

PODRAVSKI KULINARSKI UŽITCI



Zlatan Nadvornik

Zlatan Nadvornik:

P O D R A V S K I K U L I N A R S K I U Ž I T C I

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2014.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio 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: 09-23611

Knjiga - PODRAVINA - sastavni je dio rukopisa: **HRVATSKA KULINARSKA BAŠTINA** (AUTOHTONA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA), deponiranog u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-617; 09-748 i 09 – 1197.

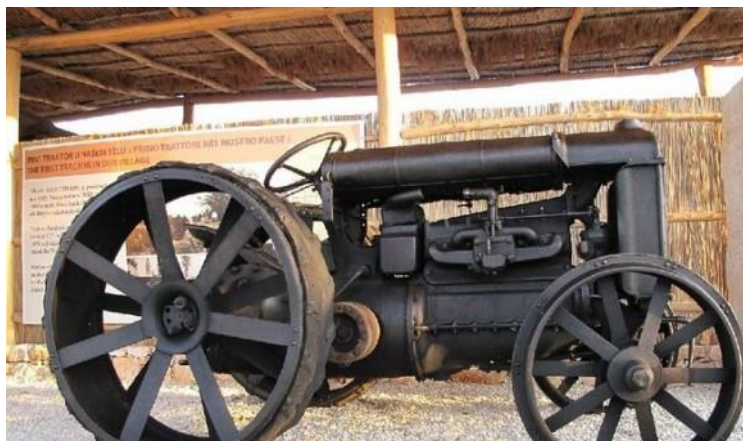




Stari grad Đurđevac



Žetva



Traktor Fordson F., Irska, 1923., 20 KS, 1320 kg



Traktor Deutz F2M315, Njemačka, 1940., 28 KS, 2475 kg



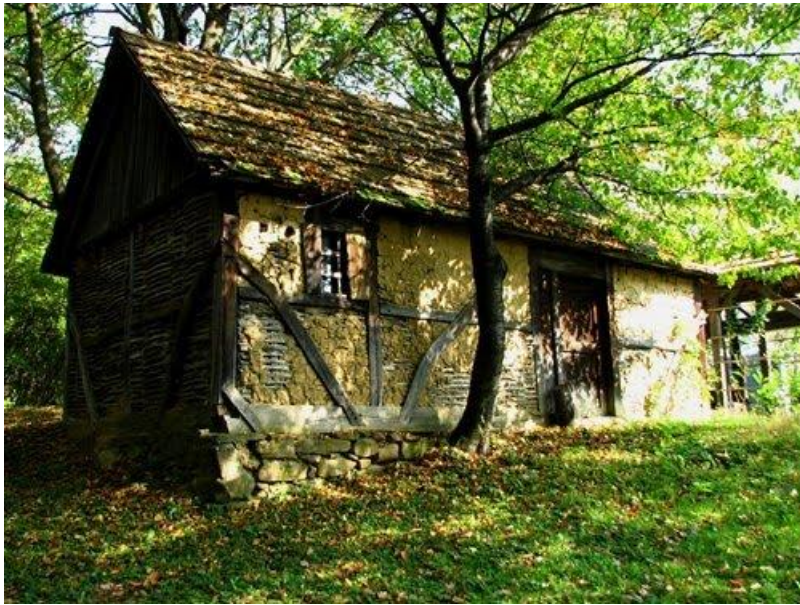
Casali vršilica („dreš“) za kukuruz, stara oko 100 godina



Podravske kokoši



Dravska guska



Hiža od drva i blata



Drvena hiža i slamnati krov



(unutrašnjost kuće)

Narod koji ne cijeni svoju prošlost izgubit će se u budućnosti.

Povijest nekog naroda je i povijest njegova stola, jer stol nije obično mjesto na kojem čovjek blaguje, za razliku od ptice ili životinje. Riječ stol i stolovati ne znače samo drvenariju gdje se siječe kruh i toči vino ili sjedi na zabavi, nego i mjesto gdje se sudi (sudbeni stol), te upravlja i vlada.

Zanimanje za stare napatke (recepte) posvuda bude znatiželju za nekadašnja „stara“ jela naših pradjedova, koja se sporadično mogu vidjeti na gastro izložbama.

Sva jela pučke kuhinje probijaju se na jestvenike i naših restauracija koji shvaćaju da turisti traže nešto originalno. A mi, što je zaista i istina, možemo, i imamo što pružiti.

Ako govorimo o samostalnosti onda insistiranjem na identitetu sami sebi stavljamo obavezu interpretiranja i dokazivanja tko smo i što smo. To je i naša patriotska dužnost u izražavanju i identiteta i opstanka. Razvijanjem samosvjesnosti razvijamo i naš ponos.

Govoreći o turizmu kao važnoj privrednoj grani, ne možemo govoriti o njemu bez - naše prebogate baštine, koja je još neotkrivena Europi i njenim turistima nomadima, što je

prvi segment naše turističke razglednice. Baštine u kojoj se isprepliću četiri kulturna kruga (četiri strane svijeta): europski zapad i istok, srednjoeuropski sjever i mediteranski jug, što se odražava u spomeničkoj baštini, preko antičke grčke kolonizacije (od 6.st. p. K), rimske urbanizacije (sve do kasne antike, 5. st.), što su je Hrvati, doselivši, zatekli u 7. stoljeću.

Drugi segment je - što treba doživjeti, koji nam otkriva niz kulturnih događaja.

Treći segment je - gdje treba odsjesti, i na kraju dolazi,

Četvrti segment - što treba kušati!

O tom posljednjem segmentu naše baštine – kulinarskoj kulturi, kojom dokazujemo i identitet, a u turizmu je i najlakše dokaziv, govori ova knjiga.

O turizmu možemo govoriti i kao elitnom, koji obuhvaća uzak sloj korisnika, ali i onom koji obuhvaća pripadnike sloja koji dolaze sa stvarnim kulturnim interesom u upoznavanju nečeg, za njih novog – neotkrivenog. Takav oblik turizma traži i osmišljavanje kreativne potrošnje tj. kreativni sadržaj koji obuhvaća, uvodna sva tri segmenta i na kraju onaj - koji sve to zaokružuje u zadovoljavanju naših osjetila – oči, njuh i okus – kulinarska kultura.

Narodna tj. tradicijska kulinarska kultura, za koji bi vrlo grubo i nepodesno mogli reći i kao „seljačka“ odavno je, u većini zemalja Europe, nestala. Nekada se točno znalo što se kuha za svaki dan, što za blagdane, a prema jelu se odnosili s velikim poštovanjem. Jela se nisu priređivala na žurbu (na brzinu) i stoga su bila mnogo ukusnija unatoč skromnom sastavu namirnica u odnosu na danas.

Kultura sela i kultura grada, nekad toliko različite, danas su se u većini slučajeva potpuno zatrla, iako i u gradu postoje „mala sela“ ili „seoski mentalitet“. Ima puno tog što bi veliki gradovi mogli naučiti od „sela“.

Danas u urbanim sredinama imamo generacije koje nikada nisu vidjele mjesečinu, zalazak sunca, koje nisu vidjele izlazak sunca, livadu po kojoj šeću druga bića, čule jutarnji pjev ptica, a da o voću sa stabala, orošenu kapljicama rose, i ne govorimo.

Ritualizacija svakodnevnice nažalost je ljudska potreba ali se kod toga ne smije zaboraviti na tradiciju, koja je kod nas, na našu sreću, još uvijek prisutna. Skupine ljudi, iako stanovnici gradova, ne pristaju predati svoj lokalni mentalitet rijeci vremena njegujući stoljetne folklorne tradicije i kulinarske užitke.

Restorani s jelima reinterpetiranih starih naputaka, drvenim stolovima pokrivenim npr. lanenim stolnjacima i lanenim ubrusima ili bez njih kao u starim gostionicama ili konobama, keramičkim posuđem, za neka jela koja se pripremaju u njima, i autohtonim pićem koja se najbolje sljubljuju s jelima, nezaboravni je događaj i za domaćeg gosta. Ugođaj za oko, nos i nepce, nadasve je i – očuvanje tradicije.

Obiteljski zajednički objed, dobri stari običaj druženja za stolom uz jelo, je ritual kojeg su se danas mnogi, nesvjesno, odrekli. Odrekli zbog manjka slobodnog vremena ali i činjenice da svatko ima drugačiji raspored, pa stoga i jede u drugo vrijeme. Stil života jednostavno diktira nemilosrdan tempo te se zajedničko vrijeme koje obitelj u danu provede zajedno svelo, prema istraživanjima, svelo na 45 minuta. Taj jedan školski sat je vrijeme koje moderna obitelj dnevno odvađa za zajedničko druženje, ali nažalost ne u jednoj jedinici vremena.

Današnje društvo u kojem se rijetko jede zajedno za stolom, bez mobitela ili TV-a, i u kojem je svatko „oblak za sebe“ trend je i slika onog što nazivamo modernim vremenom. Iako živimo u takvom vremenu gdje je individualizam i njegovo poticanje sve izraženije to nije razlog da potpuno zaboravimo tradicionalne vrijednosti s kojima smo odrasli.

Obiteljski objed, osim što pretpostavlja da su jela spremljena u kuhinji, na domaći način, da nisu rezultat odmrznute hrane, za roditelja i djece od

neprocjenjive su važnosti za odgoj djece. Djeca za stolom mogu puno toga naučiti od roditelja: kako potaknuti konverzaciju, kako slušati druge dok govore, kako rješavati probleme, a o ponašanju za stolom da i ne govorimo. Nakon objeda svi sudjeluju u raspremanju stola i pranju posuđa.

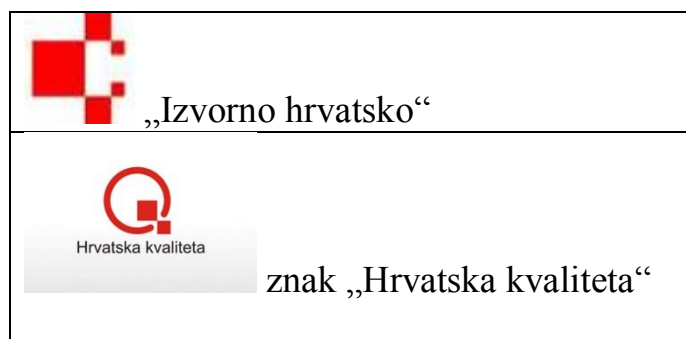
To je također i vrijeme za stvaranje i korigiranje dobrih prehrambenih navika. Za roditelje je zajednički objed prilika da saznaju što se događa s obitelji, djeca često jedna druge navedu da kažu nešto što bi inače prešutjela. Ne postoji opravdanje da se toga odrekemo bez obzira na stil i način života. Moramo pronaći vrijeme i volje da ta obiteljska institucija ne izumre, koja nas podsjeća da je kuhinja bila svetište naših baka i majki, iz njihovih se kuhinja širio zamamni miris pečenja i kolača.

Za neko jelo kažemo da je **autohtono** kad ispunjava određene kriterije a to su:

da je izvorno tj. samorodno bez stranog utjecaja. Kad temeljem pisanih dokumenta pouzdano možemo ustvrditi da proizlazi od starine, minulog doba da je način obrade namirnica ili jela starinski tj. od vrste termičke obrade do vrsta posuda

Da bi zaštitila izvornost i zemljopisno podrijetlo naših autohtonih proizvoda, prije ulaska Hrvatske u EU, usvojen je Pravilnik o izvornosti i zemljopisnom podrijetlu hrane kao i Pravilnik o priznavanju posebnih svojstava hrane i dodjeli oznake „tradicionalni ugled“.

Oznaka izvornosti – oznaka je regije, određenog mjesta, imaju tradicionalno obilježje; hrana koja potječe iz određene regije i koja svojom kakvoćom karakterizira određeno zemljopisno područje.



Osobito tj. posebno svojstvo znači jedno ili više svojstava koja prehrambeni proizvod razlikuju od drugih sličnih proizvoda iste kategorije.

„Tradicionalni ugled“ - ako je proizvedeno korištenjem tradicionalnih sirovina ili ima tradicionalni sastav ili je proizvedena ili prerađena na tradicionalni način a odlikuje se osobitim, posebnim, svojstvima u odnosu na druge sličnu hranu iz iste kategorije.

Tradicionalna jela proizvedeno su korištenjem tradicionalnih sirovina ili imaju tradicionalni sastav ili su proizvedena ili prerađena na tradicionalni način a odlikuju se osobitim, posebnim, svojstvima u odnosu na drugu sličnu hranu iz iste kategorije.

(poglavlje) **Podravina**

Zemljopisni položaj i prirodne osobine

Podravina je ravnica (prostran ravan dio zemlje) i nizina (ravan teren na nižoj visini od onoga koji ga okružuje) između Drave i sjevernog ogranka Macelja, Kalnika (1.) Bilogore (2.) Papuka (3.) i Krndije (4.) te obuhvaća površinu od 1800 četvornih km. Kao kulturno povijesni pojam nastaje u kasnom srednjem vijeku. Stariji i danas potpuno potisnut regionalni pojam identičan Podravini je bio Komarnica, koji se najkasnije početkom 16. stoljeća pretvara u pojam Podravine o čemu nam svjedoči i podataka da se: student na sveučilištu Beč, Stjepan iz Struge 1516. deklarira kao „Podrawicys“.

Glavna središta od 16. stoljeća bila su grad Koprivnica i utvrda, trgovište Đurđevac i u „provincijalnom“ dijelu formira se središte Ludbreg čime su još prije više od četiri stoljeća utemeljena tri središta Podravine: Ludbreška, Koprivnička i Đurđevačka Podravina.

Glavni grad Koprivničko-križevačke županije, ali i Podravine je Koprivnica, koja se prvi put spominje 1272. godine, a 4. studenoga 1356. dobiva povelju slobodnog i kraljevskog grada. Iako je zadržala uvijek značajne karakteristike grada, u vrijeme turskih ofenziva bila je u službi obrane Hrvatske od Osmanlija, pa je dobrim dijelom poprimila karakteristike vojne tvrđave. Odlukama carice Marije Terezije Varaždinu, a zatim i Koprivnici vraćene su njihove uloge gradova kao središta trgovine i proizvodnje.

Podravinom prolaze prometnice i trgovački putovi prema Slovačkoj, Mađarskoj i Ukrajini, prema glavnom gradu Republike Hrvatske – Zagrebu i lukama Jadranskom mora. Prve tvrde ceste su izgrađene u 18. stoljeću, a željeznica između glavnog grada Mađarske – Budimpešte i glavnog grada Hrvatske – Zagreba Podravinom je prošla 1870. godine.

Pretežno nizinski kraj omogućio je bogatu poljoprivrednu proizvodnju, a okolni brežuljci, od oko 300 m nadmorske visine, omogućili su odlične uvjete za razvoj vinogradarstva i voćarstva.

Uz rijeke se nalaze, i danas, bogate šume koje su omogućavale obilnu sječu drvene mase i pružale bogatstvo raznovrsne divljači.



Zanimljivost iz prirode - Đurđevački peski („Hrvatska Sahara“)

Usred bogate, plodne i rodne podravske ravni, u području povijesno znamenitog nekadašnjeg graničarskog uporišta Đurđevca, neukroćene su dravske vode donosile i nataložile goleme količine najsićušnijeg pijeska što su ga zatim vjetrovi pokrenuli stvarajući osobitu pojavu *živog pijeska*, kasnije zvanog *hrvatska Sahara*.

Između Kloštra Podravskog i Đurđevca, po kome su ovi pijesci nazvani Đurđevačkima, *pijesci* su nekoć bili bez biljnog pokrova i sa svojim dinama stvarno bili nalik Sahari. Potkraj pretprošlog stoljeća čovjek se zaratio s „krvavim peskima“ i mukotrpnim dugogodišnjim radom uzgojena je visoka tamnozeleno borova šuma, razrasli su se grmoliki šumarci trnovitih akacija, protegla se u beskraj golemo kukuruzište, tu se naveliko uzgajao duhan.

Zahvaljujući pošumljavanju, danas se čuje kreštanje, krič i pjev ptica. Kao prirodna rijetkost, za naše prilike, zakonski su zaštićeni kao botanički rezervat s velikim brojem endemskih vrsta jedinstvene flore i faune. U tome rezervatu prirode nalazi se više od 300 vrsta leptira.





Čovjek i kraj

Povijesni izvori nam kazuju da je Podravina naseljena 5000 godina prije Krista, u kojoj su već i tada bile uspostavljeni prometni pravci – putovi. Prije nego što je Podravina uključena u dio Rimskog Carstva (kao *Gornja Panonija*) u njoj su živjeli *Jasi*, a glavno središte bio je grad *Iovia*, na prostoru današnjeg Ludbrega, zatim Kelti. U 9-10. stoljeću dolaze stari Slaveni (Hrvati).

Podravinom je prolazila i pretpovijesna „velika cesta“ (*via magna*, postojala je sve do 17.stoljeća) ili *rimska magistralna cesta* koja je povezivala tadašnje centre Poetoviu (Ptuj) i Mursu (Osijek) u *Gornjoj panoniji*. Proteklo vrijeme je skoro u potpunosti izbrisalo tragove te ceste koja se može povremeno „pronaći“ nakon proljetnog ili jesenskog oranja ili kao svjetlija zemljišna traka pomiješana sa šljunkom. Glavna cesta bila je gotovo potpuno ravna trasa, dok su se na sve strane granale sporedne ceste.

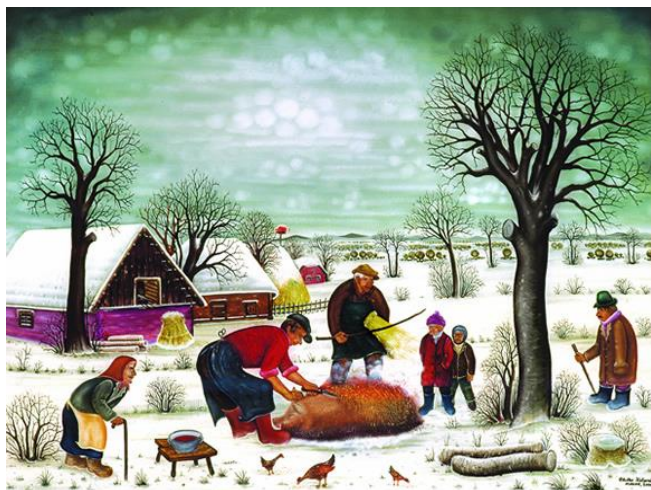
Uključenjem Kraljevine Hrvatske 1102. godine u Ugarsko-hrvatsko kraljevstvo, o Podravini postoji sve više pisanih dokumenta koji nam potvrđuju da je tijekom srednjeg vijeka bilo razvijeno obrtništvo i trgovina sve do prodora Turaka. U 17. stoljeću stanovnici su živjeli kao vojnici i slobodni seljaci radi organizirane obrane u sustavu utvrda – Vojne granice, obzirom da su imali važnu ulogu u zaustavljanju vojske Turskog Carstva.

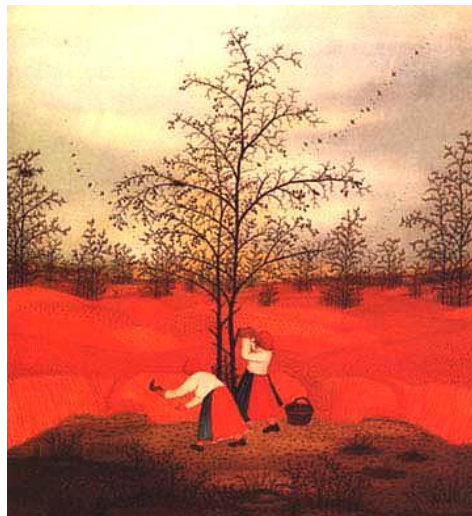
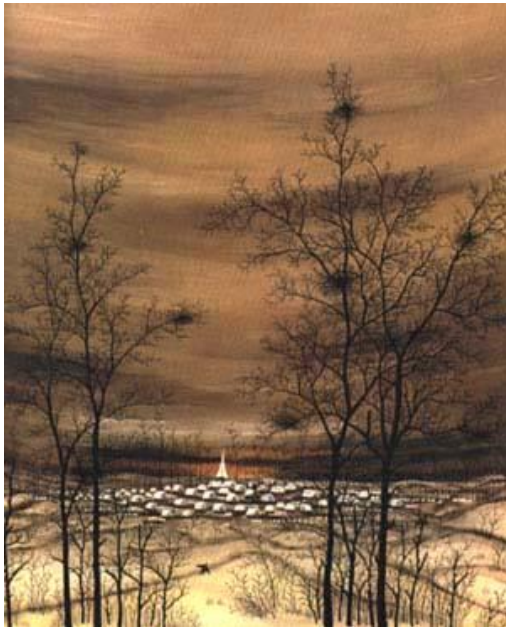
Podunavlje su naseljavali Sasi, Štajerci, Bavarci, Austrijanci i Talijani tijekom 18. stoljeća od Karla VI., takozvana *karolinška seoba* do tzv. *jozefinske sobe* 1782.-1787. za vrijeme Josipa I. (najstariji sin Marije Terezije i Franje I. Lotarinškog), koji su bili i utemeljitelji gospodarskog i kulturnog razvoja gradova Varaždin, Koprivnica, Virovitica, Bjelovar.

Prema popisu stanovništva 2002. godine Podravina (*Podravje* starije-kajkavski) ima nešto više od 130.000 stanovnika ili 72 stanovnika po jednom četvornom kilometru. Najveće napuštanje domaćeg ognjišta (iseljavanje) dogodilo se tijekom 60-tih i 70-tih godina 20. stoljeća kad je najviše mladog

stanovništva odlazilo u europske zemlje, zatim u glavni grad Zagreb i Koprivnicu koja postaje glavni gospodarski centar Podravine. Razvojem prehrambene industrije *Podravka*, vodećom pivovarom u Hrvatskoj - *Panonskom pivovarom* i mesnom industrijom *Danicom*, Koprivnica i Podravka postaju Hrvatski prehrambeni brend s najpoznatijim hrvatskim brendom - „Vegetom“.

U svijetu poznata i visokocijenjena hrvatska naiva – naivno slikarstvo proisteklo je iz seljačke slikarske Hlebinske škole. Škola je prozvana po podravskom selu Hlebini, a osnovao ju je akademski slikar Krsto Hegedušić 1931. Slikanje temperom na staklu bio je blizak puku te je ubrzo okupljenih nekoliko nadarenih seoskih momaka uključeno u slikarsku grupu „Zemlja“. Preko seljačkih kistova oživjela je barokna tehnika slikanja na staklu. Prvo svjetsko priznanje postiže se na III Bijenalu u Sao Paulu 1955. i na izložbi „Pedeset godina moderne umjetnosti u Bruxellesu 1958. Kasnije se nižu skupne i samostalne izložbe po mnogim svjetskim gradovima. U hlebinskoj galeriji Josipa Generalića.









Rijeka Drava – hraniteljica i šume



Rijeka Drava (*lat.* Dravus, *njem.* Drau, *mađ.* Dráva), ponos Podravine, teče Hrvatskom u dužini od 305 km, od ukupne svoje dužine od 725 km i jedna je od najčišćih rijeka u Hrvatskoj. Uz Dravu važni su i rijeke Mura i Bednja te potoci Gliboki, Plitvica, Zdelja i Čivičevac.

Oko Drave postoje još uvijek mnoštvo močvarnih predjela prepunih vrbika i šikara, što su domaći ljudi pretočili u prikladne narodne nazive zemljišta: Berek, Berečanec, Crni jarek, Đolta, Jalšik, Neteča, Razlev, Rit, Ritakovec, Skres, Šašnato polje, itd. Veliki riječni zavoji i niz manjih i većih rukavaca ponegdje i teško pristupačnih danas su pod zaštitom kao *zaštićeni krajolik*, npr.: Križnica, Jelkuš, Širinski otok, močvarno stanište Vir.

Drava je davala obilje ribe i rakova, a šume koje su je okruživale divljač.

U prošlosti je ova mutna i tajanstvena rijeka često plavila okolinu i uništavala usjeve, tek izgradnjom prvog nasipa 1827. godine na zapovijed nekadašnjih vojno krajiških vlasti po prvi put je većim dijelom ukroćena i vraćena u današnje korito. Rijeka Drava poznata je po brojnim prirodnim bogatstvima, kao što je pijesak, šljunak, obilje ribe, ali i po velikoj količini zlata u obliku sitnih čestica. Neki stručnjaci procjenjuju da u njezinu toku ima više od 100 tona zlata, pa se svrstava u tri europske najzlatonosnije rijeke. Ovo je bio razlog da se tijekom povijesti razvio, danas već zaboravljeni, zanat, ispiranje zlata na rijeci Dravi.

Uz rijeku se nadovezuju kompleksi bjelogorične šume (hrast, bukva, grab, jasen) a zatim cijeli nizinski prostor plodne ravnice mjestimično obraslo manjim predjelima šuma bagrema ili akacije. Cijeli prostor od Drave do Bilogore sve do sredine 18. stoljeća bio je vrlo bogat šumama hrasta lužnjaka što se odrazilo i na narodnu arhitekturu drvenih kuća.

U vrijeme vladavine Marije Terezije između 1740. i 1780. godine počinje intenzivno iskorištavanje ovih šuma i veliki dio se odvozio u susjednu Mađarsku ili Austriju.

Sjeverni obronci Bilogore velikim su dijelom pjeskovita zemljišta koja su od davnine bila povoljna za uzgoj vinove loze. Prema nekim indicijama vinova loza uzgajala se još prije 2.000 godina.

Jesenski šumski plodovi



Nakon berbe grožđa i kukuruza tradicionalno se odlazilo u sakupljanje šumskih plodova, pitomih kestena i jestivih gljiva.

Od **pitomog kestena** koristilo se gotovo sve: od *cvijet* su pčele „proizvodile“ med, *plod* se koristio pečen ili kuhan, *drvo* koje je lako obradivo i dobrih svojstava koristilo se za obradu.

Od mnogobrojnih vrsta gljiva, s velikom sigurnošću možemo spomenuti da su se koristili u prehrani sa:

Lisičarka i *vrganj* su naše najpoznatije i najomiljenije gljive. Lisičarka, gljiva prekrasne žute boje, *šumske zavodnice*, koja spada među najkvalitetnije gljive, raste po šumama od lipnja do duboko pred zimu. Puževi i crvi je rijetko napadaju, lako se čisti i ne ostavlja mnogo otpadaka. U prirodi se lako prepoznaje jer nema srodnih otrovnih vrsta. Zbog čvrstog mesa potrebna je duža kulinarska obrada. Kad se u šumama pojave lisičarke, šaran će izaći iz lovostaje i pravi je užitek kad se ta dva proizvoda prirode nađu na stolu.

Vrganj je od davne bila jedna od najpoznatijih i najviše cijenjenih gljiva za jelo. Ime joj po nekim autorima dolazi od riječi „vrg“ ili „krganj“ kojim imenom se naziva posuda za crpljenje vode i vina. Po obliku ova posuda mnoge podsjeća na ovu gljivu. Raste po šumama i po rubovima šuma, a često se može naći i među žitaricama po njivama. Ova gljiva je prava poslastica i, barem tako kažu povjesničari kulinarstva, da se način pripremanja nije promijenio u zadnjih 400 godina. Obično se pirjaju na masti (danas na maslacu) s mlijekom ili peršinom.

<i>sunčanica</i>	jesenska gljiva mješovitih listopadnih šuma, rubova šikara i bagrema, koja svojim mirisom podsjeća na lješnjak i badem često si konzumirali i u sirovom stanju.
<i>jesenski vrganj</i>	koji raste od proljeća do jeseni u bjelogoričnim šumama hrasta, bukve, kestena i graba,
<i>turčin</i>	jesenska gljiva mješovitih listopadnih šuma, najčešće se koristila za pripremu juha
<i>grabov djed</i>	česta gljiva mješovitih listopadnih šuma

Vrbove šume rasprostranjene uz Dravu daju osim šiblja za *košaraštvo* i medonosnu pašu (peludnu i nektarsku pašu) za odličan vrbov med zatvorenožute boje.

Košaraštvo i pletenje

Košaraštvo i pletenje tradicionalni obrt, oko Drave, u izradi raznih oblika košara od šiba vrbe. *Koš* je obično većih dimenzija i služi kod branja, za nošenje i čuvanje raznih poljoprivrednih i drugih proizvoda (kukuruza, krumpira, grožđa, jabuka, šljiva ogrjevnog drva ..). *Košarica* je manja košara izrađena od tankih vrbovih šiba i služi za spremanje ili nošenje jaja, gljiva, kruha,...

Od tankih vrbovih šiba pletu se *demižoni*, *kolijevke* i od debelih šiba razni *namještaj*.





Ispiranje zlata



Ispiranjem zlata na rijeci Dravi bavili su se ljudi vjerojatno od davnih vremena. Prvi, rijetki, pisani dokumenti kazuju da se zlato ispiralo za grofova Zrinskih (5.). U listinama iz 1671. Kralj Leopold navodi da je iz riznice Zrinskih dao u Beč odnijeti 41 dukat i pol čistog zlata ispranog iz rijeke Drave. Konfiskacijom kompletne imovine Petra Zrinskog opisan je i prvi opis ispiranja zlata i izgleda zlatarske daske čija se uloga nije promijenila do današnjih dana, a rad na ispiranju započinjao je u rano proljeće i trajao cijelo ljeto do kasne jeseni, čak do studenog. Posao pri ispiranju su obavljala dvojica.

U dokumentima iz 1722. godine piše: „Nalaže se rudarskom sudu i meštru Lovri Ivanu Grosshaupt-u da posveti svoje zanimanje rudnom blagu u Hrvatskoj, a naročito unapređivanju ispiranja zlata u rijekama“. Među povijesnim dokumentima postoji rukom pisana povelja na latinskom jeziku koju je osobno potpisala kraljica i carica Marija Terezija, kojom daje pravo ispiranja zlata Donjovidočanima na rijeci Savi, Dravi i Muri. „Za ispiranje zlata mogu nesmetano koristiti obalu rijeke u širini od tri metra“.

Način ispiranja zlata na ovom području temelji se na stoljetnom iskustvu i prilagođen tipu zlatonosnog nanosa te materijalima kojima je stanovništvo raspolagalo. Najpogodnije vrijeme za ispiranje je poslije visokog vodostaja, a

najpovoljnija mjesta za uzimanje materijala su riječni sprudovi i unutrašnje strane meandara (6.).

Za ispiranje zlata potreban je:

prilagođeni <i>čamac</i> (<i>čon</i> , <i>šajka</i>)	dužine sedam metara, širok 0,8 metara, izrađen od jagnjedova drva, prednji dio čamca nazivali su <i>gobec</i> (pramac), a zadnji <i>ritka</i> (krma). Vesla su bila duga i čvrsta, a završavala su dužom uskom lopaticom istesanom u istom komadu drva koje je na završetku bilo čvrsto okovano što je služilo kao sidro. Tijekom vožnje, gazda - stariji i iskusniji zlatar bio je na <i>ritki</i> , a dečko - učenik ili pomoćnik na <i>gopcu</i>
<i>jagnjedova daska na četiri noge</i>	piljena usko da bude hrapava (dvije noge su dulje a dvije kraće)
<i>dvije lopate</i>	<i>jedna metanjka</i> (koristila se za uzimanje šljunka i pijeska i stavljanje na dasku); <i>druga gledanjka</i> (drvena, vrlo široka i ravna, okovana samo na vrhu)
<i>žajtar</i>	limena kantica, slična vjedru, nasadena dugu, čvrstu drvenu držalicu, za ispiranje .
<i>metica</i>	za metenja pijeska
<i>plitka zdjela</i>	za ispiranje pijeska gdje se „zaustavljaju“ zlatna zrnca

Bez pribora za kuhanje, kotlića i osnovnih pomagala i namirnica kao: *krumpir*, *kukuruzno brašno*, *kaša*, *grah*, *slaninu* i *kukuruzni kruh* nije se išlo. Namirnice kao riba i puževi bili su na dohvat ruke.

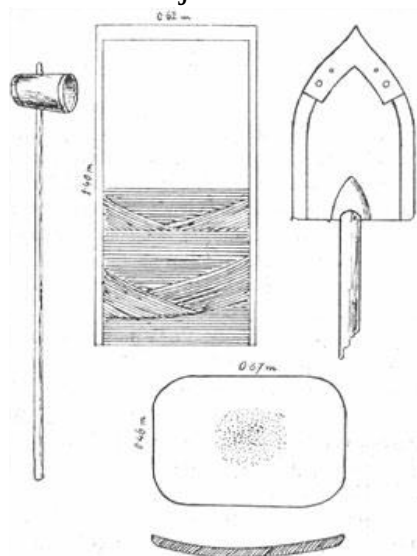
Žajtarom se polijevalo vodoravnim pokretima po čitavoj širini daske. Iako je daska bila nagnuta s nje nije otišao sav šljunak pa se koristila metlica od brezovih grana kojom se šljunak pažljivo omeo. Postupak se ponavljao dok se pred prednjim dijelom daske nije nakupio *kupec* - hrpa ispranog šljunka. Dio koji je ostao na dasci još jednom se pažljivo omeo i isprao na manju vrbovu daščicu, ispiraču.

Isprani zlatonosni talozi su crvene boje. Talog se prvo testira u smislu njegove ekonomičnosti za što služi drvena lopata „gledanjka“ po rubu okovana limom ili plitka zdjela s unutrašnjim rubovima. Gledanjkom se zagrabi šljunak i uroni u laganu riječnu struju. Voda ispere valutice i pijesak dok u naborima ostaju samo sitne čestice/zrna s vrlo lako opažljivim listićima zlata. Ako ostane više od

20 zrna onda je to znak da se posao otpočne. Eksploatacija se vrši pomoću koso postavljene daske (7.) kojoj je gornja površina narezana i vrlo hrapava. Daska se postavi u vodu neposredno uz obalu, te se na nju nabacuje šljunak uz istovremeno zalijevanje vodom. Krupne valutice šljunka zajedno s pijeskom kotrljaju se niz dasku, a na hrapavoj površini zaostaje samo veća težina – zlatni listići. Zlatna zrna – grumeni se potom uz pomoć žive odvoje od pijeska i važu se na vagici. Za jedan gram zlata potrebno je od 10.000 do 12.000 zrnaca.

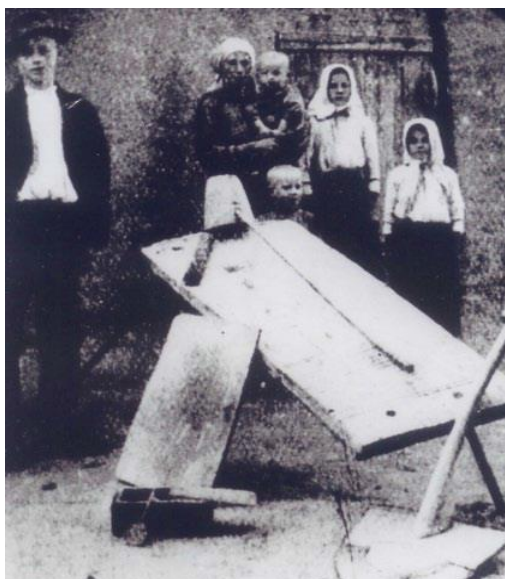
Ni najfiniji mulj se nikada nije mogao potpuno odstraniti pa se ostatak pažljivo sasuo u posudu s dodatkom žive koja je pokupila sva zlatna zrnca. Živin amalgam se lako odvajao od mulja stezanjem u gustoj tkanoj lanenoj krpi pomoću *lajtriša* – komada okruglog čvrstog drveta debelog kao palac. Na taj način oblikovala se *fruga* - kuglicu koja se tada pekla na žeravici kako bi se odstranio preostali dio žive i dobilo – čisto zlato.

Zlatarski stručnjaci smatraju da je dravsko i mursko zlato najčišće prirodno zlato na svijetu.



Izgled pribora za ispiranje zlata na Dravi i Muri, prema Kišpatiću i Tućanu (19,14.)

Izgled opreme nije se promijenio do danas



Zlatarska obitelj iz Donjeg Vidovca početkom 20. stoljeća

Goldwaschpatent und Goldwaschinstrukzion für das Königreich Ungarn.

An die k. ungarische Hofkammer.

Königl. Rescript. Wien den 3. Mai 1749.

Maria Theresia etc.

Ad Fidelitatum Vestrarum in Negotio auri Loturae Sub 11^{ta} Mensis Martij Anni Currentis ad Maiestatem nostram humillime datam Relationem, ac in Substrata materia huic acclusam Patentium Idaeam, auditis desuper Cum interventu Camerae nostrae aulicae, Cancellariae nostrae Caes^{ae} Reg^{ae} Hungarico-Aulicae, item et nostro rei Monetae et Montanae Directionis Collegio aulico benignissime resolvimus, auri Loturam, prouti in aliis nobis Subjectis Provincijs, et in aliquibus regni nostri Hungariae partibus jam introducta, et firmata habetur, ita etiam in Caeteris hujus regni partibus, et finitimo nostro regno Croatiae (ubi nempe locorum hujus exercendae occasio affulgeret) eandem Stabilire, Subque Certam Directionem Constituere.

Početak patenta Marije Terezije o ispiranju zlata
na Dravi i Muri (Goldwaschpatent) od 3. svibnja 1749.
godine (prema knjizi Franza Antona Schmidta, Beč 1834.)

Izvor:

PODRAVINA Volumen 13, broj 25, str. 7-18 Koprivnica 2014

**ZLATO U DRAVI I MURI - GEOLOŠKA GENEZA I
MINERALOŠKA ANALIZA**

Prof. dr. sc. Vladimir Bermec, prof. dr. sc. Ladislav Palinkaš, Marin Šoufek, mr. sc. Vladimir Zebec

Flora i fauna

Mirni rukavci Drave idealni su za gniježđenje različitih močvarnih ptica od kojih je najzanimljivija divlja patka. To je ujedno i prostor prezimljavanja i preleta divljih gusaka i liski.

Plodna polja staništa su zečeva, fazana i prepelica, dok šumski dijelovi čuvaju prav blago visoke divljači.

Repaška šuma, rijetko je očuvani šumski prostor u Hrvatskoj, proteže se na površini 4.201,70 ha. To je tipično nizinska šuma s najvrjednijim sastojinama hrasta lužnjaka, kao i bogato visokom divljači, kapitalnim primjercima srneće i jelene divljači i divljim svinjama koje nalaze svoje stanište u njenim gustišima. Repaški hrast lužnjak ima ophodnju 140 godina, a prosječne je visine 32 metra. U njoj su sačuvana četiri stabla hrasta lužnjaka starosti preko 350 godina i pod zaštitom su kao „spomenik prirode“.

U prošlosti ovo je područje, prema starim izvorima, bilo područje u potpunosti obraslo prašumskim kompleksima, koji su bili često plavljeni od Drave, te na taj način onemogućavali dugotrajniji opstanak naselja na močvarnim terenima.



Prehrana

Na obrađene površine otpada više od polovice teritorija, a najvažnije su kulture krumpir, pšenica, kukuruz, uljna repica i šećerna repa; voćarstvo, vinogradarstvo i stočarstvo (uzgoj svinja i goveda).

U kulinarskom značenju, kad se kaže Podravina to je zemljopisno - Gornja Podravina, nizina između Varaždinsko-topličkog gorja, Kalničkog gorja i Bilogore na jugu te rijeke Drave na sjeveru. Prirodni uvjeti za poljoprivredu su vrlo povoljni pa ona ima dugu agrarnu tradiciju. Vlažnost terena više pogoduje kukuruzu tako da daje dvostruko veći prinos od pšenice.

Sa sjetom i čežnjom prisjećaju se stariji, unatoč nekadašnjeg vrlo teškog života, topline obiteljskog okružja i blagdanskih jela, kada je duhovna vrijednost bila važnija od materijalne.

Starinska jela koja se danas napuštaju, kao što je to slučaj npr. sa žgancima (purom, palentom), možda zbog toga što nas nesvjesno podsjećaju na doba gladi i neimaštine. Jela kao: slanina, sir iz mišine, slane ribe, pogača,.... su „fast food“ naših stanovnika do sredine prethodnog stoljeća. Meso se nije upotrebljavao kao svakodnevna hrana, već su pečenice uglavnom bile obredna jela, tj. spravljale su se samo za razne svetkovine. Nedjeljom se meso počelo upotrebljavati tek s porastom standarda od šestog desetljeća prošlog stoljeća.

Dozvolit ću si usporedbu naših jela s našom - narodnom nošnjom, koja je različita od regije do regije: živih je boja, lepršava, nenametljivo obogaćena vlastitim ukrasima i kreacijama, različita prema godišnjem dobu, različita obzirom tko je nosi (muška, ženska, djevojačka), radna ili svečana. Po slikovitosti, mnogostranosti, osebnosti i posebnosti folklora Hrvatska je među prvim europskim zemljama.

U panonskom djelu, gdje spada i Podravina, ravničarskom (žitaričkom i stočarskom) pojasu prevladavaju široke, prostrane i bogate ženske i muške nošnje, izrađene pretežno od lana i pamuka, a manje od pletene i stupane domaće vune. Nošnje su različite kako po kroju, i naborima, tako i po ukrasima. Variraju od rijetkog siromašnog jednobojnog veza, do gustog mnogobrojnog s biljnim i životinjskim ukrasima. Odjeća je često ukrašena i kožnatim prišivcima.

Umjetnost čipkarstva i veza u narodnoj nošnji pretočena je i u naivnu umjetnost (primitivna ili izvorna umjetnost) koja je također sastavni dio ovog življa. Naivna umjetnost - naziv je za djela samoukih slikara i kipara koja se odlikuje naivnošću tj. izvornošću poetičnosti koja je često na granici fantastike.

Naivni slikari pod utjecajem pučke tradicije bilježe teme iz svakodnevnice - radove na polju, u kući, interijeri, pučka slavlja, krajolici, ..

Svaka kuća, zadruga, pa i u onom najmanjem konaku (nekadašnji naziv za zaseok) imala je vrt u kojem su sadili i uzgajali povrće za svoje potrebe. Sadilo se i pripremalo za jelo: celer, cikla, češnjak, grašak, karfiol, (cvjetača), kelj, korabica, krastavci, luk, mrkva, peršin, poriluk, povrtnica, repa, rotkva, salata, špinat, zelje, ...

Zadružna ili mnogoljudna obitelj (prosječna obitelj brojila je oko 8 članova) obrađivala je starom tehnikom zemlju tj. tropoljnim sustavom: jedna trećina polja zasijana je zimskim, jedna trećina proljetnim žitom, dok je jedna trećina ostavljena na – ugarku. Ugarak je jednogodišnji ili čak dvogodišnji odmor tla sa svrhom da mu se obnovi plodnost.

Jela Podravine, Bilogore i Kalnika ne možemo odvojiti i usko su vezana na jedno ili drugo područje, bilo po pripremi, sadržaju namirnica ili navikama u jelu. Ljeti je glavni obrok (jelo) samo jedanput na dan i to navečer, a zimi dvaput – ujutro i navečer.

Ljeti bi ustajali rano, pa ih je već oko 5 sati čekao mršavi doručak, koji se najčešće sastojao od prežgane juhe ili lipovog čaja s kukuruznim kruhom. U polju su u podne jeli kukuruzni kruh s cvirkima (ocvirek dobiven nakon prženja masti) ili kosanom masti, a ponekad samo luk i turoši (sušeni sir). Domaćica je samo za vrijeme većih poljskih radova u torbu, pored kruha, zamotala i komad sušenog mesa (rebra ili slaninu). Glavno jelo služilo se za večeru. Najčešće su to bili šulenki (kašica za juhu) ukuhani u mlijeku, pretepeni grah s pečenim kalamperom u kahli (pećnici), kalamperova ili kisela juha, žličnjaci s troskvama. Meso se u mesnicama rijetko kupovali jer je većina obitelji zimi klala svinje od kojih je svaki dio bio dobro iskorišten.

Podravina, Bilogora i Kalnik je težački kraj, ovdje se jela jaka hrana s mnogo vrhnja, poprilično suhomesnatih proizvoda, krumpira i graha, a ta je hrana i masna. Specifičnost su tzv. slanine ili kosana mast, jela od divljači i riba te se može ustvrditi da u jela ulazi najmanje 200 namirnica, začina i mirodija. Ono što kuhinji daje posebnu draž, to su starinske namirnice, npr. heljda i proso.

Usporedno sa susjednom mađarskom kuhinjom, primjerice, ovdje troše manje paprike, ali više papra, pa je podravsko/međimurska kuhinja, u tom smislu, paprenija od mađarske, a oštija je, i od susjedne slovenske kuhinje. Kuhinju karakterizira bogatstvo najskupljih i najraznovrsnijih začina. Jedan od najjačih srednjovjekovnih trgovačkih putova začina prolazio je upravo kroz Nedelišće kod Čakovca. Tu se razdvajao put od Venecije za Beč i Budimpeštu. Tadašnjim

karavanama veliki je problem bio prijelaz Semmering, pa se radije putovalo Međimurjem i Podravinom. Već u 16. stoljeću na ovom području se koriste đumbir, cinamon (cimet), egzotične mirodije.

Pikantne začine podravske domaćice, po tradiciji, ublažavaju dodavanjem vrhnja u različita jela, a posebno u umake, čime dobivaju umake specifičnog, ugodnog okusa. Jela od mesa, s takvim umacima, obično se zovu **temfanje**, i tko ih je god kušao u originalnoj izvedbi, ostao je očaran.

Cijela skupina pučkih jela na bazi mliječnih proizvoda, voća i tjestenina po svom je sastavu takva da se idealno uklapa i u neke suvremene poglede na zdravu, pa i dijetalnu prehranu.

Najbolji merkantilni krumpir, kažu, uspijeva u Podravini i Međimurju, u kojem se sadi već više od dvjesto godina, pa nije čudo što se u lokalnom pučkom jelovniku nalazi i nekoliko tradicionalnih specijaliteta od krumpira. Ta stara jela, prastare poslastice, navedene u knjizi, pripremaju se vrlo jednostavno, i bila bi na turističkom kulinarskom stolu pravo otkriće kao toplo predjelo, pogotovu u sastavu jelovnika za svečanju večeru.

Slatka bijela repa, u sjeverozapadnoj Hrvatskoj (osobito u Međimurju i Podravini) rado se kuhala i s mesom peradi, pa i sa svježom svinjetinom.

Iz koprivničke povijesti saznajemo da se u tom kraju dobro jelo i živjelo na cehovskom veseljima. Iz starog jestvenika za svečani objed, na jednoj veselici koprivničkih mesara, najbolje se vidi raskoš i bogatstvo: četiri prašćića, dva goluba, govedina, svježa slanina, jedan zec, dva purana, jedna divlja guska, jedna divlja patka, šest pitomih pataka (raca), tri pitome guske, jedno tele, kobasice, krvavice, kosovi i druge ptice, 22 kokoši, jedan volovski jezik, stara slanina, jarebice i puževi, začini, voće, vrhnje, kaca različite salate i – bačva vina. Istodobno su seljačke i siromašnije obitelji jele krumpir, kašu od ječma, repu ili zelje s grahom, ali – bez mesa (o.a. danas bi rekli – jeli su zdravu hranu).

Tadašnje gostionice i hoteli svojim gostima pripremali su osim „domaćih jela“ i jela „europske kuhinje“. Iz starih zapisa saznajemo:

Polovicom 19. stoljeća u Koprivnici se otvaraju brojne gostionice i svratišta. Hotel „Križ“ otvoren je 1818. godine, a od 1848. godine djeluje i hotel „K caru austrijskome“ baruna Inkeya koji vrlo brzo prelazi u vlasništvo židovske obitelji Švarc.

Svakako je zanimljivo da se proizvodnja piva u Koprivnici ne spominje nakon 1870. godine pa je križevački pivar Katz putem željeznice vjerojatno snabdijevao i koprivničko tržište.

Svi ugostiteljski objekti podizani su u predgrađu, a u sjevernom i zapadnom dijelu Koprivnice uz prometnice i izvan utvrde, što ukazuje da je Koprivnica

polovicom 19. stoljeća doživjela veliko urbanističko, ali i demografsko prestrukturiranje.

U predgradju Bregih na primjer, koje imade 1400 dušah, postoje dvie krčmice i kad ne bi vlasnici krčme imali svog imetka, lasno bi polag krčme poginuli, jer seljak tamo ne ide u krčmu.“ Potrošarina od žestokih pića, dakle, tereti goste, odnosno strance, osobito u vrijeme sajмова. Napomenuo je da se ta potrošarina ubire od davnine, a osobito od 1868. godine.

..... među najvažnije izvore gradskog dohotka spada ubiranje potrošarine od žestokih pića. No, Zemaljska je vlada naredbom od 9. srpnja odlučila da grad može ubirati potrošarinu na žestoka pića samo do kraja 1892.,

Iz oglasa br. 3106 od 27. lipnja 1890. vidi se da je Zastupstvo na sjednici 25. lipnja 1890. zaključilo da će dozvolu točenja davati samo onima koji unaprijed plate za piće koje će se koristiti, i to povišeno četiri novčića po litri vina, tri novčića po litri piva, devet novčića po litri rakije i 14 novčića po litri likera.

„K caru“ koji je izgubio pridjevak „k austrijskom“ već 1918. godine, a naziv „K caru“ nije mijenjao do 1941. godine. Hotel je imao i nekoliko soba za iznajmljivanje na prvom katu, a hrana u hotelu i svratištu bila je odlična jer se kuhalo sa svježim namirnicama i s mnogo mirodija.

Uvijek se nastojalo da veselice – one hižne ili gorične – budu umjerene u jelu i pilu uz poznati – „**koprivnički odojak**“ koji se pripremao uz popevku i peharček koji je kružio od grla do grla.

*Vrti se, vrti odojček mali,
Nemoj se plakat niš ti ne
fali,
Ognec imaš, nije ti zima,
Lepo pajdaštvo kraj tebe
ima;
Vinca ti damo
Kajti mi znamo,
Ar vinčekova mast
Daje ti slast!*

Odojak bi se za pečenja više puta namazao vinom – takva je pečenka slasnija i tečnija. Kad se pajcek skine s ražnja, društvo posjeda za stol, a mlade pajdašice ispletu vijenac i njime okite pečenku. U vijencu je obavezno kopriva, što se povezivalo s nazivom grada Koprivnica (8.). Zatim domaćin **glavu** odojka podari stoloravnatelju, fiškuš dobije **uha**, a vunbacitelj – **rep**. **Nogice** pripadaju domaćinu ili peharniku da budu brzi i okretni u podvorbi. Ako ima repetaša, za hec (9.) se može dobiti i – **kolac s ražnja**.



Bilješke:

1. razvodnica savskog i dravskog porječja sa južnim obroncima pod vinovom lozom. Poznati su izvori slane i mineralne vode Slanja i Apatovac. Na najvišem dijelu planine, visoke 643m., nalaze se ruševine srednjovjekovnih burgova Veliki i Mali Kalnik;. Uzgoj vinove loze i stočarstvo imaju stoljetnu tradiciju; Kalnik označuje tri pojma: planinu, gradinu i selo. U povijesti je odigrao važnu ulogu zadržavajući tatarske, avarske i turske najezde),
2. najniža planina savsko-dravskog međuriječja, ali po svom prostranstvu jedna od naših najvećih gora; najviši Ivin vrh 309 m; sa nizom šumovitih bregova i brežuljaka i prostrancima pod vinogradima i voćnjacima,
3. jedini hrvatski prostor gdje je naseljavanje čovjeka neprekinuto od lovaca na mamute i bizone do današnjih dana. Pojedini dijelovi parka staru su i 400 milijuna godina. Uz Yellowstone, češko sredogorje i Novi Zeland jedinstveno nalazište stabastih vulkanskih stijena i jedinstvena oaza prašumskog tipa bukve i jele.
4. dio planinskog okvira Požeške kotline s najvišim vrhom Kapavac 792 m.; Na padinama je tradicionalan uzgoj voća i vinove loze.
5. hrv. velikaška obitelj, odvjetak knezova Bribirskih iz roda Šubića, nazvana prema gradu Zrinu, koji je 1347. kralj Ludovik I. Anžuvina darovao *Jurju* nećaku Mladena II. Bribirskog u zamjenu za Ostrovcu kraj Zadra. Tijekom 14. i 17. stoljeća izrastaju uz Frankopane u najmoćniju hrv. velikašku obitelj,
6. zavojiti korito rijeke nalik na slovo S,
7. jagnjedovo drvo, crna topola iz porodice vrba,
8. koji je nastao na temeljima srednjovjekovnog kastruma Kaproncza.
9. austr. Hetz; šala, dosjetka, vic, zavatlavanje, zezanje.

Malo poznate koprivničke delicije:

Varivo od mlade koprive

Sastojci: 2 kg mladih kopriva, 10 dag brašna, 2-3 žlice masti, 2 dl kiselog vrhnja, 1 češanj češnjaka, papar, sol.

Mlade koprive operite, odrežite deblje peteljke, prelijte kipućom vodom (blanširajte), ocijedite i iskošite. Na masti popržite brašno do svijete boje, dodajte kosani češnjak, razmućeno kiselo vrhnje, vode ili juhe i ostavite da kuha 10 minuta. Dodajte pripremljene koprive, papar i sol i pustite da prokuha kratko vrijeme.

Kopriva (žara, žarnica, žegavica)



Ova biljka raste kao korov gotovo svuda, i ne bismo je smjeli smatrati dosadnim korovom, nego vrlo vrijednom divljom biljkom. Mladi listovi i izbojci koriste se kao špinat, miješaju se s lobodom, kiselicom i drugim zelenjem. Mladi izdanci prženi na ulju, samljeveni mogu se koristiti kasnije. Priređuje se kao umak, salate, juhe, variva, pite i druga jela.

Danas još samo stare žene poznaju dvadesetak različitih jestivih trava, uz koprivu, kao: crijemuš, divlja mrkvica, kopriva, loboda, mak, maslačak ili mličika, sliz, škripavac, šparoge, štavelj, štir, tušac, vranija nožica, zečji kupus, zvonice, ili jela od kopriva, kao:

riža i koprive - kopriva se kuha sa suhim ili svježim mesom, pomiješa se s kuhanom rižom i malo zapeče.

Pita od koprive - umjesto zelja koristi se kopriva

začini za koprivu - kopar, vlasac, mažuran, češnjak, papar.

Kopriva s krumpirom

Sastojci: 60 dag kopriva, 40 dag krumpira, 1 dl ulja, 1 dag češnjaka, sol, papar.

Lišće mlade koprive očistite, operite i stavite da se kuha u slanoj vodi oko pola sata. Kuhano ocijedite, i na daski iskošite (kao špinat). Oguljen i na ploške izrezan krumpir posebno skuhajte u slanoj vodi i ocijedite. Na ugrijano ulje dodajte kosani češnjak, koprivu, krumpir, sol i papar, i miješajući pirjate nekoliko minuta. Poslužite kao prilog uz mesna jela.

Koprivnjača

Sastojci: 25 dag koprive (danas se koristi špinat), 25 dag pečurki (danas šampinjoni), 25 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag svježeg zelja (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.

Koprive skuhajte u vodi u kojoj ste rastopili pileću kocku za juhu. Kad su kuhane ocijedite ih 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 popirjajte na maslacu i na kraju podlijte s malo juhe. Svježe zelje (kupus) izrežite na tanke listiće i popirjajte na maslacu s kosanim lukom. Podlijte juhom i na kraju dodajte rajčicu izrezanu na kockice. Još malo popirjajte 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 kopriva. Prekrijte tijestom, premažite vrhnjem, poskropite s rastopljenim maslacem i stavite nadjev od mrkve. Ponovo prekrijte tijestom, poskropite maslacem, premažite vrhnjem i složite nadjev od sira. Postupak ponavljajte preostalim nadjevom koprive, mrkve i svježeg zelja (kupusa). Na kraju ponovo stavite tijesto, premažite maslacem i vrhnjem.

Pecite u zagrijanoj pećnici oko 1 sat na temperaturi od 180 – 200 oC. U tijeku pečenja povremeno prelijte mješavinom od: 2,5 dl vode, 1 kocke za juhu, 1 žumanjka i snijega od bjelanjka. Poslužite toplo.

Nabujak od sira i koprive

Sastojci: 20 dag ocijedenog svježeg kravljeg sira, 0,5 kg listova mlade koprive, 2 dl pšeničnog brašna, 3 jaja, prašak za pecivo, 1 dl ulja, sol.

Listove koprive operite i prelijte vrelom vodom. Ocijedite i iskošite. Dodajte dobro izmravljeni sir, ulje, brašno, žumanjke, sol i prašak za pecivo, te snijeg od bjelanjaka. Sve lagano izmiješajte i stavite u nauljenu vatrostalnu posudu.

Zagrijte pećnicu i pecite 40 minuta na 180 oC.

Poslužite toplo.

Pučka mudrost - grom neće u koprive - potječe iz germanske mitologije gdje je Donar, bog munje (čiji bljesak također pali i žari), a kopriva se naziva “Donnernessel”, što ukazuje na “Donarnessel”, odnosno na vezu koprive s Donarom, germanskim bogom oluje. U nekim alpskim područjima stavljaju seljaci koprivu u ognjište kad se približava nevrijeme “da ne bi grom udario u kuću”.

U ranijim vremenima prilikom približavanja nevremena, pivari su stavljali na kace za vrenje piva veliki grm kopriva, kako bi spriječili da im pivo za vrijeme trajanja nevremena ne postane kiselo.

Manifestacije s povijenom patinomom

Špancirfest



Kostimirani šetači



Kostimirani šetači

Neke od delicija Podravine mogu se kušati i na Špancirfestu, desetodnevnom festivalu uličnih šetača koji se održava u gradskoj povijesnoj jezgri Varaždina. U gradu baroka, glazbe i cvijeća, „malom Beču“ na obali Drave, s jednom od najstarijih vijećnica u Europi i još prije Zagreba hrvatskoj prijestolnici, život se seli na trgove i ulice. Posjetiocima gradski notar izdaje Varaždinski putni list, gradski kovač će iskovati varaždinski medaljon, a gradski fizik posuti „sretnim prahom“. Nezaobilazni su i obilasci štandova s tradicijskim obrtima i domaćim delicijama (od popularnih klipića i domaćih kolača, do medovine i domaćeg vina). Izlizane potplate od španciranja možete zamijeniti kod nekog od gradskih šustera.

Kao jedini hrvatski festival Špancirfest je uvršten u Svjetsku organizaciju festivala i događaja IFEA, koju je osnovao Walt Disney.

Podravski motivi – sajam naive

Manifestacija Podravski motivi jedinstveni je sajam izvorne naivne umjetnosti – slikarstva na staklu, Hlebinske škole, kiparstva u drvetu, gdje umjetnici svoje vještine demonstriraju na licu mjesta, koja se održava svake godine u srpnju mjesecu, u glavnom gradu Podravine – Koprivnici i Hlebinama rodnom mjestu naive koje je proslavilo Podravinu u cijelom svijetu.

Tijekom tri dana ljubitelji umjetnosti, galeristi i posjetioči moći uživati u djelima umjetnika, kojih danas ima više od 300, na posebno uređenim štandovima.

Bez narodne nošnje, muzike, obrtništva i kulinarske ponude domaćih specijaliteta, koji nije malo, tri dana vladavine umjetnika ne bi bila ne samo autohtona, nego i potpuna. Jednom riječju to je prikaz minulih vremena običaja i načina života.

Renesansni festival – spektakl živih slika

Povijesna i edukativna manifestacija – baštinske vrijednosti, srednjovjekovnog života, obrtništva, viteštva, glazbe, plesa, lakrdijaša, kao svjedok davno minulog vremena održava se od 1994. godine u gradu Koprivnici svakog rujna.

U gradu slobodnog kraljevskog grada dobiveno poveljom kralja Ludovika davne 1356. godine.

Posjetiteljima će biti ponuđene kulinarske delicije minulih vremena a žed će utažiti vinskim kapljicama obližnjih vinograda, pivom koje se proizvodi već 300 godina, medovinom koje proizvode licitari prema starim napucima.

Podravski motivi i Renesansni festival sa prikazom obrtništva i njihovih zaboravljenih vještina ubrajaju se u najveći sajam starih obrta u ovom dijelu Europe.

Pjesme koje su se pjevale uz dane svetkovina ili slavlja, kojih je bilo malo u težačkom načinu života, dočarati će nam plesovi i kola koja su se izvodila uz omiljeni par - violinistu (egedeš-a) i dudaša, dude (mrčajke) – narodni puhački instrument s mijehom, sličan gajdama od kojih se razlikuje po trocijevnoj prebiraljki. Slogu ova dva svirača i njihovih instrumenata narod je uobličio u uzrečicu za skladan brak: „Slažo se kaka dude i egede“.

Ne smijemo zaboraviti ni na muzikaše s cimbal-om - glazbeni instrument u obliku trapeza s mnogo žica o koje se udara batićem, i strančicu ili fajfu – staro tradicionalno glazbalo koje je nekad obilježavalo sjeverozapad Hrvatske (Hrvatsko zagorje, Podravina i Bilogora). Sam naziv govori o specifičnom načinu sviranja, na stranu kao flauta. Strančica je preteče današnjih flauta. Izrađivana je od drveta, najčešće od bazge. Na sebi ima osim rupe u koju se puše, šest ili sedam rupa za prebiranje. Svojim toplim i nježnim zvukom, koji daje drvo, ovaj instrument vraća se iz svoje skoro zaboravljene prošlosti. Kažu da je teško prosvirati radi kuta pod kojim će se zrak upuhivati, kao kod flaute. Najljepši zvuk daje izrađena od šljivova drva.

Svako veselje završavalo je nekom kulinarskom delicijom kao što se i dočekivalo gosta domaćim specijalitetom proizvedenim od mlijeka ili kolinja, ili proizvodom plodova napornog rada. Ni jedan sajam ili proštenje nije moglo biti bez – kotlovine, pečenjarskog šešira i njegovih pripravaka u obliku kotleta i kobasica.

Podravske dude u svirali imaju čak četiri piska, pa ih, uz dodatak piska u trubnju, nazivamo i peteroglasnim, jer istovremeno može zazvučati čak pet različitih tonova. Ono što posebno razlikuje podravske dude od bilogorskih, a i od ostalih glazbala s mješinom, je to da sve rupice za sviranje završavaju „pod prstima“, što omogućava sviranje svakog pojedinog tona posebno.



Podravske dude

Strančica ili fajfa je staro tradicijsko glazbalo koje obilježava sjeverozapad Hrvatske (Hrvatsko Zagorje, Podravina i Bilogora). Naziv govori o specifičnom načinu sviranja, na stranu, kao flauta. Strančica je izrađivana od drveta, najčešće od bazge koja daje topao i nježan zvuk. Na sebi, osim glasnice (rupe na koju se puše), ima šest (ili sedam) rupa za prebiranje.



Strančica - fajfa



u Hrvatskoj cimbal je najpopularniji u Podravini



Sastav Lackovići, 1885.

(poglavlje) **Običaji**

Najznačajniji kulinarski događaji u životu seljačkih obitelji bili su: kolin(j)e, svadbe i prošćenja, pored Uskrsa; Božića i Nove godine.

Za vrijeme kolinja pripremale su se kolinske juhe, pečenje u rečici (svinjska vratina umotana u mrežicu, svinjsku maramicu), čurke (krvavice) i drugo.

Za svadbe se pozivao veliki broj gostiju. Obično su uzvanici prije svadbe donijeli perad, vrhnje, sira, oraha i maslaca. To je omogućilo seoskim kuharicama mogućnost izražavanja kulinarskog talenta. Za svadbu su se pored juhe s domaćim rezancima i krpicama, pekle kokoši, purani i spremale razne gibanice, zdigani kolači i prhkači – slatkiši.

Prošćenje ima još i danas u svakom selu veliki značaj. Toga dana su i najsiromašniji ljudi jelo meso. Prosječni objedi su izgledali, npr.: juha od mesa s rezancima, kuhano meso s umakom od rajčice i gibanica. Kod bogatijih se na stolu našla i pečena guska i orehnjača.

Za Božić svaki je gazda napunio podrum i smočnice, kobasice su već osušene, banjice su bile pune mesa, svinjske noge i glava čekale su hladetinu. U dvorištu je čekao utovljeni puran.

Uskrs u Podravini



Sa Uskrsom se u Podravini, kao i u cijeloj Hrvatskoj, intimno povezuje cijela jedna svečanost ljudskog blagovanja, kultura blagdanskog spremanja hrane (jela i kolača) i pića.

Tipična podravska hiža, tj. soba, posebno se uređuje za Uskrs (na sličan način kao i u drugim regijama uz neznatne razlike). Na postelji je ukrasna plahta (vilan) i niz od šest visoko položenih jastuka (vankuša) u vezenom (našitom) i kačkanom (naekljanom) oblačilu. Na vrh dolazi još jedna mala vankušnica. Tu je i niska postelka pokrivena gunjem, pokrivačem istkanim od raznobojnih krpa izrezanih na trakove. Pored postelje je starinska vura s batima, tesana, odnosno piljena škrinja s višebojnim cvjetnim ornamentima u kojoj je mlada snaha donijela ruvo u novu kuću.

Za Veliki četvrtak vezivala su se crkvena zvona. Više se ne čuje njihova zvonjava, nego se škrebetaljkama obznanjuje da je nastupila tišina. U kući se tada bijelim stolnjacima moraju pokrivati zrcala, a od Velikog četvrtka do Velike subote pokrivala su se i sva raspela.

Na Veliki petak juha se pripravljala na zapršci od bućinog ulja i jela se – prazna (bez ičega). Kao drugo jelo pripremao se šareni graha velikog zrna, čalangov, na gustoj zapršci i s nasoljenim lukom. Mlinci su također bili na jestveniku Velikog petka. U soli-vodi-brašnu umijesilo se tijesto i tanko razvuklo. Razrezali bi ga na komade veličine dlana i ispekli. Zalili bi mlince vrućom vodom i kad bi omekšali vodu su ocijedili i komad po komad posipali makom i šećerom.

U same dane **korizme**, nakon Pepelnice, kad se još fašnječki ludovalo (**10.**), kada crkveno zvono otuče ponoć, veselje se prekida i svi se povlače u kuće. Peru se zubi i posti sve do Uskrsa.

Iscrpljenost zaliha hrane poklapao se s korizmenim razdobljem posta. U ostavama je ponestalo mrsa (osim šunke koja se čuvala za Uskrs), perad je prorijeđena, ostalo je brašno, zelje, grah, krumpir.

Bio je to vrlo strogi post, jela se zglagva – kiselo zelje i pila zelenica – rasol, tukle su se bundevine koštice i od njih pravilo ulje jer je post podrazumijevao zabranu uporabe svinjske masti. Od ostatka bundevinih koštica pekle su se različite pogače. U vrijeme korizme nisu se pekli kolači od bele mele, pšenično brašno čuvalo se za Vuzem. Zlevanka od kukuruznog brašna bila je najčešći kolač.

Umjesto masti koristilo se i maslo – putar prepečen v rajngli, s kojim su se mastili žganci, tjestenina, pekli kolači, na maslu se kuhalo. Nakon što se maslo speklo, na dnu rajngle ostali su truskovi a koristili su se na slijedeći način: Nje smo većinom na kruhu pojeli, ili s krumpirom na skalije (skalice) narezanim i skuhanim, kaj je bilo prefino.

U Podravini ukućani će probdjeti noć prije Uskrsa, da bi u praskozorje zapalili veliki uskrсни krijes od borovine ili piramidu od cjepanica - dokle dopire sjaj vatre, bit će plodna zemlja.

U osobitu draž uskrsovanja spada, primjerice, i jutarnji uskrсни blagoslov jela. Još i danas žene urane i same, u blagdanskome ruhu, sa svojim košarama (nekad na glavi ili u kolima s konjima) s bijelim platnom („vuzmenim stolnjakom“) pokrivenim, žure na misu i „na svećenje“. U košari prve plodine, svježi luk, rotkvica, kuhana jaja, šunka (kuk), bijela pogača. Poslije mise žure kući gdje ih čekaju ukućani, umiveni i svečano odjeveni, da svi zajedno blaguju sveta jela na spomen one „Svete gozbe na kojoj Krist blaguje, slavi se spomen muke njegove, duša se puni milošću i buduće nam se slave zalag daje“.

Na Veliku subotu počinje spremanje blagdanske hrane koja se nosi u košari prekrivenoj vuzmenim stolnjakom u crkvu na svećenje (blagoslov). Žene su se natjecale s koja će prije svoju blagoslovljenu košaricu donijeti doma. Vjerovalo se da će žena koja je u tomu prva uspjela i tijekom cijele godine biti jednako tako napredna, prva u poslu i u svemu ostalome. Muževi su također u to vjerovali i u zaprežnim su kolima pred crkvom čekali svoje žene. One bi žurno izlazile iz crkve, stavljale košaricu u kola i same uskakale u njih. Muževi bi natjerali konje u galop i s drugim se muževima utrkivali, nadmetali čija će žena prva unijeti svoju košaricu u kuću. U ući su čekali ukućani i kada bi se žena vratila iz crkve, svečano su se umivali i tako oprani počeli su uskršno blagovanje.

Na Veliku subotu ujutro, u Podravini, domaćice su iz crkve donijele žar i njime su palile vatru u štednjaku, a potom bi vatru prenijele u krušnu peć u kojoj su se pekly pletenice i zbornak, uskršni mlijechni i ukrašeni kruh.

Uskrs se slavi uz bogati stol (obogaćen mesom nakon četrdeset dana nemrsa), u novoj, čistoj ili najljepšoj odjeći, kakao je već tko mogao (nakon četrdeset dana pokorničke odjeće, pokrivanja velom ili kapom), s radošću i veseljem što se ispoljuje u smijehu, pjesmi, plesu i svadbama (nakon četrdeset korizmenih dana u kojima je sve bilo zabranjeno).

Za ručak je obavezna pečenka – živad. Pored mesa, glavni je dio uskršnih jela bilo uskršno pecivo. Poznato je u svim hrvatskim krajevima pod raznim nazivima i u različitim oblicima i još i danas je česta tradicija. Uskršno se pecivo radi od najboljega brašna i s puno jaja. Ta slatka, obično okrugla pogača, poznata je pod imenom vazmena pogača ili samo pogača, pinca ili pinica, vrtanj ili vertanj, vrganj. Vrtanj (kovrtanj) ima oblik poput kruga osmice kojoj nedostaje veći dio jedne polovice a ponegdje i oblik srca ili leptira. Pecivo ili štruca je dugoljastog oblika. Pekla su se i manja peciva (srčeki, tičice, pereci, bepke s pisanicom) te se pazilo da svako dijete u kući dobije barem po jedan komad. Na Uskrs ili na uskršni ponedjeljak, započinjalo je na selu doba plesanja kola. Ona su imala osobit značaj.

Bojenje jaja

Uskrs se dočekuje košaricama punih crvenih, zelenih, plavih, žutih – pisanica, odnosno oslikanih jaja.

U našem se narodu vjeruje da je Marija bojila jaja za Isusa dok je bio dijete. Poslije, za vrijeme Isusova suđenja, ponovo je to učinila, želeći mu ih darovati kao uspomenu na njegovu mladost. Saznavši za konačnu presudu, potrčala je s pregačom punom jaja k Pilatu, ne bi li izmolila milost za Isusa. Putem joj se razvezala pregača a jaja pokapana njezinim suzama otkotrljala su se zemljom obznanjujući što se dogodilo.

Jaja su se šarala - oslikavala desetak dana prije samog blagdana. Ranije, dok nije bilo umjetnih boja, ljudi su koristili boje što im je davala priroda. Prije oslikavanja jaja treba protrljati octom ili limunovim sokom, da se skine masnoća s ljuske i boja će se bolje upiti, a zatim ih dobro osušiti. Bojanje prirodnim bojama vrši se tako da se kuhaju zajedno s „bojalima“. Tako se najčešća za dobivanje **crvene boje** jaja kuhaju zajedno s korijenom broća ili cikle, a **crvenosmeđa** boja jaja postići će se kuhanjem ljuske luka (ljusku treba omotati oko jajeta i sve oviti, danas najlon čarapom; nakon toga se kuha najmanje pola sata, ohladi odmoti i premaže slaninom da bi crvenkastosmeđa boja bila još istaknutija), crvenog radića. **Crne** su se pisanice bojile bobicama bazge ili duda ili kore od johe, oraha, kruške i šljive, a od kore hrasta dobili bi lijepu **crnosmeđu boju**. Od korijena koprive, špinata ili poriluka može se dobiti **zelena boja**. **Žuta boja** dobivala se od šafrana; a **svjetložuta** od koprive, naranče, mrkve, sjemena celera. **Plava boja** dobivala se od borovnice ili listova crvenog kupuza/zelja. Kasnije su se koristile licitarske boje. Među najstarijim običajem je bojenja u mravinjaku, gdje bi ih mravi “ukrasili” mravljom kiselinom koja je izgrizajući boju načinila lijepe ornamente

Jaja su bojali lužinom od pepela te dobivali tamna i smeđe obojena jaja - to su tzv. lugana jaja. Kasnije su ih ornamentirali (ukrašavali različitim geometrijskim oblicima) ili stavljali u mravinjak da bi mravlja kiselina izgrizajući boju načinila ornamente. Bojenje voskom i kolomazom bilo je složenije i zahtijevalo dugotrajni posao. Šaranje - bojanje jaja polako odumire, sve je manje žena koje to lijepo rade.

Tako obojene pisanice narod je slikanjem, crtanjem pretvarao u pravu umjetnost zadivljujućih ornamenata, ukrasa, šara, cvjetića, simbola sunca, plodnosti, ljubavi. Tankim rastopljenim drvcem umočenim u rastopljeni vosak, šaraju se pisanice, dok je druga tehnika struganje.

Šaranje voskom ubraja se u najstarije načine. Vosak se rastopi u metalnoj posudici a zatim se vrhom pisalice ili kista (gusjeg pera ili pribadače) uroni u masu i brzo prenosi na ljusku jajeta. Nabolje je koristiti prokuhano jaje najmanje 30 minuta. Poslije oblikovanja motiva, prvotno nebeskih tijela, mjeseca i zvijezda (a bojanje je tek u novije vrijeme), šareno jaje se uranja u željenu boju, najprikladnije

onu za tkanine, a potom se pažljivo osuši i vosak skine iznad izvora topline. Pisanice se na kraju premažu uljem ili slaninom da bi bile sjajne.

Zahtjevna tehnika je struganje obojenog jajeta britvom, nožićem ili iglom. Jaja se prvo oboje, a zatim se vrlo precizno boja odstranjuje s ljuske navedenim alatima.

Tijekom vremena pisanica je izgubila svoje simboličko značenje i s tim povezanu magijsku moć. Sve manje je ukrašavanje pisanice poseban ritual strogo utvrđenih pravila, kojim se bave isključivo žene.



Etnografska zbirka Josipa Cugovčana



Etnografska zbirka Josipa Cugovčana

Bilješke:

10. popravljale su se svirale – *mrgudaljin* – sačinjene od svinjskog mjehura i keramičkih čupića, kojim se na fašenjaku ide u ophode po selu.

Originalna uskrsna čestitka 2009.

Dvometarske pisanice iz Podravine, oslikane u maniri naive, krase 13 gradova diljem svijeta. Četrnaest pisanica postavljeno je na trgovima Klagenfurta (motivi: crvene jabuke, cvjetna livada, selo zimi.), Budimpešte (motivi: vodenica, mlin, ribiči, šume), Madrida (motivi: lopoč u jezeru, zimski pejzaž, jezero s rodama, mlin...), Dubrovnika (motivi: dvije ptičice, krave, suncokreti, podravsko žitno polje), Zagreba (čak dvije, na Markovu trgu (motivi s hrvatskog grba) i Trgu bana Josipa Jelačića (motivi: šestinski kišobran, katedrala), Vukovara (motivi: žitno polje, stol s jabukama, zimski pejzaž, ptičica.), Bjelovara (motivi: četiri arhandela: Mihael, Gabriel, Rafael, Uriel), Koprivnice (motivi: dravski rukavac, leptiri nad makovima, pevec, polja), Molvi (motivi: licitarsko srce, krunica, centralni dio Molvi, crkva.), ispred katedrale u Varaždinu (motivi: kosac, raspelo, povratak iz polja u selo, licitarsko srce.), Križevaca (motivi: grb grada, središnji dio Križevaca, križevačka panorama), Đurđevca (Trg sv. Jurja, stari grad, pijetao, Đurđevački peski). Jaje koje je prevalilo najduži put je u New Yorku u Gina Gallery (motivi: jabuka, pijevac, ribiči, lopoči, podravsko selo), gdje je bilo izloženo mjesec dana.

Jaja je oslikavalo dvadeset slikara naivaca iz Udruge Hlebinskih slikara i kipara, udruge Molvarski likovni krug i Likovne sekcije Podravka 72. Svaki je pisanicu oslikavalo deset slikara, koji su se nadopunjavali u slikanju motiva, tako da je jedan naslikao cvjetnu livadu, a drugi na nju dodao djecu. Na pisanice su prenijeli motive iz svakodnevnice i tradicije podravskog kraja te tako svijetu predstavili tradicionalni hrvatski običaj – bojenja uskrsnih jaja.

Pisanice su od poliestera teške 30 kilograma, visoke su dva metra, a promjera jedan i pol metara. No najteže je njihovo postolje koje je teško čak 150 kilograma.





Matkanje



Završna su uskrsna slavlja na tzv. Mali Uskrs ili Bijelu nedjelju ili *Matkana nedela*, prvu nedjelju iza uskrsne kad se ponovo peku pogače kao na Uskrs, posjećuje rodbina i susjedi i blaguje za bogatijim stolom.

Matkanja – sestrenje djevojaka provodi se činom uzajamnog darivanja pisanicom. Nekad su se za Vuzem kuhala, i na posvećenje nosila, samo obična jaja. *Cure su se dogovorile pri kojoj hiži se budu matkale. Svaka je sa sobom donesla nekaj za jelo, ali sirovo. Nije se znalo kaj je donesla, jer nekoja možda ne bi došla, ak je bila sirota pa ne imela bog zna kaj za donesti. To je znala samo gazdarica koja je od svega skuhalo večerju. Posle večerje cure bi posedale dve i dve skupa. Jedna je v ruke zela dve pisanice, ali tak da se ne vide, a druga je pogađala koja je čija pisanica. Ak je pogodila, postale su matke. Ak nije, onda je išla dalje k drugoj. Na kraju je svaka našla svoju matku s kojom se je pazila do kraja života. Matkale su se cure od 14 do 18 godina, jer s 18 je već saka morala biti udana.*

Nakon večere i razmjene pisanica, djevojkama su se mogli pridružiti i seoski dečki. Budući da se na Belu nedelu moglo i zaplesati, prvi put nakon korizme, matkanje su mladi uvijek željno očekivali. Danas se tragovi običaja ponajprije očituju u oslovljavanju žena starije generacije – one koje su se nekad matkale, do kraja života jedna drugu zovu matka ili sestra. U Peterancu su se matkale i cure i dečki, ali odvojeno. Već prema dogovoru, uredili bi i okitili „kak za svate“ sobu u nečijoj kući, a sa sobom donijeli već zgotovljenu hranu i kolače.

Pisanice se s odabranom prijateljicom izmjenjuju uz riječi: „Na ti matka pisanica, na ti matka pisanica, na ti matka pisanica, na!“ Pritom se rade kretnje omatanja ruke oko ruke. Tijekom više godina djevojaštva moglo se matkati više

puta s istom osobom ili svake godine s drugom. Matke su kasnije jedna drugoj bile krsne kume djeci, ili su bile klencerice na „svatima“. Dječaci koji su se matkali zvali su se matkeši.

Ljubav između djevojaka i mladića nije se javno iskazivala, pa je i matkanje bila dobrodošla prigoda za jedan neskriveni „kušlec“, obavezan uz razmjenu pisanica. Pisanice su djeci darivale uskrsne kume, majke i bake, a mladi su ih za matkanje radije naručivali kod pojedinih žena u selu, osobito vještih u šaranju pisanica. Te su pisanice obično na sebi nosile i tekst, poruku naklonosti ili, rjeđe, odbijanja: *Mili dragi s plave joke, da mi dojdeš pod obloke!*, *Mili dragi s plavim očima, za te ne bi ni noge smočila!*, *Mili dragi moj golube jedan, vrediš više nego drugi sedem!*, *Ovo jajce znak ti budi, da te moje srce ljubi!*, *Joko crno, prsten plavi, nigdar me ne zaboravi!*.

Ivanje, 24 lipanj. Početak ljeta (**11.**) slavio se velikim veseljem koje se završavalo paljenjem vatre, *krijesa*. Djevojke, mladići, djeca, govedarice i pastiri oblačili su se u najljepša *ruha* (*oprave*). Sa cvijećem, vjenčićima ivančica ili kojeg dugog poljskog cvijeća u kosi i s kiticama i pletenim košaricama obilazili su selo. Povorku je predvodio muškarac - pastir - zvoneći pastirskim zvonom. Ovakve povorke djevojaka i mladića nazivali su *Ladari* (to je i podrijetlo naziva naše poznate folklorne skupine **Lado**). Mnoge prigodne pjesme sačuvane su i danas tzv. ivanjske pjesme koje obilježuje karakterističan refren *Oj, Lado, oj!* ili *Tiho ljeto, dobar Bog!* Darežljive gazdarice darivale su skupinu sirom, jajima, brašnom, slaninom koja je bila namijenjena posljednjem u skupini, mladićem obučenim u jarčevu kožu sa zvoncem oko vrata.

Nakon obilaska svih kuća (okićenih krovova i zidova cvijećem ili cvjetnim vijencima), na ledini su podijelili darove i obimne zajedničke svečane večere upalili su *ivanjski krijes*. Oko krijesa se plesalo i pjevalo, a ugarci su se odnosili na njive i vrtove da ih čuvaju od štetočina. Neki su ugarke stavljali u platno i pod krevet, pod *slamaricu*, kako bi ih čuvali od bolesti, nesreće i drugih zala.

Bilješke:

11. ljetni solsticij – dan kad je noć najkraća, a dan najdulji, to je i početak zriobe i obilja, dan rođenja Sv. Ivana Krstitelja; ljetni Božić – prastaro obredno slavlje – Januševo.

Badnje večer Podravine



Za Adventa i u Podravini traje post, pa se tada ne održavaju nikakva veselja. Tako ni svadbe, ali se zato – *snoboci* – dogovara ženidba preko posrednika. Svatovi se priređuju tek poslije Božića, najčešće do fašnika. U danima adventa održavaju se zornice, jutarnje rane mise. Pripreme za Božić počinju na Badnjak, dan posta: za doručak se ne jede ništa, za ručak: *kiselo zelje kupus) bez mesa, kuhani krupan šareni grah začinen preprženim lukom na crnom (bučinom) ulju, pa kompot od suhih šljiva i krušaka, ka(o)šnjaki* (štruklje s heljdinom kašom zamašćene bundevinim uljem).

Uoči Božića pekli su se kolači; najviše *digani* (germtajg), *kvasnice z orehi*, *krangluf (kongluf)* - (kuglof), *tri vrste prikača* (prikač – zapravo prhkač; jedna je namazana žumancem, druge posipane kavom divkom, a treći bez dodataka), *zlevke žufenjače*, sve u zemljanim posudama, kao i hladetina i pečenka (guska, kokoš, pijetao ili pura, sve krupna perad) koja se na stol iznosi hladna i tamo reže. Cijepala su se i donosila u kuću drva, slagala su se u kutu ili pokraj peći, da se to ne bi moralo raditi na Božić.

Od samog jutra sve je odisalo svečanošću, ukućani su bili prožeti radošću iščekivanja nečeg velikog i neponovljivog.

Za Badnju večer jelka se nasadivala na drveni križ i kitila – *kinčom* (ukrasi) i ukrašavale *božićnice*, poseban doživljaj za djecu kojeg su iščekivali s velikim nestrpljenjem. *Božićnica* je jabuka okićena *cimerima* i *piskima*. Cimeri su cvjetići od svile ili papira, a *piski* badrljice gušćjeg perja, s jedne strane razrezane u više dijelova na koje se nataknu pozlaćene kuglice od tijesta. Badrljice i cvjetići se

naizmjenice zabadaju u redovima po jabuci. Na vrh jabuke zabodena je badrljica u kojoj je grančica ružmarina s vrpcom. „Špica“ na vrhu bila je posebno važna. Te se božićnice stave u izniklu pšenicu, pa tako stoje pod borom ili u prozoru kroz cijele božićne blagdane.

Jelka se uglavnom kitila *licitarskim ukrasima*, ali i onima izrađenim od slame, papira i močvarne biljke – setinca (biljka raste uz Dravu i ima je i zimi). U svim kućama počinjala je izrada ukrasa, uglavnom se radilo navečer, nakon svih obavljenih poslova. Radilo se od krep-papira bijelog i crvenog razne *ruže*, a od slame *lampaši* i *lanci* (12.). Za jelku su se radile *pahuljice* i druge *figurice* od srčike setinca. Poseban ukras se radio za sobno ogledalo (ogledalo je bilo jedan od važnijih namještaja sobe) – cvijet đurđica od papira. Svi ukrasi za kićenje počeli su se raditi uoči Badnjaka i od tog dana držali su se u rešetu.

Ispod sobnog trijema, duž sva četiri zida, vješao se bršljan.

Ugođaj nije bio potpun bez domaćih jabuka koje su se vješale po donjim granama jelke, ali i po bršljanu duž sobe.

Kad zazvoni, s tornja seoske crkve, podvečernje pozdravljanje „Zdravo Marijo“, domaćin unosi slamu u kuću, a ostali ukućani čekaju u prostoriji s upaljenom svijećom. Prije toga čina pod klupe oko stola stave se dijelovi poljoprivrednog alata i hamovi (orma, konjska oprema) kao znak mirovanja, jer te dane konji se ne smiju upregnuti.

Na stolu je struganjka – drvena posuda u kojoj su orasi, suhe šljive i jabuke, a domaćica je spremala kompot od šljiva i jabuka.

Na Badnju večeru na stolnjaku je košarica, u njoj gori svijeća do sredine večere. Na tanjuriću se donesu češnjevi češnjaka i med – simboli zdravlja. Slijede *makoči* – dizano tijesto zaliveno medom vodom i posuto mljevenim makom, zatim jelo preostalo od ručka – *grah s zeljem (kopusom)* i *štrukle sa zeljem* pripremljeno na crnom ulju. Nakon makoča uzima se rukovet raži i ispita rodnost sljedeće godine. Gasi se svijeća u košarici i promatra prema kojem će članu obitelji ići dim. Prema vjerovanju, taj će prvi napustiti obitelj (što ne znači da će i preminuti). Poslije posne večere: *juhe s glombošami* i *suho sadje* ili *kompot*, posjećuju se susjedi i ide na polnoćku.

Po povratku s polnoćke jede se hladetina, ali ne s kruhom već s kolačima (orehnjača, makovnjača) i piju se domaći liker (kruškovac, višnja, mentol). Potom se služe pečene čurke (krvavice i bijele).

Poslije polnoćke, u posjeti rodbini, sjedeći na slami jelo se: *pečeni pevec*, *pura*, *guska*, *pečena vratina*, *češnjovke* i *zamrzletina* (hladetina) stapao se s mirisom kruha kukuružnjaka. Hladetina se pripravljala i od kokošnjeg mesa; *čambi*, *drapa* i *krlica*.

Za Božić se objeđuje u podne, koji počinje *bistrom kokošjom juhom* u koju u ukuhani tanki domaći rezanci, slijedi *hladna pečenka sa salatam*, bez priloga, *salata od kisele paprike*, *zelja (kopus)*, *turšija*, *ribani hren*. Uz objed se pije vino

i služe sitni kolači (prhki kolačići, medenjaci, vanilin-kiflice, itd.) U krajevima gdje se ne poštuje ovaj tradicionalni jelovnik, priprema se sarma. Večera se za Božić posebno ne spravlja, već se na stol iznosi jelo preostalo od ručka. Kao specijalitet radi se *kuhana rakija s medom i kuhano vino s klinčićima i cimetom*. Drugi dan Božića (Štefanje, Januševo) uglavnom se priprema *pirjano meso, pečena rebrica, palačinke sa sirom i sitni kolači*.

Bilješke:

12. lanci su se radili tako što su se na konac nizali kraći komadi zobene slame, a između njih su se vezali papirni mašlini.

Običaji i vjerovanja

Običaj je bio da domaćica uoči večere uzima grah i bacajući ga u kutove sobe zove: *Piceki, pajceki, cujzeki, žugice, lilike, telići* kako bi dozvala obilje i slijedećoj godini. Za vrijeme večere domaćica je trebala sjediti što mirnije da kvočke isto tako na miru sjede.

Također jedan od običaja bio je, iako danas skoro potpuno zaboravljen, rezanje glavice luka na 12 dijelova, od kojih je svaki za jedan mjesec u godini. Nakon toga bi se nasolio i prema količini ispuštenog soka pretkazivalo se koji će mjesec i koliko biti kišovit.

Od Lucije do samog Badnjaka pojedinci bi radili stolčić i bič i to tako da ga ne počnu ni dan kasnije, a ni dan ranije ne završe. Ponijeli bi ih na polnoćku, ali tako da nitko ne bi zapazio da je to kod njih. U crkvi bi ostali pri samom ulazu, a kad bi došao trenutak „podizanja“ kolača stali bi na stolčić te jasno vidjeli tko od vjernika okreće glavu od oltara. To su po vjerovanju bile vještice koje bi ga potom ganjale. Zbog toga je on među prvima izašao iz crkve te se dao u bijeg uporno pucajući bičem kako bi rastjerao vještice. Bacaio bi na svakom raskrižju mak koji su one morale pokupiti prije nego što bi se dale u dalju potjeru.

Na Božić, rano ujutro, domaćica je zapalila vatru a djeca su vjerovala da je to napravio mali Isusek– *Kriskindl* i pri tome donio i dar koji ih je čekao pod jelkom, Djed Mraz je nova tvorevina (13.). Svoj dolazak i ostavljanje dara pod jelkom (*borom*) nagovijestao je zvonjenjem u malo zvono, što bi zapravo napravio neko od roditelja.

Slijedeća tri dana – Božić i Štefanje (Januševo), u kuću bi se unosila drva, a u staju hrana za stoku. Na svečani božićni stol u pletenu plitku košaricu izmiješa se zrnje svih vrsta žitarica i rasipa rukom u dvije uzdužne dijagonale od ugla do ugla stola. Na tu se dijagonalu položi ražena slama vezana u križ, a klasje je na krajevima, okrenuto prema uglovima stola. Između dijagonala se postavi otava (drugi otkos trave (najbogatiji), obično u kolovozu). Na tri ugla stavlja se bijeli domaći kruh, a na sredinu dijagonale vjenčić ispleten od pšenične slame s klasjem. Na sredinu vjenčića postavi se novčanik s novcem koji tu stoji slijedeća tri dana. Sve se pokrije bijelim stolnjakom od damasta. Na preostali četvrti ugao stola postavi se košarica sa žitaricama, a u njoj škare, igla, šilo i svijeća koju je domaćica držala pri unošenju slame. Jelka se kiti prije večere.

Običaj darivanja zdenca

Na Božić rano ujutro, muškarac iz kuće donosi dar vodi; kolač, jabuku i sol, baca ih u vodu i govori:

Ladna voda ja ti dajem dara, a ti meni srećicu i zdravlje.

u drugim mjestima, iza ponoćke, djevojka bi kao dar za rođenje Isusovo bacile u bunar, jabuku i orah, govoreći:

Zdenac koplenc

Ja tebi dara,

Ti meni para

Ja vidim do dna

Za zamoš sam godna.

Bilješke:

13. njem. Kristkindel, Kristkindlein; dijete Isusa Krista koje donosi božićni dar)

Posna jela

U Podravini je bila poznata *posna ganica* (posno obilje), što je zapravo tijesto posuto zašećerenim makom. Tijekom posta i u petak često je jelo bilo *dizana pogača* koja se jela s ukiseljenim zeljem preliveno bučnim uljem.

Posna grajova juva

Sastojci: povrće preostalo od kuhanja graha, 2,5 šalice kuhanog graha, 1,5 dl kiselog vrhnja, 1 žlica crnog brašna, 3 kriške kruha, 2 žlice ulja, sol.

Povrće i grah protisnite i dodajte tekućinu u kojoj se kuhao grah. Juhu stavite na vatru, i kad zakuha, umiješajte brašno koje ste prethodno umutili s grahom tekućinom i vrhnjem. Juhu posolite i kuhajte još desetak minuta. Kruh izrežite na kockice i ispržite na vrućem ulju. U svaki tanjur stavite malo kruha i prelijte vrućom juhom.

Ščuka v rolu

Sastojci: štika (ili jez, klen, crvenperka) teška 1,5 kg, 5 dag maslaca, 3 žlice kukuruznog brašna, sol, papar.

Očišćenu ribu obrišite krpom, posolite je i popaprite iznutra i uvaljajte u brašno. Posudu za pečenje namažite maslacem stavite ribu, prelijte je ostatkom rastopljenog maslaca i pecite u rolu (pećnici) zagrijanoj na 200 oC, oko 25-30 minuta.

Danas se riba priprema na malo drugačiji način: u unutrašnjost se stavlja kosani češnjak i peršin, a pred kraj pečenja prelije slatkim vrhnjem i peče dok se umak ne zgusne.

Grajava šalata z koščiciniem oljem

Sastojci: 50 dag graha trešnjevca, po 1 korijen mrkve, peršina i manjeg celera, 3 glavice luka, 2 češnja češnjaka, lovorov list, 2 listića suhe metvice, 2 žlice kosanog peršina, sol, papar, 4 žlice bučina ulja (po želji možete dodati i više), jabučni ocat.

Grah namočite u mlaku vodu i ostavite stajati preko noći. U lonac stavite na ploške narezano korjenasto povrće, 1 glavicu luka, kosani češnjak i peršin, lovorov list, metvicu i 3 l vode. Povrće kuhajte dok posve ne omekša, a potom ga ocijedite. Ocijedite i grah i stavite ga kuhati u vodu od povrća. Kad počne mekšati, posolite ga i skuhajte do kraja. Ocijedite ga, a dio tekućine sačuvajte za juhu. Odvojite 2,5 šalice graha. Luk očistite i operite u 2 do 3 vode kako bi izgubio ljutinu. Narežite ga na tanke ploške ili kolutiće i pažljivo umiješajte u grah. Postepeno dodajte ulje i ocat, uz neprestano miješanje. Salatu začinite svježe mljevenim paprom.

Hrenov sos

Sastojci: 1 korijen hrena srednje veličine, 2 žlice glatkog brašna, 2 žlice ulja, 4 žlice kiselog vrhnja, kokošja juha, sol, jabučni ocat, šećer.

Korijen hrena naribajte i ostavite neka stoji na zraku oko sat vremena kako bi izgubio ljutinu.

U posudu stavite ulje i hren, pospite brašnom i promiješajte, zalijte vodom i kuhajte oko 10 minuta. Sada dodajte juhu, količinu odredite prema željenoj gustoći, i vrhnje te kuhajte dok hren ne omekša. Umak posolite, a šećer i ocat dodajte prema okusu. Poslužite uz kuhanu kokoš.

Orasi (oreji)

Na badnje večer obitelj se skuplja oko stola, mališani nestrpljivo čekaju što će se pojaviti iz kuhinje, jer miomirisi se već čute u zraku. Domaćica stavlja na stol drvenu zdjelu, u kojoj je već – šaka kukuruza, šaka graja (graha), koštice od valjanke (buče), jaje, luk, češnek i nekoliko oreja (oraha). *Pa pol vure dremlje nad tem, da celu godinu rodi ono kaj zemlja daje.*

Stari običaji njeguju se još i danas, čuvaju se stare navade od zaborava, kao što se čuva i njeguje plod zemlje sastavni dio života. Jedan od tih plodova i običaja vezan je i na – oreje (orahe). Z kolače, ljekovitu rakiju (orahovicu), ukras na stolu ili božićnu drvцу, u salati, umaku, pa i kao posip na pečenoj piletini – nezamjenjiv

je plod. *A za kaj se sve oreji ne koriste.* Uporabi tih vrijednih plodova nema kraja, što nam dokazuju podravska sela bogata stablima oraha.

Prosinac je mjesec kad se u toplini doma čiste i orasi, starim i jednostavni ali zaboravljenim alatom, koji ne drobi jezgru. Potrebna je daščica, u kojoj se dlijetom izdubi rupa veličine prosječna oraha, i čekić. Nerijetko se po kućama nađe i po 2-3 vreće oraha kako bi trajali cijele godine, za pripravljanje starih naputaka od *digane zljevanke* ili *posne pogače* bez kojih nema ni jednog blagdana, ili mesnih jela kao npr.: *picek narezan na komade, zapečen, i poslužen s kiselim zeljem i groždem, sve posuto kosanim orasima.*

Digana zljevanka s orasima

Sastojci: 4 dl mlijeka, 0,5 kg kukuruznog brašna, 1 žlica bijelog brašna, 4 jaja, kvasac; nadjev: 30 dag mljevenih oraha; preljev: 2 dl vrhnja.

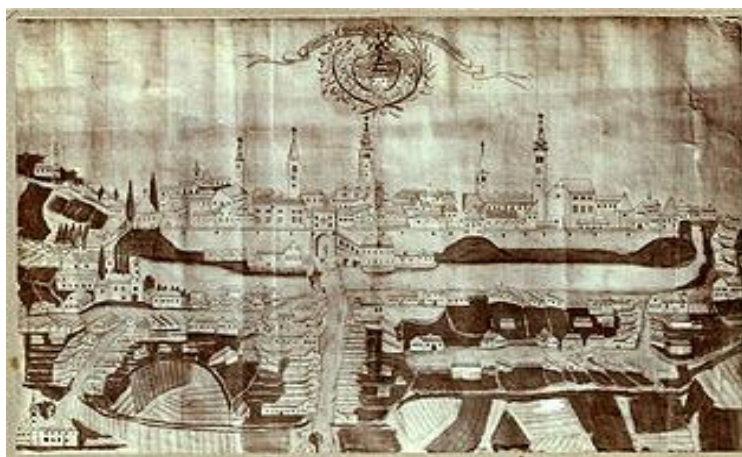
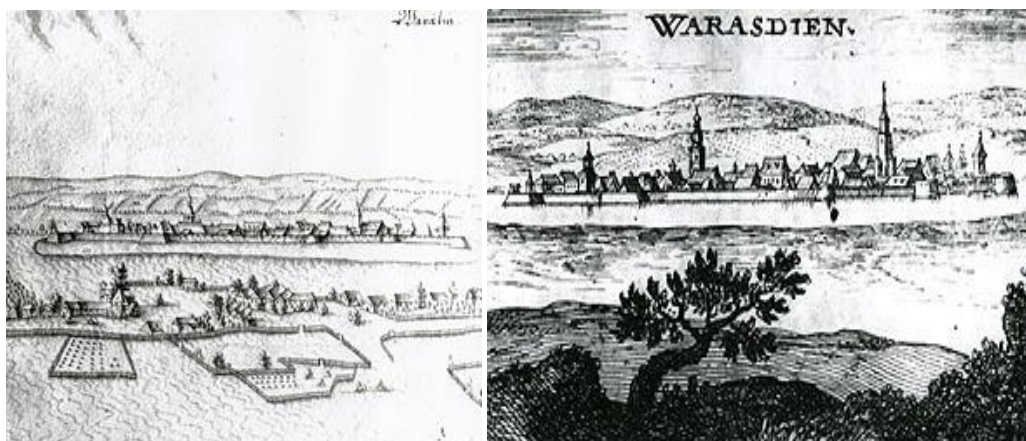
Umijesite brašno, jaja i kvasac, pa tijesto ostavite da odstoji. Kad se digne, razdijelite ga na dva dijela. U nauljeni protvan (lim) stavite polovicu tijesta, na nju pospite orahe, nanosite drugu polovicu tijesta, prelijte vrhnjem i ispecite. Poslužite hladno.

Pogačica s orasima

Sastojci: paketić maslaca, 3 žlice vrhnja, 1 jaje, prašak za pecivo, 30 dag bijelog brašna, 10 dag oraha, po želji šaka groždica.

Sve sastojke umijesite u tijesto. Po želji možete u tijesto dodati i šaku groždica. Razvaljajte na debljinu oko ½ prsta i oblikujte pogačice različitim „modlima“ (kalupićima). Čim u pećnici porumene, pečeni su. Ovi prhki kolačići mogu dugo stajati.

(poglavlje) Što nam kažu stari zapisi



Autor: nepoznat, 1780. godine Veduta grada s juga s predgrađem,
Gradski muzej Varaždin



Varaždin, grad u gornjoj Podravini, sjedište Varaždinske županije i Varaždinske biskupije, ubraja se u najljepše dobro očuvane barokne urbanističke cjeline u Hrvatskoj. Srednjovjekovno naselje na početku 13. stoljeća postaje slobodan kraljevski grad, odlukom hrvatsko-ugarskog kralja Andrije II. iz 1209 dobiva taj privilegij. Polovicom 15. stoljeća u Varaždinu se spominje 12 krojača, 17 postolara, 8 tkalaca, 15 mesara, spominju se stolari, tesari, staklari, bravari, kositari, mlinari, bačvari, klesari, zidari, krznari, ribari, zlatari, brijači, kupalištari i kirurzi. Sredinom 16. stoljeća je političko i trgovačko središte, od 1595. sjedište je Slavonske (Varaždinske) krajine. Od 1756. - 1776., do velikog požara, glavni je grad Hrvatske. U povijesti arhitekture Varaždin se smatra najbaroknijim hrvatskim gradom i jednim od najvrjednijih europskih baroknih cjelina. Nazivali su ga i „*malim Bečom*“, plemstvo, bogataši, svećenici učinili su ga gospodarskom i kulturnom metropolom (14.).

U raznim zabilješkama koje su vodile gradske službe, tadašnjeg vremena, nailazimo i na vrlo zanimljive koje nam pouzdano dočaravaju i građanski život ne samo Varaždina nego i čitave Hrvatske. Varaždinski mesari u priređivanju svojih zakuski prigodom izbora novog cehmeštra na sredoposnu nedjelju („Dominica Laetare“), na taj se dan redovito birao novi glavar ceha, koga je cijeli mesarski zbor pratio njegovoj kući. Ta udruga nije njegovala samo čast zanata (valjalo se pomučiti na putu od kalfe do majstora) nije samo u korizmi opskrbljivalo ljude ribicama iz Dalmacije i bakalarom iz Venecije, već je bila blagonaklona i prema umjetničkom duhu grada pa je pomagala i u radnji njegovih crkvenih oltara.

Od 1592. godine iz zapisa se točno može vidjeti što je kupljeno i što se priredilo za večernju gozbu. Za pojedine gozbe i novi cehmeštar pridonosio je u kupovini vina i kruha.

Kao i mesarski ceh i drugi cehovi, ali manje, zapisivali su svoje izdatke za svečane i ne zaboravimo - obilne gozbe.

Obzirom da je sredoposna nedjelja, kao što joj i ime kaže, točno u sredini velikog posta ili korizme, ne može se trošiti nikakvo meso osim: *riba*, *rakova* i *puževa*, o čemu je točno razjašnjeno u jestveniku „o Sredopostju“. *Sušena* i *slana* riba: „štokfiš“ i „haringa“ te *svježa* riba iz Drave, Plitvice i Bednje.

Gozba iz 1610. godine temeljito je zapisana te se iz nje može vidjeti da su se „gospoda majstori mesari gostili u postu“. Nakupovali su za tu priliku mnogo *riba*, *začina* i *vina*, jedino ne govore ništa o kolačima ali zato spominju ogromne količine kruha (za 1 ugarsku forinti i 80 denara). Obzirom da se nije moglo uživati u mesu, zadovoljili su se *svježom*, *slanom* ili *sušenom* ribom

U zapisima o čašćavanju iz 1602. uz majstore spominju se i djetići (pomoćnik kod obrtnika ali i sluga, kućni momak).

Za jedan sastanka kad su „redili“ (izrađivali) svijeće iz 1617. za večeru, kad su „malo založili“ kupili su: *kruha*, *sala*, *zelja*, *jaja*, *mesa* (17 funti), *jednu teleću glavu*, *sira*, 34 i pol pinte *vina* i još 3 funte *svinjetine*.

Za meštarski mesarski objed u 1618. godini, u kući cehmeštra Andrije Bogieka, popili su samo: 87 pinti vina (što odgovara današnjih 217,5 litara), osim *kruha* pojedeno je 48 funti *ribe*, mnogo *začina*, *ulja* i *sočiva*. Cijeli objed stajao je 8 i pol forinti zlata.

Gozba o Tijelovu, kad se moglo lako birati hranu, kakvu god su htjeli i željeli, u 1620. za hranu su utrošili 8 forinti i 10 denara, za vino 6 ugarskih forinti i 20 denara, što ukupno iznosi 14 forinti i 30 denara. Majstori doprinose u novcu za Tijelove objede od 40 do 50 denara, a za razliku koriste cehovsku blagajnu.

Tijelovska gozba iz 1622. godine zapisana je vrlo detaljno tj. u pojedinačnim izdacima, te saznajemo: *ribe* i *piškore* za 50 denara; *guske*, *kokoši* i *piliće* za 1 ugarsku forintu i 74 denara; *jednog kopuna* za 16 denara; *govedine* i *teletine s glavicama* te *ponutricama*, svega: 50 funti, što je sve iznijelo 1 ugarsku forintu i 30 denara; i na kraju, ali najviše, za: *začin*, *ulje*, *kruh*, *maslo*, *jaja* i *sol* za 80 denara. *Vino* su donijeli od nekog Mraza u količini od 18 pinta, a poslije još od svoga druga Kačića, mesara, na rovaš 73 pinta te su platili 7 ugarskih forinti i 28 denara. Uz navedeno pojeli su još i *gljive*, *sir* i *luk*.

Kako su se nizale godine tako su i iznosi bili sve veći i veći. U 1643. potrošili su za tijelovski objed 26 ugarskih forinti, Za novog cehmeštra u sredopostu, nakon izbora novog cehmeštra, 1642. godine potrošili su 30 ugarskih forinti i 62 denara.

Krajem 17. stoljeća uz postojeće gozbe počinje i čašćenje na Uskrs, nakon vraćanja s velike popodnevne procesije oko gradskih zidina. U prijašnjim godinama zadovoljavali su se skromnom „južinom“, no sada su već „umorni“ 1690. godine za tu čast nabavili: *dvije kokoši*, 10 funti *govedine*, *polovicu teleta*, drugu polovicu darovali su gradskom sucu, zatim *glavicu* i *podirek* teleći te napokon *kruh*, *ocat*, *salatu*, *ulje* i *vino*.

Godine 1693. prvi put se spominje objed za Božić. Od namirnice koje su nabavili mogao se pripremiti zaista „kraljevski objed“: *4 prašćića*, *dva pileta*, *dva goluba*, *govedine*, *svježe slanine*, *jednoga zeca*, *dva purana*, *po jednu divlju gusku* i *patku*, *6 pitomih patki*, *3 pitome guske*, *1 tele*, *kobasice* i *devenice*, *kosove* i *druge ptice*, *22 kokoši*, *1 volovski jezik*, *stare slanine*, *jednu jarebicu* i *puževe*. Ovo su samo mesne namirnice, slijedi: *svakovrsni začin*, *sir* i *maslac*, *maslo*, *luk*, *jaja*, *pšenično brašno*, *crvenu ciklu*, *kolorabu*, *ocat*, *citrone*, *kruške*, *hren*, *lešnjake*, *kruh*, *jabuke* i *oskоруše*, *karfiolu*, *vrhnje* i *vino*.

Početak objeda je bio sa: *kokošjom juhom*, u kojoj bijahu rezanci. Slijedilo je: *kuhana govedina*, *kuhani dijelovi kokoši s kiselim hrenom*. Nastavljalo se: *pečenim patkama*, *guskama*, *kokošima*, *pilićima* i *golubovima s ciklom*. Kao međujelo dolaze *štruklji* (pečeni ili kuhani). Nakon stanke, na red, dolaze lakša mesna jela: *ptice* i *puževi*, *kobasice*, *devenice* te *volovski jezik*. Slijede pečenke: *puretina*, *teletina*, *prasetina* sa *salatom* i nakon njih – zaslada: *sirna gibanica*. Kao

završetak dolazi: divljač – *zec*, *patka* i *guska* u *soku s valjušcima*. Voće: *jabuke*, *kruške*, *oskoruše*, *naranče* (njima su darivali gradskog suca u 16. stoljeću – „na čast gosponu rihtaru“) i *lješnjaci* uz licitarske kolače – *medenjake* i *paprenjake*, označili su kraj objeda.

Tijekom tih objeda i zakuski trošili su velike količine domaćeg i pekarskog kruha uz ogromne količine vina. Rakija se malo pila.

Napravimo li rekonstrukciju troška i vrstu namirnica zajedno s jestvenicima dolazimo i do najvrjednijeg podatka – vrste jela, čak i po godinama

U prvom redu trošilo se najviše *teletine* zajedno s *ponutricom* („podirek“ - pluća, bleke, rajžlec) i *telećom glavom*. Kad mesari daruju za uskršne blagdane (velika subota – „mliječna“) gradskog suca uvijek odnose pola teleta s podirkom ili bez njega ali najčešće s glavom. *Govedine* i *svinjetine* kupovalo se manje. Utrošak *suhe* i *svježe slanine* nije bio velik. *Sušeni svinjski but* ili *šunka* nigdje se ne spominje, ali zato postoji obilje *kobasica* i „*devenica*“ (bijelih i crnih). S velikom sigurnošću možemo zaključiti da se najveći dio svinjskog mesa koristio za kobasice. *Odojke* su pekli na ražnju pred kućom ili na otvorenom ognjištu, i to spominju (god. 1662, 1684., 1693., ..), *ovčétinu* spominju (god. 1666., 1669., 1680., ..).

Rakove i *puževe* pripremali su vrlo često (god. 1662., 1665., 16669., ...), *piškore* (god. 1600., 1662., 1669., kupovali su ih na - pinte), ribe su uživali na veliko, naročito u sredopostu, kad se ne smije jesti drugo meso. Od riba posebno se navodi *štuka* (god. 1662., 1683., 1684.), *somovina* (god. 1617., 1671. 1681., 1705.), *krapovina* (god. 1670/71., 1687.), *glavatić* (glavatica/ mladica, pastrva glavatica) bila je najcjenjenija riba, za ostale vrste kažu samo *riba* (1662., 1663.) odnosno slatkovodna riba i „*vizovina*“ te „*tokovina*“ (1681.) Svježa riba nabavljanja je na domaćem tržištu, i Legradu (Drava) i Kotoribi (s druge strane Drave).

Uz svježu ribu kupovali su i *sušenu* („štokfiš“) kao i *domaću sušenu krapovinu* (god. 1678.) a osobito „*flašenu ribu*“ - ribu spremljenu u staklenkama koje su dolazile iz Hrvatskog Primorja (Fiume/Rijeke pa čak i s otoka Malte) i bila je vrlo skupa. Za „*flašenu*“ ribu i za *haringe* trošile su se velike svote novac, kao npr. u 1661. izdali su 4 forinte i 80 denara za čast u sredopostu. Godine 1675. i 1695. mesarski majstori i djetići častili su se i *hobotnicama*.

Izvan sredoposta priređivali su uvijek i perad: *piliće* (uvijek su bili skuplji od kokoši jer su bili bolje pečenke), *kokoši* i *kopune*. Kopune (uškopljene pijetlove) najviše su cijenili, kao najbolje pečenke, što se može vidjeti iz tijelovskih gozbi (god. 1614., 1616., 1619., 1622., 1653., 1668. itd.). Kmetovi su svojim gospodarima i u kopunim davali godišnji danak. Na jestvenicima mesari obavezno su bili i *patke* („*race*“ po nekima najukusnija pečenka) i *guske* (susrećemo ih već rano u jestvenicima, kasnije će biti obavezna pečenka za

Martinje; bila je skuplja od kopuna), a godine 1669., po prvi put, pojavljuje se – *puran* (na početku je vrijedio kao dvije guske, da bi kasnije bio još skuplji i cijenjen kao naročita poslastica; obično je bio težine od 8-10 kg), nije bilo neuobičajeno priređivanje *golubova* (1687., pojavljuju se na stolovima kao naročita poslastica mesarskih sladokusaca), *grlica* (1626.), *kosova* i *drugih ptica*, što je danas uobičajeno na Talijanske gastroljubitelje – lovce.

Divljač se susreće rjeđe, *zec* se spominje prvi put 1689. a onda još i *divlja patka* i *guska* (1693.) i *jarebica* (1693.). Obzirom da o drugoj divljači kao npr. *srnetini*, *jelenskom mesu* ili o *divljoj svinji* ne govore moglo bi se zaključiti da nije bila omiljena. No, divljač je moglo konzumirati samo odabrano društvo – plemići i crkveni velikodostojnici. Jelen i srna obavezno su dolazili za stol plemstva a vepar i glava vepa za crkvene velikodostojnike.

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

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

Danas cijenjena *hladetina* spominje se tek 1703. iako se s velikom sigurnošću može zaključiti da su je pripremali i prije. Kupovali su *svinjske kože* (1678., 1689.) te *svinjske noge* (1682.) od kojih se ona priređuje, iako se mogu kuhati i u raznom varivu, da bude masnije i tečnije.

Od povrća trošili su: *zeleno zelje* (god. 1698.), *kiselo zelje* (god. 1691. i 1692.), *čehano zelje* (god. 1694.), dok inače govore samo o zelju. Slijedi *kelj* (1692.), *kolaraba* (1698.), *grah* (1695.), *černookica* (tamna vrsta graha – 1695.), *bob* (god. 1664., 1692.), *pori luk* (god. 1669., 1690.), *kihirc*a (vrsta graha - god. 1695.) *povrtnica* (1698.), *leća* (1665., 1695.) *salata* (1672 i druge), *špinat* (god. 1701., 1702.) *šparga* (1701.) *karfiol* (cvjetača – 1693.), *crveni luk* (kapula – 1667., 1669., ..), *češnjak* (1703.), *celer* (1698.), *crvena cikla* (1693.).

Kasno se spominju: *repa* (1703.) i *krstavac* (vugorki – 1705.), dok se mrkva nigdje ne spominje. Možda zbog toga što se u drugim dokumentima koristi naziv – *merlin*. *Krumpir* se spominje tek u koncem 18. stoljeća.

Riža („iriškaša“, „riškaša“) spominje se (1686., 1698., 1700., a i prije toga) s napomenom da dolazi iz Italije. Godine 1697. spominje se „švabiš-kaša, kasnije se kao – *prosena kaša* (1691.) i obična kaša (heljdina 1696. i puno prije) koja se i danas obilno koristi za *crne* i *bijele devenice* i kuhana kao *prilog jelima*.

Za začini su koristili *maslac*, *maslo*, *salo*, *ulje*, *ocat* te *svježu* i *suhu slaninu*, a čista *mast* se rijetko spominje (tek 1692.), najvjerojatnije su jelo začinjavali, kao

i danas, s toliko poznatom – *kosanom masti*. Bez *sol*i nema nikakve hrane i njena cijena je bila u 17. stoljeću, u odnosu na druge, uvijek jednaka jer je bila državni monopol.

Vrhnje, mlijeko, meki i tvrdi sir, sušeni sir i maslac redovito se pojavljuju u svim dokumentima nabave tj. kupovine bez prekida. Mlijeko i jaja bili su jeftini, budući je gotovo svaka građanska kuća imala zemlje i hranila krave, kokoši i svinje.

Za priređivanje jela koristili su mirodije kao: *muškato*v cvijet („muškaplet“ 1686., 1693., 1698., 1703., ...), *klinči*će (1671., 1686., 1693.), *slatku koricu* (cimet – 1693.), *papar* (neprestano), *đumbir* (1670., 1703.) *šafran* (1669.), *kumin* (1703.), *ružmarin* (1693.). Po prvi put kupuju *citrone* (1669., 1693.) a bez jaja nije se moglo zamisliti priređivanje jela.

Uz *domaći kruh* (od prosenog i raženog brašna i *suražice* – pšenice i raži) kupovali su pekarski kruh – *bijele štruce*, koje su po mađarski nazivali – *cipov*. Kasnije pored kruha kupuju *žemlje* (prvi put 1695.), *trente* (1706.) i *perece* (1682., 1698.). *Pogačice* uz kruh spominju 1673., kao i vrstu tjestenine *hamica*(1666.) *Pereci* su bili najfinije i najukusnije pecivo koje su pripremali bolji pekarski majstori, čije je udruženje (ceh) dobilo potvrđena pravila 1697. godine, i bilo je glava svim pekarima „po vze horvaczke zemlie“.

Šećer dolazi prilično kasno po izdacima, tek. 1689, te se za slađenje kolača koristio *med*, kojeg je bilo u izobilju a i izvozilo ga se. Od kolača najviše se radilo *medenjaka* i *paprenjaka*, dok za *štruklje* i *gibanice* nije trebalo sladila i pripravljalno se od bijelog brašna i sira.

Gibanice su pripremali i iz *heljdina brašna* ali su domaćica dodavale barem polovicu pšeničnog brašna da bolje ispadnu. *Štruklji* su obavezno pripremali iz bijelog pšeničnog brašna, bilo oni kuhani ili pečeni. *Sirna zavijača* pojavljuje se dosta kasno.

Groždice („rozine“, „grozdiće“) se spominju 1663. te je za pretpostaviti da su ih koristili za neki kolač. *Torta* se spominje godine 1690. i to ne direktno, kao slastica, već se navodi kupovina papira na koji se stavila torta. Kad im se nije dalo priređivati kolače, kod kuće, tada su kupovali *lecit* (medičarsko-licitarski kolači).

Ljeti su kolače zamijenili raznim voćem kao npr.: *trešnjama* (god. 1664., 1666., 1680., ...), često su koristili *jabuke* (god.1664., 1665., ...) *kruške* (god. 1676. itd.) *šljive svježe* manje ali češće *suhe* (god. 1702., ...) uostalom kao i ostalo *suho voće* (1662.), *oskoruše* („nešplin“ god. 1693.), *lješnjake* (1626.), *orahe* su rijetko koristili (god. 1625.), *dinje* se spominju svega dva puta god. 1625 i 1626.). Možda će nekome izgledati čudno ali poznavali su *masline* koje su posluživali uz pečenke (1683.), kao i *paštetu* (1693.).

Vino su koristili u velikim količinama (cijena je varirala o berbi, kakvoći i starosti vina), *rakije* puno manje ali se zato trošila, danas potpuno zaboravljena, *medica* (po cijeni je pinta medica bila jednaka dobrom starom vinu). *Pivo* se počelo koristiti u većim količinama 1683. ali među mesarima nije bila omiljena.

Vidljivo je da kulinarskih upliva ima ne samo sa sjevera nego i s juga. Mesarski zapisi prestali su se voditi u 18. stoljeću, što je, s današnjeg gledišta, velika šteta jer smo zakinuti za još potpuniju sliku ne samo gozbenih stolova nego i prehrambenih navika.

2-54
P-9002

M
11/90

ZBORNIK
ZA
NARODNI ŽIVOT I OBİČAJE JUŽNIH SLAVENA.

NA SVIJET IZDAJE
JUGOSLAV. AKADEMIJA ZNANOSTI I UMJETNOSTI.

SVEZAK I.

UREDIO
PROF. IVAN MILČETIĆ.

POSREDOVANJE

U ZAGREBU 1896.

KNJIŽARA JUGOSLAVENSKE AKADEMIJE (DIONIČKE TISKARE).

1/15



**d) Koprivnička predgradja: Banovac, Bregi, Brežanec,
Dubovec i Miklinovec u Hrvatskoj.**

Priopćio stud. Phil. Rud. Horvat

Momci se mogu ženiti, kad svrše 17., a djevojke, kad stupe u 16. godinu. Ako se momak gdje zagledao u koju djevojku, javi svojim roditeljima, da bi se ženio. Više puta se momak stidi, da to reče roditeljima svojim, pa ga za to oni sami podsjetu na ženidbu, veleći mu, da trebaju težaka u kući. On na to odgovara, da će se ženiti, ako mu dadu djevojku, koju on hoće. Poslije obiteljskoga sporazumka prelazi se na prošnju djevojke.

Ova je stvar u rukama žena. Mati momkova, ili njegova rođakinja, ili koja žena ide u kuću odabrane djevojke. Domaći je ne će zapitati, po što je došla, jer to već znadu, nego će zapodjenuti razgovor o svemu i svačemu. Napokon će reći sama ona žena: „Kad me ne ćete pitati, po što sam došla, moram vam to sama reći“. Sada zapita roditelje, bi li htjeli dati svoju kćer za njezinoga štićenika. Pri tom stane hvaliti momka, da je dobar radnik, poslušan čovjek, da ne pije niti se skiće, a ima kraj tih dobrih svojstava još toliko i toliko gotovih novaca, blaga ili zemlje. Djevojčin otac reče na to ovoj ženi, neka počeka par dana, dok se domaći posavjetuju; onda će već poslati odgovor momkovo kući. Medjutim stanu roditelji djevojčini ispitivati, je li momak zbilja tako dobar i bogat, kako ga je opisala ona žena. Iza nekoga vremena poruče djevojčini roditelji momku, neka dodje k njima po odgovor; ne kane li mu dati djevojke. onda jave njegovim roditeljima, da još nijesu pripremili troška za ženidbu. Momak će na to na određeni dan doći sa svojim ocem ili drugim kojim rođakom u kuću odabrane djevojke. Ovdje stanu djevojčini roditelji pripovijedati momku, kako su se raspitali o njemu i saznali, da on rad kune, da je pijanac i da se rad skiće; ako se momak kani „priženiti“ u njihovu kuću, onda mu još spočitnu, kako ne će da radi, a oni trebaju dobroga težaka. Momak se pri tome crveni i od stida ne zna, što bi rekao. Njegov ga otac uzimlje u obranu, tvrdeći, da nije istina, što kažu zavidni ljudi. Djevojčini roditelji napokon reknu momku: „ako budeš bolji, dat ćemo ti svoju kćer za ženu“. Momak naravski to obeća. Na to zapitaju djevojku, da li voli tog mladića i hoće li za nj poći. To je samo formalno, jer su je već prije pitali za to. Ona dakako odgovori da voli momka. pa se u to ime rukuje s njime. Dogovorivši se jošte, kad će na zapis pred župnika, svršeni su prosci.

Kad je momak s djevojkom drugi put „ozvan“ u crkvi, počnu tražiti svatove, koji će diniti službu kod zaruka i vjenčanja. Momak ima svoje svatove, a djevojka svoje. Momak odabere sebi naj prije pozovića. To mora biti lijep mladić, rođak ili prijatelj ženikov. Njegova je služba, da pozivlje goste. Drugi momkov svat je zastavnik. Za tu službu biraju visoka mladića. Zastavnik ne ide u crkvu, ali ipak mu je velika služba na svadbi. Djever je kum a prva podsnehalja kuma mladenčeva. Mladenka sebi bira podeklića. To je obično njezina prijateljica ili

rodjakinja, a u crkvi je za djeverušu s pozovičem, koji je tu za djevera. Starešina je kum mladenkin, a druga podsnehalja njezina kuma.

Zaruki se opslužavaju poslije drugoga oziva u crkvi. Na večer toga dana dodje u mladenkinu kuću mladenac sa svojim djeverom i podsnehaljom, a katkada i sa svojim roditeljima. Ondje već nadju osim ukućana starješinu i drugu podsnehalju. Čim udju u sobu i zažele „dobar večer“, dade mladenkina majka prvoj podsnehalji usred sobe tanjur, na koji metnu mladenci svoje prstene. Podsnehalja ih izmijeni, pa daje djevojci momkov prsten a momku djevojčin. Iza toga daje djevojka momku četiri svileni rupca, a momak baci njoj u pregaču dar u srebrnom novcu. S time je službeni dio zaruka svršen. Svatovi se poredjaju uz prostrti stol, da večeraju i da se pozabave. Večera je obilna; gdje kada traje i do jutra, ali se ne pleše. Glavni je predmet razgovora za večere vjenčanje. Vjenčanje se obično odredi već za slijedeću nedjelju. — Između zaruka i vjenčanja treba da posjeti zaručnik nekoliko puta svoju zaručnicu. Prvi put to biva već drugi dan rano u jutro. On donosi zaručnici na dar bocu rakije i nekoliko „pogadica“ na tanjuru. — Dva dana pred vjenčanjem saziva pozovič svatove i goste. On se odjenue u svečano odijelo. Na šeširu ima prišit vijenac, na prsima kiticu. Iz svakoga mu džepa vire vrpce od bijeloga rupca. Na desnoj ruci ima tri kitice uzduž rukava; nad svakom je ružmarin i „pantlike“, bojadisane crveno, bijelo i plavo. Na rukama ima bijele rukavice, a desnicom drži batinu, lijepo iskidenu narodnom vrvcom. Ulicom ijujuće, da sjeti ljude na svečanost. — Dan prije vjenčanja drži se gozba u kući zaručnikovoj i zaručničinoj. Poslije večere ide zaručnik sa zastavnikom k zaručnici, da im ona prišije vijence na šešire. Zaručnik ponese sa sobom bocu vina i nešto kolača na tanjuru, pa to predaje zaručnici. U to vrijeme pripravlja ona svadbene kitice od ružmarina i „pantlika“, koje će drugi dan dijeliti svatovima, a zaručnik joj neko vrijeme pomaže. Iza toga ovjenča zaručnica vijencem šešir svoga zaručnika a ovaj ju daruje srebrnim novcem. I zastavnik dobije vijenac na šešir. Gozba traje ove večeri do 10 sati bez glazbe i plesa.

Vjenčanje se obavlja u nedjelju ili u blagdan poslije velike mise, oko 1/2 12 sati. Svatovi su svečano odjeveni. Zaručnica je odjevena u bjelinu, na rudastim i na čelo spuštenim vlasima imade zelen vijenac, na prsima kiticu ružmarina, a u ruci bijel rubac. Tako je odjeven i podeklić; ona nosi u rukama tanjur pokriven crvenom svilenom maramom, a na njoj vijenac od ružmarina vrvicama povezan. Podsnehalje su jednako odjevene, samo nemaju na glavi vijenca, nego šamiju i crn rubac; svaka nosi u ruci svijeću, koju upali u crkvi za vrijeme prisege. Mladenac i pozovič nose crno odijelo, na šeširu imaju prisišt vijenac, a na prsima kiticu ružmarina. Djever i starješina odjeveni su jednako, samo nemaju vijenca na šeširu. U kući zaručničinoj sabrani su već od jutra njezini svatovi i rodjaci, pa se goste. Oko 11. ure dodje u njezinu kuću zaručnik sa svojim svatovima i pozovičem, djeverom i prvom podsnehaljom uz pratnju „mužikaša“ („primaša, kontraša“ klarineta, cimbole i „bajzara“). Podsnehalje postave mladenki vijenac na glavu. Ona na to kopči svatovima kitice na prsi, a svatovi je daruju srebrnim novcem. Starješina iza toga natoči djeveru čašu vina, a ovaj govori roditeljima

zaručnice oprosni govor. Pri tom ih opominje, neka se ne staraju više o svojoj kćeri, jer će se za nju brinuti njezin „muž“, koga će ona za to štovati. — U crkvu polaze svatovi ovim redom: naprvo pozovič i mladenka, za njima „mladenec“ i podeklič, pa djever s drugom podsnehaljom i starješina s prvom podsnehaljom. Za svatovima idu mužikaši, svirajući kroz predgradje i grad. Roditelji mladenčevi i mladenkini ne idu nikada u crkvu, nego su svaki u svojoj kući sa svojim gostima. U crkvi za vrijeme prisege metne podeklič mladencu na glavu onaj vijenac, koji je putem nosila na tanjuru, a nakon prisege metne ga natrag na tanjur. Idući iz crkve stupaju svatovi ovim redom: mladenec s mladenkom, pozovič s podekličem, dever s prvom podsnehaljom. Mužikaši opet igraju do kuće a pozovič ijujuće.

Iz crkve doprate svatovi mladenku najprije u kuću njenih roditelja. Ondje je ostave, pa zajedno sa zastavnikom i mužikašima idu u kuću mladenčevu, da se prirede za katane. Za tu svrhu rabi se 6 ili 8 lijepih konja, koji se opreme ovako. Na hrptu iza sedla prostre se bijel rubac, obrubljen bijelim vrvicama. Ovaj rubac pokriju crvenim tako, da se od bijeloga vide samo uglovi. Prednjim uglom zavežu rubac za sedlo, a stražnjim za konjski rep. Na ostala dva ugla prišiju zelene vijence. Konji imaju jošte iskićene uzde crvenim i plavim vrvicama. Svatovi zajašu sada konje, i to ovim redom. Prva dva konja jaše pozovič s lijeve strane, a zastavnik s desne. Zastavnik drži u ruci zastavu, To je lijepo bojadisana palica, koju su podsnehalje iskitile svilenim rupcima. Katkada ih znade biti na zastavi do 50, a različite su boje. Osim rubaca ima na zastavi i svakojakih vrvica. Na vrh zastave utaknuta je jabuka, okićena zimzelenom. Drugi par dine t. zv. pustosvati, To su mladenčevi ili mladenkini rodjaci, odjeveni kao mladenac, sa zelenim vijencem na šeširu i kiticom na prsima. Ako su 4 pustosvata, onda čine dva para. Zadnji par čine djever i mladenac; ovaj jaše lijevoga konja, a onaj desnoga. Za katanama voze se u povorci kola. Na prvim se kolima vozi starješina i podeklič. U drugim su kolima obadvije podsnehalje; jedna od njih drži u ruci bocu vina, a druga tanjur s kolačima i pečenu kokoš. U trećim se kolima napokon voze mužikaši, koji igraju putem od mladenca do mladenke. Svati idu po mladenku. Došavši do njezinoga doma nadju zaključana vrata od dvora, a pred kućom su sakupljeni svi gosti i ukućani, osim mladenke. Pozovič prvi skoči s konja, uzme od podsnehalja bocu vina, pečenu kokoš i tanjur s kolačima, bez zapreke otvori vrata od dvora i nosi sve to kao dar kuharicama u kuhinju. Najstariji gost postavi se sada pred vrata od dvora i ne da svatovima da udju. K njemu dodju djever, starješina i zastavnik, a on ih zapita, po što su došli. Starješina odgovara ovako: „Izgubili smo ovcu, koja je danas stupila u naš red, pa je sada tražimo“. Stari gost opet pita: „A jeste li vi pogodili pravu kuću?“ Starješina: „Jesmo, jer smo vidjeli mnogo pastira, koji su iz te kuće izašli“. Napokon veli stari gost: „Otvorit ćemo vam vrata, ako pogodite, što je to: u jutro djevojka, o počne gospodja, a na večer žena?“ Starješina pogadja: „to je ovca, koju mi tražimo!“ Na to otvore svatovima vrata od dvora. Ali u dvoru ne nadju mladenke, jer se ona zatvorila u sobu, u koju svatovi ne mogu, jer se pred vrata postavila sestra, brat ili tko drugi od mladenkina

roda. Mužikaši igraju pred vratima, a svatovi nastoje unići u sobu. Starješina pita: „Gdje je naša ovca, koju tražimo? Čuvar odgovara: „„Ovdje je unutra zatvorena. Kad je kupite, dobit ćete je!“ Starješina na to pita: „Pa koliko tražiš za nju?“ Čuvar udari veliku cijenu, katkada po sto forinti, pa stane hvaliti svoju ovcu. Starješina obeća tek nekoliko novčića. Nastaje pogadjanje, čuvar mnogo popušta, a starješina po malo pridomeće. Napokon se pogode za 3 forinta. Svi svatovi daju po nešto te starješina čuvaru predaje 3 for., a ovaj otvori vrata. Prvi unidje mladenac i poljubi mladenku. Zastavnik ode s mužikašima po zastavu, koju je ostavio u susjednoj kući. Kad je donese pred mladenkinu kuću, pleše neko vrijeme, pa ju zabode u krov tako, da bude na onom uglu kuće prema dvoru. U sobi se pomalo sakupe svi svatovi, ukućani i gosti. Svatovi počnu plesati kolo uz svirku mužikaša. Naprvo je mladenac, koji drži ljevicom zastavnika, a desno se od njega redjaju mladenka, podeklič, obje podsnehalje, djever i starješina. U sredini kola pleše pozovič. Kraj ulaza u sobu što je mladenkini roditelji. Kada dodje u kolo starješina prvi put do one strane, gdje stoje mladenkini roditelji, otpusti zastavnika, mužikaši prestanu igrati, kolo se zaustavi, a starješina progovara roditeljima: „Ova djeca prose blagoslova Božjega, najprije od gospodina Boga i majke Marije, onda od oca i matere, napokon od svih svatova“. Otac odgovori: „Hvala lijepa!“ a kolo se nastavlja. To se još dva puta opetuje. Iza toga ostavi zastavnik mladenca, pa zaokrene s kolom i zapelja svatove za stol istim redom, kako su u kolu plesali.

Sad se počinje gozba, Na stol dolaze mnogovrsna jela. Kada dodje pečenka, podnu podsnehalje pjevati ovu svatovsku pjesmu:

„Sejali smo bažulka“,
s pripjevom :

„Pelinka divojka,
Pelin nam je listoper
Su (sic!) zelena svila“.

Kad ispjevaju ovu prvu kiticu, poljube se najprije podsnehalje, zatim poljube svoje susjede, koji prenesu poljubce duž štola. Svi se svatovi i gosti ljube, samo mladenci ne. Za to vrijeme sviraju mužikaši melodiju one pjesme. Poslije nastave podsnehalje pjesmu:

„Pod tom gorom visokom“.

Iza ovoga stiha opet se pjeva pripjev, pa onda istu kiticu opetuju mužikaši, a svatovi se i gosti ljube. To se ponavlja iza svakoga stiha. Eto nastavka pjesme:

„Danas mu je treći dan.
Idemo ga mi dva glet,
Je l' je zišel ili ne.
Trgamo ga kuće tri,
Vijamo ga vence tri:
Jeden tebi na glavu,
Drugi meni na sablju,
Treti bude Mariji,
Vu ćem pemo na gosti
K tvemu ocu, materi.
Ti ne sedi kraj mene,
Nego sedi prot mene!
Ljudi budu mislili,
Da je bratec s sestricom;
Neje bratec s sestricom,
Već je Martin s Janicom".*

*ili već kako bude ime mladenčevo i mladenkino

Poslije te pjesme napuni se stol jelom i pilom i započne se ples. Djever mora sve svatove izvoditi iza stola. To biva ovako. Mužikaši počnu igrati, a starješina veli djeveru: „Gospon dever! Sad vi započnite svoju službu!" Djever uhvati prvu podsnehalju kod stola, odvede je usred sobe i počne s njom plesati. Kad mužikaši prestanu igrati, reče djever starješini: „Gospon starešina, to je s prvom gospom podsnehaljom prvi put". Na novo zaigraju mužikaši, a djever pleše drugi put s prvom podsnehaljom. Kad dopleše, javi to starješini: „Gospon starešina, to je s prvom gospom podsnehaljom drugi put". Zaigra se i treći put, pa tako djever završi ples s prvom podsnehaljom. Isto tako pleše on tri puta po redu s drugom podsnehaljom, pa svakoga puta javlja starješini. S podekličem pleše tri puta, a s mladenkom samo jedan put. Ovo posljednje javi on starješini ovako: „Gospon starešina, to je s mladom gospom prvi put. Sada je preporučam gosponu mladoženji". Mladenac pleše na to jedan put s mladenkom, pa onda veli starješini: „Gospon starešina, to je s mladenkom prvi put. Sada preporučam svim svatom, da plešu, koliko je koga volja". Sada zaplešu svi zajedno. Ples se nastavlja do ponoći, a kraj toga se pjeva, nazdravlja, jede i pije. — O ponoći opomene starješina svate, da je sada vrijeme, da odvedu izgubljenu ovcu, koju su našli. Odmah se za tim postave svatovi u kolo, te plesu tri puta naokolo i tri puta mole blagoslov od mladenkinih roditelja, kao onda, kad su se sakupili u sobi. Napokon istim redom posjedaju za stol, da se goste. Prije odlaska pjevaju ovu pjesmu:

„Večeraј mi, Jano (ime mladenkino), za majkinim stolom,
Za majkinim stolom, pod zelenim vencem;
A zutra mi budeš za dragoga stolom,
Za dragoga stolom pod belom pečicom.

Na to se dižu svati i pustosvati, oproste se s gostima i ukućanima, pa se na kolima voze ili pješice idu ka kući mladenčevoj. Naprvo je zastava, a otraga mužikaši. Čim izadju iz dvora, pjevaju putem do kuće mladenčeve ovu pjesmu:

Laku noć, laku noć,
Naši stari (sic!) majka!
Prelepa vam hvala
Za Janicu (ime mladenkino) devoјku.
Hajči kočiš konje,
Svi katani svoje,
A ti, Martin, (ime mladenca) svoje.
Da idemo bolje
U dragoga dvore.
Tamo njegva majka
Redom stole redi:
Na stolove svilene stolnjake,
Na stolnjake srebrene tanjуре,
Na tanjуре pozlatne kupide.

U kući mladenčevoj takodjer su gosti. Tu je sva njegova rodbina, njegovi roditelji i prijatelji. Kako dodju svatovi do kuće, izadju svi gosti iz kuće, a svatovi pjevaju ovu pjesmu:

„Otvarajte nam vrata,
Naši stari majka!
Mi vam pelamo
Dva bela goluba:
Jednoga goluba,
Jednu golubicu.
Golubu je ime:
Oj Martin, Martine!
Golubici ime:
Oj Jano, Janice!"

Majka mladoženјina donese pred kuću bocu vina i hlјeb kruha. Mladenki natoči čašu vina, nazdravi joj i rekne, da će je imati rada kao svoју pravu kćer: „Ako hoćeš, popij; ako ne ćeš, prek glave izlij!" Mladenka metne hlјeb kruha na glavu

i nosi u sobu, da žito bolje rodi. Ovdje plešu kolo, mole blagoslov i sjedaju za stol, kao kad su došli u kuću mladenkinu. Poslije jela pjevaju podsnehalje opet: „Sejali smo bažulka. . .” Iza te pjesme odvedu podsnehalje mladenku u sredinu sobe, skinu joj vijenac s glave, a šamiju svezu na glavu. Na dvoru sveže mladenac pod vedrim nebom mladenki peču na glavu, da je ne boli glava. U drugoj sobi umije mladenka mladenca, a ovaj nju. Metnuvši ručnik oko vrata podje mladenka iza toga u prvu sobu, kamo su podsnehalje donesle vode, pak tuj umiva svatove, goste i mužikaše, obriše ih, a

svak joj baci kaki srebrni novac u zdjelu. Sada se svati rastaju. Starešina, podeklič i druga podsnehalja vraćaju se u kuću mladenkinu, a dever, pozovič, zastavnik i prva podsnehalja ostaju ovdje s ostalim gostima, pustosvatima i mužikašima, pa se dalje zabavljaju. Mladenci spavaju u drugoj sobi, rano u jutro ustaju pa najprije idu k misi. Nakon toga se nastavi gozba u obadvije kuće. Mladenka polazi s mladencem i pozovičem k svojim roditeljima te ondje umiva njih i ostale goste, a svi je daruju po srebrnim novcem. Tada se vrate s ostalim svatovima u kuću mladenčevu, gdje ih pred vratima dočekaju mužikaši. Zastavnik zatakne ovdje zastavu u krov od kuće na uglu prema dvorištu. Taj dan obdržaje se šaljiva gozba, pa se najveći šalivdžija bira za ravnatelja stola. Ovo je posljednji čin kod ženidbe.



Koprivnica



e) „Pitomača u hrvatskoj Podravini. *)

Priobćuje vjeroučitelj Valentin Cajnko.

Najprije dodju danju k djevojci, koju momak želi snubiti, dvije žene, veleći: „ako imaš volju za njega, kaži, onda dodjemo mi š njim u večer“. Ako ona rekne: „pa dodjite“, to ih na večer ide pet, i to one dvije žene i dva muškarca, a to su obično otac, brat ili rođjak, te onda mladoženja, ili snubok.

Kad stupe u kuću, pozdrave ukućane ili sa „hvaljen Isus“ ili „dobar večer“, te vele djevojci: „kaj nas ne ćeš ni pitati, po kaj smo došli?“ Ona im na to odgovori: „Ta valjda znate, po kaj ste došli!“ Na to sjednu razgovarajući. Kad im je već dosta razgovora, vele mladoženji: „badava mi svi, ako ti ne buš prosil“. Na to momak ustane, podje k djevojci, pa sjednuv uz nju, pita ju: „N. (Mara, Jalža) hoćeš li za me ići?“ Ako ona pristaje, odgovori „hoću“, inače: „tražite si drugu“.

Ako joj se momak svidja, ustane mati ili ona pa prostre stol, metnuvši na nj najprije kruha i soli, zatim mesa, kolača i vina, ako ga ima. Prosci izvade flašu rakije i vina (bogatiji i čuturu).

Najprije dadu flašu gospodaru pa on kako već znade nazdravi i preda flašu „gazdarici“. Tako ide flaša iz ruke u ruku, dok ne dodje do mlade, a ona preda mladomu. Tomu vele: „na prsten zapijadu“. Zatim pozove mladoženjin otac mladu k sebi, položi na stol obično 10 for. Za „kaparu“, koje joj novce mladoženja metne u fertun (pregaču).

Djevojka u isto vrijeme postavi na stol žepni rubac za mladoženju. Mladenci tada metnu svoje prstene na tanjur pa ih onda izmijene. Iza toga večeraju, te se dogovore kad će na zapis. To biva obično odmah drugi dan. Ako mladoženja mora tom sgodom poći uz kuću djevojčinu, ide on po nju; ide li ona uz kuću njegovu, podje netko od njezinih (obično otac) po njega. Poslije zapisa kod župnika ugovore, kad će biti „veliki zapojki“.

Za velike zapojke zakolje se u mladoženje „svinjče“ (od tri, četiri ili više mjeseci). Uzme se vjedro ili pol vjedra vina, pa 1 do 3 flaše rakije, što se nosi k mladaj, gdje su sakupljeni uz njezine rođake svi oni, koje će zvati „na gosti“. A s mladim dodju samo oni, koji su bili došli u „snoboke“. Iza pozdrava: „dobar večer, prijatelji“, isplati njegov otac preostatak kapare, t.j. 6 for., jer je već platio 10 for.

Sada posjedaju svi za stol te njegov otac uzme flašu s rakijom i nazdravi prijateljstvu. Kad su popili rakiju, piju vino do večere. Ako imadu dosta vina, pozovu i dudaša, pa sprovedu noć u igranki do dana. Kod velikih zapojaka dogovore se, kad će na vjenčanje, i hoće li biti za „mužiku“ dudaši ili cigani.

*, „Pitomača, jedno je od najvećih podravske sela, po narodnom pripovijedanju nastalo je za turske provala. Selo i crkva naime bijahu na današnjoj „Klisi“, gdje imade i sada ostataka opeka. Klisa je odaljena od Pitomače po prilici pol sata prema jugo-istoku usred polja. Mali je to brežuljak sa dosta dubokim jamama, pa jer je na njem sam pijesak, posve je pust. Klisa zove se u naroda i sv. Jelena, jer

bijaše ondje – kažu – crkva sv. Jelene. Danas imade na zapadu od Klise zaista crkva sv. Jelene u selu „Otrovanec“, koje pripada župi Pitomači. Narod priča: Kad su Turci porušili crkvu na Klisi, preniješe ljudi sv. Jelenu u Otrovanec, a sami se razbjegoše po šumama i močvarama, kojih bijaše dosta u blizini. Ovi bjegunci počеше si graditi stanove, pa kako su se ondje „pripitomili“ – nazvaše i samo mjesto „Pitomača“...Ovdje si sagrađiše crkvu preko od današnjega župnoga stana a 1783. Dograđena bi i po župniku Vidu Bosiljevcu blagoslovljena današnja župna crkva sv. Vida, dočim na mjestu, gdje bijaše prijašnja, nalazi se stara kuća „Barčan“. Ovdje iskopaše već više puta, kopajući jame, čovječjih kosti, što je znak, da bijaše prema starom običaju oko crkve groblje. Oko ovog mjesta počеше bjegunci, kako narod priča, graditi kuće nakon odlaska Turaka. Tako postajaše s vremenom „Pitomača“ sve veće selo.

U Pitomači bijaše nekada, kako se pripovijeda, veliko blagostanje, no danas je narod vrlo siromašan, ponajviše zbog dioba nekad imućnih zadruga. No to svoje siromaštvo podnosi narod strpljivo, a hrani se jednostavno: u jutro ili kašom, ili „zafriganom juhom“ ili žgancima; o podne se ne kuha, a „užina“ je sir, ili slanina ili luk s kruhom; na večer bude ili „zelje“ ili repa, ili krumpir, katkad k tomu i „kukuruznjača“. Današnji naraštaj tjelesno je vrlo slab, te i po kućama i po odijelu možeš suditi, da je siromašan (Podravina nije baš tako plodna i bogata, kako ju opisuju oni, koji su ovamo samo zavirili). Narod rado polazi crkvu, dočim su gostione obično prazne. Njekada bijahu ljudi veseliji, pjevalo se dosta, jer narod nije znao za bijedu; dok se danas jedva čuje pjevanje uz žetvu. Napjevi su obično u mollu, donekle slični mađarskim napjevima.

Razlog bijedi nijesu samo diobe zadruga, nego i zlo upravljanje njihovih šuma, koje su većim dijelom iskrčene. Budući da pojedina kuća ne dobija dovoljno drva ni za ogrjev, idu ljudi iz nužde „u kvar“, te plaćaju grdne globe. U početku nisu plaćali tih globa, pa su one sada kod mnogih narasle do ogromnih svota.

Ljudi se ljubazno susreću. Želi li tko koga upitati, kamo ide, pridodat će: „da Bog da“. Običajni su im pozdravi: „hvaljen Isus“, „dobar dan, jutro, večer“. Čim se djevojka uda, svi ju „poštuju“ t.j. govore joj „vi“, pa i mladja braća.

Od igara najmilije je djeci „koturanje“. Jedan kotura drveni kotač batinom „koturnjačom“, a drugi ga istom udara.

U Pitomači je naglasak prilično pravilan, dok je u susjednom selu Otrovancu znatno različit te naglasuju n. pr. glagole: hoćemo (hoćemo ?), idémo, gledáli. U svim selima župe pitomačke, u Otrovancu, Kladarah i Črešnjavici, izgovaraju samoglasnike posve čisto, dok u Kloštru, Sesvetama i Gjurgjevcu izgovaraju *u* poput štajersko-slovenačkog *ũ* n.pr. *krũh*.“

Dan prije svadbe („pred svati“) idu u večer po „cimer“, a ide budući zastavnik, svatovski starješina i mladoženja (a dudaši ili cigani prate). Dudašu svežu za nogu pijevca, kojega on dva tri koraka vuče za sobom. Toga pijevca onda dignu i

ponesu mladinoj majci; osim toga ponesu sa sobom čuturu vina i pogaču. Kod djevojke dočekaju ih sakupljene „cure“, koje, držeći se u kolu za ruke, pjevaju:

„Crleno cvetje i modro,
Brala ga Mara (Ili kako je ime mladoj) djevojka
Za onom gorom visokom;
Meće ga jočku (japi, ocu) na krilce,
Jočko ga s krilca na zemlju:
„Ni Mara moja, ni cvetje,
Mara je tudja za mene“.

Crleno cvetje i modro,
Brala ga Mara djevojka
Za onom gorom visokom;
Meće ga majki na krilce,
Majka ga s krilca na zemlju:
„Ni cvetje moje ni Mara,
Mara je tudja za mene“.

Crleno cvetje i modro,
Brala ga Mara djevojka
Za onom gorom visokom;
Meće ga dragu na krilce,
Dragi ga k sebi privija:
„I cvetje moje i Mara,
Ja sem Maru zaljubil!“

U djevojačkom kolu nalazi se „mala curica“, imajući na glavi rešet, u kom se nalazi „cimer“ za mladoženju, t.j. ono umjetno cvijeće, koje nosi mladoženja na šeširu. Kad su to ispjevale, daju im čuturu s vinom i pogaču, što one same ispiju i pojedu. Na to dudaši zasviraju te se zapleše. Dok se djevojke goste pogačom, pristupi k onoj maloj curici, koja drži cimer, *pod snehalja* (ova ide s mladom na vjenčanje), uzme cimer i prišije ga mladoženji na šešir, koji mu je skinula sa glave, a zastavnik mu metne na glavu svoj šešir. Kad je cimer prišla na šešir, uzme ga k sebi djevojčin starješina te ga brižno čuva, dočim ostali plešu. Oko desetog sata, kad misle kući, kaže zastavnik: „ja bi kupil mladoženjin cimer“, i zato neka mu pruži ruku starješina mladenkin. Kad je to ovaj učinio, pogadjaju se za cimer. Starješina veli: „Gospon zastavnik, da vi znate“ (tom zgodom veli svakomu „vi“, pa bio kako mlad), „kaj taj cimer vreći, dali bi za njega pet forinti“. Zastavnik mu odgovara: „Dati ću vam za njega 50 krajcarov, jer vam se ne šika (pristaje), kako momu mladoženji; da vi virite, kak vam grdo stoji, vi bi ga dali za 50 krajcarov“. Napokon se nagode (obično za jedan forint) te mu zastavnik isplati pogodjenu svotu i dobije cimer. Sada zastavnik draži starješinu po prilici ovako: „Da ste

znali, kak vam se šika, ne bi ga dali ni za deset for.“, a on sada se tobož kaje, što ga je dao tako jeftino. Zastavnik skine mladoženji sa glave svoj šešir i metne mu njegov „cimer“. Na odlasku još pitaju „gazdaricu“, „bi li joj poslali“ štogod „za zelje“, t.j. mesa.

Na dan vjenčanja, kad se svatovi sakupe, „ručkaju“: hladnetinu, čurke, zelje i meso, a piju najprije rakiju, zatim vino. Kod ručka „podvuča“ (poučava) starješina mladoženju i ostale svatove, kako se imadu vladati u mlade. Sada natoči gospodar svatovskomu starješini (to je brat ili rođak mladoženjin) – jer imade i „domaći“ starješina, koji kod stola neprestance sjedi, dočekuje i otpravlja „svate“ – flašu vina, kojom pozdravi domaćeg djevojčina starješinu po prilici ovim riječima: „Gospon domaći starješina! Z ovim darom vas pozdravlja naš gospon domaći starješina“, a on odgovori: hvala! Odmah na to počmu plesati, dok ne buće doba da krenu u crkvu na vjenčanje. Tada reče svatovski mladoženjin starješina domaćemu nevjestinu starješini: „Gospon! nam je doba, da idemo u crkvu“, a on prihvati: „ajde slobodno!“ Ako se u crkvu voze, onda osobito paze, da ne sjedne jedan drugomu na gaće ili na suknju. Ako li idu pješke, to prvi stupa zastavnik sa zastavom, načinjenom od većih šarenih rubaca, neprestance „tancajući“ pred njima. On mora u opće uvijek tancati, makar sam. Za njim idu dudaši ili cigani, onda djever, držeći za ruku podsnehalju, a ova mladu, a mlada mladoženju, napokon ovaj svatovskog starješinu. U crkvi stane djever s desne, podsnehalja u sredini, a svatovski starješina s lijeve strane. Za vjenčanja drži djever u ruci goruću svijeću, omotanu žepnim bijelim (obično) rupcem, koju rabi docnije kod križanja kruha. Kojim su redom pošli u crkvu, tim se i vraćaju. Kad se približe domu njezinu, postavi (obično majka joj) pred „pocek“ (kućni prag) lonac voće, koji mlada nogom trkne, da ga razlije, a to čini zato, da joj buće porod lakši. Zatim raskopaju podsjek, da ne bi možda bila pod njim kakova „coprija“, pa da ne predju preko nje. To isto učine i kad idu k njemu. Nadju li štogod, bace u peć. Na to stupi pred mladence domaći starješina sa flašom vina, nazdravljajući mladima, obično ovim riječima: „Bog živi ove mladence, koji su danas u hižni zakon stupili, da jih Bog više godina uzdrži u zdravlju i blagoslovu!“ Bolji govornik dodaje još koju riječ. Djever ih zatim odvede u sobu („v hižu“) na ručak, gdje mladoj, prije nego mladenci sjednu za stol, daje jedna žena u svezanom rupcu kolače ili jabuku a druga maleno djetešce „nakolenče“, koje ona posadi sebi na koljeno, i poda mu u ruke onaj rubac s jabukom ili s kolači. Kad su sjeli za stol, donese obično njezina majka mlijeka, koje je prije pošćavom (toga mladenci dakako ne znadu). Od toga mlijeka treba da obojica bar dvije tri žlice okuse, da im budu djeca bjelja. Tek sada smiju uzeti hladnetine, mesa, kolača itd. U to vrijeme sviraju dudaši u dvorištu, a zastavnik sam, držeći u ruci zastavu „tanca“. Kad su se mladenci i gosti „naručkali“, prate dudaši zastavnika pred kuću, da objese zastavu. (Iz njegove ruke dočeka ju jedan na tavanu i tuj ju pričvrsti.) Sada podje on sa dudašima u kuću te pleše do objeda, koji je oko trećeg ili četvrtog sata. Kod objeda domaći starješina nazdravi najprije roditeljima mladenaca, zatim rođacima i ostalim gostima. Odmah iza objeda zastavnik sa podsnehaljom

„splesava tance“ (to već u mnogih kućah prestaje), t.j. on se s njom dva tri puta okreće veleći: „ovaj tanec gosponu domaćemu starešini“, i tako dok ne spomene svih do najmladjega. Kad je to splesavanje gotovo, kaže djever: „ova djeca, koja su danas u hižni zakon stupila, prose božjega blagoslova, najprvić od Boga i majke božje, onda od jape i majke“. Na što roditelji odgovore: „hoćemo!“ Djever uzme onu svijeću, koju je držao kod vjenčanja u crkvi, zapali ju i počima njom križati pred sobom cijeli „hleb kruha“, i to tri puta, izgovarajući svaki put, kada preko kruha načini križ: „u ime oca i sina i duha svetoga“. Kada učini križ treći put, dodaje k onim riječima „amen“ te zamahne svijećom lijevo i desno, govoreći: „sin, kći“. Ako svijeća namah ugasne, onda će im biti prvo dijete sin, inače kći. Dok djever križa kruh, donese majka mlade svekrvu par „rubaca“ (košulju i gaće), a svekrvi oplećak i poculicu. Djever ih zapita: „japo, majko, jeste li zadovoljni s ovim darom?“, a oni: „jesmo“. Kada je to sve obavljeno, nastavi se ples po prilici do pol noći, kada nešto malo založe, pa onda voće mladu k mladoženji. Tu ih dočeka njegov domaći starješina, koji se do tada zabavljao sa njegovim gostima; on ih pozdravi, a djever ih odmah otpravi u komôru (u selu Otrovcu na tavan), da spavaju. Kad ih je doveo u komoru, veli: „ti njoj izuj lijevu, a ona tebi desnu nogu“. Kad je to ona učinila, kaže joj: „a sad ga lupi čizmom po glavi!“. Sada joj mladoženja skine vijenac s glave. U tom ih djever ostavi, te podje s ostalim goštovima spavat. U jutro, kad poustaju, dodje podsnehalja, počeslja mladu i metne joj na glavu „poculicu“ (koja je spletena od raznobojnih svilenih trakova te se njom razlikuju udate žene od djevojaka u cijeloj pitomačkoj i gjurgjevačkoj okolici.)

Kad je ručak gotov, ide zastavnik po starješinu, dočim se ostali gosti sami skupe. Poslije ručka idu „po pomivanju“ (pozović dobije u košaru kolača, jednu flašu vina i drugu rakije, a djeveru metne podsnehalja oko vrata ručnik od mlade), djever, svatovski starješina, pozović, zastavnik, podsnehalja i mlada (mladoženja ostaje kod kuće) k rođacima, koje ova izljubi. Prije nego poljubi koga, veli mu djever: „Ajd, hodi sim! Ti si musast, da te umijem“. Obriše ga ručnikom, a ona ga na to poljubi. Kad ga je poljubila, dobije on piti, ali ju zato mora darovati novcem (najmanje jednim novčićem). Kad su se vratili sa „pomivanja“ a objed se dogotovio, pošalju kola po njezinu familiju na „prviće“. Poslije objeda opet se pleše, a pod objedom se nazdravlja roditeljima, rođacima i ostalim goštovima. Ona ista kola, koja su dovezla prviće, voze pod večer mladino „ruho“ t.j. postelju, stolce, ormar, po tri blazine i po tri jastuka („vanjkuša“). Negda je mješto ormara bila „ladica“, u kojoj su bili ručnici, stolnjaci i plahte, koje je mlada satkala.

Poslije „tanca“ odu svi gosti spavati, pa ako imade ostataka jela, vele u jutro u petak: „idemo kobile digati“, t.j. idemo da potrošimo, što je ostalo. U predjašnje vrijeme obično svi su se vjenčali u srijedu, te se rijetko koji, kako tvrde stariji, vjenčaše u koji drugi dan; dočim to sada mnogi čine u ponedjeljak.

U nedjelju poslije vjenčanja kreću od mladoženje opet k njezinoj kući na „prvide“. Dodje naime njezin otac sa flašom vina, da ih pozove. Kada su tu flašu

ispili, ide ih k njezinoj kući opet samo petero na objed, kojom se prigodom samo nazdravlja i razgovara. I time je sve svršeno.

Bude li tko pozvan „u gosti“, pa i odličniji, mlada ga odmah, kako stupi u sobu, poljubi, a on ju mora „daruvati“. To čini obično i kad gost odlazi.“



Pitomača



h) Hlebine u Hrvatskoj.

Priobćio Dr. M. Medjumurac.

Prositba. Momak i djevojka obično se već dugo prije vjenčanja poznadu, pak se vrlo rijetko događa, da roditelji sami odluče o ženitbi. Zato je prositba stvar samo formalna. Otac, mati i jedan rođak upute se sa mladoženjom u kuću djevojke, te ju prose. Pristane li djevojka, to joj daje mladoženja dar, naime jabuku, u koju je zataknut novac. U četvrtak, koji je zadnji prije vjenčanja, nosi mladoženja mladoj s onim, koji će biti kod svadbe zastavnik, kolače, pa ostanu ondje na večeri.

Svadba. Dan prije vjenčanja ide mladoženja, noseći čuturu, i praćen glazbom, oko svojih rođaka, te ih poziva na večeru. Kada se gosti sakupe, ostavi ih mladoženja sa zastavnikom, pa se uputi k mladoj „po cimer“ t. j. vijenac, što će ga on nositi na šeširu. Došav u kuću, pozdrave prisutne, mlada im svuče zimski kaput, pa im onda prišije na šešire nakit. Oni ostaju na večeri.

Na dan svadbe uputi se jedna „podsnehalja“ (djeveruša) rano u jutro k mladoj, da ju povede u crkvu. Zaručnici ne idu bo zajedno na vjenčanje, već svako od svoje kuće, praćeno svojom rodbinom. Zaručnicu vodi djeveruša, a zaručnik ide u sredini među „starešinom“ i „deverom“. Zastavnik nosi zastavu, načinjenu od svilenih rubaca, a glazba svira. Zaručnica stane u crkvi na ono mjesto, gdje obično stoje djevojke, a zaručnik je obično u sakristiji, te tako pribivaju kod mise. Tek kod vjenčanja pristupi jedno k drugome. Kad se vjenčanje obavi, vraćaju se istim redom kući — zaručnica i zaručnik svako u svoj dom. Kad je blizu objed, nosi „pozovič“ zaručnici pečena kokota, šunku i čuturu vina, da joj to bude ručak, jer ona, premda je i ošte u kući svojih roditelja, ipak već treba da živi o trošku svoga muža. Oko 2 sata po podne ide zaručnik sa svojom družinom po mladu. Došavši onamo slože se gosti u kolo. „Starešina“ primi za ruku zaručnika, ovaj zaručnicu, do nje stanu obje djeveruše, zatim djever i zastavnik, onda drugi gosti, te se tri puta u kolu okrenu, pa onda istim redom sjednu za stol. Prije nego počmu jesti, „križa“ djever kruh. Uzme goruću svijeću i čini njom križ tri puta ovim redom:

- U ime oca
 . i sina

- U ime oca
- i duha sv.
 - i sina

- U ime oca

i duha sv. Amen

- i sina

zatim mahne sa svijećom lijevo i desno, govoreći: sin — kći, i tako ju ugasi. Kod objeda mladenci ne jedu ništa. Istim, kada dodje na stol pečenka, ustaju oni i idu van (obično u kuhinju), gdje jedu. Oko 5 sati dovezu se tri, četiri rodjakinje mladenčeve po zaručnično pokućstvo. Na pokućstvo posijedaju djeca, te ne će da sadju, dok ne dobiju novaca. Novca im daju „dever" i zastavnik, a to se zove: „kupovati stvari". Kad je sve natovareno, sjednu rodjakinje gore, pa pjevajuć voze se kući mladenčevoj. Obično se pjevaju ove pjesme:

Sunce sija med tremi gorami,
Gjuro spava med tremi lubami.
Jedna mu je na krilu zaspala,
Druga mu je po glavi šuškala,
Tretja mu je tiho govorila:
„Zemi mene, Gjuro gospodine!"
„Ne ću, ne ću gizdave devojke,
Ona ima brata prefmanjega".*
„Mom je bratu lahko nagoditi",
Rekla ona, na noge skočila,
Otišla je u goru zelenu.
Tam je našla zmiju jadovitu,
Omota ju kraj suha topola,
Pak ju šikne s tremi šibicami,
Pak ju pikne s tremi iglicami.
„Puštaj, zmijo, jada i čemera,
Da napojim braca rodjenoga!"
Dojahal je bratac na konjiču,
Veli njemu sestra podmuklica:
„Pij ti, brate, ovu čašu vina!"

* Kajkavcima je hmanji (ovdje fmanji) = nevaljalac.

Odgovara bratac prenesredni:
„Pij ti, sestro, jer si postaresa!"
Opet ona bratu govorila:
„Pij ti, bratec, jer si potrebneši!"
Ispio je jednu čašu vina,
Kak je ispil, mam je s konja opal.
Ona ode k Gjuri gospodinu,
Pak je njemu tiho govorila:

„Uzmi mene, Gjuro gospodine,
Ja sam svomu bratu nagodila".
Al govori Gjuro gospodine:
„Id od mene, prefmanja djevojko,
„Jer ja ne ću prefmanje djevojke,
„Koja svom je bratu nagodila;
„I mene bi lahko pogubila".
Tada reče lepota devojka:
„Proklet bio, Gjuro gospodine,
Rad kojeg sam braca pogubila!"

„Sprevodi me, Gjuro, do dvora mojega!"
„Kak bi te sprevodil? ne poznaj ti dvora!"
„Moje ti je dvore lahko upoznati.
Moji su ti dvori lepo ogradjeni,
Lepo ogradjeni, s perom pometeni.
U mojem su dvoru tri grma bušpana,
Pod svakojim grmom tiček i slaviček.
Prvi zapopeva u večerno doba,
Dok su se dva dragi za stol posadjali.
Drugi zapopeva u polnoćno doba,
Dok su se dva dragi skupa spat spravljali.
Tretji zapopeva u zoricu belu,
Dok su se dva dragi gore ustajali".

U večer ustanu gosti od stola te se opet stave u kolo, onim istim redom kao i prije.
Kolo se kreće a jedna djeveruša pjeva:

Trgala sam ružicu od zemlje,
Davala sam dragomu od želje.

Kolo stane, djeveruša ušuti, a starješina govori: „Ova deca prose božega
blagoslova, najpredi od gospodina Boga i blažene djevice Marije".
Kolo se kreće opet, djeveruša pjeva:

Trgala sam ružicu v vrčaku,
Davala sam mladomu dečaku.

Kolo optit stane, djeveruša šuti, starješina govori drugi put: „Ova deca prose
Božjega blagoslova, najpredi od gospodina Boga. blažene device Marije, od svih
svecov i svetih božjih".

Kolo se kreće treći put; djeveruša pjeva:

Trgala sam ružicu rumenu,
Davala sam junaku milenu.

Po treći put kolo stane i starješina prosi blagoslov: „Ova deca prose Božjega blagoslova, najpredi od gospodina Boga, blažene device Marije, od svih svecov i svetih božjih, od oca i majke i od sve rodbine". Na to otac i mati zaručnice kažu: „Bog im ga dej!" Poslije blagoslova opet svi sjednu za stol te djeveruše pjevaju poznatu pjesmu :

„Sejali smo bažuljka".

Kad to dovrše, onda zapjevaju:

Oj, dizite se, gospon starešina,
I za njimi cela kompanija;
Pak idemo, kam smo nakanili.
Zafalimo Maričini majki,
Koja nam je čerku odhranila,
I nije ji povenuti dala.
Prosil bi ju, al ju majka ne da;
Ukral bi ju, al ju straža čuva.
Pod oblokom jablanovo drvo,
Pod njim stoje soldati s puškami,
I katani s golemi sablami.
Ja bi kričal kano lastavica,
Mosti bi se majka smilovala,
Pak bi meni svoju čerku dala.

Čim se započne ta pjesma, dižu se svi svatovi i polaze kući mladenčevoj. Sada vodi on svoju mladu za ruku. Došavši u dvorište, pitaju oni, koji su doma: „Kaj ste nam dopeljali?", a družina odgovara: „Mira i Božjeg blagoslova!"

Sada sjednu svi k stolu, da večeraju. Čim se počne jelo nositi, zapjevaju djeveruše:

Hajda spat, hajda spat, koji ste pospani !
Ja nejdem, ja nejdem, ja nisem pospana;
Ja si bom, ja si bom dragoga čekala.
Meni on, meni on lepi dar donese;
Lepi dar, lepi dar, svilenoga rupca.

I mladenci se dižu. Sprovadjaju ih starješina, djever, obje djeveruše na tavan, gdje će večerati i spavati. Ondje skine djever zaručnici vijenac s glave, i to nožem, te ga zabode u krov. Njekoč, za vojničke granice, skidahu vijenac bajonetom. Mladenci ostanu gore, a svatovi se dolje u sobi goste, pjevaju, plešu, obično do zore.

Drugo jutro sakupe se gosti, te sa muzikom čekaju, dok mlada izadje. To se zove: dizati mladu. Ona ide k bunaru, gdje se umiva zajedno s mužem, pa napunivši škaf vodom, nosi ga u kuću; za tim mete kuhinju i sobu. Tom zgodom prave gosti svakojake lakrdije: bacaju pred nju pepeo, drva itd., a ona se žuri, da to čim brže izmete, jer se po tom vidi, kako će biti marljiva. Kad je taj posao obavljen, gosti se umivaju, nastaje „mivanje“. Mlada drži posudu s vodom te svakoga gosta poškropi, a zastavnik ga ručnikom otare. Svaki je gost dužan da sada pokloni mladoj nešto novaca. Kad su se gosti umili, polaze mladenac, djever i zastavnik po starješinu, koji se takodjer umiva. Gosti zajutarkuju, a mlada ide s jednom djeverušom u crkvu.

Poslije podne idu svatovi mladendčevi, praćeni muzikom, po mladine svatove, te ih dovedu u njegovu kuću. Sada se i oni umivaju. Kada se svrši umivanje, mati mladina dariva rodjake svog zeta; daje im rupce, ručnike i slične stvari. Još slijedi zajednička večera, i tako se svršava svadba. Samo bliži rodjaci dodju i treći dan, osobito ako je kuća imućnija, da potroše, što je ostalo od gozbe.

b) Hlebine u Hrvatskoj.

Priopćio dr. M. Medjumurac.

Badnjak. Na badnjak su u kući pune ruke posla. Gazdarica peče kolače, slaze pečenku za sutra, jer na božić hoće i ona da ima mira; snaša kiti bor, vješa jabuke, pjeni orahe; muškarci cijepaju drva, koliko će trebati na svetke, priređuju slamu i druge potrebštine, pa svi neustrpljivo čekaju, kad će se smračiti i zazvoniti pozdrav Gospi. Čim se oglasi zvono, mladići trče iz staja i pucaju bičevima, da konji budu što bolji i žustriji, a iz kuća, u kojima još ima po koja kabura ili stara diljka, ori se pucnjava. Kad odzvoni, uzme kuće gazda svijeću, te ju u kuhinji zapali ispred peći i krene u sobu. Oprezno i bojažljivo nosi svijeću, pazeć, da se ne ugasi, jer ako se utrne, stalno će njetko u kući umrljeti. Stupiv u sobu pozdravlja ukućane: „Faljen budi Jezuš Kristuš! Na torn mladom letu zdravi, veseli, kak jeni jeleni. Daj vam Bog žerebič, telič, prasič, purič, racič, gosič, picekov, mira i božega blagoslova". Za njim dolazi drugi muškarac i nosi punu plahtu slame, govoreć iste riječi. Dodje i treći, ili, ako ih nema toliko, prvi, noseć punu drvenu posudu svakovrstnog žita, te govori istu čestitku. Sada se oprema stol. Najprije uzme gazda šaku žita, te ga pospe unakrst po stolu, a u sredinu stavi srebrni novac. Onda stavlja na to slamu, te pokrije sve to stolnjakom. Sada postavi na jedan ugao kruh, koji će se jesti na novu godinu, pa to sve pokrije sa još dva stolnjaka. Na stol se metne posuda sa žitom te se unutar utakne svijeća, koja će gorjeti čitavu nod. Gazda donese sada lanac pa opaze njime noge stola, da bude u kući sloga, pa metne pod stol konjske hamove, ralo od pluga, bič, svoju torbu, da bi na sve te stvari došao blagoslov božji. Kada je to sve svršeno, sjedne društvo k večeri, kod koje ne smije manjkati meda. Jelo nose na stol same muškarci, a uz svaku zdjelu govore spomenuti pozdrav. Kada dodje na stol grah „na suho", uzme gazda jednu šaku, te ga baci po sobi, vičuć: „Pico! Kukmasta, šarena, capasta, bela, crna!", a to za to, da se mladina ne razhadja od kuće. Prije nego počnu jesti, „puču" svi po redu ispod stolnjaka slamke, pa koji „ispukne" najdužu, onaj će na proljeće sijati lan, da bude dobar. Pobožna gazdarica uzme svete vode i tamjana te obilazi, kadeć i škropeć sve prostorije u kući. U razgovoru, koji se obično vrti oko slutnja o budućoj godini, dočekaju polnoćku, i onda sve, osim jednoga, koji će paziti na kuću, polazi k misi.

Božić. Sa polnoćke trče i žure se mlade mome, koja će brze prispjeti kući, jer ta će biti najmarljivija. Brižne gazdarice, bojeć se, da ne bi koja susjeda uzela kokošima jaja, dodju oprezno, da se ne opazi, k uličnim vratima susjedovim i drmaju njima, govoreć : „U tebe kokodak, a u mene mak!" Došavši sa polnoćke, svi jedu malo hladetina, te legnu na slamu, jer te noći ne smije nitko spavati u krevetu. Rano u jutro nosi jedan muškarac „dar vodi". Uzme jedan kolač, zatim jabuku i soli, pa to baci u vodu (zdenac), govoreći: „Ladna voda, ja ti dajem dara, a ti meni srećicu i zdravja".

Stjepanje, Rano u jutro na Stjepanje uhvati gazda kokota i gusaka, te ga napaja rakijom, da bude „kuražniji“. Na taj dan idu jedni drugima u pohode te se primaju gostovi, jer na božić nije slobodno odlaziti od kuće. Onaj, koji prvi dodje u kuću, zove se „poležaj“. Pod njega metnu jastuk, omeću ga kudjelom, a to sve za to, da kokoši bolje sjede, te ga počaste svim najboljim, što u kući imade.

Na *Ivanje* iznosi se slama iz sobe, te se ovija oko vočaka, da bolje rode.

Na *novu godinu* ne smije ni jedan ukućanin u jutro vidjeti svijeće u sobi, već vani, da bude zdrav i svjež. Svijeća se odnese na zdenac i tu se zapali, pak se svi skupe i grabe vodu za umivanje. U vodu baci svatko bilo srebrni novac bilo jabuku, da bude bijel i rumen, zdrav i veseo čitave godine.

Narodna vjerovanja s bajanjem.

1. Što narod priča o božanstvu i o svecima; što baje i što radi u ovo ili u ono doba godine (nar. koledar).

a) Koprivnica u Hrvatskoj.

Priopćio R. Horvat.

Advenat, Seljaci se svi ispovijedaju i smatraju *advenat* kao pripremu za veliku svetkovinu. Mesa ne jedu u srijedu, petak ni u subotu. Svaki dan u jutro u 5 sati služi se zomica; narod rad polazi crkvu, ako je tamno, s „lanipaši“ u ruci. K zornici idu stari i mladi, jer to smatraju kao nasljedovanje Isusa, koji je putovao i po noći i po zlom vremenu. Neobično rado pjevaju pjesmice: „Zdravo budi, Marijo“, „Poslan bi anđjel Gabrijel“ i „Ptičice lepo pevaju“. Po gradu obilaze dječaci s „betlehemom“. To je lijepo iskićena škatulja, u njoj grad Betlehem načinjen od papira ili drva i polje pred gradom, gdje pastiri opaziše anđjela, te u štalicu nose razne darove. Škatulja je rasvijetljena svijećicama i na jednoj strani otvorena, da se u nju vidi. Došavši dječaci pred vrata koje kuće, zazvone zvoncem i zapitaju: „Hoćete li vidjeti betlehema?“ Naodgovor: „hoćemo“, dodju dječaci u sobu, u sredinu postave krišku, a na nju betlehem, pa kleknu iza njega i počnu pjevati božićne pjesmice. Poslije pjevanja daruju ukućani dječake, a ovi odlaze pjevajući: „Gospoda, laku noć ! Od Boga pomoć, od majke Marije prelepu laku noć!“

Badnjak, Na *badnjak* sve se pripravlja za Božić, a svi se ljudi neobično vesele. Prema večeru sve mora biti gotovo a svi ukućani u kući. Prije pozdravljenja pripravi se stol ovako. Na stol se metne unakrst čista slama iz ritka, a na nju se prostre bijeli čisti stolnjak, a na stolnjak tanjur. U tom tanjuru ima malo pšenice, raži, kukuruza i graha. To je pomiješano s novcem svake vrste, a na sve se to metne naduvka (Gugelhupf). Na naduvku se metnu tri jabuke; na njih četvrta, u koju je zataknut pozlaćen ružmarin, nakićen vrpčama. Tako priredjen mora biti stol u svakoj kući. S jedne i s druge strane naduvke na stolu metne se tanjur, u kojemu je već zazelenjelo žito, što su ga o Lucijinu posijali u tu svrhu. U žito se metne jabuka, a u nju se zatakne od papira napravljena kitica. Sa šibicom u ruci čeka kućegazda na glas zvona, da zapali svijeću. Pred vratima pak čeka drugi muškarac sa svežnjem slame u ruci, da je ponese u sobu, čim zazvoni pozdravljenje. Poslije skupne molitve uz pozdrav zvona ukućani sjednu k večeri. Jela imade dosta, ali je sve posno, začinjeno uljem i maslom. Iza večere pravi se božićno drvo, t. zv. „božić“. Nad sredinom stola metne se bor za „tram“. Za grančice bora privezuje se svakojako voće: jabuke, kruške, šljive, orasi i lešnjaci, pozlaćeni ili posrebrnjeni pjenicama. Iz papira prave košarice i lampaše, pa u njih meću orahe i jabučice, ovo privezuju također koncem za grančice bora. Sav bor opletu lančićima, napravljenim od papira. Svaka i najsiromašnija kuća mora u sobi imati bor i na njemu voće preko božićnih blagdana. Ove iste večeri igraju se razne

igre; djeca se zabavljaju na slami pod stolom, pjevaju se božićne pjesme, a pjevaju ih starci i djeca, jer se iz prave kršćanske kuće mora čuti božićna pjesma. Oko 10 sati počne se narod oblačiti u svečano ruho. U 11 sati zvoni prvi put k „polnočki“. Narod kreće u društvu prema crkvi; ako je tmina, nose „lampaše“. U crkvu ide sve osim nejake djece. Kod kuće ipak mora netko ostati, da čuva kuću. Ove noći ne smije ugasnuti svijeća na stolu ni vatra u peći, da uzmogne svaka kuća primiti na stan majku božju, ako se opet zaputi u svijet. U 11 i 1/2 sati zvoni drugi put k polnočki. Tada je već puna crkva. Uz pratnju orgulja počne narod pjevati pjesmu „Marija se djeva trudi...“ Prodje skoro pol sata, dok se sva ispjeva. U 12 sati se počinje polnočka. Na koru je glazba, koja prati pjevanje božićnih pjesama pod misom.

Božić. Poslije polnočke izadju iz crkve najprije momci, da ispale nekoliko pištolja. Narod se stane sada vraćat svojim kućama, a uz put se puca iz pištolja. Pred kućom dočeka pazitelj kuće sve one, koji su bili kod polnočke, pa ih blagoslovi svetom vodom. On je već prije blagoslovio cijelu kuću, štalu, marvu i sve živo. Sada je druga večera, i to od mrsnih jela: čurke, hladnetine i raznih kolača. Poslije večere ne ide družina spavati na krevete, jer se kreveti ove noći ne smiju rasprijeti, kao što se ne smije ni soba pomesti na Božić i Štefanje. Dva tri sata, što je još vremena do zornice, prospava se na slami pod stolom. Na Božić mora svaki pravi kršćanin biti kod tri mise, zato idu gotovo svi k posljednjoj zornici, koja se služi u 5 sati u jutro. Odmah poslije zornice idu mladi muškarci u prijateljsku koju kuću „za položaja“. Došav u kuću pozdravi ukućane: „Hvaljen Isus i Marija!“ Zatim sjedne na slamu, pa čestita novo ljeto ovako: „Na tom mladom letu zdravi i veseli, tusti i debeli, kakti jeleni ! Daj vam Bog kokoši, guske, race, piliće, teliće i prašćice!“ Ukućani ga daruju rakijom i kolačima, a on mora sve to potrošiti ondje u kući. Da to ne učini, ne bi slijedeće godine bilo sve zdravo u kući, niti bi bilo dosta blaga i pilića. Prije, nego li dodje koji muškarac, ne smije doći u kuću žena, jer bi donesla nesreću. Ako bi ipak došla, onda joj medom namažu glavu, pa je istjeraju iz kuće. Treća je misa u 10 sati. Sada je opet crkva dupkom puna, jer na koru igra gradska glazba božićne pjesme kao kod polnočke. Osim jutarnjeg posjeta ne polazi na Božić nitko tudje kuće, nego se svatko doma zabavlja razgovorima, pjevanjem i igranjem.

Janusevo. Prije zore iznese se iz sobe slama, što je bila pod stolom, pa se metne u štalu za „nastiranje“. Sa stola se sve pobere, što god je na njem bilo preko Božića i Štefanja. Ona čista slama upotrebi se kao omot za voćke, jer će od toga bolje uroditi slijedeće godine. Žito se metne unutar obruča, pa se onda daje zobati mladini; to je zato, da bude mladina rado nesla, i to kod kuće, a ne kod susjeda. Zeleno pak ono žito, što je bilo u tanjuru na stolu, daje se kravama; tako im ne će ništa naškoditi, ne će pojesti otrovne trave, niti će im tko moći oduzeti mlijeka, već će dobro dobiti.

Dan drobne dječice. (Herodešovo). Vrbovim šibama udaraju se ljudi na uspomenu one drobne dječice, koja su poginula radi Isusa. Sa šibom u ruci obilaze

ljudi kuće i ulice do 10 sati prije podne. Znadu doći i u tuđu kuću, pa svakoga udare malo, rekavši: „Zdrav bio i okretan kao što si sada, a ne bio lijen i ne jeli te nikada komarci!“ Starijega pogoste, a djecu daruju i novcem.

Tri kralja. Dan prije tri kralja drži narod za velik post, i ako ga nema u crkvenom koledaru. Ljudi ne jedu cijeli dan do večere, a i onda samo posnu hranu. I marva mora ostati bez krme do 4 sata poslije podne. U predvečerje blagoslovi se pred crkvom u dva velika čabra voda, a narod je u posudama donosi kući. Onih večeri između novog ljeta i triju kralja obilaze dječaci kuće, kažući zvijezdu. Svakda su po tri, a svaki predstavlja po jednoga crnoga kralja. Obučeni su ovako: Na sebe navuku bijelu košulju, lice i ruke namažu sadjom ili ugljenom, a na glavu nataknu krunu, koja je načinjena od papira i pozlačena. Najviši je u sredini, a drži u ruci zvijezdu, t. j. rešet, nataknuo na kolac; ona strana rešeta, koja je okrenuta prema sobi, oblijepljena je prozirnim papirom, a na njemu su prikazani sv. tri kralja i druge božićne slike. U rešet je svijećica, da se sličice bolje istaknu. Uljezavši u kuću, postave se u sredinu sobe, pa stanu pjevati pjesmice: „O sveti tri kralji“, i „Nebo daj oku“. Na tri kralja u jutro rastepe se božićno drvo, pa se djeci daje, što je na boru visjelo. Prije mise se blagoslivlje se tamjan na oltaru, kamo ga je metnuo narod. Povrativši se poslije mise kući, najprije nakade tim tamjanom kuću, a onda i druge zgrade. Umre li tko u kući, nakade tim tamjanom lijes prije, nego li u nj postave mrtvaca. Kadom tamjanovim narod slijedi trganje u tijelu.

Korizma. U spomen Isusova posta ne jede narod mesa cijele korizme pa ni po nedjeljama, osim prvoga četvrtka, kada još slavi „mali fašenk“. Svake nedjelje od 2 — 4 sata poslije podne ide narodu samostansku crkvu, gdje obavlja križni put. Zadnja dva tjedna pripravlja se narod na uskrсну ispovijed. Svatko mora donesti ispovjedniku ispovjednu cedulju, koju dobije od svoga župnika, ako se pred njim iskaže, da polazi sv. misu i da znade kršćanski nauk.

Cvjetna nedjelja. Prije mise je procesija. Narod nosi u ruci rascvjetanoga drenka i „mucice“ (t. j. rascvjetane vrbove grančice). Ovo blagoslovi svećenik kod oltara, a narod nosi kući i zatakne u krov, samo jedan komadić baci u vatru. Nastane li kada oluja, baci se u vatru grančica drenka i mucice, da ne bi udario grom u kuću.

Veliki tjedan, U četvrtak u 9 sati prije podne zazvone sva zvona. Iza toga ih zvonar zaveže, te ovako ostanu do subote u 9 sati u jutro. U to vrijeme „škrebetaljka“ navješćuje podne, jutarnje i večernje pozdravljenje, pozivlje k misi, na sprovod itd. itd. U četvrtak, petak i subotu izložen je u crkvi „boži grobek“. Narod ga hrpimice posjećuje, darujući mrtvoga Isusa. U subotu poslije mise blagoslovi svećenik vatru i upali hrastovu gubu u kadionici. Narod donese u crkvu takodjer gube, zapali je na onoj u kadionici, kući je ponese zapaljenu i ondje baci u vatru. To je uspomena na žrtvu Abrahamovu. U subotu poslije podne u 6 sati slavi se uskrснуće. Iz župne crkve polazi procesija. Četiri puta blagoslivlje župnik narod a svaki put pucaju mužari. Poslije procesije i blagoslova vraća se narod kući, da prvi put poslije 40 dana jede mrsna jela.

Uskrs. Na uskrs ustaju žene vrlo rano, da prirede jelo u košaru, pa da ga odnesu k ranoj misi, gdje će ga svećenik blagosloviti. U košaru se obično metne šunka,

kobasice, jaja, hren i kruh, te nitko ne smije na uskrs što drugo okusiti prije, nego li zagrije malo toga „posvećenja". Mora se paziti, da ne bi mačka ili pas okusili posvećenog jela. Droptinice se i kosti pokupe i bude u peć. Običaj je, da se kosti bace u vodu, gdje žabe „regeću“, jer unaprijed ne će više regetati. Neki zakopaju kosti u polju, gdje je posijan kukuruz, da ga vrane ne pojedu. S košarama blagoslovljenoga jela bježe žene iz crkve kući; misle na ime, da će ona imati ove godine hitrije težake, koja prije dođe kući. U spomen one masti, što su je žene nosile na uskrs k grobu Isusovu, daruju se ljudi „pisanicama“. To su kuhana jaja, što su ih na veliku subotu bojadisali i ispisali.

Blaževo. (3. veljače.) Narod polazi sv. misu i daje jabuke blagoslivljati na oltaru. Zaboli li kada koga grlo, tad se ova posvećena jabuka na žeravci ispeče i njenim dimom protjera grlobolja. U crkvi se takodjer, slozivši unakrst svijeće, mole Bogu, da oslobodi ljude od grlobolje.

Apolonija. (9. veljače.) Ona je zaštitnica zubobolnih. Narod posti u oči sv. Apolonije, a na njezinu svetkovinu polazi misu, ispovijeda se, daruje novac na oltar i cijeli dan jede samo jedan put.

Valentinovo. (14. veljače.) Sv. Valent je zaštitnik ljudi, koji boluju od „nevolje". Narod ne radi ovaj dan, nego se ispovijeda, daruje novce i svijeće (duplire) na oltar, oko koga klečeći obilazi golih koljena, moleći Boga, da ga oslobodi od nevolje.

Sv. Matija, (24. veljače.) „Matija leda razbija“ veli narod, pa vjeruje, da će još biti leda, ako ga toga dana nema, a da ga ne će biti, ako je toga dana smrznuto.

Gjjurgjevo. (24. travnja.) U predvečerje Gjurgjeva dodju krave kući s paše nakićene zelenim grančicama. Kad ih odvedu u štale, snime one grančice i metnu ih na velika ulična vrata. Narod vjeruje, da pred zorom „coprnice" obilaze ulice, trgajući one grančice. Gdje otrgnu makar i mali komadić, u onoj će kući nestati kravama mlijeka, jer će im ga oduzeti coprnice. Zato svaka gazdarica rano ustaje na Gjurgjevo, da pripazi na grančice.

Markovo (25. travnja.) U jutro ide procesija u polje, gdje svećenik blagoslivlje žito. Narod ponese malo toga blagoslovljenoga žita kući, pa ga posuši. Ima li tko trganje u glavi, pali se to žito na žeravici i dimom kade glavu.

Sofija. (15. svibnja.) Ako na taj dan pada kiša, padat će cijeli svibanj. Ako nije toga dana mraz pao, ne će ga biti cijeloga ljeta. Sofija je najveća ciganica po mišljenju naroda, s toga narod jedva čeka, da prodje 15. svibnja, jer se boje za ljetinu.

Medardovo. (8. lipnja.) Kiši li taj dan, kišit će neprekidno 40 dana.

Antunovo. (13. lipnja.) Narod drži sv. Antuna za zaštitnika blaga, svinja i mladine proti kugi. U samostanskoj je crkvi proštenje, gdje se narod ispovijeda i fratre daruje telićima, prašćićima, pilićima, racama, guskama, sirom, putrom, jajima, vrhnjem i mlijekom.

Vidovdan. (15. lipnja.) One žene, kojima je umrlo koje dijete, ne smiju jesti trešanja prije Vidovdana. Narod na ime vjeruje, dar na taj dan sv. Vid na drugom svijetu dijeli trešnje djeci, pa neće dati onomu djetetu, kojega je mati jela trešnje

prije Vidovdana, nego će mu reći: „Tvoja ih je mati poždrila!“ Majka treba da toga dana tuđe dijete daruje trešnjama i da ga prekriži prije nego li ih sama okusi. Sv. Vid je zagovornik onih, koji boluju na očima. Narod svetkuje taj dan, polazi proštenja i na oltar daruje svijeće i oči, što su ih licitari napravili iz voska.

Alojzijevo. (21. lipnja.) One liljane, s kojima djeca idu na taj dan prvi put k pričesti, upotrebljava narod kao lijek. Obere na ime s njih listiće, metne ga u bocu, u koju naliže finoga ulja, pa time maže rane.

Ivanje. (24. lipnja.) U predvečerje poslije pozdravljenja sastaje se narod na križanju. Svatko ponese sa sobom komad drva, pa tako ondje slože veliku lomaču. Kad se zapali lomača, stanu djevojke s jedne strane, a mladići s druge, te pjevaju ivanjske pjesme, a starci slušaju. Nekada su djevojke pjevale ivanjske pjesme po kućama i za to dobivale novaca. Vatra gori po prilici jednu uru, a onda se narod vraća kući. Svatko ponese sa sobom ogorak svojega drva, pa ga zatakne među zelje, da budu debele glave.

Ilijevo. (20. srpnja.) Narod drži da Ilija ravna gromom. Nitko ne će toga dana da kući vozi žito ili sijeno, jer bi grom udario u voz ili u štagalj.

Marija Magdalena. (22. srpnja.) Žene ne smiju do toga dana jesti jabuke s istoga razloga, s kojega ne smiju jesti šljive do Vidovdana.

Jakopovo. (25. srpnja.) Ako žabe „regeću“ pred Jakopovo, bit će poslije Jakopova kiše, a ljetina ne će biti dobra. Ne regeću li, ne će dugo biti kiše.

Porciunkulovo. (2. kolovoza.) Ovoga je dana u samostanskoj crkvi zagovorno proštenje proti velikoj kugi.

Lovrenčevo. (10. kolovoza.) Od Lovrenčeva postaju večeri svaki dan hladnije. Tako i voda: „Od Lovrenčeva svaka voda zdenča“.

Rokovo. (16. kolovoza.) Sveti je Rok zagovornik onih, koji boluju na nogama ili rukama. Taj dan drži narod za svetak i polazi na proštenja. Kod mise daruje na oltar novčiće vlakno, svijeće, ruke i noge što su ih licitari napravili od voska.

Bartolovo. (24. kolovoza.) Žene iznesu na dvor sve odijelo i svu ruberinu, da bude na suncu, pa će biti pošteđena cijele zime od moljaca.

Svi Sveti. (1. studenoga.) Na groblju se pale svjećice do 10 sati na večer. Kad se vrate kući, večeraju, ali poslije večere ne smije se pospremiti stol, nego na njemu oстане sve jelo, koje nije družina pojela. Narod na ime vjeruje, da se ove noći vraćaju duše preminulih i večeraju po svojim kućama. Na stolu se ostavi i kanta puna vode, da se dušica napije, jer će se drukčije cijele godine žedna mučiti. Dušice ostaju na ovom svijetu cijelu noć, a drugi dan u jutro pribivaju kod mise u crkvi na groblju, gdje ih mi ne možemo vidjeti, a poslije mise vraćaju se u grobove.

Martinje. (11. studenoga.) Taj se dan krsti novo vino. Prijatelji se sastaju u vinogradima, gdje peku gusku na ražnju i piju novo vino iz drvenih čaša.

Andrašev. (30. studenoga.) „Sveti Andraš, curice zamuž daš“.

Koja djevojka želi saznati, hoće li se ove godine udati i za koga, mora učiniti ovo. Cijeli dan pred Andraševom mora postiti, a na večer gutnuti tri puta vode i pojesti tri zrna pšenice. Prije nego li podje spavati, metne pod jastuk malo zrcalo

i gaće kojeg dječaka. Kada legne, izmoli 6 „očenaša“, 6 „zdravih Marija“ i jednu „Vjeru božju“ na čast sv. Adrašu, da joj u snu dade vidjeti muža. Vidi li u snu mladića, to će biti njezin muž; ne vidi li nikoga, ne će se ove godine udati. Ako vidi u snu smrt, umrijet će ove godine.

Nikolinje. (6. prosinca.) Roditelji plaše cijele godine djecu, da će na Nikolinje doći sv. Nikola, te pokarati zločestu. djecu, a nagraditi dobru. U predvečerje sv. Nikole obilaze ljudi kuće, gdje ima djece. Obučeni su ovako. Jedan je sv. Nikola; obučen je u biskupsko odijelo, koje je za tu svrhu načinjeno od platna. Na glavi ima papirnatu mitru; u jednoj ruci drži štap s križem od papira, a u drugoj veliku knjigu s olovkom. Vlasi i brada su dugi i bijeli, a načinjeni su od kudjelje; veliki zubi napravljeni su iz repe. Drugi je angjeo; obučen je u bijelo odijelo s pozlaćenim krilima od papira. U jednoj ruci ima košaricu sa šećerom i drugim darovima, a u drugoj ruci nekoliko šiba. Treći je vrag; odjeven je u cmo, kosmato odijelo. Kapa mu je crvena, lice i ruke pocrnjene, u ustima ima dug jezik, a na glavi rogove. U rukama drži lanac i knjigu s olovkom, a na leđjima nosi koš. Kad dodju pred kuću, u kojoj imade djece, „zaruži“ vrag lancem. Ušav u sobu zapita Nikola u kući svako dijete: je li bilo dobro? Dobro dijete nadarit će angjeo darovima i zapisati u biskupovu knjigu; zločesto dijete zapiše vrag u svoju knjigu, pa ga uhvati, omota lancem i metne u koš. Obeća li dijete, da će biti dobro, pustit će ga iz koša; inače ga odnese, no na ulici dopusti, da uteče. Zločesta djeca, i ona, koja ne znaju moliti Boga, dobiju od angjela na dar šibu. Prije nego polijegaju, metnu djeca svoju obuću na prozor, jer će ove noći sv. Nikola obilaziti još jedanput kuće, pa nagradjivati djecu. Dobra djeca nadju u jutro u svojoj obući darove, a zločesta šibu.

Sv. Lucija, Iz buče (tikve) prave na taj dan glavu ovako. Na jednoj strani izrežu oči, usta i nos, odozgo nataknu kapu, a u buču stave zapaljenu svijeću. Tako se to dini kao strašna ljudska glava. Nataknu je na kolac i donesu do prozora one sobe, u kojoj ima zločeste djece, koja se dakako straše takove spodobе, pa im roditelji priete njome ciele godine. Na Lucijino metnu u 2 tanjura zrnja od pšenice, postave na prozor, da do Božića nikne i onda bude na stolu. — Muškarci počnu praviti od drva stolac na tri noge. Svaki dan radi čovjek nešto o tom stolcu, da bude gotov do polnoćke na badnjak. K polnoćki ponese čovjek taj stolac do oltara, pa onda za podizanja stane na njega, ogleda se po crkvi te vići sve „coprnice“, koje su u crkvi. Pozna ih po tome, što su za podizanja okrenute leđjima od oltara. No poslije podizanja treba da krene odmah kući, jer bi ga raznesle „coprnice“, kada se budu vraćale kući poslije polnoćke. - Djevojke odaberu na dan sv. Lucije veliku jabuku „zeleniku“, pa je prvi put zagrizu, i tako svaki dan do badnjaka odgrizaju od te jabuke, tako da do ponoćke ostane samo „ogrizak“. Kad djevojka udje u crkvu, baci taj ogrizak među mladiće, pa koga pogodi, taj će biti njezin muž.

Izgled kuhinje

Građanske kuće, za razliku od velikaških, imale su uvijek u kuhinji otvoreno ognjište, ponajviše uz zid suprotno od ulaza. Kuhinje su bile svodene (gornji dio bio je u obliku luka) a dim je izlazio otvorom u dimnjak, ili jednostavno na tavan, kao u starim seoskim kućama. Spuštenog štitnika nad ognjištem bilo je samo u bogatim kućama. Prema današnjim mjerilima i standardu bilo je vrlo teško pripremiti dobro jelo, obzirom na jaku vatri i žeravicu, a nadasve u obilju dima. Obično se kuhalo u kotlićima koji su na lancima visili nad ognjištem, dok su manje priređivali u loncima i tavama, koje su stajale na željeznim tronošcima. Velike pečenke (tele, odojke) pekli su na ražnjevima, dok su manje natakali na ražnjeve i pekli nad kuhinjskim ognjištem, ili su ga pekli u pećnici, kasnije s pojavom peći i pećnice.



Muzej grada Koprivnice čuva i kuharice iz prve polovice 20. stoljeća

Hrvatska plemićka obitelj Pejačevići



Obiteljski grb



Porodica Pejačević u parku 1811. Dvorac u Virovitici



Južno pročelje dvorca iz 1896.

Hrvatska plemićka obitelj Pejačevići imala je značajnu ulogu u političkom, društvenom, gospodarstvenom i kulturnom životu Hrvatske tijekom 18., 19. i početkom 20. stoljeća, a posebno je zaslužna u razvitku Podravine i Slavonije i imala istaknuto mjesto u njenoj povijesti. Iz obitelji je kroz prošlost poniklo niz znamenitih osoba, među kojima su bili političari, vojni časnici, visoki državni dužnosnici, svećenici, pisci i umjetnici. Dvojica su njenih članova, Ladislav (1824.-1901.) i Teodor (1855.-1928.), bili izabrani za hrvatske banove.

Perivoj Pejačević je prvi zaštićeni park u Hrvatskoj (prvi čak i u bivšoj državi), jedan je od svega pet sačuvanih parkova engleskog tipa u cijeloj Europi i zaštićeni spomenik parkovne arhitekture. Izgrađen je kao nadopuna Dvorca Pejačević sredinom 19. stoljeća, u vrijeme kad je grof Ladislav Pejačević postao hrvatski ban, a Dvorac Pejačević središte društvenog života Hrvatske.

Jedna je od zanimljivosti tog dvorca da se kuhinja nalazila u izdvojenoj zgradi u perivoju, a hrana se prevozila električnom željeznicom u podzemnom tunelu koji je spajao dvorac s kuhinjom.

Gastronomija je nezaobilazna za ove krajeve (Podravina i Slavonija) što se u svom najljepšem obliku moglo vidjeti i na stolovima Pejačevića.

Neka od jela koja su se pripremala na dvoru Pejačević

Pašteta od divljači

Sastojci za 8 – 10 osoba: 25 dag zečetine, 17 dag srnetine (bez kosti), 20 dag svinjetine od buta, 7 dag pilećih jetrica, 3 dag suhe slanine, 7 dag korjenastog povrća (mrkva, peršin), 7 dag luka, 0,5 dl ulja, sol, papar, klinčić, piment, muškatni oraščić, češnjak u prahu, 2 žlice konjaka, 12 dag maslaca.

Meso divljači i svinjetinu operite, očistite i stavite u dublju zdjelu. Posipajte solju i paprom, dodajte očišćeno i narezano korjenasto povrće, pokrijte folijom i ostavite neka stoji 3-4 sata. Nakon toga srnetinu i svinjetinu narežite na kockice, a zeca na manje komade. Na zagrijanom ulju popecite slaninu narezanu na kockice, dodajte nasjeckani luk, a zatim pripremljeno meso i korjenasto povrće. Sve dobro promiješajte i nastavite pirjati podlijevajući vodom dok meso ne omekša. Pred kraj pirjanja dodajte pileća jetrica. Pirjano meso malo ohladite i sameljite. Maslac pjenasto izmiješajte i dodajte mljevenom mesu. Začinite klinčićem, muškatnim oraščićem, pimentom, paprom, češnjakom u prahu i sve dobro izmiješajte. Po želji možete dodati ljutu ili slatku crvenu mljevenu papriku. Na kraju umiješajte konjak, a zatim paštetu rasporedite u odgovarajuće kalupe.

Paštetu poslužite na popečenom kruhu ili tostima s kiselim krastavcima, kuhanim jajima i sličnim dodacima po želji.

Smuđ na način grofa Pejačevića

Sastojci: 1 smuđ od 30 dag, slavonska šunka, maslac, svježe pečurke (šampinjoni), 2 žumanjka, bijelo vino, papar, sol.

Smuđa očistite, odstranite mu unutarnji dio kralježnice. Posolite i ostavimo da odstoji nekoliko minuta. Za to vrijeme pripremimo nadjev od svježih pečurki, slavonske šunke, mrkve i bijelog vina. Nadjev povežite sa dva žumanjka. Napunite nadjevom smuđa i stavite kuhati na laganu vatru 15 minuta. Poslužite uz razno kuhano povrće i žgance (napravljene na rijetko)

Srneći but

Sastojci za 8 osoba: 2 kg srnećeg buta; *za rasol*: 1 žlica papra u zrnju, 0,5 l vinskog octa, 30 dag mrkve, 15 dag peršinova korijena, 1 žlica klinčića, 1 žlica borovice, sol; *za umak*: 10 dag suhe slanine, 15 dag masti, 12 kocki šećera, 1 limun, 4 dag pšeničnog glatkog brašna.

U veću posudu ulijte oko 2 l vode, stavite papar, narezanu mrkvu, klinčić, sol i borovicu, pa ostavite neka kuha 15-20 minuta. Dolijte zatim ocat i sve još kratko prokuhajte. Ostavite rasol neka se ohladi. Srneći but operite, stavite u rasol i ostavite na hladno mjesto, a meso povremeno okrećite. Nakon 3-5 dana srneći but izvadite iz rasola, malo ga posolite i stavite u pleh s malo masti. Pecite u zagrijanoj pećnici na 160 °C otprilike dva sata, a za vrijeme pečenja meso podlijevajte rasolom dok ne omekša. Umak pripremite tako da preostalu mast stavite u veću posudu. Kad se mast ugrije, dodajte nasjeckanu slaninu, zatim šećer i pirajte dok ne posmeđi.

Umiješajte povrće iz rasola i pirajte ga dok ne omekša, pa sve propasirajte. U istu posudu vratite propasirano povrće, dodajte sok od pečenja, umiješajte u vodi razmućeno brašno i limunovu koricu, pa sve kratko prokuhajte. Pred kraj kuhanja u umak stavite na komade narezano meso.

Poslužite s prženim roščićima od krumpirovog tijesta, popečenim gljivama (bukovače ili šampinjoni), ploškom popečene slanine i brusnicama.

Čobanac od veprovine

Sastojci: 1 kg veprovine od buta, 1 dl crnog vina, soli i papra po želji, 0,5 dcl ulja (nekad se koristila mast), 2 češnja češnjaka, 15 dag luka, 1 dag slatke crvene mljevene paprike, 1 dl pirea od rajčica.

Veprov but očistite od žilica i masnoća. Stavite ga u prikladnu posudu, prelijte crnim vinom, solju i paprom. Odložite u hladnjak 24 sata. Marinirano meso posušite čistim ubrusom i isijecite na sitne komade. Očistite crveni luk i češnjak, i sitno iskošite. U prikladnoj posudi, na vrućem ulju (nekad masti, što je dalo puno bolji okus) popržite češnjak i crveni luk. Kad crveni luk dobije boju starog zlata, dodajte veprovo meso. Povremeno miješajte dok meso ne omekša. Kad omekša, dodajte pire od rajčice, crvenu mljevenu papriku i ljutu papriku. Dolijte crveno vino. Promiješamo. Smanjite temperaturu na pola snage i kuhajte poklopljeno 70 minuta.

Teleća koljenica na način Pejačević

Skuhajte u vodi teleće noge, da budu mekane, onda od njih odbaci noge (misli se na kosti; s kosti skinite meso), a ono meso, što je ostalo izreži na komade, posoli, metni u melju (brašno), iz ove u rastučena jaja (razmućena jaja), iz ovih u mrvice od ribane zemlje (krušne mrvice, prezli) i peci u masti.

Kulinarska zanimljivost:

Prema povjesničarima gastronomije:

feldmaršal Radetzky uveo način i običaj priređivanja paniranih odrezaka (*Wienerschnitzel*) u Beču poslije vojne u Italiji, kad je svoj štab locirao u blizini Milana i konzumirao lokalni specijalitet – *pohano meso*. Talijani navode da je potvrdu o njihovoj „patentu“ za tu vrstu odreska izdao sam austrijski feldmaršal Radetzky 1857., koji je u pismu grofu Attems, ađutantu u taboru austrougarske vojske, iznio da je „tako pripremljen odrezak prvi put jeo u Milanu“.

U prilog tome govori i to da je naziv *Wienerschnitzel* (bečki odrezak) skovan tek početkom 20. stoljeća.

Ako želimo istinu o tome jelu, moramo reći i da postoje razlike među njima, u jednoj „sitnici“:

- prema austrijskom napatku (receptu), tanki se odrezak uvalja u brašno, mrvice kruha i u jaja, a jajeta nema u milanskom napatku. Savršeno pripremljen *Wienerschnitzel* mora imati hrskavu koricu i iznutra putrasto mekan teleći odrezak.

Prema drugim izvorima odrezak je puno stariji, dokument iz 12. stoljeća na latinskom spominje *lombolos cum panito*, odrezak od juneće lopatice prekriven mrvicama.

Prema ovom naputku Pejačevića, ukoliko je stvarno izvorno njihov, može se zaključiti da su u svom dvorcu pripremali jela onako kako su to radili na najpoznatijem dvoru tadašnjeg vremena – Beču).

Nekoliko načina pripreme telećih koljenica osim klasičnog samo pečenjem ili pod pekom:

Teleća koljenica s groždicama



Sastojci: teleća koljenica, glavica luka, 4 jušne žlice ulja, 2 češnja češnjaka, 10 dag mrkve, 10 dag celerovog korijena, 3 dag groždica (stavite ih u malo vinskog octa), sol, papar, 2,5 dl crvenog vina, 5 dl telećeg temeljca, grančica timijana, grančica ružmarina, vezica peršina

Pećnicu ugrijati na 180°C. U prikladnoj posudi dobro ugrijte masnoću i popržite meso. Potom ga izvaditi i odložiti na toplo. U soku koji je ostao kratko popržite kockice povrća, bez groždica. Sve podlijte crvenim vinom i zakuhajte. Dodajte teleći temeljac, grančice timijana i ružmarina te zakuhajte još jednom. Vratiti meso i pecite još 2 sata. Pola sata prije kraja pečenja dodajte groždice zajedno s octom u kojem su se moćile. Kad je meso pečeno narežite ga na deblje ploške, poslužite zajedno s povrćem i umakom, i prologom valjušcima od običnog i kukuruznog brašna, i mlincima.

Teleća koljenica na podravski način

Sastojci: 4 izrezane koljenice, 10 dag celera, 10 dag mrkve, mast (ili ulje), jedna vezica (“grincajg”) jušnog povrća (celer, mrkva, peršin), glavica luka, dvije rajčice, 3 dl suhog bijelog vina, 3 dag groždica (stavite ih u malo vinskog octa), 2 češnja češnjaka, korica naranče, sol, papar.

Meso odvojite od kostiju, posolite i popaprite, uvaljajte u brašno i pržite na masnoći dok ne dobije lijepu žutu boju. Meso odložite u drugu posudu. Na ostatku masnoće propirjajte sitno nasjeckani luk, celer, mrkvu i rajčicu koju ste prethodno isjeckali na kockice. Kratko propirjajte, podlijte bijelim vinom, dodajte meso, groždice zajedno s octom, koricu naranče, sitno kosani češnjak i peršin. Prema potrebi dolijte malo juhe i kuhajte dok meso ne omekša. Poslužite s prilogom kao u prethodnom naputku/receptu.

Teleća koljenica u vrhnju



Sastojci: teleće koljenice, 50 dag mrkve, vezica zeleni za juhu (“grincajg”), glavica luka, 2 dl vrhnja, 3 dag maslaca, dva jaja, sol, papar.

Prilikom nabave koljenice zamolite mesara da ih prepili na manje komade jer će vam biti lakše u pripremi nego u komadu. Računajte jednu srednje veliku koljenicu (oko 1,5 kg) za dvoje (jako gladnih usta) ili troje. Na meso otpada oko polovine težine. Tome odbitku trebate pridodati još dio koji otpada na *žlundravi dio* koji je onaj najslađi ali i najnezdraviji dio radi masnoće. Za četiri osobe najbolje je pripremiti dvije koljenice (2,8 kg sve skupa).

Koljenice operite i stavite u lonac s hladnom vodom, dodajte svemu tome jedan očišćeni "grincajg" i jednu glavicu kapule, isto tako očišćenu. Stavite sve skupa da se kuha na laganoj vatri. Kuha se juha od telećih koljenica. Dok se to kuha, očistite mrkvu, narežite je uzduž i na četvrtine, i stavite je posebno kuhati u zasoljenu vodu, a možete je dodati i u lonac s koljenicama, ali ne odmah na početku nego tek negdje kad su koljenice skoro skroz kuhane. Koljence kuhajte sve dok se skroz ne skuham, pa ih potom izvucite iz juhe i skinite meso s kostiju. Isto tako izvucite i kuhanu mrkvu i ostavite je da se ocijedi. U zemljanu ili vatrostalnu posudu poslažite meso s koljenice i kuhane mrkve. Umutite dva jaja s vrhnjem i prelijte meso i mrkvu, pospite maslacem narezanim na listiće i stavite u pećnicu zagrijanu na 180-200°C i ostavite tako 20-ak minuta. Uz sočnu koljenicu poslužite pire krumpir ili prilog kao u prethodnim naputcima /receptima.

Bilješke:

14. samo dva hrvatska grada se jednom godišnje otvaraju i sebi i dobrodošlom svijetu poklonika i prijatelja. To su gosparski Dubrovnik i građanski Varaždin. Prvi to čini ljeti, ceremonijalno, kako i priliči staroj mediteranskoj Republici, dajući „ključeve grada“ u ruke glumcima i umjetnicima svih izraza i pregnuća. Drugi, Varaždin, izlazi krajem ljeta svojim *Špancirfestom* na prostore vlastita baroka, posvjedočujući da je s punim pravom baš on u povijesti bio, do požara, glavnim gradom hrvatskih kraljevstva.



Car, ranije „Svратиšte k caru Austrijanskom”,







(poglavlje) Podolac, Guske i kljukanje (šopanje) gusaka, kopun

Podolac



Nizinska pasmina goveda podrijetlom iz Panonske nizine, danas se najviše uzgaja u Istri. O nastanku podolskih goveda postoje različite teorije. Nama je najprivlačnija o nastanku naših podolaca od divljeg goveda - *tur*- koje je trajno živjelo ovdje sve do istrebljenja u 17. stoljeću.

U vrijeme Arpadovića (*mađ.* vladarska dinastija nazvana po imenu velikog kneza Árpáda) od 9. stoljeća su važna sastavnica u hrv. drž. i polit. povijesti) divlja populacija tura je bila vrlo brojna. Stada tih velikih divljih goveda na istim su prirodnim pašnjacima na kojima i njihovi mnogo sitniji udomaćeni izravni srodnici. Dokumenti kazuju da su tada postojali profesionalni lovci na turove, koji su ih lovili zbog mesa, ali i hvatali živu telad. Za tu su svoju djelatnost lovci plaćali porez. Meso tura bilo je na cijeni a telci su postali odlična goveda za vuču. Od tura sačuvane su dvije pasmine, gorostasni, gotovo bijeli, dobroćudni *boškarin* i manje poznati *sivi rogonja* – *slavonsko-srijemski*, koji je imao dugu i burnu sudbinu. Volovi te pasmine dugo su bili jedino sredstvo za tešku vuču po blatnim šumama, glibovitim putovima i tvrdim oranicama zaraslim u korov poslije ugara (spaljivanja). U ratno doba su vukli topove i opskrbljivali postrojbe na ratištu. U mirno doba služili su za zaprezanje, ali i njihovo meso bilo je na osobitu glasu. Njima su se gostili i građani i dvorani Beča, kao i puk Venecije. Neki povjesničari tvrde da su dugorogi sivonje s nizinskih pašnjaka bili osnova za stjecanje velikog imetka Zrinskih na kojima im je zavidio habsburški dvor, što je bio i jedan od uzroka njihove nemilosti na dvoru. Procjena istraživača ekonomske povijesti da je srednjovjekovna Hrvatska, čiji je centra bio Zagreb, koncem 16. stoljeća izvozila u Veneciju za ondašnje prilike nevjerojatnih 80.000 glava volova na godinu, a u Veneciji je kupovala začine, luksuzni tekstil i drugu tada konjunkturu

robu. Takvi podolci vladali su nizinskim dijelovima hrvatske sve do unošenja crveno-šarenih simentalaca sa sjeverozapada Europe.

Posljednje stado podolaca pripadalo je nekadašnjoj obiteljskoj zadruzi Pave Nikolića iz Strizivojne. Danas jedino stado opstoji u Centru za reprodukciju u stočarstvu smještenu na Križevačkom Lemešu.

Od podolca možemo stvoriti vrhunsku, raritetnu hranu s naputcima (receptima) srednjovjekovnih samostana, vremena Zrinskih i naših pra-baka.

Guske i kljukanje (šopanje) gusaka

Uz konje, krave i svinje, guske su bile gospodarski oslonac svake bolje stojeće šokačke obitelji. Njihovo se meso uglavnom kuhalo i posluživalo pri obavljanju najtežih poslova, kao što su vršidba, izvoz stajskog gnoja ili građevni radovi te uz blagdane. Gusja mast služila je i kao lijek, a perjem su se punili jastuci, jorgani i perine. Svaka kuća imala je po 50-100 gusaka, koje su tjerane na pašnjake. Danju su ih guščari pazili na prostranim pašnjacima, na kojima su pasle travu i brčkale se u mlakama i barama, te mirnim riječnim rukavcima. Predvečer su ih, uz bučno gakanje i lepet krila, vraćali kućama. Tu su ih žene šopale kukuruznim žgancima i zrnjem natopljenim uljem.

Gusje perje čupano je dvaput u godini, u lipnju i listopadu. Svaka je kuća za djevojku pred udajom morala pripremiti šest jastuka i dvije perine od najcjenjenijeg gusjeg perja.

Šopanje, kljukanje, tov gusaka zahtjevan je posao čime se postiže povećana težina tjelesne mase i cijenjeni specijalitet od jetara. U tov se stavljaju mlade, zdrave guske koje nisu spolno dozrele s oko 4-6 mjeseci starosti i tjelesne mase koja nije niža od 4-4,5 kg. Prije samog početka tova guske, slijedi predtov, kojim ih se treba pripremiti hranjenjem većim količinama voluminozne mase uz dodatak kukuruza (15.). Takvom hranom teži se proširiti jednjak, a predtov traje 15-20 dana. Zadnjih 3-5 dana hrane se samo kukuruzom. Kod tova je potrebno osigurati dovoljno vode i kamenčiće (šljunak) promjera 2-4 mm za lakše probavljanje hrane.

U tovu se guske hrane isključivo kukuruzom i to prethodno prokuhanim ili namočenim u vodi temperature od 37-45 °C kroz 12 sati prije hranjenja. Kukuruzu se dodaje i 1% kuhinjske soli i 0,2-0,3 % vitaminsko mineralnih dodataka za perad (na 100 kg kukuruza treba 1 kg soli i 2-3 dag vitaminskih dodataka). Kukuruz se može i zamastiti da se lakše potiskuje. Za kljukanje mogu poslužiti i krmne smjese koje se prije upotrebe ovlaže i izrade u obliku valjušaka. Mogući sastav smjese je: kukuruz (87%), pšenično posije (10%), urea (2 %), sol (1,9 %).

U prva tri dana guske se šopaju tri puta na dan, a kasnije 4 puta dnevno, u jednakim razmacima i u isto doba dana. Cilj je napuniti voljku i jednjak s kukuruzom i to na način da se guska učvrsti koljenima, jednom rukom se otvara kljun, a drugom se stavlja pola šake kukuruza (u obliku valjušaka) u otvorena usta te kažiprstom ili srednjakom potisne u jednjak. Pokretima ruke (masiranjem) kukuruz se potiskuje u voljku. Ručno kljukanje traje jedne guske traje 5-10 minuta, ovisno o vještini tovljača.

Dnevni utrošak kukuruza po guski u 1. i 2. tjednu šopanja je oko 0,7 kg, u 3. i 4. tjednu oko 1,0-1,2 kg, a u 5. tjednu oko 0,8 kg. Jedna guska pojede ukupno oko 22-30 kg kukuruza, odnosno utroši oko 7 kg kukuruza za kilogram prirasta.

Životinje se za vrijeme šopanja drže u *oborima*, tamnijim i prozračnim prostorijama s dovoljnim količinama vode na raspolaganju. Pojilice treba osvijetliti. Obori su načinjeni od letava i u njima se obično drži po 15 grla. Na svaki metar četvorni pada dolazi 5-6 gusaka. Za prostirku služi zdrava i čista slama. Tov je završen kada guskama požuti perje, imaju otežano disanje, a ispod krila se pojave naslage - za oko pet tjedana. Kljukana guska je 50-60 posto teža nego na početku kljukanja.

Dobro šopana guska delikatesno je pečenka, jetrena pašteta istinska je delikatesa a gusja jaja poseban su specijalitet.

Kljukanje (šopanje) ili tov gusaka teško je i okrutno prema životinji. Guske će se lijepo utoviti i ako ih nekoliko tjedana prije klanja držimo u manjem ograđenom prostoru, gdje ih izdašno (tri puta u danu) hranimo vlažnom smjesom grubo samljevenih žitarica oparenih vrelom vodom.

U uzgoju gusaka dobivaju se tri kategorije za klanje:

<i>mlada guska</i>	starosti 4-5 mjeseci, težine do pet kilograma,
<i>tovljenja guska</i>	starosti 1-2 godine, prije klanja se određeno vrijeme tovi za veću težinu, do 10 kg,
<i>šopana guska</i>	mlada guska tovljenja u zatvorenom prostoru za dobivanje mnogo mesa, masti i gušće jetre.

Pašteta od gusje jetre

Kvalitetna jetrena pašteta smatra se vrlo hranjivom namirnicom pa se često daje djeci na kruhu radi tjelesna razvitka i jačanja. Pašteta od gusje jetre smatra se delikatesom jer ima posebnu vrijednost, a i po cijeni se vidi njena kvaliteta (što ne mora biti i pravilo). Jetrena pašteta podrazumijeva vrhunsko umijeće, besprijekornu organoleptiku i dobar izgled. Ona je u pravilu na svečanim mjestima, osobito banketima, ili bolje rečeno na najgurmanskijim stolovima svijeta, na sendviču ili u nekom predjelu ili aranžmanu. Gusja pašteta poseban je proizvod među paštetama koji plijeni pozornost aromom, osobito kad je začinjena tartufima, jelen gljivama.

Boja jetre guske za paštetu mora biti jedinstveno žutosmeđa bez ikakvih tragova oštećenja ili ogrebotina. Nadalje, mora se znati sastav prehrane tovljene guske.



Dravska guska

Dravska guska, danas je vrlo rijetka, uzgajala se u Međimurju, Podravini, Posavini i Baranji, isključivo uz rijeke Dravu, Savu i njihove pritoke, na otvorenom, na paši uz rijeke. Niska zdepasta, kratkih nogu, teži do 5 kg, a u tovu i do 7. Meso joj je izuzetno kvalitetno i na cijeni je po selima. Počinju nositi u dobi od 9 do 10 mjeseci, tijekom veljače i ožujka snesu od 10 do 15 jaja, prosječne težine 14 do 16 dag, i same sjede na njima 30 dana. Pojavljuje se u tri tipa obojenosti perja: bijelo-sivoprskana, bijelosiva i siva, pojedine imaju kukmicu na glavi. Mogu doživjeti i 30 godina a plodne su do 10 godina.

Dravska guska, naša izvorna pasmina, po izgledu vrlo je slična divljoj guski – ptici selici koja je rasprostranjena u cijeloj Europi i dijelu Azije. Dok divlja guska teži prosječno oko 3 kilograma, domaća dravska guska doseže težinu od oko 4-5 kilograma. Naša izvorna guska od svog divljeg pretka naslijedila je i veliku otpornost na bolesti i na klimatske promjene i stoga nema velike zahtjeve ni na ishranu ni na smješta pa je njen uzgoj dosta jednostavan.

Bilješke:

15. kašasta hrana – sjeckana stočna repa i zelena djetelina, kuhani krumpir, lišće i glave šećerne repe, sjeckane tikve itd.).

Kopun



Talijanski (cappone) – *franc.* (chapon) – *njem.* (Kapaun) prvobitno svaki pijetao, a kasnije samo uškopljeni (kastirani) i uzgojeni (tovljeni) radi mesa (težina do 2 kg), čije meso cijene gurmani. Način tova izumljen je kad je rimski konzul Kaj Faunius 162. godine prije Krista zabranio tovljenje kokota jer je vladala nestašica žitarica.

Gornjaci (seljaci koji su od uroda sa svog vinograda morali davati gornicu – gorninu gospodaru) su davali 1-3 kopuna, $\frac{1}{2}$ - 3 vedra vina ili mošta, 3-9 pogača od bijeloga brašna. Kopun se smatrao kao osobita pečenka, prava poslastica hrvatske vlastele; 2. također veliki zemljani pehar.

Niti kopuna ali guske ne pitaju drugač nego zaradi mesa njihovoga

Kopuni su mladi kokotići; najbolji su od studenog do travnja, imaju ukusnije meso od purana. Nekad su smatrani osobitom poslasticom.

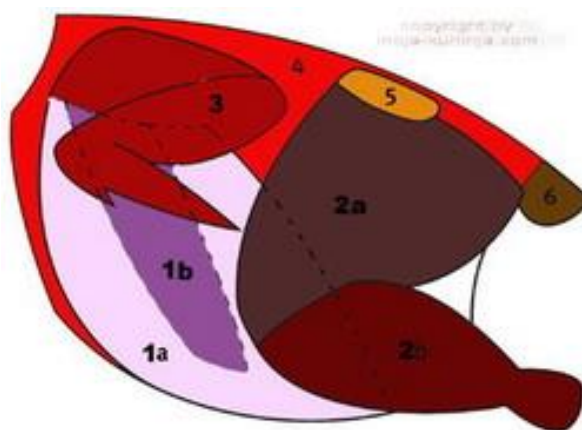
Kako su se naši ilustrissimusi (16.) gostili u Hrvatskom zagorju, „pod starim krovovima“, opisao je Ksaver Šandor Gjalski u svojim pripovijetkama (17.):

„Dvije su im velike radosti ispunjavale zimske noći oko Božića: kartanje partije taroka i pečeni kopun. Tarokiralo se uz latinske sentence i doskočice, sve do one zlokobne: - *Pagat ultimo - posljednji plaća!* (11.) (Tarok, tal. tarocco – kartaška igra; igraju tri igrača sa 78, 54 ili 38 posebnih karata, duže nego obične; igra je bila raširena u Italiji, Austriji i Njemačkoj)

„Ali bi i najbučnije društvo umuknulo čim bi se na stol iznio pečeni kopun, okružen znalački probranim prilozima, da bi žeđ bila potpuna, a vino prijalo zamamnije. Kopuna više nema ni za Božić, iako je nekada svaka vještija domaćica nekoć znala sve o kopunizaciji. Bilo je priručnika za domaćinstvo s praktičnom uputom za jednostavni zahvat između pjetličevih rebara. Okretni ženski prsti savinutim bi škaricama, iza rebara, odvojili muškost i pernatog nesuđenog pašu pretvorili u eunuha, na radost zimskih zavodnika pri gozbi.“

Kopun - u Držićevo doba, kako nam kazuje Pomet, svježeg kopuna su najprije nadijevali jarebicama, bademima, smokvama, grožđicama i raznim mirodijama. Okružili komadom mlade teletine i stražnjom zečjom polovicom, sve nadijevano slaninom, posuto klinčićima i dopunjeno kosovima. Tako pripremljeno meso potom se na tiho peklo, odnosno *sufrižal*, uz dolijevanje vina. Uz jelo je obavezno bio i sir, (i usoljen, kojeg su najčešće jeli pomorci na svojim putovanjima, ili od mlaćenice).

Kategorija mesa kopuna



1. Prsa – sastoje se od većeg vanjskog i manjeg unutarnjeg filea i količinom čine 25-35 % težine životinje. Meso je posebno siromašno masnoćom i nije pogodno za duže pečenje. File je pogodan za paniranje kao odrezak ili za peći u komadu.
2. Batak (a) dobatak i karabatak (b) – Meso sadrži puno malih mišića, koji su međusobno odvojeni masnim tkivom, bojom tamniji i okusom aromatičniji nego prsa. Kod veće peradi (puran, guska) batak i dobatak se odvajaju pri pečenju ili kuhanju. Meso je pogodno za sve vrste pripreme, odvojeno od kosti može se peći i kao odrezak, narezano na komadiće kao ražnjići ili paprikaš.
3. Krilo – ovisno o veličini peradi sadrži manje (kokoš) ili puno mesa). Krilca se peku i kuhaju za juhu.

4. Hrbat Za razliku od drugih vrsta mesa, kod peradi hrbat sadrži jako malo mesa. Koristi se za kuhanje juhe ili pečenog u komadu zajedno s plućima.
5. File sa vrha bataka – Najbolji i najskuplji komadi mesa peradi, to su dva mala filea (fra. Sot-l'y-laisse) koji se nalaze na vrhu batka, s unutarnje strane.
6. Trtica s kulinarske strane skoro bezvrijedna, sadrži samu masnoću, koju možemo prije pečenja skupljati i polijevati po pečenju, ili naknadno na njoj pripremati druga jela.

Iznutrica - srce, jetra i želudac se kuhaju ili prže. Može se raditi i jetrena pašteta.

Bilješke:

16. nekadašnji počasni naslov za gospodstvo; feudalna titula počasni naslov; presvijetli, velecijenjeni, najodličniji.

17. pravo ime i prezime hrv. književnika – Ljubomil Tito Babić; Gredice, kraj Zaboka 26.10.1854. – Gredice , 6.2. 1935.; Zbirke priča *Pod starim krovovima*, *Iz varmedjinskih dana*, *Diljem domovine*, romani *U novom dvoru*, *Na rođenoj grudi*, ..

Naputci koji nas podsjećaju na profinjeno kulinarstvo Hrvatskih plemenitaških kuća iz 18., 19. i početka 20. stoljeća, koje su bile sastavni dio predjela prije juha i pečenki ili od kopuna.

Pašteta od kopuna

Sastojci: 1 kopun (umjesto kopuna možete uzeti i drugu vrstu peradi, po želji), 4 kisela krastavca, 1 domaćeg kiselog vrhnja, 2 jaja, 2 žemlje, 1 tuba srdel paste, sol, papar, mlijeko.

Kopuna skuhaite, očistite od kosti i kože, i sameljite dva puta. Dodajte kisele krastavce, sol, papar, žemlje namočene u mlijeko, srdel pastu i vrhnje. Sve pomiješajte i pola sata kuhajte na pari.

Kopun nadeven

Vzemi kopuna ali purana, osnaži i nasoli, zatem zvemi teletinu, žemlju vu mleku močenu i ožmeknenu, sardele otreblene, austrige, volovski mozak. Vse skoši, zmešaj 3 jajca i dobro ogvercaj; z ovem madeni kopuna i skrotko ga speci; napravi k njemu dober sos, i kad daš na zdelu, gore polej.

Pečeni kopun



Sastojci: 1 kopun, 30 dag slanine, sol, papar, ribani ovčji sir.

Očistite kopuna, obložite ga iznutra slaninom i ostavite da stoji 1 dan u hladnjaku. Prije nego što ćete ga peći, posolite ga i popaprite iznutra i izvana. Najprije ga pirjajte u vlastitom soku na tavi, a zatim u pećnici na umjerenj vatri. Prije nego što ga iznesete na stol, pospite ga ribanim sirom.

Kopun s umacima

Sastojci: 1 kopun težak otprilike 2 kg, 1 poriluk, 1 glavica luka, 2 mrkve, 2 lista lovora, 1 grančica majčine dušice, 1 klinčić, ½ vezice peršinovog lista, 2 celerove grančice, 2 dl slatkog vrhnja, ½ limuna, 1 žličica samoborske muštarde, 1 žlica vrlo blagog senfa, 1 žličica vinjaka, 1 svežnjić vlasca, 2 češnja češnjaka, 2 slana incuna, mekani dio peciva, vinski ocat, 45 dag rajčice, 1 tvrdo skuhan žumanjak, 1 žlica usoljenih kapara, šećer, ulje, sol.

U veliki lonac stavite hladnu vodu, oguljenu glavicu luka, klinčić, narezani poriluk i svežnjić začinskog bilja (celer, lovor, majčinu dušicu i nekoliko grančica peršina; najbolje je staviti u gazu, jer se kasnije lakše izvadi). Kad voda provri, dodajte kopun i sol. Čim opet provri, poklopite, smanjite temperaturu i kuhajte na srednje jakoj vatri, oko 1,5 sat. Tijekom kuhanja povremeno odstranite pjenu s površine.

Umak napravite na slijedeći način: očišćene i nasjeckane rajčice posolite i kuhajte pola sata s 4 žlice ulja. Dodajte malo šećera, po želji i octa. Kuhajte još 5 minuta i tik pred posluživanje pospite žumanjkom, koji ste zdrobili vilicom.

Drugi umak: na mekani dio peciva nalijte 3 žlice octa. Dobro isperite pod mlazom vode incune i kapare, da odstranite slanost. Nasjeckajte ih s peršinom i primiješajte iscijeđeno pecivo i malo ulja da se sve poveže.

Treći umak: istucite posoljeno vrhnje i primiješajte procijeđenom limunovu soku. Ostavite da odleži pola sata, pa dobro izmiješajte s vinjakom, obje vrste senfa i na kraju s kosanim vlascom. Narežite skuhanog kopuna i poslužite s povrćem iz juhe i umacima.

ili

nadjeveni kopun u umaku

Sastojci: 1 kopun od 2,5 kg, 1 l mlijeka; *nadjev*: 5 dag kuhane šunke, 5 kriški kruha, 20 dag kosane teletine, 3 jaja, jetrica kopuna, 10 dag brašna, 2 lista lovora, 3 klinčića, 5 borovnica, malo ulja, kokošja ili gusja mast za premazivanje;

umak: 4 žlice maslaca, 7 dag narezanih badema, 1 žlica brašna, 2,5 dl kokošjeg temeljca, 7 dag blanširanih groždica, šećer, cimet, muškatni oraščić;

umak od jaja: 2 tučena žumanca, 1 dl bistre juhe, žličica mažurana, žlica maslaca, žlica kosanog peršina, sol, papar;

umak od oraha: 5 dag suhih zemlji, 5 dag maslaca, 5 žlica mlijeka pomiješanog s malo vinskog octa i bistre juhe, 5 dag usitnjenih oraha, 10-15 groždica.

Očišćenog kopuna operite u mlijeku. Posolite i ostavite ga da odstoji. Iskošite teletinu, jetrica i šunku. Kriške kruha namočite u mlijeku, usitnite rukom i dodajte smjesi. Dodajte usitnjeni lovor, klinčiće, borovnice i povežite jajima. Smjesu još jednom iskošite. Posolite i popaprite, dodajte brašno i promiješajte. Nadjenite trbušnu šupljinu, nadjev stavite i ispod kože krila i zabataka. Zatvorite koncem ili čačalicama i pecite u pećnici na 200 oC, oko 1,5 sat. Dvadeset minuta prije kraja izvadite i prelijte vrelom guščjom ili kokošjom masti. Još malo zapecite. Poslužite s umacima, pirjanim povrćem ili mlincima.

(poglavlje) Voćnjaci



Seoski voćnjak

Travnjački voćnjaci

Jedna od naših kulturnih vrijednosti, koja polako ali sigurno iščezava je – *travnjački voćnjak* s visokim stablima, koji su svojim raznolikim vrstama osiguravala vrlo vrijedne prinose svježeg voća seoskim gospodarstvima. Zasad, ali ne zadugo, jedino takvih voćaka možemo naći po dvorištima i voćnjacima župnih dvorova pri crkvama.

Višak voća prerađivao se u voćni sok, rakiju ili sušilo. Male zelen kisele jabuke bile su neizostavni dodatak pečenjima od guske, svinje i pure. Lijepa stara imena jabuka, kao i karakterističan okus, aroma i izgled, ostali su samo u sjećanju: *bjelanke, bobovke, boskop, božićnice, cigank, kotačice, klobučanka, lijepocvjetke, malinovke rumene, mandofija, medmašnice, mušankica, ovčje gubice, pepinge, pisanke, pogačnice, rebrače, ružmarinka, slačike, srčike, špiclin, zimozelke, zlatne parmenke, ...* . *Voćnjak krajputaš*, sadio se po naređenjima vlasti, za okrepu vojske, putnika i namjernika.

Visoka stabla voćaka bujne krošnje – karakteristična slika brojnih sela - ponos su dobrog gazde. Ne samo zbog toga što su davale voće nego i najbližu travu za stoku, bilo da ju je pasla ili uzimala kao sijeno. Stručnjaci kažu da su te stare sorte otpornije na određene bolesti a veliku pomoć u tome su im davali i njihovi stanovnici: ptice i drugi organizmi na njima, koji su suzbijali mnoge štetnike, kao npr. uholaža ili „buba mara“ koje su jele lisne uši. Posebno su značajne pčele koje pomažu pri oplodnji voćaka, a stari voćnjaci nisu bili bez

košnica. Upotreba pesticida prije pedeset godina bila je nepoznata većini gazdinstava.

Zemlja tj. površina, koja se koristila za voćnjake bila je manje iskoristiva (strmina), manje vrijedna površina (okućnica) u blizini gospodarstva. Voćnjaci zasađeni različitim sortama voćaka prvenstveno je služila osobne potrebe u svježem stanju, a višak se prerađivao u sokove, marmelade, rakije, ocat, vino, te se sušio.

Voćnjaci su dobivali gnoj od stoke koja ju je pasla, i zapravo je to bila jedina briga oko stabala u njemu, što je rezultiralo i nejednakim prinosima kroz godine. Međutim, oni su bili korisni i zbog drugog, a ne samo radi voćaka, kao npr. strmo zemljište nije erodiralo, ljeti su visoka stabla štitila domaćinstva od vrućine (koliko je samo ručkova bilo pojedeno u „ladu voćnjaka“ tijekom žetvenih radova), a zimi od hladnih vjetrova.

Ljudi su vjekovima cijenili i čuvali svoje voćnjake, što nam dokazuju stari pravni propisi (kao npr.: Poljički statut) zbog ukusnog i zdravog voća, životinje radi krme i ispaše, a brojne životinjske vrste u njima nalazile svoj dom. Voćnjaci su s okolinom poljoprivrednim površinama povezivale žive granice, pojas vegetacije ili šumske rubove. Trula ili natrula stabla naseljavaju mravi, hruštevi i ostali kukci koji su hrana djetlićima i žunama. U deblima su gradila duplje mnoge ptice: velika sjenica, čvorak, brgljez, vijoglav, mrka crvenperka, te poljski i domaći vrabac, a u većim dupljama ćukovi i sove. U njima su također stanovali puhovi, kune i šišmiši, stršljeni, ose i pčele. U razgranatim krošnjama gnijezde se svračci, žutarice, češljugari, svraka, šojka, kreštalica i kos. Bogate zatravljene površine dom su raznim kukcima, od kojih prevladavaju skakavci, hruštevi i leptiri. Oni su hrana za ptice.

Intenzivni nasadi sve više prevladavaju a travnjački voćnjaci, naša posebnost, na kojoj se može graditi – čista zdrava hrana – ekološki proizvod – nestaje.

Šumski „voćnjaci“

Od lipnja do studenog šume nam daruju jestive plodove visoke prehrambene vrijednosti. Općenito, divlje je voće, divljake, bogatije vitaminima od kultiviranog, a sazrijeva u vrijeme kad mnoge vrste divljeg povrća nisu više pristupačne ni jestive.

Nažalost, civilizacija nam polako ali sigurno, oduzima i tu posljednju netaknutu oazu, iako kod nas još uvijek, u usporedbi s ostalim zemljama Europe, postoje skriveni gajevi voćaka. Od Zagrebačke gore preko Kalnika, Bilogore, Slavonije, Like, Gorskog kotara i Primorja nalaze se – gajevi (mlada šuma, šumica, lug), poznati još od starih mitoloških vremena u kojima su boravili satiri i vile. To su mjesta mira, spokoja, ljepote, ljubavi.

Omiljene vrste šumskog voća, kojeg prepoznaje najveći broj ljudi, može se svesti na: *šumske jagode, maline i kupine*, dok je već teže prepoznatljiv, iz neznanja, s drijen i borovnica. Tko može od kontinentalaca reći da je vidio: *divlju jabuku, krušku, trešnju*?

Na jadranskom području, osim domaćeg stanovništva, ne poznaje se: *kostela, žižola, maginja, opuncija i rogač*.

Voće kojeg su oplahnuli jači jesenski mrazevi i koje nam izgleda nagnjilo tek je sada najbolje za jelo, kao npr.: *jarebika, brekinja, mukinja, oskoruša, trnina, divlja kruška*.

Svô to šumsko voće samo ili miješano daje nam visokovrijedne proizvode, koje se pripremalo od davnina, kao: ukusne *marmelade, džemove, kompote, voćne sokove ili voćna vina*. *Osušeno šumsko voće* koristilo se za čajeve koje je ljudima davalo neophodne hranjive sastojke tijekom zime: *plodovi divlje ruže (šipak), bijeli ili crveni glog, glogovica, drijen, crna i crvena bazga, pasji trn, brusnica, borovnica, žutika*.

Aromatični divlji plodovi koriste se kao začini i mirodije, što je danas za mnoge „otkriće“, *borovnica, mirta, kim, ..*

Stabla tih „divljaka“ otpornija su na bolesti, štetnike, smrzavanja. Kora je gorka pa stablo ne napadaju zec i voluharice, koji oštećuju stablo i korjenov sustav.

Voćnjaci na oranicama

Nekada je po našim oranicama bilo mnogo više voćaka različitih vrsta, zvalo se to *poljsko voćarstvo*, voćarstvo koje nije bilo od kultiviranih nasada. Razvitkom novog voćarstva u nasadima kao i mehanizacijom ratarstva izgubilo je poljsko voćarstvo svoju vrijednost (barem se tako mislilo) i nestalo je voćnih stabala orijaša koji su bili i dio pejzaža određenog kraja. Nestalo je mnogo poljskih voćaka koje su bile raznolikije po svojstvima, nestalo je mnogih starih sorti.

Drveće osim svoje ekološke i biološke važnosti ima i svoje mitsko značenje.

Hrast je, prema našim starim vjerovanjima sretno i snažno drvo, uzvišeno je jer privlači i gromove, a vjeruje se da je i Kristov križ bio načinjen od hrastovine. *Tisa* ima magisku moć tjeranja vještica i đavola. *Lipa* je simbol nježnosti i vjernosti, pa je u starim hrvatskim seoskim zajednicama uz crkvu uvijek raslo drvo lipe. *Maslina* u gotovo svakoj civilizaciji simbolizira mir koji je Bog uspostavio s čovjekom. Na Cvjetnu nedjelju u crkvama su se blagoslovljivale maslinove grančice i njima urešavale kuća kako bi se zaštitila od demona. *Javor* je razvijao kult pokojnika (ljesovi su se često radili od javorova drva. Na Cvjetnicu ujutro, mladež se umiva u vodi, u kojoj su namočeni cvjetovi *drijenka* - simbolom zdravlja i snage. *Jablan* posađen uz kuću, odbacivao je gromove a simbolizirao i podzemni svijet, pa ga se sadilo uz grobove. Bor je bilo božansko drvo. *Jabuka* je uvijek značila prijateljstvo, pa je pravi prijatelj bio onaj koji ju je uspio viteški, točno prepoloviti na pola. *Orah* je drvo zlih duhova.

ŠUMSKO VOĆE ili VOĆE iz ŠIPRAŽJA

Voće je od pamtivyjeka osnovni prehrambeni artikl čovjeka još dok je bio lovac i sakupljač, te su mu plodovi prirode bili osnovna hrana. Razvojem civilizacije došli su ratari i stočari koji su hranu počeli uzgajati ali je voće do danas ostalo u temeljima prehrane. Današnje sorte su plod selekcije već nekoliko stoljeća tako da danas ne bi mogli prepoznati niti jednu davnašnju sortu, jer su bile divlje i puno manje.

U divljini se mogu se pronaći, a u vrtovima ponegdje, ne zahtjevna skromna drvca žilavog stabla i grana divljeg voća.

BAGREM (kapinka, akacija, bijela drača, krunčica)

Da li su plod i cvijet bagrema prvo ušli u narodnu medicinu ili narodno kulinarstvo, ne može se sa sigurnošću tvrditi. Ovo divlje i svima dostupno „povrće“ narod je od davnina koristio za pripremanje raznih variva ili kao dodatak drugim jelima – sjemenke iz mahuna, ili kao potpuno zrele u zamjenu za kavu. Napitke su pripremali od prženog a zatim samljevenog sjemenca. Samljevane sjemenke kao brašno odličan su dodatak pravom brašnu za kruh ili peciva. Najveću popularnost ima cvijet. Bagremove mahune priređuju se kao i zelene mahune. Mogu se konzervirati i sušiti. Od sirovih i suhih sjemenki bagrema pripremaju se jelo slično grahu.

Nažalost, kao što je to sa mnogim drugim voćem pitomim ili divljim, mnoge ukusne delicije odlaze u zaborav i nestaju sa naših jestvenika (jelovnika).

Slatko od cvijeta bagrema

Sastojci: 60 dag cvijeta bagrema, 0,5 l vode, 1 kg šećera, 2 limuna.

Cvjetove bagrema dva puta potopite u veću posudu s vodom, a zatim dobro ocijedite (bagremov cvijet privlačan je za razne insekte i ovakvim načinom pranja najlakše će te ih odstraniti). Cvjetove skinite s peteljki i pažljivo odstranite listiće. Očišćene i dobro ocijedene cvjetove izvažite i na svaki kilogram šećera uzmite 60 dag cvjetova. U široku posudu ulijte 0,5 l vode, stavite pripremljene cvjetove i kuhajte 10 minuta. Nakon toga uz lagano miješanje, postepeno stavljajte šećer. Kuhajte uz lagano miješanje, na tihoj vatri dok se slatko ne zgusne. Pred kraj provjerite da li je tekućina dovoljno gusta: na tanjurić stavite nekoliko kapi i ako se razlijeva – još kuhajte, a ako se ne razlijeva – slatko je gotovo. Limun izrežite na kriške, stavite u slatko i još jednom prokuhajte. Maknite s vatre i žlicom oberite pjenu koja se napravila na površini. Posudu sa slatkim pokrijte navlaženom čistom krpom i ostavite preko noći. Sutradan slatko razlijte u pripremljene čiste posude (zemljanu ili staklenku). Povežite (zatvorite) dvostrukim celofanom namočenim u rakiju (po želji rum) i odložite na suho i hladno mjesto, s ostalom zimnicom.

Uštipci s cvijetom bagrema

Sastojci: 30-40 cvjetova bagrema, 0,5 l mlijeka, 15 dag šećera, 2 vrećice vanilin-šećera, malo soli, brašno, 3-4 jaja.

U veću posudu ulijte vode, potopite cvjetove i ostavite tako 5-10 minuta. Vodu odlijte i sve ponovite. Cvjetove stavite na suhu i čistu kuhinjsku krpu da se dobro ocijede. Pažljivo odvojite cvjetove od peteljki i zelenih dijelova. Umutite jaja,

šećer i malo soli. Kad se šećer otopio, dodajte pomalo brašno i mlijeko, miješajući napravite „meko tijesto“ bez grudica. U tijesto stavite pripremljene cvjetove i umiješajte laganim pokretima. Iz pripremljene mase vadite žlicom uštipke i pecite ih s obje strane u vreloj masti ili ulju (stari naputak govori o masti). Uštipke složite na tanjur i pospite „sitnim šećerom“ (šećer u prahu) u koji ste umiješali vanilin-šećer. Ovu staru poslasticu treba poslužiti dok je topla.

BAZGA (bazgovina, crna bazga, zova, zovika)

Bazga je grm ili poludrvo visoko do 10 metara. Cvjetovi su prljavo bijele do žućkaste boje, sastavljeni u paštirac ("bazgin tanjurić") promjera do 20 cm. Bazga cvjeta od početka svibnja u nizinama do početka srpnja u višim brdskim predjelima.

Od potpuno zrelih bobica može se pripravlјati pekmez, kuhani sirup, kuhani kompot i kuhano vino. Svježe bobice miješaju se s jabukama u pitu. Bazgino vino, Gorani su koristili kao izvanredno sredstvo protiv prehlada, i pili kao "bevandu" (1 decilitar vina na 1 decilitar vode). Bazgu su cijenili još u antici, a upotreblјavali su je i kao boju za vunu i kosu. I još nešto: čarobni štapići mađioničara izrađivani su od bazgina drva.

Uz kamilicu, vjerojatno, ne postoji ni jedna druga biljka koja je postala tako pučka kao bazga i ubraja se među najstarije ljekovito bilje. Još i danas vrijedi u narodu poslovice da se pred bazgom mora skinuti šešir.

Drhtalica od bazginih bobica

Sastojci: bazgine bobice, šećer, cimet ili klinčići u prahu.

Prokuhajte bazgine bobice s vrlo malo vode, pa ih protisnite. Stavite istu količinu šećera koliko ste dobili soka (npr. 5 dl soka 5 dl šećera). Skuhajte da se zgusne. Provjerite da li je dovoljno slatko, pa dodajte šećera ili – ako je preslatko – limunovog soka. Kako bazge nemaju određeni miris, dodajte cimeta ili klinčića. Rastočite u staklenke.

Džem od bazginih bobica i jabuka.

Sastojci: 1 kg bazginih bobica, 75 dag jabuka, 17,5 dag šećera, 6 žlica soka limuna.

Bobice očistite od peteljki i operite. Jabuke ogulite, očistite i narežite na tanke ploške. Pristavite na vatru s 2,5 dl vode i kuhajte deset minuta. Dodajte šećer i limunov sok. Kuhajte da potrebne gustoće, prelijte u staklenke.

Bazgino vino

U 10-litarsku ili veću emajliranu posudu stavite 7 l vode i 2 kg smeđeg šećera, prokuhajte 10 minuta, ohladite do mlačnog i dodajte u slatku tekućinu 3 l bazginih bobica bez peteljki. Zagrijte sve do 80 oC (ne smije zavreti) i ohladite pokriveno. U ohlađenu masu dodajte 20 g kvasca smrvljenog u prah, promiješajte, prelijte u 2 staklena balona ("demižona", bocuna) po 5 litara. Kroz čep svakog bocuna provedite vrelnjaču (S-cjevčica s učvršćenom gazom na vrhu cjevčice i vodom u koljenu cjevčice za sprečavanje ulaska octenih bakterija). Bocune ostavite u prostoriji na temperaturi oko 20 oC kako bi se proces vrenja optimalno završio. Nakon 3 tjedna treba pretočiti mlado vino u sterilne boce i ostaviti ih začepljene i položene u hladnom podrumu do upotrebe. Pri pretakanju je bitno da ne mućkate talog kako bi on ostao u *bocunu*. Za pretakanje treba upotrijebiti stakleni ili plastični pribor (lijevak, velika žlica ..)

Sladokusci prije upotrebe mogu bazgino vino prokuhati do 10 minuta s klinčićem i koricom cimeta što uveliko poboljšava okus.

Sirup od bazge

Sastojci: 30 cvjetova bazge (zove), 3 kg šećera, 7 gr limunske kiseline.

Cvjetove bazge što prije nakon branja namočite u tri litre vode. Drugog dana procijedite, dodajte šećer i miješajte da se rastopi. Ne kuhajte! Dodajte limunsku kiselinu, rastočite u boce i začepite.

Medna kaša

od prokuhanih i zgnječenih bobica s jednakom količinom ribanih jabuka može se napraviti ukusnu i izvrsno jelo.

Bazgin pekmez

priprema se isto kao pekmez od šipka, drijenka, borovnice ili kupina.

Liker od bazginih bobica

Sastojci: 1 l bazginih bobica, 1 kg šećera, 1 vanilija, 6 klinčića, 1 limun, 0,5 l alkohola.

Oprane i očišćene bazgine bobice kuhajte posla sata u 2 l vode. Procijedite ih, u sok dodajte šećer, vaniliju i klinčiće, te kuhajte još jedan sat. Dodajte limunov sok. Kad se ohladi ulijte alkohol.

ukiseljene bazgine bobice

Sastojci: 0,50 kg zelenih bazginih bobica, 4 žlice soli, bijeli ocat.

Zelen bobice skinite s drški, operite i ocijedite, stavite u dublju posudu, pospite solju, malo promiješajte i ostavite da odstoje 2 sata. Nakon toga složite ih u manje staklenke, u svaku dodajte po žličicu soka koje su pustile, i prelijte prokuhanim i ohlađenim razblaženim octom. Povežite celofanom i odložite na hladno mjesto. Upotrebite umjesto kapara kao dodatak raznim salatama, umacima, pečenom mesu.

DREN (drijenak, drenjina)

Dren, drenj, drenovina, drenjina je malo drvo ili grm, koje nalazimo na rubovima šuma ili na proplancima. Ima tanku žućkastu ispucanu koru. Drvo je tvrdo, teško i jako žilavo te se rabilo za izradu raznih drški za alatke i za pokućstvo. U rimsko doba koplje od drena boje krvi objavljivalo je neprijateljstvo i rat, a bačeno na neprijateljski teritorij simboliziralo je krvavu smrt.

Plodovi su dugoljasti i eliptični, crvene i sjajne koštunice oko 15 mm duge i oko 10 mm široke, su jestive. Dozrijevaju potkraj kolovoza. Plod je trpak i kiseo, a kad sasvim sazre postane tamnocrven i poprima slatkokiseli okus, te se može jesti svjež i neprerađen, kao ukusno i vrlo zdravo voće. Najbolje ga je brati poslije prvih mrazeva. Najviše se prerađuje u marmeladu, zatim u voćne sokove, kompot, slatko, rakiju (kažu – ljekovitu, kao i od kruške - *tepke*) i vino.

Drenjine sušite na suncu ili u pećnici. Plodove prvo preberite, odstranite sve nezdrave i oštećene plodove (bobice). Poredajte ih u tankom sloju na lim za pečenje, koji ste prije prekrili čistom krpom. Pećnica mora biti zagrijana na 50-60 oC i malo otvorena vrata za vrijeme sušenja. Dobro osušene bobice su elastične, a presušene lako lomljive i krte.

U narodu se dren smatra kontinentalnom zamjenom za maslinu ili palmu te se vjeruje da posjeduje natprirodna svojstva, stoga se u narodu i zove „drvo ozdravljenja“. U nekim krajevima Hrvatske na Cvjetnu nedjelju nosile su se grančice drijena na blagoslov u crkvu. Nakon povratka kući zaticale su se za gredu iznad ulaznih vrata.

Drijenak se još u starom vijeku priređivao za jelo (o tome govori Dioskorid i Hipokrat), još nepotpuno zrele plodove konzervirali su u slanoj vodi aromatiziranoj s komoračem. Uživali su ih poput maslina.

Slatko od drena na stari način

Odaberite što krupnije plodove, tvrđe i zrelije drenjine i „špangom“ (kopča za kosu) izvadite iz njih koštice, tako da svaka bobica bude skroz šuplja a da se pri tome ne raspukne. Na 1 kg očišćenih bobica uzmite 1,5 kg šećera koji s čašom vode (2 dl) ukuhajte u otopinu. Dodajte bobice drena i kad još 3 – 4 puta proključa, slatko je gotovo.

Slatko od drenka

Sastojci: 1 kg očišćenih drena, 1,5 kg šećera, vrlo malo limunske kiseline u prahu.

Krupne očišćene drenjine operite i očistite od peteljki, i vrlo pažljivo “špangom” za kosu izvadite koštice. Šećer prelite čašom vode i skuhajte sirup kao za svako slatko. Kada je sirup dobro ukuhan dodajte drenjine i nastavite kuhanjem kao što se kuha svako slatko. Pred sam kraj dodajte limunske kiseline, protresite “šerpu”, kuhajte još toliko da slatko “baci dva tri ključa”. Maknite s vatre, pokrijte vlažnim ubrusom i ostavite da se ohladi. Sipajte u “tegle” i povežite celofanom. Držite u mračnoj hladnoj prostoriji.

Drenak ukuhan u pari

Jako zrele ali još tvrde i očišćene bobice drenka stavite u staklenke, dodajte po jedan klinčić i malo cimeta. Zalijte prokuhanom i ohlađenom otopinom šećera. Na 1 kg plodina stavite 1/4 do 1/5 kg šećera. Napunjene staklenke zatvorite i kuhajte na pari 15 - 20 minuta pri temperaturi od 85 oC.

Zreli drenak i šećer

Uberite zreli drenak, očistite te ga i stavite u staklenke. Red drenka, red šećera. Između redova stavite klinčić i malo cimeta. Najgornji red mora biti od šećera. Na 1 kg drenka stavite 75 dag šećera. Napunjenu staklenku zatvorite i stavite na sunce ili toplo mjesto. Tekućina koja se dobije od drenka i šećera vrlo je ukusna.

Na Cvjetnicu ujutro, mladež se umiva u vodi, u kojoj su namočeni cvjetovi drijenka - simbolom zdravlja i snage.

Pekmez od drenka

Dobro operite 1 kg zrelih drenaka i izvadite im koštice. Propasirajte ih i u posudu stavite red drenaka i red šećera (1kg drenaka - 1 kg šećera). Ostavite tako 2-3 sata i zatim ih skuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje oko 3 sata. Skuhani pekmez stavite u staklenke.

Pekmez se može napraviti i bez kuhanja. 1 kg zrelog drenka, 1 kg šećera (nekad se koristio samo smeđi šećer). Probrane plodove raširite na dasci ili platnenoj krpi i ostavite na suncu nekoliko dana da jednolično omekšaju. Operite ih, pasirajte i

pomalo miješajući dodajte sav šećer. Trebate dobiti jednoličnu gustu masu. Napunite staklenke i dobro zatvorene čuvajte na hladnome mjestu. Pekmez nije dugotrajan.

Marmelada od drenka

Posve zrele i mekane plodove očistite od peteljki i dobro operite, te kuhajte u malo vode. Kad omekša, pasirajte, izmiješajte sa šećerom i kuhajte na jačoj vatri dok smjesa postane gusta. Ne zaboravite miješati i obirati pjenu. Još vruću smjesu ulijte u zagrijane staklenke ili manje zemljane čupove, kad se ohladi stavite krug od kartona namočen u rum i zatvorite. Na 1 kg kaše (mezgre) stavite 1 kg šećera, neki naputci kažu da je dovoljno i 30 dag šećera za kiselkastiju marmeladu.

Marmelada od drijena je među najboljim marmeladama i svatko koji ju je probao raditi zna da vrijedi truda. Marmeladi možete pred kraj dodati i razne začine po želji kao što su muškatni oraščić, limun, kora naranče, ...

Džem od drenka

Za spremanje džema plodovi moraju biti dovoljno zreli, da se koštice mogu lako odvajati od “mesa”. 2 - 3 kg zrelih drenaka dobro operite u nekoliko voda, ocijedite, izvadite koštice i propasirajte. Količina plodova i šećera ovisi o okusu (slatkiji ili trpkiji džem). Na spomenutu količinu dodajte 1 kg šećera, sve dobro izmiješajte i ostavite 24 sata da stoji. Džem stavite u staklenke, zatvorite celofanom i gumaticom. U hladnoj prostoriji džem može stajati i 2 - 3 godine, jer je vrlo postojan i ne kvari se.

sok od drijenka

Drijenak se kuha kao grah, ocijedi se, na 1 l soka doda se 1 kg šećera i ukuhava uz obiranje pjene s površine. Ako se kuha dulje vrijeme dobije se – žele. Sok možete napraviti i od svježeg drijenka. Zgnječite drijenak (odstranite koštice) i pomiješajte s jednakom količinom šećera, dodajte malo limunske kiseline te miješajte, barem, tri sata. Dodajte 8 dl vode na 2 dl smjese. Ostavite da odstoji 48 sati, povremeno promiješajte.

rakija od drijenka

Macerirajte (smekšajte natapanjem) drijenak u istoj količini najbolje rakije, na suncu ili toplom mjestu. Ocijedite i po potrebi ili ukusu malo zasladite.

GLOGINJE

Tako se nazivaju plodići grmova crvenoga gloga (gloga, glogića, glaga, glagovca) i bijelog gloga (bijeli trn, bijela drača). Obje vrste rastu među drugim grmljem, uz rubove šuma i polja, te u svjetlijim šumama. Upotrebljava se i za živice, a neke vrste i kao ukras.

Gloginje dozrijevaju u rujnu, a bolje su nakon prvih mrazeva. Rijetko se koriste za jelo, što je šteta, jer su plodovi oba grma vrlo bogati vitaminom C, drugim vitaminima, mineralima i sličnim vrijednim sastojcima. Ne valja ih jesti sirove nego u prerađenom obliku, tako da su odlični za pripremanje zimnice – marmelada, želea, sirupe, kompote. I listovi bijelog gloga bogati su vitaminom C, pa se miješaju s drugim lišćem za narodne čajeve. Inače su omiljela ptičja hrana.

Drhtalica od gloginja

Sastojci: gloginje, šećer, vanilin-šećer.

Odaberite sasvim zrele gloginje nakon mrazeva, pa kuhajte s malo vode da se raspadnu. Protisnite ih i izvažite dobivenu kašu: na 1 kg kaše stavite 75 dag šećera i $\frac{3}{4}$ žlice vode. Skuhajte gustu drhtalicu s vanilin-šećerom. Rastočite u staklenke.

JAGODE ŠUMSKE

Jagoda, jagodnjača, mamica, pozemljuša raste po šumama, krčevinama, uz šumske putove, grmlje, šikare i živice, u nizini i po planinama. Sitni kugličasti plodovi dozrijevaju od svibnja do kolovoza na planinama. Šumske jagode se *jedu svježe*, a mogu se preraditi u džem, marmeladu, slatko, žele, sirup, kompot, sladoled, kolače, vino, itd. Međutim, svi ti oblici prerade teško mogu sačuvati posebnu, izvanrednu aromu šumskih jagoda, pa čak ni uzgojene/kultivirane nemaju te arome.

Vraćajući se kući, s pašnjaka ili posla iz šume, naši preci često su jagode *zataknu*li za traku nad obodom šešira, i tako ih donosili djeci na veselje.

Stari načini pripreme slatkog , vidi: Jagode vrtne: I. ,II., IV., V. način.

Dva stara načina pripremanja ukuhanih jagode

I način

Na 50 dag odabranih i očišćenih jagoda uzmite isto toliko šećera i 1,5 čašu vode (3 dl), i kad otopina proključa prelijte jagode. Ostavite tako 24 sata, otopinu odlijte, prokuhajte , oberite pjenu s površine i prelijte jagode. To ponovite nakon 24 sata, ali otopinu jače ukuhajte, da bude gušća, prokuhajte dva puta u razmaku od 5 minuta, maknite s vatre i kad se jagode ohlade stavite u staklenke.

II. način

50 dag zrelih jagoda dodajte gustoj šećernoj otopini od 25 dag šećera i čaši vode (2 dl) koja ključa. Kuhajte 5 puta do ključanja, poslije svake 2 minute skinite s vatre i još 2 puta kuhajte po 5 minuta , pri čemu posudu samo protresite, sadržaj ne miješajte. Ostavite preko noći i sutradan stavite u staklenke.

Sirup na stari način

Zrele šumske jagode očistite od lisnatih dijelova, izgnječite i ostavite tako preko noći. Sutradan ocijedite sok, procijedite ga kroz platno. Na svaku litru soka uzmite po 75 dag šećera i soka od 1 limuna (može i korica cimeta) i kuhajte na umjerenoj vatri dok se ne zgusne do željene gustoće. Ohlađeni sirup procijedite i nalijte u boce.

Drhtalica od jagoda na stari način

Drhtalica od šumskih jagoda je ukusnija nego od vrtних i aromatičnije. Obzirom da u soku jagoda nema dovoljno pektina koji pomaže da se sadržaj zgusne, potrebno je dodati malo bobica od ribizla. Jagode prelijte s 2 čaše vode (na 1 kg jagoda) koju ste prethodno iskuhali i ohladili. Sve zajedno (voda, jagode, ribizli) izmuljajte, ocijedite i procijedite sok. Dodajte mu 40 dag šećera na 1 l soka, na jakoj vatri ukuhajte što brže (20 minuta). Probom provjerite da li je drhtalica gotova i prelijte je u željene posude (zemljane ili staklene).

Marmelada od jagoda na stari način

Šumske jagode protisnite i odstranite sjemenke. U isto vrijeme pripremite šećernu otopinu od 25 dag šećera na 1 kg kaše (s 1 dl vode), i u otopinu uspite prvo $\frac{1}{4}$ kaše i kuhajte, zatim dodajte u razmaku od po nekoliko minuta drugu, treću i četvrtu, četvrtinu kaše. Kuhajte dok se kaša ne zgusne koliko je potrebno.

Sirova marmelada od jagoda

Sastojci: na 1 l jagoda, 1 kg šećera.

Oprane i očišćene jagode osušite, a zatim ih novom ili prokuhanom kuhačom miješajte sa šećerom pola sata do jedan sat. Stavite ih u staklenke i zavežite.

Džem od jagoda

Sastojci: jednaka količina jagoda i šećera.

Jagode operite, dobro osušite, pa im povadite peteljke. Stavite ih u posudu i pošećerite. Džem od jagoda ne smijete miješati, pa samo s vremenom na vrijeme posudu protresite da jagode ne pregore. Čim zakuha, snizite temperaturu.

Piće od šumskih jagoda

Sastojci: 1 l šumskih jagoda, 20 dag šećera, sok polovice limuna, 3 dl bijelog vina.

Od jedne litre šumskih jagoda odaberite 3 dl najljepših i stavite ih u posudu na led ili u vrlo hladnu vodu. Ostale jagode pasirajte, pomiješajte sa šećerom, sokom limuna i bijelim vinom. Procijedite u staklenu zdjelu. Pažljivo dodajte odabrane jagode i tako priređeno piće ostavite nekoliko sati na ledu. Poslužite uz fine kolačiće.

Sladoled od šumskih jagoda

Naputak (recept) za pripremu sladoleda pronađen je u starim spisima grada Varaždina kad su oko grada još bile *ledenice*, *ledvenice*, nešto kao današnje gradske hladnjače.

Propasirajte 0,5 kg šumskih jagoda i u tu masu stavite sok od 2 limuna. U 0,5 l vode otopite 35 dag šećera, prokuhajte, ohladite i stavite na propasirane jagode. Na sve to dodajte 1 dl svježeg vrhnja, izmiješajte i stavite na led da odstoji 2 sata.

KUPINE (kupinjača, crna kupina, crna jagoda)

Trnoviti trajni grm koji naraste 1-2 m visoko. Duge savitljive, tanke bodljikave grane djelomično se pružaju po zemlji ili se penju po ostalom grmlju ili drveću. Kupine rastu u velikoj množini uz rubove šuma, uz grmlje i putove, po živicama, šikarama i svjetlijim šumama, u ravnici i po planinama. Plodovi – kupine su isprva svjetlozeleni, zatim crveni a kad sazriju postaju crni i sjajni. Na jednom ogranku obično se od kolovoza do listopada mogu naći plodovi u različitim stadijima razvitka. Obzirom da se ne mogu duže čuvati u svježem stanju prerađuje se u džem, sok, sirup, vino ili se zamrzavaju.

Najčešća tri, stara, načina pripreme kompota

I način

Zrele očišćene i proprane kupine pospite šećerom (na 1 kg kupina 30 do 40 dag šećera). Kupinama napunite staklenke da budu što zbijenije, prelijte šećernom otopinom kojeg su pustile nakon što su kratko vrijeme odstajale. Pasterizirajte 20 minuta na 75 °C.

II. način

Očišćene i proprane kupine prokuhajte u otopini od 75 dag šećera na 1 l vode dok ne omekane i ostavite na hladnom mjestu preko noći. Sutradan ocijedite sok, prokuhajte ga da bude što gušći i njime zalijte kupine koje ste stavili u staklenke. Držite ih 15 minuta u toploj vodi da izađe sav zrak i povežite otvor.

III. način

Postupite kao na II. način, osim što za šećernu otopinu treba 30 do 40 dag šećera i kupine u staklenkama treba pasterizirati 20 minuta na 75 °C.

Kompot od kupina

Sastojci: 4 kg kupina, 75 dag šećera.

Kupine dobro očistite, odstranite sve peteljke, te nezrele ili nezdrave plodove. Dobro ih operite u cjedilu i ostavite da se dokraja ocijede. Ocijedene istresite u zdjelu i pospite šećerom, pa oprezno pomiješajte da sve kupine budu uvaljane u šećer. Tako ih ostavite da stoje jedan sat. Tada ih oprezno stavljajte u tople staklenke

Tri stara načina slatkog od kupina

I način

Odaberite što krupnije kupine s tvrdim mesom, očistite od lisnatih dijelova i peteljki i na 1 kg kupina uzmite 1 kg šećera. Kupine i šećer stavite u odgovarajuću posudu, prelijte čašom vode (2 dl) i kuhajte na umjerenj vatri, pri čemu stalno skidajte pjenu. Kad se slatko skuha skinite s vatre, posudu pokrijte vlažnom krpom i ostavite da prenoći. Sutradan napunite staklenke i povežite.

II. način

Na svaki kilogram očišćenih i opranih kupina uzmite 1,5 kg šećera i čašu vode (2 dl) Kad se otopina dobro ukuhala dodajte kupine i prije nego što je gotovo dodajte sok od 1/2 limuna, ostavite da proključa 3 do 4 puta i maknite s vatre. Kad se ohladi stavite u staklenke

III. način

Prigotavlja se kao slatko od jagoda po V. načinu.

Slatko od kupina

Zrele kupine operite i dobro ocijedite. Skuhajte sirup; za 1 kg kupina treba 80 dag šećera. Kuhajte šećer oko 15 minuta u pola litre vode i dodajte sok jednog limuna. Kada je gotovo, stavite kupine i na tihoj vatri kuhajte još barem 10 minuta. Daljnji postupak je kao kod ostalog slatkog.

Ukuhane kupine na tri stara načina

I način

Na 50 dag kupina uzmite 75 dag do 1 kg šećera i čašu vode (2 dl) U ukuhanu otopinu stavite kupine i kad se kuhanjem sve dobro prožme (objedini) kupine su ukuhane.

II. način

Uzmite 25 dag tek zarudjelih (sazorenih) kupina i 37,5 dag šećera. Od šećera pripremite gušću otopinu (u 1,5 dl vode), u nju stavite kupine, posudu protresite da otopina prelije kupine (ne miješajte sadržaj) i kuhajte do ključanja. Kupine pažljivo izvadite iz otopine. Otopinu ponovo kuhajte dok proključa, ohladite je i prelijte kupine. Sutradan ocijedite otopinu, kuhajte i uklanjajte pjenu s površine, ohladite i prelijte kupine. Nakon dva dana opet prokuhajte otopinu, vratite u nju kupine, odmaknite posudu sa vatre i kad se ohladi napunite staklenke.

III. način

Na 25 dag kupina uzmite 20 dag šećera. Os šećera pripremite otopinu koju treba kuhati do 1. stupnja (90 oC), dodajte joj kupine i dalje kuhajte pažljivo, naročito u početku uklanjajući pjenu. U početku miješajte manje a kasnije sve više. Kad kupine otpočinu „padati“ na dno, a pjena se pri tome ne stvara, maknite sa vatre. Ohlađenim kupinama i otopinom napunite staklenke.

Sok od kupina na tri stara načina

I način

Pripremljene kupine izgnječite, stavite u cjediljku i iscijedite sok. Na 1 l soka uzmite 30 dag šećera i kuhajte dok se god stvara pjena na površini. Oberite pjenu. Još vrućim sokom napunite zagrijane boce i pasterizirajte 10 minuta, na 90 oC.

II. način

Iz zrelih kupina nakon što ste ih izgnječili, ocijedite sok i na svaku litru dodajte 1 kg šećera. Kuhajte dok se ne prestane stvarati pjena na površini. Pjenu oberite. Napunite zagrijane boce još vrućim sokom, zatvorite iskuhanim plutanim čepovima i pasterizirajte 10 do 15 minuta, na način kao i šumske jagode na III. način.

III. način

Zrele kupine stavite u zemljanu ili porculansku posudu (terina, činija) i odložite u ledenicu (ledarnica; prostorija sa ledom; rupa od iskopane zemlje obložila se slamom i u zimskim mjesecima napunila ledom s obližnjih potoka ili rijeka; krov prostorije je također bio od slame dok su stranice/zidovi bili složeni od pletenog debljeg šiblja i ispunjeni i obloženi blatom (ilovačom), na nekoliko dana. Ocijedite sok, na svaku litru soka dodajte 75 dag šećera i sok jednog limuna. Kuhajte dok se pjena ne prestane stvarati na površini. Oberite pjenu i još vrući sok ulijte u zagrijane boce, dodajte u svaku žlicu ruma i zatvorene boce pasterizirajte na način kao i šumske jagode na III. način, 10 do 15 minuta.

Sirup od kupina na dva stara načina

I način

Iz zrelih izgnječenih kupina ocijedite sok, na svaku litru dodajte 1 kg šećera i kuhajte dok god se pojavljuje na površini pjena. Oberite je. Posudu maknite s vatre i kad se sirup ohladi napunite u boce.

II. način

Priprema se kao i sok od jagoda po IV. načinu.

Drhtalica od kupina na stari način

Odabranim kupinama dodajte malo prokuhane i ohlađene vode. Kuhajte na slaboj vatri dok se dovoljno ne razmekšaju. Stavite ih u cjedilo da se sok iscijedi i dodajte mu, na 1 l soka, 40 dag šećera. Kuhajte na jakoj vatri da se što prije skuha i prelijte u željene posude (staklene ili zemljane) da se stegne.

Marmelada od kupina na stari način

Pripremljene kupine pomiješajte sa šećerom (uzmite 25 dag šećera na 1 kg kupina) „istiha“ (polagano) prokuhajte, pasirajte i ukuhajte do potrebne gustoće.

Marmelada od kupina i jabuka

Sastojci: 2 kg kupina, 2 kg jabuka, 2 kg šećera.

Kupine operite i ocijedite, dodajte kilogram šećera i kuhajte petnaest minuta. Jabuke operite, ogulite, izrežite na kocke i stavite u posebnu posudu s 1 kg šećera. Kuhajte, a kad omekane propasirajte. Spojite kupine i jabuke, dobro promiješajte i kuhajte još 10 minuta. Toplu marmeladu uspite u tople staklenke, a kad se ohlade povežite celofanom.

Džem od kupina

Sastojci: 1 kg očišćenih i opranih kupina, 70 dag šećera, rum.

Kupinama dodajte šećer i ostavite oko jedan sat na hladnome mjestu, da puste sok. Nakon toga kuhajte ih oko 15 minuta uz stalno miješanje i pobiranje pjene. Vrući džem prelijte u čiste, suhe i zagrijane staklenke. Ostavite pokriveno preko noći na hladnome mjestu da se želiraju. Površinu džema pošćropite s nekoliko kapi ruma, staklenku dobro zatvorite poklopcem na navoj, oznaćite naljepnicom, te pohranite na suho i prozračno mjesto.

Džem od kupina, bresaka i krušaka

Sastojci: 2 kg bresaka, 2 kg krušaka, 0,50 kg kupina, 3 kg šećera.

Breskve operite i očistite od koštica. Kruške operite i očistite od sjemena i izrežite na kriške. Stavite u posudu, dodajte kupine, pospite šećerom i ostavite nekoliko sati da puste sok. Tada stavite na laganu vatru i postepeno pojačavajte vatru uz povremeno miješanje. Topli džem, uspite u zagrijane staklenke i kad se ohlade povežite celofanom.

Marmelada od kupina

Sastojci: 1 kg kupina, 60 dag šećera, 2 dl soka od ribizla, rum.

Očišćene i oprane kupine zgnječite i procijedite kroz gustu gazu. Dodajte šećer i kuhajte 30 minuta uz povremeno miješanje i pobiranje pjene. Pri kraju kuhanja dodajte sok od ribizla da marmelada bolje želira. Punite u očišćene i zagrijane staklenke, i ostavite na toploj pećnici, dok se na vrhu stvori korica. Dodajte malo ruma, staklenke zatvorite, označite i odložite na suho i zračno mjesto do upotrebe.

Sok od kupina

Dobro operite i ocijedite 4 kg kupina, stavite u staklenku širokog otvora sa 60 dag šećera u prahu na sunce. Ocijedite sok, stavite u bocu i dobro zatvorite. Možete piti sa hladnom vodom.

Liker od kupina na stari način

Na 2 l soka uzmite 1,75 kg šećera, 15 g cimeta, 15 g muškarnog oraščića, 8 g klinčića i 30 g tucanog papra, sve to zagrijte do ključanja i procijedite. Kad se ohladi, dodajte 1,5 l prepečenice ili konjaka u prelijte u boce.

Vino od kupina

Sastojci: 4 kg očišćenih kupina, 1 kg šećera, 2-3 prutića vanilije.

Kupine malo zgnječite i složite u veću staklenku, oko 5 l. Na svaki sloj kupina stavite nekoliko žlica šećera i komadić vanilije. Na vrhu mora biti šećer. Staklenku puniti do tri četvrtine zapremine. Poklopite tanjurićem i stavite na sunčano mjesto 10-15 dana, odnosno dok se sav šećer otopi. Kupine se dignu na površinu a sok se odlijte u čiste staklene boce. Boce ne zatvarajte, već samo prekrijte čistom gazom, radi daljnjeg vrenja, koje obično traje 3-4 tjedna. Završetak vrenja je kad više ne izlaze mjehurići. Gotovo vino još jednom prelijte u čiste, suhe boce, da se odvoji preostali talog i dobro začepite. Vino mora biti bistro. Čuva se na suhom i hladnome mjestu. Preostale kupine možete koristiti za pekmez. Vino se pije u malim količinama, jer je prilično jako.

Vino od kupina (u podrumarstvu)

Proizvodnja vina od kupina razlikuje se od proizvodnje vina od grožđa. Kupina ima znatno manje sladora nego grožđe, pa je potrebno dodati određenu količinu šećera želimo li dobiti dobro vino s dovoljno alkohola koji će ga čuvati od kvarenja.

Ako kupina ima 3 posto alkohola, kod vrenja, što je premalo, treba povećati količinu za 1 posto. Na 100 litara masulja od kupina dodajte 1,7 kg šećera, želimo li dobiti kupinovo vino sa 10-11 posto alkohola, mora se dodati 15 kg šećera na 100 litara masulja.

Nakon muljanja, odnosno, gnječenja kupina, masulj ulijte u posudu od inoksa i dodajte mu šećer prethodno otopljen u mlakoj vodi. Nakon toga dodajte 10 dag selekcioniranog vinskog kvasca i 5 g – Vinobrana na 100 litara masulja. Masulj u inox posudi vrije 5-6 dana tijekom čega se stvara boja i aroma. Nakon toga se sok otoči i ostavlja na tihom vrenju dok ne provrije šećer. Temperatura kod vrenja soka od kupina ne bi smjela biti viša od 17 oC. Ako naraste preko te granice bačvu treba polijevati hladnom vodom da bi se zadržala niža temperatura. Kod visokih temperatura vrenja mošt gubi veliki dio aromatičnih i mirisnih tvari, što nije poželjno, a i vrenje bi se kod previsokih temperatura moglo prekinuti. Nije poželjna ni preniska temperatura. Ako se to dogodi potrebno je bačve u podrumu grijati, recimo kaloriferom.

Vino treba proizvoditi i čuvati u sasvim čistim posudama, nikada se vino ne smije stavljati u octikave bačve, jer se to ne može popraviti. Ako vino posmeđuje treba ga sumporiti sa 7 g vinobrana na 100 litara vina, jer će jedino tako sačuvati lijepu crvenu boju, ovog kvalitetnog i ljekovitog vina.

LJEŠNJAK (jezgrica, lesjak, lijeska, lišnik, olešnik)

Na spomen lješnjaka, malog okruglog ploda, mnogima je prva pomisao – vjeverica. Uz orah, lješnjak se najviše koristi za kolače. Kroz povijest možemo ga naći gotovo u svim ceremonijama, od vjenčanja gdje su plodovi korišteni kao simbol plodnosti u svadbenim svečanostima, pa do dodjeljivanja magičnih svojstava, dok su ga travari vrlo često koristili za izradu ljekovitih pripravaka.

Otporna samonikla grmolika trajnica može živjeti i do 100 godina, naraste od 4 do 6 metara, s velikim brojem grana i grančica. Raste po rubovima šuma, na polu sjenovitim mjestima i oko naselja, sve do planinskih masiva sa četinarima. Uspijeva na svakom tlu. Zahtjeva vrlo malo vlage i ne podnosi trajno zadržavanje vode.

Pepeljasta ili crvenkasta, glatka i tanka kora kasnije posivi i plitko ispuca. Plitki korijen je široko razgranat a pupovi dosta krupni, pokriveni svijetlosmeđim, po rubovima trepavičastim ljuskama. Listovi su široki, tamnozeleni s rijetkim dlačicama ili goli, bez sjaja. Cvate dosta prije listanja, u veljači i ožujku, a plodovi se beru u kolovozu i rujnu te spremaju u ljusci. Plodove će donijeti grane koje su stalno na osunčanoj strani. Plod je gladak, jajolik, drvenast orah u čijoj ljusci se nalazi ukusna jestiva sjemenka. Sjemenke se konzumiraju u sirovom stanju i koriste na različite načine u kulinarstvu.

Pravilno uskladištene jezgre mogu se čuvati i preko godinu dana.

Stablo lijeske je vrlo cijenjeno i koristi se za izradu dijelova namještaja, samo ako je starije od 30 godina.

Lješnjak kuglice s marmeladom

Sastojci: 10 dag maslaca (putra), 5 dag šećera, 15 dag glatkog brašna, 1 žutanjak, 4 dag lješnjaka, 3 dag šećera, 1 bjelanjak, marmelada od marelica.

Brašno stavite na radnu površinu, u sredinu stavite razmućeni žutanjak, šećer i maslac narežite na listiće. Sve dobro izmiješajte i izradite tijesto. Iz tijesta izradite rollice (kobase) debljine oko 3 cm, podijelite u dva dijela i odložite u hladnjak, omotane u prozirnu foliju. Neka odleži pola sata. Iz role izrežite komade (odreske) debljine 1 cm i rukama oblikujte u kuglice. Cijele lješnjake stavite u čistu, deblju, kuhinjsku krpu i drvenim čekićem istucite da dobijete grube komadiće. Komadiće lješnjaka pomiješajte sa šećerom. Svaku kuglicu uronite u bjelanjak i uvaljajte u smjesu lješnjaka i šećera, i odložite na pobrašnjenu dasku. U svakoj kuglici napravite utor (udubinu) i ispunite je marmeladom (najlakše će te to uraditi platnenom kuhinjskom „špricom“). Pecite 10-15 minuta na 200 oC.

ŠIPAK (divlja ruža, obični šipak, šipurika)

Razgranjeni grm do 3 m visine obrastao zavnutim bodljama, tipično je divlje voće koje potječe iz porodice ruža. Raste u živicama, na rubovima šuma ili uz putove, po šikarama i među grmljem, uz plotove, u ravnicima i po planinama. Nepravi crveni plod (šipak) sazrijeva od kraja kolovoza. Jajastog je oblika, dug 15-20 mm. Plod nastaje iz cvjetne lože, koja postaje mesnata. Sakuplja se u jesen, kada plodovi sazriju i postanu blještavo crveni. Šipci su jestivi u prerađenom stanju. Ubrane plodove razrežite i pažljivo odstranite sve koštice. Plodove kuhajte oko 15 minuta u malo vode, te ih procijedite. Ovakvu smjesu od šipka možete zatim koristiti za marmelade, sok ili desert. Sušene koštice koriste se za pripremanje čaja.

Drhtalica od šipka na stari način

Uzmite što zreliji šipak, odstranite peteljke i čašice, operite ih da s njih uklonite dlačice, stavite u posudu, dodajte toliko vode da ih pokrije za 3 cm. Pristavite na vatru i kad upola omekane, izvadite i iscijedite sok, Procijedite ga, dodajte mu šećer, na svaku litru soka, po 50 dag šećera. Ukuhajte da dobijete žele i njime, dok je još vruć, napunite zemljane posude. Drhtalica je vrlo ukusna, lijepe boje i nadasve – zdrava.

Od ostataka pripremite marmeladu. Kaši dodajte, na svaki kg, po 40 do 50 dag šećera.

Pekmez od šipka

Sastojci: na 1 l propasiranog šipka 0,5 kg šećera.

Odaberite zrele, zdrave šipke, očistite ih, operite i stavite kuhati. Kad se ohlade, propasirajte ih kroz sito. Pasiranim šipcima dodajte šećer i kuhajte na jakoj vatri. Pekmez je kuhan kad se pri miješanju vidi dno osude. U međuvremenu pripremite i zagrijte “tegle”, pa u njih sipajte vruć pekmez, povežite i stavite ostaloj zimnici u ostavi.

Šipkov pekmez najstarija je poznata slastica predcivilizacijske Europe, tragovi su mu pronađeni u sojenicama. Sladilo ga se tada s medom.

Marmelada od šipka

Za preradu u marmeladu šipak se bere kad su plodovi potpuno zreli, a dobro je ako ih je “uhvatio” mraz. Crveni šipak prvo dobro operite i ocijedite, a zatim ga kuhajte u poklopljenom loncu s malo vode, i stavite u veći lonac s vodom koji također mora biti poklopljen. Kad je kuhan propasirajte ga. Na 1 kg šipka, pasirane mase, dodajte po želji, ukusu, od 50 do 70 dag šećera kuhanog s malo vode (tako dugo dok ne postane bistar). Sve dobro promiješajte i kuhajte uz stalno miješanje dok ne postignete željenu gustoću. Vruću marmeladu ulijte u dobro oprane staklenke i zatvorite tek kad se marmelada potpuno ohladila. Možete marmeladu napraviti i na slijedeći način; opranim zrelim plodovima odstranite koštice (možete ih osušiti za čaj). Očišćeni šipak pospite šećerom (na 1 kg 70 dag šećera), sve prelijte sa četiri decilitra voćnog octa i sokom limuna. Ostavite stajati tako dugo dok se šećer potpuno ne rastopi, a zatim smjesu kuhajte na uobičajeni način za marmeladu.

Liker od šipka

Sastojci: 1 l rakije, 1 kg šipka, 0,5 kg kandiranog šećera.

Šipku odstranite lisnate dijelove i sjemenke, operite, pomiješajte sa šećerom i rakijom i ostavite u staklenki širokog grla, 15 dana. Procijedite, razrijedite s malo prokuhane vode prema ukusu. Dobiveni liker djeluje vrlo osvježavajuće.

TRNINA (trnjina, crni trn, divlja šljiva, grmulja, travka)

Gusto razgranjeni grm u svijetlim hrastovim šumama i na rubovima šuma, s plodovima (trnjina, kukinja) crnkastoplave, sivkaste boje. Kiselkasto meso dozrijeva od kolovoza, a mogu ostati na granama sve do proljeća, kad ih mraz nekoliko puta „ofuri“ kad su ukusniji. Plodovi, plavkastocrvena, sivkasta, okrugla promjera 1 do 1,5 cm, iznutra mesnata i zelena, jestivi su tek kad prezrele. Od njih se priprema vino, rakija i liker, ali isto tako i kompot, marmelada, sirup, drhtalica i vino. Vrlo su dobri i sušeni plodovi: valja ih pobrati nakon jesenskih mrazeva i sušiti u hladu, na suhom. Prije upotrebe dovoljno ih je močiti u mlakoj vodi.

Sirup od trnjina

Sastojci: trnjine, šećer.

Trnjine dobro operite i osušite. Iscijedite sok, dodajte dvostruku količinu šećera (npr. 1 l soka – 2 l šećera). Prokuhajte obirući pjenu i miješajući. Gusti sirup rastočite u čiste boce i začepite. Zimi razvodnite.

Liker od trnjine

Sastojci: 1 kg trnjina (branih nakon prvih mrazeva), 1 dl rakije prepečenice ili alkohola (mora biti 45 postotna), šećerna otopina gustoće po ukusu.

Oprane i zgnječene bobice prelijte alkoholom i močite 3 mjeseca. Procijedite i dodajte šećernog sirupa (šećerne otopine) po ukusu.

VEPRINA (bodljikava veprina, veprinac, leprina, kostrika)

Bobičasti plodovi valjkasta su oblika i svijetlo crvene boje, ugodnog kiselkastog okusa i dozrijevaju u kolovozu i rujnu. Svježi plodovi suše se na zraku ili na suncu. Za vlažna vremena mogu se sušiti oprezno u pećnici kod umjerene temperature. Poslije sušenja moraju zadržati svoju prirodnu crvenu boju.

Od plodova ubranih nakon prvih mrazeva s dodatkom dosta šećera (i miješanjem, po želji, s jabukama i kruškama) može se pripremiti ukusna i pikantna marmelada (šećera treba dodati za pola težine plodova). Od plodova se također priređuje kiseli voćni sok koji se koristi umjesto limunovog soka ili octa. Sok ukuhan s jednakom količinom šećera u sirup služi umjesto limunade. Kod priređivanja valja paziti da se ne zdrobe koštice koje su gorke.

Preko zime na veprini ostaju crvene bobice iz koje su nekada rabili sjemenke kao surogat za kavu.

ŠUMSKE JAGODE

Jagoda, jagodnjača, mamica, pozemljuša raste po šumama, krčevinama, uz šumske putove, grmlje, šikare i živice, u nizini i po planinama. Sitni kugličasti plodovi dozrijevaju od svibnja do kolovoza na planinama. Šumske jagode konzumiraju se **svježe**, a mogu se preraditi u džem, marmeladu, slatko, žele, sirup, kompot, sladoled, kolače, vino, itd. Međutim, svi ti oblici prerade teško mogu sačuvati posebnu, izvanrednu aromu šumskih jagoda, pa čak ni uzgojene/kultivirane nemaju te arome.

Kroz povijest bile su omiljeno voće kako kraljevima i carevima, tako i običnom puku. Zahvaljujući prekrasnoj boji i izvrsnom okusu one su i danas možda najomiljenije voće.

Vraćajući se kući, s pašnjaka ili posla iz šume, naši preci često su jagode *zataknuli* za traku nad obodom šešira, i tako ih donosili djeci na veselje.

DIVLJE JABUKE, KRUŠKE i TREŠNJE

Divlja jabuka i kruška iako su zbog tanina opori, korisniji su od pitomih.

Divlja jabuka raste u miješanim bjelogoričnim šumama, pokraj putova i polja, među grmljem, uz okrajak šuma i po sunčanim obroncima planina. Okus divljih jabuka je trpak i kiseo. Zbog velike količine pektina ponekad se upotrebljava za želiranje proizvoda od drugog voća. Plodovi su okruglasti, do 3 cm u promjeru, žućkasto zeleni a kad sazriju često su crvenkasti na strani okrenutoj prema suncu. Dozrijevaju početkom lipnja. Prerađuje se u rakiju ili u voćni sok, ocat, a strugana i osušena za voćni čaj.

Od divljih jabuka - *lisnika*, pomiješanim s kruškama radio se mošt.

Ocat od divljih jabuka

Danas, samo ponegdje (npr. u Lici, jer na obroncima Velebita ima još uvijek, u očuvanim šumama, divljih jabuka; obzirom da ne rode svake godine treba biti strpljiv i uporan), tj. vrlo rijetko – radi se i ocat.

Za 1 l octa potrebno je 3 kg jabuka, sameljite ih i prešajte. Dobiveni gusti sok ostavite 6 mjeseci u poluzatvorenim bačvama da prođu alkoholno i octeno vrenje. Nakon toga treba ga procijediti i ostaviti da odstoji 1 do 3 godine za dobivanje pravog kvalitetnog, pitkog i gustog octa. Za začinjavanje salate potrebna je 1 žlica octa u čaši vode.

Ukoliko ne želite čekati tako dugo, možete ga procijediti i koristiti već nakon 15 dana od prestanka vrenja.

Divlju krušku susrećemo uz rubove šuma, živica, pašnjake i putove, od ravnice do pretplaninskog pojasa. Koliko god neugledna, divlja kruška je lijepa, osobito po narančastožutih plodovima i ujesen lišću koje poprimi jarke okerske tonove boje. Dragocjena je i kao „genetski resurs“, jer je vrlo otporna prema mrazu i štetočinama. Plodovi dozrijevaju u rujnu i listopadu, a pod prvim se mrazovima smekšaju, pa su – potkraj godine – važna hrana za divljač. Prezreli i nagnjili su vrlo ukusni i slatki. Da je to divljuša, opazi se odmah po grančicama, jer su trnovite. Plod uopće nije kruškolik nego okrugao, malen, drvenasto tvrd. Sirov je gorak, trpko gorči. U davna vremena ljudi su plodove divlje kruške jeli kao „voće od nevolje“. U nekim krajevima još se bacaju svinjama. Nekad se mnogo prerađivalo zgnječene plodove na razne načine kao i drugo voće, dobivalo ocat ili pekla rakija, a sjemenke su davale ulje, makar i „mršavo“.

Stablo se rezalo i tesalo kao sirovina za klupe, škrinje i ormare. Sjeklo se kolje, za vinograd, jer otporno je po tvrdoći.

DIVLJE TREŠNJE

U proljetnim mjesecima uz rubove šuma (listopadnim nizinskim i planinskim) i među grmljem, još uvijek, mogu se vidjeti gusti cvatovi lijepih bijelih cvjetova divlje trešnje. Mnogi i ne znaju što je to iako stablo divlje trešnje nije teško prepoznati jer ima specifičnu koru, tanku i kožastu, koja se ljušti u okomitim trakama. Naraste i do 20 m, a deblo je promjera i većeg od 50 cm. Krošnja nije gusta, sastoji se od grana s grubom korom koja na sebi nosi svjetlozelene jajaste, zašiljene, do 12 cm duge listove, nazubljena ruba. Plod divlje trešnje okrugla je, sjajna, crna koštunjaća s okruglom košticom, promjera oko 1 cm. Divlje trešnje vise na dugim peteljka, vrlo su sočne, mesnate i ukusne. Bogate su vitaminima.

Pekmez od divljih trešanja

Sastojci: 1 kg divljih trešanja, 50 dag šećera, 1 vanilin šećer, 0,5 dl bijelog vinskog octa, sok od pola limuna.

Divlje trešnje operite, odstranite im peteljke i koštice. Sameljite ih u stroju za mljevenje mesa i dodajte im šećer, vanilin šećer i ocat. Kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje dok pekmez ne dobije potrebnu gustoću. Malo ga ohladite pa umiješajte limunov sok. Ulijte ga u zagrijane, sterilizirane staklenke, koje zatvorite tek kad se na površini pekmeza uhvati tanka kožica.

Kompot od divljih trešanja

Sastojci: 1 kg divljih trešanja, 20 dag šećera, 2 dl crnog vina, cimet.

Divlje trešnje operite i odstranite im peteljke. U lonac u kojem ćete kuhati kompot najprije ulijte vino i malo vode, dodajte šećer i cimet pa pustite da zakuha. Tada dodajte trešnje i kuhajte na laganoj vatri oko 15 minuta. Kompot ohladite i poslužite.

Kandirane divlje trešnje

Sastojci: 1 kg divljih trešanja, 1,75 kg šećera, 7,5 dl vode, 5 dl soka od crvenog ribiza.

Divlje trešnje operite, ocijedite, odstranite im peteljke i vrlo pažljivo izvadite koštice. Šećer izmiješajte sa 7,5 dl vode i kuhajte na laganoj vatri dok se ne rastopi. Dodajte trešnje i kuhajte daljnjih 15 minuta. Ostavite stajati na hladnom mjestu nekoliko sati, nakon toga rupičastom žlicom izvadite trešnje a sirup kuhajte dok se ne počne zgušnjavati. Tada u njega ponovo stavite trešnje, kratko prokuhajte i ulijte ribizov sok. Kuhajte na laganoj vatri još pola sata. Ohladite i spremite u sterilizirane staklenke. Prije nego što ćete tako pripremljene trešnje koristiti, izvadite ih iz sirupa, ocijedite i uvaljajte u kristal šećer.

DUD (murva)

Nažalost, nestao je stari običaj da se i od duda (*crnog duda, bijelog duda i crvenog duda*), jeftinog i korisnog voća, priprema zimnica, a toliko rasprostranjenog kod nas. Plodovi, od gusto zbijenih bobica sličnih kupini, sazrijevaju od početka lipnja do kraja srpnja (obzirom da kasno cvjeta i razvija listove ne prijeti mu proljetni mraz), a aromatičniji su oni od crnog od plodova crvenog i bijelog. Dudove bobice koriste se kao svježije ili prerađene u džem, marmelade, pekmeze, sirup, sok, voćno vino, voćne rakije, umake koji najbolje odgovaraju mesu jakog okusa kao divljač, janjetina i pečena guska. Da okus ovih prerađevina bude bolji, mogu se miješati s rabarbarom ili zakiseljavati limunovim sokom. Najpoznatiji proizvod od duda je *rakija*. Osim što imaju veliku hranjivu vrijednost, imaju i ljekovita svojstva. Od davnina su se sirup, sok i pekmez od duda koristili kao blago sredstvo protiv upale grla i usta.

Drvo duda, prepoznatljiv simbol starinskih dvorišta visoko do 20 metara, bilo je cijenjeno u tokarstvu, stolarstvu, izradi bačava za rakiju, a u dolini Neretve i za izradu neretvanskih lađa. Stupovi i kolci koji se koriste u vinogradarstvu najcjenjeniji su od dudova drva. Makarska je poznata po drvoredima duda.

Dudovi su sadili uz putove, oko vinograda i najčešće u dvorištima radi lijepe hladovine, kažu da je ljepša i bolje od orahove, ali i po nalogu Marije Terezije radi dudovog svilca u proizvodnju svile. Uslov svakoj ženidbi ili udaji u K&K monarhiji bila je sadnja stabla duda.

U još nedavnoj prošlosti dud je bila ukusna slastica u oskudnoj prehrani i odraslima a ne samo djeci. Iz tog vremena poznat je običaj da se ženidbi ili rođenje djece obilježi sa zdjelom duda. Plodovi duda omiljena je hrana guskama od kojeg su dobivale posebno ukusno meso.

Rakija dudovača kao i sve prirodne rakije peku se isključivo za domaće potrebe.

Legenda o dudu – murvi:

Piram i Tizba (*grč. Pýramos kai Thisbe*) bili su mladić i djevojka koji su živjeli u drevnom Babilonu. Voljeli su se, no roditelji su im zabranili vjenčanje. Održavali su vezu jedino kroz pukotinu u zidu. Tu su se sastajali svakog dana. Piram s jedne, a Tizba s druge strane zida, i šaputali riječi ljubavi. Ne mogavši više izdržati razdvojenost, odluče se sastati i pobjeći, jedne noći. U dogovoreno vrijeme Tizba stigne na ugovoreno mjesto. Iznenada se tu pojavi lavica kojoj je tekla krv iz čeljusti. Preplašena Tizba pobjegne, ali uz put izgubi ogrtač. Lavica ga zgrabi i zubima iskida na sitne komade, a zatim pobjegne u šumu.

Kad se malo kasnije, pojavio Piram, ugledao je Tizbin iskidani i okrvavljeni ogrtač na kome su se vidjeli tragovi životinjskih šapa. Bilo mu je jasno da je Tizba

ubijena. Okrivljujući sebe za njenu smrt, probode se mačem. Krv šikne iz njegove rane i crveno oboji obližnje dudovo drvo.

Međutim, Tizba se plašljivo vrati na mjesto sastanka da ne bi razočarala svog dragog. Našla je Pirama još živog, ona ga zagrlila i poljubi mu hladne usne. On otvori oči, ali odmah umre. Shvativši zašto je umro, ona odluči biti hrabra kao i on i probode se mačem. Kažu da je od tada dudov plod crven od krvi dvoje zaljubljenih.

Priču je prvi obradio Ovidije u *Metamorfozama*, zatim među ostalim W. Shakespeare u *Snu ivanjske noći*, na hrvatski preveo D. Zlatarić.

Sirup od duda

Sastojci: 5 kg crnog ili bijelog duda, 1 kg šećera.

Operite sasvim malo zrele plodove duda. Spustite ih u 5 do 6 minuta u kipuću vodu (blanširajte), a zatim spustite u ledenu vodu. Ocijedite ih i protisnite. U dobiveni gusti sok dodajte šećer i kuhajte. Neprekidno miješajte i skidajte pjenu. Kad se zgusne poput rijetkog meda, rastočite ga u boce. Zimi je ukusan s vodom i limunovim sokom.

Sok od duda

Sastojci: 5 kg dudovih bobica, 1 kg šećera.

Uzmite bobice crnog ili bijelog duda, operite ih i poparite 5-6 minuta u vreloj vodi (stavite u cjediljku i uronite u vrelu vodu). Ocijedite i potapljajte u hladnoj vodi (sa cjediljkom). Ocijedite i protisnite kroz platno i pomiješajte sa šećerom (može i bez šećera). Sok kuhajte na vatri neprestano miješajući i obirući pjenu. Kad se sok ukuha u gustoću meda, on je gotov, maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Hladno napunite u boce.

Vrlo ukusno i nadasve zdravo piće, koje se pije uz vodu ili „sifon“ (soda-vodu, kao što su to radili naši stari od kojih smo i preuzeli skoro sve naputke u ovoj knjizi), a koje je bilo prisutno u svakom kućanstvu preko zime.

Marmelada od duda

Sastojci: na svaki kg kaše od plodova uzmite po 80 dag šećera, jača rakija.

Isperite dud u svježoj vodi, pristavite da se kuha. Na svaki kg dodajte čašu vode (2 dl). Kuhajte oko 15 minuta, neprekidno miješajući drvenom (novom) kuhačom i gnječite bobice. Propasirajte (izgnječite). Na svaki kilogram dobivene kaše stavite 80 dag šećera. Kuhajte pažljivo i oberite pjenu. Kad se zgusne, skinite s vatre, malo ohladite, uspite u željene posude (staklenke ili zemljane čupove) i pustite da se do kraja ohladi. Sutradan površini marmelade pokrijte krugom od kartona namočenim u jaču rakiju.

Džem od duda

Sastojci: 1 kg duda, 50 dag šećera, 2 žlice soka limuna.

Oprane bobice duda stavite u lonac srednje veličine, uspite šećer i kuhajte dvadesetak minuta na tihoj vatri, uz lagano miješanje. Tijekom kuhanja sa površine skidajte pjenu. Pri kraju dodajte sok limuna. Ukoliko želite gušću smjesu dodajte vrećicu želea u prahu. Vrući džem uspite u očišćene staklenke, dobro zatvorite i okrenite naopako da leže na poklopcu oko pet minuta. Okrenute ih i ostavite da se ohlade, odložite na tamno i prohladno mjesto.

Vino od duda

Sastojci: 1 kg duda, velika šalica malina, velika šalica ribizla, 75 dag šećera, 1,5 l rakije (najmanje 50 postotne).

Pasirajte voće (protisnite) kroz gusto sito ili cjedilo od platna ili gaze. Dobiveni sok (oko 1 l) miješajte sa šećerom dok se ne otopi. Nalijte rakiju i ostavite da stoji 3 tjedna. Povremeno protresite staklenku. Ocijedite i prelijte u boce.

Liker od duda

Sastojci: 60 dag duda, 30 dag šećera, 5 dl rakije ili ruma.

Stavite u staklenku redove duda i redove šećera, pa zalijte alkoholnim pićem. Držite na suncu 4 do 5 dana, povremeno protresite da se šećer brže otopi. Kad je šećer otopljen, stavite staklenku u smočnicu na suho i tamno mjesto još 40 dana. Procijedite, rastočite u boce, ali je liker dobar tek za dva mjeseca.

Rakija od duda

Plodovi duda, bobice, koje se koriste za rakiju ne smiju biti potpuno dozreli jer su podložni pojavi pljesnivosti ali moraju biti potpuno zdravi. Za vrenje se ne smiju upotrebljavati oštećeni, natruli ili pljesnivi plodovi. Sve peteljke treba ukloniti. Također se mora paziti da u posudu u kojoj će se odvijati vrenje budu samo bobice duda bez lišća, grančica ili drugih dodataka od branja. Uslijed spomenutih stranih primjesa tijekom vrenja doći će do stvaranja nekih tvari koje će tu toliko cijenjenu rakiju oštetiti tj. postati će gorkog okusa i neugodno će mirisati. Kod branja crnog duda ruke će ostati nekoliko dana plave, kao da smo prolili tintu po rukama.

U čistu posudu nakon što se stavi dud, nalije se voda u zavisnosti na količinu duda. Voda se smije nadodavati jedino ako se primijeti da je previše gusto. Voda koja se koristi za vrenje (kom) mora biti meka tj. ne veće tvrdoće od 7 stupnjeva. Nakon što se kontrolira količina slatkoće, šećera, koja treba odgovarati postotku 3%, šećera se ne treba dodavati. Ako se dodaje šećer onda se treba dodati najmanje tri dana prije završetka vrenja. Tijekom vrenja potrebno je jednom dnevnom promiješati i to obično ujutro, jer će zbog vlastite mase lako otpuštati sok. Pripremljenom komu, temperature oko 22 °C, treba dodati pripremljenu količinu selekcionirane kulture kvasca. Kad vrenje prestane, kom se smirio i počne se spuštati, rakija se peče isti dan jer bi se i malim kašnjenjem izgubila karakteristična aroma. Rakija se peče lagano i pažljivo na vatri od kukuruzovine, stabljike suncokreta, suhog granja, ... Kom se češće mora promiješati kako ne bi zagorio. Od 100 kg koma dobiti će se 5 litara jake rakije.

Nakon pečenja slijedi točenje u staklene balone od 5 ili 10 litara, te pečačenje voskom. Ostatak ide u lagviće zapremine od 30-50 litara od ponajbolje dudovine. Baloni se ostavljaju za rođenje i vjenčanje unuka, ostalo nakon isteka određenog vremena ide na korištenje. Dudovača je ispočetka samo bezbojna tekućina specifičnog mirisa. Nakon nekoliko mjeseci, a osobito nakon godinu dana postati će prvoklasna rakija za vrhunsku degustaciju.

Kolač od duda

Sastojci: 2 jaja, 1 šalica šećera (2 dl), 1 šalica ulja (2 dl), 1 šalica brašna (2 dl), 3 šalice kukuruzna brašna (3 dl), 1 pecivo, 1 vanilin šećer, 1,5 kg duda (bez peteljki).

Sve sastojke osim duda dobro izmiješajte i uspite u namazani lim (pleh), na vrh složite dud i pecite u zagrijanoj pećnici 30-40 minuta, dok se napravi zlatnožuta korica, a kolač počne odvajati od lima. Izvadite iz pećnice i kad se ohladi pospite šećerom.

Sušenje voća



Sušenje voća na zraku i na suncu najjednostavniji je način spremanja voća. Voće se nareže na kriške i ploške, prostre ili naniže na nit i objesi na zračnom mjestu. Ako je vrijeme kišno voće se suši i u pećnici ili i na samom štednjaku koristeći pri tome *ljesice* (drvo ljeske daje najkvalitetnije pruće koje se daje lako pregibati i guliti. Služi u košaraštvu i građenju pletera, plotu i torova za ovce), ili rešeta i sita. Voće se može sušiti i u peći tako da se naslaže na ljesice i ove slože u ne prevrućoj peći. Za vrijeme sušenja moraju vrata peći biti otvorena, da iz nje izlazi vlažan zrak. Najbolje se voće osuši u sušionici, koja se može namjestiti na štednjak. Temperatura sušenja, na početku, mora biti nešto viša od 80 oC, a kasnije na 50 oC. Kolutiće, ploške ili kriške ne valja presušiti već su najkvalitetniji kad sadrže oko 22 posto vlage, odnosno kad su elastični, a ne lomljivi i kad im je boja blijedožućkasta.

Voće određeno za sušenje mora biti sasvim zrelo. Jabuke i kruške moraju biti dosta tvrde, voće s košticama prezrelo, a nezrelo, crvljivo, nagnjilo i natučeno voće ne valja sušiti.

Jabuke se ogule, razrežu na kriške ili ploškice a koštice izvade. Kruške se mogu, ako imaju lijepu koru, sušiti s korom, tako da se samo uzduž razrežu. Najbolje je kruške prije sušenja pariti u vodenoj pari, da malo omekšaju i prostrti po lijesi. Za parenje potreban je parni kotlić ili običan lonac, u koji se stavi tronog, a na njega košarica s voćem. Lonac se pokrije poklopcem, rubovi obaviju mokrom krpom, da se iz njega isparuje što manje vode.

Voće sušenjem sačuva svoju svjetložutu boju, ako se odmah kako se nareže namoči malo u slanu vodu ili vodu zakiseljenu limunom.

Šljive i trešnje suše se najprije 6 sati u sušnici, zatim 6 sati na zraku i opet 6 sati u sušnici. Suhe su onda ako se ne raspuknu i ne ispuste sok, kad se prstima stisnu. Dobro je to voće prije sušenja malo izložiti suncu, da malo povene. Sušene šljive dobiju sjaja, ako se za sušenja nekoliko puta ohlade na zraku.

Jabuke i kruške suše se na najdonjoj ljesici, te se dižu postupno na više, u sve manjoj toplini.

Kad je voće dovoljno suho, ohladi se i odaberu komadi koji nisu posve suhi i posebno se suše do kraja.

Vrijeme sušenja:

jabuke izrezane na ploške suše se	3 - 4 sata
jabuke izrezane na kriške suše se	6 - 8 sati
kruške narezane na kriške suše se	8 - 10 sati
šljive	12 - 18 sati
marelice i breskve	15 - 16 sati

100 kg jabuka daje	12 kg suhih jabuka
100 kg krušaka daje	16 kg suhih krušaka
100 kg šljiva daje	30 kg suhih šljiva
100 kg trešanja daje	25 kg suhih trešanja
100 kg bresaka bez koštica daje	12 kg suhih bresaka
100 kg marelica bez koštica daje	12 kg suhih marelica

Voće osušeno u sušnici ostavi se nekoliko dana na zraku, spremi u vrećice ili sandučiće, i odloženi na prozračnom i suhom mjestu, mogu se održati i nekoliko godina. Najbolje je čuvati u zatvorenim staklenkama u prostoriji čija se temperatura kreće od 0 do 4,5 oC.

MALA SLATKA JELA OD VOĆA

Prilikom pripremanja, jednog od ovih naputaka, na kraju posla uživajte sa svojim pomagačima i u slatkom jelu, po izboru.

BAZGA

Bazgin popečak

U malo gušću smjesu za palačinke umočite i dobro natopite cvjetni paštitač te ga popržite u vrućem ulju. Kada blago porumeni s donje strane, škaricama brzo odrežite peteljke i okrenite popečak na drugu stranu. Sa svake strane pržite 2-3 minute ovisno o temperaturi ulja. Gotovi popečak stavite na papir za upijanje masnoće.

Uz popečak izvrsno ide krumpirova salata s lukom i listovima maslačka ili listovima krumpirače (list sličan maslačku, miriši na „restani“ (pirjani) krumpir, a cvijet krumpirače je sličan cvijetu maslačka).

Popečke možete poslužiti i kao slatko jelo, ali tada smjesi za palačinke dodajte šećer i poslužite kao desert s kompotom ili voćnim sokom.

Bazgin cvijet

Sastojci: 2,5 dl mlijeka, 1 žumanjak, sol, 15 dag brašna, 1 bjelanjak, 1 žlica ruma, cvjetovi bazge, ulje za prženje.

Od mlijeka, žumanjka, brašna i malo soli napravite rijetko tijesto, umiješajte čvrsti snijeg od bjelanca i naposljetku rum. Ostavite da malo odstoji. Cvjetove bazge operite i osušite. Umočite ih u tijesto i pržite na vrućem ulju. Ovako pržen bazgin cvijet možete poslužiti sa salatom ili ga posuti šećerom pa poslužiti s kompotom.

Umjesto mlijeka možete staviti tamno pivo i dobiti će te poslasticu koja se često radila u zagrebačkim kućama između dva svjetska rata.

DUNJA

Nadjevene dunje

Sastojci: 6 velikih dunja, 10 dag mljevenih oraha, 10 dag groždica, 15 dag šećera, 25 dag maslaca, 2 dl domaćeg vrhnja, 1 žlica šećera u prahu, 1 žličica cimeta.

Dunje ogulite, očistite i izdubite im sredinu, te ih nadjenite mješavinom od mljevenih oraha, groždica, šećera i cimeta. Nadjevene dunje uspravno složite u posudu i prelijte ih otopljenim maslacem. Pecite u pećnici 30-35 minuta na umjerenoj temperaturi. Pečene i ohlađene dunje stavite u zdjelu za posluživanje i prelijte domaćim vrhnjem u koje ste umiješali šećer u prahu i ½ žličice cimeta.

JABUKE

Pečene jabuke

Jabuke operite, izdubite je i odstranite peteljku i koštice. U otvor stavite kosane orahe pomiješane s malo šećera. Ispecite u pećnici u zamaštenom limu.

Zapečene jabuke

Sastojci: 6 velikih kiselkastih jabuka, 1,5 dl šećera, 1 komadić cimeta, 10 dag badema, 1 dl finih krušnih mrvica, 2 žlice otopljenog maslaca, tučeno slatko vrhnje („šlag“).

Jabuke ogulite, prerežite napola i izdubite koštice. Otopite šećer u 4 dl vode, dodajte cimet i polako kuhajte jabuke da gotovo sasvim omekšaju. Poslažite ih okruglom stranom prema gore u posudu (nekad zemljanu), pospite grubo samljevenim bademima i mrvicama, zalijte sokom i otopljenim maslacem, pa zapecite (10 minuta) na 175-220 oC. Poslužite s tučenim slatkim vrhnjem.

Jabuke u „šlafroku“

Sastojci: 3 jabuke, 15 dag brašna, 0,7 dag kvasca, 1 žlica šećera, 1 žumanjak, sol, ulje za prženje (nekad su se pržile u rastopljenoj masti), šećer u prahu za posipanje.

Izmiješajte kvasac s brašnom i mlakom vodom, šećerom, žumanjkom i malo soli, u tekuće tijesto. Stavite posudu na toplo mjesto i neka se kvasac polako diže. Ogulite jabuke, odstranite im sredinu i narežite na kolutove. Kolutove namočite u tijesto i ispržite u dubokoj masnoći do lijepe žućkaste boje. Šupljom žlicom ih izvadite i stavite na papirnati ubrus da upije masnoću. Pospite šećerom i poslužite još toplo.

„šlafrok“; 1. ženska ili muška odjeća koja se nosi nakon kupanja, prije ili poslije spavanja; 2. kućni ogrtač, kućna haljina; 3. *jabuke u šlafroku* – domaća slastica.

Okruglice od jabuka

Naribajte kilogram jabuka i malo posolite. Dodajte pola kilograma brašna, po potrebi više. Napravite smjesu i oblikujte vlažnim rukama okruglice i stavite ih odmah u blago posoljenu kipuću vodu. Kuhajte oko 20 minuta na laganoj vatri. Izvadite ih šupljom žlicom i uvaljajte ih u mrvicu a možete ih posuti i mljevenim lješnjacima ili orasima. Na kraju sve prelijte sirupom po želji.

U ovako pripremljene okruglice možete utisnuti šljivu, marelicu ili višnju, bez koštice, i nastaviti kao u naputku (receptu).

KRUŠKE

Pečene kruške

Sastojci: 6 zimskih krušaka, 2 žlice meda, 3 žlice vode, $\frac{1}{4}$ žličice cimeta, maslac.

Oprane kruške stavite uspravno u podmazani lim maslacem. Otopite med u vodi i prelijte kruške. Potkraj pečenja pospite cimetom.

SUHO VOĆE

Kaša od raži sa suhim voćem

Sastojci: 10 dag raži, 3 šalice vode, $\frac{1}{2}$ šalice suhog voća.

Raž sameljite u fino brašno i pomiješajte sa mlakom vodom u kašu bez grudica. Tijekom miješanja zagrijavajte na „tihoj vatri“. Nakon desetak minuta grijanja kad je kaša zavrela maknite s vatre. Dodajte miješani suho voće koje će sve aromatizirati i zasladiti.

(poglavlje) **Jela s povijesnom patinom**

Mnoga današnja jela pripremala su se i za nekadašnju gospodu.

Delicijama ovog područja, možemo započeti, pikantnim zalogajem – **natrtim sirom**, koji se obično priređivao za zimska časkanja, a obavezno se pripravljaio sedam do deset dana prije nego što će biti ponuđen uz luk i domaći kukuruzni kruh, a svakako uz domaće bijelo vino.

Posegnimo za juhom iz riznice pučke kuhinje, koja može stajati ravnopravno uz mnoge, toliko razvikane, internacionalne juhe – **repa s krumpirom**.

Pripremite potrebne sastojke: 1 tanjur slatke repe izrezane na kocke (nekadašnja „sirotinjska hrana“), 5 *gomolja* krumpira, 2 žlice brašna, 2 žlice masti, peršin, crvena mljevena paprika, sol, 2 dl kiselog vrhnja, 1,5 dl obične vode (nažalost takve više danas nema - bunarske vode, vode koja nije zagađena nikakvim kemikalijama).

Kad su repa i krumpir kuhani (kuhajte zajedno), od brašna na masti napravite zapršku. Dodajte kosani peršin i malo crvene mljevene paprike, pa na to nalijte krumpir. Potom nalijte repu. Kuhajte bez miješanja, a povremeno potresite posudu. Na kraju ukuhajte vrhnje i sve prekipite.

Čorba od kopriiva

Sastojci: 50 dag mladih svježih kopriiva (vrškova), 3 žlice ulja, 1 glavica luka, 3 dag brašna, 2 žumanca, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 dl kiselog mlijeka, 1 češanj češnjaka, kockice preprženog kruha, sol, papar.

Oprane i ocijedene kopriive skuhajte u blago osoljenoj vodi, ocijedite i na dasci nasjeckajte. Posebno propirajte nasjeckani luk, pa kad postane staklast, dodajte brašno i pržite dok ne porumeni. Dodajte kopriive i dolijte potrebnu količinu vode, te kuhajte na laganoj vatri oko 10 minuta i u međuvremenu posolite i popaprite. Posebno izmiješajte žumanca s kiselim mlijekom i nasjeckanim češnjakom, te u smjesu dodajte u čorbu prije posluživanja. U tanjure stavite narezana tvrdo kuhana jaja i na to nalijte čorbu, a posebno poslužite kockice kruha prepržene na maslacu ili ulju.

Možete i drugačije, skuhajte ih na gusto, kao i špinat i poslužite uz jaja pečena na oko.

U našoj pučkoj kulinarskoj tradiciji kopriva je visoko kotirala i bila je popularno jelo graničarskih obitelji u Podravini i Slavoniji. Seoske domaćice koprivama su hranile pure i guske, a sladokusci, podsjećamo, su potočne rakove nekada čuvali (do kuhanja) u mokrim koprivama.

Potpuno mlade koprive pripremali su i na slijedeći način:

Koprivama su odstranili peteljke, prelili kipućom vodom i ocijedili. Na masti su popržili brašno do svijetle boje, dodali kosani češnjak, razmućeno kiselo vrhnje, vode i prokuhali 10 minuta. Nakon toga dodali su koprive, papar i sol, i prokuhali kratko vrijeme.

Mladi, svježi listovi, lagano popapreni, mogu se jesti poput salate.

Vrganjova juha s hajdinom kašom

Sastojci: 10 dag domaćih kobasica, 30 dag svježih vrganja, 1 manja glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 dl kiselog vrhnja, lovorov list, 10 dag heljdine kaše, manja svježa paprika, feferoni, lišće peršina, crvena mljevena paprika, sol, papar.

Luk i svježu papriku sitno narežite i pirjajte. Kad je napola pirjano dodajte narezane vrganje i kobasice narezane na ploške, zalijte hladnom vodom i pustite da se sve zajedno lagano kuha (kobasice možete skuhati i narezati, a u vodi od kobasica skuhati kašu). Hajdinu kašu posebno skuhajte i dodajte juhi. Dodajte sol, mljevenu crvenu papriku, feferone, češnjak i još malo prokuhajte. Na kraju dodajte kosano lišće peršina, skinite s vatre i umiješajte kiselo vrhnje.

Juha od cikle s gljivama

Sastojci: 4 kuhane cikle, 2 žlice ulja, 1 žlica brašna, 1 glavica luka, list lovora, sol, papar u zrnu, 5 dag sušenih gljiva, 2 žlice octa od ukiseljene cikle, 2,5 dl kiselog vrhnja, 2 žlice kosanog lišća peršina i kopra.

Kosani luk popržite na ulju, dodajte namočene suhe gljive, lovor, sol i papar. Sve skupa malo popirjajte i istresite u zemljani lonac s 1,5 l kipuće vode. Kuhajte juhu na tihoj vatri oko jedan sat.

Kuhanu ciklu ogulite i narežite na tanke rezance. Kad je juha već skoro gotova, dodajte ciklu, ocat i kiselo vrhnje. Posolite prema okusu, začinite kosanim peršinom i koprom, prokuhajte malo i poslužite.

Juha od cikla s prosom

Sastojci: 1 veća cikla, 5 dag maslaca ili 4 žlice ulja, 1 češanj češnjaka, ½ čaše kiselog vrhnja, sol, 2 žlice prosene kaše, 2 žlice heljdina brašna.

Opranu ciklu, ogulite i naribajte. U posudi za juhu zagrijte ulje, dodajte zdrobljeni češnjak, malo propirajte i uspite ribanu ciklu. Kratko vrijeme pirajte pa zalijte vrelom vodom. Posolite, poparite i kuhajte na tihoj vatri oko jedan sat. Kad je juha kuhana, procijedite je i vratite u istu posudu. Namočeno proso, preko noći, skuhajte. Heljdino brašno razmutite s malo vode da se ne zgruda, dodajte prosenu kašu i istresite u juhu. Zakuhajte. Kad juha još malo provrije, maknite s vatre, začinite vrhnjem i sokom limuna. Malo prokuhajte i poslužite.

Zaruljena juha

Sastojci: 1 žlica masti, 3 mrkvice, vezica peršina, 1 jaje, malo brašna, sol.

Očistite mrkvice i sitno naribajte. Zagrijte mast, stavite mrkvice i ispirajte. Podlijte litrom vode. Dok kuha, u jaja dodajte malo soli i brašna, pa „*ruljajte*“ - gnječite – dlanovima da dobijete tvrdo tijesto koje se mrvi. Tako mrvite nad juhom da u nju padaju mrvice. Posolite. Skuhajte tijesto i prije posluživanja dodajte kosani peršinov list.

Podravska juha od graška

Sastojci: 20 dag suhog graška (ili 40 dag iz konzerve), 30 dag suhog mesa, 1 l juhe, 10 dag celera, glavica luka, vezica peršina, sol, papar, 1/8 l domaćeg kiselog vrhnja, 6 dag svježeg sira, 1-2 krumpira.

Stari grašak namočite dan ranije. Pristavite grašak i suho meso u juhu, dodajte očišćeni celer, krumpir, peršin (ostavite nekoliko listića za ukas) i kuhajte da sve omekša. Izvadite meso, ostalo protisnite. Vratite na vatru, provjerite treba li još soli ili papra, dodajte narezano suho meso i polovicu vrhnja, kratko prokuhajte. Ostatak istucite, dodajte protisnuti sir i stavite svakome u tanjur s listićem peršina, i prelijte juhom.

Pretepena juha



Sastojci: 30 dag sušenih kobasica ili neko suhog meso po izboru, 2 lista lovora, 2 češnja češnjaka, 1 glavica luka, pola ljute feferone, malo papra, $\frac{3}{4}$ l domaćeg kiselog vrhnja, mali zapržak (od 1 žlice masti i 2 žlice brašna).

Kobasice ili meso skuhajte u 1,5 l vode s lovorom, kosanim češnjakom, i cijelom oguljenom glavicom luka. Kasnije dodajte sol, papar i feferone. Neka kuha ukupno pola sata, tada dodajte zapržak i vrhnje. Kad provri, poslužite.

U vinogradima priređivala se – „**pretepena juha**“ u kojoj se mogu kuhati dimljene kobasice, dimljena svinjska glava, rebarca ili neki drugi sporedniji dijelovi dimljene svinjetine, - i može se ponuditi i kao glavno jelo. Ova juha je posebna ne samo po tome što se u njoj kuha dimljeno meso nego i po „**pritepu**“ mješavini vrhnja i brašna po čemu je dobila i ime. Zbog svojih osobina i naglašene pikantnosti i specifičnog okusa ta juha uvijek privlači pažnju na gastronomskim manifestacijama na kojima je posluživana u sklopu prezentacije specijaliteta atraktivne podravsko/međimurske kuhinje. Ta je juha jedna od rijetkih naših prastarih jela što su se sačuvala do danas u, praktički, nepromijenjenom sastavu.

Gusta juha s grahom

Sastojci: 40 dag bijelog graha, 20 dag suhe šunke, 40 dag krumpira, 1 veliki luk, 2 mrkve, grančica celera, sol, papar, list lovora.

Dan prije namočeni grah ocijedite i pristavite u 3,5 l vode. Dodajte nasjeckani luk i celer, sol, papar, lovor i mrkve narezane na kockice. Kuhajte jedan sat, dodajte narezanu šunku i krumpir oguljen i narezan na kocke. Kuhajte još otprilike pola sata da sve omekša. Ako stavite manje vode, dobit ćete gusto varivo.

Juha od ribe na starinski način

Sastojci: 50 dag šarana, 1 korijen peršina, 1 mrkva, 10 dag riže, sol, 2 dl mlijeka.

U mlijeko dodajte 2 l vode i sol, pristavite na vatru i dodajte očišćene i narezane peršin i mrkvu. Kad omekšaju, dodajte rižu, a nakon nekoliko minuta očišćenu i narezanu ribu. Neka kuha najviše 10 minuta da se ne raskuha.

Virovitički graovi žganci

Sastojci: 50 dag graha, 10 dag brašna, sol, 5 dag masti, 4 dag luka.

Skuhani grah protisnite (propasirajte). Vratite u vodu u kojoj se kuhao, umiješajte brašno i miješajte na vatri da se zgusne. Prelijte luk, poprženim na masti.

Grah i zelje – „bogečko veselje“

Kažu da ukusno jelo u čovjeka raspali želju poput „ljubavi na prvi pogled“. Zamislite idiličnu sliku oštrog zime, hladnoću, ledom okovane seoske staze, seljačku kuću i kuhinju u kojoj se čuje pucketanje bukovih klada koje gore u starinskom zidanom „šparhetu“ i miriše drvo koje gori. Kuhinja je blago obavijena miomirisima pučkog kulinarstva a na stolu zdjela – *pire od graha* (papula), prekrivena *kriškama prepržene domaće slanine*, u drugoj zdjeli (obje su zemljane) *kisele paprike* i u čistoj kuhinjskoj krpi umotan *kukuruzni kruh*. Za piće - domaće bijelo vino.

Sve je to bilo mnogo prije nego nas je zahvatio potrošački mentalitet, a gradski ljudi bili opterećeni predrasudama od kojih poneke i danas traju. Jedna od njih bila je da je grah priprosto jelo, gotovo prosto, seljačko jelo koje se poslije objeda i dobro „čuje“, što nije „otmjeno“.

Kajkavski jezikoslovac fratar Belostenec latinske je nazive za tiho, odnosno zvučno ispuštanje vjetrova (*emissio ventus taciti*, preveo s *pezdec* i *perdec*).

Iz Meksika gdje su ga uzgajali, povjesničari gastronomije kažu prije devet tisuća godina, zahvaljujući Kolumbu doplovio je u Europu, uz danas nezamjenljive namirnice, krumpir, kukuruz i – **grah**. Kažu da najbolje raste zagrljen s kukuruzom. Od tamošnjeg naziva *ayacotl* u europskim nazivima nema ni traga, ali latinski *Phaseolus vulgaris* jasno otkriva korijen nekih naših naziva – fažol, fižol, fjožek, bažol, bažul, fadžola i druge. Nazivu grah teško se može naći

korijen, dok je pasulj navodno balkanski grcizam latinskog podrijetla. Naziva je mnogo, a dokazuje samo jedno – da je to povrće u nas dočekano jednako oduševljeno kao i posvuda u Europi i Africi, kamo su ga prenijeli Španjolci i Portugalci. Nažalost, kod nas je potisnuo do tada raširen *krupni bob*.

Jednako ga oduševljeno danas jedu i u pradomovini i u Starom svijetu, gdje je odavno prodro u narodne i gradske kuhinje.

Po indijanskoj legendi nastao je iz nogu božice zemlje i zato voli trčkarati i u želucu.

Više od tri stoljeća grah je uz kukuruz bio naša važna hrana i sirotinjsko meso bez kosti.

Riječ **zelje** vuče korijen iz staroslavenske riječi *zel* koja označava nešto zeleno. Nekada su se pod zeljem podrazumijevale jestive, samonikle biljke, osobito iz porodice loboda i dvornika. S vremenom, uvođenjem kulture glavatog zelja, nastala je podjela na divlje i pitomo zelje, da bi postupno taj termin gotovo isključivo značio uzgojeno, pitomo zelje. O tome svjedoče i narodne poslovice „od pitoma zelja trbuh ne boli“, „svega časa po zalogaj, a zelja se nabalaj“, bez zelja nema veselja“, kao i termini „zeljanica“ (pita od zelja), „zeljarica“ (prodavačica zelja). Danas je taj termin proširen u Varaždini, Međimurju, Hrvatskom zagorju, a i među žumberačkim katolicima.

Riječ *kupus* potječe od talijanskog „capuccio“ što znači „kapica“, a to je lokalni izraz za kupus proširen u sjevernoj Italiji, umjesto danas službenog „cavolo“. Obje riječi označavaju pitomo, glavato zelje. Istoga je podrijetla i naziv za kapucinski red. Izraz se na području Hrvatske bilježi od 15. stoljeća. Pretvorbom „C“ u „s“ nastao je izraz „Kapus“, koji je i danas raširen na Rabu, Cresu i u Istri. Daljnjom pretvorbom „a“ u „u“ nastao je danas najrašireniji naziv *kupus*, koji je u početku označavao sve kupusnjače (broskva, cvjetača, kavolin, prokula i glavati kupus), a s vremenom sasvim određenu – glavati kupus. Danas je taj izraz proširen u istočnoj Istri, Primorju, Dalmaciji, Dubrovniku i dijelovima kontinentalne Hrvatske koji govore štokavskim narječjem.

Krumpir s vrhnjem

Krumpir treba iskuhati u ljusci u slanoj vodi, oguliti, narezati na ploške, složiti na zagrijani pladanj, po potrebi dosoliti i preliti vrelim slatkim domaćim vrhnjem. Kao aperitiv najbolje će odgovarati laganije bijelo i blago kiselkasto domaće vino.

Tjestenina s vrhnjem

Sastojci: 0,5 kg rezanaca, 1 češanj češnjaka, začinske trave po ukusu, malo ulja, 2 dl gustog domaćeg kiselog vrhnja, sol, papar, ½ svježeg kravljeg sira.

U dosta posoljene vode skuhaite rezance, ocijedite ih i u još vruće umiješajte vrhnje, usitnjeni sir, usitnjeni i zgnječeni češnjak, te začinske trave. Po ukusu popaprite i obilato pospite kosanim peršinom.

Vrhnjača

Sastojci za tijesto: 50 dag pšeničnog brašna, 3 dag kvasca, 1 žličica soli, 2,5 dl mlijeka; 50 dag čvaraka,; mast i brašno za posudu u kojoj se peče; po želji kiselo vrhnje za premazivanje.

Razmravljeni kvasac umiješajte u malo toplog mlijeka i dodajte malo brašna te stavite na toplo. Kad kvas uzade, umiješajte ostale sastojke i zamijesite tijesto. Neka na toplome opet uzade. Od tijesta oblikujte okrugli oblik debljine palca i stavite u podmazanu i pobrašnjenu zemljanu posudu. Odozgo pospite čvarcima, a po želji premažite vrhnjem. Neka opet na toplom uzade. Pecite pola sata na 200 oC.

Pretepeni sos od paradajza (umak od rajčice)

Sastojci: 1 kg gotovog pirea od rajčice, 1 l mlijeka, 5 dag bijelog brašna, 5 dag kukuruznog brašna, 5 dag masti, 50 dag krumpira, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, sol.

Od bijelog i kukuruznog brašna, i masti, napravite zapršku. Kada porumeni, prelijte je mlijekom i posolite. U dobivenu smjesu umiješajte paradajz pire i ostavite da malo prokuha. Posebno u slanoj vodi kuhajte kockice krumpira. Kada je kuhan, ocijedite i dodajte umaku. Na kraju umiješajte vrhnje i pustite da još malo provri. Poslužite toplo.

Pikantno ljetno varivo od stočne repe (mlade polušećerne repe – *cukorice*) ili od lišća mladog kupusa (po domaćem zelja) je – **dereš**. Vrlo često se koristio i korijen u ljudskoj prehrani, i to tako da se marinira zajedno sa ciklom, pa primivši od cikla karakterističnu crvenu boju, mnogima izgleda kao prava cikla.

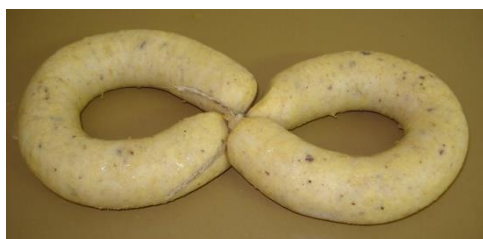
Kažu da je dereš vrlo žedno jelo, i da osobito voli dobro ohlađeno, laganije bijelo vino, a nisu na odmet ni hladni „špriceri“, kako njih više nema, tada su dobri i „gemišti“.

Za **dereš** vam je potrebno: 50 dag mladog lišća polušećerne stočne repe („*cukorice*“), 50 dag mladog lišća zelja (kupusa), 50 dag krumpira, 50 dag suhog svinjskog mesa (rebra i sl.), 10 dag kosane svinjske masti ili druge masnoće (ulja), 7,5 dag brašna, 7,5 dag luka, vezica peršinova lišća, sol, mljevena crvena paprika.

Lišće repe i zelja (kupusa) izrežite na rezance, pa sve „pofurite“ (blanširajte) u vreloj vodi i ocijedite. Suho meso kuhajte u vodi, a kada je napola kuhano, dodajte lišće repe i zelja (kupusa), kosani peršin i luk, te krumpir narezan na kockice. Posebno na masti ili ulju popržite brašno, te pripremljenu zapršku začinite crvenom mljevenom paprikom i primiješajte u jelo u trenutku kada su meso i krumpir već kuhani. Jelo se, po potrebi, posoli, još malo provri i odmah posluži.

dereš; *reg.* 1. klupa na kojoj se odvija kazna javnog batinanja, klupa za batinanje; 2. konj zelene ili sive dlake, zelenko, sivac.

Bijele ćurke



Za bijele ćurke – (ćurke – kobasice) koje nisu od mesa, potrebno je: 0,5 kg prosene kaše (u nekim dijelovima Podravine umjesto prosa koristi se zdrobljeni kukuruz), mast, češnjak, paprenka (papar), sol i debelo svinjsko crijevo.

Prosenu kašu dobro operite, „dunstajte“ s malo vode da se omekša i napuhne. Zatim kaši dodajte malo masti, malo kisanog češnjaka, paprenku i sol. Promiješajte i nadjenite crijevo, malo prokuhajte i poslužite.

Kao samostalno jelo ili kao predjelo, a kao prilog lijepo se slaže sa svinjskim pečenjem - **kalapajsani kalamper**. Za krumpir su govorili „kalamper“ kao što Dalmatinci kažu „kumpir“. Kalapajsati je izvedenica od *pajsati* tj. pirjati, te nisu rekli pajsani nego –kalapajsani, što uopće ne umanjuje i ne iskrivljuje ovo ukusno jelo. Za njegovu pripremu potrebno vam je:

2,5 kg krumpira, 1 žlica masti (ili ulja), 15 dag dimljene slanine, 10 dag luka, 2 do 3 zelene paprike, 1 dag crvene mljevene paprike, sol.

Na masti propržite sitne kockice slanine, pa na toj masnoći propirjajte kosani luk. Kad luk postane staklast, dodajte oguljeni i na ploške narezani krumpir, zelenu papriku narezanu na rezance, sol, začinsku mljevenu papriku (po želji možete dodati i poneki komadić ljutog feferona), te nalijte toliko vode da prekrije krumpir. Pirjajte na laganoj vatri, pod poklopcem.

Povremeno promiješajte. Sve ovo možete pripremiti, zapeći, i u pećnici, umjesto pirjati na ploči štednjaka.

ili na drugi način:

Kalapajsani* kalamper



Sastojci (za 10 osoba): 2,5 kg krumpira, 15 dag kosane masti, 10 dag luka, sol, crvena mljevena paprika.

Na kosanoj masti ili običnoj, propržite sitno isjeckani luk dok ne porumeni. Dodajte crvenu papriku i na ploške narezani krumpir. Prelijte s toliko vode da prekrije krumpir i ostavite pokriveno kuhati. Povremeno promiješajte i kuhajte dok krumpir ne omekša.

*kalapajsani; pirjani krumpir na luku

Pretepeni grah



Priprosto jelo - **pretepeni grah** - koje se nekad uživalo toplo uz pucketanje vatre u peći, a ljeti bi ga domaćice u kantama spuštale i u bunar, pa bi ga *čeljad* blagovala kao priprosti specijalitet, ohlađen na temperaturi bunarske vode, danas spada u skupinu ekskluzivnih specijaliteta. Poslije novogodišnjeg odojka ovo jelo će nam biti pravi gurmanski užitak, za koje nam je potrebno:

- 50 dag graha trešnjevca (cijenjeni domaći grah krupnog crvenog zrna), 3 dl mlijeka, 2 dl kiselog vrhnja, 10 dag brašna, 3 dag soli, 0,5 dl octa.

Grah namočite preko noći, ocijedite, prokuhajte, prvu vodu bacite, nalijte toplu vodu i kuhajte dokraja. Kada omekša, dodajte tzv. **pritep**, tj. izmiješano mlijeko, vrhnje i brašno. Sve zajedno prokuhajte i na kraju zakiselite octom.

Zimsko jelo, za objed ili večeru također je danas zaboravljeno, a moglo bi se naći kao predjelo u ugostiteljskim objektima - **grah s jajima**.

Na kosanoj masti (koja jelu daje poseban profinjen okus) lagano popržite luk izrezan na tanke listiće (ili ako se radi u vrijeme mladog luka, tada se cijeli luk iskoše, bijeli i zeleni dio), dodajte ranije kuhani grah, vilicom se promiješajte i lagano stiskajte grah da mu kožica malo popuca. Posolite i popaprite, po želji. Sve malo popirjajte, na nekoliko mjesta razgrnite grah, tako da se vidi dno posude, i stavite onoliko jaja za koliko se osoba radi jelo. Sve dobro miješajte da se dobije jednolična smjesa. Možete jaja prije razmutiti i preliti grah, i miješati. Uz domaći kruh i salatam (zimnicom: krastavci, paprika, cikla, ..) poslužili ste ukusno staro jelo.

Crveno zelje

Sastojci: 0,5 kg crvenog zelja, ½ -1 kg jabuka, mast, luk, brašno, ocat, kiml, sol.

Zelje očistite, operite, izrežite na malo šire rezance nego za salatu i poparite ključalom vodom. Ugrijte mast, dodajte žličicu šećera i na kolutiće izrezanog luka. Kad luk počne žutjeti dodajte 1-2 žlice brašna. Sve zajedno promiješajte, popržite, dodajte popareno i ocijeđeno zelje, dolijte nekoliko žlica blagog octa, pospite kimlom, posolite, dobro promiješajte, dolijte malo juhe ili vode, dodajte oguljene i na kocke izrezane jabuke i pirjajte dok zelje ne postane mekano.

Pirjano crveno zelje s vinom

Sastojci: 1 kg zelja, 6 dag masti, 5 dag luka, žlica šećera, kim, žlica octa, žlica brašna, sol, malo juhe ili vode, crveno vino.

Izrežite zelje na sitne rezance i polijte vrelom vodom. Ostavite ga u vodi 2-3 minute, a zatim ga istisnite (tako se nekada radilo i tako su se izgubili svi korisni sastojci). Popržite na masti šećer i sitno kosani luk. Dodajte istisnuto zelje, pospite kimom, polijte s 2 ili više žlica vode, poklopite i pirjajte 45 minuta. Povremeno promiješajte da ne zagori. Kad zelje smekša a sok ukuha pospite brašnom, miješajte dok se zarumeni, a zatim dolijte nekoliko žlica juhe ili vode, posolite, začinite s crvenim vinom ili vinskim octom i ostavite da prokuha. Poslužite uz meso.

Zamašćene mahune

Sastojci: 0,5 – 1 kg mahune, čvarci, vrhnje, sol.

Mahune očistite, operite i skuhajte. Napola kuhane mahune posolite, kad omekšaju ocijede ih, stavite u zdjelu, prelijte zagrijanim čvarcima. Mahune će biti ukusnije ako ih prelijete još i s 2 žlice vrhnja.

Žganci od heljdina brašna

Sastojci: 1,5 l vode, 25 dag heljdina brašna, sol, 2 dl ulja ili 2 jušne žlice svinjske masti (prema starom naputku)

U vrelu vodu uspite heljdino brašno. Pustite da se brašno zgusne u nepravilne grude. Kuhajte pola sata. Odlite višak vode, dodajte masnoću, posolite. Dobro promiješajte dok žganci ne postanu kompaktni. Po želji začinite lukom pirjanim na masnoći (ulju ili masti) ili čvarcima (prema starom naputku).

Slatka repa

Sastojci: repa, mast, šećer, brašno, kiml, crvena mljevena paprika. sol.

Ogulite repu, operite je i izrežite na kockice. Poparite, ocijedite i skuhaite u slanoj vodi kojoj se dodali kimla. Na zagrijanu mast stavite 2-3 kocke šećera, kad zakipi dodajte 1-2 žlice brašna. Priredite svijetlu zapršku, dodajte crvene mljevene paprike i ocijeđenu repu. Lagano promiješajte, razrijedite vodom, posolite i skuhaite. Poslužite uz kuhanu govedinu, kosane popečke, naravne odreske i slično.

Grah s vrhnjem

Sastojci: 0,5 kg graha, sol, 4-6 žlice kiselog vrhnja, papar.

Grah namočite i drugi dan ga skuhaite u posoljenoj vodi. Kad omekša ocijedite ga, stavite u zdjelu i polijte vrhnjem, koje ste prokuhali s malo papra. Poslužite toplo.

Na isti način možete pripremiti i mahune. Umjesto vrhnja grah možete zamastiti uljem i octom, posuti ribanom crnom rotkvom, kolutima luka i tvrdo kuhanim jajima izrezanim na kockice.

Ovako pripremljen grah ili mahune bilo je ljetno jelo za večeru. Posluživalo se s domaćim kruhom.

Grah sa sirom

Sastojci: 0,5 kg graha, 0,5 l domaćeg kravljeg svježeg sira, vlasac, peršin.

Namočeni grah skuhajte u posoljenoj vodi i ocijedite. Zdrobite u zdjeli sir, dodajte mu nekoliko žlica vrhnja, kosani vlasac i peršin. Sve zajedno dobro promiješajte. Na sir stavite topli grah i ostavite da se ohladi. Poslužite za ljetnu večeru kao samostalno jelo.

Pirjani kozjak

Sastojci: 3 šake kozjaka, mast, kocka šećera, malo octa.

Na masti popržite kocku šećera i dodajte očišćeni kozjak. Posolite, prilijte nekoliko žlica juhe i malo octa. Pirjajte poklopljeno oko ½ sata, da se smekša. Dok pirjajte više puta promiješajte. Poslužite uz govedinu.

Pofureni valjušci

Sastojci: 75 dag finog bijelog brašna, oko 3/8 l vrele slane vode, mast, krušne mrvice.

Pofurite brašno s vrelom slanom vodom, dobro promiješajte i istucite kuhačom, lupajte kao kad radite buhtle ili ostale valjuške). Tijesto stavite u cjediljku s krupnim rupicama i istiskujte valjuščiće kuhačom kroz rupe u ključalu vodu. Skuhane valjuščiće ocijedite, prelijte hladnom vodom, ostavite da se dobro okapaju, stavite u protvan (lim), u kojem ste popržili krušne mrvice s mašću. Sve zajedno promiješajte, ostavite da se malo proprži i poslužite uz bilo koju salatu ili uz salatu od matovilca i graha s bućinim uljem.

Krumpir s čvarcima

Sastojci: krumpir, čvarci

Krumpir, skuhaite, ocijedite, ogulite, izrežite na kolutiće i složite ga dva prsta debelo u lim i pospite ugrijanim čvarcima. Na čvarke stavite red krumpira, na krumpir čvarke i tako složite dok lim nije pun. Krumpir i čvarke prepecite 10 minuta u srednje jako zagrijanoj pećnici. Poslužite uz kiselo zelje, kiselu repu, prisiljeno zelje ili kao samostalno jelo uz salatu.

Jetrena pašteta s kruhom

Sastojci: 30 dag telećih jetrica, 15 dag suhe (nemasne) svinjetine, 3 srdele, 2 žemlje, sok od luka, orašak, cimet, klinčić, đumbir, papar, 3 žumanjka, sol, suha slanina.

Jetra nastružite nožem i propasirajte kroz sito. Isto tako propasirajte srdele i namočene žemlje. Sve zajedno promiješajte, dodajte malo soka od luka, žumanjke, sol i ostale začine po želji. Obložite oblik (kalup u kojem će te pariti) tankim ploškama suhe slanine, napunite ga pripremljenom smjesom i kuhajte na pari 1-1/2 sat. Ostavite paštetu hladiti u obliku. Prije nego prevrnute oblik u zdjelu, stavite oblik (kalup) na kratko u vrelu vodu. Prevrnutu paštetu namažite maslacem i ukasite zelenim peršinom. Poslužite s preprženim ploškama kruha.

Guščja krv s jetrom

Sastojci: mast, luk, krv, jetra, zelena paprika, rajčica, sol, crvena mljevena paprika, papra.

Popržite na 3 žlice masti 2 glavice fino kositog luka, 1 -2 zelene paprike izrezane na rezance. Dodajte krv izrezanu na komadiće i oguljenu, na ploške izrezanu rajčicu. Dodajte žličicu slatke crvene mljevene paprike, na vrh noža sitnog papra i malo soli. Promiješajte. Pirjajte 10 minuta. Dodajte na rezance izrezanu jetru, pirjajte još nekoliko minuta i poslužite kao predjelo za ručak ili večeru uz salatu od krumpira.

Rezanci od mladih kopriva

Sastojci: 25 dag mladih kopriva, 50 dag brašna, 10 dag maslaca, 2 jaja, 2 dl vrhnja, sol.

Mlade koprive prelijte vrelom vodom, ocijedite, nasjeckajte na sitno i zamijesite s brašnom i jajima. Tijesto razvaljajte kao za široke rezance i izrežite rezance, posušite i skuhajte u slanoj vodi. Ocijedite, stavite na maslac i vrhnje, poslužite kao prilog.

Varivo od kopriva bilo je često na stolovima rimskih sladokusaca (Plinije čak spominje i ulje dobiveno od koprivinih sjemenki – čak i danas se ponegdje radi to ulje). Ovidije u svom djelu *Ars amandi* kaže da sjemenke kopriva djeluju kao pouzdani afrodizijak.

Starinska ječmena kaša

Sastojci: 4 svinjska odreska ili kotleta, 40 dag ječmene kaše, 1 veća glavica luka, 4 žlice ulja, 1 žlica umaka od paprike (umak za začinjavanja jela) sol.

Kašu operite u tri vruće vode i stavite je u vrelu slanu vodu, i lagano je kuhajte oko pola sata, tako da nabubri i omekša. Ocijedite je. Meso malo potucite, posolite i prepržite na vrelom ulju, izvadite i odložite na toplo mjesto. Na istom ulju požutite sitno nasjeckan luk. Na luk dodajte prokuhanu kašu, po potrebi još malo posolite i začinite umakom od paprike (paprika se pekla, ogulila, pasirala). Promiješajte i sve zajedno propirajte nekoliko minuta. Kašu poslužite s pečenjem i prikladnom sezonskom salatom, kao npr. kisele paprike, cikla, crveno zelje začinjeno bučinim uljem i sl. na isti način kašu možete pripremiti i s piletinom.

Domaće krpice s jajima

Sastojci za tijesto: 4 jaja, 1 kg brašna, sol; 3-4 jaja, 1 šaka čvaraka.

Od brašna i 4 jaja zamijesite tvrđe tijesto, razvaljajte ga i ostavite da se malo prosuši. Narežite ga na kockice od 1cm, i skuhajte ih u posoljenoj vodi. Posebno u tavicu stavite čvarke, malo ih zagrijte i preko njih prelijte razmućena jaja, umiješajte skuhane krpice i sve zapecite.

Mlinci na Varaždinski način



Sastojci: 80 dag domaćih mlinaca, 20 dag sušene prošarane slanine, 3 dl kiselog (domaćeg) vrhnja, 2 dl slatkog vrhnja, 80 dag svježeg kravljeg sira, 5 dag maslaca, 1 dl ulja, 10 dag tvrdog sira za ribanje, sol, papar.

Na ulju prepržite slaninu narezanu na kockice, dodajte protisnuti kravljji sir, posolite, popaprite i sve pomiješajte s kiselim vrhnjem tako da dobijete glatku smjesu. Mlince oparite u kipućoj slanoj vodi. Pazite da se ne potrgaju. Ohladite i posušite. Posudu u kojoj će te peći mlince premažite maslacem i slažite jedan red mlinaca, jedan red nadjeva i to tako da svaki red mlinaca poškropite ulje, a najgornji red pospite ribanim sirom. Sve prelijte slatkim vrhnjem i zapecite 40 minuta u pećnici. Poslužite kao prilog ili kao samostalno jelo.

Heljdina kaša sa slaninom

Sastojci: 30 dag kaše, 15 dag prošarane dimljene slanine, 3 žlice masti, 1 glavica luka, sol, papar, lovorov list.

Kašu operite vrućom vodom i prokuhajte je u slanoj vodi. na masti ispržite kosani luk, dodajte ocijeđenu kašu, posolite, popaprite, dodajte lovorov list i zalijte s toliko tople vode da bude prst iznad kaše. Pirjajte na slaboj vatri („krčkajte“) da omekša. Dodajte kockice ispržene slanine.

Okruglice u ubrusu

Sastojci: 40 dag kruha, 5 jaja, 5 dag brašna, sol, mast (danas maslac), mlijeko, 3 dag slanine, peršin, luk, krušne mrvice.

Kruh izrežite na kocke i prepržite na masti (danas na maslacu), stavite u zdjelu i polijte mlijekom u koje ste umutili jaja, brašno i malo soli. Ostavite da odstoji da se kruh dobro navlaži. Na poprženoj slanini (na masti) popržite sitno kosani luk

i peršin, i time prelijte kruh. Sve dobro promiješajte, oblikujte debelu kobasicu, stavite je u mokaer platneni ubrus i kuhajte 1 sat u slanoj kipućoj vodi. Kad je kuhano stavite na tanjur, odmotajte i razrežite na komade, prelijte krušnim mrvicama poprženim na masti i okružite pirjanim zeljem. Kuhane okruglice možete poslužiti uz svaki umak ili uz salatu.

Ščipanci - starinski podravski valjušci



Zamijesite pola kilograma brašna, 10 dag masti, 2 jaja i malo soli tijesto. Dodajte vode toliko da možete izraditi tijesto. Prstima istrgajte, *iščipajte* iz tijesta, bacite u kipuću slanu vodu, kuhajte desetak minuta, ocijedite i prepecite na masti.

Prilog za sva mesna jela, ali i kao samostalno jelo.

Ščipati, štipati - stiskati čvrsto prstima, otkidati, čupati prstima.

Nizbedrica - valjušci, „luleki“ od krumpirova tijesta. Naziv *nizbedro/nizbedrica*, za valjuške,

koristio se u Bjelovarsko-bilogorskom kraju od davnina. Žene koje su ih pripravljaile uzimale su komadić tijesta i trljajući ga dlanom niz bedro (po bedru prema dolje), preko pregače, oblikovale valjuške/luleke i odmah ih bacale u kotao, s kipućom vodom, na ognjištu, kako bi se skuhalo. Kuhane *nizbedrice* posluživali su se s raznim prilogima kao slana ili slatka jela.

Plućna jelo koje se može poslužiti i kao toplo predjelo, priređuje se od: 50 dag tijesta za savijaču, 1 kg pluća, 10 dag soli, 3 dag papra (1 dag samljevenog, 2 dag u zrnju), 2 lista lovora, 3 jaja, 15 dag masti, 1 glavica luka.

Oprana pluća stavite u hladnu vodu, dodajte sol, papar u zrnju i lovor. Skuhajte. Ohlađena pluća sameljite na krupnije, popržite kosani luk i umiješajte u pluća. Dodajte razmućena jaja i dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu. Tijesto podijelite, na svaki dio stavite dio nadjeva, savijte usku savijaču, a zatim je još od kraja savijte u krug kao puž. Svakog „puža“ ispecite posebno u maloj zamašćenoj posudi. Vruće iznesite na stol.

Bundeve ili buče nisu samo zato da bi se od njih pripremale „tikvine pogače“ ili bučnice (npr. zagorske). Legendarni „picoki“ od nje pripravljaју i ukusno varivo uz koje se poslužuju kuhana svinjska rebra, buncek ili kosani odrezak (jela od kosanog - „faširanog“ mesa je i jedna od odlika naše kulinarike).

Varivo od buče



Sastojci: 1 kg mladih bundeva, mast (ili 1 dl ulja), 10 dag brašna, 0,5 do 1 dl domaćeg kiselog vrhnja, 2,5 dl kiselog mlijeka, 1 dag češnjaka, 5 g. crvene mljevene paprike, sol, papar, kosani peršinov list.

Bundeve ogulite, razrežite na četiri dijela, očistite od koštica, naribajte na rezance, posolite i ostavite da stoji pola sata, a zatim lagano ocijedite. Na masnoći popržite brašno (napravite svijetlu zapršku), dodajte nasjeckani češnjak, crvenu mljevenu papriku i dolijte kiselo mlijeko (koje po potrebi razrijedite vodom ili juhom). Sve to kuhajte oko 10 minuta. Dodajte naribane bundeve i začine, i kuhajte dok bundeve ne omekšaju. Na kraju dodajte razmućeno vrhnje i pustite da sve zajedno kratko prokuha i pospite kosanim perinom. Poslužite, uz već ranije spomenuta rebrica, buncek ili „faširanac“ i bijelo domaće vino.

Puževi



Brašnjeni puževi

Sastojci: 2 kg puževa, 2 dl ulja, 5 dag brašna, sol.

Očišćene, kuhane i ocijedene puževe posolite, uvaljajte u brašno i pržite na ulju dok porumene. Ocijedite od masnoće i poslužite.

Puževi s vrhnjem

Sastojci: 10-15 puževa, sol, 2-3 žlice masti, 1 dl kiselog vrhnja, 2 jaja, 2 žlice kukuruznog brašna.

Dobro oprane puževe skuhajte u slanoj vodi, izvadite ih iz kućice, očistite im crijeva i dobro ih operite. Tako očišćene spustite u kipuću slanu vodu i kuhajte četiri sata. Ocijedite ih, stavite na ugrijanu mast i dodajte preljev koji ste napravili od vrhnja, jaja i brašna. Miješajte na vatri da se dobro poprži.

Puževi s vrhnjem i kukuruznim brašnom

Sastojci: 1 kg očišćenih puževa, 3-4 glavice luka, 2 žlice masti ili ulja, 2 žlice brašna, 2 žlice fino mljevenog kukuruznog brašna, 3 dl vrhnja, 1 žlica mljevene crvene slatke paprike, papar, malo juhe.

Puževe spustite u kipuću vodu i kuhajte 5-10 minuta. Odvojite kućice i crijeva, pa ih operite u više toplih voda. Kuhajte još 2-3 sata. Skuhane ocijedite i dobro operite. Isprženi nasjeckani luk, dodajte puževima i pirjajte još pola sata. Pospite kukuruznim i običnim brašnom, nekoliko puta promiješajte, dodajte papriku, sol i papar, zalijte juhom, prokuhajte i na kraju dodajte vrhnje. Poslužite s okruglicama od kukuruznog brašna.

Puževi su bili omiljena poslastica u Podravini. Najjednostavniji način pripreme je bio kad su kuhane puževe stavili u gustu zapršku i nekoliko minuta ih promiješali ili su ih, već kuhane, ispekli s jajima.

Rimljani su bili ljubitelji jela od puževa, i kaže se, da gdje kod se danas puževi pripremaju za jelo, da je to dokaz da su Rimljani nekada bili na tom području. Takvo mišljenje bi se moglo primijeniti i na kiselo zelje.

Svinjska pluća s krumpirom

Sastojci: svinjska pluća, sol, krumpir, mast, luk, 1 žličica slatke crvene mljevene paprike, brašno, kosani peršin, kiselo vrhnje.

Svinjska pluća operite i skuhajte u slanoj vodi. Skuhana pluća ocijedite i izrežite na rezance. Popržite kosani luk na masti, dodajte izrezana pluća, malo popržite, pospite crvenom mljevenom paprikom i malo brašna. Pržite miješajući, dok brašno ne požuti. Dodajte oguljenog i izrezanog krumpira na kockice, podlijte juhom u kojoj su se kuhala pluća i ostavite da dobro prokuha. Na kraju dodajte kosani peršin i 2-3 žlice kiselog vrhnja. Poslužite kao samostalno jelo uz salatu ili okruglice.

Odresci s kiselicom

Sastojci: 75 dag teletine od buta ili svinjske karmenadle, sol, mast, brašno, sol, kiselica i kiselo vrhnje.

Meso izrežite na odreske debele pola prsta, malo ih istucite i posolite i uvaljajte s jedne strane u brašno i u stavite na vrelu mast. Na naglo ispecite s obje strane. Pečene odreske ili karmenadle izvadite iz masti, a u mast stavite 1 ili 2 šake oprane i očišćene kiselice. Miješajte 3-4 minute kako bi se kiselica raspala u masti, dodajte 3-4 žlice vode i ostavite da prokuha. U taj umak stavite pečeno meso i pirjajte oko pola sata. Na kraju prelijte u umak 3-4 žlice kisela vrhnja. Stavite meso u zdjelu, okružite žličnjacima ili krumpirom i prelijte sokom.

Kiselica



Trajna je zelen s okomitom 35 cm do 1 metar visokom lisnatom stabljikom. Listovi su streličasta oblika, donji na prilično dugim peteljka, dok gornji sjede bez peteljke na stabljici. Maleni dvodomni crvenkasto zeleni cvjetovi tvore metlicu na vrhu stabljike. Cvjeta od svibnja do kolovoza.

Mlado se lišće preporučuje osobito za proljetno čišćenje krvi, a koristi se u obliku svježe izgnječenog soka u vinu, mlijeku, vodi, medu ili sirupu, ili u obliku juhe, umaka, salate, variva, tjestenine, a osobito je ukusna pita s mladim sirom..

Poprženo goveđe vime

Sastojci: 0,5 kg vimena, sol, luk, žalfija (kadulja), kosani peršin, 2 jaja, krušne mrvice, mast.

Vime stavite u hladnu vodu, kad provri odlijte vodu i ponovo nalijte s hladnom vodom. To ponovite još jednom, dodajte žalfije, sol i luk, ostavite da kuha 2-3

sata. Kuhano vime izrežite na lijepe komadiće, pospite kosanim peršinom, uvaljajte svaki komadić u brašno, umučeno jaje i mrvice, a potom ispržite na vreloj masti da porumene. Stavite u zdjelu i poslužite.

Nabodeni teleći kotlet

Teleće kotlete na jednoj strani nabodite slaninom, posolite i posložite u posudu, podlijte goveđom juhom i pirjajte. U drugoj posudi pripravite rumene zapršku, nalijte malo juhe od kotleta, umiješajte 4 žumanjka i limunova soka, i prokuhajte. Gotove kotlete posložite u zdjelu i prelijte umakom i poslužite. Prilog: leća.

Podravski popečci s gljivama

Sastojci za 10 osoba: 1,50 kg telećih odrezaka od ruže, 0,50 kg pečurki (šampinjoni), 20 dag masti, 2 dl vrhnja, 20 dag crvenog luka, začina po potrebi.

Otreske izrežite na komade težine 5 dag. Izlupajte ih batom i oblikujte u medaljone. Posolite ih, uvaljajte u brašno i prepecite s obje strane na ugrijanoj masti. Posebno popirjajte sitno kosani luk, dodajte izrezane pečurke i pirjajte sve zajedno dok gljive ne omekane. Na kraju dodajte vrhnje. Popečke i gljive spojite zajedno i prokuhajte 10-20 minuta. Poslužite s valjušcima od krumpirova tijesta.

Reinterpretirano staro jelo koje je dobilo *Titulu šampiona* na natjecanju specijaliteta pučke kuhinje 1978. godine. Jelo „Gorički pladanj“ osvojilo je prvo mjesto u konkurenciji jela „starih seljačkih slavlja“. „Gorički pladanj“ sastoji se iz: meso i mast iz lodrice, domaće kobasice i slanina, sir s vrhnjem i kukuruzni kruh, prge i krofne, makovnjača i orehnjača.

Pečenka u vrećici

Sastojci: 1 kg svinjskog karea, 1 svinjska maramica (mrežica, vrećica), 4 češnja češnjaka, 2 glavice luka, lovorov list, sol, papar, 1 limun, mast, 1 kg krumpira, crvena mljevena paprika, 2 žlice domaćeg ajvara, 5 dag maslaca.

Meso odvojite od kostiju i premažite kosanim češnjakom i paprom (u novijoj varijanti prvo stavite tj. premažite senfom),. Limun narežite na ploške i posložite po gornjoj strani mesa i sve zajedno umotajte u mrežicu. Pustite da odstoji 24 sata. Nakon toga stavite meso u posudu za pečenje namazanu mašću i pecite lagano 45 minuta. Uz meso stavite jedan do dva lovorova lista i tijekom pečenja polijevajte vlastitim sokom. Krumpir ogulite i izrežite na ploške. Luk izrezan na rezance pirjajte do zlatnožute boje, dodajte crvenu mljevenu papriku, ajvar i krumpir izrezan na ploške, podlijte vodom tek toliko da pokrije krumpir. Polagani kuhajte dok voda ne ispari, a krumpir omekša. Pečeno meso izrežite na komade i poslužite s krumpirom.

Vrećica, mrežica – svinjska maramica.

Vinogradarski kotleti

Sastojci: 8 manjih kotleta, 10 dag suhih šljiva, 20 dag crnog grožđa, malo kukuruznog brašna, mrkva, korijen celera, sol, papar, svinjska mast, 1,5 dl crnog vina.

Kotlete, posoljene i uvaljane u kukuruzno brašno, ispecite na vrućoj masti. Dodajte ribanu mrkvu i celer, i pirjajte na umjerenoj vatri. Povremeno podlijevajte toplom vodom ili juhom. Dodajte šljive bez koštica i crno vino. Gotove kotlete izvadite i stavite na toplo, umak propasirajte, a bobe grožđa osušite i stavite na vrelu masnoći da im se oguli kožica. Oguljene stavite u umak, kratko prokuhajte i prelijte preko kotleta. Uz ovo jelo kao prilog poslužite široke domaće rezance i sezonsku salatu (zelje, grah začinjeno bučinim uljem ili pečenu papriku).

Svinjetina s umakom od šljiva

Suhe šljive kuhajte u moštu s nekoliko komadića crnog dobro preprženog kruha. Kad se kuhane protisnite ih kroz cjedilo i primiješajte im vino, šećer (prije se dodavao med) i limunove korice. Dodajte kuhano i izrezano svinjsko meso, pustite da prekipi i na kraju začinite cimetom, tucanim klinčićima i koricom limuna.

Jelen s umakom od šipka

Jelenje meso meko skuhajte u kiseloj salamuri. Prema želji dodajte kuhanog šipka, šećera (prije se dodavao med), vina i vode, te to ostavite prekipiti. Sve to dodajte mesu i pirjajte, na kraju pospite tučenim bademima, limunovom koricom i šećerom (prije se dodavao med).

Pevec z oreji (pijevac s orasima)

Sastojci: manjeg mladog pijevca, 0,50 kg očišćenih oraha, 4 dag maslaca, 3 dag masti, 2 dag brašna, 5 dag nasjeckanog češnjaka, sol, papar, peršin za ukas.

Očistite pijetla, posolite ga, popaprite i stavite u dublju posudu, namastite i podlijte vodom. Pecite oko jedan sat. Pečenog narežite na osam dijelova i složite u keramičku posudu. Zažutite brašno na maslacu, stavite mljevene orahe, češnjak i sok od pečenja. Umak prokuhajte i njime pokrijte ispečenog pijetla. Zapecite ga 10 minuta u pećnici i odmah poslužite.

Jelo, **Pevec z oreji (pijevac s orasima)**, čuva spomen na uspješnu obranu od turske opsade 18. srpnja 1577. godine i sačuvanoj legendi o „đurđevačkim picokima“. Velebna i masivna građevina, utvrda Stari grad koja nikad nije bila osvojena, spomenik kulture I. kategorije, postoji od 14. stoljeća. Godine 1577. u ove se krajeve u osvajački pohod uputila turska vojska na čelu s Ulama-begom, nastanjenim u Virovitici. Legenda kazuje da se utaborio ispod đurđevačkog Starog grada ne bi li gladu branitelje prisilio na predaju, ali su ga đurđevački branitelji, s kapetanom Lukom Sekeljom, nadmudrili. Kako već nisu imali hrane, a ni streljiva, jedna je mudra starica (majkica) savjetovala posadu: „Puknite Turkom zadnjeg picoka (pjetlića) kaj ga još imamo, tak i tak nam se zlo piše“. Tako posada Grada ispali u turski tabor posljednji ostatak hrane – posljednjeg pjetlića što su ga čuvale zidine.

Ulama-beg nasjeo je ovoj varci, smatrajući da branitelji imaju hrane za bacanje, pa podigne čadore i vrati se neobavljena posla, i zauvijek napustio Đurđevac, a Đurđevčanima kao svoju kletvu ostavio naziv *Picoki*.

U spomen tim događajima u Đurđevcu se svake godine održava pučka svečanost „Picokijada“, koja pobuđuje veliko zanimanje ne samo Đurđevčana i Podravaca. Uz „Picokijadu, isto tako su poznati - *Koprivničko ljeto, križevačko Spravišće, molgarsko prošćenje za Veliku Gospu, festival Podravine i Podravlja u Pitomači.*

Mnogi gosti dolaze zbog izložbe kolača, kojim se Podravke ponose - po svojem „melšpajzu“. Za krstitke, prvi pričest, krizmu, osobito za zaruke i svatove, rođendane, imendane i druga slavlja ispeče se i do 40 vrsta kolača: *prkači, sitni kolači, torte, diganice, gibanice*, „devet vrsti, ali se za njima ližu prsti“, a *čeče, snehe* i *dekle* u narodnim nošnjama nude kolače uz *fraklec domaće rakije* i *kupec vina*.

Hrabri Picoki, dvjesto godina kasnije, dobili su u svojim prapraunucima dostojne nasljednike – *Đuroke*. Godine 1758. u Đurđevcu je stožer Đurđevačke pukovnije (regimente). Krajišnici Đurđevačke pukovnije – *Đuroki* – slove za najbolje vojne jedinice Habsburške monarhije, koji nisu znali za poraz. Đuroka su s osobito bojali Mađari, jer su osjetili njihovu snagu i pesnicu 1848. Godine kada su se borili pod vodstvom bana Josipa Jelačića.

Pijevac, junak rata s Turcima, pra-pra-pradjed je danas već rijetkih kokoši, koje su davale jaja i razna mrsna jela: *hrvatice* i *križevačke kukumice*, koje spadaju ugrožene pasmine domaćih životinja.



Posebnu gospodarsku vrijednost početkom prošlog stoljeća u seoskim domaćinstvima na području Međimurja i Podravine imala je **domaća kokoš**, ili kaka su je zvali „dudica“.

Skromna u ishrani uz dovoljno zelene hrane, paše, daje kvalitetno, ukusno meso, odlikuje se dobrom nosivošću jaja, a uz to je izvanredna kvočka – dadilja. Treba istaknuti da je na izložbama malih životinja u Zagrebu 1936. Godine ova vrsta kokoši osvojila treću nagradu, a godinu dana kasnije u Leipzigu prvu.

Danas se ova kokoš (dobila ime Hrvatica) uzgaja u tri osnovna tipa obojenosti: crni, crveni i jarebičastožlatni.

Crni tip je metalnozelenog sjaja, pijetao i koka imaju narančastožuto obojeno perje vrata. Kod pijetla je i perje na sedlištima isto takove boje.

Crveni tip, pijetao i koka su ciglastocrvene boje. Vrat je narančastožut. Kod koke prsa i trbuh su svijetlo smeđe boje dok su leđa i krila pokrivena perjem koje je u središtu okeržuto, a okolo tamnosmeđe boje. Rep je crn. Pijetao ima leđa smeđe do modrocrvene boje, prsa trbuh i rep su crne boje. Tjelesna težina današnje kokoši hrvatice se kreće kod pijetla 3,5 – 4 kg, a kod koke 2,3 – 3 kg.

Glava je mala, bez kape. Kljun je rožnati svjetliji kod crvenog i zlatnog tipa, a tamniji kod crnog tipa a lice je jarkocrvene boje. Krijesta je crvene boje, jednostruka, finog tkiva, kod pijetlova sadrži šest i više pila, kod starijih koka klapa na jednu stranu. Podušnjaci su mali, ovalni, bijeli, a podbradnjaci su srdnje veliki i crveni, a vrat proporcionalno dug prema tijelu. Tijelo pripada trokutastom tipu – dugo ispruženo s dobro priljubljenim perjem. Prsa su duboka, dobro zaobljena i široka, a leđa široka dok rep kod pijetla mora biti uzdignut pod pravim kutom u odnosu na leđnu liniju, jakih pera prvog i drugog reda srpova, koja su postavljena u pravilnim lukovima, kod koke trokutastog oblika. Uvijek crne boje. Noge su jake, s četiri prsta, cjevanice što kraće, kod crvenog i jarebičastog tipa bijele boje, a kod crnozlatnog i crnog – sivkaste. Nokti su u korelaciji s bojom kljuna. Neoperjane.

Nosivost jaja kod odličnih uvjeta držanja i ishrane kreće se od 200 do 240 komada jaja na godinu.

Pijetao s repom, je naizgled priprosto staro jelo, no kad se kuša mijenja se i mišljenje o njemu. Za njega pripremite:

- 1 pijetla (domaći od oko 2,5 kg), 1,20 kg svježe repe, 1,20 kg krumpira, 50 dag mrkve, 30 dag rajčice, sol, papar, crvena mljevena paprika.

Repu ogulite i narežite na kockice, te kuhajte zajedno s pijetlom i kockicama krumpira i mrkve. Začinite i potkraj kuhanja dodajte rajčicu i iskuhajte do kraja.

„Temfanje“

Za 10 osoba uzima se 2 kg piletine, 10 dag kosane ili obične masti (ili ulja), 2 žlice brašna, 20 dag luka, 2 dag soli, 1 dag crvene mljevene paprike, 2 dl kiselog domaćeg vrhnja.

Sitno nasjeckani luk popržite na kosanoj masti, pa kad luk postane staklast, dodajte piletinu narezanu na komade. Posolite i pokriveno pirjajte. Kada meso omekša, dodajte crvenu mljevenu papriku, pospite brašnom i nalijte toplom vodom i kuhajte do kraja. Potkraj kuhanja dodajte vrhnje u koje ste primiješali brašno, pa sve još malo prokuhajte (temfanje označuje jela u koja se dodaje vrhnje). Poslužite s tjesteninom (žličnjacima, trgancima i sl.). Tko nema originalnu kosanu mast, koja je važna za postizanje pikantnog okusa umaka, može se poslužiti masnoćom pripremljenom od prženja kockica suhe slanine na malo ulja.

Nadjeveno pile na podravski

Sastojci: 1 pile, 2 dl vina, 8 dag suhe slanine, 1 glavica crvenog luka, 2 dl vrhnja, 1 jaje, sol, papar, mrvica („prezli“).

Pile očistite, operite i izvadite mu prsnu kost. Napravite nadjev od kosane slanine, mrvica, pileće jetre (džigerice), kosanog luka, jaje i vrhnja. Sve sastojke nadjeva izmiješajte i nadjenite pile odmah ispod kože i u šupljinu guše. Razreze ušijte bijelim koncem. Pile stavite u pećnicu, na masnoću, podlijte vinom i pecite uz povremeno podlijevanje sokom od pečenja. Pečeno pile isijecite na komade i poslužite s kuhanim povrćem. Sok od pečenja poslužite u posebnoj posudici.

Podravska piletina

Sastojci: 10 krumpira, 1 velika glavica luka, sol, mast, 1 pile od 1 kg, 3 žlice masti, sol, mljevena crvena paprika.

Ogulite krumpir i narežite na tanke listiće. Luk iskošite. Lim namažite mašću i u njega slažite red krumpira, red luka. Svaki red posolite. Na krumpir naslažite narezanu piletinu. Pomiješajte mast sa solju i mljevenom crvenom paprikom, pa time premažite piletinu. Pecite 1 sat. Povremeno premažite ostatkom masti.

Složenac s jetricama

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

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

Hajdinska kaša s buncekom, za jelo koje se priređivalo u hladne dane, potrebno je:

80 dag suhих 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.

Na obalama Drave naši djedovi, obilno su sijali heljdu (hajdina), a rascvjetala hajdinska njiva noću je neodoljivo podsjećala na vodu, rijeku. Danas se heljda, uglavnom, sije kao postrni usjev („druga žetva“ nakon žetve strnih žitarica) i skoro je zapuštena i zaboravljena kao i jela od heljdine kaše ili heljdina brašna. Moglo bi se govoriti samo kao o „prastarim“ specijalitetima, a ta ukusna jela mogu se svrstati u vrhunske specijalitete pučke kuhinje.

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.

Pečena raca s hajdinskom kašom

Sastojci: 1 mlada patka (raca), 15 dag dimljene slanine, 40 dag hajdine (heljdine) kaše, 8 dag maslaca, 1 dl ulja, 1 kg kiselih jabuka, 20 dag suhih šljiva, 2 dl bijelog vina, glavica luka, sol, papar, peršinovo lišće, juha za podlijevanje.

Očistite patku, posolite je pa u nju stavite narezane jabuke, kosani peršin, narezanu slaninu i maslac. Izvana je nauljite. Pecite u pećnici i podlijevajte mješavinom vina i juhe. U preostalom vinu skuhaite jabuke i suhe šljive, Za kašu ne preostalom maslacu ispirajte sitno kosani luk i slaninu, umiješajte dobro opranu kašu i pirajte 35 minuta podlijevajući juhom. Uz narezanu patku stavite kašu, jabuke, šljive, prelijte masnoćom od pečenja i pospite nasjeckanim peršinom.

Pečena patka mora imati – hrskavu koricu kao i guska. Da bi to postigli, patku stavite peći u zagrijanu pećnicu na 160 oC i pokrijte alufolijom da se ne osuši. Kad je pečenje skoro gotovo, temperaturu pojačajte na 180 oC i bez alu-folije pecite još petnaest minuta.

Domaća patka bijele, žućkaste, pepeljaste ili šarene boje prosječne težine je kod ženki oko 2 kg, a mužjaka od 2,5 kg. Snesu godišnje oko 60 jaja. Pogodna je za tov i osim kvalitetnog mesa može dati i do 1 kg masti.

Podravska guska

Sastojci za 6 osoba: guska (očišćena 3 kg), 20 dag pilećega bijelog mesa, 30 dag kobasica pečenica (češnjovke), 3 glavice luka, 3 češnja češnjaka, 3 jabuke, 1 mrkva, 1 limun, 6 dag krupnih mrvica („prezli“), 1,5 dl domaćeg vrhnja, 1 jaje, 1 dl bijelog međimurskog vina, 8 dag maslaca, 0,2 dl rakije jabukovače, sol, papar; *dodaci*: 3 deblja odreska domaće šunke, 1 mali celerov korijen, 1 glavica luka, 1 češanj češnjaka, nekoliko lijepih listova kelja.

Ogulite i očistite jabuke, narežite na kockice i natopite limunovim sokom (da ne oksidiraju – potamne). Ispirajte ih na 5 dag maslaca da samo malo omekšaju. Na istom maslacu ispržite nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak i čim zamiriše, dodajte piletinu i nasjeckanu jetru. Uklonite sa štednjaka i još primiješajte oguljene i nasjeckane kobasice, mrvice, jabukovaču, vrhnje, jaje i kockice jabuka. Posolite, popaprite i dobro izmiješajte. Opranu i obrisanu gusku posolite, popaprite i nabockajte iglom. Napunite nadjevom i otvor zatvorite čačkalicama pa stavite u lim. Pecite 45 minuta u pećnici, zagrijanoj na 210 oC. Odlijte dio puštene masti, gusku okrenite pa okružite narezanim povrćem, posolite, popaprite i zalijte sa 2,5 dl kipuće vode vinom. Pecite još sat i pol na 180 oC. Često zalijevajte vodom, a zatim i vlastitim sokom. Ispečenu gusku stavite na topli pladanj, okružite odrescima šunke, prokuhanim povrćem i kratko prokuhanim listovima kelja. Iz soka od pečenja odlijte masnoću na vrhu, a tamni dio poslužite posebno, u zdjelici za umak.

Prije slasne guske pila se *rakija dudovača*, a poslije vino.

Patka na koprivi

Sastojci: divlja patka srednje veličine, 1 kg kopriva, 2 kocke šećera, 2 glavice luka, 3 - 4 žlice brašna, 2 žlice mljevene crvene paprike, lišće peršina, 2 žlice masti, sol, papar.

Prokuhanu patku stavite na zagrijanu mast i pržite na nasjeckanom luku u koji ste stavili šećer. Pržite dok dobro ne omekša. Kuhane koprive nasjeckajte i propržite na brašnu, dodajte mljevenu crvenu papriku i nasjeckani peršin. Zalijte juhom u kojoj se kuhala patka. Koprive stavite u zemljanu posudu, patku namažite mašću od prženja i s ostatkom masti pecite u pećnici. Tijekom pečenje okrećite je da dobije lijepu rumenu boju sa svih strana.

Koljenica na podravski način

Sastojci: 2,5 kg svinjske koljenice, 20 dag luka, 15 dag dimljene kobasice, 20 dag paprika, 18 dag rajčica, 2 dl vrhnja, 1 dl vina, sol, papar, mast, peršinovo lišće.

Oprane koljenice posolite i prepecite na masti, kao što se svi podravski specijaliteti i rade na masti, i ostavite na toplom. Na istoj masti ispirajte kosani luk da požuti, umiješajte narezane paprike i pirjajte desetak minuta. Dodajte narezane rajčice i usitnjene kobasice. Kad ste sve popirjali dodajte koljenice i polako pirjajte dodajući vino. Posolite, popaprite. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Pečenica na Varaždinski način

Sastojci: 1 kg pečenica, 20 dag masti, 15 dag domaćeg kukuruznog brašna, sol, peršinovo lišće, 1 kg krumpira, 15 dag kosane masti, češnjak.

Očišćenu i opranu ribu posolite i obložite češnjakom te ostavite da odstoji 1 sat. Uvaljajte u kukuruzno brašno malo krupnije mljeveno i pržite na masti dok ne dobije lijepu hrskavu koricu, ocijedite od suvišne masnoće. Skuhajte krumpir izrezan na kockice. Kosanu mast rastopite tako da se sitni komadići mesa počinju u njoj pržiti. Krumpir ocijedite, prelijte kosanom mašću i pospite kosanim peršinom. Poslužite sve odmah vruće.

Jelo „**gorički gulaš**“ služio se radnicima u vinogradu, goricama, no isto tako postalo je i omiljeno jelo vikend kulinara, kojeg pripremaju u kotliću, za veće društvo od najmanje 10 osoba, za koje su im potrebne slijedeće namirnice: više od 1 kg govedine bez kosti, mast, dosta luka, 0,5 kg krumpira, sol, papar, crvena mljevena paprika, 0,5 l bijelog vina, zaprška. Tko voli ljuto neka stavi i koji ljuti feferon.

Luk iskošite i pirjajte na zagrijanoj masti dok ne požuti. Govedinu izrežite na kocke i dodajte luku, da se još malo zajedno pirjaju. Nakon toga sve zalijte vinom i sa oko 1,5 l vode. Posolite, popaprite, stavite feferone, krumpir izrezan na kockice i kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekani. Prije nego što je gotovo dodajte zapršku i kuhajte do kraja.

„Gorički gulaš“ je bogatija varijanta *običnog domaćeg gulaša* – na ploške rezani luk poprži se na masti, pospe slatkim mljevenom crvenom paprikom i doda

goveđe meso izrezano na kocke (obično je to bilo meso starijeg isluženog goveda, krave ili vola), pospe solju, paprom, dolije voda i pirja dok ima soka. Meso se povuče s posudom na kraj štednjaka i u drugoj posudi napravi zaprška. Na masti se zažuti malo brašna, podlije s vrlo malo tople vode i umiješa mesu. Podlije se još s vodom i pirja dok meso ne omekani.

Kada je i kasna berba prošla a „lagvi se spominju“ (*bačve razgovaraju – mošt u bačvama klokoće*) guske najavljuju novu kulinarsku sezonu. Ta „ptica“ koju su poznavali već i antički Grci, je naša „stara“ i uobičajena pečenka za „Sisvete“ tj. 1. studenog i martinjske večeri tj. prilikom ceremonijalnog krštenja mošta u vino, posebno za sjeverozapadne krajeve Hrvatske – Međimurju i Podravini.



Pečena guska

Pečena guska (s domaćim rezancima) je ipak nešto posebno, a prirediti će te je na slijedeći način:

1 mlada guska (oko 2,5 kg težine), 10 dag masti, 2 kiselkaste jabuke, 3 dag soli, 50 dag brašna, 1 do 2 jaja.

Očišćenu i opranu gusku posolite i u šupljinu stavite oprane jabuke kojima ste prethodno izvadili koštice. Pecite u pećnici uz povremeno podlijevanje toplom vodom ili juhom od gušćje sitneži. Kada je guska gotovo pečena, dodajte oko pečene guske kuhane rezance te ostavite da se sve zajedno još malo zapeče.

Priprema rezanaca: od brašna, jaja i soli, te vode po potrebi, umijesite tijesto, izvaljajte i izrežite rezance. Rezance stavite kuhati u vrelu slanu vodu. Kad su kuhani, ocijedite i isperite hladnom vodom.

Fazan grofa Draškovića

Sastojci za 6 osoba: 2 fazana (što manje masne, pečena crvena paprika, 10 dag svježih vrganja, 3 žlice meda od kestena, temeljac od fazana, 0,5 dl medene rakije, svježi timijan, 2 žlice vinskog octa, 2 jaja, 18 brioša, sol, papar.

Očistite fazana, odvojite meso od kostiju tako da koža ostane čitava. Meso oblikujte tako da možete saviti u roladu. Suvišne dijelove kože i masnoću odvojite te zajedno s kostima i korjenastim povrćem pripremite temeljac od fazana. Od mesa prsa ostavite dijelove koji se odvajaju. Ostatak mesa za roladu marinirajte (nabolje 12 sati) sa svježim timijanom, polovicom meda i vinskim octom. Vrganje, po mogućnosti sitnije, prokuhajte u temeljcu i ohladite. Meso od prsa koje ste ostavili dobro usitnite u stroju za mljevenje mesa, začinite i dodajte jaja. Fazana iz marinade pripremite za motanje u roladu, malo potucite gornju stranu tek toliko da poravnate meso. Na meso stavite nadjev i razmažite ne 2/2 mesa za roladu, po sredini stavite vrganje te papriku narezanu na deblje rezance. Sve savijte u tanku roladu. Umotajte u ubrus i prokuhajte pola sata u temeljcu. Ostavite da se sve zajedno ohladi. Roladu izvadite iz ubrusa, prelijte ostatkom meda i rakije, podlijte s malo temeljca i pecite u pećnici 10 minuta da dobije zlatnožutu boju. Izvadite i ohladite, umak od pečenja ostavite. Roladu narežite na medaljone (mali odresci), premažite umakom od pečenja te poslužite na pripremljenom briošima.

Uz fazana poslužite medenu rakiju



Grof Janko Drašković

Podravska salata od luka

Sastojci: 0,5 kg luka, sol, bučino ulje.

Očistite luk, operite ga i narežite na tanke rezance. Posolite i ostavite da odstoji neko vrijeme. Istisnite ga, začinite bučinim uljem i posolite. Poslužite uz kuhano meso ili meso iz masti.

Durđevačka salata

Sastojci: 35 dag graha, 10 dag luka, 15 dag zelja (kupusa), sol, papar, vinski ocat i ulje od buče.

Skuhani grah pažljivo ocijedite da ostane gusti talog. Zelje (kupus) nasjeckajte, posolite i nakon pola sata iscijedite ga (stišćite rukama). Dodajte grahu zajedno s narezanim lukom. Posolite, popaprite, i začinite uljem i octom.

Sušene stučene koštice bundeve (žufe) pikantan su začim za čuvane Podravske „**žufenjake**“. Usvojivši kao „domaću namirnicu“ kukuruz i bundeve, žufenjaki su postali obični narodni kolač.

Žufenjaki* - Kukuruzna zlevanka sa žufom

Sastojci za 10 osoba: 30 dag bundevinih koštica (žufa), 80 dag kukuruznog brašna, 10 dag maslaca, 8 dag šećera, sol, malo vode ili mlijeka.

Tučene i prosijane suhe bundevine koštice pomiješajte s kukuruznim brašnom i napravite tijesto uz dodatak maslaca, šećera, soli i vode. Tijesto razvucite i narežite na komade željene veličine. Stavite ih u lim namazan maslacem ili mašću, malo maslaca ili masti stavite i na tijesto. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

*žufenjaki; tučene i prosijane suhe bundevine koštice ili *mela od koščic*.

Pogača s repom

Sastojci: tijesto za savijače, 1 kg slatke repe, malo soli, 0,5 l mlijeka, 30 dag oraha, 1 žemlja namočena u mlijeku (nekada se koristio ostatak kruha), 20 dag šećera, ulje (nekad se koristio otopljeni maslac) 3-4 dl domaćeg vrhnja.

Repu ogulite i naribajte (sada je važite) te skuhajte u slanoj vodi. Ohlađenu izvadite, dobro ocijedite i prelijte hladnim mlijekom. Ostavite pola sata odstajati, ponovo je ocijedite, umiješajte samljevene orahe, ocijeđenu žemlju, šećer i sve dobro izmiješajte. Tijesto poprskajte uljem ili rastopljenim maslacem, stavite nadjev i savijte u rolu. Stavite u zamašćeni lim, zalijte s malo ulja (ili rastopljenog maslaca) i toliko vrhnja da sve bude pokriveno. Pecite na srednje jakoj vatri.

Starinski kolač - **pogača** - kojeg su često nosili na polje za užinu, koju su obožavala i djeca. Podravske žene priređivale su od: 1 kg brašna (bijelo, mekano), 25-30 dag mljevenih ili tucanih oraha, 20 dag šećera, 0,5 l mlijeka, ravna žlica soli i žlica ulja.

Zamijesite čvrsto tijesto, zatim ga razvaljajte u četverokut. U sredinu stavite orahe pomiješane sa šećerom pa ih zamotajte krajevima tijesta kao maramom. Tijesto tako presavijeno ponovo razvaljajte u pačetvorinu. Ponovo ga presavijte, preklopite pa valjate. Sličan se postupak obavlja za lisnato tijesto za kolače, na pr. za salenjake. Posudu za pečenje pospite brašnom, ne treba je mastiti ili uljiti. Pogaču položite u nju i pecite u pećnici 30 minuta na temperaturi od 180 oC. Prije stavljanja u pećnicu pogaču izbodite vilicom, kako bi izašao zrak. Pogača se može jesti topla ili hladna, traje nekoliko dana.

Slani kolač od heljdina brašna

Sastojci: 30 dag heljdina brašna, 0,5 l vode, 2 jušne žlice masti ili 2,5 dl ulja, 30 dag svježeg kravljeg sira, 2 dl kiselog vrhnja, 2 jaja, sol.

Heljdino brašno prelite uzavrelom vodom, dodajte masnoću, sol i dobro promiješajte. Pripravite nadjev od sira, 1,5 dl kiselog vrhnja i jaja. Posolite i promiješajte. Namastite zemljanu posudu i dodajte pola količine heljde. Oblikujte rukom ravnomjeran sloj (tijesto je previše prhko za valjak). Dodajte nadjev i premažite sloj heljde. Dodajte ostatak heljde i rukom oblikujte ravnomjeran gornji

slaj. Pecite u zagrijanoj pećnici na 250 oC otprilike pola sata. Pred kraj slani kolač prelite ostatkom kiselog vrhnja i zapecite.

Ne smije se zaboraviti ni na **kašnjake** tradicionalni podravsko posno jelo. Poslužuju se kao samostalan obrok ili kao prilog drugim jelima. Vidi: kašnjaki.

Virovitički prkači

Sastojci: 1 kg brašna, 1 prašak za pecivo (novi dodatak), 2 žlice domaće masti, šaka šećera, 2 žlice vrhnja, 1-2 dl mlijeka (po potrebi).

Od svih sastojaka zamijesite glatko tijesto. Razvaljajte prilično tanko, otprilike debljine pola prsta, pa različitim kalupićima režite oblike. Slažite na namazani lim i pecite na srednje jakoj vatri.

U mnogim Podravskim mjestima za iste kolače koriste ime – *drobni (sitni) prkači*. Kolači su se nosili i na polje. *Prkač* – kotac, mali prostor u štali za krave, odijeljen daskama za telad ili svinje; u staji za ovce odijeljen prostor za janjad.

Kašnjača

Sastojci: 0,50 kg brašna, sol, malo alkoholnog octa, 40 dag hajdine kaše, crno ulje (bučino ulje) sol, papar.

Pripremite vučeno tijesto i kad se odmori razvucite ga na stolnjaku. Prelijte crnim uljem i pospite do polovice tijesta kuhanom kašom u koju ste dodali sol i papar. Savijte u rolu i stavite peći u zemljanu posudu prethodno namazanu uljem. Isecite u vrućoj pećnici i izrežite na kose komade.

Posno korizmeno jelo danas se poslužuje i kao predjelo uz lagano vino. Ime jela kašnjača dolazi od nadjeva – hajdine kaše.

Mazanica s makom



Sastojci: tijesto za savijaču („štrudl“); nadjev: 30 dag maka, 15 dag šećera, 3 dl kiselog vrhnja, 4 jaja, 3 žlice šećera, ulje.

Rastegnuto tijesto za savijaču poškropite uljem. Pomiješajte mak s 15 dag šećera i pospite po tijestu. Posebno istucite vrhnje, jaja i 3 žlice šećera i kremu prelijte preko maka. Savijte savijaču, stavite je u nauljenu posudu i pecite na 200 oC. Po želji možete dodati i grožđice.

Mazanica s makom je poznati Đurđevački kolač. Mazanica, vrsta kolač koji se nečim premazuje. Mazanica se radila i s nadjevom od razmućenih jaja, vrhnja i šećera, bez maka.

Mazanica s tri nadjeva



Sastojci za tijesto: 1 kg brašna, 10 dag šećera, 1 dl ulja, 3 dag kvasca, 0,5 l mlijeka; 1 nadjev: 1 dl kiselog domaćeg vrhnja, 2 jaja; 2 nadjev: 25 dag očišćenih višanja, 10 dag šećera; 3 nadjev: 25 dag maka, 10 dag šećera, 2 dl mlijeka; masnoća i brašno za kalup.

Namrvite kvasac u mlijeko, dodajte malo šećera i brašna. Neka uzade na toplome. Umiješajte ostale sastojke i napravite tijesto. Ostavite ga neka uzade, 15 minuta. Premijesite i podijelite u dijela, svaki razvaljajte i namažite: jedan dio mješavinom

vrhnja i jaja, drugi pošećerenim višnjama, a treći nadjevom od maka (kipućim mlijekom poparite mak i pošećerite). Sva tri dijela tijesta savijte u rolu (savijaču) i stavite u namašteni i pobrašnjeni lim i ispecite u zagrijanoj pećnici.

“Stari” kolač žena s područja Kalnika i Bilogore.

Križevački paprenjaci (papreni kifli)

Sastojci za 10 osoba: 1,5 kg brašna, 1,5 dag crvene mljevene paprike, 5 g sode bikarbone, 3 dl kiselog mlijeka, 2 dl kiselog vrhnja, 1 dag soli.

U brašno stavite mljevenu crvenu papriku, dodajte sode bikarbone i soli pa s kiselim mlijekom i s malo kiselog vrhnja umijesite tijesto. Oblikujte kifle i u namašćenoj „tapsiji“ pecite u pećnici.

Bez paprenjaka, pripremljenih na ovaj način, „nema“ „Križevačkih statuta“ tj. pravila ponašanja za stolom prepunim jela i pića.

Varaždinski klipići



Sastojci za 25 klipića: 1 kg pšeničnog brašna, 6 dl mlijeka, 2,5 dl ulja, 8 dag svježeg kvasca, sol, kumin, malo šećera, ½ jaja.

Poznato izdubljeno pecivo, prvi zaštićeni tradicionalni autohtoni proizvod, Varaždina starog grada u gornjoj Podravini koji se ubraja u najljepše očuvane

barokne cjeline u Hrvatskoj. Proizvodnja je točno određena navedenim sastojcima.

Kvasac stavite dizati zajedno sa svježim mlijekom, malo brašna i šećera. Brašno (koje je samljeto na stari način u mlinu) prosijte, dodajte sol, ulje i dignuti kvasac, pa s mlijekom zamijesite mekano tijesto. Tijesto mora jako dugo mijesiti da postane glatko i rahlo, i tek tada ga ostavite da se diže. Tijesto se ne smije mijesiti električnim strojem nego isključivo rukom. Kad se tijesto digne oblikujte 25 hljepčica i opet ostavite da se dižu. Svaki hljepčić razvaljajte da bude dug otprilike 20 cm. Tijesto počnite zamatati od dolje prema gore i usput ga rastežite u dužinu tako da klipici budu dugi 25 cm. Složite ih u zamašćeni lim i ostavite da se opet dižu. Premažite ih žumanjkom i pospite kuminom. Pecite 10 minuta na 220 oC. -

U kolovozu 2007., nakon godinu dana postupka u zaštiti autohtonog proizvoda, varaždinski klipici dobili su – certifikat autohtonosti, koji su zajedno pokrenuli Varaždinska županija i Udruga kuhara Varaždinske županije. Svečanost je održana u Županijskoj palači. Sada je u postupku pred Ministarstvom poljoprivrede i oznaka zaštićenog zemljopisnog podrijetla, tog popularnog peciva.

Hrvatska gibanica od mlinaca

Zamijesite tijesto za savijaču i ostavite da malo odstoji, zatim tanko razvucite. Ispod razvučenog tijesta stavite lim namazan maslacem, a mlinac obrežite šire nego što je lim. Mlinac pospite ribanim sirom, mrvicama sa šećerom (prije se posulo mrvicama i lagano premazalo medom) te debelim sitnim grožđicama („cvebe“, „rozine“). Sve prelijte domaćim kiselim vrhnjem pomiješanim s jajima i rastopljenim maslacem. Premažite i na sve pobacajte nekoliko komadića maslaca. Nekada su domaćice imale malu *perušku* kojom su premazivale meso ili kolače. Slažite u lim tako dio po dio mlinca koji ste prethodno prelili i premazali. Obično se gibanica radila od sedam mlinaca. Na kraju pokrijte mlincem, prelijte rastopljenim maslacem i ispecite na srednje jakoj vatri. Pečeno pospite šećerom.

Krvajica*

Sastojci: 1 kg brašna, 1 kvasac, 2,5 dl mlijeka, 1 jaje, malo soli, 2 dl vrhnja, mast (danas ulje).

Razmrвите kvasac u mlakom mlijeku. Kad se digne, dodajte jaje, vrhnje i sol, pa zamijesite tijesto. Razvaljajte tako da u limu bude tanji dio sloj. Stavite u, mašću, namašteni lima, tijesto odozgo ukasite šarama i izbodite vilicom. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

*Krvajica; riječ kojom se označuje korica crvenkastosmečkaste boje na nečem pečenom. Jedna vrsta guste zljevanke (zlevanke), slankastog kolača, koja se uobičajeno radila kao večernje jelo.

Vidovečki hajdini gibanek

Sastojci za tijesto: 15 dag pšeničnog brašna, 15 dag domaćeg heljdinog brašna, ½ jaja, 5 dag maslaca, 1 dl kiselog (domaćeg) vrhnja, sol; za nadjev: 1,2 kg svježeg kravljeg sira, 0,5 l kiselog (domaćeg) vrhnja, 1 kg tikve (buče), 3 žemlje, 4 jaja, sol.

Pomiješajte jedno i drugo brašno, posolite. U sredini napravite prostor u koji stavite jaje, vrhnje, maslac i vode koliko je potrebno da izradite tijesto. Ostavite ga da se odmara pola sata.

Za nadjev naribajte tikvu, posolite da pusti vodu i dobro ocijedite. Siru dodajte jaja, malo vrhnja, namočene i ocijeđene žemlje, tikve i sve dobro izmiješajte.

Tijesto razdijelite na tri komada i razvlačite ga na veličinu *cimpleta* (*cimpet*; posuda za pečenje tijesta). Cimplet dobro namažite maslacem i stavite prvi komad tijesta. Poškropite rastopljenim maslacem, namažite nadjevom i ponovite dok ne potrošite sve tijesto i nadjev. Gibanek narežite na komade željene veličine i premažite preostalim vrhnjem. Pecite u pećnici 45 minuta.

Gibanek; gibanica, kolač od heljdina brašna.

„Fišter krafli*“

Sastojci za tijesto: 14 dag maslaca, 20 dag brašna, 10 dag šećera, 1 žumanjak, 2 rebra čokolade; *za nadjev*: 2 jaja, 25 dag šećera, 10 dag maslaca, 25 dag čokolade za preljev, tučeno slatko vrhnje, žele-bomboni.

Zamijesite tvrde tijesto, razvaljajte prilično tanko i kalupićem oblikujte okrugle pogačice te ih ispecite na umjerenoj vatri. Za nadjev izmiješajte jaja sa šećerom, skuhajte na pari i u ohlađeno dodajte izrađeni maslac (dobro izmiješan). Time slijepite po dvije pogačice od tijesta, otopite čokoladu, prelijte njome krafline. Prije posluživanja ukasite tučenim vrhnjem i žele-bombonima.

*Fišter; od *lat.* pistor; pekar, slastičar, kruhar, kruhopek, pek; fištrov – pekarov, kruharov; fištarnica – pekarnica.

Krapci

Sastojci za tijesto: 0,5 kg brašno, 2 jaja, 1 dl mlijeka, 2-3 žlice šećera, 10 dag maslaca; *za nadjev*: 1 šaka prosa, 0,5 l mlijeka, 1 svježi kravljji sir, 10-15 dag šećera, šaka mljevenih oraha za posuti.

Napravite dizano tijesto i ostavite ga da se digne, premjestite u namazani i pobrašnjeni lim, i ispecite. Skuhajte proso u zašećerenom mlijeku, u ohlađeno dodajte usitnjeni sir. To stavite na dopola ispečeno tijesto i ispecite da gore porumeni. Pospite orasima još vruće.

„Šetroflini“

Sastojci: 20 dag maslaca, 20 dag svježeg kravljeg sira, malo kvasca razmućenog u 5 žlica mlakog mlijeka, 0,5 kg brašna, malo šećera, malo soli, za posip - tučeni orasi pomiješani sa šećerom.

Zamijesite tijesto, pustite da se digne, razvaljajte i pospite orasima sa šećerom. Zavijte kao zavijaču (savijaču), narežite na komade dugačke četiri prsta i poslažite u zamašćeni i pobrašnjeni lim. Neka se još malo diže, pa ispecite.

Naziv za ovaj kolač, vjerojatno, dolazi ili od *mađ.* sajto – zavrtanj, vijak, šaraf, ili naziva za tvrdi kravljji sir (šajt) kojeg je domaće stanovništvo proizvodilo uz svježi sir, prge, vrhnje i *putra* (maslac).

„Ribice“

Sastojci: 1 kg brašna, 25 dag maslaca, $\frac{1}{2}$ praška za pecivo, 1 žumanjak, malo mlijeka; za premaz: bjelanjak, $\frac{1}{2}$ šalice mljevenih oraha pomiješanih s isto toliko šećera.

Smrvite maslac s brašnom, dolijte mlijeko. Dodajte prašak za pecivo i žumanjke i napravite polumekano tijesto. Oblikujte „ribice“ (polumjeseci oblikovani čašom) i stavite ih peći. Čim se ispeku, odmah, još vruće, premažite bjelanjkom, pospite mješavinom šećera i oraha.

Podravske kocke od rogača

Sastojci: 4 jaja, 2 šalice za crnu kavu brašna, jedna i pol šalice za crnu kavu kristal šećera, jadne takva šalice mljevenog rogača, dvije jabuke, 20 dag maslaca, 4 dl mlijeka, prašak za pecivo, malo ruma, vanilin šećer, ribana limunova korica.

Pjenasto izmiješajte šećer, žumanca i maslac. U dobivenu smjesu umutite brašno, ribane jabuke, prašak za pecivo, rum i koricu limuna. Masu razrijedite mlijekom i dopunite čvrstim snijegom tučenih bjelanjaka. Hladan lim namažite maslacem i pobrašnite. Lagano stavite smjesu i pecite na 200 oC, oko 45 minuta.

Mudlini



Sastojci: 50 dag brašna, 1 jaje, 2 dl kiselog domaćeg vrhnja, 10 dag svinjske masti, sol.

Zamijesite mekše tijesto od brašna, soli i vode. Razvaljajte, narežite na široke trake a zatim na trokute ili kocke. Ručno ih oblikujte da budu širine 5-7 centimetara i malo širi u sredini a tanji na krajevima. Skuhajte ih u slanoj kipućoj

vodi. Kad isplivaju na površinu izvadite ih i ocijedite. Na rastopljenu mast dodajte vrhnje, grijte dok ne počne vreti i prelijte mudline.

U mjestu Peterancu održavaju se tradicionalni dani – „*Mudlinijada*“ gdje žene pripremaju mudline na različite načine: *na crnom ulju, s vrhnjem, orasima, makom*, ... Manifestacija je popraćena i drugim događajima kao: prezentacijom starih zanata (bačvarski, kotlarski, košarački,..) i rukotvorinama – „*Peteranske šlengerice i šlengeraji*“, likovnom izložbom, pripremi ribe u kotliću („fišpaprkaš“) peteranskih ribiča. Uz degustaciju mazanica peteranski vinari nude svoje ponajbolja vina.

Putrenjaki

Sastojci: 50 dag maslaca (putra), 50 dag brašna, 1 jaje, sol, mlake vode po potrebi.

Od brašna oduzmite manji dio i zamijesite s putrom. Ostalo brašno zamijesite s jajetom, malo soli i mlake vode u tijesto kao za „štrukle“. Sve ostavite da malo počiva (odmara se). Tijesto bez putra razvucite i umiješani putar razvaljajte *mlinčenjakom* (valjak za tijesto) na veličinu polovice veličine prvog tijesta. Tijesto od putra stavite na polovicu tijesta bez putra i drugom polovicom pokrijte. Mlinčenjakom *rasučite* (razvaljajte), preklopite, ponovite još dva puta. Manji dio tijesta, *komadić – ficlek*, odrežite i stavite peći za probu.

Ako se tijesto dobro diže i jako razlistava izrežite svo tijesto „*z nožem v žaru razbeljenom*“ na rombove, nadjenite mljevenim orasima i šećerom ili pekmezom i prstima stisnite spojeve da nadjev ne izlazi.

Putrenjaki su se pekli i bez nadjeva, samo izrezani „*z rezalci*“ – limom okruglog oblika.

Putar, butar (od *njem.* Butter). Pretpostavlja se da su tu mliječnu prerađevinu prvi otkrili Skiti, jer je i riječ buter, puter, skitskog porijekla. U današnjem kulinarstvu prevladava korištenje maslaca u pripremi većine jela, kao novi „trend“, iako je pučka kuhinja to već odavno činila. Postoji razlika kod maslaca prema vremenu, tj. godišnjem dobu, jer nije svejedno hrane li se krave proljetnom travom ili zimi sijenom. Kod nas je nekada bio poznat *jesenski maslac* s blagim okusom i mirisom bijele stočne repe. U staro doba maslac su mogli uživati samo ljudi visokog ugleda, dok je u stočarskim krajevima bio obična hrana.

Savijača od trešanja

Sastojci za tijesto: 30 dag brašna, 2 žlice ulja, 1 žlica octa, malo vode, maslac, 1 jaje za premazivanje; za *nadjev*: 1 kg trešanja, 10 dag šećera, vanilin šećer, 5 dag krušnih mrvica.

Umijesite glatko tijesto od brašna, ulja, octa i malo vode. Ostavite pola sata da odstoji. Tijesto razvaljajte na što tanje i ostavite ga da malo prosuši i lagano ga poškropite s malo rastopljenog maslaca. Nadjenite smjesom od trešanja i savijte (zarolajte). Premažite razmućenim jajetom i pecite u pećnici na 180 stupnjeva , 40-tak minuta.

Nadjev: trešnje očistite od koštica, dodajte im šećer, vanilin šećer i krušne mrvice. Sve dobro izmiješajte. Po želji kratko ih propirjajte na šećeru da malo omekšaju.

Vrtanj



Sastojci za 10 osoba: 0,5 kg brašna, 10 jaja, 2 dl domaćeg vrhnja, 10 dag šećera, sol.

S vrhnjem pjenasto umutite 4 cijela jaja i 6 žumanjaka, dodajte brašno i sol. Dobivenu rijetku (mekanu) smjesu stavite na dasku dobro posutu brašnom i lagano zamijesite, zatim razdijelite na 14 dijelova i svaki oblikujte u kiflu i na vanjskom rubu zarežite nožem 4-5 puta.

U dobro podmazanu „tapsiju“ stavite pripremljene vrtanje u većim razmacima i pecite ih u dobro zagrijanoj pećnici. Ohlađeni kolač premažite čvrsto ulupanim snijegom od 6 bjelanjaka, dobro pošeerite i stavite u pećnicu da se bjelanjak osuši, ali ne smije požutjeti.

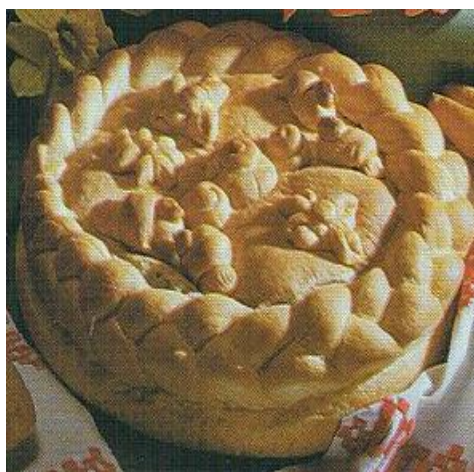
Vrtanj - kolač savit kao kolo (tijesto savito u kolo), *kovrtanj* - kolo; okrugli uštipak. Priprema se za *Belu nedelu* (Mali Uskrs-Matkanje) i obavezno peče u zemljanoj posudi –“tapsiji“.

U Gradišću se vrtanj priprema za svadbe kao neizostavni *svadbeni kruh*, koji su Hrvati ponijeli u svoju novu domovinu i zadržali do danas riječ *vrtanj*, uz odgovarajući simboličan značaj i dio obredno svadbenih običaja koji su bili zabilježeni u Hrvatskim krajevima u prošlom i pretprošlom stoljeću. U južnom Gradišću, Stinjacima, nazivaju ga *prost ukvas kolač*, dok u Čembi samo *kolač*. Naziv vrtanj dolazi od glagola vrtiti – *okretati*, *obrtati*, što nas upućuje na svoje arhaično značenje „začetak novog doba“ početak blagostanja, novog roda i poroda.- U Žumberku je također to svadbeni kolač uz opis da je „savit kao kolo“.

Nakon što se u našim krajevima pojavio kukuruz i kukuruzno brašno domaćice su počele miješati pšenično i kukuruzno brašno tako da se danas i vrtanj ponegdje radi od miješanog brašna.

Inačice vrtanja nalazimo u obliku *osmice* u Koprivničkom Ivancu, u Koprivničkim Bregima – *kolač od mekog tijesta s puno jaja i vrhnja*, i drugim mjestima kao *okruglu pletenicu rupom u sredini*.

Zbornjak



Sastojci: 2 kg pšeničnog brašna, 5 dag kvasca, 5 dl mlijeka, 4 žlice mladinske masti (mast peradi), 1 žlica šećera, 6 jaja, sol.

Od brašna, mlijeka, masti, jaja, soli i kvasca (rastopljenog u malo mlijeka i žlicom šećera) izradite tijesto krušno tijesto. Ostavite ga da odstoji (*počiva*, kazivale su naša bale) 15 minuta, premijesite ga i ponovno ostavite da počiva 15 minuta. Manji dio tijesta oduzmite od cijele količine i od njega oblikujte ukrase za zbornjak, kao npr.: ptičice, ružice, zavojnice (spirale), a veći dio još jednom premijesite i stavite u okruglu posudu visokih stjenki. Na gornju površinu složite

ukrase a na rub stavite dugi valjušak. Pecite na laganoj vatri do ukrasi od tijesta ne preгоре.

Zbornjak, okruglog oblika poput kruha, pekao se u Koprivničkom Ivancu, Kunovcu i drugim selima zapadno od Koprivnice, nosio se na blagoslov i jeo za uskršni fruštuk.

Riječ *zborište* označuje skup više ljudi koji se okupljaju na neke dane u godini, saborište; dok izvedenica *zbornjak* označuje predmet, može biti i knjiga, koji povezuje ljude temom ili svrhom.

Svatovska torta

Sastojci: za I tijesto: 10 dag maslaca, 10 dag vanilin šećera, 14 dag brašna, 14 dag mljevenih lješnjaka, 1 žličica ruma, 4 žumanjka, 3 rebra čokolade.

Za tijesto II: 3,5 dag brašna, 3,5 dag maslaca, 3,5 dag šećera.

Za ocaklinu: 10 dag šećera, 1 žlica ruma, sok od limuna, vruća voda, boja maline, 5 dag lješnjaka.

Za kremu: 5 jaja, 14 dag šećera, 15 dag lješnjaka, 20 dag maslaca.

Pripremite namirnice za prvo tijesto i umiješajte ih sve zajedno u jednoličnu smjesu. Razvaljajte je u četiri dijela i pecite u četiri jednaka kalupa na laganoj vatri, ali ne presporo da se listovi ne razlome. Od sastojaka za drugo tijesto također napravite smjesu i ispecite je u kalupu za tortu, do svjetložute boje. Kad se ohladi, izrežite ga u oblik osmerokrake zvijezde*. Pripremite ocaklinu i premažite zvijezdu, te je pospite dugoljasto izrezanim lješnjacima. Napravite kremu, miješajući sastojke nad parom dok ne postane gusta poput vrhnja, te joj dodajte lješnjake. Premažite listove kremom, stavite jedan na drugi, a zvijezdu na vrh. Ostatkom kreme premažite tortu sa strane.

Stara svatovska torta; *osam krakova zvijezde predstavljaju - simbol duha, buduće vječno doba kao što obilježava život pravednika i kaznu za bezbožne.

Pogačice s čvarcima

Sastojci za tijesto: 1 kg brašna, $\frac{3}{4}$ l mlijeka, 3 žlice šećera, 3 jaja, 3 dag kvasca;
za nadjev: 25 dag samljevenih čvaraka, sol, papar, malo šećera.

Namrvite kvasac u malo mlakog mlijeka, dodajte malo šećera i brašna pa ostavite na toplome. Uzašli kvasac pomiješajte s ostalim sastojcima i zamijesite glatko tijesto. Neka uzade (digne). Posolite, popaprite i malo pošećerite čvarke. Što tanje razvaljajte tijesto, namažite nadjevom i više puta preklopite da bude debeli sloj. Neka opet uzade. Tijesto ponovo razvaljajte što tanje, opet više puta presložite da bude više slojeva (razvaljajte i preslažite kao kod salenjaka). Narežite u željene oblike (najčešće četvrtaste) i malo posolite, pa ispecite

Pogačice od kukuruznog brašna iz Legrada



Sastojci: 40 dag kukuruznog brašna, 20 dag svinjske masti, 15 dag mljevenih oraha, 15 dag šećera (izvorno med), 2 dl domaćeg kiselog vrhnja.

Sve sastojke dobro izmiješajte i oblikujte pogačice (kao “faširance”, pogačice od mesa). Pogačice stavite u zamašćen pleh i pecite u zagrijanoj pećnici na 180°C oko 15-20 minuta. Ukoliko stavite više oraha pogačice će biti prhkije i ukusnije.

Izvorno se koristila mast, danas se koristi maslac, te okus nije izvoran, ni tako ukusan. Ako ne želite koristiti mast radi unose prekobrojnih kalorija kombinirajte pola masti pola maslaca u ukupnoj količini od 30 dag.

Štrukli s repom i čvarcima

Sastojci: od 0,5 kg brašna, mlijeka i malo masti umijesite mekano tijesto da bude prhko , a da se lijepo rastanji za štrukle.

Za nadjev naribajte repu na rezance i skuhajte i ocijedite. Čvarke sameljite i rastopite na žlici masti, dodajte repi uz dodavanje malo mlijeka. Smjesu posolite i nadjenite tijesto. Zarolano tijesto – sada već štrukli – slažite u medenicu (zemljana posuda za pečenje), poskropite otopljenom masti i premažite vrhnjem. Ispecite u zagrijanoj pećnici. Ovako pripremljene štrukle možete poslužite tople i hladne.

Maslo

U nas se na selu maslac, u starini, pretapao u **maslo**, pa se čuvao u zemljanim loncima, kao masnoća za kuhanje posebnih jela. A ako bi se rastopilo i maslo, na dnu se dobivao talog koji je u sjeverozapadnoj Hrvatskoj imao naziv „**troskve**“, a tom masnoćom začinile bi se krpice ili trganci od raženog brašna. Starinska kuhinja koristila je takav maslac i za pile na ražnju. Tijekom pečenja mazalo bi se pile i dobilo poseban okus i sočnost.

Jesenski maslac

Nekada je bio poznat, nažalost danas potpuno zaboravljen, **jesenski maslac** (putar) s okusom i blagim mirisom bijele stočne repe. Krave su u jesen jele mnogo repe, pa se to osjetilo i na mlijeku i na maslacu. Takav je maslac na tržištu uživao lošiji ugled, jer je repa bila prokazana kao previše priprosta namirnica, ali danas dolazi na stolove vrhunskih sladokusaca. Zasigurno bi i takav maslac našao svoje mjesto u specifičnim kulinarskim kreacijama.

O RIBI U PODRAVINI



Mnogobrojni naputci pripreme jela od riječne ribe, nazivi riba, pribora za lov ribe, kao i načini lova potvrđuju nam da su se naši „stari“ u svojoj svakodnevnoj prehrani obilno koristili ribljim fondom naših rijeka, rječica i mnogobrojnih ribnjaka. To je u isto vrijeme i naše jezično bogatstvo.

Rijeke, rječice (vodotokovi) su krvotok zemlje, koji je nekad u usporedbi s današnjicom bio obilniji, mnogobrojniji sa ribljim fondom ali i nezagađen mnogobrojnim kemikalijama „koje olakšavaju i čine zdravijim današnji život“.

Na prijelazu 19. u 20 stoljeće nastali su mnogi zapisi o našem riječnom ribarstvu, od čega manji dio navodim samo kao osvrt na nekadašnji i zaboravljeni život i pribor.

Za slatkovodno ribarstvo, kao privrednu granu, može se bez pretjerivanja kazati da je - *riblje stočarstvo*.

Stare narodne kaže:

*Siromašniji ribari love udicom, a bogatiji mrežom
Zdrav je kao riba jer vidi ribu uvijek okretnu i brzu
Mladi ribar, star prosjak
Ribaština i loza pozlatili su mu kuću*

Od svih načina pripremanja i posluživanja slatkovodne ribe na ražnjevima, najatraktivniji i najbolji je **šaran pečen na ražnju u obliku rašlji*.

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 *procijep* namjestiti ribu, raširenu poput knjige. Vrhove raskoljenih krakova zavezite "špagom". Na mjestima gdje je riba mlohava učvrstite je čačalicama ili štapićima za ražnjiće, ili ih sami napravite od grančice lijeske. Manje ribe pobodite na rašlje (štap) tako da prolazi kroz jedno oko i izađe na rep. Ribu zarezite nožem poprečno po boku s jedne i druge strane na nekoliko mjesta i posolite.

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. Riba se ne smije peći na plamenu i dimu (mirisala bi po čađi i dimu) već na žaru.

Ugođaj pripremanja ribe na ovaj način zapošljava cijelo društvo, a pečeni šaran prava je delicija.

Ovako pripremljeni *dravski šaran uz grah salatu s bučinim uljem, krumpirom i kruhom iz krušne peći*, i na početku, prije šarana, *s prgicama*, poslastice su i specijaliteti ovog kraja.

Stari način sušenja i dimljenja

Riječna riba najčešće se sušila na suncu, nakon što se očistila od ljusaka (krljušti). Nakon što se raspolovila po leđima i sa strane izvadila iznutrica, treba ju oprati hladnom vodom, utrljati dosta soli s obje strane i ostaviti u salamuri. Tako pripremljena riba ostaje najmanje četiri sata (kad se suši mala riba) ili nekoliko dana (krupna: šaran, štika, deverika). Mogu se sušiti i samo odresci (fileti), ali oni u salamuri ne trebaju ostati duže od jednog do dva sata, ovisno o veličini.

Ribu izvađenu iz salamure treba oprati, osušiti i ostaviti na suncu ili dimiti. Dimi se na „hladno“ ili toplo. Toplo dimljenje ne razlikuje se od načina na koji se suši drugo meso. Postupak „hladnog“ dimljenja malo je kompliciran. Najvažnije je da prilikom sušenja temperatura mesa ni u jednom trenutku ne pređe 30 oC. To se postiže ako se vatra založi izvan pušnice, a dim uvodi u pušnicu „hladan“ ili ako se stalno regulira vatra u ložištu da samo dimi, bez plamena.

Bilo da se riba suši na suncu ili dimu, jako je bitno da se nikada ne dodiruju komadi jedan pored drugog. Dim ili zrak moraju slobodno strujati sa svih strana. Sušena riba čuva se u *komarniku* – zaštitna mreža protiv insekta isključivo na „propuhu“ na strujanju zraka.

Marinada za hladno dimljenje

Sastojci: 0,5 kg šećera, 2 žlice papra, 2 žlice mljevenog muškarnog oraščića, 2 žlice klinčića, nekoliko listova lovora (usitnjenih u prah), 1 kg soli.

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

hladno dimljenje

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

Vrijeme dimljenja Trajnost

24 sata	2 tjedna
2 dana	4 tjedna
3 dana	2 mjeseca
2 tjedna	3 godine

Ukoliko radite ovim postupkom mariniranu ribu, i već osušenu, još jednom premažite solju i nakon dva sata skinite sol i još jedno posušite. Temperatura dimljenja kod ovog postupka ne smije reći 30 oC i kad ste je prodimili prema željenom vremenu još malo ostavite da se potpuno ohladi do konačnog odlaganja. Hladno dimljena riba ukoliko nije previše tvrda može se jesti bez ikakve pripreme. Ukoliko je tvrda tada se kuha, kao bakalar.

Marinada za toplo dimljenje

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

Pustite da riba odstoji 1-2 sata u marinadi, osušite i podimite. Način dimljenja ovisi o tome što želite, odnosno: toplo dimljenje pogodno je kad ribu odmah poslije priređujete za konzumiranje, dok hladnim dimljenjem riba može kasnije odstajati i do tri godine.

Dimiti se mogu sve vrste riječnih riba, ali su ipak najukusnije jegulje, grgeč, jesetra, pastrva, šaran, štika.

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

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

Dim se može i aromatizirati različitim sastojcima, od samog drva do iglica ružmarina.

toplo dimljenje

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

Ribolov

Ribolov rukama

To je jedan od najstarijih i najjednostavnijih načina. Ribu koja se u potocima zavuče pod kamen treba vještim i brzim pokretom ruke uhvatiti.

Ribolov korpama

Korpama pletenim od vrbova šiblja i koševima u kojima se obično nosilo gnojivo u polje, lovilo se tako da se potok zagradio u oblik lijevka, a na otvor lijevka stavila košara ili koš koju je, obično, držao dječak. Ostali su udarali rukama po vodi i tako uplašenu ribu tjerali u koš. Umjesto koša upotrebljavala se vreća ili mreža kojoj se kroz otvor provukao drveni obruč.

Ribolov mrežom ili vrećom

Dječaci su lovili i tako da su mrežu ili vreću držala dvojica, svaki s jedne strane, te je vukli po dnu potoka i na taj način hvatali ribu. Drugi način bio je da se vreća rašije pa se jedan kraj vreće vuče po dnu potoka, a drugi po površini vode. Kada riba naiđe dignu onu stranu koju su vukli po dnu i na taj način uhvate ribu. Kod te vrste lova potrebna je velika vještina.

Mrežom ili vrećom lovilo se i tako da se kroz nju provuče obruč te se zajedno s mrežom pričvrsti na štap. Ribič stoji u vodi i vrebajući ribu nastoji je zahvatiti i uloviti mrežom.

Podjela riba prema ribarima:

Ribolovom i lovom, kažu povijesni izvori, stanovnici uz Dravu bavili su se prije nego ratarstvom ili stočarstvom.

Podjela riba:

<i>bijelu ribu</i>	bjelica, bijelka, bjelčica (to je sva riba čija je ljuska sa strane bijela kao srebro), brčka, bucov, crvenperka, deverika, jez, karas, kesega, klen, kostreš, mrena, pečenica podust, ... (bijela ili <i>prosta</i> riba; Sisak)
<i>malena bijela riba</i>	narod naziva općim imenom „ <i>drobnice</i> “
<i>crna riba</i>	bandara, grgeč (bulješ), karas, kečiga, manjić, smuđ, som, šaran, štika
<i>divlja riba</i>	„divlje su ribe sve one koje imaju mnogo <i>dlaka</i> (kostiju). Ove kosti (u mišićima riba) osom dlaka, naš narod naziva nekad <i>košlje</i> i <i>drače</i> “.
<i>dlakavice</i>	„su razne ribe lošije vrste, imenom bjelice, jer su pune sitnih koštica zvanih dlake. Bjelice ili dlakavice slabo tko u nas hvata i troši. Prvi od tih „dlakavaca“ je – klen“
<i>pitoma riba</i>	„seljaci nazivaju mladicu, pastrvu i lipana „pitomim“ ribama, a ostale radi množine kostiju nazivaju „dlakavima“
<i>drobnice</i>	„male kleniće kao i druge malene bijele ribe zove narod općenitim imenom „drobnice“

Kod najfinijih riječnih riba ne pretjerujte sa začinima, da ne pokvarite vrlo nježan i fin okus.

<i>Bolen</i>	meso je bijelo i mekano, pa iako ima dosta kostiju, vrlo je dobro
<i>Deverika</i>	
	meso ima puno sitnih kosti i podsjeća na meso mrene. Krupni se primjerci prijavljaju kao šarani, dok se manji prže ili upotrebljavaju za pripremanje juha
<i>Grgeč</i>	sitni primjerci se prijavljaju kao i pastrve, a veće rezane na filete pržimo ili prijavljamo na mlinarski način. „...opet dodaju da je jelo od ikre grgečeve jedno od jela, koje i mrtvaci kad bi jeli, digli bi se iz groba“. „ <i>Ostriž</i> (grgeč) je plodan ikrom“

<i>Jesetra</i>	vrlo ukusno meso reže se na komade i pirja; odresci se peku na žaru ili prže. Jesetrino se meso i suši na dimu. Od ikre se dobiva skupocjeni kavijar
<i>Jez</i>	premda ima dosta sitnih kostiju, meso mu je dobre kvalitete
<i>Karas</i>	meso mu je slično šaranovu. Premda živi na muljevitim mjestima, obično mu meso ne poprima miris mulja, kako se to obično dešava kod ribnjačarskog šarana
<i>Kečiga</i>	žučkasto meso je izvrsno, nježno i ukusno
<i>Kesega</i>	kesegom zovu deverike pa i sve bijele ribe
<i>Klen</i>	meso mu je vrlo ukusno, ali puno kostiju. Mali klenovi se prigotavljaju kao pastrve, veliki kao šarani. Često se prigotavljaju u ragu
<i>Linjak</i>	meso je nježno, masno i ukusno, ali teško probavljivo. Najbolji su za jelo primjerci od 35 do 50 dag. Prigotavljaju se u raguima na mornarski način, na plavo, na mlinarski način, prže se ili gratiniraju; u osnovi pripremaju se slično kao šaran
<i>Mrena</i>	meso bijelo i ukusno, nije masno ali puno sitnih kostiju. Krupniji komadi se prigotavljaju u ribljem obarku i poslužuju s pikantnim umacima, dok se manji peku na žaru ili prigotavljaju na mlinarski način, a pripremaju se i u raguima na mornarski način
<i>Podust</i>	meso mu nije osobite kvalitete i ima dosta sitnih kosti
<i>Smuđ</i>	meso bijelo i ukusno, nije masno, posno je (kao bijelo meso piletine) ali lako kvarljivo. Manju ribu pržimo ili poširamo u komadu, a veće režemo na odreske ili filee. Filei smuđa se prigotavljaju kao i fileti lista. Smuđ je tražena i skupa riba. Narodna medicina kaže da je mast smuđa, koje samo za lijek ima, također ljekovita. Vrlo je djelotvorna protiv bolesti uha. U Varaždinu za smuđa kažu <i>fogoš</i> od <i>mađ.</i> fogas. U Osijeku na Dravi su 8. veljače 1894. godine ulovili <i>šilja</i> (smuđa) koji je bio dug 1,5 m
<i>Som</i>	meso mu je ukusno, masno, ali teško probavljivo. Krupne komade možemo nabadati komadićima slanine i pirjati u vinu u pećnici, a može se i rezati na tanke odreske, panirati i pržiti. Upotrebljava se i za prigotavljanje ragua na mornarski način. Najbolji su mladi somovi kad im je meso svijetlo
<i>Patuljasti som (cvergl)</i>	meso mu je vrlo dobro i ima samo kralježnicu bez sitnih košćica
<i>Plotica</i>	meso, iako puno kostiju, vrlo je ukusno. Kao riba za jelo cjenjenija u kuhinji od klena, mreine i škobalja-podusta
<i>Šaran (krap)</i>	<i>Krap</i> se kaže u jugozapadnim krajevima, a <i>šaran</i> u sjeverozapadnim. Njegovo se masno i ukusno meso najčešće

	prigotavlja na plavo i poslužuje s rastopljenim maslacem. Može se također pirjati u crnom vinu, nadijevati i peći. Šaranova mliječ pruža vrlo raznolike mogućnosti prigrutavljanja. Šaran je najukusniji od listopada do travnja, pa ljubitelji te slatkovodne ribe ponekad kažu da je treba iznositi na stol u danima berbe grožđa, te u njoj uživati sve do drugog pretoka mladog vina. Ribari hvale čorbu od šaranovih glava. Ako zavirimo u plemenitašku kuhinju u prošlom stoljeću u našim krajevima, vidjet ćemo da se ta riba ceremonijalno iznosila na stol čak i na silvestarskoj večer, tj. prilikom dočeka Nove godine
<i>Štuka</i>	koja živi u čistim vodama odlična je za jelo i meso joj nema zadrž po mulju. Meso mlade štuke čvrsto je i bijelo; od mladih riba ukusno, od starijih teško probavljivo, a i prepuno kostiju. Jetra se osobito cijene. Peče se ili prži, a meso se ponekad očisti od kostiju pa upotrebljava za okruglice ili nadjeve

Staro ribičko iskustvo za očuvanje ribe kaže:

ulovljenu ribu održat ćemo svježom cijeli dan ako u košaru stavimo red koprive, zatim red ribe i pokrijemo je opet koprivom.

Šaran s lisičarkama

Sastojci: šarana od 1 kg, sol, brašno, ulje, luk, lisičarke, češnjak, lišće peršina, 2 dl bijelog vina.

Šarana očistite, poprijeko preko tijela izrežite na komade širine 2 cm, posolite, uvaljajte u brašno, ispržite na zagrijanom ulju i složite u vatrostalnu posudu. Na ulju od šarana popržite nasjeckani luk da postane staklast i dodajte sitno sjeckane lisičarke. Posolite, dodajte usitnjeni češnjak i pirjajte dok gljive ne postanu mekane. Gljive stavite preko prženih komada ribe, pospite sjeckani peršin i prelijte vinom. Vatrostalnu posudu stavite u zagrijanu pećnicu, pecite 15 do 20 minuta. Kad vino provrije, poslužite.

Šaran u procijepu*

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, nabodite (“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.

„Špikana“ štika

Sastojci: štika teška otprilike 2 kg, 20 dag dimljenog špeka (slanine), 2 žlice ulja, 2 dl kiselog domaćeg vrhnja, sol, papar, crvena mljevena paprika.

Špek narežite na tanke rezance, a štuku očistite i zarežite po tijelu na razmaku od centimetra. U te zareze stavite špek, posolite, popaprite, premažite uljem, stavite zamašćeni lim i pecite u zagrijanoj pećnici na 220 oC, pola sata. Tijekom pečenja riba će puštati sok, kojim je podlijevajte. Nekoliko minuta prije kraja pečenja ribu prelijte kiselim vrhnjem. Posebno skuhajte krumpir i poslažite oko pečene štuke.

„špikati“ (*od njem. spicken*) - reg. kulin, nadijevati (meso slaninom, češnjakom i sl.)

(poglavlje) **DIVLJAČ**

Obilje šuma i blizina plodne ravnice omogućila je bogatstvo raznovrsnom divljači.

Golubovi na ražnju

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

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

Juha od golubova

Sastojci: 2 goluba, 2 mrkve, 2 korijena peršina, 1 celer, glavica luka, papar u zrnu, sol.

Očišćene golubove stavite u hladnu vodu, dodajte mrkvu, peršin, celer i papar. Glavicu luka prepolovite, malo popržite i stavite u juhu. Posolite i kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Juhu zakuhajte s ribanom kašicom i poslužite s mesom uz juhu.

Golubovi iz kvaše

Sastojci: 4 očišćena mlada goluba, 1 l vode, 2 dl bijelog vina, 3 žlice octa, 2 mrkve, 2 peršinova korijena, glavica luka, 1 manji korijen celera, nekoliko zrna papra, 2 lista lovora, malo majčine dušice, malo limunove kore, 5 dag slanine, dl slatkog vrhnja, žlica brašna, sol.

U lonac stavite vodu, bijelo vino i ocat, dodajte na polovicu narezani luk, na sitne komade narezano korijenje, papar u zrnu, lovor, majčinu dušicu i limunovu koru. Kuhajte barem pola sata. Ohlađenu prelijte preko posoljenih golubova i ostavite jedan dan. Golubove izvadite, nabodite rezancima suhe slanine. Stavite ih u zamašćenu posudu da se malo pirjaju, polijte s malo kvaše i pirjajte u zatvorenoj posudi uz češće dolijevanje kvaše i podlijevajući sokom od pirjanja. Umak napravite tako da umiješate brašno u slatko vrhnje i dodate malo kvaše. Kad su golubovi pirjani, a meso mekano, izvadite ih iz posude, pa umiješajte umak u sok u kojem su golubovi pirjani. Taj novi umak prokuhajte na umjerenj temperaturi. Golubove razrežite na prikladne komade i prelijte umakom. Kao prilog poslužite okruglice.

Nadjeveni golubovi I. način

Očistite golubove, izvadite utrobu i u prsa stavite nasjeckanu slaninu. Nakon toga, nadjenite mješavinom žemlje namočene u mlijeko, šakom suhog grožđa, tri kuhana žumanca i dva cijela jaja. Otvor zašijte koncem, posolite meso, prelijte s malo ulja i stavite peći u pećnicu. Tijekom pečenja prelijevajte toplom vodom. Izrezane na komade složite na poslužavnik i poslužite uz salatu po ukusu.

Nadjeveni golubovi II. način

Sastojci: (za 10 osoba): 2,5 kg golubova, 20 dag pilećih jetrica, 30 dag kruha, 0,5 l mlijeka, 2 jaja, 10 dag luka, 20 dag masti, 3 režnja češnjaka, papar, sol.

Golubove očistite, posolite i u unutrašnjost stavite nadjev; u malo mlijeka namočite kruh. Kada malo odstoji, dobro ocijedite i dodajte nasjeckana jetrica. Tome dodajte jaje, na masti popržen luk, nasjeckani češnjak, papar i sol, te sve dobro izmiješajte. Golubove pecite u pećnici prelijevajući ih s dosta masnoće dok ne porumene.

Pirjani golubovi I. način

Sastojci: 4 goluba, 5 dag suhe slanine, malo limunove kore, žlica nasjeckanog kopra, žlica nasjeckanog peršina, nekoliko iglica ružmarina, 2 lovorova lista, nekoliko žlica juhe ili vode, žlica maslaca, sol.

Očišćene i posoljene golubove stavite u posudu na vrući maslac. Narežite slaninu na male kockice i pospite golubove, nakon toga pospite ih najprije nasjeckanim koprom pa nasjeckanim peršinom i ružmarinom, u posudu stavite i lovor. Pirjajte polako uz češće polijevanje juhom ili vodom. Tijekom pirjanja pokrijte posudu. Golubovi će biti sočniji ako ih od vremena do vremena polijete nastalim sokom.

Pirjani golubovi II. način

Sastojci: 4 očišćena mlada goluba, 10 dag suhe slanine, 1 luk, 1 mrkva, žlica brašna, malo naribane limunove kore, nekoliko zrna papra, žlica nasjeckanog kopra, 2 žlice vrhnja, sol.

Na fino nasjeckanoj slanini popržite nasjeckani luk i sitno narezanu mrkvu. Dodajte brašno, ribanu koricu limuna, nekoliko zrna papra i nekoliko žlica juhe ili vode. Kad je to prokuhano, stavite posoljene golubove jedan do drugoga u tavu i prelijte ih nastalim sokom. Pokrijte tavu i polako pirjajte. Više puta golubove prelijte sokom. Kada je meso mekano, izvadite golubove, a sok procijedite, vratite ga u tavu i ukuhajte vrhnje i kopar. Golubove razrežite i prelijte napravljenim umakom. Kao prilog poslužite okruglice od zemlji ili valjuške od krumpira.

Paprikaš od golubova

Sastojci: 2 goluba, glavica luka, 3 režnja češnjaka, 2 žlice crvene mljevene slatke paprike, žlica brašna, 1 dl crnog vina, lovor, sol, papar.

Golube prokuhajte, odvojite meso od kostiju i izrežite na komade. Na ulju popržite nasjeckani luk, mljevenu papriku, brašno, lovor i papar. Kad meso porumeni dodajte vodu u kojoj ste prokuhali golubove. Pirjajte dok meso ne omekša.

Pečeni golubovi

Mlade golubove očistite, krila im savinite na leđa i svežite, vrat podvucite ispod jednog krila. Posolite, premažite maslacem ili obavijte ploškama suhe slanine. U vrućoj pećnici stavite ih na roštilj, a ispod njih tavu za skupljanje masti u koju ulijete malo vode. Otprilike 45 minuta pržite s obje strane na roštilju. Ako je potrebno nekoliko puta premažite maslacem. Masni talog u tavi promiješajte s kiselim vrhnjem, procijedite i napravite umak. Golubove možete nadjenuti mješavinom fino samljevenih želudaca, srca, jetara, jednog jajeta, malo mrvica, soli i muškata.

Pečeni i nadjeveni golubovi

Sastojci: 2 goluba, 2 žemlje, žlica nasjeckanog peršina, malo papra, 2 jaja, žumance, maslac, sol.

Očišćene golubove nadjenite: žemljama namočenim u mlijeko, stisnutih i umućenih s dva jaja, jednim žumancem, nasjeckanim peršinom i žlicom maslaca. Nadjev dobro promiješajte i malo posolite. Posolite izvana golubove, nadjenite i zašijte otvor. Stavite ih u zamašćenu posudu, namažite maslacem i pecite na umjerenoj vatri u zagrijanoj pećnici. Tijekom pečenja golubove prelijevajte vlastitim sokom.

Mladi golubovi s vrhnjem

Sastojci: očišćeni mladi golubovi, maslac, sol, papar, mažuran, zelenje za juhu, vrhnje, brašno, gorušica (senf), limunov sok, šećer.

Očišćene golubove natarite maslacem, solju, paprom i mažuranom, pa ih stavite u posudu s vrelim maslacem, dodajte zelenje kao za juhu i malo vode. Pecite u pećnici. Preokrećite ih i češće prelijevajte njihovim sokom i vrhnjem. Kad su već posve mekani, izvadite ih i složite na poslužavnik, a u preostali sok uspite malo brašna, propržite, dolijte još malo vrhnja, začinite gorušicom, limunovim sokom i šećerom. Po potrebi dosolite, protisnite kroz sito i time prelijte pečene golubove. Priložite tjesteninu.

Prepelice u vinu

Očistite prepelice, izvadite utrobu, operite i posolite. Zagrijte žlicu masti, dodajte nasjeckani luk, peršin i malo nasjeckanih gljiva. Kad ste propržili, stavite prepelice i pirjajte na tihoj vatri. Kad su gotove, prepelice izvadite, dodajte žlicu brašna, dvije kocke šećera i sve propržite. Podlijte čašom crnog vina, dodajte nekoliko žlica juhe ili tople vode i u taj umak vratite prepelice. Sve prokuhajte desetak minuta. Prepelice složite na sredinu poslužavnika i prelijte umakom, a kao prilog dodajte krumpir.

Prepelice znaju biti vrlo tuste, te su radi tečnog mesa na velikoj cijeni kao poslastica. Meso je lako probavljivo, a u jeseni je dovoljno masno.

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

Prepelice s gljivama

Sastojci: 4 – 6 prepelica, 15 dag gljiva, 2 glavice luka, 2 vezice peršina, 3 žlice ulja, žlica šećera, žlica brašna, 2 dl crnog vina, sol, papar.

U posudi na ulju ispirajte fino nasjeckan luk i dosta peršina, te dodajte nasjeckane gljive. Kad i gljive omekšaju stavite prepelice i pirjajte na jačoj vatri, dok meso ne omekša. Sat prije posluživanja izvadite prepelice i stavite ih na toplo. Gljivama dodajte šećer, brašno i crno vino, promiješajte i malo prokuhajte. Poslužite prepelice prelite umakom.

Prepelice na kruhu

Očišćene, oprane i posoljene prepelice ispržite ravnomjerno na zagrijanoj masnoći sa svih strana. Dodajte malo vode i pirjajte ih još 10 – 15 minuta, dok ne omekšaju. Prepelice izvadite iz posude. Uzmite posudu koja odgovara za posluživanje, zamastite je i na dno posude stavite kriške kruha namazane maslacem. Namazana strana mora biti okrenuta prema gore. Prepelice izrežite na pola, stavite na kruh i posudu stavite na štednjak, tako dugo dok se maslac na kruhu ne otopi a kruh porumeni. Sokom od pečenja i pirjanja prelijte prepelice i držite na štednjaku dok malo ne prokuha. Umutite dva žumanca, čašu bijelog vina i malo maslaca, dolijte u jelo i pirjajte 5 – 10 minuta. Ne miješajte tijekom pirjanja, nego posudu samo protresite. Poslužite.

Jarebice na ražnju

Lovci gurmani se slažu da je jarebica najbolja pečena na ražnju, i to ako je žar od vinove loze ili drveta koje nije smolasto. Tijekom pečenja uvijek mora biti dostatno žeravice, da se ne mora dodavati. Mladu jarebicu operušajte, izvadite joj utrobu i paperje osmudite. U utrobu stavite komadić maslaca veličine oraha, popaprite, trup svežite, umotajte u list vinove loze, a zatim obavijte ploškom masne slanine, privežite za ražanj (ne nabada se na njega) i pecite oko 35 minuta. Pet minuta prije završetka pečenja skinite slaninu i list vinove loze da jarebica dobije lijepu zlatnosmeđu boju. Pečenost jarebice provjerit ćete ako je ubodete iglom za nadijevanje na sastavu batka i karabataka. Sok koji izlazi mora biti blijedorumenkast, skoro bijel. Jarebica se soli tek kad je pečena. Jetra jarebice odmah po vađenju stavite u posudu s rastopljenim maslacem, koja će biti ispod nje tijekom pečenja radi skupljanja soka koji kapa iz nje. Tim sokom i maslacem premazujete jarebicu tijekom pečenja. Jetra će se ispeći u toj posudi. Na maslacu popržite krišku kruha i namažite ispečenom jetrom. Iz utrobe jarebice izvadite sav sok koji se u njoj sakupio i stavite u posudu, u kojoj su se pekla jetra, nadolijte žlicom vruće vode i nekoliko kapi limunova soka. Pečenu jarebicu stavite na prepečenac i pokrijte vinovom lozom i kriškom slanine. Sok poslužite u posudici za umak.

Sladokusci kažu da su najukusnije pečene na ražnju na tihom žaru, i to u doba završene žetve, to jest, u ranu jesen. Mlade jarebice, koje još ne nesu jaja, šopane mlijekom i zrnjem daju meso izvrsnog okusa.

Kad jarebice pečete u pećnici, na dno posude za pečene stavite rešetku od roštilja da ne dotiče dno posude. Jedna jarebica računa se za dvije osobe.

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

Jarebice na ražnju u pećnici

Operušane i očišćene mlade jarebice posolite utrljavanjem u kožu. Obložite tankim ploškama suhe slanine i učvrstite konce. Natakните na ražanj dvije po dvije; ne smiju se tijekom pečenja doticati. Pecite na srednje jakoj vatri (oko 170 °C). Nakon otprilike pola sata jarebice i slanina pustit će sok u posudu na dnu, kojem dodajte decilitar bijelog vina i žlicu soka limuna. Pecite dalje uz okretanje i dolijevanje soka iz posude. Poslužite s pečenim krumpirom.

Gusta juha od jarebica

Sastojci: 2 stare jarebice, zelen za juhu, 15 dag dimljene sirove šunke, 2 glavice luka, sol, papar u zrnju, masnoća, 1 žumanca, 1 dl kiselog vrhnja.

Jarebicama ogulite kožu i meso izrežite na kocke. Na zagrijanoj masnoći zažutite nasjeckani luk, dodajte nasjeckanu zelen, sve malo ispirajte i dodajte meso. Meso ispržite sa svih strana da dobije lijepu boju. Zalijte vodom, posolite, poparite i kuhajte dugo dok se meso ne počne raspadati. Prije posluživanja umiješajte mješavinu vrhnja i žumanca.

Jarebice nadjevene guščjom jetrom

Sastojci: 3 jarebice, 25 dag jetara od šopane guske, 10 dag svinjskog sala, žlica konjaka, sol, papar, 2 gomoljače (jelen-gljive, tartuf), suha slanina, preprženi kruh.

Očišćene jarebice nadjenite samljevenim jetrima i svinjskim salom, izmiješanim s konjakom, soli, paprom i izrežanim jelen-gljivama. Otvor zatvorite koncem, jarebice obložite ploškama slanine i učvrstite koncem. Pecite u pećnici na roštilju, ili u posudi. Prije posluživanja popržite ploške kruha na maslacu i na njih stavite malo nadjeva i jarebice izrezane na četvrtine. Prelijte s pola količine soka od pečenja, a ostatak poslužite u posebnoj posudi.

Jarebice nadjevene carskim mesom

Sastojci: jarebica, sol, 15 dag sušenog carskog mesa, režanj češnjaka, malo naribane limunove kore, bijeli papar, 4 žlice masti, 1 dl bijelog vina, 2 žlice soka limuna.

Operušanoj jarebici u kožu utrljajte sol i ostavite da odleži dva sata. Oštrim nožem uzduž grebena na prsima prerežite kožu i odlupite sve do krila. Nadjenite smjesom od kockica sušenog carskog mesa, nasjeckanog češnjaka, malo ribane korice limuna, soli i bijelog papra. Otvor zatvorite čačalicama. Pecite u pećnici na srednjoj temperaturi u posudi na mješavini rastopljene masti, vina i limunovog soka. Češće podlijevajte. Poslužite s pečenim krumpirom.

Jarebice na mljevenom mesu

Sastojci: 2 – 3 jarebice, po 15 dag goveđeg i svinjskog mesa, suha slanina, kriška kruha namočena u mlijeko, glavica luka, lišće peršina, sok jednog limuna, sol, papar.

Jarebice očistite, operite i nasolite. Goveđe i svinjsko meso sameljite zajedno s kruhom i lukom. Masi dodajte nasjeckani peršin, sok limuna, sol, papar i dobro izmiješajte. Oblikujte ovalne odreske veličine jarebice. Jarebice umotajte u ploške slanine, učvrstite koncem i stavite na odreske od mesa. Pecite u pećnici i povremeno prelijevajte sokom od pečenja. Pečenim jarebicama skinite konac, pažljivo ih stavite zajedno s podlogom od mesa na poslužavnik, prelijte umakom i poslužite uz salatu po želji.

Jarebice u vinu

Očišćene jarebice posolite izvana i iznutra, u svaku stavite plošku slanine i prsa i leđa omotajte slaninom. Omotajte koncem, stavite u posudu za pečenje, prekrijete krupno izrezanim lukom i mrkvom. Zalijte bijelim vinom i pirjajte dok ne omekšaju. Izvadite ih iz posude, sok (umak od luka i mrkve) propasirajte i dodajte sok limuna. Izrezane jarebice prelijte umak-om i poslužite s miješanom salatom.

Jarebice s lišćem vinove loze

Sastojci: 2 – 3 jarebice, 10 dag suhe slanine, lišće vinove loze, limun, 6 dag maslaca, 10 dag kajmaka, 1 dl bijelog vina, papar, sol.

Jarebice posolite i svaku omotajte u ploške slanine. U trbušnu šupljinu stavite mlado malo prosušeno lišće vinove loze. Na otopljeni maslac stavite jarebice i pržite prelijevajući ih maslacem i žlicom vina. Pržite ih na srednjoj vatri najmanje jedan sat. Pri kraju prženja dodajte kajmak. Iz jarebica izvadite vinovu lozu, izrežite ih na komade i okružite ploškama pečene slanine.

Jarebice na prženom kruhu

Sastojci: 2 jarebice, 8 dag suhe slanine, 2 – 3 pileće jetre, 6 dag maslaca, 3 žlice konjaka, 4 ploške kruha debljine jedan centimetar, 2 – 3 žlice juhe, limun, sol, papar.

Očišćene jarebice posolite, zapaprite, obložite tankim ploškama slanine i vežite koncem. Jetra jarebice i pileća jetra fino nasjeckajte i ispržite na dva dag maslaca. Posolite, popaprite, dodajte konjak i propasirajte. Jarebice propržite na preostalom maslacu; sa svih strana ravnomjerno da dobiju lijepu rumenu boju. Smanjite temperaturu i pržite na laganoj vatri oko 20 minuta, to jest, dok meso ne omekša. Uklonite konac, jarebice izrežite na pola i ostavite na toplom. Kruh propržite na preostaloj masnoći, premažite pasiranim jetricama i stavite na desetak minuta u zagrijanu pećnicu. Stavite na zagrijani tanjur i na svaki kruh položite pola jarebice. U sok od jarebica dolijte juhe, kuhajte nekoliko minuta uz neprekidno miješanje. Pred kraj dodajte žlicu maslaca, sok limuna i poslužite toplo uz jarebice.

Pečene jarebice u slanini

Sastojci: 4 jarebice, 1,20 kg krumpira, 40 dag suhe slanine, ulje, papar, sol.

Jarebicama koncem učvrstite batake, posolite, popaprite, obavijte ih ploškama suhe slanine i vežite koncem. Krumpir ogulite, izrežite na kriške i posolite. U posudu za pečenje stavite jarebice i krumpir, dolijte ulje i pecite u pećnici na 200 °C. Povremeno okrećite jarebice i krumpir, a pred kraj jarebice izrežite na polovine. Kad omekšaju jarebice i krumpir, jelo je gotovo. Poslužite sa zelenom salatam.

Pašteta od jarebice I. način

Sastojci: jarebica, glavica luka, maslac, 20 dag masnijeg svinjskog mesa, suha slanina, 2 žumanca, žličica crvenog vina, sol, papar.

Na zagrijanom maslacu pirjajte naribani luk do zlatnožute boje i stavite jarebicu s izrezanim mesom. Sve pirjajte da omekša. Jarebicu očistite tako da dobijete samo čisto meso i sameljite (barem 2-3 puta) zajedno sa svinjskim mesom i malo suhe slanine. Masi dodajte umak od pirjanja, papar, sol, kuhane žumance (umiješane s malo maslaca) i crveno vino i dobro izmiješajte. Ohlađenu paštetu poslužite s preprženim toplim kruhom.

Pašteta od jarebice II. način

Sastojci: pečena jarebica, svinjsko meso, meso druge divljači u težini jarebice, suha slanina (pola težine jarebice), gljive (u težini suhe slanine), jaje, umak od pečenja jarebice, sol, papar.

Pečenu jarebicu očistite od kostiju i sameljite s pečenim svinjskim mesom i pečenim mesom druge divljači. Masi dodajte usitnjenu suhu slaninu i pirjane usitnjene gljive. Masu još jednom sameljite te dodajte jaje, umak od pečenja jarebice, sol i papar, te dobro izmiješajte. Paštetu stavite u kalup obložen slaninom i pecite na laganoj vatri u pećnici oko sat i 15 minuta.

Fazan na ražnju I. način

Fazana operušajte, izvadite utrobu, posušite suhom krpom, u prsnu šupljinu stavite 7,5 dag maslaca posoljenog i popaprenog. Posolite i s vanjske strane. Fazana nabodite slaninom, svežite, natakните na ražanj i pecite 45 – 50 minuta na jačoj vatri. Prije završetka pečenja skinite slaninu da meso dobije lijepu zlatnu boju. Tijekom tih posljednjih 10 minuta fazana treba neprestano polijevati rastopljenim maslacem, jer će inače meso postati suho. Za svakog sudionika objeda popržite po jednu krišku kruha na maslacu i namažite gušćjom paštetom. Ispraznite sadržaj fazana u posudu ispod ražnja, jer sokovi i rastopljeni maslac iz unutrašnjosti fazana mesu daju posebni okus. Sok u posudi nadolijte s dvije žlice vruće vode. Fazana položite na vrući poslužavnik, prekrijte slaninom u kojoj je bio umotan i pečen te obložite prepečencem namazanim gušćjom jetrom. Sok posebno poslužite u posudici za umak.

Naš znameniti enciklopedist Ivan Belostenec spominje tzv. *facarnice*, tj. fazanerije (uzgajališta fazana), u 17. stoljeću kod nas.

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

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

Fazan na ražnju II. način

Sastojci: fazan, 15 dag masne slanine, 1 limun, 3 žlice maslaca, sol.

Fazanu odrežite glavu zajedno s perjem i čuvajte je za ukrašavanje. Očišćenog fazana posolite i nabodite slaninom. Natakните na ražanj i pecite na umjerenom žaru. Tijekom pečenja namažite ga više puta maslacem. Kada je fazan pečen, skinite ga s ražnja, narežite na komade i stavite u zdjelu. Limun narežite na tanke ploške i stavite između pojedinih komada mesa. Vratni kraj glave zamotajte u papir i ukrasite zdjelu.

Fazan na roštilju

Sastojci: fazan, 30 dag slanine, čaša kiselog mlijeka, 5 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.

Juha od fazanke I. način

Sastojci: fazanka, 4 žlice masti, 1 srednja glavica luka crljenca, 2 žlice nasjeckanog peršina, sol, 2 žlice brašna, 1 – 1,5 l mlake vode, nekoliko cvjetova cvjetače, pola kore limuna.

Očišćenoj fazanki izrežite trtičnu žlijezdu (“pišak”) i izrežite je na (ne odviše) male komade. Jetrima odstranite žučnu kesicu, želudac razrežite, odstranite sadržaj, isperite i olupite žilavu pokožicu. U većoj posudi, na dvije žlice zagrijane masti, srednje popržite luk izrezan na tanke listiće i nasjeckani peršin. Tome dodajte rezano meso i iznutricu, posolite i pirjajte uz neprestano miješanje dok

meso ne omekša. Od dvije žlice masti i brašna napravite tamnu zapršku, podlijte mlakom vodom, dodajte meso i iznutricu, cvjetaču i koru limuna izrezanu na tanke rezance. Kuhajte dok sve ne postane potpuno omekšano.

Juha od fazanke II. način (s okruglicama)

U pripremi postupite jednako kao i u prvom načinu, no prilikom rezanja s prsne kosti isijecite i izdvojite debelo "bijelo meso". Ostale isječene komade stavite u duboki lonac, pridodajte iznutricu i zelen, nadolijte mlaku vodu i kuhajte sve dok meso i zelen ne omekšaju. Četiri žlice rastopljene masti i šest žlica finog brašna dovoljno je za svijetlu zapršku, koju dodajte u kipuću juhu. "Bijelo meso" sameljite, posolite i popaprite, "vežite" s dva cijela jaja i pospite nasjeckanim peršinom. U šalicu od dva decilitra nalijte kipuću juhu, u kojoj se još uvijek kuha fazanka, dodajte žlicu masti, zakuhajte, skinite s vatre i miješajući dodavajte brašno sve dok ne dobijete gusto tijesto. U tijesto zamijesite samljeveno meso i od te mase napravite okruglice koje zakuhajte u juhi. Po želji možete zakuhati i žlicu do dvije kiselog vrhnja. Poslužite u dobro poklopljenom jušniku.

Juha od fazana III. način

Sastojci: 2 očišćena fazana, 2 mrkve, 2 korijena peršina, 1 celer, glavica luka, 5 g papra u zrnu, šalica umaka od ribanog hrena.

Fazana stavite u hladnu vodu, dodajte mrkvu, peršin, celer, papar. Glavicu luka raspolovite, popržite i stavite u juhu. Posolite i kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Juhu zakuhajte domaćim rezancima ili krpicama.

Fazan s hrenom

Kuhanog fazana iz juhe narežite i poslužite s umakom od hrena.

Pečeni fazan

Sastojci: fazan ili fazanka, dimljena slanina, maslac, 4 – 5 zrna borovice, nekoliko zrna papra, list lovora, malo mrvica, sol.

Pticu nasolite i nabodite slaninom, te joj na prsa i batake privežite tanke ploške slanine. Pecite na maslacu 60 do 90 minuta, uz dodatak borovice, papra, lovora i malo mrvica. Po potrebi polijevajte vrućom vodom i sokom od pečenja. Pola sata prije završetka pečenja skinite slaninu, tako da se pečenka zarumeni i na mjestima gdje je bila slanina. Fazana složite na zagrijani pladanj, glavu i krila učvrstite (nataknite) čačkalicama, tako da izgleda kao da će poletjeti. Sok od pečenja procijedite, prokuhajte sa sokom limuna ili bijelim vinom i vrhnjem, te prelijte preko mesa. Ostatak poslužite zasebno, kao prilog ponudite valjuške od krumpira ili mlince.

Fazan s vrhnjem

Sastojci: fazan, glavica luka, lišće peršina, 2 dl vrhnja, ploške suhe dimljene slanine, vino, sok limuna, sol, papar, masnoća.

Fazana očistite, operite i posušite. Luk izrežite u obliku kocki i stavite u trbušnu šupljinu fazana zajedno s lišćem peršina. Posolite i popaprite fazana izvana i iznutra. Krilca i batake priljubite uz tijelo, prekrijte ploškama suhe dimljene slanine i povežite koncem. Stavite pticu u veću posudu za pečenje, prelijte toplom masnoćom i pecite u pećnici tako dugo dok meso ne porumeni i ne omekša. Tijekom pečenja češće polijevajte sokom od pečenja, a u međuvremenu dodajte i vino. Ako je potrebno (ako sok od pečenja ispari) dodajte malo tople vode ili juhe. Pri kraju pečenja dodajte vrhnje, ostavite da sve zajedno dobro "prokrčka". Kad je fazan pečen, skinite konac, ploške slanine stavite na pladanj (zagrijani). Umak koji je preostao prokuhajte, dodajte malo limunova soka i po potrebi dosolite i popaprite. Procijedite na meso i poslužite.

Nadjeveni fazan I. način

Očišćenog fazana nadjenite mješavinom od gljiva (sušene ili svježije) kuhanim u bijelom vinu i prženim jetrima na luku. Prije pečenja namažite ga masnoćom i pecite u pećnici. Tijekom pečenja prelijevajte bijelim vinom i malo ulja. Kada omekša izrežite ga na komade i poslužite kuhanim krumpirom i salatam od kiselih krastavaca.

Nadjeveni fazan II. način

Sastojci: fazan, 2 žemlje, 2 šake gljiva, 10 dag suhe slanine, 2 žlice bijelog vina, žlica vode, 2 jaja, lišće peršina, muškatni oraščić, 10 dag maslaca, papar, sol.

Očišćenog fazana posolite, popaprite i ostavite da odstoji dok pripremate nadjev. Namočite žemlje u vodu, iscijedite i protisnite kroz sito. Gljive nasjeckajte, a slaninu sameljite, spojite sa žemljama i nasjeckanim peršinom, vodom, bijelim vinom i ribanim oraščićem. Posolite i popaprite. Kuhajte desetak minuta i ohladite. U ohlađenu smjesu dodajte jaja i dobro promiješajte. Nadjevom ispunite fazana, zašijte otvor i pecite na maslacu. Tijekom pečenja prelijevajte sokom od pečenja. Pečenog fazana izrežite, prelijte sokom i poslužite s njokima od krumpira.

Fazan nadjeven jabukama

Sastojci: fazan, suha slanina, 2 manje kisele jabuke, 2 dl kiselog vrhnja, lišće peršina, papar, sol.

Očišćenog fazana namažite maslacem u koji ste umiješali malo papra. Nadjenite ga kockicama slanine i u utrobu stavite jabuke. Pecite ga u namašćenoj posudi i tijekom pečenja podlijevajte sokom od pečenja. Kad je već skoro pečen, prelijte ga vrhnjem. Kad potpuno omekša, izrežite ga na komade, pospite nasjeckanim peršinom i prelijte sokom od pečenja u koji ste dodali malo vrhnja i prokuhali.

„Seljački paprikaš“ od fazana

Sastojci: očišćen fazan, 2 dl kiselog vrhnja, 1 žlica masti, slatka crvena mljevena paprika, sol.

Fazana narežite na komade i pirjajte ga na vrućoj masti, na slaboj vatri. Tijekom pirjanja posolite i dodajte mljevene paprike, a prema potrebi i malo vode. Promiješajte fazana i dolijte vrhnje, promiješajte sve i pustite da se polako pirja dok meso ne omekša. Kao prilog poslužite domaće rezance i salatu.

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 jakom vatrom da meso ne postane krvavo, već potpuno pečeno. Pečenu stavite na vrući poslužavnik i obložite limunom izrezanim na četvrtine.

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

Divlja patka na ražnju II. način

Sastojci: očišćena patka, 6 dl octa, 3 dl vode, glavica luka, nekoliko zrna papra, mrkva, korijen peršina, manji korijen celera, 2 lista lovora, malo limunove kore, 10 dag masne slanine, nekoliko žlica kiselog vrhnja, sol.

Vrućom kvašom prelijte očišćenu patku i ostavite je dva dana. Kvašu napravite na sljedeći način: u lonac stavite ocat, vodu, raspolovljenu glavicu luka, na komade narezano korijenje, papar, lovor i limunovu koricu. Kuhajte pola sata. Izvadite patku iz kvaše, osušite krpom, posolite i nabodite slaninom. Nataknite na ražanj i pecite na umjerenom žaru. Tijekom pečenja češće je namažite vrhnjem i kvašom. Pečenu izrežite na komade i prelijte umakom. Umak napravite od dijela kvaše, kiselog vrhnja i soka koji se iscijedio iz patke kod pečenja; sve prokuhajte.

Lovačka juha od sitnine divlje patke

Sastojci: sitnina od 2 patke, 2 glavice luka, vezica zeleni, 1 paprika - babura, 1 dl kiselog vrhnja, 1/2 žličice mažurana, list lovora, sol, papar.

Izrežite jetru, krila, srce, želudac, vrat, glavu i noge. U posudi za juhu na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte izrezanu sitninu, lovor, nekoliko zrna papra i pirjajte uz povremeno miješanje i dodavanje vode. Kad meso omekša, dodajte papriku i zelen izrezane na kockice, podlijte s 3-4 čaše vode. Pustite da lagano

vrije. Gotovu i ohlađenu čorbu začinite mažuranom i umućenim žumancem i vrhnjem.

Zelen za juhu možete kuhati posebno i kad je kuhana procijedite i samo vodu dodajte juhi.

Paprikaš od divlje patke

Sastojci: patka, 2 dl ulja ili masti, 3 – 5 žličica soli, 2 –3 glavice luka, dl bijelog vina, žličica slatke mljevene crvene paprike, 2 – 3 žlice kiselog vrhnja, 2 - 3 rajčice, 1 krumpir.

Nasjeckani luk popržite na masti da postane staklast, dodajte crvenu papriku i zalijte s malo vode. Nakon nekoliko minuta dodajte meso patke izrezano na komade, dolijte vode i sva dobro izmiješajte. Pirjajte na srednje jakoj vatri (170 °C). Voda ne smije kipjeti, nego samo vreti. Nakon pola sata dodajte izrezanu rajčicu i krumpir. Vrhnje i vino dodajte tek kad je meso mekano; obično nakon sat i po pirjanja. Paprikaš poslužite sa žličnjacima ili rezancima.

Pašteta od divlje patke

Kuhanu patku izvadite iz juhe, odvojite bijelo meso i sameljite sa kutijom sardina i ringlica. Dodajte malo papra, nasjeckanog lišća peršina, senf i 3 kuhana i pasirana žumanca. Posolite, dodajte malo soka limuna i promiješajte. Prije posluživanja mora odstajati na hladnom mjestu. Ukrasite majonezom i kiselim krastavcima.

Patka na koprivi

Sastojci: divlja patka srednje veličine, 1 kg kopriva, 2 kocke šećera, 2 glavice luka, 3-4 žlice brašna, 2 žlice mljevene crvene paprike, lišće peršina, 2 žlice masti, sol, papar.

Prokuhanu patku stavite na zagrijanu mast i pržite na nasjeckanom luku u koji ste stavili šećer. Pržite dok dobro ne omekša. Kuhane koprive nasjeckajte i propržite na brašnu, dodajte mljevenu crvenu papriku i nasjeckani peršin. Zalijte juhom u kojoj se kuhala patka. Koprive stavite u zemljanu posudu, patku namažite mašću od prženja i s ostatkom masti pecite u pećnici. Tijekom pečenja okrećite je da dobije lijepu rumenu boju sa svih strana.

Pečena patka I. način

Sastojci: 2 – 3 patke srednje veličine, 6 žlica masti, 2 glavice luka, 2 – 3 celera, 1 dl bijelog vina, malo crvene mljevene paprike, list lovora, 1 – 2 kocke šećera, sol, papar.

Patke posolite, prelijte rastopljenom mašću i pecite u pećnici dok ne porumene. Izvadite patke, a u mast dodajte nasjeckani luk. Propržite, dodajte celer izrezan na kockice. U sve to dolijte bijelo vino i dodajte crvenu papriku, šećer i lovor. Polu ispečene patke izrežite na komade, prelijte vinom s dodacima i sve dobro ispirajte.

Pečena patka II. način

Očišćenu patku stavite na led barem dva-tri dana. Prije pripremanja za jelo premažite je sokom limuna i četiri žlice ulja. Ostavite da odstoji dva-tri sata. Omotajte patku ploškama slanine i učvrstite koncem. Pecite u pećnici s malo ulja prelijevajući je uljem ili rastopljenim maslacem. Pečenu izrežite na komade, prelijte sokom od pečenja i poslužite salatnom od rajčica.

Nadjevena patka I. način

Sastojci: očišćena i nasoljena patka, pačja jetra, 2 jaja, 2 žemlje, nasjeckani peršin, slatka mljevena paprika, 20 dag mesnate slanine, 4 žlice ulja, 2 dl bijelog vina, 2 glavice luka, 2 mrkve.

Na masnoći popržite glavicu nasjeckanog luka i izrezanu jetru. Ohladite, dodajte jaja, žemlje, peršin i slatku mljevenu crvenu papriku. Nadjevom ispunite patku i zatvorite čačalicama. Patku posolite, obložite ploškama slanine i stavite u posudu na poprženu glavicu luka s mrkvom. Podlijte s malo vode i pecite na srednje jakoj vatri. Nakon pola sata podlijte s malo vina i ulja. Tijekom pečenja mažite sokom od pečenja. Poslužite s umakom od pečenja i kuhanim krumpirom.

Nadjevena patka II. način

Patku nadjenite mješavinom: 1 kg kuhanog i pasiranog krumpira, 10 dag nasjeckane šunke, 2 dl kiselog vrhnja i 2 jajeta. Nadjev posolite, popaprite, otvor patke zašijte koncem i pecite u pećnici uz povremeno prelijevanje umakom ili toplom vodom.

Guska nadjevena kobasicama – pečenicama

Sastojci: guska, 1 kg kobasica (pečenica), kiselo zelje (kiseli kupus), guščja mast, mesnata suha slanina, 2 dl bijelog vina, 2 dl bistre juhe.

Očišćenu gusku nadjenite pečenim i izrezanim kobasicama na kolutiće. Otvor sašijte. Na guščjoj masti ispirajte kiselo zelje (kiseli kupus) zajedno sa slaninom i malo suhih kobasica. Pečenu gusku stavite na pirjano zelje (kupas). Soku od pečenja dodajte vino i juhu, promiješajte, prokuhajte i prelijte preko guske. Slaninu izrežite na male kockice i njome ukasite gusku i zelje (kupas).

Divlja guska od koje potječu bijele domaće guske, dugačka je oko 50 cm, gornje joj je perje sivo, s bijelim i crnim mrljama, trbuh bijel, a kljun ružičast, s karakterističnom bijelom pjegom na korijenu. Živi u sjevernim predjelima, izvanredna je plivačica i otporna letačica. Za jake zime seli se u jatima do sredozemnih zemalja. Lovno doba traje od studenog do siječnja. Oprezna je, lovi se u teškim uvjetima (veliki mrazevi, magla, nevrijeme), ima vrlo oštra čula. Meso mladih gusaka je ukusno, a starih (žive i do 80 godina) teško se skuha i nakon jednodnevnog kuhanja. Prsa mladih gusaka suše se ponekad i na dimu. Mlade guske, kojima su slomljena krila koriste se za križanje te se tove kao domaće guske. Divlje guske pripremaju se na sličan način kao i divlje patke, ali priprema traje duže. Očišćena i operušana guska stavi se 4 - 5 dana u donji dio hladnjaka da odleži. Možete je staviti u hladnjak i zamotanu u čistu lanenu krpu namočenu u kvasinu. Budući da je velika (jedna guska dovoljna je za 6 - 7 osoba). Preporučuje se raskomadati za jelo.

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

Guska nadjevena zeljem (kupusom) i jabukama

Sastojci: guska, 1/2 glavice zelja (kupusa), 2 jabuke, 8 dag masti, 10 dag suhe dimljene slanine, čašica suhих šljiva, sol, papar.

Zelje (kupus) narežite na tanke rezance, posolite, popaprite, promiješajte i dobro iscijedite sok. Dodajte 5 dag suhe slanine izrezane na kockice, jabuke na tanke ploškice i suhe groždice. Dobro promiješajte i nadjenite gusku. Otvor zatvorite čačkalicama. Gusku posolite trljanjem, nabodite preostalom suhom slaninom izrezanom na rezance. Pecite u pećnici na vrućoj masti, tako da je okrenuta na leđa prema dnu posude. Podlijte juhom do polovine guske, poklopite i pecite (pirjajte) dok tekućina ne ispari na jednu trećinu. Gusku tijekom daljnjeg pečenja (bez poklopca) okrećite, tako da se jednako lijepo zarumeni sa svih strana. Pečenu izvadite, narežite na komade i prelijte sokom od pečenja. Kao prilog poslužite pečeni krumpir.

Zec na ražnju (za 6 obroka)

Zeca očistite i ostrim 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 se još dva puta prelije kvašom iz posude. Neposredno prije završetka pečenja u kvašu dodajte 6 žlica gustog vrhnja. Taj umak prije posluživanja procijedite. Pečenje zeca traje oko pola sata, što ovisi o jačini vatre.

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

Zec s voćem

Sastojci: zec, sol, papar, suha dimljena slanina, 3 manje mrkve, 3 korijena peršina, 1 srednji celer, 4 češnja češnjaka, 3 glavice luka crljenca, luk vlasac, 3 lista lovora, 15-ak zrna papra, 2 veće dunje, 2 veće kruške, 2 zelene brašnaste jabuke, 1 dl kvasine, 3 dl crnog vina, 3 žlice masti, 1 dl vinjaka; za umak: 5 dag šećera, 1 dl vode, 10 dag masti, 3 žlice finog brašna, sok od 2 limuna, 3 dl kiselog vrhnja.

Zeca (u komadu) dobro natrljajte solju i paprom i nabodite slaninom (ili obavijte ploškama slanine, koje morate učvrstiti koncem). U veliku posudu za pečenje (bilo bi poželjno da je zemljana) izrežite na kolute mrkvu, korijen peršina i celer, zgnječite češnjak, luk izrežite na tanke ploške, dodajte još malo vlasca, lovor i papar. Voće (ne smije biti prezrelo) s korom izrežite na osmine i odstranite srednji dio s košticama. Pomiješajte sve zajedno i rasporedite po dnu na jednako debeli sloj. Stavite zeca, pod-lijte mlakom vodom toliko da prekrije voće i povrće. Dodajte kvasinu i crno vino. Meso prelijte s rastopljenom masnoćom, poklopite i pirjajte u pećnici na blagoj vatri (od 150 do 170 °C). Tijekom pirjanja često podlijevajte sokom iz posude i škropite crnim vinom sve dok meso ne omekša (dok se ne odvaja od kostiju). Pet minuta prije nego zeca vadite iz pećnice, prelijte ga zagrijanim vinjakom, i tek poslije odvajajte od kostiju i režite na manje komade. Zelen i voće propasirajte kroz sito i spremite. Dok se zec pirja, popržite šećer i kad potamni prokuhajte s vodom, napravite svijetlu zapršku od masti, brašna, soka limuna i kiselog vrhnja. Prokuhajte s pasiranim voćem i zeleni, začinite začинима i prženim šećerom. Umaku po želji dodajte sol, papar, mljevenu crvenu papriku i kvasinu. Kipućim umakom prelijte meso, ostatak stavite na stol i poslužite uz okruglice.

Hladetina od zeca

Zečje meso iz kvaše prokuhajte i odvojite od kostiju. Vodu (juhu) u kojoj se kuhalo meso procijedite, dodajte sok limuna i rastopljenu želatinu. Meso stavite u odgovarajuću posudu, zalijte juhom i ostavite da se stisne na hladnom mjestu. Uz hladetinu poslužite majonezu pomiješanu ribanim hrenom.

Pašteta od zeca I. način

Sastojci: 0,5 kg zečjeg mesa (najbolje od leđa), 15 dag suhe slanine, čaša bijelog vina, 2 tvrdo kuhana jaja, nekoliko češnjeva češnjaka, žlica limunovog soka, sol, papar.

Meso kuhajte jedan sat, zatim ga propržite zajedno s kockicama slanine, lorberom i bijelim vinom. Kad se masa ohladi, sameljite ju, dodajte usitnjena (ohlađena) jaja, nasjeckani luk, sol i papar. Ponovo sameljite i dodajte sok limuna. Prije posluživanja neka odstoji na hladnom mjestu.

Pašteta od zeca II. način

Sastojci: prednji dio zeca (rebra, leđa, vrat, prednje noge), zelenje za juhu, zemlja, 7 dag suhe slanine, 10 dag masti, 2 dl ulja, 3 jaja, glavica luka, 1/2 limuna, malo vode ili juhe, paprika, papar, sol.

Na vrućoj masti prepržite nasjeckani luk, dodajte mrkvu, korijen peršina i celer narezane na ploške. Na proprženo zelenje stavite meso, prepržite, podlijte juhom ili vodom, pokrijte i pirjajte dok meso ne omekša. Po potrebi dodajte malo vode. Kad je gotovo, meso izvadite, očistite od kosti, zemlju namočite u mlijeko i istisnite, sve zajedno sa zelenjem od pirjanja dvaput sameljite. Masi dodajte žumanca, slaninu narezanu na kockice, sok pola limuna, crvenu mljevenu papriku i sol. Sve zajedno dobro promiješajte i dodajte snijeg od bjelanaca. Duguljastu vatrostalnu posudu namažite mašću, stavite masu (paštetu) i kuhajte u pari dva sata. Napola ohladite i izvrnite na duguljasti pladanj, ukasite nasjeckanim peršinom, tvrdo kuhanim jajima narezanim na ploške ili ploškama rotkvice. Poslužite hladno.

Pečeni zec u cijelom I. način

Dobro namažite zeca uljem i pecite ga u pećnici. Čim se dobro zagrije prelijte ga kvašom, a tijekom daljnjeg pečenja prelijevajte sokom koji je u posudi za pečenje. Po potrebi dolijte kvašu. Kad je zec napola pečen posolite ga. Vrijeme potrebno da se ispeče je od 45 minuta do jednog sata. Kad je zec pečen, izvadite ga i pažljivo ostrim nožem izrežite na manje komade. Meso se ne smije kidati kod rezanja. Na toplom poslužavniku sastavite zeca u cijelo, od izrezanih komada, i prelijte polovicom soka od pečenja. U ostatak soka dodajte malo kiselog vrhnja i soka od

limuna, promiješajte i poslužite u toploj posudici. Oko zeca stavite okruglice od kruha ili žemlje. Posebno poslužite vrhnje, koje će svatko uzeti koliko mu treba.

Pečeni zec u cijelom II. način

Zeca premažite mješavinom maslinova ulja, soka limuna, soli, papra, majčine dušice i lovora. Ostavite ga da odstoji deset sati. Na zagrijanom ulju popržite do pola kockice slanine, stavite zeca i pecite na štednjaku. Pazite da se jednako ispeče sa svih strana, pritišćite ga vilicom. Kad je napola pečen, prelijte ga čašom bistre juhe, žlicom vinjaka ili dobre komovice. Kad je gotov, izrežite ga u komade i spojite u cjelinu na poslužavniku, okružite okruglicama (po želji), prelijte sokom od pečenja i poslužite.

Pečenje od buta i pisane pečenice

Sastojci: 2 buta, pisana pečenica, maslac, žlica brašna, 0,5 l bijelog vina, 25 dag ispržene suhe slanine u kockicama, lišće peršina, 10 dag suhих blanširanih gljiva, papar, sol.

Meso ispržite na zagrijanom maslacu do lijepe rumene boje, pobrašnite, malo ispržite i podlijte vinom. Kad provri, dodajte kockice slanine, nasjeckani peršin, sol i papar. Pirjajte 15 minuta. Dodajte gljive i još malo pirjajte. Meso izrežite na komade, prelijte umakom i poslužite.

Nabodeni zec

Sastojci: meso zeca, 10 dag suhe slanine, glavica češnjaka, 2 dl ulja, sol.

Meso koje je odležalo u kvaši nabodite reznjevima slanine i nasjeckanim češnjakom. Stavite u posudu za pečenje, polijte uljem i posolite. Pecite uz često podlijevanje kvašom u kojoj je zec odležao.

Zec s povrćem

Sastojci: meso zeca, dvije vezice zeleni, 5 velikih paprika, manji korijen celera, 2 glavice luka, nekoliko češnjeva češnjaka, 2 dl bijelog vina, 10 dag suhe slanine, list lorbera, sol, papar, 3 dl ulja, 1 kg krumpira.

Meso izrežite na krupnije komade i stavite u posudu za pečenje. Očišćeno povrće također izrezano na komade složite preko mesa, slaninu izrezanu na kockice složite između mesa, prelijte uljem, posolite, dodajte malo vode i pecite u pećnici. Tijekom pečenja prelijevajte meso sokom iz posude, a za dolijevanje koristite vino. Na polugotovo meso stavite kolutove krumpira. Kad je meso potpuno omekšalo, a povrće pečeno, poslužite u posudi u kojoj se peklo.

Pirjani zec

Nakon što je meso odležalo dva dana u kvaši, komade mesa uvaljajte u brašno i pržite na vrelom ulju. Kad porumeni s obje strane, dodajte sve povrće iz kvaše i posolite po ukusu. Pirjajte uz dodavanje vode. Kada je gotovo, meso izvadite, a povrće propasirajte, dodajte vino i prelijte sve preko mesa.

Zečji paprikaš

Nasjeckani luk propržite na ulju do zlatnožute boje. Dodajte slaninu izrezanu na kockice i krupnije komade mesa. Pirjajte jedan sat, dodajte mljevene crvene paprike, prelijte čašom bijelog vina, dodajte nekoliko žlica pirea od rajčice, posolite, popaprite i lagano pirjajte dok meso ne omekša. Tijekom pirjanja podlijevajte kvašom u kojoj je zec odležao. Zajedno s mesom pirjajte i povrće iz kvaše.

Zečji gulaš

Zeca izrezanog na komade uvaljajte u brašno i ispržite na vreloj masnoći. U posebnoj posudi ispržite na laganoj vatri naribane dvije glavice luka i 25 dag usitnjene paprike. Dodajte isprženo meso, posolite i popaprite. Dolijte čašu bijelog vina, malo crvene mljevene paprike i pirjajte na laganoj vatri oko 45 minuta.

Zečji ragu na šumarski način

Sastojci: mladi zec, 20 dag suhe slanine, 3 dag brašna, 10 dag svinjske masti, režanj češnjaka, vezica začina za juhu, 40 dag smrčaka, 1,5 dl bijelog vina.

Zeca narežite na komade i popržite na vrućoj masti sa svih strana. Pospite brašnom i nastavite prženje, podlijte vinom i toliko vruće vode da gotovo posve bude pokriveno. Tekućinu zavrite, posolite, popaprite, dodajte očišćeno povrće i zdrobljeni češnjak. Poklopite i pirjajte u pećnici dok meso ne omekša. Izvadite začine, protisnite kroz sito i vratite natrag na meso. Slaninu narežite na kockice, prepržite, dodajte smrčke narezane na komade, ponovo prerežite i dodajte zecu. Pirjajte još desetak minuta, pospite nasjeckanim peršinom i iznesite u istoj posudi na stol. Poslužite uz okruglice ili rahlo prženu rižu.

Zec na „seljački način“

Sastojci: očišćeni zec sa sitninom, 2 glavice luka, 2 žlice masti, 2 mrkve, 2 žlice brašna, 3 žlice kiselog vrhnja, 2 lovorova lista, 1 dl vina, papar, sol.

Luk nasjeckajte i pirjajte na vrućoj masti dok ne dobije zlatnu boju. Narežite zeca i sitninu na veće komade i pirjajte na luku polako na umjerenoj vatri. Dodajte naribanu mrkvu, papar i lovor. Tijekom pirjanja promiješajte komade zeca i dolijte malo vina. Kad je meso već gotovo mekano, pobrašnite i prema potrebi dodajte još malo vina. Kad je meso mekano, umiješajte vrhnje i maknite s vatre. Kao prilog poslužite domaće rezance i zelenu salatu.

Nadjeveni zec

Sastojci: mladi zec, žlica masti, glavica luka, samljevena zečja jetra, zemlja namočena u mlijeko, lišće peršina, 2 cijela jaja, papar, sol, bijelo vino.

Očišćenog zeca nadjenite; na masti dopola ispržite nasjeckani luk, dodajte jetra i ispržite sve do kraja. Uklonite s vatre i dodajte ocijeđenu zemlju, nasjeckani peršin, jaja, sol i papar. Sve dobro izmiješajte i nadjenite zeca. Otvor zašijte koncem i pecite u podmazanoj posudi u pećnici. Tijekom pečenja češće podlijevajte vinom. Pečenog zeca izrežite na komade, prelijte sokom od pečenja i poslužite.

Srneća lopatica na ražnju

Uzima se svježa lopatica. Samo ako je odležala, treba je oprati vodom i octom. Meso se obradi, to jest, potpuno skine kožica i žile te izvadi ključna kost. Lopatica se zatim nabode masnom slaninom, natakne na ražanj i peče uz češće polijevanje vlastitim sokom. Sok koji se nakupi u posudi posebno se posluži, ili se poslužuje *sauce diable* (papreni umak).

Te se lijepe životinje, zvana još i “koza šume“ i “crveni princ“, hrane lišcem, mladicama, pupoljcima, svježom travom, isključivo usjevima, voćem i žirom. Njihova elegancija i ljupkost, osigurala im je u puku najveće simpatije, ali i razlog najljućeg protivljenja lovu. U kršćanskoj mističkoj predaji srna označuje oštroidnost i hitrinu.

U tzv. visokoj europskoj kuhinji, a i u nas, na osobitoj cijeni su srneća leđa koja se smatraju posebnom poslasticom.

Komadići zečetine s lisičarkama

Sastojci: zec, glavica kosanog luka, 12 pera mladog luka, 30 dag lisičarki, 12 kosanih češnji češnjaka, 1 grančica timijana, vezica ružmarina, masnoća (nekad mast, danas ulje), papar, sol.

Zeca izrežite na manje komade i premažite rastopljenom masnoćom ili uljem, timijanom, ružmarinom i kosanom češnjakom. Gljive očistite i operite, mladi luk izrežite na reznjeve,. Komadiće mesa popržite na zagrijanom masnoći zajedno s češnjakom, mladim lukom i aromatičnim biljem. Kad meso dobije zlatnožutu boju, smanjite vatru i pirjajte još 5 minuta. Meso stavite na zagrijani porculanski pladanj. U istoj tavi u kojoj ste pržili i pirjali meso zeca, na zagrijanoj masnoći popržite lisičarke, dodajte meso, posolite i popaprite, popirjajte sve zajedno i poslužite toplo.

Srneći kotleti s gljivama

Sastojci: 80 dag srnećih kotleta, ulje, 20 dag luka, mast, 10 dag mrkve, 8 dag korijena peršina, 8 dag korijena celera, 20 dag vrganja, 12 dag lisičarki (vrsta gljiva), 20 dag pečurki (šampinjoni), 12 dag brestača (gljive), 12 dag suhe slanine, 4 suhe šljive, 4 žlice pirea od rajčice, 4 žličice mljevene crvene paprike, 8 dag brašna, 2 dl crnog vina, 1-2 lista lovora, sol, papar, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, goveđa juha, celerovo lišće.

Kotlete narežite, istucite, posolite, uvaljajte u brašno, ispržite na zagrijanoj masti i odložite na toplo mjesto. Posebno ispržite kosani luk i kockice suhe slanine, umiješajte naribano korjenasto povrće i ispirajte, podlijevajući juhom. Posebno ispirajte očiscene i narezane gljive. U omekšano povrće stavite kotlete, dodajte sve navedene začine i pirajte podlijevajući juhom. Kad kotleti omekšaju, provjerite okus, dodajte čega još nedostaje, dolijte vrhnje i vino, još malo prokuhajte i poslužite s malo nasjeckanog celerovog lišća uz okruglice od kruha.

Srneći odresci na roštilju

Sastojci: 4 srneća odreska svaki težine od 13 dag, 4 žlice ulja, 8 dag maslaca sa začinima, 4 polovine krupnih krušaka iz kompota, 4 žlice marmelade od ribizla, 4 oguljena badema, 1/2 žličice kadulje, 1/2 žličice crnog papra u zrnju, 1/2 žličice crvene mljevene paprike, sol.

Ulje dobro izmiješajte s paprom, crvenom paprikom, solju i osušenom kaduljom u prahu. Odreske izrezane od buta očistite od svih žilica i tetiva, malo istucite drvenim čekićem, premažite mješavinom ulja i ostavite desetak minuta da odstoje. Rešetke dobro zagrijanog roštilja premažite uljem i odreske pržite sa svake strane po 3-4 minute. Gotove stavite na zagrijani poslužavnik. Maslac sa začinima narežite na četiri debele ploške i stavite na svaki odrezak. Polovine krušaka ocijedite, stavite na njih po jednu žlicu zagrijane marmelade od ribizla i ukasite oljuštenim bademima. Poslužite vruće uz krokete od krumpira.

Nabodeni srneći but

But zarezite po dužini na otvore duboke jedan cm, u koje natiskajte mješavinu gorušice, soli, papra i nasjeckanog češnjaka. U svaki otvor stavite još i režanj slanine i komadić tanko izrezanog kruha. Cijeli but premažite ostatkom mješavine, a oko njega složite dvije izrezane mrkve, dvije nasjeckane glavice luka, dva lista lovora, dva klinčića i zavijte u alu-foliju. Svijetla strana alu-folije mora biti s vanjske strane. Pecite u pećnici na 200 °C oko 1,5 sati. Foliju otvorite i pecite još pola sata. Kad se malo ohladi izrežite na odreske.

Pečeni srneći but

Sastojci: 3 kg mesa od buta, boca crnog vina, velika glavica luka, režanj češnjaka, list lovora, 6 ploški suhe slanine, sol, papar.

Meso stavite u dublju posudu, prelijte vinom, dodajte luk izrezan na kolute, nasjeckani češnjak i lovor. Ostavite da odstoji barem 24 sata. Meso osušite, savijte i učvrstite koncem da bude u čvrstom (kompaktnom) obliku. Tekućinu od mesa procijedite. Meso stavite u posudu za pečenje, obložite ploškama slanine i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C. Prvo pecite na toj temperaturi oko 20 minuta, a nakon toga smanjite temperaturu i pecite dalje oko pola sata po kilogramu težine mesa. Tijekom pečenja zalijevajte meso ocijeđenom tekućinom.

Srneći but na Podravski sa štruklima od hajdinog brašna i prosene kaše

Sastojci: 1 kg srnećeg buta 10 dag suhe slanine, 10 dag mrkve, 10 dag peršinova korijena, 10 dag celera, 10 dag luka, 1 češanj češnjaka, 10 dag brašna, 5 dag džema od brusnica, 2 dl bijelog suhog vina, 5 dl temeljca od divljači, kiselo vrhnje, lovorov list, papar u zrnu, sol.

Za štrukle od hajdinog i prosenog brašna: 30 dag hajdinog brašna, 20 dag prosene kaše, 10 dag svježeg kravljeg sira, 10 dag pšeničnog brašna, 1 jaje, sol.

Srneći but nabodite štapićima na kojima se suha slanina, posolite, pobrašnite i rumeno zapržite sa svih strana. Korjenasto povrće i luk izrežite na kolutiće i sve popržite. Snetinu s korjenastim povrćem uz dodatak lovorova lista, češnjaka i papra u zrnu lagano pirjajte uz stalno podlijevanje vinom i temeljcem od divljači. Kad je meso pirjano, izvadite ga a na talog dodajte kiselo vrhnje, džem od brusnica i ostatak vina i temeljca. Sve dobro prokuhajte i propasirajte kroz gusto sito.

Štrukli: hajdino brašno „pofurite“ vodom (prelijte kipućom vodom) i uz dodatak pšeničnog brašna zamijesite tijesto i razvaljajte na debljinu ½ cm.

Prosenu kašu malo prokuhajte, ohladite i pomiješajte s kravljim sirom, jajem i malo soli.

Razvaljano tijesto premažite nadjevom od kaše i sira, zarolajte u krpu, vežite i kuhajte u slanoj vodi 20 minuta.

Meso izrežite na odreske, prelijte umakom i poslužite zajedno sa štruklima izrezanim na komade.

Srneći hrbat na „Varaždinski način“

Sastojci: omanji srneći hrbat, 10 dag suhe slanine, glavica luka, 50 dag kroketa od krumpira, 50 dag lisičica, 50 dag vrganja, 3 dl kiselog vrhnja, 1 dl krepkog umaka, vezica peršina, svinjska mast, sol, papar.

Srnećem hrptu skinite žilice i ogulite svu tanku kožicu. Nabodite režnjevima suhe slanine, posolite i popaprite. Pecite na rastopljenoj svinjskoj masti uz češće okretanje. Kad je pečeno izvadite i odložite na toplom mjestu. Luk naribajte i ispržite na masti. Vrganje očistite, operite, podrežite im strukove i ocijedite. Narežite ih na ploškice, odvojene dodajte prženom luku i ispirajte. Na kraju primiješajte nasjeckani peršin. Od kuhanog krumpira napravite krokete. Na pola soka od pečenja hrpta dodajte krepki umak, posolite i prokuhajte. Dodajte vrhnje, izmiješajte i procijedite. Meso hrpta odvojite od kostiju, narežite na kose ploške i složite natrag uz kost na zagrijani poslužavnik. Okružite vrganjima i lisičicama, prelijte dijelom umakom i poslužite s kroketima u posebnoj posudi. Ostatak umaka poslužite u posudici.

„Đurđevački“ srneći hrbat

Jelo je osvojilo prvu nagradu na 6. smotri kulinara regije Bjelovar
autor Franjo Matunci

Sastojci: 1 kg srnećeg hrpta iz kvaše, gorušica (senf), sol, papar; za nadjev: 4 dag luka, češnjak, 6 dag suhe slanine, 12 dag vrganja i lisičica, 16 dag mozga, 2 jaja, brašno, poriluk, korjenasto povrće, kožica od slanine, lovor, malo crnog vina, malo kiselog vrhnja, sok limuna, nasjeckani peršin, ploške limuna, džem od brusnica.

Hrbat odvojite od kostiju, razrežite po sredini i premažite gorušicom uz dodatak soli i papra. Na kockice izrežite luk, češnjak, suhu slaninu, vrganje, lisičice i mozak. Prepržite na ulju, dodajte jaje i začine, i kad se ohladi nadjenite hrbat, zavežite koncem i prepržite. Na istoj masnoći napravite prilog: ispirajte luk, poriluk, korjenasto povrće, kožicu od slanine, lovor i papar u zrnu. Hrbat i povrće stavite u pećnicu, zalijte umakom od vrganja i lisičica te s malo crnog vina, začinite vrhnjem i sokom limuna. Meso prije posluživanja posipajte nasjeckanim peršinom i ukrasite ploškama limuna i džemom od brusnice.

Srneći hrbat na ”podravski način”

Sastojci: srneći hrbat, 15 dag mesnate suhe slanine, 12 dag slanine za nabadanje, 8 dag masti, 1 kg crvenog zelja (kupusa), 2 dl kiselog vrhnja, 2 dl crnog vina, 1 dl krepkog umaka, papar, sol.

S hrpta uklonite sve kožice i nabodite ga slaninom. Pecite ga polako na zagrijanoj masti uz često podlijevanje. Dogotovljeni hrbat izvadite i odložite u umjereno zagrijanu pećnicu. Uklonite suvišnu masnoću iz soka od pečenja, dolijte vino i kuhajte dok se ne smanji na trećinu količine. Dolijte krepki umak i vrhnje, prokuhajte i protisnite. Meso hrpta pažljivo odvojite od kosti, izrežite na duguljaste ploške i složite natrag uz kost. Stavite na poslužavnik, prelijte tankim slojem umaka. Suhu slaninu izrežite na rezance, prepržite da postanu hrskavi i stavite na hrbat. Obložite sve pirjanim zeljem (kuposom), a posebno poslužite krokete od krumpira i pekmez od brusnica.

Srneća pisana pečenka

Sastojci (za 6 osoba): 20 odrezaka srneće pisane pečenke, 10 dag maslaca, 5 dl ulja, 2 dag mozga, 30 dag šumskih gljiva, 2 jaja, 20 dag luka, 5 dag brašna, 6 dag korjenastog povrća, 1,5 kg kosti i mesne srnetine, 2 dl kiselog vrhnja, 2 dl crnog vina, 0,5 dl šljivovice, lišće peršina, muškatni oraščić, sol, papar.

Odreške nadjenite mješavinom nasjeckanog luka, mozga, gljiva i jaja, oblikujte u stožac, učvrstite drvenim štapićem, premažite uljem i pecite na roštilju. Od poprženog korjenastog povrća, luka, kostiju i mesa srnetine napravite tamni umak, protisnite ga i pustite da lagano iskuhava. Dodajte kiselo vrhnje, crno vino i iskuhajte do željene gustoće; pred kraj začinite. Srneće pisane pečenke prelijte zagrijanom šljivovicom i zapalite (to se radi pred gostom; osmuđivanje – flambiranje, način posluživanja). Kao prilog poslužite okruglice od šljiva, pohane sunčanice i široke rezance od mlade koprive.

Odrezak od srne

Sastojci: 0,5 kg srnećeg mesa od buta, sol, papar, ulje, žlica brašna, 2 dl bijelog vina, žlica gorušice (senf), čaša kiselog vrhnja.

Odreske istucite, posolite i popaprite. Pržite na vrelom ulju do rumene boje s obje strane. Gotove izvadite, a u ulje dodajte sve sastojke. Promiješajte, kratko prokuhajte i prelijte preko odrezaka.

Srneći odresci sa češnjakom

Sastojci: meso srnećeg buta-ružice, mast, brašno, rezanj češnjaka, žličica nasjeckanog peršina, sol.

Napravite tanke odreske, potucite ih drvenim čekićem, posolite, pobrašnite i pecite s obje strane na vrućoj masti. Meso izvadite, a na masnoći propirjajte zdrobljeni češnjak i peršin, prelijte preko odrezaka i poslužite uz kuhani i prepečeni krumpir ili pirjanu rižu.

Odresci na luku

Odreske od buta malo potucite, posolite i popaprite. Luk izribajte i popržite na ulju, dodajte odreske i pržite ih s obje strane. Sve prelijte vodom i pirjajte na tihoj vatri. Pri kraju pirjanja dodajte 10 dag suhe slanine izrezane na kockice i još malo pirjajte. Prije posluživanja dodajte čašu crnog vina i prokuhajte 5-6 minuta. Odreske stavite na topli poslužavnik, prelijte umakom od pirjanja i poslužite uz rižoto od gljiva i salatoma po želji.

Srneći odresci s gljivama

Od mesa buta napravite odreske, posolite, popaprite i uvaljajte u brašno. Pržite u ulju 6 – 8 minuta sa svake strane. Pečene odreske izvadite, a na preostalo ulje stavite klinčić, 2 dl bijelog vina, malo vode, papar i 1 dl kiselog vrhnja. Promiješajte i kratko prokuhajte. Poslužite s pirjanim gljivama (lisičarke, brusnice), pečenim jabukama i umakom u posebnoj posudi.

Srneći odresci s umakom od vrhnja

Sastojci: srneći file narezan na odreske, sol, gorušica (senf), brašno, mast ili rastopljena suha slanina, malo dobre juhe, pola šalice kiselog vrhnja.

Napravite deblje odreske, natrljajte ih solju, namažite gorušicom, uvaljajte u brašno i potucite ga u meso drvenim čekićem. Pecite odreske nekoliko minuta na vrućoj masti s obje strane, u sredini (unutrašnjosti) moraju biti još malo krvavi. Ostavite ih na toplom. Sok od pečenja umutite zajedno s malo juhe, gorušice i vrhnja, prokuhajte i prelijte preko odrezaka. Poslužite s pireom od krumpira i kompotom od brusnica.

Jelenji kotleti sa šumskim gljivama

Sastojci (za 10 osoba): 2 kg kotleta, 1 kg luka, 30 dag masnoće, 20 dag lisičarki, 20 dag pečurki, 10 dag brestovača, 1 goveđa kocka, 1 dl vrhnja, 2 žlice brašna, papar i sol.

Kotlete izvadite iz mlijeka, dobro osušite, isijecite na komade, uvaljajte u brašno, prepecite na plitkoj masnoći s obje strane da zarumene i ostavite na toplom. Na istoj masnoći ispirajte luk, izrezan na ploške, do zlatnožute boje. Dodajte gljive izrezane na ploške, posolite i lagano pirjajte dok ne omekšaju. Dodajte brašno i razmućeno vrhnje, prokuhajte i dotjerajte okus. Tada stavite kotlete i zajedno prokuhajte 10 minuta uz lagano drmanje posude da ne zagori. Poslužite uz krokete od riže ili krumpira, loptice od riže ili mladi krumpir s maslacem.

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

Jelen se zbog razgranatog rogovlja, koje se povremeno i obnavlja, često uspoređuje sa *stablom života*. Simbolizira plodnost, ritmove rasta i ponovna rađanja. U pisaca i umjetnika jelen je postao simbolom razboritosti: bježi u smjeru vjetra, koji odnosi s njim i njegov miris, i po nagonu raspoznaje ljekovite biljke. Ti najljepši i najveći rogovi, krivci su i za jedan uvredljivi epitet, *rogonja*, koji se udomaćio u svim jezicima zapadnog svijeta, zbog čega često dolazi i do „šakačkog razgovora“. Sve je počelo radi košuta (jelenove ženke) koje se često pare i s drugim jelenima, iako im to prirodna hijerarhija strogo zabranjuje. Tu

spoznaju, promatrajući životinje, ljudi su u figurativnom smislu prenijeli u svakodnevnicu.

Jelenji hrbat

Sastojci: hrbat, maslac, 2,5 – 3,5 dl crvenog vina, zelenje, kopar, ocat, voda, papar u zrnu, sol, korica limuna, lovor, borovica, brašno, šećer, 3 žlice soka rajčice, šampinjoni kuhani u crvenom vinu, kiselo vrhnje.

Hrbat posolite, popaprite, nabodite slaninom, stavite u dublju posudu za pečenje i prelijte vrućim rastopljenim maslacem. Dodajte na to crveno vino, narezano zelenje, kopar, ocat, vodu, papar u zrnu, sol (ako treba), korice limuna i lišće lovora. Pecite u pećnici češće podlijevajući vrhnjem. Pečeno meso izvadite, narežite na ploške, pospite borovicom i koprom. U preostali umak uspite malo brašna i šećera, dolijte malo juhe ili vode, prokuhajte i protisnite kroz sito. Dodajte sok od rajčice, šampinjone, još malo prokuhajte i na kraju dodajte malo vrhnja. Umakom prelijte meso.

Ovaj naputak datira iz početka prošlog stoljeća, s napomenom da se na isti način može pripremiti hrbat srne i divokoze. Običavao se posluživati i hladan, ne samo za večeru nego i u nekoj svečanoj zgodi uz svjetlost lojanih svijeća. Ohlađeno ovo jelo se posluživalo i preliveno ohlađenim umakom.

Pečeni jelenji but

Sastojci: jelenji but bez kosti, 6 dl octa, 3 dl vode, nekoliko zrna papra, glavica luka, 1 mrkva, 1 korijen celera, 2 korijena peršina, 2 lovorova lista, malo limunove korice, 15 dag slanine, 3 žlice masti, 4 žlice kiselog vrhnja, 1 žlica brašna, sol.

Napravite kvašu, i to tako da u lonac stavite ocat, vodu, papar, raspolovljeni luk, na komade narezano korijenje, lovor i limunovu koricu. Kuhajte pola sata. Kvašom prelijte but i ostavite najmanje jedan dan. Meso izvadite, osušite, posolite i nabodite slaninom. Namažite mašću i pecite u vrućoj pećnici na umjerenoj temperaturi. Tijekom pečenja češće prelijevajte nastalim sokom, a ponekad i kvašom. Kad je but pečen, izvadite ga i narežite na odreske. Promiješajte vrhnje s brašnom, dodajte malo kvaše i prokuhajte sa sokom od pečenja. Napravljenim umakom prelijte odreske, a višak poslužite u posudici.

Jelenji paprikaš lovaca iz Kalinovca

Sastojci (za deset osoba): 3 kg čistog jelenjeg mesa (bez kosti od buta, orah-meso), 3 kg luka, 1,5 l ulja, sol, 1 l hladne vode, 75 g *vegete*, 1 kesica "lovačke juhe", 4 nasjeckana ljuta feferona, 125 g koncentrata rajčice, 5 – 6 listova lovora, 3 žličice mljevenog papra, 3 žličice slatke crvene mljevene paprike, nasjeckani peršin, 2 dl bijelog vina, 0,5 dl pravog francuskog konjaka.

Na vrelom ulju zažutite nasjeckani luk, posolite i stavite meso izrezano na male komadiće. Pirjajte oko pet minuta, dodajte hladne vode i pirjajte dalje oko jedan sat. Tijekom pirjanja dodajte: vode (ako zatreba), kesicu "lovačke juhe", nasjeckane ljute feferone, koncentrat rajčice, lovor, mljeveni papar, mljevenu papriku, peršin, sol i papar (možete dodati i *vegete*, ali tada morate paziti da se ne presoli). Vino i konjak dodajte na kraju i nastavite još pirjati oko dva sata. Paprikaš od mesa mladog jelena mora se pirjati oko tri sata, a od mesa starijeg oko četiri sata. Kao prilog poslužite makarone ili kukuruzne žgance.

Jelenji odresci sa smrčcima

Sastojci: odresci težine 16 dag, 25 dag smrčaka, glavica luka, 2 dl kiselog vrhnja, 2 žlice soka od pečenja, 1,5 dl bijelog vina, 4 dag brašna, ulje, papar, sol.

Odreske posolite, malo popaprite, uvaljajte u brašno i naglo ispecite na ulju. Izvadite ih iz tave i odložite na toplo. Ulju od pečenja dolijte vino, sok od pečenja i limunov sok, promiješajte i zakuhajte. Očišćene smrčke narežite na ploškice i stavite ih na nasjeckani propirjani luk, dodajte vrhnje i pirjajte sve zajedno. Odreske stavite na poslužavnik, obložite smrčcima i prelijte umakom.

Kvaša za meso divlje svinje

Očistite i na kolute izrežite 15 dag zeleni, 2 glavice luka i 1 celer; nasjeckajte vezicu

papra, zgnječite 4 češnja češnjaka, 2 klinčića, 1,5 dag soli, 2 dl vinskog octa, 2 čaše bijelog vina. Sve sastojke kuhajte oko 40 minuta, i kad se kvaša potpuno ohladi stavite meso.

-

Sve do 1886. godine stajao je ispred današnje Krstionice u Dioklecijanovoj plači, lijevo od ulaza, još od vremena Dioklecijana, mramorni sarkofag na kojem je prikazana poznata antička legenda hajke na kalidonijaskog vepa "Meleagrov lov".** (Danas se nalazi u splitskom Arheološkom muzeju.) Po zapisu povjesničara Vopiscusa, vepar je legendarno vezan uz Dioklecijana. Dok je kao mladi časnik boravio u Galiji kod Tungra (u blizini današnjeg Reimsa), krčmarica Drijada kod koje je stanovao jednom ga je ukorila:

"Dioklecijane, što si škrtiji to si manji".

On joj odgovori: „Bit ću široke ruke kad postanem carem!“

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

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

„Napokon sam ubio kobnog vepa!“

***Meleagar - U starogrčkoj mitologiji heroj koji je ubio kalidonskog vepa, strašnu zvijer koju je protiv Eneja, kralja u Kalidonu, poslala Artemida, jer joj je zaboravio prinijeti žrtvu, iako je to učinio ostalim bogovima. "Iz crvenih očiju sijevala je vepu vatra, a vrat mu se kočio. Poput kolca na opkopima stršale su mu kuštrave čekinje, iz zapjenjenih ralja kao da je sipao munje, a očnjaci su mu bili kao golemi slonovi zubi..." Na zvijer se podigao kraljev sin Meleager, a uza nj i hrabra djevojka Atalanta iz Arkadije, uz još druge hrabre junake. Nakon dugačke borbe u kojoj je bilo više ljudskih žrtava, uspije Atalanti pogoditi vepa strijelom, na što ga Meleager dotuče kopljem.*

Naša historiografija prihvatila je verziju, da je ban Nikola Zrinski (1620-1664; praunuk sigetskog junaka; postao ban kad mu je bilo 27 godina) poginuo pod konac godine 1664. u najboljoj muževnoj dobi, u lovu kad ga je usmrtio ranjeni vepar (iako činjenice govore u prilog naručenog političkog ubistva bečkog dvora), u Kuršaneckom lugu (kod Nedelišća u Međimurju).

Sivog studenog jutra Zrinski, čuvši da se u blizini skriva ranjeni vepar, "uzjašio je konja s kratkom puškom u ruci, pa je potjerao za Pakom začu se iznenada

zapomaganje; bješe to glas Pakin. Mailani je najprije stigao i vidje Nikolu Zrinskog da leži licem na zemlji, vepa na njegovim leđima. Mailani je na to u nj pucao, našto je vepar pobjegao ... uzalud su sve pokušali napokon je morao umrijeti, jer su mu na glavi bile tri rane: jedna je išla s lijeva iznad uha na kosti glave, a zub veprov gadno je prorezao kožu do polovice čela; druga je bila ispod lijevog uha na licu spram oka, isto gadno izmrcvarena; no to nije ništa: treća je rana išla s desna uha ispod vratnog kralježnjaka, te se širila naprijed spram grkljana raskinuvši sve vratne tetive. Ova je rana bana usmrtila, jer je iz nje najviše krvi isteklo. Tako je umro Nikola Zrinski“

Braća Zrinski završila su uglednu školu za velikašku mladež u Trnavi. Povijest obojicu pamti po lavljoj hrabrosti, ratničkoj vještini i banskom položaju. Nikola je u znamenitoj zimskoj vojni spalio Sulejmanov most pokraj Osijeka, s bratom Petrom potukao Turke kraj Kaniže (1637), proslavio se u Tridesetogodišnjem ratu, potukao Turke kod Kostajnice (1652.) Cijela Europa odala priznaje Petru za sjajnu pobjedu nad Turcima kraj Perušića (1655) i pokraj Jurjevih stijena blizu Otočca (1663.).

U kršćanskoj predaji vepar simbolizira demona, bilo da ga se uspoređuje s proscem, žderonjom i pohotnikom, bilo da se misli na njegovu silovitost koja podsjeća na žar strasti, bilo opet da se misli na to kakvu štetu ostavlja za sobom kad prođe kroz polje, voćnjak ili vinograd.

Odojak divlje svinje na ražnju

Odojak divlje svinje se očisti, začini, te natakne na ražanj. Peče se na dosta jakoj vatri i često polijeva maslacem i sokom nastalim pečenjem. Da bi odojak zadržao lijepi oblik u prsnu šupljinu se stavi boca odgovarajuće veličine.

Odojak možete nadjenuti nadjevom koji se spravlja u boljim restoranima. Jetra odojka narežu se na male tanke listiće i stave u posudu, preliju čašom vinjaka i čašom prošeka, popapri, doda majčina dušica (timijan) i prašak lovorovog lista. U tako pripremljenoj kvaši drži se nekoliko sati. Kada se izvadi posuši se i brzo kratko poprži na maslacu i nasjeckanom luku te prelije čašicom zagrijanog vinjaka, vinjak zapali i pusti da sasvim izgori. Zatim se jetra pomiješaju sa samljevenim svinjskim mesom (potrbušinom) ili svinjskom svježom kobasicom, nadolije kvašom, dodaju mrvice, timijan, papar, sol, cimet, korijandar, kim, muškatni oraščić i nasjeckana zelen peršina. Sve se zajedno promiješa i dobro ohladi. Nadjevom se napuni prsna šupljina odojka, koja se prije toga posoli i popapri.

Kotleti od divlje svinje na roštilju

Sastojci: 8 kotleta, 16 štapića slanine dužine 7 – 8 cm, ulje, glavica luka, grančica ružmarina, lišće peršina, sol, papar.

Kotlete potucite batićem za meso, posolite, popaprite i nabodite s po dva štapića slanine. Pecite na jakom žaru s obadvije strane. Povremeno premazujte grančicom ružmarina ili lišćem peršina natopljena u ulje. Poslužite kotlete s nasjeckanim lukom i pečenim paprikama.

Nadjeveni odojak divlje svinje I. način

Sastojci: očišćeni odojak, desetak žemlji (ili jedan bijeli cijeli odstajali kruh), 1 l mlijeka, 20 dag suhe prošarane slanine sušene na dimu, sol.

U mlijeko namočite žemlje, kad se dobro namoče iscijedite mlijeko i smjesi dodajte kockice suhe slanine. Uši i rep odojka (očišćene od i najmanje dlačice) uvijte u tvrdi pergament papir ili alufoliju, da ne bi izgorjeli i skvrčili se. Posolite ga iznutra i izvana, i dobro istrljajte kožu solju da tijekom pečenja ne popuca. U trbušnu šupljinu ugurajte smjesu od žemlji i slanine. Odojak stavite u plitku posudu, podvijte mu pod tijelo prednje i stražnje noge, pod njih podložite dvije tanje daščice, da ne zagori i da se koža ne zalijepi za dno posude. Pecite najmanje dva sata: najprije na blagoj vatri 120 – 150 °C, a zatim na sve jačoj do 200, pa čak i 250 °C. Ako pečete odmah na jakoj vatri, ostat će nedopečen i uz kosti krvav. Osobito se teško peče vratina, pa se preporučuje ostrim nožem izbosti na nekoliko mjesta, tako da jara zahvati i dublje slojeve mesa. Tijekom pečenja često podlijevajte sokom što se sakupio na dnu posude, a da korica bude dobro pečena (da ne puca i bude hrskava) svakih desetak-petnaestak minuta premazujte ga hladnom mašću.

Nadjeveni odojak divlje svinje II. način

Očišćenog odojka posolite, popaprite izvana i iznutra i ispunite nadjevom.

Sameljite 0,5 kg pečenog svinjskog mesa, narezanu glavicu luka, 10 dag izrezane suhe slanine, nasjeckani peršin, šaku mrvica, šalicu vinskog octa, 2 jaja i malo gorušice (senfa). Samljevenu masu posolite, popaprite, dobro izmiješajte i stavite u trbušnu šupljinu odojka. Otvor zašijte i pecite u pećnici. Tijekom pečenja odojka češće okrećite i prelijevajte uljem. Peče se na srednjoj temperaturi najmanje tri sata.

Kuhana glava

Sastojci: svinjska glava, 1 l octa, 6 žlica soli, lovor, 2 žlice papra u zrnju, 6 glavica luka, 4 češnja češnjaka, hren.

Glavu namakajte u hladnoj vodi nekoliko sati, a nakon toga prelijte je kipućom vodom i dobro očistite. Izvadite četverokutnu kost i jezik. Uvijte glavu u krpu i kuhajte u vodi kojoj ste dodali ocat, desetak listova lovora, papar, izrezan luk i češnjak. Kuhajte poklopljeno sve dok ne omekša. Izvadite iz vode i poslužite s ribanim hrenom.

Svinjske uši

Sastojci: 4 svinjska uha, ocat, papar u zrnju, lovor, 2 glavice luka crljenca, lišće peršina, lišće celera, celer, mrkva, gorušica (senf).

Svinjske uši dobro očistite i kuhajte s vodom i octom (pola-pola), nekoliko zrna papra, 2 lista lovora, izrezanim lukom na kolute, nasjeckanim lišćem peršina i celera, mrkvom i celerom. Kuhane uši ostavite hladiti u istoj vodi. Izrežite na tanke rezance i poslužite umakom od luka kojem ste dodali malo gorušice ili pikantan umak od kapara.

But u crnom vinu

Sastojci: 40 dag buta bez kosti (nazimeta ili godišnjaka), šećer, 10 dag pečurki, glavica luka, režanj češnjaka, 5 dag bijele repe, 5 dag mrkve, 6 dag suhe slanine, 6 dag svinjske masti, 2 dag brašna, 2 dag pirea od rajčice, 1/2 lista lovora, malo soka limuna, mažurana, peršin, sol.

Najtečnije meso je od nazimeta ili godišnjaka do težine 50 kg. Meso posolite, popaprite i u komadu stavite na zagrijanu masnoću, pospite mažuranom i dobro prepecite s obje strane. Prepečeno meso stavite u drugu posudu na toplo mjesto (pećnicu). Na masti malo karamelizirajte šećer, dodajte ribani luk, zdrobljeni češnjak, mrkvu i repu narežite na kockice, lovor, pobrašnite, prelijte čistom mesnom juhom (bujon) i prokuhajte. Na kraju primiješajte crno vino i još jednom prokuhajte. U tekućinu stavite meso, poklopite i pirjajte u pećnici na umjerenoj temperaturi. Ako umak počne kipjeti otvorite pećnicu da se temperatura smanji. Po potrebi dolijte malo vruće vode. Kad meso omekša izvadite ga i odložite na toplo mjesto. Umak dosolite, procijedite i stavite u pećnicu da ostane topao. Slaninu narežite na kockice i popržite do polovine na masti. Pečurke narezane na krupnije propirjajte na masti, posolite, popaprite i dodajte im malo umaka, te sve zajedno prokuhajte. Meso izrežite na tanke ploške, složite na zagrijani pladanj, prelijte s malo umaka i obložite pečurkama.

Ostatak umaka poslužite u posudici, a kao prilog poslužite pržene krumpirove valjuške ili prepečene trgance od tijesta za kruh (tijesto trgajte iz mase prstima, kuhajte u slanoj vodi i prepecite na masti).

But u lovačkom umaku

Sastojci: but (nazimeta ili godišnjaka), sol, papar, sušena dimljena slanina, 4 žlice masti, 2 – 3 kocke šećera, 2 mrkve, lišće peršina, 2 srednje glavice luka, četvrtina korijena celera, 2 češnja češnjaka, nekoliko listova kelja, list lovora, 20-ak zrna papra, 0,5 l crvenog vina, žlica brašna, 2 dl kiselog vrhnja.

Iz buta izvadite kost, meso odvojite od slanine, dobro operite, posolite, popaprite (utrljajte sol i papar), gusto nabodite sušenom slaninom i ostavite da odstoji. Na rastopljenoj masti zažutite šećer, dodajte naribanu mrkvu, nasjeckani peršin, naribani luk i celer, zgnječeni češnjak, nekoliko opranih listova kelja, list lovora i papar. Pirjajte najviše desetak minuta, a zatim dodajte but izrezan na nekoliko većih komada. Prelijte crvenim vinom. Posudu poklopite i pirjajte u pećnici na temperaturi od 170 °C, dva do dva i po sata. Često podlijevajte sokom iz posude. Izvadite posudu iz pećnice, odvojite meso, pustite da se ocijedi i izrežite ga na ploške. Posudu s ostatkom zelenja stavite na laganu vatru i miješajte dok se sav

sok ne ispari. Dodajte brašno, promiješajte, zalijte mješavinom od 0,5 dl mlake vode i 0,5 dl crnog ili crvenog vina. Kad zavri, dodajte vrhnje, kuhajte još samo minutu-dvije i sadržaj procijedite kroz sito. U umak dodajte ploške buta i poslužite.

But s lukom

Sastojci: but (nazimeta ili godišnjaka), sol, papar, 10-ak malih glavica luka crljenca, pola kavene žlice mljevene crvene paprike, mast, lišće peršina, sok limuna.

Izvadite bedrenu kost, pažljivo izrežite masni "omotač", skinite kožicu, obrežite žilice, posolite i popaprite (utrljajte u meso). Pustite da odstoji oko pola sata. Luk izrežite na tanke ploške, posolite i popražite mljevenom paprikom. Posudu za pečenje namažite rastopljenom mašću, stavite but, obložite ga debelim slojem ploški luka (dobro utisnite u meso da ne padnu s buta) i prelijte s nekoliko žlica rastopljene masti. Pecite na srednje jakoj vatri. Pečeni but izrežite na (ne predebele) ploške, stavite na zagrijani poslužavnik, okružite pečenim lukom, ukasite nasjeckanim peršinom, po želji poskropite sokom limuna i poslužite uz salatu.

Kotleti divlje svinje

Kotlete u komadu (75 dag) natrljajte solju, žalfijom i paprom, dodajte malo ružmarina i nakapajte sokom limuna. Pecite u pećnici na zagrijanom ulju, na umjerenoj temperaturi, postepeno dolijevajući vodom.

Kotleti s kestenima

Sastojci: 6 kotleta od vepra; za kvašu: 0,5 l crnog vina, 6 žlica ulja, 5 žlica vinskog octa, 2 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 2 – 3 lista lovora, 2 grančice celera, nekoliko listića ružmarina, 6 zrna papra; kg kestena, 20 dag maslaca, malo juhe, začinsko bilje kao za kvašu; za umak: 2 mrkve, glavica luka, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, sol, papar, začinsko bilje.

Kotlete stavite u kvašu (luk i češnjak izrežite), ostavite da odstoje jedan dan i povremeno ih okrećite. Kestene skuhaite, ogulite i propirjajte na maslacu sa

začinskim biljem i malo juhe. Za umak sitno narežite mrkvu, luk i začinsko bilje. Kuhajte oko pola sata u malo kvaše. Zapršku napravite od masnoće i brašna, zalijte juhom, prokuhajte, umiješajte usitnjeno povrće i začinsko bilje. Prokuhajte, posolite i popaprite. Kotlete ispržite na masnoći, stavite na zagrijani poslužavnik i okružite kestenima. U tavicu od prženja ulijte malo kvaše, prokuhajte, ulijte umak, još jednom prokuhajte i prelijte preko mesa i keštena.

Pisana pečenica divlje svinje u maramici

Kilogram kotleta odvojite od kostiju i premažite mješavinom jedne žlice gorušice (senfa), nasjeckanog češnjaka i papra. Po površini mesa stavite kriške limuna i zamotajte u svinjsku maramicu (potrbušinu). Tako složeno meso ostavite da odstoji 24 sata. Pecite u posudi namazanoj uljem, na laganoj vatri oko 45 minuta. Uz meso stavite nekoliko listova lovora i povremeno podlijevajte vodom kako bi meso ostalo sočno.

Odresci od divlje svinje

Po osobi potrebno: jedan odrezak, 2 žlice ulja, 2-3 krumpira, 1 dl bijelog vina, limun, papar, sol, lišće peršina.

Na vrelom ulju popržite odreske s obje strane dok ne porumene. Izvadite ih, ocijedite od ulja, posolite, popaprite i stavite u drugu posudu. Na ostatku ulja popržite krumpir izrezan na kockice, prelijte vinom, pospite nasjeckanim peršinom, vratite odreske (stavite ih na krumpir), prelijte vodom i još malo propirajte.

Odresci od divlje svinje na lovački način

Tanke odreske od buta istucite, posolite, pospite brašnom i ispecite na vrelom ulju. Stavite ih na toplo mjesto, u sok od pečenja dodajte žlicu maslaca, šaku nasjeckanih gljiva i malo nasjeckane jetre. Sve propirajte, dodajte čašu crnog vina, žlicu gorušice, nasjeckanog peršina, malo vode i prokuhajte. Umakom prelijte odreske i poslužite s pirjanom rižom.

Paprikaš od divlje svinje

Sastojci: 1 kg lošijih dijelova od divlje svinje (od rebara, potrbušine i drugog), 2 velike glavice luka, malo masti, 3 – 4 ukiseljene paprike, sol, papar, 2 – 3 žlice brašna, 1/2 žličice mljevene crvene paprike, 0,5 l bijelog vina.

Nasjeckani luk ispržite na masti, umiješajte meso narezano na kockice i pržite da dobije boju; dodajte nasjeckane kisele paprike. Pirjajte dok sva tekućina ne ispari. Posolite, popaprite i popražite brašnom. Malo popržite, stavite mljevenu papriku i zalijte razrijeđenim vinom (jednaka količina vina i vode). Kuhajte dok meso ne omekša. Poslužite s kuhanim krumpirom.

Hladetina (mrzletina)

Prokuhane čiste i obrađene uši od vepa, srce i jezik izrežite na rezance i stavite u posoljenu vodu, zajedno s mrkvom, peršinom, lukom i nekoliko zrna papra. Tijekom kuhanja dodajte malo mesa divlje svinje. Kuha se dva sata. Pjena koja se stvara na površini kod kuhanja, mora se skidati, kako bi dobili što bistriju juhu. Kada je sve kuhano, procijedite, meso stavite u porculansku posudu, zalijte juhom i ostavite na hladnom mjestu da se stegne. Radi ljepšeg izgleda možete na dno posude staviti kriške tvrdo kuhanih jaja i izrezanu kuhanu mrkvu. Kod posluživanja posudu preokrenite na tanjur (tada će doći do izražaja ukrasi od jaja i mrkve) i poslužite posuto nasjeckanim češnjakom i crvenom mljevenom paprikom, ili lukom i malo vinskog octa.

IZNUTRICA OD DIVLJAČI

Veprova jetra s vinom

Sastojci: 80 dag jetara, 2 glavice luka, 1 svježa rajčica, 3 češnja češnjaka, lišće peršina, žlica pirea od rajčice, 2 dl bijelog vina, 8 dag masti, sol, papar.

Ogulite kožicu s jetara. Na vrućoj masti popržite luk izrezan na tanke listiće, kad je dobio zlatnožutu boju dodajte jetra izrezana na tanke odreske dužine 4-5 cm. Pirjajte dok jetra ne omekšaju. Dodajte pire od rajčice, svježu rajčicu narezanu na kockice (prethodno je ogulite), malo propirjajte i dolijte vino. Začinite solju, paprom, nasjeckanim peršinom, nasjeckanim češnjakom i dogotovite. Poslužite s kuhanim krumpirom.

Veprova jetra s groždicama

Sastojci: 80 dag jetara, 10 dag suhih groždica, 6 dl ulja, 5 dag maslaca, lišće peršina, sol, papar.

Jetra očistite od kožice i pažljivo ogulite. Narežite na tanke odreske i prepržite ih na masti. Izvadite na tanjur, posolite i popaprite svježe mljevenim paprom. Na rastopljenom maslacu prepržite suhe groždice koje ste močili u hladnoj vodi 20 minuta. Prepržene groždice prelijte preko jetrica, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite s rižom preprženom na maslacu.

Pašteta od iznutrica šljuke

Od iznutrica se pripremaju poznate delikatesne paštete.

Sastojci: sitno nasjeckana crijeva i ostale iznutrice, glavica luka, lišće peršina, 5 dag suhe slanine, 5 dag maslaca ili margarina, 2 žlice vina, žlica mrvica, jedno žumance, sol, papar.

Na maslacu i nasjeckanoj slanini propržite nasjeckani luk i peršin, dodajte nasjeckana crijeva i ostale iznutrice, posolite i pirjajte desetak minuta. Dodajte vino i mrvice, promiješajte, skinite s vatre i umiješajte žumance. Ohlađenu paštetu poslužite s prepečencem.

Juha od srneće iznutrice

Sastojci: iznutrica od srne, glavica luka, 3 žlice ulja, lišće peršina, žlica mljevene crvene paprike, 2 dl crnog vina, sol.

U slanoj vodi kuhajte jezik, srce, mozak, pola jetre i bubrege. Kad sve omekša, ogulite kožicu s jezika, fino ga nasjeckajte kao i ostalu iznutricu. Na vrućem ulju propržite fino nasjeckani luk i peršin i dodajte mljevenu papriku i sol. Kad luk omekša dodajte iznutricu i sve zajedno još malo propržite. Nalijte vodu i vino te kuhajte oko 35 minuta. Kad je gotovo začinite laganom zaprškom i poslužite, u svaki tanjur stavite preprženi kruh i prelijte ga juhom.

Jelenji jezik

Jezik skuhaite u slanoj vodi s dosta različite zeleni za juhu. Kuhajte dok potpuno ne omekša. Ogulite jezik, izrežite na tanke ploške i poslužite s hrenom ili nekim umakom. Vodu možete koristiti za vrlo ukusnu juhu.

Iznutrica šljuke

Neopranu iznutricu nasjeckajte, izmiješajte s naribanim i poprženim lukom, 10 dag maslaca, soli i paprom. Masu pirjajte na laganoj temperaturi sa žlicom bijelog vina. Pazite da ne zagori. Kad se sve zgusne, poslužite s pečenom šljukom ili u posebnoj posudi.

Prženi srneći mozak

Mozak stavite u hladnu vodu da odstoji petnaest do dvadeset minuta; još je bolje ako za to vrijeme curi lagani mlaz vode. Olupite moždanu kožicu i odstranite veće žilice. Posolite, uvaljajte u brašno, a zatim u umućeno jaje. Pospite prženim mrvicama i pržite u vrućoj masti dok ne porumeni.

Srneća jetra

Jetra operite u mlijeku, izrežite na ploške, nabodite slaninom, uvaljajte u brašno i ispecite na masti zajedno s malo nasjeckanog luka. Kada su pečena posolite i popaprite. Mast ocijedite iz tave, dodajte malo maslaca, juhe, octa i vrhnja, prokuhajte i prelijte preko jetrica.

Pikantna srneća jetra

Jetra očistite od kožica i žilica, sameljite, izmiješajte s ribanim lukom i ribanim ovčjim sirom (parmezan), solju i paprom. Namažite na kriške bijelog kruha i pržite na kipućoj masti ili ulju. Poslužite s kriškama limuna, rajčicom i nasjeckanim peršinom.

Srneća jetra sa češnjakom

Jetra izrežite na tanke ploške, pobrašnite i na vrućem ulju ispržite s obje strane. Još vruće posolite i obilato pospite nasjeckanim češnjakom i peršinom. Poslužite odmah.

Pržena srneća iznutrica

Očišćena i dobro oprana jetra, srce i bubrege (njih oštirim nožem razrežite popola i dobro isperite da izađe zaostala mokraća) izrežite na tanke ploške. Na rastopljenoj masti zažutite nasjeckani luk i popržite iznutricu. Miješajući pržite pet minuta. Posolite, popaprite i po želji poprašite ljutom mljevenom crvenom paprikom. Pržite još samo minutu-dvije. Poslužite odmah.

Nadjev od jetara divljači

Sastojci: 30 dag jetre divljači, 15 dag jetre peradi, 15 dag svježe masne slanine, 2 svežnjića luka kozjaka, 3 dag obrezotina od pečurki, 2 svežnjića peršina, 2 lista lovora, grančica majčine dušice, papar, sol.

Slaninu izrežite na kockice i pržite da ispusti masnoću, ali pazite da ne potamni. Jetra narežite na ploškice, posolite i dodajte poprženoj slanini. Nasjeckani kozjak,

obrezotine od pečurki, nasjeckani peršin, majčinu dušicu i lovor dodajte poprženim jetrima. Promiješajte i malo popirajte. Jetra iznutra moraju biti ružičasta. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Stavite sve u električni usitnjivač (mikser) i sve usitnite u jednoličnu masu. Odložite u porculansku posudu, pokrijte papirom premazanim maslacem i stavite u hladnjak do upotrebe.

Jelenja jetra

Jetra očistite od kožica i žilica, narežite na veće kocke i pecite oko 10 minuta na masti. Dodajte ih luku, koji ste zažutili na masti te dodali malo brašna, malo vode, soli, papra i žlicu gorušice (senfa). Promiješajte i odmah poslužite.

JELA OD VIŠE VRSTA DIVLJAČI

Juha od divljači

Sastojci: 30 dag ostataka divljači, zečjih rebara ili srnećih kostiju, 3 dag masti, glavica luka, malo zelenja za juhu, malo ružmarina, 1,25 dl vode ili juhe od divljači, 3 dag maslaca, 4 dag brašna, sol, papar, malo šećera, pola čaše crvenog vina ili 3 žlice limunovog soka.

Ostatke mesa divljači ili sasječene kosti prepecite u svinjskoj masti. Dodajte nasjeckani luk, narezano zelenje za juhu i ružmarin. Nakon kratkog pirjanja nadolijte tekućinom i ostavite kuhati dok meso ne postane mekano. Meso izvadite iz juhe i odvojite ga od kostiju. Vruću juhu procijedite i prelijte preko svijetle zaprške, napravljene od masti ili maslaca s brašnom, i sve zajedno kuhajte još oko 15 minuta. Začinite solju, paprom, šećerom i na kraju vinom ili sokom limuna. Komade mesa stavite natrag u juhu.

Kisela juha od divljači

Sastojci: prednji dijelovi zeca i srne ili sitnina i krilca guske i patke, žličica kristalnog šećera, 5 žlica masti, 2 glavice luka, 3 korijena mrkve, 3 korijena peršina, 1 korabica, 2 lista lovora, žličica papra, 4 žlice brašna, 3 l kipuće vode, žlica soli, 2 dl kiselog vrhnja, 2 žumanca.

Na masti ispržite šećer do rumene boje, dodajte nasjeckani luk i pržite dok ne postane žut. Stavite meso, pokrijte i pirjajte uz stalno miješanje. Kad nestane soka dodajte povrće izrezano na kockice, lovor i papar te pirjajte uz neprestano miješanje dok povrće ne omekša. Dodajte brašno i miješajte dok brašno ne porumeni. Zalijte vrelom vodom i sirutkom (umjesto sirutke zakiselite), posolite i kuhajte dok sve ne bude mekano. U jušniku razmutite vrhnje i žumanca, ulijte u juhu i neprestano miješajte.

Dodajte sirutke ili zakiseljene vode. Juha se može poslužiti i s prženim kockicama zemlji u tanjuru.

Lovačka pašteta

Sastojci: 25 dag bilo kakvog mesa od divljači, lorber, papar, čaša bijelog vina, 2 tvrdo kuhana jaja, glavica luka, šaka čvaraka ili 5 dag salame, 5 dag tvrdog sira, sol.

Meso skuhajte sa začinima, ohladite i sameljite. U masu dodajte usitnjena jaja i čvarke, sve ponovo sameljite i posolite. Na kraju dodajte naribani sir. Prije posluživanje neka odstoji na hladnom mjestu.

Pašteta od divljači

Sastojci: 1 kg mesa (fazana, zeca, ili neke druge divljači), 10 dag želatine, 1 dl konjaka, gorušica (senf), papar, 2 dl kiselog vrhnja, 40 dag suhe slanine.

Meso skuhajte s dosta zeleni za juhu, očistite od kostiju i žilica, pomiješajte s prženim kockicama slanine i sve zajedno sameljite u jednoličnu masu. Pašteti dodajte želatinu skuhanu u malo juhe, sol, papar, senf, konjak i vrhnje. Prohlađenu paštetu istresite u navlaženi porculanski kalup i ostavite u hladnjaku da se stegne. Učvršćenu paštetu izrežite na kriške i ukasite rajčicom, paprikom i nasjeckanim peršinom.

Pirjana divljač

Na ovaj način može se pripremiti meso sve divljači, uključujući i meso divlje svinje i srne.

Sastojci: 60 – 80 dag mesa, ulje ili mast, 2-3 glavice luka, pola glavice češnjaka, 5 dag slanine, papar u zrnu i prahu, list lorbera, majčina dušica, 2 mrkve, malo celera, lišće peršina.

U veću posudu stavite ulje (mast) i propržite nasjeckani luk da porumeni. Dodajte meso koje je posoljeno odležalo jednu noć i dobro ga više puta promiješajte da se ravnomjerno natopi masnoćom. Smanjite temperaturu na minimum i dodajte sve ostale sastojke. Dobro promiješajte i dalje pirjajte polupoklopljeno na tihoj vatri. Tijekom pirjanja više puta promiješajte. Prije nego što je gotovo dodajte papar i dosolite ako treba.

Lovački pladanj

Sastojci: 1 kg mesa fazana, 1 kg zečevine, 1 kg srnetine, 15 dag luka, 10 dag slanine, 10 dag češnjaka, peršin, mrkva, celer, 10 dag suhih šljiva i groždica, 3 dl

bijelog vina, 1 dl ulja, 5 dag brašna, gorušica (senf), papar u zrnu, sol, brusnica i limun po potrebi.

Fazana cijelog ili izrezanog na četvrtine nabodite slaninom. Dijelove zeca i srne također nabodite slaninom. Sve posolite i na malo ulja naglo porumenite. Meso izvadite i na ostatak masnoće dodajte ostatke slanine, mrkvu, celer, luk, peršin i češnjak (sve nasjeckano). Pirjajte da povrće omekša. Pobrašnite, dolijte juhe ili vode, dodajte gorušicu, suhe šljive, groždice, bijelo vino i ostale začine. Meso dodajte umaku, poklopite i lagano pirjajte dok omekša. Umak protisnite, meso izrežite, složite na poslužavnik, prelijte umakom i vruće poslužite. Na komade mesa možete složiti ploške limuna ili brusnice. Kao prilog poslužite okruglice od brašna (kruha), ili pirjani crveno zelje (kupus).

Divljač u umaku

Sastojci: pisana pečenka zeca, srne ili divlje svinje, sol, mast, kiselo vrhnje, sok pola limuna, žličica gorušice, 2 tvrdo kuhana usitnjena jaja.

Meso dobro očistite od kožica, izrežite na podjednake odreske, istucite, malo posolite i pržite na zagrijanoj masnoći s obje strane. Odreske stavite na toplo. Odlijte pola količine masnoće, dodajte vrhnje, promiješajte i vratite odreske. Poklopljeno krčkajte na laganoj vatri oko pola sata. Prije posluživanja izvadite odreske, u umak dodajte sok limuna, gorušicu i jaja. Dobro izmiješajte, prelijte preko odrezaka koje ste stavili na pladanj, okružite pogačicama od krumpira i poslužite.

Paprikaš

Sastojci: 1 kg obrezina od rebara, potrbušine, plećke ili buta, žlica masti, 6 osrednjih glavica luka crljenca, žlica ljute crvene mljevene paprike, prstohvat mljevenog papra, nekoliko žlica finog brašna, sol.

Meso izrežite na sitnije kocke i stavite na podlogu od luka izrezanog na tanke ploške i poprženog na masnoći, kojem ste dodali ljutu mljevenu papriku, papar i brašno. Dobro izmiješajte, posolite, poklopite i pirjajte oko pola sata. Nakon toga malo-pomalo podlijevajte mlakom vodom, sve dok meso ne postane mekano. Poslužite s kuhanim krumpirom, kuhanom rižom, makaronima ili drugom tjesteninom.

”Bracin” lovački paprikaš

Sastojci: 5 kg mesa divlje svinje ili srne, 2 kg luka, 4 dl ulja, 2 l crnog vina, 2 glavice češnjaka, 20 dag suhe dimljene slanine, 1 zelena paprika, 4 ljuta feferona, mljevena crvena paprika, sol, papar.

Uzmite meso od rebara, potrbušine, plećke i buta te izrežite na manje komade. Luk sameljite i zažutite na zagrijanom ulju. Dodajte izrezano meso, popržite da dobije tamniju boju i podlijte vinom. Kasnije tijekom pirjanja dodajte i vode. Slaninu i češnjak usitnite, papriku izrežite na kockice i dodajte mesu. Promiješajte, dodajte nasjeckane feferone, crvenu papriku, papar i sol. Pirjajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Poslužite s prilogom po želji.

IMITIRANA JELA

Imitirana jela (lat. *imitari* oponašati) su jela kod kojih se iz raznih razloga originalna namirnica zamjenjuje nekom drugom i priprema kao izvorno jelo, što je dozvoljeno u gastronomiji, **ali u jelovniku ili meniju takva jela moraju biti posebno naznačena.**

”Divljač” možemo prirediti od mesa domaće stoke ili peradi, koristeći napatke za jela od divljači. Tamnu boju umaka divljači postizemo pirjajući šećer do rumene boje i dodajući ga tijekom pripreme jela. Domaću patku možemo prirediti kao divlju uz dodatak brinja, klinčića i crnog vina. Od piletine se može napraviti jelo kao da je od prepelice. Pijetao će poslužiti u zamjenu za fazana, kao i stara kokica u kvaši. Teletinu možemo iskoristiti za jelo od zeca. Junetina i starija janjetina će odlično zamijeniti srnetinu ili jelena. Domaća svinja i govedina s uobičajenim dodacima za jelo od divljači, lako se preobražava u divlju svinju.

Najčešće se na lovački način pripremaju bravetina, junetina i govedina.

Domaća guska kao divlja guska

Sastojci: guska; za kvašu: 2,5 l vode, 3 – 4 dl vinskog octa (kvasine), 3 srednje glavice luka, 5 – 6 češnjeva češnjaka, 3 lista lovora, 20 zrna papra, 1 veći celer, 3 srednje mrkve, 3 korijena peršina, sol, nekoliko suhih borovica, 9 žlica masti, 3 dl čiste juhe od kvaše, 3 dl crnog vina, 3 dl procijeđene kvaše; za umak: 6 žlica kiselog vrhnja, žlica finog brašna, žlica kristalnog šećera, sol.

Za ovo jelo odaberite staru gusku koja bi, priređena na klasičan način, bila tvrda i žilava. Priređena na način kako se priprema divljač, postat će zamamno i birano jelo. Guski prvo odrežite glavu, u zglobu odrežite peruške (krila) i u zglobovima noge. Oštrim i šiljastim nožem napravite rez od vrata, preko grudiju i trbuha sve do trtice. Meso pažljivo olupite od kože i izvucite ga iz kože. Kvašu napravite na sljedeći način: u vodu stavite kvasinu, crno vino, luk izrezan na deblje kolute, zgnječeni češnjak, lovor i zrna papra. Na tanke kolutiće izrežite celer, mrkvu i peršin. Posolite, dodajte zgnječene bobice borovice i kuhajte sve dok ne zavre. Kad se kvaša ohladi u nju stavite cijelu gusku, preko nje dvije prekrižene daščice, opteretite utegom (guska mora biti potpuno pokrivena tekućinom) i držite tako u hladnjaku ili podrumu dva-tri dana. Svaki dan dva tri puta prekrenite gusku. Kad ste gusku izvadili dobro je ocijedite; obrišite tako da bude posve suha. Posolite i popaprite utrljavanjem u meso izvana i iznutra. Ostavite tako da odstoji barem pola sata. Stavite je u veću posudu za pečenje, prelijte vrućom mješavinom od devet žlica rastopljene svinjske masti i tri decilitra čiste, procijeđene tekućine iz kvaše. Procijedite zelen i mirodije iz kvaše, stavite u posudu u kojoj pečete gusku, poklopite i pirjajte u pećnici na srednjoj

temperaturi (oko 170 °C), uz češće podlijevanje sokom iz posude. Kad i taj sok počinje nestajati, nastavite podlijevati mješavinom tri decilitra crnog vina i isto toliko procijeđene tekućine iz kvaše. Kad guska dobije lijepu rumenu boju i omekša, izrežite je na lijepe (ne prevelike) komade i stavite na zagrijani poslužavnik, sve stavite u isključenu pećnicu.

Dok se guska pirjala napravite umak: u veću šalicu stavite kiselo vrhnje, promiješajte s brašnom, iscijedite sok limuna, zasladite šećerom i posolite po ukusu. Iz posude u kojoj se pekla guska izvadite zelen i mirodije, dodajte smjesi za umak, podlijte s dosta mlake vode (ako imate govedu juhu stavite nju) i kuhajte dok ne zavre. Umak dosolite, zašećerite i prelijte preko guske. Poslužite uz žgance, kuhani posni krumpir ili rižu.

Lažni fazan

Debljeg, ne prestarog pijetla, stavite u kvašu da odleži tri dana. Kvašu napravite od vode i octa (toliko da se dobije umjereno kiselkasti okus). Zelen izrežite na tanke ploške i stavite u vodu zajedno s nekoliko zrna papra, pimenta, listom lovora i solju. Kad voda provre, sklonite sa štednjaka i stavite pijetla u vruću kvašu. Nakon tri dana dobro ga ocijedite i posušite, omotajte ploškama slanine i omotajte koncem da slanina ne sklizne. Pecite ga na masnoći u pećnici povremeno prelijevajući sokom od pečenja i kvašom. Kad je meso pečeno izrežite ga na komade i poslužite željenim prilogom i sokom od pečenja.

Govedina na lovački način

Sastojci: 75 dag govedine od buta, 10 dag suhe slanine, sol, papar, 10 dag mrkve, 8 dag korijena peršina, 4 dag celera, 3 lista lovora, žalfija, mažuran, borovice, 2 dag brašna, 6 žlica ulja, 1 dl kiselog vrhnja, 1 dl crnog vina, korica i sok limuna.

Govedinu nabodite rezancima suhe slanine. Posolite, popaprite i na zagrijanom ulju kratko popržite da dobije laganu koricu. Dodajte izrezano povrće, struganu koricu limuna i začine. Sve zajedno pirjajte (poklopljeno) uz dolijevanje mlake vode. Kad je meso mekano, izvadite ga i izrežite na odreske, a povrće protisnite. Vratite natrag povrće, dodajte brašno, vino, sok limuna i kuhajte 5 – 10 minuta. Na kraju umutite vrhnje, promiješajte i kratko prokuhajte, prelijte preko odrezaka i poslužite s okruglicama.

Govedina kao divljač I. način

Sastojci: 1 kg govedine (bez kosti), 2 češnja češnjaka, 2 dag dimljene slanine. Kvaša: 1,5 l vode, 1/4 l vinskog octa, glavica luka, režanj češnjaka, mrkva, peršin, lovor, papar u zrnu, ulje. Umak: 2 dl kiselog vrhnja, žlica gorušice (senf).

Češnjak i slaninu izrežite i utisnite u meso, u kojem ste oštrim nožem napravili male otvore. Sastojke za kvašu spojite, skuhajte i ohlađenom prelijte meso. Nakon što meso odleži dva dana, izvadite ga i dobro obrišite. Na zagrijanom ulju zapecite meso sa svih strana da dobije lijepu rumenu boju. Smanjite vatru i pirjajte dodajući kvašu. Prije nego što je gotovo posolite, dodajte vrhnje pomiješano s gorušicom i pospite nasjeckanim peršinom. Poslužite uz okruglice od kruha.

Govedina kao divljač II. način

Sastojci: 1 kg govedine, nekoliko bobica borovice, papar, borove iglice, 0,5 l bijelog vina, 2 žlice octa, 2 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 2 mrkve, 2 korijena peršina, nekoliko listova lovora, 2 dl kiselog vrhnja, žlica brašna, sol.

Opranu govedinu u komadu natrljajte solju, zgnječenom borovicom i paprom. U posudu stavite borove iglice, na njih meso i pospite ga sa svih strana borovim iglicama. Luk i češnjak raspolovite, a korijenje narežite na komade. Povrće zajedno s lovorom stavite u

posudu, podlijte vinom, dodajte ocat i oko pola litre vode. Kuhajte oko pola sata na laganoj vatri. Kada se ohladi prelijte u posudu s mesom. Pokrijte i ostavite da odstoji jedan dan. Pazite da meso bude potpuno pokriveno. Meso izvadite, stavite u posudu za pirjanje, podlijte vodom (neka bude jedva pokriveno), poklopite i pirjajte polagano dok meso ne omekša. Zagrijte juhu s povrćem u kojoj je meso ležalo, brašno razmutite u vrhnju i ukuhajte u juhu. Bilo bi dobro da se najveći dio juhe ukuha, kako bi dobili umak. Pirjanu govedinu izrežite na odreske, prelijte umakom i poslužite kuhanim krumpirom ili domaćim rezancima.

Govedina s brusnicama

Sastojci: 80 dag mršave govedine, 2 žlice maslaca, žlica šećera, 4 žlice džema od brusnica, žlica vinjaka, sol.

Govedinu kuhajte u komadu. Kada je kuhana, izvadite je i stavite na toplo. Juhu izlijte i spremite. U posudi zagrijte maslac, dodajte šećer i pirjajte dok šećer ne dobije rumenu boju. Dolijte malo juhe i kad uzavre dodajte brusnice, dobro promiješajte, dolijte vinjak i još malo govedske juhe. U tom umaku govedinu izrezanu na odreske pirjajte desetak minuta. Tijekom pirjanja okrenite meso nekoliko puta. Poslužite uz prilog po želji.

Junetina kao divljač

Sastojci: 50 dag junetine, 5 dag masti, žlica gorušice (senf), 4 mala kisela krastavca, 2 dl kiselog vrhnja, žlica brašna, sol, papar.

Junetinu izrežite u odreske, istucite, popaprite i pržite na masti s obje strane. Pržene odreske premažite gorušicom, obložite ploškama krastavaca, podlijte s pola decilitra vode i prelijte vrhnjem u koje ste umiješali brašno. Odreske još kratko prokuhajte i poslužite uz rižu ili okruglice.

Junetina na "lovački način"

Sastojci za 6 osoba: 60 dag junetine, 30 dag mrkve, 50 dag luka, 2 lista lovora, žlica ljute mljevene crvene paprike, 2 feferona, 2 peršina (korijen i lišće), 4-5 češnjeva češnjaka, malo ribane korice limuna, 2 žlice brašna, mast, sol, papar.

U jednoj litri vode skuhajte očišćenu mrkvu, peršin (korijen), lovor, sol, papar u zrnu i limunove korice. U ohlađenu kvašu stavite meso i ostavite da odleži 3-4 dana, povremeno okrećite. Luk izribajte i ispržite na masti, dodajte narezano povrće iz kvaše, feferone, malo kvaše i izrezano meso. Pirjajte dok meso ne omekša. Po potrebi dolijevajte kvašu. Napravite zapršku od masti, brašna i crvene mljevene paprike, umiješajte je u jelo i još nakratko pirjajte. Poslužite s okruglicama od kruha.

Lažni zec od teletine

Sastojci: 0,50 dag telećeg mesa, 2 suha kruha, mlijeko, 1/2 glavice luka, 1 jaje, brašno (ili bolje osušena i mljevena žemlja), bjelance, mast, kiselo vrhnje, sok limuna, papar, sol.

Meso dvaput sameljite zajedno s kruhom namočenim u mlijeko. Masi dodajte samljevani i ispirani luk, jaje, sol i papar. Izmijesite rukama tako da dobijete izjednačenu masu, koja se neće raspadati kod pečenja. Dasku pobrašnite i oblikujte masu u ne predebelu "štrucu". Pobrašnite je sa svih strana, ili još bolje, pospite sušenom mrvicama od žemlje, premažite bjelancem da dobijete kod pečenja lijepu koricu. Posudu za pečenje namažite mašću i pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi oko 45 minuta. Ne pecite na prejakoj vatri, jer iznutra neće biti pečena a izvana će biti zagorena. Toplo izrežite na ploške i poslužite preliveno umakom; na ostatak masti dodajte vrhnje, sok limuna, papar i sol. Kao prilog poslužite kuhani krumpir u slanoj vodi i preliveno masnoćom.

Lovački odresci s lukom

Sastojci: 75 dag junećeg ili svinjskog mesa, 10 glavica luka, mast, papar, sol.

Odreske posolite, popaprite i ostavite da odstoje. Luk izrežite na ploške, posolite i popaprite. Na dosta zagrijane masti naglo ispržite odreske. Izvadite ih i stavite u drugu posudu na luk i tako redom (red luka, red odrezaka), s tim da posljednji red mora biti luk. Prelijte masnoćom od prženja i stavite na kraj štednjaka, poklopljeno, da odstoji na toplom barem 10 minuta. Poslužite u istoj posudi.

Lovački paprikaš

Sastojci: 0,5 kg telećeg mesa, 25 dag suhe slanine, 25 dag svinjske vratine, 0,5 kg luka, 4 zelene ljute papričice, mljevena crvena paprika, bijelo vino, papar, sol.

Slaninu izrežite na kockice, meso na manje komade, luk na rezance i papriku na male kolutiće. Na dno posude stavite slaninu, preko nje meso (izmiješajte dobro obje vrste mesa) koje treba dobro posoliti, te izrezani luk tako da pokrije meso. Luk pospite mljevenom crvenom paprikom i paprom i stavite kolutiće zelene papričice. Tako slažite u redove dok ne utrošite sve namirnice.

Zadnji red mora biti luk. Zalijte sve vinom da bude pokriveno. Kuha se ("krčka") poklopljeno na laganoj vatri najmanje dva sata.

Teleći odresci kao divljač

Sastojci: 1 kg teletine od buta, mast, 6 glavica luka, papar u zrnju, mrkva, lovor, brašno, mljevena crvena paprika, gorušica (senf), sok limuna, 2 dl kiselog vrhnja, sol.

Izrežite manje odreske, istucite ih lagano, posolite i ostavite da odstoje. Na masti ispirajte ribani luk, dodajte odreske, nekoliko zrna papra, uzduž izrezanu mrkvu i lovor. Kad je meso mekano, izvadite mrkvu, protisnite ju i vratite natrag. Uspite malo brašna, mljevene paprike i papra. Sve propirajte zajedno, dodajte malo juhe, žlicu gorušice, sok od limuna i vrhnje. Prokuhajte i poslužite s kuhanom tjesteninom ili okruglicama od žemlje.

Svinjski kare na lovački način

Istucite 6 svinjskih karea i posolite. Na zagrijanoj masti ispržite pobrašnjene karee, tako da porumene s obje strane. Meso izvadite, masnoći dodajte malo mljevene crvene paprike (mast ne smije biti vruća, jer će se paprika karbonizirati – zagorjeti), podlijte toplom vodom, vratite meso i pirajte dok ne omekša. Tri tvrdo kuhana jaja protisnite i dodajte mesu, pirajte i kad je blizu gotovosti začinite nasjeckanim kiselim krastavcima. Poslužite kare prelive umakom od pečenja.

Svinjska pisana pečenica kao divljač

Svinjskoj pečenici težine dva kg odstranite kost, operite je i nasolite. Nabodite trakama slanine i nasjeckanim češnjakom. Ružmarin i pelin usitnite i natrljajte u meso. Ovako pripremljenu svinjsku pečenicu ostavite da odstoji 24 sata. Pecite u pećnici polijevajući sokom od pečenja. Kad je pečeno izrežite na tanje odreske i poslužite uz raznu salatu.

Svinjetina kao vepar

Sastojci: za kvašu: 1 dl maslinova ulja, 2 dl crnog vina, 1 dl vinskog octa, 2 luka, režanj češnjaka, 2 listića lovora, nekoliko grančica peršina, 3-4 bobice borovice i zrna papra, sol; 5 svinjskih kotleta, ulje za prženje, 8–12 lučica, kompot od višanja, 2 žlice brašna, 4 žlice kiselog vrhnja.

Pomiješajte ulje, vino i ocat, dodajte nasjeckani luk i češnjak, zgnječeni papar i borovicu, nasjeckani peršin i sol. Močite u tome kotlete barem četiri sata. Nakon toga osušite i ispržite na ulju, izvadite ih, i popržite luk, pospite brašnom i malo popržite. Zalijte kvašom, vratite kotlete i pirjajte sat-sat i pol da sve omekša. Dodajte vrhnje, provjerite okus i umiješajte višnje.

Prilozi (garniture) su skupina jela priređena od povrća, riže, krumpira, tijesta, gljiva, iznutrica... dakle, od različitih namirnica (samo jedne vrste ili više). Poslužuju se uz glavno mesno jelo i uz jela od riba. Mnoga jela po priložima (franc. *garniture*) zbog njihova okusa, mirisa, arome i boje dobivaju svoj naziv (na primjer, ime nekoga grada ili pokrajine). Prilozi su ujedno i ukras jela.

PRILOZI

Kuhane žemlje

Sastojci: 2 žemlje, 1,25 dl mlijeka, 7 dag maslaca, 3 žumanca, 12 dag ribanog ovčjeg sira, sol, papar, 3 bjelanca.

Žemljama izrežite koru i žemlje stavite u mlijeko, dodajte jedan dag maslaca i sve protisnite. Umutite šest dag maslaca sa žumancima i dodajte protisnute žemlje, ribani sir, sol, papar i snijeg od bjelanaca. Sve dobro izmiješajte, stavite u podmazan i posut oblik s mrvicama od žemlje. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta. Poslužite izrezanu na deblje ploške uz meso s umakom.

Mlinci

Sastojci: 50 dag brašna, sol, 15 dag masti od pečenja.

Od brašna i vode umijesite tijesto, razvaljajte na manje mlince i ispecite ih na ploči štednjaka. Prije posluživanja mlince izlomite, prelijte vrelom slanom vodom, ostavite da malo odstoje, zatim ocijedite i začinite mašću od pečenja (najčešće guske).

Još se i danas mlinci peku, ako je to moguće, na ploči štednjaka na drva. Nekada su se mlinci pekli i u krušnoj peći, i to veće količine. Uzimala se količina potrebna za obrok, a ostalo se spremalo na tamno i hladno mjesto u smočnice. Poslužuju se prvenstveno uz pečenu gusku ili patku.

Pravilni način stavljanja mlinaca u vodi radi se na slijedeći način: prvi mlinac se normalno stavi u kipuću vodu, drugi se gurne ispod njega (između prethodnog mlinca i ruba posude) i tako svaki slijedeći. Na taj način svaki novi mlinac je donji a prethodni iznad njega). Mlinci ne smiju biti u kipućej vodi dulje od tri minute.

Žličnjaci od brašna

Sastojci: 30 dag brašna, 2 jaja, sol, 2 žlice ulja, 10 dag maslaca, voda.

U posudi s ovalnim dnom izmiješajte sve sastojke s toliko vode da se dobije mekano tijesto. Žlicom uzimajte jednaku količinu tijesta i stavljajte kuhati u vrelu slanu vodu. Kuhajte oko 10 minuta, ocijedite i isperite hladnom vodom da se njoki (žličnjaci) ne lijepe. Dobro ocijeđene prelijte rastopljenim maslacem i poslužite uz umak. Ako želite pospite ribanim ovčjim sirom.

Žličnjaci od krumpira

Sastojci: 60 dag krumpira, 30 dag brašna, 2 jaja, 2 žlice ulja, 5 dag ovčjeg sira, sol.

Oljušten i kuhan krumpir protisnite i ohladite. Dodajte brašno, jaja, ulje i sol i umijesite tijesto. Podijelite na više komada, a svaki komad posebno razvaljajte u tanke dugačke valjke (debljine kažiprsta) i izrežite na komade duge 2 – 3 cm. Da bi njoki bili sočniji i mekaniji, svaki primite s tri prsta i prevucite preko ribeža. Kuhajte u vreloj slanoj vodi dok ne isplivaju na površinu, ocijedite ih i isperite hladnom vodom. Prelijte uljem i poslužite uz umak.

Okruglice od brašna

Sastojci: 60 dag brašna, 3 dag kvasca, 5 dl ulja, voda, sol.

Zamijesite tijesto i ostavite da uzade. Oblikujte okruglice takve veličine da budu dvije za obrok, pustite da ponovo uzade, pokriveno kuhajte u pari 20 minuta.

Okruglice od kruha i slanine

Sastojci: 25 dag kruha, 15 dag suhe slanine, glavica luka, lišće peršina, mlijeko, 4 jaja, brašno, sol.

Kruh i slaninu izrežite na kockice, luk i peršin nasjeckajte. Na zagrijanom ulju ispržite luk, dodajte peršin, posebno ispržite slaninu i kruh, te sve zajedno spojite. Dodajte toliko mlijeka da možete napraviti gustu masu. Kad se sve ohladi, umiješajte jaja i sve dobro izmiješajte. Oblikujte okruglice, pospite ih brašnom i

kuhajte u kipućoj slanoj vodi oko pola sata (okruglice trebaju isplivati na površinu). Prelijte rastopljenim maslacem i poslužite uz meso s umakom.

Okruglice od krumpira sa šunkom

Sastojci: 1 kg krumpira, 2 jaja, sol, maslac, brašno, mljevena šunka, mrvice od zemlje.

Krumpir ogulite, skuhajte i protisnite. U ohlađeni i protisnuti krumpir dodajte jaja, malo soli, malo maslaca i zamijesite tijesto s brašnom, ni premekano ni pretvrdo. Oblikujte okruglice nešto veće od oraha. Svaku okruglicu pritisnite prstom da napravite udubinu i u nju stavite mljevenu šunku. Zaoblite okruglicu i kuhajte ih u dosta provrele vode (oko četiri l), pet minuta. Posolite kad voda provri. Izvadite ih, dobro procijedite, stavite u vatrostalnu posudu, obilno prelijte rastopljenim maslacem i isprženim mrvicama zemlji. Stavite u pećnicu i zapecite u trajanju od oko pola sata. Poslužite toplo uz meso s umakom.

Ploške "okruglice" od kruha i šunke

Sastojci: 25 dag kruha, 2 dl mlijeka, 4 jajeta, 25 dag šunke, mrvice, sol.

Kruhu odstranite koru, izrežite na kockice i ispržite na masnoći. Kad se ohladi dodajte mlijeko, četiri jaja, šunku izrezanu na kockice, mrvice i sol i sve izmiješajte. Platnenu salvetu namažite uljem (ili mašću), stavite u nju tijesto i zavežite krajeve. Provucite kuhaču kroz krajeve, stavite u slanu kipuću vodu (kuhača leži na rubu posude, a dno salвете mora biti iznad dna posude) i kuhajte jedan sat. Gotove "okruglice" izvadite iz salвете, izrežite ih na deblje ploške, pospite prženim mrvicama i poslužite uz meso s umakom.

Okruglice od zemlji I. način

Sastojci: 6 žemlji, 4 jaja, 0,5 l mlijeka, 40 dag brašna, sol.

U okruglice se mogu dodati sitno nasjeckani ispirjani luk, češnjak i popržene kockice slanine. Žemlje izrežite na kocke, prepržite na ulju i prelijte mlijekom. Zatim dodajte jaja i brašno i umijesite srednje tvrdo tijesto. Ostavite ga malo da odstoji, zatim oblikujte okruglice i ukuhajte u vrelu slanu vodu oko petnaest minuta. Okruglice moraju iznutra biti šupljikave. Najčešće se poslužuju uz snetinu ili zečevinu.

Okruglice od žemlji II. način

Sastojci: 6 žemlji, mlijeko, 3 jaja, 20 dag brašna, maslac, sol.

Tri žemlje stavite u mlijeko, a druge izrežite na male kockice i popržite na maslacu ili ulju. Kad dobiju rumenu boju izvadite ih i pomiješajte s jajima, brašnom i žemljama iz mlijeka. Masu posolite, dodajte žlicu masnoće od prženja, promiješajte i oblikujte okruglice. Kuhajte u slanoj vodi oko 15 minuta. Okruglice moraju iznutra biti šupljikave, što ćete provjeriti ako je izvadite i rasijecite na pola. Prelijte ih masnoćom od prženja i poslužite uz meso s umakom.

Ploške od žemlji (svečane okruglice)

Sastojci: 5 žemlji, 1,25 dl mlijeka, 2 žumanca, snijeg od 2 bjelanca, 8 dag poprženih kockica suhe slanine, lišće peršina, sol, papar, mrvice od žemlje.

Žemljama ostružite koru, izrežite ih na tanke ploške i stavite u mlijeko. Kad se dobro natope, dodajte žumanca, snijeg od bjelanca, sol, papar, nasjeckani peršin i slaninu. Lagano sve izmiješajte, stavite u uži kalup koji ste prethodno zamastili i posuli mrvicama žemlji. Poklopljeno kuhajte na pari jedan sat. Kad je gotovo istresite iz kalupa, izrežite na šire ploške, prelijte masnoćom od pržene slanine i poslužite uz meso s umakom.

Žganci

Sastojci: 40 dag kukuruznog brašna, žlica ulja, 1,2 dl vode, sol.

U posudu za kuhanje stavite vodu, sol i ulje. Kada voda uzavri, postepeno sipajte brašno uz stalno miješanje. Kuhajte oko pola sata sve dotle dok se palenta počne odljepljivati od kuhače i posude, izravnajte vrh, istresite na drvenu dasku i izrežite koncem. Poslužite uz umak.

Pogačice od krumpira

Sastojci: 1 kg brašna, 2 jaja, 6 dag maslaca, 10 dag brašna.

Skuhajte krumpir, oljuštite ga i protisnite. Krumpir izmiješajte s jajima, maslacem i brašnom u čvršće tijesto. Razvaljajte na debljinu od jednog cm i pobrašnjenom čašom (rubom) oblikujte pogačice. Pecite ih na zagrijanoj masnoći da dobiju lijepu rumenu boju. Poslužite s mesom uz umak.

Rezanci

Sastojci: 0,5 kg brašna, 3 jaja, sol, voda.

Zamijesite tijesto od brašna, jaja, soli i vode. Razvaljajte ga, ostavite da se malo posuši, izrežite na široke trake od 15 cm, složite ih jednu na drugu i izrežite široke rezance. Ponovo posušite i kuhajte u slanoj vodi. Kuhane procijedite, prelijte hladnom vodom i stavite u sok od pečenja. Poslužite s pečenim mesom.

Savitak od krumpira

Sastojci (za 10 osoba): 1 kg krumpira, 20 dag masti, 20 dag luka, 20 dag slanine, 2 jaja, brašno (po potrebi).

Krumpir skuhaite i protisnite. Dodajte brašno i jaja i napravite krumpirovo tijesto. Razvaljajte na debljinu od tri cm. Nadjenite ga prženim lukom i slaninom. Pažljivo umotajte u namočen ubrus, vežite koncem i kuhajte 20 minuta u slanoj vodi. Kuhani savitak izvadite iz vode i malo ohladite. Režite ga nožem na kolutove debljine dva cm.

Valjušci od krumpira

Sastojci: 1 – 5 kg krumpira, 40 dag brašna, 2 žumanca, 7 dag maslaca, 1 cijelo jaje, sol, ribani ovčji sir.

Oprani krumpir skuhaite u ljusci, oljuštite i vruć protisnite, ohladite, dodajte maslac, jaje, sol, brašno i lagano zamijesite samo da se spoji. Nakon desetak minuta tijesto razvaljajte i oblikujte valjuške, zatim ih još jednom oblikujte na unutrašnjoj strani ribeža, tako da u svakom valjušku ostane udubljenje kažiprsta. Valjuške kuhajte u kipućoj slanoj vodi tako da samo dobro prokuhaju; ocijedite ih. Poslužite uz kunića ili divljač po želji.

UMACI

Umaci su dodaci jelu sa svrhom da ga obogate hranjivošću, vitaminima, mineralima, mašću, tekućinom, okusom, aromom i bojom (sve skupa treba biti u skladu s osnovnim jelom). Umaci su osnova dobre kuhinje i u prehrani imaju istu zadaću kao i juhe – podražuju tek i pospješuju izlučivanje želučanog soka koji razgrađuje hranu.

Kiseli umak

Na ulju pirjajte oljuštene tanke ploške kisele jabuke, fino nasjeckane kisele krastavce i naribanu glavicu luka. Kad sve omekša, dodajte malo brašna i miješajte dok ne porumeni. Posolite, popaprite, dodajte dvije žlice šećera, tri žlice pirea od rajčice i sve malo zalijte juhom. Kad provri, propasirajte, ponovo zgrijte i prelijte preko mesa divljači.

Umak od celera

Sastojci: 2 manje ili 1 veća glavica celera, žlica masti, žlica brašna, vrhnje po ukusu, sol, papar.

Celer oljuštite, nasjeckajte i skuhaite u vodi. Rastopljenoj masti dodajte brašno, kad porumeni dodajte celer, posolite, popaprite i pustite da provri nekoliko minuta. Umak poslužite uz srneće ili jelenje meso.

Umak od gljiva

Nekoliko vrsta gljiva očistite, izrežite na kolutiće i prelijte kipućom vodom. Na ulju ispržite naribane četiri glavice luka, dodajte ocijeđene gljive, sol, list lovora i pirjajte 15 minuta. Nakon toga dodajte dvije žlice mrvica, tri češnja nasjeckanog češnjaka, žlicu gorušice (senfa), malo kumina i čašu kiselog vrhnja. Kad prokuha dodajte 1 – 2 dl bijelog vina.

Umak od hrena

Sastojci: 1 žumance, žlica ulja, žličica šećera, 3 žlice ribanog hrena, 2 žlice vrhnja, sok ribane i iscijeđene mrkve, žlica vina, 2 dl čiste juhe (goveđa ili teleća).

Svježe žumance umutite s uljem, šećerom, vrhnjem, sokom mrkve i vinom. Dodajte hren i miješajte dok ne dobijete pjenastu masu, zalijte vrućom juhom i odmah poslužite. Poslužuje se uglavnom uz svinjetinu.

Umak od hrena – kiseli

Ribani hren (20 dag) izmiješajte s 2,5 dl razrijeđenog octa (kao za salatu), šećerom i soli (po okusu). Umak možete obojiti sokom od ribane sirove cikle.

Umak od hrena – jabučni

Tri kisele jabuke naribajte na sitno i pomiješajte s ribanim hrenom (pet dag), pet dl zakiseljene vode, žličicom kristalnog šećera i solju.

Krumpirov umak od hrena

Pomiješajte zajedno pet dag ribanog hrena, pet dl vode zakiseljene octom, dva dl kuhanog i protisnutog krumpira, sol i kristalni šećer. Umak se poslužuje hladan.

Umak od luka



Sastojci: 1,5 žlica masti, 1 žličica šećera, 2-3 glavice kisanog luka, malo vode, 1-2 kuhače brašna, sol, par kapi octa, papar.

U posudi zagrijte 1,5 žlicu masti, dodajte 1 malu žličicu šećera i dobro zažutite. Kad je šećer požuti dodajte 2-3 glavice sitno kisanog luka i pustite da se oko 1-2 sata, uz češće podlijevanje vodom, u pokrivenoj posudi pirja. Dodajte 1-2 kuhače brašna, malo propržite, razrijedite hladnom vodom ili juhom, posolite, malo zaocite, popaprite, prokuhajte sve, na laganoj vatri, oko pola sata. Na kraju umak, prije posluživanja, možete procijediti.

Umak od češnjaka



Sastojci: 2 žlice masti ili 3 žlice ulja, 2 do 3 žlice brašna, 4 do 5 češnja češnjaka, 1/2 l vode ili juhe, sol, papar

Na masti popržiti brašno (da bude svijetla zaprška) i u njega dodati zgnječeni češnjak. Malo promiješajte dok ne pusti miris i zaliti hladnom vodom ili juhom i kuhati oko 15-ak minuta. Posoliti i popapriti i pustiti da ponovo prokuha. Umak propasirati i poslužiti toplo.

(poglavlje) **Začinsko bilje**

Kulinarski začini, uz svilu i nakit najvrjedniji proizvodi, s jedne strane daju okus, a s druge konzerviraju hranu, koriste se i u apotekarstvu, magiji, vjerskom ritualu, proizvodnji parfema itd.

Mnoge biljke sadrže u listovima, plodovima, cvjetnim pupoljcima, sjemenkama ili u korijenu eterična ulja s aromatičnim sastojcima, koji daju jelima ugodan miris, poboljšavaju okus, pospješuju lučenje probavnih sokova i izazivaju apetit. Najbolje ih je koristiti osušene i usitnjene u prah, i čuvati u hermetički zatvorenim posudama, jer lako ishlapljaju i gube vrijednost.

Stari zapisi spominju da su Rimljani jela začinjavali s više od 300 vrsta aromatičnih trava i listića, dok je Shakespeare s posebnim divljenjem zapisao da su njegovi zemljaci poznavali više od 80 vrsta tih biljaka.

Različitim aromatičnim biljem jelima poboljšavamo okus, kao npr. pečenoj ili prženoj piletini dovoljno je dati malo kadulje kako bi nestao prepoznatljivi okus peradi, ili će dva lista lovora svinjetinu u kiselom kupusu učiniti užitkom za nepce. Ako jelo začinjavate sa dvije ili tri vrste bilja, tada nijedna ne smije imati prednost. Nježna jela ne ćemo začinjavati aromatičnim biljem jakog mirisa i obrnuto.

ZAČINSKO BILJE

Sa začinskim biljem ne treba pretjerivati kako se ne bi izgubio izvorni okus i miris namirnica.

Angelika (anđeoski korijen)

Slična je kimu i anisu ali je znatno viša te naraste o do tri metra. Stabljika je okrugla, šuplja, uzdužno bradata i plavičaste boje. Donji listovi su vrlo veliki, dvostruko do trostruko perasti i s donje strane plavkastozeleni. Gornji listovi znatno su manji i jednostruko perasto razdijeljeni. Stabljika je krošnjasto razgranata na vrhu. Zelenkastobijeli cvjetovi smješteni su na ograncima štita gdje se nalaze i čekinjasti, kratki listići. Plod je širokojajast, oko 9 mm dug. Korijen je smeđe do crvenkaste boje. Cvate u srpnju i kolovozu. Cijela biljka ugodno miriše po mošusu i ugodnog je okusa, slatunjavog u početku, a kasnije oštrog okusa.

Raste u blizini izvora voda, potoka, rijeka, bara i na močvarnim mjestima te na livadama i šumskim čistinama dolina i brda.

Lišće se sabire od svibnja do rujna prije i poslije cvatnje. Suši se na prozračnom i sjenovitom mjestu. Sjeme se sabire u kasnu jesen, od studenog do prosinca. Od ubranih štitova sa zrelim plodovima oblikuju se snopići, objese na prozračno toplo mjesto i pažljivo suši.

Korijen se najčešće vadi druge godine u kasnu jesen ili treće godine u proljeće. Dobro očišćeni korijen se razreže u tanke štapiće, nanižu na

konac i suši na toplom prozračnom mjestu. Korijen se nesmije sušiti na umjetnoj temperaturi jer gubi aromu. Prilikom rezanja svježeg korijena curi mliječni sok.

Listovi kao i korijen dodaju se raznim rakijama travaricama, a kao začim obogaćuju jela.

Anis

Spominje se već oko 1500. godine prije Krista i medicinskim tekstovima Papyrusa Ebersa. U prvom redu upotrebljava se kao začim za kolače: za anisove kolačiće, anisov prepečenac, anisov perec, anisov kruh itd.; za umake, variva i salate, i likere.

Bedrenika, pimpinela

Visoka trajna livadna biljka visoka do 1 metra, raste u plitkim stajaćim vodama s muljevitim dnom, na močvarnim zemljištima i po jarcima. Za jelo služe mladi prizemni listovi, ubrani u ožujku ili travnju. Dodaju se salati, a mogu se miješati i s drugim lisnatim povrćem ili kuhati kao varivo. Osušeni listovi upotrebljavaju se kao začim za juhe i umake.

Bosiljak

Jedna od začinskih biljaka, koja se često koristi, može se naći samonikla, u primorju i na kvarnerskim otocima. Svjež ili osušen dodaje se salatama, umacima od trava, od rajčice (raznim šalšama) i ostale umake za tjestenine, zatim u sirovo povrće, kravlji sir, sok od rajčice. Sušeni je omiljeni začim jelima od mesa (naročito ovčje i

goveđe meso), za juhe od povrća te jela od gljiva i u paštete, a ukras je i mnogim salatama. „Kraljevski začín“, ime mu na grčkom (basilicum) i znači kraljevski, još su u staro doba čuvali čitavu biljku u maslinovu ulju i njime začinjavali jela.

Nekada se bosiljak u malim snopovima prodavao na gradskim tržnicama. Današnje piljarice da upitate što učiniti s bosiljkom, tim mirisnim lišćem, ne bi znale odgovoriti. Naši „bjelosvjetski“ gastronomi u povratku iz inostranstva – nose u povratku – „basiliku“ a da neznaju da je to naš – bisiljak ili po starom *bažulek*. Pučka popevka iz Međimurja govori upitno o bažuleku – „*ili bu zrasel ili ne ...*“

Čubar (čubrika, šetraj, morski vrisak, vrijesak)

Čubar se od najstarijih vremena cijeni kao mirodijska i začinska biljka. Najviše se koristi kao začín za kobasice, suhomesnate proizvode i ribu. Znalci ga koriste i za začinjavanje sira, juhe, salate, graha, leće i različitih variva (kelja), jer smanjuje nadutost. Koristi se cijela nadzemna biljka, ubrana prije ili u vrijeme cvjetanja. Osušena treba uz aromatični miris sačuvati i zelenu boju.

Želimo li čubar koristiti za salatu od krastavaca ili sirovo povrće, uzet ćemo samo najnježnije vrške listova. U svim ostalim slučajevima biljka se mora prokuhati zajedno s jelom. Kod osjetljivih jela kuhat ćemo svežnjić tek nekoliko minuta, a zatim izvaditi kako jelo ne bi dobilo suviše

intenzivan miris. Pomiješan s timijanom (majčina dušica), može se koristiti i za kiseli kupus, ukiseljene krastavce, gljive, rague, nabujke i uštipke od krumpira te (osušena i naribana) za pikantno pecivo. U mješavini s kaduljom, timijanom i borovicom daje pečenju od ovčetine, kunića ili divljeg zeca neponovljiv okus.

Divlji luk

Ili medvjedi luk poznat je još od Rimljana koji su mu davali prednost pred češnjakom, najpoznatiji je kao „stari“ začín i omiljeno proljetno jelo u miješanim salatama Divlji luk proglašen je 1992. godine biljkom godine u Europi. Za jelo u svježem stanju koriste se listovi, lukovice i plodovi.

Dupčac

Kao aromatična biljka poznat je i kao aperitiv i za začín raznim jelima od povrća, a naročito za jela od krumpira.

Estragon

Nazivaju ga još i – zmijska trava jer se nekad vjerovalo da stručak ove biljke štiti onoga tko ga nosi od zmijskog ujeda. Upotrebljava se kao začín za salate, perad, pirjanu govedinu, ovčeginu i divljač. Prikladan je za začinjavanje pikantnih juha i umaka, za kiseljenje krastavaca te za tuninu. Oprezno ga se treba dozirati da se ne bi previše isticao njegov aromatičan okus. Najbolje ga je upotrebljavati svježeg ili zamrznutog jer osušen gubi dio arome.

Gorušica bijela (bijela slačica, muštarda, senf, slačica)

Jednogodišnja uspravna biljka, koja naraste do 60 cm visine, s perastim listovima. Žuti cvjetovi razvijaju se u produženi cvat. Plod sjemenke smješten je u komušnici koja odmaknuta od stabljike, stoje vodoravno a na kraju imaju sabljasti kljun. Sjeme bijele gorušice je dugo oko 2 mm, žutosmeđe boje. Cvate u lipnju – kolovozu. Raste kao korov na poljima, uz putove, ...

Gorušica crna (crna slačica, muštarda, senf)

Jednogodišnja biljka, aromatična ljutog okusa, s metar visokom razgrananom, okruglom i pri zemlji dlakavom stabljikom. Listovi su na peteljka pri dnu malo zarezani, a pri vrhu zaobljeni. Žuti sitni cvjetovi skupljeni su u grozdove. Plod je sjemenka crnkasto smeđe boje, stisnute u komušcima. Vrijeme cvatnje je lipanj – srpanj. Raste, kao poludivlja, na nasipima, obalama rijeka, uz pruge i putove.

Od sjemena se radi brašno (*Farina Seminis Sinapis*), a iz njega se izdvaja gorušičino ulje.

U kulinarstvu upotrebljavamo čitave sjemenke i mlade proljetne listove kod kiseljenja krastavaca i cikla, ribljih marinada, i marinada uopće, za začinjavanje umaka te kao dodatak kobasicama. Sa gorušicom se konzumiraju razna jela od mesa i mesnih preradevina. Ona je podloga pikantnih umaka, poslužuje se uz jaja i ribu a prikladna je i kao začim za sir, variva i salate.

Brašno od bijele gorušice koristi se za izradu muštarda i senfa, a žalimo li jači okus dodaje se brašno od crne gorušice. *Muštarda* je začinski namaz od mljevene gorušice s dodatkom crnog vina.

Kao začim od *gorušice bijele i crne*, najčešće, se upotrebljavaju zrele sjemenke. Grci su se već služili tima začinom, a Rimljani su proširili njenu upotrebu u zemljama sjeverno od Alpa. Prvi naputak za pripremu „senfa“ na bazi vinskog mošta potječe od Columelle koji je živio u 1. stoljeću poslije Krista. U 13. stoljeću grad Dijon imao je monopol za proizvodnju senfa. Papa Ivan XXII. imenovao je početkom 14. stoljeća svog nećaka „velikim papinim senfarom“.

Kadulja (kuš, slavlja, žalfija)

Zaštitnica zdravlja, drugim imenom i divlji kuš, žalfija. Pretpostavlja se da joj je porijeklo Dalmacija i Makedonija.

„*Cut moriatur homo, cui salvia crescit in horto?*“ (Zašto da umre čovjek kojemu u vrtu raste kadulja?) stajalo je u skriptama glasovite medicinske škole u Salernu. Doduše, podrugljivci su na to odgovarali da još nije izrasla trava koja bi spriječila smrt („*Contra vim mortis non est medicam in hortis*“), no sigurno je da su u prošlim stoljećima kadulji pripisivali izvanrednu moć liječenja. U Engleskoj se govorilo: „*Tko želi dugo živjeti mora u svibnju jesti kadulju*“

O njezinoj obljubljenosti i ugledu kao ljekovite biljke govori činjenica da je

oko 1680. godine izdana knjiga od 400 stranica koja je opisivala samo ljekovitost kadulje.

Hieronymus Bock, često citirani stručnjak za ljekovito bilje, u svom je djelu pripisivao kadulji veliko priznanje i riječima: „Od svih grmova jedva da postoji

raslina iznad kadulje, jer ona služi kao lijek

siromašnima i bogatima. To je biljka zbog koje ne treba putovati u Veneciju, jeftinije je zasaditi je u vrtovima“.

Kadulja se koristi kao začim jelima od jetara i riba, prije svega za pečena jetra, jegulju, ugora, ražu, morskog psa. Aromatični listovi su vrlo dobar dodatak sjeckanom mesu, steakovima, jelima od ovčetine, janjetine, telećim odrescima, nadjevima za gušćja pečenje, loncima te omletima sa sirom i zelenjem. Dodaje se i mljevenom mesu u vidu praška i mljevenog svježeg lista. Ovisno o godišnjem dobu upotrebljava se svježe lišće ili sušeno. Suhi listovi su aromatičniji od svježih, imaju osvježavajući miris i oštro-gorak okus, zbog toga treba biti pažljiv pri doziranju. Koristi se i kao dodatak octu.

Mlade listove kadulje možete pržiti u masnoći prethodno dobro umočene u tekuće tijesto kao za palačinke,

Kapari (kapar, kapra, kapri, kaparuni)

Rapska stara gradska jezgra je domaćin na daleko poznatoj deliciji – kaparima – bujnom grmolikom tamnozelenih listova i prekrasnog bijeloroskastog cvata, što se kao

slapovi spuštaju sa starih građevina. Osim na rapskim zidinama kapare nerijetko nalazimo kao samonikle u našem okruženju od Pirana do Dalmacije, a posebno na pučinskim otocima Sušcu i Palagruži. Još su stari Rimljani rekli: „Mediteran počinje tamo gdje samoniklo rastu kapari“.

Grmolika i razgranjena biljka naraste do 1 m visine s prilegnutim ili visećim ograncima. Listovi su ovalni, plodovi oblika krastavca dugi do 6 cm s brojnim sjemenkama. Rodnost pupoljaka počinje već u prvoj godini, ali prava je tek u trećoj godini i može potrajati do trideset godina.

Cvjetni pupoljci kapara, što su manji - to su cjenjeniji, kao delicija upotrebljavaju se pripremljeni na više načina kao dodatak i začim jelima: juhama, umacima, mesnim i ribljim jelima, salatama te jelima od jaja. Često se koristi za garniranje hladnih pladnjeva i malih sendviča. Kapari su jedna od naših tari autohtonih začina. Gorkokiselkastog su okusa. Nakon branja mladih pupoljaka na jednogodišnjim izdancima, od svibnja do kolovoza, treba ih očistiti od peteljki, posušiti i posoljene ostaviti 12 sati. Nakon toga se stave u staklenku i zaliju domaćom kvasinom (vinski ocat). Nakon dva mjeseca kvasina se izlije i kapare stave u mješavinu 2/3 kvasine i 1/3 vode.

Kao patvorina kapara služe pupoljci kaljužnice, ledinjaka, dragoljuba, tušta, tratinčice, maslačka, ..

Kim

Srodnik komoraču, kopru i anisu. Riječ kim izvedena je od latinskog naziva za kumin „cuminum“.

Pougljenjeni plodovi kima pronađeni su i u neolitskim sojenicama iz trećeg stoljeća prije Krista i smatra se najstarijim začinom. Upotreba kima je zaista svestrana. Njime se začinja krumpir, meso, variva od kelja, cikle, svježi i kiseli kupus, kravlji sirevi, juhe i umaci. Isto tako je omiljen kao začin za kruh i razna peciva. Mladi listovi cijene se kao salata ili dodatak juhama. Korijen biljke može se koristiti kao dodatak proljetnim juhama.

Komorač (koromač, morač, slatki kopar, anason, janež, rezen)

Među inim uzrečicama o njemu jedna kaže:

„Pereš li se vodom u kojoj je komorač ujutro i uvečer – lice će ti postati vrlo lijepo“.

Komoraču je srodan kopar, čiji listovi se koriste za umake.

Prvi podatci o komoraču potječu iz ranog egipatskog doba. U starim se papirusima spominje pod nazivom „šamari hout“. Grčki i rimski autori pripisivali su mu korisna svojstva za jačanja vida. Plinije je čak zapisao:

„*Zmija dobiva zimi novu kožu, a stare se rješava pomoću komorača*“.

Prema Galenu, komorač su u starom Rimu ulagali u ocat ili slanu vodu i jeli kao povrće i začin. Komorač se preporučuje i pčelarima:

„Želiš li da ti pčele ostanu u košnici, zgnječi lišće komorača i premaži njime košnicu“.

U kozmetici kažu:

„Pereš li vodom od komorača lice ujutro i navečer ono će postati vrlo lijepo“.

U mitologiji je komorač simbol duhovnog pomlađivanja. Sljedbenici Sabazijeva kulta (negdašnjeg Dioniza Frigijskog) kitili su se komoračem.

Miris komorača koji malo podsjeća na sijeno - latinski je naziv začina potekao od latinske riječi „foenum“ - sijeno - cijeni se danas kao mirodija za pripremanje kolača i kruha. Čitav, a još više mljeveni komorač spaja se s brašnom za pecivo u mješavini izvrsna okusa. Pored toga, mirodija se upotrebljava za juhe, umake, jela od riba i za konzervirano povrće. Nježni listići komorača sa svojim laganim okusom anisa prikladni su za začinjanje salata od rajčice i zelene salate, a svježi korijeni upotrebljavaju se za salate. Duž cijele naše obale od komorača se priređuju različita aromatična jela. Miješaju ga najčešće s drugom zeleni, za salate, umake i variva. Od plodova su nekad radili rakije i likere.

Komorač se slaže s drugim mirodijama kao: peršin, origano, kadulja, majčina dušica, feferon.

Sljubljuje se s jelima kao: pržene ili na roštilju (žaru) pripremljeni plodovi mora, juhe s ribama, salate od povrća, svinjetinu, umake, slane kolače, kobasice, ljute začine za meso, jela od kupusa i pite od jabuka.

Redoviti je sastojak u mješavinama „divljeg“ povrća s našeg primorja koje nazivaju *mišancije*, *grude*, *pazije*.

Konopljika

Visoki grm i drvo, s jakim četverouglastom, slabo razgranatom, stabljikom. Listovi su nasuprotni, dlanasto i lancasto razdijeljeni s

lijepim plavoljubičastim ili bijelim vršnim cvatovima koji tvore duge grozdove.. Cvate u lipnju i srpnju.

Kod nas raste po otocima i južnoj Dalmaciji, uz morsku obalu, kao grm ili drvo, te ukrasno u parkovima. U mjestu Valunu, na otoku Cresu, postoji konopljika visine pet metara. Sjemenke su ljutog aromatičnog okusa i dobar su začim raznim jelima, kod nas poznat pod imenom *fratrov papar*.

Sabiru se listovi i sjeme te suši na toplom i prozračnom mjestu. Sjeme se prerađuje u tinkturu ili melje u prah.

Kopar

Jedan od finijih i aromatičnijih začina, zamirisati će svježi sir, domaćice ga rado stavljaju u omlete, rižoto, jela od plodova mora, umake za tjesteninu, juhe i variva, te pečenu ribu, krumpir salatu

Za stare Rimljane kopar je bio simbol vitalnosti, za Grke lijek protiv štucanja.

Korijandar (čimavica, papric, živica)

Ova stara jednogodišnja biljka, član porodice mrkve, spada u omiljeno začinsko bilje u kuhinjama diljem svijeta. Korijandar, jednu od biljka koje se jedu za vrijeme Pesaha, spominje i Biblija.

Vezice svježeg korijandera i sjemenke uvijek se mogu naći na policama s mirodijama. Koriste se svi dijelovi biljke, a svaki ima svoj raspoznatljiv okus. Listovi imaju blagi okus po anisu, a sjemenke su slatke i pomalo podsjećaju na koru

narandže. Korijen ima okus na snažniji okus lišća.

Najbolje se slaže s metvicom i kimom. Najbolje ga je dodavati u posljednji trenutak. Korijen sitno iskošite i dodajte varivima. Sjemenke čuvajte cijele i kad vam ustrebaju, lagano ih popržite prije mljevenja ili zdrobite tučkom u mužaru

Lavanda (despik)

Nježni listići lavande ubrani prije cvjetanja, koriste se fino nasjeckani kao začim jelima od riba i loncima, ovčetini i umacima od bilja.

Žene pomoraca u kolačiće su stavljale malo lavande kako bi im muževi bili vjerni.

Lazarkinja (divlji broć, mirisna lazarkinja, mirišljiva lazarkinja)

Trajna biljka koja naraste do 60 cm, sa crveno smeđim podankom. Stabljika je nježna, tanka, četverouglasta, oko koje se u pršljenovima razvijaju kopljasti, na obodu oštri, obrnuto jajasti, poput bodljike zašiljeni listovi. Cvjetovi su sitni, snježnobijele boje, koji se razvijaju na vrhu stabljike. Plod je oraščić poput čička.

Raste u sjenovitim šumama i to najviše u šumama bukve.

Bere se cijela biljka u cvatu (reže se, ne čupa se, da nema tragova zemlje), zatim suši na toplom i prozračnom mjestu u hladu. Osušena i usitnjena biljka odlaže se u odgovarajuću ambalažu.

Prema zapisima iz 854. godine, od lazarkinje se izrađivao poznati samostanski majski napitak- *majsko vino*, koje je opisao benediktinac

Wandalbertus (30 g svježe biljke lazarkinje u cvatu, 20 g listova šumske jagode i po 10 listova crnog ribizla i dobričice. Navedene biljke, odnosno listove, stavite u umjereno ugrišanu porculansku zdjelu, pospite sa 150 g šećera u prahu /nekada se koristio med/, pokrije i nakon 2 sata na to se nalije 2 do 3 litre dobrog starog bijelog vina, ostavi 2 do 3 sata stajati i na kraju procijedi.

U kuhinji se koristi kao začin za salate, umake, juhe, pudinge i kao biljka za aromu vina.

Lovor

Drvo boga Apolona nezamjenjiv je začin za riblja jela (brodet ili marinada) i mesne marinade, za juhe, umake, za pripremanje povrća u octu, ulaganje krastavaca i za začinjavanje octa, tj. može se staviti u svako jelo. Lovor je nezaobilazni začin pri spremanju divljači i općenito u jelima na lovački. Svježi listovi intenzivnijeg su okusa od sušenih, pa je dovoljno i samo jedan list da jelu da posebnu aromu.

Majčina dušica (babja dušica, dušica, materinka, vušica, vrisak, divlji bosiljak, tamjanika, timijan, papric, pepriš, poponak, bukovica, čabrac)

Naziv biljke izveden je od staroegipatske riječi „tham“, a iz te riječi nastala je grčka „tymon“ i kasnije latinska „thymus“ - hrabrost, snaga, te time ukazuje na stimulirajuće djelovanje mirodije.

Egipćani su je upotrebljavali za balzamiranje i kao parfem. Grci su

začinjavali neke vrste sireva i dodavali je pićima i dimljenom mesu. Stari Rimljani (Plinije Sekund) vjerovali su da svojim mirisom rastjerava zmije, škorpione i druge otrovne životinje.

U kulinarstvu se koristi za začinjavanje čitavog niza jela: za pečenja od nasjeckanog mesa i okruglica od jetara, za pečenku od govedine i divljači, za perad i prženu ribu, umake i juhe od zelenja, za juhe i variva od sočivica. Omiljeni je začin za marinade i biljni ocat, izvrstan dodatak ovčetini i masnim svinjskim pečenkama (neutralizira jaka masna jela), jelima od rajčice svih vrsta te uloženim krastavcima. Kao i mažuran, služi kao začin jetrenim kobasicama. Sušeni timijan dolazi u trgovinu u cijelim listićima ili mljeven. Ubraja se u „herbes fines“, francuske kuhinje. Kocke za umake za pečenke sadrže često majčinu dušicu. Radi jake aromatičnosti troši se u malim količinama. Nadzemni dio može se u toku cijele godine koristiti za pripremanje aromatičnih čajeva i napitaka.

Matičnjak

Ili kako ga još zovu – „pčelinja metvica“ je i ljekovita medonosna biljka. Zbog limunsko-gorke arome upotrebljava se za zelene salate, salate od svježeg povrća, biljne umake te jela od divljači i gljiva. Prikladan je za sva jela kojima se inače dodaje limunov sok ili limunova korica. Prava je poslastica pripremiti palačinke sa svježim listovima matičnjaka. Svježe

isjeckani listovi mogu se dodati raznim salatama i slanim namazima.

Mažuran

Mažuran ili drugim imenom majoran koristi se za proizvodnju kobasica, najčešće krvavica i jetrene kobasice. U kuhinji se njime začinjavu ragui, gušćje i pačje pečenke, pečenke od mljevenog mesa, mnogi umaci, juhe od krumpira i mahunarki, slani i prženi krumpir, svinjsko meso, ovčestina, iznutrica, tijesta, itd. Koristi se u više oblika: najčešće u suhom sitno smrvljen, zatim svjež ili u kombinaciji s drugim začinima. Uvijek se dodaje pri kraju kuhanja ili kad je već jelo na stolu.

Metvica (menta, paprena metvica, pitoma metvica, meta, nana)

Višegodišnja zeljasta biljka, visoka 30 do 80 cm s uspravnom razgranjenom i četverobridnom stabljikom. Listovi s peteljkom dugoljasta su oblika, na vrhu šiljasti i po rubu slabo nazubljeni s golim providnim dlakama. Listovi i stabljika su crvenkasti. Cvat je dugoljasti klas, a cvjetovi grimizni do ljubičaste boje.

Ova aromatična biljka s ugodnim balzamičnim mirisom uzgaja se na zemljištima bogato humusom i vlagom. Cvate u svibnju i lipnju. Listovi i cvjetovi se beru u cvatu. Za sušenje biljku treba rezati na 20 do 30 cm, napraviti snopiće i objesiti na prikladno mjesto za sušenje. Sušenje je poželjno obaviti brzo na toplom prozračnom mjestu. Nakon sušenja biljku usitnimo i pohranimo u hermetički zatvorenu ambalažu.

U kulinarstvu je koristimo kao začim raznovrsnim jelima: grahu (sprječava nadimanje, plinove) mahunarkama, varivima, salatama, umacima, jelima od povrća, paštetama, ribama, do začinjavanja slatkih jela, koktela, voćnih salata, sokova i želea. Rado se dodaje jelima s roštilja i pečenjima. Čajevi od metvice čest je kućni napitak.

Miloduh

Druga, narodna, imena, su mu: isop, izop, šipan, sveti šipan. Domovina mu je kameni obalni pojas Sredozemlja. Miloduh ima zapaženo mjesto u bibliji u Starom zavjetu gdje se spominje u psalmu Davidove molbe: Oslobodi me grijeha putem isopa (miloduha), da budem čist. U mediteranskim zemljama grančica miloduha koriste za škropljenje. Miloduh se proširio Europom zahvaljujući benediktincima koji su ga uzgajali u svojim samostanima.

U kulinarstvu svježe listove, fino nasjeckane, koristimo za razne salate, umake, juhe, jela od graha i mahunarki, variva jela od sirova povrća. Svježi listovi dobro se slažu sa mekim sirom, kozjim sirom ili sirom od skute, začinjenim maslacem, umacima, zelenim salatama i toplim i hladnim jelima od tjestenine.

Domaćice primorskih krajeva, najčešće začinjavaju juhe od graha i krumpira. Miloduh je dobar začim, koji se može miješati i s ostalim začinima, kao što su komorač i kim.

Origano ili mravinac

Trajna biljka visoka do 60 cm s uspravnim i razgranatom stabljikom. Listići su jajoliki, zašiljeni, dugi do 4 cm i pri bazi se naglo sužuju u peteljku. Bijeli, svjetloružičasti ili grimizno crveni cvjetovi složeni su u klasiče koji zajedno čine metličaste cvatove, a razvijaju se od lipnja do rujna. Cijela biljka ima ugodan aromatičan miris od eteričnog ulja. Raste po suhim livadama i svjetlijim šumama, kraj putova i plotova, voli i hranjivo vapnenasto tlo. Po obliku cvatova može znatno varirati.

Kao ljekovita i začinska biljka poznat još u antičko doba. Najviše se koriste osušeni i razmravljeni listići i vrškovi biljke u cvatu.

Čest začim u mediteranskoj kuhinji koji svojim mirodijskim djelovanjem podsjeća na mažuran i majčinu dušicu, slično se i upotrebljava. Naziv potječe od grčke riječi „radost planina“, jer upravo u planinama uspijeva.

Naročito je prikladan za sva vrsta jela od rajčice, te sada i pizza. Poboljšava okus raznih pečenja, salata (npr. od pečene paprike uz pečeno meso), masnog svinjskog mesa te juha od graška i graha, i umaka (npr.: umak od tikvica i rajčica uz kuhano meso ili tijesto).

Osogriz (osoguz, bresina, kameni vrijesak)

Srodna biljka čubru, gusti i razgranat grm. Služi kao začim, kao i čubar.

Pelin divlji (crni pelin, crnobilj, komonika, komoljika, metljika, osijenac)

Grci su pelin dodavali vinu kao mirisni dodatak, a Rimljani su njime utažili žeđ atletičara.

Smatralo se da napitak od pelina okrepljuje.

Germani i Kelti opasivali su se za solsticijskih svečanosti stabljikama običnog pelina kako bi se zaštitili od bolesti i križima. Domaćice se u 18. stoljeću upotrebljavale obični pelin isto toliko koliko danas upotrebljavaju peršin.

Pelin služi kao začim za gušće i pačje pečenje te pečenje od divlje svinje, prženu jegulju, teleću koljenicu, gušću i svinjsku mast. Nekad se od njega radila gorka rakija.

U Apokalipsi, Pelin je ime zvijezde koja je gorjela poput baklje, a povijesno simbolizira babilonskog kralja koji će opustošiti Izrael, dok proročki simbolizira Sotonu.

Ruj (rujika, grozdasti ruj, sumak, šmak, rujevina, jelenji rog)

Nezreli marinirani plodovi nekad su služili kao začim ribljim jelima.

Rutvica (rutica, ruta, ruda, petoprstica, sedef)

Rutvica je trajna biljka drvenastog korijena iz kojeg izbija prizemni i razgranati dio stabljike koji se nastavlja u uspravnim ograncima, često dugim do jednog metra. Listovi su duguljasti, neparno perasti, s obostrano iscijepanim listićima, žućkastozeleni, dvospolni i pravilni cvjetovi smješteni su u pašticama u gornjem dijelu stabljike. Plod je tobolac. Cvate u lipnju do srpnja. Cijela biljka ima intenzivan miris koji potječe od lako hlapljivih ulja iz

žlijezda smještenih u zeljaste dijelove biljke, a okus joj je mirodijski.

Raste na siromašnom tlu, na kamenjarima, ali se također uspješno uzgaja u vrtovima i na poljima. Listove sabiremo prije cvatnje, a cijelu biljku u vrijeme cvatnje i sušimo na toplom i zračnom mjestu, u hladu. Suha biljka se pohranjuje u hermetički zatvorenu posudu. Iz svježih listova cijedenjem se dobiva sok.

Od najstarijih vremena služila je kao ljekovita biljka i začín. Njezinu upotrebu spominju pisci starog vijeka: Teofras, Plutarh, Dioskorid, Galen, Plinije..... Starim Egípcanima, Grcima i Rimljanima služila je kao omiljena i cijenjena mirodija, kao sveta biljka i začín. Rutvica je služila kao stalan začín za *moretum*, glavno pučko jelo starorimskog seljaka (salata od češnjaka, octa, ulja i drugih dodataka; usitnjavalo se u mužaru), kao i za začínjanje vina (vino u kojem ima rutvice, zove se „rutvičnjak“). Još u prošlom stoljeću koristila se kao salata. Danas je njena upotreba gotovo zamrla, i jedino se dodaje rakiji (travarici) namijenjenu liječenju želučanih tegoba, smirivanju srca,.. i vinu (vino dobiva okus po muskatnom vinu).

Kako je jako aromatična okusa i arome, kao začín koristi se vrlo malo, odnosno u malim količinama, za zelene salate, jela od sira, ovčjeg mesa kao i raznim namazima na kruhu, raznim umacima, marinadama, i mesu divljači.

Ružmarin („ros marinus“, rosmarin, ruzmarin, rozmarin, rožmarin,

ružmarin, zimorad, ruzman, žmurod, morska rosa)

„Lužmarin se meće u saur, da da dobar gušt, ma je jak i silen“

Ružmarin se u mnogim zemljama smatra svetom i tajanstvenošću obavijenom biljkom.

Grci su živjeli u uvjerenju da se njihovi bogovi više raduju vijencima od ružmarina nego od zlata. Bio je posvećen božici Afroditu, božici ljepote i ljubavi. S vijencem od ružmarina ukrašavali bi ne samo kipove bogova nego bi grančicu ružmarina stavljali i u kolijevku novorođenčeta, ukrašavali bi bračne parove a ružmarin je bio i mrtvački cvijet. Ovi su se običaji, naročito na selu, zadržali do danas gdje se ružmarinov grm često uzgaja

na prozoru kao biljka lončanica. U srednjem vijeku pripisivali su mu moć da rastjeruje sve zle duhove koji čovjeka ugrožavaju u presudnim časovima njegova

života kao što su rađanje, vjenčanje i smrt.

Zbog toga je mladenka nosila vijenac od ružmarina davno prije no što je popularnost stekla mirta. Još se i danas ponegdje naide na običaj da mladenka na dan vjenčanja posadi u vrtu grančicu ružmarina. Ako grančica pusti korijenje i počne rasti znak je da će brak biti sretan i harmoničan. Godine 1675. izdana je knjiga nepoznatog autora sa 200 recepta o upotrebi ružmarina kao lijek.

Listovi ružmarina imaju poseban aromatičan miris i ljut, ponešto opor okus. Omiljeni je začín, svjež ili osušen za ribu, ovčetinu, svinjetinu,

meso divljači, raznim juhama, marinadama i umacima. Gurmei preporučuju dodati ga kuhanom krumpiru i natrljati govedinu prije pečenja listićima. U Italiji od ružmarina priređuju mirišljivo pecivo - „panini al rosmarino“. Od cvjetova i listova nekad se proizvodila ružmarinova rakija i ružmarinov ocat aromatičnog okusa.

Obavezan je začín u mediteranskoj kuhinji. Nalazimo ga kao samonikli grm na mnogim područjima Dalmacije, a u primorju gotovo i ne postoji vrt u kojem nema barem jedan grm ružmarina. Rimljani su svoje kućne bogove ovjenčavali ružmarinom koji je bio posvećen božici Afroditi. Izvrstan je začín za juhe, pirjano povrće, variva omiljeni je začín, ovčetini, svinjetini, mesu divljači i ribi, umacima. Riblje marinade su nezamislive bez ružmarina, jer tom jelu daje poseban okus. Ružmarin predstavlja tradiciju i sastavni je dio naših nacionalnih jela.

Timijan vrtni (druga imena: bosiljak, manji mažuran, timas)

Timijan su u Europu donijeli benediktinci iz čijih se vrtova proširio u seoske vrtove. Karlo veliki u svojim kapitularima naređuje obavezan uzgoj timijana.

Višegodišnja vrtna biljka u obliku grma naraste do 50 cm visine. Sličan je majčinoj dušici, s tim da mu stabljika nije polegnuta već uspravna. Stabljika je četverokutnog oblika, jako razgranana s nasuprotnim listovima koji su sitni i dugoljasto jajastog oblika. Listovi su cijelog ruba i prema dolje savinutim tvrdi,

dlakavi, sivozelene boje. Cvjetovi su crvenobijeli do bljedocrveni, smješteni u pazuhu listova na vrhu stabljike. Samoniklo se u prirodi može naći kao poludivlja. Najviše se uzgaja u vrtovima.

Aromatičnog mirisa i gorko aromatičnog okusa timijan spada u skupinu od četiri slavna francuska „mušketira“ zajedno s peršinom, limunom i mrkvom, a ujedno je i sastavni dio miješanih začina pod imenom „fines herbes“.

Uz ružmarin pojačati će okus svakom varivu i juhi, mesu pečenom u pećnici ili na roštilju, te na pečenom povrću.

Ako ga kao začín koristimo u teškim jelima (grah, kuhani kupus,..) timijan utječe na to da hrana postane lakše probavljiva, a ujedno sprečava i nadimanje. Bez imalo „straha“ dodaje se kao začín juhama od mahunarki, raznom povrću, jelima od peradi, govedine, svinjetini, ovčetini, ribi, divljači, mljevenog mesa, raznim umacima, a pogotovu jelima od rajčice.

Kod kuhanja jela stavlja se 1 mala žličica mljevenog ili usitnjenog timijana, a jela njime posipamo po želji.

Vlasac (drobnjak, vlašac)

Iza peršina, vlasac je najomiljenija kuhinjska trava. Fino nasjeckan ili narezan (najbolje s kuhinjskim škarama) ne smije nedostajati u salatama od povrća, napose u salati od rajčice i krastavaca. Mnogo se troši i pomiješan s maslacem i kravljim sirom. Vlascem se začinjaju i juhe, umaci uz ribu i meso te jela od

jaja kao uostalom, i sva jela u koja se stavlja luk.

Uvijek ga stavljajte u jelo u posljednji trenutak jer mu dugotrajno kuhanje uništava okus.

Zečja stopa (blaženak, klinčić, turica)

Raste u blizini naseljenih mjesta uz zidove, neobrađenom zemljištu, uz puteve, rubove šuma, rijeka, potoka i livada, do 1 m visine s jakim tankom stabljikom. Listovi su raspareni i nazubljeni koji na dnu stabljike čine rozetu a na vrhu čine lijepe žute cvjetove s pet latica. Korijen ima miris po klinčiću, gorkog je okusa.

Proljetni mladi listovi daju dobar okus salatama, juhama, varivima. Zimi se korijen kuhao i pripremao za jelo, koji je ugodnog mirisa na klinčić. Kuhani usitnjeni korijen koristio se za aromatiziranje raznih napitaka od vina (crnog), piva, rakije, likera i za začim jelima i drugim namirnicama.

Kuhanje sa začinima

Začinima treba vremena kako bi oslobodili svoj okus i miris, pa se uglavnom dodaju na početku kuhanja. Ako je postupak kuhanja dugotrajan, bolje je upotrijebiti cijele ili komadiće začina, a ne mljevene jer bi mogli postati gorki. Velike začine poput štapića cimeta i klinčića, trebalo bi prije posluživanja ukloniti.

Vrste začina

Ljuti začini - ovi začini stimuliraju nepce i pojačavaju tek te potiču znojenje, što je osobito poželjno u vrućim podnebljima.

Najpoznatiji ljuti začini su mljevena i zdrobljena papričica čili, prah čili (obično sadrži čili pomiješan s drugim začinima), kajenska paprika (dobiva se mljevenjem jedne vrste papričice čili) koja je izrazito ljuta pa je preporučljivo koristiti u malim količinama, feferoni i mljevena paprika (slatka i ljuta). Kada upotrebljavate ove začine, pazite da

prstima ne dodirujete oči. Papar je ljut začim izrazitog mirisa. Postoji crna, bijela, zelena i ružičasta vrsta. Pomiješane čete ih u trgovinama pronaći pod nazivom miješani ili tropski papar.

Mirisni začini – ovi začini poput pimenta, kardamoma, klinčića, borovice i muškarnog orašića daju slanim i slatkim jelima jak, slatkast miris. Uglavnom se upotrebljavaju i cijeli i mljeveni, a dodaju se obično na početku kuhanja kako bi se njihov okus i miris ravnomjerno rasporedio.

Začini koji dodaju boju – osim što obogaćuju okus, začini se mogu upotrijebiti i za bojenje jela. Šafran je najskuplji začim na svijetu, ali tek mali prstohvat može jelu poput paelje ili rižota dati prekrasnu žutu boju. Žuta se boja postiže i kurkumom, koja se uglavnom koristi u indijskim jelima.

Tamnocrvenu boju gulašu i kobasicama daje paprika.

Tablica međusobnog usklađivanja začinskog bilja (najčešćih), kako bi se dobio optimalni okus i miris.

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

Objašnjenje : ** - savršen sklad; * - dobar sklad; x - izbjegavati

Pored navedenog ne smije se zaboraviti na limun (posebno sok limuna) i bijelo vino.

U koje jelo, koji začim

<i>začinsko bilje</i>	<i>meso i perad</i>	<i>ribe i plodovi mora</i>	<i>povrće i prilozi</i>
Češnjak	pile, janjetina, svinjska pečenka, kunić	jela od bijele ribe, brancin, puževi, brodet	palenta, pirjani vrganji, rajčice, patlidani, paprike
Bosiljak	pile	brancin, sipe, školjke, kučice, lignje	umaci od rajčice, jela od tikvica, svježa tjestenina
Koromač	svinjetina, pile na dalmatinski način	pržene veće ribe, lovrata u pećnici, guste riblje juhe	kosane masline, guste povrtne juhe
Lovor	govedski lonac, pile u kori od soli	tunj, svježi bakalar, brodet	za vodu u kojoj se kuhaju tjestenina i riža
Mažuran	govedski lonac, kunić, pile s maslinama	inčuni	nadjeveno povrće, umak od rajčica
Luk	govedina u umaku	dagnje, ribe s rajčicama, tunjevina, brodet, marinada	artičoci u umaku, sva složena jela od povrća
Peršin	pirjana govedina	pržene srdele, dagnje na buzaru, puževi	rajčice, pirjano povrće, salate od mahuna i drugoga
Ružmarin	janjetina, veprovin (s umakom, pečenka), divlji zec, teletina u umaku	veće ribe, tunj, marinade	mirišljivi umak od rajčica, nadjeveno povrće
Krbuljica	janjetina s ražnja, kunić, prepelica, pirjana govedina	srdele, pastrve	salate od suhih grahorica, pečene paprike
Kadulja	svinjetina, teletina	inčuni	povrtne juhe, juhe s češnjakom
Majčina dušica	nožice i druge iznutrice, svinjetina s roštilja, divljač	puževi, dagnje, tunj, brodet	dalmatinska jela

(poglavlje) STARE - ZANEMARENE NAMIRNICE

HELJDA (hajda, hajdina, ajda)



U našem kulinarstvu heljdu najviše upotrebljavaju u Sjevernoj Hrvatskoj, i prava je šteta da i ostali naši krajevi ne upoznaju tu žitaricu od koje se rade jela jedinstvenog okusa, koju nema ni jedna druga žitarica, ali ni jedno drugo jelo.

Kašu od heljde nekada su pripremali na selu s mlijekom i vodom, a njome su nadijevali i kobasice. Ponekad su jela od heljde imala i obredni karakter. Za Dan mrtvih jele su se *heljdine krape*, pogače od heljdina brašna pečene s vrhnjem i jajima. Za Božić se pekla *savijača od heljde* i *šareni kruh*, a u vrijeme kolinja i kosidbe pripremala su se *strukle od heljde* zvane *ajdinščeki*.

Od heljde se rade razna jela kao: *močnik* (jelo sačinjena od heljdinog brašna i mlijeka /može i vodom), *palenta* (žganci), *kruh*, *različiti kolači* (osobito s šumskim jagodama), *strukli*, *krope* (slično pogači sa svježim kravljim sirom i vrhnjem), *kaše i dr.* *Krvavice* se danas uglavnom rade s rižom ili ječmom, međutim nekada se upotrebljavala heljda, koja joj je davala specifičan, nezamjenljiv, okus. *Žgancima od heljde* koji se poslužuju s mlijekom ili kiselim zeljem (kupusom), dodaje se protisnuti krumpir ili brašno ječma ili kukuruza. *Heljdin kruh* koji se danas radi u manjim količinama i pravi je specijalitet, radi se od smjese heljde, zob, ječma, prosa, protisnutog krumpira i ponekad graha. Danas se uglavnom radi od pšeničnog i heljdinog brašna radi toga što bi se samo od heljdinog brašna brzo osušio, otvrdnuo i ispucalo.

Heljda nam je također korisna i kao cvjetni prah u proizvodnji meda. Poznate su ispaše pčela na cvjetnim heljdinim livadama i njihov med.

Jelo - hajdina kaša s krumpirom – spoj je tradicionalne namirnice s novom namirnicom u tradicionalno podravsko jelo, heljda i vrganji – spoj su dviju najuobičajenijih namirnica, dok je heljdina pogača – „stari tradicionalni domaći kolač“.

Hajdina kaša s krumpirom

Sastojci za 4 osobe: šalica i pol hajdine kaše, 2 veća krumpira, žlica masti (ili kosane masti), žlica kiselog vrhnja, 2 veće mrkve, 1 l govedskog temeljca (prije se dodavala topla voda, kasnije čista kokošja juha), sol, papar, kosani peršin.

Mrkvu narežite na kolute a krumpir na kocke. Kuhajte u dva decilitra posoljene vode. U međuvremenu hajdinu kašu namočite u toploj vodi i kratko je izmrvite rukom. Vodu oprezno odlijte. Dodajte kašu u posudu s krumpirom i mrkvom. Podlijte goveđim temeljcem. Posolite i popaprite. Pustite da provri i kuhajte oko pet minuta. Dodajte kiselo vrhnje, kosani peršin i poslužite.

Juha od heljde i vrganja



Sastojci: 15 dag heljdine kaše, 25 dag svježih vrganja ili 5 dag sušenih, 5 dag masti, 5 dag brašna, sol, papar.

Očišćenu i opranu kašu u vreloj vodi, ocijedite i pristavite u slanu vodu. Sušene vrganje najprije prokuhajte. Svježe vrganje očistite, narežite na ploške i prelijte vrelom vodom. Ocijedite ih i dodajte kaši. Neka omekšaju i vrganji i kaša. Napravite zapršku od masti i brašna, dodajte juhi i još malo prokuhajte. Provjerite da li treba još začiniti.

Juhu možete napraviti i na zaprženom kosanom luku u koji ste dodali narezane gljive. Podlijte vodom ili čistom govedskom juhom, dodajte hajdinu kašu i kuhajte dok ne omekša. Na kraju umutite malo vrhnja i brašna u šalici s malo tople juhe i ulijte u juhu. Ostavite da zavri i začinite kosanim peršinom.

Juha od smrčaka s heljdinom kašom

Sastojci: 40 dag smrčaka (gljive ranog proljeća po ravnjacima, uz robove šuma, pokraj potoka i rijeka), 1 mala glavica luka, 2 žlice ulja, 1 žlica brašna, 5 dag heljdine kaše, 1,5 l juhe, 1,5 dl domaćeg vrhnja, lišće peršina, muškatni oraščić, sol, papar.

Suhe smrčke namočite u vodi nekoliko sati prije pripreme jela. Ocijedite ih i sitno narežite. Luk iskošite i popržite na ulju i umiješajte gljive. Pirjajte zalijevajući vrućom juhom. Kad omekšaju, dodajte opranu heljdinu kašu i kuhajte dok ne postane mekana. Brašno razmutite u vrhnju, ulijte u juhu, posolite i popaprite. Dodajte malo ribanog muškarnog oraščića i pospite kosanim lišćem peršina. Kad juha provri ostavite je malo do posluživanja.

Heljdina pogača

Sastojci za tijesto: 1 kg heljdina brašna, sol, kiselo vrhnje, mast;
za nadjev: 3-4 bijele repe, 25 dag svježeg kravljeg sira, 2 jaja, sol.

Od brašna, soli i malo vode zamijesite tijesto kao za rezance, pa razvaljajte. Za nadjev ogulite i narežite repu, posolite i prokuhajte, pa ocijedite. Dodajte im sir i jaja, pa pomiješajte u povezanu smjesu. U namaštenu zemljanu posudu stavite 1/3 tijesta, poškropite masnoćom, stavite pola nadjeva. Pokrijte drugom trećinom tijesta, poškropite masnoćom, stavite ostatak nadjeva i pokrijte trećim dijelom tijesta. Nabockajte vilicom (išarajte) i premažite vrhnjem. Pecite oko 45 minuta u dobro zagrijanoj pećnici. Po želji možete pošećeriti.

Hajdina zlevka

Sastojci: 4 jaja, 4 žlice šećera, ½ kockice kvasca, 10 dag hajdinog brašna, 10 dag bijelog brašna, 4 žlice ulja, 2 dl mlijeka, malo vrhnja, prašak za pecivo, malo soli, vanilin šećer ili limunova korica.

Tekuće tijesto priredite kao i druge vrste zlevanki, ulijte u namaštenu lim i pospite mješavinom mljevenih oraha sa šećerom i prelijte kiselim vrhnjem. Zapecite u pećnici.

Hajdina gibanica

Sastojci: $\frac{1}{2}$ l hajdinog brašna, $\frac{1}{2}$ l oštrog pšeničnog brašna, 5 žlica ulja, malo soli, 1 kvasac razmućen u mlijeku; *nadjev*: 1 veći kravlji sir, 1 jaje, 1 žlica šećera, 1 žemlja (narezana na kockice) namočena u mlijeko; *dodatak*: maslac i vrhnje.

Heljdino brašno prelijte sa 2 dl kipuće vode i kad se ohladi pomiješajte s pšeničnim, zamijesite tijesto sa svim ostalim sastojcima, razdijelite u 3 dijela i ostavite da se digne. Razvaljajte tijesto na debljinu prsta i prvi list stavite u namašteni lim maslacem (putrom). Na tijesto narežite listiće maslaca i na to stavite $\frac{1}{2}$ sira. Prekrijte s drugim tijestom i opet s listićima maslaca i sirom. Prekrijte s trećim listom tijesta. Gibanicu izrežite na komade u limu i stavite peći. Pecite oko 45 minuta, 15 minuta prije kraja prelijte s puno vrhnja.

Potica (kolač) od heljde sa sirom

Sastojci za tijesto: 40 dag heljdinog brašna, 30 dag pšeničnog oštrog brašna, 2 dl slane kipuće vode, 2 žlice mlijeka, 1,5 dag kvasca, 5 dag maslaca, 1 žlica šećera, sol;

nadjev: 70 dag svježeg kravljeg sira, 2 dl kiselog vrhnja, 20 dag šećera, 3 jaja, 20 dag cvebe (suhih grožđica), 10 isjeckanih oraha.

Heljdino brašno prelijte slanom kipućom vodom, dodajte sol i šećer. Kad se smjesa ohladi dodajte kvasac prethodno rastopljen u 2 žlice mlakog mlijeka. Sve to zamijesite s pšeničnim brašnom i ostavite da se kisne. Dignuto tijesto stavite na dasku i razvaljajte valjkom na debljinu od 2 cm. Stavite nadjev od jednolične smjese izmiješanog sira, šećera, jaja i vrhnja. Pospite suhim grožđicama i isjeckanim orasima. Uvijte tijesto kao savijaču, stavite u posudu (obično je to bila zemljana) namazanu maslacem, poticu premažite rastopljenim maslacem i ostavite još malo da se digne. Kad se digne premažite razmućenim jajetom i pecite najprije u vreloj pećnici, a kasnije na umjerenoj temperaturi oko 1 sat. Poslužite toplo.

JEČAM (bijelo žito, jačmik, ječmik, ozimac, „geršl“)

Hodi z menom v jačmen, kaj te malo načnem



Poznavali su ga stanovnici kamenog doba, starog Egipta, Mezopotamije i europskih sojenica. Od njega su pravili *kašu* i *pivo* (od proklijalog ječma dobiva se - slad). Poznato je da su u starom Babilonu od njega proizvodili i ječmeno vino, a ječmenu vodu (sluz) koristili za ishranu bolesnika. Homer spominje pored pšenice i ječam ali kao hranu za konje, dok stari Rimljani smatraju ječam već žitaricom. Povijest nas uči da se koristio kao hrana rimskih gladijatora koje su zbog toga i nazivali *hordearima* (lat. hordeum- ječam; *onima koji jedu ječam*). Sanjati ječam znači – zdravlje, dok je sam ječam simbol muške zrelosti i božanske strasti.

Ječam se danas rijetko upotrebljava za izradu kruha jer se „ne diže“ tj. ostaje tvrd, no ipak se još i danas od njega prave *peciva za doručak* ili *lepinje*. Ako se upotrebljava za kruh dolazi kao mješavina s pšenicom i raži. U kulinarstvu se najčešće upotrebljava za pripravljanje *kaša* ili *gustih juha s mesom* ili *ječmene juhe sa zelenjem*. Punjena paprika i sarma se prvotno radila s ječmom, a riža je došla kasnije. Preko zime kuhao se sa suhim svinjskim mesom ili slaninom. Ako nije bilo mesa, kuhao se s krumpirom.

Ječmene juhe ušle su u internacionalnu kuhinju, što se nažalost ne može reći za naše juhe – koje to zavrjeđuju, kao npr.: *Juha od ječmene kaše* ili staro istarsko jelo – *Maneštra od fažola* ili kako je Istrani zovu još i *stupanje*.

Juha od ječmene kaše

Sastojci: 20 dag suhe slanine, 2 krumpira, 15 dag ječmene kaše, 1 žlica masti, slatke mljevene crvene paprike, sol, peršinovo lišće.

Slaninu narežite na kockice i stavite kuhati u litru vode, dodajte oguljene i na kockice narezane krumpire. Posebno skuhajte kašu i operite je da ne bude sluzava. Na tavici zagrijte mast, na nju bacite papriku (ne smije biti jako vruća da se paprika ne karbonizira) i odmah stavite u juhu. Posolite je, pustite da još malo kipi i dodajte kosani peršin.

Žganci od ječma

Sastojci: 1 l vode, malo soli, 1 šalica ječmenog brašna.

Zakuhajte malo posoljenu vodu i uspite ječmeno brašno (1 šalica = 2 dl). Promiješajte i u nastaloj „lopti“ probušite, u sredini, kuhačom otvor da u nju uđe voda. Poklopite i kuhajte pola sata. Odlijte višak vode i miješajte žgance uz postupno dodavanje odlivene vode da ne ostanu grudice. Višak vode možete iskoristiti za juhu. Žgance začinite mljevenim prženim sjemenkama buče, vrhnjem ili samo vrhnjem.

Kruh od ječma

Sastojci: 4 dl ječmena brašna, 2 dl pšeničnog brašna, 2 paketića suhog kvasca, 2,5 dl vode, 2 žlice meda, 1 žličica soli, 2 žlice ulja.

Izmiješajte obje vrste brašna u većoj posudi. Rastopite kvasac u mlakoj vodi i zajedno s medom, solju, uljem i mlakom vodom dodajte brašnu. Neke domaćice znale su umjesto vode dodati pola čiste bistre juhe i vode. Dobro izmiješajte sve sastojke, stavite na dasku i mijesite dok tijesto ne postane elastično i glatko. Ako je potrebno dodajte malo mlake vode. Pokrijte vlažnom krpom (ubrusom) i ostavite 1 sat da miruje. Ponovo zamijesite, oblikujte dva hljeba i ostavite ih da rastu u zamašćenom i pobrašnjenom limu još jedan sat. Pecite na srednje jakoj vatri 45 minuta.

LEĆA (lečica, rogašica, sočivo, soška)



Prema svim dosad poznatim podacima i leća spada u prastaru hranu, čiji ostaci su pronađeni u nalazištima iz kamenog doba kao i u staroegipatskim grobnicama. Leću spominje i sveto pismo u priči po kojoj je Jakov svom bratu Esaru otkupio pravo pronađenog za hranu od leće.

Leća (spada u mahunarke) nije danas zastupljena u onoj mjeri kako bi trebala biti. Od leće se mogu pripravljeti, kao što se nekad i pripravljalno; *juhe*, *variva*, *salate*, *umaci*. Lećino brašno dodaje se pšeničnom kod izrade kruha (povećava se količina bjelancevina).

Kad se leća kuha, bolje ju je kuhati u mekoj vodi (kišnici) jer tada neće ostati tvrda. Prvu vodu kod kuhanja bacite i kuhajte dalje u drugoj (prva postane tamna i dobije dosta neugodan miris). Pripravljaju se na sve načine kao i grah.

Kod kuhanja dodajte joj aromatično bilje da dobije poseban okus. Kuhana, usitnjena dodaje se umacima, soku od pečenja koje jelu daje specifičan okus. Kao i sve mahunarke soli se na kraju.

Najjednostavniji naputak je kuhana u malo vode, posoljena i prelivena uljem, maslinovim ili bućinim. Kuhana, usitnjena dodaje se umacima, soku od pečenja koje jelu daje specifičan okus. Kao i sve mahunarke soli se na kraju.

Koristimo tri različite vrste leće:

<i>crvena leća</i>	nalazimo je u cijelom zrnju koja se kuha 25-30 minuta, s pola zrna koja se kuha 15-20 minuta. Kuhana uvijek izgleda kašasto i zato je dobra za pripravu pirea, gustih juha i variva
<i>smeđa leća</i>	kuha se 45 minuta i dobro joj je dodati lovorov list koji će poboljšati okus. Odlično se slaže češnjakom, origanom i svi drugim mediteranskim začinima
<i>zelena leća</i>	kuha se oko pola sata. Najviše se koristi u Dalmaciji i priprema se na lešo, prelivena maslinovim uljem

Juha od leće

Sastojci: 2 žlice maslinova ulja, 1 glavica luka, šalica leće, 2 mrkve, 5 dag suhe domaće pancete, 1 žličica kosanog peršina, sol, papar.

Leću namočite u mlakoj vodi. Na maslinovu ulju popirjajte kosani luk, mrkvu izrezanu na kolutiće i nastruganu pancetu. Kad mrkvica postane zlatnožuta, doliti malo vode i nabubrenu leću i kuhajte pola sata. Posolite, popaprite, pospite kosanim peršinom i malo s maslinovim uljem.

Leća s bučnim uljem

Sastojci: 2 šalice leće, bučino ulje, sol, papar, kosani češnjak.

Leću malo namočite i kuhajte dok se ne počne pretvarati u kašu. Stavite je na tanjur i začinite bučnim uljem, posolite, popaprite i pospite kosanim češnjakom. Poslužite kao malo samostalno jelo ili prilog mesnom jelu.

PIR, prastara idealna hrana današnjice



Pir (*Triticum spelta* L.) – krušno žito, proizašlo je od divlje pšenice (*Triticum vulgare*) u kasnom neolitičkom periodu, po Pliniju pir je bio najprostija žitarica. Tu prastaru sortu pšenice davno je istisnula suvremena sorta, prije svega svojim prinosima. Nažalost, iako stručnjaci kažu da je pir idealna hrana današnjice, zbog toga što sadrži najvažnije vitamine i minerale u dovoljnim količinama, potpuno je zaboravljena kao namirnica. Pir nije idealan samo zbog svog zrna nego i zbog pljeve. Ona je služila kao idealan materijal za punjenje posteljine, posebno jastuka. Pljeva pira pogodna je zbog toga što je neškodljiva, ali i zbog toga što uspijeva održati oblik jastuka koji se prilagodi glavi.

Jela od pira polako ulaze u „modu“ iako je od davnine poznato:

- nezrela zrna pira u vrijeme, dok gube svoju mliječnu sastojinu i dok prelaze u brašnasto stanje, prerađuje se u tako zvano – *zeleno žito*. Zeleni klasovi suše se u pećima, izmlate i prosiju i onda ljušte u mlinu. Osobito je ukusno to zeleno žito ukuhanu u juhi,
- brašno, priređeno od pira, žućkasto je do bijele boje, vrlo fino, te se koristi za birana peciva i za proizvodnju škroba. Brašno je također puno probavljivije, odnosno tijelo lakše i brže apsorbira hranjive sastojke iz te žitarice. Pecivo od tog brašna je vrlo ukusno, ali se ne drži dugo svježe.

Slatki pir na bakin način

Sastojci: 30 dag pira u zrnu, 10 dag meda, 10 dag oraha, 10 dag groždica, 2 vrećice vanilin-šećera, 2 žlice šećera, 1 limun, 1 muškatni oraščić, prstohvat (priza) cimeta u prahu, nekoliko kapi limuna, 2 dl slatkog vrhnja.

Pir očistite, operite i kuhajte u malo posoljenoj vodi. Kuhajte, polako, oko 2 sata dok se pir dobro ne skuha. Ocijedite. U posudu stavite redom: med, kosane orahe, groždice prethodno namočene u vodi, vanilin šećer, šećer i na kraju pir. Sve dobro promiješajte i malo popržite tek toliko da voda ispari. Naribajte malo muškarnog oraščića, dodajte cimet i dobro sve promiješajte. Nekada se na kraju odložilo u prohladnu prostoriju da se sve stegne i poslužilo uz najbolju domaću rakiju.

Danas dovršite malo drugačije, stavite u mikser i sve usitnite. Dodajte nekoliko kapi limuna i ponovo izmiješajte u jednoličnu smjesu. Stavite u male kalupe željenog oblika, odložite u hladnjak da se ohladi. Poslužite uz tučeno slatko vrhnje i voće po želji.

Kruh od pirova brašna

Sastojci: 50 dag pirova brašna, 30 dag krušnog brašna, 20 dag raženog brašna, 1 žličica soli, malo kvasca, voda.

Brašno stavite u zdjelu, promiješajte, dodajte sol, malo mlake vode, kvasa (koji ste napravili kao za pšenični kruh), te umijesite mekše tijesto. Stavite na toplo da se diže. Premijesite, stavite u podmazani i pobrašnjen lim i ostavite da se diže. Kad se digne do gornjeg ruba lima, stavite u zagrijanu pećnicu i pecite najmanje 45 minuta do 1 sat.

PROSO (muhar, proja, sitna proha, sitna proja, žito)



Proso se upotrebljava u ljudskoj ishrani od kamenog doba i dugo je bilo glavna hrana. Uspijeva na siromašnim pješčanim tlima, osjetljiva je na hladnoću i vlagu. Žetva počinje u kolovozu i traje do rujna. Oljušteno sjeme prosa koristi se za prehranu i *liječenje* u obliku juha, kaša, raznog tijesta i pogačica.

Prosenka kaša i od nje napravljen *kruh s tankom koricom*, bio je glavni prehrambeni artikl starog svijeta. Povećanom potrošnjom riže Europa je potpuno isključila upotrebu prosa iz jestvenika. Danas se polako vraća u kulinarsstvo, dok je u našoj tradicionalnoj kuhinji još uvijek „sramežljivo“ prisutno. *Prosenka kaša*, koja je zamijenila zobenu trebala bi se češće naći u jestvenicima. Jednom riječju - proso - žitarica koja spada u jestvenik „siromaka“, zbog toga što se najviše uzgajala u siromašnim krajevima, sa zdravstvenog aspekta treba čitavom tijelu i s pravom se kaže da je – *blagoslov siromašnih*. Prije dvjesto godina u Hrvatskoj je bilo poznato mnogo više naputaka za jela od prosa nego što je to danas. Velika većina otišla je u zaborav jer je čovjek s novim načinom života usvojio i nove navike.

Proso u pravilu kuhamo i miješamo s raznim povrćem i voćem, ako sjemenke prepržimo dobiti ćemo bolji okus. Najčešće se kuha u trostruko većoj količini vode s prstohvatom morske soli, suhim voćem ili kosanim povrćem.

Proso pomiješano s drugim žitaricama služi za pripremu pogača, peciva i slanih pita. Poput riže pirja se na luku.

Prosena juha sa samoniklim biljem

Sastojci: 1 dl prosa, 1 šaka lišće koprive, maslačka i divljeg poriluka, 8 dl vode.

Proso skuhajte u vodi i potkraj kuhanja dodajte oprano i usitnjeno lišće koprive, maslačka i divljeg poriluka. Juhu možete začiniti solju i prstohvatom (prizom) majčine dušice.

U popisu namirnica za preživljavanje u prirodi proso je neizostavna namirnica, jer predstavlja idealnu namirnicu za pripremu raznih jela.

Prosena kaša

Sastojci: 1 dl prosa, 0,5 l vode, malo mrkve, peršina, celera, poriluka i luka.

Proso operite, ocijedite i stavite močiti u vodu. Kad nabubri, dodajte usitnjenu mrkvu, korijen peršina i celera, poriluk i luk. Ako je proso upilo svu vodu dolijte malo vode i stavite kuhati. Kad je proso i povrće kuhano, dodajte kosani lišće peršina, celera i posolite.

ili

Jagli (prosena kaša)

Sastojci: 1 kg prosene kaše, vode po želji, 2-3 žlice masti, ½ glavice luka, sol po želji.

U kipuću posoljenu vodu postupno sipajte prosenu kašu do željene gustoće. Kuhajte uz stalno miješanje 15-20 minuta. Pred kraj kuhanja dodajte protisnuti češnjak. Dosolite po potrebi i prelijte kosanim lukom poprženim na masnoći. Dobro promiješajte i poslužite.

Možete dodati i kratko poprženi špek na masti.

Žitarice su nekada u Podravini značile “biti i ne biti”, a danas ih ponovno otkrivamo kao zdrave i praktične namirnice.

Stari već zaboravjeni običaj:

Tko bi na pokladni utorak prije no što iziđe sunce pojeo obrok od prosene kaše s krvavicom, do kraja bi godine živio sretno i bogato.

Lonac s prosom

Sastojci: glavica zelja (kupusa), 50 dag svinjetine, 3 žlice masti, 2 glavice luka, 2 dl prosa, pire od rajčice, mažuran.

Luk iskošite i popržite ga na masti da se zarumeni. Meso narežite kao za gulaš i popržite ga na luku. Zelje (kupus) narežite na rezance, pomiješajte s mesom, podlijte vodom (još bolje čistom juhom) i umiješajte pire od rajčice. Kuhajte na umjerenj vatri. U gotovo jelo umiješajte opran proso i začinite mažuranom. Kuhajte dok se proso ne raskuha.

Štrukli od prosene kaše

Sastojci: 80 dag brašna, 2 jaja, 0,5 dl ulja, prstohvat soli, 0,5 kg pšeničnog brašna, 3 jaja, 1,5 l mlijeka, 5 dag šećera (nekad se koristio med), 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 1 dl ulja.

Prosenu kašu kuhajte u mlijeku u koje ste stavili sol i šećer. Tek kad je kaša kuhana i gusta umiješajte u nju jaja, vrhnje i ulje. Od brašna, jaja, ulja i soli umijesite tijesto. Razvaljajte ga, poprskajte uljem, premažite nadjevom od prosene kaše i savijte. Pecite u dobro namaštenom limu na srednje jakoj vatri.

Posni kolač.

RAŽ



Raž je uz pšenicu najvažnija krušarica i prenosila se zajedno s pšenicom. Raž ima manje zahtjeve od pšenice i uspijeva sve do Sjevernog mora i na nadmorskoj visini od 1500 metara dok u južnijim područjima i do 2000 metara nadmorske visine. Raž je u starom vijeku bila krušarica kod Slavena, Kelta i Germana dok je stari Grci i Rimljani nisu uzgajali.

Na današnjim smotrama folklora prikazuju se drveni običaji *žetve* raži - koja se obavljala ručno, vezanje raži u *snopove*, postavljanje u *stavice* (hrpe snopića) te *šikanje* raži (odvajanje zrna od klasa i zatim mlaćenje raži što je najstariji način vršidbe raži). Također se prikazuje *ispuhivanje* zrna raži na drvenim koritima, nakon čega je dobiveno čisto zrno kasnije samljeveno ručnim žrvnjem. Slama dobivena od raži koristila se za pokrivanje krovova kuća i štagljeva.

Raženi kolač s lukom

Sastojci: 35 dag raži, 15 dag pšenice, 2 žličice kimla, 2 žličice korijandera, 3 dag kvasca (germe)žličica soli, 2 čaše kiselog mlijeka, 5 dag maslaca, ribani ovčji sir.; Za nadjev: 40 dag luka, 2 dag maslaca, 1 žlica juhe od povrća, 1 žumanjak, žlica bijelog vina, 2 žlice usitnjenog bilja (majčina dušica, peršin, ljupčac (ljubačac, miloduh, selen, torjevac) i žličica kimla.

Žito i začine treba samljati u fino brašno. U sredini prosijanog brašna, na stolu, načinite udubljenje i u njega uspite kiselo mlijeko s malo soli. Dodajte i otopljeni maslac i zamijesite tijesto. Ostavite ga na toplom mjestu da uzade.

Nadjev pripremite na slijedeći način: očišćeni luk izribajte na sitno (na ribežu), popirjajte ga zagrijanom maslacu, kad ispari tekućina dodajte juhe (žlicu), malo vode i pirjate dok luk ne omekša. Umutite žumance s vinom, aromatičnim biljem i kimom i sve umiješajte s lukom.

Tijesto razvaljajte na veličinu posude za pečenje.

Posudu za pečenje (zemljana nekada) namažite maslacem i pospite brašnom, stavite na dno tijesto a stranice pritisnite uz stjenke da budu visoke oko dva centimetra. Nadjev rasporedite po tijestu, pospite ribanim ovčjim sirom i ispecite. Raženi kolač poslužite dok je vruć.

Raženi kruh/kruv

Sastojci: 65 dag raženog brašna, 20 dag oštrog bijelog brašna, 1 vrećica kvasca, 1 žlica soli, 1 žličica smeđeg šećera, 1 žlica ulja, malo maslaca za mazanje posude.

Raženo i bijelo brašno pomiješajte zajedno u posudi, dodajte kvasac, sol i šećer, i sve dobro izmiješajte. Dodajte toliko ulja i mlake vode da možete umijesiti tijesto. Tijesto stavite na pobrašnjenu dasku i mijesite oko 10 minuta. Povremeno pospite dasku brašnom dok mijesite. Trebate dobiti glatko tijesto. Oblikujte tijesto u kuglu i stavite natrag u posudu, u kojoj ste počeli raditi, prekrijte čistom krom i ostavite dva sata na toplom da uzade. Ponovo ga stavite na dasku i dobro promijesite. Nožem, izrežite na četiri jednaka dijela i svaki oblikujte u štrucu. Maslacem namažite posudu i na svaki stavite po dvije štruce. Prekrijte vlažnom krpom i ostavite 40 minuta na toplom mjestu, da ponovo uzade. pecite u zagrijanoj pećnici na 190°C oko 1 sat, odnosno dok štruca ne nabubre.

Dobro pečeni kruh je zlatnožute boje i odzvanja „šuplje“ kad se s donje strane kucne zglobovima prstiju.

ZOB



Čitate li Homera, naći ćete i kurioznih podataka o pšenici, ali o zobu ni riječi. Pa, ipak zob je jedina žitarica koju je Europa dala ostalom svijetu. Paradoks je u tome što su Grci upoznali zob tek u 4 stoljeću poslije Krista. Naši davni preci upoznali su tu žitaricu kada su se doselili na Balkanski poluotok.

Zob je poznata i kao krmna žitarica. Neki lingvisti, zbog toga, riječ *ovas* i latinski *avena* dovode u vezu s latinskim *ovis*, a to znači ovca. Svi znamo da je zob i te kako dobra hrana za konje. U prenesenom smislu, mogli bismo čak reći da je zob – čokolada za konje.

Naš narod nije cijenio zobeni kruh. *Tko traži preko hljeba pogače, želi ovsenice.*

Onome koji se hvali nečim što nije vrijedno hvale kaže se:
Takav ovas raste i u nas.

U poslovicama je zob najčešće vezana s konjima: *Trči ko konj po zob, glavom mlati ko da mu je zobenica prazna, Privezao zobenicu za zadnjicu.*

Iako je zob znatna žitarica u gotovo svim našim krajevima, u prvom redu je - nažalost - kao izvrsna stočna hrana, unatoč toga što, od svih žitarica, sadrži najviše visokovrijednih sastojaka koji su potrebni ljudskom organizmu. Zob su najčešće pripremali za jelo u neimaštini i gladi, i to na slijedeći način:

Zobena kaša

Sastojci: 1 šalica ljuštene zobi, 5-6 šalica vode, morska sol.

Zob operite, namačite je nekoliko sati ili preko noći. Možete kuhati u običnom (ili ekspres loncu. U običnom loncu kuhanje traje nekoliko sati, dok zob ne popije svu vodu. Stavite podložak pod lonac da izbjegnute zagorijevanje na dnu lonca. Prije posluživanja ukasite sjeckanim peršinovim listom ili mladim lukom. Ovo jelo može se kuhati uz dodatak groždica, pa će biti slatka kaša za doručak. Tada je možete ukasiti još i sjeckanim lješnjacima ili orasima, koje prethodno malo popržite na suhoj tavi.

Zobeni žganci

Sastojci: 30 dag zobi, 7 dag prosa, 7 dag pšenice, 1 žlica meda ili ječmenog slada, 5 dag vrhnja, malo cimeta, 7 dag lješnjaka, morska sol, voda.

Žitarice sameljite srednje grubo ili izmiješajte gotovo brašno. Zakipite u loncu litru vode s malo soli. U kipuću vodu uspite brašno i uz miješanje kuhajte tiho pet minuta. Ostavite na toplom da buja najmanje dva sata. U tople žgance umiješajte vrhnje, med i cimet. Istresite u zdjelu za posluživanje i ukasite poprženim i mljevenim lješnjacima. Umjesto meda možete žgance kuhati s groždicama.

(poglavlje) KOTLIĆ, KOTLOVINA, KRUŠNA PEĆ, RAŽANJ i ZEMLJANA POSUDA

KOTLIĆ



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

U osnovi postoje dva tipa kotlića: sa suženim dnom i sa proširenim. Za riblju čorbu najbolje je upotrijebiti kotlić sa proširenim dnom, dok je za sva druga jela bolje koristiti onaj sa suženim dnom. Dna kotlića u oba slučaja su ravna, dok je kotlić sačinjen najčešće od bakra i iznutra pocinčan.

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

Sadržaj u kotliću kuha se i po 2, 3 i 4 sata na ravnomjernoj vatri, koju postizemo na taj način da žeravicu nagrnemo 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.

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 oC jedan sat, pa još toliko na 80 oC. 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.

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 kravlji sir s vrhnjem, i to se jede zajedno. Obvezatan je domaći kukuruzni kruh, poneki kiseli krastavac ili paprika poslužit će za *čalabrckanje*. Bez bijelog domaćeg vina iz klijeti to jelo ne bi ni trebalo nositi na stol.

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.

Za posmrtno sijelo, karmine, pripravljala se juha od neparnog broja kokoši. Kuhano meso su propekli i dodali mu gusti krumpir s crvenom mljevenom paprikom. Uz to su pripravljali mali kolač od sira. Ako je pogreb bio u petak tada su kuhali grah.

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 povećća 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 izrezanom 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 okolo kotlića.

Kad luk i meso ispuste svoj sok i sadržaj zakuha, povrhu mesa dodajte režnjeve svježih rajčica i paprike.

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

Cijeli 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.

Tradicionalno, 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 ispirano 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.

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.

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 oštrom 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. No, evo kao 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 pripremiti 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. naćin

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

Ribljí paprikaš moųe 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, (şaran, amur, som, tolstolobik).

Kad se kosani luk malo poprţi na ulju dodaju se samo riblje glave, koje se poprţe 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 moųe dodati fino ribani krumpir da đa gustoću ili se na kraju, kad je jelo skoro gotovo, oprezno umiješa malo mješavine braşna i kiselog vrhnja.

Ribljí paprikaš II. naćin

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

Luk nasjeckajte i stavite u kotlić. Ulijte 5 l vode, pa dodajte oćišćenu i sitno narezanu ribu, oguljene krumpire, feferone, 2 ųlice octa. Kad provri, dodajte 8 ųlica slatke i dvije ųlice ljute paprike, sol i pomalo dolijevajte rajćicu. Kuhajte 45 minuta na 100 oC. Paprikaş nemojte mijeşati, nego kotlić samo okrećite lijevo-desno, da se riba ne bi raspala. Posebno skuhaite rezance i posluųite tako da ih nauljite, a preko njih stavite paprikaş.

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

Začinska smjesa za riblji 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.

Divljač u kotliću

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 zelja (kupusa) izrezanog na rezance u 2/3 kvaše i 1/3 vode, dodajte nekoliko zrna papra i list lovorova lista. Kad je zelje (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 “parfimira”, 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.

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 skuhaite, protisnite i dodajte u kotlić zajedno s malo brašna da sve postane gušće. Poslužite samo ili uz okruglice od kruha.

KOTLOVINA



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

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

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

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

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

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

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 šeširu). 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 tradicionalne 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 (buncek), 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 ugrižanoj 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 pirajte. 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.

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 žemlje.

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 smeđkastu 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



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 zob, 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) ili gruba piljevina, kako bi se dobila masa za zidanje i oblaganje stijenci 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 oC 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 oC. 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 njenoj 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 list zelja (kupusa) ili kelja (samo kruh). Dno peći, pod, malo se polio tako da se isparava tijekom pečenja.

Temperatura za pečenje kruha je uvijek veća (oko 240 oC) 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.

Za svaki dan 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 mijesio 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. 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.

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 vrste 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” usporeno. 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 vrelom 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.

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 mlaćne 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 uskisi kvasac, dolivajući po malo mlačne 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.

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 uskisi 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.

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 uzade, 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.

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.

Palka, palenka, paljenka

Tijesto od raženog brašna. Na luporu (drvena lopata s kojom se u pećnicu stavlja kruh) se rukom naprave kelešice veličine tanjura i prst debljine. Prstima se nabode i prelije rastopljenom kosanom masti. Zatim se prelije kiselim vrhnjem i peče u krušnoj peći. Može se staviti i u zamašćen lim, prelići vrhnjem i peći na 180 oC od 45 do 60 minuta.

Tikvina pogača

Sastojci: tikva (bundeve, buča) 2 kg, brašno 1 kg, mak 30 dag, mlijeko 3 dl, kiselo vrhnje 4 dl, mast 10 dag, jaja 2 kom., šećer 10 dag, 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, jaja, šećer, sol sa tikvom. Stavite dugi mlinac, prelijte kiselim vrhnjem i ispecite u dobro zagrijanoj pećnici.

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 oC.

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 (ako dodajete mlijeko tada je pola mlijeka pola vode).

Šunku operite u toploj vodi, izribajte četkicom 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 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 oC, u prethodno zagrijanoj pećnici na 250 oC. Prvih 5 minuta pecite na 250 oC da se tijesto “šokira“, odnosno da ne padne. Nakon 2-3 minute smanjite temperaturu na 150/160 oC i pecite 90 do 120 minuta. Da tijesto ne bi zagorjelo, pokrijte ga na vrhu aluminijskom folijom. Pečenu šunku ostavite u kruhu da se ohladi.

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.

Za restauranske 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.

Pisana pečenka

Sastojci: 1 kg pisane pečenke; salamura: 2 žlice octa, 2 dl vina, glavica luka, nekoliko zrna borovnice 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 borovnice 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 žemljom dobro namočenom 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 oštirim 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 glavica 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 zelje (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 zelje (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 oC 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 oC. Pola sata prije nego je pečenka gotova zalijte je s malo piva 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 krumpirom* 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 zarezite i priklope nadolje kako ne bi izgorjeli. Deblje dijelove također zarezite 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 krtog 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.

RAŽANJ

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 užitak 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.

I danas se ponegdje u naročitim zgodama, osobito ondje gdje se okuplja mnogo svijeta npr. sajmovima i narodnim veseljima, peče vol na ražnju.

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 prodrla 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 obiju strana na četiri mjesta, pa se u te zareze utaknu odrezane noge (nožice), čime se zatvara trbušna šupljina. Te noge, koje predstavljaju spone, 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 nagrnite 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 najvrednije 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 rastopljenu 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 krućenje 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 spremiti 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.

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.

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 leda 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, radić, zelenu salatu.

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.

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, naližite 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.

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 jetrice, 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.

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.

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. Nataknite 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, nataknite 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.

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.

ZEMLJANA POSUDA

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 pripremala namirnica, 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 oC 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 posuda 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 oC razvijali i usavršavali postupak, tako da su pečenjem na 1100 - 1200 oC dobivali kamenu keramiku, a pečenjem na 1500 oC dobivali najsavršeniji oblik - porculan. Posude od gline – pečene zemlje od davnine su i **prve konzerve** u kojima se spremale namirnice, kao npr. zalivene mašču, medom, uljem ili salamurom.

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 prigrizavanje nekih jela, npr., miješanje tijesta, i jela. Znalo se već tada da je drveno posuđe, ako se dobro očisti, higijenski najpovoljnije, i zemlje za spremanje (jaja, kobasica, kosane svinjetine, masti, sira, mlijeka, soli, papra i svih ostalih mirodije. 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 užo. 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 posuđe 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.

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 oC (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.

Posude od gline moraju se polagano zagrijavati i ne smiju se stavljati u vruću pećnicu ako u njima nema hrane, vode ili masti. Kod naglih promjena temperature mogu puci (ili napuknuti). Uvijek ih je potrebno zagrijavati i hladiti polagano.

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.

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.

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 podijeljak 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, Slavenska

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 posuđe s unutrašnje strane olovnom glazurom za razliku od ostalih.

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.

Jela:

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).

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.

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.

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* grah.

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.

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 češnja 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 češnja 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 reznjeve 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 propasiranih jabuka i kestena. Prokuhajte, dodajte borovnice i dotjerajte okus. Umak poslužite posebno, a meso obložite lukom, kestenima i jabukama.

U Zagrebu je pravi jesenski užitak 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.

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 lišce peršina, sjeckani celer, papar u zrnu 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 pečenku prelivenu umak, malo umaka poslužite odvojeno, uz žgance od krumpira.

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 zrnju, 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 zeljem (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 kiselo zelje (kupuš) 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 skuhaite ih u slanoj vreloj vodi.

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 oC. Kod pečenja pazite da ravnomjerno ispečete jednu i drugu stranu, okrećite. Poslužite s krumpirom i zelenom salatam.

*melja; brašno

Starinski gušči 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 gušči paprikaš. Prije slasne guske pila se *rakija dudovača*, a poslije vino.

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.

Paprikaš 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 *perkelt*, ali se dodaje više vrhnja.

Perkelt (mađ. pörkölt-pirjano meso), pirjano meso s dosta luka (više nego u gulašu), vrhnja i crvene paprike. Umak je vrlo gust.

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 oC. 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.

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 pečenku.

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.

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, 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.

Dravska štika

Očistite štuku (1,20 kg), natrljajte solju i paprom i omotajte tankim ploškama slanine (20 dag suhe slanine). Stavite u vatrostalnu posudu (nekada je to bila zemljana), prelijte uljem (dobrih 0,5 l; nekada je to bila rastopljena mast) i ispecite u pećnici. Pečenu prelijte domaćim vrhnjem (2 dl) i zapecite da porumeni. Uz to poslužite kuhani krumpir posut kosanim peršinom (prije krumpira prilog je bio domaća pogača na kojoj je poslužena riba - preteča današnjih pizza).

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

(„jastučiće“) u razmaku od 10 cm, a zatim ih narežite rubom tanjura (ne nožem - da nadjev ne iscure van). Štrukle napola skuhaite 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 oC.

Nadjeveni „struklji“ hajdinom (regionalnom omiljenom kašom), zelenim i lisnatim povrćem ribanim tikvama i sirom, ribanim tikvama i makom, repom, orasima, rožičkima, samo su lijepa sjećanja na nekadašnje štrukle i natjecanje domaćica između sebe, sa svojim prvorazrednim štruklima, nažalost danas, zaboravljena.

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 oC, a oko polovice vremena prekrijte alu-folijom da se ne prepeče.

(poglavlje) **Kolači ili druga slatka jela**

Rezanci s pekmezom

Napravite tijesto za rezance. U “šerpi” zagrijte malo masti, a na dno stavite nešto sirovih rezanaca, malo pospite šećerom i ostavite u pećnici da se propeku, da bi dobili tvrdi podlogu. Ostale rezance skuhajte u slanoj vodi, ocijedite, properite hladnom vodom, ponovo ocijedite i prelijte mašću, a zatim slažite u redove u “šerpi” naizmjenično red rezanaca, sloj pekmeza od šljiva. Kad šerpu napunite, stavite u pećnicu da se još prepeku pola sata. Pečene rezance istresite u “činiju”, pospite sitnim šećerom i poslužite.

Starinska orehnjača

Sastojci: 25 dag brašna, 6 dag pileće masti, 6 dag šećera, 2 dag kvasca (germe), 2 dl mlijeka, 2 jaja, koricu od jednog limuna, malo soli; nadjev: 40 dag samljevenih oraha, 20 dag šećera, 5 dag suhih groždica, 0,5 dl ruma, 2 dl mlijeka; šećer za posipanje.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka (kvasac treba prethodno da nabubri u malo mlakog mlijeka sa šećerom), ostavite na toplome dvadesetak minuta da se digne. U međuvremenu prelijte orahe, groždice i šećer kipućim mlijekom, pomiješajte i dodajte rum. Tijesto razvaljajte što tanje, premažite ga nadjevom i oprezno savijte. Neka se opet diže deset minuta na toplome, stavite u zamašćenu posudu i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite jedan sat na 120 oC. Režite hladno i pospite šećerom u prahu.

Svoje latinsko ime *Juglans regia* orah je dobi po rimskom bogu Jupiteru, a poznato je da su ga Grci smatrali kraljevskim drvetom. Kod nas je orah oduvijek bila važna, ako i ne i najvažnija namirnica za kolače.

Savijača od višanja

Sastojci: 18 dag brašna, 1,5 dl ulja, 60 dag višanja, 6 dag kristal šećera, šećer u prahu, mrvica, cimet, limunova kora.

Od brašna i malo tople vode napravite vučeno tijesto, ostavite da se odmori deset minuta i razvaljajte na stolnjaku. Poškropite uljem, pospite mrvicama i nadjenite očišćenim višnjama, limunovom koricom i šećerom sa cimetom. Savijte u rolu

(savijaču), stavite u zamašćenu posudu i pecite u pećnici. Pečeno pospite šećerom u prahu.

Palačinke sa sirom

Sastojci; tijesto: 2 jaja, 1 dl mlijeka, 30 dag brašna, sol, šećer; nadjev: 2 jaja, 20 dag domaćeg kravljeg sira, 0,5 dl vrhnja, šećer.

Umutite smjesu za palačinke i pustite da odstoji 2 sata. Ispecite palačinke i nadjenite ih sirom (mješavinom sira i vrhnja, i šećera po želji). Savijte ih u rolu, stavite u namazanu zemljanu posudu (ili namazani lim) i pecite da se stvori lagana korica na površini. Prelijte ih mješavinom vrhnja i jednim jajem i zapecite. Poslužite odmah.

Najjednostavniji naputak za palačinke: 1 l mlijeka, 4 jaja, prstohvat (priza) soli i šećera, u to se dodaje brašna koliko smjesa može popiti, ali tako da bude gusta i tekuća. Smjesa mora odležati da škrob nabubri.

Od vrlo guste smjese, ali još tekuće, može se ispeći zlevanka (zljevanka) u podmazanom limu i vrućoj pećnici.

Seljačka pita

Sastojci: 0,5 kg vučenog tijesta, 25 dag poriluka, 35 dag špinata, 25 dag kelja, 35 dag zelja (kupusa), 13 dag dimljene slanine, 4 jaja, 18 dag kravljeg sira, sol, papar, 1,25 dl mlijeka mast, kopar.

Oprani poriluk nasjeckajte na kolutove pa ispržite na masti sa slaninom narezanom na kockice. Dodajte nasjeckani kelj i zelje (kupus), pa pirjajte. Špinat kuhajte 5-6 minuta, narežite na rezance i dodajte povrću. U ohlađeno povrće dodajte sir, 3 jaja, nasjeckani kopar i začine. Dobro promiješajte. U zamašćenu posudu slažite po 2 lista tijesta i na svaki sloj nadjeva. Na vrhu neka bude tijesto, koje poprskajte otopljenom masnoćom. Pecite. Upola ispečenu pitu prelijte mlijekom u kojem ste razmutili jaje pa pecite još 20 minuta. Uz pitu poslužite kiselo mlijeko.

Pita od čvaraka s jabukama

Sastojci: 20 dag čvaraka, 20 dag brašna, 6 dag šećera u prahu, 1 jaje, 1-2 žlice vrhnja, 2 dag kvasca, 2 žlice mlijeka, 75 dag jabuka, 8 dag šećera, 5 dag groždica, malo ruma, malo maslaca, malo soli, cimet.

Sameljite čvarke. U mlijeku razmrvene kvasac, dodajte 1/2 dag šećera i 1 dag brašna, ostavite na toplom da se dignu. Zamijesite tijesto od varaka, brašna, šećera u prahu, žumanca, malo soli, vrhnja i kvasca. Tri puta ga razvaljajte (kao lisnato tijesto), pa ostavite da dasci da miruje jedan sat. Opet razvaljajte i podijelite u dva dijela. Stavite donji dio u maslacem namazan i brašnom posutu posudu, pa dopola ispecite. Izvadite tijesto. odozgo poslažite naribane jabuke koje ste pošećerili i dodali im cimet i groždice namočene u rum. Preko nadjeva stavite drugu polovicu tijesta, premažite ga bjelancem i ispecite do kraja na umjerenoj vatri.

Pita od jabuka

Sastojci: 25 dag brašna, 25 dag maslaca, 5 jaja; za nadjev: 1 kg jabuka, 20 dag samljevenih oraha, nekoliko žlica mrvica, 25 dag šećera, cimet.

Ogulite i naribajte jabuke, pošećerite ih. Razmrvene maslac s brašnom, dodajte jaja i toliko vode da zamijesite masno tijesto. Podijelite ga na dva nejednaka dijela. Veći dio razvaljajte i njime pokrijte dno zamašćene posude. Ocijedite jabuke, pomiješajte s cimetom, orasima i toliko mrvica da nadjev ne bude prevlažan. Rasporedite nadjev po tijestu. Od preostalog tijesta načinite rezance i poslažite ih ukoso preko nadjeva kao rešetku. Pecite oko pola sata u pećnici na 200 oC.

Pita od jabuka s čvarcima

Sastojci: 40 dag mljevenih čvaraka, 1 dl vrhnja, 3 žumanca, 20 dag šećera u prahu, 40 dag brašna, žličica sode bikarbone, 3 žlice vina, 1 kg jabuka, 10 dag groždica, 5 dag sjeckanih oraha, 20 dag šećera, malo ruma i cimeta.

Čvarke pjenasto izmiješajte, dodajte vrhnje, šećer, žumanca, brašno sa sodom bikarbonom i vini, te izradite tijesto. Pustite ga da odstoji pola sata pa ga podijelite na dva dijela i razvaljajte. Jabuke naribajte, pomiješajte s groždicama, koje ste pola sata držali u mlakoj vodi, orasima, šećerom, cimetom i rumom. Tijesto stavite u podmazanu posudu, na njega nadjev i pokrijte drugom polovinom tijesta.

Nabockajte površinu tijesta vilicom i ispecite. Kad je kolač pečen obilno ga posipajte šećerom u prahu.

Pita od višanja

Sastojci: 25 dag brašna, 25 dag maslaca, 5 jaja; za nadjev: 1,5 kg višanja, mrvice, 25 dag šećera, 2 vanilin-šećera; ulje za lim.

Na dasci za miješanje ili radnoj plohi razmrvene maslac s brašnom, dodajte jaja i malo mlake vode, pa zamijesite masno tijesto. Odložite ga u hladnjak da se stegne. U međuvremenu očistite oprane višnje; odstranite im peteljke i koštice. Ocijedite ih u cjediljki. Tijesto raspolovite, svaku polovicu razvaljajte na veličinu posude, i namažite je uljem. Polovicu tijesta pognite i pospite mrvicama koje će pokupiti sok višanja. Na mrvice rasporedite ocijeđene višnje, pospite ih šećerom i vanilin-šećerom. Pokrijte drugom polovicom tijesta i pecite pola sata na 200 oC.

Starinska pita od maka

Sastojci: za tijesto; 25 dag maslaca, 25 dag brašna, 1 žumanjak;
za nadjev: 2 jaja, 20 dag šećera, malo cimeta, 25 dag maka

Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka i 4 žlice vode, razvaljajte i stavite u zamašćenu posudu. Posebno istucite jaja sa šećerom i cimetom, dodajte samljeveni mak i prelijte preko tijesta. Pecite pola sata na laganoj vatri.

Gibanica s tikvama i makom

Sastojci: 10 dag brašna, 20 dag tikava, 30 dag maka, 3-5 dl mlijeka, 4 dl kiselog vrhnja, 10 dag maslaca, 2 jaja, 10 dag šećera, 3 dag soli.

U brašno dodajte sol, pa uz dodatak mlijeka i maslaca umijesite tijesto, razvaljajte u dva deblja mlinca veličine posude. Jedan mlinac stavite na dno namaštene posude, a preko njega rasporedite nadjev od tikava i maka. Tikve naribajte, posolite i kad puste sok, ocijedite - izmikajte. Dodajte mljeveni mak, jaja, šećer i malo soli, i sve dobro izmiješajte. Preko nadjeva položite drugi mlinac, sve zalijte vrhnjem i pecite u dobro zagrijanoj pećnici. Dogotovljenu gibanicu, po želji, možete pošećeriti.

Prababin kolač (kolač od kukuruznog brašna i bundeva)

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1,5 kg žute bundeve, 0,5 kg masti, 25 dag šećera, na vrhu noža soli, malo mlijeka.

Bundeve očistite i naribajte. Izmrvite brašno i mast, dodajte ostale sastojke i zamijesite tijesto. Po potrebi dodajte mlijeka da biste dobili srednje tvrdo tijesto. Oblikujte kolačiće i slažite ih u namaštenu posudu. Ispecite ih da porumene. Ovisno o ukusu i slatkoći bundeve možete dodati više šećera.

Savijača od maka i jabuka

Sastojci: 30 dag glatkog brašna, 2 žlice ulja, 1 žlica jabučnog octa, malo soli, 1-2 dl vode, 1 žlica ulja za premazivanje. Nadjev: 45 dag mljevenog maka, 4-5 dl mlijeka, 25 dag jabuka, 10 dag groždica, 12 dag ječmenog slada ili šećera, ribana korica 1 limuna, 4 dag ulja.

U prosijanom brašnu u sredini napravite otvor (kao vulkan) i u nj stavite ulje i miješajte dodajući mlaku, slanu, octenu vodu. Kad dobijete mekano tijesto, mijesite rukom dok ne postane posve glatko. Tijesto razvaljajte na dva dijela, premažite ga uljem i ostavite stajati 45 minuta. Na stolnjak ravnomjerno pospite brašno, tijesto stavite na sredinu i valjkom ga malo razvaljajte, a zatim rukom razvlačite od sredine prema kraju dok ne postane tanko i gotovo prozirno. Okrajke odrežite. Razvučeno tijesto poprskajte toplim uljem i pospite dvije trećine nadjevom. Nadjev: mak prelijte kipućim mlijekom i ostavite neka se hladi. Ohlađenom maku umiješajte slad ili šećer, limunovu koricu, oprane groždice i naribane jabuke. Tijesto savijte pomoću stolnjaka i stavite u namazan lim. Savijaču premažite toplim uljem i pecite oko 40 minuta na temperaturi od 180 oC.

Štruklji I. način

Sastojci za 10 osoba: 1 kg vučenog debljeg tijesta za savijače; Nadjev: 1 kg svježeg kravljeg sira, 10 jaja, malo soli i šećera, 10 žlica brašna; Prelje: 1 l kiselog vrhnja, 4 jaja, malo soli, ulja i šećera za posipanje.

Tijesto za savijače možete kupiti u listovima i zamrznuto. Ako ga čuvate u hladnjaku, umotajte ga u vlažnu krpu i stavite u plastičnu vrećicu, da se ne osuši. Sir dobro ocijedite i usitnite vilicom. Dodajte jaja, malo soli i šećera, te brašno da dobijete povezani nadjev. Rasprostrite tijesto, malo ga poškopite uljem i premažite nadjevom. Savijte u savijaču i rubom tanjura narežite na komade željene veličine. Ako bi rezali nožem, nadjev bi vam ispao. Svaki odrezani komad, štruklju ili štruklu, prokuhajte desetak minuta u vreloj slanoj vodi. Vadite ih šupljikavom žlicom, i stavite u zemljanu posudu (ili lim - posudu za pečenje ili vatrostalnu posudu) ili u posebne kalupe po dva komada.

Istucite vrhnje s jajima i sasvim malo soli. Šećer možete odmah umiješati, ali ga možete i poslužiti uz već gotove štruklje (neki vole uz štrukle gemišt te im više „pašeju“ odgovaraju – slani štrukli). Mješavinom prelijte štrukle i stavite ih u pećnicu zagrijanu na 250 oC da se peku oko pola sata, dok ne dobiju neodoljivu rumenu koricu. Poslužite ih uz zdjelicu sa šećerom, ali nikako ne zaboravite hladni gemišt ili „špricer“ (vino i soda voda, piće naših djedova koje se opet „sramežljivo“ pojavljuje.

Štruklji II način

Sastojci: 30 dag brašna, 6 dag masti, jaje, 4 dag mrvica, žlica ulja, sol; Nadjev: 25 dag kravljeg sira, 2 jaja, 3 dag masti, 4 žlice vrhnja, sol.

Od brašna, jednog jaja, ulja, soli i vode zamijesite osrednje tvrdo tijesto. Razvucite ga preko stola tako da bude debelo poput hrpta noža i ostavite da se osuši.

Nadjev: kravljji sir pasirajte, dodajte mu vrhnje, 2 žumanjka, sol i tvrdo stučeni snijeg od dva bjelanjka. Tijesto razvučeno preko stola čitavo premažite tim nadjevom, čvrsto ga uvijte kao da uvijate roladu i stavite na mokri platneni ubrus koji ste prije toga posuli krušnim mrvicama. Krajeve ubруса vežite i tijesto zajedno s ubrusom stavite u uzavrelu slanu vodu i kuhajte u njoj otprilike 20 minuta. Kad je tijesto kuhano, izvadite ga iz ubруса i položite u dugačku zdjelu, narežite na komade i pospite prženim mrvicama na maslacu.

Nedjeljni ili blagdanski kolač starih hiža i klijeti. Pečeni ili kuhani štruklji – autohtono jelo – dokaz je da se od jednostavnih namirnica može pripremiti i – gurmansko jelo.

Bučnica

Temeljni naputak; sastojci: 60 dag tankog tijesta za savijače, upotrebite dva lista za savitak poprskan vodom i uljem, na dvije trećine stavite odgovarajući nadjev, poprskajte uljem, zavijte u rolu i slažite u namaštenu posudu, danas lim (nekada u zemljanu). Obično se slažu četiri savitka (svitka), koji se poprskaju vodom i premažu uljem. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 30-35 minuta. Ispečenu bučnicu prekrijte čistom mokrom krpom. Kad se posve ohladi narežite na komade željene veličine. Slatku bučnicu pospite šećerom.

Bregovska pita iz Koprivničkih Brega

Sastojci za 10 osoba: 60 dag brašna, 10 dag topljene masti od peradi, sol, 2,5 dl vode, 2 jaja;

Nadjev: 20 dag šećera, 20 dag mljevenih oraha, 20 dag groždica, 20 dag maka, 20 dag topljenog maslaca, 4 dl domaćeg vrhnja, 20 dag kiselih jabuka, 1 cimet, 2 jaja.

Od brašna, masti, soli, vode i jaja umijesite tijesto. Podijelite u 8 mlinaca i razvaljajte u obliku posude u kojoj će se peći. (Možete kupiti i gotove kore)

1. mlinac (kora)	polijte sa 3 žlice otopljenog maslaca, 2-3 žlice vrhnja i posipajte mljevenim orasima pomiješanim sa šećerom
2. mlinac	polijte sa 3 žlice otopljenog maslaca, 2-3 žlice vrhnja i poslažite jabuke rezane na ploške, pomiješane sa šećerom i cimetom
3. mlinac	polijte sa 3 žlice otopljenog maslaca, 2-3 žlice vrhnja, poslažite groždice i posipajte šećerom
4. mlinac	polijte sa 3 žlice otopljenog maslaca, 2-3 žlice vrhnja i posipajte mljevenim makom pomiješanim šećerom
5. mlinac	ponovite kao prvi mlinac – orasi
6. mlinac	ponovite kao drugi mlinac – jabuke
7. mlinac	ponovite kao treći mlinac – groždice
8. mlinac	ponovite kao četvrti mlinac – mak**

Gornji mlinac prelijte vrhnjem. Stavite u zagrijanu pećnicu do 200 oC, a kasnije smanjite na 150-170 oC i pecite oko 1 sat. Pečeni kolač posipajte šećerom i režite na kocke. Kolač je dobar i hladan.

Kao svi naši stari kolači zahtijeva kvalitetan materijal. Kolač se pripremao za božićne praznike i svatovske običaje. Nekada se umjesto maslaca („putra“) upotrebljavala gusja mast ili račja, te je pita imala, u usporedbi s današnjom s maslacem, svoj neponovljivi okus. Groždice su isto bile domaće, a ne kupovne, sušilo se domaće grožđe.

*****mak; izvorni naputak Bregovske pite ne spominje mak kao nadjev.***

Kašnjaki

Sastojci: 30 dag glatkog brašna (bijelo ili crno), 2 žlice ulja, 1 žlica jabučnog octa, ½ žličica soli, 1,5 do 2 dl mlake vode; Nadjev: 2 dl heljdine kaše, 5 dag mljevenih bučinih sjemenki, 1 dl bučinog ulja, sol, malo papra (ili mljevenog đumbira, što je novija varijanta).

Heljdinu kašu proberite, operite u nekoliko voda, stavit u cjedilo i isperite pod mlazom vode. Heljdu prelijte dvostruko većom količinom vode i stavite kuhati. Kad voda uzavre, dodajte sol, smanjite vatru i kuhajte poklopljeno oko 30 minuta. Kad heljda omekša, a voda ispari, dodajte 1 dl bučina ulja i malo papra (đumbira). Promiješajte i ostavite da se ohladi.

U zdjelu prosijte brašno, u sredini napravite udubinu, stavite ulje i miješajući dodajte mlaku posoljenu i zaoctenu vodu. Zamijesite mekano glatko tijesto. Izradite ga rukom dok ne postane mjehurasto. Tijesto premažite uljem i ostavite stajati na toplom mjestu oko 45 minuta. Stolnjak pospite brašnom, tijesto stavite na sredinu i valjkom ga izvaljajte prvo prema duljini, a onda prema širini. Rukama ga razvlačite od sredine prema kraju koliko god se može, odnosno dok ne postane poluprozirno. Okrajke odrežite, a tijesto ostavite da se suši oko pet minuta (to je klasični način razvlačenja tijesta za „štrudl“ – savijaču). Poprskajte ga bučnim uljem i 2/3 pospite nadjevom i mljevenim sjemenkama. Savijte pomoću stolnjaka i stavite u lim (nekad zemljana posuda) namazan bučnim uljem. Savijaču namažite uljem (opet bučnim), i pecite oko 40 minuta na temperaturi od 200 oC.

Kašnjaki su tradicionalno podravsko posno jelo. Poslužuju se kao samostalan obrok ili kao prilog drugim jelima.

Makviči

Sastojci: 30 dag brašna, 2 dag kvasca, 1 žličica soli, 1,5 dl mlake vode; Preljev: 10 dag maka (možete zamijeniti istom količinom oraha), 1,5 – 2 žlice meda, 0,5 l vode.

Brašno stavite u zdjelu, u sredini napravite rupu i u nju ulijte prije pripremljeni kvasac s vodom i malo brašna (ostavite da se diže oko 15 minuta). Sve izmiješajte u glatko tijesto. Pokrijte ga i ostavite na toplom da se diže. Kad se udvostruči volumen, premijesite ga i oblikujte dugački tanki hljeb (kruh). Stavite u pobrašnjenu zemljanu posudu za pečenje i ostavite da se diže 20 minuta. Prije pečenja hljeb (kruh) zarežite nožem po površini na nekoliko mjesta, „umijte ga“ (premažite) mlakom vodom i pecite na temperaturi od 220 oC dok ne porumeni. Ohlađeni hljeb narežite na ploške i složite u veliku zdjelu. U toploj vodi rastopite med, pustite da se ohladi i prelijte preko hljeba. Pospite polovicom mljevenog maka, svaku plošku okrenite odozgo i pospite preostalim makom.

Podravski blagdanski hljeb – kolač, najčešće se priređivao za Božić.

Trešnjevača

Sastojci za *tijesto*: 25 dag brašna, 12,5 dag maslaca, 12,5 dag šećera, 2 žumanjka, 1 bjelanjak, 2 žlice mlijeka i malo soli; *nadjev*: 6 dag brašna, 3 jaja, 12,5 dag šećera u prahu, malo soli, vanilije, 3 dl mlijeka, 1 kg trešanja.

Od brašna, maslaca, šećera, žumanjak, bjelanjka, mlijeka i malo soli izradite tijesto. Oblikujte loptu od tijesta stavite je u lanenu krpu i odložite na hladno mjesto - dva sata. Tijesto razvaljajte u okruglu koru debljine dva prsta i stavite je u zemljanu posudu (tako je bilo nekada), rubove presavijte po rubovima prema unutrašnjosti, tako ćete dobiti ogradicu.

Nadjev pripravite od brašna, cijelih jaja, šećera u prahu, malo soli, izmrvljene vanilije i mlijeka. Sve dobro izmiješajte i ostavite da odstoji tri minute.

Na prvo tijesto, već u zemljanoj posudi, uspite očišćene trešnje, neka budu složene na što gušće i na njih izlijte masu za nadjev. Na vrh ove mase stavite malo šećera i sve pecite oko jedan sat.

Raženi kolač s lukom

Sastojci: 35 dag raži, 15 dag pšenice, 2 žličice kimla, 2 žličice korijandera, 3 dag kvasca (germe)žličica soli, 2 čaše kiselog mlijeka, 5 dag maslaca, ribani ovčji sir.;
Za nadjev: 40 dag luka, 2 dag maslaca, 1 žlica juhe od povrća, 1 žumanjak, žlica bijelog vina, 2 žlice usitnjenog bilja (majčina dušica, peršin, ljupčac (ljubačac, miloduh, selen, torjevac) i žličica kimla.

Žito i začine treba samljeti u fino brašno. U sredini prosijanog brašna, na stolu, načinite udubljenje i u njega uspite kiselo mlijeko s malo soli. Dodajte i otopljeni maslac i zamijesite tijesto. Ostavite ga na toplom mjestu da uzade.

Nadjev pripremite na slijedeći način: očišćeni luk izribajte na sitno (na ribežu), popirjajte ga zagrijanom maslacu, kad ispari tekućina dodajte juhe (žlicu), malo vode i pirjate dok luk ne omekša. Umutite žumance s vinom, aromatičnim biljem i kimom i sve umiješajte s lukom.

Tijesto razvaljajte na veličinu posude za pečenje.

Posudu za pečenje (zemljana nekada) namažite maslacem i pospite brašnom, stavite na dno tijesto a stranice pritisnite uz stjenke da budu visoke oko dva centimetra. Nadjev rasporedite po tijestu, pospite ribanim ovčjim sirom i ispecite. Raženi kolač poslužite dok je vruć.

Krafne obične

Sastojci: 0,5 kg brašna, 1 paketić suhog kvasca, 8 dag maslaca, 4 dag šećera, 1,5 dl mlijeka, 4 žumanjka, 2 žlice ruma, korica limuna, marmelada od marelice, ulje za prženje, šećer u prahu.

Pomiješajte brašno sa suhim kvascem. Pomiješajte šećer s maslacem, dodajte žumanjke i pjenasto razmutite, dodajte rum, malo mlijeka i sol, te preostalo brašno i mlijeko. Izradite glatko tijesto tako da se počne odvajati od posude. Ostavite tijesto da se digne na toplom mjestu dok nije udvostručilo svoj volumen. Tijesto razvaljajte na debljinu od ½ cm i čašom ili limenim kalupićem (promjera 8 cm) izrezujte okrugle oblike (pločice). Rubove premažite bjelancem, a u sredinu stavite malo marmelade. Drugim oblikom (pločicom) preklopite, a rubove izrežite manjom čašom. Nadjevene pokladnice ostavite prekrivene na pobrašnjennoj dasci da se još jednom dignu. Stranu koja se digla stavite u vruće ulje (175 oC) i pecite, poklopljeno, oko 3 minute, zatim okrenite i pecite na drugoj strani bez poklopca na posudi. Izvadite iz ulja šupljačom (šuplja žlica), ostavite na situ da se ocijedi, preselite na topli tanjur i još toplo pospite šećerom u prahu.

Za Novu godinu obavezno su pekli krafne jer su vjerovali da će im donijeti sreću: „*kako se tijesto diže, raste, tako raste i sreća ukućana u novoj godini*“.

Krafni su bili jedno od najsvečanijih jela (kolača) jer su se pekli u obilju masti, koje nije bilo odviše i čuvala se.

Krafne s nadjevom na drugi način

Sastojci za 4 osobe: 30 dag brašna, 20 dag maslaca, $\frac{1}{2}$ limuna, $\frac{1}{2}$ vrećice vanilin šećera, 1 jaje, 0,5 dag šećera u prahu, $\frac{1}{2}$ l ulja, 2,4 dag svježeg kvasca, 4,5 dag šećera, prstohvat soli, 3 žumanca, 2 dl mlijeka, 10 dag marmelade, 0,3 dl ruma, 20 dag čokolade za kuhanje, 1 puding od vanilije.

Kvasac razmrvi u malo mlijeka, dodajte malo šećera i brašna. Promiješajte i ostavite na toplom da se dignu. U brašno ulijte rastopljen maslac, dodajte šećer, šećer u prahu, vanilin šećer, malo naribane korice limuna, žumance i jaje. Dodajte kvasac i dobro promiješajte. Dodajte 2 dl mlijeka i rum, te umijesite glatko tijesto. Pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu da se dignu. Oblikujte krafne i pecite ih s obje strane u vrelom ulju. Ocijedite, ohladite i uz pomoć slastičarske „šprice“ ispunite nadjevom od marmelade, čokolade ili vanilije.

Zlatnožute krafne ili pokladnice, drugim riječima „meke slatke loptice“, slatko je veselje karnevalskih dana ili mesopusta. Tradicionalno se peku dan prije Pepelnice ili Čiste srijede, od koje počinje post koji traje do Uskrsa. Krafne su se nekad pekle u svinjskoj masti upravo da bi se mogao izdržati taj dugački post. Danas se peku u suncokretovu ulju, jer se „broje“ kalorije.

Od sličnog tijesta rade se fanjki na sjeveru (brašno, šećer, maslac, jaja, bijelo vino, ulje, šećer za posipanje), čuvene fritule (oblikuju se žlicom) i kroštule (isprepletene trake od tijesta) na jugu, u Slavoniji „poderane gaće“ (poveći nepravilni komadi tijesta s prorezom u sredini). Sve prženo u dubokoj masnoći razni su oblici karnevalskih slastica.

Kažu, da su krafne stigle iz Bavarske, preko Beča u 19. stoljeću u Zagreb, i dobile njemački naziv „krapfen“, koji se zadržao do danas. Karnevaslo „norenje“ na Pokladni utorak i krafni posljednja je prigoda uživanja u slasticama, prije korizmenog posta od četrdeset dana.

U Dalmaciji su se fritule i kroštule nekad mijesile i četiri sata da postanu rahle i podatne.

Da bi jedno od toga bilo što ukusnije, prostorija u kojoj se pripravlja mora biti dobro zagrijana. Peku li se u ulju od kikirikija biti će ukusnije, jer ono bolje podnosi velike temperature (što bi rekle naše bake ili none koje su to radile u masti). Kad se urone u vrelu masnoću važno je da što prije dobiju koricu, kako bi tijekom prženja upile što manje masnoće. Ako je ulje prevruće ostati će iznutra

sirove. Najbolje je u masnoću prije pečenja uroniti kuhaču – ako se oko nje pojave mjehurići, temperatura je idealna.
Svi pokladni kolači posipaju se šećerom u prahu dok su topli.

(poglavlje) **BUČE** (bundeva, cuka, dumlek, kabak, misirača, tikva, turkinja, žuta tikva)

simbol jesenskog obilja, plodnosti i blagostanja

Bundeva je porijeklom iz tropske Amerike, iz Meksika. U Europu su je donijeli Španjolci, a prve podatke o njoj donio je Kolumbo koji je u svoj dnevnik 1492. godine zapisao da je bundevu upoznao na Kubi.

U Meksiku se otkriveni najstariji ostaci buče, i to iz sedmog stoljeća prije Krista. Kod nas se gaji više sorata koje se koriste kao hrana za ljude (raznovrsna jela - peče se ili od nje prave juhe, variva, savijače, kolače, marmeladu, ...) i domaće životinje (sasječene stave se u drvene kopanje). Najčešće se gaji na njivama kukuruza kao međuusijev (i nakon berbe kukuruza ostale bi na polju sve do prvih jesenskih mrazeva), a rjeđe u vrtovima. Prema starom običaju bundeve se sade i na gnojštu čime uljepšavaju ružne hrpe u dvorištu.

Kao i krumpir, kukuruz, rajčica i buča je postala sastavni dio naših tradicionalnih jela.

Jela kao: *varivo*, *kolač* – *bučnica* samo su neki predstavnici jela od buča, ili njeno sjemenje u proizvodnji vrlo cijenjenog *crnog bučinog ulja*.

U Podravini, Međimurju i Hrvatskom zagorju, bio je običaj drvene posude i posude zaparivati kuhanim bundevama.

Nutricionisti se prema buči odnose sa dužnim poštovanjem, jer je velika, ne samo fizički, već nutritivno i biološki.

Turkinja je vrsta tikve/buče velikog bijelog vijugavog klobuka, koja za potrošnju dopijeva u kasnu jesen. Poslastica je u zimskom jestveniku (jelovniku). Za zimu se spremaju samo zreli plodovi i očišćeni plodovi. Pri branju je potrebno ostaviti peteljku, jer ona sprečava truljenje ploda (mjesto preloma peteljke podložno je infekcijama). Plodovi se odrežu ostrim nožem od vriježe – s peteljkom se može ostaviti i komad vriježe. Nakon branja plodovi se objese o ogradu, a u studenom se plodovi spremaju u prostor zaštićen od niskih temperatura (najpogodnija je 3-4 oC i relativna vlažnost zraka 50-70 %). Ako u tom prostoru ne možete plodove objesiti, možete ih pohraniti i u podrumskom prostoru na suhu podlogu (dasku ili karton) s peteljkom prema gore. *Turkinja* se može u povoljnim uvjetima čuvati vrlo dugo.

Od ukusnog mesa ploda pripremaju se kolači, kompot i pire sličan kestenovom. Pečeno meso turkinje vrlo je ukusno i slatko. Od sjemenki koje su smještene u vlaknima ploda pripremaju se slane ili slatke poslastice – grickalice.

Pržene sjemenke od buče

Sjemenke očistite od mesa ploda i vlakana, posušite krpom da se ne lijepe u tijeku prženja. Sjemenke stavite na lim i pržite u pećnici 10 minuta na 250 oC da lagano porumene. U tijeku pečenja jednom ih promiješajte drvenom kuhačom. Izvadite lim iz pećnice, još tople sjemenke pospite kuhinjskom soli, promiješajte i ostavite da se ohlade. Poslužite kao ukusne grickalice za dugih zimskih večeri.

Juha od buče

Sastojci: 5 dag maslaca, 1 glavica luka, 1 kg bundeva, 3 dl vrhnja, 1,5 l vode (ili temeljca od povrća), sol, papar, kosani peršin.

Bundeve očistite i ogulite. Luk iskošite, popržite na maslacu i kad postane staklast dodajte usitnjenu buču. Podlijte vodom ili temeljcem. Kad zavri smanjite temperaturu. Posolite, popaprite i kuhajte dok buča ne omekša. Pred kraj dodajte vrhnje, prokuhajte kratko, pospite kosanim peršinom i poslužite.

Juha od graha i buče

Sastojci: 30 dag graha, 50 dag buča, 2 žlice masti, 2 žlice brašna, 10 dag suhe slanine, sol, papar, 1 režanj češnjaka, 2 žlice vrhnja.

Namočeni grah skuhajte s narezanom slaninom u 2 l vode. Buču očistite, naribajte je i nasolite. Načinite zapržak, dodajte buču i propirjajte. Ulijte je grahu, dodajte sol, papar i vrhnje, pa još prokuhajte.

Pržene buče

Sastojci: 80 dag buča, 3 jaja, 15 dag krušnih mrvica, 10 dag brašno, 2,5 dl ulja, sol.

Mladim bučama odsijecite vrhove, operite, izrežite na ploške, posolite, uvaljajte u brašno, razmućena jaja i na kraju mrvice. To se zove paniranje (ili „pohanje“) na bečki način. Pržite u zagrijanom ulju s obje strane da porumene.

Poslužite kao prilog prženom ili pečenom mesu. Ako ih poslužujete kao samostalno jelo pospite ribanim ovčjim sirom.

Buče na ulju

Sastojci: 1 kg buča, 1,5 dl ulja, 10 dag luka, 3 dag češnjaka, sol, papar.

Buče prerežite po dužini (ako su starije izvadite sjemenke), izrežite ih na rezance, posolite i ostavite da stoje 20 minuta. Za to vrijeme izrežite luk na krupnije listiće, češnjak izgnječite i stavite na ugrijano ulje. Malo popirjajte i dodajte buče. Posolite i popaprite, uz povremeno miješanje pirjajte dok tikvice omekšaju. Poslužite uz panirano meso a može i kao samostalni mali obrok.

Pržena buča

Očistite bijelu buču od sjemenki. Lim (pleh) namažite maslacem, stavite buču izrezanu na nekoliko većih komada i pecite u pećnici na 200 oC oko 1 sat. Kad poprimi svjetlosmeđu pokožicu pečenje je gotovo. Pečenu buču izrežite na manje komade, stavite na veći porculanski tanjur, pospite mješavinom šećera i vanilije. Poslužite toplo ili hladno.

Prženi cvijet bundeve

Sastojci: 30 kom cvijeta bundeve, 3 jaja, 8 dag brašna, 2,5 dl ulja, sol.

Cvjetove bundeva dobro operite, posolite, uvaljajte u brašno, u razmućena jaja i pržite na vrućem ulju da porumene. Poslužuje se kao prilog uz meso ili kao malo jelo.

Nadjeveni cvjetovi buče

Sastojci: 16 cvjetova buče s već razvijenim mladim plodom, 20 dag svježeg kravljeg sira, 20 dag šunke ili mesnate dimljene slanine, 1 glavica luka, 1 jaje, krušne mrvice (prezli), čista juha, 1 svežnjić lišća peršina, 1 češanj češnjaka, mast, sol, papar.

Sir stavite u cjedilo. Odvojite plodove od cvjetova i narežite ih na kockice. Cvjetove potopite na nekoliko minuta u hladnu vodu. Sir pomiješajte s jajetom i nasjeckanom šunkom. Posolite i poparite. Oprezno rastvorite otvor cvjetova i nadjenite sirnom smjesom. Poslažite cvjetove na namašteni lim i zalijte juhom da budu pokriveni. Stavite na 15 minuta u pećnicu zagrijanu na 200 oC. U međuvremenu sitno nasjeckani luk popržite na masti. Čim postane žut dodajte

kockice buče. Pirjajte desetak minuta. Cvjetove lijepo poslažite na pladanj, a između njih i u sredinu stavite kockice plodova.

U nedostatku malih plodova koristite 30 dag tikvica.

Pravo purgersko jelo – varivo od buča

Sastojci: 1 kg buča, 2 žlice octa, sol, 2 žlice ulja, 1.5 žlica brašna, malo kopra, 1 l mlijeka, 1 dl kiselog vrhnja.

Narezane buče, na rezance, stavite u zdjelu i poprskajte octom i posolite. Nakon što su odstajale pola sata ocijedite ih stežući je rukama. Od ulja i brašna napravite svijetlu zapršku, začinite je s malo kosanog kopra i dodajte ocijeđene buče. Podlijte mlijekom i kuhajte dok ne omekane. Prije nego što je gotovo dodajte kiselo vrhnje i pustite da malo provri.

Ako mlijeko zamijenite vodom, izostavite kopar i vrhnje, dobivate „sirotinjsko jelo“, koje se nekada jelo.

Salata od kuhanih buča

Sastojci: 70 dag mladih buča, 0,5 dl ulja, sol, papar.

Mlade, manje, buče operite i cijele stavite kuhati u vrelu slanu vodu. Kuhajte oko 15 minuta. Izvadite, ohladite i ohlađene izrežite na tanke ploške. Poslužite ih na tanjuru uz ulje, ocat, sol i papar.

Kruh s bučom

Sastojci: 0,5 kg kukuruznog brašna, 0,5 kg glatkog brašna za dizana tijesta, 40 dag pečene i pasirane buče, 0,5 dl bučinog ulja, sol, malo šećera, kocka svježeg kvasca.

Posebno prosijte kukuruzno i glatko brašno. Kukuruzno brašno navlažite s malo tople vode. Razmravljeni kvasac pomiješajte sa šećerom i malo tople vode. Pomiješajte kukuruzno i glatko brašno, dodajte uzašli kvasac, sol, propasiranu buču i bučino ulje, te zamijesite tvrđe tijesto. Ostavite na toplom dok se ne digne na najmanje dvostruki obujam. Premijesite, stavite u nauljeni lim i pustite na toplom da se opet digne. Pecite na 180 oC jedan sat.

Savijača od buče i maka

Sastojci: 0,5 kg brašna, 1 jaje, sol, 2 žlice ulja, 3 dl mlake vode, 1 kg buča, 15 dag mljevenog maka, šećer, kiselo vrhnje, cimet.

Od brašna, jaja, malo soli, ulja i vode umijesite glatko tijesto. Razvaljajte ga na dva dijela, te stavite da na toplom odstoji pola sata. U međuvremenu očišćene buče naribajte na rezance, posolite te također stavite da odstoje pola sata. Potom dobro iscijeđenim bučama dodajte mljeveni mak. Tijesto razvucite u mlince, poslažite bundevu s makom na manje hrpice, pošeerite, pokapajte uljem i vrhnjem, te pospite cimetom. Razvucite po tijestu nadjev i savijte u rolu (savitak). Složite u zamašćenu zemljanu posudu i prelijte s decilitar kiselog vrhnja. Pecite 20 minuta na temperaturi od 180 do 200 oC. Pečenu savijaču pospite šećerom. Najukusnija je topla.

Zapečene buče (bundeve)

Buče razrežite, stavite u lim (pleh) za pečenje, poskropite rastopljenim maslacem i pecite oko 45 minuta na 190 oC. Po želji jedite slano ili zasladite šećerom ili medom kao što su to radili naši preci.

Marmelada od buče

Iako se najčešće koristi za slana jela, od buče se radila i dobra – marmelada (nažalost stari napatci polako odlaze u zaborav).

Zrelu, žutu buču očistite (3 kg), meso izrežite na komadiće, skuhajte i stisnite, na svaki kilogram soka potrebno je 0,5 kg šećera. Taj šećer prokuhajte u soku i potom sve ulijte u zdjelu s mesom buče, da vri na laganoj vatri. Dok vri, stalno miješajte da ne zagori. Kad marmelada postane gusta, još vruću ulijte u vreloj vodi (radi sterilizacije) isprane staklenke i čvrsto zatvorite. Prije kuhanja, mesu buče, dodajte 3 vrećice vanilin-šećera i usitnjena 3 limuna.

Kompot od buče

Veliku žutu buču, koja je jedno vrijeme odležala, narežite na komade i ogulite. Kažu da treba uzeti „srebrnu“ žlicu i njome izvaditi sjemenke i nakon toga je razrezati na komadiće. Na 1 kilogram buče računajte 1 kg šećera. Komadiće buče stavite u porculansku zdjelu, pospite šećerom i ostavite da preko noći puste sok. Drugi dan sok zakuhajte i kad se zgusne stavite u njega komadiće buče kuhajte dok ne postanu staklaste. Izvadite ih i stavite u boce, a sok i dalje kuhajte dok se ne zgusne. Ohladite ga i hladnog ulijte u boce i zatvorite celofanom.

Buča uložena u octu i šećeru

Veliku žutu buču razrežite na komade, debelo je ogulite i oprezno izvadite meku unutricu i koštice. Čvrsto bučino meso razrežite na komadiće velike poput prsta, i na kratko ih stavite u vodu, izvadite iz nje i ocijedite. Dobro ocijeđene stavite u uzavreli razrijeđeni ocat u kojem se moraju hladiti (na 1 litru vinskog octa stavite 2,5 dl vode). Drugi dan dodajte razrijeđenom octu 50 dag šećera na svakih 50 dag oguljenih buča, i sve zajedno kuhajte s malo cimeta i nekoliko klinčića (stavite u vrećicu od gaze, lakše će te izvaditi). Tijekom kuhanja oberite pjenu. Vrućom tekućinom prelijte komadiće buča. Tako ponavljajte drugi i treći dan. Ako je potrebno dodajte još malo octa. Prije posljednjeg prelijevanja stavite narezanu buču u staklenke, prelijte je octom sa šećerom i kad se ohladi dobro zatvorite.

Poluslatko i polukiselo ukuhano voće posluživalo se uz meso, ribu i jednostavna jela za večeru.

Stari način pripravljanja **slatkog** od buča

Uzmite zrele buče (tikvice), one koje se kao zelen kuhaju za jelo, očistite koru, prepolovite je i izvadite sjeme. Naročitim svrdlom (do sada nisam nigdje mogao pronaći staro, sačuvano svrdlo) izvadite komadiće da dobiju spiralni oblik, a ako svrdlo nemate pri ruci, onda izrežite u kocke. Komadiće stavite u vapnenu vodu (kreč, krečnicu) i ostavite pola sata, nakon toga prokuhajte u nekoliko voda da omekani (kad prvi put voda proključa, promijenite je novom hladnom i ponovite). Neki rade obrnutim redom: prvo kuhaju a onda stavljaju u vapnenu vodu). Na 1 kg komadića buče uzmite 2 kg šećera i u 0,5 l vode sve kuhajte. Kad slatko bude napola gotovo, dodajte kolote od 1 limuna. Malo prokuhajte, skinite s vatre i kapnite 2 do 3 kapljice ulja bergamota, da dobije miris na ratluk (**18.**) (rahat-lökum; orijentalna poslastica od ukuhanog škroba i šećera s mirisom ružina ulja ;

reže se u kocke, poslužuje se uz vodu i kavu). Pokrijte posudu vlažnom krpom i ostavite do sutradan i napunite staklenke.

Buče za zimu

Sastojci: 4 kg oguljenih i naribanih buča, 2 žlice vinskog octa, 3 dag soli, malo octa, 2 kg rajčica, paprike po želji.

Posolite buču i ostavite da stoji. Oprane rajčice narežite, skuhajte i pasirajte (protisnite). Istisnite buču i stavite u staklenke, čistom vilicom rastresite da ne budu u grudama. Rajčicama dodajte sasvim malo octa, i zalijte buče. Promiješajte da ne ostane zraka među bučama. Običnim staklenkama na vrh buča stavite malo konzervansa, u patent-boce nije potrebno. U svaku staklenku možete staviti četvrtinu očišćene, sirove paprike. Povežite staklenke (zatvorite). Stavite u lonac s vodom i pasterizirajte još 10 minuta, kako je voda provrela.

Bilješke:

18. vrsta naranče iz porodice rutvica; od svježih plodova dobiva se ulje koje se koristi za aromatiziranje poznatog engleskog čaja Earl Grey.

(poglavlje) **BUČINO ULJE** – zanemaren „crni“ nacionalni specijalitet

Za razliku od masline, bundeva nije ušla u povijest s legendama ali je ušla u našu autohtono kulinarstvo kao vrlo poštovano i izuzetno korisno jelo ili dodatak jelu. Podravina, Međimurje i Zagorje je destinacija njene najveće tradicionalnosti, ali i jedino mjesto gdje se proizvodi – bučino ulje. Zahvaljujući turističkoj klijenteli iz Europe, na Jadranu, uz maslinovo ulje traži se i „delikatesno“ kvalitetno nerafinirano bučino ulje, kao prirodna, zdrava i punovrijedna namirnica s bogatim sastojcima, smatra se jednim od najstabilnijih ulja. Nažalost još uvijek nedovoljno jer ga ni naši ugostitelji još uvijek nedovoljno zastupaju u našoj tradicionalnom kuhinji, a razlog je nedovoljna edukacija vlastite gastronomije.

Već skoro pola milenija bundeve su se sadile kao među kultura s kukuruzom (obje kulture su došle iz Amerike u Europu zahvaljujući Kolumbu) i još kao zelene tj. nedozrele i one zrele koristile u hrani za blago (stoku i svinje). Starom riječju – *blago* – naši stari su izjednačavali vrijednost zlata, dragocjenosti ili novca prema stoci tj. marvi. Nerijetko bi se mlade bundeve našle na stolu kao varivo, pirjane, panirane (pohane) ili u kolačima, kao npr., u bučnici, ili oljuštena za grickanje (treba paziti da se ne ukloni tanka, sivozelenkasta opna bogata hranjivim sastojcima).

Zreli plodovi davali su koščice koje su se sušile na suncu i vjetru ili u krušnim pećima. U pećnici se polagano suši na 50 oC pet do deset sati. Mogu se čuvati u papirnatim vrećicama ili se „trijebe“ iz ljuske te tučene u stupama, nakon čega se kašasta smjesa iskuhavalu u kotlovima sve dok ne bi na površinu isplivalo ulje, koje je bilo praktički jedini uljni začim u seoskim sredinama kontinentalnih regija.

Danas se u uljarama, prema staroj tradiciji koja prelazi s koljena na koljeno, bučino ulje proizvodi miješanjem sjemena golice i koštica s ljuskom koje daju karakterističnu tamnozelenkastu boju i aromu, a salatno ulje dobivaju dodavanjem (20 posto) suncokretova ulja. Bundevina pogača, ostatak usitnjenih sjemenki u obliku okruglih ploča, nakon hladnog prešanja ulja, sadrže 8-12 posto ulja, 60-65 posto proteina uz sadržaj vode od oko 6-8 posto, koristi se u slastičarstvu, a i u prehrani životinja jer je izuzetno krmivo. Bučino ulje je među rijetkim proizvodima kod kojeg nema kemijskih aditiva i konzervansa.

Dobri poznavatelji kažu da se originalnost može provjeriti lijevanjem u keramički tanjur. Oстане li zelen, nesumnjivo je čisto ulje koje se održava čuvanjem na hladnom i tamnom mjestu.

U zimskim večerima na selu susjedi su pomagali jedni drugima u čišćenju tj. „trijebljenju“ koštica kao pri „čehanju“ perja, nakon čega bi se sve završilo uz veselje i jela od bučinih koštica.

Kad se bučnim uljem spravljaју toplа jela, poželjno ga je dodati tek pri kraju kuhanja ili pečenja i općenito ga što kratkotrajnije zagrijavati, kako bi se što bolje očuvao njegov prirodni sastojci, miris i okus.

Najraširenija primjena bučinog ulja je za:



Grah salata

salate – zelene i kuhane, no nekada nije bilo tako. Najpoznatija salata je *grah s lukom i bučnim uljem*, zatim *rezano kiselo zelje* kojem se uz *sol i ocat* dodaje *crno ulje*, ili salata od *crvenog luka* koja se samo zasolila i zauljila (danas skoro potpuno zaboravljena), *salata od matovilca* začinjena i kvasinom (vinskim octom). Što reći za „*raskošnu salatu*“ od kuhanog krumpira i luka kojoj su se dodavala kuhana jaja i govedina ili kuhani goveđi jezik, danas se teško može naći čak i na kulinarskim svečanostima tradicionalnih jela. Svadbene svečanosti u Podravini, Međimurju i Zagorju nisu mogle biti bez tih salata.

U salatama ga je poželjno kombinirati s *jabučnim octom* jer im se okusi odlično nadopunjuju.

Tijekom posta umakali su posoljeni kruh u bučino ulje, pekla su se jaja na njemu. Aromatično bučino ulje začini je *tijestu za okruglice*.

Koštice bundeva se koristila u pripremi različitih jela, s uspjehom zamjenjuje jabuke u kolačima. U Zagorju je poznata *prosta gibanica* koja se priprema od razvučenog tijesta za štrukle i samljevenim košticama koje mogu biti zasoljene ili pošećerene, a zamjenjivale su svježi kravljji sir. Kao premaz za kolače koristilo se crno bučino ulje. Nadjev od oraha često je zamjenjivan smjesom samljevenih koštica, a kolač se prije pečenja izrezao na ploške još u „protvanu“. Bila je poznata i zljivaka s košticama koje se pospu po njoj te zapeku u pećnici.

U vrijeme uskrasnih blagdana, u Podravini, bila je najpoznatija *žufnjara* ili *žufenjaki*, koja se posluživala u vrijeme posta kao kolač. Za nju je bilo potrebno istući bundevine koštice a nakon toga kuhati ih u kotlu. Nakon ukuhavanja pokupilo bi se ulje, a talog od koštica procijedio i umijesio s kukuruznim brašnom (opet zajedno, kako su nekad i rasli u Americi i zajedno doputovali do nas) koje se prije toga poparilo vrelom vodom. Tijestu bi se dodalo po potrebi soli i malo bijelog brašna. Tako umiješana pogača pekla se u krušnoj peći i to u plitkoj posudi na listu kiselog zelja.

Posni grah sa šećerom – također posno jelo, skuhani grah stavljao se u zemljani lonac naizmjenično sa zaprškom koja mu i daje poseban okus. Zaprška se pripremala od kukuruznog brašna koje se peklo na crnom bučinom ulju s dodatkom šećera, sve dok ne bi postala brašnasta masa. Nakon hlađenja stavljala bi se u lonac naizmjenično s grahom.

Prošnjara posno jelo za Badnjak, pravila se od poparenog kukuruznog brašna koje se zamijesilo s istom količinom pšenična brašna i šakom tučenih ili mljevenih koštica. Masi su se dodavale dvije žlice crnog bučinog ulja, sol i soda bikarbona. Tako spravljeno tijesto odmaralo se u zemljanoj posudi, podmazanoj bučnim crnim uljem, do pečenja. Pekla se na visokoj temperaturi u krušnoj peći. Pogača je pomalo žuhka zbog bundevinih koštica i ulja. Dobro pripremljena prava je poslastica i kad nije post, posebice za goste.

Pučko kulinarstvo prepoznalo je buču kao vrlo zdravu i vrijednu prehrambenu namirnicu, ponajprije koštice i ulje. Danas je znanstveno dokazano da je buča izvor mnogih sastojaka, te se i koriste u farmaceutskoj industriji, dok je pučka medicina to poznavala već odavno, kao npr. i ljekoviti čaj od koštica.

Nadajmo se da će na našim gastro-smotrama tradicionalnih jela ponovo uskrsnuti davno zaboravljena jela, od koji su mnoga u trendu zdrave ishrane.

Bučino ulje za trgovačku mrežu pakira se u staklenu ambalažu od jedne (1 l), pola (1/2 l) i četvrtine (0,1/4 l) litre. Bučino ulje dobiveno „hladnim putem“ (samo tiještenjem koštica) iz sjemena no nažalost brzo se užeže, što se može spriječiti čuvanjem na hladnom i tamnom mjestu u dobro zatvorenim bocama. Ulje se ne smije čuvati u limenim posudama.

O veličanstvenosti ove biljke govore nam i brojne manifestacije koje se održavaju, kod nas, kao: **tikvijada**, **bučijada**, **bundevijada**. U Đurdevcu je održana prva u listopadu 2003. godine.

Posebnost korizmenog jestvenika su ulja i mliječne masnoće, jela od žitarica, povrća i voća, te mlijeko i mliječni proizvodi. Svakog korizmenog tjedna kuhalo se crno bučino ulje, obično srijedom i petkom: *Ob četiri vure, još za debelog mraka, već su snehe na stupi pod strohaj. Snehe su koščice trebile, sušile*

v krušnoj peći i stupale u drvenoj stupi tak dugo dok se ne dobi masna gruda. Onda su to izvadile v struganjku, pod kotlom su nakurile, i dok voda zavri, košćice zakuhale. To se moralo mešati i škorpiti s hladnom vodom z lončeca da pene ne skipe. Ulje je isplivalo na površinu i obralo se v ranjglu u kojoj se kuhalo dok sva voda ne ispari.

Gotov ulje spremalo se u glinene ćupove uskog grla i koristilo za jela: štrukle, vijanice ili kašnjake s hajdinskom kašom, prosenom kašom, zeljem, za začinjavanje graha, krumpira, kiselog zelja z lagva.

Svaki put dok se kuhalo ulje, pekla se zlevanka sa žufom, umjesto s mlijekom, zlevanka se umutila s tekućinom što je preostala u kotlu nakon kuhanja koštica. OZGOR se još polejala z ulje i bila tak mefka.

Juha od bučinih koštica

Sastojci: 0,5 kg bučinih koštica, 1 žlica maslaca, 1 jaje.

Očišćene, sušene bučine koštice prepržite na maslacu i dodajte vode. Ocijedite i sameljite koštice (u električnom stroju) ili ručnoj miješalici. Ponovo dodajte vodu i kada je juha kuhana dodajte razmućeno jaje.

Kukuruzni „canjki“ s bučnim uljem

Sastojci: 40 dag kukuruznog brašna, 40 dag raženog brašna, sol, 6 dl voda, 1,5 dl bučinog ulja, 20 dag luka.

Kukuruzno brašno poparite („pofurite“) s malo vrele vode, dodajte mu raženo brašno, posolite i s vodom umijesite tvrdo tijesto. Razvaljajte i izrežite na kockice – „canjke“. Kuhajte ih u posoljenoj vodi oko petnaestak minuta. Ocijedite, stavite u zemljanu posudu i prelijte kosanim lukom koji ste popržili na bučnom ulju.

canjak, canjek – krpa, dronjak, prnja, - kuhinjski canjak – kuhinjska krpa; Vinsko posudje je dobro z canki zbrisavati. Pa ju zavi vu zamazani canek.

Ovo jelo posluživalo se kao glavno jelo ili kao prilog drugim jelima.

Kolač od bundevinih sjemenki I. način

Sastojci: 60 dag brašna od bundevinih sjemenki, sol, 0,5 dl bučinog ulja.

Suhe bundevine sjemenke sameljite i zatim prosijte; tako ćete dobiti brašno od bundevinih sjemenki. Pomiješajte sa solju, vodom i zamijesite tijesto. Razvaljajte ga 2-3 cm debeli list, izrežite u željene oblike i pecite u limu namazanim crnim uljem (bundevinim).

To su vrlo prhki kolačići.

Kolač od bundevinih sjemenki II. način

Sastojci: 0,5 kg oljuštenih bundevinih sjemenki, 2 dl mlijeka ili vrhnja, šećer.

Oljuštene sjemenke propržite sa žlicom šećera i sameljite. Mlijeko ili vrhnje zavrite, dodajte sjemenke, provjerite okus i promiješajte. Malo ohladite pa namažite razvaljano, dizano tijesto (tijesto pripremite kao za savijaču s medom). U nadjev možete dodati orahe ili lješnjake.

Gibanica od bundevinih koštica

Sastojci za tijesto: 25 dag brašna, 1 jaje, 1 prašak za pecivo; za nadjev: 25 dag samljevenih i prosijanih koštica, 25 dag šećera, 1 limun, 0,5 l ulja, malo soli.

Zamijesite tijesto od brašna, jaja i praška za pecivo s 2 dl vode. Podijelite ga na pet dijelova i razvaljate u tanke listove. Jedan po jedan list ispecite na vreloj ploči. Za nadjev pristavite litru vode s košticama, šećerom i naribanom limunovom koricom. Malo posolite pa kuhajte pola sata. Posudu namažite uljem, stavite prvi list tijesta, namažite ga nadjevom i zalijte uljem. Pokrijte drugim listom i ponavljajte tako da na vrhu bude nadjev koji zalijte uljem. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite oko jedan sat. Izvadite gotovu gibanicu iz pećnice, ostavite da se samo malo ohladi i poslužite.

Proljetna salata

Sastojci: svežanj rotkvica, svežanj mladog luka, 3 kuhana jaja, sol, papar, 2-3 žlice bučinog ulja, 2-3 žlice jabučnog octa.

Rotkvice i luk očistite, operite i narežite na ploškice. Jaja skuhajte, očistite, ohladite i narežite na ploške pa dodajte rotkvicama i luku. Posolite, popaprite i začinite bučinim uljem i jabučnim octom.

Salata od mladog graška s krumpirom

Sastojci: 40 dag krumpira, 40 dag mladog graška, 40 dag mlade mrkvice, 10 dag tvrdog ovčjeg sira, malo soli, malo kosanog bosiljka, malog kosanog vlasca, 2-3 žlice bučinog ulja, 2-3 žlice jabučnog octa.

Krumpir operite, skuhajte i ogulite pa narežite na kockice, a isto tako i mrkvicu. Mladi grašak očistite, malo prokuhajte i ohladite, dodajte krumpir i mrkvicu. Sir narežite na kockice pa ga umiješajte u salatu. Pospite kosanim vlascom i bosiljkom, malo posolite i začinite bučinim uljem i jabučnim octom.

(poglavlje) **VEGETA**



Vegeta (lat. *vegetus* – zdrav, čio, krepak) je tvorničko ime dodatku jelima, autohtoni tvornički proizvod hrvatske, „hrvatska coca-cola“, koju je osmislila i napravila sa svojim ekipom s kraja pedesetih godina prošlog stoljeća (1957.) u Koprivnici – prehrambenoj industriji „Podravki“ (nastaloj na tvornici pekmeza braće Wolf iz 1935.), gđa Zlata Bartl (1920.-2008.) – „Vegetina mama“ ili „Teta Vegeta“, kako su je zvali u Koprivnici, sa suradnicima kemijski tehničar Ignac Mihoković, inženjerka kemije Anica Sabolović, laborantica Marija Zagorščak.

Iste godine, 1957, na Zagrebačkom velesajmu Podravka je ponosno predstavila i četiri dehidrirane juhe od povrća, također rezultate gđe. Zlate Bartl.

No, ime je dobilo na malo drugačiji način: **V** kao *vegetables*, povrće i vitamini; **G** kao *glutamat*; **T** kao *taste*, okus, zbog zvučnosti dopunjeno vokalima. Smjesa je sastavljena od sedam vrsta sušenog povrća (mrkva, pasternak, lišće peršina, lišće celera, lišće ljupčaca/veleštika-aromatična začinska biljka; korijen korabice, morska sol, papar), a njena prava tajna je u – dodatku, toj smjesi, - i čini svega 2,6 posto ukupne količine za što su zaslužni Gordana Tomac i Biserka Vinković. Proizvod koji je postao omiljeni začim ima svoje podrijetlo u starim pripravcima, naših baka i nona, od povrća, za zimu.

Domaća „vegeta“

Sastojci: 0,55 kg korijena od peršina, 30 dag korijena celera (*šeglina*) i lista, 1 kg mrkve, 0,50 kg luka i luka kozjaka dobro operite i očistite, obrišite, narežite na kocke i sameljite u stroju za mljevenje mesa. Dobivenoj smjesi dodajte 0,5 kg fino kosanih listova celera i peršina, i sve zajedno pomiješajte s 0,5 kg do 0,75 kg soli (po mogućnosti morske). Sol se mora rastopiti. Smjesu stavite u glineni lonac (dobro nabijte da ne ostane zrak) ili u boce za ukuhavanje, povežite (zatvorite celofanom) i čuvajte na tamnom i hladnom mjestu. Kod upotrebe u juhi vodite računa da je slano, te juhu **ne treba soliti**.

ili

Sastojci: 1 kg mrkve, 0,5 kg peršina (korijen i list), 0,5 kg luka, 30 dag celera (korijen i list), mala glavica kelja (20 dag), 7,5 dag soli.

Povrće očistite, korijenje peršina i celera, i kelj sameljite u stroju za mljevenje mesa. Lišće peršina i celera iskošite. Sve stavite u posudu, dodajte sol i dobro izmiješajte. Sol se mora rastopiti. Stavlajte u staklenke, dobro nabijte da ne ostane zraka, i zatvorite celofanom.

Mediteranska domaća „vegeta“

Krupna morska sol pomiješana sa iglicama ružmarina i spremljen u staklenke jedan je od najjednostavnijih začina naših nona.

U „jačoj“ varijanti u soli se dodaju: klinčići, list lovora, zrnca para, samljeveno korjenasto povrće i lišće peršina, celer, kopar, koromač, bosiljak, ... Točan omjer sastojaka je nemoguće prenijeti, jer je svaka domaćica imala „svoju tajnu“. Ovako pripremljenom začinskom smjesom jelima se dodavao novi i bogatiji okus, i aroma. Sol, kao osnovni dodatak, čuva sve ostale sastojke.

(poglavlje) **Zapržak za dulje vrijeme**

Sve juhe i sva variva, kao i mnoga druga jela, vrlo često se priređuju sa zaprškom. Prženjem se svaki put gubi dosta vremena, jer se mora stalno miješati, budući da lagano zagori. Da domaćice uštede („zaštede“) na vremenu i gorivu (to je stari savjet i dat je prije šezdesetak godina), učini se najedanput veća količina zaprška. Priprema: prosije se brašno i stavi u suhu „tepsiju“ ili na lim za dva prsta debljine i peče u pećnici kod jake vatre kao za kruh, te često miješa, dok nije svijetlo-žuto isprženo. Tada se izvadi i pusti da se potpuno ohladi. Zapržak je mnogo hranjiviji od pšeničnog nego od bijelog brašna. Brašno, poslije nego što se u pećnici ispeklo-popržilo, treba prosijati, da se ne naprave grudice, te nakon toga se sprema u limenu kutiju. Za jelo gdje je potreban češnjak i kapula (luk) uzme se potrebna mast, poprži i kad se ovo pečeno brašno pomiješa, zaprška je gotova.

(poglavlje) **KRUMPIR NA NAŠIM PROSTORIMA**

Bez otkrića Amerike ne bismo prepoznali naše njive i povrtnjake, niti bi bismo prepoznali naše jestvenike (jelovnike). Ne bismo znali za krumpir i kukuruz. Iz Amerike nam je stiglo najmanje ovoliko: *puran, duhan (19.), jagoda, kakaovac (20.), suncokret, bundeva i dugoljasta tikvica, paprika, ananas, indijska smokva* (*Opuntia ficus indica*), *rajčica, kikiriki* (*Arachis hypogaea*), *nekoliko vrsta graha*.

Tropski dijelovi Amerike otkrili su nam neslućene arome tamošnjeg voća, povrtnica i voćnih koštica, od kojih su nekih nazivi neprevedivi: amarant (21.), tamariljo (22.), arracacha (23.), nuņu (24.), quinoa (25.), oca (26.), ulluco (27.), babaco (28.), ..

Krumpir i kukuruz odredit će sudbinu cijelih naroda i u svijetu bijelaca. Da je Hrvatska već u 16. stoljeću imala krumpir i kukuruz, ne bi harale onolike gladi kakve je 1573. izazvala očajnički ustanak Gupčevih kmetova, a oskudica ubrzala slom.

Što smo još dobili od drugih: *šafra*n dugujemo biblijskoj Palestini, *biber* (papar) i *muškatni oraščić* Indiji, *cimet* Ceylonu (Sri Lanka), *klinčić* Molučkom otočju u Pacifiku, a na *vaniliju* se trebalo čekati do 16. stoljeća da Hermân Cortés osvoji aztešku državu u Meksiku.

Kad pročitate slijedeći naputak, što mislite tko je autor:

Krumpir se priredi jednostavno, kuhanjem u vodi ili zatrpan u užareni pepeo. Onda se oljušti kao sam od sebe. Jede se vruć, nasoljen. Ukusniji je s neukvarenim maslacem.

ili

Jednake količine krumpira i poriluka skuha j u žitnu kašu. Dobiješ pire (purée) koji nepcu godi pomiješan s nekoliko žumanjaka iz svježih jaja. Papar, sol i francuski sir krase remek-djelo krumpirsko.

Za prvi naputak (recept), povjesničari gastronomije kažu da ga je osmislila - građanka Merigot - autorica „Republikanske kuharice (Pariz, 1793.). Autor drugog je epohalni promicatelj krumpira, francuski agronom Antoine-Augustin Parmentier (1737.-1813.), nazvavši ga *pomme de terre*, jabuka iz zemlje.

Kod nas se udomaćio naziv *patate* u Dalmaciji, u Slavoniji i drugim dijelovima hrvatskog kopna kao *krumpir*, ponegdje kao *krtola*. No, napočetku njegovog usvajanja koristio se naziv *Erdapfel* (jabuka iz zemlje), ali i *Grundbirne* (kruška iz tla) i još *Krummbeere* (grbava jagoda).

Kao plodina prihvaćen je kod nas i zato što se nije oporezivao desetinom (isto kao i kukuruz), jer mu je berba dospijevala ispod zemlje.

Bilješke:

19. u Engleskoj je prihvaćen 1604, u Japan 1607, u Osmanlijsko carstvo 1611 (odonda je i uzrečica – „puši ko Turčin“), u Skandinaviji 1632. Rusiji 1634, južnoj Italiji 1637, Kini 1642, i Njemačkim zemljama 1649/51.,

20. bez kojih se ne bi razvila moderna društvenost u elegantnom ambijentu kavane i salona. U zamjenu za kakaovac Stari svijet podario je Americi afričko-arabijsku kavu. Crna i bijela kava, čokolada i kakao nalaze stalna pratioca – duhanski dim,

21. koštica mu se zove *kiviča*; neke vrste uzgajaju kao hranu, a neke kao ukrasno cvijeće; ružičastocrveni prah, jedna od boja što se upotrebljava za bojenje lijekova i hrane), tamariljo (visoki grm koji daje narančaste plodove veličine kokošnjeg jajeta, okusom podsjeća na ribiz; trgovačko ime - *mala rajčica*,

22. visoki grm koji daje narančaste plodove veličine kokošnjeg jajeta, okusom podsjeća na ribiz; trgovačko ime - *mala rajčica*,

23. biljka štitarka; pripadaju im mnoge začinske i ljekovite vrste/npr. celer, peršin, mrkva, kim, anis, koromač, korijander i dr.),

24. nuću (biljka jestiva ploda i vlaknasta korijena),

25. biljka iz čijeg se sjemena pravi piće *chicha*; chicha je isto i rakija od kukuruza),

26. vrsta cecelja; biljka slična našoj kiselici, šćav,

27. vrsta gomoljike, gljive,

28. srodna mu je papaya,

Još i danas se može u narodu čuti da „**krumpir zaglupljuje**” kao i da „**bedaku debeli krumpir raste**”, a po sanjarici „**krumpir sijati**” znači neimaštinu, a san „**jesti krumpir**” znaci bijeda.

Kad za nekoga kažemo da ima nos kao krumpir, ovaj to shvaća kao uvredu, a trebalo bi, zapravo, biti obrnuto - što ta dobra biljka i zaslužuje.

Krumpir uskoro postaje u seljačkim domovima osnovna živežna namirnica, tako da danas uvjetno možemo govoriti o njemu kao našem pučkom jelu (kombinacija belgijsko-kajkavske kuhinje), za kojega su prvotno govorili kao „kruhu siromašnih”. Naša seljačko kulinarska tradicija od njega pravi prava remek djela kulinarskog umijeća, od juhe do slatkog.

Mnogo godina kasnije krumpir ulazi u kulinarstvo kao namirnica od koje se rade mnoga vrhunska jela, a jela od mladog krumpira postaju luksuzna. I danas je prvi proljetni mladi krumpir po cijeni - luksuz.

Dvorski savjet u Beču naređuje 1769. da se sadi krumpir u Vojnoj Krajini.

Liječnik Ivan Krstitelj Lalangue rođen 1743. u Flamanskoj (Belgija, Luxembourg), umro u Varaždinu 20. svibnja 1799. godine. U Beču završio studij medicine i liječničku praksu. Savjetnik i osobni liječnik austrijskog cara Josipa II. doktor Gerhard van Sviten, poveo je Lalangua na putovanje po Hrvatskoj 1772., koja mu se toliko svidjela da je odlučio tu i ostati. Iste godine (1772.) postaje „varaždinske varmeđije vračitel” - liječnik, a uskoro i varaždinski zet. Kao izraziti prosvjetitelj pisao je liječničke knjige.

Godine 1787. je „Njih Ekscelencija Gospodin Ban i vu Dalmatinskom, Horvatskom i Slavonskom Orsagu VICEKRALJ grof Franjo Balassa de Gyarmath (banovao od 1785. do 1790.), naredio da se u svim općinskim vrtovima županije sade „*Jabuke Zemeljske, pod imenom Grundbir vsem znane*” radi umnožavanja sjemena.

Lalangue na osnovi iskustva iz svoje domovine kao i sadnje u vlastitom vrtu izdaje 1788. knjižicu sa „*14 naredbi*” o sadnji i korištenju krumpira. Naputke za pripremu jela pribavio je od svojih prijatelja u Belgiji. Knjižica je pisana tadašnjim pravopisom i da „zlahkoti siromaštvo i potreboču siromaškem Plāčnikom ili Štibrencem”.

NAČIN JABUKE ZEMELJSKE SADITI I NJE NA HASEN
OBRNUTI ZA VOLJU POLJAKOV HORVATSKOG ORSAGA

Očituvan
Vu Zagrebu,
pritiskan pri Jožefu Karolu Kotce,
1788.

Poklam spoznal jesem, da po skrbnosti, i mudrom određenju Njih Ekselencije Gospodina BANA, vu Dalmatinskom, Horvatskom i Slovenskom Orsagu VICEKRALJA, prešestno leto vu vsih občinskih vrtih. Varmedinskih Jabuke Zemeljske, pod imenom Grundbirn vsem znane, sadene jesu, da se onde povnožen, sad buduće Protuletje za zasad, i plod siromaškem Orsaga Horvatskoga Plaćnikom iliti Štibrencem razdieli, ne samo za zlahkotiti siromaštvo, i potreboču ljudi vu pomanjkanju žitka, nego takajše živini njih zadovoljnu, i kruto hasnovitu hranu dati: odlučil jesem za volju, i hasen siromaškoga Ljudstva, kojemu vsaka vu dnevnu vura mnogo preštimana je očitivati, i na znanje dati seguren način, skojem spomenute Jabuke zemeljske napredno saditi se imaju: Kajti pako hasen, koja se ufati more, človeka na bolje giblje na kakvo, takaj se težeši posel, i delo, zato neprepušćam spomenuti takajše hasen, koju iz rečenih Jabuk zemeljskih ufati, i prijeti moremo.

NAREDBE

Na koju vu pripravljenju zemlje, i zasađenju Zemaljskih Jabuk potrebno je paziti.

Perva: Vsaka zemlja za rast zemeljskih Jabuka dobra je, boljša vendar prikladnieša: gnojiti nie je potrebno, oračiti se pako mora, ne samo da se grude vteru, nego i nehasnovite, ali škodlive trave skončaju, kojem načinom zemlja prikladnieša biva rastu, i povnoženju Jabuk zemeljskih.

Druga: Na zemlji mokri, iliti vuhki mesto nekuliko podignjeno je za sadenje, i rast zemeljskih Jabuk boljša; ar vu nižešem mestu, ako je leto deždano, po vuhkoči zasad na visoko izraste, koren pako povnožiti se ne more.

Tretja: Vreme, iliti godišće, vu kojem saditi se moraju, je konec sušca, ali početak maloga Travnja (Travan), kak vreme ktomu služi; ar bolše je vu lepom, i vedrom vremenu saditi i okapati.

Četrta: Zemla more se z-oračiti, ali prekopati: prekopati navadni jesu oni, koji saditi mnogo neimaju.

Peta: Z-okapanjem saditi zemeljske Jabuke na način on isti, kojega obdržavam vu sadenju Turske Pšenice, iliti Kulkuruze: Razlučava se pako vu tom: prvič: gnojiti nije potrebno: drugoč: Jamice tak gluboke biti moraju, da zvrhu Jabuke zemlja samo na višinu treh palcev dojt, i pokriti more: gljubše pako nemogu biti; ar vu mokrem letu jabukam vnogo bi naškodila vuhkoča: najmre zasad bi na visoko izrasel, Jabuke pako rietke, i drobne ostale: Jamica jedna mora od druge biti za dobra dva pednja, koj rastaj, i dalina vnogo pomaže povnoženju Jabuk; ar leže se okapa, i više zemlje vu drugom okapanju nagnuti, i kupčiti se more.

Šesta: Koj z-plugo, i oranjem ov posel opraviti želi, ima paziti, da se brazda samo tak gluboko izorje, da zemlja, koja Jabuke pokriti ima, samo za tri palce visoko pokrije: za plugom, i oračem ide drugi, koj vu košarici, ali plahtici imajući Jabuke, redom na dalinu dveh pednjov, iliti osamnajst palcev od druge postavlja, i određuje tia do kraja sloga: more pako na jedno mesto više postaviti, navlastito ako menše jesu: Poklakam ovak prva brazda naložena je, zareže se druga brazda ovak, da zemlja na Jabuke, vre postavlene vu prvi brazdi, opadne, ali samo, kaka vre rečeno je, na visinu treh palcev: vu ovi drugi brazdi Jabuke nepostavljaju se, nego prazne ostaja: tretja brazda zatem se zorači, vu koji i pak redom, gore rečenem, Jabuke se postavljaju, koje se pokriti imaju z-zemljum četrté brazde, koja i pak prazne ostane, i tak nadalje do kraja.

Sedma: Iz toga vsaki spoznati more, da sadenje za plugom najležeše, i najbržeše je; ar samo potriebna jesu ona, koja pod numerušem šestom malo prvlje rečena jesu.

Osma: Ako Jabuke pomenše jesu, na vsako mesto tri, ali četiri ostaviti se moraju: ako vekše? dve: ako zmed najvekšeh, jedna je zadostna, i ako komu povoljno je, more se napol razrezati: vu tom pako potriebno je znati, da se vrezana stran k-zemlji obrnuti mora; ar drugač tak lehko, i slobodno iz zemlje ne izide: rekel jesem napol, iliti na dvoje razrezati; ar ako se na droneše razrieže jedna jabuka, gingav postane zasad: i tuliko nevplodi: kak sam na mojem vertu spoznal jesem.

Deveta: Kakgod navada je z kukuruzum saditi nekuliko zrnj bažula, ovak z-zemeljskum Jabukum tri, četiri zrnj boba na vsako mesto postaviti se mogu, ter dvojja bude hasen.

Deseta: Kajti se višeputi pripeča, da zemeljske Jabuke, navlastito kada se čez zimu drže vu vuhkom mestu, mladice puste: dvoiti bi koj mogel, je li se pustiti, ali odrezati imaju? očitujem da se odrezati, ali pustiti mogu, kako je komu volja; ar sam na mojem vrtu spoznal jesem, da je zevsema jedno.

Jedenajsta: Kad zasad iz zemlje vre zadosta izraste tak, da se lahko od nehaznoviteh trav razlučiti more, potriebno je prviput okapati: koje biva, da se zločeste trave skončaju, zemlja razdrobi, i zasad bolje rasti more.

Dvanajsta: Poklakam pako na višinu jednoga celiša, to jest, za jeden pedenj, i četiri palca izraste, drugoč okopati se mora, koje i ranije opraviti se more, navlastito ako cvesti počimlje. Druga okop od prve razlučava se vu tom, da se po drugi v-okol zasada na višinu jednoga pednja zemlja nagrnuti mora: ako se kup na širinu bolje, kak višinu naredi, vnogo hasnovito je, ar više mesta ima za povnožiti ploda svojega.

Trinajsta: Poklakam ovak dvokrat okopana je Jabuka zemeljska, vu miru ostati mora, da raste do vremena, vu kojem pobrati bude potriebno: Vreme pako pobrati je, kada listje žuto postane, ar ovo je znamenje zrelosti: ako bi pako ona ista zemlja potriebna bila za žetvu kakvoga žitka, moguće pobrati na početku Meseca Miholjščaka: jako hasnovito je pobrati vu liepom, i suhom vremenu.

Četernajsta: Jabuka zemeljska vre pobrane, ostaviti se moraju na kup vu pevnicu, hižu, koja se čez zimu ne kuri, ali drugo takvo segurno mesto, kada se smrznuti ne mogu: ako mesto ovak od zime segurno ne bi bilo, imaju se marljivo z-slamumu pokriti; ar jedanokrat zmrznene niti ljudem, niti živini već na kasen biti mogu.

HASEN, I VUŽIVANJE ZEMELJSKIH JABUK

Zemeljske Jabuke na veliku hasen jesu ne samo človeku, nego i živini: Za človeka je hrana krieposna, i zdrava, koju želudec lahko prebavlja, i doista vnogo leže, nego kojegod sočivo: postavimo boba, bažula, &c. pače leže kak kruha, kojega Poljaki našega Orsaga vu nevolji gustokrat jisti moraju: Kuhati pako rečene Jabuke način ov je: Vu lonec postaviti se moraju, i dolejati z-vodum; ako se doleje voda mrzla, vu treh fertaljih vure zadosta kuhane budu: ako kipuča? niti ol vure nebude potrebno: Jeli pako zadosta kuhane jesu? spoznati se more, ako s-prstom kuliko stišnene puknu, ali jamicu kažeju. Poklakam zadosta jesu, lonec se od ognja potegne, voda izlieje, kožica odtegne: ter hladne, ali tople jiesti se mogu poleh vsakoga želje, i pohotenja: tečne takajše jesu prez kruha, i vsake začimbe, mogu se vendar kuliko poleh volje posoliti: z-octem, kiselem mliekom, ali kakvum juhūm polejati: Navada je takajša Jabuke zemaljske kuhati s-kiselem zeljem, repum, ali drugem povrteljem kuhati, i jiesti; vu tom pako potriebno je znati, da, kajti Jabuke brže se skuhaju, kesneje, vre obielene, postaviti se imaju vu lonec, vu kojem se kuha zelje. &c. Mogu se takajše pod toplēm pepelom speči, ali zoseb

skuhati, za tem obielene, i zrezane z-drugem povrteljem, ali sočivom zmešati: vendar bolje je kuhati skupa, kak je gore rečeno, ar tečneše bivaju.

Ov je priprosti, i naravi najprigodnieši način Jabuke zemaljske za hranu človečansku pripraviti: Jesu i drugi načini, s-kojem se poleg teka, i felje pripraviti mogu, ali kajti Ja samo za volju siromaškoga Ljudstva ova na znanje dajem, zato ona niti spomenuti nečem.

Za jednu jošče osebujnu hasen človeka obrnuti se mogu Jabuke zemaljske; najmre kruh iz njih napraviti: ovo doista ostaviti bil sem odlučil: Kajti vendar ovdašnjemu Ljudstvu isto ime Kruha kruto povoljno je, i želelo bi more biti z-vremenom na to obrntui zemalske Jabuke, zato i ov način očitujem.

Najmre obieliti se moraju sirove, zatem dobro skuhati; poklakam skuhanes jesu, vodu zevsema otpustiti; iste Jabuke s-kuhinskum žlicum, ali drugem, k-tomu pripravnem drevom potreti, i čez sitce ali rubec stenčiti, da kakti riedak močnjak postanu: za tem: dvem strankam ovak stenceneh jabuk primiešati se ima tretja stran melje, i vmiesiti, kako drugač krušno tiesto miesiti navada je: Melja se zato vmeša, da se tiesto skup spravi: ako je tiesto tvrdeše, kak bi moralo biti, postalo, naj se prilieje kuliko vode, vu koji Jabuke kuhane jesu, da ovak zadobi mehčinu potriebnu. Zadnič vu vremenu svojem, kak drugač biva, vu peč ima se postaviti: izide kruh liep, dober, i zdravju kruto služeči.

Da pako ne samo ljudem osebujnu, nego i živini hasnovitu hranu davaju, spoznali jesu vnogi vu hranjenju, i pitanju volov, ščetincev, iliti rascev, i ostalih, iliti pitovnih živin.

Volom, dobro oprane, sirove, i na falatce razrezane dati se moraju trrikrat na dan: v sigdar četerta stran mlinice: i ovem načinom vu kratkom vremenu tusti postajaju.

Kravam vsaki dan pol štertinke, iliti mlinice ar da bi se više davalo jako bi otustele, i ne više nego manje mleka davale.

Zadnjič ščetincem potriebno je dati zrezane, kuhane, i s-posejami zmešane: po tom tusti postajaju: drugač, za hranu samo, sirove dati, je navada.

Ov je, zemeljske Jabuke saditi, i za hasen obrnuti, načini: Koj meni je zdavna očituvan je od jednoga Prijatelja mojega iz Belgiuma, kade vre vnogo let rečenih Jabuk veliku spoznavaju hasen: pače ne samo vu Belgiumu nego i vu Francuskom Orsagu, i vsih Držanjih Nemskog Cesarstva z- velikum marlivostjum sade ter od vremena, vu kojem saditi počeli jesu, glada vu pomenjakanju žitka spoznali niesu, kajti rastu zemeljskeh Jabuk naskoditi ne more mraz, tuča, i ostale zračne premenbe, koje vendar vu drugih, zvrhu zemlje

rastučeh, gustokrat jemlju vse ufanje, koje iz poljskih trudih, i poslih naših iskali jesmo.

Zadnjič: jesem takajše želel na znanje dati, da Belgijanci, i Islandinci z-zemeljskemi Jabukami sebe ne samo vu vremenu, kada žitek pomenka, nego i vu obilniešeh lietah, hrane: da ovem načinom prodavši žitek, penezi vu vsaki drugi nazočni, ali buduči potreboči, novca vu ruke vzeti more iz svojega. Nagovarjam, i želim da ovo isto včine Stanovniki Kraljevstva Horvatskoga. Dano vu Varaždinu I. dan Prosinca vu letu 1788.

*Ivan Krst.
Lalangué,
Varažd. Varmed.
Vračitel*

Ova **poljoprivredna knjižica** naša je prva “kuharica” dok će se tek za 30 godina pojaviti knjiga, koju danas svrstavamo u kulinarsku literaturu kao pravu knjigu - kuharicu.

Za razliku od ostali dijelova Hrvatske (pod vlašću Austrougarske) u kojoj se krumpir počeo intenzivno uzgajati u 18. st., u Lici je uzgoj počeo početkom 19. st. u doba Napoleonove vladavine, iako je prvi krumpir zasađen 1769. godine (komandant Vojne Krajine general Žišković naredio je područnim oficirima da graničari zasade ovu novu prehrambenu biljku).

Juhe

Kalamperova juha

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 8 dag kosane masti, 8 dag brašna, 1 glavica luka, 1 žličica crvene mljevene paprike, 3 l vode, list lovora, ocat.

Od masti, brašna i isjeckanog luka napravite zapršku i dodajte crvenu papriku. Dodajte krumpir (kalamper) izrezan na male kocke i dobro popržite. Dodajte lovor i vodu. Posolite prema okusu, a ocat dodajte kad je krumpir kuhan.

Svijetla juha od krumpira

Sastojci (za 10 osoba): 80 dag krumpira, 8 dag masti, 4 dag brašna, 1 dag češnjaka, 1 dag crvene mljevene paprike, sol, 2 dl vrhnja, 2,5 l vode.

Krumpir ogulite, izrežite na kockice i stavite kuhati u hladnu posoljenu vodu. U kuhani krumpir dodajte pripremljenu zapršku (na masti poprženo brašno, češnjak i crvenu papriku) i ostavite da još malo prokuha. Na kraju dodajte vrhnje. Krumpir možete kuhati s povrćem (mrkva, korijen peršina) ili sa svježim svinjskim mesom, ali tada ne stavljate zapršku, već samo poprženi luk.

Grah juha s krumpirom

Sastojci (za 10 osoba): 30 dag graha, 20 dag krumpira, 10 dag masti, 15 dag brašna, 10 dag luka, 3 dag češnjaka, 2 dag soli, 1 dag crvene mljevene paprike, 2,5 l vode.

Očišćeni grah stavite močiti, ocijedite ga i stavite kuhati. Kada je napola kuhan, dodajte kockice krumpira i sve zajedno kuhajte. Kada je skoro kuhano, dodajte zapršku (na masti popržite brašno da porumeni, dodajte sitno isjeckani luk, malo popržite, zatim češnjak i crvenu papriku). Začinite i još malo prokuhajte prije posluživanja.

Juha od krumpira na starinski način

Sastojci: 50 dag krumpira, voda, sol, 4 žlice masti, 1 glavica luka, 2 žlice brašna, malo crvene mljevene paprike, nasjeckana zelen peršina, 0,5 dl kiselog mlijeka.

Krumpir ogulite, operite i izrežite na manje kockice. Zagrijte vodu, posolite i skuhajte krumpir na umjerenj vatri. Posebno na zagrijanoj masti ispirjajte nasjeckani luk, dodajte brašno, popržite, dodajte mljevenu crvenu papriku, izmiješajte, dolijte malo hladne vode, zatim tople, prokuhajte i dodajte ocijeđeni krumpir. Sve zajedno prokuhajte. Prije posluživanja dodajte nasjeckani peršin i kiselo mlijeko.

Postoje razni nautci krumpirovih juha, kao npr.:

krumpir, bijeli dio poriluka, celer i mrkva izrezani na kockice popirjaju se na masti, zaliju sa slanom vodom i kuhaju.

Kocke krumpira i kosani luk se ispržite na masti, pospite brašnom i sve umiješajte u svijetlu zapršku. Zalijte vodom i skuhajte.

Zacvrti* krumper

Sastojci (za 10 osoba): 2 kg krumpira, 10 dag masti, 10 dag luka, sol, 2 l vode.

Oguljeni krumpir izrezan na kocke kuhajte u slanoj vodi. U napola kuhani krumpir dodajte na masti popržen isjeckani luk i kuhajte još oko 20 minuta.

*obrok koji se radi na brzini od onoga što se nađe pri ruci.

„Meljani“ krumpir

Kuhani krumpir se oguli i izreže, pomiješa s izrezanim lukom, izrezanom paprikom i soli. Ovo jelo u nekim krajevima zovu i pastirsko jelo.

Bijeli žganci

Sastojci (za 10 osoba): 1,2 kg krumpira, 30 dag brašna, 2 dag soli; za preljev: 10 dag masti, 5 dag luka, ili 3 dl vrhnja, 2 l vode.

Krumpir ogulite, izribajte i stavite kuhati u slanu vodu. Kada se raskuha, dodajte brašno, i kuhajte još oko 10 minuta uz neprekidno miješanje. Bijele žgance vadite žlicom i prelijte masnoćom na kojoj je ispirjan luk, ili prelijte kuhanim vrhnjem.

Obično se priređivalo za zajuttrak u selima Bilogore.

Dedele*

Sastojci za 6 do 8 osoba: 1,5 kg krumpira, 40 dag kukuruznog brašna, 20 dag kosane masti, 3 dl vrhnja.

Oguljeni krumpir skuhajte u slanoj vodi. Kukuruzno brašno prelijte kipućom vodom, dodajte krumpir i promiješajte. Zamašćenom žlicom režite (uzimajte) komade, stavite u tanjur i prelijte vrelom masti i prokuhanim vrhnjem. Obično se posluživalo za zajuttrak.

*dedele; smjesa krumpira i kukuruznog brašna

Mladi krumpir s vrhnjem

Sastojci: 1 kg krumpira, 3 dl kiselog vrhnja, 5 dag masti, malo soli i lišca peršina.

Mladi krumpir ogulite, operite, posolite i ispecite na masti u pećnici. Ako su gomolji preveliki razrežite ih na polovine ili četvrtine. Tijekom pečenja lim nekoliko puta protresite, a kad je pečen ocijedite s njega masnoću i stavite u vatrostalnu posudu. Izmiješajte ga isjeckanim peršinom, prelijte vrhnjem i stavite u pećnicu da vrhnje zavrije.

Pirjani krumpir

Sastojci: 1,5 kg krumpira, 8 dag masti, 25 dag luka, crvena mljevena paprika, sol, voda.

Sirov krumpir ogulite, narežite na komade i operite. Luk izrežite na ploške, pospite crvenom paprikom i ispirajte na masti. Kad luk požuti dolijte malo vode i krumpir pirjajte dok ne omekša.

Kalamperovi faširanci*

Sastojci (za 10 osoba): 1 kg krumpira, 50 dag brašna, 2 češnja češnjaka, 3 jaja, papar, lišće peršina, sol, 3 dl masti ili ulja.

Krumpir skuhaite, ogulite, ispasirajte i dodajte u brašno u koje ste već ranije umiješali jaje, papar, sol, sok od češnjaka i isjeckani peršin. Sve dobro miješajte dok se ne pojave mjehurići. Velikom žlicom uzimajte dio od mase, rukom oblikujte male “faširance” i ispecite na vrućem ulju ili masti.

*faširanci; mali odresci mljevena mesa, “šnicli”

Grenadir* marš - tijesto s krumpirom

Sastojci (za 10 osoba): 1,2 kg krumpira; za tijesto: 50 dag brašna, 2 jaja, sol, 10 dag masti, 20 dag luka, voda.

Krumpir ogulite, izrežite na kocke, skuhaite u slanoj vodi i ocijedite. Napravite tijesto za rezance, izrežite u “krpice”/kvadratiće, skuhaite u vodi i ocijedite. Na masnoći ispirajte isjeckani luk, dodajte krumpir i tijesto, i propirajte.

*grenadir; 1.u nekim vojskama vojnik izvježban za bacanje ručnih granata, 2. vojnik u elitnim jedinicama. Grenadir marš; vojničko jelo; jelo od tijesta i krumpira.

Drucani - tenfani (gnječeni) krumpir

Sastojci (za 10 osoba): 1,8p kg krumpira, 30 dag kajmaka, 5 dag masti, sol.

Oguljeni krumpir skuhaite u slanoj vodi, ocijedite ga, izgnječite, dodajte masnoću i kajmak, i sve dobro promiješajte.

Nekada se takav krumpir često pripremao za večeru i posluživao uz mlijeko.

Kuhani krumpir s koprom

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 3 dag kopra, 10 dag maslaca, sol, voda.

Mlado krumpir ogulite, skuhaite u slanoj vodi zajedno s koprom. Ocijedite ga, posolite i prelijte rastopljenim maslacem. Poslužite uz mesna jela.

Krumpir s peršinom

Sastojci: 80 dag krumpira, 2 češnja češnjaka, 0,8 dl ulja (u primorskim krajevima koriste maslinovo ulje), 3,5 dag lišća peršina, sol, papar.

Oguljen i opran krumpir izrežite na kockice, posolite, popaprite, pospite isjeckanim češnjakom i peršinom, zauljite. Prelijte vodom da samo prekrije krumpir i kuhajte da omekani. Malo promiješajte i poslužite uz mesna jela.

Okruglice od šljiva

Sastojci (za 10 osoba): 1 kg krumpira, 30 dag brašna, 30 dag šljiva, 2 jaja, 20 dag maslaca, 1 dl vrhnja, sol.

Krumpir skuhaite, propasirajte, ohladite, zamijesite s brašnom, solju, maslacem i jajima. Razvaljajte i napravite kvadratiće. U svaki kvadratić stavite šljivu bez koštice, u šljivu malo maslaca i zavijte u okruglicu. Kuhajte 5 - 7 minuta. Ocijedite i stavite u rastopljeni maslac i vrhnje, te poslužite kao prilog.

Okruglice se pripremaju od krumpirova tijesta ili od tijesta pripremljenog od maslaca i soli koje treba uzavreti, dodati brašno i uz stalno miješanje na umjerenoj vatri izraditi tijesto. Dodati jaja i od dobivene glatke smjese, nakon valjanja, izraditi kvadratiće u koje se uviju šljive.

Povjesničari gastronomije kažu da su jelo - okruglice od šljiva - cvečkenknedli (njem. Zwetschke – šljiva; Zwetschkenknödel), prvi put pripremljene tijekom Bečkog kongresa. Austrijski knez, političar, državnik, Metternicha, Clemens Wenzel Nepomuk Lothar (29.) (rođen 15.5.1773. godine u Koblenzu, umro je 11.6.1859., u Beču) tijekom Bečkog kongresa 1814.-15. bio je središnja ličnost, i po njegovom nalogu (navodno) spremljene su za kraljevsku večeru „okruglice (knedle) od šljiva“. Kažu, da su sve uzvanice doslovno bile oborene s nogu finoćom istih.

Austrijska pokrajina **Gradišće** (Burgenland), udaljeno 50 km od Beča (30.), kao i u obližnjim područjima u Mađarskoj (Šopronjska županija), Slovačkoj i Češkoj (Moravska), žive potomci iseljeničkih valova pred osmanlijskim osvajanjima od konca 15. i u 16. stoljeću, iz ugroženih područja Hrvatske (Lika, Krbava, Gorski kotar, Slavonija) i zap. Bosne (dolina Una). Udomaćili su se u novoj sredini nastavljajući i čuvajući tradiciju života, običaja i jezika. Naziv *Gradišće* za Burgenland predložio je pjesnik M. Meršić Miloradić i njegov krug (31.).

Zar nije - naš čovjek – mogao donijeti svoje kulinarske običaje u toliko poznatu Bečku kuhinju, kao npr. spomenute *okruglice od šljiva*, jedno od mnogih drugih jela koja su dobila u novoj „domovini“ i novo ime.

Bilješke:

30. veća naselja: Eisenstadt /Željezno/, Obwerwart, Mattersburg, Neusiedl am See/Nežidersko jezero, Frankenu, Zagersdorf,

31. gradišće - znači utvrđeno naselje, što dokazuje i prvi spomen utvrde iz 1408. iz predosmanlijskog doba, na mjestu današnje crkve sv. Franje Asiškog u mjestu Gradišću - u Vukovarsko-srijemskoj županiji.

Krumpir sa slaninom

Sastojci: 0,5 kg krumpira, 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 10 dag slanine, sol, papar.

Krumpir skuhaite, ogulite i izrežite na kolute. Slaninu izrežite na tanke ploške i njome obložite posudu u kojoj će te peći. Preko slanine složite krumpir, malo ga posolite i popaprite, prekrijte izmrvljenim sirom, zatim slaninom, krumpirom i tako redom dok ne utrošite sve namirnice. Gornji red mora biti slanina. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite oko 20 minuta.

Krumpir sa kiselim zelje (kupusom)

Sastojci: 1 kg krumpira, 1 kg kiselog zelje (kupusa) ribanca, 8 ploški suhe slanine.

Zelje (kupus) operite, nalijte hladnom vodom i na umjerenj vatri kuhajte. Krumpir ogulite, operite, izrežite na kriške, dodajte zelju (kupu) kad je napola skuhan. Slaninu rastopite i malo prepecite, dodajte zelju (kupu) i krumpiru, poklopite i na umjerenj vatri dogotovite, tj. dok sve ne omekša. Po želji možete rastopljenj slanini dodati i malo mljevene crvene paprike.

Poslužite kao prilog kuhanom ili pečenom svinjskom mesu posuto rastopljenim čvarcima.

Krumpir sa čvarcima

Sastojci: 1 kg krumpira, 10 dag čvaraka, sol.

Oguljeni i oprani krumpir izrežite na kriške. Vatrostalnu posudu namažite mašču. Krumpir posolite, stavite u posudu, prelijte rastopljenim čvarcima i pecite u zagrijanoj pećnici.

Poslužite uz sir i salatu.

Okruglice sa čvarcima

Sastojci: 1 kg kuhanih krumpira, 2 jaja, 3 žlice brašna, 20 dag sitno kosanih čvaraka, 1 žličica kosanog peršina, 1 manji luk.

Vruće kuhane krumpire ogulite i protisnite ih kroz prešu za krumpir. Posolite ih i promiješajte s razmućenim jajima i brašnom. Od te smjese napravite rahlo tijesto. Od tijesta načinite svitak i narežite ga na jednake dijelove. Svaki dio plosnite dlanovima, napunite nadjevom i oblikujte okruglicu. Nadjev se pravi ovako: promiješajte sitno kosane čvarke s kosanim peršinom i lukom, pa tu smjesu posolite. Okruglice kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Uz okruglice poslužite kiselo zelje (kupus) ili neku salatu.

Krumpir s lukom

Sastojci: 8 - 10 krumpira srednje veličine, sol, maslac, 2 glavice luka.

Krumpir ogulite, operite, osušite i izrežite na kolute debljine 2 cm. Svaki kolut premažite rastopljenim maslacem ili uljem i posolite. Luk ogulite i izrežite na deblje kolute. Između svake ploške krumpira stavite plošku luka. Složite u prvobitno oblik krumpira, umotajte u alu-foliju i pecite u pepelu oko 40 - 50 minuta. Odmotajte foliju, krumpir složite u zemljanu posudu i poslužite uz kajmak, sir i vrhnje ili meso s ražnja ili žara.

Štruklji od krumpira s čvarcima

Sastojci: 0,5 do 1 kg krumpira, 1 do 2 jaja, žlica masti, čvarci, brašno.

Oguljeni krumpir skuhaite, propasirajte i dodajte mu jaja, mast i toliko brašna da se može umijesiti glatko tijesto. Razvaljajte, pospite ugrijanim čvarcima i zavijte u vlažni ubrus. Ubrus svežite na krajevima i kuhajte pola sata u slanoj vodi. Skuhane štrukle izrežite, pospite ugrijanim čvarcima ili poprženim mrvicama i poslužite uz kiselo zelje (kupus), repu ili salatu.

Krumpir s buncekom

Sastojci (za 10 osoba): 1 kg bunceka, 50 dag krumpira, 20 dag hajdinske kaše, crvena mljevena paprika, list lovora, 1,5 dag mrkve, sol, papar, ocat.

U 2 l vode skuhaite buncek. Napola kuhanom dodajte krumpir izrezan na kocke i hajdinsku kašu. lovor, mrkvu i crvenu papriku. Kad je jelo gotovo začinite, po želji dodajte ocat i poslužite.

Žganci za poslenike*

Sastojci za 10 osoba: 1 kg kukuruznog brašna, sol, 50 dag svježeg sira, 10 dag masti, 4 dl vrhnja, 1,5 l vode.

U vrelu slanu vodu stavite kukuruzno brašno i ostavite kuhati 5 minuta bez miješanja. Brašno preokrenite kuhačom i žgance dalje kuhajte uz stalno miješanje (od sredine prema stjenkama). Kuhane žgance poslužite u zdjeli, i to red žganaca, red posoljenog svježeg sira, dok sve ne utrošite, prelijte mašću i vrhnjem.

Jelo iz okolice Bjelovara; *poslenici; radnici u polju

Pečeni grklji* s krumpirom

Sastojci: 1 kg krumpira, 60 dag grklji, 1,5 dl ulja, 10 dag luka, 1 list lovora, sol, papar.

Krumpir ogulite, izrežite na polovine po dužini, posolite, dodajte list lovora, luk izrezan na deblje kriške, prelijte s 1 dl ulja, izmiješajte i pecite u zagrijanoj pećnici. Očistite pečurke, izrežite ih po dužini (veće na nekoliko dijelova) i dodajte polupečenom krumpiru. Posolite, popaprite, prelijte ostatkom ulja i ispecite do kraja.

*grklji; pečurke

Kalnički gulaš za kolinje

Sastojci (za 10 osoba): 1 kg svinjskog mesa, 20 dag jetrica, 20 dag plućica, mast, 30 dag luka, 1 kg krumpira, 30 dag mrkve, crvena mljevena paprika, 3 dl bijelog vina, sol, voda.

Na masti malo popržite isjeckani luk, dodajte izrezano meso, jetrica, plućica, mrkvu, krumpira, crvenu mljevenu papriku i sve zajedno pirjajte uz dolijevanje vode. Pirjajte dok sve omekani. Pred kraj podlijte vinom i još malo propirjajte.

Kalnički gulaš nekada se pripravljaao s poznatim kalničkim vinom – „cufanec“. O tom vino ostalo je zapisano: *da je imalo karakter najboljih bordoovskih crnih vina*. „Cufanec“ se dobivao od crnog grožđa sorte *kosovina*, ali se za preradu u vino grožđe posebno izabiralo i sušilo. Uz to, to je grožđe moralo rasti samo na najboljim položajima, jer je na slabijim položajima kosovina teško dozrijevala, a vino bilo kiselo.

Cufati; *reg.* trošiti se, recati se, trcati se.

Kosovina; *reg.* kosa površina brijega.

Krumpir pečen sa suhim svinjskim mesom

Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag suhog kuhanog svinjskog mesa, mast, sol, oko 1 dl tople vode.

Krumpir ogulite, operite i izrežite na tanke ploške. U lim stavite mast, dodajte posoljeni krumpir, na njega složite na tanje komade izrezano meso i pokrijte krumpirom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC, dok krumpir ne omekša i porumeni. Poslužite uz salatu od kiselog zelja (kupusa).

Kalamperova salata s lukom

Sastojci (za 10 osoba): 2,5 kg kuhanog i na listiće izrezanog krumpira, sol, 2 dl razrijeđenog octa, 3 glavice luka izrezanog na listiće, 2 dl bučinog ulja.

Krumpir posolite i pažljivo promiješajte da se ne raspadne. Dodajte luk, prelijte uljem i ocrtom i promiješajte. Poslužite hladno.

Kalamperova salata s jajima i kiselim vrhnjem

Sastojci (za 10 osoba): 2,5 kg kuhanog i na kocke izrezanog krumpira, 1 glavica narezanog krumpira, 1 l kiselog vrhnja, 1 žlica soli, 5 tvrdo kuhanih jaja, 1 dl octa, isjeckani peršin.

Žumanca protisnite kroz sito, pomiješajte s octom, vrhnjem, lukom i isjeckanim peršinom. Dodajte krumpir, sol, izrezane bjelanjke i sve promiješajte.

Salata od krumpira i divljeg radića

Sastojci: 70 dag krumpira, 30 dag radića, 0,5 dl ulja, 0,5 dl kvasine, 10 dag luka, sol, papar.

Krumpir skuhaite u ljusci, ogulite i izrežite na ploške. Radić očistite, operite, ocijedite i dodajte krumpiru, začinite lukom izrezanim na rezance, uljem, octom, solju i paprom. Pažljivo promiješajte.

Zelena salata s krumpirom

Sastojci: 20 dag zelene salate, 60 dag krumpira, 10 dag luka, 0,8 dl maslinova ulja, 0,4 dl kvasine, papar, sol.

Salatu očistite, usitnite, operite i ocijedite. Luk očistite i izrežite na rezance. Krumpir skuhaite u ljusci, u posoljenoj vodi. Još toplog ogulite i izrežite na ploške. Dodajte luk, zelenu salatu i začinite.

Topla salata od krumpira

Sastojci: 1 kg krumpira, 6 žlica vinskog octa, 3 žlice vode, sol, 1 glavica luka, papar, 4 žlice ulja, zelen peršina, malo šećera.

Krumpir operite i skuhaite u ljusci. Ocijedite ga, prelijte hladnom vodom, ogulite i izrežite na kolute, prelijte s nekoliko žlica ulja. Preljev za salatu napravite na slijedeći način: pomiješajte ocat, sol, vodu, šećer i nekoliko žlica ulja. Sve kratko prokuhajte, dodajte nasjeckani peršin i prelijte po krumpiru. Izmiješajte, po potrebi dodajte još soli, papra i toplo poslužite.

Ova salata naročito je podesna uz kuhano sušeno meso ili šunku, odnosno pršut.

Kruh

Kruh od krumpira I. način

Sastojci: 1 kg brašna, 30 dag krumpira, 2,5 dag kvasca, sol, oko 4 dl vode.

Kvasac stavite u manju posudu, dodajte šećer i mlake vode. Izmiješajte i ostavite pokriveno na toplom mjestu da uzađe. Krumpir skuhaite, ogulite i zgnječite. Brašno posolite, dodajte zgnječeni krumpir, kvasac i s mlakom vodom umijesite tijesto. Izrađeno tijesto stavite u namašteni lim, pokrijte i odložite na toplo da uzađe. Nakon 45 minuta pecite u pećnici na 200 oC, oko 45 minuta.

Kruh od krumpira II. način

Sastojci: 1 kg krumpira, 1 kg brašna, 3 dag kvasca, 1 - 2 dl mlijeka, vode ili kiselog mlijeka.

Krumpir skuhaite, ocijedite i protisnite. Razrijedite ga hladnim mlijekom i dodajte brašno u koje ste stavili dignuti kvasac. Smjesa mora biti mlaka i tvrda nego što je uobičajeno za kruh. Po želji možete dodati malo kimla. Tijesto ostavite da uzađe preko noći, pokriveno i na toplijem mjestu. Premijesite i opet ostavite da uzađe, kraće vrijeme. Pecite ga kao i svaki drugi kruh.

Krumpirov kruh ostaje dulje vrijeme svjež.

Raženi kruh s krumpirom

Sastojci: 2 dag kvasca, 3 dl vode ili sirutke, 3/4 l zgnječenog kuhanog krumpira, 3 žlice soli, 5 l raženog brašna, 1 žličica kumina.

Kvasac i mlaku vodu (ili sirutku) dobro izmiješajte i ostavite na toplom da se digne. Još topli krumpir pomiješajte s kvascem, dodajte brašno, kumin i zamijesite kruh. kruh ostavite na toplom da uzađe, ponovo ga premijesite, razdijelite u dva ili tri kruščića, i ostavite da ponovo uzađe. Isecite u zagrijanoj pećnici.

Pogačice od krumpira

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 20 dag oštrog brašna, 5 dag masti, 3 jaja.

Krumpir skuhaite u ljusci, ogulite i izribajte na sitno. U ribani krumpir dodajte sol, brašno, jaja i malo masti. Umiješajte tijesto, razvaljajte i to ponovite nekoliko puta. Čašom izrežite (oblikujte) pogačice, stavite u namašteni lim i ispecite u pećnici.

Neovisno jedni od drugih, Posavina, Primorje, Dalmacija i otoci imaju također svoje pogačice ali u njih stavljaju i ostatke kuhane ili pečene ribe. Riblje meso očistite od kosti, usitnite i umiješajte u istu količinu tijesta. Prži se na tavi na masnoći.

(poglavlje) KUKURUZ U NAŠOJ KULINARSKOJ TRADICIJI

*Ako mu podereš odjeću,
zube ti pokazuje.*

*Izašla vila iz peći,
pustila kose niz pleći.*

Kukuruz, danas nezamjenjivu biljku, 1519. god. prenio je iz Amerike Hernando Cortez (1485.-1547.), tek nakon otkrića Amerike 1492. godine. Najpoznatiji spomenik –trobrodna katedrala u Trogiru na svom portalu izgrađen 1240. godine, djelo majstora Radovana uz pomoć njegovih suradnika, utkane su epizode ljudskog života i njihove svakidašnjice, kao npr.; likove žena u nošnjama trogirske okolice, *seljake kako obrezuju lozu, pastir striže ovcu, domaćin priređuje gozbu - kuha na ognjištu*, kao u zbilji tu se pojavljuje putnik s putnom palicom za koju je zapeo tikvicu, prikaze lova i lovačkih uživanja (čovjek zamahom noža ubija vepra - alegorijski prikaz - prosinca), *guste vijence kobasica obješenih o strehu, razne biljke i životinje, i klip kukuruza !!*.

Povrh nadvratnika na latinskom jeziku je otisnuto:

Ova vrata podiže Radovan najbolji od svih u ovoj umjetnosti, kako očituju kipovi i reljefi godine 1240 poslije poroda časne Djevice, za biskupovanja Toskanca Treguana iz Firenze.

Tu neobičnost stručnjaci nisu objasnili do danas, zaključak je isti: otkud majstoru Radovanu kukuruz. Neke jezikoslovne analize pokazale su da je “kukuruz” hrvatska riječ, koja se spominje u kronikama Radovanova vremena, a prvi put je zapisana 1194 godine. Tada nije označavala biljku, već je služila kao osobno ime. No, isto tako naziv je mogao nastati od španjolske riječi *kukuručo* (*cucurucho*) - tuljac, a možda od turske riječi *kokuruz* (*kok* - smrad, *uruz* - zrno), možda i od albanske riječi *kukur* - tobolac za strelice ili *kokeriz* - zrnjevlje. Talijanski naziv za kukuruz je *granturco* - turski zrno.

Ostali nazivi kukuruza na našem području su *carevica* (u starim knjigama), *debelača*, *fermentin*, *fragmentum* (od tal. *fromentane* - žito) Pelješčani i otočani, *golokud* (duž granice Hercegovine), *kolombač*, *koralo*, *kućalo*, *kuruz* (Slavonija), *kuruz* (Lika), *laški sirek*, *misir*, *mumuruz* (od turskog *mum* - svijeća), *pečenka*, „*torok buza*“ (ponegdje u Međimurju po mađarskom – „turska pšenica“) *turčica* i *turkinja* (u starim knjigama), „*turska pšenica*“, Klip kukuruza naziva se *ajdamak* (*ajdama* - batina), *bat*, *čok*, *glavica* ... Ako je loše razvijen onda se zove *batrljak*, *čmaljak*, *paljetak*, *papečak*, *rilek* ili *šmanjek*. U mliječnoj zriobi je *pečenjak*, *purenjak*, *pecar*, *prženjak*, *zelenjak* ili *mlečec*.

Osim američkog podrijetla kukuruza, postoji u Aziji kukuruz kakav Amerika nije poznavala, iz čega se može zaključiti da je to zapravo i azijska i američka biljka. Sve ovo nas vodi i do druge pretpostavke, ili je Radovan vidio kukuruz prije otkrića Amerike, ili je portal završen nakon njenog otkrića.

Prema arhivskim podacima iz Varaždina, prvi kukuruz u taj su kraj (varaždinski generalat Vojne krajine) donijeli povratnici s europskih ratišta već 1612. godine, što dokazuje da su naši kontinentalni krajevi znali za njega ranije nego što se to do sada pretpostavljalo. U 18. st. prodire kukuruz u Hrvatsku, posebno u Slavoniju, i u vrlo kratko vrijeme, svega za pedeset godina, postaje glavna žitarica za prehranu seljačkog stanovništva i stoke. Razlog je tome, što u našim krajevima vrlo dobro uspijeva, što treba za sjeme znatno manji dio priroda nego za bijela žita i što ima mnogostruku upotrebu: za hranu ljudi, za hranu svinja, goveda i konja. Uzrok je naglom širenju bio je i taj, što se od kukuruza u mnogim krajevima nije plaćala crkvena desetina i druga podavanja, jer nije bio spomenut u starim urbarima. Kako kukuruz omogućuje prehranu većeg broja ljudi a obrađivanje traži više radne snage (oko 50 posto) nego bijelo žito, nastupila je i potreba za radnom snagom a time i naseljavanje. U ratarstvu potkraj 18. st. postoje dvije glavne žitarice kojih proizvodnja dobiva i klasno značenje. Na gospodskoj se zemlji pretežno proizvodi pšenica za potrošnju feudalaca i kao robno žito. Za potrebe kmetskog gospodarstva i za hranu stoke služi pretežno kukuruz. Potrebe trgovine, osobito izvoza, traže da pšenica bude čista, slobodna od urodice i napolice. Obje te žitarice potiskuju proso i pir, koji se zadržavaju samo u planinama i u Lici.

Od prve pojave kukuruza prošlo je skoro četiri stoljeća, pa se ne treba čuditi što danas već imamo mnogo kulinarskih specijaliteta na osnovi te žitarice, koje možemo smatrati tradicionalnim specijalitetima naše kuhinje (možda je majstor Radovan i bio u pravu što ga je i stavio na portal). Tu možemo ubrojiti i korištenje mladog kukuruza kao povrća kuhanog ili pečenog na žaru.

Jela od kukuruza bila su u nas u posljednjih četrdeset godina podcjenjivana, a razlog je što su kukuruzni žganci (pura, palenta, pulenta i sl.) dugo bili simbol našega siromaštva, podsjećajući nas i na našu, još ne tako davnu, kmetsku prošlost, u kojoj je „kuruza“ bila za „muže“, a pšenica za „gospodu“. No, kukuruzno brašno, ta glavna krušarica i hrana za „kmetove i sirotinju“, odnedavno postaje gotovo luksuzno jelo. Kruh, žganci, bazlamače, poljevka, golica, kolači i druge poslastice, koje poznaje naša pučka tradicionalna kuhinja, predugo su ostali u zaboravu i ponovo počinju dobivati dostojno mjesto na našim stolovima.

Kaša prastara ljudska hrana, radi se od kukuruza i danas, a nosi različite nazive: *žganci*, *pura*, *palenta*.. . Ni, ne priprema se svuda jednako: u provrelu

slanu vodu usipa se brašno poput kišice neprekidno miješajući, ili se brašno ili krupica uspu odjednom da se usred lonca stvori gruda koja se kuha ne dirajući (mnogi i danas ne znaju da se kukuruzno brašno mora pariti, prelit, vrelom vodom). Katkada se kroz sredinu grude kuhačom (*palentenjakom, putnjakom*) načini “prolaz” da vrela voda može kolati, a drugi se put dio vode odlije. Ponekad ostane sva voda dok se gruda natrga vilicom pa miješa da se dobije povezana masa. Sve to radilo se nekad u bronzinu, železnaku, žgajčeku (željeznom lonac za kuhanje žganaca) na ognjištu. Bez obzira na tehniku, ovisno o količini vode dobivena smjesa može biti tvrda (da se natrga na žgance), mekša (da se ulije u kalup kako bi se stvrdnula) ili rijetka poput prave kaše.

Do kukuruznog brašna iz vodenice (najboljeg kukuruznog brašna, *melina* kako su ga nekad zvali) trebalo se i pomučiti. Prvo su se klipovi kukuruza sušili na pećnici (nekadašnjim starim zemljanim pećima), potom se ruljilo, izlupilo, zrna kukuruza iz klipa (posebno metalnom nazubljenom spravicom koja se stavljala između dlana i prstiju ruke). Oruljena zrna stavljala su se u lim, protvan, i u zagrijanu pećnicu, koja je lagano gubila toplinu, na 24 sata. Sada već mirisna, skoro pržena, zrna kukuruza odnosila su se u vodenicu i iz nje donijelo kukuruzno brašno. Kad je voda u kotliću na ognjištu zakipjela, posolila se voda, dodavalo brašno uz stalno miješanje. Tijekom miješanja u smjesu se povremeno dodavalo i malo vode, ako je trebalo.

Obično nakon pola sata žganci, pura, palenta je bila gotova.

U nekim našim regijama, nakon što je usvojen i grah, palenta se posluživala kao dodatak uz varivo od graha.

U kukuruzno brašno ili krupicu katkad se dodaje bijelo ili raženo brašno, ponekad na kockice narezan krumpir. Opet sa regionalnim razlikama: jedanput se krumpir skuha najprije da se raspadne, a onda se umiješa kukuruzno brašno, a drugi se put krumpir umiješa potkraj kuhanja da ostanu cijele kockice.

U nekim predjelima brašno se radilo od kukuruza koji je prvo prepržen na klipu a kasnije samljeven, što mu je dalo naročiti okus.

Umjesto obične vode žganci, pura, kuhana je u zamašćenoj slanoj vodi ili na juhi od suhe svinjetine i posuta ribanim sirom što joj daje poseban fini okus. Posluživali su se sami ili kao prilog jelima od divljači u umaku (šugu) ili ostalim mesnim jelima, brudetu ili sami s mlijekom.

O kukuruzu i jelima od njega govore nam i tekstovi napisani prije više od sto godina:

Vlč. Stražimir u listu "Seoski gospodar" br. 5 od 1878. godine u članku "Kukuruz" donosi: *kukuruz je jedna između najkorisnijih raslinah, što ih je dragi Bog dao ljudem i živini. Zrno kukuruza daje ne samo ljudem zdravu i vrlo hasnivu hranu, nego i svakoj domaćoj životinji bilo marhi ili živadi. Isto tako imade veliku hranivu vriednost i kukuruznica, bilo suha ili zelena; navlastito od zelene kuruznice krave obilno doje, ako se njome hrane. Nadalje upoznaje nas sa nekoliko sorti kukuruza kao: "posavečka", "podravečka" (koja kasno zori ili ne dozori), preporučuju se tanko zrne sorte "Kralj Filip", "Stražimirovac" i talijanski obični kukuruz "Cinkantin", (hibrida tada nije bilo). Za tlo kaže da kukuruz ljubi "bujno tlo" i da ga je najbolje gnojiti u jesen, moguće i u proljeće, ali postoji opasnost da biljke izgore, ako dođe do suše. *Tko ikako može, neka pod kukuruz ore tri puta. Tim će se ne samo prištediti mučno i teško nakapanje, nego će kukuruz također lakše niknuti, lakše se obrađivati i obilnije roditi.* O načinu sjetve kaže: - *omaške kao pšenicu, samo što se na rijetko baca; - pod motiku, ili na pik, to jest udari se kolcem u zemlju, u duplje se po koje zrno baci i nogom zgrne; - podorava se ili sije pod branu; - sijalom (strojem). Tko malo sije kukuruza ne može ga sijati sijalom.* Sam župnik kaže da ga on sije pod branu, kao i pšenicu, i to s najboljim uspijehom. Među kukuruz se tada sijao grah "čepavac" ili "kolenac", "tikvanje", pa i krumpir, a neki su čak sijali dinje i lubenice. Kukuruz valja brižno čuvati, kaže dalje vlč. Stražimir, i na vrijeme obrati *"da bude vazda čist i rost od drača"* Čim se pojave prve biljke valja kukuruz povlačiti (podražiti), a posebno *"ako se površje zemlje oškrljutili"*, što znači da se stvorila pokorica. Prvi put se okopava, kad su biljke visoke tri-četiri palca (palac=2,4 cm). drugi put se kopa kad su biljke visoke jednu do jednu i jednu i pol stopu (stopa + 12 palaca ili između 25 do 34 cm). prije metličanja mora se kukuruz *"lijepo čisto ogrnuti (osipati zemljom)"*. Deset godina kasnije Stražimir, nakon čitanje američkih publikacija o kukuruzu, u*

listu br. 5 od 1888. god. opovrgava svoje mišljenje o potrebi ogrtanja kukuruza, te kaže: *Kad se kukuruz ogrće, zemlja se odviše isprekopa, posieče se nježno žilje, te se sa žilja uzima zemlje, da se stabljika ogrne čime biva da se uprav tamo uzme zemlja gdje ju najviše treba. Za suha vremena presječeno žilje nema vlage, a sunčani žar osuši nagrtanu zemlju. Posljedica je tomu da neogrnut kukuruz obilnije rodi od ogrnjenja.*

JELA

*Ljeti po tri para ruha navlači,
zimi se do gola svlači*

Vinogradarsko cvrče (kajgana, razmućena jaja)

Sastojci: 8 jaja, 1 l mlijeka, 0,5 dl vode na svako jaje, 1-1,5 žlica kukuruzne krupice na svako jaje, 2-3 žličice soli, 20 dag masti ili 20 dag domaće dimljene slanine, 1 dl ulja, 0,5 dl voćnog octa, 0,5-1 kg radića ili domaće salate, domaći kruh.

Ovo jelo pripremalo se rano ujutro s izlaskom sunca za radnike u vinogradu (goricama), jelo je za najviše šest osoba.

Priređuje se u pećnici ili u kotliću na ognjištu. Razbijte jaja i miješajte dok ne dobijete ujednačenu smjesu, dodajte mlijeko i vodu, dodajte kukuruznu krupicu i sol neprekidno miješajući. Dobro izmiješanu smjesu polako istresite u posudu u kojoj je otopljena svinjska mast ili prepečena tanko izrezana slanina. Tijekom pečenja stalno miješajte desetak minuta da se ne bi prihvatilo za dno. Cvrče mora biti kašasto, mazivo i ugodna mirisa. Jede se uz salatu i domaći kruh na koji se maže.

Kukuruzne pogačice

Sastojci za deset osoba: 0,9 l vode, 25 dag kukuruzne krupice, 2 jaja, sol, 20 dag sira; *tijesto za umakanje pogačica*: 2 dl piva, 2 jaja, 10 dag brašna.

U vrućoj slanoj vodi skuhaite krupicu (kuhajte 2 minute), uklonite sa štednjaka, još u vruće dodajte jaja i dobro promiješajte. Polovicu smjese stavite u ovalnu posudu (debljine 1 cm), pospite sirom, na to dodajte ostatak smjese, izravnajte i ohladite. Okruglim oblikom (kao za krafne) izrežite pogačice, namočite u pripremljeno tijesto (kao za palačinke, malo gušće, umjesto mlijeka je pivo) i pecite u vrućem ulju 6 minuta. Poslužite uz glavno jelo.

Zapečeni žganci

Sastojci: ostatke žganaca, 10 dag suhe slanine, 2 dl vrhnja.

Sasvim otvrdnule žgance narežite na ploškice. Slaninu narežite na kockice i ispržite je. Masnoćom namastite vatrostalnu posudu, poslažite ploškice žganaca, po njima pospite slaninu, zalijte vrhnjem i zapecite u pećnici. Odmah poslužite.

Kukuruzne loptice

Sastojci za 10 osoba: 80 dag kukuruznog brašna, 20 dag raženog brašna, 50 dag čvaraka, 3 dl mlijeka, sol.

I način

Svježe čvarke izmiješajte s kukuruznim brašnom, dodajte mlijeko i sol, umijesite glatko tijesto i od njega napravite loptice. Stavite ih u namašteni lim i ispecite u pećnici.

II način

Čvarke sitno nasjeckajte i stavite kuhati u mlijeko. Kada mlijeko počne ključati, dodajte sol i postepeno uz stalno miješanje dodavajte kukuruzno brašno. Iz tako pripremljene smjese oblikujte loptice i pecite ih u zamaštenoj „tepsiji“.

Prežgana juha s kukuruznom pogačom

Sastojci: 4 žlice masti, 5 žlica kukuruznog brašna, češnjak, 1,5 l kipuće vode.

Na zagrijanu mast stavite brašno i kad dobije svjetložutu boju stavite češnjak, i podlijte polagano kipućom vodom. Kuhajte 30 minuta da brašno omekša. Juha se obično jela za zajutak. Često su u nju zakuhali i razmućena jaja (za navedeni sastojci - 3 jaja). Po želji se zakiselila octom i posula nasjeckanim peršinom.

Uz juhu se jede **kukuruzna pogača** pripremljena na slijedeći način:

1 kg finog brašna “pofurite” vrelom vodom, kad se ohladi stavite sol i zamijesite okruglu pogaču. Ispecite je na ploči štednjaka ili u “rolu”.

Kisela juha od kukuruznog brašna

Sastojci: 20 dag kukuruznog brašna, kosana mast, mljevena crvena paprika, luk, sol, ocat.

Na kosanu mast dodajte kukuruzno brašno i miješajte dok ne porumeni, dodajte crvene paprike i zalijte kipućom vodom. Začinite solju te dodajte cijeli luk. Kad juha provri dodajte malo octa.

Kuruzni močnjak

Sastojci za 6 do 8 osoba: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 20 dag kosane masti, 4 jaja.

Mlijeko, brašno, sol i jaja dobro izmiješajte i ispecite na kosanoj masti. Miješajte da postane kašasto. Poslužite kao predjelo.

Močnjak, močnak; kaša, gusto jelo (sjeverozapadna Hrvatska)

„Na svakoga je bila jedna glava šalate .. močnjak z medicum i snegom“

Gambaloci*

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 15 dag kosane masti, sol.

U kukuruzno brašno dodajte soli i prelijte vrelom vodom. Zamijesite tijesto i napravite male okruglice ili kockice. Kuhajte ih u vreloj slanoj vodi oko 15 minuta. Kuhane isperite u hladnoj vodi, prelijte rastopljenom kosanom masti i tople poslužite.

*gambaloc; gambaluc; jelo od tijesta: žličnjak, okruglica, valjušak.

Bilogorski kukuruzni žganci

Sastojci za 10 osoba: 1,5 kg kukuruznog brašna, 20 dag krumpira, sol, 2 l mlijeka, 1,5 l vrhnja, 50 dag čvaraka, 40 dag kiselog zelja, masnoća za pirjanje zelja.

Krumpir izrežite na sitnije kockice i stavite kuhati. Kada je kuhan, dodajte brašno i ostavite kuhati 10 minuta bez miješanja. Promiješajte i kuhajte dalje uz stalno miješanje. Poslužite s mlijekom, vrhnjem, čvarcima ili pirjanim kiselim zeljem.

Žganci s košćicama

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1 dl ulja, 2 l vode, 15 dag koštica od tikve, sol.

Brašno kuhajte u slanoj, malo pouljenoj, vodi tako da postane tvrđa smjesa. Promiješajte i narežite žgance. Tikvine koštrice tučene ili samljevene stavite u malo vrele vode, posolite i prokuhajte. Prelijte preko žganaca. Smjesu od koštica možete i pošećeriti kad su koštrice suhe i mljevene.

Đurđevačke kukuruzne pogačice s čvarcima

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 1 žlica papra, 1 žličica soli, 1/2 žličice šećera, 2 jaja, 1 duboki tanjur svježih čvaraka, 1 - 2 žlice glatkog brašna.

Kukuruzno brašno prelijte kipućim mlijekom, umiješajte glatko brašno, sol, papar, šećer, samljevene čvarke i jaja. Zamijesite u finu prhku smjesu. Oblikujte pogačice, poslažite ih na namazani lim i ispecite na vrlo jakoj vatri (pecite kratko vrijeme), jer na polaganoj vatri pogačice pucaju .

Bjelovarska proja

Sastojci: 4 žličice kukuruznog brašna, 4 žličice običnog brašna, 4 jaja, 4 žličice mineralne vode, 2 šalice uja, 1 prašak za pecivo, 25 dag tvrdog sira, sol.

Jaja, sol i ulje umiješajte s ribanim sirom. Izmiješajte dvije vrste brašna s praškom za pecivo i umiješajte prvoj masi. Sve promiješajte i primiješajte mineralnu vodu. Izlijte u namašteni lim i zapecite u pećnici na 250 oC. Poslužite toplo.

Šaran na podravski način

Sastojci za 10 osoba: 3 kg šarana, 20 dag češnjaka, dosta nasjeckanog peršinova lista, 2 kg krumpira, 0,5 l vrhnja, 40 dag suhe slanine, 2 dl vina, list lovora, celerov list, sol, 10 dag kukuruznog brašna, voda.

Šarana očistite, operite i posušite krpom, zarezite poprijeko samo pod kožu sa svake strane. Posolite s vanjske i unutarnje strane, u utrobu stavite lovorov list, list celera i malo slanine. Vanjske narezane dijelove napunite isjeckanim češnjakom i slaninom izrezanom na trake. Ovako pripremljenog šarana pospite kukuruznim brašnom i stavite u nauljeni lim. Pecite ga u dobro zagrijanoj pećnici uz podlijevanje vinom. Posebno skuhaite krumpir izrezan na kriške i dodajte napola pečenom šaranu. Polijte kiselim vrhnjem i zapecite 10 - 15 minuta dok ne porumeni. Prije posluživanja ukrasite kriškama limuna i peršinovim listom.

Kuruzna kelašica*

Sastojci za 6 do 8 osoba: 2 kg kukuruznog brašna, 10 dag kosane masti, 2 l mlijeka, 1 jaje, sol, 5 dag šećera.

Od kukuruznog brašna, masti, soli, jaja, šećera i mlijeka umijesite tijesto. Oblikujte u male hljepčiče. Ispecite u zamaštenom limu i dobro zagrijanoj pećnici.

*kelašica; tanko okruglo tijesto (kelašice i palke/paljenke, poljka/ radili su prvotno od raženog

ili bijelog brašna okruglog oblika što je ujedno služilo i kao tanjur za meso ili nešto drugo. Obogaćeno mesnim ili drugim sokom takva pogača bila je još ukusnija za jelo. Bez imalo pretjerivanja može se reći da smo imali našu pizzu davno prije nego što je ona došla iz Italije.

Bilogorska pita od kukuruznog brašna

Sastojci za 10 osoba: 90 dag kukuruznog brašna, 30 dag mekog brašna, 50 dag kravljeg sira, 0,5 l vrhnja, voda, 3 jaja, sol.

Umijesite tijesto od kukuruznog i mekog brašna, jaja, malo soli i malo mlake vode. Tijesto razdijelite na dva dijela i razvaljajte na debljinu oko 2 mm. Stavite u lim premažite nadjevom od umiješanog sira, jedni jajem, soli i vrhnjem. Pokrijte drugom polovicom tijesta i poprskajte mlijekom. Ispecite u pećnici, nekada se pekla u krušnoj peći.

Zljevanka*

Sastojci: 1 čaša običnog brašna, 2 čaše kukuruznog brašna, 3 jaja, 1 čaša šećera, 1 vanili-šećer, 1 prašak za pecivo, 1 čaša mlijeka, 1 čaša ulja.

Umutite jaja dodajući ulje, mlijeko, šećer, brašno, kukuruzno brašno i prašak za pecivo. Masu izlijte u namašteni lim i pecite na 180 oC oko pola sata.

*zlevanka; zlevanjka; vrsta kolača koja se radi od rijetkog tijesta koje se ulijeva u kalup (lim, protvan).

Bilogorska cicvara

Sastojci za 10 osoba: 1 kg kukuruznog brašna, 25 dag pšeničnog krupičastog brašna, 1,5 l mlijeka, 25 dag šećera, 2 jaja, 2 dl vrhnja, 2 dag kvasca, 5 dag masti, cimet za posipanje.

U kukuruzno brašno i pšeničnu krupicu dodajte rastopljeni kvasac u malo mlijeka sa šećerom, jaja, vrhnje i uz dodatak mlijeka dobro izmiješajte. Ulijte u namašteni lim i pecite u dobro zagrijanoj pećnici. Pečenu cicvaru pospite šećerom i cimetom.

Bilogorske kukuruzne palačinke sa sirom

Sastojci za 10 osoba: 60 dag kukuruznog brašna, 10 dag bijelog brašna, 30 dag masnoće, 6 jaja, 1 kg svježeg sira, 5 dl vrhnja, 1 paketić groždica, 10 dag maslaca, 5 dl mlijeka, 20 dag šećera.

Od mlijeka, 4 jaja, kukuruznog i pšeničnog brašna napravite masu za palačinke i ostavite da odleži pola sata. Ispecite 10 palačinki i nadjenite ih sirom u koji ste dodali šećer, jaja i groždice. Lim namažite maslacem, ugrijte ga, stavite palačinke, prepecite s obje strane i prelijte razmućenim jajima i vrhnjem. Pustite da proključa. Kod posluživanja obilno zalijte prelivom u kojem su se pripremale.

Tenka (tanka) gibanica

Sastojci: 60 dag brašna, 2 dl mlijeka, 4 jaja, 10 dag maslaca ili domaće masti, 1,5 kg svježeg kravljeg sira, sol, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dl vrhnja.

Od brašna mlijeka i 1 jajeta zamijesite tijesto i razvucite tanko, pa stavite u namazani lim da dno i stranice budu pokriveni. Za nadjev dodajte preostala jaja razmravljenom siru, umiješajte kukuruzno brašno, 2 dl vrhnja i malo mlijeka. Stavite u tankom sloju na tijesto, stranice presložite (preklopite) na tijesto (oko 5 cm), pa prelijte preostalim vrhnjem, poprskajte otopljenim maslacem i ispecite u pećnici.

Trepa

Sastojci: 2 kg jabuka, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dl vrhnja, 5 dag kosane masti, 30 dag šećera, 1 paketić cimeta.

Jabuke ogulite i naribajte, dodajte šećer i cimet. Dobro promiješajte. Dno lima (prema autohtonom naputku peče se u zemljanoj posudi) premažite kosanom masti i ravnomjerno složite polovinu količine kukuruznog brašna. Na to stavite jednaku količinu jabuka i prekrijte drugom polovinom kukuruznog brašna. Zalijte kiselim vrhnjem. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici oko 45 minuta. Pečeni kolač pospite šećerom, narežite na trokute ili kocke i poslužite toplo.

Riječ **trepa** označuje 1. nešto tanko, istanjeno (u ovom slučaju - ploške jabuke); 2. okrugli ili trouglasti stalak, sa tri noge, na koji se postavi lonac ili tava. Ovo je još jedan dokaz kako istoimeno jelo nije *isto* tj. da nemaju isti naputak (recept).

Klecin prot*

Sastojci: 30 dag raženog brašna, 30 dag kukuruznog brašna, 3 dag kvasa, 10 dag suhih šljiva, 10 dag češnjeva suhih jabuka, 10 dag češnjeva suhih krušaka, 2 jaja, 10 dag šećera.

U raženo brašno dodajte kvas, šećer, jaja i sitno narezano voće. Po potrebi dodajte mlake vode i dobro umijesite. Vrelom vodom poparite kukuruzno brašno, dodajte ga raženom i sve promijesite. Oblikujte male kruščiće i stavite ih u namašteni lim da se dignu. Ispecite u vrućoj pećnici.

*klecin prot; božićni kolač od sušenog voća, izvorno: klec(e)nbrot - njem. Klötzenbrot - vrsta kolača s orasima, naš izraz - kolednik.

„Torta“ od kukuruznog brašna kako je rade na Bilogori

Sastojci: 5 žumanjaka, 20 dag šećera, korica limuna, 1 žlica ruma, 15 dag kukuruznog brašna, 5 bjelanjaka, pekmez po želji.

Žumanjke pjenasto umutite sa šećerom, dodajte ribanu koricu limuna, rum i fino prosijano kukuruzno brašno. Umijesite sve u jednoličnu smjesu i dodajte tj. lagano umijesite snijeg od 5 bjelanjaka. Istresite sadržaj u maslacem namazanu i brašnom posutu posudu za pečenje. Pecite polagano u zagrijanoj pećnici (nekada je to bila peć na drva). Kad se „torta“ ohladila razrežite je na pola i iznutra premažite željenim pekmezom iz zimnice. Odozgor pospite šećerom.

Kukuruzni kruh I. način

Sastojci: 4 kg kukuruznog brašna, 30 dag raženog brašna, 60 dag pšeničnog brašna, 10 dag kvasca.

U veću posudu stavite 3 kg kukuruznog brašna, prelijte ga kipućom vodom i ostavite da se ohladi. Dodajte ostatak kukuruznog i ostalog brašna. Dobro izmiješajte i dodajte uzašli kvasac. Ponovo dobro izmiješajte i ostavite da tijesto odstoji. Pecite u zagrijanoj pećnici 3 - 4 sata.

Kukuruzni kruh II. način

Sastojci: 2 kg kukuruznog brašna, 20 dag raženog brašna, 5 dag kvasca, 1 l kipuće vode, mast.

Kukuruzno brašno prelijte kipućom vodom - oparite. Kada se ohladi, dodajte raženo brašno i rastopljeni kvasac u hladnoj vodi. Dobro premijesite. Po potrebi dodajte vode ili kukuruznog brašna. što ovisi o mekanosti tijesta. Pokrijte platnenom krpom i ostavite 15 do 20 minuta da odstoji. Ponovo premijesite, stavite u namašteni lim i odmah u vruću pećnicu. Pecite na temperaturi od 200 oC oko sat i pol.

Kukuruzni kruh III. način

Sastojci: 75 dag brašna, 25 dag polubijelog brašna, 3 dag kvasca, 1-2 žlice soli, mast za mazanje.

Kukuruzno brašno poparite s 3/4 l vrele slane vode. Kvasac razmrvene i otopite u malo mlake vode i s 2 žličice brašna pomiješajte u glatku kašicu te je stavite na toplo. Uzašli kvasac stavite u ohlađeno kukuruzno brašno. Umiješajte još pšenično brašno i dobro izmijesite. Neka uzade na toplome. Premijesite, stavite u namašteni kalup ili na lim, pa ispecite.

Đurđevačke kukuruzne prge*

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 25 dag drožđa (mast sa dna posude u kojoj su ostali najsitniji čvarci), malo soli i šećera, žlicu-dvije vrhnja.

Zagrijte mast i prelijte preko brašna, posolite, malo pošećerite i stavite toliko vrhnja da se mogu oblikovati stošci. Stavite u zagrijanu pećnicu i kratko prepecite na visokoj temperaturi.

*prge – stošci (prgice – podravski sir u obliku stošca).

(poglavlje) KOLINJE



Suhomesnati proizvodi

Kolinje - svinjokolja, fureš; obično se radilo od studenog do siječnja (kad je najidealnija temperatura oko 0°C; od Sv. Martina – 11. studen, do Sv. Tome – 21. prosinac) ali najčešće oko Božića. Danas se uglavnom kolju svinje teške od 120 do 150 kg težine dok se nekad svinja točila do 250 kg zbog masnoće koja se obilno koristila za mast, čvarke i zalijevanje mesa. Gotovo svo meso se nekad rezalo na komade i sušilo na dimu, pa bi se to suho meso zimi kuhalo u grahu, repi ili zelju. Prvo su izvadili hrptenjaču, *stupovinu* ili *lokote* koje su kuhali u kiselom zelju. Osim dimljenja, svinjsko se meso peklo u komadima i zalijevalo u mast, tako da je moglo stajati sve do ljeta i koristiti za vrijeme poljskih radova. Od kobasica radili su *krvavice* ili *črne kobase* koje su punili kuhanom i nasjeckanom iznutricom, krvi i kukuruznim “jaglima”, odnosno ječmenom kašom. U krvavice su stavljali sol, papar, papriku, klinčiće i piment (najgvirc),

dimili i zimi kuhali u grahu. *Mesnate kobasice* intenzivnije se rade tek zadnjih sto godina, jer je mesa bilo šteta, i to *češnjovke* (komadići mesa, češnjak, papar i paprika) i *prezvuršt* - tlačenica.

Špek se topi u mast i dobiva, *nuz* (uzgredan) proizvod - *čvarci*, kojim su malo rastopljenim polijevali žgance ili zelenu salatu - *šalata z poljevom*. Šunku u komadu, su stavljali prije dimljenja u *pac* ili *vučimbu* od češnjaka, luka, vina i octa.

Obzirom na težak posao pri kolinju, domaćin se brinuo i za jaku hranu, piće i kolače, koja se razlikovala od kraja do kraja. Broj ljudi koji će sudjelovati u kolinju ovisi o tome koliko će se svinja klati i priređivati. Poznati su narodni običaji po kojima se određuje broj ljudi koji će biti na večeri kolinja, na završnom činu. Počasni je gost na takvim večerama kum domaćina, bilo krsni djece, bilo vjenčani.

Posao je započinjao rano ujutro pripremom kotla s vodom i paljenjem vatre ispod njega, jer je tijekom dana trebalo puno tople vode. Za brigu oko vatre bile su zadužene starije osobe i djeca. Bolje kuće (zadruge s većim obiteljima) klale su po nekoliko svinja odjednom i *čokl* (mlada junica čije se meso koristi za proizvodnju kobasica).

Svinjama su palili dlaku ih „šurili“, kupali u vreloj vodi i strugali dlaku oštrim rubovima metanih lijevaka.

Paljenje se obavljalo podalje od kuće da se ne dogodi požar. Pod svinju se stavila suha trava - paprat, slama da se ne dođe u doticaj sa zemljom. Drugi dio suhe trave i slame složili su po svinji i zapalili. Kad je gornja strana bila opaljena, prevrnuli su je na hrbat i napravili isto s donje strane, i po nogama. Opaljenu dlaku skidali su crijepom ili nekim drugim prikladnim predmetom. Osmuđena koža davala je bolji miris i koristila se za *ladnetinu* (hladnetinu), *prezvuršt* (tlačenicu) ili čurke (krvavice).

Nakon toga svinju su podizali na *remu* (naprava na kojoj visi svinja i polovice) kako bi počeli se obradom polovica. Dan je završio večerom: *pržena jetrica na naglo*, *restani krumpir* i *zimnica*, krastavac ili paprika.

Drugi dan, ohlađeno meso odvajalo se prema već unaprijed napravljenom planu koji će se sve proizvodi raditi: šunka, suho meso, slanina, salo, meso za kobasice, priprema nadjeva za mesne kobasice, ... Nakon napornog posla uživalo se u jelu: *paprikaš od mesa* i *jetrica s kukuruznim žgancima*.

Treći dan kuhalo se meso za krvavice i prezvuršt sa svim potrebnim dodacima i začinima, i nadijevala tanka i debela svinjska crijeva, i mjehur, topila se mast i radili čvarci.

Za večeru se pripremio *pečeni puran s mlincima* i *zelenom salatom*.

Kolinjski „oblizeki“

Neki, od niza, autohtonih mesnih prerađevina koje su se konzumirale u klijeti ili konobi uz poslove ili uživanje nakon obavljenih radova u voćnjaku ili vinogradu, izrađivale su se u vrijeme – kolinja.

- Topli napitci, *zašećerena rakija* u koju su stavljani *aromatici*, obično se posluživao između 6 i 7 sati ujutro, kad se priprema vatra za kotlove za zagrijavanje vode, korita za šurenje svinja (kupanje u kipućoj vodi) i drvene ramove (galge, vješala) za vješanje zaklanih i očišćenih svinja. Nakon toga, završava se običaj s *domaćom rakijom od krušaka s toplim čajem*.

- Vrijeme za prvi doručak je od 10 do 11 sati, kad su svinje zaklane, obrađene i rasječene polovice, a s polovica obavezno skinuta glava koja će se staviti prije doručka u čiste oprane kazane i u čistu vodu na kuhanje za proizvodnju krvavice, paštete, „prezvršte“ (tlačenice, švargle) i drugog. U druge kazane sa čistom hladnom vodom stavljaju se pluća, jezik i srce da se polako kuhaju. Svinje koje će se klati ne smiju toga dana ni dan ranije za večeru dobiti hranu da bi klanje bilo što bolje i čistije. Također moraju biti u posebnom prostoru da ne bi uznemirivale ostale svinje, koje se redovno hrane i napajaju.

Vrijedne domačice pripremle su **doručak** koji se sastoji od dva proizvoda i to:

- *jetru s češnjakom i crvenom paprikom, te prženi mozak u luku sa svinjskim bubrežima*. Ta se jela poslužuju uz salatu od *kiselih krastavaca i paprike*, te posebno *cikle*. Uz obrok se poslužuje *domaća svježa lepinja* i *svježi kruh iz vlastite peć*. Za vrijeme obroka *pije se domaće vino*.

ili

- *pržena svinjska jetara u mrežici s restanim krumpirom* ili *žgancima*, *pečeni mozak s bubrežima*, *pečena jetra s češnjakom*, *zelena salata*, *domaći kruh iz krušne peći*, *krafne s šljivama*, *vruće kuhano vino uz dodatak šećera i klinčića* (*glivajn* ili *glinvajn*).

Nakon doručka muškarci odlaze na krojenje, rasijecanje i oblikovanje svinjskog mesa u dijelovima te pripremu mesa za sve vrsti kobasica, slanine i drugog. Kožica koja ostaje pri obradi slanine i šunke stavlja se u kazane na kuhanje.

Za to vrijeme domaćice poslužuju *kuhanim vinom*, dobivenim miješanjem i razblaženjem vina i dodatkom šećera i klinčića. Kухanog vina, zbog hladnog vremena, mora biti uvijek dovoljno jer se brzo hladi a poslužuje se u porculanskim šalicama za bijelu kavu (32.).

Na večeru su pozivani prijatelji, susjedi, učitelj, lugar, općinski bilježnik, župnik i ..., jer je to bila prilika da se svi počaste dobrim jelom i pilom, a i međusobno porazgovaraju uz dobro raspoloženje i pjesmom na kraju.

Domaćice pripremaju, za pojedina područja specifične obroke, koji se sastoje od raznih jela od svježeg svinjskog mesa i povrća te specifičnih kolača, kao npr.:

- *juha s rezancima, kuhano meso s hren umakom u koji je umiješano vrhnje ili kajmak,*
- *kolinjski čobanac, krofni ili (i) salenjaci, vino.*
- *tanki odresci svinjskog filea i karmenadla peku se na toploj masti u metalnoj posudi. Peći treba na srednjoj vatri da ne bi meso zagorjelo, a kad je polupečeno s obje strane na površinu se stavlja luk izrezan u kolutima da meso dobije okus prženog luka. Kad je meso gotovo pečeno, na luk se dodaje rezana jetra i komadi prokuhane krvi, koja se hvata pri klanju. Tijekom pečenja cijela ta masa u posudi zalijeva se s nešto hladne vode, po potrebi se i začini. Gotovo jelo se jede s kiselim krastavcima i kiselom paprikom i svježim domaćim kruhom. Uz jelo pije se domaće vino, a domaćice nakon doručka, koji je oko 11 sati, počinje pripremati kuhano vino koje će se služiti svim prisutnim za vrijeme obrade i pripreme mesa za kobasice i krvavice.*

Svečana večera, poslije cjelodnevnog napornog posla, kasno navečer (radilo se pri „petrolejki“ ili fenjerima po dvorištu), a jestvenik može izgledati ovako:

juha od svinjetine (pečenska juha - od komadića masnog mesa, danas to meso ide u kobasice), kiselo zelje ili kisela repa s „lokotima“, kuhana svinjetina s umakom od hrena, pečene kobasice ili krvavice s restanim krumpirom ili kiselim kupusom (zeljem) (novijeg datuma). Pečene kobasice i krvavice, zvane – ogledače – jer se odmah može utvrditi da li su dobro načinjene (slane, paprene – ne samo od papra nego više od mljevene paprike),

pisana pečenka s mlincima, paprenjaci, gibanica, orehnjača ili makovnjača, rakija, vino. Voda koja je ostala od kuhanja krvavica u kojoj su bili komadići nadjeva, ukuhavala se s kukuruznim brašnom u gudlju - vrlo ukusnu i gustu juhu, za večeru. Nadjev koji je ostao kao višak od krvavica, prokuhao se i jeo za večeru kao – gudla

ili

- *svježa juha kolinja s rezancima, svježa sarma, pečene svježe svinjske kobasice, krvavice i karmenadli, krafne, orehnjače i makovnjače, crna kava.* Uz sva jela poslužuje sa salata od *kiselog zelja (kupusa), cikle, kiseline iz bačve*, a posebno *paprike i krastavce te paprike kuhane u ulju*

ili

- *svježa juha od svinjskih kostiju s rezancima, kuhano svinjsko meso s umakom od hren, svinjski paprikaš s krumpirom, krumpirača, kolači krafne (pokladnice) i listići (fanjki).*

Hladetina

Sastojci za 8 osoba: 4 svinjske nogice, 1/2 svinjske glave, 30 dag svinjskih kožica, 1 glavica luka, 1 korijen peršina, 2 mrkve, 2 češnja češnjaka, 1 žličica papra u zrnju, 1 lovorov list, sol.

Nogice, svinjsku glavu i kožice dobro ostružite i operite. Mrkvu, peršin i luk očistite, operite i izrežite na kolute. U veću posudu stavite meso, nalijte hladnom vodom, dodajte sol, papar i lovor, pa kuhajte na jačoj vatri oko 3-4 sata. Kad je meso upola kuhano, dodajte povrće. Kad je sve kuhano toliko da se meso odvaja od kosti, skinite s vatre i juhu ocijedite u drugu posudu. Od kostiju odvojite meso, krupnije narežite na veće kocke i složite u pliću posudu (npr. duboki tanjur). Kuhano povrće rasporedite između kuhanog mesa. S juhom, s koje ste uklonili masnoću, zalijte meso u posudi i ostavite da se potpuno ohladi. Hladetinu premjestite u hladnjak i držite do posluživanja. Hladetinu možete poslužiti prelivenu hrenom ili je pospite mljevenom crvenom paprikom i kosanim češnjakom, ili poslužite posebno ocat (kvasinu) i luk.

U pojedinim regijama (Međimurje, Podravina, Hrvatsko zagorje; za hladetinu su se koristile i sušene (dimljene) nožice, dimljena svinjska kožica i dimljeni svinjski buncek (kračica). **Prigorska** – *leletina, lanetina* tj. hladetina, za svatove se

priredivala od iznutrica, vratova i krila purana te svinjskih nogica. Za meso purana reklo da je meso „preštmano“ tj. omiljeno i cijenjeno.

Kolinjska juha

Kažu da je po tradiciji, dobro ako „svinjski“ ručak počne s kiselom kolinjskom juhom. Danas, vrlo često s kiselom svinjskom juhom završavaju, u sitne sate, i obilatiye svečane gozbe.

Sastojci za 8 do 10 osoba: 0,50 kg sočnije svinjetine, 20 dag svinjske masti, 10 dag brašna, 8 dag crvenog luka, 2 dag soli, 2 g papra u zrnju, 1 dag mljevene crvene paprike, 0,5 dl octa i lovorov list.

Meso narežite na sitnije kockice i stavite ga kuhati u oko 2,5 l vode, zajedno sa začinima (sol, papar, lovor). Pripremite zapršku: na masti popržite brašno dok ne porumeni. Dodajte sitno sjeckani luk i crvenu mljevenu papriku, pa pržite dalje dok luk ne počne žutjeti. Tada zapršku odložite u stranu da se malo ohladi (može biti topla, ali ne smije biti vruća). Tako pripremljenu zapršku uspite u juhu kad je meso u juhi već gotovo kuhano. Sve zajedno još malo prokuhajte i pri kraju kuhanja zakiselite octom. Ako je potrebno, okus dotjerajte začinima (sol, papar).

Kisela svinjska juha može biti početak ali i svršetak gozbe. Obje juhe blagujte s domaćim raženim ili kukuruznim kruhom, kažu da grlu odgovara i „tanki“ gemišt ili već zaboravljeni špricer.

ili juhu spravite na slijedeći način:

Svježe očišćeno povrće (što više mrkve i peršina, komadić celerova korijena, luk u komadu i jedan korijen pastrnjaka) stavi se u metalnu posudu u pet litara. Tri kilograma svježe očišćenog svinjskog mesa s kostima, bez masnoće, pripremi se za kuhanje. Kuha se na vatri do dva sata i za to vrijeme juha dosoljava i dodaje joj se češnjak. Kad je juha skuhana, procijedi se i u njoj ukuhavaju domaći jačani rezanci. Kuhano meso s kostima poslužuje se nakon juhe uz obavezno svježe pripremljeni umak od hrena.

Nakon prve ili druge juhe odlično se slaže – pisano pečenje.

Pečena svinjska krv s jajima

Sastojci za 8 osoba: 8 jaja, 4 dl svježe svinjske krvi, peršinov list, mast, papar, sol.

U odgovarajućoj posudi umutite jaja, dodajte svinjsku krv, posolite, popaprite, dodajte kosani peršinov list i sve zajedno izmiješajte. Na zagrijanu masnoću izlijte smjesu i miješajte dok se potpuno ne ispeče. Poslužite toplo sa salatom po želji.

Pečena svinjska krv s lukom

Sastojci za 8 osoba: 1 l svježe svinjske krvi, 2 glavice luka, 5 žlica brašna, kosani peršinov list, 1/2 žličice ribanog muškarnog oraščića, mast, papar, sol.

Svježu svinjsku krv dobro izmiješajte, dodajte brašno, peršinov list, muškarni oraščić, posolite, popaprite i dobro izmiješajte. U većoj posudi zagrijte masnoću, na njoj popržite kosani luk, ulijte krv i ispecite u cijelom komadu. Ispečenu krv narežite na komade i poslužite sa salatom od kiselog zelja (kupusa).

Kolinjski paprikaš

Sastojci: 50 dag pluća, 40 dag jetre, 1 jezik, 2 bubrega, 1 uho, 1/2 srca, 1 slezena, 1 rep, 40 dag rebara, 25 dag lopatice (plećke), 1,5 kg luka, mljevena crvena paprika (slatka), mast, sol.

Iznutrice, rebra, lopaticu i rep narežite na manje komade. Na zagrijanoj masti popržite kosani luk, dodajte iznutrice i meso, posolite i uz dolijevanje vode pirjajte da sve omekša, a luk se gotovo istopi i tekućina ispari. Dodajte mljevenu crvenu papriku i izmiješajte da se ravnomjerno sve sjedini. Poslužuje se bez priloga.

Svinjska jetra u mrežici

Sastojci: 8 odrezaka svinjske jetre, 1 svinjska mrežica („maramica“), 1 glavica češnjaka, mast, papar, sol.

Jetru operite i narežite na tanke odreske. Na svaki odrezak stavite malo kosanog češnjaka, pa ga uvijte u prethodno dobo opranu i četvrtaste komade narezane svinjske mrežice. Tako uvijene odreske jetre stavite na vruću masnoću i pržite s obje strane po 5 minuta. Posolite, popaprite i odmah poslužite.

Sarma

Nadjev se radi od svježeg samljevenog svinjskog mesa s komadićima svinjske šunke od lanjskog klanja, luka, sitno mljevene ljute i slatke mljevene paprike, češnjaka i nekuhanog riže. Od te smjese prave se mesne okruglice veličine jušne žlice, koje se stavljaju na pojedine listove kiselog zelja (kupusa), kojima je s vanjske strane oštrom nožem odrezan dio korijena. Takvi se listovi savijaju poput kobasice i na oba kraja se tako utisne zelja (kupus) da je nadjev potpuno u listu zamotan da ne može nigdje probiti pri kuhanju. Oblikovane sarme stavljaju se u metalnu posudu, nalije se hladna voda i kuha na blagoj vatri oko dva sata. Kad su sarme kuhane, dodaje se lagana zaprška s dosta kiselog vrhnja.

Nakon sarme poslužuje se **pečena kobasica, karmenadli i krvavica**, koji se na masti, u otvorenoj posudi, prže na štednjaku a za vrijeme prženja obavezno se okreću da bi obje strane bile dobro ispečene. Za vrijeme pečenja može se dodati nešto tople vode, ali najbolje je da se peku u dovoljno svježeg otopljenog masla. Kad se poslužuju tako ispečene, na to se specijalitete istrese masla u kojoj su se pekli.

Kuhane kobasice

Sastojci: veće svježeg kobasice, masla.

Kobasice stavite u veću posudu slažući ih u krug od stjenke posude prema sredini. Zalijte vodom da budu pokrivene, dodajte 2-3 žlice masla i kuhajte oko pola sata. Nemojte ih probadati niti pokriti posudu. Kad je voda potpuno isparila, a kobasice se zapekle, na dnu je ostao samo umak, narežite ih na komade dužine oko 7 cm. Poslužuju se sa kuhanim krumpirom (možete ga ostaviti u komadu ili kao pir). Umak, koji je ostao na dnu posude, iskoristite kao namaz za domaći topli kruh koji se poslužuje uz kobasice.

Ako želite da umak bude ljut, stavite pri kraju kuhanja malo ljute crvene mljevene paprike.

Stari, zaboravljeni, način kuhanja kobasica, kad one dobivaju nezaboravljiv okus, kuhane na štednjaku na drva.

Ako ste postupili prema navedenim uputama, ostaje Vam samo – da poslužite kobasice i uživajte u njima, aromatičnom umaku i po želji ugodno ljutom.

Kuhane češnjovke s kiselim zeljem (kupusom) i „restanim“ krumpirom

Sastojci: 2 para češnjovki, 30 dag kiselog zelja (kupusa), 30 dag krumpira kuhanog u ljusci, mast (danas 1,5 dl ulja), glavica luka srednje veličine, sol, papar, kim po želji, muštarda (samoborska).

Na zagrijanoj masti (ili 0,5 dl ulja) popržite tanko narezan kiselo zelje (kupus), koji ste prethodno kratko prokuhali u vodi. Dodajte pola glavice usitnjena luka, Pirjajte dok kupus ne omekša. Posolite, popaprite i dodajte kim. U međuvremenu kuhajte češnjovke dok ne omekšaju (20 minuta do pola sata; stavite ih u kipuću vodu). Kuhani i očišćeni krumpir popržite na ostatku masnoće i luka. Posolite i poslužite s češnjovkama i zeljem (kupusom). Dodajte žličicu-dvije muštarde.

Ujesen se kiselilo zelje i to su ga najčešće radili (gazili) muškarci. Prije kiseljenja na rezanje su pozivali muškarce i dobre susjede. Gazdarica (kuće domaćica) oprala je sapunom noge jednog muškog člana obitelji. Taj je muškarac potom iz lavora (posuda za pranje, široka plitka, kružnog presjeka) zakoračio u bačvu i kupus prosut pred njega dobro izgazio. U kupus su stavili lovorov list, papar, papriku i sol.

Lokoti

2 kg opranog kiselog kupusa (zelja) ili repe stavite u posudu na svinjsku mast u koju ste nasjeckali malo luka. Kada se zelje (kupus) počeo „dinstati“ (pirjati), stavlja se u istom težinskom omjeru rezano i nasoljeno svinjsko meso s kostima („lokoti“ su: dva raspolovljena karmenadla koja se drže zajedno uz kost) da se *dinsta* dva sata na srednjoj temperaturi. Tijekom pirjanja (*dinstanja*) popaprite, posolite i podlijte vodom, po potrebi. Također možete dodati malo tople juhe ili masti, a pred završetak kuhanja mljevene paprike te dva tri lovorova lista. Poslužite s kukuruznim kruhom.

Pečenka u mrežici

Sastojci za 8 osoba: 1 kg svinjskog karmenadla (karea), 1 svinjska mrežica („maramica“)

2 žlice gorušice senfa), 4 češnja češnjaka, list lovora, 1 limun, mast, papar, sol.

Meso odvojite od kosti pa premažite senfom (noviji dodatak), natrljajte kosanim češnjakom, posolite i popaprite. Po gornjoj površini složite ploške oguljenog limuna (noviji dodatak), zamotajte u mrežicu i stavite u hladnjak da odstoji 24 sata (nekada se to nije odlagalo u hladnjak jer se pripravljalo isti dan za večeru, bez senfa i limuna). Nakon toga stavite meso u odgovarajuću posudu, prelijte rastopljenom mašću (to se nekad radilo, danas s uljem), ulijte malo vode i pecite u zagrijanoj pećnici na srednjoj temperaturi. Tijekom pečenja meso okrećite i prelijevajte sokom od pečenja. U sok od pečenja stavite i lovorov list. Pečeno meso narežite na tanke kriške i poslužite uz kuhani slani krumpir.

Krumpirača

Očišćeni krumpir u kolutićima debljine jednog prsta stavi se na dno posude koja je namazana svinjskom masti, na to se stavlja svježe pripremljene domaće kobasice, krvavice i dijelovi rebara ili karmenadli. Zatim se dodaje tzv. kaša - mesni proizvodi pripremljeni od nadjeva bijele krvavice i sastojcima nadjeva domaće kobasice uz dodatak kaše, u jednakim težinskom omjeru (sve se puni u čista debela svinjska crijeva).

Sve složeno u plehu peče se u pećnici na temperaturi 180 oC sat do sat i pol. Jede se s domaćom pripremljenom kiselinom.

Svježe krafne

Krafne se rade s dosta kvasca u dizanom tijestu i peku se u domaćoj svinjskoj masti. Kada su pečene, može se staviti malo domaćeg pekmeza i obavezno se posipaju šećerom u prahu u koji je dodana vanilija ili cimet.

Salenjaci

Za ove ukusne kolinjske kolače potrebno je: 4 šalice brašna, 1 šalica sala, 1,5 šalica bijelog vina, 1 jaje, po potrebi malo vode.

Zamijesite tijesto da ne bude premekano. Razvaljajte i namažite salom. Presavite i ostavite da stoji. Tako se napravi 3 puta, potom tijesto razvaljajte i izrežite u kvadrate te stavite peći. Na pečene salenjake stavite pekmez po želji (iz spremljene zimnice) i pospite šećerom.

Bogataški salenjaci

Sastojci za tijesto: 25 dag salenjaka, 0,50 kg pšeničnog brašna, 10 dag šećera u prahu, 3 žumanjka, 1 dag kvasca, 1 dl mlijeka, 5 dag oraha, ribana limunova korica, malo vanilije; *nadjev*: 20 dag mljevenih oraha, 10 dag šećera s vanilijom, 1 dl mlijeka.

Salo očistite od žilica, sameljite i zamijesite s jednom trećinom brašna. Razdijelite u tri dijela i ostavite da se odmori. Preostalo brašno zamijesite s 2 žumanjka, kvascem rastopljenim u mlijeku, koricom limuna, malo šećera i ostavite da odstoji. Tijesto razvaljajte u pravokutnik debljine $\frac{1}{2}$ centimetra i premažite jednom trećinom sala, presavijte kao knjigu i ostavite da odstoji pola sata. Ovaj postupak ponovite dva puta u istim vremenskim razmacima.

Razvaljajte tijesto na debljinu od $\frac{1}{2}$ centimetra i izrežite na trokute. Na svaki trokut stavljajte pripremljeni nadjev i oblikujte roščiće. Ostavite ih 15 minuta, premažite razmućenim jajetom i pecite 29 minuta tj. dok ne porumene. Pečene roščiće poslužite tople posute šećerom u prahu.

Bilješke:

32. danas kad vidite kuhare kako piju, iz porculanskih šalica, na radnom mjestu, budite sigurni da to nije ni bijela kava, ni čaj, ali ni pravi kuhar.

(poglavlje) **Proizvodi kolinja**

Zalivena soljena svinjetina

Sastojci: 3 kg svinjskog mesa, 4 kg masti, 15 dag soli.

Svinjsku lopaticu i šunku, nakon što ste u zglobu odrezali nogice (kožu sa slaninom ostaje uz mišićnu masu), izrežite uzdužno na komade težine 1 kg.

Komade ostavite 10 sati da se ocijedi i ohladi u prozračnoj prostoriji. Svaki komad posolite po cijeloj površini i meso ostavite dan, dva na čistim ravnim površinama u jednom sloju, pokriveno čistim platnenim krpama. Količina smjese soli i začina treba biti najmanje 2% težine mase. Usoljeno meso ostavite da odstoji dva dana i potom postupite na slijedeći način:

- usolite i stavite u salamuru
- pecite i zalijte svinjskom mašću.

Nasoljeno meso obavezno prije pečenja operite u hladnoj vodi, ocijedite i skinite nožem svu kožu. Komade pecite na svinjskoj masti i ne okrećite kako bi se masnoća dobro ispekla, a cijeli komad ostao vrlo sočan, ali potpuno pečen. Pečene komade nakon stajanja i cijedenja oko 2-3 sata izrežite na komade i slažite u zdrave i čiste posude, a svaki složeni red zalijte tekućom čistom masti (ne prevrućom). Posude nakon punjenja ostavite u zračnoj prostoriji da se mast i meso ohlade i dobro zatvorite kad se mast kristalizira. Takvo meso u zračnim i tamnim prostorijama može se čuvati i do 6 mjeseci. Zbog izvanrednih prilika (kvar, dulji nestanak struje), jednako možete prirediti i spremiti i meso iz zamrzivača.

Ovako pripremljeno meso nazivaju – meso iz tunke (tunka; reg. nešto u što se umaće). Prije posluživanja izvađeno meso (zajedno s mašću koja se nalazi na njemu) stavite u odgovarajuću posudu i zagrijte. Poslužuje se uz kuhani slani krumpir i salatu od povrća.

Zalivena svinjetina s kožom

Mladu svinjetinu (odojak ili pečenka do 40 kg) nakon klanja ili odmrzavanja također se može pripremiti i čuvati zaliveno svinjskom masti. Ocijedeni trup odojka ili polovica mora se čisto obraditi, bez dlaka na koži i bez ikakva sadržaja ili ugrušaka krvi s unutarnje strane, te bilo kakva iscjetka na prerezima. Polovicu ili dijelove, koji moraju biti suhi na površini, zarežite nožem po koži na kvadratiće 2x2 cm pazeći da rez ide do mišića. Dakle, treba prerezati cijelu površinu masnoće i kože. Cijeli komad pecite u pećnici ili u posebnoj posudi s poklopcem na žarnoj ploči. Najbolje se to radi u krušnoj peći. Meso premažite slanom vodom, a

posebno blago utrljajte rukom sol s unutarnje strane u području kralježnice i kosti zdjelice. Posoljeni komadi ostaju stajati 2-3 sata da se meso ocijedi. Ta tekućina se prije pečenja baci, a posuda u kojoj će se peći meso premaže masću od pečenja uz dodatak 1 dl čiste vode. Meso se peče oprezno, uz premazivanje masću. Kožica mora dobiti zlatnosmeđu boju i ne smije se odvajati od masne podloge. Komadi se u tijeku pečenja nekoliko puta podignu s dna posude da se ne zagore. Pečeno meso ostavite da se hladi 1-2 sata i potom pažljivo izrežite na željene komade, obično veličine pola dlana, vadeći sve veće kosti. Prije stavljanja u čiste zagrijane posude, s mesa uklonite želatinu koja se stvorila s donje strane. Slažite u redove sa što manje praznog prostora, kožom okrenuto prema gore. Svaka dva-tri složena reda zalijevajte tekućom čistom masti. Posudu (do 3kg) blago protresite kako bi mast ispunila sve šupljine.

Pečenu glavu, nogice i bubreg s masnoćom nikada ne treba zalijevati u mast, treba ih potrošiti odmah nakon pečenja. Zaliveni komadi vade se po redu, a čuvati se mogu bez promjene kvalitete 3-6 mjeseci.

Meso možete jesti zagrijano (u pećnici) ili hladno uz salate ili variva. Ako se konzumira samo manja količina, svaki put treba izravnati površinu i posudu dobro zatvoriti da ne bi došlo do kvarenja.

Svinjetina iz salamure

Od salamurena svinjskog mesa, koje je u pravilu izvrsne kakvoće, u nas se zimi tradicionalno pripravlja niz jela s raznim vrstama povrća ili žitarica.

Za salamurenje obično uzimamo svinjsku vratinu s kostima, bez kože i masnoće, svinjski kare (karmenadl, kotlet) bez masnoće i kože, obrađena svinjska rebrica, nogice i repić. Kao

začin upotrebljava se kuhinjska sol, šećer u kristalu, papar, borovnica, ružmarin o dr.

Obrađene komade svinjetine, posebno vratine i kare, natrljajte rukom po cijeloj površini smjesom začina, osobito dijelove uz kosti. Začinsku smjesu spravite na slijedeći način: na 1 kg čiste kuhinjske soli dodajte 2 žlice mljevenog bijelog papra, 2 žlice šećera, 2-4 zgnječena češnja češnjaka, deset sitno stucanih bobica borovnice. Začinjeno meso stavite u čiste plastične posude i ostavite 3-4 dana u hladnoj zračnoj prostoriji. Kad odleži, u posudi će se pojaviti crvenkasti sok vrlo ugodna mirisa i arome, kojem sada valja dodati ohlađenu slanu vodu otopinu koja će „pokriti“ meso. Pripremite je tako što na 5 l prokuhane vode dodate pola kilograma kuhinjske soli i 3-4 velike žlice šećera. Meso ostavite desetak dana da zrije, nizom kemijsko-fizioloških procesa stvaraju se u njemu nova organoleptička svojstva: nova boja, okus, mekoća i elastičnost, meso postaje vrlo sočno, s jasno vidljivom strukturom mišićnih vlakana.

Tako usoljeno meso prije upotrebe treba močiti u čistoj hladnoj vodi nekoliko sati, ili posušiti platnenom krpom i staviti na hladan dim. Nakon dimljenja može se čuvati i do šest mjeseci.

Kosana slanina

Za 10 kg smjese treba: 10 kg slanine, 25 dag soli, 2 glavice češnjaka, 3 dag mljevenog papra.

Za izradu ovog specijaliteta potrebna je svježja slanina s leđa (mora biti tvrda) koju treba izrezati na manje komade (8 cm široke i 20 cm duge). Stavite je u posudu, zalijte osoljenom vodom, da bude pokrivena i kuhajte toliko dugo dok slanina ne postane staklasta. Izvadite je iz vode, skinite kožicu, odstranite rastaljenu mast, objesite da se ohladi i osuši (kožica se stavlja u dim, pa se dimljena dodaje u razna zimska variva, npr. kiselu repu i sl.). Ohlađenu slaninu sameljite u stroju za mljevenje mesa (nekada se sitno kosala nožem te je po tome i dobila ime), dosolite ako treba, popaprite, dodajte češnjak usitnjen najfinije što možete. Sve dobro izmiješajte, čvrsto stavite u čisti posudu (staklenku), povežite otvor celofanom i odložite u hladnu, tamnu i zračnu prostoriju.

Nekad se slanina odlagala u drvene kačice koje su se zvale „tiblice“ ili „lodrice“. Sušenu svinjetinu, koja mora biti potpuno suha, ulagali su u „kosanu mast“. Odležavanjem mesa, „kosane slanine“ poprime miris dimljenog mesa, pa se mogu poslužiti kao pikantan namaz.

Slanina se koristi kao namaz za kruh, dodatak jelima (umjesto obične masti ili ulja) i slično, te će jela dobiti poseban pikantan okus. Po tom vrlo ugodnom okusu, mnogim se međimurskim jelima priznaje kulinarska originalnost, kao što je to slučaj i s *peštom*.

Meso iz tiblice (drvena kačica)

Sastojci: 3 kg svinjskog mesa, 5 kg svježje slanine, 20 dag soli, 1 glavica češnjaka.

Za meso iz tiblice koristite svinjsko meso bez kosti, najbolje od buta. Narežite ga na komade po 50 dag, dobro natrljajte solju i češnjakom (neka domaćinstva u meso utrljaju i zdrobljeni lovorov list), stavite u posudu, pokrijte čistom lanenom krpom i odložite na hladno mjesto šest dana. Nakon toga, meso prelijte hladnom vodom i u toj salamuri neka odleži još šest dana. Meso izvadite iz salamure, ocijedite, objesite u pušnicu i dimite 1 dan hladnim dimom, koji mora biti suh i topao ali ne prevruć. Najbolji je dim suhe bukovine ili grabovine i akacije, koje ne smije gorjeti plamenom. Plamen se pokrije piljevinom. Nakon dimljenja i sušenja (zapravo provjetravanja) od barem četiri dana, meso ispecite u pećnici

(nekad se to radilo u krušnoj peći), uz stalno polijevanje da se ne osuši. Skuhajte slaninu u dosta vode, tako da bude potpuno kuhana. To s nekada kontroliralo ubodom pletaće igle koja je morala ostati potpuno čista. Slaninu ocijedite, ohladite i sameljite u stroju za mljevenje mesa. Pečeno meso potpuno ohladite. U tiblicu (drvenu kačicu) na dno stavite mljevenu slaninu, zatim meso, pa red mljevene slanine i tako redom dok sve ne utrošite. Slažite čvrsto, jer u tiblici ne smije biti praznine, tj. zračnih mjesta. Gornji sloj treba biti od mljevene slanine. Zatvorite celofanom, pokrijte drvenim poklopcem i čuvajte na hladnom i zračnom mjestu.

Meso iz tiblice je međimurski i podravski specijalitet. Za posluživanje meso se reže na tanke odreske, a mljevena slanina se maže na kruh i sve uz dodatak ribanog hrena ili luka.

Tiblica je posebna drvena posuda u kojoj se ovaj specijalitet čuva i u kojoj zrije najmanje dva mjeseca, tek je tada zreo i spreman za uživanje. Što dulje stoji, to je bolji.

Zalivene kobasice

Kobasice koje su nadijevane svježim svinjskim mesom i slaninom, te određenim suhim začinima (ne smije se upotrebljavati luk nego samo sok luka), moraju odstajati 5-6 sati obješene na štapovima u zračnoj prostoriji dok se ne ocijede i dobiju završni oblik. Pri nadijevanju oblikuju se na 10 do 12 cm dužine. Ovitak mora biti potpuno čist, bez stranog mirisa, bez sluzi, mliječnoprozirne boje, bez pukotina jasno vidljivih prilikom nadijevanja. Crijeva moraju biti prirodna, ne umjetna. Svježe kobasice pecite nepoklopljene na štednjaku, bez dolijevanja vode, u posudi s dovoljno svinjske masti, na srednjoj vatri (oko 170 oC) i uz okretanje kako bi se sa svih strana i ovitak i nadjev bili potpuno pečeni. Boja kobasica se za pečenja mijenja od mliječnocrvenobijele do boje ljuske kestena. Oblik ostaje isti, ali se smanjuje zbog gubitka vode. Mast u kojoj su se pekle kobasice zbog zaostale vlage i začina poprima drugu boju, miris i okus, te se nakon pečenja odlaže posebno, ali ostaje kao punovrijedna masnoća za upotrebu i pripremu raznih variva i tjestenina te kao preljev. Pečene kobasice moraju obavezno odstajati 2-3 sata nakon pečenja, zatim se slažu – obavezno samo vodoravno – u redovima (slojevima). Razmak između pečenih kobasica mora biti 2-3 mm kako bi čista bijela mast kojom ih zalijevamo ispunila sve šupljine. Tako zalivene kobasice mogu u prohladnim, tamnim i prozračnim prostorijama sačuvati sva organoleptička svojstva do šest mjeseci.

Kad ih vadimo, površinu treba ponovno poravnati kako bi mast pokrila cijelu površinu.

Svježom masti možemo zaliti i dimljene kobasice koje su u tehnološkom procesu zrenja: - svaki par kobasica treba obrisati vlažnom krpom po cijeloj površini da

se očisti naslaga dima ili plijesni, posebno na mjestima vješanja; prilikom pečenja kobasica dodaje se malo vode, ali krakovi kobasica moraju biti cijeli, a režu se tek nakon pečenja, i to komade dužine 10-12 cm. Tako se i slažu u redove, u zdrave i čiste posude, a zalijevaju se čistom topljenom svinjskom masti. Čuvati se mogu do šest mjeseci.

Zalivena rebra

S vanjske strane rebara skinite sloj masnoće s kožom, pustite da se ohlade, blago posolite i stavite da odstoje 3-4 sata. Rebra režite mesarskom sjekirom ili nožem na komade veličine 10x20 cm. Pecite na štednjaku ili u pećnici u posudi (limu) bez dodavanja vode, i uz okretanje kako bi se rebrica ispekla s obje strane. Pečena su kad se kosti lagano vade i odvajaju od mesa. Pečena rebra ostavite da stoje 1-2 sata kako bi se ocijedila i ohladila. Kostí možete i izvaditi (ako je kost s unutarnje strane crvena, to je znak da pečenje nije bilo potpuno i ne može se zalijevati u mast). Pečena rebra slažite u redovima u čiste i neoštećene posude od stakla, lima, keramike ili emajlirane, te zalijte tekućom masti. Mast mora potpuno ispuniti sve šupljine kako bi se spriječile nepoželjne promjene, tj. kvarenje. Te promjene su lokalne i jasno vidljive – promijeni se izgled, okus i miris – i ta mjesta treba prije konzumiranja odstraniti.

Zalivena rebra mogu se na normalnoj vanjskoj temperaturi čuvati 6-8 mjeseci. Okus im je kao svježije pečena rebra. Prije upotrebe rastopi se ili cijela količina ili dio potreban za obrok, te ocijedi mast koja se kasnije upotrebljava za spremanje ostalih jela.

Čvarci - „*svinjski čips*“ naš su brend, kojeg treba sačuvati i ponuditi kao specijalitet, što zapravo i jesu. U nekim našim regijama čvarke jako stisnu i postaju „pravi čips“ i kod toga se dobije više masti. U nekim krajevima ne stiskaju jako tako da ostanu dosta masni.

Čvarke od sala (sa crijeva) treba posebno topiti, a postupak je isti.

Posude s otopljenom masti bez čvaraka skinemo s vatre i lončićem grabimo tekuću prozirnu i čistu mast, preko sita je ulijemo u kante za mast kako bi se smanjila količina taloga koji je ostao nakon pečenja.

Napunjene kante, kad se mast počne stezati, nadolijemo toplom masti. Pritom mast postaje bijela, a površina joj je ravna.

Ovako proizvedena svinjska mast lako se čuva, a u tamnoj hladnoj prostoriji ostat će zdrava do sljedećeg kolinja, tj. godinu dana. Kvalitetna svinjska mast ima

karakterističan, dobro poznat miris i okus, bijele je boje (malo vuče na nijansu sive), a mazivost joj je dobra.

Čvarci se mogu jesti odmah, dok su još topli, ili ohlađeni. Ako ih je mnogo, mogu se upotrijebiti za razne proizvode. Nakon soljenja, čvarci se mogu staviti u vrećice i spremiti u zamrzivaču.

Čvarci za zalijevanje

Čvarci za zalijevanje (čuvanje za kasnije) stavljaju se u mast. Obično se to čini nakon svinjokolja, jer se ne može sve odmah potrošiti.

Četvrtasti čvarci bolji su za zalijevanje, jer se manje lome i nemaju sitnih ostataka.

Čvarke za zalijevanje stavite u posudu (nekada je to bio *zemljani lonac*), protresite da se čvarci bolje slegnu i da ostane oko 2 cm ispod vrha posude. Mast se otopi i ostavi hladiti, pa kad bude zgusnuta (kao med), ali još uvijek u tekućem stanju, izlije se na čvarke. Mast prolazi između čvaraka a na površini mora biti zalivena oko 2 cm iznad čvaraka.

Ovako spremljeni čvarci mogu jako dugo stajati, i do godinu dana (čuvaju se na hladnom mjestu). Obično se troše u proljeće, a izgledaju potpuno svježi i ukusni. Koriste se kao *namaz na kruh* ili kao preljev za jela, npr., kukuruzne žgance.

Vinogradarska kobasica

Kobasica koja se u sjeverozapadnoj Hrvatskoj u vrijeme vinogradarskog blagdana, Sv. Vinko - 22. siječanj, simbolično vješa o trsove, i priređuje za učesnike proslave. Proizvodi se od slijedećih sirovina: 4 kg kvalitetnog svinjskog mesa (od lopatice), 4 kg svinjskog mesa omašćenog tvrdom slaninom, 2 kg tvrde slanine, 20 dag soli, 1 žlica šećera, 3 žlice mljevenog papra, 2 žlice ljute tucane paprike, 1 glavica očišćenog češnjaka sitno tucanog, za 1 kg nadjeva potrebno je tankih svinjskih crijeva duljine do 3 m, klupko uzice od kudjelje.

Meso od obrađene lopatice izrežemo na veličinu dječje šake, meso s 20 postotnim dijelom masnoće uzimamo od ostalih mesnih dijelova, a od leđne slanine, slaninu obradimo također na veličinu dječje šake. Pripremljenu sirovinu ostavimo na stolu pokriveno čistom platnenom krpom, 24 sata da se prohladi i ocijedi.

Meso sa slaninom i slaninu sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 6-8

mm i raširite u čistoj posudi. Pospite po njemu sve začine i prekrijte mesom bolje kvalitete (od lopatice) samljeveno na reznoj ploči od 16 mm. Miješajte polagano, raširenih prstiju, jednakim intenzitetom pola sata, da se cjelokupna smjesa jednako rasporedi zajedno sa začinima. Za vrijeme miješanja možete dodati, malo,

čiste hladne vode ili hladnog vina da se olakša miješanje i punjenje nadjeva u punilicu. Prije punjenja provjerite okus i miris smjese i dodajte nešto što nedostaje. Smjesu u obliku gruda stavljajte u punilicu, pazeći da nema zraka. Navlažena i ocijeđena crijeva navucite na izlaz punilice i nadijevajte polagano crijeva. Parujte crijeva na svakih 20 cm i objesite na drvene štapove i odnesite u pušnicu.

Kobasice u pušnici odstoje 24 sata na sušenju, a tada se dime do sedam dana jednom vatrom na dan. Temperatura pušnice mora biti do 25 oC. Vatra se pali od zdravog tvrdog drveta graba ili bukve sa čistom i nešto vlažnom piljevinom. Poslije dimljenja kobasice odnesite u posebnu suhu, hladnu i tamnu prostoriju (obično je to bio tavan).

Vinogradarska kobasica proizvedena na ovaj način ima karakterističan oblik istih duljina i dimenzija crijeva, smeđezlatne je boje, miriše na dim, meko elastične konzistencije a prilikom konzumiranja obavezno se mora kuhati i poslužuje kao dodatak za prilog raznim jelima od povrća ili tjestenine. Može se u takvom prostoru održati nekoliko mjeseci, a poslije pedesetak dana (u tom prostoru) jesti bez termičke obrade. Zrela vinogradarska kobasica na prerezu je vidljivo čvrsto povezana, jasno su vidljivi krupni komadi svinjetine i bijeli otočići od tvrde slanine, a slanina ne ispada nego je povezana uz meso. Karakterističan miris i okus daju posebnu slast zreloj kobasici.

Domaće češnjovke

Za proizvodnju ovih popularnih domaćih kobasica, koje imaju karakterističan miris na češnjak, po tome su i dobile ime, potrebno je: 4 kg kvalitetnog svinjarskog mesa od loptice, 6 kg mesa od obrezaka drugih komada s količinom tvrde slanine na sebi od 30 posto, 20 dag soli, 1 žlica šećera, 3 dag bijelog mljevenog papra, 2-3 glavice tucanog češnjaka (namočenog u 2 dl bijelog vina), 3 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Meso obradite na veličinu pola dlana, izmiješajte zajedno, posolite, pospite šećerom, promiješajte još jednom i ostavite da odleži dva dana u zračnoj i hladnoj prostoriji.

Meso podijelite na dvije težinske polovice, jedni sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 14 mm, a drugu na reznoj ploči 10 mm. Obje smjese spojite, i dodajte sve preostale začine (češnjak izvadite iz vina). Miješajte lagano od gore prema dolje da se češnjak i vino rasporedi u cijeloj usoljenoj masi mesa. Miješajte oko pola sata i u tom vremenu dvaput dodajte po 1 dl bijelog vina u kojem je bio češnjak. Masa je međusobno dobro povezana, kad ostaje među prstima.

Nadjev puniti u ranije pripremljena i čista crijeva. Punilicu puniti s grudama nadjeva i poslije svake mesne grude rukom nabijte i poravnajte sadržaj u punilici. Navucite tanka crijeva na izlazni otvor i laganim pritiskom puniti crijeva.

Punjenje mora biti dovoljno jako da nadjev ispuni cijeli volumen crijeva i da nema nikakvih zračnih mjesta, koja izgledaju kao bijele nakupine. Ako ih ima probijte ih metalnom iglom da zrak izađe. Kada je crijevo jednakomjerno napunjeno, oblikujte parove u dužini šakohvata (oko 12 cm) uvrtnjem crijeva 2-3 puta oko svoje dužine. Krajeve crijeva, isto tako i svaki drugi par u dužinu, tj. u nizu, vežite uzicom.

Nakon parovanja kobasice – sada već češnjovke, objesite na drvene štapove i stavite u zračnu, čistu i prohladnu prostoriju da se površinski osuše i stegnu. Tu ostaju od 2 do 3 dana. Izgled i boja parovanih češnjovki je ujednačena, površina svjetlocrvena i malo smeđa, glatka i sjajno vlažna, tvrde tjestaste konzistencije i vrlo karakterističnog mirisa na češnjak.

Češnjovke dimite na umjerenom, blagom toplom dimu dobivenom izgaranjem tvrdog grabovog ili hrastovog drveta, zdrave i suhe piljevine. Dimite četiri dana, a dnevno palite jednu vatru.

Nakon dimljenja češnjovke ostavite na štapovima, u dovoljno zračnoj prostoriji, bez mnogo svjetla i umjereno hladnoj na zrenju koje traje 30-40 dana. Za to vrijeme u češnjovkama se odvijaju kemijsko-fizikalni procesi zrenja svinjskog mesa i u tom vremenu stvara se novi organoleptički izgled češnjovke. Nakon zrenja postaju zlatnosmeđe boje, malo neravne površine, a pod pritiskom nešto tvrde. Miris na luk pomiješan je s mirisom dima, a na presjeku lijepo se vidi mramoriranost od krupno mljevenog svinjskog mesa i sitno mljevenog zrelog svinjskog mesa. Okus je ugodan, blago slan i blago ljut, a miris na češnjak. Odmah nakon zrenja možemo ih očistiti vlažnom krpom i zamotati u alu-foliju i staviti na duboko zamrzavanje do godinu dana.

Krušne kobasice (buhtovke, kobasice od bijelog kruha)

Sastojci: 1 svinjska glava, 30 dag kožica, 10 dag oparnjaka (čvarci dobiveni prženjem sala sa crijeva), 1 kg kruha, 20 dag masnoće, 50 dag luka, 10 g češnjaka, 10 g crvene mljevene paprike, 10 g papra, 10 g soli, tanko svinjsko crijevo.

Svinjsku glavu i kožice skuhajte, meso odstranite od kosti i sameljite. Luk iskošite i popržite na masti, dodajte oparnjake i sameljite, a kruh namočen u vodi (ili mlijeku) dobro ocijedite. Pripremljeno meso, luk, češnjak, crvenu mljevenu papriku, papar i sol dobro izmiješajte i nadjevom punite tanko crijevo. Kobasice malo prokuhajte u vodi, osušite i malo ohladite. Poslužite svježe pečene uz pečeno svježe zelje.

Podravska kobasica

To je trajna domaća kobasica od svinjetine koja se izrađuje u podravskom mjestu Selnice, smještenom između Ludbrega i Legrada ispod rijeka Bednje i Drave.

Sastojci: 5 kg kvalitetne svinjetine, 3 kg svinjskih odrezaka, 2 kg tvrde slanine bez kože, 18 dag kuhinjske soli, 2 velike žlice šećera, 2 velike žlice blago ljute crvene mljevene paprike, 2 velike žlice tucanog bijelog papra, 5-6 dl bijelog vina, 2,5 m tankih svinjskih crijeva (promjera 30) za i kg nadjeva i klupko tanke uzice (špage).

Ohlađene svinjske polovice rasjeците na komade koji se ručno obrađuju i oblikuju polugotovi proizvodi. Meso od šunke mora biti dobro očišćeno od masnoće, vezivnog tkiva i ostataka krvnih žila i žlijezda. Krvavo meso ne smije se koristiti za kobasice. Meso stavite u posudu i ostavite stajati 24 sata u hladnoj prostoriji, a nakon toga stavite na platnene krpe da se ocijedi i stegne. Obreske od krojenja i oblikovanja drugih dijelova svinjske polovice skupite u stavite u posebnu posudu, pokriveno platnenom krpom i pohranite u zračnu prostoriju na 24 sata. Obje kategorije mesa nakon toga sameljite u stroju za mljevenje. Prvo meljite meso od šunke na većim reznim pločama (20 mm), a nakon toga meljite drugu kvalitetu mesa na sitnoj reznjoj ploči (16 mm). Samljevenu svinjetinu u čistoj posudi raširite u jednakom sloju po dnu posude i na cijelu površinu toga mesa rukom jednakomjerno pospite začine i sol. Sitnije samljeveno meso nakon mljevenja raširite i promiješajte cijelu masu da bi bila ujednačena. Tijekom miješanja dodajte u dva navrata bijelo vino da bi olakšali i poboljšali miješanje. Svinjska crijeva nakvasite isti dan i dobro isperite u toploj vodi u koju ste stavili nekoliko sitno zdrobljenih češnjeva češnjaka.

Crijeva moraju biti čista i ocijedena prije navlačenja na izlaz punilice (koristite onu od 3 l). Mesne grude stavljajte u punilicu lagano, pazeći da su crijeva ravnomjerno ispunjena nadjevom. Ako se pojave bijeli otočići ispod crijeva odmah ih probodite metalnom iglom. Nadjevena crijeva vežite u parove s krakovima dugim do 20 cm, vezanim uzicom. Kobasice vješajte na metalne S kuke na drvene štapove i odnesite ih u pušnicu.

Drugi dan zapalite vatru i to od tvrdog drveta, jer je potrebno da se kobasice prije toga ocijede i prosuše. Dimljenje traje do 7 dana, a vatra se pali svaki dan kako bi temperatura u prostoriji bila približno 20 stupnjeva Celzija. Nakon dimljenja kobasica je zlatnosmeđa, malo hrapave površine, elastična i mirisa na bijeli luk i dim.

Konzumira se kuhana i tada postaje svjetlija, vrlo sočna. Osjete se i vide krupni komadići mesa u sastojcima nadjeva, a jede se zajedno s ovitkom.

Zamrznuta ne gubi organoleptičke osobine i održava se do osam mjeseci. Ako stoji u prohladnim zračnim prostorijama duže od tri mjeseca, dobiva osobine

trajne kobasice. Tada se konzumira uz lagano kuhanje i služi kao prilog raznim povrtnim jelima, kojih u Podravini ima u izobilju.

Domaća ljuta kobasica

Domaće ljute kobasice specijalitet su područja između donjeg toka Drave, Save i Bosuta. Izrađuju se od svinjskog mesa i slanine uz dodatak začina koji im daje crvenu boju i karakterističan ljutkast okus.

Za izradu je potrebno: 8 kg svinjskog mesa od lopatice i obrezanog buta, 2 kg slanine bez kože, 21 dag soli, 2 žlice šećera, 3 dag slatke crvene mljevene paprike, 5 dag ljute crvene mljevene paprike, 1 dag tucanih crvenih feferona, 3-5 zdrobljenih češnjaka umočenih u 1 dl bijelog vina, 2-2,5 m svinjskih tankih crijeva i kudeljna uzica (špaga).

Svinjetinu i slaninu bez kože izrežite na komade veličine dlana, pomiješajte i dodajte začine. Dobro izmiješajte masu, dlanom nabijte i poravnajte u posudi, te pokrijte platnenom krpom i stavite u zračnu prohladnu prostoriju da odstoji jedan dan. Od te mase načinite dvije; jednu od same svinjetine a drugu od svinjetine s slanine. Na stroju za mljevenje mesa s reznom pločom od 10 mm sameljite samo svinjetinu, a drugu masu na reznjoj ploči od 16 mm. Sitno i krupno samljevane mase izmiješajte uz dodatak 2 dl bijelog vina ili hladne vode kako bi homogenizirali i izjednačili okus i miris nadjeva. Dobro izmiješajte nadjev, nabijte i izravajte u posudi i ostavite da odstoji 1-2 sata, kao bi se međusobno stegnulo i povezano.

Nakon što je smjesa odstajala oblikujte okruglice i stavite u punilicu pazeći da ima što manje zraka. Tanka crijeva namočite u hladnoj vodi, ocijedite, očistite od sluzi ili soli i navucite ih na izlaz punilice. Pazite da ne oštetite crijeva.

Nadijevajte polagano da se ispuni sav volumen crijeva. Zrak – bijele otočiće probodite metalnom iglom. Nadijevana crijeva na svakih 20 cm zavrnite 2-3 puta kako bi oblikovali kobasicu u paru. Krajeve kobasica vežite uzicom. Parove objesite na metalne S kuke na drvenim štapovima u suhoj i zračnoj prostoriji, i ostavite 1-3 dana. Kobasice se ne smiju dodirivati na štapu, jer se na tim mjestima zbog vlage stvaraju promjene na crijevu.

Ocijedene i prosušene kobasice dimite otprilike 5 dana. Kad drvo izgara obavezno se mora staviti na upaljeno drvo svježe nakvašena piljevina.

Dimljene se kobasice mogu odmah konzumirati, ali se obavezno moraju prokuhati. Poslužuju se kao prilog uz variva, krumpir pripremljen na razne načine ili pirjanu rižu. Takve kobasice imaju izrazito crvenu boju na presjeku nadjeva, sadržaj nadjeva je vrlo dobro povezan, a okus im je pomalo ljut.

Nakon stajanja od mjesec dana mijenja im se organoleptička vrijednost i mogu se konzumirati bez kuhanja ili pečenja. One su također lijepe crvene boje s bijelim zrnima tvrde slanine, ugodnog mirisa i nešto ljućeg okusa zbog gubitka vode tokom sušenja.

Kobasice od divljači

U vrijeme svinjokolja obično se prave kobasice od svinjskog mesa pomiješano s mesom krupne divljači. Meso od uhranjenih svinja je masno, a meso divljači krto. Ako je divljač i debela, njeno meso po pravilu nije protkano masnoćom.

Svaka kobasica je priča za sebe, jer je načinjena od različitih vrsta mesa, ali neovisno o sastavu (košuta, srna, divlja svinja) krajnji joj okus uvijek mora biti isti. Kiselkasto meso divljači ublažava se mesom fino samljevene domaće svinjetine i povezuje govedinom, svinjskom slaninom odmah ispod kože. Sastojci začina za kobasice je najčešće tajna svakog proizvođača, nije rijetkost da se stavlja od devet do dvanaest različitih začina, i to ne odjednom sve, nego u tri ili četiri puta kako bi se meso što bolje oplemenilo. Mnogi majstori kobasica, ne stavljaju ni vodu ni vino u mješavinu, ali je zato promiješanu ostavljaju najmanje 24 sata da odstoji, da dobo fermentira.

Najbolje za punjenje odgovaraju debela, ravna konjska crijeva a zatim goveđa. Ispunjena crijeva prije sušenja moraju se dobro obrisati i osušiti da se na njih ne lijepi čađa od dima. Dima koji obuhvaća kobasice ne smije biti jak, nego lagan kao "jači dim cigarete" i to od suhog drva bukve, graba ili jasena. Dimi se četiri dana, svaki dan po malo, da kobasice dobiju lijepu crvenu boju. Nakon toga ostave se još par dana na suhom hladnom zraku. Plemenita plijesan koja se uobičajeno stvara na kobasicama nije toliko svojstvena kobasicama od divljači, ali im je svojstvena posebna aroma što daje toliko cijenjeno meso divljači i majstorski odabrani i odmjereni začini, koji su tajna pravih majstora kobasičara. Od sirovine do dozrelih kobasica treba biti strpljiv i čekati dva-tri tjedna, a od ukupne težine sirovine dobije se gotovih kobasica dvije trećine težine.

Kobasica od veprovine

Sastojci: 6 kg veprovine, 4 kg tvrde slanine ili mesne svinjetine, 3 žlice šećera, 20 dag soli, 2 žlice mljevenog papra, žlica ljute crvene mljevene paprike, 2 žlice slatke crvene mljevene paprike, glavica zgnječenog češnjaka umočenog u čaši bijelog vina, 2 metra crijeva za 1 kg nadjeva, uzica.

Meso i slaninu sameljite u stroju, pola težine smjese na otvoru od 6 mm, a drugu polovicu na otvoru 12 mm. Krupnije mljeveno meso stavite u posudu, rukama raširite i začinite. Prekrijte sitnije mljevenim mesom i miješajte oko pola sata. Mješavina mora biti jednolična i prije nego ste gotovi provjerite okus. Nadjenite kobasice pazeći da u njima ne zaostanu mjehurići zraka. Složite u parove, kraka dužine do 20 cm, a krajeve zavežite uzicom. Kobasice stavite na drvene štapove i dimite na dimu suhe i zdrave piljevine. Temperatura u pušnici ne smije biti veća od 35 oC. Dimljenje traje šest dana, a vatra se pali jednom dnevno. Nakon dimljenja ostavite kobasice u pušnici još četiri - pet dana, da se provjetre na svježem zraku. Premjestite ih u zračnu, suhu i prohladnu prostoriju, da zriju mjesec dana, kad se mogu jesti sirove. Ako ih želite prirediti prije tog vremena, obavezno kuhajte ili ispecite.

Kobasice od divlje svinje

Od lopatice (divlje svinje) uzmite kilogram mesa i sameljite zajedno s 20 dag svinjetine i 30 dag svježije slanine. Dobro posolite, dodajte 15 dag pirea od kestena i jednu nasjeckanu jelen gljivu (gomoljača, tartuf). Masu dobro izmiješajte, razdijelite na loptice veličine većeg jajeta, svaku lopticu uvijte u četvrtastu svinjsku maramicu (potrbušina) i malo spljoštite. Stavite ih u podmazanu posudu za pečenje, prelijte vrućim maslacem i pecite u zagrijanoj pećnici.

Kobasice od vepra iz Bilogore

Sastojci: 1 kg mesa od vrata ili trbuha, 2 glavice luka, lovor, krv divlje svinje, 2 žlice brašna, 1 žlica crvene mljevene paprike, 15 dag masti, debela svinjska crijeva, 1 l vrhnja, mažuran, sol, papar.

U slanoj vodi napola skuhajte meso, ohladite ga i sameljite. Na masti ispirajte naribani luk, dodajte brašno, lovor, i kad je luk požutio dodajte vrhnje i kuhanje smanjite na pola. Izmiješajte s mljevenim mesom, dodajte krv (za ovu vrstu kobasica je krv vrlo bitna), sol, papar, malo mažurana, žličicu crvene mljevene

paprike i sve dobro izmiješajte. Špricom za kobasice napunite debela crijeva. Kobasice su oblikom slične krvavicama. Kuhajte ih u slanoj vodi da se stegnu. Pažljivo okrećite da se ne probuše. Tijekom kuhanja voda ne smije kipjeti. Izvadite ih, ohladite i prepecite na vrućoj masti. Kao prilog poslužite pirjano zelje (kupus) i „restani“ krumpir.

Kobasice od srneće jetre na način „Bilogore“

Sastojci: 60 dag srneće jetre (možete je zamijeniti i od domaće svinje), 40 dag kuhanog srnećeg mesa, 1 glavica ribanog luka, 3 jaja, mljevena crvena paprika, lišće peršina, sol, papar, mast, 10 dag maslac.

Jetra popržite na masti, izvadite je, i na istoj masti popržite luk da postane staklast. Kuhano meso, jetru i luk sameljite, pomiješajte sa razmućenim jajima, začinite s paprikom, nasjeckanim peršinom, solju i parom. Oblikujte kobasicu i pecite u pećnici na maslac.

„Borina“ lovačka salama od jelena

Sastojci za 10 kg: 7 kg mesa jelena bez kosti (od buta i bez masnoće, žilica i krvi), 3 kg tvrdog, čvrstog mesnog tkiva svinjetine (*goder*), 2 posto soli, začini: papar i domaći češnjak (količina po ukusu), 10 m goveđih ravnih crijeva širokog promjera.

Jelenje meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na otvoru broj osam (salama će biti bolja ako 1,5 kg jelenjeg mesa izrežete na kockice). Svinjetinu također sameljite ili, još bolje, izrežite na kockice. Umiješajte obje vrste mesa zajedno i mijesite tako dugo dok se ne počne odljepljivati od ruke. Dodajte začine, dobro izmiješajte i ostavite smjesu da odstoji, barem 24 sata. Nadjenite crijeva (pazite da ne uđe zrak), na svakih 40 cm izvrnite (preokrenite) crijeva i prevezite uzicom. Salamu objesite na drveni štap i ostavite da se ocijedi. Drugog dana stavite salamu u pušnicu i dimitite hladnim dimom (na piljevini suhe grabovine ili bukovine), i to 2-3 dana po 5-6 sati. Četvrti dan ih skinite i prenesite u prozračan prostor. Zrenje je ovisno o klimatskim uvjetima, ali traje oko tri mjeseca.

Lovačke kobasice se malo dime, tek toliko da se osuše crijeva. Meso ne smije biti potpuno samljeveno (smrvljeno). Gotova salama mora na prerezu biti tamnocrvena s izrazitim kolutićima tvrdog, čvrstog masnog tkiva koje daje lijepu „sliku“. Sam prerez mora biti sjajan.

Narodna krvavica – crna krvavica

To je tradicionalna kuhana kobasica koja se priprema za kolinja u svim dijelovima naše zemlje, a poznata je i pod nazivima – *hurke, čurke, crne pečenice, narodnjača* i slično, odnosno naziva se i po pokrajinama gdje se proizvode (kao *banijska, graničarska, međimurska, podravska, zagorska*). Ova kobasica osim sirovina dobivenih kod klanja svinja obavezno sadrži, kao vrlo kvalitetan i hranjiv dodatak, razne vrste krupno mljevenih ili tucanih žitarica: *oljušteni ječam, proso, rižu, hajdinu*. Uvijek se pune u tanka svinjska crijeva i kratko oblikuju (paruju) u komadima ili vijencima.

Za njihovu proizvodnju potrebne su nam slijedeće sirovine: 5 kg svinjskih nekuhanih glava, 1 kom svinjskih pluća, 1 kom slezene, 1 kg sirove riže, 3 kg svinjskih kožica, 2 l svinjske krvi, 3 l juhe u kojoj se kuhalo 3-5 listova lovora, 0,5 kg poprženog crvenog mljevenog luka, 25 dag soli, 1 žlica kosanog češnjaka, 2 žlice papra, 2 žlice pimenta, 1 žlica ljute tucane paprike, 3 žlice majorana, 1 žličica cimeta, 2 m svinjskih tankih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Sve sirovine kuhajte zajedno u posudi s dosta vode. U tu posudu stavite u platnenu vrećicu rižu da se kuha zajedno s iznutricama. Pazite da platnena vrećica bude dovoljno velika, jer kuhana riža postaje veća i teža 3-4 puta (nego suha).

Kuhanje traje 1,5 sat na temperaturi do 80 oC, Svi sivu pjenu na površini juhe treba za vrijeme kuhanja ručnim cjedilkama pokupiti. Nakon kuhanja sve sirovine cjediljkom izvadite i stavite u drugu posudu da se malo ohlade, nakon čega ih režite nožem i sameljite.

Rižu izvadite iz vrećice i istresite u posudu, i to u nešto veću u kojoj će te miješati i smjesu za crnu krvavicu. Riži, koju ste dobro razmrvali da nema grudica, dodajte do 2 l tople juhe i mljevene iznutrice, te rukom dobro izmiješajte. Na tako izmiješanu smjesu dodajte tekuću krv i sve začine (sol, prženi mljeveni luk, češnjak, papar, pimet, majoran i cimet), te masu dobro izmiješajte. Probajte okus i miris i popravite ako treba.

Smjesa mora biti žitka da se lako puni. Crijeva moraju biti čista i namočena u mlakoj vodi kako bi se lagano navlačila na punilicu.

Nadjev umjeren temperature puniti u crijeva i oblikujte krvavice duge 30 cm, – za oba kraja crijeva zavežite uzicu (krajevi uzice mogu stršati) i oblikujte okrugli oblik.

Nekoliko tako oblikovanih krvavica međusobno povežite uzicom što čini – vijenac. Vijenac stavite na S kuke i termički obrađujte kuhanjem.

Težina jedne krvavice okruglog oblika iznosi od 30 do 40 dag. Temperatura vode u kojoj se kuhaju je do 80 oC, a vrijeme kuhanja ne kraće od 45 minuta.

Sav taj posao obavite u toploj prostoriji da se ne bi sadržaj ohladio, tj. stisnuo.

Kuhane krvavice izvadite S kukom i cjediljkom i stavite u hladnu vodu, a potom na stol da se ohlade nekoliko sati. Kada su ohlađene uzicu u vijencu odrežite i dobijete pojedinačne komade.

Gotove krvavice su na presjeku tamnocrvene boje, sadržaj je čvrsto međusobno povezan, jasno se raspoznaju samljeveni dijelovi sirovine i zrna kuhane riže, te lagani dijelovi ugrušaka kuhane krvi. Okus i miris vrlo blag i ugodan, karakterističan za ovaj proizvod.

Krvavice od heljdine kaše

U sakupljenu krv dodajte jednaku količinu samljevenih čvaraka i taloga s dna posude u kojoj se topila mast, te oko 1 kg heljdine kaše, prethodno skuhanе i ohlađene. Tome dodajte oko 2,5 posto soli i papra. Smjesu punite u tanko i debelo crijevo, vežite na komade duge oko 30 cm i kuhajte (bockajući) oko pola sata. Poseban je specijalitet takve krvavice ponuditi s domaćim kompotom od jabuka.

Domaće tlačenice („prezvuršt“, „švargle“)

Tlačenica ili švargla je prvi predstavnik domaćih kuhanih kobasica, poznatih pod nazivom bijele ili crne tlačenice – prezvuršt, zovu ga još i - *drugi kulen*. Tlačenice se proizvode iz svježe svinjske kože, svinjskih glava u polovicama s kostima, svinjske iznutrice, tj. jezik, srce, pluća, dijelovi slanine od krojenja prilikom rasijecanja te mesnih obrezaka s kožom.

Preporučljivi sastojci smjese i začina za kvalitetnu i trajnu tlačenicu: 2 kg mesa svinjskih kuhanih glava s kožom rezanom na kockice, 1 svinjski jezik rezan na kolutiće, 1 svinjsko srce rezano u trake, 2 kg rezanih svinjskih kožica, 1 kg mesnatih kuhanih obrezaka u kockicama, 1 l čiste juhe od iznutrica, 15 dag soli, 3 žlice mješavine slatke i ljute crvene mljevene paprike, 1 žlica mljevenog papra, 4 žlice poprženog luka, 1 glavica kisanog češnjaka, 0,5 dl octa, svinjski želudac, uzica od kudjelje (špaga), drveni štapići.

Svi sastojci za tlačenicu moraju se prvo temeljito i potpuno termički obraditi tj. skuhati i to prema određenom redoslijedu. Prvo je važno pravilo da prije kuhanja pregledamo da li su sve sirovine čiste, imaju li kakav strani miris, imaju li kože ostatke svinjskih dlaka. To se naročito odnosi na svinjsku glavu. U posudi u kojoj se sve kuha najprije se stavlja svinjska glava, pluća, srce, jezik i sve ostalo, a na kraju svinjske kože. Voda u posudi za kuhanje mora biti potpuno čista. Sve sirovine se kuhaju 1-1,5 sata. Kada se kožica pod pritiskom blago trga, a na glavi koja se digne iznad vode meso lagano odvaja od kosti, te koža s hrskavičnih dijelova uha otpada, kuhanje je gotovo. Na površini se više ne stvara pjena.

Pojedine komade vadite cjediljkom i stavite na stol ili u posudu da se ispare i ohlade, jer se kuhana sirovina za tlačenice mora sortirati i svi dijelovi posebno obraditi. Obzirom da se nije prije solilo, prilikom rezanja primijeti se na presjeku siva boja, naročito na jeziku i mesnim obrescima što nas ne treba zabrinjavati.

Iznutrice nakon sortiranja izrežite: mekane dijelove bez hrskavice kod kostiju glave režu se na kockice veličine 2x1 cm, a mesni dio sa slaninom i kožicom od glave u komade veličine 5x1cm. Prokuhanom jeziku prvo skinite ili ogulite sluznicu koja je bijele boje a jezik izrežite poprijeko u obliku kolutića debljine 5 mm. Srce obradite tako da gornji dio odrežete a donji izrežete u rezance širine do 1 cm. Kuhane svinjske kože iskidajte ili režite na rezance široke 1 cm. Izrezane sirovine stavite u posudu, prelijte toplom juhom u kojoj se kuhala iznutrica (tzv. bujon - čista juha, lončićem odgrnite s površine masnoću i uzmite čistu tekućinu). Smjesu mijesite rukama tako da postane jednolična, dodajte sve začine i ocat. Sadržaj ponovo promiješajte i prekontrolirajte da li treba još začiniti.

Punjenje očišćenog svinjskog želuca obavlja se ručno kroz otvor na želucu. Kada se želudac napuni dopola, dodajte lončić čistog soka (bujona) i blagom masažom želudac se proširuje kako bi stalo više pripremljene smjese. Želudac se ne smije napuniti dokraja, nego se prije zatvaranja još jednom lagano izmasira od gore prema dolje kako bi se sadržaj rasporedio po cijeloj unutrašnjosti. Otvore zatvorite drvenim štapićem, dvama ravno i jednim prevrnutim 180 stupnjeva na šav. Ispod drvenog štapića zavežite uzicom a krajeve vežite u čvor radi vješanja na S kuke. Napunjen želudac stavite u metalnu cjediljku i polako istresite u posudu s toplom juhom od kuhanja iznutrice. Tlačenice uzicom vežite na S kuke, koje ste zakvačili na rub posude kako bi spriječili da se dodiruje dna i zapeče u tijeku kuhanja. Tlačenice se kuhaju u otvorenoj posudi na 70-78 oC, i to 1-2 sata, uz obavezno podizanje svakih 20 minuta. Izvadite ih cjediljkom da se ne ošteti omotač (želudac) i stavite u hladnu vodu da se opere površina. Oprane tlačenice stavite na stol da se ohlade. U ovoj fazi vrlo je važno tlačenice rukom malo gibati da se „promućka“ sadržaj i stvori homogena cjelina. Još toplo opteretimo predmetima, jer prešanjem dobije konačni oblik, nadjev je čvrsto međusobno povezan, a komadići sadržaja tvore lijep mozaik koji se očitava na presjeku. Prešanje traje 12 sati, želatinske naslage (ako se stvore) nakon prešanja obrišite vlažnom krpom jer na površini ne smije ostati nikakav sadržaj.

Tlačenice objesite na zračno, suho i hladno mjesto. Dimi se radi dulje trajnosti, boljeg okusa i specifičnog mirisa. Dimljenje se obavlja na hladnom dimu, ne iznad 18 oC, a traje nekoliko dana. U pušnici se tlačenica objesi na štapove a mora biti potpuno čista i suha površina. Ne smije se dodirivati s drugim komadima mesa u pušnici kako bi dim obložio cijelu površinu.

Dimljena tlačenica je smeđe boje i specifičnog mirisa dimljenog mesa. Na tamnome, suhom i hladnom mjestu može biti uskladištena i nekoliko mjeseci.

Podravski kuhani podvaljak

Podvaljku prerežite kožu i stavite ga kuhati u mast koja se topi za čvarke. Kuhajte ga oko 20 minuta, izvadite ga, ocijedite od masti i „poštenjski“ (dobro) premažite češnjakom, crvenom mljevenom paprikom i solju, te ostavite da se ohladi. Poslužite ga posve hladnog uz neku salatu, najbolje onu iz staklenke sa „starom“ domaćom spremljenom zimnicom. Kao se to jede uz vrijeme svinjokolja kad je i poneko vino i „dozrilo“, grijeh je jesti ga bez starog ili novog vina.

Jetrene kobasice

Jetrene kobasice razlikuju se po vrsti i količini upotrebljene sirovine, načina obrade, vrsti upotrjebljenih začina i dr.

U proizvodnji ovih kobasica od važnosti je slijedeće:

jetra se ispiru samo u svježoj hladnoj vodi i ostave visiti radi hlađenja (jetra se ne hlade u vodi, jer gube okus), krvne žilice i žučni kanali se moraju „brižljivo“ očistiti, ako se radi o goveđoj jetri (koja je tamnija), ili o tamnijoj svinjskoj jetri, izreže se na kriške i u hladnoj vodi dobro ispere, iznutrice, naročito želudac (u nekim krajevima nazivaju ga – škembe), čim se izvadi treba brzo preraditi, ili ih očišćene ostaviti na hlađenje.

Domaće dimljenje šunke

Sastojci: svinjski butovi, češnjak, sol.

Koristite butove starijih mesnatih svinja težine 8 - 12 kg, koje imaju čvrsto, suše i crvenije meso. Butove odvojite na spoju zdjelične i križne kosti, izvadite zdjeličnu kost i odvojite je od bedrene kosti. Ako ste valjano napravili, vidjet će te na unutrašnjoj strani buta glavu bedrene kosti. Polukružno oblikujte gornji dio butova, skinite donji dio noge i ostavite ih da se dobro ohlade. Drugog dana utrljajte sol sa svih strana, uzmite 10 posto soli od težine buta. Dobro nasolite udubljenja oko kostiju i krvnih žila. Kao dodatak soli u butove utrljajte češnjak, jer šunki daje prijatan miris i daje veću održivost šunke. Nasoljene butove stavite u veću posudu, tako da koža od buta dođe dolje, a mesnati dijelovi prema gore. Ostavite ih da odstoje mjesec dana. Svakih sedam dana uklonite mesni sok koji butovi otpuštaju i dosolite s 20 dag soli.

Prostorija gdje čuvate butove mora biti tamna i zračna, a temperatura oko 8 oC. Nakon mjesec dana, butove operite u mlakoj tekućoj vodi, učvrstite jačom uzicom i objesite na 24 sata na zrak da se cijede i suše. Premjestite ih u pušnicu i dimite mjesec dana na hladnom dimu, koji mora biti suh i topao, nikako ne smije biti prevruć. Najbolji dim za dimljenje je od suhe bukovine ili grabovine, koji ne smije gorjeti plamenom, pokrijte ga suhom piljevinom istog drveta. Tijekom dimljenja povremeno dodajte grančice borovice da dimljena šunka dobije prijatan miris. Dimljenje obavljajte svaki dan, a u tijeku dana pušnicu češće provjetravajte da šunka ne dobije neugodan miris. Kad šunka dobije lijepu smeđu boju, dimljenje je završeno. Šunku iz pušnice premjestite na sušenje, zrenje, koje traje od 6 do 8 mjeseci, što ovisi o debljini šunke i o vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija u kojoj se suši mora biti tamna i zračna, temperature od 12 do 16 oC.

Domaća dimljena šunka poslužuje se narezana na vrlo tanke odreske, kuhana cijela ili u većim komadima. Vrijeme kuhanja računa se; jedan sat po težini. Na dno posude, u kojoj kuhate, stavite dvije uske daščice u križ kako šunka ne bi doticala dno posude i zagorjela.

Ukoliko pečete šunku u krušnom tijestu, namočite je dan prije u mlakoj vodi, obrišite i umotajte u tijesto. Spoj tijesta dobro ulijepite jedan u drugi, šunku položite na njega u posudi u kojoj je pečete, kako se tijekom pečenja ne bi raširilo-otvorilo. Vrijeme pečenja je; jedan sat po težini šunke.

Pečeno tijesto-kruh, poseban je specijalitet, vrlo je ukusno i u unutrašnjosti sočno od ispuštenog soka šunke, tijekom pečenja. Poslužite tako da šunku izrežete na tanke ploške a tijesto-kruh istrgate u veće komade.

(poglavlje) NAŠI TRADICIONALNI SIREVI

Varaždinska i Bjelovarsko-bilogorska županija, kao sastavni dio Podravine, poznate su i kao centri sirarske proizvodnje.

U selima koja su bila udaljena od otkupljivača mlijeka za potrebe tadašnjih mljekara u Varaždinu ili Bjelovaru, domaće stanovništvo prerađivalo je kravlje mlijeko u najjednostavnije proizvode, za koje nije bilo potreban poseban pribor: svježi kravljji sir, tvrdi sir (šajt), prgice i putra (maslac). Ostatke od sira, kao sirutka, davala se svinjama kao hrana.

Varaždin, Bjelovar i Veliki Zdenci bila su tri mjesta koja su prednjačila u proizvodnji sireva i drugih mliječnih proizvoda, kao što su i danas.

Vindija*

Temelj današnje Vindije - tvornice sira, neobično ali istinito, vezan je na željeznicu. Kada je Varaždin spojen sa Zagrebom 4. rujna 1886. godine, u njezinoj izgradnji sudjelovao je francuski inženjer *Georges Thinault*, zaposlenik Južnih željeznica iz Budimpešte. Thinault je zavolio Varaždin i tu je ostao živjeti, a zahvaljujući svojoj ambicioznoj ženi *Heloise*, osim za željeznicu, počeo se zanimati i za drugi posao. Iz svog rodnog Amboisa donio je recepturu, kapital je uložio u pogon s pet radnika, a za mlijeko se pobrinuo kod veleposjednika *Bombellesa* u Vinici. Uvjet je bio dnevna doprema stotinu litara mlijeka od iste pasmine krava, koje su pasle istu travu. To je mogao osigurati samo moćni veleposjednik Bombelles, inače i vlasnik prvog automobila u Hrvatskoj, pokretač sportskog gađanja na glinene i žive golubove. Iz Thinaultove "tvornice" krenule su prve pošiljke u Beč, Budimpeštu, Prag, Zagreb i poznate kupališne centre sirovi **Imperial i Gervais**, uvijeni u svijetlo plavi papir. Georgesove kćerke *Marianne* i *Helen* sudjelovale su u novom poslu svog oca, pa je nakon njegove smrti (1891. godine) Marianne preuzela sve poslove.

Kao i otac, sakupljala je priznanja i nagrade na prigodnim izložbama, jer je sir bio izvanredne kvalitete. Ta priznanja sačuvana su još i danas u obitelji Georgesove praunuke u Varaždinu (gđe. Zdenke Novosel), kao i originalni naputci obiteljskih sirova.

Mnogo godina kasnije, u Varaždinu, rođena je sirarska proizvodnja Vindija, koja je zahvaljujući vrsnom majstoru *Luji Dvoržaku* iz Daruvara krenula u proizvodnju tzv. "**plavih sireva**". Tehnološki postupak još je i danas dobro čuvana tajna, kao i za sir **Brst** proizveden od kozjeg mlijeka. Danas Vindija proizvodi više vrsta sireva uz plemenite sireve „à la Gorgonzola“ i „à la Roquefort“ kao i kozji sir svjetskog glasa.

Vindija; špilja u blizini Donje voće, Varaždinska županija. Dugoljasta špilja u kojoj su pronađeni ostaci špiljskog medvjeda i drugih pleistocenskih životinja, predmeti iz neolitika (keramika), ostaci kosti kasnih neandertalaca po čemu spada u svjetska poznata nalazišta. Zaštićena je kao paleontološki spomenik.

Sirela - Bjelovar

Proizvodi sirove od slatkog ili kiselog mlijeka. Posebno ističu i diče se bjelovarskim vrstama polutvrdih sirova, koji su plod dugogodišnjeg iskustva u proizvodnji lokalnih sirova. Najpopularniji među njima je sir **podravec**, koji je nastao spajanjem tehnologije *edamca* s tradicijom proizvodnje *trapista* u nekadašnjim podravskim mlekarama. Svojim posebnostima, naslonjenim na lokalnu tradiciju, odlikuje se i **bjelovarac**, **turist**, **graničar** i **ribanac**. Snažnijim karakteristikama ističu se sirovi **dimsi** i **kozjak**. Prvi je načinjen na osnovi autohtone lokalne recepture, a specifičan miris i okus dolazi mu od dimljenja dimom bukovine. **Kozjak** se dobiva od mješavine kravljeg i kozjeg mlijeka, a ovo drugo mu daje okus svojstven kozjem siru i pikantnu aromu. Osim ovih polutvrdih sirova, Sirela proizvodi i jednu vrstu originalnog sira. Nazvan je **bilogorac**, pa je u njegovom imenu sačuvana uspomena na slične sirove s obronka Bilogore, čija je tehnologija i osnova dobivanja bilogorca. **Podravec** je prvorazredni sir za rezanje, povezan je i mek, izrazito žute boje, sjajan, s pravilno raspoređenim šupljinama veličine graška. Okus mu je blago kiselkast, miris ugodno mliječan. Proizvodi se u blokovima, najčešće po dva kilograma u crvenim plastičnim vrećicama. **Ribanac** je tvrdi sir, i na tržište dolazi u kolutovima ili riban u vrećicama. Preporuča se za gurmansko uživanje “u grumenu” a po potrebi se može ribati za dodatak kuhanim jelima. Ribanac se proizvodi po parmskoj recepturi u kolutovima od 5, 15 i 32 kilograma. Kora mu je glatka i tvrda, a tijesto je zrnate strukture, žućkasto, tvrdo, lomljivo. Okus mu je slatkast, a miris svojstven. Što je stariji i zreliji, to su mu okus i miris izraženiji.

Zdenka - Veliki Zdenci

Živopisni krajolici valovita zemljišta, pokriveni šumama i pašnjacima, Bilogore, Podravine i Moslavine, postojbina su simentalске pasmine krava. U takvim, zamalo idealnim uvjetima, još godine 1897. započeo je proizvodnju sireva prvi vlasnik parne mljekare, *Matija Macašek*, Podrijetlom Slovak, po zvanju obrtnik i trgovac, a uz to nemirna duha, poslije mnogih lutanja odlučio se ovdje naseliti. Osnovao je obitelj i sav svoj imetak uložio u pogon za proizvodnju sireva. Umro je relativno mlad, u 52 godini života. Poslije njegove smrti mljekaru je preuzeo njegov sin Josip, koji nastoji proširiti asortiman proizvodnje. Oko 20-tih godina ovog stoljeća u mljekari se počeo proizvoditi **ementalac**, **trapist** i **maslac**. *Josip Macašek* nije imao očeva iskustva i sposobnosti, a povrh toga, bio je početak velike svjetske gospodarske krize, pa je mljekara počela stagnirati. Godine 1928. novi vlasnik mljekare postao je spretni trgovac *Viktor Hrešić*, koji će svojim zahvatima i inovacijama udariti temelje proizvodnji topljenih sireva, po kojima će “Zdenka” postati najpoznatija mljekarska industrija u Jugoslaviji. On je mljekaru znatno osuvremenio i proširio otkupno područje. Istodobno, mljekari daje ime “Zdenka”, po imenu svoje kćeri, čije ime i danas nosi. Ni on nije bio pošteđen kriza, pa je zbog velike proizvodnje imao teškoća s plasmanom. Tražeći izlaz iz te situacije, zbog čega često putuje u zemlje s mnogo bogatijom tradicijom u proizvodnji sireva, upušta se u proizvodnju topljenog sira. U početku su to blok pakovanja od 1/2, 1 i 2 kg. Prava industrijska proizvodnja počinje kasnije, kad Hrešić kupuje licencu za proizvodnju topljenog sira i uvozi i nove strojeve za topljenje sirne mase, tavu za topljenje i stroj za pakiranje. Tako dočekuje II svjetski rat, u toku kojega mljekara nije radila. Poslije rata trebalo je podosta vremena da se ratom uništeni stočni fond dovede na prethodnu razinu. Godine 1966 kompletnom rekonstrukcijom pogona za preradu mlijeka je i prva veća tehnološka linija za proizvodnju topljenih sireva. Od 1970. god. Zdenka je postala najsuvremenija i jedna od najvećih sirarskih industrija u Jugoslaviji, te je proizvodila:

Ementalac, tipičan predstavnik tvrdih sireva, zvan “kralj sireva”; **Edamac** spada u skupinu visokokvalitetnih polutvrdih sireva koji pruža brojne mogućnosti za pripremanje raznih jela (“**Baby**” **edamec**, idealan za “obiteljska” pakovanja); **Gouda**, prvorazredan sir iz skupine polutvrdih sireva dobro došao na stolu svake obitelji s okusom po mlijeku i blago kiselkast; **Trapist**, polutvrđi sir prvi put se počeo proizvoditi kod nas u “Zdenki”, (u samostanu Banja Luka proizvodili su ga po originalnom napatku u malim količinama) nešto izmijenjena od izvornog napatka. Ovaj sir blagog okusa našao je široku primjenu a nezaobilazan je kod pripreme hladnih plata; “**Sport**” polutvrđi Zdenkin sir zbog svog oblika i težine omiljen je među izletnicima; **Camembert**, “Zdenka” je naš prvi proizvođač ovog sira s *bijelom plijesni*, koji je svojstvenog okusa po gljivama šampinjona. Blagi sir, specifične arome, obogatiti će svaki obrok; **topljeni sir za mazanje “Zdenka”**,

proizveden od biranih sireva sinonim je za topljene sireve i prvoklasan je proizvod; ***“Specijal” pripravak topljenog sira***, je također proizvod “Zdenke” slatkastog okusa i savršene mazivosti; ***“Čardaš” topljeni sir za mazanje***, s dodatkom posebno pripremljenih feferona podsjećajući na mađarsku kuhinju; ***“Piroška” pripravak topljenog sira***, također proizvod “Zdenke” s dodatkom kvasca i paprike jedinstveni je proizvod mnogostruke primjene; ***“Dijetikus” topljeni sir za mazanje***, već samim imenom govori o svojoj namjeni; ***“Ekstramasni” topljeni sir za mazanje***, čini ovaj proizvod visoko mazivim, koji može zamijeniti maslac, a takav mu je i okus; ***“Zdenka” topljeni sir za mazanje sa šunkom***, prvorazredan spoj sira i šunke, pravi sir za gurmane; ***“Zdenka” topljeni sir za mazanje sa govedinom***, s dodatkom 10% sušene govedine omogućuje upotrebu ovog sira u svim prigodama; ***“Royal” ekstramasni topljeni sir za mazanje***, sir visoke hranidbene vrijednosti u čijoj proizvodnji kao sirovina služe isključivo sir ementalac i maslac, preporučuje se za mazanje na sendviče ili kao dopuna hladnim narecima uoči glavnog jela; ***“Šampion” topljeni sir za mazanje sa šampinjonima***, čini jedan od najboljih koje je “Zdenka” proizvela o čemu govori i povelja za kakvoću; ***“Zdenka” topljeni sir za mazanje u crijevu***, praktično pakovanje omogućuje široku primjenu u hotelijerstvu i školskim kuhinjama; ***“Zdenka” topljeni sir za mazanje s dodacima*** (šunka, Gavrilović salama, senf, ajvar, mljevena paprika, kim, melilotus cerullea) naročito prikladan u turizmu i hotelijerstvu; ***“Dimljenac” dimljeni topljeni sir za rezanje***, proizveden od posebno biranih sirovina koji se prethodno podvrgavaju tretmanu dimljenja, sa svojim specifičnim mirisom po dimu, preporuča se za pripremu hladnih narezaka.

Domaći kravljji sir - “bakin sir”

Sastojci: 4 l mlijeka, 8 žlica mlaćenice, 2 žlice sirila, 0,5 l kiselog vrhnja, 1,5 žlica soli.

Svježe pomuzeno mlijeko procijedite, zagrijte na 36 - 38 oC, dodajte uz miješanje mlaćenicu, pokrijte posudu i ostavite jedan sat na toplom mjestu. Dodajte sirilo miješajući sadržaj u posudi, poklopite i ponovo ostavite na toplom jedan sat. Sada se već treba stvoriti gruša, odvojite ga od sirutke, izrežite na kocke veličine 1 cm i ostavite da se ocijedi deset minuta. U cijedilo stavite gazu ili laneno platno (prethodno namočeno u vodi) i gruša, da se cijedi. U kalup stavite trećinu sira, pospite polovinom količine soli, prelijte s pola količine vrhnja. Stavite drugu trećinu sira, posolite i prelijte vrhnjem. Na kraju stavite posljednju trećinu sira i ostavite u kalupu 2 dan da se cijedi na sobnoj temperaturi. Gotov sir preokrenite na dasku i stavite u odgovarajuću posudu za hladnjak.

Poslužite uz *pole* (krumpir u ljusci izrezan na polovicu, posoljen i pečen u pećnici) i *luk*.

Od sirutke zaostale od sira radili su ocat. Sirutku se treba ukuhati na polovinu volumena uz lagano vrenje, prelići kroz gazu u odgovarajuću posudu i ostaviti na hladnom mjestu (podrumski prostor) dva do tri mjeseca.

Grabancijaš - sir iz salamure

Sastojci: 10 l punomasnog kravljjeg mlijeka, 6 žlica mlaćenice, 2 žlice sirila, 30 dag soli, 1,7 l vode.

Pribor: velika posuda za sirenje, dugi kuhinjski nož, veliko cjedilo s ravnim dnom, kuhinjska žlica s uzdužnim prorezima, veća gaza, 1 metar platnenog cjedila, šira daska (0,5 m), uteg od 3 do 5 kg, plastična kanta od 5 l.

Mlijeko procijedite u veću posudu i zagrijte uz miješanje na 36 oC. U zagrijano mlijeko dodajte mlaćenicu, izmiješajte, pokrijte posudu i odložite na 1 sat na toplo mjesto. Temperatura mlijeka ne smije pasti ispod 32 oC. Uz miješanje dodajte sirilo, pokrijte posudu i ponovo odložite na toplo mjesto 90 minuta. Provjerite da li je mlijeko podsireno, prelomom gruša preko prsta. Dobiveni gruša dugim nožem izrežite na kocke veličine 1 cm. Ostavite stajati 10 minuta. Izmiješajte žlicom s uzdužnim prorezima i ostavite stajati 10 minuta.

Tijekom stajanja odvojiti će se sirutka od gruša. Zagrijte gruša bez miješanja na 40 oC tako da posudu s grušom stavite u veću posudu s vodom kojoj je temperatura 50-60 oC, i ostavite stajati 30 minuta. Gazu stavite u veliko cjedilo s ravnim dnom, istresite gruša da se ocijedi nekoliko minuta. Krajeve gaze prebacite preko sirne

smjese, izvadite je s grudom iz cjedila i položite na ravnu površinu. Prekrijte platnenim cjedilo, na njega stavite dasku i opteretite utegom 2-3 kg. Trebate dobiti sirnu grudu debljine oko 4 cm u obliku pogače. Grudu držite pod opterećenjem 2 sata kako bi očvrstnula. Dobivenu sirnu pogaču izrežite na kriške veličine 15x15x4 cm i uložite je u salamuru. Salamuru napravite od 300 g soli otopljene u 1,7 l vode, prokuhajte i ohladite na 15 oC, nalijte u plastičnu posudu. U salamuru, po želji, možete dodati grančice zelenih začina, borovicu, kim i slično. Začine prokuhajte u salamuri. Ovako sačinjen sir možete koristiti već nakon par dana stajanja u salamuri. Kako sir ne zri u salamuri, nego se samo konzervira u njoj može ostati i duže vrijeme. Prije upotrebe sir stavite na žičanu mrežicu da se ocijedi, poslažite na pladanj i ukasite zelenim začinima.

Poslužite uz *kukuruzni kruh, mladi luk i domaće vino*.

Grabancijaš; (tal. gramanzia od grč. nekrós - mrtav + manteia - vraćanje, gatanje); mađ. garaboncias; 1. po narodnom vjerovanju *dijak, đavolji učenik, čarobnjak*; đak koji, svršivši 12 - bogoslovnih - škola, izuči trinaestu - vilenjačku - te može zapovijedati vragovima, jahati na zmaju, voditi oblake i ulaziti u vrzino kolo (kod Matoša: pustoškolac); 2. neuredan, nesređen čovjek; nemiran duh; boem.

Naša izvorna komedija *Mantijaš grabancijaš vijak* Tita Brezovačkog tiskana je u Zagrebu 1804. godine. U svom djelu T. Brezovački opisuje čitavu malu galeriju naših poluzivih i poluistinitih likova - šoštara, krznara, plemenitih pravdoznaneca, pazitela na sigurnost općinsku, priležnog pazitelja na pute, varoškog pisara, detića, muža, oštarijaških sluga, kelnera, tolnačnika kraljevskih, trgovaca, doktora, berbera i dr., u komičnim situacijama tadašnjeg društva.

Prge/turoši od sira (ili dimljeni kvargl)

Vrlo sličan sirnom namazu *liptauer*. Prge se rade od svježeg kravljeg sira koji se dobro izmiješa sa soli i crvenom mljevenom paprikom. Oblikuje se u stošce - prge ili kule - turoš i suši najprije na suncu a zatim na dimu.

Sastojci: 8-10 l punomasnog kravljeg mlijeka, 1 žličica soli (1,4% na količinu gotovog sira), 3/4 žličice mljevene slatke ili blago ljute crvene mljevene paprike (1% na količinu svježeg sira).

Pribor: plastična ili emajlirana posuda od 10-12 litara, 2 platnena cjedila, podloga - daska, 2 duža komada uzice (špage), 1 platnena košarica za kruh s ravnim dnom.

Procijedite svježe kravlje mlijeko u plastičnu ili emajliranu posudu i ostavite na sobnoj temperaturi pokriveno da se mlijeko prosiri mliječnom-kiselim vrhnjem. Podsirivanje na sobnoj temperaturi traje oko 2 dana. Dobiveni gruš sam izlučuje sirutku i cijedenje je stoga usporeno. Cijedenje ubrzajte tako da posudu s grušem

stavite u pećnicu zagrijanu na 50 oC ili u veću posudu s toplom vodom (temperature 50-55 oC). Gruš zagrijte na 30 oC, a potom ga podijelite na dva dijela i izlijte u platnena cijedila na cijedenje. Cijedenje se obavlja u prostoriji u kojoj je temperatura oko 30 oC. Gruš ostavite da se cijedi u obješenim vrećicama tijekom noći da se dobro ocijedi. Dobiveni svježi sir istresite u veću posudu, dodajte sol i crvenu mljevenu papriku i dobro izmiješajte u glatku smjesu. Iz smjese odvajajte količinu od oko 15 dag težine i oblikujte stošce, prge. Poslažite ih na dasku i ostavite ih na sobnoj temperaturi da se površinski osuše, oko jedan dan, ili dasku objesite iznad štednjaka.

Prosušene prge drugi dan objesite u pušnici i dimite pod jednim dimom dva dana uzastopce. Zadimljene prge umotajte u celofan i odložite u hladnjak do upotrebe. Ako prge ne zamotate brzo će se isušiti i izgubiti na kvaliteti (presušene se mrve i kod rezanja). Ukoliko ne posjedujete pušnicu, prge ostavite pokrivene gazom u platnenoj košarici, a nju objesite u prozračnu prostoriju. Sušite na zraku 2-3 dana. Kad su osušene zamotajte ih u foliju ili celofan i odložite u hladnjak do upotrebe.

Kvargl, kvargli je sir koji se proizvodi u Češkoj, Slovačkoj, Austriji i Njemačkoj. To je mali sir intenzivnog mirisa, za kojeg mnogi smatraju da – smrdi. Nezaobilazni su kao prigrizak uz pivo.

Kod nas se proizvodi sličan sir, ali ipak različit, te ga i različito i nazivaju; u Međimurju – turoš (turoš-kula), Podravina – prge (prasl. pꝛga – prah, ljuska, prhut; rus. Pergá; polj. pierzga) , Bjelovarska regija - kvargl, Moslavina - stošci. Potpuno osušen sir je vrlo lomljiv i pretvara se u sitne komadiće.

Prge od svježeg sira

1 kg svježeg kravljeg sira, 2 dag soli, 1 dag crvena mljevena paprika.

Svježi kravljji sir začinite solju i paprikom, izmiješajte i oblikujte u turoše. Sušite na suncu ili iznad peći. Sušenje je najpraktičnije u košarici sa sitnom mrežom, kao zaštitom od muha ili drugih kukaca.

Poslužuje se kao hladno predjelo; *uz kuhani dimljeni jezik, domaću šunku, kukuruzni kruh i domaće crno vino.*

Riječ prga je češkog podrijetla (prha, prhlava - nešto što se prolije; a kod nas ta riječ označuje– pržiti, tj. prga – označuje i jelo od pržena sijekra (pura i kaša).

Nabiti sir

Sastojci: 1,2 kg sušenog sira (prge), 0,5 l kiselog vrhnja, sol.

Izmrvljene prge najprije se preliju rastopljenim maslacem, pomiješaju s vrhnjem i soli te stave u drvenu posudu (škaf) i sve dobro nabije batom.

Takav sir priprema se obično u kasnu jesen i ostavlja pod pritiskom cijelu zimu. Počinje se jesti u rano proljeće. Najviše se troši za vrijeme proljetnih radova u vinogradu uz domaće suhomesnate proizvode. Odlično jelo za korizmu.

Vinogradarski sir

Za pripremu potrebno je: 5 l punomasnog svježeg kravljeg mlijeka, 10 žlica mlačenice, 1 žlica sirila, 10 listova vinove loze (svježe ili konzervirane), 2 čaše bijelog vina, 15 dag soli, 85 dag vode; pribor: posuda od 6-7 litara, žičana harfa ili veliki kuhinjski nož, drvena kuhača, 2 plastične perforirane (iglom za pletenje) kutije.

Zagrijte mlijeko na 36 oC, u mlačenici razrijedite sirilo i uz miješanje dodajte mlijeko. Ostavite na toplom mjestu 1,5 do 2 sata. Prekontrolirajte sirenje, izrežite gruše pomoću žičane harfe ili nožem na kockice veličine 1 cm. Izmiješajte kuhačom i ostavite da se zrna gruša suše 10-15 minuta, kako bi se odvojila sirutka. Plastične kutije stavite u sudoper. Odlijte sirutku, pomoću ravne žlice prenesite sirnu masu u plastične kutije, ravnomjerno rasporedite, poravnajte žlicom i ostavite 2 sata da se ocijedi. Istresite sir na drvenu daščicu, okrenite na drugu stranu tako da gornja površina koluta bude na dnu kalupa, uložite u kalup. Ostavite u kalupu tijekom noći da se sir ocijedi. Prokuhajte sol i vodu u poklopljenoj posudi i ohladite. Istresite sir u kalup i uložite u presolac u kojem ga držite 2 sata uz povremeno okretanje.

Listove vinove loze operite, potopite u toplu vodu (80 oC, blanširajte 2 minute, pa uronite u hladnu vodu, ocijedite. Nalijte vino u zdjelu, u njoj umočite listove i ostavite preko noći, izvadite i dobro ocijedite. Ocijedite sir iz presolca, prosušite čistom gazom i zamotajte u listove vinove loze, učvrstite listove s vanjske strane unakrsno gumicama ili koncem.

Sireve odložite na hladno mjesto (12-14 oC) 8 dana da zriju.

Nakon zriobe odmotajte sir iz vinove loze, izrežite na trokute i poslužite uz vino (iste vrste koje ste koristili za listove vinove loze).

Ovaj stari i skoro zaboravljeni naputak cesto se priređivao za radnike u vinogradima, kojeg su konzumirali uz suhomesnate proizvode na kraju radova.

Sljubljivanje sira i vina

Suradnja sirara i vinara s vinskih cesta zaokružiti će našu kulinarsku kartu. Domaća tradicijska prerada mlijeka, obiteljskih seoskih gospodarstva, s pravom nose naziv – proizvođača autohtonih mliječnih prerađevina (kiselo mlijeko, maslac, sirutka, skuta, sir) čiji su se napatci prenosili s koljena na koljeno.

Naše mliječne tradicijske proizvode možemo zašiti, izvornost ili zemljopisno podrijetlo prema definiranim propisima EU, ali ako te iste proizvode ne ponudimo turistima (domaćim ili stranim) ili putem trgovačke mreže, za njih se neće znati.

Zagreb ima tradiciju prodaje sira i vrhnja, gdje stotinjak malih sirara svaki dan donosi svoje proizvode, što znači da već postoji i brend, brend koji treba negovati.

sir i jela od sira	<i>crna stara vina suha do polusuha</i>
sirevi blaga kiselkasta okusa koji duljim stajanjem poprimaju slatkastu primjesu	<i>lagana suha bijela vina (graševina, pinot, burgundac, žlahtina, malvazija, traminac)</i>
tvrdi sirevi osebujne arome, pikantnog okusa i mirisa	<i>crna kvalitetna i vrhunska vina (dingač, plavac, babiće, postup, frankovka)</i>
zreli sirevi	<i>babiće, plavac</i>
slani sirevi	<i>prošek</i>
slatki sirevi	<i>prošek</i>
svježi nedozreli sir	<i>lagana osvježujuća bijela vina ili pivo</i>
potpuno zreli sir i tvrdi sir	<i>predikatna vina najviše kategorije s izrazitim bouquetom i okusom</i>
neutralni i nježni sirevi	<i>zrela i puna bijela vina</i>
„jaki“ sirevi	<i>jaka i umjereno zahmeljena piva</i>
kremasti sirevi	<i>puna bijela ili crvena vina</i>
pikantni sirevi osobito oni s plemenitom plijesni	<i>prirodna desertna slatka vina (prošek i mnoštvo drugih predikatnih vina)</i>
sirevi u kombinaciji s gljivama	<i>puna crna vina ili suha vina kasnih berbi</i>

JELA

Natrti sir

Sastojci: 50 dag **suhog sira turoš**, 50 dag sitnog bijelog graha, 1 l mlijeka, sol, crvena mljevena paprika, papar.

Suhi sir naribajte i stavite močiti u mlijeko. Kad se dobro raskvasi dodajte bijeli kuhani grah i zajedno sameljite. Smjesu začinite solju, crvenom paprikom i malo rakije (šljivovice). Dobro izmiješajte i ostavite stajati 7 do 10 dana.

Poslužuje se uz luk (crljenac, slatkasti luk ili mladi luk), kukuruzni kruh i vino.

U mješavinu možete dodati i čašicu rakije, kako je i u izvornom napatku.

Miješani sir s vrhnjem

Sastojci: 1,5 kg **svježeg kravljeg sira**, 4 dl kiselog vrhnja, sol, 1 dag crvene mljevene paprike, 5 dag luka, 2 dag češnjaka, papar.

Luk i češnjak sitno iskošite i dodajte s ostalim sastojcima sir. Sve dobro izmiješajte i poslužite.

Sir s vrhnjem

Sastojci: 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 3 dl kiselog vrhnja, sol, crvena mljevena paprika.

Sveži kravljji sir narežite na ploške i složite na tanjur. Prelijte s kiselim vrhnjem, posolite, pospite crvenom paprikom i poslužite s mladim lukom i po želji sa šunkom ili prošaranom slaninom.

Luk sa sirom

Sastojci: 50 dag mladog luka, 30-35 dag **svježeg kravljeg sira**, sol, ulje.

Očistite luk, nasjeckajte ga. Sir namrvite i pomiješajte s lukom. Posolite i umiješajte sasvim malo ulja. Izgnječite i poslužite kao predjelo ili kao prilog uz meso.

Bilogorski sir

Sastojci: 50 dag svježeg kravljeg sira, 10 dag domaćeg kiselog vrhnja, malo soli, papar, mljevena crvena paprika (ljuta ili slatka, po želji), glavica luka, 2-3 češnja češnjaka, kiseljak* (trava kiselica), peršin.

Luk i češnjak iskošite što sitnije te dobro promiješajte sa sirom i dodacima. Vrhnje također možete pomiješati odmah, a može se samo preliti preko sira. Prije posluživanja sir pospite kosanim kiseljakom ili peršinom.

*trava kiselica; nalazi se najčešće po vlažnim livadama, pašnjacima i travom obraslim mjestima, uz potoke i krčevinama. Kao povrće služe proljetni prizemni listovi, koji su osobito za kišnih godina mesnati, tamnozeleni i sočni. To je jedna od najpoznatijih vrsta samoniklog povrća.

Juha sa štruklima od sira

Sastojci za tijesto: 75 dag brašna, malo soli; za nadjev: 75 dag **kravljeg sira**, 1 žličica soli, 2 jaja; 3 žlice masti, 1/2 glavice luka, 4 žlice kiselog vrhnja.

Zamijesite tijesto od brašna, soli i malo mlake vode, razvaljajte ga i razvucite da bude nešto deblje nego za savijaču. Zdrobite vilicom sir, posolite ga, umiješajte jaja i dobro promiješajte. Napravljenim nadjevom namažite tijesto, savijte i bridom tanjura režite štrukle (ne nožem jer bi nadjev izlazio, dok brid tanjura osim što izreže slijepi krajeve tijesta). Štrukle skuhaite u 2-3 l posoljene kipuće vode. Na masti ispržite nasjeckani luk i mast, bez luka, dodajte u juhu. Umiješajte još i vrhnje i posolite ako treba.

Pretepeni* štrukli - dodatak juhi

Sastojci: 60 dag **kravljeg sira**, 10 dag masti, 10 dag luka, 20 dag brašna, 5 dl vrhnja, 1 jaje, sol, 3 l vode.

Luk izrežite na ploške i pirjajte na masti dok ne postane rumen, zatim zalijte vodom i posolite. Kad voda zavrije, ukuhaite prethodno pripremljene štrukle. Pri kraju kuhanja dodajte kiselo vrhnje u koje je umiješano brašno - *pretep*. Zamijesite vodeno tijesto, od 15 dag brašna, soli i vode te razvaljajte. Sir izmiješajte s jajima i stavite na tijesto koje uvijte u rolu i narežite rubom tanjura

(tijesto će biti odrezano i slijepljeno kako nadjev ne bi izlazio, dok to sa nožem nije slučaj). Male komadiće-štrukle ukuhajte u juhu.

*Pretepen; izraz kojim se označuju jela začinjena vrhnjem i brašnom.

Juha od sira

Sastojci: 1 l juhe, 8 kriški kruha, 8 tankih ploški **sira**, 4 žlice **ribanog ovčjeg sira**, 1 žlica maslaca, papar.

Skuhajte juhu, Kriške kruha prepržite na maslacu, stavite u pliticu, pokrite ploškama sira, pospite ribanim sirom, popaprite i zalijte vrelom juhom. Pliticu stavite deset minuta u vruću pećnicu i potom poslužite.

Pogačice od svježeg kravljeg sira

Sastojci: 15 dag **svježeg kravljeg sira**, 15 dag maslaca, 17 dag brašna, malo soli;
Premaz: žumanjak, kim, krupna sol.

Sir propasirajte, dodajte razmekšani maslac, brašno i sol. Brzo zamijesite tijesto. Ostavite najmanje tri sata na hladnom mjestu (najbolje preko noći). Tijesto razvaljajte, ne previše tanko. Premažite žumanjkom, pospite kimom i solju. Čašom oblikujte pogačice i pecite u jako zagrijanoj pećnici oko pola sata. Poslužite toplo.

Trganci sa sirom i vrhnjem

Od pola kilograma brašna i jednog jajeta, te s malo vode, umijesite tijesto, koje se žlicom kida na trgance (žličnjake) i kuha u kipućoj slanoj vodi. Kuhani i ocijeđeni trganci potom se stave na rastopljenu mast, doda im se **svježi kravljji sir** i malo vrhnja, pa se sve dobro promiješa i nekoliko puta preokrene na masti. Takvi trganci se poslužuju uz *pile sa salaša* (salaški pileći paprikaš).

Trganci; 1. žganci, kačamak, palenta, pura; 2. vrsta sitnog izvaljanog i usitnjenog tijesta od raženog brašna (iz kojeg su se prvotno radili) za juhu (valjušci).

Tjestenina sa sirom i slaninom

Sastojci za tijesto: 80 dag brašna, 6 jaja, sol; ulje; 10 dag dimljene slanine, 40 dag **masnog svježeg kravljeg sira**, 2 dl masnog kiselog vrhnja.

Zamijesite tijesto kao za rezance od brašna, jaja, soli i malo vode. Razvaljajte tanko pa natrgajte na “krpice”. Skuhajte u slanoj vodi, ocijedite pa pomiješajte sa sirom i vrhnjem. Slaninu narežite na kockice i umiješajte u tijestenu. Smjesu ulijte u nauljenu vatrostalnu posudu (nekada se to radilo u zemljanoj posudi) i zapecite u pećnici na 200 oC.

Rezanci sa sirom

Sastojci: 40 dag rezanaca, 2 žlice maslaca, 25 dag **svježeg kravljeg sira**, sol.

Rezance skuhaite u slanoj vodi, ocijedite, prelijte ih hladnom vodom i ponovo ocijedite. U

posudi zagrijte maslac i na vruć maslac stavite rezance i promiješajte, tako da postanu vrući. Vruće rezance složite u zdjelu i pospite svježim kravljim sirom. Dobro je sir prethodno zdrobiti vilicom. Prema želji jelo se može začiniti slatkom crvenom paprikom.

Umjesto svježeg kravljeg sira možete koristiti i ribani ovčji sir.

Vangaloci (okruglice/knedli od sira)

Sastojci: 2 kg **svježeg kravljeg sira**, 20 dag pšenične krupice, 3 jaja, 18 dag kosane masti (naš autohtoni specijalitet; umjesto kosane masti možete staviti običnu mast), 10 dag mrvica, 2 dag soli.

U svježi kravljji sir umiješajte krupicu, jaja i kosanu mast (5 dag). Oblikujte okruglice, i stavite ih kuhati u vrelu posoljenu vodu. Kuhajte na laganoj vatri. Kad su kuhane, ocijedite ih i uvaljajte u mrvicu, koje ste prethodno popržili na kosanoj masti. Okruglice možete napraviti i kao slatko jelo uz dodatak šećera i sira.

Okruglice od sira

Sastojci: 40 dag **svježeg kravljeg sira**, 18 dag maslaca (6 dag omekšalog i 12 dag otopljenog), 4 jaja, 20 dag osušenog crnog kruha mljevenog u mrvice, 330 ml mlijeka, 1 žličica soli i brašna po potrebi, 2 l vode i 1 žlica soli za kuhanje okruglica.

Sir stavite u zdjelu, omekšajte maslac i dodajte siru, sve dobro izmiješajte. Jaja umutite, posolite i dodajte uz miješanje sirnoj smjesi. Dodajte brašno u mlijeko tako da bude po čvrstoći slično tijestu nakon miješanja sa svježim sirom i jajima. Nakon što se sve dobro izmiješali ostavite pola sata na hladnom mjestu. U većem loncu zagrijte posoljenu vodu i kad uzavre, stavljajte oblikovane okruglice većom žlicom. Kuhajte poklopljeno na laganoj vatri 10 minuta. Žlicom izvadite okruglice i stavite ih na cjedilo da se ocijede. Posložite ih na zagrijani pladanj, pospite poprženim krušnim mrvicama na maslacu.

Poslužite posute šećerom ili kao prilog jelu.

Stari naputak za okruglice: 6 dag masti dobro izmiješajte, dodajte 3 žumanjka, 25 dag pasiranog kravljeg sira, sol, 10 dag krupice, i izmiješajte u kompaktnu smjesu. Ostavite da odstoji 2 sata, i nakon toga pospite s malo brašna i umiješajte tvrdo tučeni snijeg. Oblikujte okruglice, veličine marelice, i stavljajte ih u kipuću slanu vodu kuhati. Kuhajte 10 minuta, izvadite okruglice šupljom žlicom i pospite mašću na kojoj ste popržili krušne mrvice (prezle).

Domaća greblica

Sastojci: 40 dag bijelog brašna, 1 dl vrhnja, jaje, 15 dag maslaca, sol; Nadjev: 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 1 dl vrhnja, 15 dag maslaca, zelen peršina, zelen mladog luka (ili poriluka), 2 jaja, sol.

Spojite sve sastojke i umiješajte tijesto, razvaljajte ga u dva dijela veličine posude za pečenje. Nadjev: na maslacu propirajte kosani peršin, luk, podlijte vrhnjem i ohladite. Spojite sa sirom, umiješajte razmućena jaja, posolite i miješajte da dobijete jednoliku smjesu. Posudu za pečenje namažite masnoćom, jedan dio tijesta stavite na dno, stavite nadjev i poklopite drugim tijestom. Premažite žumanjcima i ispecite.

Greblica; lopatica koja služi za vađenje žara i pepela iz krušne peći, vrsta rupičaste lopate za vađenje kruha iz krušne peći.

Nabujak od sira i koprive

Sastojci: 20 dag ocijeđenog **svježeg kravljeg sira**, 0,5 kg listova mlade koprive, 2 dl pšeničnog brašna, 3 jaja, prašak za pecivo, 1 dl ulja, sol.

Listove koprive operite i prelijte vrelom vodom. Ocijedite i iskošite. Dodajte dobro izmravljeni sir, ulje, brašno, žumanjke, sol i prašak za pecivo, te snijeg od bjelanjaka. Sve lagano izmiješajte i stavite u nauljenu vatrostalnu posudu. Zagrijte pećnicu i pecite 40 minuta na 180 oC.

Poslužite toplo.

Pučka mudrost - *grom neće u koprive* - potječe iz germanske mitologije gdje je Donar, bog munje (čiji bljesak također pali i žari), a kopriva se naziva „Donnernessel“, što ukazuje na „Donarnessel“, odnosno na vezu koprive s Donarom, germanskim bogom oluje. U nekim alpskim područjima stavljaju seljaci koprivu u ognjište kad se približava nevrijeme “da ne bi grom udario u kuću”.

U ranijim vremenima prilikom približavanja nevremena, pivari su stavljali na kace za vrenje piva veliki grm kopriva, kako bi spriječili da im pivo za vrijeme trajanja nevremena ne postane kiselo.

Kalnički nadjeveni ražnjići

Sastojci: 2,5 kg svinjske pisanice, 30 dag domaće šunke, 30 dag **domaćeg suhog sira**, sol, papar, ulje.

Svinjsku pisanicu narežite u oblik medaljona, istucite i pospite solju i parom. Na to stavite domaću šunku i sir. Sve zajedno savijte, stavite na štapiće i pecite na vrućoj ploči. Po osobi se poslužuje po dva štapića (6 komada medaljona), a kao prilog poslužite povrće pripremljeno na maslacu i prženi krumpir.

Kobasice i sir

Sastojci: 6 kobasica (domaće), 30 dag **tvrdog sira**, 6 odrezaka domaće suhe prošarane slanine, malo ulja, ljuti začini.

Zarežite kobasice cijelom dužinom pa u svaki prorez stavite komad sira. Svaku kobasicu omotajte preko sira odreskom slanine i pričvrstite čačkalicom. Premažite kobasice uljem i pecite na žaru, a potom začinite ljutim začинима.

Loptice od mesa i sira

Sastojci: 50 dag mljevenog mesa, sol, bijeli mljeveni papar, 2 češnja češnjaka, 1 mala glavica luka, 1 jaje, 3 žlice krušnih mrvica, 6 dag maslaca, 8 kocki (približno veličine dvostruke kocke šećera) **polutvrdog sira**, posebno 2-3 žlice krušnih mrvica u koje će te uvaljati loptice prije prženja.

Meso, začine, zdrobljeni češnjak, nasjeckani luk, jaje i mrvice umijesite u mesno tijesto i oblikujte 8 pogačica. Na svaku pogačicu u sredinu stavite kocku sira i dlanovima zavite u lopticu. Povaljajte u krušnim mrvicama i sa svih strana prepržite na maslacu.

Ponudite sa sezonskom salatом i jogurtom ili uz sezonsko varivo od povrća.

Jela od mljevenog mesa brojna su i česta u našoj pučkoj kulinarskoj tradiciji. Mljevenim mesom ne nadijevaju se samo sarme i paprike nego i tikvice, krastavci, korabice i drugo povrće, a ako spomenemo još i ćufte, pa razne “štruce” i “šnicle”. očito je da je izbor jela od mljevenog mesa uistinu vrlo širok.

Kad znameniti *Anthelme Brillat-Savarin*, koji je živio u 18. stoljeću, u svom kapitalnom djelu *Fiziologija ukusa* tvrdi da je pripravljanje sirovog mesa (**tatarski biftek**) ispod sedla zapravo hrvatski običaj i da su tu modu u Francusku prenijeli profesionalni vojnici iz Hrvatske, koji su služili na francuskom dvoru, treba mu vjerovati.

Hrvatska gibanica

Sirovine:

za tijesto: 1/2 kg brašna, 1 jaje, 1 žlica masti i malo mlijeka;

za nadjev: 3/4 kg kravljeg sira, 1 žlica mrvica, 1 žlica šećera, 1 žlica groždica, 2 dcl kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 žlica maslaca;

za posipanje: 1 žlica maslaca i šećer u prahu.

Postupak:

Napravite tijesto od brašna i jaja, pa dodajte nešto toplog mlijeka i mast. Kad ste dobro umijesili tijesto, razvaljajte ga i narežite na ploške veličine tave.

Nadjev napravite ovako: u zdrobljen kravlji sir umiješajte postupno mrvice, šećer, groždice, kiselo vrhnje, razmućena jaja i maslac.

U zamašćenu tavu stavite najprije jednu ploču tijesta. Na nju namažite sloj nadjeva. Na nadjev dolazi druga ploča tijesta, pa opet nadjev i tako redom. Na vrh gibanice mora biti tijesto i tu ploču namažite otopljenim maslacem. Pecite gibanicu u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Gotovu gibanicu narežite na dugoljaste komade, složite ih u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

Naputak je pisan izvorno

Zdigana sirova pogača

Sastojci; Tijesto: 1 kg oštrog brašna, 10 dag maslaca, 5 dag kvasca, 2 žlice ulja, 1 žlica šećera, sol;

Nadjev: 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 30 dag ribane jabuke, 15 dag šećera, 1 paketić vanilin šećera, 1 jaje.

Kvasac umiješajte s malo mlijeka i šećera, i ostavite da uzade. Dodajte ga brašnu, maslacu, ulju, šećeru, soli i mlijeku, i zamijesite tijesto. Ostavite ga 1 do 2 sata da uzade. Tijesto razvaljajte, premažite nadjevom (umiješajte sve sastojke za nadjev), zarolajte i narežite na komade dužine 5 cm. Stavite u namašteni lim i pecite u pećnici na temperaturi od 180 oC oko 20-30 minuta. Vruće pogače pospite šećerom u prahu.

Stara riječ *zdigana* označuje da je kruh ili kolač rađen s kvascem, tj. *izdignuti kvasac* ili *zdignuto tijesto* povećalo je svoj obujam.

Sirova pogača – pogača od sira.

Štrukli s repom

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 8 žlica ulja, 1 žlica octa, sol, 1 kg repe, 30 dag **kravljeg sira**, 5 dag pšeničnog grisa, 10 dag maslaca, 2 jaja, 2 dl vrhnja, vode po potrebi.

Nadjev: opranu repu ogulite, naribajte i skuhajte u slanoj vodi. Ohlađenoj repi stisnite vodu i zalijte mlijekom, te ostavite da tako stoji najmanje 5 sati. Repu ponovo stisnite, pomiješajte sa svježim kravljim sirom i grisom.

Tijesto: zamijesite brašno s 2 žlice ulja, 1 žlicom octa, soli i mlakom vodom. Ostavite da stoji 1 sat. Nakon toga razvucite tijesto, premažite uljem i stavite pripremljeni nadjev, 1 dl vrhnja izmiješajte s 1 žumanjkom, snijegom od 2 bjelanca i 5 žlica ulja, i prelijte preko nadjeva. Tijesto savijte u "štrudl" i stavite peći na 180-200 oC 25-30 minuta. Tokom pečenja premazujte maslacem i prelijte ostatkom vrhnja. Pečene štrukle pokrijte ubrusom 5 minuta, zatim pošećerite i poslužite tople.

U nekim našim krajevima u štrukle se dodajte i mljeveni mak; na spomenuti naputak dodajte 10 dag maka. Umjesto pravljenja tijesta, možete uzeti 10 tankih kora.

Stari naputak se u mnogome razlikuje:

Odmoreno tijesto za štrukle nadjenite repom izrezanom na rezance, kuhanoj samo u vodi i dobro ožmikanoj. Preklopite tijesto i oblikujte štrukle. Premažite kosanom masti i ispecite u vrućoj pećnici.

Štrukli s kiselom repom

Sastojci; Tijesto: 50 dag brašna, 0,5 dl ulja, 1,5 dag kvasca, sol, 3 dl vode;

Nadjev: 30 dag **svježeg kravljeg sira**, 2 jaja, 30 dag kisele repe, sol.

Od brašna, ulja, soli i rastopljenog kvasca u toploj vodi s malo šećera kuhačom izradite tijesto dok se ne pojave mjehurići. Tijesto posipajte brašnom i ostavite najmanje pola sata dizati, zatim razvaljajte, premažite nadjevom, savijte u savijaču (štrukl), izrežite na komade i stavite u podmazani lim. Prelijte mašću, stavite u pećnicu i poslužite još toplo.

Nadjev: sir izmiješajte s jajima, posolite, dodajte ocijeđenu repu i sve promiješajte.

Umjesto kisele repe može se dodati mlada bundeva izrezana na rezance - tada je to slana bučnica.

Popečnjaci

Sastojci; Tijesto: 1 kg brašna, 2 jaja, 0,5 dl ulja, 3 g soli, 3 dl vode.

Nadjev: 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 3 žumanjka, 2 dl vrhnja, 1 dl ulja, 1 dag soli, 0,5 dl mlijeka, 50 dag kukuruznog brašna, 4 dl vrhnja.

Od brašna, jaja, ulja, vode i soli umijesite tijesto i razvaljajte na debljinu od 3mm, premažite prethodno pripremljenim nadjevom, preklopite i savijte. Prije pečenja prelijte s dosta vrhnja. Poslužite toplo.

Nadjev: izmravljeni sir, žumanjke, vrhnje, ulje i malo soli izmiješajte u jednoličnu smjesu. Posebno kukuruzno brašno prelijte kipućim mlijekom i ostavite da malo omekša, zatim sve zajedno pomiješajte i premažite preko pripremljenog tijesta. U nadjev možete dodati tučene orahe i šećer.

Kolač od kravljeg sira

Sastojci; Tijesto: 8 dag maslaca, 5 dag šećera, 1 žumanjak, 28 dag brašna, malo soli i malo ribane limunove korice, 1,5 dag kvasca, oko 1/8 l mlačnog mlijeka.

Nadjev: 3 dag maslaca, 5 dag šećera, 2 žumanjka, 25 dag **svježeg kravljeg sira**, 3 žlice kiselog vrhnja, malo limunove kore, 4 dag groždica, 2 bjelanca, maslac za podmazivanje.

Promiješajte otopljeni maslac sa šećerom i žumanjkom, a zatim umiješajte brašno i dignut kvasac u mlačnom mlijeku. Tijesto posolite i izradite. Stavite ga na toplo mjesto da uzade. Dvije trećine tijesta stavite u zamašćeni lim i raširite ga po dnu dlanovima koje ste prethodno pobrašnjili. Namažite tijesto nadjevom i preko toga složite ostatak tijesta. Oblikujte rukama svitke debljine od 1 cm i složite ih unakrsno u dijagonali. Svitke ćete lakše oblikovati ako tijesto malo pobrašnite.

Nadjev: umiješajte pjenasto maslac i dodajte mu šećer, žumanjke, protisnuti kravljji sir, vrhnje, ribanu limunovu koru, groždice i čvrst snijeg od bjelanaca.

Dizani kolač - Buhtl, Buftl, Sače

Sastojci; Tijesto: 70 dag brašna, 3 jaja, 4,5 dag svježeg kvasca, 3 dl mlijeka, 10 dag šećera, 15 dag masnoće (ulje ili rastopljeni maslac), sol.

Nadjev: 50 dag **kravljeg sira**, 2 jaja, 20 dag šećera.

U posudu s malo brašna stavite kvasac prethodno otopljen u mlijeku s malo šećera. Posudu prekrijte krpom i ostavite na toplom mjestu oko 15 minuta da uzade. Tada polako dodajte brašno, preostalo mlijeko, jaja, šećer, sol i masnoću, izmiješajte i izradite kuhačom dok se ne pojave mjehurići i tijesto ne odvaja od posude i kuhače. Posudu ponovo prekrijte i ostavite da stoji na toplom mjestu 50 minuta. Kad je tijesto dovoljno dignuto, stavite na dasku posutu brašnom, malo umijesite i razvaljajte (oko 0,5 cm debljine). Zatim premažite nadjevom, savijte i stavite u namašteni lim i ostavite na toplom mjestu još 10 minuta da se diže. Pecite 40-50 minuta na temperaturi 200-220 oC.

Nadjev: u svježi kravljji sir umiješajte šećer i jaja.

Od istog tijesta prave se buhtli nadjeveni različitim nadjevima. Kao nadjev za dizani kolač često se uzima domaći pekmez od šljiva, orahe ili mak.

Paljug

Sastojci: 1 kg brašna, 6 jaja, 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 5 dl vrhnja, 3 dag kvasca, 3 dag soli, 5 dag maslaca.

Od brašna, kvasca i vode umijesite tijesto, kao za kruh. Tijesto stavite u zemljanu okruglu posudu, namazanu maslacem i posutu brašnom, te rukama rastanjite na debljinu 4-5 cm. Na tijesto stavite sir u koji dobro umiješajte vrhnje, jaja i sol. Pecite 30 minuta u zagrijanoj pećnici (nekada se to peklo u krušnoj peci).

Poslužite toplo, rezano na kriške.

Ime ovog starog jela potječe od riječi *palja* tj. pljeva ili mekinje, posije. *Paljavac* opet znači - hljeb od mekinja ili posija. Ova vrsta kolača nekada se radila od mekinja ili posija, jer je bijelo brašno bilo samo za - gospodu.

Bazlamača sa sirom

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna (ili kukuruzne krupice), 10 dag bijelog brašna, 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 6 jaja, 1 l mlijeka, 3 dl vrhnja, 1 dag soli, mast.

U mlijeko umiješajte kukuruzno brašno i bijelo brašno, izmravljeni sir, žumanjke i sol. Na kraju lagano umiješajte snijeg od čvrsto ulupanih bjelanaca, stavite u namazani lim i pecite u pećnici na temperaturi od 150 oC dok ne porumeni. Zatim prelijte vrhnjem i ponovo zapecite.

Zlevanka od bijelog brašna

Sastojci: 80 dag brašna, 3 dl vode, 5 dl mlijeka, 30 dag **svježeg kravljeg sira**, sol, šećer za posipanje.

Bijelo brašno umutite s vodom i mlijekom, dodajte svježi kravljji sir i dobro izmiješajte. Smjesu ulijte u namazani lim (uljem ili mašću) i pecite u pećnici. Pečenu zlevanku posipajte kristal-šećerom.

Kukuruzna zlevanka

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 20 dag **svježeg sira**, sol, malo sode bikarbonate (5 g), 3 dl vrhnja, masnoća, šećer za posipanje.

U mlijeku umutite kukuruzno brašno i izmravljeni sir, dodajte sodu bikarbonu i sol. Smjesu izlijte u namašteni lim, prelijte vrhnjem i pecite u pećnici oko 30 minuta. Pečenu zlevanku izrežite i pospite šećerom.

Kukuruzne palačinke sa sirom

Sastojci: 60 dag kukuruznog brašna, 10 dag bijelog brašna, 30 dag masnoće, 6 jaja, 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 5 dl vrhnja, 1 paketić groždica, 10 dag maslaca, 5 dl mlijeka, 20 dag kristal šećera.

Od mlijeka, 4 jaja, kukuruznog i pšeničnog brašna napravite smjesu za palačinke i ostavite da odleži pola sata. Ispécite 10 palačinki i nadjenite ih sirom u koji ste dodali šećer, jaja i groždice. Lim s maslacem ugrijte, stavite palačinke, prepecite s obje strane i prelijte razmućenim jajima i vrhnjem. Pustite da proključa. Prilikom posluživanja obilno zalijte prelivom u kojem ste ih pripremili.

Cicvara

Sastojci: 7 dl kukuruznog brašna, 7 dl **svježeg kravljeg sira**, 3 jaja, 7 dl mlijeka, malo soli, mast za kalup, 1-2 dl vrhnja, šećer za posipanje.

Pomiješajte brašno sa zgnječenim sirom, zalijte mlijekom, dodajte sol i jaja. Dobro promiješajte. Kalup namažite mašću, stavite mješavinu, odozgo premažite vrhnjem i ispecite. Pečeno pospite šećerom.

Buhte (Buhtli) sa sirom

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, 2 žumanca, 4 žlice otopljene masti, 1 žlicu šećera, 3 dag kvasca, malo soli, 1 šalica mlijeka; za nadjev: 50 dag **kravljeg sira**, 1 jaje, malo soli, malo šećera, 3 žlice vrhnja; za mrvice: 10 dag maslaca, 10 dag šećera, 5 dag brašna.

Kvasac stavite u malo mlijeka sa šećerom i brašnom, i ostavite da uzade. Umiješajte sa ostalim sastojcima i lupajte kuhačom da se počnu dizati mjehurići. Pokrijte krpom i ostavite na toplom mjesto da uzade. Sir zgnječite i pomiješajte s ostalim sastojcima za nadjev. Tijesto razvaljajte, narežite na četverokute, svaki premažite s nadjevom i savijte. Stavite u namašteni lim, prethodno svaki svitak namažite sa svih strana da se međusobno ne slijepi. Ostavite da opet uzade. Izmrvite brašno i šećer s maslacem, te pospite po buhtama. Pecite 45 minuta na umjerenj vatri i poslužite još tople.

Jastučići sa sirom

Sastojci: 1 kg brašna, 3 dag kvasca, sol, 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 2 jaja; mrvice, mast.

Razmrvite kvasac u malo tople vode s malo brašna. Kad na toplom uzade, umiješajte s brašnom, malo vode i solju u dosta tvrdo tijesto. Ostavite ga na toplom oko pola sata. Podijelite tijesto na 4 dijela i svaki razvaljajte na kvadratu veličine 20 x 10 cm. Dobro ocijeđeni sir pomiješajte s jajima, posolite i podijelite po razvaljanom tijestu u hrpice. Preklopite tijesto, narežite na jastučice (režite bridom tanjura) i kuhajte ih u vreloj vodi 10 minuta. Izvadite i prelijte mrvicama isprženim na masti.

(poglavlje) **Kraljevi jeseni - kesten „pucanac“ i mošt „rezanac“**

Nadimak „**kralj jeseni**“ ili „**sirotinjska hrana**“ je star, potječe iz doba kad je hranjivi kesten zimi, dok u Europi još nisu bili uvezeni krumpir, grah i kukuruz, bio osnova prehrane od kojeg se čak pravio i kruh, ali i spas siromašnima od gladi, naročito planinskih sela. Tek je u 20. stoljeću postao u prvom redu sastojak slastica.

Što je kesten značio ljudima govori nam i staro vjerovanje da su ljudi kesten držali u džepu zimi kako bi ih čuvao od prehlade.

Stoljećima, čak od antičkog doba Europa se naveliko hranila kestenom kao namirnicom za slana jela. Tako su rimski legionari morali saditi kestene u svakom novoosvojenom području.

Za većinu voćnih vrsta možemo reći da su stare nekoliko stotina ili najviše nekoliko tisuća godina. Međutim, za pitomi kesten ili **kostanj** skoro bismo mogli reći da je oduvijek tu. Naime, on se pojavio još u tercijaru kad su izumrli posljednji dinosauri, a razvilo se prvo listopadno drveće. Pojavio se tu na obalama Sredozemlja, preživio ledeno doba i proširio se sve do Kijeva u Ukrajini, južne Poljske te srednjeg dijela Njemačke i Francuske. Kako je čovjeku pružao ukusnu hranu i kvalitetno drvo za gradnju nastambi i brodova – ljudi su ga nastojali uzgajati i odabirati najbolje primjerke za daljnji uzgoj i cijepljenje.

Obični pitomi kesten ima znanstveno ime *Castanea sativa*, a pripada porodici bukova (*Fagace*). Lijepo i preko 20 m visoko drvo, s bujnom i velikom krošnjom. Kora mu je glatka i sivosmeđa. Listovi su duguljasti, lancasti, krupno nazubljeni, na licu goli, a na naličju dlakavi. Jednostavni cvjetovi pojavljuju se tek početkom lipnja, kad su već listovi potpuno razvijeni. Rujan i listopad su mjeseci kada kesten dozrijeva i oštri „ježinac“ popušta i otvara se te iz njega izviri plod.

U Hrvatskoj, poglavito u kajkavskom govornom području često se rabi ime *kostanj* (ili *gorski kesten*) po kojem su neka mjesta ili predjeli (gdje kesten raste ili ga je nekad bilo) dobilo ime kao Kostanjevica, Kostajnica, Kostel i sl. Kesten raste na tlima koja oskudijevaju vapnom i to najčešće u predjelima višeg humlja i sredogorja blagog podneblja. Nizine su za njega vlažne i hladne, a u višim planinskim predjelima ne odgovaraju mu prevelike temperaturne razlike – i dnevne i godišnje. Drvo kestena koristi se kao stolarska građa, tokarsko i rezbarsko drvo, a služi i za izradu kolja, vinogradarskih stupaca, pragova, stupova i drugo. Pitomi kesten cijeni i vinogradari jer od njegovog drveta prave prvoklasne bačve – gotovo isto toliko dobre i trajne kao i bačve od hrastovine. Ako su predmeti od kestenova drva stalno u vlažnom ili stalno na suhom imaju duži vijek trajanja, dočim kod izmjenične vlage i suhoće drvo traje kratko. Kora kestenova drveta sadrži dosta trijeslovine. Iz kestenovog pak lišća, uz dodatak limunske kiseline može se pripremiti ukusni napitak (može poslužiti kao zamjena za ruski čaj) a ekstrakt lišća upotrebljava se u pučkoj medicini protiv hripavca. Iz svježeg kestenova lišća spretne ruke izrađuju ljetne šešire. No, isto tako iz mladog lišća

se radila - salata. Divljač koja obitava u kestenovim ili marunovim šumama plod koriste kao hranu.

Ako se s marom i poštovanjem, odnosimo prema ovim našim „prijateljima“, oni će nama i našoj djeci to vraćati bogatim urodom ukusnih plodova. To znači da osim ubiranja plodova treba rezati suhe i bolesne grane, stara stabla pomladiti i grmlje oko njih očistiti kao bi njihove krošnje dobile dovoljno zraka i sunca.

Zanimljivo je da iako u našim šumama raste divlje, ima naziv pitomi kesten, a kesten koji se uzgaja u kulturi radi uresa u perivojima i drvoredima naziva se divlji kesten (*Aesculus hippocastanum*). Te dvije vrste kestena nisu u botaničkom smislu srodne.

Nezasluženo zanemareno „šumsko blago“, kesten - plod sjajne kore, danas je vrlo rijetko na našim stolovima ili zbog relativno „komplicirane pripreme“ ili pak zbog nedostatka navike. Udio u tome svakako ima i vjerovanje da kesten deblja. Međutim riječ je o vrlo dragocjenom plodu koji je kuhan malo kaloričniji od riže ili tijesta, ali mnogo manje od sušenog povrća. Plodovi kestena se suše te melju u brašno od kojega se pravi više vrsta poslastica. Nekada su se mljevenim plodovima hranili kunići (33.), kokoši i druge domaće životinje, a njegovim brašnom pomiješanim mlijekom hranila telad kako bi se brže i bolje utovila (dobila kvalitetno meso). No, ne treba zaboraviti da je pitomi kesten i prvorazredna medonosna biljka. On daje pčelama nektar i obilje peluda početkom ljeta – u to vrijeme kad pčele u ovim našim prostorima obično nemaju dovoljno druge paše. Tamni, malo gorkasti med koji je – kako je poznato, osobito ljekovit za želudac, crijeva i jetru.

Kesten se koristio za slana jela, a oguljeni su se sušili i čak mljeli u brašno. *Kestenovo brašno* – nakon guljenja sirovih kestena treba ih sušiti i samljati. Nekada su ih sušili na drvenim paletama postavljenim iznad ognjišta. Brašno se dodaje brašnu za kruh ili tjesteninu, brašnom se zgušnjavaju juhe od poriluka ili varivo od kelja, dodaje se u mješavinu za palačinke ili kao začim jelima koja će dobiti profinjeni okus. Umjesto brašna možete koristiti i zamrznuti mljeveni kesten.

Od davnine su poznata ljekovita svojstva kako divljeg, tako i pitomog kestena. Ponegdje se kesteni još suše, no danas se ipak najčešće zamrzavaju. Ljekoviti su svi dijelovi drveta i plodovi, a takav je i med. Kesten se koristio i kao nadomjestak kavi na način da su ga pekli dok ne pocrni i potom mljeli i kuhali.

Između Save i Drave; Kupe i Une; Bilogora, Kalnik, Zagrebačka gora, Požeština, Pounje, Banovina, Žužemberk, gorje Hrvatskog zagorja, u manjem dijelu Istre, Kvarnera itd. raste nekoliko vrsta kestena, a po okusu i veličini

najpoznatiji su *lovranski maruni*. Vjeruje se da su ih odavno dopremili moreplovci jer njihovo drvo raste vrlo polagano.

Kestene, najjednostavnije ispečen nad žeravicom, mirisom prožima jesenske magle po ulicama gradova gdje još ima uličnih pečenjara - prodavača. Golem izbor jela od kestena to je zanimljiviji što se danas kesten vrlo uspješno može i zamrznuti – skuhan ili pečen pa oguljen ili već pripremljen kao pire. Ispečeni u pećnici ili na ognjištu prava su poslastica, uz *mošt* ili *mlado vino* („*mošt rezanac*“), ali i temelj za pripremanje različitih jela – čak i slanih. Kad se pripremaju kolači važno je da se umjesto šećera koristi med (može i kestenov), ne samo da, kako kažu stari naputci, bio pristupačniji (jeftiniji) nego je i finalni proizvod - delicija slastičarstva.

Kestenova juha s prosom, zob i rižom

Plodove operite i stavite kuhati. Kad su kuhani malo ih ohladite hladnom vodom i ogulite. Oguljene kestene zdrobite i stavite ih pirjati na malo ulja, dolijevajući toplu vodu. Kad su omekšali dodajte začine (sol, papar, ..) i proso te kuhajte na laganoj vatri još pola sata. Od žitarica možete dodati još zob i rižu. Od povrća dodajte lisnate dijelove po ukusu. Pri kraju kuhanja dodajte kosani peršin i celer, i ribanu mrkvu. Začinite još po ukusu.

Juhu možete pripremiti samo od kestena ili s raznim povrćem ili žitaricama, prema osobnoj želji. Ovo je vrlo stari naputak.

Žganci od kestena

Kilogram brašna od kestena pomiješajte s toliko vode da smjesa postane gusta kao krema. Kuhajte otprilike jedan sat, baš kao i žgance. Poslužite sa slatkim vrhnjem.

Kesten kao prilog

Sastojci: 50 dag kestena, sol, papar, maslac.

Kestene skuhaite i pažljivo ogulite, Zagrijte maslac, stavite na nj kestene, posolite i popržite da dobije malo tvrđu koricu. Poslužite kao prilog uz mesna jela.

Grožđe i kesteni

Sastojci: 40 dag sitnih glavica luka ljutike, 1 grozd ružičastog grožđa krupnih boba, 24 skuhana i oguljena krupna kesten, 1 dl suhog bijelog vina, maslinovo ulje, 2-3 celerova listića, $\frac{1}{2}$ svežnjića peršinova lišća, sol, svježe samljeveni papar.

Oljuštite luk i pržite na 4 žlice ulja da požuti. Primiješajte skuhane kestene i zajedno miješajte nekoliko minuta. Posolite. Zalijte vinom o kad se ispari, umiješajte bobice grožđa. Pržite još 5 minuta. Popaprite, umiješajte još malo ulja te nasjeckajte celer i peršin. Poslužite odmah.

Kesten kao prilog uz pečenje

Malo prije nego što se teletina, junetina, svinjetina, piletina ili drugo ispekla do kraja, pečenje u posudi obložite kestenjem koje ste najprije skuhali ili obarili vodenom parom kroz sito i ogulili. Uz meso se treba sada dopeći, tj. da poprimi zlaćanu boju.

Vrganji s kestenovim listovima

Sastojci: 12 podjednako velikih vrganja, kestenovo lišće, 2 češnja češnjaka, 2 žlice kosanog peršina, 2 žlice maslinova ulja, sol, papar.

Operite i obrišite listove. Odrežite nečisti dio stapki vrganja, očistite ih i obrišite vlažnom krpom. Gljive se ne peru. Češnjak iskošite i pomiješajte s peršinom, posolite i popaprite. Odvojite klobuke, stapke nasjeckajte i primiješajte im $\frac{1}{3}$ smjese češnjaka. Lonac obložite listovima i dodajte nasjeckane vrganje, na njih složite klobuke. Pospite preostalom smjesom češnjaka i pokapajte maslinovim uljem. Pokrijte listovima i poklopite. Pecite 20 minuta i odmah, još vruće, poslužite.

Nadjevena patka s kestenima

Sastojci: patka, sok, sol, papar, 0,5 dl ulja; *za nadjev*: 60 dag kestena, 25 dag junetine, 25 dag svinjetine, 10 dag bijelog kruha, 5 dag luka, 10 dag pečurki (šampinjoni), 2 dag maslaca, 1 jaje, 3 žlice kosanog peršina, sol, papar, svježe mljeveni muškatni oraščić; *za umak*: žlica gustina, 1 dl mošta, sol, papar; *za garniranje(okruženje)*: 10 cijelih kestena, 7 manjih jabuka, 5 žlica brusnica, sol, papar.

Očišćenu patku iznutra natrljajte solju, paprom, mažuranom i prekrijte folijom i ostavite 1 sat u hladnjaku. Napola kuhani kesten ogulite, dio ostavite za garniranje (okruženje), ostale izrežite na kocke. Skuhanu i ohlađenu junetinu i svinjetinu sitno sameljite. Luk i pečurke usitnite i popirajte na maslacu. Kruh natopite u juhu, ocijedite i usitnite. Neoguljenim jabukama uklonite sredinu s košticama. Kesten, mljeveno meso, pirjane pečurke, kruh, peršin, sol, papar. Muškatni oraščić i jaje dobro izmiješajte da dobijete jednoličnu smjesu. Nadjenite patku, sašijte otvore i povežite batke i krila. Stavite patku u nauljeni lim, prelijte masnoćom i pecite oko dva sata u zagrijanoj pećnici, povremeno polijevajući pečenku njezinim sokom i s malo vode. Pred kraj poslažite i jabuke da omekšaju. Izvadite i ocijedite patku, jabuke držite na toplom, a masnoću od pečenja promiješajte s gustinom, vodom i moštom, prokuhajte uz dodatak soli i papra po ukusu. Procijedite i posebno poslužite. Rasijecite patku, poslužite na pladnju uz jabuke punjene brusnicama i cijelim kestenima oko njih. Za prilog poslužite crveno zelje (kupus) ili pire krumpir.

Guska nadjevena kestenjem

Sastojci: guska; *nadjev*: 50 dag kestenja, sol, papar, salo guske, kosani luk, malo vlasca, sitno izrezana iznutrica guske: želudac, srce i jetra, kosano lišće peršina, majčina dušica.

Kestenje skuhaite i ogulite ih skinite im koru. Na rastopljenom guščjem salu popržite kosani luk i vlasac, dodajte sitno izrezanu iznutricu: želudac, srce i jetru, i sve popirajte. Pospite kosanim peršinom i majčinom dušicom. Očišćenu i dobro osušenu gusku posolite i poparite, nadjenite popirjanim nadjevom. Otvor zatvorite koncem, zašijte. Gusku premažite maslacem i stavite u zagrijanu pećnicu na 200 oC. Pecite podlijevajući je vlastitim sokom i povremeno vrućom vodom.

Zečevina s kestenjem

Sastojci: 1 zeca teškog 1,5 kg, 10 dag dimljene slanine, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, 1 l crnog vina, 4 glavice luka, 1 kg kestena, 3 žlice kiselog vrhnja, peršinovo lišće, lovor, majčinu dušicu, 2 žlice ulja, 2 žlice konjaka, 2 dl juhe (može od koncentrata), 2 češnja češnjaka, sol, papar.

Narežite zeca na komade, stavite ih u porculansku zdjelu pa prelijte vinom i konjakom, posolite, popaprite, stavite 2 žlice ulja, lišće peršina, lovor i majčinu dušicu. Neka se marinira nekoliko sati. Na maslacu ispržite nasjeckani luk, stavite dobro ocijeđenu zečevinu i pržite miješajući da dobije smeđkastu boju. Pobrašnite miješajući da i brašno dobije tamniju boju, i zalijte procijeđenom marinadom. Stavite lovor, usitnjeni češnjak, majčinu dušicu, začinite i pirajte sat i pol. U međuvremenu ogulite kestene i skuhaite u juhi. Slaninu izrežite na kocke i ispržite, dodajte je zajedno s kestenima u zgotovljeno jelo. Prokuhajte, dodajte vrhnje, još jednom malo prokuhajte i poslužite.

Srneći medaljoni s kestenjem

Sastojci: 60 dag srnećeg buta (bez kosti, opni i žilica), 10 dag maslaca, 1 dl ulja, 20 dag očišćenih i skuhanih kestena, 1 žlica groždica, 2 dl crnog vina, 1 dl kiselog vrhnja, 0,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar, 1 žličica sitno kositnog peršinova lista, 1 žličica limunova soka, 1 žlica pekmeza od brusnica, skuhan krumpir, brašno i jaje za hrustavce, te brašno, jaje, mrvica i masnoća za prženje.

Srnetinu narežite na medaljone (tri po osobi), posolite ih, popaprite i ispržite na tavici, u kojoj ste zagrijali polovicu količine ulja i maslaca. Ispržene držite na toplome dok pripremate umak. U čistoj tavici zagrijte preostalo ulje i maslac. Kestene narežite na tanke ploškice i popržite na masnoći, zalijte vinom i kuhajte da se tekućina upola smanji. Ulijte kiselo vrhnje pa kuhajte dalje na umjerenoj temperaturi postupno dodajući slatko vrhnje, a na kraju još džem od brusnica i limunov sok. Po potrebi posolite i popaprite. Protisnite umak. Za hrustavce načinite uobičajeno krumpirovo tijesto te umiješajte groždice. Oblikujte kroket, panirajte ih u brašno, umućeno jaje i mrvicu pa ispržite. Poslužite tako da na tanjur stavite dio umaka, na njega medaljone i dopola također prelijte umakom. Kao prilog poslužite hrustavce, a još ukrasite kuhanim i poprženim kestenjem.

Kotleti vepra s kestenima

Sastojci: 6 kotleta od vepra; *za kvašu*: 0,5 l crnog vina, 6 žlica ulja, 5 žlica vinskog octa, 2 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 2 - 3 lista lovora, 2 grančice celera, nekoliko listića ružmarina, 6 zrna papra; 1 kg keštena, 20 dag maslaca, malo juhe, začinsko bilje kao za kvašu; *za umak*: 2 mrkve, 1 glavica luka, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, sol, papar, začinsko bilje.

Kotlete stavite u kvašu (luk i češnjak izrežite), ostavite da odstoje jedan dan i povremeno ih okrećite. Kestene skuhaite, ogulite i propirjajte na maslacu sa začinskim biljem i malo juhe. Za umak sitno narežite mrkvu, luk i začinsko bilje. Kuhajte oko pola sata u malo kvaše. Zapršku napravite od masnoće i brašna, zalijte juhom, prokuhajte, umiješajte usitnjeno povrće i začinsko bilje. Prokuhajte, posolite i popaprite. Kotlete ispržite na masnoći, stavite na zagrijani poslužavnik i okružite kestenima. U tavu od prženja ulijte malo kvaše, prokuhajte, ulijte umak, još jednom prokuhajte i prelijte preko mesa i keštena.

Kobasice s kestenima.

Sastojci: 1 kg keštena, 8 tankih domaćih kobasica, sol, papar, kosani peršinov list, mast.

Kestene stavite u kipuću vodu na nekoliko minuta, izvadite ih, ogulite i stavite ih u hladnu vodu ili još bolje u juhu od kocke. Kuhajte oko pola sata i ocijedite ih. Kobasice ispržite na masnoći, izvadite ih i stavite kestone da se malo poprže. Vratite kobasice, zagrijte sve zajedno, začinite, pospite kosanim peršinom i poslužite toplo.

Salata s kestenjem i matovilcem

Sastojci: 35 dag matovilca, 24 lijepa keštena, 1 glavica luka, grančicu-dvije celera, $\frac{3}{4}$ l juhe (od koncentrata), 7 žlica ulja (po mogućnosti maslinovo), 2 žlice kvasine (vinski ocat), sol, papar.

Zarežite kestenje, stavite u provrelu vodu i kuhajte 2 minute. Ogulite i stavite u juhu, a zatim i narezani luk, celer i papar u zrnju. Kuhajte 35 minuta da kestenje sasvim omekša. Proberite i operite matovilac, dodajte skuhanu i samo malo ohlađeno i krupno narezano kestenje. Začinite i dobro promiješajte, pa odmah poslužite dok je kestenje još mlako.

Savijača od kestena

Sastojci za tijesto: 50 dag glatkog brašna, 2 žlice ulja, 1 žlica jabučnog octa, ½ žličice soli, 2 do 2,5 dl mlake vode. Nadjev: 1,3 kg kestena, 15 dag maslaca, 15 dag šećera, 1 vanilin-šećer, 3 jaja, 5 dl slatkog vrhnja, 2 žlice ruma, 5 dag mljevenih oraha.

U prosijanom brašnu napravite udubinu, stavite u nju ulje i miješajući dodajte mlaku posoljenu, octenu vodu. Umijesite mekano i glatko tijesto. Izradite ga rukom dok ne postane mjehurasto. Tijesto premažite uljem i ostavite 45 minuta stajati na toplom mjestu. Stolnjak pospite brašnom, tijesto stavite u sredinu i valjkom ga izvaljajte prvo prema duljini, a onda prema širini. Rukama ga izvlačite od sredine prema kraju koliko se god može. Okrajke odrežite, tijesto pospite orasima, polijte s 3 žlice slatkog vrhnja i na dvije trećine rasporedite nadjev.

Nadjev pripremite na slijedeći način: kestene stavite u lonac i kuhajte 10 do 15 minuta. Ogulite ih i protisnite ili sameljite. Pjenasto izmiješajte maslac i šećer, dodajte postupno žumanac, rum, kesten pa na kraju pažljivo umiješajte 3 dl tučenog vrhnja i čvrst snijeg od bjelanaca.

Savijte pomoću stolnjaka. Savijaču stavite u lim namazan maslacem, premažite je slatkim vrhnjem, stavite u pećnicu zagrijanu na 200 stupnjeva i pecite oko 40 minuta. Tijekom pečenja premažite je još jednom slatkim vrhnjem.

Bilješke:

33. *veliki bijeli opaljeni kunić*; početkom prošlog stoljeća uzgoj se proširio od Bjelovara do Ivanić Grada i Koprivnice, potom i u Međimurje, te je postao vrijedan izvor visoko kvalitetnog mesa i atraktivnog dekorativnog krzna.

(poglavlje) LICITARI

Licitari su tradicionalno prisutni na proštenjima sa svojim proizvodima: licitarska medica, paprenjaci, medenjaci (6-7 vrsta, od oraha, mandula ...), slatki bomboni (neka vrsta kaugume u obliku lula i cigara), ušećereno voće - *kandlcuker* (njem. Kandelzucker), licitarske ogrlice s visećim križićem (*čislo* - krunica, brojanica), bebe, konjeki i zaštitni znak licitara: licitarsko srce (vjekovni simbol ljubavi i vjernosti) - različitih veličina s ogledalom. To licitarsko „cifrasto“ srce sa srčekima, svijetlim pusrlima, nalijepljenim špiglecima i kratkom ljubavnom porukom na papiru, tradicionalni je običaj poklanjanja u znak pažnje: dečka - svojoj puci, koje se čuvalo kod kuće kao ukras - uspomena, ali i značio kao znak prošnje. Najčešći natpis na njemu je bio:

*Kaj iz srca ne zvira
nigdar k srcu ne dopira.
vu ljubavi serce diše,
čitaj draga kaj tu piše.*

ili

*Mlada zora kad zaplavi,
mrka noćca kad se krene,
kad se slavuj pjevom javi,
tad se draga sjeti mene.*

ili

*Tri jabuke,
tri lista,
voliš li me zaista?*

Današnji medičari-licitari, nažalost, u veliko zaostaju za svojim cehovskim precima od srednjeg vijeka (tradicija bogato izrezanog licitarskog tijesta započinje u europskim samostanima) do polovice 19. stoljeća, u ljepoti izradi i oblikovanja svojih proizvoda. U reljefnim kalupima izrađenim u drvu lipe, javora ili trešnje, najčešće kvadratnih ploha izrađivali su ti profesionalni majstori likove iz svagdašnjeg života kao i likove religiozne tematike. Ta kulinarska slikovnica pečena od kestenova meda (bez meda nema pravih medenjaka) i marcipana, s osnovnim sastojcima od sirovog šećera, brašna, licitarskog kvasca (od kojeg se radi tijesto) mandula i ružine vodice, premazana bojama raznih biljaka, za osobite prilike u 17. i 18. st. ukrašavana je i zlatnim listićima. To je ujedno i doba baroka

kada je kultura stola i jela prava gastronomska i estetska svečanost, a bogato izvedeni licitarski kolači samo su uvećavali krasotu tadašnjih prebogatih stolova.

Koprivnički licitar:

Martin Ožegović ostaje vezan uz Koprivnicu do svoje smrti. Sagradio je vlastitu kuću u Gospodskoj ulici (danas Esterova), kraj današnje apoteke „K orlu“, preko puta župne crkve Svetog Nikole, koju je gradio poznati zagrebački arhitekt Cernelutti. Kuća je dugo bila okupljalište koprivničke elite. Riječ je o solidno građenoj jednokatnici u kojoj je 70-ih godina 20. stoljeća godinama, poslije umirovljenja u Okružnom sudu u Varaždinu, stanovao dr. Milan Švarc sa suprugom.

Susjedna kuća bila je velika kuća S. Sulimanovića, licitara čiji su proizvodi bili traženi na sajmovima jer su rađeni u obliku srca, lutkica, konja i cvjetova izražavali želje i nade onih koji su ih kupovali. Posljednji Sulimanović dao je svoju kuću za čuvanje gradskih starina Leanderu Brozoviću, a u njoj je 1906. godine kod kćerke umro i hrvatski književnik Josip Kozarac za kojega se često navodi da je umro u Vinkovcima.

Najveće nacionalno svetište u Mariji Bistrici, ne može bez – **licitara i svjećara**, od kojih su u samoj Bistrici registrirana četiri. Najstarije su radionice Zozolly, čija prošlost seže u 1882. godinu, i Mahmet, koja je počela s radom oko 1900. Nešto malo mlađi su obitelji Cvrlja, Bičak, Brlečić, Škledar i medicarsko-svjećarska radionica Papić (o.a; po abecednom redu a ne po godinama). Licitarsko srce iz radionice Zozolly proglašeno je izvornim hrvatskim proizvodom i suvenirrom.

Sela oko Svetog Ivana Zeline također se mogu pohvalit svojim licitarima, kao npr. Bedenica u kojoj cijela ulica živi od medicarskih proizvoda, i selo Globočec. U Zelini nastavljaju 250 godišnju tradiciju Marija i Ivan Dragija, čiji su preci licitarski posao započeli u Loboru, a potkraj 19. stoljeća se doselili u „slobodno kraljevsko trgovište Sveti Ivan Zelina“

No, isto tako ne smije se pored njih zaboraviti, također obavezno prisutne na proštenjima, i lončare i radionice za izradu drvenih igračaka iz sela Laza (obitelj Gerec), koja datira još početkom 19. stoljeća, sa svojim *žveglicama* (fućkalice), leptirima, pticama koji klopoću, konjima, kočijama, namještajem. Prepoznatljivost i originalnost očituje se i u bojama **crvenoj, žutoj i plavoj**, te ukrašene raznim cifrijama. Sve to su izvorni suveniri.

Zagreb kao cehovski grad bio je poznat i po svojim licitarima, tim pekarskim obrtnicima, koji su svojim proizvodima, od ručno valjanog tijesta, zatim „ausstehani“- rezani raznim „modlicama „- oblicima i „ajzani“ - ukrašeni, danas vidljivim samo u sačuvanim primjercima drvenih ili voštanih kalupa, bili pravi umjetnici likovnog izražavanja, dobili najkasnije svoj gradečki ceh. Tu privilegiju dodijelio im je Car Franjo I. (Firenca, 12.II.1768 – Beč, 2.III.1835.) u Genovi 1825. godine, iako je neslužbeno ceh postojao od 15. stoljeća.

Stara cehovska izreka -“verzl“:

*Licitari, licitari, sigde vas je treb,
odavna bi svet taj nestal,
da ni vaših beb.*

skromna je hvala, osim današnjeg dječjeg razigranog srca, tim majstorima medicarima za njihov rad.

Licitari su uvršteni 2000 godine u UNESCO-ovu listu nematerijalne baštine, što je znak da ovi majstori nisu cijenjeni samo u Hrvatskoj nego i u svijetu.

U jedno licitarsko srce treba uložiti mnogo strpljenja i truda te je potrebno i do mjesec dana da se napravi. „Sto puta“ srce mora proći kroz ruke do završnog proizvoda.

Sve počinje zakuhavanjem vode i šećera u sirup kojem se potpuno ohlađenom dodaju jaja, licitarski kvasac i brašno. Umiješano tijesto mora odstajati preko noći kako bi se potpuno ohladilo. Drugo jutro se tijesto premijesi pomoću „breha“, razvuče na debljinu od oko pola centimetra i oblikuju kalupima u srca. Za to vrijeme već je spremna ciglana peć, ložena na drvo, i zagrijana na 200 oC kao bi se srca pekla točno tri minute. Nakon što se ispeče tijesto treba „skefati“ (očistiti od brašna) te zatim sušiti dva, pa čak i tri tjedn. Toliko je vremena potrebno da bi srce bilo tvrdo i čvrsto. Sada slijedi „potunkavanje“ (bojanje) da bi bilo lijepo crveno i sjajno. Sada slijedi „cifranje“ (ukrašavanje) - smjesom od želatine, krumpirova brašna, šećernog sirupa i različitim jestivim bojama. Nakon jednodnevnog sušenja iscrtava se vanjski bijeli obrub „ranfl“, vitice – „lufteis“ pomoću papirnatog tuljca i na kraju dolazi ogledalce s popratnim verzlom. Malo tko zna da za izradu pravoga licitarskog srca, bogato ukrašenog, treba i više mjeseci, jer ponekad je potrebno i mjesec dana da mu se boja osuši. Na kraju slijedi vakumiranje – pakiranje.

Božić se nekoć nije mogao zamisliti bez - licitara i njihovih izrađevina. Božićno se drveće kitilo više medenjacima nego blještavim staniolom i svjećicama. Predbožićni tjedni bili su muka i slava licitara, obrtnika uglednijih možda i od pekara. Njihov je zanat potekao iz antičkog Rima. Očuvao se u samostanskim kuhinjama, a od 14. stoljeća spominju se u gradskim knjigama. U Zagrebu su pripadali najstarijim cehovima. No najstariji se licitari spominju dokumentirano u Štajerskoj (1395.), gdje već 1597. imaju cehovske statute.

Licitarstvo je uspijevalo u krajevima razvijenog stočarstva i pčelarstva. Licitaru su brašno i mlijeko glavne sirovine, ali mu košnica pruža med za kolače i medovinu, a pčelinji vosak za božićne svijeće. Licitari bi za svaki Božić padali s nogu, izrađujući tisuće anđelčića, voleka i osleka, zvjezdica i srdaca, svu simboliku betlehemske štalice za kićenje božićnog drvca pri ognjištu. A na Sveta Tri Kralja nije se nakit skidao i spremao za nagodinu, nego se sve pojelo, ako je do onda uopće nešto preostalo. Licitari su znali što je fino. Nikada još tvornička proizvodnja nije uspjela nadomjestiti licitarsku vještinu i pećnicu. I najobičnije licitarsko srce nije konfekcija. Da nije tako, ne bismo u Hrvatskoj imali čak Baranovićev balet „Licitarsko srce“. I svaki je licitarov medenjak drukčiji – oblikom i šarama. Po šarama se prepoznaje je li ga oslikala ženska ili muška ruka i odakle dolazi.

Zagrebački licitari imali su zajednički ceh s pekarskim obrtnicima. Na cehovskom sastanku, koji se održao 16. prosinca 1863., „predstavio se licitarski kalfa“. On se iskazao s *poglavarstvenom obrtnicom od 21. siječnja 1863. broj 76952.*, te je zamolio, da se u ovaj sjedinjeni pekarsko-licitarski ceh primi i kano majstor upiše; *podjedno je dodao, da on ogledno djelo (majsterštuk), koje bi mu se naznačiti imalo, sačiniti i sam tako majstorom postati želi. Uslijed toga mu je opredijeljeno ogledno djelo, i to 4 komada svijeća „Windlichte“ (svijeća zaštićena staklom) i nekoje kolače od licitarskog tijesta. Za nadglednika opredjeljuje se g. Gerstner Josip, ovdašnji licitarski majstor. Ogledno djelo ima se do Sveta tri kralja god. 1864. sačiniti i cehu za pregledanje podnijeti. U ime takse, na koju dobrovoljno pristaje, polaže isti 25 forinti, koji se u prijetak staviti imaju. - Na cehovskom pak sastanku od 16. siječnja 1864. „predlaže gore spomenuti Petar Smoljanić svoje ogledno djelo, koje po prisutnih majstorih i po nadgledatelju g. Josipu Gestneru za dobro pronađeno je. Uslijed toga je napomenuti Petar Smoljanović za pravoga licitarskog majstora ovog štovanog ceha primljen i kao takovi priznan. Polaže pristojbu za današnju tablicu (tj. za saziv toga izvanrednoga sastanka cehovskog) sa 8 forinti 15 krajcara.“ Zapisnik ovih cehovskih sastanaka svršava s potpisom: Pred menom: Kindersberg, senator i ceha povjerenik.*

Paprenjaci kako su ih nekada izrađivali (jedini novi dodatak je soda bikarbona), naputak je obrađen za primjenu u kućanstvu: 0,50 kg meda (livadnog ili s onog od pčelinje paše s obale), 1 dl ulja, 1,5 dl proška, priza (prstohvat) cimeta i šafrana, ½ ribanog muškarnog oraščića, ½ žličice (mala žličica) bijelog mljevenog papra, 5 klinčića, 1,5 dag sode bikarbone, 0,80 kg brašna, 1 bjelanjak, 4 žlice (velike, za juhu) mljevenog šećera, priza soli.

Zakuhajte med, oberite pjenu s površine i umiješajte sve sastojke osim bjelanjka i šećera. Brašno umiješajte na kraju. Dodavajte ga polagano tako da ga smjesa polako upija (kad smjesa postane dovoljno gusta više ga ne dodavajte). Nakon što ste sve dobro izmiješali uspite u pripremljene kalupe, pecite na temperaturi oko 160 oC da paprenjaci dobiju smečkastu boju medenjaka.

Istucite bjelanjak i u njega umiješajte šećer, dobivenu smjesu stavite u platnenu vrećicu (slastičarska vrećica za „pisanje“ po kolačima, „ukrašavanje“) i krasite još tople paprenjake.

Koprivnička licitarska radnja – obitelji Špičko već gotov šezdeset godina (o.a. pisano 2006.g.) izrađuje ukrasne figure za božićne jelke. Na kalupima od kojih su neki stari i stotinu godina izrađuje se petnaest različitih figura po prokušanoj obiteljskoj recepturi – od brašna i s prehrambenim bojama. Prvo se tijesto ispeče, oboji se i ukrašava likovima, te se „glanca“. Sve se to radi isključivo ručno, manirom najpreciznijeg slikara. U pravilu su gotovo svi likovi crveno obojeni, s malo ukrasnog crteža, a i bez ikakvih prigodnih poruka pa i čestitki. Pojedine se figure lijepo onako kako se to radilo još prije pola stoljeća – brašnom.

„Medičar i voskar Blažeković“ je radionica iz Osijeka koja neprekidno djeluje od 1953. godine, kad ju je osnovao majstor i voskar Franjo Blažeković. Danas je vodi kćer Antonija i njen suprug Josip Ranogajac koji se uspješno uklopio i „ispekao zanat“. Svoje proizvode, koje izrađuju ručno kao i prije sto i više godina, i peku u pećici staroj preko pedeset godina, uspješno su izlagali u Etnografskom muzeju u Zagrebu, na izložbi Licitari u Rotterdamu 2001. Dvije godine kasnije njihov licitarski nakit krasio je božićnu jelku u Vatikanu, a voštane svijeće su bile na oltaru, u Osijeku, za posjete Pape Ivana Pavla II.

Prema dosta vjerodostojnim podacima, danas u Europi ima samo 100 licitara od čega je njih 10 u Hrvatskoj.

Jalševački Božić u Šenoinoj – Branki (roman prvi put objavljen 1881. god.)

....Božić je. Prozori jalševačkog grada žare se u crnu noć. Što je to? U dvorani grada stoji ogromno božićno drvo, ožareno od stotine šarenih svjećica, nakrcano tovarom zlatnih oraha, jabuka, smokava i drugih slatkiša, načičkano silom malih

opanaka, klobučića, haljinica, torba, knjiga, vrpca i puno korisnih sitnica, Oko drveta nižu se ogromne pogače i gibanice. Naokolo stoje dječaci, djevojke, cijela jalševačka škola, uz novog učitelja i učiteljicu. Za djecom stoje roditelji seljaci i seljakinje. Djeca su danas u gostima kod bivše učiteljice svoje, kod grofice Branke, koja se na čelu stola privija k Belizaru. Blaženo gledaju djeca sjaj božićnog drveta te pjevaju od srca: Narodi se kralj nebeski!

Ušećereno (kandirano) voće

Nekadašnji slastičari ili medicari nudili su nam nezaboravno - ušećereno voće, jedine slatkiše koje smo poznavali kao djeca, u davnim godinama prije pedeset desetljeća.

Ušećereno voće u početku pripravljanja gotovi se kao i voće koje se želi ukuhati ili od koga se želi dobiti kompot. Voće je potrebno prije blanširati („pofuriti“), nakon toga staviti u hladnu vodu i na kraju ocijediti i ohladiti. Kad se to sve obavilo, sada slijedi zadnji postupak – ušećerenje (kandiranje). Za to je potrebno pripremiti nekoliko šećernih otopina različite gustoće u koje se umaču plodovi, prvo u rjeđi zatim gušći i na kraju u najgušći. Kad se dovoljno iskuha, ohladi se i pospe sitnim šećerom (šećerom u prahu) i suši u krušnoj peći (opet poslije pečenja kruha tj. topline koja ostane nakon pečenja) ili u sušnici za voće. Tijekom sušenja voće se ne smije međusobno dodirivati.

Izvađeno voće, iz šećerne otopine, stavlja se na rešetku od ljeske, a sve zajedno na rubove posude na kojoj se suši. Plodovi se tako mogu iscijediti i ostaju u posudi. Posude su bile od zemlje (služila je za pečenje mesa i drugog), zatim od porculana i na kraju od metala (lim, pleh).

Voće za ušećerenje mora biti svježe i zrelo, ali ne prezrelo. Voće ili kore koje želite ušećeriti možete oblikovati po želji, jer ćete ga koristiti i kao ukras.

Za šećernu otopinu koristi se potpuno čist (rafinirani) šećer, najbolji je šećer u kocki. Šećerna otopina kuha se do potrebne gustoće u količini koja će biti dostatna za zaslađivanje voća pripremljenog za gotovljenje šećernog voća.

Za čuvanje ušećerenog voća koriste se staklenke koje se povežu (zatvaraju) pergament papirom ili u drvene kutije koje su po dnu i sa strane obložene bijelim papirom.

Najčešće se pripremaju kao ušećereno slijedeće voće: breskve, dinje, dunje, jabuke, jagode, kruške, maline, marelice, orasi, šljive, višnje.

(poglavlje) NAŠI STARI KRUH NISU BACALI

*Sve je hrana, a kruh nam je majka
Kruha i vina i kuća smirna
Kruh uzimaj iz zemlje a ne iz tuđih usta
Dugi su dani bez kruha
Bog će te kazniti ako bacaš kruh*

„Brzoi hrani“ suvremenog čovjeka odupiru se obiteljski jestvenici (jelovnici) s tradicionalnim kulinarским običajima. Čudesni tradicionalni i (ili) autohtoni pripravnici jela od jednostavnih namirnica, začina i mirodija, s bogatstvom što su pružale livade, potoci i rijeke, i šume, traži zaštitu kulinarškog naslijeđa, koji se pomalo gubi u današnjem „modernom i ubrzanom načinu življenja“. Tradicionalni obiteljski objed, bilo svakodnevnog nedjeljnog ili blagdanski, nekad toliko značajan, danas polako ali sigurno odlazi u zaborav. Danas, kad ponegdje uživamo u restauraciji u domaćoj toploj pogači ili toplom kruhu, sjetimo se da se oko njih okupljala *čeljad* kuće, oko stola, a pogača ili kruh bili blagodat finoće i dar radnih ruku koje su ga osigurale i pripravile.

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

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

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

Te „ljute“ gladi bile su uzrokom mnogih selidbi stanovništva, migracija, npr.: stanovništvo Dalmatinske zagore sele se u Italiju (kraj 15. stoljeća i prva polovina 16. stoljeća), drugi iseljenički val bio je, pored gladi, i pred osmanlijskim osvajanjima (od konca 15. i u 16. stoljeću) iz ugroženih područja Like, Krbave, Gorskog kotara, Slavonije i zap. Bosne (dolina Una), udomaćili su se u novoj sredini, Burgenlandu (Austrija). Svi oni očuvali su tradiciju života, običaj i jezik. Oko Bjelovara se govorilo 1714. godine o gladi, žito je bilo skupo, gladni su umirali po putovima, a kvarta (30 litara) žita stajala je šest rajnskih zlatnika.

Zapis iz Gospića kaže: „U letu 1784. bis velika suša, da se izreći ne može, i ništa niti žita niti sena ne bista ..“, a pura je bila hrana ujutro, za podne i uveče – ako je ima“

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

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

Prženica

Kriška kruha umočena u mlijeko, uvaljana u razmućena jaja i pržena. Ovo je stari običaj pripremanja ostarjelog kruha (nekada se kruh pekao jednom tjedno, te je ubrzo postao tvrd i neukusan, a katkada ga je uhvatila i plijesan).

U gastronomiji su takve prženice poznate kao - *French-toast*. Zašto takao pripremljen stari kruh kao *kravata* i *tatarski biftek* zaista ne bi došli u francusku s našim plemićima – vojnicima.

Prženica - četverouglasta tava za prženje zobi, ječma i prosa, *pržavka* – vruć pepeo pod kojim se može ispeći brašnenica (Lika).

Anthelmea Brillat-Savarinea (utemeljitelj francuske gastronomske literature iz 18. stoljeća) – u svom djelu Fiziologija ukusa navodi da su ovaj način pripremanja sirovog mesa u Francusku donijeli plaćenici iz Hrvatske (profesionalni vojnici) koji su služili na francuskom dvoru. S obzirom da u našoj pučkoj kuhinji ima niz jela od mljevenog mesa, što je i naša tradicija, možda ovo mišljenje i nije bez osnova. Zar i *kravata* nije našeg podrijetla.

Podgutnica - svileni rubac koji se vezao oko vrata, a koji su nosili (vuneni ili platneni) hrvatski vojnici u službi francuskog kralja Louisa XIV. u 17. stoljeću. Tada je po francuskoj riječi Croates (Hrvati) nastala riječ – *kravata*. Također, *podgutnicu* – *kravatu* nosili su hrvatski vojnici za Tridesetogodišnjeg rata (1618-1648).

Pečeni kruh s preljevom

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

Okruglice od kruha

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

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

Zlevanka s kruhom i krumpirom

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

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

Rolada u ubrusu

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

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

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

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

Složenac s jetricama

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

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

Zapečeni kruh

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

Juha sa starim kruhom

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

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

Bakina popara

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

„Štruca“ od kruha i krumpira

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

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

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

Okruglice sa slaninom

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

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

Okruglice od kruha i šunke

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

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

Nabujak od trešanja ili višanja

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

(poglavlje) **RAKIJA**

Rakija se pije iza svakoga, voda iza nikoga
(narodna uzrečica)

Rakija (ar.) je poznato alkoholno piće čiji doslovni prijevod glasi: „*znoj, tekućina koja nastaje isparavanjem*“. Povijest tvrdi da su rimski imperatori Dioklecijan i Prob utemeljitelji brojnih šljivika u Podravini i Posavini. Nekoliko stoljeća kasnije, naši su preci počeli peći šljivovicu, tako da smo postali prva šljivarska zemlja a šljivovicu proglasili našim izumom.

No, sve je ipak počelo vrlo davno još u doba Egipta, kad su destilacijom dobivali razne parfeme i ulja za balzamiranje. U starim arapskim spisima spominje se riječ *alambik* kojom se označava aparat za destilaciju, a današnja riječ – alkohol – ima korijen u arapskom jeziku u nazivu *al-ka-kol*, što označava puder za uljepšavanje žena. Mongolski nomadi vrenjem kobiljeg mlijeka u kožnim mješinama i kasnijom destilacijom dobivali su vino kumis i rakiju zvanu karakumis. Francuski i talijanski alkemičari srednjeg vijeka vršili su destilaciju vina i opisivali postupak proizvodnje rakije od grožđa kojoj su davali razna imena kao: vatrena voda, voda života, lozova voda, vinska voda,..... U prvo vrijeme smatrala se kao lijek i preporučivala protiv svih bolesti kao i pomlađivanje. Tek u 1514. godini Luj XII. Daje i privilegiju proizvođačima octa da proizvode rakiju destilacijom koju su do tada proizvodili i prodavali u samostanima. Krajem 16. stoljeća rakija postaje takozvano „narodno piće“ i proizvodila se skoro u svim zemljama Europe, jer su se u to doba počele otvarati i kavane.

U našim krajevima, u tursko doba, Turci su ubirali taksu prema broju kazana, koji su do tada bili još od pečene gline. Šljivarsko umijeće – pečenje rakije, u nas dostiže vrhunac u 18. stoljeću, tako da slavonski grof Ivan Kapistran Adamović, vlasnik Čepina i još imanja rasutih po sjeverozapadnoj Hrvatskoj, u svom znamenitom *Gospodarskom pravilniku* (u kojem je sačuvan najcjelovitiji opis života na nekom feudalnom imanju u nas), daje jednom svom podložniku posve precizne upute o tome kako će patvoriti šljivovicu. Trebalo je, naime, kupiti neku tvar u apoteci pa to staviti u običnu komovicu, a ona je onda dobila miris prave šljivovice, i to, kaže Adamović, napravljene „na slavonsku modu“. Tu predivnu šljivovicu, prema Adamovićevu nalogu, trebalo je prodavati hodočasnicima koji su išli na bistričko proštenje (Ivan Kapistran Adamović, hrv. pravnik i veleposjednik; Varaždin, 23.10.1720.-Čepin, 4.12.1808; Marija Terezija dodijelila mu je dobro Čepin. Na tom i drugim imanjima uzgajao je konoplju i pokrenuo manufakturu proizvodnje užadi u Čepinu. Prokopao sarvaški kanal i odveo vodu sa zemljišta u Tenju. Preveo na hrvatski *Slavonski urbar* Marije Terezije, a 1774. napisao *Gospodarski pravilnik /Regulamentum domaniale/*, uputu o upravljanju krupnim poljoprivrednim gospodarstvom).

Nekada su u našim vinogradima uzgajali i breskve koje su miješali s tropom grožđa i pekli rakiju osebujnog okusa. Nažalost to se više danas ne radi.

Spravljanje šljivovice i danas se ubraja u „male tajne“ brojnih amatera koji ponekad naprave upravo sjajno piće.

Pijem vino da sam rumeniji, rakiju da sam veseliji – narodna uzrečica.

Kako se peče rakija, na stari romantični način, ostavio nam je zapis Luka Lukić, i kaže da „za pečenje rakije treba imati kotal ili kazan, čabar s civjom, kapak, ćup i fitilj“, pa nastavlja:

Rakija se peče vako. U čabar se nanosi zdene vode. U kazan se naliže šljiva do vrata. Sa šljiva se mora krovina skinit, da ne bude rakija kisela. Ako su šljive u kotlu guste, naliže se malo vode. Na kotel se meti kapak tako da mu ruka u šjerji kraj cive zađe. Pečet se odreže; vatra se naloži, a ruka se od kapka i vr od kapka, što je nuz kazan, namažu dobro pečenim komom. Civ se i rukatka od kapka dobro krpama umoću, krpe se upoljevaju, da se ne suše. Iz poduljeg vrenja počme se u cive pušiti, pa kapat, a najpotlje curit. Sad se mora vatra odjamiti, da je samo malo žere pod kotlom, a rakija curi i ništa se ne puši. Kad rakija curi, mjeri se mjerom, koliko je u ćupu. Mjera ta je šjeroko ko prst drvce, na kom su oke zabilježete. Ko peče rakiju, mora već i znat koliko će oka uvatit i koliko će gradi bit svaki ćup. Obično se vata po ćup od kotla, a kad kotal iziđe, izgrabi se pečeni kom u odadniti sud, kapak se opere i obriše, kazan se ostruže i ladnom vodom opere, da nije zagorio, pa se opet lijeva prisni kom u kazan, nastavlja i dalje peče. Sad se odnese mlaka rakija u pivnicu, tamo se ulije u sud, a baš ako ko dojde, dok je rakija na pofate, dobije čašu, dvi, koliko oće ...

Vaj svit farba rakiju, al samo dok je mlaka. U ćup nameću suve šljive kore, a u bure meću pet, šest suvi šljiva. Od toga bude rakija ko dukat.

Stari zapis kazuje nam o običaju pečenja rakije:

Pečenje rakije posebno je stjecište muških, koji su se svake godine okupljali oko tri kolta, koliko je selo imalo. Kroz desetak dana i noći, dok se sve vrste rakija nisu ispekle („šljivovača, višnovača, trešnjovača, dudova, kruškova, jab`kova, pa i „šečeruša“), uz kestene i „kumpijer“ koji su pekli u žaru oko kojega su se grijali pijući tek ispečenu rakiju i „ medicu“, (inače tipičnu za svadbe i slave), nisu se rastajali.

Prije samog pečenja trebalo je obaviti dosta poslova. Priprema je započinjala sakupljanjem šljiva i kruški. Šljive bi se izgnječile rašljama i stavljale stare lagve (bačve) koji više nisu bili za vino. Kruške tepke (tepsti – stresti; jesenjska kruška koja se jede kad se ugnjili) koje su služile prvenstveno za sušenje i rakiju, nakon branja trebale su prvo odstajati neko vrijeme da omekšaju i da fermentiraju u slador u cijelom obliku. Nakon toga bi se ručno sjekačem ili sjeckalicom (repare, sječkare) usitnile i stavile u stare lagve na fermentaciju. Nakon 1,5 do 2 mjeseca, kad je slador fermentirao u alkohol, pekla se rakija.

Rakiju od šljive lakše je peći jer je više tekuća i masa nije zagorjela, za razliku od krušaka čiji je trop – suh.

Na dno kotla pri pečenju stavljala se slama, neki su stavljali i pijesak, a u trop se morala stavljati voda. Kotao rakije pekao se i do 5 sati a po kotlu se dobivalo od 5 do 8 l rakije, ovisno o veličini kotla, sladora u tropu i jačini ispečene rakije. Ispod kotla rakije nikada se nije smio rasplamsati plamen, jer bi se trop zapekao, a vatra se kontrolirala pomoću promatranja curenja rakije. Poslije 7 litre počinje curiti – rakija plaviš, koja se koristila za dezinficiranje rana. Rakija koja se čuvala u 10 l zemljanim čupovima ili staklenim demžonima.

Kotla za rakiju nisu imali svi, već nekoliko kuća u selu, tako da su se kotlovi iznajmljivali za novac ili rakiju. Zato se rakija pekla cijeli dan i cijele noći, da se sve ispeče u što kraćem roku. Kota za rakiju se sastojao iz pećnice s kotlom, kotlene kape gdje se skupljala para alkohola, cijevi do rashladnog uređaja, s vodom, da se para ohladi i kapališta. Rashladni uređaj bila je metalna bačva puna vode s unutra bakrenom cijevi savinutom u spiralu kroz koju je dolazila para iz kotla. Kapalica je bila komad lanenog platna u obliku trokuta preko koje je curila rakija.

Stari „**lijek protiv kašlja**“ pripremao se tako da bi se rakija „sažgala usijanim gvožđem“, pa bi se potom pomiješala sa suhim šljivama i tako pila.

Legenda nam kazuje, da se barun Franjo Trenk, pustolov, ženskar i ispičutura, komandant pandura, lickao pred ogledalom kao mlada šiparica. Neki autori su zabilježili da je lice prao rakijom, zatim njegovao pomadom od pčelinjeg meda i nekog mirisnog ulja.

Osim za rakiju, pekmeze, kompote, šljiva (i sušena) se u nas koristi u izradi jela i kao dodatak raznim atraktivnim jelima kontinentalne kuhinje.

Zapisano je i zapamćeno, nije tako davno o zakonu i propisu – kako su se morale voćke mnogo više poštivati. Ako ćeš se oženiti, moraš si najprije nekoliko voćaka posaditi u državnom drvoredu, duž carskog drumu. Za krađu posađenih voćkica i štetu na voćkama „plivalo“ se potrbuške na klupi pred žandarmerijom. Voćke su se morale zimi čistiti i posječeno granje odmah iznositi, jer tko se ulijeni i zakasni bogme je plaćao globu po nekoliko dana kuluka više. Za mlade koji ne znaju što je to: neplaćeni rad na javnim radovima po cestama i kanalima.

A na sve strane mirisalo je mirisom svježih i ukomljenih šljiva, i u selima i u gradovima gdje se sa željezničkih stanica šljiva otpremala vagonima na preradu i svježju potrošnju sve do Beča i Pešte.

Mnoge pekmezare, kao mali industrijski pogoni, pekale su u jesen danonoćno od šljiva crni pekmez i slale ga u drvenim bačvama po cijeloj Evropi. Nove generacije čak ni ne znaju za domaći crni šljivov pekmez naših baka spremljen u čupovima od pečene gline.

DIVLJI DJEČAK, XII poglavlje – Što se događa, kad se vjeruje u sudbinu alkohola

(opis pečenja rakije - kao uzrok žalosnog događaja)

(Mato Lovrak, hrv. dječji pisac; Veliki Grđevac 8.3.1899. - Zagreb 14.3.1974; popularnost stekao romanima za djecu (34.)

.....
.....
Kad su glogovački šljivici cvali, nebo je bilo plavo a sunce je toplo grijalo. Po cvijeću su puzale hiljade pčela, raznašale na dlakavim nožicama prašak i tako oplođivale cvijet da šljive urode. Pčelama je pomagao lagani vjetar, koji je raznašao prašak s cvijeta na cvijet. Glogovčani su presretni obilazili svoje šljivike. Biće rakije kao nikad dosad!

Šljive su ocvale. Bijele latice su popadale po tratini kao snijeg a na njihovom mjestu osvanule male zelene šljivice. Mnoge i mnoge je crv nagrizaio u uništio, ali Glogovčani su još uvijek sretni obilazili šljivike. Popucaće grane od teškog roda!

Male zelene šljivice su bubrile. Grane na stablima počele su se od težine svijati, a Glogovčani nasjekli u šumi prutova i njima poduprli grane. Glogovčanima su njihovi šljivici najveća briga. Ne brinu se toliko ni za kruh.

Male šljivice su toliko nabubrile da veće i ne mogu biti. Težina je tolika da prutovi ne koriste. Velike grane se trgaju sa stabala i uz prasak se ruše na zemlju.

Plodovi su već počeli modriti i mekšati. Svršila se škola. Daci se razišli. Sunce je počelo žarko paliti. Sa zapada se često dižu gusti i crni oblaci. Glogovčane hvata užasan strah, jer se iz crnog oblaka mogla sasuti tuča i potući šljivike tako da na njima ne bi ostalo ništa, nego golo granje. Starac zvonar je trčao pred oblakom u drveni otvoreni seoski zvonik i zvonio bi da rastjera oblak. Din ... din... don don don. Din ... din... din .. don don don. Pritom je molio nebo da ne potuče žito. Najviše je molio da ne potuče šljivike. Kad je oblak rastjerao vjetar Glogovčani bi sretni odahnuli do novog crnog oblaka. Taj bi opet mogao navući takvu oluju da će slomiti sva stabla, potresti sav plod još zelen i iščupati stablo s korijenjem iz zemlje. I opet bi starac zvonar zvonio: Din ... din ... don don don. I molio bi nebo da sačuva kukuruz i krumpir u polju. Ali je najtoplije i najsrdacnije molio da nebo sačuva šljivike.

Jednom je silan oblak nahrupio svom snagom i silnom vjetrinom udario po Glogovcu. Svi u selu kriknuše i proplakaše od straha za polje, ali najviše za šljivike. Cilikanje zvona nije se ni čulo, vjetar je strahovito urlao, grane na stablima su pucale i praskale, plodovi su padali na zemlju gusto, da je zemlja tutnjila, ali ipak, sve se brzo smirilo i šljivici u Glogovcu bili su pošteđeni. Na stablima ostalo je još toliko plodova da će biti rakije toliko kao nikada dosad.

Napokon su šljive posve dozrele. U selu je sav drugi posao zamro, jer su se tresli šljivici. Selom je zavládalo posebno veselje. Starci, babe, muškarci, žene, momci, djevojke, djeca veća i najmanja, svi beru šljive i pune drvene posude tako velike, široke i duboke, da bi se, kad bi bile napunjene vodom, mogao u njima kupati, plivati, roniti i utopiti se. Između nogu berača motale su se mačke, okolo njih

trčali su psi, zrelih šljivama su se častile kokoši, guske i gegave patke. Glogovac je bio veseo, bučan i uzavreo.

Šljivici za par dana opustjeli. Grane su se riješile tereta. Stršile su ružne s malo lišća, a velike drvene posude smještene po sušama i štagljevima, brižno su pokrite plahtama. Šljive ispod njih vriju i šire cijelim selom poseban kiseli miris. Najmanje četrnaest dana vriju šljive u golemim drvenim sudovima. Miris postaje sve oštiji. Glogovčane od njega hvata omaglica, drhtavica, uzbuđenje i nestrpljenje. Zato oni i ne mogu dugo čekati, već otkrivaju posude ranije. Postavljaju bakrene rakijske kotlove u dvorište, u hlad, i peku rakiju.

Za par dana Glogovac ništa drugo ne radi nego peče od šljiva rakiju. Čarobni bakreni kotao vri i krklja u svakom drugom dvorištu. Glogovčani se motaju oko njih prljavi, blatni, neoprani, neispavani i pijani. Svaka kuća imade toliko šljiva da moraju u malim kotlovima peći po sedam dana i sedam noći. Kod koje se kuće rakija peče, ondje je velika radost i svečanost. Ukućani svi su pijani, pa dolaze susjedi da im peku, dok se ukućani ispavaju i otriježne, onda pijani susjedi teturaju svojim kućama da se ispavaju. Tako se stalno izmjenjuju i divnom slogom međusobno pomažu. Kad se peče rakija, onda se i dobro jede. U vrućoj vodi kotla fure se koke i patke i peku na ražnju. Iznad žara pod kotlom peku se kukuruzi pečenjaci. Koke, patke i kukuruze često ne peku svoje, već krađu iz tuđih kokošinjaca i tuđih polja. Uz pečenje rakije se i pjeva, zbija šala i pijano se igra uz čandrkanje tamburica. Najmilija im je zabava opiti ponosnog domaćičinog pijetla. Namoče kruh u rakiju i daju mu da ga pojede. Poslije pijetao čudno hoda, još čudnije gleda i stalno i neprekidno kukuriče. Tako čudno hodaju i još čudnije gledaju, kukuriču i urliču i ljudi i sve je dobro dok samo kukuriču i urliču, ali događa se da se potuku onako pijani, pa udaraju komadima drveta jedan drugoga po glavi, sikirom vitla jedan drugog po dvorištu, a znade i nožem da jedan drugom pusti malo rakijom uznemirene krvi.

Glogovac peče rakiju. Njezin miris i miris džibre, koju istresaju na đubrište, širi se po cijelom selu. Uvukao se u kuću, u staje, u štagljeve, u polja i u šumu. Pijano je od tekućine i od mirisa staro i mlado, muško i žensko. Opio se zrak, pijane su kuće, napila se zemlja. Ljudi, gospodari leže kao mrtvi po voćnjacima, na sjenicama, ispred kuća na stazama i u jarcima uz put. Žene, domaćice, gospodarice spavaju pijane u stajama, kuhinjama i sobama.

Krčma je zatvorena. Prašina je pokrila stolove i stolice. Paučina je ispreplela slike i kuteve. Po crnoj ploči dužnika se ne piše i ne briše. Suha je i puca od vrućine i suše. Ljute li se krčmarica i krčmar na Glogovčane i njihove šljivike? Ne! Naprotiv! Oni se raduju. Neka Glogovčanima šljive rode! Neka piju! Brzo će oni svoju rakiju popiti, pa će tražiti dalje! Kuda će onda, nego dalje nastaviti u krčmi?! Krčmar zato sada jeftino i naveliko kupuje rakiju i puni svoj veliki podrum. Kad Glogovčani popiju svoju rakiju, on će njima trostruko skuplje prodavati.

Roditelji malog Slavka i hranitelji divljeg Luke, koji postaje sve pitomiji, imadu toliko šljiva da bi na mali kotao morali peći mjesec dana. Da brže budu gotovi, dovezli su iz susjednog većeg sela veliki patentni kotao, koji brzo peče. Iz njega ne curi rakija tanko kao nit. Iz njega rakija teče u debelim mlazu i brzo puni velike

lonce. Još je jedna sjajna stvar. Ovaj kotao je tako zgodno načinjen da iz njega ne teče vruća rakija, nego hladna, hladnija od vode sa dna dubokog bunara, pa je možeš odmah piti kao vodu i ne trebaš čekati da se ohladi.....

Bilješke:

34. Prezime Lovrak staro je podravsko prezime u podnožju Bilogore i nalaze se u popisu vojnika Varaždinskog Generalata kao i u popisu Podravine poslije povlačenja Osmanlija iz ovih krajeva, što znači da se tu nalazilo i prije Turaka.

Podrijetlo nastanka prezimena nije istraženo i postoji više mogućnosti o postanku prezimena. Po jednoj verziji prezime Lovrak bi moglo potjecati od starog naseljenog mjesta Lovra u Ugarskoj (koje nije identificirano na kartama), po drugoj verziji moglo bi biti po oznaci za osobu koja lovi rakove što može potjecati od hrvatske i mađarske riječi za tu vrstu zanimanja. Treća je mogućnost da prezime potječe od Lovro.

Prezime Lovrak nastanjeno je u Podravini u sjeveroistočnom podnožju Bilogore. Najstariji zapisi prezimena Lovrak nalaze se u matičnim knjigama župe Šandrovac u selu Sirova Katalena (nedaleko Đurđevca i Kloštra Podravskog). Prve osobe sa prezimenom Lovrak žive u drugoj polovini 18. stoljeća u selu Sirova Katalena gdje osim više obitelji Lovrak postoji i Lovrakov mlin na potoku koji protječe kroz selo. Više osoba s tim prezimenom ima i u okolnim naseljima Budrovcu i Suha Katalena a i 19. stoljeću prezime se nalazi u Velikom Grđevcu, Bjelovar kao i okolnim selima. Po zanimanju najstariji članovi prezimena Lovrak su poljoprivrednici i vojnici-graničari a kasnije obrtnici, činovnici, trgovci, učitelji i druga zanimanja. Najstariji izravni predak književnika Mate Lovrak njegov je prapradjed Martin Lovrak i žena mu katarina rođena Čizmić. Imali su 7 djece od kojih su troje umrli mladi. (Istraživanja proveli: Prof. dr. sc. Branislav Nadvornik (1916. Zagreb-1998. Zagreb) i dipl. ing. Branko Vujasinović, zet Mate Lovraka (1927. Glina)

Rakija u kulinarstvu

Šljivovica služi i kao „stari“ kulinarski „štos“ kod omekšivanja tvrdih ili žilavih mesa tijekom kuhanja. I najtvrdi vol postati će mekan poput najmlađe junetine. U lonac gdje se kuhaju „islužene životinje“ krave, volovi ili bikovi, kapne se mala čaša šljivovice. Meso se tada brže raskuha a alkohol ionako ispari iz lonca.

Vrste rakija

Majstorstvo i ugled u svijetu Rusima pripada za vodku, Amerikancima i Englezima za whisky, a nama, barem si to uzimamo za pravo, za - **rakije** - šljivovicu, travaricu, komovicu, lozovaču, rogačicu, smokovaču, ... (tj. rakiju od šljive, voća ili grožđa, rogača, smokava).

Rakije spadaju u jaka alkoholna pića koje se proizvode destilacijom prevrelog soka, masulja ili komine grožđa ili drugog voća, sadržaja alkohola manji od 86 vol. %. Rakije moraju imati prepoznatljiva organoleptička svojstva karakteristična za pojedine vrste, koje potječu od određenih sirovina. Zbog izuzetne osnove za proizvodnju, rakije su često vrlo specifične, prepoznatljive i jedinstvene.

U procesu proizvodnje, prirodnim rakijama se ne smije dodavati etilni alkohol, šećer, arome i dr. Postoje *rakije od grožđa*, *voćne rakije*, *rakije od voćne komine* i *specijalne rakije*. Rakije od grožđa su: lozovača, komovica, droždjenka i vinovica. Vinovica je najkvalitetnija rakija od grožđa, jer se proizvodi destilacijom vina.

Voćne rakije se dobivaju destilacijom prevrelog masulja voća ili mošta od voća ili soka od voća, tako da ima miris i okus destilirana voća. Rakije mogu sadržavati i plod voća od kojega je proizvedena.

Voćne rakije se kod nas proizvode od:

koštumičavog voća: šljiva (*Prunus domestica*), trešnja (*Prunus avium*), višnja (*Prunus ceracus*), trnina (*Prunus soinosus*), liči (*Litchi chinesis*), drenjina (*Cornus mas*), marelica (*Prunus armeniaca*), breskve (*Prunus persica*), rogač (*Ceratonia sisliqua*), itd.

jezgričavog voća: jabuka (*Malus domestica*), dunja (*Cydonia oblonga*), kruška (*Pyrus communis*), oskоруša (*Sorbus domestica*), mušmula (*Mespilus germanica*), jarebika (*Sorbus aucuparia*), šipak (*Punica granatum*), gloginja (*Crataegus oxyacantha*), smokva (*Ficus carica*) i dr.,

bobičastog voća: borovnice (*Vaccinium myrtillus*), ogrozd (*Ribec grossularia*), ribiz (*Ribes spp.*), jagoda (*Fragaria spp.*), kupina (*Rubus fruticosus*), ostrušica (*Rubus caesius*), malina (*Rubus idaeus*), murva (*Morus spp.*), brusnica (*Vaccinium vitis-idaea*), planika (*Arbus unedo*), bazga (*Sambucus nigra*), itd.

Specijalne rakije su jaka alkoholna pića dobivena aromatiziranjem vinskog destilata i rakija raznim plodovima; voćem, aromatskim biljem, njihovim maceratima i eteričnim uljima.

Rakije dobivene posebnim postupcima su: whisky, žitna rakija, rum, gin, rakija od aromatskog bilja i rakije od voćnih macerata. Rakije od aromatskog bilja su: rakija od encijana, rakija od anisa, kimova rakija, rakija od borovnice i dr. Rakije od voćnog macerata se proizvodi maceracijom i destilacijom iz slijedećih plodova: kupina, jagoda, borovnica, malina, crvenih ribiza, trnina, oskoruša, jarebika, božikovina, brekinja, bazga, šipka, crnih ribiza, imele, itd.

Uz rakije svakako treba istaknuti i likere, posebno voćne i biljne likere, alkoholna pića od meda (medovina, medica), aromatizirana pića na bazi vina, aromatizirani kokteli na bazi vina, itd.

Dok se u kontinentalnom dijelu zemlje najviše proizvode voćne rakije, posebno šljivovica, kruškovača, jabukovača, itd., zbog **tradicionalnih travnjačkih voćnjaka**, u priobalju se pretežito proizvode rakije od grožđa, posebno travarice spravljene s dodatkom ljekovita i aromatična bilja, i dr.

Rakije su zaista naša specifičnost i naše bogatstvo i čini dio bogate kulinarske i turističke ponude, posebno ljeti na Jadranu.

Šljivovicu poznajemo kao *meku* i *ljutu* (prepečenu), a u okviru ove dvije grupe postoji mnoštvo varijacija. Kvalitetnu šljivovicu ispeći ćemo pridržavajući se pravilnog postupka i sa potpuno zrelih plodovima, koji tada sadrže najviše šećera, što omogućuje da se dobije veća količina kvalitetne rakije. Rakija od nedovoljno zrelih plodova znatno je slabije kvalitete i takva proizvodnja krajnje je nerentabilna.

Na zreli plodu lagano je smežurana kožica oko peteljke, a meso je tamnožuto.

Mane kao:

<i>kisela rakija</i>	najčešća mana koja nastaje kao posljedica nepravilnog ukomljavaanja, kad se vrenje obavlja u aerobnim uvjetima, kao i pečenje. Krovina komine (gornji sloj), obično jako ukiseljena, mora se potpuno odstraniti do zdravog sadržaja i baciti. U protivnom sva octena kiselina prilikom pečenja prelazi u rakiju
<i>rakije s mirisom plijesni</i>	dobivena je od trulih šljiva ili iz loših, pljesnivih kaca
<i>zagorjele šljivovice</i>	s okusom zagorjele komine
<i>loš gorak okus</i>	dobiven je od komine sa zdrobljenim košticama

Za proizvodnju dobre šljivovice potrebno je ne samo znanje, već i iskustvo.

Zreli plodovi šljiva lako se odvajaju od peteljke, koje obavezno treba odstraniti prije nego što se plodovi stave u posudu za vrenje (fermentaciju). Uz laganu trešnju stabla zreli plodovi lako padaju. Stabla treba tresti u nekoliko navrata ili najmanje dva puta kako bi se postiglo da sa drveta padaju samo zreli plodovi. Plodovi se mogu sakupljati na nekoliko načina. Najteži i najskuplji način je ručno sakupljanje. Najčešće se za sakupljanje plodova upotrebljavaju prihvatna krila od polivinila. Ne valja šljive mlatiti motkom, jer se gubi sok iz plodova, a to se odražava i na rodnost u idućoj godini i vitalnosti stabala.

Optimalni rok za berbu šljiva (npr. požegače ili stenlijevka), za jelo, je oko 25. kolovoza, za rakiju 10 dana poslije, na našem slavonskom području od 10 do 15. rujna. U godinama kasne ili rane vegetacije pomiče se za tjedan dana.

Zreli plodovi trebaju sadržavati 10-15 % šećera, iz 100 kg takvih plodova (95,5 kg mase plodova, jer 4,5 kg otpada na koštice) obično se dobije 12 do 18 litara 38 %rakije (oko 18 gradi).

Iz kilograma voćnog šećera previranjem se dobiva 0,56 litara čistog alkohola, pa se sadržaj šećera u plodovima množi koeficijentom 0,56 i dobije se približno ukupna suma alkoholnih stupnjeva iz 100 kg ukomljene šljive. Ako se suma dijeli sa 35 do 38, dobije se broj mogućih litara srednje rakije.

Za vrenje (fermentaciju) šljiva najčešće se upotrebljavaju drvene kace ili bačve. Vrlo je važan oblik tih sudova i vrsta drveta od kojih se prave sudovi. Nikako se ne preporučuje borovina, dok se od ostalih vrsti drveta mogu praviti kace ili bačve. Zbog manjeg gubitka alkohola iz prevrele komine treba koristiti kace koje su manjeg promjera širine, ali zato moraju biti više, odnosno dublje. Prije upotrebe posude treba dobro oprati i dezinficirati da duge ne bi popljesnivile.

Vrlo je važan način punjenja kaca šljivama. One se pune tako da za petinu ostanu nenapunjene, kako bi u njima ostao čvrsti dio šljiva, koje se prilikom vrenja podižu na površinu kace. Tako se izbjegava prelijevanje iz bačve jednog dijela – komine (džibre). Osnovna greška je što se plodovi stavljaju na vrenje cijeli, umjesto da se izmuljaju (usitne). Posljedice ne pridržavanja su što je vrijeme vrenja cijelih plodova počinje kasnije, sporije teče i višestruko duže traje, a rakija je kiselkasta. Muljanje šljiva može se obaviti muljačom, a u nedostatku istog dovoljno je napraviti drvene rašlje i s njima nagrabiti plodove. Muljati treba pažljivo da ne popucaju košćice, jer bi rakija dobila okus i miris koščica.

Šljive treba ukomljavati za suha i topla vremena.

Najbolje rakije se dobivaju ako su potpuno izvađene koštice iz plodova prije ukomljavaanja, kod manjih količina šljiva neki to rade ručno.

Muljanjem plodova kvaščeve gljivice se raspoređuju po cijeloj masi, pa ako je početna temperatura optimalna (20-22 oC), vrenje umjesto tridesetak dana svest će se na svega pet dana do deset dana. Time se sprečavaju i sve posljedice koje mogu nastati kao posljedica dugotrajnog vrenja, a osim toga izmuljivanjem (pasiranjem) mogu se odstraniti koštice plodova. Koštice su naročito štetne u slučaju dužeg stajanja prevrelog koma, odnosno odugovlačenjem destilacije, kada je iz koštica pojačano izlučivanje otrovne cijanovodične kiseline.

Zajedno sa šljivama u kace za fermentaciju unose se i kvasci koji se nalaze površini pokožice šljiva. Ako je vrijeme prilikom berbe suho i toplo, kvasca mora biti više. Međutim, da bi se vrenje pravilno usmjerilo i intenziviralo preporučuje se dodavanje kvasca kojeg treba ravnomjerno rasporediti po cijelom komu (na 100 l – 10 grama, tj. 100 kg, 30 g suhog vinskog kvasca ili 150 grama pekarskog kvasca), čime se može povećati prinos (radman) rakije i do 4 posto.

Cijeli postupak oko branja šljiva, spremanja u kace i muljanje trebalo bi obaviti u dva dana. Ne valja kace puniti u više navrata.

Vrenje koma i temperaturu vrenja treba pažljivo pratiti. Najidealnija temperatura za alkoholno vrenje je između 20 i 25 stupnjeva. Vrenje na nižim temperaturama je sporije, ali je gubitak u alkoholu manji i obratno. U uobičajenim uvjetima otvorenog vrenja, bez potapanja klobuka (površinskog sloja), dovodi ne samo do znatnog gubitka alkohola isparavanjem, nego i do ukiseljavanja koma, kao posljedica razvijenog procesa octenog vrenja.

Burno vrenje šljiva (ovisno o vremenskim prilikama) traje obično 10-15 dana. Poslije toga dobro je ostaviti kominu da još desetak dana tiho vrije, a zatim je odmah peći jer se ranijim pečenjem dobije više i kvalitetnije rakije, s manje kiseline.

Stručnjaci preporučuju u fazi prerade zagrijavanje izmuljenog koma do 80 oC. Ovo je za sada uspješan i dokazan način odstranjivanja metil-alkohola iz šljivovice. Ovaj postupak zahtijeva dodatni posao i trošak za gorivo (zagrijavanje komine/tropa/dropa u kotlu za pečenje), pročišćenošću i kvalitetnom rakijom to se višestruko vraća. Zagrijavanjem komine, uz pektoličke enzime (sirupasta tekućina voćnih plodova) iz kojih nastaje metil alkohol, uništavaju se i spontane kvaščeve gljivice na pokožici plodova, a da bi došlo do vrenja potrebno je u ohlađenu kominu dodati - kvasac za vrenje.

Pravilna fermentacija, osim brzine vrenja, podrazumijeva i potpunu prevrelost komine koja se kontrolira – alkoholmetrom. Ako alkoholmetar („gradijer“) pokazuje 6-12 Ekslovih stupnjeva, znači da je u šljivovoj komini ostalo najviše 0,3 posto neprovrelog šećera, što se smatra zadovoljavajućom dovrelošću.

Kraj vrenja koma utvrđuje se na taj način kada se ustanovi da se kom umirio i kada prestane izdizanje sitnih mjehurića. Naravno da se to sve prati i instrumentima, kao je već opisano.

Ukomljena šljiva u otvorenim posudama

Tako ukomljenu šljivu treba odmah pokriti polivinilskom folijom, dobro i čvrsto uz rubove povezati pokrivačem, jer će pod utjecajem zraka doći do razvoja octenih bakterija i dobar dio plivajućih klobuka (*krovina*, *bus*) će se ukiseliti, upljesniviti i propasti. Prije pokrivanja postavite debelo polivinilsko crijevo preko komine za odvođenje ugljičnog dioksida (koji se stvara pri vrenju), a njegov kraj uronite u posudu s vodom postavljenu uz kacu.

Anaerobnim vrenjem komine (bez prisustva zraka) dobit ćete i do 3-4 posto rakije više. Ako tako postupite, stvorit ćete prvi i najvažniji preduvjet za dobivanje odlične šljivovice, pod uvjetom da se dobro ukomljena šljiva pravodobno, dobro i kvalitetni ispeče (destilira), odvajanjem pojedinih frakcija destilata; *prvenac* – *bašica*, *srce* – *etilni alkohol* i *patoka*.

Nakon tri tjedna od ukomljenog voća peče se rakija. Pri ukomljavanju šljive ako se uklone koštice dobije se šljivovica ljekovitog svojstva.

Od zdravih i zrelih plodova, uz normalan sadržaj šećera 8-14 posto, od 100 kg plodova dobije se 7-12 litara 45 % (18 gradi) rakije,

Od natrulih i nezrelih plodova dobije se samo 5 - 6 litara od 100 kg komine, i trud je neisplativ.

Obzirom da pravodobno ubrani plodovi, nekih sorti za svježiju potrošnju, još nisu dostigli maksimalan sadržaj šećera na stablu, dobo ih je bar tjedan dana (nekad i duže) obrane ostaviti uskladištene u „gajbama“ kako bi kroz to vrijeme dozrijevanjem nakupili i maksimalan sadržaj šećera i jače razvili sortnu aromu.

Pečenje rakije je najkompliciraniji dio posla, kada nastaje i većina mana rakije. Za pečenje (destilaciju) koriste se kotlovi (kazani) domaće izrade od 60 pa do 200 litara i više. Koriste se i takozvani dvokratni kazani koji rade s prekidima, a zagrijavaju se vatrom. Bakreni kotlovi koji ni izdaleka nisu toliko otporni (kao danas tvornički) ostali su nezamjenljivi jer iz njih teče kudikamo boja i ukusnija rakija.

Osnovno je pravilo da se pečenju (destilaciji) pristupi odmah po završetku vrenja. U protivnom, u prevrelom komu uslijed dodira sa zrakom doći će do izvjetravanja alkohola, razvoja octenog vrenja i veće pojave cijanovodične kiseline. Ako klobuk (*bus*) prilikom vrenja nije bio potopljen, uoči destilacije ga nikako ne treba potapati i miješati s ostalom kominom. Klobuk se obavezno odstranjuje prilikom pečenja zbog octenih gljivica koje su se razvile u njemu.

Čistoća kotla (unutrašnjih površina lule i hladnjaka) i položaj destilacijskog aparata bitan je za kvalitetu ispečene rakije, jer sprječava zagorijevanje i kipljenje komine, kao i izdvajanje frakcija (*prvenca* i *patoke*).

Pravilan položaj destilacijskog aparata prilikom pečenja rakije podrazumijeva da je lula, koja ide od kotla (kazana) prema hladnjaku, nagnuta prema kotlu. Na taj način će se alkoholne pare kondenzirati još u luli i zbog nagiba, u vidu kapljica, vraćati na ponovo pečenje. Ovim se uveliko pročišćava destilat. Pročišćavanje će biti utoliko uspješnije ako se lula, omotana tkaninom, povremeno vlaži hladnom vodom.

Loženje vatre pod kotlom (kazanom) ima također svoja pravila. U početku destilacije ne dolazi do zagorijevanja, vatra mora biti umjerenija („tiha“), u sredini jača i na kraju opet umjerenija („tiha“). Kotao valja puniti isključivo što tekućijom kominom, tako da ju je ponekad potrebno razrijediti sirovim destilatom, dobivenim u prvoj turi pečenja. Ako ste ikada, još kao dječaćić, bili prisutni kod pečenja rakije sjetiti će te se kako je domaćin stalno razgrtao žar i povlačio ga kad zatreba, i ne dozvoljava da naraste veća temperatura od one koja je tek dovoljna da se stvori alkoholna para. Alkohol se iz komine počinje isparavati kod 78 °C, i to je ona najbolja moguća temperatura koja daje najbolju kvalitetu.

U nekim slavonskim regijama, kroz desetak dana i noći, ispekle su se razne rakije (šljivova, višnjova, trešnjova, dudova, kruškova, jabukova, pa i „šećeruša“), uz kestene i „kumpire“ koji su se pekli u žaru oko kojega su se grijali pijući tek ispečenu rakiju i „medicu“ (inače tipičnu za svadbe i proslave).

Zagorijevanje kod pečenja događa se uglavnom ako se peče suhi, površinski dio komine, ili kad se naglo raspiruje vatra ispod kotla, ili ako ne koristimo miješalicu. Sve to možemo spriječiti pažljivim kombiniranjem tekućeg s čvrstim dijelom komine i pravilnom upotrebom miješalice u kotlu gdje je kom. Miješalicu ćemo koristiti na početku i na kraju destilacije (miješati treba intenzivno). U kotlovima bez miješalica zagorijevanje se može spriječiti razrjeđivanjem komine i tihom vatrom. Kipljenje nedovoljno destilirane komine na prihvatnoj luli za destilat javlja se u slučajevima kad je kom prezasićen ugljičnim dioksidom i kad je kotao napunjen do vrha. Kipljenje i nečistoću spriječiti ćemo najbolje ako kotao napunimo do tri četvrtine zapremine.

Pečenje (destilacija) traje sve dok sav alkohol ne prijeđe u destilat, što traje od četiri do pet sati. Destilat dobiven izravno iz prevrelog koma ima jačinu od 20 do 25 posto alkohola i naziva se - *meka rakija*. Za dobivanje *jake, ljute rakije* jačine 40 do 50 stupnjeva koristi se meka rakija, čija se destilacija obavlja isto kao i destilacija koma (džibre).

Sirov destilat i meka rakija. U namjeri da dobiju što više rakije, mnogi individualni proizvođači još uvijek destilaciju obavljaju na taj način što skupljaju sav destilat od početka do kraja, bez izdvajanja *prvenca* i *patoke*. Na ovaj način dobije se sirov destilat čija je jačina približna jačini *meke* rakije, od 23 do 27 posto alkohola. Opasno je poistovjetiti ovaj destilat s mekom rakijom, jer ne samo što ovaj destilat nema ni približan okus, boju i miris, nego sadrži i znatne količine

metil-alkohola, kiselina, aldehida i ostalih štetnih sastojaka, od kojih neki imaju i kancerogeno djelovanje (uretan). Ovakve rakije nisu za korištenje i obavezno ih treba prepeći.

Meka rakija šljivovica proizvodi se uz obavezno izdvajanje sporednih frakcija – *prvenca* i *patoke*. *Prvenac* se izdvaja na početku destilacije, 1 – 2 posto od ukupno dobivene rakije. *Srednja frakcija*, odnosno – *meka rakija* je sve dok joj jačina ne padne na najmanje 5 stupnjeva.

Preostali dio destilata odvaja se kao patoka i zajedno s prvencem miješa s kominom za slijedeće pečenje. Dobivena srednja frakcija predstavlja pročišćenu i zdravstveno ispravnu meku rakiju, čija je jačina od 25 do 27 posto alkohola.

Meka rakija može se dobiti i na drugi način. Neki proizvođači meku rakiju spravljaaju tako što prepečenicu razblažuju ili miješaju s destiliranom vodom. Iako je ovako dobivena meka rakija čistija, manje je aromatična i ima nešto drugačija organoleptička svojstva nego obična meka rakija.

Pečenjem rakije, narod je stekao mnoga iskustva i primjenjivao razne metode ne biling doblio bolji proizvod, tako je i sa pečenjem, tj. destilacijom (*prepicanjem*). Tako je i sa sprečavanjem ili smanjenjem štetnih sastojaka u rakiji:

ispod cijevi gdje istječe rakija stave se dvije posude, jedna u drugu. Rakija curi u unutrašnju posudu, te se polako preljeva u vanjsku. Za kotao od 80 do 100 litara unutrašnja posuda treba biti zapremine oko dvije litre. Kada je pečenje završeno, zbog razlike u specifičnim težinama, metilen i ostali štetni alkoholi ostat će u unutrašnjoj, a „zdrava“ rakija u vanjskoj posudi. Rakija iz unutrašnje posude ponovo se stavlja u masu za pečenje, kažu iskusni voćari.

Kad rakija procuri, prvih nekoliko decilitara uhvati se u posebnu posudu. Ta „prvina“ ili „cvijet“ ne miješa se s rakijom za piće, nego kao špirit čuva za druge potrebe kućanstva.

Rakija od šljive „ranke“

Da bi rakija od „ranke“ bila izjednačena, ili čak bolja od rakije dobivene od sorti kasnijeg zrenja, neophodno je prije vrenja odstraniti koštice (barem veći dio). To se radi muljanjem (obično gaženjem) prezrelih plodova. Izmuljana masa pretvara se u kašu, iz koje se jednostavnije izdvajaju koštice. Ako se pečenju rakije pristupi odmah nakon vrenja (najkasnije do sredine kolovoza), meka šljivovica ili prepečenica od „ranke“ posebno je kvalitetna, aromatična i pitka. Na to utječu i okolnosti u toku samog vrenja koje se odvija u povoljnim klimatskim uvjetima, visokoj temperaturi u ovo doba godine. Zbog kraćeg vremena vrenja (5-7 dana), isparavanjem se gubi mnogo manje alkohola i aromatskih materija. Tko se dobiva veća količina kvalitetne rakije iz zdravog koma, u kojem nije bilo vremena da se pojavi uobičajeno „kiselo“ vrenje. Ako se pečenju odvija odmah po vrenju od 100 litara komine dobiti će se preko 30 litara *meke* šljivovice, ili 16-18 litara *prepečenice*, jačine oko 45 posto alkohola. Pitkost i dobar okus ove šljivovice doprinosi i to što se prilikom destilacije izdvajaju prvenac i patoka. Rakija se pročišćava i tako što se iz lule kotla prihvaća u manju posudu, koja se nalazi unutar veće. Prelijevanjem rakije iz manje u veću posudu omogućava se zadržavanje u manjoj posudi teži sastojci, dok se pročišćeni dio prelijeva u veću posudu.

ranka – voćka koja rano sazrijeva, rano donosi plod.

Rakija od dunja

Dunja u odnosu na drugo voće sadrži najviše pektina i tanina. Ti složeni ugljikohidrati stvaraju čvrste ovojnice oko nektarskih stanica, pa se sok (nektar) ne može prešati. Osim toga, tijekom zrenja i odležavanja plodova povećava se sadržaj tih tvari. Radi toga za preradu u sok, odnosno rakiju, plodove berite u fazi zelenožute zriobe, kad je sadržaj nepotrebnih šećera najmanji, pa će i randman biti najveći.

Poluzrele plodove dunje oberite, operite u nekoliko voda, dobro usitnite (sameljite) i spremite na vrenje. Prije vrenja primijenite nekoliko postupaka radi boljeg iskorištavanja:

- Voćnoj kaši dodajte pektoličke enzime za ošećerenje, koji razaraju ovojnice nektarskih stanica pa sok slobodno izlazi, a možete ga podvrći procesu vrenja dodatkom kvasca.
- Ako ne možete nabaviti enzime, voćnoj kaši dodajte od 5 do 10 posto (5-10 kg/100 kg dunja) mljevenih jabuka (one sadrže potrebne enzime, pa ćete znatno ubrzati postupak ošećerenja).

Navedene postupke možete i oplemeniti. Od dunja se kuhaju vrlo ukusni i aromatični kompoti te ostale slastice. Ako prokuhanu kašu dunja (kuhajte u rakijском kotlu) ohladite na 50-60 oC, dodajte joj enzime, odnosno mljevene jabuke, i dobro promiješajte. Kuhanjem ćete osloboditi mirisne komponente, koje će tijekom pečenja rakije oplemeniti, a znatno ćete povećati iskorištenje.

Ošećerenu kašu (postupak traje 1-2 dana) ohladite na 20-25 oC, pa dodajte selekcionirani suhi kvasac (50 g/100 kg dunja). Kvasac prethodno razmuljite u 2 l vode, kojoj dodajte 2-3 žlice šećera. Kad se pojavi pjena (nakon 2-3 sata), dodajte ga u kašu i dobro promiješajte. Vrenje obavite na uobičajeni način, u zatvorenoj bačvi s malim otvorom za izlaženje ugljičnog dioksida.

Nakon vrenja (provjerite izlaženje mjehurića plina) posudu dobro zatvorite ili još bolje, odmah pecite. Tijekom pečenja dunja voli zagoriti, pa na dno kotla stavite pregršt slame učvršćene s dva štapa i oko 10 litara vode, a na to stavite prevrelu kašu.

Rakiju pecite pažljivo – kap po kap. Sirovu rakiju prepecite, tj. dodajte joj jednaku količinu vode, i ponovo pažljivo pecite. Rakija prepečenica mora biti bistra. Ako je zamućena, postupak pečenja je bio prebrz ili je priprema voća (šećerenje) bilo nedovoljno. U tom slučaju, ponovo je prepecite. Plodovi dunje sadrže oko 6 posto fermentiranih šećera. Navedenim postupcima možete postići i više 10 posto fermentiranih šećera, koji kvasac može preraditi (prevreti) u rakiju.

U prevreloj kaši dunje možete očekivati od 3 do 6 posto vol. alkohola (od 100 kg dunja dobit ćete od 7 do 14 litara rakije prepečenice od dunja).

Trešnjevača i višnjevača

Tko god je imao prilike kušati te rakije – trešnjevače, višnjevače, kajsijevače i breskovače – kvalitetno proizvedene sa sačuvanim finim sortnim mirisom i okusom voća, s puno zadovoljstva poželio ih je imati u svom kućnom bifeu.

Ukomljavanje i destilacija (pečenje rakije), na plantažama, radi se samo kada ostanu viškovi plodova oštećeni propadanjem ili kad se plodovi loše kvalitete. Na malim vikend posjedima često se dogodi da vlasnik ne zna što će s viškom trešanja, višanja, kajsija i bresaka ili otpalim plodovima. Nema velike razlike u berbi, ukomljavanju i destilaciji (pečenju rakije) svih vrsta voća od one koju primjenjujemo kod proizvodnje šljivovice i koju mnogi vrlo dobro znaju. Postoje samo neke specifičnosti.

Plodovi višanja i trešanja za preradu u rakiju moraju biti potpuno zreli, ubrani bez peteljke, tako da se mogu ukomljavati bez muljanja. Ako se ipak to mora učiniti, onda se drobljenje plodova obavlja ručnim muljačama, razmaknutim, gumom obloženim valjcima bez gnječenja koštica, ili ručno, kako se u rakiji, zbog prisutnosti cijanovodične kiseline, ne bi prejakosjećao miris na gorki badem i pokrio finu, nježnu aromu višnjevače i trešnjevače. Izdvajanjem koštica kod višanja i trešanja, naročito sitnih plodova, dobije se najkvalitetnija višnjevača i trešnjevača. To su najuspješnije radi pasiranjem.

Posude za ukomljavanje, drvene ili plastične, moraju biti čiste, po mogućnosti pokrivene, omogućavati zatvorenu fermentaciju uz upotrebu vrelnjače, kao kod vrenja mošta. Ako to nije moguće osigurati, treba ugraditi drvenu ili žičanu rešetku i vrenje obaviti potopljenim komom, bez stvaranja klobuka, koji ukiseljavanjem predstavlja opasnost za kvalitetu rakije. Iako se zbog velike sočnosti plodova i dosta malog sadržaja šećera vrenje obavlja dobro i vrlo brzo, nije loše dodati 30 grama na 100 kg ukomljenih plodova suhog vrelnog kvasca „Vrelko“ i dobro promiješati. Ljeti vrenje završava za 8 do 10 dana, pa treba odmah početi destilacijom da ne bi došlo do kvarenja komine i većeg gubitka alkohola.

Destilacija – pečenje rakije, obavlja se na isti način kao i kod proizvodnje šljivovice: kotao se puni komom do 2/3, kako ne bi kipio kad zakuha. Svi hlapivi sastojci nisu iste vrijednosti i neke treba pri pečenju izdvojiti. Prvo hlapi i izlazi opasan metil-alkohol (vri na 64,7 posto C), a na kraju viši alkoholi s mirisom na patoku (vrije na 108 oC).

Prvog tankog mlaza, *prvenca* ili *bašice*, treba odvojiti 3-6 dl na 100 l koma, zatim se hvata najbolja rakija, *sredina* ili *srce*, sve dok jačina alkohola ne padne na 10 posto. Potom se hvata treća frakcija *patoka* sve dok se alkohol ne snizi do 2-3 posto.

Bašica i patoka se spajaju i ponovo destiliraju, opet frakcionim odvajanjima, i ispeče rakija, druge kvalitete.

Višnje sadrže obično 8 do 10 posto šećera, a trešnje 10 –14 posto. Na koštice, različito po sortama, otpada 6 do 9 posto, a na peteljke 3 posto, uzevši u

obzir prosječni sadržaj šećera od 100 kg višanja može se dobiti oko 10 litara, a od trešanja 12 litara 45 postotne rakije (18 gradi), kakvu najnižu jačinu upravo moraju imati kvalitetne voćne rakije.

Trešnje i višnje ne treba miješati ni u preradi ni u gotovoj rakiji, jer se dobije rakija slabije kvalitete.

Visokokvalitetne trešnjevače i višnjevače moraju ostati bezbojne. Stoga se čuvaju u jasenovim bačvicama, koje ne ispuštaju boju, ili u staklenim posudama.

Odležavanje, starenje, čuvanje rakije

Kvaliteta rakije, prije svega, zavisi od načina spravljanja (što manje natrulih plodova, higijena posuda, pravilno i brzo vrenje i pravilna destilacija, uz izdvajanje frakcija), a tek potom od postupka formiranja ispečene rakije u tijeku starenja (sazrijevanja).

Slično vinima i sve vrste rakija zahtijevaju određeno vrijeme starenja, odležavanja, u toku kojega dolazi do potpunog dozrijevanja.

Okus postaje skladniji, a rakija pitkija. Kao šljivovica, breskovača, komovica i druge voćne rakije najbolje je čuvati u ovinjenim hrastovim bačvama (36.) u kojima dobije zlatnožutu boju, prijatan miris i aromu. Pogrešno je mišljenje da dudova burad bolja. Ona rakiji daje (brzo) samo žutu boju, no ne i druge sastojke koje ima hrastovina, a koji oplemenjuju okus i miris rakije.

Ljubitelji bezbojne rakije dobivenu rakiju moraju čuvati u staklenim sudovima (demižonima) ili u buradi izrađene od jasenovine.

Odležavanje rakije, u hrastovim bačvama, na temperaturi od 16 do 20 oC i vlažnosti prostorije od 75 posto, presudni su uvjeti za kvalitetno dozrijevanje i starenje. Tijekom čuvanja u hrastovim bačvama rakija će poprimiti jantarnu do zlatnožutu boju, koja u najboljim uvjetima starenja postiže boju „antičkog zlata“ - kraljicom svih boja.

Kad rakija postigne željenu kakvoću boje, okusa, mirisa i bukea može se puniti u boce ili je čuvati u staklenkama ili sličnim posudama. Dok je još u hrastovim bačvama mora se voditi računa da se volumen smanjuje zbog upijanja u drvo i ishlapljivanja, što govori o važnosti nadolijevanja.

Zabluda je da rakija u hermetički zatvorenim staklenim balonima i zakopana u zemlji, više godina, uspješnije sazrijeva, nego čuvana na nekom prikladnijem mjestu. Vjerojatno je takav običaj čuvanja rakije nastao iz jednostavnog razloga da ne bi bila nadohvat ruke i da se ne bi za njom posezalo ranije nego što je planirano.

U tijeku starenja – sazrijevanja osnovni proces koji se odvija u rakiji je oksidacija pojedinih sastojaka (aldehidi, alkohol itd.) Ovaj proces može se odvijati ako se rakija čuva u posudama koje imaju određenu zračnu poroznost (bačve), ili u staklenkama u kojima iz navedenih razloga mora ostaviti prazni prostor.

U slučaju čuvanja rakije u staklenkama možemo je obojiti i „prirodnim putem“. Zlatnožutu boju dobiti ćemo od „hoblovinja“ od duda drveta, ako nekoga više oduševljava boja vinjaka, stavite u rakiju usitnjene hrastovine. Kada rakija poluči željenu obojenost, odstranite ostatke drvenaste mase iz staklenke zajedno s gazom u kojoj se nalazila. Što duže vrijeme provede rakija na odležavanju, to će rezultirati bolje zaokruženim bukeom.

Bilješke:

36. bačve oprane mješavinom natrijeva karbonata i tople vode (3-5 kg natrijeva karbonata na 100 l vode), bačve se kotrljaju sve dok se voda ne ohladi, bačva se oriba i ispere toplom vodom, napuni hladnom vodom i ostavi 3-5 dana; nakon toga ispere, osuši i sumpori.

Esterifikacija je drugi proces koji u tijeku starenja doprinosi kvalitetu okusa i mirisa rakije. Tijekom tog procesa iz alkohola i kiselina u rakiji nastaju esteri, nosioci prijatne arome. Uz acetalizaciju (reakcije alkohola s aldehidima), i druge kemijske reakcije, od kojih neke nisu ni do danas objašnjene, nakon 3 – 4 godine starenja rakije u odgovarajućim uvjetima, doprinosi vrhunskoj kvaliteti ovog žestokog pića. Ti uvjeti podrazumijevaju da se rakija neko vrijeme čuva u hrastovim bačvama ili otpražnjenim balonima (staklenkama), u koje se stavljaju hrastove letvice. Izlučevine aromatskih materija iz hrastovine sastavni su dio svake dobre, stare i oblikovane prepečenice.

Na starenje se nikad ne ostavlja rakija koja nema najmanje 60 stupnjeva (gradi), jer od količine alkohola zavisi brzina i uspješnost sazrijevanja. Samo se srednja frakcija rakije, jačine 60-70 stupnjeva (gradi) stavlja na starenje, dok se od prvenca i patoke spravlja mekša rakija slabije kvalitete. Tek poslije dvogodišnjeg odležavanja, srednja frakcija se postepeno razblažuje destiliranom vodom i oblikuje pitka stara prepečenica.

Količina se alkohola (etilalkohola) u rakijama najsigurnije i najjednostavnije izražava u volumnim postotcima (broj litara čistog apsolutnog alkohola na 100 litara pića). Komovica je najpitkija sa 40 vol. postotaka, što znači da se u 100 litara ove rakije nalazi 40 litara čistog alkohola.

Kod komovice, kao i kod drugih vrsta rakije, mogu se javiti kasnije razne mane, kiselost, miris po plijesni, ili patoci. Sve se ove mane mogu teže, ili lakše liječiti, ali je najbolje ako se prethodno pobrinemo da se mane ne pojave, a to ćemo uspjeti ako smo osigurali zdravu kominu i njenu pravilnu destilaciju.

Prigrisci kod pečenja rakije

Prigrizak koji se obavezno posluživao kod pečenja rakije. Taj izdašni beskvasni kolačić dobro “podmazuje” svaku kap šljivovice ili vinca. Naputak je iz prošlog stoljeća.

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 (čашom), kako bi oblikovali pravilno okrugle komade. Pecite u “tepsiji” posutoj brašnom “preko po sata”. Danas se to radi u pećnici, a nekada u *pokljuki* - zemljana posuda za kuhanje, pečenje (sinonim lopiža, crjepulja, crepulja).

Kolači od rakije

Sastojci: 20 dag brašna, 14 dag maslaca, 14 dag mljevenih badema, 7 dag šećera, 1 žumanjak, 3 žlice rakije (jake), 1 limun.

Od brašna, maslaca, badema, šećera, ribane limunove kore, žumanca i rakije umijesite tijesto. Razvaljajte na debljinu od 1,5 cm. Oblikom ili čашom, izrežite kolačiće, premažite rakijom, pospite šećerom i pecite na namaštenoj “tepsiji”. Kolači su ukusnije ako duže odleže.

(poglavlje) **Šljivovača** (*Rhodophyllus clypeatus*) – šljivina gljiva, šljivina rudoliska, šljivarka, trnčica, strnčica.

Od travnja do početka ljeta, u travi, živicama a naročito šljivicama (šljivike obožava ali se isto tako može naći i ispod jabuka) raste gljiva bijelog mesa, ugodnog malo slatkastog okusa i mirisa po svježem brašnu. Šljivovača ima sivkastosmeđ, plosnat, vlaknast, najprije zaobljen ili koničan klobuk koji se kasnije širi i do 10 cm promjera. Sredina klobuka je kod starijih gljiva izbočena, kao i često ispucan obod. Listići su isprva bijeli, kasnije ružičasti i nepravilno smješteni u odnosu na stručak. Stručak je široka do 1 cm, bjelkast i vlaknaste strukture. Kod zrelih gljiva malo potamni i postaje šupalj. Često su po dva ili više primjeraka gljive pri dnu srasli. Gljive se mogu pripremiti na nekoliko načina:

Juha od šljivovača I. način

Sastojci: 25 dag šljivovača, mala glavica luka, češanj češnjaka, žlica brašna, 2 krumpira, žlica ulja, 2 žlice kiselog vrhnja, ocat, zelen peršina, sol, papar.

Očišćene šljivovače narežite na komadiće. Napravite zapršku od ulja, brašna i usitnjenog luka,. Zalijte hladnom vodom i kratko prokuhajte. Dodajte krumpir narezan na kockice, gljive kuhajte dok krumpir ne omekša. Posolite, popaprite, umiješajte kosani peršin i češnjak te malo octa. Kuhajte još pet minuta, a u gotovu juhu dodajte vrhnje.

Juha od šljivovača II. način

Sastojci: 0,5 kg gljiva, 2 glavice luka, 2 krumpira, 2 žlice ulja, kocka za juhu ili domaća juha, 5 dag brašna, 5 dag slanine, 8 žlica vrhnja, 1 dl vina, malo kosanog peršina, sol, papar.

Šljivovače operite, izrežite na sitne komadiće, kao i luk i krumpir. Sve popirjajte na ulju sa slaninom izrezanom na kockice. Pospite brašnom, zalijte juhom i pustite da prevrije. Na kraju dodajte vrhnje, vino i kosani peršin.

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.

Pikantne šljivovače

Sastojci: 50 dag šljivovača, 2 žlice maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, sok limuna, malo ružmarina, žlica gusto ukuhane rajčice, kosani peršin, sol, papar.

Najbolje su manje gljive, očistite ih i na zagrijanom ulju kratko ih popržite. Zalijte vinom, dodajte začine, kosani peršin, rajčicu i pirjajte na srednje jakoj vatri 10 minuta. Ostavite da se ohlade i nakon toga poslužite.

Špageti sa šljivovačama

Sastojci: 20 dag šljivovača, 6 dag maslaca, 6 dag brašna, 0,5 l mlijeka, 3 jaja, 3 bjelanjka, 6 dag parmezana, muškatni oraščić 30 dag špageta, sol.

Od maslaca, brašna, mlijeka, soli i malo ribanog muškarnog oraščića pripremite bešamel (bešamel je nova varijanta, prije se koristilo vrhnje). Dobro očišćene gljive narežite na komadiće, popirjate ih na malo maslaca te umiješajte u umak kojem dodajte parmezan i žumanjke. Kuhane špagete ocijedite, stavite u zemljanu posudu, pomiješajte s bešamelom i pustite da se smjesa ohladi. Istucite čvrsti snijeg od 6 bjelanjaka te ga umiješajte u ohlađene špagete. U prethodno namašćenu zemljanu posudu istresite pripremljenu smjesu, stavite na nju tanke ploškice maslaca te pecite nabujak u već zagrijanoj pećnici, sve dok se na površini ne stvori zlatnožuta korica.

Salata od šljivovača

Sastojci: 0,50 kg šljivovača, 1 dl vrhnja, vinski ocat i ulje prema želji, 1 glavica luka, sol, papar.

Narezane gljive prokuhajte desetak minuta, ohladite te dodajte narezani luk, začinite uljem, octom, paprom, solju i vrhnjem.

(poglavlje) ŠLJIVA

Današnje kulinarstvo ne daje šljivi ono mjesto koje zaslužuje, što je ne samo prava šteta, nego i nepravda. Prelistamo li stare kuharske knjige vidjet ćemo da se od šljiva pravi kompot, pa pekmez, pa kolač, umak, stavlja u „knedle“ (okruglice), prave ražnjići (zrele šljive bez koštica nataknu se na drveni štapić i peku nad vatrom) koji su prava slatka delikatesa. Šljive su itekako važan „nosilac“ kuharske kreacije a ne samo sastojak jela. Neka od tih jela mogla bi se „lansirati“ i kao favoriti „moderne“ kuhinje, a nekima od njih su se naši stari, na hrpi sjena ili u kukuruzima, sladili – **temfanim suhim šljivama**.

Za temfane suhe šljive (temfati – pariti, tušiti, pirjati neko jelo, peći u pari „dinstati“) potrebno je: 60 dag suhih šljiva, 2 dl kiselog vrhnja, 8 dag brašna, 5 dag šećera i malo soli.

Suhe šljive operite u toploj vodi, ocijedite ih i stavite u lonac. Na šljive nalijte hladnu vodu (oko 2 do 3 l, ovisno o tome želite li gušće ili rjeđe „temfanje“), pošeerite i kuhajte. Kada šljive omekšaju, ukuhajte kiselo vrhnje koje ste prethodno promiješali s brašnom, pa posolite i ostavite da sve zajedno još malo prokuha. Poslužite toplo.

Prerađevine pod šljiva

Osim za rakiju, pekmeze, kompote, šljiva (i sušena) se u nas koristi u izradi jela i kao dodatak raznim atraktivnim jelima kontinentalne kuhinje.

Zapisano je i zapamćeno, nije tako davno o zakonu i propisu – kako su se morale voćke mnogo više poštivati.

Ako ćeš se oženiti, moraš si najprije nekoliko voćaka posaditi u državnom drvoredu, duž carskog drumu. Za krađu posadenih voćkica i štetu na voćkama „plivalo“ se potrbuške na klupi pred žandarmerijom. Voćke su se morale zimi čistiti i posječeno granje odmah iznositi, jer tko se ulijeni i zakasni bogme je plaćao globu po nekoliko dana kuluka više. Za mlade koji ne znaju što je to: neplaćeni rad na javnim radovima po cestama i kanalima.

A nekada u jozefskom carstvu malo u kojem selu ili konaku nije bilo i po nekoliko velikih pecara

Na sve strane mirisalo je mirisom svježih i ukomljenih šljiva.

Za pripremu **kompota** od šljiva ima najviše naputaka, koji se spominju u starim knjigama, koje vam prenosimo, tj. četrnaest naputaka (recepta):

I način:

Lijepe, zlatnožute, nezrele plodove sorte mirabele (žutica; mirabelka; čije se meso pod pritiskom prsta ne ugiba), properite u hladnoj vodi, odstranite peteljke, obrišite čistom platnenom kuhinjskom krpom i stavite u staklenke. Moraju biti dobro zbijene, prelijte šećernom otopinom od 50 dag šećera i 1 l vode, i pasterizirajte na 85 oC, 20 minuta.

II. način

Sortu mirabel, ali zrele i tvrde plodove ,prelijte u cjediljki hladnom vodom i jednu po jednu obrišite čistom platnenom kuhinjskom krpom, stavite u staklenke i zalijte pripremljenom šećernom otopinom: 75 dag šećera i 1 l vode. Staklenke povežite i stavite u posudu s hladnom vodom, pasterizirajte pazeći da šećerna otopina ne proključa. Kompot pripremljen na ovaj način dobije boju jantara i vrlo prijatnu aromu.

III. način

Sortu – renklode (*franc.* reineclaude, po kraljici Claude, ženi francuskog kralja Franje I. (15-16 st.) vrsta plemenite šljive; ringlov – ringlovka) zrele no još uvijek potvrde plodove izbodite iglom do koštice i stavite u hladnu vodu, izvadite je i stavite u vrelu ali ne ključalu vodu i držite u njoj dok ne omekane. Kad omekane dignu se na površinu (npr. kao kuhane okruglice ili valjušci), posudu sa šljivama uklonite sa vatre i odložite do drugog dana. Sutradan ponovo stavite na vatru kuhajte u vreloj vodi (ne ključalaj) dok se dovoljno ne razmekšaju. Malo ohlađene stavite u pripremljenu šećernu otopinu od 75 dag šećera i 1 l vode, i ostavite u njoj preko noći. Idućeg dana odlijte otopinu, stavite je na vatru i kad proključa držite ja na vatri 10 minuta. Tijekom kuhanja odstranjajte pjenu. Kad se otopina malo ohladila u nju stavite šljive, vratite na vatru i čekajte dok otopina ne proključa. Posudu skinite s vatre, šljive vadite šupljom žlicom i stavljajte u zagrijane staklenke i prelijte ohlađenom šećernom otopinom. Kad se sve ohladi, staklenke povežite, stavite u hladnu vodu i malo prokuhajte da izađe zrak.

IV. način

Zrele šljive kao ringlov, mirabel ili požeškinja (požegača – *Prunus insitita*) izbodite iglom do koštice, spustite u vrelu vodu i držite dok ne omekane, izvadite ih i stavite u hladnu vodu. Izvadite na čistu platnenu krpu da se ocijede, stavite u staklenke i prelijte šećernom otopinom od 75 dag šećera u 1 l vode. Staklenke povežite i kuhajte u vodi dok ne proključa 1 do 15 minuta.

VI. način

Od šljiva požeškinja pripremite kompot kao pod V. način, samo je razlika u tome što njih nije potrebno guliti.

VII. način

Neoguljenim šljivama požeškinje ostavite peteljke, obrišite što bolje možete čistom krpom, stavite u staklenke, prelijte rashlađenom otopinom 50 dag šećera u 1 l dobrog vinskog octa (kvasine), dodajte cimet i klinčić, staklenke povežite, stavite u vodu i kad proključa, držite još 15 do 20 minuta.

VIII. način

Odabrane šljive požeškinje, properite, raspolovite, izvadite koštice, stavite u staklenke, dodajte 2 žlice tucanog šećera (nekad se prodavao u „glavama“ te ga je trebalo tucati - usitniti, danas uzmite kristal šećer) i pasterizirajte na 90 oC, 20 minuta. Na ovaj način šljive mogu stajati i godinu dana a koriste se za pripremu okruglica sa šljivama („cvečknknedle“), kuhanje i drugo.

IX. način

Operite požeškinje, stavite u staklenke, dodajte malo cimeta, prelijte pripremljenom šećernom otopinom od 75 dag šećera i 1 l vode. Staklenke povežite, stavite u hladnu vodu i kuhajte (pasterizirajte) do prvog ključa, ostavite ih u vodi 20 do 30 minuta. Ovako pripravljen kompot vrlo je prijatnog okusa.

X. način

Kompot od požeškinja se priprema kao pod način broj IX., a razlika je u tome što se šljive zajedno s ljuskom raspolove i odstrani koštica.

Po starom običaju ovako pripremljeni kompot posluživao se uz pečenja i razne pite, naročito pite od mesa.

XI. način

Odabrane požeškinje stavite u sito, i spustite u vrelu vodu do 2 minute da se lakše ogule. Oguljene stavite u hladnu vodu, ostavite ih da se malo smežuraju, i tada preselite u staklenke. Prelijte pripremljenom šećernom otopinom od 75 dag šećera u 1 l vode, stavite u posudu s hladnom vodom i kuhajte 15 minuta da početka ključanja otopine.

XII. način

Lijepim krupnim požeškinjama ostavite peteljke, stavite ih u posudu, prelijte šećernom otopinom od 30 dag šećera i čaše (2 dl) dobrog vinskog octa (kvasine) i kuhajte dok šljive dovoljno ne omekane. Ostavite ih u posudi 6 do 7 dana. Ocijedite otopinu, prokuhajte ga kako bi odstranili pjenu, kad se ohladi prelijte preko šljiva koje ste u međuvremenu stavili u staklenke. Staklenke povežite i držite u vodi koju ste zagrijali da iz kompota izađe zrak.

XIII. način

Odabranim požeškinjama izvadite koštice, stavite u odgovarajuću posudu i prelijte pripremljenom otopinom šećera, od 3 dag šećera i čaše (2 dl) dobrog vinskog octa. Ostavite tako 24 sata. Ocijedite otopinu, dodajte joj koranicu cimeta i klinčiće, i kuhajte dok ste odstranili svu pjenu (tijekom kuhanja se pojavljuje pjena na površini). Šljive stavite u otopinu i kuhajte dok ne omekane. Odlijte otopinu i procijedite je. Šljive stavite u staklenke, nalijte procijeđenu otopinu da u njoj ogrezne (sve šljive moraju biti u otopini), povežite, stavite u hladnu vodu i postepeno zagrijavajte, držite desetak minuta da izađe sav zrak.

XIV. način

Požeškinjama izvadite koštice, stavite u posudu, prelijte s toliko vode da u njoj ogrezne (budu prelivene), pristavite na vatru i ostavite da voda proključa. Šljive vadite šupljom žlicom u drugu posudu, u ostatak vode stavite na 1 kg šljiva 75 dag šećera i kuhajte dok se ne počnu stvarati končići na žlici kojom miješate. Napola ohlađenom otopinom prelijte šljive i ostavite do drugog dana. Sutradan šljive i otopinu zagrijavajte i kuhajte vrlo kratko vrijeme kad zavri. Izvadite šljive, otopinu prokuhajte i ohladite. Šljive stavite u staklenke, dodajte čašicu-dvije rakije od 15 do 20 gradi (šljivovice, ruma ili konjaka) prelijte otopinom i povežite staklenke. Ovako pripremljene šljive mogu se dugo održati, kažu da su što duže odstoje i ukusnije.

Kompot od svježih šljiva

Sastojci: za staklenku od 0,5 l napunjenu šljivama skuhaite sirup od 3 žlice šećera i 8 žlica vode.

Manje šljive možete samo oprati, oguliti i staviti u staklenke. Veće šljive raspolovite i izvadite im koštice. I njih ogulite. Prelijte ih vrućim sirupom i pasterizirajte 15-20 minuta.

Za pasteriziranje (prokuhavanje) potrebna vam je veća posuda, kojoj dno i stjenke obložite krpama ili novinama da izbjegnute dodir staklenke s vrućim metalom. Staklenke stavite u hladnu vodu koja je do polovine visine posude. Zagrijavajte i **čim voda provri, računajte vrijeme pasterizacije**. Staklenke izvadite tek kad se voda ohladila i dobro zatvorite.

Kompot od suhih šljiva

Sastojci: suhe šljive, cimet, klinčić, limunova kora, vino.

Operite šljive u toploj vodi, stavite ih kuhati u vruću vodu, dodajte im komadić cimeta, malo limunove kore, nekoliko klinčića i malo vina. Prema ukusu možete dodati i nešto šećera. Skuhane šljive stavite na hladno. Poslužite kao hladan kompot.

Kompot od šljiva bilo je uobičajeno poslužiti za poklade.

Slatko od šljiva na tri načina prema starim naputcima

I. način

Nepotpuno zrele šljive ogulite i pletaćom iglom istisnite iz njih košticu. Stavite u slabiji kreč (vapno) i držite 1 sat. Isperite u nekoliko voda i raširite po čistoj krpi da upije vodu. Na 1 kg šljiva uzmite 1,25 kg šećera i čašu vode (2 dl), skuhaite šećernu otopinu, stavite šljive u otopinu i kuhajte na jačoj vatri. Dodajte kolute od 1 limuna i pola šipke vanilije i platnenoj vrećici. Kad se otopina skuha koliko treba, maknite s vatre, pokrijte vlažnom krpom i ostavite preko noći. Sutradan napunite staklenke. Neki stavljaju u šljive po jezgru badema.

II. način

Kuha se kao i slatko od marelica po III. načinu, razlika je što se šljive trebaju izbijeliti sumporom ili sumpornom trakom i što treba dodati sok limuna.

III. način

Isto kao i slatko od marelica po IV. načinu.

Ukuhane šljive na stari način

Za ukuhavanje su najbolje šljive *renklode* i *mirabele*

S renkloda odrežite vrh i na svakoj na mjestu gdje je bila peteljka, iglom izvadite košticu. Mogu se pripremati i sa košticama, a može se zadržati i jedan dio peteljki, u tom slučaju šljive morate slagati u posudi u krug, tako, da peteljke budu u sredini jedna do druge. Sve šljive izbodite i u vodi prokuhajte dok ne omekane da im meso pod palcem, kad se lagano pritisnu, pod njim ugibaju. Šećernu otopinu napravite od 1 kg šećera i jedne i pol čaše vode na 1 kg šljiva (1 čaša = 2 dl). Ukuhajte do 1. stupnja (90 oC). Prokuhane šljive stavite u sito da se voda ocijedi, prosušene stavite u šećernu otopinu i držite na toplom mjestu nekoliko sati, kako bi se šljive što više natopile otopinom (nekada se držalo na toplom na kraju štednjaka iznad spremnika s toplom vodom koji je bio kraj izlazne cijevi za dim). Nakon toga ponovo kuhajte do ključanja, maknite s vatre i ostavite preko noći. Sutradan odlijte otopinu, ukuhajte ga, prelijte šljive dok je još otopina topla i ostavite tako da odstoji nekoliko dana. Potom još jednom odlijte otopinu, ukuhajte je do 4 stupnja (80-85 oC), dodajte šljive i kuhajte do ključanja. Kad se ohladi napunite staklenke.

Mirabele i ostale šljive gotove se na sljedeći način: otopinu napravite od 75 dag šećera i čaše vode na 1 kg šljiva. Očišćene šljive koje nisu potpuno zrele stavite u hladnu vodu i posudu pokrite. Izvadite jednu po jednu šljivu, nožićem je ogulite, izvadite košticu (ako je nećete zadržati) i stavite u hladnu vodu. Vodu ocijedite, stavite ih u drugu posudu (šljive) i prelijte svježom hladnom vodom, ostavite prenoći. Sutradan stavite u sito da se voda ocijedi i šljive posuše. Stavite ih u šećernu otopinu i kuhajte dok se pjena ne pojavi.

Mogu se ukuhati i **zelene šljive**, njih treba izbosti iglom na nekoliko mjesta do koštrice, prokuhati dok ne omekane, i kad se tijekom kuhanja počnu dizati na površinu (poput okruglica), izvadite ih, ocijedite i stavite u hladnu vodu. Hladnu vodu malo zasladite i šljive držite u njoj na hladnom mjestu oko 24 sata. Šljive dobro isperite svježom vodom, stavite ih u staklenke i zalijte gušćom šećernom otopinom pripremljenu od 1 kg šećera i 1 čaše vode (2 dl) na 50 dag šljiva. Nakon 24 sata ocijedite otopinu iz staklenki sa šljivama, prokuhajte do ključanja i njima ponovo zalijte šljive. Ovo ponovite još koji put na svaki put dodajte malo šećera da otopina ne postane rijetka. Pri zadnjem prokuhavanju otopine šljive zalijte dok je otopina na pola vruća.

Vrlo ukusne šljive dobiju se kad se ukuhavaju u **medu**. Pripremanje se na sljedeći način: zrele šljive obrišite mekom krpom, izvadite koštrice i stavite ih u staklenke, koje imaju poklopac i gumeni prsten. Dodajte koricu cimeta i klinčić. Med dobro ukuhajte, oberite pjenu i zalijte šljive tako da se medo ispuni staklenka do vrha. Zatvorite, odnesite u podrum (nekada je podrum bio prohladan, nije bi vlažan i taman) i ostavite je položene (ne uspravne, radi toga mora biti patent zatvarač). Svakom prilikom, dobro je svaki dan, provaljajte staklenku, da bude u drugom položaju. Nakon nekoliko mjeseci dobiti će te izvrsne šljive.

Sirup od šljiva na dva stara načina

I. način

Iz renkolda, mirabela ili požeškinja, izvadite koštrice, stavite ih u otopinu šećera (1 kg šljiva na 1 kg šećera i čaša vode (2 dl) koju ste dobro skuhalo, ključala je više puta. Oberite pjenu i prelijte je u zemljanu posudu, nakon nekoliko sati ocijedite sirup i prelijte u boce.

II. način

Priprema se kao i sirup od malina.

Drhtalice od šljiva na stari način

Iz zrelih šljiva, naročito renkloda i mirabel, izvadite koštice, stavite u posudu, prelijte s toliko vode da se njome pokriju i kuhajte dok ne omekane. Stavite ih u cjedilo, ocijedite sok i dodajte mu, na svaku litru, po 50 dag šećera i malo soka ribizla, kuhajte na jakoj vatri što brže možete do potrebne gustoće. Tijekom kuhanja obirajte pjenu. Napunite zagrijane željene posude (zemljane ili staklene).

Pekmez od šljiva na stari način

Potpuno zrele šljive, kod kojih se kožica smežurala oko peteljki, dobro isperite, izvadite koštice i u odgovarajućoj posudi kuhajte dok se od njih ne napravi kaša. Kašu propasirajte da možete odstraniti kožice. Kašu vratite natrag u posudu i kuhajte dalje dok kuhača, kojom neprestano miješajte, dok kuhača ne bude mogla stajati u njoj – uspravno. Ukoliko zaboravite miješati samo nekoliko minuta, možete pokvariti cijeli trud – pekmez će vam zagorjeti. Tijekom kuhanja možete dodati i neki željeni začín, da pekmez bude ukusniji. Vrelim pekmezom napunite željene posude, zatvorite i čuvajte na hladnom suhom mjestu.

U slučaju da se pekmez počne kvariti, ponovo ga prekuhajte i dodajte malo šećera, to morate uraditi odmah čim to primijetite. Pokvareni dio – pljesnivi, odstranite žlicom ili kuhačom prije kuhanja.

U našim krajevima sa češkom manjinom, pekmez od šljiva kuhaju u besprijeckorno očišćenim bakrenim kotlovima koji prije upotrebe namažu maslacem (putrom), da pekmez ne bi zagorio. Ubrane zrele šljive spremljene za kuhanje pekmeza dobro se isperu u nekoliko hladnih voda i ostave na „hrpi“ (gomili) nekoliko dana (što više to bolje, pazeći da ne pređu u alkoholno vrenje). Nakon što se šljive u kotlu dobro razmekšaju, dobivenu „čorbu“ procijede kroz rešetó (pomagalo od mrežaste ili rupičaste površine, oka tako velikih da ne propušta zrnje žitarica; nekada rađeno od slame, u okruglom okviru; služi za prosijavanje zrna i odvajanje od otpada) i nakon toga kuhaju kašu dok se ne svede na polovinu, jer je tada dovoljno gust.

Pekmez od šljiva

Sastojci: 5 kg šljiva.

Potpuno zrele i slatke šljive operite, povadite im koštice i kuhajte bez ikakvih dodataka da dobijete gustu i tamnu, gotovo crnu kašu. Kuhajte na umjerenj vatri i često miješajte da ne zagore, a ruke zaštitite rukavicama, jer pekmez jako šprica. Ako ga ne možete skuhati u jednom danu, nastavite kuhati drugog dana, jer pekmez je posve gotov tek kad kuhača u njemu stoji uspravno. Ohlađen pekmez stavite u staklenku, a gornju površinu izravnajte da bude glatka i pokrijte komadom celofana umočenog u rumu. Zatvorite staklenke.

Neke domaćice su pripravljalpe pekmez od šljiva kojima su ogulile kožicu. Šljive su „pofurile“ (prelile kipućom vodom), ogulile i izvadile im koštice. Još topli pekmez su uljevale u staklenke i zatvarale pergament papirom ili celofanom, dobro umočenim u rum.

Miješani pekmez (od šljiva i jabuka)

Uz malo dobre volje i umješnosti može se pripremiti vrlo ukusni pekmez od šljiva i jabuka, s tim da bi jabuke trebale biti malo kiselkaste.

Iz šljiva izvadite koštice, a jabuke izrežite na tanje ploščice i odstranite sjemenke. Ako prvi put pravite ovaj pekmez, krenite s manjom količinom: uzmite 2 kg šljiva, 1 kg jabuka i 70 dag šećera. Pripremljeno voće stavite u posudu srednje veličine, nalijte vodu i lagano kuhajte. Kada plodovi omekšaju propasirajte ih i nastavite lagano kuhati. Pri kuhanju na maloj jačoj vatri lagano dodavajte šećer i miješajte sve dok se pekmez ne skuha i postane gust.

Staklenke u koje se stavlja pekmez trebaju biti besprijeckorno čiste i tople. Povežite ih celofanom i ostavite na hladnom i tamnom mjestu.

Pekmez od šljiva i dunja

Sastojci: 3 kg šljiva, 1 kg dunja, 2 kg šećera.

Šljive operite, očistite od koštica, stavite u veću posudu, pospite šećerom i kuhajte na srednje jakoj vatri. Za to vrijeme dunje operite, ogulite, očistite od sjemenki, izrežite na kriške i skuhaite. Ocijedite i dodajte šljivama. Zajedno kuhajte dok se ne zgusnu. Topli pekmez uspite u zagrijane staklenke i kad se ohlade povežite celofanom.

Marmelada od šljiva na osam starih načina

I. način

Lijepe, potpuno zrele šljive stavite u sito, držite ih pola minute u toploj vodi (blanširate) i odmah uronite u hladnu vodu. Ogulite i izvadite koštice. Kuhajte u odgovarajućoj posudi bez dodavanja vode i pri kraju kuhanja dodajte na 1 kg šljiva (bez koštica) 30 dag šećera i malo muškarnog oraščića (ili drugog željenog začina) i ukuhajte do potrebne gustoće.

II. način

Iz zrelih mirabel – šljiva izvadite koštice, pasirajte, na 1 kg kaše dodajte 30 do 40 dag šećera i kuhajte dok se kaša ne zgusne.

III. način

Zrele šljive kojima ste izvadili koštice, stavite u odgovarajuću posudu, prokuhajte, pasirajte i kašu kuhajte. Pred kraj umiješajte 40 dag šećera na 1 kg kaše.

IV. način

Šljive, kojima ste izvadili koštice, stavite u odgovarajuću posudu, pospite šećerom (na 1kg šljiva, 25 dag šećera), kuhajte i često miješajte. Kašu, kad se napola zgusne, pasirajte kako bi odstranili ljuske, i kuhajte dalje do potrebne gustoće. Tijekom kuhanja možete dodati malo limunove ili narančine korice, marmelada će imati još bolju aromu.

V. način

Zrele šljive stavite u sito, spustite sve zajedno u vrelu vodu i držite 1 minutu, izvadite ih, ogulite i izvadite koštice. Stavite u posudu i kuhajte i miješajte dok se šljive ne raskuhaju. Istovremeno skuhajte dvije naranče u vodi dok ne omekane, izvadite iz njih meso a koru izrežite na krupnije kriške. Kad se šljive raskuhaju (sada je to već kaša) dodajte im meso naranče i kore i kuhajte sve zajedno do potrebne gustoće. Marmeladu još vruću prelijte u željene posude i zatvorite ih tek drugi dan.

VI. način

Na svakih 5 kg šljiva dodajte 1 kg šećera i do 0,5 l najboljeg vinskog octa (kvasine) i sve zajedno ukuhajte.

VII. način

Šljive ogulite, izrežite na polovine, odstranite koštice i na 1 kg, tako pripremljenih šljiva umiješajte 50 dag sočnih krušaka, dodajte 25 dag šećera i kašu ukuhajte da se dovoljno zgusne.

VIII. način

Jeftiniju marmeladu, ali ipak dobru, pripremite će te na slijedeći način: uzmite 1,5 kg kaše od šljiva, 1 dio kaše od zrelih patlidana i istu količinu ili manju prema ukusu, šećera. Ukuhajte do potrebne gustoće.

Marmelada od šljiva s octom

Sastojci: 5 kg šljiva, 2 kg šećera, 0,5 l vinskog octa (kvasine), nekoliko klinčića, cimet u prahu, 2 dl ruma.

Šljive operite, očistite i sameljite. Od šećera i octa pripremite (skuhajte) šećernu otopinu, dodajte šljive i kuhajte sve dok se pekmez počne stvrdnjavati. Neprestano miješajte. U gust pekmez dodajte začine i rum, te još vruć prelijte u zagrijane staklenke.

Marmelada od šljiva

Sastojci: 3 kg šljiva, 1,25 dag šećera, korica cimeta.

Zrele i neoštećene šljive operite, izvadite im koštice i stavite u čistu “šerpu” da se u vlastitom soku kuhaju dok ne omekšaju. Šećer dodavajte postepeno. Tijekom kuhanja neprekidno miješajte, dodajte izdrobljenu koricu cimeta a možete dodati i “soljicu” ruma radi bolje arome. Gotovu marmeladu “sipajte” u zagrijane “tegle”, povežite celofanom i odložite u ostavu. Površinu možete posuti s malo konzervansa.

Marmelada od šljiva i jabuka

Sastojci: 2 kg šljiva, 1 kg jabuka, 70 dag šećera.

Za tu vrstu marmelade potrebni su zdravi plodovi šljiva i jabuka, s time da što bi jabuke trebale biti malo kiselkastog okusa. Iz šljiva izvadite koštice a jabuke izrežite na tanke kriške i odstranite sjemenke.

Jabuke i šljive stavite u veću posudu, nalijte vode i lagano kuhajte. Kad plodovi omekšaju propasirajte ih i nastavite lagano kuhati. Pri kuhanju na malo jačoj vatri treba lagano dodavati šećer i miješati sve dok se marmelada ne skuha i ne postane gusta. Staklenke u koje stavljate marmeladu trebaju biti besprijeckorno čiste i tople. Povežite ih celofanom i ostavite na hladnom i tamnom mjestu.

Marmelada od šljiva, krušaka, bresaka i dunja

Sastojci: od svake vrsta voća potrebno je po 1 kg i ukupno 2 kg šećera.

Šljivama odstranite koštice, a ostale plodove dobro operite, izrežite na kriške i odstranite sjemenke. Dunje treba oguliti. U veću posudu stavite sve plodove, nalijte hladnu vodu i lagano kuhajte. Za kuhanja uz miješanje dodavajte šećer i kuhajte sve dok masa ne postane gusta. Gotovu marmeladu uspite u čiste i tople staklenke, zatvorite celofanom i ostavite na hladnom i tamnom mjestu.

Džem od šljiva

Sastojci: 1 kg šljiva, 70 dag šećera.

Šljive operite i izvadite im koštice, kuhajte sa 2 dl vode da omekšaju. Šećer popržite („špinani šećer“ - poprženi šećer dok ne posmeđi; tada se rasteže u tanke paučinaste niti) i dodajte ga šljivama i kuhajte još 5-10 minuta.

Džem od šljiva i bresaka

Sastojci: 2 kg šljiva, 2 kg bresaka, 2 kg šećera.

Voće operite, ocijedite, očistite od koštica i složite u veću posudu, svaki red pospite šećerom. Prvo kuhajte na srednjoj vatri do voće pusti sok. Ako treba dodajte čašu vode. Tada vatru pojačajte i uz miješanje džem kuhajte 40 minuta. Topa džem uspite u zagrijane staklenke i kad se ohlade povežite celofanom.

Sir od šljiva

Šljivama izvadite koštice, raskuhajte ih u malo vode i pasirajte. Na 1 kg kaše uzmite 0,5 kg šećera i kuhajte, uz neprestano miješanje, dok žlica u kaši stoji uspravno. Još vruće stavite u kalup i osušite u pećnici da se stegne.

Šljive u **rakiji** na stari način

Gotovi se na isti način kao i od bresaka, samo se uzima manje šećera. Osobito je dobar nalivak od sorti *renkloda* i *mirabela*.

Šljive u **vinu**

Sastojci: 3 kg šljiva, 1,5 kg šećera, 2 l bijelog vina.

Opranim šljivama napunite (do pola) veće “tegle”. Svaki red šljiva pospite šećerom i na kraju prelite vinom toliko da ogreznu. Ostavite da stoji oko jedan sat, odlite vino, zagrijte ga i ponovo prelijte šljive. Postupak ponovite tri puta u toku tri tjedna. U slučaju da vino kuhanjem ispari, dolijte novo, jer šljive treba da ogreznu u vinu. Treći dan “tegle” povežite duplim celofanom.

Ukuhane šljive za kolače

Sastojci: malo manje od 4 kg šljiva (za jednu staklenku malo manje od 1 kg), 30 dag šećera.

Jednu po jednu dobro opranu šljivu obrišite krpom, raspolovite je i izvadite košticu. Slažite ih u staklenku oblom stranom prema gore i prelijte prokuhanim i rashlađenim šećernim sirupom (skuhajte šećer u litri vode). Pasterizirajte 30 minuta, ali nemojte dopustiti da kuhaju naglo.

Ukuhane šljive za okruglice

Sastojci: na staklenku od 0,5 l napunjenu šljivama stavite 1/2 žlice šećera i malo konzervansa.

Šljive operite i dokraja osušite. U staklenku stavite šećer i konzervans, na to slažite šljive. Staklenke zatvorite i pasterizirajte 5 minuta. Ostavite ih u vodi još 15 minuta, a onda ih izvadite i spremite.

Nekad su to radili sa salicilom:

Obrisane šljive s peteljkaama slagali su u staklenke, posuli salicilom (na staklenku od 5 l stavili su 1/2 žlice) te bez ikakvih drugih dodataka boce zatvorili i kuhali u vodi 12 minuta (stavili su u hladnu vodu i grijali je, kuhanje se računa od prvog vrenja). U vodi su staklenke ostale sve dok se nisu ohladile. Sok koje su šljive pustile može se koristiti za pravljenje likera, nakon što se šljive potroše.

Pečene šljive

Sastojci: 2 kg šljiva, 20 dag šećera, malo ruma, konzervans.

Šljive operite, preplovite i izvadite im košticu, stavite u “tepsiju”, pospite šećerom, stavite u zagrijanu pećnicu i pecite. Vrata od pećnice nemojte zatvarati, samo pritvorite i pecite oko tri sata. Kada popucaju i puste sok (počnu plivati u vlastitom soku), vruće sipajte u zagrijane “tegle”, prelijte sokom koji su pustile, poprskajte rumom i povežite “tegle”.

Šljivama prije pečenja možete dodati i nekoliko klinčića.

Pirjane šljive za zimu

Sastojci: 5 kg šljiva, 1 kg šećera, 2 dl ruma, šipka vanilije.

Šljive operite, raspolovite i izvadite koštice. Dodajte šećer i skuhajte da se sok zgusne, ali da polovine šljiva ostanu cijele. Sa šljivama kuhajte i vaniliju i kad je gotovo, izvadite je. Dodajte rum, promiješajte vrlo oprezno i napunite u staklenke, zatvorite i svaku staklenku stavite u drugu posudu s vodom. Kuhajte (pasterizirajte) dok voda provri, kuhajte još pola sata ali voda ne smije ključati. Ostavite zamotano (u krpama) dok se potpuno ne ohladi.

Sušene šljive

Šljive moraju biti sasvim zrele i velike, jer se sušenjem jako stisnu. Ako želite možete im izvaditi koštice, ali oprezno da ih ne „izmrcvarite“. Sušite ih na suncu ili u pećnici, a možete i naizmjenice. Temperatura u pećnici mora biti stalna – 40 oC kod prvog sušenja, nakon toga toplija do posljednjeg, ne više od 80 oC. Po želji možete prije sušenja na trenutak šljive uroniti u kipuću vodu.

Kolači od šljiva

Slivnjak

Skuhajte 5 kg zrelih mesnatih šljiva (zajedno s košticama). Kuhajte otkriveno i povremeno miješajte i malo zgnječite. Poslije sat i pol dodajte 1 kg šećera i umiješajte 4 šake domaćeg finog kukuruznog brašna. Kuhajte i miješajte još 15 minuta. Ovo slatko i ukusno jelo jede se samo ili namazano na kruh ili palačinke. Ovo jelo se može pripremiti i bez kukuruznog brašna (Moslavina) i poslužuje se uz domaću tjesteninu, trgance ili krpice.

Šljivarski brežuljak

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, 50 dag svježih šljiva, šećer, slatko vrhnje, 10 dag mljevenih oraha (u zamjenu mogu biti narezani bademi, ali nisu u izvornom naputku).

Sir izmiješajte s vrhnjem, i po vlastitom ukusu, pošećerite. Šljivama izvadite koštice, malo ih u tavi propirajte na laganoj vatri (toliko da "uvenu"), ohladite i primiješajte siru. Na pladnju oblikujte od te mase "brežuljak", pa sve pospite orasima (ili bademima). Poslužite kao hladnu zakusku, ali imajte na umu da je to jelo vrlo kalorično, iako je i osvježavajuće, pa nije prikladno za večeru, nego za jutro ili užinu u tijeku dana.

Kolač sa suhim šljivama

Sastojci: 25 dag suhih šljiva, 10 dag brašna, 8 dag škrobnog brašna, omot praška za pecivo, 15 dag šećera, 4 jaja, 7,5 dl mlijeka, malo soli, omot groždica, malo ruma, cimet, omot vanilin-šećera, maslac.

Šljive i groždice namočite u mlaku vodu kojoj dodate rum. Ocijedite ih i poslažite na maslacem namazanu posudu. Tucite jaja sa šećerom, dodajte brašno i sol, pa mlako mlijeko i prašak. Time zalijte namočeno voće, odozgo pospite cimetom i poslažite listiće maslaca. Pecite 40 minuta na srednje jakoj vatri i poslužite mlako, posuto vanilin-šećerom.

Češki dizani kolač sa šljivama

Sastojci: 1 kg brašna, 1 kvasac, malo soli, malo šećera, 2 jaja, malo ruma, ulje i maslac, korica limuna, šljive, pekmez od šljiva, mljeveni mak, vanili šećer, cimet, mlijeko, domaće kiselo vrhnje.

Umijesite mekanije tijesto i nekoliko ga puta preklopite. Kad ocijenite da je dovoljno, tijesto ostavite da se digne. Dignuto tijesto stavite na podmazanu veću tepsiju. Gore složite šljive bez koštice, premažite pekmezom, pospite mljevenim makom pomiješan sa šećerom, vanilin šećer i cimetom. Poprskajte mlijekom i premažite vrhnjem. Ispecite.

Pržene šljive

Sastojci: 1 kg šljiva, 1 čašica šljivovice, 5 dag šećera, 15 dag brašna, 2 jaja, 2-3 dl piva, malo soli; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Oprane šljive otvorite tek toliko da izvadite koštice, pošećerite ih i prelijte šljivovicom. Od brašna, jaja, soli i piva načinite lijevano tijesto. Zagrijte ulje (u posudi ga mora biti u debljem sloju), umočite šljive u tijesto i pržite ih s obje strane. Pospite šećerom kojemu ste dodali cimet.

Domaći liker od šljiva

Sastojci: 1 kg šljiva, 3 l šljivovice, 0,5 kg šećera, 1,5 l vode.

Uzmite vrlo zrele, prezrele šljive, očistite ih od koštica i zgnječite. Stavite ih u veliku široku staklenku u kakvim se čuva zimnica. Na jedan kilogram šljiva nalijte 3 litre šljivovice (to je propisan omjer), a na to dodajte još i pola kilograma šećera prokuhanog u litri i pol vode. Staklenku zatvorite i držite je četiri tjedna na suncu ili na toplom mjestu, toliko treba da liker “dozri”. Liker otočite, procijedite i rastočite u manje boce, koje treba čuvati na hladnom i tamnom mjestu. Poslužuje se samo rashlađeno.

Ovaj skoro zaboravljeni naputak je iz 19. stoljeća

(poglavlje) **Plemići „šljivari“**

Da se zahvaljujući šljivama moglo dobiti i plemstvo – dokazujem nam i povijest. Bela IV. bježeći pred Tatarima sklonio u Veliki Kalnik (koji se prvi put spominje u 13. stoljeću, danas jedna od najvećih gradina u Hrvatskoj, nadomak Križevaca) gdje su ga kmetovi branili i prehranili šljivama. U znak zahvalnosti Bela ih je oslobodio kmetstva i dodijelio im plemićke naslove. Drugi su ih plemići posprdno nazvali „šljivarima“. Njihovi potomci i dalje žive u selima pod Kalničkom gorom, čuvajući priču. Ostaci starog grada u tri djela, u šumovitoj i kršnoj ne velikoj gori, čuvaju legende i o Barbari Celjskoj (Crnoj kraljici).

Ksaver Šandor Gjalski majstor hrvatskog književnog realizma s nostalgijom je opisivao staro šljivarsko plemstvo, ali i oštro kritizirao građansko društvo korupcije i karijerizma.

(poglavlje) **Zaboravljeni gvirc**

U ljetno doba, kad su česta proštenja, medičari (licitari), sjeverozapadne Hrvatske, svakoga mjeseca kuhaju jedan kotao gvirca. U bakreni kotao, ne smije biti „cinjast“ (od cina), od 250 l do tri četvrtine kotla natoči se vode, u što se doda dva i pol „vagana“ meda sa saćem (90 do 100 kilograma). Med mora biti u saćama jer vrcani med ne vrijedi. Voda se zagrijava do temperature na kojoj se med topi, ali ne i vosak iz saća. Kad je med rastopljen, cjedilom se oberu saća i stavljaju u drveni kablčić od 30 litara, u „zdenu vodu“ da se saća isperu, a jedan se dio saća ostavi u kotlu. Isprana saća vade se iz kablčića, a voda u kojoj se ispiralo baci se u kotao. Masa u kotlu mora vreti jedan sat, a potkraj kuhanja baci se u kotao šaka do dvije hmelja, no može i bez toga.

Kuhani gvirc presipa se u „lagve“ (bačve) u kojima se hladi. Ako mu nedostaje šećera, mora ga biti barem 16 posto, doda se još 35 kg vrcanog meda. U „lagvama“ se gvirc svaki dan promiješa. Nakon dva do tri dana počinje vrenje. Najprije se ostavi da izađe para, a onda se pokrije drvenim poklopcem i stolnjakom. Brašno ne smije dospjeti ni slučajno u gvirc jer bi se skisalo.

Vrenje gvirca traje do tri tjedna, a filtrira se, tj. cijedi kroz čiste pamučne vreće, kad ima 6 do 7 posto alkohola.

Karamelizirani gvirc

U kotlu kuhajte med u saću i vodi, a kad se med otopi, saće oberite. Dok tekućina kipi (oko jedan sat), mjerite jakost, koja može biti 15 gradi. Nakon kuhanja pretočite u drvene bačve koje pokrite bijelim prostirkama i ostavite stajati osam dana. Na pogodnoj temperaturi početak će se fermentirati, a kipi dva do tri mjeseca, dok ne dostigne pet (5) gradi. Povremeno promiješajte. Nakon fermentacije, gvirc se filtrira, tj. cijedi kroz lanene vrećice. Gvirc može stajati godinama, a prije upotrebe ga se boji karameliziranim šećerom.

Domaći gvirc

Za 60 litara gvirca potrebno je 45 litara vode, 15 kg kestenova meda (nikada ne koristite bagremov), groždice radi arome i po potrebi „Vrelko“ kvasac za pospješivanje vrenja.

U bakrenom kotlu kuhajte dva sata 3 (tri) litre vode s kilogramom (1) meda u saćama, koje je bolje ako ima puno peluda. Vosak poberite prije nego se ohladi. Hladnu smjesu ocijedite i ostavite odležati tri (3) dana. Kad se talog slegne („sjedne“) na dno, gvirc odlijte i ostavite na toplom da „zavri“. Ako ne vri, dodajte mu kvasac „Vrelko“. Prije vrenja gvirc mora biti 18 do 20 posto sladora, što se mjeri posebnim mjerilom. Vrenje završi nakon dvadesetak dana, a u gvircu tada mora biti 10 do 12 posto alkohola. U bačvici može stajati i godinu dana, a pije se s ledom.

(poglavlje) Med, medovina, medica

Med se prvobitno koristio kao hrana, a čovjek ga je nalazio u dupljama drveća, u gnijezdu divljih pčela, u ulazima u pećine i u pukotinama stijena. S razvitkom civilizacije med se koristio ne samo kao namirnica već i kao konzervirajuće sredstvo.

Podravske livade i šume omogućuju dobivanja kvalitetnog meda od: *bagrema, kestena, livadnog meda, šumskog voća* kao i cijenjenog *vrbovog meda*.

Sastavni dio, bogate, „**stare**“ **zimnice**, koja je oduvijek imala važnu ulogu u obiteljskom jestveniku, jer je u njemu bilo sačuvano prirodno „blago“ je i - **med**. Većina naputaka (recepata) s medom pisana su krajem pretprošlog (19. stoljeće) i početkom prošlog stoljeća (20 stoljeće), kad se i šećer počeo više koristiti kao sladilo, i na selima.

Mnoga uputstva tj. iskustva vremenom su „ishlapila“ zaboravili smo ih tijekom vremena, koja su poznavali još naši preci s ovog područja. Zar nisu nekada ljudi (koji su živjeli uz more, ili na kontinentu) čuvali grožđe, za dulje vrijeme, u prokuhanoj kišnici (čitav grozd se stavio u prokuhanu kišnicu na trećinu, a sve zajedno u zemljanu posudu. Posuda se osmolila, začepila i odložila u podrum; ili na dugi način – da su grozdove prekrili ječmom). Jabuke i šipak (nar) su očuvali za duže vrijeme na taj način da su ih umakali u kipuću kišnicu (zar to nije – blanširanje). Dunje su odlagali u posude, prekrili mirisnim grančicama, prelili medom i ukuhanim vinom (do polovine). Svježe jabuke, smokve, šljive, kruške i trešnje, pažljivo obrane s peteljka stavljali su u med, tako da se ne dodiruju. Sok od kupine su pomiješali s vinom ukuhanim do četvrtine i stavili u posudu. Kokošja jaja čuvana u medu ostanu svježja i nakon četiri godine.

Zelen (povrće) ne potpuno zrelo odlagali su u posudu koju su zatvorili i osmolili. Rotkvice su odlagali u posudu pokriveno s bobicama mirte i prelili mješavinom meda i kvasine ili mješavinom meda, kvasine i soli. Gljive su odlagali u posude u slojevima, pokriveno piljevinom. Breskve su odlagali u dobro osoljenoj vodi – salamuri s čubrom. Mnogo toga bi se još moglo napisati o zaboravljenom znanju i iskustvu.

Vino od meda, **medovina**, je najstarije piće čovječanstva. Mnogo godina kasnije, od vremena kad je pronađena medovina (vino od meda), počela je proizvodnja vina od grožđa i proizvodnja piva.

U današnje vrijeme alkoholna pića od mesa su vrlo rijetka, ne zbog toga što su lošeg okusa, upravo suprotno, izuzetno su kvalitetna, ali su ih zamijenila pića od jeftinijih sirovina, kao što su grožđe, šljive, kukuruz, pa čak i običan šećera. Za one kojima je važniji kvaliteta nego novac, neka pokušaju pripremiti piće od meda, koje su pripremali i u njemu uživali naši stari. Boja medovine varira od blijedožute do smečkaste, što ovisi o vrsti i količini meda. Kaže se da ozbiljan

proizvođač medovine u tisuću litara stavlja 250 do 300 kg meda. Što bi bila nekakva norma.

Ne zaboravite da su u našoj mitologiji bogovi pili – **amritu** – piće od ječmenog soka, meda i mlijeka.

Ne zaboravimo da je ječam osnova za pivo, a istodobno i najstarija žitarica koja je prehranjivala i bila izvor hrane od drevnih civilizacija pa sve do danas.

Medovina na I. način

Medovinu proizvodimo kad i vino, to jest u jesen, dok je temperatura zraka još visoka kako bi se fermentacija obavila u što kraćem vremenu. Za 10 l medovine potrebno je prvo spremi kvasac, i to na ovaj način:

- u čistu posudu stavite 100 gr meda i 2 kg grožđa (dobro očišćena od suhih, trulih ili natrulih boba, dobro oprana od plijesni i eventualnih zaštitnih sredstava). Oprano i ocijeđeno grožđe izgnječite i u tu masu dodajte 1 litru dobro prokuhane i ohlađene vode, te med. Sve to dobro izmiješajte da se med rastopi. Tako pripremljenu masu ulijte u staklenku od 3-4 l, pokrijte čistom krpom i držite na umjerenoj temperaturi radi vrenja. Staklenku je potrebno protresti nekoliko puta na dan. Vrenje počinje za dva do tri dana, a završava za sedam dana. To je prva faza – proizvodnja kvasca.

Druga faza je proizvodnja medovine. U duboku posudu (lonac) zapremine oko 7 litara nalijte 4 l vode i 2 kg meda, dobro promiješajte i kuhajte. Najbolja se medovina postiže ako se voda prvo prokuha, zatim ohladi na 40 oC i u nju umiješa med koji se još nije kristalizirao.

Tijekom kuhanja na površini se pojavljuje pjena koju treba skidati žlicom, sličnoj kao što je za kuhanje džema. Pjenu uklanjajte jer se njome odstranjuju i različite nečistoće koje bi mogle ugroziti konzerviranje medovine. Kad je kuhanje gotovo, skinite posudu i ostavite ohladiti, na 18 do 20 oC. Ohlađenu otopinu meda i vode prelijte i čisti demižon od 10 l, dodajte kvasac pripremljen u prvoj fazi, dobro „promućkajte“ (protresite), i grlo boce prekrijte čistim platnom kako nečistoća ne bi ulazila unutra. Demižon držite na temperaturi od oko 20 oC i povremeno (ujutro i navečer) dobro protresite. Vrenje počinje četvrtog ili petog dana, što se čuje šumljenjem, koje se čuje iz demižona. Demižon dopunite prokuhanom i ohlađenom vodom ali tako da ipak ostane određena zapremina demižona prazna kako bi se omogućilo nesmetano pjenušanje. Ovako napunjen demižon u kome se odvija vrenje zatvori se plutanim čepom kroz koji se provuče savinuta staklena cjevčica. Dio cijevi stavi se u demižon, iznad površine tekućine a drugi kraj uronimo u posudu s vodom. Cjevčica omogućuje prolaz stvorenom ugljičnom dioksidu a sprečava ulaz zraka koji bi mogao smetati procesu alkoholnog vrenja. Vrenje možete ubrzati na taj način da demižon bude na

umjereno toplom mjestu u prostoriji. Preporučljivo ga je omotati dekom, krpama itd.) jer se na taj način u njemu održava stalna temperatura.

Medovina sazrijeva gotovo 3 mjeseca. Za to vrijeme odvaja se bistra tekućina od taloga, koji pada na dno posude. Nakon 3 mjeseca bistra se medovina pažljivo odlije i to tako da se talog ne pomiješa s tekućinom i ne zamuti ga. Tada talog iz demižona izlijte, demižon dobro operite i ostavite da se suši. Nakon toga ponovo ulijte u njega sada već bistru medovinu. Ako demižon nije pun, potrebno ga je (kao kod ranijeg pretakanja) dopuniti svježe prokuhanom i ohlađenom vodom. Važno je da demižon bude do vrha pun i da u njemu nema zraka (jer bi pretvarao alkohol u kiselinu pa bi medovina dobila kiseli okus). Demižon nakon toga zatvorimo zatvaračem, koji je preporučljivo preliti rastopljenim voskom da se zatvore sve pore (cjevčica više nije potrebna). Tako pripremljena i spremljena medovina čuva se dalje u demižonu, na umjereno toplom mjestu da bi se do proljeća potpuno završilo vrenje i čišćenje. U proljeće medovinu još jednom pretočimo, talog (ako ga ima) bacimo, demižon operemo i u njega ponovo ulijemo medovinu. Ako je potrebno demižon opet nadopunimo vodom i ostavimo da miruje. Napokon, na početku ljeta medovinu prelijte u litarske boce o dobro zatvorite čepovima (koje smo također prelili rastopljenim voskom).

Medovina dobivena na ovaj način može se ljeti koristiti kao osvježujući napitak a može se i ostaviti da „stari“, čime dobiva na kvaliteti, ne samo kad je riječ o jačini, sadržaju alkohola nego i u poboljšanoj aromi.

Medovina na II. način

Sastojci: 100 l vode, 35 kg meda, 1 dag limunske kiseline, 1 dag vinske kiseline, 1,5 dag cimeta, 1 dag muškarnog oraščića, 1,5 dag klinčića, 4 dag živog – pekarskog kvasca.

Med otopite u vodi, i kuhajte 2 sata tako da vri. Pri tome stalno miješajte i obirajte pjenu s površine, čime odstranjujete svu nečistoću i uništene mikroorganizme (kuhanjem). Kad se smjesa ohladi, dodajte kvasac, vinsku i limunsku kiselinu, kao i začine u platnenoj vrećici, prelijte u bačvu i dobro zatvorite. Držite na temperaturi od 20 do 25 oC., dva mjeseca. Kad se završi vrenje, sadržaj pretočite u drugu bačvu i čuvajte, još, 6 mjeseci. Nakon toga vremena medovina je spremna za konzumiranje, sadrži oko 14 posto alkohola, pretočite je u boce i ponudite.

Tko želi vodu može zamijeniti svježim sokom od grožđa ili ribizla. To mijenja okus i, nakon završenog vrenja, ostaje više šećera u medovini.

S kvascem se može dobiti i veći postotak alkohola. Također, korištenjem raznih vrsti voćnih sokova, kao što su jabukov, šljivin itd., smanjuje se dodavanje kiseline, obzirom da ih ima u samom voćnom soku. Također, po ukusu, u vrećicu

sa začinima može se dodati nešto ljuski od neprskanih naranči, lišća nane, cvjetova kamilice, itd.

U načelu se treba za jedan grad – stupanj alkohola, u 100 l medovine treba dodati oko 2,4 kg meda. Na osnovu toga, zavisno od jačine medovine koju želimo, možemo izračunati koliko nam je meda potrebno za određenu količinu medovine.

Ako se radi sa slabijim kvascem ostaje jedna količina meda koja ne prelazi u alkohol, te će medovina biti slabija i imati blaži okus. Zato je najbolje koristiti kvasac za vino dobiven u institutima za vino, koji je puno kvalitetniji.

Aromatična medovina se dobiva dodavanjem cimeta ili smrvljenih klinčića, kad se dodaje i kvasac (na 100 l vode ili 35 kg meda, 1,5 dag cimeta ili klinčića).

Medovina s hmeljem

Sastojci: 4 l vode, 0,5 kg meda, 15 dag hmelja.

Med dodajte u vodu, kuhajte 1 do 2 sata uz skidanje pjene. Istovremeno dok se med kuha, dodajte hmelj u lanenoj vrećici, tako da se iz njega mogu izaći svi aromatski sastojci. Kad se smjesa ohladila, izlijte u čistu bačvicu i dodajte pivski kvasac. Kad se vrenje završi, procijedite kroz platno, prelijte u boce i dobro zatvorite. Vremenom (odležavanjem) piće postaje sve bolje, ali zbog malog postotka alkohola nije trajnije od 3 mjeseca. Po okusu podsjeća na pivo, što je i u svom prvotnom obliku i bilo.

Medovina iz rakijskog kotla – rakija od meda, pečena medovina

Sastojci: 15 kg meda, 50 l vode, 1,2 dag limunske kiseline, 2,5 dag suhog vinskog kvasca.

Rakija od meda često se zamjenjuje s *medicom*, rakijom dobivenom miješanjem određene količine meda i lozovače. *Rakija od meda* je proizvod koji se dobiva miješanjem meda i vode, ostavi da tekućina provrije na isti način kako se dobiva vino iz mošta.

Med otopite u vodi, nakon miješanja ustanovite količinu sladora u otopini pomoću saharometra ili refraktometra, kojeg posjeduje svaki vinogradar. Otopina bi trebala sadržavati 15 % sladora a ako sadrži manje treba dodati još malo meda, dok kod prevelike količine sladora treba dodati još vode. Otopinu zagrijavajte u metalnoj nehrđajućoj posudi do vrenja kao bi se uništili nepoželjni organizmi a zatim treba otopinu ohladiti na 20 oC. Kako bi okus i aroma konačnog proizvoda – rakije od meda – bila bolja dodajte ohlađenoj otopini dodajte limunsku kiselinu otoplenu u malo otopine (meda i vode) i pomiješajte.

Ovako pripremljenu otopinu stavite na vrenje u čistu drvenu bačvu bez ikakvog stranog mirisa (danas se uglavnom koriste inox posude). Otopini dodajte suhi vinski kvasac otopljen u 1 litri slatke otopine i ostavite da odstoji barem pola sata kako bi se kvasac aktivirao.

Otopinu s kvascem ulijte u bačvu i sadržaj promiješajte, bačvu zatvorite, postavite vrenjaču i ostavite da otopljeni med provri. Vrenje se mora odvijati na temperaturi od 18-20 oC i traje 7 do 10 dana.

Dobivenu “medovinu” treba što prije ispeći u rakijskom kotlu (u kojem se i peće rakija). Prije pečenja, nakon vrenja, treba otočiti talog i peći pažljivo i polako da se sačuva karakteristična aroma *medne rakije*.

Postupak – *pečenja* – destilacije jednak je kao i kod pečenja rakije. Medovina se prelije u rakijski kotao i peće na ne previsokoj temperaturi. Ako se sadržaj previše zagrijava uz alkohol koji ima vrelište na 73.3 oC, kod temperature veće od 100 oC isparavat će se mnogo vode pa će rakija biti slaba, s manje alkohola, a dio arome će biti uništen.

Vino od meda

Sastojci: 50 kg meda, 25 l vode, 2 dag selekcioniranog vinskog kvasca.

U zagrijanu vodu na 30 oC dodajte med i mješavinu od 2 dag kvasca razmućenog u 2 litre meda u mlakoj vodi. Sve dobro promiješajte i ostavite oko 1 sat. Nakon toga otopinu s kvascem prelijte u bačvu ili neku drugu posudu u kojoj će se provesti vrenje. Prostorija un kojoj će biti vrenje ne smije biti pretopla jer bi prebrzo vrenje moglo štetno djelovati na kakvoću mednog vina. Kao u svakom drugom vinu i vinu od meda ima alkohola i mineralnih tvari, vitamina, organskih kiselina, peludnih zrnaca, fermentata a često i neprevrelih jednostavnih šećera, glukoze i fruktoze, te nekih drugih tvari iz meda. Dobro napravljeno vino iz meda je korisna namirnica.

(poglavlje) **VINO i VINSKI OBIČAJI** – Hrvatska pučka baština

Fina kaplica, ktera se kresi kak proletna rosica
Podravska narodna

Vinogradarstvo je poezija
Poljoprivrede
A vino je posljednja čar te poezije.
Gustav Krklec

Tko hoće imati čisto vino, mora se najprije zadovoljiti mutnim moštom.
Ljudevit Gaj

Kako treba piti davno je rekao mudri zagorski pater Mulih:

Dobro se jošće vu mladosoti vučiti vina po malom piti, ter vsikogar k vinu malo vode primešati koja vino čini gingaveče i zdraveše da tebi niti teka, niti `itka niti pameti lehko ne pokvari.

Vinogradarski blagdani

U hrvatskim pučkim običajima, vinogradari imaju svoje blagdane:

<i>Sv. Vinko</i>	22. siječanj
<i>Sv. Andrija</i>	4. veljače
<i>Gregurevo</i>	12. ožujak (naročiti se slavi u požeškom kraju u znak sjećanja na legendarnu bitku protiv Turaka 1688.
<i>Sv. Josip</i>	19. ožujak
<i>Sv. Juraj</i>	23. travanj
<i>Sv. Urban</i>	25. svibanj
<i>Sv. Ivan Krstitelj</i>	24. lipanj
<i>Sv. Bartol</i>	24. kolovoz, danas se manje slavi
<i>Sv. Mihovil</i>	29. rujan
<i>Bela nedeja</i>	svečanost mladog vina, prve nedjelje u listopadu
<i>Sv. Martin</i>	11. studeni
<i>Sv. Andrija apostol</i>	30. studeni

Najbolje je vino piti u društvu, a tu se rađaju prigodne pjesme, napitnice, zdravice, te organiziraju družbe i „pajdašije“. U prastarim legendama ili kršćanskim blagdanima i svecima, pronaći ćemo, u najprikladnijem godišnjem dobu, razlog obilježivanja prirodnog ciklusa trsa i vina. Sve to poprima viši oblik druženja s vinom od običnog pijenja, a nakon brojnih godina nastaju tradicije, kao dio pučke kulture, kojima obiluju svi hrvatski krajevi.

Pretpostavlja se da su ti običaji i vjerovanja bili poticaj da se izdrži mukotrpan poljodjelski rad, osobito u vinogradu.

Život s vinogradom i vinom odvija se tijekom cijele godine, od zime do kasne jeseni. U vrijeme mirovanja vinograda, podrumar ima pune ruke posla. Vinogradari pohode svoje vinograde još dok su snijegom pokriveni, ubrzo nakon božićnih i novogodišnjih blagdana. Dani postaju duži, sunca je sve više i to je prava prigoda da se ustanovi kako je trsje podnijelo, ponekad, vrlo ljutu zimu.

BERBA

„O berbi uobče

Najveseliji dani za vinogradara jesu dnevni berbe (branja). Berbi se sve raduje, malo i veliko, mlado i staro. A kako i nebi, kad je sladki sočni plod vinove loze toli mio i drag svakomu, a vinogradar vedrim licem bere obilnu plaću i nagradu za tešku brigu i muku, uloženu tečajem godine u obradjivanje vinograda, te mu ovako koncu prispieva strah, koj mu toliko put zadavaše ljeti dižuća se nepogoda nad njegovom mukom – liepim trsjem! Jesu to doista radostni dani. Zato se malo ne posvuda bučno sprovadjaju, raznimi zabavimi i obilnim gošćenjem slave. A i pravo je, da se marljiv gospodar u strahu božjem raduje.

Ali često (gustokrat) bi hasnovitije po nas bilo, kad bi se ti dani manje bučno, a tim većom pomnjom i marljivošću sprovadjali; jer uprav ti su dani, koji valjanomu vinogradaru najveću brigu zadavaju i pazku nalažu. Ti radostni dani su uprav oni, koji imaju pokazati i svjedočiti marljivost, sposobnost i valjanost vinogradara: da li je naime on marljiv, valjan i uman; da li je dužnosti svojoj kao gospodar i vinogradar zadovoljio.

Uzalud se dičiš, moj prijatelju, da si marljiv i valjan, da umno i liepo držiš u redu svoj vinograd; zahman se hvališ, da sve u horu radiš i obavljaš svaki posao, kada uz svu svoju hvalu neimaš ni kapljice dobra vina u pivnici (podrumu); kad te je stid (sram) ponuditi ga trgovcu; kad svoje goste dvoriš ako ne bucvarikom, a to ričetom vinskim, raznom smjesom bez lica i teka (žmaha)! Neće li tad past ti mraz na obraz, te svaki reći: da imaš samo riečih a činah neimaš; da si, ako ne nemaran, a to je po svojoj prilici neuk!

Žalibože! Takav prikor ponajčešće pada na pošten obraz naš! A to sve najviše radi žurbe, nemara i nepameti u berbi, radi nevaljanog spremanja šire (mošta) i nepametnog baratanja s mladim vinom. Toliko se manah (falingah) u tom poslu čini, da je Bogu plakati!“

(Dragutin Stražimir 1870.)

Sv. Vinko - 22. siječanj (prvi vinogradarski i vinarski svetac u godini)

Vinkovo, Vincekovo uobičajeni blagdan vinogradara, u kontinentalnim vinogorjima, najvjerojatnije običaj još od pretkršćanskog, poganskog, razdoblja kad počinje novi ciklus poljoprivrednih radova, kad kreće vegetacija, za razliku od Martinja, također drevne proslave završetka te godine. Sv. Vinko – Vincentius iz Saragose (Zaragoze, rođen u mjestu Huesca, Španjolska), nema u svom životopisu nikakve dodirne točke s vinskim običajima i vinskim proslavama, tako da proslava nema nikakvo uporište u kršćanstvu. Ranokršćanski mučenik, đakon Vincentius u Zaragozi, živio je u 4. stoljeću za vrijeme Dioklecijana. Prokonzul Dacijan prvo ga je mučio, pa potom obasipao raskošju i ljubaznošću, da bi se odrekao vjere i svog biskupa Valerija. Po vjerovanju, čim su ga stavili u meku i mirišljivu postelju, preminuo je. Okrutni Dacijan bacio ga je zvijerima, a legenda kazuje da se pojavio gavran i obranio mučenikovo tijelo. Potom su tijelo vezano kamenom o vrat bacili u more, koje ga nije htjelo primiti i izbacilo ga na obalu. Sveti Vinko na slikama je prikazan kao lijepi mladić ogrnut **dalmatikom**, odjećom pastira u tadašnjoj Dalmaciji. Moći su mu prenesene u Lisabon gdje se i danas čuvaju.

Svaki pravi vinogradar koji drži do sebe i svog truda, bez obzira na vrijeme, studen, dubok snijeg ili raskvašenu zemlju, uputit će se tog dana u gorice, u vinograd. Po starom običaju ritualno će odrezati nekoliko grančica (**tri**) i kazati: *Dragi Bog, čuvaj trsa mog. Evo ti zrelog vina, da bu dobra godina“ ili „Ja tebe darivam starim vinom, a ti mene novim grožđem i moštom“; pajdašija pjeva: „Trsek moj, zbudi se, dugo si spal, dojdj k sebi, kaj nam bi na jesen, puno roda dal (37.).*

koje će potom staviti uz prozor na toplo, u kući, da bi se nagađalo, kad grančice potjeraju pupove, kakva će biti godina prema njihovu broju. Orezani se trs, potom, obredno poškropi („krsti“) starim vinom, ukrasi kobasicama, i daruje pšenicom, kukuruzom, grožđem i kruhom, kao željom za plodnošću i dobrim urodom. Po pučkom običaju sve je praćeno pjesmom i svirkom, i društvom dotičnog vinogradara koji sve časti starim i mladim vinom, slasnim zalogajima koji se razlikuju od kraja do kraja: pečena slanina i sušeno meso (u sjeverozapadnim krajevima), pečeni šaran (Brodsko posavlje), srneći paprikaš (područja u kojima ima najviše lovaca), ribe na gradele (Istra, Dalmacija i otoci)

Ceremonija se može odvijati i po posebnim pravilima, pa je u đurđevačkom kraju poznat „Zakonik o obnašanju Vincekova vu te svete noći“, a zelinska vinarsko-vinogradarska društva imaju „Regule o obnašanju navada za Vincekovo v trsju i pri kleti“. U Iloku se Vinkovo slavi ujutro, obično se tada održi sveta misa, a potom se svetom vodom blagoslivaju vinogradi, a o trs se objese ljute srijemske kobasice. Slično je i u đakovačkim vinogorjima.

I na kraju, valjalo bi spomenuti da u našoj svečanoj pjesmi u čast domovine, u hrvatskoj himni „Lijepa naša“ posljednja kitica (rijetko izvođena) glasi: „*Vele*

gore, veli ljudi, rujna lica, rujna vina, silni gromi, silni udi. To je naša domovina“.

Bilješke:

37. uglavnom tri – sveti i temeljni broj. Izraz intelektualnog i duhovnog reda, božanskog, i u svemiru i u čovjeku. On sintetizira trojedinstvo živog bića, to je dovršenost pojavnog čovjeka: čovjek, sin neba i zemlje, upotpunjuje Veliku trijadu.

Sv. Andrija – 4. veljača

Pobožni karmelićanin iz Firenze, s početka 14. stoljeća, bio je vrlo naklonjen siromasima. Prema predaji, bolesnu djevojku izliječio je blagoslovljenim kruhom i vinom, što su simbol života, pa otuda i veza s vinarskom tematikom. Početak veljače nekada je bio krajnji rok za prodaju vina. Prema srednjovjekovnim urbarima, seljaci su mogli točiti vina od Miholja, tj. od berbe do Jurjeva, a nakon toga točilo se samo vino feudalaca.

Proljeće je pravo doba za težačke radove u vinogradu i nema vremena za posebna slavlja. Vinogradar i profesor M. Urbani zabilježio je 1937. godine običaj u Hrvatskom zagorju, pri okopavanju vinograda: „Gospodar stoji pred kopačima koji marljivo kopaju trsje. Svaki put kada dođe blizu klijeti, zakorači po baril s vinom koje svi piju i govore: „Motike moramo namočiti“. Zatim žene i djeca otpjevaju neku pjesmu, a onda se kopa dalje“.

Za proljetnih proslava valja još istaknuti nekoliko zaštitnika prirode i poljodjelstva ili njihovih spomendana, npr. Sv. Josip.

Gregurevo – 12. ožujka

Naročit običaj odvija se u požeškom kraju o blagdanu Gregureva. U znak sjećanja na legendarnu bitku protiv Turaka 1688. na brdu Sokolovac iznad Požege održavaju se svečanosti. Tada je fra Luka Ibrišimović Sokol podigao Požežane i okolni narod na oružje. Nadmoćnu tursku vojsku, s blizu 3000 vojnika napao je Ibrišimović iznenada i potpuno potukao. Prema predaji, to se dogodilo 12, a ne 22. ožujka, kako navode neki (vjerodostojniji?) izvori, dakle na dan Sv. Grgura. Na okolnim brežuljcima puca se iz mužara i pravih malih topova, a u pivnicama i vinogradima odvija se slavlje. Najstarije bilješke o proslavi Gregureva, odnosno pobjede nad Turcima, zapisane su u ljetopisu iz 1825. godine.

Sv. Josip – 19. ožujka

S procvalom palicom u ruci znači da je tih dana pogodno vrijeme za cijepljenje loze i voćaka.

Sv. Juraj – 23. travanj

Za Jurjevo (početak je novog ciklusa zelenila, pa i vegetacije u vinogradu) valja posaditi novi nasad loze, a u starom vinogradu zašiljiti kolje, pognojiti trsje, okopati ih i završiti rezidbu.

Juraj potječe iz Male Azije, a odgajan je u kršćanskom duhu. Bio je hrabar i plemenit vojni, koji je izgubio glavu 303. godine, nakon prigovora Dioklecijanu zbog progona kršćana. Prikazuje se s mačem na konju, probadajući zmaja (spomenik u Zagrebu kod zgrade HNK), simbola zmije, preobraženog sotonizma. Ljeti je nešto manje radova u vinogradu, ali treba štititi urod od bolesti, prirodnih nepogoda i životinjskih štetnika. Zbog toga se pale blagoslovljene svijeće u trsju (protiv tuče), škropi metlama i granama (protiv bolesti) i postavljaju se klopci, drvene čegrtaljke na vjetar, te strašila radi zaplašivanja ptica i drugih napasnika.

Sv. Urban – 25. svibanj

Dolazi nakon Jurjeva, inače zaštitnik vinogradara u Međimurju, koji ima pokroviteljstvo nad cvatanjem loze. Za sv. Urbana podizali su se veliki klopotci koji su od vinograda trebali otjerati škvorce i čvorke, a iz voćnjaka drozdove, vrane i druge ptice, štiteći bobice grožđa i voća. Danas se klopotci, izrađeni od hrastovih batova i jelovih dasaka, više ne rade i spadaju u zaboravljeni proizvod seoskih *kolara* (tadašnjih automehaničara, limara ili lakirera).

Sv. Ivan Krstitelj - 24. lipanj

Trsje se drugi put mora okopati, povezati, oplijeviti i poprskati. Poslije tog datuma se u vinogradu samo odstranjuju mladice, zaperci i prska.

Sv. Lovro - 10. kolovoz

Ako nije postavljeni na dan **Sv. Urban** (25. svibanj) tada je, dan sv. Lovre, posljednji dan kad je pravi gazda postavljao u vinograd ili na vrhu brijega – **klepetac, klepetalo, klopotac**. Dan sv., Lovre označava veliko odbrojavanje do berbe i postavljanje klepatala koje je pratilo i pučko veselje, ova tradicija sačuvana

je nekim mjestima i danas, ponajprije zbog praktične strane – buke koja je tjerala ptice.

Sv. Bartol - 24. kolovoz

U vinogradima se podižu strašila, klopotci da plaše ptice, najveća napast su čvorci. To je i nagovještaj skorašnje berbe – trgatve, kad se prazne bačve uz veselicu, sočne zalogaje i staro vino.

Grožđe vinu daje ime, a bačva prezime

26. rujan – pučka izreka: *Sveti Kuzma i Damjan, slivaj vino u badanj govori da je došlo vrijeme berbe grožđa.*

Sv. Mihovil - 29. rujan

Obilaze se vinogradi u veselju pred berbu koja počinje sedam dana nakon Miholja. U nekim sjevernijim vinogradima berba počinje nakon Svete Terezije, 15 listopada.

Dani berbe obilježeni su veselim druženjima, što ponekad preraste u prave pučke svečanosti, a u posljednje vrijeme i u turističke zanimljivosti. U vinogorju gospodar reže ključić na posljednjem trsu i nabada jagode grožđa, izgovarajući: *Cele si lete nas krepil pri delu, kak i pri sakidašnjem jelu. Razveseljaval si se hižnim zgodama, a tešil v nezgodama. Daj se jemput okrepi i ti, v znamenjem svetoga križa jagode tri. A da bi nam i k letu dobroga roda dal, naj te čuva Sv. Vinko i Sv. Mihal.*

Sv. Martin - 11. studeni

„Ako na Martinje sunce lepo sija, tak dojde tvrda zima i oštra

Sv. Martin (Sabarija u Panoniji, 315. – Candes, 8. studeni 397.), sin vojnog tribuna i sam postaje vojnik (već s petnaest godina), kao carski gardist dariva siromaha polovicom svog ogrtača, što će ga u snu vidjeti na Kristu, demobilizira se i pokrsti. Biskup Hilarije zareduje ga za egzorcista. Vraća se u Panoniju i krsti vlastitu majku. Bori se protiv arijevstva. Ponovo dolazi u Galiju, osniva, uz mnoštvo samostana, i prve seoske župe. Iako zapuštene vanjštine (zvali su ga „seljak s Dunava“), postaje biskupom u Toursu, ali se i dalje brine za svoje benediktinske samostane. Njegov grob u Toursu odmah postaje mjesto hodočašćenja. Blagdan mu je 11. studenog, kada je i ukopan.

Vidi: (poglavlje) „**KRŠČENJE MOŠTA**“

Sv. Andrija (Jendreš) – 30 studeni

U martinskoj pjesmi spominje se, Sv. Andrija apostol, koji je izravnije u vezi s narodnim običajem. „Došiel bu, došel, Sveti Martin, vince bu krstil, ja ga bum pil. Potom bu stigel sveti Jendreš, on bu te pital, počem ga daš.“

Varaždin

Vse naj se skrije: i crvek v travi, i tiček v polju, i lasica v škari i kača v duplu, i cucek v morju, samo naj za navek ostane ta vinska kaplica, da se je vžijeme, dok nas bu na ovem puklavem svetu gde živi i dobe i zle, i fine i po bogečki, ali navek vu veselju, dok ima kaplice i zduhe vinske.

Još od davnih dana kad su se u Varaždinskim Toplicama, tada zvanim Aquae Yassae, odmarali rimski legionari (toplice su postojale još u 2. st. Prije Krista, kad su ih koristili Jasi, poslije požara car Konstantin Veliki ih je obnovio i uz prvobitan monumentalni izgled dodao je još niz raskošnih zgrada te su kasnije poznate od imenom Aque Constantinianae), Bele III. 1181. god. kad se prvi put spominje Varaždin, nalazili su se vinogradi. Prvi zapis i značajnijem vinogradu u sjevernoj Hrvatskoj nailazimo 1209. godine kad kralj Andrija II dodjeljuje Varaždinu prava slobodnog kraljevskog grada i obvezuje ga na dužnost podavanja svakom novom županu varaždinske tvrđave 20 kablova vina. Vino je postalo uobičajeno piće svih slojeva naroda, a njime se plaćao i porez.

Kralj Andrija II, dajući 1209. povlasticu slobodnog grada Varaždinu obvezuje pored ostalog da: „Svakom novom županu varaždinske utvrde podaje 20 Kablova vina“.

Starinski obred berbe, nije bilo samo uzimanje grožđa, nego uzvišeni obred prema vinogradu i kapljici koja slijedi poslije mukotrnog rada:

berači i putari беру parcelu po parcelu. Kad je prva obrana, zaustavi se red. Svi polaze k zadnjem, već obranom trsu, i okupe se oko njega. Tada započinje obred. Između berača i putara treba da istupi djevojka, koja je još djevica, ili momak, koji je, kako narod veli, još čist, koji još ne zna, što je žensko. I samo takovo djevojče ili momče smije da pristupi vršenju obreda. Takav vršilac obreda – obično to sada vrši djevica – izreže od trsa tri ključića na vrhu trsa, zatim od crvenog, crnog i bijelog grozda uzme po jagodu, i svaku od njih zabode u ta tri ključića, tako da na jednom ključiću zabodena procuri bijela jagoda, na drugom crvena, a na trećem crna jagoda. Djevica poprašuje taj čin izražujući želju, da se trs napije lozovog soka i tako napojen uzmogne do godine roditi, zatim poželi sa svima prisutnim, neka bude slijedeće godine isto dobar plod ili još bolji. U isti čas zajujuška vesela družina, pjevajući pjesme uz različite refrene.

Uz *fureške* večere (slavlje pri kolinju): črna juva, kiselo zelje s lokotima, črne i bele devenice s ciklom, hrenom i sirovim zeljem, pisana pečenka s mlinci i bažulovom šalatom, paprnjaki i štrukli od sira, pucanci, pilo se: - **lagani bijeli varaždinec**, sam (čist) ili pomiješan s mineralnom vodom.

Prigorje – Bilogora

Prostor između južnih obronaka Medvednice (Zagrebačka gora), Kalnika, Bilogore te zapadnih rubova Moslavačkog gorja i rijeke Save, poznavala je vinovo lozu vjerojatno još prije dolaska rimske vladavine. Zagrebačka biskupija i Zagrebački kaptol posjedovali su velike posjede s vinogradima. Vinogradarstvom su se bavili svi društveni slojevi i institucije te su prihodi od vina bili jedan od najvažnijih izvora egzistencije.

Podregija Križevci nadaleko poznata po pravilima pijenja vina u društvu i ceremonijala „krštenja mošta“ u vino, navodno su nastali prilikom mirenja kalničkih plemića i građana drvenog slobodnog kraljevskog grada - Križevačko spravišće.

Križevačko spravišće

Legenda o postanku „Velikog spravišća“ u Križevcima svojom predajom vodi nas 700 godina unatrag kad su ovim potkalničkim krajem harali Tataři, kasnije Turci, a puk ondašnji dijelio se na plemenitaše, kalničke „šljivare“ i plemenite purgere. Narodnom predajom sačuvana zgoda govori o slijedećem:

U staro doba između purgera križevačkih i „šljivara“ plemenitaša kalničkih vladala je velika netrpeljivost. Križevački purgeri – cehmeštri ponosni na svoje varoške pravice i cehove– isticali su svugdje svoje prvenstvo i nadmoć. Kalnički pak, ponosni na svoje plemstvo, darovano od kralja Bele, kojega su u bijegu pred Tatarima hranili šljivama na Kalnik-gradu, otuda im ime „šljivari“, neprekidno su dolazili u sukob s purgerima.

Znameniti utvrđeni grada Veliki Kalnik, na okomitoj kamenoj hridi, sastojao se od tri dijela, od kojih je svaki građen u drugom povijenom razdoblju. Prvi se spominje u 13. stoljeću kao vlasništvo kralja Andrije. Sjajno je vrijeme doživio za kralja Žigmunda (Sigismunda) koji je tu često posjećivao svoju ženu Barbaru Celjsku, zvanu Crna Kraljica, tada su ga nazivali *kraljevskom palačom*. Poslije su mu vlasnici bili zagrebački biskup Alben, bosanski kralj Tvrtko Tvrtković, Juraj Branković, Ivaniš Korvin te plemićke obitelji Alapić, Drašković, Orehovečki, Patačić i Ožegović.

Godine su tako prolazile, dobro susjedski odnosi poremećeni, a svađe i neprijateljstvo samo su išli u prilog zajedničkim neprijateljima. U danima tuđinskih provala i osvajanja, neslaganje kalničkih plemenitaša i purgera križevačkih dosta je štete nanijelo. Osjećali su to i jedni i drugi, ali nijedna strana da popusti, a nitko nije ozbiljnije pokušao sporove izravnati i zavađene susjede izmiriti.

Polovicom 14. stoljeća, veli predaja, križevački su se purgeri i kalnički plemenitaši „šljivari“ konačno smirili i sprijateljili. Zahvaljujući nekim razumnim i miroljubivim purgerima i plemenitašima kalničkim, u znak pomiridbe sazvano je „Veliko spravišće“ u Križevcima na kojem se purgeri i plemenitaši zavjetovaše da će ubuduće u slozi i ljubavi bratimskoj živjeti, pomagati jedni druge, a zajedničkim snagama neprijatelja ljutog suzbijati. Kruna uspjeha tog spravišća je bila velika veselica na kojoj se pilo i zabavljalo „po križevački“. Purgeri križevački su za tu priliku dali *dva vola*, koji su se *pekli na ražnju*, a kalnički plemenitaši dovezli su pune *bačve vina*.

Slavlje pomiridbe trajalo je tri dana i tri noći, bratimljenju i veselju nije bilo kraja. Glavnu riječ na spravišću imali su križevački notarijuš i kalnički kaštelan. Među domaćinima je i varoški sudac. Ašešori (sudac, porotnik) i neki kalnički plemenitaši obavljali su službu peharnika („fiškuša“). Budući je postojala opasnost da netko pokuša svađu i tučnjavu, bili su u stalnoj pripravnosti varoški panduri („vunbacitelji“), koji su imali zadatak da „takvog puntara spelaju van iz varoša da ne zbantuvle pajdašiju“.

Na tom spravišću sudjeluju i varoški trumbentaši, a gosti se bili „posavečki jegedaši“ koji su se svirkom brinuli za „tanec“ (ples).

Od 1260. godine do 1553. u Križevcima je održano 38 hrvatskih sabora, od kojih je najpoznatiji onaj iz 1397. godine poznat pod imenom „Krvavi sabor križevački“. Održan u crkvi sv. Križa, u kojoj se danas nalazi na trijumfalnom luku slika Otona Ivekovića što prikazuje obračun na Krvavom saboru koji je po riječima M. Mayera izgledao ovako: „Krvava bitka u kojoj se razlijevala paklena vika i buka. Čovjek je gazio čovjeka, sjekao nožem ... Cijeli sabor je ogromno živo klupko koje se valjalo i kotrljalo po kamenom podu sabornice. Kletve i vapaji orili su se dvoranom, potekla je krv koja je još jače razbjesnila protivnike koji se uhvatiše ukoštac na život i smrt ..“

Pomiridbena proslava je po legendi bila temelj „Velikog križevačkog spravišča“, a u sebi je već sadržavala elemente budućih „križevačkih statuta“, vinsko pajdaških regula pri veselicama koje su se počele njegovati i prenositi iz generacije u generaciju.

Mladen Kerstner, hrvatski književnik (1928.-1991.) davno je rekao: „.....Sto i sto je zrokov zakaj narod hrli na „Križevačko veliko spravišće“. Tu se pajdaši stari zideju, na stojeć iliiti sedeč kupicu domačeg vina spijeju, kotlovinu koštaju, zabadav se huncutarijama glumcov nasmejeju, natancaju se na mužiku koju si sami zbereju, a na kraju si iz sega grla i zapopevleju. Ak je nešće dobre sreće more si i pucu najti, a to vu denešnji eri otuđenosti nikak ni zanemarujući faktor.

Jeno je sigurno – nišće ne dojde na „Spravišće“ pamet zobati. I dobro da je tak kajti nikak ni zdravo furt referate, materijale za sjednice i bilance žmuliti; čak i najkiselejši veleumni toplo preporučuju od časa do časa kupicu dobre kapljice i hrgu mesa v ruke denuti. ...“.

Uz kotlovinu, pečene guske s mlincima, gibanicama, orehnjačama i makovnjačama ide – **kraljevina** (imbrina). Jedući i pijući, vino uspoređuju s čovjekom (M. Urbani):

Slatki mošt se uzburka i vri, kao nestašno dijete, koje skače i nikada ne miruje. Provrelo vino, taloži se i smiruje, kao i dijete kada postaje mladić. Vino dozori, razvija sva dobra svojstva i čistoću i sklad, miris i ljupkost, kao i čovjek u životu, koji je razvio volju i snagu, um i srce. A onda, sve živo oslabljuje, gubi se pada, sve stari, prestari i nestaje. Pa kad i vino prestari poštivaju mu se godine, kao i čovjeku.

U gostionici pored šanka uz priču, iz obične dvodecilitarske čaše klizi u grlu rashlađeni „gemišt“ opet od – kraljevine (imbrine). To svakodnevno blago kiselkasto piše pije se uz dužno poštovanje sadržaja: dva dijela vina i jedan dio vode. Čaša „pola i pola“ – nije za vinopije, to je za pijance i „birtijaše“.

Starije su žene bile naročiti uživaoci rakije, pa je ponekad bilo pravih pijanki. U narodu postoji ova izreka:

*kad bi žena znala koliko joj vrijedi rakija, prodala bi suknju i kupila rakiju.
A kad bi muškarac znao koliko mu rakija škodi, nikada je ne bi ni okusio!*

Križevačka graševina, karakteristično vino kontinentalne Hrvatske ide uz: hladne kontinentalne nereske, „pohanu“ i pečenu perad, slatkovodnu ribu, slana jela (štrukle, savijače).

Kalnički rizling, lagano i pitko vino koje ide uz: sarmu, jela s roštilja, kotlovinu.

Uz proštenja i Martinje, uz prge, čvarke sa žgancima, kotlovinu s domaćim češnjovkama, kobasicama s kiselim zeljem, tustog purana s mlincima, pije se – **kraljevina** kao „gemišt“ s kiselom vodom ili „špricer“ sa soda vodom, sve uz stihove stare pjesmice:

*....Lepo ti je pogledati
Vinolozne goričice,
Kad dozreli grozdek zlati
Koj da slatke kapljice.*

Podravske vinske ceste

Podravski vinogradari upotpunjuju turistički sadržaj i vinskim cestama gdje u svojim kušaonicama uz svoja vina nude u domaće specijalitete.

Đurđevačka vinska cesta okuplja i povezuje vinogradare područja Đurđevca, Virja i Kloštra, dok *Koprivnička vinska cesta* okuplja i povezuje vinogradare Rasinja, Subotice Podravske, Dragaovca, Koprivnice i Novigrada Podravskog.

(poglavlje) **MOŠT**

*Mošta jesu se apoštoli nasitili
Mošta reska ču zaiskavati, ž nim se gusto napiati
Boga tvojega ... ter se hote napuniti škednji i hambari tvoji, a preše tvoje z
moštom budu obilno pune
Tak se trikrat zapariti i z čistum vodum zeprati mora nova posuda predi
nego se vu nju mošt postavi
Još nam mošta ima v kleti.*

Trgovine su preplavljene bocama brojnih prirodnih i umjetnih vrsta voćnih sokova. No najmanje je onih od grožđa, što je neshvatljivo, s obzirom da smo vinogradarska zemlja.

Slatki mošt je neprovreli voćni sok prešan od svježeg voća, je najplemenitiji i najzdraviji od svih bezalkoholnih pića. Voće, od kojeg priređujemo mošt, mora biti potpuno zrelo bez ikakvih pogrešaka i ne smije biti nimalo trulo. Voće ne smijemo prečvrsto prešati, a ostatak iza dobivanja mošta možemo upotrijebiti za kuhanje pekmeza. Od 100 kg sirova voća dobivamo prosječno 34 litre soka. Voću možemo već prema njegovoj slatkoći dodavati 5 do 10 dag šećera na kilogram. Neke vrste slatkog mošta imaju i visok postotak vitamina. Želimo li da jagode, ribizli i ogrozdi sačuvaju svoj sadržaj vitamina, moramo od njih prirediti mošt neposredno nakon berbe. Kod sokova prešanih od sirova voća stvorit će se prigodom pasteriziranja većinom malo mutnog taloga, pa i onda ako smo sok filtrirali, što ništa ne smeta. Pri istakanju mošta iz boce moramo biti oprezni i paziti da talog ne isteče zajedno s tekućinom.

Hoće li mošt biti bistar ili neće, ovisi uglavnom o vrsti voća koju smo upotrijebili. Općenito se pokazalo da jednostavno dobro voće daje bistriji sok od finog stolnog voća. Sok od stolnog voća je mutniji, a osim toga nije tako aromatičan kao sok jednostavnih vrsta voća.

Priprema domaćeg mošta od grožđa

Groždani sok (mošt) zbog bogatstva svojih sastojaka spada u najzdraviji napitak visoke kalorične vrijednosti. Grožđe sadrži brojne ljekovite tvari (tanin, vinsku, jabučnu i jantarnu kiselinu, mineralne tvari, vitamine) koje ostaju sačuvane u moštu. Neshvatljivo je, s obzirom da smo vinogradarska zemlja, da ga u našim trgovinama – zapravo i nema.

Mošt je prije svega bogat grožđanim šećerom, najčešće 14-20 posto, koji ljudski organizam vrlo lako probavlja. Samo kilogram grožđa može zadovoljiti 30-ak posto dnevnih ljudskih potreba za kalorijama. Kiseline grožđa daju moštu harmoničan svjež okus i značajno poboljšavaju fiziološke funkcije ljudskog organizma. Blagotvorno djelovanje duže potrošnje svježeg grožđa, ili domaćeg mošta, dokazano je u oporavku ljudi s iscrpljenim živčanim sustavom, jer vitamini grožđa (A,B,C,E i P) reguliraju popustljivost i otpornost krvnih kapilara. Uz to,

postigne se normalizacija lučenja želučanih i probavnih sokova i želučane kiseline, čime nestaje „žgaravica“, i katar probavnih organa.

Najjednostavniji način spremanja mošta je konzerviranje raznim konzervansima, koji uništavaju i sprečavaju vrelne (kvaščeve) gljivice da prevru šećer mošta u alkohol. Međutim, veći dio kemijskih sredstava štetan je po ljudsko zdravlje, i ne preporuča se njihova upotreba. Konzervans koji se jedini može koristiti je kalijev sorbat, kojega se bistrom istaloženom moštu dodaje 3-4 grama na 10 litara. Tim konzervansom postiže se i najbolja kvaliteta spremljenog mošta, jer vrlo dobro sačuva prirodan okus i miris grožđa. Međutim, najzdraviji je način konzerviranje slatkog mošta pomoću topline postupcima sterilizacije i pasterizacije.

Sterilizacija mošta

Za proizvodnju mošta izabire se zdravo potpuno zrelo grožđe sa srednjim sadržajem šećera (14-17 %), jer se od nezrelog grožđa dobiva suviše kiseli mošt, a od suviše zrelog s visokim postotkom šećera neharmoničan mošt bez karakteristične prijatne arome i pitkosti.

Prije prerade u mošt grožđe treba najprije dobro oprati pod mlazom hladne vode da se odstrane s kožica mikroorganizmi i kvasci, uzročnici kvarenja mošta. Najbolje je grožđe oprati u 1- postotnom rastvoru vinobrana (10 tableta tj. 100 g na 10 l), isprati ga vodom i ostaviti da se dobro ocijedi. Nakon toga grožđe se bez peteljke smulja u nekoj posudi i tako ostavi dva-tri sata da se odvoji samotok (ili se mošt jednostavno natoči za vrijeme berbe pri prešanju grožđa).

Poslije toga, lagano se cijedi stiskanjem dobivenog koma u čistoj (iskuhanoj) krpi. Dobro je dobiveni mošt zasumporiti s 15 grama vinobrana na 100 l mošta, taložiti ga oko 48 sati u hladnjaku (na temperaturi 3-8 stupnjeva C), pa tek onda potpuno bistar mošt odvojiti od taloga i konzervirati kalijevim sorbatom. Tako spremljeni mošt prije flaširanja treba nekoliko puta pretočiti. Čiste boce od litre treba dobro isprati vrućom vodom i sterilizirati u vrućoj pećnici. Boce se pune moštom tako da ostane u grlu 3-4 cm praznog prostora. Napunjene boce sasvim sa lagano začepi novim plutanim čepovima (prethodno se dobro iskuhaju) ili vatom i stave u duboki lonac, koji se pun boca može zaklopiti. Na dno lonca stavi se drvena daščica, pocinčana mreža ili neka krpa da boce ne dolaze u dodir s dnom lonca, nego da se griju samo preko vode.

Vode treba doliti oko četvrtine lonca i kad zakipi lagano kuhati dvadesetak minuta. Ako slučajno pri kuhanju razina vode padne treba lonac nadoliti, ali samo vrelom vodom, jer bi nadolijevanje hladnom vodom prouzročilo pucanje boca. Nakon hlađenja, boce s moštom treba pripremljenim plutanim čepovima dobro začepiti i do pola grla umočiti u rastopljeni parafin. Do potrošnje treba ih čuvati na što hladnijem mjestu u kući. Tim su postupkom u moštu uništeni svi najčešći uzročnici kvarenja a potpuno sačuvani njegovi najvažniji sastojci.

Pasterizacijom do najboljega mošta

Uz navedeni postupak prokuhavanja mošta, mošt se može konzervirati za zimnicu i postupkom pasterizacije. Razlika je samo u tome da se voda u loncu zagrijava do 70-72 oC i napunjene boce drže tako oko 20 minuta, pri čemu se temperatura u loncu kontrolira termometrom. Pasterizacijom konzerviran i spremljen mošt uvijek je bolje kvalitete od dobivenog sterilizacijom, ali se teže održava.

Kako bi se postigao i osjetio što bolji i prirodniji okus mošta, treba prije pasterizacije moštu dodati jednu tabletu vitamina C po litri.

Zatvaranje i spremanje boca

Nakon što iskuhamo čepove (samo nove, ne rabljene), ostavimo ih u vrućoj vodi, pokrivene čistom platnenom krpom, da ostanu bez bakterija.

Kad su boce odstajale otprilike 20 minuta u vodi, vadimo ih i što brže i zatvaramo čepovima. Nakon što je i posljednja boca zatvorena, uronimo grla boca zajedno s čepom u vrući parafin ili u vrući pečatni vosak dok se ne pokriju ravnomjernim slojem bez mjehura. Sve to moramo obaviti brzo i spretno da u boce u koje možda prodire zrak, ne mogu prodrijeti bakterije.

Boce možemo brzo zatvoriti i posebnim gumenim kapama koje treba do upotrebe držati u ključaloj vodi. U tom slučaju moraju boce biti do vrha pune. Kad se boca s tekućinom ohladi, stvara se ispod gumene kape vakuum koji kapa čvrsto prisiše uz grlo boce.

Boce sa slatkim moštom odlažemo u tamnom podrumu. Podrum se zimi ne smije smrzavati, a boce moraju biti položene, kao i vino. Svaka načeta boca mora se potrošiti za dva-tri dana.

(poglavlje) „Križevački statuti“

Teško je sa sigurnošću utvrditi postanak „Križevačkih Statuta“, nedokazana priča o njima glasi:

Stranci koji su se našli u ovim krajevima u doba ratova toliko su zlorabili gostoljubivost purgera križevačkih da je svaka veselica imala neugodan završetak. Kalnički kraj i križevačko vinogorje u tome prednjače. Da bi se takve veselice „dokončale“, varoški sudac saziva „spravišće“, gdje se utanačuje uz kakve uvjete i kakav red se mogu održavati veselice u kojima sudjeluju i stranci. Ne pridržavanje dogovornog ponašanja podliježe strogoj kazni, koju izriče varoški sudac.

„Ozakonjeni statuti“ - prekrajani, dopunjavani, prilagođavani – udomaćili su se i postali pisani dokumenti starih „šega“ i „punktum“ veselih vinskih pajdaša prilikom različitih zgoda. Glavni izvor veselih pajdašija bili su vlastelinski dvorci i stare kurije, u čemu nisu zaostajali ni purgeri križevački. Osnivane su pajdašije koje veličaju veselo društvo, bratsku ljubav i dobru kapljicu. Bilo je nezamislivo rođenje, kolinje, berba grožđa, martinje i druge dogodovštine bez spravišća i statuta.

Zna se da su „Križevački statuti“ u ono vrijeme prešli granice „Horvatske“. Studenti na visokim školama u Beču zabavljali su se po „križevačkim statutima“, koji su među njima u toku godina imali odgojnu i rodoljubnu ulogu da se visokoškolci ne bi otuđili od svog naroda. Napijanje zdravica po „Križevačkim statutima“ obavezni je dio spelancije.

Da se i na jelo mislilo, govori nam i paragraf 13, iz Križevačkih statuta jedan od najvažnijih:

Za pijaču ima biti pri sakom horvatskom stolu domaše vino i žganica. More se piti drugi kakov napitek, ali vinu se ima dati prednost, arti su se i naši pradedi najrajše pri vinu pajdašili. Pri jelu ne sme faliti zelje i puretina ili gusetina, a takaj ni mlinici. Med kolači moraju biti paprenjaki ili gibanica.

„Uživaj vino, ali pameću većom mjerenost će samo rađati srećom“

Stihovi su nastali još u 13. stoljeću, tako se barem pretpostavlja, u jednoj cjelini koja se zove Križevački statuti, pomirenjem križevačkih purgera (njem. Bürger –prvotno građanin uopće a kasnije dobrostojeći malograđanin, filister, sitnopošjednik – purger) i katoličkih (kalničkih) plemenitaša – šljivara. Tek u 19. stoljeću Križevački statuti pojavljuju se u tiskanom obliku u različitim varijantama. Prvi ih je objavio kajkavski pisac i prosvjetitelj (svećenik Tomo Mikloušić) u jednom od svojih kalendara. Slični propisi poznati su još od ant. vremena, a u našim krajevima tradicionalne su i *Koprivničke regule*, *Krapinski vandrček*, *Varaždinski fureš* i dr.

Križevački statuti – razlikovali su četiri vrste gostiju za pajdaškim stolom PAJDAŠ: (mađarski, pajtas): drug, drugar, prijatelj, istomišljenik, kamerad, jaran; pajdaštvo/pajdašija – drugarstvo, prijateljstvo)

1. stari pajdaši
2. mladi pajdaši
3. pajdašice
4. pridošlice

Da veselje ne bi imalo neugodan završetak napravljena su i pravila ponašanja. Nepridržavanje pravila strogo je kažnjavano, da ne bi bilo pretjerano strogo i sputavalo dobro raspoloženje samo im je vesela nota.

Svi prisutni na ceremoniji oslovljavaju se s „pajdašica“ i „pajdaš“ te je svatko sa svakim na „ti“. Sa „vi“ se obraća samo jednoj osobi u cijelom društvu – *gosponu sucu*.

Danas su Križevački statuti – pravila po kojima se pije – dio folklora i turistički kuriozitet i jedinstvena su u svijetu.

Ono ne potiče na piće i jelo nego im je cilj da obogate sadržaj sjedeljkama.

U svakom veselom društvu prema pravilima ponašanja Štatuta netko mora imati i određene funkcije:

- Stoloravnatelj je osoba koja se brine o poštovanju Štatuta i oko ušteda i kažnjavanja
- Oberfiškuš – je prvi pomagač stoloravnatelja, sjedi na suprotnoj strani i pazi da se njegove odredbe izvršavaju.
- Fiškuš, peharnik – nosi vino, brine se da čaše uvijek budu pune.
- Kantušminister zadužen je za pjesmu,
- Vunbacitelj – ljubazno ali će i energično kada nekom vino udari u glavu i maltretira ostale pokazat vrata. To je zapravo izvršni organ stoloravnatelja,
- Govorač – osoba koja drži govore, tj. s dozvolom stoloravnatelja pozdravlja ih lijepim i kićenim riječima.

A kada se pije, kako se pije i zašto se pije – govori nam dio ovih Štatuta:

U zimi se pije kad su hladni dani, da se tijelo ugrije.

U ljeti se pije kad je vrućina, da se tijelo rashladi.

Za sumornog vremena pije se, da se život razvedri.

Za vedrog vremena pije se, jer je čovjek raspoložen.

Kad se teško radi, pije se, da čovjek dobije snagu.

Kad nema posla, pije se, da čovjek skрати vrijeme.

U žalosti i ljutini pije se, da čovjek ljutinu i žalost ublaži.

U radosti pije se, da se čovjek još više razveseli.

U rđavim prilikama pije se, da se čovjek utješi.

U dobrim prilikama pije se, jer čovjek ni u čemu ne oskudijeva.

U žeđi pije se, da se žeđ ugasi.

U gladi pije se, da se glad utiša.
Poslije prekomjernog pića, pije se, da se čovjek izliječi i oporavi.
Poslije dobrog jela pije se, da se jelo lakše svari.
A kako treba piti?

Uvijek s pameću, trijezno i ne prekomjerno.

KRIŽEVAČKI ŠTATUTI

zabilježeni u Križevcima

(Iz ostavštine na daleko poznatog zaježdanskog vinskog pajdaštva „Barilo“)

β1. Križevački statuti jesu zakonska iz tisućletne navade izvirujuća, a od horvackih pradedov nasleđuvana pravila za sako veselo pajdaštvo, koje se najde pri kupici vina.

β 2. Križevački statuti imaju svoj začetak v slavnom varošu Križevcu, koji je varoš postal pokle leta 598., gda je bil strašni rat s divlaki od Obre, a koji se je varoš v celom svom življenju odlikoval junačkim i domorodskim delima i bil jako preštiman v celom horvackom kraljevstvu.

β 3. Križevački statuti stvorjeni su iz srčane potrebe, koja je vputila stare križevečke purgare, da za svoja vesela spravišća po zdravom i zreloom dospomenjku stvoriju statut, koji imaju biti kak fundamentuš sakog reda i pravice.

β 4. S Križevačkih statutov vidi se veselački značaj starih Horvatov; oni su častna tradicija naših pradedov, koji su se v sakoj zgodi odlikovali svojim družinskim življenjem.

β 5. Po staroj horvackoj šegi nemre biti vesellog pajdaštva ili spravišč brez Križevačkih statutov. Njim se moraju pokorjavati i s njim se imaju posluživati vsi pajdaši i pajdašice pri veselom stolu. V onom pajdaštvu, koje zametavle Križevačke statute nema mesta nijenom pravom horvackom domorodcu.

β 6. Križevački statuti znaju za četiri vrsti pajdašev. Takvi jesu:

1. Stari pajdaši.

2. Mladi pajdaši.

3. Pajdašice.

4. Pridošlice.

β 7. Med stare pajdaše spadaju oni, koji su veš višekrat bili pri istom stolu, v isti hiži i pri istom domačni ili benefaktoru.

Najvši broj vzele se bar šest krat.

β 8. Mladi pajdaši zoveju se oni, koji retko gda dohajaju v isto pajdaštvo ili još nisu bar šest krat bili pri istom stolu, v isti hiži i pri istom domačni ili benefaktoru.

β 9. Pajdašice jesu vredne i preštimate zastupnice krasnega spola. One su kinč naš i vu vsakom pajdaštvu dobro došle.

β 10. Pridošlice jesu oni gosti, koje ili sam domačna k spravišč pozove, ili dojdou s kojim pajdašem ili pajdašicom.

β 11. Da se vu vsako vreme zna, v koju kategoriju spada kteri pajdaš, ima se to navek zapisati v Hižni protokol (β 27).

β 12. Kad novi pajdaš, pajdašica ili pridošlica dojde k stolu ima povedati gdo je, kaj je i s dvemi svedoki potvrditi, da je pil vu hiži dobrodošlicu ili bilikum; ak se to ne vidi iz Hižnoga protokola.

β 13. Za pijaču ima biti pri sakom horvatskom stolu domaće vino i žganica. More se piti i drugi kakov napitek, ali vinu se ima dati prednost, arti su se i naši pradedi najrajše pri vinu pajdašili. Pri jelu nesme faliti zelje i puretina ili gusetina, a takaj ni mlinci. Med kolači moraju biti paprenjaki ili gibanica.

β 14. Stari purgari križevački bili su mekoga i mirnoga značaja, ljubili su red jenako vu celom svojim življenju, kak i vu vsakom veselom pajdaštvu. Zato su vu svojim štatutom odredili, da pri vsakom stolu mora biti starešinstvo ili „upravni odbor“, koji ravna celim stolom i pazi na red, mir i pravicu.

β 15. Prva glava „upravnog odbora“ je starešina ili stoloravnatel. Nemu je uz bok oberfiškuš, zatim dojde fiškuš, onda popevač, govorač, čuturaš ili barilonosec ili peharnik i vunbacitel.

β 16. Stoloravnatel ima neograničenu vlast pri celom stolu točno polak „štatutov“. Ak je pajdaštvo vekše, morti pri dva stola ili v dve sobe, more imati i „vicestoloravnatele“, kojim ima jenaka prava za svoj stol kak i stoloravnatel.

β 17. Oberfiškuš je najpreštimaneši i prvi pomagač stoloravnatelov. On sedi na suprotnoj strani stola ravno stoloravnatelu i strogo pazi, da se odredbe stoloravnatelove točno vrše. Nemu pripada takaj ta čast, da more opomenuti i štrofati stoloravnatele, ak se ne drži reda i pravic po „Križevačkim štatutima“.

β 18. Fiškušu pripada da pazi je li vsaki pajdaš ili pajdašica ima svoju kupicu, v kojima mora navek biti vina onak, kak to stoloravnatel odredi, i da se na vsaku nazdravicu, pije i ispije. Njega ne patri nikoga štrofati, vre mu je dužnost vsaki prestupek prijaviti stoloravnatelu, koji onda odredi štrof. Ak fiškuš sam kaj zgreši, bude po stoloravnatelu štrofan. Za vekše pajdaštvo imenuju se dva fiškuša, jedan za desni, drugi za levi kraj stol.

β 19. Popevač ima voditi vsaku pesmu, koju odredi oberfiškuš ili koja je v pajdaštvu navadna. Ovu službu mora vršiti i ktera gospa pajdašica. Čuturaš, barilonosec ili peharnik dvori kod pajdaškoga stola.

β 20. Govorač je pri pajdaškom stolu ona peršona, ktera spelavle govorancije. Saku nazdravicu, koju začme i zreče stoloravnatel ili s negvom dozvolom koji pajdaš, ima on popratiti lepim i cifrastim rečmi, tak da se to celom pajdaštvu zdopada. Gde je sam stoloravnatel dober govordija tam ova služba u posebnoj peršoni nije potrebna.

β 21. Vunbacitelj je izvršujući organ predsednikov. On mora biti trdega neisprosnega značaja i tak oštro se vu svojoj službi znajti, da saki nepopravlivec dobi strah čim ga pri stolu spazi. Nemu ide okol leve ruke pri ramenu crleni znak, da se vu času zna za službu ktera ga patri.

β 22. Pri domačoj hiži ili pri stolu benefaktorovom bude stoloravnatel imenovan po njima. Gde nema domačine, neg je hižna domaćica (gospa), ona imenuva, „hižnog japicu“ i on ondar zbere stoloravnatele. Pri onom pajdaškom stolu, gde pajdaši v jenakoj mjeri trošiju za zabavu, tam ili koji od njih predloži stoloravnatele, pa ga drugi potrde, ili vsi skupa glasovanjem zebiraju takvoga. Koji pajdaš dobi najveć glasov, on je stoloravnatelem i vsi mu se drugi imaju pokorjavati.

β 23. Oberfiškuša, fiškuša, popevača, govorača, čuturaša, barilonosca ili peharnika i vunbacitela imenuva sam stoloravnatel izmed vsih pajdašev. Oberfiškuš i vunbacitel moreju biti samo pajdaši prve kategorije (stari), a takajše se to gleda i pri govoraču, koji mora bit vučena i v pajdaštvu dobro zvežbana peršona.

β 24. Domaćina ili benefaktor ima najpredi lepo i srčeno celo društvo pozdraviti, a zatim zreči koga imenuva stoloravnatelem. To imenuvanje potrdi sa kupicom vina. Stoloravnatelj more biti samo „stari pajdaš“ i ima zreči govoranciju. Najpredi se zafaluje na podelenoj mu časti, a zatim obećava, da bu ravnal stolom kak to „štaturi“ veliju i imenuva svoje činovnike ili „ašešore“. Isto tak imaju se vsi imenuvani s lepim rečmi na podelenoj časti zafaliti i to s punom kupicom potvrditi. Saku zafalu potrdjuje s punom kupicom jenako domaćina, kak i stoloravnatelj. V redu je, da to vćini i celo pajdaštvo.

β 25. Pri domaćem pajdaškom stolu nesme biti peršona, koja ni pila bilikum. Stoloravnatelj se ima iz hižnog protokola uveriti, da li su vsi tu horvacku šegu vćinili. Gdo nije mora to mam napraviti, drugač nemre v pajdaštvu ostati.

Bilikum, arti hižna za takve zgode određena kupica „srablivec“, donese se na tanjiru. Kraj nje ima polak kruha, soli i luka, takajše su ključ i od hižnih i podrumskih vrat, kojih se dotični pajdaš ima doteknuti i kupicu do kraja sprazniti, a kruh sa soljum i lukom pojesti. Ak je pajdašica more si sprosi pomagaca v kojem dragešem joj pajdašu. Kad se pije bilikum

mora se jedna ruka držati na ključmi, a posle se ima s hižnim gospodarem u znak trajnoga bratinstva i prijateljstva kušnuti.

Ovakvu dobrodošlicu potrdjuju vsi pajdaši s punom kupicom vina, a takaj i hižni gospodar.

β 26. Saki svećani čin kod bilikuma ima se zapisati v hižnom protokolu. Od toga cajta je dotična peršona postala hižni prijatelj i kakti takov sme vsako vreme vu nju dojt i pri njenom pajdaštvu obnašati kakvu čast.

β 27. Hižni protokol je knjiga v koju se zapisavleju vse vekše i znamenese hižne dogodovćine. Te dogodovćine jesu: rođenje, ženitba i smrt kojega člana familije, proslave godovna ili kakvog gospodarskog uspeha (berba, fureš, dobro tržtvo i t.d.), svaki vekši zastanek hižne pajdašije, gde se priredi posebna večerja ili obed. Vu taj protol zapisavle se takaj kuliko se o Miholju sprešalo mošta, kuliko se nabralo kuruze i drugog žitka, kuliko se povekšalo komadov živine i od toga zaklalo ili zatuklo za hižnu potrebošu v dugoj zimi. S toga protokola mora se videti celo gospodarstvo i pajdaško življenje tere hiže.

β 28. Hižni protokol je „fondamentuš“ pajdaškoga spravišća. Vu njemu su zapisani vsi hižni pajdaši i pajdašice; koji su pili bilikum i tim postali hižni prijatelji. Ak je koji pajdaš imal posla s vunbacitelom ili se kak drugač zbantuvno ponesel, to se takaj ima vu onu knigu zapisati. Takav prestane biti hižni prijatelj tak dugo, dok ne sprosi oprošćenje. Ovo oprošćenje zove se „apsolucija“, a imaju ga uz domaćinu potpisati još dva druga pajdaša kakti svedoki.

β 29. Hižni protokol čuva se na sigurnom mestu, najveć v ladici pod ključmi, a ima zgledati po priliki ovak:

β 31. Najprvo napisani primeri su zrcalo v tero se vu vodstvu hižnog protokola naj vglediju vsi dobri pajdaši. Za veliku je sramotu, gdo pri svoji hiži nema takve knjige.

β 32. Hižni protokol more se i drugač napraviti, ali se preporuča, da se vsi pajdaši s jednoga mesta slože vu tom, da po jenakoj muštri tu knigu naprave. Hižni protokol ima navek biti v ladici pod ključem, samo dok je potreban, ondač se

izvadi. Saki stoloravnatel, koji se razme vu pisanje, naj se za sva večna vremena na zato odredjenoj strani podpiše. Ni škoda, ak to naprave i drugi upraviteli pajdaškoga stola.

β 33. Saki protokol moral bi imeti spisane Križevačke statute, da se vsakoj priliki zna kak oni glase i kaj određuju. Gdo je pravi vinski pajdaš mora Križevačke statute znati na pamet i sakud ih proširjavati, kak jenu jako preštimanu ostavčinu starih pradedov, domorodnih križevečkih purgarov.

β 34. Stoloravnatel more s nožem ili žlicom pocinkati na kupici, a i zreči: „posluh“ ili „pozor“. Kad on to napravi ima celo pajdaštvo začkometi. Gdo to ne včini, pere si jezik, „s kozjom bradom“, ili „s kravskom požirakom“. Prvo znamenuje, da ima polovicu v kupici se nahajajućeg vina popiti, a drugo, da mora vse v sebe zlejati.

β 35. Dok stoloravnatel ili gdo drugi govori ima biti pri stolu mir i tišina. Hoće li gdo pokle govoriti, mora zaiskati za to dozvolu. Brez dozvole nema nigdo prav nikaj posebnoga zreči. Saka samoladnost vu tom ima se štrofati.

β 36. Kad pajdaštvo dobi stoloravnatelja ili negve pomagače, nigdo se brez dozvole nesme od stola odstraniti. Gdo morti mora iti, se pije štemplin, to znamenuje, da se mora pol vina v kupici se nahajajušeg popiti.

β 37. Ak stoloravnatel začme nazdravicu, govorač nadoveže, a oberfiškuš odredi, da ide na okrug, to znamenuje, da se vsi pajdaši moraju tomu priključiti. Ondač jedan drugom pokle par reči predaje nazdravicu, dok nazaj ne dojde govoraču, a ovaj ju zakluči. Pajdašice sprosiju vu ime svoje, da se jen od pajdašev ne mesto nih oduži. Takov delegirec ima vu ime svoje časti popitu punu kupicu vina.

β 38. Stoloravnatel nesmi pozabiti na svoje pomagače. Pri zafali, kad ga gdo nazdravi, ima se poštovati s njihovom vernošću i z rečjum pošmajhlati. Ak je koji od njih osobito maren more zaprositi domaćinu, da se to zapiše, kak primer drugima v hižni protokol.

β 39. Pri nazdravici domovini, pajdaštvu, predičnim pajdašicam, kojemu domorodcu i drugim, za koje to stoloravnatel pronajde da su znamenese, pije se suho vino s puno kupice. Suho vino je takvo, v kojem nema ni kaplice vode.

β 40. Sakomu pajdašu ima se dati pajdašica iz istoga spravišća. Ak takvih nema dosti, ondač se zemeju druge poznate gospe ili frajlice. Vu ime svoje i pridelene mu pajdašice ima se nazdravljeni lepo i cifrasto zafaliti.

β 41. Saka nepokornost pri pajdaškom stolu ima se štrofati. Za štrofanje je nadležan samo stoloravnatel. Oberfiškuš more predložiti količinu štrofa i stoloravnatelja, ak zgreši, poštrofati. Kad je stoloravnatel štrofan ondač celo pajdaštvo mora to s kupicom suhoga potrditi.

β 42. Štrofov ima pet feli:

1. Štrof s suhim vinom.
2. Štrof s pomešanim vinom.
3. Štrof s vodom.
4. Štrof na drugom mestu.
5. Slatki štrof.

β 43. V kolikoj se meri pije štrof, to ima odrediti stoloravnatel, a more predložiti oberfiškuš. Štrof nemre biti vekši od tri kupice suhoga, najenkrat, a ipak ni menjši od kozje brade, naime od pol kupice. Ak gdo kaj malo zgreši ili se v nedopušćeni razgovor pušća, ima se opomenuti s rećmi: „Operi si jezik“. To znači, da mora malo vina s kupice gucnuti.

β 44. Slatki štrof patri sam pajdašice, koje ak kaj zgreše imaju vu ime štrofa desnoga ili levoga pajdaša kušnuti.

β 45. Štrof na drugom mestu znamenjuje, da se od pajdaškoga stola mora otiti kam to odredi stoloravnatel i tam tak dugo sam za sebe i brez kupice vina biti, dok se ne spokori. Da li se je tak štrofani pajdaš spokoril ima tu očituvati jena pajdašica po svojem tolnaču, koji od stoloravnatelja vu nezino ime sprosi prošćenje.

β 46. Saki pajdaš ima prav pri stolu zreći nazdravicu. Gdo hoše to vćiniti mora prositi za reć i stoloravnatel ga vu tom nesme sprećavati. Ak se najedamput prijavi za reć više pajdaše, ondać imenuje stoloravnatel izmed pajdašic jenu gospu protektoricu, koja odlući svojim glasom gdo ima prav govoriti. Jena ter ista nazdravica nemre se dvakrat opetuvati.

β 47. Vse nazdravice imaju biti takve, da ne zbantuju nikoga v pajdaštvu. Velikim poštovanjem imaju se zreći nazdravice domovini, bractvu i hižnom domaćini. Pri nazdravici domovini popevle se koja domorodska popevka, a pri drugim nadzdravicam kak to odrede oberfiškuš i popevać.

β 48. Ak se pripeti med pajdaši kakva prepirka ima to stoloravnatel pomiriti, Ak ne bi on vu tom postigel uspeha, imenuva „pravdaški sud“ od dva pajdaša i jene pajdašice, koji dogodovćinu ispituju i ondać zreću sud. Ovom sudu mora se svaka stranjka pokoriti. Ovakov „pravdaški sud“ najpredi položi prisegu na ćuturu, da bude u ispitivanju savjestan, a u presudi nepristran. Prisega glasi ovak:

„Dobrom voljum vseh pajdašev vu hiži vrednoga domaćine X zebrani i žarkom kaplicom iz ove ćuture okrepleni ovim izjavljujemo na svoju pajdašku rijeć, da ćemo krivnjom vinske zduhe nastalu pravdu med pajdaši X i X savjestno ispitati vu tom polek pravice presudu zreći. Vu tom nam bu na pomoći slatka kapljica, ta vseh pajdašev verna drugarica. Amen!“

Nakon ove prisege zauzme se zebrana pajdašica mesto v sredini od zebranih pajdašev i najpredi preslušaju tužitelja, zatim okrivljenika: Svaki od njih more si vzeti pomagaca, kojega mora potrditi celo pajdaštvo. Kad su stranjke preslušane, obrana saslušana, onda se pravdaški sud povleće v drugu sobu i dospomene se o presudi. Nakon ovoga povrate se, iz ćuture nakvase svoja grla i zebrana pajdašica zreće presudu:

„Vu ime ove slatke kapljice i vu ime našega pajdaštva, a preslušavši tužitelja i okrivljenika, kao i njihove po celom pajdaštvu potrdjene pomagace, zrekli jesmo, da je pajdaš X kriv vu tužbu mu vpisanog greha, pak se presudjuje, da ima vu ime štrofa sprazniti tri kupice suhoga i jenu kupicu pomešanoga. Ne vćini li to, ili se još enkrat ovak ponese, bude izmed pajdašev za sva vremena zbrisan. Ova se presuda ima zapisati vu hižni protokol za ravnanje vsim takvim zbantuvlivcem“.

Proti ovakvoj ili kakvoj drugačijoj presudi nema apelacije. Ona se ima izvršiti i zavađeni pajdaši imadu se pred svima pomiriti. Pomirenje obavi zebrana pajdašica, koja za nagradu dobi od sakog pajdaša po jedan slatki štrof. Ovakovu pomirnici potvrđuje celo pajdaštvo s kupicom suhoga i popevkom.

β 49. Dok se pajdaštvo navžilo dosta sakoga veselja i poželi slobodu, ima stoloravnatelj vu ime svoje i svih svojih pomagačev čast položiti. To včini s finimi rečmi i s punom kupicom suhoga. Kad je to včinil, ondač proglasi republiku i pajdaštvo se poklem toga more zabavlati kak hoše. Ak bi se medtemtoga komu htelo velikoga lumperaja more predložiti Svetojansku lumpariju, koja izmed svih pajdašev zbere svoga starešinu i pandura, pak' traje dok je komu volja.

β 50. Med pajdaši, koji se sastaju na zrečene dane navek v celokupnom svom broju, more se zebrati stalno stoloravnateljstvo. Ovakvo spravišće dobi svoje stalno ime, svoju stalnu upravu i ima svoj posebni „Hižni protokol“. Stoloravnatelj ovakvog spravišća zove se „starešina“, desna mu je ruka „fiškuš“, a ostali su pomagači kak i pri drugim pajdaštvima. Da se pajdaši ovakvoga redovitog i stalno postojećega spravišća mam vsigdi raspoznaju, imaju jednaki pajdaški znak (na drvo izrezani grozdov list, čuturu ili šef), a starešinstvo im mora izdati posebnu diplomu, s kojom postizavaju svako pravo u dotičnom pajdaštvu.

Obrazac I.

*Pajdaško spravišće „SRABLIVEC“
Hiznoga protokola NR. 10.*

Pajdaška diploma

*za pajdaša Vinka Ložića, člana stalnoga pajdaškoga spravišća „Srablivec“ vu
varošu Križevcu.*

(Okrepí nas puna čutura v pajdaškoj kleti)

*S punom čuturóm i sa privólom vsih pajdašev dole potpisani stalni starešinski
odbor pajdaškog spravišća „Srablivec“ alduje i imenuje ovak kak se piše:*

I

*Pajdaš Vinko Ložić, rođen
i odhranjen vu slobodnom
varošu Križevcu, príjemle se
za stalnoga pajdaša u vins-
ko spravišće „Srablivec“ ter
ima prav dohajati sa celom
svojom familijom na vse
dospomenke, které se buju
igdar na zřečenom mestu
obdržavali. Vu to ime pla-
ća sakoga mladjaka jeden
groš v pajdašku kasu. S
temi novci pajdaši si na
trejtu fašensku nedelu pri-
rediju tanec.*

II

*Imenuvani pajdaš ima se
vsemu pokorjavati kak to
veliju „Križevački statuti“.
Ak vu tom zgreši trikrat,
bude iz spravišća sklučen i
od vsih pajdašev prezren.
Gdo hoće bilo radi kojeg
zroka iz našega spravišća
se zbrisati ima to starešini
na Križevo prijaviti i ovu
diplomu povrnuti. Kaj je
v kasu zaplatil, to ostaje
vu njoj, na to nema ni-
kakvo pravo i to se niko-
mu ne povraća.*

*Ovak je zaključeno i potisano dana 14. po Jožefovu, leta 1
Nacek Balatínek, starešina Pečat Lojzek Vrtlínek, fiškuš*

Obrazac II.

Vinsko pajdaško bratstvo „**BARILEC**“ v novoj kleti pri hiž nom stolu pajdaša
Janka Grozdeka.

Vinska zdruha,
pomori nam!

Barilec puni,
okrepí nas!

DIPLOMA

Štefek Sajtlek, starešina vinskega bractva „Barilec“

Lojzek Štefek, fiškuš „ „ „

Jankić Grozdek, domačina „ „ „

potrdjuyu i skažuju pred punim barilom, pri masnoj
puretini s mlinci i pred vsemi po vrednom domačini
zbranimi pajdaši i pajdašicami, na broju vsih 22, a denes,
v nedelu, meseca Malomešnjaka, na 6 uri popoldan, da
je puno preštimaní, vrední, vučeni, spomenuti i veliki pri-
príjatel pune šuture i vinskoga bractva, na daleko poznati
purgerski kovački mešter po starinskom svojem imenu
znan i imenuvan

TOMEK VINORODEC

s prídevkom Okreplivec

príjet i potrdjen za pravoga i doživotnoga vinaskoga paj-
daša v bactvu „Barilec“, ter mu kakotakvomu patri prav
na vse pajdaške spelancije dohajati i jenakost sa vsemi
drugimi pajdaši i pajdašicami vživati. Tak je zrečeno med
namí, vu Hižni Protokol“ zapisano i tak naj bu dok
nas i jeden po ovom čalarnom svetu hodil buje.

Štefek Sajtlek,
stareši.

Lojzek Štefek,
Fiškuš.

Jankić Grozdek,
domačina.

Pečat

Miškec Lagvić,
svedok.

Boltek Kletić, varoški notarijaš,
kakti pisec ove diplome.

Obrazac III.

Vu ime vinske kaplice

Njezine zduhe

Njezinoga teka

A na diku svih pajdašev!

DIPLOMA

„vinskog pajdaštva“, spisana vu „hižnom protokolu“
pod numerušom 40, pri domaćini **Gjureku Mokrovću**,
rođenom i nastavnjenom v slobodnom i kraljevskom
varošu Krževcu, dana X. Leta X, alduje od pripočetka do
dočeka ovak:

Verni i prelubljeni pajdaš **Boltek Grozdaković** prijet
je denes po vsim regulama vu moje hižno pajdaštvo, ter
je vu to ime pil „Bilikum“ pred vsemi nami i pri zdraví
svojí pametí. Kakti novom prijatelju svoje hiže skazujem
mu vsako poštuvanje jenako sadekarek, kakti navek dok
bu negvog i moje familije spomenjka. Vu ovo ime pre-
davlem mu vu prepisu ovu diplomu za negvo zkazanje
pred vsemi pajdaši gde goder bu to potrebno, ter da more
navek vršiti starešinstvo i vse druge preštímane spelancije
i da ima prav k meni dojtí kak vu svoju hižu kadgod
bude štel.

Potpísano po meni hižnom gospodaru:
Gjurek Mokrovć

Potpísano po nami svedokima:

Miško Čuturović

Janko Vedrenjaković

Da je ovo verni prijepis iz „Hižnog protokola“ za to
svojom glavom je jamec:

Zvonček Masnović

navedení starešina kod sakega pajdaštva vu Mokrovćevoj
prepoštuvanoj hiži

(poglavlje) „KRŠČENJE MOŠTA“

Martinje je pravi blagdan vinogradarskih težaka uz obaveznu pečenu gusku, među koje se, prema legendi, Martin sakrio kad je proglašen biskupom. Zbog toga što ga je otkrila gakanjem morala je to platiti glavom. Pravo tumačenje treba potražiti u ranijem dobu; atribut guske povezan je s njegovim imenjakom Marsom koji se prikazuje s kacigom urešenom gusjim perjem, a prvotno je bio i bog poljodjelstva, zatim u starih europskih naroda, naročito kod Kelta, na taj se dan završavala poljodjelska godina uz bogate obredne gozbe.

Kada su svi poslovi oko vinograda završeni, a grožđe isprešano i spremljeno u bačve, svi iščekuju kakvo će biti novo vino, jer staro je ionako već nestalo. Ključna prigoda za proslavu mladog vina je blagdan Sv. Martina. Na **Martinje** se održavaju brojne svečanosti krštenja mošta, šaljivo oponašajući crkveni obred, na kojima se mošt proglašava vinom. Iako su te veselice zgodna prigoda za težačko obilježavanje završetka poljodjelskih poslova i uspješan prihod s polja i goric, posljednjih godina te stare navade postaju spektakl s kojima se, i pretjeruje.

Iz prebogate riznice martinskih „spelancija“, vinskih „štataka“, „pajdaških regula“ i ostalih zgoda pri krštenju mošta, ceremonijal kakav se nekad odvijao u sjeverozapadnim hrvatskim krajevima – *„Pajdasztvo presztimaneh martinjakova varassa na grechkeh gorizah“*

Nastavljaju se „spelancija“ prema strogim „regulama“ prigodom blagdana Sv. Martina. Ova martinjska družina ne priznaje nikakve suvremene ugostiteljsko-komercijalne surogate. Krštenje mošta, kao i sva popratna događanja, odvijaju se po pravilima s kojima se svi sudionici ranije upoznaju. Članovi skupina moraju biti „po domaće oblečeni“ (... *imeli jenake škrljake, robače, gaće (a morti i nesu), poculice, bluze, kikle, pocuknjenke i štromfe.*), dakle u narodnim nošnjama, a sve upute, pa tako i način „oblečenja“, objavljene su u „Martynskom brevijarušu“, Svi pajdaši moraju također imati propisan pribor za „*forszpayszlin, martynszku vecheru, pijachu*“, a u skladu s martinjskom autentičnošću su i ostali detalji. Jede se, na primjer iz zemljanih posuda, umjesto noževa svi imaju „kebe“, a piju, dakako, iz „bilikuma“, ili „srabljivca“.

Ako vu pečene guske martinske persi nesu ... čerlene ... nadejaj se mehke zime

Martinjska guska s kestenom

Sastojci: 1 guska od 3,5 kg, 1 štruca kruha, 7 jaja, 3 dl mlijeka, 30 dag maslaca, pire od kestena: 0,5 kg kestena, kiselo i slatko vrhnje, sol, papar, mast od pečenja.

Očišćenu gusku dobro posolite i pecite u pećnici uz polijevanje masnoćom. U pećnicu s guskom stavite i posudicu s vodom koja će se isparivati i korica pečene guske postati će hrskava.

Štrucu kruha izrežite na kockice i u njih umijesite razmućena jaja, mlijeko i 30 dag maslaca. Dobiveno tijesto ostavite odležati 1 sat. Oblikujte tijesto u štrucu i kuhajte u slanoj vodi 1 sat.

Pire od kestena: kestene skuhajte, ogulite, napravite pire i pomiješajte s kiselim i slatkim vrhnjem, solju, paprom i mašću od pečenja.

Gusku izrežite na komade, oko nje složite ploške štruce od kruha i pire od kestena, mast od pečene guske stavite u posudicu, da svatko polije po želji.

Gusku možete pripremiti i na slijedeći način: očišćenu gusku dobro natrljajte solju, u koju ste umiješali 10 dag kimla (kumina) i malo papra, izvana i iznutra. U unutrašnjost guske stavite 1-2 jabuke i dunju. Pecite u pećnici, podlijevajte masnoćom od pečenja i mast stalno oduzimajte iz posude u kojoj se peče i stavite u drugu posudu. Kod posluživanja stavite je na stol da svatko uzme koliko mu treba.

Stari način pečenja Martinjske guske danas je potpuno zaboravljen. Prvo, guske su se nekad šopale i bile teže s više mesa i većom jetrom. Prije pečenja se dobro natrljala solju u koju se umiješa mljeveni kumina (kimla) i nešto papra (bibera). Gusku treba natrljati i izvana i iznutra. U unutrašnjost guske se stavi 1-2 jabuke, dunje ili kruške „Makarije“, već prema vremenu kad se peče. Mast koju guska pušta tijekom pečenja, mora se stalno oduzimati iz lima. Kratko vrijeme prije posluživanja, kad je guska već pečena, stavi se još neko vrijeme u vrlo vruću pećnicu, da joj kožica postane hrskava. Ako je guska stara, a nije premasna, stavi se u dobro zatvorenu posudu s malo vode i tako pirja jedan sat u pećnici. Zatim se peče na ranije opisani način.

Predjelo od guščjeg vrata, isto tako zaboravljen – prigrizak, uz domaće kobasice i šunku u svećanim prilikama.

Vrat debele stare guske ogulite (skinite kožicu). Nadjev: 15 dag govedine, 5 dag slanine, 6 dag riže, 2 žlice vrhnja, sol, papar i 3 dag masti. Slaninu iskošite i popirjajte na masnoći, dodajte riži i nastavite pirjati, posolite, popaprite, dodajte domaće kiselo vrhnje i mljevenu govedinu. Sve zajedno popirjajte. Nadjevom ispunite guščji vrat, sašijte otvor s obje strane i ispecite na masti. Ohlađeno izrežite na tanke ploške. Nadjev možete napraviti i od kisanog želuca i jetre guske i govedeg mesa, i sve kuhati u juhi

Martinjski rezanci s vrganjima

Sastojci: 40 dag brašna, 3 jaja, sol, papar, 30 dag vrganja, malo ulja, 10 dag maslaca, češanj češnjaka, 1 vezica peršinova lista, 2,5 dl slatkog vrhnja, sir za ribanje.

Od brašna i jaja umijesite tijesto, razvucite ga i izrežite na rezance širine pola centimetra. Ostavite rezance na stolnjaku da se malo posuše a zatim ih skuhaite u obilato slanoj vodi i ocijedite. Očistite vrganje, izrežite na listiće i popržite na ulju i maslacu uz dodatak kisanog peršina i češnjaka, soli i papra, i slatkog vrhnja. Malo prokuhaite i pomiješajte s kuhanim rezancima i pospite ribanim sirom.

Ako koristite sušene vrganje uzmite 10 dag sušenih umjesto 30 dag svježih. Prethodno ih namočite u vodi nekoliko sati, prokuhaite i dalje postupite prema naputku.

Krštenje mošta sastoji se od nekoliko dijelova:

1. Krštenje vina obavlja domaćin. U početku se piju samo stara vina.
2. Biranje kuma vina. Mora biti duhovit čovjek. Tijekom večeri dobacuje doskočice. Kum daje ime vinu, već prema njegovu djelovanju na prisutne u tijeku večeri. Obično se daju sljedeća imena:

žlabravec – ako je vino društvu „razvezalo jezike“,
smotanec – ako je nekome „udarilo u glavu“,
svadlivec – kad se društvo posvađalo,
veseljak – kad je društvo postalo jako veselo,
plesač – kad je društvo puno plesalo,
zafrkant – kad je izazivalo nesporazume u društvu,
pezdlivec – kad se poslije jela obilno ... (ispuštalo vjetrove - *emissio ventus taciti*
– iliti *pezdec, perdec*)

3. Ceremonia krštenja mošta počinje litanijama vinskoj večernici, u tijeku procesije do podruma. Krštenje obavlja u podrumu svečano okićen domaćin, uz ulijevanje u svaku bačvu po nešto starog vina. Domaćin pritom govori:

„Mošte, ja te krstim u ime današnjeg sv. Martina. Od sada budi vino. Budi nam okrepa kod posla, zabave i veselja u svako doba. Ne tjeraj nas u zlo, Mošte, od sada se zoveš (ubaci se ime koje je dao kum). Vino, jako, moćno i fino. Amen“.

4. Prije biranja kuma, kao i poslije krštenja mošta, nastavlja se veselje bez posebnih regula, *ad libitum* (po volji, kako ko hoće).

nikaj nije lepšega / niti veselejšega / nek` z pajdaši vu kleti / kupicu prijeti / oj, živeli!

Mošt se krsti s potiha, vino, naime, treba od nečiste tekućine pune huncutarija (nestašluka) postati čisti, plemeniti napitak, a osnovnog greha ga se ne mre rešiti bez biskupskog blagoslova. Mošt je svadlivec, a Hrvat ni nafčen na svadlivece, naprasite i zločeste, one hudega srca i kaj teraju ljude na svađu i haranciju (huškanje, nagovaranje, podbadanje). Mošt se krsti da se jenkrat on tog svog pokvarjenog življenja okani i da kao napitak s vrlinama pilcu pruži istinski užitek i razveseli ga.

Veliki ritual

takajše obrednik iliti ceremonijaljuš v starom horvackom pravopisanju, ščavet zvani vu terem se nahaja šest kapitaliušev zebrano svečano spelavanje, kakti Kršćenje mošta

Hudobnoga nevernika i poganina
Po njegovoj ekselenciji
preštimanom gospodinu gospodina
Biškupu Martinu
skup žnjegvami preštimanuga
titulaša vsemi pomagači

Nakon što su u prijemnoj sobi obukli svečanu odjeću i preuzeli pribor za izvođenje ceremonijala, ulaze u dvoranu uz cinkanje mežnarova zvonca – ovim redom:
mežnar – zvonar (mežnar prati biskupa što će krstiti mošt, i ide ispred njega)
biskup
dva kanonika
dva miništranta svečonoše
školnik – glavni popevač.

Pribor za ceremonijal:
knjižica za vođenje ceremonijala (ritual)
beli i črleni luk (u pletenom vencu)
sol na tanjuru
dve sveće
kandilo z žerafkom i tamjanom (tamjan; mirisna smola koja se tinjajući, koristi u crkvenim obredima pa i pri krštenju mošta)
posuda z vodom i škropelnicom
zvonce i krajda
odeća za biskupa, miništrante i kanonike i biskupska palica.
(Odjeća nije originalna kakvu nose obrednici u crkvu, već su to prikladni stilizirani kostimi.)
ajnbindekl (jastuk za novorođenče u kojem se na krštenje donosi demižon s moštom, odnosno s mladim vinom)

I. Kapitaluš

Kad se u svečanoj dvorani sve umiri, stupe pred biskupa oba kanonika, a tik do njih miništranti sa škropilnicom i kadilnicom za tamjan i tanjurom sa solju.

Prvi kanonik pruži kadilnicu a biskup u nju stavi tamjan, drugi kanonik – ceremonijar metne biskupu kapu na glavu i pruži mu biskupsku palicu. Tamjanom se kadi prema biskupu i svi mu se poklone.

Poslije toga kanonik – ceremonijar skine biskupu kapu i stavi je na stranu. Obrednicima se približi i kum s barilcem, punim mošta.

II. Kapitaluš

Obrednici u povorci krenu istim redom kako su došli iz prijemne sobe. Iza biskupa se priključi kum s barilcom, a iza njih ostali prisutni. Mežnar-zvonar počne zvoncem cinkati i povorka kreše oko svečanog stola punog jela i piša.

Došel bu, došel dragi Martin!

Na to ostali prisutni pjevajućim glasom odgovaraju:

On ga bu krstil, ja ga bum pil!

Za to vrijeme školnik počne solo pjevati stihove:

Nikaj na svetu lepšega ni,
Nek je gorica gde nam rodi.
Oj kumek moj dragi, daj se napij,
Dugo nas nebu daj se ga vžij!

Prisutni nastave pjevati za školnikom. Iza svake kitice je stanka od par sekundi, a za to vrijeme mežnar cinka zvoncem.

III. Kapitaluš

Kad se završi obred obilaska oko stola, povorka stane tako, da biskup zauzme mjesto na čelu stola. Kraj njega, sa svake strane stanu kanonici, do njih svečonoše – miništranti. Zatim školnik s jedne strane, mežnar s druge strane.

Biškupstavi tamjan u kadilnicu i pokadi barilec, kojeg drži kum.
Preda kadilnicu i čita iz rituala:

Mošte!

Ti dohajaš sim pred poštuvana lica,
pred ljude razumne, teri znaju dobro
razlikovati vino od vode.

Dohajaš da se krstiš?

Jel da?

Kum: Dohajam!

Biškup: Poveč, al naj lagati!

Ti si poganin!

Al je istina, da si opsednut z sakojačkami nečistami duhi? Da vu tebi ima: osa, pčelica, muha i mušic, žabcov i mravcov, pavukov i skakavcov, červov i pužov, pa i v sakojačkom drugog ležečega i plazučega, letečega i puzečega, gmizučega i skakajučega gada i smrada. Zato su te kaštiguvali da se moraš očistiti od sakojačkih puntarij i huncutarij.

Hitili su te v škafe i brente. Moštilom te gnjeli i v bednje metali, dreckali i gnječili. To ti se niš ni naškodilo. Morali su te još prešom stiskati, da su ti vse kosti pucale i krvavi znoj je s tebe curel. I još se nisi popravil. Zato su te hitili v gliboki lagev, da te bar ovak tamnica popravi. Ti si nutri larmal i brundal kak stari medved.

Da te železni panduri nisu čuvali, ti bi vre vušel, da te ni nigda na mekli od copernice, prijejti nebi mogel.

Dragi moštek, poveč zdej, al si jenkrat vre k pameti došel?

Al si se nakanil rešiti nečistoše i razvuzlanog življenja, da postaneš vreden i dostojan prijejti naš svečani ceremonijalijuš?

Kum: (u ime mošta):Jesam.

Pazi se mošte, kaj delaš!

Biškup: Ti si velika svadljivica, jako si naprasite i zločeste parole. Ti si pravdaš, larmaš i razbijač, ti si hudoga srca. Tiraš ljude na svađu i haranciju, po cesti je kolobičeš i v grabe mećeš, glave im tereš, na nemir i neslogu je napelavaš. Ti v želucu rampaš i na luft bežiš, pa tak sobe i ganjke, ancuge, veš i pohišstvo posmradiš i zasmrdiš.

Zato čuj moštek:

Poveč po istini, al se buš toga okanil da svojega nosa sikam ftikal nebuš i mrska dela spelaval nebuš?

Kum: Bum!

Biškup: Moštek, moštek! Ti živiš v grehu i razvuzlane. Kolkokrat si v svoj kvanter prijel po skrivečki i družil se skup zdenčevami kčerjama i znjimi se paril?

Buš se vender vre jenkrat toga pokvarenoga življenja okanil i smrdljivu vodu v miru pustil?

Razmisli! Takev razvuzlani život nije pristojan za onoga teri je zebran da nam predstavlja najvrednejšega i najjačega v našem društvu. Očeš se obligirati i okaniti se zdenčevih kčeri?

Kum: Očem!

Biškup: Mošte, obavezuješ li se dakle, da buš si razigraval srca, zbijal šale, krijepil telo, veselil društvo, hrabril junake, tešil žalosne, a pustil na miru bedastoće i prefrigacije?

Biškup: Dragi moštek, čuj preporuke naše: Mi ti želimo čistu duhu i da tak ostaneš čist i soliden da te rodbina ne pokvari, nek da buš dober i miren, kak su bili i tvoji starci dobre vinske duhe, da ne buš imel gnusne i grintave dece, kakvih v tvojem rodu ima.

Dragi moštek, hodi najpre k nam da te pokrstim.

Mošte, ja te krstim na vino vu ime Bakusa oca vina, vu ime Martina njegova sina i duha od terega moštek kuha. Na ti malo soli da od tebe glava nigdar ne boli i mir navek nek bu s tobom i da buš navek pun tečne duh jakosti!

Kanonici odgovaraju: Amen!

Asistent preuzme od biškupa štap i skine mu kapu, a mežnar cinka zvoncem.

IV. Kapitaluš

Biškup počne pjevanjem tzv. litanija. Školnik i ostali obrednici odgovaraju kako slijedi:

Gospodaru smiluj se!

Gazdarice usliši nas!

Gospodaru primi nas!

Gazdarice čuj nas!

Gospodaru i gazdarice poslužite nas!

Dragi peharček

Dragi poliček

Dragi sajtlíček

Dragi berilec

Dragi srahlivec

Draga holjbica

Draga čuturica

Dragi trsek

Dragi grojzdek

Draga jagodica

Draga brentica

Dragi trahterček

Draga kaplica

Draga vožica

Draga lokomnica

Zmožna vinska jakost

Dobra vinska krepost

Jaka vinska duha

Dragi puni peharček

Dobra juha s kašicom
Dobra govedina s hrenom
Dobar gulaš z paprikom
Dobro zelje z rebricama
Dobra prasetina z lukom

Tusta guska z mlinci
Pečena purica z šalatu
Fini pohanci
Husni zajec za žgancima
Kisela repa z žmahmom
Šunkicom
Fini štrukli od sira
Orehova gibanica
Širena makovnjača
Vrući kostajni pucani

Draga puna litrica
Prelubleni puni štefan
Dišuća črna kavica

V. Kapitaluš

Opet povorka krene tri puta oko stola uz cinkanje zvonca i kađenje tamjanom.
Povorka se zaustavi na istim mjestima kao i prije.
Biškup nastavi:

Od hmanjega zraka pri goricah	Od raspuknute čuture
Od maloga priroda	Od tuče nesrečne
Od prazne posude	Od mraza hudoga
Od fažolove kave	Od prevelikih cena
Od praznoga poliča	Od prekratkoga hebrecka
Od pesje govedine	Od prevelikih dudov
Od praznog peharca	Od male porcije
Od šuplog barilca	Od mrzle peči
Od nekuhanih buč	Od orehovog duhana
Od smrdljivoga bučkuriša	Od premalih kupic
Od starog gulaša	Od babine papuče
Od vrane pečene	Od hudoga babljeg jezika
Od tvrde biketine	Od ljubomorne punice
Od lapuhove šalate	Od preslabog špricera
Od sirkovog kruha	Od posteale pod stolom
Od pepelove gibanice	Od orehove rakije
Od prismujene pečenke	

Od vezdašnjeg delanca
Od natečenog tuduma
Od filoksere ljute

Oj krčmaru koji odnašaš flašice.
Oj krčmaru koji nećeš svoje vino piti,
Oj krčmaru koji na veresiju nedaš.

VI. Kapitaluš

Biškup govori a ostali za njim:

Vinček naš teri jesi nutri vu barilcu vlej se v grla naša, razveseli i rasveti pamet našu, dođi k nam duha tvoja, budu dobre vole, kak pri domu tak pri kleti, kak vu lagvu tak vu glavi, jakosti svoje dej nam donese i zutra i ne napuštak nados punoga srablivca. Piti dosta dej nam danas i ne dopusti nas od punega štefana, kak i mi ne otpuštamo nikoga od punega peharca i ne otpelaj nas v praznu pelnicu. Oslobodi nas od vinske želje i sakoga zla, kaj bi našem žalucu naškoditi moglo.

Zdravo starino rumena,
jakosti zmožne puna.
Nek bu same sake dobrote s tobom.
Ti si blagoslovena med novim vinom
I blagosloven prirod vu utrobi lagvička.
Mila starino, mati novoga vinca
Skrbi za okrepu nas žejnih,
navek i dokgod nas bu na svetu.
U ime oca lovca,
sina gutavca i štucavca
i duha kopitanca
teri po grabah i nahaja pijanca. – Živio!

Mežnar s krajdu napiše iznad vrata dvorane (sobe) G.M.B. (Gašpar, Meltazar i Baltazar).

Ceremonijal je završavao popevkom:

Još ni jedan Zagorec nije prodal vina.
Veš mu ga je popila vesela družina,
Pimo ga, pimo ga se do dana beloga!

Pimo braćo vince
Voda naj stoji,
Naj ju pije žaba
Koj vu njoj živi!

Zato braćo pimo ga
dok ne puk – ne zorja,
Kaj ti je to navada
Hrvatskog zagorja!

Biškup se obrati prisutnima:

Mošt je pokršten. S dobrim tekom jedite i pijte, svega se vžijte. Od mužike vuha napasite a za tanec noge nabrusite!

Nakon toga iz časa piju do kamena – do dna, a zabava se nastavlja uz obilno jelo i pilo. Popeva se i nazdravlja do „sitnih ura“.

PIVO

Pivo su pili još stari Sumerani i Egipćani, Egipćani su vještinu pravljenja piva prenijeli Grcima, a oni su s pivom upoznali Rimljane. Grci a ni Rimljani nisu prihvatili pivo jednako vrijednim pićem kao vino te je u njihovoj prehranbenoj kulturi vino i dalje ostalo glavno piće. Za Grke i Rimljane vino je bilo piće kulturnih naroda, a pivo tek napoj barbara.

Pretpostavlja se da je preko tih dviju civilizacija pivo stiglo i na prostor današnje Hrvatske. Trgovački putovi iz Grčke i Bliskog istoka prema središnjoj Europi prolazili su uz istočnu obalu Jadranskom mora već u 4. stoljeću prije Krista, kada su i osnovane prve grčke kolonije na Hvaru, Korčuli i Visu.

O konzumiranju piva na našim prostorima tijekom postojanja Rimskog Carstva i u doba velike seobe naroda, za sada još, nema vjerodostojnih podataka. U to vrijeme cvalo je vinogradarstvo i proizvodnja vina, pa je vino samostalno stolovalo na hrvatskim stolovima.

Nekoliko stoljeća kasnije, u carstvu Karla Velikog, proizvodnja piva se razvila do razine proizvodnje vina. Tada se pivo proizvodilo u samostanima, a samostanske pivovare su postale nositeljem napretka proizvodnje piva. U to se vrijeme, između šestog i sedmog stoljeća počinje se koristiti riječ *pivo* (*birra*, *bier*, *beer*, *bière*). Germani su koristili kao začim u pivo mješavina više aromatičnih trava „grut“. Sve do kraja srednjeg vijeka, svaka je pivovara imalo pravo na proizvodnju vlastitog gruta, pa ga je strogo čuvala.

Vinsku tradiciju naslijedilo je i hrvatsko srednjovjekovlje. U srednjem vijeku diljem Hrvatske spominje se u mnogobrojnim dokumentima uzgoj vinove loze i proizvodnja vina. Vino je bilo svakodnevni prehranbeni artikl, pa su se i u ugovorima o sklapanju posla određivale dnevne količine hrane i vina koje je poslodavac bio dužan osigurati svojim radnicima.

Tijekom srednjeg vijeka u Europi je odnos prema pivu doživio snažne promjene, što će se poslije odraziti i na sudbinu konzumiranja piva u Hrvatskoj. Pivo je bilo poznato ali ne ljubljeno piće. Tek jedan spomen pivara u Zagrebu iz 14. stoljeća potvrđuje da se i u to doba u Hrvatskoj proizvodilo i konzumiralo pivo, ali su razmjeri te proizvodnje i potrošnje sasvim sigurno bili zanemarivo mali.

Za razliku od središnje i sjeverne Europe mediteranski narodi su i dalje tijekom srednjeg vijeka odbijali prihvatiti pivo. Nisu željeli zamijeniti „ukusno vino gorkim okusom piva“. U Francuskoj, Španjolskoj i Italiji pivo je bilo „piće siromašnih i stranaca“.

Srednjovjekovni pivari proizvodili su pivo od raži, prosa, ječma, zobi ili pšenice, a dodavali su im i različite smjese biljaka radi poboljšanja okusa. Kada se u proizvodnji piva počeo upotrebljavati hmelj, kao začim, ne zna se točno, ali se pretpostavlja da se to dogodilo u Češkoj, gdje se njeguje tradicija da su upravo

njihovi pivari prvi — još u 8. stoljeću — otkrili dragocjenu važnost hmelja u proizvodnji piva.

Prije upotrebe hmelja pivo se često kvarilo, pa je otkriće da hmelj vrlo dobro održava kvalitetu piva bilo revolucionaran napredak u proizvodnji piva. Zbog pokvarenog piva i upotrebe raznih biljaka, od kojih su neke imale i toksična svojstva, mnogobrojne su pivopije imale probavnih teškoća pa i pravih halucinacija. U slučaju većih razmjera tih pojava u mnogim su mjestima Europe ljudi optuživali vještice da su svojim činima kvarile pivo, pa su neke žene zbog toga bile i pogubljene. Tako je u srednjem vijeku uz konzumiranje piva vezana i pojava „pivskih vještica“ koja je kao i mnogobrojne druge bizarnosti obilježavala to povijesno razdoblje (kao npr. u Zagrebu: Vještice su najčešće bile osuđene na smrt lomačom. U Gradecu se to odvijalo na današnjem početku Tuškanca, koji se tada zvao Središće ili Zvezdišće, a na Kaptolu kraj vrata vanjskoga prednjeg zida (danas ne postoji, na tom je mjestu otprilike fontana s kipom Djevice Marije). Žrtvu bi vezali i obrijali na „nulu“ te ju na kolima prevezli do stratišta uz poruge svjetine. Ondje bi joj ili odsjekli glavu pa spalili ili bi ju, pak, spalili živu. Katkad bi joj ukazali čin milosti tako da bi namazali drvo uljem da gori brže ili bi joj pak oko vrata vezali vrećicu baruta koja bi, kad plamen stigne do nje, eksplodirala i ubila ju na mjestu. Prava "Grička vještica", koje je život Zagorki poslužio za popularni roman, zvala se Barica Cindek, a zanimanjem je bila pekarica i piljarica na Markovu trgu, optužena kao „opasna vještica“. Da li je lijepu Barica optužena kao vještica radi svoje ljepote i nekome uskraćene ljubavi, ostaje nam samo nagađati. Nakon mnogih peripetija oko suđenja (u što je bila upoznata i carica Marija Terezija, Barica Cindek oslobođena je optužbe i iz tamnice puštena 16. veljače 1743; Ne zaboravimo da je u Zagrebu postojala u to vrijeme Pivarska ulica (današnja Basaričekova) gotovo dvjesto godina nosila je to ime zbog kuće br. 4, koja se već od 1721, spominje kao kuća pivara).

S vremenom se hmelj ipak uspio probiti zbog tehnoloških prednosti, kao što su taloženje bjelančvina, ubrzano bistrenje piva, ugodna gorčina i usporavanje rasta štetnih mikroorganizama. Zbog primjene hmelja „barbarski“ napoj“ postaje mnogo bolji tj. postaje piće puno sličnije suvremenom pivu.

Iako u Hrvatskoj tijekom srednjeg vijeka nema značajnijih podataka o proizvodnji i konzumiranju piva, sasvim je sigurno da je češko i njemačko pivo u tom razdoblju bilo dobro poznato našim ljudima.

Iz 16. stoljeća sačuvani su dokumenti koji pokazuju da je potkraj toga stoljeća plemićka obitelj Zrinskih imala dvije pivovare na svojim posjedima u Ugarskoj, tj. u Kanizsi i Trencsenu. U jednom pismu Zrinski izrazito naglašavaju da su pokrenuli proizvodnju piva za potrebe vojske i zbog nestašice vina. Izgleda da će upravo vojska i pomanjkanje vina biti glavni razlozi prodora piva u Hrvatsku.

Beč je za Hrvate bio ne samo središte političke moći nego i središte mode i pomodarstva, izvor svakojakih novotarija koje su naši plemići i građani spremno

prihvaćali i oponašali. Stoga je Beč imao i snažan utjecaj na prehrambene navike u Hrvatskoj.

Veliki turski rat (1683–84) promijenio je mnogo toga u životima svih stanovnika Habsburške Monarhije pa tako i Hrvata. Velike ratne operacije angažirale su desetke tisuća ljudi. Tijekom prvih godina rata oslobođeni su veliki prostori u Slavoniji i Ugarskoj. Došlo je i do izmjene stanovništva. Od naših krajeva najviše je stradala Slavonija, u kojoj su mnoga sela ugasla, a i gradovi su gotovo sasvim opustjeli.

Nakon Srijemskokarlovačkog mira 1699. život se u Hrvatskoj i Slavoniji počeo obnavljati. Mnoge su njemačke i češke obitelji vidjele upravo u opustošenoj Slavoniji svoju šansu, pa tijekom 18. stoljeća mnogobrojni izvori svjedoče o njihovu doseljavanju. Brojni njemački seljaci doseljavali su se na pojedina vlastelinstva, ali se i velik broj njemačkih i čeških obrtnika doseljavao u slavonske gradove. Zajedno s brojnim činovnicima, koji su također došli iz tih krajeva, ti su obrtnici i trgovci činili u našim gradovima snažne njemačke zajednice u kojima su njegovali stare običaje iz domovine. Među ostalim, donijeli su i običaj konzumiranja piva.

Prisutnost Nijemaca u Hrvatskoj jako su povećale brojne njemačke pukovnije razmještene po gradovima i utvrdama. Najveća vojna posada bila je smještena u Osijeku, gradu u kojem je i inače tijekom 18. stoljeća bila najveća koncentracija Nijemaca. Potkraj 17. stoljeća u Osijeku se pojavila prva pivovara u Hrvatskoj. Godine 1694. u Osijeku se spominju čak tri pivara — Joseph Hamerl, Johan Conrad Steer i Vitus Casper. Vjerojatno se prva osječka pivovara nalazila u Gornjoj varoši, ali je potkraj 17. stoljeća postojala još jedna pivovara koja se nalazila u Otoku, pa se i u izvještaju Caraffine komisije spominju dvije osječke pivovare koje plaćaju godišnje 100 forinti poreza. Visok iznos poreza svjedoči da su pivovare proizvodile velike količine piva i da su dobro poslovale.

Pivovare se tijekom 18. stoljeća pojavljuju i u drugim gradovima kontinentalne Hrvatske u kojima su poznate veće njemačke zajednice.

U Varaždinu je tijekom 18. stoljeća proradila prva pivovara, koju je osnovao trgovac Ferdinand Kampusch 1753., a prvi pivar bio je Nijemac Pavao Gruiber čiji je zadatak bio da svake godine osigura dovoljne količine kvalitetnog piva za potrebe grada.

Slavoljub Nöthig proizvodi pivo od 1864. u Đurđevcu, a A. Katz od godine 1875. u Križevcima.

Svako veće trgovište ima svoju pivovaru. Na području koje je tada smatrano hrvatskim, bilo je 28 pivovara.

Koprivnička pivovara

Postojanje pivnice (*cellariuma*) u koprivničkoj ulici Futakovec (dio današnje ulice Mihovila Pavleka Miškine) zabilježeno je još 1700. godine.

„Statut slobodnog kraljevskog grada Koprivnice“ iz 1753. godine spominje postojanje male pivovare na tom području. Bila je to obrtnička radionica s primitivnim načinom proizvodnje i kapacitetom od 50 vjedara piva na godinu. Vijesti o postojanju pivovare nalazimo u popisu stanovništva iz 1783. godine.

Tijekom 18. stoljeća u Koprivnici se razvila pivovara obrtničkog tipa, koja je zadovoljavala potrebe prvenstveno gradskog područja.

U kasnijim dokumentima, iz 1812. godine, nailazimo na Ignaza Szinkovicha, prvog do sada poznatog voditelja koprivničke pivovare koja se nalazila izvan gradske utvrde u kući pod kulom. Kao i druge hrvatske pivovare i ova je često mijenjala vlasnike, ali su samo neki ostali zapaženi, kao npr. Adam Wolf, jer je pivo iz njegove pivovare, zbog svog dobrog okusa bilo poznato i izvan Podravine.

Između pojedinih zakupnika koprivničke pivovare često je dolazilo i do sudskih sporova, čije je rješavanje ponekad dosizalo do Ugarske dvorske komore. Npr. 1814. godine sa Szinkovichem se sporio Josip Uroić. Ugarska dvorska komora je 1817. godine odredila da se pravo pivovarenja i ribarenja ne može davati gradskim činovnicima.

Kasnije se od zakupnika spominju Adam Wolf (1820. i 1821., koji je imao vrlo kvalitetno pivo), Ivan Steinauer (1835.), Joseph Osztrovszky i Ivan Ester (1836. i 1837.) itd.

Godine 1861. spominje se pivovara nasuprot kapelice Grantule, a voditelj je bio Antun Kalivoda. Kad je on umro, njegova udovica Marija i kćer Julka prodale su pivovaru Franji Košaniju na javnoj dražbi za 6 005 forinti. Košani nije tu sumu na vrijeme platio, pa je gradski sudac Franjo Kemenović 10. travnja 1862. godine oglasio da će se ponovno održati dražba, uz isključnu cijenu od ukupno 6005 forinti. Zadnji spomen o organiziranoj preradi piva u Koprivnici nalazimo 1870. godine.

Imenovanjem novih ulica 1870. godine spominje se Pivarska ulica (kasnije Jamborica 1,2,), što bi moglo značiti da je na tom mjestu tada postojala neka pivovara. Riječ je o današnjoj Marinkovićevoj ulici, pa se može reći da je suvremena Koprivnička pivovara, sagrađena u neposrednoj blizini svoje tradicionalne prethodnice.

Odluka o njezinoj izgradnji donesena je 1967., gradnja je počela 1970. Godine, prve litre piva su potekle 1971. godine. Pivovara je službeno otvorena kasnije pod imenom „Panonska pivovara“.

Bilješke:

1.

Miljenka Fischer

Centar za povijesne znanosti Sveučilišta u Zagrebu, Odjel za povijest umjetnosti, Zagreb

Izvorni znanstveni rad

Razvoj organizacije prostora Koprivnice od 18. stoljeća do danas

2.

Marija Planić-Lončarić

Centar za povijesne znanosti Sveučilišta u Zagrebu, Odjel za povijest umjetnosti, Zagreb

Izvorni znanstveni rad

Organizacija prostora grada Koprivnice do 19. Stoljeća

Svratišta se nalaze uz glavne ceste prema Varaždinu („K caru austrijskom“) i prema Mađarskoj („Križu“). Lokacija pravoslavne crkve sv. Trojstva na prostoru zvanom „Pod Pikom“ i možda prve židovske bogomolje na mjestu kasnije izgrađenog židovskog hrama u Maloj ulici (danas Svilarska) pružaju nam ujedno informaciju o etničkom sastavu stanovništva izvan tvrđave. Prvim urbanim potezom komunalnog karaktera može se smatrati sadnja drvoreda uz vanjski rub sjeverozapadnog jarka, od pravoslavne crkve do Velikih vrata tvrđave. Na karti je ucrtan paromlin južno od grada uz potok Koprivnicu i pivovara u Jamborici (1).

Tako 1635. godine dobivaju povelju cehovi zlatara, kovača, bravara, mačara, remenara i sedlara, a kasnije slijede ostale grupacije. Mlinovi, kao neophodni, stalno se spominju na nešto udaljenijim lokacijama od grada, na pojedinim pozicijama potoka Koprivnice i na Dravi. Tokom XVIII. stoljeća počinje djelovanje pivovara i rad svilarskih manufaktura, čestih u prostorima Vojne krajine.

U drugoj polovici XVIII. stoljeća (1768. godine) spominje se stajalište poštanskih kola uz Florijanski trg (danas Trg bratstva i jedinstva). Pošta kasnije postoji u zapadnom dijelu grada. S kretanjem putnika vezana su i svratišta, koja se u prvoj polovici XIX. stoljeća nalaze u sjevernom dijelu današnjeg Trga Republike („Kod zlatnog križa“ — 1818. godine) i na Florijanskom trgu („K caru austrijskom“ — 1848. godine). Popis stanovnika iz 1787. godine donosi za naselje Koprivnicu vrlo velik broj od 3411 stanovnika, dok popis iz 1846. godine navodi broj od 130 obrtnika. Velika grupa obrtnika živi „Pod Pikom“, na zapadnom dijelu uz tvrđavu, uz prostor sajmišta.

Pogoni, kao što su pivovare (2), ciglane, manufakture svile, spominju se stalno i locirane su na potezu prema Varaždinu (Jamborica), na putu prema Novigradu, te u Svilarskoj ulici. Spominju se i pecare, octenke, tako jedna na zapadnom dijelu današnjeg Trga Republike. Koprivnica ima paromlin već 1858. godine.

Kolodvoru se prilazi cestom za Varaždin (Ul. I. Marinkovića, nekad Jamborica). Iz podataka o postojanju pivovare (2) u Jamborici (koja prestaje raditi nakon otvaranja željezničke stanice i pojave uvoznog piva), zatim o svilani i o izgradnji paromlina 1894. godine jedva se nazire mogućnost nastanka prve manufakturne, a zatim velike industrijske zone današnje Koprivnice. Prema karti iz 1898. godine Jamborica je cesta rijetke izgradnje, s desetak kuća postavljenih užom stranom prema cesti, što ukazuje na njihov još ruralni karakter, i s crkvicom Žalosne Majke Božje u Grantulama (na mjestu hodočašća), koja je danas gotovo izgubljena uz velik poslovni objekt „Podravke“. Kroz Jamboricu vodi i pravac za groblje, koje se krajem stoljeća hortikulturno uređuje i postaje centralno koprivničko groblje, kao jedna od niza sanitarnih mjera koje se primjenjuju u komunalnom uređenju gradova u 19. stoljeću.

Iako ovo nije povijesni udžbenik naše pivoljupce podsjećam na jedan davni znameniti događaj naše povijesti:

Pučanstvo vrbovečkog kraja ponosno je na svoju bogatu prošlost. Ovdje su rođeni hrvatski velikani ili su djelovali na ovom prostoru. Grof Petar Zrinski (1621.-1671.) hrvatski ban, koji je zajedno s hrvatskim velikašem Franom Krstom Frankopanom želio da Hrvatska bude svoja na svome. Kralj Leopold ih je na prijevaru domamio u Beč. Taj dvoglavi habsburški orao koji je raširio svoja krila nad Kupom i Unom, nad Savom i cijelom Panonijom, protezao se nad našom zemljom od Trsta do Čakovca skinuo je glave Petru Zrinskom i Krstu Frankopanu 30. travnja 1671, u Bečkom Novom Mjestu. Umjesto spomenika, na tom mjestu 1835. podignuta je pivovara. Znaju li mjesni pivoljupci da je u jednom hodniku te pivovare uklesano:

Comes Petrus Zrinus, banus Croatiae, et marchio Franciscus Frangipan, ultimas familiae hac in arca truncatis capitibus poenas perduellionis dedere pridie kalendas Mai anno MDLXXI. hora IX.

Kao što se vidi navedeno je i vrijeme kad se to dogodilo (9 sati).



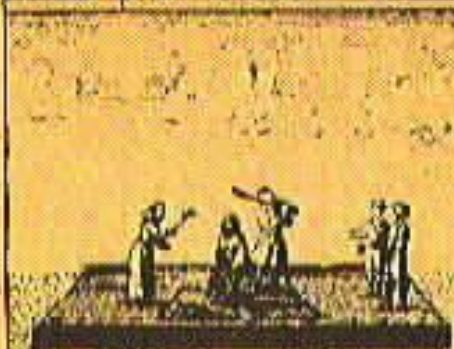
Wahre Abbildung beider Rebellen
 Peter Serini und Francisci Prangmann, welche zur
 Plautade in Österreich im Zeughaus enthauptet worden
 den 30. April im Jahr 1671.



PETER SERINI



FRANCISCI PRANGMANN



Deset zlatnih pravila o pivu

Uživajući u pivu i ljeti i zimi, jer pivo se ne pije samo ljeti da utaži žeđ, nego da se uživa u njemu kao i u vinu, prisjetimo se još jednom “deset zlatnih pravila”.

1.

Ne pijte pivo izravno iz boce, pogotovo ne iz limenke, jer to nijedan pivoljubac neće učiniti. Zapjenjeno dobro pivo u čaši tek će tada pokazati svoju draž.

2.

Pravilni odabir čaše za pivo često je važniji nego kod vina.

3.

Pivo točite u čaše tako da se stvara pjena. Mlaz neka teče po sredini čaše. Pazite kod pšeničnih piva, jer ne vole preobilnu pjenu.

4.

Pivo točite u suhe i hladne čaše, osim pšeničnih piva koje valja namočiti s nekoliko kapi vode.

5.

Ne hladite previše pivo, jer će te mnoga od njih time uništiti.

6.

Pivo se ne pijucka, to nije liker ni konjak, gutljaj treba ispuniti usnu šupljinu kako bi se osjetio puni okus.

7.

Dobro pivo popijte prije jela, kao aperitiv, za pripremu nastupajuće gastronomske užitke.

8.

Plemenita “gorčina” u pivu potječe od dobrog hmelja dok svaka druga ukazuje na loše skladišteno ili čak pokvareno pivo.

9.

Okus po laganoj limunskoj kiselosti odlika je vrlo finih pšeničnih piva (npr., belgijski Hoegaarden ili Berliner Weisse), dok je kod većine drugih piva znak lošeg proizvoda, pa čak i nepoželjnih bakterija.

10.

Pivske boce držite na tamnom mjestu u okomitom položaju, osim ako su posebne vrste piva začepljene plutanim čepovima. Tada ih skladište položene, kao i vino.

Koje pivo umjesto kojih vina (Sljubljuvanje jela i piva)

Ugledni restorani imaju pivsku kartu istaknutu, jednako, kao i vinsku. Znalci tvrde da uvriježena pravila - koje vino ide uz koje jelo - jednako vrijede i za pivo. Tijekom obroka može se piti i više vrsta piva, kao što se pije i nekoliko vrsta vina, ali ne više od četiri vrste, ovim redoslijedom: *premium lager*, nakon toga *lagano visoko prevrelo pivo*, *kiselkastog* ili *voćnog okusa*, te pivo s *izraženom sladnom aromom* (tamno). Kiselkasto ili voćno pivo možete uspješno zamijeniti pivskom mješavinom s dodatkom limunade, naranče ili voćnog sirupa)

Što će te popiti prije, tijekom ili poslije jela, ovisi o mnogočemu, o običajima, navikama i osobnim sklonostima. Pregled, koji vam nudimo, ne smatrajte krutim pravilom, već samo pokazateljem koji će vam pomoći pri donošenju odluka.

<i>Aperitiv</i>	pored žestokog pića ili piva* može se ponuditi suhi pjenušac, jako suho bijelo aromatično vino, vermut suhi, bermet. <i>*svijetla, visoko prevrela/suha/piva plzenskog tipa ili gorče ale piva, kao i pivske mješavine</i> Pivo pobuđuje apetit i izlučivanje želučanog soka, pa se mala količina gotovo svakog piva može preporučiti prije jela. Ipak, prednost treba dati svijetlim, visoko prevrelim (suhim) pivima plzenskog tipa ili gorčim ale pivima (u Belgiji su to npr. Orval, Chimay White ili Duvel; u Engleskoj, Young's Special London Ale). Brojne pivske mješavine osobito one sa žestokim pićima (Boiler, Churchill, Dog's nose, Bosanska velika lopta) također su dobri aperitivi.
<i>hladna zakuska (predjelo)</i>	prema vrsti jela različito je i piće ali se općenito smatra da najbolje odgovara pivo, lagana reska bijela vina, suha ružičasta i suha bijela vina ali i Wodka.
<i>predjelo od jaja</i>	lager ili trapist pivo
<i>predjela od sira, marinirana i dimljene ribe</i>	kiselkasta piva (npr. belgijsko Lambic ili crveno alea)
<i>tatarski biftek</i>	Tko nije čuo za Tatarski biftek, ovo znamenito marinirano jelo koje pripada svijetu visokog kulinarnstva? No, mnogi ne znaju da se u završnoj fazi njegove pripreme, za stolom, pred gostom, među inim dodacima umjesto konjaka koristi pivska pjena. Isto tako, mnogi znaju da se uz to profinjeno jelo pije lagano crveno vino, ali ne znaju da podjednako prija <i>lagano pivo</i> .

<i>samonikle šparoge (same ili s jajima)</i>	lager pivo. Svježe šparoge nisu svakidašnja hrana, pripadaju u onu vrstu hrane, koja se ne slaže s vinom, ali se zato izvanredno slaže s pivom. U nekim dijelovima Europe (Alsacce, Švicarska, južna Njemačka, Westfalija) u svibnju započinje sezona plantažno uzgojenih zelenih i žutih šparoga koje se poslužuju sa šunkom ili kajganom i zalijevaju tradicionalnim lager pivom. Belgijanci pri tome daju prednost trapističkom pivu Tripel, s karakterističnim okusom korijandera i voća.
<i>losos</i>	najbolje mu odgovara visokoprevrelo pivo, dortmuskog tipa, radi njegove „suhoće“ i osvježavajućih svojstava koja pojačavaju okus ribe
<i>juha</i>	uz juhu se ne pije pivo, ali ako je juha pripremljena s pivom tada se pije isto pivo
<i>gulaš, grah i kari juha</i>	pivo, tamno jače
<i>riblja jela (svježa i kiselkasta)</i>	pilsner i pšenična piva
<i>bijela riba(štuka, šaran); ribe čvršćeg mesa)</i>	gorče pivo plzenskog tipa
<i>dimljena riba</i>	dimljeno pivo (Rauchbier), svijetla piva Uz sirovu, mariniranu, dimljenu i pečenu ribu idu kiselkasta piva, poput belgijskog Lambic ili crvenog ale piva. Dimljenoj ribi odgovara Dimljeno pivo. Ako se uz ovakvu ribu poslužuju kakvi umaci, njihov se okus može oplemeniti s malo piva. U nas samo “neznalice” piju pivo uz ribu, a u Danskoj i sjevernoj Njemačkoj nezamislivo je da se uz salamurenu haringu, preko koje je složen luk izrezan na kolute i koja je pošćkropljena salamutom i s malo aromatičnog octa, ne pije pivo. Danci (kao i drugi sjevernjaci) poznati su po svojim sendvičima. Kriška bijelog kruha namazana posebnom vrstom maslaca “smør” (zlatnožute boje, čiji okus podsjeća na lješnjak) osnova je za nadaleko čuveni sendvič “smørrebrød” (kruh s maslacem). Osim kuhane šunke i nekoliko vrsta kobasice, na tu se osnovu mogu dodati kavijar, gušćja jetra, razne majoneze s račićima, usoljena i marinirana riba, te kuhana govedina i salata. Smørrebrød se konzumira u nizu malih ugostiteljskih objekata, kao u drugim zemljama hot-dog, hamburger, fish and chips ili pizza. Uz smørrebrød se obvezno pije pivo. Ako se konzumira pizza ili sendvič sa slanim ribicama, tada se piju piva koja ne smiju biti jako gorka, jer gorčina potencira kiselost

	rajčice i slanost ribica. Piju se blago zahmeljena svijetla piva s 3,5 % alkohola. Svakako se izbjegavaju tamna i svijetla piva s mnogo alkohola, jer jedno i drugo smanjuju delikatnu aromu tih jela. U nas je nepisano pravilo da uz bijelu ribu dolazi suho bijelo vino. U sjevernoj Europi se često umjesto vina koristi nešto gorče pivo plzenskog tipa. Ono služi kao sastojak različitih umaka koji se poslužuju s ribom ili kao glavno piće. To se posebno odnosi na ribe nešto čvršćeg mesa, kao što je bakalar, štuka ili šaran. Uz lososa ili drugu teže probavljivu ribu Nijemci najviše vole visoko prevrelo pivo dortmundskog tipa, jer “suhoća” i osvježavajuća svojstva tih piva pojačavaju okus ribe.
<i>školjke, mekušci, rakovi</i>	pivo Stout i Porter, neki preferiraju Guinness ili Black Velvet. Malo je naših gurmana koji bi uz školjke posegnuli za pivom, pogotovo onim tipa Stout i Porter. Ipak, to su piva koje se dobro slažu ne samo s kamenicama i dagnjama nego i drugim mekušcima, rakovicama i rakovima. Neki sladokusci najviše vole Guinness i drže da uz kamenice prija bolje od šampanjca, dok drugi daju prednost pivu Black Velvet.
<i>mesna jela (jaka i blaga)</i>	tamna piva Tko nije čuo za bavorsku bijelu kobasicu (Weisswurst) koja se poslužuje u Münchenskim pivnicama samo do podneva i tako dobro slaže sa zlatnožutim lagerom ili pšeničnim pivom. Gurmani kažu da bijela kobasica ne smije čuti podnevnu zvonjavu. Nešto sjevernije, Nijemci jedu crvenu pivsku kobasicu (Mettwurst) ili krvavicu, uz koje se pije Kölsch ili Altbier. Belgijanci drže da uz takve kobasice bolje “leži” trpki okus pravog Gueuze piva. U Regensburgu se jede Knockwurst, tvrda, suha kobasica i uz nju legendarna povrtica (Weichser Radi), oguljena na ploške, izrezana i samo posoljena. Bremen je poznat po svojem krepkom jelu od kelja, krumpira, sočnih kobasica i suhog mesa (Kohl und Pinkel) koje se u hladnijim danima konzumira uz obvezatno pivo. Kao aperitiv pije se domaća rakija od krumpira ili žita, tzv. Bistrica (izvorno der Klare). Domaći svijet obično tu rakiju pije uz pivo. U kölnskim gostionicama poslužuje se raženi kruh sa sirom i nefiltriranim Kölschom. U Vestfaliji treba kušati dimljenu šunku s Pumperniklom, specijalnim raženim kruhom. Uz to najbolje prijaju Korn ili Steinhäger, poznate vrste žitnih rakija i nakon toga pivo. Uz talijanske, austrijske, mađarske i naše kobasice te salame najbolje prija bečki tip lager piva. Konzumiranjem dimljenih kobasica i suhog mesa uz Dimljeno pivo postiže se vrhunac okusa. Takva piva u nas nema, ali ako sami pravite kobasice, dodajte u mesnu smjesu malo piva. Konzumiranjem

	tako pripremljene kobasice, uz pivo koje obično pijete, upoznat ćete novi, posebno ugodan okus. Sličan rezultat daje obična dimljena kobasica koju možete poslužiti sa senfom u koji ste prethodno umiješali žlicu dobro zahmeljenog piva.
<i>piletina, svinjetina i junetina</i>	lager piva U pripremi jela od pileline i svinjetine mogu se upotrebljavati sve vrste piva tipa lager. Ipak, prednost treba dati nešto manje prevrelim pivima sladnog okusa. To su dortmundske i bečke vrste lager piva. Naravno, ta se piva i piju uz onu vrstu mesa koja se često priprema na ražnju, peče ili pirja, te poslužuje s okruglicama ili valjušcima. U Münchenskim se pivnicama obvezno poslužuje pečeni buncek (Schweinshaxe) i piletina s ražnja (Bräthänchen), u Nürnbergu, svinjska plečka s valjušcima (Schäufele), a u Regensburgu pečenka (Regensburger Brät). Svatko tko je zalijevao odojka na ražnju, a nakon toga za stolom hladnim pivom, također zna da se domaća piva slažu s jelima od pileline i svinjetine.
<i>roštilj, ražanj</i>	nešto manje prevrela piva s izraženijim sladnim okusom (gurmani preporučuju dimljeno pivo, Porter ili Stout)
<i>divljač</i>	crna piva
<i>janjetina ili ovčetina</i>	crna piva Crvenom mesu više odgovaraju crvena vina, pa sukladno tome i jače obojena piva voćnog okusa. To su, prije svega, piva gornjeg vrenja, dakle, ale i Altbier. Općenito se misli da engleska kuhinja ne zavrđuje pozornost gurmana. No, ako se ikada nađete u dobrom staroengleskom restoranu, ne propustite priliku, kušajte goveđu pečenku i Yorkshire pudding, te sve zalijte s klasičnim Pale aleom. Specifična aroma tog tipično engleskog priloga od brašna, jaja i maslaca, potječe od tog istog piva koje se dodaje tijestu prije pečenja. U gotovo svakom engleskom pubu može se naručiti također klasična, ali mnogo jeftinija engleska hrana, vruća pita od mesa ili bubrega, začinjena paprom, koja se izvanredno slaže s relativno toplim ale pivom. Uz divljač se pije puniji Brown ale. Naši pivoljupci znaju da uz mladu janjetinu s ražnja prija gotovo svako hladno pivo. Ipak, prednost treba dati onima nešto “više” boje, jer su proizvedena samo od slada, pa su punijeg sladnog okusa.
<i>fondue</i>	Uz ovo poznato jelo od sira ili mesa, što ga za stolom pripremaju sami gosti u mnogim restoranima, najbolje prija uz pivo. Uz fondue od sira kušajte jako ili umjereno zahmeljena piva. Uz fondue od mesa prijavu piva sladnog okusa, izraženije crvene do crvenosmeđe boje.

<i>pizza</i>	Iako je pizza jelo koje najbolje prija sa crvenim južnotalijanskim vinom, mnogi je konzumiraju uz pivo. Slatkast okus kuhane rajčice i karakterističan začín (origano), ne slažu se najbolje s običnim lager pivom. No, svako pivo sladnog, pomalo slatkastog okusa karakterističnog za bečki tip piva, dobro prija uz pizzu.
<i>salate</i>	sladno pivo Salate nisu jela uz koja se pije pivo. No, u dobrim će vam restoranima ponuditi izbor octa i ulja različite vrste da salatu sami začinite. Među njima je i sladni ocat, dobiven octeno-kiselom oksidacijom alkoholno prevrele sladovine, dakle, piva. Neki ljubitelji vinske kapljice zakiseljavaju salatu suhim i nešto kiselijim vinima, umjesto octom ili limunom. Isto tako, neki pivoljupci u istu svrhu koriste pivo, pa dolaze u obzir samo kiselija piva, kao što su npr. Berliner Weisse ili Gueuze. Druge vrste piva naprosto nisu dosta kisela, pa želite li ih koristiti u tu svrhu, kombinirajte ih sa sladnim octom. No, u Njemačkoj se jedu kiseli krastavci i na ploške izrezana i posoljena povrtnica, kao osobito dobra međujela uz pivo.
<i>svježi nedozreli sir</i>	lagana svijetla piva Belgija je zemlja s najviše piva na svijetu, pa nije čudno da upravo tamo postoji najveći broj idealnih kombinacija sir - pivo. Najčešće, “jaki” sirevi poput Limburgera, zreloga Gouda ili sira Cheddar zahtijevaju jaka i umjereno zahmeljena piva. Belgija ima puno upravo takvih piva. U Nizozemskoj u tu svrhu koriste jako ječmeno vino (Arcener Grande Prestige), a u Engleskoj neka vrlo jaka ale piva. Najbolje su kombinacije koje usklađuju kiseline iz piva s kiselinama iz sira. Neki se sirevi dobro miješaju s pivom i koriste za pripremu namaza, krema i umaka. Zanimljivo je da su u Velikoj Britaniji neke vrste sira (Ratland i Somerton) pripremljene s pivom. Poseban ritual pivoljubaca je uživanja u čaši vrlo začinjena tamnog piva s iznimno jakim sirom.
<i>jaki sirevi</i>	jaka i umjereno zahmeljena piva
<i>desert sa svježim voćem</i>	pšenična piva i belgijska piva Većina pšeničnih piva ima zaokružen gorkoslatkast okus, koji dobro prija uz savijače i druge deserte pripremljene od voća. To posebno vrijedi za bijela belgijska piva s karakterističnim okusom po naranči. Voćna su piva, naravno, primjerena desertima od istovrsnog voća, pa Kriek najbolje “ide” s desertom od trešanja. Uz kolače, pripremljene od suhog voća, pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade, pričaju dvostruko slatka piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena vina, jaki Porter ili slatki Stout.

	Prigodno švicarsko pivo Samichlaus izvanredno se slaže sa čokoladom, npr. od jakog piva može se pripremiti i Sorbet.
<i>kolači od suhog voća, pudinzi, kreme</i>	dvostruko sladna piva, samostanska piva, ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout
<i>savijače i drugi deserti pripremljeni s voćem</i>	pšenična piva, posebno bijela belgijska piva
<i>uz kolače pripremljene od suhog voća, pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade</i>	dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout.
<i>čokoladni deserti</i>	crna piva
<i>digestiv</i>	pomalo slatkasto pivo, dvostruko sladno pivo, ječmena piva i škotski ale
<i>nakon obroka pije se</i>	jako pivo i žitna rakija (pomiješano)
<i>raženi kruh</i>	najbolje mu odgovara nefiltrirano pivo
<i>pizze ili sendviči</i>	umjereno gorka piva, blago ohmeljena piva s 3,5 % alkohola

(poglavlje) **Klijet – Klet**

Kuća od drveta (ili) i kamena, starinski način spremanja sijena, nedirnuta priroda, mlinovi i bistra, pitka, voda u potoku, samo su neka od slika sjećanja starijih, rijetkih fotografija ali zato danas sve češćih slika, na zidovima dnevnih boravaka. Nekada su mlinovi, kojih je bilo i desetak na jačim potocima, mljeli sve, pšenicu, žito, raž, ječam i kukuruz. Do svojih klijeti dolazilo se pješice, ni kiša ni snijeg nisu mogle spriječiti dolazak do zaslužene kapljice. Na put do klijeti trebalo se dobro oznojiti, jer je tek tada „gušt“ - „spiti“ tu božju kapljicu.

Krajem 19. stoljeća vinogradi na području prigorskih sela zauzimali mnogo veće površine nego danas. Vlasnici su bili većinom bogati seljaci koji su posjedovali i veće oranice. Vinograd je bio podijeljen na tri djela: uz put je površina zasađena lozom i tu je bila klijet, srednji je dio bio pašnjak ili livada, a donji, treći, bio je pod šumom odakle su dobivali kolje (zato se i zove „kolinjak“), ogrijev i građa.

Klijet (klet klijet; 1. kućica u vinogradu, pevnica; 2. mjesto gdje se hrani jelo.), jedan od objekata narodnog graditeljstva koji se očuvao do danas, bila je prvotno drvena kuća a kasnije od opeke. Najjednostavnija klijet je bila - objekt građen od tesanih planjki koje su na krajevima spojene *na vugle*. Široka vrata i jedan manji prozor nalaze se obično na dužoj strani klijeti. Streha koja je često bila uz ovaj mali objekt služila je za prešanje grožđa, tu je ispod stajala – vinska preša. U jedinoj prostoriji nalazile su se bačve za vino i alat za obradu vinograda. Vremenom su se počele graditi klijeti s dvije prostorije. Jedna je bila prešnica – prostor gdje stoji preša, a druga je *kouča* – prostor s bačvama.

Vremenom se klijet mijenja i dobiva ljepši izgled izvana i iznutra. Vrata i gornji dio se ukrašavaju rezbarijama u drvu. Gradi se više prostorija koje dobivaju i drugačiji raspored obzirom na potrebe, jedna je služila za dnevni boravak, a druga manja, kao spremište za alat. U većoj su se nalazili velika drvena preša, rukom izrađeni drveni stol i drvene klupice. Na stolu su stajali vrč, „srabljivec“, i nekoliko čaša. Ispod tih prostorija bio je podrum s bačvama (lagvima) poredanim na hrastovim gredicama, zvanim *gantare*. Na podrumskom je zidu visio „šef“ ili „teglica“ od tikve kojima se vuklo vino iz bačve. Tu je bio i oveći „škaf“ za pretakanje vina s ugrađenom bakrenom cijevi kroz koju se vino pretakalo, a zvao se „lakomica“. Krovovi da dvije vode danas su prekriveni crijepom dok su kod starijih pokriveni *ritkom* – raženom slamom. Poneke klijeti imaju podrum ukopan u zemlji a zidovi su rađeni od kamena. Prozori ostaju karakteristični – mali i zatvaraju se drvenim kapcima. Dvokrilna vrata nisu iste širine. Jedno krilo je znatno šire i otvara se samo u slučaju kada se unose ili iznose velike bačve ili burad, a drugo uže krilo služi vlasniku za redovno komuniciranje.

U vinogradu se gajila samo plemenita loza – kadarka, kraljevina, domaća belina, imbrina i šipelj. Uz klijet se sadio pokoji trs loze tzv. *izabele*, koji je služio kao nadstrešnica za hladovinu. Od izabele se pripremalo posebno vino koje se nije miješalo s ostalim vinima. Sve su te vrste davale pitko vino.

Gazda je gospodario vinogradom pa je u njemu i najviše boravio. Obavljao je sve sitnije radove, kao vezanje, čišćenje i prikraćivanja mladica, te poslove u podrumu. Okopavanje i berba obavljali su se obično vrlo svečano. Kopači i berači, prije, nisu se plaćali, jer su to obavljali ukućani, rođaci, susjedi i prijatelji. Bile su to prilike za pjesme, veselje, smijeh, pošalice,... Uz dobru i obilnu hranu, mnogo se pilo, naročito poslije obavljenog posla u vinogradu. Vino se pilo čisto, bez dodavanja vode.

Kućedomaćini su samostalno gospodarili i određivali kada i koliko će se vina popiti. Donosili bi pokoju bocu ili „baril“ vina ukućanima, obično u nedjelju, zatim na crkvene praznike i za vrijeme košnje livada, žetve i vršidbe, berbe i komušanje kukuruza, prela i čihanje perja. O svadbama da i ne govorimo. Ostale su dane ukućani rijetko uživali u vinu. Pili su prilično vina, ali ih većina nisu bili pijanci ni alkoholičari, već prije stalni uživaoci vina. U klijeti je uvijek bilo dobre hrane: kruha, sušenog sira (prge) i sira čebričnjaka zamotanog u krpu (candra), slanine i šunke, a zatim kolača: pogače, kolača s kvascem, sitnih kolačića itd. te se vino trošilo uz dobro i obilno jelo. Domaćini su vrlo rado primali goste prolaznike i nudili ih svojim vinom.

Djeca i omladina gotovo da i nisu pili. Davalo im se slabo vino pravljeno dodatkom vode na groždani trop. Nije to bio današnji „delanec“ jer nitko sebi nije mogao priuštiti taj luksuz da pravi vino pomoću šećera. Osim loznog, trošilo se i voćno vino (jabučnica), a pečenjem groždanog tropa dobivala se dobra rakija (tropica, komovica). Najbolje su se rakije dobivale od voća – šljivovica, kruškovača i breskovača (posebno breskve durancije/kalanke koja je obavezno rasla u vinogradu, nažalost te sorte ponestade).

Nikome nije padalo na um da nekoga ponudi rakijom usred bijelog dana ili uvečer – ona se pila samo ujutro kog doručka uz sir, hladetinu ili voće. Rakijskih pijanica gotovo da nije bilo, osim kad bi se ljudi, uz kotao, prilikom pečenja rakije – podnapili.

Klijeti su danas postale vikendice a ponegdje i turističko ugostiteljska atrakcija. Domaći specijaliteti, od riječne ribe do konjskih kobasica, preko nezaobilazne heljde (hajdina, ajdova koja je od 16. stoljeća toliko prisutno jelo da je ušla i u narodnu pjesmu), do autohtonih vina (moslavca i škrleta), ispričat će vam i priču nekadašnjeg življenja.

Podrum u klijeti

Vino ima svoju mladost, zrelost i starost. Prilikom starenja često se dogodi da vino ne zrije željenim smjerom.

Kod mladog vina uočljiva je njegova svježina, zelena nijansa boje bijelih vina i ljubičasta crnih vina. Kad je zrelo, boja se mijenja. Bijela boja vina poprima jače žute nijanse, a kod crnih ljubičaste zamijene narančastocrvena boja. Kad ostari bijelo vino se približi boji zlata, a crveno poprimi narančaste, kestenjaste nijanse.

Plemeniti starost vino dobije samo uz pomoć dobrog vinskog podruma.

Podrum u klijeti mora biti ukopan u zemlju s debelim zidovima, koji sprječavaju velike temperaturne promjene. Poželjno je da se nalazi na sjevernoj strani kuće, što se posebno uočava za ljetnih vrućina. Izlaz iz podruma mora biti okrenut prema jugu. Police u podrumu trebaju sezati do visine provjetravanja zraka, to je visina do koje se održava najstabilnija temperatura. Iznad toga, zrak je topliji. Poželjno je da strop ima oblik svoda, kako bi zrak što bolje kružio. Na taj način kondenziranja vlage svodi se na najmanju mogućnost. Zidovi i strop oličeni vapnom su najbolji, jer upijaju vlagu ili je vraćaju natrag u prostor.

Pod od nabijene zemlje – ilovače, održava optimalnu vlažnost, te ga smatraju najboljim. No, koliko god imao prednosti ima i nedostatak. Uvijek će se dogoditi da se prolije barem malo vina što uzrokuje rast plijesni, koja nije poželjna.

Blizina ceste uz klijet, odnosno podruma, također ima nedostatak, a to je – podrhtavanje koje može imati presudnu ulogu na arhivirano vino.

Mlada vina su općenito manje osjetljiva i podnose „grublja“ ponašanja, što nije slučaj s vinima koja su dosegla kvalitativni vrh, te ga i najmanje smetnje mogu „slomiti“. Mirisi po plijesni ili povrću ili, nedaj bože, po ulju za loženje, u podrumima u kojima je vino u bačvama – najstrože je zabranjeno.

Stalna temperatura između 11-15 stupnjeva, najoptimalnija je za starenje vina. Pri nižim temperaturama zrenje – starenje vina biti će usporeno, dok više temperature utječu na preuranjeno starenje. Arhivska vina će uslijed toga gubiti očekivane značajke. Idealno je da se temperatura obzirom na godišnje doba uopće ne mijenja, takvi su prostori rijetki, osim ako nisu klimatizirani.

Dobro začepljena boca („zalivena“) i dovoljno vlage u zraku da spriječi isušivanje čepa i pored kapanja vlage sa stropa, dobri su uvjeti za starenje vina. Relativna vlažnost od 70 % najprikladnija je i na njoj će ostati sačuvane i etikete na bocama (ne će se raspasti), dok će se ispod te granice pod morati vlažiti.

Svjetlost u podrumu najveći je neprijatelj vina i prouzrokuje – „okus po svjetlu“ -(goût de lumière). Na svjetlost su posebno osjetljiva pjenušava vina.

Bijela i crna vina, namijenjena dužem starenju, stavljaju se na donje police, kao i vina iz poznatih berbi, odnosno dobrih godina. Iznad njih su crna vina koja će se otvoriti tek za nekoliko godina. Na gornje police spadaju one godine (berbe)

koje neće dočekati starost. Ako su police drvene, treba paziti da u njih ne useli drveni moljac, koji može „izbušiti“ čepove.

Broj boca koje želimo čuvati više godina mora biti najmanje 12 boca, jer nam to omogućuje da se detaljno prati razvoj vina i njegovo korištenje kad bude na vrhuncu.

Arhivski podrum ili klijet ponos je svakog vinogradara ili poklonika vina. Izabrati pravo vino, za pravo društvo, u pravom trenutku isto toliko je važno i treba znati kao i za samo arhiviranje.

(poglavlje) **POVRĆE U TRAPU - trapljenje**

U studenome je vrijeme prikupljanja viškova raznih vrsta korjenastog povrća i sprema na sigurno. Jedno od tih sigurnih mjesta je i *trap*, u kojem se obično čuvaju: krumpir, mrkva, cikla, repa, manje količine jabuka i slično, i najjeftiniji je način uskladištenja proizvoda. Sam postupak slaganja bilo kojeg od navedenih proizvoda ili grupe proizvoda zove se *trapljenje*.

Sav posao oko trapljenja povrća mogao bi se podijeliti u dva dijela. Prvi dio je sortiranje povrća, o kojem ovisi i uspješnost tog posla. Sortiranje se obavlja po vrstama i sortama, a unutar sorte ili vrste odabiru se samo zdravi i neoštećeni proizvodi kako bi se spriječilo kvarenje. Krumpir se mora probrati i svi bolesni i oštećeni gomolji ukloniti. Mrkva se također probere i odreže se lišće do vegetativnog vrha. Tako pripremljen korijen može se održati u trapu do proljeća. Cikla se sprema slično, ali je treba oprezno vaditi iz zemlje kako se kožica, koja je vrlo nježna, ne bi oštetila. Drugi dio posla je slaganje u trap.

Trap se gradi prema mogućnostima određenoga terena – ako je podzemna voda visoka, grade se nadzemni trapovi, a ako je tlo propusno s niskom podzemnom vodom, trapovi su poluukopani ili ukopani. Veličina trapa ovisi o količini materijala za utrapljivanje. Obično je širina u osnovici 1 – 1,5 m, visina 1 – 1,2 m, a dužina prema potrebi. Na pravokutnik tih dimenzija stavlja se sloj od 20-30 cm slame na koju se reda jedna vrsta povrća do druge i slaže u oblik trokuta. Slaganje mora biti dobro obavljeno kako ne bi došlo do rušenja. Preko svega se stavi sloj slame od 20 cm i sloj zemlje do 15 cm. Ako se trap radi u zoni niskih temperatura, na sloj zemlje treba staviti još 10-15 cm slame i na nju opet 10-15 cm zemlje.

Svaki trap mora imati svoju ventilaciju. Prije početka slaganja gomolja ili korijena u trap, na tlo se postave po dužini letve složene u trokut kako bi cijelom dužinom strujao zrak. Na svaki dužinski metar postavlja se jedan vertikalni kanal koji služi kao odvod zraka iz trapa. Otvori za odvod i dovod zraka moraju biti postavljeni tako da u njima ne može ulaziti atmosferska voda, što se postiže nagibom i zatvaranjem slamom ili kukuruzovinom. Kad je trap gotov, uokolo se moraju iskopati kanali za odvod površinske vode.

Tijekom zime, za lijepa vremena, trap treba pregledati otvorivši ga na jedno mjestu. Ako su proizvodi zdravi, trap se ponovno zatvara. Ako su djelomično pokvareni, cijeli trap treba presložiti. Ako se primijeti da je trap slegnut, to znači da je došlo do kvarenja. Dizanje pare iz trapa nagovještava također kvarenje i takav trap pregledati. Osobito se mora paziti na trapove u kojima se čuva repa, jer se rado zagrije i pokvari.

Iako je trap zapravo improvizacija, takvo spremanje i čuvanje povrća prilično je sigurno, nije skupo, a u proljeće se može sve ukloniti i ostaje slobodna površina. Ako se u isti trap stavlja više plodina, valja zabilježiti što je gdje, a nakon svakog vađenja plodova trap se mora uredno zatvoriti.

(poglavlje) **LEDENICA (ledara, ledarnica, ledvenica)**

Ledenice su bile *ukopane* ili *površinske* što je zavisilo o podzemnim vodama i izrađene od različitih materijala što zavisilo o prilikama, mogućnostima i potrebama. Najčešće su ih posjedovali gostioničari, mesari i imućne gazde.

Ukopane ledenice su najjednostavnije i bile najrasprostranjenije. Najidealnije mjesto za ledenicu je ono koje je zaklonjeno od sunca i u sjeni drveća tako da ga sunce što manje grije. Sjeverni obronci brežuljaka bili su najbolja mjesta, a sjeverne strana uopće najpoželjnija. Otvor ledenice uvijek je bio okrenut prema sjeveru i s dvojnim vratima kako bi se što je više moguće spriječilo zagrijavanje unutrašnjeg dijela.

Način izrade - u zemlju se prvo zabiju ukoso zašiljene oblice koje čine osnovnu konstrukciju i međusobno se povezivala, odozgora, dugačkim oblicama. Preko kosih oblica stavljali su sloj grančica, lišća ili kukuruzovine u debljini oko 30 cm, preko toga sloj zemlje debljine 20-30 cm. Sloj zemlje se dobro zaravnao, nabio i zasadio travom. Na ovaj način ledenica je dobila vrlo čvrst i postojan krov koji je i štitio od vanjskog zagrijavanja. Na krovu se napravio otvor za ventilaciju od dasaka ili od čvrsto sabite i isprepletene slame. Unutrašnji zid ledenice bio je prekriven čvrsto isprepletenom slamom radi izolacije, kojim se mijenjao svake godine. Pod je od nabijene gline debljine od 12-15 cm, prema sredini uzdignut, a prema bočnim stranicama u nagibu radi otjecanja vode. Sa strane uz zid ledenice nalazi kanalić u kojem je drenažna cijev pomoću koje se odvodi voda u otvor zatvoren šljunkom. Na taj način voda ima mogućnost otjecanja ali topli zrak ne može u ledenicu. Preko gline stavljao se sloj pijeska ili usitnjeni ostaci cigle iz ciglana, što se smatralo najboljim, u debljini od oko 25 cm. Na kraju je opet dolazio sloj sabijene slame ili kukuruzovine, na koju se stavljao led.

Prije jakih mrazeva ledenica se morala pripremiti što je značilo: dobro je očistiti, promijeniti slamu uz unutrašnje zidove, prekontrolirati kanaliće i drenažne cijevi, i otvoriti vrata kako bi se ledenica dobro ohladila. Zidove su dezinficirali 4% otopinom bakrenog sulfata (plavi kamen, modra galica, bordelaška juha) ili okrečili (*ofarbali*) vapnom.

Punjenje ledenice – led se slaže na način da ima što manje praznina između komada leda, koji se ispunjava sitnim ledom ili snijegom. Led se nikada ne slaže uz zid već se ostavlja razmak od 15-20 cm kako bi mogao strujati hladan zrak. Nakon što se slože dva reda leda on se polijeva vrelom vodom, ostavlja tako preko noći da se smrzne i na taj način se dobivaju čvrsti blokovi. Takav postupak moguć je samo kad su po noći jaki mrazevi. Na takav način moguće je led očuvati do iduće zime.

Sakupljanje leda - svuda gdje ima rijeka, rječica, većih potoka ili jezera koji se preko zime lede, moguće je vaditi led. Postupak vađenja, sakupljanja, leda je vrlo jednostavan ali je bitno znati koliko leda je potrebno za ledenicu. Čistoća leda i snijega koji se koristi mora biti besprijekorna.

Količina leda

Debljina sloja leda

10 cm	20 cm	30 cm	40 cm	50 cm	60 cm	70 cm

Potrebna količina leda četvornim metrima

10	8	4	3	2,4	2,0	1,7

1 tona leda

Određivanje veličine ledenice radi smještaja odgovarajuće količine leda

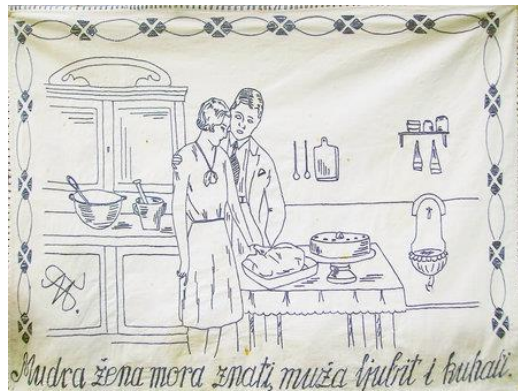
Količina leda koja se sprema u
m³

Potrebna veličina ledenice

	Visina	Dužina	Širina	Površina u m ²
100	2,7	8	6	48
150	2,75	10	7	70
250	3,05	15	8	120
350	3,20	17	8	135
500	3,55	25	8	200
1.000	4,00	35	10	300
2.000	4,20	50	12	600
3.000	4,20	60	15	900
4.000	4,40	70	16	1.100
5.000	4,50	80	17	1.300

(poglavlje) Zidnjaci -Točkaste pregače s volanima





„Sitnice“ koje su krasile nekadašnje kuće, i to ne samo kuće naših predaka, već i one naših roditelja, možemo vidjeti na sajmovima starih stvari, a neki koji imaju sreće možda će nešto pronaći i na tavanima. Na tavanima, pod prašinom možda će se naći i mitska Singerica, gobleni, bez kojih nije bilo ni jedene građanske ni seoske kuće. Što je u srednjem vijeku bio vez ili tapiserija to su bili gobleni iz našeg djetinjstva, uokvireni u pozlaćene okvire, nezaobilazni iznad trosjeda, fotelja, kreveta. Njima bi se katkada pridružili makramei, koji su ponosno dominirali zidovima njihovih vlasnika.

Uz vitrine pune porculanskih figurica, najčešće pastira, svirača i plesačica čuo se glasni zvuk ili kukanje kukavice, svakog punog sata, iz zidnog sata na batove. Zidni satovi nerijetko su bili s nekim ljepuškastim prizorom iza brojčanika koji je odmjereno i dostojanstveno mjerio protjecanje vremena.

Popodne u sjeni takvog sata pijuckala se kava među jastučićima na trosjedu. Servisi za kavu bili su porculanski, s pozlaćenim rubom, nerijetko s pastoralnim motivima. Da bi se kava popila, najprije ju je trebalo samljati u žutom mesinganom mlinčiću. Miris mljevene kave bio je uobičajeni jutarnji miris, a džezva su bile ne samo hrđave nego i starije od najstarijeg člana domaćinstva. Uz mlinac za kavu, obično je stajao i mlinčić za papar.

U ta nekadašnja vremena mnogi su predmeti sa starošću stjecali i ugled i čuvali su se kao najdraža uspomena.

Ričet, poriluk, mahune cušpajz, krastavci cušpajz i druga razna variva, u djetinjstvu smatrana zastrašujućima, pripremljala su se u crnim, crvenim s bijelim točkama ili rjeđe zemljanim loncima opleteni žicom.

Na kuhinjskim zidovima često bi se kočoperili tanjuri i poklopci lonaca na metalnim stalcima i **zidnjaci**.

Ukrasni vezeni – zidnjaci – tzv. „kuharice“ ili „dekice“ s idiličnim slikama i tekstovima, pribodeni na zid iznad „šparheta ili stola, ukrašavali su prvo građansku a kasnije i seljačku kuhinju, najviše u razdoblju secesije, sve do 50-60-tih godina 20. stoljeća, tj. do pojave visećih kuhinja.

Pouke i duhovite poruke o okretnim, šparnim, urednim i spretnim domaćicama, sa slikama-crtežima (*šlingerajem*), vezani su plavim ili crvenim koncem. Obično su kupovani na vašarima ili „poddrukerajima“ ili „heklerajima“ (obrt koji je štampao razne slike i natpise na platnu). Pouke su najčešće davale savjet oko jela. Kako se vremenom mijenjao izgled (frizura i haljina domaćica) može se dobro vidjeti iz tih „kuharica“, od duge kose sa uvojcima (kovrčama, velnama, „ondulacijama“) i dugim haljinama postepeno one dobivaju „bubi“ frizuru (kratko ošišana kosa sa šiškama na čelu; moda poslije prvog svjetskog rata) i kratke haljine.

To je bilo doba kada u kuhinjama nitko nikome nije smetao, gdje je domaćica u štirkanjoj pregači na „tufne“ (točkice, mrljice) i volane veselo trčkarala, promiješala zafrig (zaprška) na „fijaker šporetu“ ili onom zidanom obloženom keramičkim pločicama, sa sjajnim mesinganim prihvratima, pa stala pripremati jelo za stolom. U kuhinjama nije bilo električnih strojeva, mikrovalnih pećnica, tostera, napa i ekspres lonaca, ... Rukom se okretao mlinac, batom se

tucao šećer, valjalom (oklagijom, razvijačem, rasukačem, matarelom) se razvijalo tijesto, a nož je domišljato znala naoštрити na rubu poklopca, ...

Te pouke i duhovite poruke, kao i narodne uzrečice o jelima ili vrstama namirnica, ne govore samo o našem jezičnom bogatstvu nego i našoj gastrokulturi, koju postepeno, nažalost dosta kasno, otkrivamo.

„Dobro došli, mili Gosti/ kod Hrvata se ne posti“.
„Kuharice zlato moje,/ tebe jelo hvali Tvoje“
„Djeca malena trebaju znati / svojoj majci suđe prati“
„Kuhati nije šala / kad je kuharica mala“
„Za ljubav i dobar ručak upamti savjet taj / on će stvorit tebi i tvom mužu raj“
(jaja)
„Bijeli golub Pepeljugi priča / da će skoro vidjeti Kraljevića“
„Svakoga dana, svake večeri nate mislim hoćeš doći / Dati kažem ljubavi moja
uvijek bit ću
samo Tvoja“
„Dobra vrijedna djevojka / bit će brzo nevjesta“
„Ja Te ljubim, ja Te volim/ budi moja, ja Te molim“
„Uzet ću te neka znaju/ Živjet ćemo kao u raj“
„Pladanj taj Ti pun je svega/ Ali meni samo Tvoje srce treba“
„Od ljubavi nismo siti / Treba dobro jesti i piti“
„Dragi Mužu u podne nemoj odlaziti / jer Ja ću sebi drugog potražiti“
„Kuharice skuhaj ručak fino / pa ćeš dobit novac za kino“
„Mani se šale čovječe izgorit će mi ručak / šalit ću se do več“
„Kuharice manje zbori / Da Ti ručak ne izgori“
„Za poljubac dragi vremena sad nema / Treba dobar ručak prvo da se sprema“
„Čuj komšinice rođena / za priče nema vremena“
„Dimnjačaru đavolsko stvorenje / ne diraj me izgorit će mi pečenje“
„Zašto gledaš sad u lonac, / kad mi nisi dao novac“
„Čovječe u lonac ti ne gledaj / za kuhinju ti se nebrigaj“
„Ti se samo za poso staraj / a novac mi više stvaraj“
„Ako jelo dugo čeka / izgubit ću pola teka“
„Nemoj nikad jelu prigovarati / jer ćeš stime neugodnost stvarati“
„Poslije jela dobra kava / Svakom mužu prava slava“
„Za svakog muža, sreća je ta / kad žena dobro kuhat zna“
„Čista kuća dobro jelo / to je vrijedne kuharice djelo“
„Dobro došli mili gosti / u Hrvata se ne posti“ (misli se da se dobro jede)
„Jedimo i pijmo / Veseli budimo“
„Domaćine čestitamo i želimo vam zdravlje / uvijek rado doći ćemo na svako
Slavlje“
„Pij mužiću slatko vince / dati porumeni bijelo lice“
„Svirajte mi da belog danku / Evo vama cela stotinarka
Neka znade moja mila Anka / Da to plaća sve Narodna Banka“
„Najmilijeg gosta / Tri dana dosta“

„Naša djeca naša radost / neka znade što je mladost“
„Uz mladost i cvijeće / Kuća je puna sreće“
„Ljubi uvijek jer je slatko / vrijeme života je tako kratko“
„Gdje su pune /Zdjele/ Gosti se vesele“
„Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja“
„Kad ručak skuham bolje / muž je dobre volje“
„Dobar ručak mužu daj / pa u kući bit će raj“
„Kuharica malo vrijedi / ako kuha a ne štedi“

(poglavlje) **Promocija restorana i jela**
(Kultura stola)

Danas, kad vlada opća žurba, objed se uzima u restoranima brze prehrane te je stoga pojam “kulture stola” vezan za praznični objed sa ili bez prijateljskog društva. Povijest nam govori, da je jedenje odraz društva. Laipciški hotelijer Robert Stutzenbacher posvetio je knjigu “Das Diner“ (iz 1895. / doba “Belle epoque“) svim tajnama “kulture stola”. Knjiga je namijenjena domaćicama, gastronomima, konobarima, kuharima i upućuje čitaoca do pojedinosti. Svojim pristupom u objašnjenju ne ostavlja nikakve nedoumice. Vrijedan dio knjige je i osvrt na higijenske savjete koji se moraju poštivati u kuhinji, vodič za korištenje mesa u francuskoj kuhinji kao i uputstvo za nabavu živežnih namirnica i pica.

Kulinarski leksikon iz 1908. (engleskog kuhara Charles Herman Senn-a), riječ “diner“ objašnjava kao “10 - sati“ (dix heures), što je bilo vrijeme kad su Normani uzimali svoj obrok.

Klasična pravila posluživanja, koja se i danas koriste, su spoj francuskog i ruskog načina vremenom dopunjen novinama kao: čuvenom Augustu Escoffieru (1846.-1935.) kuhari mogu zahvaliti što im je omogućio da na stol stave “izložbeni pladanj“, kojim su pokazali svô majstorstvo u priređivanju i ukrašavanju jela. Kod tog načina je pečenje u kuhinji izrezano na obroke i složeno na pladanj, što je od kuhara zahtijevalo umijeće takvog načina priređivanja.

Stara pravila ponašanja za stolom zamijenili smo novima, koji su, bar što se Zapada tiče, postala opća, jer u našoj civilizaciji različiti načini žvakanja ne otkrivaju više nikakve ni nacionalne ni lokalne tradicije; oni su jednostavno dobri ili loši. Naša ponašanja ne predstavljaju više slobodan hod, zadržavamo jedno, ukidamo drugo i tim prvim povjeravamo da prenose ustaljene poruke.

Lijepo ponašanje zahtijeva da se ono što je potrebno, učini, ali da se pri tom ništa ne čini na brzinu.

Hoće li ugostiteljski objekt biti “dobar“ ili “loš“ ocijeniti će gosti na osnovu ukupnog dojma tj. ugodnog ambijenta (što stvara osjećaj povjerenja i obiteljskog ugođaja; kvaliteti stolica i besprijekornom higijenom/sanitarni prostor/), položajem dodijeljenog stola (tišina i mir također su važni), kvaliteta posluživanja (čekanje narudžbe, jela i plaćanje), ponuda jela (pri čemu je posebno važna raznovrsnost, okus i temperatura jela).

Sve to može se svrstati u četiri kategorije, na osnovu čega svaki ugostitelj može otkloniti moguće slabosti i unaprijediti svoje poslovanje:

Mogući problemi

<i>problemi s posluživanjem</i>	<i>problemi s općim uvjetima</i>
<i>posluživanje nije dovoljno brzo</i>	<i>restoracija je prebučna</i>
<i>osoblje je neljubazno</i>	<i>pristup objektu je nezgodan</i>
<i>posluživanje je nepažljivo (cilj je brza otprema gostiju)</i>	<i>prostorni uvjeti ne zadovoljavaju</i>
<i>nedostatno pružanje savjeta</i>	<i>posuđe je oštećeno</i>
<i>dug čekanje na plaćanje</i>	<i>reklamacije zbog sanitarnih uvjeta</i>
	<i>čistoća stola ili restoracije ne zadovoljava</i>

<i>problemi s ponudom jela i pića</i>	<i>problemi s organizacijom</i>
<i>pritužba na kvalitetu jela</i>	<i>položaj stola gostu se ne sviđa</i>
<i>pića su loše temperirana</i>	<i>dugo se čeka od trenutka narudžbe do usluge</i>
<i>pritužba na veličinu porcije</i>	<i>dugo se čekaju pojedini sljedovi</i>
<i>jela i pića su preskupa</i>	<i>dugo se čekaju pojedini sljedovi</i>
<i>izbor jela i pića je premalen</i>	<i>rezervacija stola je nemoguća</i>
<i>neodgovarajući omjer cijene i usluge</i>	<i>rezervacija stola je nemoguća</i>

Razlog odlaska u restoran, temeljem iskustva, može se također sustavno odrediti na slijedeće kategorije:

Motivi za odlazak

proslava, rođendan, vjenčanje, godišnjica...
odlazak s partnerom/partnericom radi ugodnog doživljaja za oboje
jesti u restoranu prilikom zadovoljstva
kad se želi sastati s prijateljima
poslovni ručak
kad se nema volje kuhati

Vrsta restorana u koji se najčešće odlazi

pivnica, pizzerija
restoran brze prehrane
restoran s domaćim jelima
hotelski restoran
restoran sa stranom kuhinjom
restoran u sportskom objektu

Kriterij za ocjenu restorana

dobra kvaliteta jela
čistoća
ljubazna poslug
povoljna cijena
lijepo uređen restoran
prostor za nepušače

Kao što slikarstvo treba zadovoljiti čulo vida, muzika čulo sluha, gastronomija s primjerenom uslugom, urednim i uređenim stolom, dobro pripremljenim i lijepo složenim jelom stavlja sve u jedan okvir, i treba zadovoljiti *okus, miris i oči*.

Ocjenjivanje rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja

U mnogim tiskovinama, naročito ljeti, pojavljuju se ankete s tabelama tj. ocjenama restauracija i primjerenost posluživanje. Pri takvim tabelama, s ocjenama, nisu nikada priloženi i objašnjeni kriteriji koji su primijenjeni kod ocjenjivanja, što je najveći nedostatak, jer se dovodi u sumnju i sâm rezultat ankete.

<i>ocjena restauracije</i>	<i>negativnih bodova</i>
pogrešan odabir i nepravilan redoslijed jela u menu-u	1-3
nepravilno ispisan jestvenik	1-4
vrsta i materijal stolnog rublja	1-2
nepravilno postavljen stolnjak	1-2
veličina i oblik ubrusa nepravilni	1-2
postava (couver) nepravilno postavljena u odnosu na menu	1-5
vrsta i veličina pribora ne odgovara jelu za koje je postavljena	1-3
vrsta čaša u odnosu na pića nepravilno odabrane	1-2
redoslijed čaša nepravilno postavljen	1-2
inventar na stolu nesimetrično postavljen	1-2
Menu karta nepravilno postavljena	1
posipači za sol-papar nisu postavljeni	1-2
tanjur za kruh nije postavljen ili nepravilno postavljen	1-2
dekoracija i izbor nepravilan	1-2
posluživanje nije dovoljno brzo	1-3
ponašanje osoblja	1-4
dugo čekanje na narudžbu	1-4
dugo čekanje na plaćanje	1-4
bučnost restauracije	1-4
pristup objektu	1-4
prostorni uvjeti	1-4
posuđe je oštećeno	1-4
sanitarni uvjeti	1-4
čistoća restauracije	1-4
odnos cijene prema usluzi jela i pića	1-4
izbor jela i pića nedovoljan (ocjena za istu kategorizaciju objekta)	1-4
rezervacija stola nije moguća	1-4
ukupni dojam	1-4
ukupan broj bodova:	

ocjenjivanje jela:

<i>hladno predjelo</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	Zadovoljava

<i>juha</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

<i>toplo predjelo</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

<i>glavno jelo</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

<i>desert</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

u svakoj kategoriji označuje se samo jedna ocjena znakom x

ukupno bodova:

Kod tradicionalnih (autohtonih) jela treba voditi računa o vrsti namirnica (porijeklo - autohtonost/regionalnost), ne smiju se koristiti tvornički začini, posude u kojoj se priprema jelo i posude u kojima se jelo poslužuje.

priprema jela
(kriteriji vrijeđe i za smotre nacionalne kuhinje)

broj bodova

vještina izrade hladnog predjela	1-4
ukrašavanje hladnog predjela	1-2
vještina izrade juhe	1-4
vještina izrade toplog predjela	1-4
ukrašavanje toplog predjela	1-2
vještina izrade glavnog jela	1-5
ukrašavanje glavnog jela	1-2
vještina pri izradi deserta	1-4
ukrašavanje deserta	1-2
ukupni dojam	1-5

ukupan broj bodova:

<i>posluživanje</i>			
<i>kultura rada</i>	<i>kultura rada</i>	<i>brzina i točnost</i>	<i>ukupni dojam</i>
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

ukupno bodova:.....

rad poslužitelja (konobara) broj negativnih bodova

radna odjeća	1
rad i čistoća na radnom mjestu	1-2
rukovanje priborom	1-3
nepreciznosti kod postave couvera i radnog stola poslužitelja	1-2
nepravilnosti u dočeku i smještaju gostiju	1
nepravilnosti u posluživanju aperitiva	1
nepravilnosti kod posluživanja hladnog predjela	1-2
nepravilnosti kod posluživanja vode i vina	1-4
nepravilnosti kod posluživanju juhe	1-2
nepravilnosti kod posluživanju toplog predjela	1-2
nepravilnosti kod posluživanja glavnog jela	1-5
nepravilnosti u pospremanju upotrebljenog posuđa	1
stol nije očišćen poslije glavnog jela	1
nepravilnosti kod posluživanju desertu	1-2
nepoznavanje sastava i načina pripremanja jela	1-4
nepoznavanje karakteristika pića	1-4
nepravilnosti kod posluživanja kave i digestiva	1
nepravilnosti u ispraćaju gosta	1
opći dojam	1-3

ukupan broj bodova:

priprema jela pred gostom (rad za stolom gosta) broj negativnih bodova

nisu obavljene potrebne pripreme	1-3
urednost i čistoća kolica za pripremu jela	1-3
tava prije upotrebe nije zagrijana	2
poslužitelj ne radi po nalogu	1-2
poslužitelj izostavio određene namirnice ili pića	1-3
poslužitelj pri radu ne koristi odgovarajući pribor	1-2
nepažljiv pri rukovanju priborom (radi buku)	1-3
jelo nije pravilno usplamćeno (flambirano)	5
vatra se gasi tijekom rada	1
tanjuri nisu zagrijani	2
jelo nije pravilno složeno na tanjur	1
nakon uporabe nije pospremljeno posuđe i pribor	1
poslužitelj nema dovoljnu spretnost	1-5
urednost prostora nakon završetka rada	1

ukupno bodova:.....

<i>pripremanje barskih pića</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

u svakoj kategoriji označuje se samo broj negativnih bodova
jedna ocjena znakom x

nisu obavljene potrebne pripreme	1-3
poslužitelj ne radi po naputku	1-2
poslužitelj pri radu ne koristi odgovarajući pribor	1-2
čaše prije upotrebe nisu ohlađene	3
nije ocijeđena voda iz posudice za miješanje	3
prolijevanje prilikom lijevanja iz boce	2
prolijevanje prilikom lijevanja u čaše	2
premalo ili previše pića u čašama	1-3
urednost prilikom ukrašavanja	1-2
nakon uporabe nije pospremljeno posuđe i pribor	1
poslužitelj nema dovoljnu spretnost	1-5
urednost prostora nakon završetka rada	1
sveukupni dojam	1-4

ukupan broj bodova:

Kad su jela dobro pripremljena i kad je posluživanje u skladu s pravilima, onda su i gosti spremni platiti, pa makar cijena bila i nešto viša.

UMJETNIK U SJENI (i o kuharskom nauku)

Kulinarstvo je staro koliko i čovjek, jer je i primitivno ljudsko biće bilo svjesno da od hrane ne zavisi samo život već i zdravlje, i da hrana čovjeku može pružiti mnoga zadovoljstva. Sama riječ *kulinarstvo* kazuje nam, da je to - vještina pripremanja biranih jela, a izraz je nastao još u vrijeme Rimljana od latinske riječi *culina* - kuhinja (preneseno, hrana/jelo). Kuharstvo je znanje o kuhanju, a kuhati znači pripremati hranu, pripremati jelo, odnosno sam proces kuhanja. Drugim riječima **kuharsko umijeće** je korištenje stečenog znanja i iskustva raznih kuhinja u pripremanju jela.

Začetak kuharstva u današnjem smislu riječi su gozbe poslije žrtvenih običaja, koji datiraju iz prapočetka civilizacije. U čast bogova i predaka, spaljivale su se cijele životinje i prinosile kao žrtva, kasnije se prinosio samo dio, dok bi ostalo pojeli sudionici žrtvenog obreda. Tokom mnogih stoljeća to su bili skoro jedini izvori mesne hrane, te su redovno žrtvovanja bile prave svetkovine.

Proučavajući povijest kroz minula tisućljeća puno se može naučiti i o kulinarskoj 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.

Ni za jednu kuhinju zgotovljeno jelo nije jednostavno zgotovljeno, već je to uvijek rad koji ima točno određeni početak i završetak. Ni prijesno ne postoji u čistom stanju, samo se neke namirnice mogu jesti, pa i one pod uslovom da prethodno budu oprane, oljuštene, isječene i gotovo uvijek začinjene. Mitovi, obredi ili jednostavni običaji uvijek su između pečenog i kuhanog.

Pečeno se stavlja na stranu prirode, to je život u šumi (muški spol), priprema se na otvorenom i pripada kuhinji koja se nudi strancima. Meso se nekada uglavnom peklo na žaru ili ražnju, odnosno palilo. Pečeno se vezuje i na prijesno zbog toga što se najčešće nepotpuno peče što je za neke izuzetno kvalitetno.

Kuhano se stavlja na stranu kulture, radi toga što kuhanje zahtjeva korištenje posuda, koje je proizvod kulture i predstavlja seoski način života (ženski spol), i intimnoj kuhinji tj. maloj zatvorenoj grupi. *Kuhano je život, pečeno smrt* tako se i za kotlić kazivalo da je *besmrtnan*. Kuhanje se obavlja zahvaljujući posudama od pečene zemlje ili kod naroda koji nisu znali za grnčariju u posudama od drva u koje se potapalo užareno kamenje. Obje vrste posuda, koje su generacije i generacije čuvala, pazile, čistile, popravljale poslije svake upotrebe i stavljale na svoje mjesto da bi se mogle koristiti više puta, ubrajaju se među

najtrajnije kulturne predmete. Korištenje lonaca i tava za kuhanje uživalo je poseban ugled i smatralo se dokazom civilizacije.

Još je Aristotel kuhanom davao prednost pred pečenim zato što se njime bolje eliminirala sirovost mesa: *“zato što su pečena mesa sirovija i suhoparnija od kuhanih....”*. Drugi su davali prednost pečenom i pored toga što je u velikom broje slučajeva ispečenost bila nejednaka, samo mjestimično ili samo iznutra ili samo izvana. Skoro dvije tisuće godina kasnije, danas, zar se po želji gosta ne radi mesno jelo priređeno kao: krvavo, polupečeno ili pečeno.

Francuski tekst iz 12. stoljeća (Hugues de Saint-Victor, *De Institutione novitarius*, in: Franklin str. 157) o pripremanju mesa kaže: *Kada pripremaju meso, neki se uzaludno trude i izmišljaju bezbroj načina kuhanja, prženja i začinjavanja, izvoljevajući poput trudnih žena čas meko, čas tvrdo, čas hladno, čas vruće, sad kuhano, sad pečeno, pa onda opet papreno ili sa cimetom, sa češnjakom ili solju.*

Nekada se hrana kuhala od navečer do jutra, o čemu nam govore stari naputci, u istom loncu godinama. Jelu se dodavao ostatak od obroka, nova namirnica i svježi umak. Navodno da je jelo postajalo sve bolje i bolje što je bilo starije.

Za kuhanu hranu se kaže: *jedna od čovjekovih najsočnijih i najhranjivijih namirnica te bi se moglo reći da je u odnosu na druga jela isto što i kruh u odnosu na drugu hranu*

Dimljenje (treća vrsta termičke obrade) kao i pečenje jedini je posrednik između vatre i mesa, zrak. Razlika je samo u tome što se u prvom slučaju zračni spoj svodi na minimum, a u drugom povećava do maksimuma. Za neke narode je dimljenje mesa omiljeni način prerade. Dimljenje izražava blisko/udaljeno i sporo/brzo. Za razliku od pečenja, dimljenje je viši stupanj, jer je potrebna pušnica i kao građevina koju je podizao čovjek - objekt je kulture. Uz pušnicu je vezan vrlo stari običaj: lonci i tave se pažljivo čuvaju, a pušnica se neposredno poslije korištenja mora uništiti, jer bi u protivnom životinja željna osvete, došla da na dimu suši lovca. Dimljenje mesa radilo se iz posve praktičnog razloga, trajnije je od bilo kojeg drugog načina zgotavljanja.

Svaka analiza ponaosob može nam otkriti kako kuhinja jednog društva postaje jezik kojim ono nesvjesno izražava svoju strukturu, osim kada i ne znajući da to čini, odbija da na taj način izrazi svoje kontradikcije.

Claude Lévi-Strauss

Već u najstarija vremena postojale su knjige o domaćinstvu i takve koje su se bavile kulinarским umijećem. Sastavljali su ih kuhari od znanja ili ako su bili nepismeni, pisari po uputama kuhara. Kao autori javljaju se već vrlo rano i liječnici. Prvi veliki kuhar čije je ime zabilježila (kineska) povijest je **Ijin**, živio u 17. stoljeću prije Krista, a prva (kineska) kulinarska enciklopedija datira iz 3.

stoljeća naše ere. Od obilne kulinarske literature nastale u kulturi antičke Grčke doprli su do nas oskudni tragovi. Sačuvani su prije svega u dijelu “*Gozba učenih*” što ga je napisao **Atenaj**, vjerojatno 228. godine. To je opsežna zbirka citata među kojima se spominje i sedamnaest imena pisaca kuharskih naputaka. Jedina kuharska knjiga iz antike koja je u potpunosti stigla do nas pripisuje se **Marku Gaviju Apiciju**, suvremeniku cara Tiberija (14.-37. god.). Napisana je na latinskom, a u toku vremena doživjela dosta dodataka i isto toliko kraćenja.

Veza između spoznaje o zdravlju i kuharskog umijeća može se pratiti još od doba antike. **Platon** u “*Georgiji*” obrađuje to pitanje. U medicini on vidi umjetnost u pravom smislu riječi, dok u kuharskoj vještini, samo neku vrstu “ugađanja”. U zaključku ukazuje na to da kuharstvo treba služiti liječničkoj znanosti. U jednom srednjovjekovnom prijevodu Platonova djela “*De honesta voluptate*” naglašava se u predgovoru:

Govori se, a i istina je, da je culina, to jest kuhinja, najbolji lijek. Gdje je dobro opremljena nisu potrebni ni liječnici ni ljekarnici. I mnogi drugi autori izjavljuju da je bolje zdravlje tražiti u kuhinji nego u ljekarni.

Iz povijesti čovječanstva poznato je da su u starom vijeku na Dalekom, Srednjem i Bliskom Istoku, u staroj Grčkoj i Rimskom carstvu postojale različite vrste ugostiteljskih radnji. Svima njima zajedničko je bilo *nositelj vještine pripremanja hrane* - **kuhar**. Još danas se pamte u Grčkoj, riječi pjesnika Eufropa iz 2. stoljeća prije Krista:

*Kuhar je koristan koliko i pjesnik,
i isto tako mudar*

da bi se mnogo stoljeća kasnije kazalo:

*Kuhinja nije nauka,
kuhinja je kreativnost*

(Marie Therese Marty)

Careme Marie Antoine (1784.-1833.) francuski gastronom, napisao je *Le pâtissier royal parisien.....etc.* (1815.) knjigu koja zastupa profinjeni smjer u kulinarstvu. Napisao je još *Historie de la table romaine, Maître-d'Hôtel*. Studirao je kemiju i povijest, izmišljao nova jela, a najviše se bavio proučavanjem starorimske gastronomije. Jednom je zapisao: **“Od pet umjetnosti, najveća je arhitektura, a njena glavna grana je slastičarstvo”**. A. Careme smatra se zaslužnim za osmišljavanje večere kakvu je danas poznajemo, s redom i pravilom. Prvi je podijelio večeru na predjelo, juhu, glavno jelo i desert; postavio je zahtjeve da se jela redaju po međusobnom odnosu okusa i izgleda. Prema Caremeu kod večere nije bitan samo okus hrane, već i sam vizuelni dojam stvara potpuni užitak.

Krajem 18. stoljeća tiskana je, možda prva (barem prema sadašnjim izvorima) naša kulinarska knjiga. Varaždinski liječnik (ali i zet) **Ivan Krstitelj Lalangue** (1743.-1799.) napisao je i objavio prve upute o sadnji i pripremanju za jelo, nove jestive biljke - krumpir *“jabuke zemeljske”*. Još se i danas mogu naći u seoskim domaćinstvima naputci iz te knjige kao “starinski narodni specijaliteti”. Zagrebački kanonik **Ivan Birling** napisao je knjigu *Nova skup složena šokačka knjiga vsakojačke jestvenine pripravijat*, koja je tiskana u Zagrebu 1812. godine. Hrvatski književnik **Đuro Deželić** izdao je 1876. godine u Zagrebu *Hrvatska kuharica ili pouk kako se gotove svakakva jela*. Gospođa **Marija Kumičić** sastavila je knjigu *NOVA ZAGREBAČKA KUCHARICA* po Katarini Prato, Saint-Hylaire i drugima, tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku. Knjiga je štampana krajem prošlog ili početkom ovog stoljeća (na knjizi nema godine izdanja).

Kuharica izdana u Leipzigu 1709. godine pod naslovom *“GRANATAPFEL”* raskošni barokni vodvilj s 519 naputaka, značajna je za nas. Knjigu je napisala **Elenora Maria Rosalia, kneginja od Eggenburga** (rođena u Češkoj 1647. godine kao kneginja od Lichtensteina) koja je sa suprugom Johannom Sigfriedom od Eggenburga neko vrijeme živjela na području Slovenskog primorja. U knjizi navodi naputak za *“Frankopan tortu”* čiji je naputak prvi put objavljen 1686. godine, ali pod imenom *“torta FREGLANI”*, u knjizi *“Granatapfel”* tiskanoj u Grazu. Ova torta je jedna od prvih Europskih baroknih slastica, a prema svim dosadašnjim saznanjima najvjerojatnije je u vezi s kulinarskim stolom **Krste Frankopana**. U grbu Frankopana stoji natpis **FRANGIPANI**, što u prijevodu znači - **kruholomci**, te je možda i sam naziv prvobitno krivo napisan umjesto *“torta FRANGIPANI”*. Torta se radi od tijesta (može se koristiti lisnato tijesto), svinjske masti i loja, nadjeva obilno kremom od slatkog vrhnja, prženim pistacijama, muškatnim oraščićem, cimetom, korom limuna, ružinom vodicom i voćem. Svi navedeni sastojci odavno su korišteni kao živežna namirnica u primorju i nije pretenciozno ustvrditi, da je ta torta ponikla iz našeg podneblja.

(Frankopan-Torte).

6 žumanjaka, 3 decilitra skorupa, šećer s vanilijom i jednu kašiku brašna krkljaj na ognjištu, dok se sgusne. Ovom kremom, pošto se ogladi naliči mlinac od maslena tiesta, kojim si kalup obložila, speci, a zatim raznim voćem ukrasi, koje glasieraj geléom od grozdjica ili pekmezom od kajsija.

Uostalom, i sam Krsto Frankopan, izuzetan je pisac o “*istvini i pitvini*” u svojim gastronomskim stihovima: “Mesari kak mesari”, “Meso u loncu”, “Tele”, “Kokot”, “Par golubova”, “Jajce”, “Kruh u peć metati”, “Napojnica pri stolu”.

Kao što se kuhinja može slojevito promatrati u odnosu na običaje, društvo i prirodu, isto tako ima određene simbolike u *odjeći kuhara*. Općenito je odjeća vanjski simbol duhovne djelatnosti, vidljiv oblik unutrašnjeg čovjeka i svjedoči o pripadnosti karakterističnom društvu, funkciji, statusu, sloju, cehu, tj. ona je ponekad i njihov simbol.

Bijela boja, je privilegirana boja, budi razum, označuje prosvjetiteljstvo i čistoću. *Kruna* na vrhu glave simbolizira vrijednost glave, vrhunac ljudskog tijela i vrijednost onog što nadvisuje i samu glavu. Kruna je dostojanstvo, vlast, snaga, superiornost; koliko god bila prolazna i površna, ona je i nagrada za pothvat ili izuzetne zasluge.

Kružni oblik iskazuje savršenstvo.

Pregača, naslijeđena od obrtničkih običaja podsjeća na rad za koji ju je potrebno nositi. Ne tako davno još se govorilo *o pravu na pregaču* što su ga naučnici u nekim zvanjima plaćali nakon završetka svog naukovanja.

Sve ovo, bez pretenzije uveličavanja kuharske struke iznad drugih, možemo naći u odjeci kuharskog osoblja.

Da bi se zaslužilo pravo nošenja **kuharske kape** kao i naziv **majstor kuhinje** (prema jednoj od legendi) mora se znati (među ostalim) pripremiti jaja na sto načina (za francusku kuhinju se kaže da jaja priređuje na onoliko načina koliko godina ima dana). Stari Grci i Rimljani jaja su smatrali poslasticom. Sam oblik kuharske kape (opet prema legendi) znamen je kraljevske krune.

Početkom kršćanstva jaje je bilo simbol Uskrsa i ponovnog uskrsnuća, te samo kuhar koji zna pripremiti jela od jaja zavrjeđuje svoje ime, a stotine malih nabora tradicionalne kuharske kape simbolizira broj naputaka za spremanje jaja. Poznati francuski kuhari hvale se da kod njih gost može dobiti jaja pripremljena svaki dan na drugi način (koliko dana u godini toliko i načina pripremanja/naputaka). To je samo jedna od legendi pokrivala za glavu *bijelog cehovskog rangiranja*. Kičasti dio pripada drugoj legendi, koja ima svoje podrijetlo u Asiriji (stara država u Aziji).

Kao i mnogi drugi vladari, živio je i Asirski vladar u stalnom strahu od atentata trovanjem. Pažljivo izabran, njegov kuhar pored umještosti kuhanja, morao je biti odan i vjeran tj. lojalan svom vladaru. Nije bila rijetkost da kuhar potječe iz plemenite obitelji ili da je čak rođak vladara. Bio je dobro plaćen, najbolja zaštita od podmitljivosti, i uživao veliki ugled na dvoru, tako mu je bilo dozvoljeno nositi kapu koja je slična kraljevskoj kruni. Nabori na kapi simboliziraju kraljevsku krunu. Kuharska kapa je tako i oznaka priznanja za vjernost dinastiji.

U 6. stoljeću morali su umjetnici i filozofi bježati iz Bizanta zbog političkih spletki i proganjanja. Zaštitu su pronašli u manastirima grčke ortodoksne crkve, gdje su radili kao kuhari i obukli njihovu neupadljivu odjeću. Kao i drugi monasi nosili su visoke kape, ali ne posvećene *crne*, nego neutralne **bijele**. Vjerodostojnost porijekla kuharske kape po ovoj legendi je ipak manja.

Pokrivalo za glavu - kuharska kapa, koja se nosi već stoljećima, najvjerojatnije ima svoje porijeklo u jednostavnosti potrebe da se kosa drži zajedno, da bude pokrivena. Osnovni oblik, trake ili vrpce oko glave sprječava kapanje znoja, a visina i namreškanost (kovrčavost) drži materijal izdignut. Početkom 16. stoljeća to je bio osnovni model u čitavoj Europi s malim razlikama u obliku, visini i vrsti materijala. Francuski kuhari davali su prednost baskijskoj kapi, plosnatog oblika; u Italiji su rađe nosili poluvisoku kapu ukrućenog oblika. Listovi starih kuharskih knjiga govore nam još o nizu drugih primjera: šiljaste kape na kraju prelomljene (sa ili bez kitice/rese), koja je pripijena uz glavu, neka vrsta svećeničke ili židovske kape (tjemena kapa). Frigijska kapa, visoka šiljasta kapa sa zavnutim vrhom bez oboda (u slikarstvu se koristi kao simbol Francuske Revolucije). U Njemačkoj je bila poznata "vretenasta kapa", oblik je sličan vretenu.

Boucher, kuhar francuskog državnika Talleyranda (1754.-1838.) prvi je uspostavio pojednostavljenje kape, kao i bijelu boju kuharske brigade iz higijenskih razloga. Bijela boja ostala je do danas, dok se oblik kapa mijenjao sve do našeg stoljeća. Čelavi kuhari morali su imati kapu od baršuna (kadifa, pliš, samo; tkanina nježne površine od malih dlačica) ili neke druge deblje tkanine za vrijeme kuhanja.

Antoine Marie Careme (1784.-1833.) proslavio se plosnatom kapom učvršćene papirom. Oko 1820. stupio je u službu britanskog veleposlanika lorda Stewarta u Beču, gdje je osmislio visoku kapu u koju je stavio prsten od papira tako da je izgledala kao svetačka aura. Stari oblik, mislio je, ima previše sličnosti sa kapom za spavanje. Novotariju je zapazio lord Stewart i dobronamjerno komentirao te su kuhari počeli oponašati taj oblik. Nadalje, organizirao je *bijeli ceh* - *Winer Careme*, koji se proširio Europom.

Kuhar **Alfred Suzanne**, 1894. napisao je u Parizu osobni stav na način nošenja kape, promatrajući svoje strukovne kolege; *općenito se može reći da o načinu i vrsti, kako kuhar nosi svoju kapu, može se zaključiti i njegov karakter. Ukoliko kuhar stavlja kapu lagano naderenu i nešto odostraga on je nabusit i autoritativan čovjek. Neki koji su drski i prirodno pametni, nose kapu nagnutu*

na uho i pomalo su **snobovi**. Tipovi koji nose nemarno pokrivenu glavu obično su **bezobzirni čudaci ili filozofi**. Oni koji guraju kapu prema očima, obično su **cjepidlake, ljenivci, lakomisleni ili iskusni stručnjaci**. Kapa gurnuta prema natrag, tako da poprima “ oblik-cvjetače “ obično je **natmureni kuhar**.

Oko 1848. nastala je takozvana “uspješna kapa“ (Schlägermütze) s kožnom zaštitom, koja je bila kamen spoticanja carskih kuhara i novih kuhara., jedni su je osporavali a drugi hvalili. U ilustriranoj berlinskoj kuharici od **F. Kurtha**, učitelj u kuharskoj berlinskoj školi i kuhar na pruskom dvoru, nalazi se slika kraljevske kuhinje. Ovo djelo je jedno od najranijih izvora, koje pokazuje kuhara s današnjim izgledom kuharske kape. Možda je malo kruta, prečvrsta i preuredno nabrana, kapa je vrlo slična i onoj koju je nosio **Auguste Escoffier** (1846.-1935.) ali je u svakom slučaju udobna i prikladna. Nositelju je davala dostojanstveni izgled. **Caramiov** model s papirnatim učvršćenjem djelovao je ipak smiješno. Sličnost u visini s cilindrom plemstva Vel. Britanije djelovalo je kao odlikovanje staležu kuhara, kaže Escoffier, i dodaje: *kuhar zavrjeđuje nositi “La Toque Blanche“ kad je u mogućnosti svoj zanat rukama ispričati.*

Visina kape nije čvrsto određena i uobičajeno je oko 25 centimetara, ali može biti i viša prema rangu nositelja koji se time želi istaći.

Danas se bijelo visoka kapa nosi u svim kuhinjama svijeta, a kuhari se razlikuju prema znanju i umjetnosti struke dok je visina kapa odraz raspoloženja (čudi - hirovitosti) onoga koji je nosi, čime ga ista i označuje. No jedno je sigurno: **kada učenik sam stavi po prvi put bijelu kuharsku kapu i kad je ima pravo nositi, to je bez sumnje ponosan, gord trenutak.**

Kako treba kuhati i što je gurmanski užitak davno je već rekao **C.F. Rumford (1753.-1814.):**

Treba odbaciti sva pretjerivanja za stolom i u kuhinji, sve izmišljene komplicirane postupke, jer su oni izraz neprirodne razmaženosti. Istinski i vrhunski gurmanski užitak mogu vam priuštiti samo jela od svježih prirodnih namirnica. Ta se jela mogu pripremiti čak i na vrlo jednostavan način, s pomoću vode, vatre i soli.

Ne tako davno **Herbert Fritsche**, u svom članku - o čovjeku i kuhinji, kaže: *kuhinja je svetište, a jelo i piće je od pradavnih vremena povezano i bogoslužjem. Zahvalnost onoj sili koja nam poklanja darove potrebne da se njima prehranimo, živi samo ondje gdje ni racionalizacija života ni tabelarno proračunavanje pojedinih jela u pogledu njihove biološke vrijednosti ne stvaraju hladnu atmosferu, već naprotiv ondje gdje živi brižna skrb i kultivirano umijeće kuharstva.*

Danas, nakon izlaska iz restorana gdje smo bili primjereno ugošćeni, proveli ugodan boravak u lijepom ambijentu i bili više nego zadovoljni pripremljenim jelom, najčešće zaboravljamo na jednog učesnika u cijelom tom slijedu, koji ima najveću ulogu i bez čijeg prisustva sve to ne bi bilo upotpunjeno, obzirom da nam je i osnovni motiv i bio zadovoljenje želje za ugodom u jelu. **Kuhar**, zanimanje koje nije *obrt nego i umjetnost*, ostaje kao lik *uvijek u sjeni i nevidljiv je za svakog posjetioca*, te ostaje kao iza čarobnih dvokrilnih vrata u prostoru topline, pare, miomirisa kao dirigent orkestra čija se glazba *vidi, osjeti i u njoj uživa*, ali bez prisustva i dirigenta i glazbenika.

Tim *umjetnicima u sjeni* što svojim radom zadivljuju svakog ljubitelja dobre kuhinje, poslužno osoblje može se odužiti prihvaćajući uzrečicu:

ne kvarite ukusnu kuhinju, neukusnim ponašanjem i cijenama

Što mora znati kuhar koji se želi uzdignuti iznad prosjeka (šest koraka do majstora kuhinje)

Kaže se da su potrebna **šest koraka (38.)** za dosizanje vrhunske kuharske profesije koja je osnova za gastro kriterije u ocjenjivanju jela. Prema tim koracima ili kriterijima vrednuje se priprema jela i jedini su kriterij uspjeha. Ispunjenjem svih šest koraka ispunjeni su zahtjevi za najbolje ocjene – zvjezdice u vodičima ili drugim pisanim preporukama gastronomske ponude.

Kvaliteta namirnica je na **prvom mjestu** i nebitno je da li je ona „jeftina“ ili „skupa“, važna je – **kvaliteta** - *svježina* – vrsta uzgoja, i je li uzgojena ili slobodno raste u prirodi. Spadamo u mali broj europskih zemalja gdje se mogu naći namirnice prirodnog uzgoja i čistoće. Jela pripremljena od namirnica iz prirode ili čak od „zaboravljenih“ namirnica (npr.: voće, povrće, žitarice, riba, meso, kuharu će u svakom slučaju pripomoći u dobivanju – zvjezdica (ocjenjivanje jela).

Tehnička priprema jela je na **drugom mjestu** što je i jedna od najčešćih pogrešaka u radu kuhara, kod koje se uočava da li postoji izvorni okus namirnice ili je on „zamaskiran“. Osnovna karakteristika jela je da ono - mora istaknuti karakterističan okus izvorne namirnice i nesmije biti „zamaskiran“ do neprepoznatljivosti tako da se ne razlikuje, npr.: krumpir od tikvica ili obrnuto, i slično. Svaka upotreba dodataka u kuhinji (tvornički umaci, aditivi, kao i novi trendovski dodaci) moraju biti u svrhu isticanja okusa namirnice, a ne samo kao svrha samoj sebi, tj. pomodarstvo u korištenju novih trendova.

Treći korak je spajanje i balansiranje različitih okusa na – tanjuru, to je odlučujući korak u razlikama između „običnog“ kuhara i „majstora „ kuhinje. Biti ili postati „chef“, a nadasve biti „majstor kuhinje“ ovisi o talentu ali i želji u stalnom učenju i praćenju tehnoloških napredaka kako u proizvodnji namirnica tako i opreme koja se koristi u kuhinji.

Originalnost jela je **četvrti korak**. Ovdje se uočava da li se radi o neuspjeloj imitaciji originala, kopiji kopije, posve novom jelu ili je to tradicionalno jelo pripremljeno na zahtjevniji način uz korištenje novih tehničkih pomagala i (ili) pripremljeno na organoleptički interesantniji način. Četvrti korak je prepoznatljivost i stil kuhara što je i odraz ne samo kuharskog znanja i umijeća nego osobnosti kuhara.

Peti korak je slaganje jela po tehnici pripreme, gradaciji okusa, redoslijedu u kojem se ne ponavljaju namirnice, je jednom riječju balansirani koncept jela i menija, i spada u kuharsku elitu.

Šesti korak je pitanje u kojem bi odgovor trebao biti – *negativan*. Pitanje koje si postavlja i kuhar i konzument jela: da li bi se moglo pripremiti – bolje. Ako se jelo ne bi moglo pripremiti bolje ni uz korištenje bolje kvalitete namirnica, neke druge tehnike ili boljim balansiranjem okusa, tada je moguć samo jedan odgovor – jelo je pripremljeno najbolje što je moguće (*savršeno* bi ipak bila preteška riječ)

koje osvaja sve zahtjeve očiju, okusa i nepca. Jedno riječju slika je zaokružena u jednu cjelinu.

Bilješke:

38. *šest* je broj uzajamnog darivanja i suparništva, broj mistične sudbine, mogućeg savršenstva. U Bibliji je to broj stvaranja, svijet je bio stvoren u šest dana. U antici je bio posvećen Veneri-Afrodit, boginji fizičke ljubavi. U Kini je broj šest prije svega broj Neba, kola u koja su upregnuta šest zmajeva.

NESAVJESNI UGOSTITELJ

Zlatno pravilo ugostiteljstva je - pošten odnos prema gostu, koje se dosljedno primjenjuje u većini ugostiteljskih objekata, naročito onih s ugledom i tradicijom. Nažalost, cesta je pojava u kafićima, bistroima, picerijama, pečenjarnicama, gostionicama, restoranima, slastičarnicama i ostalim ugostiteljskim objektima potkrađanje gosta.

Kod mene svaki gost dobije pice u svježe opranoj čaši, tako uz svaki whiskey ili vinjak prodam i malo vode

žalosno ali istinito.

Potkrađanje tj. prijevara vrši se na tri načina:

- prijevarom u cijeni (računu)
- prijevarom u normativu (količina, sastav, kakvoća)
- poslužanjem koje ne odgovara onome što je gost naručio.

Točioni pult (šank), mjesto je najvećih mogućnosti potkrađanja gosta tj. ostvarenja "tehničkog viška". Priprema espresso kave svrstava se u najčešće mogućnosti nedozvoljenih radnji nesavjesnih ugostitelja. Propisi nalažu da se kod svake pripreme pojedine kave aparat napuni odgovarajućom količinom svježe mljevene kave. Cesto se jednim punjenjem ("dozom") naprave dvije, tri a ponekad i četiri kave. Prigovor gosta da je kava vodenasta, opravdava se najčešće dotrajalim ili neispravnim aparatom. Korištenjem neodgovarajuće, jeftinije vrste kave (mješavine) ostvaruje se također "tehnički višak". Posluživanje kave s tučenim vrhnjem ("šlagom") i zakidanjem samo pola žličice "šlaga" ostvaruje se tijekom dana također "tehnički višak".

Točenje pića manje od propisane količine, naročito kod žestokih pica ili kod piva ne pričekavši da se pjena slegne, ostvaruje se i te kako "zanimljivi tehnički višak". Pice koje se razvodnjuje (vino, žestoka pica) dokaz je da gost vrlo cesto pije vrlo "skupu vodu". Posluživanje žestokog pica u vlažnim čašama (netom opranih) svaki put se proda i nekoliko kapi vode.

Stara poslovice je govorila za gostioničara: *na pijeni je izgradio kuću*

Najskuplja je voda - u svom krutom stanju - ledu, što je i uobičajeni način potkrađanja gosta kod prodaje pica manje od propisane količine. Uvijek se prvo toči pice u čašu do normirane količine a tek nakon toga, na traženje gosta stavi se led ili se poslužuje u posebnoj čaši. Posluživanje tj. prodaja jeftinijeg pod skuplje uglavnom se odnosi na kvalitetna pića (konjak, vinjak, whisky). Drskost kod toga je ponekad i takva, da se u boci skupog pica drži jeftinije (i manje kvalitetno) pice. Cesto se u nekim "novopečenim" ugostiteljskim objektima radi "profiliranja" gostiju toče samo skupa uvozna pića, bez prethodnog upozorenja poslužitelja,

koje gost ako nije dobar znalac ne može ni prepoznati razliku između lošijeg i boljeg.

Prema propisu uz svako posluženo piće ili neku drugu konzumaciju, mora biti priložen i otkucan račun. Nesavjesni poslužitelji donijet će već iskorišteni (otkucani) račun nekog prethodnog gosta, koji je podmirio račun i otišao (ovo se često koristi kod manjih ili pojedinačnih narudžbi). Na ovaj način poslužitelj može raditi “za sebe”, potkradajući vlasnika ili vlasnik sam povremeno potkrada gosta.

U objektima koji se nalaze na frekventnim mjestima (tržnica, sajmišta, autobusne i željezničke postaje, sportski objekti) često se naplaćuje prema “odjelu” i ne stavljaju se na stolove obvezatni cjenici.

Kod većeg društva kad se naručuje više pica i ceh placa na kraju, nesavjesni poslužitelji ubacuju ponekad i ne izdate konzumacije, koje nitko iz društva ne kontrolira.

Zakidanje na normativima ili čak ne pridržavanje deklaracije s jestvenika, nažalost, stara je praksa nesavjesnih ugostitelja.

Ćevapčići i pljeskavice mogu sadržavati manje kvalitetno meso; više masnog tkiva, soje, mesnog brašna, “žlundri”, itd. Mogu biti i manji od propisane količine ili komada.

U pizzerijama se može zakidati na normativu tako da je pizza lakša od utvrđenog standarda ali i siromašnija sastavom i količinom priloga na njoj. Umjesto kvalitetne mesnate šunke može se staviti jeftinija, kao sir ili drugo. Cjenik u objektima koji prodaju ćevapčiće, pljeskavicu i pizzu, mora sadržavati i ispisani normativ.

Kod posluživanja u restoranima gostu se često naplaćuje kruh, koji je najčešće već uračunat u cijenu. Kuhinja izdaje jela u kojima ima manje mesa, tako da od četiri porcije napravi pet, a kod posluživanja salata takva je mogućnost još veća. U slučaju kad je više gostiju za jednim stolom, kad se u pravilu poslužuje na zajedničkom pladnju, ukupna količina mesa zna biti manja od one kad bi svaki gost bio poslužen ponaosob (to se može dogoditi i kad se poslužuje riba, rakovi i školjke). Znano je da “najveću zaradu” nesavjesni ugostitelji ostvaruju na svadbama, banketima, koktelima, što je više gostiju veća je mogućnost da se “uštedi” na ukupnoj količini posluženog. Račun na kraju može sadržavati i nešto što uopće nije došlo na stol (boca pica, pladanj slastica) a prodaje se sutradan na sličnom skupu.

Nesavjesni ugostitelji znaju zakinuti gosta i *promjenom namirnica* za pojedina jela. Kvalitetnu ribu zamjene manje kvalitetnom (oslić umjesto kovača ili lista naročito kad je jelo panirano, lignjuna za lignje, mrkača/muzgavca za škampe), umjesto jedne vrste mesa koristi se druga vrsta, što je naročito izraženo kod jela od mesa divljaci (meso domaće stoke ili peradi postaje cijenjeno meso divljaci, marinadom meso divljaci izgubi svoju karakterističnu tamnu boju i postane crvenkasto, meso domaće stoke ili peradi začinjeno borovicom, lovorom klinčićima, crnim vinom i ostalim karakterističnim začinima za divljač vrlo brzo

se pretvori od domaće patke - u divlju, piletina - u prepelicu, pijetao ili stara kokoš - u fazana, teletina - u zeca, junetina - u srnu ili jelena, svinja - u divlju svinju; najčešće se na "lovački način pripremaju bravetina, junetina i govedina).

Imitirana jela, su dozvoljena jela u kulinarstvu, kad se kod nekih jela iz raznih razloga osnovna namirnica zamjenjuje nekom drugom i priprema kao izvorno jelo. **U jestveniku ili menu -u takva jela moraju biti posebno označena.**

Zakidanje tj. prevara gosta nikada nije isplativo, jer iskustvo je pokazalo da takav ugostiteljski objekt ne će moći opstojati i brzo mijenja osoblje ili vlasnika.

NORMATIVI

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

Količina namirnica za jedan obrok

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

Količina namirnica za 1 osobu

Hladno predjelo	
šunka	10 dag
sirova slanina	10 dag
hren naribani	2 dag
kiseli krastavci	1,5 dag
luk	5 dag
rotkvice	pola vezice
svježi kravljji sir	15 dag
vrhnje	1 dl
Juha	2,5 dl (1 litra juhe obično je za 5 porcija; 1 porcija je 1/16 litre)
količina namirnica za juhu po osobi	nasjeckani peršin 1 – 2 g grah za juhu 4 dag grašak za juhu 6 dag tijesto kao prilog (juha) 2 dag
Meso	
s kostima, prema vrsti, kakvoći i načinu pripreme	20-25 dag bruto
načinu kuhanja i posluživanja	12-15 dag neto
suho meso	12-15 dag neto
perad (svježa i načinu pripreme)	30-40 dag bruto
divljač	25-30 dag bruto
meso (pripremljeno-gotovo)	
Beefsteak (Entrecôte, Rostbraten)	16-18 dag
Chateaubriand, Entrecote double	35-40 dag
Côte de boeuf, po narudžbi, po osobi	cca. 30 dag

Filets mignons, 3 komada po osobi, po komadu	5-6 dag
gulaši , ragui à la carte,	15-16 dag
naravni odrezak	15-16 dag
bečki odrezak	12-15 dag
svinjski kotlet à la carte, 2 komada po	8-10 dag
svinjski kotlet i menu, 1 komad	10-12 dag
teleći kotlet, 1 komad po osobi	18-20 dag
teleći odrezak	16-18 dag
Turnedos, 2 komada u porciji, po komadu	8-9 dag
Turnedo, 1 komad u menu	10-12 dag
T-Bone-Steak, po narudžbi, po osobi	cca. 30 dag
Perad	
piletina za paprikaš	30 dag
guska	35 dag
pečena hladna purica	35 dag
punjena pureća prsa	15 dag
patka	35 dag
purica	35 dag
purica na zagorski način za 10 osoba	minimum težine 2 kg
Teletina	
teleći ujušak	16 dag
teleći but	22 dag
teleća prsa	18 - 20 dag
teleća lopatica	24 dag
teleća koljenica	35 dag
Govedina/Junetina	
goveđi but	22 dag
goveđa pisana pečenica	20 dag
odrezak	18 dag
Svinjetina	
pečeni hladni odojak	35 dag
pečeni hladni svinjski hrbat	20 dag
pečeni svinjski but	22 dag
buncek	40 dag
dimljeni kuhani buncek	30 dag
Divljač	
biserka	30 dag
fazan	25-35 dag
srna	25 dag
srneći medaljon	18 dag
vepar	20 dag
zec	35 dag
Iznutrice	
goveđi jezik	10 dag

mozak	16 dag
bubrezi	16 dag
teleća jetra	15-18 dag
teleće srce	25 dag
fileki sa slaninom	13 dag
teleća plućica	18 dag
Riba u cijelosti	
à la carte, uobičajeno	25-30 dag (za filet 20 dag)
kao filet (predjelo ili menu)	10-15 dag
kao filet (glavno jelo)	18-20 dag
som filet	15-25 dag
šaran pohani	15 dag
šaran prženi	25 dag
šaran punjeni	20 dag
žablji kraci	8 kom
Kobasice	
domaće krvavice	20 dag
domaće pečenice	20 dag
Prilozi težina ovisi o načinu ukrašavanja jela („garniranja“), kao i o tome da li dolazi jedan ili više priloga i da li su u sastavu laki i zasitni prilozi	
zeleno i lisnato povrće	20-25 dag
korijenasto povrće	15 dag
suho povrće, različiti načini pripreme	4-6 dag
suho voće, različito	5-8 dag
voće u kompotu	20 dag
tijesta (ovisno o načinu pripreme)	3-5 dag
svježe varivo	25 - 25 dag
ujušak	30 dag
grah s kiselim zeljem	graha 6 dag kiselog zelja 10 dag
grah s ričetom	graha 5 dag ječmena kaša 4 dag
mahune (prilog)	3 dag
hajdina kaša	12 dag
krumpira	15-30 dag
proso	5 dag
ječmena kaša	10 dag
žganci	10 dag
tijesto kao glavno jelo	10 - 12 dag
zasitni prilozi	
riža	4-5 dag
valjušci	4-5 dag
tijesta	4-5 dag
sočiva	4 dag

krumpir (ovisi o načinu pripreme)	25-30 dag

Gubitci kod pripremanja namirnica

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

Gubitci kod voća

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

Gubitci kod riba

Grgeč	65%
Linjak	40%
Pastrva	30%
Som	50%
Smuđ	40%
Šaran	50%
Štuka	60%
Rak slatkovodni	85%

Gubitak na težini namirnica kod različitih oblika toplinske obrade

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

TEMPERATURA JELA I NAPITAKA

Za ljudski organizam vrlo je važna temperatura jela jer mu ona pri određenoj temperaturi najbolje ide u tek a to je jedno od mjerila njihove kvalitete. Najpogodnija temperatura hrane za ljudski organizam jest temperatura ljudskog tijela. Od te temperature često se odstupa, jer su neka jela ukusnija na nižoj, odnosno višoj temperaturi. U menuu je najbolje da se izmjenjuju topla i hladna jela

Temperatura jela pri posluživanju

Pečenke, kašasta hrana, juhe, čaj, kava	40-45 oC
Mlijeko toplo	35-40 oC
Kruh (najviše)	30 oC
Mlijeko (hladno)	15-18 oC
Svježa voda upravo natočena	8-13 oC
Ledena voda u kojoj plivaju kocke leda (pije se uz alkoholna pića)	4 oC

Povoljne temperature nekih napitaka:

Winatage; vinatage; character port cream ili mlijeko; brown sherry	19-20oC
Likerska vina	18-20 oC
Stara i teška crvena i crna vina; konjak-vinjak	16-18 oC
Želučani likeri	15-17 oC
Emulzijoni likeri	14-18oC
Ostali likeri	11-14 oC
Tamno pivo – gemišt	10-12 oC
Mlada, nova bijela vina; rosé vina; bijela vina; kvalitetna i visokokvalitena vina; svijetlo pivo; prirodni voćni sokovi	10-12 oC
Prirodni pjenušac (šampanjac), špricer	5-7 oC
Starija sortna bijela vina	6-10 oC
Tekuća pitka vod a	8-10 oC
Izbiranje bobica; slatka vina iz biranih bobica poslije sušenja, desertna vina	13-15 oC
Laka do srednje teška crvena i crna vina	14-16 oC
Plemenita bijela vina (kao kasna berba)	11-13 oC
Aperitivne rakije	6-10 oC
Umjetna bezalkoholna pića	4-8 oC

MJERENJE BEZ VAGE

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

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

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

šećera u prahu	12 dag
šećera u kristalu	16 dag
sirove riže	12 dag
ribanog sira	12 dag
1 šalica sadrži oko 250 grama ili 1/4 l	
1 šalica mrvica	oko 5 dag
1 šalica riže	oko 25 dag
1 šalica brašna	oko 11,5 dag
1 šalica krupice	10 dag

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatske gastronomije. Svi naslovi su s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986.;

I IZNUTRICE SU MESO, "Svjetlost", Sarajevo 1987.;

ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991.;

PIVO TEKUĆA HRANA (koautor prof. dr. Vladimir Marić) "PTI" - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.;

JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI) Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.;

BOŽIĆNI STOL Strijelac Zagreb 2000;

JABUKE ZEMELJSKE (*jela od krumpira*) Strijelac Zagreb 2000;

JELA OD ZLATA (*jela od kukuruza*) Strijelac Zagreb 2000;

KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK Strijelac Zagreb 2000;

ČAJ - PUT U NEBO Strijelac Zagreb 2000;

JELA LIKE (*prva knjiga o jelima Like*) Strijelac Zagreb 2000;

VUKOVARSKÉ GASTRONOMSKE ČAROLIJE Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002.;

ZAGREBAČKI STOL Finkor, Zagreb 2003.,

GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo, TKD d.o.o., Delnice 2004.,

TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crte 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)

Pučko mudroslovlje o hrani i jelima

Svaku natuknicu (ukupno 143 natuknice) staviti na neparnu stranicu - dolje - ispod teksta, npr.:

Ne treba ti prekomorski začin, skuhaj kokoš na fašnički način.

- Na ražnju se pile peče, na maslacu brže se okreće.
- Temfani picek, zadovoljni micek!
- Suve šljive i bataci mi smo, diko, siromaci!
- Mlado pile, juha masna tu je još i kruška slasna.
- Na lijepom plavom tanjuru Katica polako vrti Juru.
- Pile malo s gljivama i vlascem bolje nego fešta s prascem.
- Kokot pliva u crvenom vinu kad ga vidim, osjetim milinu.
- Dva kestena jedna pura, svakom dojde gladna ura.
- U pećnici guska slatka dat ću dragom oba batka.
- Guščja mast i glavica zelja, čaša vina i biče veselja.
- Čehaj perje od patkice mlade, da se tvoji za praznik oslade.
- Patkica se s jabukom peče, mene dragi zagrlit neće.
- Rezanci su hrana slatka, kad u njima pliva patka.
- Gozba danas nije tanka, na stolu je pečena fazanka.
- Mladi vojnik broji dane, kad će k majci na fazane.
- Za fazanom kružim, s vrhnjem da ga združim!
- Domaćice, postavi tanjure, zec iz paca, svi se k stolu žure.
- Zeko se u vinu moći hoće l' draga k meni doći.
- To su jelo srnetinom zvali, a na tanjur junetinu dali.
- Dobra žena bere puža, da nahrani svoga muža!
- Pod pastrvom dobar žar, trbuščiću krasan dar.
- Šaran cvrči povrh žeravice, mojoj dragoj rumeno je lice.
- Špikani šaran, riba fina, dodajte mu rujna vina!
- Šaran tusti, čorba ljuta omastiću se ovog puta.
- Usred ljeta na vrućini lonac za "fiš" se dimi.
- Nožice sam stavila u lonac ili dođi il' je s tobom konac.
- Kuharici našoj črleni se lice, na šparhetu prekipela juha od prasice.
- Gazdarice s vatrom žuri, već dvorištem prase juri.
- Kad se prase iz pećnice vadi tko bi tada bojao se gladi.
- Ružmarinom svate krase, a kuharica kiti prase.
- Kotletima nema para ako poznaš svog mesara.
- S lećom janjetina, prava gozbetina!
- Kad u sosu janje kuha, to je hrana s mnogo duha.
- Što kuhinjom zamiriše sada to se krčka janjetina mlada.

- Pivo i jaje hranjiv obrok daje.
- Poriluk u pivu pliva, moj je dragi vatra živa.
- Meso se u rolu peklo, vinčeko iz bačve teklo.
- Nitko neće ostat gladan kad nareže jezik hladan.
- Oj, curice, draga li si meni, k'o jamuža uz kriv ječmeni.

- Sinoć baba počastila zeta, ispekla mu jezik od pileta.
- U krastavca stasa kriva čudesna se snaga skriva.
- Zeleno zelje, kiselo i slatko uz tebe i meso, guta se glatko.
- Zelje - bogačko veselje.
- Kupus, repa i slanina, to su braća i družina.
- Spet su dekle krumpir pekle, dečkima su gaće slekle!
- Krumpiriči okrugli i mladi, curica se rado njima sladi.
- Krumpiri se krumpiraju, curice se ne diraju.
- Nema jela, ni mira bez kuhana krumpira.
- Skupocjeni krumpir mladi može život da zasladi.
- Krumpir guli curica kratka joj je suknjica.
- Par krumpira i dva jaja još od Rima jede raja.
- Krumpir slatki, sirac bijeli to na stolu nas veseli.
- Kukuruz s mesom grabim onda mladu curu vabim.
- S jajima kukuruz, nadahnuće muza!
- Na štednjaku grah se kuha, bit će još i fina juha.
- Kuharica grah pasira, dok joj momče ne da mira.
- Punu torbu graha nosim trbuhom se ja ponosim.
- Sir sa grahom nije ništa, ak' ne dodaš tri gemišta.
- Ko u glavi ima kvar, grašak će popraviti stvar.
- Dok se miris fini širi, iz tanjura peršin viri.
- Bijele nogice u curice, a u kaci glavice!
- Slatki kesten, sočna govedina zalij bocom domaćega vina.
- Jedem grožđe i pjesmicu pjevam a pečenku umakom zalijevam.
- Možeš grožđe brat tad, kad utažiš žeđ i glad.
- Ljubavi koprivu mi daj, pa ćeš vidjeti što je raj.
- Kad u jelo kopar staviš na sve brige zaboraviš.
- Što to draga u kuhinji stišće, to je meso i vinovo lišće.
- Od mesa je bolja šljiva, kad u vrhnju pliva.
- Gulaš sa čubarom, toplije pod šubarom.
- Crne višnje, crno vino s malo mesa, baš je fino.
- Sjeti se mrkve, kad ti se smrkne!
- Mahuna je prava stvar, kuhinje je pravi dar.
- Budite ugodno zatečeni uz kelj pupčar zapečeni!
- I poriluk je delikatesa ako dodaš puno mesa.

- Na tanjuru zamiriše repa mladi momak kuharici tepa.
 - Rajčica se u tavi rumeni probaj dragi a onda me ženi.
 - Jajca, senf i rotkvica umak miješa curica.
 - Tikvice na svaki način užitku su svakom začim.
 - Žganci i čvarci, neumorni starci.
 - Palenta je posna hrana a kukuruz nema mana.
 - Ako ti je trbuh prazan stavu kašu tad u kazan.
 - On nam skriva slatku tajnu kako kuha kašu sjajnu.
 - Sve curice i svi klinci vole kad se peku mlinci.
 - Jetrica su krepka hrana sa grožđem im nema mana.
 - Jabuke i celer nemaš diko fele.
 - Od mesa je bolja šljiva, Kad u vrhnju ona pliva.
 - Ako dragi hoćeš sina, s orasima miješaj vina.
-
- Bosiljak i vino miriši nam fino.
 - Kad ispeče pogaču od maka poljubac bi dala njemu svaka.
 - Babice su krafne pekli, mačkari su ih odveli.
 - Košćice u kolač sprašim, praznom bućom ljude plašim.
 - Jabukove štruce kratke mom Adamu bit će slatke.
 - Kad se bazgin cvijet posiječe popečak se vrući peče.
 - Palačinke s vinom odišu milinom!
 - Spekla si bum greblicu potom spila kupicu.
 - Kad ispeče pogaču od maka poljubac bi dala njemu svaka.
 - Cmrkne kak čmelička, gotne kaj telička (čmelička – pčelica).
 - I pijana vrana zna gdje je bara.
 - Sve je dobro dok je vino kiselo, rakija ljuta a pivo gorko.
 - Na konake plešo, dok i kruha pečo (V Podravini se obično složi ples na čehaljcu, runjenju, trebljenju, a
na konake na čem godi slože plesa
 - Ne pijanec, koji puno pije, neg koj se zopije.
 - Nej iskati kruha nad pogačo.
 - Nek se peče pura, prase, nek se stara saki za se.
 - Nema jela bez dela.
 - Od kupice dobra vina ne nišće pijan.
 - Po redu (otkosu) se kosec pozna, a po kruhu gazdarica.
 - Poštena pogača svojega gosta dočeka.
 - Puno gazdaric – preslana juha.
 - Bela juha dober smok, crna juha (juh od krvi) pol noći dober skok. (od crne juhe se dobro driska).
 - Bez orača nema kruha ni kolača.
 - Ciganica je štruklje (savijača od sira) kušnula (prismudilo se).
 - Da mi je graha bucanca, kostanja pucanca i mošta rezanca.

- De cigani i logari pijo, tu je dobro vino.
- De je kruha ikakvog, ne boj se glada nikakvog.
- Debeli goski nej biškupa (trtica ili rit) mastiti.
- Dobro je i samo zelje, al je još bolši boncek vu zelju.
- Dobro je i zelje, dok se vu njem prasica skalji.
- Dogo i na goste (svatovima) dodija.
- Dok ima grozdja, ima i vina
- Dok je kruha, nema glada
- Svakomu se može lagati osim trbuhu.
- Jeftina se čorba pod plot zleva.
- Jeni misli pijanec, a drugo bertaš.
- Kej je na stolu, to je ponođeno.
- Kej je od loze, slajše je od vode.
- Kej v hižo treba, ni v cirkvu se ne da.
- Koj čovek duhana puši, je pol svinje, a koj ga žvače, je cela svinja.
- Koj na vero pije, dvapot plača.
- Koj rano froštuklja, rano i sere.
- Kosci kose dva tri dana, za bonceka ni divana. (Slaba gazdarica. Negda je kosimbaša nosil na kosiču
za kvako privezanog bonceka ili pečenog pevca.)
- Lipovina je najrodneši i segfurneši ters.
- Lepo je z gospodom lova loviti, al ga je teško ž njemi deljiti.
- Lepa naša masna kaša, a još lepša puna flaša (Vli se, dok nešče zapopeva „Lepo naše“ tam, de to ne
patri ili da ne patri).

- Stari čovek, mlada žena – kolači, stara žena, mladi čovek – korbači.
- Što je pojel štruklje, nek je i zelje.
- Tebi gorice, a meni vince.
- Teško je kokruznomu kruhu vgoditi bez (hrženog) smesa (raženog brašna, koje se pridodaje
kukuruznom, da kukuružnjak ne raspuca).
- Zelje gleda, meso vadi.
- Zelje, repa i slanina, to so braća i družina.
- Žemlja za žene, štuće za puce, a prheće (uskršni kolač) za (žive) sveće.
- Ženine gorice, a moje vince.

SADRŽAJ

Podravina

Zemljopisni položaj i prirodne osobine

Zanimljivost iz prirode - Đurđevečki peski („Hrvatska Sahara“)

Čovjek i kraj

Rijeka Drava – hraniteljica

Jesenski šumski plodovi

Košaraštvo i pletenje

Ispiranje zlata

Prehrana

„Koprivnički odojak“

Malo poznate koprivničke delicije:

Varivo od mlade koprive

Kopriva s krumpirom

Koprivnjača

Nabujak od sira i koprive

Manifestacije s povijesnom patinom

Špencirfest

Podravski motivi

Renesansni festival

Običaji

Uskrs u Podravini

Bojenje jaja

Originalna uskrsna čestitka 2009.

Matkanje

Ivanje

Badnje večer Podravine

Običaji i vjerovanja

Običaj darivanja zdenca

Posna jela:

Posna grajova juva

Ščuka v rolu

Grajova šalata z košćićinom oljem

Hrenov sos

Orasi (oreji)

Digana zljevanka s orasima

Pogačica s orasima

Što nam kažu stari zapisi

Zbornik za narodni život i običaje

Južnih Slavena JAZU svezak 1.,

Zagreb 1896.

Ženidbeni običaji

d) Koprivnička

predgradja: Banovac, Bregi,

Brežanec, Dubovec i Miklinovec

u Hrvatskoj

e) Pitomača u

Hrvatskoj

Božićni blagdani

b) Hlebine u

Hrvatskoj

Narodna vjerovanja s bajanjem

Koprivnica u Hrvatskoj

Izgled kuhinje

Hrvatska plemićka obitelj Pejačevići

Neka od jela koja su se pripremala na dvoru Pejačević:

Pašteta od divljači

Smuđ na način grofa Pejačevića

Srneći but

Teleća koljenica na način Pejačević

Teleća koljenica s grožđicama

Teleća koljenica na podravski način

Teleća koljenica u vrhnju

Podolac

Guske i kljukanje (šopanje) gusaka

Pašteta od divljači

Pašteta od gusje jetre

Kopun

Pašteta od kopuna

Kopun nadeven

Pečeni kopun

Kopun s umacima

Nadjeveni kopun u umaku

Voćnjaci

Travnjački voćnjaci

Šumski „voćnjaci“

Voćnjaci na oranicama

ŠUMSKO VOĆE ili VOĆE iz

ŠIPRAŽJA

BAGREM (kapinka, akacija, bijela drača, krunčica)

Slatko od cvijeta bagrema
Uštipci s cvijetom bagrema
BAZGA (bazgovina, crna bazga, zova, zovika)
Drhtalica od bazginih bobica
Džem od bazginih bobica i jabuka.
 Bazgino **vino**
Sirup od bazge
Medna kaša
Bazgin pekmez
Liker od bazginih bobica
ukiseljene bazgine bobice
DREN (drijenak, drenjina)
Slatko od drena na stari način
Slatko od drena
 Drenak ukuhan u pari
Zreli drenak i šećer
Pekmez od drenka
Marmelada od drenka
Džem od drenka
sok od drijenka
rakija od drijenka
GLOGINJE
Drhtalica od gloginja
JAGODE ŠUMSKE
 Dva stara načina pripremanja **ukuhanih** jagode
Sirup na stari način
Drhtalica od jagoda na stari način
Marmelada od jagoda na stari način
 Sirova **marmelada** od jagoda
Džem od jagoda
Piće od šumskih jagoda
Sladoled od šumskih jagoda
KUPINE (kupinjača, crna kupina, crna jagoda)
 Najčešća tri, stara, načina pripreme **kompota**
 Tri stara načina **slatkog** od kupina
Slatko od kupina
Ukuhane kupine na tri stara načina
Sok od kupina na tri stara načina
Sirup od kupina na dva stara načina

Drhtalica od kupina na stari način
Marmelada od kupina na stari način
Marmelada od kupina i jabuka
Džem od kupina
Džem od kupina, bresaka i krušaka
Marmelada od kupina
Sok od kupina
Liker od kupina na stari način
Vino od kupina
 Vino od kupina (u podrumarstvu)
LJEŠNJAK
ŠIPAK (divlja ruža, obični šipak, šipurika)
Drhtalica od šipka na stari način
Pekmez od šipka
Liker od šipka
TRNINA (trnjina, crni trn, divlja šljiva, grmulja, travka)
Sirup od trnjina
Liker od trnjine
Veprina (bodljikava veprina, veprinac, leprina, kostrika)
DIVLJE JABUKE, KRUŠKE i TREŠNJE
Divlja jabuka
Ocat od divljih jabuka
Divlju krušku
DIVLJE TREŠNJE
Pekmez od divljih trešanja
Kompot od divljih trešanja
Kandirane divlje trešnje
DUD (murva)
Sirup od duda
Sok od duda
 Džem od duda
Marmelada od duda
Vino od duda
Liker od duda
 Rakija od duda
 Kolač od duda
 Sušenje voća
MALA SLATKA JELA OD VOĆA
BAZGA

Bazgin popečak
Bazgin cvijet
DUNJA
Nadjevene dunje
JABUKE
Pečene jabuke
Zapečene jabuke
Jabuke u „šlafroku“
Okruglice od jabuka
KRUSKE
Pečene kruške
SUHO VOĆE
Kaša od raži sa suhim voćem
Jela s povijesnom patinom
Natrți sir
Repa s krumpirom.
Čorba od kopriiva
Vrganjeva juha s hajdinom kašom
Juha od cikla s gljivama
Juha od cikla s prosom
Zaruljena juha
Podravska juha od graška
Pretepena juha
Gusta juha s grahom
Juha od ribe na starinski način
Virovitički graovi žganci
Grah i zelje - bogačko veselje
Krumpir s vrhnjem
Tjestenina s vrhnjem
Vrhnjača
Pretepeni sos od paradajza (umak od
rajčice)
Dereš
Bijele čurke
Kalapajsani kalamper
Pretepeni grah
Pritep
Grah s jajima
Crveno zelje
Pirjano crveno zelje s vinom
Zamašćene mahune
Žganci od heljdina brašna
Slatka repa

Pirjani kozjak
Pofureni valjušci
Gušćja krv s jetrom
Rezanci od mladih kopriiva
Starinska ječmena kaša
Domaće krpice s jajima
Mlinci na Varaždinski način
Heljdina kaša sa slaninom
Okruglice u ubrusu
Ščipanci (Nizbedrica)
Plućna
Varivo od buče
Brašnjeni puževi
Puževi s vrhnjem
Puževi s vrhnjem i kukuruznim
brašnom
Svinjska pluća s krumpirom
Odresci s kiselicom
Poprženo goveđe vime
Nabodeni teleći kotlet
Podravski popečci s gljivama
Pečenka u vrećici
Vinogradarski kotleti
Svinjetina s umakom od šljiva
Jelen s umakom od šipka
Pevac z oreji (pijevac s orasima)
Pijetao s repom
„Temfanje“
Nadjeveno pile na podravski
Podravska piletina
Složenc s jetricama
Hajdinska kaša s buncekom
Patke (po domaćem *race*) nadjevene
jabukama
Pečena raca s hajdinskom kašom
Podravska guska
Patka na kopriivi
Koljenica na podravski način
Pečenica na Varaždinski način
„Gorički gulaš“
Pečena guska
Fazan grofa Draškovića
Podravska salata od luka

Đurđevačka salata
 Žufenjaki* - Kukuruzna zlevanka sa
 žufom
 Pogača s repom
 Pogača
 Slani kolač od heljdina brašna
 Virovitički prkači
 Kašnjača
 Mazanica s makom
 Križevački paprenjaci (papreni kifli)
 Varaždinski klipici
 Hrvatska gibanica od mlinaca
 Vidovečki hajdini gibanek
 Krvajica*
 „Fišter kraflj“
 Krapci
 „Šetroflini“
 „Ribice“
 Podravske kocke od rogača
 Mudlini
 Putrenjaki
 Savijača od trešanja
 Vrtanji
 Zbornjak
 Svatovska torta
 Pogačice s čvarcima
 Pogačice od kukuruznog brašna iz
 Legrada
 Štrukli s repom i čvarcima
 Maslo
Jesenski maslac (putar)
O RIBI U PODRAVINI
 Šaran s lisičarkama
 Šaran u procijepu*
 „Špikana“ štuka
DIVLJAČ
 Golubovi na ražnju
 Juha od golubova
 Golubovi iz kvaše
 Nadjeveni golubovi I. način
 Nadjeveni golubovi II. način
 Pirjani golubovi I. način
 Pirjani golubovi II. način

Paprikaš od golubova
 Pečeni golubovi
 Pečeni i nadjeveni golubovi
 Mladi golubovi s vrhnjem
 Prepelice u vinu
 Prepelice s gljivama
 Prepelice na kruhu
 Jarebice na ražnju
 Jarebice na ražnju u pećnici
 Gusta juha od jarebica
 Jarebice nadjevene gušćjom jetrom
 Jarebice nadjevene carskim mesom
 Jarebice na mljevenom mesu
 Jarebice u vinu
 Jarebice s lišćem vinove loze
 Jarebice na prženom kruhu
 Pečene jarebice u slanini
 Pašteta od jarebice I. način
 Pašteta od jarebice II. način
 Fazan na ražnju I. način
 Fazan na ražnju II. način
 Fazan na roštilju
 Juha od fazanke I. način
 Juha od fazanke II. način (sa
 okruglicama)
 Juha od fazana III. način
 Fazan s hrenom
 Pečeni fazan
 Fazan s vrhnjem
 Nadjeveni fazan I. način
 Nadjeveni fazan II. način
 Fazan nadjeven jabukama
 „Seljački paprikaš“ od fazana
 Divlja patka na ražnju I. način
 Divlja patka na ražnju II. način
 Lovačka juha od sitnine divlje patke
 Paprikaš od divlje patke
 Pašteta od divlje patke
 Patka na koprivi
 Pečena patka I. način
 Pečena patka II. način
 Nadjevena patka I. način
 Nadjevena patka II. način

Guska nadjevena kobasicama –
 pečenicama
 Guska nadjevena zeljem (kupusom) i
 jabukama
 Zec na ražnju
 Zec s voćem
 Hladetina od zeca
 Pašteta od zeca I. način
 Pašteta od zeca II. način
 Pečeni zec u cijelom I. način
 Pečeni zec u cijelom II. način
 Pečenje od buta i pisane pečenice
 Nabodeni zec
 Zec s povrćem
 Pirjani zec
 Zečji paprikaš
 Zečji gulaš
 Zečji ragu na šumarski način
 Zec na „seljački način“
 Nadjeveni zec
 Komadići zečetine s lisičarkama
 Srneći kotleti s gljivama
 Srneća lopatica na ražnju
 Srneći odresci na roštilju
 Nabodeni srneći but
 Pečeni srneći but
 Srneći but na Podravski sa štruklima
 od hajdinog brašna i prosene kaše
 Srneći hrbat na „Varaždinski način“
 „Đurđevečki“ srneći hrbat
 Srneći hrbat na „podravski način“
 Srneća pisana pečenka
 Odrezak od srne
 Srneći odresci sa češnjakom
 Odresci na luku
 Srneći odresci s gljivama
 Srneći odresci s umakom od vrhnja
 Jelenji kotleti sa šumskim gljivama
 Jelenji hrbat
 Pečeni jelenji but
 Jelenji paprikaš lovaca iz Kalinovca
 Jelenji odresci sa smrčcima
 Kvaša za meso divlje svinje

Odojak divlje svinje na ražnju
 Kotleti od divlje svinje na roštilju
 Nadjeveni odojak divlje svinje I.
 način
 Nadjeveni odojak divlje svinje II.
 način
 Kuhana glava
 Svinjske uši
 But u crnom vinu
 But u lovačkom umaku
 But s lukom
 Kotleti divlje svinje
 Kotleti s kestenima
 Pisana pečenica divlje svinje u
 maramici
 Odresci od divlje svinje
 Odresci od divlje svinje na lovački
 način
 Paprikaš od divlje svinje
Hladetina (mrzletina)
IZNUTRICA OD DIVLJAČI
 Veprova jetra s vinom
 Veprova jetra s groždicama
 Pašteta od iznutrica šljuke
 Juha od srneće iznutrice
 Jelenji jezik
 Iznutrica šljuke
 Prženi srneći mozak
 Srneća jetra
 Pikantna srneća jetra
 Srneća jetra sa češnjakom
 Pržena srneća iznutrica
 Nadjev od jetara divljači
 Jelenja jetra
JELA OD VIŠE VRSTA DIVLJAČI
 Juha od divljači
 Kisela juha od divljači
 Lovačka pašteta
 Pašteta od divljači
 Pirjana divljač
 Lovački pladanj
 Divljač u umaku
 Paprikaš

”Bracin” lovački paprikaš

IMITIRANA JELA

Domaća guska kao divlja guska

Lažni fazan

Govedina na lovački način

Govedina kao divljač I. način

Govedina kao divljač II. način

Govedina s brusnicama

Junetina kao divljač

Junetina na ”lovački način”

Lažni zec od teletine

Lovački odresci s lukom

Lovački paprikaš

Teleći odresci kao divljač

Svinjski kare na lovački način

Svinjska pisana pečenica kao divljač

Svinjetina kao vepar

PRILOZI

Kuhane žemlje

Mlinci

Žličnjaci od brašna

Žličnjaci od krumpira

Okruglice od brašna

Okruglice od kruha i slanine

Okruglice od krumpira sa šunkom

Ploške ”okruglice” od kruha i šunke

Okruglice od žemlji I. način

Okruglice od žemlji II. način

Ploške od žemlji (svečane okruglice)

Žganci

Pogačice od krumpira

Rezanci

Savitak od krumpira

Valjušci od krumpira

UMACI

Kiseli umak

Umak od celera

Umak od gljiva

Umak od hrena

Umak od hrena – kiseli

Umak od hrena – jabučni

Krumpirov umak

Umak od luka

Umak od češnjaka

Začinsko bilje

STARE – ZANEMARENE

NAMIRNICE

HELJDA (hajda, hajdina, ajda)

Hajdina kaša s krumpirom

Juha od heljde i vrganja

Juha od smrčaka s heljdinom kašom

Heljdina pogača

Hajdina zlevka

Hajdina gibanica

Potica (kolač) od heljde sa sirom

JEČAM (bijelo žito, jačmik, ječmik, ozimac, „geršl“)

Juha od ječmene kaše

Žganci od ječma

Kruh od ječma

LEĆA (lečica, rogašica, sočivo, soška)

Juha od leće

Leća s bučnim uljem

PIR, prastara idealna hrana današnjice

Slatki pir na bakin način

Kruh od pirova brašna

PROSO (muhar, proja, sitna proha, sitna

proja, žito)

Prosena juha sa samoniklim biljem

Prosena kaša

Lonac s prosom

Štrukli od prosene kaše

RAŽ

Raženi kolač s lukom

Raženi kruh/kruv

ZOB

Zobena kaša

Zobeni žganci

KOTLIĆ, KOTLOVINA, KRUŠNA

PEĆ, RAŽANJ i ZEMLJANA

POSUDA

KOTLIĆ

Kuhana šunka ili (i) buncek

Kokoš u kotliću
 Pastirsko govedarski perkelt
 Teleća glava u kotliću
 Kolinjski čobanac
 Riba u kotliću
 Riblji paprikaš I. način
 Riblji paprikaš II. način
 Začinska smjesa za riblji paprikaš
 Divljač u kotliću
 Čobanac od divljači
 Čorba od divlje patke u kvaši*
 Čorba od iznutrica divljači
 Čorba od mesa divljači s gljivama
 Kisela čorba od srnećeg mesa
 Kotlić od divlje patke
 Srneća juha s ječmom
 Kotlić od zeca
 Veprovina na lovački način
 KOTLOVINA
 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
 Domaći kruh
 Svečanijski kruh
 Kruh od crnog brašna
 Mliječni kruh
 Kruh od miješanog brašna
 Kukuruzni kruh
 Zoben kruh
 Pogača
 Palka, palenka, paljenka
 Tikvina pogača
 Repina pogača
 Šunka u tijestu (šunka u kruhu)
 Pisana pečenka
 Zapečeni buncek (svinjska kračica)

Svinjetina u marinadi
 Svinjski but iz krušne peći
 Odojak u krušnoj peći
 RAŽANJ
 Janjac na ražnju
 Odojak na ražnju
 Šumarski ražanj
 Pečenje na ražnju
 Veprov but na "hajdučki način"
 (ražanj)
 Divlji kunić na ražnju
 Šljuka na ražnju
 ZEMLJANA POSUDA
 Jela:
 Seljački omlet
 Krpice sa sirom i vrhnjem
 Zapečeni grah
 Grah s mlijekom i vrhnjem
 (*Bogata papula*)
 Grah s porilukom
 Zapečeni krumpir
 Grah s dimljenim rebrima
 Grah sa suhom slaninom
 Goveđa pisana pečenka (goveđa
 pisanica)
 Goveđa pečenka s kestenima
 Svinjetina s povrćem
 Gulaš od svinjetine
 Paprikaš od praseće sitneži
 Svinjski karmenadli u bijelom vinu
 Svinjska pečenka u moštu
 Pirjano („dinstano“) zelje s
 buncekom i
 jabukama
 Pečeni buncek i kobasica s pirjanim
 kiselim zeljem (kopusom) i
 okruglicama
 od krumpira
 Picek u kuruznoj melji*
 Starinski gušćji paprikaš
 Purica nadjevena heljdinom kašom
 Purica s kestenima
 Stari nadjev za puricu

Dravska štuka
 Zapečeni štrukli
 Martinska gibanica
 Kolači ili druga slatka jela
 Rezanci s pekmezom
 Starinska orehnjača
 Savijača od višanja
 Palačinke sa sirom
 Seljačka pita
 Pita od čvaraka s jabukama
 Pita od jabuka
 Pita od jabuka s čvarcima
 Pita od višanja
 Starinska pita od maka
 Gibanica s tikvama i makom
 Prababin kolač (kolač od kukuruznog
 brašna i bundeva)
 Savijača od maka i jabuka
 Štruklji I. način
 Štruklji II način
 Bučnica
 Bregovska pita iz Koprivničkih
 Brega
 Kašnjaki
 Makviči
 Trešnjevača
 Raženi kolač s lukom
 Krafne obične
 Krafne s nadjevom na drugi način
BUČE (bundeve, cuka, dumlek,
 kabak,
 misirača, tikva, turkinja, žuta tikva)
 Pržene sjemenke od buče
 Juha od buče
 Juha od graha i buče
 Pržene buče
 Buče na ulju
 Pržena buča
 Prženi cvijet bundeve
 Nadjeveni cvjetovi buče
 Pravo purgersko jelo – varivo od buča
 Salata od kuhanih buča
 Kruh s bućom

Savijača od buče i maka
 Zapečene buče (bundeve)
 Marmelada od buče
 Kompot od buče
 Buča uložena u octu i šećeru
 Stari način pripravljanja slatkog od
 buča
 Buče za zimu
BUČINO ULJE – zanemaren „crni“
 nacionalni specijalitet
 Juha od bučinih koštica
 Kukuruzni „canjki“ s bučnim uljem
 Kolač od bundevinih sjemenki I.
 način
 Kolač od bundevinih sjemenki II.
 način
 Gibanica od bundevinih koštica
 Proljetna salata
 Salata od mladog graška s krumpirom
VEGETA
 Domaća „vegeta“
Zapržak za dulje vrijeme
KRUMPIR NA NAŠIM
PROSTORIMA
HASEN, I VUŽIVANJE
ZEMELJSKIH
JABUK
Ivan Krst. Lalangue, Varažd.
Varmed.
Vračitel
 Juhe
 Kalamperova juha
 Svijetla juha od krumpira
 Grah juha s krumpirom
 Juha od krumpira na starinski način
 Zacvrti* krumper
 „Meljani“ krumpir
 Bijeli žganci
 Dedele*
 Mladi krumpir s vrhnjem
 Pirjani krumpir
 Kalamperovi faširanci*
 Grenadir* marš - tijesto s krumpirom

Drucani - tenfani (gnječeni) krumpir
 Kuhani krumpir s koprom
 Krumpir s peršinom
 Okruglice od šljiva
 Krumpir sa slaninom
 Krumpir sa kiselim zeljem
 (kupusom)
 Krumpir sa čvarcima
 Okruglice sa čvarcima
 Krumpir s lukom
 Štruklji od krumpira s čvarcima
 Krumpir s buncekom
 Žganci za poslenike*
 Pečeni grklji* s krumpirom
 Kalnički gulaš za kolinje
 Krumpir pečen sa suhim svinjskim
 mesom
 Kalamperova salata s lukom
 Kalamperova salata s jajima i kiselim
 vrhnjem
 Salata od krumpira i divljeg radića
 Zelena salata s krumpirom
 Topla salata od krumpira
Kruh
 Kruh od krumpira I. način
 Kruh od krumpira II. način
 Raženi kruh s krumpirom
 Pogačice od krumpira
KUKURUZ U NAŠOJ
KULINARSKOJ TRADICIJI
JELA
 Vinogradarsko cvrče (kajgana,
 razmućena
 jaja)
 Kukuruzne pogačice
 Zapečeni žganci
 Kukuruzne loptice
 Prežgana juha s kukuruznom
 pogačom
 Kisela juha od kukuruznog brašna
 Kuruzni močnjak
 Gambaloci*
 Bilogorski kukuruzni žganci

Žganci s košćicama
 Đurđevačke kukuruzne pogačice s
 čvarcima
 Bjelovarska proja
 Šaran na podravski način
 Kuruzna kelašica*
 Bilogorska pita od kukuruznog
 brašna
 Zljevanka*
 Bilogorska cicvara
 Bilogorske kukuruzne palačinke sa
 sirom
 Tenka (tanka) gibanica
 Trepas
 Klecin prot*
 „Torta“ od kukuruznog brašna kako
 je
 rade na Bilogori
 Kukuruzni kruh I. način
 Kukuruzni kruh II. način
 Kukuruzni kruh III. način
 Đurđevačke kukuruzne prge*
KOLINJE
 Kolinjski „oblizeki“
 Hladetina
 Kolinjska juha
 Pečena svinjska krv s jajima
 Pečena svinjska krv s lukom
 Kolinjski paprikaš
 Svinjska jetra u mrežici
 Sarma
 Kuhane kobasice
 Kuhane češnjovke s kiselim zeljem
 (kupusom) i „restanim“ krumpirom
 Lokoti
 Pečenka u mrežici
 Krumpirača
 Svježe krafne
 Salenjaci
Proizvodi kolinja
 Zalivena soljena svinjetina
 Zalivena svinjetina s kožom
 Svinjetina iz salamure

Kosana slanina
 Meso iz tiblice (drvena kačica)
 Zalivene kobasice
 Zalivena rebra
 Čvarci
 Čvarci za zalijevanje
 Vinogradarska kobasica
 Domaće češnjovke
 Krušne kobasice (buhtovke, kobasice od
 bijelog kruha)
 Podravska kobasica
 Domaća ljuta kobasica
 Kobasice od divljači
 Kobasica od veprovine
 Kobasice od divlje svinje
 Kobasice od vepra iz Bilogore
 Kobasice od srneće jetre na način
 „Bilogore“
 „Borina“ lovačka salama od jelena*
 Narodna krvavica – crna krvavica
 Krvavice od heljdine kaše
 (Podravina)
 Domaće tlačenice („prezvršt“,
 „švargle“)
 Podravski kuhani podvaljak
 Jetrene kobasice
 Domaće dimljenje šunke
NAŠI TRADICIONALNI SIREVI
 Vindija
 Sirela
 Zdenka
 Domaći kravljji sir - “bakin sir”
 Grabancijaš - sir iz salamure
 Prge/turoši od sira (ili dimljeni
 kvargl)
 Prge od svježeg sira
 Nabiti sir
 Vinogradarski sir
Sljubljivanje sira i vina
 JELA
 Natrti sir
 Miješani sir s vrhnjem

Sir s vrhnjem
 Luk sa sirom
 Bilogorski sir
 Juha sa štruklima od sira
 Pretepeni* štrukli - dodatak juhi
 Juha od sira
 Pogačice od svježeg kravljeg sira
 Trganci sa sirom i vrhnjem
 Tjestenina sa sirom i slaninom
 Rezanci sa sirom
 Vangaloci (okruglice/knedli od sira)
 Okruglice od sira
 Domaća greblica
 Nabujak od sira i koprive
 Kalnički nadjeveni ražnjići
 Kobasice i sir
 Loptice od mesa i sira
 Hrvatska gibanica
 Zdigana sirova pogača
 Štrukli s repom
 Štrukli s kiselom repom
 Popečnjaci
 Kolač od kravljeg sira
 Dizani kolač - Buhtl, Buftl, Sače
 Paljug
 Bazlamača sa sirom
 Zlevanka od bijelog brašna
 Kukuruzna zlevanka
 Kukuruzne palačinke sa sirom
 Cicvara
 Buhte (Buhtli) sa sirom
 Jastučići sa sirom
**Kraljevi jeseni - kesten „pucanac“
 i
 mošt „rezanac“**
 Kestenova juha s prosom, zobi i
 rižom
 Žganci od kestena
 Kesten kao prilog
 Grožđe i kesteni
 Kesten kao prilog uz pečenje
 Vrganji s kestenovim listovima
 Nadjevena patka s kestenima

Guska nadjevena kestenjem
Zečevina s kestenjem
Srneći medaljoni s kestenjem
Kotleti vepra s kestenima
Kobasice s kestenima.
Salata s kestenjem i matovilcem
Savijača od kestena

LICITARI

Paprenjaci

Ušecereno (kandirano) voće

NAŠI STARI KRUH NISU BACALI

Prženica

Pečeni kruh s preljevom

Okruglice od kruha

Zlevanka s kruhom i krumpirom

Rolada u ubrusu

Složenac s jetricama

Zapečeni kruh

Juha sa starim kruhom

Bakina popara

„Štruca“ od kruha i krumpira

Okruglice sa slaninom

Okruglice od kruha i šunke

Nabujak od trešanja ili višanja

RAKIJA

DIVLJI DJEČAK, XII poglavlje –
Što se događa, kad se vjeruje u
sudbinu alkohola

(opis pečenja rakije - kao uzrok
žalosnog događaja)

(Mato Lovrak, hrv. dječji pisac;
Veliki Grđevac 8.3.1899. - Zagreb
14.3.1974; popularnost stekao
romanima za djecu)

Rakija u kulinarstvu

Vrste rakija

Šljivovica

Rakija od šljive „ranke“

Rakija od dunja

Trešnjevača i višnjevača

Odležavanje, starenje, čuvanje rakije

Prigrisci kod pečenja rakije

Paprenjaci

Kolači od rakije

Šljivovača (*Rhodophyllus clypeatus*)

–

šljivina gljiva, šljivina rudoliska,
šljivarka,

trnčica, strnčica.

Juha od šljivovača I. način

Juha od šljivovača II. način

Musaka od šljivovača i krumpira

Pikantne šljivovače

Špageti sa šljivovačama

Salata od šljivovača

ŠLJIVA

Prerađevine od šljiva

I način:

II. način

III. način

IV. način

VI. način

VII. način

VIII. način

IX. način

X. način

XI. način

XII. način

XIII. način

XIV. način

Kompot od svježih šljiva

Kompot od suhih šljiva

Slatko od šljiva na tri načina prema
starim naputcima

I. način

II. način

III. način

Ukuhane šljive na stari način

Sirup od šljiva na dva stara načina

I. način

II. način

Drhtalice od šljiva na stari način

Pekmez od šljiva na stari način

Pekmez od šljiva

Miješani pekmez (od šljiva i jabuka)

Pekmez od šljiva i dunja

Marmelada od šljiva na osam starih načina

Marmelada od šljiva s octom

Marmelada od šljiva

Marmelada od šljiva i jabuka

Marmelada od šljiva, krušaka, bresaka i dunja

Džem od šljiva

Džem od šljiva i bresaka

Sir od šljiva

Šljive u **rakiji** na stari način

Šljive u **vinu**

Ukuhane šljive za kolače

Ukuhane šljive za okruglice

Pečene šljive

Pirjane šljive za zimu

Sušene šljive

Kolači od šljiva

Slivnjak

Šljivarski brežuljak

Kolač sa suhim šljivama

Češki dizani kolač sa šljivama

Pržene šljive

Domaći liker od šljiva

Plemići „šljivari“

Zaboravljeni gvir

Karamelizirani gvir

Domaći gvir

Medovina, medica

Medovina na I. način

Medovina na II. način

Medovina s hmeljem

Medovina iz rakijskog kotla – rakija od

meda, pečena medovina

Vino od meda

VINO i VINSKI OBIČAJI –

Hrvatska

pučka baština

Vinogradarski blagdani

Varaždin

Prigorje – Bilogora

Križevačko spravišće

MOŠT

Priprema domaćeg mošta od grožđa

Sterilizacija mošta

Pasterizacijom do najboljega mošta

Zatvaranje i spremanje boca

„**Križevački statuti**“

Obrazac I.

Obrazac II.

Obrazac III.

„**KRŠČENJE MOŠTA**“

Martinje

Martinjska guska s kestenom

Predjelo od guščjeg vrata

Martinjski rezanci s vrganjima

PIVO

Koprivničko pivo

Deset zlatnih pravila o pivu

Koje pivo umjesto kojih vina

(Sljubljivanje jela i piva)

Klijet – Klet

Podrum u klijeti

Trap - trapljenje

Zidnjaci -Točkaste pregače s volanima

Promocija restorana i jela

(Kultura stola)

Kriteriji ocjenjivanja rada

ugostiteljskog objekta i rad

poslužitelja

ocjena restauracije

Ocjenjivanje jela:

hladno predjelo

juha

toplo predjelo

glavno jelo

desert

priprema jela (kriteriji vrijede i za smotre

nacionalne kuhinje)

Posluživanje

rad poslužitelja (konobara)

priprema jela pred gostom

(rad za stolom gosta)

pripremanje barskih pića
UMJETNIK U SJENI (i o
kuharskom nauku)
Što mora znati kuhar koji se želi
uzdignuti iznad prosjeka (šest koraka
do *majstora kuhinje*)
NESAVJESNI UGOSTITELJ
NORMATIVI
Količina namirnica za jedan obrok
Količina namirnica za 1 osobu

Gubitci kod pripremanja namirnica
Gubitak na težini namirnica kod
različitih
oblika toplinske obrade
TEMPERATURA JELA I
NAPITAKA
Temperatura pića pri posluživanju
MJERENJE BEZ VAGE
Autor