



POSAVINA



ZLATAN NADVORNIK



ZLATAN NADVORNIK

POSAVINA

© 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.

POSAVINA je sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA.

POSAVINA

Posavina je naziv za regiju u slivu rijeke Save, približno od Podsuseda nizvodno do Šabca. U polukrugu je dolina Posavine omeđena nizom osrednjeg i nižega gorja. Zbog velike vlažnosti i čestih plavljenja prostora, raširene su hrastove šume. Gradovi su smješteni uz Savu i njezine pritoke; Zagreb, Sisak, Slavonski Brod, Brčko, Srijemska Mitrovica, Šabac. Posavinom prolaze važni prometni pravci: željeznička pruga te autocesta Zagreb – Lipovac (Beograd). Naziv *Panonska Hrvatska* u historiografiji naziv za sjeverne hrv. krajeve u srednjem vijeku.

Sava je 946 kilometara duga rijeka sa površinom sliva od 96.328 čv. km., koja izvire u Sloveniji i nakon 300 kilometara dolazi do Zagreba glavnog grad Hrvatske. Nizvodno je velikim dijelom pogranična rijeka između Hrvatske i Bosne, a u Dunav se ulijeva u Beogradu, glavnom gradu Srbije. Područje lijevo i desno od Save se naziva Posavina.

Najranije poznato ime rijeke Save prije Krista je staroperzijski *Savaka* što teče kroz plodnu nizinu *Pendanaya* (Panonija) i na njoj je bio grad *Segestân* osnovan od Perzijanaca. Kod starogrčkih geografa od 3.st. pr.Kr. ime joj je bilo *Saos potamos* (jak, snažan, siguran; što je značajka ove velike rijeke), sa dva rana pred rimska grada prapovijesne Panonije: *Segestike* (Sisak) i *Syrmion* (Mitrovica). Sava je snažna rijeka koja bogu Zeusu (Dunavu) nalijeva nektar i hrani ga ambrozijom, da bi bio besmrtni i natprirodan.

U to doba duž rane Posavine živi više plemena: u srednjoj Sloveniji *Taurisci*, pa *Andizetes* kod Zagreba, *Segestani* oko ušća Kupe, *Oseriates* u Moslavini, *Breuci* u južnoj Slavoniji i *Amantini* do ušća uz Bosut.

Tek kasnije je antička Sava poznata u Rimskom Carstvu kao latinski *Savus flumen*, a uz Savu je bio još niz rimskih naselja: npr. *Aemona* (Ljubljana), *Neviodunum* (Drnovo kod Krškog), *Andautonia* (Ščitarjevo kod Zagreba), *Siscia* (Sisak), *Servitium* (Gradiška), *Marsonia* (Slavonski Brod), *Sirmium* (Mitrovica) i na ušću *Singidunum* (Beograd).



DALMATI - Illyrian tribes

Izvor: Wikipedija

Tri su teze o podrijetlu Hrvata, od kojih nam je dvije ostavio Bizantski car Konstantin VII. Porfirogenet (vladao od 945. do 959.) u djelu „*De administrando imperio*“.

Prva govori o tome kako su stari Hrvati u današnju domovinu došli s teritorija današnje Poljske po nalogu Bizantskog cara Heraklija (610.-641.) kao ratni saveznici u borbu protiv divljih Avara (*kao organizirani ratnici-konjanici poznati po svojoj snazi), a druga da su došli, iz karpatskih krajeva, svojom voljom pod vodstvom petorice braće (Kluk/Klukas, Lobel/Lovelos, Kosences/Kosienec, Muhlo i Hrvat/Hrobatos) i dviju sestara (Buga i Tuga; ime Buga dovodi se u vezu, prema nekim autorima, s hrv. Plemenom Bužani, koje je u sr. Vijeku spominjano u Lici).

Treću tezu iznijeli su D. Primorac, D. Marjanović, P. Rudan, R. Villems i P. Underhill, koji su na temelju genetskih istraživanja utvrdili da se Hrvati nisu doselili na ovo područje, nego da su na njemu obitavali davno prije VII. stoljeća.

Iz tog davnog doba ostalo nam je zabilježeno o knezovima posavskim:

Vojnomir (791.- oko 810.) vladar sjeverno od Gvozda i u Posavini, prvi knez Panonske Hrvatske.

Ljudevit Posavski (oko 810.-823.) vladar sjeverne Hrvatske, sjedište Sisak.



Ljudevit Posavski sklapa savez sa Karantancima (U „Franačkim ljetopisima“ poznat kao *Liudewitus, dux Pannoniae inferiori* (Ljudevit knez Donje Panonije)
Izvor: Wikipedija

Ratimir (prva polovica IX. St.) vladar Panonske Hrvatske, vjerojatno vazal Bugarskog cara.

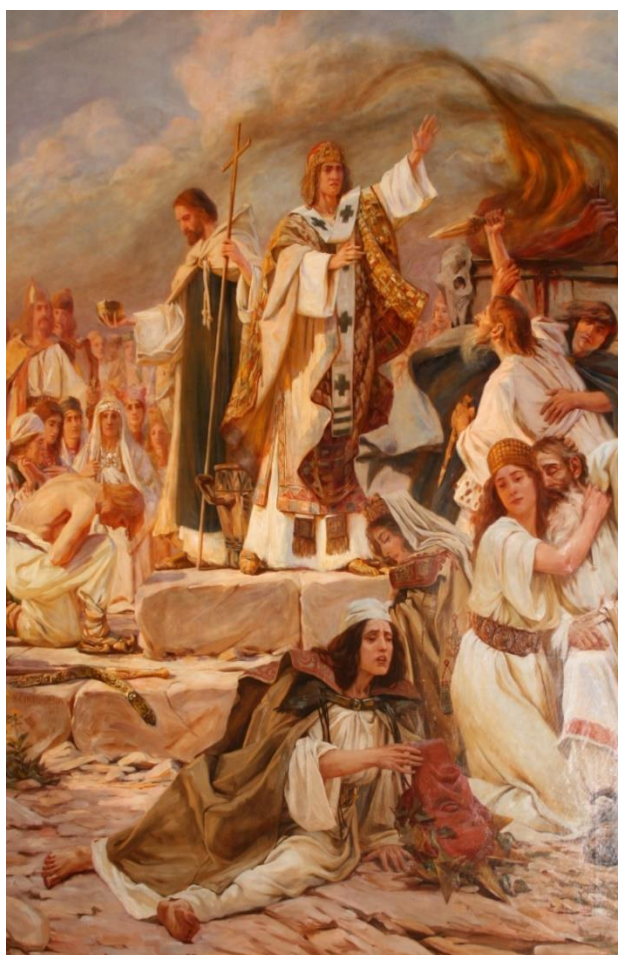
Bratislav (Braslav) (krajem IX. st.) posljednji poznati knez Panonske Hrvatske, vladao iz Siska, tuđinski vazal. Pretpostavlja se da je poginuo u borbi s Mađarima 896.

* Turski filozof Kjafiga u svojoj knjizi "Nizam ul Alem" ("Uredba svijeta") piše o Hrvatima kao idealnim ratnicima i junacima koji preziru kukavice, te savjetuje svojim Turcima da se od Hrvata nauče ratnom umijeću ukoliko žele pobjeđivati. Turci su pored hrabrosti osobito cijenili i hrvatski viteški duh, koji nikada neće povrijediti nenaoružanog ili zarobljenog neprijatelja, a dano obećanje će uvijek ispuniti. Hrvatski ratnici su zbog velike hrabrosti i sjajnog ratnog umijeća bili veoma traženi od mnogih europskih vladara, koji su organizirali specijalne jedinice hrvatskih ratnika u sklopu svoje vojske. Tako je u 30-godišnjem ratu (1618.-1648.) na zahtjev kardinala Richelieua, vitez Bonnet ustrojio od hrvatskih jahača lako francusko konjaništvo. Francuski kralj Luj XIII. dao je osnovati gardu "Royal cravatos" koju su činili Hrvati koji su nosili marame oko vrata, po čemu su kasnije kravate i dobile naziv, a početkom 19. st. osnovana ja "Regiments croats". Maršal Marmont zabilježio je izjave vojskovođe i cara Napoleona I. koji

je rekao: "Ja nikada nisam imao hrabrijih i boljih vojnika" i "Hrvati to su najbolji vojnici svijeta. Kad bih imao samo 100 000 Hrvata, osvojio bih čitav svijet". Friderich Veliki je pak rekao da su Hrvati nenadmašivi majstori ratovanja.



Izvorni naziv *podgutnica* – kravata



Pokrštenje Hrvata, Bela Čikoš-Sesija

Prvi pisani ugovor Svete Stoline sa svjetovnim vladarima - mirovni ugovor, ugovor kojim se Hrvati, obavezuju da neće naoružani provaljivati u tuđe zemlje.

.....
.....
Tadanji se Papa zvao Agaton (g. 678. do 681.). On je bio veoma revan i svet, te se mnogo zauzimao za slavu Božju i za mir u svijetu. S velikim počastima primio je Papa Agaton poslanstvo cara Konstantina, te mu je obećao da će svakako ispuniti molbu carevu i pomirljivo djelovati na Hrvate. Prilika se pružila ubrzo. Hrvatski knez Borko došao je g. 679. u Rim s velikim brojem hrvatskih svećenika i knezova. Kao što su se dalmatinski gradovi tužili caru na Hrvate, tako su i Hrvati došli da se prituže Papi na te dalmatinske Latinaše.

..... Papa Agaton donio ugovor među Hrvate. Najprije je odslužio za njih i za hrvatski narod svetu misu na grobu svetoga Petra, te su potpisali ugovor on i hrvatski izaslanici. To je bio prvi mirovni ugovor, koji je Sveta Stolica načinila bilo s kojim kršćanskim narodom. Ugovor je zabilježio i povjesničar car Konstantin Porfirogenet ovako:

„Hrvati poslije krštenja sastaviše vlastoručni ugovor i tvrdom i nepokolebivom se vjerom zakleše svetom Petru, da ne će nikada provaljivati u tuđe zemlje ni ondje ratovati, već da će radije živjeti u miru sa svima, u miru, koji budu htjeli. A od Pape su zato dobili obećanje, da će se za njih boriti i na pomoć im biti Bog Hrvata, kadgod drugi narodi provalje na hrvatsko zemljište, a Petar, učenik Kristov, daće ih nadariti pobjedom...”

Nedugo poslije tog događaja odredio je Papa, da se u hrvatskom gradu Ninu osnuje hrvatska biskupija, a njen biskup bit će podvrgnut samom Papi. Tada su se Hrvati počeli krstiti u sve većem broju, a hrvatski narod držao se vjerno nenaivalnog ugovora, potpisanog na grobu svetog Petra: nikog nije napadao, a svoje je branio i čuvao i uvijek je osjećao pomoć, koja mu je bila obećana u ugovoru s Papom sv. Agatonom...

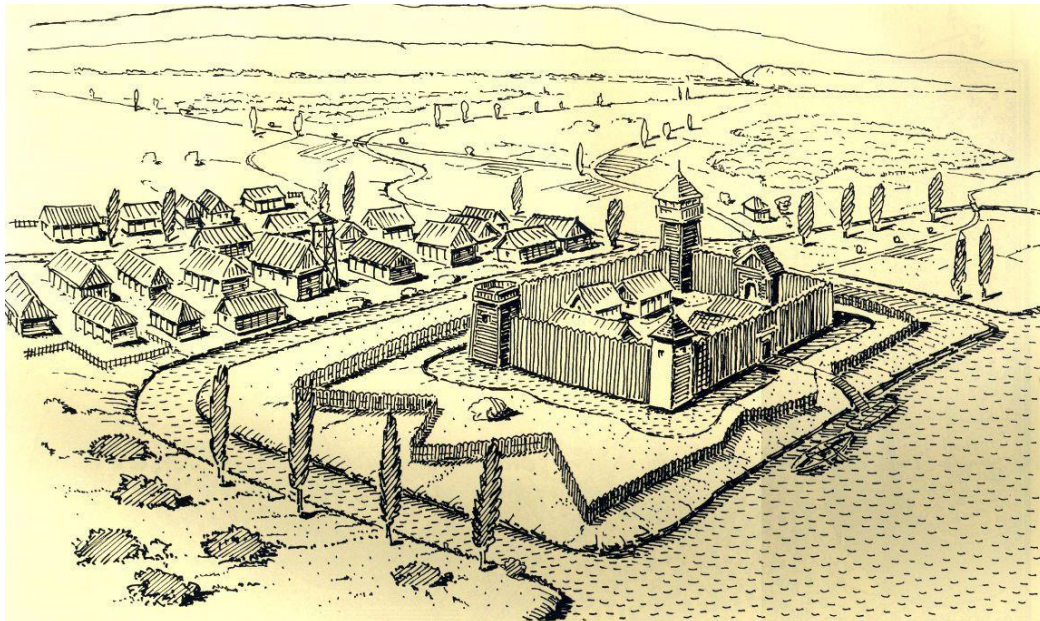
Priredeno iz knjige: Blagoslovljena Hrvatska

Povijesne crtice

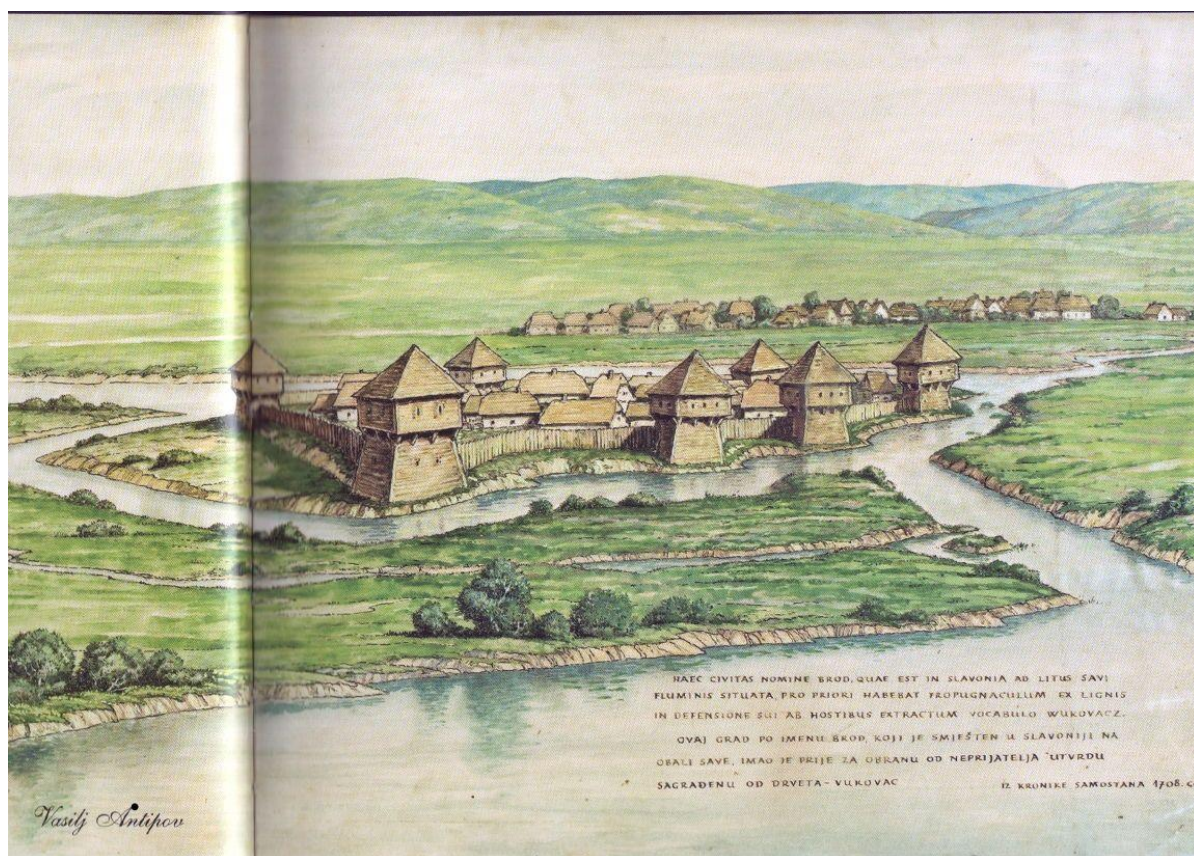
Autor: Pavao Matijević

Izdanje Subotičke matice, godine 1941., knjiga br. 18

Josip Kljajić (Hrvatski institut za povijest, Podružnica Slavonski Brod), *Scrinia Slavonica* 3 (2003), 121-156.



Rekonstrukcija tvrđave Vukovac početkom 16. st. koja je bila u vlasništvu Berislavića
(Izvor: Mirko Marković: Brod – kulturno povijesna monografija, Slavonski Brod 1994. god.)



Antipov: Rekonstrukcija tvrđave Vukovac (Izvor: Volim Brod, grad Slavonski Brod 2009.)

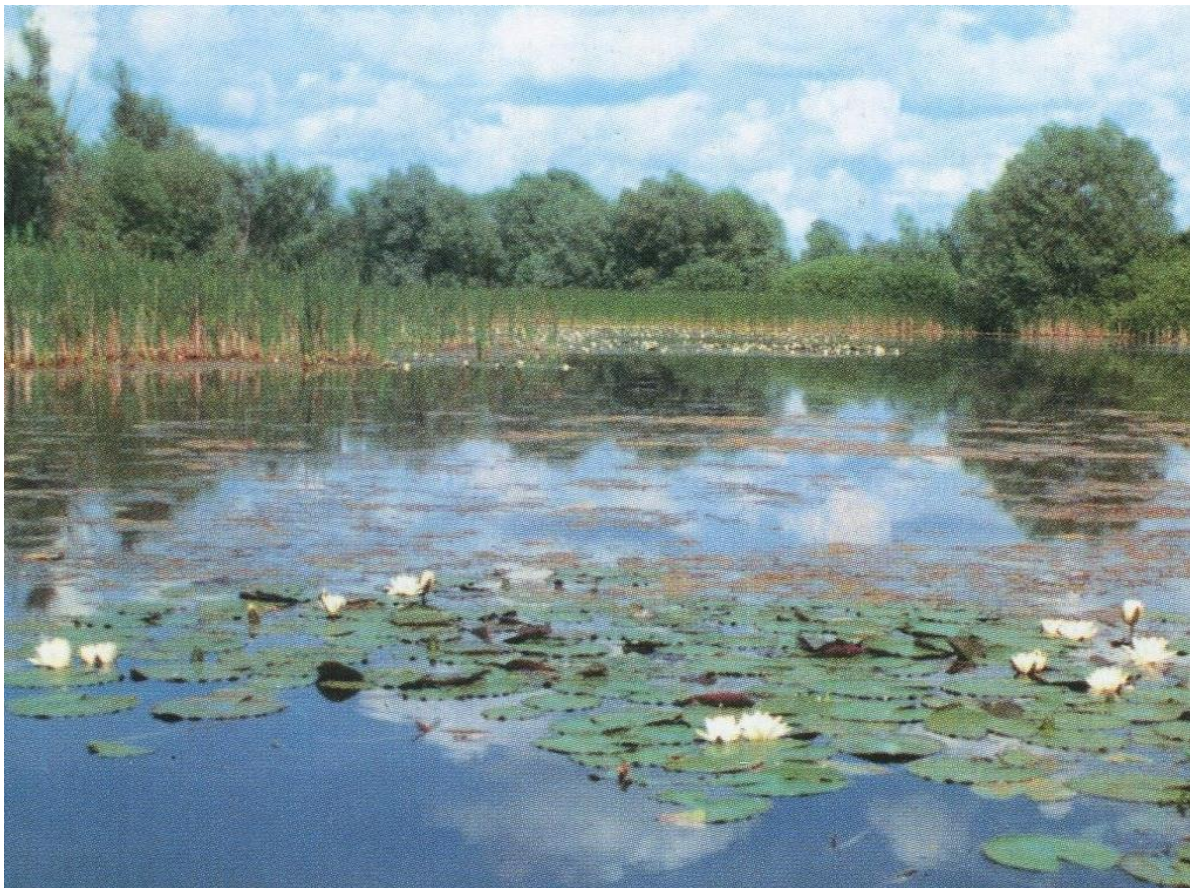


Brod i tvrđava Vukovac prema rekonstrukciji Antipova, 1699. god.
(Izvor: Volim Brod, grad Slavonski Brod 2009.)



Sl. 95 Stara utvrda i židovi Broda 1700. u viziji Vasilja Antipova. Muzej Brodskog Posavlja. (Foto "OGI")

Brod i tvrđava Vukovac prema rekonstrukciji Antipova, 1700. god.
(Izvor: Volim Brod, grad Slavonski Brod 2009.)



Lonjsko polje



Selo Krapje

Selo Krapje, u Lonjskome polju, primjer je očuvane tradicijske arhitekture specifične za srednju Posavinu, s drvenim kućama starim više od stotinu godina. Prepoznatljivu sliku naselja čine redovi drvenih kuća, najčešće okrenutih užim pročeljima prema cesti i s bočno postavljenim ulazom u dvorišta. Uz njih su različite gospodarske zgrade, a svaka služi posebnoj namjeni. U njima su štale, sjenici, suše, spremišta, svinjci, koševi za spremanje kukuruza, kokošinjci itd. Građene su od vodoravno slaganih hrastovih platica, tzv. planjka, koje su međusobno povezane drvenim klinovima. Slikovitost kuća naglašuju natkrivena vanjska stubišta, trjemovi, zaštitni krovići i bogato ukrašene pojedinosti ograda i stupova.

Kuhinja Posavine kroz stoljeća se oblikovala kao obiteljska i sastojala se od jednostavnih i ukusno spravljenih jela. Obzirom da se nalazi na raskrižju kultura veliki utjecaj, kroz povijest, u kreiranju kuhinje imali su susjedi; Orijent sa Turskom, zapadne zemlje sa Austrijom i Slavonijom i Mađarskom sa sjevera.

Hrana je oduvijek na ovim prostorima imala posebno značenje. Teški fizički poslovi zahtijevali su visokokalorične obroke sa dosta masnoća. Ali hrana je bila i znak prestiža. Ugled obitelji nerijetko se mjerio brojem zaklanih svinja i litrama dobivene masti. Stoga nimalo ne iznenađuje toliko bogatstvo raznolikih i kvalitetnih jela. Mnoga jela stvorena su brižnom rukom naših dobrih baka koje su sate i sate provodile za štednjacima silno želeći svaki zalogaj pretvoriti u slasni užitak za svoju čeljad koja se neizostavno okupljala za zajedničkom trpezom.

Zbog potrebe za jakom hranom jela su pretežito gotovljena na svinjskoj masti, od svinjskog mesa, peradi i od divljači i riba. Jela su često papricirana i nerijetko ljutog okusa. Posebno se spremala mast sa sitnim ostacima čvaraka koja je služila za pripremanje jela, začinjavanje jela – jelo se preljevalo takvom rastopljenom masti, ali isto tako mazala se na kruh i prekrilo lukom izrežanom na rezance, kao jedna vrsta našeg sendviča. Udomaćen je način pripreme povrća u obliku variva povezanog zaprškom (grah varivo, kelj varivo, kupus i mnoga druga). Omiljena su jušna (čorbasta) jela sa žlicom. Poseban ponos svakog domaćina su suhomesnati proizvodi čuvenih kolinja.



Ribar. Izvor: Facebook/Antun Matošević

Pogače su često spravljene od miješanog brašna, od onih svakodnevnih do blagdanskih. Vrlo su omiljena jela od tjestenina, bilo ukuhanih u juhu ili kao samostalno jelo, rezanci s makom ili sirom, okruglice sa šljivama,

Zanimljiva su i izdašna jela poput žganaca, često bogato dopunjena prženom slaninom ili mliječnim proizvodima. Kravlji sir, vrhnje, kiselo mlijeko, luk, slanina, mast namazana na kruh često su činili posavski doručak, ali i večeru. Sve vrste povrća rado se koriste za variva, ali i za svježe ili kisele salate. Juhom započinje svaki tradicijski ručak, bilo da je spravljena od povrća, mesa, peradi ili pak „zafrigana čorba“, koja se često jela i za „fruštuk“. A o slatkim jelima da i ne

pričamo, od onih od dizanog tijesta pa do najfinijih torti s kremama od puno jaja, maslaca i oraha.



Brod na Savi 1750



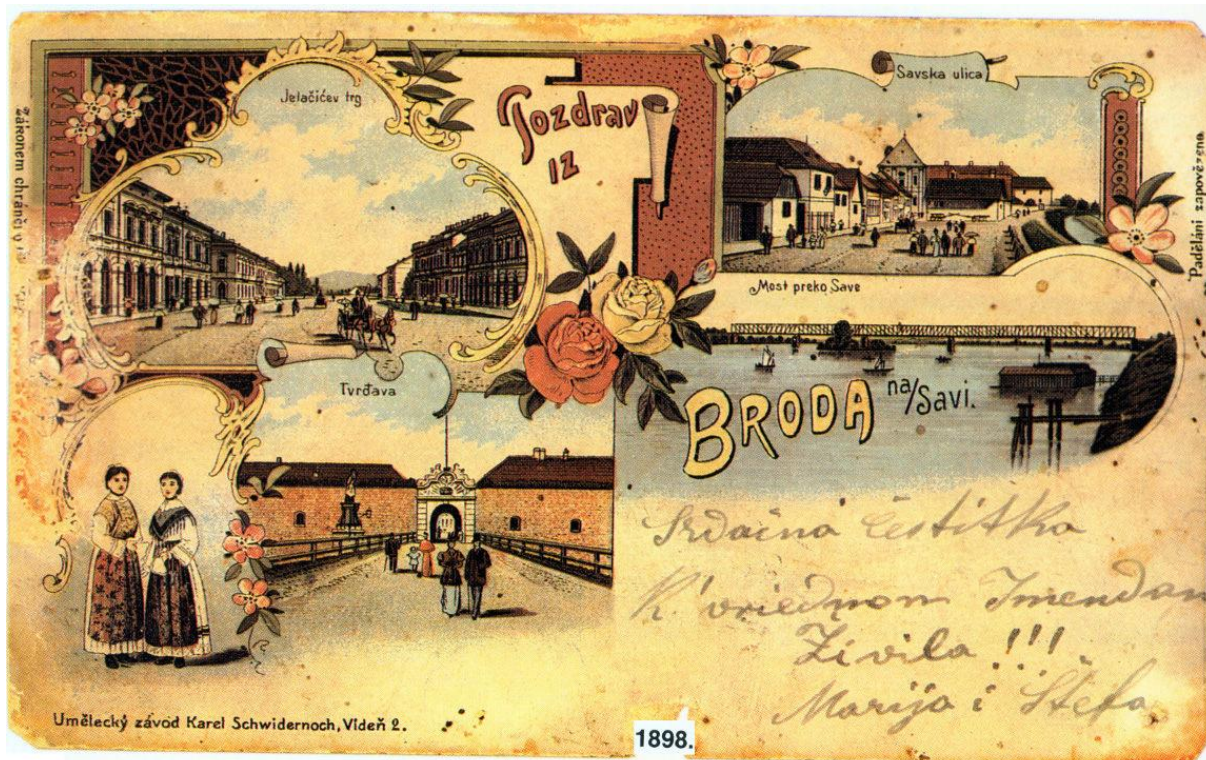
Vasilij Antipov: Savska obala
Splav za pranje rublja



Vodenice – mlinovi na Savi 1924.



Mlinovi na Savi. Izvor: Facebook/Antun Matošević



Posavina ima tri bisera:

drvene kuće, narodnu nošnju i konja - hrvatskog posavca



Drvena Posavska kuća

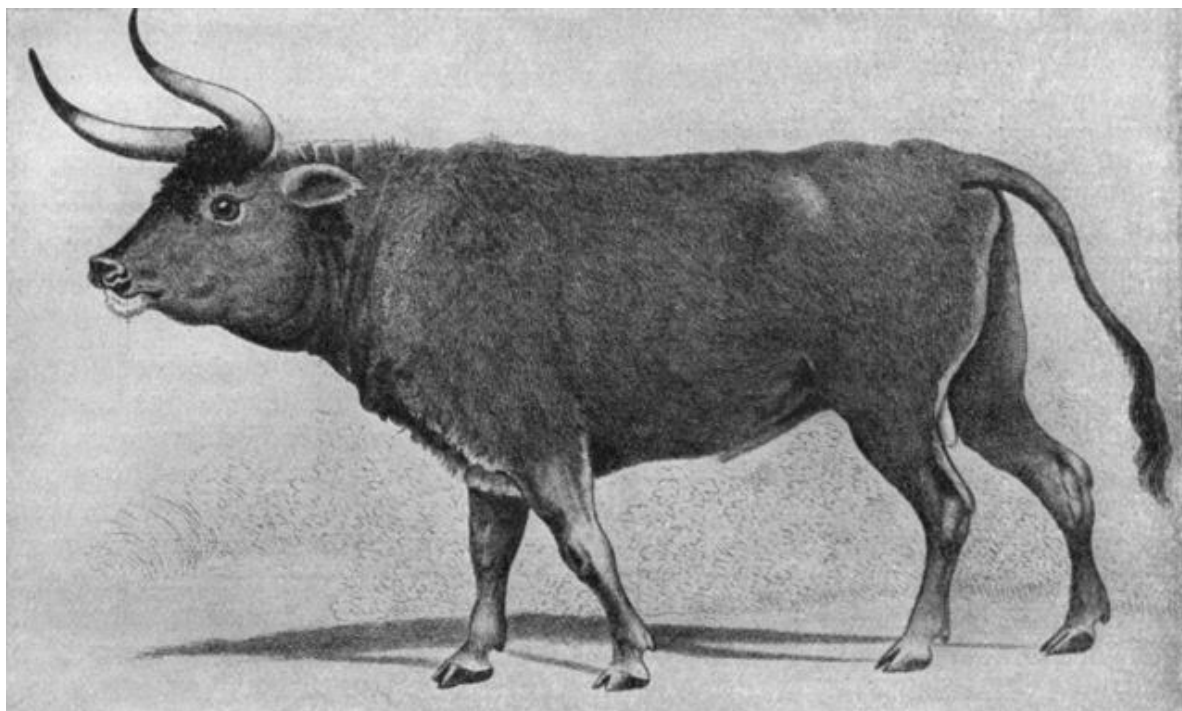




Turopolje na Sambukovoj karti iz 1572. godine



Turopoljska svinja, davnašnja
„romansa divlje i pitome svinje“



Divlje govedo – Tur (po njemu Turopolje dobilo ime)



Trebarjevo - stara kuća obiteljske zadruge



Luka Lukić, Varoš



Kuhinjski namještaj i pribor.

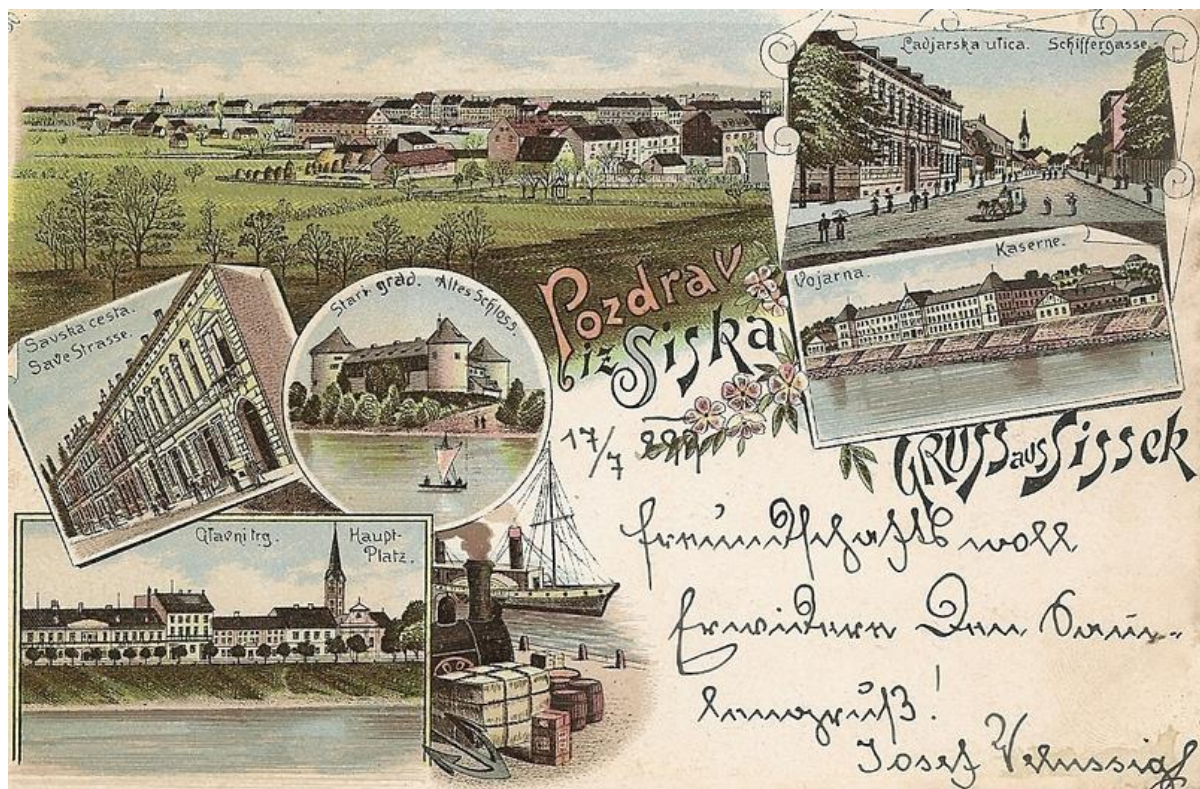




Kuhinjski štednjak od gusa, tzv. *fijaker*, imale su samo bolje stojeće obitelji, dok su ostali rabili zidane štednjake.



Hrvatski posavac - naša najstarija pasmina, koja se tradicionalno uzgaja na području Posavine. Izdržljiv i okretan, nekad služio za radove u polju, izvlačenja drva iz šume, ali vuču brodova po Savi.



Sisak



Slavonski Brod



Brodski Varoš, 1926.





kola sa sijenom



podolac



ribolov na Savi



Prizor objeda za vrijeme žetvenih radova



Objed u polju, nekad pod hladovinom velikog drveta



Žetva; u Posavini je poznata i vrsta pšenice slična ječmu zvana *brkulja*.



Vršidba



Vršidba



Vršidba



„Posavska veš mašina“ (stroj za pranje rublja)



Posavska kokoš



Kokoš hrvatica – pijetao



Rodna kuća M.A. Reljkovića; selo Davor



selo Davor na Savi, nasuprot ušća Vrbasa.

Odlukom kr. zemaljske vlade *Svinjar* se od 1. siječnja 1896 zove *Davor*.

Davor je bila važna riječna luka u sjevernoj Hrvatskoj, treća najvažnija na rijekama nakon Siska i Vukovara s dugom tradicijom plovidbe na Savi, iz koje potječe veliki broj riječnih brodara.

Prvo tumačenje da je selo Davor dobilo ime po božanstvu iz slavenske mitologije koji se zvao *Davor*.

Drugo tumačenje je da je ime Davor izvedeno od *davorija* rodoljubnih *budnica*, pjesama nastale 30-tih godina 19. stoljeća u vrijeme Ljudevita Gaja i buđenja nacionalne svijesti.

Davor (*Dag*, *Dado*, *Davorin*, *Davorko* - zaštitnik prijateljstva, kumstva, pobratimstva; ratnik; kao žrtvu prinosili su mu jelena, kod pomiridbe (u ime boga Davora) ratnici su blagovali ovnovske pečenke. Posvećen mu je ričući jelen.

..... Na poseban način Brođani su bili privrženi Hrvatskom pjevačkom društvu "Davor". Dokle je taj osjećaj išao, možemo zaključiti iz riječi koje je napisala "Posavska Hrvatska": "U Davoru je sav Brod." Gotovo ni jedna svečanost nije prošla a da "Davor" nije svojom pjesmom u njoj sudjelovao. "Davor" je u potpunosti ispunio moto na kojem je utemeljen: "Budmo pjesmom rodu sviest!" To je društvo hrvatskom pjesmom budilo hrvatsku svijest u vremenu, koje Hrvatskoj nije bilo sklono. Osnovano je 1871. godine, iste godine kada je bila rakovička tragedija u kojoj je poginuo Eugen Kvaternik, poslije čega se zapravo sva nacionalna borba dobrim dijelom prebacila na kulturno područje. Hrvatska pjesma, hrvatska knjiga, hrvatski jezik – to je područje na kojem se često rješavala sudbina hrvatskog naroda. U vrijeme proslave 25. godišnjice osnutka "Davora"

nastala je i koračnica društva, čiji je autor pjesnik August Harambašić. Stihove je uglazbio Franjo Serafin Vilhar. Ona glasi:

*Oj davori, mili rode,
Jedan mu je u svih nas
Raduj nam se, slavni Brode,
To je tvoje djece glas!
Glas na Savi,
Glas to pravi,
Jasna pjesma glas je taj.
Složan nam je koračaj.*

*Glogovica, Mrsunja je
Opasala, Sava nas;
Hladna voda na sve kraje
Gradu nam je srebren pas.
Bog to svoje
Opaso je,
Bratske sloge to je znak,
Njom je samo Brod nam jak.*

*Pribudovac vinom rodi,
Jesenski nam ondje stan,
Broskog trsa kap nam godi,
Svaki brat je gost nam zvan.
Pjesme tamo
Popijevamo
Vesela nam žarka ćud
Svemu dobru maran trud.*

*S Pribudovca gledat milo
U Bosnu je dalek vid,
Kojim nas je razstavilo,
Porušen je mržnje zid,
Brod je ona
Sad već spona,
Trud je k braći prvi most,
Nama i njim na radost.*

*Oj davori, pjesme njego,
Davore nam pjesme goj,
Svojštinom se glas razliego
Svuda svome draži svoj.*

*Nas i Bosne
Nek se kosne,
Što no pjeva složni Brod,
Živio nam dom i rod!*

Kulturno značenje proslave 25. obljetnice djelovanja Hrvatskog pjevačkog društva “Davor”, i posveta njegove zastave koju je obavio biskup Strossmayer, za Brod je bilo veliko. Grad je tom prilikom postao središte koje je privuklo pažnju cijele hrvatske domoljubne javnosti. Velik broj hrvatskih pjevačkih društava okupio se na slavlju. Vjerojatno ni jedan događaj u Brodu poslije nije bio toliko slavlje cijele Hrvatske kao taj.

Izvor: Mato Artuković

(Hrvatski institut za povijest, Podružnica Slavonski Brod)

“POSAVSKA HRVATSKA” O BRODU KRAJEM 19. STOLJEĆA



Brod Davor u pristaništu u Davoru, Izvor: Facebook/Antun Matošević



Na ovoj slici vidimo kako se nekada radilo na njivi u jesen. Kukuruz se brao ručno, te konjima prevozio do kuće, a navečer bi se okupilo društvo (komšiluk) na perušanju, gdje bi se do kasnih sati družili uz pjesmu i veselje.





Kukuruzno brašno



Kuhanje palente, žganaca







Ceger; ceker od njem. Zöger – torba s ručkom za nošenje živežnih namirnica napravljena od kukuruznog omota, šuške (suske).



Čardak, stucka - glinena posuda za nošenje vode u polje



Kepčija, kevčija - pastirska drvena čaša



Tijesto za kruh i pletena košarica – *krušara* - u kojoj tijesto odstoji prije pečenja



Načve - velika drvena posuda u kojoj se mijesi tijesto za kruh, pogače, ...
Napravljeno od izdubljenog drveta kao malo korito



Lambura, lambora - lonac u kojem se kiseli mlijeko

Posavina je porječje rijeke Save. U užem smislu, oko 400 km duga aluvijalna nizina Save od ušća Sutle do utoka Save u Dunav. Od Podravine odijeljena je na sjeveru Maceljskom gorom, Ivanšćicom (Očurum), Kalnikom, Bilogorom, Papukom i Krndijom; s juga je omeđena Petrovom i Zrinskom gorom i niskim gorjem sjeverne Bosne i Srbije. Dijeli se na Hrvatsku odnosno Slavonsku Posavinu (Turopolje, Lonjsko polje i dr.), Bosansku Posavinu (Lijevče polje oko ušća Vrbasa i Semberija u donjem toku Drine) i Posavinu u sjevernom dijelu Srbije (Mačva). S Podravinom se spaja širokom prapornom (lesnom) ravnicom između Fruške i Dilj gore. Uz osamljena brda i planine oko Požeške kotline, Posavlje se znatno suzuje, dok se uz Pakru, Čazmu i Lonju proširuje prema Podravini. Neposredno uz Savu i njezine pritoke pruža se aluvijalna nizina pretežno hrastovim šumama i livadama; na njive i oranice otpada samo 25-40% tla. na nešto višoj i sušoj diluvijalnoj ravnici na obrađene površine otpada oko 40-50%. Naselja se ponajviše izdužena uz ceste: na brežuljcima u gornjoj Posavini prevladava tip razbijenih (raštrkanih) naselja. Gradovi su većinom na rijekama (Zagreb, Sisak, Slavonski Brod, Brčko, Sremska Mitrovica, Šabac). Glavni su prometni putovi: Sava (plovna do Siska), željeznička pruga i autocesta.

Za vrijeme rimskog carstva uz Savu su obavljeni radovi za osposobljavanje plovidbe, izvedbi melioracijskih radova odvodnjom, gradnji vodovoda, kanalizacije, gradnji kupališta-termi i slično. Uz Savu su osnovana nova naselja kao što je nedaleko Zagreba Andautonija (Šćitarjevo) s izgrađenom lukom bazenskog tipa, Siscia, Servium (Stara Gradiška), Marsonia (Slavonski Brod), Cibalae (Vinkovci) i drugi radovi.



Prije Segesta, danas Sisak, koji je bio sjedište provincije Panonije Savije, u kojoj je bilo smješteno 25 kohorta (cohors-“tor“) lađa/u starorimskom pješaštvu taktička jedinica od 300-350 vojnika/ i zapovjednik rimskog brodogradilja na Savi.

Na gradilištu autoceste Sisak-Zagreb otkrivena su tri naselja. Jedno je iz kamenog doba, jedno iz brončanog, a jedno datira iz vremena starog Rima.

Prirodna baština, **Lonjsko polje** posljednji je živi sustav pašarenja, tipičan za mnoge zemlje srednje Europe do druge polovice 19. stoljeća. U njemu je najveća koncentracija izvornih hrvatskih pasmina i jedino zaštićeno područje koje se aktivno zauzima za očuvanje udomaćenih hrvatskih pasmina. Stada goveda (među njima i podolac) i konja, koza i ovaca, svinja (autohtona turopoljska svinja), gusaka (uzgajalo se na tisuće gusaka, koje su se razmnožavale i hranile gotovo samostalno) iz daljine se prepoznaju po jatu lastavica koje oblijeću iznad njih loveći muhe i druge napasnike. Životinje u stadima domaćini su mnogima parazitima i nametnicima, kojima se hrane lastavice, muharice, pčelarice, šišmiši. Ovdje se uzgajaju turopoljske svinje i slavonsko-srijemski podolac. Tradicionalni način života na ovom području odražava se i u očuvanoj drvenoj posavskoj arhitekturi kuća.



Fotografije: Park prirode Lonjsko polje; Internet

Najočuvanija drvena kurija u Turopolju, kurija Modić-Bedeković, nalazi se u Donjoj Lomnici. Ovaj vrijedni spomenik kulture sagrađen je 1806. godine. Bogatim inventarom i pripadajućim gospodarskim zgradama te vegetacijom predstavlja rijetko očuvani primjer autohtonog baroknog graditeljstva.

Kapelica sv. Petra i Pavla, izrađena od drveta, u Pokupskom ukras je zagrebačke okolice.

Stari grad Lukavec (smješten uz rijeku Lomnicu) jedina je tvrđava Turopolja koja je nekada služila za obranu, a danas je spomenik kulture.

Najljepša i najveća od drvenih turopoljskih crkvice je Sv. Barbare u Velikoj Mlaci iz 1642. godine, dogradnja je iz 1666., i krajem 17 stoljeća, a posljednja 1912., kad je napravljen južni trijem, tzv. pristašek.

Između Save i Kupe, zahvaljujući našem hrastu lužnjaku, otpornom na atmosferilije, očuvano je 38 drvenih kapela što predstavlja najveći korpus drvene sakralne baštine iz doba baroka u Europi.

Sava i njeni pritoci u davnini bila je puna ribe, a svježa i sušena riba bila je glavna hrana velikom dijelu populacije. Jednostavni čamci od trstike i šiblja, monoksili (primitivan čamac izdubljen tesanjem ili paljenjem iz jednog komada debla) i splavi su služili za ribolov, a koristile su se pletene mreže, košare od šiblja, harpuni i udice. Riba su se često nakon ulova ubijale toljagama. Grgeč, som i jegulja su bile među najvažnijim ribama.

Ribarske tehnike koje su se primjenjivale u plitkoj vodi su uključivale: lov ribe rukom, kopljem, strjelicom i lukom, te trozubnim ostima na dugom štapu. Ribarske mreže plele su se od tanke vune ili svile, a povrazi za udice od konjske dlake i svile. U rijeku su se stavljale stalne ili privremene niske brane sa vršama i mrežama postavljenim u otvore. U srednjem vijeku često su postavljane privremene konstrukcije od drvenih stupova i ograda od šiblja koje bi usmjeravale ribu u pletene vrše. Glavni materijal za pletenje košara i vrša je šiba, koja je mogla biti sirova, neguljena ili guljena, bijela i crvena kuhana. Materijal se nalazi u prirodi: samonikla vrbova šiba uz rijeke i bare koja se može guliti.

Ribu su dijelili na:

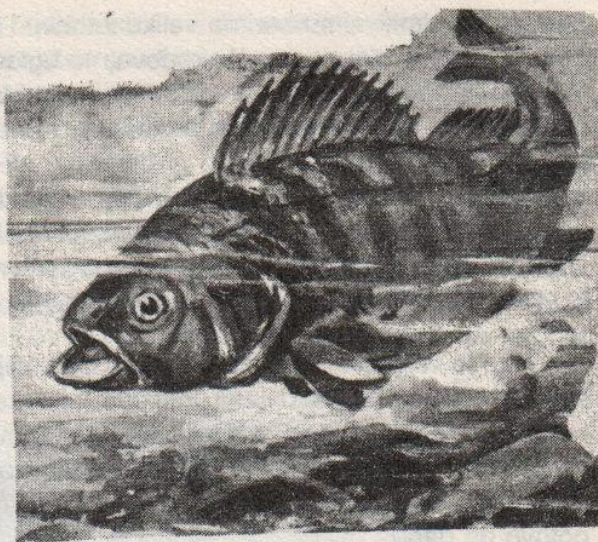
<i>bijelu ribu</i>	to je sva riba čija je ljuska sa strane bijela kao srebro): bjelica, bucov, crvenperka, deverika, jez, kesega, klen, mrena, podust ...
<i>crne riba</i>	bandara, grgeč, karas, kečiga, manjić, smuđ, som, šaran, štuka

Ljudi su također, znali koristiti i trenirane ptice i pse pri ribolovu, te mamiti ribu pomoću baklji noću, a otrovne biljke korištene su za omamljivanje riba (bunika/devesilje, luda trava, velebilje gorsko, volovčak, divizma/vučji rep, divlji tabak, svećenik, beloperka/, divlji kesten, konoplja, lan), koje bi se potom lako pobrale rukom. Sve metode ulova se temelje na znanju o ponašanju riba koje uključuje znanje o migracijama, te njihovim hranilištima i staništima.

RIBA koja se čuvala obično bi se prvo očistila, a metode čuvanja ribe koje se koriste još od prapovijesti uključuju sušenje, soljenje, i dimljenje ribe, kao i sve kombinacije ovih postupaka. Vrste riba u vodama rijeke Save bila je raznovrsna: amur, babuška, deverika, karas, kečiga, klen, linjak, mrena, smuđ, som, šaran, škobalj, štika i druge.

PIŠE: J. KOPRIVČEVIĆ

RIBARENJA NA SAVI



ijeka Sava bila je oduvijek žila kucavica onog kraja, uz koji je protjecala. Ona je stvarala posebno obilježje, koje je sa njenom okolinom bilo usko vezano kao jedan pojam i jedna cjelina. Sava je plodna njiva, koja se nije sijala niti obrađivala, ali je svojim naseljenicima iz blizine i daljine davala izvjesne koristi. Ono se na njoj razvijalo kroz stoljeća. Sava je svojim obiljem riba bila hraniteljica kako Broda, tako i cijelog Posavlja.

Ribe su oduvijek bile izvrsna poslastica i dobra hrana u svakoj kući, zato su se one rado tražile i dobro plaćale, a to je i pridonijelo, da se ribarstvo razvijalo od najstarijih vremena do danas i dovelo do jednog korisnog i unosnog obrta u svakom kraju uz vodu, gdje je riba živjela.

Zašto su o ribarenju u Brodu i na Savi uopće ostali turski odnosno mađarski nazivi, nemoguće je ustanoviti, premda je poznato, da Turci nisu bili baš oduševljeni ljubitelji ribe, jer Islam brani jesti meso koje je lako izloženo kvarenju, kao što je to baš kod ribljeg mesa. Brođani su se od pamtivijeka bavili ribarenjem obrtimice, i to posebice izvjesne brodske porodice, a seljaci Posavci bavili su se ribolovom od zgrade do zgrade čisto iz materijalnih razloga, da dođu do dobrog i jeftinog mesa osobito s proljeća, kad se riba mrijesti, a ribarski sport razvio se u brodskoj okolici tek u najnovije vrijeme.

Povijesna je činjenica, da je u stara vremena sav kršćanski svijet puno trošio ribu kao glavnu hranu, jer je riba bila posna i nije toliko škodila zdravlju kao životinjsko meso, a postojali su u stara vremena bili česti i mnogobrojni. Radi toga bila je riba mnogo cijenjena i tražena.

Za vrijeme turske uprave u Brodu, godine 1532. do 1697. i ribarenje na Savi bilo je slobodno svakome, dok je za vrijeme Vojne Krajine iza godine 1700. bilo predmet tako zvanog regalnog prava. Tko je lovio ribu radi prodaje, morao je plaćati izvjesnu svotu u državnu blagajnu, a hvatanje riba za svoju osobnu potrebu bilo je slobodno.

Primitivno hvatanje riba u Savi za osobnu potrebu vršilo se u stara vremena isto kao i danas. U doba mrijesta i s proljeća, kad bi Sava nabujala i razlila se na plićake i virove, svijet je korpom, žicom a i rukom lovio ribu, jer pri takvoj zgodi ima i u Savi obilje riba, koja iz brze njene vode traži topliju i sporiju vodu, gdje bi se mrijestila. Takav je način lova bio još pred kojih 40 godina, a od tada opada obilje ribe, jer su razne tvornice uz Savu, bacajući u nju svoje otpatke, mnogo štetele napretku i razvoju riba.

Mnogo su razvoju riba i ribarenju pridonijele bare uz Savu i brojni potoci, koji utječu u Savu, jer je to najbolje leglo za rasplod riba. I riba bi se ljeti, kad Sava opadne, vraćala opet u nju, da nastavi svoj daljnji život do novog mrijesta, a ta selidba riba iz bara i savskih pritoka

pružala je primitivnim ribarima veliku zabavu i korist.

Ribe Save dijele se u više rodova, no uglavnom se one mogu po kakvoći razdijeliti u tri vrste. U najbolju vrstu, obzirom na fino meso i pomanjkanje koštica u tijelu, spada som (*Silurus glaius* L.), pa kečiga ili čiga (*Acipenser ruthenus* L.) i smuđ ili po brodski nazivan sulj (*Lucioperea sandra* Cuv. Val.).

U lošiju vrstu, obzirom na kakvoću mesa i većeg broja koštica u tijelu, spada rod šarana (*Cyprinus carpio* L.), pa štika (*Esox locius*).

U treću, najslabiju vrstu spada razna sitna riba, koja ne dosegne niti veliki rast, a puna je koštica i meso joj nema veliku hranivu vrijednost.

Kad je vojnička uprava preuzela u Slavoniji vlast odmah iza godine 1700., ribarenje na Savi razvijalo se isto tako kao i prije pod Turcima, samo je lovljenje riba, kako je prije navedeno, bilo vezano sa plaćanjem izvjesne svote novca. Sava je bila tada razdijeljena na dvije polovice; desna njezina strana pripadala je turskoj državi, a lijeva pod Austriju, pa je i lovljenje riba smjelo se vršiti samo na svojoj vlastitoj strani. Takova podjela ribarenja na Savi ostala je gotovo do danas.

Pod Vojnom Krajinom svaki obrt u Brodu bio je organiziran u tako zvane cehove, pa su i ribari imali svoje cehovsko društvo ujedno sa vodeničarima, mlinarima, lađarima i onima, koji su se bavili oko vode. Ova cehovska udružba dobila je svoj potpuni oblik poslije godine 1751., kad je Brod postao slobodnim graničarskim gradom.

Ribarsko vodeničarski ceh imao je svog zaštitnika sv. Ivana Nepomuka, jer je ovaj svetac radi svoga uvjerenja pretrpio mučeničku smrt u vodi, jer su ga kao praškog biskupa bacili u Vltavu u Pragu, gdje se utopio. Zato su mu stari brodski ribari i vodeničari podigli kip, koji je uvijek stajao blizu Save.

Ribarski ceh bio je razdijeljen u dva razreda, gotovo isto kao što je danas razdijeljen ribarski obrt na moru. U jedan, koji je gospodujući, i drugi, koji mora služiti. Poglavar ribarskog ceha bio je kakav zgodan i imućan glavničar, koji je u ribarski zanat mogao uložiti dosta novaca, a oni, koji su išli loviti ribu, bili su njegovi pomoćnici. Sav ribarski alat, to jest: oruđe, čamci, mreža pa i ulovljena riba pripadala je glavničaru. Pravi pak ribari, koji su uvijek u znoj svog lica plovili čamcem po Savi u njene krajeve, gdje je bilo najviše ribe, bili su obične sluge svog ribarskog glavničara. Oni su od uhvaćene ribe dobivali izvjesnu korist tako, da su svom glavničaru morali prodati svu uhvaćenu ribu za određenu cijenu, a zato su dobivali izvjestan postotak dobiti. Jedino sitnu i dlakavu ribu, koja nije imala veliku vrijednost, mogli su za sebe zadržati ili prodati u svoju korist.

Ipak je ribarski zanat u Brodu gledan sa stanovišta običnih ribara bio častan zanat, premda ga se obćenito držalo lagodnim i besposličarskim poslom. Ribari su bili veseli i zadovoljni ljudi, koji se nisu htjeli baviti drugim poslom.

Ribarski pomoćnici bili su razdijeljeni u nekoliko viših i nižih kasta, koje su bile raznolike i zanimljive obzirom na rad pri hvatanju riba. Ribarska družina, to jest ribarski pomoćnici bili su udruženi u grupu od 5-6 ljudi. Meštar je bio zapovjednik te družbe, družbe, koja je išla u lov na ribe obično na dva veća čamca. To je bio stariji iskusniji ribar, koji je dobro razumio svoj zanat, on je odlučivao, gdje će se bacati mreža i kao glavni ribar odgovarao zakupniku ribolova.

Njegov zastupnik bio je vice-meštar ili »laptaroš«. Treći član te družbe bio je krancaroš, četvrti peckeš, peti i šesti zvali su se »vicikravcaroši«.

U svakom čamcu bilo je po 2-3 ribara, u jednom je zapovijedao meštar, u drugom laptaroš, kao dvojica su uvijek kormilarila čamcem, dok bi ostali članovi morali veslati.

Glavna mreža kod svakog ribolova na Savi bila je veliki alov ili veliki laptas. To je velika mreža duga kojih 20 m i više, široka 4-5 m. Na donjem kraju imala je pluto, da ne potone. Takovom mrežom obuhvatili bi ribari jedan dio Save u okrugu i zatvorili svu ribu u mrežu, ko-

ja je u tom prostoru Save plivala. Iza toga bi ribari vukli donji dio mreže u svoje čamce tako, da bi se krug mreže sve više sužavao, dok konačno ne bi ostao mali prostor u mreži, iz koje bi se uhvaćena riba drugom malom mrežom zvanom »meredov« izvadila iz ove mreže i bila postavila u male drvene čunjeve, zvane »barke«. Nakon toga bacala bi se mreža iznova u vodu tako, da su oba ribarska čamca plovila u okruhu i u čamcu složenu mrežu ponovno polagali u vodu, dok ne bi napravili mrežom zatvoreni krug i onda mrežu privukli u svoje čamce, da iz nje izvade ulovljenu ribu. Ovakav lov bio je veoma tegoban. Na otvorenoj Savi na kiši, vjetru i suncu, bez pravog oslonca u čamcu, trebalo je veslati, vući mrežu u vodu i iz vode, vaditi iz Save uhvaćenu ribu, a koliko bi se puta mreža bacila u vodu uzaludno, jer bi se događalo često, da se ni jedna riba ne uhvati. Lov riba velikim alovom vršio se uvijek na otvorenoj Savi.



Som ulovljen u Savi 19. 2. 1931. godine. Dug 285 cm i težak 103 kg

Druga vrst ribarenja sa kopna vršila se malim alovom ili malim laptašem. Oblik te mreže bila je duga pačetvorina kojih 20 m i više, a pri takovom lovu morala su biti zaposlena tri ribara u jednom čamcu. Čamac bi pristao uz zgodan kraj obale Save, gdje je bila čistina na vodi, tu bi se bacila mreža tako, da bi jedan ribar čuvao početak mreže na kopnu, drugi bi ribar veslao i tjerao čamac u obliku polukruga, a treći bi ribar bacao mrežu iz čamca u vodu, dok ne bi mreža dohvatila dugi kraj savske obale, odaljeno 20-30 m od početka, gdje se mreža počela stavljati u vodu. Tako bi se obuhvatio malim alovom omanji polukrug Save, dok je drugi kraj mreže zatvarala savska obala. Onda su ribari svaki sa svoga kraja mreže vukli prema

obali, i tako bi se obuhvaćeni prostor sve više sužavao, dok ne bi mreža bila dovučena do kopna, a oba ribara, koji su vukli, sastali bi se na kopnu i tako u mreži opkoljenu ribu »merekovom« pohvatili i spremili u »barke«. Veliki i mali alov bile su jedine glavne mreže, koje su služile pri lovu riba na Savi onda, kad se hvatanje riba vršilo u vidu ribarskog zanata.

No pojedini su ribari hvatali ribu obrtimice u manjem opsegu u tako zvane bubnjeve ili vrške, koji su izgrađeni u obliku lijevka. Ti bi se bubnjevi u vrijeme nadolaska savske vode s proljeća i jeseni pribadali uz obalu i vrbake, gdje riba plovi da nađe hrane, pa kako bubnjevi imaju male otvore, riba bi se kroz te male otvore uvukla u bubanj, odakle nije više mogla izaći.

Od manjih mreža, koje su se stoljećima upotrebljavale na Savi za hvatanje riba, treba još spomenuti veliki i mali uznačac. Mreža u površini od 1 m² razapeta na dva savinuta unakrstna kolca, a tamo, gdje su se na najvišem mjestu ti kolci križali, bio je privezan 4-6 m dugi prut, kojim se je takova mreža mogla spustiti u vodu i dići iz nje. Ribar je uznačac metao u Savu sa obale, a također i iz čamca, pa bi mrežu s vremena na vrijeme dizao iz vode. Zahvaćena riba ostala bi na mreži bacajući se, a iz mreže nije mogla umaći, jer bi površina mreže malo utonula.

Ribar je često znao središte uznačca vezati koncem, a ovaj konac dovesti do svoga uha i tako redovno znao, kad je riba došla u mrežu i onda bi mrežu iz vode dizao.

Privlag ili priteg je mala mreža u obliku polulievka, koja je bila pričvršćena na dugom prutu 4-5 m. Ribar je priteg sa kopna pružao u vodu i onda ga sebi privlačio, zato je ta mreža i dobila takovo ime. Pri tom potezanju bi riba u vodi zašla u mrežu i onda bi je ribar izvadio na kopno. Lov riba pritegom dosta je naporan, jer mrežu treba neprestano pružati u vodu i k sebi privlačiti.

Lov riba u Savi sačmaricom (Vurfarn) novijeg je vremena. Takova mreža je okrugla i baca se iz čamca ili sa obale u vodu. Kako je na njenim rubovima olovo, pada sačmarica u vodu u okruglom obliku i poklopi svu ribu, koja se pod sačmaricom nalazi, i onda je ribar izvlači na suho. I ovaj ribolov je veoma težak i naporan, a što je glavno, ribar se uvijek jako smoči od vode, što kod ostalih malih mreža nije običaj.

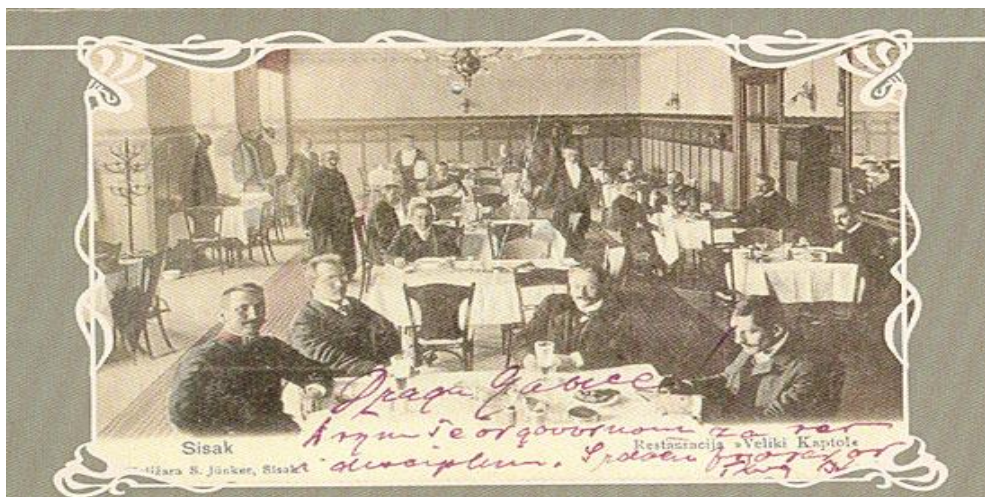
Uznačac, priteg i sačmarica ne upotrebljavaju se kao oruđe pri ribarskim obrtnim poduzećima, oni služe više pri športskom ribarenju. Preostaje još prikazati ukratko hvatanje riba udicama. Ova vrst ribarenja stara je jako i vršilo se oduvijek radi odmora i zabave, da si pojedinac pribavi na laku ruku dobar zalogaj. U toj vrsti ribarenja nije bilo nikakvog napretka, premda su se razvile s vremenom osobite vrsti toga lova, kao hvatanje riba na udicu plutom ili bez pluta, hvatanje udicom u plitkoj vodi i dubokoj vodi, hvatanje jednom ili mnogobrojnim udicama. Takovo ribarenje vršilo se uvijek lako i jednako, jedino što se u novije vrijeme ribarski pribor pri toj vrsti ribarenja znatno usavršio.

Pecaroši ili ribići većinom su djeca ili koji stariji i ozbiljniji muškarac, koji ima dosta vremena da sjedi na obali Save i da satima čeka, da li će mu se nasmijati sreća da štogod uhvati. I pri tom ribolovu treba imati dosta opreme, sposobnosti i snage, i ako je to neke vrsti posao »dolce far niente«.

Riba na udice lovi se samo ljeti izjutra rano ili pred večer kad sunce zalazi, te se udičarenje ne može vršiti s proljeća i u jesen, dok se ribarenje mrežom može vršiti u svako doba godine, osim za vrijeme jake zime i ljeti, kad je Sava bistra.

Ribe i ribarstvo na Savi bili su uvijek važan problem u javnom i privatnom životu u Brodu, jer se njime rješavalo pitanje gospodarskih probitaka kao i pitanje obskrbe i prehrane u svako doba kroz stoljeća.

J. K.
(»Prilozi za poznavanje Broda« –
Slav. Brod 1943. godine)



Na izložbi:

Jubilarna gospodarska šumarska izložba u Zagrebu 1891,

posjetioци su se mogli osvjedočiti u posavske kulinarne delicije koje su prikazane i ponuđene u:

*Paviljon Posavske gostionice
Posavaner Gasthaus & Ausstellungs Pavillon*

kao što se i vidi na slici.





Posavacker Gasthaus & Ausstellung-Pavillon

Jubilarna gospodarska šumarska izložba u Zagrebu 1891.



Hinkel Krapek, Karlovac i Maribor.

Fotografiranje je zabranjeno.



Jubilarna gospodarska šumarska izložba u Zagrebu 1891.



Hrsko Krepak, Karlovac i Maribor.

Pomoćenje je zabranjeno.



Godine 1855, u Sisak dolazi Čeh g. Novak i otvara proizvodnju piva u zgradi koja još i danas stoji na istom mjestu, Obala Ruđera Boškovića 2. Zgrada je i spomenik najstarijem industrijskom pogonu u Sisku.

Pivovara ubrzo mijenja vlasnike, 1872 vlasnik pivovare je g. Matija Fosters, g. 1876 g. Mavro Blau.

U Sisak je često dolazio ugledni zagrebački industrijalac Sami D. Aleksander, koji je do 1915. vodio u Sisku najveću veletrgovinu žitom i kupuje pivovaru 1893., nakon smrti g. Blauova, da bi je modernizirao oko 1911-1912.

Ubrzo se osniva i nova pivovara pod imenom Zibel, Gundulićeva ulica, čiji veliki podrumi, očuvani do danas, ukazuju na veličinu pivovare.

Pivovara prestaje sa radom povećanjem proizvodnje Zagrebačke pivovare, čiji je vlasnik obitelj Aleksander, te u Sisku ostaje samo veliko skladište.



Fotografije: Turistička zajednica grada Siska



Trebarjevo

Napisala Kata Jajnčero

Iz zapisa starih više od sto godina saznajemo o načinu života savskih sela oko Siska:

Životine. Pri nas je v šume devje zver, same kej je ne tulike, kulike je prve bile. Je vukov, i srn, zajcov, lisic, torcov, i divje mačkov. Jelenov, i medvedov, - toga pri nas ne. Srne, i zajci - te se zveri jedu, ali da bi ji puna šuma bila, jeden drugem, naši siromaški ljudi ne smeju vjeti, ni streliti. Zate i veliju naši ljudi, da je tak dal Bog, da zate ni ne zveri, kad je siromak čovek ne sme moriti, neg same jagari, oberjagari, lugari, - ti smeju, ti - se z naše šume hrane.

Sočivo, smok, kuhilo. 1. Se, kej se god kuva i kej je za čoveka dobre i vredne pripraviti za pojesti, to se zove s e č i v e; i to: se, kej se kuva ili peče; a š čim se začina hrana, i mese, ko se kuva v hrane i ko se peče, to se zove s m o k .

Onda, kad dojde lete (onda je već sega na vrtu, - na prave gospodarice - sačkovoga kuhila ili sečiva - s e č i v e i l i k u h i l e - to je se jedne, - kejti si mam s proletja gospodarice skrbu, da budu imele kej još za leta i g zime v lonac teknuti i prekipeti družine, da ne bu gledala s z tuđeh ruk kuve), - onda se već makar de sprave gospodarice (dojde jedna g druge što prosi, onda tu dojde i tretja), onda pita jedna drugu: Čeče (ili navesta, ili če je stara i če si nesu ni v mlade dane drugač govorile), je li vi imate kakvoga zelja i šalate i mrkve i već drugoga povrtelja ? - A, dragica moja, imam sešta omale, sačkovoga kuhila i zelenila, ali je male smoka i začina: to se je se zmeknule. Ja sam lepe govorila se zime svojem: „najte tulike mesa za žgance rezati, ne moraju žganci na masti plutati; bute mesa potrapali i rez razloga potrošili, onda bu, da bude treba, da bu teške dele.“ A sad naj jedu sirutku, ka bu kučila po dropce časa, i za čas bu treba jesti: one je za lenčinu, a ne za mučenike, ki dela od sunca do sunca. Sad je treba dobra košta, žmahna hrana; najmer ove zelenile - zelje slatke, i mrkve, i kramper - to bi se bile bolše, da bi na te stala rasica, ili prasec: bi se potrle i podale, ne bi bole o zube.

Kad se kuva zelje z bažulom, to se pri nas zove s m e s ; i jačmen z bažulom, luk s kramperom, i mrkvu s kramperom, i bažul s rezanci: kad to tere kuva gospodarica, onda ju druga pita, da kej kuva, a ona veli: „Kuvam luk s m e s e; to je dosta, za te saki zna, kej je to, kad veli s m e s ; da reče za drugu hranu, onda pora povedati, da to i to kuva v vrpe“.

2. Blašče, i svinče, i živače, i riba i se druge živine se tak razčinaju, kak si što zna. Je ljudi, ki zna jake lepe prirediti sačkovu stvar, a je jih, ki si same pomrcvari blašče i se druge, kad si kej zakole, mori, ili zaguti.

.....
.....

Onda zvade burege. Toga su pune tragle (drvena nosila). Onda to operu najprve v Save, onda doma v kipuče vode: mam v kotel tiču i to lepe osnaže. A to narede na fileke.

Ti pak drugi, ki tam trančeraju to blašče, onda oni preseču na pol stepnik (hrptenjača), -Prvi kraj - onda pak to na pol i tak na četiri tale (Theil; dio) ili šale: prve šale i zajne šale. A papke još prve (prije) odrežu i žene je smudiju i pažmaju, snaže; s z toga kuvaju leletinu (hladetinu); i tak od glave. A onu drugu govedinu povese na stenu v domaču šutu (donji dio kuće u kojem po ljetu stoji meso): na zajneh nogaj zarežu ober- kolena lenu žilu, za ku vise šala; i tak prve.

Onda dok vala tak friška jesti, tu visi, a da več vide, da je prehađa hora, onda ju operu v friške vode, onda ju dobre nasole i tak ju z rasola jedu. Onda, da ju sol več premore, onda ju na gužvu navađaju: zvije z jednoletkeh šib gužvu, onda komad prebode, de je več jakše mesa, da se ne ščehne gužva z meso; onda, kad gužvu pretekne, onda pak vu jnu tekne mali klinec, ki se čez mese prepreči: to je pomočnik, kajti čudaj pomaže.

Kad ju tak lepe su sponavodi, onda ju nosi na najže („nahižje”, tavan) (prve si vesi na kline saki komad, da je navađa) i na druge spovesi. I tu sehne. A če je lete, ili tople proletje, ili jesen, onda ju suše ober jognišča na dimu (kejti se onda ne nalaže izbena peč). A dekoji si vrže za kruvem v peč krušnu, i to, da je toplina; lepe ju sporeže na dromneše komade, onda na lesu, onda v peč, kad se več krv sneme; onda peč zatekne: cigle slaže i zatiče, kak nigde ne fuli (puše) toplina van. I to je nutre do jutra, i tak lepe tu noć zosehne, - celi tjeden tulike na dimu na dobi, kulike v peči.

Kad se blašče razčine i priređuje, to se zove: r a z p r a v l a j n e : A ki pak priređuje svinče, tomu veliju da r a z č i n a ili razravla. Kokoši, i piliči, i race, to se p a r a: a one, ke kani čovek, ili žena sušiti, te se moraju r a z p l a š i t i : se sem si ribice oparala, same one vekše sem si razplašila, kej si zosušim. Ne budi dragomu Bogu obgovorne, postim saki mladi petek i sobotu, onda bi rada, da bi si neke stisnula i spravila, kak ne bi baš jela suvoga krusca (krušca).

(Svinče)

.....
..... .

Onda je obrnu na hrbet. Onda na podbrajnke prereže z nožem na križ, onda tu vrže soli pet- šest zrn. Onda odreže prvu nogu v kolene, onda zajnu, onda pak prvu, onda zajnu: to mora na križ rezati. Onda obrnu svinče na drobec, onda vuz vuva onu deblinu; a te noge na saki kraj podvrže, i tu podvrže tera žena dole vramen (ravno) teh nog - tu curi krv, - onda vrže zdelu. (Od jagle, krupno samljevenog kukuruza, i krvi rade se kobasice) A te, ki razčina, oceče glavu i vrže ju pod dolnu laloku, kak ne curi krv; onda i lakote zvadi z onu tušćinu - lee se pomale, rebra s kostijaču poseče, - a mora paziti, da ne bi črev predrl. Zvadi je

stepnik i tu žene priprave korita za te se), onda je sad mezdra, ka drži one se nutre, i na saki kraj z rebra je p i s a n a p e č e j n k a. Onda tu mezdru pomale prepiguli (prepili, jer se ne da rezati), i onda odreže od porizaka onu cevčicu po ke (kojoj) ide voda, i blizu črev ju jokol obkruži i prereže ju, prepehne same, onda ju tam pretekne i to čudaj putov sveže: to je cev od želuca. Onda sneme (izvadi) kluča i male je popolene i prepehne porizak i zdene je na klin. Onda vidiju na srce: de je pehnene. (Dekoje srce na pol prereže, kak dregne (gurne) nuter: to onda brze parne). I sad zvadi jetra i brže bole ž nimi v rajlek, - same će su zdrava, kejti je v dekojeh jetreh metul na metule, kak se vu jne prepadaju prsti. Onda sneme bubrežnake, onda čreva. I pri črevah: je rečica, i slezena, i joporki („oporci“) i bela jetrica: to se drži za jne (tj. za crijeva).

..... . Onda vadi pisane pečejnke, onda rebra. Onda je još mudre sale (toga je male), i to sneme. Onda zrezava kuke i lopatice. Onda je sama tuščina. Onda ju na pol poduš (po dužini) prereže, onda pak prečki (poprijeko), i to su onda četrtine mesa. Onda one noge još prereže, kak su papki zjosep („s oseb“; za sebe), a bunceki pak zjosep. I od onih prvih četrtin odreže dolnu laloku. I tak je gotove raščinajne.

(Živad.) Je žen, ke gute kokoši i race: zafrkne pet, šest putov z vratinu, onda tekne glavu pod perut (krilo) i hiti je v kut. A je- jih, ke i kolu: dole na porizake prerežu i za čas parne. A one se duge muči, ko je zagučene: segdar sekud skače i tuče - se, dok parne. Onda je osnaži, i s kropem popari, i na plamnu osmudi onu glaku. A one šilke - (one su š i l k i , de ide perje van) one vade z novti i z nožem. Onda je opere i para. Od porizaka raspori kožu i sneme putaču, vu ke je kukuruza. Onda blizu zajnice one sale prereže, same pazi, da ne bi čreva prerezala. Onda lepe sale odvine i zajnicu skruži i čreva, i želubec (tako): to se spukne van - i porizak. A prve odreže noge, onda peruti, onda one debele boce čak do košare gore, onda to se zvadi i jetra sneme, žuč zreže i hiti, vratinu odreže, i joči zvadi, i želubec osnaži, o novte odreže. I tak je živče priređene. I tak sake druge.

(Ribe.) Onda riba. Nu para od hrjn (škrga) do repa i sneme čreva, i ikra, i se. Onda poreže glave sem, i repe - s toga se kuva juva. A ki hoće sušiti, te ju gore na hrbte rasplaši čak do repa, i glavu odreže. A dekoji suše i glave, i repe, i se, a dekoji i one veslice (peraje) se obreže, - a kam da bi sušil rep i glavu! I to je kakgod trešče, da zosehne: na tem ne mesa, ni ništa. A pak dekoji i one male navodi na konec i suši je - kakgod žđindere (?) - na sunce i na dimu.

To dela pri hiže gospodar: ražčina svinće i kej druge zakolu. I de je drugi muž, ki se razme, onda on; a to patri (ide, zapada) baš gospodara, - živad pak gosodarice: toga ne, da bi tera druga žena se vu te taknula.

.....

..... .(o.a. Lonjsko polje – Park prirode; evidentirana je 41 vrsta riba i 16 vrsta vodozemaca, u njemu se mrijeste ribe koje dolaze iz cijelog dunavskog bazena, a riba u selima na rubu Lonjskog polja zauzima posebno

mjesto na blagdanskom stolu, posebice specijalitet zvan – krapec na precep -šaran u procjepu).

3. (Sušene mesa). mese se suši, kakva je doba. Ki koleju v jeseni, dok je još tople, ti imaju z mesem čudaj brige, i oni je suše ili v kujne, ili v kuvarne na dimu; te mora po cel den dimiti i se mese ne sme duge biti v rasolu, i moraju se kukuov i lopatic kosti zrezati van, kejti se mese najprve pohabi pri kosti - i po zime, a kam po lete i na toplem! A dekoji je meče jedne dva pute v krušnu peč za kruvem, kak se prve zosuši, a nema žmahe, da se tak meče v peč.

Neg ki koleju po zime, ti leke mese prirede: same je dobre nasoli i po tri tjedne je v rasolu, i lee cele na dim nosi, i lepe zosehne prez brige: peč se nalaže, dim ide gore na naže, i to je mese kak milota. A de je visoke (to jest: rožnice), to je još bolše: ne jake z dimeme; a de je niske najže, tu mese se očajndave (očadavi) i jake je gurupne (gorkoljuto) za jesti.

Ribe - one se najviše suše po lete i v jeseni. Oni se suše ober- jognišča, ne suše-se na najže. A je sveta, ki suši i guske, i pure, i dekoji kokoši; i to je o zime: ostane do božičnih danov. To se rasoli tjedan dana, i dva tjedne, i zosuši se, de i mese. I to je sve dobre za jesti, a guske najbolje. A mese, ko se suši v topline, to se tak i raztepe.

(Devenice*), (*Kobasice) Kad je se pri svinčete gotove, mese je nasolene i druge se priređene, devenice su oprane, kejti onda idu se žene v Savu prat devenice. Doma je operu v mlačne vode, onda idu v Savu. I saka si zdela šibu na ku je prevrača (-črne; a bele međ prste). Onda si šibu tekne v zemlu, dok prevrača.

Žene je operu, a gospodarica si vrže v kotel kuvat kluča, i srce, i slezenu. Onda si je ona pak još doma pere. Onda bele prevrne na nalice, a črne su na jopak. Onda si oceje jagle kukuruzne i skruži van poseje, i još je spuše na koritce, kak ne nigde ništa vu jnif neg čiste zrne. Onda s tu od jagel melu v korite, i donese si f v rgu toga kropa s kotla i tu melu popari i posoli, onda vrže nuter češna i stuče klinčecov i s tem diši. Onda si donese v lonce te bele devenice (te su široke), a želubec vrže kuvat v kotel (a mi to zoveme: p u c u l i c a), a gospodar- je donese v zdele pečejnke i to onda reže po dva prsta široke, i duge, kak je i devenica. Onda zeme (uzme) v ruke gospodarica devenicu i zavalu ju vu te mele, i zeme te komadič mesa, onda još s tem mesem mele, i na kraju devenice počne mese i melu letati; same tak ostavi devenice, kak ne tura toga v devenicu; ne bi ga nigdar tak naturala; neg ona poriva te mese i melu nuter, a devenica se prevrača i tak se sa zrine van. Onda će je dugše mese od devenice čudaj, onda je odreže, i v drugu vrže, kejti je moči - će hoće - baš same komadičke zmetati, same da je jedini komad, onda je bole i leže (lakše) nadeti. A će je široka devenica, onda je treba debleše i mese, a de je mali komadič dugši, tu ga natura nuter. A ka sirota zakole pujceka (svinju) maloga i mladoga, to su slaba, plivka čreva, a vuska: to se tak teške nadeva i sekud

se spredere. A de je stara svinče, tu su čreva kakti taški (od njem. Tasche(n) - mala vrećica): ne moći beleh devenic zadovoliti z melu i z mesem.

I kad se ta bela čreva nadene, onda je na korite sa spika (ili z vilicama, ili z vuskem nožem) zo (sa) saku stranu. I ke su jake široke, te- bi- se štele (htjele) zuti; neg zdela gospodar, ili teri drugi, šilke z drva i onda saku naredi dvovrst (dvostruko) i ka je tenša (tanja), i s tem ju šilkem sprebode, kak ne more van mela ni mese. I de je tera devenica prnjava, i tu tak s tem zakrpa. I tak je k tem ključem vrže kuvat. Onda se dobre skuvaju, onda je sneme i zmeče je v zdelu veliku. Onda, komu se hoče, zeme si malu devenicu i tak ju toplu je. Nekomu je jake dobre, same je friške i slatke, onda hoče na drobce naškodeti. I te- su gotove.

I ta kluča i slezenu - to se sneme s temi devenicami, onda je poreže i posoli. To je onda družina.

Onda vrže kuvat jagle. Prve je opere po v dvoje vode. A jagel zasiple po prilike, kakve je svinče. Onda, kad je već zasile, onda je z veliku kuvaču meša, dok bi se prismudili; neg se baš moraju mešati: navek taplu („tapati” - utapati se, plivati pod vodom). A kluča, kad se kuvaju, ona furt (neprestano) pluju (plivaju). Onda mora gospodar, ili gospodarica narediti režkaste („režek” - rožić, rašljasto) drve, ko zabode v kluča i vupre- je gore v jokvač (kvaka, na lancu nad ognjištem), i tak se podneriju („podrone se”; „neriti” - roniti). Kad se jagli na pol skuvaju, onda jih ne treba već mešati, neg negda i negda, same kej onda pak ne sme pod nimi goreti s plamnem jogen, neg mora biti same vuglejne, a na strane mora sejene jogen goreti (kejti bi se ves jogen zdošel - došao bi do kraja, tj. ugasnu): same vleči vuglejne, jedne potane („gasne”, „dojde se”), a treba je druge, a otkud ga bu, ako ne bi jogen gorel!). Onda, kad su već jagli kuvani, a če nesu dosta gusti, onda je male z melu zamete. Onda zreže one joporke, ke zrežu žene od črev, i r e č ć i c u (to je takve sale, ko da je šlarna peča, same kej ima po sebe klobasice (trag od biča), ko da bi je z bičem zosekel). To onda zocvre i speče v mele, ili začini je i po un rajlek masti vu jne vleje i još je osoli, dok je zasiple. I časa se tak z mastju kuvaju i onda je v korite razleju. Onda jih odgrabe, kejti bole da privržu, neg da bi jim ostale oneh krvaveh. Onda, kad se s kotla zleju, onda idu globati (glodati, strugati od kotla) i deca, i žene, i muži, teri hoče. A dekoje se tele tomu jake veseli, nadevalskem jaglom. I dobri - su. Onda odnesu v zdelice i rođaku, tak vekšomu, susedove dece. A deca - su tomu vesele.

Onda tera već donese špricu. I to je sad jedne deset let, kej se nate nadeva. A je još starih žen, ke nadevaju, kak su i negda v stare vreme nadevale. Je - jih bile, je - jih i sad, ke su nadevale na ključ, ke su pak na hrušku. Ta je hruška od hrga držale, i to si žene lepe operu, zaostrožu. Na te si je devenicu nateknula i to je podnerila v jagle i z ruku je levu to držala, z desnu je žmikala, ko da kej ž nu truple. I to je bile mulne (sporo; pravilno „mudno”) dele. Za te se je moral ostaviti čas i do kraja su je se tak jagli zvođenili, kakti juva, onda si je primetala. A sad je to na vu špricu brze gotove. Onda de je tak stara žena, a još dela svoje osle, kak je i negda, onda i ne (njoj) veliju žene: „zake i vi ne čete na špricu nadevati?”

.....

Onda ti ki su globali kotel, - tu je nutre v kotle na dene i škrajnupel (kora što se načini, kad se kakova kaša „prikuha”, prismudi u osudi), i dale gore do pol kotla, - onda ga stružu. Onda ga pak tera naleje i na jogen zadene. A gospodarice još jedna omaže: ona se komendera. Kad jagli shladiju, onda vi jne vrže krv; ali je male ostavi, kejti, da bi sfalele (ponestalo) jagel, š čim bi je zakrvarile ? Onda su tu krv struple (kejti je sjedrena (zgusnuta)), onda si priprave zelene prede na vrtene (vretenu), s ku vežu devenice v lonce i korite, vu ke je budu metale.

A ti, ki su globali, pak nesu predrl i škrajnula, neg je tak počel krčati, ko da bi v rog tulil, a kotel - je tak drhtal, kakti šiba na vode. Onda brže tera v kujnu i z drvem ga je predrla. A to se mora predreti prve neg se kotel naleje.

Je, te dve počnu nadevati. Jedna nameče jagle v šricu, a druga natiče devenicu na nu cev, onda z onem drvem porine i za čas je gotova. Onda ju ta sveže, pusti špricu, onda ju z ruku osnaži (očisti), kak ne na jne jagel, i vrže ju v korite. I tak se redom, dok je zgotove. A de su mlade obodve i šalne žene, one ne paze, neg se same smeju i noriju (ludoriju) rede. Onda im jocurek (ocvirak, čvarak), ili krv predere devenicu, onda jagli briznu po tere, onda apk ona nu zakrvari - tobož: da ju ona. Onda si jedna druge redi mustača, jedna zadeba (zavreba) onu, ali ta ne mre te druge: se znaju namazati s temi krvavemi jagli. Onda z oneh devenic, ke se tak sprederu, narediju deveničke. A deca prose deveničkov, onda naredi sakomu jednoga. A deca hoćeju rajše (radije, rađe) male neg velike.

Onda kad je nadeneju, onda je gospodarica meče kuvat na kipuči krop. Onda zapre (zatvori) kujnu i muči, ništa ne govori. To se zate mora, da se ne bi devenice zrinule, kad bi govorila; i da bi bila vrata odprta, onda bi pucale i bi se zrinule. A oni krvavi jagli, ki ostanaju, veliju babica: „Te jagle spravete v lonec, pak se to prekuva, pak bume jeli gudlu”. Negda su se jagmile žene za te; pak si je pilejala vodice i prekiela. To su deca jela na južinu.

A ta te devenice kuva. Onda je piči (pikne, probode) z bumbuvaču (gumbašnicom, glavato iglom); onda, če ščvrči i zide krv, onda nesu kuvane; neg, če zide bela voda, onda jesu. Onda je vadi, a deca doječju (dotrče) o deveničke. A ona meče devenice v korite i mam je redi, kak budu i na drugu visele. Onda deca dobiju deveničke. Još ga dekoje do večera peče: još mu ide voda ž nega ! A ko je strpliveše, to si svojega vrže sušit, onda, da mu se zosuši, onda si ga speče, a ona druga onda glediju, a se ide (govori): „Je, ne bi li i vi sad jeli?” On se onda štima, kak si je on čuval, a oni su svoje još presne, dok ne ni zosele.

I te onda obodvoje devenice prevese na najže, a dekoji i f (v) hiže ober šporeta. I tak su je dogotovile, - te devenice.

One su b e l e, ke se nadevaju z mesem i melu; a ove, ke se nadevaju z jagli i s krvju, to su č r n e. A pri beleh devenicaj je jedna široka: ta se zove p o r i t n a č ć a. Druge su već se jednake.

4. (Zelje). Zelje, kad zraste i već se poveže (tj. glavice mu se „povežu”) i počne gniti onda je žene i muži dokajncāju seči: Onda si naredi kola i zemu koške, i ki širočku, ki kostijaču, ki nož. Onda si saki naseče i nameče, onda odnese na

kola. Onda, kad su lotre pune, onda samotoš odvezu i zmeču je počute („pod šute”), ili v štagel: presteru kobere - stare, ili pomeču deske, i tu je zmču. Onda gnile mečeju zjosep, a zdrave zjosep, kejti bi i druge poleg onoga zognile.

Onda tak stoji tjedan dana. A one gnile gospodarica kuva: snaži je i kuva. A de družina ne će jesti takvoga beloga zelja slatkoga, onda ona gospodarica si posudi, če doma nema, veliki lonec, onda nareže z nožem toga zelja i nameče ga vu te lonec i prve dole na ritale (dno) vrže male kvasa, onda pun lonec nameče i čvrste je nagazi, onda je s toplu vodu naleje i vrže na jne ter, onda je za kruvem vrže v peč, i za tri dane kisele. A i prve si tak debaju (vrebaju) žene još o Male meše, ke nemaju staroga zelja.

Onda si ti muži prirede beden za zelje, i skolke (kao daske), i kamejne, onda ga idu ribat. Jeden pak donese ribež, - neg se za tem jake svet mami (luta, tj. dok dobije u selu), kejti je male ribežov, a tak se trfi, da si v jedne vreme ribaju, kejti, da jeden dela kej, onda i drugi ide brže bole: če - bu on zajni! Onda dojde ove, onda pak one: „dejte mene ribež, kume (ili tetec)!”

Onda, kad donese ribež, onda si ga vrže, de mu je vuprt v stenu, ili na stolec, ili na klup. Najviše se rible f (v) hiže. Onda na ne klupi, ka je za stolem, stoji ribež, i onda je lepe vuprt v stenu. A žene je snaže. Su glavu lee z nožem okvaca (poodsijeca), se perje, ko je i kulike pošperkane (da hoće gniti). Neg si one lee donese saka stolec, ili pratju (na kojoj se pere rublje) klup (onda same na jeden kraj podvržu stolec, kejti nema klup neg na jednom kraju dve noge), onda si na tu klup vrže glavu i tak lepe osnaži. Onda ju razkoli - onu, ka je tvrda i velika - ili z nožem, ili s širočku, onda zo sake polovice zvadi one kocen; a ka je glava puhla, s te same skruži kocen van. I lepe te glave slaže v košku i nameče ju z vrhem, - i to ona, ka je jaka (kejti je trde zelje žmeke); ka je slaba, ta ni ne slaže toga, same nameče našešurene (ponadizano, kao naduto). Onda, da god nasnaži punu košku, onda - ju odnese gore. A jeden muž rible, onda mu je slažu na stol, a on si jemle (uzima). A da je već i stol pun, onda presteru na zemlu stolnak i na jnega meču, i v korita. A i nemu je podvržene korite, vu ke (u što) curi zelje, a on si grabi i to zribane zelje sam (če nijedna žena ne nadojde, kad je nemu pune korite). A ki se je len zdiči, onda mu dojde već pod nože zelje, onda je pak prignete i razgrne, i za čas mu pak dojde, pak - je razgrne i prignete i načekav: bu li skorem tera došla, ka bi je zgrabila.

Onda, da ga je već naribane pol bedna, onda ga ide sneja gazit. Donese - si vederce vode, i korite, i jobrisač; onda si opere noge v? po dvoje vode, onda je obriše. A muži se idu (sve govore): „A, još nesu čiste! To bu gusti sok, toga ne bu treba ni z melu zafrigat, to bu gusta juva, vu tu se ne bu moči podbriti!”. Negda si je nazaj pere, a negda se same smeje, pak ide gaziti. Onda, da je - je već pod nogami i pejne (pjene), onda ona veli, da bi je dali zelja. Onda je skuči (sasiple, izvrne) po jednu ili dve koške. Onda je posole i narežu dule (tune, dunje) na šnite (kriške) i meču je v zelje redem. A dekoji meču i klipe (klase) kukuruze, da je onda trde zelje, a od dule dobi lepu duhu. I kad je (joj, snahi) god namečeju zelja, onda je posole i dule vržu. A ki si hoće, te si na dveh, treh mesteh vrže i

palutki redem po bedne. Onda ta, ka gazi, jokol bedna lepe dromne tanca. Tak se i veli: „Te tanca, ko da zelje gazi, - same na meste drnda”.

A ove žene, ke snaže zelje, te saki kocen probaju, je li dober i sladek, onda si je bele i jedu je. I deca dojdou susecka i dalneša, pak prose kocena. Onda, teri je god bolši kocen, toga si vrže na stran: čak jih je tri dane, je je (jede) ona i dece daje. A ki god ne vala, toga razkoli na četeri tale i hiti ga međ lepuh. Onda z onoga lopuha zoberu lepoga perja (lišća) i operu je, i to se meče na zelje, kad je već nagažene: onda po dva rede toga perja omeču, onda skolke, onda na skolke dve prečke, onda pak široki skolek na te prečke onda kamejne; a ki nema dosta za ter kamejna, te si privrže kladu, same lepu, a ne gnilu, s ker bi curela prašina nuter. Onda se mora paziti, kak ide jednake ter dole, kejti one kraj, ki bi ostel gore, one bi se zelje pohabile (pokvarilo) i zognile, ki ga ne bi duge naredil; a sejedne ne nigdar dobre tak, kak je one, ko vremene lepe ide, kak mora, neg je navek meke i slaboga žmaha.

Kad se skiše, onda nos pove (kaže): diši s kiselinu. A dekoje lepe diši. A kad je razkopa gospodarica, ali ne dosta kisele, onakvomu zelju veliju, da je renene: još ni lica ne premeni, još je na mestaj belaste. Zelje se tak spejni (spjeni), da se kiše, i sede po ne vode, po soku nekakva muka, i to ima mrsku duhu. - Tak se zelje redi i pripravi za zimu, - neg ne za zimu, neg za - ludi.

5. (Repa). Onda repa, kad već zraste za jele, kak je kokošine jejce, već ju gospodarica prepukava i družina je kuva; onda veli, da ju mora prepukati, da bude jedrneša, - drugač ne bu z nijedne nike. A i deca dobre znaju, na čije je zavrtnice, ili na pašnike posejena repa. Onda pastiri i dečarija - to se puče, i je, i hita: onda, kad ju spukne, če mu se ne vidi, onda ju onde ostavi i pak - si drugu spukne. A da se jih više spravi na vrpju, onda posedu na okrug, pak ju jedu i bele. A da je imaju, šta ne moreju pojesti, onda ju režu, škrupte (rezuckaju), onda su cimu i belijne poberu, onda je skriju v repu ili v kut pod plot hite. A to je najde makar što od te hiže, onda kune, špota (grdi) je: „Same kej se je dobre pozlamenala, da je repa, i već ju hoćeju su tuđice pojesti! Ne bu me dopala poštene repe kuva, neg bum pozačke brala”.

Onda, če nema družina čas (vremena), onda ju sama gospodarica obere i znosi su jedrnešu. Onda si prirede bedniček i na jnega skolke, onda lepe se žene bele, i najde si ka de, ka de ribež. (One je pak druge fele ribež, na koga se repa rible). Onda ju lepe bele i peru i se po dve v jedne koritu riblu. Onda one komadičke, keh ne moru zribati, onda je z nožem zrežu. Onda, kad ju nariblu i zriblu su, onda ju gospodarica meče v beden i nagneče ju z rukami, a ne gazi se repa, kak i zelje. Onda, da je gotova, onda vrže gore na jnu beli cajnek (krpu), onda skolke i ter, onda ju nanosi punu vode (a i v zelje se mora vlevati voda). I repa se snaži i pere kakgod i zelje. A je žen, ka veli, da se voda ne vleva vu te nike, - ali je je počrlenela repa, a zelje zognile, onda veliju, da je to mertuk (posuda) kriv, da nike ne vala.

A ona repa, ku ostave, da ju budu jeli slatku, tu z vrta poberu i v grabu ju zakopaju, i mrkvu. A ki ima zemejnčicu, te ne treba brati, ta je slobodne celu zimu

na vrtu, - još je bolša i ne (njoj) ne škode zima nike, kejti je ona sa v zemle. A kruglice je na pol vane, za - te se ona smrzne i zognije.

To je naša zimina: zelje, repa slatka i kisela, i kramper, i mrkva, i rotkva, i cikla; onda bažul beli i sačkov: črleni, palčenak, dan i noč, purek, i črešnovec, i drugi beli, i drugi črleni, i drugi sačkov.

6. Brašno i sočivo. Pri nas je najviše mele kukuruzne. Pred tri, a je i četiri leta već (tekst pisan oko 1890. god.), kak ne rodi ni jačmen, ni šenica, ni rž. A to ne rodi zate, kejti mi sme v jake velike nižine i nas jake davi voda. A sad su počeli pak sejati okol nas, baš retke da što, kejti strn lubi grušnu zemlu, a pri nas je zemla bole mulna; a je na jedne dve meste i grušne, ali tu je toga male, onda ne čuju ljudi za jednoga i dveju čredariti; a da bi imel saki si de posejati, onda bi skupa na blage pazili.

Onda se mi služime najviše s kukuruznu melu. A da je naročiti god (praznik, svetac), onda si kakti k tomu danu kupime mele šenične: k Božiču, K Vuzmu, i k Sesvetam, i g k drugem godom premore si et, šest groši, kej si kupi tri, četiri funte mele. A ki si more zmoči, te si kupi više i drugda, ne same na te svetke. A ti siromaki veliju: „A, sem i ja pod kožu krvava, pojem i ja kakvu gibanićicu (vrsta kolača), ili si bar omesim krpice; bum i ja znala za Božič i za drugi svetek!” A drugi veli: „O, da bi bile i kruva, a ne kojekakveh oblizekov!”. „Ti, za volu Božu, am se i ja Bogu molim, i moja deca! Bog je i za siromake muku trpel”, A je i to: ki je tak bole premoguč, ima je navek za zafrig, kejti od kukuruzne je hrane kakti šlof (napoj od posija), i čista juva: bi se mama vu jnu podbril. Onda, komu se hoće rezancov i z vrhnem juve, te si i za melu skrbi, kejti je na svetu sake bagre ljudi: ov hoće ove, a on one, ki šta; a je jih, ki nema ništa.

Mele se tak, kaka je kukuruza i kakva je voda. Sad z jeseni, da dojde novi kruv (a ki nema kruva još od Božiča, te ne mre čakati, dok bi kukuruza zosehla, - neg da bi ju mogel mleti dok (čim) je mustače imela), onda ti, ki kupuju kruv i jedu s tuđeg najža, ti si беру, još je mlečna kukuruza i najbolša kuvanica. Onda si ju vrže v peč za kruvem: tam ju sprži, sa se ščvrkne (stegne, stisne) i zažmekne (stisne kao u uzao). Kej bi, kad se urav speče! Onda se ta ne da mleti: na te (toj) kamen tanca, ko da bi mlel pesek. A i to je slaba mela: mlada kukuruza, a v peči spržena ima duhu po smuđovine. A dekoji pak ne čuju sušiti v peči, neg sušiju na sunce. A to na sunce po male sehne, a treba kruva, onda mora mlet, i to daju male v vrečajinke (vrećice) na melin; kejti bi se ta mela pohabila (pokvarila). A ta je kukuruza sirova, još mlečna, a ta se i gorje mele; mela je bolšoga žmaha (okusa), ali je jedrna (krupna), kejti , ako mlinar pusti kamen niske, kak bi se dromne mlele, onda se časa mele, ali za čas se naredi pod kamenom kakgod kolač, ki se speče od hrustancov (od tikvajnske košćic), i onda ne curi čiše mela, neg se za te kolač lovi. A to se lovi za te, kejti je kukuruza sirova, još mlečna, a međ kameni je vruće, a one sirove, i to se mam peče. Neg se mora kamen zdiči, kak to ide frus (krupno) mela, onda se mele pomale. I onda treba paziti, ali i pak ne tak, kak, dok je kamenje stisnene jake.

Neg lepa, zdrava kukuruza, čista - to se lepe mele, i to se more somleti, kakgod čovek hoće, dromne i jedrne. A mora se na kukuruzu paziti i snažiti ju, kejti je ludi i žen, ka ne će občinati (na rešeto čistiti, spuhavati) kukuruze, neg mam s koške, de ju trebi, tak ju skučava (sasiple) v vreče, onda preleti s kukuruzu i tulijna (ono što je na kukuruznom klasu ili klipu usađeno zrne) i štuncov (vrh tuline), i mustačov (končići među zrnjem). Onda se to se skupi i na jokence (otvor kuda curi brašno ispod kamena) opane, onde se spreča i zapre kamen. Onda mora mlinar paziti na te vreče, dok se somele.

A i tak je pred svalbami, da je naloga (navala) mlinarom. Onda si dojdú z vreči v jednom tjednu, a da se jih čudaj ženi, - dečakov, i dekel ide zamuž - onda saki bi rad do petka i do sobote (na te se dane peče kruv), onda: „Bu- li moje gotove?” Onda mlinar mele ko zrne na pol, ko na tri tale, i se somele: i to je jedrna mela. Te kruv moraju žene jake popariti, kejti bi se ves popucal, a sejene ga je i spucanoga: žene su male đvoknene od rakije, onda je nim se dobre, se jedna druge veli: „Se to bude dobre, se to potroši”.

Kad se v zime trefi jake zima, vedre noći, onda se Sava smrzne. Če se sa prek smrzne, - ali se vuz kraj smrzne, de melini melu, onda mlinar odtuca led i se po male mele. Ali je one kruv, ko da je z dromnoga peska spečen, on se ne da mesiti, ni grohati, a težek - ti je za jesti! kejti se dromne ne more mleti, - de čēju drugi zeti kruva ? Onda voze v Sisak na suve meline mlet. A tam je i gorje: jedrne je, kak i ovde, a još k tomu smrdi smudem, kejti one tera jogen, i š čim bole kure i nalažu, s tem se bole mele i više se somele. Čudaj jemlu vujma, - na trejtinu podele. A dekoje je tak osmuđene, kak je uprav rđava mela. A da se trefi tak duge zima i zima, i ne moćim mleti, najedu- se ludi sačkova kruva; - neg se ne najedu, neg se nagladuju poleg lepoga žitka.

Žite i jačmen za kuvajne - to se tuče v stupe. Žite se mora prve dobre zosušiti i stopiti. Po zime je suše i tope žene na temene na peči, a po lete v krušne peči, kad se kruv sneme. Onda v vrečce, ili v lonce vrže žite v peč, onda peč zatekne. I tak je meče po dva, tri pute. A na temene se suši po dva, tri dane. I če kak zosehne, če ne tople, ne da se tuči; neg da se one vruče vrže v stupu, onda se lepe tuče. A pak ne ni tak dobre, kak je žen, ke je vržu gret, onda za čas ga idu tuč, i veliju: „Je, kak se je časem lepe stopile!” Ali se ne da tuči, kejti one se zvruci, ali se ne zosuši, neg se same spari, onda je uprav mokre, kak se spari. Onda je počnu tuči, ali zabadava: ne da se, same beži pred stupalom. Onda je moraju nazaj zgrabiti i sušiti po pravu.

Ko je lepe zosušene i tople, onda se žene skupe i žite dobrezamotaju, onda idu tuč v sele, kejti nesu v celem sele neg tri stupe za - te posel. Onda se i tak trefi, da najdu koga tučuć, onda, če nemaju još čudaj tuči, onda jih počekaju; a če imaju, onda jedna čeka, a druga domom na posel. A ta ostane zate, da jih ne bi pak što podjagmili, a one - bi čubele (dangubile). I onda si pak i k te (toj; kod koje je stupa) hiže odnese žite na peč, da je ne ohladi. Onda, da počnu tuči žite, skuče v stupu, onda jokol toga prela (jame u stupi) vržu stolnak, ili kakov drugi prjnek, kejti žite - a i jačmen - štrifle van, onda si žene gradiju. Onda, da to se prirede,

onda ide jedna tuč. A to se ne tuče, kak se konople, neg z jednu nogu stoji na vratilce a z drugu tuče: porine stupale dole nazaj, i pak- je dočeka gore i pritisne je, a one lupi v stupu, kak se zrne puca i guli se luska dole. Onda, da je je na jednu nogu teške, onda si pak premeni na drugu. Kak se več zmuči i teške je je, onda si pak premeni na drugu. Onda si veliju: „E, časa ti, časa ja, pak ne bu ne jedne teške”. I tak se zmejnaju i stuču jagle žitne. Onda je spušu, onda je još potucaju po drugi put, i v korite je spušu, i tak su gotovi, same je oprati i vrči kuvat.

Onda jačmen, da se tuče, mora se smočiti v mrzle vode. A ki se je zmlači i z mlačnu poleje, - same se ne sme duge močiti v tople vode, kejti bi oživel, ne bi se dal tuči; a ki ga namoči i mam tuče, onda se lepe tuče. A v mrzle vode se slobodne moči duge, još se lepše tuče. A v mrzle vode se slobodne moči duge, još se lepše tuče, odpusti luska, same se lupi. I nega moraju ograditi još bole, neg i žite, kejti je on moker, onda se drži za stupale, onda, dagod žena mahne stupalem, onda jačmen šine van; onda, da se premenaju, onda si ga nuter sega prigrne i stepe s stolnaka, i pak lepe ogradi. Onda, da se male več všeni, onda tak ne šika van, neg da je pak već dosta tučen s prve pleve, onda se na komade drži za stupale, ko da je već kolač pritisnen za stupale, i tak na klaputke opada na stolnak.

Kad se več na pol zluždi s prve pleve, onda ga ideju prat v Savu. Na site ga peru. zate si i moraju zeti z doma site, i korite, vu kem si i nose jačmen, i stolnak, s kem si ograđuju. Onda dojdou v Save i moraju v lajdu, ili v čamec, kejti je treba site podneriti, kak pleva odpluje (odpliva); a pri suve ne moči, kad site do zemle čari, neg vleznu v čamec i onda te jačmen skuče na stolnak, a korite operu i vu jne skučavaju te oprani jačmen. I onda narediju korite poškal (koso), kak se z jačmen sceda voda. A da bi na stolnak te oprani jačmen skučavale, onda bi bil stolnak moker, i ne ga kak vu jnem nositi, i od zemle bi bil moker i zakalan. Neg si one tak lepe narede. I tak ga pere: jedna pere, druga je (joj) ga v site grabi. To ide od nega gusta i bela voda. A luska teške othađa. Kad ga god z ruku zošujneče i lusku nadigne, onda brže site podneri, ali ne nagle i gliboke, kejti voda mam diže i vala jačmen gore i ide van; neg se tak mora podneriti site, kak je po dva prste voda na jobeći (jobeđ, obeđ; obođe, obod na situ).

I kad operu (onda, če ga je čudaj v korite, onda i v site ostave, onda jedna nosi korite, a druga site i stolnak), onda ga ideju nazaj tuč. Onda ga lepe dromne stuču, kak je dromen ko da su žitini jagli. I tuče ga dve stupe. To je tak: na dva pute meču nuter, saki put po poldrugi ficke (mjera od preko 3 1/2 litre) (i v dekoju stupu moreju i po dva na jeden put), i to su onda dve stupe.

Jačmen je treba mešati, i za jnega su baš treba dve žene: jedna tuče, a druga meša; onda pak, da je (joj je) teške, onda ide ona, ka je do vezda mešala, pak tuč. I kad ga stuču, onda digne jedna stupale i podpre je z onem mešalem, š čim se meša jačmen. A to je mešale jedna batina, poštena, nit je jake debela, niti je tenka; onda je dole na celi lakot (tako) grbava, kejti vramna ne mre biti: ne moči žnu mešati, kejti ona, ka meša, mora saki put dotlem premešati, dok ona stupalem mahne; a to je kratek čas, to je brze i gore i dole. Ali ka zna dobre mešati, ta se jokol premeša te čas. Onda, kad časa tuču, onda ta digne stupale i stoji na jnem,

dok ova se z ruku do dol premeša, kejti je dole stupa vuska, onda se vu jnu nabija jačmen.

A da meša žene tere, ka je sama i nema si s kem stuči, onda si dobi čiju deklicu (djevojčicu), ka je meša, a ona sirota v jedinosti navek tuče, kak je (joj) se noge triplu ((u)trnu, zabole), a nema nikoga, ki bi ju zmenil, a još je je i to dete živa muka: kad god ona mahne stupalem, a ta deklica same pehne v jačmen z mešalem, neg ona sirota navek po jednom jačmenu tuče, i već je zbit, ko da drve. Onda ništa ni ne stuče, same se zanike muči. To se mora š čim bole mešati: da je jačmen ves puhel (prorahljen?), onda se lepe tuče. A ona sirota mora saki čas dole s stupe i meša si sama, i kaže (pokazuje) je, - ali zabadava: još je gorje; onda tekne mešale i hoće premešati, a ne zna brže i meknuti se, kam bi se morala, - onda ona stualem mahne (a stupala ne moči staviti (ustaviti), da je jeden put razmahne), a stupale klopí po mešale, a mešale čvrk! nu o glave, a negda i po zube. A da se nagleda v stupu, kad bi rada premešati, a još ne stupale otišle gore, a ona gledí, - i pak nu stupale tujnk! kud ju doseže. Tak dobiju oni, ke ne čuju imeti onoga, kej mora biti, v glave, onda je imaju na glave. Kad su gotove, onda si s tem rajša (rađe) mešalem podpre stupale, neg da bi je ta druga držala; kejti je žmeke, onda je se zmekne i đvokne ju po hrbte (kak stoji prignene, da ga grabi). A to je vekše vupajne: vupre v stupu i v stupale, i to ne će nikam.

I da drugi put stuču jačmen, onda ga više ne eru, neg veliju, da bi se od nega žmah odopral, i se bi one dromne odplule po vode; neg ga one vržu, ako je lepe, sušit na lesu, pak na sunce; ako je zima i mrske vreme, onda suše i na stole, i na lese ober peči.

7. Mlijeko. Doji se sekak (svakako), ki kak zna, i ka je kakva krava.

.....
.....
.....

Lepe si žene vleje v vedricu po zime tople vode, a po lete mrzle, kejti po zime se krava i rez toga stišče i zima je je, a kam bi ju z mrzlu vodu prala; a o lete je, fala Bogu, tople, još je komaj nagod (vrlo ugodno), da je opere v mrzle vode ciceke. Opere i sede pod kravu na mali stolec

.....

Kad žena podoji mleke v vedricu, onda je precedi v lonec: podoji jednu kravu, onda vleje v lonec mleke. I tak drugu, i kulike jih je. A če je ne ni puna vedrica, ona nejde z jedne krave pod drugu. Kejti, kad se krava doji, onda se ne sme ostaviti, dok ne gotova, i dok štrkena mleka štrka (štrca), mora se dojiti. Kejti, š čim se krava bole hrani i čisteše doji, više mleka ima. A ona se zanike hrani, ako se poštene ne doji: ona prisuši i zapusti se. A ki slabeše hrani, a pošteneše doji, te bole napreduje.

Sad je podojene mleke, ejt sad ž nim v komorek ili v romajn (ormar), ili v šutu, - de već tere žene stoji. Onda, kej je treba dece za jesti i male dece za kašu, i to mam vleje, i onda je mleku mir. Onda, da stoji časa, dok već ide družina jest i

gospodarica redit sirutke, onda si ona naleje najprve ili v tujne, ili v lonce mleka, ko je zastale. (Onomu mleku se veli, da je zastale, ko stoji i čeka, dok je na njem vrhne, i ž nega sir). Onda one dolne vleje v sirutku. A to se zate naleva prve gorne mleke zastale, kejti gore dojde i kupi se za čas jakle (jakost, snaga). Zate ni ne da gospodarica onda nalevati dece, da več časa mleke stoji; neg, kej je treba, to mam da, dok je još mleke zmešane. I na ne prve tujne, ku naleje gospodarica, je debele vrhne, neg je na druge i trejte. Onda, da naleje mleke, onda je zmeče na policu pod kraj. Onda, če je trdne, kak ne moru nuter miši, - to, de stoji mleke, - i kak ne curi smetje, onda ga ne pokrije; a če je mišov i smetja, onda je mora pokriti same z retkem cajnkem, kak ne zatušene, kejti na onem, ko ne pokriveno, je više vrhna, neg je na nem, ko je zatušene.

Onda je drugi den ogleda, je li se stale (ustalilo), onda steple s tujnu (ili zdrma, - to je se jedne), onda, če se mleke vuni („vuniti se” - valovi se, mreškati) žive (jako) po tujne, onda se ne stale; a če se drži kakti jetra, to se je stale. Onda, če se ne, onda je pak tak ogleda, i če se je stale, onda si priredi jeden lonac, vu koga meče vrhne. Pri ritale (dno) ga predere i vu jnega tekne gusine pere - vu tu luknu - i to pere vrže dvovrst, i male se nakoli to pere, kak pomale more se scedati van sirutka. (I to je ono pere šuple, a ne one kosmate.) Onda lepe z žlicu grabi vrhne, jokol lonca bere. Je žen, ka na te ne pazi, je li zagrabi onoga stajnenoga mleka, je li vrhna; ali se one se scedi dole, onda ne fali (ne škodi) v takvem lonce, ki je predrt; neg z koga ne mre cureti van, na ne sirutke se habi vrhne.

Ogrne jeden mertuk, onda pak drugoga, i kulike jih je. Onda je znosi k jognu i po leku se greje: ne sme se vrči blizu k jognu, kejti bi se spekle. I mora se saki čas obračati, kak se jednake greje. I dok (čim) se dobre zmalači i sirutka gore zide, onda ga mora iti činit, kejti, da bi se i nadale vručile i grele, onda bi se spekle i bile bi ga male, i to bi bile, kej bi i bile, kakgod droptejne od kukuruznoga kruva, i te sir ne bi valal cuče brunde (brunde - pasje; ništa, vrlo malo): bil bi na joka (oka) i baš ko da bi bila spužva; niti je žmahen, niti nike jeden put ne vala. A da ne bi više mleke ni pri jogne bile, da bi je na kraj pomeknula, i da bi stale jednu vuru, i tak bi se vu ne sirutke zdošel (nestalo bi ga) sir na pol, a ne bi se spekel, same bi se zdošel, i tu je sirutke prez kotara, a sira šaka.

Onda si spravi vrhne nazaj, de je bile mleke, i vrže je na policu na kraj; one pere obrne, kak je s kraja, i dole na taban (pod) podvrže zdelicu, kam curi ona osura, ka se scede z vrhna: če ni ne če žena zagrabit onoga sirejna, ali se sejedne trefi.

Onda, da si to tak priredi, onda si pazi na mleke i pripravi si sirne zdelice i tajnere, ili male zdele, tak, vu ke moru one sirne, kak je zdela v zdele, kam se sceda sirutka. Onda dojde i premeša si mleke z žgajncenu kuvaču, a dekoja z ruku, če su je čiste. Onda ak ide na posel, i pak si prigleda k mleku, i potekne si jogen, i obrne mlesce, i pak si ide iskat siručenaka, vu kem je se bude kuvala sirutka.

Kad si to se skupa i prinese, i več je se je i mleke dosta stopile. Onda sede na mali stolec i v levu ruku zeme tujnu z mlekem, i na nogu ju vrže, onda z desnu ruku prituša sir, a sirutku sceda v lonac, v siručenak, a z nogu, na ke je je tujna, ž nu podiže tujnu; kejti z jednu ruku ne more nagnuti tujne, kad je puna mleka. Onda,

da scedi sirutku, onda v ruku s tujne vlewa sir i sirutku, i prste drži širem, kak je se čež ne sceda sirutku; onda meče v sirne zdelice sir. I kad zdelice pune nameče, onda je nagne male, kak se pomale cuzi sirutka. Onda z obadvemi rukami te sir, ki je v zdelice, stišče i obraća ga vu te zdele i vu ne sirutke, ka je s toga sira zcurela. onda i tu sirutku zleje v lonec. Onda pak vrže te sir vu tu zdelu i tak se sprituši i sirutka zleje. Onda nazaj nadomeče nuter sir. I tak je po tri, četiri pute prigneče i nadomeče. I to je onda lepi sir, debeli i glatki. Onda - da je šćini - onda je posoli, onda sakoga vu tu zdelu prejiti (preokrene) i z drugoga kraja je posoli, onda je nazaj na nu stranu v sirne zdele prejiti i vu te vrže. I onda je spravi, de je je i mleke. Onda se tu rasole jeden den. Onda je skopiče (poisprevrća) na skolke (daščice). I tak su časa poklebušeni (pokriti (zdjelicama)). Onda potlem zdele zeme, a sire na skolkeh vrže v sirnicu, - kejti saki ima makar kakvu, de si suši sir.

Onda, da je hude (ružno) vreme, ne će sir sehnuti, onda ga žene suše ober dima, i meču ga v peč za kruvem, kejti na hudem vremene sir same glenave (kao: pljesnivi). A o lete ga suše na deskaj i v rošete: najde si stari sak (mrežicu) i stare rošete, onda rošete sveže vu te sak i ostavi si, kud meče nuter sir, prele (otvor); gore sveže sak z debelu vrbcu, za ku zadene na čavel, ili na drug. I tak se lepe suši sir.

Kad sir zgotovi, onda, če ima čudaj sirutke, onda ju pricedi: onu gornu, čistu zleje v napoj, a dolnu, ka je gušteša, vrže kuvat v siručenak. Onda ju skuva, i odmekne i spravi, de je je i se druge mlečne. A če je pe (pođe) družina skorem jest, onda je razleje v zdelu, kulike je bude treba za jele; kejti da bi bila topla i kulike mlačna, onda bi se zvarila, kad bi vu jnu mleke vlejale; neg mora biti mrzla.

I tak se čini sir.

A ki hoče jesti slatki sir, ta ga mora činiti tak: Kad se kolu svine, onda puculice zgule onu nuternu kožu, a te kože veliju rasol. Onda si gospodarica te rasol nasoli i prevesi ga ober peči baš na jokrške od tesi: tes (ravna trijeska) spretrga i na ne onda te rasol vrže sušit. Onda, da zosehne, onda ga zamota i sravi v ladiček, i već si ona najde, kam. Pri nas si saka žena, ka je prava gospodarica, mora za te gledeti, kejti da je je kej treba, da ne draži pom sele. Onda, da ima mlečnoga, onda si naredi rasol. Donese si z Save vode, onda si vleje v peharec, ili v lonec, ki ima cicek, s koga je lepe vlevati, onda nuter vrže te rasol i s tu ga vodu naleje. I tak stoji tri dane. Onda, da ogrina mleke, onda one, ko se stane kakti jetra, to je kiseli sir; a ko je same od zdola male podkovane, tomu ne treba rasol, neg ko je same male reske, onda to ogrne i vu te vleje toga rasola jednu žlicu. I to mleke vrže k jognu, i vu jne vrže kuvaču žgajnčenu, i smeša te rasol po mleke. I da se male počne mleke topiti, - i tak se lovi sir za kuvaču, kakgod pređa. Kad se mleke stopi dobre i već se mleke stane, i to se vleče z lonca, kakgod predene. Same se mora paziti na te sir: če se i kulike zvruči preke mere, onda je kakti guba; neg se mora, da je mlačne, dok se jake ne stisne sir, - onda ga z ruku zlovi z lonca i zmeče ga v zdelicu, i same male scedi ž nega sirutku, i onda ga posoli, i vrže ga još v drugu zdelu. I kad se potlem male strdi, onda ga prejiti i posoli z drugoga kraja. Ali se te mam razpuzava, ko da je putre, - još bole. Tu je

mejne sira, neg ga je z kiseloga mleka, a više je sirutke, i tak je slatka, ko da (da je) mleke. I na tem je slatkem mleke mejne vrhna. Ali je to sir, ki sam puzi v drobec, i tomu mi velime: masni i slatki sir.

A i z onoga mleka, ko je male same podkisane (tomu se veli, da je p o t k o v a n e), i s toga je dober sir. A s kiseloga je najgorši, ali je najviše vrhna. A te je sir dober za sušiti, a te slatki ne, neg jesti, dok je frižek: kad bi zosel, bil bi trd i žilav, kakti remen, i črvi bi ga sega šteli pojesti. I kad se suši te slatki sir, ž nega se caple (kaplje) mast: de ga god vrže, segde ostane trag od nega.

Kad gospodarica čini takov sir, onda paze na te žene, kejti si ona hoće više putov ščiniti takov sir, pak ga spravi i sama ga je. Onda, da znaju žene za jnega, onda dece poveju, onda pitaju deca za jnega, a matere je napute, - same se ne vupaju reči. A je i takveh žen (i to bole, de je sama sneja i svekri), kad se to mleke topi, onda paze na babu, a ona brže v kujnu, ili kuvarnu (de je već priređene za kuvati), onda lovi o lonce sirejne i je je. A s kuvače ga ne će, kejti bi baba znala, da je nešte jel, kad bi bila kuvača gola; unuk (onako) si misli, da ga je tak male od mleka. A ona, da si već male popoje, onda brže ruke obriše, i zube, i zlezne van govoreč tobož, ko da šta išče.

.....
Kad si već nagne gospodarica vrhne pun vrhnenak, onda se kupi (grabi i izlijeva, rukom) t e p s t. A sredu i sobotu tepe, če baš ne ni un, kejti k nedele moraju biti stepki i s putrem žganci; a i k petku i sobote mora biti, kejti je post.

Onda si opere stepicu i stepale, i škrabulu od stepala. Onda vleje nuter vrhne. Dekoja žena ima vrhnenak predrt i z drvcm zateknem, onda ga raztekne i pusti van onu osuru od vrhna, i vrhne skuči, i vrže stepale, i onda tu škrabulu, ka je ozgor. Onda, prve neg počne tepsti, vrže nuter kruva i soli, i na stole tri pute gmone (lupi). I onda tepu, de se komin (sjedalo oko peći) veže, na nem vuglu: da se tak brže i putre sveže. Onda tepe, tepe. Najprve (najprije) se vrhne napuhne, onda se sleže i zvodeni, onda se grahori; ko se grahori, ko da je žite, to je onda raztepene, to se ne da na vrpu skupiti; a ko se mam redi na jedrne grahorke, to je za čas na vrpe kakti klupke, i lepe žute, - a to je bele, ko se ne da na vrpu.

Onda, da tepe v večer, onda tak do jutra ostavi se skupa, kakgod stepe; kejti bi bili kiseli stepki, da bi do jutra stali prez putra. Onda je lepe v jutre priređuje. Najprve zeme onu škrabulu i donese si lonec, vu koga vleva stepke, onda stepalem putre pritišče, a v lonec stepke vleva. Onda, da je scedi, onda vleje v stepicu vode. Onda zopere putre, onda je z žlicu vadi i meče v zdelu, i pak je naleje z vodu, i z žlicu je se sprekoše i opere v po troje vode. Onda, kej je treba za žgance, to vrže v rajlek, a one druge spravi. Onda je potlem se prekuva i vleje v tujnu pak druge fele, ka je za m a s l e. I to onda, ko je prekuvane, stoji duge, ne će se pohabiti (pokvariti).

To je, kej se ocedi s putra, to su s t e p k i: a kej se čini z sira, to je s i r u t k a; a one, kej se sceda s sira, da je već ščinen, to je rasolnica; a kej se oceda z vrhna, to je o s u r a.

Tak deleju spametne žene. A šumaku se i splesnive vrhne, a mleku vrhne poje sirutka; i to je se natepene i smetne, - kak i je šukvare.

8. Deca i stari ludi, da de vidi v živice, ili v grme j a g o d, pak je pobere. Ako jih ne če jesti, da je detetu: nosi je v ruke, a dete se tomu veseli; a če nema baš svega deteta, da si sinovcu, ili teromu drugomu detetu, ko mu je tak po vole. A deca jih idu brat, same dok (čim) zozvedeju (saznadu, saznaju) za jne. Onda veliki dečki i dekle, ke su več razšpetneše, te si jih naberu, pak si ž njih doma rede vino i mošt. Zemu si cvrtnak (lončić u kome se cvre) i cajnka (ili kupicu i stekelce), onda se kupe:..... .

I g l i v e bere stare i mlade, i male i velike. Znaju otiti deca male, i ništa si ne zemeju, neg v rukaj donese; a dekle za nedre, i dečec, ki je male spametneši, te si je meče v rukav. A dojdou sa zgažena i zaflosana, mokra: one hodi kakti muva prez glave, - ni same ne zna kam. Kad dojdou glive v proletje - (nih ne prez deždjavaju i onda topline; a kad je tak prve dežč, onda tople, - onda jih je dosta), onda jih ideju brat i po saki den, ili bole: po delatne dane, - dok se jih zasite.

Priređivane hrane. 1. Naše žene, kad skuvaju ručk v jutre, onda veli: „A, sad sem, ejda, ruček s k e š t v a l a i priredila! Družina mi je sad jela, mam mi je leže: ja, dok ruča ne odbavim, ne znam se nikakvoga dela prijeti; sad si pak neke činim, dok mi bu pojti južine kuvat. Onda, da pak skuvam i zgotovim, onda si pak zasedem za dele svoje, kad imam toga domačog dela čudaj”. Pri nas veliju žene, če je baš sama pri hiže, - i veli, da ima d o m a č o g a dela. Neg kad šiva, ili vija, ili prede, tomu veli da je nejne, - i druge, kej več žena dela. Onda je druga veli (ili teri čovek): „kakve ti d o m a č e dele imaš, a sama si na gruntu, - nemaš drva ni kamena pri hiže, neg sebe i muža ? „Je, tak se veli, da je to domače dele, tak je naruč (zgodno) telu (čovjeku) reči; nekak (neg kak), neg ne (nego kako, nego nije tj. dakako da nije) ničije, neg moje i mega muža”.

I tak veli i drugomu jelu, kad kej skuva: „Sem si skuvala kramera (ili zelja), kej mi deca budu jela za večeru”. I sake jele, ko se kuva, veli se, da je kuvane; a ko se peče, da je pečene. A ko je jele prismuđene, ili ne dosta skuvane, ili ne masne, ili je s kukuruznu melu jake zaguvlene (gusto zameteno), tomu veliju, da je svinski š l o f i j o b r v n i c a (a to je z gustu juvu blazinske ličile). A de je čista juva, da se tak trefi, da ne mele, i da se pripeti (dogodi) retki zafrig narediti, onda vele: „O baš je rava hrana! Tu se vidiš i podbriti, ne ti treba ni zrcala!” A drugi: „Ta je juva čista, ko da ne nigdar zočinana!” „To je juva, ko da si je vlah ture opral!” A da se kej prismudi, tomu veliju: „A, to je prava bala za vračiti! Ki same ima maternicu, s tem se zvrachi”. Onda veliju: „A, kakva je god žena, takav je i te šlof! Ta žena bude nas ostvarila (otrovala) s tu hranu. A ne (njoj) je sirote teške i sram ju je, kad skuva kejgod: družina je gladna, onda se ne naje, - onda je i luta.

2. Dosta jela se je sirovoga: mese libive (koje nije tusto) i tuste, črleni luk, i češen, i por, i kozjak, mrkva, i repa, i rotkva, i koraba, i butač (divlje bilje) i hren, i sačkov sad (voće), i kisele zelje, i mleke: to se je sirove. Kisele zelje si meču međ bažul kuvani, i to je dobre jesti - nekomu, - a ne sakomu; i sirove z joljem

(uljem) polejane; a dok je slatke, jedu je kudi i s pravu svinsku mastju. Luk črleni jedu s sirem, i s suvemi ribami, i z bažulem, i kad je post, onda ga jedu same s kruvem i solju, a dekoji ga još zajocti na tajnere. I jedu ga s kivanem kramperom z mandurem (ili: na zjrne). Rotkvu jedu ludi i žene, a dekoje dete ju je rajše, neg jabuku: lepe ju posoli i na šnite (tanke odreske) poreže, s kruvem se je naje noge tele, kak se bokte.

..... . jedu i nu z bažulem mrzlem. A i luk jedu rade i vesele noseče žene. Saka ga je i hoče se - ga z bažulem i sirem,

Žene za postne dane rade za jesti seke (svašta), ka kej premore, i ke se šta hoče. Ke poste suvi post prez jušnoga jela, a ne će jim se same kruva jesti, onda si pečū kramper: lepe si obeli krampera, onda ga opere i na trgane skriške zreže na dromne, i vrže jeden red v lonec krampera, a drugi red luka pora dromne zrezanoga (same kej luka meče na male, a krampera više), i to sake po prilike osoli, onda vleje male vode (same male) i vrže ga peč ili na šporet, ili na vuglejne na jognišče (a ne k plamnu, - bi se prismudil), i to se mora lepe peči skrotku (polagano), i tomu se veli: na sape pečeni kramper. Po lete, kad ga pečū, onda si pokrivaju žene lonce zelenem perjem, i od tikvajnske loze perjem. I to mora biti smirem (neprestano) pokrite, i ne sme se mešati, neg grohati. A dekoja, ke se hoče, vrže si i suveh rib nuter; a dekoje to smrdi, ne će jesti z ribami.

A pečū žene i dromne ribe. I ne lepe zostruže, i opara, i zmeče je v lonec, i meč ne luke betevce (luk u struku) zreže, i čiste male vode vleje. I to se mora peči skrotku.

Onda pečū i bažul, same kej se na jnega mora jake paziti: on je jake suv, onda si sam ne zada baš nikakve vode, a mora se još večer namočiti v vode, kak se napuhne, i prve se speče. To semu veliju, da se p e č e n a s a p e, i to je suve jele.

Z mele je moči speči, ki god kej hoče. I pečū žene kruv: to je baš naša prva hrana. Ako ne kruva, onda čovek ne mre jesti ni hrane prez kruva. I tak veliju naši: „Ja, kad nemam kruva, - ko da nemam nigde ništa pri cele hiže. To je prva naša selačka hrana. Mene je na stol - prvi kruv; onda još šta k nemu, i mene je dosta”.

Onda, da pečū kruv, pale kolače: to je proba kruva, i hoče se ga jesti noge bole, neg ništa drugoga. Te se kolač pali, da se v peči razgori. Onda se male loparka posoli z melu i na jnu se vrže od kruva testa, kulike več hoče: če hoče veliki kolač, zeme ga celu prgišču (pregršt), a če maloga, onda zeme male v ruke. Onda to na loparke naredi tenke, i posoli ga z melu, i s prstem ga popika, i vrže ga v peč. Za te ga spika, kejti, da trefi vrči v naglu peč, onda bi se spliščil, i te bi plišč bil čez ves kolač: sa bi se kora zdigla; unuk (onako), kad su one pikene, onda se ne mre, neg se male od zgora splišči, i to od pikene do pikene. A kad ga vrže krotku (polako) peč, onda se lepe speče prez pliščov. A z melu ga zate posoli, kak se ga bole žar primne, i ne gori kora, neg gori mela. Onda, da se na jeden kraj speče, onda ga sneme, onda ga vrže na pere zelene (ili hrenove, ili kukuruzne), onda ga vrže vjosomce, kak se bole peče. Onda ga sneme i mam ga gleda: je li se dosta

spekel. Na pol ga pregnu: da bi bil, - kak se trfi, - sredi zajec, onda bi ga nazaj vrgla peč (a zajec - to je na sredini teste, i male se beli).

Onda, ka ima (i te veliju, da je obleznena), ta si lepe, da kolač na loparke naredi i sika, onda si vu ne pikene nameče mesa tustoga, nareže; a ka ima putra, vrže nega; a ka ima masla, i nega: ka god kej ima. Onda ga vrže s tu mastju peč. I to v peči čvrči, ko da se pečejnka peče. Ka vrže čudaj masti, onda puzi s kolača na taban, i one se mese lepe zocvre, ko da je v rajleke. I to su masni paleni kolači. Onda, da si tak peče tera, ka je huda (mršava) i slaba, a druga ju tera vidi, onda je veli: „A, zate ti i jesi tak škamrava, kad ti zbiraš taj jele! Da bi ti se jela, ne bi ti takva bila, kakti netepul (nekakav leptir). Za te bi bole giltale (vrijedilo) jele proste: bi te se bole prijele”.

Onda si peču skupa s kruvem p r s e n i c e. Mese je na vode, i na mleke, i dekoja vtere jejce i vode (i krhka je i dobra), i meču putra, i masla. Lepe vrže v zdelu mele ocejane, onda ju posoli već po prilike, onda vleva mleke i mesi ju. A dekoja male vode vleje, i vrže nutra (ili masla): te su prsenice jake dobre. A i one se rede tenke: dekoju naredi, kak se kora s koru stane (sastane): tak je dobra. A stara babica si ju redi debelu, - ka nema zubi, i još je vu jne zajca, već je sneme i tak kruz na pol pečen je.

Kad žena ide peč kruva, najprve si bere i nosi drva, i seče, ke ne će i nema čas muž. Onda si ide prosit kotla, ka ga nema doma. Onda naleje kotel i naloži pod nim jogen. Kotel zadene ober jognišča na lenca, a od starine su kvake, same su gore na ne čuskije tri debele karike lanca, na ke se natakne ili zakvači ta kvaka; ta kvaka ima dole po tri skovane kvake i pribite, kak se more zadeti kotel i više, i niže. Onda si to priredi.

Onda si rosi koga, ka ne more sama (jer treba donesti punu vreću, vagan i više), donesti mele. Onda melu seje i krop mleti (neti, tj. ogan pod kropom). Onda, da se zvruči krop, onda zeme hrg i poleva melu; i malu loparku ima, s ku meša, kak si ne peče ruk. Ta se loparka zove: krušna loparčica. I tak je ide prosit, ka je nema: „Dejte mi krušnu loparčicu”.

Sad ga poleje. Onda ga pokrije, da od sape odpusti mela, kad bu pribuvan (debelo pokrit). Onda si ona naleje još vode v kotel, kej je bude za ličile, i kotel pusti niže: ne bu nalagala više, neg je se od vuglejna stopi krop.

Onda si nalaže peč. Onda sprvice hiti male drv, onda, da se dobre vužge, onda jih najita punu peč. Onda, kad se razgori, onda si pali tak kolač. Onda, če je ne dosta kruz dignen i kisel, onda najita još drv, kak ne lone (ohladi) peč, kad se kruz mora još digati. Onda, da se pogori, onda zeme zgrebnicu i pregnu vuglejne po peči, i sekud (svakud) je razgrne s popečkom po seh kuteh. Onda poleje popeček z vodu, kejti se vupali v velike žarine. Onda veli: „Sad naj male peč slone i nadojde, onda pem (pojdem) metat kruva”.

A ona si dotlem pripravi perje (lišće) za odmetati pod hlebe. I ličile vleje v lonac i vrže je pred peč. I nabere si šibja za žar. Onda ide zgrebat peči: najprve s popečkom od sakog kuta speja, onda zgrebnicu zgreble čiste, onda zatekne žarnicu (otvor na peči), kej je ne bi vušel (utekao) žar. De su dve žene, onda jedna kruz

pomesi, druga peč zgrebe. A ka je sama, ta si zove čije dete, kej je drži loparku. A dekoja si vrže stolec i same meče. Kad peč zgrebe, onda kruv pomesi, onda grohatju zdelu posoli, onda meče teste vu jnu.

Onda, kad nameče po prilike testa, onda, če je se vidi, da je male ozdol posolila, da bi je se teste prijimale za zdelu, da bude grohala, onda ona još i gore teste posoli. Onda lepe primne zdelu z obodvemi rukami i lepe ga zgroše, kak je se kujnč steple. Onda si vrže loparku na stolec i pomeče si to perje, ko si je pripravila, i još je male z melu posoli, kak se lepše od hleba odlupi, - i hleb skuči na loparku, i male ga pritrople, kak je tenši, - ne baš, ko da je strmec, - i z jednu ruku pule (grabi rukom u izlivač) z lonca krop, a s drugu hleb liči. Onda, da već dosta hleb poleje, onda z obadvemi rukami hleb liči i popravla. Onda toga prvoga prekriži: z obodvemi rukami potegne čez hleb s prsti, i čez ves je hleb križ. Onda se nagleda v peč, i hleb meče i veli: „Križi boži i Majka boža! Prvi čestit, i drugi za jnim!”.

I tak si ga lepe sega zmeče. I kad ga sega zmeče, onda si ne sem zađu vrže kolač, ki je prvi pečen, kej je bude za družinu. I ostavi si kvas od tega testa, i vrže ga v lonec, i male vode vleje, i poveže ga s cajnkem. I za tem kolačem si vrže peč prsenicu. I inda žari kruv. Če je slabe kurna peč, onda je treba više žara, - slabe se prijemle žar kruva; a ka je nagla peč, onda ne treba žara, - još se i plišči kruv od velike vrućine. A ka je dromna mela, a v naglu peč zmeče kruv, tomu se sa kora zdigne z hleba kakgod kapa, i te je kruv zadregnen. Onda je vele žene: „Ti si te kruv zadregnala v vruću peč, zate ti i je tak dvekast, ko da je sopun, zate mu se i kora leca”.

Noge žene, da meče kruv, ka je mulna (spora), vujde (uteče) žar: odnedone (frazo: polako, hoće - ne će) meče, a toplina othađa i kruv je je slabe požaren i pečen. A de su dve, tu je prve gotove, i sake (svakoj) je leže, i bolši je kruv, kejti je vremene priređen.

Peču žene i bazlamače s kukuruzne mele: vrže v zdelu mele, i vleje mleka, i potere tere jejce, i to razmuti, i v kastrolu vleje, i prve vu jnu vrže male masti, i to posoli, i vrže je peč. A peču i gibanice, i kuglove, i vajnkuše, i druge kolače, - ka zna kakve; ka ne zna, ta si da druge, ka zna. A dekoja ni ne peče, ka ne zna, veli: „A, kad si po pravu ne znam, kakgod si ne ču ! Ja si skuvam dobroga jela „.

G i b a n i c e peču tak: Vrže si v zdelu mele, onda potere tri jajca vu tu melu, i posoli je i vleje vode, i namesi na stole te mlinec. Kad ga s cepcem razsuče, onda ga ostavi tak. I vrže v zdelu sira, i vu jnega potere dve jajca, i to razmeša. I to poliči po tem mlince. I onda to namota, i vrže je v tigajnu (i vu tu tigajnu je već prve vrgla masti), i to ona za čas vrže peč. To je onda sirova gibanica. I tak peču one žene, ke drugač ne znaju. A ka si zna i drugač, ta si melu oceje v korite, i zamesi kvasic, i vrže ga na tople. Onda si vrže topit mleke i mast, i vrže si topit tepsije (govore sekak: i tigajne, i tepsije, i lombore, i kuglovke, - ki kak hoće). Onda si v jeden lonec vrže cukor (same ga dromne poseče), onda vleje male toploga mleka. I kad se te cukor razmoči, ona potere nuter jajca, na saki komad četiri. Onda osoli, i to se vleva i meša s kuvaču, a dekoja i z ruku. Onda mesi časa, onda vrže kvas, i onda mesi duge i dok je se rede plišči po teste. A još si prve

grozdice (kupovno suho grožđe) opere škličke osnaži, onda mlince, ki su za gibanicu, odeli i vrže v tajnere, i pod ne posoli, i na sakem križ naredi, i cmoče: da tak budu i oni cmokali, ki budu jeli, da to bude dobre. Onda vu te teste, ko je za kuglove, vu te vrže grozdice, i još mesi, i onda je pomeče, kulike jih već je sakoga v kuglovku, i tam je vrže na tole i pokrije je stolnakem. Tu se dižu, dok jih ide metat peč. A onda pak ide mesit gibanice. Pomesi mlinec i male ga s cepcem rašine, i onda ga z rukami razleče, kak ga hoče, i onda meče na jnega rožičke (već si je prve priredila: zribala je na ribež i na mleke je skuvala). I meče je, i liči sekud jednake. Onda još vrže grozdica i male masti, i onda ju namota i vrže v tigajnu. I da se dobre digne, onda je nosi v peč. I da se već kruz požari, onda to meče peč. Onda, da već misli, da je pečene, sneme jeden komad i pehne ga z vrtenem, onda, ako se teste primne vrtena, onda ne pečene, a če je vrteno čiste, onda je pečene. I onda je sneme. Onda razmuti jejčeni žutek i s tem maže koru. A da mesi te gibanice, ona mesi na stolnake, a ne na golem stole.

Dekoja žena si peče frfliče (frfliči -mali valjušci). V rajleke razbeli masti, a v zdele razmuti na mleke i z dvemi, tremi jajci, i osoli. Onda te mut vleje na tu mast. Onda, da se male to speče, onda je z žlicu se pokoše. Onda je dobre speče, - i to su frfliči.

A baš na vuglejn se peče, kej je već za te, kejti se dela, kak se pristoj. Peču: i suve i mokre ribe na vuglejn, i mesa libive: i suve, i friške, a dekoji si speče i prerasloga. I

da žena mesi rezance, ili krpice, onda ju dete prosi, da mu da male toga mlinca, i onda ona odreže male toga testa sakomu detetu, a deca vesela otidu v kuvanu i zleču male vuglejn, i peču si te kolače. A ko si vrže na žarke vuglejn, onda mu gori, gori (a druga ne čuju mu reči, če i vidiju: naj mu gori!), a onda mu još i plane, a on v viku! A ta se druga smeju: „Tak je treba! Te je štel to brže speči, onda je zupel (buljio, zijao), - ode krpice, pogoreše.

.....

Na ražne se peče svinče cele, velike i male, rase, i guska, i raca, - ki god kej hoče, - i na komade porezane mese svinske, i ribe, i jetra: to se peče na ražne. A odrasla vekša deca, ka su već i spametna, ona si peču i slive bistrice na ražne: lepe je struplu i hite košćice, i zdelaju si tenki ražen, i se je lepe redem natiču i skrotku peču. I to je dobre. Si jih speču o dva, tri ražne. Onda, ka je bole zrela, ta je prva pečena, ta se razčehne i opane. A ž njih caple ona dobra i žmahna voda, a to oni s prsti oblizavaju.

V mertuku se peču jabuke, i črnice ruške, i te gibanice, pak bažul, i kramper, i ribe i se: ki nema rajleka, te si v lonce mast cvre, i mese peče, i zafrig: to se v lonce dela.

2. V vode se prekuva, kad ide čovek na put. I doma si dekoji skuva mesa, ali se to veli, da se prekuva, i to se kuva celi komad. I cikla, na zrne kramper, i jabuke, i ruške črnice, - to se v vode kuva.

Na mleke kuvaju žene dece kašu i griz: dok je dete stare lete dana, navek mu mati kuva kašu, ili griz, tera kej more zmoći. A dekoje je ne će jesti, dok je stare

pol leta, a dekoje i frtal leta, neg je hranu, ku i druga družina. A je žen, ka kuva i na vode kašu, onda ju začina. A gospodarica zaleva z mlekom jagle, i kiselicu, i rižu, i rezance.

Kad se koje jelo jele. Za ruček pri nas jeju najviše ludi žgance. To je sake gospodarice prve: v jutre za ruček naleje žgajnčenak, i skuva žgance. I još k tomu tere jejce potere, kej im je za žganci. A dekoja naredi prežganu juvu. A da je dojiva, onda je za žganci sirutka. To je za ruček već sekud običaj, da se jedu v jutre žganci i još kej k nim, a za jobed hranu, - kakvu bile, ki kej ima, a tak i za večeru.

Za decu je zjosep jele, - i to malu, a vekša jedu se, kej i druga družina.

I betežnik (bolesnik) - te ima zjosep jušicu i bolši založaj, kejti mi nesme v grad, da bi si saki den jeli juvu i govedinu, a živad da bi saki den gutil, onda kej bi za seme bile, za nesti, kejti je nam treba bole jajec neg i mese, kejti je nam treba za pastire, i za družinu, i za decu školsku, a i za nu, ka su doma.

Za zbabnice je pak zjosep jele. Ka je zdrava, i ka ima, i ka čuva svega zdravja, ta je jedne tri, četiri dane kokošinu juvu, a potlem je već druge jele. Z vrhnem juva, - to je prava zbabnička juva: z šenične mele i z vrhne; te veliju, ke se ž ne špotaju, da je to blazinske ličile.

A za s v a d b e i za se druge dane je jednake hrana, same kej se vu jne kuva mese, onda je bolša. A i k naročitemu godu speču mesa, i gibanic, i sešta, a drugač jedu takvu hranu, kak i saki den, same kej je začinena hrana.

T e ž a k i, ki delaju, te jeju dobru hranu. Na tu se hranu mora paziti, i nim mora biti f v horu i dobru jele: ka i kulike zaostane z ručkem, ili z južinu, ali ju drugi mam špotaju: „Gle natege! Stora nosi jele! Se (se je) raztezala po domu, a kosci (ili kopači, ili drugi delači) delaju gladni, a ta dorkuzica se ne zna doleč (dovući)! Bog zna, kej je i sad doturala! „ A doma družina, kad kej dela, onda se ne gleda, da budu jeli, neg same brže delaju, i to one dele, kej se dela na armak.

Kad ludi kosiju, onda jim se za ručak mese krice, i peče kućetina (but, pršut, šunka), i praži pražetina. Još veliju, da veli kosa, kad ju kosec brusi: „kućetine - pražetine!”, a žejnačem veli srp: „sira i kruva!” Onda, da donese sneja lukne koscem, onda muži bruse kose, onda je spotiču pod red, a ona veli: „Šta vam kosa prosi ?” „A bome kućetine i pražetine ! A vaši srpi prose sira i kruva, - a ni nega ne zaslužite!”

Da se je za dosta, onda je sega priređen: i dobre hrane, i mesa, i pečejna. A to je na naročite gode, kejti si saki pripravla uvuk k godu, kej požive. Pri nas veliju ludi, da kej što dobre poje, ili popije, da si te p o ž i v e : „A, te si baš hoće poživeti svega dobra. Pak prave i čini ! Kej: denes je, zutra ga ne, denes jesem, zutra nesem! Komu mi ostane? Dok sem živ, hoću so poživeti“. A pičja ne: ne rodi, a skupe je za kupiti. To je sad pri nas slabe pičje, - neg voda: ne rode nam gore z vinem, a slabe i lugi žirem. Same na Božič - ona si saka sirota zmore neke, kej popije.

Ogan.....

.....

..... .

Je mest, de i sad gospodarica kuva hranu na jognišču. Kad se šporet bole podkuri, hoče hrana mime, a toga saki ne trpi, kejti to smrdi, još je k tomu gospodarica nevgodna. Onda kuva vane, a po lete se pri sake hiže kuva na jognišče. Neg, de je kakva varoška žena, bertašica ili šošterica, ta i v lete kuva na šporetu. Ki ima kuvarnu, onda, dok kopne v proletje, onda si mam spremi i rajleke i se mertučje. To onda i je se v kuvarne do jeseni, dok se pole priredi. Onda, kak se pole priredi, onda i hižu prirede, onda pak do proletja f v hiže kuvaju.

Žene o zime, kad pare (peru rublje), ili nadevale kuvaju za devenice nadevati, onda se greju pri jognišče. I muži dojdū se jeden po jeden, najmer da se nadevale kuva, pak veli: „Budu li skorem jagli kuvani? Bi si čovek male založil“. Onda mu odgovori, ka več kuva: „Čekajte male! Če (če je) to tak, ko da bi plunul, mam zgotoviti?“. „A, ču se sugreti male, pak idem na posel. Kuvaj ti, kak ti drage“.

Još imaju ludi negde i negde prave starinske peči, ke se zozidane z beleh i zelenih pečnakov. Nalažu se s kujne i imaju žrele uprav takva, kakve i krušne peči. A f v hiže je zozidane tak: Visoka je celi fat, široka dva lakte, a duga tri lakte. Onda kad se počme zidati, onda se tak ziđe, dok se do polovice zozide. To se ziđe na četiri vugle. Nuter se meču ili beli, ili zeleni pečnaki. Onda, kad se dojde do polovice, onda se kakti za jeden pedem (pedalj) nuter pojde, i onda se počme zidati krugle. Kad se zozide male mejne od lakta, onda su starci metalī cevi (to je bile meste- rolov), vu čem su žene pekle krumper i prsenice, ke su zvale cevnaķi: bile su duge kakti štruce. A cev su s prjnki zo saki kraj zatikale, - su se čudaj putov i rjnki vužgali. Onda, kad su vrgli cev, onda su još jeden lakot gore zidali, onda se to zove turen. A na tem turne gore one taban se zove t e m e, da se pak sušiju koščice (od buče). Onda je jokol peči k o m i n, kejti je skrojen fundament za peč širši, ne same, kak je i za komin ostale jokol peči pošteni lakot široke. Tu su se muži i žene greli i sedeli, da su imeli čas; a da nesu imeli čas, onda su se na stojećke prigreli i pak na posel otišli.

Ima ludi, ki imaju i kupuvane šporete, železne. Ima jih, ki imaju s cigle i s pečnakov zozidane, onda gore table železne.

Kad se j o g e n nalaže na jognišče, onda se vrže jedne drve prečki. To je zglavnik. Onda se vržu dve dreva po duž, onda se međ ne vrže dromnoga šibja, kej si žene sprave, kad muži staru građu draplu, ili si nazublaju, kad je lepe vreme, na drvocepu trešča, a po zime vrej muži stešu tesī. Onda si tu dromneš podožge, onda pak vrže male jedrnešeh drv, dok se bole prižge. Onda meče sačkakve.

A hižbena peč, ili šporet se drugač nalaže. V peći je naređen zglavnik s cigle zozidan, onda se na loparke male, ka je već za te zdelana, vrže v peč klada, onda se hiti tulijna, onda se dve, tri tesī podožgu i na loparke nuter vržu međ one tulijne,

onda se hiti dromnešeh drv. Kad se male razgori, onda jedrneše, a potlem i klada, ka i drži jogen.

Dimljarina

Stara tradicionalna arhitektura drvenih kuća sačuvala se u mnogim mjestima Posavine, tako je mjesto Krapje (nedaleko Jasenovca) proglašeno selom graditeljske baštine a mjestu Čigoć (u Parku prirode Lonjsko polje) dići se najvećim brojem gnijezda bijelih roda. Od sredine 19. stoljeća rode su našle svoje stalno mjesto boravka privučene specifičnom građom kuća. Zbog velikog broja gnijezda 1994. godine Čigoć je proglašen Europskim selom roda, a 2003. i trećim najljepšim selom u Europi, između 5700 sela i gradova.



Izvor: Wikipedija

Selo Čigoć, prema legendama dobilo je ime po ribi – *kečigi*, koje su stanovnici zvali – *čiga*, a kojom su obilovali okolni kanali (danas kečiga više nema). Po drugoj legendi ime potječe od talijanskog, to jest latinskog, naziva za rodu – *cicogna* (čikonja). Robovi koji su radili za rimsku Sisciju, a živjeli na području današnjeg Čigoća, nazivali su rode koje su živjele na hrastovim stablima uz selo – *čikonje*.

Kako su hrastovina i arhitektura seoskih kuća nerazdruživi, opet se vraćamo i na način života nekadašnjeg sela.

Ljudi su za vrijeme Austro-ugarske monarhije gradili kuće bez dimnjaka kako bi izbjegli plaćanje poreza – dimljarina (dimnica, dimnjakovina, ognjiščina, podimščina; plaćala je svaka kuća s dimnjakom). Dim s ognjišta odlazio je stoga u potkrovlje gdje su se na njemu dimili riba i meso. Dim je impregnirao i hrastove grede krovništa i uništavao crve u njima, pa su krovovi bili dugotrajni i zdravi te su mogli nositi gnijezda roda teška od 700 kg do jedne tone.

Rode donose blagostanje i sreću, kaže se u narodu, što potvrđuje i podataka da je od sredine 19. stoljeća pa do iza Drugog svjetskog rata selo Čigoć imalo 22 kuće u kojima je živjelo 380 članova. U prosjeku 15 članova po kućanstvu (tadašnje zadruge). Danas (2008.g.) Čigoć broji 74 kuća i stotinjak stanovnika s 32 rodina gnijezda. Kako se u svakom gnijezdu izlegu tri do četiri ptića letećih je stanovnika u selu dvostruko više nego seljana, sve do kolovoza kad otputuju u Afriku, a vraćaju se oko 19. ožujka. Najviše rodinih gnijezda, čak sedam, nalazi se u kući obitelji Sučić, poznatoj i po jedinstvenoj etnozbirdi – upisanoj na Listu kulturne baštine.

U iži na tremu, na kućnom broju 57, u dva stoljeća staroj drvenoj posavskoj kući, može se prenoćiti i okrepiti s - domaćim žgancima, sirom i vrhnjem, domaćim kobasicama, štukom ili šaranom, kukuruznim kruhom, orehnjačom. U noći možete čuti glasanje sove ili čuka, stanovnika starih mračnih krovova drvenih kuća ili štala.

Lonjske polje, nalazi se uz Savu, i posljednje je sačuvano mjesto slobodne ispaše stoke na nizinskim poplavnim pašnjacima i u šumama, tipične za cijelu srednju Europu do druge polovice 19. stoljeća.

Varoš
(okolica Slavanskog Broda)

Napisao Luka Lukić oko 1920. ZBORNİK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE
JUŽNIH SLAVENA, knjiga XXV. sv. 2., JAZU u Zagrebu 1924.

Običaji kod jela i pila

Obično se jede u sobi za trpezom. Kad se radi malo dalje od kuće, jede se u polju na njive, na čaerama i na armanu, ge se v trefi. Obično se jede u pol deset, u pola dva, a u večer potlje pozdravljenja, dok se svi skupu. Prvo se zove ručak, drugo užina, a treće večera. U nedilju se ujutro froštuka a ne ruča. Ge se jelo da jelo, mora biti stolnjik. Bez njega se ne jede. Na ravniyu se zemlju prostre on, a po njemu se pomeću žlice, komade kruva i tanjuri, pa se jede. Najviše se jede u ladu, da sunce ne peče, pa ako nema lada, osiče se grana, pa se lad napravi.

Ako se jede za trpezom, naredi se sve isto nako ko i na njive, samo što svi veliki muški dobiju po tanjur, a na njive na to ne pazu. Kod jela se većim talom sjedi i to redom o starosti, muški pa ženske. Ako je trpeza manja, a ima dosta svita, ženske jedu stojeć, a muški uvek sjedu. Tude se pazi na starost. Mlade žene stoje, starije sjede. Svako čeljade ima svoje stalno mjesto, na kog uvek sjedne, kad zangot jedu. Kad se trefi, da dođe tko strani, il kad tko tuđi radi, ne pazi se na mjesta, već se da čest starjemu i tuđemu, a njem ma i ne bilo placa. Jede se uvek žlicama ili kašikama. I tude se pazi, da novije žlice dobiju stariji. Tako je u familije, a donjekle i u samaca, samo što vi ne pazu, da mora bit stolnjik, nego jedu i s lagiranog. Na njive si ne među stolnjak, nego peškirićak. Sve je drugo isto ko kod familije. Za trpezom jedu i djeca, al samo onda, kad nema starji, a ima placa. Kod samaca su djeca uvek za trpezom, a u veliki kuća jedu ekstra, bilo to na krevetu, na zemlji il s male trpezičice. Čije je baš dite mazno, uzmu ga i u familije za trpezu, metnu ga na krilo, pa jede s materom.

Mlada ima brigu da namjesti (prostre) trpezu; ako ve nema, radi to ižnica, a u samaca ženska djeca pa i čoek, kad mu je dugo čekat. Na njive se opet iznađe žena, koja ima brigu, da se prostre za jelo, pa i spremi što ostane. I to rade žene redom.

Jela se jedu redom. Najprije se jede čorba pa trnica, ponda rezanci, gra ili kupus, a najpotlje meso i pita. Za svakim jelom mora biti barem dva jela, ako ne tri. S čorbom, rezanci, graom i kupusom se jede kruv, da je čoek sitiji. Usfali l“kruva, išće od „noga koji ima brigu da reže, a „vaj odma odreže i dade svakom, kom fali.

Sve, što je tekuće, jedu kašikama, meso vilicama i noži, a pitu i kolače prstima. Svatko seb uzme pite il kolač u tanjur il u ruke, pa jede. Meso i pitu reže uvek jedan čoek, koji se tog primi, a koga nema, ostavi mu se. Je l“jelo jako vruće,

uklade se u tanjur, a to radu prvo muški, ponda ženske. Ge je veća trpeza, imaju žene svoju zdjelu ekstra, pa jedu kako oće, samo čekaju, dok se gazda prvi maši.

Gazda se prvi maše za svako jelo, a ako je tko stariji tuđi u kuće, maše se on prvi. To sve gilta za familije, a tako je i kod samaca, samo što čoeck reže i dilji kruv i jelo, a žena nosi i dvori.

.....
Samo stariji svit ima pravo tražiti, da ga dvoru, s mladima se sprdaju, ako išće, pa vele: „Jo gle, gle, izvolte a pravo, u Tomice sluga za krajcar”. A ipak i njegov poslužju. Prije jela se mora pokrstiti, ako se već ne molja, bio tko tuđi ili ne, a mlogi gazda kaže: „Ajmo se moljit”.

Radi l“se po blatu, operu muški ruke prid svakim jelom, bilo to po danu il u večer. Tom radu i tuđi ljudi, kad kod drugog radu. Potlje jela se i opet prikrstu i kažu: „Fala Bogu” pa idu na posal. Za jelom se razgovara i vodi šala, a najviše se divanu koliko su uradili, koliko će još i kako tko raditi.

Nije lipo ni pošteno, da se prije počme nego što se stariji maši; a nije ni uredno, da se vadi ispred drugog. Na to se mlogo gleđe, ma da gospoda za to pune ne mare. Nije dobro da se za jelom ceba (ljulja) na klupčice il na stolčiću, jer će marva šepat. Kruv se ne smije okrenit naopako, nit s jednog kraja rezat, već po redu. Muški opet ne smiju ruke obrisat o stolnik, jer bi bilo žito snitljivo. Nož se ne smije okrenit nasekce (oštrac gor) nit žlicom u žlicu udarat, dok se jede.

Voda se pije iz testije, ređe iz bukare. Kad pije jedno za drugim, običaje se grlo (od testije) obrisat, da ne dobiju žvale. To se radi najviše, kad se potlje djece pije.

Voda se pije, kad je svit žedan bilo to pod jelom ili potlje njega. Vino se i rakija piju, kad je tko tuđi i kad je šta važnije u kuće. Rakija se pije više iz jutra, a vino potlje podne. Kad jedan čoeck sam pije, ništa ne govori, a kad i“je više, kucaju se. Dodiju se čašom čaše i reknu: „Živio!” a drugi: „Bog Vas poživio”. Najprije se piće proba, ponda se ispije do kraja. Trefi l' se kaki važniji dan u godine, ge se skupi više tuđi ljudi pa piju, svi se redom kucaju, a jedan će reći: „Bog Vas poživio dugo i mlogo godin!” a drugi nastavu: „I Vas skupa s nama ! Živio! „Sad istom piju do dna. Kad drugu i treću čašu piju, govoru samo: Živio!” ili „Živil !”, kucnu se čašom pa piju. Tude nema nazdravljanja.

Kod kućnih poslova. Kad se vatra počme odlagat, na „nom se mjestu prikriži desnom rukom, ge će biti vatra, i načini se „vako“. Tako isto i kad se vatra zapreće, prikrstu pepel i sa tom biljegom ostavu. To rade na ognjištu, u kuće na banjku (zidano uzvišenje oko peći u obliku klupe), a i u polju ge. Prije nego žena metni kruv u peć, mora ruke oprat, da ne bude žito snitljivo. Kad se oće kuća mest, najprvo se mora vodom poljat, da nema mlogo prašine, Lonac garav ne sme se metit na trpezu.

.....
Kod gospodarskih poslova. Kod sijanja imaju običaj, da se sije iz stonjika, što je bio na Badnjak prostrt, a drugi opet samo prvi dan iz njega siju, pa potlje uzmu

bilu torbu ili vreću. Prvi dan, kad se sije, nema kuvanja, nit se „vo nosi u polje, jer ako dođe u polje šta garavo, s vatre, bilo bi žito snitljivo. Taj se dan spremi pogača, meso, jaja pa i kolač. Kakgod se kaki važan osal svrši, mora kuća dat bolju večeru. To bude kad se dokopa, doore, dosije, dožanje. Za večeru se šta zakolje od živadi, gazda skine suvog mesa, ispeče se il pita il kolači, pa i kap pića mora biti, da se i u selu zna, tko je dokopao, dosijo i dožeo.

Kad se kosi, spremi se dobar ručak, užina pa i večera. Ne pazeć, je l'“tko tuđi, mora kruća pokazat, šta je i šta more. Tud bude najviše suvog mesa, ponda friške čorbe, pića, a i pite. U večer za večerom donese im ižnica svakom po kolač peretak, svakom jednak, a kozbaše najveći. Tude se malo ponapiju, a svaki kosac odnese sa sobom svoj kolač, da se pofali, šta je zaslužio. Al taj kolač ne pojede on sam, već ga dade svojoj maze, djetetu, kog najvolje. Kad se ždripci stroju il junci uvraćaje, dobije majstor od toga dosta pit i ponešto jest. Bude suvog mesa i dosta vina i rakije, a uz to i plaća.

.....

Kod gradnja. Kad se kuće i druge zgrade dižu, zovu se u pomoć ljudi. Bude i“i po dvadeset. „Vi svi dobiju pit koliko oće, a i jest, tko je gladan. Za taj dan mora se zaklat šta od živadi i od svinja (prase), da se zgrada „okrvavči“.

Kod svi ti poslova, ge se skupi više svita, bude uvik dobra večera. Domaćica spremi kolače, meso i drugo kuvanje, da pogosti goste i poslenike. U takvoj prilike bude friška čorba, suvo meso, kolači s pekmezom, pita u kvas, a pit do volje. (o.a.; *Čatma* posebno slavlje pri završenim radovima pokrivanja kuće; *tur.* čatma 1. zid od pruća ili letava obljepljen ilovačom; 2. pletena ograda, pleter; 3. najviši kat kuće, s otvorima na sve četiri strane).

Kod zajedničkih poslova. Čoek čoeku, komšija komšiji pomaže, kad se dižu kuće i zgrade, kad se vozi šuma i đubre, kad se vozi cigla, crip, kad se vinograd reže i veže, i najpotlje kad se diže stup i vaga. Kod svega toga nema plaće ni pogodbe, nego se samo dobro jede i još bolje pije. Gazdarica se brini za dobro jelo, a gazda za piće. Sve se spremi isto „nako, ko kad se doore il dosije. Bude slasna, masna, a i crljena (misli se na crveno vino).

Moljba se skuplja, kad se kopa, žanje i kosi. U njoj budu i muški i ženske. Radu većim talom u zajam, ritko kad se plaću. Kod moljbe se ponajviše mora kuća pokazat, što je i koliko je vridna. Svaki se poslenik trsi, da nije potlinji, a gazdarica opet oće da se i u jelu pokaže vridna. Za moljbu se spremi i dobro jelo i piće. Od jela bude skuvana guska, rezanci, kupus, s mesom, a u večer mora biti pita. Gazda se brini za rakiju, pa ma bila samo u večer.

Ako radu podaleko, donese im se ručkonoša užinu i ručak, a u dom idu na večeru.

Kod prela se ne jede, nego samo onda, ako se kojoj cure skupu na osal; jedna tke, druga suče, treća pripreda, njeka krpa, a njeka rubi.

Taka se cura, kojoj se radi, pobrini, da dobiju večeru. Spremi pogačicu u prosto, okuva mesa, ispeče se pita i kolači, a dobiva se i vina.

Kad dite prooda, peče se postupaljka. Kad dođe nedilja ili svetac, ispeče ižnica 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.

Stranci i gosti.

.....
..... . Stranci se i gosti dobro ponudu i podvoru, ko kaki mali rod; a što je glavno, ne odu, a da ne kušaju kap pića, pa ma ga kuća kupila. Tude u gosti jedu, piju, divanu, noću, ponda svoje obave, pa svaki seb. (Kod tog nema posebni običaj.)

Godišnji običaji

Svetkovine pojedinih kuća. Kuća slavi i goste podvori, kad je gazdin imendan ili rođendan. za taj se dan spremi dobra užina, bolji ručak, a još bolja večeru. Bude slasna, masna, a i crljena. Brez rakije ili vina ne bi se mogo imendan proslavit. Taj dan nije zapovidna svetkovina, more se pomalo radit, samo „naj ne radi toliko, čiji je svetac. Dočikaje se i gosti na taj dan, piju i jedu, a gazda i "dvori, ma i ne bio njegov svetac. Gosti, s unom čašom, nazdravu svečaru i kažu: "Živio svečar, Bože daj, dočekaog ga i više godina! Živio!"

Cila kuća svetkuje kućnoga patrona. Obično se uzme za patrona koji važniji svetac, il ime najstarijeg muškog u kuće (Antun, Nikola, Marko, Ivan), il opet koji pada u nedilju (Linarta). Na taj se dan ne radi, ma bio i radni dan, a dobro se jede i pije. Spremi se friška čorba, suvog mesa, pite, kolačev, a mora bit vina il rakije. Tko je mlađi ide u crkvu u Brod.

Svetkovine čitavog kraja. B o ž i ć. Za Božić se spremi od jela: suvi šljiva, jabuka, rušaka, zaoblica, ponda vina, rakije, suvac, skoro sve fele jela. Prid Badnjak se podmisi kvas, a pod korito se metni slame u peškiru. Na Badnjak se dignu oko tri sata; zapalji se lampa, pa se misi i razmišuje. Misi se kruv naravi se toliko kolačev (u kvas, ko zemička veliki), koliko ima djece. Napravu se dvi pogače: ljetnjača i badnjača. Na badnjaču se metni pet ružic, jedna u polak, četiri u četiri ćoška. Ružice se napravu 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 spremito, pomeće se u peć, da se ispeče, a dotle se peku *lokše* u drugoj peći. 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 peći 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 sjemenja. Sjeme se isušiti na peći, 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 peći. 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.

Na Badnjak

..... . U tom dođe i večer. Za večeru se dosta toga spremi, ko što: bili luk, med, čorba, gra, suve šljive, grožđe, suvac, orasi, jabuke, lješnjaci i gibanica. 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.

Za večerom izlaču slamu ispod stolnjika i kažu: „Gledaj, koliki će biti moj lan”. - Jela se jedu „vim redom: bili luk, grožđe, med, čorba, gra na suvo, sarma (getko), suvac, suve šljive i gibanica. Iza toga lješnjaci i orasi. Svičice se utru vinom, kad malo odgoru: u kašiku se ulje vina, a se svičice polju. Žito, u koga se svičice metnite, il je posijano u tanjurić, il je u čaše namišano žita razne fele.

Kad je večera gotova, nosu se zdjele i tanjuri u kuću, tamo se saperu. Stolnjik ostane fort na trpeze, samo se o njem čistiji prostre.

..... .
..... . Iza svršene ponoćke žuri svit doma. Tko ima volju, jede potlje ponoćke. Gazda da, da se ispeče koja kobasica il sitnarija od zaobllice (džigere, želudac, srce). Veći tal svita ne jede, kad s ponoćke dođe, ne će da si pokvaru apetit za froštuk.

Na prvi dan u jutro sve je na noge. Sve se sprema u crkvu, samo ižnica ostane doma. Oko pola devet froštukaje pača i zaobllice, pa idu u crkvu. Sve je spremito u najbolje odilo. Oko dva sata bude ručak, kad iz Broda dođu. Zapaljuju svičice i tamjan, molju se stojeć, pa jedu. Jela se nosu „vim redom: čorba od živadi il govečka, sarma, friško meso, pa suvo, ponda pita, kolači i vino il rakija. Jede se i pogača ljetnjača. „Va se najprije meti na zdjelu punu čorbe,

ponda ju razrežu, poljubu i kažu: „Koliko je sad dugačka, do godine bila debela”. Vino se pije iz izunjitog suvog sira, da grlo ne boli. To se samo jedamput napiju, ponda se sir podilji i jede ga kad tko ima volju. Za ručak na prvi dan skuva se žnjut, slanine, bude pite u kvas i sa sirom; a kolačev: paprenjaka, sa salom, a pekmezom, vinom i salakalom.

U večer je večera. Jede se većim talom što je od ručka ostalo, kao što: sarme, pečenke, suva mesa, pite i kolačev.

Drugi je dan sveti Stipan. Taj se dan radi isto „nako, ko i na prvi dan. Froštuka se, ide se u crkvu, ruča i večera, ko i na prvi dan, samo što je na taj dan kolo.....

..... .

Na svrgodište spremi se svit i ide u crkvu, a doma se sprema za mladi Božić. Na mladi Božić bude skoro isti ručak i froštuk, ko na stari. Palju se svičice i tamjan, bude friška čorba, suva mesa, sarma, zaobllice, pite i kolačev.

..... .

Na svetog Fabijana bude misa u selu. Tko je rođeniji dođe taj dan u goste. Spremi se malo bolji ručak brez pečenke.

Sutradan na svetog Vinka skupu se komšije, pa idu u vinograd. Tamo ga škropu svetom vodom, piju, jedu, a i - pjevaju. Sa sobom ponesu kobasicu, kulin, suva mesa i vina. Više i“se složi u kolibu, pa se veselu.

Tri dana pred pepelnicom jesu velike poklade, a nedilju dana prije veliki jesu male oklade.

.....

..... .

Za poklade se i jelo dobro spremi, osobito na treći dan, oče čiste sride. Moraju se poklade okrvit, da živad ne gini, pa se zakolje šta od živadi, pravi se sarma, kuvaju se pače, a ne fale ni pita ni kolači pečeni na maste. Tko ima svinja, zakolje bolje šta, pa ima frišketine za sva tri dana.

Na veliki petak kuva se meso, jajca, peče se kruv i sprema se za Uskrs.

..... .

Na veliku subotu nosu cure i mlade svetenje u crkvu. Spremu se u granare, lipo se nakitu, pa idu u crkve. Tamo dođe misnik, blagoslovi vatru, a potlje i jelo. U korpu nameću: pogaču, mesa svake fele (slaninu, kobasice, kulin, žnjut), jajac, bilog luka i crljenog, šljivovi grančic, soli, kukuruz, vina, pite i kolačov.

..... . Zvonar (šikutor, prakatur) dočeka i“na vrati s korpicom, pa mu svaka da il po jajce il komadić mesa, slanine il kobasice. To bude đakom i zvonaru. Potlje blagoslova nosu korpe doma. Kad donesu svetenje, donesu ga u sobu, metnu na trpezu i reknu:

„Sveto vam bilo svetenje,
I u domu zdravlje i veselje,
I u polju bjelica šenica,
I u brdu vinova lozica,
A na polju buve i stenice”.

Iza toga se korpa spremi na sigurno mjesto, da se ne bi tko omrsio. Metnu je u sobicu il ge drugo, ge je stalno.

Posvećenje - jelo koje se nosi na veliku subotu na posvećenje u crkvu i bluguje se za vrijeme uskrsnog doručka.

Trud - vrsta gljive koja gori. Palila se u povratku s posvećenja hrane



Cvjetne subote navečer sakupili su se cvjetničari, momci i djevojke koji će ići u Cvjetnicu, u kuću jednoga od cvjetničara bilo momka ili djevojke, obično kod onoga tko je imao veću sobu. Tu bi majke napravile večeru, ali posnu! Jer su stare strogo pazile na onu crkvenu zapovijed: „U petak i u subotu na mrsi“, a pogotovu kad je još i Korizma. Majke bi obično priredile čorbu od jabučica (rajčica, paradajz), ili riblju čorbu. Tu je bio i lijepi domaći pšenični kruh, pečen u vanjskoj peći, pa onda kuhana jaja, pa domaća rezanca sa sirom, ili s orasima,

ili s makom. Za momke bi bilo i domaće šljivovice, a u gazdinskim kućama i vina, ali opiti se nisu smjeli, jer „sramota je „ da se momak opije, onda se ni jedna djevojka neće i za njega udat.

Na Uskrs se dignu obično rano. Najprije se muški obriju i umiju, pa namiru marvu. Žene spremaju djecu, pa se froštuka oko devet sati. Najprije se jede luk, ponda jajca i slanina, suvo meso i drugo što ima, pa se i pije vino. Običaj je u familijama, da se od trećeg dana poklada pa do Uskrsa nitko ne omrsi. Jelo zafligaje maslom il prečinje mlikom. U sridu, petek i subotu ni ne bilu; jedu samo kruz i luk, il navaran gra, krompir i kupus. Samci se toga već ne držu, već samo getko i to tko je stariji, pa se sjeća adeta. Zato se meso jedva dočeka, pa ga dosta i pojedu. U crkve se ne more opstati: ne smrdi toliko meso, koliko jajca, što se podraguju. - Oko dva sata bude ručak, kad se dođe iz crkve. Za ručak se spremi: friška čorba, sarma, suvog mesa, pite i kolačov. Zaoblica nema.

Na Uskrs ujutro kod prve mise bio je blagoslov jela. To je najpije bio uskršnji kolač, zapravo kruh od boljega pšeničnog brašna iskićen raznim figurama od tijesta, onda šunka, kulen, kobasica, šarena jaja, mladi luk i hren, neki su nosili i vino.

Na Duove se ide u Brod u crkvu. Spremi se doma malo bolji ručak brez zaobllice.
.....

Na Medardu kažu: „Ako na „vaj dan bude kiše, bit će je četrdeset dan”. Na Trojstvo ide u Brod cila brocka okolica. Njetko ide na vašar, a njetko u Trojstvo na zavjet. Tko ide na zavjet, poveze il ponese dar, bilo što od živadi, il prase, tele ili janje. To se preda, upiše se ime „noga tko je do, pa mu se dadu ručak i vina.

Na Petrovo idu cure Svetom Petru. Tamo bude misa s pridikom i večernje. Dođu i liciteri. Cure se i momci malo lošije spremu (u odgodnjice), ponesu si kolačev, pogačicu i slaninu il kobasice, pa idu.

Na Veliku se Gojspu sprema za sveti Rok. Svit ide na zavjet i vašar. Taj se dan svaka kuća spremi za sveti Rok, imala goste il ne. Tud se kolju i peku zaobllice, peče se kruz, pite, kolači; kuva se i bari meso, mete se dvor i drum, sve se uređuje. Potlje večere bude kolo i veselje skoro do jutra. Od veselja se ne more pravo ni večerat. A bude malo bolja večera rad gosti. Bude friška čorba, mesa, pite i kolačev; ako dođe tko rođeniji, načme se i zaoblica, dok je još vruća.

Uoče svetog Roka zvonu sva tri zvona, na čast njemu. Sutradan na svetog Roka digne se svit rano. Do zore dođu dva tri licitera, da što bolje medenjake prodadu.

..... . Soba se pomete, kuća uredi, crnilo se napolje iznese, lonci se pristavu k vatre. Potlje tog se ide froštukat. Gazda donese zaobllice, pa eto gotova jela. Iza froštuka sve se spremi u najbolje odilo. Djeca trču liciteru i molju od matere još koju krajcar, Potlje zvoni na misu prvi, pa drugi put. Oko drugog zvona eto gosti. Ponudi im se mjesto da sjednu, donese se sajtljik rakije i pitaje: jeste l`"gladni? Ako su, donese im gazda zaobllice, pa malo zagrizu. Gosti se redom kupu. Kod crkve ne ostane nitko do licitera, sve se razide. Kad se gosti skupu, donese se rakije da piju, a kad se napiju i više ne mogu, sjedne se za trpezu, pa se počme ručat. Najprije se jede drobac na kiselo, ponda čorba, meso, sarma i meso po njoj, ponda pečenka, vruća pita u kvas, s zgrizju i sirom i kolači. Kad dođe pečenka na red, donese se i vino, ma ga kupio il za njeg u brocko brdo vozio đubre. Dok se odruča, bude i četiri sata.

.....
.....

Oko šest sati skupi se rod, koji nije bio na ručku, pa pije i jede u kuće, dokle ga volja. Večera bude oko deset sati, al malo tko večera, kad je priko dana svašta nameto u se.

Kom se žuri doma, ne čeka večere, javi se iznice, a `va ga otpremi pošteno. Nameće u peškir zaobllice, pite i kolačev, pa dobro.

Sveti Stipan dođe peti dan iza svetog Roka. Momci zagleđu i izbiraju curu. Vode je licitarem, kupuju medenjake i ljubenice.

Na Sesvete bude froštuk, pa se ide u crkvu. Kad dođu iz crkve, nešto se malo spremi, pa se jede. Onda se večera sprema. Zakolje se štogod od živadi, onda se kuva čorba, zavija se sarma i skuva se suva mesa, peče se više pita, sa sirom i u kvas. Onda se večera i pije vino. Za pavečerku (jelo poslije večere oko jedanaest sati) se spremi paprikaš od živadi, onda pečeno od živadi, pa pite i kolači svake fele (s pekmezom, pereci, salakašom). Bude vina i kestenica.

Za Barbaru dođu položaji u jutro rano. Domaći mu otvoru vrata. Položaj promiša vatru i govori: „Rodilo se, ždribilo se, teljilo se, prasilo se, macilo se, leglo se!” Njega pospe žena kukuruzi po glave i po ostalom tilu. Položaj u kuće froštikuje. Donesu mu pečenu kobasicu, kruva i rakije. Svaka žena da stirnicu lana, pa i kalotina, oreva i jabuka. Ako položaj ne froštuka, odnese kobasicu sa sobom. Položaj mora bit muško; Položaj ide na prvi dan Božića na ručak, ge je bio položaj.

Mladinci. Četrty dan Božića su mladinci. Taj je dan u selu misa i blagoslov kuća. Momci i mlađi ljudi idu mladit od kuće do kuće. Idu do zore.

Gazda donese rakije, zaobllice i kruva, ponda malo jedu, ako su za jelo. Iza jela idu u drugu kuću.

Porod. Čim žena rodi, spremu ju u krevet. , a kad se probudi, nudu ju jelom i pilom šta sama zaželj. Dadu joj za okrepu vina il rakije il kave. Jede i mlika il šta mesa.
..... Kad dođu s krštenja, sad bude ručak il večera, kako se već trefi. Jede kum i `ni koji idu š njim, Ispeče se pogača u prosto, onda mesa (kulin i suva mesa) i na maste jajac, sira s kajmakom, vina i rakije.

Pohode. Porodilju obilazu roditelji i to s nje i š čoekove strane. Š nje strane dodi: mat, sestre, snae, tetke i une; a š čoekove isto tako: sestre, tetke i une. Žene se nosu male i velike babine. Velike babine nosu daljnji roditelji i kuma, a male i velike nosu bližnji roditelji: sestre, mat š nje i š čoekove strane. Tko donese male babine, donese: u prosto pogaču, sir s kajmakom, pečene slanine, na maste jajac, kobasice i mlika. Pića ne nosu. Kad se velike babine, ponese se: pogača u kvas, pita sa sirom il s grižju, komad suvog mesa (pleće, krak), živog kopuna, pa vina ili rakije (čutura vina ili litra rakije). Kod babina nije ni čast ni parada. (žene koje su odlazile porodilji u pohode s darovima nazivali su *babibnjare*).

Ženidba. Pripreme za svadbu. Momkova kuća pripremi vina i rakije, uranu goveče i barem petero svinja. Vina se pripravi do deset akova tko je bogatiji, a sjeromašniji otraču i s manjim. rakije se ispeče do sedam akova za cile svatove. Kad je nema, ode se u Odvorce, pa se doveze po petak. Goveče bude od dvi godine, il ako tko ima starju kravu, da nije za ostanak. Svinje budu velike i male: treba barem dvoje veliki, a troje manji. U kuće treba brašna, sira, kajmaka, jajaca i sve što treba za jelo. Na smoku se malo prišpara, da bude za curu: slanine, suva mesa, kobasica Nasprema se vina, rakije, brašna, suva mesa, drva..... (svadbeni ručak, siromašnijih kuća, najčešće se sasojao od: govedske juhe, gulaša, mesa, zelja, podlevke, i kruha kukurušnjaka, na kraju se posluživala gibanica; vino se pilo iz kafrke i pehara uz pogačicu).

Proševina cure. Nakon prošnje što obavi momak; Idu žene. Žene idu četvrtkom il nediljom. Svaka žene spremi korpu, a u njoj: u kvas pogača, pita sa sirom (*sirnjača* – pita sa sira od dizasnog tijesta), kolači svake fele, malo pečeno prase il gusku, kuglof, grožđa, suvog mesa (krak), dvi kobasice, litru rakije i čuturu vina bar od dvi oke. Svaka žena ima torbicu na livom ramenu, u njoj rakija; u ruke korpica s oblučom, a u korpice grožđe ili kolačev. Drugo jelo strpa se u veliku korpu (okruglu). Dotle su se i kod cure spremili: kuva se ručak: govečka ili druga friška čorba, sarma, pita u kvas i sirna, kolači, suvog mesa pa ponješto vina i rakije. Najprije se jede curino, ponda što su žene donile, ako tko

ima volju. Što ostane od jela, što su žene donile, to j“curino, ona more dat kom oće.

Froštuci. Svaku nedilju i svaki četrtak mora cura dobit froštuk od momkove kuće. Froštuci se nosu, kako je cura zaručita, pa dok se ne vjenča. Za froštuk se spremi: pogača u prosto, slanine se ispeče i kobasice ili kulina, na maste jajaca, sira s kajmakom i lončić mlika. Sve se to meti u korpu s oblučom (švapsku), samo se lončić s mlikom nosi u ruke. Froštuk nosi divičica, ako ima u kuće, a ako nema, nosi najmlađa sna. Nosi se oko sedam il osam sati u jutro.

Popitak. To je večera, prva biljega, da je djevojka isprosita. Od curine se kuće spremi čorba i kupus, a od momačke pogača u kvas, pite u kvas, jedno dvi sa sirom, suva mesa, dvi kobasice, manje prase. Na popitak idu najviše troje: otac, mat i stric momkov. To bude oko sedam sati u večer. , najprije se jede čorba, ponda kupus, meso, pite. Pije se vino i rakija. Kod curine se kuće zabavu do jedenajst sati, pa se spremaje doma.

Rič je velika večera, drži se na tri nedilje prid svatove. Djevojka pozove svoje roditelje, to je reć sestru, svaka, tetku, teca, ujaka, unu i kuma. Odavle opet dođu roditelji: otac, mat, stric, strina, kuvač i kuvačica (koji će bit i u svatovi ko kuvači - kuvačica se mora razumit u kuvanje i spremanje jela, a kuvač u klanje goved i svinj) i kum. Kod momka se skupu svi, pa zangot idu. Momkova se kuća mora brinut za svu večeru: za čorbu, sarmu, meso, veliku zaoblicu, pogaču, dva kruva, pite u kvas i sa sirom pa i kolače. Od pića povezu akov vina, po akova rakije. Bila cura u selu il na selu, ide joj se na koli. Zaoblica se i čutura zakitu cvitom (lipom katom ili muškatom). Nakitita čutura s cvitom zove se buklja. Potlje toga bude večera, piju, jedu i pjevaje, pa se otegni i da dana. Od jela ne ponesu ništa drugo nego od zaoblice glavu. Da bi šta od pića ostalo, ne vozi se doma. pa ako ostali, gazda da.

Ručci. Kad bude rič, odma se prvu nedilju nosi ručak. Njeg nosi kuća momkova, ponda, sestra, tetka, ujna momkova. Roditelji donesu ručak po jedamput do svatova. a kuća svakog četrtka i nedilje. Za ručak se spremi: pogača u kvas, pita sa sirom ili grizju, kolači, mesa (il od živadi il suva), kuglof, čuturu vina ili litru (olbu) rakije.

Peku kolač. U nedilju il u subotu prid svatove peku kolač djevojke. Umisi se od vode i brašna i posolji, drugo ništa. Kad je umisit kolač, rastanji se ko pogača, pa se srce (sredina) izreže s nožem i tako metnu peć pod pokljuku. Kolač mora bit velik, kako more djevojke na glavu nanić. Kad je kolač pečen, nakiti se cvitkom i pantlikom sveže. Cvitak se gotov kupi. Još se kupi nožić za tri krajcera, s čim će se kolač rezat.

U nedilju prid ručak ide svekar i nosi kolač i goveđinu, što će sutra za svatove bit. Kolač se umoće u tkanjeni bili stolnjik. Svekar nosi kolač pod ramenom, u torbe goveđinu, a u ruke čuturu cvitom zakiritu. Kad svekar donese kolač, djevojka ga dočeka i poljubi; od njega uzme, on ide sjest za trpezu, oni su ručak spremili, pa se ruča.

Spremanje. Dan prid svatove zakolje se goveče, troje svinja; jedno veliko za kuvanje, dvoje manji za zaobllice. Žene peku kruv, pogače, pite, zavijaje sarmu, režu rezanjke, kuvaju pače, pravu govečke i svinjske kobasice, kuvaju crljene repu, i u svem se spremu.

U subotu u večer bude kum i stari svat na večere. Taj je dan kuvač i kuvačica vazdan, spremaje. Kuvač ide u subotu u večer s buklijom po kuma i starog svata, da idu na večeru, pa samo nji dva dođu, večeraje, zabavu se do jedenajst sati, podivanu se, pa odu doma. Za večeru se nješta malo bolje spremi od friška mesa; bude friška čorba, kupus i meso, u kvas pita i pića.

U nedilju prid svatove drži momkova kuća il ručak il večeru. Djevojkina kuća večeru daje. Zakolju svinjče za taj dan, pripremu čorbu i kupus s mesom, pite i vina. Malo prilegnu, a sutra u jutro budu svatovi.

Svatovi se traču obično u ponideljak, ritko kad koji drugi dan; utorkom i petkom nikad. Svatovi duraju tri, četiri, a katkad i pet dana.

P r v i dan u ponideljak idu svi svatovi k djevojke. Djeverska alka froštukuje kod djevojke, bila u selu il na selu: kum i stari svati kod momka. Za froštuk spremi djevojkina kuća djeverom paprikaš, pečena mesa, kruva i pića. Tako isto froštuka kum i stari svat kod momkove kuće. Sad joj djeveri metnu kolač viš glave (što ga je svekar donio), razrežu ga na tri tala, dadu joj, a ona djece, da to pojedu.

Kum, stari svat i mladoženja spremaju se od momkove kuće. Froštukali su; spremu što je za svećenika, pa idu s dvoji koli. Svećeniku se poveze: pogača, govečki jezik (il „nako govečkog mesa) i čutura vina, Sad idu k curinoj kući svi svatovi na ručak. Kad dođu, konje ispregnu, Kad su svi svatovi u sobe, sjedaju za trpezu. Sad se ruča. Nosi se čorba, kupus, meso, pita i zaobllica; sve je to kuvar dovezao od momkove kuće. Kako se koje donese, oстане na trpeze, svatovi malo jedu, pa igraje i pjevaje, a jelo ladi. Pjevaje:

Jest ću dropca, ma bio od kopca.
Kuvačice, tako ti nebesa,
Ne kuvaj nam kupusa bez mesa
Ej kupus rano povrtalje,
Kad bi u teb krmetine bilo,
To bi dobro za naš trbu bilo.

Kad se svatovi malo izigraje i ispjevaje, očisti se trpeza, donesu čiste tanjure, pa kuvač donese zaoblicu, svu cvitom nakititu, a u usti joj kukuruz. Svatovi posjedaju na svoja mjesta, kuvač donese zaoblicu na pogače,

Kuvač isiče zaoblicu (mora joj od prve glavu osjeć), pa ju jedu; kad jedu, kupi kuvačica dar, što je ruku sažgala.

Kad se zaoblica pojela, spremaju se momkovu dvoru. Kad svatovi idu k momkovoju kuće, pa prolazu kraj kuće kumove il starog svata, stanu s koli, a iz kuće im se iznese više oka (3-4) vina i kolačev. Koliko ide kola, toliko se spremi oka vina i toliko tanjura kolačev.

..... . Za večerom se jede čorba, meso, kupus, meso i pita u kvas, Zaobllice nema.

D r u g i d a n.
Na trpezu (za froštuk) se donese mesa (paprikaš), kulina, kobasice, kavu, vina, pite i kolačev. (za večeru se za svakim svatom) u korpu spremi pogače u kvas, pita sa sirom ili grizju, kolači pereci i paprenjaci, čutura vina, od mesa il pečeno šta od živadi il prisno, očupano od živadi.
Korpe donose ženske. Za večerom se jedu: pače, čorba, sarma, meso, ... (to je vrijeme i kad se prikazuju i razni darovi, a prikazuje ih kuvač, darovi u jelu su u zdjeli/zjeli): od kuma - zaoblica cvitom zakitita, a uz nju još pogača, pita, kolač i vino; a od drugih kao; pogače, pite, kolači, guska zakitita i čutura zakitita.

T r e ć i d a n. Svatovi spavaju tako do podne. Za večeru se siče gazdina zaoblica.

(o.a; *prinos* - poklon u naturi prigodom svadbi ili daća (meso, kruh, riža, kava, šećer, kokoš, ..)

(o.a.; velika posuda *aranija* (*oranija*) od bakra služila je za kuhanje većih količina jela pri svadbi, pogreba i sl. ali i za kuhanje hrane ze svinje)

(o.a.; *mađun maja* – nadimak za ženu iz rodbine koja se brine o pripremi, kuhanju i posluživanju hrane za vrijeme svadbenih i inih seoskih svečanosti.)

(o.a.; *majiluk* - pojam za sve koji se brinu da sve bude u redu oko hrane na seoskim svečanostima).

(o.a.; *tabljica* - čin u svatovima kada se na tacu stavlja novac kao dar mladoj iza popijene čašice rakije).

Nositi čašicu - u svatovima mladenka nosi čašicu rakije od osobe do osobe poljubivši starije u ruku, žene u lice, s mlađim muškarcima se rukuje, a mladoženju preskače. Poslije ispijanja čašice svatovi na pladanj stavljaju novac kao dar mladenki.

„**Karmine** su užina, ili večera, a gadno se slavi: potroši se skoro kao za svatove. Bude tu ili krava zaklana, ili krme pečeno, pa mnoge pogače, kolači i razna druga jela, a nudi se da pije i tko hoće i ne će, i tko jest i nije rod. Skupi se to onda i sirotinja, pa se i to nahrani. Dođu i ciganke, da i one što dobiju.

Na karminama za stolom mora biti svega nepar, samo da skoro nitko ne umre: kruhova donesu nepar na stol, nepar zdjela, nepar i drugog suđa, a nepar oka, iz kojih se pije. Pije se to, ne pazi se na žalost, a gdje koji lakomac opije se, pa i zapjeva..... ..

Kada tko umre, pa ga sahrane i zakopaju, vele da on prve noći dolazi kući, da vidi, ima li što na siniji. Ako zateče kruha, kolača, mesa i pića, okusi i on svega po malo i blagoslovi svoje ukućane. Ako ne zastane ništa, prokune ih. Zato je običaj u svakoj kući, kad sahrane mrtvaca, da metnu one večeri na stol staklo vina, ili rakije, kruha, kolača, mesa i solnačić soli. Sol poravne u solnaku, ne bi li se sutra poznali prsti pokojnika. Kad u jutro poustaju, idu ukućani stolu gledati, je li mrtvi okusio jela i pila.

U jutro poslije ukopa skupe se i ukopnici iznova na ručak i rakiju. Porazbiraju svoj alat, pa jedu i piju i razilaze se kući. Taj dan ne rade ukopnici kod kuće nikakova posla, jer bi ih bolele ruke.”

U Brodu je bilo nekoliko vrlo popularnih manifestacija vezanih uz vjersku tradiciju grada. Najomiljenija bila je zavjetna svečanost za blagdan sv. Florijana (4. svibnja). Začeci ove zavjetne vjerske svečanosti potječu iz 1807., kada je u Brodu izgorjelo 18 kuća, te su se građani utekli zavjetom pod zaštitu sv. Florijana (ili Cvijana), kao zaštitniku protiv požara.⁸⁶ Svečanosti je uvijek bilo nazočno nekoliko tisuća ljudi, koji su išli u procesiji do kipa sveca uz molitvu i pobožnu pjesmu. Prijepodnevena pobožnost završila je misom. Svečanost se nastavljala popodne pučkom zabavom i često je trajala do kasno u noć.

Druga tradicionalna manifestacija starih Brođana bila je “Svetoivanjska proslava” u čast sv. Ivana Nepomuka,⁸⁸ također u svibnju. O povijesti ove svečanosti ne nalazimo u “Uspomenama na stari Brod” ništa. Vjerojatno je dakle kasnijeg datuma. Iz “Posavske Hrvatske” doznajemo samo to da je “Svetoivanjska proslava stara svečanost”, koja je jedno vrijeme u Brodu bila prestala, ali je obnovljena 1894. Sava se tada “odijevala u svečano ruho”, kako piše “Posavska Hrvatska”. “Davor”, koji je bio “duša ove proslave”, o svom je trošku priredio “serenadu na srebropjenoj Savi”. Lađa s velikim brojem pjevača bila je urešena svjetiljkama narodnih boja i okićena hrvatskim trobojnicama. Oko velikog transparenta, na kojem je pisalo “Živila Hrvatska”, lepršalo je mnoštvo zastava. Tako okićena i radosnim pjevačima ispunjena lađa kretala se polako od mosta do franjevačkog samostana praćena veselim klicanjem naroda s obale. Pjevači su se znali usidriti na pojedinim mjestima, gdje ih je narod častio. Uz vatromet svih mogućih boja, pjevalo se Hrvatskoj, Starčeviću i Strossmayeru. Dio ovoga slavlja bili su i brodski mlinari, čiji je zaštitnik bio Ivan Nepomuk. Svojega zaštitnika i oni su proslavili vatrometom na Savi.

Zanimljiv susret sela i grada, u kojem je ljepota i duhovno bogatstvo došlo do punog izražaja, bila je “Svetostipanska proslava”. “Oko četiri sata poslie podne, kad se u župnoj crkvi svrši večernjica, sabire se sila svieta, osobito seljačkoga, na trgu Jelačića bana, ili kako Brodjani vole kazati na ‘pijac’, iz čitave župe brodske i izdaljega. Za malo i eto zagude egede (mađ. hegedü; ispravno – hegede; violina; hegeduš – onaj koji svira vilinu, violinu, violinist, guslač), zasviraju gajde, a momci svi zorni i od oka, u svojem narodnom odielu, sa šeširima na glavi onako po bećarski, na hero, uhvate se u kolo; za njima ne zaostanu ni cure – a liepe su ti, Bože moj, rumene ko jabuke i svježe ko rosa – s djerdanim od dukata oko bijela vrata, sa svilenim maramama oko bujnih i jedrih grudi i sa crvenim, plavim i žutim keceljama sprijeda preko skuta bijelih kao snijeg, pa se i one uhvate uz momke u kolo...” Mladići bi obilazili djevojke i zagledali one koje im se sviđaju. Tu su sklapana poznanstva i prijateljstva, koja su često završavala brakom.

Pokladne proslave bile su također vrlo popularne i u njima se davalo oduška mašti. Treći dan poklada ugledniji Brođani su organizirali “pokladni korso”. Neće biti na odmet za lokalnu povjesnicu opširnije prepričati jednu od tih

proslava, koju opisuje “Posavska Hrvatska”, da bismo podsjetili današnje Brođane, kako su se njihovi stari znali odmoriti i opustiti od svakodnevnih briga. “Bila je tuj zastupana ciela elita sa gradjanstvom i mladosti brodskom, pa da pri tom nije manjkao ni naš obljubljeni ‘Davor’ netreba naposeb ni izticati. Osobito je pako sve veselilo, da si vidio tuj zastupane i srbske kuće, kao je moralo preugodno dirnuti svakoga vidivši u društvu braće Brlića zastupanu i kuću Radosavljević.” “Posavska Hrvatska” dalje nastavlja: “Povorka sastala se na Jelačića trgu pred kućom odvj. Dr. V. Brlića, te je od onud krenula predvodjena na konju sa elegantno odjevenim Jockey-om (g. urar Stančić) preko trga ulicom Franje Josipa, Mesića ulicom, banskom ulicom i Molinarijevim šetalištem tako, da je obašla cieli Brod, u najboljem redu uz mnogobrojno saučešće občinstva, od kojeg je velik dio čekao na ulici i po prozorih, oboružan konfetima i narančama, da krasnim maskam iskaže pokladni aferim...” Kočije su bile prepune ljudi različite dobi, obučenih u najrazličitije kostime: čeških seljanki, grčku nošnju, rococo kostime, drugi su opet predstavljali Dalmatince, Tirolke, Slovence, neki su predstavljali engleske lordove, drugi u “Alt Wien” kostimu stare Bečane, neki pajace, drugi anđelke, klaunove. U jednoj kočiji bile su dvije bebe, a “pred njima se ponosno držao g. Ante Markotić kao Ljudevit XIV u modroj krasnoj odori.” Ivana Brlić je bila “sa modrim baršunastim frakom i francezkim škarljakom na glavi, da je uprav občarala svakog motrioca.” Sve su kočije bile iskićene cvijećem, ćilimima. “Povorku je otvorila kočija našeg gradskog fizika veleuč. gosp. dr. Dobroslava Brlića u kojoj je sjedila kao česka seljanka supruga g. fizika gdja Fanika Brlić... a uz nju je uprav dražestno pristajala kćerka našeg načelnika gdjica Melanija Piskur kao Hrvatica... Pred njimi sjedilo troje dječice braće Brlića, dva sinčića g. Dobroslava i kćerka dr Vatroslava Brlića u odori klovna poredani prema narodnim hrvatskim bojama, u crvenom, bielom i plavom kostimu. Bila ih milina viditi. Kao prednjak, pretrpila je ova kočija najžešću vatru od konfeta i narančah, kojih se za ovoga korsa toliko pobacalo, da već nije bilo zalihe u Brodu.” Mnogi su ozbiljni brodski političari odjednom osjetili da politika nije tako smrtno ozbiljna stvar, pa su uživali u svojim novim opuštenim ulogama. Branili su svoje kočije od konfeta i naranči “sa našim tz. kokicama (pucankami)”, osobito Zefir Marac “bombardirajući nesmiljeno već onako kako on to samo zna, osobito ako je kod volje, kao baš ovog puta... Našem Naci (Vatroslavu Brliću – M.A.) osobito je dobro priličilo nabacivanje pokladnima kokicama, kojih je imao oko sebe svu silu.” Na kraju povorke bila je velika lađa na kolima koju je vuklo pet konja, a predstavljala je “boj na Kreti”. Uz lađu je jahao jahač obučen kao Grk, a u njoj je bilo različitih likova, pa i jedan Indijanac.

Lađa je bila ispunjena mladima, uglavnom “Davorašima”, pa je iz nje odjekivalo sve pjesmom, smijehom i šalom. “Obći glas u Brodu pun je hvale na ovu doista krasnu dosetku upriličenja ovaka korsa, kakova Brod u starih zlatnih vremenah nije vidio. Zato punim pravom sve hvali poticatelje, arangere te zamisli, i obća je

želja, da ovo neostane osamljen pokus.” Kasnija izvješća nisu nadmašila ovo oduševljenje.

Na početku 19. stoljeća Brod je imao oko 1500 stanovnika.

Prvi podatak o stanovništvu Broda potječe iz 1780. Tada je bilo 1574 Brođana. Godine 1870. grad je brojao 3380 žitelja, već 1880. Brod je imao 4468 stanovnika, a 1890. godine 4938. Taj je broj kroz sljedeće desetljeće narastao na 6539. Povećanju stanovništva pridonijelo je doseljavanje stranaca, jačanje industrije, razvoj obrta, trgovine i prometa te proletarizacija sela. Posljednjih desetljeća 19. stoljeća trgovci i obrtnici grade nove kuće katnice, grade se prva industrijska poduzeća, Brod je dobio željezničke veze koje najizravnije utječu na njegov brzi razvitak.

Godine 1890. od 4938 stanovnika čak 17,62% stanovništva živjelo je od prvotne produkcije, a velika većina ostalog građanstva uz svoj obrt, trgovinu ili odvjetničku kancelariju ozbiljno je računala na prihode od kakvog zemljišnog posjeda ili vinograda u gradu ili brodskom brdu. Brod je grad malih obrtnika i s industrijom koja se tek začinje. S obzirom na broj stanovnika, on je uz Zemun, Sisak i Mitrovicu grad s najvećim brojem radništva u Hrvatskoj

Trgovački sloj u Brodu zahvaljuje svoje podrijetlo pogodnom prometnom položaju i granici s Turskom. U Brodu i preko Broda odvijala se intenzivna trgovina, jer je Brod kao vojni komunitet imao pravo na 10 mjesečnih i 2 godišnja sajma. Trgovina se odvijala preko kontumaca u Brodu. Kad je Bosna u pitanju, najviše se trgovalo svinjama. Preko kontumaca (karantena za životinje) u Brodu i Kostajnici, preko kojih se najviše trgovalo, uvezeno je samo 1778-79. oko 187000 svinja. Te su svinje graničari tovali u šumama, a potom prodavali na najvećim sajmištima stoke, u Glini za Bansku i u Đakovu za Slavonsku krajinu, ili izvozili u druge krajeve Hrvatske, te Austriju, Ugarsku i Italiju.⁸ Treba reći da je napredak trgovačkog staleža u Brodu vezan i za doseljavanje stranaca, ponajprije Nijemaca i Mađara, a krajem 19. stoljeća i Židova.

Razvojačenjem Krajine 1871., a onda i oslobođanjem Bosne i Hercegovine od turske okupacije, sve se više strani kapital počeo ulagati na području Broda u industrijske pothvate.

Prerada svile, alkohola, žita i drveta i proizvodnja cigle predstavlja najstarije proizvodne pogone u Brodu, a u nekima od njih su i zametci budućih industrijskih pothvata. Država je još od druge polovice 18. st. podupirala svilgojstvo na razne načine, ponajprije nagradama i plaćama, ali je osiguravala i stručnjake, koji su poučavali narod u sadnji bijelih dudova i uzgoju dudova svilca (u Slavoniji je

osobito zapamćen ostao Talijan Karlo Solegni). Na brodskom području manufakture su bile u Oriovcu i Podvinju. Svilana u Podvinju podignuta je 1770. Radila je do 1888., kada je izgorjela, baš kada je Hrvatski sabor želio oživjeti uzgoj dudova svilca.⁹

Eksploatacija šume u Posavini počinje poslije razvojačenja Granice.

Drvena građa transportirala se do Rijeke i Trsta, a odatle se izvozila u Francusku i Englesku. Krajem 19. stoljeća neka velika drvnoindustrijska poduzeća imala su u Brodu svoja skladišta: "Morpurgo i Parente" iz Trsta zapošljivao je više stotina radnika. Uz ovo bila su i druga poduzeća: "S. Wolfner" iz Budimpešte, "Gafneki" iz Trsta, "A. Berger" iz Zagreba. Trgovina drvima, i posrednička uloga Broda u njoj, bila je zapravo jedini izvor zarade u vrijeme agrarne krize i opće gospodarske krize koja je trajala od 70-ih godina 19. stoljeća. Uz ovu krizu vladao je strah od filoksere, tako da ni vinogradarstvo nije moglo utjecati na podizanje standarda stanovništva.

Stare jednolične drvene kuće što su se natiskale uz ulice, ustupaju upravo u ovo vrijeme mjesto kućama koje svjedoče o snazi i samosvijesti njihovih vlasnika, koji su svoje bogatstvo stekli radom i žrtvom.

Zbog jedne mane "Posavska Hrvatska" nije dala mira Brođanima. To je činjenica da se u Brodu puno pilo.

Prema službenim podacima 1895. u Brodu se popilo: 173 911 litara vina, 86 598 l stranog piva, 117 072 l domaćeg piva, 111 606 l proste rakije, 8 695 l rakije šljivovice, 4 898 l konjaka, 11 985 l špirita. 34 Za grad od oko 5000 stanovnika to je svakako bila velika količina, što su s podsmijehom primijetile mnoge novine onoga vremena. Ali valja reći da sve ove puste stotine litara pića ne idu na slavu samo Brođanima. Valja uzeti u obzir da je Brod prometan grad, i da su mnoge litre ispili i gosti našega grada i tako postali dionici te sumnjive slave.

U ovo vrijeme gostionice donose i neke novine u život građana, novine s kojima se nisu mogle pomiriti dobre stare navike. Zagovornik očuvanja starih vrijednosti ponašanja bila je i "Posavska Hrvatska". Njezin oduševljen aplauz zaradilo je Gradsko poglavarstvo kada je zabranilo gostioničarima onu "uprav javnu sablazan od tkz. 'kelnericah' u brodskih birtijah, zabraniv bezuvjetno birtašem držanje ovakve podvorbe za goste, kojoj je uistinu bila skroz druga nemoralna svrha, a sve za volju gadne nezasičnosti 'Geschefta'. Čujem da se tim po kesi pogodjeni birtaši puntaju. Volja ih! Dok je za sve jednako, ne može biti prigovora, pa s te puntarije neće zaboljeti glava naš slavni magistrat, kome ponovno budi ovime izraženo obće priznanje sa te doista hvalevriedne odredbe. Jer 'salus respublicae' (obće dobro) a nad sve javni moral, mora biti nad bilo kakvim i nad bilo čijim 'Gescheftom'. Pisac tih redaka u "Posavskoj Hrvatskoj" nije mogao ni slutiti kako će preko njegovih nazora, baš što se tiče "kelnericah", vrlo brzo pretutnjati "Geschäft".

Bile su tu zaista nebrojene ljetne zabave, čajanke, nikolinjske zabave i osobito nadahnute silvestarske priredbe, na kojima se angažiralo sve talentirano što je u Brodu bilo od pjevača, glumaca, deklamatora, plesača i plesačica. U Brodu je vladao hvale vrijedan običaj da se uoči Božića skupi novac i za siromašne a vrijedne učenike kupi odjeća i obuća. Darovatelji su bili Gradsko zastupstvo, zaklade (između ostalih za te je svrhe utemeljena i zaklada "Tugomila Brlić") i razna društva (Izraelitičko gospojinsko dobrotvorno društvo i Hrvatsko gospojinsko dobrotvorno društvo). Misija "Hrvatskog gospojinskog dobrotvornog društva" bila je blagotvorna osobito u vrijeme teških poplava 1898. kada je Brodskim Posavljem zavladała glad i kad se od gladi umiralo.

Hrvatska trgovačka mladež je društvo koje je davalo svoj doprinos društvenom i zabavnom životu grada, a "Posavska Hrvatska" je njihove zabave uvrštavala među najljepše događaje u Brodu. Evo što u njoj čitamo o jednoj takvoj zabavi: "Arangement uvadjanja i poredak za vrijeme plesa nije se doista mogao bolji ni zamisliti pa bi mogao služiti uzorom svim ovdašnjim zabavam. Sam ples otpočeo je u pol 9 sati a otvorio ga je senior mladosti g. Ante Markotić sa gospodjom Fridrich te se je plesalo vrlo animirano sve do odmora. Poslje odmora bio je kotiljon⁵³ aranžiran po spomenutom predsjedniku u vrlo lijepim slikama uz precizno izvadjanje a svršio je izborom gospodjah uz silesiju ordena koji su ubrzo poplavili grudi neumornih plesačah. Ples je potrajao sve do 4 sata ujutro u najvećem poredku i harmoniji."

Prihod sa zabave su mladi trgovci namijenili posveti "Davorove" zastave.

"Posavska Hrvatska" nije zaboravila primijetiti da su i s ove zabave izostali Srbi.⁵⁴

"Posavska Hrvatska" je s puno simpatija preporučivala sve zabave što ih je ovo društvo priređivalo. Krabuljni plesovi s najrazličitijim kostimima bili su svojevrsni unicum, pa su takve zabave, kao i proslave blagdana npr. Purima⁶² uz koji je bio uvijek organiziran posebni zabavni "vjenčić", Brođani s radošću posjećivali.

Osim različitih društava koja su svako na svoj način činili život Brođana zanimljivijim i zabavnijim, pokušavali su to i pojedinci ili skupine, najčešće gostioničari ili vlasnici svratišta, a i oni su znali dio dobitaka s tih zabava dati u humanitarne svrhe, ponajčešće u korist siromašnih učenika. "Posavska Hrvatska" tako spominje J. Gerbera, vlasnika svratišta "Eduard", koji se znao istaknuti takvim inicijativama.⁶⁷ "Plesne zabave" priređivali su i činovnici Kr.ug. državnih željeznica. Osim same konstatacije "Posavska Hrvatska" primjećuje još samo to da "pozivnice glase ovaj put na hrvatskom jeziku".

Glasovit je bio u Brodu krabuljni ples koji se priređivao u tvrđavi, u vojnoj kantini, a pratilo ga je dobro jelo i piće i glazba dugo, u dugu zimsku noć. Uz to,

u tvrđavi je bilo i klizalište na kojem su mlade brodske dame provodile mnoge sretne trenutke.

Zabavni život Brođana odvijao se u mnogim ukusno i na europskoj razini uređenim svratištima i hotelima. Najomiljenija od svih sastajališta bili su “Kasina”, “Žuta kuća” i “Crvena kuća”. U njima su se stari Brođani naužili “zabavah u izobilju”, kako piše “Posavska Hrvatska”. Kasina je bila stara zgrada, ne osobito privlačne fasade. Ali, unutra je bila tako uređena, da je pružala pravi užitak. Za nju su vezane najljepše uspomene starih Brođana.

Kostimirani plesovi, najrazličitije zabave, silvestarske večeri, predstave putujućih kazališnih družina i brodskih amatera – sve je to vezano za Kasinu. Tu je “Davor” svojim koncertima ušao u dušu Brođana. Kasina je imala jednu veliku dvoranu (danas je to gimnastička dvorana) i nekoliko sporednih pro storija u kojima su se društva mogla nesmetano zabavljati. Kako je Kasina bila gradsko vlasništvo, grad ju je običavao izdavati u zakup. Godine 1880. iznajmila ju je Rozina Muravić; 1896. u zakup je je uzela “Zagrebačka dio nička pivovara i tvornica slada”, i vodila preko svoga broskog zastupnika Müllera. Kasnije su je kupili i preuredili drugi poduzetnici, ali je uvijek bila u središtu društvenog života Brođana,⁷³ i možemo reći jedan od onih sudbonosnih domova u kojima se u Brodu razvijalo hrvatsko nacionalno biće.

Budući da je u svijesti Brođana ona gledana kao hrvatski dom, razumljiva je oštra reakcija “Posavske Hrvatske” na poziv gostioničara Karla Weissa za krabuljni ples na njemačkom jeziku, što je za pravaše bio pokušaj obnavljanja germanizacije.⁷⁴

“Žuta kuća” bila je staro brodsko svratište, koje se spominje još u prvoj polovici 19. stoljeća. Ta je stara zgrada izgorjela negdje oko 1878., a na trgu je podignuta velika zgrada obojana žutom bojom i zvala se “Žuta kuća”.⁷⁵

Jarići, stari vlasnici njezini, prodali su je trgovcu, doseljenom Cincarinu, Naumu Dimoviću, čija je kći Kasandra odnijela tu kuću u miraz svom suprugu Ottonu Popoviću,⁷⁶ čelniku Srpske samostalne stranke u Brodu.

U prvoj polovici 19. stoljeća spominje se i “Crvena kuća”. Pripadala je obitelji Benčević. Osamdesetih godina 19. stoljeća stara “Crvena kuća” je srušena, a na istom mjestu je podignuta nova zgrada obojana crvenom bojom i nazvana “Crvena kuća”.⁷⁷ Godine 1897. ovaj hotel je od Benčevića kupio dr. Vatroslav Brlić za 45 000 for. Kao i “Žuta kuća” i “Crvena kuća” je ugostila u svojim plišanim salonima, udobnim sobama i restoranima mnogu uglednu hrvatsku i europsku gospodu. Za oba hotela vezane su mnoge lijepe uspomene starih Brođana pune najljepših zabava i priredbi.

Od kulturnih događaja u Brodu u to vrijeme, kojima brodsko glasilo posvećuje posebnu pažnju, svakako treba istaknuti izložbu koju je Brođanima predstavio inženjer Antun Muravić, brat slikara Josipa Muravića. Ovaj Brođanin je bio na

putu oko svijeta u društvu s prijestolonasljednikom Franjom Ferdinandom, i kad se vratio, priredio je izložbu stvari, koje je na tom putu skupio. Izložba je bila u dvorani poznatoga gostioničara Cviića. Odjele izložbe uredio je slikar Josip Muravić. U prvom su bile školjke, puževi, koralji s Ceylona, Singapura, Salamonskih Otoka, Nove Gvineje. Zatim su bile izložene strijele, lukovi, bodeži, lule, ženska odjeća, sjekire, koje je Muravić mijenjao za crvene rupce s urođenicima na Borneu. U trećem odjelu bile su izložene zbirke poštanskih maraka iz Port Saida, Adena, Colomba, Bombaya, Hong Konga, Nagasakya, Jokohame. Zatim lijepi kišobrani, suncobrani, zavjese, lepeze i pisaći strojevi. Bogata zbirka fotografija upotpunila je duhovno zadovoljstvo, koje su sve novine u Hrvatskoj tada registrale.⁸²

Osim mnogobrojnih zabava organiziranih vlastitom inicijativom, o čemu je bilo riječi, Brod je znao privući i poznatije umjetnike iz Hrvatske, a znala su se navratiti i neka tada poznata svjetska imena. Brođani su jednom prilikom ugostili i pozdravili čuvenu rusku umjetnicu Nadinu Slavjansky, koja je izvela program u Kasini.⁸³ U različitim prigodama u Brodu su gostovala i putujuća dramska društva, čije su predstave uvijek nailazile na dobar prijam i odziv publike. "Posavska Hrvatska" je lijepom kritikom pozdravila i nastup poznatoga umjetnika, Brođanina, Josipa Stana.⁸⁴ Naravno da puno kulturnih događaja nije uspjelo. "Posavska Hrvatska" je osobito žalila za neuspjehom koncerta opernog pjevača Bogdana Vulakovića (4. rujna 1895.), jer je odziv građana bio preslab. "Brođjani su si dali ovim žalosnu svjedodžbu o svojem Hrvatstvu... Sramota", neumoljiv je kritičar kulturnih zbivanja u brodskim novinama.

Turopoljske hrastove šume
(Turopoljsko svinjogojstvo)

ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 37, JAZU u Zagrebu 1953.

(Turopolje, dio Posavine, Pokuplja, obuhvaća aluvijalnu ravnicu i pristranke Vukomeričkih gorica. Poznato po ratarstvu i stočarstvu. Naselje od prapovijesti, od druge polovice 13. stoljeća postupno se razvijao status „plemenite općine Turopolje“ s određenom samoupravom. Kralj Ladislav IV. statutom iz god. 1279. turopoljskim plemićima da je pravo biranja svog župana (comes). Prvi put se spominje ime „Polje Turovo“- Campus Turou godine 1334. Naziv Turopolje potječe od izumrlog prastarog velikog divljeg goveda Tur, koje je nekad živjelo i na ovome prostoru).

.....
.... Poznato je turopoljsko svinjogojstvo. Podloga su mu bile velike hrastove šume, gdje je žir bio najjeftinija hrana za svinje. Nekada su bile te šume pune svinjskih čopora i svinjara, koji su ih čuvali. Čuvali i dresirali da se odzivlju na specifične pozive. Svinjara bi plaćao, obilazio i opskrbljivao gazda, kojem je svinjar podnosi izvještaj o broju i stanju svinja.

Tu su bili i stanci (veliki obori), koji se mogu ponegdje još i danas naći (o.a.; to danas - misli se na 1953. godinu). U tim stancima sklanjala bi se svinjska krda kroz noć i tu bi se sastajali uvečer mnogobrojni pastiri. Uspjeh ili neuspjeh toga svinjogojstva zavisio je od godine do godine u prvom redu o žiru. Zato su svake godine na Bartolovo izlazila turopoljska „gospoda“ s komešom (titula poglavara plemenite općine Turopolje) u turopoljski lug da vide „je li natepeno“. Na osnovi roda žira i koliko je svinja u šumi određivalo se koliko će koja obitelj moći žiriti svinja besplatno te koliko će se platiti za one iznad toga broja.

Bilo je godina, kada je bilo žira malo, a i kada ga je bilo mnogo. Ili se desilo, da su neke šume dobro rodile žirom, a druge slabo ili nikako, i tada su se selili turopoljski pastiri sa svojim čoporima u daleke hrastove šume sve do Kupe, do Ivanić-grada i Čazme, ako je u njima rodio žir.

Mnoga današnja goveda, podolac, potječu od golemog izumrlog divljeg goveda tura (*Bos primigenius*; *prasl.* туръ, *lat.* taurus, *grč.* taûros) koji je živio još u srednjem vijeku u srednjoj Europi (danas u Poljskoj – žubri). Turopolje je i dobilo ime po turu, tom „starom“ govedu. U vrijeme Cezara bilo ga je na našim područjima u znatnom broju, kao i germanskim šumama, kako govore dokumenti starih Rimljana. Stara pasmina goveda „buša“ potječe od tura.

Ižimača

Ižimača, gotovo kao drugi *kirvaj*, poznata je pučka manifestacija u *Slavonskoj Posavini*, u *Beravcima*, kao jedna između mnogih koje se temelje na tradiciji, održava se u ranu jesen kada sazriju jabuke.

Beravčanke kite kuće i *pendžere ponjavama*, cvijećem i raznolikim ručnim radovima kako bi cijelo selo bilo što ljepše kad prođe povorka sudionika. Uz krušnu peć slažu se pune *tacne* poznatih *masnih ljepina* i ostalih domaćih specijaliteta.

Zlatna jesen ravničarske Slavonije puna je slatkih plodova, a jabuka je kraljica među njima. Sama drvena sprava naziva se *ižimača* i sastoji se od dva dijela. Na otvorenom su dubljeni hrastovi *valovi* (korita) sastavljeni u krug. U valovima se okreće teški kameni kotač- „*točak*“ koji *drobni* voće, a pokreće ga par konja koji tjeraju u krug oko valova. Usitnjeno voće kupi se i nosi u drvenu prešu (u moštari), drugi dio *ižimače*, gdje se preša i cijedi - „*ižima mošt*“.

Djevojke vješto raspoređuju jabuke, a onda ih momci prebacuju u presu i začas procuri njihov svježi ižeti sok.

Slatki mošt može se piti odmah, ili se od njega peče rakija. Od jabuka „*divljaka*“ pustilo se da mošt prokisne u ocat - „*sirče*“, koje se upotrebljavalo za jelo i u narodnoj medicini za liječenje ljudi i stoke.

Beravčani rade i pjevaju:

*Diko moja u Beravce dođi,
Na pogaču i na „Ižimaču“!*



Beravci - smješten na obalama rijeka Moštanik, Moravnik i Berava;
Brodsko-Posavska županija



Ižimanje jabuka



Prešanje jabuka

POSAVSKA MESARA - POSAVSKO KOLINJE

Kolinje - svinjokolja, fureš; obično se radilo od studenog do siječnja ali najčešće oko Božića. Danas se uglavnom kolju svinje teške od 120 do 150 kg težine dok se nekad svinja točila do 250 kg zbog masnoće koja se obilno koristila za mast, čvarke i zalijevanje mesa. Gotovo svô meso se nekad rezalo na komade i sušilo na dimu, pa bi se to suho meso zimi kuhalo u grahu, repi ili zelju. Prvo su izvadili hrptenjaču, stupovinu ili lokote koje su kuhali u kiselom zelju. Osim dimljenja, svinjsko se meso peklo u komadima i zalijevalo u mast, tako da je moglo stajati sve do ljeta i koristiti za vrijeme poljskih radova. Od kobasica radili su krvavice ili črne kobase koje su punili kuhanom i nasjeckanom iznutricom, krvi i „kukuruznim jaglima“ (krupno kukuruzno brašno), odnosno ječmenom kašom. U krvavice su stavljali sol, papar, papriku, klinčiće i piment (najgvirc), dimili i zimi kuhali u grahu. Mesnate kobasice intenzivnije se rade tek zadnjih sto godina, jer je mesa bilo šteta, i to češnjovke (komadići mesa, češnjak, papar i paprika) i „prezvršt“ (tlačenica). Špek se topi u mast i dobiva, nuz proizvod - čvarci, kojim su malo rastopljenim polijevali žgance ili zelenu salatu - šalata z poljevom. Šunku u komadu, su stavljali prije dimljenja u pac ili vučimbu od češnjaka, luka, vina i octa.

Obzirom na težak posao pri kolinju, domaćin se brinuo i za jaku hranu:

užina; koja se obavljala s nogu, sastojala se od: prženih svinjskih jetara s restanim krumpirom ili žgancima, krafne s šljivama, vruće kuhano vino (glivajn).

objed; kolinjski čobanac, salenjaci, vino.

večera; poslije cjelodnevnog napornog posla, večera je bila prava mala svečanost: juha od svinjetine (pečenska juha - od komadića masnog mesa, danas to meso ide u kobasice), kuhana svinjetina s umakom od hrena, pečene kobasice s kupusom (novijeg datuma), pisana pečenka s mlincima, paprenjaci, gibanica, rakija, vino. Voda koja je ostala od kuhanja krvavica u kojoj su bili komadići nadjeva, ukuhavalala se s kukuruznim brašnom u gudlju - vrlo ukusnu i gustu juhu, za večeru. Nadjev koji je ostao kao višak od krvavica, prokuhao se i jeo za večeru.

Posavska suha svinjska kobasica

Kolinje i proizvodnja kobasica i drugih proizvoda odvijaju se sezonski u hladnom dijelu godine (studen – veljača). Kao sirovina za proizvodnju suhomesnatih preradevina najčešće se koriste starije utovljene krmače ili nerasti žive mase od 150 do 300 kg. Nerast se mora kastrati četiri mjeseca prije klanja.

Nakon klanja i klaoničke obrade, za proizvodnju kobasica odabire se najkvalitetnije meso sa dijelova butova, lopatica, leđa i rjeđe vrata. Meso se pažljivo čisti od vidljive masnoće i vezivno-tkivnih ovojnica i narezuje na manje komade (cca. 20 dag) i ostavlja da se ocijedi i ohladi preko noći.

Za pripremu kobasica koristi se tvrda ledna slanina koja se dodaje u sastav nadjeva u količini od 10 % težine mesa. Slanina se nožem guli od kože, izrezuje na kockice veličine 4x4 mm do 5x5 mm, rasprostire u tankom sloju na pladnjevima i ostavlja na hladnom da se namrzne. Ohlađeno i ocijeđeno meso melje se u mesoreznici kroz rezne ploče promjera rupa od 8 mm za grublje mišićne dijelove do 10 mm za finije mišićne dijelove. Ako se koristi i meso vratnog dijela ono se melje na veličinu 4 mm. Nadjev kobasica izrađuje se miješanjem usitnjenog mesa i slanine sa soli i začinima. Uz kuhinjsku može se koristiti i sol za salamurenje, dok se od začina koriste mljeveni crni papar te procijeđeni sok svježeg češnjaka. Nadjev se miješa se rukama do postizanje ravnomjernog rasporeda i dobre povezanosti svih sastojaka nadjeva (kada se nadjev lijepi za prste). Miješanjem se komadići mesa ne smiju gnječiti.

Izmiješani nadjev puni se u pripremljena goveđa ili umjetna crijeva korištenjem punilice.

Duljina nadjevenih kobasica iznosi oko 45 cm. Mogu se koristiti crijeva promjera od 30 do 55 mm, pa težina svježe nadjevene kobasice može varirati. Kod korištenja ovitaka promjera od 55 mm masa svježe nadjevene kobasice iznos oko 1 kg.

Nadjevene kobasice se uobičajeno povezuju na krajevima, vješaju na štapove i obješene bez međusobnog dodirivanja ostavljaju na hladnom preko noći da se ocijede i osuše po površini.

Idući dan se vješaju u pušnicu gdje se dime svaka 2 do 3 dana. Primjenjuje se hladno dimljenje dimom graba, bukve i voćarica uz uobičajenu proizvodnju dima u ložištu.

Kobasice ostaju u pušnici 30 dana, nakon čega se premještaju u zriunu na daljnje sušenje i zrenje. Proces zrenja kobasica najbolje se odvija u mikroklimatski stabilnim podrumskim prostorijama tradicionalnog zemljanog poda gdje je uobičajeno obrastanje površine kobasica plijesnima bijele boje. Proces zrenja traje minimalno 40 do 60 dana nakon čega su suhe kobasice prikladne za konzumaciju u sirovom stanju i poželjnih organoleptičkih svojstava. To je period kada kobasice izgube oko 45 % od početne mase

Posavska ljuta svinjska kobasica

Proizvodi se iz mesa lopatica, vrata i masnih mesnih obrezaka. Meso i mesni obresci narezuju se na kockice veličine 1,5 x 1,5 cm te ostavlja na hladnom da se ocijedi preko noći.

Idućeg dana meso se nasoli, dodaju se začini: crvena ljuta i slatka začinska paprika, mljeveni češnjak, mljeveni bijeli papar i šećer, te se nadjev dobro rukama pomiješa. Tako pomiješan ostavlja se na hladnom do idućeg dana uz povremeno miješanje rukama.

Kobasica se nadjeva se u pripremljena tanka svinjska crijeva (promjer 20mm), povezuje i ostavlja da se prosuši jedan dan prije početka dimljenja. Ukupno se dimi 2 do 3 puta tijekom 7-10 dana nakon čega se kobasica nastavlja sušiti na zraku. Nakon 1 do 1,5 mjesec kobasica je spremna za narezivanje i konzumaciju.

Posavska obična svinjska kobasica

Ovisno o ukusu uz manji dodatak ljute paprike na isti način proizvodi se svinjska kobasica umjerene ljutine.

Posavska češnjovka

Proizvodi se iz biranih mesnih obrezaka (uglavnom šunke i lopatice), masnih dijelova mesa i grubljih mišića., koji se samelju kroz rezne ploče promjera 6 mm. Svinje ne smiju biti lakše od 150 kg. U samljeveno meso dodaje se sol, mljeveni papar i češnjak. Nadjev se dobro promiješa i puni u pripremljena tanka svinjska crijeva. Po nadijevanje, češnjovka se odmah ili nakon kratkog hladnog dimljenja (2 dana), na drvetu bukve i graba, može koristiti u za kuhanje ili pečenje, ili se dalje suši 20-30 dana nakon čega se može konzumirati sirova.

Na površini kobasice primjećuje se plemenita plijesan.

Češnjovka je dugačka četrdesetak centimetara, promjer je 5,5 – 6 cm, i teška oko 75 dag.

Posavska tlačenica

Proizvode se iz obarina koje se kuhaju u većem kotlu. Kuhaju se glave, srca, kožice od slanina koja je rezana za mast te komadi mesa. Nakon kuhanja, obarine se hlade, čiste od kosti i hrskavica i krupnije narežu nožem. Potom se dobro izmiješaju uz dodatak soli i začina (češnjak, ljuta paprika, crni papar) i nadijevaju u pripremljen svinjski želudac ili umjetna crijeva. U nadjev se dodaje juhe u kojoj su se obarine kuhale ili želatina za vezanje.

Nadjevene kobasice se vežu i ponovno se stavljaju u kotao da prokuhaju na laganoj vatri (10- tak min) a tijekom kuhanja bockaju se iglom da izađe suvišni zrak i tekućina. Ukoliko se koriste umjetna crijeva i dodaje želatina, kuhanje nije potrebno, već se tlačenice mogu odmah konzumirati. Nakon kuhanja se vade na čistu površini, prekriju čistom daskom i opterete tijekom hlađenja. Mogu se konzumirati odmah nakon hlađenja ili, češće nakon što se kratko podime (2 do 4 hladna dima). Treba ih konzumirati u kratkom roku a do uporabe držati na hladnom (4 do 8 °C), tamnom i suhom.

Svinjski želudac nadjeven mješavinom brašna ili mesa sa začinima i ostalim sastojcima nazivaju *buba* ili *bula*.

Posavske krvenice - krvavice

Za proizvodnju tradicionalnih krvavica koriste se masniji dijelovi od glave, pluća, krvavi i oštećeni dijelovi mesa i kožice, koji se kuhaju u većem kotlu. Nakon kuhanja i hlađenja, obarine se melju u mesoreznici kroz rezne ploče promjera 4-5 mm. U usitnjenu masu dodaju se heljdina kaša, riža i krv te sol i začini: mljeveni crni papar, češnjak, crvena ljuta i slatka paprika. Nadjev se dobro izmiješa rukama i puni u pripremljena tanka svinjska crijeva promjera 20-30 mm. Nadjevene krvavice se vežu i potom kuhaju u vreloj, ne kipućoj vodi kroz 10-tak minuta, nakon čega se vade na stol i ostavljaju da se ohlade. U tradicionalnoj gastronomiji uobičajeno se koriste pečene.

Posavska bijela kobasica

Proizvodi se iz svinjske potrbušine koja se izrezuje u trake širine 2-3 cm i duljine 20-tak cm. Izrezane trake se pomiješaju s soli, mljevenim crnim paprom i kukuruznim brašnom, te se rukama rahlo naguraju u pripremljeno debelo svinjsko crijevo. Krajevi crijeva se povežu, te se kobasice stavljaju u kipuću vodu kroz 2-3 minute. U tom vremenu brašno uslijed kuhanja nabubri i ispuni crijevo. Nabubrene kobasice vade se iz kotla i ostavljaju da se ohlade. Idućeg dana vješaju

se u pušnicu da se kratko podime (1-2 ima), nakon čega su spremne za konzumaciju. Moraju se potrošiti u roku 2 do 3 tjedna.

Krvavice načinjene od brašna i svinjske krvi nazivaju *brašnja*.

Posavska mast i čvarci



Obrada slanine za čvarke

Mast i čvarci proizvode se na tradicionalni način topljenjem masnog tkiva u otvorenom kotlu. Za proizvodnju masti i čvaraka koristi se slanina bez kože, koja se narezuje na kocke veličine 2 x 2 do 3 x 3 cm. Narezano masno tkivo sipa se u kotao u koji se prethodno stavi malo mlijeka radi žućkaste boje čvaraka (1/2 l /60l) te se uz miješanje masa zagrijava, topi i gubi vlagu. U završnoj fazi topljenja dolazi do prženja čvaraka u otopljenoj masnoći što domaćoj masti daje prepoznatljivu aromu. Nakon toga čvarci se vade, odmah prešaju te razastrti hlade, a mast odljeva u posude za mast i hladi. Do potrošnje mast i čvarci čuvaju se na hladnom (do 10 °C), tamnom i suhom.

Posavska domaća suha slanina, vratina, buncek, šunka i lopatica

Uz kobasičarske trajne i kuhane proizvode, mast i čvarke, nakon kolinja tradicionalno se proizvode i salamureni sušeni cjeloviti komadi mesa.

Butovi i lopatice, koji se ne prerađuju u kobasičarske proizvode, koristi se za proizvodnju sušene šunke, odnosno lopatice. Također se sole vrat i trbušno-rebrani dio za slaninu. Sušeni svinjsku but nazivaju i *butka*.

Prednje i stražnje kračice koriste se za proizvodnju suhog bunceka. Izdvojeni dugi leđni mišić koristi se za proizvodnju suhog karea. Nakon rasijecanja i obrade, butovi i ostalo meso u komadu salamure se smjesom soli za salamurenje i mljevenog crnog papra i slažu u velike plastične kace (150 do 300 litara). Butovi se slažu prvi a zatim lopatice te manji komadi mesa (mišići, rebra, kračice, vrat). Na dnu kace nalazi se rešetka tako da se voda koju meso otpušta tijekom salamurenja nakuplja ispod mesa na dnu posude. Nakon 7 dana meso se vadi iz kace, uklanja se nakupljena tekućina, te se komadi mesa dosoljavaju i ponovno slažu u kacu. Isti postupak ponavlja se nakon 15-tak dana, pri čemu se nadosoljavaju samo veći komadi mesa.

Nakon ukupno 30 dana iz salamure se vadi slanina i manji komadi: vratina i buncek dok šunke i lopatice ostaju u salamuri još 15-tak dan.

Slanina, bunceki, kare i vratina nakon suhog salamurenja odsoljavaju se u čistoj vodi kroz 12 h i potom ostavljaju da se ocijede i osuše. Sve komadi mesa zatim se površinski natrljaju smjesom sastavljenom iz soli, mljevenog crnog papra i ljute crvene začinske paprike.

Vratina (buđola) se stavlja u pripremljena slijepa svinjska ili umjetna crijeva te mrežicu. Nakon toga meso se vješa u pušnicu gdje se hladno dimi tijekom narednih mjesec dana s ukupno 5-6 dimova. Slijedi sušenje u sušnici (tavan).

Domaća slanina zrela je za konzumaciju već nakon 40-tak dana, a suha vratina i kare, ovisno o veličini nakon 60-90 dana.

Bunceki se uobičajeno se konzumiraju kuhani ili pečeni.

Šunke i lopatice suho se salamure oko 45 dana nakon čega se odsoljavaju u čistoj vodi (12 h) ili ispiru mlazom vode od ostataka salamure. Nakon što se šunke i lopatice ocijede i osuše, meso se površinski natrlja aromatskom smjesom (sol, papar, paprika). Nakon toga, šunke i lopatice se prešaju ispod daske (do 5 dana, ovisno o veličini) i vješaju u pušnicu.

Lopatice i šunke dime se mjesec do mjesec i pol dana. Daljnje sušenje nastavlja se u sušnici do porasta vanjskih temperatura ($> 15^{\circ}\text{C}$), kada se lopatice i šunke premještaju u podrumsku mikroklimatski stabilnu zrionu. Zrelost se postiže se ovisno o veličini komada, lopatice u prosijeku za 4-5 mjeseci, a šunke nakon godinu i više dana.

Šunka

Ono što je za Istru i Dalmaciju pršut, to je za Posavinu šunka. Oboje su sušeni svinjski butovi, nastali zbog potrebe čuvanja mesa od kvarenja kroz duže vrijeme. Dok se istarski pršut suši samo na vjetru, dalmatinski pršut na vjetru i na dimu, šunka suši se samo na dimu

Sastojci: svinjski butovi, češnjak, sol.

Koristite butove starijih mesnatih svinja težine 8 - 12 kg, koje imaju čvrsto, suše i crvenije meso. Butove odvojite na spoju zdjelične i križne kosti, izvadite zdjeličnu kost i odvojite je od bedrene kosti. Ako ste valjano napravili, vidjet će te na unutrašnjoj strani buta glavu bedrene kosti. Polukružno oblikujte gornji dio butova, skinite donji dio noge i ostavite ih da se dobro ohlade. Drugog dana utrljajte sol sa svih strana, uzmite 10 posto soli od težine buta. Dobro nasolite udubljenja oko kostiju i krvnih žila. Kao dodatak soli u butove utrljajte češnjak, jer šunki daje prijatan miris i daje veću održivost šunke. Nasoljene butove stavite u veću posudu, tako da koža od buta dođe dolje, a mesnati dijelovi prema gore. Ostavite ih da odstoje mjesec dana. Svakih sedam dana uklonite mesni sok koji butovi otpuštaju i dosolite s 20 dag soli.

Prostorija gdje čuvate butove mora biti tamna i zračna, a temperatura oko 8 °C. Nakon mjesec dana, butove operite u mlakoj tekućoj vodi, učvrstite jačom uzicom i objesite na 24 sata na zrak da se cijede i suše. Premjestite ih u pušnicu i dimite mjesec dana na hladnom dimu, koji mora biti suh i topao, nikako ne smije biti prevruć. Najbolji dim za dimljenje je od suhe bukovine ili grabovine, koji ne smije gorjeti plamenom, pokrijte ga suhom piljevinom istog drveta. Tijekom dimljenja povremeno dodajte grančice borovice da dimljena šunka dobije prijatan miris. Dimljenje obavljajte svaki dan, a u tijeku dana pušnicu češće provjetravajte da šunka ne dobije neugodan miris. Kad šunka dobije lijepu smeđu boju, dimljenje je završeno. Šunku iz pušnice premjestite na sušenje, zrenje, koje traje od 6 do 8 mjeseci, što ovisi o debljini šunke i o vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija u kojoj se suši mora biti tamna i zračna, temperature od 12 do 16 °C.

Domaća dimljena šunka poslužuje se narezana na vrlo tanke odreske, kuhana cijela ili u većim komadima. Vrijeme kuhanja računa se; jedan sat po težini. Na dno posude, u kojoj kuhate, stavite dvije uske daščice u križ kako šunka ne bi doticala dno posude i zagorjela.

Ukoliko pečete šunku u krušnom tijestu, namočite je dan prije u mlakoj vodi, obrišite i umotajte u tijesto. Spoj tijesta dobro ulijepite jedan u drugi, šunku položite na njega u posudi u kojoj je pečete, kako se tijekom pečenja ne bi raširilo-otvorilo. Vrijeme pečenja je jedan sat po težini šunke.

Pečeno tijesto-kruh, poseban je specijalitet, vrlo je ukusno i u unutrašnjosti sočno od ispuštenog soka šunke, tijekom pečenja. Poslužite tako da šunku izrežete na tanke ploške a tijesto-kruh istrgate u veće komade.

Najbolja je šunka stara godinu dana, iako se odvajkada najčešće otvarala ljeti, stara 6-8 mjeseci, zbog potrebe velikih ljetnih radova u polju.

Ražanj - drvena šipka, drveni štap –“kolac“;



Janjetina na ražnju



Odojak na ražnju

Bez pretjerivanja se može reći da ražanj spada u našu kulinarsku tradiciju. Pečenje mesa na ražnju najstariji je oblik pečenja mesa, koji se zadržao kod nas i vrlo ga je rijetko ili nemoguće naći izvan naših granica. Današnja moderna kulinarska tehnologija potpuno je potisnula stari običaj. Nekada, za vrijeme pučkih svečanosti, pekle su se cijele životinje kao: vol, tele, ovca, svinja. Simbol starog Zagreba je pečeni vol, koji se priređivao prilikom pučkih svečanosti još u 14. stoljeću.

Da bi postupak pečenja na ražnju bio jednostavan mora se poznavati neka osnovna pravila. Vatra na kojoj se peče mora biti „jaka“, tj. mora biti puna žeravice, jer pečenje traje i do četiri sata, što ovisi o veličini životinje (npr., janjetina, odojak). Kvalitetna žeravica dobije se od suhog drveta graba ili bukve, a mora se paziti da ga nije pojela crvotočina. Ako imate crnogorično drvo ili drvo vinove loze, upotrijebite ga, jer će pečenje dobiti specifičan miris i okus. Kad se napravi dosta žeravice, sakupi se na dva kupa. Da nam strujanje zraka ne poremeti jačinu temperature (vatre), a kasnije i žeravice, dobro je da se s jedne strane, u pravilu s one koje puše vjetar, sačini neka vrsta vjetrobrana.

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

Meso životinje se natakne još dok je toplo (neposredno poslije klanja) kako bi prionulo što bolje uz ražanj. Životinju prije naticanja na ražanj se ne smije previše prati vodom jer ona olabavi mišićnu strukturu i zato je bolje obrisati je izvana i iznutra čistom krpom. Međutim, ako je moramo prati, onda je bolje prije pranja malo je posoliti. Očišćenu životinju prije naticanja na ražanj posolimo izvana i iznutra; kada se radi o janjetini, stavimo malo maslaca. Uobičajeno je da se na težinu od 10 kg uzima između 20 i 22 g soli. Odojak se treba jače posoliti od mesa janjeta, tj. uvijek se treba nešto jače posoliti masnije meso. Sol se dobro utrlja u meso, a butove, plećku i hrbat moramo malo i zarezati kako bi sol što bolje prodršla u unutrašnjost. Ražanj se natiče prvo kroz butine ispod repa da bi kroz trbušnu šupljinu (ispod križa i hrbata) izašao na usta životinje. Žicom se učvrste butovi na ražanj i povuku prema naprijed kako bi se što bolje učvrstili. Stražnje noge se također učvrste žicom, dok prve odrežemo u koljenu i njima učvrstimo, odnosno zatvorimo trbušnu šupljinu. Stari običaj u Hercegovini bio je da se užareni kamen stavi u utrobu životinje prije naticanja na ražanj. Razlog je bio taj da se meso ispeče iznutra prije nego se stavlja na ražanj i peče izvana. Neki kulinari danas umjesto kamena stavljaju prazne boce ili čaše, što ovisi o veličini životinje, kako bi užareno staklo pospješilo unutrašnju temperaturu i još bolje se ispekla pečenka.

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

ražnja jednakomjerno se izlaže meso toplini da se naglim pečenjem ne izazove krućenje trbušnih vlakana.

Kako vrijeme pečenja prolazi tako i žar primičemo pečenki, ali uvijek uz oprez da to ne bude preblizu i da se slučajno ne pojavi plamen koji može upropastiti sav trud. Najjača temperatura vatre treba biti uz lopatice i butove.

Prilikom pečenja stvara se vanjska aromatična hruskava korica, koja je bogata različitim mirisnim tvarima i upravo ona pridonosi atraktivnosti takva pečenja. Prilikom pečenja stalno kapa mast i da ne pada na žeravicu ispod ražnja i stvara neugodan miris, potrebno je staviti posudu da u nju kapa. *Kapljevina* - kapnica, moča; mast je koja cijedi ispod ražnja u topionicu (posuda ispod ražnja) u koju se umače kruh i uživa u njemu. *Topljenica* - mast koja se dobivala od pečenog odojka s ražnja.

Za vrijeme pečenja meso se može premazivati.

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

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

Ovakvim načinom pečenja znalci mogu napraviti prave delicije. Pečeni odojak ispunjen patkom dat će jednom i drugom mesu posebnost okusa i mirisa. Stare kulinarske vještine govore nam i o raznim sličnim načinima kao npr. vol se puni svinjom, dok je u svinji janje, u janjetu guska, u gusci kokoš u kojoj je golub. Pečenje nad žarom, ali i u žaru i pepelu mogu se spremati razne vrste mesa. U našim krajevima poznati su mnogi načini pečenja, kao npr. šaran omotan u tijesto i pečen na žaru; svinjski but pečen u kruhu, pečena koza u užarenoj jami s vrućim pepelom – a jama se pokrije omekšanom glinom.

Matko Peić opisuje u „Ljubav na putu“ (od Drave do Jadrana) o hrvatskom ražnju koji se razlikuje od ostalih i na koji se stavlja meso različitih životinja (ptica, riba, divljači...):

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

Ako se netko odluči napraviti ražanj od juneta ili vola treba znati ovo:

za june teško 200 kg treba	5 kg slanine (špeka) (june se nabode slaninom), 4 kg soli, 8 l ulja, 4 l piva (za podmazivanje) i 2 metra drva za loženje
----------------------------	--

June poslije pečenja kalira 40 posto. Za vola i bika 270 kg treba: 15 kg domaće slanine. Pečenje traje oko 17 sati da se dobiju tek prvi odresci. Meso se reže sa površine u tankim slojevima i peče se dalje.



Vol na ražnju – Brodski Varoš (Internet: EBROD)

Prerada mlijeka



Kuhanje mlijeka



Svježi kravljji sir

Maslac

Maslac je od davnina sastavni dio hrane i može se proizvoditi od kravljeg i ovčjeg mlijeka i vrhnja. Za 1 kg maslaca potrebno je 22 l mlijeka. Slatko vrhnje odvojeno iz mlijeka prvo se dovede do mliječno-kiselog vrenja, jer se iz kiselog vrhnja dobije 2-3 posto više maslaca boljeg okusa i svježine. U mljekarskoj industriji se uvijek pasteurizira i odstrani gotovo sva tekućina, no seoskom obradom ostaje sirutka. Maslac je zato kiselkast i brzo se kvvari, no za mnoge je slastice bolji zbog jačeg okusa i tekućine.

Slatko vrhnje odvojeno iz mlijeka prvo se dovede do mliječno-kiselog vrenja, jer se iz kiselog vrhnja dobije 2-3 posto više maslaca boljeg okusa i svježine.

Dobiveno slatko vrhnje treba zagrijati na 90 °C kako bi se sačuvalo od kvarenja. Nakon zagrijavanja vrhnje treba ohladiti i dodati mu mliječno-kisele bakterije iz kupljenog vrhnja s 12-20 posto mliječne masti. Tako priređeno vrhnje stavlja se

na zrenje da se dobije ugodna i svježa aroma. Prije pripreme maslaca treba učiniti sljedeće:

obрати врhnje s mlijeka
kiseljenje, zrenje
bućanje ili stapanje
odijeljivanje od stepke
pranje i gnječenje maslaca
oblikovanje maslaca
obiranje vrhnja s mlijeka (slatkog ili kiselog)

U domaćinstvima se svježe neprokuhano mlijeko stavlja u velike posude i ostavlja 12-20 sati u hladnijem prostoru. Oberite vrhnje velikom žlicom. Od obranog mlijeka može se pripremiti jogurt ili kiselo mlijeko, a od kiselog mlijeka bezmasni svježi sir.

Boja maslaca ovisi o prehrani krava. Zimi je svjetliji nego ljeti, a u proljeće ima izražajniji svjež okus. Nije svejedno jesu li krave na paši ili su hranjene samo pod krovom te po porijeklu: jesu li na planini, blizu morske obale ili u ravnici.

Kiselo vrhnje

Obranom slatkom vrhnju dodajte kiselo vrhnje ili mlaćenicu (1 l slatkog vrhnja – 1 velika žlica kiselog vrhnja ili mlaćenice) i ostavite odležati 24 sata na 16-18 °C, za koje vrijeme će postati ugodno kiselo.

Bućanje ili stapanje

To je mehanički postupak u kojem se koristi bućkalica ili stapka, drvena ili metalna cilindrična visoka posuda sa štapom. Na štapu ili šipki nalazi se perforirani kotur (ima nekoliko rupa-otvora) promjera nešto manjeg od posude, tako da kroz nju lako prolazi. Bućkanjem gore-dolje, tj. povlačenjem stapa, izdvajaju se čestice masti. Vrijeme bućkanja ovisi o zrelosti vrhnja, temperaturi prostorije, tj. o godišnjem dobu. Ako nakon pola sata bućkanja ne dobijete maslac, znači da je prehladno ili je mlijeko od krava pri kraju laktacije. U takvom slučaju treba dodati tople vode (1 dl) i postupak nastaviti. Ubrzo će se pojaviti male grudice. Ljeti je poželjna temperatura radnog prostora od oko 12 °C, zimi 16-18 °C.

Odjeljivanje stepke

Kada grudice maslaca poprime veličinu zrna kukuruza, sadržaj lagano istresite na sito pod koje ste premjestili posudu za mlaćenicu. Čestice maslaca ostati će na situ, od ocijeđene mlaćenice može se pripraviti sir ili je koristiti za obrano slatko vrhnje. Sito sa česticama maslaca isperite pitkom vodom. U tijeku pranja rukom dobro miješajte maslac jer se tako spajaju čestice maslaca i nastaje homogena masa. Ujedno se uklanja višak vode a voda koja ostaje u maslacu jednolično je raspoređena. Dobiveni maslac po želji možete posoliti.

Maslac oblikujte rukom ili kalupom. Ako maslac oblikujete rukama, dobro ih operite u toploj vodi i po mogućnosti što brže oblikujte maslac. Kalup za maslac namočite 5 minuta prije u toploj vodi, iznutra poprskajte hladnom vodom i ocijedite. Stavite maslac pazeći da nema šupljina (rupa) dobro nabijte i istresite na tanjur.

Od 1 litre vrhnja (od 5 l mlijeka dobije se 7 dl vrhnja) proizvedenog od kravljeg mlijeka, ovisno o sadržaju masti, dobije se 10-15 dag maslaca. Boja maslaca ovisi o prehrani i godišnjem dobu, i tvrdi je od ovčjeg.

Od ovčjeg mlijeka, koje je znatno masnije, dobije se po 1 l vrhnja 35 dag maslaca. Boja je uvijek bijela i mekši je od kravljeg maslaca.

Čuvanje maslaca

Nekad kad nije bilo hladnjaka domaćice su čuvale maslac soljenjem kuhinjskom soli ili nalijevanjem meda. Maslac su ulagali u staklenku širokog grla i naliježali med u tanjem sloju (oko 1 cm). Staklenku je trebalo dobro zatvoriti i koristiti za pripremu slastica ili zaslađivanje napitaka. Soljeni maslac se mogao koristiti samo u pripremi slanijih jela i namaza.

Užegnuti maslac moga se „spasiti“ usitnjavanjem nožem, potom stavljanjem u svježu mlaćenicu i dalje postupiti kao kod pripreme svježeg maslaca. Užegnuti maslac se mogao preliti vinskim octom (kvasinom) i lagano zagrijavati, ocat će zagrijavanjem hlapiti i s parama ponijeti neugodan miris.

Danas u hladnjaku možemo maslac čuvati, za duže vrijeme, na –8 do –10 °C.

Kiselo mlijeko

Za pripremu kiselog mlijeka upotrebljava se ovčje i kravlje punomasno mlijeko. Priprema se od pasteriziranog kupljenog mlijeka ili prethodno prokuhanog svježeg mlijeka.

Kiselo mlijeko priprema se na slijedeći način:
mlijeko ukuhamo na pola prethodno volumena (litru mlijeka otparavamo, ukuhavamo, reduciramo na $\frac{1}{2}$ litre). Naglo ga ohladimo na 24 °C uranjanjem posude u kojoj smo ga kuhali u sudoperu s protočnom hladnom vodom. Ohlađeno mlijeko (1 litra) „nacijepimo“ sa 5 žlica kiselog mlijeka kupljenog u trgovini ili već prije napravljenog. Dobro promiješamo i izlijemo u manje posude od oko 2 dl, poklopimo i odložimo na sobnu temperaturu 24 sata. Nakon isteka tog vremena kiselo mlijeko stavimo u hladnjak kako bi se spriječilo jačanje kiselosti. Dobro kiselo mlijeko je guste konzistencije tako da ga „možemo rezati nožem“ tj. žlica u njemu može stajati okomito. Od kiselog mlijeka priređuju se razna jela ili se konzumira samô.

Sirevi

Mlijeko za sirenje

Kemijski sastav mlijeka ima glavnu ulogu na količinu i kvalitetu proizvedenog sira. Pri tom se prvenstveno misli na bjelančevine i mliječnu mast. Mlijeko koje se koristi za izradu sira treba imati što veći odnos bjelančevine i mliječne masti, jer što ima više proteina, proteinski gel je gušći i lakše se uklope u njega mliječna mast i drugi sastojci, odnosno bolje se iskoriste.

Na bjelančevine, odnosno proteine, utječe opskrba krava energijom i proteinima iz hrane. Ako taj odnos nije dobar, odnosno ako ima manjak energije, u mlijeku se povećava količina ureje preko 40 mg ureje u 100 ml mlijeka. Prevelika količina proteina u hrani ne utječe na količinu proteina u mlijeku, ali opterećuje metabolizam krava. Na sadržaj mliječne masti u mlijeku utječe više faktora, a najvažniji je hranidba. Obrok koji sadrži više voluminozne hrane, naročito sjena, utječe na povećanje mliječne masti. Ako koncentrirano obrok prelazi 55 posto neto energije obroka, ona se smanjuje. Zelena hrana, paša, također smanjuje njezinu količinu.

Postoje i neki drugi čimbenici koji utječu na sastav mlijeka. Pasmina krava također može utjecati na količinu mliječne masti. Visoko mliječne pasmine uglavnom imaju manji postotak mliječne masti u odnosu na manje mliječne pasmine. Zdravlje krava i vimena također utječe na sastav mlijeka. Zatim tu su starost krava i kondicija, mlađe krave u dobroj kondiciji imaju veći postotak mliječne masti. Vrijeme između mužnji također ima utjecaj jer kod ravnomjernije mužnje sadržaj se povećava. Isto tako treba napomenuti da u tijeku same mužnje količina varira i da zadnji mlazovi sadrže najviše mliječne masti. Temperatura okoline ima također utjecaj, pri višim temperaturama ta je količina manja.

Tehnologija izrade polutvrdog sira

Tehnologija izrade polutvrdog sira je slijedeća: 10 l mlijeka treba zagrijati uz miješanje od dolje prema gore, na temperaturu od 31-32 °C. Na toj temperaturi se dodaje čista starterska kultura, mezofilne bakterije mliječno-kiselinske fermentacije. Time se popravljiva udio poželjnih bakterija mliječno-kiselinske fermentacije u sirovom mlijeku. Mlijeko se zatim temeljito promiješa, te ostavi mirovati oko 30 minuta da starterska kultura djeluje. Nakon tog vremena dodaje se sirilo uz ravnomjerno miješanje oko 2 min. Količina sirila se dodaje u minimalnoj količini koja zasiri mlijeko za 30-45 minuta. Prevelike količine sirila kasnije mogu uzrokovati gorkasti okus sira. Gruš se provjerava podizanjem uz rub posude. Kada gruš puca oštro poput porculana, a sirutka je bistra i zelenkaste boje tada se pristupa rezanju gruša. Gruš se oštrim nožem ili harfom reže na zrno

veličine lješnjaka nakon čega slijedi sušenje sirnog zrna uz miješanje i postupno zagrijavanje na 39 °C kroz 15 minuta, cjelokupni proces dogrijavanja sirnog zrna traje 30 minuta, a sušenje ne smije biti prebrzo niti presporo. Suho sirno zrno je na probu rukom poput zrna kukuruza u vodi. Sirno zrno se zajedno sa sirutkom uzima iz lonca, kotla uz stalno miješanje tako da sirno zrno padne na dno i pune se kalupi. Prvo okretanje vrši se nakon nekoliko minuta. Sir se u početku okreće češće, a kasnije rjeđe. Samo prešanje traje 6 sati. Sir se soli u salamuri ili suho. Nakon toga, suhi sirevi se stavljaju u zrionicu na drvene police. Zrenje traje za polutvrđi sir minimalno 1 mjesec, a prosječno oko 45 dana.

Bijeli meki slani sir

U domaćinstvu možemo, s malo snalažljivosti, proizvesti razne vrste sirove. Pribor koji je potreban kod ovog naputka je slijedeći: velika posuda od 8-10 litara, uski i dugački kuhinjski nož, veća plastična zdjela promjera oko 30 cm s ravnim dnom (dno i stranice posude izbušite, u ravnim redovima, do polovine visine zagrijanom iglom za pletenje), plitki tanjur (veličine kako bi stao u plastičnu posudu), kuhinjsku veliku žlicu s uzdužnim prorezima, posudu od 3 litre, veću gazu (za pokrivanje plastične cjediljke), utezi od 1 do 5 kg.

Sastojci za 1 kg sira: svježe kravljje punomasno mlijeko - 7 litara, tekuće sirilo, jedna velika žlica i 36 dag soli.

Mlijeko procijedite preko gaze u veliku posudu i zagrijte uz stalno miješanje na 28 do 32 °C. Kad mlijeko dostigne potrebnu temperaturu dodajte 1 žlicu tekućeg sirila, dobro promiješajte i ostavite stajati 40 minuta na dostignutoj temperaturi. Podsirivanje mlijeka je dobro ako pokazuje slijedeće osobine: prelomljeni gruš mora biti gladak i sjajan, a na prstu ne smije ostati nikakav trag - prevlaka. Na mjestu preloma mora biti žučkastozelenkasta sirutka. Ukoliko je sirutka bjelkasta - znači da mlijeko nije dovoljno podsireno. Dobro podsireno mlijeko izbrazdite-izrežite nožem, do dna, u velikoj posudi na kvadratiće veličine 1 cm. Velikom kuhinjskom žlicom (s uzdužnim prorezima) usitnite gruš, dobro promiješajte i ostavite 5 minuta da se odvoji sirutka. Veliku plastičnu cjediljku obložite gazom i u nju uspite gruš. Ostavite jednu - do dvije minute kako bi se ocijedila sirutka, i tada sve istresite u plastičnu posudu na kojoj ste napravili rupice u redovima. Tako složeni gruš ostavite 20 minuta bez opterećenja, kako bi se polagano, još jednom, ocijedila sirutka. Daljnji postupak možete obaviti u čistom sudoperu ili nekoj drugoj većoj čistoj posudi ravnog dna iz koje će otjecati manja količina naknadne sirutke. Raširite gazu, istresite oblikovanu grudu sira i opteretite je plitkim tanjurom (sir će dobiti ljepši oblik) ili drvenom daskicom na koju dolaze potrebni

utezi (opterećenje postepeno povećavajte). Na 1 kg grude dolazi maksimalno opterećenje od 5 kg. što ovisi o tvrdoći grude. Tvrdi gruda preša se kraće vrijeme i brže opterećuje. Postupak prešanja traje 45 do 60 minuta, nakon čega se uklanjaju utezi. Sir izrežite u 8 trokuta i prelijte hladnom slanom vodom, koju ste pripremili, ranije, na slijedeći način: vodu prokuhajte, ohladite na 70 °C i dodajte 18 posto soli (na 16,4 dl vode dolazi 36 dag soli). Kriške - trokute sira pažljivo složite u posudu i prelijte hladnom slanom vodom, i ostavite da odstoji 6 do 12 sati. Povremeno okrenite sir. Slane kriške sira izvadite, ocijedite* i stavite na zrenje. Pazite da između kriški ne ostane prazan prostor, složite ih u cjelinu. Manju količinu sira možete staviti na plitki tanjur, a za veću količinu potrebna je veća posuda. Sir posolite manjom količinom soli. Ako sir slažete u slojevima tada dnevno slažite samo jedan do dva sloja, kako se donje kriške ne bi deformirale. Napunjenu posudu pokrijte gazom i odložite u prostoriju s temperaturom između 16-18 °C. Tako složeni sir zrije 20 dana, nakon čega se može koristiti. Ovako spravljeni sir je bijele boje sa šupljinama veličine leće, prijatnog okusa i mirisa.

* sir možete i sada koristiti-konzumirati ili, ako želite, staviti na zrenje.

Svježi sir

Najjednostavniji postupak pripreme sira, koji se proizvodi mliječnim kiselim vrenjem. U svježem mlijeku na sobnoj temperaturi razvijaju se bakterije koje izazivaju promjene i izdvajanja leucina (jedna od najznačajnijih aminokiselina neophodnih za održavanje života; sastavni dio mnogih bjelančevina) od sirutke, te se stvara gladak i homogen gruš. Ovakvo izdvajanje sirutke (cijedenje) je dosta sporo te sve možemo ubrzati odlaganjem posude s grušom u malo zagrijanu pećnicu na 50 °C i držati sve dok se gruš ne zagrije na 30 °C. Optimalna temperatura cijedenja je 30 °C. Nakon grušanja sve procijedite kroz platneno cjedilo i sir možete koristiti u pripremi raznih jela kao: sir s vrhnjem, namaz, za okruglice, gibanice, savijače, štrukle ili pomiješan sa šećerom kao dodatak rezancima.

Malo je namirnica u kuhinji koje se mogu mjeriti sa svježim kravljim sirom. Zahvaljujući blagom kiselkasto - slatkom okusu, podjednakomu pristaje i slatko i slano „gastronomsko ruho“ (dressing). To jer vrsta sira koja preuzima okus i miris namirnica s kojima se sljubljuje, a jelo, zahvaljujući njemu, postaje izdašnije.

Savijača (štrudla, štrudla) slana ili slatka poslastica od vučenog tijesta, kravljeg sira i naribane buče, samo je jedan od niza primjera. Dovoljno je u nadjev od svježeg sira dodati malo naribane buče da preuzme njezin slatkasti okus, kao što prstohvat soli promijeni okusni „predznak“.

Domaći kravljji sir - bakin sir



Sastojci: 4 l mlijeka, 8 žlica mlaćenice, 2 žlice sirila, 0,5 l kiselog vrhnja, 1,5 žlica soli.

Svježe pomuzeno mlijeko procijedite, zagrijte na 36 - 38 °C, dodajte uz miješanje mlaćenicu, pokrijte posudu i ostavite jedan sat na toplom mjestu. Dodajte sirilo miješajući sadržaj u posudi, poklopite i ponovo ostavite na toplom jedan sat. Sada se već treba stvoriti gruša, odvojite ga od sirutke, izrežite na kocke veličine 1 cm i ostavite da se ocijedi deset minuta. U cijedilo stavite gazu ili laneno platno (prethodno namočeno u vodi) i grušu, da se cijedi. U kalup stavite trećinu sira, pospite polovinom količine soli, prelijte s pola količine vrhnja. Stavite drugu trećinu sira, posolite i prelijte vrhnjem. Na kraju stavite posljednju trećinu sira i ostavite u kalupu 2 dan da se cijedi na sobnoj temperaturi. Gotov sir preokrenite na dasku i stavite u odgovarajuću posudu za hladnjak.

Poslužite uz pole (krumpir u ljusci izrezan na polovicu, posoljen i pečen u pećnici) i luk.

Od sirutke zaostale od sira radili su ocat. Sirutku se treba ukuhati na polovinu volumena uz lagano vrenje, prelići kroz gazu u odgovarajuću posudu i ostaviti na hladnom mjestu (podrumski prostor) dva do tri mjeseca.

Posavski sir



Sastojci:

5 l punomasnog kravljeg mlijeka.

Mlijeko ostaviti pokriveno u zemljanom čupu, na toplom, da se ukiseli (kiselo mlijeko). S površine oberite vrhnje a ostatak izrežite nožem, lagano zagrijte da se sirutka odvoji od sira i procijediti kroz cjediljku. Zelenkastu tekućinu (sirutku) upotrijebiti za neko drugo željeno jelo, a čvrsti talog (sir) ostaviti neko vrijeme da se tekućina (sirutka) potpuno ocijedi. Kad sir postane dovoljno čvrst preokrenite na ravnu površinu (tanjur) i možete ga jesti kao „*friški*“ sir. Sir po želji možete posoliti.

Tradicionalni proizvod hrvatske Posavine, počiva na velikim pašnjačkim površinama, koji se od davnih dana proizvodi na obiteljskim gospodarstvima osim za vlastitu uporabu i za prodaju. Krave su se koncem dana vraćale na gospodarstva, a namuženo mlijeko koristilo se za prehranu i proizvodnju tradicijskog sira: svježeg i sušenog. Sir se u pravilu proizvodio za tržište i najčešće prodavao na tržnicama u obližnjim gradovima. Ovaj sir sa svojim senzorskim osobinama i kvalitetom je još i danas sačuvan.

Svježi kravljji sir dobiva se tradicionalnim postupkom od kravljeg mlijeka i zatim se oblikuje cijedenjem kroz gazu i cjedilo.

Bijele je boje, rastresite konzistencije, mekan, maziv, svojstvenoga aromatičnog mirisa i blago kiselkastog okusa. Trajnost mu je do 14 dana. Ako je sir svjež, na njemu nema vidljive kore ili rasta plijesni. Blago trpak miris sira, popraćen sivkasto smeđom ili tankom neprozirnom plijesni i gorkim okusom, označava da sir više nije svjež.

Nezamjenjiv je nadjev za štrukle i hrskave gibanice, fini nadjev za raznu nadjevenu (punjenu) tjesteninu, dodatak umacima za tijesta i povrće.

Sir od mlijeka s paše

Sveži kravljji sir od mlijeka s paše proizvodi se spontanom zakiseljavanjem mlijeka djelovanjem prirodne populacije bakterija mliječno-kiselinske fermentacije. Svježe pomuženo toplo mlijeko ostavi se temperirano na sobnoj temperaturi (između 23 i 26 °C), zimi blizu peći, kako bi se proveo postupak zakiseljavanja, odnosno koagulacije. Nakon završenog postupka koagulacije koja traje oko 24 sata dobiva se meki, nježni gruš koji se izuzima kutljačom u tankim listićima i slaže u zagrijanu vodu na 50 °C. Listići plivaju u vrućoj vodi i na taj način se gruš učvršćuje te mu se smanjuje kiselost zbog izlaska kisele sirutke. Formirani listići se vade iz vode nakon nekoliko minuta i slažu u slojeve u perforirane kupolaste kalupe gdje se cijede slijedećih 24 sata. Prilikom slaganja listića dodaje se kuhinjska sol po želji u slojeve sira. Postupak proizvodnje svježeg sira završava cijedenjem.

Sušeni kravljji sir

Za sušeni sir često se rabi naziv „*Preveli sir*“, ili „*Prevehli sir*“. Sušeni sir proizvodi se iz svježeg sira postupkom sušenja i eventualno dimljenja. Sušenje svježeg sira na zraku traje od jedan do dva dana, te dimljenje na prirodnom dimu bukve u tradicionalnim pušnicama za dimljene mesa.

Sušeni sir je vjerojatno u povijesti nastao s ciljem produženja trajnosti svježeg sira i konzumiranja sireva tijekom zime. Tako se svježi sir u obliku „pogačica“ nakon soljenja sušio u sirnicama na zraku (zimi iznad peći). Sirnice su izrađivane od prediva (danas konca ili špage) ili rjeđe od žice, promjera oko 40 cm (žičane su četvrtaste), na jedan ili dva kata. Nakon sušenja sir se eventualno jače ili slabije dimio, a potom zamatao u lanene krpe i pohranjivao u posebne škrinje na tavanu. Ovako spremljen mogao je ostati sačuvan i do godinu dana. Zbog duge tradicije i načina proizvodnje na spomenutim područjima Sušeni sir možemo svrstati u skupinu autentičnih hrvatskih sireva.

Sušeni sir nalik je na pogaču kupolastog izgleda. Može biti različitog promjera i visine. Najčešće mu je promjer između 14 i 16 cm, visine do 5 cm. Po površini vidljivi su tragovi perforacija kalupa koji mogu biti različitog reljefa ovisno od vrste kalupa. Dimljeni sir je boje starog zlata (žute do smeđe boje). Na presjeku sir ima vidljive rijetko raspoređene mehaničke očice te je izražena listićavost.

Okus sira je ugodno kiseo i umjereno slan. Dimljena inačica ima karakterističnu aromu po dimu dobivenu izgaranjem bukovog drveta.

Posavski suhi sir

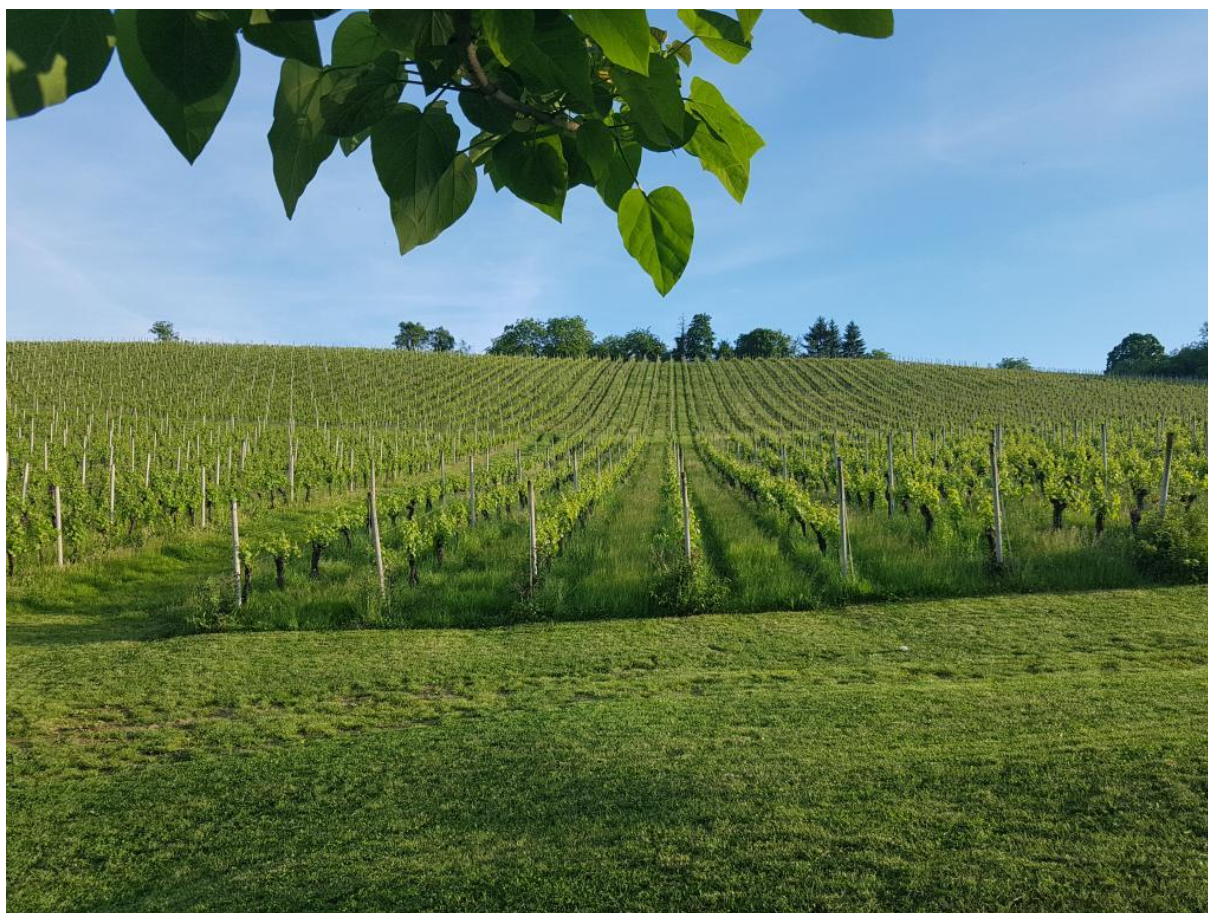
Posavski suhi sir

Površinu čvrstog sira, starog dan-dva obilno nasolite, stavite u mrežicu za sušenje sira, prekrijte gazom zbog insekata i ostavimo sušiti na suncu i zraku, do željene čvrstoće.

Posavski suhi dimljeni sir

Čvrsti sir najprije posušite na zraku ili ljeti suncu i nakon toga prodimite. Ima poseban okus-tek.

Slavonsko-brodsko vinogorje



Vinarija Stupnički dvori (fotografija: Andrea Milas)

Prostor između Drave na sjeveru, Dunava na istoku, Save na jugu i gorskih grebena Psunja, Ravne gore i Lisine na zapadu, je Slavonija, pretežno nizinski prostor s razvijenom agrarnom proizvodnjom na najvrjednijim poljoprivrednim površinama u Hrvatskoj.

Ovdje su se rasprostrli vinogradi na brežuljkastim i niskobrdovitim pristrancima Bilogore, Papuka, Psunja, Požeške gore, Krndije i Dilj-gore.

Vinogradarstvo i vinarstvo ima dugu tradiciju, još od Ilira, preko Rimljana da bi pravi procvat nastao još davne 1226. godine zahvaljujući cistercitima u Kutjevu. Slavonsko plemstvo kao i stanovništvo njegovalo je tradiciju vinogradarstva koju nije mogla uništiti ni vladavina Turaka.

Brodsko vinogorje – je naselje na sjeverozapadnom, rubnom dijelu grada Slavonskog broda, a okružuju ga gradske četvrti: Podvinje na istoku, Kolonija na jugu i Brodski Varoš na jugozapadu, odlikuje se po:

Pinot crni



Bogatog slatkasto voćnog mirisa koji podsjeća na džem od jagoda i šljiva. Poslužuje se ohlađen na 14-16 °C uz: *pečenja od tamnog mesa, pečenu gusku, patku, purana, zapečeni grah, sireve plave plijesni (fermentirani sirevi).*

Frankovka



Dubinski rubinske crvene boje složenog mirisa karakterističnog za bobičasto voću. Poslužuje se na temperaturi od 18 do 20 °C uz jača pikantna jeka kao: *crvena mesa, zečji but, zrele sireve, kulen.*

Graševina



Slamnatožute boje, izrazitog mirisa, suhog okusa, poslužuje se na 10 do 12 °C uz: laganija jela: *junećeg mesa, govedinu, odreske i gulaš, fiš-paprikaš, sarmu, meso s roštilja, kulen šunku, kobasice.*

uz stihove:

*Pijem vino da sam rumeniji
a graševinu da sam veseliji.*

Pinot sivi



Obiluje mirisom po zrelim voćnim aromama kontinentalnog voća poput jabuke , krušaka,.. Poslužuje se na 10 do 12 °C uz jela kao: svinjetina, teletina, i mesa sa jakim umacima.

Traminac



Obiluje cvjetnom aromom livadnog cvijeća i ruža s blagom primjesom meda. Poslužuje se na temperaturi od 6 do 10 °C uz slane savijače, pite, orehnjače i makovnjače, i blage sireve.

A sve uz stihove:

*Pijem vino da sam rumeniji
a graševinu da sam veseliji.*

RAKIJA

Rakija se pije iza svakoga, voda iza nikoga

S rakijom treba znati i biti pametan, u suglasju s narodnom:

Pij malo, pij dobro !

A rakijaš – *rakijaš je onaj koji se rakijaši* – koji se odaje rakiji, neumjerenom pijenju ovoga napitka. Zato svi koji to osuđuju kažu: Za sve je kriva *rakijetina* (rakiština)...

Rado se i pjevalo:

*Oj, volim piti vino i rakiju
i ljubiti Janju i Mariju...*

..... za Badnjak se pila medena rakija, nazdravlja se rođenju djeteta...

*Gospoda su đavoli, ko i naši Paori
Svi se oće da pobiju kad rakiju piju!*

*Dođi diko ranije, pa ćeš piti rakije,
Ja ću piti limunadu pa me ljubi mladu!*

*Pila cura šerbeta, pa je spala s kreveta,
A ja pijo rakijice pa joj ljubim lice!*

*Oj rakijo, alaj bi te pio,
Kad bi tebe od koga dobio!*

*Imam muža jedna mu je mana,
Samo voli biti kod kazana!*

*Alaj' sam se rakije natuko
jedva sam se do kuće dovuko!*



Rakija (*ar.*) je alkoholno piće čiji doslovni prijevod glasi: *znoj, tekućina koja nastaje isparavanjem*.

Povijest tvrdi da su rimski imperatori Dioklecijan i Proba utemeljitelji brojnih šljivika u Podravini i Posavini. Nekoliko stoljeća kasnije, naši su preci počeli peći šljivovicu, tako da smo postali prva šljivarska zemlja a šljivovicu proglasili našim izumom.

No, sve je ipak počelo vrlo davno još u doba Egipta, kad su destilacijom dobivali razne parfeme i ulja za balzamiranje. U starim arapskim spisima spominje se riječ *alambik* kojom se označava aparat za destilaciju, a današnja riječ – alkohol – ima korijen u arapskom jeziku u nazivu *al-ka-kol*, što označava puder za uljepšavanje žena. Mongolski nomadi vrenjem kobiljeg mlijeka u kožnim mješinama i kasnijom destilacijom dobivali su vino kumis i rakiju zvanu karakumis. Francuski i talijanski alkemičari srednjeg vijeka vršili su destilaciju vina i opisivali postupak proizvodnje rakije od grožđa kojoj su davali razna imena kao: vatrena voda, voda života, lozova voda, vinska voda,..... U prvo vrijeme smatrala se kao lijek i preporučivala protiv svih bolesti kao i pomlađivanje. Tek u 1514. godini Luj XII. Daje i privilegiju proizvođačima da proizvode rakiju destilacijom koju su do tada proizvodili i prodavali u samostanima. Krajem 16. stoljeća rakija postaje takozvano „narodno piće“ i proizvodila se skoro u svim zemljama Europe, jer su se u to doba počele otvarati i kavane.

U našim krajevima, u tursko doba, Turci su ubirali taksu prema broju kazana, koji su do tada bili još od pečene gline. Šljivarsko umijeće – pečenje rakije, u nas dostiže vrhunac u 18. stoljeću, tako da slavonski grof Ivan Kapistran Adamović, vlasnik Čepina i još imanja rasutih po sjeverozapadnoj Hrvatskoj, u svom znamenitom *Gospodarskom pravilniku* (u kojem je sačuvan najcjelovitiji opis života na nekom feudalnom imanju u nas), daje jednom svom podložniku posve precizne upute o tome kako će patvoriti šljivovicu. Trebalo je, naime, kupiti neku tvar u apoteci pa to staviti u običnu komovicu, a ona je onda dobila miris prave šljivovice, i to, kaže Adamović, napravljene „na slavonsku modu“. Tu predivnu šljivovicu, prema Adamovićevu nalogu, trebalo je prodavati hodočasniciima koji su išli na bistričko proštenje (Ivan Kapistran Adamović, hrv. pravnik i veleposjednik; Varaždin, 23.10.1720.-Čepin, 4.12.1808; Marija Terezija dodijelila mu je dobro Čepin. Na tom i drugim imanjima uzgajao je konoplju i pokrenuo manufakturu proizvodnje užadi u Čepinu. Prokopao sarvaški kanal i odveo vodu sa zemljišta u Tenju. Preveo na hrvatski *Slavonski urbar* Marije Terezije, a 1774. napisao *Gospodarski pravilnik /Regulamentum domaniale/*, uputu o upravljanju krupnim poljoprivrednim gospodarstvom).

Po podacima iz 1850. godine u Slavoniji je bilo 12 pecara većeg opsega i još 56 manjih obrtničkih, koje su na godinu mogle ispeći 15.000 vedara šljivovice i još oko 4.100 vedara alkohola od raznog voća. U tim pecarama neki vide začetak naše industrije alkoholnih pića, koja je do danas uspjela svladati tehnologiju proizvodnje i viskija i đina i drugih vatrenih vodica, ali šljivovica se nije uspjela afirmirati u svijetu. Nekada su u našim vinogradima uzgajali i breskve koje su

miješali s tropom grožđa i pekli rakiju osebnog okusa. Nažalost to se više danas ne radi.

U 19. stoljeću pečenje rakije je obavljano u lončarskim kazanima, odnosno kotlovima. Svi dijelovi su bili od pečene zemlje. Poslije su ih zamijenili oni od kovine.

Uz rakiju i vino na ovim prostorima u prošlosti pila se i *domaća jabukovača* ili *šira*, bezalkoholno piće od divljih jabuka ili krušaka koje su stajale u bačvi preliveno vodom, pa fermentirale. Voda se nadolijevala, a šira se pila tijekom cijele zime.

Pod utjecajem građanske kulture, posebice od polovice 20. stoljeća na bazi rakija krenula je proizvodnja likera, najviše od oraha, kruške i višnje, a u naše suvremeno vrijeme i od jabuka, ribizli, borovnica, crnoga gloga, jagoda, malina, kupina, šipka i drugoga voća, ali i cvijeta ruže i bazge.

Spravljanje šljivovice i danas se ubraja u „male tajne“ brojnih amatera koji ponekad naprave upravo sjajno piće.

Pijem vino da sam rumeniji, rakiju da sam veseliji
narodna uzrečica.

Šljivovica je bila neizostavna tijekom obavljanja različitih poslova i običaja uz rad: oranje, sjetva, kosidba, kupljenje sijena, žetva, komušanje kukuruza, tijekom čihanja/čijanja perja, sijela, oko svinjokolje, kirjašenje,

Ona je obavezna i za određene časti: za Badnjak se pila medena rakija, nazdravlja se rođenju djeteta, svadbe, kirvaja, kao ni pogreba.

Pečenju rakije posvećivala pažnja, ne samo kod neophodne tehnike, nego i u oko kazana – „veselog stroja“. Izraz nije nastao zbog toga što rakija uveseljava srce, nego što je uz kazan uvijek bilo veselo, pa i prije nego li poteče iz pipe u „žbanju“ (*pit ću, pit ću dok je u sudiću – kad nestane onda ću iz žbanje*).

Kako se peče rakija, na stari romantični način, u Slavoniji, ostavio nam je zapis sela Varoš, iz 1898., kod Slavanskog Broda, Luka Lukić, i kaže da *za pečenje rakije treba imati kotal ili kazan, čabar s civjom, kapak, ćup i fitilj*, pa nastavlja:

Rakija se peče vako. U čabar se nanosi zdene vode. U kazan se nalije šljiva do vrata. Sa šljiva se mora krovina skinit, da ne bude rakija kisela. Ako su šljive u kotlu guste, nalije se malo vode. Na kotel se meti kapak tako da mu ruka u šjerji kraj cive zađe. Pečet se odreže; vatra se naloži, a ruka se od kapka i vr od kapka, što je nuz kazan, namažu dobro pečenim komom. Civ se i rukatka od kapka dobro krpama umoću, krpe se upoljevaju, da se ne suše. Iz poduljeg vrenja počme se u cive pušiti, pa kapat, a najpotlje curit. Sad se mora vatra odjarniti, da je samo

malo žere pod kotlom, a rakija curi i ništa se ne puši. Kad rakija curi, mjeri se mjerom, koliko je u ćupu. Mjera ta je šjeroko ko prst drvce, na kom su oke zabilježete. Ko peče rakiju, mora već i znat koliko će oka uvatit i koliko će gradi bit svaki ćup. Obično se vata po ćup od kotla, a kad kotal iziđe, izgrabi se pečeni kom u odadniti sud, kapak se opere i obriše, kazan se ostruže i ladnom vodom opere, da nije zagorio, pa se opet lijeva prisni kom u kazan, nastavlja i dalje peče. Sad se odnese mlaka rakija u pivnicu, tamo se ulije u sud, a baš ako ko dojde, dok je rakija na pofate, dobije čašu, dvi, koliko oće ...

Vaj svit farba rakiju, al samo dok je mlaka. U ćup nameću suve šljive kore, a u bure među pet, šest suvi šljiva. Od toga bude rakija ko dukat.

Stari zapis kazuje nam o običaju pečenja rakije:

Pečenje rakije posebno je stjecište muških, koji su se svake godine okupljali oko tri kotla, koliko je selo imalo. Kroz desetak dana i noći, dok se sve vrste rakija nisu ispekle („šljivovača, višnovača, trešnjovača, dudova, kruškova, jab`kova, pa i „šečeruša“), uz kestene i „kumpijer“ koji su pekli u žaru oko kojega su se grijali pijući tek ispečenu rakiju i „ medicu“, (inače tipičnu za svadbe i slave), nisu se rastajali.

Stari „**lijek protiv kašlja**“ pripremao se tako da bi se rakija „sažgala usijanim gvožđem“, pa bi se potom pomiješala sa *suhim šljivama* i tako pila.

Legenda nam kazuje, da se barun Franjo Trenk, slavonski pustolov, ženskar i ispičutura, komandant pandura, lickao pred ogledalom kao mlada šiparica. Neki autori su zabilježili da je lice prao rakijom, zatim njegovao pomadom od pčelinjeg meda i nekog mirisnog ulja.

Osim za rakiju, pekmeze, kompote, šljiva (i sušena) se u nas koristi u izradi jela i kao dodatak raznim atraktivnim jelima kontinentalne kuhinje.

Zapisano je i zapamćeno, nije tako davno (bar kod nekadašnjih slavonskih graničara) o zakonu i propisu – kako su se morale voćke mnogo više poštivati. Ako ćeš se oženiti, moraô si najprije nekoliko voćaka posaditi u državnom drvoredu, duž carskog drumu. Za krađu posađenih voćkica i štetu na voćkama „plivalo“ se potrbuške na klupi pred žandarmerijom. Voćke su se morale zimi čistiti i posječeno granje odmah iznositi, jer tko se ulijeni i zakasni bogme je plaćao globu po nekoliko dana kuluka više. Za mlade koji ne znaju što je to: neplaćeni rad na javnim radovima po cestama i kanalima.

Nekada - uz Bosance i Sremce - Slavonci su bili čuveni po svom *jozefskom carstvu* - po svojim svježim i sušenim plavim šljivama i žutoj staroj šljivovici.

Malo u kojem kraju Slavonije nije bilo i po nekoliko velikih pecara, pred kojima su ujesen Slavonci u opancima i rekljama* u dugoj koloni kola čekali s punim dugačkim drikovima (drek, drik; dugačke ljestve kojima se s jedne i druge strane zatvaraju kola) da prodaju svoju sazrelu požegaču (*baštaricu*).

Na sve strane mirisalo je mirisom svježeg i ukomljene šljive, i u selima i u gradovima gdje se sa željezničkih stanica šljiva otpremala vagonima na preradu i svježu potrošnju sve do Beča i Pešte.

Mnoge pekmezare, kao mali industrijski pogoni (npr. u Podvinju kraj Slavenskog Broda), pekle su ujesen danonoćno od šljiva crni pekmez i slale ga u drvenim bačvama po cijeloj Evropi. Nove generacije čak ni ne znaju za domaći crni šljivov pekmez naših baka spremljen u ćupovima od pečene gline.

.....

Pravi gazde ponosili su se svojom jakom i mirisnom rakijom, dok se za one koji su isforsirano pekli previše ili nejake rakije, nitko nije držao – *ni koliko do lanjskog snijega*.

Dobra se rakija smatrala čašću, lošu su pekli nikogovići, sitni račundžije, a rakijom od kuruza ponuđeno čeljade smatralo je – bezmalo poniženjem.

Kad se rakija peče, onda se i pijucka (dakako, ne ona “friška” (nova), valja nešto i prigristi, jer „veseli stroj“ često radi nekoliko dana i noći bez prestanka. Običaj je uz kazan peći, na ražnju, pijevca, kokota (domaćinovog), po slavonski „oroza“, kao i slaninu. Dok se rakija pekla, prepričavali su se događaji i šale.

*reklja, rekla; dio slavonske nošnje, muški modri kaput od valjane vune, s crvenobijelim šarama na donjim rubovima i na rubovima rukava (*šokačka reklja*, *graničarska reklja*), 2. ženski pleteni ili kačkani odjevni predmet bez rukava.

Rakija u kulinarstvu

Šljivovica služi i kao „stari“ kulinarski „štos“ kod omekšivanja tvrdih ili žilavih mesa tijekom kuhanja. I najtvrdi vol postati će mekan poput najmlađe junetine. U lonac gdje se kuhaju „islužene životinje“ krave, volovi ili bikovi, kapne se mala čaša šljivovice. Meso se tada brže raskuha a alkohol ionako ispari iz lonca.

Šljivovicu poznajemo kao *meku* i *ljutu* (prepečenu), a u okviru ove dvije grupe postoji mnoštvo varijacija. Kvalitetnu šljivovicu ispeći ćemo pridržavajući se pravilnog postupka i sa potpuno zrelih plodovima, koji tada sadrže najviše šećera, što omogućuje da se dobije veća količina kvalitetne rakije. Rakija od nedovoljno zrelih plodova znatno je slabije kvalitete i takva proizvodnja krajnje je nerentabilna.

Na zrelu plodu lagano je smežurana kožica oko peteljke, a meso je tamnožuto.

Mane kao:

<i>kisela rakija</i>	najčešća mana koja nastaje kao posljedica nepravilnog ukomljavanja, kad se vrenje obavlja u aerobnim uvjetima, kao i pečenje. Krovina komine (gornji sloj), obično jako ukiseljena, mora se potpuno odstraniti do zdravog sadržaja i baciti. U protivnom sva octena kiselina prilikom pečenja prelazi u rakiju.
<i>rakije mirisom plijesni</i>	s dobivena je od trulih šljiva ili iz loših, pljesnivih kaca
<i>zagorjele šljivovice</i>	s okusom zagorjele komine
<i>loš gorak okus</i>	dobiven je od komine sa zdrobljenim košticama

Za proizvodnju dobre šljivovice potrebno je ne samo znanje, već i iskustvo.

Zreli plodovi

Zreli plodovi šljiva lako se odvajaju od peteljke, koje obavezno treba odstraniti prije nego što se plodovi stave u posudu za vrenje (fermentaciju). Uz laganu trešnju stabla zreli plodovi lako padaju. Stabla treba tresti u nekoliko navrata ili najmanje dva puta kako bi se postiglo da sa drveta padaju samo zreli plodovi. Plodovi se mogu sakupljati na nekoliko načina. Najteži i najskuplji način je ručno sakupljanje. Najčešće se za sakupljanje plodova upotrebljavaju prihvatna krila od polivinila. Ne valja šljive mlatiti motkom, jer se gubi sok iz plodova, a to se odražava i na rodnost u idućoj godini i vitalnosti stabala.

Optimalni rok za berbu šljiva (npr. požegače ili stenlijevka), za jelo, je oko 25. kolovoza, za rakiju 10 dana poslije, na našem slavonskom području od 10 do 15. rujna. U godinama kasne ili rane vegetacije pomiče se za tjedan dana.

Zreli plodovi trebaju sadržavati 10-15 % šećera, iz 100 kg takvih plodova (95,5 kg mase plodova, jer 4,5 kg otpada na koštice) obično se dobije 12 do 18 litara 38 %rakije (oko 18 gradi).

Iz kilograma voćnog šećera previranjem se dobiva 0,56 litara čistog alkohola, pa se sadržaj šećera u plodovima množi koeficijentom 0,56 i dobije se približno ukupna suma alkoholnih stupnjeva iz 100 kg ukomljene šljive. Ako se suma dijeli sa 35 do 38, dobije se broj mogućih litara srednje rakije.

Vrenje (fermentacija)

Za vrenje šljiva najčešće se upotrebljavaju drvene kace ili bačve. Vrlo je važan oblik tih sudova i vrsta drveta od kojih se prave sudovi. Nikako se ne preporučuje borovina, dok se od ostalih vrsti drveta mogu praviti kace ili bačve. Zbog manjeg gubitka alkohola iz prevrele komine treba koristiti kace koje su manjeg promjera širine, ali zato moraju biti više, odnosno dublje. Prije upotrebe posude treba dobro oprati i dezinficirati da duge ne bi popljesnivile.

Punjenja kaca šljivama

Kace se pune tako da za petinu ostanu nenapunjene, kako bi u njima ostao čvrsti dio šljiva, koje se prilikom vrenja podižu na površinu kace. Tako se izbjegava prelijevanje iz bačve jednog dijela – komine (džibre). Osnovna greška je što se plodovi stavljaju na vrenje cijeli, umjesto da se izmuljaju (usitne). Posljedice ne pridržavanja su što je vrijeme vrenja cijelih plodova počinje kasnije, sporije teče i višestruko duže traje, a rakija je kiselkasta. Muljanje šljiva može se obaviti muljačom, a u nedostatku istog dovoljno je napraviti drvene rašlje i s njima nagrabiti plodove. Muljati treba pažljivo da ne popucaju košćice, jer bi rakija dobila okus i miris košćica.

Šljive treba ukomljavati za suha i topla vremena.

Najbolje rakije se dobivaju ako su potpuno izvađene koštice iz plodova prije ukomljavanja, kod manjih količina šljiva neki to rade ručno.

Muljanje plodova

Muljanjem plodova kvaščeve gljivice se raspoređuju po cijeloj masi, pa ako je početna temperatura optimalna (20-22 °C), vrenje umjesto tridesetak dana svest će se na svega pet dana do deset dana. Time se sprečavaju i sve posljedice koje mogu nastati kao posljedica dugotrajnog vrenja, a osim toga izmuljivanjem (pasiranjem) mogu se odstraniti koštice plodova. Koštice su naročito štetne u slučaju dužeg stajanja prevrelog koma, odnosno odugovlačenjem destilacije, kada je iz koštica pojačano izlučivanje otrovne cijanovodične kiseline.

Zajedno sa šljivama u kace za fermentaciju unose se i kvasci koji se nalaze površini pokožice šljiva. Ako je vrijeme prilikom berbe suho i toplo, kvasca mora biti više. Međutim, da bi se vrenje pravilno usmjerilo i intenziviralo preporučuje se dodavanje kvasca kojeg treba ravnomjerno rasporediti po cijelom komu (na 100 l – 10 grama, tj. 100 kg, 30 g suhog vinskog kvasca ili 150 grama pekarskog kvasca), čime se može povećati prinos (radman) rakije i do 4 posto.

Cijeli postupak oko branja šljiva, spremanja u kace i muljanje trebalo bi obaviti u dva dana. Ne valja kace puniti u više navrata.

Vrenje koma i temperaturu vrenja

Vrenje koma i temperaturu vrenja treba pažljivo pratiti. Najidealnija temperatura za alkoholno vrenje je između 20 i 25 stupnjeva. Vrenje na nižim temperaturama je sporije, ali je gubitak u alkoholu manji i obratno. U uobičajenim uvjetima otvorenog vrenja, bez potapanja klobuka (površinskog sloja), dovodi ne samo do znatnog gubitka alkohola isparavanjem, nego i do ukiseljavanja koma, kao posljedica razvijenog procesa octenog vrenja.

Burno vrenje šljiva (ovisno o vremenskim prilikama) traje obično 10-15 dana. Poslije toga dobro je ostaviti kominu da još desetak dana tiho vrije, a zatim je odmah peći jer se ranijim pečenjem dobije više i kvalitetnije rakije, s manje kiseline.

Stručnjaci preporučuju u fazi prerade zagrijavanje izmuljenog koma do 80 °C. Ovo je za sada uspješan i dokazan način odstranjivanja metil-alkohola iz šljivovice. Ovaj postupak zahtijeva dodatni posao i trošak za gorivo (zagrijavanje komine/tropa/dropa u kotlu za pečenje), pročišćenošću i kvalitetnom rakijom to se višestruko vraća. Zagrijavanjem komine, uz pektoličke enzime (sirupasta tekućina voćnih plodova) iz kojih nastaje metil alkohol, uništavaju se i spontane kvaščeve gljivice na pokožici plodova, a da bi došlo do vrenja potrebno je u ohlađenu kominu dodati - kvasac za vrenje.

Pravilna fermentacija, osim brzine vrenja, podrazumijeva i potpunu prevrelost komine koja se kontrolira – alkoholmetrom. Ako alkoholmetar („gradijer“) pokazuje 6-12 Ekslovih stupnjeva, znači da je u šljivovoj komini

ostalo najviše 0,3 posto neprevrelog šećera, što se smatra zadovoljavajućom dovrelošću.

Kraj vrenja koma utvrđuje se na taj način kada se ustanovi da se kom umirio i kada prestane izdizanje sitnih mjehurića. Naravno da se to sve prati i instrumentima, kao je već opisano.

Ukomljena šljiva u otvorenim posudama

Tako ukomljenu šljivu treba odmah pokriti polivinilskom folijom, dobro i čvrsto uz rubove povezati pokrivačem, jer će pod utjecajem zraka doći do razvoja octenih bakterija i dobar dio plivajućih klobuka (krovina, bus) će se ukiseliti, upljesniti i propasti. Prije pokrivanja postavite debelo polivinilsko crijevo preko komine za odvođenje ugljičnog dioksida (koji se stvara pri vrenju), a njegov kraj uronite u posudu s vodom postavljenu uz kacu.

Anaerobnim vrenjem komine (bez prisustva zraka) dobit ćete i do 3-4 posto rakije više. Ako tako postupite, stvorit ćete prvi i najvažniji preduvjet za dobivanje odlične šljivovice, pod uvjetom da se dobro ukomljena šljiva pravodobno, dobro i kvalitetni ispeče (destilira), odvajanjem pojedinih frakcija destilata; prvenac – bašica, srce – etilni alkohol i patoka.

Nakon tri tjedna od ukomljenog voća peče se rakija. Pri ukomljavanju šljive ako se uklone koštice dobije se šljivovica ljekovitog svojstva.

Od zdravih i zrelih plodova, uz normalan sadržaj šećera 8-14 posto, od 100 kg plodova dobije se 7-12 litara 45 % (18 gradi) rakije,

Od natrulih i nezrelih plodova dobije se samo 5 - 6 litara od 100 kg komine, i trud je neisplativ. Bez vrhunskih sastojaka nema ni vrhunske rakije, kao što bez vrhunskih sastojaka kuhar ne može pripremiti ni vrhunsko jelo.

Obzirom da pravodobno ubrani plodovi, nekih sorti za svježiju potrošnju, još nisu dostigli maksimalan sadržaj šećera na stablu, dobo ih je bar tjedan dana (nekad i duže) obrane ostaviti uskladištene u „gajbama“ kako bi kroz to vrijeme dozrijevanjem nakupili i maksimalan sadržaj šećera i jače razvili sortnu aromu.

Pečenje rakije

Pečenje rakije je najkompliciraniji dio posla, kada nastaje i većina mana rakije. Za pečenje (destilaciju) koriste se kotlovi (kazani) domaće izrade od 60 pa do 200 litara i više. Koriste se i takozvani dvokratni kazani koji rade s prekidima, a zagrijavaju se vatrom. Bakreni kotlovi koji ni izdaleka nisu toliko otporni (kao danas tvornički) ostali su nezamjenljivi jer iz njih teče kudikamo boja i ukusnija rakija.

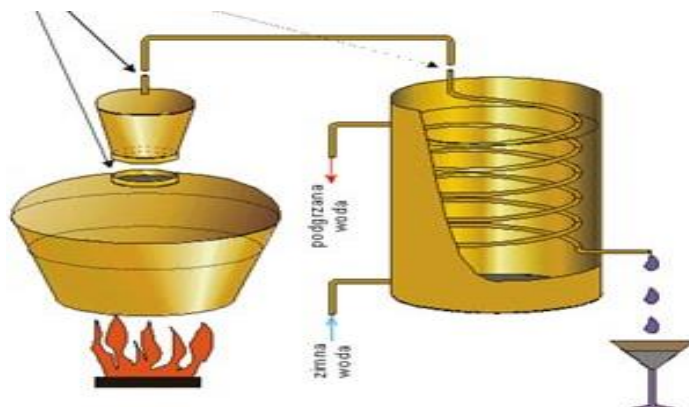
Osnovno je pravilo da se pečenju (destilaciji) pristupi odmah po završetku vrenja. U protivnom, u prevrelom komu uslijed dodira sa zrakom doći će do izvjetravanja alkohola, razvoja octenog vrenja i veće pojave cijanovodične kiseline. Ako klobuk (bus) prilikom vrenja nije bio potopljen, uoči destilacije ga nikako ne treba potapati i miješati s ostalom kominom. Klobuk se obavezno odstranjuje prilikom pečenja zbog octenih gljivica koje su se razvile u njemu.

Čistoća kotla (unutrašnjih površina lule i hladnjaka) i položaj destilacijskog aparata bitan je za kvalitetu ispečene rakije, jer sprječava zagorijevanje i kipljenje komine, kao i izdvajanje frakcija (prvenca i patoke).

Kotao (kazan) se puni do 2/3 komom (oko 30 posto praznog prostora je potrebno u kotlu, kako kom ne bi iskipio kad zavrije).

Pravilan položaj destilacijskog aparata

Prilikom pečenja rakije podrazumijeva da je lula, koja ide od kotla (kazana) prema hladnjaku, nagnuta prema kotlu. Na taj način će se alkoholne pare kondenzirati još u luli i zbog nagiba, u vidu kapljica, vraćati na ponovo pečenje. Ovim se uveliko pročišćava destilat. Pročišćavanje će biti utoliko uspješnije ako se lula, omotana tkaninom, povremeno vlaži hladnom vodom.



Loženje vatre

Loženje vatre pod kotlom (kazanom) ima također svoja pravila. U početku destilacije ne dolazi do zagorijevanja, vatra mora biti umjerenija („tiha“), u sredini jača i na kraju opet umjerenija („tiha“).

Kotao valja puniti isključivo što tekućijom kominom, tako da ju je ponekad potrebno razrijediti sirovim destilatom, dobivenim u prvoj turi pečenja. Ako ste ikada, još kao dječčić, bili prisutni kod pečenja rakije sjetiti će te se kako je domaćin stalno razgrtao žar i povlačio ga kad zatreba, i ne dozvoljava da naraste veća temperatura od one koja je tek dovoljna da se stvori alkoholna para. Alkohol se iz komine počinje isparavati kod 78 0C, i to je ona najbolja moguća temperatura koja daje najbolju kvalitetu.

U početnom dijelu pečenja vatra pod kotlom treba biti jača, a prije samog početka destilacije, kada se destilacijska kapa na kotlu ugrije tako da se na njoj više ne može držati ruka, vatru treba smanjiti tako da se destilacija odvija polagano. Polaganom destilacijom (obično oko 2-3 sata) dobiva se šljivovica intenzivno izražene arome.

U nekim slavonskim regijama, kroz desetak dana i noći, ispekle su se razne rakije (šljivova, višnjova, trešnjova, dudova, kruškova, jabukova, pa i „šećeruša“), uz kestene i „kumpire“ koji su se pekli u žaru oko kojega su se grijali pijući tek ispečenu rakiju i „medicu“ (inače tipičnu za svadbe i proslave).

Zagorijevanje kod pečenja

Zagorijevanje kod pečenja događa se uglavnom ako se peče suhi, površinski dio komine, ili kad se naglo raspiruje vatra ispod kotla, ili ako ne koristimo miješalicu. Sve to možemo spriječiti pažljivim kombiniranjem tekućeg s čvrstim dijelom komine i pravilnom upotrebom miješalice u kotlu gdje je kom. Miješalicu ćemo koristiti na početku i na kraju destilacije (miješati treba intenzivno). U kotlovima bez miješalica zagorijevanje se može spriječiti razrjeđivanjem komine i tihom vatrom. Kipljenje nedovoljno destilirane komine na prihvatnoj luli za destilat javlja se u slučajevima kad je kom prezasićen ugljičnim dioksidom i kad je kotao napunjen do vrha. Kipljenje i nečistoću spriječiti ćemo najbolje ako kotao napunimo do tri četvrtine zapremine.

Pečenje

Pečenje (destilacija) traje sve dok sav alkohol ne prijeđe u destilat, što traje od četiri do pet sati. Destilat dobiven izravno iz prevrelog koma ima jačinu od 20 do 25 posto alkohola i naziva se - meka rakija. Za dobivanje jake, ljute rakije jačine 40 do 50 stupnjeva koristi se meka rakija, čija se destilacija obavlja isto kao i destilacija koma (džibre).

Hladnjak

Hladnjak, prilikom destilacije, ako se destilat hladi vodom, hladnjak treba biti u gornjoj trećini topao, u sredini mlak, a u donjem dijelu hladan.

Sirov destilat i meka rakija

Prva frakcija

Kad iz hladnjaka poteče **prvi mlaz rakije**, to je tzv. bašica koja sadrži lako hlapljive spojeve koji kvare okus i miris rakije i ona se mora odvojiti u količini od 0,3-0,6 posto od koma u kotlu (oko 3-6 dl na 100 litara koma u kotlu).

U namjeri da dobiju što više rakije, mnogi individualni proizvođači još uvijek destilaciju obavljaju na taj način što skupljaju sav destilat od početka do kraja, bez izdvajanja prvenca (bašica) i patoke (posljednja frakcija). Na ovaj način dobije se sirov destilat čija je jačina približna jačini meke rakije, od 23 do 27 posto alkohola.

Opasno je poistovjetiti ovaj destilat s mekom rakijom, jer ne samo što ovaj destilat nema ni približan okus, boju i miris, nego sadrži i znatne količine metilalkohola, kiselina, aldehida i ostalih štetnih sastojaka, od kojih neki imaju i kancerogeno djelovanje (uretan). Ovakve rakije nisu za korištenje i obavezno ih treba prepeći.

Poslije prve frakcije, prvenca ili bašice hvata se najveća količina **srednjeg destilata**, kojim dobivamo meku šljivovicu do jačine koju želimo (28-38 %). Kada jačina destilata na izlazu iz hladnjaka padne na 10-15 % alkohola, dalje se **hvata takozvana patoka** i to sve dok njena jačina na izlazu ne padne na 2-3% alkohola.

Meka rakija šljivovica proizvodi se uz obavezno izdvajanje sporednih frakcija – prvenca (bašice) i patoke (posljednja faza). Prvenac se izdvaja na

početku destilacije, 1 – 2 posto od ukupno dobivene rakije. Srednja frakcija (srce), odnosno – meka rakija je sve dok joj jačina ne padne na najmanje 5 stupnjeva. Dobivena srednja frakcija predstavlja pročišćenu i zdravstveno ispravnu meku rakiju, čija je jačina od 25 do 27 posto alkohola.

Meka rakija može se dobiti i na drugi način. Neki proizvođači meku rakiju spravljaaju tako što prepečenicu razblažuju ili miješaju s destiliranom vodom. Iako je ovako dobivena meka rakija čistija, manje je aromatična i ima nešto drugačija organoleptička svojstva nego obična meka rakija.

Mnogi griješe ubacivanjem bašice i patoke u kom sljedećeg kotla, čime se ozbiljno narušava kvaliteta rakije.

Isto tako „takvi stručnjaci“ imaju i svoju teoriju kontrole kvalitete, punu žlicu destilata prinijeli su plamenu i ako destilat gori plavim plamenom – je dobar destilat, a loš destilat gori žutim plamenom. Test plamenom ukazuje na prisutnost nedozvoljenih sastojaka ali ne otkriva prisutnost metanola (vrlo otrovnog sastojka) jer gori nevidljivim plamenom.

Prepicanje – druga destilacija

Jednokratnom destilacijom se može dobiti dobra rakija, pod uvjetom da je pravilno ukomljena i na vrijeme pečena. Najčešći je slučaj da takve rakije imaju neugodan patočan miris, a upravo takve „patočne“ rakije teškog mirisa, koji rakiji daju više alkohola, uzrok su jakog mamurluka, ako se popije „malo više“.

Prije prepicanja meke rakije, potrebno je kotao rastaviti i oprati 5-6 %-tnim rastvorom sode uz jako ispiranje vodom. Nakon toga se kotao do 70 % napuni mekom šljivovicom i pristupa se drugoj destilaciji. Svrha prepicanja je povišenje sadržaja alkohola, ali i prečišćivanje od eventualnih nečistoća, sadržaja kiselina i patočnog mirisa. Također se prepicanjem koncentriraju aromatične tvari i dobiva se onaj karakterističan miris i okus plave šljive.

Postupak prepicanja je isti, znači opet se odvaja bašica, srednja frakcija i patoka, a jedina je razlika u tome što se kod prepicanja odvaja veća količina bašice, 1-2 litre (više se odvaja ako je šljivovica slabije kvalitete). Najčešća pogreška kod prepicanja rakije je prerano prelaženje s bašice na hvatanje srednje frakcije rakije. To rakiji daje jak alkoholni okus i efekt paljenja u grlu kada se popije. Upravo iz tog razloga je bolje hvatati malo više bašice, što iskusni pecmajstori mogu vrlo dobro procijeniti i degustacijom uz malu pomoć alkoholmetra.

Odvajanje posljednje frakcije (patoke) treba biti u momentu kada jačina rakije na izlazu iz hladnjaka padne na 20-25%, a jačina srednje frakcije bude oko 60-65%.

Prepicanje treba također obavljati polagano, ono traje otprilike 4-5 sati, čak i duže nego pečenje meke rakije.

Bašica i patoka dobivene pri prepicanju se ponovno miješaju, te ponovnom destilacijom dobivamo prepečenicu slabije kvalitete. Jedna od češćih pogrešaka prepicanja rakije je pokušaj da se dobije rakija približne jačine onoj u potrošnji (45-50%). Takvim lošim postupkom se hvata veći dio patoke, koja rakiji znatno kvari miris i okus.

Dobivena rakija (srednja frakcija) jačine 65% razblažuje se destiliranom vodom do jačine od 45% (18 gradi), koja je ugodna za konzumaciju (na 30 litara rakije dolazi 13,8 litara destilirane vode). Nakon ovako provedene destilacije, rakija bi trebala „stariti“ otprilike 8-10 tjedana, nakon čega se koncentriraju sve aromatične tvari i rakija dobiva karakterističan miris i okus ugodan za konzumaciju.

Pečenjem rakije, narod je stekao mnoga iskustva i primjenjivao razne metode ne bili dobio bolji proizvod, tako je i sa pečenjem, tj. destilacijom (prepicanjem). Tako je i sa sprečavanjem ili smanjenjem štetnih sastojaka u rakiji:

ispod cijevi gdje istječe rakija stave se dvije posude, jedna u drugu. Rakija curi u unutrašnju posudu, te se polako preljeva u vanjsku. Za kotao od 80 do 100 litara unutarnja posuda treba biti zapremine oko dvije litre. Kada je pečenje završeno, zbog razlike u specifičnim težinama, metilne i ostali štetni alkoholi ostat će u unutarnjoj, a „zdrava“ rakija u vanjskoj posudi. Rakija iz unutrašnje posude ponovo se stavlja u masu za pečenje, kažu iskusni voćari

kad rakija procuri, prvih nekoliko decilitara uhvati se u posebnu posudu. Ta „prvina“ ili „cvijet“ ne miješa se s rakijom za piće, nego kao špirit čuva za druge potrebe kućanstva, prerana destilacija ili pečenje koma od šljive ima za posljedicu dobivanje manje rakije prekasna destilacija ili pečenje može znatno utjecati na miris i okus rakije
--

rakija je jedino prirodno piće koje se do pedesete godine poboljšava, a nakon pedesete godine ne slabi
--

Rakija od tepke



Tepka stara sorta krušaka divovskog razgranatog stabla, ukusna za jelo nakon što odstoji u sijenu i malo omekša. Nazivali su je i – *gnjilača*. Od njih se pekla i vrlo ukusna i mirisna rakija.

Na krušku tepku danas se rijetko može naći, još u ponekom starom napuštenom voćnjaku, iako je ona od pamti vijeka bila gotovo obavezno sađena uz vinograde nekadašnje Austro-ugarske monarhije (posebnim dekretom Marija Terezija naredila je sadnju voća) i bila nezamjenjiva u pripremanju rakije.

Rakija od šljive „ranke“

Da bi rakija od „ranke“ bila izjednačena, ili čak bolja od rakije dobivene od sorti kasnijeg zrenja, neophodno je prije vrenja odstraniti koštice (barem veći dio). To se radi muljanjem (obično gaženjem) prezrelih plodova. Izmuljana masa pretvara se u kašu, iz koje se jednostavnije izdvajaju koštice. Ako se pečenju rakije pristupi odmah nakon vrenja (najkasnije do sredine kolovoza), meka šljivovica ili prepečenica od „ranke“ posebno je kvalitetna, aromatična i pitka. Na to utječu i okolnosti u toku samog vrenja koje se odvija u povoljnim klimatskim uvjetima, visokoj temperaturi u ovo doba godine. Zbog kraćeg vremena vrenja (5-7 dana), isparavanjem se gubi mnogo manje alkohola i aromatskih materija. Tko se dobiva veća količina kvalitetne rakije iz zdravog koma, u kojem nije bilo vremena da se pojavi uobičajeno „kiselo“ vrenje. Ako se pečenju odvija odmah po vrenju od 100 litara komine dobiti će se preko 30 litara *meke* šljivovice, ili 16-18 litara *prepečenice*, jačine oko 45 posto alkohola. Pitkost i dobar okus ove šljivovice doprinosi i to što se prilikom destilacije izdvajaju prvenac i patoka. Rakija se pročišćava i tako što se iz lule kotla prihvaća u manju posudu, koja se nalazi unutar veće. Prelievanjem rakije iz manje u veću posudu omogućava se

zadržavanje u manjoj posudi teži sastojci, dok se pročišćeni dio preliva u veću posudu.

ranka – voćka koja rano sazrijeva, rano donosi plod.

Poboljšana prepečenica

Dobiva se pojačavanjem voćne arome u prepečenici, dodavanjem destilata za prepek 50 posto prevrelog koma, koji se za tu svrhu posebno konzervira da se ne pokvari. Mješavinu meke rakije i prevrelog koma stavlja se u bačvu do tri četvrtine. Za intenzivniji i uspješniji prelazak aromatičnijih materija iz komine u prepečenicu vrlo je važno da se destilacija odvija znatno sporije nego što je to uobičajeno., na slabijoj vatri. Iz dobivenog destilata prvo se izdvoji *prvenac*, a ostatak hvata u „kapalicu“, sve dok destilat ima jačinu od najmanje 15 stupnjeva. Na taj način dobije se nešto slabija prepečenica (40-50 posto alkohola), ali aromatičnija i punijeg okusa.

Ovako ispečena rakija stavlja se na odležavanje u hrastove bačve. Iako se smatra uobičajenim, odležavanje od nekoliko godina, za potpuno formiranje rakije pečenjem na ovaj način postiže se zadovoljavajuća svojstva već poslije nekoliko mjeseci.

Neki proizvođači postupaju na slijedeći način: nakon laganog zagrijavanja, rakija se oprezno „peče“. Svu dobivenu rakiju prepeku tj. u 50-litarski kotao uliju 20 litara „sirove“ rakije i 20 litara vode. Prepečenicu hvataju tako da " litre prvenca odbace, jer sadrži veću količinu metilnog alkohola (kod šljivovice bez koštica nepotrebno je bacati prvenac) a zatim uzimaju rakiju željene jakosti, obično ne više od 15 litara.

Spremanje i čuvanje komine

Važno je kominu od grožđa odmah poslije prešanja (najkasnije za 3 – 4 sata) rastresti i spremi u drvene, betonske ili plastične sudove. Komina se mora dobro nabiti kako bi se istisnuo sav zrak, jer će u protivnom doći do uoctavanja, pljesnivoće i propadanja komine. Komina se nabija gaženjem ili drvenim maljevima.

Kod toga je dobro dodati na svakih 100 kg komina 2 litre razmnoženog vinskog kvasca (ili 30 grama suhog kvasca) kako bi se pospješilo i ubrzalo vrenje. Velika je pogreška nekih podrumara koji dodaju vodu, jer se u komini jače razvijaju različite bakterije, koje ju obično pokvare. Staro je pravilo da se komina to bolje čuva, što je više suha i da daje više alkohola.

Kominu na vrhu suda treba posebno jako nabiti, a zatim pokriti tako da se površinski sloj zaštiti od zraka i ishlapljivanja. Pokrivanje se obično obavlja slojem slame ili lišća na koji se nabaca sloj zemlje ili pijeska (oko 10-15 cm). Suvremenije se to obavlja pokrivanjem komina polivinilskom folijom preko koje se stavi tanji sloj zemlje ili pijeska (5 – 8 cm).

Tako spremljena komina u normalnim uvjetima prevrije za tri do četiri tjedna i može se peći odmah ili nekoliko mjeseci kasnije (ali najkasnije do kraja prosinca).

Kominu dobivenu pri proizvodnji crnih vina, najbolje je odmah peći poslije otakanja vina ili je isprešati i spremiti kao i nezrelu kominu od bijelog grožđa.

Po završetku vrenja dolazi do slijeganja komine. U dobro sabijenoj ono iznosi 5 –7 posto po visini, a slabije sabijenoj 15 – 20 posto. Pukotine nastale slijeganjem komina treba čim se pojave dobro zatvoriti.

Medena rakija

Posluživala se za obiteljskih svečanosti prije jela.

Med se zagrije (otopi) na štednjaku u posudi (pazeći da temperatura nije bila veća od 40 °C) i tada se doda rakija i sve dobro izmiješa.

Aromatična rakija od marelice (kajsijevača)

Zbog izuzetno izraženog i prijatnog mirisa i okusa, rakija od marelice je na tržištu oduvijek visoko cijenjena i tražena, te se kaže za nju da u sebi sadrži – „vatrenu dušu“ plodova marelice. To je i razlog zbog čega se ova vrsta rakije često – krivotvori. Umjesto aromatičnog i prirodnog, jakog alkoholnog pića s blago osvježujućim okusom marelice, na tržištu se pojavljuje piće u kojem je alkohol dobiven vrenjem industrijskog šećera, s jedva primjetnim mirisom marelice.

Za dobru rakiju od marelice najbitnije je da plodovi budu prezreli. Prezreli plodovi sadrže najviše slasti i arome, a olakšano je i odstranjivanje koštica iz njih. Prisustvo koštica je nepoželjno, jer kasnije se osjeća u mirisu i okusu rakije. Posebno treba paziti da ne dođe do lomljenja koštica.

Važan je i način vrenja. Najbolje je vrenje u zatvorenim vrionim posudama, na umjerenoj temperaturi kako da bi se sprečavanjem izvjetravanja smanjili gubici alkohola i aromatičnih materija. Vrenje treba obaviti što prije (5 do 7 dana) tako da se koristi i vinski kvasac. Daljnji postupak je kao i kod svake druge rakije. Destilacija se obavlja polagano. Najprije se dobiva *meke rakija* od oko 27 posto alkohola, od koje se obavezno izdvaja patoka. Kad se ohladi, ova rakija se podvrgava prepicanju. Tom prilikom posebno se hvataju *prvenac*, *srednja*

frakcija i patoka. Dok se sporedne frakcije ponovo peku, *srednja frakcija*, jačine od 65 do 70 posto alkohola, stavlja u hrastove bačve na odležavanje.

Tijekom trogodišnjeg starenja rakija se postepeno razblažuje dosipanjem destilirane vode. Kvalitetna rakija od marelica ne smije biti blaža od 45 posto alkohola, jer to ugrožava njenu harmoničnost i aromatičnost.

Ovim postupkom se od 100 kg marelica može dobiti od 10 do 16 litara rakije od marelica visoke kvalitete.

Rakija od dunja

Dunja u odnosu na drugo voće sadrži najviše pektina i tanina. Ti složeni ugljikohidrati stvaraju čvrste ovojnice oko nektarskih stanica, pa se sok (nektar) ne može prešati. Osim toga, tijekom zrenja i odležavanja plodova povećava se sadržaj tih tvari. Radi toga za preradu u sok, odnosno rakiju, plodove berite u fazi zelenožute zriobe, kad je sadržaj nepotrebnih šećera najmanji, pa će i randman biti najveći.

Poluzrele plodove dunje oberite, operite u nekoliko voda, dobro usitnite (sameljite) i spremite na vrenje.

Ako ne možete nabaviti enzime, voćnoj kaši dodajte od 5 do 10 posto (5-10 kg/100 kg dunja) mljevenih jabuka (one sadrže potrebne enzime, pa ćete znatno ubrzati postupak ošećerenja).

Navedene postupke možete i oplemeniti. Od dunja se kuhaju vrlo ukusni i aromatični kompoti te ostale slastice. Ako prokuhanu kašu dunja (kuhajte u rakijskom kotlu) ohladite na 50-60 °C, dodajte joj enzime, odnosno mljevene jabuke, i dobro promiješajte. Kuhanjem ćete osloboditi mirisne komponente, koje će tijekom pečenja rakije oplemeniti, a znatno ćete povećati iskorištenje.

Ošećerenu kašu (postupak traje 1-2 dana) ohladite na 20-25 °C, pa dodajte selekcionirani suhi kvasac (50 g/100 kg dunja). Kvasac prethodno razmuljite u 2 l vode, kojoj dodajte 2-3 žlice šećera. Kad se pojavi pjena (nakon 2-3 sata), dodajte ga u kašu i dobro promiješajte. Vrenje obavite na uobičajeni način, u zatvorenoj bačvi s malim otvorom za izlaženje ugljičnog dioksida.

Nakon vrenja (provjerite izlaženje mjehurića plina) posudu dobro zatvorite ili još bolje, odmah pecite. Tijekom pečenja dunja voli zagoriti, pa na dno kotla stavite pregršt slame učvršćene s dva štapa i oko 10 litara vode, a na to stavite prevrelu kašu.

Rakiju pecite pažljivo – kap po kap. Sirovu rakiju prepecite, tj. dodajte joj jednaku količinu vode, i ponovo pažljivo pecite. Rakija prepečenica mora biti bistra. Ako je замуćena, postupak pečenja je bio prebrz ili je priprema voća (šećerenje) bilo nedovoljno. U tom slučaju, ponovo je prepecite. Plodovi dunje sadrže oko 6 posto fermentiranih šećera. Navedenim postupcima možete postići i više 10 posto fermentiranih šećera, koji kvasac može preraditi (prevreti) u rakiju.

U prevreloj kaši dunje možete očekivati od 3 do 6 posto vol. alkohola (od 100 kg dunja dobit ćete od 7 do 14 litara rakije prepečenice od dunja).

MEDOVINA, MEDICA



Vino od meda, **medovina**, je najstarije piće čovječanstva. Mnogo godina kasnije, od vremena kad je pronađena medovina (vino od meda), počela je proizvodnja vina od grožđa i proizvodnja piva.

Prema hrvatskoj legendi, vidljivi i nevidljivi svijet dijeli se na tri dijela: *podzemno carstvo zlih bogova*, *zemaljski svijet smrtnih ljudi* i *carstvo dobrih bogova*. Sva tri carstva povezuje *Drvo života*, *drvo jasen*. U njegovoj krošnji cijedi se medna rosa koju piju dobri bogovi i junaci. Zato je *medovina* drevno hrvatsko piće koje se nekad pilo na gozbama i svečanostima.

U današnje vrijeme alkoholna pića od meda vrlo su rijetka, ne zbog toga što su lošeg okusa, upravo suprotno, izuzetno su kvalitetna, ali su ih zamijenila pića od jeftinijih sirovina, kao što su grožđe, šljive, kukuruz, pa čak i običan šećera. Za one kojima je važniji kvaliteta nego novac, neka pokušaju pripremiti piće od meda, koje su pripremali i u njemu uživali naši stari. Boja medovine varira od blijedožute do smečkaste, što ovisi o vrsti i količini meda (bagrem daje svijetlu boju). Kaže se da ozbiljan proizvođač medovine u tisuću litara stavlja 250 do 300 kg meda. Što bi bila nekakva norma. Sadržaj alkohola kreće se od 16-25%, pa ponekad i do 30%.

Ne zaboravite da su u našoj mitologiji bogovi pili – **amritu** – *piće od ječmenog soka, meda i mlijeka*.

Podsjećam da je ječam osnova za pivo, a istodobno i najstarija žitarica koja je prehranjivala i bila izvor hrane od drevnih civilizacija pa sve do danas.

Antičko piće **mulsum** pilo se i na našem području, poznato kao medovina. Pripravljalo se od: *meda i bijelog vina. Pola šalice meda prokuhajte s polusuhim vinom. Prije posluživanja ohladite.*

Medovina na I. način

Medovina se priprema kad i vino, to jest u jesen, dok je temperatura zraka još visoka kako bi se fermentacija obavila u što kraćem vremenu. Za 10 l medovine potrebno je prvo spremi kvasac, i to na ovaj način:

- u čistu posudu stavite 100 gr meda i 2 kg grožđa (dobro očišćena od suhih, trulih ili natrulih boba, dobro oprana od plijesni i eventualnih zaštitnih sredstava). Oprano i °Cijeđeno grožđe izgnječite i u tu masu dodajte 1 litru dobro prokuhane i ohlađene vode, te med. Sve to dobro izmiješajte da se med rastopi. Tako pripremljenu masu ulijte u staklenku od 3-4 l, pokrijte čistom krpom i držite na umjerenj temperaturi radi vrenja. Staklenku je potrebno protresti nekoliko puta na dan. Vrenje počinje za dva do tri dana, a završava za sedam dana. To je prva faza – proizvodnja kvasca.

Druga faza je proizvodnja medovine. U duboku posudu (lonac) zapremine oko 7 litara nalijte 4 l vode i 2 kg meda, dobro promiješajte i kuhajte. Najbolja se medovina postiže ako se voda prvo prokuha, zatim ohladi na 40 °C i u nju umiješa med koji se još nije kristalizirao.

Tijekom kuhanja na površini se pojavljuje pjena koju treba skidati žlicom, sličnoj kao što je za kuhanje džema. Pjenu uklanjajte jer se njome odstranjuju i različite nečistoće koje bi mogle ugroziti konzerviranje medovine. Kad je kuhanje gotovo, skinite posudu i ostavite ohladiti, na 18 do 20 °C. Ohlađenu otopinu meda i vode prelijte i čisti demižon od 10 l, dodajte kvasac pripremljen u prvoj fazi, dobro „promućkajte“ (protresite), i grlo boce prekrijte čistim platnom kako nečistoća ne bi ulazila unutra. Demižon držite na temperaturi od oko 20 °C i povremeno (ujutro i navečer) dobro protresite. Vrenje počinje četvrtog ili petog dana, što se čuje šumljenjem, koje se čuje iz demižona. Demižon dopunite prokuhanom i ohlađenom vodom ali tako da ipak ostane određena zapremina demižona prazna kako bi se omogućilo nesmetano pjenušanje. Ovako napunjen demižon u kome se odvija vrenje zatvori se plutanim čepom kroz koji se provuče savinuta staklena cjevčica. Dio cijevi stavi se u demižon, iznad površine tekućine a drugi kraj uronimo u posudu s vodom. Cjevčica omogućuje prolaz stvorenom ugljičnom dioksidu a sprečava ulaz zraka koji bi mogao smetati procesu alkoholnog vrenja Vrenje možete ubrzati na taj način da demižon bude na umjereno toplom mjestu u prostoriji. Preporučljivo ga je omotati dekom, krpama itd.) jer se na taj način u njemu održava stalna temperatura.

Medovina sazrijeva gotovo 3 mjeseca. Za to vrijeme odvaja se bistra tekućina od taloga, koji pada na dno posude. Nakon 3 mjeseca bistra se medovina pažljivo odlije i to tako da se talog ne pomiješa s tekućinom i ne zamuti ga. Tada talog iz demižona izlijte, demižon dobro operite i ostavite da se suši. Nakon toga ponovo ulijte u njega sada već bistru medovinu. Ako demižon nije pun, potrebno ga je (kao kod ranijeg pretakanja) dopuniti svježe prokuhanom i ohlađenom vodom. Važno je da demižon bude do vrha pun i da u njemu nema zraka (jer bi pretvarao alkohol u kiselinu pa bi medovina dobila kisel okus). Demižon nakon toga zatvorimo zatvaračem, koji je preporučljivo preliti rastopljenim voskom da se zatvore sve pore (cjevčica više nije potrebna). Tako pripremljena i spremljena medovina čuva se dalje u demižonu, na umjereno toplom mjestu da bi se do proljeća potpuno završilo vrenje i čišćenje. U proljeće medovinu još jednom pretočimo, talog (ako ga ima) bacimo, demižon operemo i u njega ponovo ulijemo medovinu. Ako je potrebno demižon opet nadopunimo vodom i ostavimo da miruje. Napokon, na početku ljeta medovinu prelijte u litarske boce o dobro zatvorite čepovima (koje smo također prelili rastopljenim voskom).

Medovina dobivena na ovaj način može se ljeti koristiti kao osvježujuć napitak a može se i ostaviti da „stari“, čime dobiva na kvaliteti, ne samo kad je riječ o jačini, sadržaju alkohola nego i u poboljšanoj aromi.

Medovina na II. način

Sastojci: 100 l vode, 35 kg meda, 1 dag limunske kiseline, 1 dag vinske kiseline, 1,5 dag cimeta, 1 dag muškarnog oraščića, 1,5 dag klinčića, 4 dag živog – pekarskog kvasca.

Med otopite u vodi, i kuhajte 2 sata tako da vri. Pri tome stalno miješajte i obirajte pjenu s površine, čime odstranjujete svu nečistoću i uništene mikroorganizme (kuhanjem). Kad se smjesa ohladi, dodajte kvasac, vinsku i limunsku kiselinu, kao i začine u platnenoj vrećici, prelijte u bačvu i dobro zatvorite. Držite na temperaturi od 20 do 25 °C., dva mjeseca. Kad se završi vrenje, sadržaj pretočite u drugu bačvu i čuvajte, još, 6 mjeseci. Nakon toga vremena medovina je spremna za konzumiranje, sadrži oko 14 posto alkohola, pretočite je u boce i ponudite.

Tko želi vodu može zamijeniti svježim sokom od grožđa ili ribizla. To mijenja okus i, nakon završenog vrenja, ostaje više šećera u medovini.

S kvascem se može dobiti i veći postotak alkohola. Također, korištenjem raznih vrsti voćnih sokova, kao što su jabukov, šljivin itd., smanjuje se dodavanje kiseline, obzirom da ih ima u samom voćnom soku. Također, po ukusu, u vrećicu

sa začinima može se dodati nešto ljuski od neprskanih naranči, lišća nane, cvjetova kamilice, itd.

U načelu se treba za jedan grad – stupanj alkohola, u 100 l medovine treba dodati oko 2,4 kg meda. Na osnovu toga, zavisno od jačine medovine koju želimo, možemo izračunati koliko nam je meda potrebno za određenu količinu medovine.

Ako se radi sa slabijim kvascem ostaje jedna količina meda koja ne prelazi u alkohol, te će medovina biti slabija i imati blaži okus. Zato je najbolje koristiti kvasac za vino dobiven u institutima za vino, koji je puno kvalitetniji.

Aromatična medovina dobiva se dodavanjem cimeta ili smrvljenih klinčića, kad se dodaje i kvasac (na 100 l vode ili 35 kg meda, 1,5 dag cimeta ili klinčića).

Medovina s hmeljem

Sastojci: 4 l vode, 0,5 kg meda, 15 dag hmelja.

Med dodajte u vodu, kuhajte 1 do 2 sata uz skidanje pjene. Istovremeno dok se med kuha, dodajte hmelj u lanenoj vrećici, tako da se iz njega mogu izaći svi aromatski sastojci. Kad se smjesa ohladila, izlijte u čistu bačvicu i dodajte pivski kvasac. Kad se vrenje završi, procijedite kroz platno, prelijte u boce i dobro zatvorite. Vremenom (odležavanjem) piće postaje sve bolje, ali zbog malog postotka alkohola nije trajnije od 3 mjeseca. Po okusu podsjeća na pivo, što je i u svom prvotnom obliku i bilo.

Medovina iz rakijskog kotla – rakija od meda, pečena medovina

Sastojci: 15 kg meda, 50 l vode, 1,2 dag limunske kiseline, 2,5 dag suhog vinskog kvasca.

Rakija od meda često se zamjenjuje s *medicom*, rakijom dobivenom miješanjem određene količine meda i lozovače. *Rakija od meda* je proizvod koji se dobiva miješanjem meda i vode, ostavi da tekućina provrije na isti način kako se dobiva vino iz mošta.

Med otopite u vodi, nakon miješanja ustanovite količinu sladora u otopini pomoću saharometra ili refraktometra, kojeg posjeduje svaki vinogradar. Otopina bi trebala sadržavati 15 % sladora a ako sadrži manje treba dodati još malo meda, dok kod prevelike količine sladora treba dodati još vode. Otopinu zagrijavajte u metalnoj nehrđajućoj posudi do vrenja kao bi se uništili nepoželjni organizmi a zatim treba otopinu ohladiti na 20 °C. Kako bi okus i aroma konačnog proizvoda

– rakije od meda – bila bolja dodajte ohlađenoj otopini dodajte limunsku kiselinu otopljenu u malo otopine (meda i vode) i pomiješajte.

Ovako pripremljenu otopinu stavite na vrenje u čistu drvenu bačvu bez ikakvog stranog mirisa (danas se uglavnom koriste inox posude). Otopini dodajte suhi vinski kvasac otopljen u 1 litri slatke otopine i ostavite da odstoji barem pola sata kako bi se kvasac aktivirao.

Otopinu s kvascem ulijte u bačvu i sadržaj promiješajte, bačvu zatvorite, postavite vrelnjaču i ostavite da otopljeni med provri. Vrenje se mora odvijati na temperaturi od 18-20 °C i traje 7 do 10 dana.

Dobivenu “medovinu“ treba što prije ispeći u rakijskom kotlu (u kojem se i peče rakija). Prije pečenja, nakon vrenja, treba otočiti talog i peći pažljivo i polako da se sačuva karakteristična aroma *medne rakije*.

Postupak – *pečenja* – destilacije jednak je kao i kod pečenja rakije. Medovina se prelije u rakijski kotao i peče na ne previsokoj temperaturi. Ako se sadržaj previše zagrijava uz alkohol koji ima vrelište na 73.3 °C, kod temperature veće od 100 °C isparavat će se mnogo vode pa će rakija biti slaba, s manje alkohola, a dio arome će biti uništen.



Siva pčela

ŠLJIVA



Osim za rakiju, pekmeze, kompote, šljiva (i sušena) se u nas koristi u izradi jela i kao dodatak raznim atraktivnim jelima kontinentalne kuhinje.

Današnje kulinarstvo ne daje šljivi ono mjesto koje zaslužuje, što je ne samo prava šteta, nego i nepravda. Prelistamo li stare kuhinarske knjige vidjet ćemo da se od šljiva pravi kompot, pa pekmez, pa kolač, umak, stavlja u „knedle“ (okruglice), prave ražnjići (zrele šljive bez koštica nataknu se na drveni štapić i peku nad vatrom) koji su prava slatka delicija. Šljive su itekako važan „nosilac“ kuhinarske kreacije a ne samo sastojak jela. Neka od tih jela mogla bi se „lansirati“ i kao favoriti „moderne“ kuhinje, a nekima od njih su se naši stari, na hrpi sjena ili u kukuruzima, sladili – **pirjanim/tušenim (dinstane) suhim šljivama**.

Za pirjane/tušene (dinstane) suhe šljive potrebno je: 60 dag suhih šljiva, 2 dl kiselog vrhnja, 8 dag brašna, 5 dag šećera i malo soli.

Suhe šljive operite u toploj vodi, ocijedite ih i stavite u lonac. Na šljive nalijte hladnu vodu (oko 2 do 3 l, ovisno o tome želite li gušće ili rjeđe „dinstane“), pošećerite i kuhajte. Kada šljive omekšaju, ukuhajte kiselo vrhnje koje ste prethodno promiješali s brašnom, pa posolite i ostavite da sve zajedno još malo prokuha. Poslužite toplo.

Zapisano je i zapamćeno, nije tako davno (bar kod nekadašnjih slavonskih graničara) o zakonu i propisu – kako su se morale voćke mnogo više poštivati. Ako ćeš se oženiti, moraš si najprije nekoliko voćaka posaditi u državnom drvoredu, duž carskog drumu. Za krađu posađenih voćkica i štetu na voćkama „plivalo“ se potrbuške na klupi pred žandarmerijom. Voćke su se morale zimi čistiti i posječeno granje odmah iznositi, jer tko se ulijeni i zakasni bogme je plaćao globu po nekoliko dana kuluka više. Za mlade koji ne znaju što je to: neplaćeni rad na javnim radovima po cestama i kanalima.

A nekada – uz Bosance i Sremce – Slavonci su bili čuveni po svom jozefskom carstvu – po svojim svježim i sušenim plavim šljivama i žutoj staroj šljivovici. Malo u kojem kraju Slavonije nije bilo i po nekoliko velikih pecara, pred kojima su ujesen Slavonci u opancima i rekljama u dugoj koloni kola čekali s punim dugačkim drikovima da prodaju svoju sazrelu požegaču (baštaricu). Na sve strane mirisalo je mirisom svježih i ukomljenih šljive, i u selima i u gradovima gdje se sa željezničkih stanica šljiva otpremala vagonima na preradu i svježju potrošnju sve do Beča i Pešte.

Mnoge pekmezare, kao mali industrijski pogoni (npr. u Podvinju kraj Slavonskog Broda), pekle su ujesen danonoćno od šljiva crni pekmez i slale ga u drvenim bačvama po cijeloj Evropi. Nove generacije čak ni ne znaju za domaći crni šljivov pekmez naših baka spremljen u ćupovima od pečene gline.

Za pripremu kompota od šljiva ima najviše naputaka, koji se spominju u starim knjigama, koje vam prenosimo, tj. četrnaest naputaka (recepta):

I način:

Lijepe, zlatnožute, nezrele plodove sorte mirabele (žutica; mirabelka; čije se meso pod pritiskom prsta ne ugiba), properite u hladnoj vodi, odstranite peteljke, obrišite čistom platnenom kuhinjskom krpom i stavite u staklenke. Moraju biti dobro zbijene, prelijte šećernom otopinom od 50 dag šećera i 1 l vode, i pasterizirajte na 85 °C, 20 minuta.

II. način

Sortu mirabel, ali zrele i tvrde plodove ,prelijte u cjediljki hladnom vodom i jednu po jednu obrišite čistom platnenom kuhinjskom krpom, stavite u staklenke i zalijte pripremljenom šećernom otopinom: 75 dag šećera i 1 l vode. Staklenke povežite i stavite u posudu s hladnom vodom, pasterizirajte pazeći da šećerna otopina ne proključa. Kompot pripremljen na ovaj način dobije boju jantara i vrlo prijatnu aromu.

III. način

Sortu – renklode (*franc. reineclaud*e, po kraljici Claude, ženi francuskog kralja Franje I. (15-16 st.) vrsta plemenite šljive; ringlov – ringlovka) zrele no još uvijek potvrde plodove izbodite iglom do koštice i stavite u hladnu vodu, izvadite je i stavite u vrelu ali ne ključalu vodu i držite u njoj dok ne omekane. Kad omekane dignu se na površinu (npr. kao kuhane okruglice ili valjušci), posudu sa šljivama uklonite sa vatre i odložite do drugog dana. Sutradan ponovo stavite na vatru kuhajte u vreloj vodi (ne ključalaj) dok se dovoljno ne razmekšaju. Malo ohlađene stavite u pripremljenu šećernu otopinu od 75 dag šećera i 1 l vode, i ostavite u njoj preko noći. Idućeg dana odlijte otopinu, stavite je na vatru i kad proključa držite ja na vatri 10 minuta. Tijekom kuhanja odstranjajte pjenu. Kad se otopina malo ohladila u nju stavite šljive, vratite na vatru i čekajte dok otopina ne proključa. Posudu skinite s vatre, šljive vadite šupljom žlicom i stavljajte u zagrijane staklenke i prelijte ohlađenom šećernom otopinom. Kad se sve ohladi, staklenke povežite, stavite u hladnu vodu i malo prokuhajte da izađe zrak.

IV. način

Zrele šljive kao ringlov, mirabel ili požeškinja (požegača – *Prunus insitita*) izbodite iglom do koštice, spustite u vrelu vodu i držite dok ne omekane, izvadite ih i stavite u hladnu vodu. Izvadite na čistu platnenu krpu da se ocijede, stavite u staklenke i prelijte šećernom otopinom od 75 dag šećera u 1 l vode. Staklenke povežite i kuhajte u vodi dok ne proključa 1 do 15 minuta.

VI. način

Od šljiva požeškinja pripremite kompot kao pod V. način, samo je razlika u tome što njih nije potrebno guliti.

VII. način

Neoguljenim šljivama požeškinje ostavite peteljke, obrišite što bolje možete čistom krpom, stavite u staklenke, prelijte rashlađenom otopinom 50 dag šećera u 1 l dobrog vinskog octa (kvasine), dodajte cimet i klinčić, staklenke povežite, stavite u vodu i kad proključa, držite još 15 do 20 minuta.

VIII. način

Odabrane šljive požeškinje, properite, raspolovite, izvadite koštice, stavite u staklenke, dodajte 2 žlice tucanog šećera (nekad se prodavao u „glavama“ te ga je trebalo tucati - usitniti, danas uzmite kristal šećer) i pasterizirajte na 90 °C, 20 minuta. Na ovaj način šljive mogu stajati i godinu dana a koriste se za pripremu okruglica sa šljivama („cvečknknedle“), kuhanje i drugo.

IX. način

Operite požeškinje, stavite u staklenke, dodajte malo cimeta, prelijte pripremljenom šećernom otopinom od 75 dag šećera i 1 l vode. Staklenke povežite, stavite u hladnu vodu i kuhajte (pasterizirajte) do prvog ključa, ostavite ih u vodi 20 do 30 minuta. Ovako pripravljen kompot vrlo je prijatnog okusa.

X. način

Kompot od požeškinja se priprema kao pod način broj IX., a razlika je u tome što se šljive zajedno s ljuskom raspolove i odstrani koštica.

Po starom običaju ovako pripremljeni kompot posluživao se uz pečenja i razne pite, naročito pite od mesa.

XI. način

Odabrane požeškinje stavite u sito, i spustite u vrelu vodu do 2 minute da se lakše ogule. Oguljene stavite u hladnu vodu, ostavite ih da se malo smežuraju, i tada preselite u staklenke. Prelijte pripremljenom šećernom otopinom od 75 dag šećera u 1 l vode, stavite u posudu s hladnom vodom i kuhajte 15 minuta da početka ključanja otopine.

XII. način

Lijepim krupnim požeškinjama ostavite peteljke, stavite ih u posudu, prelijte šećernom otopinom od 30 dag šećera i čaše (2 dl) dobrog vinskog octa (kvasine) i kuhajte dok šljive dovoljno ne omekane. Ostavite ih u posudi 6 do 7 dana. Ocijedite otopinu, prokuhajte ga kako bi odstranili pjenu, kad se ohladi prelijte preko šljiva koje ste u međuvremenu stavili u staklenke. Staklenke povežite i držite u vodi koju ste zagrijali da iz kompota izađe zrak.

XIII. način

Odabranim požeškinjama izvadite koštice, stavite u odgovarajuću posudu i prelijte pripremljenom otopinom šećera, od 3 dag šećera i čaše (2 dl) dobrog vinskog octa. Ostavite tako 24 sata. Ocijedite otopinu, dodajte joj koricu cimeta i klinčiće, i kuhajte dok ste odstranili svu pjenu (tijekom kuhanja se pojavljuje pjena na površini). Šljive stavite u otopinu i kuhajte dok ne omekane. Odlijte otopinu i procijedite je. Šljive stavite u staklenke, nalijte procijeđenu otopinu da u njoj ogrezne (sve šljive moraju biti u otopini), povežite, stavite u hladnu vodu i postepeno zagrijavajte, držite desetak minuta da izađe sav zrak.

XIV. način

Požeškinjama izvadite koštice, stavite u posudu, prelijte s toliko vode da u njoj ogrezne (budu prelivene), pristavite na vatru i ostavite da voda proključa. Šljive vadite šupljom žlicom u drugu posudu, u ostatak vode stavite na 1 kg šljiva 75 dag šećera i kuhajte dok se ne počnu stvarati končići na žlici kojom miješate. Napola ohlađenom otopinom prelijte šljive i ostavite do drugog dana. Sutradan šljive i otopinu zagrijavajte i kuhajte vrlo kratko vrijeme kad zavri. Izvadite šljive, otopinu prokuhajte i ohladite. Šljive stavite u staklenke, dodajte čašicu-dvije rakije od 15 do 20 gradi (šljivovice, ruma ili konjaka) prelijte otopinom i povežite staklenke. Ovako pripremljene šljive mogu se dugo održati, kažu da su što duže odstoje i ukusnije.

Kompot od svježih šljiva

Sastojci: za staklenku od 0,5 l napunjenu šljivama skuhaite sirup od 3 žlice šećera i 8 žlica vode.

Manje šljive možete samo oprati, oguliti i staviti u staklenke. Veće šljive raspolovite i izvadite im koštice. I njih ogulite. Prelijte ih vrućim sirupom i pasterizirajte 15-20 minuta.

Za pasteriziranje (prokuhavanje) potrebna vam je veća posuda, kojoj dno i stjenke obložite krpama ili novinama da izbjegnute dodir staklenke s vrućim metalom. Staklenke stavite u hladnu vodu koja je do polovine visine posude. Zagrijavajte i čim voda provri, računajte vrijeme pasterizacije. Staklenke izvadite tek kad se voda ohladila i dobro zatvorite.

Kompot od suhih šljiva

Sastojci: suhe šljive, cimet, klinčić, limunova kora, vino.

Operite šljive u toploj vodi, stavite ih kuhati u vruću vodu, dodajte im komadić cimeta, malo limunove kore, nekoliko klinčića i malo vina. Prema ukusu možete dodati i nešto šećera. Skuhane šljive stavite na hladno. Poslužite kao hladan kompot.

Kompot od šljiva bilo je uobičajeno poslužiti za poklade.

Slatko od šljiva na tri načina prema starim naputcima

I. način

Nepotpuno zrele šljive ogulite i pletaćom iglom istisnite iz njih košticu. Stavite u slabiji kreč (vapno) i držite 1 sat. Isperite u nekoliko voda i raširite po čistoj krpi da upije vodu. Na 1 kg šljiva uzmite 1,25 kg šećera i čašu vode (2 dl), skuhajte šećernu otopinu, stavite šljive u otopinu i kuhajte na jačoj vatri. Dodajte kolute od 1 limuna i pola šipke vanilije i platnenoj vrećici. Kad se otopina skuha koliko treba, maknite s vatre, pokrijte vlažnom krpom i ostavite preko noći. Sutradan napunite staklenke. Neki stavljaju u šljive po jezgru badema.

II. način

Kuha se kao i slatko od marelica po III. načinu, razlika je što se šljive trebaju izbijeliti sumporom ili sumpornom trakom i što treba dodati sok limuna.

III. način

Isto kao i slatko od marelica po IV. načinu.

Ukuhane šljive na stari način

Za ukuhavanje su najbolje šljive *renklode* i *mirabele*

Renklodama odrežite vrh i na svakoj na mjestu gdje je bila peteljka, iglom izvadite košticu. Mogu se pripremati i sa košticama, a može se zadržati i jedan dio peteljki, u tom slučaju šljive morate slagati u posudi u krug, tako, da peteljke budu u sredini jedna do druge. Sve šljive izbodite i u vodi prokuhajte dok ne omekane da im meso pod palcem, kad se lagano pritisnu, pod njim ugibaju. Šećernu otopinu napravite od 1 kg šećera i jedne i pol čaše vode na 1 kg šljiva (1 čaša = 2 dl). Ukuhajte do 1. stupnja (90 °C). Prokuhane šljive stavite u sito da se voda ocijedi, prosušene stavite u šećernu otopinu i držite na toplom mjestu nekoliko sati, kako bi se šljive što više natopile otopinom (nekada se držalo na toplom na kraju štednjaka iznad spremnika s toplom vodom koji je bio kraj izlazne cijevi za dim). Nakon toga ponovo kuhajte do ključanja, maknite s vatre i ostavite preko noći. Sutradan odlijte otopinu, ukuhajte ga, prelijte šljive dok je još otopina topla i ostavite tako da odstoji nekoliko dana. Potom još jednom odlijte otopinu, ukuhajte je do 4 stupnja (80-85 °C), dodajte šljive i kuhajte do ključanja. Kad se ohladi napunite staklenke.

Mirabele i ostale šljive gotove se na slijedeći način: otopinu napravite od 75 dag šećera i čaše vode na 1 kg šljiva. Očišćene šljive koje nisu potpuno zrele stavite u hladnu vodu i posudu pokrite. Izvadite jednu po jednu šljivu, nožićem je ogulite, izvadite košticu (ako je nećete zadržati) i stavite u hladnu vodu. Vodu ocijedite, stavite ih u drugu posudu (šljive) i prelijte svježom hladnom vodom, ostavite prenoći. Sutradan stavite u sito da se voda ocijedi i šljive posuše. Stavite ih u šećernu otopinu i kuhajte dok se pjena ne pojavi.

Mogu se ukuhati i zelene šljive, njih treba izbosti iglom na nekoliko mjesta do košnice, prokuhati dok ne omekane, i kad se tijekom kuhanja počnu dizati na površinu (poput okruglica), izvadite ih, ocijedite i stavite u hladnu vodu. Hladnu vodu malo zasladite i šljive držite u njoj na hladnom mjestu oko 24 sata. Šljive dobro isperite svježom vodom, stavite ih u staklenke i zalijte gušćom šećernom otopinom pripremljenu od 1 kg šećera i 1 čaše vode (2 dl) na 50 dag šljiva. Nakon 24 sata ocijedite otopinu iz staklenki sa šljivama, prokuhajte do ključanja i njima ponovo zalijte šljive. Ovo ponovite još koji put na svaki put dodajte malo šećera da otopina ne postane rijetka. Pri zadnjem prokuhavanju otopine šljive zalijte dok je otopina na pola vruća.

Vrlo ukusne šljive dobiju se kad se ukuhavaju u medu. Pripremanje se na slijedeći način: zrele šljive obrišite mekom krpom, izvadite košnice i stavite ih u staklenke, koje imaju poklopac i gumeni prsten. Dodajte koricu cimeta i klinčić. Med dobro ukuhajte, oberite pjenu i zalijte šljive tako da se medo ispuni staklenka

do vrha. Zatvorite, odnesite u podrum (nekada je podrum bio prohladan, nije bi vlažan i taman) i ostavite je položene (ne uspravne, radi toga mora biti patent zatvarač). Svakom prilikom, dobro je svaki dan, provaljajte staklenku, da bude u drugom položaju. Nakon nekoliko mjeseci dobiti će te izvrsne šljive.

Sirup od šljiva na dva stara načina

I. način

Iz renkloda, mirabela ili požeškinja, izvadite koštice, stavite ih u otopinu šećera (1 kg šljiva na 1 kg šećera i čaša vode (2 dl) koju ste dobro skuhalo, ključala je više puta. Oberite pjenu i prelijte je u zemljanu posudu, nakon nekoliko sati ocijedite sirup i prelijte u boce.

II. način

Priprema se kao i sirup od malina.

Drhtalice od šljiva na stari način

Iz zrelih šljiva, naročito renkloda i mirabel, izvadite koštice, stavite u posudu, prelijte s toliko vode da se njome pokriju i kuhajte dok ne omekane. Stavite ih u cjedilo, ocijedite sok i dodajte mu, na svaku litru, po 50 dag šećera i malo soka ribizla, kuhajte na jakoj vatri što brže možete do potrebne gustoće. Tijekom kuhanja obirajte pjenu. Napunite zagrijane željene posude (zemljane ili staklene).

Pekmez od šljiva na stari način

Potpuno zrele šljive, kod kojih se kožica smežurala oko peteljki, dobro isperite, izvadite koštice i u odgovarajućoj posudi kuhajte dok se od njih ne napravi kaša. Kašu propasirajte da možete odstraniti kožice. Kašu vratite natrag u posudu i kuhajte dalje dok kuhača, kojom neprestano miješajte, dok kuhača ne bude mogla stajati u njoj – uspravno. Ukoliko zaboravite miješati samo nekoliko minuta, možete pokvariti cijeli trud – pekmez će vam zagorjeti. Tijekom kuhanja možete dodati i neki željeni začim, da pekmez bude ukusniji. Vrelim pekmezom napunite željene posude, zatvorite i čuvajte na hladnom suhom mjestu.

U slučaju da se pekmez počne kvariti, ponovo ga prekuhajte i dodajte malo šećera, to morate uraditi odmah čim to primijetite. Pokvareni dio – pljesnivi, odstranite žlicom ili kuhačom prije kuhanja.

U našim krajevima sa češkom manjinom, pekmez od šljiva kuhaju u besprijeckorno očišćenim bakrenim kotlovima koji prije upotrebe namažu maslacem (putrom), da pekmez ne bi zagorio.

Ubrane zrele šljive spremljene za kuhanje pekmeza dobro se isperu u nekoliko hladnih voda i ostave na „hrpi“ (gomili) nekoliko dana (što više to bolje, pazeći da ne pređu u alkoholno vrenje). Nakon što se šljive u kotlu dobro razmekšaju, dobivenu „čorbu“ procijede kroz rešeto (pomagalo od mrežaste ili rupičaste površine, oka tako velikih da ne propušta zrnje žitarica; nekada rađeno od slame, u okruglom okviru; služi za prosijavanje zrna i odvajanje od otpada) i nakon toga kuhaju kašu dok se ne svede na polovinu, jer je tada dovoljno gust.

Pekmez od šljiva



Sastojci: 5 kg šljiva.

Potpuno zrele i slatke šljive operite, povadite im koštice i kuhajte bez ikakvih dodataka da dobijete gustu i tamnu, gotovo crnu kašu. Kuhajte na umjerenoj vatri i često miješajte da ne zagore, a ruke zaštitite rukavicama, jer pekmez jako šprica. Ako ga ne možete skuhati u jednom danu, nastavite kuhati drugog dana, jer pekmez je posve gotov tek kad kuhača u njemu stoji uspravno. Ohlađen pekmez stavite u staklenku, a gornju površinu izravnajte da bude glatka i pokrijte komadom celofana umočenog u rumu. Zatvorite staklenke.

Neke domaćice su pripravliale pekmez od šljiva kojima su ogulile kožicu. Šljive su „pofurile“ (prelile kipućom vodom), ogulile i izvadile im koštice. Još topli pekmez su ulijevale u staklenke i zatvarale pergament papirom ili celofanom, dobro umočenim u rum.

Miješani pekmez (od šljiva i jabuka)

Uz malo dobre volje i umješnosti može se pripremiti vrlo ukusni pekmez od šljiva i jabuka, s tim da bi jabuke trebale biti malo kiselkaste.

Iz šljiva izvadite koštice, a jabuke izrežite na tanje plošćice i odstranite sjemenke. Ako prvi put pravite ovaj pekmez, krenite s manjom količinom: uzmite 2 kg šljiva, 1 kg jabuka i 70 dag šećera. Pripremljeno voće stavite u posudu srednje veličine, nalijte vodu i lagano kuhajte. Kada plodovi omekšaju propasirajte ih i nastavite lagano kuhati. Pri kuhanju na maloj jačoj vatri lagano dodavajte šećer i miješajte sve dok se pekmez ne skuha i postane gust.

Staklenke u koje se stavlja pekmez trebaju biti besprijekorno čiste i tople. Povežite ih celofanom i ostavite na hladnom i tamnom mjestu.

Pekmez od šljiva i dunja

Sastojci: 3 kg šljiva, 1 kg dunja, 2 kg šećera.

Šljive operite, očistite od koštica, stavite u veću posudu, pospite šećerom i kuhajte na srednje jakoj vatri. Za to vrijeme dunje operite, ogulite, očistite od sjemenki, izrežite na kriške i skuhajte. Ocijedite i dodajte šljivama. Zajedno kuhajte dok se ne zgusnu. Topli pekmez uspite u zagrijane staklenke i kad se ohlade povežite celofanom.

Marmelada od šljiva na osam starih načina

I. način

Lijepe, potpuno zrele šljive stavite u sito, držite ih pola minute u toploj vodi (blanširate) i odmah uronite u hladnu vodu. Ogulite i izvadite koštice. Kuhajte u odgovarajućoj posudi bez dodavanja vode i pri kraju kuhanja dodajte na 1 kg šljiva (bez koštica) 30 dag šećera i malo muškarnog oraščića (ili drugog željenog začina) i ukuhajte do potrebne gustoće.

II. način

Iz zrelih mirabel – šljiva izvadite koštice, pasirajte, na 1 kg kaše dodajte 30 do 40 dag šećera i kuhajte dok se kaša ne zgusne.

III. način

Zrele šljive kojima ste izvadili koštice, stavite u odgovarajuću posudu, prokuhajte, pasirajte i kašu kuhajte. Pred kraj umiješajte 40 dag šećera na 1 kg kaše.

IV. način

Šljive, kojima ste izvadili koštice, stavite u odgovarajuću posudu, pospite šećerom (na 1kg šljiva, 25 dag šećera), kuhajte i često miješajte. Kašu, kad se napola zgusne, pasirajte kako bi odstranili ljuske, i kuhajte dalje do potrebne gustoće. Tijekom kuhanja možete dodati malo limunove ili narančine korice, marmelada će imati još bolju aromu.

V. način

Zrele šljive stavite u sito, spustite sve zajedno u vrelu vodu i držite 1 minutu, izvadite ih, ogulite i izvadite koštice. Stavite u posudu i kuhajte i miješajte dok se šljive ne raskuhaju. Istovremeno skuhajte dvije naranče u vodi dok ne omekane, izvadite iz njih meso a koru izrežite na krupnije kriške. Kad se šljive raskuhaju (sada je to već kaša) dodajte im meso naranče i kore i kuhajte sve zajedno do potrebne gustoće. Marmeladu još vruću prelijte u željene posude i zatvorite ih tek drugi dan.

VI. način

Na svakih 5 kg šljiva dodajte 1 kg šećera i do 0,5 l najboljeg vinskog octa (kvasine) i sve zajedno ukuhajte.

VII. način

Šljive ogulite, izrežite na polovine, odstranite koštice i na 1 kg, tako pripremljenih šljiva umiješajte 50 dag sočnih krušaka, dodajte 25 dag šećera i kašu ukuhajte da se dovoljno zgusne.

VIII. način

Jeftiniju marmeladu, ali ipak dobru, pripremite će te na slijedeći način: uzmite 1,5 kg kaše od šljiva, 1 dio kaše od zrelih patlidana i istu količinu ili manju prema ukusu, šećera. Ukuhajte do potrebne gustoće.

Marmelada od šljiva s octom

Sastojci: 5 kg šljiva, 2 kg šećera, 0,5 l vinskog octa (kvasine), nekoliko klinčića, cimet u prahu, 2 dl ruma.

Šljive operite, očistite i sameljite. Od šećera i octa pripremite (skuhajte) šećernu otopinu, dodajte šljive i kuhajte sve dok se pekmez počne stvrdnjavati. Neprestano miješajte. U gust pekmez dodajte začine i rum, te još vruć prelijte u zagrijane staklenke.

Marmelada od šljiva

Sastojci: 3 kg šljiva, 1,25 dag šećera, korica cimeta.

Zrele i neoštećene šljive operite, izvadite im koštice i stavite u čistu „šerpu” da se u vlastitom soku kuhaju dok ne omekšaju. Šećer dodavajte postepeno. Tijekom kuhanja neprekidno miješajte, dodajte izdrobljenu koricu cimeta a možete dodati i „šoljicu” ruma radi bolje arome. Gotovu marmeladu „sipajte” u zagrijane „tegle”, povežite celofanom i odložite u ostavu. Površinu možete posuti s malo konzervansa.

Marmelada od šljiva i jabuka

Sastojci: 2 kg šljiva, 1 kg jabuka, 70 dag šećera.

Za tu vrstu marmelade potrebni su zdravi plodovi šljiva i jabuka, s time da što bi jabuke trebale biti malo kiselkastog okusa. Iz šljiva izvadite koštice a jabuke izrežite na tanke kriške i odstranite sjemenke.

Jabuke i šljive stavite u veću posudu, nalijte vode i lagano kuhajte. Kad plodovi omekšaju propasirajte ih i nastavite lagano kuhati. Pri kuhanju na malo jačoj vatri treba lagano dodavati šećer i miješati sve dok se marmelada ne skuha i ne postane gusta. Staklenke u koje stavljate marmeladu trebaju biti besprijeckorno čiste i tople. Povežite ih celofanom i ostavite na hladnom i tamnom mjestu.

Marmelada od šljiva, krušaka, bresaka i dunja

Sastojci: od svake vrsta voća potrebno je po 1 kg i ukupno 2 kg šećera.

Šljivama odstranite koštice, a ostale plodove dobro operite, izrežite na kriške i odstranite sjemenke. Dunje treba oguliti. U veću posudu stavite sve plodove, nalijte hladnu vodu i lagano kuhajte. Za kuhanja uz miješanje dodavajte šećer i kuhajte sve dok masa ne postane gusta. Gotovu marmeladu uspite u čiste i tople staklenke, zatvorite celofanom i ostavite na hladnom i tamnom mjestu.

Džem od šljiva

Sastojci: 1 kg šljiva, 70 dag šećera.

Šljive operite i izvadite im koštice, kuhajte sa 2 dl vode da omekšaju. Šećer popržite („špinani šećer“ - poprženi šećer dok ne posmeđi; tada se rasteže u tanke paučinate niti) i dodajte ga šljivama i kuhajte još 5-10 minuta.

Džem od šljiva i bresaka

Sastojci: 2 kg šljiva, 2 kg bresaka, 2 kg šećera.

Voće operite, ocijedite, očistite od koštica i složite u veću posudu, svaki red pospite šećerom. Prvo kuhajte na srednjoj vatri do voće pusti sok. Ako treba dodajte čašu vode. Tada vatru pojačajte i uz miješanje džem kuhajte 40 minuta. Topa džem uspite u zagrijane staklenke i kad se ohlade povežite celofanom.

Pekmez od oguljenih šljiva

Šljive prelijte kipućom vodom („pofurite“), ogulite im kožicu, izvadite koštice, vagnite i stavite naglo kuhati u malo vode. Kad su već dosta guste, dodajte polovinu težine šljiva (prethodno vagnutih) šećera i pustite da prokuha sve zajedno. Tijekom cijelog postupka miješajte. Još toplo ulijte u staklenke, zatvorite celofanom ili pergament papirom namočenim u rum. Malo ruma (1 žlicu) stavite na vrh pekmeza prije zatvaranja.

Sir od šljiva

Šljivama izvadite koštice, raskuhajte ih u malo vode i pasirajte. Na 1 kg kaše uzmite 0,5 kg šećera i kuhajte, uz neprestano miješanje, dok žlica u kaši stoji uspravno. Još vruće stavite u kalup i osušite u pećnici da se stegne.

Šljive u rakiji na stari način

Gotovi se na isti način kao i od bresaka, samo se uzima manje šećera. Osobito je dobar nalivak od sorti *renkloda* i *mirabela*.

Šljive u vinu

Sastojci: 3 kg šljiva, 1,5 kg šećera, 2 l bijelog vina.

Opranim šljivama napunite (do pola) veće „tegle”. Svaki red šljiva pospite šećerom i na kraju prelite vinom toliko da ogreznu. Ostavite da stoji oko jedan sat, odlite vino, zagrijte ga i ponovo prelijte šljive. Postupak ponovite tri puta u toku tri tjedna. U slučaju da vino kuhanjem ispari, dolijte novo, jer šljive treba da ogreznu u vinu. Treći dan „tegle” povežite duplim celofanom.

Ukuchane šljive za kolače

Sastojci: malo manje od 4 kg šljiva (za jednu staklenku malo manje od 1 kg), 30 dag šećera.

Jednu po jednu dobro opranu šljivu obrišite krpom, raspolovite je i izvadite košticu. Slažite ih u staklenku oblom stranom prema gore i prelijte prokuhanim i rashlađenim šećernim sirupom (skuhajte šećer u litri vode). Pasterizirajte 30 minuta, ali nemojte dopustiti da kuhaju naglo.

Ukuchane šljive za okruglice

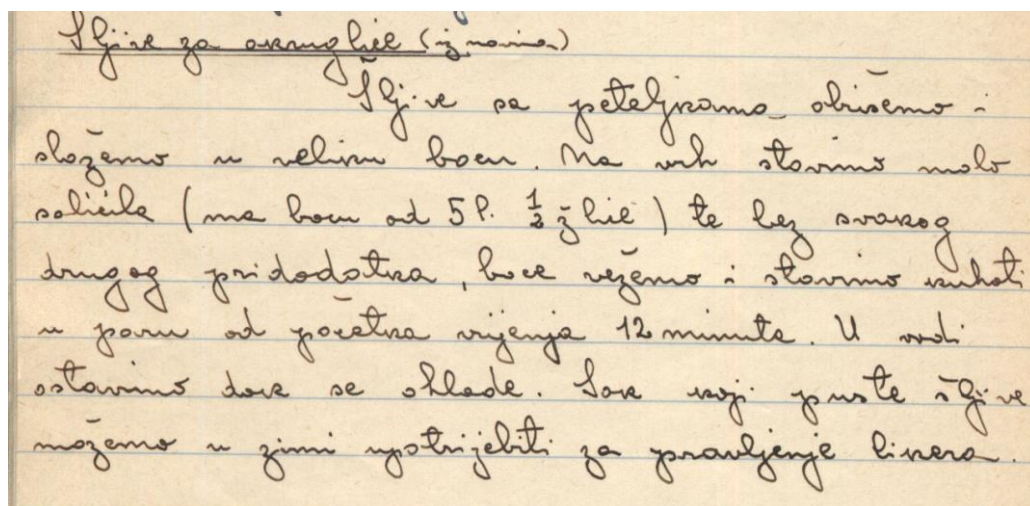
Sastojci: na staklenku od 0,5 l napunjenu šljivama stavite 1/2 žlice šećera i malo konzervansa.

Šljive operite i dokraja osušite. U staklenku stavite šećer i konzervans, na to slažite šljive. Staklenke zatvorite i pasterizirajte 5 minuta. Ostavite ih u vodi još 15 minuta, a onda ih izvadite i spremite.

Nekad su to radili sa salicilom:

Obrisane šljive s peteljkaama slagali su u staklenke, posuli salicilom (na staklenku od 5 l stavili su $\frac{1}{2}$ žlice) te bez ikakvih drugih dodataka boce zatvorili i kuhali u vodi 12 minuta (stavili su u hladnu vodu i grijali je, kuhanje se računa od prvog vrenja). U vodi su staklenke ostale sve dok se nisu ohladile. Sok koje su šljive pustile može se koristiti za pravljenje likera, nakon što se šljive potroše.

Naputak/recept – *Šljive za okruglice* - pisan oko 1938. godine u bilježnici polaznice Domaćinske škole. Naputak se odnosi na spremanje šljiva za pripremu *knedli (okruglice) od šljiva* u jeseni, zimi kad više nema svježeg voća.



U knjizi „Nova z-kup szlosena zagrebečka szokachka kniga“, tiskana „vu Zagrebu“ 1813. godine (Nova sastavljena zagrebačka kuharska knjiga) navodi se naputak (recept) *Okruglice od jabuka*.

Pečene šljive

Sastojci: 2 kg šljiva, 20 dag šećera, malo ruma, konzervans.

Šljive operite, preplovite i izvadite im koštice, stavite u „tepsiju“, pospite šećerom, stavite u zagrijanu pećnicu i pecite. Vrata od pećnice nemojte zatvarati, samo pritvorite i pecite oko tri sata. Kada popucaju i puste sok (počnu plivati u vlastitom soku), vruće sipajte u zagrijane „tegle“, prelijte sokom koji su pustile, poprskajte rumom i povežite „tegle“.

Šljivama prije pečenja možete dodati i nekoliko klinčića.

Pirjane šljive za zimu

Sastojci: 5 kg šljiva, 1 kg šećera, 2 dl ruma, šipka vanilije.

Šljive operite, raspolovite i izvadite koštice. Dodajte šećer i skuhajte da se sok zgusne, ali da polovine šljiva ostanu cijele. Sa šljivama kuhajte i vaniliju i kad je gotovo, izvadite je. Dodajte rum, promiješajte vrlo oprezno i napunite u staklenke, zatvorite i svaku staklenku stavite u drugu posudu s vodom. Kuhajte (pasterizirajte) dok voda provri, kuhajte još pola sata ali voda ne smije ključati. Ostavite zamotano (u krpama) dok se potpuno ne ohladi.

Sušene šljive

Šljive moraju biti sasvim zrele i velike, jer se sušenjem jako stisnu. Ako želite možete im izvaditi koštice, ali oprezno da ih ne „izmrcvarite“. Sušite ih na suncu ili u pećnici, a možete i naizmjenice. Temperatura u pećnici mora biti stalna – 40 °C kod prvog sušenja, nakon toga toplija do posljednjeg, ne više od 80 °C. Po želji možete prije sušenja na trenutak šljive uroniti u kipuću vodu.

Domaći liker od šljiva

Sastojci: 1 kg šljiva, 3 l šljivovice, 0,5 kg šećera, 1,5 l vode.

Uzmite vrlo zrele, prezrele šljive, očistite ih od koštica i zgnječite. Stavite ih u veliku široku staklenku u kakvim se čuva zimnica. Na jedan kilogram šljiva nalijte 3 litre šljivovice (to je propisan omjer), a na to dodajte još i pola kilograma šećera prokuhanog u litri i pol vode. Staklenku zatvorite i držite je četiri tjedna na suncu ili na toplom mjestu, toliko treba da liker „dozri“. Liker otočite, procijedite i rastočite u manje boce, koje treba čuvati na hladnom i tamnom mjestu. Poslužuje se samo rashlađeno.

Ovaj skoro zaboravljeni naputak je iz prošlog stoljeća

Liker od šljiva

U veću staklenku stavite red šljiva red šećera do 2/3 staklenke te zalijte domaćom šljivovom rakijom. Staklenku stavite na mjesto gdje ima dosta sunca i pričekajte dok se šećer ne otopi. Liker procijedite i ulijte u boce.

Na isti način možete spraviti liker od višanja.

Slivnjak

Skuhajte 5 kg zrelih mesnatih šljiva (zajedno s košticama). Kuhajte otkriveno i povremeno miješajte i malo zgnječite. Poslije sat i pol dodajte 1 kg šećera i umiješajte 4 šake domaćeg finog kukuruznog brašna. Kuhajte i miješajte još 15 minuta. Ovo slatko i ukusno jelo jede se samo ili namazano na kruh ili palačinke. Ovo jelo se može pripremiti i bez kukuruznog brašna (Moslavina) i poslužuje se uz domaću tjesteninu, trgance ili krpice.

Šljivarski brežuljak

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, 50 dag svježih šljiva, šećer, slatko vrhnje, 10 dag mljevenih oraha (u zamjenu mogu biti narezani bademi, ali nisu u izvornom naputku).

Sir izmiješajte s vrhnjem, i po vlastitom ukusu, pošećerite. Šljivama izvadite koštice, malo ih u tavi propirjajte na laganoj vatri (toliko da „uvenu”), ohladite i primiješajte siru. Na pladnju oblikujte od te mase „brežuljak”, pa sve pospite orasima (ili bademima). Poslužite kao hladnu zakusku, ali imajte na umu da je to jelo vrlo kalorično, iako je i osvježavajuće, pa nije prikladno za večeru, nego za jutro ili užinu u tijeku dana.

Kolač sa suhim šljivama

Sastojci: 25 dag suhih šljiva, 10 dag brašna, 8 dag škrobnog brašna, omot praška za pecivo, 15 dag šećera, 4 jaja, 7,5 dl mlijeka, malo soli, omot groždica, malo ruma, cimet, omot vanilin-šećera, maslac.

Šljive i groždice namočite u mlaku vodu kojoj dodate rum. Ocijedite ih i poslažite na maslacem namazanu posudu. Tucite jaja sa šećerom, dodajte brašno i sol, pa mlako mlijeko i prašak. Time zalijte namočeno voće, odozgo pospite cimetom i poslažite listiće maslaca. Pecite 40 minuta na srednje jakoj vatri i poslužite mlako, posuto vanilin-šećerom.

Stare zaboravljene riječi i neka jela

<i>ampresupa</i>	prežgana juha
<i>babušar</i>	vrsta riječne ribe, babuška, <i>lat.</i> Carassius gibelio. Babušar je alohtona vrsta. Živi u svim rijekama i jezerima i vrlo dobro se prilagođava svim staništima. Vrlo je otporan i može dugo preživjeti bez vode
<i>bacanj</i>	naprava za lov ribe. Napravljen je od pruća i to tako da se dobije cilindričan oblik, sa otvorom na obje strane. Sa bacanjem se lovi riba samo tamo gdje je voda plitka, kako riba na koju je bačen ne bi pobjegla
<i>bećarac</i>	1. ukusno domaće jelo od rajčice, luka i paprike jednostavno za pripremu i najbolje "paše" kada se jede sa „dinstanim“ mesom. Sastojci: 1 glavica luka, 3 paprike babure, 50 dag rajčice (paradajza), sol, po želji ljuta papričica. Sitno iskošite luk i propržite ga na masti. Dodajte iskosane babure i opet popržite. Po želji dodajte kosanu ljutu papričicu. Dodajte iskosani paradajz (rajčicu), posolite i „krčakajte“ (lagano pirjajte/dinstajte dok povrće ne omekša i ne dobijete željenu gustoću. 2. kratka svatovska pjesma koja se sastoji od dva deseterca.(„vozim traktor na jednom točku, i uzgajam piliće i kvočku“).
<i>biba</i>	krupna domaća pernata životinja iz porodice kokoški, pura, purica, tuka, ćurka
<i>bili smok</i>	zbirni naziv za sve bijele proizvode od mlijeka,
<i>biliš</i>	sitna riba
<i>broćka</i>	pisanica
<i>cekedini</i>	vrsta kukuruza od kojeg se peku kokice (pucaju pucavice), kukuruz kokičar
<i>cenker</i>	ribarski alat nalik na vršu, napravljen od koluta drveta i opleten mrežom u obliku lijevka ili valjka, unutar kojeg unutar kojeg se nalazi suženi ulaz u obliku lijevka kroz koji riba ulazi unutra. Cenker se otežava sa donje strane kako bi stajao na dnu
<i>cima</i>	peteljka od bundeve

<i>cvrka</i>	vrsta male sitne kokoši
<i>čepara</i>	štap za pecanje kojim se peca na plovak
<i>činija</i>	starinska drvena posudica za jelo
<i>čvaljak</i>	gruda mesa, jedna sarma
<i>čvargla</i>	švargla, tlačénica; domaće jelo koje se pravi na svinjokolji, od kuhanih komada mesa, kože, iznutrica i sl. sa dodacima začina, kao što su češnjak, papar, mljevena paprika, sol Sastojci: 1 crijevo za punjenje, 1 svinjska glava, 1 svinjsko srce, 1 svinjski jezik, 1 svinjski bubreg, 1 kg slanine sa kožom, 5 češnjeva češnjaka, sol, papar.

Crijevo dobro operite i ostavite da stoji u hladnoj vodi. Stavite svinjsku glavu, srce, jezik, bubreg i slaninu sa kožom u dublji lonac i kuhajte dok se meso ne počne odvajati od kostiju. Kada se skuha procijedite i ostavite da se ohladi, a procijeđenu vodu ostavite. Srce, jezik, bubreg i slaninu izrežite na kocke, meso sa svinjske glave prvo odvojite od kostiju pa i njega izrežite na kockice. Tome dodajte isjeckani češnjak, sol i papar po ukusu, zatim dodajte 1 l vode u kojoj se kuhalo i dobro pomiješajte. Ovim nadjevom napunite crijevo i dobro ga zavežite. Kuhajte u preostaloj vodi (u kojoj se kuhalo meso) na umjerenoj temperaturi 90 min. Dok se kuha crijevo probušite na nekoliko mjesta kako bi izašao višak tečnosti i zrak. Kada se skuha potopite je nekoliko puta u hladnu vodu kako bi višak masnoće izašao, a zatim je stavite na dasku, poklopiti je drugom i na nju stavite oveći kamen kako bi se *čvargla* iscijedila.

<i>časa</i>	vrsta zemljane posude
-------------	-----------------------



<i>dagara</i>	(tagara) velika zdjela, kotlovina
<i>dabiraonica</i>	završetak berbe kukuruza
<i>damšik</i>	parobrod, kasnije naziv za svaki brod na Savi
<i>debeljara</i>	vrsta riječne bijele ribe, bijelica

devrk veliki komad kruha

dublečarka slatka pita od bundeve



Posna pita; sastojci: 80 dag tankih kora za pitu, 1 kg bundeve, vanilin šećer po želji, cimet po ukusu, 3 žlice ulja (ili maslaca), šećer, šećer u prahu. Očišćenu i izrendanu (izribanu) bundevu na umjerenoj temperaturi, uz neprestano miješanje, propirajte (prodinstajte) na ulju (ili maslacu) i šećeru. Na radnoj površini poredajte po tri kore, svaki red poprskajte mješavinom vode i ulja. Odozgo stavljajte nadjev od bundeve po ivici, pospite cimetom po želji, rolajte pomoću stolnjaka i rolu (savitak) stavite u nauljeni pleh (lim, protvan, tepsiju). Pecite na umjerenoj temperaturi oko 30 minuta, ili dok pita ne dobije zlatno rumenu boju. Izvadite da se ohladi, izrežite na komade, pospite šećerom u prahu i poslužite.

dublegdinja, dublek vrsta slatke bundeve koja se peče, osobito kad se posti

Pravila se za vrijeme posta, Badnjaka, Čiste srijede i Velikog petka posebno, za vrijeme divana, a velik je broj i onih koji su je spremali kroz cijelu zimu. Dublegdinju narežite na trokut kriške, stavite u rernu (pećnicu) i pecite na jakoj vatri oko 1,5 sat. Prije pečenja pomažite je medom (kao što su to radili naši stari) ili šećerom.



Tolisa portal

džežma kavovnik, posuda za kuhanje kave

džigera džigerica, jetra; džigere – svinjska pluća

derdir cjedilo, cidilo

đuđa ili cvrka; vrsta sitne domaće kokoši, niskog roda



endija žena koja u svatovima predvodi ostale žene u pjevanju, glavna pjevačica, te koja pomaže čaji (voditelju svatova) pri prikupljanju „prikaza“

ferdemez (*škljoca*, *šklojo*) vrsta malenog nožića domaće ručne izrade na preklapanje. Riječ je najvjerojatnije nastala od njemačkog naziva za nož na preklapanje (*federmesser*).



frtalj četvrtina, kvarat

furuna okrugla, limena, peć za vanjsku upotrebu, osobito na svinjokoljama za topljenje masti, grijanje vode i sl. Na furunu se stavlja oranija (kazan)



galonica staklenka, staklena posuda za zimnicu

<i>glabožder</i>	osoba koja mnogo i često jede, ne birajući što jede, izjelica
<i>glabura</i>	kost sa malo mesa na sebi
<i>glocat</i>	jesti na način da se ustima skida meso sa kosti
<i>gnjecano</i>	pretvoreno u pire ili kašu („gnjecani gra`“)
<i>grošava</i>	(gruša, <i>grušava</i> ; <i>grušenjak</i>) pita pripremljena od jaja, brašna i mlijeka (kolostruma) nakon što se krava oteli, to jest od mlijeka namijenjenog teletu, netom što se krava otelila. To mlijeko je izrazito gusto i puno različitih vitamina i korisnih sastojaka. Sastojci: 1 l mlijeka, 7 žlica brašna, malo soli, 2-3 jaja U mlijeko umiješajte brašno i sol, i dobro izmiješajte da bude kao smjesa za palačinke, ali ne gušće jer će pita biti pretvrda. Izlijte smjesu u namašćeni protvan i pecite dok lagano ne porumeni. Odmah poslužite kao samostalno jelo ili kao prilog nekom jelu. Ukusna je i hladna.
<i>gulibaba</i>	vrsta riječne ribe, naraste do 15 cm. Hrvatski naziv za ovu ribu je peš
<i>gužnjara</i>	deblja kobasica nadjevena u svinjsko crijevo („kulenova seka“)
<i>izdra(v)ica</i>	piće koje se pije nakon pijanstva
<i>izlastit</i>	ostaviti hranu u takvom stanju, da nije pojedeno gotovo ništa, a da se vidi da je netko tu hranu jeo
<i>jauzina</i>	jelo što se jede, najčešće popodne, između glavnih obroka; pauza
<i>jetkat</i>	uživat u jedenju; odmilica jesti
<i>jetkat</i>	od milja, ugođe, jesti
<i>jukva</i>	ukusna juha o mlijeka i domaće tjestenine
<i>kapljevina</i>	ocijeđena mast prilikom pečenja pečenica ili kakovog drugog pečenja



Oblizeki (Stipe Bunjevac/Acumen)

- kapura* svinjski želudac
- karabit* najgora vrsta pića
- karašter* vrsta riječne ribe, sunčanica
- kaučica* sorta ranih, sitnih, starinskih slatkih jabuka od kojih se najčešće radila pita.
- kepčija* posudica za vodu, najčešće drvena
- komadara* rakija od kukuruza
 Sastojci: 4 kg kukuruza, 1 + 5 kg šećera, 3 + 18 l vode, 10 dag kvasca.(germe).
 Kukuruz sameljite na krupno, dodajte 1 kg šećera i 3 l vode. Ostavite barem 5 dana u toploj prostoriji. Nakon toga dodajte mješavinu od 5 kg šećera i 18 l vode. U pripremljenu mješavinu dodajte kvasac razmučen u 5 dl hladne vode. Ostavite da se fermentira i na kraju destilirajte. Čistu rakiju dobiti ćete samo od destiliranja tekućeg, bistrog dijela, nakon procjeđivanja. Ostatku, kaši, dodajte 5 kg šećera i 8 l vode. Fermentirajte još 8-10 dana. Procijedite i bistri dio destilirajte. Prvi dio destilacije odvojite tj. slabu rakiju.
- komidorija* rijetko korišten naziv za rajčicu (paradajz)
- kompirača* jelo od zapečenih narezanih krumpira i luka;
kompir narežite na ploške i stavite u zamašćenu tepsiju mašću i, posolite, pospite kosanim lukom, podlijte s malo vode i pecite oko 1 sat u jako zagrijanoj pećnici 15 minuta. Pri kraju stavite ploške slanine, ako nije post ili petak.



<i>koncopret</i>	koncopreta; običaj obilaženja kuća o Božić pri kojem za pjesmu domaćin poklanja kobasicu i časti pićem
<i>kopunić</i>	stražnja noga u mlađih svinja, predviđena i spremljena za jelo slično - <i>bučica</i>
<i>kortanj</i>	kukuruzna svatovska pogača koja se u svatovskim obredima lomi mladencima iznad glave
<i>košic</i>	ribarski alat ispleten od pruća vrbe ili mrtvog bagrema, napravljen na principu vrše. Osobito je dobar za lov sitne ribe, te onih ribljih vrsta koje izbjegavaju metalne alate
<i>krompirača</i>	bundeva koja se sprema za obrok
<i>lastit</i>	muljati hranu, nerado jesti, jesti komad hrane sa svih strana mijenjajući joj izgled
<i>lučevina</i>	hladetina



www.tolisa.info

<i>lućer</i>	starinska ostava za hrenu; <i>špajz</i>
<i>ljetnica</i>	domaći božićni kruh (česnica, ljetnica, litnjak, božitnjak, krsnica i sl.) na kojem su od tijesta napravljeni i domaći motivi



ljucnit naliti malo tekućine, politi nešto sa vrlo malo tekućine

mamaljuga (mamaljiga; mamljiga; kačamak; palenta; pura; žganci) vrsta kaše. Sastojci: 1,5 -2 dl vode, sol, kukuruzni griz, mast. U vrelu posoljenu vodu polako uspite griz i uz neprestano miješanje na tihoj vatri, 10-tak minuta, kuhajte na žaljenu gustoću.

marunac vrsta krupnog oraha

mašice metalna naprava u obliku velike pincete, namijenjena razgrtanju i uzimanju žara iz ložišta.



maunja čahura od graha, mahuna

maunje naziv za kuhano ili dinstano (pirjano) jelo od mladih mahuna

mišajica velika drvena kuhača

mišar klen; vrsta riječne ribe (*lat. Squalius cephalus*) Poznat je po tome da jede sve, tako da je to riba koja se može upecati i na kukuruz i na živog kedera, te na varalicu. Mišar ima snažno tijelo prilagođeno za plivanje u brzacima.

modlice 1. vrsta starih suhih kolača od brašna (1,5 šalice), šećera(1.5 šalice) i masti (12.5 dag); 2. kalupi za kolače koji su se stavljali na ručnu mašinu za mljevenje mesa.



mrkulja naziv za crnu kavu

mučenica naziv od milja za rakiju

nakitit se napiti se, opiti se

<i>nalilat se</i>	biti alkoholiziran, napiti se, opiti se
<i>navrnit</i>	piti iz boce ili čuture, nazdraviti
<i>nazvigati se</i>	jako se napiti, naroljati se
<i>obarine</i>	na svinjokolji kuhanje ostataka mesa, kostiju, glave, iznutrica i slično radi pravljenja čvargle
<i>oblizalo</i>	licitarski slatkiš u obliku štapića
<i>obražnjak</i>	komad mesa i slanine sa svinjskog obraza, pečenje od svinjskog obraza
<i>ocriznit se</i>	ne biti više pijan, otrijezniti se, doći sebi
<i>odšranjcat</i>	biti dugo vremena gladan, ne imati hrane (<i>`e, da li si ti dobro odšranjco, ne bi sad prigovarao toj rani!</i>)
<i>odžak</i>	dimnjak
<i>oglocat</i>	grizući doći do kosti, pojesti meso, a ostaviti kost
<i>ogrizotak</i>	nejestivi dio jabuke ili nekih vrsta krušaka, dio jabuke ili dio kruške koji ostane kad se jabuka ili kruška pojede
<i>okaglija</i>	<i>oklagija; valjalo; sukalo</i> ; drvena valjkasta naprava za razvlačenje tijesta
<i>oškvarak</i>	čvarak
<i>pata</i>	dimljeni i sušeni mišić iz svinjskog buta (španj. <i>Pata jamón serrano</i>)
<i>pečenjak</i>	mladi kuhani ili pečeni klip kukuruza, mladi klip kukuruza uopće
<i>peka</i>	1. meso bez slanine i bez žilica, fino meso, meso od milja; 2. preneseno, ljudski mišić (<i>boli me svaka peka, kako sam se umorila</i>)
<i>pekatit</i>	štedjeti na nečemu na čemu se ne bi trebalo štedjeti. Oskudijevati
<i>pijat</i>	tanjur

<i>platit se</i>	o šljivi, imati koristi od šljive, na taj način da od što manje šljiva bude što više rakije jednake jačine
<i>plitica</i>	pita ispečena u rerni, čija je smjesa jednaka smjesi za pravljenje palačinki. Pravi se najčešće onda, kad domaćica nema dovoljno vremena za pečenje palačinki
<i>polutak</i>	veći komad kruha umočen u mast
<i>poljifka</i>	prežgana juha
<i>pro</i>	kukuruzni kruh
<i>proščak</i>	veliki nož
<i>pržon</i>	posuda za prženje kave
<i>račilo</i>	ribarska naprava koja služi za prihvat upecane ribe. Sastoji se od rašljastog štapa i mreže na rašljama; <i>meredov</i>
<i>rajlika</i>	zdjela, šerpa, metalna posuda
<i>ratzljika</i>	plića posuda za pripremanje jela
<i>ređuša</i>	žena koja nešto uređuje ili kuha
<i>ren</i>	hren
<i>reran</i>	<i>terna</i> ; pećnica, dio štednjaka u kojem se peče
<i>rg</i>	starinska drvena posuda izdubljena iz jednog komada drveta, koja je služila za mužnju krava



<i>rin</i>	hren
<i>rižanj</i>	odrezani komad dinje ili lubenice

- rosa(k)* vrlo mladi klip kukuruza na kojem se još nisu dovoljno oblikovala zrna
- sak* ribarska naprava sastavljena od dugačke motke, na čijem je donjem kraju razapeta mreža te se njime riba lovi povlačenjem prema gore. Ovom ribarskom alatom lovi se samo za vrijeme visokog vodostaja u vrijeme kad je voda vrlo mutna
- salenjak* vrsta domaćeg kolača pravljenih od domaćeg dizanog tijesta, svinjskog sala i pekmeza. Kolači se pripremaju samo na svinjokolji
- sapunjara* za razliku od šarene mesnate slanine, sapunjara je čista bijela mast. Kao sapun ili se od nje može napraviti sapun. Najčešće se upotrebljava za čišćenje rešetki na roštilju



- satljik* mjera za tekućinu 2,5 dl
- satrica* ukusna salata od mladog luka i vrhnja; *lukmira*; *siriluk*; *zarica*
Sastojci: mladi luk, domaće kiselo vrhnje, sol kosani peršin.
 Mladi luk operite i izrežite na kolutiće. Posolite, popaprite i umiješajte vrhnje. Prije posluživanja stavite u hladnjak da se malo ohladi. Poslužite uz mesno jelo, uvijek hladno
- senija* nizak okrugli drveni sol
- simpla* posuda od slame ili komušine, zapremine oko 5 l višestruke namjene. Najčešće se koristila za dizanje tijesta za kruh ali i kao posuda u kojoj se nosio kukuruz u zrnu kao hrana za kokoši, guske, patke i svinje koje su se vratile iz cjelodnevnog boravka u obližnjoj šumi, u dvorište. Kad se kukuruz prosuo po dvorištu nastao je - pravi lom tko će više ugrabiti.
- sindžirat* (sindžir; *tur.* zendžir, zindžir – lanac, okov) vezivanje kulena u obliku mreže prije sušenja

<i>sjeda</i>	drvena konstrukcija napravljena iznad vode, namijenjena za ribolov sa sakom
<i>sjerutkva</i>	sirutka; tekućina koja ostane nakon cijedenja sira
<i>skemlija</i>	malena niska drvena stolica, <i>stočić</i>
<i>slaninar</i>	pogrdan naziv za osobe sa lijeve obale Save, Slavonac, Šokac
<i>šajtar</i>	vrsta mreže za lov ribe u stajaćim vodama
<i>šaralica</i>	mali metalni kalup za pečenje suhih kolača zvanih <i>modlice</i>
<i>šaronja</i>	vrsta jela od kukuruznog kruha i sira
<i>ščipšotak</i>	prstohvat, priza
<i>šećerlija</i>	<i>šećeruša</i> ; rakija koja se dobije tako što se u prirodni kom dodajte šećer
<i>šjerokača</i>	vrsta bijele riječne ribe; <i>deverika</i>
<i>škaf</i>	velika okrugla drvena zdjela sa dvije ručke



<i>škaljice</i>	usitnjeno drvo za potpalu vatre
<i>škarup</i>	masnoća, vrhnje koje se hvata na površini mlijeka
<i>šklojo</i>	vrsta džepnog nožića na preklapanje sa drvenom drškom, posebnog oblika, na način da se otklopljena oštrica u gornjem dijelu hiperbolično širi, pa je u vrhu noža za otprilike 50% širi, te se u gornjoj četvrtini ukoso spušta prema vrhu noža. Sama oštrica je ravna. Preklopljeni nož ima dio za izvlačenje iz drške (<i>tko bi moju</i>

uštinio Maru, ja bi svojeg naoštrijio škloju). Šklojo – škljoca je nožić s kojim se Slavonac valjda i rađa.



šlajmovat čistiti svinjska crijeva na kolinju kako bi se u njih mogao nadjenuti željeni nadjev

špigla dio mreže za lov ribe

tat(a) metalna ploča na štednjaku na drva



Luksuzni, otmjeni štednjak na drva

tenfanjo gnjecano

tezalo-vezalo papirnata rastezljiva ukrasna traka u boji. Služi uglavnom za kićenje šatora u svatovima i slično

tkunja dunja

tkunjovača prut od drveta dunje

točijak

jaje od tote. Sitnije i šiljastije od kokošnjeg jajeta, iako se ponekad dogodi da tota snese jaje koje je slično kokošnjem. Kako je točje jaje puno jače od kokošnjeg, na tucanju za Uskrs vlasnik takovog jajeta uvijek odnese pobjedu. *Biserka, perlinka*



Tota – biserka



točje jaje

torgulja

vrsta krupne rane šljive koja može biti bijela ili plava



trganje

vrijeme u kojem se bere kukuruz (*došlo vrime trganja*)

trgat

o voću i usjevima – brati

trobojnica

dio muške narodne nošnje, koji se veže oko pojasa. Naziv trobojnica dobio je što se obično sastoji od triju boja: crvene, bijele i plave.



udit

pecati ribu (*išo sam udit ribu jučer*)

<i>ulapučkano</i>	ono koje se uprljalo ili se pokvasilo osobito koje se isprljalo ili pokvasilo hranom ili za vrijeme jela
<i>ulupačkat se</i>	isprljati se, pokvasiti se, osobito isprljati se jelom ili za vrije jela
<i>uskrajak</i>	o kruhu, završetak kruha, okrajak
<i>uzov</i>	muškarac/žena koji/koja se među prvima poziva u svatove
<i>vangla</i>	velika zdjela, široka posuda u kojoj se mijesi tijesto
<i>varenjak</i>	kuhani kukuruz
<i>varzilit</i>	farbati; varziti jajca – bojiti jaja
<i>vas</i>	cio, čitav, sav
<i>večerit</i>	zaći dobro u večer. Završiti sa večerom i biti slobodan od posla. Imati vremena odmarati se nakon večere
<i>višnjac</i>	sorta krupne višnje
<i>vlak</i>	mreža za lov ribe
<i>Voda</i>	u prenesenom značenju riječ koja označava rijeku Savu (<i>Jesil bio na Vodi ovi dana</i>)
<i>vrška</i>	vrsta mreže za lov ribe
<i>vul</i>	grubo seljačko pamučno platno
<i>vulanica</i>	vrsta seljačke košulje sačinjene od vula
<i>vur</i>	imenica, na krušnoj peći, naziv za odušak koji se prema potrebi može otvoriti ili zatvoriti, a služi za podjarivanje vatre ili za njezino smanjivanje
<i>zasvićit</i>	preneseno, uslijed djelovanja alkohola, dobiti sjaj u očima, zasjati (<i>Vidim ja da si ti zasvićio</i>)
<i>zašmigati se</i>	o jelu, ne moći odoljeti kakvom jelu, zaželjati kakvo jelo (<i>što mi se šmiga kobasica</i>)

žara kopriva

žbanja drveno bure



žburanje pijenje vode ili koje druge tekućine u velikim količinama
ždrokva proždrljiva osoba

žeženjat osobito pokorno postiti, postiti o kruhu i vodi

živičarka naziv za domaću kokoš koja boravi na otvorenom. Naziv dobila radi toga što se hrani u blizini *živike* (živice; gusto grmlje koje služi kao barijera za omeđivanje parcele kao živa ograda ili zaštita), te tu nese i jaja

žlija malena žlica, žličica, kašičica

žlimezdra hrskavica

žoko gorko

žomljak žumanjak

JELA

Smatra se da su kod nas uživali u delikatesama puhova, tih malih šumskih životinja, samo Gorani (stanovnici Gorskog kotara) i Ličani, no malo ljudi zna da su ih obožavali i Slavonci i Posavci. Sjeverni obronci Dilj gore (sjeverna strana Brodskog posavlja) obilovali su golemim bukovim šumama u kojima su živjeli brojni puhovi, koje su stanovnici lovili i priređivali na razne načine.

Susjedi iz okolne Londže podrugljivo su ih zvali - *Puvari*, no ovi nisu ostali dužni – susjede su nazvali – *Žabari* (zbog rječice Lonđe).

Luka Lukić, 1898. godine, opisujući običaje u prehrani seoskog stanovništva (u selima oko Slavonskog Broda) naveo da se uzgajaju 42 vrste jestivih žitarica, povrća i voća. A među nekim voćnim vrstama navodi upravo impresivan broj sorti.

Primjerice, krušaka je bilo 22 sorte, jabuka 12, šljiva 7, bresaka 6, trešanja 4 sorte,, a sve bez današnjih „zaštitnih kemikalija”. Uzgajala su se i mnoga druga kultivirana bilja, ali ona nisu služila za izravnu ljudsku prehranu, nego kao stočna hrana ili za manufakturnu preradu (lan, grahorica, ..).

Prema spomenutim zapisima, izravno za prehranu uzgajali su se: pšenica, ječam, raž, proso, kukuruz, krumpir, grah, grašak, kelj, rajčica (tada zvana - „jabučica”), mrkva, koraba, peršin, celer, paštrnjak, dinja, lubenice, krastavci, paprika, kopar, misirača (suvci), luk, češnjak, repa, rotkva, hren, mak, bundeve (dublec), grožđe, breskve, kajsije, kruške, jabuke, trešnje, višnje, šljive, orasi, oskоруše, dunje, smokve i dudovi.

Na osnovi svih tih namirnica mogao se sastaviti vrlo atraktivan jestvenik. Svemu tome valja pribrojiti i meso domaćih životinja (goveda, svinja, ovaca i koza), živadi (kokoši, guske, patke i pure), te obilje divljači, ribe, potočnih rakova i puževa (koji su se obilato pripremali za jelo u seoskim domaćinstvima) i žabe (zvali su ih - kraci).

U sve to valja pribrojiti i šumske plodine i plodove tzv. divlje prirode - jagode, šipak, kupine, gljive, drijenak, lješnjak,....).

Nastavljanjem natjecanja kuhara pospješili bi turističku valorizaciju cijele regije, a nastavilo bi se i sakupljanje zaboravljenih pučkih jela i namirnica.

Ponovo bi se „otkrila” i zablistala bi neka zaboravljena jela pripremljena od tradicionalnih namirnica, kao:

svinjokoljski doručak od svinjskih jetara, *jelenska pisanica*, *kotleti punjeni na svatovski način* (začinjeni ružmarinom koji je i svatovsko znamenje), *lonac* (čorbasto varivo od mesa i povrća), *teleća koljenica*, *parbiks* (jelo koje se nekada služilo beračima grožđa ili kukuruza. Grah se kuha s mrkvom, celerom, peršinom, kad je kuhan, izvadi se. Na zagrijanoj masnoći se propirja iskosani luk, doda

crvena mljevena paprika i ocijeđeni grah. Promiješa se i usitni kao pire. U dobiveni pire doda se malo juhe, malo brašna, soli, promiješa i zapeče. Ovako pripremljeni grah služi se uz pečeno meso i salatu) i još niz drugih jela.

PUH

Iz starih zapisa i knjiga može se saznati da su još i Rimljani cijenili puhovu pečenku kao što su ih i gojili i jeli kao posebno slatko pečenje.

Poznato je da su Rimljani dovozili divlje životinje iz naših krajeva i držali ih u posebnim uzgajalištima. U nepreglednim djevičanskim šumama, koje su do 14. stoljeća bile skoro netaknute, ali bogate jelenima (najstariji žitelji Iliri koristili su rogove kao motike, pijuke i niz drugih alatki), medvjedima, kunama, risovima, vukovima, jazavcima i dr., žitelji su koristili kao hranu a krzna kao odjevne predmete.

Antički pisac Paulus Aegineta govori kako su premazivali vrškove svojih strelica otrovom kojega zovu *ninum*, i nije otrovno za ljude kad jedu ubijenu životinju, otrov se vjerojatno radio od zmija otrovnica.

Za uzgoj puhova koristili su posebne zvjerinjake unutar hrastovih i/ili bukovih šuma. Zidane ograde glatkih unutarnjih stijena po kojima se nisu mogli penjati, sprječavale su puhove da napuste uzgajalište. Unutar ograde podizali su im umjetne duplje za razmnažanje i prezimljivanje hraneći ih orasima, žirovima, lješnjacima pitomim kestenima i plodovima voćarica. Pojedine primjerke bi neposredno prije stavljanja na stol hranili u posebnim glinenim posudama zvanim *gliraria*. Rimski pjesnik Mark Valerij Martial (100. - 40. god. prije Krista) spominje puha u jednoj od svojih pjesama, jasno dajući do znanja da su tusti puhovi još u ono doba smatrani poslasticom.

Tovili su ih *orasima*, *žirovima* i *lješnjacima*, dakako samo u bogatim kućama, a nadijevaju se *svinjskim valjušcima*, *kobasicama*, *samljevenim vlastitim mesom s nožica*, *paprom*, *pinjolima*, *orasima*, *raskovnikom* (trava iz porodice štitara; *Laserpitium siler*, *Siler trilobum* - laser (lat.), *presolcem* (fermentirana utroba malih ribica/srdelica u maslinovu ulju i morskoj soli, drugim imenom *garum* - liburnijskog-ilirskog porijekla). *Sve se stavi u puha, zašije trbušni otvor, stavi na zagrijanu ciglu, pa u pećnicu ili se stavlja ispod peke* (koja je također japodsko-ilirskog porijekla, koji su živjeli na našem području).

Puhove su i konzervirali: *nakon što im se skine koža, očiste se od iznutrice, dobro osole i stavljaju u bačvice - to je jelo **deorum cibus** - hrana bogova.*

O posoljenim puhovima, sprešanim u bačvicama poput srdelica piše u 16. st. talijanski pisac P. A. Mattioli: *seljaci očiste puhove, dobro posole i slažu u bačvice te kasnije troše, hvaleći njihovo meso.*

Danas se puh priprema na nekoliko načina od kojih je svakako najpoznatiji tradicionalni gulaš.

Također je omiljen i način pripremanja pečenjem na ražnju. U tom slučaju se mogu posipati kukuruznim brašnom što im daje fini pokrov.

Sitniji puhovi s manje masti mogu se i pržiti na ulju.

Puh se može spravljati i paljen. Ovaj tradicionalni način pripreme puha sastoji se u tome da se nakon vađenja utrobe otvorenim plamenom spali krzno, čime se zapravo dobije posebna aroma puhova mesa.

ŽABE



U Hrvatskoj je zakonom strogo zabranjen lov na žabe, pri čemu su kazne prilično velike. Izlov žaba i priprema jela od žaba je zabranjen, ukoliko žabe nisu iz komercijalnog uzgoja.

Za kilogram žabljih bataka potrebno je od 20 do 50 žaba, a budući da samo 15 posto žabljih bataka u EU stiže iz konzumnog uzgoja, znači da se najveći dio žaba lovi u divljini čime se nepovratno i vrlo ozbiljno uništava krug života i prirodna ravnoteža. Uništavanjem populacije žaba ugrožavaju se najprije ribe, ptice i zmije kojima su žabe hrana, a ni žabe više ne vrše svoju funkciju uništavanja kukaca, pa dolazi do povećanja broja insekata koji više nemaju svog prirodnog neprijatelja i množe se u daleko većoj mjeri.

PUŽEVI



Povijest puža kao „prehrambenog artikla seže daleko u prapovijest – hrpice puževih kućica pronađene su u špiljama dokaz su da je prethistorijski čovjek već tada obilno konzumirao meso tog mekušca. Životinja koja se danas svrstava u plemenite, vuče podrijetlo iz Azije, odakle se rasprostranila po cijelom svijetu.

U staroj Grčkoj puževe su, slično kao i danas, jeli uz pomoć posebnog pribora. U Rimskom Carstvu bili su poslastica bogatih aristokrata, a rimski su ih brodovi dovozili iz Afrike, Španjolske i Ilirskih provincija (iz naših predjela) Uz te male i neugledne životinjice vezana je i legenda o propasti Kartage – rimski je vojnik, tražeći puža, naišao na podzemne hodnike kroz koje su Rimljani izvršili kobni napad.

Uz stare Rimljane veže se i organizirani uzgoj puževa. Oni su ih na specijaliziranim farmama hranili aromatičnom smjesom na bazi lovora, vina i mekinja da bi im meso bilo što ukusnije, a neke od antičkih tehnika uzgoja koriste se i danas.

Rimljani su puževe i uzgajali u tzv. „rimskim vrtovima za uzgoj puževa“, o čemu piše Plinije za vrijeme građanskih ratova s Pompejom, a izmislili su i poseban tov mlijekom, vinom i brašnom. Prvu farmu-uzgajalište napravio je Fulvije Lupinus s puževima raznih vrsta iz rimskog carstva, a hranio ih je mirišljivim travama s dodatkom mlijeka, oraha i badema, kako bi bili debeli i što ukusniji. Apicius Marcus, glasoviti izjelica - gurman, ostavio je i svoj naputak tovljenja puževa; „stavite puževe u zdjelu, u koju ste ulili mlijeko i stavili šaku morske soli. Slijedećih dana, dolijevajte mlijeko, ali odstranjajte nečistoću. Kad se puževi udebljaju toliko da se više ne mogu uvući u svoju kućicu, pržite ih na maslinovu ulju. Plinije mladi u svojim „Pismima“ opisuje obrok od „ribe, tri puža, dva jaja i kolači ... „.

Najviše puževa su jeli za obroke koji su se priređivali poslije sahrane, u Pompejima su pronađene velike količine kućica kraj nadgrobničkih spomenika.

Puževima su već tada bila pridavana i ljekovita svojstva – Plinije i Hipokrat savjetovali su da se kod bolesti jetre, mršavosti i umora pije voda u kojoj su kuhani.

Julije Cezar i Flavije Herinije prenijeli su naviku jedenja puževa u Francusku, a upravo su Francuzi danas najstrastveniji konzumenti ih mekušaca na svijetu.

Prodorom barbara u Europu, kulinarska strast prema puževima gasi se sve do srednjeg vijeka. Tada se iz bogataških puž seli u sirotinjske tanjure. Jeli su ih svećenici koji su ih smatrali nemasnim mesom za dane posta i korizme, i u vrijeme dugih 40-dnevnih postova, te siromašni puk kojem je puž često bio jedina dostupna hrana.

Povjesničari gastronomije navode da se već gotovo 2.000 godina puževi nalaze na jestvenicima kineskih careva.

Tijekom srednjeg vijeka puž je postao hrana za sirotinju a svećenstvo ih je smatralo „posnim obrokom“. Zaslugom francuskih gastronomata, puž 1814. god. vraća se na bogataške stolove u velikom stilu. Nakon što su posluženi na danas najpoznatiji burgundski način ruskom caru Aleksandru I., ponovno su postali nezaobilazna delicija za profinjena nepca.

Delikatesno meso puževa uobičajeno je jelo našeg pučkog kulinarstva, mnogih naših krajeva. Kod nas se ta gastronomske potrebe koriste kontinentalni (kontinentalni puževi dozrijevaju za komercijalnu upotrebu nakon 2 – 3 godine) i primorski puž (komercijalnu težinu doseže nakon godinu dana), a jestiv je i šumski. Puževe su visoko cijenili antički Rimljani, pa se smatra da se upravo pod njihovim utjecajem do danas zadržala navika da se uživa i to meso na prostoru nekadašnje rimskog carstva. Prve istarske kolovoške kiše poziv su i za branje puževa, koji su se preko ljeta „nadebljali“ uživajući u raznoraznim travama.

Kod pripreme puževi moraju proći dva pranja u vodi, ispiranje, kuhanje, vađenje mesa („stopala“) iz kućice, skidanje utrobe (crijeva), trljanje kukuruznim brašnom (običaj se ne koristi svugdje), drugo kuhanje, te ovisno o načinu pripreme vraćanje natrag u kućicu.

Od ranog srednjeg vijeka, kada su buktali građanski ratovi, vladala je glad i harale epidemije, poznate su čuvene proklamacije vrhovnog katoličkog poglavara, pape, u kojima je preporučivao da se jedu puževi.

Prema staroj preporuci najbolje ih je uživati u mjesecima koji imaju u svom imenu slovo „R“, dok Francuzi kažu za njega:

Puževi su kao lutrija - ne koštaju mnogo ali mogu mnogo donijeti

Priprema puževa

U posudu od oko 2 l nalijte dopola vode (dovoljno da prekrije 25 do 30 puževa), kad voda provrije ubaciti dobro oprane puževe u kućicama. Nakon što voda ponovo provrije snažno kuhati 3 do 4 minute (nikako ne predugo jer puževi postanu žilavi), ocijedite vodu i puževe obilno isperite hladnom vodom. Izvaditi puža iz kućica iglom i odvojite stopala, očistite eventualne ostatke trave, kod glave malo prerežite i odstranite hrapavi dio tzv. trenicu (s tim puž usitnjava travu). Tako očišćena stopala prelite smjesom vode i octa 1:1 (ocat 5%) pa ostaviti oko 2 sata nakon meso puževa je spremno za pripremu raznih jela. Po potrebi možete rezati stopalo na dva do tri dijela ovisno o veličini i jelu koje se pripremate. Ovako pripremljene puževe možete zamrznuti i pripremiti po želji. Ako želite sačuvati kućice za posluživanje njih posebno dobro operite u blagoj otopini sode isperite, prokuhajte, osušite i spremiti u papirne vrećice.

Neka od starih jela:

<i>drobac</i>	drob od pečenke (prethodno skuhan) pa se <i>dinsta</i> (pirja)
<i>furena salata</i>	u posudi se zagrije mast i sirce i tako se zakiseli salata
<i>jajara</i>	3-4 jaja dobro razmutite u mlijeku i posolite, dodajte kukuruzno (klasovno brašno) i izmiješajte sve u smjesu koja nije ni pre gusta ni prerijetka. Smjesu istresite u namašteli lim (protvan, tepsiju), prelijte rastopljenom mašću i ispecite u zagrijanoj pećnici. Jelo možete pripremiti i od običnog brašna.
<i>kajmačari-keksi</i>	od kajmaka i masti
<i>kruh sa krompirom</i>	klasični kruh uz dodatak kuhanog krumpira (stavljao se kad nije bilo dovoljno brašna)
<i>mutača</i>	tijesto za palačinke koje se peče u rerni
<i>papa</i>	mlijeko zgusnuto sa brašnom, jede se sa nadrobljenim kruhom
<i>pekmez tačke</i>	tijesto od brašna i vode, razvalja se, izreže na kocke, puni sa pekmezom, skuha, pomasti i jede sa šećerom i kajmakom
<i>prevrata (cicvara)</i>	debela slana palačinka pečena u malo više masnoće
<i>prova</i>	kruh od kukuruznog brašna i vode, većinom se jede sa mlijekom
<i>tarana</i>	jaje se miješaju sa ostrim brašnom da se naprave mrvice (ne tijesto) ukuha se u vodi na gusto i jede se pomašćeno uz dodatak kajmaka, ili na rijetko u juhi
<i>uprostica</i>	kruh uprosto, voda, brašno i soda bikarbonate

Mala jela ili predjela

Zamotanice (pofezne, prženice)



Sastojci: 3 jaja, 1 dl mlijeka prstohvat soli, mast za prženje (danas ulje ili maslac).

Jelo koje u nekim krajevima nazivaju *prženice*, to je u osnovi kruh s jajima umočen u smjesu jaja i mlijeka i peče se na ugrijanoj masnoći sve dok ne dobije zlatnožutu boju. Stavi se na papirnati ubrus da upije suvišnu masnoću i konzumira u slanoj ili slatkoj varijanti. To bi bio osnovni naputak.

U smjesu jaja i mlijeka može se prema okusu staviti razni začini kao: cimet,, muškatni oraščić, aroma vanilije, naranče ili limuna...

Kao slatka inačica najčešće se posluživao s pekmezom od šipka.

U internacionalnoj kuhinji pod imenom *French Toast* (pohani kruh) podrazumijeva se ovo naše uobičajeno svakodnevno jelo.

Svečana popara

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

Miješani sir s vrhnjem

Sastojci: 1,5 kg svježeg kravljeg sira, 4 dl kiselog vrhnja, sol, 1 dag crvene mljevene paprike, 5 dag luka, 2 dag češnjaka, papar.

Luk i češnjak sitno iskošite i dodajte s ostalim sastojcima sir. Sve dobro izmiješajte i poslužite.

Luk sa sirom

Sastojci: 50 dag mladog luka, 30-35 dag svježeg kravljeg sira, sol, ulje.

Očistite luk, nasjeckajte ga. Sir namrvite i pomiješajte s lukom. Posolite i umiješajte sasvim malo ulja. Izgnječite i poslužite kao predjelo ili kao prilog uz meso.

Satrica

Sastojci: 20 dag mladog luka, 50 dag kravljeg sira, 2 dl kiselog mlijeka ili vrhnja, sol, papar (po želji), peršinov list, u posljednje vrijeme dodaje se i malo mljevene crvene paprike.

Mladi luk zajedno s perima (zelenim djelom) sitno izrežite, posolite, dodajte zgnječeni sir i vrhnje ili kiselo mlijeko, dobro izmiješajte. Ukrasite listovima peršina, a odozgo možete posuti i crvenu mljevenu papriku ili papar.

Satrica, *lukmira*, *siriluk*, *zarica*; 1. vrlo slično (mala razlika) s liptauerom, mješavina mladog luka, sira, soli i papra, kosanog peršina, kiselog mlijeka. Dodaje se po želji i češnjak ili mladi krastavci (sve kosano); 2. jelo koje se na sitno satre (iskoše). Satara; mesarska sjekirica, kuhinjska sjekirica za sjeckanje mesa, povrća na dasci.

Namaz od šunke i svježeg sira

Sastojci: 10 dag šunke, 25 dag svježeg kravljeg sira, pola glavice luka, 1 žličica kisanog peršina, 1 žlica ribanog hrena, omanji sjeckani kiseli krastavac, 2 žlice kiselog vrhnja, sol.

Najprije dobro izmiješajte sir i vrhnje. Narežite na sitne kockice šunku, luk i krastavce, i umiješajte u sir i vrhnje. Na kraju posolite.

Posavski sir sa čvarcima i zelenom salatom (izvorni: *Šalata s oparom*)

Sastojci: 2 glavica salate, 5 dl sirutke, 20 dag domaćih čvarka, sol.

Prepecite čvarke na malo masti. Kad se osjeti miris podlijte sirutkom i posolite, pusti da lagano sve zavrije. S vrućim prelite salatu. Kao prilog poslužite domaći kravljji sir s vrhnjem.

Opariti; vrućom tekućinom nešto preliti. *Oparnica* – vrsta kruha koji se peče na zemlji.

Rezanci sa sirom (makom ili orasima)

Sastojci: 40 dag rezanaca, 2 žlice maslaca, 25 dag svježeg kravljeg sira, sol.

Tijesto za rezance: 50 dag brašna, 2-3 jaja, sol.

Brašno malo posolite, dodajte jaja i umijesite glatko tijesto. Ako je potrebno dodajte malo mlake vode (ne hladne). Tijesto razvaljajte i narežite na široke rezance (oko 1,5 cm).

Rezance skuhaite u kipućoj slanoj vodi, ocijedite, prelijte ih hladnom vodom i ponovo ocijedite. U posudi zagrijte maslac i na vruć maslac stavite rezance i promiješajte, tako da postanu vrući. Vruće rezance složite u zdjelu i pospite svježim kravljim sirom. Dobro je sir prethodno zdrobiti vilicom. Prema želji jelo se može začiniti slatkim crvenom paprikom.

Umjesto svježeg kravljeg sira možete koristiti i ribani ovčji sir.

Posip od maka: 25 dag mljevenog mak, 5 dag šećera, 10 dag maslaca.

U zdjelu složite red kuhanih rezanaca, obilato pospite mješavinom maka i šećera, ponovno složite red rezanaca i tako dok ne utrošite sve sastojke.

Posip od oraha: mljeveni orasi, šećer, maslac.

Kuhane rezance propirajte na maslacu i pospite mješavinom mljevenih oraha i šećera.

Žganci s tropom (kukuruzna krupica s preljevom)

Sastojci: 30 dag kukuruzne krupice, 3 dl slatkog vrhnja, sol.

U pola litre slane kipuće vode stavite 30 dag kukuruzne krupice. Smjesu miješajte sve dok ne dobijete dovoljnu gustoću, to možete kušati tako da žlicom zagrabite smjesu i ako smjesa ostane zalijepljena za žlicu, žganci su gotovi. Nakon toga u drugu posudu stavite 3 dl slatkog vrhnja i kuhajte uz stalno miješanje. Kada vrhnje poprimi oblik zlatnosmeđih grudica, posudu maknite s vatre. Žgance poslužite u tanjuru preliveno umakom od vrhnja (tropom).

Ovo jelo ima bolji okus ko su žganci kuhani od brašna domaćeg kukuruza mljevenog u vodenici, kamenim mlinom.

Dodatak jelu je i *špek* (slanina) izrezana na kockice. Kukuruz bijelog zrna nazivaju *bjelica*.

Krumpir na masti

Sastojci: 5 dag krumpira, pola glavice luka, žlica svinjske masti, sol, papar.

Krumpir ogulite, veće krumpire prerežite po pola. Krumpire složite u protvan (lim) i stavite u dobro zagrijanu pećnicu i pecite dok krumpiri ne dobiju zlatnožutu boju. U međuvremenu iskošite luk i stavite u tavu u kojoj ste prije zagrijali žlicu svinjske masti. Kad luk porumeni stavite ispečeni krumpir koji pritisnite sa žlicom da se raspukne. Sve zajedno dobro promiješajte, posolite, popaprite i odmah poslužite. Konzumira se sâmo ili kao prilog uz krvavice.

Krumpir s peršinom

Sastojci: krumpir (najbolje mladi), svinjska mast, luk, slatka crvena mljevena paprika, sol, papar.

Krumpir nareže na tanke ploške, iskošite peršin i sve zajedno stavite kuhati u posoljenu vodu. Kad krumpir omekani dodajte malo papra i crvene mljevene paprike. Kosani luk prepržite na masti i dodajte krumpiru. Sve zajedno pirjajte oko 5 min. Kao prilog odlično se sljubljuje sa žgancima.

Posavska cicvara

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 40 dag vrhnja (ili kajmaka), 15 dag maslaca, sol, 2 jaja.

Pristavite kajmak i maslac, kad provri umiješajte brašno. Miješajte na umjerenoj temperaturi da se skuha. Umiješajte jaja i kuhajte dalje. Pred kraj provjerite treba li još sol, jer kajmak je slan.

Posavsku cicvaru pripremali su i na slijedeći način, ali bez jaja: prvo se vrhnje (kajmak) zakuhao u posudi, posolilo i umiješalo kukuruzno brašno sipajući rukom. Brzo se sve miješalo, posudu se sada odmaknula na kraj štednjaka i polagano kuhalo bez miješanja. Cicvara je morala malo zagoriti. Tekućina koja ostane iz kajmaka je – *mačenica*.

Kompirača



Krumpir narežite na ploške i stavi u tepsiju, posolite, pospite kosanim lukom, podlijte s malo tople vode u koju ste umiješali mast. Pecite 1 sat na jakoj vatri u pećnici. 15 minuta prije kraja pečenja stavite ploške slanine po vrhu i zapecite.

Petkom, kad je post, nije se stavljala slanina.

Trganci s jajima, sirom i vrhnjem, i sušenim rebricama

Umijesite tijesto kao za mlince - brašno, voda, sol i jaje, ali jako tvrdo. To tijesto prstima trgajte na komadićke veličine 1-2 cm i stavljajte u kipuću vodu i skuhajte. Sa strane na masti popržite malo špeka ili šunke (kao za žgance) i kad ste procijedili tijesto začinite ga time.

U našoj „mužačkoj“ tradicionalnoj kuhinji (Posavina, Turopolje) to je bilo seljačko - težačko jelo, posluživalo se s jajima na kajganu ili sirom i vrhnjem u bogatijim domaćinstvima, a u siromašnijim verzijama posipano naribanim prevrelim sirom i sa radičem na salatu.

Trganci su odličan prilog i gulašima i nekim „konkretnijim saftovima“.

Trganci - domaće, seljačko, staro jelo, sirotinjske kuhinje koje lagano izumire.

Posavski krumpir

Krumpira koliko stane u posudu od 3 litre ogulite, raščetvorite, posolite i uvaljajte u kukuruzno brašno pomiješano s paprom. Složite u zemljanu posudu, prelijte rastopljenom mašću, ispecite i odmah poslužite.

Žganci s vrhnjem

Sastojci: 1 l vode, 30 dag kukuruznog brašna, sol, maslac, 4 dl domaćeg kiselog vrhnja.

U posoljenu vruću vodu stavite maslac, miješajte da se otopi i na kraju uspite brašno. Kad su žganci kuhani, žlicom izvadite komade i izrežite na manje komade. Prelijte zagrijanim vrhnjem i poslužite

Proja

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 5 jaja, 5 dag masti, 0,5 l mlijeka, sol.

Mast i jaja dobro razmutite, dolijte malo mlijeka, posolite i miješajte još 15 minuta. Na kraju dolijte ostatak mlijeka i polako uspite u njega, neprekidno miješajući, 0,5 kg prosijanog kukuruznog brašna. Tavu premažite hladnom mašću, izlijte u nju tijesto i pecite na umjerenoj temperaturi. Kad je proja dopola pečena, narežite je na kocke, prelijte vrućom mašću i ponovo je stavite u pećnicu da se ispeče do kraja i da dobije lijepu žutu koru. Poslužite je s gustim domaćim vrhnjem.

Drobilica



Kad ostane proja (ili *prova* kako su je zvali) i da se ne baci, nadrobite ju u posudu, zamastite žicom masti i podlijte s malo posoljene vode. Kuhajte dok voda ne uvri (dok se voda ne pokuha) i sve zgusne (otprilike 30-40 minuta). Ovako pripremljena stara proja posluživala se za doručak uz luk, kiseli kupus, a kad se pospe čvarcima postaje prava delikatesa.

Stara proja (prova) često se udrobila u zašećerenu vodu i tako se pretvorila u slatko jelo.

Priganice

Sastojci: 50 dag crnog brašna, 3 dl ulja (prije se koristila mast, 30 dag), 3 dag kvasca, sol.

Kvasac rastopite u mlakoj vodi, stavite ga u brašno, dodajte sol i zamijesite tijesto dodajući po potrebi mlake vode. Tijesto mora biti mekše od onoga što ga mijesimo za kruh. Treba ga čvrsto istući kuhačom, sve dok se ne odvoji od posude. Ostavite ga pokrivenog, čistom lanenom krpom, na toplom mjestu. Zagrijte ulje (prije se zagrijala mast), umočite u njega žlicu i njome odvajajte komadiće tijesta od mase, stavljajte u vruće ulje i ispržite. Priganice se poslužuju tople s vrhnjem.

Jaja sa čvarcima

Na malo masti popržite sitno narezan luk (najbolji je mladi luk), dodajte šaku čvaraka. Kad se sve zajedno malo poprži dodajte toliko vode da čvarci malo omekšaju. Tijekom pripremanja stalno miješajte. Kad sva voda ispari dodajte 3-4 umućena jaja i ispržite. Posolite i poparite.

Posavski „pohani“(panirani) vrganji

Sastojci: 50 dag klobuka vrganja, 1 jaje, mlijeko, mrvice, sol, mast za prženje (danas ulje).

Očišćene klobuke (gljive se nikad ne stavljaju u vodu nego se nožićem očiste, ako se već žele prati tada se vrlo pažljivo i brzo naglo urone u vodi u odmah izvade) narežite na ploške debljine 1 cm. Izmiješajte jaje, malo mlijeka i sol. Svaku plošku vrganja namočite najprije u tu smjesu a zatim uvaljajte u mrvice. Pecite ih na zagrijanom ulju (ili masti) dok ne požute. Poslužite odmah.

Prženi kiseli ili slatki kupus

Kupus izrežite na rezance (malo krupnije nego za salatu), pirjajte na jakoj vatri, kad je gotovo poklopiti da se zapari. Sitno izrezana propržena suha slanina je izvrstan dodatak uz to. Kao i mnoga druga starinska jela, danas se mogu koristiti kao dobar prilog mesu.

U neka tako davna vremena to je bilo često jedino i glavno jelo.

Prženo brašno u mlijeku

Starinska hrana za djecu koja je mnoge Posavce othranila! Prženo brašno (naprži se više i čuva u kutiji) stavljalo se u pošećereno kuhano mlijeko i time su hranili djecu na bočicu (*flašicu*). Tek kasnije je došao obični kes (bez maslaca!) koji je zamijenio brašno. Flašice nisu bile nikakve specijalne, vatrostalne, nego od piva ili drugih pića od sadržine ne više 0,5 l.

Grahovi žganci

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

Grah skuhaite, zatim ocijedite i protisnite (propasirajte). U vodu u kojoj se kuhao grah dodajte brašno i pripremljen grah, posolite i kuhajte na laganoj vatri stalno miješajući. Kuhane žgance oblikujte žlicom i prelijte poprženim lukom na masti.

Žganci z tropom (kukuruzna krupica s preljevom)

Sastojci: 30 dag kukuruzne krupice, 3 dl vrhnja, sol

U pola litre slane kipuće vode stavite kukuruznu krupicu. Smjesu miješajte sve dok ne dobijete dovoljnu gustoću (isprobajte na slijedeći način: žlicom zagrabite smjesu i ako smjesa ostane zalijepljena za žlicu, žganci su gotovi). Nakon toga u drugu posudu stavite vrhnja i kuhajte uz stalno miješanje. Kada vrhnje poprimi oblik zlatnosmeđih grudica, posudu maknemo s vatre.

Žgance poslužite na tanjuru prelivene umakom od vrhnja (tropom).

Žganci su ukusniji ako su pripremljeni od kukuruznog brašna a ne od kukuruzne krupice

Hrskavi žganci (palenta)

Sastojci: ostatak žganaca (kuhane palente, pure), po potrebi brašno, sol, papar, masnoća za prženje

Žgance narežite na ploške (kriške) debele 1 cm, a ploške na trokute ili krugove veličine jednog zalogaja. Brašno posolite, popaprite i uvaljajte u brašno komadiće palente. Otrсите višak brašna. Pržite u vrućoj masnoći (ulju) 4-5 min, tj. dok

trokutići ili krugovi ne dobiju zlatastu boju i postanu hrskavi. Ocijedite na papirnom ubrusu i poslužite vruće.

Slatke pogačice od krumpira

Sastojci: 1 kg krumpira, 2 jaja, vrećica kvasca, 40 – 60 dag oštrog brašna, sol šećer, cimet.

Skuhani krumpir ogulite i propasirajte. Dodajte jaja, kvasac rastopljen u malo mlijeka i šećera, te brašno. Malo posolite. Izmiješajte u glatku masu i razvaljajte u prst debelo tijesto.

Čašom osrednje veličine vadite pogačice, te ih pecite s obje strane da lijepo porumene. Složite ih na pladanj i obilato pospite šećerom u prahu i cimetom. Poslužite tople.

Dva, gornja, istarska naputka najčešće su se koristila za blagdane.

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.

Pašteta od čvaraka

Sastojci: 0,5 kg čvaraka, 2-3 tvrdo kuhana jaja, 3 češnja češnjaka, 1 veća glavica luka, 5 manjih kiselih krastavaca, malo soli, papra.

Sve sastojke sameljite u stroju za mljevenje mesa (mala „šajba“, otvor). Po želji dodajte sardel pastu ili senf, čime se mogu dobiti dvije paštete različite po okusu. Ukoliko nije dosta masno dodajte malo čvaraka. Tako pripremljene paštete možete odložiti u hladnjak za duže vrijeme.

Krumpir na masti

Sastojci: 50 dag krumpira, pola glavice luka, žlica svinjske masti, sol, papar

Krumpir ogulite, veće krumpire prerežite po pola. Krumpire posložite na zamašćeni lim (pleh) i stavite u dobro zagrijanu pećnicu i pecite dok krumpiri ne dobiju zlatnožutu boju.

U međuvremenu nasjeckajte luk, u tavi zagrijte žlicu svinjske masti i popržite kosani luk. Kad luk porumeni dodajte ispečene krumpire, pritisnite ih žlicom da se raspuknu. Sve zajedno dobro promiješajte, posolite, popaprite i odmah poslužite. Kažu da su krumpiri pripremljeni na ovaj način - najbolji su uz pečenice i krvavice.

Mladi krumpir s vrhnjem

Sastojci: 1 kg krumpira, 3 dl kiselog vrhnja, 5 dag masti, malo soli i lišca peršina.

Mladi krumpir ogulite, operite, posolite i ispecite na masti u pećnici. Ako su gomolji preveliki razrežite ih na polovine ili četvrtine. Tijekom pečenja lim nekoliko puta protresite, a kad je pečen ocijedite s njega masnoću i stavite u vatrostalnu posudu. Izmiješajte ga isjeckanim peršinom, prelijte vrhnjem i stavite u pećnicu da vrhnje zavrije.

Kuhani krumpir s koprom

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 3 dag kopra, 10 dag maslaca, sol, voda.

Mlado krumpir ogulite, skuhaite u slanoj vodi zajedno s koprom. Ocijedite ga, posolite i prelijte rastopljenim maslacem. Poslužite uz mesna jela.

Krumpir s peršinom

Sastojci: 80 dag krumpira, 2 režnja češnjaka, 0,8 dl ulja, 3,5 dag lišca peršina, sol, papar.

Oguljen i opran krumpir izrežite na kockice, posolite, popaprite, pospite isjeckanim češnjakom i peršinom, zauljite. Prelijte vodom da samo prekrije krumpir i kuhajte da omekani. Malo promiješajte i poslužite uz mesna jela.

Krumpir sa slaninom

Sastojci: 0,5 kg krumpira, 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 10 dag slanine, sol, papar.

Krumpir skuhaite, ogulite i izrežite na kolute. Slaninu izrežite na tanke ploške i njome obložite posudu u kojoj će te peći. Preko slanine složite krumpir, malo ga posolite i popaprite, prekrijte izmravljenim sirom, zatim slaninom, krumpirom i tako redom dok ne utrošite sve namirnice. Gornji red mora biti slanina. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite oko 20 minuta.

Štrukli od krumpira s čvarcima

Sastojci: 0,5 do 1 kg krumpira, 1 do 2 jaja, žlica masti, čvarci, brašno.

Oguljeni krumpir skuhaite, propasirajte i dodajte mu jaja, mast i toliko brašna da se može umijesiti glatko tijesto. Razvaljajte, pospite ugrijanim čvarcima i zavijte u vlažni ubrus. Ubrus svežite na krajevima i kuhajte pola sata u slanoj vodi. Skuhane štrukle izrežite, pospite ugrijanim čvarcima ili poprženim mrvicama i poslužite uz kiseli kupus, repu ili salatu.

Zaprečani* krumpir (krumpir u pepelu)

Sastojci: 60 dag krumpira, 10 dag maslinova ulja, sol.

Krumpir operite, osušite i ispecite ga u lugu - suproški (pepelu). Peče se od 30 do 45 minuta. Ogulite ga, vilicom izgnječite u zdjeli, posolite, dodajte maslinovo ulje i dobro izmiješajte. Poslužite s domaćim kruhom ispod cripnje (peke).

U stara vremena jeli su ga za glavni obrok i na slijedeći način; s pečenog krumpira su otresli lug (pepel), toplog prerezali, složili na drveni tanjur i na prerezu posolili i namazali maslinovim uljem. Jede se prstima i nožem.

*zapretati; 1. prekriti pepelom žar ili ono što se peče pod pepelom (krumpir u kori i sl.)

Krumpir zapečen u ljusci

Sastojci: 1 kg krumpira, 0,8 dl ulja (u primorskim dijelovima koriste maslinovo ulje), sol, papar.

Neoguljeni krumpir operite, prerežite po dužini na dvije polovine, posolite, stavite u lim i pecite u pećnici oko 1 - 1,5 sat. Pečenom krumpiru ogulite koru, popaprite i prelijte uljem. Poslužite uz mesna jela.

Pečeni krumpir u pećnici

Sastojci: 1 kg krumpira, 10 dag luka, 1 dl ulja, 2 lista lovora, 2 grančice ružmarina, sol, papar.

Krumpir ogulite, izrežite na polovine ili četiri djela i stavite u lim. Posolite, popaprite, dodajte luk izrezan na kriške, lovor, ružmarin, prelijte uljem i pecite u pećnici. Povremeno promiješajte. Poslužite kao prilog raznim jelima.

Prženi mladi krumpirići

Sastojci: 1 kg posve mladog krumpira, mast ili ulje za prženje, sol.

Mlade krumpire pomiješajte sa solju, stavite u plastičnu vrećicu i dobro promiješajte, operite, zaostalu ljusku odstranite. Krumpiriće osušite i ispržite u dosta masnoće, koja mora biti dovoljno zagrijana. Dovoljno ne zagrijanu masnoću krumpir upije i postaje teško probavljiv.

Poslužite kao dodatak mladom pirjanom povrću (mladi grašak, mrkva, korabica), jelima od jaja, sira, pečenom i prženom mesu.

Kompjer na tepsiju

Krumpir izrezan na okrugle ploške i pečen s mesom za nedjeljni ili svečani ručak.

Premliveni žganci

Sastojci: pola kutije kukuruzne krupice, 3 žlice maslaca, 3 žlice mrvica, čaša kiselog mlijeka.

Žgance pripremite prema uputstvu na kutiji, stavite u posudu za posluživanje, pospite mrvicama poprženim na maslacu i prelijte ovčjim kiselim mlijekom. Poslužite odmah.

Žganci s mrvicama

Sastojci: pola kutije kukuruzne krupice, 4 žlice otopljenog maslaca, 4 žlice mrvica, čaša kiselog vrhnja.

Skuhajte žgance po uputstvima na kutiji. Na zagrijanom maslacu propržite mrvice do rumene boje. U zdjelu stavite red vruće palente, red poprženih mrvica, a na kraju sve prelijte vrhnjem. Odmah poslužite.

Žganci sa pirjanom kupusom i slaninom

Sastojci: 30 dag kukuruzne krupice, 7,5 dl vode, 2 žlice ulja, sol, 15 dag tvrdog sira, papar, 2 žlice ostatka od pirjanog kupusa i slanine.

Zagrijte vodu, dodajte sol, ulje, pirjani kupus i slaninu, ribani sir i papar. Kad voda proključa maknite sa štednjaka i dodajte brašno. Ponovo vratite na štednjak i kuhajte na umjerenoj vatri oko 5 minuta. Poslužite izrezano na veće komade uz salatu od kupusa.

Zapečeni žganci

Sastojci: ostatke žganaca, 10 dag suhe slanine, 2 dl vrhnja.

Sasvim otvrdnule žgance narežite na ploškice. Slaninu narežite na kockice i ispržite je. Masnoćom namastite vatrostalnu posudu, poslažite ploškice žganaca, po njima pospite slaninu, zalijte vrhnjem i zapečite u pećnici. Odmah poslužite.

Krumpir palačinke

Operite krumpir i skuhaite. Kad se ohladi izribajte ga, dodajte brašno sol, jaja i rastopljeni maslac. Izmiješajte sve u jednoličnu smjesu. Od tijesta oblikujte male palačinke i pržite u vrućoj masnoći (nekad mast, a danas ulju) s obje strane do zlatno smeđe, ili ispecite u pećnici na namašćenom protvanu (limu).

Krumpir palačinke možete poslužiti kao prilog uz mesna jela ili s pirjanim jabukama ili pekmezom, kao slatko jelo.

Podlanica od graha

Skuhaite 25 dag graha, ocijedite, ohladite i dobro izgnječite. Sitno iskošite luk i malo ga popržite. Ohlađenom grahu dodajte ohlađeni luk, kosano peršinovo lišće, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, kosani češnjak i malo brašna. Sve dobro izmiješajte i oblikujte podlanice (odreske, šnicle), uvaljajte ih u brašno ili krušne mrvice, umućena jaja i ispržite na zagrijanoj masnoći (mast ili ulje). Poslužite kao prilog uz meso ili glavno jelo uz željenu salatu. Možete u podlanice umiješati i malo kosanih ljutih paprika da dobiju ljutinu.

Podlanica, 1. dlan, širina dlana; 2. Mjera dužine koja odgovara razmaku vrha palca i vrha malog prsta. U ovom smislu možete koristiti i kulinarski pojam – *odrezak*, „*šnicl*“.

Valjušci od krumpirova tijesta

Sastojci: 60 dag krumpira, 12 dag brašna, luk, sol.

Ogulite krumpir, izrežite ga na kriške i skuhaite u slanoj vodi. Kad je krumpir kuhan, odlijte vodu (sačuvajte je) i izgnječite ga u istoj posudi. Dodajte brašno i kuhajte uz miješanje oko 10 minuta. Ako je potrebno dolijte malo vode koju ste sačuvali od kuhanja krumpira. Žlicom vadite valjuške i popržite ih na zagrijanoj masti. Na masti popržite luk izrezan na rezance i pomiješajte sa poprženim valjuškama.

Valjuške možete poslužiti i kao slatko jelo, po želji posute mješavinom šećera i maka, ili šećera i oraha.

Okruglice od sira (Knedli od sira)

Sastojci: 50 dag kravljeg svježeg sira, 2 jaja, 1 žlica masti, 25 dag brašna, 1 žlica pšenične krupice, 10 dag maslaca, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, krušne mrvice (prezli).

Dobro izmiješajte žlicu masti sa žumanjcima. Malo posolite, dodajte pasirani kravljji sir, brašno i krupicu, te sve dobro izmiješajte. Lagano umiješajte čvrsti snijeg od bjelancaca. Ako je smjesa premekana dodajte još malo brašna. Vlažnim dlanovima oblikujte okruglice. Kuhajte u kipućoj posoljenoj vodi, dok ne isplivaju na površinu. Kuhane i ocijeđene okruglice složite u veću zemljanu zdjelu, prelijte s malo rastopljenog maslaca i vrhnjem. Površinu pospite krušnim mrvicama (prezlama) koje ste prethodno malo popržili na maslacu. Tako pripremljene okruglice stavite u dobro zagrijanu pećnicu i samo kratko zapecite i poslužite.

Hladetina I. način

Sastojci: 4 svježe svinjske nožice i 2 dimljene, 40 dag svinjetine (ili 30 dag usitnjenih svinjskih ušiju, svinjski rep), 20 dag kožica, 1 velika glavica luka, 2 mrkve, 1 svežnjić peršinova lista, list lovora, sol, papar u zrnju, 2 češnja češnjaka.

Nožice rasijecite po duljini, operite i pristavite kuhati u 3,5 l vode. Svinjetinu i kožice narežite na kocke pa odmah stavite kuhati uz nožice. Luk narežite na veće komade, mrkvu na kolote, peršin operite i kad juha provre dodajte začine i povrće. Kuhajte 3-4 sata. Uzmite malo tekućine žlicom, stavite između palca i kažiprsta – spojite prste i, ako se lijepe, kuhanje je gotovo. Ocijedite juhu i stavite je na hladno. S potpuno ohlađene juhe lakše ćete odstraniti masnoću. U tanjuru poslažite meso i mrkvu, prelijte juhu (malo je zagrijte da se otopi) pa stavite na hladno da se stvrdne. Pri posluživanju možete dodati ocat ili limun da svatko zakiseli po ukusu, kao i svježi luk.

Hladetina II. način

Sastojci: 4 svinjske noge, 4 svinjska uha, 1 svinjska glava, 2 svinjska repa, 4 veće mrkve, peršin s korijenom, 6 glavica češnjaka, tvrdo kuhana jaja po želji.

Ova hladetina pripravlja se isključivo od dimljenog svinjskog mesa, zato je i ne trebate soliti. Meso operite i staviti kuhati u hladnu vodu (oko 3 l) na tihu vatru sve dok se ne počne odvajati od kostiju (po prilici oko 3-4 sata ili u loncu od pritiskom; tada sve sastojke stavite odjednom). Kada je napola kuhana, dodajte mrkvu izrezanu na štapiće i peršin s korijenom. Kuhano meso odvojite od kostiju, razdijelite u duboke posude, dodajte sitno izrezan češnjak i mrkvu pa dobro promiješajte. Možete dodati i tvrdo kuhana jaja izrezana na polovine. Sve zajedno prelijte ocijeđenom juhom u kojoj se meso kuhalo i ostavite na hladnom da stegne. Poslužite uz ocat i svježi luk.

Hladetina pripremljena na ovaj način najčešće se radila za Uskrs.

Juhe

Juha od krumpira, mrkve i kukuruznog brašna

Sastojci: 20 dag krumpira, 15 dag mrkve, 3-4 žlice kukuruznog brašna, žlicu masti, malo crvenog luka, 1 režanj češnjaka, sol, octa po želji.

Krumpir i mrkvu izrežite na kockice i skuhaite u slanoj vodi. Kukuruzno brašno razmutite s malo vode i ukuhaite u juhu. Posebno na masti prepržite crveni luk i bijeli luk, dodajte juhi i po želji zaocite.

Kukuruzna juha sa slaninom

Sastojci: 50 dag krumpira, 1,5 l hladne vode, 5 žlica kukuruznog brašna, sol, 10 dag slanine, 2 dl kiselog mlijeka.

Oguljeni i izrezan krumpir na male kockice pristavite u hladnu vodu, i kuhajte da postane mekan. Krumpiru možete dodati kožicu slanine. Pred kraj kuhanja dodajte u juhu popržene kockice slanine zajedno s masnoćom. Kukuruzno brašno dobro razmutite s kiselim vrhnjem, dodajte juhi, posolite, dobro promiješajte i kuhajte još pola sata.

Svijetla juha od krumpira

Sastojci (za 10 osoba): 80 dag krumpira, 8 dag masti, 4 dag brašna, 1 dag češnjaka, 1 dag crvene mljevene paprike, sol, 2 dl vrhnja, 2,5 l vode.

Krumpir ogulite, izrežite na kockice i stavite kuhati u hladnu posoljenu vodu. U kuhani krumpir dodajte pripremljenu zapršku (na masti poprženo brašno, češnjak i crvenu papriku) i ostavite da još malo prokuha. Na kraju dodajte vrhnje. Krumpir možete kuhati s povrćem (mrkva, korijen peršina) ili sa svježim svinjskim mesom, ali tada ne stavljate zapršku, već samo poprženi luk.

Kisela juha

Sastojci: 1 mali dimljeni buncek (svinjska kračica), 10 dag kukuruznog brašna, 3 žlice octa, mljevena crvena paprika, sol, papar.

Buncek skuhaite, a posebno pomiješajte brašno, sol, papar i papriku pa pomalo dodavajte juhu da dobijete rijetku kašu. Ulijte je u vodu u kojoj se kuha buncek, kad bude kuhan. Prokuhajte još jednom, zaocite i probajte da li treba soli, jer je buncek slan.

Kisela kolinjska juha

Sastojci (za 10 osoba): 2 l juhe od iznutrica (pluća, srce i dr. od kolinja), 50 dag krumpira, 0,5 dl octa, list lovora, papar, sol.

U juhu, u kojoj se kuhaju sve iznutrice za pravljenje krvavica, dodajte krumpir izrezan na kocke i lovor. Kuhajte dok krumpir ne omekša, dobro zakiselite i dodajte začine.

Umjesto krumpira poslužuju se heljdina kaša

Juha od kosti

Kosti operite i pristavite kuhati u hladnu vodu. U međuvremenu očistite mrkvu, peršin, celer, korabicu („grincajg“- zelen za juhu), grašak, dodajte u vodu kostima. Posolite, uspite nekoliko zrna papra i kuhajte na laganoj vatri 2-3 sata. Na pola vremena kuhanja juhe na masti, lagano, popržite ploške luka i mrkve, i dodajte juhi. Kad je juha gotova odmaknite juhu (u starom načinu kuhanja odmaknuti – značilo je posudu s jelom maknuti s „ringa“/metalni obruči, prstenovi koji se nalaze na ploči štednjaka točno iznad vatre) na kraj (štednjaka gdje nije jaka temperatura), uspite malo hladne vode, ostavite tako pet minuta. Juhu ocijedite i u nju ukuhajte željeni dodatak (rezance, taranu, ..).

Juha od sitnine

Sitninu od živadi izrežite u manje komade, dodajte nešto mrkve i peršina izrezano na rezance i kuhajte u hladnoj vodi. Kad sitnina omekani dodajte zapršku (kosani luk i brašno poprženo na masti), dolijte hladne vode i prokuhajte. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

juha od cijele kokoši – tijekom ljetnih radova, domaćice su pripravljalje juhu od cijele kokoši koju su posluživali u domu (kući), neka se hrana odnosila i na polje, livadu ili oranicu. Kokoš se kuhala u juhi do polovine, tako da meso ostane još čvrsto, a u juhi je ostalo mnogo od okusa i teka. Kokoš se obrisala, stavila u pleh (posuda za pečenje), polila vrućom masti i pekla (u dobro zagrijanoj pećnici) zajedno s izrezanim krumpirom. Pečena kokoš zajedno s krumpirom donijela se za stol, domaćica ju je izrezala na komade, dodala kuhane domaće rezance i dobro ih izmiješala u masnoći. Svakome je podijelila podjednako vrijedne komade mesa i prilog (krumpir i rezance).

Juha od vrhnja

Sa 2 žlice masti i 2 žlice brašna napravite svijetlu zapršku (zafrig), dolijte vode, posolite, popaprite i kad sve prokuha dodajte sitno kosanog peršina i 10 žlica kiselog vrhnja. Prokuhajte i poslužite s kockicama poprženog kruha na masti.

Grah juha s krumpirom

Sastojci (za 10 osoba): 30 dag graha, 20 dag krumpira, 10 dag masti, 15 dag brašna, 10 dag luka, 3 dag češnjaka, 2 dag soli, 1 dag crvene mljevene paprike, 2,5 l vode.

Očišćeni grah stavite močiti, ocijedite ga i stavite kuhati. Kada je napola kuhan, dodajte kockice krumpira i sve zajedno kuhajte. Kada je skoro kuhano, dodajte zapršku (na masti popržite brašno da porumeni, dodajte sitno isjeckani luk, malo popržite, zatim češnjak i crvenu papriku). Začinite i još malo prokuhajte prije posluživanja.

Lozovac, penjač; – sorta graha kojem se stabljika oslanja na motku (kolac).

Juha od krumpira na starinski način

Sastojci: 50 dag krumpira, voda, sol, 4 žlice masti, 1 glavica luka, 2 žlice brašna, malo crvene mljevene paprike, nasjeckana zelen peršina, 0,5 dl kiselog mlijeka.

Krumpir ogulite, operite i izrežite na manje kockice. Zagrijte vodu, posolite i skuhajte krumpir na umjerenj vatri. Posebno na zagrijanoj masti ispirjajte nasjeckani luk, dodajte brašno, popržite, dodajte mljevenu crvenu papriku, izmiješajte, dolijte malo hladne vode, zatim tople, prokuhajte i dodajte ocijeđeni krumpir. Sve zajedno prokuhajte. Prije posluživanja dodajte nasjeckani peršin i kiselo mlijeko.

Postoje razni naputci krumpirovih juha, kao npr.:

- krumpir, bijeli dio poriluka, celer i mrkva izrezani na kockice popirjaju se na masti, zaliju sa slanom vodom i kuhaju.
 - kocke krumpira i kosani luk se isprže na masti, pospu brašnom i sve se umiješa u svijetlu zapršku. Zali je vodom i skuha.
-

Juha od zelja

Sastojci: 20 dag krumpira, 40 dag zelja, 5 dag mrkve, 3 dag peršina, 1 glavica luka (još bolje ako je zelen), nekoliko zrna papra, 1 dl soka od pečenke, 1,5 l vode.

Na soku od pečenja popržite nasjeckano korjenasto povrće. Podlijte vodom i dodajte narezani krumpir i narezano zelje. Posolite, popaprite, dodajte luk i na kraju, kad je kuhana, dodajte nasjeckani peršin.

Juha od riječne ribe

Sastojci: 5 žlica ulja ili masti, 2 glavice luka, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2-3 glave većih riba te ikra i jetra od njih, 3 l juhe u kojoj se kuhala sitna riba, svežnjić korjenastog povrća za juhu, nekoliko zrna papra, 2 lovorova lista, 2 krumpira, 1 dl kiselog vrhnja.

Oljušteni luk sitno nasjeckajte i ispržite na ulju. Poprašite (pospite) paprikom, dodajte riblje glave, ikru i jetru. Popržite, zalijte procijeđenom juhom od sitnih riba. Krumpir ogulite, narežite na kockice i skuhajte u juhi. Posolite, na kraju umiješajte vrhnje.

Kašasta juha od ribe

Sastojci: 40 dag očišćene ribe, korjenasto povrće, luk, svijetli zapržak, malo vina, začini.

Očišćeni ribu kuhajte s malo korjenastog povrća i luka, narezanog na tanke ploške. Kada smekša, ribu izvadite, odvojite meso od kostiju i usitnite. Temeljac u kome se riba kuhala zgusnite svijetlim zaprškom i protisnito meso od ribe dodajte juhi uz malo vina, te začinite po ukusu.

Riblja čorba i pečena riba (Uskrs)

Sastojci: 1 kg šarana, 1 kg somovine, 3-4 glavice luka, 3 velike žlice sitno tucane ljute paprike, 5 žlica slatke sitno mljevene paprike, 4 velike žlice soli, 2 velike žlice šećera, 1 dl bijelog vina (suhog, ne kiselog), 1 kg krumpira, 1 žlica papra, 2 dl ulja, 4 žlice brašna, 2 žlice krušnih mrvica.

Ribu očistite i izrežite na komade. Za pečenje odvojite samo srednje dijelove. Glave, repove i ikru posebno skuhaite u 3 l vode sa sitno rezanim lukom. Za kuhanje dodajte sol, šećer, slatku i ljutu papriku i lagano protresite posudu. Kuhajte na 180-200 °C dok riblje oči ne postanu potpuno bijele. Nekoliko minuta prije skidanja s vatre dodajte bijelo vino, tada nestane i pjena s površine. Poslužite toplo s domaćim rezancima.

Ostale dijelove ribe izrežite na komade, posolite i umiješajte u brašno s mrvicama i crvenom slatkom paprikom. Pecite na zagrijanom ulju na otvorenoj vatri. Kuhani krumpir ogulite, izrežite na ploške, posolite, pouljite i pomiješajte sa svježim izrezanim lukom i sitno mljevenim paprom. Pečenu ribu poslažite s krumpir salat, uz domaće vino.

Eventualni ostatak riblje čorbe razdijelite u porculanske posude i ostavite da se do jutra stvori poznata hladetina od slatkovodne ribe.

Drugo ime za hladetinu je - *lučevina*.

Juha od puhova

Sastojci za 10 osoba: 1,5 kg puhova (cca 5 kom.), 10 dag masti (danas maslac) , 50 dag krumpira, 5 dag brašna, sol, peršin, papar, ocat, borovnica; noviji dodaci: mažuran (kad i papar), limunova korica (kad i papar), limunov sok (kad i ocat).

Puhove razrežite, pristavite u hladnu posoljenu vodu (3 l vode). Dodajte narezan krumpir, peršin, nekoliko zrna papra, mažuran i limunovu koricu. Kuhajte dok meso ne omekša. U posebnoj posudi popržite brašno na vrlo malo vode, dodajte borovnice, promiješajte i ovako napravljenu zapršku dodajte u juhu. Prokuhajte sve zajedno i poslužite. Umjesto krumpira možete ukuhati domaće široke rezance ili pofureno kukuruzno brašno (danas gotovu palentu iz vrećice).

Juha od žaba I. način

Desetak žabljih krakova očistite i ogulite kožu s njih, posolite i popržite na maslacu (ulju). Meso odvojite od kostiju i izrežite na sitne komadiće. Na maslacu (ulju) na kojem ste pržili krakove napravite zapršku s dvije žlice brašna. Zalijte juhom od zeleni i dodajte već prije pripremljeno meso. Pospite kosanim peršinom i dodajte malo soka limuna. Prokuhajte i poslužite.

Juha od žaba II. način

Pirjani žablji krakovi kuhani u grahovoju juhi, začinjani solju, paprom, češnjakom, i zaprškom; prije posluživanja ukuhajte malo vrhnja. Sve posluženo s prženim kockicama kruha.

Glavno jelo

Varivo od graška (Varivo od mladog graška)

Sastojci: 1,5 kg graška u ljusci, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, 1 dag soli, 0,1 dag šećera, žličica peršinova lista, 2 dag luka.

Na zagrijanu masnoću dodajte kosani luk i pola žličice šećera. Kad šećer karamelizira dodajte očišćeni grašak i kraće vrijeme pirjajte uz postupno dodavanje vode. Kad grašak skoro omekša pospite ga brašnom, dodajte sol, papar i podlijte vodom da pokrije grašak i prokuhajte još desetak minuta.

Na isti način pripravlja se varivo od mrkve, korabe...

Varivo od korabe s krumpirom

Sastojci: 40 dag korabe, 50 dag krumpira, mast (danas ulje), 1 glavica luka, 1 dl mlijeka, 2 žlice domaćeg kiselog vrhnja, 2 žlice brašna, par kapi octa, mljevena crvena paprika (slatka), 1 grančica peršinovog lista, mast, papar, sol

Korabu i krumpir ogulite, operite i narežite na kockice. Na zagrijanoj masti popržite nasjeckani luk, dodajte narezanu korabu i krumpir te zalijte vodom da sve bude pokriveno. Kuhajte na srednjoj vatri dok povrće potpuno ne omekša. Tada umiješajte u mlijeku razmućeno brašno i mljevenu papriku, posolite, popaprite i zajedno kuhajte oko 5 minuta. Zgotovljeno varivo začinite s nekoliko kapi octa, umiješajte kiselo vrhnje i pospite nasjeckanim peršinovim listom.

Varivo od zelja (kupusa) s rajčicama

Sastojci: 1 glavica zelja, slanina, luk, 6-8 rajčica, kosali peršin, klinčići, kumin.

Slaninu narežite na kockice i popržite je na masti s kosanim lukom. Dodajte nasjeckano zelje, malo kumina, podlijte vodom i pirjajte poklopljeno. Rajčice razrežite i pirjajte ih u vlastitom soku na masti. Dodajte kosani peršin, ½ glavice luka u koju ste naboli dva klinčića. Prokuhane rajčice pasirajte u varivo, dodajte malo brašna da sve zagustite, promiješajte i prokuhajte.

Varivo (cušpajz, čušpajz) od kisele repe



Sastojci: kisela repa, suho meso, mesna kobasica za kuhanje, crvena mljevena paprika, kim, kiselo vrhnje, brašno

Stavite kuhati repu, suho meso i kobasicu, crvenu mljevenu papriku i kim, pred kaj zagustiti s kiselim vrhnjem pomiješanim s malo brašna.

Varivo od buče

Sastojci: buča, luk, kopar, crvena mljevena paprika.

Količine nisu navedene jer je svaka domaćica stavljala prema ukusu svojih ukućana.

Ogulite koru buči, razrežite je na četvrtine, žlicom izvadite koštice, naribajte je na ribežu, posolite i ostavite da odleži oko sat vremena. Napravite svijetlu zapršku, popržite kosani luk, pomiješajte sa zaprškom i umiješajte kosani kopar i mljevenu crvenu papriku. Pazite kad dodajete crvenu papriku. Prije dodavanja posudu uklonite s vatre i tek tada je umiješajte da spriječite karbonizaciju paprike. Po želji možete umiješati i sok od rajčice. Dodajte izrezane buče, prelijte kiselim mlijekom (ili mješavinom kiselog mlijeka i vode) i kuhajte dok buča nije mekana. Pred kraj posolite i popaprite po želji. Umjesto papra neki su dodavali malo šećera.

Varivo od buča

Sastojci: 1,5 kg buča, sol, 1 žlica kima, ocat, 1 žlica masti, 2 žlice brašna, 1 glavica luka, 1 žličica mljevene crvene paprike. Nekoliko žlica domaćeg kiselog vrhnja.

Buče razreži i sa limenom žlicom iznutra očistite, tanko ogulite i stavite u hladnu vodu. Oprane buče izribajte na ribežu, posolite, dodajte kim, ocat, te sve zajedno dobro izmiješajte i pustite neko vrijeme stajati.

Od 1 žlice masti i 2 žlice brašna napravite svijetložuti *zafrig* (zapršku), dodajte kosani luk, 1 žličicu crvene mljevene paprike i dobro žmikane buče, puste malo pirjati, ako je potrebno dolijte vode. Prije posluživanja ukuhajte nekoliko žlica vrhnja. Varivo ne smiju biti ni pregusto, ni prerijetko.

Varivo od kelja

Sastojci: 1 glavica kelja, krumpir, luk, češnjak, mljevena crvena paprika.

Oprane listove kelja narežite na male komadiće i kuhajte ih oko pola sata u slanoj vodi ili mesnoj juhi zajedno s izrezanim lukom. Domaćice su stavljale i malo soda bikarbone (mala žličica). Dodajte krumpir izrezan na kockice i kad je skuhan umiješajte svijetlu zapršku pripremljenu na masti. U zapršku dodajte zgnječeni češnjak i mljevenu crvenu papriku. Sve pomiješajte i prokuhajte.

Varivo od graha

Sastojci za 10 osoba: 1 kg graha, manja glavica češnjaka, 20 dag luka, 2 mrkve, 1 korijen peršina, pola vezice peršina, 3 dag koncentrata rajčice, 1 kg svježeg junećeg mesa, 15 dag masti, sol, papar, list lovora, žličica mljevene crvene paprike, 2 žlice brašna.

Grah stavite u hladnu vodu i kuhajte ga 2 sata, Vodu ocijedite, nalijte hladnom vodom da prekrije grah, i kuhajte 10-15 minuta da provri. Na vreloj masti popržite polovinu usitnjenog luka i na sitno izrezanu mrkvu, dodajte meso odvojene od kosti i izrezano na kockice. Sve zajedno popirjajte dok ne ispari tekućina. Maknite s vatre. Iz prokuhanog graha ocijedite vodu i dodajte mu preostali usitnjeni luk, popirjano meso sa svim preostalim sastojcima, podlijte toplom vodom (ili čistom mesnom juhom) da prekrije grah i kuhajte uz povremeno dolijevanje toplom vodom, dok svi sastojci ne omekšaju. Na preostaloj zagrijanoj masnoći popržite brašno, skinite s vatre, pospite mljevenom crvenom paprikom i kosanim češnjakom, sve dobro izmiješajte (napravili ste zapršku). Gotovom grahu dodajte lovor, začinite koliko treba, uspite koncentrat rajčice razmućen u toploj vodi, i na

kraju zapršku („zafrig“). Sve prokuhajte još 20 minuta. Prije posluživanja dodajte kosani peršin.

Grah s rezancima

Sastojci: 20 dag graha, mast, 1 luk, malo mljevene crvene paprike, 15 – 20 dag rezanaca, sol.

Grah stavite u vodu večer prije pripreme jela, slijedeći dan ga skuhaite u slanoj vodi. Rezance također skuhaite, posebno, u slanoj vodi. Rezance ocijedite i malo zapecite na vrućoj masti. Te pomiješajte s ocijeđenim i usitnjenim grahom. Sve malo zagrijte i umiješajte zapršku od paprike i poprženog kosanog luka.

Prženi kupus



Sastojci: mast, ribani kiseli kupus, papar, mljevena crvena paprika (slatka i ljuta).

Na rastopljenu mast, u tavi, stavite ribani kupus, popaprite i tko voli popaprite, pirjajte 20-ak minuta na rubu šporeta. Kad je gotovo maknite s vatre i umiješajte mljevenu crvenu papriku po želji (ljutu ili slatku).

Prženi kupus posluživao se kao glavno jelo ili kao prilog, *kako se imalo*.

Naši stari govorili su: *nema pravog zimskog jela ako nema domaćeg kiselog kupusa. Najbolji je uz pogaču i čvarke, ali dobro dođe i uz mnoga druga jela. A*

tek kad iza svinjokolje bedrice dobiju dva-tri dima, nastaje pravi gurmanski užitek, ispunjen kiselo-slanim, slasnim namirnicama, koje krijepe duh i tijelo.

Kiseli kupus bio je najkorisnija namirnica i izvor sveg dobra u zimskim mjesecima, kad nije bilo voća i povrća.

Stari način ukiseljavanja:

Čvrste glavice kupusa, ostavite da odstoje nekoliko dana. Uklonite stare i oštećene vanjske listove. Oštrim kratkim nožem izdubite središnji tvrdi dio glavice (korijen) ali ne do listova. Dio korijena ostavite. U posebnoj posudi pomiješajte morsku sol sa paprom u zrnju i time ispunite napravljene udubine u glavicama kupusa. Manje glavice razrežite po pola, pa ih natrljati solju (na 10 l vode stavite 50 dag soli). Sve slažite u kacu, bure, badnjicu (danas u plastičnu posudu), a praznine između cijelih glavica popunite polovinama, sve pospite preostalom mješavinom soli i papra i dodajte komade korijena hrena (neka domaćinstva stavljala su i zrna kukuruza i 1 ili 2 dunje). Na kupus staviti drvene kolute na kojima će ležati utezi, najčešće kamen sa Save. Nakon toga, kacu ispunite vodom, i to polagano, kako se sol ne bi isprala iz udubina u glavicama. Na kolute stavite kamen ili druge utege. Danas se sve može prekriti plastičnom folijom i zatvoriti poklopcem. Važno da je plastična posuda hermetički zatvorena. Prvih nekoliko dana potrebno je kontrolirati razinu vode (mora biti uvijek iznad glavica kupusa) i prema potrebi je doliti. Nakon nekoliko dana probajte slanost vode i ako nije dovoljno slana, dodati još soli. Ukoliko je voda malo zamućena to je pokazatelj da ima premalo soli. Nakon četrdesetak dana, kiseli kupus je spreman za upotrebu. Slana voda u kojoj stoji kupus, *rasol*, ostati će bistar cijele zime. Mnogi mu pripisuju ljekovita svojstva, osobito za poboljšanje probave. Osim probave, *rasol* je, kažu, „vrlo važan sutradan nakon uzimanja prevelike količine alkohola“. Kupus vadite uvijek čistim rukama a nakon vađenja odmah sve opet hermetički zatvorite. Kupus ukiseljen na ovaj način, nije potrebno prati prije upotrebe.

Krumpir sa kiselim kupusom

Sastojci: 1 kg krumpira, 1 kg kiselog kupusa ribanca, 8 ploški suhe slanine.

Kupus operite, nalijte hladnom vodom i na umjerenoj vatri kuhajte. Krumpir ogulite, operite, izrežite na kriške, dodajte kupusu kad je napola skuhan. Slaninu rastopite i malo prepecite, dodajte kupusu i krumpiru, poklopite i na umjerenoj vatri dogotovite, tj. dok sve ne omekša. Po želji možete rastopljenoj slanini dodati i malo mljevene crvene paprike.

Poslužite kao prilog kuhanom ili pečenom svinjskom mesu posuto rastopljenim čvarcima.

Krumpirača

Sastojci: 1 kg krumpira, 4 glavice luka, 3 žlice masti, 1 žlica brašna, 25 dag suhих rebara, 5 dag suhe slanine, 1 kobasica, sol, 1 žličica crvene mljevene paprike.

Nasjeckani luk popržite na masti, kad omekša dodajte brašno i crvenu papriku. Oguljeni i izrezani krumpir na tanke ploške posolite i dodajte luku. Podlijte vodom tako da je krumpir pokriven, odozgo stavite slaninu izrezanu na kriške, suha ili svježa rebra i kobasicu. Poklopite i pecite u pećnici.

Ovo jelo se u nekim predjelima naziva: *kolinjski krumpir* i priprema se vrlo slično tj. s neznatnom razlikom. Jelu se dodaje lovor i jabučno vino, a od sastojaka dodaju svinjske nogice, kobasice (pečenice i krvavice).

Krumpir s buncekom

Sastojci (za 10 osoba): 1 kg bunceka, 50 dag krumpira, 20 dag hajdinske kaše, crvena mljevena paprika, list lovora, 1,5 dag mrkve, sol, papar, ocat.

U 2 l vode skuhaite buncak. Napola kuhanom dodajte krumpir izrezan na kocke i hajdinsku kašu, lovor, mrkvu i crvenu papriku. Kad je jelo gotovo začinite, po želji dodajte ocat i poslužite.

Krumpir pečen sa suhim svinjskim mesom

Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag suhog kuhanog svinjskog mesa, mast, sol, oko 1 dl tople vode.

Krumpir ogulite, operite i izrežite na tanke ploške. U lim stavite mast, dodajte posoljeni krumpir, na njega složite na tanje komade izrezano meso i pokrijte krumpirom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C, dok krumpir ne omekša i porumeni. Poslužite uz salatu od kiselog kupusa.

Ćoravi paprikaš

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 10 žlica masti, 4 glavice luka, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2 žlice soli, 2 l kipuće vode.

Na listiće izrezani luk popržite na masti dok ne porumeni, dodajte crvenu papriku i krumpir razrezan na 4 do 6 dijelova, posolite i dobro promiješajte. Pržite 15 minuta. Prelijte kipućom vodom i polagano kuhajte na umjerenoj temperaturi, do krumpir ne bude mekan. Krumpir se ne smije raskuhati, već mora biti čitav. U jelo možete dodati vrhnje i zelenu izrezanu papriku. Možete dodati kuhanom krumpiru i malo vina i kosani peršin.

Bez dodatka crvene paprike ovo jelo se u nekim regijama naziva – „krumpir gulaš“.

Punjeni krumpir

Sastojci (za 10 osoba): 2 kg krumpira, 60 dag suhog ili svježeg samljevenog mesa, 4 kuhana jaja, 4 svježja jaja, papar, sol, 4 dl vrhnja.

Ogulite i pažljivo izdubite krumpir te nadjenite; mješavinom od suhog iskosanog mesa, isjeckanih jaja, sirovih jaja, papra i soli. Punjeni krumpir stavite u namašteni lim i pecite dok porumeni. Na kraju prelijte vrhnjem i zapecite.

Okruglice sa čvarcima





Sastojci: 1 kg kuhanih krumpira, 2 jaja, 3 žlice brašna, 20 dag sitno kosanih čvaraka, 1 žličica kosanog peršina, 1 manji luk.

Vruće kuhane krumpire ogulite i protisnite ih kroz prešu za krumpir. Posolite ih i promiješajte s razmućenim jajima i brašnom. Od te smjese napravite rahlo tijesto. Od tijesta načinite svitak i narežite ga na jednake dijelove. Svaki dio plosnite dlanovima, napunite nadjevom i oblikujte okruglicu. Nadjev se pravi ovako: promiješajte sitno kosane čvarke s kosanim peršinom i lukom, pa tu smjesu posolite. Okruglice kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Uz okruglice poslužite kiseli kupus ili neku salatu.

Okruglice sa čvarcima i zeljem (kuposom) - moderna inačica, kako je pripremaju u restoranima nacionalne kuhinje:

Sastojci: 3 veća krumpira, 2 jaja, 5 dag maslaca, 10-20 dag oštrog brašna, malo ribanog muškarnog orašćića, sol, papar, 2 češnja češnjaka, 1 vezica peršina, 20 dag čvaraka, 60 dag rezanog kiselog zelja, 1 glavica luka, 10 dag slanine, 2 lista lovora, 10m zrna papra, ½ dl suncokretova ulja.

Krumpir skuhaite, protisnite, dodajte jaja, maslac, sol, ribani muškarni orašćić te brašno koliko upije tijesto. Sitno narežite čvarke, češnjak i peršin. Posolite i popaprite te oblikujte okruglice. Od krumpirova tijesta oblikujte okruglice i nadjenite ih kuglicama od čvaraka – poput „knedli“ sa šljivama. Okruglice kuhajte u slanoj vodi dok ne isplivaju te ih ostavite još 1 minutu u vodi. Luk nasjeckajte i popržite na ulju zajedno s nasjeckanom slaninom. Kad dobije zlatnožutu boju, dodajte prethodno ispran kupus. Dodajte papar u zrnju i lovor te pirajte uz podlijevanje vrućom vodom dok ne omekša. Po potrebi posolite. Poslužite s umakom od pečenja, a može i bez.

Krumpir crepuljaš

Sastojci: 1 kg krumpira, 0,5 dl ulja, sol, papar i po želji usitnjene začinske trave (malo ružmarina, lovor).

Krumpir ogulite, skuhaite, ocijedite, narežite na deblje kolute i složite u zemljanu posudu. Pouljite, posolite, popaprite i po želji pospite malo začinskim travama. Pecite oko pola sata na umjerenoj temperaturi u zagrijanoj pećnici. Poslužite uz sve vrste pečene janjetine, a najbolje odgovara uz pečeni but.

Krumpir s lukom

Sastojci: 8 - 10 krumpira srednje veličine, sol, maslac, 2 glavice luka.

Krumpir ogulite, operite, osušite i izrežite na kolute debljine 2 cm. Svaki kolut premažite rastopljenim maslacem ili uljem i posolite. Luk ogulite i izrežite na deblje kolute. Između svake ploške krumpira stavite plošku luka. Složite u prvobitno oblik krumpira, umotajte u alu-foliju i pecite u pepelu oko 40 - 50 minuta. Odmotajte foliju, krumpir složite u zemljanu posudu i poslužite uz kajmak, sir i vrhnje ili meso s ražnja ili žara.

Kukuruzne okruglice

Sastojci: 50 dag svježeg kravljeg sira, 2 jaja, 10 žlica kukuruzne krupice, sol, prstohvat muškarnog oraščića.

Sastojke dobro izmiješajte. Tijesto ostavite da miruje pola sata i zatim ga još jednom premijesite. Vrelu vodu posolite. Mokrim rukama oblikujte okruglice i kuhajte na niskoj temperaturi 15 minuta. Začinite čvarcima. Kukuruzne okruglice poslužite kao prilog uz gulaš, kupus, sekelji gulaš i pikantne umake.

Krpice sa zeljem



Sastojci: 4 žlice masti, 75 dag kiselog rezanog kupusa, sol, po želji ljuta mljevena crvena paprika, krpice (tjestenina izrezana na kockice veličine 1,5 x 1,5 cm).

Na rastopljenoj masti dobro propirjajte kupus izrezan na fine rezance, posolite i ostavite da odstoji. Nakon toga zelje pirjajte na masti da poprimi svijetložutu boju. U međuvremenu skuhajte krpice (tjestenina) u vreloj slanoj vodi. Tijesto procijedite, i pomiješajte s pirjanim kiselim kupusom. Začinite solu i mljevenom paprikom. Poslužite s pečenim ili kuhanim domaćim kobasicama i suhim mesom

Tjestenina sa sirom i slaninom

Sastojci za tijesto: 80 dag brašna, 6 jaja, sol; ulje; 10 dag dimljene slanine, 40 dag masnog svježeg kravljeg sira, 2 dl masnog kiselog vrhnja.

Zamijesite tijesto kao za rezance od brašna, jaja, soli i malo vode. Razvaljajte tanko pa natrgajte na „krpice”. Skuhajte u slanoj vodi, ocijedite pa pomiješajte sa sirom i vrhnjem. Slaninu narežite na kockice i umiješajte u tjesteninu. Smjesu ulijte u nauljenu vatrostalnu posudu (nekada se to radilo u zemljanoj posudi) i zapecite u pećnici na 200 °C.

Grenadir marš

Sastojci: 1 kg krumpira, 1 luk, tijesto - krpice (tjestenina izrezana na kockice veličine 1,5 x 1,5 cm), mast

Krumpir izrezan na kockice skuhajte u slanoj vodi, isto tako skuhajte krpice u slanoj vodi. Luk iskošite i popržite ga na masti, dodajte kuhani i ocijeđeni krumpir, posolite i promiješajte. Dodajte procijeđene krpice i sve promiješajte. Jelo se još prelili i sam malo rastopljene masti.

Grenadir; *franc. grenadier*) vojnik, bacač bombi; *grenadiri*: izabrani dio pješadije; *marš*: (*franc. marche*), ritmički ravnomjeren hod, stupanje.

Nadjev od iznutrica peradi

Sastojci: iznutrice kokoši, pure, guske ili patke, peršin, sol, papar, češnjak, mast, žganci.

Skuhajte iznutrice i narežite na sitno, dodajte sol, papra, malo peršina i češnjaka. Sve dobro izmiješajte i ukuhajte u žgance, ne previše tvrdo. Smjesu istresite na protvan (lim) i zapecite u pećnici. Možemo jesti sâmo ili kao prilog pečenju.

Ječmena kaša s dimljenim mesom

Sastojci: ječmena kaša, 1 žuta mrkva, sol, papar, 1 češanj češnjaka, luk, mast, brašno.

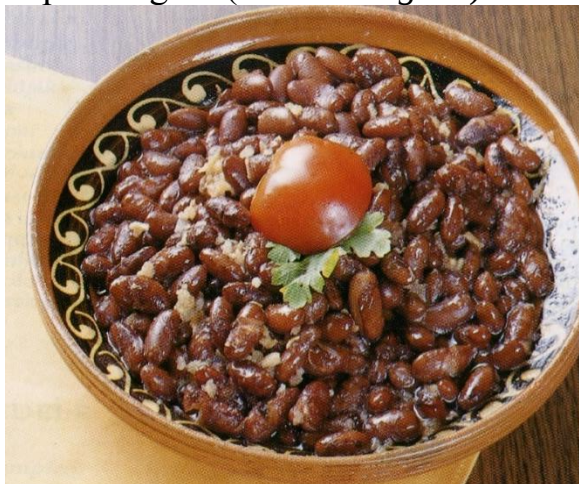
Dimljena rebrica ili dimljene kosti s malo mesa od vratine ili karmenadle (može i drugo meso iz dima) i ječmenu kašu stavite kuhati. Dodajte nasjeckanu mrkvu, malo soli, cijeli češnjak i malo preprženog luka. Kad je meso kuhano doda se zaprška od brašna i papar, sve još malo propirjajte i jelo je gotovo.

Zamašćeni grah

Sastojci: 1 l mladog oljuštenog graha, 5 dag ili 3 do vrha pune žlice masti, 4 dag ili 2 pune žlice mrvica (prezli), sol, po želji kiselo vrhnje, papar.

Grah kuhajte dok ne omekša, ocijedi i začinite solju i mrvicama isprženim na masti. Po želji možete blago zauljiti i preliti i s malo kiselog vrhnja.. Poslužite se raznom salatama uz meso s roštilja ili neko drugo pečenje.

Zapečeni grah (*Pošrekani grah*) I. inačica



Zapečeni grah priređuje se od bijelog krupnog graha, mnogo crvenog luka, ljute feferone, malo ulja, brašna, ljute i slatke crvene paprike, češnjaka i soli.

Grah se moči 24 sata i tada se kuha u slanoj vodi s mnogo nasjeckanog luka, na kilogram graha tri do četiri velike glavice. Kad je grah skuhan, dodajte nasjeckane ljute feferone, popaprite, a na tavici na malo ulja popržite brašno, ljutu i slatku crvenu papriku i nasjeckani češnjak, pa to ulijte u grah i dobro pomiješajte. Preselite u zemljanu ili vatrostalnu, nauljenu, posudu i zapecite u pećnici oko desetak minuta.

Pošrekani – „abšmalcani“ (apšmalcani; *njem* abschmalzen) – pržiti do mjere koju traži ono što se priređuje na poseban način, zapržiti, začiniti, zamastiti.

Zapečeni grah II. inačica

Sastojci: 60 dag graha, 2 glavice luka, glavica češnjaka, 8 pečenih crvenih paprika, mljeveni papar, list lovora, 2 dl ulja, 1 veći poriluk, 1 žlica šećera, 1 žlica mljevene crvene paprike, 1 mrkva, sol.

Grah stavite preko noći u vodu. Sutradan odlijte vodu, stavite novu hladnu vodu i prokuhajte ga. Kad je kuhao oko 5 minuta, skinite s peći i izlijte vodu. U ocijeđeni grah stavite izrezani poriluk na komadiće, ribanu mrkvu, šećer, i prelijte vodom tako da bude jedan prst iznad graha. Kuhajte 45 minuta, ne više da se ne raskuha. Na ulju popržite kosani češnjak, maknite s vatre, umiješajte mljevenu crvenu papriku i dodajte grahu. Začinite solju, paprom, dodajte lovor i lagano promiješajte. Ovako pripremljeni grah stavite u zemljanu posudu. Očistite pečene paprike i nju stavite preko graha. Očišćenu glavica luka malo popržite na ploči štednjaka, izrežite na kolute i stavite preko pečenih paprika. Zapecite u pećnici pola sata na 200 °C. Vrijeme pečenja u pećnici zavisi o ukusu kako pečeno želite.

Ako jelo pripremate na ulju tada je to posno jelo, inače se radi na svinjskoj masti.

Čekičanje

Jelo; sastojci: slanina *iz paca*, *friška* domaća kobasa, *raskružena* glavica luka (luk očišćen i unakrsno zasječen), *pire od graha* koji ste pripremili kod kuće, kuhana rakija i vino (da ugrije tijekom pripreme i pečenja).

Slaninu i kobasu izrežite na komade i nanižite (nabodite) na oguljenu šibu (obično od lijeske) naizmjenično s lukom. Napravite vatru od sakupljenih suhih drva u šumi (*suvaraka*) i pecite držeći iznad vatre. Vrući zrak topi slaninu a vi s kapima masnoće zamašćujete pire od graha. Kad je sve pečeno uživajte u slastima pečenog mesa i luka, pijuckajući kuhanu rakiju i vino, koje ste ugrijali na vatri (tijekom zime). Pazite da se ne *zarakijate* – popijete previše rakije. Pripremajući jelo i konzumirajući ga, vi obavljate i drugu radnju istog imena – *pričate*.

Pire od graha; kuhani grah dok je još topao stisnite kao da radite pire od krumpira, začinite kosanim peršinom i celerom, kosanim češnjakom, paprom, solju i nekoliko kapi bijelog vina.

Čekičanje - specifično jelo ne samo po svom nazivu nego i po načinu pripreme. Pečenje mesa na šibi, zimi između Božića i Tri kralja, u šumi na Savi, karakteristično je za mjesta u Posavini uz Savu. Tijekom vremena, taj se običaj proširio i izvan prvotnog vremena, što je postalo i sastavni dio ribolova. Riječ *čekičanje* također podrazumijeva i pričanje, o svemu i svačemu, tijekom druženja. Čekićati – od *tur.* Çekiç – čekić: *prenes.* kucati, ključati, klepetati, pričati, brbljati koješta; kad netko nekog stalno na nešto upozorava i dosađuje, onaj koji mnogo govori.

„Lonac“

Sastojci: 60 dag govedine, sol, 6 zrna papra, 1 list lovora, 3/4 kg kelja, 1 kg kupusa, lišće peršina, 2 žlice masti, 0,50 kg krumpira.

Oprano meso pristavite u 2 l osoljene kipuće vode da kuha. Dodajte papar i lovor. Nakon sat i pol kuhanja dodajte oguljeni i na kockice narezani krumpir. Kelj i kupus očistite, operite i narežite na veće komade, i dodajte mesu. Kuhajte još oko 40 minuta, izvadite meso, provjerite treba li začiniti, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite s narezanim mesom na veće komade.

Posavsko jelo od mesa i raznog povrća

Sastojci: 1 kg masnijeg goveđeg mesa (prsa ili rebra), 1 kg luka, 2 žlice masti, crvena mljevena paprika, zelen za juhu, 7 češnjeva češnjaka, 5 krumpira, 0,5 dl octa, sol, papar u zrnu i mljeveni.

Meso izrežite na komade, posolite, popaprite i ostavite odležati, dok ne izrežete zelen za juhu na kolutiće i ne iskošete luk. Na zagrijanoj masti zažutite luk, dodajte mljevenu papriku (pazite – masnoća ne smije biti jako vruća da se paprika ne karamelizira i tako pokvari cijelo jelo), mljeveni papar i papar u zrnu, zelen za juhu i oguljene češnjeve češnjaka. Promiješajte i sasvim malo popirajte, dodajte krumpir izrezan na četvrtine i promiješajte. Posudu uklonite s vatre, dodajte meso i dobro promiješajte. Nalijte mlakom vodom i na kraju umiješajte ocat. Jelo mora biti umjereno kiselkasto. Sve sastojke stavite u zemljani lonac (lonac ne smije biti ispunjen do vrha), prekontrolirajte okus. Lonac zatvorite masnim papirom (pergament) ili alu-folijom. Tijekom pečenja ne otvarajte posudu i pecite oko 4 sata.

Posavski čobanac



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

U kotliću na masti popržite sitno nasjeckan luk. Dodajte meso da se malo poprži, prelijte vodom i dodajte sve ostale sastojke. Kuhajte najmanje 40-50 minuta.

Odrezak s gljivama

Sastojci: 80 dag mesa od buta (šol, frikando ili orah), 10 dag ulja ili maslaca, 5 dag brašna, sol, papar, 20 dag gljiva, lišće peršina, 1 dl kiselog vrhnja, 80 dag pirea od krumpira.

Meso izrežite na četiri odreska, posolite, pobrašnite i prepržite s obje strane. Odreske izvadite, na vruću masnoću dodajte gljive izrezane na ploške, prepržite ih, dodajte malo soli, papra i još malo propirajte. Podlijte vrhnjem i prokuhajte. Odreske prelijte na pladnju umakom od gljiva i poslužite s pireom od krumpira.

Purica s mlincima – Biba s mlincima



Sastojci: biba (purica) od 4,5 kg 20 dag masti, 5 dag soli, papar, 3 dl vode za podlijevanje, 1 paket mlinaca (gotovi mlinci).

Bibu nekoliko sati prije pečenja izvana i iznutra natrljajte solju i paprom. Zagrijte mast i prelijte preko bibe. Stavite je u pećnicu zagrijanu na 200 °C. Uz stalno podlijevanje vlastitim sokom i vodom pecite je oko 2,5 sata. Mlince „pofurite“ prelijte kipućom vodom, ostavite ne više od 15 minuta i prelijte je mašću od pečenja. Mlinci ne smiju biti raskuhani.

U pećnici guska slatka dat ću dragom oba batka

Guščja mast i glavica zelja, čaša vina i biče veselja

Pečena guska



Sastojci: 1 guska od 2,5 kg, 10 dag masti, sol, češnjak, 2 kisele jabuke, kesten, crveni luk.

Očišćenu gusku izvana i iznutra dobro namažite solju i češnjakom. Na masnim dijelovima pod krilima napravite rupice i u njih također stavite češnjak. Tako pripremljenu gusku ostavite preko noći. Idućeg dana nadjenite jabukama, po želji i s nekoliko kestena. Zašijte, kožu na nekoliko mjesta izbodite vilicom, stavite u posudu i pecite polagano, dok se sa svih strana ne bude lijepo rumena. Previše masnoj guski skinite kožu s prsiju u širini krila i na njeno mjesto ušijte kožu od dva gušćja vrata.

Kao prilog možete poslužiti široke domaće rezance.

Guska nadjevena kestenjem

Sastojci: guska; nadjev: 50 dag kestenja, sol, papar, salo guske, kosani luk, malo vlasca, sitno izrezana iznutrica guske: želudac, srce i jetra, kosano lišće peršina, majčina dušica.

Kestenje skuhaite i ogulite ih skinite im koru. Na rastopljenom gušćjem salu popržite kosani luk i vlasac, dodajte sitno izrezanu iznutricu: želudac, srce i jetru, i sve popirajte. Pospite kosanim peršinom i majčinom dušicom. Očišćenu i dobro osušenu gusku posolite i poparite, nadjenite popirjanim nadjevom. Otvor zatvorite koncem, zašijte. Gusku premažite maslacem i stavite u zagrijanu pećnicu na 200 °C. Pecite podlijevajući je vlastitim sokom i povremeno vrućom vodom.

Martinjska guska s kestenom



Sastojci: 1 guska od 3,5 kg, 1 štruca kruha, 7 jaja, 3 dl mlijeka, 30 dag maslaca, pire od kesten: 0,5 kg kesten, kiselo i slatko vrhnje, sol, papar, mast od pečenja.

Očišćenu gusku dobro posolite i pecite u pećnici uz polijevanje masnoćom. U pećnicu s guskom stavite i posudicu s vodom koja će se isparivati i korica pečene guske postati će hrskava.

Štrucu kruha izrežite na kockice i u njih umijesite razmućena jaja, mlijeko i 30 dag maslaca. Dobiveno tijesto ostavite odležati 1 sat. Oblikujte tijesto u štrucu i kuhajte u slanoj vodi 1 sat.

Pire od kesten: kestene skuhajte, ogulite, napravite pire i pomiješajte s kiselim i slatkim vrhnjem, solju, paprom i mašću od pečenja.

Gusku izrežite na komade, oko nje složite ploške štruce od kruha i pire od kesten, mast od pečene guske stavite u posudicu, da svatko polije po želji.

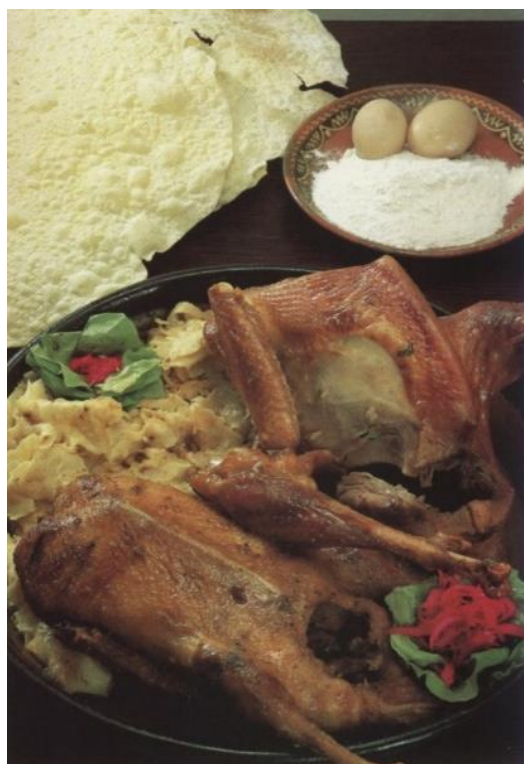
Guska je svoju ritualnu ulogu dobila kao kalendarski najprikladnija (početak mjeseca studenog), usto odlična sezonska pečenka, velika i tečna, dostojna je za blagovanje, tog jesenskog dana koji se u mnogim europskim narodima drži za početak novog razdoblja godine; urod je spreman, kraj gospodarskih radova, a čovjek je zahvalan prirodi.

Gusku možete pripremiti i na slijedeći način: očišćenu gusku dobro natrljajte solju, u koju ste umiješali 10 dag kimla (kumina) i malo papra, izvana i iznutra. U unutrašnjost guske stavite 1-2 jabuke i dunju. Pecite u pećnici, podlijevajte masnoćom od pečenja i mast stalno oduzimajte iz posude u kojoj se peče i stavite u drugu posudu. Kod posluživanja stavite je na stol da svatko uzme koliko mu treba.

Stari način pečenja Martinjske guske danas je potpuno zaboravljen. Prvo, guske su se nekad šopale i bile teže s više mesa i većom jetrom. Prije pečenja se dobro natrljala solju u koju se umiješa mljeveni kumina (kimla) i nešto papra (bibera). Gusku treba natrljati i izvana i iznutra. U unutrašnjost guske se stavi 1-2 jabuke, dunje ili kruške „Makarije“, već prema vremenu kad se peče. Mast koju guska pušta tijekom pečenja, mora se stalno oduzimati iz lima. Kratko vrijeme prije posluživanja, kad je guska već pečena, stavi se još neko vrijeme u vrlo vruću pećnicu, da joj kožica postane hrskava. Ako je guska stara, a nije premasna, stavi se u dobro zatvorenu posudu s malo vode i tako pirja jedan sat u pećnici. Zatim se peče na ranije opisani način.

Predjelo od guščjeg vrata, isto tako zaboravljen – prigrizak, uz domaće kobasice i šunku u svečanim prilikama.

Vrat debele stare guske ogulite (skinite kožicu). Nadjev: 15 dag govedine, 5 dag slanine, 6 dag riže, 2 žlice vrhnja, sol, papar i 3 dag masti. Slaninu iskošite i popirjajte na masnoći, dodajte riži i nastavite pirjati, posolite, popaprite, dodajte domaće kiselo vrhnje i mljevenu govedinu. Sve zajedno popirjajte. Nadjevom ispunite gušćji vrat, sašijte otvor s obje strane i ispecite na masti. Ohlađeno izrežite na tanke ploške. Nadjev možete napraviti i od kosanog želuca i jetre guske i goveđeg mesa, i sve kuhati u juhi



Guska s mlincima

Pržena krv

Kad se kolje guska ili patka zahvatite krv u čistu posudu. Pustite da se zgusne i usiri, ne miješajte. U dulju posudu stavite žlicu masti i kad je vruća dodajte 1 do 2 glavice sitno kositog luka i popržite dok ne požuti. Krv izrezanu na komadiće stavite na poprženi luk i miješajte dok ne promijeni boju i postane smeđecrna. Posolite i popaprite i odmah poslužite.

Neki stavljaju u krv i zelenu papriku izrezanu na kolutiće i popržene zajedno s lukom.

Nadjevena guska

Sastojci: 1 guska, 0,5 kg kukuruznog ili pšeničnog brašna, sol, papar, klinčići, masnoća (najbolje guščja mast)

Skuhajte brašno u vodi i dobro ga začinite solju, paprom i klinčićima. Sve izmiješajte u jednoličnu masu i stavite na dno pouljenog lima/pleha u kojem ćete peći gusku. Gusku pripremite za pečenje: očistite dan prije, premažite uljem i nasolite. Na dno lima/pleha (ispod brašnene mase) postavite dvije daščice unakrst (tako da budu dosta iznad mase), a iznad nje stavite gusku. Ukoliko posjedujete metalnu rešetku veličine lima tada je stavite na lim. Sok će za vrijeme pečenja curiti na nadjev i tako ga začinjavati. Na isti način možete pripremiti kokoš ili puru, ali je prema kazivanju ovakav nadjev najbolji za guščje pečenje.

Nadjev od iznutrica: 7,5 dl vode, guščja jetra i želudac, 1 glavica luka, 3-4 češnja češnjaka, papar, slatka mljevena crvena paprika, sol, papar.

U vodu stavite jetra i želudac, luk i češnjak (koji ste prethodno iskosali i popržili ma masti) i ostale začine. Skuhajte sve zajedno uz povremeno miješanje. Kad su jetra i želudac kuhani iskošite ih, po potrebi još začinite, i umiješajte u kukuruzno brašno ispod pečene guske. Ovakav spoj brašna i iznutrica obogatiti će pećenu gusku.



Državni arhiv u Zagrebu, Josip Kokalj: Gušćarica na savskom nasipu

Uzgoj gusaka na tlu Hrvatske datira od samih početaka civilizacijskog udomaćivanja guske. Intenzivnije guščarenje se prvenstveno razvija za vrijeme Rimskog carstva, uz velike rijeke: Dunav, Dravu i Savu te njihove pritoke.

Posavska guska je proširena uz rijeku Savu, odnosno područje oko Zagreba, Banovinu i Slavoniju. To je stara hrvatska izvorna pasmina gusaka koja se tradicionalno ekstenzivno uzgaja na prostranim poplavnim posavskim pašnjacima. Na području Posavine prepoznatljivi su neki tradicionalni proizvodi posavske guske: cijela dimljena guska, gušćje perje, gušćje krzno, gušćja mast i čvarci te specijaliteti: pečena guska s kestenima, pečena guska s mlincima, salata od gušćjih jetara i brojni drugi.

U zapisnicima varaždinskog mesarskog ceha navodi se redovito pripremanje domaćih gusaka kao specijaliteta za gozbe još od početka 16. stoljeća. U svojoj kuharici iz polovice 17. stoljeća, hrvatski velikaš Nikola Zrinski navodi izniman broj recepata za gusku, koju u velikom broju uzgaja na svojim imanjima: umućena juha, zgušćena juha, gušćja juha s prosenom kašom, kuhana s paprom, u crnoj juhi, špikana sa špekom, s mladim češnjakom, s višnjama i češnjakom te pečena s dunjama, kestenjem, kruškama, pinjolima i kaduljom.

Guska s jabukama

Sastojci: 1 guska, 1-1,5 kg kiselih jabuka, ½ limuna, 15 dag groždica (nije obavezno), sol, ulje (ili guščja mast ako je imate), mažuran.

Guski iz trbuha izvadite salo (poslije ispržite) operite je hladnom vodom iznutra i izvana, obrišite i sašijte joj otvor na vratu. Posolite je i popaprite izvana i iznutra. Jabuke ogulite, nasjeckajte, posolite i prelijte limunovim sokom. Umiješajte groždice i mažuran i nadjenite gusku. Nadjenite je pod kožu i u šupljinu, zavežite uzicom i izvažite. Težina određuje kako dugo ćete je peći: za 1 kg računajte 1 sat, za svaki daljnji kilogram računajte po 25 minuta i više. Gusku stavite prsima prema dolje u malo nauljeni lim, prelijte s 2 šalice kipuće vode i pecite u pećnici koju ste prethodno dobro zagrijali. Nakon 1 sata preokrenite gusku, opet prelijte s 2 šalice kipuće vode. Premažite peruškom namočenom u slanu vodu da bi kora bila hrskava i pecite još deset minuta.

Gusku možete nadjenuti i samo s jabukama: kisele jabuke maslac, papar, sol. Očišćenu gusku natrljajte solju. Iznutra nadjenite narezanim jabukama, a izvana premažite maslacem. Pecite u pećnici na umjerenoj vatri, povremeno zalijevajući sokom od pečenja. Pred kraj pečenja dodajte preostale jabuke.

Guska sa žgancima

Sastojci: 1 guska, 0,5 kg kukuruznog brašna, guščje iznutrice, glavica luka, 3-4 režnja češnjaka, žlica mljevene crvene paprike, papar, sol.

Gusku posolite izvana i iznutra, i ostavite je da odstoji do drugog dana. Premažite je uljem i ispecite u pećnici. U lonac stavite 7,5 dl vode, posolite i skuhajte palentu postepeno sipajući brašno. Posebno na ulju ispržite nasjeckani luk i češnjak, pospite mljevenom crvenom paprikom, paprom i posolite, dodajte nasjeckane iznutrice i pirjajte dok ne omekšaju. Pečenu gusku izvadite iz masnoće u kojoj se pekla, u nju stavite kuhanu palentu, prelijte je iznutricom i odozgo stavite gusku. Kratko sve zapecite u pećnici.

Guska s jabukama i krumpiračom

Sastojci: gusku tešku 3-3,5 kg, 50 dag jabuka, 10 dag oraha, 1 kg krumpira, 3 jaja, 1 dl ulja, 15 dag glatkog brašna, 10 dag maslaca, mljevene crvene paprike, papar, sol.

Očišćenu gusku operite u hladnoj vodi, ocijedite i posolite iznutra. Prelijte vrelom masnoćom i pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi. Opranim jabukama izdubite sredinu kako bi

uklonili koštice i ispunite grubo narezanim orasima, stavite oko guske poslije 40-50 minuta pečenja i pecite oko 20 minuta. Luk isjeckajte i ispržite do zlatnožute boje, posolite, popaprite i pospite mljevenom crvenom paprikom.

Krumpir ogulite i izrežite na ploške debljine pola centimetra. Od brašna umijesite tijesto kao za savijaču i u podmazanu posudu stavite red tijesta, red krumpira i luka sve visoko oko 3 cm. To je krumpirača. Zamastite masnoćom od guske i ispecite u pećnici. Poslužite uz gusku i jabuke.

Kvrguša

Sastojci: 1 pile, mast (danas ulje); za tijesto: 0,5 kg mekog brašna, sol, mast (danas ulje), 1 jaje, 2 dl kiselog vrhnja.

Pile izrežite na komade (batak – karabatak – bijelo meso) i posolite. Ispržite na masnoći. Od jaja, brašna, soli malo ulja i vode pripremite lijevano tijesto kao za palačinke, ali malo gušće. Piletinu zalijte tijestom i stavite u zagrijanu pećnicu na 200 °C. Kad dobije lijepu žućkastu boju, prelijte vrhnjem i vratite u pećnicu da se zapeče. Kvrgušu pecite oko 45 minuta. Od slabijih komada piletine pripremite juhu.

Riječ *kvrguša* označava nešto zadebljano, čvoruglasto, kvrgavo

Nadjev za kokoš

Kokošju krv skuhaite zajedno se jetricama i želudcem. Kuhanu govedinu i suhu slaninu (sve skupa oko 0,50 kg) izrežite na male kockice, pomiješajte s 2 jaja, solju, zalijte mašću, dodajte kiml, papar i začinske trave po želji. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu. Kokoš nadjenite kroz vratni i analni otvor, i ispecite.

Živog pijevca nosio je djever k mladenki, da ga preda gospodaru svadbe - „živo za živo“, za mladu. Mladenkine kuharice očistile bi ga i skuhale, a djever bi ga opet nosio natrag. Događalo se da ga svati ukradu i pojedu (Turopolje).

Za Božić se pripremao drugačiji nadjev:

Božićni nadjev: 50 dag masnijeg svinjskog mesa, 20 dag pilećih jetrica, 20 dag bijelog kruha, 1 dl mlijeka, mast, 3 glavice luka, 1 češnjak, 3 jaja, peršinov list, papar, sol, crvena mljevena paprika;

Sitno iskošite luk i ispirajte ga na masti. Dodajte mljevenu svinjetinu i pustite ga da se pirja na laganoj vatri. Kad je na pola gotov, dodajte isjeckana jetrica, kruh namočen u mlijeko, istisnut i samljeven, kosani češnjak, jaja i začine. Dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu, nadjenite perad ispod kože ili u šupljinu. Možete također cijeli smjesu ili višak staviti uz perad, ili posebno u namašteni lim i pecite na umjerenoj vatri u pećnici.

Stari antički specijalitet *Pullus fusilis* (Nadjeveno pile) možda se pripremao i u Andautoniji (Šćitarjevo, 12 km od Zagreba na desnoj obali Save) savskoj luci i istaknutoj cestovnoj prometnici.

Sastojci: 1 pile od 1 – 1,5 kg 30 dag mljevenog mesa (pola svinjetina, pola govedina), 10 dag griza (pšenična krupica), 2 jaja 2,5 dl bijelog vina, 1 žlica ulja, 1 žlica sjeckanog korijena celera, četvrt čajne žlice mljevenog đumbira, četvrt čajne žlice mljevenog papra, čajna žlica zelenog papra u zrnu, 5 dag pinjola, sol. Mljeveni papar, celer, đumbir, mljeveno meso i kuhani griz pomiješajte. Dodajte jaja i miješajte dok ne dobijete mekana smjesu. Začinite solju, dodajte ulje, zeleni papar u zrnu i pinjole. Smjesom nadjenite pile. Pecite u pećnici oko sat vremena na 220°C.

Pilići nadjeveni suhim šljivama

Sastojci: 2 manja pileta, 1 kg suhих šljiva, 15 dag maslaca.

Piliće očistite, operite, posušite i posolite izvana i iznutra. Suhe šljive operite i ostavite da se namaču u hladnoj vodi najmanje 2 sata. Izvadite im koštice, ako nisu već prije izvađene. Piliće nadjenite šljivama, premažite maslacem i stavite u dobro namašteni lim da se ispeku, u pećnici.

Govedina s posavskim krumpirom

Uzmite 1 kg govedine, razrežite je na odreske, ovlaš istucite batom i naglo popržite na masnoći, pa potom ostavite na toplom da odstoji. Na istoj masnoći na kojoj su se pržili goveđi odresci, koja ne smije zagorjeti, stavite cijelu glavicu iskosanog češnjaka i ovlaš popržite, pazeći opet da ne zagori. U drugoj posudi izmiješajte 2 dl vrhnja, žlicu glatkog brašna, žlicu slatke crvene mljevene paprike, pola žličice papra i dodajte malo vode. Tim umakom zalijte masnoću s češnjakom, dodajte jedan izrezan feferon i pustite da prokrčka. Dodajte malo vode, da bude rjeđe, i onda prelijte ovim umakom prepržene goveđe odreske i začinite, ukoliko je još potrebno.

Za prilog napravite krumpir na posavski način – razrežite 1 kg krumpira, posolite i uvaljajte ga u kukuruzno brašno, koje ste prethodno popaprili. Krumpire složite u namašćenu posudu, prelijte ih masnoćom i pecite u pećnici, na srednjoj vatri, sve dok ne budu dobro pečeni. Poslužite odmah.

Riba u marinadi

Sastojci: 3 kg ribe (šaran, som, kečiga, smuđ, mrena) s malo kostiju, 1,5 l vode, 1 dl octa, 2 -3 glavice češnjaka, 1 dl ulja (za marinadu), sol, brašno i ulje za prženje.

Ribu očistite, izrežite na komade, posolite, uvaljajte u brašno i pržite s obje strane. Kad je gotova, složite je u odgovarajuću posudu i prelijte marinadom pripremljenu od vode, octa, ulja, soli i kosanog češnjaka. Ostavite da odstoji 24 sata i tada poslužite.

Riba u marinadi mora biti masna, slana i kisela, tako da može stajati na hladnom i do 5 dana.

Riba na ražnju

Sastojci: 1-2 kg ribe (deverika, štika, mrena, bolen), sol i štap za ražanj.

Ribu očistite, zarežite na svaka 23 mm sve do kosti (kralježnice) i posolite. Štapove zaoštrite na oba kraja i provucite ih kroz usta ribe prema repu, ali pažljivo da se tokom pečenja ne bi raspala. Štapove s ribom postavite iznad tihe vatre i okrećite da se ispeče s obje strane.

Riba pečena na žeravici

Jedan od najjednostavnijih načina pripreme ribe (a ništa nije ukusom lošija). Ribu pripremljene na ovaj način ne smiju biti teže od pola kilograma. Očistite ribi trbušnu šupljinu, operite je i posolite iznutra. S obzirom da ribu na ovaj način pripremate u ribolovu, od kuće ponesite malo luka, češnjaka i papar, te tim sastojcima ispunite trbušnu šupljinu ribe. Nakon toga svaku ribu posebno zamotajte u čisti papir i krajeve dobro zavrnite. Tako zamotanu ribu zavijte u još nekoliko listova novina pazeći da krajevi budu zavrnuti.

Kako ste vatru zapalili već ranije (od drveta), žeravicu uklonite i napravite udubinu, toliko da riba stane u nju. Koliko riba, toliko udubina. Zamotanu ribu umočite u vodu, stavite u pripremljenu udubinu i pokrijte žeravicama. Vanjski sloj papira koji je moker ne dopušta da se papir upali, odnosno pregori, dok vrućina prodire u unutrašnjost. Na taj način riba se ugrije, pušta vlagu i sok i peče se. Unutrašnji sloj papira prilijepljen će se za kožu i ljuske ribe. Za 10-15 minuta riba je pečena. Papir razrežite i kada ga rasklopite, sadržaj istresite lagano na neku podlogu. Radite polagano i meso će se odlijepiti od kostiju. Da jelo bude kompletno, uz ribu ispecite i krumpir u ljusci, isto u pepelu (*suprošci*).

Riba u zemljanoj posudi

Sastojci: po 25 dag somovine, šarana i kečige, 0,5 l ulja, 2 dl vruće vode, 3 dl suhog bijelog vina, lovor, papar, sol, peršin i jedna papričica.

Očišćenu, opranu i na komade izrezanu ribu propržite na ulju. U zemljano posudu ulijte pola litre ulja, 2 dl vruće vode, 3 dl suhog bijelog vina, dodajte lovor, papar, sol, malo kisanog peršina i papričicu. Ogrezla u soku, riba treba krčkati dok ne porumeni.

Pazite: zemljana posuda ima i poklopac od zemlje. Na ovaj način se para zadržava unutar posude.

„Pijana“ riba u zemljanoj posudi

Sastojci: po 25 dag štuke, kečige, soma, šarana i deverike, ulje, brašno, luk, sol, rajčica iz tube, 2 dl suhog bijelog vina, 2 lista lovora i kipuća voda.

Ribu očistite, izrežite na komade, pospite brašnom, propržite na ulju da porumeni i složite u zemljanu posudu. Ukoliko imate ikru i jetru od soma, dodajte ih. U istom ulju propržite izrezan, posoljen i popapren luk, dodajte rajčicu i lovor i 2 dl suhog bijelog vina te prelijte preko ribe. Ukoliko je premalo tekućine, dolijte 1 dl ulja i 0,5 dl vina. Poklopac zemljane posude prelijte iznutra s 2 dl kipuće vode koju će on skoro svu upiti. Zatvorite posudu i stavite u pećnicu oko sat i pol na temperaturu od 180 °C. Pri posluživanju pripremite dosta svježeg kruha, jer je dobiveni sok odličan.

Kuhana slatkovodna riba

Sastojci: šarana teškog 2 kg ili istu količinu smuđa, štuke, linjaka, grgeča; za juhu: sol, 5 dag celerova korijena, 10 dag mrkve, 6 dag luka, žlicu-dvije octa, 30 zrna papra, 1 lovorov list; maslac ili ulje za prelijevanje.

Očistite povrće i skuhajte sa začinima u vodi - pazite da bude dovoljna slana jer inače će riba ostati bljutava. Očistite ribu, operite je i obrišite. Svežite je za rešetku posude za kuhanje ili omotajte gazom. Stavite u posudu i prelijte kipućom pripremljenom juhom. Poklopite i kuhajte na najnižoj temperaturi pola sata da se riba prožme mirisima povrća i začina. Poslužujete li ribu toplu, pažljivo je izvadite na zagrijani pladanj i prelijte otopljenim maslacem, uljem ili nekim drugim umakom (*uz šarana će dobro prijati topli umak od hrena*). Namjeravate li kuhanu ribu poslužiti hladnu, ostavite je da se ohladi u vodi u kojoj se kuhala. Tu vodu upotrijebite za pripremanje riblje juhe.

Kuhana i pržena slatkovodna riba

Meso slatkovodnih riba lako je kvarljivo i valja ga brzo pripremiti ili zamrznuti. Riba su vrlo ukusne kuhane. Jesu li skuhanе, znat ćete po očima koje iskoče poput bijelih kuglica, kuhate li ih cijele. Narežete li ih na komade, možete lako izvuci škrge; na njima se ne smije zadržati ni komadić mesa ako su kuhane. Riba će najlakše skuhati u posebnoj, dugoljastoj posudi ili dubljem limu, „šerpi“. Kad ribu kuhate, metnite je na komad čiste gaze, kako bi je skuhanu lakše izvaditi cijelu. U vodu stavite ribu hrptom prema gore. Meso će biti ukusnije ako ga prije kuhanja

natopite limunovim sokom, posolite i pustite da malo odleži. Ribu možete skuhati u običnoj slanoj vodi, ali bit će ukusnije ako najprije skuhate neke začine i povrće.

Ribu za prženje očistite, operite, dobro ocijedite, obrišite papirnatim ubrusom pa uvaljajte u brašno i tek tad pržite. Za pečenje u pećnici samo ih dobro obrišite. Pržena ili pečena riba će biti ukusnija ako običnom brašnu dodate žlicu kukuruznog i malo aleve (crvene) paprike.

Sitna riba na posavski način

Bjelice i drugu sitnu ribu očistite, posolite, uvaljajte u kukuruzno brašno, koje ste malo popaprili. Ribu gusto složite u zemljanu posudu, polijte s nekoliko žlica rastopljene masti i ispecite u pećnici da porumene.

Slatkovodna riba na vinogradarski način

Sastojci: 4 veće slatkovodne ribe, povrće za juhu, 3 glavice luka, sol, papar, 3 dag masti, 2 dl bijelog vina, 5 dag masnog vrhnja, 30 dag muškarnog grožđa.

Ribu očistite, odstranite im kožu i kosti, pa svaku polovicu prerežite još po duljini napola (oblikujte odreske/filete) savijte i pričvrstite ih čačalicom. Kosti i kožu i druge otpatke skuhajte s povrćem i glavicom luka u posoljenoj i popaprenoj vodi. U 2 dl dobivene juhe dodajte vino. Posudu za pečenje namažite mašću (nekada je to bila zemljana posuda), riblje odreske/filete, posolite, popaprite, podlijte mješavinom juhe i vina. Pokrijte i kuhajte u zagrijanoj pećnici na 220 °C, oko 25 minuta. Izvadite ribu, poslažite je na zagrijani pladanj i držite na toplom. Izvadite čačalice. Sok od pečenja prelijte u manju posudu i stavite na vatru da se ispari i zgusne. Dodajte vrhnje, i kad provri, dodajte očišćene i oguljene bobice grožđa da se samo zagriju. Umakom i grožđem prelijte ribu i odmah poslužite.

Kečiga s gljivama (pečurkama-šampinjonima)



Sastojci: 1 kg kečige, 0,5 luka, 25 dag svježih gljiva (pečurke-šampinjoni), 2.5 dl ulja, kosani peršin, papar, crvena mljeven paprika (aleva paprika).

Kako je kečigu teško očistiti od oštarih ljuski, najbolje ju je politi kipućom vodom i kožu oguliti. Izvadite škrge i bacite a meso izrežite na komade odstranjujući veće kosti. Sitno iskošite luk, posolite i stavite na ulje da se prži, u veću dublju posudu. Iskošite gljive i, kad je luk napola pržen, gljive i luk ispržite zajedno. Kad se luk skoro pretvorio u kašu, dodajte komade kečige i pirjajte zajedno oko 2 minute. Za vrijeme pirjanja dodajte po želji papar i alevu papriku. Promiješajte pažljivo drvenom žlicom (kuhačom) i dolijte tople vode tako da svi sastojci budu pokriveni. Kuhajte oko 30 minuta i povremeno protresite posudu. Prije nego što je gotovo pospite peršinom i nakratko prokuhajte. Sve to stavite na nekoliko tanjura, ili na pladanj, ukrasite s glavama kečige (koje ste popržili u ulju) i hladite nekoliko sati u hladnjaku te nakon toga poslužite.

Kečige s ribanim ovčjim sirom

Sastojci: kečiga od 1 kg, peršin, maslac, glavica luka, žlica paste (paštete) od srdela, 5 dag ribanog ovčjeg sira, papar, sol, 2 žlice krušnih mrvica (prezli).

Očistite kečige i prerežite je napola; jednu polovicu izrežite na komade, osolite i složite zajedno. Drugu polovicu ribe sameljite i izmiješajte s kosanim peršinom i samljevenim luko. Dodajte past (paštetu od srdela i ribani ovčji sir. Srdele, kojih je teško naći kad ih trebate, možete zamijeniti s nekoliko fino usitnjenih slanah inćuna. Vatrostalnu posudu (ili zemljanu posudu, ili neku drugu posudu u kojoj ćete poslužiti jelo) namažite maslacem i u nju slažite red samljevene ribe pomiješane sa sirom i srdelama, red na komade izrezane i osoljene ribe, pa red samljevene. Gornji red ribe pospite ribanim sirom i krušnim mrvicama te stavite žlicu maslaca. Pecite 30 minuta u zagrijanoj pećnici i poslužite.

Pečena kečiga

U kipuću vodu uronite kečigu, izvadite i ogulite joj kožu. Pecite je na malo ulja oko 40 minuta, u zagrijanoj pećnici, i prije no što bude gotova nakapajte je limunom i prelijte domaćim kiselim vrhnjem, pa zapecite u pećnici.

Pečeni klen

Sastojci: 3-4 klena (može i nekoliko komada (od 1 do 2 kg), mast (danas ulje 3-4 žlice) 3-4 češnja češnjaka, 10-15 dag prošarane slanine, 1 dl bijelog vina, sol.

Očistite klenove, operite, posolite iznutra i izvana. Na svaka dva do tri centimetra uzdužno razrežite ribe. Utrobu klenova nadjenite komadićima slanine i narezana češnjaka. Pripremljene klenove pecite u nauljenoj posudi na 180 °C. Od vremena do vremena, pred kraj pečenja, ribu prelijte bijelim vinom. Ribu dobro ispecite jer će se na taj način, zahvaljujući uzdužnim rezovima, dobro ispeći kosti, pa ćete cijelu ribu moći pojesti.

Pečeni smuđ

Sastojci: jedan smuđ, 2 žlice limunovog soka, sol, 3 dag brašna, 4 dag maslaca, jedan limun, pola vezice peršina.

Ribu očistite od krljušti, izvadite utrobu, operite i obrišite čistom krpom. Izvana i iznutra dobro je nakapajte limunovim sokom, posolite, uvaljajte u brašno i ispecite na vrućem maslacu, 15 minuta sa svake strane. Odložite je na zagrijanu „činiju” (pladanj), a ostatkom maslaca prelijte, ukrasite kolotovima limuna i peršinom. Poslužite sa zelenom salatom i kuhanim krumpirom posutim kosanim peršinom.

Smuđ na žaru

Sastojci: smuđa od 1 kg, sol, limunov sok, 1 češanj češnjaka, dosta maslaca.

Ribu očistite, operite, posolite, natopite sokom limuna i pustite da odleži 10 minuta. Samo natrljajte češnjakom, jer to je najfinija riječna riba, miris koje se ne smije prikriti začinima. Stavite je na dobro zagrijani žar, onda malo snizite temperaturu. Što manje okrećite smuđa i ne bodite ga. Ispečenog odmah poslužite s kockicama maslaca koje će se topiti na njemu.

Som na ražnju

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

U žeravici ispecite krumpire te poslužite još i svježju salatu.

Naše, staro, atraktivno i pikantno već zaboravljeno jelo.

Pijani šaran (Uskrs)



Šarana očistite, na svaka dva centimetra s obje strane plitko zarežite kožu, posolite ga i popaprite. Zatim sitno nasjeckajte glavicu češnjaka i razdijelite na tri djela. Jednu utrljajte i ubacite u zareze na koži, drugu utrljajte i raspodijelite u utrobi, a treću kratko popržite na

dvije žlice ulja, tako da češnjak ostane bijel. Šarana stavite u nauljenu „tepsiju“, kraj njega položite krumpir i polijte ga vrućim uljem i češnjakom. Zatim ga pola sata pecite na umjerenj temperaturi, povremeno ga zalijevajući vinom, koje ćete iznijeti na stol.

Šarani iz ribnjaka imaju svoje mane, a to je da su redovito masni. U ribnjaku se malo ili uopće ne kreću jer za hranom ne moraju tragati, osim u nekim ribnjacima gdje poduzetni ribnjačari ubace štuku - dvije da potjera otromboljene šarane. Druga mana, možda i veća, jest to što meso iz ribnjaka ima okus mulja. To se može izbjeći. Dovoljno je živog šarana dva-tri dana ostaviti u vodi, primjerice u kadi, i taj će neugodni okus nestati. Bez toga su okusa i šarani koji na tržnici prožive nekoliko dana u akvariju, a okus mulja donekle se može ukloniti pranjem već očišćene ribe u litri i pol vode u kojoj smo razmutili decilitar octa. Ako takvog šarana kuhamo, dobro je još ubaciti nekoliko korica kruha, koje poslije izvadimo i bacimo. Suvišnu masnoću oštirim nožem odstranimo s trbuha.

Šaran u vrhnju (Uskrs)

Sastojci: šaran od 2 kg, sol, papar, 4 glavice luka, 1 žlica masti, 1/2 žličice mljevene paprike, 2 dl kiselog vrhnja, malo mlake vode, umak od vrhnja i jaja: 1,5 dl ulja, 2 žumanjka, sok jednog limuna, sol, mljevena paprika, 2 dl kiselog vrhnja.

Šarana očistite od ljuski, izvadite iznutricu, odrežite glavu i izrežite ga na komade široke dva prsta. Odreske posolite i popaprite, i ostavite da odleže. Luk izrežite na kolutiće i propržite na zagrijanoj masti da porumene, poprašite s mljevenom paprikom. Odreske šaran stavite u „protvan”, preko njih rastresite prženi luk i sve prelijte s dva decilitra kiselog vrhnja. Pecite na srednjoj temperaturi i tek povremeno podlijevajte s malo mlake vode. Ne okrećite! Nakon jednog sata odresci su pečeni, izvadite ih, poslažite po sredini zagrijanog pladnja, uokolo stavite prženi luk i prelijte umakom od vrhnja i jaja.

Umak: u ulje stavite žumanca, umutite, zakiselite sokom limuna, začinite solju i mljevenim paprom te dodajte kiselo vrhnje. Sve dobro izmiješajte i prelijte preko i prženog luka.

Nadjeveni šaran (Uskrs)

Sastojci: šaran, 3-4 glavice luka, 3-4 češnja češnjaka, usitnjeni kruh, malo maslaca, papar, sol, kosani peršin, ulje.

Šarana očistite, izvadite utrobu i operite ga. Jetru i ikru izdvojite, a ribu posolite izvana i iznutra, i ostavite da se ocijedi. Luk i češnjak iskošite, dodajte mu usitnjeni kruh, malo maslaca, papar, sol i kosani peršin. Masu dobro izmiješajte s usitnjenom jetrom i ikrom. U „tapsiju” stavite malo ulja i masu propržite, nadjenite šarana. Otvor na ribi zatvorite koncem. U „tapsiju” prelivenu uljem stavite na dno daščice u križ i preko njih položite ribu. Tijekom pečenja prelijevajte ribu toplom vodom.

Šaran s lisičarkama

Sastojci: šarana od 1 kg, sol, brašno, ulje, luk, lisičarke, češnjak, lišće peršina, 2 dl bijelog vina.

Šarana očistite, poprijeko preko tijela izrežite na komade širine 2 cm, posolite, uvaljajte u brašno, ispržite na zagrijanom ulju i složite u vatrostalnu posudu. Na ulju od šarana popržite nasjeckani luk da postane staklast i dodajte sitno sjeckane

lisičarke. Posolite, dodajte usitnjeni češnjak i pirjajte dok gljive ne postanu mekane. Gljive stavite preko prženih komada ribe, pospite sjeckani peršin i prelijte vinom. Vatrostalnu posudu stavite u zagrijanu pećnicu, pecite 15 do 20 minuta. Kad vino provrije, poslužite.

Kad se u šumama pojave lisičarke, šaran će izaći iz lovostaje. Pravi je užitek kad se ta dva proizvoda prirode nađu na stolu.

Šaranovi „čvarci“



Za ovaj, stari i zaboravljeni, prigrizak potreban je što masniji šaran. Nakon što ga očistite, izrežite ga na komade i to po širini preko trbušne šupljine da dobijete tzv. „potkove“ (dijelovi preko trbušne šupljine). Razrežite ih tada na komadiće, uvaljajte u brašno pomiješano s crvenom paprikom i pržite u vrelom ulju. Pripremite umak od češnjaka i poslužite kao predjelo ili prigrizak uz željeno piće.

Odresci štuke s paprikom

Sastojci: štika težine 2 kg, 50 dag paprike, 4 dag maslaca, 1 glavica luka, 1/4 l juhe, malo octa, sol, papar, mljevena crvena paprika, 1 žličica škrobnog brašna.

Luk nasjeckajte što sitnije, papriku očistite i uzdužno narežite na deblje rezance. Na masnoći ispržite luk da postane staklast, dodajte paprike i malo ih popržite pazeći da ne promjene previše boju. Zalijte juhom i kuhajte 25 minuta. Štuku očistite, ostružite i narežite na deblje komade (lošije komade upotrijebite za juhu). Nakapajte ih razblaženim octom, posolite, popaprite, pospite paprikom. Izvadite skuhanu papriku iz tekućine pa u njoj kuhajte komade štuke 20 minuta. Poslažite ih na zagrijani pladanj, u sok metnite opet paprike da se zagriju pa ih prelijte preko ribe.

Štuka na ražnju



Sastojci: svježa tek ulovljena štuka, sol, crvena mljevena paprika (aleva paprika), glavica luka, čisti papir, najlon vrećica.

Ulovljenu štku (neočišćenu) nabodite na ražanj (i to tako da joj ražanj prođe kroz oko i tijelo), glavom nadolje. Ražanj zabodite koso pored žeravice. Na jari od žeravice štku pecite pola sata (što ovisi o veličini). Pri pečenju ulje će samo početi curiti, peraje će se kvrciti, a ljuske obgorjeti. Ražanj okrećite tako da se štuka peče sa svih strana. Kada je pečena, skinite je i na nekoj podlozi zarezite duž hrpta od glave do repa. Ako je dobro pečena, glava i kralježnica s rebrima lako će se odvojiti. Utroba će također izaći van s rebrima. Ako je štuka veća, jetra odvojite od žući i posoljena možete odmah pojesti. Dobivene odreske posolite, pospite paprom i prije nego stavite jedan na drugi pospite između njih luk narezan na tanke ploške. Zamotajte u papir i stavite u najlon vrećicu. Kakao je meso još toplo, luk će bolje pustiti svoj sok. Nakon 15 minuta otvorite i možete jesti meso lagano ga odvajajući od ogorjele kože.

Na ovaj način možete prirediti **smuđa** i **grgeča**.

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

Riba u kotliću (fiš-paprikaš)



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

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

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



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

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

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

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

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

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

No, kako možete točno utvrditi niste li preuranili: desnu ruku stavite iznad mirisne pare, držite je u njoj (iako peče) nekoliko trenutaka, pa kad stisnete šaku, a prsti vam se lijepe o dlan, vaša delicija je gotova.

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

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



Začinska smjesa za riblji paprikaš

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

Riblji paprikaš I. način



Sastojci za pet osoba: 1,5 kg ribe (šaran, amur, som, tolstolobik), 1 dl ulja, 50 dag crvenog luka, 16 dag konzervirane rajčice, 2 dag mljevene crvene paprike, 3 dl bijelog vina, sol, ljuti feferoni dodaju se po ukusu.

Riblji paprikaš može se pripremati od jedne vrste slatkovodne ribe, ali je najbolji ako ih ima više vrsta. Za pet osoba potrebno je oko 1,5 kg ribe, (šaran, amur, som, tolstolobik). Kad se kosani luk malo poprži na ulju dodaju se samo riblje glave,

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

Ribljí paprikaš II. način



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

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

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

Riblja hladetina

Sastojci: 1 kg čistog šaranovog mesa, $\frac{3}{4}$ kg čistog mesa soma, 2-3 riječna raka (nekadašnji obavezni sastojci, danas vrlo rijedak obzirom da rakova više nema kao nekada, a hvatanje, držanje ili ubijanje je zakonom zabranjeno), 10 dag mahuna, 4 dl kokošje juhe, 6 listića (ili 12 grama) želatine, mljevenu crvenu papriku, 1 svežnjić vlasca, sol, papar.

Očistite riblje meso i narežite na manje komade. Stavite na 5 minuta u kipuću juhu. Posolite i popaprite. Izvadite šupljikavom žlicom i u istoj juhi skuhaite rakove. Očistite ih. Procijedite juhu. Malo je obojite mljevenom crvenom paprikom. Iskošite vlasac i uspite ga u juhu zajedno s kaparima (ako želite). Namočite želatinu u hladnu vodu i otopite u toploj juhi. U dugoljastu porculansku posudu posložite $\frac{1}{3}$ ribljeg mesa, pospite vlascem i stavite u hladnjak da se stisne. Još dva puta dodajte meso i podlijte želatinom. Gotovu hladetinu stavite u hladnjak da se stisne, oko 12 sati.

Kockice od tijesta („krpice“) s jetricama

Sastojci: tijesto – „krpice“, svinjska jetrica, luk, mlijeko, ljuta i slatka crvena mljevena paprika, sol, papar, domaće kiselo vrhnje.

Jetrica ostavite u hladnom mlijeku barem 3 sata, biti će ukusnija i brže gotova. Izrežite ih na tanke šnitice i popirajte na već ranije poprženom kosanom luku. Pirajte od pola sata do 1 sat (ovisno o količini jetrica). Kad su gotova, smanjite vatru, pospite ih mljevenom crvenom paprikom (ljutom i slatkom po ukusu), soli i paprom. Na samom kraju možete dodati i žlicu domaćeg vrhnja.

Jelo koje se pripravljalo za – kolinje, jelo - pečena jetrica, nazivali su i forbijs. Tijesto – krpice radilo se od domaćeg pšeničnog brašna. Od brašna, kvasca, soli i vode zamijesilo se tvrđe tijesto kao za kruh. Nakon stajanja, kad se dignulo, premijesilo se, razvaljalo na centimetar debljine i iskrižalo na kockice (pomoću ravnala). „Ploča“ sa iskrižanim kockicama se „pekla“, bolje je reći sušila, u otvorenoj pećnici po dva, tri dana da malo odstoji i dobije čvrstoću. Čuvala se, do korištenja, na hladnome u platnenoj vrećici. Na dan kad se priređivalo jelo iskidalo se na kockice, zalilo kipućom vodom i ostavilo 2-3 minute u njoj. Izvadilo se iz vode, ocijedilo i zalilo maslom, običnom masti ili masti od pečenja. Postupak je sličan kao kod mlinaca.

Okruglice od sira

Sastojci: 40 dag svježeg kravljeg sira, 18 dag maslaca (6 dag omekšalog i 12 dag otopljenog), 4 jaja, 20 dag osušenog crnog kruha mljevenog u mrvice, 330 ml mlijeka, 1 žličica soli i brašna po potrebi, 2 l vode i 1 žlica soli za kuhanje okruglica.

Sir stavite u zdjelu, omekšajte maslac i dodajte siru, sve dobro izmiješajte. Jaja umutite, posolite i dodajte uz miješanje sirnoj smjesi. Dodajte brašno u mlijeko tako da bude po čvrstoći slično tijestu nakon miješanja sa svježim sirom i jajima. Nakon što se sve dobro izmiješali ostavite pola sata na hladnom mjestu. U većem loncu zagrijte posoljenu vodu i kad uzavre, stavljajte oblikovane okruglice većom žlicom. Kuhajte poklopljeno na laganoj vatri 10 minuta. Žlicom izvadite okruglice i stavite ih na cjedilo da se ocijede. Posložite ih na zagrijani pladanj, pospite poprženim krušnim mrvicama na maslacu. Poslužite posute šećerom ili kao prilog jelu.

Stari naputak za okruglice: 6 dag masti dobro izmiješajte, dodajte 3 žumanjka, 25 dag pasiranog kravljeg sira, sol, 10 dag krupice, i izmiješajte u kompaktnu smjesu. Ostavite da odstoji 2 sata, i nakon toga pospite s malo brašna i umiješajte tvrdo tučeni snijeg. Oblikujte okruglice, veličine marelice, i stavljajte ih u kipuću slanu vodu kuhati. Kuhajte 10 minuta, izvadite okruglice šupljom žlicom i pospite mašću na kojoj ste popržili krušne mrvice (prezle).

Okruglice sa slaninom

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

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

Okruglice sa šljivama



Sastojci (za 10 osoba): 1 kg krumpira, 30 dag brašna, 30 dag šljiva, 2 jaja, 20 dag maslaca, 1 dl vrhnja, sol.

Krumpir skuhaite, propasirajte, ohladite, zamijesite s brašnom, solju, maslacem i jajima. Razvaljajte i napravite kvadratiće. U svaki kvadratić stavite šljivu bez koštice, u šljivu malo maslaca i zavijte u okruglicu. Kuhajte 5 - 7 minuta. Ocijedite i stavite u rastopljeni maslac i vrhnje, te poslužite kao prilog.

Okruglice možete staviti u posudu s poprženim krušnim mrvicama, poklopite, posudu protresite. Poslužite toplo. Obično su se pripremljene sa *prezlina* (krušnim mrvicama) posluživale za večeru.

Knedli sa šljivama; Okruglice se pripremaju od krumpirova tijesta ili od tijesta pripremljenog od maslaca i soli koje treba „uzavreti“ (dignuti se), dodati brašno i uz stalno miješanje na umjerenoj vatri izraditi tijesto. Dodajte jaja i od dobivene glatke smjese, nakon valjanja, izradite kvadratiće u koje umotajte šljive.

Kulinarska zanimljivost

Povjesničari gastronomije kažu da su jelo - *okruglice od šljiva - cvečkenknedli* (njem. Zwetschke – šljiva; Zwetschkenknödel), prvi put pripremljene tijekom Bečkog kongresa. Austrijski knez, političar, državnik, Metternicha, Clemens Wenzel Nepomuk Lothar (rođen 15.5.1773. godine u Koblenzu, umro je 11.6.1859., u Beču) tijekom Bečkog kongresa 1814.-15. bio je središnja ličnost, i po njegovom nalogu, navodno, spremljene su za kraljevsku večeru „okruglice (knedle) od šljiva“. Kažu, da su sve uzvanice doslovno bile oborene s nogu finoćom istih.

Okruglice od šljiva kako ih rade redovnice *franjevačkog samostana Crescentia iz Kaufbeurena*.

Osim ovih okruglica, koje su možda i bolje od iste varijante bečkih, mnogobrojne okruglice, valjuške i trgance na bazi krumpirova tijesta.

Sastojci: 1 kg kuhanog krumpira u ljusci, 3 žumanca, 5 dag maslaca, 9 - 10 žlica brašna, sol, 25 dag šljiva, vanilin-šećer, cimet, rum, šećer u kockama; posip: 5 žlica maslaca, 10 žlica mrvica, šećer u prahu.

Vruć krumpir ogulite, propasirajte kroz sito i brzo primiješajte u tijesto s žumancima, maslacem, brašnom i malo soli. Izvaljajte i čašom oblikujte okrugle oblike. Nadjenite polovicama zrelih šljiva koje su odstajale u mješavini vanilin-šećera, cimeta i ruma. Umjesto koštice stavite komadić šećera. Okruglice kuhajte u blago posoljenoj vodi 5 - 8 minuta. Ocijedite cjedilom. Na maslacu ispržite mrvice i pospite preko okruglica. Prije posluživanja pospite šećerom u prahu.

Žganci za poslenike*

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 2 dag soli, 50 dag svježeg kravljeg sira, 10 dag masti, 4 dl vrhnja, 1,5 l vode.

U vrelu slanu vodu uspite kukuruzno brašno i ostavite da kuha oko 5 minuta bez miješanja. Zatim brašno preokrenite i žgance dalje kuhajte uz stalno miješanje (od sredine posude prema stjenkama). Kuhane žgance poslužite u zemljanoj zdjeli, i to redom žgance, red posoljenog sira, dok sve ne utrošite, i prelijte mašću i vrhnjem.

*Poslenik; osoba koja radi posao od općeg interesa; djelatnik, marnik, trudbenik. Žganci pripremljeni na ovaj način posluživali su se ljudima koji su radili u polju - poslenici ili za posebne goste.

Popečnjaci

Sastojci; Tijesto: 1 kg brašna, 2 jaja, 0,5 dl ulja, 3 g soli, 3 dl vode.

Nadjev: 1 kg svježeg kravljeg sira, 3 žumanjka, 2 dl vrhnja, 1 dl ulja, 1 dag soli, 0,5 dl mlijeka, 50 dag kukuruznog brašna, 4 dl vrhnja.

Od brašna, jaja, ulja, vode i soli umijesite tijesto i razvaljajte na debljinu od 3mm, premažite prethodno pripremljenim nadjevom, preklopite i savijte. Prije pečenja prelijte s dosta vrhnja. Poslužite toplo.

Nadjev: izmravljeni sir, žumanjke, vrhnje, ulje i malo soli izmiješajte u jednoličnu smjesu. Posebno kukuruzno brašno prelijte kipućim mlijekom i ostavite da malo omekša, zatim sve zajedno pomiješajte i premažite preko pripremljenog tijesta. U nadjev možete dodati tučene orahe i šećer.

Gulaš od puhova

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

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

Gulaš od puhova

Sastojci: 60 dag puhova mesa, 10 dag masti, 40 dag luka, sol, 5 bobica borovnice, papar, 1 žlica crvene mljevene paprike, 1 žlica soka rajčice, 1 dl vina; noviji dodaci: kocka goveđe juhe, (kad i sol), senf (kad i papar i crvena mljevena paprika).

Na masti popržite kosani luk, dodajte meso izrezano na manje komade. Kad se meso sa svih strana dobro popeče (mora biti jača vatra), posolite, dodajte kocku goveđe juhe, istučene borovnice i pirjajte na laganoj vatri povremeno dolijevajući malo tople vode. Kada meso napola omekša, umiješajte senf, papar i crvenu mljevenu papriku. Na kraju stavite rajčicu, dolijte vino i sve zajedno kratko prokuhajte. Poslužite s kuhanim krumpirom ili okruglicama od kruha.

Žablji kraci u pogači

Sastojci: 50 dag žabljih krakova, 7 dag češnjaka, 20 dag luka, 5 dag masti, 1 dl bijelog vina, sol, papar, malo brašna, peršinovo lišće, okrugli kruh.

Pogaču prerežite i zagrijte. Na masti zažutite vrlo sitno nasjeckani luk (bolje ga izribajte na ribežu, trenici) i umiješajte zgnječeni češnjak. Na tome ispržite krakove uvaljane u posoljeno brašno. Ispržene izvadite i odložite na toplo. Umak (sok) od prženih žaba podlijte vinom, posolite, popaprite, promiješajte, vratite krakove i dokraja ispirajte da omekšaju. Stavite na kruh i pospite kosanim peršinom.

Žabe u vinu

Sastojci: 1 kg svježih žaba, 15 dag luka, 4 dl suhog bijelog, 5 dag češnjaka, lišće peršina, kriška limuna, 2 žlice pirea od rajčice, sol, papar, 2 žlice masti.

Ispirajte nasjeckani luk na zagrijanoj masti, i na to dodajte očišćene žabe. Propirajte, dodajte sve začine i podlijte vinom. Kuhajte na laganoj vatri 20 minuta dok se ne napravi umak. Poslužite s palentom (žgancima).

Pirjani žablji kraci s palentom

Sastojci: 50 dag žabljih krakova, 7 dag češnjaka, 20 dag luka, 5 dag masti, 1 dl bijelog vina, sol, papar, malo brašna, peršinovo lišće.

Na masti zažutite vrlo sitno nasjeckani luk i umiješajte zgnječeni češnjak. Na tome ispržite krakove uvaljane u posoljeno brašno. Ispržene izvadite, zalijte sok od pečenja vinom, posolite, popaprite, vratite natrag krakove i dokraja ih ispirajte da omekšaju. Poslužite s palentom sve zaliveno sokom i posuto kosanim peršinom.

Pirjani puževi

Ubrane puževe ostavite tri dana u zatvorenoj posudi da se isprazne. Dobro ih operite u moru i po potrebi četkom očistite zemlju i prljavštinu.

Na domaćem maslinovu ulju popirjajte oveću glavicu luka i kad postane staklast dodajte puževe s kućicom nekoliko češnjaka i papar u zrnju. Sve lagano pirjajte i po potrebi dolijevajte vodu. Kad su puževi približno na pola pirjani, dodajte krumpir izrezan na veće komade. Nadolijte vodu, posolite i popaprite, dodajte kosani peršin i češnjak, pire od rajčice. Pred kraj dodajte koji lovorov list, jedan klinčić, malo ribanog muškarnog oraščića. Po potrebi, tj. okusu začinite, prije nego je sve gotovo.

Jelo se konzumira vadeći puževe iglom i uz tekućinu čije plodove upravo sakupljate.

Zapečeni puževi

Ovo jelo se priprema u konobi.

Kuhane puže (puževe stavite u vruću vodu na 10 minuta; izvadite iz kućice oštrom drvcom ili iglom; ponovo stavite u vodu s vinom, kosanim lukom, češnjakom, paprom, soli, lovorom; kuhajte 2 sata; kućice posebno očistite i kuhajte u vodi da budu potpuno čiste). Maslac pomiješajte s fino kosanim lukom, češnjakom i peršinom. Dodajte limunov sok, sol, papar i muškarni oraščić. U svaku kućicu stavite malo nadjeva, zatim meso puža i opet nadjev pa prstom pritisnite te pospite mrvicama i bademima. Puževe poslažite s otvorom prema gore u veću zdjelu i odložite u hladnjaku na 3-4 sata. Puževe složite u lim za pečenje, prelijte vinom, na svaki otvor stavite malo maslac i pecite u zagrijanoj pećnici na 170 °C oko 10 minuta. Kad se maslac zapjeni, puževi su gotovi.

Puževi u klobucima gljiva

Sastojci: 25 puževa, 25 klobuka livadskih pečurki (šampinjoni su dobra zamjena), (od stručaka napraviti juhu), 20 dag sitno sjeckanog luka, 25 dag omekšanog maslaca, sok od pola limuna, 2-3 češnja sitno sjeckanog češnjaka.

Pirjajte luk na pola maslaca da zažuti, nakapajte limunom kapice pečurki, staviti po jednog puža u kapice, dodati žličicu maslaca pomiješanog sa češnjakom i žličicu pirjanog luka, složite u odgovarajuću posudu (lim) premazanu maslacem. Ostatkom maslaca pokapajte jelo u posudi, posolite i popaprite po želji. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C, 10-15 minuta. Poslužite sa prepečenim kruhom naribanim sa češnjakom.

Gulaš od puževa

Puževe držati tri dana u mreži s gustim otvorima da izađe trava iz njih. Nakon toga skuhaite ih u 3-4 vode s povrćem (luk, mrkva, korijen i lišće peršina, lovor). Kuhanim puževima izvadite meso „stopalo“ pomoću igle i odstranite crijeva. U dubljoj tavi ugrijte malo maslinovog ulja, dodajte kosani luk, sol, papar, i sve polako zagrijte na laganoj vatri, pazite da ne zagori. Kada luk počne dobivati zlatnu boju dodajte malo vode, promiješajte, sada dodajte malo koncentrata od rajčice (ili još bolje pasiranu rajčicu) i malo proška. Sve to lagano zakuhajte i dodajte kuhano meso puževa. U *šug* (umak) zadnjih pola sata možete staviti krumpir rezan na ploške (neki stavljaju valjuške – *njoke*).

Gulaš od puževa i lisičarki

Sastojci: 25 dag očišćenih lisičarki, 10 dag maslaca, 8 do 10 stabljika peršina (sjeckanih), stručak sjeckanog vlasca (možete zamijeniti zelenim dijelovima mladog luka), 1 veći češanj sjeckanog češnjaka, 20 puževa (pripremljenih), 2 žlice brašna, 0,5 l kokošje juhe (ili juhe od kocke), 2,5 dl suhog bijelog vina, stručak bosiljka, 2 klinčića, grančicu majčine dušice, 1 lovorov list, sol i papar (bijeli), 3 žumanjka, 1 žlica bijelog vinskog octa, 3 žlice vrhnja.

Na zagrijani maslac staviti prikladno izrezane gljive, popirjajte, dodajte peršin, vlasac, češnjak i puževe. Kuhajte 5 minuta, dodati brašno lagano posipajući, i miješajte sve dok se brašno potpuno ne sjedini sa jelom, podlijte vinom i polovicom juhe, prokuhajte i dodavajte juhe do željene gustoće. Začinite sa svim biljnim začинима, posolite i popaprite po želji (možete dodati sitno sjeckani ljuti feferon. Pirjajte oko 45 minuta. Dobro umiješajte žumanjke s vrhnjem i octom,

dodajte nekoliko žlica umaka iz jela, sve promiješajte, smanjiti temperaturu na minimum, smjesu ulijte u gulaš i miješajte dok se sve ne sjedini.

Puževi u umaku od šunke i vina

Sastojci: 30-tak puževa, 10 dag šunke, 1 dl suhog bijelog vina, sol, 10 češnjaka, 2 glavice luka, žlica slatke crvene mljevene paprike, sol, papar, ulje.

Puževe očistiti i skuhati u slanoj vodi s obiljem povrća (mrkva, luk, češnjak, peršin korijen i lišće). Kuhane puževe iglom izvadite iz kućica i odstranite im zadak (crijeva) od stopala. Luk izrežite na trake, pršut na kockice i češnjak iskošite. Na zagrijanom ulju popržite luk da lagano zažuti, dodajte šunku i popirajte s lukom, dodajte češnjak, promiješajte i sve na laganoj vatri popirajte. Dodajte puževe koje ste još jednom kuhali s povrćem i mljevenom crvenom paprikom. Podlijte sa suhim bijelim vinom i pirajte desetak minuta. Začinite solju i paprom. Poslužite uz željeni prilog.

Puževi u umaku

Sastojci: 2 kg puža, 1,5 dl ulja, 15 dag luka, 2 dag češnjaka, 2,5 dag pirea od rajčice, 2,5 dag lista celera, 1,5 dag brašna, 1 dl vina, sol, papar.

Na ulju popržite kosani luk, dodajte kosani češnjak, brašno, rajčicu i kosani celer. Promiješajte, dodajte očišćene i kuhane puževe, malo popirajte. Posolite, popaprite i zalijte vinom. Uz povremeno miješanje i dolijevanje vode pirajte oko 40 minuta. Poslužite uz palentu.

Kad ste sakupili puževe ostavite ih 3-4 dana u zatvorenom sanduku da se očiste. Puževe prvo dobro operite u nekoliko voda a zatim ih pustite neko vrijeme u slanoj vodi (kojoj ste dodali ocat) kakao bi ispustili svu svoju sluz (ako ih niste prije toga držali u sanduku). Nakon toga kuhajte ih oko 1 sat, izvadite iglom iz kućice i ponovo prokuhajte u vodi kojoj ste dodali luk, češnjak, korijen i list peršina, lovor. Ovako se puževi pripremaju za daljnju obradu.

Brašnjeni puževi

Sastojci: 2 kg puževa, 2 dl ulja, 5 dag brašna, sol.

Očišćene, kuhane i ocijedene puževe posolite, uvaljajte u brašno i pržite na ulju dok porumene. Ocijedite od masnoće i poslužite.

Puževi s vrhnjem

Sastojci: 10-15 puževa, sol, 2-3 žlice masti, 1 dl kiselog vrhnja, 2 jaja, 2 žlice kukuruznog brašna.

Dobro oprane puževe skuhajte u slanoj vodi, izvadite ih iz kućice, očistite im crijeva i dobro ih operite. Tako očišćene spustite u kipuću slanu vodu i kuhajte četiri sata. Ocijedite ih, stavite na ugrijanu mast i dodajte preljev koji ste napravili od vrhnja, jaja i brašna. Miješajte na vatri da se dobro poprži.

Puževi s vrhnjem i kukuruznim brašnom

Sastojci: 1 kg očišćenih puževa, 3-4 glavice luka, 2 žlice masti ili ulja, 2 žlice brašna, 2 žlice fino mljevenog kukuruznog brašna, 3 dl vrhnja, 1 žlica mljevene crvene slatke paprike, papar, malo juhe.

Puževe spustite u kipuću vodu i kuhajte 5-10 minuta. Odvojite kućice i crijeva, pa ih operite u više toplih voda. Kuhajte još 2-3 sata. Skuhane ocijedite i dobro operite. Isprženi nasjeckani luk, dodajte puževima i pirjajte još pola sata. Pospite kukuruznim i običnim brašnom, nekoliko puta promiješajte, dodajte papriku, sol i papar, zalijte juhom, prokuhajte i na kraju dodajte vrhnje. Poslužite s okruglicama od kukuruznog brašna.

Puževi u bijelom vinu

Sastojci: 24 skuhana puža i toliko kućica, 2,5 dl suhog bijelog vina, 2,5 dl pilećeg temeljca, 4 grančice kozlaca (*trajna zelen iz porodice kozlaca, upotrebljava se kao fina začinska biljka za slana jela*), 17 dag maslaca, 2 žlice kosanog peršina, 2 žlice kosanog bosiljka i kozlaca, 3 češnja češnjaka, krupna sol.

U posudu stavite vino, temeljac, grančice kozlaca i jednu čašu vode, pustite da ključa 2 minute. Dodajte puževe i kuhajte još 7 minuta. Skinite s vatre i ostavite hladiti oko 2 sata, u istoj tekućini. Ocijedite i stavite po jednog puža u svaku kućicu. Pomiješajte kosani češnjak, bosiljak, peršin i kozlac s omekšanim maslacem. U svaku kućicu stavite malo smjese, puževe stavite na lim (protvan) prekriti krupnom soli. Pecite na 180 °C u zagrijanoj pećnici oko 8 minuta. Odmah poslužite.

Salata

Kiselica

Travu „kiselicu” koju su djeca rado jela (svježe ubranu na ispaši) posluživala se netom oprana i kosana kao salata uz jelo.

Kiselica od mladog luka

Iskošite pera mladog luka, zaocite i poslužite s projom. Nekada, danima jedina hrana siromašnih.

Šarena salata (zimnica)

Sastojci: 2 kg krastavaca, 2 kg zelenog paradajza, 2 kg paprike, 1 kilogram mrkve, 1/2 kilograma crvenog luka, malo peršina, 1 dl 80 % octa (esencija). 0,5 l. ulja, 1 žlica šećera, konzervans.

Svo povrće očistite, operite, izrežite, posolite i ostaviti svako posebno da preko noći odstoji. Sutradan sve skupa izmiješajte u velikoj posudi (*šerpi*) i dodajte: 1 dl 80% octa (esencije), 0,5 l ulja, 1 žlica šećera, konzervans. Sve to stavite kuhati. Kada provri, pustite kuhati još 3-4 minute. Pripremite čiste vruće, u pećnici zagrijane, staklenke (teglice), i odmah punite. Povremeno smjesu u staklenki pritisnite kako bi ulje došlo na površinu. Kada se staklenke dobro ohlade hermetički zatvorite.

Salata od cikle

Sastojci: cikla, ulje, ocat, komadići hrena, kumin, papar, sol.

Ciklu očistite četkicom, operite je tako da ne oštetite korijen, stavite kuhati. Nakon kuhanja je ohladite, ogulite, narežite na ploške i prelijte mješavinom ulja, octa, soli, komadića hrena, kumina, papra i malo šećera. Salata se obično priprema barem 3-4 sata prije posluživanja.

Salata od krastavaca sa češnjakom

Sastojci: krastavci, kiselo vrhnje, ocat, papar, 1-2 prstohvata (prize) crvene mljevene paprike, luk, češnjak.

Oguljene krastavce narežite na tanke ploške, posolite (u nekim recepturama se preporuča krastavce nakon kraćeg odstajanja dobro istisnuti. Tiskanjem se odstranjuju svi hranjivi sastojci) i dobro pomiješajte sa kiselim vrhnjem, octom, paprom, 1-2 prstohvata (prize) crvene mljevene paprike, fino kosanim lukom i zgnječenim češnjakom.

Salata od celera

Sastojci: celer, kiselo vrhnje, ocat, sol, 1 žlica ulja, malo šećera.

Naribajte očišćeni celer i pomiješajte sa svim navedenim sastojcima. Možete začiniti i ribanim hrenom.

Salata od zelja

Sastojci: 1 glavica zelja, sol, 1 žlica ulja, ocat, papar.

Zelje naribajte ili izrežite na tanke rezance, posolite (u nekim recepturama se preporuča zelje nakon kraćeg odstajanja dobro istisnuti. Tiskanjem se odstranjuju svi hranjivi sastojci) i dobro pomiješajte sa uljem, octom i paprom. Salatu pripremite barem 2 sata prije posluživanja.

Krumpir salata

Sastojci: 70 dag krumpira, 0,5 dl ulja, 0,5 dl octa, 10 dag mladog luka, sol, papar.

Oprani krumpir kuhajte neoguljen u posoljenoj vodi kojoj ste dodali oko 0,5 dl octa. Ogulite krumpir dok je još topao, narežite na ploške i odmah začinite – prvo octom zatim sa uljem. Nasjeckajte mladi luk na kolutiće i pomiješajte s krumpirom.

Salata od krumpira i divljeg radiča

Sastojci: 70 dag krumpira, 30 dag radiča, 0,5 dl ulja, 0,5 dl octa, 10 dag luka, sol, papar.

Krumpir skuhaite u ljusci, ogulite i izrežite na ploške. Radić očistite, operite, ocijedite i dodajte krumpiru, začinite lukom izrezanim na rezance, uljem, octom, solju i paprom. Pažljivo promiješajte.

Zelena salata s krumpirom

Sastojci: 20 dag zelene salate, 60 dag krumpira, 10 dag luka, 0,8 dl maslinova ulja, 0,4 dl kvasine, papar, sol.

Salatu očistite, usitnite, operite i ocijedite. Luk očistite i izrežite na rezance. Krumpir skuhaite u ljusci, u posoljenoj vodi. Još toplog ogulite i izrežite na ploške. Dodajte luk, zelenu salatu i začinite.

Topla salata od krumpira

Sastojci: 1 kg krumpira, 6 žlica vinskog octa, 3 žlice vode, sol, 1 glavica luka, papar, 4 žlice ulja, zelen peršina, malo šećera.

Krumpir operite i skuhaite u ljusci. Ocijedite ga, prelijte hladnom vodom, ogulite i izrežite na kolute, prelijte s nekoliko žlica ulja. Preljev za salatu napravite na slijedeći način: pomiješajte ocat, sol, vodu, šećer i nekoliko žlica ulja. Sve kratko prokuhaite, dodajte nasjeckani peršin i prelijte po krumpiru. Izmiješajte, po potrebi dodajte još soli, papra i toplo poslužite.

Ova salata naročito je podesna uz kuhano sušeno meso ili šunku, odnosno pršut.

Salata od puževa

Sastojci: 2 kg puževa, 8 jaja, 0,6 dl ulja, 15 dag luka, 1,5 dag lista peršina, 2 lovorova lista, , 2,5 dl vinskog octa, papar, sol.

Očišćenim i kuhanim puževima dodajte luk izrezan na kriške, kuhana jaja izrezana na kockice, začinite uljem, octom (kvasinom), soli, paprom, pospite kosanim peršinom, promiješajte i poslužite.

Kruh

Makarun

(makarun je tanki kruh)

Tijesto se radi kao i za svaki kruh: brašno, voda, sol, *germa* (kvasac), razvaljajte na 1 cm debljine, stavite u *protvanj* (lim, protvan), odozgora nožem ucrtajte mrežu u obliku slova xx i ispecite.

Takav *makarun*, *friški i topal*, ima prednost pred klasičnim domaćim kruhom ima puno kore, a malo tijesta, za one koji vole hrskavo. Ono što se ne potroši tako „friško“ sačuva se, razreže na kockice (po onim crtama X-a koje ste ucrtali nožem prije pečenja) i potopi u kipućoj vodi nakratko, kao mlinci. Nakon toga se prelije masnoćom od pečenja, najčešće masnoća od pečenih kobasica ili pečenog pacanog mesa (malo slanija i jača masnoća). Jede se sa kobasicama ili pečenim mesom iz paca, ali je odlično i sa jajima i sirom i vrhnjem.

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 stavlja je luk a i kockice slanine na vrh pogače - sad se žlijom ispoljeva cila pogača sa vrelom mašću.

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 (*pindurom*), vrhnjem, raznim salatama ili samo sa svježim lukom.

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

Valjda postoji toliko vrsti pogača koliko ima i ljudi.

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 so. 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 stavlja je luk a i kockice slanine na vrh pogače. Sad se žlijom ispoljeva cila pogača sa vrelom mašću.

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 Svemogućí, Oče.*

Masna ljepina (Masna 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.

Kao i kod izrade svakog dizanog tijesta sastojci moraju biti sobne temperature. U 1 dl mlake vode stavite žličicu šećera, razmrvene kvasac i pospite žlicom brašna. Ostavite da kvasac naraste. Prosijano brašno posolite, dodajte mlaku vodu i uzašli kvasac i zamijesite tijesto. Tijesto mijesite isključivo u *vanglici* (tenžera, duboka posuda za iskuhavanje, ramina) ili prikladnoj zdjeli. Mijesi se tako da rukom lupate zahvaćajući ga od dna prema gore. Kad se počnu pojavljivati mjehurići znak je dobro izrađenog tijesta (u sebi ima zraka; prozračno je). Imajte u vidu da tijesto mora biti mekano tako da se lijepi za ruke zato ga i ne možete raditi na dasci. Žlicom ulja polijte tijesto i rukom ga razmažite po cijelom tijestu, gore i dolje. Prekrijte i pustite da udvostruči veličinu. Dasku obilato pobrašnite i istresite tijesto. Pobrašnite i ruke i sa svih strana ga preklopite prema sredini. Okrenite ga i premjestite na brašnom posut protvan (lim). Nožem zarežite po sredini i rukama razvucite kako bi oblikovali otvor. Pokrijte čistim ubrusom i pustite da ponovo naraste (oko 30 min). Zagrijte pećnicu na 220 °C. Četkicom i mlakom vodom

premažite nježno lepinju i stavite peći. Nakon 5 minuta smanjite temperaturu na 180 °C i pecite dok lepinja ne dobije lijepu žutosmeđu boju. Pečenu ponovo premažite mlakom vodom kojoj ste dodali malo ulja i zamotajte u čisti ubrus ili stolnjak (u izvornom napatku).

Količina brašna navedena je okvirno, sami ćete vidjeti prilikom miješenja koliko će vam brašna biti potrebno, te ga tada i dodajte po potrebi.

Kruh od krumpira I. način

Sastojci: 1 kg brašna, 30 dag krumpira, 2,5 dag kvasca, sol, oko 4 dl vode.

Kvasac stavite u manju posudu, dodajte šećer i mlake vode. Izmiješajte i ostavite pokriveno na toplom mjestu da uzade. Krumpir skuhaite, ogulite i zgnječite. Brašno posolite, dodajte zgnječeni krumpir, kvasac i s mlakom vodom umijesite tijesto. Izrađeno tijesto stavite u namašteni lim, pokrijte i odložite na toplo da uzade. Nakon 45 minuta pecite u pećnici na 200 °C, oko 45 minuta.

Kruh od krumpira II. način

Sastojci: 1 kg krumpira, 1 kg brašna, 3 dag kvasca, 1 - 2 dl mlijeka, vode ili kiselog mlijeka.

Krumpir skuhaite, ocijedite i protisnite. Razrijedite ga hladnim mlijekom i dodajte brašno u koje ste stavili dignuti kvasac. Smjesa mora biti mlaka i tvrda nego što je uobičajeno za kruh. Po želji možete dodati malo kimla. Tijesto ostavite da uzade preko noći, pokriveno i na toplijem mjestu. Premijesite i opet ostavite da uzade, kraće vrijeme. Pecite ga kao i svaki drugi kruh.

Krumpirov kruh ostaje dulje vrijeme svjež.

Raženi kruh s krumpirom

Sastojci: 2 dag kvasca, 3 dl vode ili sirutke, 3/4 l zgnječenog kuhanog krumpira, 3 žlice soli, 5 l raženog brašna, 1 žličica kumina.

Kvasac i mlaku vodu (ili sirutku) dobro izmiješajte i ostavite na toplom da se digne. Još topli krumpir pomiješajte s kvascem, dodajte brašno, kumin i zamijesite kruh. kruh ostavite na toplom da uzađe, ponovo ga premijesite, razdijelite u dva ili tri kruščića, i ostavite da ponovo uzađe. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

Pogačice od krumpira

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 20 dag oštrog brašna, 5 dag masti, 3 jaja.

Krumpir skuhajte u ljusci, ogulite i izribajte na sitno. U ribani krumpir dodajte sol, brašno, jaja i malo masti. Umiješajte tijesto, razvaljajte i to ponovite nekoliko puta. Čašom izrežite (oblikujte) pogačice, stavite u namašteni lim i ispecite u pećnici.

Neovisno jedni od drugih, Primorje, Dalmacija i otoci imaju također svoje pogačice ali u njih stavljaju i ostatke kuhane ili pečene ribe. Riblje meso očistite od kosti, usitnite i umiješajte u istu količinu tijesta. Prži se na tavi na masnoći.

Lokšice







Zamijesite tijesto od brašna, vode i soli. Razvaljajte na debljinu od $\frac{1}{2}$ centimetra pomoću debljeg štapa i ostavite da se malo osuši. Osušeno tijesto pecite na ploči *šparheta* (peći) kao što se peku i mlinci. Pečeno tijesto stavite u posudu za posluživanje sloj po sloj, svaki sloj polijte žlicom mješavine vode i šećera ili meda. „Svećenu“ varijantu pospite još i kosanim orasima. Konzumira se tako da se otkidaju komadići i jedu.

II inačica za korizmu

Oblikovano tijesto kao za mlince ispecite na ploči *šporeta*, pečeno poprskajte vodom ter mljevenim zašećerenim makom ili orasima, smotajte kao *štrudlu*. Složite na *tepsiju*, zalijte kajmakom i ispecite u pećnici.

Tradicionalno jelo za Badnjak.

Kukuruzni kruh punjen ribom

Sastojci: 20 dag kukuruznog brašna, 20 dag oštrog brašna, 2 jaja, prašak za pecivo, 1 dl ulja, 1 dl mlijeka, sol, 15 dag ribe (smuđ, som, šaran).

Ribu očistite od kosti i sameljite na najmanjem otvoru stroja za mljevenje mesa. Umiješajte sve sastojke zajedno, kao kad se radi kruh. U zagrijanoj pećnici pecite oko 20-25 minuta na temperaturi od 220 °C. Poslužite toplo s kajmakom ili vrhnjem.

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.

Kolači slani ili slatki

Kolačara - žena koja dobro peče kolače, i vrsta dinje

Na trnu kolačić - običaj da kuma nosi na trnu kolačiće mladoženjinoj kući da se i na taj način pokaže svadbeno obilje

Paprenjaci

Od kilogram finijeg brašna, pet jaja, 28 dag svinjske masti i 28 dag šećera umijesite tijesto „dosta tvrdo, masno i slatko”. Potom tijesto razvaljajte u sloj debeo oko 6 - 7 mm, pa izrezujte kalupom (čашom), kako bi oblikovali pravilno okrugle komade. Pecite u „tapsiji” posutoj brašnom „preko po sata”. Danas se to radi u pećnici, a nekada u *pokljuki* - zemljana posuda za kuhanje, pečenje (sinonim lopža, crjepulja, crepulja).

Prigrizak koji se obavezno posluživao kod pečenja rakije. Taj izdašni beskvasni kolačić dobro „podmazuje” svaku kap šljivovice ili vinca. Naputak je iz prošlog stoljeća.

Domaći slani štapići

Sastojci: 0,50 kg brašna, 25 dag maslaca, 2 dl kiselog vrhnja, kim, 1 jaje.

U brašno izdrobite maslac, dodajte kiselo vrhnje i umijesite tijesto. Pokrijte ga i ostavite da miruje. U međuvremenu kim stavite u malo vode da nabubri. Tijesto razvaljajte na debljinu od ½ cm, namažite razmućenim osoljenim jajetom i pospite kimom. Tijesto razrežite u štapiće dugačke 10 cm, složite u posudu za pečenje koju ste dobro smočili i ispecite u zagrijanoj pećnici. Kad se štapići ohlade stavite ih u staklenke.

Ovakve štapiće pripremali su gostionicama kako bi ih se moglo grickati uz vino.

Prstenovi – Kolombari – *Okorupe*

Sastojci: masti koliko stane u 1 čašu od 2 dl, 2 jaja, pola čaše šećera, 1 čaša mlijeka, 1 kockica kvasca (germe), žličica soli, brašna koliko treba da se zamijesi tijesto.

Izradite tijesto i razvaljajte ga na tanko. Čašom oblikujte krugove a drugom čašicom iz istih krugova oblikujte (izvadite) manje krugove, tako da vam ostane samo prsten. Višak tijesta, manje krugove iz sredine zamijesite i od njih napravite druge prstenove. Prstenove poslažite na zamašćeni lim (protvan, tepsiju) i ispecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C. Pečene još vruće prstenove– kolombare, 5-6 komada, slažite na kuhaču. Uronite u kipuću vodu i odmah izvadite i složite na poslužavnik. Pospite kristalnim, potpuno suhim, šećerom (ne šećerom u prahu). Kad se posuše poslužite.

Okruglice od sira

Sastojci: 50 dag svježeg sira, 2 jaja, 1 žlica masti, 25 dag brašna, 1 žlica pšenične krupice, 10 dag maslaca, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, krušne mrvice.

Prijesnac, prisnac

Sastojci: 4 jaja, 25 dag svježeg kravljeg sira, malo mlijeka i brašna toliko da se dobije prikladno tijesto, malo soli.

Od jaja, sira, soli i mlijeka i brašna napravite srednje gusto tijesto. Ostavite tijesto da odstoji barem pola sata. Ulijte ga u zamašćeni lim i pecite na umjerenoj temperaturi u pećnici. Pečen prijesnac izvadite, narežite na komade, složite u zdjelu i poslužite.

Prijesnac; nakiseo kolač, kolač uopće. Prisnac - savijača sa sirom kod Bunjevaca, za svadbe, nudio se između srednjih jela, obično nakon paprikaša.

Pogačice sa sirom

Sastojci: 25 dag svinjske masti, 3 žumanca, 0,5 kg polumasnog sira, 1 kg oštrog brašna, 1,5 šalice mlijeka, vrećica suhog kvasca, malo soli i šećera.

Dobro umutite mast i žumanjke. U mlijeko stavite kvasac i malo šećera. Kad se kvasac razmekša i počne dizati, pomiješajte ga sa izgnječenim sirom, dodajte pripremljenu mast i žumanjke. Na kraju, postepeno, dodajte brašno i tijesto dobro izradite. Dasku pospite brašnom i tijesto rastanjite „oklagijom” u koru debljine malog prsta. Velikim „modlama”, ili širokim čašama, vadite pogačice i stavljajte ih na podmazanu „tepsiju”. Svaku pogačicu izbušite vilicom i premažite umućenim snijegom od bjelanca. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici dok pogačice dobro ne porumene.

Poslužite kao toplo predjelo.

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 od kravljeg sira



Sastojci: 50 dag brašna, 35 dag svježeg kravljeg sira, 3 jaja, 1 maslac, 3 dag svježeg kvasca, sol.

Kvasac dodajte u mlako mlijeko zajedno s malo šećera, promiješajte i ostavite da se udvostruči obujam (da se dignu). Brašno prosijte (tako su nekad radili, danas ga nije potrebno prosijavati), i u njega namrvite maslac, dodajte žumanjke, izmravljeni kravljji sir, sol i dignuti kvasac. Zamijesite tijesto, stavite ga na radnu površinu koju ste posipali branom i razvaljajte na debljinu 1,5 cm, okruglim predmetom (čša od 2 dl) izrežite tijesto. Izrezano tijesto položite na mašću namatani protvan(lim, tepsiju) i ostavite da se diže 20 minuta. Dignute pogačice premažite mlijekom ili razmućenim jajetom, pospite po želji kuminom ili sezamom i ispecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C. Poslužite toplo.

Bazlamača s orasima

Sastojci: 35 dag kukuruznog brašna, 3,5 dl mlijeka, malo kvasca, 1 jaje, 8 dag šećera, malo soli, 4 dag maslaca, 15 dag oraha, 1,5 dl vrhnja.

Otopite kvasac u malo toplom mlijeku. Zagrijte svo mlijeko, uspite kukuruzno brašno, dobro promiješajte, umutite jaje, malo soli, pola šećera i kvasac. Ostavite da se ohladi i tijesto malo dignite. Sameljite orahe i dodajte šećera po ukusu. Vatrostalnu posudu (nekad se to radilo u zemljanoj posudi) ulijte pola tijesta, pospite orasima i prelijte drugu polovinu tijesta. Stavite u zagrijanu pećnicu. Kad bude napola pečeno, prelijte otopljenim maslacem i vrhnjem, pa ispecite do kraja.

Bazlamača reg. vrsta debele pite od jaja, sira i brašna; slijevka, zlevka, uljevuša; tur. bazlamaç.

Bazlamača sa mljevenom ribom

Sastojci: 20 dag oštrog bijelog brašna, 20 dag kukuruznog brašna, 2 jaja, prašak za pecivo (to je noviji dodatak), 10 dag maslaca ili 1 dl ulja, 2 dl mlijeka, sol, 15 dag kuhane miješane, očišćene od kosti i samljevene ribe (klen, bijelka, ...)

Sve sastojke spojite, izlijte u zamašćenu posudu i pecite u pećnici na 220 °C. Pečenje traje oko 20 minuta. Poslužite toplo s kiselim mlijekom ili kajmakom.

Projara

Sastojci: 2 šalice kukuruznog brašna, po jedna šalica pšeničnog brašna, mlijeka, ulja i izdrobljenog svježeg kravljeg sira, 2 jaja, prašak za pecivo, žličica soli, malo mineralne vode.

Sve sastojke izmiješajte, dodajte mineralne vode koliko je potrebno da se dobije rijetko tijesto, uspite u podmazanu i brašnom posutu „tapsiju”. Pecite u zagrijanoj pećnici na 240 °C.

Proja; kukuruzni kruh ili pogača. *Jao projo što se ne razvlačiš* - o osobi koja se prenemaže, koja ispada smiješna neodmjerenim nastojanjima; hoću pa ne mogu; igrala bih bal ne mogu; *orati za sitnu proju* - raditi za vrlo malu plaću, biti loše plaćen.

Trganci sa sirom i vrhnjem

Od pola kilograma brašna i jednog jajeta, te s malo vode, umijesite tvrdo tijesto, koje se žlicom kida na trgance (žličnjake) i kuha u kipućoj slanoj vodi. Kuhani i ocijeđeni trganci potom se stave na rastopljenu mast, doda im se svježi kravljji sir i malo vrhnja, pa se sve dobro promiješa i nekoliko puta preokrene na masti. Takvi trganci se poslužuju uz *pile sa salaša* (salaški pileći paprikaš).

Trganci; 1. žganci, kačamak, palenta, pura; 2. vrsta sitnog izvaljanog i usitnjenog tijesta od raženog brašna (iz kojeg su se prvotno radili) za juhu (valjušci).

Torbice sa sirom

Sastojci: 50 dag brašna, 2 jaja, sol; Nadjev: 25 dag kravljeg sira, 15 dag maslaca, malo soli; Preljev: 1 žlica masti, 1 žlica kiselog vrhnja, pržene mrvice.

Od brašna, jaja, malo soli i mlake vode zamijesite tijesto kao za rezance i razvaljajte na tanke listove. Dobro izmiješajte zgnječeni kravlji sir, maslac i sol tako da smjesa postane pjenasta. Na polovicu svakog lista poredajte hrpice nadjeva, na razmaku od oko 5 cm, i preklopite drugom polovicom tijesta. Lagano prstima stisnite međuprostor pa kotačićem za tijesto ili nožem izrežite četvrtaste torbice. U većoj posudi zakuhajte vodu i u nju lagano spuštajte torbice i nastavite kuhati. Kada torbice isplivaju na površinu, izvadite ih rešetkastom žlicom i stavite ocjediti. Ocijeđene torbice složite u zdjelu. U otopljenu mast umiješajte vrhnje, prelijte torbice i pospite prženim mrvicama.

Tjestenina sa sirom i slaninom

Sastojci za tijesto: 80 dag brašna, 6 jaja, sol; ulje; 10 dag dimljene slanine, 40 dag masnog svježeg kravljeg sira, 2 dl masnog kiselog vrhnja.

Zamijesite tijesto kao za rezance od brašna, jaja, soli i malo vode. Razvaljajte tanko pa natrgajte na „krpice”. Skuhajte u slanoj vodi, ocijedite pa pomiješajte sa sirom i vrhnjem. Slaninu narežite na kockice i umiješajte u tjesteninu. Smjesu ulijte u nauljenu vatrostalnu posudu (nekada se to radilo u zemljanoj posudi) i zapecite u pećnici na 200 °C.

Šufnudli – duguljasti valjčići/valjušci (*šnufdigle, čiklići, fićkirići, čikovi, piškurići*)

Šufnudli se pripremaju kao i knedli (okruglice) sa šljivama od krumpirova tijesta, no šufnudle mnogi vole više jer su na neki način ljepši, manji, idealne veličine zalogaja i mogu se kombinirati s različitom vrstom pekmeza. Mogu se spremati i u slanoj varijanti kao prilog nekom jelu ili polivene kiselim vrhnjem.

Sastojci: 1 kg krumpira, 50 dag brašna (i još 10 dag za posipanje dok se mijesi), 1 jaje, šalica krušnih mrvica, šećer

Krumpir skuhaite u slanoj vodi i gnječilicom napraviti pire (krumpir možete kuhati cijeli s korom, pa ga tek onda guliti i gnječiti ili ga možete odmah oguliti i narezati na kockice pa ga takvog kuhati). Prva inačica traje nešto duže ali je

zdravija jer se kuhanjem pod korom ne gube vrijedni sastojci krumpira, dok je druga inačica brža ali se krumpir dosta ‘razvodni’. U većoj posudi pomiješajte brašno, jaje i malo prohladen krumpir te rukom mijesiti tijesto. Nakon što postane dovoljno kompaktno, da se ne lijepe za ruku, premjestite te ga na radnu površinu i mijesiti još malo uz posipavanje brašnom. Oblikujte deblji valjak, izrežite tupom stanom noža na manje komade, svaki komad razvaljajte rukama u tanji valjak i izrežite na manje komade (*šufnudle*) željene dužine. Svaki šufnudl još malo rukom povaljati kako bi bio duguljast. Kuhajte u većoj količini kipuće posoljene vode. Dovoljno je tek nekoliko minuta da budu gotovi. Kada ih stavite u vodu oni padnu na dno, no kako se kuhaju počinju isplivavati na površinu, i kad isplivaju sve kuhajte još 2 minute. Istresite ih u cjedilo i malo isperite. U međuvremenu na malo ulja ili maslaca u većoj tavi pržite nekoliko minuta krušne mrvice s vanilin šećerom (po želji). Miješajte stalno jer mrvice jako brzo i lako zagore. Na njih istresti ocijeđene šufnudle, lagano promiješajte kako se ne bi raspale. Poslužite po želji posuto kristal šećerom ili šećerom u prahu te s malo pekmeza ili marmelade.

Tačkrle



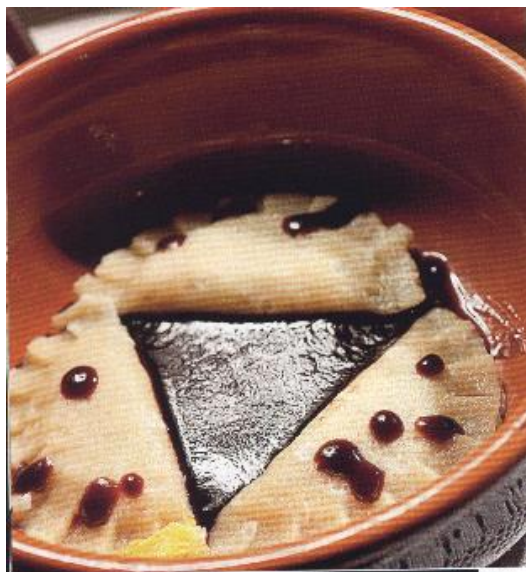
Sastojci za tijesto: 50 dag oštrog brašna, 2 jaja, malo vode, malo soli; *nadjev*: 30 dag sira, 1 jaje, malo soli; *preljev*: krušne mrvice, šećer, maslac.

Tijesto napravite od svih sastojaka, razvaljajte ga malo deblje i narežite ga na kocke. Napravite nadjev i u svaku sredinu kockice tijesta stavite jednu malu žlicu nadjeva, preklopite i s vilicom okolo zatvorite (ponegdje se kockica s pekmezom prekriva drugom kockicom od tijesta i tek tada zatvara vilicom, radi ukrasa koja ona ostavlja). Kuhajte u slanoj vodi 10 minuta. U jednoj tavici na maslacu popržiti krušne mrvice (prezle), prelijte kuhane tačkrle i pospite šećerom.

Šufnudli (valjušci), *tašci*, *tačkrli* omiljena su domaća, bakina, slatka jela. Tačkrle možete, osim sirom, nadjenuti i pekmezom po želji. Najčešće su se nadijevali

tvrdim džemom od šljiva i prelili zagrijanim domaćim kiselim vrhnjem, ili posuli s usitnjenim orasima pomiješanim sa šećerom.

Ovaj stari desert, na kojem su odrasle generacije, ponegdje nazivaju i *tačke s pekmezom*.



Turopoljska greblica

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

Crevara





Sastojci: brašno, 1 jaje, mlaka voda i malo soli

Pripremite tijesto od brašna, jaja, vode i soli. Nakon što je odležalo, barem pola sata, razvaljajte ga i izrežite na komade veličine 20x15 cm. Svaki komad namotajte na deblji štap (služi vam za valjanje tijesta; *sukalo*, *valjak*, *valer*), skinite sa štapa i složite u tepsiju (protvan, lim). Pecite od pola sata do 40 minuta u pećnici, izvadite iz pećnice i prelijte s malo vode pomoću žlice. Za „svečanije“ prilike polijte vrhnjem (kajmakom). Pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite na rubu šparketa (šparheta, šporeta) da omekša.

Crevara – savijeno tijesto u obliku crijeva i pečeno.

Crijevo, crevo, črevo, čerivo; anat. dio dugog rastezljivog probavnog sustava. *Crevar*; onaj koji priređuje i prodaje crijeva. Crijeva se nadijevaju raznim nadjevima, te se mogu peći, kuhati ili sušiti kao krajnji proizvod koji nazivamo kobasicama.

U ovom slučaju *crevara* je kulinarski proizvod od tijesta koji svojim oblikom podsjeća na crijevo, ali se priređuje „prazno“ tj. bez nadjeva.

Gibančići

Sastojci: 50 dag brašna, 25 dag ovčjeg sira, 50 dag masti ili 0,5 l ulja, sol.

Brašnu primiješajte 5 dag masti, posolite, dodajte mlake vode i zamijesite tijesto. Mijesite ga sve dok se ne počne odvajati od dlanova. Zatim ga razdijelite u dva hljepčića i svaki razvaljajte na dva centimetra debljine i ostavite da miruje 15 minuta. Zatim tijesto premažite rastopljenom mašću i rukom ga razvucite na stolnjaku što tanje možete. Debele rubove odrežite, premijesite i ponovo razvucite. Rubove tijesta koji vise izvan stola prebacite na stol. Ovčji sir dobro izgnječite, rasporedite ga duž duljeg ruba tijesta na stolu, uhvatite rukom stolnjak i tijesto savinite u savijaču. S oba kraja zavrnite i stisnite, a zatim nožem izrežite komade dugačke deset centimetra pa svaki komad sa strane stisnite da sir ne ispadne. Te komade pecite u vrućoj masti ili ulju i poslužite toplo.

Pituljica

Sastojci: 25 dag brašna, 2 jaja, 1 dl mlijeka, 5 dag maslaca, 20 dag masti ili 2 dl ulja, sol.

Od brašna, jaja, maslaca i malo soli zamijesite tijesto i dobro ga izradite, a zatim ga među dlanovima oblikujte u kuglicu veliku poput male jabučice i ostavite 15 minuta mirovati. Nakon toga svaku kuglicu razvaljajte na dasci u tanko tijesto nazvano „jufka“. Svaku jufku premažite rastopljenom mašću i slažite jednu na drugu. Kad ste čitavo tijesto utrošili, sve zajedno razvaljajte debelo poput hrpta noža, razrežite na manje kvadratične komade i pržite na zagrijanoj masnoći. Poslužite toplo s kravljim sirom.

Vanjkušeki (jastučići)

Sastojci: glatko brašno, malo soli, mlake vode, 1 l mlijeka, kukuruzni griz, 2 jaja, 1 svježi kravljji sir, masnoća od pečene guske ili pure.

Umijesite tijesto od glatkog brašna, malo soli i mlake vode, kao za savijaču. Na mlijeku skuhajte kukuruzni griz gustoće kao kad se priprema za djecu, dodajte sol, jaja i svježi kravljji sir. Tijesto razvaljajte kao za krpice, na debljinu 1mm, namažite po cijeloj površini grizom sa sirom. Zavijte u „štrucu“ debljine oko 2 cm te svaku zasijecite na razmacima oko 1 cm., rubom tanjura, ali nemojte presjeći do kraja. U zamašćen lim posut brašnom stavite pripremljene „vanjkušeke“ (jastučiće), poškropite ih mlijekom i „reš“ ispecite. Ohlađene vanjkušeke izrežite do kraja na komadiće, zalijte kipućom vodom i ocijedite kao mlince. Prelijte masnoćom od pečene guske ili pure i poslužite uz meso.

Možete ih preliti i vrhnjem, koje ste prije toga kuhali da ishlapi voda, dodali u njega maslac i sol.

Tiritl





Sastojci: 40 dag brašna, 10 dag maslaca, 2 žlice šećera, 2 žumanjka, 5 žlica domaćeg kiselog vrhnja, malo domaćeg pekmeza, šećer za posipanje.

Od navedenih sastojaka izradite glatko tijesto i tanko ga razvaljajte. Kotačićem za tijesto oblikujte pravokutnike veličine 8 x 8 cm. Na sredinu svakog pravokutnika stavite malo domaćeg pekmeza, uobičajeno od šljiva) ili nadjev od oraha ili maka kao da radite orehnjaču ili makovnjaču.

Nadjev se prekriva na dva načina:

- krajeve četverokuta savijte preko nadjeva prema sredini. Nećete moći potpuno prekriti nadjev tako da će se vidjeti. Premažite tijesto bjelanjkom i ispecite.
- jedan kraj (čošak) pravokutnika prebacite preko nadjeva. Sada prebacite bočne strane kako bi zatvorili (prekrili) nadjev.

Ovako oblikovani pravokutnik izgleda kao jastučić. Malo stisnite krajeve tijesta da nadjev ne iscuri. Ovako pripremljene „jastučiće“ premažite bjelanjkom. Papir za pečenje stavite u lim za pečenje (tepsija, protvan), nekad se lim premazao masću, i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 15 minuta. Još vruće pospite šećerom u prahu.

Tirit; tiritä; tur. tirit; reg. Kulin: juha, čorba, supa, popara, jaka mesna juha nadjev, fila smjesa kojom se nadijevaju razna jela.

1. nadjev za pite između jufki: smjesa od sitno zdrobljenog tijesta zamiješanog s maslacem i jajima, koja se stavlja među jufke u baklavu; smjesa od zdrobljenog sira pomiješanog s kajmakom, koja se stavlja u pitu sirnicu; 2. sitno sjeckana popržena jetra kojom se nadjeva perad ili se daje kao prilog uz pečenje od peradi; 3. „popara“ – komadi kruha poliveni masnom vodom.

Tiritl

Posavsko-slavonski kolač, inačica s nadjevom od oraha (kao za orahnjaču) spominje se u brodskim novinama 1937. godine. Kvadratići 8x8 od glatkog, razvaljanog, tijesta nadjenu se pekmezom od šljiva; preklopi se jedan kraj tijesta preko nadjeva u sredini /kao trokut/, drugi dio tijesta s oba kraja preko trokuta i na kraju preostali dio preko oba preklopljena. Dobro se stisne da nadjev ne izađe. Peče se 15 minuta na 200 °C, još vruće pospe se šećerom).

Tiritnjača

pita uglavnom s nadjevom od sira (Posavina, Banija)

Drugi izvori navode da je to: *germtajg (Hefteig)* – *dizano tijesto, lako ili teško što ovisi od količine masnoće za štrudle, krofne, kiflice.*

Osnovni recept: 2 dl mlijeka, 3 žumanjka, 7 g soli, 60 g šećera, 50 dag brašna, 30 g kvasca (germe, Hefe), 60 g maslaca i u nekim uputama još se dodaje i 1 cl ruma.

Kolike su sličnosti u pripravljanju jela između dvije ili tri regije kazuju nam i ova dva recepta:

Kuhani pereci i Peretak.

Kuhani pereci

Sastojci za 10 osoba: 80 dag brašna, 1 jaje, 3 dl slatkog vrhnja, 10 dag šećera, 15 dag maslaca, 1 jaje za premazivanje.

Od brašna, jaja, vrhnja, šećera i maslaca umijesite glatko tvrde tijesto. Tada otkinute komad tijesta i rukama razvaljajte u duži valjak, vijugavo ga zasučite (zavrnuti ili zaviti oko vlastite osi; uvrnuti) i na krajevima spojite u okrugli perec. *Pripremljene perece prokuhajte u vreloj vodi dok ne isplivaju na površinu, zatim složite na zamašćenu „tepsiju“, premažite jajem i stavite u pećnicu dok lijepo ne porumene.*

Peretak



Sastojci: 3 jaja, pšenično oštro brašno (onoliko koliko jaja upiju), prstohvat soli.

Odvojite jedan bjelanjka,. Jaja dobro pjenasto ulupajte (izmiješajte) i posolite. Dodajte toliko brašna da umijesite glatko polutvrdo tijesto. Razdijelite na dva dijela, svaki dio razvaljajte na pravokutnik i razrežite na užim krajevima. Jednu dužu stranu narežite na trakice. Pravokutni dio tijesta pospite brašnom i po dužini presavijte na pola. Savijte a uže razrezane krajeve spojite bjelanjkom. Pecite u jako zagrijanoj pećnici dok se ne dignu izrezane trakice poput krijeste - latica cvijeta.

ili



Sastojci: 20 jaja, 3 žlice šećera, 1 žličica soli, 10 žličica masti, 20 žličica ulja, 10 žlica mineralne vode, 1 kg oštrog brašna, 1 kg mekog brašna, 1 prašak za pecivo.

Dobro ulupajte jaja, dodati šećer i sol. Nastaviti miješati, dodajte mast, zatim ulje i mineralnu vodu. Posebno spojite oštro i meko brašno, i prašak za pecivo. U smjesu s jajima postepeno dodavati brašno (oštro i meko sa praškom za pecivo). Umiješajte sve u električnom mješaču (mikseru). Istresti tijesto na brašnom posutu radnu površinu i izmijesite rukama uz povremeno lagano dodavanje brašna dok se ne prestane lijepiti za ruke. Mijesite još pola sata. Gotovo tijesto podijelite u 30 kuglica, oblikujte *peretke u krugove*, u sredini napraviti rupicu i stanjite do željene veličine. Peretke zarežite naizmjenično s vanjske i unutrašnje strane kruga (obruča). *Tako pripremljene peretke kukajte u malo posoljenoj vodi. Dok se kuhaju okrenite ih, i izvadite kad isplivaju na površinu. Stavljajte ih na platneni stolnjak i ostaviti da se osuše.* Osušene peretke poredajte u pleh i pecite na 200 °C dok ne porumene. Kod posluživanja u peretak stavite uskršnje jaje. Ovako pripremljeni peretak je ukusniji što duže stoji.

ili

10 jaja umutite s 2 žlice šećera, 2 žličice soli, 10 žlica ulja, 1 prašak za pecivo i 1 kg brašna.

Zamijesite tijesto, ako treba još malo brašna dodati. Oblikujte peretke u veličinu jaja. Napravite valjak i sastavite u krug. Po površini zarežite škarama skroz u krug, tako da se istaknu vršići, oblika vijenca. *U velikoj posudi u puno vode kuhajte oblikovane peretke. Kuhate ih dok ne isplivaju, kao i ostala testa, ocjedite i stavite u namašćeni pleh.* Pecite oko pola sata na 200 °C, što zavisi od veličine.

Za sve ove navedene kolače – peciva možemo pronaći recepte u knjizi *Nova zagrebačka kuharica*, Marije Kumičić iz 1900. godine tiskane u Zagrebu, u 4 izdanja, u kojoj nas upozorava i na količinu kvasca (germe) na ½ l mlijeka, da se mora koristiti dobra svinjska mast i količinu jaja kako bi se dobilo *dobro, šupljikavo tijesto*.

Štrudl od šećerne repe

Sastojci: 2 repe, mast (danas ulje), ribana korica 1 limuna, sok 1 limuna (limun i sok limuna je novi dodatak), kore za štrudl, mljeveni orasi, cimet,

Što ima jednostavnije od ribane šećerne repe, savijene u vučeno tijesto napravljeno od malo brašna i mlačne vode, zapečene u pećnici? Nekada se kolač radio bez pirjanja na masti, radio se odmah nakon što se svježa repa, netom donesena s polja, ribala i dalje pripremala. Kolač se pekao u peći na drva.

Sirovu repu oguliti i naribajte na najsitniji ribež (trenica). Usitnjenu repu kratko propirajte na rastopljenoj masti (danas ulju). Napraviti uobičajeno tijesto za štrudl ili kupiti gotove kore. Repu ravnomjerno pospite po korama koje ste prije poprskali mašću ili uljem. Po želji možete dio kora nadjenuti samo s repom a drugi dio s dodatkom mljevenih oraha i cimetom. Drugi put će te se odlučiti koja vam je inačica bolja. Tijesto zarolajte i stavite u pleh (tapsiju) koju ste prethodno namazali mašću, maslacem ili samo nauljili. Pecite oko 30 minuta u zagrijanoj pećnici na 220 C. Gotov kolač, već opojnog mirisa, premažite domaćim kajmakom, izrežite i pospite sitnim šećerom.

„Štrudla“ (savijača) od sira

Sastojci: 0,50 kg brašna, 2 dl mlake vode, 0,5 dl ulja, 1 čajna žličica octa, malo soli; nadjev: 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 20 dag šećera, 2 vanilije, 3 jaja, ribana korica jednog limuna.

Zamijesite mekano tijesto tako da se ne lijepi za prste. Izrađeno tijesto stavite na pobrašnjenu dasku i pokrijte zagrijanom (limenom) posudom. Nakon sat vremena tijesto razvucite na stolu, preko stolnjaka, na tanko i ostavite da se suši. Nadjev napravite od navedenih sastojaka i ravnomjerno položite na tijesto. Poprskajte uljem i savijte u rolu – savijaču - „štrudl“. Štrudl stavite u namašteni „pleh“ i pecite u pećnici na 200 stupnjeva oko pola sata. Po želji, izrezan „štrudl“ pospite mješavinom šećera i vanilije.

Savijača od sira i jabuka

Sastojci: 0,5 kg mekanog brašna, 1 žlica octa, malo soli, 4 jaja; *nadjev od sira*: 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 10 dag groždica, 1 vanilin – šećera, 10 dag šećera, 1 omot cimeta, 1 jaje, ribane korice limuna; *nadjev od jabuka*: 2 kg jabuka (najbolje miješati više vrsta koje **moraju biti kiselkaste**), 15 dag šećera, 1 vanilin – šećer, 1 omot cimeta, 10 dag groždica, ulje, 25 dag krušnih mrvica (prezli), 25 dag krupice (griz) 1 dl kiselog vrhnja, 1 žutanjak, šećer u prahu.

Zamijesite od navedenih sastojaka polumekano tijesto. Mijesite pola sata da postane sasvim glatko. Podijelite u četiri dijela, odozgo ih premažite uljem i ostavite da stoje 35-40 minuta. U međuvremenu pripremite dugački stol, pokrijte ga starim stolnjakom i pobrašnite ga. Pripremite nadjev: sir zgnječite i pomiješajte s drugim sastojcima. Za nadjev od jabuka voće ogulite, očistite i naribajte, pa umiješajte ostale sastojke. Na stol stavite najprije jedan dio tijesta, odozgo malo nauljite, opet uljite i poslije, dok razvlačite, da tijesto ne bi pucalo. Mora biti sasvim tanko. Zadebljajte krajeve odrežite, pa stavljajte nadjev. Posebno na ulju popržite krušne mrvice, posebno krupicu. Ispod nadjeva od sira stavljajte na tijesto krupicu, a ispod nadjeva od jabuka mrvice. Stavite nadjev na 1/3 tijesta, uhvatite najbliži rub stolnjaka i polako zadižite da bi se tijesto svijalo u savijaču. Lim nauljite, savijaču narežite na komade koliko je dugačak lim, pa ih poslažite jednu do druge. Odozgo savijaču premažite vrhnjem u koje ste razmutili jaje. Pecite 30-40 minuta na 150-180 °C. Ispečenu savijaču narežite i pošećerite šećerom u prahu.

Gube

Sastojci: 25 dag maka, 25 dag šećera, 0,50 dag brašna, 1 jaje, 10 dag kvasca (germe), 1 žlica šećera, na vrhu noža soli, mlako mlijeko (po potrebi za kvasac i izradu tijesta).

Kvasa prelijte mlakim mlijekom i umiješajte žlicu šećera. Kad se digne umiješajte u brašno, dodajte jaje i malo soli. Izradite mekano tijesto s mlijekom kao za *lakumiće* (kolačići pleteni od usukana tijesta). Tijesto odložite na toplo mjesto i prekrijete čistom lanenom krpom. Dignuti tijesto stavite na pobrašnjenu dasku, uzimajte komadiće, rastanjite rukom u rolu debljine prsta i svaki komad zasijecite nožem, otprilike na dva centimetra i stavite u podmazani i pobrašnjen pleh (tepsiju). Pecite u zagrijanoj pećnici da porumene. Pečene gube prelomite na mjestima gdje su zasječeni. Tako izlomljene prelijte vrelom vodom. Ocijedite nakon 5 minuta i gube pospite samljevenim makom i umiješanim sa šećerom. Promiješajte i poslužite.

guba; sinonim za šišku, šišaricu; od *mađ.* gubács - gubica, usnica

Lakumići



Sastojci: 70 dag brašna, 10 dag masti, 4 dl mlijeka, žličica soli, 1 žličica šećera, 1 paketić kvasca, 1 jaje.

U mlijeko umiješajte kvasac i šećer. Ostavite da se digne (zađe). Ostale sastojke spojite i dodajte uzašli kvasac. Rukama izradite tijesto, pokrijte ga čistom kuhinjskom krpom i odložite na toplo mjesto da se udvostruči (da se digne). Premijesite tijesto i oblikujte nekoliko loptica, veličine oraha. Svaku lopticu oblikujte u duguljasti štapić, savijte ga u obliku potkove i krajeve uvijte u spiralu (jedan preko drugog dva – tri puta), kod presavijanja držite prstom otvor koji

ostaje kod presavijanja i krajeve provucite kroz otvor oblikujući pecivo. U podmazani lim (protvan, tepsija) mašću poredajte oblikovana peciva – *lakumiće*, premažite razmućenim jajem i pospite sezamom, po želji. Pecite u zagrijanoj pećnici na 250 °C dok ne porumene.

Graničarski kolač

Sastojci: 2 dl kukuruznog brašna, 2 dl pšeničnog brašna, 2 dl mlijeka, 1,5 dl ulja, 2 dl šećera, jaje, prašak za pecivo, 1 dag domaćeg pekmeza od šljiva, 2 dag šećera u prahu, malo soli.

Sve sastojke dobro izmiješajte. Nešto manji lim premažite masnoćom, pospite brašnom i u njega uspite masu. Pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi. Kad je kolač ispečen premažite ga pekmezom od šljiva i preko njega pospite šećerom u prahu. Kolač izrežite kalupom (izbadačem) za pogačice u obliku polumjeseca, poslužuje se topao ili ohlađen.

Starobrodski slanci

Sastojci: 1 kg oštrog brašna, 2.5 dl ulja, 1 prašak za pecivo, 1 kocka svježeg kvasca, 5 dl mlijeka, 3 žlice šećera, 1 žličica soli, 1 jaje za premaz.

Od sastojaka umijesite tijesto tako da brašno dodajete postupno (malo-pomalo). Izradite tijesto na dasci (tako se nekada radilo) i podijelite ga na osam jednakih dijelova. Svaki dio razvaljajte u kobasicu i podijelite nožem na osam dijelova (i tako su nekad radili valjuške). Svaki dio razvaljajte valjkom ne brašneći podlogu, tako tanko da bude gotovo prozirno, a po mogućnosti u oblik trokuta. Prstima od šire strane čvrsto uvijte tanka peciva. Složite ih u namašteni lim/pleh/tepsiju jedno do drugoga. Premažite razmućenim jajetom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C. Pecite ih dok ne postanu zlaćani.

Po želji mogu se nadjenuti komadićem finog sira, slanine ili nadjevom od vrhnja, kosane šunke i ribanog sira.

Pečene šljive s orasima

Sastojci: 50 dag suhih šljiva, orasi u jezgrama, malo ulja, šećer.

Suhe šljive skuhaite, izvadite im koštice i podijelite na polovine. U svaku polovinu stavite dio jezgre od oraha, sve složite malo podmazani pleh (lim). Poprskajte uljem i stavite u zagrijanu pećnicu da se peče nekoliko minuta. Izvadite, pospite šećerom i odmah poslužite.

Mazanica

Sastojci: 50 dag oštrog brašna, 2 jaja, 2 dl kiselog vrhnja, 1 dl ulja, sol.

Od brašna, soli, ulja i vode zamijesite vučeno tijesto. Ostavite ga da počiva 1 sat na toplom. Razvucite tijesto na pobrašnjenom stolnjaku i nadjenite ga razmućenim jajima i domaćim kiselim vrhnjem. Savijte tijesto u svitak. Ne smijete ga rezati, nego ga motajte u krug, pazeći da vam ne iscure nadjev. Pecite 20–30 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva.

Posavska gibanica

Gibanica se slagala od beskvasnih listova, osušenih na ploči štednjaka (to su mlinci). Prvo bi se ti listovi namakali u vodi a onda bi oni cijeli bili podloga, a zdrobljeni bi išli u nadjev. U nadjev bi se još stavljali orasi i med, ili jabučni pekmez.

Obavezno se pripravljala za Božić uz Božićni kruh koji je na sredini imao križ, sa strane urešen oblicima od tijesta kao: stablo, kuća, ili nečim drugim što je ovisilo o umijeću domaćice. U kruh se obavezno stavljao kovani novac i onaj tko bi ga pronašao na Božić, imat će ga cijele godine. Uvečer na Badnjak, poslije molitve, jela se *pava* – zgnječeni grah s češnjakom.

Božićno pecivo nazivali su *česnica*.

Drugo ime za gibanicu je - *loksica*

Krumpiruša s kiselim kupusom

Sastojci: 1 kg bijelog krumpira, 30 dag luka, 6 kora za savijaču, 2 dl kiselog vrhnja, 0,5 dl ulja, sol, papar.

Oguljeni krumpir izrežite na sitne kockice, operite, ocijedite, stavite u zdjelu, posolite i popaprite. Luk narežite na tanke listiće i popržite na malo ulja da postane staklast. Donju koru tanko namažite uljem, gornju vrhnjem. Po kori rasporedite trećinu krumpira i luka, poprskajte uljem, savijte i stavite u namazani lim. Krumpirušu prije pečenje namažite vrhnjem pomiješanim sa žlicom ulja. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C dok ne porumeni. Toplu krumpirušu poslužite sa salatoma od kiselog kupusa.

Kompjeruša - krumpiruša

Sastojci: 70 dag brašna, 4 dl mlake vode, 1 mala žlica soli, 1 žlica octa, 1,20 kg krumpira, 1 dl kiselog vrhnja, 2 glavice luka, 2 jaja, 10 dag prošarane slanine, vezica (struk) kosanog vlasca, 2 žlice maslaca, 0,5 dl ulja. sol, papar.

Od brašna, vode, soli i octa zamijesite tijesto i podijelite ga na dva jednaka dijela. Ostavite ga pokrivenog vlažnom krpom na sobnoj temperaturi oko pola sata. Krumpir narežite na male kocke i dobro ga operite i ostavite u vodi. Tijesto razvaljajte kao da radite savijaču. Zadebljanje krajeve tijesta premažite mješavinom rastopljenog maslaca i ulja, ostatak tijesta istom mješavinom malo poškropite. Tijesto ostavite oko 5 minuta da upije masnoću i još ga malo razvucite. Polovicu pripremljenih krumpira dobro ocijedite i pomiješajte sa 3 žlice kiselog vrhnja, kosane glavice luka, razmućenim jajima, kockicama slanine, soli i papra. Ako želite dodajte kosani vlasac. Sve rasporedite na jednu polovicu razvučenog tijesta. Uz pomoć stolnjaka tijesto savijte u rolu. U tepsiju (protvan, lim za pečenje) stavite rolano tijesto. Sa drugom polovicom tijesta ponovite sve isto. Pecite u zagrijanoj pećnici na 220 °C prvih 15 minuta, kasnije smanjite temperaturu na 190 °C i nastavite peći još 15 – 20 minuta. Pred kraj, oko 5 minuta, premažite krumpirušu s malo ulja ili mješavinom maslaca i ulja.

Kifli

Sastojci: 1 kg brašna (za dizana tijesta), 5 dl mlijeka, 1 kocka svježeg kvasca, 2 žličice šećera, 1 žličica soli, 1,5 dl ulja (nekada se koristila mast).

U 1 dl mlijeka stavite kvasac i ostavite da se rastopi i digne. Brašno, šećer, sol i mlijeko izmiješajte zajedno pomoću kuhače u glatko tijesto. Ostavite pola sata da se digne. Razdijelite masu u 5-6 dijelova (kugli). Svaku kuglu izvaljajte. Nožem ili valjkom za tijesto, izrežite tijesto na trake širinu dlana. Svaku traku izrežite na pravokutnike duljine koja je dvostruko šira od dlana. Svaki pravokutnik izrežite dijagonalno na trokute. Svaki trokut motajte od šireg kraja prema vrhu, tako da kraj (vrh) trokuta bude na kraju u sredini sada oblikovanog kifla. Oblikovne kiflice stavite u mašću namazani lim (pleh, protvan) i pecite 15-tak minuta zagrijanoj pećnici na 180 °C.

Od „kuće do kuće“, „od sela do sela“, „od regije do regije“ postoje razlike u pripremi kifli.

U brašno, šećer, sol i mlijeko doda se 2 žumanjka. „Bogatije“ kuće stavljale u smjesu za tijesto i oko 1,5dl domaćeg kiselog vrhnja. Nakon što se tijesto umijesilo i rasporedili na „kugle“, svaka se razvaljala i namazala maslacem (20 dag maslaca rasporedilo se na ukupan broj kugli; 5/6 dijelova). Svaka razvaljana kugla i namazana maslacem stavlja se jedna na drugu. Nakon toga valjkom za tijesto (valer, oklagija, sukalo) razvaljalo se na debljinu od 1 cm.

Sada slijedi već opisani postupak rezanja tijesta na trake i oblikovanje kifli. Prije pečenja svaka kifla se premazala umućenim bjelanjcima i ostavilo u limu oko 1,5 sat da se dignu (narastu). Ovako pripremljene kifle pekle su se oko pola sata na 200/225 °C.

Kifle su se nadijevale i različitim pekmezima, po želji, prije oblikovanja. Prije pečenja, po želji, posuli su se makom u zrnju.

Domaći kiflići



Sastojci: 60 dag glatkog brašna (T400), 1 prašak za pecivo, 1 žličica soli, 1 dl ulja, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 2 dl toplog mlijeka, 1 instant kvasac, 1 žutanjak 1 žlica šećera, po želji sezam (ili kim ili mak).

Umiješajte brašno, prašak za pecivo i žličicu soli. Dodajte 1 dl ulja i 2 dl kiselog vrhnja, te promiješajte. Posebno pomiješajte 2 dl toplog mlijeka i jednu žlicu šećera sa instant kvascem.

Zamijesite glatko tijesto, podijelite na 4 dijela i razvaljajte na 1/2 cm debljine. Narežite na trokutiće i oblikujte kiflice. Zagrijte pećnicu na 180 °C. Kiflice slažite na podmazani lim i ostavite u kuhinji na toplom 10-15min. Premažite žutanjkom i po želji pospite sezamom, kimom ili makom. Pecite na 180 °C, 10-15min.

Uštipci od sala

Sastojci: 25 dag sala, 12,5 dag brašna, 37,5 dag brašna, 2 žumanjka, 1 šalica vina, 2 žlice vrhnja, 1 žlica ruma, malo soli, 2 žlice šećera.

Očišćeno i nastrugano salo dobro izmiješajte s 12,5 dag brašna i ostavite na hladnom mjestu stajati. Od 37,5 dag brašna, žumanjka, vina, vrhnja, ruma malo soli i šećera izradite tijesto. Ostavite ga stajati barem pola sata. Razvaljajte tijesto i salo na tanko, složite jedno na drugo, preklopite nekoliko puta, ponovo razvaljajte na tanko i opet preklopite. Ponovite 4-5 puta. Na kraju razvaljajte na dosta debelo i oblikujte po želji uštipke. Pecite ih na jakoj vatri.

Uštipci od sira

Sastojci: 15 dag brašna, 15 dag maslaca, 15 dag svježeg kravljeg sira, malo soli, šećer.

Brašno izmrvite s maslacem, dodajte sir i izmiješajte u glatko tijesto. Ostavite na hladnom odležati od pola sata do 45 minuta. Razvaljajte na ne previše tanko, režite nožem na 4 prsta dugačke i 2 prsta široke pačetrovine. Na svaku u sredinu stavite željeni domaći pekmez, savijte i ispecite u pećnici na jakoj vatri. Čim su gotove onako vruće uvaljajte u šećer.

Kolač s jagodama ili višnjama

Sastojci: šumske jagode (ili višnje), 2 jaja, šalica šećera, 10 dag maslaca, 2 šalice brašna, ½ žličice praška za pecivo, krušne mrvice (*prezli*).

Pjenasto umutiti dva jaja i šalicu šećera. Posebno umiješajte omekšali maslac, 2 šalice brašna i ½ žličice praška za pecivo. Spojite, umiješajte obje smjese i ulijte u podmazan pleh (lim tepsiju). Pospite krušnim mrvicama. Odozgora poredajte jagode ili višnje bez koštica. Pecite pola sata u zagrijanoj pećnici. Pečeno izrežite na kocke i pospite šećerom u prahu.

Posavski šećerni roščići

Sastojci: 3 dag svježeg ili vrećica suhog kvasca, 40 dag brašna, 2 žumanca, 15 dag masti, 2 dl mlijeka, 1 limun, 5 dag šećera za tijesto, malo soli, 15 dag šećera za uvijanje

Izmravljeni svježi ili suhi kvasac izmiješajte sa 1/2 dl mlakog mlijeka, žlicom šećera i žlicom brašna, pokriveno držite na toplom mjestu da se digne na dvostruku količinu. Brašno stavite u zdjelu, dodajte dignuti kvasac, mast, žumanjke, naribanu limunovu koricu, prethodno dobro opranu, sol i šećer. Dodajte mlako mlijeko i mijesite tijesto dok se na njemu ne počnu pojavljivati mjehurići i dok se ne odvoji od stjenki posude. Dobro pokriveno držite na toplom mjestu da se digne nešto više od dvostruke prvobitne količine. Nožem iz zdjele režite tijesto za veće roščiće, razvucite ga na duljinu 10-12 cm, stavite na dasku posutu šećerom, pa preko šećera uvijajte tijesto u obliku vadičepa i savijte u obliku potkove. Složite u namazani lim, pokrijte ubrusom i držite na toplom mjestu oko 30 minuta. Stavite u zagrijanu pećnicu i na srednjoj vatri pecite oko 30 minuta. Roščiće možete poslužiti tople ili hladne.

Turopoljska pita

Sastojci: 30 dag glatkog brašna, 10 dag dimljene šunke, 1 češanj češnjaka, 10 dag maslaca, 2 dl kiselog vrhnja, 3 jaja, 1 glavica luka, 15 dag gljiva, ulje, sol.

Brašnu dodajte prstohvat soli i ohlađeni maslac narezan na kockice. Sve zajedno miješajte prstima dok smjesa ne dobije izgled krušnih mrvica. Zatim dodati 1 umućeno jaje, po potrebi 1-2 žlice vode te izradite jednolično tijesto. Gotovo tijesto ostaviti da miruje barem 30-ak minuta na toplom mjestu (danas se uobičava

tijesto umotati u prozirnu foliju). U tavi ugrijte žlicu ulja, dodati nasjeckani luk, dimljenu šunku narezanu na trakice, protisnuti češnjak te sve zajedno, na srednje jakoj vatri, pržite dok sastojci malo ne omekšaju. Potom dodajte narezane gljive i pirjajte još 10-ak minuta. Tijesto razvaljajte, položite u nauljeni lim za pečenje i malo ga nabockajte vilicom. Prelijte pripremljeni nadjev te prelite mješavinom kiselog vrhnja, 2 jaja i malo soli. Pecite 30-ak minuta, u pećnici zagrijanoj na 190 °C.

Posavska carska pita

Sastojci: 20 dag brašna, 15 dag svježeg sira, 15 dag šunke, 15 dag kiselih krastavaca, 4 jaja, 2 dl mlijeka, 2 dl ulja, (novi dodatak - 2 žličice praška za pecivo).

Razmutite jaja (*trajbajte* jaja) i dodajte sir, šunku i krastavce narezane na kockice, mlijeko, ulje i žlicu brašna zajedno sa praškom za pecivo. Sve dobro izmiješajte i izlijte u nauljeni pleh (lim, protvan). Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko pola sata, tj. kad pita dobije zlatnožutu boju.

Pridjev *carska* vjerojatno je iz razloga dodatka šunke, kao poboljšanje, uobičajenom naputku (receptu).

Pita od čvaraka

Sastojci za tijesto: 30 dag samljevenih čvaraka, 16 dag šećera, 3 žumanca, 3 žlice ruma, 1 dl vrhnja, 1 žličica cimeta, 1 žličica zdrobljenih klinčića, 1 prašak za pecivo, 40 dag brašna; za *nadjev*: 50 dag sira, 3 bjelanca, 4 žlice šećera, 1 žlica ruma 1 žlica brašna, pekmez od šljiva.

Miješajte čvarke, šećer, žumanca, rum i vrhnje da dobijete pjenastu masu. Dodajte začine, prašak i na kraju brašno. Zamijesite tijesto i pustite da odstoji pola sata. Za nadjev protisnite sir, dodajte šećer, rum, brašno i snijeg od bjelanaca. Tijesto podijelite i razvaljajte. U lim stavite tijesto, premažite pekmezom, stavite nadjev od sira i poklopite drugom polovicom tijesta. Nabockajte vilicom i pecite na srednjoj vatri.

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

Pita od čvaraka s kravljim sirom

Sastojci: 30 dag mljevenih čvaraka, 16 dag šećera, 3 žumanca, 3 žlice ruma, 1 dl vina, malo klinčića, žličica cimeta, malo soda bikarbonate, 40 dag brašna, 0,50 kg kravljeg sira, snijeg od 3 bjelanca, 4 žlice šećera, žlica ruma.

Mljevene čvarke pomiješajte s šećerom, žumancima, rumom i vinom. Miješajte dok se ne zapjeni, a tada dodajte klinčiće, cimet i sode bikarbonate. Dodajte brašno, umijesite tijesto i napravite dva kruščića. Ostavite ih pokrite i na toplom da odstoje pola sata. Dno lima zamastite i stavite jedan razvaljani kruščić, namažite ga nadjevom od protisnutog sira i umiješanog s bjelancima, šećerom i rumom. Na nadjev stavite drugi razvaljani kruščić, rubove spojite, na nekoliko mjesta probodite vilicom i zapecite u pećnici.

Pita od jabuka - *Jabučnjača*



Sastojci: 25 dag brašna, 25 dag maslaca, 5 jaja; za nadjev: 1 kg jabuka (kiselih), 20 dag samljevenih oraha, nekoliko žlica mrvica, 25 dag šećera, cimet.

Ogulite i naribajte jabuke, pošećerite ih. Razmrvice maslac s brašnom, dodajte jaja i toliko vode da zamijesite masno tijesto (u nekim regijama umjesto vode dodaju kiselo domaće vrhnje). Podijelite ga na dva nejednaka dijela. Veći dio razvaljajte i njime pokrijte dno zamašćene posude. Ocijedite jabuke, pomiješajte s cimetom, orasima i toliko mrvica da nadjev ne bude prevlažan. Rasporedite nadjev po tijestu. Od preostalog tijesta načinite rezance i poslažite ih ukoso preko nadjeva kao rešetku. Pecite oko pola sata u pećnici na 200 °C.

Stari naputak: 12 žlica brašna, 3 žlice šećera, 1 žlica masti, 1 jaje, 1 žličica sode bikarbonate, 1 kg jabuka.

Pita od jabuka s čvarcima

Sastojci: 40 dag mljevenih čvaraka, 1 dl vrhnja, 3 žumanca, 20 dag šećera u prahu, 40 dag brašna, žličica sode bikarbone, 3 žlice vina, 1 kg jabuka, 10 dag grožđica, 5 dag sjeckanih oraha, 20 dag šećera, malo ruma i cimeta.

Čvarke pjenasto izmiješajte, dodajte vrhnje, šećer, žumanca, brašno sa sodom bikarbonom i vini, te izradite tijesto. Pustite ga da odstoji pola sata pa ga podijelite na dva dijela i razvaljajte. Jabuke naribajte, pomiješajte s grožđicama, koje ste pola sata držali u mlakoj vodi, orasima, šećerom, cimetom i rumom. Tijesto stavite u podmazanu posudu, na njega nadjev i pokrijte drugom polovinom tijesta. Nabockajte površinu tijesta vilicom i ispecite. Kad je kolač pečen obilno ga posipajte šećerom u prahu.

Pita od višanja

Sastojci: 25 dag brašna, 25 dag maslaca, 5 jaja; za nadjev: 1,5 kg višanja, mrvice, 25 dag šećera, 2 vanilin-šećera; ulje za lim.

Na dasci za miješanje ili radnoj plohi razmrvene maslac s brašnom, dodajte jaja i malo mlake vode, pa zamijesite masno tijesto. Odložite ga u hladnjak da se stegne. U međuvremenu očistite oprane višnje; odstranite im peteljke i koštice. Ocijedite ih u cjediljki. Tijesto raspolovite, svaku polovicu razvaljajte na veličinu posude, i namažite je uljem. Polovicu tijesta polegnite i pospite mrvicama koje će pokupiti sok višanja. Na mrvice rasporedite ocijeđene višnje, pospite ih šećerom i vanilin-šećerom. Pokrijte drugom polovicom tijesta i pecite pola sata na 200 °C.

Starinska pita od maka

Sastojci: za tijesto; 25 dag maslaca, 25 dag brašna, 1 žumanjak;
za nadjev: 2 jaja, 20 dag šećera, malo cimeta, 25 dag maka

Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka i 4 žlice vode, razvaljajte i stavite u zamašćenu posudu. Posebno istucite jaja sa šećerom i cimetom, dodajte samljeveni mak i prelijte preko tijesta. Pecite pola sata na laganoj vatri.

Pita s kiselim mlijekom

Sastojci: 0,5 kg bijelog brašna, 1 jaje, sol, na vrhu noža soda bikarbonate, 2 dl vode; nadjev: obilna žlica masti, glavica sitno kositnog luka, 0,5 kg dobrog ovčjeg kiselog mlijeka, sol, malo papra, sjeckanog kimla, 4 jaja.

Na dasku za miješanje presijte brašno, rukom u sredini napravite udubljenje, stavite jaje, sol i sode bikarbonate. S vodom zamijesite tijesto, koje mora biti dobro izrađeno, moraju se pojaviti mjehurici. Tijesto podijelite na dvije polovine. Dasku za miješanje dobro pospite brašnom i jednu polovinu tijesta razvucite u koru debljine pola prsta. Na sredinu kore stavite mali tanjur pa oko njega nožem zrakasto zarežite koru. Sklonite tanjur, cijelu koru premažite masnoćom, pa redajte odnosno zasječene krajeve preklopite na sredinu kore, gdje je bio mali tanjur. Kad preklopite sve zasijecane komade, „oklagijom” razvite koru u krug i to što je moguće tanje. Pazite da se kora ne strga. Tako dobivenu koru stavite u podmazanu posudu, krajevi kore moraju visiti sa svih strana posude oko 10 cm. Pospite nadjevom, pažljivo vratite krajeve kore, obilato poprskajte masnoćom i stavite u vruću pećnicu peći. Pečenu pitu poprskajte vodom, pokrite „salvetom” i izrežite na željene komade.

Nadjev: u posudu stavite mast i kad se otopi - zagrije, dodajte luk i popržite do lijepe rumene boje. Sklonite s vatre, ohladite, dodajte kiselo mlijeko, sol, mljeveni papar, kiml i 4 jaja. Sve dobro izmiješajte i nadjenite koru.

Ovaj kolač danas se sve rjeđe radi, jer od domaćice zahtjeva više truda.

Pita sa sirom

Sastojci: 28 dag brašna, 20 dag maslaca, 1 žličica šećera, sok i ribana kora od pola limuna, 2 žumanca, malo soli, 2 žlice vrhnja, malo griza; nadjev: 75 dag propagiranog kravljeg sira, 5 jaja, po želji anilin-šećer.

Maslac izmrvite u brašno, dodajte šećer, sok i koru limuna, 2 žumanca, malo soli i vrhnje. Dobro izmijesite i zaokružite dvije kore. Svaku koru razvaljajte tri puta, bez odmaranja (tijesta) presavijte i ostavite na hladnom mjestu da odleže pola sata. Potom tijesto razvijte i stavite u jednu koru u podmazanu posudu, po njoj pospite griz i ravnomjerno razmažite po tijestu. Razvijte drugu kore i stavite preko nadjeva, mjestimice izbodite vilicom i premažite

razmućenim žumancem. Za nadjev izmiješajte sir s pet cijelih jaja i po želji stavite anilin-šećer. Pečenu pitu izrežite na četvrtaste komadiće, pospite šećerom i još toplo poslužite.

Tiritnjača pita uglavnom s nadjevom od sira

Kolačići kroz ruku - kiseli kolačići



Sastojci: 1 kocka *germe* (kvasca), mlaka voda, sol, 1 kg brašna, mast.

Germu zamijesite s malo brašna i malo vode, i ostavite pola sata da odstoji (da se diže). Zamijesite rjeđe tijesto od dignute *germe* (kvasca), brašna i soli (rjeđe tijesto nego što je za kruh). Ostavite ga barem 2 sata da odstoji (najbolje je da odstoji preko noći). Oblikujte kolačiće šakom tako da tijesto stavite na dlan, stisnete šaku i ono što izađe između palca i kažiprsta žlicom prihvatite i stavite na vrelu mast (danas ulje, iako su neusporedivi ukusnije na masti). Pecite do zlatnožute boje. Po želji možete zasladiti medom ili šećerom.

Livance (Livanci)

Sastojci: 60 dag brašna, 2 jaja, 15 dag svježeg kvasca, 1 l mlijeka, sol, mast za pečenje, 25 dag pekmeza, 20 dag šećera, 50 dag svježeg kravljeg sira, 5 dl vrhnja.

U brašno dodajte rastopljeni kvasac, jaja, mlijeko i sol. Napravite rjeđe tijesto i ostavite da se diže. Ispecite ga u tavi na dobro zagrijanoj masti - lijevanjem ili stavljam u tavu kutljačom („šefljom”).

Poslužite uz pekmez ili šećer ili uz sir s vrhnjem.

Livanci dolazi od riječi lijevati (levati), jelo koje se lijeva u posudu, a zatim termički obrađuje.

Doljevak – „vino kojim se bure doliva“; *polijevka* – „juha“; *Ljevak* – „tratur“ (kuhinjsko pomagalo);

Popečnjaci

Sastojci; Tijesto: 1 kg brašna, 2 jaja, 0,5 dl ulja, 3 g soli, 3 dl vode.

Nadjev: 1 kg svježeg kravljeg sira, 3 žumanjka, 2 dl vrhnja, 1 dl ulja, 1 dag soli, 0,5 dl mlijeka, 50 dag kukuruznog brašna, 4 dl vrhnja.

Od brašna, jaja, ulja, vode i soli umijesite tijesto i razvaljajte na debljinu od 3mm, premažite prethodno pripremljenim nadjevom, preklopite i savijte. Prije pečenja prelijte s dosta vrhnja. Poslužite toplo.

Nadjev: izmravljeni sir, žumanjke, vrhnje, ulje i malo soli izmiješajte u jednoličnu smjesu. Posebno kukuruzno brašno prelijte kipućim mlijekom i ostavite da malo omekša, zatim sve zajedno pomiješajte i premažite preko pripremljenog tijesta. U nadjev možete dodati tučene orahe i šećer.

Rendača



Sastojci: 10 krumpira, 1 jaje, 2 žlice brašna, sol, pola vrećice praška za pecivo, po potrebi maslac, maslo.

Izribajte (izrendajte; *rendati* – guliti, izribati; rende – strug, blanja, strugača, strugalica, svlak, ribež, trenica, tarak; *rendati* - „teturati“ pijan (Ston, Dubrovnik, Korčula) krumpir. U krumpire dodajte jaje, 2 žlice brašna, sol, pola vrećice praška za pecivo. Sve sastojke rukom dobro promiješajte. Tepsiju, namažite maslacem i stavite smjesu u tepsiju i rukama oblikujte i raširite ravnomjerno po cijeloj tepsiji. Pećnicu prethodno zagrijati i pecite 45 min na 250 stupnjeva. Kada krumpiri poprimi zlatnu boju odozgora, dno se lijepo zapeče, izvadite i sve prelijte rastopljenim maslom. Kao prilog poslužite ribani sir i šalicu kiselog mlijeka.

Razlivača



Sastojci: 4 krumpira, sol, voda, brašno po potrebi (oko 50 dag), 1/2 praška za pecivo; preljev; čaša kiselog vrhnja ili 10 dag kajmaka.

U drvenu posudu (u nekim krajevima su je zvali *čanjak*) narendajte (izribajte) i posoliti krumpir. Poneke domaćice su krumpir samo izrezale na male kockice. Ostavite desetak minuta da pusti vodu. Dodajte brašno i vodu i izmiješajte u žitku smjesu/tijesto. Na kraju umiješajte prašak za pecivo. Pleh (lim) dobro namažite mašću (ili uljem), danas se najčešće koristi papir za pečenje. Smjesu razlijte u pleh na debljinu 2-2,5 cm i pecite na jakoj vatri, oko pola sata, kao da pečete pogaču. Konzumiralo se bez ičega ili u boljoj inačici (kad se to moglo priuštiti) premazano vrhnjem ili kajmakom.

Uz čorbu od krumpira, žgance (palentu ili puru) ovo jelo (rendača, razlivača) se konzumiralo najmanje tri puta tjedno, ponekad i češće. To je jelo naših sela i radnika.

Krumpirnjak (krompirnjak)

Krumpirnjak (krompirnjak) „sirotinjsko jelo“ kad u kući nije bilo baš puno namirnica osim onoga što su mogli sami uzgojiti. Najviše su imali krumpira i brašna, a valjalo je nahraniti mnogobrojna gladna usta, pa je tako i ovo jelo nastalo.

Sastojci: 1,5 kg krumpira, pola čaše (od 2 dl) kukuruznog brašna, pola čaše bijelog brašna, 0,5 dl ulja, 2 jaja, sol, papar.

Krumpir oguliti, operite i naribati na krupni ribež. Pećnicu zagrijati na 180 °C i stavite namašteni protvan (lim) da se zagrije. U krumpir pomiješajte sve sastojke, istresite u zagrijani protvan i stavite u pećnicu. Ispečeni krumpirnjak izrežite na kocke i poslužite uz vrhnje ili kajmak.

Savijača od buče i maka ili *bundača*

Sastojci: 0,5 kg brašna, 1 jaje, sol, 2 žlice ulja, 3 dl mlake vode, 1 kg buča, 15 dag mljevenog maka, šećer, kiselo vrhnje, cimet.

Od brašna, jaja, malo soli, ulja i vode umijesite glatko tijesto. Razvaljajte ga na dva dijela, te stavite da na toplom odstoji pola sata. U međuvremenu očišćene buče naribajte na rezance, posolite te također stavite da odstoje pola sata. Potom dobro iscijeđenim bučama dodajte mljeveni mak. Tijesto razvucite u mlince, poslažite bundevu s makom na manje hrpice, pošćerite, pokapajte uljem i vrhnjem, te pospite cimetom. Razvucite po tijestu nadjev i savijte u rolu (savitak). Složite u zamašćenu zemljanu posudu i prelijte s decilitar kiselog vrhnja. Pecite 20 minuta na temperaturi od 180 do 200 °C. Pečenu savijaču pospite šećerom. Najukusnija je topla.

U nekim predjelima Posavine u *bundaču* ne stavljaju mak.

Prženi cvijet bundeve

Sastojci: 30 kom cvijeta bundeve, 3 jaja, 8 dag brašna, 2,5 dl ulja, sol.

Cvjetove bundeva dobro operite, posolite, uvaljajte u brašno, u razmućena jaja i pržite na vrućem ulju da porumene.

Poslužuje se kao prilog uz meso ili kao malo jelo.

Bakina bundevara

Sastojci: 60 dag glatkog brašna, jaje, 2 dl mlake vode, žlica octa; *nadjev*: 1,5 kg očišćene žute bundeve, 10 dag maslaca, 30 dag šećera, 6 jaja, 2,5 dl mlijeka, 2 vanilin šećera, 5 dag sitnog šećera.

Od brašna, jaja i vode kojoj je dodana žlica octa ili sok od limuna, umijesite žilavo tijesto srednje čvrstoće. Oblikujte loptu, premažite uljem i ostaviti 20-30 minuta odmarati. Bundevu naribajte na ribež i na masnoći lagano propirjajte uz dodatak 15 dag šećera i mlijeka koje dodajte postepeno. Omekšalu bundevu ohladite. Od preostalih 15 dag šećera i žumanjaka pripremite pjenastu kremu, dodajte ulupani snijeg od bjelanjaka i lagano promiješajte s ohlađenom bundevom. Odmoreno tijesto sasvim tanko razvucite preko pobrašnjenog stolnjaka. Debele rubove odstraniti, tijesto poprskajte masnoćom i nanosite nadjev. Stolnjak uhvatite sa strane i podignite, te na taj način kolač smotajte u savitak. Kolač presijecite na dužinu lima i složite ga u namašćeni lim. Odozgo poprskajte masnoćom i ispecite u pećnici. Pospite šećerom u prahu, koso izrežite na komadiće dužine 5-8 cm i poslužite.

Krofni - krafni obični



Sastojci: 0,5 kg brašna, 1 paketić suhog kvasca, 8 dag maslaca, 4 dag šećera, 1,5 dl mlijeka, 4 žumanjka, 2 žlice ruma, korica limuna, marmelada od marelice, ulje za prženje, šećer u prahu.

Pomiješajte brašno sa suhim kvascem. Pomiješajte šećer s maslacem, dodajte žumanjke i pjenasto razmutite, dodajte rum (dizano tijesto s alkoholom upija manje masnoće), malo mlijeka i sol, te preostalo brašno i mlijeko. Izradite glatko tijesto tako da se počne odvajati od posude. Ostavite tijesto da se digne na toplom mjestu dok nije udvostručilo svoj volumen. Tijesto razvaljajte na debljinu od ½

cm i čašom ili limenim kalupićem (promjera 8 cm) izrezujete okrugle oblike (pločice). Rubove premažite bjelancem, a u sredinu stavite malo marmelade. Drugim oblikom (pločicom) preklopite, a rubove izrežite manjom čašom. Nadjevene pokladnice ostavite prekrivene na pobrašnjennoj dasci da se još jednom dignu. Stranu koja se digla stavite u vruće ulje (175 °C) i pecite, poklopljeno, oko 3 minute, zatim okrenite i pecite na drugoj strani bez poklopca na posudi. Izvadite iz ulja šupljačom (šuplja žlica), ostavite na situ da se ocijedi, preselite na topli tanjur i još toplo pospite šećerom u prahu.

Fašničke samoborske krafne tradicionalni je kolač za karnevalsko vrijeme u Samoboru, a prestaju se pripremati kad se spali princ Fašnik. Prve se krafne mijese već u šest ujutro da bi ih u osam već mogli kušati prvi gosti. Fašnička je slastica zahtjevnja za pripremanje, jer valja poštovati izradu i dizanje tijesta u tri faze. Najprije se umijesi tijesto s kvascem koje potom treba odstajati sat vremena da bi se diglo. Nakon toga se tijesto razvalja i pomoću kalupa vade se krafne koje opet moraju odstajati. Slastica se peče u suncokretovu ulju oko četiri minute sa svake strane, nakon čega se u njih uštrca isključivo pekmez od marelica, jer se s njom najbolje sljubljuje. Krafne mora resiti blijedi „prsten“ smečkastozlatne boje. Ako ga nema, tijesto nije dobro pripremljeno. Ta je fašnička slastica uz kremšnite postala samoborski brend čiji naputak nije tajna, ali valja znati tehnologiju izrade. Od 5 kilograma brašna izradi se stotinjak krafni, za koje treba još i 15 jaja, 05, kg šećera, malo ruma, korice limuna, mlijeko, ulje, .. a najvažnija je - ljubav prema slastičarskom poslu.

Uz krafne se pije *bermet*.

Bundevara (kolač od kukuruznog brašna i bundeva)

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1,5 kg bundeve, 0,5 kg masti, 25 dag šećera, na vrhu noža soli, malo mlijeka, malo kajmaka.

Bundeve očistite i naribajte. Izmrvite brašno i mast, dodajte ostale sastojke i zamijesite tijesto. Po potrebi dodajte mlijeka da biste dobili srednje tvrdo tijesto. Oblikujte kolačiće i slažite ih u namaštenu posudu. Ispecite ih da porumene. Ovisno o ukusu i slatkoći bundeve možete dodati više šećera.

Volim i uslatko i ukiselo bundevaru

Pokljukuša – vrsta deblje palačinke

Ništa bolje nema od pokljukuše, samo da je ne bidne često, jel onda će motika, slabo da kopa

Sastojci: brašno, voda ili mlijeka; *preljev*: 2 žlice masti, 2 češnja češnjaka, 3 dl domaćeg kiselog vrhnja, slatka crvena mljevena paprika, sol, papar.

Pomiješajte sastojke za tijesto i napravite smjesu srednje gustoće (puno gušće nego za palačinke). Lim za pečenje (tepsiju, protvan) namažite mašću i zagrijte u pećnici tako da kad ulijevate smjesu mast cvrči. Pecite u zagrijanoj pećnici. Dok se tijesto peče u manju posudu stavite mast da se otopi i dodajte češnjak koji ste malo popržili da samo malo pocrveni, dodajte vrlo malo vode i vrhnje. Posolite, popaprite, dodajte crvene mljeven paprike i sve dobro izmiješajte u rijetku smjesu. Kad je tijesto pečeno, još dok je vruće, iskidajte ga prstima u komadiće veličine zalogaja, prelijte mješavinom i malo ostavite da se upije u tijesto. Ako treba dodajte još malo vrhnja. Poslužite toplo.

Šapice



Zamijesite tijesto od masti, brašna, vrhnja, žumanaca, praška za pecivo (ili sode bikarbone), vanilin šećera, vrlo malo kristal šećera i mljevenih oraha. Svinjske masti stavite više nego vrhnja. Sve dobro izmiješajte, uspite brašno i izradite srednje tvrdo tijesto. Otkidajte manje komad tijesta i u njih utisnite polovice režnjeva oraha. Oblikujte loptice i malo ih stanjite da dobijete šapice. Ostavite ih da se dignu i ispecite u podmazanom plehu u zagrijanoj pećnici. Ohlađene uvaljajte u kristal šećer i šećer u prahu. Ovako napravljene šapice možete sačuvati do 1-2 mjeseca u papirnatim vrećicama na suhom i tamnom mjestu.

Šapice ponegdje nazivaju i *prace*. Uz njih se ženilo, krstilo, sahranjivali i Božić slavilo. Za ove suhe kolačiće ima mnogo različitih naputaka/recepata i različitih *modli* (kalupa) leptirića, cvjetića, mašnica, ribica, ružica, ... Modli za šapice, prace, su okrugli sa razgovijetnim širokim rebrima.

Naputak/recept za kojeg se pretpostavlja da je vrlo star: kao mjera služio je lončić sadržine $\frac{1}{2}$ litre;

3 jaja, $\frac{3}{4}$ lončića mljevenog šećera, ribana korica limuna, sok 2 limuna, 1 prašak za pecivo, $\frac{1}{2}$ lončića mljevenih oraha, pun lončić svinjske masti, glatko brašno.

Jaja dobro izmiješajte, dodajte šećer i sve dobro žicom za miješanje umiješajte. Dodajte ribanu koricu limuna i sok limuna, te prašak za pecivo. Sve dobro izmiješajte. Dodajte mljevene orahe, mast koju ste u zasebnoj posudi izmiješali vilicom, i na kraju umiješajte glatko brašno koliko ga smjesa primi. Ovako pripremljeno tijesto izradite rukama i ostavite na hladnom mjestu bar 2 sata. Tijestom ispunite modlice (kalupe) i ispecite u pećnici. Pečene kolačiće istresite iz modlica i kad se ohlade uvaljajte u mljeven šećera, jer u protivnom neće otpustiti.

Gatrice



Sastojci: 50 dag brašna, 25 dag masti, 3 žumanca, 15 zrna klinčića, 1 žličica cimeta, 4-5 žlica šećera, na vrh noža sode bikarbone, malo mlijeka, pekmez po želji (najčešće se koristio pekmez od šljiva), sok pola limuna (noviji dodatak).

Razmrvene mast u brašnu, dodajte ostale sastojke i s mlijekom zamijesite glatko tijesto. Jednu trećinu tijesta rastanjite na manju veličinu od pleha (tepsije), ostali dio tijesta rastanjite na veličinu pleha (tepsije) i stavite u nju, prethodno namazanu mašću. Tijesto u tepsiji namažite pekmezom koji ste razrijedili sa sokom pola limuna. Od ostatka tijesta (jedne trećine) iskrojiti trake i iskrižajte preko pekmeza poput rešetke (gatre). Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C. Kad je pečeno, režite na kocke i pospite šećerom.

gatre; u 18. stoljeću izgovaralo se kao *katre*, od *njem. Gatter* (pored *Gitter* od *lat. clatri, tal. catro*) – *rešetka, šarage* (*njem. Schragen* - ograda zaprežnih kola s prednje i stražnje strane); *austr.-njem.* – *Schalugatter* - šalaporke.

Graničarski kolač

Sastojci: 2 dl kukuruznog brašna, 2 dl pšeničnog brašna, 2 dl mlijeka, 1,5 dl ulja, 2 dl šećera, jaje, prašak za pecivo, 1 dag domaćeg pekmeza od šljiva, 2 dag šećera u prahu, malo soli.

Sve sastojke dobro izmiješajte. Nešto manji lim premažite masnoćom, pospite brašnom i u njega uspite masu. Pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi. Kad je kolač ispečen premažite ga pekmezom od šljiva i preko njega pospite šećerom u prahu. Kolač izrežite kalupom (izbadaćem) za pogačice u obliku polumjeseca, poslužuje se topao ili ohlađen.

Pita s medom

Sastojci za *tijesto*: jaje, 3 dag masti (ili maslaca), žličica sode bikarbone, 2 žlice meda, 3 žlice mlijeka, 15 dag šećera, 45 dag brašna; *krema*: 2 dl mlijeka, 2 žlice brašna, 15 dag maslaca, 15 dag šećera.

U zdjelu staviti razmućeno jaje, dodajte masnoću, med, mlijeko, šećer i sodu bikarbonu. Sve izmiješajte i zakuhajte, skinuti s vatre i umiješajte brašno. Kad se ohladi premijesite, podijelite na 3 jednaka dijela i na pobrašnjennoj dasci razvucite na oblik četverokuta veličine 20x30 cm, i ispecite u pećnici. Tijekom pečenja tijesto će narasti i otvrdnuti.

Krema: u kipućem mlijeku zakuhajte brašno razmiješeno s malo hladnog mlijeka i kuhajte da se zgusne. Rashladite i dodajte pjenasto umućen maslac i šećer.

Ohlađene kore međusobno slijepiti kremom, a odozgo pospite šećerom u prahu. Sljedeći dan kad kore omekšaju izrezati na komadiće veličine 3-7 cm.

Salenjaci

Sastojci: 50 dag sala, 60 dag brašna, 3 žumanca, 1 omot kvasca, malo soli, malo mlijeka.

Salo stružite nožem da dobijete glatku smjesu. Odvojite 30 dag. pa pomiješajte s polovicom (30 dag) brašna. Posebno od preostalog sala i brašna, te žumanaca, kvasca, malo soli i malo mlijeka zamijesite tijesto. Tijesto tanko razvaljajte, pa na nj stavite mješavinu sala i brašna. Tijesto s krajeva preklopite preko sala, pa nekoliko puta presložite. Neka stoji pola sata, ponovo razvaljajte, presložite i stavite da stoji. Ponovite tri puta, onda razvaljajte, narežite, ispecite u pećnici i još vruće uvaljajte u šećer.

MALA SLATKA JELA OD VOĆA

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

BAGREM (kapinka, akacija, bijela drača, krunčica)

Slatko od cvijeta bagrema

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

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

Uštipci s cvijetom bagrema

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

U veću posudu ulijte vode, potopite cvjetove i ostavite tako 5-10 minuta. Vodu odlijte i sve ponovite. Cvjetove stavite na suhu i čistu kuhinjsku krpu da se dobro ocijede. Pažljivo odvojite cvjetove od peteljki i zelenih dijelova. Umutite jaja, šećer i malo soli. Kad se šećer otopio, dodajte pomalo brašno i mlijeko, miješajući napravite „meko tijesto“ bez grudica. U tijesto stavite pripremljene cvjetove i umiješajte laganim pokretima. Iz pripremljene mase vadite žlicom uštipke i pecite ih s obje strane u vreloj masti ili ulju (stari naputak govori o masti). Uštipke složite na tanjur i pospite „sitnim šećerom“ (šećer u prahu) u koji ste umiješali vanilij-šećer. Ovu staru poslasticu treba poslužiti dok je topla.

BAZGA



Bazgin popečak

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

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

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

Bazgin cvijet

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

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

Umjesto mlijeka možete staviti tamno pivo i dobiti će te poslasticu koja se često radila u zagrebačkim kućama između dva svjetska rata. Na ovako pripremljen bazgin cvijet stavljali su i sirup od maslačka.

DUD

Kolač od duda



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

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

DUNJA

Nadjevene dunje

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

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

Dunje s medom

U posudu za pečenje (lim) stavite malo vode, kako se ne bi zalijepile za dno, poslažite polovice očišćenih, neoguljenih dunja premazanih medom, dodajte i malo lješnjaka ili badema, pokapajte sokom limuna i pecite u pećnici na srednjoj temperaturi dok ne omekšaju.

Savijača od dunja



Sastojci: 30 dag debljeg vučenog tijesta s jajetom za savijače, 10 dag maslaca; *nadjev*: 1 kg zrelih dunja, 2 žlice tekućeg meda, sok limuna, 05 dl bijelog suhog vina, 10 dag svijetlih grožđica, 2-3 žlice drhtalice želea) od dunja i jabuka, šećer u prahu za posipanje.

Dunje dobro obrišite (ne perite ih) a mjesta koja su prljava i oštećena odrežite. Narežite ih na tanke kriškice, stavite u 0,5 dl kipuće vode s vinom. Kuhajte da omekšaju ali ne i raskuhaju (raspadnu). Ocijedite. Oprane grožđice namočite u malo vode od kuhanja dunja. Ohlađene dunje ogulite i odstranite tvrdi sredinu. Kriškice narežite na kockice. Umiješajte grožđice i med. Po želji zakiselite sokom limuna. Posudu za pečenje (lim) namažite maslacem. Razdijelite listove za savijaču i nakapajte otopljenim maslacem. Slažite listove jedan na drugi da dobijete dva sloja. Namažite drhtalicom, na svaku nanosite pola nadjeva od dunja. Savijte, savijaču stavite u namaštenu posudu i prelijte rastopljenim maslacem. Pecite 45 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Izrežite na komade i pošećerite.

JABUKE



Pečene jabuke

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

Zapečene jabuke

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

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

Jabuke u „šlafroku“

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

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

izvadite i stavite na papirnati ubrus da upije masnoću. Pospite šećerom i poslužite još toplo.

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

Okruglice od jabuka I. način

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

U ovako pripremljene okruglice možete utisnuti šljivu, marelicu ili višnju, bez koštice, i nastaviti kao u naputku (receptu). Pržiti možete i na ovaj način: mrvicu pržite na zagrijanoj masnoći, uvaljate okruglice i pržite kratko vrijeme sve zajedno. Izvadite, pošećerite ili prelijte sirupom.

Okruglice od jabuka II. način

Sastojci: 0,5 kg šećera, 1 kg oguljenih ribanih jabuka, korica 1 naranče ili limuna i sok, malo ruma, malo šećera.

Šećer „špinajte“ karamelizirajte da postane taman. U masu dodajte jabuke, korice naranče ili limuna i sok, i kad se malo ohladi dodajte malo ruma. Oblikujte male okruglice i uvaljajte u šećer.

KRUŠKE

Pečene kruške



Sastojci: 6 zimskih krušaka, 2 žlice meda, 3 žlice vode, ¼ žličice cimeta, maslac.

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

Na isti način možete pripremiti i zimske jabuke.

Jednu vrstu zimskih jabuka zvali su *Carska*, jer je to kvalitetom i zaslužila. Plosnata jabuka, izrazito crvena posuta svijetlim točkicama, bijelog mesa i tvrdog, kiselkastog i oporog okusa.

ŠLJIVE

Pržene šljive

Sastojci: 1 kg šljiva, 1 čašica šljivovice, 5 dag šećera, 15 dag brašna, 2 jaja, 2-3 dl piva, malo soli; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Oprane šljive otvorite tek toliko da izvadite koštice, pošećerite ih i prelijte šljivovicom. Od brašna, jaja, soli i piva načinite lijevano tijesto. Zagrijte ulje (u posudi ga mora biti u debljem sloju), umočite šljive u tijesto i pržite ih s obje strane. Pospite šećerom kojemu ste dodali cimet.

Kolač sa šljivama

I. inačica

Sastojci: 0,5 l mlijeka, 45 dag ribanog bijelog kruha, 10 dag maslaca, 5 dag brašna, 12 dag šećera, 4 jaja, zrele šljive, cimet, korica limuna, kocke šećera.

Odstranite šljivama koštice i na njihovo mjesto stavite $\frac{1}{2}$ ili $\frac{1}{4}$ kocke šećera, složite ih u maslacem namazani oblik (lim, protvan), tako da bude do $\frac{1}{3}$ ispunjen. Promiješajte u jednoličnu smjesu ribani kruh s mlijekom, dodajte rastopljeni maslac, žumanca, šećer, malo soli, ribanu koricu limuna i cimet. Na kraju lagano primiješajte čvrst snijeg od bjelanaca, prelijte po složenim šljivama i ispecite u prilično zagrijanoj pećnici. Pecite oko 1 sat. Kolač poslužite topao ili hladan.

II. inačica

Sastojci: 15 dag maslaca, 20 dag brašna, 1 vrećica praška za pecivo, 1 žlica šećera, 3 žutanjka.

Umijesite sve sastojke i sve stavite u namazani pleh (lim). Po površini, na gusto (jednu do druge) složite šljive, koje ste prerezali na pola i izvadili im koštice, tako da im je otvoreni dio okrenut prema gore (obli dio leži na smjesi za kolač). Ispecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C. Pečeni kolač izvadite i prelijte mješavinom od 3 bjelanjka i 15 dag šećera.

TREŠNJE

Kolač od trešanja

Sastojci: koliko važe 6 jaja toliko šećera, koliko 4 jaja toliko brašna, koliko 2 jaja toliko maslaca (putra).

Umiješajte brašno, 6 jaja, dobro izmiješani maslac i malo vode da dobijete čvršće tijesto. Trešnjama izvadite koštice. Tijesto složite u mašću podmazani pleh, stavite trešnje i pospite šećerom. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

VIŠNJE



Savijača s višnjama

Sastojci, za tijesto: 30 dag pšeničnog glatkog brašna tip 550, 2 žlice ulja (nekad se koristila mast), 1-2 dl mlake vode, sol; za nadjev: 5 dag maslaca, 5-7 dag krušnih mrvica (možete zamijeniti biskvitom), 70 dag višanja bez koštica, 15 dag šećera, 1 cimet; za premazivanje: maslac; za posipavanje: šećer u prahu.

Priprema tijesta: brašno stavite na dasku, u sredinu dodajte ulje i miješajte dodajući mlaku, slanu vodu. Kad dobijete mekano tijesto, dobro ga izradite rukom (ili električnom miješalicom) dok ne postane sasvim glatko. Tijesto razdijelite na dva dijela, premažite uljem i ostavite stajati oko pola sata. Radnu površinu pospite brašnom, tijesto stavite u sredinu i valjkom ga malo izvaljajte, a zatim rukama izvlačite od sredine prema kraju, dok ne postane gotovo prozirno. Priprema nadjeva: na maslacu popecite krušne mrvice, pa ih premažite po razvučenom tijestu. Potom složite pola količine ocijeđenih višanja, posipajte s pola količine šećera, vanilin šećera i cimeta, pa pomoću stolnjaka savijte savijaču. Postupak ponovite s drugim dijelom tijesta. Stavite je u namašćeni pleh, premažite rastopljenim maslacem i pecite oko 40 minuta na temperaturi od 200°C. Pečene savijače još tople posipajte šećerom u prahu.

Utopljenik

Sastojci: 10 jaja, 20 dag šećera, 20 dag mljevenih oraha, 5 dag kakaa, 10 dag riže, 20 dag brašna.

Sve sastojke spojite, dobro izmiješajte i podijelite na dva dijela. U jedan dio stavite kakaa. Istresite u namašćenu tepsiju (lim, protvan) i ispecite na pola u zagrijanoj pećnici. Sada prelijte drugio dio smjese i pecite do kraja. Izvadite iz pećnice i prelijte prokuhanom vodom i šećerom (2 l vode i 1 kg šećera), toplo izrežite na kocke. Sirup od šećera kolač će sav popiti, te je zbog toga i dobio naziv „utopljenik“.

Autor:

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

Do sada objavio:

1. ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. I IZNUTRICE SU MESO, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. PIVO TEKUĆA HRANA (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ – Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI) Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. BOŽIĆNI STOL Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. JABUKE ZEMELJSKE (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. JELA OD ZLATA (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. ČAJ - PUT U NEBO Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. JELA LIKE (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. VUKOVARSKJE 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 kulinarском 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 PRISNACI
- 30. MARASCHINO
- 31. SAMONIKLO JESTIVO BILJE
- 32. SLATKOVODNE RIBE, RAKOVI I KAVIJAR
- 33. BANIJA i KORDUN
- 34. POSAVINA

SADRŽAJ

Posavina

Lonjsko polje

Ribarenja na Savi

J. Koprivčević, „Prilozi za
poznavanje Broda“ Slav. Brod
1943.god.)

Trebarjevo

Napisala Kata Jajnčero

Dimljara

Varoš

(okolica Slavanskog Broda)

Napisao Luka Lukić oko 1920.

ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I
OBİČAJE JUŽNIH SLAVENA,
knjiga XXV. sv. 2., JAZU u Zagrebu
1924.

Običaji kod jela i pila

Turopoljske hrastove šume

(Turopoljsko svinjogojstvo)

ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I
OBİČAJE, knjiga 37, JAZU u
Zagrebu 1953.

Ižmača

POSAVSKA MESARA –
POSAVSKO KOLINJE

Posavska suha svinjska kobasica

Posavska obična svinjska kobasica

Posavska češnjovka

Posavska tlačenica

Posavske krvenice - krvavice

Posavska bijela kobasica

Posavska mast i čvarci

*Posavska domaća suha slanina,
vratina, buncek, šunka i lopatica*

Šunka

Ražanj - drvena šipka, drveni štap –
“kolac“;

Prerada mlijeka

Maslac

Kiselo vrhnje

Bućkanje ili stapanje

Odjeljivanje stepke

Čuvanje maslaca

Kiselo mlijeko

Sirevi

Mlijeko za sirenje

Tehnologija izrade polutvrdog sira

Bijeli meki slani sir

Svježi sir

Domaći kravljji sir - bakin sir

Posavski sir

Sušeni kravljji sir

Posavski suhi sir

Posavski suhi dimljeni sir

VINO Slavonsko-brodsko vinogorje

RAKIJA

Rakija u kulinarstvu

Šljivovicu

Zreli plodovi

Vrenje (fermentacija)

Punjenja kaca šljivama

Muljanje plodova

Vrenje koma i temperaturu vrenja

*Ukomljena šljiva u otvorenim
posudama*

Pečenje rakije

*Pravilan položaj destilacijskog
aparata*

Loženje vatre

Zagorijevanje kod pečenja

Pečenje

Hladnjak

Sirov destilat i meka rakija

Prva frakcija

Meka rakija

Prepicanje – druga destilacija

Rakija od tepke

Rakija od šljive „ranke“

Poboljšana prepečenica

Spremanje i čuvanje komine

Medena rakija

*Aromatična rakija od marelice
(kajsijevača)*

Rakija od dunja

MEDOVINA, MEDICA

Medovina na I. način
 Medovina na II. način
 Medovina s hmeljem
 Medovina iz rakijskog kotla – rakija
 od meda, pečena medovina
ŠLJIVA
 Kompota od šljiva
 I način
 II. način
 III. način
 IV. način
 VI. način
 VII. način
 VIII. način
 X. način
 XI. način
 XII. način
 XIII. način
 XIV. način
 Kompot od svježih šljiva
 Kompot od suhih šljiva
 Slatko od šljiva na tri načina prema
 starim naputcima
 pirjane/tušene (dinstane suhe
 šljive)
 I. način
 II. način
 III. način
 Ukuhane šljive na stari način
 Sirup od šljiva na dva stara načina
 I. način
 II. način
 Drhtalice od šljiva na stari način
 Pekmez od šljiva na stari način
 Pekmez od šljiva
 Miješani pekmez (od šljiva i
 jabuka)
 Pekmez od šljiva i dunja
 I. način
 II. način
 III. način
 IV. način
 V. način

VI. način
 VII. način
 VIII. način
 Marmelada od šljiva s octom
 Marmelada od šljiva
 Marmelada od šljiva i jabuka
 Marmelada od šljiva, krušaka,
 bresaka i dunja
 Džem od šljiva
 Džem od šljiva i bresaka
 Pekmez od oguljenih šljiva
 Sir od šljiva
 Šljive u rakiji na stari način
 Šljive u vinu
 Ukuhane šljive za kolače
 Ukuhane šljive za okruglice
 Pečene šljive
 Pirjane šljive za zimu
 Sušene šljive
 Domaći liker od šljiva
 Liker od šljiva
 Kolači od šljiva
 Slivnjak
 Šljivarski brežuljak
 Kolač sa suhim šljivama
Stare zaboravljene riječi i neka jela
 Bečarac
 Čvargla
 Duplečarka
 Grošava
 Komadara (rakija od kukuruza)
 Kompirača
 Mamaljuga
 Satrica
 PUH
 ŽABE
 PUŽEVI
 Priprema puževa
JELA
Neka od starih jela
Mala jela ili predjela
 Zamotanice (pofezne, prženice)
 Svečana popara

Miješani sir s vrhnjem
 Luk sa sirom
 Satrica
 Namaz od šunke i svježeg sira
 Posavski sir sa čvarcima i zelenom
 salatam (izvorni: *Šalata s oparom*)
 Rezanci sa sirom (makom ili orasima)
 Žganci s tropom (kukuruzna krupica
 s preljevom)
 Krumpir na masti
 Krumpir s peršinom
 Posavska cicvara
 Kompirača
 Trganci s jajima, sirom i vrhnjem, i
 sušenim rebricama
 Posavski krumpir
 Žganci s vrhnjem
 Proja
 Drobilica
 Priganice
 Jaja sa čvarcima
 Posavski „pohani“ (panirani) vrganji
 Prženi kiseli ili slatki kupus
 Prženo brašno u mlijeku
 Grahovi žganci
 Žganci z tropom (kukuruzna krupica
 s preljevom)
 Hrskavi žganci (palenta)
 Slatke pogačice od krumpira
 Pogačice sa čvarcima
 Pašteta od čvaraka
 Krumpir na masti
 Mladi krumpir s vrhnjem
 Kuhani krumpir s koprom
 Krumpir s peršinom
 Krumpir sa slaninom
 Štrukli od krumpira s čvarcima
 Zaprečani* krumpir (krumpir u
 pepelu)
 Krumpir zapečen u ljusci
 Pečeni krumpir u pećnici
 Prženi mladi krumpirići
Kompjer na tepsiju

Preliveni žganci
 Žganci s mrvicama
 Žganci sa pirjanom kupusom i
 slaninom
 Zapečeni žganci
 Krumpir palačinke
 Podlanica od graha
 Valjušci od krumpirova tijesta
 Okruglice od sira (Knedli od sira)
 Hladetina I. Način
 Hladetina II. način
Juhe
 Juha od krumpira, mrkve i
 kukuruznog brašna
 Svijetla juha od krumpira
 Kisela juha
 Kukuruzna juha sa slaninom
 Kisela kolinjska juha
 Juha od kosti
 Juha od sitnine
 Juha od vrhnja
 Grah juha s krumpirom
 Juha od krumpira na starinski način
 Juha od zelja
 Juha od riječne ribe
 Kašasta juha od ribe
 Riblja čorba i pečena riba (Uskrs)
 Juha od puhova
 Juha od žaba I. način
 Juha od žaba II. način
Glavno jelo
 Varivo od graška (Varivo od mladog
 graška)
 Varivo od korabe s krumpirom
 Varivo od zelja (kupusa) sa rajčicama
 Varivo (cušpajz, čušpajz) od kisele
 repe
 Varivo od buče
 Varivo od kelja
 Varivo od graha
 Grah s rezancima
 Prženi kupus
 Krumpir sa kiselim kupusom

Krumpirača
 Krumpir s buncekom
 Krumpir pečen sa suhim svinjskim
 mesom
 Čoravi paprikaš
 Punjeni krumpir
 Okruglice sa čvarcima
Okruglice sa čvarcima i zeljem
(kuposom)
 Krumpir crepuljaš
 Krumpir s lukom
 Kukuruzne okruglice
 Krpice sa zeljem
 Tjestenina sa sirom i slaninom
 Grenadir marš
 Nadjev od iznutrica peradi
 Ječmena kaša s dimljenim mesom
 Zamašćeni grah
 Zapečeni grah (Pošrekani grah) I.
 inačica
 Zapečeni grah II. inačica
 Čekičanje
Pire od graha
 „Lonac“
 Posavsko jelo od mesa i raznog
 povrća
 Posavski čobanac
 Odrezak s gljivama
 Purica s mlincima – Biba s mlincima
 Pečena guska
 Guska nadjevena kestenjem
 Martinjska guska s kestenom
 Pržena krv
 Nadjevena guska
 Guska s jabukama
 Guska sa žgancima
 Guska s jabukama i krumpiračom
 Kvrğuša
 Nadjev za kokoš
 Pilići nadjeveni suhim šljivama
 Govedina s posavskim krumpirom
 Riba u marinadi
 Riba na ražnju

Riba pečena na žeravici
 Riba u zemljanoj posudi
 „Pijana“ riba u zemljanoj posudi
 Kuhana slatkovodna riba
 Kuhana i pržena slatkovodna riba
 Sitna riba na posavski način
 Slatkovodna riba na vinogradarski
 način
 Kečiga s gljivama (pečurkama-
 šampinjonima)
 Kečige s ribanim ovčjim sirom
 Pečena kečiga
 Pečeni klen
 Pečeni smuđ
 Smuđ na žaru
 Som na ražnju
 Pijani šaran
 Šaran u vrhnju
 Nadjeveni šaran
 Šaran s lisičarkama
 Šaranovi „čvarci“
 Odresci štuke s paprikom
 Štuka na ražnju
 Riba u kotliću (fiš-paprikaš)
 Začinska smjesa za riblji paprikaš
 Riblji paprikaš I. način
 Riblji paprikaš II. način
 Riblja hladetina
 Kockice od tijesta („krpice“) s
 jetricama
 Okruglice od sira
 Žganci za poslenike*
 Popečnjaci
 Gulaš od puhova
 Gulaš od puhova
 Žablji kraci u pogači
 Žabe u vinu
 Pirjani žablji kraci s palentom
 Pirjani puževi
 Zapečeni puževi
 Puževi u klobucima gljiva
 Gulaš od puževa
 Gulaš od puževa i lisičarki

Puževi u umaku od šunke i vina

Puževi u umaku

Brašnjeni puževi

Puževi s vrhnjem

Puževi s vrhnjem i kukuruznim
brašnom

Puževi u bijelom vinu

Salata

Kiselica

Kiselica od mladog luka

Šarena salata (zimnica)

Salata od cikle

Salata od krastavaca sa češnjakom

Salata od celera

Salata od zelja

Krumpir salata

Salata od krumpira i divljeg radiča

Zelena salata s krumpirom

Topla salata od krumpira

Salata od puževa

Kruh

Makarun

Žetelačka pogača

Posavska pogača

Pogača *Vodeničarka*

Masna ljepina (Masna lepinja)

Kruh od krumpira I. način

Kruh od krumpira II. način

Raženi kruh s krumpirom

Pogačice od krumpira

Lokšice

II inačica za korizmu

Kukuruzni kruh punjen ribom

Kukuruzna pogača I. način

Kukuruzna pogača II. način

Kolači slani ili slatki

Paprenjaci

Domaći slani štapići

Prstenovi – Kolombari – *Oko rupe*

Prijesnac, prsnac

Pogačice sa sirom

Zdigana sirova pogača

Pogačice od kravljeg sira

Bazlamača s orasima

Bazlamača sa mljevenom ribom

Projara

Trganci sa sirom i vrhnjem

Torbice sa sirom

Tjestenina sa sirom i slaninom

Tačkrle

Turopoljska greblica

Crevara

Gibančići

Pituljica

Vanjkušeki (jastučići)

Tiritl

Kuhani pereci

Peretak

Starobrodski slanci

Graničarski kolač

Štrudl od šećerne repe

„Štrudla“ (savijača) od sira

Savijača od sira i jabuka

Gube

Lakumići

Graničarski kolač

Pita s medom

Mazanica

Posavska gibanica

Krumpiruša s kiselim kupusom

Kompjeruša - krumpiruša

Kifli

Domaći kiflići

Uštipci od sala

Uštipci od sira

Kolač s jagodama ili višnjama

Posavski šećerni roščići

Šufnudli – duguljasti valjčići

*(šnufdigle, čiklići, fićkirići, čikovi,
piškurići)*

Turopoljska pita

Posavska *carska pita*

Pita od čvaraka

Pita od čvaraka s kravljim sirom

Pita od jabuka - *Jabučnjača*

Pita od jabuka s čvarcima

Pita od višanja
Starinska pita od maka
Pita s kiselim mlijekom
Pita sa sirom
Kolačići kroz ruku - kiseli kolačići
Livance (Livanci)
Popečnjaci
Rendača
Razlivača
Krumpirnjak (krompirnjak)
Savijača od buče i maka ili *bundača*
Krofn - krafni obični
Bundevara (kolač od kukuruznog
brašna i bundeva)
Prženi cvijet bundeve
Bakina bundevara
Pokljukuša – vrsta deblje palačinke
Šapice
Gatrice
MALA SLATKA JELA OD VOĆA
Slatko od cvijeta bagrema
Uštipci s cvijetom bagrema
Bazgin popečak
Bazgin cvijet
Kolač od duda
Nadjevene dunje
Dunje s medom
Savijača od dunja
Pečene jabuke
Zapečene jabuke
Jabuke u „šlafroku“
Okruglice od jabuka I. način
Okruglice od jabuka II. način
Pečene kruške
Pržene šljive
Kolač sa šljivama
I. inačica
II. inačica
Kolač od trešanja
Savijača s višnjama
Utopljenik
Autor