na tu bondu, pomalo voltat rožonj. Sal in je kost navar rožnja i ona darži sardele da ne padnu u lug. Kad su pečene i na tu bondu, ne već ništa okričat nego ih maknut iz ognja i pomalo ih izvuć iz rožnja.

i prevedeno na književni hrvatski jezik:

Srdele na ražnju – recept

„Srdele moraju biti svježe i tvrde. Ovakve srdele samo kroz prste provucite da im se skinu ljuske. Nabodite ih na ražanj pod kost i posložite jednu do druge toliko gusto da se ne vidi drvo od ražnja (da ne izgori).

Bijeli papir posolite krupnom solju i na nju položite ražanj s ribom (sol će se prilijepiti na ribu). Pecite ih na laganom žaru (od lozova pruća). Paziti da riba dođe poviše žara, a da se na njega ne naslanja (visinu odrediti pomoću kamenja na koje naslanjamo ražanj).

Pecite tako da su srdele prvi put okrenute tako da im je kost ispod ražnja, paziti da zaista tako bude jer u protivnom nećemo imati što jesti. Kad je pečeno, okrenite ražanj. Sad je srdelama kost poviše ražnja i ona ih drži da ne padnu u žar. Kad su pečene, više ne okrećite nego ih pažljivo svucite sa ražnja“.

Jegulja na ražnju



Sastojci: 1,20 kg jegulja (4-5 komada), sol, maslinovo ulje, kukuruzna krupica.

Jegulje očistite i dobro isperite, natakните na ražanj, dobro posolite i stavite peći na žar. Jegulja se peče 40 do 45 minuta, tijekom pečenja nije potrebno mazati uljem jer je ona sama masna. Pred kraj pečenja pospite kukuruznom krupicom. Kad je gotova polijte maslinovim uljem i poslužite s blitvom i krumpirom, i po želji limunom.

Kukuruznom krupicom možete panirati ribu, meso ili povrće (umjesto krupice možete koristiti zdrobljene kukuruzne pahuljice - corn flakes).

Skuše na viški način

Sastojci: 1 kg skuša, desetak svježe ubranih listova lovora, 1 dl maslinova ulja, sok 1 limuna, sol.

Svježe ulovljene ribe dovoljno je samo obrisati, kako to rade ribari, dok kupljene na tržnici treba očistiti, oprati, dobro ocijediti da ne budu vlažne. Narežite ih na komade, natakните na ražanj tako da između njih stavite po list lovora. Posolite. Pecite nad žeravicom okrećući. Možete ih ispržiti na gradelama. Dok se peku, premazujte ih uljem i prskajte limunovim sokom.

„Srdjele“ na ražanj

Srdjela pripremljena na ovakav način spremaju se u ljetnom stažunu (godišnjem dobu) kada je naslasnija te tada ima određenu veličinu, otprilike oko 22-24 komada u kilogramu. Prije pečenja svaka osoba u družini se izjasnila o broju koji će pojesti te se toliko ribe ispeče. Najukusnija je lastovska srdjela ulovljena mrežicom.

Nakon što je srdjela očišćena od ljustrni (ljusaka), odsječe se glava i izvuče budjel (utroba). Natiče se na drveni ražanj, poprečno po sredini trbuha, tako da kost ostane ispod a leđna peraja iznad ražnja. Soli se sa krupnom soli i peče 4-5 minuta sa svake strane. Ražanj se postavlja na dva kamena 2 -3 cm iznad žerave spremljene od suhog pruća vinove loze. Tijekom pečenja mažu se maslinovim uljem uz pomoć grančice ružmarina.

Pečene srdjele treba oprezno skinuti sa ražnja i položiti u pliticu te obvezno pokriti 5 -10 minuta kako bi se riba na svojoj pari sama od sebe nacijedila (pustila „šug“). Ribi se ne dodaje ulje, budući da su srdjele ljeti dosta masne. Jedu se prstima tople iz plitice. Kao prilog najbolje pristaju lastovske patate (krumpir) na salatu. Patate kuhane pod koru se ogule, izrežu na fete, doda crvena slatka kapula i začini paprom, solju, lastovskim maslinovim uljem i kvasinom od kapara. Uz ovo jelo mogu se još servirati začinjene pomadore i kukumari. Uz ovako slasnu marendu ili objed izvrsno pristaju kvalitetna lastovska vina.

Izvorno lastovsko jelo i specijalitet koje je oduvijek bilo hrana ribara i težaka sa lastovskog škoja, iako ga svojataju i neki drugi dalmatinski otoci. U drugim dijelovima Dalmacije srdele se peku cijele, ne čisti se iznutrica.

Po osobi se uzima 10-12 srdela. Što plosnatiji drveni ražanj dugačak je oko 50 cm i širok oko 2 cm.



Kolendo Kućarić sa svojim „*neputom*“ Petrom Mihoč (iz Kanade, Vancouver Island) ljeta gospodnjeg 1955. peče „*srdjele*“ na ražanj na jednom od lastovskih otočića.



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.

Som na ražnju

Za ražanj su najpogodniji nešto manji i mladi somovi. Svježeg soma očistite, izvadite mu utrobu, operite, ocijedite, dobro nasolite i odložite na stranu. Pomiješajte pivo i ocat u omjeru 1:1, dodajte vino, list lovora, prstohvat ružmarina i bosiljka, malo nastrugane limunske korice i na režnjeve narezan luk. Sve prekipite i kad se marinada ohladi, prelijte je preko soma. Poklopite i ostavite soma da se „kupa” oko tri sata. Pripremite vatru i soma nataknite na ražanj. Marinadu u kojoj se som kupao, procijedite i primiješajte joj ulje i sve prokuhajte. Ražanj sa somom polako okrećite i vlažite marinadom. Potkraj pečenja pospite soma krušnim mrvicama da dobije lijepu rumenu koricu. Kada je potpuno pečen pospite ga kosanim peršinom.

U žeravici ispecite krumpire te poslužite još i svježju salatu.

Nāše, staro, atraktivno i pikantno već zaboravljeno jelo.

Štuka u mundiru

Najbolje su štuke od pola kilograma, ili nešto teže. Ribu ne čistite, već cijelu nataknite na ražanj, pažljivo da ne oštetite unutarnje organe. Ražanj koso zabodite u zemlju kraj vatre (vidi: šaran u procjepu), odnosno žara i pecite. Okrećite je nekoliko puta dok ne porumeni. Dok se riba peče, u jednu posudu nasjeckajte luk, posolite i popaprite. Kad je riba pečena, rasporete je s leda, s jedne i druge strane srednjih kostiju, obrežite je oko glave i jednim zahvatom izvadite cijelu utrobu i skoro sve kosti. U još vruću ribu stavite sjeckan luk sa začinima, ribu ponovo zatvorite i ostavite da se malo upari. Ribu otvorite, krljušt i koža poslužiti će kao pladanj, a meso se odvaja u režnjevima i jede.

Ukusan i cijenjen zalogaj koji se najčešće radi u samom ribolovu.

Štuka na ražnju

Ribu pecite na žaru neočišćenu. Nakon pečenja ribu otvorite oštrim nožem, izvadite utrobu, odstranite glavu i nadjenite je lukom ranije pripremljenim i sjeckanim zajedno sa ljutom papričicom, solju, mljevenom paprikom i paprom. Pečeno meso lako se odvaja od kože koja se ne jede.

Ovaj specijalitet alasa i ribolovaca najčešće se sprema u jesen, kad su vode bogate „slatkovodnim razbojnicima”.

Šumarski ražanj

Sastojci: 10 dag svinjskog mesa od buta, 10 dag telećih brizli, 10 dag telećih bubrega, 16 dag mljevenog miješanog mesa, 10 dag svinjske jetre sol, papar, masnoća.

Meso izrežite na jednake komadiće i blago ih potucite drvenim batom s obje strane. Na drveni štapić nanižite kocke mesa, komad bubrega, komad brizli, komad jetrica, male okruglice od mljevenog mesa. Sve posolite, popaprite, premažite uljem i ispecite na žaru s obje strane. Poslužite odmah sa rajčicom i lukom.

Na žaru možete ispeci *krumpir i luk*, koji mogu biti posebno ukusan prilog jelima s ražnja ili žara.

Golubovi na ražnju

Sastojci: 3 - 4 očišćena goluba, 6 dl octa, 3 dl vode, nekoliko zrna papra, 2 lista lovora, malo kore limuna, 1 mrkva, 1 korijen celera, 1 korijen peršina, glavica luka, 10 dag slanine, 2 žlice maslaca, 1 žlica brašna, 4 - 5 žlica kiselog vrhnja, sol.

Najprije napravite kvašu: u posudu stavite ocat, vodu, papar, lovor, limunovu koru, na komade narezano korijenje, raspolovljeni luk i kuhajte pola sata. Vrućom kvašom prelijte golubove i ostavite ih dva do tri dana. Osušite krpom, posolite i nabodite slaninom. Natakните na male ražnjeve i pecite na umjerenom žaru. Tijekom pečenja češće prelijevajte kvašom i namažite vrhnjem. Pečene golubove stavite na poslužavnik i prelijte vrućim umakom; na maslacu popržite brašno, dodajte malo kvaše i vrhnje. Višak umaka stavite u posudicu za umak.

Jarebica na ražnju

Lovci gurmani slažu se da je jarebica najbolja pečena na ražnju, i to ako je žeravica od vinove loze ili drveta koje nije smolasto. Tijekom pečenja žeravice uvijek mora biti dostatno, da se ne mora dodavati.

Mladu jarebicu operušajte, izvadite joj utrobu i paperje osmudite. U utrobu stavite komadić maslaca veličine oraha, popaprite, trup svežite, umotajte u list vinove loze, a zatim obavijte ploškom masne slanine, privežite za ražanj (ne nabada se na njega) i pecite oko 35 minuta. Pet minuta prije završetka pečenja skinite slaninu i list vinove loze da jarebica dobije

lijepu zlatnosmeđu boju. Pečenost jarebice provjerit će te ako je ubodete iglom za nadijevanje na sastavu batka i karabotka. Sok koji izlazi mora biti blijedorumenkast, skoro bijel. Jarebica se soli tek kad je pečena.

Jetra jarebice odmah po vađenju stavite u posudu, sa rastopljenim maslacem, koja će biti ispod nje tijekom pečenja, u njoj se skuplja sok koji kapa iz nje. Tim sokom i maslacem premazujete jarebicu tijekom pečenja. Jetra će se ispeci u toj posudi. Na maslacu popržite krišku kruha i namažite ispečenom jetrom. Iz utrobe jarebice izvadite sav sok koji se u njoj sakupio i stavite u posudu, u kojoj su se pekla jetra, nadolijte žlicom vruće vode i nekoliko kapi limunova soka. Pečenu jarebicu stavite na prepečenac i pokrijte vinovom lozom i kriškom slanine. Sok poslužite u posudici za umak.

Divlja patka na ražnju I. način

Najbolje je izabrati mlade patke i to ženke, jer su ukusnije od mužjaka. Najbolje su kad se ispeku dok su još svježije. Pažljivo se operuša, odrežu joj se krila gotovo sasvim do tijela i odreže vrat. Zatim se izvadi utroba, popali paperje, noge povuku unatrag i patka sveže te namaže vlastitom jetrom. Nataknuta na ražanj peče se samo 20 minuta nad jakim vatrom da meso ne postane krvavo, već potpuno pečeno. Pečenu stavite na vrući poslužavnik i obložite limunom izrezanim na četvrtine.

Divlja patka na ražnju II. način

Sastojci: očišćena patka, 6 dl octa, 3 dl vode, glavica luka, nekoliko zrna papra, mrkva, korijen peršina, manji korijen celera, 2 lista lovora, malo limunove kore, 10 dag masne slanine, nekoliko žlica kiselog vrhnja, sol.

Vrućom kvašom prelijte očišćenu patku i ostavite je dva dana. Kvašu napravite na slijedeći način: u lonac stavite ocat, vodu, raspolovljenu glavicu luka, na

komade narezano korijenje, papar, lovor i limunovu koricu. Kuhajte pola sata. Izvadite patku iz kvaše, osušite krpom, posolite i nabodite slaninom. Natakните na ražanj i pecite na umjerenom žaru. Tijekom pečenja namažite je češće vrhnjem i kvašom. Pečenu izrežite na komade i prelijte umakom. Umak napravite od dijela kvaše, kiselog vrhnja i soka koji se cijedi iz patke kod pečenja, sve prokuhajte.

Puh na ražnju

Puhu skinite kožu i odstranite crijeva. Operite ga, posolite i obložite slaninom. Peče se oko 30 minuta. Kao prilog najčešće se poslužuje grah na maslacu.

Odojak divlje svinje na ražnju

Odojak divlje svinje očistite, začinite, natakните na ražanj kao i odojak domaće svinje. Peče se na dosta jakoj vatri i često polijeva maslacem i vlastitim sokom. Da bi odojak zadržao lijepi oblik u prsnu šuplinu se stavi boca odgovarajuće veličine.

Odojak možete nadjenuti nadjevom koji se spravlja u boljim restoranima. Jetra odojka narežu se na male tanke listiće i stave u posudu, preliju čašom vinjaka i čašom prošeka (naši „nobles restorani“ to rade madera vinom), popapri, doda majčina dušica (timijan), i prašak lovorovog lista. U tako pripremljenoj kvaši drži se nekoliko sati. Kada se izvadi posuši se i brzo kratko poprži na maslacu i nasjeckanom luku te prelije čašicom zagrijanog vinjaka, vinjak zapali i pusti da sasvim izgori. Zatim se jetra pomiješaju sa samljevenim svinjskim mesom (potrbušinom) ili svinjskom svježom kobasicom, nadolije kvašom, dodaju mrvice, timijan, papar, sol, cimet, korijandar, kim, muškatni oraščić i nasjeckana zelen peršina. Sve se zajedno promiješa i dobro ohladi. Nadjevom se napuni prsna šupljina odojka, koja se prije toga posoli i popapri.

Veprov but na „hajdučki način“ (ražanj)

Ovo je najjednostavniji i najbrži način priređivanja mesa divlje svinje, uzmite samo meso nazimadi ili veprića godišnjaka.

Sastojci: but bez kosti, sol, papar, slanina prošarana mesom od divlje svinje, kukuruzno brašno, luk.

Meso izrežite na odreske široke jedan dlan i debele oko 2,5 cm, malo ih natucite debljom granom da omekšaju i utrljajte sol i papar. Natakните na ražanj tako da između svakog odreska bude nekoliko debljih komadića slanine, koje ste odrezali ispod kože. Pecite podalje od vatre na štapovima zabodenim ukoso u zemlju. Žeravica mora biti jaka. Čim meso porumeni posipajte ga kukuruznim brašnom, koje će spriječiti da meso ne pusti sok, a ujedno će pokupiti mast i mesu dati bolji okus. Pečeno meso skinite s ražnja, stavite u plitku posudu na luk izrezan na ploške.

Divlji kunić na ražnju

Očišćenog kunića posolite, popaprite i stavite u kvašu u kojoj treba ležati najmanje 12 sati uz povremeno okretanje. Kada ga izvadite iz kvaše, namažite ga rastopljenom slaninom, natakните na ražanj i pecite. Tijekom pečenja prelije se 4 - 5 puta vrelom svinjskom mašću koja zaplamsa, to mesu ne škodi, naprotiv ono postane mekano i nježno. Osim toga, kunić se tijekom pečenja, koje traje 1,5 sat, polijeva vlastitom marinadom kojoj se doda čaša vermuta i pola čaše vode. Sok iz posude ocijedi se, pomiješa s nasjeckanim lukom vlascom te protisne kroz žicano sito tako da se dobije mesni sok koji se zagusti žlicom gorušice (slačica, senf) i posebno posluži u posudi za umak.

Fazan na ražnju I. način

Fazana operušajte, izvadite utrobu, posušite suhom krpom, u prsnu šupljinu stavite 7,5 dag maslaca posoljenog i popaprenog. Posolite i s vanjske strane. Fazan nabode slaninom, svežite, natakните na ražanj i pecite otprilike 45 - 50 minuta na jačoj vatri. Prije završetka pečenja skinite slaninu da meso dobije lijepu zlatnu boju. Tijekom tih posljednjih 10 minuta fazana treba neprestano polijevati rastopljenim maslacem, jer će inače meso postati suho.

Za svakog lovca popržite po jednu krišku kruhu na maslacu i namažite gušćjom paštetom. Ispraznite sadržaj fazana u posudu ispod ražnja (sokovi i rastopljeni

maslac, koji cure iz unutrašnjosti fazana daju sok koji mesu daju posebni okus). Sok u posudi nadolijte sa dvije žlice vruće vode. Fazana položite na vrući poslužavnik, prekrijte slaninom u kojoj je bio umotan i pečen i obložite prepečencem namazanim gušćjom jetrom. Sok posebno poslužite u posudici za umak.

Fazan na ražnju II. način

Sastojci: jednog fazana, 15 dag masne slanine, 1 limun, 3 žlice maslaca, sol.

Fazanu odrežite glavu zajedno s perjem i čuvajte je za ukrašavanje. Očišćenog fazana posolite i nabodite slaninom. Natakните na ražanj i pecite na umjerenom žaru. Tijekom pečenja namažite ga više puta maslacem. Kada je fazan pečen, skinite ga s ražnja, narežite na komade i stavite u zdjelu. Limun narežite na tanke ploške i stavite između pojedinih komada mesa. Vratni kraj glave zamotajte u papir i ukrasite zdjelu.

Ševa na ražnju

Perje skinite neposredno prije pripremanja, odstranite utrobu, s glave skine koža i izvade oči. Natakните na ražanj, posolite i stavite u vodu oko 15 minuta. Tijekom pečenja stalno podmazujte.

Šljuka na ražnju

Perje se skida neposredno prije pečenja, nabode slaninom ili umota u ploške slanine, natakne na ražanj i peče 15 - 20 minuta. Sok koji kapa treba sačuvati i na kraju mu dodati malo vinjaka i mesnog temeljca te napraviti gust sok. Tim se sokom pečena šljuka prelije i obloži prepečencem namazanim utrobom šljuke, koja se priredi na ovaj način:

Kod pripremanja šljuke izvadi joj se samo želudac, a sve ostalo ostavi u unutrašnjosti i zajedno peče. Nakon 20 minuta pečenja iz unutrašnjosti izvuku se crijeva i stave u vruć tanjur, doda 2,5 dag svježeg maslaca, papar, sol i nadolije s 2 cl konjaka. Sve se dobro izmiješa vilicom i namaže prepečeni kruh, nareže na 2 - 3 komada tako da svatko dobije ovu osobitu lovačku poslasticu.

Srneća lopatica na ražnju

Uzmite svježu lopaticu. Samo ako je odležala, treba je oprati vodom i octom. Meso treba obraditi, tj. potpuno skinuti kožicu i žile te izvaditi ključnu kost. Lopaticu nabodite masnom slaninom, natakните na ražanj i pecite uz češće polijevanje vlastitim sokom. Sok koji se nakupi u posudi posebno se posluži ili se poslužuje *sauce diable* (papreni umak), kao „nešto što je profinjenije“.

Zec na ražnju (za 6 obroka)

Zeca očistite i oštirim nožem skinite žile i kožice. U meso utisnite slaninu koja je prije toga odstajala dva sata u vinjaku. Posolite, popaprite i stavite u kvašu najmanje 12 sati.

Nakon vađenja iz kvaše, osušite ga, natakните na ražanj i pecite. U posudu u koju kapa sok (kapljevina) tijekom pečenja stavite kvašu i sitninu zeca. Zeca što češće premazujte vrelom svinjskom mašću, osobito mesnate dijelove kao što su hrbat i butovi. Vrela mast prodire u meso i daje mu osobit okus. Tijekom pečenja zeca još dva puta prelijte kvašom iz posude. Neposredno prije završetka pečenja u kvašu dodajte 6 žlica gustog vrhnja. Taj umak prije posluživanja procijedite. Pečenje zeca traje oko pola sata, što ovisi o jačini vatre.

Šindelbraten

Staro jelo pučkih veselica - *šindelbraten* (njem. Schindel - daščica, otesano drvce + Braten - pečenka) svinjetina pečena na ražnjiću, danas poznatije kao *Šestinska pečenka* (nekadašnje selo Šestine kraj Zagreba). Nekada su seljaci i pečenjari za izletnike pripremali ovo jelo.

Za 10 osoba uzima se 2 kg svinjskog hrpta, koji se nareže na kotlete. Meso se posoli, namaže uljem i natakne po 2-3 komada na štapić dužine oko 40 cm. Štapići su od oguljene ljeskove grančice (dužine 40-45 cm) koji se usade sa strane žara u zemlju ili u hrastovo deblo - **ražanj bušak**. U deblu se ranije izbuše kose rupe, potom se zagladi blatom i na kraju se u rupe usade *šindelbratni*. Oko ognjišta - žara postavlja se sa svake strane po jedna deblo - greda s rupicama. Meso se peče nad žarom, pokraj debla, i pomalo ulji, oko 6-10 minuta. Tijekom pečenja nekoliko se puta okrenu. Poslužuju se na štapiću, a kao prilog daje se mladi ili kosani luk. Na pliticu se stavi malo soli, a može i papra i češnjaka, već prema želji gosta.

Šaran u procjepu* (šaran na rašljama)

Sastojci: 1 šaran od oko 1,5 kg, 3 dag češnjaka, 5 dag slanine, sol;
prilog: 8-10 krumpira (za pečenje u pepelu).

Ribu očistite izvana, tj. skinite joj sluz i ljuske, te izvadite škrge. Pažljivo razrežite s gornje strane, uz kralježnicu, od glave do repa, te raširite u obliku lista i izvadite utrobu. Tako pripremljenu ribu posolite, nabadite („špikajte”) češnjakom i slaninom (ne pregusto) i raširenu namjestite u *procjep* raskoljenih krakova rašlji. Rašlje s ribom zabodite u zemlju, pokraj obilnog žara, tako da se riba blago nagne prema žaru. Pecite s obje strane okrećući rašlje (oko osi), a poslužite je pečenu, još sočnu (što znači da treba voditi računa da se šaran ne prepeče). Dok se riba peče na rašljama, u vrućem pepelu (*suproški*) mogu se peći gomolji krumpira koji se posluže kao prilog. Uz ribu i krumpir preporučljivo je poslužiti sezonsku salatu.

Od svih načina pripremanja i posluživanja slatkovodne ribe na ražnjevima, najatraktivniji i najbolji je **šaran pečen na ražnju u obliku rašlji*, način pečenja koji su osmislili, još u davnini, težaci, pastiri i lađari u hrvatskim krajevima uz rijeke, zadržao se sve do današnjih dana. Od različitih riba za pečenje na žaru vatre najbolji je šaran težine od 1-1,5 kg.

Naoko jednostavan način pripremanja ribe, ali često mnogim početnicima zadaje velikih problema koji im zagorče život ili ih obeshrabre u užitku.

Ribu koju namjeravate peći na rašljama (svaka riba pripremljena na ovaj način je ukusna), očistite izvana, pa razrežite od glave do repa na leđnoj strani pokraj kralježnice, oštrim nožem. Nakon toga otvorite je kao knjigu i izvadite utrobu. Rašlje napravite od jačih grančica vrbe ive ili od lijeske. To je nabolje drvo za pripremu rašlji. Rašlje moraju biti od rašljaste grane sa dva kraka od oko 30 cm i osnovnom granom dugom od 60 do 70 cm. Tu osnovnu granu pri dnu zašiljite da je možete zabosti u zemlju. Krajeve raskolite, jer ćete u *procjep* namjestiti ribu, raširenu poput knjige. Vrhove raskoljenih krakova zavežite „špagom” (uzicom od konoplje). Na mjestima gdje je riba mlohava učvrstite je čačkalicama ili štapčićima za ražnjiće, ili ih sami napravite od grančice lijeske.

Ribu namještenu na rašlje prethodno pripremljenu (sol, češnjak i slanina) pecite uz žar jake vatre tako da se rašlje zabodu u zemlju, uz žeravicu, i to tako da bude vrlo blago nagnute iznad žeravice (80 stupnjeva). Vatra je najbolja od bukovog ili grabovog drveta. Riba se ne smije peći na plamenu i dimu (mirisala bi po čađi i dimu) već na žaru. Prvo se peče strana s kožom oko 20 minuta, a zatim unutarnja strana. Ovisno o veličini komada i jačini vatre, riba se peče oko jedan sat uz povremeno okretanje. Tijekom pečenja nije potrebno premazivati, a za ostale ribe preporučljivo je koristiti rastopljeni maslac.

Ugođaj pripremanja ribe na ovaj način zapošljava cijelo društvo, a pečeni šaran prava je delicija.

Danas se već kod limara mogu naručiti stalci za pečenje: cijev promjera 25 cm izreže se na dužinu od 30 cm (za pečenje više komada odjednom cijevi se zavare, na metalnu podlogu od U-profila širine 10 cm, međusobno udaljene 25-30 cm, pod kutom od 80 stupnjeva. Metalna podloga mora biti jaka i čvrsta tako da se ne prevrne kad se u cijevi natakne riba.

Smuđ u mundiru*

Stari alasi (ribari; mađ. haláz) najčešće su ga pripremali „u mundiru”, bez čišćenja krljušti i droba, proboli bi ga ražnjem i ispekli. Ribu bi zatim „preko leđa rasplatili” (prorezali, kao kad se priprema šaran na ražnju-procjepu), izvadili drob i vrelo meso posolili, a tko voli, narezao bi preko svog dijela nekoliko kolutova luka.

Pečen na ovaj način, na roštilju ili pripremljen s raznim priložima i preljevima, smuđ je specijalitet, a mnogi tvrde da ima i ljekovita svojstva.

Meso smuđa spada u prvu kvalitetnu kategoriju, a stručnjaci tvrde da je hranjivije od mesa potočne pastrve.

*mundir; isp. mundura, svečani vojnički kratki kaput; vojničko odijelo; odora, uniforma (od franc. monture).

ROŠTILJ







Pečenje na roštilju

Naslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele

(panceta potrbušnica; carsko meso - «kajzerflajš», slanina s mesom)

Prijedlog za izletnički roštilj

Odlazak u prirodu, na cjelodnevni izlet, već je po tradiciji usko povezan s roštiljem. Za društvo od 6 osoba potrebno je: 1,5 kg svinjetine (naresci od vrata, kotleti), 1,5 kg juneće ili svinjska jetrica u komadu, 25 dag svinjske dimljene slanine, 0,5 kg mladog luka, 4 glavice luka, sol, papar, domaći kruh, 2 dl ulja, 2 limuna, senf, 10 kuhanih jaja, vino, pivo i domaći kolači.

Svinjetinu pripremite dan prije odlaska na izlet. Meso izrežite i posolite, te lagano natucite i složite u posudu. Između svakog sloja stavite kolutove luka i dvije žlice ulja. Kada ste složili sve odreske, još jedno rukom pritisnite sadržaj da izađe što više zraka, gornji sloj pouljite i pokrijte posudu, te odložite na hladno mjesto. Medaljone (komadiće mesa), sada oblikujete ražnjiće, nabodite na drvene štapiće, zatim komadić dimljene slanine, pa opet medaljon i sve malo posolite. Stavite u posudu na hladno mjesto i pokrijte. Juneću ili svinjsku jetru izrežite na komade neposredno prije pečenja na roštilju, posolite i popaprite tek kada je pečeno i odmah konzumirajte.

Pečenje počinjen kada je stvoren čisti žar od ugljena ili drva, jer meso se ne smije stavljati na vatru. Grijača ploča ili rešetka mora biti čista i namazana slaninom. Odreske otresite od luka i složite na rešetku. Meso okrećite dva-tri puta dok ne bude pečeno ali ne prepečeno.

Pečene odreske popaprite s jedne strane, složite u posudu i poklopite. Nakon toga pecite medaljone koje također popaprite i složite u posudu. Na kraju pecite jetrica. Prilikom pečenja cijedi se sok iz mesa koji se može sakupljati u posebnu posudicu, te mazati na kruh ili preliti preko pečenih odrezaka

Na pečena jetrica možete staviti sitno kosani češnjak pomiješan sa sitno kosanim peršinom i uljem (što ste pripremili kod kuće).

Uz roštilj se konzumira mladi luk, rotkvice, kuhana jaja i po želji senf. Meso se uvijek jede vruće.

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

Grančice ružmarina bačene na žeravicu dati će poseban okus i miris vašem roštilju.

Meso koje se peče u komadu treba okrenuti kada na gornjoj strani počnu probijati sokovi iz unutrašnjosti. Koliko se puta meso treba okrenuti ovisi o jačini žara, ali i umijeću „roštilj majstora“. Dobri poznavatelji roštilja meso okreću samo jednom.

Vrsta namirnica i vrijeme pečenja

<i>Povrće i voće</i>	<i>debljina</i>	<i>Vrijeme pečenja</i>
Patlidani u ploškama	1 cm	8 - 10 minuta
Krumpir ploške	1 cm	14 - 16 minuta
Klip kukuruza	cijeli	10 - 15 minuta
Veliki šampinjoni	cijeli	10 - 15 minuta
Tikvice ploške	1 cm	8 - 8 minuta
Luk ploške	1 cm	8 - 12 minuta
<i>Riba i plodovi mora</i>		
Ribljí fileti	1 - 2 cm	6 - 10 minuta
Ribljí ražnjići	veliki komadi	8 - 10 minuta
Cijele ribe	30 dag	10 minuta
Škampi	srednji	4 - 5 minuta
<i>Perad</i>		
Pileći ražnjići	2,5 cm x 2,5 cm	10 - 12 minuta
Pileća prsa		8 - 12 minuta
odvojeno batak- zabatak	10 - 20 dag	15 minuta
Pileća pljeskavica	2 cm	10 - 12 minuta
Pureći odresci	0,5 - 1 cm	5 - 8 minuta
Pureći ražnjići	2,5 cm x 2,5 cm	12 - 15 minuta
<i>Svinjetina</i>		
Vratina	3 cm	12 - 14 minuta
Kotleti	2 cm debljine	6 - 19 minuta po strani (+ 2 minute s kostima)
Odresci	1,5 cm	8 - 10 minuta
slabije pečeni		7 - 14 minut
jače pečeni		11- 18 minuta
Lungići		4 - 5 minuta po strani
Kobasice	2 cm	10 - 14 minuta
Pljeskavica		10 - 16 minuta
Ražnjići		12 - 16 minuta
<i>Teletina i Govedina</i>		
Odresci 2 cm debljine		7 -8 minuta po strani
Odresci 4 cm debljine		10 - 12 minuta po strani
Odresci	20 dag	6 - 12 minuta po strani

Kotleti	2,5 cm	12 - 14 minuta
<i>Janjetina</i>		
Kotleti	2,5 cm	10 - 12 minuta
Odresci	3 cm	10 - 12 minuta

Ako ne posjedujete termometar, možete se koristiti dlanom ruke za provjeru temperature. Stavite dlan iznad rešetke (gradele) i brojite vrijeme dok više ne možete držati ruku iznad roštilja, tako možete procijeniti temperaturu.

Jako vruće nakon 3 – 4 sekunde	260 °C
Vruće 5 sekundi	oko 200 °C
Jako toplo 7 sekundi	175 °C
Toplo nakon 10 sekundi	165 °C

Kako pripremiti

Sve namirnice moraju biti potpuno suhe, osobiti riba

Solite nakon pečenja

<i>Povrće</i>	paprike, tikvice, poriluk, patliđan	oprati, izrezati, pouljiti i staviti na roštilj (žar), jednom okrenuti
<i>Meso:</i>	janjeći kotleti – najdelikatnije meso, brzo je pečeno Kokoš	Malo nauljiti i staviti na roštilj, okrenuti kad počne svijetliti prema gore. Poslije pečenja posoliti i preliti uljem Očistiti i osušiti, dobro posoliti, prerezati na pola i staviti na roštilj. <i>Pretanko rezano meso se prepeče i zagori, pa bude tvrdo i suho</i> <i>Meso se okreće na roštilju jednom</i> <i>Ćevapčići se moraju stalno okretati</i>
<i>Riba</i>	Brancin ili srdele	Ribu očistiti, izvaditi utrobu, očistiti ljuske, izvaditi škrge. Papirnatim ubrusom osušiti. Pečena je kad počne svijetliti prema gore, kad se odvaja od rešetke i kad oko ribe pobijeli. Kad je pečena,, lagano pouljiti maslinovim uljem i posoliti. <i>Ribu jednom preokrenite, ali je češće pomaknite na roštilju da se ne zalijepi za roštilj</i>

Marinade

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 ostaviti da odstoji jedan sat prije pečenja.

Marinada za pečenu ribu

Još vruću pečenu ribu prelijte kuhanom marinadom od 2 dl bijelog vina, 1 dl bijele kvasine, 2 žlice meda, grančice ružmarina, soli i papra. Prelivenu ribu možete ukrasiti zrnima bijelog grožđa.

Marinada za ribu – I. način

Sastojci: 1 dl maslinova ulja, 4 češnja kosanog češnjaka, papar, sol.
Napraavljenom marinadom namažite ribu izvana i iznutra i ostavite da odstoji i do 3 sata.

Marinada za ribu – II. način

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.

Konavovska marinada

Sastojci: 2 češnja češnjaka, šaka nasjeckanog lista i cvijeta komorača, šaka kosanog lista peršina, sok ljute naranče ili limuna, ribana korica naranče ili limuna, desetak natrganih listića kadulje, 10 sitno narezanih crnih maslina, 10 zrna papra, krupna morska sol, maslinovo ulje.

Pomiješajte sve sastojke i, osim lista lovora, tucite u mužaru. Dodajte maslinovo ulje i time prelijte ribu, list lovora dodajte cijeli. Poklopite i ostavite preko noći u hladnjaku. Prije pečenja ribu izvadite i osušite. Ako pečete skušu, oradu ili brancina, procijedite sastojke i smjesom ispunite trbuh robe koji ćete zatvoriti čačkalicama prije pečenja ili stavite u profiliranu rešetku.

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).

Umaci za ribu s roštilja

Preljev od vrhnja

izmiješajte jednu ili dve 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 pirea od rajčice

pola šalice pirea od rajčice 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.

Mješavina svinjske masti, češnjaka i soli za kruh na roštilju

Za izletnički roštilj možete kod kuće pripremiti i mješavinu svinjske masti, sitno kositnog češnjaka i soli. Pored mesa pecite i ploške kruha (još bolje raspolovljene lepinje) namazane tom mješavinom s obje strane. Dobiti će te hruskavi kruh s opojnim mirisom svinjske masti i blagog okusa na češnjak, često se kruh prije pojede od mesa.

Riba na roštilju

Spekli smo dvi gradelade strnih rib, a učinili smo i lešadu i rižot, bo nas je puna kuća

Kažu da nije mudrost biti kulinar na moru. Zapališ vatru ispod gradela, baciš koju ribicu i ručak je gotov. No, nije baš tako!

Ribe očistite (od škrge, ljustica i utrobe), operite, posušite, posolite, namažite uljem i stavite jednu do druge na roštilj. Tijekom pečenja premazujte ribu grančicom ružmarina umočenim u maslinovo ulje. Ako je debela ne nekoliko mjesta zarežite je uzdužno nožem. Zagrijte gradele, ali čime? Okus ribe ovisi o vrsti drveta kojim grijete gradele. Zbog toga upotrijebite suho granje vinove loze ili drvo masline.

Pecite s jedne i druge strane ukupno 10 do 15 minuta, ovisno o veličini i kvaliteti ribe. Kada se riba stavi na rešetku (gradelu) treba je nekoliko puta povući po rešetki kako se ne bi zalijepila. Okreće se samo jednom i to kada je potpuno otpustila od rešetke. Ako se riba stavlja peći na hladne rešetke ne smije biti u marinadi niti nauljena, nego posve suha, ne okreće se niti se maže uljem sve dok jedna strana nije pečena.

Ribu za vrijeme pečenja premazujte uljem, maslinovim, i to grančicom ružmarina.

Pečenu ribu stavite na topli tanjur i prelijte uljem u koje je umješan nasjeckan češnjak, peršin i sol. Poslužite uz kriške limuna.

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.

Najbolje drvo za roštilj - gradele je drvo masline, loze, badema i česmine, koje daje, ribi i mesu, najbolji okus.

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.

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 ražnjeve i pecite ih 15-20 minuta, često premazujte marinadom.

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 očiscene 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.

Nadjevena (punjena) lovrata na roštilju

Sastojci: 1,20 kg lovrata, deblju krišku bijelog kruha bez korice, malo mlijeka, žumance, češanj 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 čačalicom zatvorite otvore. Namažite je maslinovim uljem i pecite na roštilju oko 2 sata.

Murina na roštilju (jelo otoka Visa)

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.

Oslić na roštilju



Sastojci: oslić, 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 ukasite limunom.

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.

Skuša na roštilju – I. način (jelo iz okolice Zadra)



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 način mogu se prirediti: *plavica* i *šnjur*.

Skuša na roštilju – II. način

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.

Srdelice s ružmarinom na roštilju (stari ribarski naputak)

Ribe očistite, isperite, ocijedite i osušite. U unutrašnjost svake ribe stavite malu grančicu ružmarina, i ispecite na roštilju, uljeći. Poslužite s ploškama limuna.

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.

Najbolje su svježije i veličine dlana i pripremljene na žaru grančicama loze. Jedini nedostatak je količina, treba pripremiti obilnu količinu. Vrijeme sagorijevanja tj. žar traje svega desetak minuta što je dovoljno za srdele.

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.

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.

trlja (barbun, brkavica, dugonosica, šijoglavna, trijuš, zgrčenica; *lat.* mullus surmuletus)

Meso je bjelkasto, vrhunskog okusa i sočnosti, posebne arome, prema tome, najbolja je kad je najjednostavnije pripremljena. Po kvaliteti mesa uspoređuje se sa racima. Veliki primjerci se prvenstveno peku na roštilju, manji u tavi na maslacu. 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 s blitvom i krumpirom

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 salatnom.

Odresci tune ne smiju biti deblji od 2,5 cm (zapravo ne smiju biti ni pretanki ni predebeli) peku se tri minute sa svake strane, meso iznutra mora ostati meko i ružičasto, pretjerate li pečenjem, postat će suho i tvrdo.

Panceta od tune

Kulinarska osobina: Meso je vrlo ukusno i cijenjeno, okusom podsjeća na teletinu ili junetinu, te je zbog toga zovu i: «tele kartuzijanaca», «morska govedina», to je najveća jestiva riba našeg mora. Svježa, priprema se na razne načine, 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.

Sušena tuna, nažalost danas to više nitko ne radi, posluživala se kao pršut.

Konzervirana u ulju koristi se za pripremanje predjela. Od tune su u starom Rimu spremali naročitu juhu muria.

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.

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. Kušajte je li dobro začinjeno. Svakog jastoga raspolovite, pecite na roštilju 20 - 25 minuta i prelijte umakom. Poslužite kuhanom rižom i ostatkom umaka.

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 stavite u slanu kipuću vodu, samo na jednu minutu, izvadite i ocijedite. Izmiješajte ulje s ostalim macinima, prelite škampe i ostavite pola sata. Ispecite na roštilju uz povremeno okretanje.

Nadjevena hobotnica na roštilju (stari ribarski naputak)

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 način: 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.

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.

Nadjevene (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 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.

Lignje na roštilju



Lignje na roštilju

Sastojci: 1 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.

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.

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 naizmjenice 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.

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.

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.

Petrovo uho na gradelama

S donje strane kamena nalazi se puž, Petrovo uho. Okrenite kamen i skinite ga tupom stranom noža. Mesni dio izrežite u oblik križa, pazite da ne zarežete do ljuštura. 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 ljuštura i da je gotovo. Prije jela odstranite želudac puža. U pomanjkanju gradele pecite ga u tavi.

Riječna riba

Podust (škobalj, šupser) na roštilju

Za tri podusta pripremite 3 dl ulja, dosta kosanog lista peršina, 2 češnja kosanog češnjaka, sve stavite u posudu i izmiješajte s očišćenom ribom. Ostavite oko pola sata i pecite na roštilju. Često ih prevrćite i zalijevajte uljem iz posude u kojoj su odstajali. Kad riba dobije rumenu boju i leđna peraja se lakoćom vadi, riba je pečena. Ribu vratite u posudu s uljem i sve stavite na roštilj da se zagrije. Nakon desetak minuta poslužite ribu s umakom.

Šaran na žaru (roštilju)

Sastojci: najbolji su šarančići od 45 do 50 dag, sol, bijelo vino, češnjak, ulje, slatka mljevena paprika.

Šarančiće očistite i raspolutite (oštrim rezom uz kralježnicu) na dva dijela. Nakapajte bijelim vinom u kojem je, 3 do 4 sata odležalo malo češnjaka (radi arome) i premažite uljem u koje je umučeno malo slatke mljevene paprike. Tako pripremljena riba peče se na žaru, uz češće okretanje i premazivanje.

Kod pečenja na žaru važno je, da šarana premažete dobro uljem (u ulje stavite čistu krpicu i njome mažite) i da ga tijekom pečenja dva puta okrenete. Prvi put ga okrenite ubrzo nakon stavljanja na rešetku, tako ćete izbjeći da se „hvata” za šipke rešetke. Riba se soli kada je napola pečena, a za vrijeme pečenja češće premazujte krpicom umočenom u ulje i vino u kojem se namakao češnjak.

Posavski šaran s umakom

Šaranu izvadite utrobu, skinite krljušti i zarežite s obje strane po bokovima. Šarana posolite i popaprite, izmiješajte sitno kosani i crvenu mljevenu papriku i time isto premažite šarana. Ovako pripremljenog šarana pecite na roštilju i premazujte s obje strane.

Tijekom pečenja šarana također se radi i umak. Uzmite luka onoliko koliko je težak šaran i izrežite ga na ploške, dodajte mu što sitnije iskosanih nekoliko češnja češnjaka, 2 vezice kosanog peršina, 1 vezica kosanog lišća celera, i dva lovorova lista. Sve sastojke stavite na zagrijanu masnoću u tavi i lagano pirjajte da požuti i

omekša. Podlijte s suhim bijelim vinom, posolite, popaprite, dodajte nekoliko suhih šljiva i šaku groždica, te sve zajedno pirjajte da dobijete gusti umak. Poslužite šarana i dobiveni umak u kojeg umaćete ne samo crni kruh nego i šaranovo meso. Pijuckajte isto vino koje je u umaku.

Šaran na roštilju u ribolovu

U usta šarana težine 1 kg, netom ulovljenom, ulijte 0,5 l vinskog octa, a zatim ga očistite od iznutrica, krljušti i izvadite škrge. Ribu osušite čistom krpom i objesite je na granu u blizini roštilja/vatre.

U posebnoj posudi izmrvite 20 dag dvopeka i dodajte 3 žlice ulja, 2 češnja tucanog češnjaka, žlicu maslaca i 10 zrna papra. Sve dobro izmiješajte i dobivenom smjesom nadjenite unutrašnjost šarana. Obavijte ga tankom žicom, premažite uljem, popaprite i stavite na zagrijani roštilj. Tijekom pečenja ribu nekoliko puta okrenite i mažite uljem. Nakon tridesetak minuta, kad se leđna peraja lagano izvuče iz mesa, šaran je pečen.

Posavska dimljena riba

Posavina nizvodno od Save poznata je po ribolovu a posebno po pripremljenoj dimljenoj ribi, koju su nekada mještani nosili prodati na stočne sajmove. Babuške, crvenperke, karasi, linjaci, šarani, štuke najčešće su lovljeni zbog njenog obilja.

Veće komade riba treba razrezati uz duž leđa, a nakon toga očistiti od ljuske i utrobe. Ribu treba oprati, posoliti iznutra i izvana (zimi se stavlja manje, a ljeti više soli). U rasolu ostane 2-3 dana, a tada se nabada na ražanj (najčešće ljeskov) i ostavi u sušari do drugog dana da se ocijedi. Dimi se 2-3 puta po dva sata s po jednim danom razmaka. Za dim se koriste jasenove ili borove grančice, te jasenova ili vrbova piljevina. Riba se ostavi u sušari na „propuhu“. Dimljena, slana riba može se čuvati u hladnim i zračnim prostorijama ili na tavanima.

Prije jela treba je obraditi: najprije se opere u vrućoj vodi ili prokuha oko 10 minuta, ovisno o slanosti. Veća se riba prije pranja može izrezati na manje komade. Oprana, posušena riba može se pržiti na ulju ili masti, peći na žaru, te ukuhati u grah.

Omiljeno jela Posavine je *pržena riba na masti s kukuruznim žgancima, sirom i vrhnjem*, i *dimljena štuca*: dimljenu štuku treba narezati na komade široke 5-7 cm. Očišćeni krumpir izrežite na ploške i u zdjelu slažite naizmjenično redove krumpira i redove ribe, najgornji rede treba biti krumpir. Između redove pospite kosani češnjak i peršinov list. Podlijte vodom i prokuhajte.

Meso

Ćevapčići



Za dobivanje vrhunskog proizvoda potrebne su i vrhunske namirnice. Stoga je za odabir mesa za ćevape i pljeskavice presudan izbor mesa. Najčešće se uzima mlada junetina od lopatice i vrata, a nakon mljevenja meso mora odležati u hladnjaku. Ako meljete meso kod kuće možete dodati i oko deset posto svinjetine kako bi se smjesa bolje povezala.

Uputstva koja Vam nudimo su samo jedan od pokazatelja:

Ćevapčići se prave od jedne ili više vrsta mesa. Najčešće se prave od goveđeg i bravljeg krtaog mesa (omjer 1 : 1 ili 3/5 govedine i 2/5 bravetine), ili junećeg mesa (vrat, prsa, rebra i lopatica po 25 posto od svakoga).

Meso mora biti čisto tako da se ne mora prati nego se samo obriše krpom (pranjem izgubi svoj okus). Meso treba izrezati na komadiće 3x3 cm, dobro promiješati i samljati u stroju (prvi put na većem otvoru „šajbe“) i odložiti na 24 sata u hladnjak. Rukom izmiješati i još jednom propustiti kroz stroj za mljevenje sada na manjem otvoru i ponovno odložiti u hladnjak. Važno je da meso za ćevapčiće i pljeskavice ne smije ni trenutak biti izvan hladnjaka, tj. da na pečenje ide izravno iz njega, te da uvijek mora biti pokriveno folijom. Za kvalitetu ćevapčića i pljeskavice bitna je fermentacija mesa.

Prije miješanja mesa ruke lagano nauljite.

Za začini se koristi: sol, papar, zgnječeni češnjak. Poneki majstori ćevapčića u smjesu stavljaju i malo mineralne vode, što ih čini ukusnijim, a prilikom pečenja ne prijanjaju za roštilj, već malo odskaču na roštilju. Ukoliko dodajete mineralnu vodu treba kod ponovnog miješanja dodati i malo mesne juhe.

Također se smjesi dodaje bijelo ili crno vino. U tom slučaju vino se skuha zajedno s malo papra, soka od češnjaka i kositnog lišća peršina, i prelijeva na plitici kad se stavljaju da odstoje.

Smjesa treba odstajati nekoliko sati (najmanje 12 sati), a zatim se oblikuju valjčići - ćevapčići dužine 4-6 cm i promjera oko 1,5 cm, neposredno prije pečenja kako meso ne bi suviše bilo u doticaju sa zrakom i izgubilo boju.

Ćevapčićima od svinjetine ili drugog mesa potrebno je dodati malo mljevene govedine (20 dag na 1 kg) da se ne raspadaju.

Za kvalitetu je bitna besprijeckorna čistoća roštilja i temperatura. Roštilj treba biti čist te se tijekom dana čisti i po nekoliko puta četkom. Vatra/temperatura od ugljena mora biti odgovarajuća jer se na slabij temperaturi meso - kuha, a ako je prejaka tada se izvana ispeče ali iznutra ostane sirovo.

Pravilo je da se vatra prekrije pepelom, jer ugljen mora sagorijevati da ne bude štetan, zatim se dobro nabije lopaticom da mu se prekine dovod zraka i da tako sporije sagorijeva. Tek se potom, kad ugljen sagori, odozgo pokrije pepelom, tako da nigdje nema žara te se opet nabije. Zatim se rešetka namaže: ona mora biti uvijek besprijeckorno namazana lojem ili slaninom, i tek je onda, kad se dobro zagrije spremna za meso. Ako rešetka nije dobro zagrijana, a meso se na nju

stavlja hladno, izravno iz hladnjaka, dolazi do lijepljenja mesa za rešetku i takvo se meso može odmah baciti.

Majstori roštilja kažu da se toplina roštilja provjerava na slijedeći način:

- stavite ruku dva tri cm iznad vatre, ako izdržite 2 sekunde, temperatura je visoka,
- ako izdržite 4 sekunde, znači da je srednje jaka.

Ćevapčići se peku na roštilju namazanim suhom slaninom ili uljem, po prilici 4-7 minuta. Koliko je važna kvaliteta mesa, toliko je važna i priprema i dobro pečenje. Ćevapčići se moraju stalno okretati tako da mesni sok ne iscure i da se izvana ne prepeku. Moraju biti ravnomjerno pečeni da u sredini ne ostanu prijesni.

Kad su gotovi, pospite ih paprom i poslužite s mladim ili kosanim lukom u krušnoj lepinji – somunu.

Pljeskavice



pljeskavice, ćevapčići i ražnjići

Pljeskavice su pogačice od samljevena mesa i raznih začina, te mora biti sočna i srednje ljuta. Prave se od svih vrsta mesa stoke za klanje.

Meso najprije izrežite na komadiće, a zatim sameljite u stroju. Nakon toga posolite i dodajte odgovarajući začini po želji (samljeveni luk, češnjak, paprika babura, slatka crvena paprika, feferon, papar, sol i ulje). Sve dobro izmiješajte i pustite da odstoji 20 minuta. Od smjese oblikujte pogačice - pljeskavice veličine dlana teške oko 20 dag. Pecite na s uljem namazanom roštilju uz okretanje 8-10 minuta.

Pljeskavice možete, prije oblikovanja, nadjenuti i kockicama špeka i tvrdog sira.

Zagrebačke pljeskavice

Smjesa se radi od 50 dag teletine (koljenice) ili junetine (bočnjak), 10 dag svinjetine (lopatice), 8 dag luka, 4 dag ulja, 12 g soli i 2 g papra.

„Burger“ (ili po domaćem pljeskavica)

Sastojci: 50 dag mljevenog mesa (govedina, biftek, pržolica), krušne mrvice, 1 manji luk, peršin, sol, papar, maslac.

Meso sameljite sami kod kuće ili ga isjeckajte na jako sitne komadiće te začinite po ukusu. Na maslacu pirjajte sitno sjeckanu manju glavicu luka te dodajte mesu zajedno s masnoćom. U meso potom umiješajte mrvice i sitno sjeckani peršin. Provjerite okus i po potrebi začinite. Oblikujte „burgere“ i ostavite da odstoje pola sata na sobnoj temperaturi. Pecite otprilike tri minute sa svake strane. Pritisnite da izađe višak masnoće i položite u pecivo koje ste prerezali i kratko držali na roštilju (kao i lepinje).

Ražnjić



Za ražnjić od mesa uzima se meso buta, lopatice ili hrpta stoke za klanje. Najčešće se peku od svinjetine, ali se mogu peći i od teletine i govedine. Ako se peku od govedine, meso se, prije nego se natakne na ražnjić, stavi u ulje da stoji najmanje 20 minuta.

Sve sastojine treba narezati na zalogaje (veličine oraha), posoliti i odložiti u zdjeli barem na 10 minuta. Nakon toga se nanižu na štapić (obično po pet komada) i sa svih strana temeljito premažu uljem. Pospite ih bilo kojom mirodijom, po želji, za vrijeme dok se prže. Pazite da su sastojci (vrsta mesa) takvi da se isprže svi istodobno. Na roštilju s vatrom od drvenog uglja peku se 8-12 minuta, okrećući ih s obje strane.

Ražnjići zavijeni u maramicu (košuljicu) svinjsku ili janječju (nanizano meso na ražnjić i obavijeno maramicom, te učvršćeno čačalicom) daje poseban okus i tek. Ražnjići pečeni na žaru suhe borovine biti će posebno ukusni.

Najčešće se poslužuju s mladim lukom ili lukom izrezanim na veće kriške.

Čobanski/pastirski ražnjići

Za ovu vrstu ražnjića potrebno je nekoliko vrsta mesa isječeno na komade, posoli se i naniže naizmjenično na štap dužine 30-40 cm. Između mesa se stavlja kriška paprike i luka. Još bolji okus se dobiva ako se izreže domaća kobasica na ploške i stavi između mesa. Kad su pečeni papre se.

Lovački ražnjić

Zečje meso naniže se na štapić, između mesa ploške luka, kolut rajčice. Sve se posoli i ispeče.

Kosano meso na žaru

Za ovu vrstu ražnjića najbolje je koristiti ovčetinu (bravetinu) i govedinu, luk, ulje, zelenu papriku, malo mljevene crvene paprike, 1 žumanjkom, sitno kosani klinčić i malo cimeta.

Luk popržite na ulju i zajedno s mesom, žumanjkom i začinima umijesite u čvrsto „tijesto”- smjesu kao za odreske. Smjesu naizmjenično, s kriškama zelene paprike i kriškama luka natakните na ražnjiće i ispecite na žaru.

Jetra i bubrezi na roštilju

Među posebne delikatese priređene na žaru spadaju - iznutrice.

Bubrezi

Bubregе prerežite po duljini, izrežite iz njih cjevčice, kožu i masnoću pa ih temeljito operite u tekućoj vodi. Po želji možete ih još okupati u vinu, mlijeku ili sirutki i ocijedite. Narežite ih na ploške debele poput prsta ili na komade velike poput zalogaja, premažite uljem i pržite na ražnjićima ili na rešetki roštilja na jakoj vatri. Ražnjiće od telećih bubrega biti će bolji ako se naizmjenično stave ploške bubrega i slanine.

Jetra

S jetre temeljito ogulite kožicu, narežite na ploške koje ne smiju biti predebele, premažite uljem i stavite pržiti na roštilj.

Janjeći bubreg

Uklonite kožicu i utaknite poveći komad slanine prethodno posut solju i paprom. Natakните na drveni štapić i pecite 10 - 12 minuta svakih 50 dag težine, uz polijevanje uljem.

Ovčji bubrezi na žaru

Bubrezima odstranite kožicu, otvorite ih s vanjske strane, ali tako da se ne razdvoje. Natakните ih na štapić i pecite na žaru. Posolite i poslužite s lukom.

Janjeća jetra na žaru

Znalci kažu da su prava poslastica. Jetra operite, osušite, narežite i ispecite. Nakon kratkog pečenja posolite, pospite nasjeckanim češnjakom i odmah poslužite s krumpirom pečenim u kori na žaru i mladim lukom.

Ovčja jetra

Za količinu od 25 dag jetara potrebno je 12 režnjeva slanine. Umak napravite od 8 češnja češnjaka, 4 žlice octa i 4 žlice mesne juhe. osolite i popaprite.

Jetra izrežite na male komade i naizmjenično sa slaninom natakните na štapiće i ispecite na žaru. Jetra poslužite s umakom; češnjak kuhajte s octom, mesnom juhom, soli i paprom. Stalno miješajte. Propasirajte, još jednom prokuhajte i prelijte preko prženih jetrica.

Sjemenici na žaru (bijeli bubrezi)



Najkvalitetniji su teleći a zatim janjeći sjemenici. Ako se ispeku uspješno - dobiva se prava delicata. Oba sjemenika teže oko 20 - 25 dag.

Najprije skinite kožicu s njih i isperite u hladnoj vodi sve dok ne dobiju bijelu boju. Postoje dva načina: namočite ih u hladnu vodu i često mijenjajte vodu ili ih operite na tekućoj vodi. Sada ih treba „učiniti malo čvršćim”, stavite ih u vodu i polagano zagrijavajte sve dok ne provrije. Izvadite ih rupičastom žlicom i stavite u zdjelu s hladnom vodom i ponovo zagrijavajte do kuhanja. Kad se ohlade, procijedite i osušite ih čistom krpom.

Posolite, premažite uljem i pecite 6 - 8 minuta na srednjem žaru. Često ih prevrćite. Pečene popaprite.

Gljive na roštilju

Za prženje na žaru najprikladnije su pečurke (šampinjoni) i vrganji. Možemo uzeti klobuke, ali i stručkove koji također dobro prijaju. Sa svih strana ih premažite uljem pa ih na ražnjićima ili bez njih rasporedite po rešetki roštilja, pospite soli i paprom, i pržite. Poslužite ih sa svježim maslacem, a uz to poslužite crni domaći kruh.

Luk na roštilju

Velike oguljene glavice luka narežite na ploške debele poput prsta, sa svih strana pospite crvenom mljevenom paprikom i pržite na nauljenom roštilju dok ne postanu smeđe.

Neoguljene male glavice luka pržite na nauljenom roštilju, a zatim ih ogulite i poslužite s octom, uljem sa soli, paprom i slatkim crvenom paprikom.

Meso

Pile (batak-zabatak) na roštilju

Pile na roštilju često se peče - pogrešno. Pile treba otkostiti, izrezati na 6 do 7 lijepih komada. meso posolite, pouljite, dodajte malo papra i stavite na rešetke roštilja i *poklopite* odgovarajućom posudom (dubokim plehnatim tanjurom ili alu-folijom). Sve je to potrebno kako bi se sačuvao sok od naglog isparavanja mesa i omogućilo brže pečenje. Peče se oko 30 minuta, s time da nekoliko puta okrećete meso kako bi dobilo ujednačenu boju.

Ovčji kotlet na žaru

Kotlete pecite 6 - 10 minuta, pospite paprom i prelijte rastopljenim maslacem ili kajmakom i poslužite s mladim lukom.

Uz kotlete možete poslužiti pirjani kupus posut ribanim ovčjim sirom.

Teleći kotlet na žaru

Kotlete izrežite na debljinu oko 5 cm, meso odvojite od kostiju, ali samo po sredini (na kraju ostanu sastavljeni s kostima). Stavite ih u plitku posudu, posolite, popaprite, dodajte dosta kosanog peršinova lista, pola češnje kosanog češnjaka. Prelijte uljem toliko da meso „ogrezne” i odložite u hladnjak na 24 sata. Kotlete ispecite na roštilju, na jačoj vatri i polijevajte

Kotleti od divlje svinje na roštilju

Sastojci: 8 kotleta, 16 štapića slanine dužine 7 - 8 cm, ulje, 1 glavica luka, grančica ružmarina, lišće peršina, sol, papar.

Kotlete potucite batićem za meso, posolite, popaprite i nabodite s po dva štapića slanine. Pecite na jakom žaru s obadvije strane. Povremeno premazujte grančicom ružmarina ili lišćem peršina natopljene u ulje. Poslužite kotlete nasjeckanim lukom i pečenim paprikama.

Hrbat divljeg kunića na roštilju

Po osobi se uzima jedan hrbat, skine kožica, posoli, popapri i u plitkoj tavi na maslacu malo prepeče da se meso ukoči. Hrbat se izvadi iz tave i pusti da se maslac ocijedi. Nakon toga se umoči u stučeno jaje, uvalja u mrvice i peče na roštilju uz često okretanje i polijevanje rastopljenim maslacem. Kada je hrbat pečen, stavi se na poslužavnik i posluži umakom od žalfije.

Fazan na roštilju

Sastojci: jednog fazana, 30 dag slanine, čaša kiselog mlijeka, 5 češnjeva češnjaka, sol, papar.

Fazana nabodite slaninom i nasjeckanim češnjakom. Ostatak slanine izrežite na ploške i obložite fazana. Pecite na roštilju na kojem možete skupljati sok koji se stvara pečenjem. U sok dodajte kiselo mlijeko, malo majčine dušice, promiješajte i prelijte preko pečenog fazana.

Srneći odresci na roštilju

Sastojci: 4 srneća odreska svaki težine od 13 dag, 4 žlice ulja, 8 dag maslaca sa začinima, 4 polovine krupnih krušaka iz kompota, 4 žlice marmelade od ribiza, 4 oguljena badema, 1/2 žličice kadulje, 1/2 žličice crnog papra u zrnu, 1/2 žličice crvene mljevene paprike, sol.

Ulje dobro izmiješajte s paprom, crvenom paprikom, solju i osušenom kaduljom u prahu. Odreske izrezane od buta očistite od svih žilica i tetiva, malo istucite drvenim čekićem, premažite mješavinom ulja i ostavite desetak minuta da odstoje. Rešetke dobro zagrijanog roštilja premažite uljem i odreske pržite sa svake strane po 3 - 4 minute. Gotove stavite na zagrijani poslužavnik. Maslac sa začinima narežite na četiri debele ploške i stavite na svaki odrezak. Polovine krušaka ocijedite, stavite na njih po jednu žlicu zagrijane marmelade od ribiza i ukrasite oljuštenim bademima. Poslužite vruće uz krokete od krumpira.

Ražnjići od snetine

Sastojci: 60 dag snetine, 15 dag suhe slanine, glavica luka, 1 zelena paprika, papar, sol.

Za ražnjiće se uzima najbolji dio mesa, but od oraha. Meso očistite od žilica i narežite na ploške. Posolite, popaprite, nabodite tankim trakama suhe slanine. Meso nabodite na drvene ražnjiće i pecite s obje strane. Poslužite uz nasjeckani luk, zelenu papriku i domaći kruh.

Roštilj kobasica iz Klake

U jesenskim danima prije berbe grožđa, vrijedni domaćini, čuvajući svoje vinograde na padinama Samoborskog gorja od čvoraka i drugih ptica, krate vrijeme uživajući u poznatom mesnom specijalitetu. Kobasice se pripremaju u domaćinstvu vinogradara, a onda peku na žaru dva-tri puta na dan. To su svježije kobasice koja se priprema od svinjskog i goveđeg mesa, a peče na žaru roštilja ili ražnju. Drvo za žar je uvijek u vinogradima suho, tu su obresci vinove loze i starog kolja ili grabovine te kestena ili jasena. Uz ovu kvalitetnu kobasicu uvijek se pripremi i slanina, rezana zajedno s kožom, a obavezno se peku i polovice krumpira, mladi kukuruz u klipu i jestivi mladi kesten. Domaći kruh mora biti svjež da bi se lako pokupila masnoća s ražnja ili s roštilja.

Sastojci: 1 kg kvalitetnog goveđeg mesa, 4 kg kvalitetnog svinjskog mesa, dobro očišćenog, 5 kg tvrde slanine bez kože, 20 dag soli, 2 žlice sitno mljevenog papra, 1 žličica cimeta u prahu, 4-5 češnjeva češnjaka iscijeđenog u ručnom stiskaču. Za 1 kg svježeg nadjeva potrebno je do 3,5 m tankih svinjskih crijeva.

Meso izrežite na veličini kutije šibica i sameljite u stroju za mljevenje mesa s otvorom od 10 mm, zajedno sa slaninom. Mljeveno meso stavite u posudu i raširite ga po površini posude, dodajte sol, mljeveno slatku papriku, papar te usitnjeni češnjak. Smjesu oprezno i polako miješajte oko pola sata. Miješanje mora biti jednakomjerno i potpuno, tako da svi dijelovi budu jednako obavijeni začinima. Dobro očišćena crijeva navucite na punilicu i puniti ih u parovima tako da je svaki par dug do 20 cm. Krajeve svakog para zatvorite uzicom a crijeva zavrnite kao bi oblikovali par. Parove objesite na drvene štapove i odnesite u prostoriju gdje ostaju dva dana, toliko da se po površini osuše, a nadjev stegne. Ovako spremljene kobasice spremne su za pečenje na roštilju. Obično se peku 2-3 para, i to nekoliko puta u danu. Za svaki obrok priprema se nova vatra. Kobasice se peku sa svih strana da dobiju lijepu rumenosmeđu boju. Ako je vatra dobra,

treba ih peći oko 20 minuta. Ovako pečena kobasica odmah se poslužuje uz svježi „paradajz“ (rajčicu) i papriku, koje svaki vrijedni vinogradar ima zasađene u vinogradu. Kobasica se jede s domaćim kruhom, a na kraju se pije – staro vino.

Istarske kobasice

I način

Sastojci: 10 kg svinjetine, 1 kg junetine, 8 g morske soli, 2-3 g mljevenog papra i 5-6 zrna papra, 5 dag mljevene crvene paprike, 12 dag češnjaka, 4 dl, bijelog vina, 4 lista lovora.

Očišćeni češnjak narežite i kuhajte s lovorom i zrnima papra u vinu, da dopola ispari. Izvadite češnjak i zgnječite u kašu. Vino procijedite. Meso nasjeckajte na kockice ili krupno sameljite, popaprite i posolite, umiješajte kašu od češnjaka s vinom. Sve dugo rukama mijesite, ostavite da meso odleži (ležanjem će upiti mirodije) i nadjenite u svinjska crijeva.

Kobasice se suše na dimu 10 do 15 dana, a nakon toga na zraku.

II. način

Sastojci: 10 kg svinjskog mesa, 18 dag soli, 2 dag papra, 12 dag češnjaka, 4 dl bijelog istarskog vina, 4 komada lovorovog lista.

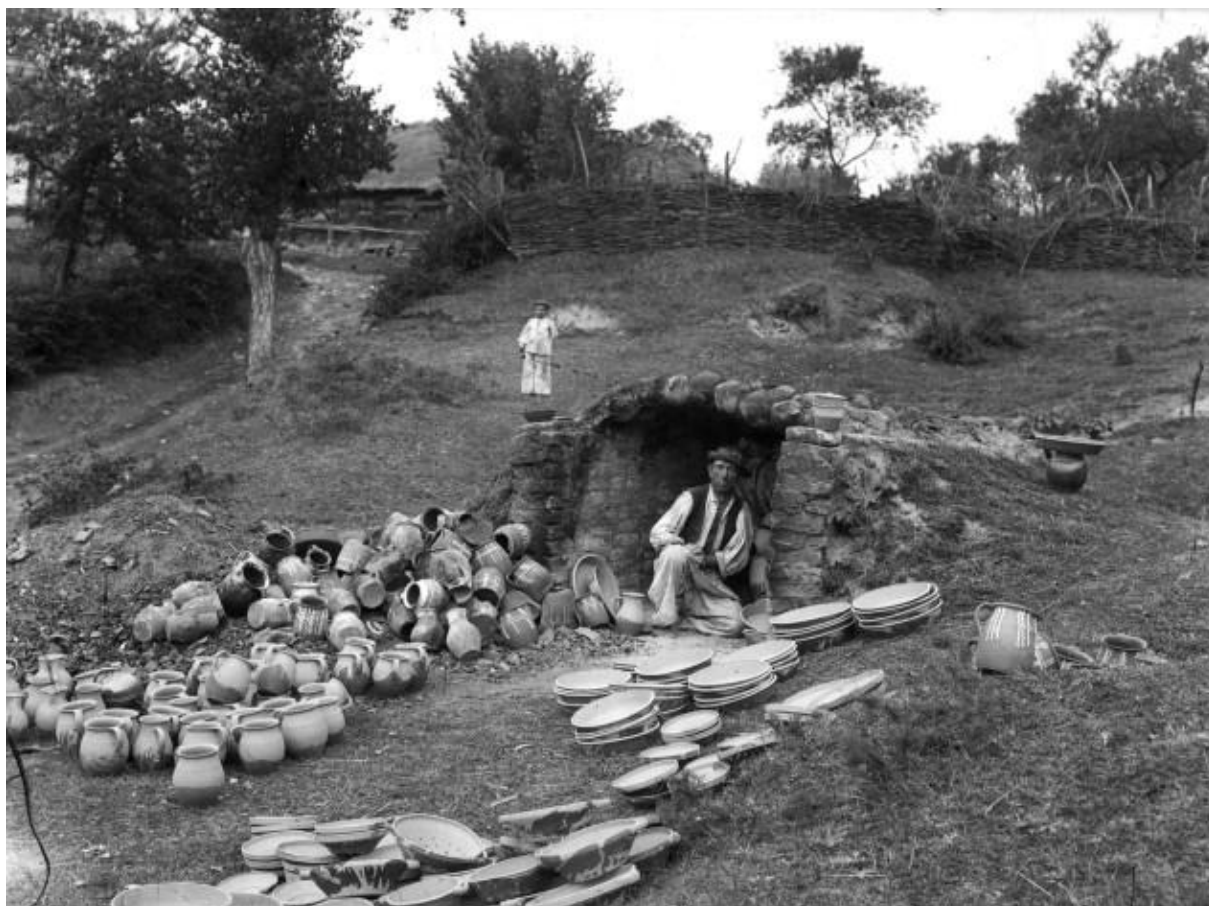
Očišćen češnjak izgnječiti nožem i kuhajte s lovorovim listom u vinu dok vino ishlapi na pola količine. Meso samljati na grubo, posoliti ga i dodati pasirani kuhani češnjak. Dobro izmiješajte, smjesom nadjenite crijeva i oblikujte kobasice. Kobasice objesiti na dug deblji štap i sušiti 10-15 dana kraj ognjišta. Među njih staviti lovorove grane sa lišćem kako se ne bi dodirivale.



Kobasice se pripremaju istog dana kad su napravljene na nekoliko načina:

- s prilogom od kiselog kupusa, ili se peku u pepelu na ognjišta oko 20 minuta, ili na gradelama (žaru – roštilju) ili se kuhaju u domaćem istarskom vinu (isto vino koje se stavlja u kobasice; stave se u hladno vino, kad provri temperatura se smanji i kuha još oko 15 minuta. Nakon 15 dana mogu se konzumirati sirove.
-

ZEMLJANA POSUDA



Lončari ispred peći sa svodom od lončića, Jerovec, Hrvatsko zagorje 1922.





Lončari Hrvatskog zagorja



Joža Rudnički, Jerovec, 1932.



Sin Jože Rudničkog, Jerovec 1953



Izgradnja jedne tradicijske peči i potpaljivanje vatre "ognja".
U Zagorju je poznato da su gradili okrugle, četvrtaste,
ukopane i izdignute peči.



Lončar pri radu Potravlje kod Sinja, 1953.



Pečenje lončarskih proizvoda Potravlje, kod Sinja



Dio lončarskih proizvoda lončara iz Potravlja



Zemljana posuda za pečenje ojačana žicom
ručke



Zemljani lonac za kuhanje s dvije



Lončarski proizvodi prvobitno su se koristili u kućanstvu kao uporabni predmeti (lonci, ćupovi, sirnice, kuglenke, vrčevi, tanjuri, stucke i dr.) a u današnje vrijeme upotrebljavaju se i u turističko ugostiteljske svrhe.



Stucka (koršov, štucka; testija; *tur.* testi od *perz.* destur; *mađ.* korsó) nekad se koristila za nošenje **vode i mlijeka** kada se išlo raditi u polje, jer je dugo zadržavala željenu temperaturu pića. Bila je simbol petrinjskog lončarstva i kao tradicijski produkt predstavlja jedinstveni **suvenir** grada Petrinje i petrinjskog lončarstva. Današnju Gajevu ulicu, u Petrinji, nekada su nazivali lončarskom ulicom, jer se gotovo svaka kuća bavila lončarskom proizvodnjom, a stanovnike ulice i danas zovu "topari" prema njemačkoj Top što znači lonac.



lonac s ručkama i poklopcem



crepulja (sač)



posuda za pečenje u pećnici s poklopcem
i bez poklopca



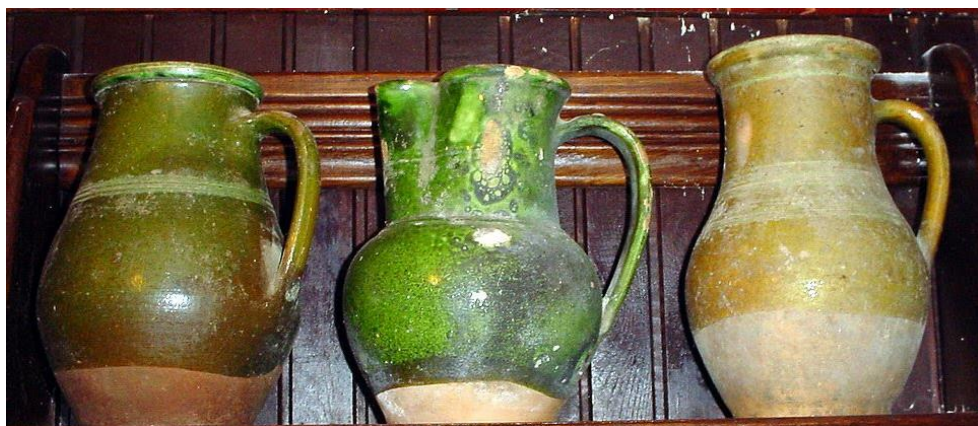
posuda za pečenje u pećnici



posude za pripremanje hrane i posluživanje



čupovi za kiselo mlijeko





Lončari su u obližnje mjesto proizvode na prodaju nosili u koševima i na ramenu, a u daleka mjesta prevozili bi ih zaprežnim kolima.





lonci







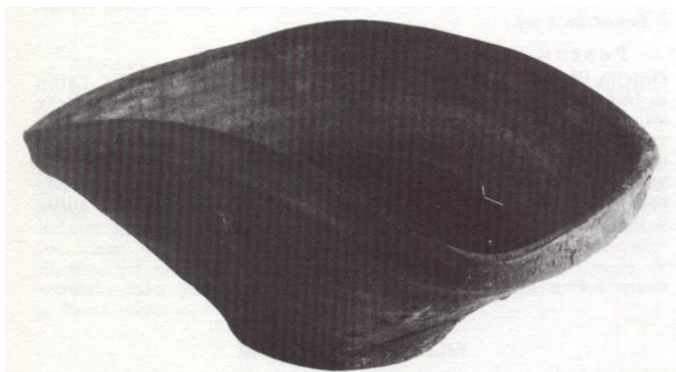




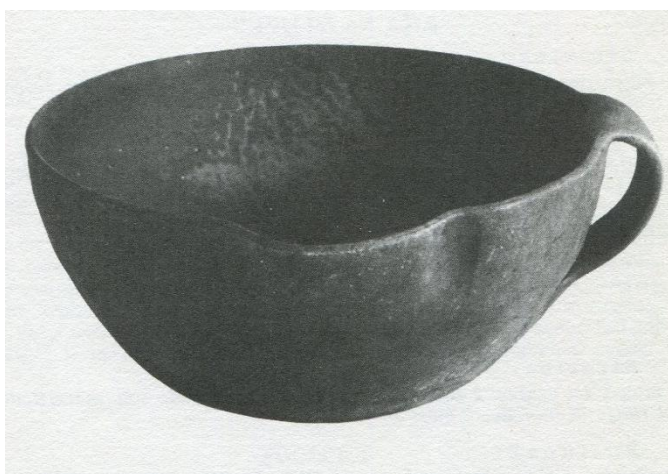
Lonci, ćupovi, rukatke, zdjele, šalice i peke, zapravo su to osnovni oblici kakvi se koriste od pamtivijeka.



Zemljana posuda za sarmu (Hrvatsko zagorje)



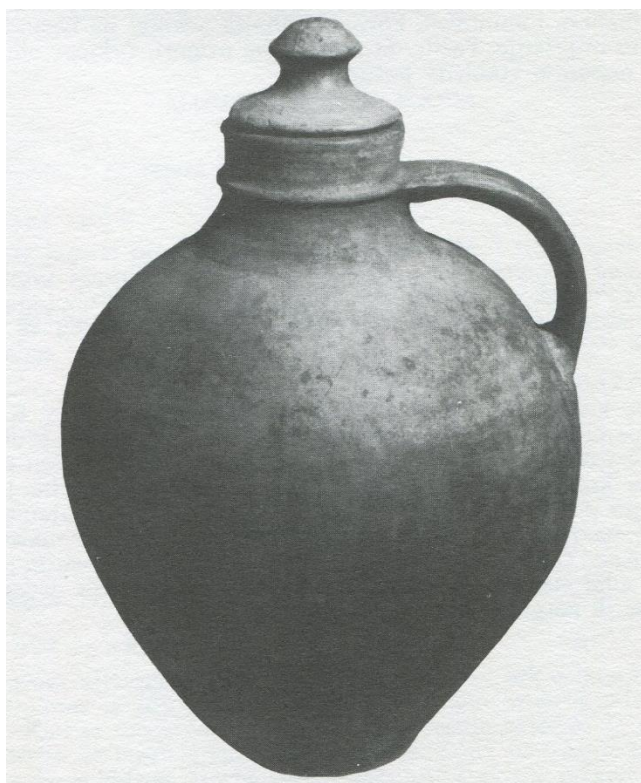
Zemljana posuda za pečenje purana (Hrvatsko zagorje)



Padela – glinena zdjela za kuhanje mlijeka, Lika



Zdela, Jerovec, Hrv. zagorje



Bonja – glinena spremnica, Ivanec, Hrv. zagorje

Od četiri temeljna elementa ovoga svijeta: *zemlje, vode, zraka i vatre*, svojom imaginacijom, dušom i rukama lončari su izrađivali svakodnevne posude bez kojih se nije mogao zamisliti život na višem stupnju civilizacije. Kopajući glinu (*zemlju*), gazeći je, mijeseći je raznim prahovima i *vodom*, oblikujući i na kraju pečenjem u živoj *vatri* (ili užarenom *zraku*), podarili su posude kojima se danas divimo, kao izlošcima muzeja, i nakon tisuće godina, koja objedinjuju četiri temeljna elementa.

Proučavajući povijest kroz minula tisućljeća puno se može naučiti i o kulinarскоj prošlosti, kako su se pripremale namirnice, koje su se namirnice upotrebljavale i na koji su se način usluživale. Jedan od najvrjednijih arheoloških nalaza koji nam u tome pomaže je zemljana ili glinena posuda (omiljena od davnih generacija), koja nam govori o načinu življenja kao i dali se živjelo na višem ili nižem stupnju od nekih drugih naroda iz istog doba. Način njihove izrade, ljepota ukrašavanja, brojnost sličnih oblika ali različitih po veličini govori nam i o uporabnoj vrijednosti, a jedna od njih je termička obrada namirnica.

Lončarstvo ili keramika spada među najstarije ljudske zanate. Osnovna sirovina za izradu je glina, koju nalazimo posvuda oko nas. Sama riječ *keramika* grčkog je porijekla, *keramos* - a znači: glina, ilovača. Pečenjem gline na temperaturi od 450 -700 °C posude su bile čvrste, ali još uvijek porozne, te su lončari počeli premazivati posude prije pečenja glazurom (caklinom), koja ne propušta tekućine. Najradije su koristili olovnu (od olovnog oksida) zbog sjaja koju daje caklini. Taj fini izgled krije u sebi veliku opasnost, jer se olovna caklina u dodiru s kiselinama lako otapa i stvara vrlo otrovne olovne spojeve (u takvim posudama se ne smije držati limunada, kiselo mlijeko, vino, paprika, kiselo zelje, krastavci, kisela repa i sl.). Rimski pisac Plinije (23.-79. god, poslije Krista) poznao je otrovanje olovom i opisao u svom djelu „Prirodna povijest”. Rimljani su vino iskuhivali u olovnim posudama da bi dobili slatkast okus, u rimskom žargonu poznat kao „Saturnov šećer”. Kako su trovanja bila česta nije čudo što je Plinije opisao to olovno trovanje. Međutim, onaj koji je utvrdio da olovo može izazvati bolest u čovjeka bio je otac medicine, grčki liječnik Hipokrat (4 st. prije Krista). Naziv za trovanje olovom, saturnizam, nastao je po nazivu planeta Saturna, jer olovo je metal boga Saturna. Tko je prvi upotrijebio taj naziv, ne zna se, ali već su alkemičari olovo nazivali Saturnovim imenom. Iako se znalo za tu opasnost trebalo je proći još puno stoljeća, da proizvođači glinenog posuđa reagiraju.

Glazirano zemljano posuđe opasno je za spremanje kiselog povrća, jer tako zakiseljeno povrće otapa olovo iz glazure. Nažalost, neki proizvođači lonaca s olovnom glazurom „ne znaju“ za tu opasnost.

Tijekom stoljeća, ljudi su od tog prvog glinenog posuđa pečenog na 700 °C razvijali i usavršavali postupak, tako da su pečenjem na 1100 - 1200 °C dobivali kamenu keramiku, a pečenjem na 1500 °C dobivali najsavršeniji oblik - porculan.

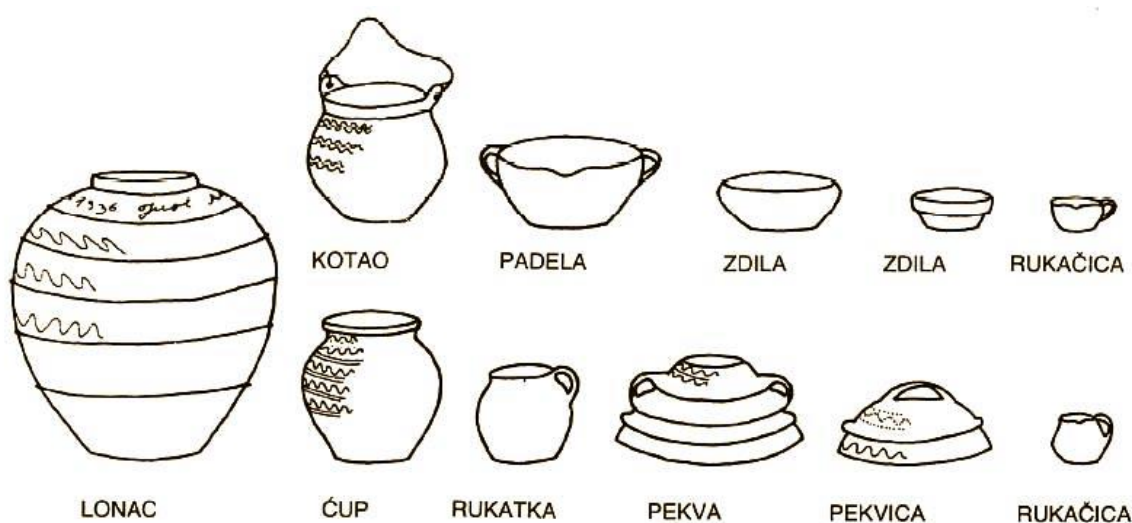
Posude od gline – pečene zemlje od davnine su i **prve konzerve** u kojima se spremale namirnice, kao npr. zalivene mašću, medom, uljem ili salamutom.

Današnja „visoka gastronomija“ poznaje *terine* (tal. terrina – porculanska ili staklena zdjela) - profinjena jela u zemljanim posudama koje su plod dugotrajne obrade tj. dotjerivanja u kojima se i pored mnogih sastojaka ne gubi okus i miris osnovnog sastojka.

Nekadašnja domaćinstva uglavnom su posjedovala razne posude izrađene od rogova, kore bundeve, kože drveta, zemlje (gline). Najčešće su se koristile drvene (od javora ili bukve) za spremanje različitih suhih namirnica (brašna, graha, luka i dr. ali i za priготavljanja nekih jela, npr., miješanje tijesta, i jela (razne zdjele. Znalo se već tada da je drveno posuđe, ako se dobro očisti, higijenski najpovoljnije) i zemlje za spremanje (jaja, kobasica, kosane svinjetine, masti, sira, soli, papra i svih ostalih mirodije) mlijeka. Za pripremanje jela (kuhanje, pirjanje i pečenje na ognjištu, krušnoj peći i kasnije samo pećnici), zemljane posude uglavnom su imale dva osnovna oblika:

okrugla posuda za kuhanje, visoka je koliko i široka, dok je dno uže. Na vrhu je imala dvije rupice (jedna nasuprot drugoj) u koju se umetala željezna šipka za koju se posuda objesila, kako bi ovisila

okrugla široke ili dugoljaste posude, koje nisu visjele nego su se stavljale u neposrednu blizinu vatre (ognjište ili peć) ili u krušnu peć. Iz takvih posuda se hrana i jela, tj. u njima se jelo i posluživalo



Danas nam proizvođači nude dva osnovna tipa posuda:

posude od vatrostalne gline, koje je najpogodnije za pripremu jela od različitih namirnica u malo vode (jela se termički dugo i polako obrađuju). Uglavnom to posude ima lijep izgled te se u njima pripremljena jela mogu iznijeti na stol

posude od kremenaste gline, otporne su na nagle promjene temperature tako da je njena primjena moguća i za kratkotrajno odlaganje jela u zamrzivaču kao i upotreba u pećnici i iznad otvorenog plamena

Tri su temeljne tehnike izrade:

- prostoručno,
- oblikovanje na lončarskom kolu (ručno ili nožno) i
- oblikovanje u kalupu.

Neke pripreme jela zahtijevaju da se posuda zatvori pergament-papirom ili alu-folijom, ne zaboravite napraviti 3-4 otvora iglom kao bi para mogla izlaziti van.

Prije prve upotrebe treba provjeriti da li je posuda vatrostalna tj. da li se može staviti u pećnicu. Događa se da naoko posude izgledaju čvrsto (otporne na toplinu) a u stvari su samo posude za posluživanje hrane. U posudu stavite slanu vodu i ljuske krumpira, zagrijte pećnicu do 250 °C (tekućina će vreti). Ostavite u pećnici i pustite da se sve ohladi, izlijte tekućinu i dobro očistite kako bi bila potpuno suha kada je odlažete.

Ili

u posudu stavite 2-3 žlice masti, 2-3 žlice projinog brašna i 1-2 litre vode., posudu stavite na ploču štednjaka na struju i kuhajte na blagoj temperaturi dok ne provre. Skuhanom smjesom premažite unutrašnjost posude i skinite je sa štednjaka da se posuda ohladi. Isperite je i potpuno suhu spremite.

Glinene posude će dulje trajati ako ih prije prvog korištenja protrljate češnjakom, nakon toga napunite mješavinom vode s malo octa i sve pustite da provri. Nakon toga ostavite da se sama ohladi.

Posude od gline moraju se polagano, postepeno, zagrijavati i ne smiju se stavljati u vruću pećnicu ako u njima nema hrane, vode ili masti. Kod naglih promjena temperature mogu puknuti (ili napuknuti). Uvijek ih je potrebno zagrijavati i hladiti polagano.

Zemljanu posudu nikad ne stavljajte direktno na plamen od plina, već koristite metalnu ploču koja će te staviti između posude i plamena kako bi se ravnomjerno rasporedila temperatura po cijelom dnu posude.

Na staklo keramičku ploču štednjaka zemljanu posudu možete staviti direktno jer se ne razlikuje od ploče (ringa) peći na struju.

Naše bake i none su uvijek stavile sloj soli u pećnicu ili na ploču štednjaka, prije nego su stavljale zemljanu posudu, kako bi spriječile njeno pucanje.

Prije odlaganja dobro je operite i osušite. Ispod cakline je porozna i ukoliko se okrhne ostati će na tim mjestima mrlja i oštećenje će se širiti. Također nije uputno ostavljati jela da dugo stoje ili da u njima pripremate kiselu hranu, jer se na taj način rastvara caklina unutar posude. Nakon nekoliko korištenja posuda poprimi miris raznih jela, koje će te ukloniti tako da na laganoj vatri u posudi kuhate kore od krumpira.

Za pečenje mesa postoje posude iz dva dijela (oba glinena) koja se dobro prijanjaju jedan uz drugi, tako da se para tijekom pripreme ne gubi. Kod takve posude tijekom pripreme nije potrebno dolijevanje vode i masnoće. Posude se namoče u vodu oko 15-20 minuta prije pripreme jela, te se na taj način zagrijavanjem stvara para koja vlaži jelo i daje mu sočnost.

Posuda od vatrostalnog stakla je prikladna da se jelo pripremljeno u njoj iznese na stol (isto kao i keramička ili porculanska), praktična je za pranje, ali treba znati da je prilično osjetljiva i potrebno je njome pažljivo rukovati.

Hladnu posudu sa namirnicama ne stavljajte na zagrijanu ploču, kao ni vrelu posudu s jelom zagrijavati zajedno kad i ploču ili pećnicu.

Kod korištenja grijače električne ploče ne prelazite podjeljak označen sa II (od ukupno III) dok u pećnici može izdržati i veću temperaturu.

Jelu koje kuhate nikada ne dodajte hladnu vodu, nego uvijek toplu.

Vatrostalnu posudu stavljajte uvijek na električnu ploču koja nije veća od dna, jer i tada može puknuti.

Zemljane posude također imaju zemljani poklopac ili ako ga nemate, otvor zatvorite pergament papirom ili alu-folijom. Ne zaboravite napraviti nekoliko rupica (4-5) kao odušak (da para može izlaziti).

Naša najpoznatija mjesta koja su proizvodila zemljano posuđe: okolica Ivanca u Hrvatskom zagorju (u selima Jerovcu, Bedencu, Dubravcu i Kuljevčici, u tim selima do 1972. bilo je oko 40 peći. To su mahom bile primitivne peći, u kojima se teško postizala visoka temperatura), Čakovec, Bjelovar, Slavonska Požega, Sveta Jana (kod Jastrebarskog – Karlovac), Zelovo (kod Sinja). U sjeverozapadnoj Hrvatskoj zemljano posuđe često je oslikano i ocakljeno. Istra je

bila poznata po svojim grnčarima u selu Rakalj, Dalmatinski lončari nisu glazirali posude s unutrašnje strane olovnom glazurom za razliku od ostalih.

Neke vrste zemljanih posuda koje su izrađivali na otoku Ižu: *cimpet*, *čup*, *dubica*, *fogun*, *kova*, *lambora* (*lambura*), *lopiža*, *medenica*, *mlečnica*, *polič*, *srablivec*, *stucka*, do II. svjetskog rata snabdjevali su čitav zadarski kraj i šire. Po tehnici izrada se može se usporediti s antičkim lončarstvom, koje nažalost izumire.



Veli Iž 1913.

Od *gnjiline* (gline) starim trabakulima prenoseći od otoka do otoka (od Raba do Kotora), svoje proizvode prodavali ili mijenjali za *brašno*, *pšenicu*, *krumpir* Bez zemljanih posuda nije se moglo zamisliti ni jedno domaćinstvo:

<i>čripnja</i>	peka
<i>fogun</i>	brodsko kuhalo (posuda u kojoj se ložila vatra i na koju se stavljala posuda za kuhanje – lopiž, teća
<i>furnjera</i>	posuda u koju se stavljao žar i služila je za grijanje prostorije, posebno za grijanje nogu ispod stola
<i>koguma</i>	posuda za kuhanje žita i kave, preteča „džezve“ na ovim prostorima, pićona
<i>lopiža</i>	posuda za kuhanje hrane, teća
<i>mugar</i>	posuda za konzerviranje sira u maslinovom ulju
<i>škaldin</i>	posuda za grijanje ruku prilikom branja maslina, u škaldinu su djeca nosila žar s „komina“ svojim roditeljima „u goru“
<i>tiganj</i>	u njega se stavljalo maslinovo ulje, kosani peršin i češnjak i time se za vrijeme jela zalijevala riba i zeje





Hobotnica na zvacet u *iškom lopižu*

Iški lopiži su tradicionalne iške posude od gline, koja se dobiva na jednom lokalitetu na otoku, blizu Malog Iža. Ručno su se oblikovale razne vrste posuda, a zatim pekle na otvorenoj vatri. U posudama se čuvalo maslinovo ulje i ostali prehrambeni proizvodi. Istim umijećem se radila i peka, "poklopci" kojima se pokriva hrana na ognjištu i koji joj daje nezaboravan okus.

Izradom replika tradicionalne keramike, u umjetničkom smislu, bavi Predrag Petrović Pepi.



Kozica iz Rastoki -a (Jastrebarsko)

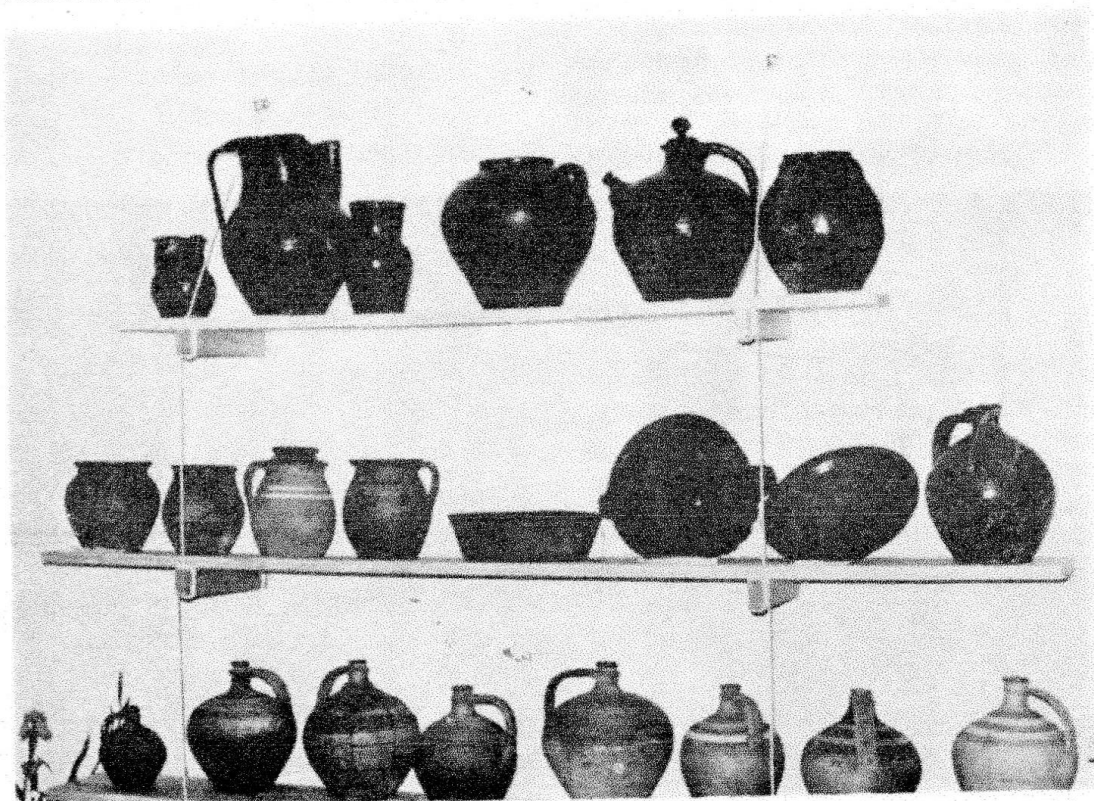
Velika zemljana zdjela okrugla oblika stoji na tri noge koje su lučno savijene prema van. Služi za pečenje mesa. Ima dvije vertikalne ručke sa strane. Slična posudi *rajngljika* iz Samobora.

Tradicijski lončarski centri u Plešivičkom prigorju Dragica Cvetan Zavičajni muzej Jastrebarsko, Jastrebarsko Primljeno: 5. 12. 1985.

Tradicijski lončarski centri u Plešivičkom prigorju Dragica Cvetan Zavičajni muzej Jastrebarsko, Jastrebarsko Primljeno: 5. 12. 1985. Tematska izložba o lončarstvu Plešivičkog prigorja otvorena je 24. 5. 1985. povodom Smotre kulturnog i umjetničkog stvaralaštva općine Jastrebarsko i Međunarodnog dana muzeja u zasad jedinoj osposobljenoj prostoriji Muzeja, u dvorcu Erdodyjevih u Jastrebarskom. Otvaranju izložbe prisustvovali su muzeolozi i ostali kulturni radnici iz Zagreba, kao i domaći posjetioци i društveno-politički radnici. Izložbu je otvorio Tomislav Šola, direktor Muzejskog dokumentacionog centra. Na samom otvorenju lončarsku je vještinu demonstrirao lončar Ivan Linta iz Rastoka i tako prisutnim posjetiocima prikazao svoje predajno umijeće lončarenja na nožnom lončarskom kolu. Dok je on rukom vješto oblikovao nekoliko različitih posuda, njegov sin sa snahom prodavao je u Karlovcu na sajmu lončarsku robu, a druga snaha je čuvala vatru u lončarskoj peći koju je Ivan prethodno dobro naložio. Posjetioци su mogli kupiti i tradicijske oblike prigorskih lončarskih posuda kao i one proizvode koje današnje suvremeno tržište traži. Povodom izložbe tiskan je i katalog s brojnim ilustracijama i fotografijama o postupku izrade lončarske robe lončarskim oblicima iz bogate muzejske dokumentacije jastrebarskog muzeja. Tradicijsko lončarstvo kao rukotvorska vještina ima posebno mjesto u muzeološkoj koncepciji stalnog postava tradicijske materijalne kulture jastrebarskog kraja. Tim novim postavom veća pažnja bit će posvećena tradicijskim zanatima jastrebarskog trgovišta i njegove okolice. U okolici Jastrebarskog, u Plešivičkom prigorju, od davnine su poznata tri tradicijska lončarska centra Petrovina, Brezari i Rastoki. Dok je u Petrovini i Brezarima ovo rukotvorsko umijeće zamrlo još početkom stoljeća, u Rastokima još uvijek rade četiri kuće lončara: Stjepan Stipković sa sinom Stjepanom, Stjepan Šošarić, Imbro i Franjo Šošarić, te Ivan Linta s mlađim sinom Stjepanom. Lončarija je Rastočanima bila samo dopunska djelatnost, a glavna im je djelatnost bila poljoprivreda i obrada zemlje. Poznato je i pamti se da su se još početkom stoljeća lončarijom bavili i lončari u susjednom selu Petrovini, poznati kao »petrovački lončari i pećari«. Lončara je bilo i u susjednim Brezarima, jer su prirodni uvjeti pogodovali razvoju tog rukotvorstva. Naime, potrebnu sirovinu — bjelkastu, žućkastu i crvenkastosmeđu glinu pogodnu za izradu posuda lončari su kopali po obližnjim šumama, a dok su radili tzv. »crne lonce«, kopali su i crnu zemlju. Radi jačine dodavali su joj pijesak, a prirodne su boje (engobu) pravili od crvene i bijele zemlje. Pečene posude su zatim glazirali ocaklinom žute ili zelene boje koju su kupovali u trgovinama, a potom je ručno mljeli na žrvnjevima. Rastočki lončari izrađuju svoju robu na nožnom lončarskom kolu, savršenijem tehničkom pomagalu od ostalih pomagala, koje se do naših dana pokretalo nogom, dok se danas koristi električni pogon. Lončarija izrađena na nožnom lončarskom kolu odlikuje se tanko izvučenim stijenkama, glatkoćom površine, pravilnom okruglinom predmeta, funkcionalnošću pojedinih oblika ukrašenih engobom i ocaklinom. Proizvodnjom se bave isključivo muškarci, a žene tek povremeno pomažu u nekim poslovima. Izložba prikazuje proces proizvodnje lončarske robe: pripremu zemlje, oblikovanje iz jedne grude zemlje, sušenje, prvo pečenje, glaziranje, drugo pečenje i sortiranje. Pored sprava i pomagala koji služe u ovom rukotvorstvu, prikazani su i tipični tradicijski oblici lončarstva u Prigorju, a svi su iz fundusa Zavičajnog muzeja u Jastrebarskom. Tradicijski oblici su krugle (posude za vodu), krugle octenke (posude za ocat), lonci za mlijeko i preradu mlijeka, lonci za mast, vrčevi za vino, posude za pripremanje i pečenje kolača i drugih jela. Osim tradicijskih oblika danas lončari izrađuju i komercijalnu robu — posude za cvijeće, zdjele, pekve — posude za pečenje peradi, tanjure za daljnju obradu, suvenire različitih oblika i Lončar Ivan Linta na otvorenju izložbe radicijski lončarski centri u Plešivičkom prigorju, izrađuje glineni izljev na

»zrnima« dimenzija. Svi rastočki proizvodi u svojoj prirodnoj, ali i u smanjenoj veličini, mogu poslužiti kao prigodan suvenir ovog kraja.

Dio postave izložbe Tradicijski lončarski centri u Plešivičkom prigorju, Zavičajni muzej Jastrebarsko



Lončar Ivan Linta na otvorenju izložbe Tradicijski lončarski centri u Plešivičkom prigorju, izrađuje glineni izljev na »zrnima

Gurmanluk iz zemljane posude i rajngla, rajngljak

U glamuroznim (sjajnim, raskošnim, blještavim čak i do neukusa) restoranima gdje Vas konobar poslužuje u stresmanu („to je onaj čudan kaput „koji su nekad nosili predsjednici vlada s prugastim hlačama i nalaštenim crnim cipelama, a danas takvu odjeću nose samo ženici-snobovi“) sve djeluje „impozantno“.

Dok Vas konobar – poslužitelj čeka da izaberete nešto iz jelovnika, za blagovanje, a ne za nahraniti (ovdje se blaguje a u pajzlima se hrani. Pajzl, zagrebizirano, od *aus.njem.* Beisel – prava vjerodostojna gostionica s domaćim jelima), kao npr. *govedina pirjana u zemljanoj posudi*, koja je u internacionalnom kulinarskom rječniku poznata pod francuskim „daubière („Daube de boeuf“), ili kao „Old style braised beef“ (engl.) ili kao „Schmorgericht nach alter Art“ (njem.).

Prigotavlja se, kažu, na različite načine; nabadanjem govedine slaninom i mariniranjem konjakom i vinom, te pirjanjem sa slaninom i začinima, ali uvijek – u dobro poklopljenoj posudi – „daubière“.

Kada bi naši ljubitelji dobrog zalogaja oponašali taj prilično nedefinirani i „tajnovit“ naputak i dodali mu, uz ostale začine i ljutu mljevenu crvenu papriku, uz obavezno začinjavanje suhim bijelim vinom – dobili bi naše „prozaično jelo“ – *vinogradarski* ili *gorički gulaš* - u kotliću (u kotliću radi toga što se pripravlja na otvorenom, uz posao u vinogradu)

ili

ako se pripravlja u toplini kuće, na starom „šparket“ u zemljanoj posudi - jedan od mnogih „oblizeka“ kojim obiluje naše kulinarstvo, bilo ona s kontinenta ili uz obalu ili otoke (npr. paštica).

Naša zemljana posuda, *kotlić od pečene gline* nasaden na tri vlastite glinene nožice – *rajngla, rajngljak* – koja se mogla kupiti još prije desetak godina na tržnici u Samoboru, bila je obavezna posuda plešivičkih vinogora. Proizvodio ju je i prodavao lončar iz seoca Rastoki na plešivičkom vinogorju, gospodin Imbra Šoštarić. Posuda je zanimljiva iz zbog toga što je skoro identična posudi pronađenoj u blizini Novog Mesta, za koju se procjenjuje da je stara 2.500 godina i da je iz doba Kelta.

Teško da su stanovnici plešivičkog vinogorja kopirali tu posudu, ona je ostatak naše stare kulinarske kulture, naša autohtona posuda kao što su autohtona i jela spremljena u njoj.

Uz g. Imbru Šoštarića bilo je u Rastoki 1916. godine, kad je pekao nauk uz svog strica, 14 lončarov, i govorio je:

iz tih rajngljakov vam je jako dobro jelo: mleko, kromper i meso, ki ga ima. Mi seljaki vam tega več ne rabimo, sad su došli štednjaki. Ali rajngljake kupujeju gradski ljudi, za kuhanje v kletima i vikendicama.....

Peć za pečenje posuđa iz gline, kojom se služi naš Imbra, pravi je vremeplov. Peć se nalazi u šljiviku, a nalikuje na tunel od gline, zbijene šakama. Kad mu se peć poruši, Imbra začas napravi drugu. Jednostavno isplete novi „tunel“ od pruća, odozgo ga obloži raskvašenom glinom, a potom u tunelu naloži vatru. Glina se stvrdne, a pruće izgori. To je jednostavna tehnologija, koja je preživjela i nadživjela mnoga pokoljenja, ali proizvodi su ostali.

Rajngljake su izrađivali i seoski lončari iz okolice Ivanca u Hrvatskom zagorju, nazivali su ih *ranjek*, i razvozili po gornjoj Hrvatskoj i Ugarskoj na udaljenosti i po 400 km. U Podravini je zapamćena kao *ranjica*, a u Međimurju jednostavno kao *rajngla*, i ostale su kao nijemi, ali važni, spomenik u pučkom kulinarstvu. Žumberčanski drvosječe koristili su ih kao posude u kojima su pripremali obroke i pod vedrim nebom, u šumi.

Ne zaboravimo da je i *peka* jedan od relikta naše autohtone kulinarike, kao i nekad cijenjeni proizvođač zemljanih peka Tonči iz Potravlja kod Vrlike, koji ih je prodavao prije tridesetak godina, od Sinja do Klisa.

Lončarsko umijeće naše „male privrede“ ne samo da je potrebno sačuvati radi vrijednih proizvoda ruku nego i radi turističkog ugostiteljstva, tj. naše autohtone gastronomije.

Krumpir na rajngljak

Sastojci: krumpir, luk, sol, papar, mljevena crvena paprika, mast, voda.

Krumpir ogulite i narežite na jako tanke ploške. Luk narežite na sitno i propržiti na masti da postane staklast (svijetao). Dodajte krumpir, podlijte vodom da skoro do kraja prekrije krumpir. Začinite po ukusu i dodajte obilato crvene paprike jer je bitno da jelo dobije crvenu boju. Kuhajte dok se krumpir ne skuha uz povremeno miješanje. Poslužite uz željeno mesno jelo.

Kako se priprema *vinogradarski (gorički) gulaš* ili *podravski gorički gulaš* kako ga neki nazivaju.

Za pet osoba, uz *rajngljak*, potrebno je: 1 kg govedine (meso od bočnjaka; mišić oko bedrene kosti), 80 dag luka, 80 dag krumpira, 15 dag prošarane slanine, 15 dag masti, 3 žlice pirea od rajčice, 2 dag ljute crvene mljevene paprike, 3 dag slatke crvene mljevene paprike, 1 dag mljevenog papra, 3 dl domaćeg bijelog vina, 1 ljuti feferon, sol, 1 list lovora, 5 dag mrkve.

Jednostavni postupak započinje stavljanjem masti u *rajngljak* i na njoj poprži nasjeckani luk i mrkva. Kad je luk požutio doda se govedina narezana na kocke i nasjeckana slanina, podlije s malo vode i pirja. U međuvremenu dodajte sol, rajčicu, sol, ljutu i slatku crvenu mljevenu papriku, feferon i lovorov list. Potkraj se doda krumpir narezan na kocke i kuha podlijevajući vodom. Prije kraja po potrebi se još začini (solju, paprom i vinom) po želji.

Najvažnije tijekom cijelog postupka: *rajngljak* se ne smije stavljati na plamen, nego ispod i oko njega nagrne žeravica (kao kod postupka s kotličem). Također se u *rajngljaku* mogu priređivati jela i u pećnici.

Kuhanje „fiš-paprikaša“ u zemljanom loncu ne samo što će dati izvanredan okus jelu, nego jelo ne će nikada zagorjeti kod priprema ili kasnijeg prigrijavanja.

Jesti „fiš paprikaš“ u zemljanim zdjelicama je neponovljivi ugođaj u okusu, ovog izvanrednog jela.



Posuda (teća) od zemlje za brudet

Koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta

*Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedva.
(degušto: ukusno, slasno)*

Brodet (brudet, brujet) - jelo koje se toliko udomaćilo na našoj obali i postalo svojevrstan specijalitet, ima i zamršenu povijest. Početak bi možda mogao biti u talijanskoj **krušnoj juhi** - *brodo lungo* – tanka juha (za nju se smatra da je jedna od prvih europskih juha), da bi se dogodio kuriozitet i prvotni naziv za krušnu juhu dobio posve drugi smisao – jušno jelo od stanovnika mora.

U knjizi Luigi Miootta *Vocabolario del dialetto veneto-dalmata* pod pojmom *broeto* na više od jedne stranice razglaba se o vrstama brodeta prekojadranskih susjeda (misli se na stanovnike našeg djela Jadrana). Jelo - *Broeto di Pesce alla caorlotta* - pripremu u Veneciji i u obližnjim ribarskim mjestima Caprle i Chioggia, ali i na brodu (čamcu), u zemljanom loncu na ugljenu. Obavezni prilog je palenta.

Ovo jelo, koje se izborilo za svoje mjesto i u profinjenom kulinarstvu, ima svoju osnovu u 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 sol, papar, vino i prošek*, a posuda (*teća*) za pripremanje:

Teća za brujet treba bit šta šira i šta plića.

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,

<i>Sjeverno jadranski</i>	prvo popržiti pobrašnjenu ribu i nastaviti kuhati u vinskom (ponekad octenom umaku)
<i>na srednjem Jadranu</i>	pogotovo u zadarskom akvatoriju posložiti će sve uglavnom na hladno, često i s ploškama krumpira
<i>Srednje dalmatinski otoci - Hvar, Brač, Vis i Korčulu</i>	neka druga priča a idući južnije od Dubrovnika, treća, možda i četvrta

Brodet je oduvijek bio prava mornarska, ribarska, a i težačka spiza. Ljudi bi radili na moru ili oko polja, stavili bi ga kuhati i ubrzo bi bio gotov. Svi su se sastojci stavljali na hladno, koji bi se put teća u kojoj se kuha potresla i sve bi bilo učas gotovo. Danas kao prilog, uglavnom, ide pura, a stari viški ribari, kad bi išli loviti na Palagružu, za prilog bi stavljali *komiški kolač*, odnosno ondašnji okrugli pšenični kruh.

Za jematve (berbe) u 10. mjesecu bi se tradicionalno pravio brudet od gira ili inćuna. Na otocima su se u brudete dodavale trave i divlji luk. Jeo se i u siromašnim ribarskim i bogatim vlastelinskim kućama, a cijena je određivala od koje će ribe biti. „Sirotinjski“ se radio od gira, inćuna, miješane male ribe, najčešće one koja se nije prodala, a kod „bogatuna“ u brudetu su bili zubaci, jastozi, škarpine.

Način pripreme, da se sve namirnice slože jedna na drugu, i da se sve zajedno „krčka“ u „lopiži“, „bruncinu“ (lonac za ognjište), „teći“ (plitki 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 1 glavica luka.

Karakterističan način 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 svježih 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 način“ za sve osim domaćih:

- na stol se postavi, umjesto stolnjaka i pribora, opran šaš 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).

Brodet od morskih kamenčića; „**Brudet od kamena**“ - radili su ga ribari kad nisu ulovili ribu. Uzeli su morske kamenčiće, plivačiće, 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 iz sela nad Bakrom, odlazile su po „morski kamik“ u Bakar i birale takav na kojem je bilo i morske trave, da bi „brudit“ bio bolji.

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 ostavi se da kumpir doli malo uvati, a posli ga se odigne pinjurom (vilicom) i bude ka bombon.*

None iz Bakra kažu: *za učinit dobar brudit treba četiri vrste ribe: šrpina, malo lignja, jedna šaka očišćenih dagnji, i ako je nekoliko mićih škampići i to bilo dosti. To se lipo očisti, razriže na vele fete, posoli, popruga. Posebno va padelu va koj ćeš delat brudit staviš puno kapule, pirjaš na pol običnoga, pol maslinova ulja, doklen ne postane staklena. Onda dodaš celu glavicu česna i to se poklopi,*

pa opet pirja, zaliješ z teplun vodun, kuliko računaš da ti treba, staviš peršina, soli i papra, sled crvene paprike, ki će pomidor, a ki salsu aš je manje kisela nego pelati i na kraju liješ črnoga vina. Bolje črno nego belo jer je belo kiselije, ma ki voli kiselo more i belo. Stari su stavljali i octa. Treba paziti da se stavi koliko vode, toliko vina. Kad je sve to odbavljeno, pirjano, na se to položi onu ribu, pa se to se skupa kuha, recimo dvadesetpet minuti. Ma moraš dok se kuha z vrmena na vrime potresati. I to vam je mudrost. Kako brodit ni brodit bez palente, ćeš kompirice, ćeš golice, i to napraviš pa si kompletan

Ovčica je posebno tražena za *miješani brodeto* od više vrsti riba.

U nekim naputcima preporučuje se ribu prije pripreme za brodet obraditi brašnom, tj. pobrašnjenu popržiti (da se meso ribe ne raspadne tijekom kuhanja). Stari naputci ne poznaje „ribu u odijelu“ kako bi rekli „none“.

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



Brodet od ugora (naputak iz mjesta Vrana, na Vranskom jezeru)

Uzmite vrlo malo ulja, 2-3 žlice na 1 kg ribe. Blijedo zažutite (*zazlatite*) 1 glavicu luka izrezanog na listiće, dodajte ugora, kojeg ste prethodno malo zaprži sa svim strana. Maknite s vatre, dodajte nekoliko listova peršina i 3-4 češnja isjeckana češnjaka, posolite, zapaprite i dodajte žlicu pirea od rajčice (u doba rajčica, dodajte 2-3 kosane mesnate rajčice), te nekoliko žlica kvasine (vinski ocat) i vode da riba bude pokrivena. Stavite na jaku vatru da naglo provrije, ostavite još 1,5 sat kuhati na sasvim laganoj vatri. Ako je premasno, skinite s površine masnoću. Najbolje je s ovim umakom poslužiti tvrdo kuhanu puru ili politu kuhanu blitvu.

Umjesto ugora možete koristiti jegulju, ugor ima masnije meso od jegulje.

Brodet na šibenski način

Sastojci: 1 kg miješane bijele ribe, 0,5 kg luka, 3 režnja 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.

Rak „babica“ nije rijetka lovina Prukljanskog jezera koji se priprema na jednostavni način. Očisti se od trava „mahovina“ i ispeče na gradelama (kao škamp). Kuhano meso u zatvorenom oklopu ima izvanredan okus, zato ga češće stavljaju u brodet i kuhaju s ribom. Kad je kuhan otvara se oklop i u brodet dodaju komadići mesa i sok. Brudet obogaćen babicom ne smije se soliti jer je babica slana sama po sebi. Babica se u brudet može dodati i tako da se kuha u vodi, a zatim se dobivenom juhom podlijeva brudet te uz ribu dodaje i meso raka. Na taj način okus brudeta je nešto blaži, ali pet nezaboravan.

Na obližnjem otoku Krapnju redovito brudet obogaćuju vodom u kojoj je kuhan jastog, hlap ili mali obalni rak *gambor*.

Ribarski brodet

Sastojci: 2 kg riba i to više vrsta, većih i manjih (škarčina, 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.

Istarski brodet



Sastojci: riba od dna: 50 dag škarpine, 50 dag ugora, 50 dag ili jedna cijela glava rošpe (grdobina), 3-4 manje sipe ili lignje (20 dag), obavezno grancipor (rakovica), i 2-3 škampa, maslinovo ulje, luk, češnjak, lovor, lišće peršina, svježa rajčica, malo brašna, 1,5 – 2 dl suhog bijelog vina.

Ribu dobro očistite, a ako je veća izrežite je na komade. Lignje i sipe očistite i narežite na komade veličine zalogaja. Ribu uvaljajte u brašno i naglo je popržite na vrelom ulju i odložite je na topli poslužavnik. Usitnjeni luk izrežite na rezance, peršin i češnjak iskošite i sve popržite na istome ulju. Stavite u ulje na luk lignje, sipe i rakove (grancipor i škampi), malo propržite, dodajte sjeckanu rajčicu,

lovorov list i u sve to lagano vratite prženu ribu. Dolijte pažljivo malo vode, umjereno posolite i popaprite, ostavite da kuha poklopljeno na laganoj vatri oko 15-20 minuta (lignje i sipe trebale bi biti kuhane). Dolijte u to oko 1,5 – 2 dl bijelog suhog vina. Kuhajte još 20-ak minuta uz povremeno protresanje posude (*pinjate*).

Poslužite uz palentu.

Brodet od sipa i liganja (stari ribarski naputak)

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.

Ovako se može pripremiti brodet od sipa ili liganja te svih ostalih mekušaca.

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 razide (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.

Neretvanski brodet

Sastojci: 1 kg jegulja, 40 dag cipla, 18 **žaba**, 2 glavice luka, 5 žlica maslinova ulja, 2 lista lovora, 2 suhe ljute papričice, 3 žlice pirea od rajčice, 0,5 dl kvasine, 2 reznja češnjaka, lišće peršina, 80 dag krumpira, sol.

Ribu očistite i izrežite na komade, a žabe ogulite. Nasjeckani luk zažutite na ulju uz vrlo malo dodavanja vode, 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, peršin i krumpir izrezan na kriške, posolite i pirjajte oko 20 minuta, kad bi jelo trebalo biti gotovo.

Uz ovako pripremljeno poslužuje se i palenta.

Brudetom su se nekad hranile obitelji i težaci. Više krumpira, a manje žaba i jegulja da bude *kripnije*.



Jelo je zaštićeno kao tradicijsko autohtono jelo Dubrovačko-neretvanske županije.

Jedinstveni brodet u kojeg se stavljaju ljute papričice, kaže se da po osobi treba - jedna ljuta papričica. Razlog ovakvog načina priprema je u starom vjerovanju da se ljutom papričicom mogla izliječiti – malarija, koja je nekada bila česta na močvarnom području, delte Neretve. O malariji u ovim krajevima pisao je Fortis (Put po Dalmaciji; 1772.) i prenio mišljenje, domaćih ljudi, da je prenosnik malarija – komarac, što je tek kasnije i naučno dokazano. Komarac kao prenosnik malarije „otkriven“ je tek u Indiji 1898. godine. Malaria se u medicinskim krugovima nazivala „neretvanskom bolešću“. Svaki stanovnik delte Neretve imao je mali „šator“ kojim su se noću štitili od uboda.

U lovu na jegulje svaka obitelj imala je svoje „penjalo“ – to je mjesto u rijeci na kojem su postavljeni štapovi s mrežama na jegulje. Love se u gluho doba noći jer po danu spavaju.

Uz falkušu, *neretvanska lađa* i *trupica* su autohtona plovila (čamci). Lađa je veći čamac (dužina oko 8 m, u dnu od 3,40 do 4,10 cm, širine u sredini od 3,10 do 3,40 cm, visine sa strane od 0,80 do 1,50 m, gaz joj je 0,25 m) a trupa (trupica) manji čamac, a jedno i drugo su omiljeno i korisno prijevozno i teretno sredstvo za prostoru Poneretavlja. Izrađivale su se od ariša, hrasta, smreke i duda. Premazivale su se katranom da bi se spriječilo prodiranje vode. Lađa se koristila za prijevoz ljudi (moglo je stati 30 do 35 ljudi) i tereta (npr. grožđa i povrća, sijena) a služila je i za prijevoz svatova, pokojnika i njihove pratnje. Onaj tko nije imao lađu, mogao ju je iznajmiti, a cijena je bila u visini jedne težačke dnevnice. Trupice su služile i za lov, *mrižama-poponicama* (plele su ih uglavnom sredovječne žene), Raznih vrsta riba i jegulja.

Osim trupa, i lađa je oduvijek bila osnovno sredstvo u neretvanskom kraju. Lađama se prevozila i stoka, sijeno, pijesak, građevinski materijal, a danas se koriste u foto-safari. Više se ne može vidjeti u dolini Neretve, kao nekoć, mreže *popunice* razvučene i obješene o stablima ili na sohama (račvastu stablo; uređaj za dizanje, spuštanje i držanje čamaca), ni ribari s vršama u trupicama niti *tratuni* (vrsta sprava za lov jegulja, slična vršama; krila svršetak trate pričvršćene su uz kolac/drveni štap/ tako, da se za cijelo vrijeme lova ne vade, nego se samo vršica isprazni) za lov jegulja i cipala te ine ribe, još manje drvene bačvice za čuvanje ulovljene jegulje.

Obzirom da su danas zelene žabe zaštićene – ne smiju se više dodavati u brudet, već se koriste smeđe

Otočni brodet od škrpoca s prošekom

Od škrpoca ribe slične škrpini, samo nešto manje, po starom se otočkom napatku priprema brodet (brudet, brujet) i kojeg se stavlja prošek. To je vrlo ukusno jelo, nekada se pripremalo puno češće nego danas, iako je i danas, kod onih koji uspiju nabaviti škrpoca, rado na jestveniku. Škrpoca, koji je dosta bodljikav, mora se dobro očistiti, oprati i osušiti. U teći (posudi) se na maslinovu ulju poprži na sitno kosana kapula (luk), uz dodatak malo nasjeckanog pomidora (rajčice). Zažučenoj smjesi dodajte malo soli, papra i čašu crnog vina. Na sve to nalijte tople vode i u nju stavite očišćenog škrpoca. Vode ne smije biti previše jer to nije juha. Kada je škrpoc napola kuhan dodajte decilitar prošeka. Kuhajte dalje sve dok škrpoc nije potpuno kuhan, kad se meso počne odvajati od hrpta. Ostavite da se malo ohladi i poslužite.

Brodet (brujet) od grdobine – Kornatski brujet

Sastojci: 1,5 kg oguljene grdobine (ako je nema možete koristiti škrpine), 1 kg kozica (gambera), maslinovo ulje, 2 manje glavice luka, 2 dl usitnjenih rajčica, 2-3 češnja češnjaka, 1 čaša vinskog octa, 2 žlice prošeka, krupna morska sol, papar, grančica bosiljka, vezica perišna.

U široj posudi na maslinovu ulju naglo pržite kozice. Čim porumene, premjestite ih šupljom žlicom u drugu posudu i čuvajte pokriveno. Na ulje koje je poprimilo okus kozica stavite kosani luk, pospite solju i na lagano pirjajte da omekša. Dodajte kosani češnjak, rajčica (ili konzerva pelata) i kad se malo ukuha ulijte ocat i prošek. Kad malo ispari, složite prvo komade glave i podlijte s malo vode (ili najbolje ribljim temeljcem ili još bolje od školjaka ili račji). Stavite i na pola rezani želudac grdobine. Nakon desetak minuta složite komade repa grdobine i još malo vode (i grdobina će pustiti vopdu). Pojačajte vatru, pospite paprom i kosanimeršinom, prema potrebi i želji za gustoćom šuga (umaka), uliti još vode i pirjajte da riba omekša. Vatite kozice s tekućinom koju su pustile. Povremeno nježno protresite posudu, stavite bosiljak te dosolite ako je potrebno. Gotovi brodet ostavite barem dvadesetak minuta da se svi sastojci sljube za pravi okus.

Šipanski brodet

Sastojci: 50 dag girica, 10 dag zelenog nedozrelog grožđa, 15 dag rajčice, 2 žlice maslinova ulja, 1 veća glavica kapule (luka), sol, papar, vezica zelenog peršina.

Luk iskošite, zagrijte ulje i zažutite na njemu luk. Dodajte oguljene i narezane rajčice, pa pirjajte da se raspadnu. Dodajte zeleno grožđe („ogrest“) i očišćene ribice. Osolite, popaprite i pirjajte na slaboj vatri 25 minuta. Pospite kosanim peršinom promiješajte i poslužite.

Šipan, otok u skupini Elafitskih otoka ispred Dubrovnika; Koločep, Lopud, Šipan, Jakljan, Olip, Tajan, Ruda i Daksa, te otočići Crkvina, Kosmeč i sv. Andrija. U plodnoj uvali na otoku gaje se masline, smokve, vinova loza, rogači, bademi, nar i agrumi, još od vremena Rimljana. Okolno more snabdijevalo je ribom, vinogradi „Vineae Juppanae“, koji se spominju još 1222. godine, vinom benediktinski samostanu, „ljetni“ Knežev dvor, dvorce obitelji Skočibuha, Sorkočević i druge u vlasništvu dubrovačkih patricija kao i Dubrovačku republiku. Šipanska specifična maslina vrste „*piculja*“ (kojih je bilo 350.000 stabala), koja se ne bere nego pada s kišom i vjetrom, davala je gusto i kvalitetno ulje Dubrovačkoj republici i ostatak za izvoz u Mletke. Sve to obrađivalo je nekada oko 6000 ljudi, da bi još prije pedesetak godina broj spao na 1500 a danas na 450 stanovnika.

Brodet od papalina, incuna i srdelica

Na zagrijanom ulju popirjajte, kosani luk, oguljene i izrezane rajčice, začinite kosanim češnjakom, podlijte bijelim vinom, dodajte kosani peršin i dobiti ćete toliko cijenjeni „toć“, umak. U njega ubacite 1 kg neočišćenih ribica - incuna, papalina i srdelica, i prokuhajte. Nakon nekoliko minuta ribice će se raspasti i „nestati“ u gustom i miomirisnom brudet. Brudet mora malo odstajati i poslužuje se hladan. Poslužite uz vruću puru (žganci, kako kažu kontinentalci), prelijte puru, domaći kruh i vino.

Sitne morske ribe (gavuni, papalina, incuna i srdelica) poslastica su u kojoj stanovnici otoka i priobalja ne mogu odoljeti. Osobito ako su ribice svježe. Najčešći i najbrži način njihove pripreme je kratko prženje na vrelom ulju, od 1-2 minute, jer su toliko nježne da su odmah gotove. Blago posoljene prava su poslastica uz kuhanu blitvu s malo krumpira i čašom crna vina.

Brudet od hobotnice



Hobotnicu prokuhajte u vreloj vodi oko 30 min (uronite je u vruću vodu, hobotnica će pustiti svoju tekućinu) dok se kuha i kasnije hladi na maslinovom ulju popržite kosani luk uz dodatak, malo, češnjaka do zlatnožute boje. Dodajte svježe rajčice i hobotnicu narezanu na komade. Pospite s malo slatke mljevene paprike. Pirjajte oko 40 min ili dok ne postane mekana, cijelo vrijeme podlijevajte vodom u kojoj se kuhala. Voda u kojoj se kuhala hobotnica je najvažniji sastojak za okus u ovom jelu, baš kao voda od bakalara u jelima od sušenog bakalara. Kad omekani dodajte na krupno narezan krumpir, kosani peršin, malo svježeg ružmarina, sol, po želji papar i češnjak. obilno zalijte suhim bijelim vinom: Kad krumpir postane mekan i upije višak tekućine jelo je gotovo.

Istarska supa - juha



Sastojci: 9 dl terana, 5 dag šećera, 15 dag kruha, 1 žličica maslinovog ulja, malo papra.

U bukaletu (zemljani vrč) stavite malo temperirano vino, dodajte šećer i ulje. Ploške kruha popržite na ognjištu ili na ploči štednjaka na drva, odmah toplom žlicom uronite u pripremljeno vino. Pijte i jedite toplo.

Hajdinska kaša s buncekom, za jelo koje se priređivalo u hladne dane, potrebno je:

80 dag suhih bunceka, 50 dag hajdinske kaše, 10 dag masti, 5 dag luka, 8 dag brašna, 2 dag češnjaka, 3 g papra, 15 g soli.

Hajdinsku kašu operite vrelom vodom, pa je isplahnite hladnom vodom i ocijedite. Bunceke operite i stavite kuhati u običnu vodu. Kada se napola skuham, ukuham kašu opranu na opisani način. Kuhano meso izvadite, a u kašu dodajte zapršku (na masti poprženo brašno, luk i češnjak), pa kašu po potrebi još začinite solju i paprom. Meso još toplo razrežite, a kašu poslužite kao prilog.

Barokna večer uz svjetlost voštanih svijeća nije mogla proći, u Međimurju, bez - **patke** (po domaćem race) **nadjevene jabukama** - sočnim plodovima koje su u našoj tradiciji oduvijek simbolizirali ljubav, pa čak i služili kao sredstvo za iskazivanje ljubavi i prijateljstva, „darivanje jabuke“.

Pripremite: 1 mladu patku, 4 kiselkaste jabuke, mast (ili ulje), sol, papar, 1 dl bijelog domaćeg vina.

Očišćenu patku posolite i popaprite iznutra i izvana. Jabuke narežite na kriške i očistite od koštica, te ih stavite u trbušnu šupljinu patke. Otvor šupljine sašijte koncem, stavite patku u posudu (nekad je to bila zemljana), prelijte vrućom masnoćom i pecite u umjereno vrućoj pećnici (zemljana posuda se uvijek grijala prije nego se stavljala u pećnicu, tko da ne pukne). Na početku pečenja podlijte s malo tople vode, a potom patku polijevajte vlastitim sokom i vinom. Pečenu patku narežite na lijepe komade, obložite izvađenim kriškama jabuke i prelijte polovicom soka u kojoj se pekla. Na drugoj polovici soka kratko preokrenite, na laganoj vatri, taranu (ribanu kašicu) ili domaće rezance pa ponudite kao prilog.

Seljački omlet

Tri oveća krumpira ogulite, operite i nasjeckajte na manje kockice. Krumpire ispecite na 3 dag masti, vodeći računa o tome da vatra za pečenje bude tiha i mala. Kad je krumpir upola pečen, dodajte mu 7,5 dag suhe slanine izrezane na tanke listiće. I to od one vrste, koja se često naziva „carskim špek“ a što znači da uz masnije dijelove u njoj ima i dosta suhog mesa. Pecite zajedno tako dugo, dok krumpir ne bude pržen i dok se slanina ne zacvrči, odnosno dok se ne zapeče i ne porumeni. Maknite s vatre i odložite na toplo (to se nekada odmaklo na drugu stranu peć, gdje nema vatre ali je toplo). Razmutite šest jaja u kompaktnu masu i sve prelijte preko krumpira i slanine. Vratite na vatru i zapecite tako dugo, dok se

na površini tave ne stvori pravi okrugli omlet. Gotov omlet obilato pospite kosanim peršinom i dodajte kosani luk i papriku.

Uz ovaj izvorni naputak najbolje će se slagati seljački kukuružnjak i „selski kiseliš“ - kiselkasto vino s dodatkom mineralne vode (gemišt).

Hajdučka večera s projom

Sastojci za proju: 30 dag kukuruznog brašna, 10 dag čvaraka, 2 jaja, sol, 25 dag kajmaka; masnoća za lim i prženje paprike; 60 dag paprike, 40 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag kajmaka, 5 jaja, brašno.

Zamijesite rjeđe tijesto od brašna, sitno nasjeckanih čvaraka, kajmaka, jaja, soli i vode. Zamastite lim, ulijte tijesto i pecite oko pola sata. Paprikama odrežite gornji dio i očistite ih od sjemenki i unutarnjih uzdužnih pregrada. Pomiješajte 4 žumanca s kajmakom, sirom i malo soli. Od bjelanaca napravite snijeg, lagano ga umiješajte u smjesu žumanaca i sira, pa time nadjenite paprike. Zatvorite ih odrezanim gornjim dijelom („poklopac”), uvaljajte u brašno i umućeno jaje pa ispržite povremeno okrećući. Uz papriku poslužite ispečenu proju koja se lomi rukama.

Hajduk; 1.odmetnik od osmanske (turske) vlasti, jedan od družine koja se odmetnula i četovala protiv Turaka; 2. pandur, sluga kod suda (Ugarska, Srijem); 3. Ugarski pješak iz 18. stoljeća (prvobitno je značenje mađarske riječi – plaćeni vojnik na turskoj granici protiv Turaka; 4.odmetnik uopće: sinonimi: razbojnik, lupež, kradljivac.

Krpice sa sirom i vrhnjem

Sastojci za tijesto/krpice: 2 jaja, 3 dl mlijeka, vode ili sirutke, 3 dag maslaca, 1,5 kg brašna (nekada je to bilo brašno samljevenu u mlinu – vodenici); 3 dl svježeg kravljeg sira, 1 šalica domaćeg kiselog vrhnja, 2 žlice masti.

Jaja, mlijeko i maslac dobro uzmutite i dodajte brašno. Tijesto dobro izradite, razvaljajte na pobrašnjennoj dasci i narežite na krpice (tjestenina u obliku kvadratića). Zavrite posoljenu vodu i u njoj skuhaite krpice. Kuhane krpice izvadite i stavite u namašćenu zemljanu posudu (u njoj ćete i poslužiti jelo), pospite sirom i prekrijte krpicama. Tako složite nekoliko redova, gornji red moraju biti krpice. Sve prelijte vrućim vrhnjem i poslužite.

Zapečeni grah

Sastojci: 0,5 kg krupnog graha, 1,5 kg luka, 3 dl ulja, crvena mljevena paprika (po želji samo ljuta ili pomiješana sa slatkom), sol, papar.

Grah kuhajte, uz napomenu da jednom promijenite vodu. Očišćeni luk stavite nakratko odležati u hladnu vodu, nakon toga ocijedite ga i izrežite na tanje kolute i ispržite na ulju. Grah ocijedite i posolite. Luk posolite i pospite crvenom mljevenom paprikom. U posudu slažite red luka, red graha tako da na vrhu ostane grah. Zalijte uljem i pecite oko pola sata. Jelo pripremljeno na ovaj način ukusno je i hladno.

Grah s mlijekom i vrhnjem (Bogata papula)

Sastojci: 0,5 kg graha, 15 dag suhe slanine, 1 žlica masti, 2 glavice luka, 2 tvrdo kuhana jaja, zelen peršina, 1 dl vrhnja, 2 dl mlijeka, mljevena crvena paprika, sol, papar.

Grah skuhajte, propasirajte i izmiješajte sa soli, kosanim peršinom, kosanom slaninom i kosanim lukom. Jaja izrežite na rezance. Posudu namažite masnoćom, na dno stavite pola sadržaja graha, na to jaja i na kraju ostatak graha. Prelijte mješavinom mlijeka i vrhnja. Zapecite u zagrijanoj pećnici, oko pola sata.

Papula; 1. pire od graha; 2. jelo od graha. Kuhanom grahu (propasiranom) dodati kosani češnjak, crvenu mljevenu papriku, malo vrućeg ulja i octa. Izmiješano jelo se kao posno jelo služilo uz rakiju.

Popularni grah sa Špancirfesta

Sastojci: 60 dag graha iz konzerve (po želji bijelim smeđi ili crveni), 1 glavica luka, 10 dag špeka, 2 crvene paprike, 2 mrkve, 3 češnja češnjaka, lovor, suho bijelo vino, mljevena crvena paprika, suhi ljuti feferon, svježe kobasice, sol, papar.

Na masti popržite sjeckani luk, dodajte komadiće prošaranog špeka (slanina/špek sa crvenim dijelovima mesa i bijelim dijelovima špeka). Dodajte i kožu špeka koju ste sačuvali od prethodno potrošenog špeka (obično se koristi kao dodatak jelima od grahorica i sarmi; čuva je u zamrzivaču), koja će tijekom „krčkanja jela dodatno obogatiti okus. Dodajte na kockice narezane crvene paprike, mrkve, kosani češnjak i lovor. Sve pirjajte (dinstajte) dok paprika ne postane mekana. Povremeno podlijte suhim bijelim vinom. Začinite mljevenom paprikom, dodajte tucanih sušenih ljutih paprika i narezane sirove kobasice. Na kraju dodajte kuhani grah pa sve popirjajte zajedno da se prožme. Začinite još ako treba solju ili paprom..

Grah varivo s kobasicom i špekom - stari pučki recept



Sastojci: vrijeme pripreme i kuhanja: 2,5 sata (ako je grah iz konzerve, od pola sata do 1 sat) 60 dag graha (ako je svježi, stavite ga močiti u vodi dan prije kuhanja), 10 dag špeka, kobasice, 6 dag mrkve – narezana na kolutiće, 1 ljuti feferon, 3 češnja češnjaka, 1 luk, sol, papar; *za dinstanje - pirjanje*: 50 dag luka, 10 dag svinjske masti, slatka crvena paprika.

Svježi grah očistite, operite i stavite da kratko prokuha. Prvu vodu bacite. Stavite ga ponovo u hladnu vodu, dodajte špek, kobasicu (meso možete prije kuhanja kratko popržiti u tavici), mrkvu, feferon, češnjak, luk, sol i papar, kuhajte na laganoj vatri - *krčkajte*. Kad grah omekša, stavite *dinstati* luk, slatku crvenu papriku (kad radite sa crvenom mljevenom paprikom uvijek pazite - da tavu ili posudu maknete s vatre i mljevenu papriku stavite kad posuda nije na vatri kako

se paprika ne bi karbonizira jer ćete sve upropastiti; jelo će postati gorko) i prelijte s malo juhe od graha pa kratko prokuhajte. Tako pripremljeni *tekući zapržak* dodajte grahu i nastavite kuhati dok grah ne bude gotov.

Posebno možete skuhati buncek (kračicu) i suho meso i pred kraj dodati grahu.

Grah s porilukom

Sastojci: 50 dag krupnog graha, 50 dag poriluka, 4 žlice ulja, 2-3 rajčice, 2-3 zelene paprike, mješavina mljevenih čvaraka i masti, sol, papar.

Na zagrijanoj mast (ili ulju) ispirajte izrezani poriluk, posut soli da malo omekša (ne žmičite ga/stiskajte, jer će sva korisna tekućina izaći). U posudu stavite poriluk, posolite i popaprite. Preko njega složite kuhani grah koji ste posolili i poparili, i na kraju papriku izrezanu na ploške. Mješavinu mljevenih čvaraka i masti rastopite, pomiješajte s malo vode i prelijte preko cijelog sadržaja u posudi. Pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata na temperaturi 180 0C. Jelo treba biti gusto.

Grah s kiselim mlijekom

Sastojci: 25 dag graha (iz konzerve koji je već kuhan), 3 dl kiselog mlijeka (po mogućnosti ovčjeg), 1 dl ulja (ili mast), 2 češnja češnjaka, sol, papar.

Na ulju popržite kuhani grah, popaprite, dolijete mlijeko u koje ste umiješali kosani češnjak, posolite i promiješajte. Zapecite u pećnici.

Zapečeni krumpir

Sastojci: 2 kg krumpira, 25 dag maslaca, 1 l kiselog vrhnja, 1 češanj češnjaka, sol, papar, muškatni oraščić.

Krumpir ogulite, operite i narežite na kriške. Posolite ga, popaprite i pospite muškatnim oraščićem. Vatrostalnu posudu premažite maslacem i istrljajte češnjakom. Krumpir slažite u redovima, svaki red prelijte vrhnjem i rastopljenim maslacem. Pecite oko 1-2 sata na srednje jakoj temperaturi. Poslužite toplo.

U Zagrebu su govorili – *pošrekani (pošrehani)* grah; „grah na koso“ (od *njem. schräg - kos, nagnut*)

Baranjski složenac

Sastojci: 30 dag šarenog graha, 5 dag dimljene slanine, 2 glavice luka, 25 dag masti ili ulja, 4 dl kajmaka, 1 žlica mljevene crvene paprike, 40 dag brašna, 2 jaja, sol.

Grah skuhaite sa slaninom u slanoj vodi. Skuhan procijedite, a tekućinu upotrijebite za juhu (juhu s buhtama). Za umak nasjeckajte luk, ispržite ga na masti ili ulju. Dodajte papriku i kajmak, po ukusu posolite, prokuhajte. Zamijesite domaće rezance od brašna soli, jaja i vode po potrebi. Tijesto razvaljajte, narežite rezance i skuhaite ih u slanoj vodi. U posudu složite red rezanaca, red graha, a svaki red prelijte umakom. Stavite u pećnicu da se 10 minuta zapeče.

Baranjski rezanci s okruglicama u umaku

Sastojci: 40 dag dobrog pšeničnog brašna, 1 jaje, žlica soli, mlaka voda po potrebi, malo maslaca za zamašćivanje rezanaca;

za umak: 2 žlice masti, glavica luka, 1 češanj češnjaka, pire od rajčice, malo slatke mljevene paprike, 1 patlidžan;

za mesne okruglice: 20 dag mljevenog mesa, sol, papar, 1 žumance, 2 žlice kiselog vrhnja, pola žlice krušnih mrvica, ulje za prženje.

Od brašna, jajeta i soli, uz dodavanje mlake vode po potrebi, umijesite tijesto, razvaljajte u mlince i narežite na široke rezance. Skuhajte rezance u 4 litre blago posoljene vode. Kuhajte u vreloj vodi. Ocijedite ih i zamastite rastopljenim maslacem.

Posebno promiješajte mljeveno meso, žumance, vrhnje i mrvice, dodajte začine (sol i papar), oblikujte okruglice i ispržite ih na ulju.

Umak: na masti požutite nasjeckani luk, poprašite paprikom, dodajte zgnječeni češnjak i na kolutiće narezani patlidžan. Pirjajte na masti miješajući, a kad sve porumeni, dodajte pire od rajčice i na tihoj vatri, uz povremeno miješanje, pirjajte još oko 20 minuta.

Na kraju sastavite jelo: kuhane rezance i zamašćene s rastopljenim maslacem, složite na pladanj i prelijte umakom. Povrh umaka složite mesne okruglice i poslužite.

Baranjski rezanci našli su svoje mjesto i u jestvenicima profinjene kuhinje, a ti bijeli pšenični rezanci (pored kruha i tjestenine) još na početku prošlog stoljeća, u našem podneblju držani su za „gospodsko” jelo, pa su u nekim žitorodnim područjima pripremani samo u najvećim svetkovinama.

Same rezance možete poslužiti uz „fiš” ili čobance pripremljene u kotliću.

Slavonska papula

Sastojci: 0,5 kg bijelog graha, 20 dag luka, 60 dag domaćih kobasica, 1,5 dag crvene mljevene paprike, 10 dag mrkve, 2 dag češnjaka, 10 dag peršinovog korijena, papar, sol, vezica lišca peršina.

Grah operite dva puta i kuhajte s isjeckanim lukom, peršinovim korijenom i mrkvom oko 3 sata. Potom ocijedite i zgnječite u pire, a smjesi dodajte sol, papriku, papar, češnjak i sve dobro izmiješajte. Ispecite kobasice, pa s masnoćom od pečenja papulu prelijte i sve poslužite.

Grah s dimljenim rebrima

Sastojci: 40 dag graha, 60 dag dimljenih svinjskih rebara, 3 glavice luka, 5 dag dimljene slanine, 2 češnja češnjaka, sol, papar, 1 ljuta feferona.

Grah namočite i drugi dan skuhaite u drugoj vodi. Prije kuhanja vodu posolite, dodajte joj nasjeckani luk, slaninu narezanu na kockice i oprana i narezana rebra. Kuhajte dok sve ne omekša. Luk će se raskuhati i zgusnuti umak. Potkraj kuhanja dodajte kosani češnjak i narezani feferon. Ako treba još malo popaprite.

Grah sa suhom slaninom

Sastojci: 30 dag crvenog graha, 5 dag masti, 2,5 dag brašna, 15 dag suhe slanine prošarane mesom, malo mrkve i celera, 1 čaša dobrog crnog vina.

Grah ostavite preko noći u vodi da omekani, izlijte vodu i stavite ga u novu – hladnu posoljenu. Na srednjoj vatri ostavite grah da „krčka“ oko sat vremena. Grah ocijedite i odložite na stranu. Na masti popržite brašno do svijetle boje (pripravljate svijetli zafrig –zapršku) i dodajte mu grah. Grah dodajte malo korijenja zeleni (polovicu mrkve i celera, i kuhajte povremeno miješajući oko desetak minuta. Na reznjeve izrežite suhu slaninu, ovlaš (malo) je popržite u tavici bez masnoće i sve dodajte grahu. Promiješajte, začinite solju i paprom po ukusu, dolijte crno vino i prokuhajte da se malo zgusne. Poslužite uz kukuružnjak i ostatak crnog vina.

Povrće u zemljanoj posudi

Sastojci: 0,50 kg kelja, 0,50 kg mladog graha, 0,80 kg svježih paprika, 0,50 kg kupusa, 0,50 kg mahuna, 10 dag luka, 0,50 dag suhe slanine, vode, 3 češnja češnjaka, sol, papar.

U zemljanu posudu stavite mladi grah (ako je stariji tada ga prokuhajte), narezani kelj, papriku izrezanu na rezance, slaninu na kockice, kupus na rezance i mahune. Dodajte iskosani luk, češnjak, posolite i na kraju podlijte vodom tako da bude pedalj iznad cijelog sadržaja. Zatvorite masnim papirom (pergamentom) ili alufolijom. Pecite oko 2,5 do 3 sata. Poslužite uz željeni prilog.

Tikvice na dalmatinski način

Sastojci: 1 kg mladih tikvica, 25 dag rajčica, svežnjić peršinova lišća, 4-5 češnjeva češnjaka, sol, papar, malo mrvica, 1 dl ulja.

Tikvice dobro operite i neoguljene narežite na kockice. Rajčice operite i narežite na tanko. Posebno promiješajte sitno nasjeckan peršin, usitnjeni češnjak, spol, papar i mrvica. U lonac (zemljani) slažite red tikvica, red rajčica, pospite smjesom od mrvica i tako do vrha. Ulijte ulje i toliko vode da bude pokriveno. Kuhajte na umjerenom temperaturi. S vremenom na vrijeme lonac protresite, ali jelo ne miješajte. Poslužite kao samostalno jelo ili dodatak uz meso. Ako umjesto ulja dodajete mast, tada se jelo mora konzumirati toplo.

Mljeveno meso s vrhnjem

Sastojci: 0,50 kg krumpira, 30-40 dag kuhane govedine, 15 dag mljevenog svinjskog mesa, 1 veću glavicu luka, 3 češnja češnjaka, zelen peršina, 2 dl kiselog vrhnja, 1 jaje, masnoća, sol, papar.

Kosani luk zažutite na zagrijanoj masnoći, dodajte mljeveno meso, kosani češnjak i peršin, i samljevenu kuhanu govedinu. Posolite, popaprite, izmiješajte i malo popržite sve zajedno. Uklonite s vatre. Kuhani krumpir ogulite i izrežite na tanje ploške. U vrhnju razmutite jaje i malo posolite. U posudu namašćenog dna složite red krumpira, red mesa i tako redom da kraja da vrhu bude krumpir. Svaki red malo poprskajte vrhnjem. Zadnji red, krumpir, prelijte ostatkom vrhnja i zapecite u zagrijanoj pećnici.

Janjetina s bijelim grahom

Sastojci: 1,5 kg janjetine, 20 dag suhe slanine, 2 češnja češnjaka, 2 glavice luka, 3 lista lovora, 4 dl bijelog kuhanog grah, 3-4 žlice pirea od rajčice, ulje (ili mast), sol, papar.

Meso izrežite na manje komade i popržite ga na ulju do smeđe boje. Kada ste to uradili izvadite ga i na istom ulju popržite kosani luk i slaninu izrezanu na tanke odreske. Vratite meso natrag, dodajte grah, lovor, kosani ili još bolje zgnječeni češnjak i razmućeni pire od rajčice u malo vode. Vode dolijte toliko da sve bude pokriveno. Posudu zatvorite i kuhajte dok sve ne omekani. Jelo se poslužuje što toplije.

Pastirski ručak

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 3 žlice kajmaka, 20 dag suhe šunke, sol.

Kukuruzno brašno stavite u posudu i stavite u zagrijanu pećnicu da malo porumeni, da se malo zaprži. U kipuću posoljeno vodu lagano, uz stalno miješanje, stavljajte brašno. Pazite da se ne stvore grudice. U posudu, u redovima stavite: na dno, stavite kajmak, preko njega kuhano kukuruzno brašno i preko svega složite odreske šunke. Tako napravite u nekoliko redova i zapecite u pećnici.

Pastirski kotleti s ovčjim kiselim mlijekom

Sastojci: 1 kg janjećih kotleta, 1 l ovčjeg kiselog mlijeka, 8 jaja, 3 žlice brašna, 2 češnja češnjaka, sol.

Janjeće kotlete naglo ispecite i izrežite na podjednake komade. U posudu stavite nekoliko žlica soka od pečenja, dodajte smjesu od razmućenih jaja, ovčjeg kiselog mlijeka, kisanog češnjaka, brašna i soli. U smjesu složite komade kotleta i zalijte preostalim sokom. Pecite u zagrijanoj pećnici a gotovo je kada meso porumeni i sok postane gust.

Lički kupus

Sastojci: 1 kg suhog mesa (karmenadli), 10 dag suhe slanine, 0,5 kg krumpira, 1,5 kg ribanog kiselog kupusa, malo masti.

Meso izrežite na komade. Posudu namažite mašću i složite red mesa, red kupusa, red oguljenih i sitnije izrezanih krumpira. Na vrh složite slaninu izrezanu na tanke odreske i sve podlijte vodom. Posudu zatvorite i kuhajte nekoliko sati dok meso ne omekša. Po potrebi, u toku kuhanja, podlijte ali pazite kod toga, jer jelo ne smije biti previše jušno.

Mesne kobasice ili krvavice koje se također stavljaju u ovo jelo, što ovisi od domaćinstva do domaćinstva, samo će još više oplemeniti ovaj specijalitet.

Slavonski kupus

Sastojci: 2 glavice kiselog kupusa, 50 dag suhe svinjetine, 15 dg suhe slanine, suha ljuta crvena paprika, sol, papar u zrnu.

Kiseli kupus izrežite na široke rezance, sušenu svinjetinu i slaninu na kocke. U zamašćenu zemljanu posudu složite na dno prvo kupus, zatim meso i slaninu, i opet kupus. Između redova stavite papar i posolite, dok u sredinu položite crvenu papriku. Kad ste sve ovako složili, zalijte vodom tako da sve bude dobro pokriveno i još da bude vode 5 cm iznad cjelokupnog sadržaja. Posudu zatvorite mokrim masnim papirom (pergamentom) ili alu-folijom. Zapecite na vatri (ploči) da sve provri i preselite u zagrijanu pećnicu da lagano kuha. Kuha se otprilike 3 sata. Ovako pripremljeno jelo puno je bolje drugi dan kad se ohladi i ponovo prokuha oko pola sata.

Lički lonac

Sastojci: 25 dag svinjetine, 25 dag govedine (junetine), 25 dag janjetine, 25 dag teletine, 1 teleća noga, 25 dag krumpira, 1 manja glavica kupusa, 2 korijena peršina, mast, 3 mrkve, 2 komadića celera, 25 dag mahuna, 10 dag suhe slanine, 3 glavice luka, 5 češnja češnjaka, 0,5 l bijelog vina, 2 žlice vinskog octa (kvasina), 2 klinčića, lišće peršina i celera, sol, papar.

Kosani luk zajedno sa slaninom, izrezanom na kockice, popržite do zlatnožute boje i dodajte svo meso, izrezano na kockice. Meso malo popržite, povrće izrežite na veće komade i izmiješajte s mesom. Češnjak stavite cijel (ne košite ga). Dodajte klinčiće, teleću nogu, vino, kosano lišće peršina i celera, posolite, popaprite. Podlijte vodom toliko da sve pokrije. Jelo treba biti jušno. Poklopite posudu (zemljane posude također imaju zemljani poklopac) ili ako ga nemate, otvor zatvorite pergament papirom ili alu-folijom. Ne zaboravite napraviti nekoliko rupica (4-5) kao odušak (da para može izlaziti). Jelo se kuha 3-4 sata.

Lonac od zelja

Skuhajte 75 dag suhog mesa i izrežite na tanke ploške. Oljuštite pola kilograma kuhanog krumpira i narežite na ploške. Propirajte 5 dag sitno isjeckanog luka i pola kilograma zelja. U zamašćenu posudu naizmjenično slažite red zelja, red krumpira i red mesa. Na vrhu treba biti zelje. To prelijte sa dva žumanca koja ste umutili u 2,5 dl kiselog vrhnja. Jelo stavite u pećnicu da se prepeče.

Moslavački lonac

Sastojci: 30 dag mesa od jelena, 20 dag suhih kobasica, 30 dag svinjskih rebrica, 30 dag kokošnjeg mesa, 2 mrkve, 1 korijen peršina, 25 dag krumpira, 0,70 kg svježeg kupusa, 2 glavice luka, 10 dag poriluka, 50 dag graška, 5 dag mahuna, manji celer, 4 češnja češnjaka, sol, papar, 1 dl suhog bijelog vina.

Meso izrežite na manje kocke i popirajte na iskosanom luk, koji ste prethodno popržili do zlatnožute boje. U veću zemljanu posudu složite red mesa, red povrća koje ste izrezali na manje komade. Podlijte vinom i vodom, dodajte sve začine i prelijte odozgora lukom koji je ostao poslije prženja mesa. Posudu zatvorite masnim papirom (pergamentom) ili alu-folijom i kuhajte na laganoj vatri 3,5 – 4 sata. Kod posluživanja cijelu posudu iznesite na stol.

Janjetina u zemljanoj posudi s poklopcem

Sastojci: 4 kg janjetine s kostima, 2 kg krumpira srednje veličine, 1 crvena paprika (*rogulja*), 1 zelena paprika (*babura*), 2 glavice luka, 1 glavica češnjaka, 3 dl mlijeka, 3 mrkve, 1 vezica peršina, sol, biber,

Od stare metalne bačve, pri vrhu, izrežite 1/3, kako bi oblikovali obruč. U zemlji iskopajte rupu promjera metalnog obruča i dubine 40 cm. U rupu staviti metalni obruč, unutrašnjost napuniti drvom i zapaliti vatru. Kada drvo izgori nanosite drveni ugljen i sačekajte da i on izgori kako bi ostao samo žar. Dok ugljen gori, pripremite jelo. Janjetinu izrežite na krupnije komade, krumpir oguliti (ne režite ga), crvenu i zelenu papriku (rogove i baburu) očistiti od peteljki i sjemena i izrežite na četvrtine. Češnjak očistiti i ostaviti u češnjevima, mrkvu očistite i izrežite na krupnije komade . U odgovarajućoj posudi pomiješajte janjetinu, krumpir, papriku, mrkvu, peršin, luk i češnjak. Začinite po ukusu i lagano sve promiješajte. Pripremljenu smjesu stavite zemljanu posudu sa poklopcem, podlijte vodom do visine 1/3 posude i poklopiti. Pripremljen žar od ugljena i drva razgrnite, polovinu izvaditi iz obruča i odložite sa strane. U sredinu žara staviti poklopljenu zemljanu posudu i prekriti preostalim žarom. Ostaviti da se peče 60 min. Odignite poklopac, meso prelijte mlijekom, ponovo poklopiti i vratiti da se peče još 30 min.

Na ovaj način jelo se pripremalo pri narodnim svečanostima ili veselicama (Banije, Korduna i Like), pri lijepom vremenu. Pripremalo se više ovakvih zemljanih lonaca i svaki je bio drugačiji, bez obzira što su sastojci bili isti, Uvijek se u nečemu razlikovalo, barem u nekim sitnicama tj. manjim razlikama količine i začinjavanju. Uz jelo se posluživao domaći kruh ispod peke ili krušne peći. Prije jela, uz meze, popilo se malo rakije (čašica) a kasnije voda i vino, opet umjereno.

Svadbarski kupus (Lika)



Potrebno je: 50 dag svinjskog mesa, 50 dag junećeg mesa, 30 dag suhih rebara, 30 dag suhe slanine, 2 glavice kupusa, 1 svinjska suha nogica, 10 zrna bibera, 4 lista lovora, 2 glavice luka, 2 suhe crvene paprike, 2 žličice mljevene crvene paprike

Na dno lonca stavite slaninu izrezanu na ploške. Iz kupusa odstranite korijen, a obje glavice kupusa izrežite na 8 dijelova i izvadite korijen. U lonac preko slanine stavite red kupusa, red pomiješanog raznog mesa i po jednu polovinu količine izrezanog luka, lovora i mljevene crvene paprike. Slažite nekoliko redove dok sve ne utrošite. Odozgo staviti kupus, a preko njega suhe crvene paprike. Podlijte hladnom vodom da *ogrezne* (bude pokriveno vodom, utone u vodu) i kuhajte na tihoj vatri (*krčka*) oko 4-5 časova. Za vrijeme kuhanja ne smije se miješati, već lonac povremeno protresti da ne zagori. Pri kuhanju voda mora zavreti kao bi malo ishlapila da kupus ne bi bio jušnat (čorbast). Jelo kušajte i samo po potrebi posolite.

Uz svadbarski kupus poslužite proju.

Kordunaški svadbarski kupus



Sastojci: 2 kg kiselog kupusa, 30 dag svinjetine, 30 dag junetine, 30 dag janjetine, 30 dag suhих rebara, 10 dag suhe slanine, 3 glavice luka, papar u zrnu, lovorov list, mljevena crvena paprika, svinjska mast.

Luk očistite i izrežite na rezance i propržite na zagrijanoj masti, maknite s vatre i umiješajte mljevenu crvenu papriku (mljevena crvena paprika nikada se ne smije dodavati u vruću tavu ili mast, jer bi se karbonizirala i sve bi pokvarili – jelo bi bilo gorko). Kupus izrežite na osmine i odstranite korijen. Pripremite zemljani loncu. Na dno lonca stavite red kupusa, malo preprženog luka, pa red mesa izrezanog na manje komade. Slažite u nekoliko redova naizmjenično dok ne utrošite namirnica i završite kupusom. Između redova stavite, lovorov list, zrna papra, suha rebra i slaninu. Pritisnite kupus i podlijte vodom do dvije trećine lonca, poklopite i pustite da provri na jakoj vatri. Smanjite temperaturu na najmanje i neka *krčka* najmanje 5 sati. Najbolje je jelo pripremiti navečer i ostaviti krčkati cijelu noć.

Ukusno, obilno, energetsko i poznato jelo koje se pripremalo i izvan uobičajenog ceremonijala svadbe.

Meso iz zemljanog lonca (Krale)

Sastojci: maslac (neki koriste mast), 50 dag teletine, 50 dag janjetine, 50 dag luka, 20 dag paprike, 5 dag mrkve, 5 dag korijena peršina, 20 dag rajčice, sol, papar.

Zemljanu posudu namažite maslace ili mašću, složite narezano povrće i meso izrezano na kocke. Sve posoliti i popaprite po želji, odozgo staviti izrezanu rajčicu na krupno, malo maslaca, podlijte s oko 1 dl vode i staviti u zagrijanu pećnicu (*rernu*) krčkati 2 sata.

Jelo za koje se kaže da ne treba iskustvo. Malo vremena, zemljana posuda i sastojci, sve je što Vam treba za ovo ukusno i dobro poznato tradicionalno jelo.

Banijske loptice iz zemljane posude

Sastojci: 30 dag telećeg krtog mesa - krtine (nemasnog mesa) 30 dag svinjske krtine, 30 dag mljevenog mesa, mast (maslac; ulje), 30 dag dimljene slanine, 30 dag dimljenih kobasica, 15 dag tvrdog ovčjeg sira, 4 dl kiselog vrhnja, 30 dag pečurki iz octa (mariniranih), 3 dl bijelog suhog vina, 1 glavica luka, pečeni krumpir, 4 mrkve, sol, papar.

Mljevenom mesu dodajte kosani luk, papar i sol. Oblikujte loptice i popržite ih na masti (ili maslacu, ili ulju). Pržene loptice stavite u zamašćenu (mašću, maslacem ili uljem) zemljanu (keramičku) posudu za pečenje. U preostaloj masnoći ispržite teletinu izrezanu na komade. Meso posoliti i popaprite, i dodajte lopticama u zemljanoj posudi. Nakon toga, ispržite svinjsko meso i slaninu. Posoliti i popaprite i dodajte prethodno složenom mesu u zemljanoj posudi. Na kraju dodajte i ispržene kobasice. U preostalu masnoću ulijte bijelo vino, popaprite i posolite, malo prokuhajte i prelijte meso u zemljanoj posudi. Na kraju dodajte marinirane šampinjona i mrkvu. Uspite malo vode i stavite u zagrijanu pećnicu na 200 stepeni. Pecite oko 2 sata. Prelijte odozgora kiselo vrhnje i stavite komade ovčjeg sir, pecite na istoj temperaturi još 10 minuta.

Posluživanje: na veliki tanjur stavite kolute pečenog krumpira, a odozgo složite jelo iz zemljane posude. Prelijte sokom iz zemljane posude i ukrasite kosanim lišćem peršina i celera.

Meso s graškom

Sastojci: 25 dag telećeg ili junećeg mesa, 20 dag pileće jetre, 75 dag graška, 1 korijen mrkve, 1 zelena paprika, 2 krumpira, 1 korabica, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 3 žlice ulja, 1 žlica kosanog peršina, 1 žlica majčine dušice, sol, papar.

Meso izrežite na kocke. Luk izrežite na češnjeve češnjak iskošite i na zagrijanoj masnoći ispirajte. U posudu naizmjenično slažite povrće (izrezano na kocke), meso i jetrica. Svaki red

pospite kosanim peršinom i majčinom dušicom. Posolite i popaprite prema okusu. Dodajte ulje, podlijte vodom tako da sve pokrije. Kuhajte na umjerenoj vatri i za vrijeme kuhanja ne miješajte nego samo protresite posudu nekoliko puta. Ukoliko treba dodajte malo vode. Jelo je gotovo kad se napola smanjilo i ostalo vrlo malo vode.

Benkovačka vara



Sastojci: 15 dag kukuruza, 15 dag mladog, jarovog graha (proljetni grah; jar – 1. proljeće, 2. velika vrućina, jaka toplina zraka, žega; jaruh - mlada domaće životinja (jare, janje..), 15 dag čičvarde (slanutak), 15 dag fažola (grah), ½ glavice manjeg luk (kapula), 1-2 češnja češnjaka, 0,5 dl maslinovog ulja, sol, papar, kosani peršin.

Dan prije stavite svako posebno grah, jari grah, slanutak i kukuruz močiti. U zemljani lonac stavite kukuruz, slanutak, grah i jari grah, i prelijte vodom. Kad zakuha maknite s vatre i procijedite vodu. Posebno na zagrijanom ulju popržite kosani luk i češnjak, kad ste to pripremili ulijte grahoricama u zemljani lonac

Dolijte vode da prekrije grahorice i da još bude preko 5 cm. Kad zakuha posolite i pustite da lagano kuha. Po potrebi podlijevajte vodom dok sve ne omekša. Kad su grahorice kuhane, maknite s vatre i začinite maslinovim uljem i kosanim peršinom. Poslužite toplo.

Goveđa pisana pečenka (goveđa pisanica)

Sastojci za deset osoba: 1,80 kg goveđe pisane pečenke, 50 dag luka, 10 dag mesom prošarane suhe slanine, 30 dag korijena celera, 3 režnja češnjaka, sol, papar, klinčići, brašno, sok limuna 3 dl kiselog vrhnja, 10 dag šunke.

Nakon što je meso odležalo u pacu prepržite ga s obje strane. Na zagrijanom ulju popržite izrezani luk, slaninu, celer, češnjak, na to stavite meso i pirjajte. U pola pirjanja posolite, poparite, dodajte dva tri klinčića. Kad meso potpuno omekani dodajte brašno, jednu žlicu

soka limuna i vrhnje. Umak promiješajte, protisnite, dodajte mu šunku izrezanu na tanke štapiće i začinite ako treba. Meso izrežite na tri jednaka dijela, prelijte umakom i zapecite u pećnici. Poslužite s prilogom po želji i salatam.

Goveđa pečenka s kestenima

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

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

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

U Zagrebu je pravi jesenski užitek pečeni kesteni („kostanj pucanec“ i „mošt rezanac“), koji se od davnina sakuplja u kestenovim šumama na Medvednici.

Osim što se kesteni peku ili kuhaju, koriste se i kao nadjev za guske, purice, srneći but i druge znane delicije, a da o slasticama i ne govorimo. Prije pečenja kestenov plod se mora zarezati na obloj strani, pecite ga u limu u pećnici. Pečen se lako oguli.

Stara zagrebačka pečenka (*Špikana govedina*)

Po starom zagrebačkom naputku treba uzeti korjenasto povrće, nešto kosanog češnjaka, soli i papra, i to sve skuhati u mnogo vode, te vodu ohladiti i u njoj jedan dan „pacati“ slaninom nabodenu pisanu govedu pečenku ili dio buta. Meso poslije pecite u komadu na masti i polijevajte sokom iz „paca“, te podlijte bijelim vinom. Kad je gotovo, izvadite i narežite na komade. U sok od pečenja dodajte zgnječeno povrće iz „paca“, pa sve još kratko s narezanim komadima mesa „prokrčkajte“. Prilog „knedle“ kao za divljač.

Naši ugostitelji malo su preokrenuli naputak

Sastojci: 1 kg krtoć mesa od pisane govedske pečenke, 2 glavice crvenog luka, mast ili maslac, šaku gljiva, prošarane suhe slanine, sol, papar, majčina dušica, po želji đumbir (ingver), bistre juhe, crveno vino za podlijevanje (kraljevina, imbrina ili brina).

Meso u komadu nabodite trakama slanine, natrljajte solju, paprom, nasjeckanim lukom, majčinom dušicom i đumbirom. Na masnoći zarumenite nasjeckani luk, podlijte s malo juhe, na to stavite cijeli komad mesa i gurnite u pećnicu. Dok se meso peče podlijevajte vlastitim sokom, juhom i vinom. Pečeno meso izrežite, stavite na pladanj, ukrasite kriškama limuna. U sok od pečenja stavite narezane gljive, prokuhajte i poslužite u posebnoj posudi. Kao prilog poslužite valjuške od krumpira.

Zagrebački biftek

Meso se malo istuče i namaže uljem, a peče se 4-6 minuta. Kada je pečeno, posoli se i prelije pirjanim lukom u maslacu i popapri.

(Biftek - engl. beefsteak, u pravilu se reže iz pisane govede pečenke (franc. filet, njem. Lungebraten), u nas se reže u debljini 1-2 cm, s mesa se skida loj i kožica, stavlja u ulje da nekom vrijeme odleži tj. omekša. Peče se na jakom žaru ili na ploči namazanoj uljem. Kada je jedna strana pečena, meso se okrene na drugu stranu).

„Zagrebački“ bosanski lonac

Ovo krepko jušno jelo, navodno potječe od bosanskih rudara koji su svoje umorno tijelo okrijepili u pauzi teškog fizičkog rada. Tada još skromnog sastava vremenom se obogatilo raznim sastojcima, tako da je od radničkog jela danas postalo svečano jelo. Obično se lonac sa svim namirnicama složi navečer, preko noći se prokrčka (radnja koja je slabija od *krčknja*) na žaru drvenog ugljena. Spremljeno jelo ne čuva se u hladnjaku, ako što ostane, već u istoj posudi na tamnom i hladnom mjestu.

Sastojci (oko 20 osoba): 3 kg junetine od vrata i lopatice, 2,5 kg teletine od rebara i flam - masni, mekani dio govedeg mesa uz rebra; potrbušina), 0,5 kg janjećih rebara, 4 kg mladog zelja /kupusa) 2 kg krumpira, 2 kg crvenog luka, 1 kg mrkve, 0,5 kg korijena peršina, 0,5 kg celera, 1 kg sjeckanog paradajza (rajčice), 1 l tekuće rajčice (sok), 5 dl proključale vode, 2-3 lista lovora, papar, sol.

Na dno zemljanog lonca stavite nekoliko telećih kostiju, redom ostale sastojke da sve izgleda kao šareni ćilim. Sve namirnice izrežite na manje komade i rasporedite da je sve jednako, kako meso tako i povrće. Posolite i poparite svaki drugi sloj (red), podlijte tekućom rajčicom (sok) i kipućom vodom. Iz popisa sastojaka vidi se da nema masnoće; masti ili ulja). Otvor lonca zatvorite pergament papirom, učvrstite kuhinjskim koncem i napravite nekoliko rupica iglom, na taj način će para izlaziti van. Kuhajte na sasvim tihoj vatri (vatra/temperatura je manja/slabija nego što je kod „krčkanja“, kažu da je tajna ovog jela osim u sastavu namirnica i dugotrajnom pripremanju, i po deset sati. Jelo se kuha u vlastitom soku, a meso će otpustiti vlastitu masnoću koja će se u spoju sa ostalim namirnicama oblikovati posebnu aromu i miris.

Junetina s povrćem i krumpirom

U zemljanu posudu naslažite 80 dag masnije junetine izrezane na veće komade, a potom na meso nabacajte dva češnja iskosana češnjaka, glavicu luka izrezanu na kolutiće, dvije srednje velike mrkve izrezane na kolutiće, jedan izribani korijen peršina, i dva, tri feferona i nekoliko zrna papra. Na sve to stavite i 10 dag izrezanih pečurki (šampinjoni), dvije ,tri zelene paprike izrezane na rezance i prelijte s razmućenom žlicom pirea u vodi. Posolite, popaprite, prelijte s tri žlice ulja, poklopite i pecite tri sata. Poslije krčkanja poklopac skinite, na sve stavite 80 dag izrezanog krumpira na ploške, prelijte sa sokom koji se nakupio na dnu posude i prepecite dok se krumpir ne zarumeni. Poslužite uz zelenu salatu i domaće vino.

Otočka pečenka u posudi

Sastojci: svinjska pečenka bez kosti teška otprilike 1 kg, malo ulja, suha slanina, sol, papar, lovor, majčina dušica, ružmarin, kozalac, 3 češnja češnjaka, čašica lozovače, po potrebi još masti.

Zemljana posuda mora biti toliko velika da u nju jedva ugurate meso. Obložite dno i stranice tankim odrescima suhe slanine. Nasjeckajte češnjak, stavite malo ulja, nasjeckano začinsko bilje (osim lovora, koji ćete staviti na dno posude). Meso obilato posolite pa istrljajte dobivenom mješavinom, ugurajte ga u posudu, zalijte lozovačom i pokrijte suhom slaninom. Pecite, oko dva sata na srednje jakoj vatri. Ako je potrebno, dodajte masti da meso bude zaliveno i nema dodir sa zrakom, a prije toga na vrh stavite još malo ružmarina i lovora. Sasvim ohlađeno metnite u hladnjak ili zamrzivač gdje može dugo stajati. Poslužuje se hladno.

Đuveč - I. način

Sastojci: 0,50 kg svinjetine, 0,50 kg govedine, 1,5 dl ulja (ili masti), 1,5 kg rajčice, 0,75 kg luka, 1 veći patlidan, 5 paprika (babura), 2 veće tikvice, 15 dag riže, lišće peršina, sol, papar.

Luk iskošite, češnjak i peršin također samo to uradite što sitnije možete. Papriku izrežite na rezance, oguljene ili neoguljene tikvice na kolutove a rajčicu na manje komade. Svo povrće osim rajčice, pomiješajte zajedno, posolite i zalijte s uljem (ili rastopljenom mašću). U posudu stavite prvo na dno polovicu od ukupne količine rajčica, prekrijte povrćem i na kraju opet ostatke rajčice. Zalijte uljem, vodom (nešto manje od 0,5 l) i pecite na umjerenoj vatri skoro 2 sata. U tijeku pečenja, ako je potrebno, dolijte vode, ali pazite jelo ne smije biti jušno.

Đuveč; đuveče (*tur. güveç*) vrsta jela: raskošni složenac od mesa i povrća; 1. komadi mesa pomiješani s lukom, rižom i krumpirom koji se peku u zemljanoj posudi. Đuveč je i konzervirano meso pomiješano s raznim povrćem; 2. zemljana posuda u obliku duboke manje tave (tignja) u kome se peče đuveč i slična jela.

Đuveč - II. način

Sastojci: 1 kg masnijeg svinjskog mesa, 2 žlice masti, 0,50 kg luka, 20 dag riže, 2 krumpira, 4 manja patliđana, 2 paprike, zelen peršina, malo masne juhe, sol.

Meso izrežite na manje komade i posolite. Luk izrežite na rezance i zažutite na zagrijanoj masti. Dno posude namažite mašću, prekrijte rižom i preko nje stavite malo ispirjanog luka. Krumpir izrežite na ploške, papriku na rezance i iskošite peršin. Redom stavljate na ispirjani luk, redove svih namirnica. Kada ste sve namirnice naizmjenice složili, krumpir mora biti na vrhu, podlijte s malo masne juhe i pecite u pećnici oko 3 sata.

Mesarski đuveč

Sastojci: 0,50 kg ovčjeg i isto toliko svinjskog mesa, 1 kg luka, 4 rajčice, 25 dag mahuna, 25 dag bamija, 2-3 paprike (babure), 2 ljute paprike, 2 krumpira, 1 patliđan, 1 žlicu riže, 2 žlice masti, malo crvene mljevene paprike, sol, papar.

Meso izrežite na krupne komade. Luk iskošite, posolite, dodajte mljevenu papriku, papar, rukom dobro izmiješajte i ostavite odstajati 45 minuta. Rajčicu, paprike, krumpir i patliđan izrežite na kocke. Sve sastojke izmiješajte i dodajte očišćene bamije, mahune, rižu, mast, sol i još jednom promiješajte i stavite u posudu. Podlijte s malo vode i prekrijte cijelu masu u posudi s tijestom, koje dobro priljubite uz stjenku. Pecite 4-5 sati u pećnici. Kada je gotovo skinite poklopac od tijesta i poslužite. Gotovo jelo ne smije biti previše jušno.

Đuveč od povrća

Sastojci: 1 kg luka, 25 dag mahuna, 25 dag graška, 2-3 krumpira, 2 tikvice, 3 češnja češnjaka, zelen peršina, 50 dag rajčice, 3 paprike (babure), ulje (ili mast), malo mljevene crvene paprike, sol, papar.

Kosani luk zažutite na zagrijanoj masnoći, dodajte skuhanu grašak, mahune i krumpir izrezan na kockice, tikvice izrezane na ploške, kosani češnjak i peršin. Promiješajte i stavite u zemljanu posudu, prekrijte rajčicom izrezanom na kockice, posolite, poparite, stavite izrezane paprike i pospite mljevenom crvenom paprikom. Ovako složeno jelo prelijte masnoćom i ispecite u pećnici.

Đuveč od krumpira

Sastojci: 1 kg krumpira, 2 jaja, 50 dag luka, ulje, 1 dl kiselog vrhnja, sol, papar, mljevena crvena paprika, malo brašna.

Krumpir skuhajte, ogulite i napravite pire. Posolite, popaprite, stavite malo masti, razmućena jaja, dobro izmiješajte i oblikujte pogačice. Na zagrijanom ulju ispržite pogačice i odložite ih. Na istom ulju zažutite luk izrezan na rezance, pospite crvenom mljevenom paprikom i paprom. Dobro izmiješajte, uspite kiselo vrhnje razblaženo jakim juhom u koje ste umiješali malo brašna. U posudu složite red luka, red prženih pogačica, red luka i prelijte uljem. Pecite u pećnici dok sva tekućina ne ispari. Poslužite toplo.

Krajiški đuveč



Đuveč je zemljana posuda u kojoj se priprema jelo. Nekada se pripremalo u pepelu ili na žaru. Osobinu zemljane posude je da se polako zagrijava, vrlo ravnomjerno peče i dugo drži toplinu. Hrana spremanjena u đuveču je mnogo ukusnija. Treba je pripremati na tihoj vatri, 160-180°C.

Sastojci za 8 porcija: 1-1.5 kg mesa, 2-3 kg rajčice, 0,5 kg luka, 1 veliki patlidžan, 3-4 vrlo mlade tikvice, 25-30 bamnja, 5-6 zelenih mesnatih paprika, 1 veza peršinovog lista (sitno kasanog), 1 veza celerovog lista, 2 male sasvim mlade korabice, 1 šaka mladih mahuna, 10 dag svježeg kupusa, 1 šalica riže (ako je inačica bez mesa onda 2 šalice + malo ulja), 1 šalica ulja, 1 čaša vode, sol, papar i još malo ulja ako je meso posno.

Rajčice izrežite na kriške i stavite u jednu posudu. U drugu posudu izrežite svo ostalo povrće na rezance i listiće, a peršin, luk i celer, na sitno. Miješano povrće (ne rajčicu) posolite, popaprite, dodajte šalicu ulja i promiješajte. Đuveč (zemljana posuda) premažite uljem, dno prekrite skoro polovinom rajčice. Stavite miješano povrća i odozgo rasporedite meso izrezano na manje komade. Na meso stavite malo rajčica i pospite ravnomjerno rižom. Preko toga stavite drugu polovinu povrća i drugu polovinu rajčica. Preko svega prelijte 1 čašu vode, ako meso nije masno stavite i 2-3 žlice ulja. Pecite, otklopljeno, „*istiha*“ (*krčkajte*) 4-5 sati, na 160-180°C. Obzirom da ima dosta rajčice kao što je i ostalo povrće sočno i pušta tekućinu, treba se peći u tom soku i treba mu vremena da zavri. Na pola vremena pečenja dodajte još 2-3 izrezane rajčice odozgo, da se ne presuši. Kad je gotovo izvadi se iz pećnice i ostavi da odstoji 10-ak minuta da se upije ostatak tečnosti, da se sve prožme.

Sekelji gulaš s ječmenom kašom (Sekeli gulaš)

Sastojci: 1 kg svinjetine, 15 dag ječmene kaše, 1 kg kiselog zelja (kupusa), 2 glavice luka, žličica slatke mljevene crvene paprike, žličica papra, 8 dag masti, sol.

Na masti ispržite nasjeckani luk da porumeni. Stavite narezano meso na kocke i pirjajte. Miješajte i podlijevajte vodom da omekša. Na ispirjano meso stavite nasjeckani kiselo zelje i pirjajte dalje. Kašu skuhaite posebno te je dodajte u omekšani kupus. Začinite paprikom, paprom i posolite.

Kundur složenac

Sastojci: 0,50 kg junetine, 0,50 kg crvenog luka, 1 veća mrkva, 2 rajčice, nekoliko zrna papra, malo masnoće, sol.

Meso izrežite na kocke, luk izrežite na tanje rezance, a mrkvu i rajčicu na kolutove. Zamastite posudu i složite u redove prvo luk, zatim meso i tako dalje. Završite s mesom. Između redova složite mrkvu, papar u zrnu i svaki red posolite. Ne pretjerujte sa soli. Podlijte vodom da sve prekrije i pecite u pećnici na laganoj vatri 3-4 sata, tj. dok meso ne omekša (nekada je govedina bila vrlo tvrdo meso, bila je radni stroj – traktor). Za vrijeme pečenja podlijte ako treba, ali pazite – jelo ne smije biti previše jušno.

Kundur složenac („slugin složenac“); u dubrovačkoj starini: 1. sluga koji je posluživao u različitim kućama a nije bio u stalnom radnom odnosu. 2. kasnije: brbljavac, blebetaš; kundurica – žena brbljavica. 3. Jelo od junetine, luka, mrkve, rajčice, papra, soli; podliveno vodom peče u pećnici na laganoj vatri, ne smije biti previše jušno

Brodet od krumpira

Sastojci: 0,50 kg krumpira, mala glavica luka, 3 žlice ulja, 2 češnja češnjaka, peršinovo lišće, sol, papar, 2-3 žlice pirea od rajčice, krušne mrvice.

Ogulite, operite, na ploške izrežite i skuhajte, krumpir. Ogulite luk, nasjeckajte i ispržite na ulju. Kad postane žućkast dodajte mu kosano peršinovo lišće i češnjak. Dva puta promiješajte i odmah dodajte pripremljeni krumpir. Zalijte s vodom toliko da krumpir bude pokriven. Posolite, popaprite, dodajte pire od rajčice. Promiješajte lagano i ostavite da provri, smanjite temperaturu (nekada se posuda samo pomakla na štednjaku, na stranu do cijevi dimnjaka) i ostavite „krčkati“ (lagano i dugo daljnje kuhanje) da sve omekša. Krumpir nemojte miješati da se ne raspadne, nego povremeno protresite posudu. Želite li malo gušći umaka pospite, na kraju, malo krušnih mrvica.

Umjesto gustih variva; Hvarani hranjivost povrća povećavaju dodavanjem krumpira. To mogu biti guste, zasitne juhe s mnogo povrća i tjesteninom (ili ječmenom kašom) Malo ili mnogo mesa miris daje malo dimljene slanine, te kost pršuta. I sam krumpir pripremaju ponekad tako da je, zapravo, samostalno jelo, kao npr. – brodet od krumpira.

Svinjetina s povrćem

Sastojci: 75 dag masnijeg svinjskog mesa, 1 veća vezica zeleni za juhu, 25 dag krumpira, 3 paprike, 25 dag luka, 4 češnja češnjaka, 10 zrna papra, malo mljevene crvene paprike, list lovora, sol.

Zelen i krumpir izrežite na kolute, papriku na široke rezance, luk na uže rezance, i meso na manje komade. Sve sastojke stavite u dublju posudu (može i u lonac), popaprite, dodajte mljeveni crvenu papriku, lovor, posolite i prelijte vodom da sve pokrije (umjesto vode možete koristiti čistu juhu). Posudu zatvorite pergament papirom, napravite nekoliko rupica da para može izlaziti i kuhajte na laganoj vatri u pećnici oko 3-4 sata. Poslužite u istoj posudi.

Gulaš od svinjetine

Za jednu osobu; 18 dag svinjskog mesa nareže se kao za paprikaš i propirja zajedno s usitnjenim lukom na masnoći. Doda se iskosani češnjak, crvena mljevena paprika, ajvar (po želji), pire od rajčice, senf, jedna kisela paprika i feferon. Sve zajedno se pirja, u vlastitom soku, dok meso ne omekša, a podlijeva se juhom. Na kraju se zagusti s malo brašna.

Perkelt se radi isto kao gulaš samo umjesto govedine ili svinjetine (uobičajeni naputak je od govedine) koristi se teletina, a kad je skoro gotovo doda se kiselo vrhnje.

Paprikaš od praseće sitneži

Sastojci: praseće nožice, uši, glava i srce, mast, luk, mljevena paprika, bijelo vino.

Uzmite nožice od posve „mlada praseta”, dobro ih operite i sjekiricom nasijecite na manje komade. Nasjeckajte i dijelove praseće glave, uši i srca. Stavite sve u posudu, zajedno sa žlicom i dvije masti, pa dodajte na kockice nasjeckane dvije do tri glavice luka i pržite. Nakon kraćeg prženja dodajte sol i mljevenu papriku (količinu odredite po ukusu, a možete uz slatku papriku dodati i malo poluslatke), pa sve prelijte s tri decilitra vode i dva decilitra bijela vina. Paprikaš poklopite i kuhajte ga na umjerenoj vatri oko dva sata.

Poslužite sa salatom od ukiseljenih paprika, a kao prilog poslužite valjuške od krumpirova tijesta posute ribanim tvrdim sirom.

Prase je proglašeno „najljepšom pticom” gurmanskog stola, bez obzira da li je riječ o pečenom mladom prasetu (u krušnoj peći ili na ražnju), nego i o drugim jelima od mlade prasetine. Jela od praseće sitneži i iznutrica mogu se ubrojiti u vrhunska dostignuća naše dobre tradicionalne kuhinje. U prohladnim zimskim danima, u kasnu jesen ili zimu, od davnine je omiljen paprikaš od prasećih nožica i ostale sitneži.

Svinjski karmenadli u bijelom vinu

Sastojci: po osobi jedan karmenadl, sol, svinjska mast, 1 glavica sitno sjeckanog luka, 1 korijen mrkve narezan na kolutiće, nešto sjeckanog peršina, sjeckana manja glavica celera, nekoliko zrna papra, bijelo vino, žličica brašna, kiselo vrhnje.

Narežite karmenadle, malo ih nalupajte drvenim batom i posolite. U „šerpi” ugrijte mast i kad bude vruća, stavite u nju karmenadle i prepržite ih s obje strane. Pržene karmenadle izvadite iz masti i odložite ih na toplom mjestu. Posebno u drugoj „šerpi” ugrijte malo masti, pa na nju stavite isjeckani luk, kolutiće mrkve lišće peršina, sjeckani celer, papar u zrnima i sve pržite miješajući. Kada sjeckano zelenje, prženjem, dobije lijepu rumenu boju, u šerpu stavite karmenadle, dolijte malo bijela vina i pirjajte u toj plemenitoj smjesi. Kad karmenadli budu posve mekani izvadite ih iz „šerpe” i složite u zdjelu u kojoj će te ih poslužiti. Zdjela mora biti topla. U „šerpi” na zelenje u kojem ste pirjali karmenadle, stavite brašno, promiješajte i sve zajedno još malo propirjajte. Zelenje izvadite, propasirajte ga, pazeći da kroz sito prođe uglavnom samo sok iz prepržena tj. pirjana zelenja. Propasirano zelenje vratite u „šerpu”, tj. na mast i sok u kojem se pirjalo s karmenadlima. Ako treba dodajte još malo bijela vina. Sve dobro promiješajte i još malo prokuhajte. Umaku dodajte 2-3 žlice kisela vrhnja, još malo prokuhajte i prelijte preko složenih karmenadla u zdjeli. Poslužite uz pire krumpir i salatu - kisele paprike, krastavce, ciklu, ...

Svinjska pečenka u moštu

Sastojci: 80 dag svinjske pisanice, 1 dl vrhnja, 15 dag svježih ili suhih šljiva, 2 dl bijelog mošta, 20 dag korjenastog povrća, 25 dag bijelog kukuruznog brašna, 1 kg krumpira, 5 dag maslaca, 15 dag bijelog grožđa, 2 jaja, sol, papar, malo juhe.

Svinjsku pisanicu probušite i nadjenite šljivama kojima ste prethodno izvadili koštice i umjesto njih stavili maslac. Meso posolite, pobrašnite i popržite na zagrijanoj masti. Izvadite ga i na istoj masnoći ispržite korjenasto povrće izrezano na ploške. Kad povrće omekani, stavite meso natrag, podlijte juhom i pirjajte 45 minuta. Na kraju podlijte moštom. Meso izvadite, u umak dolijte vrhnje i zgusnite brašnom. Prokuhajte oko 10 minuta. Posolite i popaprite. Bobice grožđa stavite na vruću mast da im otpadne kožica i stavite ih u procijeđeni umak. Poslužite pečenk u prelivenu umak, malo umaka poslužite odvojeno, uz žgance od krumpira. Korun s pržolicom (krumpir sa svinjetinom bez kosti)

Staro jelo koje se pripremalo na taj način da se prvo kilogram svinjetine bez kosti (pržolice) nalupalo batom, osolilo i pustilo da tako odstoji pola sata. Nakon toga se u posudi ugrijala mast na kojoj se popirjalo četiri glavice crvenog luka sitno sjeckanog zajedno s pržolicom u komadu. Meso treba prevrtati. Kad meso omekša, izvadite ga i narežite na manje komade i vratite natrag u posudu. Nalijte pola litre domaćeg kiselog vrhnja i sve zajedno pirjajte. Uzmite korun (krumpir) kuhan u ljusci, ogulite ga i narežite na listiće. Drugu posudu, zdjelu ili sličnu, namažite maslacem i polijte s malo vrhnja, na dno stavite red pržolice i malo umaka u kojem se pržolica pirjala s lukom. Na to poslažite red krumpira s vrhnjem. Na krumpir opet dođe red pržolice s umakom, pa red krumpira s vrhnjem, itd. Takav složenac dovršite odozgo redom krumpira, pa sve polijte vrhnjem, pospite krušnim mrvicama i komadićima maslaca (putra). Pecite u pećnici ili ako posjedujete pod pekom. Nekad se to peklo pod „žeravicom“ (pekom)

Poslužite domaći kruh iz krušne peći i vino u kakvom starom vrču.

Pirjano („dinstano“) zelje s buncekom i jabukama

Sastojci: 1 kg kiselog zelja, 1 svinjski buncek, 10 dag dimljene slanine, 5 dag masti, 10 dag crvenog luka, 1 dl bijelog vina, papar, kocka šećera, lovorov list, sol, 10 dag jabuka.

U zdjeli, na masti, propirjajte sitno narezani luk s dodatkom kockica slanine. Kada luk postane staklast, dodajte narezano ili ribano kiselo zelje (jelo će imati bolji okus ako je zelje kiseleno u glavicama i ribano neposredno prije pripremanja), lovorov list, papar u zrnu, kocku šećera, ribane jabuke i buncek, koji je prethodno upola prokuhan. Propirjajte sve zajedno, te dolijte vino i dovršite na laganoj vatri. Ako je potrebno, u međuvremenu možete zelje podlijevati vodom u kojoj se kuhao buncek. Poslužite toplo.

Pečeni buncek i kobasica s pirjanim kiselim kupusom i okruglicama od krumpira

Buncek zarezite po površini vodoravno i okomito tako da dobijete kvadratiće. U zemljanoj posudi pecite buncek, pokriven dobrih sat i pol na temperaturi 220 °C. Nakon toga bunceku dodajte kobasicu i pustite da korica postane hrskava. Nije potrebno zalijevati ničim osim sokom koji je u posudi. U posebnoj posudi pirjajte kiseli kupus s malo slanine.

Od 0,5 kg skuhanog i pasiranog krumpira, 2 jaja i brašna napravite kompaktno tijesto, da se ne lijepi. Tijesto oblikujte u valjak promjera 2 cm, izrežite u komade 3 cm širine. Prstima oblikujte okruglice i skuhajte ih u slanoj vreloj vodi.

Slavonski složenac s kupusom

Sastojci: 1 kg svinjetine od buta, 15 dag masti, 1 kg ribanog kiselog kupusa, 15 dag luka, 2-3 dl kiselog vrhnja, sol, papar, mljevena crvena paprika, šalica riže, 2 jaja.

Sameljite meso i pirjajte s polovicom nasjeckanog luka na polovici masti. Posolite i popaprite. Posebno na drugoj polovici masti i luka pirjajte kiseli kupus. Rižu skuhajte u dosta vode da ostane čvrsta. U namaštenu posudu (nekada zemljana) slažite red mesa, red kupusa, red riže, koju pospite mljevenom crvenom paprikom. Svaki red kupusa zalijte vrhnjem u koje ste umiješali jaja i posolili. Preko svega zalijte vrhnje i zapecite u pećnici. To možete unaprijed pripremiti i staviti u pećnicu te zapržiti prije posluživanja.

Bećarski „paprikaš“

Sastojci: 4 svinjske koljenice (buncek, kračica). 9 dag masti, 12 dag domaćih dimljenih kobasica, 5 dag dimljene slanine, 3 dag brašna, 2 dl vrhnja, 2 dag gusto ukuhane rajčice, 9 svježih rog paprika, 5 dag kiselih krastavaca, 40 dag luka, 2 dag češnjaka, 4 dag ljute mljevene crvene paprike, sol, papar. list lovora, nekoliko feferona.

Koljenice rasijecite, posolite i naglo popržite na masnoći. Na istoj masnoći ispržite nasjeckani luk i slaninu izrezanu na kockice. Dodajte mljevenu papriku, vratite koljenice i zalijte sve juhom. Pirjajte oko jedan sat. Umiješajte rajčicu, nasjeckani češnjak, lovor, očišćene i narezane paprike i na kraju brašno. Gotovom paprikašu dodajte narezane feferone, kobasice i sitno nasjeckane krastavce. Prokuhajte i na kraju umutite vrhnje i kosani peršin.

Bećar; 1. mlađi neženja, momak, samac 2. veseljak, sklon piću, jelu, veselju i ženama; bekrija, lola.

Krumpir i kobasice na Slavonski način

Sastojci: 1,5 kg krumpira, 2 manje glavice luka, domaće mesne kobasice, krvavice, dimljena slanina, svinjska rebra, mast, sol.

Meso, kobasice i krvavice izrežite na manje komade, slaninu na ploške. Krumpir ogulite i izrežite na ploške ali ne pretanke. Na dno posude stavite meso, krvavice i kobasice. Preko toga složite krumpir pomiješan s kosanim lukom. Posolite i na kraju prekrijte s debljim odrescima slanine. Podlijte s malo vode rastopljene masti. Pecite u zagrijanoj pećnici. Jelo je gotovo kada krumpir porumeni.

Mesne okruglice s lukom

Sastojci: pola svinjskog i pola goveđeg mesa (masnije komade), 3 žlice masti, 1 kg luka, 1 jaje, malo kruha, mrvice, mljevena crvena paprika, 2 rajčice, 1 žlica pirea od rajčice, sol, papar.

Meso sameljite u stroju za mljevenje mesa. Na zagrijanoj masnoći popržite glavicu fino kosanog luka. Na luk dodajte meso, promiješajte i uklonite s vatre. Mesu dodajte jaje, posolite, popaprite i na kraju namočeni krišku kruha u vodi.

Cijelu masu dobro izmiješajte rukom, oblikujte okruglice (loptice) podjednake veličine i uvaljajte u mrvicu. Ostatak luka izrežite na rezance, zažutite na zagrijanoj masnoći, dodajte mljevenu crvenu papriku, promiješajte, posolite i uklonite s vatre. U posudu stavite luk i ravnomjerno ga rasporedite, složite mesne okruglice jednu do druge, prelijte rastopljenom masti, prekrijte izrezanim rajčicama, razmućenim pireom od rajčice u malo vode i na kraju podlijte juh, tako da sve bude pokriveno. Pecite u pećnici dok sav sok ne nestane i okruglice budu potpuno pečene.

Zapečeni goveđi želudac

Sastojci: 1,5 kg goveđeg želuca, 0,50 kg luka, 3 rajčice, mast, 3 zelena feferona, 15 dag riže, list lovora, mljevena crvena paprika, sol, papar.

Želudac očistite i skuhajte u dvije vode (prvo kuhajte u jednoj, odlijte je i stavite drugu vruću i kuhajte dalje. Izvadite ga, operite u hladnoj vodi, ocijedite i ostavite da se ohladi. Rubove želuca izrežite na veće ploške simetričnog oblika, preostali dio izrežite na tanje rezance. U posudi popirajte na vrućoj masnoći kosani luk, oguljene i izrezane rajčice, i kosane feferone. Kad sadržaj u posudi počne mijenjati boju dodajte rezance želuca i rižu. Posolite, popaprite, stavite mljevenu crvenu papriku i list lovora. Sve dobro izmiješajte i pokrijte ploškama želuca. Zapecite u pećnici na srednjoj temperaturi oko 1,5 sat. Poslužite sa salatama po želji.

Gnijezdo - Pletena crijevca (pletenice)

Sastojci: crijeva mlađeg janjeta, pluća, želudac, janjeća glava, zeleni peršin, 2-3 žlice masti, mljevena crvena paprika, sol, papar.

Crijeva dobro operite i izrežite na duljinu 2 metra. Pluća izrežite na trake širine 2-3 cm. Kada ste to uradili objesite sve na neko zgodno mjesto i upletite (crijeva i pluća) u pletenicu, krajeve podvezite čvršćim koncem. Ovako uređene pletenice posolite, popaprite i složite u zamašćenu posudu u krug (gnijezdo). U sredinu možete staviti dobro očišćenu i opranu janječju glavu. Prelijte s malo vode i još malo masnoće i pecite na laganoj vatri. Kada je gotovo, crijevca – pletenice izrežite na komade od 5 cm, prelijte sokom koji je ostao u posudi od pečenja i poslužite zajedno s janječjom glavom.

Janjeći želudac

Sastojci: janjeći želudac, sirište, pluća, jetra, crijeva 3-4 žlice masti, 4 vezice mladog luka (2 vezice crvenog i 2 vezice češnjaka), piment, sol, papar.

Želudac i sirište dobro operite, sirište na gornjoj strani zasijecite. Napravite nadjev od slijedećih namirnica: na zagrijanoj masnoći propirajte sitno kosani luk (bijeli i češnjak), nakon toga dodajte izrezana jetra i pluća na kockice. Kad je pirjano dodajte kosana crijeva i sve zajedno još popirajte. Pospite pimentom (budite oprezni sa začinima, uvijek se dodaju u malim količinama), promiješajte i na kraju posolite i popaprite. Dobivenim nadjevom ispunite želudac i sirište. Otvor zašijte koncem ili zatvorite čačalicama. Stavite u zamašćenu posudu, prelijte vrelom mašću i pecite u pećnici. Podlijevajte vlastitim sokom.

Kelj s janjetinom

Sastojci: 60 dag janjetine, 50 dag krumpira, 1 kg kelja, list lovora, malo kima, 1 glavica luka, 1 vezica zeleni, 2 rajčice, sol, papar.

Meso izrežite na šire rezance, kao i kelj, a luk, zelen i krumpir na kockice. Meso i povrće složite u posudu naizmjenično, svaki red posolite, popaprite i na kraju smrvite lovor i pospite kimom. Podlijte s 6 dl vode, poklopite i kuhajte oko 1 sat. Na kraju dodajte izrezanu rajčicu i kuhajte još oko 15-20 minuta.

Lonac od iznutrica

Sastojci: 20 dag junećih, telećih ili svinjskih bubrega i srca (ukupno), 30 dag krumpira, 15 dag mrkve, 20 dag luka, 15 dag poriluka, 30 dag kupusa, 2 češnja češnjaka, 2 peršina (korijen i lišće), papar u zrnu, 2 lista lovora, 1 paprika, sok limuna, voda, 0,1 dl ulja ili masti.

Na dno lonca stavite ulje ili rastopljenu mast, složite naizmjenično povrće na veće komade. Između redova složite lovor, papar u zrnu i podlijte vodom (ili još bolje juhom) u koju ste stavili sok limuna. Lonac zatvorite pergament papirom (ili alufolijom) i kuhajte na laganoj vatri oko 2,5 sata. Ne zaboravite probušiti pergament papir da para može izlaziti. Poslužite u istoj posudi.

Loparnica

Sastojci: 25 dag špinata (prije špinata koristila se kopriiva), 25 dag pečurki (danas šampinjoni), 25 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag svježeg kupusa, 25 dag maslaca, 2,5 dl kiselog vrhnja, 4 jaja, 10 dag rajčica, 25 dag luka, zelen peršina, malo muškarnog oraščića, sol, papar.

Tijesto napravite od 50 dag brašna, kao za gibanicu, ili koristite smrznuto lisnato tijesto.

Špinat skuhajte u vodi u kojoj ste rastopili pileću kocku za juhu. Kad je špinat kuhan ocijedite ga i iskošite. Popaprite, dodajte muškarni oraščić, 1 jaje i sol, sve dobro izmiješajte. Pečurke izrežite na listiće, popržite na kosanom luku i podlijte juhom. Poparite i dodajte kosani peršin. Mrkvu izrežite na kockice i popirajte na maslacu i na kraju podlijte s malo juhe. Svježi kupus izrežite na tanke listiće i popirajte na maslacu s kosanim lukom. Podlijte juhom i na kraju dodajte rajčicu izrezanu na kockice. Još malo popirajte i dodajte kosani peršin, papar i sol.

Svježi sir izmiješajte s jajem i soli.

Napravite tijesto i razvaljajte u sedam tankih kora kao što se radi gibanica.

Posudu namažite maslacem, obložite tijestom i premažite vrhnjem. Na tijesto stavite nadjev od špinata. Prekrijte tijestom, premažite vrhnjem, poškropite s rastopljenim maslacem i stavite nadjev od mrkve. Ponovo prekrijte tijestom, poškropite maslacem, premažite vrhnjem i složite nadjev od sira. Postupak ponavljajte preostalim nadjevom špinata, mrkve i svježeg kupusa. Na kraju ponovo stavite tijesto, premažite maslacem i vrhnjem.

Pecite u zagrijanoj pećnici oko 1 sat na temperaturi od 180 – 200 °C. U tijeku pečenja povremeno prelijte mješavinom od: 2,5 dl vode, 1 kocke za juhu, 1 žumanjka i snijega od bjelanjka. Poslužite toplo.

Loparnica; (od *tal.* *laveggio*) 1. lopiz, zemljani lonac, ćup; 2. vrsta jela.

Pileće pečenje s dunjom

Sastojci: 1 pile, mast, dunje, maslac, malo cimeta i malo šećera.

Natrljajte pile s masti tako da ga koža dobro upije i ispecite u zagrijanoj pećnici. Povremeno, ali ne i često okrenite pile i prelijte s malo vlastita soka. Kada je napola pečeno, dodajte oguljene i na deblje ploške izrezane dunje. Umočite ih u sok pileta i ostavite dok ne promijene boju. Izvadite ih, pile ostavite da se ispeče do kraja, s dunjama obilno dodajte po površini malo rastopljenog maslaca, malo cimeta i šećera. Poslužite ih kao jedini prilog uz pečeno pile.

Picek u kuruznoj melji*

Sastojci: 2 kg pileta, 50 dag kukuruznog brašna, 4 žlice masti, sol.

Očišćeno pile izrežite na komade, dobro uvaljajte u kukuruzno brašno i stavite na lim u vruću mast. Pecite u pećnici oko jedan sat na 200 °C. Kod pečenja pazite da ravnomjerno ispecete jednu i drugu stranu, okrećite. Poslužite s krumpirom i zelenom salatam.

*melja; brašno

Mahune s piletinom

Sastojci: 1 pile, 1 kg mahuna, 1 žlica masti, 2 glavice luka, 1 žlica brašna, mljevena crvena paprika, 2 češnja češnjaka, 2 rajčice, sol.

Oprane, očišćene i posoljene mahune propirjajte na zagrijanoj masnoći zajedno s kosanim lukom. Pirjajte dok mahune ne omekšaju. Posebno napravite zapršku („zafrig“) od masti, brašna, mljevene crvene paprike i kosanog češnjaka (u zagrijanoj masti popržite brašno do žućkaste boje, umiješajte crvenu papriku i kosani češnjak u malo vode, i sve dobro promiješajte s uprženim brašnom). Zaprškom prelijte mahune, podlijte s malo vode i još malo popirjajte. U zemljanu posudu, koju ste prethodno namazali mašću, stavite mahune, preko njih oguljenu rajčicu izrezanu na kolute i preko svega posoljeno pile. Stavite u pećnicu i ispecite.

Bećarska guska

Očišćenoj guski odrežite vrat, krila i noge pa ju dobro natrljajte solju iznutra i izvana. Zatim u unutrašnjost stavite jednu cijelu, opranu, ali neoguljenu rumenu jabuku i stavite peći. Mast, koju guska ispušta valja vam obirati, a jedan dio polijevati po gušćem pečenju, kako bi ono bilo što mekše. Kratko vrijeme prije negoli gusku nosite na stol, razrezanu na lijepe komade, valja je još malo gurnuti u vruću pećnicu, kako bi joj koža postala hrskava i prhka pod zubima.

Kažu, nije problem ispeći gusku, ali zato valja biti majstor u pripremanju što slijedi uz gusku. A to ćete napraviti ovako: uzmite kilogram krumpira, ogulite ga

i operite, pa kuhajte u jako zaslađenoj (da, zaslađenoj vodi) vodi. Vodi također dodajte i malo kumina. Čim je krumpir kuhan, ocijedite ga, a onda ovlaš posipajte grubo iskosanim peršinovim lišćem i malo umastite s onom masnoćom, koju ste obrali prilikom pečenja guske.

Na kraju, napravite još i salatu od mahuna, očistite ih od niti (konca), operite i izrežite na kose rezance, pa kuhajte u slanoj vodi. Kad su mekane, procijedite ih, osolite i popaprite, pa im dajte po 0,5 dl ulja i octa. Sve dobro izmiješajte, a onda još iskošite i nekoliko češnja češnjaka, pa ga prospite po salati.

Bećar: 1. mladi neženja, momak, samac; 2. veseljak sklon piću, jelu, veselju i ženama; bekrija, lola. Ovako pripremljenu gusku obično se jela za – Martinje.

Srijemski lonac od gušćjih bataka

Sastojci: 1 kg suhих i dimljenih gušćjih bataka i prsa, 50 dag bijelog graha, 15 dag luka, 6 češnjeva češnjaka, 4 veće zelene paprike, lišće peršina, 4 jaja, ulje, ljuta crvena mljevena paprika, papar, sol.

Grah namočite, drugi dan ga ocijedite i stavite u zemljani lonac. Suhu gušćjetinu dobro operite u toploj vodi a zatim u hladnoj, i narežite je na veće komade. Papriku očistite od sjemenki i narežite na rezance i stavite u lonac. Na ulju popržite sjeckani luk i češnjak, i stavite u lonac. Tvrdo kuhana jaja olupite i cijela stavite u lonac. Posolite, popaprite i pospite crvenom mljevenom paprikom. Sve izmiješajte i zalijte vodom da bude pokriveno. Otvor lonca povežite pergament papirom i stavite u pećnicu. Kuhajte oko 3 sata na jačoj vatri. Gotovo jelo pospite obilno sjeckanim peršinom. Uz jelo poslužite ukiseljenu papriku ili salatu od cikle.

Žetelački paprikaš



Odmor pri žetvi

Sastojci: guska (ne sasvim mlada), 2-3 kuhače svinjske masti, 4-5 manje glavice luka, mljevena crvena paprika, sol, 75 dag krumpira.

Očišćenu gusku s izvađenom iznutricom malo osmudite na vatri od slame. tako da pregori preostalo sitno perje. Od gušćje sitneži (krila, želudac, ..) napravite dobru juhu, a jetra ponudite kao vrhunski specijalitet visoke kuhinje, koju su Slavonci priređivali kao obično jelo.

Luk sitno iskošite pa propirjajte na masti i začinite mljevenom paprikom. Dodajte narezanu gusku na komade i posolite. Pirjajte uz povremeno podlijevanje toplom vodom, dok potpuno ne omekša. Na kraju sa začinima dotjerajte okus i primiješajte oguljen i na četvorine razrezan krumpir, prethodno prokuhan u slanoj vodi. Već dogotovljeni paprikaš ostavite na laganoj vatri da sve zajedno samo na trenutak zakrčka.

Glavno žetelačko jelo srpanjskih žega. Poslužite uz *žetelačku pogaču*.

Nadjeveni gušćji vrat

Sastojci: 1 dugačku kožicu (cijelu) sa gušćjeg vrata, 1 gušćji bubreg i jetru, krv (što se uhvati u tanjur kad se guska kolje), 5 dag bijeloga mesa s prsa, 1 glavicu luka, 2 režnja češnjaka, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 1/2 svežnjića peršinova lista, ulje.

Krv malo prokuhajte. Meso i iznutricu nasjeckajte. Povrće očistite i usitnite. Sve sastojke pomiješajte, dobro začinite. Kožu s gušćjeg vrata s jedne strane sašijte iglom i čvrstim bijelim koncem. Kroz drugi otvor ugurajte nadjev pa i njega sašijte. Pristavite u lonac vode i kuhajte 45 minuta. Nakon toga samo malo popržite na vrelom ulju da kožica postane hruskava.

Poslužite s toplom domaćom pogačom i salatam od ukiseljenog povrća.

Umjesto bijelog mesa možete uzeti i govedine. Vrat možete kuhati i u juhi. Ohlađeni kuhani vrat možete rezati na ploške i poslužiti uz domaće kobasice i šunku kao predjelo.

ili na dugi način:

Sastojci: 4 gušćja vrata, 2 žemlje,, malo mlijeka, 30 dag svinjetine, sol, papar, vezica peršinova lišća, glavica luka, 2-3 češnja češnjaka, maslac.

S vratova skinite kožu tako da ostane u komadu. Potom s vratova skinite koliko god možete više mesa. Namočite žemlje u malo mlijeka, pa ih narežite i sameljite, sameljite svinjetinu i meso koje ste skinuli s vratova. Ovu smjesu obilato začinite solju, paprom, kosanim peršinom, sitno kosanim lukom i češnjakom. Dobro sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Vratove zašijte koncem na jednom kraju i pažljivo nadjenite nadjevom - smjesom. Vratove zašijte na preostalom otvoru i dobro premažite rastopljenim maslacem. U tavu stavite vratove, dolijte decilitar vode i zapecite na otvorenom plamenu ognjišta. Češće treba polijevati s ispuštenim sokovima, a bit će gotovi i spremni za jelo kad izvana poprime zlatnorumenu boju.

Jedni i drugi vratovi najbolje se sljubljuju s „ladnim“ špricerom ili gemištom.

Pečena mlada guščja jetra

Od dobro „šopane“(kljukane) guske uzmite jetra, malo je posolite, stavite u porculansku zdjelu (nekada zemljana za pečenje) i pospite lukom izrezanim na tanke kolute. Luk i jetru pospite s malo crvene mljevene paprike, prelijte dobro mašću, dolijte malo vode, poklopite i pecite u zagrijanoj pećnici. Kad jetra omekane, izvadite je na tanjur i odložite na hladno mjesto, a mast isto tako prelijte u drugu posudu i odložite da se i ona stegne (ohladi). Ohlađenu jetru izrežite na tanke reznjeve, složite na tanjur, ukasite izrezanim lukom i poslužite kao predjelo, uz mast namazanu na domaći kruh.

Starinski guščji paprikaš

Sastojci: jedna guska, 2-3 kuhače svinjske masti, 3-4 manje glavice luka, začinska mljevena paprika, krumpir, sol, voda.

Gusku narežite na komade uobičajene veličine za paprikaš. U poveću „šerpu“ stavite svinjsku mast i kad se rastopi dodajte luka nasjeckanog na kockice. Miješajte luk na masti dok ne požuti. Maknite „šerpu“ s vatre i dodajte crvenu začinsku papriku po želji i okusu. Odmah na to stavite i komade gušćeg mesa, posolite i vratite na vatru. Pirjajte povremeno miješajući i podlijevajući vodom. Pola sata prije nego što dovršite pirjanje mesa, u jelo dodajte mladi oguljeni krumpir razrezan na četvorine. Pirjajte dok se krumpir ne skuha, tj. ne omekša. Na kraju paprikašu dotjerajte okus (dodajte začina po želji) i poslužite uz domaći bijeli pšenični kruh.

Težacima koji bi poslovali oko vršalice obično se za objed ili večeru priređivao guščji paprikaš. Prije slasne guske pila se *rakija dudovača*, a poslije vino. Slavonska guska bila je nekad cijenjena na svakoj trpezi radi duda. Svilogojstvo je nekada u Slavoniji bilo u zamahu, te se radi toga i forsirala sadnja dudova. Lišće duda bila je osnovna hrana bubama - dudovim svilcima, pa je po slavonskim selima ispred kuća i pokraj cesta posađeno dosta dudova. Uz dudove uživale su i guske, pa su njihovi slatki plodovi uveliko oplemenile i onako već cijenjeno meso. Tuste guske nekad su se blagovale od jeseni do proljeća, da bi, nakon kratke pauze, već u lipnju opet počela sezona - mladih gusaka. Koliko je guska na cijeni govori nam i stari običaj - „martinjska guska“, tj. krštenje mošta, slavilo se uz obavezan zalogaj pečene guske - ptice posvećene gurmanima. Nekadašnje tuste „šopane“ guske imale su popriličnu jetru, pa su naše guske bile na tolikoj cijeni da su ih izvozili svakog petka avionom u Beč.

<i>Paprikaš</i>	je jušasto, čorbasto, jelo od mesa s dosta paprike (radi se najčešće od teletine i piletine). Postoje razni paprikaši: goveđi, juneći, teleći, svinjski, riblji, pileći. Nalik je na <i>perkelt</i> , ali se dodaje više vrhnja
<i>Perkelt (mađ. pörkölt-pirjano meso)</i>	pirjano meso s dosta luka (više nego u gulašu), vrhnja i crvene paprike. Umak je vrlo gust

Dvorsko ratno vijeće donijelo je 1761. godine nalog o sadnji dudova na području Granice. Najprije su osnovani rasadnici po graničarskim kućama, a kompanijski je bio izvan sela (u Babinoj Gredi dudnjak su zvali i „dudice“). Svaka je kuća morala uzgojiti 30 mladih dudova (ako bi se neki dud osušio, na njegovo mjesto sadio se drugi).

Plodovi dudu bijeli, crvenkasti ili crni hranidbeno su vrlo vrijedna voćka. Njegovi svježe ubrani slatko-kiselkasti plodovi vrlo su ukusni, mogu se koristiti i za pripremanje soka, sirupa i marmelade, a mogu se i sušiti.

Purica nadjevena heljdinom kašom

Sastojci: purica teška 3 kg, 70 dag heljdine kaše, 30 dag pureće jetre, 20 dag luka, sol, papar, 25 dag masti, peršinovo lišće, 1/2 dag češnjaka, 2 jaja, mljevenu crvenu papriku.

Probranu heljdu prelijte kipućom vodom, ocijedite i spustite u kipuću slanu vodu. Kuhajte desetak minuta i ocijedite. Oljuštite luk, nasjeckajte ga i ispržite na masti. Dodajte sitno narezanu jetru i ispržite je. Dodajte ocijeđenu kašu i malo miješajte na vatri da se ispari tekućina. Sklonite sa štednjaka, dodajte nasjeckani peršin i češnjak, sol, papar i jaja. Dobro izmiješajte. Puricu u međuvremenu namočite u mlijeku (dobro je da u mlijeku odleži preko noći). Sada je obrišite, posolite i natrljajte mljevenom paprikom iznutra i izvana. Nadjevom napunite šupljinu purice, a otvor zatvorite čačkalicama. Stavite je u lim i prelijte vrućom masnoćom. Pecite je sat i pol na 180 °C. Puricu povremeno zalijevajte vlastitim sokom (dolijevajte po potrebi vode ili juhe) i okrećite da sa svih strana dobijete lijepu boju. Uz puricu poslužite mlince.

Mlinci, koji se poslužuju kao prilog mesnim jelima (prvobitno samo uz guske ili kokoši) autohtoni su proizvod sjeverozapadne Hrvatske.

Stari nadjev za puricu (od 5 kg): 20 dag suhe slanine, 30 dag luka, 0,50 kg purećih jetrica, 5 dag češnjaka, vezica lišća peršina, 1 kg bijelog kruha, 2 dl mlijeka, 5 jaja, sol, papar.

Kruh izrežite i suhu slaninu na kockice. Slaninu popržite i dodajte pirjanom luku i pirjanim jetricama na luku. Kad ste sve popirjali dodajte kruhu i prelijte mlijekom, pospite kosanim peršinom i začinite solju i paprom. Sve dobro izmiješajte i nadjenite puricu.

Naši stari izmišljali su različite nadjeve za gusku ili puricu, od kojih spominjem dva jela:

Križevačka purica (kažu da su to izmislili Križevčani) i *Purica s jabukama*. *Nadjev za Križevačku puricu*: za 3 kg purice potrebno je: jetra purice, 30 dag suhih kestena, 40 dag kobasica pečenica, 9 kiselih jabuka, 2 luka, 10 dag suhog prošarane slanine (špek), 10 dag oraha, 10 dag suhih šljiva, 1 mrkva, 10 dag kukuruznog kruha, 1 dl mlijeka, 1 dl rakije, 1 jaje, peršin, maslac, sol, papar.

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

Purica s jabukama: 20 dag teletine od prsa, 25 dag jetre peradi (dodajte još 1 manju konzervu jetrene paštete - to je noviji dodatak), 5 dag dimljene slanine bez mesa, 3 jaja, 10 dag šunke, 75 dag kiselih jabuka, sol, papar.

Teletinu, šunku i slaninu krupno sameljite, dodajte narezanu jetru, paštetu, jaje, malo rakije od jabuka, sol i papar. Izmiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite posoljenu puricu. Pecite oko 2,5 sata na 180 °C. Jabuke narežite na četvrtine, navlažite jabučnim octom, stavite oko purice i pecite još ½ sata.

Purica s kestenima

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

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

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

Dalmatinski Božićni puran s aromatičnim biljem

Sastojci: puran od 4 kg, ružmarin, kadulja (žalfija), 2-3 dag usitnjene pancete ili pršuta, nekoliko odrezaka pancete, maslac.

Očišćenog purana nadjenite grančicom ružmarina, žalfije (kadulje), usitnjenom pancetom ili pršutom i obložite odrescima pršuta. Pura na položite u nauljenu posudu s ružmarinom i stavite u zagrijanu pećnicu, umjerene temperature. Pecite povremeno podlijevajući sokom od pečenja. Gotovog purana izvadite, skinite mu odreske pršuta i zalijte najboljom domaćom travaricom i još malo zapecite. Izrežite i poslužite.

Stari nadjev za puricu

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

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

Slatkovodna riba na vinogradarski način

Sastojci: 4 veće slatkovodne ribe, povrće za juhu, 3 glavice luka, sol, papar, 3 dag masti, 2 dl bijelog vina, 5 dag masnog vrhnja, 30 dag muškarnog grožđa.

Ribe očistite, odstranite im kožu i kosti, pa svaku polovicu prerežite još po duljini napola (oblikujte odreske/filete) savijte i pričvrstite ih čačalicom. Kosti i kožu i druge otpatke skuhaite s povrćem i glavicom luka u posoljenoj i popaprenoj vodi. U 2 dl dobivene juhe dodajte vino. Posudu za pečenje namažite mašću (nekada je to bila zemljana posuda), riblje odreske/filete, posolite, popaprite, podlijte mješavinom juhe i vina. Pokrijte i kuhajte u zagrijanoj pećnici na 220 °C, oko 25 minuta. Izvadite ribu, poslažite je na zagrijani pladanj i držite na toplom. Izvadite čačalice. Sok od pečenja prelijte u manju posudu i stavite na vatru da se ispari i zgusne. Dodajte vrhnje, i kad provri, dodajte očišćene i oguljene bobice grožđa da se samo zagriju. Umakom i grožđem prelijte ribu i odmah poslužite.

Zapečena riba

Sastojci: 1 kg ribe po želji, 4 češnja češnjaka, zelen peršina, 5 žlica mrvica, 1 dl suhog bijelog vina, 1 limun, 2 rajčice, sol, papar, malinovo ulje, 1 grančica ružmarina, 1 jaje.

Na dno posude stavite ulje, ružmarin, odreske ribe i zalijte mješavinom vina i malo limunova soka, soli i papra. Na to pospite kosani češnjak i peršin, prelijte razmućenim jajem, mrvicama i složite izrezanu rajčicu na kolutove. Zalijte uljem i pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata na temperaturi od 200 °C.

Đuveč od somovine

Sastojci: 1 kg soma, 1 kg luka, ulje, malo mljevene crvene paprike, 2 paprike (babure), zelen peršina, 1 patliđan, 2-3 tikvice, 2-3 krumpira, 1 šalica riže, 3 rajčice, sol, papar.

Soma očistite i izrežite na komade. Luk iskošite i zažutite na zagrijanoj masnoći, dodajte mljevenu crvenu papriku (pazite – masnoća ne smije biti jako vruća da se paprika ne karamelizira i tako pokvari cijelo jelo), usitnjenu svježju papriku (baburu), kosani peršin, oguljen i izrezan na kockice patliđan, izrezane tikvice i krumpir. Posolite, popaprite i uspite rižu. Promiješajte i ostavite sve da malo odleži. Ribu malo popirjajte i sve složite u zemljanu posudu. Preko cijele mase složite izrezane rajčice na kocke, prelijte masnoćom i vodom, tako da bude pokriveno. Pecite u pećnici. Jelo ne smije biti potpuno suho ali ni jušnato. Poslužite sa salatam.

Ciganski odresci od mesa divljači

Odreske od buta posolite i ispecite ih naglo na zagrijanoj masnoći (masti ili ulju) da dobiju koricu. U zemljanu posudu na dno složite mješavinu kosane dimljene slanine, ljutih feferona, kiselih krastavaca i paprike. Preko toga stavite odreske, prelijte s 5 dl vode i kuhajte na laganoj vatri u pećnici dok voda ne ispari. Dodajte kiselog vrhnja i na taj način dobiti ćete pikantni umak. Prije posluživanja začinite solju i paprom ako je potrebno.

Poslužite uz prilog po želji, kao npr. pečeni krumpir na masti (neoguljeni krumpir malo prokuhajte, ogulite ga i izrežite na pola, pecite u pećnici na masnoći dok ne dobije lijepu tamnocrvenosmeđu boju i koricu, pečenje krumpira može potrajati i 3 sata).

Prepelica ili jarebica

Najbolje vrijeme za pečenje ove dvije vrste pernate divljači je jesen, jer su tada najbolje.

Ptice očistite od utrobe i perja, dobro operite, posolite i ostavite na hladnom mjestu (hladnjaku) 2-3 dana.

Prije početka pečenja omotajte ih tankim odrescima slanine, koje će te učvrstiti koncem ili čačkalicama. Kada ste to učinili stavite ih u posudu zajedno s 2 žlice masti i malo vode. Pecite u zagrijanoj pećnici zalijevajući ih s vlastitim sokom. Kada su pečene izvadite ih, prelijte polovicom soka iz posude i stavite na toplo, pokriveno da se ne osuše.

Na ostatku masti (umaka) od pečenja propirajte iskosane dvije glavice luka i 25 dag riže. Dodajte kosana jetrica, sol, papar, zelen peršina i 2-3 žlice vode. Stavite sve u pećnicu da se riža skuha. Svako zrno moralo bi biti odvojeno i suho, kad je gotovo.

Kod posluživanja slaninu sa ptica skinite, razrežite na manje komade, prelijte umakom od pečenja i poslužite sve zajedno, pticu i rižu.

Kuglof

Sastojci za 10 osoba: dizano tijesto: 0,5 kg brašna, 2 jaja, 2,5 dag kvasca, 2,5 dl mlijeka, 8 dag maslaca, sol;

Nadjev: 25 dag oraha, ili maka, ili 20 dag groždica.

Od brašna, kvasca, mlijeka, jaja, maslaca i malo soli napravite dizano tijesto. Tijesto valjkom deblje razvucite, premažite nadjevom od oraha, maka ili groždica, „zavaljajte“ (savijte) i stavite u podmazani oblik (*kuglofenku*). Složite u oblik koluta, a jedan kraj izvedite u sredinu.

Kuglof se pripremao za težake - radnike u polju, a bio je glavni kolač i na svadbama. Kuglofenka je zemljana rebrasta posuda.

Zapečeni štrukli



Sastojci: 50 dag mekog brašna, 1 jaje, 2 žlice ulja, sol, 1 žlica blagog octa, malo mlake vode; nadjev: 10-15 dag maslaca, 4 jaja, 60 dag svježeg kravljeg sira, 1 dl kiselog vrhnja, sol.

Na sredini prosijanog brašna, na stolu, napravite udubinu, u nju stavite sol, jaje i ulje, pa postupno nožem miješajte brašno. Uz dolijevanje vode s octom umijesite tijesto i potom ga izradite rukama dok ne postane glatko. Razdijelite na tro kruščića, svaki premažite uljem, pokrijte ih ugrijanom posudom i ostavite da odstoje pola sata. Dok tijesto stoji, pripremite nadjev. Omekšajte maslac, pjenasto ga umutite s protisnutim sirom, umućenim jajima i malo soli. Na kraju umiješajte kiselo vrhnje. Rasprostrite stolnjak i pospite ga brašnom. Tijesto malo razvaljajte valjkom za tijesto, a zatim ga rukama razvlačite da postane tanko. Zadebljani rub tijesta odrežite, a razvučeno tijesto ostavite da se malo posuši. Poprskajte tijesto dijelom rastopljenog maslaca. Trećinom nadijeva premažite polovicu razvučenog tijesta, a zatim pomoću stolnjaka savijte. Ručkom kuhače utisnite štruklje („jastučice“) u razmaku od 10 cm, a zatim ih narežite rubom tanjura (ne nožem - da nadjev ne iscuri van). Štrukle napola skuhajte u slanoj vodi, izvadite ih šupljom žlicom. Ocijedite i složite u zemljanu posudu te obilno prelijte vrhnjem. Stavite u zagrijanu pećnicu i 20 minuta pecite na temperaturi od 180 do 200 °C.

Martinska gibanica

Sastojci: 1 kg brašna, 2 jaja, malo soli;

I. nadjev: 20 dag *mljevenog maka*, 2 dl mlijeka, šaku groždica, 5 dag šećera, 1 vanilin šećer; II: nadjev: 70 dag *jabuka*, 5 dag šećera, malo cimeta;

III. nadjev: 50 dag *svježeg kravljeg sira*, 3 jaja, malo soli, 5 dag maslaca, 4-5 žlica šećera,

IV. nadjev: 15 dag *oraha*, 5 dag šećera, 15 dag maslaca.

Zamijesite tijesto i oblikujte komade veličine limuna i rastegnite ga kao za savijaču ili štrukle. Dok se suši, pripremite nadjeve. Mak, šećer i groždice prelijte kipućim mlijekom i promiješajte. Naribane oguljene jabuke pomiješajte sa šećerom i cimetom. Sir, jaja, sol, otopljeni maslac i šećer promiješajte mikserom. Orahe sameljite i pomiješajte sa šećerom. Zemljanu posudu namažite maslacem. Na dno stavite 5-6 listova tijesta, svaki list poškropite maslacem. Na to stavite nadjev od maka, 5-6 listova tijesta poškropite maslacem pa nadjev od sira, opet tijesto posuto orasima. Ponovo 5-6 listova pa nadjev od jabuka, a na vrh nekoliko listova tijesta. Vrh obilatije premažite maslacem. Pecite na 180 – 200 °C, a oko polovice vremena prekrijte alu-folijom da se ne prepeče.

Musaka od šljivovača i krumpira

Sastojci: 40 dag šljivovača, glavica luka, 4 žlice ulja, 75 dag krumpira, 2 češnja češnjaka, 2 dl kiselog vrhnja, 2 jaja, peršin, sol, papar.

Šljivovače dobro očistite, narežite ih na listiće i propirjajte na ulju zajedno s kosanim lukom i češnjakom. Pustite da sok ispari, posolite i popaprite gljive. Kuhani krumpir narežite na ploške. U vatrostalnu posudu (nekad je to bila zemljana posuda) prethodno namazanu uljem slažite red krumpira, malo posolite, pospite kosani peršin, zatim red gljiva, sve dok ne potrošite sastojke. Na vrhu neka bude krumpir. Umutite vrhnje s jajima i prelijte preko krumpira te zapecite u dobro zagrijanoj pećnici.

Paprenjaci

Od kilogram finijeg brašna, pet jaja, 28 dag svinjske masti i 28 dag šećera umijesite tijesto „dosta tvrdo, masno i slatko”. Potom tijesto razvaljajte u sloj debeo oko 6 - 7 mm, pa izrezujte kalupom (čšašom), kako bi oblikovali pravilno okrugle komade. Pecite u „tapsiji” posutoj brašnom „preko po sata”. Danas se to radi u pećnici, a nekada u *pokljuki* - zemljana posuda za kuhanje, pečenje (sinonim lopiza, crjepulja, crepulja).

Prigrizak koji se obavezno posluživao kod pečenja rakije. Taj izdašni beskvasni kolačić dobro „podmazuje” svaku kap šljivovice ili vinca. Naputak je iz prošlog stoljeća.

Autor:

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

Do sada objavio:

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

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

SADRŽAJ

Tehnologije priređivanja jela

Kuhanje

Tušenje

Pečenje

OGNJIŠTE

Knjiga POLJICA narodni život i običaji, od don Frane Ivaniševića, tiskana (u nastavcima) u Zagrebu 1903.-1905., a objavljena u cjelini 1906.g. vrijedan je dokument kulture toga vremena na prijelazu u 20. stoljeće.

Kuća i pokućstvo

Konoba.

JELA

*Zelenik, soparnik ili ulenak**Pogača**Babice-soparnice*

Turopoljska greblica

Kokoš i pura

Sušenje na dimu

Planinski kruh

Krumpir u pepelu (suproški)

Luk u pepelu

Krumpir u tepsiji

Ufurnjak ili uprošnjak

Krtolača (pita od krumpira)

Prisnac iz Bruške

Prisnac iz Zelengrada.

Heljdina kaša sa čvarcima

Procip, procipac

Izlivača

Janjeća jetrica (*dolce garbo* /slatko kiselo/slatka prijatnost).

Gira i bukve „ispod kamika*“

Žito orzo

Varica

Volovski rep

Goveđi rep iz marinade

Goveđi rep s prošekom

Kobasice u vinu

Ovčetina i svinjetina na ognjištu

Grah s pancetom

Smutica (bikaver, bikla)**KOTLIĆ**

JELA

Pura, palenta, žganci u kotliću

Krumpir kotlić

Kuhana šunka ili (i) buncek

*Kuhani buncek poslužen na
podravski način*

Kuhani dimljeni buncek

Kokoš u kotliću

Pastirsko govedarski perkelt

Teleća glava u kotliću

Slavonski čobanac

Šokački čobanac

Čobanac od janjetine

Cetinska „džigerica“

Janjeća juha iz Dalmatinske zagore

Baranjski kotlić (lonac)

Baranjski lonac (kotlić) s kiselim
kupusom

Kolinjski čobanac

Podgarički kotlić

Kordunaški grah

Svinjske nogice (kuhani gnjat*)

Sinjski arambaši

Vinogradarski – proljetni kotlić

Vugrovečki kotlić

Govedina na starinski način

Pirovačka juha

Jačmik va kotlići (ječam u kotliću)

Ričet

Repa na kastafski (kastavski) u
kotliću – *repa na četeri smoki*

Kotlić s bijelim bubrežima

Riba u kotliću

Riblji paprikaš I. način

Riblji paprikaš II. način

Začinska smjesa za riblji paprikaš

Paprikaš od somove glave

Čobanac od divljači

Čorba od divlje patke u kvaši*

Marinada - kulinarska magija,
 nevidljiva i nečujna prirodna
 alkemija
 Čorba od iznutrica divljači
 Čorba od mesa divljači s gljivama
 Kisela čorba od srnećeg mesa
 Kotlić od divlje patke
 Voloderski miješani kotlić
 Srneća juha s ječmom
 Kotlić od zeca
 Veprovina na lovački način
 Gulaš od puhova (najčešće čabarsko
 jelo)
 Posavski čobanac
 Srijemski kotlić
KOTLOVINA
 JELA
 Kotlovina-pečenjarski šešir
Proštenje
 Svinjski kare u vinu na starinski način
 Kotlovina na puntarski* način
 Pečenjarska kotlovina (kotlovina
 kako su je priređivali pečenjari na
 sajmovima i proštenjima)
 Lovačka kotlovina
 Gulaš od divljači
KRUŠNA PEĆ
 Zgreblica na toporici (*topor*; držalica)
 Lopar
Simpla
 Tajna dobrog domaćeg kruha
 sastoji se od nekoliko osnovnih
 pravila
 JELA
 Domaći kruh
 Svećaniji kruh
 Kruh od crnog brašna
 Bunjevački kruč (iz krušne peći)
 Mliječni kruh
 Kruh od miješanog brašna
 Kukuruzni kruh
 Kruh s raženim brašnom
 Zoben kruh

Stubički *kruheki* (kruščići)
 Međimursko - Podravska pogača od
 jagli
 Planinarski kruh
 Siromaki
 Heljdina pogača
 Vrlička pogača
 Pogača
 Babogredska pogača
 Tikvina pogača
 Repina pogača
 Šokačka lepinja
 Šunka u tijestu (šunka u kruhu)
Perna
 Turopoljska greblica
 Rudarska greblica
 Plešivički copanjek
 Grintava Margeta
„Makaruni“
 Pisana pečenka
 Zapečeni buncek (svinjska kračica)
 Svinjetina u marinadi
 Svinjski but iz krušne peći
 Odojak u krušnoj peći
 Nadjev za odojka
 Janjetina u krušnoj peći na creski
 način
Divlji kvasac
 Stari domaći kruh od divljeg kvasca
„Ratna germa (kvasac)“
PEKA
 Cripnja
 JELA
 Kruh pod pekom
 Tijesto s mesom (naše prastare
 „lazanje“ od *krpica*, *mlinaca* i
 usitnjenog mesa)
 Mlado janje pod pekom
 Janjetina pod pekom
 Teleći but pod pekom
 Teleća koljenica od pekom
 Teletina pod pekom
 Svinjetina pod pekom

Svinjska koljenica i teleći vrat pod
 pekom
 Piletina s povrćem pod pekom
 Biokovska peka
 Fazan ispod cripnje (peke)
 Zec ispod peke
 Krajiški đuveč
 Mlado janje pod pekom
 Lastovski škopac
 Hobotnica pod pekom
 Rižot od hobotnice pod pekom
 s jabukama (novo jelo otoka Visa)
 Lignje pod pekom
 Korun s pržolicom (krumpir sa
 svinjetinom bez kosti)
 Pekarski krumpir
 Pristeški prisnac (naselje Pristeg
 nedaleko Benkovca)
 Rukavački presnac
Škrtavi presnac
Zvonejski presnac
Benkovački prisnac
 Novigradski prisnac
 Prisnac iz Zelengrada
 Presnac (Primorje)
 Primorski presnac – slani (Bribir,
 Vinodol)
 Lička pogača sa sirom
RAŽANJ
Pečenje na žaru
Pečenje u suproški (pepeo u kojem
 ima još sitne žeravke)
Pečenje na ražnjiću
Pečenje na ražnjiću mesa savijenog u
svitak (rolu)
Ražnjić od pisane pečenke divljeg
kunića
Ražnjić od pisane pečenke srne
Pečenje mesa u ilovači, glini i drugoj
zemlji
Veliki ražanj
Mali ražanj
Ražanj peradar

*Ražanj bušak**
Štapići
Prutići - ražnjići
 Pečenje na ražnju
 Postupak
 JELA
 Vol na ražnju
 Janjac na ražnju
 Zapinjači
 Janjetina na špicu
 Vitalac
 Butalac
 Odojak na ražnju
 Ovčetina na ražnju
 Bijeli bubrezi sa iznutricom na žaru
 Bijeli bubrezi (osnovni
 naputak/recept)
 Riba na ražnju
Sardele na rožonj – riceta
 Jegulja na ražnju
 Skuše na viški način
 „Srdjele“ na ražanj
 Murina na ražnju
 Som na ražnju
 Štuka u mundiru
 Štuka na ražnju
 Šumarski ražanj
 Golubovi na ražnju
 Jarebica na ražnju
 Divlja patka na ražnju I. način
 Divlja patka na ražnju II. način
 Puh na ražnju
 Odojak divlje svinje na ražnju
 Veprov but na „hajdučki način“
 (ražanj)
 Divlji kunić na ražnju
 Fazan na ražnju I. način
 Fazan na ražnju II. način
 Ševa na ražnju
 Šljuka na ražnju
 Srneća lopatica na ražnju
 Zec na ražnju
 Šindelbraten

Šaran u procjepu* (šaran na rašljama)

Smuđ u mundiru*

ROŠTILJ

Prijedlog za izletnički roštilj

Vrsta namirnica i vrijeme pečenja

Kako pripremiti

Marinade

Marinada za roštilj

Marinada za pečenu ribu

Marinada za ribu – I. način

Marinada za ribu – II. način

Konavovska marinada

Mirišljivo ulje za roštilj

Umaci za ribu s roštilja

Preljev od vrhnja

Preljev od ulja

Preljev od pirea od rajčice

Preljev od hrena

Mješavina svinjske masti, češnjaka i soli za kruh na roštilju

Riba na roštilju

Cipli na roštilju

Grdobina na žaru

Jegulja na roštilju

List na roštilju

Nadjevena (punjena) lovrata na roštilju

Murina na roštilju (jelo otoka Visa)

Oslić na roštilju

Palamida na roštilju

Skuša na roštilju – I. način (jelo iz okolice Zadra)

Skuša na roštilju – II. način

Srdelice s ružmarinom na roštilju (stari ribarski naputak)

Srdelice na roštilju

Šaruni na roštilju

Trlja na roštilju

Tuna na roštilju

Panceta od tune

Zubatac na roštilju

Jastog na roštilju

Škampi na roštilju

Nadjevena hobotnica na roštilju (stari ribarski naputak)

Lignje po zlarinski (na roštilju)

Nadjevene (punjene) lignje na roštilju

Lignje na roštilju

Dagnje na mornarski

Ražnjići od dagnji

Kamenice na roštilju

Kunjki na roštilju

Petrovo uho na gradelama

Riječna riba

Podust (škobalj, šupser) na roštilju

Šaran na žaru (roštilju)

Posavski šaran s umakom

Šaran na roštilju u ribolovu

Posavska dimljena riba

Meso

Ćevapčići

Pljeskavice

Zagrebačke pljeskavice

Ražnjić

Čobanski/pastirski ražnjići

Lovački ražnjić

Kosano meso na žaru

Jetra i bubrezi na roštilju

Bubrezi

Jetra

Janjeći bubreg

Ovčji bubrezi na žaru

Janjeća jetra na žaru

Ovčja jetra

Sjemenici na žaru (bijeli bubrezi)

Gljive na roštilju

Luk na roštilju

Meso

Pile na roštilju

Ovčji kotlet na žaru

Teleći kotlet na žaru

Kotleti od divlje svinje na roštilju

Hrbat divljeg kunića na roštilju

Fazan na roštilju

Srneći odresci na roštilju

Ražnjići od snetine

Roštilj kobasica iz Klake

Istarske kobasice

I način

II. način

ZEMLJANA POSUDA

*Gurmanluk iz zemljane posude i
rajngla, rajngljak*

Krumpir na rajngljak

JELA

*Vinogradarski (gorički) gulaš ili
podravski gorički gulaš*

Brodet (brudet, brujet)

Brodet od morskih kamenčića

Brodet od ugora (naputak iz mjesta
Vrana, na Vranskom jezeru)

Brodet na šibenski način

Ribarski brodet

Istarski brodet

Brodet od sipa i liganja (stari ribarski
naputak)

Brudet od sipa i rakovica

Neretvanski brodet

Otočni brodet od škarpoca s prošekom

Brodet (brujet) od grdobine –

Kornatski brujet

Šipanski brodet

Brodet od papalina, incuna i srdelica

Brudet od hobotnice

Istarska juha – supa

Hajdinska kaša s buncekom

Patke (po domaćem race) nadjevene
jabukama

Seljački omlet

Hajdučka večera s projom

Krpice sa sirom i vrhnjem

Zapečeni grah

Grah s mlijekom i vrhnjem
(Bogata papula)

Popularni grah sa Špancirfesta

Grah varivo s kobasicom i špek –
stari pučki recept

Grah s porilukom

Grah s kiselim mlijekom

Zapečeni krumpir

Baranjski složenac

Baranjski rezanci s okruglicama u
umaku

Slavonska papula

Grah s dimljenim rebrima

Grah sa suhom slaninom

Povrće u zemljanoj posudi

Tikvice na dalmatinski način

Mljeveno meso s vrhnjem

Janjetina s bijelim grahom

Pastirski ručak

Pastirski kotleti s ovčjim kiselim
mlijekom

Lički kupus

Slavonski kupus

Lički lonac

Lonac od zelja

Moslavački lonac

Janjetina u zemljanoj posudi s
poklopcem

Svadbarski kupus (Lika)

Kordunaški svadbarski kupus

Meso iz zemljanog lonca (Krale)

Banijske loptice iz zemljane posude

Meso s graškom

Benkovačka vara

Goveđa pisana pečenka (goveđa
pisanica)

Goveđa pečenka s kestenima

Stara zagrebačka pečenka (*Špikana
govedina*)

Zagrebački biftek

„Zagrebački“ bosanski lonac

Junetina s povrćem i krumpirom

Otočka pečenka u posudi

Đuveč - I. način

Đuveč - II. način

Mesarski đuveč

Đuveč od povrća

Đuveč od krumpira

Krajiški đuveč

Sekelji gulaš s ječmenom kašom

(Sekeli gulaš)
 Kundur složenac
 Brodet od krumpira
 Svinjetina s povrćem
 Gulaš od svinjetine
 Paprikaš od praseće sitneži
 Svinjski karmenadli u bijelom vinu
 Svinjska pečenka u moštu
 Korun s pržolicom (krumpir sa
 svinjetinom bez kosti)
 Pirjano („dinstano“) zelje s
 buncekom i jabukama
 Pečeni buncek i kobasica s pirjanim
 kiselim kupusom i okruglicama od
 krumpira
 Slavonski složenac s kupusom
 Bečarski „paprikaš“
 Krumpir i kobasice na Slavonski
 način
 Mesne okruglice s lukom
 Zapečeni goveđi želudac
 Gnijezdo - Pletena crijevca
 (pletenice)
 Janjeći želudac
 Kelj s janjetinom
 Lonac od iznutrica
 Loparnica

Pileće pečenje s dunjom
 Picek u kuruznoj melji*
 Mahune s piletinom
 Bečarska guska
 Srijemski lonac od gušćjih bataka
 Žetelački paprikaš
 Nadjeveni gušćji vrat
 Pečena mlada gušćja jetra
 Starinski gušćji paprikaš
 Purica nadjevena heljdinom kašom
Križevačka purica
Purica s jabukama
 Purica s kestenima
 Dalmatinski Božićni puran s
 aromatičnim biljem
 Stari nadjev za puricu
 Slatkovodna riba na vinogradarski
 način
 Zapečena riba
 Duveč od somovine
 Ciganski odresci od mesa divljači
 Prepelica ili jarebica
 Kuglof
 Zapečeni štrukli
 Martinska gibanica
 Musaka od šljivovača i krumpira
 Paprenjaci