



TRADICIONALNE



P O G A Č E



ZLATAN NADVORNIK

ZLATAN NADVORNIK

TRADICIONALNE

P O G A Č E

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2017.

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

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

TRADICIONALNE POGAČE je sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA

Narodne uzrečice o pogačama:

Kad ispeče pogaču od maka poljubac bi dala njemu svaka.

Nej iskati kruha nad pogačo.

Poštena pogača svojega gosta dočeka.

Kad se naidem lepanje s mašćom namazane i popaprene sitnom paprikom, onda nema zime.

Traži proju priko pogače nije zadovoljan onim što ima

Ala su ti, Verka, male pogačice ko da si i(h) naprstkom pravila

Umutila sam proju s vodom, pokrila sam je s devet fela pokrivača da se zapari i onda ću je peć (devet vrsta pokrivača, jer će tako biti slađa)

Ponesi u crikvu svećenice da ih pop blagoslovi.

Nema boljeg jela od pogače za započet dan seljaka koji će naporno radit!

Valjda postoji toliko vrsti pogača koliko ima i ljudi.

Lipe ti su oči - pri pogači

Treći će ti, kad je sva japija (lijes) gotova, zovnuti majstore, a domaćica ukuva (ispeče) pogaču. Kad je pečena, domaćin je uzme pod desno pazuh, pa ode s majstorima na ono mjesto, gdje je nakastio, da kuću gradi. On ti spusti ispod pazuha kosimice na zemlju pogaču, pa ako se okrene na lice, ongje će graditi kuću, a ako s naopaka, ne bi ti ovjge za živu glavu gradio kuće, jer je nesreća i nafaka, nego traži zgodnije i srećnije mjesto. Pogača je s lica išarana, biva na njoj su starobosanske loze, a na prvom mjestu mudro slovo, biva Salamunovo, te valja, da ozgora ostanu šare, kad pogača pane na tle. Kad se kolutne pogača, pa ako sretno pane, onda ti sjede domaćin s naimarom, pa izlomi pogaču, te je pojedu zajedno.

Pogača Ljetnjača

Naša kulinarska tradicija poznaje naše izvorne pogače, za koje bi mogli reći da su naše izvorne – pizze. Mogu se postaviti niz pitanja u odnosu na toliko razvikanu pizzu, ne samo po tijestu i sastavu nadjeva, nego i po načinu rezanja na lijepe pravilne romboide.

Ako usporedimo:

- sastav naših pogača,
- način pečenja: krušna peć, peka ili pećnica (nekad na drva danas Električna struja ili plin),
- temperatura pečenja,
- nadjev

nema bitnih odstupanja između naših pogača i pizze.

Putovanjem od Međimurja, Podravine, Slavonije, Banije, Korduna, Like, Istre Kvarnera, Primorja, Dalmacije, preko mora do otoka Hvara i Visa.

Svi sastojci za pogače, osim rajčice, su izvorne namirnice Mediterana te možemo reći da su to naša izvorna jela, koja ne samo da zaslužuju svoje mjesto na jestvenicima naših restorana već bi se morala nalaziti u njima.

Od davnina dočekivalo gosta vrućom pogačom i solju, time se išlo u goste i ispraćalo vojnike ... Pogača se katkada i ukrašavala ali bez obzira na ukrašavanje, uvijek je bila znak blagostanja i sreće.

U prošlim vremenima u srednjim slojevima debele, bogate pogače mijesile su se za praznike, tada su se posebno ukrašavale i pravile se od najfinijeg brašna. Za svaki dan i kada je trebalo „na brzinu“ pripremiti pogaču za jelo, naši stari su pripremali ovakve pogače.

Podsjetimo se samo slatkog uskrasnog kruha koji je u narodu prozvan *pogačom*, *picom* ili *sirnicom*.

Nakon blagoslova u crkvi za najveći se kršćanski blagdan jeo sa slanim pršutom, šunkom, kobasicama, slaninom i pečenim mesom. Bez obzira na ime zajedničko je tom blagdanskome specijalitetu žuta boja. Poslužuje se za uskrasni doručak, ručak i večeru, te kao desert uz kavu i piće. Iako ga u nekim dijelovima kontinentalne Hrvatske zamjenjuju mliječnim kruhom, pecivima različitih oblika poput zečica ili pletenica, ipak su pogača, sirnica ili pinca nezamjenjive na većini naših svećanih jestvenika.

Ne zna se točno kad su se pogača ili pince počele peći, kao ni zbog čega je u Dalmaciji zovu sirnicom. Pogotovo što se u tijesto ne dodaje sir, ali se pretpostavlja kako je možda u tim krajevima nedostajalo kvasca pa ga je zamijenio taj mliječni proizvod. Uz brašno jaja su najvažniji sastojak uskrasnog kruga – pogače. Daju mu željenu jarko žutu boju, čije je objašnjenje zanimljivo.

Kako se nekad jaja nisu smjela jesti u korizmi, skupljeni višak te namirnice odlagao se u ostave i smočnice te iskorištavao za Uskrs. Dodajući tijestu dosta jaja, postajalo je povezanije i čvršće. No tada, baš kao i sada, tijesto ne smije biti tvrdo. Potom se oblikuje i položi u okrugli kalup, te se još po površini zareže nožem, premaže žumancem i peče u pećnici. U nekim krajevima priprema se s groždicama, te prije posluživanja obilato posipa šećerom u prahu.

Mijesi se od oštrog pšeničnog brašna i (ili) kukuruznog. Ne smije biti deblja od 4-5 centimetara i uvijek je okrugla.

Kukuruznu pogaču treba nožem (prije pečenja) izrezati na površini na kockice da bi se lakše lomila. Za razliku od pšenične peče se dugo na laganoj vatri dok na površini ne dobije boju bijele kave. U nekim našim krajevima beskvasna pogača osim kao kruh služila je i kao tanjur.

Pogače je najbolje ispeći u starinskoj peći na drva, jer će joj korica biti fino hrskava. Specifične su i o tome što su neke bez kvasca (germe), neke su vrlo tanke, za razliku od bogatih debelih pogača, peku se na prevrnutoj tepsiji, posne su, a može biti i mrsne, slatke ali uvijek vrlo ukusne.

Kad se jede, ne reže se, nego se kida i uglavnom se poslužuje s vrhnjem, sirom, šunkom, jajima i slično.

Pregled pogača

Međimurska pogača s repom		
Kelašice Palke Palka, palenka, paljka (palka - nešto okruglo)	vrsta pogače, koja se radi od glatkog brašna s masti; glatkim brašnom i kosanom mašću i jajima. tijesto od raženog brašna oblikuje se u okruglu pogaču veličine tanjura i prst debljine; prstima se nabode i prelije rastopljenom kosanom masti, prelije kiselim vrhnjem i ispeče u krušnoj peći	
Pogača lucišćak lucin kolač		
Samobor		
Grintava Margeta	Zagreb	
Plešivica	- 	
Prigorska pogača sa čvarcima		
Babogredska pogača		
Bunjevačka suva pogača		

Bunjevačka pogača od sira		
Vodeničarka – Posavska pogača Ukloni se gornja kora, ukrasi hrskavim špekom i prelije vrelom masnoćom.	 	
Srijemska sječenica (pogača)		
Pogača s nadjevom		
Posavska pogača	nakon što se ispeče skine se gornja kora, izmrvi, pomiješa s popečenim ploškama kobasica i slanine i time pospe površina. Sve se još malo zapeče U Posavini također poznaju <i>pogaču od ribe</i> koja se radi od sitne ribe, kao i pogača u kojoj se peče čitav šaran (Vukovarsko-srijemsko područje).	
Petrinjska pogača		
Lička pogača sa sirom		

Pogača od šparoga		
Krčka pogača	radi se od kvasnog tijesta, razvalja, na tijesto se strave kocke slanine, ribani ovčji sir, papar i savije kao savijača. Poslužuje se toplo i hladno. Pogača potječe iz Jurandvora o. Krk	
Creska pogača	pogača se radi od finog bijelog brašna (cvijeta), kvasca, šećera, soli, papra, jaja, ribanog ovčjeg sira. U sredinu pogače, prije pečenja utakne se komadić ovčjeg sira. Obično se pripremaju za Uskrs	
Crikvenička pogača od slanih srdela		
Paška pogača	blitva se skuha uz stručak komorača. Ocijeđena i sitno nasjeckana uz dodatak soli, papra i drugih začina po želji nadjeva se u tijesto. Peče se ispod peke	
Bribirski prisnac		
Dioklecijanova pogača		
Vrlička pogača s orasima		
Vrlička pogača		

Prisnac, Soparnik	 	
Hvarska (<i>Forska</i>) pogača	nadjeva se filetima slane ribe, pirjanim kolotovima luka i kosanim češnjakom i peršinom, i ploškama ovčjeg ili kozjeg sira, kosanim maslinama i kaparima	
Viška pogača; izvorno se reže na trokute		
Komiška (<i>Kjomiška</i>) pogača – radi se od slanih srdela, umaka (šalše) od luka, rajčice i kosanog peršina	 Komiška pogača ispod peke   Komiška pogača i inčuni s matarom	

Mali rječnik o pogačama

Badnjača

badnjačica 1. kruh koji se mijesi na Badnji dan; 2. vrsta pogače koja se radi za Božić, ukrašena je s pet ružica izrađenih od tijesta

Za Badnjak peče se badnjača, letnica, božićni kruh ili božićni kolač, kičenjak ili kičeni kolač, kičena pogača, a litnjaču kao prigodni božićni.

Barica

barovnica; pogača od bara (žito kao proso; *lat.* panicum proso), koji može biti žute ili crne boje pa je takav i kruh.

Barnica

gobina pogača, gobinica, barnica; prijesno tijesto od projina ili pšeničnog brašna koje se zamijesi s mlijekom

Barovica

pogača od bara (bar – biljka slična prosu samo manjeg zrna)

Basilica

pogača koja se radi na Mlado ljeto u okolini Zagreba i u Primorju

Bazlamača

(*tur.*) bazlamac, slijevka, uljevuša, razvaruša; tanka pogača obično od kukuruznog brašna i mlijeka (ili vrhnja), u našim sjevernim krajevima; turski bazlamača – pita; vrsta debele pite od jaja, sira i brašna. Božićna bazlamača (mjesto Krasica – Hrvatsko Primorje) premazala bi se pekmezom, nakon što se ispekla.

Beskrvasna pogača

najstariji je oblik kruha, a radila se od ječma, sirka, kukuruza, prosa i raži, pekla se na ognjištu ispod peke/pekve.

Bobovica

pogača od boba

Bosilica

pogača koja se radi na mlado ljeto (Zagreb, Primorje)

Bosman

pletana svadbena pogača u Prekomurju i istočnoj Štajerskoj

Božićnica

ili pogačica, poznata kao jedna od najstarijih sorta jabuka uz koju su vezani i različiti običaji. Po tradiciji uz božićne blagdane uzajamno su se njome darivali mladići i djevojke, a imala je i počasno mjesto uz Božić.

Brašnenica

pogača

Bravarica

ukrašena pogača koja se radila za čobane uoči mladog ljeta

Česnica

1. jelo od bijelog luka (češnjaka) kao gusta čorba; 2. kolač; između nekoliko slojeva debljih kora od tijesta stavi se mljeveni ili tucani orasi, šećer i suhe groždice. Ovako priređen kolač se ispeče i prije posluživanja se premaže medom. Po starom običaju kolač se ne reže nego

lomi u prisustvu svih članova obitelji. Radi se za Božić; 3. pogača koja se mijesi ujutro na Božić od pšeničnog brašna i u koju se stavlja kovani novac (srebrni ili zlatni). Onaj tko pronađe novac bit će sretan cijelu godinu. U Hercegovini se umjesto novca stavlja konjski klin (čavao za potkovu) za sreću onome tko ga nađe.

Čvarkuša

pogačica od čvaraka

Fermenturica

pogača od kukuruza.

Furmentun

furmentun, frementun, fermentunica; pogača od kuhanog brašna (Dalmacija)

Galeta

galetini; (*tal.* galletta) tvrdi kolač, okrugli dvopek, pogača ili kruh od tijesta bez soli (Dalmacija, Dubrovnik)

Gobinica

gobina pogača, barnica

Gruvanica

1. jelo koje se dobije tako da se vrući projin kruh nadrobi u vruću mast i izmiješa; 2. napravi se tijesto za pogaču od pšeničnog brašna, stavi se u pleh i peče pod vrućim saćem. Kada je napola pečen odozgo se stave listići slanine ili suhog mesa, sir ili kajmak. Peče se još malo. Jede se vruće.

Guli

gule (žuljit) „podrugljivi smisao“ kad se jede kukuruzni kruh ili pogača ili

od miješanog brašna – za razliku kad se jede bijeli kruh ili pogača

Hlib

hjub, hib; 1. glava kupovnog kruha eliptičnog oblika; 2. opća riječ za sve oblike kruha (Dalmacija).

Ova riječ označava i viški kruh (otok Vis) koji se priređuje od suhih smokava i mijesi u okrugle pogačice s dodatkom mirodija, osobito suhih sjemenki koromača i bajama (badema). Obično se konzumira na badnje večer postavljen na stol, ukrašen listovima lovora, uz nož tako da si svatko može odrezati po želji. Uz hlib se pila najbolja lozovača.

Hljebača

pogača

Hruskavica

hrustalica; 1. gornja kora kruha; 2. vrsta pogače

Ičija

1. jedno od omiljenih jela (u Hercegovini), čorba od ovčjeg mesa s krumpirom; 2. pogača od pšeničnog brašna se osuši, usitni, prelije mesnom vodom (mješavina vode i masnoće od pečenog purana (*morca*, *tukca*). Na vatri se grije da voda ishlapi i poslužuje se s lijepim komadima pečenog mesa.

Kelešica, kelašica, keleščica

(*mađ.* köles) kruh s posijama, običan prosti kruh – „panis cibarius“; vrsta pogače, koja se radi od glatkog brašna s masti; glatkim brašnom i kosanom mašću i jajima (Međimurje); tanko okruglo tijesto Vidi: Proha.

Kljukovnica

jelo napravljeno od pogače, poliveno vrelom vodom i začinjeno mašću (Lika)

Koluba

vrsta okrugle domaće pogače od domaćeg brašna s nadjevom od groždica, kuhanih smokava i začinjeno lojem, premazana jajem i šećerom, pečena na otvorenom ognjištu, i danas se smatra vrhunskim jelom.

Na čitavom području negdašnje Osorske nadbiskupije /Cres-Lošinj) koluba je bila „duguljasta štruca kruha“, negdje u značenju „domaći kruh“ kao na Susku:

Zajmi mi jenu kolubu kruha.

Na Vrgadi je koluba „uskrnsni bijeli kruh s jajima“, u Martinšćici se kaže kaluba (hljeb okrugla oblika), a na Pagu kolubica (vrsta uskrsnog kolača).

Na Pašmanu za Uskrs ili za krsnici se pekla pogača (turta) o *šenice ispo čiripinje. Bila bi namazana jajima i posuta cukron.* Za Uskrs su se još pekle i *kolube*, tj. pogače u obliku vijenca i pletenice koje su se najčešće darivale djeci rodbine koja bi došla u posjete.

Vazmena pogača koja se spravlja u Kastavštini:

*Za polnen na Velu sobotu pečene su već vazmene pogači i dece jajniki. Vazmena pogača se umesi z mlekom, z jaji, z cukorom i s cizibun. Neki reču **slatki kruh**.*

Korizmeno doba

od Čiste srijede pa do Mladog Uskrsa u znaku su posta i uzdržavanja od bučnih zabava. Običaj je da se u korizmeno doba meso ne blaguje, pa ni nedjeljom i blagdanom. Jelo se uglavnom dvaput na dan, i to „bili smok“(mlijeko, sir, vrhnje i sl.), kruh i „suva pogača“(brašno se zamijesi s vodom i rastanji u oblik lepanje, prstima se ozgor iščipa i metne u dobro užarenu seljačku peć. Najbolja je kad priplane, kad se u užarenoj peći što brže ispeče), juha „zapržena s maslom, razne vrste tjestenine (rezanci miješani s mljevenim makom, orasima, sa sirom, rogačem („kruv sv. Ivana“), krumpirom. U tjesteninu se ubrajaju „gomboci“/“gumboci“ - okruglice, koje također mogu biti punjene šljivom, sirom i sl.) i kolači s kvascem („pogače“ i „lakumići“-lokumići i „ukiselo pogače“ su dignuto pečeno tijesto. Pogače su obično bile punjene, a lokumići su kolačići pleteni od usukana tijesta). Jaja su pekli ili kuhali, ali ne često, jer što nesilice u to doba snesu, trebalo je i za „nasade“.

Kovrljan

pogača od projinog brašna, jaja i masti, pečeno pod saćem

Kovrtljan

šuplja pogača (Kordun

Krampogača, Kramlpogača

(njem. Krammel; čvarak) kolačić/pogačica od čvaraka

Krapa/e

vrsta pogače od heljdina brašna sa svježim kravljim sirom i vrhnjem

Kravaj

kravalj; 1. kolač, pogačica od projinog tijesta. Napravite tijesto za pogaču i odvojite ga na dva dijela. Kiseli kupus se propirja na masti s malo papra. Između dva razvaljana tijesta stavi se kupus i sve pod peku; 2. babine; 3. jelo što se nosi porodilji ili što svatovi donose na svadbu

Krtolača

1. kuhani krumpir se oguli, usitni i umiješa s brašnom (tijesto se umijesi kao za pogaču). Premaže se maslom i peče pod saćem; 2. vrsta pogače. Može se umiješati i malo kravljeg sira.

Kvasnica

pogača s kvasom

Lepinja

mađ. Lepeny; lepanja, lepina, somun; vrsta mekane šupljikave pogače od pšeničnog brašna promjera od 15 do 30 cm. Ponegdje se poslužuje uz jela pripremljena na žaru, naročito uz ćevapčice i pljeskavicu. Prave se od tijesta kao za kruh, samo se malo mekše zamijese. Kako ima veći udio kvasca, dok se peče, iznutra postaje šupljikava i mekana. Poslužuje se tako da se prereže popola, okrene prerezanom stranom malo prema roštilju da se malo zapeče te se unutra uloži meso s roštilja.

(naputak za lepinju: 1 kg finog bijelog brašna, 10 g kvasca, sol.

Kvasac razmutite u mlakoj vodi i ostavite na toplom mjestu 15-20 minuta. Brašno posolite po ukusu, izdubite i dodajte nabujali kvasac. Zamijesite malo rjeđe tijesto dodajući mlaku vodu. Ostavite da tijesto odstoji. Nakon toga tijesto premijesite i oblikujte lepinju – somun promjera 20-30 cm. Ponovno ostavite da odstoji, a prije stavljanja u pećnicu narežite nekoliko puta nožem)

Kad se naidem lepanje s mašćom namazane i popaprene sitnom paprikom, onda nema zime.

Lička pogača

U Gackoj pogača nije bio svakodnevni kruh. Pekla se za Božić, Vazam (Uskrs) i u nekim drugim crkvenim blagdanima, pekla se za krstítke, kada se odlazilo k curi na zaruke, odnosno samo u svečanim prigodama. Evo kako je zapisivač opisao miješene pogače:

***Pogača** se pravi bez kvasa od pšeničnog brašna prosijanog na gusto sitašce. Mijesi se u **naćvami**, gdje se obično razgrne brašno s prstima uokrug kao kod kruha, a u udubinu stavi se sol, maslo, više razbijenih jaja i malo vode s mlijekom, pa se mijesi. Kada se umijesi, onda se odozgo namaže **žumanjcen** i našara **pinjuron** (to je na oba dijalekta vilica). Negdje se uresi i **ticami**. **Tice** se prave na pogači s malo tijesta koje se na kraju gdje će biti glava zaokruži, stisne između dva prsta i stavi na već umiješanu pogaču. I pogača se peče*

pod **pekvon** ili u **tepsiji**. **Pogača** je u ovome dvopoljcu veoma cijenjeno pecivo. Nosi se obično na dar sa sirom **škripavcom**, umotana u laneni rubić u **kićenoj klječanoj torbi** kad se ide rodu u pohode, u svatove i na druga veselja.

Pogača velika od bijelog brašna bez kvasa obredno je jelo za godišnje blagdane Božić i Uskrs.

Pavenka je, u nekim krajevima, manja pogača prošarana pinjurom (vilicom) i premazana žumancem.

Domaćica je često kuvala pogačicu uprisno, uprosto bez kvasa, na brzu ruku ukuvanu, ponekad i na loparu, pečenu pod malom cripnjom. Ova se pogačica nije rezala nožem, već se lomila i jela dok je topla. Pogačica uprisno najčešće se pekla djeci, čobanima i gostima.

Lojenjačica

vrsta peciva; kukuruzno brašno prelije se vrućom vodom, dodaju se čvarci, šećer mirodije po ukusu i zamijesi se kruh poput velike pogače. Peče se pod cripnjom. (Pag)

Lokša

vrsta tanke beskvasne pogače, koja se pečena polije „prgom“, radi se za Božić

Lumblija

pogača od muke, (brašna), varenike, šafrana, dar-čina; mijesi se za Svi Svete (Cres)

Ljetnjača

vrsta pogače koja se radi za Božić i iskiti se tijestom. Postoje razni oblici kao: sunce, mjesec, plug, zvijezde, tikvica, klas ...

Masaonica

masonica; 1. pogača; 2. kruh udrobljen u mrsnoj zasmoci

Maslenica

pogača, kruh s maslom (Istra); jelo od tijesta s maslom (Lika)

Masonica

pogača, kruh udrobljen u masnoći

Obatnjača

pogača koja se daje prolaznicima

Oblija

1. (ublija) duguljasti obli kruh u koji se stavi malo groždica, badema i smokava, odozgor se ukrasi (prošara) vilicom. Kruh se radi za Sve Svete (Hvar, Dalmacija); 2. obla; pogača

Opurak

pogača

Palenka

paljka, poljka; tijesto od raženog brašna oblikovano u pogaču (veličina tanjura i prst debela) prelije se rastopljenom kosanom mašću ili kiselim vrhnjem. Peče se na 180 °C od 45 – 60 minuta (Međimurje)

Panakuhle

vrsta pogačica (od krušnoga tijesta) koje se prže na masti ili ulju, i poslužuju uz varivo od graha ili bi se namazale pekmezom

panakuhe

Pecivo od kiselog tijesta, četvrtasto i s prorezom u sredini, danas poznatije pod imenom *poderane gaće*. Sastoje se od zraka obrubljenog tijestom. Peku se na vreloj masti. Kad isplivaju, okrenu se na drugu stranu i još malo dopeku. Sličnog su sastava kao *krofne*, samo se u smjesu ne stavlja ništa što bi vuklo na kolače (korica limuna i sl.), eventualno malo rakije kako ne bi upijale masnoću kod pečenja. Jedu se uz grah petkom.

etimologija: njem. Pfannkuchen - izvorno: palačinka; Kako je distordirao izraz, distordirao je i recept. Gotovo jedina poveznica je što se oba jela peku na tavi (Pfanne), iako panakuhe često peku i u šerpi jer je dublja i mast manje šprica po zidu i šporetu.

Pepeljnjača

pogača što se peče pod pepelom

Pinca – jajarica

kolač od brašna, jaja, kvasca, mlijeka, groždica, šećera, maslaca i malo rakije. Peče se za Uskrs. Povjesničari gastronomije kažu da je taj slatki uskrsni kruh, umiješan od bijelog brašna, Mletačkog podrijetla, odakle je oko 1850. godine „stigao“ u Dalmaciju i istisnuo tradicionalnu uskrsnu pogaču.

Pinca je potekla od *ven.* pinza (furlanski pinze). Tako se govori i u Istri za fini obično okrugao kruh od pšeničnog brašna za Uskrs. Ponegdje kažu pinka. U Buzetu je to *titola* „pletunica od kruha s upletenim jajetom koja se daje djeci o Uskrsu“.

Pispaj

pispalj, pišpalj (paspalj – prah koji otpada kad se melje žito) 1. *pofrigana* vrlo tanka pogača od finog brašna, oblika lepinje (*jede se posuto cukrom ili bez*) (Šibenik); 2. fritaja (Korčula)

Pišpalj

vrlo tanka pogača od finog brašna (paspalj – prah koji otpada kad se melje žito)

Pogača - jelo

Umijesi se malo tvrdo tijesto sa sirutkom, pogačnim praškom (soda-bikarbona, danas prašak za pecivo). Odozgo se isprobada vilicom i ispeče. Pečenoj se odreže gornja kora, pogača se izreže na kocke, zaprži na vreloj masti (najbolja je *troja* – zrnata mast) i posluži uz *sataraš*.

Pogača - kolač

Bila je okruglo oblikovan kruh, ukrašen različitim ornamentima, najčešće pletenicom ili znakom križa. U najsvečanije prilike ubrajali su se ženidba, rođenje djeteta, te božićni i uskršnji blagdani. Ništa se u tom pogledu nije promijenilo do danas. To su i dalje najvažnija omiljena vrsta kruha, koja se rijetko pripremala, bila je tzv. kolač, uz njega spominje se i Vazmenska (Božićna) pogača. Čini se da su tim vrstama kruha bile zajedničke dvije stvari – pripremali su se samo u najsvečanim prilikama od finog, bijelog pšeničnog brašna i bili su slatki. Kolač se zapravo radio po istom receptu kao Vazmenska pogača. Svi slatki kolači koji su se radili za posebne prigode, radili su se zapravo na sličan način. Bazni

sastojci su brašno, kvasac, šećer, mlijeko, maslac i jaja. Svaki recept ima različit omjer ovih sastojaka, razlog tome najvjerojatnije je činjenica da je svaka kuća radila kolač prema tome koliko je koje namirnice uštedjela, o čemu će biti govora kasnije. Zatim se recept s vremenom usavršavao okusom i kvalitetom, dodavanjem ruma, rakije, vanilin šećera, ribane korice limuna.....

Pogača zdravlje

Radi se kao božićni kolač samo je razlika u načinu ukrašavanja.

Pogača od klapunića

Od brašna se napravi vrlo tanka pogača i ispeče gotovo do kraja. Na pogaču se stavljalo meso šufiganih klapunića, sve se poškropi s malo ulja i stavio pod peku oko desetak minuta.

Pogačar

onaj koji ide u pohode nevjesti i nosi pogaču (nedjelju dana po vjenčanju)
Evo, stižu nam pogačari

Pogačica

vrsta kolača okrugla oblika (obično se pravi malom čašicom ili kalupom od lima), od tijesta pomiješanog sa sirom, čvarcima i sl.

Ala su ti, Verka, male pogačice ko da si i(h) naprstkom pravila

Pogačka

pogačica, kolač

Povatica

vrsta pogače nadjevena lukom. Peče se kod poljskih radova, najčešće kod branja kukuruza ili berbe

Prisnav

tituš; pogača koja se mijesi od brašna, svježeg sira, jaja i malo vrhnja. Prvo se napravi pogača debljine 2,5 cm, krajevi se malo uzdignu, po njoj se stave kriške sira i sve zalije mješavinom jaja i vrhnja. Peče se ispod peke (Hvar)

Prisnica

bublica; pogačica koja se radi od zaostalog tijesta iz posude (zakutaka kopanje/načve, kamo ne dopre ni sol ni kvas; po uglovima ostanu komadići), ovo je tijesto bez soli i kvasa (Dalmacija)

Proha

proja; prova; vrsta pogače – kukuruznog kolača sličnog „kelašici“, umijesi se od glatkog brašna ili kukuruznog, kosane masti, šećera i jaja. Razvalja se u okrugli tanjur debljine 3-4 cm i ispeče se (Međimurje)

Proja

proha, prova; kukuruzni kruh ili pogača. Kruh isključivo od kukuruznog brašna i mlake vode po potrebi. Umiješano tijesto stavi se u podmazani lim (protvan) u debljine od 8 cm i peče na jakoj temperaturi dok ne dobije zlatnomrku koricu. Pečeni izvadite i pokrijete u platneni ubrus da se malo ohladi.

Postoje naputci i s kiselim mlijekom: kukuruzno brašno, jaja, kiselo

mlijeko, sir i mast. Tako ispečena mješavina nazivala se i „Slavonska kukuruzna torta“. Svi sastojci se pomiješaju u smjesu, ostave sat vremena odstajati. Nakon toga se ulije u dobro podmazani „protvan“ s svinjskom mašću i peče u krušnoj peći (na temperaturi od 200 °C) oko četrdesetak minuta.

Umutila sam proju s vodom, pokrila sam je s devet fela pokrivača da se zapari i onda ću je peć (devet vrsta pokrivača, jer će tako biti slađa)

Prova

1. vidi: proja; 2. zamijesite brašno (kukuruzno ili pomiješano) bez soli s vrućom vodom. Radi boljeg vezivanja dodajte žlicu pšeničnog brašna. Oblikujte provu (pogaču), umijte hladnom vodom da bi kora bila glatka i ispecite u zagrijanoj pećnici.

Razljevuša

1. tanki kolač od kukuruznog brašna poliven zapečenim vrhnjem; 2. vrsta pogače - dobila je takav naziv zbog toga što se pravi od rijetke smjese, koja se razlijeva po tepsiji.

Repina pogača

izribana repa kuha se u vreloj vodi; ocijedi i pomiješa s kruhom natopljenim u mlijeku, mješavini se dodaju mljeveni orasi, šećer i jaja; od brašna, soli, mlijeka i masti umijesite tijesto; razvaljajte u dva okrugla mlinca, jedan stavite u zamašćenu okruglu zemljanu posudu, pokrijte nadjevom i poklopite drugim

tijestom; prelijte kiselim vrhnjem i ispecite

Sisirnjak

vrsta uskrzne dječje podulje pogače (otok Cres) koja je na jednom kraju deblja zbog toga što je u njemu utaknuto cijelo kokošje jaje (bijelo ili obojeno). Preko jaja je položen križić od tijesta

Skrovada

plitka posuda s drškom u kojoj se peče pogača u žaru pod pepelom (Korčula)

Somun

samun (*tur.*), lepinja; okrugli pekarski kruh s kvasom; domaći kruh s kvasom od bijelog pšeničnog brašna. Za razliku od pogače pripravlja se kvascem. Uzdignuti kvasac se umiješa s brašnom i mlakom vodom u rjeđe tijesto. Nakon što tijesto odstoji premijesi se i oblikuje somun (lepinja) promjera 15-30 cm. Ostavi se da odstoji, iskriža nožem i ispeče. Za razliku od lepinje somun je šupljikav iznutra.

Svećenica

slatka uskrсна pogača

Ponesi u crkvu svećenice da ih pop blagoslovi.

Šćeta pogača, šćeti kruh

je gol beli kruh umišen na hajib koti i pogača, ma nî nutri ničesare ostran malo popra i nî pomazan z jajen.

Na Velu subotu je biv običaj sniti ognjišće od blagoslovljene žeravke. Doma se je po navadi pekla vazmena pogača ka se je zamisila od cvita,

jajac, mlika i czib, za dicu se je pekav šišor od istoga testa, ali je nutri bilo cilo jajce pa su to dica jako rada imela.

Na Vazan za južinu je bila navada jist juhu od kokoševine ili govedine, meso i kompir s kakovu salatu. Zapovdan se je pilo bilo kafe ali se ni jiv obični kruh nego pogača. Va bogatijih kućah se je jila orihnjača i drugo slatko, a poli siromašnjih ako je ča od tiga bilo.

Pod čripi, pod ogeń i pod pepel se peče hjib, pogačica od splošnog kruha samol va potribi, kada nî kruha od česa peć va peći, ali kada nî dosta muki za kruh namejeno. Jedino se pogače ostave posve glatke, jer se ne polušaju. Od toga se tijesta ne ostavlja za kvašćić ništa.

Kad su pogače umiješane, postavljaju se na dasku, a prije nego se pokriju da kisaju, tko hoće, može ih na vrhu, u sredini, samo malo u troje razrezati nožem; tko ne će, pušta ih glatke, ali onda urine usred vrha komadić sira. U peć se među pogače kao i drugi kruh, samo se ne preobraćaju, nego se prije toga perom kokoši ili čega drugoga na vrhu namažu bjelanjkom jaja, da pečene ljepše izgledaju. U peći ostaju pogače manje vremena nego običan kruh, jer ne smiju biti tvrde i pregorene. Pogače su žute, kod nekih više, kod nekih manje, prema tome, koliko je jaja i sira u njima. Pečene se drže kao i kruh, u košu ili u škrinji. Pogača je uskrсни kruh, no mogu se peći i drugda.

Ako u kući ima djece ili se možda hoće koje dijete od roda ili prijatelja o Vazmu da nadari, načini

se od onoga istoga tijesta, od kojega su i pogače, jedan, dva ili više – prema tome, koliko je djece – sisirnjak, jedna dvije ili više pogačica.

Pogačica je podugoljasta, glatka, usred nje je komadić sira. Sisirnjak je također podugoljat, samo što je na jednom kraju deblji. U onaj deblji kraj utaknuto je cijelo kokošje jaje, onako posve bijelo ili obojeno. Preko jaja položen je kao križić od tijesta. Pogačica i sisirnjak se prave za djecu samo u Vazmu.

Tikvina pogača

od brašna, soli, mlijeka, masti izradite tijesto; razvaljajte u dva mlinca veličine posude; jedan mlinac stavite u zamašćenu posudu i prekrijte nadjevom od tikve (buće; ogulite, očistite od koštica i izribajte; posolite i ocijedite; dodajte mljeveni mak, jaja, šećer, sol i izmiješajte); stavite drugi mlinac, prelijte kiselim vrhnjem i ispecite

Veselica

pogača, pecivo od pšeničnog brašna, radi se za Božić

Žižalica

pogača koja se radi iz tijesta za kruh koje se nije potpuno diglo. Pogačice se oblikuju kao pljeskavice (debele pola centimetra), peku na ploči štednjaka. Peku se s obje strane i poslužuju s kajmakom (žiža – nešto što se pali, fitilj, korda; žižak – stijen u lampe na petrolej).

POGAČE

Međimurska 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 (s orasima)** - 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 vode, 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 °C. Prije stavljanja u pećnicu pogaču izbodite vilicom, kako bi izašao zrak. Pogača se može jesti topla ili hladna, traje nekoliko dana.

„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 tvrđe tijesto, razvaljajte prilično tanko i kalupićem oblikujte okrugle pogačice te ih ispecite na umjerenj vatri. Za nadjev izmiješajte jaja sa šećerom, skuhaite na pari i u ohlađeno dodajte izrađeni maslaca (dobro izmiješan). Time slijepite po dvije pogačice od tijesta, otopite čokoladu, prelijte njome *krafline*. Prije posluživanja ukrasite tučenim vrhnjem i žele-bombonima.

*Fišter; od *lat.* pistor; pekar, slastičar, kruhar, kruhopek, pek; fištrov – pekarov, kruharov; fištarnica – pekarnica.

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 uzađe (digne). Posolite, popaprite i malo pošećerite čvarke. Što tanje razvaljajte tijesto, namažite nadjevom i više puta preklopite da bude debeli sloj. Neka opet uzađe. 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.

Lepajke (pogačice od krumpira)



Sastojci: 2 krumpira, malo soli, kvasac, brašna po potrebi, mlake vode po potrebi, mast (ili ulje).

Izradite tijesto od svih sastojaka, razvaljajte ga, oblikujte tanke pogačice tupom stranom noža (debljine i veličine listova zelja) i ispecite u vrućoj masnoći.

Međimursko - Podravska pogača od jagli



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

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

lim (protvan) i odložite na toplo mjesto 1-2 sata da se diže (uzađe; udvostruči volumen). Ispecite u zagrijanoj pećnici na 275 °C. Na dno pećnice stavite manju posudu s vodom kako bi bilo dovoljno pare. Pecite oko 12.15 minuta, hljepčice izvadite i premažite razmućenim vrhnjem i jajem. Temperaturu smanjite na 190 °C i pecite još oko 20 minuta. Izvadite pogače i vruće omotajte krpom i ostavite da se ohlade. Ovako pripremljene pogače poslužite premazane domaćim maslacem uz željeno jelo.



Sorta osmoredac



jagli, greba, šrot

Pogača lucišćak



Bezmasna pogača *lucišćak* ili *lucin kolač* nekada su domaćice mijesile na dan sv. Lucije, prije zore ili u rano svitanje, prije izlaska sunca. Naziv se može tumačiti kao izvedenica od imena sv. Lucije u narodu zvane Luca. Pogača se radi bez kvasa, od brašna različitog žita. Najčešće se koristila mješavina raži, kukuruza, pšenice, graha, *koščica*, lana i konoplje, a dodavali su se i tučeni orasi. Zrnje se u prošlosti mljelo na ručnom žrvnju koji se toga dana morao *vrtet naopak*, a tijesto se mijesilo u drvenom *koritu* uz dodatak soli i vode. Pogača je kružnog oblika i vrlo tanka. Gornja površina posipava se orasima tučenim u drvenom *tukaču*. Domaćica bi pripremila vatru u krušnoj peći u kojoj je pekla pogaču u *cimpletu*, plitkoj zemljanoj posudi ili bi zagrijanu *taracu* očistila drvenom lopaticom, *greblicom* i vlažnom krpom na kojoj se pogača direktno pekla. Kada je pečena, iz peći se vadila pomoću drvenog *lopara*. U pravilu se peklo 5 - 6 pogača, a kada su se ukućani probudili, trgali su je i potom jeli s vjerom u zdravlje i snagu u slijedećoj godini. Isto tako komadići pogače davali su se blagu u štali, prizivajući time zdravlje, snagu i plodnost stoke.

Blagdanska pogača lucišćak iz Plemenščine uvedene je u listu nematerijalnih kulturnih dobara 2007. godine.

Plemenščina naselje u sjevernom djelu Hrvatskog zagorja (Macelj-Ravna gora)

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 svijetložutu boju stavite češnjak i podlijte polagano kipućom vodom. Uz juhu se jede kukuruzna pogača pripremljen 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 „rolu“

Pogača sa čvarcima - Kramlpogače

Sastojci: 2 dag kvasca, 3 žlice mlijeka, 1 kocka ili žličica šećera, 2 žumanca, 1 žličica soli, 1/2 žličice papra, 3 žlice vina, 5 dl brašna, 5 dl masnih čvaraka, 1 jaje.

Smrvite kvasac s mlakim mlijekom, šećerom i malo brašna, pa stavite na toplo da uzađe. Čvarke sameljite i razmrvice ih s brašnom u jednoličnu smjesu. Dodajte uzašli kvasac, vino, papar i sol. Zamijesite tijesto. Razvaljajte ga da bude pola prsta debelo, pa presložite kao ubrus i ostavite da odstoji pola sata. Opet razvaljajte, presložite i pustite da stoji, a tako ponovite tri puta. Četvrti ga puta izvaljajte na prst debelo, pa čašom izrežite pogačice. Poslažite ih u lim i stavite na toplo još pola sata da uzađe. Premažite ih jajetom i ispecite u pećnici.

Kramel pogača; *njem.* Krammel – čvarci; pogača može biti slana ili slatka.

II. inačica



Sastojci: 20 dag čvaraka, 30 dag oštrog brašna, pola paketića kvasca, 1,5 dl vode, 4 žlice masti (ili 1dl ulja), pola žličice soli.

Čvarke sameljite, ako volite krupnije možete ih samo izrezati na krupnije. U 1dl mlake vode sa malo šećera pomiješajte kvasac. Ostavite par minuta. Brašnu dodajte sol, ostatak vode, rastopljenu mast te kvasac i zamijesite tijesto. Dodajte čvarke i sve dobro promiješajte (izmijesite). Posudu prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostaviti na toplo mjesto 1-2 sata.

Okruglu tepsiju (pleh) zamastite (stranice također) i staviti tijesto. Odozgora pospite krupnu sol i izbušite (nabockajte) pogaču vilicom. Pecite na 230 °C, dok ne porumeni.

Idealna pogača za zimske dane, kada ima čvaraka.

Prigorska pogača

Sastojci za tijesto: 3 dag svježeg kvasca, 30 dag brašna, 2 žlice ulja, 1 jaje, 1 žlica šećera, 2 dl mlijeka, malo soli; premaz: 1 žumance, 2 žlice mlijeka.

Izmrvljeni kvasac izmiješajte sa 1/2 dl mlakog mlijeka i šećerom, pokriveno držite na toplom mjestu da se digne na dvostruku količinu. Brašno stavite u zdjelu, dodajte dignuti kvasac, ulje, jaje i sol. Dodajte mlako mlijeko i mijesite tijesto dok se na njemu ne pojave mjehurići i dok se ne odvoji od stjenki posude. Dobro pokriveno držite na toplom mjestu da se digne na nešto više od dvostruke prvobitne količine. Tijesto prebacite na pobrašnjenu dasku i podijelite ga na četiri jednaka hljepčića. Svaki hljepčić premijesite i valjkom razvaljajte na debljinu oko 1/2 cm i stavite u namašćeni i brašnom posut lim. Pokrijte ubrusom i držite na toplom mjestu da se ponovno diže, otprilike 20 minuta. Pogaču premažite žumanjkom pomiješanim s mlijekom, stavite u zagrijanu pećnicu i na srednjoj temperaturi pecite oko 20 minuta. Pogače poslužite tople, a dobre su i hladne.

Namočeni makaruni

U ovom naputku se pod pojmom *makarun* misli na - *tanki kruh*. Tijesto se radi kao i za svaki kruh - *brašno, voda, sol, germa* (kvasac) i razvalja na debljinu od cca 1,5 cm. Stavite u *protvanj* (protvan, lim) odozgora nožem oblikuje (išarajte, utisnite) kockice („mrežu“) i ispecite. Peče se kao svaka druga pogača.

Dok je još *friška* (svježe pečena) i topla, bolja je od bilo kojeg klasičnog domaćeg kruha jer ima puno kore, a malo tijesta. Ono što se ne potroši *tako friško* sačuvajte, razrežite na kockice (po crtama koje ste utisnuli nožem prije pečenja) i potopite, nakratko, u kipuću vodi (kao što se radi s mlincima). Izvadite, ocjedite i odmah prelijte masnoćom od pečenja, masnoćom od pečenih kobasica ili pečenog *pacanog* mesa (meso koje je pečeno i spremljeno u masti, malo slanija i jače masno)

Ovako pripremljena pogača – *makarun* - konzumira se sa kobasicama ili pečenim mesom iz paca, ali i sa jajima i sirom i vrhnjem uz salatu kao: ukiseljene paprike, paradajzi (rajčice), krastavci.

Pogača od grožđa

Sastojci za prhko tijesto: 20 dag maslaca, 45 dag brašna, 9 dag šećera, 1,2 dl vrhnja, 2 žumanjka, sok od polovine limuna, malo soli, ½ praška za dizanje; nadjev: 1 kg grožđa, 2,5 dl vrhnja, 12 dag šećera, 1 jaje, 1 žlica mrvica, cimet.

Izmiješajte brašno s praškom za dizanje. Maslac umrvite s brašnom i izmiješajte. Dodajte šećer, koricu limuna, malo soli, kiselo vrhnje i žumanca. Izradite tijesto na hladnoj podlozi. Tijesto razvaljajte, složite, opet razvaljajte i opet složite. Tako ponovite 3 puta. Nakon toga ostavite ga mirovati pola sata. Odmoreno tijesto razvaljajte debelo kao prst i njime obložite kalup (oblik) ili protvan, pospite bobicama grožđa, i polijte vrhnjem u koje ste umiješali šećer, jaje, cimet i šaku mrvica. Od tijesta koje ste odrezali s rubova napravite preko nadjeva mrežu od traka. Namažite umućenim jajem ili mlijekom i pecite u pećnici dok ne požuti. Pečenu pogaču pospite šećerom i izrežite na kocke ili pačetvorine. Pogaču od grožđa poslužite toplu ili hladnu.

Kad dite prooda, peče se postupaljka. Kad dođe nedilja ili svetac, ispeče izhnica ili mati djeteta poveliku pogaču. U tu pogaču nameće par krajcara. More i "bit tri, pet sedam do sedamnajst. Kad je pogača pečena, zove se što više djece, pa im se ta pogača izreže ili izlomi. djeca se jagmu za komadiće, izbirajeć veći komad ne nađu ni krajcere, to je kako se kom trefi. Njeko dite dobije po tri krajcera, a njeko po jednu. I „no dite, koje je proodalo, mora je jest. Pogača se ispeče od žitna brašna i to potlje podne.

*Napravu se dvi pogače: **ljetnjača i badnjača**. Na badnjaču se metni pet ružic, jedna u polak, četiri u četiri ćoška. Ružice se napravi od tista: komadić se tista razvije na dugačko, pa se malo sploska. Taj se komadić pozarezuje sve do polak, smoće (uvalja) se ko koleso, pa se komadići razluču. To je ružica. Na badnjaču se više ništa ne meće. Ljetnjača se sva nakiti tistom. Na nju se nameće: sunce, mjesec, plug, zvizdice, oboćići, težak, tikvica, sudić i klas. Sve se to napravi od tista, da bude na formu. Kad je sve spremio, pomeće se u peć, da se ispeče, a dotle se peku lokše u drugoj peče. Lokše se zamisu brez kvasa (samo voda, brašno i sol). Potlje tog se tisto razvuče na tanko, da budu što tanje, pa se nosi u kuću. Tamo se prisne lokše namoću na čist štap, u peče odmoću, a čim malo porumenu, okrenu se pa š njima napolje. Tako i' se ispeče po dvaest, triest. Lokše se očistu, slažu jedna na drugu, a svaka se polje skuvanom prgom. Prga se napravi od dublekova sjemena. Sjeme se isuši na peče, pa se stuče u stupke, prosije kroz sito i metni se skuvat. A kad je skuvano pa malo ladnilo, poljevaje se lokše redom, a to je gibanica. Sve 'vo pecivo mora biti do zore na Badnjak u peče. Čim svani, kuvaju se pače, kolje se i peče zaoblica, siku se i unašaje drva i sve se sprema za*

blagi dan. Taj dan nema ručka, ne jede se kuvanje do večere, a jede se što tko ima. Djeca se zabavljaju igrom, jedući svak svoj kolač.

*Kad je sve uredito, sprema se trpeza. Na nju se meti slama, ponda stolnjik, a onda tanjuri i redom jela. Vatra se i tamjan metnu pod trpezu. Iza toga sjedaju za trpezu redom ko i obično, molju se Bogu (u seb), zapalju svičice, što su u žitu, razreže se pogača (badnjača). Pogaču razreže jedan. Drugi ju privati, pa ju raskinu, poljubu, a stariji rekne: „Koliko je sad dugačka, toliko bila debela”.
..... . Sad se večera.*

Žetelačka pogača

Sastojci: 50 dag brašna, 2 dag svježeg kvasca, 1 žlica šećera, 0,5 dl tople vode, 1 žličica soli, 2 dl mlaćenice, 2 dl kiselog vrhnja, 2 žlice pšenične krupice (griz), kim u zrnju za posipanje.

U mlakoj vodi namrvite svježi kvasac i pomiješajte sa žlicom šećera i 2 žlice brašna (da dobijete gustu smjesu). Ostaviti na toplom pola sata. U dubokoj zdjeli pomiješajte brašno i sol, dodajte uzašli kvasac. Umiješajte mlačenicu i zamijesite mekano tijesto. Tijesto pokrijte i ostavite 1-2 sata da se digne. Pripremite premaz za pogaču od umiješanog vrhnja i griza. Uzašlo tijesto stavite na dasku (radnu površinu) posutu brašnom, premijesite i podijelite na dva dijela. Svaki dio razvaljajte na pravokutnik debljine 5 milimetara. Premažite premazom i zarolajte poput štrudle. Dvije štrudle upletite u pletenicu i zarolajte u okrugao oblik za pečenje. Oblikovano tijesto pokrijte čistom krpom i ostaviti da raste u hladnjaku preko noći. Prije pečenja izvadite oblikovanu pogaču i ostavite da odstoji na sobnoj temperaturi 10-15 minuta. Premažite s malo ulja, pospite s malo krupice i kimom u zrnju. Pecite na 200 °C oko 35 – 40 minuta.

Naporan rad žeteoca zahtijevao je kalorijski bogatu hranu. Obogaćeni kruh odlično se sljubljuje uz kuhana jaja, narezanu slaninu, šunku, kobasice, sir i ... sve što se može ponijeti u korpi na polje žeteocima. Jelo su obično o podne u hladovini drveta, koje je često bilo u blizini polja.

Posavska pogača



Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 5 dag masti (maslaca, ulja), 2 žličice soli, 1 prašak za pecivo, 3 - 3,5 dl toplog mlijeka; preljev: 10 dag suhog špeka i suhih kobasica, mast (1 dl ulja).

U Posavini se pogače prave, tako da im se gornja kora odstrani i prelije sa hrskavim špekom i vrelom masnoćom. Neko je mijesi mlijekom, kiselom vodom ili sirutkom.

Brašno i prašak za pecivo prosijte. Dodajte omekšalu mast (danas maslac), sol i sa mlakim mlijekom zamijesite glatko tijesto koje se ne lijepi. Tijesto rastanjite, položite u namašćenu tepsiju (protvan) ili danas na papir za pečenje. Izbockajte vilicom površinu i pecite na 180 °C oko pola sata, dok lijepo ne porumeni.

Ispečenu pogaču „umijte“ (poškropite) vodom odozgo i pokrijte debljom kuhinjskom krpom dok gornja kora ne omekša.

Omekšalu pogaču zasijecite 2 cm od ruba, podignite koru (gornji dio pogače), koja će se lijepo odvojiti, zatim je isijecite na kocke i prelijte pečenim, dimljenim špekom i po želji kobasicom; raskoli se pogača i gornji sloj se *priokrene* i stavi na donji tako da obe polovice budu položite na koru - pogača se iskriža na kockice - *ko je imo stavljo je luk a i kockice slanine na vrh pogače* - sad se *žlijom ispoljeva cila pogača sa vreloom mašču*.

Špek sitno isjeckajte i dobro ispržite. Ako nije dovoljno mastan dodajte masti ili ulja. Masnoća mora biti jako ugrišana, kad je prelijevate preko pogače treba da cvrčati.

Ovako pripremljenu fina i ukusna pogaču poslužite s kuhanim jajima, satarošem (pindšum), vrhnjem, raznim salatama ili samo sa svježim lukom.

Uz pogaču često se koristi i izraz poguzija - opisuje osobu koja ništa ne radi (ne mrdne ni malim prstom) ali čeka da mu drugi ispune želje. Napravi pogaču – nisi valjda poguzija

Slična ovoj pogači je Babogredska pogača

Pogača Vodeničarka

Vodeničarka je najprostija pogača u koju idu samo brašno, voda i sol. *Zamisite tisto* od brašna i vode sa dodatkom soli. Zamastite tepsiju, rastrvite (raširite) tisto po tepsiji, izbodite vilicom, pecite 30-ak minuta. Izvadite je pokrijte je na par minuta krpom da bi omekšala.

Neki rade ovak: raskolte pogaču i gornji sloj priokrenite i stavite na donji (tako da obe polovice budu položite na koru). Pogaču se iskrižajte na kockice. Ko je imo stavljo je luk a i kockice slanine na vrh pogače. Sad se žlijom ispoljeva cila pogača sa vreloom mašču.

Što više dodataka to bolje: kajmak, luk, slanina, kiseli kupus, pržiti kupus...

*Jutros rano majka poranila,
iz brašnjara brašna zaitila,
pogaču je slasnu zamjesila
u tavsiju tjesto položila,
na ognjištu vatru razgrnila,
u tavi je masla rastopila,
kobasice i slanine u to je metila.
Kad pogača pečena je bila,
gornju koru skroz je otporila,
pogaču je na kocke isjekla,*

*toplom mašču sve je natopila
kobasicom i slaninom prženom
lijepo uresila, na siniju sve je postavila,
prije jela molitva započe,
za beričet i blagoslov,
tebi hvala Svemogući, Oče.*

Bunjevačka prazna pogača



Sastojci: 5 dl mlijeka, brašno onoliko da dobijete ni tvrdo ni mekano tijesto, 3 žlice šećera, 1 žličica soli, 1 kvas (germa), 2 jaja, 1 šalica za kavu ulja.

Izmrvite kvasac (kvas, germu) u malo mlijeka sa šećerom i soli, dodajte brašno, 2 jaja, malo masnoće i zamijesite ni tvrdo ni mekano tijesto. Oblikujte 5 jupika (krušića), pokrijte i ostavite na toplom da se dignu. Nakon pola sata razvucite jupike rukama (ne koristite oklagiju, valjak za tijesto) i oblikujte pogače. Tijekom razvlačenje malo zamastite tijesto. Oblikovane pogače stavite u podmazanu tepsiju (lim, pleh) i ostavite 1,5 sat da se pogače dignu. Pecite u zagrijanoj pećnici na laganoj vatri oko 1 sat.

Bunjevačka suva pogača

Sastojci: 1 kg brašna, malo soli, mlake vode.

Tisto se zakuva (izmijesi, napravi) ni tvrdo ni mekano pa se napravi jedna jupika. Kad malo odstoji razvije se oklagijom koi lepanja. Odozgor se zasiče na kocke i svaka se kocka uštine s dva prsta. Metne se da se peče. Kad porumeni izvadi se iz peći, umije ladnom vodom i zavije u salvetu.

Lomi se rukama i ide se vruća sa sirom, skorupom, crnim lukom, kuvanim jajima i u kori pečenom krumpirom.

Bunjevačka pogača sa sirom



Sastojci: 1 kila brašna, 1 paketić kvasa, 1 jaje, 1 kašika (žlica) šećera, 1 kašika masti, na vr kašike (vrh žlice) soli, mlika kaliko zavati (mlijeka po potrebi); nadjev: 1 kila mladog sira, 3 kašike skorupa, 1 jaje, malo soli i šećera ko kaliko voli,

*Kvas i šećer polite s mlakim mlikom. Kada se digne, pomišajte s brašnom, jajetom i dodajte so. Mliko se dodaje po malo da se dobije mekano tisto, malo mekše neg za **lakumiće**. Kad je skoro gotovo, dodajte mast, pa se još zakuva (zamijesi). Na kraju pospite s brašnom i pokrijte bilom salvetom da se krene (uzdigne, poveća obujam).*

Kada tisto krene izručite na siniju posutu brašnom, pa podilite na tri jupike koje se prvo skruže, a posli se oklagijom (valjkom za tijesto) malo razviju i ostave da malo odstoj. Posli se tisto na astalu na čaršavu razvuče rukom na veličinu kaliko

je velika tepcija. Sad se sir, skorup, jaje, so i šećer pomišaje, pa se pospe po tistu po polak i onda se zavije pogača. Odozgor se namaže razmućenim jajetom el s mašćom, pa se metne u peć da se peče. Triba da korica porumeni i odozdol i odozgor.

Srijemska sječenica (pogača)



Sastojci: 5 čaša brašna, 1/2 kvasca, 3 žličice soli, voda, ulje, mast, 20 dag sira.

Od brašna, soli, kvasca i vode zamijesite tijesto srednje tvrdoće. Podijelite na 10 loptica. Svaku lopticu razvucite valerom (oklagijom). Po 2 kruga spojite mašću. Dobiti će te 5 malih kora. Svaku takvu koru još malo razvucite valerom u veličini tepsije. U podmazanu tepsiju stavite jednu koru, namažite je mašću i pospite mrvljenim sirom. Tako postupite sa svim korama. Zadnju ne posipajte sirom. Kad ste sve tako uradili, pogaču (netko je naziva i pitom) izrežite na kocke (sijecite, izrežite) i premažite rastopljenom mašću. Prije pečenja mora malo odstajati.

Općenito o pogači

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

Šokačka lepinja



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

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

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

Pogača s nadjevom



Sastojci: 75 dag mekog brašna, 2 žličice soli, 1 kockica kvasca, 4 dl mlake vode, 2 žlice masti (ili ulja).

U mlaku vodu stavite kvasac, malo šećera, razmutite i pospite žlicom brašna i pustite da uzađe. Prosijte brašno, posolite, napravite udubljenje u koje uspite uzašli kvasac s vodom i zamijesite tijesto. Tijesto ne smije biti ni pretvrdo ni mekano, onako da vam se ne lijepi za ruke. Blago ga premažite uljem i stavite ga na toplo da udvostruči volumen. Istresite tijesto na pobrašnjenu dasku i oblikujte rukama prema tepsiji (limu, plehu). Stavite u brašnom posut lim i nožem napravite kockice, pustite da ponovo udvostruči. Takvu pogaču stavite u zagrijanu pećnicu na 200 °C i pecite dok lijepo ne porumeni. Izvadite pogače iz tepsije (lima, pleha) i umotajte ju u čisti platneni ubrus i pustite da odmara 15 minuta. Izvadite pogače iz ubrusa i pažljivo odstranite gornju koru. Nožem obrežete uz rub cijelu pogaču pazeći da ne probijete donju koru, tad vrhom noža odignete gornju koru i lagano ju odižete, pomažite si nožem kako bi sredina ostala dolje. Ovom radnjom oblikovali ste poklopac. Sad izrežite sredinu na kockice probijajući donju koru. Mast ili ulje dobro zagrijte i onako vruće, žlicom polijevate po pogači.

Pečenu kobasicu, pečena rebrica ili drugo po želji poslažite po pogači poklopite poklopcem od gornje kore i poslužite.

Kad vilicom ubodete, sredinu pogače, otkinut će vam se ona kockica koju ste napravili. Koricu otkidajte rukom ili, danas, vilicom i nožem. Ranije se ona posluživala za doručak, polita mašćom a stavljaao i izrezan luk. Poslije svinjokolja sa blago prodimljenom domaćom pečenom kobasicom i rebricama, uz kiseli kupus, kao salatam, je pravi specijalitet.

Kičena pogača: „izvorni“ naputak

Sastojci: 1 kg brašna, 5 dl mlijeka, 3 jaja, žumanjak, svježi kvasac, 25 dag maslaca, 1 dag šećera, 2 dag soli.

Kvasac izmrvite, dodajte žličicu šećera, žlicu brašna i pola decilitra mlijeka, te stavite na toplo da naraste. Od brašna, jaja, mlakog mlijeka, soli i dignutog kvasca izradite dizano tijesto koje se mora odvajati od ruku i posude. Posudu s tijestom pokrijte i stavite na toplo da raste (mora udvostručiti volumen). Tijesto razvaljajte na debljinu prsta i premažite trećinom. Presavijte na 4 sloja i pustite da još 10-15 minuta raste. Ponovo ga razvaljajte, premažite drugom trećinom i pustite mirovati na toplom. I treći put ga razvaljajte i premažite preostalom masnoćom, preklopite i pustiti odmarati pola sata. Razvaljajte ga na debljinu oko 3 cm i izrežite na 8 traka. Dvije po dvije trake ispletite poput pletenice i složite ih u krug u podmazan lim. Vanjsku stranu na svakih 8-10 cm zarezite nožem 2 cm duboko. Odozgo premažite žumanjkom i stavite u pećnicu na 180-200 °C 45 minuta.

Kičena pogača: drugi naputak/recept



Potrebno je: 50-60 dag glatkog brašna, 3 dag svježeg kvasca, 2,5 žličice soli, 1 žličica šećera, 4 dl toplog mleka + 1 dl tople vode, 2 žlice ulja, 2 jaja, 1 punu žlicu svinjske masti, prženi susam za posipanje.

U 2 dl toplog mleka, dodajte šećer, pola žlice brašna i kvasac; prekrijte i ostavite pet minuta da uzade (digne se; nadode). U dubljoj posudi izmiješajte kvasac, dodati, ostatak mlijeka i vode, ulje, sol, žumanjke i na kraju brašno, izradite glatko tijesto, bjelanjak malo umutiti, dodajte tijestu i još sve zajedno mijesite, ako je potrebno dodajte brašna, prekrijte posudu sa tijestom i ostaviti na toplom mjestu da raste oko 40 min. Punu žlicu masti i jedan žumanjak dobro ulupajte (trajbajte),

bjelanjak ostaje za premazivanje, dignuto tijesto razvaljajte (približno 35x30 cm) i premažite jednom trećinom masti, preklopite, kao lisnato tijesto, ostaviti 10 min pokriveno i postupak ponovite ali obrnutim redom. Na kraju još jednom sve ponovite i opet ostavite 10 min a zatim razvaljajte i savijte u obliku valjka- role, dno šerpe (lima, tepsije) prekriti papirom za pečenje, strane namažite i pospite brašnom, režite tijesto 2 cm širine i slažite u krug, premažite bjelanjkom, pospite susamom, prekrijte i ostaviti da raste 20-30 min, rernu (pećnicu) zagrijte na 220 C stepeni, rešetku postaviti na niži položaj, nakon 15 min smanjiti temperaturu na 190 C pecite pogaču oko 45 min, pečenu pogaču poprskajte s malo vode, izvadite iz šerpe (tepsije), umotajte u veću platnenu salvetu i tako ostaviti 30 min da se hladi.

Preklopna snašina pogača

Sastojci: 05 dag brašna, 1 kocka germe (kvasca), malo mlijeka, 2 dl vode, malo soli, putar (maslac).

Zamijesite dizano tijesto od navedenih sastojaka i ostavite, pokriveno, na toplom da se diže (poveća obujam). Razvaljajte tijesto što tanje. Premažite omekšanim putrom (maslacem), preklopite popola, opet namažite putrom i tako sve dok Vam „ne dodija“ (dosadi u neprestanom ponavljanju). Ostavite tijesto oko pola sata, pokriveno, da se opet diže. Zamastite tepsiju putrom, u nju razvucite pogaču i dobro je pritisnite u ćoškovima (uglovima) i robove tepsije. Pogaču ozgor (odozgora) premažite putrom i pospite solju. Nožem iskrižajte (šarajte) površinu pogače, opet ostavite da se odmori i digne. Pecite u zagrijanoj pećnici oko sat vremena.

Posna pogača

Sastojci: 5 dl vode, brašna po potrebi, 1 žličica soli.

Umijesite tijesto od navedenih sastojaka i razvaljajte na debljinu od 2 cm. Oblikujte pogaču i površinu išarajte nožem na kockice. Ostavite da se malo „odmara“. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

Potkriža



Sastojci: 50-70 dag brašna, sol, mlačna voda, 3 žlice masti, 50 dag junetine, 80 dag luka, sol, papar.

Brašno posolite i sa mlačnom vodom dobro izradite tijesto kao za pogaču. Istanjite u podmazanom plehu na debljinu oko 3,5 cm i pecite na temperaturi od 220 °C oko 40-45 minuta. Izvadite iz pleha i ohladite je. Najbolje je napraviti pogaču dan ranije (ako radite isti dan tada postupite na slijedeći način: pogaču stavite u plastičnu vrećicu i odložite je u hladnjak, lakše će se potkrižati – trgati, lomiti, sjeći, iskrižati). Pogaču izrežite na „šnitice“ dužine 3-4 cm i debljine 2-3 mm, što tanje to ukusnije. Prokuhajte vodu, otprilike 2,5-3 dl, posolite je i popaprite, stavite mast i prelijte preko iskrižane pogače. Poklopite i s vremena na vrijeme promiješajte. Meso izrežite kao za gulaš i popržite ga na zagrijanoj masti da malo posmeđi. Dodajte luk izrezan na rezance i popržite zajedno s mesom dok ne postane staklast. Podlijte s 3 -4 dl vode i pirjajte dok meso ne omekani a luk dobije smećkastu boju. Pirjajte oko 2 sata na laganoj vatri. Tijekom pirjanja dodajte malo tople vode ako treba. Kad je gotovo ne bi trebalo ostati više od 1,5 dl tekućine. Kad je pogača upila svu vodu stavite je u zagrijanu i podmazanu zemljanu posudu s mašću, prelijte mesom i umakom, i stavite na kratko u pećnicu da se još jednom zagrije. Poslužite toplo.

Potkriža; potkrižati – poderati, sjeći pod nekim kutom. Zimi se umjesto mesa koristi pastrma.

Petrinjska pogača



Sastojci I.: 25 dag maslaca (putra), 12 dag šećera, 2 jaja, 2 žumanjka, malo soli, ribane limunove korice, brašna po potrebi.

Sastojci II.:

25 dag maslaca ili 18 dag masti, 50 dag brašna, 1 jaje, 3 žumanjka, 10 dag šećera, malo domaćeg kiselog vrhnja, malo soli, germe (kvasac).

Sastojci III.: 25 dag maslaca (putra), 25 dag šećera, 5 žumanjaka, germe (kvasac), malo soli, domaćeg kiselog vrhnja, brašno po potrebi.

Petrinjske pogače sa i bez kvasca



Bez kvasca: na dasku za miješanje tijesta stavite 1-2 kg prosijanog brašna, posolite i zamijesi s vodom u kojoj ste rastopili malo sode bikarbone. Pogaču mijesite što

duže kako bi peče bila ukusnija (miješanjem je obogaćujete zrakom). Kada na tijestu izbiju mjehuri, tada je najbolje, a tijesto treba biti što tvrđe umiješano. Pogaču razvijte na debljinu 3-4 prsta, izbodite vilicom, stavite na vrelu peć s jedne i druge strane da se malo zapeče, zatim stavite u pećnicu i pecite na tihoj vatri dok se ne ispeče.

Ako pravite masnu pogaču, u tijesto stavite žlicu masti, 2-3 cijela jaja, i zamijesite kao u prethodnom napatku.

Pogača s kvascem: zamijesite kvascem razmućenim u mlijeku.

Petrinjska pogača bila je i kruh i kolač, i žene su se nadmetale (natjecale) tko umijesiti i ispeći bolju pogaču, što je bio znak prestiža. Pekla se za radove u polju, za hodočašća, za blagdane i za svaki dan. U pogače su stavljale „svoje male tajne“ dodatke kako bi bila ukusnija i bolja od - komšiničine (susjedine) pogače. Pogača se uvijek radila od istih sastojaka samo je bila različita količina.

Nakon što se umijesilo tijesto od svih navedenih sastojaka, prije pečenja površina se iskrižala vilicom ili nožem, kakao bi se, pečena, lakše trgala. Pogača se nikada nije rezala, nego uvijek trgala.

Badnji kolač (pogača)

Sastojci: 1 kvasac, malo šećera, 80 dag brašna, malo soli, 1,5 čaša vode.

Kvasac stavite da ukisne (umiješajte kvasac, malo mlake vode, žlicu šećera, žlicu brašna). Umijesite kiselo tijesto od ukisnutog kvasca, brašna, soli i malo mlake vode. Ostavite ga 15 minuta da se digne, razvaljajte ga na veličinu pleha za pečenje na debljinu prsta. Stavite u namazani pleh, išarajte i izbodite vilicom, te ostavite još 15 minuta da se digne. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko pola sata. Ispečeni kolač umotajte u čisti ubrus, stavite na poslužavnik uz posudicu soli i ostavite da malo odstoji.

Uskršnja pogača

Sastojci: 90 dag brašna, 14 g suhog kvasca, 12 dag maslaca, 50,5 dl ulja, 2 žličice soli, 1 žličica šećera, 0,5 l mineralne vode, 2 žlice brašna, 1 žumanjak, 1 žlica mlijeka, uskršnja jaja, polovine ljuske jaja.

Brašnu dodajte kvasac, sol, šećer i dobro promiješajte. Otopite maslac dodajte brašnu kao i ulje i mineralnu vodu. Dobro izradite tijesto (mijesite barem 10 minuta). Oblikujte poluloptu, premažite je uljem i ostavite pokriveno čistom kuhinjskom krpom na sobnoj temperaturi oko 1,5 sat, da se dignu (uzađe). Tijesto ponovno premijesite i podijelite na dva dijela. Jedan dio razvaljajte i izrežite na trake dužine 60-70 cm. Trake iskrižajte, prebacite jednu preko druge kao da radite pletenice. Drugi dio tijesta razvaljajte na veličinu pleha za pečenje i stavite ga na dno pleha koji ste prethodno premazali masnoćom. Uz rub tijesta stavite ispletene trake. Na sredinu tijesta stavite polovine ljuske jaja, premažite pogaču mješavinom jaja i mlijeka, i ostavite još pola sata da odstoji na sobnoj temperaturi. Pleh poklopite i pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta na temperaturi od 180 °C. Skinite poklopac i pecite dalje još 25-30 minuta. Pečenu pogaču izvadite iz pećnice i ostavite 10 minuta da odstoji, izvadite ljuske jaja i stavite ih na poslužavnik. Na mjesta (udubine) gdje su bile ljuske stavite uskršnja jaja, pokrite pogaču i ostavite na sobnoj temperaturi da odstoji još 1 sat.

Lička pogača sa sirom



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

Umiješajte jaja s kiselim mlijekom, dodajte prašak za pecivo, ulje, sol, brašno, i ribani sir. Plitki okrugli pleh premažite masnoćom, pospite brašnom i stavite

tijesto. Ispecite pod pekom ili u pećnici na temperaturi 180 °C, oko pola sata. Poslužite još toplu.

Pogača od ocvirkov iz Otočca

Sastojci: 1 kg brašna, 2 dag kvasca

1 dcl tople vode ili mlijeka, 2 jaja, 1 šalica krupno mljevenih čvaraka, masnoća za lim

Namrviti kvasac u malo mlake vode (neki rade s mlijekom). Stavite malo šećera i brašna i pokrijte salvetom i neka se digne. Kad se kvasac dignuo zamijesi tijesto od svih sastojaka. Neka pokriveno bude na toplom oko 1/2 sata. Premijesite jednom a može se i više puta (tijesto za pogaču će biti bolje ako se premijesi više puta). Kad ste premijesili tijesto dodajte krupno samljevene čvarke, stavite u namašteni kalup i ostavite pokriveno da tijesto naraste tj. udvostruči se. Pecite u zagrijanu pećnicu na 200°C oko 40 minuta. Ako se prebrzo stvara korica smanjiti temperaturu na 180°C i prekriti alu-folijom. Gotovu pogaču prekrižite nožem na donjoj strani, zamotajte u čistu kuhinjsku krpu da malo odleži. Pogača se ne reže nožem nego lomi/ trga.

Lički domaći kvasac

U 0,5 dl vode zakuhajte 5 dag brašna, 5 dag šećera i ½ žličice soli. Kuhajte na laganoj vatro skoro 1 sat. Uz povremeno miješanje. Ostavite da se ohladi.

Ovako pripremljeni kvasac koristio se za kruh i kolače.

U nedostatku kvasca koristili su mješavinu piva s brašnom, koje st stavili na toplo mjestu da uzade, da se skisa.

Sinačka pogača s masti

Sastojci: 1 kocka kvasca (germe), mlaka voda, 2 žličice šećera, 2 žličice soli, 5-6 šnita (ploški) slanine, 2-3 kobasice narezane na komadiće, 1 kg brašna, mast.

Kocku kvasca razmutite u malo mlake vode i dvije žličice šećera. Kada se kvasac digne, zamijesite tijesto s brašna i posolite. Dobro umijesite, ostavite pola sata tijesto da se digne. Premijesite i stavite u namazanu tepsiju mašću. Nožem izrežite kocke i staviti peći oko sat vremena. Kada je pogača pečena, gornju koru lagano odrežite (tako da dobijete poklopac od kruha). Pečenu pogaču izdubite žlicom ili izrežite na kocke središnji mekani dio veličine 5×5. Ispecite slaninu na masti zajedno s izrezanim kobasicama na kolutiće, vrelu mast prelijte u pogaču i u nju složite slaninu i kobasice. Poklopite odrezanim poklopcem i poslužite.

Pogača od šparoga



Izradite tijesto kao za pogaču (slično kao za kruh samo s nešto manje kvasca), i ostavite da se digne. U mješavini maslaca i maslinova ulja sasvim lagano propirjajte (da dobije laganu zlatnu boju) 10 tankih kosanih odrezaka pršut (ili pancete), dodajte listiće ovčjeg sira i skinite s vatre. Kuhane vrhove šparoga (15 dag) izmiješajte s umućenim jajem, posolite i popaprite. Izrađeno tijesto raspolovite i jedan dio stavite na dno veće okrugle posude. Na njega stavite šparoge s pancetom i sirom. Pokrijte ostatkom tijesta i dobro spojite krajeve da sadržaj iz sredine ne izađe pri pečenju. Tijesto po vrhu namažite maslinovim uljem i pecite u pećnici na 180 -200 °C oko 40 minuta. Kad je pogača pečena nekoliko minuta je prekrijte vlažnom krpom te je odmah poslužite.

Istarska pogača iz Dvigrada

Sastojci: 70 dag glatkog brašna, 2 jaja, 20 dag šparoga, 20 dag mišancije (samonikle trave), 3 dl mlijeka, 15 dag bobića (mladi kukuruz), 15 dag mladog boba, 4 dag kvasca, 0,5 dl maslinova ulja, 2,5 dag maslaca, sol, žumanjak.

Na zagrijanom ulju lagano popržite kosanu mišancu, dodajte narezane šparoge i kratko popirjajte (teko toliko da uvenu. Sve stavite u cjedilo da se ocijedi. Brašno, jaja i toplu mišancu sa šparogama dodajte brašnu, podlijte s maslinovim ulje, sve izmijesite, dodajte maslac i ulje od procijeđene mišance i šparoga. Sve posolite i dobro sve izmijesite. Otopite kvasac u mlijeku, dodajte smjesi i sve još jednom dobro izmijesite. Tijesto razvaljajte, u njega utisnite bobiće i bob, i sve izmijesite. Oblikujte 8 pogača (hljepčića), stavite u namazanu tepsiju (lim za pečenje) i ostavite pola sata da se tijesto digne (uzađe). Mješavinom žumanjka i maslinova ulja premažite pogače i pecite u zagrijanoj pećnici na 210 °C oko pola sata.

Poslužite pogaču izrezanu na kriške (*izvorno*: ne režite pogaču već je trgajte na manje komade) i premazanu kozjom skutom i posutu listićima tartufa.

Istarska pupica (Uskršnja pogača) - Titola ili u nekim dijelovima Istre – jajarica



Sastojci: 1 kg brašna + za lim (kalup), 3 dag kvasca, 7 dl mlijeka, 20 dag šećera, 2 vanilin šećera, 8 dag maslaca + za lim, 4 jaja, 2 žumanjka, 1 limun, 0,5 dl lozovače.

U 1 dl mlakog mlijeka namrvite kvasac. Dodajte po žlicu brašna i šećera, promiješajte i stavite na toplo da uzade. U zdjeli izmiješajte 3 jaja, žumanjke, rakiju, obje vrste šećera, naribanu limunovu koru i na kraju otopljeni maslac. Brašnu primiješajte uzašli kvasac, smjesu jaja i pomalo dodavajte preostalo mlijeko, da umijesite glatko, ali ne prečvrsto tijesto. Ostavite na toplome da uzade. Premijesite i opet ostavite na toplom 20 minuta. Tijesto podijelite u 4 dijela i od svakog načinite pletenicu (kečke), bilo od tri, bilo od dvije trake. Tradicionalno se na vrh pletenice utakne sirovo cijelo jaje, no može se i spojiti u vjenčić, pa u sredinu ispečenog staviti obojeno jaje. Prije pečenja premažite razmućenim jajetom.

Najjednostavniji je načiniti veći vijenac. Stavite u okrugli namašten i pobrašnjen lim, a u sredinu namašten i pobrašnjen lončić da se pletenica ne spljošti. U vijenac utisnite 5 jaja (može drvena), a kad se ispeče, u udubinu stavite obojena jaja. U pećnici, zagrijanoj na 180 °C, male slastice pecite 15-20 minuta, a vijenac 15-50 minuta.

Šiširek (*vrsta pogače*)

Sastojci za šiširke: uz standardno brašno, sol i vodu u tijesto ide i masnoća (maslac ili ulje), šećer, jaja, aroma i groždice.

Tijesto se mijesi nešto duže, nakon toga treba odležati oko 45 minuta, potom slijedi ručna obrada (isplete se vrsta pletenice, kečke od dva duga kraka, na kraju se omota kuhano jaje u ljuski na jednom kraju pletenice. Oko jajeta, uzdužno, se pruža jedan krak od pletenice dok je drugi preko jajeta, da ne ispadne) jednostavno „kisanje“ u komori, premazivanje jajetom te na koncu polusatno pečenje na temperaturi oko 180 °C. Zbog dosta šećera koji je u njima pogače se ne smiju peći na previsokoj temperaturi jer bi u suprotnom došlo do njegovog „pregaranja“, a time bi se promijenio i okus pogače.

Šiširek je nekada bio nešto posebno. Djeca koja bi tu poslasticu na Uskrs dobila od svojih roditelja ili baka bila su sretna, kao danas djeca kad dobiju kinder-jaja ili neki drugi proizvod koji je zavladao tržištem.

Vazmena pogača

1 kg glatkog brašna, 6 jaja, 25 dag šećera, 20 dag maslaca, malo soli, 1,5 kocka kvasca, korica naranče, 1 kiselo vrhnje.

Brašno stavite na dasku i u sredini napravite udubljenje. Polako umijesite izmrvljeni maslac, 6 žutanjka, 3 bjelanjka, koricu naranče, malo soli. Polako umijesite dodajući uzdignuti kvasac. Ako je potrebno dodajte malo mlakog mlijeka. Dobro umijesite i ostavite da uzade, potom premijesite, oblikujte pogaču i stavite peći. Pri kraju premažite jajem ili mlijekom u kojem je otopljeno malo šećera.



Stari običaj Kastva je bio da se Vazmena pogača umijesila i pekla u Veliku subotu. Uz nju se za djecu pripremala **šišora** - slatka pletenica s kuhanim jajem (obično dva) za *Mići vazanj*.



Izvorni naputak

Sastojci: *Testo za 2 vela šišera: 50 deki muke (mehke), 4 deka kvasa al` 1 suhi kvas (7 g), 4 žlice mleka (~50 ml), ravna žličica soli, 8 deki cukara, 10 deki putra, 1 [jeno] jaje, žutanjak, 2 deci mleka, naribana lemuncinova korica, 2 - 3 trdo kuhana jaja (5`), jaje (al' belanjak) za mazanje.*

Frižak kvas neka se zdiže va 4 žlice mleka i maličo cukara, onako na kraje špargeta al` na teplen, a ako je suh zajeno se zameša z mukun. Zamesimo testo z mlačnen mlekon, zdignutim kvasom i drugemi sastojki tako da ne bude pretrdo. Dobro ga omesimo da bude glatko. Neka na teplen naraste duplo. Premesimo ga, narežimo na pol i storimo po tri duge kombasice za 2 šišera. Na vrhe ih spojimo i stavimo trdo kuhano jaje, al` dva. Počnimo plest pletenicu. Kad finimo, stavimo šišer va namazani šamp al` pek-papir, neka se na teplen još dobro zdigne. Namažimo ga z izmućenim jajem i stavimo peć va teplu peknjicu na 180°C, 30 minuti, na prve razine.

Šišora se radila od istog tijesta kao i pogača. Ako je potrebno može se dodati i malo mlakog mlijeka. Pogača se umijesila i ostavila preko noći i drugi dan se premijesila. Prije nego se stavi peći malo se nožem popika da se lijepo raširi tijekom pečenja. Pri kraju pečenja premaže se jajem ili *mlekon* i *cukaron* (mješavinom mlijeka i šećera).

Pogača sa suhim smokvama



Sastojci za 6 osoba: 1 kg brašna, 6 žumanjka, 20 dag šećera, 10 dag masti, 5 dag kvasca, 1 dl ruma, 20 dag suhih smokava, 5 dl mlijeka, limunova korica, sol.

Mlijeko, žlicu šećera i kvasac izmiješajte i staviti dizati na toplo. Brašno, jaja, šećer, mast, rum, i limunovu koricu zamijesiti s dignutim kvascem. Odložite tijesto da se diže. Dodajte suhe izrezane smokve i oblikujte pogače. Pecite oko 1 sat na temperaturi 180°C.

Crikvenička pogača od slanih srdela



Sastojci: 30 dag slanih srdela, 20 dag luka (kapule), maslinovo ulje, brašno, kvasac, voda, sol (za tijesto), mlijeko, maslac.

Umijesite tijesto za kruh i ostavite da se diže. Podijelite na dva jednaka dijela. Posudu za pečenje namažite maslacem, stavite jedan dio tijesta i na njega slane srdelice s narezanim lukom. Polijte maslinovim uljem i pokrijte drugim dijelom

tijesta. Po želji možete luk malo popržiti i dodati malo svježe rajčice i sve zajedno popirjajte (nova inačica starog naputka). Ispecite. Vruću pogaču izrežite i poslužite uz zelenu salatu.

Lukova kolubica - „stara“ Vinodolska pogača

Lukova kolubicu radila se od obarenog („pofurenog“; vrelom vodom poliveno) kukuruznog brašna izmiješanog s poprženim lukom i malo ulja. Smjesa se oblikovala u pogaču i pekla u zemljanoj posudi na ognjištu.

Kukuruz se prvo trebalo samljati u žrvnju. Za sat vremena mljevenja moglo se dobiti tek 800 grama brašna (od kukuruza, pšenica, ..). Kada se dobilo brašno domaćica ga je trebala prosijati na sito i zatim umijesiti kruh. Kruh se mijesio u zemljanoj posudi (padelici od pol litre) i pekao pod zemljanom *čripljom* na ognjištu.

Kvas, kakav danas kupujemo u trgovini, nije se uvijek koristio, nije ga ni bilo. Kruh se najčešće mijesio bez kvasa ili bi se isti dobivao na način da se komadić tijesta ostavi sa strane, do pripremanja slijedećeg kruha, da uskisi.

U Vinodolu se dozrele plodove oskoruša sušili, zatim mljeli te se koristili za pravljenje kruha. Uz recepte za kruh od oskoruše zapisani su i stari recepti za kruh (ili kašu) od sirka, *drofa* (drop, trop)* ili mukovnica.

*Drofi su zapravo sasušene bobice grožđa koje su prethodno iskorištene za proizvodnju vina i rakije. Osušeni drofi su se mljeli i zatim se od tog „brašna“ pravila kaša.

Uskrsna pogača

Vazmena pogača koja se spravlja u Kastavštini:

*Za polnen na Velu sobotu pečene su već vazmene pogači i dece **jajniki**. Vazmena pogača se umesi z mlekom, z jaji, z cukorom i s cizibun. Neki reču **slatki kruh**. Speču i **ščetog kruha**, to j'sakidašnji kruh, ki ni sladak, aš sladak kruh se ji s kafon i samega v usta stave, ale s hranum jedu sakidašnji kruh i palentu. **Jajnik** (neki reču **šošer**, a neki **šišor**) speču za Vazanj dece. Jajnik je umešan od testa, od kega i slatki kruh. Spodoban je **mulice**. Dug je skoro dva pedla. Ve glave mu j'jaje ko da bi jeno oko. Prek jaja j'kod jedan križ od testa. To se zove krunica. Nogi su jajniku skupa zapletene onako, kako ženske kosice opletu. Te nogi na kraju imaju prsti. Jajnik dobe muška i ženska deca do jeno osam devet let, a veća deca ne. Na Velu sobotu okol južinske dobi sa deca već po sele z jajniki pohajaju. Ugjedaju, k j'lepči, mere, k j'veći, va ken je debjo jaje i nose ga susedon pokazati.*

Domaćin i domaćica su u pratnji ukućana obavezno nosili pogaču na dar - ovcima. Pogaču netko drži, a ovce odgrizuju. Kažu da je najizdržljiviji i najbolji ovan ili ovca koji najviše odgrize pogače. Ta se pogača daje ovcima na križ, tj. jednoj ispred sebe, jednoj iza i po jednoj desno i lijevo. Ovcama se daje i malo vina iz bukare, a ovci koja se planirala za klanje iduće godine, zalije se malo vina iza desnog uha. Pri tome se moli, a kada se završi molitva, svijeća su se ugasi na uho najboljega ovna.

Uskršnja pogača – Posvećenica

Sastojci: 1 kg mekog brašna, 8 jaja (6 žumanjaka), 2 cijela jaja, 20-26 dag šećera, 25 dag otopljene masti, 2 vanilin šećera, malo ruma, cijelu naranču iscijediti a koru naribajte, 4 dag svježeg kvasca.

Kvasac razmutite i pomiješajte s 20 dag brašna, malo šećera i malo soli. Tijesto dobro umijesite i stavite na toplo mjesto da se digne. Kad se tijesto digne, potrebno ga je ponovo umijesiti, oblikujte pogače i stavite da odleže u toplom dok ne ukisnu. Tijesto je gotovo kada se može rezati nožem i rasjeći škarama. Pecite na umjerenoj vatri (170 °C) u zagrijanoj pećnici oko 40-45 minuta. Pri kraju pečenja namažite ih smjesom razmućenih žumanaca, narančinog soka i vanilin-šećera. Temperaturu smanjite na 100-150°C da pogače lijepo požute, a ne potamne. Kad su pogače gotove, pospite ih sitnim šećerom.

Pogača je u gornjin Poljicin (u drugin malo se čini) puno ciñeno jiće, nosi se za dar, a peče se uvek na komin od cripon. Kaže se:

Lipe ti su oči - pri pogači

Pogača

Uzme se brašno (1,5-2 kg) i uspe u prikladnu posudu (drvena, duga posuda slična dječjoj kadici za kupanje samo obla), posoli se u sredini napravi rupa. Sa strane se u mlakoj vodi razmuti kvasac pa se to ulije u sredinu brašna zajedno sa malo ulja ili masti. Dugo se mijesi dok se ne dobije kompaktna smjesa, glatka i ne pretvrda. Ovo se pokrije krpom ostavi na toplom (u krevet ispod svih prekrivača) pa kad uskisne se premijesi i ponovno ostavi da kisa. U međuvremenu se ugrije

ploča komina, kada je topla odmakne se žerava, stavi se tijesto poklopi pekom te se dobro naloži (1,15-1,5 sat). Vatre treba biti dovoljno kao da se peče kruh odjednom, a opet ne premalo da tijesto ne ostane sirovo.

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

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

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

Šibenska pogača sa slanom ribom



Sastojci za tijesto: 50 dag glatkog brašna, 3 dag svježeg kvasca, vlasac ili 1 glavica luka (crvene ljuske) po želji, 1 dag soli, 5 dag slanih fileta srdela ili inćuna izrezanih na komadiće, 10-tak crnih maslina iz salamure bez koštica, 2 žice maslinova ulja, prstohvat (priza) šećera; za nadjev: 50 dag konšerve (pelatarajčice), 1 mrkva, 25 dag luka, 5 fileta slanih riba li inćuna izrezanih na komadiće, 15 fileta slanih srdela ili inćuna kao prilog uz pogaču, 1,5 dag kapara iz maslinova ulja, prstohvat bosiljka, prstohvat šećera, sol, papar.

Sve sastojke pomiješajte, kvasac stavite u mlaku vodu s prstohvatom šećera da se uskisa (digne) i izradite glatko tijesto. U međuvremenu 5 sitno narezanih fileta slanih srdela ili inćuna popržite na malo maslinova ulja zajedno sa sitno nasjeckanim vlascom ili nasjeckanim lukom. Blago *pofriganu* slanu ribu zajedno s uljem i krupnijim komadima maslina iz salamure (bez koštica), dodajte tijestu i još jednom pažljivo izmijesite kako bi se komadići ribe i maslina ravnomjerno rasporedili. Tijesto odložite u hladnjaku petnaestak minuta da se odmori.

Nadjev od slane ribe: Pelate pomiješajte sa sitno narezanom mrkvom, na listiće izrezanom kapulom (lukom), začinskim biljem, solju, paprom i prstohvatom šećera pirjajte na maslinovom ulju dok višak tekućine ne ispari, a sastojci se prožmu (povežu/sjedine).

Umjesto slanih srdela ili incuna u nadjev za ovu pogaču možete staviti sitno narezano meso kuhane ili pečene bijele ili plave ribe, ribe iz marinade ili svježe očišćene repove škampa ili kozica. Ako slanu ribu zamjenjujete komadima kuhane ili pečene ribe ili ribom iz marinade ili repovima škampa ili kozica, nadjevu dodajte malo sitno narezanog lista selenia i jušnu žlicu ili dvije finog bijelog vina. Komadiće pržene slane ribe dodajte u tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu, podijeliti na dva dijela i razvucite na pola centimetra debele palačinke. Jednu položite na dno namašćene posude za uljem i posuto brašnom da se tijesto ne zalijepi. Na nju se rasporedite nadjev i prekrijte drugom polovicom tijesta. Prstima dobro utisnuti rubove tijesta da nadjev ne izađe. Pogaču lagano nabodite vilicom (*pinjurom*), premažite maslinovim uljem i pecite 25 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 stupnjeva ili pola sata ispod peke.

Poslužite pogaču razrezanu na četiri dijela. Po jednu četvrtinu, dok je još vruća, polaže se u *pijat* na listove svježe rige. Uz pogaču poslužite filete slane ribe ili krupniji komadi hladne pečene ili kuhane ribe.

Kruh Libum



Sastojci: 60 dag slanog ovčjeg sira, 15 – 30 dag finog pšeničnog brašna (glatko brašno), 1 jaje, sol, lovorovo lišće.

Umijesite tijesto od sira, brašna i jaja. Količinu brašna određuje vlažnosti sira. Najbolji je kruh ako se utroši oko 20 dag brašna. Oblikujte pogače. Po „starim“ preporukama najjednostavnije je oblikovati kuglu veličine šake, staviti je na stol

i spljoštiti. Na gornjem dijelu tako oblikovane pogače urežite osam radijalnih linija. Ispečeni kruh-pogača lakše se lomiti po tim linijama. Na lim (protvan, posudu za pečenje) gusto složite lovorovo lišće i na njih položite pogače. Ako se radi u krušnoj peći, kao u „stara“ vremena tada se lišće slaže na pod krušne peći. Pecite oko 50 minuta na 200 °C tj. dok ne postanu smečkasto žute.

Libum je žrtvena pogača koja se pripremala u čast starorimskih kućnih duhova.

Dioklecijanova pogača

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

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

Po predaji pogača je iz vremena Dioklecijana.



Kovanica s likom cara Dioklecijana

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

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

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

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

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

— Što jedeš:

— Jedem pogaču — odgovori momak.

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

— Kako je tvoja majka mijesi?

On mu odgovori, daje mijesi svojim mlijekom.

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

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

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

Kad bi puhnu u sviralu, zova odgovaraše:

U našega cara Dioklecijana

Prasce uši a tovarová glava.

Po drugoj varijanti:

U cara Dioklecijana

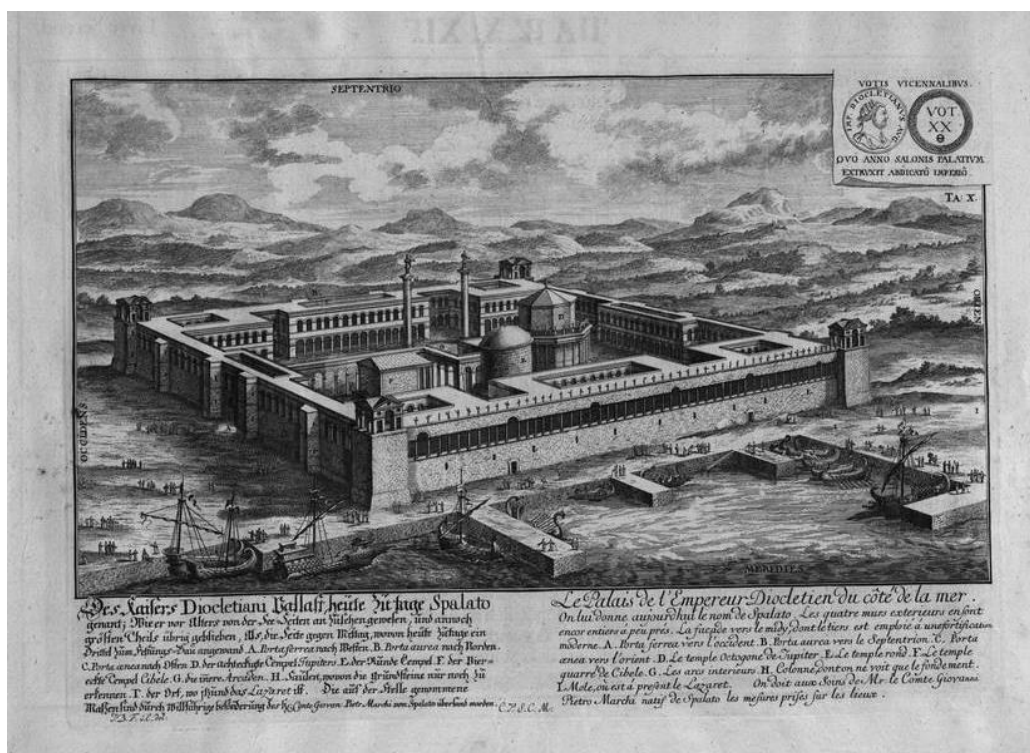
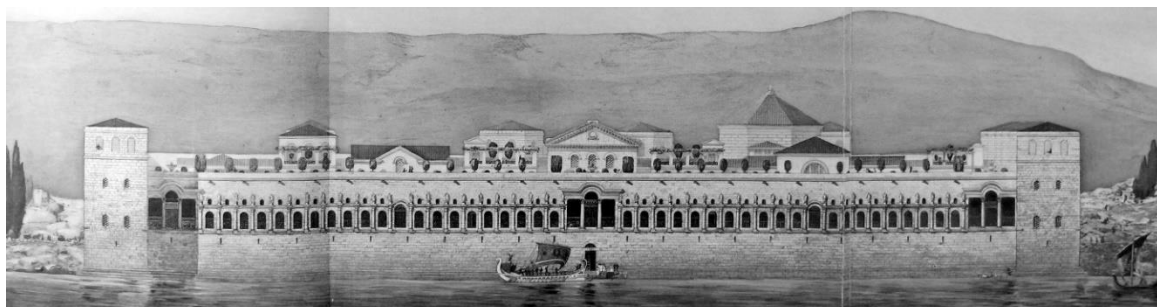
Uši ko u magarca

Rozi ko u jarca

A glava ko u prasca.

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

*Kruh od sijerka jede se sam ili pomiješan s drugim žitijama: ječmom, pšenicom, raži itd. Brašno od sijerka nešto je crvenkasto, neugodna ukusa, jede se za veliku nevolju. Sijerak raste u močvarnim krajevima, sije se, kad uslijed čestih kiša nije moguće posijati drugo žitije na pr. kukuruz. To biva osobito na neretvanskoj ravnici i u Imotskom polju. Kruh od sijerka je kruh za veliku nevolju, kruh robova. Plinije (Hist. Nat. lib. XVIII. 16, 40) kaže za sijerak: „Secale Taurini sub Alpibus asiam vocant, deterrimum et tantum ad arcendam famem, fecunda sed gracili stipula, nigritia triste, pondere praecipuum admiscetur huic far, ut mitiget amaritudinem eius, et tamen sic quoque ingratisimum ventri est. Nascitur qualicumque solo cum centesimo grano, ipsumque pro letamine est.”



Rimski kruh (pogačice) - *libum*

Sastojci: 30 dag domaćeg kravljeg sira (ili umrvljenog *slanog ovčjeg sira*), 15 dag glatkog pšeničnog brašna, 1 cijelo jaje, ½ žličice morske soli, 10-ak listova svježeg lovora.

Zagrijte pećnicu na 200°C. *Protvan* za pečenje premažite s malo ulja, pospite s malo brašna pa postavite lišće lovora kao podlogu na koju ćete staviti pogačice. Sir pomiješajte s jajem i soli. Dodajte brašno te umijesite ljepljivo tijesto. Tijesto podijelite na dva jednaka dijela pa oblikujte dvije pogačice. Svaku pogačicu zarežite na osmine. Pecite oko 50 minuta. Pečeni kruh izvadite iz protvana i ostavite da se potpuno ohladi prije rezanja.

Jelo koje se pripremalo još u doba antike, što nam je ostavio Marcus Gavius Apicius:

Libum

Sastojci: 1 šalica brašna 2,20 kg rikote (ricotta; mladi sir koji se radio od sirutke), 1 jaje, istučeno lišće lovora, pola šalice meda.

Sir miješajte dok ne postane potpuno mekan. Dodajte sir i jaje u brašno. Dobro izmiješajte i podijeliti na 4 djela. Pecite u pećnicu na lišću od lovora, 35 - 40 minuta (na 215 °C) dok ne postane zlatno žuto. Ugrijte med i staviti na pečeni „kolač“ kako bi ga apsorbirao. Treba stajati 30 minuta prije posluživanja.

Nekad se kruh pekao u pećnici bez protvana, *tepsije*, na podlozi od tadašnje vrste cigle (opeke) u peć koja je bila slična današnjim krušnim pećima).





Zelenik, soparnik ili ulenak čini se od zela (blitve), vina brašna (cvita), malo kapule i ula. To je najmilija jizbina u Policin i ne zna se, ima li 'di u kojeg drugon mistu podale Polica. 'Oće se za ņ tankog lipog šenišna brašna, šta se baš zove cvit. Umisi se tisto, razriže se na siniji u dva jednaka dila, pa se lazañurom (oblin drveton) razvaluje po svon siniji, tako da bude svaki kraj debeja ka' kartun. Prvi razvalani dija zamota se oko lazañura, odnese na siniju od tri noge, pa se na ņon opet lipo razastre. Drugi dija tista razvala se na drugon siniji ka' i prvi, pa se ostavi na ņon. Sada stopańica uzimle rešetno ili tas, u ņemu zeke (blitva) istrebleno u redu, oprano, izrezano, osoleno i ulen začinno. Dobro se umiša, pa se razastre po donon kori, pa je posvuda pokrije, ali ne odveć debelo. Kada se je zeke razastrlo, anda se obamota druga kora oko lazañura i pomalo se spušća s kraja po rastranom zelu, neka poduši i pokrije s kraja na kraj prama do ņon strani. Ako je 'di koji kraj kore prisumićen, okroji se nožen, da se more bole zavrnuti. Poton se stane redon zavrćati u 'ožeg, tako da se obe kore sašiju uokolo zajedno. Sada se metne druga sinija po zeleniku, malo se pritisne, pa se sve privrne, malo opočine na glavi i tako ostane zelenik na siniji sa zavrnutin krajen nizbrdo. Vatra plamca na kominu, stopańica maša se sinije, nosi zelenik na komin, razgrće žeravu na obe strane, pomete, a sve odvraća glavu, da jon oči ne iskapaju od vrućine, i sasinije velikon pomñon izvali zelenik. Brže bole sada česovan metlicon ili ožegon zapreće ga na sve kraje i žmiri u ņ, da vidi, kakoće ići u redu. Eto mal' po malo počme se na sridi nadimati, napne se ka' mij. Stopanica čeprka po ņemu metlicon, neka se svud jednako upeće. Kroz malo vrime zelenik je gotov, omete se i oprashi, pa na siniji odnese se stolu. Sada stopańici oda'nilo, vas joj trud još oprashiti ga, izniti na sto i urediti za jice. 'Oće se najprije stući luka u lukotucu. Tučkom se dobro stuće, zgñeći i usitni, pa se kašikon vadi na uzelenik. Po stučenom luku i zeleniku ulije se dobrom ula, namaže se i natare čistin dlanon na sve kraje, a da dobro upije, nabada se rton od noža na više misti. Niki namažu izvanka siron istruganin, da bude slasniji. Vala da ule dobro oplovi, inačije bija okretna ruka, koja će ga u redu izrizati. Naoštri se dobro nož, pa se počme rizati na pašajice, a pozatin priko pašajica u kline (u šamac), tako da ostanu komadi jednaki na šetvrt udugul. Oni

mañi komadi, šta ostanu pri kraju, zovu se okrajci ili uškrnci (uškrnak). Ko riže zelenik, kada ga doriže, ima pravo dignuti iz sredine najlipli komad ili kus. Ako se odma' odigne na rtu noža, 'oće reć, da je u redu izrizan. Tada mu družina za stolon govori: neka, i miriti (zaslužuje) i dobija ga je. Tako se sprema obišni zelenik za težake i domaću čelad, a za velike gozbe, kada se 'oće komu učinit počast, metne se u zelenik sa zelen suvica (suva grožđa), stuče se s lukon orija, pospe s izvanka cukron i kanelon, da čuti malo više slasti. Uz korizmu, kada su veliki posti a opet velike rađe okolo vinograda u polu, za težaka je najkorisnije i najugodnije jiće zelenik. Bakalar i manistra brzo primrznu, ali zelenik nikad. Slatko se je za ñin napiti vina. Kako je na sve strane zatvoren i okrplen, zovu ga u nikin selin ka' za porugu okrpleni did, i ako se trevi, da se pod lazañurom prokine, učini mala plastica od tiska i okrpi, začepi se buža, da ne ulize prašina i lužina s komina. Priteče li na večer, ostavljaju se komadi za sutradan, more durati (uzdržati se) i više dana. Ostane li domaćici tista umišena, da ne ide po šćeti, učini mali soparnik ka' na polovicu velikoga, i to se zove *vrana noga*.

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

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

Soparnik je uvršten na listu nematerijalne kulturne baštine 2007. godine

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

komadiće na šamac. Prsnac se pripravlja u zemanu mlada sira, nosi se na sto, da se mogu počastiti najveći prijatelji.

Pogača

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

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

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

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

Soparnik

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

Soparnik, Soparnjak (pogača od blitve)

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

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

Otočani dodaju vodi, kad se kuha blitva, sitno narezano svježe lišće komorača. Cijedenje blitve je vrlo važno jer u smjesi ne smije ostati tekućine, jer vodenasta

blitva uzrokuje pucanje soparnika (tijesta). Otočani osim komorača nekada su dodavali i ribani ovčji sir.

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

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

ili pod pekom.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kako se nekad peklo:

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

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

Babice-soparnice

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

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

Babice izvadite i otresite krpom brašno. Obrnite je na drugu stranu i ostavite da malo “odahne” (ohladi). Dobro namažite uljem. Iskrižajte i dobar tek.

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

Pogača od slanih inćuna



Sastojci: 75 dag glatkog brašna, 2 paketića (kocke) svježeg kvasca, 2 dl maslinova ulja, žličica soli, 10 komada fileta slanih inćuna, 3 manje glavice crvene kapule, 3-4 zrele rajčica, 2 lovorova, lista, grančica ružmarina.

Brašno prosijte (tako su nekada radili), dodajte sol i promiješajte. Pripremljeni kvasac stavite u mlaku vodu s 1 žlicom šećera i 1 žličicom brašna, te pustite da se digne. Dodate ga brašnu, ulijete 1 dcl ulja, te dobro i dugo miješajte, a po potrebi dodate još mlake vode. Pripremljeno tijesto pokrijete i ostavite da se diže.

Priprema nadjeva. Narežite kapulu na sitno, te je stavite prži na malo ulja. Kad je kapula omekšala dodate sitno isjeckanu rajčicu, lovorov list i ružmarin. Lagano posolite, jer su inćuni slani. Kad je rajčica mekana nadjev je gotov. Tijesto koje se u međuvremenu diglo, podijelite u dva dijela i rastegnite, te prolijete uljem. Na prvi dio tijesta izlijete nadjev, posložite filete slanih inćuna te preklopite s ostatkom tijesta. Gornje tijesto premažite uljem i izbodite čačkalicom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200°C stupnjeva oko pola sata.

Tvornica Mardešić postoji od 1905. godine, a s proizvodnjom ribe započinje 1907. godine. Izvor je prihoda za lokalno stanovništvo na Dugom otoku, u mjestu Sali, kao i okolnih otoka. Osnovni proizvodi su konzerva, većinom od sitne plave ribe i slani incuna.

Sali je oduvijek živio od usoljene ribe. Ostalo je zapisano da su saljski ribari cijelo stoljeće i pol morali davati 200 barila usoljenih srdela gradu Zadru. Kroz stoljeća su je prodavali po Dalmaciji, po Italiji, Beču, a njihove slane srdele kupovali su i Grci. Saljski ribari lovili su tradicionalno oko Dugog otoka i prema Kornatima, naročito sdelu, skušu, lokardu, incune.



Hvarska (*Forska*) pogača

Sastojci za *tijesto*: 60 dag polubijelog brašna, 1 žlica soli, 2,5 dl mlake vode (nekad su koristili vodu iz *šterne*), 2 dag svježeg kvasca, 2 žličice šećera, 1 žlica maslinovog ulja; *nadjev*: 10-12 komada usoljenih srdela, 1-2 glavice luka, 2 češnja češnjaka, kosani peršin, ploške kozjeg ili ovčjeg sira (možete sir i izribati), kosane masline i kapari.

Zagrijte oko 1 dl vode i otopite kvasac sa 2 žličice šećera i žlicom brašna. Ostaviti da odstoji 10-15 minuta. Pomiješajte brašno s malo soli i u udubljenje u sredini brašna dodajte nadošli kvasac. Pokrijte kvašćevu mješavinu brašnom, a zatim dodajte ulje i postepeno ostatak mlake vode. Zamijesite mekše tijesto (mijesite ga barem 15 minuta). Ostaviti tijesto da miruje sat vremena. U međuvremenu zagrijete pećnicu na 220 °C i u nju postavite lim za pečenje (pekari uvijek preporučuju ugrijati lim (pleh) za pečenje i to okrenut naopako). Očistiti srdele, upržiti luk narezan na kolutiće, dodajte mu kosani češnjak, pospite kosanim peršinom, stavite masline bez koštica i kapare. Sve promiješajte i kratko popirjajte. Nadošlo tijesto podijeliti na dva dijela. Svaki dio razvucite, oblikujte,

poput nešto deblje okrugle kore za pizzu. Sa malo oštrog brašna pobrašnite lim za pečenje i postaviti jednu koru. Nadjenite srdelama i pirjanim lukom sa svim ostalim dodacima, odozgo naribajte sir ili složite ploške sira. Poklopite drugom korom, uvrnuti krajeve da nadjev ne bi iscurio i ostaviti još desetak minuta na toplom. Prije pečenja premažite gornju koru vodom u koju se doda malo maslinovog ulja. Pecite oko 40 minuta.

Hvarani i Višani kažu da postoje tri sestre – *tri dalmatinske pogače*: Hvarska (*Forska*) Komiška (*Kjomiška*; radi se od slanih srdela, umaka (šalše) od luka, rajčice i kosanog peršina) i Viška (nadjeva se popirjanim lukom, noviji dodatak) i filetima slanih srdelica, poškropi maslinovim uljem i pospe mravincem/origano; pirjani luk je noviji dodatak).

Komiška pogača i Viška pogača (pogače od slane ribe)

Sastojci: *za tijesto* - 1 kg brašna, malo soli, 6 dag svježeg kvasca 2 žličice šećera, 0,5 dl maslinova ulja, 3 dl mlake vode; *za nadjev*: 1 kg luka (kapule), 40 dag rajčice (ili iz konzerve oguljene), 5-6 češnja češnjaka, 10-12 slanih srdela (20 dag; ovisi o tome volite li slanije jelo), 1,5 dl maslinova ulje ili miješano s običnim uljem, kosano lišće peršina, po želji crne masline bez koštica.

U malo mlake vode smrvite kvasac s malo brašna i stavite na toplo da uzade. Umijesite s brašnom, vodom, 0,5 dl maslinova ulja i solju u tijesto, pa ostavite da uzade, na toplom oko pola sata, da udvostruči obujam. Za nadjev ispržite nasjeckani luk da postane staklast, dodajte oguljene rajčice, češnjak narezan na ploške i ispirajte. Neka se ohlade. Razvaljajte tijesto u dva lista na debljinu prsta, stavite prvi dobro zauljenu posudu maslinovim uljem, pokrijte rajčicama, gore stavite usitnjene srdele, pospite kosanim peršinom i pokrijte drugim listom. Stranice tijesta dobro utisnite prstima da nadjev ne izlazi, premažite maslinovim uljem. Neka stoji na toplom 15 minuta, pecite oko 30 minuta na visokoj temperaturi, 220 °C. Vruće neko vrijeme prekrijte čistom vlažnom kuhinjskom krpom. Izrežite na kocke i poslužite kao toplo predjelo uz viški plavac.

Pogača s otoka Visa postaje prepoznatljivi gastronomski specijalitet, koja je poznata kao *Viška pogača* a na otoku dolazi u velikom broju varijanti. Skoro svaka kuća ima neku „svoju tajnu“ u izradi pogače.

Vis i Komiža kao dva rivalska grada koji se stalno sukobljavaju oko nečega tako su se sukobila i čija j pogača bolja.

Viška pogača je jednostavnija i prema naputku bi se trebalo samo narezati luka, staviti na tijesto, dodati slane ribice i to je to. Što jednostavnije – to bolje. Kažu da je izvorna pogača bez pirjanog luka, ili ako se stavlja tada ga treba staviti

toliko da ne prevlada okus luka, tijesto/kora mora biti hruskava i reže se na trokute.

Komiška pogača je malo složenija, treba propirjati narezani luk, rajčice i sve to složiti kao podlogu slanoj ribi.



lijevo je *komiška pogača* koja ima i rajčice (paradajz), a desno je *viška*, samo popirjani luk.

Na obje se stavlja slanu ribu.

Ne pretjerujte sa slanom ribom i pazite koliko solite tijesto.

U osnovi su obje pogače jelo sirotinje, koja nije imala puno toga staviti na tijesto.

Prije su na Visu svi imali svoju slanu ribu, jednostavno su svi bili ribari, upecali bi srdele (koje su i danas među jeftinom ribom), te bi ju sami usolili.

Vrlička pogača s orasima



Sastojci: 40 dag polubijelog brašna, 1 žličica soli, 10 dag kosanih oraha, 1,5 dl vode, 1,5 dl maslinova ulja.

Brašno pomiješajte sa soli, vodom u uljem, i izradite tijesto. Oblikujte pogaču i stavite je na podmazani protvan (pleh, lim za pečenje). Po tijestu lagano nacrtajte nožem crte po dužini i širini. Kad ste to uradili oblikovali ste kvadrate, na svaki utisnite polovicu oraha. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko pola sata.

Pogača s koprivom

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 25 dag kopriva, 2 jaja, 2 dl ulja, 2 dl vode, 2 dl vrhnja, žličica soli, prašak za pecivo.

Koprivu prelijte kipućom vodom i ocijedite. Kukuruzno brašno prelijte kipućom vodom, dobro izmiješajte i dodajte razmućena jaja, ulje, vrhnje, prašak za pecivo i sol. Dodajte iskosanu koprivu i sve izmiješajte. Ulijte u podmazani lim i ispecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C.

Pogača s matarom i blitvom



Sastojci za *tijesto*: 25 dag kukuruznog brašna 45 dag oštrog brašna 2 žlice suhog kvasca, žličica soli, 2 žlice maslinovog ulja, 4 dl (cca.) mlake vode; za *nadjev*: 35 dag matara, 35 dag blitve, 15 dag tunjevine u maslinovom ulju (konzerva ili ostatke pečene tunjevine), 15 dag ovčjeg sira, 3-4 žlice maslinovog ulja, sol, maslinovo ulje za premazivanje lima i pogače.

Od navedenih sastojaka napravite tijesto kao za kruh i podijelite ga na dvije nejednake kugle. Stavite na toplo mjesto da ukisnu (oko sat vremena). Blitvu i matar skuhaite, ocijedite, grubo usitnite i posolite. Tunjevinu razdijelite na sitnije komadiće. Pećnicu ugrijte na 250°C. U namašćenom limu pobrašnjenim rukama razvucite veću kuglu tijesta tako da prelazi rubove posude, slažite red blitve i matara, red tunjevine, red ribanog ovčjeg sira i na kraju poprskajte uljem. Razvučenom manjom kuglom tijesta pokrijte nadjev. Rubove s donjega tijesta prebacite preko gornjega, utisnemo kao kod viške, komiške i hvarske pogače. Pogaču nauljite, izbodite vilicom na nekoliko mjesta i pokrijte kuhinjskom krpom da se diže pola sata. Temperaturu pećnice smanjimo na 200° i pecite pogaču pola sata. Vruću pogaču ponovno premažite uljem, pokrijte krpom i ostavite oko pola sata prije rezanja.

Pogača

Uspite brašno (1,5-2 kg) u prikladnu posudu (to je nekada bila obla duga drvena posuda slična dječjoj kadici za kupanje), posolite, u sredini napravite rupu, u mlakoj vodi razmuti kvasac i to ulije u sredinu brašna (rupu) zajedno sa malo ulja ili masti. Dugo mijesite dok ne dobijete kompaktna glatka i ne pretvrda smjesu. Pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite na toplom (nekada su stavljali u krevet ispod svih prekrivača), kad uskisne premijesite i ponovno ostavi da kisa (da se digne; da se udvostruči volumen). U međuvremenu ugrijte ploču komina (napravi se obilno žeravice), kada je topla odmaknite žeravu, stavite tijesto, poklopite pekom, dobro naložite (pokrijte žeravom i suproškom (pepelom). Pecite 1,15-1,5 sat.

Vrlo je važno napraviti dovoljnu količinu žeravice; vatre treba biti dovoljno da ispeče kruh odjednom a opet ne premalo da tijesto ne ostane sirovo.

Kad pečete pogaču obavezno napravite i bubicu (marende) - šaku tijesta ispecite na malo ulja i pošećerite.

Pogača-kruh je najljepši topao tj. vruć, a idealno se slaže (sljubljuje, izraz koji koristimo za vino) sa: pršutom/sirom ili samo premazano maslinovim uljem uz ljutiku ili mladu kapulicu (mladi luk). Ovako pečen kruh svjež je 2 dana, kasnije se počinje mrviti.

Dalmatinska sirnica (pogača)

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

Brašno stavite u posudu, u sredini napravite rupu i u njoj zdrobite kvasac, pomiješajte s malo brašna, šećera i nekoliko žlica mlakog mlijeka. Izradite hljepčiče. Zdjelu pokrijte i ostavite na toplome preko noći. Drugog dana izradite (ulupajte) maslac sa šećerom, umiješajte jedno po jedno osam žumanaca, malo soli, ekstrakt ruže, rum, maraskino, naribane korice i još malo mlakog mlijeka. Dodajte u brašno s kvascem i dugo mijesite tijesto. Po potrebi možete dodati još malo mlijeka. Na kraju oprezno umiješajte snijeg od bjelanaca. Opet pokrijte i ostavite na toplome tri sata. Uzašlo tijesto podijelite na hljepčiče teške oko 25-40 dag. Svaki posebno opet izmijesite, stavite na namašteni papir u limu, pokrijte vunenom krpom i ostavite da odstoji na toplome. Kad uzađu, zarezite ih tupom stranom noža tri puta ne preduboko, premažite žumancem, pospite šećerom i

ispecite na umjerenoj temperaturi (oko 60 minuta na 180 °C). Kad malo zarumeni, sirnicu treba prekriti alu-folijom koja će spriječiti da uskrsna slastica ne dobije pretamnu boju, jer osim što je svečanost za nepce, prava sirnica mora biti i praznik za oči. Dobar tek uz domaći prošek.

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



garitula



letenica (pleténica)

Garitula-sirnica prema starim zapisima iz Rogoznice pokraj Šibenika:

Ti dan misle su se i pekle garitule - sirnice. Osin garitul onih velikih od biloga brašna, izbašenih jaja, izgratane kore od limuna i naranče i drugih mirisa činile su se i letenice od tista, u koje bi se zabolo jaje (jaja, šećera, masti, kvasca, vanilije, kore limuna, ružina ulja.) Kad tijesto ukisne umijesi se okrugli kolač ili pleténica, koja se savije u krug i u sredinu stavi jaje. Namaže se jajom i pusti da još jednom kisne. Peče se na 175 stupnjeva, oko pola sata). To se tako zajedno peklo, a to je bilo za dicu: svakomu sitetu po jedna pleténica, kosica. Ali garitule i pleténice nitko nije smija taknuti, kušati, dok se ne bidu blagoslovile. To i drugo slatko, ako je ko činja, nosilo bi se u crkvu na Uskrs ujutro, poslin male mise, blagoslivljalo, E, onda se moglo početi isti. Garitule i letenice - kosice činidu se još i danas.

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, poskropite masnoćom, stavite pola nadjeva. Pokrijte drugom trećinom tijesta, poskropite 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.

Heljdina pogača

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

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

Vrlička pogača



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

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

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

Bakina pogača

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

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

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

Babogredska pogača

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

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

(Izvorno o pogači:

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

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

Slična pogača priprema se i u Posavini – Posavska pogača.

Tikvina pogača

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

U brašno umiješajte sol, zatim dodajte mlijeko i mast, i umijesite tijesto. Razvaljajte ga u dva dijela (mlinca). Jedan mlinac stavite u zamašćenu zemljanu posudu, preko njega ravnomjerno složite pripremljenog nadjeva od tikve: - tikvu ogulite, očistite od koštica i naribajte. Posolite i nakon što pusti sok dobro ocijedite. Dodajte dobro izmiješani mljeveni mak, žumanjke, šećer, sol sa tikvom. Stavite dugi mlinac, prelijte kiselim vrhnjem i ispecite u dobro zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 40 minuta. Možete jesti toplo i hladno.

Repina pogača

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

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

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.

Kenke - pogačice od kukuruza

Sastojci: 4 šalice kukuruzne krupice, 4 šalice kipuće vode, 2 žlice jogurta, 2 žlice soli, 2 šalice kipuće vode.

Umiješajte 2 šalice kipuće vode u krupicu, stalno miješajući, da se ne stvore grudice. Kad se smjesa smlači, dodajte jogurt. Pokrijte vlažnom krpom i ostavite da odstoji preko noći. Drugi dan dodajte sol i 2 šalice kipuće vode stalno miješajući. Žlicom izvadite smjesu i stavite je na alu-foliju izrezanu na kvadratiće, učvrstite krajeve tako da dobijete pravokutni oblik i kuhajte na pari dva sata. Ohladite, izvadite i poslužite toplo ili hladno.

Otkud naziv kenke poprilično je nejasno, riječ *kènkē* (*franc. quintet*) označava vrstu lampe s dvostrukom strujom svjetlosti (propuhom), nazvana po pronalazaču Quinquetu (*čit. Kenkē*).

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 .

Kukuruzne pogačice s porilukom

Sastojci za 10 osoba: 1,5 kg kukuruznog brašna, 30 dag poriluka, 4 dl vrhnja, 5 dag masti, sol, 1,5 l vode, listovi vinove loze za pečenje.

Kukuruzno brašno krupnije samljeveno prelijte slanom kipućom vodom. Nakon što brašno malo odstoji dodajte izrezani poriluk, vrhnje i oblikujte pogačice. Svaku stavite na list vinove loze i ispecite u pećnici. Poslužite uz suhi sir, kuhanu sirutku ili kiselo mlijeko.

Daruvarske pogačice od kukuruznog brašna

Sastojci za 10 osoba: 80 dag kukuruznog brašna, 20 dag bijelog brašna, 25 dag mljevenih čvaraka, 20 dag maslaca, 4 jaja, 5 dag šećera, 2 dl vrhnja, sol.

Umijesite tijesto od kukuruznog brašna, samljevenih čvaraka, maslaca, jaja, šećera, soli i vrhnja. Razvaljajte ga, izrežite okruglo ili u polumjesec i stavite peći u pećnicu dok ne porumene.

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 hljepčice. 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.

Dukati, cekini

Sastojci: 7,5 dl mlijeka, 5 dag maslaca, žličica soli, 40 dag kukuruznog brašna, 2 žumanca, 10-15 dag polutvrdog sira, ribani muškatni oraščić, ribani ovčji sir, maslac za posudu.

Pristavite vodu sa 1/2 l vode, solju, oraščićem i maslacem. Kad provri, skuhajte palentu. Miješajte otprilike 35 minuta. Maknite sa štednjaka te primiješajte nasjeckani polutvrdi sir da se otopi. Dodajte žumanca. Promiješajte, istresite na poveći lim i razmažite u tanji sloj. Oblikujte „dukate” malom čašom i poslažite na namašteni lim. Pospite ribanim sirom, zalijte otopljenim maslacem i zapecite u pećnici na visokoj temperaturi.

Ova vrsta pogačica dobila je ime po dukatima cekinima - zlatnim mletačkim (venecijanskim) novčićima (*tal. zecchino; zecca* – kovnica novca (u Mlecima)

Hameturnjak - kolač (pogača) od kukuruznog brašna

Sastojci: 70 dag kukuruznog brašna, 20 dag običnog brašna, 30 dag groždica, 20 dag suhih smokava, 10 dag šećera, 2 svježa kvasca, sol.

Kukuruzno brašno poparite kipućom vodom i ostavite da se ohladi. U ohlađenu smjesu umijesite groždice, usitnjene smokve, brašno i šećer. Umijesite rastopljeni kvasac u mlakoj vodi. Tijesto ostavite da malo odstoji. Stavite u okrugli namašteni lim i ispecite u zagrijanoj pećnici, na umjerenoj temperaturi, oko pola sata.

Kukuruzna pogača I. način

Sastojci: 2 šalice kukuruznog brašna, sol, 1 žlica maslaca, 1 prašak za pecivo, 2 jaja.

U brašno umiješajte sol i prašak za pecivo. Uspite u provrelu slanu vodu i miješajte da dobijete kašu. Umiješajte u nju jaja i maslac, i ispecite u pećnici otprilike pola sata na srednje jakoj temperaturi.

Kukuruzna pogača II. način

Sastojci: 20 dag kukuruznog brašna, 25 dag bijelog brašna, 1 žlica šećera, 1 žličica soli, 1 žličica praška za pecivo, 4 dl mlijeka, 6 dag rastopljenog maslaca, 1 jaje.

Kukuruzno i bijelo brašno umiješajte zajedno sa šećerom, praškom za pecivo i solju. Jaje istucite i dodajte mu mlijeko i rastopljeni maslac. Izmiješajte i načinite tijesto. Stavite u namašteni lim i pecite 45 minuta na srednjoj temperaturi. Pogaču koja se malo ohladila izrežite na kriške i poslužite s maslacem.

Bunjevačka pogača sa sirom

Sastojci *za pogaču*: 1 kg brašna, 1 paketić kvasca, 1 jaje, 1 žlica šećera, 1 žlica masti, malo soli, mlijeka po potrebi; *za nadjev*: 1 kg mladog (svježeg) ovčjeg sira (u nedostatku ovčjeg uzmite kravljeg sira), 3 žlice skorupa, 1 jaje, malo soli i šećera.

Kvas i šećer umutite u mlijeko, kad se digne pomiješajte s brašnom, jajetom i posolite. Mlijeko dodavajte po malo kako bi dobili meko tijesto. Kad je tijesto gotovo dodajte još malo masti i još jednom dobro izradite tijesto. Pospite ga brašnom, pokrijte čistim platnenim ubrusom i ostavite da se diže. Dignuto tijesto stavite na pobrašnjeni stol (nekada se sve radilo na dasci za tijesto), podijelite na tri dijela (jupke) i svaki dio *oklagijom* (valjkom za tijesto) razvaljajte i ostavite malo odleži. Tijesto razvucite na veličinu *tepsije* (lima za pečenje). Sir, skorup, jaje sol i šećer pomiješajte zajedno i stavite na svaku polovicu pogače. Svaku pogaču zavijte, preklopite, pazeći da nadjev ne izađe. Gornju površinu pogače premažite razmućenim jajetom i mašću i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite dok gornja i donja površina pogače ne dobije rumene boju.

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 °C 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.

Pogačice sa čvarcima

Sastojci: 1 kg brašna, 50 dag čvaraka (ako nisu dosta masni, dodajte malo masti), 1-2 jaja, domaće kiselo vrhnje, mlijeko prema potrebi, paketić germe (kvasca)

Zamijesite tijesto i ostavite na toplom da se diže. Čvarke sameljite, dodajte sol i papar po okusu. Kad se tijesto diglo, razvaljajte prst debelo i namažite masom čvaraka. Presložite ga, jednostavnije je saviti tijesto kao za savijaču i razvaljati. Ponovo presavijte i ostavite da malo odstoji.

Razvaljajte prst debelo tijesto i čašom oblikujte (izrezujte; rubove čaše pritisnite na tijesto) pogačice. Na gornjem dijelu nožem iscrtajte vodoravne i vertikalne crte. Ostavite da stoji pola sata i nakon toga ih ispecite u pećnici, na jačoj vatri, oko pola sata.

Hladne pogačice se mogu spremiti u zamrzivač, a prije jela ih treba zagrijati u pećnici.

Turopoljska greblica

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

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

Rudarska greblica



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

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

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

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

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

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

Plešivički copanjek



Autentični slani prhki kolač koji se tradicionalno priprema na Jaskanskim obroncima Plešivice. Nadjeva se blitvom, metvicom, peršinom, lukom, zelenim dijelom poriluka i luka kozjaka, sirom vrhnjem i jajima. Zelen se pirja i tek tada se miješa sa ostalim sastojcima.

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

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

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

Sastojci za tijesto: 50 dag glatkog brašna, 2 žlice svinjske masti ili maslaca, 4 žlice kiselog vrhnja, 1 dl mlijeka, 1 žličica soli; sastojci za nadjev: 50 dag svježeg kravljeg sira, 1 veći poriluk ili vezica mladog luka, 2 žlice svinjske masti ili maslaca; sastojci za premaz: 2 jaja, sol, 1 jaje.

U brašno dodajte sol i ostale sastojke te umijesite čvrsto tijesto. Ostavite ga na sobnoj temperaturi oko pola sata. Dok tijesto stoji, poriluk prepolovite i tanko

nasjeckajte te kratko prokuhajte u kipućoj vodi. Ocijedite i ohladite. Kravljem siru dodajte ostale sastojke, dobro promiješajte te umiješajte ocijeđeni poriluk. Tijesto podijeliti u dva dijela i tanko razvaljati u veličini velikog pleha za pečenje. Žlicom raspodijelite nadjev te ga prekrijte drugim dijelom tanko razvaljanog tijesta. Krajeve stisnite i zaviti tako da nadjev ne iscure van. Lagano umutite (trajbajte) jaje te kistom premažite copanjek. Pecite 30-40 minuta u zagrijanoj pećnici na 180°C. Poslužiti toplo, no vrlo je ukusno i hladno uz čašu finog bijelog plešivičkog vina.

Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek II. varijanta

Sastojci za tijesto: 40 dag bijelog pšeničnog brašna, 1 dl vrhnja, 1 jaje, 15 dag maslaca, soli po potrebi; *sastojci za nadjev:* 50 dag svježeg kravljeg sira, 1 dl vrhnja, 15 dag maslaca, svežanj peršinova lišća, svežanj lišća od mladog luka ili poriluka; *sastojci za premaz:* 2 jaja, soli po potrebi.

Umijesite tijesto od nabrojenih sastojaka, pa ga razvaljajte u dva „lista“ veličine i oblika lima za pečenje. Za nadjev, na maslacu propirajte nasjeckano lišće peršina i luka ili poriluka, zalijte vrhnjem i malo ohladite. Dodajte to svježem siru, promiješajte umućena jaja i posolite po želji, te sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Jedan „list“ tijesta položite u namašteni lim, po njemu rasporedite nadjev i pokrijte ga drugim «listom» tijesta. Premažite žumanjkom i pecite u pećnici.

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

Grintava Margeta

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

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

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

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

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

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

„Makaruni“

Ispeče se bijela pogača (brašno, voda i sol) na štednjaku ili u pečenjarki. Ispečena se pogača izreže na kocke u zdjelu. U posebnu zdjelu metne se malo masti. Kad mast uzavre, baci se u nju sitno isjeckani luk crljenac. Na rumeni luk metne se mnogo kisela vrhnja - kad i ono uzavre s lukom i mašću - naliže se sve na kocke narezane pogače u zdjeli i ponudi na stol.

Pogača od jagli



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

Jagle izmiješajte s masti u posudi i pržite desetak minuta. Prženje je gotovo kad jagli zamirišu kao kokice (prženi kukuruz). Odložite na toplo (nekada su naše bake zamatale u mokru krpu i stavljale u zemljanu (glinenu) posudu iznad tople vode; danas to možete učiniti na slijedeći način: stavite u poklopljenu posudu i odložite u pećnicu na temperaturu 70 °C). Izvadite iz pećnice nakon 2-3 sata i ostavite da se potpuno ohladi. Ohlađene jagle dobro izmiješajte s mlijekom i kiselim vrhnjem. Odložite u hladnjak i držite dva dana kako bi sve omekšalo i dobilo specifičan orašasti miris i okus. Pomiješajte bijelo kukuruzno brašno i oštro pšenično (to možete najbolje uraditi pomoću električnog stroja za miješanje), dodajte jagle iz hladnjaka, pržene bučine koštice, rastopljeni kvasac (mješavinu kvasca, mlijeka i šećera), sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu tijesta (u stroju to traje oko 15 minuta). Istresite tijesto na pobrašnjenu dasku i izradite tijesto do kraja rukama. Oblikujte tijesto u valjak debljine 15-20 centimetara i valjkom za tijesto dobro ga istucite desetak puta. Oblikujte hljepčice težine 25 dag i u svaki utisnite pržene sjemenke suncokreta. Hljepčice stavite na mašću namatan lim (protvan) i odložite na toplo mjesto 1-2 sata da se diže (uzađe; udvostruči volumen). Ispecite u zagrijanoj pećnici na 275 °C. Na dno pećnice stavite manju posudu s vodom kako bi bilo dovoljno pare. Pecite oko 12.15 minuta, hljepčice izvadite i premažite razmućenim vrhnjem i jajem. Temperaturu smanjite na 190

°C i pecite još oko 20 minuta. Izvadite pogače i vruće omotajte krpom i ostavite da se ohlade. Ovako pripremljene pogače poslužite premazane domaćim maslacem uz željeno jelo.

Domaća pogača

Sastojci: brašno, kvasac, sol, voda.

Umijesite tijesto od navedenih sastojaka (osim soli), koje mora biti nešto mekše od krušnog i ostavite ga desetak minuta da fermentira. Premijesite ga i stavite u zamašćeni lim da opet fermentira. Prije pečenja po površini ga lagano narežite i pecite oko jedan sat u pećnici. Nakon pečenja gornju koru dobro posolite. Pogača se nikada ne narezuje nožem, već se u tijeku objeda otkida komad po komad. Pogača ima uporabnu vrijednost jedan dan, za razliku od domaćeg kruha koji se priprema za 15-sto dnevnu uporabu.

Domaća pogača s pivničkim sirom

Zamijesite 40 dag brašna s malo ulja, kockom kvasca i soli u tvrdo tijesto. Nadignuto tijesto razvaljajte i narežite na četvrtine, te ispecite s obiju strana u vrelom ulju. Svježi kravljji sir pomiješajte s maslacem, crvenom paprikom solju, paprom i malo piva, nanesite na pogaču i odmah poslužite.

Autor:

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

Do sada objavio:

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

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

SADRŽAJ

Narodne uzrečice o pogačama:

Pregled pogača

Mali rječnik o pogačama

POGAČE

Međimurska pogača s repom

Starinski kolač – **pogača (s orasima**

„Fišter krafli“

Pogačice s čvarcima

Pogačice od kukuruznog brašna iz
Legrada

Lepajke (pogačice od krumpira)

Međimursko - Podravska pogača od
jagli

Pogača lucišćak

Prežgana juha s kukuruznom
pogačom

Pogača sa čvarcima - Kramlpogače
II. inačica

Prigorska pogača

Namočeni makaruni

Pogača od grožđa

Žetelačka pogača

Posavska pogača

Pogača Vodeničarka

Bunjevačka prazna pogača

Bunjevačka suva pogača

Bunjevačka pogača sa sirom

Srijemska sječenica (pogača)

Šokačka lepinja

Pogača s nadjevom

Kičena pogača: „izvorni“ naputak

Kičena pogača: drugi naputak/recept

Preklopna snašina pogača

Posna pogača

Potkriža

Petrinjska pogača

Petrinjske pogače sa i bez kvasca

Badnji kolač (pogača)

Uskršnja pogača

Lička pogača sa sirom

Pogača od ocvirkov iz Otočca

Lički domaći kvasac

Sinačka pogača s masti

Pogača od šparoga

Istarska pogača iz Dvigrada

Istarska pupica (Uskršnja pogača) -
Titola ili u nekim dijelovima Istre –
jajarica

Šiširek (*vrsta pogače*)

Vazmena pogača

Pogača sa suhim smokvama

Crikvenička pogača od slanih srdela

Lukova kolubica -,stara“ Vinodolska
pogača

Uskrsna pogača

Uskršnja pogača – Posvećenica

Pogača

Šibenska pogača sa slanom ribom

Kruh Libum

Dioklecijanova pogača

Rimski kruh (pogačice) - *libum*

Pogača od slanih incuna

Hvarska (*Forska*) pogača

Komiška pogača i Viška pogača
(pogače od slane ribe)

Vrlička pogača s orasima

Pogača s koprivom

Pogača s matarom i blitvom

Pogača

Dalmatinska sirnica (pogača)

Heljdina pogača

Heljdina pogača

Vrlička pogača

Bakina pogača

Babogredska pogača

Tikvina pogača

Repina pogača

Kukuruzne pogačice

Kenke - pogačice od kukuruza

Đurđevačke kukuruzne pogačice s
čvarcima

Daruvarske pogačice od kukuruznog
brašna

Kuruzna kelašica*

Dukati, cekini
Hameturnjak - kolač (pogača) od
kukuruznog brašna
Kukuruzna pogača I. način
Kukuruzna pogača II. način
Bunjevačka pogača sa sirom
Zdigana sirova pogača

Pogačice sa čvarcima
Grintava Margeta
Pogača od jagli
Domaća pogača
Domaća pogača s pivničkim sirom
O autoru