



PURA - TUKA - DINDEK - BIBA - ĆURKA



ZLATAN NADVORNIK

ZLATAN NADVORNIK

PURA - TUKA - DINDEK - BIBA - ĆURKA

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2019.

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

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojevima:

09-617; 09-748; 09 – 1197; 09-3224/12; 09-425; 09-617;

kao sastavni dio knjiga:

HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s
NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA
i
GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI

Dva kešena jedna pura, svakom dojde gladna ura.

Nek se peče pura, prase, nek se stara saki za se.

Gioacchino Rossini bio je jedan od najmarljivijih kompozitora svih vremena, ali po vlastitom priznanju više je volio kulinarsko umijeće od glazbe. Kaže se da je samo triput u životu plakao:

- kad su izviždali „Seviljskog brijača”,
- kad je čuo Carafu gdje pjeva jednu ariju i
- kad mu je na nekoj vožnji čamcem pao u vodu puran nadjeven gomoljikama.

(Brillat Savarin naziva gomoljiku - „*dijamantom kuhinje*“, a Dumas je zove - „*sacrum sacrorum*“ svih gurmana).

(According to another anecdote, Rossini claims to have wept only three times in his life: the first time over the fiasco of his first opera, the second when he heard Niccolò Paganini play the violin, and finally, when the picnic lunch, a turkey stuffed with truffles, fell overboard on a day's outing on a boat.



)

Kao malo koja zemlja možemo se pohvaliti da su, još prije pedeset godina, naše namirnice od kojih se pripravlja juha bile tzv. „zdrave namirnice“. Kokoši, pilići, guske, race, purani trčali su po dvorištima i uz zrnatu hranu čupkali travu i divlje zrnjevlje. Nisu bili tovljeni na golemim farmama. Svinje su bile hranjene ostacima hrane ali najviše, krumpirom, bućama, posijem, kukuruzom, koprivama, a da ne spominjemo i one koje su živjele slobodno na ispašu po šumama kao turopoljske svinje koje su se hranile žirom, gljivama koje su izrovale itd. ...

Bogatstvo šuma i rijeka pružala je mogućnost prehrane i divljim životinjama, bilo pernatim ili dlakavim (koje su se hranile visokovrijednim namirnicama ispaše), kao i ribom, čije je meso bilo visoko vrijedno. Naime meso svih tih životinja bilo je bogato esencijalnim masnim kiselinama koje su najveći nedostatak današnje civilizirane prehrane.

Divlje voće i povrće bila je normalna prehrambena namirnica, danas o njoj znaju samo zaljubljenici u prirodu. Izbacili smo svinjsku mast i putar iz prehrane, stručnjaci kažu na svoju štetu, jer nam margarin i biljno ulje nisu njihova dostojna zamjena. Sa sjetom se stariji sjećaju nedjeljnih i svećanih objeda s miomirisnim „oblizecima“, kao i nizom mesnih i mliječnih prerađevina.

Što reći za purana - tu toliko obožavanu pticu u našem jestveniku kao „puricu s mlincima“. Puran koji je nekada živio samo u sjevernoj Americi, a prvi doseljenici su ga nazivali indijanska ptica, danas je poznat u anglosaksonskim zemljama pod imenom *turkey*, doslovan prijevod - Turska (zbog toga što je glava gledana iz profila kao nekadašnja karta Otomanskog carstva). A Turci, oni ga zovu neispravni *američka ptica*.

Mlinci, koji se poslužuju uz njega su autohtoni prilog mesnim jelima (prvobitno samo uz guske ili kokoši) sjeverozapadne Hrvatske.



Zagorski purani



Divlji puran



Šibenska tuka (puran)



Brončani puran

Što je *púra*, a što je *pūra*

Palenta je posna hrana a kukuruz nema mana.

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

Žganci i čvarci, neumorni starci.



Žganci sa krumpirom i slaninom



Brudet od jegulje s a purom

Prvo, potrebno je u potpunosti razjasniti što je *púra*, a što je *pùra*, što je *pùrān*.

Pùra (ženka purana), tuka, tukac, ćurka, budija

Pùrān (mužjak): ćurka tukan, tukac

Púra (jelo od masti i brašna; *tandara-madara* – kad se nešto ne uradi kako treba), pulinta, polenta kukuruzno brašno (sirovo ili skuhan);
žganci, mandara, mamaliga.

Žganci, žganjci, palenta, pura - na vodi kuhana kukuruzna krupica u obliku guste kaše, može se pripremiti od pšeničnog ili heljdinog brašna.

Bota, ciccara, gloda, greba, jaglji, kaša, palenta, polenta, prpa, pula, pulenta, pura, žganci, žganjci... samo su neka od imena za jelo od kukuruznog brašna ili krupice, koje je nekad bila skromna hrana, uobičajen obrok u domovima „naših starih“ a danas neizbježan dio modernog kulinarstva.

Riječ *bogečka bota* – odnosi se na prosjački štap u Međimurju, što također ukazuje na pojam i obilježja jela i pripadnika određenog društvenog sloja.

Žganci, pura, palenta, poslužuje se na različite načine, gušća ili rjeđa, sa kiselim vrhnjima, sa preprženom slaninom, sa prženim čvarcima, sa zeljem i suhim mesom, sa kiselim zeljem i kuhanim krumpirima u cijelo, uz kiseli kupus i suho meso, šalšom od rajčice, kao prilog brudetima, divljači i mesu u umaku ili naprosto s vrhnjem ili mlijekom.

U kombinaciji s mesom, povrćem, sirom, mlijekom i fermentiranim mliječnim proizvodima sastavni je dio jesenske i zimske trpeze.

Može se pripremiti i kao desert (sa mlijekom i šećerom ili kukuruzna zlevanka – ukusan kolač popularan u sjevernim dijelovima Hrvatske).

Pura, žganci, pripremljeni od pravog kukuruznog brašna, samljevenog u pravom mlinu (nekad uobičajeno u vodenicama), mnogima je, danas, nepoznat okus i miris, za kojeg se može ustvrditi da je prava poslastica.

U različitim krajevima, naše zemlje, palenta, žganci ili pura kuhaju se i poslužuju na različite načine. Žganci se kuhaju s manje vode kako bi bili tvrđi, dok se negdje palenta jede umjesto kruha.

Brašno kukuruza najčešće je žute boje, ali može biti i bijelo i crno, sitno, srednje ili krupno mljeveno. Ovisno o količini vode u kojoj se kuha, palenta može poprimiti različitu konzistenciju. Manja količina vode u kojoj se kuha krupica znači i gušću, tvrđu palentu. Samim time, veća količina vode osigurava rjeđu, kašastiju masu. Temperatura kuhanja, kao i vrijeme, također su faktori koji u konačnici definiraju okus i izgled ovoga obroka. Sve navedeno, omogućuje jednostavno spravljanje obroka sa „hiljadu ozračja“.

Žgance (puru) na otoku Pagu začinjavali su maslinovim uljem ili mješavinom meda, luka, umiješanog s vodom i malo ulja. Istarski običaj je prelijevanje mlijekom ili vrućom mašću (ili maslacem) i posuto ribanim ovčjim sirom.

Kad se ja naidem žganjaca, onda nema zime za mene

Način pripreme

Žganci: Stavi se kuhati dosta vode (najmanje 2 litre) u koju se doda malo soli. Kad voda zakipi u nju se stavi kukuruzno brašno mljeveno u mlinu (otprilike $\frac{1}{2}$ kg). Drvenom žlicom gruda brašna presječe se na pola ili se prereže na križ i pusti se kuhati nekih $\frac{1}{2}$ sata, a kad se skuha, voda se izlije u drugu posudu. Ostatak se dobro miješa dok se ne naprave žganci; ako su pregusti dodaje se voda u kojoj su se kuhali prema potrebi, ali moraju biti dosta gusti. Kad su gotovi, žganci se iz lonca vade s kuhačom, a drugom kuhačom od njih se režu komadići i stavljaju na tanjur. Onda se jedu na razne načine:

- s kiselim mlijekom
- s metenim mlikom ili metenicom
- s kuhanim kiselim zeljem (ili repom) začinjenim lukom prepečenim na masti
- na župu krumpijerom (krumpir se nareže na kockice, skuha u slanoj vodi i začini lukom prepečenim na masti i brašnu)
- s ugrijanim čvarcima
- s kuhanim suhim voćem)

Palenta (tal. polenta) 1. jelo od kukuruznog brašna (žganci, pura, kačamak). Prije otkrića Amerike, iz koje je donesen kukuruz, palenta se radila od heljde ili prosa. Služi kao prilog brodetu i raznim drugim pirjanim jelima. U mliječnim restoranima poslužuje se s kiselim ili slatkim mlijekom

Zanimljivo je kako su posvuda gdje poznaju palentu jedinstvenog mišljenja da je valja kuhati u bakrenom loncu, te da se ne smije rezati nožem, već tankom uzicom. Netko će možda reći da naši pradjedovi nisu poznavali čelik koji ne hrđa i da su zato kuhali u bakrenoj posudi. Pa ipak, želimo li skuhati uistinu dobro palentu, moramo je kuhati u bakrenom kotliću i miješati drvenom lopaticom, onom za miješanje palente; to je ujedno i prvi savjet. Zakuhava se obično onolika količina osoljene vode koja odgovara količini brašna, a za svaki slučaj moramo imati posebno malo kipuće vode, ako bi palenta bila pretvrda. Važno je da istresemo brašno u vodu tako da se ne naprave grudice. Moramo odabrati oštro kukuruzno brašno, koje doduše moramo duže kuhati, ali je zato ukusnije. Palentu valja miješati od trenutka kada saspemo brašno u vodu do trenutka kad je poslužimo na stol. Osim toga, valja miješati u krugu, uvijek u istom smjeru. Što

je duže kuhamo, bit će bolja i lakše probavljiva. Pravu palentu moramo kuhati oko jedan sat. Seoska palenta se priređuje od oštrijeg brašna, a želimo li mekanu palentu, upotrijebimo meko brašno. Za svakih 10 dag brašna pripremimo 3 dl vode. Nakon pola sata miješanja, palenta se počinje odljepljivati od kotlića, no dobri je poznavatelji miješaju još najmanje pola sata, i tada je izvrsna.

Palenta koja je ostala od prethodnog dana drugog jutra se malo popekla i jela uz bijelu kavu umjesto kruha. Za večeru se jela uz „težačku“ salatu – salatu od radića s fažolom;

2. kukuruzna krupica kuhana u zamašćenoj slanoj vodi.

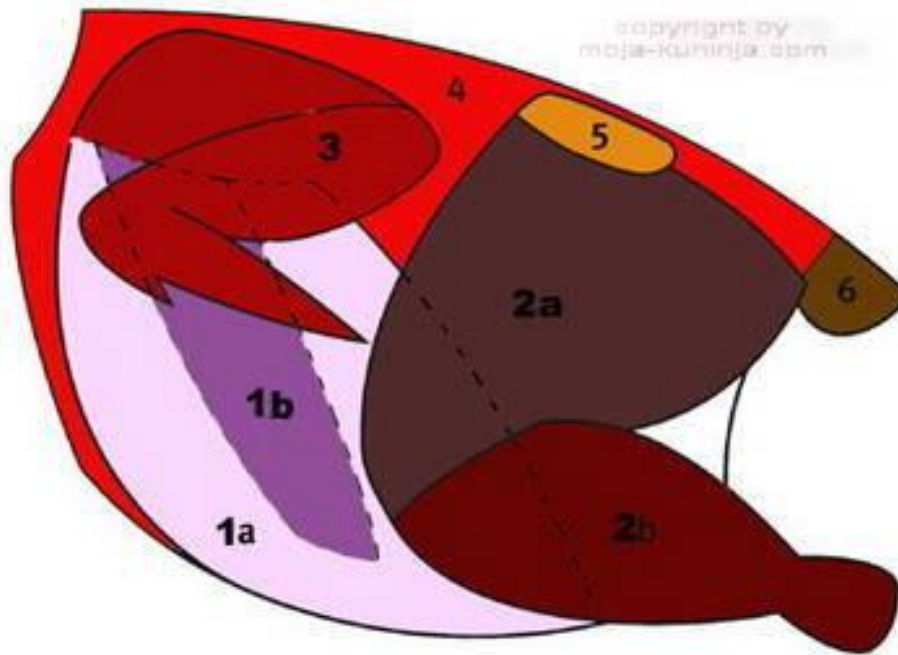
*Palenta se ne jede nikada sama, nego uvijek s čim drugim, kao sa sirom, mesom na **zvacet** ili **na lešo** kuhanim, sa salatam, s jajima, **broskvama**, zelijem, **brudetom**, friganom robom itd.*

Ostatke ohlađene palente možete pripremiti na slijedeći način: oblikujte žličnjake, kuglice ili kocke, vrlo ih kratko popržite na masnoći pa svaki komad prelijte umakom od rajčice, kosanog bosiljka, češnjaka i peršina, sve poprženo na masnoći i začinjeno solju i paprom. Prije posluživanja pospite ribanim ovčjim sirom (paškim).

Palenta, ovčji sir i mošt bila je redovita hrana u vrijeme berbe grožđa u Istri.

Kaçamak (*tur.*) 1. vrsta jela napravljena od kukuruznog brašna, (pura – žganci, palenta, mamaljiga), 2. kukuruzno brašno kuhano u slanoj kipućoj vodi.

MESO PURANA



Meso purana, tuke, čurke	Pureće meso, puretinu dijelimo po starosti i težini purana. Do nedavno je puran, purica ili tuka bila najveća pernata životinja uzgajana za jelo, sad je to postao noj. Meso purana je cijenjeno zbog svoje raznovrsnosti. Pureća prsa svjetlorozkaste boje su i vrlo mekana, bataci i dobatci su tamnijeg mesa i jačeg okusa. Puran je težak obično oko 8-12 kilograma, dok uzgojeni Pazinski puran teži i do 30 kilograma. Za pečenje koristimo najbolje tzv. baby purane 2-3 kilograma težine, prepoznati ih možemo po bijelim do lagano obojanim nogama presvučene kožom nalik ljuskama. Također nisu loši mladi purani težine 3-4 kilograma. Teži purani (12-20kg) prodaju se u komadima (pureća prsa, bataci) ili se od njih proizvode salame, kobasice ili paštete. Starije purice imaju crvenkaste pandže, dugačke i jake, dok je glava plavičaste boje.
1.Prsa	Prsa peradi sastoje se od većeg vanjskog (1a Pectoralis) i manjeg unutarnjeg (1b Supracoracoideus) filea i količinom čine 25-35% težine životinje. Meso je posebno siromašno masnoćom i nije pogodno za duže pečenje. File je pogodan za paniranje (pohanje) kao odrezak (šnicl) ili za peći u komadu npr. pileća prsa ala venera.

	Meso prsa uspoređuje telečem mesu. Djelovi uz vrat uspoređuju se sa svinjetinom.
2. (a) batak i (b) dobatak, karabatak, zabatak	(a)Meso batka i (b) dobataka (zabatak; karabataka) sadrži puno malih mišića, koji su međusobno odvojeni masnim tkivom, bojom tamniji i okusom aromatičniji nego prsa. Kod veće peradi (puran, guska) batak i dobatak odvajaju se pri pečenju ili kuhanju. Meso je pogodno za sve vrste pripreme, odvojeno od kosti može se peći i kao odrezak, narezano na komadiće kao pileći ražnjić ili pileći paprikaš. Batak i karabatak uspoređuju se sa mesom divljači. Od zabatka se priprema sočna i ukusna pečenka. Zabatak teži oko 1 kg.
3. krilo	Krilo od peradi ovisno o veličini peradi sadrži manje (kokoš) ili puno mesa. Krilca se peku (chicken wings), ali i kuhaju za juhu
4. hrbat	Hrbat kod peradi za razliku od drugih vrsta mesa sadrži jako malo mesa. Koristimo ga za kuhanje juhe, ili pečenog u komadu zajedno sa plućima
5. file s vrha batka	File sa vrha batka kod peradi se sastoji od dva mala filea (fr. Sot-l'y-laisse) koji se nalaze na vrhu batka, sa unutarnje strane hrbata.
6. trtica	Trtica je sa kulinarske strane skoro bezvrijedna, sadrži samu masnoću, koju možemo pri pečenju skupljati i polijevati po pečenju, ili naknadno na njoj pripremati druga jela.
iznutrice	Pod iznutrice spadaju srce, jetra i želudac se kuhaju ili prže. Može se raditi i jetrena pašteta.



Puransko meso – odresci

Kulinarski savjet za pureće meso

Puretina se peče ovisno o težini. Ako je pura teška 2,5 kg peče se 2,5 sata na idealnoj temperaturi od 170 °C.
Kristali leda koji nastaju u mesu tikeom zamrzavanja oštećuju mišiće tako da se počne razzadati dok se peče. Iz tavog mesa izlazi više tekućine koja se isparava pa je na kraju meso tvrdo.
Smrznutu kupljenu puricu morate u potpunosti odlediti prije pečenja. Odleđivajte ju polako u hladnjaku za što će vam trebati dosta vremena. Prije stavljanja u pećnicu najbolje je da putrica ima sobnu temperaturu kakao bi bila ravnomjerno pečena.
Ako čekujete veće društvo (goste) za stolom i mislite da će vam da jedna manja purica neće biti dovoljna, umjesto jedne veće uzmite dvije manje. Manji primjerci se ravnomjernije peku i pečenje će biti brže gotovo.
Ako je marinirate tada to uradite nekoliko sati prije pečenja.
Prije pečenja držite puricu u slanoj vodi. Na taj način ući će voda i sol pa će biti sočnija i ukusnija, i izvana i iznutra (rastopite 2 čaše vode /oko 2 dl) soli u 38 l vode. Uronite puricu i držite 12 do 24 sata.
Omekšani maslac utrljajte dobro ispod kože. Maslac će se polagano topiti dok se purica peče i osigurati dovoljno masnoće mesu.
Noge ne vežite čvrsto jer će pečenje trajati dugo a prsa se mogu ispeći previše dok bataci i nadbatak (zabatak) neće biti gotovi.
Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice, jer to produljuje vrijeme pečenja.
Prvih sat vremena puricu pecite okrenutu na prsa i to na rešetki iznad lima (protvana; posude za pečenje) u kojem ćete je kasnije peći. Stavite je u protvan na leđa i pecite dalje. Na opisani način meso će ostati sočnije.
Poželjno je kontrolirati temperaturu pečenja mesa posebno izrađenim termometrom koji ubodemo u meso pokazuje temperaturu pečenja iznutra. Idečno je temperatura oko 80 °C.
Ne režite je odmah nakon pečenja, dobro ju je ostaviti 20 minuta da se sokovi ravnomjerno rasporede u mesu, da se svi okusi prožmu.

Ta slasna pečenka, prema starim napucima, treba se peći od 3 do 4 sata i poslužiti s mlincima prelive ne mašću od pečenke. Isto tako, nadijevali su ga smjesom od samljevenog želudca, nasjeckanim jetricama, razmućenim jajima, iskosanim peršinom i namočenim žemljama.

SLJUBLJIVANJE PUREĆEG MESA S VINOM I PIVOM

Purica je nešto masnije jelo (pogotovo s mlincima) – stoga traži punija, jača bijela vina. Graševina je odličan izbor, ali u obzir dolazi i poneko crno – primjerice kombinacija s frankovkom.

<i>bijelo meso pure</i>	ne previše slatka bijela vina ali ljupka i blago mirišljiva bijela vina ili lakša crvena vina
	lager piva
<i>tamno pureće meso</i>	crna vina, najboljeg bouquet-a ali ne i izrazito trpka ili jača krepka bijela vina
	crna piva
<i>puretina na roštilju</i>	manje prevrela piva s izraženim sladnim okusom (gurmani preporučuju dimljeno pivo, Porte ili Stout)



Zagorski puran – Izidor Popijač Žiga
Rođen u Bednji 2. siječnja 1947. Živi i radi u Risvici kod Kumrovca
i ima vlastiti atelje i galeriju.

*Vinsko pajdaško bratstvo „BARILEC“ v novoj kleti pri hižnom stolu pajdaša
Janka Grozdeka.*

*Vinska zduha,
pomori nam!*

*Barilec puni,
okrepi nas!*

DIPLOMA

Štefek Sajtlek, starešina vinskega bractva „Barilec“

Lojzek Štefek, fiškuš „ „ „

Jankić Grozdek, domaćina „ „ „

*potrdjuju i skažuju pred punim barilom, pri masnoj
puretini s mlinci i pred vsemi po vrednom domaćini
zbranimi pajdaši i pajdašicami, na broju vsih 22, a denes,
v nedelu, meseca Malomešnağa, na 6 uri popoldan, da
je puno preštimani, vredni, vučeni, spomenuti i veliki pri-
prijatelj pune šuture i vinskega bractva, na daleko poznati
purgerski kovački mešter po starinskom svojem imenu
znan i imenuvan*

TOMEK VINORODEC

s pridevkom Okreplivec

*prijet i potrđen za pravoga i doživotnoga vinaskoga paj-
daša v bractvu „Barilec“, ter mu kakotakvomu patri prav
na vse pajdaške spelancije dohajati i jenakost sa vsemi
drugemi pajdaši i pajdašicami vživati. Tak je zrečeno med
nami, vu Hižni Protokol“ zapisano i tak naj bu dok
nas i jeden po ovom čalarnom svetu hodil buje.*

*Štefek Sajtlek,
stareši.*

*Lojzek Štefek,
Fiškuš.*

*Jankić Grozdek,
domaćina.*

Pečat

*Miškec Lagvić,
svedok.*

*Boltek Kletić, varoški notarijaš,
kakti pisec ove diplome.*

Puran u našoj postojbini

Različite su vrste mesa, inače, imale važnu ulogu i u različitim kmetskim davanjima, pogotovu u obvezi koja se zvala *census culinarius*. Bila je to obaveza naturalnog davanja za kuhinju feudalnog gospodara, a kako je to zapravo bilo, kazuje nam urbar iz 1642. godine na temelju kojeg su kmetovi morali „na kuhinju gospodina pomoći s *puranima*, guskami, prasci, zajci i sadom vsakojačkim, kuliku je premoguće“.

Spominjanje te obaveze ujedno nam i svjedoči o zanimljivoj činjenici da je već 1642. godine kod nas uzgoj purana bio toliko proširen da se mogla propisati i obaveza davanja purana za gosposkijsku kuhinju. A ta ptica, došla je na europske stolove samo nekoliko desetljeća prije toga.

Prvi puran (dindek, onaj koji se glasa - dindri; *franc.* dinde, dindon - puran, tuka, ćurka), prema pisanim podacima, spominje se kao pečenka na stolu aristokracije u Hrvatskom zagorju na Malu Gospu 1561. godine.

Pouzdanost se zna da je biskup Santo Dominga, Alessandro Geraldinija 1520 godine (Alessandro Geraldini; Amelia, Italija 1455. – Santo Domingo 8. ožujak 1525.) poslao prve purane kao dar kardinalu Lorenzpu Pucci u Florentinu koji ih je pustio u svom privatnom zoološkom vrtu egzotičnih životinja. Nekoliko godina kasnije kardinal Salviali iz Florentine, koji je boravio u Rimu, posjedovao je purane u svom vrtu kao ukras. Tko je poslao našim pavlinima purana kao delikatesu stola ne zna se sa sigurnošću ali od 1561. su se udomaćili u selima oko Bednje i Lepoglave.



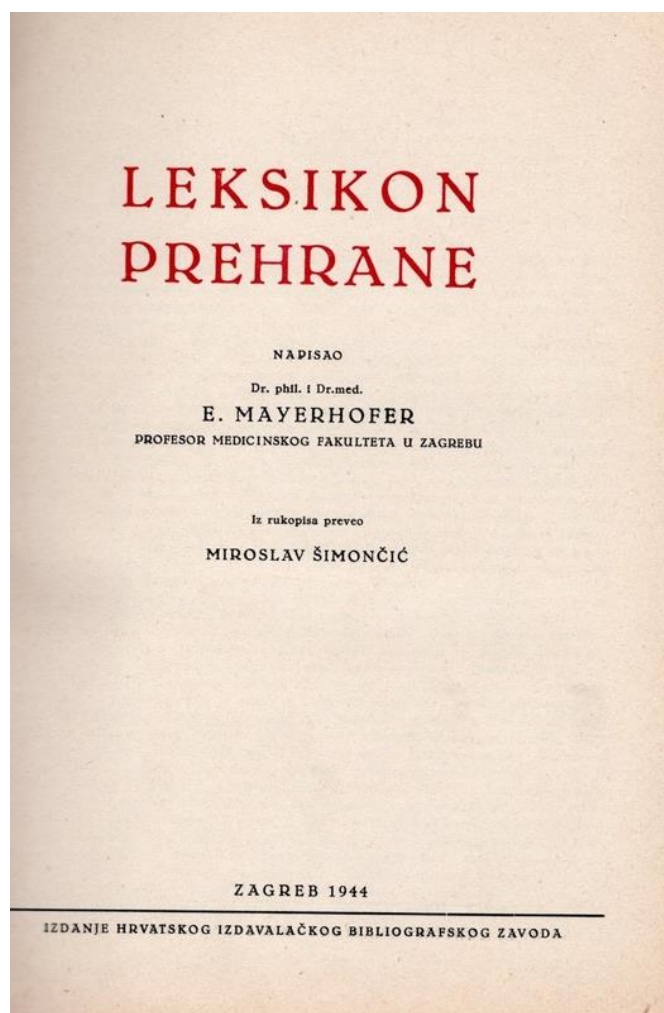
Alessandro Geraldini (spominjan i kao Gerardini ili Guerardini) poznat i kao prijatelj Christophera Columbusa

Puran je u naše krajeve je isprva useljavan u lovišta kao divljač i kao takva postao delikatesa.

Zagorski puran uzgaja se kontinuirano od 16. stoljeća uz povremena križanja s europskim pasminama. Uzgojno je područje Hrvatsko zagorje, odnosno Krapinsko-zagorska, veći dio Varaždinske i sjeverozapadni dijelovi Zagrebačke županije. Odrasli su purani prosječne težine od 6 do 8 kilograma, a purice oko 4 kilograma. Tradicionalno se uzgajaju na otvorenom prostoru, uglavnom na livadama, u voćnjacima i šumarcima.

Početkom 20 stoljeća bio je vrlo tražen na kraljevskim dvorovima (kao blagdanski specijalitet) u Londonu i Beču, zatim u Njemačkoj, Italiji i Švicarskoj, kamo je putovao vlakom, zamrznut u ledu. Uzgojen u malim jatima koji su se hranili slobodno krećući livadama, voćnjacima, šumarcima, bila je tajna njihovog cijenjenog mesa. Pet sojeva zagorskog purana: *brončani, sivi, svijetli, crni i žuti*, bili su različiti samo po boji perja, dok je meso bilo jednakog okusa.

Dr. E. Mayerhofer, LKSIKON PREHRANE 1944. Zagreb, govori o sedmerostrukoj vrsti mesa odnosno „puretini s okusom govedine, teletine i svinjetine, na batak zamamno je čvrsto, na prsima nježno bijelo, a područja sa strane i vrat namijenjena sladokuscima zbog malo masnijeg mesa“.







Hrvatsko zagorje jedna je od rijetkih naših pokrajina koja na tako malom prostoru ima toliko bogatstvo kulturnog blaga iz 17. i 18. stoljeća kada su izgrađeni brojni dvorci, kurije i perivoji. Danas je pod zaštitom 275 objekata kulture, a od toga je 90 dvoraca i kurija.

Ta feudalna prebivališta plemstva nisu građena za obranu već za tipični barokni način života. Oko dvoraca namijenjenih stanovanju grade se gospodarske zgrade, umjetna jezera – ribnjaci, perivoji s klupama, fontanama, zdencima i sl. Oroslavlje je nekad, prije požara bilo, bilo „mali Versailles“.

Uz te zagorske dvorce i kurije uvijek je osim perivoja bio i kuhinjski vrt s drvećem, voćkama, grmljem, cvjetnim gredicama i povrće. Zagorski dvorci vezani su za mnoga imena kulturnog i političkog života, bili su rasadnici kulture u kojima su djelovali umjetnici (arhitekti, kipari, muzičari, slikari ..), čitala se poezija, održavani koncerti, različite svečanosti i zabave. Tako je i puran ili *chompire* (Ekvador), *chumpipe* (Gvatemala), *guanajo* (Kuba) došao na zagorski feudalni stol.

Prvi purani (10 komada; pola muških, pola ženskih) dospjeli su u Valanciju iz predjela današnje Nikaragve ili Kostarike ili Paname, temeljem narudžbe Biskupa od Valencije od 24. listopada 1511. Nakon toga brzo se širo Europom.

Među prvima koji su opisivali američkog purana bili su admiral Hernan Cortes (1519-1521), Berna Diaz (1517.1519) i fra Bernardina Sahaguna (1569-1578). Za širenje purana u Francuskoj zaslužni su Isusovci, a prvi puta se jeo 1570. god. na svadbenoj svečanosti Karla IX.

OPERA DI BARTOLOMEO SCAPPI

M. DELL'ARTE DEL CUCINARE,
con laquale si può ammaestrare qual si voglia Cuoco,
Scalco, Trinciante, o Maestro di Casa:

DIVISA IN SEI LIBRI.

NEL Primo Libro si intende il ragionamento che fa l'Autore con Giovanni suo discepolo.
Secondo si tratta di diuerse viuande di carne, si di quadrupedi, come di volatili.
Terzo si parla della statura, e stagione de' pesci.
Quarto si mostrano le liste del presentar le viuande in tauola, cosi di grasso, come di magro.
Quinto si contiene l'ordine di far diuerse sorti di paste, & altri lauori.
Sesto, & vltimo si ragiona de' conualefcenti, e molte altre sorti di viuande per gli infermi.

Con le Figure che fanno di bisogno nella Cucina.

Aggiontoui nuouamente il Trinciante, & il Maestro di Casa.

DEDICATE AL MAG. M. MATTEO BARBINI
Cuoco, e Scalco celeberrimo della Città di Venetia.



IN VENETIA, M. DC. X.
PRESSO ALESSANDRO VECCHI.

Autor prve knjige u kojoj su bili objavljeni recepti/naputci purana i jela s purećim mesom bio je, Talijan – Bartolomeo Scapi. Njegova je knjiga objavljena 1570. u Firenci i prava je bibliofilska poslastica i basnoslovni raritet).

Bartolomeo Scappi (c.1500 – 13 travanj 1577), tjelesni kuhar – zapravo, cuoco secreto – tajni kuhar – nekoliko papa i kardinala: Pija V., Pavla II., Lulija II.; kojemu zahvaljujemo točne opise kuhinjske opreme, kuhinjskih sprava i posuđa u bogato ilustriranoj knjizi Opera di Bartholomeo Scapi izašloj u šest svezaka. To je najznačajnija knjiga u kulturnoj povijesti kuharskog umijeća.



Banquet at Cardinals Scappi`s opera 1570



Vatikanska kuhinja 1570

U različitim predjelima naše zemlje zovemo ga različito, kao npr.: **puka**, **poka** (Belostenec), **indijot**, **indijota** (stara dubrovačka riječ za purana, tukca, ćurana), **biba** (Posavina), **budija**, **pura**, **purica**, **tuka**, **ćurka**, **morac**

Kod naših susjednih zemalja nazivaju ih:

Mađarski: **pulyká**; Talijanski: **dindio (dindio; tachino); gallinaccio (tacchino); gallo d'india; pollo d'india; tacchina; tacchino**; Francuski: **dinde, dindon; gabre** (mužjak jarebice); **poule d'inde**; Njemački: **Kalekut; Truthahn; Truthenne**, a u V. Britaniji: **bubbly, jock turkey, turkey-cock, turkey-gobbler, turkey-hen**.

Zagorski puran sa svojim tamnim mesom, „črnim k'o vrag“, sličnog onom divljači, i prirodno slankasto postaje obavezna poslastica ne samo aristokrata nego i običnog puka, naročito kao božićna i uskrсна blagdanska pečenka. Posebno je bio cijenjen batak sa svojim čvrstim mišićem. Koliko je bio cijenjen, govori nam i podatak da je Engleska već 1891. godine zagorskog purana imala kao Božićnu pečenku, a samo u periodu od 1930. do 1935. bili je izvezeno iz okruga Zlatara 250.000 komada.

1928. godine iz Zagorja je preko granice prema Gracu i Beču „odlepršalo“ 28.000 purana. Prema podacima sreskog veterinara *Adama Curilovića iz Zlatara* je 1935 izvezeno 43.230 purana.

Izvezeni su uglavnom mladi purani i purice u dobi od 7 – 9 mjeseci.

Za englesko tržište gušili su ga, kako ne bi iscurila krv a transportirali su ga s utrobom, a da se manje kvari u posebnim vagonima s ledom. Putovanje do odredišta trajalo je i po pet dana.

Za ostala tržišta (Belgija, Švicarska, Njemačka, Austrija i Italija) purani su klani tako da su im pomoću škara presjekli krvne žile ispod jezika. Tako zaklani ili ugušeni odlagani su na hlađenje, dok se nisu ukočili, a onda u ledenicama na minus 3-5 °C. Prema tadašnjem iskustvu najmanje su se kvarili isporučeni s utrobom. Tako ohlađeni i pripremljeni stavljani su u 12 jednakih sanduka težine preko 46 kg što je činilo 6-12 purana. Najčešće ih je bilo u sanduku 8, rjeđe, 1 a ponekad 10 -12 purana.

Rashladni vagoni putovali su preko Maribora ili Jesenica, zatim preko luke Zeebrugge (Belgija) na željeznički trajekt i prugom Harwich-London do Londona ukupno 5 dana.

Najvažnije izvozne tvrtke toga doba bile su Čakovac - TT Vajda, Zlata Bistrica – Jajex, Ptuj – Poduzeće J. Reinhard, Zagreb – Ovex d.d.

POVIJESNA ZANIMLJIVOST O NAŠEM PURANU

*Naša zadruška PZ **Puran zagorskih brega** intenzivno radi na promociji brenda „Zagorskog purana“ koji se na pitomim livadama i brežuljcima Hrvatskog zagorja, kod obiteljskih seoskih gospodarstva, uzgajaju na tradicionalan način kao jedina autohtona pasmina purana u Hrvatskoj. Osim da je to autohtona hrvatska poslastica i delikatesa, meso posebne kakvoće, svjedoči nam i jedna legenda utemeljena na povijesnim zapisima Glasnika općine Zlatar Bistrice koji nam donosi priču staru 70 godina.*

Priču je otkrio Zvonko Hitrec, umirovljenik iz Lovrečana, poznat pod nadimkom „Brzi“, koji je živa enciklopedija povijesti ovoga kraja, čovjek s bogatim životnim iskustvom, a desetljećima se bavi prikupljanjem starih dokumenata, fotografija, informacija o ljudima značajnim za razvoj zlatarbistričkog mjesta i kraja.

Priča je vezana, naravno na uzgoj Zagorskog purana, točnije njegov izvoz u Englesku. Zagorski puran je nekada, više nego danas bio pojam za kvalitetno purećeg meso, a novim naraštajima malo je poznato da je središte otkupa i distribucije zagorskih purana bilo u Zlatar Bistrici; upravo je zbog toga puran glavno obilježje grba ove općine. Sve je prema riječima g. Hitreca počelo 1918. godine, po završetku I. svjetskog rata kada su demobilizirani austrougarski pukovnici, braća Bernard i Karl Schiketanz odlučili svoju otpremninu uložiti u trgovačko društvo za promet poljoprivrednim proizvodima, prije svega jajima. Radi povoljnog prometnog položaja i već određene trgovačke tradicije u obiteljima Jakopec i Merkoci, za sjedište svoje tvrtke „Jajex“, odabrali su Zlatar Bisticu.

Tvrtka se bavila uvozom i izvozom na veliko, otkupom jaja od ljudi i izvozom i braća Schiketanz, zajedno s partnerima, Dragutinom Čobanom, generalštabnim pukovnikom umiru i Ferdinandom pl. Hallom, kasnije zapovjednikom Državne časne radne službe (DČRS), 1921. g. su otkrili zanimljivu mogućnost, masovni izvoz zagorskih purana u Englesku. Posao se ubrzo uhodao i u razdoblju od prvog studenog do prvog prosinca, dnevno su na posebnim rampama zlatarbistričke željezničke stanice otpremana dva do četiri vagona purana. 1939. godine je posao dosegao svoj maksimum s deset vagona dnevno. Na tom poslu bilo je što stalno, što sezonski zaposleno oko dvije stotine radnika.

Purani su pribavljani s područja cijele sjeverozapadne Hrvatske, a u sjećanju gospodina Hitreca posebno je ostala obitelj Lisak iz Donje Stubice s količinom od tri tisuće purana koje su pješice dotjerali u Zlatar Bisticu. Cijena koju je tvrtka „Jajex“ postizala za puretinu bila je vrlo visoka, a kao ilustracija najbolje može poslužiti činjenica da je cjelodnevna nadnica težaka u polju iznosila otprilike za 1kg purice. Zbog nedostatka današnje rashladne tehnike, posebno je zanimljiva bila tehnologija pripreme, purani se nisu klali, već davili, nisu se čistili od utrobe, a kao dokaz da su zagorski, ostavljeno je 3 cm perja na vratu i leđima, karakteristične petrolej-plave boje.

Takav, strogo normirani postupak radile su u početku unajmljene žene iz Mađarske koje su tijekom prvih šest mjeseci podučavale žene iz Zlatar Bistrice i okolice. Uz otkup i preradu purana u zlatarbistričkoj mesnoj indrustriji značajne djelatnosti bile su tov gusaka, a kasnije i pilećeg mesa.

Nakon II. svjetskog rata, tvrtka „Jajex“ je nakratko nastavila proizvodnju, a kao posebnu zanimljivost Hitrec ističe pismo Sir Winstona Churchilla braći Schiketanz, iz 1946. godine u kojem zahvaljuje što mu se opet pružila prilika da za Božić ima na jelovniku pravog zagorskog purana. To je pismo nekad uokvireno stajalo na zidu u uredu vlasnika tvrtke „Jajex“. Prestankom rada iste tvrtke gubi se svaki trag tog pisma, stoga molimo one koji imaju bilo kakvu informaciju o tom pismu, a posebno ako netko zna ili ima to pismo, da nam isto javi. U slučaju pronalaska pisma Sir Winstona Churchilla braći Schiketanz iz 1946. naša zadruga će ga nagraditi s 1000 eura.

11.9.2014. www.zagorskipuran.hr/en/news.../1...churchill-s...turkey/22



„Zagorski gizdovac“ Franjo Klopota

Rođen; Presečno, 16. rujna 1938. hrvatski je naivni slikar, grafičar i crtač.

Živi i radi u Presečnom kraj Novog marofa

OBIČAJI I PURAN

Listajući zapise stare i više od stotinu godina, o životu na ovim najvišim prostorima, saznajemo što se koristilo u prehrani, kako su se pripremale namirnice i kako se priređivalo jelo, pronaći ćemo puno i o pripremi: *tuke, pure, ćurke*.

I danas, u osobitim prilikama, jedu se kao i prije nekoliko stoljeća na plemićkim gozbama. Najčešće se radi o mesnim specijalitetima komplicirane pripreme. Pečena guska, patka ili raca, *purica s mlincima ili nadjevena heljdinom kašom*, sušena pa kuhana svinjska koljenica ili krvavice s kiselim kupusom jela su koja, uz nezaobilaznu kotlovinu i štrukle, označavaju kuhinju Međimurja, podravine i Zagorja.

Prisjetimo li se samo jela iz 18. stoljeća „vinske pinte“ iz Krkanca: pečenih i pohanih kokica, krepkih juha od peradi i gljiva, divljači služene uz variva od graha i buće, kiselog kupusa i koprive, koja prate i glasovite češnjovke i krvavice, kobasice začinjene češnjakom i krvlju. Zagorske svinjske pisanice sa suhim šljivama po zabilježenoj recepturi iz 16. stoljeća, zajedno s *pečenim puricama s mlincima*, kulinarski su most prema jelovnicima Zagreba.

Ozaljski urbar god. 1648. određuje kao kmetske dužnosti među ostalim:

*„..... kuhinju gospodina pomagati s guskama, **purani**, praščići, zajci, koliko je podobno..... desetinu vina..... desetog prasca.... desetog pčelca... desetinu pšenice, žita i zobi... O Božiću kopuna...”*

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

U Zagrebu i okolici javne se pokladne priredbe priređuju od 17. stoljeća. U organizaciji gradskih vlasti pokladno je slavlje započinjalo već na blagdan Sv. tri kralja, kada se priređivala velika gozba. Gostilo se i na sam *fašenk*, dok se na pokladni utorak pilo gradsko vino, a jeli su se slatkiši ("confecti") i suhe smokve ("fighe"). U zagrebačkom prstenu također se priprema zelje, kuhaju se žganci, govedina, *peče purica* ili guska, a sladi se krafnama.

U Pivarskoj ulici u Zagrebu (danas Basaričekova) bila je poznata pekara, u vlasništvu g Hinterhobera, ne samo po kruhu nego i po dobro i lijepo pečenim *puranima* koje su mu donosili gornjogradski žitelji na pečenje.

Mesnička 34, (dobila je ime po mesnicama kojih je bilo čak 11 i kasnije se proširile po cijelom gradu) od 1709. godine na tom mjestu je bila drvena kuća da bi je 1811. vlasnikove zidane (od 1811.) prodao 1835. kao „naročito podesnu za pekare“ kao što je i oglašena. Kao pekarska kuća ona se spominje na tom mjestu već 1772. Novi vlasnik postaje pekar Godefrid Kraus a nakon njega je bio pekar Andrija Bezjak. Pekara je u toj kući bila neprekidno stoljeće i pol dok je nije zamijenila pizzeria.

Kuća je značajna u povijesti kulture po tome što je u njoj živio i umro najveći zagrebački pripovjedač i romanopisac 19. stoljeća August Šenoa.

Pekari su, kao i danas, Zagrepčanima *pekli purane*, a najpoznatiji je bio pekar Kraus.

Na glasu su bile gozbe mesarskih cehova Zagreba, a kako su one imale službeni karakter, u blagajničke knjige pedantno su se upisivali svi izdaci za namirnice od kojih su se pripremala jela. Iz blagajničke knjige iz 1693. godine saznajemo da su za cehovsku gozbu nabavljena četiri odojka, dva pileta, jedan zec, *dva purana*, dva goluba, šest pitomih pataka, tri pitome guske, jedno tele, 22 kokoši, neutvrđeni broj divljih gusaka i pataka, veći broj jarebica, kosova i drugih ptica, veoma mnogo kobasica i slanine, puževi i jedan volovski jezik, te još posebno neutvrđena količina teletine, govedine i jaja. Da bi se sve to pripravilo i poslužilo na pravi način, potrošeno je različitih začina, maslaca, sira, luka, cikle, korabe, octa, limuna, krušaka, jabuka, oskoruša, hrena, karfiola, lješnjaka, višanja i na kraju - mnogo vina. Što se posluživalo: kokošja juha s ukuhanim rezancima (zar to nije i danas uobičajeno kod gozbi), kuhana govedina i kokoši s kiselim hrenom; pečene patke, guske, kokoši, pilići i golubovi s ciklom; kuhani i pečeni štruklji; poslije stanke slijedila je lakša mesna hrana ptice i puževi, devenice, kobasice i volovski jezik; nakon još jedne, ali ovaj put poduže stanke, slijedila je *puretina*, teletina, prasetina sa salatam, sirna gibanica, divljač: zec, patke i guske, priređeno sa sokom na kiselo s valjušcima; na kraju voće: jabuke, kruške, oskoruše i lješnjaci, i kolači - licitarska srca, medenjaci i paprenjaci. Uz sve to, točio se opojni nektar sa zagrebačke Medvednice.

Župnik, Luka Ilić Oriovčanin u svojoj dragocjenoj knjizi tiskanoj 1846. godine '*Narodni Slavonski običaji*' dosta je građe za svoj rad crpio upravo iz požeškog kraja. U poglavlju '*Gostbe i pazari*', detaljno opisuje ovdašnju gostoljubivost, nabrajajući jela koja pred goste iznašaju reduše, zaključujući – 'O blaga umjerenosti, nije tvoja domovina Slavonija!'. Čuveni niz jela započinjao je sa pačama (hladetinom), škembetima (pržena crijeva krmeta zaklanog za pečenku) ili mesnom čorbom. Zatim je slijedilo kuhano meso, kiseli krastavci, hren ili što drugo. Poslije se nosila sarma 'dobro suhim mesom i kobasicama osedlana'. Iza nje kisela čorba ili kaurma ('ovčje meso u ranjici sa gustim začinom prženo i dobro popapreno', pa pečenka (čitavo janje ili krme ili obadvoje, te *puran*'). Zatim pita, kolači više vrsta, a zimi se gozba zaključivala s voćem.

Dok bi muški ispijali vino uz brojne zdravice (koje je naš dragi župnik također, Bogu hvala, zapisivao i objavio pod pseudonimom Vinko Lozić!), žene su se povukle na priču u kijere. U neko doba, kad su se počele točiti putne čaše uz oproštajne zdravice, gazdarica je iznosila – cicvaru!

„BLAŽENA VREMENA U ZAGREBU“

Dragutin Hirz - Stari Zagreb

Stare zagrebačke korjenike pomalo izumiru; Zagrebčana u duboko starosti ima već malo. Valja ih potražiti u Novoj Vesi, Vlačkoj ulici, pa tamo oko Sv. Duha i na Lašćini, da ti pričaju o zlatnim i blaženim vremenima Zagreba, da ti pričaju, kako su u ljubavi i slozi živjeli i uživali, jer bijaše sve jeftino, dok se današnjim cijenama i novim mjerama ne mogu nikako prilagoditi. Nema „polića“ ni „holbe“, nema „centa“ i „funte“, nema „vedra“ ni maloga ni velikoga, ni polovnjaka, nema „klafta“ ni „rifa“, sve su to „pojele“ nove mjere. Nema „jeftina“ grunta, nema dobra sukna ni platna, dobrih platnenih rubaca, ne valja koža, ni podplati, a o puranima, pilićima, odojcima, drvima, neće stari purgar ni da govori.

.....
*Kopune nadevali su kao divjačinu, bielo tenfali, jeli sa lećom; **purana su jeli i sosom**; golubove tenfane, na „šnite“ tenfane ili sa grahom.*

.....
*Kad sam ugledao otca, gdje nosi „rogožar“ i čuo odojka, kako „cvili“ ili purana, kako brboče, jer mu otac pod vratima zafučkao, pobrzao bi do njega, uzeo mu odojka ili **purana** i s njime veseo krenuo kući.*

.....
*Kad bijaše zelje „zgaženo“, daščicama pokriveno, kamenjem potršano i kad je otac u rupicu kace utaknuo „dušu“ od **puranskoga perja**, kroz koju će teći „razsol“, sjeli bi sa roditeljima za stol i sladko jeli kolač na kojega nam cielu večer rasle zazubice.*

Kao što se sada računa krunama, tako se onda računalo „cvancigima“, srebrnim novcem, koji je vrijedio 33 novč. Jednu cvancigu stajao je par pilića, pečenca, dok su „friganci“ bili jeftiniji; jedan puran 2 cvancige, pura 1 i 1/2 cv., 3-4 cvancige jedno odojče. U nedjelju ili za blagdan riedko je otac došao kući jednom pečenkom, već je u jednoj ruci nosio purana, a u drugoj ruci odojka.

Najznačajniji događaji u životu seljačkih obitelji bile su: kolin(j)e, svadbe i prošćenja. Pored Uskrsa; Božića i Nove godine, za vrijeme kolina pripremale su se kolinske juhe, pečenje u rečici (svinjska vratina umotana u mrežicu, svinjsku maramicu), čurke (krvavice) i drugo.

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

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

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

Poslije polnočke, u posjeti rodbini, sjedeći na slami jelo se: pečeni pevec, *pura*, guska, pečena vratina, češnjovke i zamrzletina (hladetina) stapao se s mirisom kruha kukurušnjaka. Hladetina se pripravljala i od kokošnjeg mesa; čampe (drape, pandže, i krlica. Na stolu se bili obavezni „makući“ mali pečeni kolačići koji su se jeli uz rakijicu koja se pila iz čašice od pečene gline s dva drška.

Nakon jela išlo se spat`, ali bi se noću ložila peć kao što je i svijeca ostala gorjeti da bi dočekala jutro: „Tužni mrak je prošao, sunce, Isus došao“.

*Nakon jutarnjeg, obilnog, jela odlazi se na poldanicu (stariji su išli u osam sati na ranu mašu, a mlađi u pola jedanaest, a svi zajedno u četiri popodne na večernicu), gdje je blagoslov vina kojim se blagoslovi kuća, a treba ga malo sačuvati i za Vincekovo. Slijedi ručak u obiteljskom krugu (jelo se živačko meso; kokoš se prvo skuhalo za juhu, obavezno s rezancima ili puran s mlincima; **puran je bio hranjen mekinjama, travama i šrotom**), taj dan je posvećen obitelji i druženju unutar obitelji. Kolači se nisu poklanjali da „miši ne bi došli, jer ti celo leto glodeju po kući“.*

*Sisveti - Svi sveti - Dušni dan, 1 i 2. studeni. Nakon pohoda najmilijima na groblje obitelj se sakupila oko blagdanskog stol uz pečenku (**puran**, guska, patka) i kolač (najčešće orehnjača, makovnjača). Sisvetski objed je uvod u božićne običaje.*

*Prvog dana Božića ne odlazi se nikuda iz kuće, obitelj na okupu uživa u ručku. Božićni ručak je prvi mrsni objed poslije dugog posta i uvijek bogat i raznovrstan. Česnica i pečenica su uz kokošju juhu i pečenom **tučevinom (puretina)** obavezni. Od pečenice se ostavljaju glava i lopatice za Novu godinu ili kako se još naziva Mali Božić ili Vasilica (praznik Svetog Vasilija).*

Na treći dan kolinja (fureša, svinjokolja) kuhalo se meso za krvavice i prezvuršt sa svim potrebnim dodacima i začinima, i nadijevala tanka i debela svinjska crijeva, i mjehur, topila se mast i radili čvarci.

Za večeru se pripremio *pečeni puran* s *mlincima* i *zelenom salatom*.

U pojedinim regijama (Međimurje, Podravina, Hrvatsko zagorje; za hladetinu su se koristile i sušene (dimljene) nožice, dimljena svinjska kožica i dimljeni svinjski buncek (kračica). **Prigorska** – *leletina*, *lanetina* tj. hladetina, za svatove se priređivala od iznutrica, *vratova* i *krila purana* te svinjskih nogica. Za meso *purana* reklo se da je meso „preštmano“ tj. omiljeno i cijenjeno.

Uz proštenja i Martinje, uz prge, čvarke sa žgancima, kotlovinu s domaćim češnjovkama, kobasicama s kiselim zeljem, *tustog purana s mlincima*, pije se – kraljevina kao „gemišt“ s kiselom vodom ili „špricer“ sa soda vodom, sve uz stihove stare pjesmice:

.... “*Lepo ti je pogledati
Vinolozne goričice,
Kad dozreli grozdek zlati
Koj da slatke kapljičice.*“

Ličani su na ražnju pekli: *bravče (janje ili jare) i tukci. A more se i jedan komad mesa na ražnju ispeć.*

Za Božić se rane kokoši i *tuke*, pripravlja zaoblica (krme ili ovca za pečenje), bira se šenica za keške, kupuje se piće.

Za Uskrs je manja sprema. Tu se rane samo *tuke* i kokoši, a žene kupuju jaja za kajganu i smisu (slano kiselo mlijeko).

Za uskršnju užinu/južinu (ručak) peku se kokoši, *tuke* ili race (patke) pod pekom/pekvon s krumpirom, ili se kuha ovčetina. Od kolača prave se uštipci i slane pite (savijače sa sirom). Bogatije kuće pekle su uskrsnu pečenicu (janje na ražnju) ili patku ili gusku također na ražnju.

Podušje/karmine - rodbina, prijatelji i susjedi poslije pogreba, u sjećanje na pokojnika, u njegovoj kući počaste se juhom od živadi, pečenim ili kuhanim mesom uz rakiju i vino. Najbliža rodbina pokojnika donosi nešto od hrene: kruh, zaklanu kokoš, *tuku*, janje, pogaču, prsnac, sir, rakiju ili vino. Za podušje se pripremi kao za svadbu, stariji su zaslužili da se s njima dostojno oproste, jer to zahtjeva i ugled zadruge.

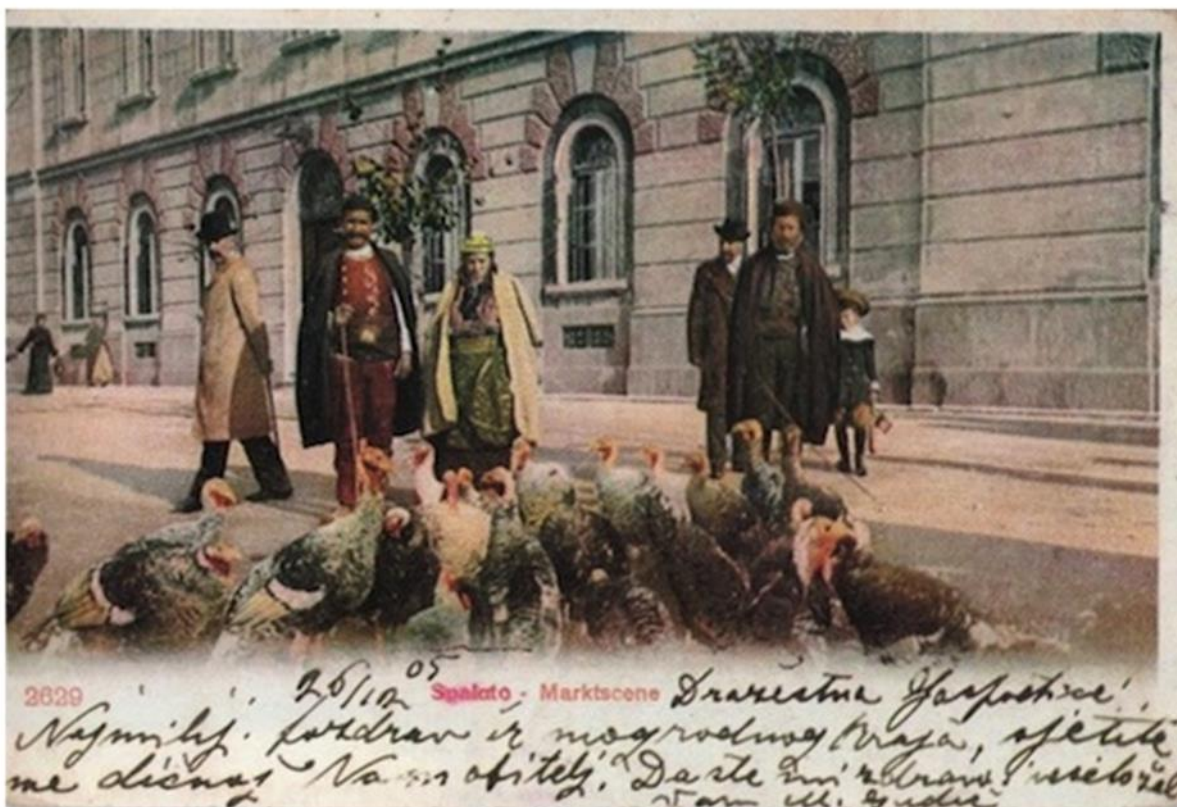
U Istri na *Viliju Božju* tj. Badnjak, u Istri, nezaobilazan je, ponovo, bakalar na gulaš uz koji se radila palenta kompirica. Za Božić je obavezno bila pečena kokoš ili *purica s krumpirima*, salata od radića ili rige.



Pazinski puran

*O Božić, najbogatiji, ubiju **tukca** (purana) i za jutarnji „ručak“ na tavi poprže („poprigaju“) njegovu džigericu, srce, bubrege i isprana crijeva („prčevac“), i to drže za osobitu delikatesu, a redovito se to prži skupa s razmućenim jajima.*

*Za uskršnju užinu/južinu (ručak) peku se kokoši, **tuke** ili race (patke) pod pekrom/pekvon s krumpirom, ili se kuha ovčestina.*



Split, seljaci vode tuke na Pazar, 1905

Splitski pjesnik Jerolim Kavanjin - Cavagnini (1641. – 1714.) u spjevu „Bogatstvo i uboštvo“, nekoj vrsti enciklopedije dalmatinskog života, posebno spominje *kuline*, *jezike*, *praseća stegna*, *meso teleta* i *kozlića*. Drugi izvori govore i o *goveđim tripicama* i ostaloj ponutrici, zatim o *pršutima*, o *mesu uzgojenih kunića*, *kokoši*, *tuka* i *fazana*, o posoljenim *grlicama* i drugim malim pticama, o *pečenju golubova* Uglavnom su jela slična današnjim.....

Pred Božić se posebno *šopala tuka* (pura) da bi se kao drugo jelo, nakon *arambašića*, *sarma* od miješanog mljevenog mesa bez riže, našla na božićnoj trpezi gradskih obitelji.

Obitelji koje su neposredno prije Božića kupovale svinje i *tuke* (*purane*, *pure*) na sajmovima nastojali su ih što bolje ugojiti do blagdana kako bi svi mogli jesti, bez susprezanja, jer su tadašnje obitelji bile mnogobrojne.

Kod nas su se kupovale **tuke**, pa su se onda gojile, i to kukuruznim brašnom kako bi bile prave za dan Božića. Tuka je bila obavezna kod nas za Božić, a i danas je tako. Uz to smo jeli kapulicu od kvasine, domaće poverune (papričice), dva krumpira i malo mrkvice s maslinovim uljem.

Bili smo jako siromašni pa smo jeli pečenu kokoš. Drugi ljudi su imali puno bolje. Pečenu kokoš imali smo prilike jesti samo za Božić. Od želudca od kokoše

i žigerice se pravila juha, to se frižilo i stavljalo u juhu s malo riže. Sjećam se da je bilo jako ukusno, a za bolje nisam ni znala. Meso sam jela samo za Božić, Uskrs i za našu Gospu.

Kod bogatijih se jelo janjetine, mi smo znali zaklati onu živinu koja ne bi bila plodna, pa bi je poili za Božić.

*Nije bilo kuće koja nije imala svoju svinjicu ili kokoši, tako da bi se za Božić pekla ili kokoš ili svinja, a kod nekih i **tuka**.*

Stariji se sjećaju kako bi se za ručak posluživala *juha od purećih krila s rižom i aromatičnim kobasicama (luganigama)* pripremljenim na poseban način.



Šibenski hotel „De la Ville“ otvoren je 1905

<i>Božićna riža od durela (želudac kod peradi)</i>	prilog jelu iz okolice Šibenika; iznutrica od tuka (purana) i kokoši prokuhana, usitnjena umiješana u kuhanu rižu; poslužuje se uz pečenu tuku nakon kokošje juhe
<i>Puran s maslinama</i>	puran nadjeven crnim malo pečenim maslinama, obložen režnjevima suhe slanine; poslužuje se uz krumpir i salatu začinjenu uljem i kvasinom
<i>Mo(u)štarda domaća</i>	uz pečenog purana ili svinjsku pečenku; radi se od jabuka, šljiva, smokava, bajam zelenih, trešanja šećera, limunove ili narančine kore, bijelog vina, brašna gorušice, soka dunja

*Kad god mi ko spomene tuku, sitin se staroga Bedrice koji je krajen svojih 80-tih zna učiniti dulji đir prema Baldekinu, pa bi se onda vratija do «Tri lovca» kraj bolnice, di su na ražnju **pekli tuke**; tamo ga je uvijek čeka lipo **pečeni tučji batak** s kunpirima i teke salate, i kvarat biloga; i zato ne volin čuti kad neko (a najviše ženska ženskoj) zna reči: «Tuko, blesačo jedna!»; da tuka nije krajica ražnja (kralj je, rečemo, janjac kad nema kozlića, a odojak je odojak), ka da bi svit, od kad je Kolumbo otkrija tuku, u mlado lito ulita baš šnjon.*

Ivo jakovljević

28.04.2013. Šibenski leksikon 39

Tuka šibenskog

Šibenska *crna tuka*, izuzetno cijenjeno meso, zamjenjuje janjetinu potkraj studenog pripremljena ispod peke. Težine od 8 do 10 kg težine, izrezana na veće komade i nasoljena, peče se zajedno s izrezanim krumpirom. Kao prilog obavezno dolaz dalmatinska kapulica, zelene masline namočene u morskoj vodi i domaće vino.

Šibenska tuka s ražnja najslađa je kad se dobro namasti, a gušta se dok je vruća iako joj nije mane ni kada se ohladi. Ali se hladna ne zato što je Šibenčani pojedu prije nego što se ohladi.





Šibenska crna tuka



Dalmatinska tuka

Pečena tuka

Tuka se pekla s kunpirima u špakeru na drva. Može se peć i ispo peke. Uz pečenu tuku služi se salata, zelena i riga. Poslin ručka popit čašu crnog vina, a dica soka.

Šibenska luganiga (lukanika)

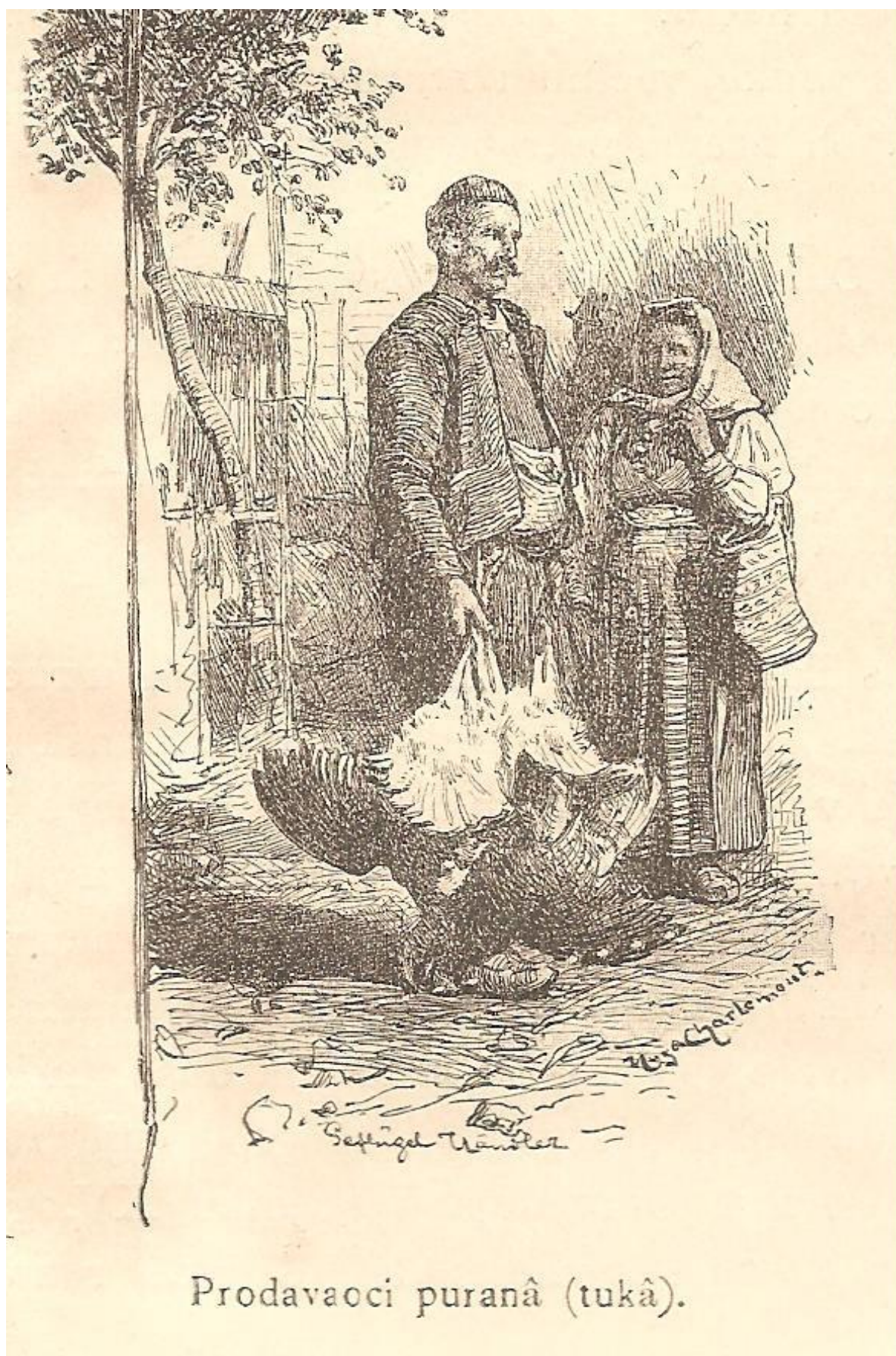
Aaromatičnu kobasicu, koja se radi samo u Šibeniku i koju od milja zovu **kraljicom blagdanskog stola**, specijalitet je, od prosinca sve do kraja siječnja, kao sastavni dio trpeze Šibenčana.

Kobasice koje se pripremaju za blagdane, kad se pripremaju i **tuke** (pure/ani) **duperaju se tučja crijeva** (nadjevaju se u pureća crijeva).

Šibenčani kažu da se luganige moraju mećati u tučja criva, pa da su se zato i radile samo u vrime kad bi tukama došla zadnja ura, šta je bilo oko Božića i Nove godine. Zato i nije nikad bilo puno luganiga za kupiti, jerbo bi sve išlo na kuće oli za onoga koji ih je i radija. Tučja su criva kratka, ali slatka, a praseća su teke duja, pa niki kažu da ima puno godina otkad više tučja criva niko i ne spominje.



Za Uskrs se ipak najčešće pekle tuke, a ko je janje ima, zakla bi. Ali nije toga bilo često, a ko je janje ako je mala familija, šta će vam to. Pa bi se tuke peklo ... pod pekom. Za blagdane se također pripremao prisnac/presnac, a za Uskrs posebna pogača blagoslovnica, kojoj i samo ime govori da se nosila u crkvu na blagoslov.



Prodavaoci puranâ (tukâ).

Dalmatinska zagora

Zdravica za purana

Zagorska svadba nije mogla biti bez te „autohtone ptice“ i njegove zdravice.

U mladenčevoj kući goste očekuje za ručak - obed:
poslije kokošje ili goveđe juha (goveđa ili kokošja s rezancima) ili u nekim kućama „strošnice“ (čista juha s prepečenim kruhom), na stol se donesena raznovrsna jela, po prilici ovim redom: govedina s hrenom, paprikaš s pire-krumpirom (tzv. krumpir na žgance), kobasice, šunka s kuhanim jajima, salata od cikle, kiseli krastavci („vugarki“), paprika i zelena salata. Ima tu i pečenog odojka, pečene guske, kokoši i *purani*.

.....

Zapravo, od peradi se ne bi smjelo staviti na stol prije *puranskog nijedno drugo meso*, jer je uz *purana vezana posebna vesela zdravica u obliku svadbene šale* (dijeljenja *purana*) koju izvodi „dever“ ili njegov pomoćnik kao stoloravnatelj. Nisu tu izostali ni čuveni „sirni štrukli“, pa gibanice (tijesto punjeno orasima, makom i rožičkima). „Kraflini“ su posljednji na redu – njih donesu na stol kad se svatovi spremaju na polazak k mladenčevoj kući.

.....

Kopune nadevali su kao divjačinu, bielo tenfali, jeli sa lećom; *purana* su jeli i sosom; golubove tenfane, na „šnite“ tenfane ili sa grahom.

.....

Kao što se sada računa krunama, tako se onda računalo „cvancigima“, srebrnim novcem, koji je vriedio 33 novč. Jednu cvancigu stajao je par pilića, pečenca, dok su „friganci“ bili jeftiniji; jedan puran 2 cvancige, pura 1 i 1/2 cv., 3-4 cvancige jedno odojče. U nedjelju ili za blagdan riedko je otac došao kući jednom pečenkom, već je u jednoj ruci nosio *purana*, a u drugoj ruci odojka.

.....

Kad bijaše zelje „zgaženo“, dašćicama pokriveno, kamenjem potršano i kad je otac u rupicu kace utaknuo „dušu“ od *puranskoga* perja, kroz koju će teći „razsol“, sjeli bi sa roditeljima za stol i sladko jeli kolač na kojega nam celu večer rasle zazubice.

Zdravica* za purana

Dever imenuje svog zamjenika – stoloravnatelja i ode u kuhinju da donese pečena purana. Kad se vratio k stolu, odmah je najavio podjelu ovim riječima:

*Gospodo i svadbena svita,
na redu je dobrovolna raspodela purana,
velikoga mladinskoga organa.
Njega treba najpre deliti,
da se vidi gdo kaj more dobiti.
Ljudi su rekli da je jedan puran dosti
za cele gosti,
a ja velim da ni,
i da je bolše da su tri.
Pre nek ga počnem deliti,
moram ispriповедати njegovu prošlost.
To je vredno spomena,
jer se zvaljal ispod pomena.
Ja sem njega dobro poznal
dok je još bil mali puranec,
kak jeden dober žganec.
Gda mu je bilo jeden dan,
i on je zišel ispod komena van.
I počel se je lepo pasti,
a još bržejše rasti.
Gda je več tak veliki bil,
da je imel osem kil,
gda sem nam njima malo zacvili,
on je odmah svoja krila raširil.
Počel ih je po zemlji pelati,
tak da mu se mogel vsaki bedak smejati.
Gda je bil na vrhuncu svojoj slavi,
počelo se delati o njegovoj glavi.
Pripravljene su u ovoj hiži gosti,
zate buju zdeј pucale njegove kosti.
Došla je kuharica Mara,
Kteroj u tom poslu nema para.
Ona ga je zgrabila iza flanke,
stegnula za njegove noge tanke.
Počela mu vrat natezat,
I s tupim nožem požirka rezat.
On je odmah odluku stvoril,
da se bu do kraja boril.*

*Al` mu to nič ne pomaže,
jer su oko njega bile jake straže.
Tak su prestale njegve halabuke
i on se je bogec rešil svoje muke.
Bile mu je devet meseci i jeden dan,
gda je bil zaklan
i na stol dan,
jer je za to bil odebran.
Ja bi njega počel deliti od riti,
pa da se vidi gdo če kaj dobiti.
Gospodo moja, tu je jeden član,
radi terega sme vsi skupa tuj.
A to je naš dragi gospon mladenec.
on bu dobil glavu,
u znak da je dobil ženu pravu.
A mladenka kaj se glave derži,
tak da nazaj doma ne beži.
Ona bu dobila i vrat,
kaj ne bu pobegla nazad.
Polek vrata su krepeli,
to bu dobil kum debeli.
A muzikanti buju dobili peruti,
kaj ne buju na devera ljuti.
Noge bumo ostavili za paradu,
pa ih bumo dali za maškaradu.
Nekaj i oni moraju dobiti,
Znate, jako je teško po noči hoditi.
A komadič jeter
nek bi dobil stric Peter.
Mladencov vuhjček
dobil bu želuček.
A jeden bat
Bi dobil mladencov brat.
Drugi bat
bi dali kuharici nazad.
Zatim jeden komadič masni
dobil bi naš dragi velečasni.
A oni mali batici
Pripali bi sekečici Katici.
Ja sem skoro zaboravil,
pa nisam sebi nič ostavil.
Zel si bum samo male –
za me bu ono truplo,*

*a vam drugim ono šuplo.
Ja sam purana razdelil,
ali vidim da sem se zameril.
Mladenka se serdi
i veli da je njezin komadič preterdi.
Pa veli da pravica nije bila,
zakaj njoj nije pripala i kobila.
Nu, bume joj dali i tu kobilu,
kaj ji bu dete leš shodilu.
A još ostala masna putanja;
z nju se nek navlači –
naš japica domaći.
Tu je još jedna školja,
a nju bi dobila kuma poperdulja.
To bi bil, dakle, taj puran,
teri je bil za ove gosti odebran.
A drugi purani teri su ostali,
Oni buju i dal borbotali.
Em ja velim, nek oni berbočeju kaj hočeju,
Glavno da se ljudi najedeju i naločeju.
Delitelj je bil gospon Mušek,
kteri si je takaj nabil svoj trbušek.
Mojoj šali je konec i kraj,
a ja purana nosim v kuhinju nazaj*

(Maja Bošković-Stuli: Usmeno pjesništvo u obzorju književnosti, Nakl. Zavod MH Zagreb, 1984. str. 221-225.)

Poslije ove šaljive govorancije glazba svira, pjeva se i „tanca“. „Dever“ za vrijeme stanke podsjeća:

„*Gospodo svatovi, draga rodbina i znanci – ideme v gosti*“. To znači da se prihvate jela i pića.

(*zdravica; šaljivi govor (vesela zdravica u obliku svadbene šale) kojim se tobože želi sve obrnuto od želje iskazivača.



Radovan Švetak „Zagorska svadba“
Donja Voća 1951 – Donja Voća 08.05.2012.. Bavio se poljoprivredom
i slikao u maniri naive. Slikao na staklu i platnu

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 29/30 (5. kolovoza 1935)

Zadruga peradi i riječi od Zorke Sever

*U našem peradnjaku
Vidiš perad uprav krasnu,
Uz kokice pijetla jaka,
Uz gusana patku masnu!*

*I perlinke uz purane —
Svake boje — svake mane!*

*Nema dana, da se ovdje
koji s drugim ne potuče
Svadljiv puran pjevca tjera,
A gusak ga za rep vuče!*

*No kada se vali pilad
Ili pačad — ii' purani,
Svi su oni od sve braće
Baš jednako milovani!*

*Naš se pijeto rado svadi
Sa racakom i puranom,
Sa perlinkom i perlincem
I sa starim din-gusanom!*

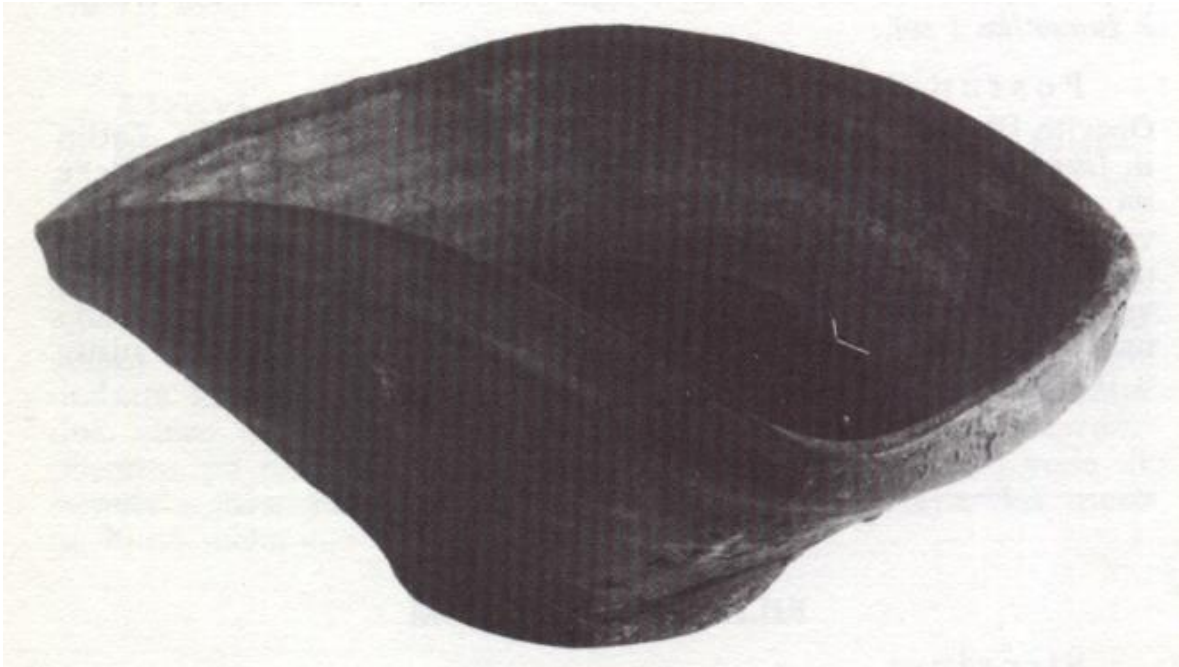
*Ali čudo! Kad nam kući
Koja tuđa perad dođe,
Svi su složni kao jedan,
Tuđin uz njih slabo prođe.*

*Nek pokuša tuđi pijeto,
Da se koki umiljava,
Brzo će ga proći volja,
Brže ga zaboljet glava!*

*Nek susjedov puran prhne
Preko plotu — što mu godi,
Za bradu ga pijeto ščepa,
Natrag k plotu odmah vodi!*

*Do ograde još ga ključne
I po glavi dva-tri puta,
Prek plotu ga cijelo društvo
Tjera bormeš vrlo ljuta.*

*I ako su raznog roda,
Razne ćudi, razne boje,
Ipak dom svoj složno ljube —
U našu se perad broje!*



Zemljana posuda za pečenje purana (Hrvatsko zagorje)

OBITELJ ilustrovani tjednik br.45/6 (14. studenoga 1937)

Tjedni kalendar dobre domaćice Studeni — Novembar

Nedjelja 14	Objed: Juha od mozga. Pečeni puran s kestenovima i salatoma od cikle. Listići, Jabuke.	Večera: Makaroni sa šunkom.
Ponedjeljak 15	Objed: Juha od rajčice. Jastučići prženi u masti.	Večera: Kobasice s hrenom.
Utorak 16	Objed: Juha od celera. Riža s mesom.	Večera: Žganci od krumpira.
Srijeda 17	Objed: Juha od kupusa. Savijača od bundeva.	Večera: Plućica.
Četvrtak 18	Objed: Juha od mrkve. Odresci od telećih jetara s makaronima. Voćna salata.	Večera: Krumpir sa sirom.
Petak 19	Objed: Juha od vrhnja. Riba kuhana u octu s krumpirima. Pita od kestenja.	Večera: Žganci s mlijekom.
Subota 20	Objed: Juha od telećih kosti. Pečena ćufteta (Ceyner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 37.) Okrugljice od jabuka.	Večera: Zečji paprikaš.

OBITELJ Br. 52 (25. prosinca 1937)

Tjedni kalendar dobre domaćice Prosinac - Decembar

Nedjelja 26	<i>Objed: Juha od puranske sitneži s rezancima. Pečeni puran s kestenima i kiselim paprikama. Božićni kolači i voće.</i>	<i>Večera: Hladna puranska pečenka s kiselim krastavcima.</i>	
Ponedjeljak 27	Objed: Juha od cvjetače. Faširano meso s kašom od krumpira. Savijača s makom.	Večera: Naduvak od makarona i jaja.	
Utorak 28	Objed: Juha od celera: Krpice sa šunkom.	Večera: Hladetina.	
Srijeda 29	Objed: Juha od kima. Varivo od kupusa sa svinjskim rebrima.	Večera: Pržena teleća jetra s rižom.	
Četvrtak 30	Objed: Paprikaš od zeca. Pokladnice.	Večera: Pariške kobase s lukom na octu i ulju.	
Petak 31	Objed: Juha od rajčice. Okrugljice od jabuka.	Večera: Pečeni šaran. Punč.	
Subota 1	Objed: Juha s kašom od zelenja. Pečeni odojak sa miješanom salatam. Torta od oraha.	Večera: Odojak od objeda.	

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 41-42 (1 studenoga 1938)

Kalendar za našu kuhinju Studeni

Četvrtak 3	Objed: Govedska juha. Pečena govedina s krumpirom 1 salatam od celera. Naduvak od jabuka.	Večera: Krumpir pečen u ljuski s maslacem.
Petak 4	Objed: Riblja juha. Kuhana riba. Ušticipci od krumpira. (St. Andrić »Jela od krumpira« str. 12.)	Večera: Žličnjaci s jajima.
Subota 5	Objed: Talijanska juha. Faširana govedina sa vrhnjem.	Večera: Omlet od cvjetače.
Nedjelja 6	Objed: Juha od srnetine. Srneći hrbat u umaku. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 44.)	Večera: Odresci od srnetine sa salatam od mrkve, repe i celera.
Ponedj. 7	Objed: Kokošji ragu. Kuhano kokošje meso s krumpirom i umakom od hrena. Gibanica s orasima. Jabuke.	Večera: Jaja sa šunkom.
Utorak 8	Objed: Juha od vrhnja. Kiseli kupus s rižom. Jastučići prženi u masti.	Večera: Drobljenac.
Srijeda 9	Objed: Juha od krumpira. Savijača od bundeva.	Večera: Prženica.
Četvrtak 10	Objed: Juha od mrkve. Samljevena guskina jetra. Voćna salata.	Večera: Krumpir sa sirom.
Petak 11	Objed: Juha od vrhnja. Riba kuhana u octu s krumpirima. Pita od kestenja.	Večera: Žganci s mlijekom.
Subota 12	Objed: Juha od telećih kosti. Pečena ćufteta (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 37-) Okrugljice od jabuka.	Večera: Zečji paprikaš.
Nedjelja 13	Objed: Juha od mozga. Pečeni puran s kestenovima i salatam od cikle. Listići. Jabuke.	Večera: Makaroni sa šunkom.
Ponedj. 14	Objed: Juha od rajčice. Jastučići prženi u masti.	Večera: Kobasice s hrenom.
Srijeda 15	Objed: Juha od celera. Riža s mesom.	Večera: Žganci od krumpira
Utorak 16	Objed: Juha od kupusa. Savijača od bundeva.	Večera: Plućica.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 47-48 (16 prosinca 1938)

Kalendar za našu kuhinju Prosinac

Nedjelja 18	Objed: Juha od cvjetače. Teleći odresci u soku od rajčica sa špagetima. Listići.	Večera: Hladetina.
Ponedj. 19	Objed: Juha od krumpira. Krpice sa šunkom.	Večera: Špinat s jajima.
Utorak 20	Objed: Juha od telećih kosti. Varivo od kelja sa svježim pečenim kobasicama.	Večera: Ploške od krumpira u tijestu od palačinke. (St. Andrić »Jela od krumpira« str. 10.)
Srijeda 21	Objed: Juha od celera. Savijača s kupusom.	Večera: Sir s vrhnjem.
Četvrtak 22	Objed: Juha od svinjskog mesa s krumpirom i gljivama, koje si namočila u vodi. Kuhana svinjetina, obložena mrkvom, s umakom hrena.	Večera: Sušene krvavice narezane s lukom u octu.
Petak 23	Objed: Juha od rajčice. Pržena riba sa salatam. Palačinke.	Večera: Krumpir priređen kao bakalar. (»Jela od krumpira« str. 7.)
Subota 24	Objed: Juha od vrhnja. Kaša od bijelog graha.	Večera: Rezanci s makom. Voće.
Nedjelja 25	Objed: Juha s kockama od jaja za juhu. Sarma. Pečeni puran s krumpirima i salatam od crvenoga kupusa, celera i luka. Božićni kolači.	Večera: Pečenka i kolači od objeda.
Ponedj. 26	Objed: Juha od kosti sa žličnjacima od krupice. Pečeni teleći hrbat s krumpirom i salatam. Sarma od jučer. Božićni kolači.	Večera: Kobasice s hrenom.
Utorak 27	Objed: Juha od kupusa. Svinjska pluća s krumpirom. (»Jela od krumpira str. 5)	Večera: Rižoto.
Srijeda 28	Objed: Juha od mrkve. Jastučići s pekmezom.	Večera: Krumpir sa sušenim mesom. (Od krumpira« str. 9.)
Četvrtak 29	Objed: Paprikaš od zeca. Pečene jabuke.	Večera: Makaroni sa šunkom.

Petak 30	Objed: Riblja juha. Kuhana riba. Drobljenac s kuhanim šljivama.	Večera: Krumpirača s makom.
Subota 31	Objed: Juha od kosti s rižom. Srneći hrbat u umaku s valjušcima od krumpira. Jabuke.	Večera: Riba na ražnju. Uštipci od krumpira.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 35-36 (25. rujna 1939)

Gospodarstvo

Tovljenje purana.

Lako je utoviti purane. Oni žderu cio dan, pa ih zato ne moramo kljukati. Prvih 14 dana treba im davati kuhana krumpira sa pšeničnim posijama, ili sa žitnom prekrupom i mesnim otpacima. Poslije tog vremena davat ćemo im ili kukuruznu, ili zobenu, ili ječmenu, ili heljdinu gustu kašu, začinjenu s mlijekom. Za napitak daje im se s početka mlaka voda, a kasnije obrano mlijeko. Ovom treba primiješati malo praha drvenog ugljena. To im se daje triput dnevno, ali samo toliko, koliko mogu pojesti za jedan obrok. Ostatak treba dati drugoj živadi. Kako ćemo ih dugo hraniti, to stoji do dobrote hrane i starosti purana. Oni, koji su stari 5 — 6 mjeseci, uhranit će se za 4 — 6 tjedana. Nu tko hoće da ih utovi brže, taj neka ih kljuka kukuruznim ili heljdinim žgancima.



Prodaja puran - Gradski podrum 1920., zgrada srušena radi prolaza prema današnjoj Cesarčevoj

Manojlovački slapovi, ražanj, peka, *pura (tuka)* i car Franjo Josip I.



Spomen obilježje povodom posjeta cara Franje Josipa I i njegove supruge Elizabete Bavorske Manojlovačkim slapovima na rijeci Krki 17. travnja 1875. godine.
Manojlovački slapovi

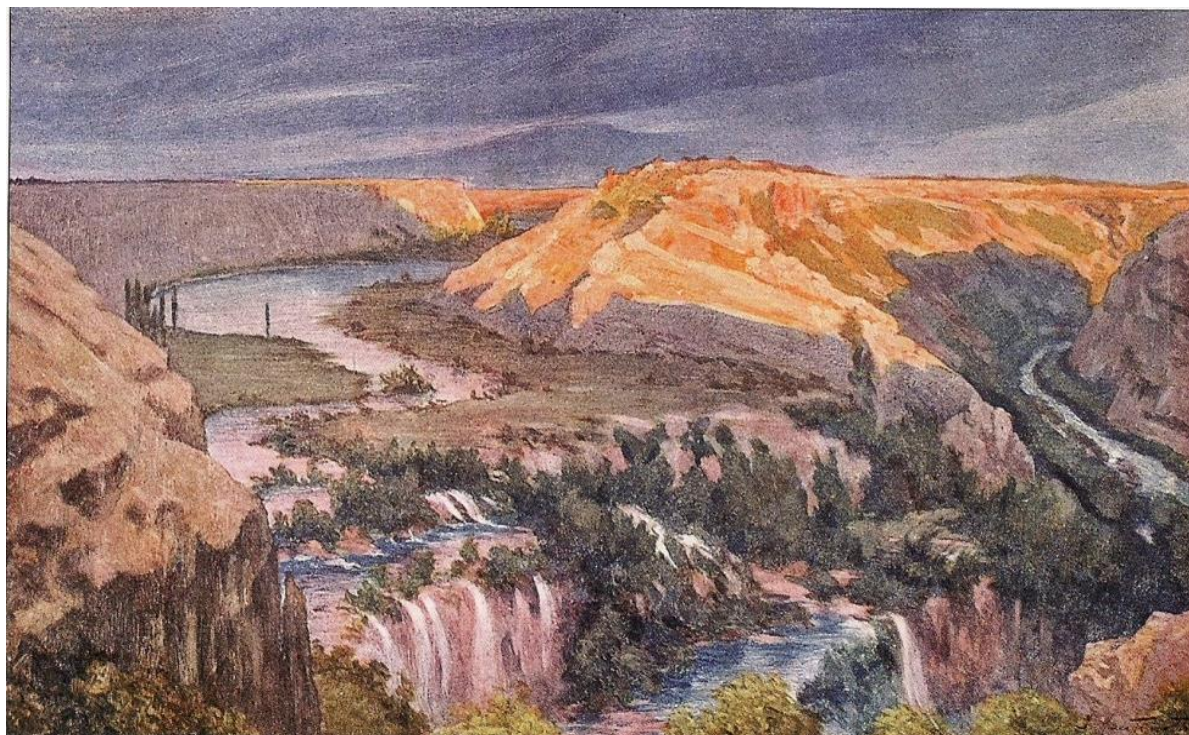












Manojlovački slapovi 1919

Rasipajući sitan, svjetlucav i raznobojan vodeni prah, Manojlovački, najviši, slap (visok je 52,5 m i širok 200 m) u dolini dalmatinske rijeke Krke - ljepotice među rijekama, zadivio je svojom veličanstvenošću njegovo visočanstvo cara Franju Josipa I. (101) i njezino visočanstvo caricu Elizabetu, iznimne ljepote, (102) 17. travnja 1875. godine. Doček je bio ceremonijalan: cvijeće, pjesma i naručeno klicanje okupljenog naroda, te pozdravni govori uz pjevanje **himne Carevke ("Gott Erhalte")** te priredba u školi njemu u čast.

Manojlovački slap, nakon Skradinskog buka (jedan od najljepših slapova u Europi, „hrvatska Nijagara“), i pučanstvo sela Kistanje dočekalo je omiljeni carski par obučeni u najsvečanije „vešte“(„oprave“), dok su gospoda i dame odjenuli, za tadašnju modu, najbolja odijela i haljine s obaveznim šeširima (dame su uz šešir imale obavezan kišobran i vezane ukrasne maramice; carica Sissy dobila je na poklon od žena Kistanja 100 takvih vezanih maramica).

Na dočeku Cara okupilo se dosta svijeta sa sela a svi obukli najbolje komade naše nošnje:

*cure glasnice okićene đerdanima od dukata koji se sijaju na suncu a momčine sa aljcima sa koji zveče srebrne toke u četiri reda sa obje strane. Car je razrogačio oči i nije moga doći sebi đe je doša kad je vidio toliko zlato i srebro. A zapravo je doša u jedan dio svoje carevine koji je slovio kao siromašan i zapušten. Car je reka svojoj pratnji i kistanjskim općinskim ocima: **Vama ne treba ništa kad su vam žene i muži ovako bogato okićeni***

Vlaji nose tamnoplave hlače, crvene prsluke bez rukava, bačkore od crvene kože (mađarski Baczkoy; prsluci od kože). Žene im nose bijele košulje sa širokim rukavima, crvene rupce s bijelim prugama, lijepe, duge i tamnoplave suknje, otvorene rukave i otvorene prema naprijed sa širokim bijelim i crvenim vezom. Oko glave imaju crvene bačkore i velike bijele rupce. Glavu pokrivaju bijelim rupcem koji su gore mali, tako da im se vidi kosa. Nose ukrase u kosi i oko vrata, a nose i crvenu vrpцу u kosi. ... Otmjeni izgledaju kao stari Mađari, tako su obučeni, imaju dugu odjeću porubljenu zlatom, na glavi nose crni čako (103), uzak gotovo kao onaj što ga nose spahije, a izvezan je zlatom,

Da li su posjetili nedaleko od Kistanja ostatke rimskog logora Burnuma iz I. stoljeća prije Krista (Burnum – današnji Ivoševci; rim. vojni logor, XI rim. legije „Klaudijeve“ legije, i naselje s tragovima hrama, amfiteatra, vodovoda i dr. U narodu su ostaci logora nazvani *Šuplja crkva* i *Trajanov grad*. Naselje i logor razorili su Avari 639.) ne zna se,

jer cara su zanimale najprije pojedinosti za vođenje rata protiv Turske tako da je sa zanimanjem gledao domaće pučanstvo ratničkog izgleda, koje ga je svečano dočekalo (Franjo I. bješa car ratničkih navika).

Zgodna epizoda oko smještaja Kajzera “Vranje”, kazuje nam:

*naime kad je jedna od žena čula gdje će car spavati, a smještaj je bio planiran u zgradi škole ne kojemu je mjestu poslje bila PZ pekara, uzviknila je na sav glas: **Valjda neće car spavati u tom sernjaku!*** (legenda kaže da je bilo riječi o Mandurači iz Mažibrada, koju su odma žandari arestirali i u pržunu je provela dane posjete NV F J I, iz stra nacelnništva da se ne usudi takvoga što reći i pred Carom samim!)

Poznato je iz povijesti da je cesar bio jednostavan vojnik u duši koji voli red i disciplinu. (*Izuzetna studija Žan-Pola Bleda, govori o "poslednjem monarhu stare škole", nasljedniku jedne od najslavnijih vladarskih porodica Evrope, i tome kako se događaji, koji se prividno odnose na lični život, odražavaju na Monarhiju.* citat:

*Franc Jozef spava na prostom gvozdenom krevetu pored koga se nalazi toaletni pribor: umivaonik, dva bokala, lavori, i kofa koja služi kao noćna posuda (**nikad nije pomislio da napravi kupatilo, dajući time primjer svog nepovjerenja u moderno**). Sumorna dosada najčešće je vladala prilikom objeda koje je car provodio u krugu najbližih. Služenje obroka pratilo je ritam cara, a kako je car navikao da jede brzo, ostali su često ostajali gladni. Putovanja su prilika kada je caru pružena mogućnost da ceremonijal i etikeciju ne primenjuje tako strogo.*

*Car i njegova svita prenoćio je u kući Sime Jankovića, čaće šjor Nike, koji je te godine bio Načelnik Općine Kistanjske, a da ne bude obavijeno velom zaborava treba spomenuti i natpis iznad ulaznih vrata u samoj kući da “**Janković Simo sagradi ovu kuću 1866 godine za sebe i svoju porodicu**” a datum na malom prozoru na južnoj lastavici u visini TREĆEG sprata je uklesana 1906 godina, i označavala je završetak radova na obnovi potkrovlja.*

Zahvaljujući Zadrninu, gospodinu Tomaso Burato, carskom fotografu ovjekovječen je događaj o kojem se samo pisalo a rijetki ga i pročitati.

Za gastronome, sada, slijedi najzanimljiviji dio, što se pripremalo i jelo. Prema dostupnim, pisanim, podacima svečani objed je bio od sljedova, koji predstavljaju naša autohtona jela i pila, pripremljena na autohtoni način, što se tada nije isticalo.

Ručak koji je tada spremljen za visoke goste bio je, kako bi se i danas reklo: ”carski”.

Služavke u Jankovića kući su se potrudile da daju najbolje što znadu i na stolu se našlo mnogih djakonija koje i danas izazivlju vodu na usta. Počelo se sa našim predjelom: pršut star dvi godine su malo slanine, a sa više crljeni, garniran sa kravljim sirom iz Čučeva i kozijim sirom iz Ervenika, a ovčijim iz Lalića

*Laškovice. Za salatu divlji radić i mlada salata iz Jankovića bašče prije nego je rasadjena (ona su četiri listića), i malo ljutike iz kvasine. Juva od pijevca mlada sa manistrom, poslje pečena janjetina sa ražnja, **sa par tučića pečenih ispod peke** i jaretina ispod peke. Bilo je i teletine sa mladim krumpjerima ispod peke. Mlade kapulice i ljutike kolko voliš. Pilo se smrdeljsko vino vranac sa strane prema rupama, gusto ki tinta, a debit je bio prominski iz okolice Oklaja odakle su Jankovići porijeklom. A kako se ručak carski služio u kući veletrgovca, našlo se tu za goste i više vrsta likera, kao i "velika količina zadarskog maraskina odlične arome" tako da su gosti mogli uživati uz kavu i čašicu dobra likera. Pričalo se o lovu i divljači, što je bila omiljena tema careva. Normalno pričalo se i o istoriji i lokalitetima istorijskom u okruženju prije nego je svita zaputila se na obližnji Manojlovac da se car i lično uvjeri u ljepote našeg kraja. Kolači su bili svi odreda od bajama i orasa, posebice broštulani bajami i čukter, a kako je Janković čuo da se carici posvidio sladoled koji je jela u Benkovcu prije neki dan, to je drito iz Benkovca i taj sladoled stiga na carski sto u Kistanje diližansom u sorbetjeri (drvena posuda sa duplim dnom, izmedju kojih se stavlja led sa Velebita da bi se sladoled napravio). Iz Zadra je za tu zgodu poručeno četiri bačvice piva u pivnici Klingendrath (koja se nalazila nasuprot ulaza u Novo kazalište sada Bianchinijeva ulica, 7) zajedno sa 10 blokova leda sa Velebita iz pivničke jacere (ledana, hladnjača).*

Dok se car uputio ka Manojlovcu, carica se odmarala u hladu djardina poslije popodnevnog odmora, sa vidjenijim damama kistanjskijeh trgovaca i službenika. Ostaće zabilježeno da je medju inim poklonima koje su dobili za posjeta Dalmaciji i Krajini carici Sissy u Kistanjama poklonjeno tačno stotinu fino veženih podvlakom i pokrsticama maramica od tila (što je i ono vrijeme bio obavezan modni detalj u ruci sa kojom se nosio suncobran).

Mittagessen (objed)

Kalte Vorspeise (hlavno predjelo)	pršut, sir (kravlji, kozji i ovčji) iz okolnih mjesta
Suppe (juha)	Juha od mladog pivca (pijevca) s manistrom (domaćim rezancima)
<i>Fleisch mit Gemüse (glavno mesno jelo)</i>	Janjetina s ražnja, tuka (pura) ispod peke , jaretina ispod peke, teletina ispod peke, s mladim krumpirom.
Salata	od radiča, ljutika iz kvasine, mlada kapulica i svježa ljutika
Getränke (piće)	Rote Sortenwein (sortna crna vina) Debit i vranac (iz okolice) Bier (pivo) svijetlo pivo iz Zadra (pivovara Klingendrath)
Liköre (liker)	Maraskino iz Zadra
Süßspeisen (kolač)	Kolač od oraha i bajama, broštulani (prženi) bajami, čukter (čupter; kolač od mošta)
Gefrorenes (sladoled)	Sladoled je donesen iz Benkovca od domaćeg slastičara, a održavan je na ledu iz Velebita (izvađen iz jama – ledenica)

Prema vjerodostojnim podacima, car je sam pisao mnoge detalje sa svojih putovanja, tako i iz Dalmacije, koja je kasnije prepisao neki carev „amanuensis“-pisar, prepisivač.

JELA

§ 13. Za pijaču ima biti pri sakom horvatskom stolu domaće vino i žganica. More se piti i drugi kakov napitek, ali vinu se ima dati prednost, arti su se i naši pradedi najrajše pri vinu pajdašili. Pri jelu nesme faliti zelje i puretina ili gusetina, a takaj ni mlinci. Med kolači moraju biti paprenjaki ili gibanica.

KRIŽEVAČKI ŠTATUTI

zabilježeni u Križevcima

(Iz ostavštine na daleko poznatog zajezdanskog vinskog pajdaštva „Barilo“)



U tradiciji božićnog ručka, puran je aristokrat. Zagorski puran živ je pojam hrvatskih jelovnika. Zналаčkim uzgojem postizali su se sve krupniji i mesnatiji primjerci, od onih koji su doneseni iz Amerike koji su podsjećali na biserku (perlinku). Bez purana ne mogu proći Božić ni američki Dan zahvalnosti, koji se u SAD slavi u studenome, svakog četvrtog četvrtka. Prvi Dan zahvalnosti obilježen je u studenom 1621. kada je prva bjelačka naseobina uspješno preživjela sve opasnosti i nevolje, Na prvoj gozbi zahvale jela se puretina, tako je puran ostao Njegovo Veličanstvo božićnih i zahvalničkih ručkova.

Godine 1813. u Zagrebu, u Vrhovčevoj tiskari, tiskana je knjiga Ivana Birlinga:

„Nova z-kup szlosena zagrebečka szokachka kniga“, tiskana „vu Zagrebu“ 1813. godine (*Nova sastavljena zagrebačka kuharska knjiga*) „za hisnu potrebochu perviput vu horvatzkom jeziku na szvetlo dajesze... vu kojoj zadersavajusze.... naredbe, jestvine vsakojache z-razlosnem ztroskom pripravljati“ (za kućne potrebe prvi put na hrvatskom jeziku na svijetlo daje se.. koja sadržava... naputke jela svakojakih pripremljenih s razložnim stroškom).



Vrijednost Birlingove knjige značajna je i u tome što nam govori da se u Zagrebu, u to doba prije gotovo dvjesto godina, moglo kupiti 15 vrsta riječne ribe, u kuhinji su se koristile žabe, kornjače, puževi, a o svakovrsnoj divljači da se i ne govori. Masnoća u svim naputcima je - maslac, dok je vrhnje neizostavno.

Bogatstvo začina, kao sastavnim djelom kuhinje, u usporedbi s današnjom kuhinjom čini nam se nestvarnom. Više od 50-tak naputaka za juhu, različitih okruglica, tridesetak stranica kolača i voća govori nam o skromnosti današnjih naputaka - nemaštovitih knjiga „kuharica“.

Moglo bi se reći da je porazno čitati Birlingovu knjigu, jer se čovjek ne može oteti dojmu da danas jede manje više samo na brzinu pripremljene zbrčke i splačine. Puran nam može poslužiti kao primjer:

zakoli purana, oskubi i raščini. Zatem putaču z ovim nadevom nadeni: vzemi jetra, malo tuste slanine, peršina, timusa, papra, soli, tri žutanjka, sredinu od žemlje vu mleku močenu i ožmeknenu, pa vse skupa zmešaj i skoši; lemonu gore ožmekni i z tem putaču nadeni i zaši! Teda puranu vu drobec malo putra verzi, na ražanj ga natekni i polevaj z razbelenom maslom. Zatem vzemi kostanja, speci, otrebi i vu randljek verzi. Vzemi devenice (tj. kobasice) češnjovke, speci i med kostanj na tanke šnitice poreži. Čerlenca (tj. luka) ovari, drobno skoši i nuter deni. Nalej tada z juhom; tak dugo naj kipi doklam kostanj bude mehkeg. Zatem kostanj razdrobi verlo, lemonu na njega ožmekni, purana spečenoga i na zdalu položenoga s tem podlej i - na sto.....

Prosudite sami koliko je Vaš puran za Novu Godinu ili neki drugi svečani obrok nazadovao.

U tom dugom razdoblju nadmašio je sam sebe svega jedanput; u Krležinim „Zastavama“, gdje je kuharica Polanca priredila sa pticom neponovljivu orgiju, koja je bila kao, što Petrica Kerempuh kaže:

I ajngeli su sami te slodobize jeli, ak i nesu zube ni požirek (grkljan) imeli.

Polonca obitelji Kamila Emeričkog na božićnom objedu iznosi na stol pečenog dindeka (purana) i tom prilikom objašnjava kako ga je spremila:

Tko purana speči ve kak se šika, za takšnu sokačicu se čiste kušancije povedati more da je sokačku žulenciju z jušom zadobila (op. a. ta „bogečka pečenka mora odležati u marinadi-pacu). Bog moj dragi, zaklati ga imaš, al tak da mu glava odfrkne i sva krv najenkrat van bljuzne, a potem bogme i zesnažit ga trijeb je i drobninu van mu zeti, pak si potem vu lonček sajtleka porto-vina a frtal sajtleka konjaka i pol sajtleka zdenčene vode nalejati i z vinom i s konjakom skupzmešati, glavu čerlenca i tri čehule češnjaka i lemonine koričicu zeti, onoliko kolko Francuzi kagbi rekli „Usta“ v teh s konjakom mečeju, a potem tiča celoga

v mleku se oprati mora, kagdabi ga v pac fteknuti hotel da bo ga potem sokačica v ledvenicu vrgla, da se tam kak bela kost zmrzne, kaj letos, fala dragom Gosponu Bogu, nikakšen kunšt ni, jer su nam Gospodin leda prilično zlifrali, no, dobro, tak, a da se dindek pred nasoliti mora, to se po sebi razme, ampak ne reveč, tulko samo, prosim, da se sol komaj občuti če se polizne, a gda ga pak zmrznutog peči deneš, teletine zeti trijeb je bilo predi, to se razme, tak okol dve funte, bummo rekli, i jenu žemlu v mleko i v melu z jajčekom vmočenu, al dobro ožmeknjenu, s tri sardelice otreblene, se to skup zmleto zmešati, a potem od telečih nogic pol funtice fine skosati, a tri jajčeka zmešati, z lorberom, z muškatpletom, ze šest zrnč borovic i tri prsteka perpera, s tučenih klinčkov jenim napršnjakom dobro ogvercati, se to dobro zmleti, v grudu zmesti i v putaču puransku z ovom nadevom nadeti, alpak filati. prosim, a gda to se fertig bu, jetrca guseča zeti i tustega špekeca jen dober falačec, z slatkim celerom v cukru skuhanom, skup zmešati i z dobre tri funte putra vo drob purana zašiti, z razbelenom melasom od zmletih kostanjov pucancov, koje si predi na mašči od devenic spržil i z juhom govejom prekipjelom sprelejal, nafilati, i tak tiho ptiča peči dati, ampak tak polehko da ga se s kipučem slaninom, fest zasoljenom, kakti z feherom gladeč, vuru i tri frtala peče, i gda so to tak vun spelal, onda reči moreš, prosim, sad sem polek navade stare purana spekel, i to spekel tak da se gospoštiji na stol servirati more, i to je onda prava naša domača puranska pečenka.



Zagorski purani

Pod vodstvom - barda naše novinarske gastronomije g. Ive Lajtmana, u Stubičkim Toplicama u hotelu „Matija Gubec“, 1980. godine u suradnji s Antom Pavičić (šef kuhinje) i Đurđom Novosel „dešifriran“ je naputak i pripremljen:

Poloncin dindek.

Sastojci: Puran od 7 kg;

sirova marinada: 0,7 l porto vina (ili bijelog burgundca), 1,5 dl konjaka, 3,5 dl obične vode, na kriške narezan luk, nekoliko borovnice i papra, 3 režnja češnjaka i list lovora; mlijeko;

1. *nadjev*: 1 kg teleće plećke, luk, sol, papar, pureća i gušćja jetra, malo sjeckane slanine, 3 jaja, 3 kosane slane srdelice, 10-15 dag maslaca;

2. *nadjev*: 25 dag telećeg mesa s koljenice, pire od kestena (2 kg kestena u ljusci), korijen celera, zašećerena voda, zemlja namočena u mlijeku, brašno, jaja, malo masnoće (slanina, maslac), sol, papar, muškatni oraščić.

Purana pažljivo očistite tako da mu putača (volja) i utroba ostanu sačuvane za nadijevanje. Tako pripremljenog purana ostavite preko noći u hladnjaku (ne u zamrzivaču). Drugi dan marinirajte ga u suhoj marinadi nekoliko sati (marinada je nevidljiva i nečujna prirodna alkemija, ona parfimira, omekšava, zaustavlja proces truljenja, ona je živući hladni kuhar). Posudu hermetički zatvorite i ostavite preko noći. Ocijedite tekućinu i ponovo ga ostavite „gvercati“, u tekućini, nekoliko sati i tada ga dobro okupajte u mlijeku.

Za prvi nadjev iskočite (ne meljite u stroju za meso) leleće plećke i propirajte ga na luku uz dodatak soli i papra. Mesu dodajte sjeckana jetrica. U ohlađenu masu dodajte malo sjeckane slanine, skosane slane srdelice, 3 jaja i maslac.

Drugi nadjev također iskošite meso i pomiješajte s pireom od kuhanih kestena koje ste prethodno propirjali na masti od krvavica, uz podlijevanje govedskom juhom. Masi dodajte nasjeckani celerov korijen prokuhan u zašećerenoj vodi, namočenu zemlju u mlijeku i uvaljanu u brašno i jaja, Nadjev začinite s malo masnoće, solju, paprom i muškatom.

Purana posolite izvana i iznutra, dobro omastite, prvi nadjev stavite u utrobu, a drugi u šuplinu putače.

Pecite preko dva sata podlijevajući vlastitim sokom i premazujući slaninom.

Poslužite s mlincima koje ste omastili sokom od pečenog purana - dindeka.

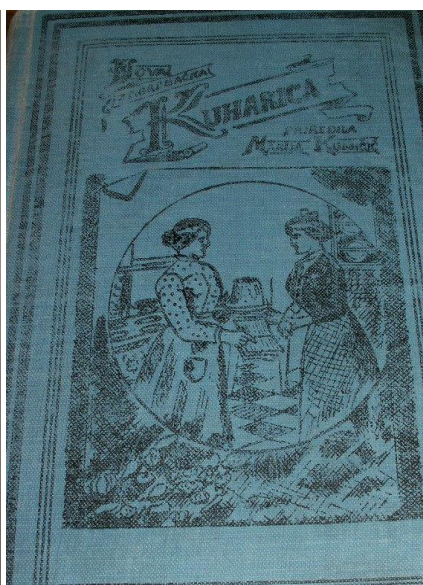
„NOVA ZAGREBAČKA KUCHARICA“
Knjiga kuharskih “propisa” „Nova zagrebačka kuharica“



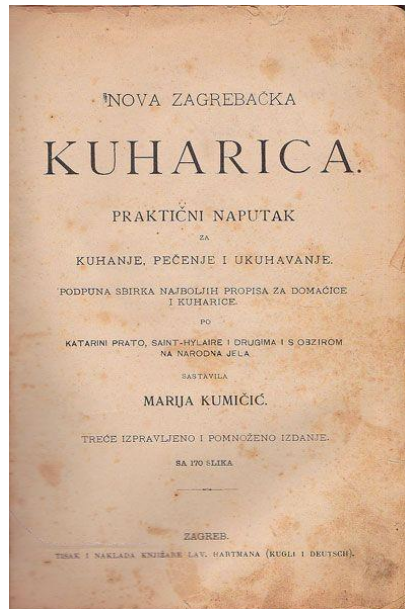
Marija Kumičić, rođena Maršić (Varaždin, 1863. – Zagreb, 1945.) djetinjstvo je provela u rodnom Varaždinu gdje je završila Višu djevojačku školu u samostanu kod uršulinki te upoznala i supruga, Eugena Kumičića (1850.-1904.), hrvatskog književnika i političara, uz kojega se i počela rano baviti politikom.

Pjesnikinja i prozaistica, članica Hrvatske stranke prava i osnivačica Hrvatske žene, prevela je i tridesetak romana s francuskog jezika. Poezija joj je uglavnom domoljubne i kršćanske orijentacije.

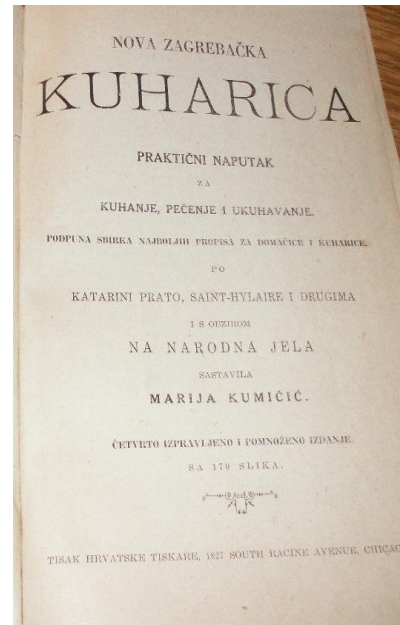
Digla je glas u obranu žene 1903. u knjižici *Žensko pitanje* te se angažirala na karitativnom i socijalnom radu. Od 1919. postaje jedna od najaktivnijih suradnica mnogih hrvatskih društava. Bila je predsjednica društva *Tomislav* te počasna i aktivna članica brojnih drugih hrvatskih društava sve do kraja života.



Drugo izpravljeno i pomnoženo izdanje



Treće izpravljeno i pomnoženo izdanje



Četvrto izpravljeno i pomnoženo izdanje

Nova Zagrebačka Kuharica, Marije Kumičić.

Prvo izdanje izašlo je godine 1889. Ta je kuharica predstavljala pravu malu revoluciju među kuharicama, budući je bila napisana na hrvatskom jeziku te su nazivi jela prevedeni sa njemačkog na hrvatski jezik: „Naše domaćice i kuharice služile su se do sada obično njemačkom knjigom kuharicom...” (Nova Zagrebačka Kuharica, 1889.)

Nekoliko godina poslije izašlo je i drugo izdanje kuharice te drugo dopunjeno izdanje kuharice, treće i četvrto izdanje (1916).

Na naslovnoj stranici stoji da je knjiga pisana „*po Katarini Prato, Saint-Hylaire*“, tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku (1909. izašlo je u Gracu i Beču 45. izdanje „Die Süddeutsche Küche“ Katarine Prato u ukupnoj nakladi od 289.000 primjeraka).

Na prvim stranama Nove Zagrebačke Kuharice nalazi se na nekoliko strana stotine recepata – od juha za bolesne, preko recepata sa mesom, mnogo slastica od jaja, tijesta sa maslacem, sladoleda, recepata za pürée (ne samo od krumpira), hladna i topla pića... Kuharica ima i dio „O hrani“ te „Probava jela“ – u kojem piše koliko sati pojedinom jelu treba da se probavi, kao i koristan dio „O postavljanju i pokrivanju stola“.

Drugo izdanje može se pohvaliti sa 170 slika, dodatkom „Slaganje ubrusa“ te „Jestvenikom“. „Jestvenik“ sadržava jela po mjesecima, odnosno godišnjem dobu, što je našim zagrebačkim domaćicama trebalo olakšati u smišljanju „što kuhati danas, a što sutra“.



Nova zagrebačka kuharica priredila Marija Kumičić; četvrto izdanje 1916.

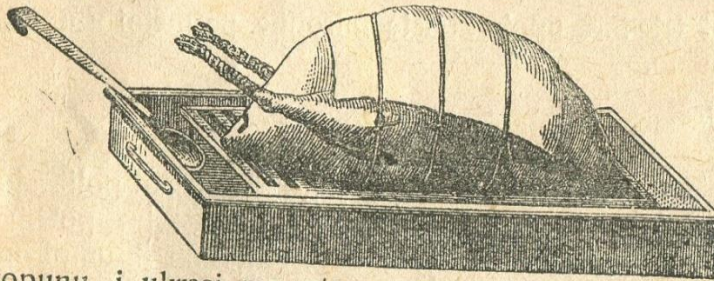
Dva jela od purana:

40. Upirjani kopun ili puran s ukrasom.

(Gedünsteter Kajaun oder Indian garnirt).

Ne odviše tustog kopuna ili purana iznutra osoli, na prsih poškropi sokom od limuna pa našpikaj ili ploškami slanine poveži, te s korijenjem, ostatci mesa i malo juhe pari tako, da i ozgor imaš vatre, ili u p. čenjarki.

Sl. 44.



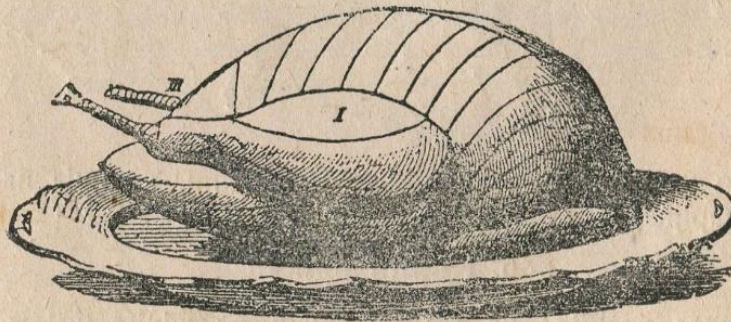
Mast oberi, a sok polij po celom ili razčinjenom pa u zdjelu naloženom makaroni sa sarde-

42. Pečen puran.

(Indian, Truthan).

Dan prije nego li ćeš peći ubij purana, odreži vrat i kreljuti, odsieci noge i izvuci suhe žile batka. Osoli izvana i iznutra pa tako neka stoji cijelu noć. Obloži i poveži purana ploškami slanine ili zamotaj u maslacem namazan papir i lagano peci, mlada purana po

Sl. 95.



Kako se dieli puran.

prilici 1 $\frac{1}{4}$ sata, a velikog pitanog i do 3 sata. Pol sata prije no što ćeš dati na stol oduzmi omot pa polievaj pečenku bilo maslacem ili nakapani sokom. Stariju živad prije pečenja malo pirjani. S puranom daj kompot ili pomiešanu šalatu, ili ukrasi (garniraj) ragoutom ili fi lim v. ri. om.

Ajngemahtes kako su ga pripremale naše grosmuterice (prabake)



Ajngemahtec, kako mu i samo ime kaže, je jelo „sve u jedan“, recept za gustu juhu s puno povrća i malo mesa na način na koji su ga pripremala naše grosmuterice i grose (prabake i bake). Jelo je zamišljeno kao juha, ali i gušće ukuhano, kao lagano varivo. Osnovica su mrkvice i grašak te pileće/*pureće* iznutrice. Za one koji ne vole iznutrice, mogu poslužiti i „bolji“ komadi mesa ili ostaci nakon skidanja s kosti. Navedena količina dostatna je za pun veliki lonac za ručak od dva dana (četiri osobe), a našlo bi se malo i za iznenađenog gosta.

Sastojci: 1 srednje veliki luk, oko 50 dag pilećih ili *purećih* želudaca, oko 20 dag pilećih ili purećih jetrica sa srcem, ulje (nekad se koristila mast), 3 veće ili 4 srednje velike mrkve, 1 srednje veliki peršin, 1 mala koraba bez lišća, manji komad korijena celera, 40-50 dag graška, sol, papar, mljevena slatka paprika, list peršina, 1-2 jaja, brašno.

Želuce narežite na ploškice, korjenasto povrće ogulite i narežite na ploškice, luk nasjeckajte na sitne kockice. Ako koristite smrznuti grašak, blanširajte prema uputi na pakiranju. Nasjeckajte luk i popržite ga na masnoći dok ne postane staklast. Dodajte mljevenu slatku papriku i promiješajte da se sve sjedini. Dodajte želuce, jetrica i uz miješanje pirjajte (*dinstajte*) dok svo meso sa svih strana ne dobije smeđu boju. Posolite i popaprite po želji. Dodajte korjenasto povrće i dalje pirjajte (*dinstajte*) u pokrivenom loncu uz povremeno miješanje. Po potrebi podlijte toplom vodom. Prije nego povrće sasvim omekša dodajte grašak i još

malo *prodinstati*. Kad je povrće mekano dolijte u lonac vruće vode do željene količine i pustite da zavri. U međuvremenu umiješajte ***noklice*** od jajeta, brašna (pomiješajte oštro i glatko), malo soli i vode. Smjesa mora biti gusta, odvajajte komadiće žlicom. Kad juha uzavre, kratko vrijeme držite žlicu u kipućoj juhi da se spriječi lijepljenje tijesta te njome zakuhati noklice. Noklice kratko prokuhajte. Gotovo jelo obilato posuti sjeckanim svježim peršinom. Ovo jelo može se poslužiti samostalno, kao varivo, ili kao ukusno toplo predjelo.

Istarska juha od purana

Sastojci: pureće meso, mrkva, korijen celera, peršin, luk, sol, papar u zrnu, tjestenina za juhu.

Pureće meso s kostima, očišćenu mrkvu korijen celera i luk narezan na četvrtine stavite u hladnu vodu. Posolite i poparite i kuhajte oko 2 sata na laganoj vatri. Izvadite meso, juhu procijedite i u vreloj juhi ukuhajte tjestenu za juhu. Kuhano meso pure možete poslužiti posebno ili odvojite od kostiju, usitnite i stavite u juhu.

Purica na starinski način

Sastojci: purica od 3-3,5 kg, 1,5 l mlijeka, 3 češnja češnjaka, sol, papar, crvena mljevena paprika, 60 dag domaćih mlinaca.

Očišćenu puricu držite 12 sati u mlijeku. Ocijedite je, posolite i popaprite izvana i iznutra, i zvana premažite crvenom mljevenom paprikom a iznutra kosanim češnjakom. Stavite je u lim (protvan; posudu za pečenje), prelijte vrućom masti. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C 3 sata. Tijekom pečenja često je okrećite i pšolijevajte vlastitim sokom od pečenja. Pečenu puricu izvadite i odmah je ocijedite od masnoće. Mlince poparite kipućom vodom, ocijedite i začinite umakom (masnoćom) od pečenja. Puricu narežite i poslužite s mlincima.

Zagorski odrezak

Sastojci: 10 dag suhe slanine, 1,8 kg purećih prsa, 50 dag pileće ili pureće jetre, 5 dag luka, 10 jaja, 1,2 kg boba, 2 dl kiselog vrhnja, limun, masnoće, papar, sol, peršin, brašno, 1 kg vrganja.

Pureća prsa oblikujte u odreske, potucite i posolite. Jetrica izrežite na ploške i pirjajte na kosanom luku, začinite, te povežite razmućenim jajima – cvrtjem (5 jaja). Tako pripremljeni nadjev stavite na rub odreska, zamotajte, umočite u brašno i razmućena jaja i ispržite u dubokoj masnoći (nekada se to radilo na masti).

Prilozi: vrganje popirjate na kosanom luku, povežite kiselim vrhnjem.

Puran s umakom

Puranov podvoljak* nadjenite nadjevom pripremljenim od: isjeckanih i izmiješanih puranovih jetrica s malo slanine, lišća peršina, bosiljka, majčine dušice, papra, soli, 3 žumanjka, sredine bijelog kruha namočene u mlijeko i ocijeđene, te malo limunova soka. Nadjeveni podvaljak zašijte i purana pecite u pećnici ili na ražnju. Tijekom pečenja polivajte ga rastopljenim maslacem. Dok se puran peče, ispecite kestenje, oljuštite im koru i pomiješajte s ispečenim i na ploške narezanim kobasicama češnjovkama. Podlijte čistom goveđom juhom i pirjajte sve zajedno, tako dugo dok se kesteni ne smekšaju. Kestene zdrobite, pokapajte malo limunovim sokom i poslužite s pečenim puranom.

Stari zagrebački Božićni naputak. *Podvoljak - obješeno masno tkivo ispod podbratka

Pečeni puran

Očišćenom puranu odrežite vrat, noge i polovinu krila (možete koristiti za podvarak ili juhu*) i dobro ga operite. Izvana i iznutra natrljajte ga sa solju i ostavite da odstoji 1 sat.

Ako je puran mršav nadjenite mu prsa i batake suhom slaninom.

Ako je puran star obložite ga ploškama suhe slanine koju pričvrstite koncem, obavijte ga alu-folijom i tako ga pecite u posudi namazanoj mašću.

Prije nego što je pečen odstranite alu-foliju ili odstranite slaninu i nastavite peći dok ne porumeni. Dok se peče polijevajte ga sokom od pečenja. Pecite ga u zagrijanoj pećnici 2,5 – 3 sata. Puran će biti lijep i ukusan ako ga neposredno prije završetka pečenja namažete maslacem. Pečenog purana izrežite na ukusne komade i složite na zagrijani pladanj. Iz posude u kojoj ste ga pekli odstranite suvišnu masnoću, nadolijte nekoliko žlica juhe ili tople vode, prokuhajte i prelijte po mesu. Uz purana poslužite željeni prilog.

**juha od pureće sitneži*; pripremite zapršku od 1 žlice masti i žličice brašna, dodajte žličicu slatke crvene paprike i nalijte s 2 l vode. U toj juhi skuhajte: 2 korijena peršina, 2 mrkve, 1 celer, 1 paštinjak, ½ korabice, vrat s glavom, krila, noge, želudac i ½ limuna. Posolite, i dodajte 10 zrna para. Kad je meso i zelenje smekšalo, procijedite juhu, izrežite na rezance zelenje, želudac i mesom koje odvojite od kostiju. Umutite u topli jušnik 1 žumanjak, 3 žlice domaćeg kiselog vrhnja i na to ulijte juhu uz miješanje. U juhu stavite izrezano zelenje i meso. U juhu možete prema želji dodati kuhane riže ili kuhane tanke rezance.

Pečeni puran s ružmarinom

Već očišćenog i opranog purana dobro natrljajte izvana i iznutra s češnjem češnjaka, kojeg ste prethodno malo prignječili. Na 2 – 3 prsta debele rezance izrežite 10 dag slanine, 5 dag šunke, sve povaljajte u soli i papru, dodajte još listić ružmarina. S ovim začinima, šunkom i slaninom oblikujte male kuglice koje porazmjestite na nekoliko mjesta pogurnuvši ih pod razrezanu kožu ma leđima, prsima i trbuhu purana. Prsa još obavijte sušenom slaninom i zavežite jačom uzicom. Premažite čitavog purana s čašom 0,5 dl maslinova ulja, utisnite još u unutrašnjost cijelu kiticu ružmarina i stavite u zamašćenu posudu za pečenje. Pecite na jakoj vatri stalno okrećući, dok ne postane ružičast. Nakon toga poskropite ga sa svih strana s 3 dl bijelog suhog vina, kad vino potpuno ispari, stavite ponovo u vruću pećnicu i pecite još 2 sata. Odstranite kuglice začina, slanine i ružmarina iz unutrašnjosti, prelijte s 3 dl istog vina i još jednom gurnite u pećnicu na 30-tak minuta.

Purica s kestenima

Sastojci: 1 purica, 1 do 1,5 kg kestena, govedska juha, sol, slanina i mljevena svinjetina.

Oguljene pečene kestene malo prokuhajte u govedskoj juhi, zgnječite i pomiješajte sa začinjenom mljevenom svinjetinom i tom masom napunite prsnu ili i trbušnu šupljinu purice. Puricu umotajte u listiće slanine i pecite uz češće polijevanje. Nadjev se poslužuje kao prilog uz pečenku.

Uz ovako pripremljenog purana napravite i umak; zažutite 2 žlice šećera na malo maslaca, dodajte malo brašna i kad sve zažuti dodajte desetak kuhanih kestena. Sve dobro izmiješajte i prelijte preko purana izrezanog na dijelove.

Nadjeveni (punjeni) puran

Sastojci: puran od 1,80 -2,00 kg; *za nadjev*: 30 dag samljevene svinjetine od buta, 10 dag pileće jetre, 1 jaje, malo maslaca, malo konjaka, papar, muškatni oraščić, majorana, mljevene crvene paprike, sol; 1 dl ulja, 1 dl bijelog vina; ukupno 50-60 dag rezanog povrća, lišće peršina.

Purana očistite i izvadite mu prsnu kost. Pomiješajte meso s propirjanom i nasjeckanom jetrom, dodajte jaje, maslac, konjak i začine. Dobivenom smjesom nadjenite purana, otvor zašijte i cijelog purana premrežite uzicom (da zadrži oblik). Stavite u posudu s poklopcem, zalijte kipućim uljem, poklopite i pecite na umjerenj vatri sat i pol. U posoljenoj vodi skuhajte povrće. Puranu odstranite uzice, oko njega poslažite povrće, podlijte vinom, pospite nasjeckanim peršinom, poklopite i vratite u pećnicu da zakipi. Režite pred gostima.

Nadjeveni puran II. inačica

Sastojci: purica od 1,80 – 2,00 dag, 30 dag teletine, 5 dag slanine, 1 žlica pečurki (šampinjona), 1 žlica maslaca, 1 žličica kosanog peršina, 1 žlica kosanog vlasca, 1 jaje, 1 žumanjak, papar, 1 žlica masti, 5 dag slanine za oblaganje purice, 1 dl suhog bijelog vina, 2-3 žlice juhe ili vode, sol.

Opranoj purici odrežite vrat i donji dio nogu, posolite je izvana i iznutra. Nadjev pripremite od: mljevene teletine, kosane slanine, na listiće narezane pečurke, otopljenog maslaca, kosanog peršina i vlasca, 1 cijelog jajeta i 1 žumanjka. Sve to popaprite i posolite i dobro izmiješajte. Nadjenite puricu, otvore zašijte koncem i stavite u zamašćenu posudu za pečenje. Gornji dio purice i noge obložite tankim

ploškama slanine. Puricu prelijte vinom i stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na umjerenu temperaturu. Tijekom pečenja puricu više puta prelijte dobivenim sokom od pečenja. Pečenu puricu izrežite na prikladne komade i složite u zagrijanu zdjelu. Umak procijedite kroz sito i njime prelijte puricu.

Purica nadjevena heljdinom kašom

Sastojci: purica teška 3 kg, 70 dag heljdine kaše, 30 dag pureće jetre, 20 dag luka, sol, papar, 25 dag masti, peršinovo lišće, 1/2 dag češnjaka, 2 jaja, mljevenu crvenu papriku.

Probranu heljdu prelijte kipućom vodom, ocijedite i spustite u kipuću slanu vodu. Kuhajte desetak minuta i ocijedite. Oljuštite luk, nasjeckajte ga i ispržite na masti. Dodajte sitno narezanu jetru i ispržite je. Dodajte ocijeđenu kašu i malo miješajte na vatri da se ispari tekućina. Sklonite sa štednjaka, dodajte nasjeckani peršin i češnjak, sol, papar i jaja. Dobro izmiješajte. Puricu u međuvremenu namočite u mlijeku (dobro je da u mlijeku odleži preko noći). Sada je obrišite, posolite i natrljajte mljevenom paprikom iznutra i izvana. Nadjevom napunite šupljinu purice, a otvor zatvorite čačkalicama. Stavite je u lim i prelijte vrućom masnoćom. Pecite je sat i pol na 180 °C. Puricu povremeno zalijevajte vlastitim sokom (dolijevajte po potrebi vode ili juhe) i okrećite da sa svih strana dobijete lijepu boju. Uz puricu poslužite mlince.

Stari nadjev za puricu (od 5 kg): 20 dag suhe slanine, 30 dag luka, 0,50 kg purećih jetrica, 5 dag češnjaka, vezica lišća peršina, 1 kg bijelog kruha, 2 dl mlijeka, 5 jaja, sol, papar.

Kruh izrežite i suhu slaninu na kockice. Slaninu popržite i dodajte pirjanom luku i pirjanim jetricama na luku. Kad ste sve popirjali dodajte kruhu i prelijte mlijekom, pospite kosanim peršinom i začinite solju i paprom. Sve dobro izmiješajte i nadjenite puricu.

Naši stari izmišljali su različite nadjeve za gusku ili puricu, od kojih spominjem dva jela:

Križevačka purica (kažu da su to izmislili Križevčani) i *Purica s jabukama*.

Nadjev za Križevačku puricu: za 3 kg purice potrebno je: jetra purice, 30 dag suhih kestena, 40 dag kobasica pečenica, 9 kiselih jabuka, 2 luka, 10 dag suhog prošarane slanine (špek), 10 dag oraha, 10 dag suhih šljiva, 1 mrkva, 10 dag kukuruznog kruha, 1 dl mlijeka, 1 dl rakije, 1 jaje, peršin, maslac, sol, papar.

Namrvite kruh i naribajte jabuke u mlijeko. Luk i slaninu iskošite s jetrom i ispržite. Dodajte usitnjene kobasice. Miješajte 3-4 minute, dodajte kruh s jabukom, orahe, kestene, rakiju kosani peršin, šljive, mrkvu, razmućeno jaje, sol i papar. Nadjev izmiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite puricu. Peče se oko 2,5 sata na 180 °C.

Purica s jabukama: 20 dag teletine od prsa, 25 dag jetre peradi (dodajte još 1 manju konzervu jetrene paštete - to je noviji dodatak), 5 dag dimljene slanine bez mesa, 3 jaja, 10 dag šunke, 75 dag kiselih jabuka, sol, papar.

Teletinu, šunku i slaninu krupno sameljite, dodajte narezanu jetru, paštetu, jaje, malo rakije od jabuka, sol i papar. Izmiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite posoljenu puricu. Pecite oko 2,5 sata na 180 °C. Jabuke narežite na četvrtine, navlažite jabučnim octom, stavite oko purice i pecite još ½ sata.

Purica s mlincima



Sastojci: purica od 3,5 kg, 20 dag masti, 5 dag soli.

Očišćenu poricu nasolite izvana i iznutra, i stavite u posudu za pečenja namazanu masću. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 90 minuta. Tijekom pečenja podlijevajte vlastitim sokom od pečenja ili temeljcem od juhe (čista juha), ili toplom vodom. Poslužite uz domaće mlince.

Purica s mlincima II. inačica



Sastojci: purica od 4,5 kg, 20 dag masti, 5 dag soli, papar, 3 dl vode za podlijevanje, mlinci.

Puricu nekoliko sati prije pečenja izvana i iznutra natrljajte solju i paprom. Zagrijte mast i prelijte je preko purice. Stavite u pećnicu zagrijanu na 200 °C. Uz stalno podlijevanje vlastitim sokom i vodom, pecite oko 2,5 sata. Mlince „pufurite“ (prelijte) kipućom vodom, ocijedite, ostavite da odstoje 15 minuta i dodajte mast od pečene purice. Možete mlince staviti i posudu u kojoj ste pekli puricu nakon što ste je izrezali na prikladne komade.

Purica s okruglicama

Sastojci: 60 dag bijelog purećeg mesa s batcima, 10 dag pureće jetre, 2 glavice luka, 8 češnja češnjaka, 40 dag narezanog kiselog kupusa, 1 šalica riže, 2 dl kiselog vrhnja, 3 svježe rajčice, peršinovo lišće, sol, ljute papričice, masnoće po potrebi; za okruglice: 60 dag kruha, 5 dl mlijeka, 10 dag dimljene šunke, brašno, mrvice, masnoće po potrebi.

Luk nasjeckajte i popržite na masnoći, dodajte nasjeckanu jetru, pa i nju malo popržite. Dodajte puretinu, podlijte vodom i pirjajte da omekša. Umiješajte nasjeckani češnjak i peršin, narezanu rajčicu, sol i nasjeckane papričice. Posebno skuhajte rižu, a posebno propirjajte kupus s malo vode na masnoći da omekša. U

zemljanu posudu (ili vatrostalnu) poslažite meso, pokrijte mješavinom kupusa i riže. Prelijte umakom od pirjanja i kiselim vrhnjem, pa zapecite u pećnici oko 20 minuta.

Kruh narežite na kockice, natopite mlijekom i iscijedite ga. Šunku narežite na sitne kockice, lagano popržite na masnoći i umiješajte zajedno s masnoćom u kruh. Oblikujte okruglice, uvaljajte u brašno, jaja, mrvice i panirajte da porumene. Poslužite uz puricu.

Zagorski puran s kostanjem

Sastojci: purana od 4 kg; nadjev: puranova iznutrica, 1 kg mesnatih kobasica, 3 dag kockica jabuke – renete, 5-6 suhih šljiva (bez koštice) osvježenih u vodi, 15-20 oljuštenih kestena pečenih u pećnici bar 15 minuta, sredina kruha natopljena mlijekom, maslac, ružmarin i kadulja (žalfija); nekoliko odrezaka prošarane slanine.

Iskošite puranovi iznutricu, oguljene mesne kobasice i slaninu. Mješavini dodajte očišćene i na kockice izrezane jabuke, suhe šljive, kestene. Kruh namočen u mlijeku. Sve dobro izmiješajte i nadjenite purana zajedno s maslacem, ružmarinom i žalfijom. Oba otvora zašijte i prsa obložite s nekoliko odrezaka prošarane slanine. Tako priređenog purana stavite u posudu omazanu maslacem i pecite u umjereno zagrijanoj pećnici. Dopola ispečenog posolite, povremeno okrenite i zalijevajte dobivenim sokom. Pred kraj skinite s prsa odreske slanine i dopecite da dobije lijepu koricu.

Pureća prsa obložena pireom od kestena

Sastojci: 25 dag filea purećih prsa, ulje, 5 dag kesten pirea, 3 dag prošarane slanine (špeka), mlinci, sol, papar, lišće peršina, rajčice.

Pureća prsa izrežite u odreske, potucite malo i oblikujte odrezak. Posolite, popaprite i obložite tankim odrescima prošarane slanine. Na sve to stavite ne slanu pjenicu od kesten pirea, zarolajte (uvijte) i ispecite u pećnici. Kad je pečeno, svitke izrežite na ploške, položite na kuhane i zamašćene mlince. Ukrasite zelenim peršinom i kockicama rajčice.

Purica sa slaninom

Sastojci: purica od 3 kh, dalmatinski začini (ružmarin, lovor, majčina dušica), sol, ulje, malo dimljene pancete, nekoliko žlica meda, suho bijelo vino.

Dobro opranu puricu izvana premažite medom kako bi dobila hruskavu koricu, polijte uljem, na nju stavite ploške dimljene pancete i pospite začinskom travom (ružmarin, lovor, majčina dušica) od koje će dobiti posebno ugodnu aromu. Noge zavežite kuhinjskom uzicom (špagom). Pecite u pećnici zagrijanoj na 220 °C. Tijekom pečenja više je puta podlijevajte sokom od pečenja, s malo tople vode i bijelim vinom. Pecite oko 2,5 do 3 sata. Nakon sat vremena smanjite pećnicu na 200 °C.

Jezik kojim je pisan recept govori nam da je to recept star više od 100 godina.

Purančića, kad zakolješ i očistiš, na plećih po duljini razreži te osim krila i boca izvadi mu kosti pomnjivo tako, da kože nepovrediš, onda uzmi 30 deka teletine, uvari na žeravici ili u kropu, te to i gusja jetra, i nešto slanine sitno izsieci, nekoliko jelengljiva (gomoljača, tartuf) i pečurica (poljski šampinjon, poljska pečurka, kupljenac) izreži i na maslacu sa zelenim peršinom, sitno skosanim vlašcem pirjani, osoli i oprpi (popapri), pa onda sve. Pošto si još dobro smiešala s jednim cijelim jajcem i jednim žumancetom metni u purana a kožu mu na plećih opet sašij. Izreži tanko slanine, obloži njom purana, zavij dobro koncem i stavi ga u šerpu, koja od njega nije veća polij ga tu trima žlicama dobre juhe, s četvrt litre biela vina i pusti lagano vrijeti. Kad je puran dosta mekan, izvadi ga i stavi, gdje se nemože ohladnjeti, i oberi s umakom mast, umaku sitašcem prociedi i pusti dotle kuhat, dok ga samo malo ostane. Onda s purana uzmi slaninu, stavi ga u zdjelu, polij umakom i napravi na okrajku zdjele vienac od malih koruna (krumpira, krtole).

Žgvacet od purećeg bijelog mesa



Sastojci: 1 kg purećeg bijelog mesa (prsa), 10 dag luka i češanj češnjaka, 1,5 dl maslinova ulja, 3 oguljene rajčice, mala žlica brašna, 2 dl malvazije, 10 dag brašna za fuže, 1 jaje, sol, papar i nekoliko iglica ružmarina.

Upotrijebite stari lonac s poklopcem, po mogućnosti nonin (zbog boljeg dojma).

Na zgrijanom ulju, u posudi s poklopcem, popržite izrezanu pureće meso na kockice dok ne dobije boju zlata. Meso izvadite i na istoj masnoći pirjajte sitno nasjeckani luk dok ne izgubi tekućinu te dodajte oguljene rajčice narezane na kockice. Vratite meso u posudu, poklopite i pirjajte 10-ak minuta da se sastojci sjedine. Pospite brašnom i prelijte čistom pilećom juhom, temeljcem ili toplom vodom. tek toliko da prekrije meso. Poklopljeno kuhate na laganoj vatri dok meso ne omekša uz dodavanje soli, papra i ružmarina. Na samom kraju ulijte vino.

tijesto za fuže: u brašno stavite cijelo jaje (žutanjak i bjelanjak) i malo soli (istarski omjer je na 1 kg brašna, 6-8 cijelih jaja). Mijesite dok se tijesto ne počne odvajati od prstiju. Razvaljajte ga što tanje i izrežite na kvadratiće 4x4cm. Svaki kvadratić omotajte oko kuhače i stisnite krajeve da se spoje. Kuhajte u kipućoj slanoj vodi, izvadite, procijedite i dodajte u posudu s mesom kokoši, kratko prokuhajte. Poslužite istim vinom koje ste koristili pri kuhanju, malvazijom.

Žgvacet (žvacet, primorski gulaš). Žgvacet se dijelila na pravi i *lažni*.

Žgvacet, onaj pravi, *istrijski*, sprema se od kokoši. Današnji - moderni, *lažni*, samo se naziva žgvacetom, *telećim*, *govedim*...

Nekad davno, kroz mnoga stoljeća, stanovništvo Istre teško je živjelo od svog rada, baveći se uglavnom poljoprivredom i vinogradarstvom, često se boreći

s neimaštinom i glađu. Govedo je bila radna životinja koju nije imala svaka obitelj. Veliki i snažni istarski volovi – boškarini, radili su zajedno sa svojim gospodarima koji su u njima gledali svoje partnere-težake, supatnike i pomoćnike u teškom radu, svoje bogatstvo, i nije se o njima razmišljalo kao o hrani.

S druge strane, kokoši je bilo oko svake kuće. Kad bi odslužila svoj vijek kao nesilica, najveća uloga jedne kokoši bila je prehraniti obitelj. No i tada se moralo štedjeti, pa se od jedne kokoši moralo izvući najviše što se moglo da bi se svi zasitili. Žgvacet od jedne kokoši, uz palentu koja se gotovo svakodnevno kuhala, ili domaću tjesteninu u nekim svečanim prilikama, zaista je bio ukusan i obilan obrok za cijelu obitelj.

U kvarnerskom zaleđu i na otocima pastirski način života i ovčarstvo imali su glavnu ulogu u prehranjivanju domaćeg stanovništva. Tako se *kvarnerski žgvacet* od onog istrijanskog razlikuje u vrsti mesa - umjesto kokošnjeg, janjeće je meso ovdje glavni sastojak. I dok se u Istri uz žgvacet, od tjestenine uglavnom poslužuju *fuži*, na Kvarneru se spremaju *šurlice*. Najpoznatije su one dubašljanske, s otoka Krka.

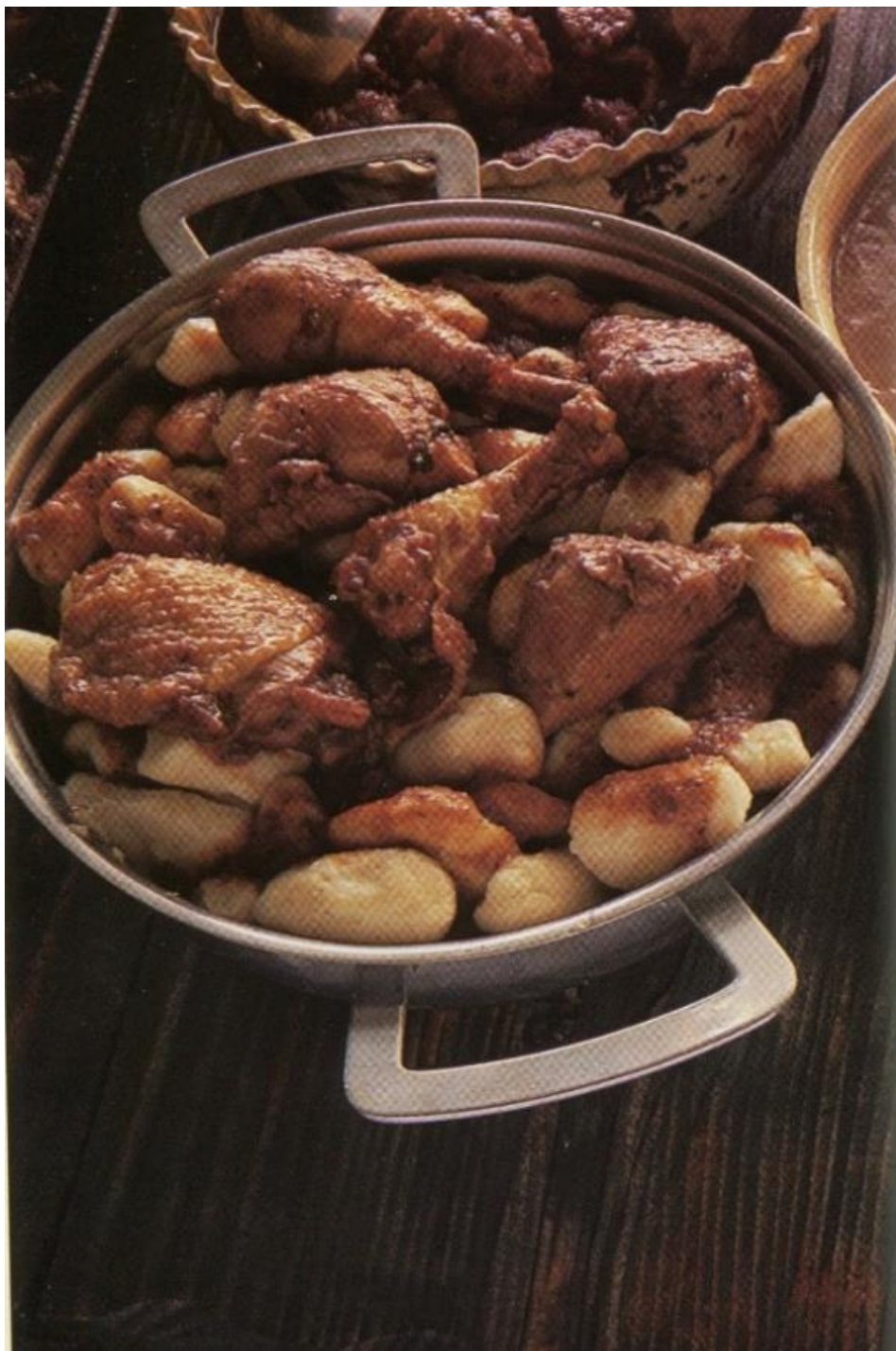
Razlika pri pripremi žgvaceta u odnosu na gulaš je već na samome početku, dok se kod gulaša najprije pirja luk na vrućem ulju, u pripremi žgvaceta najprije se na vrelome ulju prže komadi kokošnjeg ili janječeg mesa. Tek kad se meso zarumeni, dodaje se luk.

Količina luka i način zgušnjavanja, druga je razlika između gulaša i žgvaceta. Dok se u gulaš stavlja manja količina luka koji se pirja dok gotovo ne nestane, a zatim se cijela masa zgušnjava dodavanjem brašna, pravi se žgvacet zgušnjava isključivo velikom količinom luka koji se pirjanjem pretvara u vrlo bogatu želatinastu bazu.

I komadići rajčice su ono što dodatno obogaćuje žgvacet u odnosu na gulaš u kojem će se te malo rajčice naći jako rijetko ili nikako.

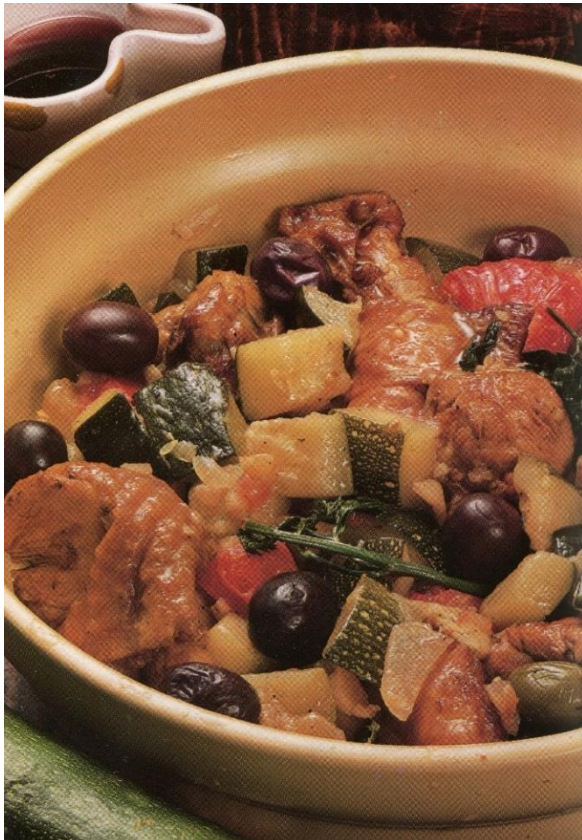
Na kraju, „prava“ razlika, onu koja daje osebujan miris i okus pravom žgvacetu, daje vino. Vino u istarskoj kuhinji ima vrlo veliki značaj i gotovo je nezaobilazno još od antičkih vremena. Tako je i u pripremi žgvaceta. Uz male razlike u odabiru vina, bijela malvazija ili možda crni merlot, ono je osnovno čime se podlijeva dobar žgvacet, uz sasvim malo vode ili eventualno temeljca.

Odabir začinskih trava (lovorov list, bosiljak i mažurana) je posljednji čin po kojem će se žgvacet razlikovati od kuhinje do kuhinje.



Žgvacet s valjušcima (njokima)

Puran s cuketima i ulikama (tikvicama i maslinama)



Sastojci: pureće bijelo meso 50 dag, tikvice 30 dag, 10 dag zelenih maslina, 10 dag crnih maslina, 15 dag rajčica, 5 dag zelenih paprika, 0,5 dl maslinova ulja, 0,5 dl sjemenskog ulja, 3 daga lišća peršina, 1,5 dl suhog bijelog vina malvazija, 6 dag ribanog ovčjeg sira, sol, papar.

Pureće meso izrežite na komadiće i pirjajte naulju da porumnei. Dodajte oguljenu i na kocke izrezanu rajčicu, sol, papar i pirjkajte dok sok ne pokuha na polovicu. Dodajte tikvice izrezane na kockice, masline izrezane na pola i kosani peršin. Dolijte 1 dl vina i pirjajte dok tikvice makešaju. Podlijte ostatkom vina i pirjajte još 10 minuta. Poslužite uz ribani sir.

Puran na motovunski

Sastojci: 1,20 dag bijelog mesa purana (prsa), 30 dag masnog svinjskog mesa, 15 dag želuca od purana, 18 dag suhe slanine, 8 dag pršuta, 40 dag ribanog ovčjeg sira, 25 dag kesten pirea, 6 dag mrkve, 20 dag celerovog lista, 2 jaja, 1,5 dl ulja, 1 dl crnog vina, sol, pappar.

Od purećih prsa pažljivo odvojite meso od kostiju i oblikujte meso u što veći odreske. Okrajke mesa zajedno sa svinjskim mesom sameljite u stroju za mljevenje mesa, dodajte ribani ovčji sir, jaja, sitno kosani celer, pršut izrezan na sitne kockice, kuhanu mrkvu izrezanu na sitne kockice i pire od kuhanog kestena. Na malo ulja popržite pureći želudac izrezan na sitne kockice, dolijte crno vino i kratko prokuhajte. Ocijedite i želudac dodajte u smjesu mljevenog mesa. Posolite, popaprite i sve dobro izmiješajte. Oblikovane pureće odrezke posolite, istucite batom i na svaki stavite nadjev i oblikujte u svitak (rolu). Zavežite kuhinjskom uzicom, položite u lim (posudu za pečenje) koji ste pretkodno nauljili i pecite u zagrijanoj pećnici oko 1,5 sat. Kad je napola pečeno preko svakog svitks stavite tanku plošku slanine. Kad je meso pečeno, odstranite uzicu, izrežite na tanke odreske, složite ih na topli pladanj za posluživanje i prelijte umakom od pečenja, Poslužite s pečenim krumpirom ili prilogom od povrća.

Tuka (pura) s maslinama

Sastojci: tuka (pura) od 3-4 kg, 0,5 kg crnih maslina, 25 dag odrezaka sušene pancete, masnoće po potrebi, sol.

Tuku nasolite izvana i iznutra, nadjenite s maslinama koje ste prethodno malo prepekli u tavi na vrlo malo ulja. Otvor kroz koji ste ih nadjenuli zatvorite (zašijte) da masline ne ispadnu pri okretanju tuke. Pancetu izrežite na što tanje režnjeve (odreske) i obložite tuku. Omotajte je uzicom od konoplje („špaga“) da je sve dobro učvršćeno. Tuku položite u nauljenu posudu na trbuh (tako će bijelo meso biti sočno i ne presušeno), prelijte vrelom masnoćom i stavite u zagrijanu pećnicu. Tijekom pečenja nekoliko je puta okrenite da sa svih strana dobije zlatnožutu boju i hruskavu koricu.

Poslužite s kuhanim krumpirom bez ikakvih dodataka jer će tako dobiti svoj poseban okus od masnoće, i zelenom salatam začinjenu najboljom kvasinom, uljem i *varenikom*.

Tuka (pura) uvijek je specijalitet, i u unutrašnjosti i na obali, a kad je još s maslinama, koje nabubre i mesu daju specifičan tek, nastaje – prvoklasna delicija.

Puran ispod čripnje (peke)

Sastojci: 1,20 kg prsa purana (bijelo meso), 1,20 dag krumpira, 10 dag luka, 1 dl ulja, sol, papar.

Meso purana (prsa), izrežite na kocke, posolite i stavite u donju posudu od čripnje (peke) koju ste prethodno dobro premazali slaninom. Oko mesa složite oguljen i na polovice prerezan krumpir i luk izrezan na veće komade. Posolite, popaprite, prelijte uljem, pokrijte čripnjom. Zagnite jakim žarom i pecite 1,5 – 2,5 sata.

Tuka (purica) ispod čripnje (peke)

Sastojci: tuja od 1,60 kg, 1,20 kg krumpira, 0,5 dl masti, sol.

Tuku očistite, operite, posolite izvana i iznutra, stavite u okruglu posudu od čripnje zajedno s očišćenim krumpirom prerezanim uzduž na 4 komada. Dodajte mast i stavite na ognjište ispod prethodno dobro zagrijane, vruće, peke. Pokrijte žarom i tako ostavite oko 20 minuta, otkrijte, okrenite puricu, prelijte je mašću od pečenja, ponovno poklopite pekom, zagnite (zaprećajte) žarom i još pecite 20 minuta. Skinite žar i ostavite još 15 minuta. Pečenu tuku izrežite na manje komade i vratite na pečeni krumpir, tako pripremljeno poslužite u posudi u kojoj se pekla.

Stari nadjev za puricu

Za puricu tešku 3 kg potrebno vam je za nadjev: 10 dag kruha i malo mlijeka, 5 dag luka, mast, 75 dag vrganja (dolaze u obzir samo samonikle gljive), 15 dag dimljene slanine, 15 do 20 tankih ploškica od iste vrste slanine, 1 pureća jetra, 10 dag skuhanog, oguljenog i protisnutog kestena (ne marona), 2 jaja, malo crvene mljevene paprike, 1 češanj češnjaka, peršinovo lišće.

Kruh namočite u mlijeku. Nasjeckani luk i slaninu ispržite na zagrijanoj masti i umiješajte jetru i gljive, narezane na kockice. Popržite. Umiješajte iscijeđeni kruh, gljive, jaja, sol, papar, malo crvene mljevene paprike, kosani češnjak i peršin. Nadjev utisnite u puricu i pecite u pećnici.

Zakoli purana, oskubi i raščini. Zatam putaču z ovim nadevom nadeni: vzemi jetra, malo tuste slanine, peršina, timusa, papra, soli, tri žutanjka, sredinu od žemlje vu mleku močenu i ožmeknenu, pa vse skupa zmešaj i skoši; lemonu gore ožmekni i z tem putaču nadeni i zaši! Teda puranu vu drobce malo putra verzi, na ražanj ga natekni i plevaj z razbelenom maslom. Zatam vzemi kostanja,

speci, otrebi i vu randljek verzi. Vzemi devenice (tj. kobasice) češnjovke, speci i med kostanj na tanke šnitice poreži. Čerlenca (tj. luka) ovari, drobno skoši i nuter deni. Nalej tada z juhom; tak dugo naj kipi doklam kostanj bude mehkeg. Zatam kostanj razdrobi verlo, lemonu na njega ožmekni, purana spečenoga i na zdelu položenoga s tem podlej i - na sto..

Dalmatinski Božićni puran s aromatičnim biljem

Sastojci: puran od 4 kg, ružmarin, kadulja (žalfija), 2-3 dag usitnjene pancete ili pršuta, nekoliko odrezaka pancete, maslac.

Očišćenog purana nadjenite grančicom ružmarina, žalfije (kadulje), usitnjenom pancetom ili pršutom i obložite odrescima pršuta. Purnu položite u nauljenu posudu s ružmarinom i stavite u zagrijanu pećnicu, umjerene temperature. Pecite povremeno zalivajući sokom od pečenja. Gotovog purana izvadite, skinite mu odreske pršuta i zalijte najboljom domaćom travaricom i još malo zapecite. Izrežite i poslužite.

Purica s umakom brusnice

Sastojci: 1 veća purica, sol, papar, miješavina začinskog bilja, mast (maslac, ulje);
za umak od brusnice: 25 dag brusnice, 1,5 dl vode, 1 dl suhog bijelog vina (možete umak pripremiti i sa crnim vinom ali tada uzmite 2,5 dl vode i 0,5 dl crnog vina), 1 žlica šećera..

Puricu premažite izvana i iznutra solju, začinskim biljem i paprom. Prelijte je ugrijanom masnoćom. Ostavite ja barem 1 sat da se začini stope s mesom. Puricu stavite u zagrijanu pećnicu i pecite prvo na temperaturi oko 220 °C, prekriveni alu-folijom. Nakon sat vremena na visokoj temperaturi smanjite temperaturu na 160 °C, bez alu-folije, dok ne bude gotova tj. oko 1 sat vremena (što ovisi o veličini – debljini purice). Tijekom pečenja podlijevajte je sokom od pečenja ili toplom juhom (temeljcem) ili vodom.

Prije nego što je purica pečena u posebnoj posudi ugrijte vodu i vino, stavite šećera po želji i pustite da sve proključa. Smanjite temperaturu, dodajte očišćene brusnice te kuhajte uz stalno miješanje dok ne omekšaju, oko 10 minuta. Ako se tekućina brzo pokuha (reducira, dodajte još malo vode. Gotovi umak propasirajte kroz cjedilo, stavite u toplu porculansku posudu za umak i poslužite s puricom, kako bi si svatko po želji malo polio ovog slatko kiselog umaka po mesu.

Kao prilog poslužite mlince.

Purica s pivom

Sastojci: purica od 3 do 4 kg, 0,5 l piva, 10 dag maslaca, 25 dag purećih jetrica, 5 dl vrhnja, 50 dag šampinjona, limunov sok, po želji ljuta mljevena paprika, 2 žlice celerovog lista, 0,5 dl šljivovice i 30 dag luka.

Luk iskošite i prepržite na maslacu da požuti. Dodajte puricu narezanu na komade, posolite, popaprite i, uz okretanje, pecite na umjerenoj vatri da meso porumeni. Nalijte šljivovicu, skinite s vatre i pričekajte 5 minuta. Vratite na vatru i zalijte pivom, te na vrlo laganoj vatri kuhajte oko pola sata. Dodajte narezane šampinjone, sve zajedno prokuhajte i potkraj dodajte pureća jetrica. Pripremljeno meso izvadite i odložite na toplo mjesto, a u preostalu smjesu dodajte vrhnje, kratko prokuhajte, začinite i prelijte preko mesa. Poslužite sa slanim krumpirom.

Pureći odresci na žaru

Sastojci: 4 pureća odreska, 7 dl piva, sol, papar.

Ako je potrebno odreske malo, batićem, potucite. Posolite, popaprite, stavite u posudu i prelijte pivom. Odložite, poklopljeno, u hladnjak na dva sata. Odreske pecite na žaru (ili gril tavi) sa obje strane 3 do 5 minute. Poslužite uz pečeni krumpir i salatu po želji.

Pureći odrezak u umaku od zelenih šparoga

Sastojci: 80 dag purećih odrezaka, 12 dag svježih šampinjona, 2 dl mesnog temeljca, 12 dag zelenih šparoga, 1 dl vrhnja, 1 dag brašna, 16 dag riže, juha od šparoga u koncentratu (2 dag), 0,8 dl ulja, 10 dag limunovog soka, 3 dag maslaca, 1 dag mrkve, 10 dag brokule, sol, bijeli papar.

Pureće odreske marinirajte u limunovu soku s nasjeckanim peršinom. Nakon mariniranja posolite ih, pobrašnite i naglo prepecite na ulju. Na istoj masnoći pirjajte šampinjone podlivene juhom od šparoga, vratite odreske, podlijte vrhnjem, prokuhajte, posolite i popaprite. Ispirjanu rižu stavite na maslac zajedno s mrkvom i brokulom izrezane na male kockice. Odreske stavite na tanjur, prelijte umakom, ukasite vrhovima zelenih šparoga i pored njih stavite rižu s povrćem.

Pura na ražnju

Sastojci za 8 – 10 osoba: pura od 4,5 kg, 1 žličica soli, papar, 1 dl ulja, 2 dl suhog bijelog vina, sol, papar.

Očišćenu, opranu i posušenu puru premažite solju i paprom izvana i iznutra i ostavite nekoliko sati da se marinira. Možete probati u puru staviti. Natakните puru na ražanj i polagano pecite 2-3 sata. Tijekom pečenja premazujte mješavinom vina, ulja i malo soli i papra. Pečenu puru narežite na komade i poslužite sa željenim prilogom; npr mlinci ili heljdina kaša ili krumpir uz udgovarajuću salatu.

Umjesto marinade možete u puru staviti komadiće prošarane slanine sa šljivama, tada je netreba soliti iznutra.

Pureći batak

Sastojci: 3 pureća batka, 3 žličice soli, 1 dl ulja, sok pola limuna, 1 žličice šećera, papar i zrn, grančica ružmarina, 2,dl svijetlog piva, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1,5 kg krumpira.

Batke razrežite u sredini na najdebljem dijelu uz kost na drugu stranu. U tako oblikovanim „džepu“ stavite pola žličice soli, a preostalu polovicu soli rasporedite i utrljajte po cijelom batku s jedne i druge strane. Na isti način pripremite i druga dva batka. Iscijedite pola limuna i pomiješajte sa šećerom, paprom u zrn, kosanim češnjakom, uljem pivom i prelijte preko bataka. Batke stavite u posudu za pečenje. Grančicu ružmarina položite preko bataka a oguljeni luk razrežite na četvrtine i stavite pored bataka. Sve zatvorite alu-folijom i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 90 minuta. Maknite alu-foliju, izvadite luk, grančicu ružmarina ostavite. Pecite još oko 15 minuta na istoj temperaturi. Izvadite posudu iz pećnice i oko mesa složite krumpir narezan na četvrtine. Pecite sa krumpirom oko 45 minuta uz često podlijevanje sokom od pečenja i okretanje mesa. Ovako pečeni bataci odvajati će se sami od kosti i biti će lijepo smeđe pečeni.

Pureći zabatak

Sastojci: 1 veći zabatak (1-1,25 kg), masnoća, sol, papar, žlica gorušice (senfa), grančica ružmarina.

Meso izvadite iz hladnjaka barem 2 sata prije pripreme, stavljanja u pećnicu. Zabatak se peče sa kožom koja će sačuvati sočnost mesa. Sa svih strana premažite ga olju, senfom i uljem. Odložite ga u posudu za pečenje (lim, protvan). Po koži pospite papar i iglice ružmarina. Prije stavljanja u pećnicu ostavite ga da odleži 2 sata. Pećnicu zagrijte na 250 °C i pecite 1,5 sat uz povremeno podlijevanjem sokom od pečenja, temeljcem ili toplom vodom. Ako meso uz kost nije pečeno vratite još malo u pećnicu, a kožu zaštitite alu-folijom da ne pregori. Pečenje izvadite iz protvana i narežite na lijepe ukusne odreske. Od preostalog soka možete pripremiti umak kojim ćete prečiti željeni prilog (Vidi: Pečeni puran).

Okruglice od purećeg batka i zabatka

Sastojci: 1 pureći batak i zabatak, 15 dag mlinaca, 10 dag svinjske masti, 2 glavice ljubičastog luka, 1 mrkva, 1 žlica ulja (za pirjanje), 1 svinjska maramica, sol, papapr, 1 dl gustog domaćeg kiselog vrhnja; za žličnjake: 2 jaja, 0,5 dl ulja, 10 dag glatkog brašna, sol.

Puretinu nasolite, stavite u lim (protvan, tepsiju; posudu za pečenje), prelijte vrućom svinjskom mašću i podlijt vodom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 170 °C oko 2 sata. Pečeno meso odvojite od kostiju te s kožicom usitnite. Očišćen luk i mrkvu operite i nasjeckajte na sitne komadiće. Pirjajte ih na zagrijanom ulju, kad je gotovo i ohlađeno pomiješajte sa usitnjenom puretinom i „pofurenim“ mlincima (prelitim kipućom vodom) uz dodatak masnoće od pečenja mesa. Sve dobro promiješajte, ohladite i od smjese oblikujte okruglice iste veličine. Omotajte okruglice svinjskom maramicom (opnom koja drži crijeva, tj. utrobu; svinjskom maramicom se obavijaju mesa prije pečenja tako da dobiju bolji okus ali i malo hrskavost). Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 15 minuta. Sve sastojke za žličnjake umijesite, žlicom odvajajte od mase, stavljajte u slanu kipuću vodu i kuhajte 15 minuta. Poslužite mesne okruglice sa žličnjacima prelivene umakom koji ste pripremili na slijedeći način: sok od pečenja zajedno s kostima batka i zabatka, prelijte s malo čiste juhe (temeljca ili tople vode), prokuhajte, malo zagustite brašnom ako treba. Sve prošarajte (ukrasite) s malo vrhnja.

Pureći bijeli bubrezi

Sastojci: 1 kg purećih bijelih bubrega, 1 žlica octa, mast, 1 šalica brašna, ¼ šalice kukuruznog brašna, 1 šalica crvenog vina, sol, papar, češnjak.

Bubrezima odvojite grubu kožu pomoću vrlo tankog oštrog noža. Ako ste zamrznuli bijele bubrege tada ih čistite – gulite tijekom odmrzavanja, biti će puno brže i lakše. Očišćene bubrege stavite u dublju posudu i prelijte ih vodom tako da mogu plutati, plivati na površini. U vodu uspite ocat. Bijele bubrege skuhajte, procijedite i isperite. Kad se ohlade izrežite ih na četiri dijela, posolite i popaprite. Pomiješajte brašno i sitno kosani češnjak, pospite bijele bubrege i lagano ih na vrućoj masti popržite.

Prilozi za juhu i meso

Rezanci za juhu: rezance pravi ovako: u jedno jaje umesi toliko cvajera ili glatnulnera koliko treba da bu čvrsto. To rasučeš u četiri trake i previneš pa fino narežeš.

Mlinci: uzmi mele (brašno), vode, masti, soli, može i ne mora jedno jaje, a i malo germe da bole zideju. To čvrsto umesiš, rasučeš i pečeš na plošči (misli se na peći). Pečen zlomiš, ofuriš, ocediš i staviš na mast od purana.

Mlinci

Sve curice i svi klinci vole kad se peku mlinci

*Pri jelu ne sme faliti zelje i puretina ili gusetina,
a takaj ni mlinci.*



Sastojci: 0,5 kg pšeničnog glatkog brašna (tip 550), umiješajte s jajem (jaja su dodatak koji je kasnije dodan za bolju kvalitetu mlinca i nisu sastavni dio autentičnog recepta) i toplom vodom (količina po potrebi), posolite i napravite tijesto. Razvaljajte ga (valjkom), ručno razvucite tijesto (debljine oko 2,5 mm) i izrežite na veće okrugle dijelove (kao palačinke). Pecite na ploči štednjaka dok se ne pojave tamni mjehuri. Pečeno tijesto – mlinci mora biti bijeložute boje, ravne i mjestimično blago nadignute površine s karakterističnim, mjestimice nagorenim ispupčenjima (mjehurima) svijetlo smeđe, smeđe do crne boje, nastalim uslijed nadimanja tijesta tijekom pečenja. Pečeni su hrskavi i lako se lome. Ostaju čvrsti i ne upiju puno vode tako da masnoću od pečenja pokupe u idealnoj količini i na taj način dobiju najbolji okus.

Pečene istrgajte na manje komade i prelijte kipućom vodom, ocijedite i odmah uvaljajte u masnoću od pečene purice. Ne lijepe se i ne raskuhavaju se.

Gotove, kupljene mlince stavite u 2 l kipuće posoljene vode, ostavite 2-3 minuta, izvadite i ocijedite, te uvaljajte u masnoću od purice.

Uz puricu s mlincima obično se poslužuje salata od radiča, cikle ili crvenog kupusa.

Još se i danas mlinci peku, ako je to moguće, na ploči štednjaka na drva. Nekada su se mlinci pekli i u krušnoj peći, i to veće količine. Uzimala se količina potrebna za obrok, a ostalo se spremalo na tamno i hladno mjesto u smočnice. Mlinci, koji se poslužuju kao prilog mesnim jelima (prvobitno samo uz guske ili kokoši) autentični su proizvod sjeverozapadne Hrvatske.

*mlinci; pravilno stavljanje mlinaca u kipuću vodu: stavite prvi mlinac u vodu, drugi stavite ispod njega (stavljajte između prvog mlinca i ruba posude), treći stavite ispod drugog i tako redom. Nakon toga izvadite ih, ocijedite i stavite u masnoću. Mlinci ne smiju biti raskuhani, moraju biti „al dente“. Od mlinaca se mogu pripremiti i jela kao gužvare ili u kojima se koristi tijesto na koje se stavljaju razni nadjevi i zatim prekrivaju tijestom i peku u pećnici.

Fina, ali i skupa gibanica bila je „gužvara“. Od fina se brašna izvaljali „mlinci“ u kojima bijaše mlieka, maslaca i puno cimeta. Na mlinac došlo vrhnje i cvebe, onda ga smotali ili „zgužvali“ i izpekli. Takva bi gužvara došla i na 4 for.

Kolači što su se pripremali u gradskim domaćinstvima, zapravo su primitivni i mada ih je Birling mahom prenio iz bečke kuhinje oni po sastavu ne odskaču mnogo od „horvacke ginabice iz mlincih“, koju opisuje ovako: *Testo omesi kak za štrukle, rastegni, verzi u medenicu (tj. lim) pospi ribanim sirom, žemljom, cukorom, cvebama, naliči kiselim verhnjem pomešanim s jajima i putrom. Na to položi drugi mlinec, postupi isto, a zadnji posipaj falačecima putra.* Nekolikom uvezenih „torti“ koje spominje, opet su samo malo drugačija gibanica.

POZNATIJA JELA OD PURANA

MEKSIKO

Želite li iskušati nešto novo – originalno – pokušajte s najstarijim napatkom, za puricu u umaku – *mole poblano* iz 16. stoljeća. Za tu priliku puricu ćete peći bez nadjeva kao pečenku u pećnici i za to vrijeme pripremite umak – *mole*.

Izvorni napatak zahtjeva tri vrste meksičkih papričica: *ancho*, aromatičnu, *mulato*, veliku i mesnatu, te *pasila*, vrlo ljutu. Kao zamjena mogu poslužiti paprika babura i čili papričice.

Po predaju ovo je jelo osmislila sestra Andrea de la Asunción, dominikanska redovnica iz samostana Santa Rosa u gradu Puebla (savezna država u ist. dijelu sred. Meksika), a originalni napatk ima više od stotinu sastojaka.

Mole je i danas ostao klasično jelo za svečane prigode kao što su vjenčanja i krštenja. Umak je bolje napraviti unaprijed te ga podgrijati kad je purica gotova jer je ukusniji kad se različiti sastojci stope, ali i zato što ta pripremu treba mnogo vremena.



Sastojci za mole poblano

Jedan od sastojaka za umak: 1 dl ulja, 11 dag čili papričica bez sjemenki, 35 dag rajčica, 1 glavica luka, 5 češnja češnjaka, 8 dag badema, 5 dag kikirikija, 4 klinčića, 1 mali štapić cimeta, anis, 4 dag groždica, 10 dag čokolade za kuhanje, 1 žličica šećera, sol, papar u zrnju, 4 dag sezama.

Paprike nasjeckajte i umiješajte u posudu s vrlo malo prethodno kuhanog temeljca od purećeg sitniša. U to dodajte nasjeckani luk, rajčicu, češnjak i bademe te na

kraju sjemenke anisa, sezama, mljeveni cimet, klinčiće i sušeni korijandar. Smjesu dobro istucite i povežite u mužaru. U još purećeg temeljca potrebno je ukuhati nešto masti i čokoladu, ali ne mliječnu nego za kuhanje sa što većim postotkom kaka. Istučenu smjesu propasirajte u tako pripremljen temeljac s čokoladom i promiješajte. Pečenu puricu narežite na komade, obilno je premažite pripremljenim umakom i poslužite posutu sjemenkama sezama uz kuhani kukuruz šećerac i tortilje.

Usitnjavanje/mljevenje i miješanje sastojaka za umak lakše će te pripremiti u mikseru.

Neki uzimaju samo pureće zabatke i kuhaju ih s iznutricama jedan sat. Kuhane zabatke premažite uljem i pecite u pećnici zagrijanoj na 190 °C tako da korica postane hrskava. Kod posluživanja zabatke prelijte umakom i pospite sezamom.



Piletina s umakom mole poblano

Mole de guajolote (jedno od čuvenih svečanik jela) - *puranovo meso u gustom umaku.*



Jedno je od najmilijih Mole u Meksiku. Umak (mole) se začinja s osobitom ljubavlju s nekoliko različitih čili papričica, paprom, cimetom, lukom, češnjakom, bademom, čokoladom, grožđicama, uljem, suhom rajčicom.

USA

George **Washington**, (22.2.1723.- 14.12.1799.), osnivač nezavisnosti USA i njen prvi predsjednik.

George Washington želio je da se Dan zahvalnosti (*Thanksgiving Day*) slavi 26 studenog, svake godine. Abraham Lincoln, 1863, zatražio je da svi Amerikanci u studenom slave Dan zahvalnosti. Za obiteljski ručak po tradiciji priprema se – *pečeni puran*.



Prvi Thanksgiving day

Postići finu crvenkastu kožicu purana nije nimalo jednostavno (možda zato što nemaju naše zagorske purane, koji su bili obavezni još u prošlom stoljeću na stolu Engleskog dvora), pa manje umješne domaćice radije kupuju gotovu smjesu za premazivanje nego da se upuštaju u “tajne” ne uvijek pouzdanih naputaka (miješanje kečapa, crvenog vina, šećera, zgnječenog češnjaka, malo octa, klinčića, papra, ljute paprike, i sl.).

U Americi svaka kuća ima svoju malu tajnu za nadjev, što znači da u tom dijelu naputka slobodno pustite mašti na volju. Ako vam na pamet padne i nadjev od kuhane svinjetine, špek fileka, srnetine i svinjskih kožica, koju naknadno sameljite, ili dodavanje začina kao što su klinčići, cimet ili korijandar – nemojte se ustručavati. Sve mesne sastojke prije izrade termički obradite. Ne stavljajte

toplu smjesu nadjeva u puricu i na kraju pripazite na količinu nadjeva da ne pretrpate puricu. Puricu nadjenite i obavezno zašijte koncem prije pečenja.



Današnji Thanksgiving day (uključujući puretinu i kolače, ostala uobičajena jela i pića uključuju: jabukovaču, vruću čokoladu, kreme, candy canes, rumeni rum, šunku, egg nogg, voćnu tortu, puding od šljiva, orasi, nadjev, okruglice (knedli), pite, ..)

Nadjev za purana

Skuhajte kestene (15 posto od težine; za 3 kg potrebno je 0,5 kg kestena). U tavi na zagrijanoj masnoći popirjajte 30 dag mljevene svinjetine ili 20 dag pancete narezane na kockice. Meso i očišćene kestene dobro umijesite uz dodatak sredine kriške bijelog kruha namočene u purećem temeljcu ili u mlijeku u kojem je poželjno kuhati i kestene. Začine, kao sol, papar, limunovu koricu, malo konjaka, .. dodajte po ukusu.

Nadjev od pureće jetre

Popirjanu jetru usitnite i pomiješajte s mljevenom teletinom, pancetom i namočenom sredinom kruha u mlijeku.

Božićni ručak s puricom zaokružuju i mnoga druga jela, kao: hladna salata od prokuhanih mahuna garnirano s trakicama proprženih crvenih paprika. Kao začini dodaje se sezam i bijeli vinski ocat. Dvokatna torta od kremastog sira pomiješanog sa zelenim lukom i peršinom s kremom od zaleđenog crvenog kavijara. Sve je položeno na zelenoj podlozi oko koje su krastavci narezani na kolute, a koriste se umjesto krekeri. Objed najčešće počinje lakim umakom od jastoga s prepečenjem i posebnim namazom (maslac, prepečeni luk, paprika, slatko vrhnje, žumanjci, papar, pečurke, vino).

Kad na stol dođe puran tamnocrvena korice, tada je obično vrhunac za slatokusce. Puran je nadjeven smjesom od crvene talijanske kobasice, zelenih feferona, pistacija, iznutrice purana, majčine dušice, peršina. Prilog se obično sastoji od mahuna začinjenih chili-papričicama; narezanim crvenim debelim paprikama u kremastom "miso" umaku (luk propirjan u crvenom vinu i posut nasjeckanim zelenim lukom); pireom od slatkih rajčica pomiješan s narančom, rumom, smeđim šećerom i sve posuto zelenim peršinom; mlada repa kuhana s češnjakom i začinjena mirisnim octom i metvicom; umak od brusnica poslužen u polovicama izdubljene limete (slatki limun; križanac između limuna i naranče).

FRANCUSKA



Restoran Jules Verne u Parizu nalazi se u Champ de Mars, na drugom katu južnog stupa svjetski poznatog Eiffelovog tornja. Dok blaguju u poznatom restoranu Jules Verne, posjetitelji mogu uživati u pogledu na grad Pariz s visine od 125 metara iznad tla, dok udobno sjede u sredini zamršene željezne konstrukcije. Restoran Jules Verne pripravlja različita jela europske i tradicionalne francuske kuhinje. Neki od popularnih jela restorana Jules Verne restoran su: na bazi vrhnja ili jela kao: *škampi u svjetlom umaku*, *filet mignoni sa sabljarkom* i *pireom od krumpira i kavijarom*, *listom (sole) à la Jules Verne*, *puretina à la Jules Verne*, ili jela s umakom kojeg je Verne opisao u knjizi „Put oko svijeta u osamdeset dana“ gdje junak Phileas Fogg doručkuje u londonskom Reform Club *pečenu ribe s umakom*. Umak se priređuje od: oraha, ketchup, gljiva, soje sauce, anchovies, chillies, incuna, chillia, soli i češnjaka.

Pura à la Jules Verne (La Dinde Jules Verne)

Oblikujte odreske iz prsa purana i uklonite kožu. Prekrijte s tankim ploškama prošarane slanine popržite i nastavite pirjati u mirpoau (*mirepoix*; mješavina različitih vrsta korjenastog povrća i slanine izrezane na kockice i pirjane na maslacu, uz dodatak majčine dušice i usitnjenog lovorovog lista i Madeire vina; *mirpoa bordolez* – peršinov korijen, mrkvice i luk narezan na kockice, uz dodatak lovorova lista u prahu i majčine dušice, ispirjano na maslacu). Poslužuje se uz veloute umak, ukrašeno sve s listićima tartufa.

Katarina de Medici (Caterina Maria Romula de`Medici), francuska kraljica udajom za Henrika II. kralja Francuske 13. travanj 1519 – 5 siječanj 1589) ponudila je 1549. godine 70 purana na pariškoj gozbi. Godine 1557 venecijanski patriciji bili su toliko zabrinuti zbog raširene konzumacije ovog „elitnog“ jela da su usvojeni raskošni zakoni koji su ga ograničavali na plemstvo.

NJEMAČKA

Wolfaganogova nadjevena purica (idealna za Božić)

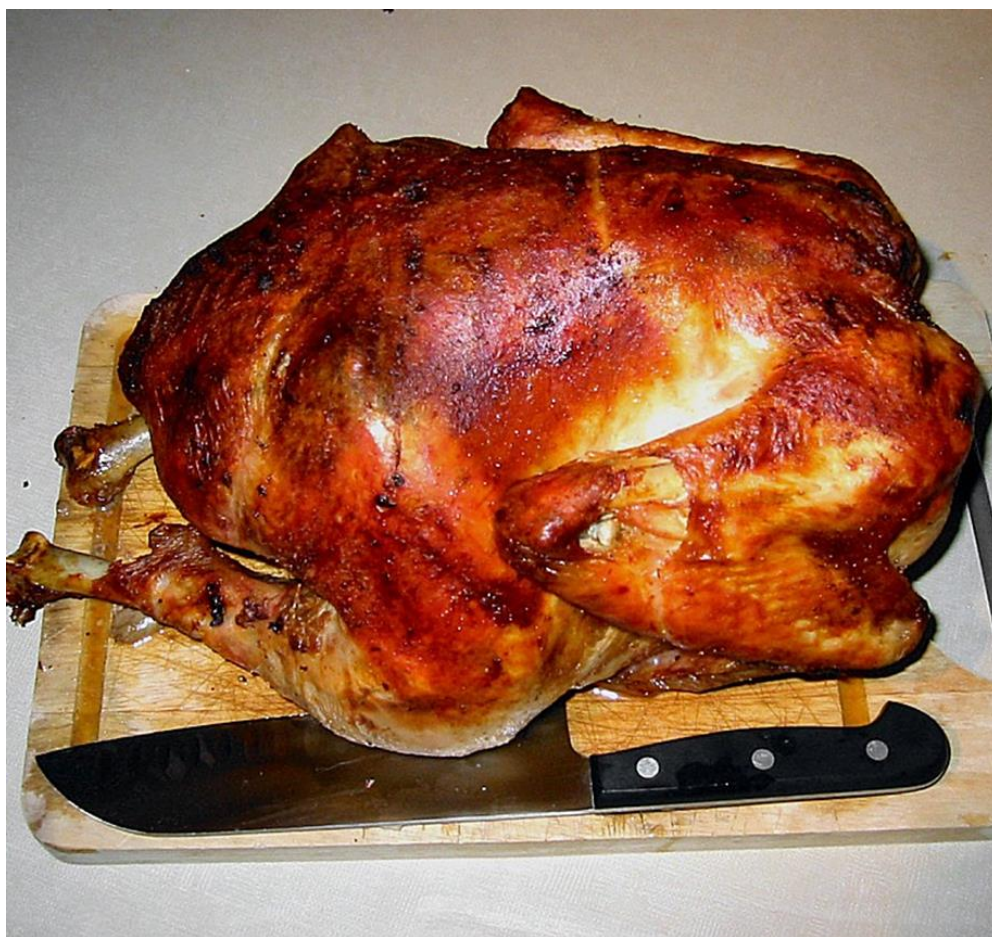


Sastojci: purica od 3 kg; *za nadjev*: 40 dag svježih gljiva ili iz staklenke, 12,5 dag prešane šunke, 2 glavice luka, vezica peršinovog lista, 30 dag domaćih kobasica za prženje, timijan, sol, papar, 5 dag maslaca, 1 glavica luka, 1 veća mrkva, 6 ploški slanine, 0,5 dl povrtnog temeljca (ili čiste juhe), 2,5 dl suhog bijelog vina, malo krumpirovog brašna.

Puricu dobro očistite, operite i dobro osušite. Izvana i iznutra utrljajte soli i papapr. Za nadjev gljive izrežite na listiće. Luki sitno iskošite i kad malo postane staklast dodajte šunku izrezanu na kockice i sve zajedno popržite. Dodajte gljive i pirjate zajedno 5 minuta. Izvadite iz tave i stavite na tanjur da se ohladi. Iskošite peršin i dodajte ohlađeno luku, šunki i gljivama, dodajte usitnjenu kobasicu i timijan. Sve dobro promiješajte i nadjenite puru. Otvor zašijte da nadjev ne izađe tijekom pečenja. Maslac rastopite u posudu za pečenje (lim, protvan, tepsija), stavite puricu tako da je su noge i krila okrenuti prema gore) leži na leđima). Pokrijte prsa i noge s ploškama slanine. Luk i mrkvu izrežite na male kockice i stavite oko purice. Pokrijte sve alu-folijom i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C na predzadnjem djelu pećnice (prema dolje). Po kilogramu težine pecite 1 sat, tj 3 sata. Tijekom pečenja polijevajte juhom i sokom od pečenja. Uklonite alu-foliju i ploške slanine pola sata prije nego je gotovo. Smanjite temperaturu pećnice na 175 °C i pecite na cirkulirajućem zraku (uključite ventilator pećnice) pola sata. Pečenog purana izvadite i odložite na toplu podlogu, pokrijte alu-

folijom i ostavite da odstoji 10 minuta. U međuvremenu drvenom lopaticom lagano postružite dno posude za pečenje, promiješajte sav sadržaj (sok, umak) od pečenja, podlijte vinom, promiješajte, prokuhajte i procijedite. U procijeđeni umak umutite kukuruzni škrob, ponovno prokuhajte i začinite prema ukusu. Poslužite uz puricu u posebnoj posudi kakao bi svatko po želji preliju meso i prilog (luk i mrkvu) uz dodatni prilog po želji.

Nadjevena purica jabukama



Sastojci: purica od 4 kg; za *nadjev*: 14 dag sušenih pološki jabuka (obično su u obliku prstena), 5 žlica kuhanih kockica krumpira, 15 dag šunke izrezane na kockice, 2 glavice kosanog luka, 1 vezica kosanog lišća peršina, 3 žlice Creme fraiche*, žličica soli, papar, muškatni oraščić; *premaz za puricu*: 1 žlica senfa, 1 žlica soka od limuna, 4 žlice ulja kikirikija, 2 žlice kalvadosa, slatkla crvena mljevena paprika.

Prije nego ste nadjenuli puricu morate je pripremiti na slijedeći način: 3 sata prije nadjevanja i pečenja, puricu namažite izvana i iznutras mješavinom od 1 žlice snfra (gorušice), 1 žlice soka limuna, 4 žlice ulja kikirikija, 12 žlice kalvadosa i s malo slatke crvene mljevene paprike. Tako obrađenu puricu ostavite u hladnjaku 3 sata.

Suhe ploške jabuka namočite u Calvados (nazivaju ga i „konjak od jabuke“, Francuzi ga nazivaju Calva) otprilike 3 sata. Odvojite pola ploški i grubo ih nasjeckajte, stavite u zdjelu, dodajte kocke krumpira i šunke, kosani peršin i na kraju Creme fraiche. Sve dobro izmiješajte i nadjenite puricu. Zatvorite sve otvore kuhinjskom uzicom (koncem) ili čačkalicama, nasolite puricu, zavežite joj noge i krila kuhinjskom uzicom (koncem). Prelijte rastopljenim maslacem (oko 5 dag).

Pecite puricu jedan sat u zagrijanoj pećnici na 180 ° na dojnem djelu pećnice. Smanjite temperaturu na 130 °C, prelijte puricu s 2 dl kalvadosa i pecite još 2 sata. Ploške jabuke stavite oko purice i pržite ih oko 1 sat. Povremeno odlijte suvišnu tekućinu iz posude u kojoj se sve peče. Ako posjedujetev termometar za kontrolu pečenja tada vam temperatura mesa mora biti oko 80 °C.

Puricu izvadite i stavite je zagrijani pladanj da odstoji 20 minuta, prije nego što je režete. Umak od pečenja prelijte u manju posudu (posudu za umak) i poslužite uz puricu.

*Creme fraiche („svježe vrhnje“ (od francuskog creme fraiche) je kiselo vrhnje sadrži oko 28% mliječne masti. To je ukiseljeno vrhnje s bakterijskom kulturom, ali je gušće i manje nego kiselo vrhnje. Crème fraiche was originally produced in Normandy . [citation needed] The crème fraiche from a defined area around the town of Isigny-sur-Mer in the Calvados department of Normandy is still highly regarded. Creme fraiche je izvorno proizvedeno u Normandiji oko grada Isigny-sur-Mer Calvados u Normandiji).

Najraskošniji kulinarski priručnik iz 16. st. potječe od Marxa Rumpolta, dvorskog kuhara izbornog kneza Mainza. Prvi put je objavljena 1576.,. Godine, a do 1604, godine doživjela je 6 izdanja. Sa svojih 200 stranica velikog formata ovo djelo pod imenom Nova kuharska knjiga („Ein neu Kochbuch“) namijenjena je „svim ljudima visokog i niskog položaja“, po svojoj cijeni sadržaju bila je pristupačna samo imućnim kupcima. Sadržajem upućuje dvorsku posluhu, dvorske upravitelje, krojače, kuhare, kako se postavlja kneževska ili gospodska gozba, kako se poslužuju gosti i preporučuje sastav jestvenika. Donosi veliki broj naputaka za pripremanje najraznovrsnijih jela, (u knjizi se navodi 83 naputaka za govedinu, 59 za teletinu, 43 za ovčetinu i 43 za svinjetinu, a osim toga donosi 70 naputaka za kolače i 46 za torte. Među ostalim sadrži i upute za priređivanje konjskog, dikobrazovog i ježevog mesa), a završava s delicijama podrumarstva (jedan primjerak nalazi se u našoj Nacionalnoj sveučilišnoj biblioteci u zbirci Metropolitane).

Jedna stara njemačka kronika govori o mnoštvu gostiju, i što se sve jelo za vrijeme gozbe u trajanju od sedam dana na svadbi Wilhelma von Rosenberga 1578. godine u Krunnau: *113 jelena, 98 divljih svinja, 162 srndaća, 2292 zeca, 490 fazana, 276 tetrijeba, 31910 jarebica, 22637 drozdova, 88 vestfalskih šunki, 370 volova, 2687 ovnova, 1517 teladi, 472 janjca, 379 svinja, 600 purana, 3000 pijetlova, 12887 kokoši, 2500 pilića, 3550 gusaka, 40387 jaja, 11700 kilograma masti, 5960 pastrva, 117 ribljih pašteta, 1844 štika, 15800 šarana, 394 jegulja, 37 somova i pet bačava oštriga. Popilo se 1787 kablova rajnskog, 2000 kablova Mađarskog, 700 kablova austrijskog, 448 kablova slovačkog, 1200 moravskog i 370 kablova slatkog vina. Istočeno je i 1317 litara bijelog i odgovarajuća količina crnog piva. Ta višednevna bakanalija stajala je u to vrijeme basnoslovnih 200.000 talira, a jelo se samo uz pomoć grubih noževa, jer su vilice i žlice u to doba bile prava rijetkost.*

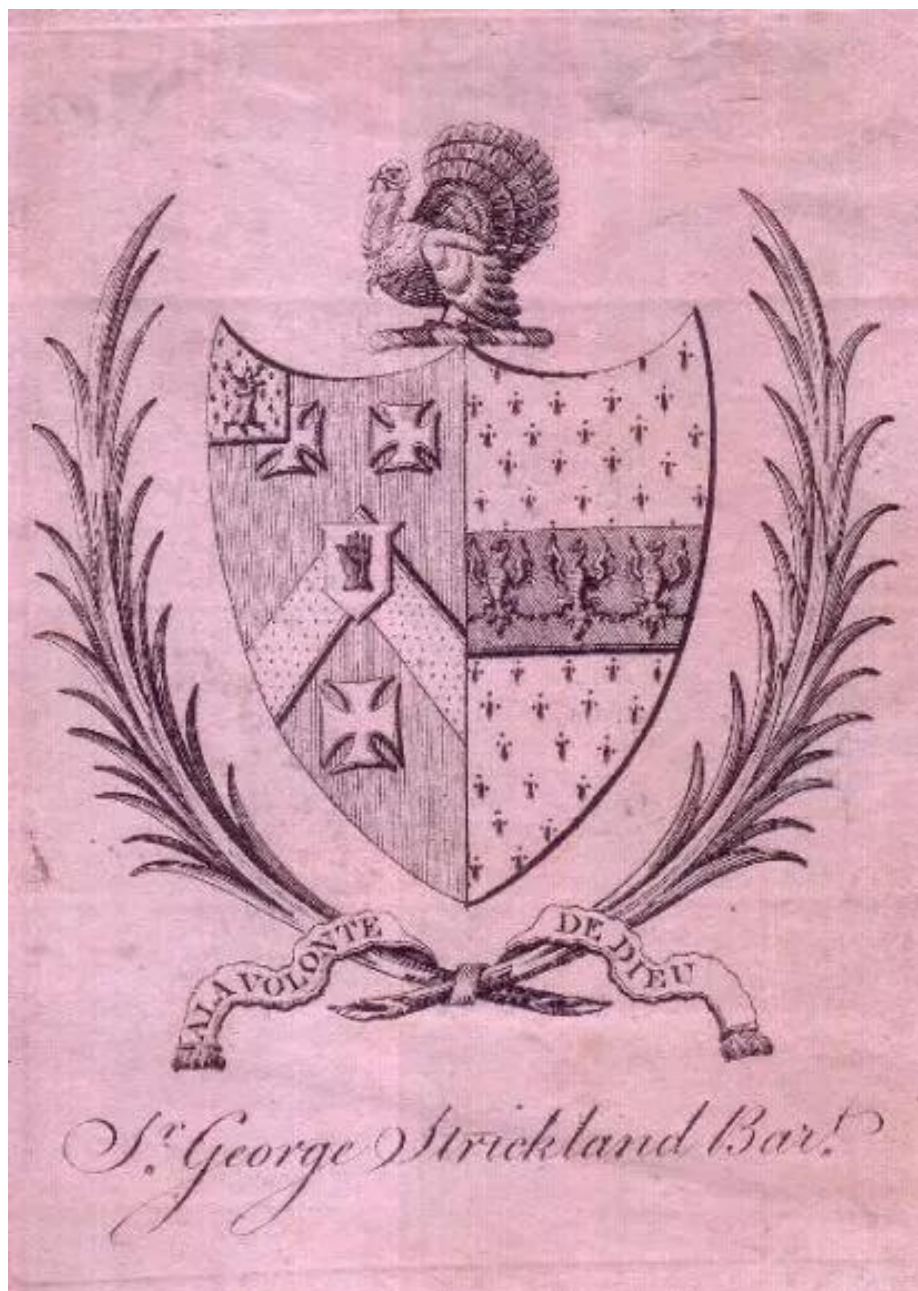
VELIKA BRITANIJA



Pokrajina Yorkshire poznata je i po svom božićnom stolu; navečer se čitava obitelj okupi oko bogato ukrašenog stola, a glavno je jelo nadjeveni puran, s jedne strane mesom za engleske kobasice, a s druge strane nadjevom od kestena. Prilog je kuhana prokulica posuta kikirikijem i krumpir. Na kraju dolazi zapaljeni *božićni puding*, koji se poslužuje s maslacem i konjakom. Ponekad se poslužuje i sladoled i kompot od krušaka. U Yorkshireu je popularna i *pita od jabuka* uz koju se poslužuje tvrdi sir cheddar. Postoji uzrečica da je: „pita od jabuka bez sira poput poljupca bez zagrljaja.“

Badnja večer u Velikoj Britaniji nezamisliva je bez - pečenog purana nadjevenog s jedne strane mesom za engleske kobasice (mrvice, sjeckani peršin, bubrežni loj, jaja, isjeckana majčina dušica, šunka, kosani mažuran, polovica limuna, sol, papar, sok od pečenja), s druge strane nadjev od kestena (zar to nije i naše zimsko jelo, purica i kesteni), ili nadjevom od jabuka, iznutrica, kriškama kruha i sušenim šljivama. Prilog je kuhana prokulica posuta kikirikijem i krumpir. Na kraju dolazi nezaobilazni Božićni puding - plumpuding, koji se poslužuje s maslacem i konjakom. Puding se priređuje u velikim količinama, a često i po nekoliko mjeseci prije upotrebe. Božićne želje će se ispuniti, prema vjerovanju, samo ako pri izradi pudinga miješate sastojke isključivo u smjeru okretanja kazaljke na satu. No, englesko plemstvo blagdanski stol ne može zamisliti bez veprove glave.

Za dolazak purana u Europu, tj. današnju Veliku Britaniju, zasluge se pripisuju moreplovcu Wiliam Strickland (umro 8. prosinca 1598.) živio u East Yorkshireu. Na njegovom obiteljskom grbu, iz 1550., se nalazio puran (uz dopuštenje Edwarda VI.), što je ujedno i jedan od prvih europskih prikaza purana. Kao trgovac puranima toliko je zaradio da je izgradio veličanstvenu kuću u Boytonu, u blizini Bridlingtona, East Yorkshire.



Thomas Tusser (1524. – 3. svibanj 1580), engleski farmer i pjesnik je davne 1557. godine napisao i objavio pjesmu naslova; A Hundreth Good Pointes of Husbandrie, u kojoj također govori o zapažanjima o poljoprivredi i tradicionalnih običaja te nudi fascinantn uvod u život tadašnje Engleske. Pa tako navodi da su se 1573. godine, purani mogli pronaći na stolovima u vrijeme Božića.



Thomas Tusser (1524 – 3. svibanj 1580) engleski pjesnik i farmer, najpoznatiji po svojoj poučnoj pjesmi: „Pet stotina točaka dobrog gojenja“, proširenoj verziji njegovog izvornog naslova: „Hundreth Good Points of Husbandrie“, prvi put objavljene 1557.

Christmas Husbandly Fare

Good husband and huswife now chiefly be glad,
Things handsome to have, as they ought to be had.

They both do provide, against Christmas do come,
To welcome good neighbour, good cheer to have some.

Good bread and good drink, a good fire in the hall,
Brawn, pudding, and souse, and good mustard withal.

Beef, mutton, and pork, shred pies of the best,
Pig, veal, goose, and capon, **and turkey well drest**,
Cheese, apples, and nuts, jolly Carols to hear,
As then in the country, is counted good cheer.

What cost to good husband is any of this?

Good household provision only it is:
Of other the like, I do leave out a many,
That costeth the husbandman never a penny.

Thomas Tusser 1573

Božićni putnik

Dobar muž i supruga sada se uglavnom raduju,
Stvari su lijepe da imaju, kao što bi i trebalo biti.

Obojica pružaju, protiv Božića dolaze,
Dobro dočekati dobrog susjeda, dobro raspoloženje imati neke.

Dobar kruh i dobro piće, dobra vatra u hodniku,
Braun, puding, sos i dobar senf.

Govedina, ovčjetina i svinjetina
Svinja, teletina, guska i kopun, **i pureći drest** ,
Sir, jabuke i orašasti plodovi, veseo Carols za slušanje,
Kao i onda u zemlji, broji se dobro raspoloženje.

Kakav je to trošak za dobrog muža?

Samo dobra kućanstva su:

Od ostalih sličnih, izostavljam mnogo,
To je vinogradara koštalo peni.

Thomas Tusser 1573

LIHTENSTEIN



Božićna kneževska gozba u **Liechtensteinu** započinje glavnom atrakcijom - *puranom*.

Prvo se purica izvana i iznutra dobro natrlja mješavinom soli i papra. U trbušnu šupljinu stave se dvije jabuke, a zatim pridoda nadjev; od kuhanih pola kilograma oljuštenih kestena u jušnom bujonu. Kuhane kestene treba samljeti uz dodatak malo svinjetine. Smjesa se začini paprom sjeckanim peršinom i malo brandyem. Najdelikatniji posao je nadijevanje, koje se obavlja ispod kože od vrata dalje. Nadjevena purica peče se u zagrijanoj pećnici prvo polagano i pri tom zaljeva vlastitim sokom svakih 15 minuta. Jedan kilogram purice peče se oko 40 minuta na temperaturi od 180 °C. Prije posluživanja u umak od pečenja doda se malo vina Madeira i jušnog bujona, sve se zagrije tako da se svi sastojci dobro prožmu.

Kao prilog poslužuje se kuhana riža i pirjano crveno zelje; na masti se ispirja sjeckani luk do smečkaste boje, doda tanko narezano zelje, nekoliko zrna kumina, sol i malo šećera. Pirja se poklopljeno u vlastitom soku a onda dolije mješavina crvenog vina i bujona u jednakim omjerima, i doda kriška oguljene jabuke. Kad zelje omekša pirjanje je gotovo.

TURSKA



Püryan s grahom

Sastojci: 1 mladi püryan, 20 dag bijelog graha, crveni luk, ulje, 2 češnja češnjaka, 1 g šafrana, 25 dag mahuna, 2 patlidžana, 5 zelenih paprika, 10 oguljenih rajčica, 10 dag maslina, kosani peršinov list.

Püryana očistite, izrežite na komade, malo popržite na zagrijanom ulju, i u malo soka pirjajte dok ne omekani. Namočeni grah kuhajte u slanoj vodi, pazite da se ne raskuha, i ocijedite ga. Ploške luka popržite na ulju, dodajte češnjak, šafran i izrezane mahune. Sve pirjajte s malo juhe od peradi dok mahune ne postanu gotovo mekane. Dodajte patlidžane, rajčice i masline, sve još malo popirjajte zajedno. Dodajte bijeli grah i meso püryana, uz malo soka od pečenja, pažljivo promiješajte i još 10 minuta pirjajte na blagoj vatri. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

BOSNA i HERCEGOVINA

Nadolmljeni tukac

Ovo jelo nazivaju i: *Tukac na pirjanu; Tukav na tiritu; Punjeni tukac sa tiritom; Nadjeveni tukac*

Sastojci: tukac, kuhana bijela džigerica (pluća) i srce u količini koja može ispuniti $\frac{1}{2}$ šupljine tukca, crna džigerica (pluća), lišće peršina (majdonos), list celera (đereviz), mrkva, riže za $\frac{1}{4}$ od količine džigerice i srca ili količina koja može ispuniti $\frac{1}{8}$ šupljine tukca, sol, papar, mesna voda (čista juha), malo masla.

Tukca očistite i operite. Bijelu džigericu i srce kuhajte (obarite), vodu od kuhanja bacite, i sve iskošite. Crnu džigericu također iskošite. Rižu popirjajte na maslu a zelen iskošite. Sve posolite, popaprite i izmiješajte u jednoličnu smjesu. Tukca nadjenite (nadolmite) sva navedenim nadjevom (pirjanom), stavite u posudu za pečenja koju ste premazali maslom, podlijte juhom (mesnom vodom) i ispecite. Ako je tukac debel ne podlijevajte s puno vode jer će ispustiti dovoljno masnoće. Tijekom pečenja podlijevajte sokom od pečenja. Pečenog tukca izrežite napola, istresite pirjan na pervazliju ili lenger (oval – poslužavnik) a odozgora položite rastvorenog tukca i poslužite. Kao prilog poslužite odvojeno kiselo mlijeko ili drugi prilog po želji.

Dolma – naziv za nadjev, punjenje paprike, rajčice. Punjenje se vrši mljevenim mesom pomiješanim sa rižom.

KRALE (u „turskoj Hrvatskoj“)

Piše Ivan Klarić, učitelj

.....iz mista Kraļa, u kotaru i općini bihačkoj, na zapadu od Bišća.

(Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, svezak VI. 1. polovina, JAZU, u Zagrebu 1901.)

.....
Obilnije se jide uz kosidbu i uz braće, pa onda uz velike godove (praznike). Kad se obilnije jide, onda se jide: pirminčeva čorba, kaļa s mesom (kupus s mesom), potkriža (izrezana pogača, a po njoj posuto friško (a ne suvo) meso), burek (vrsta piote), pečeno meso, kupusna čorba, pa onda mliko. A kad se svečano gosti, dođu na sofru ova jila: pirmičeva čorba sa lišnačići (prženim komadićima tista), potkriža, kaļa, burek, bungur, jajaruša (pita), nadolmit tukac (tukac pun pirmiča), pečeno meso, pečena kokoš, sutlija (varen pirmič na varenici, zaliven šekernom vodom, ili medom), alva (prženo brašno na masti, ili maslu, u kojem je rastopljen šeker, ili uliven med), pa najstrag mliko. Kiselo je mliko poklopac svakom obroku, ko u molitvi Amen.

.....
.....
Za B o ž i ć se hrane kokoši i tuke, pripravļa zaoblica (krme ili ovca za pečenje), bira se šenica za keške, cipaju se drva, kupuje se piće i razno odilo. Za Uskrs je maña sprema. Tu se

samo hrane tuke i kokoši za klaње, a žene kupe jaja za kajganu i smisu (slano kiselo mliko). Za ostale se svetkovine slabo što i pripravlja osim odila.

.....

Gradački* bibac na dolmi

Iz očišćenog bipca (tukca) izvadite iznutricu i bipca obarite uz stalno polijevanje posoljenom juhom u kojoj se obaruje (blanšira, kratko prokuhajte), ako je stariji onda treba duže vrijeme). Ovako blanširanog/obarenog bibca ispecite ucijelo. Luk iskošite i ispržite, izvadite iz masnoće te na istoj masnoći popržite rižu, a onda postepeno dodavajte juhu od tukca dok se pilav (pirinač, riža) ne svari.

Pažnja: ne stavljate rižu u juhu već obrnuto, rižu pirjajte uz dolijevanje juhe. Na taj način riža će ostati rastresita (rasipati će se „na sačmu“) tj. neće biti slijepljena. Na rižu dodajte isjeckanu i prženu (ili kuhanu) crnu džigericu (jetra), te pržene lokumiće** i popaprite. Sve izmiješajte i dobijete tirit-dolmu (ičija). Na ovako pripremljen tirit (podlogu) položite pečenog bibca (tukca) i poslužite. Umjesto lokumića možete upotrijebiti kockice kruha veličine 1,5 cm popržene na maslacu (ili maslu ili drugoj masnoći).

*Gradac - zapadni Neum BiH

Lokumići**

Sastojci: 25 dag maslaca, 1 bjelanjak, 50 dag brašna, 20 dag šećera u prahu.

Maslac pjenasto umutite, bjelanjak umutite u čvrsti snijeg, spojite zajedno lagano miješajući i dodajući brašno. Tijesto ne smije biti pretvrdo. Oblikujte malo deblje prutiće (malo deblje od prsta) i izrežite na željenu veličinu (oko 4-5 cm). Stavite ih na podmazanu posudu za pečenje i stavite u zagrijanu pećnicu na 180 °C, nakon 10 minuta smanjite temperaturu na 140 °C i pecite još 15 minuta. Više se suše nego što se peku. Gotove lokumiće uvaljajte u šećer u prahu kojem ste dodali vanilije. Odložite ih do korištenja u limenu kutiju s poklopce, tako su nekad radili.

Jednostavni lokumići I. inačica

Od 6 žumanjaca, 6 žlica kiseljaka (mineralne) vode, malo soli i toliko brašna izradite mekano tijesto da ga može razvaljati na prst debljine. Izrežite na uske komade, otprilike 2 prsta sirine, a dugačke 4 prsta i pržite na vrućoj masti.

Jednostavni lokumići II. inačica

Pokuhajte u lončiću 2 dag kvasca s malo brašna i mlijeka i pustite da uzade (da se digne). Kad se kvasac digao, izradite tijesto s malo brašna, 3 žumanjka, 1 cijelim jajem, ohlađenim kvasom, malo *kiseljaka* (mineralne vode) i soli. Tijesto treba biti meko kao za štrudle (savijače), dobro ga izradite, razvaljajte prst debelo i režite male lokume. Prži ih na vrućoj masti. Poslužite uz kavu.

Lokumić (*ar.*) 1. vrst kolača (od šećera i finog brašna): po sastavu sličan gurabiji (tvrđi, okrugli kolač), samo duguljasta oblika. To je slatki lokum; 2. vrsta uštipka duguljastog oblika; slani lokum; 3. „lokum šećer“ ili „lokuma“ = kocka šećera. Potječe još iz 15. stoljeća.

Bosanske keške*

Sastojci: bijelo tučije meso (tuka; meso sa prsa), odstupana pšenica bjelica – po težini nešto malo više od težine tukca (pure), sol, mljevena crvena paprika, papar, kiselo mlijeko.

Bijelo meso pure dobro skuhajte u dobro posoljenoj vodi da dobijete i ukusnu mesnu vodu (juhu) i kuhano meso. Posebno skuhajte odstupanu pšenicu** u mesnoj vodi (juhi) od tukca (pure). Meso pure odvojite od kože i kostiju i istrgajte na komadiće. U kuhanu pšenicu stavite po 1 šaku komadića mesa, masu lupajte i miješajte, po potrebi dodajte juhe, i opet lupajte i miješajte dok ne dobijete jednoličnu čvrstu smjesu. Na opisani način dobili ste keške koje odložite na hladno mjesto i koristite preko zime. Prije posluživanja ugrijte je na zagrijanom maslu (maslacu) tako da zacvrči (pazite da ne zagori) i začinite (mljevenom crvenom paprikom, paprom i drugim po želji). Poslužuje se uz kiselo mlijeko.

**Keška* je zimsko jelo; - češke, keškek, ćeškek (*perz.*) vrsta jela: dobro ukuhana masna kaša od oljuštene pšenice i kokošjeg mesa, koje se kuhanjem posve raspadne.

Odstupana pšenica (bungur)** - pšenicu poparite (blanširajte) vrelom vodom, ocijedite i ostavite 24 sata da se suši. U stupu (avan) osušenu pšenicu tucite dok se sa pšenice ne skine ljuska. Tako *odstupanu pšenicu* prelijte vodom i kuhajte 1 sat. Ocijedite višak vode i pomiješajte je sa očišćenim mesom bipca (tuke, pure) i vodom, u kojoj se kuhalo meso (mesna voda). Omjer mesa i pšenice: dva dijela mesa – jedan dio pšenice.

Najčešće se keške pripremaju za Božić te se i za tovljenika, ovom slučaju tukca (purana, puricu) reklo „ubilo za keške“. Ovaj izraz se danas koristi i u značenju: „nisu drugo nego za ubiti u keške“.

Stara kulinarska izreka u Mostaru (Bosanska domaća kuhinja): ***peku morca u janjca*** podrazumijeva pečenje janjetine na ražnju zajedno s *morcem* (biba, ćurka, pura, tuka).

Janjetu se izvukla sve iznutrice, ugura očišćeni morac (*moruja*), nabije na ražanj, posoli i peče

ili

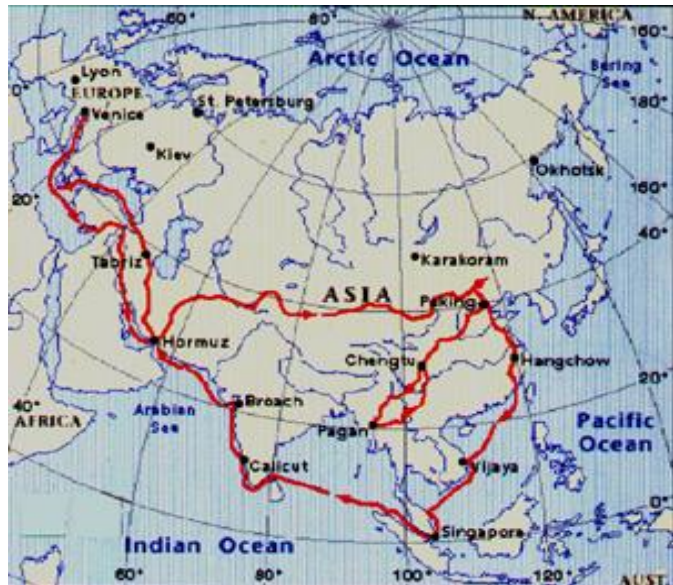
posoli janje iznutra i izvana, posoli moruja, „uvali“ (stavi) u janje, malo zašije drvcima ili žicom, postavi u zamašćenu pekarsku duboku „janje-tavsiju“ (janje-tavu) i u pekarskoj zanatskoj radnji koja loži peć na drva peče.



Jan Brueghel the Elder (1568 -1625) The Animals Board Noahs Ark

JELA OD PURETINE POD IMENOM MARCO POLO U INTERNACIONALNOJ KUHINJI

Internacionalna kuhinja poznaje nekoliko vrsta jela imenom Marco Polo od kojih vam predstavlja dva u kojima se korisit meso puretine.



Marko **Polo** (Korčula?/Mletci?, 1254.- Mletci, 8.1. 1324.), mletački trgovac, koji je postao poznat zbog zapisa o svom putovanju kroz Kinu. Vjeruje se da je rođen na otoku Korčuli (prema jednom dokumentu iz 15. stoljeća podrijetlom s Korčule), iako oko toga ne postoji konsenzus. Prema nekim pretpostavkama, obitelj Polo potječe iz grada Korčule, jer prema postojećim zapisima koji postoje i danas, ulica i dio grada u kojem se nalazi kuća Marka Pola odgovaraju prostoru koji od najranijih dana pripadaju obitelji Polo. Ime Polo je slavenskog podrijetla i dolazi od ptice vodarice koju se u tom kraju nazivali pol. Grb obitelji Polo u sebi sadrži četiri ptice vodarice.

Turkey Marco Polo, Puretina Marco Polo

Sastojci: 8 dl *umaka Alfredo**, 1/4 šalice suhog bijelog vina, 1/4 šalice gustog vrhnja, 45 dag brokule, 8 tankih odrezaka kuhanog purećih prsa, 1 šalica suhih mrvica kruha, 2 žlice maslac, 1/2 žlice sušenog timijana.

Prethodno zagrijte pećnicu. U posudu ulijte Alfredo umak, vino i vrhnje, i prokuhajte. Skinite s vatre. Skuhajte brokulu u kipućoj vodi dok ne omekša, oko 5-7 minuta. Dobro je ocijedite. Pureće odreske umotajte u listove brokule, složite u vatrostalnu posudu i prelijte smjesom Alfredo umaka tako da ne dođe do krušnih

mrvica. Prelije otopljeni maslac, i pospite timijanom. Pecite na 205 °C 20-25 minuta).

*Alfredo sauce, Alfredo umak (sastojci: 1 1/2 šalice maslaca, 1 šalica slatkog vrhnja, 1 češanj zgnječenog češnjaka, 1,5 šalice svježe ribanog parmezana (neki ga zamjenjuju i sirom Gryere), 1/4 šalice kositog svježeg peršina).

Rastopite maslac i zakuhajte 5 minuta, na većoj temperaturi od srednje, vrhnje, dodajte češnjak i sir, i brzo umutiti. Na kraju umiješajte peršin i poslužite).

Umak je dobio ime po rimskom gostioniočaru Alfredo Di Lelio koji ga je osmislio. Između 1910-ih i 1950-ih bio je vlasnik popularnog restorana Alfredo all'Augusteo na Piazzia Augusto Imperatore u središtu grada. Umak se najčešće poslužuje uz tjesteninu jer je i osmišljen kao dodatak tjestenini i izvorno ime glasi - *Fettuccine al triplo burro* (Fettuccine s trostrukim maslacem).

Sendvič Marco Polao



Foto: by B Innes

Sastojci: 2 ploške (kriške) bijelog kruha, džem od malina ili ribizla, ploška tanko rezanih purećih prsa u težini od 6 dag, 1 debeli komad cheddar sira, 1 tanka ploška ananasa, majoneza, 1-2 jaja, ¼ žličice vanilije, sol, papar, 1 žličica maslaca.

Razmutite jaja u dubokom tanjuru, dodajte 1/4 žličice vanilije, sol i papar. Ploške kruha namažite džemom s jedne strane i majonezom s druge strane. Na ploške kruha stavite odreske purećeg mesa, zatim samo na jedan sir cheddar, i ananas. Od obje ploške kruha oblikujte u sendvić. Nakon toga tako pripremljeni sendvič stavite u mješavinu razmučenih jaja da se kruh dobro natopi razmućenim (trajbanim) jajima sa svake strane. Tavu zagrijte na srednju temperaturu i dodajte 1 žlicu maslaca, poklopite i popržite da se lagano zarumeni s obje strane, i sir otopi. Poslužite uz javorov sirup ili pospite sa šećerom u prahu. Možete još prije stavljanja džema namazati omekšalim pekmezom.



Jan Griffier 1645-1718.

PURAN ZA STOLOM GOSTA

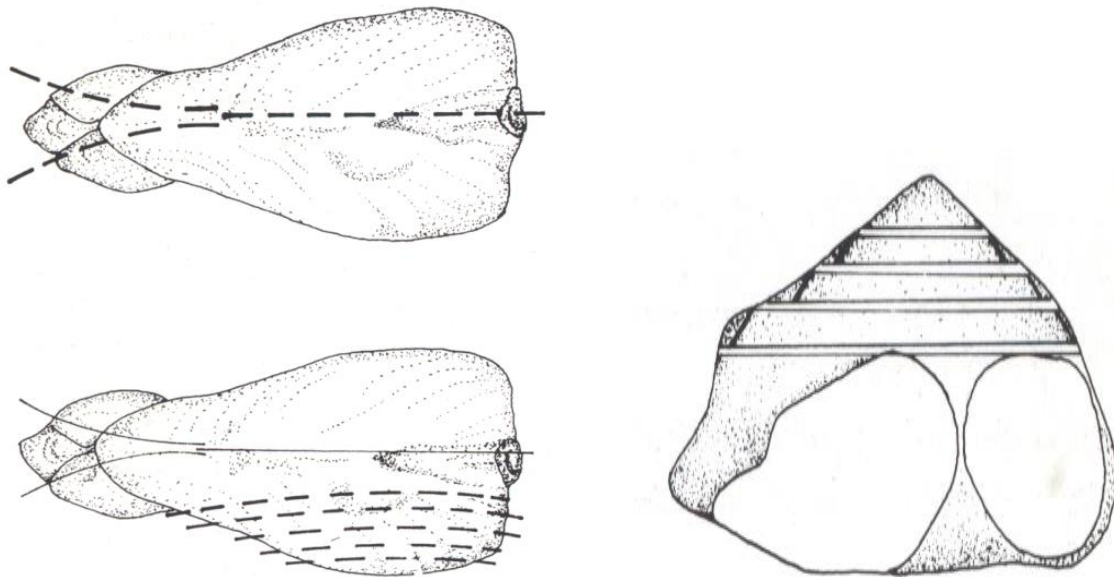
Raščinjavanje (tranširanje) peradi





Kod stola gosta raščinjavaju se sve vrste kokoši, patke, guske, purani, fazani i biserke. Uvijek treba paziti da se odstrane kosti, žile i hrskavica. Tijekom rada ne smiju se koristiti škare za perad.





Samo u restoranima visoke kategorije se puran raščinjava za stolom, dok je drugdje običaj da porcionirani komadi dolaze na stol pripremljeni u kuhinji. Meso purana se priređuje kao hladno ili toplo jelo.

Hladno meso purana je omiljeno kod podnevnog bifea, i raščinjava se na ovaj način:

odvojiti batak i krila, vilicom dobro učvrstiti (ubosti u kost) i uzduž kralježnice napraviti dva reza, izvana prema unutrašnjosti u koso odrezane dijelove hvataljkama staviti na tanjur za meso, u pravilu tri različite vrste mesa (meso bataka - tamno meso; krilo - svjetlo meso; prsa - najsvjetlije meso)

Prilog hladnom mesu: majoneza, brusnice, Waldorfsalata ili celer u prutićima s majonezom

Ako se poslužuje kao toplo jelo, u kuhinji se bataci odstranjuju. Najčešće se izvadi kost i batak puni nadjevom od povrća ili špinata i peče u pećnici.

Redoslijed radova za stolom gosta

nakon što se pečenka pokaže gostima, prvo se odstranjuju bataci. Oblim dijelom vilice učvrsti se batak i okomitim rezom prema dolje izrežu ploške
lijevo i desno od prsne hrskavice sačine se dva uzdužna reza i jedan uzduž prsne kosti, nakon toga se mogu izrezivati odresci
meso se stavlja uvijek na tople tanjure i to, jedan odrezak od batka i jedan od prsa

Kao prilog poslužuje se; kolačići od kukuruznog brašna (Corn-muffins; Maismehlplätzchen), ocakljeni kesten, kompot od brusnice ili umak od pečenja (posebno).

Po želji gostiju perad se može poslužiti kao i pura, ali se kostur odvaja i reže na polovice od soka pečene peradi mogu se napraviti vrlo ukusni umaci. Soku od pileline ili purana dodajte malo bijelog vina, a od guske crnog. Umak napravite kad je meso pečeno, sok od pečenja i vina promiješajte, na vatri malo prokuhajte i prelijte preko mesa ili priloga

Obrada pure u kućanstvu prije posluživanja

Puricu, purana prerežite duž vrha prsne kosti okomito do leđne kosti, zatim odrežite batak i krila, gornji dio, bijelo meso izrežite na odreske i njime obložite kobilicu (kost koja je smještena između noga) i dijelove kosti s kojih su odrezana krila.

Puru položite na pladanj leđima okrenutim prema gore, sa svake strane prslonite po jedan batak okrenut zglobovom uvis (prema gora). Nadjev složite u sredinu pladnja okružen zabacima.

ili

oštrim nožem prerežite batak uz zglob i lagano ga okrenite prema leđima i odrežite kožu. Ispod batka, uz tijelo, ostao je vrlo ukusan mali komadić mesa, koje lagano izvadite. Nakon toga odrežite krila uz zglob, lagano ih držeći za kost okrenite i izvadite. Puru okrenite leđima prema dolje tako da su vam prsa pristupačna. Vilicom ubodite prsa malo dalje od prsne kosti i počnite rezati uz prsnu kost. Kad ste odrezali skoro cijeli komad prsa (bijelo meso) vilicu naginjte u smjeru koji je suprotan od prsne kosti tako da cijeli komad bijelog mesa se lagano počne odvajati od kosti. Nožem odrežite do kraja i meso stavite na pladanj. Na ist način postupite i sa drugim dijelom prsa (bijelim mesom). Preostali dio pure

koji se sastoji od dijelova mesa koji se drži za kostur iskoristite kao dodatak za juhu nakon što ste pažljivo odvojili meso od kostiju.

Od prsa pažljivo odvojite kožu i spremite je sa strane. Meso izrežite na lijepe odreske režućiga popreko, ne uzduž mesa.

Nakon što se obradili puru i dobili lijepe odreske i kožu, na pladanj složite po želji, ukusu, odreske koje možete pokriti (ukrasiti) s lijepim hrskavim komadima kože uz ostali dio željenog priloga.

SADRŽAJ

Što je *púra*, a što je *pùra*

Uvod o puranu

MESO PURANA

Kulinarski savjet za pureće meso

SLJUBLJIVANJE PUREĆEG MESA S VINOM I PIVOM

Puran u našoj postojbini

POVIJESNA ZANIMLJIVOST O NAŠEM PURANU

OBIČAJI I PURAN

„BLAŽENA VREMENA U ZAGREBU“

Dragutin Hirz - Stari Zagreb

Tuka šibenska

Pečena tuka

Šibenska luganiga (lukanika)

Zdravica za purana

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 29/30 (5. kolovoza 1935)

OBITELJ ilustrovani tjednik br.45/6 (14. studenoga 1937)

OBITELJ Br. 52 (25. prosinca 1937)

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 41-42 (1 studenoga 1938)

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 47-48 (16 prosinca 1938)

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 35-36 (25. rujna 1939)

Manojlovački slapovi, ražanj, peka, *pura (tuka)* i car Franjo Josip I.

Mittagessen (objed)

JELA

Godine 1813. u Zagrebu, u Vrhovčevoj tiskari, tiskana je knjiga Ivana Birlinga

Poloncin dindek

„NOVA ZAGREBAČKA KUCHARICA“

Knjiga kuharskih “propisa” „**Nova zagrebačka kuharica**“

Dva jela od purana:

40. Upirjani kopun ili opuran s ukrasom (Gedünsteter Kapaun oder Indian garnirt)

42. Pečen puran (Indian, Truthan)

Ajngemahtes kako su ga pripremale naše grosmuterice (prabake)

Istarska juha od purana

Purica na starinski način

Zagorski odrezak

Puran s umakom

Pečeni puran

Pečeni puran s ružmarinom

Purica s kestenima

Nadjeveni (punjeni) puran

Nadjeveni puran II. inačica

Purica nadjevena heljdinom kašom

Stari nadjev za puricu (od 5 kg)

Križevačka purica

Purica s jabukama

Purica s mlincima

Purica s mlincima II. inačica

Purica s okruglicama

Zagorski puran s kostanjem

Pureća prsa obložena pireom od kestena

Purica sa slaninom

Žgvacet od purećeg bijelog mesa

tijesto za fuže

Puran s cuketima i ulikama (tikvicama i maslinama)

Puran na motovunski

Tuka (pura) s maslinama

Puran ispod čripnje (peke)

Tuka (purica) ispod čripnje (peke)

Stari nadjev za puricu

Dalmatinski Božićni puran s aromatičnim biljem

Purica s umakom brusnice

Purica s pivom

Pureći odresci na žaru

Pureći odrezak u umaku od zelenih šparoga

Pura na ražnju

Pureći batak

Pureći zabatak

Okruglice od purećeg batka i zabatka

Pureći bijeli bubrezi

Prilozi za juhu i meso

Rezanci za juhu

Mlinci

Mlinci

POZNATIJA JELA OD PURANA

MEKSIKO

Sastojci za mole poblano

USA

Dan zahvalnosti (*Thanksgiving Day*)

Nadjev za purana

Nadjev od pureće jetre

FRANCUSKA

Restoran Jules Verne u Parizu

Pura à la Jules Verne (La Dinde Jules Verne)

NJEMAČKA

Wolfaganogova nadjevena purica (idealna za Božić)

Nadjevena purica jabukama

VELIKA BRITANIJA

Nadjevei pečeni puran

Thomas Tusser

Christmas Husbandly Fare

William Strickland

LIHTENSTEIN

Božićni puran

TURSKA

Puran s grahom

BOSNA i HERCEGOVINA

Nadolmljeni tukac

Gradački bibac na dolmi

Lokumići

Bosanske keške

Jela od puretine pod imenom Marco Polo u internacionalnoj kuhinji

Turkey Marco Polo

Sendvič Marco Polo

PURAN ZA STOLOM GOSTA

Raščinjavanje (tranširanje) peradi

Obrada pure u kućanstvu prije posluživanja

Autor

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:

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

Na Internetu objavljena djela navedena od broja 16. poveznica:

<https://issuu.com/zlatan.nadvornik>

HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA

17. GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)

18. ROMSKA KUHINJA

19. KUHINJA NADE LOVRAK

20. KOLAČI

21. USKRS

22. LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL

23. NAVIGAJ – LOVI - PARIČAJ

24. SIR i JELA OD SIRA

25. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA

26. KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC

27. Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj – Lovi - Paričaj).

28. PROŠEK

- 29. BRODET, buzara i gregada
- 30. FEŠTA OD PRESNACI
- 31. POGAČA
- 32. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN

- 33. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA –
RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA
- 34. KOLINJE
- 35. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI
- 36. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK
- 37. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR
- 38. BANIJA i KORDUN
- 39. POSAVINA
- 40. ČVARCI
- 41. MED
- 42. HRVATSKA VINA; VINSKI OBIČAJI, VINSKI NAPITCI
- 43. BARSKA TERMINOLOGIJA
- 44. PIVO – ponašanje za stolom – začini jelu, miješano piće, alkemija mašte i alkohola
- 45. TUNA – kraljica plave ribe
- 46. KOPUN