



SLATKOVODNE RIBE, RAKOVI I KAVIJAR



ZLATAN NADVORNIK

ZLATAN NADVORNIK

SLATKOVODNE RIBE, RAKOVI I KAVIJAR

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2017.

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

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

Drugo dopunjeno i prošireno izdanje knjige ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. sada pod naslovom **Slatkovodne, ribe, rakovi i kavijar**

Crteže izradio: Mario Hodak za knjigu Zlatana knjiga ribljih jela, Izdavač Nakladni zavod Matice hrvatske Zagreb 1986.

„Ribaština i loza pozlatili su mu kuću“



Sušenje ribe



Ulov somava na Dunavu 1952



Čiklja, Čikl, Šiklja, ili "siščanka" ili "petrinjke", tradicionalno plovilo od drveta u koje je ugrađeno iskustva stanovnika Save, Drave i Dunava. Čamac koji razvijao stoljećima i od kojeg se tražilo da podnese velike terete, čudi rijeke i vremena, a pritom ostane stabilan i jednostavan za rukovanje. Morao je zadržati mali gaz da bi lako prošao plicakom, a oblik trupa morao je omogućiti lako nasukavanje i izlazak na plitku obalu.

U hrvatskom primorju (Dalmacija, Istra, Kvarner) se koriste različiti tipovi čamaca, koji ovisno o namjeni i izvedbi imaju i različite nazive: *barka, kuter, kajić, bajbot, rovinjska batana*, itd. U dolini Neretve izvorni su tipovi čamaca manja *trupa (trupica)* i veća *lađa* koja se danas koristi u sportskom natjecanju maratonu lađa.

U mitologiji je riba simbol života i plodnosti, zbog čudesne sposobnosti razmnožavanja i zbog bezbroj svojih jajašaca.

Jedan od čestih razloga zbog kojeg mnogi izbjegavaju ribu je strah da im „kost ne zasrane u grlu“. Taj strah je zaista bezrazložan i zbog njega se ne treba odreći ovog vrlo ukusnog i zdravog mesa. Jer, jesti ribu zaista je jednostavno.

Manje ribe, ne treba čistiti, već ih jesti još tople odstranivši im jedino glavu. Friganjem u vrućem ulju kosti toliko omekšaju da ne predstavljaju nikakvu opasnost zapnu ili u grlu. Ukoliko su veće, treba im odstraniti samo središnju kost – kralježnicu.

Kod većih riba postupite na ovaj način: nožem za ribu, lagano počevši od glave, zarežite ribu po hrptu do kralježnice. Kako je riba već na trbušnoj strani otvorena jednostavno prebacite gornji dio na drugu stranu i dobit ćete dvije polovice na kojima se vide sve kosti.

Pomoću vilice i noža polako, pazeći da ne slomite meso, vadite sve kosti. Kada očistite jednu polovicu, nožem prerežite kralježnicu, odmah kod glave, i držeći za rep lagano je odvojite od preostale polovice. Postupak je isti i kod druge polovice.

Očišćene kosti složite na manji tanjur koji stoji iznad tanjura na kom je riba poslužena.

Ukoliko ste dobili ribu na poslužavniku, postupak je isti, samo što u tanjur za jelo stavljate dio po dio.

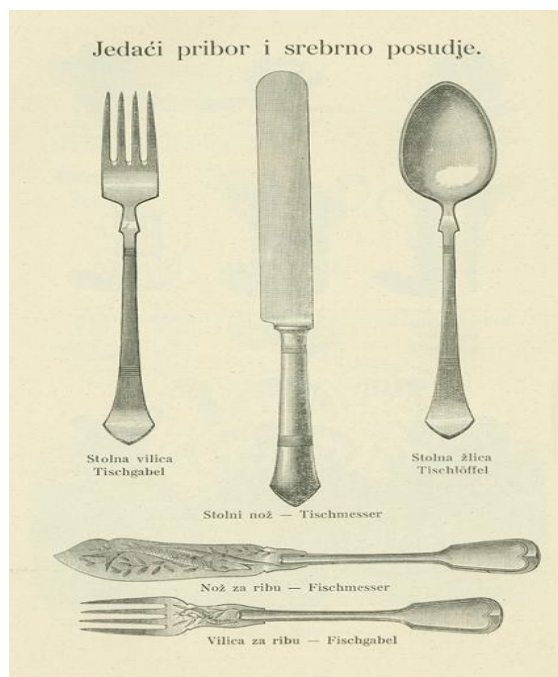
Glave pojedinih većih riba predstavljaju posebnu poslasticu i čišćenje glave ne bi trebalo biti „tako teško“ da ne okusite i taj dio ribe. S vremenom ćete postići vještinu i sjetite se svoje neodlučnosti, žaleći za propuštenim prilikama kada ste umjesto ribe jeli nešto drugo.

Kuver (*franc. couvert, njem. Gedeck*) – naš izraz *postava* ili *postav*, pod kojim se u ugostiteljstvu podrazumijeva ukupan pribor (inventar) koji se stavlja na stol, a nužan je da bi gost određeno jelo, kompletan meni ili piće mogao bez teškoća i kulturno konzumirati. Postava ovisi o vrsti obroka, vrsti i broju jela koja će se poslužiti i o načinu posluživanja koji se prakticira u blagovaonici, o inventaru kojim se raspolaze, kategoriji poslovne ugostiteljske jedinice i sl. Nekad se pod ovim pojmom podrazumijevao pokrov, kojim su se pokrivali tanjuri velikaša iz bojazni od otrova. U talijanskim gostionicama na vrhu cijelog računa nalazi se često naznaka „coperto“, kao pristojba „za sve ono što nije samo jelo“ - naznaka da se posebice naplaćuje i što sve ulazi u „couvert“ (obično: maslac, kruh i ubrus koji se dodaju priboru).

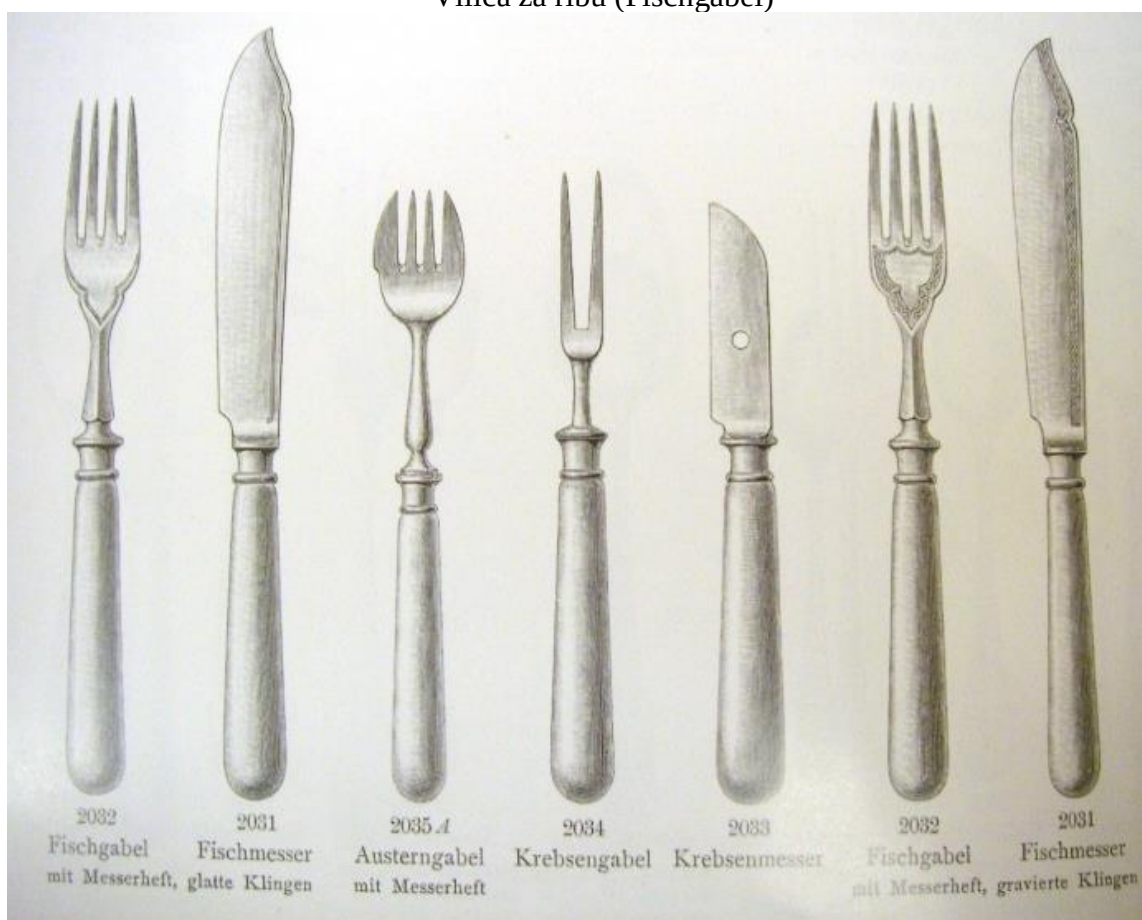
Kuver, 1. sve čim se prostire stol za određeni meni (stolni pribor);
2. kruh, maslac, ubrus, koji se dodaju priboru; posebno se naplaćuju samo u *à la carte* restoranima (*à la carte* – narudžbe)

Kod usluživanja (narudžbe) menija, kuver se ne naplaćuje.

POSLUŽIVANJE RIBE i RAKOVA



Jedaći pribor i srebrno posuđe
 Stolna vilica (Tischgabel) Stolni nož (Tischmesser) Stolna žlica (Tischelafet)
 Nož za ribu (Fischmesser)
 Vilica za ribu (Fischgabel)



Berndorf pribor za jelo iz 1900. godine



Nož za ribu

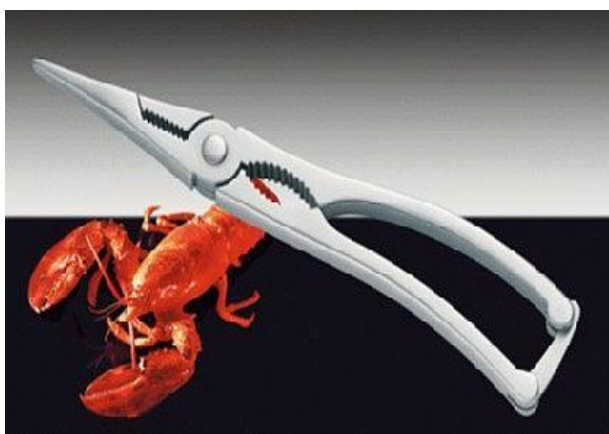
s vilicom za lako djeljiva jela od ribe (iznimka: dimljeni losos, graved-losos, marinirana haringa, mlada haringa bez ikre, dimljena ili marinirana jegulja) s vilicom za ribu za jela od školjkaša i ljuskara



Vilica za ribu

s nožem za ribu za jela od riba i ljuskara

Za trganje oklopa postoje specijalna *kliješta za rakove*.



Za vađenje mesa postoje posebne *igle sa kukicom*.



Dvozuba vilica i široki nož (na vrhu je šiljast a u sredini oštrice je otvor),
klješta za lomljenje škara i zglobova, koplje (dugačka dvozuba vilica) za vađenje
mesa



Ribe, rakovi i kavijar

Za ribu je postavljen specijalni pribor, kratki široki nož s desne strane i široka vilica s lijeve strane. U rjeđim slučajevima, restoranima niže kategorije, *mogu se ostaviti dvije vilice* (s obje strane tanjura) koje nadomještaju specijalni pribor, ali se tada jede samo s desnom vilicom. Odakle potječe i tko je donio zabranu doticanja ribe nožem, ne zna se.

Riba se raspolovi duž kralježnice, odvoji od kostiju, i po želji odstrani glava. Kost se skupe na rub tanjura ili se stave na poseban tanjurić za kosti. U tijeku jela, zaostale kosti iz mesa ne vade se iz ustiju prstima nego se prihvaćaju vilicom (osim u sasvim beznadnim slučajevima).

Riba se nikad ne jede nožem, osim haringe, dimljene i marinirane ribe, dok se nož i vilica koriste za sipe, lignje, jegulje.

Postupak s rakovima

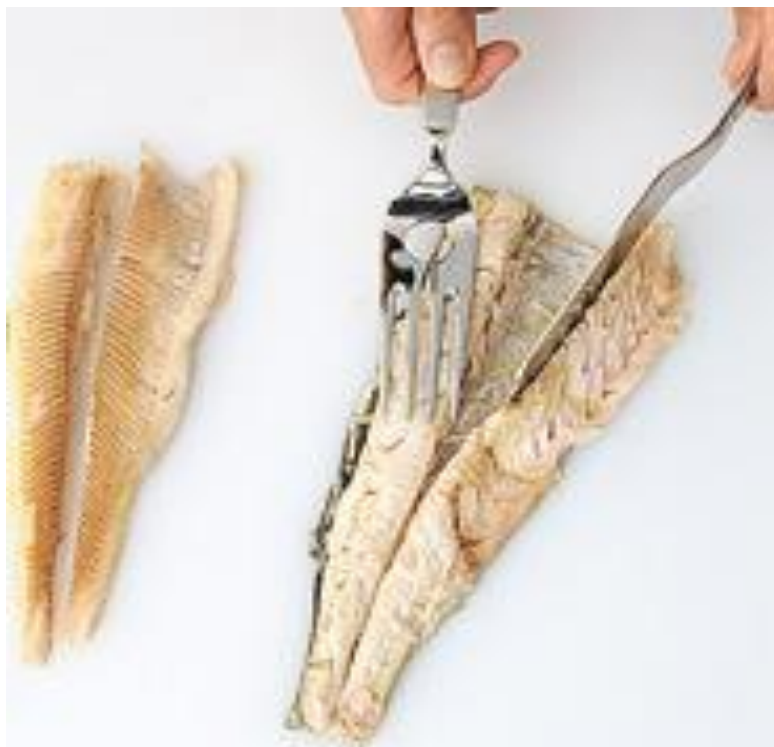
Zahtijevaju vještinu u baratanju s prstima. Prvo se rukom uzimaju iz posude, na tanjuru se drže prstima lijeve ruke a desnom se odvaja rep od trupa (glava se okreće u suprotnom smjeru dok se rep ne odvoji od glavopršnjaka). Leđni oklop se skida rukama i dolazi do mesa. Jednostavniji postupak je da se oklop drži lijevom rukom a desnom potežu noge i unutrašnji dio izvuče iz ljuske, a zatim meso prihvaća vilicom. Otvaranje repnih prstena radi se pomoću specijalne vilice, nakon uklanjanja utrobe (crijeva se kao tanka nit protežu uz gornju stranu repa).

U glavopršnjaku nalazi se jetra i kod ženskih životinja jaja. Da bi se došlo do te osobite poslastice, mora se s glave oguliti kožnatu donju stranu. Udubina na nožu za rakove omogućuje rezanje vrška na škarama raka, nakon čega se sadržaj vadi vilicom. Noge rakova i jastoga se ne sišu, nego se u kuhinji prethodno natuku a kliještama, za stolom, meso odvaja od kore. Pored specijalnog pribora na stol se postavlja i ubrus za raka, koji se odlikuje osobitom veličinom, a koristi se kod njegovog otvaranja. Nakon jela prsti se operu u zdjelici s toplom vodom i limunom, kako bi bili čisti za slijedeće jelo

Filetiranje

podrazumijeva raščlanjivanje, izlupljivanje kosti i peraja kod riba, i kore kod voća.





filetiranje riba

jedna porcija jela od riba sadrži od 25 do 30 dag težine, bilo od velikih filetiranih riba, cijele poširane, kuhane, pržene, pečene ili grilirane. U gastronomskom smislu najčešće se filetiraju ribe za stolom gosta spremjene na slijedeće načine: pastrve na plavo (Truite au bleu), pastrve na mlinarski način (Truite à la meunière), panirane - pečene pastrve (Truite panée - frite), poširane ili grilirane kriške lososa (Darne de saumon poché ou grillé), list na mlinarski način (Sole à la meunière), pečeni list (Sole Colbert), poširani iverak (Turbot poché), zubatac, sušeni losos, šaran na plavo (Carpe au bleu).

pripremni radovi kod posluživanja

posuda za ribu s rešetkastim umetkom: za poširane ili u posudi kuhane ribe (*fra. an court - bouillon*; posuda à la nage koristi se samo za rakove). U slučaju pomanjkanja takve posude, ribu možemo staviti na pladanj za ribu ali se tada ispod pladnja stavlja platneni ubrus (kao i između posude s rešetkom i pladnja), kako bi se spriječilo klizanje pladnja ili posude. Filetirana riba stavlja se na tople tanjure

pladanj za ribu ili ruski pladanj (Plateau russe): za pečene ili grilirane ribe

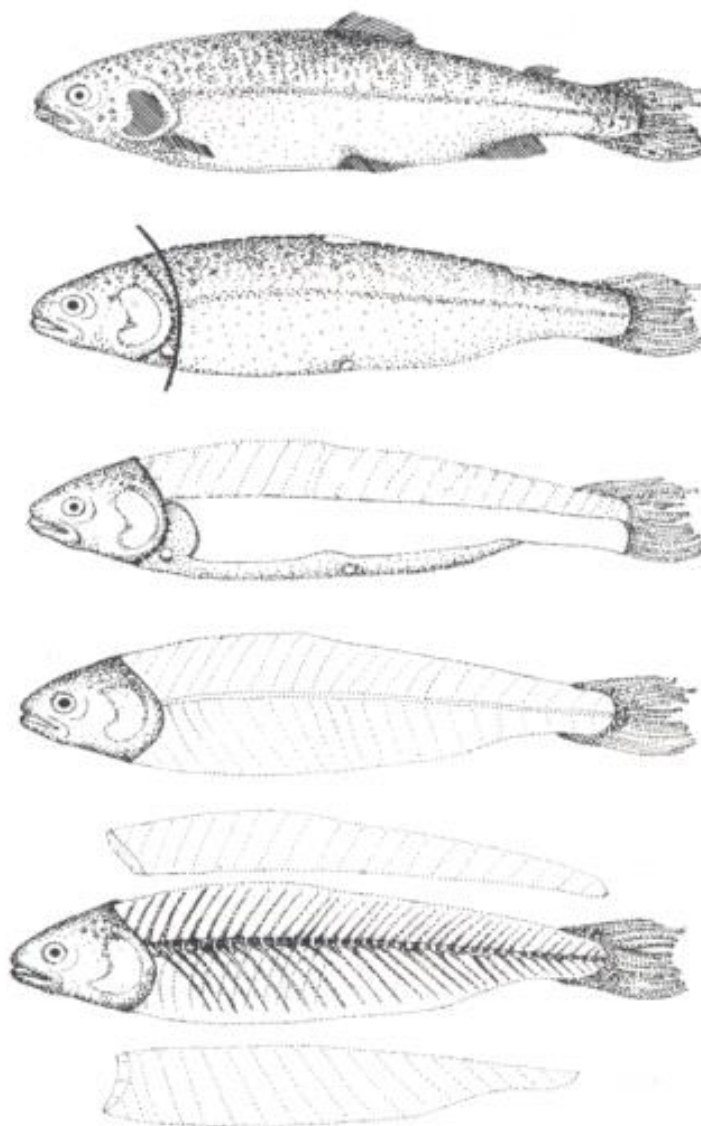
pribor za filetiranje ribe: sastoji se od noža za ribu i vilice za ribu

grijač: za održavanje topline ribe i priloga

timbal: posuda za održavanje toplog krumpira

<i>hvataljke</i> : sastoje se od žlice za juhu i vilice za meso a koriste se za priređivanje fileta (ribljih odrezaka)
<i>desertni tanjur</i> : za otpatke kao: koža, riblje kosti, glava, rep, peraje i za odlaganje upotrebljenih hvataljki
platneni ubrus
<i>posude za umake ili grijač za maslac</i> : za različite umake iz kuhinje
<i>podgrijač za tanjure</i> : održava toplinu tanjura na koji se stavlja jelo

pastrve na plavo



pastrve pokazati gostu; na umetku posude za ribu ili toplom tanjuru filetirati pomoću noža i vilice za ribu. Najprije se izrežu bočne strane škrge a nakon toga peraje

koža se reže stražnjom stranom noža od glave prema repu i skida u pravcu trbuha. Na kraju se rade fileti od trbušnog i leđnog dijela ribe

polovice fileta slažu se na tople tanjure za meso ili posebni tanjur za ribu. Druga polovica fileta ostaje na rešetkastom umetku posude za ribu tako da se gostu može poslužiti toplo, kod toga se koriste nove hvataljke. Kasnije posluž enje se vrši zamjenom tanjura tj. uzima se prvi tanjur lijevom rukom s lijeve strane gosta, a desnom poslužuje s desne strane gosta

Kao prilog najčešće se poslužuje:

polovica limuna ili izrezan na kriške, rastopljeni maslac, kuhani okruglo oblikovani krumpir (riblji krumpir - Fischkartoffeln). slani kuhani krumpir.

pastrve na mlinarski način ili pečene pastrve

pastrve pokazati i filetirati na ruskom pladnju s nožem i vilicom. Ukoliko se pripremljena riba donosi iz kuhinje na srebrnom pladnju, filetira se na toplom tanjuru (srebrni tanjur bi se mogao oštetiti)

najprije se izrežu obje škrge zatim odstranjuju peraje, glava i repna peraja

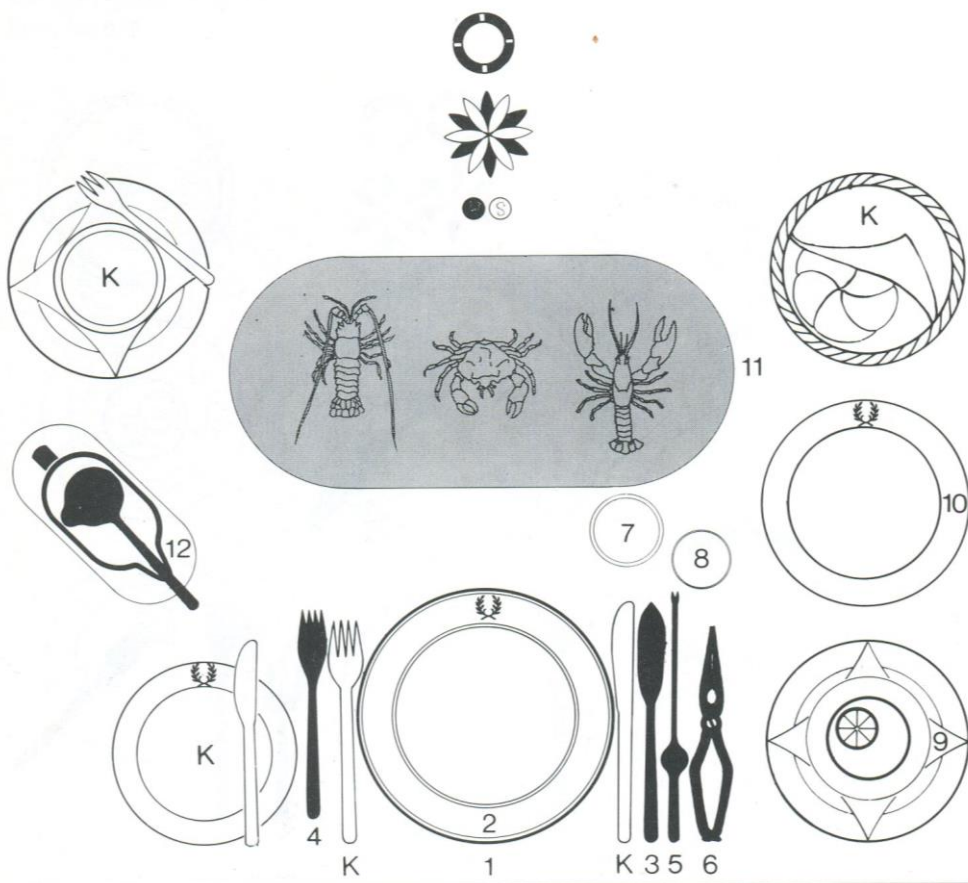
Oprezno se nožem zareže uzduž leđa od glave do repa i odignu obje polovice

uklone se preostale kosti iz ribljeg mesa na taj način da se stražnjom stranom noža povuče od repa prema glavi, i tek tada se otvara kralježnica

Kao prilog uz pastrve na plavo uslužuje se: umak od maslaca, polovica limuna ili kriške, krumpir na maslacu ili krumpir na peršinu. Uz pečenu pastrvu najčešće se poslužuje hladni umak kao: umak remoulade, umak tartar i slani kuhani krumpir.

Načini posluživanja postavljanje i pripremanje.





K Prostiranje kuvera
1 Donji tanjur s podmetačem
2 Tanjur za meso
3 Nož za ribu
4 Vilica za ribu
5 Koplje za jastoga
6 Kliješta za jastoga (osim u slučaju porcioniranog jastoga, langusta, raka)
7 Čaša za vodu
8 Čaša za bijelo vino
9 Posuda za pranje prstiju
10 Desertni tanjurić (za otpatke)
11 Plitica sa jastogom, langustom ili rakom
12 Zdjelica za umak s žlicom za vađenje



Riječni rak

Jesti raka - znači da će vas pratiti sreća.



Riječni rak, špageti, crne masline, rajčica

Riječni-slatkovodni raci u trgovačku mrežu dolaze pretežno iz sjeverne i istočne Europe, kao i iz uskog pojasa u Francuskoj. Riječni rakovi su rijetki, teoretski međutim mogu se dobiti tijekom cijele godine. Ovisno o veličini označavaju se kao jušni rak (do 10 cm) ili kao rak-solist (15 do 20 cm).

Njihovo nježno meso ima lagano slatkasti okus.

Raci se moraju bezuvjetno pripremati dok su u živom stanju. Kod nas se oni (morski rakovi) najčešće priređuju na „buzaru“ ili na „gradele“.

U Francuskoj je uobičajeno rakove „šartrirati“. Pritom se iz još žive životinje prije kuhanja izvuče utroba. Za to se mora srednji repni članak okomito postaviti. Ta metoda je u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj zabranjena.

Raci se kuhaju u „terini“ *à la nage* i također u „sudu“. Oklop životinje poprima intenzivno crvenu boju. Razlog je u tome što oklop raka kao i kod jastoga sadrži crveni i žuti pigment koji je vezan na molekule bjelancevina. Ako se životinja kuha, vrućina rastvara pigmentno-proteinske tvorbe i oslobađa pigment.

Uz rakove se poslužuje bijeli kruh, kao i kruh od neprosijana brašna. Od pića najbolje odgovaraju bijela vina.

Rakove su priređivali za jelo kuhanjem. Nekada, negdje do 20-ih g. prošloga stoljeća, rijeka Gacka je obilovala riječnim rakovima. Bilo ih je u ogromnim količinama. Valvasor je u svom opisu Gacke s Otočcem sredinom 17. st. u svom djelu *Slava vojvodine Kranjske* zapisao da je bilo dovoljno podići (otkinuti) dasku s poda sojenice, rukom izvaditi vodenoga bilja i imati sasvim dovoljno rakova za objed. Također je i rijeka Lika obilovala rakovima. Ostalo je

zapisano da su se rakovi prodavali sajmenim danom u Otočcu i Gospiću, svježi ili kuhani. No, račja kuga, koja ih je zadesila, gotovo je iskorijenila ovu životinju.

Šezdesetih godina prošlog stoljeća, kad je Europom vladala 'račja kuga', koja je uništila riječne rakove, nadaleko poznata pariška restauracija „Chez Maxime“ rakove je uvozila iz Kosinja (Lika). U košare, pletene od vrbovih šiba, slagao se red mahovine i koprive, red rakova i željeznicom prevezio u Zagreb, i avionom u Pariz. Koprive su održavale rakove na životu. Prema neprovjerenim podacima tako je završilo oko 4.000 do 5.000 kilograma plemenitog potočnog raka.

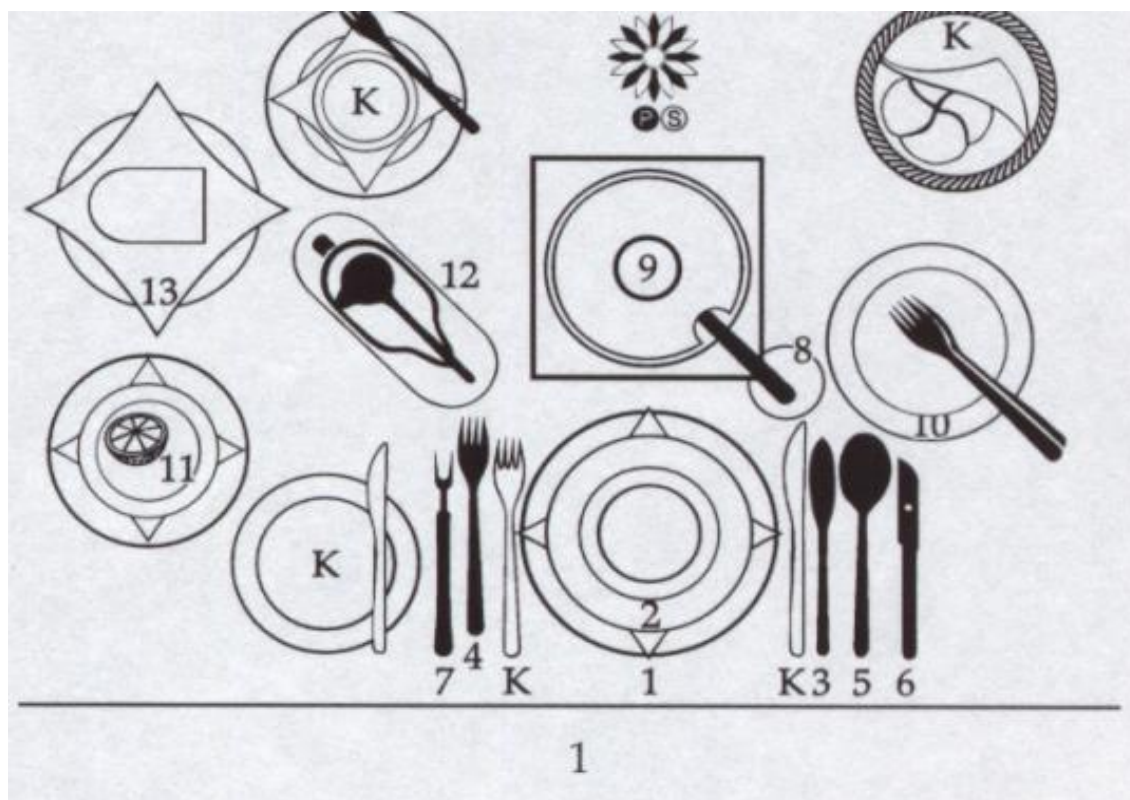
Plitvička jezera i vode Like i danas dokazuju svoju čisti vodu obitavanjem potočnog raka u njima. Danas je zabranjen lov potočnih rakova kao i njegova priprema u jelima. **LOV JE ZABRANJEN.**

Kako ni rak, niti riba, nije bila hrana na cijeni samo 'ljuta' (najveća) sirotinja se gostila tom današnjom delicijom. Pamti se jedna anegdota iz Otočca kada je svekar naredio 'snaji' da odmah zatvori 'table' (slično griljama) na prozoru da ih ne bi slučajno vidjeli susjedi da jedu rakove jer

'ča će narod o nami mislit!'

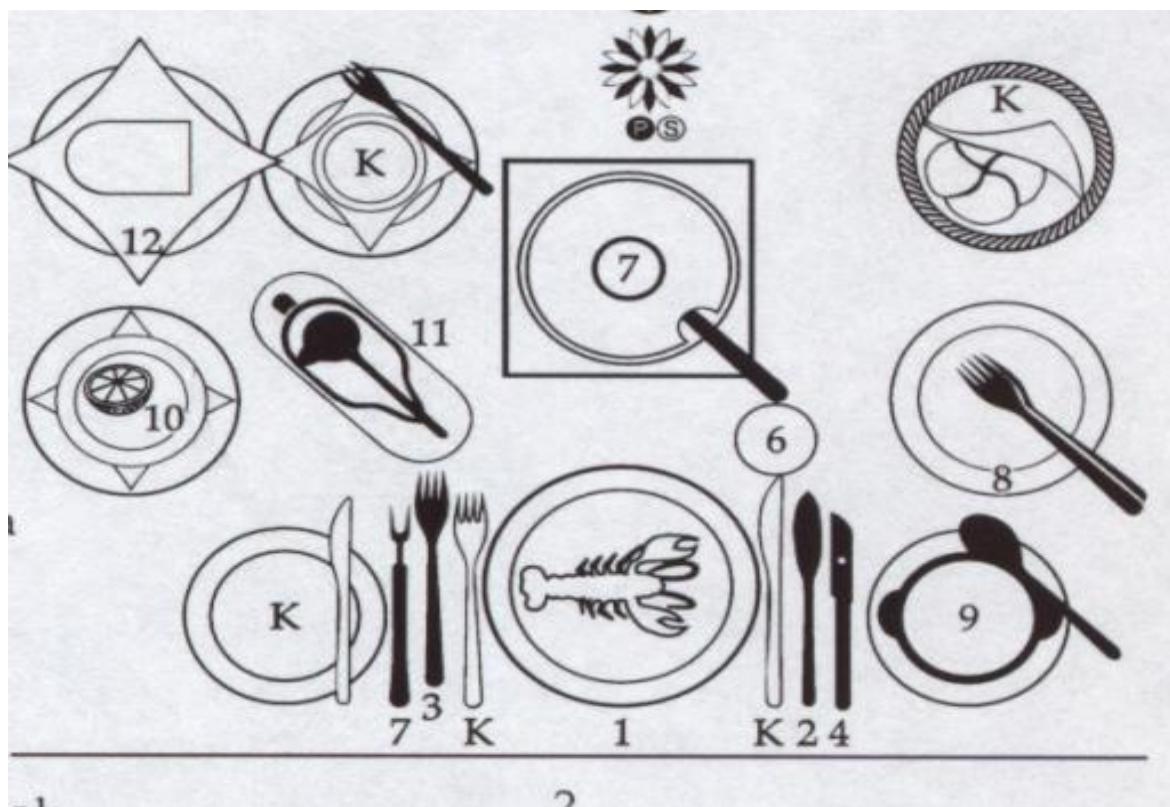
Načini posluživanja postavljanje i pripremanje.

Primjer 1



<i>K Prostiranje kuvera</i>
1 Donji tanjur s podmetačem ili ubrusom
2 Tanjur za juhu
3 Nož za ribu
4 Vilica za ribu
5 Žlica za juhu
6 Nož za rakove
7 Vilica za rakove
8 Čaša za bijelo vino
9 Zdjela za juhu sa žlicom za vađenje
10 Tanjurić za desert (za otpatke) s dvije vilice za meso za vađenje raka
11 Posuda za pranje prstiju
12 Posuda za umak s žlicom za umak
13 Tanjurić s bijelim kruhom ili kruhom od neprosijana brašna

Primjer 2 Posebno ostavljanje stola



K Prostiranje kuvera
1 Tanjur za meso
2 Nož za ribu
3 Vilica za ribu
4 Nož za rakove
5 Vilica za rakove
6 Čaša za bijelo vino
7 Jušnik s grabilicom na grijalici(platemaster)
8 Desertni tanjurić (tanjurić za ostatke) s dvije vilice za meso za posluživanje rakova
9 Podložak za tanjur za juhu sa šalicom i žlicom za bujon (bouillon)
10 Šalica (bola) za pranje prstiju
11 Posuda za umak sa žlicom za umak
12 Tanjur za kruh s bijelim kruhom ili kruhom od cijelog zrna

KAVIJAR CRNI BISER

Neizostavni je ukras na stolovima sladokusaca i svih koji si ga mogu priuštiti.



U II. činu, 2 prizor Hamleta, danski kraljević razgovara s glumcima i kaže:

Komad se nije svidio svjetini, bio je to kavijar za puk.

Ovo možemo komentirati na razne načine, pa i na našu poznatu narodnu izreku

ne treba bacati bisere pred svinje

Što je Šekspir mislio, nikad ne ćemo točno znati, ali je posve točno da u vrijeme stvaranja Hamleta, kavijar nije posvuda ekskluzivna hrana, kao što se to ponekad misli. Za ribare s Volge, i uopće za stanovništvo uz Volgu, kao i uz donji Dunav, kavijar je u starini bio jeftino pučko jelo koje se lako dobivalo.

Kavijar je jedno od najskupljih predjela-zakuski. Prezentacija i posluživanje trebaju, kao i kod tartufa i paštete od guščjih jetara biti prema tome ekskluzivni.

Kavijar se poslužuje u originalnim posudama (čašama od 2 i 4 unce ili u posebnim posudicama, nikad u limenim posudicama od 250, 500 i 1.000 grama) na usitnjenom ledu ili ledenom podnožju, na srebrnim poslužavnicima. Kavijar se vadi iz hladnjaka jedan sat prije konzumiranja, a temperatura mora biti između 0 i 3 stupnja. Pogrešan, iako raširen, način posluživanja je da se kavijar vadi iz leda. Neoprostiva je greška stavljati cijelu kutiju na stol.

Uz kavijar se poslužuje fino isjeckane lučice, fino isjeckan bjelanjak, fino isjeckan žumanjak, kiselo vrhnje, kuhani krumpir, tost od bijelog kruha ili „blini“ (male palačinke od heljdina brašna) i polovice ili kriške limuna.

U zapadnom svijetu je navika da se kavijar jede namazan na prepečeni toast i poskropljen s nekoliko kapi limunova soka. Na toastu može biti i malo maslaca.

Međutim, **istinski gurmani** kavijar jedu malenom žličicom vadeći ga iz posude u koju je stavljen s kockicama leda, jer - *kavijar se jede samo s kavijarom*. Zato će vas poslužitelj uslužiti s posebno pripremljenom pozlaćenom žličicom kojom zgrabite i lagano stavljate u usta, jer *jedina stvar koja mu ne kvari okus je - zlato*. Uobičajeno se postavlja žličica od bjelokosti ili od rožine.

U Iranu, kavijar se jede jušnom žlicom, poprskan s nekoliko kapljica posebne vrste limuna. Ponekad uz kavijar poslužuju i ribana tvrdo kuhana jaja. U Rusiji se kavijar jede s blinima, a to je posebna vrsta palačinke od heljde, te s vrhnjem, odnosno s vascem ili lukom.

Uz kavijar najbolje odgovaraju samo vrhunska pića, bijela vina, bijeli burgundac, suhi pjenušci (prije svega krimski pjenušac), šampanjac ili ledena votka. Način posluživanja je posluživanje u posudama ili ukrašeno s dodacima.

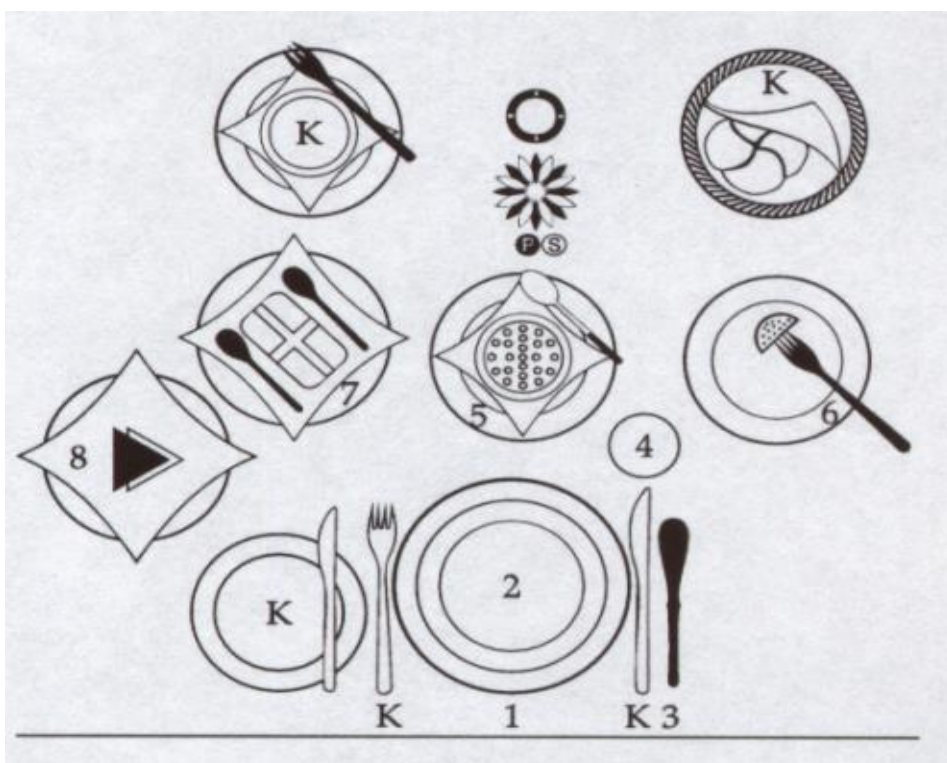
Kavijar poslužujemo

u staklenim zdjelicama ispod kojih je nešto veća sa usitnjenim ledom. Temperatura mora biti između 0 °C i 3 °C. Pribor za jelo je uz zdjelicu i žličica od slonovače ili od rožine, a progorene kriške limuna poslužuju posebno. Najmanja porcija je uobičajeno od 2 dag.

Kavijar se konzumira

s prepečenim kruhom (tostom) i svježim maslacem na ledu, hladnom votkom ili suhim pjenušavim vinom, a pribor za jelo se sastoji od malog noža i vilice (ukoliko nije poslužena žličica)

Prostiranje kuvera



1 Tanjur s podmetačem
2 Desertni tanjur
3 Nož ili lopatica za kavijar
4 Čaša za bijelo vino, pjenušac ili votku
5 Desertni tanjur s ubrusom, šalica za Supreme i žlica za kavijar
6 Desertni tanjur s limunom
7 Desertni tanjur s ubrusom, mala staklena posudica s pretincima i kavenim žličicama
8 Tanjur za kruh s tostom od bijelog kruha ili blinima.



Lopatica za kavijar - za vađenje kavijara iz posudice za kavijar



Žlica za kavijar – za vađenje iz malog staklenog spremnika mora biti od rožine ili slonovače

Svježa ikra i riblja mliječ su nježne namirnice koje treba kratko toplinski obrađivati na umjerenim temperaturama. Dovoljno ih je vrlo kratko skuhati u malo vode ili na pari. Potom ih se prelije posoljenim maslacem, nekom aromatiziranom začinskom travom poput kadulje ili timijana. Ikra (npr. šaranova, kako se kod nas radi) ili mliječ potom se popapri i ohladi te poslužuje uz svježe prepečen kruh (toast). Umjesto kadulje ili timijana, može se koristiti menta ili vlasac. Od kuhane ohlađene ikre ili mliječi priprema se salata tako da joj se doda tanko narezan ljubičasti luk, kosan peršinov list, papar, bučino ulje, ribani hren i jabučni ocat. Kuhani grah odlično pristaje ovoj salati.

Pikantni zalogaji i četiri najpoznatija jela s kavijarom

Kanapei od roqueforta s kavijarom

20 dag camemberta, 20 dag roqueforta, 10 dag maslaca, malo kima, paprike i muškatoва oraška izmiješajte, namažite na toplo pržene kriške kruha, pospite sitno kosanim lukom, ukasite kavijarom i poslužite vruće.

Kanapei od sira i slanine

Tanke kriške kruha prženog na maslacu namažite topljenim sirom, među dvije kriške stavite plošku pržene slanine.

Canapé - kanape (franc.) 1. Mali okrugli sendvič koji se poslužuje uz piće, a radi se na kriški preprženog kruha ili krekerja. Premazan je maslacem ili drugim namazom i ukrašen raznim pikantnim namirnicama (kiselikrastavci, kobasice, salame, kavijar, ringlice i dr.). Uvijek je veličine jednog zalogaja. Često se upotrebljava izraz “kanape sendvič” što nije ispravno i dovoljno je reći kanape; 2. svako jelo koje se složi na preprženi kruh premazan maslacem.

Kavijar s palačinkama

nasoljene palačinke premažu se kavijarom, smotaju, razrežu i poslužuju na listu zelene salate. Uz to se u posebnim zdjelicama poslužuju narezane srdelice, posoljene rotkvice, kavijar, razne dimljene, pečene i kuhane ribe, kobasice, razni sirevi, piroge nadjevene mesom ili ribama, i pije se votka.

Blinis Demidoff



(sastojci: 1/2 kocke svježeg kvasca ili 1/2 vrećice suhog kvasca, 1 šalica toplog mlijeka, 1-1/2 šalice brašna, 2 žumanjka lagano izmiješana, 1/4 šalica gustog vrhnja, prstohvat soli, 2 ulupana bjelanjka, 1 žlica maslac, 1 šalica kreme fraiche ili kiselog vrhnja, 12 dag kavijara sevruga (ili po želji više).

U velikoj posudi dobro umutite kvasac u mlijeku. Dodajte 1 šalicu brašna i sve izradite u glatku smjesu. Pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjesto da uzađe (raste) oko za 2 sata.

Umiješajte ulupane žumanjke, vrhnje i preostalih 1/2 šalice brašna, lagano umiješajte bjelanjke (kad se radi s bjelanjcima nikada se ne miješa čvrsto, nego lagano i pažljivo). Pokrijte i opet ostavite da naraste od 30 do 40 minuta. Tijesto bi trebalo postati spužvasto. U tavi rastopite maslac. Žlicom oblikujte bline (male palačinke od tijesta) u veličini od 3. 7,5 cm. Popržite s obje strane da dobiju zlatnožutu boju. Pečene bline složite na topli poslužavnika i poslužite s kreme fraiche i kavijarom.

Luccine oči



Jelo koje je izmislio šef kuhinje berlinske restauracije Kempinski od tatarskog bifteka, kavijara i kamenica. To je jelo dobilo je ime po slavnoj opernoj pjevačici Kraljevske državne opere u Berlinu, koja ne samo što je imala „zlatno grlo“ nego i sjajne oči.

Paulina Lucca rođena 1842.god. u Beču fascinirala je svojom pojavom tadašnju Europu.

Kriške bijelog kruha ispržite. Kosano meso govedine izmiješajte sa žumancem, kosanim lukom, paprom, soli i Worcester-umakom. Svaki komadić preprženog kruha (toasta) premažite u debljini od jednog centimetra kosanim mesom (tatarski biftek) na njega stavite kavijar i meso kamenice (s kamenice treba skinuti niti tako da se dobije izgled oka s obrvom). Poslužuje se kao predjelo ili za svečani zajutak.

Sastojci: 4 kriške bijelog kruha, 25 dag strugane govedine (kao da radite tatarski biftek), 2 žumanjka, 1/2 fino kosane glavice luka, papar, sol, Worcester-umak, 1 mala konzerva kavijara, 4 svježe kamenice.

Odrezak Holstein



Dobio je ime po tajnom savjetniku Friedrichu von Holsteinu (1837.-1909.) „sivoj eminenciji“ pruskog dvora. Po njegovim uputstvima odrezak je pripremio šef kuhinje restauracije Borchardt u Berlinu i od tada se nalazi na jestvenicima mnogih restauracija.

Teleće odreske uvaljajte u brašno, pecite u vrućoj masti, posolite i poparite i stavite na zagrijani pladanj.

Ispecite jaja na oko i stavite na svaki odrezak. Odozgo ukriž složite inćunove filete i ukasite kaparima. Bijeli kruh prepržite, narežite na male trokute, premažite maslacem, naizmjenice stavite na kruh sardine, ploške sušenog lososa i kavijar.

Stavite oko odrezaka i poslužite s prilogom kao: kuhani grah, pirjane pečurke i pečeni krumpir.

Sastojci: 4 teleća odreska, 1 žlica brašna, svinjska mast, papar, sol, 4 jaja, 2 filea od inćuna, 2 žlice kapara, 4 kriške bijelog kruha, 3 dag maslaca, 4 sardine, 4 ploške lososa, 1 mala konzerva kavijara.

Romanow, bojar iz posljednjeg ruskog carstva (bojar/boljar: pripadnik visokog plemstva u staroj Rusiji; savjetnik velikog kneza i cara. Bojari su prvotno bili vojni poglavari u službi knezova, a potom su postali vlasnici zemalja i robova). **Romanovi** su ruska carska obitelj od 1613.-1917. Pokoljenjima su živjeli u nezamislivoj raskoši, a neki nisu ni govorili ruski. U svemu su se natjecali s francuskim dvorom. Nije nedostajalo gozbi, kuharskih majstora pa ni čudesnih jela. Mnoga jela i slastice i danas nose njihova imena.

Romanov pita s kavijarom (*Caviar Pie Romanoff*) sastojci: 6 usitnjenih tvrdo kuhanih jaja, 3 lice majoneze, 1,5 šalica fino usitnjenog slatkog luka (srebrenac), 24 dag kremastog sira, 2/3 kiselog vrhnja, 30 dag kavijara (crvenog, crnog, zlatnog ili u kombinaciji od svake vrste pomalo), sok limuna, peršin.

U posudi izmiješajte jaja i majonezu, i stavite u okruglu posudu promjera od 24-27 cm. Pospite usitnjenim lukom. U posudi izmiješajte sir i vrhnje, i prelijte preko luka. Prekrijte alufolijom i stavite u hladnjak preko noći. Prije posluživanja odozgora stavite kavijar, ukrasite ploškama limuna i listićima peršina.

„Ka nimaš ni rib ni mesa, unda se kuha falša juha. Malo kumpirov na sitno, dva pomidora, šaku seleno, zafriženu kapulicu i malo pašte, pa neka kuha“

PRIPREMANJE RIBE

Ribu treba po mogućnosti pripremiti istog dana kada je ulovljena ili kupljena. Do pripremanja se čuva u hladnjaku u poklopljenoj posudi, nikako ne uvijenu u papir ili pak u najlonsku vrećicu. Ako nemate mogućnosti da ribu odložite u hladnjak, ona će svoju svježinu do pripremanja sačuvati ako je istrljate krupnom solju i uvijete u novine. Dakako, prije toga ćete je očistiti i dobro joj isprati trbušnu šupljinu. Volite li slatkovodnu ribu, poslužite se ribičkim iskustvom i održite je cijeli dan, i to na ovaj način: u košaru stavite red svježe koprive, zatim ribu i pokrijte ponovno koprivom koja prilično dugo održava hladnoću, radi svog antibakterijskog djelovanja mravlje kiseline koja se nalazi u njenim žaokama.

Duboka smrznuta riba

Veće količine ribe možete i duboko smrznuti i pripremati je tijekom godine. U tom slučaju ribu treba smrznuti najkasnije 24 sata nakon ulova, i to svježu, a ne već pripremljenu za jelo. Smrzava se samo potpuno očišćena roba (kao kad se priprema za jelo). Kvaliteta kasnije pripremljenog jela ovisit će o brzini smrzavanja, što znači da će jelo biti ukusnije ukoliko je riba brže smrznuta.

Glava i lošiji dijelovi ribe također se smrzavaju, ali odvojeno, za pripremanje juhe.

Sitnija riba smrzava se pojedinačno (poslaže se na aluminijsku foliju) i tek kad je smrznuta pakira se u vrećice.

Smrznuta riba mora se potrošiti u određenom vremenu, i to:

- masne vrste za 2 do 3 mjeseca (ribnjačarski šaran, jegulja, pastrva, sve ribe iz uzgoja su masnije od istih vrsta koje žive u rijekama ili jezerima), a
- nemasne vrste za 5 mjeseci

No, najbolje bi bilo potrošiti je u roku od dva mjeseca.

Smrzavati se mogu i rakovi, najbolje 3 – 4 sata poslije ulova ili kupnje, a nikako ne nakon 24 sata. Žive rakove skuhaite, ovisno o kasnijem načinu pripreme, izvadite im meso ili ga ostavite u ljušturama. Ribu i rakove odmrzavaju se u hladnjaku 2 do 4 sata, ovisno o veličini.

Riba se može kuhati ili pržiti i smrznuta, ukoliko nije velika ili je prije smrzavanja izrezana na manje komade. Odležavanje ribe može se i ubrzati tako da se riba stavi u plastičnu vrećicu, dobro zatvori i uroni u vruću vodu. Riba će se brzo otopiti, a da se pri tome neće raspasti niti izgubiti okus.

Kupljena duboko smrznuta riba održat će se:

- na sobnoj temperaturi (+18 do +22 °C) 3-4 sata,
- u hladnjaku (+2 do 5 °C) 6-8 sati,
- u isparivaču (- 4 do -6 °C) do 24 sata.

Čišćenje

Čišćenje ribe od parazita

Barske ribe: linjak, šaran, karas kao i riječne – som i kečiga, često napadaju razni paraziti. U prvom redu riblje pijavice kao i neke gliste. Od tih parazita ulovljenu ribu možete očistiti zasićenom otopinom kuhinjske soli. Potopite ribu i takvu otopinu i ostavite da odstoji neko vrijeme, dok paraziti s nje sami ne otpadnu. Poslije toga ribu operite čistom hladnom vodom.

Pri čišćenju riba se uhvati prstima za rep i struže nožem prema glavi. Nakon toga razreže se na trbuhu i izvadi utroba. Treba paziti da se izvadi sva utroba, naročito kod plosnatih riba jer se ona nalazi blizu glave. Da biste oblikovali odreske (filete, reznjeve), razrežite ribu duž kralježnice, s obje strane i režite od trbuha prema repu. Od veće ribe dobiti ćete više odrezaka.

Škrge također treba izvaditi te ribu operite pod mlazom vode (nikad je ne ostavljajte da stoji u vodi), obrišite, osušite i koso položite na dasku te omotajte platnenom krpom i držite na prozračnom mjestu do priređivanja.

Jak miris ribe može se ublažiti ako je natrljate octom ili limunovim sokom s vanjske i unutrašnje strane.

Pirjanje

Primjenjuje se za ribe koje prigotavljamo čitave i za krupne komade odrezane iz srednjeg dijela po čitavoj širini. U pripremi koristimo posebnu posudu s uloškom i poklopcem ili drugu prikladnu posudu s poklopcem. Dno posude potrebno je premazati maslacem i prekriti podlogom od mrkve, luka i kozjaka narezanih na tanke ploščice i prethodno propirjanih na maslacu. Dobro je dodati i nekoliko vezica peršina. Na to stavljamo ribu, pokrijemo papirom namazanim maslacem (bolje nego da koristimo ploške slanine). Dolijmo toliko tekućine da se riba u njoj moći do $\frac{3}{4}$ visine. Sastav tekućine ovisi o vrsti umaka koji se poslužuje uz ribu.

Posuda ne smije biti hermetički zatvorena kako bi se prigotavljanje odvijalo istovremeno s pokuhavanjem temeljca. Malo prije nego što je riba gotova posudu otkrijte da se riba glazira (prevuče tankim sjajnim slojem, caklinom). Ribu treba pažljivo ocijediti, složiti na pladanj i čuvati na toplom. Temeljac od kuhanja se pasira, ponekad je potrebno još malo pokuhati i dodati u riblji umak.

Poširanje (kuhanje)

Poširanje; *fr.* sous vide; kuhati u manjoj količini vode ili temeljcu pri temperaturi koja je nešto malo niža od temperature vrenja. Na taj način krv u njoj neće se stisnuti, meso će poprimiti bolji okus, a koža neće popucati.

Za aromatiziranje ribe koriste se brojni začini i korjenasto povrće kao ružmarin, majčina dušica, celer, peršin, mrkva, lovor, limun, luk i češnjak. Dodajte i vinski ocat, 1 dl na litru vode. Tekućina pokriva samo $\frac{2}{3}$ visine ribe. Poširanje traje od 7 do 10 minuta ovisno o veličini ribe, ali nikad ne na jakoj vatri. Riba je kuhana kad joj oči postanu bijele.

Ribu oprezno položite u tavu ili drugu prikladnu posudu čije ste dno dobro premazali maslacem. Lagano je posolite i prelijte s malo ribljeg temeljca dopunjenog obarkom* od pečurki ili suhim bijelim vinom. Pokrijte namaštenim papirom i prigotavljajte u umjereno toploj pećnici. Prije posluživanja riba se začinja soli, paprom i maslinovim uljem.



Prženje

Najčešće se prži mala riba u ulju jer ono podnosi visoku temperaturu, čak do 300 °C. Krupnije komade riba prije prženja lagano poprijeko zarežemo kako bi se lakše ispržila da se ne osuši (postane drvenasta). Jednakojerno će se riba ispržiti ako je prije s obje strane umočimo u posoljeno mlijeko, a zatim uvaljamo u brašno.

Bijelu ribu najčešće paniramo. Temperatura masnoće određuje se prema veličini i težini ribe. Isprženu ribu odložite na papirnati ubrus i ukrasite prženim kovrčavim peršinom i četvrtinama limuna.

Sotiranje

Znači kratko i brzo namirnicu ispeći u vrućoj, plitkoj masnoći u otvorenoj tavi. Posuda i masnoća trebaju biti vrući, od 160 °C do 240 °C, kako bi se kod mesa brzo zgrušale bjelančevine te formirao vanjski smeđi sloj koji štiti i zatvara od gubljenja mesnih sokova bez kojih meso postaje suho i siromašnog okusa

Namirnice moraju biti sitnije narezane (kocke, rezanci, manji odresci, kotleti, medaljoni). Prženje mora biti brzo i kratko, vitlanjem (pomicanjem tave naprijed-natrag).

Pečenje na žaru – roštilju (gradelama)

Obično se pripremaju ribe srednje veličine ili riblji odresci. Prije pečenja ribu treba cizelirati (zarežati) poprijeko da bi se bolje ispekla. Ribu koja se lako suši uvaljajte u brašno, zatim premažite uljem ili maslacem, stvoriti će se zaštitna korica) koja sprječava sušenje. Masne ribe možemo samo premazati uljem i ispeći.

Uz ribu na žaru najčešće se poslužuje neka mješavina s maslacem ili umak.

Prigotavljanje u tavi na mlinarski način

Manje ribe i ribe ne teže preko 1,5 kg prigotavljaju se u tavi samo na maslacu. Krupniju ribu pripremamo u odrescima – *tranches* ili u krupnim komadima rezanim od srednjeg dijela po čitavoj širini – *darnes*.

Maslac koji se koristi za prigotavljanje mora se prije razbistriti - maslac stavite u dublju posudu, na laganu vatru, da se otopi na 70°C. Kada počne krčkati, to znači da isparava višak vode. Gotovo odmah se počne stvarati bijela pjena na površini, kao i talog na dnu posude. Pjenu treba neprestano obirati od pjene isključivo čistom žlicom. Nakon 20 - 30 minuta maslo će se potpuno razbistriti i

osjetiti će se miris pečenih kokica. Tada treba maknuti posudu sa štednjaka, jer će u protivnom zagorjeti. Boja mora biti zlatne nijanse. Nakon što se malo prohladi, procijedite kroz čistu gazu u sterilne staklenke. Poklopite staklenku tek kada se potpuno ohladi.

Pržena i panirana (pohana) riba

Ribu posolite i ocijedite, uvaljajte u brašno i stavite u vruće ulje da se prži dok ne porumeni.

Manje se ribe prže tako da plivaju u ulju, pri čemu ih ne treba okretati. Većim ribama odstranjuje se glava, peraje i rep. Kada je pržena, stavite je na papirnati ubrus da upije višak ulja. Ukoliko je pripremate ljeti i ostavljate za večeru, pržite je do polovice i dogotovite uvečer.

Da bi pržena riba dobila ljepšu boju u hrskavu koricu, uvaljajte je u masu pripremljenu od jednakih dijelova običnog i projinog brašna kom ste dodali žličicu mljevene crvene paprike (aleva paprika).

Ako je pržite s mrvicama, tada je redosljed slijedeći: prvo se uvalja u brašno, zatim u osoljeno razmućeno jaje te u mrvice.

Paniranje na engleski način

Podrazumijeva bečko paniranje sa bijelim krušnim mrvicama (prezlina); prezli - brašno - jaja - prezli.

Prigotavljanje na plavo

Na taj način pripremaju se samo manje i žive riba. Kratko vrijeme prije pripremanja ribu treba izvaditi iz vode (bazena gdje prebiva), umrtviti snažnim udarcem po glavi, izvaditi iznutricu i brzo je oprati. Ako ribu pripremao kao hladno jelo moramo je usmrtniti bar sat prije pripremanja kako se meso ne bi „raspadalo“.

Ribu ne smijemo mnogo dodirivati kako ne bi skinuli vanjsku sluz koja kod dogotavljanja ribu daje karakterističnu plavičastu boju. Ribi se pri toma načinu prigotavljanja ne skidaju ljuske.

Klasičnim načinom riba se pošira u obarku - Court-bouillon nakon što smo je umočili u mlaki ocat, ali pri ovom načinu nije potrebno koristiti ocat jer on kvari okus, osobito kod pastrve i sličnih riba, Dovoljno je baciti ribu u vruću

posoljenu vodu ili obarak bez octa. Ako riba nije izgubila sluz ona će uvijek prilikom prigrutavljanju dobiti plavkastu boju. Meso netom ubijene ribe prepoznaje se po tome što se „raspada“ ili „topi“ pri konzumaciji.

Prigrutovljena na plavu ribu poslužujemo toplu ili hladnu.

Neprijatan miris koji će se zadržati u tavi poslije **prženja i pečenja** ribe odstraniti ćete ako tavu poprskate alkoholom (špiritom) i zapalite.

Kuhanje pod pritiskom

Ovaj način pripreme posebno je namijenjen osobama podvrgnutim dijetalnoj ishrani. Riba kuhana pod pritiskom mekana je i ukusna što je posebno važno za one koji imaju želučanih smetnji ili boluju od nekih drugih bolesti unutrašnjih organa. Dragocjeni hranjivi sastojci ribljeg mesa zadržat će se tijekom kuhanja što nije slučaj kod klasičnog načina pripremanja ribe.

Pri kuhanju ribe u loncu pod pritiskom dodaju se dvije trećine od uobičajene količine začina i samo polovica začinskih trava. Riba se stavi u metalnu košaricu, kako se ne bi raspala pri vađenju, i kuha vrlo kratko.

Ukoliko pripremate potpuno smrznutu ribu, računajte da će se kuhati tri minute duže nego svjež.

Pripremanje u aluminijskoj foliji

Način pripreme koji ima mnoge prednosti: smanjuje se upotreba posuđa i ne oštećuje se, pećnica se ne prlja. Osim toga, folija sprečava širenje mirisa po stanu, omogućuje brže kuhanje s malo masnoće jer se jelo kuha u vlastitom soku. Tako pripremljena riba je sočna i ukusna jer se mirisi i para zadržavaju unutar folije i na taj način bolje prodiru u jelo. I kao posljednju prednost spomenimo da se na taj način može odjednom u pećnici pripremiti više vrsta jela bez bojazni da će jedno od drugog poprimiti miris.

Riba na žaru (roštilju, gradelama)

Riba se prži i na žaru, na laganoj vatri. Žar na koji se stavlja riba treba biti topao, a vatra ravnomjerna. Plamen ne smije dosezati do ribe koja će poprimiti ljepšu boju ako se prije malo pospe brašnom (najbolje kukuruznim).

Ribe se peku i na ražnju, uglavnom one tustije, cijele ili narezane na komade s umetnutim lovorovim listovima. Kada je pečena, pospe se mrvicama.

Pri pečenju riba se premazuje grančicom ružmarina namočenom u ulje. Kada je gotova, prelije se mješavinom ulja, kosanog peršina i češnjaka. Veće ribe prije pečenja zarezite po trupu (samo površinski) na nekoliko mjesta.

Pripremljene na bilo koji način, najukusnije su ribe srednje veličine, a najbolje su one koje se hrane drugim ribama.

Kuhana riba je najlakše probavljiva, a pečena u više masnoće teže je probavljiva (npr. jegulja).

Glazirati

Namirnicu osjajiti, ocakliti: aspikom, šećerom, voćnim sirupom, bjelanjkom, fondom, prelići meso vlastitim sokom.

Glazirano povrće – povrće izrežite na komade jednake veličine i složite ih u jednom sloju u tavu. Dodajte malo maslacem soli, papra i žličicu šećera, potom sve prelijte s toliko vode ili temeljca koliko je potrebno da pokrije povrće, ne više. Ostavite da se kuha na laganoj vatri.

Za kruh i peciva koriste se razmućena jaja, mlijeko ili masnoća.

Šećer ili voćni sirup koriste se kod pripreme kolača.

Maslac se koristi kod pripreme povrća, aspika za paštete i kanapee.

Meso prelijevamo vlastitim sokom tijekom pečenja da dobije svijetlu, sjajnu koricu.

Vodena kupelj - *Bain-marie*

Vodena kupelj, topla kupelj – banja marija (*Bain-marie*) pomoću koje održavamo toplinu umaka i druga jela koja ne smiju zakuhati. Može poslužiti i za poširanje nekih jela.



Pasirati

Pripremljenu namirnicu procijediti, kroz pasirku (naprava sa rupicama) ili sito da se usitni, tako da mekani dijelovi prođu kroz sito a drugi dijelovi kao ljuske, sjemenke .. ostanu u situ. Uklanjanjem nepotrebnih sastojaka dobiva se čista namirnica koja se dalje koristi za umake, pire, guste juhe, kreme i drugo.

Esencije

Su koncentрати dobiveni jakim prokuhavanjem temeljaca. Umak koji ima dovoljno izražen okus ne pojačavamo esencijama.

Ekstrakti

Kao i esencije, ekstrakte prokuhavamo, ali dulje, dok ne dobijemo gustu sirupastu tvar s jako izraženim okusom. Pripremaju se od ribljih kosti i obrezotina, Ekstrakte koristimo do poboljšamo umake i da im pojačamo okus. Riblji ekstrakt, manje čest od esencije, prava je dragocjenost s kojom možemo postići prava čuda. Vrijednost mu pojačavamo dodavanjem tučenog slatkog vrhnja ili maslaca.

Ekstrakte kao i esencije dodaju se samo oskudnim temeljcima ili umacima. Vrlo je jednostavan postupak i iziskuje nešto vremena i pažnje,

Ribljí obarci

Obarak - uvarak, dekokt, (dekokt – *lat.* decoquere – skuhati: ljekoviti napitak od kuhanih trava); 1. voda u kojoj se kuhalo neko povrće, služi za nadolijevanje; 2. mesna juha koja služi za nadolijevanje nekih juha i umaka

Court bouillon - (*franc.* kur bujon) obarak u kojem se kuhaju ribe. Može sadržavati korjenasto povrće, peršin, luk, lovorov list, piment, vino i dr., kao npr., snopić začina – *bouquet garni*. Kuharski specijalisti za pripremanje jela od riba razlikuju nekoliko vrsta tih juha.

riblja juha (riblji obarak - koja se još nije dosta ukuhala, da bi se nakon hlađenja mogla stisnuti, naziva se u francuskoj kuhinji „fond“.

Razlikujemo kao i kod jušne mesne hladetine (glace) „fond blanc“ (svijetli obarak) i „fond brun“ (tamni obarak).

Ribljí obarci moraju biti pripremljeni ranije da bi im sazrio okus i aroma (da bi se svi sastojci proželi - sjedinili), to je posebno važno ako se riblje jelo priprema brzo, tj. manje od pola sata.

Ako se riba dogotavlja duže od pola sata potrebno ju je pristaviti u hladni obarak i pustiti da posve polako zakuha.

Poslužuje li se riba, rakovi i školjke kao hladno predjelo, prigotavljanje u obarku zahtijeva da se u njemu i potpuno ohladi (o tome treba voditi računa radi vremena trajanja pripreme).

Prigotavljamo li ribu u obarku s bijelim ili crnim vinom, dovoljno je da riba bude umočena u hladnu tekućinu do $\frac{3}{4}$ svoje visine. Tijekom prigotavljanja ribu treba redovito podlijevati njenim obarkom.

Poslužuje li se riba i rakovi u njihovu obarku, povrće za garniture se izrezuje na rezance – *julienne* ili na tanke izbrazdane ploščice i poslužuje u isto vrijeme.

Ribljí obarak (*za cijele srednje komade, pastrve*) - *Court-bouillon*, sastojci: 2,5 l vode, 1 dl octa, 2 dag soli, 30 dag mrkve narezane na tanke ploške, 20 dag kosanog luka, 5 dag vezica peršina, lovorov list, nekoliko zrna zgnječenog češnjaka.

Ribljí obarak kuhajte otprilike 1 sat, pasirajte ga kroz šiljasto cjedilo ili kroz muslinsku tkaninu.

Ribljí obarak (*za jegulje, štuke, i druge ribe*) - *Court-bouillon*; sastojci: 2,5 l vode, 1,5 l bijelog suhog vina, malo majčine dušice, lovorov list, nekoliko zdrobljenih zrna papra, 3 dag vezice peršina, sol, 30 dag luka narezanog na tanke ploške.

Kuhajte pola sata i procijedite kroz muslinsku tkaninu ili šiljasto cjedilo.

Ribljí obarak (*za krupne komade*) - *Court bouillon*; Ribu pristavite u toliko hladne vode da bude pokrivena. Dodajte 1,5 dag soli, po 1 dl mlijeka za svaku litru vode, te limun bez kore i sjemenki.

Ribljí obarak (*za, slatkovodne rakove*).

Kao ribljí obarak (*za losose, cijele srednje komade lososa, pastrve*) ali dodajte po 1,5 dag soli za svaku litru obarka.

Tablica međusobnog usklađivanja začinskog bilja (najčešćih), kako bi se dobio optimalni okus i miris

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.Češnjak	-	**	**	**	*	*	**	**	**	**	**
2.Bosiljak	**	-	x	x	**	*	**	*	*	x	*
3.Koromač	**	x	-	*	**	**	**	*	**	**	**
4.Lovor	**	x	*	-	*	**	**	**	**	*	**
5.Mažuran	*	**	**	*	-	**	*	*	*	**	**
6.Luk	*	*	**	**	**	-	*	**	**	**	**
7.Peršinovo lišće	**	**	**	**	*	*	-	*	*	**	**
8.Ružmarin	**	*	*	**	*	**	*	-	**	**	**
9.Krbuljica	**	*	**	**	*	**	*	**	-	**	**
10.Kadulja	**	x	**	*	**	**	**	**	**	-	**
11.Majčina dušica	**	*	**	**	**	**	**	**	**	**	-

Objašnjenje : ** - savršen sklad; * - dobar sklad; x - izbjegavati

Pored navedenog ne smije se zaboraviti na limun (posebno sok limuna) i bijelo vino.

U koje jelo, koji začin

<i>začinsko bilje</i>	<i>meso i perad</i>	<i>ribe i plodovi mora</i>	<i>povrće i prilozi</i>
<i>Anis sjemenke ili mljeven</i>			kruh, peciva, kolači, umaci, salate, slastice, likeri
<i>Borovica sušene bobice</i>	razna pečenja		umaci i marinade, rakija, kokteli
<i>Bosiljak svježe ili sušeno lišće, usitnjeno ili cijelo</i>	pile, meso,	brancin, sipe, školjke, kučice, lignje	umaci od rajčice, jela od tikvica, svježa tjestenina, salate, umaci, juhe, grašak, špinat, kupus, rajčica
<i>Celer plod ili lišće</i>	složenci, popečci, ragu od govedine, teletine i ovčetine		juhe, salate, umaci
<i>Cimet u štapićima ili mljeven</i>	istočnjačka jela		slatkiši, topli napitci, kompoti, mliječni deserti i riža
<i>Curry mljevena smjesa kurkume, korijandera, kumina, kardamoma, čilija</i>	svinjski odrezak, ragu od teletine, piletine i divljači		kokos, jela od povrća i riže, umaci
<i>Češnjak</i>	pile, janjetina, svinjska pečenka, kunić	jela od bijele ribe, brancin, puževi, brodet	palenta, pirjani vrganji, rajčice, patlidani, paprike
<i>Čili mljeven</i>	indijska i meksička jela	indijska i meksička jela	
<i>Dumbir svjež korijen ili mljeven</i>	jela Dalekog istoka i Indije, piletina,		povrće, voće poput dinje i rabarbare, kolači
<i>Gorušica cijele sjemenke ili</i>	svinjetina, govedina,		povrće, mariniranje i konzerviranje, umaci

<i>mljeven</i>	piletina, zečetina		
<i>Kadulja</i>	svinjetina, teletina	inčuni	povrtne juhe, juhe s češnjakom
<i>Kajenska paprika mljevena</i>	indijska i meksička jela	indijska i meksička jela	
<i>Kardamom mahune sa sjemenkama ili mljeven</i>	curry	konzervirani sled	punčevi, kolači, voćne salate, kava
<i>Kim cijele sjemenke ili mljeven</i>	pečena svinjetina, gulaši, kobasice, riba	složenci s ribama i krumpirom,	bijeli kupus, cikla, krumpir, juhe, sir, zeleni salata, peciva, kava, kolači i slastice, tjestenina
<i>Klinčić cijele sjemenke</i>	teleće i svinjsko pečenje, divljač		slatkiši, kompoti, topli napitci, likeri, jela od sira i jogurta, slatke i krem juhe, jela od riže
<i>Komorač, Koromač Svježi korijen i listovi, sušeni i mljeveni</i>	svinjetina, pile na dalmatinski način	pržene veće ribe, lovrata u pećnici, guste riblje juhe	umaci, variva, juhe, salate, kuhano povrće, kruh i peciva, kosane masline, guste povrtne juhe (minestre)
<i>Kopar</i>	ovčjetina, svinjetina	riba, plodovi mora, jegurja, rakovi	omlet, rižoto, umak, salate,
<i>Korijander korijen, list i sjemenke</i>			salate, namazi, umaci, crveni kupus, kelj, cikla, gljive, kompoti, medenjaci, slastice
<i>Krasuljica, Krbuljica prah ili svježi listovi</i>	piletina, janjetina s ražnja, kunić, prepelica, pirjana govedina		salate od suhih grahorica, pečene paprike, omlet, lagani umaci

<i>Kumin cijele sjemenke ili mljeven</i>	indijska i meksička jela, svinjetina, piletina	indijska i meksička jela, svinjetina, piletina	sir, juhe
<i>Kurkuma suhi gomolj ili prah</i>	indijska kuhinja	indijska kuhinja	kao boja u slatkim jelima, curry, umaci
<i>Lovor sušeni listovi</i>	govedski lonac, pile u kori od soli, složenci,	tunj, svježi bakalar, brodet	za vodu u kojoj se kuhaju tjestenina i riža, juhe, umaci
<i>Luk</i>	sva pirjana mesa	sve ribe, marinade, brodeti,	sva složena jela od povrća
<i>Majčina dušica, Timijan</i>	nožice i druge iznutrice, svinjetina s roštilja, divljač	puževi, dagnje, tunj, brodet	puževi, dagnje, tunj, brodet
<i>Majoran, Mažuran svježe ili sušeno mrvljeno lišće</i>	grah, janjetina, svinjetina, teletina, piletina, govedski lonac, kunić, pile s maslinama, talijanska jela	inčuni	rajčica, nadjeveno povrće, umak od rajčica
<i>Mravinac ili Origano sušeno mljeveno lišće</i>	janjetina, svinjetina, teletina, piletina, talijanska jela	talijanska jela	grah, rajčica
<i>Muškatni oraščić cijeli ili mljeven</i>	umaci za meso	umaci za meso	rajčice, špinat, krumpir, kolači, puding, slastice, kuhano vino
<i>Papar mljeven ili u zrnu</i>	gotova sva slana jela i neka slatka	gotova sva slana jela i neka slatka	
<i>Paprika u prahu</i>	variva, umaci,	variva, umaci,	namazi

<i>Peršin svježe ili sušeno lišće, usitnjeno ili cijelo</i>	sve mesna jela, gotova sva slana jela	sve ribe i plodovi mora, gotova sva slana jela	pirjano povrće
<i>Piment ili jamajski papar u zrnu ili mljeven</i>	juhe, umaci, marinade	juhe, umaci, marinade	peciva
<i>Ružmarin grančice</i>	janjetina, veprovina (s umakom, pečenka, ...), divlji zec, teletina u umaku, juhe i marinade	veće ribe, tunj, marinade, juhe	mirišljivi umak od rajčica, nadjeveno povrće, pirjano povrće
<i>Sezam sjemenke</i>			kruh, pecivo, špinat, salate
<i>Šafran osušeni mljeveni cvijet</i>	milanski rižoto, guste juhe	milanski rižoto, guste juhe	umaci, kolači i peciva
<i>Vanilija mahune ili esencija</i>			kolači, slatka jela
<i>Vlasac svježe vlati</i>			salate, jaja, namazi, guste juhe, krumpir

Ribolovom i lovom, kažu povijesni izvori, stanovnici uz Dravu, Dunav i Savu, bavili su se prije nego ratarstvom ili stočarstvom, i ribu su dijelili na:

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

Kod najfinijih riječnih riba ne pretjerujte sa začinima, da ne pokvarite vrlo nježan i fin okus

<i>bolen</i>	meso je bijelo i mekano, pa iako ima dosta kostiju, vrlo je dobro
<i>deverika</i>	meso ima puno sitnih kosti i podsjeća na meso mrene. Krupni se primjerci pripremaju kao šarani, dok se manji prže ili upotrebljavaju za pripremanje juha
<i>grgeč</i>	sitni primjerci se pripremaju kao i pastrve, a veće rezane na filete pržimo ili pripremamo na mlinarski način
<i>jesetra</i>	vrlo ukusno meso reže se na komade i pirja; odresci se peku na žaru ili prže. Jesetrino se meso i suši na dimu. Od ikre se dobiva skupocjeni kavijar
<i>jez</i>	premda ima dosta sitnih kostiju, meso mu je dobre kvalitete
<i>karas</i>	meso mu je slično šaranovu. Premda živi na muljevitim mjestima, obično mu meso ne poprima miris mulja, kako se to obično dešava kod ribnjačarskog šarana
<i>kečiga</i>	žućkasto meso je izvrsno, nježni i ukusno
<i>klen</i>	meso mu je vrlo ukusno, ali puno kostiju. Mali klenovi se pripremaju kao pastrve, veliki kao šarani. Često se pripremaju u ragu i na mornarski način
<i>linjak</i>	meso je nježno, masno i ukusno, ali teško probavljivo. Najbolji su za jelo primjerci od 35 do 50 dag. Pripremaju se u raguima na mornarski način, na plavo, na mlinarski način, prže se ili gratiniraju; u osnovi pripremaju se slično kao šaran
<i>mrena</i>	meso bijelo i ukusno, nije masno ali puno sitnih kostiju. Krupniji komadi se pripremaju u ribljem obarku i poslužuju s pikantnim umacima, dok se manji peku na žaru ili pripremaju na mlinarski način, a pripremaju se i u raguima na mornarski način
<i>podust</i>	meso mu nije osobite kvalitete i ima dosta sitnih kosti
<i>smuđ</i>	meso bijelo i ukusno, nije masno, posno je (kao bijelo meso piletine) ali lako kvarljivo. Manju ribu pržimo ili poširamo u komadu, a veće režemo na odreske ili filee. Filei smuđa se

	prigotavljaju kao i fileti lista. Smuđ je tražena i skupa riba. Narodna medicina kaže da je mast smuđa, koje samo za lijek ima, također ljekovita. Vrlo je djelotvorna protiv bolesti uha
<i>som</i>	meso mu je ukusno, masno, ali teško probavljivo. Krupne komade možemo nabadati komadićima slanine i pirjati u vinu u pećnici, a može se i rezati na tanke odreske, panirati i pržiti. Upotrebljava se i za pripremljanje ragua na mornarski način. Najbolji su mladi somovi kad im je meso svijetlo
<i>patuljasti som (cvergl)</i>	meso mu je vrlo dobro i ima samo kralježnicu bez sitnih koščica
<i>plotica</i>	meso, iako puno kostiju, vrlo je ukusno. Kao riba za jelo cjenjenija u kuhinji od klena, mreke i škoblja-podusta
<i>šaran</i>	s pravom ga cijene. Njegovo se masno i ukusno meso najčešće pripremlja na plavo i poslužuje s rastopljenim maslacem. Može se također pirjati u crnom vinu, nadijevati i peći. Šaranova mliječ pruža vrlo raznolike mogućnosti pripremljanja. Šaran je najukusniji od listopada do travnja, pa ljubitelji te slatkovodne ribe ponekad kažu da je treba iznositi na stol u danima berbe grožđa, te u njoj uživati sve do drugog pretoka mladog vina. Ako zavirimo u plemenitašku kuhinju u prošlom stoljeću u našim krajevima, vidjet ćemo da se ta riba ceremonijalno iznosila na stol čak i na silvestarskoj večer, tj. prilikom dočeka Nove godine
<i>štuka</i>	koja živi u čistim vodama odlična je za jelo i meso joj nema zadatak po mulju. Meso mlade štuke čvrsto je i bijelo; od mladih riba ukusno, od starijih teško probavljivo i prepuno kostiju. Jetra se osobito cijene. Peče se ili prži, a meso se ponekad očisti od kostiju pa upotrebljava za okruglice ili nadjeve

Gubitci kod riba

<i>Slatkovodna riba</i>	
Grgeč	65%
Linjak	40%
Pastrva	30%
Som	50%
Smuđ	40%
Šaran	50%
Štuka	60%
Rak slatkovodni	85%

„Nekoliko pečenih ribica prehrani u jednu večer cijelu obitelj“

JUHE

Juha od ribe na starinski način

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

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

Juha od ribe

Sastojci: 5 žlica ulja ili masti, 2 glavice luka, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2-3 glave većih riba te ikra i jetra od njih, 3 l juhe u kojoj se kuhala sitna riba, svežnjić korjenastog povrća za juhu, nekoliko zrna papra, 2 lovorova lista, 2 krumpira, 1 dl kiselog vrhnja.

Oljuštenu luk sitno nasjeckajte i ispržite na ulju. Poprašite (pospite) paprikom, dodajte riblje glave, ikru i jetru. Popržite, zalijte procijeđenom juhom od sitnih riba. Krumpir ogulite, narežite na kockice i skuhaite u juhi. Posolite, na kraju umiješajte vrhnje.

Juha od ribljih ostataka

Sastojci: riblji otpaci (glave, koža kosti, repovi), 3 žlice maslaca, 2 žlice brašna, 1,5 l vode, 0,5 l mlijeka, ½ limuna, sol, papar, kosani peršin.

Rastopite maslac, dodajte brašno i razmutite. Dobivenu smjesu uspite u vodu koju ste prethodno stavili riblje ostatke uvijene u gustu gazu. Stavlajući ostatke u gazu lakše će te kasnije odvojiti iz juhe. Kad voda proključa (neka vri oko 3-4 minute) uspite mlijeko i ponovo zakuhajte. Kad je juha gotova začinite je solju, paprom, sokom limuna i kosanim peršinom. Prije posluživanja procijedite.

Juha od ikre

Ikru očistite od kožica, prelijte s malo vode i octa i ostavite da kratko odstoji. U lonac stavite vodu i očišćeno zelenje, papar, luk, sol, lovorov list i sve prokuhajte. Kad je zelenje kuhano, juhu ocijedite. Na tri (3) žlice ulja propržite 3 male žlice brašna da požuti i dodajte procijeđenoj juhi. Kada juha provri, očišćenu ikru zakuhajte i dobro promiješajte. Juhu začinite kiselim vrhnjem, žumanjkom i sokom limuna.

Juha od sitne ribe

Sitnu ribu očistite, operite i stavite u lonac s vodom da se kuha. U isti lonac stavite od svakog zelenja po jedan korijen. Kad su zelenje i riba kuhani, propasirajte ih. Na žlici ulja ispržite 5 dag brašna i dodajte malo ljute crvene mljevene paprike. Gotovi zapržak stavite u procijeđenu juhu, posolite, poparite i pospite s puno kisanog peršina. Kuhajte oko pola sata i začinite kiselim vrhnjem, žumanjkom i sokom limuna. U juhu stavite pržene kockice kruha.

Kašasta juha od ribe

Sastojci: 40 dag očišćene ribe, korjenasto povrće, luk, svijetli zapržak, malo vina, začini.

Očišćeni ribu kuhajte s malo korjenastog povrća i luka, narezanog na tanke ploške. Kada smekša, ribu izvadite, odvojite meso od kostiju i usitnite. Temeljac u kome se riba kuhala zgusnite svijetlim zaprškom i protisnito meso od ribe dodajte juhi uz malo vina, te začinite po ukusu.

Juha od ribe

Sastojci: štika, grgeč ili neka druga riba, maslac, mrkva, 2 glavice luka, celer, 2 ili 3 rajčice (može i odgovarajuća količina koncentrata), sol, papar, peršin, majčina dušica i lovor.

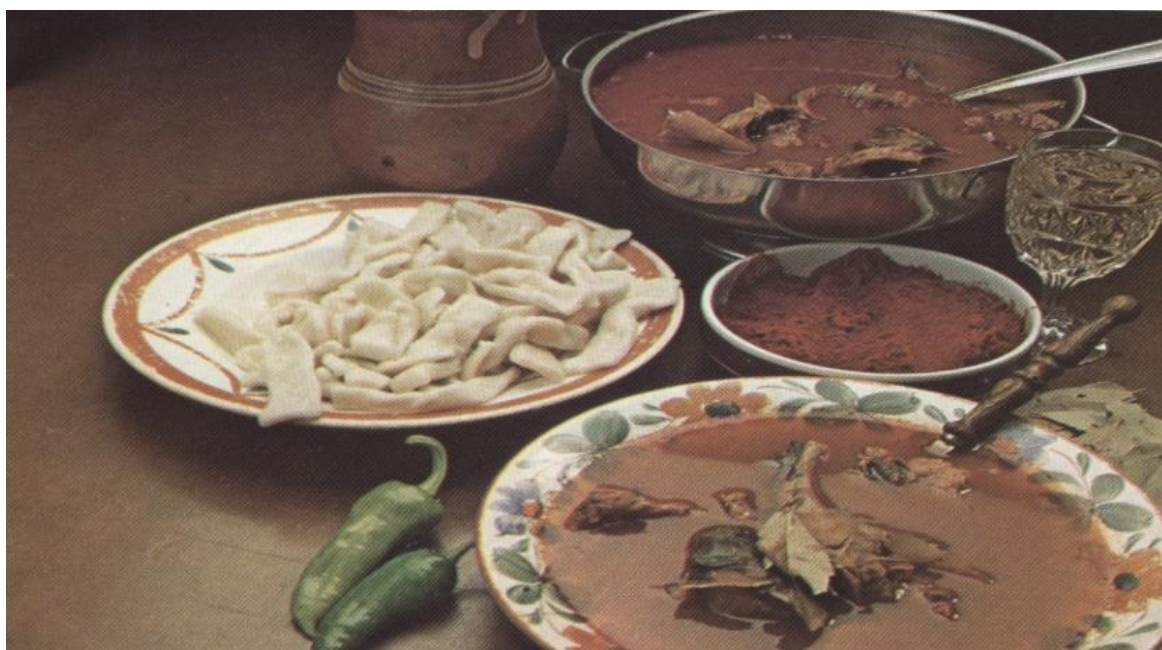
Ribu dobro očistite i izrežite na komade. U posudi topite maslac, stavite izrezano povrće i lagano pržite tako da povrće ne promijeni boju. U povrće stavite izrezanu ribu i dobro promiješajte drvenom kuhačom, te umiješajte rajčice, majčinu dušicu, peršin i lovor. Podlijte vodom. Kada proključa, smanjite vatru i kuhajte. Kada je riba kuhana, izvadite je iz juhe, odstranite joj kožu i kosti, i vratite natrag u juhu. Poslužite.

Juha s ribom i grahom

Sastojci: 2 kg razne ribe, 25 dag luka, mljevena crvena paprika, 3 rajčice, 2 zelene paprike, 20 dag graha, peršin, sol.

Ribe očistite, odstranite im glave i peraje te kuhajte s lukom i mljevenom crvenom paprikom (alevom paprikom) na laganoj vatri oko jedan sat. Kada su kuhane ocijedite ih, očistite od kostiju i ponovno vratite u juhu. Dodajte izrezane rajčice (prethodno ogulite kožicu i odstranite sjemenke), izrezane paprike (bez sjemenki i peteljki) i grah. Sve kuhajte još oko 15 minuta. Na kraju posolite i stavite kosani peršin.

Riblja čorba (fiš-paprikaš)



Sastojci: 3 glavice luka, 3 mrkve, 1 peršinov korijen, 1 mali celerov korijen, 1 pastrnjak, 1-2 lista lovora, nekoliko zrna papra, 1 kg lošijih dijelova ribe, 50 dag ribljeg mesa, 3 žlice ulja, 1 glavica luka za zapržak, 2-3 žlice brašna, mljevena crvena paprika, sol, 1 žumanjak, 2-3 žlice vrhnja, limunov sok; stari kruh.

Luk narežite na kolute. Mrkvu, peršin, celer i pastrnjak ostružite i narežite. Pristavite 1,5 l vode, dodajte sol, papar, lošije dijelove ribe, povrće i lovor pa kuhajte da sve omekša. Procijedite, metnite opet na štednjak i, kad provri, dodajte riblje meso narezano na veće komade. Poklopite i kuhajte. Kuhajte na slaboj temperaturi pazeći da se meso ne prekuha. Luk nasjeckajte i ispržite na ulju. Pospite mljevenom paprikom (količina ovisi o vašem ukusu - volite li blagu ili ljutu čorbu), umiješajte brašno i načinite zapržak. Umiješajte vode pa ulijte u

čorbu. Dodajte skuhanu mrkvu, peršin, pastrnjak i celer. Kruh narežite na kockice i ispržite na masti. Zgotovljenoj čorbi umiješajte smjesu žumanca, vrhnja i limunova soka. Poslužite s kockicama kruha.

Riblja čorba i pečena riba (Uskrs – Slavonija)

Sastojci: 1 kg šarana, 1 kg somovine, 3-4 glavice luka, 3 velike žlice sitno tucane ljute paprike, 5 žlica slatke sitno mljevene paprike, 4 velike žlice soli, 2 velike žlice šećera, 1 dl bijelog vina (suhog, ne kiselog), 1 kg krumpira, 1 žlica papra, 2 dl ulja, 4 žlice brašna, 2 žlice krušnih mrvica.

Ribu očistite i izrežite na komade. Za pečenje odvojite samo srednje dijelove. Glave, repove i ikru posebno skuhajte u 3 l vode sa sitno rezanim lukom. Za kuhanje dodajte sol, šećer, slatku i ljutu papriku i lagano protresite posudu. Kuhajte na 180-200 °C dok riblje oči ne postanu potpuno bijele. Nekoliko minuta prije skidanja s vatre dodajte bijelo vino, tada nestane i pjena s površine. Poslužite toplo s domaćim rezancima.

Ostale dijelove ribe izrežite na komade, posolite i umiješajte u brašno s mrvicama i crvenom slatkom paprikom. Pecite na zagrijanom ulju na otvorenoj vatri.

Kuhani krumpir ogulite, izrežite na ploške, posolite, pouljite i pomiješajte sa svježim izrezanim lukom i sitno mljevenim paprom. Pečenu ribu poslažite s krumpir salat, uz domaću vino.

Eventualni ostatak riblje čorbe razdijelite u porculanske posude i ostavite da se do jutra stvori poznata hladetina od slatkovodne ribe.

JELA OD VIŠE VRSTA RIBE

Riba na vinogradarski način

Sastojci: 4 veće slatkovodne ribe, povrće za juhu, 3 glavice luka, sol, papar, 3 dag masti, 2 dl bijelog vina, 5 dag masnog vrhnja, 30 dag muškarnog grožđa.

Ribe očistite, odstranite im kožu i kosti, pa svaku polovicu prerežite još po duljini napola (oblikujte odreske/filete) savijte i pričvrstite ih čačalicom. Kosti i kožu i druge otpatke skuhaite s povrćem i glavicom luka u posoljenoj i popaprenoj vodi. U 2 dl dobivene juhe dodajte vino. Posudu za pečenje namažite mašću (nekada je to bila zemljana posuda), riblje odreske/filete, posolite, popaprite, podlijte mješavinom juhe i vina. Pokrijte i kuhajte u zagrijanoj pećnici na 220 °C, oko 25 minuta. Izvadite ribu, poslažite je na zagrijani pladanj i držite na toplom. Izvadite čačalice. Sok od pečenja prelijte u manju posudu i stavite na vatru da se ispari i zgusne. Dodajte vrhnje, i kad provri, dodajte očišćene i oguljene bobice grožđa da se samo zagriju. Umakom i grožđem prelijte ribu i odmah poslužite.

Kuhana riba

Sastojci: šarana teškog 2 kg ili istu količinu smuđa, štuke, linjaka, grgeča; za juhu: sol, 5 dag celerova korijena, 10 dag mrkve, 6 dag luka, žlicu-dvije octa, 30 zrna papra, 1 lovorov list; maslac ili ulje za prelijevanje.

Očistite povrće i skuhaite sa začinima u vodi - pazite da bude dovoljna slana jer inače će riba ostati bljutava. Očistite ribu, operite je i obrišite. Svežite je za rešetku posude za kuhanje ili omotajte gazom. Stavite u posudu i prelijte kipućom pripremljenom juhom. Poklopite i kuhajte na najnižoj temperaturi pola sata da se riba prožme mirisima povrća i začina. Poslužujete li ribu toplu, pažljivo je izvadite na zagrijani pladanj i prelijte otopljenim maslacem, uljem ili nekim drugim umakom (*uz šarana će dobro prijati topli umak od hrena*). Namjeravate li kuhanu ribu poslužiti hladnu, ostavite je da se ohladi u vodi u kojoj se kuhala. Tu vodu upotrijebite za pripremanje riblje juhe.

Kuhana i pržena riba

Meso slatkovodnih riba lako je kvarljivo i valja ga brzo pripremiti ili zamrznuti. Riba su vrlo ukusne kuhane. Jesu li skuhanе, znat ćete po očima koje iskoče poput bijelih kuglica, kuhate li ih cijele. Narežete li ih na komade, možete lako izvuci škrge; na njima se ne smije zadržati ni komadić mesa ako su kuhane. Riba ćete najlakše skuhati u posebnoj, dugoljastoj posudi ili dubljem limu, „šerpi”. Kad ribu kuhate, metnite je na komad čiste gaze, kako bi je skuhanu lakše izvaditi cijelu. U vodu stavite ribu hrptom prema gore. Meso će biti ukusnije ako ga prije kuhanja natopite limunovim sokom, posolite i pustite da malo odleži. Riba možete skuhati u običnoj slanoj vodi, ali bit će ukusnije ako najprije skuhate neke začine i povrće.

Riba za prženje očistite, operite, dobro ocijedite, obrišite papirnatim ubrusom pa uvaljajte u brašno i tek tad pržite. Za pečenje u pećnici samo ih dobro obrišite. Pržena ili pečena riba će biti ukusnija ako običnom brašnu dodate žlicu kukuruznog i malo aleve (crvene) paprike.

Riba na vinogradarski način

Sastojci: 4 veće slatkovodne ribe, povrće za juhu, 3 glavice luka, sol, papar, 3 dag masti, 2 dl bijelog vina, 5 dag masnog vrhnja, 30 dag muškarnog grožđa.

Riba očistite, odstranite im kožu i kosti, pa svaku polovicu prerežite još po duljini napola (oblikujte odreske/filete) savijte i pričvrstite ih čačalicom. Kosti i kožu i druge otpatke skuhajte s povrćem i glavicom luka u posoljenoj i popaprenoj vodi. U 2 dl dobivene juhe dodajte vino. Posudu za pečenje namažite mašću (nekada je to bila zemljana posuda), riblje odreske/filete, posolite, popaprite, podlijte mješavinom juhe i vina. Pokrijte i kuhajte u zagrijanoj pećnici na 220 °C, oko 25 minuta. Izvadite ribu, poslažite je na zagrijani pladanj i držite na toplom. Izvadite čačalice. Sok od pečenja prelijte u manju posudu i stavite na vatru da se ispari i zgusne. Dodajte vrhnje, i kad provri, dodajte očišćene i oguljene bobice grožđa da se samo zagriju. Umakom i grožđem prelijte ribu i odmah poslužite.

Riba u kotliću (fiš-paprikaš)



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

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

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



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

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

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

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

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

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

No, kako možete točno utvrditi niste li preuranili: desnu ruku stavite iznad mirisne pare, držite je u njoj (iako peče) nekoliko trenutaka, pa kad stisnete šaku, a prsti vam se lijepe o dlan, vaša delicija je gotova.

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

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



Začinska smjesa za riblji paprikaš

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

Riblji paprikaš I. način



Sastojci za pet osoba: 1,5 kg ribe (šaran, amur, som, tolstolobik), 1 dl ulja, 50 dag crvenog luka, 16 dag konzervirane rajčice, 2 dag mljevene crvene paprike, 3 dl bijelog vina, sol, ljuti feferoni dodaju se po ukusu.

Riblji paprikaš može se pripremati od jedne vrste slatkovodne ribe, ali je najbolji ako ih ima više vrsta. Za pet osoba potrebno je oko 1,5 kg ribe, (šaran, amur, som, tolstolobik). Kad se kosani luk malo poprži na ulju dodaju se samo riblje glave,

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

Ribljí paprikaš II. način



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

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

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

Prigorski riblji paprikaš („Fiš-paprikaš“)

Sastojci: 25 dag luka, 1 mrkvice, 2 feferona, 20 dag riblje ikre, 20 dag šarana, slatke mljevene crvene paprike, 1 žlica ukuhane rajčice, 1 žlica ajvara, malo šećera, sol, papar, listić lovora, kriška limuna, ukupno 2,5 kg šarana, amura i soma, 2,5 dl kiselkastog bijelog vina.

Sameljite luk, mrkvu i feferone, pirjajte na što manje ulja da dobije lijepu boju. Dodajte samljevenu ikru i šarana, mljevene paprike po ukusu, sol, rajčicu, ajvar, sasvim malo šećera, limun, lovor, papar i zalijte kipućom vodom (otprilike 2 l, a može i više). Kuhajte da dobijete gusti umak u koji stavite očišćene i narezane druge ribe. Kuhajte 5-10 minuta pazeći da se ne raspadne. Na kraju dodajte prokuhano vino. Poslužite sa širokim domaćim rezancima ili žgancima.

Riba na „reš“

Sitnu barsku ili riječnu ribu očistite, posolite, uvaljajte u kukuruzno brašno, gusto poredajte u podmazani pleh (tapsiju) i ispecite u zagrijanoj pećnici.

Sitna pržena riba

Sitnoj i „nekvalitetnoj“ ribi, kederi (uklija, zelenika), duljine 6-8 cm ne čistite utrobu. Nije potreban čak ni nož, jer se krljušt može lako odstraniti pomoću oštrog kamenčića ili nekog sličnog pomagala. Ovako pripremljene ribice operite, osolite i ostavite jedan sat u hladovini, na nagnutom mjestu, da se dobro ocijede. Uvaljajte ih u brašno i pržite u dosta ulja dok ne dobiju reš koricu. Ovako pečene ribice se jedu zajedno s kostima, jer su one lomljive i hrskave.

Sitna riba na posavski način

Bjelicu i drugu sitnu ribu očistite, posolite, uvaljate u kukuruzno brašno, koje ste malo poparili. RIBE složite na gusto u tepsiju (lim, protvan), polijte s nekoliko žlica rastopljene masti i pecite u zagrijanoj pećnici dok ne bude rumena.

Riblja hladetina

Sastojci: 1 kg čistog šaranovog mesa, $\frac{3}{4}$ kg čistog mesa soma, 2-3 riječna raka (nekadašnji obavezni sastojci, danas vrlo rijedak obzirom da rakova više nema kao nekada, a hvatanje, držanje ili ubijanje je zakonom zabranjeno), 10 dag mahuna, 4 dl kokoške juhe, 6 listića (ili 12 grama) želatine, mljevenu crvenu papriku, 1 svežnjić vlasca, sol, papar.

Očistite riblje meso i narežite na manje komade. Stavite na 5 minuta u kipuću juhu. Posolite i popaprite. Izvadite šupljikavom žlicom i u istoj juhi skuhajte rakove. Očistite ih. Procijedite juhu. Malo je obojite mljevenom crvenom paprikom. Iskošite vlasac i uspite ga u juhu zajedno s kaparima (ako želite). Namočite želatinu u hladnu vodu i otopite u toploj juhi. U dugoljastu porculansku posudu posložite $\frac{1}{3}$ ribljeg mesa, pospite vlascem i stavite u hladnjak da se stisne. Još dva puta dodajte meso i podlijte želatinom. Gotovu hladetinu stavite u hladnjak da se stisne, oko 12 sati.

Zapečena riba

Sastojci: 1 kg ribe po želji, 4 češnja češnjaka, zelen peršina, 5 žlica mrvica, 1 dl suhog bijelog vina, 1 limun, 2 rajčice, sol, papar, malinovo ulje, 1 grančica ružmarina, 1 jaje.

Na dno posude stavite ulje, ružmarin, odreske ribe i zalijte mješavinom vina i malo limunova soka, soli i papra. Na to pospite kosani češnjak i peršin, prelijte razmućenim jajem, mrvicama i složite izrezanu rajčicu na kolutove. Zalijte uljem i pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata na temperaturi od 200 °C.

Riba u marinadi

Sastojci: 3 kg ribe (šaran, som, kečiga, smuđ, mrena) s malo kostiju, 1,5 l vode, 1 dl octa, 2 -3 glavice češnjaka, 1 dl ulja (za marinadu), sol, brašno i ulje za prženje.

Ribu očistite, izrežite na komade, posolite, uvaljajte u brašno i pržite s obje strane. Kad je gotova, složite je u odgovarajuću posudu i prelijte marinadom pripremljenu od vode, octa, ulja, soli i kosanog češnjaka. Ostavite da odstoji 24 sata i tada poslužite.

Riba u marinadi mora biti masna, slana i kisela, tako da može stajati na hladnom i do 5 dana.

Riba na ražnju

Sastojci: 1-2 kg ribe (deverika, štika, mrena, bolen), sol i štap za ražanj.

Ribu očistite, zarezite na svaka 23 mm sve do kosti (kralježnice) i posolite. Štapove zaoštrite na oba kraja i provucite ih kroz usta ribe prema repu, ali pažljivo da se tokom pečenja ne bi raspala. Štapove s ribom postavite iznad tihe vatre i okrećite da se ispeče s obje strane.

Riba pečena na žeravici

Jedan od najjednostavnijih načina pripreme ribe (a ništa nije ukusom lošija). Ribu pripremljene na ovaj način ne smiju biti teže od pola kilograma. Očistite ribi trbušnu šupljinu, operite je i posolite iznutra. S obzirom da ribu na ovaj način pripremate u ribolovu, od kuće ponesite malo luka, češnjaka i papar, te tim sastojcima ispunite trbušnu šupljinu ribe. Nakon toga svaku ribu posebno zamotajte u čisti papir i krajeve dobro zavrnite. Tako zamotanu ribu zavijte u još nekoliko listova novina pazeći da krajevi budu zavrnuti.

Kako ste vatru zapalili već ranije (od drveta), žeravicu uklonite i napravite udubinu, toliko da riba stane u nju. Koliko riba, toliko udubina. Zamotanu ribu umočite u vodu, stavite u pripremljenu udubinu i pokrijte žeravicama. Vanjski sloj papira koji je mokar ne dopušta da se papir upali, odnosno pregori, dok vrućina prodire u unutrašnjost. Na taj način riba se ugrije, pušta vlagu i sok i peče se. Unutrašnji sloj papira prilijepljen će se za kožu i ljuske ribe. Za 10-15 minuta riba je pečena. Papir razrežite i kada ga rasklopite, sadržaj istresite lagano na neku podlogu. Radite polagano i meso će se odlijepiti od kostiju. Da jelo bude kompletno, uz ribu ispecite i krumpir u ljusci, isto u pepelu (*suprošci*).

Riba u zemljanoj posudi

Sastojci: po 25 dag somovine, šarana i kečige, 0,5 l ulja, 2 dl vruće vode, 3 dl suhog bijelog vina, lovor, papar, sol, peršin i jedna papričica.

Očišćenu, opranu i na komade izrezanu ribu propržite na ulju. U zemljanu posudu ulijte pola litre ulja, 1 dl vruće vode, 3 dl suhog bijelog vina, dodajte lovor, papar, sol, malo kisanog peršina i papričicu. Ogrezla u soku, riba treba krčkati dok ne porumeni.

Pazite: zemljana posuda ima i poklopac od zemlje. Na ovaj način se para zadržava unutar posude.

„Pijana“ riba u zemljanoj posudi

Sastojci: po 25 dag štuke, kečige, soma, šarana i deverike, ulje, brašno, luk, sol, rajčica iz tube, 2 dl suhog bijelog vina, 2 lista lovora i kipuća voda.

Ribu očistite, izrežite na komade, pospite brašnom, propržite na ulju da porumeni i složite u zemljanu posudu. Ukoliko imate ikru i jetru od soma, dodajte ih. U istom ulju propržite izrezan, posoljen i popapren luk, dodajte rajčicu i lovor i 2 dl suhog bijelog vina te prelijte preko ribe. Ukoliko je premalo tekućine, dolijte 1 dl ulja i 0,5 dl vina. Poklopac zemljane posude prelijte iznutra s 2 dl kipuće vod koju će on skoro svu upiti. Zatvorite posudu i stavite u pećnicu oko sat i pol na temperaturu od 180 °C. Pri posluživanju pripremite dosta svježeg kruha, jer je dobiveni sok odličan.

Opisana zemljana posuda – *medenica*, koristila se za pečenja purana i guske u Hrvatskom zagorju.

Riba u alu-foliji

Sastojci: riba, sol, limunov sok (ili vinski ocat), suho bijelo vino, pečurke (šampinjoni), ulje.

Ribu očistite, posolite, nakapajte limunovim sokom (ivi vinskim octom) i pustite da odstoji neko vrijeme. Zatim je stavite u foliju, podlijte uljem (po želji možete staviti i pečurke izrezane na ploške), dolijte sok razmućen s bijelim vinom koji je ostao poslije odležane ribe (koliko soka, toliko bijelog vina). Foliju zavijte oko ribe pazeći da ne iscuri sok i pecite na roštilju 15 – 20 minuta, ovisno o veličini ribe.

Riba nadjevena ribom

Na ovaj način ribu možete peći u pećnici, aluminijskoj foliji, na ražnju ili u kalupu od žice za pečenje. Ako je pečete na ražnju, postepeno je približavajte žeravici da se i riba koja je u unutrašnjosti veće ribe također ispeče. Ne zaboravite je podmazivati uljem.

Uzmite veću i manju ribu i očistite ih. Možete početi od kedera, ali ga potpuno usitnite. Prvo nadijevanje pomiješajte s kosanim papričicama, rajčicom, češnjakom, ružmarinom, kosanim peršinom i ostalim prema ukusu. Time ispunite trbušnu šupljinu veće ribe. Tu ribu uvucite u unutrašnjost veće ribe i zatvorite joj trbušnu šupljinu te pecite na željeni način.

Ako je pečete u aluminijskoj foliji, prije zamatanja obložite je rajčicom, paprikom, češnjakom i peršinom.

Ako ste u noćnom ribolovu, pecite je na ražnju. Bit će to nezaboravan doživljaj.

Ribljí nadjev u tijestu

Sastojci: omot duboko smrznutog tijesta, 30 dag očišćene ribe, luk, 2 žličice soka limuna, 2 žlice maslaca, list lovora, sol, papar, kosani peršin, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 sirovo jaje.

Ribu očistite, operite i ispržite. Kada se ohladi, meso odvojite od kostiju i usitnite. Na maslacu zažutite narezani luk, popražite brašnom i pržite dalje da dobije boju, podlijte vodom ili još bolje ribljom juhóm. Uvije podljev mora biti topao a ne hladan. U umak dodajte ribu, lovorov list, sol, papar i kuhajte da dobijete gustu mješavinu. Kada se ohladi, umiješajte kosani peršin i tvrdo kuhana jaja. Razvaljajte tijesto, narežite na četvorine, stavite nadjev, presavijte, slijepite krajeve, premažite razmućenim jajem i pecite desetak minuta na 200 °C. Poslužite toplo.

Riblja večera Kopačkog rita (Slavonija)



Kopački rit

Gastronomsko-kulinarška pravila govore da se nikada ne smiju u jednom obroku (objedu ili večeri od više vrsta jela) susreti ista mesa tj. mesa jedne vrste životinja. No i pored toga pokušajte pripremiti ovaj naputak, jer istinske ljubitelje prirode i ribolovce podsjetiti će na idilično provedeno vrijeme uz vodu.

Za *aperitiv* poslužite rakiju od *bijele šljive* ne jače od 18 „gradi“. Takva rakija pečena je u plitkom i širokom kotlu, koji ima umetak na dnu tako da kom ne može zagoriti; kažu da je tečnija od bilo kojeg žestokog pića.

Kao *predjelo* poslužite tanko rezano meso dimljene štuke i Erdutsku graševinu, koju zadržite na stolu i tijekom daljnjih sljedova jela.

Slijedi riblja juha;

očićenu bijelu ribu (bolen, jez, deveriku, mrenu, kesegu) rezanu na komade kuhajte sa mrkvom, peršinom i pasternjakom rezanim na kolutiće. Od mirodija dodajte papar u zrnu, a od začina sol. Kad je riba kuhana, juhu ocijedite u drugu posudu zajedno s povrćem. Dodajte meso kuhane ribe koje ste izmrvili i očistili od kosti. U juhu iscijedite sok jednog limuna a nakon vrenja od 20 minuta ukuhajte valjuške (noklice). Kad noklice isplivaju na površinu juhu skinite s vatre, umiješajte 1 dl kiselog vrhnja i poslužite.

Za međujelo poslužite rižoto od sušene štuke.

Glavno jelo je princ slatkih voda, smuđ na putru.

Smuđa od 2 kg očistite, uvijte u gazu i kuhajte u slanoj vodi, kojoj ste dodali 2-3 lista lovora. Kad je kuhan očistite ga od kože i kostiju, i stavite u plitku ovalnu posudu. Posebno na 15 dag maslaca pirjajte pola kilograma sjeckanog luka, i kad omekša dobivenim umakom prelijte smuđa. Pospite još i sitnim paprom.

Kao prilog poslužite krumpir rezan na kriške, kuhan u slanoj vodi, poslagan u plitku posudu i prelit uljem na kojem je lagano pirjan sitno sjeckan peršin i češnjak. Umjesto salate poslužite ukiseljene male vrganje ili lisičarke.



Kopački rit



Okrugli tanjur: prženi som; Dugoljasti tanjur: panirani šaran

AMUR



Prženi amur

Obzirom da amurovo meso nije masno (kao šaranovo) najbolje ga je pržiti. Amura očistite i narežite po širini na kriške debele oko 2-3 cm. Umočite u mlijeko, posolite pa uvaljajte u brašno i ispržite na dobro zagrijanom ulju, naglo, da se meso ne bi osušilo i izgubilo svoju tekućinu.

BABUŠKA



Fotografija: Wikipedia

Babuška po Dunavski

Sastojci: 1kg babuški, 1 kg luka, 10 češnja češnjaka, sol, papar, 1,5 dl ulja, 1 dl kiselog vrhnja, žličica slatke mljevene paprike, ljute paprike po želji.

Luk izribajte i izmiješajte s ostalim sastojcima u kompaktnu masu. Tom smjesom nadjenite utrobu očišćenih riba, a ostatak razmažite po dnu „tepsije”. Poslažite ribu i stavite peći u zagrijanu pećnicu. Tijekom pečenja po potrebi lagano prelijevajte ribu. Nakon 45 minuta, jelo je pripremljeno i poslužite uz domaći topli kruh i graševinu.

DEVERIKA



Deverika pečena u pećnici

Sastojci: 4 deverike, 1 dl ulja, 2 češnja češnjaka, peršin, sol, papar.

Očišćenu ribu operite i obrišite suhom krpom. Nožem zarežite po leđima na svaki centimetar i u otvore stavite mješavinu kositog peršina i češnjaka. Posolite i popaprite. Prelijte uljem i pecite u pećnici 45 minuta na 200 °C.

Posno jelo.

Vučedolska deverika

Sastojci: ribu tešku 1 kg, 4 žlice ulja, 4 žlice soka limuna;
za nadjev: 5 dag maslaca, 8 dag luka, 30 dag krumpira, 40 dag špinata, 1 dl bijelog vina, 2 češnja češnjaka, 2 svežnjića peršinova lista, sol, papar.

Ribu očistite, operite i sa svake strane zarežite nekoliko, ne predubokih, rezova. Posolite, pospite paprom i poškropite sokom limuna izvana i iznutra. Ostavite je pola sata da odleži. Nadjev: luk nasjeckajte, krumpir ogulite i naribajte, očistite i operite špinat. Na zagrijanom maslacu ispržite luk do svjetlosmeđe boje, dodajte krumpir i špinat, te pirjajte dolijevajući vino i 1-2 žličice soka limuna. Kad špinat uvene posolite i popaprite. Češnjak nasjeckajte i pomiješajte s nasjeckanim peršinom, primiješajte nadjevu. Po potrebi dosolite. Pirjajte dok sve ne omekša, dopola. Ohlađenim nadjevom nadjenite riblju trbušnu šupljinu i glavu kojoj ste

odstranili škrge. Otvore zatvorite čačkalicama i koncem. Ostatak nadjeva stavite u „tepsiju” na vruće ulje, polegnite ribu i pecite otprilike na 200 °C u zagrijanoj pećnici.

Na isti način možete pripremiti smuđa ili šarana

GRGEČ



Juha od grgeča

Sastojci: 5 dag grgeča, 1,5 l vode, malo octa, sol, 2 žlice ulja, glavica luka, papar, žličica slatke crvene mljevene paprike 1 žlica domaćeg kiselog vrhnja.

Očišćenog grgeča stavite u hladnu vodu, ulijte malo octa i posolite. Nakon 20 minuta kuhanja izvadite ga i odstranite glavu i kosti te čisto meso vratite u vodu. Posebno na ulju ispržite sitno kosani luk i kad požuti, dodajte mljevenog papra i crvenu papriku te uspite u juhu. Malo prokuhajte i umiješajte žlicu kiselog vrhnja i kosanog peršina. Možete dodati i malo kuhan riže.

Pečeni grgeč

Sastojci: 1,2 kg grgeča, glavica luka, list lovora, nekoliko zrna papra, 2, 5 dl suhog bijelog vina, 2 limuna, sol, papar, peršin, 4 kriške suhog kruha, 2 žlice maslaca.

Grgeča očistite, skinite mu kožu, meso odvojite od kostiju i oblikujte odreske (filete). Kosti, glavu, kožu, luk izrezan na kolute, lovorov list, papar u zrnju i bijelo vino kuhajte oko 15 minuta. Odreske pokapajte sokom limuna, posolite i popaprite. Peršin iskosajte, kruh izmrvite

Grgeč u vinu

Sastojci: 1 kg grgeča, sol, maslac, peršin, 2 dl suhog bijelog vina.

Ribu očistite i osušite. Dno posude premažite maslacem i pospite kosanim peršinom te složite grgeče i prelijte vinom do vrha. Stavite u pećnicu i pecite oko 20 minuta u zagrijanoj pećnici. Kao prilog poslužite kuhani krumpir.

Panirani (pohani) grgeč

Sastojci: 1 kg grgeča, sol, mljevena crvena paprika (aleva paprika, brašno, 2 jaja, krušne mrvice (prezli), ulja za prženje, limun, kapare, fileti slanih srdelica.

Ribu očistite, posolite, pospite crvenom mljevenom paprikom i nakapajte sokom ½ limuna te ostavite da malo odstoje. Uvaljate u brašno, razmućena jaja i u mrvice. Na zagrijanom ulju pržite s obje strane dok ne porumene. Ukrasite kruškama limuna, kolotovima tvrdo kuhanih jaja, kaparima i filetima srdelica.

Pečeni fileti grgeča

Sastojci: 1,20 kg grgeča, glavica luka, list lovora, nekoliko zrna papra, 2,5 dl suhog bijelog vina, 2 limuna, sol, papar, peršin, 4 kriške suhog kruha, 2 žlice maslaca.

Grgeče očistite, skinite mu kožu, meso odvojite od kostiju i oblikujte filete (odreske). Kosti, glave, kožu, luk izrezan na kolutove, lovorov list, papar u zrnju i bijelo vino kuhajte oko 15 minuta. Odreske pokapajte sokom limuna, posolite i popaprite. Peršin iskosajte, kruh izmrvite, izribajte korice limuna i sve zajedno

izmiješajte. Odgovarajuću posudu premažite maslacem, složite odreske, prelijte juhom od kuhanih ribljih ostataka te pospite mješavinom kruhom korice limuna i peršina. Na kraju dodajte i malo maslaca. Stavite u zagrijanu pećnicu na 180 °C i pecite 30-40 minuta.

Grgeč u vrhnju

Sastojci: 4 grgeča, sol, 2 jaja, mrvice, 2 žlice ulja, 2 žlice maslaca, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, peršin, kapari, vlasac.

Očišćene grgeče umočite u razmućeno jaje, mrvice i ispecite na zagrijanom ulju pomiješanim s maslacem. Kad su pečeni, izvadite ih, a ulju dodajte vrhnje i malo vode te pustite da provri. Uklonite s vatre, prelijte preko ribe i pospite kosanim kaparima, peršinom i vlascom.

Grgeč na roštilju

Sastojci: po osobi 20 dag grgeča, 0,5 dl ulja, 2 češnja češnjaka, peršin, limun, sol, papar.

Grgeča očistite, operite, prelijte uljem i pržite oko 20 minuta na roštilju. Za vrijeme prženja ribu stalno okrećite i mažite. Kad porumeni, skinite ga sa roštilja, prelijte mješavinom ulja, češnjaka i peršina, i nakapajte sokom limuna.

Grgeč u glini

Ulovljene grgeče nemojte čistiti od krljušti. Pomoću oštrog noža napravite dugačak rez na trbušnoj strani i izvadite utrobu. Ako ima ikru, vratite je u trbušnu šupljinu i cijelu unutrašnjost dobro osolite. Ribu zatvorite i dobro je oblijepite tankim slojem gline. Ako su grgeči krupni, sloj žeravice treba biti deblji. Ovako pripremljenu ribu zatrpajte u žeravicu i ostavite da se peče 30-45 minuta. Dužina pečenja zavisi od veličine ribe. Pečenu ribu izvadite iz žeravice i ostavite da se malo ohladi. Očistite pepeo i pažljivo odstranite glinu. Na njoj će ostati koža i krljušt, a meso odvojite u posudu. Ovako pečenim grgečima se lako odstranjuje kralježnica (središnja kost) s većinom kostiju. Iako u prvi mah ne djeluje baš primamljivo, grgeč u glini je izvrstan specijalitet. Čim se spusti u žar, glina postaje sterilizirana i idealno oblikovana zemljana „posuda“ za pečenje.

JEGULJA



Ako je jegulja starija (uglavnom teža od 1 kg), treba joj oguliti kožu tako da je nožem kružno zarežete ispod glave, zavrnete kožu i jednom rukom, držeći ribu za glavu, snažno povučete. Iza glave na 10-15 cm pažljivo zarežite i izvadite jetru i žuč. Cijelu jegulju izrežite na komade duge oko 6 cm i iz svakog pomoću žlice izvadite iznutricu. Možete je očistiti i tako da joj prorežete trup duž trbušne strane i izvadite duguljastu žilicu, te je potom izrežite na komade.

Jegulju treba grubljom tkaninom uhvatiti za glavu i rep, omamiti udarcem, zatim zasjeći potiljak, a nakon toga rep na nekoliko mjesta. Lakši način usmrćivanja jegulje da se omamljena stavi u veću posudu, u kojoj se nalazi pomiješani ocat i sol (1 l octa i 25 dag soli), brzo i dobro poklopi, da ne bi iskočila. Nakon nekoliko minuta jegulja će uginuti, poprimiti modru boju, a na koži će izlučiti mnogo sluzi.

Preporučuje se masnu jegulju kratko vrijeme držati nad vatrom od drvenog ugljena. Koža će se smežurati i lako guliti, a suvišak masti se ispeče, te meso dobiva bolji okus i lakše se probavlja. Male se jegulje ne gule, nego samo jako nataru solju i drvenim pepelom.

OPREZ, jegulja nema otrovan ugriz, ali se u njezinoj krvi nalazi vrlo jak otrov, tzv. „riblji otrov“ ili „ihtiotoksin“, koji je po svom sastavu sličan zmijskom otrovu, te pripada skupini otrovnih bjelančevina. Čovjek može umrijeti od ubrizgane krvi svježe jegulje u njegovu krv. Pečenjem ili prženjem potpuno nestane djelovanje otrova. Dešava se da ribolovac okrvavljenim prstima protare sebi oko ili mu dospije u želudac hranom. Tada nastaju upale očiju, odnosno grčevi, mučnine u želudcu i vrtoglavice popraćene jakom lupanjem srca.

U mitologiji, stoga što je neuhvatljiva, simbol je prikrivanja.

Jegulja na ribarski način

Sastojci: 1 kg jegulja, 7 žlica maslinova ulja, glavicu luka, grančice ružmarina, žlica kvasine, 1/2 kg oguljene rajčice, sok limuna, papar, sol.

Očistite jegulje, skinite joj kožu i izrežite je na manje komade. Luk nasjeckajte i ispržite na ulju, dodajte iskosan ružmarin i na kraju komade jegulje. Ulijte kvasinu, protisnite rajčice, posolite, popaprite i pirjajte sve zajedno na laganoj vatri. Malo kasnije dodajte limunov sok i poslužite.

Jegulje po istarsku

Jegulju izrežite na komade dužine 5 do 10 cm zavisno od veličine i ostavite barem 2 sata u salamuri koju ste pripremili od: nekoliko žlica maslinova ulja, soka jednog limuna, nekoliko zdrobljenih češnja češnjaka, kosanog lišća peršina, soli i papra. Zeleno lišće vinove loze (možete zamijeniti lišćem kupusa), računajući po 2 lista za svaki komad jegulje, operite. Komade jegulje i malo salamure stavite na list, zamotajte u jednom smjeru, a završite sa dugim listom poprijeko. Pomoću komada tanke žice osigurajte omot od otvaranja i sačuvati sokove kod okretanja. Na dobro ugrijanom roštilju ili žeravici, na srednje jakoj vatri, pecite sa svake strane po 6 ili 7 minuta. Maknite s roštilja, uklonite žicu i stavite na tanjur, tako da list ostane odozdo. Uz pomoć masline, kriške limuna ili malo kosanog lišća peršina dotjerajte izgled. Jede se jegulja i lišće. Neki smatraju lišće velikom poslasticom.

Brodet od jegulja sa palentom

Sastojci: 2 luka srednje veličine, 40 dag rajčice, 4 češnja češnjaka, 1 vezica (kitica) peršina, 0,5 dl vinskog octa (kvasine), 2 dl suhog bijelog vina, 1 ljuta papričica, 3 žlice maslinovog ulja, 3 lista lovora.

Jegulju očistite (lagano se čisti ali je vrlo skliska). Razrežite je na komade od 8-10 cm. Operite je, stavite u cjedilo i posolite. Na maslinovu ulju zazlatite isjeckan luk i komad ljute papričice. Dodajte izrezane rajčice, kosani češnjak i peršin, te listove lovora. Posolite, pirjajte na laganoj vatri dok se ne napravi umak. Dodajte 0,5 dl vinskog octa (kvasine) i 1 dl bijelog vina. Pustite da provrije i složite komade jegulje. Poklopite, neka naglo zakuha, nakon toga smanjite vatru na minimum. Kuhajte desetak minuta pokriveno, povremeno protresite, nakon čega otvorite poklopac i pustite da lagano krčka dok jegulja ne omekša.

U međuvremenu skuhajte rjeđu palentu (omjer palente i vode 1:5): zakuhajte posoljenu vodu, polako sipajte kukuruzni griz uz neprestano miješanje da se ne stvore grudice. Pustite da kuha na laganoj vatri 20-tak minuta. Tada dodajte obilatu žlicu dobrog maslinovog ulja, promiješajte i do kraja začinite.

Na tanjur stavite bogatu *kutljaču* (*kuhaču*) palente na koju stavite 2-3 komada jegulje, bogato podlijte umakom od brudeta.

Jegulje možete pripremiti na više načina, poput prženja, paniranja, na brudet i sl. Ljubitelji jegulja će svakako uživati u ovom jelu, kojem poseban ukus daje aromatičan umak od rajčica. Jegulje imaju masno meso, osobito oni iz Vranskog jezera.

Usitnite rajčicu, dodajte kosani luk, korijen celera narezan na kockice, kosani češnjak, začinite solju i paprom, i pripremite umak (pirjajte na maslinovu ulju). Jegulje očistite, osušite čisto kuhinjskom krpom i narežite na komade dužine, po prilici, 8 centimetara. U ugrijanu tavu, na maslinovo ulje, dodajte jegulje i stalno miješajući pržite sa svih strana 5 minuta. Pržene jegulje izvadite i odložite na toplo, i posolite. Na masnoću od prženja stavite umak od rajčice, promiješajte i pirjajte dvije minute. Ulijete malo voćne rakiju i crnog vina, promiješajte i kuhajte 7-8 minuta. Vratite jegulje, posipajte kosanim peršinom, promiješajte i kuhajte još 5 minuta. Gotove jegulje stavite na tanjur, prelijte umakom i poslužite.

Jegulja s rižom

Sastojci: 1 kg jegulje, 1 glavica luka, 1 veća mrkva, 0,5 kg riže, sol, papar, peršin, maslinovo ulje.

Nasjeckan luk i mrkvu pirjajte na malo ulja, zalijte litrom hladne vode i kad prokuha dodajte nasjeckani peršin i papar. Jegulju ogulite, očistite i izrežite na manje komade te stavite na opranu i očišćenu rižu, koju ste prethodno stavili u nauljeni pleh. Zalijte pirjanim lukom i mrkvom, i pecite u zagrijanoj pećnici. Peče se pola sata na srednjoj temperaturi. Kad riža porumeni jelo je gotovo. Poslužuje se toplo s limunom, soli se po potrebi.

Jegulje se love različitim spravama: *poradama*, *vršama* (*tratunima*), *parangalima* (strukovima), *bucaljkama*, *mrežama* i *ostima*. Tratuni su pričvršćeni uz *kolac* (drveni štap) tako da se za cijelo vrijeme lova ne vide, nego se samo vršica isprazni. *Penjalo* je mjesto u rijeci na kojem su postavljeni štapovi s mrežama za jegulje. Love se u gluho doba noći, jer po danu spavaju.

Jegulja s češnjakom.

Sastojci: 1 kg jegulja, 2 glavice češnjaka, nasjeckani peršin, pola limuna, 1 dl maslinova ulja, mala šalica vinskog octa, sol, papar.

Očišćenu jegulju operite u nekoliko voda, zarezite na nekoliko mjesta oštrim nožem do kosti. U posudu stavite ulje, nasjeckani češnjak, limun izrezan na tanke kriške, ocat, nasjeckan peršin, sol i papar. Sve izmiješajte, stavite jegulju, prelijte je umakom i pecite u pećnici.

Jegulja u bijelom vinu

Sastojci: 1 kg jegulja, 1 dl maslinova ulja, 5 dag luka, 3 režnja češnjaka, 10 dag svježih rajčica, lišće peršina, 0,3 dl rakije, 1 dl bijelog vina, 0,3 dl octa, papar, sol.

Starijim jeguljama (težim od 1 kg) bolje je oderati kožu. Nožem kružno zarezite ispod glave, zavrnite kožu i držeći jednom rukom za glavu, drugom kožu snažno povucite. Nakon toga zarezite 10-15 cm iza glave i iz tog dijela pažljivo izvadite jetru i žuč. Jegulju izrežite na komade duge 6-8 cm i iz svakog komada žlicom izvadite iznutricu. Sve to možete učiniti i na ovaj način; tijelo jegulje prerežite uzduž trbušne strane i izvadite žilicu (izgleda poput dugoljasta crva), a zatim izrežite na komade. Operite je, posušite, posolite i ispržite sa svih strana na ulju. Pržene komade stavite na tanjur, a na isto ulje stavite nasjeckani luk i češnjak, rajčicu izrezanu na male kocke i nasjeckani peršin. Kad se tekućina od rajčice pokuha, dolijte rakiju i vino, vratite prženo meso natrag na umak, posolite, popaprite i na niskoj temperaturi pirjajte oko 30 minuta.

Frigana jegulja

Sastojci: 1,2 kg jegulja, 2,5 dl maslinova ulja, 10 dag brašna, sol, limun.

Očišćene i oprane jegulje izrežite na ploške debljine 2-3 cm. Svaki komad posolite, uvaljajte u brašno i ržite na vrelom ulju. Poslužite s kriškama limuna i kuhanim povrćem ili kuhanim krumpirom.

Jegulja u tijestu

Sastojci: jegulju srednje veličine, 6 češnjeva češnjaka, 1 limun, mljevena crvena paprika, ulje, papar, sol. Tijesto napravite od brašna i jaja, kao za rezance.

Jegulji skinite kožu, očistite, operite i osušite. Češnjak zdrobite i njime dobro natrljajte jegulju izvana i iznutra. Napravite mješavinu od papra i soli, i premažite jegulju. U tijesto zavijte jegulju dva puta. Malo navlažite tijesto da se bolje primi. Savijte u krug, premažite uljem i ispecite u pećnici. Pečenu jegulju malo lupite po čvrstom, tvrdom i rumenom tijestu i kroz napuklinu nacijedite malo soka limuna.

Sarmice od jegulje

Sastojci: 1 kg jegulje, lišće vinove loze ili kupusa (na svaki komad jegulje po 2 lista), ulje, sok jednog limuna, 4 češnja češnjaka, sol, papar, peršin i nekoliko maslina.

Pomiješajte nekoliko žlica ulja s limunovim sokom zdrobljenim češnjakom, nasjeckanim peršinom, solju i paprom. Očišćene jegulje izrežite na komade veličine oko 7 centimetara i pustite da odstoje oko 2 - 3 sata u mješavini ulja. Uzmite po dva lista (loze ili kupusa) i na njih stavite jegulje s malo soka. Pri zamatanju jedan list zamatajte u jednom, a drugi u suprotnom smjeru i pazite da sok ne iscuri. Sarmicu učvrstite čačalicom ili tankim komadom žice te na dobro zagrijanom roštilju pecite desetak minuta. Pečene sarmice složite u topli tanjur te ukasite maslinama i kriškama limuna. Prelijte mješavinom ulja, češnjaka i kosanog peršina. Gurmani smatraju da je lišće prava poslastica.

Brodet od jegulje s palentom



Sastojci: 1 kg skradinskih jegulja, 20 dag luka, 50 dag rajčice, 2-3 dl bijelog suhog vina, 2 dl maslinova ulja, 1 vezica peršina, 4 lista lovora, 5-6 češnja češnjaka, sol.

Luk iskošite i popržite na maslinovu ulju, dodajte oguljene i kosane rajčice, i pirjajte dok se na pola ne zgusne. Dodajte lovor, kosani peršin i češnjak. Posolite i pirjajte oko 20 minuta. Dodajte očišćene i narezane jegulje, podlijte vinom i pirjajte oko pola sata, dok vino ne ispari. Poslužite s palentom.

Brudet od sušene jegulje

Sastojci: 1 kg sušenih mladih jegulja izrezanih na komade od 10 centimetara, 1 žlica pirea od rajčice, 1 luk, 3 češnja češnjaka, 1 dl rakije (travarice ili komovice), 2 dl crnog vina, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, 1 žlica šećera, malo peršinova lista i bosiljka, 2 žlice maslinova ulja, 1 žlica kvasine.

Nasjeckani luk pirjajte dok ne omekša, dodajte usitnjeni češnjak, pire od rajčice razmućen u 2 dl tople vode, papar, papriku, šećer i bosiljak. Na laganoj vatri pirjajte oko 10 minuta, dodajte jegulju, rakiju i kuhajte dok riba ne omekša. Pred kraj dodajte sol, nasjeckan peršin, kvasinu i crno vino. Za cijelo vrijeme kuhanja mora biti toliko vode, da prekrije ribu.

Jegulja na roštilju

Izrežite jegulju na komade i stavite je u marinadu 12 sati: rafinirano maslinovo ulje, sol, papar, lovor, borovica, majčina dušica.

Nabodite komade jegulje na ražnjeve i pecite ih 15-20 minuta, često premazujte marinadom.

Jegulja s ražnja



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

Jegulje očistite, dobro isperite i osušite. Nabodite ih na ražanj, posolite i pecite na pripremljenom žaru. Pecite 40-45 minuta, tijekom pečenja nije je potrebno mazati uljem jer je sama po sebi dovoljno masna. Pred kraj pečenja pospite je kukuruznom krupicom. Poslužite je prelivenu maslinovim uljem uz blitvu na dalmatinski način

Dimljena jegulja s jajima

Sastojci: 1 očišćena i narezana jegulja, ploške crnog kruha, jaja, vrhnje, maslac, sol, papar, vlasac.

Ploške kruha namažite maslacem i na njega stavite komade dimljene jegulje očišćene od kosti i kože. Jaja umutite s vrhnjem (na svako jaje dvije žlice vrhnja) i ispecite na laganoj vatri uz stalno miješanje. Posolite, popaprite i stavite na kruh s jeguljama. Pospite nasjeckanim vlascom.

Dimljene jegulje spremaju se na dva načina: režu se na rezance - *rezenice*, a druge koje se stavljaju u *piz* – *pizance* (pod uteg). Nakon stajanja peru se u vodi i *dižu* na dim, a suše se na starinski način, na dimu od domaćih drva.

Neretvanski brodet

Sastojci: 1 kg jegulja, 40 dag cipla, 18 **žaba**, 2 glavice luka, 5 žlica maslinova ulja, 2 lista lovora, 2 suhe ljute papričice, 3 žlice pirea od rajčice, 0,5 dl kvasine, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, 80 dag krumpira, sol.

Ribu očistite i izrežite na komade, a žabe ogulite. Nasjeckani luk zažutite na ulju uz vrlo malo dodavanja vode, dodajte papriku, jegulje i pirjajte oko 20 minuta. Nakon toga dodajte pire rajčice, kvasinu i ciple, pirjajte 5 minuta i dodajte žabe. Dodajte nasjeckani češnjak, peršin i krumpir izrezan na kriške, posolite i pirjajte oko 20 minuta, kad bi jelo trebalo biti gotovo.

Uz ovako pripremljeno poslužuje se i palenta.

Brudetom su se nekad hranile obitelji i težaci. Više krumpira, a manje žaba i jegulja da bude *kripnije*.



Jelo je zaštićeno kao tradicijsko autohtono jelo Dubrovačko-neretvanske županije.

Jedinstveni brodet u kojeg se stavljaju ljute papričice, kaže se da po osobi treba - jedna ljuta papričica. Razlog ovakvog načina priprema je u starom vjerovanju da se ljutom papričicom mogla izliječiti – malarija, koja je nekada bila česta na močvarnom području, delte Neretve. O malariji u ovim krajevima pisao je Fortis (Put po Dalmaciji; 1772.) i prenio mišljenje, domaćih ljudi, da je prenosnik malarija – komarac, što je tek kasnije i naučno dokazano. Komarac kao prenosnik malarije „otkriven“ je tek u Indiji 1898. godine. Malarija se u medicinskim krugovima nazivala „neretvanskom bolešću“. Svaki stanovnik delte Neretve imao je mali „šator“ kojim su se noću štitili od uboda.

U lovu na jegulje svaka obitelj imala je svoje „penjalo“ – to je mjesto u rijeci na kojem su postavljeni štapovi s mrežama na jegulje. Love se u gluho doba noći jer po danu spavaju.

Uz falkušu, *neretvanska lađa* i *trupica* su autohtona plovila (čamci). Lađa je veći čamac (dužina oko 8 m, u dnu od 3,40 do 4,10 cm, širine u sredini od 3,10 do 3,40 cm, visine sa strane od 0,80 do 1,50 m, gaz joj je 0,25 m) a trupa (trupica) manji čamac, a jedno i drugo su omiljeno i korisno prijevozno i teretno sredstvo za prostoru Poneretavlja. Izrađivale su se od ariša, hrasta, smreke i duda. Premazivale su se katranom da bi se spriječilo prodiranje vode. Lađa se koristila za prijevoz ljudi (moglo je stati 30 do 35 ljudi) i tereta (npr. grožđa i povrća, sijena) a služila je i za prijevoz svatova, pokojnika i njihove pratnje. Onaj tko nije imao lađu, mogao ju je iznajmiti, a cijena je bila u visini jedne težačke dnevnice. Trupice su služile i za lov, *mrižama-poponicama* (plele su ih uglavnom sredovječne žene), Raznih vrsta riba i jegulja.

Osim trupa, i lađa je oduvijek bila osnovno sredstvo u neretvanskom kraju. Lađama se prevozila i stoka, sijeno, pijesak, građevinski materijal, a danas se koriste u foto-safari. Više se ne može vidjeti u dolini Neretve, kao nekoć, mreže *popunice* razvučene i obješene o stablima ili na sohama (račvasto stablo; uređaj za dizanje, spuštanje i držanje čamaca), ni ribari s vršama u trupicama niti *tratuni* (vrsta sprava za lov jegulja, slična vršama; krila svršetak trate pričvršćene su uz kolac/drveni štap/ tako, da se za cijelo vrijeme lova ne vade, nego se samo vršica isprazni) za lov jegulja i cipala te ine ribe, još manje drvene bačvice za čuvanje ulovljene jegulje.

Obzirom da su danas zelene žabe zaštićene – ne smiju se više dodavati u brudet, već se koriste smeđe

Jegulja u zemljanoj posudi

Sastojci: 1 kg jegulja, 5 češnja češnjaka, peršin, ocat, ulje, sol.

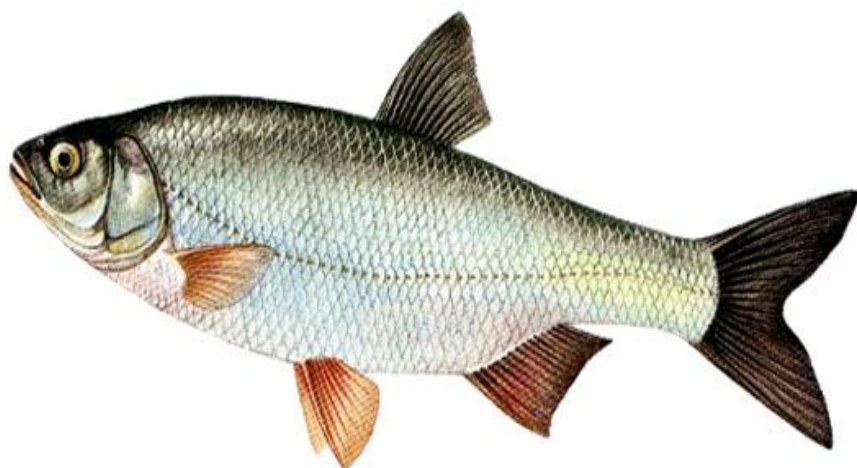
Jegulju očistite i dobro osušite. Savijete je u krug i stavite u zemljanu posudu. Oko nje posložite češnjak izrezan na listiće, dosta kosanog peršina, prelijte vodom, octom i uljem, posolite i stavite u zagrijanu pećnicu da se peče dok ne omekša.

Jegulja u hladetini

Sastojci: 2 kg jegulja, 60 dag maslaca, čaša vinskog octa (kvasina), na vrhu noža majčine dušice, 3-4 lista lovora, 2-3 glavice luka, 3 češnja češnjaka, 2 limuna, 6 - 8 malih kiselih krastavaca, nekoliko malih glavica luka iz kiseline, list želatine.

Jegulju očistite, izrežite i ispecite na maslacu na laganoj vatri. Zatim ohladite i ocijedite. U međuvremenu prokuhajte ocat s majčinom dušicom, lovorom, lukom i češnjakom, posolite te otopite želatinu i dodajte ocat. U posudu složite jegulju s kriškama limuna, kosanim kiselim krastavcima i lukom. Iscijedite prokuhani ocat sa želatinom i prelijte preko jegulje. Jelo poslužite drugi dan kad se sve dobro stisne (stegne).

JEZ



Jez u pećnici

Sastojci: jeza od 1 kg, 3-4 češnja češnjaka, peršin, ulje.

Očišćenog jeza zarežite (samo gornju kožu) poprijeko, istrljajte iskosanim češnjakom i peršinom. Ostavite da odstoji 1-2 sata, tj. Dok meso ne poprimi miris. Na zagrijanom ulju i u već zagrijanoj pećnici pecite ga polako.

Jez u tavi

Jeza izrežite na odreske, uvaljate u brašno i ispecite u tavi na zagrijanom ulju. Pospite ga kosanim začinskim travama.

KEČIGA



Kečiga s gljivama (pečurkama-šampinjonima)



Sastojci: 1 kg kečige, 0,5 luka, 25 dag svježih gljiva (pačurke-šampinjoni), 2.5 dl ulja, kosani peršin, papar, crvena mljeven paprika (aleva paprika).

Kako je kečigu teško očistiti od oštih ljuski, najbolje ju je politi kipućom vodom i kožu oguliti. Izvadite škrge i bacite a meso izrežite na komade odstranjujući veće kosti. Sitno iskošite luk, posolite i stavite na ulje da se prži, u veću dublju posudu. Iskošite gljive i, kad je luk napola pržen, gljive i luk ispržite zajedno. Kad se luk skoro pretvorio u kašu, dodajte komade kečige i pirjajte zajedno oko 2 minute. Za vrijeme pirjanja dodajte po želji papar i alevu papriku. Promiješajte pažljivo drvenom žlicom (kuhačom) i dolijte tople vode tako da svi sastojci budu pokriveni. Kuhajte oko 30 minuta i povremeno protresite posudu. Prije nego što je gotovo pospite peršinom i nakratko prokuhajte. Sve to stavite na nekoliko tanjura, ili na pladanj, ukrasite s glavama kečige (koje ste popržili u ulju) i hladite nekoliko sati u hladnjaku te nakon toga poslužite.

Kečige s ribanim ovčjim sirom

Sastojci: kečiga od 1 kg, peršin, maslac, glavica luka, žlica paste (paštete) od srdela, 5 dag ribanog ovčjeg sira, papar, sol, 2 žlice krušnih mrvica (prezli).

Očistite kečige i prerežite je napola; jednu polovicu izrežite na komade, osolite i složite zajedno. Drugu polovicu ribe sameljite i izmiješajte s kosanim peršinom i samljevenim luko. Dodajte past (paštetu od srdela i ribani ovčji sir. Srdele, kojih je teško naći kad ih trebate, možete zamijeniti s nekoliko fino usitnjenih slanih incuna. Vatrostalnu posudu (ili zemljanu posudu, ili neku drugu posudu u kojoj ćete poslužiti jelo) namažite maslacem i u nju slažite red samljevene ribe pomiješane sa sirom i srdelama, red na komade izrezane i osoljene ribe, pa red samljevene. Gornji red ribe pospite ribanim sirom i krušnim mrvicama te stavite žlicu maslaca. Pecite 30 minuta u zagrijanoj pećnici i poslužite.

Pečena kečiga

U kipuću vodu uronite kečigu, izvadite i ogulite joj kožu. Pecite je na malo ulja oko 40 minuta, u zagrijanoj pećnici, i prije no što bude gotova nakapajte je limunom i prelijte domaćim kiselim vrhnjem, pa zapecite u pećnici.

KLEN



Juha od klenove glave

Sastojci: 8 klenovih glava, 2 žlice ulja, 2 veće glavice luka, 1 vezica (struk) zelenja za juhu („grincajg“), sol, papar, mažuran, malo ljute crvene mljevene paprike (aleva paprika), 1 žlica pirea od rajčice.

Na vrućem ulju propirjajte iskosani luk i kad požuti, dodajte glave i još propirjajte, dok se meso ne počne odvajati od kostiju. Stavite svu zelen izrezanu na kolutiće, pire od rajčice i podlijte s dosta vode. Ljutu papriku, sol, papar i mažuran također stavite u vodu. Lagano sve promiješajte i kuhajte oko 1,5 sat. Kada je sve gotovo

juhu procijedite, a povrće i meso protisnite kroz žičanu cjediljku. U juhu možete po želji staviti preprženi kruh neposredno prije posluživanja ili, dok se kuha, malo riže. Tko voli, može također staviti i žlicu kiselog vrhnja, ali juhu nakon toga morate provreti (prokuhati).

Prženi dimljeni odresci klana

Sastojci: 4 klana, 2 žlice brašna, žličica crvene mljevene paprike (aleva paprika), sol, 2 češnja češnjaka.

Založite vatru i na nju stavite grančice kleke (borovice). Već pripremljene odreske klana, koje ste stavili na drvene štapiće, držite iznad dima. Pazite da se dime, a ne peku. Kad ih nadimite s obje strane, premažite ih onako vruće mješavinom izgnječenog češnjaka i soli, uvaljajte u brašno kojem ste prethodno dodali mljevenu crvenu papriku. Zatim ih ispržite s obje strane na vrućem ulju. Poslužite uz ribani luk koji ste ispirjali na maslacu i svemu tome dodali sol, papar i malo šećera.

LINJAK



Nadjeven linjak

Sastojci: po osobi jedan linjak, peršin, luk, 2 mrkve, 2 češnja češnjaka, celer, 1,5 dl suhog bijelog vina, žlica ribanog sira, sol, papar, ulje.

Iskosajte što sitnije peršin, luk, češnjak, mrkvu i celer. Dodajte sol, sir, papar i pomiješajte s uljem. Očišćenu ribu nadjenite dobivenom smjesom i stavite u nauljeni lim (protvan, tepsiju). Ostatak smjese pospite oko ribe, podlijte s malo ulja i pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata. Podlijte vinom.

Kuhani linjak

Sastojci: linjak od 1 kg, 2 žlice octa, nekoliko zrna papra, 1 l vode, manju glavicu luka, list lovora, 1 dag maslaca, peršin.

Linjaka dobro očistite i operite. U posudu u kojoj ćete ga kuhati stavite 2 žlice octa, nekoliko zrna papra, litru vode, cijeli luk, lovor i 1 dag maslaca. Dodajte linjaka i kuhajte oko 20 minuta. Kada je kuhan, pažljivo ga izvadite na pladanj za posluživanje te ukrasite ploškama limuna i kosanim peršinom.

Panirani (pohani) linjak s rajčicama

Sastojci: linjak od 1 kg, brašno, ocat, ulje, jaja, krušne mrvice (prezli), rajčice.

Dobro očišćenog linjaka operite i izrežite na odreske debele oko 4 cm. Posolite i poškropite razrijeđenim octom i ostavite da stoje oko pola sata (ocat se dodaje ribi da joj ostane čvrsto meso, da se ne raspada tijekom termičke obrade). Odreske uvaljajte u brašno, razmućeno (trajbano) jaje i na kraju u mrvice, te panirajte pohajte u vrućem ulju. U isto ulje stavite kriške rajčice, na njih pohanog linjaka i zapecite u pećnici desetak minuta.

Linjak s bijelim vinom

Sastojci: linjaka do 1 kg, 0,5 l vode, 3-4 dl suhog bijelog vina, žlicu soli, 5 dag maslaca, 5 dag brašna, 1 dl domaćeg kiselog vrhnja, nekoliko ploški limuna. Očišćenog linjaka stavite u pola litre vode kojoj ste dodali vino i sol. Kuhajte 15-20 minuta. Za to vrijeme pripremite umak tako da 5 dag maslaca rastopite i na njemu zapržite 5 dag brašna do žute boje, ulijte 1 dl domaćeg kiselog vrhnja i promiješajte. Kuhanog linjaka prelijte umakom i ukasite ploškama limuna.

MANIĆ



Manić s gljivama i umakom

Sastojci: 80 dag manića, 3 manje glavice luka, 2 čaše suhog bijelog vina, 20 dag šampinjona (pečurki), 2,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, 5 dag maslaca, 30 dag riže.

Stavite u posudu očišćenu robu, iskosani luka i šampinjone, prelijte vinom, posolite i popaprite. Kuhajte na blagoj vatri 20 minuta pa ribu izvadite. Preostalu tekućinu kuhajte i dalje dok ne ispari (reducira se) na polovicu. Umiješajte vrhnje, skinite s vatre i stavite maslac. Preko kuhane riže poredajte komade ribe i prelijte pripremljenim umakom.

Manić s bijelim vinom

Sastojci: 80 dag manića, 2 glavice luka, žličicu sitno kositnog kopra, 2,4 dl suhog bijelog vina, 10 dag svježeg vrhnja, 5 dag maslaca, sol, papar.

Na maslacu ispržite ribu, koju ste prethodno očistili i izrezali na komade. Zatim ribu posolite i popaprite, dodajte kopar i sve prelijte suhim bijelim vinom. Pirjajte na blagoj vatri oko 30 minuta. Pet minuta prije nego je jelo gotovo umiješajte domaće vrhnje i prekipite.

Sarmice od manića

Postupak je jednak kao i kod pravljenja sarmica od jegulje, samo manića treba izrezati na male odreske.

PASTRVA



Potočna pastrva, bistranga, šarenka



Kalifornijska pastrva

Sušena pastrva

Najpogodnija je težine više od jednog kilograma, jer tijekom sušenja izgubi više od polovice težine. Ribi izvadite iznutricu i ostavite samo ljuske na koži, glava i škrge. Nasolite, pospite tučenim češnjakom i položite u veću posudu, leđima prema dolje. Nakon što odleži tri dana, stjenku trbuha raširite, učvrstite štapićima, da se bolje suši na dimu i vatri bukova panja. Prvoj vatri dodajte nekoliko svježih grana borovine radi mirisa. Sušenje traje od 20 do 30 dana, tako da se dimi svaki treći cijeli dan. Tijekom dimljenja i sušenja poželjno je da se i meso malo zagrije. Nakon dimljenja može se odmah pripremiti za jelo ili čuvati do godinu dana na hladnom prozračnom mjestu. Najbolja temperatura je oko deset stupnjeva i treba paziti da do nje ne mogu doći muhe (crvi muhe, pojedu meso i ostane samo koža). Najbolje se sačuva u hladnjaku.

Prije pripremanja za jelo treba odležati u čistoj pitkoj vodi 12 sati. Nakon toga se opere u dvije-tri vode i kratko kuha oko 15 minuta. Prema starom naputku, voda nakon prvog ključanja se mijenjala (koristila se za začinjavanje salate). Kuhana se izvadi iz vode, ostavi desetak minuta ohladiti i odvoji meso od kostiju. Čisto meso se priprema na salatu (za četiri osobe treba 1 kg ribe) s toplim krumpirom, češnjakom, uljem i drugim začinima po želji.

Panirana (pohana) pastrva

Sastojci: 6 pastrva, 2,5 dl mlijeka, žlica brašna, 5 dag maslaca, 4 žlice ulja, sol, papar, peršin, limun.

Očistite pastrve, operite ih u hladnoj vodi i osušite, potopite u mlijeko i uvaljate u brašno. Pržite ih s obje strane na dobro zagrijanoj mješavini ulja i maslaca. Ocijedite ih od viška masnoće (zavijte u papirnati ubrus) i složite na zagrijani pladanj za posluživanje. Pospite mješavinom peršina, papra i ulja, te ukasite izrezanim limunom na kockice.

Pastrva prelivena umakom

Sastojci: 4 pastrve po 25 dag, 15 dag luka, peršin, lovor, papar, sol, 2,5 dl crnog vina, 2 žlice ulja, 5 žumanjaka, rajčica.

Pastrve očistite i operite. Izrežite luk i peršin, dodajte list lovora, crno vino, ulje i sve zajedno promiješajte. Dobivenim preljevom prelijte pastrve i ostavite da odstoje oko pola sata, a zatim i kuhajte oko 25 minuta, u istom preljevu. Pastrve izvadite. Pjenasto umutite žumanjak polako mu dodajući preljev u kojem su se kuhale pastrve neprestano miješajući. Umak kuhajte još malo na umjerenoj vatri dok se ne zgusne i njime prelijte pastrve. Ukasite kosnim peršinom i rajčicom izrezanom na ploške.

Pastrva na „plavo“

Sastojci: 4 pastrve po 25 dag, sol, šalica kipućeg octa, 1 l vode, ½ čaše suhog bijelog vina, lovorov list, mrkva, manji hren, limun, rajčica.

Pastrve očistite, operite i posolite samo iznutra. Vežite ih koncem u krug da ljepše izgledaju. Rep i donju vilicu prošijte koncem. Tako pripremljene pastrve složite u veću posudu i prelijte kipućim octom, kakao bi poplavile. U dugoj posudi prokuhajte vodu, sol, bijelo vino, lovorov list, na kolute izrezan luk i mrkvu. Nakon toga dodajte ribu i kuhajte 15 minuta. Kada je riba kuhana, pažljivo je izvadite, složite na topli poslužavnik i ukasite ribanim hrenom, kriškama limuna i rajčicom. Uz tako spremljenu pastvu poslužuje se pire krumpir.

Pržena pastrva

Sastojci: pastrvu od 0,8 do 1 kg, peršin, grančica ružmarina, 4 žlice krušnih mrvica (prezli), limun, ulje, sol, papar.

Očistite i operite ribu, a peršin i ružmarin iskošite zajedno. U posudu stavite mrvice, limunov sok, sol, papar, iskosani peršin i ružmarin. Dobro izmiješajte. Od dobivene smjese odvojite jednu jušnu žlicu, a ostatkom ispunite ribu. U dubljoj posudi dobro zagrijte ulje i na njemu ispržite ribu. Kada pržite drugu stranu ribe, na već prženu stranu stavite dio smjese koju ste sačuvali. Prženje traje oko pola sata s obje strane. Poslužite s prženim krumpirom.

Pastrva na roštilju

Sastojci: pastrve po 25 dag, sol, papar, ulje (može i maslinovo).

Pastrvu očistite, operite, posolite, popaprite te prelijte uljem i ostavite da odstoji (odleži) oko jedan sat. Kada se na žaru već stvorio sloj pepela (što znači da temperatura više nije visoka, nego „taman“), gradele – rešetke roštilja premažite uljem. Kako se koža ne bi odvojila od mesa, na gradele stavite prvo samo jednu ribu i prve dvije minute pecite tako da je okrećete skoro svakih 15 sekundi. Zatim stavite drugu pastrvu – ponovite postupak i tako redom sve do posljednje. Pri pečenju ribu premazujte uljem u kojem je odstojala i okrećite sve rjeđe. Pečene, prelijte kosanom češnjakom i peršinom pomiješanim s vrućim uljem.

Pastrva na ražnju

Pastrve očistite i izvadite im utrobu kroz škržne otvore (kad to uradite dva-tri puta izvještiti ćete se). Posolite ih, natakните na ražanj i pecite povremeno premazujući krpicom na štapiću ili grančicom ružmarina umočenim u ulje. Ražanj za pastrve treba biti dugačak oko 50 cm, a udaljen od žara 10-15 cm, što ovisi o jačini žara i veličini ribe. Kada je pastrva pečena, još je malo posolite i popaprite.

Pastrva „Marta“



Sastojci: 1 kg pastrva, 10 dag češnjaka, 10 dag luka, 10 dag mrkve, 5 dag korijena peršina, 10 dag mladog kukuruza, 1 dl ulja, papar, sol.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak, korjenasto povrće narezano na kockice i kukuruz, pirjajte podlijevajući vodom po potrebi. Posolite

i popaprite. Očišćene pastrve ispržite na žaru i prelijte umakom. Poslužite sa mješavinom posoljenog masnijeg sira s nasjeckanim mladim lukom.

Pastrva u pivu

Sastojci: 4 pastrve po 25 dag, limun, sol, brašno, 3 glavice luka, lovorov list, boca piva.

Pastrve očistite i operite (u vodi u koju ste dodali sol i sok pola limuna), ocijedite i uvaljajte u brašno. Luk i limun izrežite na kolutove, a lovorov list iskosajte. Ribu stavite na dno vatrostalne posude, a oko nje i na nju luk, limun i lovor. Prelijte bocom piva, prekrijte aluminijskom folijom i pecite oko pola sata u zagrijanoj pećnici na 250 °C. Nakon toga skinite foliju i zapecite još oko 10 minuta.

Pastrva pečena u soli

Sastojci: 1 kg pastrve, 1/2 kg krupne morske soli, 1 glavica češnjaka, peršinov list i 1 dl ulja (po mogućnosti maslinova)

Očišćenu i posušenu pastrvu natrljati sasječenim češnjakom, peršinovim listom i uljem. Ostatak ulja uliti u tepsiju, složiti ribu i po njoj nasipati morsku sol. Peći oko 35 min. na temperaturi od 220°C. Pečenu ribu očistiti od soli, složiti na poslužavnik, posipati peršinovim lišćem. Poslužiti uz kuhani krompir i ulje.

Pašteta od gacke pastrve

Sastojci: 1 kg pastrve, 30 dag slanine, 12 dag putra/maslaca ili margarina, sol, papar, lovorov list, slatke crvene paprike.

Pastrvu ispecite na žaru. Odstranite glavu i peraje i sameljite zajedno s kostima. Posebno na maslacu pirjajte slaninu izrezanu na sitne kockice, dodajte lovorov list. Sve sameljite ili propasirajte. Pomiješajte sa samljevenom pastrvom. Posolite, popaprite i po želji dodajte crvene paprike. Dobro izmiješajte da dobijete namaz. Stavite u kalup po želji i prije posluživanja neka odstoji nekoliko sati u hladnjaku. Pašteta se može i zamrznuti.

Salata od gacke pastrve - I. način

Pastrvu kuhajte u vrućoj vodi u koju ste prethodno dodali sol, papar u zrnu, 2 - 3 lista lovora, kriškice limuna. Kuhanu pastrvu očistite od kostiju, zatim izlomite na sitne komadiće. Prešanu šunku sitno iskošite, dodajte majonezu i začinite po želji (sol, papar, crvena paprika). Sve izmiješajte i dodajte kuhanu pripremljenu pastrvu.

Salata od gacke pastrve - II. način

Pečenu pastrvu ohladite, odvojite glavu i peraje, očistite od kosti i izlomite na sitne komadiće. Začinite limunovim sokom i posolite. Dodajte na kockice sjeckanu kapulu/crveni luk, pospite kosanim peršinom.

Pastrva u kajmaku

Sastojci: 1,5 kg pastrvi, kukuruzno brašno, 20 dag kajmaka, 1 dl vinskog octa, 3 - 4 češnja češnjaka, zelen peršina.

Pastrve očistite, operite, osušite, izrežite na odreske, posolite i ostavite da malo odstoji. Kajmak rastopite i zagrijte. Pastrve uvaljajte u kukuruzno brašno i pržite na zagrijanom kajmaku na umjerenj vatri. Kada je pečena, složite u dublju posudu. Pomiješajte preostali kajmak od pečenja, dodajte mu vinski ocat i zgnječeni češnjak. Prelijte preko ribe i pospite nasjeckanim peršinom. Poslužite s kuhanim krumpirom.

Pastrva u bijelom vinu

Sastojci: 4 pastrve po 25 dag, 7 dl suhog aromatičnog bijelog vina, 7 dl vode, 12 zrna papra, lovorov list, glavica luka, pola limuna, sol; *za umak*: 4 dag maslaca, 4 dag brašna, 2,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, bijeli papar, peršin, kriška limuna.

Pastrve očistite i ostavite da se suše. U dublju posudu ulite vodu i vino*, dodajte papar u zrnu, lovorov list, raspolovljeni luk, krišku limuna. Posolite i kuhajte dok se ne iskuha polovica tekućine te stavite pastrve i kuhajte na tihoj vatri najduže 15 minuta, kako se ne bi raskuhale. Izvadite ih i ocijedite te prelijte umakom, koji pripremite tako da na maslacu zažutite brašno, stalno miješajući, ohladite ga,

dodate tucani bijeli papar i umiješate vrhnje. Malo prokuhajte i prelijte preko pastrva i ukasite kriškama limuna i kosanim peršinom.

*Mala šala;

prvo ulijte vodu a vino u vodu, jer će se tako poboljšati kvaliteta vode. Obrnuti redoslijed je sam onda ako želite pokvariti kvalitetu vina. To je recept za gemišt (špricer) i bevandu.

Pastrva u prošku

Sastojci: 4 pastrve, 1 žlica aromatičnog bilja (svježeg *bosiljka*, *majčine dušice*, *zeru* (malo) *ružmarina*, *origana*), 3 *fete kruva* (*kriške kruha*) samo sredina, 2 žlice *gratanog* (ribanog) suhog sira, 3 žlice maslinova ulja, 1 češanj češnjaka (*čen bjelog luka*), sol, papar; *preljev*: 3 dl proška, 4 žumanca, 1 čaša *pujine* (vrhnja), sol, papar, *sjeckani petrusimen* (kosani peršin).

Pastrvu očistite, operite i dobro posušite. Kruh malo poprskajte vodom i dodajte kosani češnjak, sol, papar, nasjeckano bilje i sir. Nadjenite ribu dobro izmiješanim nadjevom i po potrebi zatvorite tankim drvcima (čačkalicom). Nadjevenu ribu prelijete s malo ulja i pecite u pećnici na 180 °C oko 15 minuta. ocijedite masnoću iz posude u kojoj ste pekli ribu u tavu i dodajte prošek i *pujinu*, a na kraju pjenasto *užbaćena* (razmućena) žumanca. Kad se umak zgusne maknite s vatre i pospite kosanim *petrusimenom* (peršinom). Poslužite uz kuhani krumpir.

Pastrva u kukuruznom brašnu



Sastojci za 10 osoba: 2,5 kg očišćenih pastrvi, 50 dag kukuruznog brašna, sol.

Pastrve očistite, posolite i sa svih strana uvaljajte u kukuruzno brašno te složite u plitki uljem ili maslacem namazani lim (protvan, tepsija). Pecite ih u zagrijanoj pećnici na 200 do 220 °C oko 25 minuta bez okretanja. Poslužite sa salatom od graha ili krumpira.

Pastrva s maslinovim uljem na žaru

Sastojci: 4 pastrve, 3 dl maslinova ulja, sok limuna, sol, papar.

Očišćene pastrve složite u posudu i prelijte mješavinom maslinova ulja, soka limuna, soli i papra. U tako složenom „pacu“ ostavite pastrve do 3 sata. Pecite ih na žaru, sa svake strane 5 do 8 minuta, premazujući ih uljem (mješavinom) u kojem su se prije „kupale“ - „pacale“.

Nadjevena pastrva

Sastojci: 4 pastrve po 25 dag, 4 veće glavice luka, sol, papar, 1-2 lista lovora, crvena mljevena paprika (aleva paprika).

Očistite i operite pastrve i ostavite da se ocijede. Luk izrezan na kolute propržite do zlatnožute boje, dodajte sol, lovor i crvenu mljevenu papriku. Pastrve rasječene po trbuhu složite na trbuh u vatrostalnu posudu, te prelijte uljem i pecite. Kada su ispečene na trbuhu, okrenite ih, nadjenite pečenim lukom i stavite u pećnicu da se ispeku do kraja.

Pastrva s bademima



Sastojci: 4 pastrve, 10 dag badema, peršin, sol, ulje.

Očišćene pastrve posolite krupnom solju i pustite da odstoje, te polako ispržite na ulju. Kad porumeni izvadite je, pospite kosanim peršinom i bademima narezanim po dužini i prepečenim na istom ulju.

Pastrva s pireom od šampinjona (pečurki)

Sastojci: 4 pastrve po 25 dag, sok pola limuna, 3 žlice maslaca, 2 glavice luka, poriluk, 25 dag šampinjona (pečurki), 2 dl slatkog vrhnja, brašno.

Pastrve očistite, operite i osušite krpom. Pokapajte sokom limuna, posolite, popaprite i uvaljajte u brašno. Dvije žlice maslaca otopite i na njemu pecite pastrve po 2 minute sa svake strane. Očistite luk i narežite na ploške, poriluk na kolutiće, šampinjone na dugoljaste komadiće. Na maslacu lagano ispecite luk i poriluk, dodajte šampinjone i pirjajte dok ne ispari sva tekućina. Dolijte vrhnje i krčkajte slijedećih pet minuta. Sav taj umak prelijte u mikser i dobro izmiksajte. Dobiveni pire zagrijte, na njega složite pastrve, ukasite grančicama ružmarina i nakapajte limunom.

Koktel od pastrve

Sastojci: nekoliko pastrvi do 1 kg, suho bijelo vino, sol, papar, lovor, luk, ½ limuna.

Za sok/umak: 2 dl majoneze, ½ dl suhog bijelog vina, 1 dl rajčice iz tube, 0,2 dl konjaka, sok od ½ limuna, malo senfa, 10 dag ribanog hrena.

Pastrve skuhaite u bijelom vinu s malo soli, papra, listom lovora, malo kositog luka i pola limuna. Kada provri, ostavite na tihoj vatri još 10 minuta, uklonite s natre i pustite da se ohladi. Meso odvojite od kosti i složite u koktel čaše (ili u drugu odgovarajuću posudu) i prelijte sokom/umakom pripremljenim od 2 majoneze, bijelog vina, rajčice, konjaka, limunovog soka, senfa, hrena i soli.

Koktel možete pripremiti i od mesa smuđa.

PODUST



Podust (škobalj, štupser) na roštilju

Za tri podusta pripremite 3 dl ulja, dosta kosanog lista peršina, 2 češnja kosanog češnjaka, sve stavite u posudu i izmiješajte s očišćenom ribom. Ostavite oko pola sata i pecite na roštilju. Često ih prevrćite i zalijevajte uljem iz posude u kojoj su odstajali. Kad riba dobije rumenu boju i leđna peraja se lakoćom vadi, riba je pečena. Ribu vratite u posudu s uljem i sve stavite na roštilj da se zagrije. Nakon desetak minuta poslužite ribu s umakom.

SMUĐ (princ slatkih voda)



Juha od smuđa

Sastojci: 2 kg smuđa, 2,5 l vode, 4 mrkve, vezica (struk) peršina, 1 celer s korijenom, glavica luka, 2 dl ulja, sol, nekoliko zrna papra, 2 dl riže, mala slatka crvena paprika.

U hladnu vodu stavite mrkvu, zelenje, zapečenu glavicu luka, ulje, sol, papar i kuhajte 1 sat. Ribu (ribe) očistite i operite te joj odstranite glavu i rep, peraje i stavite u juhu. Kuhajte oko 20 minuta. Pažljivo je izvadite i spremite za drugo jelo (vidi: Hladni smuđ). Juhu procijedite, dodajte sol i papar, ako treba, i crvenu papriku. Zakuhajte i uspite očišćenu i opranu rižu. Kuhajte oko 15 minuta.

Hladni smuđ

Sastojci: 2 kg kuhanog smuđa, 2 kg krumpira, glavicu radiča, žlicu soli, malo papra, 1 dl vinskog octa, 2 dl ulja, 2 kuhana jaja, glavica luka.

Krumpir skuhaite u ljusci, dok je još vruć, očistite ga i narežite na ploške, dodajte očišćen radič, posolite, popaprite, narežite luk i jaja na kolute i začinite uljem i octom. Meso odvojite od kostiju, posolite, popaprite, pospite kosanim češnjakom, peršinom, nakapajte limunovim sokom i prelijte s 2 dl zagrijanog ulja.

Smuđ na srijemski način

Sastojci; 1 kg smuđa, 1 kg krumpira, 50 dag mrkve, 2 glavice luka, 3 češnja češnjaka, ulje, sol, suho bijelo vino.

Važno je da riba koju pripremate bude svježa. Smuđa očistite kao i svu ostalu ribu. Pazite na veliku bodljikavu leđnu peraju, čiji ubod može biti neugodan. Očišćenog smuđa ravnomjerno osolite i stavite ga na podmazan pleh.

Krompir, mrkvu, luk i češnjak izrežite na krupnije komade, posolite, pouljite i dodajte začine po želji. Sve dobro izmiješajte i rasporedite pored smuđa u plehu. Poškropite ribu i povrće bijelim vinom, prekrijte alu folijom i staviti u zagrijanu pećnicu, i pecite na 250°C, 30 minuta.

Smuđa i povrće poslužite u velikim plitkim tanjurima uz čašu bijelog vina

Smuđ na otmjen način

Sastojci: smuđa od 2 kg, jetra smuđa, jetra pileta, sol, 1 glavica luka, jaje, brašno, ulje, maslac, 0,5 kg gljiva (vrganj, lisičarka, turčin, topolov djed, smrčak, a može i šampinjoni), slatka mljevena paprika, 1,5 dl bijelog vina, 0,3 dl konjaka, 1 dl kiselog vrhnja.

Smuđa očistite od ljuske, ogulite kožu, razrežite ga duž leđa, rastvorite, izvadite utrobu, odvojite jetru, izvadite kralježnicu i rebra i rezom duž tijela odsijecite osam tankih odrezaka. Lagano ih posolite i ostavite da usoljeni stoje bar pola sata (ostatak mesa iskoristite za juhu ili nešto drugo).

Jetra smuđa isjeckajte, sitno isjeckajte luk, i pirjate posoljenu jetru smuđa na luku. Obično su jetra smuđa premalena pa se može dodati jetra od pileta.

Odreske premažite pirjanom jetrom na luku, uvijte ih, uvaljajte ih u jaja, pa u brašno, i stavite u posudu na lagano vruće ulje. Ulja treba biti toliko da pokrije visinu bar pola ribe. Pri prženju ribu okrećite da se jednako ispeče sa svih strana. Na maslacu pirjajte narezane gljive. Kad gljive omekane posolite ih, zalijte juhom tek da ih pokrije, dodajte slatke mljevene paprike, bijelo vino i konjak. U kiselo vrhnje dodajte žličicu bijelog brašna, promiješajte, dodajte gljivama i pustite da lagano vriju dok umak ne postane dovoljno gust. Poslužite kao prilog smuđu, a od vina poslužite Erdutsku graševinu.

Pečeni smuđ

Sastojci: jedan smuđ, 2 žlice limunovog soka, sol, 3 dag brašna, 4 dag maslaca, jedan limun, pola vezice peršina.

Ribu očistite od krljušti, izvadite utrobu, operite i obrišite čistom krpom. Izvana i iznutra dobro je nakapajte limunovim sokom, posolite, uvaljajte u brašno i ispecite na vrućem maslacu, 15 minuta sa svake strane. Odložite je na zagrijani (pladanj), a ostatkom maslaca prelijte, ukasite kolotovima limuna i peršinom. Poslužite sa zelenom salatom i kuhanim krumpirom posutim kosanim peršinom.

Panirani (pohani) smuđ

Sastojci: 2 kg smuđa, 5 dl mlijeka, 0.5 kg kukuruznog brašna, 5 dl ulja, sol.

Ribu (ribe) očistite, operite, odrežite joj glavu, rep i peraje. Zatim je prerežite po polovici, odvojite meso od kosti i izrežite ga na odreske debljine oko 2 cm. Odreske posolite, umočite u posoljeno mlijeko, zatim u kukuruzno brašno i pržite na vrućem ulju do dobro požute. Poslužite s kuhanom rižom.

Prženi smuđ s pivom

Sastojci: 1 kg smuđa, 1 jaje, brašno, pivo, ulje, limun, tartar umak.

Meso smuđa očistite od kostiju i od njega oblikujte nekoliko odrezaka. Razdvojite bjelanjke od žumanjaka i svako posebno razmutite, dodajte brašno i malo piva te sve zajedno zamutite (izmiješajte). U dobivenu smjesu umočite odreske i pržite na ulju. Poslužite s kriškama limuna i tartar umakom.

Kuhani smuđ

Sastojci: 1,5 kg smuđa, lovorov list, nekoliko zrna papra, vezica zelenja (*grincajg* – zelen za juhu), sol, ocat, 2,5 l vode i mirodije po želji.

Najprije kuhajte zelenje i mirodije, pa dodajte pripremljenu ribu (očišćenu i opranu) i kuhajte još oko 30 minuta. Kuhanu ribu pažljivo izvadite, ocijedite, stavite na zagrijani pladanj i ukasite kriškama limuna. Poslužite uz kuhani krumpir posut kosanim peršinom.

Smuđ u ljutkastom umaku



Sastojci: 1,5 kg smuđa; *umak*: 2 veće glavice luka, ulje, malo ljute crvene mljevene paprike (aleva paprika), žlica brašna, 2-3 dl čiste juhe (riblje, goveđe), kiselo domaće vrhnje, sol, češanj češnjaka, žlica pirea od rajčice, sok limuna.

Smuđa očistite i izrežite na odreske (filete), malo posolite i popaprite. Umak pripremite na slijedeći način: sitno izrežite luk i propržite na ulju, skinite s vatre i pospite crvenom mljevenom paprikom (**oprez:** papriku ne smijete dodavati kada je jelo na vatri, jer bi bilo gorko a ne ljuto, radi karboniziranja paprike). Dodajte malo brašna da se zgusne, dolijte 2-3 dl goveđe juhe i kuhajte polako dodajući malo kiselkastog vrhnja. Na taj način dobiti ćete lijepi gusti umak. Pri kraju kuhanja umak začinite prema okusu – solju, zgnječenim češnjakom, pireom od rajčice i limunovim sokom. U tako pripremljeni umak stavite odreske i prokuhajte malo. Nemojte miješati, već posudu povremeno protresite. Poslužite uz kuhanu rižu i prelijte umakom.

Smuđ s gljivama

Sastojci: smuđa od 1 kg, 1 dl ulja, 20 dag suhих gljiva, maslac, 2 dl kiselog domaćeg vrhnja, papar, sol, ribani sir.

Ribu očistite, meso odvojite od kostiju i izrežite na komade, posolite i popaprite. U odgovarajućoj posudi zagrijte žlicu ulja i na njemu ispržite ribu s obje strane. U slanoj vodi popaprite 20 dag suhих gljiva, ocijedite ih i izrežite na rezance. Vatrostalnu posudu (ili neku drugu) namažite maslacem i u nju slažite red ribe, red gljiva te prelijte s 2 dl kiselog domaćeg vrhnja i pospite ribanim sirom. Zapecite u zagrijanoj pećnici 15-20 minuta (dok ne porumeni) i poslužite.

Pečeni smuđ s umakom od gljiva

Sastojci: 1 kilogram fileta od smuđa, sol, svjež mljeveni papar, 2 umućena jaja, 10 dag mrvica, 7,5 dag topljenog maslaca, 1 žlica kosanog peršina i drobnjaka, za umak: 25 dag sitno kosanih gljiva, 4 dag maslaca, 2 žlice brašna, 0,5 dl slatkog vrhnja, sol, sveže mljeveni papar.

Komade riba posolite i popaprite. Zagrijte „rernu” (pećnicu) na 200 °C. Filete prvo uvaljajte u umućena jaja, zatim u mrvice i stavite u „tepsiju” koju ste premazali maslacem. Pecite dvadesetak minuta i redovno prelijevajte otopljenim maslacem. Pečene komade smuđa složite na ugrišanu „činiju” i držite na toplom. Za umak gljive popržite na ugrijanom maslacu. Kad ispari sok od gljiva, dodajte brašno. Slatko vrhnje podgrijte i dodajte ocijeđenim gljivama. Oko deset minuta parite na slaboj vatri, dodajte sol, papar i začine po ukusu. Ribu pospite kosanim

peršinom i umak poslužite u posebnoj posudi. Kao prilog poslužite mladi kuhani krumpir posut kosanim peršinom i drobnjakom.

Smuđ u umaku

Sastojci: 3 smuđa po 50 dag, 30 dag luka, sol, 15 dag mesnate slanine, 2-3 paprike, 2 rajčice, crvena mljevena paprika (aleva paprika).

Očišćenog smuđa razrežite napola i operite. Slaninu izrežite na reznjeve i propržite a zatim i luk. Kad luk porumeni, dodajte izrezanu papriku i dolijte toplu vodu. U to stavite glave, peraje i repove. Sve to kuhajte dok luk ne omekša. Tada izvadite komadiće slanine i procijedite pa u ocijeđenoj vodi pirjajte komad smuđa. Poslužite s kuhanim krumpirom posutim peršinom.

Smuđ u umaku od hrena

Sastojci: smuđa od 1 kg, 3 žlice ribanog hrena (možete koristiti već gotov hren iz tube ili flašice), sok limuna, domaće kiselo vrhnje – po želji, sol

Smuđa očistite, operite, posolite i skuhajte u vodi koje nalijte toliko da ga prekriva. Kada je kuhan (oko 20 minuta), pažljivo ga izvadite i stavite na tanjur za posluživanje (poslužavnik). Promiješajte vrhnje, hren, sok limuna i sol te prelijte preko smuđa i poslužite.

Smuđ na maslacu

Sastojci: smuđ od 1 kg, peršin, žlica zrnastih začina (papar, korijandar i slični po ukusu), 3 mala lovorova lista, luk, sol, 2 žlice vinskog octa, 7.5 dl vode, 3 dag maslaca, 3,5 dag brašna, žumanjak, 1,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, peršin i vezica zelenja (*grincajg*).

Ribu očistite i posolite, te ostavite da stoji. U većoj posudi kuhajte izrezano zelenje, lovorov list, kolutove luka, sol i vinski ocat. Kada je zelenje skuhan, stavite pažljivo cijelu ribu i kuhajte oko 20 minuta na tihoj vatri, pazeći da se riba ne raskuha. Pažljivo je izvadite i položite na zagrijani pladanj. Od maslaca i brašna pripremite svijetli zapržak, prelijte sa 3.5 dl procijeđene riblje juhe i nakratko prokuhajte. Razmutite žumanjak s kiselim vrhnjem i stavite u zapržak zajedno s

kosanim peršinom, mirodijama, ribanim hrenom, solju i paprom. Prelijte preko ribe i poslužite s kuhanim krumpirom posutim kosanim peršinom.

Smuđ na žaru

Sastojci: smuđa od 1 kg, sol, limunov sok, 1 češanj češnjaka, dosta maslaca.

Ribu očistite, operite, posolite, natopite sokom limuna i pustite da odleži 10 minuta. Samo natrljajte češnjakom, jer to je najfinija riječna riba, miris koje se ne smije prikriti začinima. Stavite je na dobro zagrijani žar, onda malo snizite temperaturu. Što manje okrećite smuđa i ne bodite ga. Ispečenog odmah poslužite s kockicama maslaca koje će se topiti na njemu.

Marinirani smuđ

Sastojci: smuđa od 1,5 kg, 6 žlica ulja, sol, 3-4 češnja češnjaka, bijeli papar, 3 žlice soja umaka, 3 žlice proška, 4 žlice suhog bijelog vina, 4 žlice vinskog octa.

Ribu očistite, ocijedite i stavite u dublju posudu. Pripremite marinadu od ulja, soli, zdrobljenog češnjaka, papra, soja-umaka, proška, vina i vinskog octa., prelijte preko ribe te ostavite da stoji oko dva sata. Povremeno ribu okrenite da sa svih strana upije marinadu. Ribu izvadite i ocijedite te pecite na pripremljenom roštilju namazanim uljem (možete to pripremiti i na grill tavi) oko 40 minuta. Povremeno mažite marinadom. Riba je pečena kada se leđna peraja odvoji od mesa. Pri posluživanju ukasite kolotovima limuna.

Koktel od smuđa

Vidi: koktel od pastrve

SOM



Prženi som



Pažnja: nož za meso ne stavja se za ribu. Ovo je namjerna greška kao upozorenje. Za ribu postoji nož, u slučaju da ga nemate stavite vilicu, tako da po jedna vilica bude s lijeve i desne strane tanjura.

Sastojci: soma od 2 kg, sol, papar, brašno, jaje, krušne mrvice (prezli), mast (kao nekad a danas ulje), limun, peršin.

Očišćenog soma izrežite na odreske, posolite, popaprite te ostavite da odstoji oko pola sata. Odreske uvaljajte u brašno, jaje, mrvice i ispržite na jako zagrijanoj mast, dok ne porumene. Poslužite toplo s kriškama limuna i posuto kosanim peršinom. Pržiti možete i bez brašna, jaja i mrvica.

Paprikaš od somove glave

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

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

Đuveč od somovine

Sastojci: 1 kg soma, 1 kg luka, ulje, malo mljevene crvene paprike, 2 paprike (babure), zelen peršina, 1 patliđan, 2-3 tikvice, 2-3 krumpira, 1 šalica riže, 3 rajčice, sol, papar.

Soma očistite i izrežite na komade. Luk iskošite i zažutite na zagrijanoj masnoći, dodajte mljevenu crvenu papriku (pazite – masnoća ne smije biti jako vruća da se paprika ne karamelizira i tako pokvari cijelo jelo), usitnjenu svježu papriku (baburu), kosani peršin, oguljen i izrezan na kockice patliđan, izrezane tikvice i krumpir. Posolite, popaprite i uspite rižu. Promiješajte i ostavite sve da malo odleži. Ribu malo popirjajte i sve složite u zemljanu posudu. Preko cijele mase složite izrezane rajčice na kocke, prelijte masnoćom i vodom, tako da bude pokriveno. Pecite u pećnici. Jelo ne smije biti potpuno suho ali ni jušnato. Poslužite sa salatam.

Som na dunavski način

Sastojci: soma od 80 dag, sol, limunov sok, 20 dag luka, 3 svježe paprike, 1 ljuti feferon, 40 dag rajčice, ulje, brašno, 2,5 dl bijelog vina.

Prerežite ribu po duljini i izvadite joj kralježnicu. Dobivene dvije polovice prerežite poprijeko na četiri odreska. Meso ribe posolite i poprskajte sokom limuna. Ostavite da odleži 10-15 minuta. Nasjeckani luk popržite na zagrijanom ulju, dodajte papriku izrezanu na kockice, oguljenu i usitnjenu rajčicu i usitnjeni feferon. Sve ispirajte i pred kraj dodajte posoljeno i popapreno vino po ukusu, i zavrite. Ribu uvaljajte u brašno, ispržite na ulju i stavite u zamašćenu vatrostalnu posudu. Povrće prelijte preko zgotovljene ribe i zapecite u pećnici.

Na isti način možete pripremiti smuđa ili obje vrste zajedno.

Som na gurmanski način

Sastojci: 1 kg soma, 4 glavice luka, 4 paprike, tri mrkve, 10 dag prošarane slanine (može i suhog vrata), 2 dag maslaca, malo ulja, 1,5 dl bijelog vina, papar, sol, kosani peršin ili celerov list.

Somu odstranite glavu i rep, a preostali dio izrežite na četiri veća dijela. Popreko ih zasijecite na svakih dva centimetra i udjenite komadiće slanine. Ribu posolite, stavite u „rernu” i pecite dvadesetak minuta. Pecite tako dugo dok ne bude polupečena. Dok se riba peče, pripremite prilog od povrća. Luk i papriku izrežite na kockice, dodajte krupnije izrezano lišće peršina ili celera. Prelijte uljem i dodajte maslac. Posolite i popaprite. Sve pirjajte i kad je gotovo dodajte bijelo vino i još malo pirjajte uz miješanje. Pripremljenim prilogom prelijte ribu u „tapsiji”, u kojoj ste je pekli, i zapecite još 20 do 30 minuta. Poslužite vruće.

Som dunavskih ribara

Sastojci: soma od 2,5 kg (jedan veći ili dva manja), 3 dl ulja, 20 dag pečurki (šampinjoni), 50 dag svježih paprika - babura, 20 dag svježe rajčice, 5 dag brašna, 5 dag soli, 1 dag mljevenog papra, 2 dl bijelog vina (vukovarsko ili iločko), peršinov i celerov list, 30 dag luka.

Očišćenog soma narežite na odreske (filete) i naglo prepecite na vrućem ulju. Posebno ispirajte luk narezan na ploške i dodajte baburu narezanu na rezance, pečurke i kriške rajčice, te pirajte dok ne omekšaju. Posolite i popaprite, dodajte nasjeckani list peršina i celera, kratko propirajte i podlijte bijelim vinom. Sve prelijte preko soma i još nakratko propirajte. Prilog kuhani slani krumpir.

Vukovarsko jelo koje je osvojilo na natjecanju zlatnu medalju za pripremanje slavonskih specijaliteta.

Somovina na vučedolski način

Sastojci: 1 kg somovine, 20 dag luka, 20 dag rajčice, 20 dag paprike, ulje, 1 dl bijelog vina, sol, mljevena crvena paprika, peršinovo lišće, 3 češnja češnjaka, malo brašna, 1,5 dl kiselog vrhnja.

Luk nasjeckajte, papriku očistite i narežite na rezance. Na ulju ispržite luk, primiješajte papriku da se malo prepeče, dodajte narezane rajčice i sve ispirajte. Narezanu somovinu uvaljajte u brašno kojem ste dodali soli i mljevenu crvenu papriku. Ispržite ribu, izvadite iz masnoće i stavite u vatrostalnu posudu (ako posjedujete zemljanu biti će sve i oku ljepše). Na istoj masnoći na kratko popržite kosani češnjak i peršin, zalijte vinom i prokuhajte. Dobivenim umakom prelijte ribu. Pokrijte je posoljenim pirjanim povrćem i preko svega vrhnjem. Zapecite u pećnici da dobije boju. Poslužite s kuhanim krumpirom u slanoj vodi i salatam.

Som na vukovarski način (sa šampinjonima – pečurkama)

Sastojci: soma od 2,5 kg, 3 dl ulja, 20 dag paprike babure, 20 dag svježe rajčice, 5 dag brašna, sol, papar, 2 dl suhog bijelog vina, 30 dag luka, list peršina i celera.

Očišćenog i opranog soma narežite na ploške (filete), posolite i pobrašnite te naglo prepecite na vrućem ulju. U istom ulju ispirajte na ploške izrezan luk i papriku na rezance, šampinjone na listiće, rajčice na kriške, te sve zajedno pirjajte dok ne omekša. Na kraju popaprite, posolite, dodajte kosani peršin i celer, i podlijte bijelim vinom. Meso sola složite na zagrijani pladanj, prelijte umakom i poslužite sa slanim kuhanim krumpirom.

Perkelt od soma na kopački način



Sastojci: 1,2 kg očišćenog i narezanog soma, 50 dag luka, 20 dag svježe rajčice, 10 dag svježe paprike, 10 dag mljevene paprike, sol, papar; *za tijesto sa sirom*: 50 dag rezanaca, 30 dag svježeg sira, 2 dl kiselog vrhnja, 10 dag slanine.

Na nasjeckani ispirjani luk dodajte rajčice, narezanu papriku, češnjak, sol, papar i mljevenu papriku. Nakon 10 minuta stavite ribu i kuhajte 20 minuta. Poslužite s kuhanim tijestom pomiješanim sa sirom, vrhnjem i prepečenom slaninom nasjeckanom na kockice.

Perkelt; jelo od isjeckanog mesa, sa začinima, u umaku (šugu)

Som s rižom

Sastojci: 80 dag somovine, 20 dag riže, limun, sol, papar, 150g ulje, 2 jaja, malo brašna.

Posebno skuhaite rižu, a posebno soma izrezanog na komade. Pripremite umak od ulja, dva dobro izmiješana žumanjka, malo brašna i čaše vode, pazeći da ne bude pregust. Na rižu položite meso i prelijte umakom.

Pečeni som

Sastojci: soma od 2-3 kg, 3 glavice luka, peršin, 2-3 paprike, tucana suha paprika, papar, žlica brašna, 3 dl ulja.

Sa soma ogulite kožu i eventualno mast i izrežite na podjednake komade. Posolite i složite na dno posude, pospite pomiješanim izribanim lukom, iskosanim peršinom, sitno izrezanom paprikom, tucanom suhom paprikom, paprom i žlicom brašna. Posuda bi trebala biti nižih stranica tako da poklopac bude što bliže svim sastojcima. Tako složeno jelo neka odstoji oko 4 sata, zatim ga presložite u drugu posudu tako da između svakog komada ribe bude luk s ostalim sastojcima. Preko svega prelijte 3 dl ulja i stavite u zagrijanu pećnicu na 200 °C. Za vrijeme pečenja ribu podlijevajte tekućinom iz posude. Pečenje je gotovo kad luk požuti i porumeni.

Prženi som

Sastojci: soka od 2 kg, sol, papar, brašno, jaje, krušne mrvice (prezli), ulje (ili mast kao što se nekad koristila), limun, peršin.

Očišćenog soma izrežite na odreske, posolite, popaprite te ostavite da odstoji oko pola sata. Odreske uvaljajte u brašno, razmućeno jaje, mrvice i ispržite na jako zagrijanoj masti, dok ne porumene. Poslužite toplog soma s kriškama limuna i posutog kosanim peršinom.

Pržiti možete i bez brašna, jaja i mrvica.

Som u crnom vinu

Sastojci: soma od 2 kg, glavica luka, 1 dl ulja, sol, papar, lovorov list, sok limuna, 5 žlica brašna, 2.5 dl crvenog vina.

Soma očistite i izrežite na odreske. Luk izribajte i propržite na ulju, odreske soma posolite, popaprite i lagano pirajte oko pola sata podlijevajući vinom. Ribu izvadite i držite na toplom. Na sastojke koji su vam ostali u posudi stavite brašno, dolijte malo vode i kuhajte oko 10 minuta. Tijekom kuhanja drvenom kuhačom lagano postružite po dnu posude kakao bi spojili sve sastojke u umak, čak i one koji su se primili za dno posude. Kada zakipi, prelijte preko ribe koju ste već složili na poslužavnik i nakapajte sokom limuna.

Som na ražnju

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

U žeravici ispecite krumpire te poslužite još i svježju salatu.

Nāše, staro, atraktivno i pikantno već zaboravljeno jelo.

ŠARAN



Šaran iz ribnjaka („Pitomi“ šaran)



Divlji šaran

Šaran s krumpirom



Sastojci: šarana od 1 kg, nekoliko režnjeva slanine, mljevena crvena slatka paprika, 2 glavice luka, 0,5 kg krumpira, 5 dag mrkve, 2 dl vrhnja, sol.

Šarana očistite i samo s jedne strane mu zarežite kožu na nekoliko mjesta. U otvore stavite režnjeve slanine, ribu posolite iznutra i izvana, pospite mljevenom crvenom paprikom. Posudu za pečenje namažite uljem ili maslacem (nekad mašću), pospite lukom izrezanim na kolute, prekrijte narezanim krumpirom na ploške, krumpir pospite ribanom mrkvom. Na mrkvu stavite šarana tako da strana sa slaninom bude okrenuta prema gore, prelijte vrhnjem i zapecite na srednje jakoj temperaturi. Kad se krumpir „iskrčka“ (kada jelo tiho ključa na laganoj vatri) i riba je gotova.

Šaran s majčinom dušicom

Sastojci: 1 kg šarana, 10 dag masnoće (maslac, ulje), jaje, 2 žlice majčine dušice, peršin, sol, papar, limun, 1 – 2 čaše suhog bijelog vina.

Ribu očistite i stavite u podmazanu posudu za pečenje (lim, tepsija, protvan), osolite, popaprite i dodajte majčinu dušicu. Prelijte uljem ili prekrijte komadićima maslaca, stavite u pećnicu i pecite oko 45 minuta u zagrijanoj pećnici. U toku pečenja povremeno je prelijevajte bijelim vinom i sokom od pečenja. Pečenog šarana ukrasite kosanim peršinom i kolutovima limuna.

Dimljeni šaran s krumpirom

Sastojci: 1 kg dimljenog šarana, 6 krumpira, sol, papar, ulje, češnjak, peršinov list, 1 žlica vinskog octa.

Dimljenog šarana kuhajte zajedno s krumpirom u ljusci. Kuhani krumpir ogulite i narežite na kocke. Kuhanog šarana očistite od kože i kostiju. Meso ribe pomiješajte s krumpirom, posolite, poparite, dodajte malo ulje, kosanog češnjaka i peršina, i na kraju vinski ocat. Sve izmiješajte.

Ovako pripremljeno jelo posluživalo se kao posno jelo uz salatu.

Šaran na krajiški način

Sastojci: 1 kg šarana, 50 dag svježih rajčica, 20 dag vrganja, 2 češnja češnjaka, 1 limun, ulje, sol, papar, mljevena slatka crvena paprika.

Očišćene šarane stavite u lim, prelijte uljem, posolite, popaprite i na njih složite sitno narezane rajčice i češnjak. Pecite u pećnici oko 20 minuta. Dodajte izrezane vrganje i izmiješajte ih s umakom u limu, ulijte malo mlake vode, posolite, popaprite, dodajte crvene mljevene paprike i zapecite još do 20 minuta. Prije posluživanja pokapajte sokom limuna.

Pečeni šaran sa češnjakom

Sastojci: 1,2 kg šarana, 3 dag češnjaka, 4 žlice vinskog octa, žličica kosanog peršinova lista, 1 dag crvene mljevene paprike, 10 dag masnoće, 1 dag brašna, 2 dag soli, 0,2 dag papra.

Očišćenog šarana nasolite izvana i iznutra. Na debljem leđnom dijelu zarežite nekoliko puta poprečno i dobro natrljati iznutra i izvana zgnječenim češnjakom i staviti u lim za pečenje. Prelijte uljem i pecite u pećnici oko 20 minuta, a zatim ga prelijte prelevom i nastaviti peći da dobije lijepu rumenu boju.

Priprema preljeva: Sitno kosani češnjak prelijte blagim vinskim octom, dodajte žličicu brašna, kosani peršinov list, sol i mljevenu crvenu papriku (po želji i malo papra). Sve dobro izmiješajte i pustiti stajati desetak minuta, a zatim koristite za prelijevanje ribe.

Pečeni šaran s krumpirom i češnjakom



Sastojci: šarana od 1 kg, 1 kg krumpira, malsac, 3 češnja češnjaka, sol, celer, papar, sok limuna.

Ribu očistite i zarežite okomito sa svake strane (zarezi neka budu udaljeni jedan od drugog oko 2 prsta), Češnjak iskošite i pomiješajte sa solju, paprom, celerom i limunovim sokom te utrljajte po šaranu izvana i iznutra. Odgovarajuću posudu namažite maslacem ili uljem i zagrijte pećnicu. Krumpir izrežite na kolute i stavite na vruće ulje, a nakon 15 minuta (ili više, što ovisi o broju obroka) i šarana. Pecite još oko pola sata, podlijevajući sokom iz posude.

Podravski šaran

Sastojci: luk, rajčice, sol, papar, crvena mljevena paprika (aleva paprika), šaran od 1,5 kg, 2 jaja, 1 češanj češnjaka, ocat, ulje, tučeni orasi,

Na ulju pirjajte nekoliko nasječenih glavica luka s malo narezanih rajčica, posolite, popaprite i dodajte malo mljevene crvene paprike. Sve to premjestite u nauljeni lim, dodajte očišćenog, nasoljenog i nožem zarezanog šarana, te kratko pecite u vreloj pećnici. Umutite 2 jaja s malo natučena češnjaka, octa, ulja i desetak tučenih oraha (ili krupno kosani). Time prelijte do pola pečena šarana i ostavite u pećnici da se dopeče.

Šaran na kosanoj masti – zabil*



Sastojci: šarana od 3 kg, 10 dag kosane masti, 50 dag kukuruznog brašna, 3 dag soli, češnjak, peršin.

Ribu očistite, operite i posolite, a zatim natrljajte češnjakom i peršinovim lišćem. Uvaljate u brašno i pecite na kosanoj masti u pećnici. Poslužite uz slani krumpir zelenu salatu ili samo uz krumpir salatu.

*kosana mast – *zabil*; autentični začin jelu: slaninu od jedne svinje narežite na 8 cm široke i 20 cm dugačke komade. Stavite u vrelu vodu i kuhajte oko 1 sat. Izvadite iz vode i ostavite hladiti (najbolje preko noći). Skinite kožicu i odstranite rastaljenu mast. Režite na manje komade i sameljite u stroju za mljevenje mesa (nekad se *kosala* nožem i po tome je dobila naziv). Dobro posolite i izmiješajte. Stavljajte u *tiblicu* – *lodricu* – drvena kačica. U tiblicu se mora dobro stisnuti da sav zrak izađe. Tako stoji dok se meso ne pripremi za spremanje u tiblicu.

Pijani šaran (Uskrs – Slavonija)



Šarana očistite, na svaka dva centimetra s obje strane plitko zarežite kožu, posolite ga i popaprite. Zatim sitno nasjeckajte glavicu češnjaka i razdijelite na tri djela. Jednu utrljajte i ubacite u zareze na koži, drugu utrljajte i raspodijelite u utrobi, a treću kratko popržite na dvije žlice ulja, tako da češnjak ostane bijel. Šarana stavite u nauljenu „tepsiju”, kraj njega položite krumpir i polijte ga vrućim uljem i češnjakom. Zatim ga pola sata pecite na umjerenoj temperaturi, povremeno ga zalijevajući vinom, koje ćete iznijeti na stol.

Pijani šaran II inačica

Sastojci: šaran od 1 kg (po mogućnosti divljaka, tj. Šarana s ljuskom), 1 kg luka, brašno, 0,5 l suhog bijelog vina, papar, lovor, peršin, limun.

Ribu očistite, operite, zasijecite odozgo na režnjeve široke otprilike 5 cm i posolite. Luk izrežite na rezance i ispirajte na ulju s paprom i lovorom. Izvadite luk i na istom ulju ispecite šarana uvaljanog u brašno. Zatim ga stavite u posudu za pečenje (lim, protvan, tepsija), prelijte lukom i vinom (možete umjesto vina koristiti – pivo) te pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata. Pečenu ribu stavite na zagrijani pladanj, umak protisnite i prelijte preko ribe. Ukrasite limunom izrezanim na kriške i kosanim ploškama.

Šaran s crvenim vinom

Sastojci: šaran od 1 kg, glavica luka, ulje, paprika, češanj češnjaka, peršin, sol, limun, 1 dl crvenog vina..

Kosani luk propržite na ulju i dodajte sitno izrezanu papriku. Očišćenu ribu natrljajte smjesom od kosanog češnjaka i peršina, soli i malo limunovog soka. Ribu stavite na već prije ispirjan luk i papriku, stavite u pećnicu i pecite oko pola sata. Podlijte crvenim vinom

Šaran u bijelom vinu

Sastojci: 1,5 kg ribe, 20 dag zelenja (grincajg), 5 dag maslaca, 1 dl suhog bijelog vina, 2,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, papar, sok limuna, 2 žumanjka, kosani peršin.

Očišćeno i na kocke izrezano zelenje (grincajg za juhu) propržite na maslacu. Kad omekša, stavite šarana očišćenog i, opranog, osušenog i izrezanog na komade. Posolite, podlijte bijelim vinom, poklopite i pirjate na tihoj vatri. Kada riba omekša, dodajte žumanjke izmiješane s vrhnjem, paprom i limunovim sokom. Poklopite i pustite da samo jednom provri. Gotovo jelo pospite kosanim peršinom i poslužite s kuhanim krumpirom.

Šaran s pivom

Sastojci: 1,5 kg šarana, malo octa, 5 dag kapara, vezica povrća za juhu (grincajg) luk, 4 žlice masti, lovorov list, sol, papar, boca piva, žlica brašna, sok limuna.

Očišćenog šarana izrežite na odreske, nakapajte limunovim sokom i ostavite da odstoji oko pola sata. Luk i povrće izrežite na kockice i ispirajte na masti, podlijte vodom, stavite lovor, sol, papar i pirjajte oko pola sata. Dodajte šarana, pivo, kapare i kuhajte na slaboj vatri dvadesetak minuta. Izvadite ribu, umak zgusnite brašnom, jednom prokuhajte i prelijte preko šarana.

Šaran u vrhnju (Uskrs – Slavonija)

Sastojci: šaran od 2 kg, sol, papar, 4 glavice luka, 1 žlica masti, 1/2 žličice mljevene paprike, 2 dl kiselog vrhnja, malo mlake vode; *umak od vrhnja i jaja*: 1,5 dl ulja, 2 žumanjka, sok jednog limuna, sol, mljevena paprika, 2 dl kiselog vrhnja.

Šarana očistite od ljuski, izvadite iznutricu, odrežite glavu i izrežite ga na komade široke dva prsta. Odreske posolite i popaprite, i ostavite da odleže. Luk izrežite na kolutiće i propržite na zagrijanoj masti da porumene, popražite s mljevenom paprikom. Odreske šaran stavite u „protvan”, preko njih rastresite prženi luk i sve prelijte s dva decilitra kiselog vrhnja. Pecite na srednjoj temperaturi i tek povremeno podlijevajte s malo mlake vode. Ne okrećite! Nakon jednog sata odresci su pečeni, izvadite ih, poslažite po sredini zagrijanog pladnja, uokolo stavite prženi luk i prelijte umakom od vrhnja i jaja.

Umak: u ulje stavite žumanca, umutite, zakiselite sokom limuna, začinite solju i mljevenim paprom te dodajte kiselo vrhnje. Sve dobro izmiješajte i prelijte preko i prženog luka.

Nadjeveni šaran (Uskrs – Slavonija)

Sastojci: šaran, 3-4 glavice luka, 3-4 češnja češnjaka, usitnjeni kruh, malo maslaca, papar, sol, kosani peršin, ulje.

Šarana očistite, izvadite utrobu i operite ga. Jetru i ikru izdvojite, a ribu posolite izvana i iznutra, i ostavite da se ocijedi. Luk i češnjak iskošite, dodajte mu usitnjeni kruh, malo maslaca, papar, sol i kosani peršin. Masu dobro izmiješajte s usitnjenom jetrom i ikrom. U „tapsiju” stavite malo ulja i masu propržite, nadjenite šarana. Otvor na ribi zatvorite koncem. U „tapsiju” prelivenu uljem stavite na dno daščice u križ i preko njih položite ribu. Tijekom pečenja prelijevajte ribu toplom vodom.

Nadjeveni šaran II, inačica

Sastojci: 1,5 kg šarana, 2 žemlje, mlijeko, sol, papar, jaje, 10 dag slanine, peršin, manja glavica luka.

Šarana očistite, operite, osušite, izvana i iznutra nasolite, popaprite i namažite uljem iznutra. Nadjev pripremite na slijedeći način: žemlje izrežite na kolutiće, natopite u mlijeku i dobro stisnite, dodajte sol, papar, jaje i sitno komanu slaninu, puno komanog peršina i preprženi luk izrezan na listiće. Sve dobro izmiješajte, nadjenite šarana i koncem zašijte trbuh. Namažite ribu uljem i lagano je pecite, a na kraju zapecite na višoj temperaturi da dobije rumenu boju.

Šaran iz Vuke u zelenom „sosu”

Dok pripremate juhu i šarana pijte zeleno banatsko vino uz reš pržene, male, karaše.

Priredite *juhu od ikre*. Napravite običan zapržak od ribanog luka, mljevene crvene paprike i žličice brašna, sve nalijte u mlaku vodu u kojoj je pasirani krumpir i malo pirea od rajčice.

Kad voda prvi put zavri stavite ikru i nekoliko zrna papra i mirodije po želji (peršin, kopar, đumbir, kim, klinčić, oraščić) i vinski ocat.

Šarana očistite, operite, dobro osušite, posolite ga i dobro popaprite. Stavite ga u veliku „tapsiju” u položaj kao da pliva i sa strane ga poduprite komadima kruha. U posebnoj posudi razmutite u jednoj litri vode pola litre vinskog octa, prelijte šarana, okolo stavite korijenje razne zeleni, nekoliko zrna papra i malo krupne soli. Šarana poklopite i kuhajte 40 minuta, a zatim pažljivo izvadite. U istom položaju pažljivo ga stavite na dugoljasti tanjur. Posebno skuhaite u „šerpici” dvije bujne kitice peršina. Peršin ocijedite i usitnite, dodajte mu pet tvrdo kuhanih žumanjaka, malo papra i ribanog hrena umiješanog s kiselim jabukom i malo preliveno juhom. Sve propasirajte i dobro izmiješajte s uljem u gusti „sos”. Tim zelenim sosom premažite šarana i poslužite sa salatoma po želji i okruglim bijelim domaćim kruhom.

Vukovarski šaran

Sastojci: šarana od oko 1,25 do 1,50 kg, 5 dag dimljene slanine, nekoliko češnja češnjaka, 1 žlica pirea od rajčice, 2 dl bijelog vina, 1 mala kavna žličica crvene mljevene paprike, ulje, sol.

Šarana očistite i bočno, u razmacima od 1 cm, što dublje zarezite. U zareza stavite listiće dimljene slanine i tanke kolutiće češnjaka. Posolite izvana i iznutra, stavite u „tepsiju”, prelijte uljem i pecite u pećnici, na umjerenoj vatri. Poslije oko 40 minuta, u šalici dobro promiješajte pire od rajčice, vino i crvenu papriku, pa time prelijte ribu i pecite još desetak minuta, uz povremeno prelijevanje umakom iz „tepsije”. Poslužite toplo, u „tepsiji”.

Ovaj preljev sa crvenom paprikom, je izum dunavskih ribara, a to dogotovljenom jelu daje poseban pikantan okus.

Zbog dodavanja umaka sa crvenom paprikom treba biti pažljiv, jer pri pripravljanju drugih sličnih jela može nedovoljno upućene kulinare amatere dovesti u veliku nepriliku. Valja voditi računa da paprika ne smije zagoriti, jer tada svako jelo dobije gorak okus, pa se zbog toga začinska mljevena paprika u pravilu nikada ne dodaje u vrelo jelo, nego se uvijek prije toga malo skine s vatre, tek toliko da se „smiri”. Dno posude u kojoj se riba peče ne smije biti suho, jer u tom slučaju spomenuta „havarija” će se sigurno dogoditi.

Šaran s lisičarkama

Sastojci: šarana od 1 kg, sol, brašno, ulje, luk, lisičarke, češnjak, lišće peršina, 2 dl bijelog vina.

Šarana očistite, poprijeko preko tijela izrežite na komade širine 2 cm, posolite, uvaljajte u brašno, ispržite na zagrijanom ulju i složite u vatrostalnu posudu. Na ulju od šarana popržite nasjeckani luk da postane staklast i dodajte sitno sjeckane lisičarke. Posolite, dodajte usitnjeni češnjak i pirjajte dok gljive ne postanu mekane. Gljive stavite preko prženih komada ribe, pospite sjeckani peršin i prelijte vinom. Vatrostalnu posudu stavite u zagrijanu pećnicu, pecite 15 do 20 minuta. Kad vino provrije, poslužite.

Kad se u šumama pojave lisičarke, šaran će izaći iz lovostaje. Pravi je užitek kad se ta dva proizvoda prirode nađu na stolu.

Šaran sa srdelicama

Sastojci: većeg šarana, limun, sol, crvena mljevena paprika (aleva paprika), brašno, ulje konzerva srdelica, peršin, 3 žlice vrhnja, maslac.

Očišćenog i opranog šarana izrežite na odreske, posolite, nakapajte limunovim sokom i pospite crvenom mljevenom paprikom. Nakon jednog sata, uvaljajte ih u brašno i ispržite s obje strane na vrućem ulju. U vatrostalnu posudu stavite odreske, na njih izrezane i očišćene srdelice, te prelijte vrhnjem. Sve to prekrijte s nekoliko grudica maslaca i zapecite desetak minuta u vrućoj pećnici. Poslužite s kuhanim krumpirom i salatam.

Šaran sa slaninom



Sastojci: šarana od 1 kg, nekoliko reznjeva slanine, crvena mljevena paprika (pomiješajte $\frac{1}{2}$ žličice slatke i $\frac{1}{2}$ žličice ljute) – aleva paprika, 2 glavice luka, 50 dag krumpira, 5 dag mrkve, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, sol.

Šarana očistite i samo mu s jedne strane zasijecite kožu. U te otvore stavite režnjeve slanine, a zatim ribu iznutra i izvana osolite i pospite crvenom mljevenom paprikom, Posudu za pečenje namažite, pospite kosanim lukom i na njega slažite izrezani krumpir koga ćete posuti izribanom mrkvom. Na mrkvu položite ribu okrenutu slaninom prema gore, prelijte vrhnjem i zapecite na srednje jakoj vatri. Kad se krumpir bude iskrčkao, riba je gotova.

Šaran sa slaninom II inačica

Sastojci: šarana od 1 kg, 10 dag dimljene slanine, luk, 4 rajčice, 2-3 paprike, 0,5 l mlijeka 2 žumanjka, sol, 1 žličica crvene mljevene paprike.

Slaninu omotajte oko očišćenog šarana, stavite ga u podmazanu posudu i okružite izrezanim lukom, rajčicom i paprikom. Pecite šarana u zagrijanoj pećnici oko 45-50 minuta i prelijte ga mješavinom: mlijeka, žumanjaka, crvenom paprikom, paprom i solju. Pecite još malo da se sve zapeče.

„Plavi“ šaran

Sastojci: šaran od 1,5 kg, sol, šalica vrućeg octa, 8 dl vode, luk, list lovora, 3 zrna para, pola limuna, 4 dah maslaca,; za ukrašavanje: nekoliko listova zelene salate, rajčica, hren.

Šarana operite, očistite, posolite iznutra i prelijte vrućim octom te ostavite da odstoji u njemu oko 10 minuta, tj. dok ne poprimi plavu boju. U veću posudu ulijte vodu, posolite, lovorov list, zrna papra, izrezani luk i prokuhajte. Kada provri, spustite šarana i kuhajte na tihoj vatri oko 20 minuta. Kuhanog šarana pažljivo izvadite i stavite na zagrijani pladanj, ukrašen zelenom salatom, rajčicom, ribanim hrenom i kolotovima limuna. Pred samo posluživanje prelijte ga otopljenim maslacem.

Šaran na žaru (roštilju)

Sastojci: najbolji su šarančići od 45 do 50 dag, sol, bijelo vino, češnjak, ulje, slatka mljevena paprika.

Šarančiće očistite i raspolutite (oštrim rezom uz kralježnicu) na dva dijela. Nakapajte bijelim vinom u kojem je, 3 do 4 sata odležalo malo češnjaka (radi arome) i premažite uljem u koje je umućeno malo slatke mljevene paprike. Tako pripremljena riba peče se na žaru, uz češće okretanje i premazivanje.

Kod pečenja na žaru važno je, da šarana premažete dobro uljem (u ulje stavite čistu krpicu i njome mažite) i da ga tijekom pečenja dva puta okrenete. Prvi put ga okrenite ubrzo nakon stavljanja na rešetku, tako ćete izbjeći da se „hvata” za šipke rešetke. Riba se soli kada je napola pečena, a za vrijeme pečenja češće premazujte krpicom umočenom u ulje i vino u kojem se namakao češnjak.

Ukoliko je šaran lakši od pola kilograma pecite ga cijelog. Cijeli šaran peče se oko 30 minuta.

Komadi do 2 cm debljine peku se oko 10 minuta.

Šarana možete nadjenuti nadjevom od: 20 dag usitnjenog kruha, pomiješanog s 2 žlice ulja, solju, paprom, kosanim češnjakom i peršinom. Trbušnu šupljinu zatvorite čačalicama ili još bolje tanjom žicom. Šarana premažite uljem i pecite s obje strane.

ili

šarana očistite od ljuski i prerežite napola, Iskosajte nekoliko češnjaka i prelijte s 2 dl bijelog vina. Ostavite poklopljeno oko 2 sata. U drugoj posudi umutite 1 dl ulja s mljevenom slatkom crvenom paprikom. Šarana premažite uljem (s paprikom) i stavite na roštilj Pri pečenju premazujte ga vinom i uljem, ali pazite da se ne zalijepi za rešetke. Posolite ga kada je napola pečen.

Šaran na roštilju u ribolovu

U usta šarana težine 1 kg, netom ulovljenom, ulijte 0,5 l vinskog octa, a zatim ga očistite od iznutrica, krljušti i izvadite škrge. Ribu osušite čistom krpom i objesite je na granu u blizini roštilja/vatre.

U posebnoj posudi izmrvite 20 dag dvopeka i dodajte 3 žlice ulja, 2 češnja tucanog češnjaka, žlicu maslaca i 10 zrna papra. Sve dobro izmiješajte i dobivenom smjesom nadjenite unutrašnjost šarana. Obavijte ga tankom žicom, premažite uljem, popaprite i stavite na zagrijani roštilj. Tijekom pečenja ribu nekoliko puta okrenite i mažite uljem. Nakon tridesetak minuta, kad se leđna peraja lagano izvuče iz mesa, šaran je pečen.

Šaran na ražnju

Sastojci: šarana od 1 kg, sol, papar, crvena mljevena paprika (aleva paprika).

Umjesto šarana možete pripremiti **babušku, deveriku, jeza ili karasa**.

Ribu očistite od ljuske, izvadite joj utrobu, izrežite škrge i nasolite. Dulji štap utaknite kroz oko ribe, vrat i duž kralježnice do repa te ga stavite koso pored vatre. Najbolje se peče uz jaku žeravicu. Ražanj lagano okrećite, i to onaj dio koji se nalazi tik do zemlje. Kada je riba porumeni, a peraje se počnu kvrčiti, riba je pečena. Prema želji ribu možete popapriti i posuti crvenom mljevenom paprikom.

Šaran u alu-foliji

Sastojci: 4 odreska šarana po 25 dag, sok limuna, sol, papar, peršin, ulje, vlasac.

Suhe odreske šarana nakapajte limunovim sokom i pustite da odstoje 15 minuta. Posolite, popaprite, pospite kosanim peršinom i vlascem. Uvijte ih u nauljenu alu-foliju i stavite u posudu za pečenje u koju ste ulili vodu. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta. Poslužite s pireom od krumpira i gotovim umakom po želji, kao npr. remulada kojoj ste dodali kosani peršin, vlasac i nekoliko kapi limunovog soka.

Posavski šaran s umakom

Šaranu izvadite utrobu, skinite krljušti i zarežite s obje strane po bokovima. Šarana posolite i popaprite, izmiješajte sitno kosani i crvenu mljevenu papriku i time isto premažite šarana. Ovako pripremljenog šarana pecite na roštilju i premazujte s obje strane.

Tijekom pečenja šarana također se radi i umak. Uzmite luka onoliko koliko je težak šaran i izrežite ga na ploške, dodajte mu što sitnije iskosanih nekoliko češnja češnjaka, 2 vezice kosanog peršina, 1 vezica kosanog lišća celera, i dva lovorova lista. Sve sastojke stavite na zagrijanu masnoću u tavi i lagano pirjajte da požuti i omekša. Podlijte s suhim bijelim vinom, posolite, popaprite, dodajte nekoliko suhih šljiva i šaku groždica, te sve zajedno pirjajte da dobijete gusti umak.

Poslužite šarana i dobiveni umak u kojeg umaćete ne samo crni kruh nego i šaranovo meso. Pijuckajte isto vino koje je u umaku.

Šaran u procjepu* (šaran na rašljama)





Sastojci: 1 šaran od oko 1,5 kg, 3 dag češnjaka, 5 dag slanine, sol; prilog: 8-10 krumpira (za pečenje u pepelu).

Ribu očistite izvana, tj. skinite joj sluz i ljuske, te izvadite škrge. Pažljivo razrežite s gornje strane, uz kralježnicu, od glave do repa, te raširite u obliku lista i izvadite utrobu. Tako pripremljenu ribu posolite, nabodite („špikajte”) češnjakom i slaninom (ne pregusto) i raširenu namjestite u *procjep* raskoljenih krakova rašlji. Rašlje s ribom zabodite u zemlju, pokraj obilnog žara, tako da se riba blago nagne prema žaru. Pecite s obje strane okrećući rašlje (oko osi), a poslužite je pečenu, još sočnu (što znači da treba voditi računa da se šaran ne prepeče). Dok se riba peče na rašljama, u vrućem pepelu (*suproški*) mogu se peći gomolji krumpira koji se posluže kao prilog. Uz ribu i krumpir preporučljivo je poslužiti sezonsku salatu.

Od svih načina pripremanja i posluživanja slatkovodne ribe na ražnjevima, najatraktivniji i najbolji je **šaran pečen na ražnju u obliku rašlji*, način pečenja koji su osmislili, još u davnini, težaci, pastiri i lađari u hrvatskim krajevima uz rijeke, zadržao se sve do današnjih dana. Od različitih riba za pečenje na žaru vatre najbolji je šaran težine od 1-1,5 kg.

Naoko jednostavan način pripremanja ribe, ali često mnogim početnicima zadaje velikih problema koji im zagorče život ili ih obeshrabre u užitku.

Ribu koju namjeravate peći na rašljama (svaka riba pripremljena na ovaj način je ukusna), očistite izvana, pa razrežite od glave do repa na leđnoj strani pokraj kralježnice, ostrim nožem. Nakon toga otvorite je kao knjigu i izvadite utrobu. Rašlje napravite od jačih grančica vrbe ive ili od lijeske. To je nabolje drvo za

pripremu rašlji. Rašlje moraju biti od rašljaste grane sa dva kraka od oko 30 cm i osnovnom granom dugom od 60 do 70 cm. Tu osnovnu granu pri dnu zašiljite da je možete zabosti u zemlju. Krajeve raskolite, jer ćete u *procjep* namjestiti ribu, raširenu poput knjige. Vrhove raskoljenih krakova zavežite „špagom” (uzicom od konoplje). Na mjestima gdje je riba mlohava učvrstite je čačkalicama ili štapićima za ražnjiće, ili ih sami napravite od grančice lijeske.

Ribu namještenu na rašlje prethodno pripremljenu (sol, češnjak i slanina) pecite uz žar jake vatre tako da se rašlje zabodu u zemlju, uz žeravicu, i to tako da bude vrlo blago nagnute iznad žeravice (80 stupnjeva). Vatra je najbolja od bukovog ili grabovog drveta. Riba se ne smije peći na plamenu i dimu (mirisala bi po čađi i dimu) već na žaru. Prvo se peče strana s kožom oko 20 minuta, a zatim unutarnja strana. Ovisno o veličini komada i jačini vatre, riba se peče oko jedan sat uz povremeno okretanje. Tijekom pečenja nije potrebno premazivati, a za ostale ribe preporučljivo je koristiti rastopljeni maslac.

Ugođaj pripremanja ribe na ovaj način zapošljava cijelo društvo, a pečeni šaran prava je delicija.

Danas se već kod limara mogu naručiti stalci za pečenje: cijev promjera 25 cm izreže se na dužinu od 30 cm (za pečenje više komada odjednom cijevi se zavare, na metalnu podlogu od U-profila širine 10 cm, međusobno udaljene 25-30 cm, pod kutom od 80 stupnjeva. Metalna podloga mora biti jaka i čvrsta tako da se ne prevrne kad se u cijevi natakne riba.

Šaranovi „čvarci“



Za ovaj, stari i zaboravljeni, prigrizak potreban je što masniji šaran. Nakon što ga očistite, izrežite ga na komade i to po širini preko trbušne šupljine da dobijete tzv. „potkove“ (dijelovi preko trbušne šupljine). Razrežite ih tada na komadiće, uvaljajte u brašno pomiješano s crvenom paprikom i pržite u vrelom ulju. Pripremite umak od češnjaka i poslužite kao predjelo ili prigrizak uz željeno piće.

Šaran na romski način

Sastojci: šaran do 1,5 kg, 5 dag maslaca, 3-4 srednja krumpira, glavica i pol luka, 20 dag sušene slanine, mjerica (1 dl) kiselog vrhnja, pola žličice crvene paprike, žlica sitno kosanog peršina, sol.

Šarana očistite i operite. Odrezanoj glavi i repu dodajte upotrebljivu iznutricu i stavite posebno za juhu od šarana. Trup razrežite okomito na komade široke dva-tri cm. Posolite ih i stavite na stranu. U vatrostalnu posudu ili pleh stavite maslac da se rastopi, a na njega narežite tanje kriške (kao za krumpir – salatu) kuhanog krumpira. Rasporedite ih tako da pokriju dno. Posolite ih i na njih režite (na kolutove) vrlo tanke kriške luka, na luk sasvim tanke kriške slanine. Na sve to položite odozgo komade šarana. Zatim prelijte preko svega pola kiselog vrhnja. Pecite u pećnici na srednjoj temperaturi oko dvadeset pet minuta. Kada je krumpir mekan, izvadite posudu i preko jela posipajte kosani peršin i crvenu papriku te prelijte ostatak vrhnja. Uz jelo možete poslužiti i zelenu salatu.

Panirani (pohani) šaran



Sastojci: 80 dag odrezaka šarana (kotleta, „potkova“, 1 jaje, 10 dag oštrog brašna, 10 dag krušnih mrvica (prezli);

marinada: sol, papar, glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 dl bijeloga vina, lovorov list, papar u zrnu, crvena mljevena paprika (aleva paprika).

Od nabrojenih namirnica pripremite marinadu. U nju potopite odreske i ostavite da odstoje oko 60 min. Marinirane odreske uvaljajte u brašno, pa u umućena jaja, zatim u krušne mrvice i panirajte ih u dubokoj masnoći. Kada lijepo porumene, odreske izvadite na papirnate ubruse kako bi se ocijedio višak masnoće.

Panirani (pohani) šaran s grahovim žgancima

Sastojci: 80 dag odrezaka šarana („kotleta“, „potkova“), 1 jaje, 10 dag oštrog brašna, 10 dag krušnih mrvica (prezli);

marinada: sol, papar, glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 dl suhog bijelog vina, list lovora, papar u zrnu, crvena mljevena paprika (aleva paprika);

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

Grah skuhaite (ili koristite iz konzerve) i pasirajte ga (protisnite). U vodu u kojoj se kuhao grah umiješajte brašno i pasirani grah, posolite i kuhajte na laganoj vatri stalno miješajući. Kuhane žgance oblikujte žlicom (kao što radite žličnjake) i prelijte ih na masti poprženim kosanim lukom, te poslužite sa šaranom

Panirana šaranova ikra

Sastojci : 25 dag šaranove ikre, 25 dag masti (nekad a se koristila mast, danas se koristi ulje; 2,5 dl), 50g limunova soka, brašno, 50g crvenog luka, malo bijelog mljevenog papra, malo soli.

Ikru operite i posolite po ukusu. Jaje umutite žicom, prelijte po ikri. Sve to umiješajte u brašno. Pecite na ugrijanj masnoći. Pri pečenju prvo ispecite jedna strana, okrenite, i pecite drugu stranu. Ne koristite vilicu kod pečenja nego drvenu lopaticu. Paniranu ikru stavite na papir da se ocijedi masnoća i odmah poslužite uz krumpir salatu.

Šaran u umaku od luka

Sastojci: 1 kg šarana, 50 dag luka, malo slatke crvene mljevene paprike (aleva paprika), 2 ljuta feferona, 1,5 žlica pirea od rajčice, 2 dl čiste goveđe juhe, 1 dl domaćeg kiselog vrhnja, žumanjak, sol, papar.

Izrezani luk propirajte na ulju, dodajte papriku, kosane feferone, podlijte juhom i pirajte oko 5.6 minuta, zatim umiješajte žumanjka umućen u vrhnje. Posolite, popaprite i još malo prokuhajte, Kuhane odreske („kotlete“, „potkove“) šarana, poslagane na pladanj, prelijte umakom.

ŠTUKA



Juha od štuke

Vidi: Štuka s umakom od hrena i majoneze

Sastojci: ½ glavice luka, ½ žlice soka od rajčice, šaku riže, nekoliko kapi ulja, peršin, jaje.

Zelenje s kojim se kuhala šunka sameljite ili protisnite kroz žičanu cjediljku. Posebno pripremite zapržak s malo izribanog luka i podlijte sokom rajčice te sve promiješajte s vodom u kojoj se kuhala štuka. Dodajte potisnuto zelenje, šaku riže i nekoliko kapi ulja. Kad se riža skuhalo, skinite s vatre, dodajte kosani peršin, prokuhajte i umiješajte jedno jaje. Juha je gotova.

Štuka na alaski (ribarski) način - Štuka na ražnju



Sastojci: svježa tek ulovljena štuka, sol, crvena mljevena paprika (aleva paprika), glavica luka, čisti papir, najlon vrećica.

Ulovljenu štuku (neočišćenu) nabodite na ražanj (i to tako da joj ražanj prođe kroz oko i tijelo), glavom nadolje. Ražanj zabodite koso pored žeravice. Na jari od žeravice štuku pecite pola sata (što ovisi o veličini). Pri pečenju ulje će samo početi curiti, peraje će se kvrciti, a ljuske obgorjeti. Ražanj okrećite tako da se štuka peče sa svih strana. Kada je pečena, skinite je i na nekoj podlozi zarezite duž hrpta od glave do repa. Ako je dobro pečena, glava i kralježnica s rebrima lako će se odvojiti. Utroba će također izaći van s rebrima. Ako je štuka veća, jetra odvojite od žući i posoljena možete odmah pojesti. Dobivene odreske posolite, pospite paprom i prije nego stavite jedan na drugi pospite između njih luk narezan na tanke ploške. Zamotajte u papir i stavite u najlon vrećicu. Kakao je meso još toplo, luk će bolje pustiti svoj sok. Nakon 15 minuta otvorite i možete jesti meso lagano ga odvajajući od ogorjele kože.

Na ovaj način možete prirediti **smuđa** i **grgeča**.

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

Marinirana štika

Sastojci: 1 kg štuke, sol, papar, ulje, 3 veće glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 l vode, 3 dl vinskog octa, ružmarin, žlica šećera, papar u zrnju, majčina dušica, 2 lovorova lista.

Ribu očistite, operite i osušite, odrežite joj glavu, rep i peraje. Posolite i popaprite izvana i iznutra. Nakon jedan sat ribu izrežite na ploške, ne prevelike, i ispržite na ulju da porumeni. Na istom ulju propržite luk izrezan na veće komade. Marinadu pripremite na slijedeći način: litri vodi dodajte vinski ocat, šećer, lovorov list, malo ružmarina, majčinu dušicu, 20 zrna papra i zgnječeni češnjak. Kada sve zakipi, pustite da se ohladi. Ohlađenu ribu i luk složite red po red u staklenu posudu (širokog otvora kao za zimnicu) i podlijevajte marinadom i uljem u kojem ste pekli ribu i luk. Zatvorenu staklenku ostavite 5 dana na hladnom, tamnom mjestu, da marinada dobije svoj pravi okus, a i da se i najmanje osti ribe razlože (razgrade).

Štika u umaku

Sastojci: 1 kg štuke, voda, 2 dl vinskog octa (bijelog), 3 glavice luka, češanj češnjaka, mrkva, manji celer, začinske trave, sol, papar, 20 dag maslaca.

Očišćenu štuku stavite u posudu i prelijte vodom toliko da je prekrije, dodajte izrezani luk, mrkvu, češnjak, celer, začinske trave, sol, papar i 1 dl octa. Kuhajte oko pola sata i ohladite. Umak pripremite na slijedeći način: luk izrežite, podlijte octom i lagano kuhajte na pari dok se ne raspadne. Nakon toga, stalno miješajući, dodajte malo-pomalo maslac, sol i papar da dobijete gladak i gust umak kojim ćete preliti ribu prije posluživanja.

Štuka s umakom od hrena i majoneze

Sastojci: 1,5 kg štuke, 2 lista lovora, sol, nekoliko zrna papra, malo zelenja (grincajg – zelen za juhu, 50 dag cvjetače (karfiola), limun, umak od hrena i majoneze.

Ribu očistite, operite, posolite i složite u veću posudu (po mogućnosti u položaj kao da pliva). Stavite lovor, nekoliko zrna para i zelenje. Podlijte hladnom vodom i kuhajte na laganoj vatri 45 – 50 minuta. Kada je riba kuhana, pažljivo je izvadite i stavite na tanjur za posluživanje. Oko ribe složite kuhanu mladu cvjetaču i limun izrezan na kriške. U posebnu posudu za umak stavite umak od hrena kojem ste dodali malo majoneze.

Paprikaš od štuke

Sastojci: 1 kg štuke, 10 dag maslaca, 3 glavice luka, žlicu crvene mljevene paprike (aleva paprika), 1 l vode, 3,5 dl suhog bijelog vina, sol, papar, 2 zrna klinčića, list lovora, 2 žumanjka, šalica domaćeg kiselog vrhnja.

Ribu operite, očistite i izrežite po dužini, debljine do 3 cm. Očišćen i izrezan luk popržite na maslacu, posolite, popaprite i stavite crvenu papriku tek kad ste posudu odmaknuli s vatre. Promiješajte, podlijte s vodom i vinom, te stavite ribu, lovor i klinčiće. Kuhajte oko pola sata. Prije posluživanja razmutite žumanjak i pomiješajte s vrhnjem, dodajte kuhanoj ribi i još jednom, na kratko prokuhajte.

Ščuka v rolu

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

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

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

Pečena štika

Sastojci: štku od 1,5 kg, 10 dag slanine, ulje, manju glavicu luka, papar, 1 dl vode, 1 dl piva, kriška kruha, žlicu kiselog domaćeg vrhnja, žlicu maslaca, peršin.

Štku očistite, operite i posolite. Slaninu narežite na tanke ploške i njome pokrijte dno posude, a dio utaknite u probodenu štku. Polagano pecite u pećnici. Na ulju ispržite sitno izrezan luk da požuti, dodajte mljeveni papar, vodu, pivo i izmrvljenu sredinu kriške kruha. Pirjajte oko 10 minuta da se sve raskuha, zatim stavite vrhnje i maslac. Promiješajte i zavrite (prokuhajte). Pečenu štku prelijte pripremljenim umakom i poslužite.

Prženi kolutovi štuke

Sastojci: 1 kg štuke (težina bez glave i repa), 10-12 reznjeva slanine, sol, papar, 5 žlica ulja, 2 svežnja crvene paprike.

Štku očistite, operite, posušite i izrežite na okrugle odreske debljine oko 2 cm. Slaninom obavijate svaki odrezak ribe, posolite i popaprite. Ulje zagrijte i ispržite odreske obložene slaninom. Složite na poslužavnik i stavite na toplo. Na preostalom ulju kratko propržite papriku izrezanu na kocke i složite oko ribe. Ribu po potrebi posolite i popaprite. Poslužite sa krumpir salatam.

Štuka nabodena slaninom

Sastojci: 1,20 kg štuke, 5 dag masnije slanine, sol, papar, 2 žlice ulja, 1 dl domaćeg kiselog vrhnja, crvena mljevena paprika (aleva paprika).

Opranu i očišćenu štuku nabodite dugačkim tankim rezancima slanine („špikajte“), posolite i popaprite, stavite u posudu za pečenje (lim, protvan, tepsija), i premažite uljem. Pećnicu zagrijte na 225 °C i pecite oko 30 minuta, podlijevajući je sokom od pečenja. Kada štuka omekša, prelijte je vrhnjem, pospite crvenom mljevenom paprikom i zapecite još 5 minuta.

Ukoliko vam nabadanje ne ide od ruke, štuku možete oviti rezancima slanine, a krajeve učvrstite čačalicama.

Štuka sa srdelama (filetima)

Sastojci: štuku od 1 kg, limun, sol, papar, 8 žlica ulja, 6-8 fileta srdelica, pola žlice kapara.

Očišćenu i opranu štuku izrežite na komade, poskropite limunovim sokom, posolite i dodajte malo papra. Za zagrijanom ulju ispržite komade štuke (trajati će oko pola sata) i složite na poslužavnik, prelijte uljem od pečenja, ukasite filetima srdelica i pospite kosanim kaparima.

Odresci štuke s paprikom

Sastojci: štuka težine 2 kg, 50 dag paprike, 4 dag maslaca, 1 glavica luka, 1/4 l juhe, malo octa, sol, papar, mljevena crvena paprika, 1 žličica škrobnog brašna.

Luk nasjeckajte što sitnije, papriku očistite i uzdužno narežite na deblje rezance. Na masnoći ispržite luk da postane staklast, dodajte paprike i malo ih popržite pazeći da ne promjene previše boju. Zalijte juhom i kuhajte 25 minuta. Štuku očistite, ostružite i narežite na deblje komade (lošije komade upotrijebite za juhu). Nakapajte ih razblaženim octom, posolite, popaprite, pospite paprikom. Izvadite skuhanu papriku iz tekućine pa u njoj kuhajte komade štuke 20 minuta. Poslužite ih na zagrijani pladanj, u sok metnite opet paprike da se zagriju pa ih prelijte preko ribe.

Okruglice od štuke u kopar-umaku

Sastojci: 1,2 kg štuke, 2 jaja, 0,3 dl masnoće (maslaca), 1 žemlja, 2 dag soli, 2 dag luka, 4 dag brašna, vezica kopra, 0,1 dl octa, 5 dl mlijeka, 1 dl kiselog vrhnja, šećera po potrebi.

Očišćenu štuku filetirajte (odvojite od kostiju i kože), meso sameljite ili sitno iskošite nožem. Žemlju namočite u malo hladnog mlijeka, pa kada omekša dobro ocijedite i sameljite. Meso štuke dodajte samljevenu žemlju, sol, papar, luk i jaja. Masu izmiješajte da se sastojci međusobno povežu (sljube), a zatim oblikujte za svaku osobu po dvije veće ili tri manje okruglice, uvaljati ih u brašno i lagano površinski popecite na masnoći. Od brašna i maslaca naćinite svijetlu zapršku, na nju dodajte kosani list kopra, nadolijte hladnim mlijekom, dodajte sol, nekoliko kapi octa ili limuna, nekoliko zrna šećera, malo muškatnog oraščića. Kada prokuha dodajte kiselo vrhnje i sve prelite preko prepećenih okruglica. Lagano prokuhajte i poslužiti s prilogima od krumpira.

Štuka u mundiru

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

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

Štuka na roštilju

Štuku očistite i razrežite po dužini hrbta, a ako je veća, zarezite je više puta. jer će se lakše i prije ispeći. Prije pećenja ribu posolite i namažite uljem. Štuka od pola kilograma peće se cijela, dok se veće režu na komade. Vrijeme pećenja ovisi o velićini ribe.

Rižot od dimljene štuke

Meso dimljene štuke izrežite na tanke i male komadiće, i pirjajte s nasjeckanim lukom. Dvije šalice riže navlažite, posolite i stavite na luk i ribu. Dolijte malo vode (ili još bolje riblje juhe) i pirjajte. Kada je riža skuhana, popaprite i pospite nasjeckanim peršinom te poslužite.

Štuka sa mrazovačama

Sastojci: 75 dag mljevenog mesa od štuke, sol, papar, nekoliko češnjeva nasjeckanog češnjaka, pola male glavice luka, nasjeckani peršin, pola nasjeckanog feferona, 5 dag mljevenih mrazovača*..

Sve sastojke izmiješajte i podijelite na dva jednaka dijela. Na dno posude za pečenje nalijte ulje, razvaljajte polovicu smjese ali tako da ne zahvati rubove posude. Duž tog dijela smjese složite tanko narezane listiće mesnate slanine, a četiri tvrdo kuhana jaja izrezana na polovice ravnomjerno utisnite u smjesu između listića slanine. Pokrijte zatim sve to drugom polovicom mljevenog ribljeg mesa, lagano nauljite i stavite u pećnicu da se peče. Povremeno prelijevajte bijelim vinom. Poslužite s vrganjima zakiseljenim u octu.

*Mrazovača, gljiva koja se nalazi u većim količinama u kasnu jesen i zimi na vrbovim panjevima

Pečena štuka

Sastojci: štuku od 1,5 kg, 10 dag slanine, ulje, manju glavicu luka, papar, 1 dl vode, 1 dl piva, kriška kruha, žlicu kiselog domaćeg vrhnja, žlicu maslaca, peršin.

Štuku očistite, operite i posolite. Slaninu narežite na tanke ploške i njome pokrijte dno posude, a dio utaknite u probodenu štuku. Polagano pecite u pećnici. Na ulju ispržite sitno izrezan luk da požuti, dodajte mljeveni papar, vodu, pivo i izmrvljenu sredinu kriške kruha. Pirjajte oko 10 minuta da se sve raskuha, zatim stavite vrhnje i maslac. Promiješajte i zavrite (prokuhajte). Pečenu štuku prelijte pripremljenim umakom i poslužite.

Štuka sa šampinjonima



Sastojci: vidi recept - *pečena štuka*, umak od šampinjona.

Pečenu štuku prelijte umakom od šampinjona.

U istom ulju od štuke ispirajte na ploške izrezan luk i šampinjone na listiće, dok ne omekša. Na kraju popaprite, posolite, dodajte kosani peršin i celer, i podlijte bijelim vinom. Poslužite sa slanim kuhanim krumpirom.

Nadjevena štuka

Štuku očistite tako da kroz škržne otvore izvučete utrobu. Nadjev pripremite od usitnjene slanine, šunke i luka. Kroz škrge nadjenite štuku i lagano pecite na žaru.

Nadjevena štuka II inačica

Sastojci: štuka od 2 kg, 3 žemlje, 2 dl mlijeka, 2 jaja, 4 češnja češnjaka, 2 dl ulja, peršin, sol, papar.

Štuku očistite od ljuski. Cijelo kožu oprezno skinite s ribe i to od glave prema repu. Koža mora ostati cijela. Izvadite iznutricu, a meso odstranite od kostiju. Čisto meso s malim košćicama sameljite u stroju za mljevenje mesa. Žemlje izrežite na kriške i prelijte vrućim mlijekom, dodajte jaja, zgnječeni češnjak, sitno kosani peršin, sol, papar. Dobivenu smjesu izmiješajte s mljevenim ribljim mesom, nadjenite kožu i zašijte koncem. Sve stavite u posudu koju ste premazali masnoćom (kosana mast, obična mast, maslac ili ulje), pospite sa solju i paprom. Ostavite da tako odstoji pola sata. Sada ribu prelijte vrućim uljem i pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C s postepenim podlijevanjem s vlastitim sokom (masnoćom iz posude. Na kraju temperaturu povećajte na 250 °C da se zapeče. Poslužite uz slani krumpir i željnu salatu.

Salata od sušene štuke

Sušenu štuku stavite u zdjelu, dodajte dobro oprani krumpir u ljusci, nalijete hladnom vodom i sve zajedno kuhajte dok krumpir ne omekša. Vodu odlijte, krumpir ogulite i izrežite na kolute. Ribu nalijte ponovo hladnom vodom i čim proključa izvadite je, očistite od krljušti i izrežite na komade. Krumpir i ribu izmiješajte, pospite kosanim lukom, uljem, paprom. octom i dodajte koju ljutu papriku feferonku. Prije posluživanja treba odstajati desetak minuta.

DIMLJENA RIBA

„Dvije se ribe na jednoj vatri pekle, a jedna drugoj vjerovala nije“



Salamurena riba spremna na dimljenje





dimljeni šaran



dimljena jegulja



Dimljenje, jedan od najstarijih, a možda i prvi način čuvanja ulova, vrlo se često koristi jer je jednostavan, brz i univerzalan. Uz to riblje meso stiče posebna svojstva, miris i okus, boju, što ga svrstava među specijalitete.

Dimljena riba sadrži sve svoje korisne sastojke za razliku od kuhane ili pečene, te je radi toga hranjivija i kvalitetnija. Da bi ribu kvalitetno prodimili prvo se mora staviti u salamuru.

Postoje dva osnovna načina dimljenja ribe: *hladno* i *toplo dimljenje*, koje se razlikuje po temperaturi prilikom dimljenja ribe.

Kod toplog dimljenja, za razliku od hladnog, uzima se samo svježja riba, tj. neobrađena. To znači da se može koristiti i duboko zamrznuta riba, koja pri tom neće izgubiti ništa od svog ukusa.

Dim za sušenje dobiva se loženjem primorskog bilja i makije: mirte, planike, smrče, kadulje ili kuša i lovora. Takav postupak, koji se obavlja tijekom dva tjedna, daje tim ribama poseban miris i okus, te se sušeni ugori, murine i jegulje pripremaju kao vrhunski specijaliteti. U krvi tih riba je termolabilni otrov, stoga se nikada ne smiju jesti ovako suhe bez lagane termičke obrade tijekom koje se svaki trag otrova neutralizira.

Stari način sušenja i dimljenja

Riječna riba najčešće se sušila na suncu, nakon što se očistila od ljsaka (krljušti). Nakon što se raspolovila po leđima i sa strane izvadila iznutrica, treba ju oprati hladnom vodom, utrljati dosta soli s obje strane i ostaviti u salamuri. Tako pripremljena riba ostaje najmanje četiri sata (kad se suši mala riba) ili nekoliko dana (krupna: šaran, štuka, deverika). Mogu se sušiti i samo odresci (fileti), ali oni u salamuri ne trebaju ostati duže od jednog do dva sata, ovisno o veličini.

Ribu izvađenu iz salamure treba oprati, osušiti i ostaviti na suncu ili dimiti. Dimi se na „hladno“ ili toplo. Toplo dimljenje ne razlikuje se od načina na koji se suši drugo meso. Postupak „hladnog“ dimljenja malo je kompliciran. Najvažnije je da prilikom sušenja temperatura mesa ni u jednom trenutku ne pređe 30 °C. To se postiže ako se vatra založi izvan pušnice, a dim uvodi u pušnicu „hladan“ ili ako se stalno regulira vatra u ložištu da samo dimi, bez plamena.

Bilo da se riba suši na suncu ili dimu, jako je bitno da se nikada ne dodiruju komadi jedan pored drugog. Dim ili zrak moraju slobodno strujati sa svih strana. Sušena riba čuva se u *komarniku* – zaštitna mreža protiv insekta isključivo na „propuhu“ na strujanju zraka.

Dimljenu ribu prije pripreme jela, kuhanja, ostavite u hladnoj vodi preko noći. Time će riba postati mekša i podatnija te će se skratiti vrijeme termičke obrade jela. Obzirom da se riba prije dimljenja izdašno solila namakanjem u vodi izvlači se sol.

Postupci kako će te najbolje prirediti dimljenu ribu

Ribu stavite u mješavinu: 2,5 l vode i 45 dag morske soli. Prema veličini ribe držite je u njoj prema ovoj tabeli:

<i>Riba</i>	<i>Vrijeme salamurenja</i>
15 dag	40 minuta
25 dag	1 sat
0,5 kg	1,5 sat
1 kg	2,5 sata
preko 1 kg	3,5 sata

Nakon salamurenja ribu operite u hladnoj tekućoj vodi i potpuno osušite na vjetrovitom mjestu zaklonjenom od sunca. Riba je suha kada se na njoj tj. mesu stvori opna. Ukoliko nije dobro prosušena za vrijeme dimljenja meso će omekšati. Ukoliko želite dobiti ribu još boljeg okusa, tada je možete marinirati na jedan od ovih načina ovisno o načinu dimljenja.

Marinada za hladno dimljenje

Sastojci: 0,5 kg šećera, 2 žlice papra, 2 žlice mljevenog muškarnog oraščića, 2 žlice klinčića, nekoliko listova lovora (usitnjenih u prah), 1 kg soli.

Izmiješajte sastojke, utrljajte na ribu, ostavite tako oko 10-12 sati, operite tekućom hladnom vodom, osušite i dimite.

hladno dimljenje

Prema vremenu dimljenja ovu ribu možete sačuvati za vrlo dugi period.

<i>Vrijeme dimljenja</i>	<i>Trajnost</i>
24 sata	2 tjedna
2 dana	4 tjedna
3 dana	2 mjeseca
2 tjedna	3 godine

Ukoliko radite ovim postupkom mariniranu ribu, i već osušenu, još jednom premažite solju i nakon dva sata skinite sol i još jedno posušite. Temperatura dimljenja kod ovog postupka ne smije reći 30 °C i kad ste je prodimili prema željenom vremenu još malo ostavite da se potpuno ohladi do konačnog odlaganja. Hladno dimljena riba ukoliko nije previše tvrda može se jesti bez ikakve pripreme. Ukoliko je tvrda tada se kuha, kao bakalar.

Marinada za toplo dimljenje

Sastojci: 1 dl ulja, 2 žlice soka od limuna, 2 glavice nasjeckanog luka, 2 žlice šećera, 2 žlice pirea od rajčice, nekoliko listova lovora, 2 režnja češnjaka, papar.

Pustite da riba odstoji 1-2 sata u marinadi, osušite i podimite. Način dimljenja ovisi o tome što želite, odnosno: toplo dimljenje pogodno je kad ribu odmah poslije priređujete za konzumiranje, dok hladnim dimljenjem riba može kasnije odstajati i do tri godine. Nadaleko je poznata dimljena riba Sjevernog mora kao vrstan specijalitet.

Dimiti se mogu sve riječnih, ali su ipak najukusnije jegulje, grgeč, jesetra, pastrva, šaran, štika.

Riba koja u sebi sadrži puno ulja nije pogodna za dimljenje ukoliko je želimo sačuvati za dulje vrijeme. Manju ribu možete marinirati i dimiti u komadu dok je veću potrebno izrezati o odreske prethodno uklonivši im glavu, kralježnicu i ostale kosti.

Kod dimljenja upotrebljavamo piljevinu tvrdog drveta (kao i drvo četinara), meko drvo treba izbjegavati, radi smole i gustog dima što daje gorak okus ribi i tamnu boju. Breza, bukva, grab, hrast, jasen, javor, orah, šljiva, vrba su tvrda drva. Bukva i javor daju kod dimljenja zlatnosmeđu boju, a hrast i jasen žutosmeđu.

Dim se može i aromatizirati različitim sastojcima, od samog drva do iglica ružmarina.

toplo dimljenje

Kod svakog dimljenja piljevina ne smije gorjeti nego dimiti. Temperatura dimljene ribe ne smije biti veća od 130 °C a vrijeme dimljenja ne kraće od 15-20 minuta za manje, do 30-40 minuta za veće ribe. Ukoliko počnete dimiti na temperaturi od 70 °C i zatim povećavate temperaturu dobiti će te nešto jače podimljenu ribu. Kada završite postupak dimljenja, riba je spremna za

konzumiranje odmah ali je ipak bolje da pričekate dok se ohladi. Ukoliko želite možete je sačuvati u hladnjaku do 2-3 tjedna. Poslužite sa salatom po želji.

Sušenje ribe na suncu

Riječna riba najčešće se sušila na suncu, što je i najjednostavniji način konzerviranja ribe za kasniju uporabu, koju naši riječni ribari primjenjuju od davnina. Za ovakav način sušenja pogodne su sve šaranske, mirne ribe, ali i grabljivice, osim krupnog, masnog soma.

Ribe najprije treba očistiti od ljustica (krljušti), izvaditi iznutricu i oprati je hladnom vodom. Nakon toga dolazi soljenje, valjanjem ili posipanjem. Krupnije primjerke raspolutite po dužini uz kralježnicu i solite utrljavanjem. Orijentaciono, za deset kilograma ribe dovoljno je kilogram soli.

Tako pripremljena riba ostaje najmanje četiri sata (kad se suši mala riba) ili nekoliko dana (krupna: šaran, štika, deverika). Mogu se sušiti i samo odresci (fileti), ali oni u salamuri ne trebaju ostati duže od jednog do dva sata, ovisno o veličini.

Posoljenu ribu složite u plastičnu ili emajliranu posudu i pritisnite težim kamenom. Posudu prekrijte gazom, poklopite i odložite na hladno mjesto. Stari naputak kaže:

najbolje je ako se dvije trećine ukopa u zemlju i ujutro zatrpa hladnom, rosnom zemljom.

U posudi će se za kratko vrijeme stvoriti salamura, u kojoj riba, ovisno o vrsti i veličini, ostaje najviše 48 sati.

Ribu izvađenu iz salamure treba oprati hladnom vodom, osušiti i ostaviti na suncu ili dimiti. Oprana riba se stavlja na uzicu („špagu“), veće kroz gubicu, a manje kroz očne duplje, na razmaku od pet centimetara. Ovako pripremljenu ribu postavite između drveća, na prozračnom mjestu („propuhu“), ali ne previše u sjeni.

Meso zaštitite od mušica i nečistoće tako da je prekrijete gazom, zamašćenom u jestivo ulje, po ivici prošijte ili samo učvrstite štipaljkom („kvačicom“). Uljem možete premazati i same ribe, pogotovo one posnije, a dobra zaštita od insekta postiže se prskanjem blagom otopinom octa.

Krupnije polutke, povezane u paru, najbolje i najbrže se osuše na šatorskom krilu, ako nije u dubokoj hladovini, jer se koristi i vrelna zraka unutar šatorskog

krila. Platno zaštitite od masnoće tako da preko njega prebacite najlon zatim nekoliko slojeva starih novina, jedan list čistog papira i konačno ribu prekrivenu gazom. Suncu se prvo izlaže vanjska strana, dok se koža dobro zasuši, a kasnije unutrašnjost.

Sušenje se prekida kada meso postane „krto” i lako se odvaja od kože. Riba osušena na suncu ima prijatan miris prirodan miris. Koristi se za pripremanje raznih kuhanih jela ili samo malo popržena u tavi ili žaru. Najukusnija je, kažu alasi, kad se nakratko zapeče na grahu.

Ovako osušenu ribu spremite u kartonsku kutiju u slojevima, između svakog sloja stavite papir za zamatanje „pakpapir”.

Dimi se na „hladno“ ili toplo. Toplo dimljenje ne razlikuje se od načina na koji se suši drugo meso. Postupak „hladnog“ dimljenja malo je kompliciran. Najvažnije je da prilikom sušenja temperatura mesa ni u jednom trenutku ne pređe 30 °C. To se postiže ako se vatra založi izvan pušnice, a dim uvodi u pušnicu „hladan“ ili ako se stalno regulira vatra u ložištu da samo dimi, bez plamena.

Bilo da se riba suši na suncu ili dimu, jako je bitno da se nikada ne dodiruju komadi jedan pored drugog. Dim ili zrak moraju slobodno strujati sa svih strana. Sušena riba čuva se u *komarniku* – zaštitna mreža protiv insekta isključivo na „propuhu“ na strujanju zraka.

Dimljeni šaran

Izvorni naputak:

Uzmi velikog krapa, ostruži, na dvoje razkoli ali tako, da kord repa ostane cio, osoli i pusti da osoljen 3 ili 4 ure ostane zatim ga objesi u dim, da postane crven, osušen tako da proreži na komade, u vodi okuhaj i posiplji malo kuminom, i možeš ga ili maslom ili vrhnjem polijana dati na stol.

Šarana očistite od ljuski, izvadite utrobu, a glavu odrežite. Operite i ostavite da se ocijedi. ocijeđenog šarana sušite na dimu oko 2 sata, a zatim posolite, izrežite na komadiće i ispržite u mnogo masnoće. Prženog šarana složite na poslužavnik. Zagrijte maslac, dodajte sitno kosani češnjak i peršin, malo popržite pa prelijte preko šarana. Poslužite sa slanim krumpirima.

Dunavski *alasi* (*mađ.* halász) – ribari; šarana su sušili na slijedeći način; ribu su očistili od ljuski i izvadili utrobu. Zatim su je raspolutili i dobro posolili, i slagali tako da koža dođe na meso. Poslaganu ribu opteretili su kamenom i ostavili da stoji 24 sata, a zatim sušili na dimu. Osušenu ribu slagali su tako da rep jedne dođe preko glave druge. Poslaganu ribu su zavezali i stavili u brašno.

Dimljena štuka

Štuku, po mogućnosti veću, razrežite duž leđa i raširite, odstranite joj utrobu, posolite i stavite u rasol oko pet dana. Nakon toga je objesite u sušnicu na jedan dan da se ocijedi. Slijedeći dan dimite je najviše 2 sata na suhoj vrbovini (dim mora biti umjerene vlažnosti i ne topliji od 30 °C; u nedostatku suhe vrbovine koristite suho bukovo ili hrastovo drvo). Ponovite postupak tri puta s razmakom od jednog dana. nakon toga je ostavite u sušnici tjedan dana na „propuhu”. Dimljena štuka dobit će lijepu tamnocrvenu boju. Prije pripremanja ogulite joj kožu zajedno s ljuskama, a kralježnicu izvadite zajedno s rebrima. Izrežite je na tanke odreske i poslužite. Meso je vrlo ukusno i „topi” se u ustima.

Rižot od dimljene štuke

Pripremite na slijedeći način: meso izrežite na male komadiće i pirjajte s izrezanim lukom. Dvije šalice riže malo navlažite vodom ili ribljom juhom, posolite i stavite na luk i meso. Dolijte vode ili još bolje riblje juhe i pirjajte (jedna šalina riže – dvije šalice vode). Kad je riža skuhana pospite kosanim peršinom te poslužite.

Posavska dimljena riba

Posavina nizvodno od Save poznata je po ribolovu a posebno po pripremljenoj dimljenoj ribi, koju su nekada mještani nosili prodati na stočne sajmove. Babuške, crvenperke, karasi, linjaci, šarani, štuke najčešće su lovljeni zbog njenog obilja.

Veće komade riba treba razrezati uz duž leđa, a nakon toga očistiti od ljuske i utrobe. Ribu treba oprati, posoliti iznutra i izvana (zimi se stavlja manje, a ljeti više soli). U rasolu ostane 2-3 dana, a tada se nabada na ražanj (najčešće ljeskov) i ostavi u sušari do drugog dana da se ocijedi. Dimi se 2-3 puta po dva sata s po jednim danom razmaka. Za dim se koriste jasenove ili borove grančice, te jasenova ili vrbova piljevina. Riba se ostavi u sušari na „propuhu“. Dimljena, slana riba može se čuvati u hladnim i zračnim prostorijama ili na tavanima.

Prije jela treba je obraditi: najprije se opere u vrućoj vodi ili prokuha oko 10 minuta, ovisno o slanosti. Veća se riba prije pranja može izrezati na manje komade. Oprana, posušena riba može se pržiti na ulju ili masti, peći na žaru, te ukuhati u grah.

Omiljeno jelo Posavine je *pržena riba na masti s kukuruznim žgancima, sirom i vrhnjem*, i *dimljena štuka*: dimljenu štuku treba narezati na komade široke 5-7 cm. Očišćeni krumpir izrežite na ploške i u zdjelu slažite naizmjenično redove

krumpira i redove ribe, najgornji rede treba biti krumpir. Između redove pospite kosani češnjak i peršinov list. Podlijte vodom i prokuhajte.

„Gosti i riba, treći dan smrde“

RAKOVI

Riječne rakove morate pripremiti za jelo u najkraćem mogućem roku. Kuhaju se **dok su još živi**. Nakon kuhanja odstranjuje se utroba te koristi meso iz tijela, repa i kliješta.

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

Juha od potočnih rakova

Očišćene i oprane potočne rakove stavite u ključalu vodu i kuhajte dok ne pocrvene, odnosno dok se pojedini dijelovi ne počnu lagano odvajati. Izvadite ih iz vode, odstranite iznutrice i glave, ostale dijelove rukom izgnječite da naprsnu ljuštura. Dobivenu masu kuhajte u čistoj vodi dok se svi mesni dijelovi ne odvoje od ljuštura. Potom procijedite, meso vratiti u juhu, a ljuštura odbacite. Nastaviti kuhati juhu, dodajte prokuhane izrezane gljive, povrće ili neki od uobičajenih dodataka za juhe (tjestenina, krumpir, riža).

Po mogućnosti, juhu prokuhajte i začinite začinskim biljem iz prirode.

Gusta juha (potaž) od rakova

Sastojci: 50 dag rakova, 1 dl svježeg vrhnja, malo konjaka, maslac.

Očistite rakove i malo ih prokuhajte u vodi, zatim ocijedite i propržite na maslacu. Prelijte konjakom i zapalite (flambirajte, osmudite). Dok alkohol gori, umiješajte vrhnje. Dobro izmiješajte i na kraju ulijte vodu u kojoj su se rakovi kuhali, ali ne previše.

Rakovi sa bijelim vinom

Sastojci: 1 kg rakova, 1 vezica (struk) peršina, glavica češnjaka, 2 rajčice, 5 dl suhog bijelog vina, 1 dl maslinova ulja, 20 zrna para, 4 grančice metvice, sol, papar.

Rakove očistite tako da im izvadite srednju peraju repa zajedno sa crijevima i nemojte im vaditi oklop na glavi jer umak neće biti dovoljno sočan. Kad rakovi nakon nekoliko minuta pocrvene, dodajte im kosani češnjak, dvadesetak zdrobljenih zrna papra, kosani peršin i nekoliko grančica metvice. Poklopite i kuhajte nekoliko minuta, nakon toga dodajte vino. Kuhajte poklopljeno 5-6 minuta, uspite malo krušnih mrvica ga sok zgusnete.

Rakovi na sinjski način

Sastojci: 3 kg rakova, 3 glavice luka, peršin, 4 češnja češnjaka, 1,5 dl maslinova ulja, 1,5 dl običnog ulja, 0,5 l suhog bijelog vina, sol, papar.

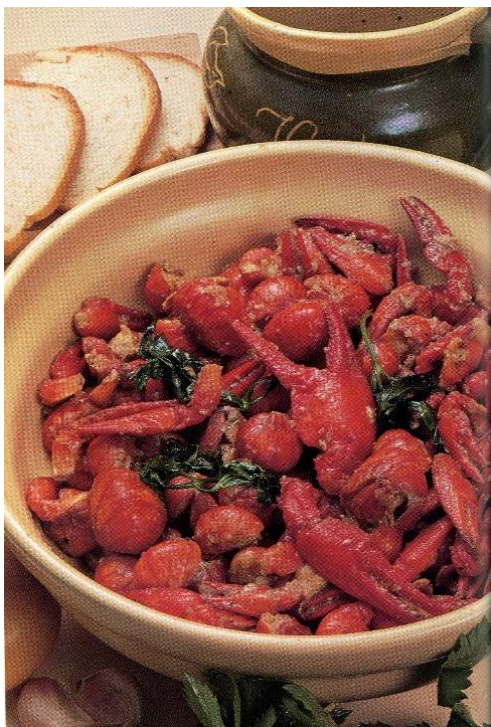
Rakove dobro operite dok su još živi. Stavite ih u lonac i prelijte mješavinom ulja i vina, 2 dl vode, soli, papra, izrezanog luka, češnjaka i peršina. Pustite da vri oko 15 minuta. Pri kuhanju lonac povremeno protresite.

Potočni rakovi na cetinski način

Sastojci: 1 kg rakova, 2 dl suhog bijelog vina, mala glavica češnjaka, papar, malo orašćića, vezica (struk) peršina, 0,5 dl ulja, žlica krušnih mrvica (prezli), čašica proška, sol, papar.

Žive rakove stavite u lonac, prelijte ih vinom, pospite kosanim češnjakom paprom u zrnju, solju, paprom, dodajte malo ribanog orašćića, žlicu kisanog peršina i 0,5 dl ulja. Kuhajte 15 minuta. Potkraj kuhanja dolijte čašicu proška. Kada su račići kuhani, stavite žlicu mrvica i poslužite uz fini domaći kruh.

Prženi (frigani)potočni rakovi



Sastojci: 1,5 kg rakova, 1 dl maslinova ulja, 3-4 češnja češnjaka, peršin, 2,5 dag krušnih mrvica (prezli), papar, sol.

Na ulju zažutite kosani češnjak, dodajte mrvice, papar, sol i dodajte dobro oprane rakove. Izmiješajte i pirjajte (pokriveno) na laganoj vatri, povremeno dolijevajući mlaku vodu. Kada rakovi pocrvene, stavite kosani peršin i pirjajte oko 15 minuta. Rakove poslužite na poslužavnik, prelivene umakom u kojem ste ih pripremali.

Rižot od riječnih rakova

Sastojci: 1 kg riječnih rakova, 1 veći luk, 2 češnja češnjaka, 50 dag riže, 2 dl bijelog vina, 1 žlica nasjeckanog peršina, 1 mrkva, 1 dl maslinovog ulja, sol

Na zagrijanom ulju popržite sitno nasjeckani luk. Zatim dodajte jedan dio cijelih rakova, a drugi dio očistite od ljuski i dodajte luk zajedno s naribanom mrkvom. Podlijte vinom i kuhajte dok vino ne ishlapi, dodajte rižu i podlijte vodom. Posolite i kuhajte oko 20 min uz često miješanje. Pred kraj kuhanja umiješajte peršin i poslužite.

Pirjani potočni rakovi (Frigani potočni rakovi)

Sastojci: 1,5 kg rakova, 1 dl ulja, 2 češnja češnjaka, peršinov list, krušne mrvice, papar, sol.

Na ulju popržite sitno isjeckani češnjak da malo požuti, dodati krušne mrvice, papar, sol i dobro oprane rakove. Izmiješajte i pirjajte na laganoj vatri, povremeno dolijevajte malo mlake vode. Kad rakovi pocrvene dodajte sitno kosani list peršina i pirjajte još 10-15 minuta. Poslužite preliveno umakom od pirjanja.

Brudet od raka muleka

Sastojci: 1 kg muleka*, 1,5 dl maslinova ulja, 2 rajčice, 2 dl suhog bijelog vina, 5-6 češnjeva češnjaka, kosani peršin, sol, papar.

U posudu staviti maslinovo ulje, 2 oguljene i istisnute rajčice na sitno rasječene, bijelo vino, kosani češnjak, malo nasjeckanog peršina, sol i papar po želji. Svemu dodajte rakove, poklopite i kuhajte oko 1/2 sata. Ovako pripremljeno jelo cijeni se kao izuzetan specijalitet.

**Muleci* su raci koji za vrijeme ljetnih mjeseci mijenjaju oklop pa su stoga mekani. Zavlače se u rupe po rubovima planinskih rijeka i potoka, između žila vrba koje rastu uz rubove, pa ih je teško loviti. Tako se zaštićuju kako ne bi postali lakim plijenom. Pripremaju se živi i dobro oprani. Mulecima je trebalo odsjeći ticala na glavi i vrh repa prije pripreme.

Rakovi u kotliću

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

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

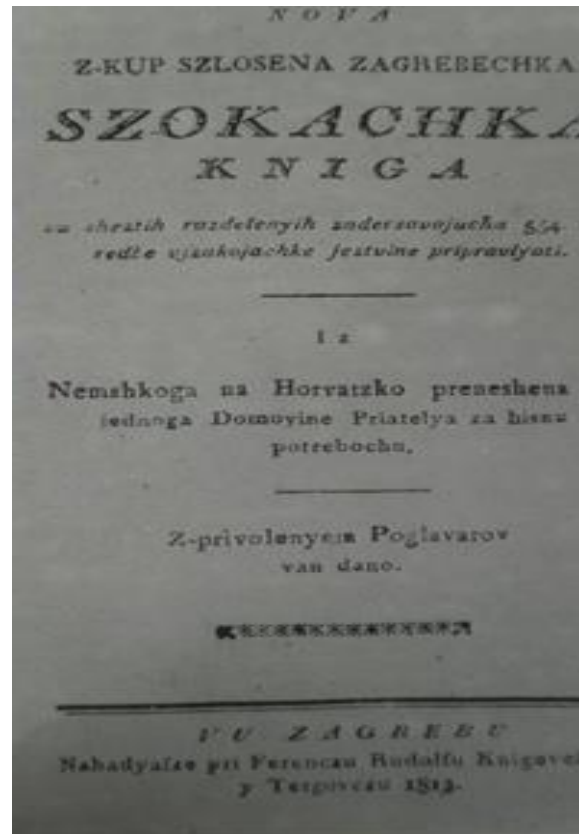
Stavite u lonac rakove, pa ih odmah prelijte s 2 dl bijela vina. Na to dodajte malu glavicu nasjeckana i zgnječena češnjaka, malo papra u zrnju i sol. Već tog trenutka možete lonac staviti na vatru, pa odmah dodajte i malo naribana muškarnog oraščića, žlicu kosanog peršinova lišća i 0,5 dl ulja. Kuhajte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

Recept za raka prije više od sto godina:

Primi raka iza škara, ubij ga malim čekićem, srednju peraju na repu izvadi, da izađe crijevo, očisti keficom, operi i kuhaj u slanoj vodi s lišćem peršina, dok nije crven. Onda otkini rep i škare, očisti i stavi na toplo mjesto. Kosti od raka fino stuci i prži na maslacu, zalij vodom u kojoj su se raci kuhali i pusti pola sata kuhati, onda ukloni juhu s vatre, da se može maslac dignuti gore. Kad se maslac dignu, onda ga izvadi i pusti da u šerpenji tako dugo vrije, dok se sva voda iz njega ispari. Napravi rijetki zapržak, polij vodom od raka, koju si prije procijedila kroz sito, da ne dođu ljuščice od raka u juhu. Sada stavi rep i škare u juhu, prelij kajmaka i pusti neka juha dobro zakuha, Onda ukuhaj fine žličnjake, Možeš razmutiti u juhu još 2 žumanjca.

Kako su se pripremala jela od riba i rakova prije više od 200 godina, saznajemo iz starih knjiga „kuharica, kao npr.:

Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga



Nova z-kup szlosena zagrebechka 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 pripravljenih s razložnim stroškom).

Juha od koszane krapovine

Vzemi krapcza, na poloviczu razresi, poloviczu jednu tenfaj, od koztchicz lepo otrebi, zkoshi, deni vu randlyek, pridaj kapre, pershina y ribane semlye, y vsze zkupa na putru tenfaj, drugu poloviczu, takaj z-koshi, na putru ztenfaj, nalej z-grahovum juhum, priverzi dve ali tri koricze od semlye frigane, puzti malo ztati, zatem preczedi vu koszanye pervo, puzti kipeti, ogverczaj, oszoli, daj na koczke zrezanu semlyu vu zdelu, y gore vlej.

(Uzmi šarana, na polovicu razreži, jednu polovicu pirjaj, od kostiju očisti, isjeci, stavi u lonac, dodaj kapre, peršina i ribane žemlje i sve skupa na maslacu pirjaj, drugu polovicu isto iscijedi, na maslacu pirjaj, zalij grahovom juhom, dodaj dvije ili tri korice od pržene žemlje, pusti malo da odstoji, zatim procijedi u prije priređenu polovicu, pusti kipjeti, začini, osoli, dodaj u zdjelu na kockice izrezanu žemlju i izlij na to priređeno jelo).

Knedli mali od krapovine

Vzemi krapa, namochene semlye, zelenoga pershina, drobno vsze zresi; zatem falatchec putra na penu zmeshaj, verzi 1 jajcze nuter y dva sutanyke, verlo zkupa zameshaj, ogverczaj oszoli, napravi knedline valaj na ribani semlyi, zkuhaj vu juhi, y daj z juhumi na ztol.

(Uzmi šarana, namočene žemlje, zelenoga peršina, sve sitno izreži; zatim komadić maslaca pjenasto izmiješaj, dodaj jedno jaje i dva žumanca, sve dobro izmiješaj, začini, osoli, napravi okruglice i izvaljaj ih u ribanoj žemlji, skuhaaj u juhi, i posluži s juhomi na sto).

Bistranga na tokajzkom vinu

Razchini biztrange, naresi herbet nekoliko puti, ali ne gliboko, oszoli; zatem tokajzkoga vina tuliko vlej, dasze vtopi, jedene lorborov lizt, czeli muskaplet, czeloga shafrana, malo rosmarina, lemonske korice, y falatchecz putra vu melyi razvalanoga nuterverzi, puzti kipeti, y vechputi ztepi; ako vino je preszlatko osmekni lemonu, kada dozta je kuhano, daj zkupa na ztol.

(Očisti pastrve, zareži hrbat nekoliko puta, ali ne duboko, osoli; zatim naliđ toliko tokajskoga vina da se prekriju, jedan lorberov list, cijeli muškatni orah, cijeli šafran, malo ružmarina, korice od limuna, i dodaj komadić maslaca razvaljanog u brašnu, pusti kipjeti i više puta protresi; ako je vino preslatko naciđedi limuna i posluži kada je dosta kuhano).

Krap na hladetini

Krapa zreži; vzemi octa, vina, grahove juhe z vodum izmešane, lorbra, ruzmarina, lemonske korice, merlina, peršinovog korena, porezani čerlenec, 3 ili 4 klinčeca, cukora malo; deni vu kastrolu, pusti dobro kipeti, zatem verzi ribu nuter kuhat; tada ribu van zvadi, juhu daj ohladeti, strupi vu juhu z lupinjem skupa 2 jajca, pristavi, pusti skrotka kipeti, potlem čez ribež procedi vu formu na ribu, pusti ščversnuti; teda iz forme prehit na zdelu, nakinči s cvetjem ili kakvem zelenjem, i daj na stol.

Ščukovina takaj more se tak pripraviti!

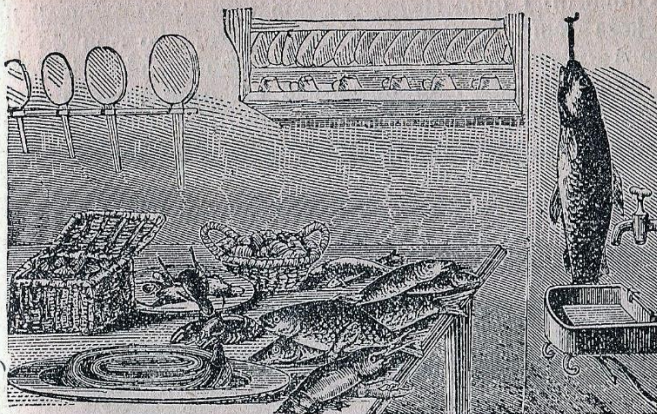
Szomova glava na hladnetini

Glavu szomovu vu rubecz verzi, z-lorborom, rosmarinom, lemonske korice, timuszem, basulichiczum, y majoranom glavu oblosi, 3 glave cherlencza z-klinheczi naspekaj, z-perprom, y gyumberom ztuchenem poszipli, vu gubecz zarivaj, rubcza chverzto zvesi, vu ocztu kuhaj, na ztol moresze merzla ali topla dati, ter z-olyem, y ocztom jezti.

(Glavu soma stavi u rubac, lorberom, ružmarinom, limunovom koricom, majčinom dušicom, bosiljkom i majoranom glavu obloži, tri glavice luka nabodi klinčićima i posipaj tučenim paprom i đumbirom, sve to stavi u usta ribe, rubac čvrsto zaveži i kuhaj u octu. Poslužiti se može hladna ili topla a jede s uljem i octom).

Nova Zagrebačka Kuharica, Marije Kumičić, Zagreb, 1900.





Ribe i jela od riba.

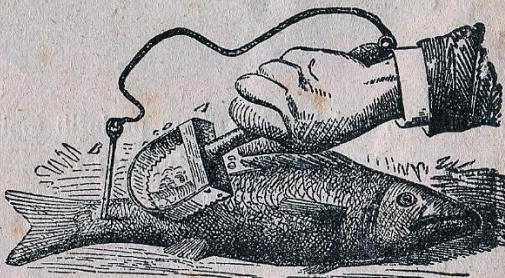
(Fische und Fischspeisen).

1. O čišćenju ribah.

(Ueber die Reinigung der Fische).

Komu je tegotno obično čišćenje riba, preporuča mu se za to izumljen stroj, koga je dala prirediti neka američanska gospodja. Naša slika prikazuje ovakav stroj, a sastoji se od tanka lima, komu je jedan kraj izsječen poput pile, a drugi, protivni, posve gladak.

Sl. 121.



Lim je u polukrug savijen i s drvenim držkom A spojen, koji se drži u ruci. Na kraju držka pričvršćen je tanki konopac, za koji je na protivnoj strani pričvršćena duga, šiljasta šibka, nalik igli. Kad hoćeš da čistiš ribu, probodi ju na repu tom iglom, koje se šiljak u dasku zabode, na kojoj leži riba. Sad počmi ljuštiti ribu tako, da stroj zubčastom stranom vučeš uz potreban pritisak od repa prema glavi. Kad ovako posao svršiš, okreni stroj, pa još gladakom stranom ribu dobro ostruži, tako ćeš ju liepo i brzo očistiti.

2. Kuhane ribe.

(Abgesottene Fische).

Za kuhanje dobre su: smudji, pastrve (Forelle), lososi (Lachse), crveni lososi (Salbinge), štuke (Hechte), sulc. Huchen), jegulje (Aale),

brkice (Grundeln) i ovim slične ribe, kojim nije treba ostrugati ljuske. Njihova koža samo tada se obojadiše modro, ako ribu do samog pripravljanja ostaviš živu u vodi. Da ubiješ ribu udari ju jedanput hrbtom noža po glavi i to onda, kad već osoljena voda s octom mal ne vrije, a zatim metni opet svaku ribu odmah u vodu.

3. Modro kuhane ribe s octom i uljem.

(Blan gesottene Fische mit Essig und Oel).

Tople, iz čorbe izvadjene pastrve (Forelle) i druge ribe metni u zdjelu, hrbat gore okreni, ukrasi peršinovim lišćem i posluži s octom uljem, solju i paprom.

Sl. 122.

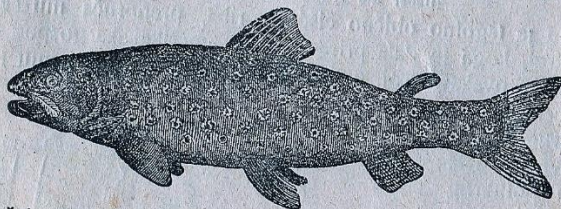


4. Oljuštene ribe.

(Geschuppte Fische).

Oljuštene ribe kuhaj u prokuhanoj s octom, korijenjem i mirotijama te osoljenoj vodi, jednako poput modro kuhanih; bez octa kuhaj u

Sl. 123.



onom slučaju, kad hoćeš s ribom poslužiti toplu ribju umaku.

5. Riba s toplom umakom.

(Fisch mit warmer Sauce).

Toplu, iz čorbe izvadjenu ribu ukrasi u zdjeli zelenim peršinom, obloži cvjetačom (karfiolom) a u posebnoj zdjelici posluži holandezku umaku, uz to još ocat i ulje.

Ili: Toplu i toplim maslacem politu ribu ukrasi malimi krumpiri ili finim varivom, ili osmoćenim (abgeschmalzen) zelenim graškom, repovi od rakah, nadjevenimi pečurkama i tako dalje, a u posebnoj zdjelici posluži umaku od maslaca (Buttersauce) à la maître d'hotel ili umakom od zelenja (Kräutersauce) pomiješanu s žutanjci.

6. Komadi riba u umaci od skorupa.

(Fischstücke in Rahmsauce).

Kuhane komade ribe metni u zdjelu maslacem namazanu, polij kiselim skorupom, posuj mrvicama i maslacem od sardeljica i upirjani u pečenjarki (Bratrohr).

7. Riba s paprikom.

(Fisch mit Paprika).

U maslacu ofuri luk, dodaj malo paprike, onda kuhane komade ribe i kisela skorupa pa skupa prokuhaj.

8. Riba s hrenom i umakom od hrena.

(Fisch mit Kren und Krensauce).

Krapa (Karpfen) ili koju drugu oljuštenu ribu na komade poreži pa kuhaj u nakiseloj slanoj vodi s korijenjem i mirodijami. Komade s kožnatom stranom porđaj liepo u zdjelu, malo nepovrele čorbe prociedi na ribu, pa posuj naribanim hrenom, ili pripravi umaku od hrena (Krensauce) i posluži u posebnoj zdjelici s ukrašenom (garniranom) ribom.

9. Kuhane morske ribe.

(Abgesottene Meerfische).

Luben (Branzin), rumbac (Rombo), zubatac (Dental), oslić (Kabeljau) i druge morske ribe oljušti, očisti, osoli pa metni u hladnu slanu vodu s korijenjem i lovorovim lišćem, kuhaj uz umjerenu vatru, (nu treba dulje kuhati od riba iz sladikih voda, dok izbulje oči i dok se meso počima riešiti od kostih. Čorba od morskih riba neupotreb-
ljava se za pripravljanje ribjih umaka (Fisch-Saucen).

10. Kuhane morske ribe s umakom od jaja.

(Abgesottene Meerfische mit Eiersauce).

Polij kuhanu ribu s vrelin uljem i limunovim sokom, i posluži s franczkom ili holandezkom umakom.

11. Kuhan volpin.

Kad je riba kuhana, kako je već gore spomenuto, onda se postupa ovako: U zdjelici pomiešaj: ulje, sol, papar, kapari i sitno sasječene slane sardelje; sve ovo dobro pomiešaj s nešto octa, i tim polij kuhanu ribu.

12. Upirjane ribe.

(Gedünstete Fische).

Ribje meso očisti od ljuskah i kože, pa izreži u komadiće palac debele, osoli i malo prije nego li trebaš na maslacu speci. Ostatke prokuhaj čorbom od mesa, kojom se zalije svietla umaka, a tu umaku pomiešaj s limunovim sokom i žumanjci, i posluži sa pečenim mesom od ribe.

13. Riba s paprikom.

(Paprikafisch).

Oljuštenu i očišćenu nu neoprano ribu poreži na komade, (kao meso za gulaš), posuj solju i paprikom i metni sa svom krvlju i su-

krvicom u razbieljenu mast, s mnogo ofurena i zažućela luka; onda dolij toliko vode da bude riba pokrita, pa kuhaj a da ne miešaš da ostane jelo jušnato. Najtečnije bude jelo ako zajedno pripravljaš više vrsti riba, a medju timi gdje koja tusta riba na primjer: krap (Karpfen), jesetra (Stör), som (Wels) i slično.

14. Riba s paprikom na drugi način.

(Paprikafisch auf andere Art).

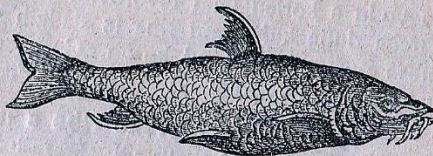
Oljuštenu ribu ofuri na maslacu s lukom i paprikom, posuj solju, metni posudu s ribom u pečenjarku (Rohr) i polij kiselim skrupom. Ukrasi malimi krumpiri, ili kad hoćeš poslužiti pomiešaj komadić maslaca, jedan žumanjac i limunov sok za umaku.

15. Riba u mrkoj umaci.

(Fisch in brauner Sauce).

Oljuštenu mrenu ili koju drugu ribu na komade porezanu i osoljenu metni u maslac s lukom, ploškami zelera, malo thyamina (timusa), limunove korice, list lovora, zrnjem papra, krupnog papra (Neugewürz), komadićem djumbira (Ingwer), muškarnim cvietom, octom i vodom. Kad su komadi ribe dovoljno kuhani, izvadi ih, drži ih na toplom mjestu s malo čorbe u kojoj se kuhalo; međjuto mast i korijenje malo omūči i posuj malo stučena šećera, neka omrkne, tada nalij čorbom i dobro prokuhaj. Umaku protjeraj kroz sito (pasiraj) na komade ribe, i dodaj osmočene valjuške (abgeschmalzene Knödeln) ili ukrasi maslenim tiestom (Butterteig).

Sl. 124.

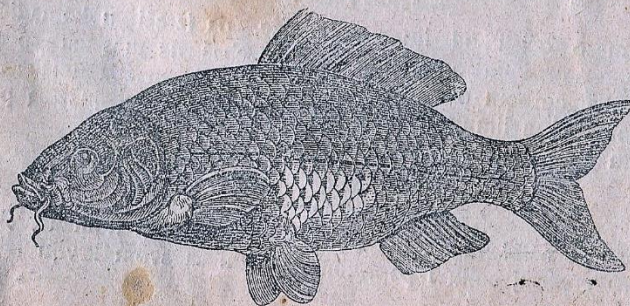


16. Pečene ribe.

(Gebratene Fische).

Kad si izvadila ribi utrobu i pošto si ju oprala, oljušti ju ili ako ju hoćeš našpikati oderi joj kožu s ljuskami, prerezavši ju po

Sl. 125.



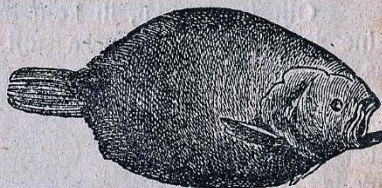
duljinu hrbta i oguljiv ju s oba kraja. Većim i tušćim ribam, kao krapu i tako dalje, izrieši meso od hrbtenjače za pečenje i špikanje. Nasoljenu ribu pusti jedan sat neka stoji, metni ju u pečenjarku sa maslacem u zemljanoj ili ocaklenoj posudi ili natakni ribu na ražanj. Male ribe ili komade većih riba peče se također na svrućenoj a onda uljem ili maslacem namažanoj rešetki (Rost) nad žeravicom svakako uz jaku toplinu, jer se ribe razpadaju kad se polako peku. Ili pomotaj za pečenje osoljenu ribu u papir, koji si maslacem namazala i s lukom, peršinom i limunovimi ploškami posula.

17. Pečene ribe sa sardeljicami.

(Gebratene Fische mit Sardellen).

Male ribe okunice (Bratfische) oljuštene i očišćene osoli i neka $\frac{1}{2}$ sata stoje, onda sol obriši sa kože, pomotaj ribice u brašnu, peci na maslacu s lukom i sardeljicami s oba kraja. Doli je se malo juhe, doda papra, muškato noga cvjeta i ploške limuna, upirjani, malo umake na ribu prociedi i posluži s vrućim krupom.

Sl. 125.



18. Pečena riba s mrvicama i skorupom.

(Gebratene Fisch mit Brösel und Rahm).

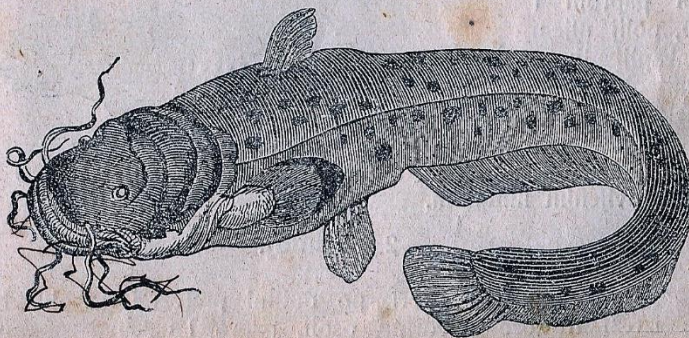
Osoljenu ribu metni u tavu (Bratpfanne), polij toplim maslacem, posuj mrvicama pomiješanimi s peršinom, dodaj kisela skorupa, opet mrvice i malo maslaca, pa dok se riba peče polievaj ju češće sa maslacem a da je nepreokreneš.

19. Pečeni som.

(Gebratener Wels, Schaiden).

Našpikaj veliki komad soma pa osoljen neka stoji jedan sat. Metni u tavu na korijenje, vlašice (Schnittlauch), peršin, zrnje od

Sl. 126.



papra, odpadke teletine, malo šunke, 2 decilitra vina i malo vode; dok se peče jako često sokom polievaj i kad hoćeš poslužiti prociedi sok na ribu.

20. Našpikana riba.

(Gespickter Fisch).

Liepoj ribi ogulji s jedne strane kožu pa ju na guste redove slaninom našpikaj, glavu s koncem poveži, pa metni ribu s našpikanom stranom gore okrenutom u namazanu tavu (Bratpfanne) na ploške luka i poiagano peci polievajuć često maslacem i ribjom čorbom. Kako je ležala u tavi, tako ju metni u zdjelu i ukrasi cielimi jelen-gljivami (Trüffeln), račjimi repovi, cvjetačom (karfiolom) i sličnim.

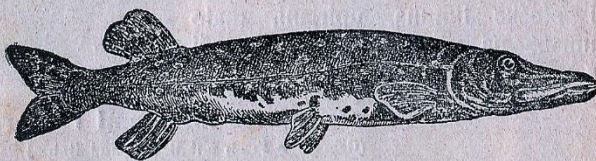
21. Pečena štika.

(Gebratener Hecht).

Oljuštenu štuku, ili koju drugu dobru ribu od 2 kilograma težine iznutra osoli pa neka stoji jedan sat. Zatim joj oderi izmjenice na 3 prsta ši-

Sl. 127.

roke trakove kožu i našpikaj oderana mjeste za postni dan sardeljicami, a za mrsni dan slaninom koju si



posula solju i paprom. Sad metni ribu u tavu (Bratpfanne) na maslac od sardeljica i fino narezani luk, pa ju po hrbtu polievaj dok ju pečeš maslacem, a kašnje kiselim skorupom.

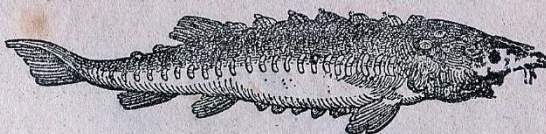
22. Moruna.

(Hausen).

Liep komad morune izreži u komadiće, provuci ih očišće-

Sl. 128.

nimi sardeljicami, pospi paprom i solju, polij uljem i nakaplji limunovim sokom. Tako neka stoji neko



vrieme, a onda peci umjereno na rešetki (gradeli), više put nakapaj uljem, i posluži s prepolovljenim limunom.

23. Smudj.

(Schill).

Smudja oljušti i operi, po duljini prereži i razkolji. Komade mesa izreži u kose četvorine, osoli, papraj i nakapaj sokom od li-

mnua. Tako neka stoji 1 sat. Medjuto izsjeci nešto luka crljenca, očisćenih gljivica i nešto zelena peršina pa to sve neka se pirjani u masti ili svježem maslacu; naliij 4 decilitra biela vina, stavi još ribu, zatim pokrij šerpinju i neka se pirjani $\frac{1}{2}$ sata. Sad izvadi ribu, mast s umake oberi, prokuhaj umaku sa maslacem od sardeljica ili mliekom jednog sleda (haringa), razriedi s nekoliko kapi soka od limuna, i vrelu polij po ribi.

24. Svježa jegulja.

(Frischer Aalisch).

Svježa jegulja osoljena mora dulje vremena stajati, pa stoga što ima tvrdje i tušće meso od mnogih ostalih riba mora se i dulje peći. Kožu ogulji, ribu poreži na prst dugačke komadiće, metni ih jedan tik drugoga u šerpinju (Casserolu), posiplji fino izrezanim peršinom i dodaj nekoliko žlica vina. Riba neka se peče pokrivena u vlastitoj masti dok se s oba kraja liepo zarumeni, a onda ju posluži liepo na tanjur naloženu s ploškami limuna.

25. Jegulja s limunovim sokom.

(Aalisch mit Limoniensaft).

Oguljenu i osoljenu jegulju mariniraj s lukom, peršinom, uljem i limunovim sokom, tim ju polievaj, posiplji paprom i posluži s toplom ribjom umakom (Fischsauce).

Sl. 129.



26. Pečena jegulja.

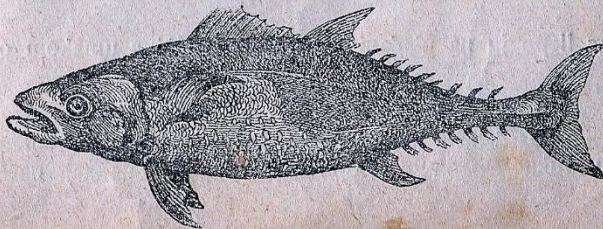
Oderi kožu, poreži na jednake komadiće, soli i papraj po volji, pa neka stoji 1 sat. Veliko lišće od trsa operi, posuši, namaži maslacem i mašćom i u svaki list zamotaj komadić ribe. Sve peci u tavi kojih 10 minuta, zatim odstrani lišće, pečenu ribu nakaplji limunovim sokom i posluži tartara umakom. Ovako pripravljena jegulja vrlo je tečna.

27. Pečene morske ribe.

(Gebratene Meerfische).

Za pečenje najbolje su sliedeće ribe: Tunina (Tono), lovrate (Orade), lokarde (combri), trilje (Barboni), iverci (Sfogle) i slične.

Sl. 130.



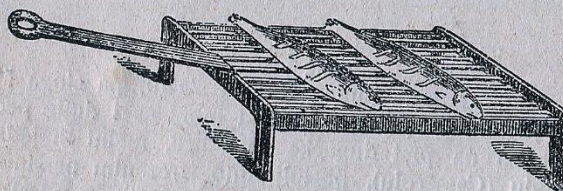
Ostruži ljuske, izvadi utrobu i osoli, izuzev barbona kojim se utroba ne izvadi stoga ih samo iz vana osoli.

28. Pečene ribe s uljem i limunovim sokom.

(Gebratene Fische mit Oel und Limoniensaft).

Osoljenu ribu polij s dobrim uljem od masline (ako ne imaš

Sl. 131.



dobrog ulja predpostavi maslac ili mast) i limunovim sokom; dok se riba peče češće ju tim nakapaj a kad hoćeš poslužiti dodaj prepolovljeni limun.

29. RIBE SA SARDELJICAMI I LIMUNOVIM SOKOM.

(Fische mit Sardellen und Limoniensaft).

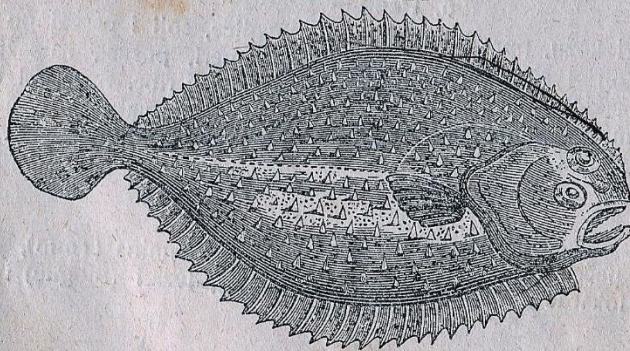
Oljuštenu ribu razpolovi, osoli i načini duboke zareze u koje metni stučene sardeljice. Nakon jednog sata otari sve što je sluzavo, metni ribu u tavu u kojoj ima malo ulja, peci ju, onda metni ribu u zdjelu posiplji paprom, prokuhaj ulje s limunovim sokom i polij po ribi.

30. Kamenica.

(Steinbutte).

Kamenicu skuhaj, kad se ohladi oljušti ju i oderi joj kožu, a tada ju nariblji solju, paprom, octom i uljem i tako neka jedan sat stoji. Po-

Sl. 132.



slie toga liepo ju na pladanj poredaj i posluži s umakom od kapari.

31. Svježe sardeljice.

(Frische Sardellen).

Svježe sardeljice a da ih nisi oprala pod glavom ureži i otari papirom vukući papir od repa prama glavi, na taj način iztisne

se utroba. Polij ih uljem i limunovim sokom pa neka jedan sat stoje. Tako ih speci pa u zdjelu naloži. S uljem prokuhaj malo sdrobljena češnjaka i persina, tim polij ribice i ukrasi ploškami limuna.

Sl. 133



32. Popečci od riba.

(Fisch-Schnitzel).

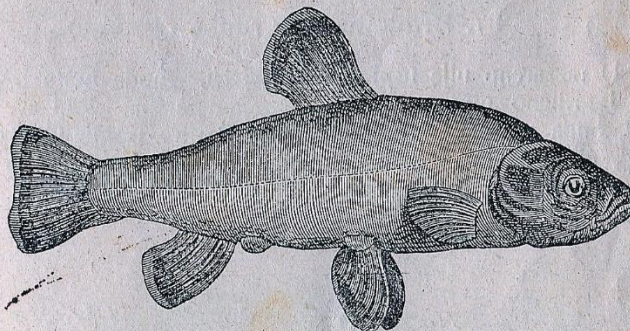
Prema tomu kako je riba velika režu se popečci: ili s hrbtenjačom prst debelo, ili se izrieši meso s oba kraja hrbtenjače pa te komade mesa kod velikih riba reži u prst debele ploške, a kod manjih u 3—4 prsta široke komade, koji tad izgledju kano dugoljasta četvorina, tako porezane komade osoli pa neka jedan sat stoje

33. Popečci sa skorupom i kapari.

(Fisch-Schnitzeln mit Rahm und Kapern).

Popečci od linja (Schleihen), fogoša morune (Hausen) ili drugih riba peku se s maslacem i lukom; doda se kisela skorupa, zatim limu-

Sl. 134.



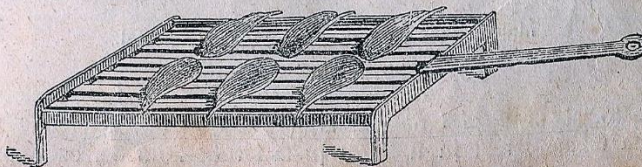
nova soka i korice, kapari, persin i maslac pa pirjani u pečenjarki (Rohr).

34. Popečci sa skorupom i paprikom.

(Fisch-Schnitzeln mit Rahm und Paprika).

Popečci od ribe peku se s maslacem, sitno rezanim lukom i paprikom, zatim se doda malo kisela skorupa i tim ih prokuhaj.

Sl. 135.



Jela od rakah.

(Krebs-Speisen)

1. Kako se kuhaju raci.

(Ueber das Kochen der Krebse).

U vodi se kuhaju ploške luka, zelenje od peršina, kumin, zrnje papra i sol ili takodjer malo octa; ovu vrelu vodu izlij na rake koji su medjuto s metlicom iz više mljačnih voda oprani, pa ih pusti uz jaku vatru neka kuhaju nekoliko minuta, dok postanu liepo crveni.

Jela od rakah od 2—7.

83

2. Kuhani raci.

(Gekochte Krebse).

Žive rake čisto operi, metni u lonac, vrelom vodom nalij, osoli, dodaj kumina i sitno narezana peršina, poklopi lonac i kuhaj po prilici 10 minuta dok se počme voda pjeniti a raci budu jasno crveni, što znači, da su dovoljno kuhani. Sad ih metni u poklopljenu posudu na ubrusac u zdjelu.

3. Raci s vrhnjem (skorupom).

(Krebse mit Rahm).

Velike rake dok su još vrući izrieši iz korepine (Schale), u maslacu ofuri mrvice i zeleni peršin, prokuhaj kiselim skorupom, vinom, paprom i solju i polij na meso od raka (Krebsfleisch).

4. Račje kobasice.

(Krebs-Würstchen).

Uzmi 5 dekagrama maslaca, dodaj malo na ploške rezana luka i 1 dekagram brašna, za tim 3 decilitra skorupa, protjeraj kroz sito i skuhaj prilično gusto. Kad bude hladno, primiešaj nekoliko žumanjaca i kockasto narezano meso od rakah. Od svega savij kobasice, pomotaj ih u jaju i mrvicah i speci na masti.

5. Vrčići od rakah s rezanci.

(Krebsbecher mit Nudeln).

Od žutanjaka pripravljene kratke rezance prokuhaj u mlieku; kada se ohlade razmiešaj račji maslac (Krebsbutter) s jaji, pa dodaj rezance i meso od rakah; malo osoli, tim napuni vrčiče (Becherformen) izrezane od tanka maslena tiesta (Butterteig), po vršku posuj mrvicama, nakapaj račjim maslacem, metni na lim (Blech), speci ih i prevrni.

6. Račje paštetice u oblicih (Darioles).

(Kreb-Pastetchen in Formen).

Načini priko tiesto od 18 dekagrama brašna, 8 dekagrama račjeg maslaca, jednog priesnog i jednog tvrdo kuhanog jajeta, malo vina i soli, pa neka tiesto počine. Razvaljaj na tanko, izreži oblike račjim maslacem namazane, napuni račjim ragoutom, pokrij tiestom i speci.

7. Nadjeveni raci.

(Gefüllte Krebse).

Skuhaj rake sa solju, zelenim peršinom i kuminom, očisti ih i izreži; pirjani malo riže na maslacu, na debele komadiće razsjeci 30 račjih repova sa zelenim peršinom, malo osoli, ohladi, s jednim žumanjcem i 3 žlice skorupa dobro promiešaj. Tim napuni rakovinu (Krebsschale), uda tako namjesti, da dobiješ oblik ciela raka, onda rakovinu skupa stišni i poredaj u zdjelu ili metni malo maslaca, sitno

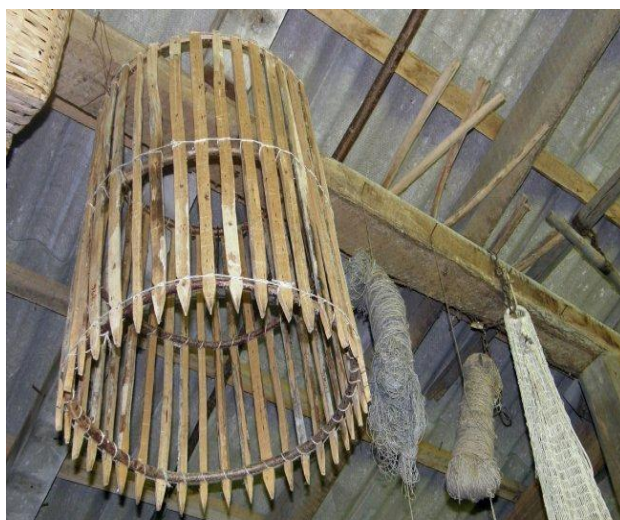
izsječena zelena persina, dodaj 6 žlica skorupa, nekoliko žlica vina s kuminom, među to ponamjesti rake, metni od ozgor žeravice, neka se prokuha i tako je gotovo.

8. Račje meso u školjkah toplo.

(Krebsfleisch in Muscheln, warm).

Sitno izrezano račje meso pirjani samo malo s račjim maslacem i peršinom, osoli i spoji jednim žumanjcem ili svjetlom umakom ili obadvojim. Tim napuni školjke od rakovine (Leibschalen), posuj mrvicama i račjim maslacem, pa metni nekoliko minuta u pečenjarku (Bratrohr).

Načini ribolova i vrste pribora



Posavska vrša i ribarske mreže



Mreža za hvatanje riba, *sak*.



Mreža sačmarica



Šajtar



Križak



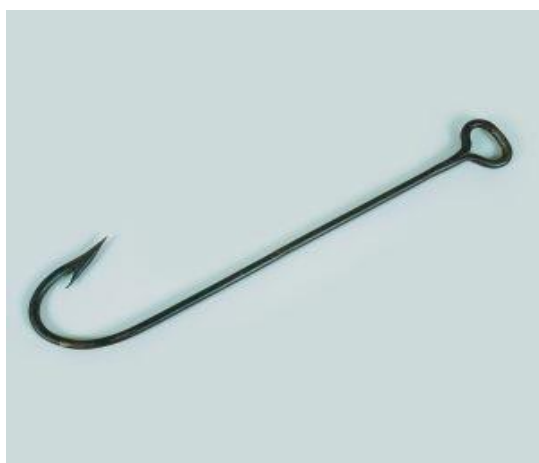
Čuvarica za živu ribu u obliku barke



Vrša, vrška od konca



Vrša, bubanj od vrbove šibe

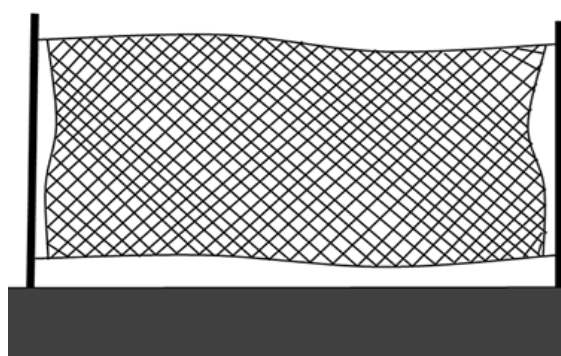


Kuka za izvlačenje krupne ribe – *avandl*

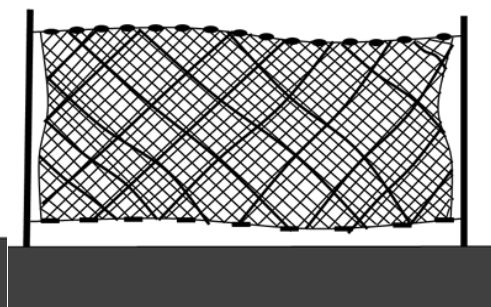


Ispolac za izbacivanje vode iz čamca

Razne mreže



Mreža rajterica (mreža splavarica)

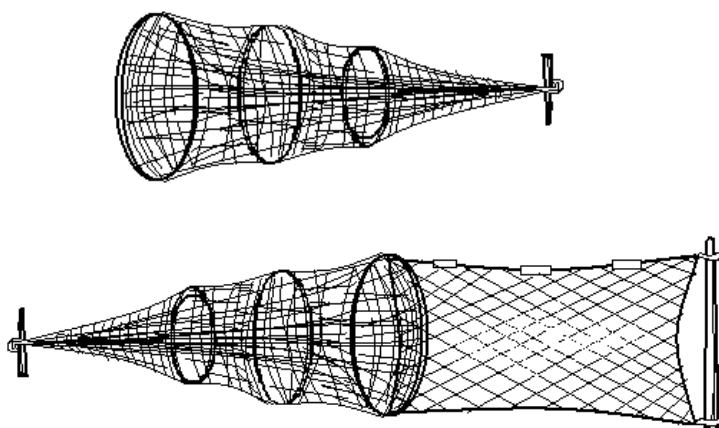


Mreža špiglerica

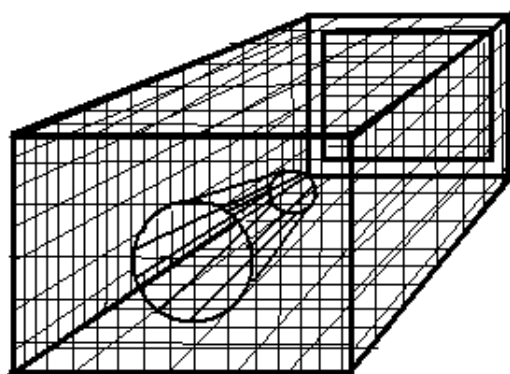




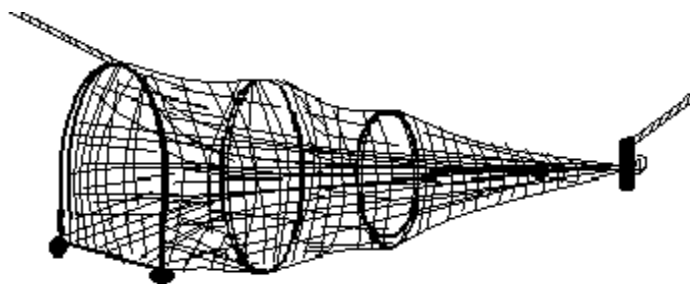
Velika vrša



Bubnjevi



Vrša



Cenker



vrša i mreže za lov jegulja



U davna vremena, u opuzenskom kraju, vrše su se pravile od pruća loze ili grančica, kad bi se ona bacila u *jendek* (kanal) već za par sati bi se u njoj moglo naći dovoljno jegulja za težački objed. Nezaobilazno mjesto lova je ušće rijeke Neretve u Opuzenu.

Mnogobrojni naputci pripreme jela od riječne ribe, nazivi riba, pribora za lov ribe, kao i načini lova potvrđuju nam da su se naši „stari“ u svojoj svakodnevnoj prehrani obilno koristili ribljim fondom naših rijeka, rječica i mnogobrojnih ribnjaka. To je u isto vrijeme i naše jezično bogatstvo.

Rijeke, rječice (vodotokovi) su krvotok zemlje, koji je nekad u usporedbi s današnjicom bio obilniji, mnogobrojniji sa ribljim fondom ali i nezagađen mnogobrojnim kemikalijama „koje olakšavaju i čine zdravijim današnji život“.

Lonjsko polje prirodno mrjestilište Savskog sliva, Kopački rit sastavnica Drave i Dunava, posljednje su oaza, ostaci prošlosti, močvarne i prašumske vegetacije.

Na prijelazu 19. u 20. stoljeće nastali su mnogi zapisi o našem riječnom ribarstvu, od čega manji dio navodim samo kao osvrt na nekadašnji i zaboravljeni život i pribor.

Za slatkovodno ribarstvo, kao privrednu granu, može se bez pretjerivanja kazati da je - *riblje stočarstvo*.

Ribolov rukama

To je jedan od najstarijih i najjednostavnijih načina. Ribu koja se u potocima zavuče pod kamen treba vještim i brzim pokretom ruke uhvatiti.

Ribolov korpama

Korpama pletenim od vrbova šiblja i koševima u kojima se obično nosilo gnojivo u polje, lovilo se tako da se potok zagradio u oblik lijevka, a na otvor lijevka stavila košara ili koš koju je, obično, držao dječak. Ostali su udarali rukama po vodi i tako uplašenu ribu tjerali u koš. Umjesto koša upotrebljavala se vreća ili mreža kojoj se kroz otvor provukao drveni obruč.

Ribolov mrežom ili vrećom

Dječaci su lovili i tako da su mrežu ili vreću držala dvojica, svaki s jedne strane, te je vukli po dnu potoka i na taj način hvatali ribu. Drugi način bio je da se vreća rašije pa se jedan kraj vreće vuče po dnu potoka, a drugi po površini vode. Kada riba naiđe dignu onu stranu koju su vukli po dnu i na taj način uhvate ribu. Kod te vrste lova potrebna je velika vještina.

Mrežom ili vrećom lovilo se i tako da se kroz nju provuče obruč te se zajedno s mrežom pričvrsti na štap. Ribič stoji u vodi i vrebajući ribu nastoji je zahvatiti i uloviti mrežom.

„Siromašniji ribari love udicom, a bogatiji mrežom“

Vrste mreža

Za pletenje mreža („ketuši“- ribari, „ketušije“ - ribarske udruge; sami su pleteli mreže) služila su dva pomagala – „iglica“ i daščica. Iglica je duga oko 13 cm, a široka 2 do 3 cm. Gornji kraj završava šiljkom, a donji ima urez širok 1 cm i dubok 2 do 3 cm. Peri vrhu se izreže urez u obliku jezička, Oko donjeg ureza namata se deblji ili tanji konac (ovisno kakvu se mrežu želi). Daščica služi za određivanje veličine oka mreže. Debela je oko 4 mm, duljine između 10 i 15 cm. Duljina daščice se mijenja ovisno o širini mreže. Kod početka pletenja mreže u drvo se (ili čvrstu podlogu) zabije čavao, na njega pričvrsti konopac koji pravi krug, pa se na njega uz pomoć iglice i daščice počinje plesti mreža. (Sava – Zagreb)

Mreže su razne veličine, a dobivaju svoja imena prema vrsti ribe. Mreže koje se obično upotrebljavaju za ribolov: *serkme*, *crpac*, *zagažnje*, *bubnjevi*, *alovi*. Vrijeme od bacanja do izvlačenja mreže zove se *splat*

<i>Alov</i>	„mreža, za velike ribe, razne veličine (dulja, kraća) sastavljena od više komada kao bi se mogla sastaviti i rastaviti. <i>Mali alov</i> – koristi se i za lov ispod leda, te je dugačak svega 4-5 metara. Zimi, kad se riba zaklanja u barama i ritovima, najviše se koristi mali alov
<i>Veliki alov</i>	sastoji se od 10 do 12 komada, najmanje 30 m dugačka mreža. Pređa (oka na mreži) ne smiju biti gusta nego više rjeđa, kako bi mogla manja/sitna ulovljena riba ispasti iz nje. Alovi se impregniraju <i>terom</i> . Riba se lovi alovom – <i>vlakom</i> na taj način da prvo dva ribara, na dva čamca, vuku veliku mrežu“
<i>bacalica</i>	„mreža bacalica je sprema, koju imaju gotovo isključivo lađari na običnim riječnim lađama i šlepovima“ (Sisak)
<i>bolenska mreža</i>	„mreža kojoj su lovili ribu – <i>bolen</i> . Nije bila rijetkost veličina ulovljenih komada od dve stope, 60-70 cm“. (Petrinja)
<i>čelinac</i> , <i>čelenac</i>	„Dva unakrst savijena štapca drže na krajevima privezanu četverouglastu mrežu, koja je samt malo ulegnuta, a na prekrstu štapova priveže se vrpca, kojom se mreža spušta i diže. Na svakom kraju mreže nalazi se po jedna kugla od olova jednake težine da privlači <i>čelinac na dno</i> . Ako čelinac stigne na mjesto, gdje ima puno ribe, može se po dva tri komada odjednom uhvatiti“. (Sava)

<i>čerenac, križak, križnjak</i>	(riječ <i>čerenac</i> dolazi od <i>njem. Scherennetz</i>). „Čerenac nalikuje na kotao i vrst je mreže, kojom love ribe također uz obalu. Ribar ide uz obalu u spušta čerenac pod vodu. Sa cerećem love po dvojica. Čerenac je podoban vrški no ispleten od pređe, koju čvrsti obručevi razapetu drže. Ima čerenaca od različite veličine, najveći se na oba kraja opterete i spuste u duboku vodu“ (Vukovar). „Vinkovčani za <i>križak</i> kažu <i>sidnjak</i> “. To je kvadratna mreža sa stranicama od 2,3 ili 4 metra. Napinju je 2 luka od ljeskovih štapova koji se zovu „lucnji“ ili čeličnih šipki, a pričvršćeni su na kutove mreže. Na mjestu gdje se križaju privezani su na motke dugu 3 do 5 metara. Malom mrežom lovi se iz ruku, a kod veće mreže s dužom motkom upotrebljava se i podupirač. (Sava – Zagreb)
<i>čižnjak</i>	„čižnjak, ime ovog alata dolazi od ribe čiga“ (čiga – kečiga) (Sava). „Svaki bi donio čižnjak vlak, a koji nije imao vlaka, načinio bi od prigonjača (<i>prigrabnjak</i>) čižnjak“.
<i>debelica</i>	„mreža debelica je izvana, a u srijedi sitnica ili tančica. Visina mreže je samo jedan metar ili pet vezova debelice“
<i>đogara</i>	isto što i <i>geca, keca, kusak, rogač</i> . Naziv đogara dolazi zbog toga što na njoj ima <i>đoga</i> - kosti. Đogara se upotrebljava na malim čamcima“ (Osijek)
<i>gazavica, gazanca, gaznica</i>	„za manje i plitke vode, gdje ribari mogu vodu gaziti, love običnim malenim mrežama, koje zovu gazavice. „Osim toga love tamo (Kupa u Gorskom kotaru) ribu i mrežom „gazancom“ pod hladovitim grmljem, gdje se rado drže pastrve“. To je mreža duga 8 do 12 metara, visoka 1 m. Ranije su je sami izrađivali. Mreža se na svakom kraju pričvrsti za kolac duljine 1,5 m. Njome obično rukuju dva ribara tako da svaki uhvati jedan kolac i gura mrežu iz dublje vode prema plićaku. (Sava – Zagreb)
<i>geca</i>	drugi naziv za <i>keca</i> u pojedinim krajevima
<i>gecariti</i>	hvatati ribu gecom
<i>grip</i>	isto kao i alov
<i>keballo, čerinac</i>	„Kebalo je 1 m ² velika mreža, koja visi na dva prekrížena vrbova pruta, a mjesto držala ima užu s kojim se spušta u vodu i to samo iz čamca. „ (Slav. Brod)
<i>keca</i> (od mađ. <i>kecze</i>)	„Nalikuje velikoj od pređe pletenoj kesi, ili širokoj vreća koja ima dva krila od koje se gornje zove ogledalo. Keca se sastoji od rogulja (štap od vrbovine), deset globura (kostiju), dva ogledala, liša i užeta. Baca se iz malih čamaca, polagano spušta u vodu i vuče za sobom. Mreža kojom su na Savi hvatali većinom smuđeve (smuljeve). Na Dunavu (Osijek) su je koristili isključivo za krupniju ribu.“ „Za kecarenje je

	potreban samo jedan ribar. Kecariti se može samo na onima mjestima gdje na dunavskom dnu ima mangura (rupača), kamenja ili klada, jer tu keca slabo pada. Kecariti je bolje zimi, jer je tada riba nešto mlogava“
<i>klancirka</i>	– je velika mreža za lov u mutnoj vodi. Bila je duga oko 120 m, a visoka oko 10. Na krajevima je imala <i>vagire</i> (utege). Lovilo se tako da dva ribara ostanu na obali držeći lacerima jedan kraj mreže. Ostatak mreže je u čamcu sa tri ribara koji se udaljavaju od obale. Kad je sva mreža bačena u vodu, veslaju prema obali. Kad stignu do nje, dva ribara izlaze na kopno i počinju izvlačiti mrežu, a treći ide čamcem pored obale i pazi da <i>zapasana</i> riba ne pobjegne skaćući preko ruba. (Sava – Zagreb)
<i>konci</i>	„obična ribolovna oruđa jesu većim dijelom takozvani <i>konci</i> , opleteni poput mreža na manja okna, koji se prema potrebi na pet vrsti za hvatanje riba prirediti mogu“ (Okučani). Manje ribarske sprave nazivlju „konci“ (Petrinja)
<i>kotac</i>	„je najvažnija sprava za lovljenje riba u barama, kad voda stane naglo da opada, a riba jatomice navaljuje iz bara u tekućicu. Kotac je načinjen od gibljivih daščica kao i <i>bacanj</i> , i ima oblik paralelograma. Kotac se u sredini bare zabije sroliko u mulj, a od njega do obale bare vodi razastrta mreža ili pleter tako da je cijela širina bare dobro popreko zatvorena, samo u sredini otvoren ulaz u kotac, iz kojega se više ne mogu povratiti. Ribolov s kocem zna često biti nevjerojatno obilan“ (Onoliko)
<i>krapljača, kraparnica</i>	„mreža od debele pređe s velikim očicama, kojom se hvataju krupni šarani po plićim mjestima u jezeru“
<i>krivac</i>	„je velika pređa, bar pet puta velika ko prigrabanj, nasadita na vile. Krivcom vataju ribu iz čunova ili čamaca, samo veliku ribu: šarana štuku, smuđe (strigove) i somove“ (Otok)
<i>križak, krstašica</i>	„je također manja vrsta mreže, kojom može jedan čovjek loviti. To je mreža od pređe dugačke i široke 3-4 metra sastavljene iz dva ukrštena polukružno savijena štapa. Na Bednji kod Lepoglave i Varaždina zovu čerenac „križnjak“ i po selima je najobičnija ribarska sprema, poznata u Banovini i kao „križak“. Po čitave noći sjede strpljivi ribari uz mrežu zvanu „križak (čerenac)“. (Varaždin)
<i>laptaš, laptalaš, loptaš</i>	- „mreža duga do 100 metara i visoka 7 metara, doseže do dna, i može se uloviti mnogo riba različite veličine. Iz laptaša šaran vrlo rijetko iskače, jer je pređa duboka i meka“. (Vukovar)

	Loptaš, mreža duga oko 37 metara, na krajevima visoka oko 1,5 m, a u sredini 9 m. Po gornjoj i donjoj stranici pričvršćena je na užu – „vojku“. Na gornjem užetu učvršćeni su komadi drveta – „šiške“, a na donjem, koje je dvostruko, pričvršćeni su komadi olova. Na svakom kraju mreža je učvršćena za komad rašljastog drveta koji se zovu „vagir“. Rašlje se nalaze na donjem kraju štapa, a luže da se u njih umetne i pričvrsti cigla koja osigurava okomiti položaj vagira u vodi. Vrhovi vagira su kratkim užetima (1m) privezani za 25 m dugo užu – „lacer“. Loptašem se lovilo tako da su dva čamca – svaki sa po tri ribara – plovila nizvodno, a između njih je bio rastegnut loptaš. Na zapovijed „Skup“ (izdavana je uglavnom mimikom) čamci bi se naglo približili pomoću „štange“ i „klina“. Pritom je jedan čamac imao samo štang, a drugi klin. Ribari su u trenutku spajanja obaju čamaca ubrzano izvlačili mrežu istodobno vukući gornju i donju vojku. Nakon što se riba izvadi iz mreže, na zapovijed „Širom“ (opet mimikom) čamci se razdvajaju, mreža se baca u vodu i čitav ciklus započinje iznova. Loptašom se obično lovilo u velikoj vodi (na samoj Savi), a uhvatilo se velike količine ribe. (Sava – Zagreb)
<i>laptaška barka (alovska barka)</i>	služi za čuvanje i transport ribe, ribara, koji rade s velikim alatom
<i>olovnjača</i>	spada u velike mreže
<i>plavarica</i>	„Najobičnija vrsta ribarenja na Savi jest plavaricama. Ima plavarica sa velikim i manjim ošcima..... Velike plavarice su mreže određene isključivo za ribolov u većim vodama.... Među najveće mreže u riječkom ribarstvu ubrajamo plavarice, vlakove, tenetke i prijestore“
<i>podjimač</i>	„ <i>Podjimač</i> je malo čudna riječ, u Baranji se to zove meredov“. „ <i>Podjimač</i> je mreža oblika okrugloga ili je četverouglasta i napeta na obruč, odnosno na četiri štapa, te je privezana na dugom konopcu za jaki kolac“
<i>potez</i>	„ <i>Potez</i> jest ... na dva unakrst svezana, u lukove pognuta štapa na sva četiri krajeva istih učvršćena, poput ploče napeta mrežica, koju na sva četiri kraja metnuto olovo u vodu vuče, dočim ribolovac u čunu sjedeći vrpcom u ruci drži, katkada i na uho meće, te čim osjeti, da je riba na mreži, istu gore potegne i ribu uhvati. Potezima hvataju naročito ribari na potocima Ilovi, Lonji, Stružuća. Potezom se lovi također i po noći“ (Sisak)
<i>pređa</i>	„to je starinska jednostruka gusta mreža. Prema veličini okna pređe razlikujemo ciganske i obične pređe, to je povlačna

	mreža spletena u formi pačetvorine. Ribari gaze po vodi, spuštaju s vremenom na vreme pređu u vodu. U Osijeku razlikuju tri vrste, i to velika pređa, mala pređa i treća t. zv. zagažnjak“. „Mala pređa ima iste dijelove kao i laptaš, samo je gušća.... „Malom pređom lovi se od prilike onako, kao što love tune“ (Vukovar)
<i>prigrabnjak, prigonjač</i>	„Na Savi kod Jasenovca zovu vlak „poteg“, jer se „poteže“, a nalična je lovka „prigonja“ ili „prigrabnjak“. „Naš puk po Slavoniji vata ribu alovom ili velikom mrežom, vlakom (sakom), prigrabnjem, bubnjem ...“. „Prigrabanj je manja mreža od vlaka na kotač ili obruč, s dugačkom motkom za koju je privezana mreža konopci. Ide ribar sa prigrabnjem obalom i maša se u potok ili baru na svaki korak i prigrabljuje“. Prigonjač oko Osijeka zovu „Hodi amo“, oko Slav. Broda „odi ovamo“
<i>priponac</i>	„Somove hvataju preko noći na tako zvane <i>priponce</i> . Jak štap od mlade vitke vrbe zabije se dobro ukoso, na obalu, sveže se metar do dva jakog špagata sa jakim udicom na kraju. Kao meka se metne najbolje kesega s dlana, koja dugo živi. Zakvači se za leđa. Ako voda stoji, pusti se riba tako da kruži po površini, ako voda opada, pusti se dublje, da riba ne bi ostala u zraku. Po noći kad som iziđe na plijen, on guta sve što živo ili mrtvo nađe na površini. Ako uhvati ribu na zaponcu, ne će je nikako da pusti. Progutne je i potegne prema dnu. Kad popusti, vrba se digne. On opet povuče, a čim popusti vrba se digne. Tako dok se ne umori i izvrne na leđa. Ujutro dođu ribari i pokupe ga kao kladu, pa ma kako veliki bio“ (na Dravi oko Osijeka)
<i>pripunak</i>	„U slavonskim ritovima love ribu <i>pripunkom</i> , koji ima dva pribodca (kolca) i tri udice“
<i>račilo</i>	„najjednostavnija a i najstarija je mreža <i>račilo</i> . <i>Račilom</i> se ljeti hvataju kostreši, linjaci i karasi ispod lopoča. Također i <i>balukotom</i> otrovanu ribu hvataju račilom. Naziv račilo dolazi od riječi rak. Prije velike račije pošasti ... hvatali su se obično rakovi tim alatom. S kesom od mreže, nasađenom na podugoj motki, zvanom <i>račilo</i> .. vadi ulovljena riba iz koca“ (Orolík). „ <i>Račilo</i> se zavuče pod kladu ili granje i drži se jednom rukom, a drugom se rukom štapom bučka ispod klade ili granja i tira ribu u <i>račilo</i> “ (Otok u Slav.) „Raci su se fatali račilima i sakom“ (Krale u tur. Hrv.)
<i>rajtarica</i>	„vrsta mreže koju su koristili najviše u okolici Siska
<i>rogač</i>	„isto što i geca, keca. Sastoji se od ruda, mreže i tačaka (ljeskovih prutova u obliku luka) pa izgleda kao izvrnuti

	kišobran. Za <i>rogačenje</i> (ribarenje) su potrebna dva ribara i dijeli se na danje i noćno (love se najviše deverike). Za noćnog lova najviše se lovilo deverike“. „ <i>Rogač</i> ima tri rogulje (štapa) od vrbovine i zato je također trokutasta ušća. Upotrebljava se na malenim čamcima“ (Osijek)
<i>sačmarica</i>	„okrugla mreža sa nizom gustih olovni kuglica na obodu posebnom se vještinom u vodu baca i ribu na dnu poklopi. Ribar podigne <i>sredilj</i> (sredinu mreže) na leđa, zakrene drugom rukom i baci nad ribom. Sačmarica se u zraku poput kišobrana rasplošti (raširi) i uslijed težine naglo pokrije ribu. Kada ribar sa dna vode rasploštenu sačmaricu vuče, olovnice se skupljaju, mreža se sklopi, riba ne može ispasti i ribar je dignu. Po tome što na donjem kraju ima olovo ili sačmu, dobila je i svoje ime „ (Vukovar). Kod lovljenja sačmaricom pazi se da dno rijeke bude čisto pa ribari promatraju vodu, ili već znaju pogodna mjesta. Vrijeme za lov nije određeno, ide se prema dogovoru, po danu ili po noći, a hvataju se sve vrste riba. Sačmaricom se lovi od proljeća do jeseni, za vrijeme niskog vodostaja. (Sava – Zagreb)
<i>savska mreža</i>	„Savska se mreža priveže dvama velikim konopima na dva dugačka vitka čamca“
<i>velika mreža</i>	„jedna strana se pridržava na obali dok se druga u rijeku na okrug baca iz čamca“. (Sisak)
<i>zagažanj</i>	„Zagažnje je povlačna mreža 5-6 metara duga i 3 m široka sa velikim „trbuhom“ na sredini, a sa dva jaka drveta vezana po širini. Zagažanj se zove, jer se mora gaziti kroz vodu“ (Osijek)

Izvor: RJEČNIK narodnih zooloških naziva; sakupio i obradio Dr. Miroslav Hirtz, Zagreb 1956.

Ostali pribor

<i>bacalica</i>	„koristili su je isključivo lađari na običnim riječnim lađama i šlepovima“ (Sisak). „Bacalicama se vata najbrže, samo mora biti plitka voda“. „Bacalica je po fete visoka, brez dna, a ima pletnice, koje su tri prsta šjeroke, a prućem jedna do druge prepletene, da ne ispada je. Pletnica je jedna blizu druge, da riba ne more iznad njih proć. Svaka je pletnica dol zašiljata, a gor su sve u jedan obruč uvučene, da se ne pomiče i da su ravne (Varoš u Slavoniji; L.Lukić. Zb.Slav. XXIV, 1919)“
<i>bacanj</i>	poluokrugla košara sa četiri drvena obruča koja se zovu <i>rogulje</i>. Spletene su prućem ili mrežom. Bacanjem se u plitkoj vodi „pokriva“ riba, kad se mrijesti i kad ju je lako uloviti, jer se diže prema površini. Što je voda više razmućena može se bolje, <i>bacanjem</i>, uloviti. „S <i>bacanjem</i> idu na ribu samo ljudi. Zagaze u vodu i bacaju <i>bacanj</i> sad desno, sad livo, a sad prida se... Kad poklope ribu, udara ona u <i>bacanj</i>, a lovac zabije <i>bacanj</i> u blato, rukama unutra i uvati ribu (Otok u Slavoniji)“
<i>balukot,</i> <i>balagot,</i> <i>balumot</i>	(turski <i>balik</i> = riba, <i>ot</i> = biljka, trava, otrov) riblja trava (Menispermum Cocculus L.; Anamarija panicula Colebr. – Anamirta cocclus W. – Arin.). „Riblji otrov, kuglice smjese od ploda trave. Od kuglica se ribe omame (zabalukote), pa se tako lako hvataju“. „Ovdje svare pšenicu, istuku balukot na sitno i ona se izmiješa sa pšenicom“ (Vukovar). „Nije trava, već mali oraščić tamno smeđe boje, malo kraći, a širi od pasulja. Unutra imaju jezgru kao badem. Razbije se oraščić, jezgra se izmrvi i pomiješa sa hranom, koja se baci u vodu, da ju ribe pojedu. Ove male iza toga izgube ravnotežu i kao pijane skaču, dok ne svrše na površini vode, gdje ih onda hvataju“
<i>basač, basak,</i> <i>(koševi)</i>	„imaju oblik prevrnutе „kegle“ (stilizirani čunj u kuglanama) od ljeskovine spletena, na donjem dijelu sa zaoštrenim štapićima priređena prema (Dubica)“. „Basačem se lovi samo po barama i ritovima“. Basak je pleten od šiba u obliku koša („kegle“) bez dna, a sa strane ima ručka. Njime se lovi tako da se stoji u rukavcu ili kanalu gdje voda nije dublja od metra, prati se prolaz ribe ili se koš nasumce spušta u vodu. Kad ulove ribu, <i>zabasaju</i>, lijevom rukom pritišću basak o dno, a desnom vade ulov. (Sava –Zagreb)
<i>bodlo, bodva</i>	„oštro „gvožđe“ nasadito na štapu. Bodlom se ribe bodu i izvlače“ (Varoš, Slavonija); „<i>Bodva</i> je oruđe slično

	željeznim vilama, njima se lovi riba u <i>bogazima</i> kojima voda ulazi i izlazi iz bara (Otok u Slavoniji). Štap <i>bodla</i> ili <i>bodva</i> dugačak je 3 i više metara. „Mnogi naši ljudi tako su vješti udariti bodvom, da malo kad promaše (oko Karlovca)“
<i>bubneci</i>	„mrežice na obruč nategnute, sprijeda otvorene, a straga sa istom mrežom zatvorene. Vrsta vrša“ (Sisak)
<i>bubnjar</i>	Vrsta vrše. „S prednje strane na otvoru ima bubnjar šiljke, koji se razmaknu kao žice na mišolovki, kad riba uniđe, ali se poslije slože i riba se ulovi. S proljeća namještaju ili među bubnjeve i kad ko vidi gdje ih obilaze, tj. vade ili premještaju, reći će eno bubnjara“
<i>bubnjevi</i>	bubnjevi, vrsta vrše, ispletene od vrećaste mreže razapete između 3-5 obruča. Mreža je tako osmišljena da riba može u nju ući, ali ne može izaći. Postavljaju se u priobalnom dijelu i na izlivu kanala sa plavnog područja. Ima ih raznih veličina ovisno od vrsta ribe koje se žele uloviti. Isto tako i promjeri oka mogu varirati od 2x2cm pa i preko 6x6cm, opet ovisno od veličine ribe koju se želi loviti.
<i>bućalo, bućkalo</i>	„U drugoj ruci ima ribar bućalo koje je izrezano od tikve, a ima ih od izdubenog drveta. Šupljim dijelom bućala udara kadikad u vodu i time proizvoda čudnovate glasove kao „buč, buč“, od čega je i ta sprava ime dobila. Na te glasove približe se somovi čamcu (Sava)“. „Ribolovac ima u desnoj ruci drveno <i>bućkalo</i> , kojim potezito o vodi tuče (bučka), osobito pokraj obalnih vrbika, gdje je hladovina a duboka mirnija voda, u kojoj se rado somovi zadržavaju (Sisak)“. „Drugom se rukom štapom bučka ispod klade ili granja i tira ribu u <i>račilo</i> (Otok u Slavoniji)“. „Ribar drži bućkalo za istanjenu sredinu, za koju je i struk vezan, i udarajući tanjurastim krajem koso po vodi čini kлокot, koji se daleko čuje, i ribu a osobito somove primamljuje“
<i>cenker</i>	cenker je klopke nalik na vršu, ali mu je prvi, najveći obruč oblika produženog polukruga, koji se zatvara tetivom od jače uzice. Cenker nema krilo a postavlja se u limanima odnosno u granju, ili između oborenih stabala u vodi, gdje se očekuje ulov somova. Na donjim krajevima najvećeg poluobruča i na kraju cenkera veže se oveći uteg, kako bi cenker uvijek ležao na dnu i u dijelovima rijeke sa jačim tokom. Cenker se veže jakom uzicom (na oba kraja) za neki stajaći objekt u vodi ili iznad vode, kako ga tok ili som ne bi odnijeli. Obično se otvor postavlja nizvodno, kako rijeka ne bi ubacivala granje i druge stvari koje nosi u cenker.

<i>čuvarica</i>	mali čamac izrađen od drveta. Stranice su šuplje a gornji dio zatvoren na kojoj su dvojna vratašca. Čuvarica služi za držanje malih riba kao mamac za lov riba grabljivica, u lovu na rijekama
<i>glavčina</i>	„u dunavskim ritovima i barama love ribu i na glavčinu. Kolci lijeskovi ili kolci od rakite (vrsta niske šibljaste grmolike vrbe crvenkaste kore; rakitnjak – mjesto obraslo rakitovim grmljem) zabiju se u glib u prilici spužnice ili pera u uri i opletu vrbovim šibljem. Riba uniđe a poslije ne može izaći, jer je ribar izlaz zatvorio, a vadi je „meredovom“ ili „sakom“. U glavčine mogu se uhvatiti svake vrsti riba srednje veličine“
<i>grebulja, grebač, grevulja</i>	„grebulja ili <i>zagreb</i> predstavlja manji čerenac utvrđen za podugačku motku, kojom se naprava u vodu spušta i na polje vadi. Sa grebuljom se riba s kraja lovi, obično kad je voda mutna, ili noću“
<i>gušćak, šajtar(a), saftan</i>	„je oruđe za hvatanje ribe, s malenim ošcima.... Velikim šalterom hvata se samo iz čamca“(Sisak). „Obična ribolovna oruđa jesu većim dijelom takozvani konci, opleteni poput mreže na manja okna, koji se prema potrebi na pet vrsti za hvatanje riba prirediti mogu, kao: veznjaka, polovnjak, gajtan, torbu i poklopača“ (Okučani)
<i>hrana</i>	„Hrana se veli, kad lovci ostave ribu i hoće da je neko vrijeme živu čuvaju do pazara ili do bolje prodaje, a da im se ne pokvari. Jegulja može u hrdanju u zimno doba dva mjeseca“ (Hercegovina)
<i>ispolac, ispeljana, piljak</i>	„ <i>Piljak</i> je u Kostajnici i Vrbovljanima što drugdje „ispolac“ ili „pala“, a u Zagrebu <i>ispeljala</i> “
<i>jaz</i>	„od pletera i to od ljesa, koje se opletu na suhu, a duge se i visoke kako zahtijeva voda. Jaz ne može biti bez porade (mreža koja je slična dugom alovu), to je njegov glavni alat“ (Hercegovina)
<i>kanaf</i>	(strug, struk) „Kanaf ima 4-6 udica prema kraju vrpce i to u razmacima od 45 cm. Na glavnu se vrpcu priveže nekoliko kratkih vrpca, a svaka ima svoju udicu, tako da se više riba na jedanput uhvatiti može“ (Banovina)
<i>koš, košar (bubnjevi)</i>	„Košem se najviše love mreke i klenovi. <i>Bubnjeva</i> (koševa) ima različitih, a svi su izrađeni tako da u njih riba može lako ući a ne može izaći. Koš je napravljen od vrbovog pruća. Kad se košara tj. njime (košarem) riba po bari hvata, ima po više ljudi zajedno. Redovno počnu <i>košariti</i> od kraja, pa tjeraju

	pred sobom ribu u vršinu (gdje voda zalazi u kopno poput kakva klina)“
<i>lak</i>	je naprava koja se sastoji od snopova šiblja vezanih užetom ili „trtom“ u zapreku. Zapreka je u većini slučajeva duga oko 6 metara, a sa strane ima šiljak (Sava - Zagreb)
<i>ljesa</i>	„1. od pletera opletena <i>ljesa</i> , koja je nalik na sanduk, sprijeda otvorena. Dužina 4-5 m, širina 1 metar, visina 50 cm. <i>Ljesa</i> se stavi tik pod žlijeb mlinske brane tako, da je prednji dio malo više nagnut, te ja malko nagnuta. Riba naleti na žlijeb, struja je snese na <i>ljesu</i> , kolo je malo zgnječi. Ribar je onda rukom izvadi. 2. <i>Ljesu</i> su manji prostori uz obalu, ograđeni gusto ispletenom trskom. Riba ulazi u <i>ljese</i> kao u vrše, ali ne može više naći izlaz. Ima <i>ljese</i> sa više pregrada sve manja od manje i iz zadnje vade ribe jednostavno mrežom, malom kesom na štapu.
<i>meredov, prigrnjač</i>	„Iz barke se ili <i>živaka</i> riba vadi spravom nalik na kašiku, koja je ispletena od pređe i koja se u raznim krajevima različito zove: račilo, minčog, meredov. Meredov: mreža koja visi na kruškoliko savijenom štapu. Prilikom vađenja ribe iz vode riba se mora pomagati meredovom“. (Ilok)
<i>mlat</i>	„Mlat je dugačka šprulja (o.a. pritka; dugačak jak prut) ili tanka motka (prut, koji se žida (o.a. židak – gibak) i u gužvu da smotati) od drača (trna). Kad se na taki priveže konac od usukane konjske dlake, sa udicom na vrhu za ribu, cijela sprava zove se mlat“. (Una)
<i>niza, nizaljka – „ili „komolac“</i>	kad se kupi riba na trgu, obično je nanižu na vrbovu grančicu, pa ako se ova grančica ili prut ne saviju zove se ovako nanizana riba – <i>niza</i> , a kad se krajevi njeni sastave, eto nam <i>gužve</i> “. Na kraju nize kod prvo nanizane ribe nalazi se oveće parče drveta namešteno iza škrga, kako se ne bi nanizana riba mogla otkinuti. Ribar bacivši nizaljku sa ribom u vodu, istu svežu za zadnji deo svoga čuna i veslanjem kreće i čun i riba.“ (Vukovar, Ilok)
<i>osti</i>	„štap na kojem su <i>osti</i> zovu u Slavoniji „bodvište“, mjesto u koje je ovo utaknuto „tulija“, a zubove „brutove“. „Za tamne noći lovili su ribu ostvama“ (Bednja). „Ostva se drži u desnoj ruci a pridržava levom“ (Samobor). „Na Dunavu budu šarane, somove i drugu krupniju ribu i vješt <i>ostvar</i> nabosti će više komada. Ostvari se odmaknu od virova na pličine.. i tu čekaju na izlaz somova.“ (Vukovar). „ <i>Osti</i> ili <i>ostve</i> sastoje se iz tri glavna dijela: iz željezne viljuške sa pet brkova „tulija“ zvane, iz „ostišta“, dugačka pruta od suhe jelovine, na kojemu je viljuška usađena, i konopa, koji je privezan na

	kraju ostišta, a koji se zametne oko prsta, da se kod bacanja osti iz vode laglje izvade“ (na Korani). Postoje dva načina lova ostima. Prvi je iz čamca, a drugi u plitkoj vodi (kanalima). Kod jednog i drugog načina osti se bacaju snažnim zamahom ruke te s velikom vještinom pogađanja, tako da „nabodu“, odnosno pogode ribu. Tako se lovilo u proljeće, i po danu (kad se riba mrijesti) te ljeti za niskog vodostaja. (Sava – Zagreb)
<i>povorac, povorka</i>	„Povorka je konopac, gužva ili vrbov prut različite dužine, na koji se kroz usta i škržni otvor riba naniže i za lađu vezana u vodu spusti“ (Sava)
<i>sak</i>	„... sak nije ništa drugo do mreža, u obliku vreće, <i>meredov</i> ribara na Savi i Dunavu, na dugačku rašljastu štapu (dršku)“. Na jedan kraj motke duge 3 do 4 metara pričvrsti se štap dug 1 metar pa se tako dobije oblik slova T. Na svaki kraj tog štapa učvrsti se ljeskov prut, a njihovi slobodni krajevi privežu se na motku. Na to se učvrsti mreža tako da tvori torbu duboku oko pola metra. Sakom se poput lopate stružu obale i tako love ribu koja se tamo nalazi.
<i>sačica</i>	ima isti oblik kao i sak, samo mnogo manji. Služi za vađenje ribe iz križaka
<i>samica</i>	„Samice su vrlo prost alat, sastoji se od motke duge oko 3 metra, zabodene i dobro utvrđene ka kakvoj brežini, gdje je uz samu obalu dubina. Samicom se love krupne ribe, kao som, štika i smuđ“
<i>somovski cug</i>	„somovski cug dug je 120-150 m i na sebi ima 50 udica“
<i>struk, strug</i> - vidi: <i>kanaf</i> ;	„...vrsta udice koja se razlikuje od <i>kanafa</i>, što ima jaču glavnu vrpču i što se na nju priveže ne 4-6 udica već 80-200 i još više udica, i strug dosegne tako u duljinu od nekoliko stotina metara. Malim strukom love šarane, somove, kečige, ali i bijelu ribu. Veliki struk pribode se pribodcen (kolcem) kraj obale, od kuda se spušta u vodu. Najbolje je namjestiti strukove u veće a dizati ih u jutro. U stojećim vodama upotrebljava se za štuke struk povrh vode“ (Osijek, Vukovar). „Sastoji se od jednog konopca, na kojem je privezano mnogo tanjih uzica, a na ovima udice, njih 40 do 50. Vrpču drži u vodi privezani kamen ili olovo, dočim za vrpču na površju vode privezana tikva (bundevala) naznačuje mjesto, gdje se nalazi bačena <i>struka</i>, koja se obično kroz čitavu noć u vodi ostavlja“. (Sisak, Zagreb)
<i>strukarska barka</i>	„služi za čuvanje i transport ribe malih ribara“

<i>somovski struk</i>	„...osim malog struka imaju ribari veliki ili <i>somovski struk</i> i <i>morunski struk</i> “
<i>tikvare</i>	„... tikvare su velika plovna spremišta za prevoženje i čuvanje žive ribe“ (Osijek)
<i>tuligan</i>	„... priprosto ribarsko oruđe su takozvani tuligani. To su šuplja debla, s jedne strane začepljena te se spuštaju na dublja mjesta. Ime tuligan potječe po svojoj prilici od riječi tuljac“
<i>vlak</i>	„ima oblik plitke četverouglaste kese (vreće), dugačke 3-4,1/2 m, duboke 2 m, a nije opterećena ni olovnicama ni plovcima, niti sa strane ima štapce kao velike pređe. Koristi se za dna s mnogo prepreka. Vlakom love ribu noći ili kad je voda mutna“. Vlak je isto što i zagažnjak, samo je veći i dublji“. (Vukovar). „Vlakom upravljaju dva čovjeka i trebaju jedan čamac. Vlakom vata se riba u širokoj vodi. (Varoš u Slav.)
<i>vrša, vrška, senker</i>	„Vrške se pletu od šiba ili od konca ili od mreže. Mali somići do nekoliko kilograma mogu se uloviti vršom, vršicom“ (Bednja) „Vršica to je sprava opletena od tankog vrbovog pruća“. „Od svih alata jest vrška najraširenija i nema naroda, koji se ne bi njom služio, za to i jest prastara podrijetla“. Vrša sastavljena od mreža, koja je omotana oko tri drvena koluta promjera 50 do 60 cm, tako da se dobije valjak, obično je duljine od 1 metra. Ulazni otvor je u obliku lijevka da ulovljena riba ne može izaći. Obično se postavlja u kanale kojima se voda vraća nakon poplava. (Sava – Zagreb). Ako se u vršu postavi mamac, s pravom se može očekivati bogatiji ulov.
<i>vuk</i>	sprava slična vrši, a sastoji se od mreže koja je omotana oko pet drvenih kolutova različite veličine, načinjenih od čvrstog ali elastičnog ljeskovog ili drugog šiblja. Najveći kolut (prvi) ima promjer oko jednog metra, a najmanji (posljednji) oko 40-50 cm. Ukupna duljina vuka je oko 2 metra. Zadnji kraj mreže završava se „turom“. Ulazni otvor je u obliku lijevka da se spriječi izlaz ribe iz vuka. Od ulazne strane se na jednu ili na obje strane razvlače „pera“ (pravokutna mreža visine 1 metar, duljine 4-5 metara) kojima se pregrađuje vodotok pa se tako primorava ribu da uđe u vuka. Vuk se postavlja tako da se nategne između dvije jake motke u vodu plicu od jednog metra. Njime su hvatali različitu ribu, a najbolje je bilo loviti kad je voda bila mutna. Vuk se postavljao u kanale, ali i u brzace, i to danju i noću. (Sava – Zagreb)
<i>živak</i>	„Ulovljena se riba odmah prodaje, soli ili suši, ili se za neko vrijeme živa hrani i to u živaku, u barki ili na povorci. Živak

	je jama različite veličine iskopana u zemlji, koje se dno i duvari zbiju i zamažu glinom, da ne bi propuštali vodu, a ozgor je pokrivena daskama, da se voda ne bi jako zagrijala“
--	--

Izvor:

RJEČNIK narodnih zooloških naziva; sakupio i obradio Dr. Miroslav Hirtz, Zagreb 1956.

„Nebo je čisto kakor riblje oko“

Podjela riba prema ribarima

Ribolovom i lovom, kažu povijesni izvori, stanovnici uz Dravu, Dunav i Savu bavili su se prije nego ratarstvom ili stočarstvom.

<i>Rajtar</i>	su male ribe što su ih Posavci običavali na tresku nanizati i pečene donijeti u Sisak. Rajtari – ribari iz Save i Lonje
<i>Sitnu ribu</i>	zovu slavonski ribari <i>pljuskavica</i> , mladu ribu <i>ripče</i> . Oko Vukovara su od davnina koristili riblju ikru u prehrani. Dunavski ribari dijelili su ribu na:
<i>bijelu ribu</i>	bjelica, bijelka, bjelčica (to je sva riba čija je ljuska sa strane bijela kao srebro), brčka, bucov, crvenperka, deverika, jez, karas, kesega, klen, kostreš, mrena, pečenica podust, ... (bijela ili <i>prosta</i> riba; Sisak)
<i>malene bijele ribe</i>	narod naziva općim imenom „drobnice“
<i>crna riba</i>	bandara, grgeč (bulješ), karas, kečiga, manjić, smuđ, som, šaran, štika
<i>divlje ribe</i>	„divlje su ribe sve one koje imaju mnogo <i>dlaka</i> (kostiju). Ove kosti (u mišićima riba) osom dlaka, naš narod naziva nekad <i>košlje</i> i <i>drače</i> “.
<i>dlakavice</i>	„su razne ribe lošije vrste, imenom bjelice, jer su pune sitnih koštica zvanih <i>dlake</i> . Bjelice ili dlakavice slabo tko u nas hvata i troši. Prvi od tih „dlakavaca“ je – klen“
<i>pitoma riba</i>	„seljaci nazivaju mladicu, pastrvu i lipana „pitomim“ ribama, a ostale radi množine kostiju nazivaju „dlakavima“
<i>drobnice</i>	„male kleniće kao i druge malene bijele ribe zove narod obćenitim imenom „drobnice“

Izvor:

RJEČNIK narodnih zooloških naziva; sakupio i obradio Dr. Miroslav Hirtz, Zagreb 1956.

Kod najfinijih riječnih riba ne pretjerujte sa začinima, da ne pokvarite vrlo nježan i fin okus.

<i>Bolen</i>	meso je bijelo i mekano, pa iako ima dosta kostiju, vrlo je dobro
<i>Deverika</i>	meso ima puno sitnih kosti i podsjeća na meso mrene. Krupni se primjerci pripremaju kao šarani, dok se manji prže ili upotrebljavaju za pripremanje juha
<i>Grgeč</i>	sitni primjerci se pripremaju kao i pastrve, a veće rezane na filete pržimo ili pripremamo na mlinarski način. „...opet dodaju da je jelo od ikre grgečeve jedno od jela, koje i mrtvaci kad bi jeli, digli bi se iz groba“. (Drava). „ <i>Ostriž</i> (grgeč) je plodan ikrom“ (oko Siska)
<i>Jesetra</i>	vrlo ukusno meso reže se na komade i pirja; odresci se peku na žaru ili prže. Jesetrino se meso i suši na dimu. Od ikre se dobiva skupocjeni kavijar
<i>Jez</i>	premda ima dosta sitnih kostiju, meso mu je dobre kvalitete. „ <i>Masnica</i> koja se drukčije zove <i>ez</i> (jez) na Kaptolskom trgu zagrebačkom“
<i>Karas</i>	meso mu je slično šaranovu. Premda živi na muljevitim mjestima, obično mu meso ne poprima miris mulja, kako se to obično dešava kod ribnjačarskog šarana
<i>Kečiga</i>	žučkasto meso je izvrsno, nježni i ukusno. Prema vjerodostojnim podacima kečigu su lovili i na Banovini
<i>Kesega</i>	kesegom u Slavoniji zovu deverike pa i sve bijele ribe
<i>Klen</i>	meso mu je vrlo ukusno, ali puno kostiju. Mali klenovi se pripremaju kao pastrve, veliki kao šarani. Često se pripremaju u ragu i na mornarski način
<i>Linjak</i>	meso je nježno, masno i ukusno, ali teško probavljivo. Najbolji su za jelo primjerci od 35 do 50 dag. Pripremaju se u ragu na mornarski način, na plavo, na mlinarski način, prže se ili gratiniraju; u osnovi pripremaju se slično kao šaran
<i>Mrena</i>	meso bijelo i ukusno, nije masno ali puno sitnih kostiju. Krupniji komadi se pripremaju u ribljem obarku i poslužuju s pikantnim umacima, dok se manji peku na žaru ili pripremaju na mlinarski način, a pripremaju se i u ragu na mornarski način
<i>Podust</i>	meso mu nije osobite kvalitete i ima dosta sitnih kosti
<i>Smuđ</i>	meso bijelo i ukusno, nije masno, posno je (kao bijelo meso piletine) ali lako kvarljivo. Manju ribu pržimo ili poširamo u komadu, a veće režemo na odreske ili filee. Filei smuđa se pripremaju kao i fileti lista. Smuđ je tražena i skupa riba.

	Narodna medicina kaže da je mast smuđa, koje samo za lijek ima, također ljekovita. Vrlo je djelotvorna protiv bolesti uha. U Varaždinu za smuđa kažu <i>fogoš</i> od <i>mađ.</i> fogas. U Osijeku na Dravi su 8. veljače 1894. godine ulovili <i>šilja</i> (smuđa) koji je bio dug 1,5 m.
<i>Som</i>	meso mu je ukusno, masno, ali teško probavljivo. Krupne komade možemo nabadati komadićima slanine i pirjati u vinu u pećnici, a može se i rezati na tanke odreske, panirati i pržiti. Upotrebljava se i za prigotavljanje ragua na mornarski način. Najbolji su mladi somovi kad im je meso svijetlo
<i>Patuljasti som (cvergl)</i>	meso mu je vrlo dobro i ima samo kralježnicu bez sitnih koščica
<i>Plotica</i>	meso, iako puno kostiju, vrlo je ukusno. Kao riba za jelo cjenjenija u kuhinji od klena, mreke i škobalja-podusta
<i>Šaran (krep)</i>	<i>Krap</i> se kaže u jugozapadnim krajevima, a <i>šaran</i> u sjeverozapadnim. Njegovo se masno i ukusno meso najčešće prigotavlja na plavo i poslužuje s rastopljenim maslacem. Može se također pirjati u crnom vinu, nadijevati i peći. Šaranova mliječ pruža vrlo raznolike mogućnosti prigotavljanja. Šaran je najukusniji od listopada do travnja, pa ljubitelji te slatkovodne ribe ponekad kažu da je treba iznositi na stol u danima berbe grožđa, te u njoj uživati sve do drugog pretoka mladog vina. Ribari hvale čorbu od šaranovih glava. Ako zavirimo u plemenitašku kuhinju u prošlom stoljeću u našim krajevima, vidjet ćemo da se ta riba ceremonijalno iznosila na stol čak i na silvestarskoj večer, tj. prilikom dočeka Nove godine
<i>Štuka</i>	koja živi u čistim vodama odlična je za jelo i meso joj nema zadah po mulju. Meso mlade štuke čvrsto je i bijelo; od mladih riba ukusno, od starijih teško probavljivo, a i prepuno kostiju. Jetra se osobito cijene. Peče se ili prži, a meso se ponekad očisti od kostiju pa upotrebljava za okruglice ili nadjeve
<i>Slatkovodni rakovi</i>	ukus im ovisi od vode u kojoj žive i od njihove ishrane. Najukusniji su rakovi iz svježih i protočnih voda. Smatra se da je njihovo meso najukusnije od mjeseca svibnja do kolovoza, međutim, rakovi s izvrsnim meso mogu se naći i u rujnu i listopadu. Osnovno je da su svježi, a svježi su kad im se pri kuhanju svine rep; ukoliko rep ostane ispružen, znači da rak nije bio svjež. Upotrebljavamo ih za juhe, toplu i hladnu predjela i kao garniture. „Imaju brajane poglavicu pijoraša, a ovaj s pladnjem pijora* i torbicom raka začepi ona usta, koja bi morala divaniti“(Gospić)

<i>*pi(j)or</i>	u ličkim vodama ponornicama živi u velikoj množini malena ribica koju narod zove „pior“. Zadržava se oko kamena u brzim plitkim rječicama u kojim žive i pastrve. Nekad se koristila kao živi mamac za lov pastrva. To je „riječna srdelica“ koja se slično i pripremala
-----------------	--

Izvor:

RJEČNIK narodnih zooloških naziva; sakupio i obradio Dr. Miroslav Hirtz, Zagreb 1956.

Staro ribičko iskustvo za očuvanje ribe kaže: ulovljenu ribu održat ćemo svježom cijeli dan ako u košaru stavimo red koprive, zatim red ribe i pokrijemo je opet koprivom.

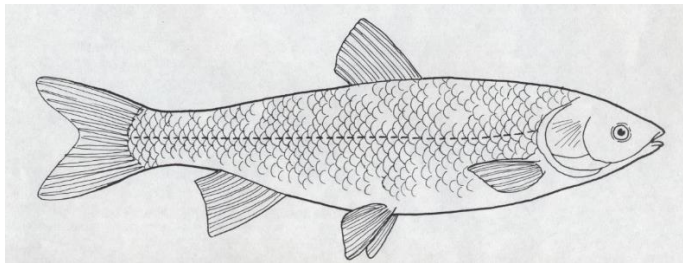
„Zdrav je kao riba“ jer vidi ribu uvijek okretnu i brzu“

Slatkovodna riba

Čišćenje ribe od parazita

Barske ribe – linjak, šaran, karas kao i riječne – som i kečiga, često napadaju razni paraziti. U prvom redu riblje pijavice kao i neke gliste. Od tih parazita ulovljenu ribu možete očistiti zasićenom otopinom kuhinjske soli. Potopite ribu i takvu otopinu i ostavite da odstoji neko vrijeme, dok paraziti s nje sami ne otpadnu. Poslije toga ribu operite čistom hladnom vodom.

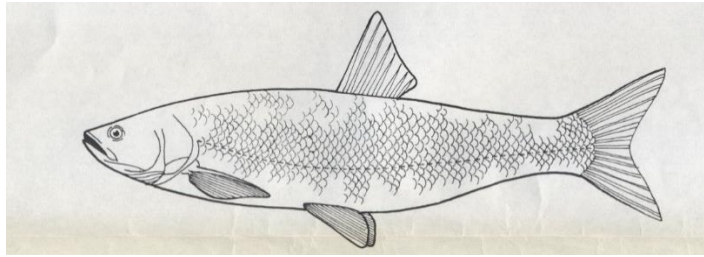
Amur bijeli (indijski šaran)



Po bokovima i leđima je tamnozelen i zelen, a na trbuhu svijetao. Dužina mu je do 1 metar, a masa 35 kg. Prosječan primjerak teži oko 2 kg. Živi u sporotekućim vodama rijeka i jezera. Hrani se biljem.

Kulinarska osobina: Meso mu je vrlo ukusno (bijelo i nježno) i priređuje se na različite načine.

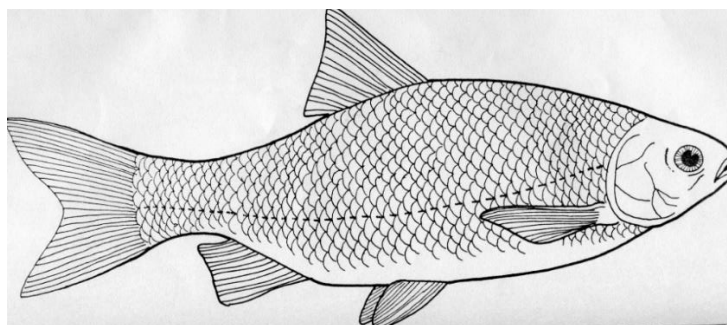
Bolen (bucov)



Modrozeleno je boje na hrptu, dok su mu bokovi i trbuh srebrnkasti. Naraste do 5-6 kg. Živi u ne prebrzim bistrim rijekama. Hrani se sitnijom ribom.

Kulinarska osobina: Meso mu je bijelo i mekano, i pored dosta sitnih kostiju, vrlo je jestivo.

Crvenookica (žutooka, bodorka)

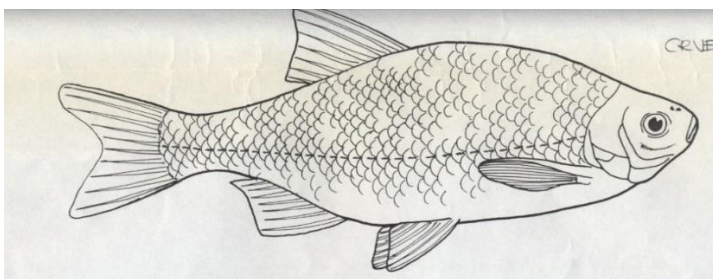




Tijelo joj je spljošteno i zelenkaste boje po hrptu a srebrnasta po bokovima. Peraje su crvenkaste ili žućkaste. Živi u rijekama i jezerima, ali voli mirniju vodu. Naraste do mase od 1 kg Hrani se travama, ličinkama i crvima. Živi u sporotekućim i stajaćim vodama obraslim vodenim biljem.

Kulinarska osobina: Meso je puno sitnih kostiju i dosta neukusno. Upotrebljava se jedino za riblji paprikaš.

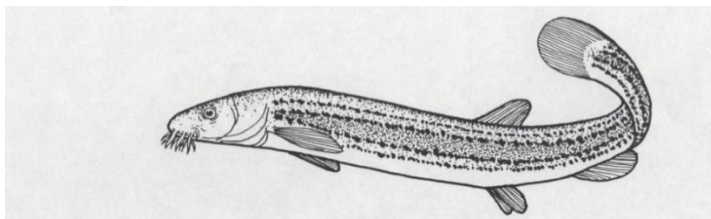
Crvenperka



Često se zamjenjuje sa crvenookicom, jer su vrlo slične. Razlikuju se po perajama, tj. po boji. Peraje su joj crvene, osim prsnih, koje su narančaste. Naraste do mase od 1 kg i 40 cm dužine. Živi u sporotekućim i stajaćim vodama obraslim vodenim biljem.

Kulinarska osobina: Meso joj nije kvalitetno.

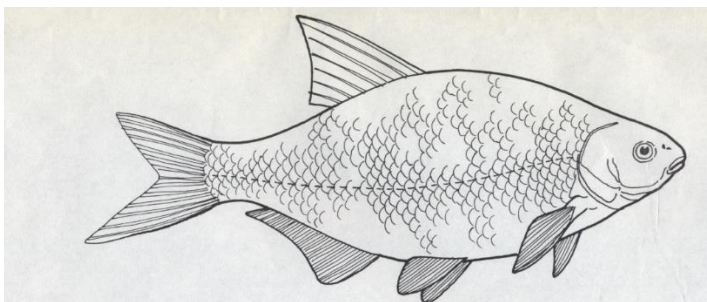
Čikov (piškor)



Nije čest u našim vodama, osim u Dunavu i Gackoj. Sive je boje po hrptu, dok je žut po bokovima. Na boku ima dvije tamne pruge. Naraste do 30 cm dužine.

Kulinarska osobina: Meso je ukusno, ako nije iz mutne vode.

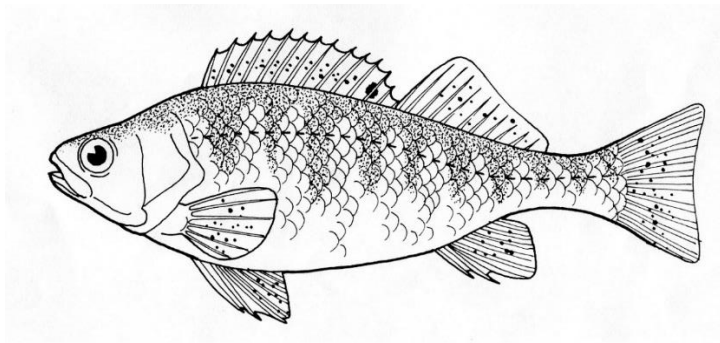
Deverika (hajn, pečenica, platnica, ljeskarica)



Plosnatog je oblika i sivkaste boje, a na trbuhu srebrnasta. Naraste i do 5 kg mase. Obitava u dubljim i mirnijim vodama. Živi većinom u jatima pri dnu pjeskovitih i muljevitih voda.

Kulinarska osobina: Meso je ukusno i tečno, iako ima dosta sitnih kostiju. Ribiči je obično po strani jače zarežu i jače peku tako da se sitnije koščice preprže.

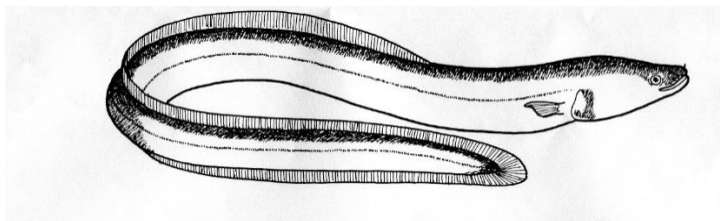
Grgeč (ostriž, bandar)



Tamnozelene je boje, na trbuhu žućkast. Na tijelu ima nekoliko okomitih tamnih pruga. Peraje na leđima su mu bodljikave. Naraste do 30 cm dužine i do mase od 0,70 kg. Obitava u tekućim i stajaćim vodama.

Kulinarska osobina: meso je odlično i nema puno sitnih kostiju.

Jegulja



JEGULJA (anguja, angvela, bižat, čapor, gabeoka, jamarica, kajman, kračica, ogor, punjeglabica, spadun, riblji car, travarka, žutica; *lat. anguilla anguilla*)

„Ko hvata jegulju za rep i ženu za riječ, može slobodno reći, da nema ništa u rukama“

Tamnomaslinaste do smeđežute boje. Dužina joj je do 1 metar, a masa do 4 kg. Prosječna masa je oko 0,20 kg. Nalazi se uglavnom na muljevitu dnu ušća rijeka u more. Zalazi i duboko u riječke tokove.

Kulinarske osobine: Ima vrlo ukusno, masno, hranjivo i cijenjeno meso. Oguljena peče se na ražnju, ražnjiću ili riži, priprema se s rižom, vinom i na brodet. Marinira se ili suši na dimu. Jegulja iz rijeke ukusnija je od onih iz ribnjaka, koje mogu imati neugodan miris od staje vode. Tome se može doskočiti ako se žive jegulje

stave barem tri dana u tekuću svježnu vodu. Za to vrijeme se hrane ječmenim zrnjem, nabubrenim kvašenjem u crnom vinu.

Utvrđeno je da se jegulja još u pretpovijesno doba bila ljudska hrana. Homer spominje jegulje i ribe, dakle, jele su se. U ranoj povijesti jegulja je bila - jelo siromaha, da bi kasnije dolazila na stol otmjenih krugova, i to naročito morska jegulja. Jegulja je uz druge ribe (tuna, kečiga, murina, skuša) bila sastav kod izrade ukusnog ribljeg umaka „garum“ („garon“) u doba Rimljana. Postoje indicije da su taj umak Rimljani naučili od Histra, prvih stanovnika Istre.

Vremenom jegulji raste sve više ugled, kao finoj stolnoj ribi. Athenaus (2-3 stoljeće prije Krista) pisac „Gastronomskih stolnih razgovora“ govori o jegulji s oduševljenjem i za nju kaže: „kćerkom Zeusovom“. Sladokusci obrazovnog latinskog srednjeg vijeka slavili su jegulju kao „regem voluptatis“ (kraljicu naslade). Kaže se: „jegulja je dobra bilo kako da je pripremljena“.

Slavni francuski pisac Francois Rabelais, koji je bio jednako slavan kao ljubitelj ukusna zalogaja, bio je često gost svog prijatelja kardinala Du Bellaya. Jednoga su dana sluge na stol stavile jegulju pripremljenu prema hvaljenom napatku. Rebelais kucne po zdjeli i uzdahne: -Teško probavljiva! Kako se kardinal jako plašio nevolja s probavom, naredio je da se riba odmah odnese i sluga ju je sklonio u susjednu sobu. Poslije objeda kardinal ondje zatekne Rabelaisa kako slasno jede jegulju. Što to radite? Zar niste rekli da je teško probavljiva? – uzviknu iznenađeni kardinal. Vi se varate, prijatelju, to sam rekao za zdjelu, a ne za jegulju – odgovori Rabelais oblizujući prste.

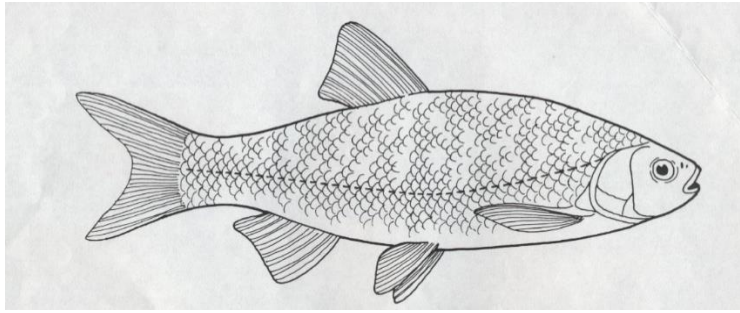
Jesetra



Riba koja potječe još iz prapovijesnog vremena. Ima status krajnje ugrožene vrste. Porodica koja se sastoji od 4 roda sa 26 vrsta. Ima produljeno tijelo sa šiljastom gubicom i oštrim isječenim perajama. Odozgo je crnkasta a odozdo žućkastobijela. Naraste do 30 kg. Kod nas živi u Dunavu, Savi i njihovim pritocima.

Kulinarska osobina: Meso joj je odlično a od ikre se pravi poznati kavijar.

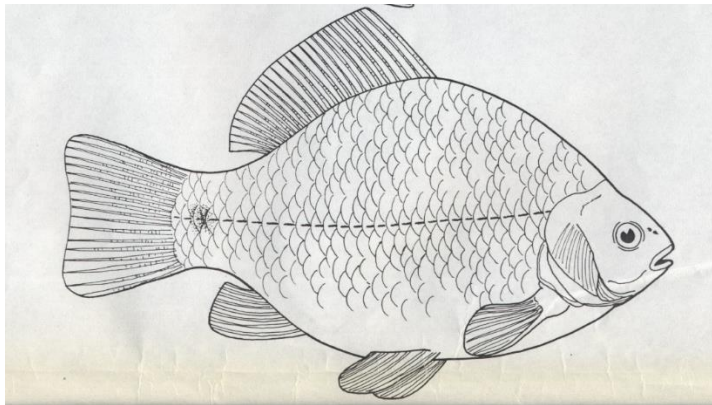
Jez (pečenica)



Tamnozeleno je boje na hrptu i srebrnast po bokovima. Češće obitava dubljim, bistrijim i hladnijim vodama. Naraste do 4 kg mase.

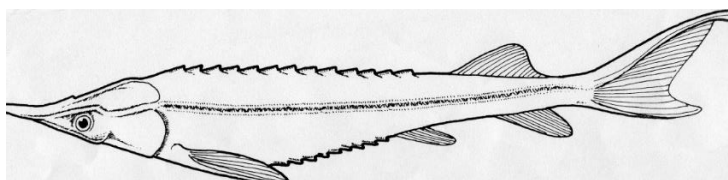
Kulinarska osobina: Meso je dosta dobro, ali i puno sitnijih kostiju.

Karas



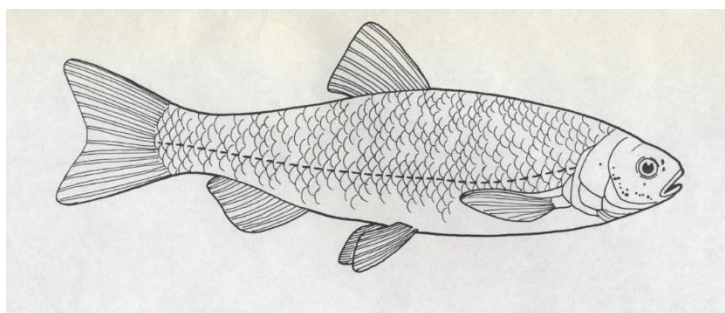
Širok je i plosnatog tijela, a boje žute do tamnozlatnožute. Dosta je sličan šaranu. Naraste do mase od 1,5 kg i 45 cm. Obitava u mirnim vodama. Karas je svejed. *Kulinarska osobina:* Meso mu je slično šaranovom. Iako živi na muljevitim mjestima, meso mu ne poprima miris mulja.

Kečiga (čiga, kačiga, kljunara)



Najmanja vrsta jesetre, dugog je tijela sa zašiljenom gubicom. Tamnosive je boje po hrptu, bokovi su joj svijetli, a trbuh bjelkast. Po tijelu ima rožnate pločice. Živi u dubokim vodama Save, Drave i Dunava. Naraste do 50 cm dužine. *Kulinarska osobina:* Meso joj je vrlo dobro, malo žućkasto.

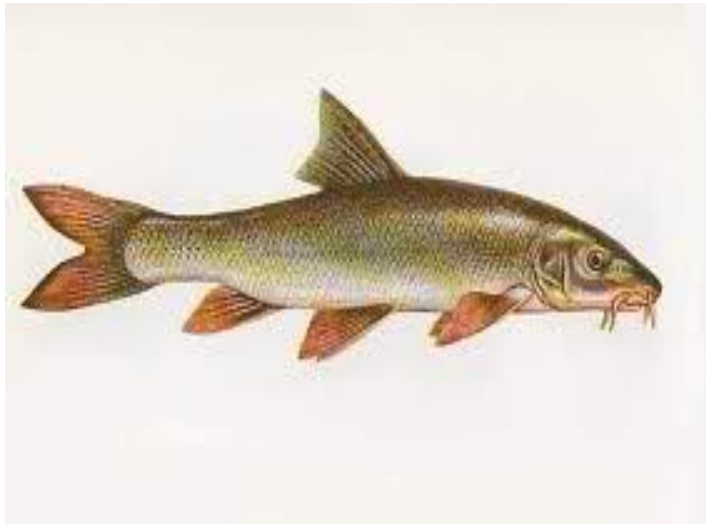
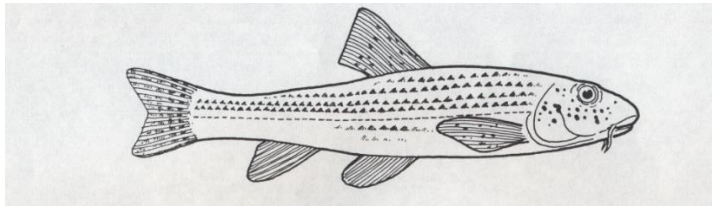
Klen



Maslinastozelene je boje po hrptu, a po bokovima srebrnast do žućkast. Naraste do mase od 3 kg.

Kulinarska osobina: Meso mu nije naročite kvalitete, i ima dosta sitnih kostiju. Ukoliko živi u čistoj vodi, ukusan je za jelo. Ako se priređuju odmah nakon ulova, vrlo su tečni i ukusni.

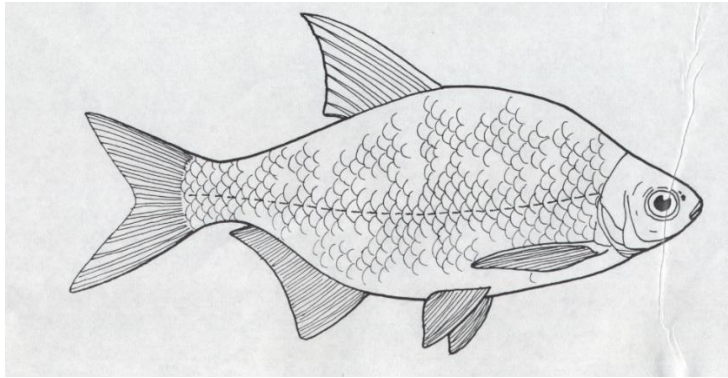
Krkuša (brkulja, govedarka, grundl, mrenča)



Zelenkaste je, sive, ali i žućkaste boje. Po bokovima je srebrnasta a po trbuhu bijela. Po tijelu ima crne pjege. Naraste do 20 cm o mase od 80 dekagrama. Živi u čistim vodama na pjeskovitom ili šljunkovitom dnu.

Kulinarska osobina: Iako je sitna, meso joj je vrlo ukusno.

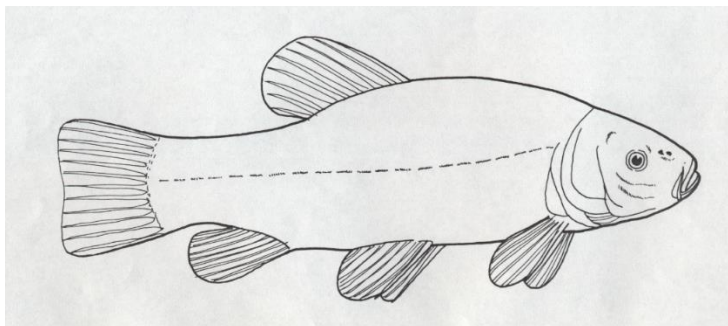
Krupatica (krupatka)



Plosnatog je i dugog tijela, slično kao u deverike. Hrbat joj je smeđezelenkast a bokovi srebrnasti. Naraste do 20 cm., i 80' grama težine. Obitava na ilovastom i pjeskovitom dnu u vodama sa slabim strujama.

Kulinarska osobina: Meso je lošije kvalitete i puno sitnih kostiju.

Linjak

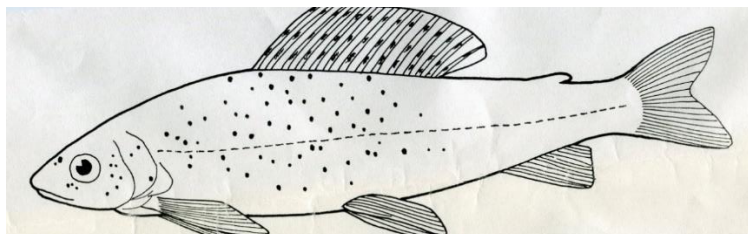


Tijelo mu je kratko i čvrsto, sa sitnom ljuskom i sluzavom kožom. Tamnozelene je boje, bokovi i trbuh su zelenkastožućkasti. Tonovi boje (tamniji ili svjetliji)

ovise o bistrini vode u kojoj živi. Naraste do mase od 2 kg i 30 cm dužine. Obitava u tekućim i stajaćim vodama bogatim biljnim raslinjem.

Kulinarska osobina: Meso je masno i dosta ukusno. Ako živi u čistoj vodi, nema okus po mulju.

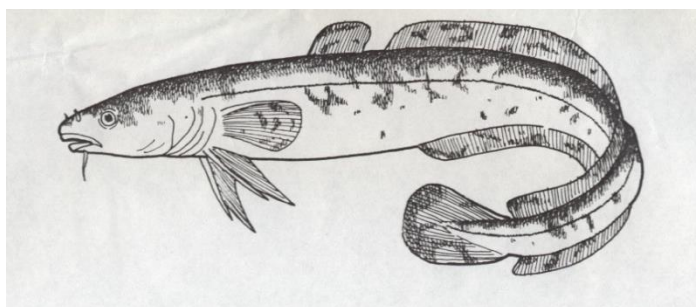
Lipljen (lipen)



Zelenkastosive je boje po hrptu, dok su mu bokovi srebrnožućkasti, a trbuh bijel. Po tijelu je prošaran crnim pjegama. Obitava u čistim, hladnim i brzim vodama. Naraste do mase od 1 kg.

Kulinarska osobina: Meso mu je vrlo dobro i ukusno.

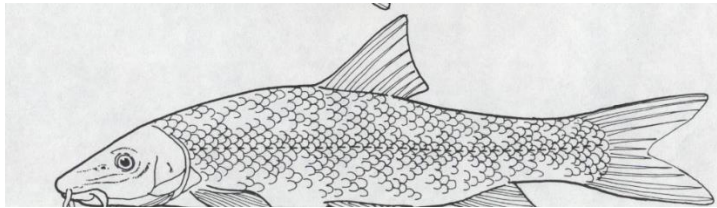
Manić (menjka)



Dosta je sličan somu. Zelenkaste je do tamnosive boje po hrptu, a po trbuhu bjelkast. Po tijelu ima nepravilne tamne šare. Obitava u čistim vodama pjeskovitog dna. U našim vodama naraste do mase od 2 kg.

Kulinarska osobina: Meso je ukusno i dobro.

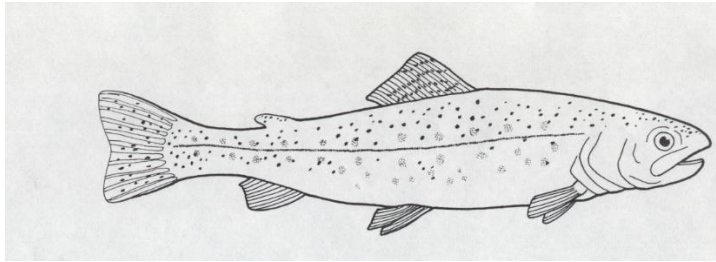
Mrena



Tamnozeleno je boje po hrptu, bokovi su joj tamnozeleni, a trbuh bjelkast. Naraste čak i do 8 kg. Obitava na pjeskovitom dnu u rijekama s jačom strujom.

Kulinarska osobina: Meso joj je dobro i ukusno, iako puno sitnih kostiju. Ikra se ne smije jesti jer je otrovna (otrov je termostabilan; ne uništava se ni kuhanjem ni pečenjem).

Pastrva (bistranga, šarenka)



Ova riblja vrsta, koja živi u visinskim vodama, bogato je zastupljena kod nas. Obzirom da se na tržištu (u ribarnicama) može naći samo *kalifornijska pastrva*, koja se uzgaja u ribogojilištima, ostale vrste samo spominjem kao upoznavanje s njima.

„Na maslenom kropu hmelnate pistrange“

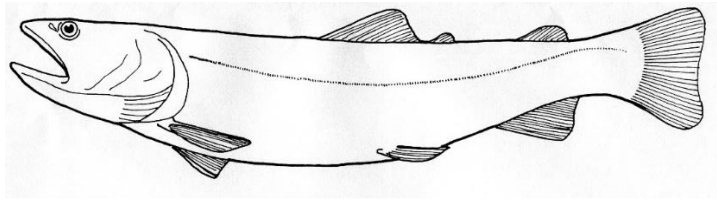


To su: *potočna pastrva*; *jezerska pastrva*, *primorska potočna pastrva*, *visovačka pastrva*, *zrmanjska pastrva*, *mekousna pastrva*, *zlousta*, *neretvanska pastrva*, *solinka*, *jezerska zlatovčica*.



Kalifornijska pastrva je šira i snažnija od potočne pastrve. Tamnozelenog je hrpta, a po bokovima prošarana pjegama duginih boja. Maso joj je do 10 kg.
Kulinarska osobina: Odlične kvalitete i cijenjena riba za sve kulinarske obrade.

Glavatica (soška pastrva)

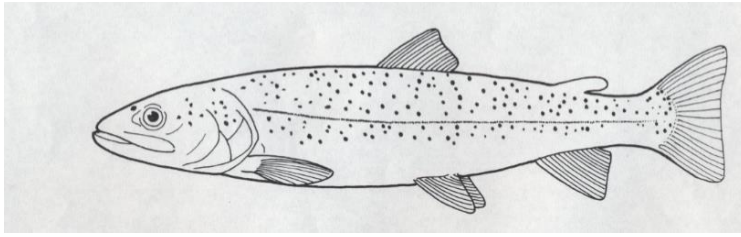


Rumenosive je do tamnozelenekaste boje. Po tijelu je prošarana tamnim prugama. Ima karakterističnu glavu, veliku sa snažnim čeljustima i zubima. Masa joj je do 20 kg.

Kulinarska osobina: Meso cijenjeno, kao kod svih salmonida.

„Pod pastrvom dobar žar, trbušćiću krasan dar“

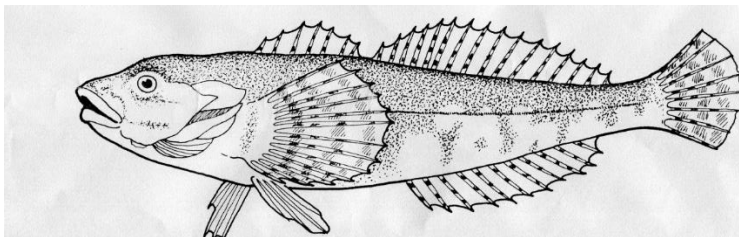
Mladica



To je, nažalost, rjeđa riba u našim vodama, što je posljedica zagađenosti vodnih tokova. Naraste do 30 kg mase. Tijelo joj je izduženo i valjkasto. Boja joj je od zelenkastosmeđe do plavkastosive. Obitava u hladnim bistrim vodama (jakih struja), pjeskovitog i šljunkovitog kamenog dna.

Kulinarska osobina: Meso joj je izvrsno i cijenjeno. Priređuje se pečeno, prženo i kuhano.

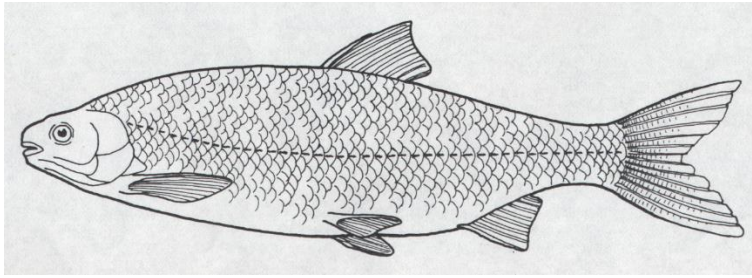
Peš



Sive je boje s pjegama. Naraste do 20 cm. Živi u brzinskim tokovima na kamenom dnu.

Kulinarska osobina: Meso je dobre kvalitete.

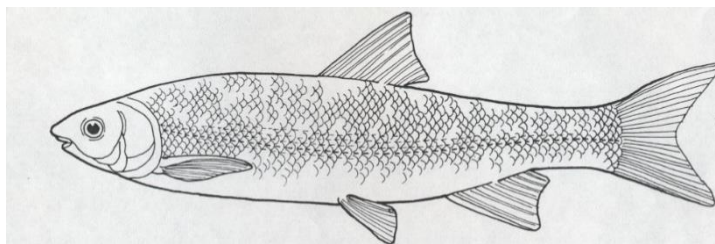
Plotica



Tamnomaslinaste je boje po hrptu, prljavosiva po bokovima i bjelkastog trbuha. Naraste do 4 kg ali ne u svim vodama Obitava u bistrim tekućim vodama bogatim biljnim raslinjem.

Kulinarska osobina: Meso joj je dosta ukusno.

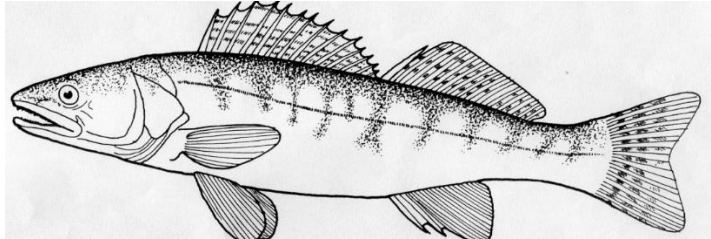
Podust (škobalj)



Tamnosive je do tamnozelene boje po hrptu, srebrnastih bokova i žućkastog trbuha. Naraste do mase od 2 kg. Obitava u brzim vodama na mjestima gdje se struja miješa s mirnim vodama.

Kulinarska osobina: Meso mu nije naročite kvalitete i obiluje s dosta sitnih kostiju (može se marinirati).

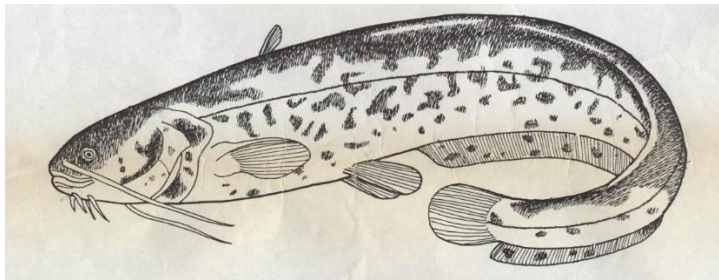
Smuđ



Zelenkastih je bokova, tamnog hrpta i bjelkastog trbuha. Naraste do mase od 15 kg i 1,30 m dužine. Obitava u dubokim tekućim vodama na šljunkovitom dnu. Nekada su koristili, kao narodni lijek, mast smuđa protiv uhobolje.

Kulinarska osobina: Meso mu je izvrsno i ima malo kostiju. Vrlo je tražen. Kažu za njega: *princ slatkih voda*.

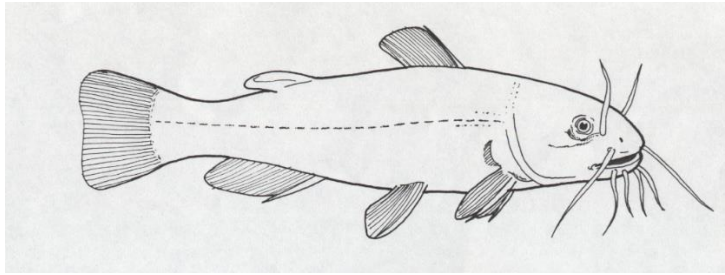
Som



Sivo maslinaste je i tamne boje, dok mu je trbuh plavobijel. Spada u najveće riječne ribe i može težiti do 300 kg. Karakteristična mu je velika glava s malim očima i zubima. Obitava u mirnim dubokim vodama.

Kulinarska osobina: Meso mu je izvrsno i cijenjeno. Nema puno kostiju.

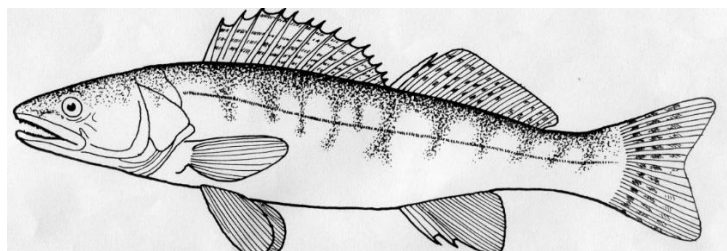
Patuljasti somić (cvergl)



Kao i pravi som nema ljuske, na leđnoj peraji i na prsnim perajama ima šiljaste bodlje. U nas naraste do pola kilograma težine., ali su obični primjerci do 20 dag i 30 cm dužine. Živi u pri dnu u skrovištima stajaćih rukavaca i barama.

Kulinarska osobina: Meso mu je vrlo dobro i ima gotovo samt kralježnicu bez sitnih kostiju.

Sunčanica

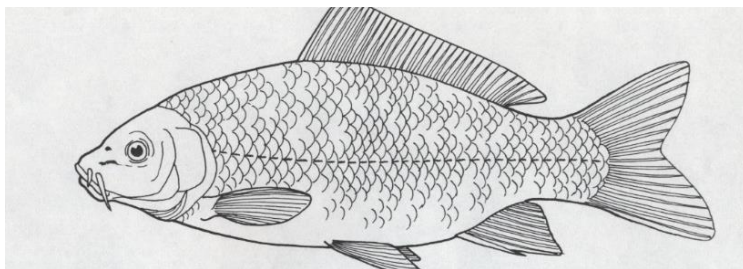


Plosnatog je tijela i visokog hrpta. Zelenkastoplavkaste je boje s narančastim pjegama. Naraste do 25 cm. Dužine. Obitava u mirnim vodama s bogatim biljnim raslinjem.

Kulinarska osobina: Meso joj je dobro.

„Šaran cvrči povrh žeravice, mojoj dragoj rumeno je lice“

Šaran



Šaran iz ribnjaka („Pitomi“ šaran)



Divlji šaran

„Šaran tusti, čorba ljuta omastiću se ovog puta“

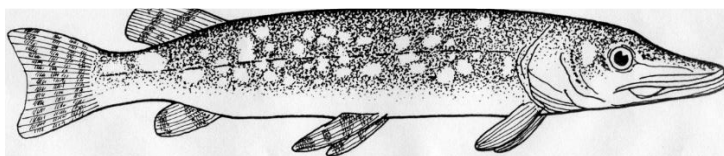
U našim vodama razlikujemo dva tipa šarana: riječni (*divlji*) i ribnjačarski (*pitomi*). Riječni šaran može narasti o do mase od 20 kg, a obitava u stajaćim i polako tekućim vodama. Ribnjačarski šaran ima kraće i zbijenije tijelo od riječnog. Što se tiče ljusaka, ribnjačarski šarani mogu biti bez ljusaka, ili pak potpuno ljuskavi.

Kulinarska osobina: Meso mu je ukusno. Ribnjačarskom šaranu meso zna biti masno i zaudarati po mulju. Miris mulja može se odstraniti tako da živi šaran neko vrijeme boravi u čistoj vodi.

Šarani iz ribnjaka imaju svoje mane, a to je da su redovito masni. U ribnjaku se malo ili uopće ne kreću jer za hranom ne moraju tragati, osim u nekim ribnjacima gdje poduzetni ribnjačari ubace štuku - dvije da potjera otromboljene šarane. Druga mana, možda i veća, jest to što meso iz ribnjaka ima okus mulja. To se može izbjeći. Dovoljno je živog šarana dva-tri dana ostaviti u vodi, primjerice u kadi, i taj će neugodni okus nestati. Bez toga su okusa i šarani koji na tržnici prožive nekoliko dana u akvariju, a okus mulja donekle se može ukloniti pranjem već očišćene ribe u litri i pol vode u kojoj smo razmutili decilitar octa. Ako takvog šarana kuhamo, dobro je još ubaciti nekoliko korica kruha, koje poslije izvadimo i bacimo. Suvišnu masnoću oštrim nožem odstranimo s trbuha.

„Špikani šaran, riba fina, dodajte mu rujna vina“

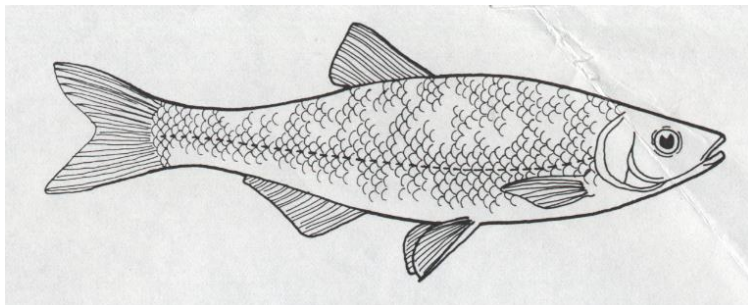
Štuka



Ubraja se u veće riblje vrste. Zelenkaste je boje sa žućkastobjelkastim pjegama po bokovima. Naraste do mase od 15 kg i 1,5 m. Tijelo joj je torpednog oblika, dugo i vitko, kako bi brzim plivanjem (s obzirom da je grabljivica) uhvatila sitniju ribu. Obitava u polaganim vodama obraslim gustom vegetacijom gdje čeka plijen.

Kulinarska osobina: Ako živi u čistim vodama, meso joj je odlično i nema okus po mulju.

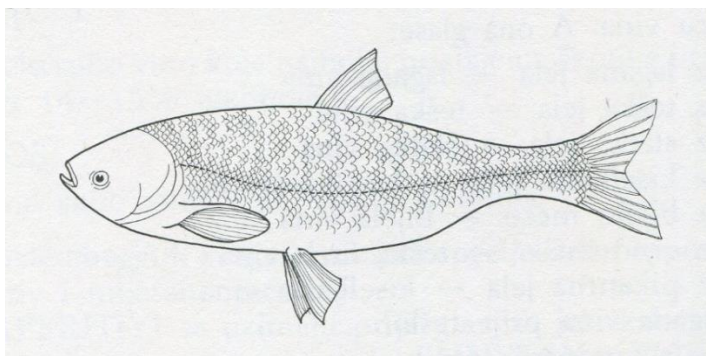
Uklja (keder, zelenika)



Zelenkaste je boje i srebrnasta trbuha. Naraste do 20 cm. Obitava po svim našim vodama, ali najviše u barama i stajaćim rukavcima.

Kulinarska osobina: Meso je vrlo ukusno i praktički ima samt kralježnicu («slatkovodna srdela»).

Tolstolobik





Tolstolobik bijeli poznat je i pod imenom *bijeli glavaš*. Naraste do 1 metra. Tijelo mu je visoko, robusno i bočno spljošteno. Najčešće naseljava tople sporotekuće i mirne vode s dosta vodene vegetacije.

Tolstolobik sivi poznat je i pod imenom *sivi glavaš*. Ima plosnato tijelo sa širokim leđima. Mlade ribe su jednolično srebrnasto obojene, a kod starijih primjeraka na bočnom i leđnom dijelu nalaze se dugoljaste mramorne mrlje.

Srebrnaste je boje. Naraste do 1 m dužine i mase do 20 kg. Uzgaja se u ribnjacima.

Kulinarska osobina: Meso mu je vrlo ukusno.

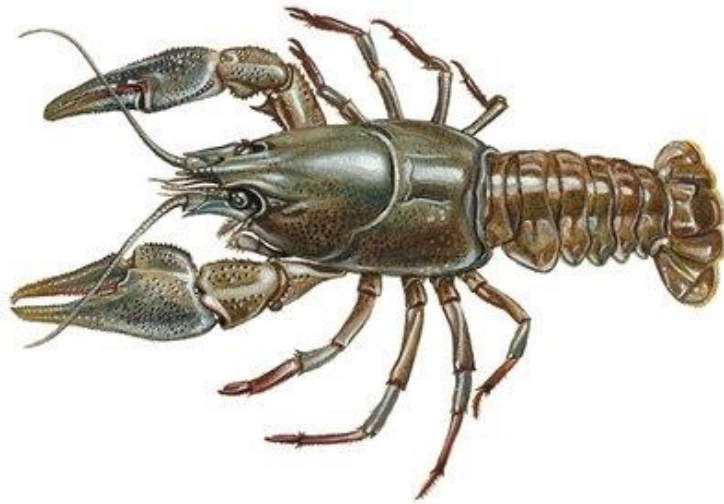
„Puše kao riba na suhu“

Prepoznavanje ribe koja nije svježa

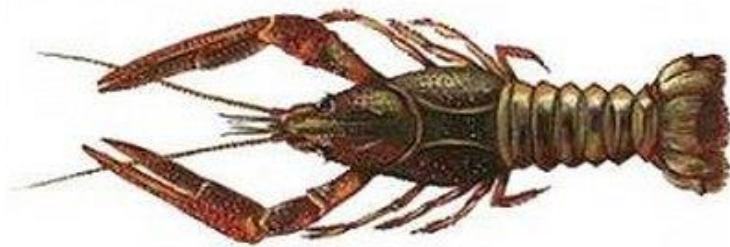
Miris	<i>Jak, neprijatan, osjeća se amonijak</i>
Boja	<i>Prljava, bez sjaja, blijeda</i>
Ljuska	<i>Meka lako se odvaja</i>
Oči	<i>Bez sjaja, bjelkaste ili potpuno tamne</i>
Škrge	<i>Suhe, bjelkaste ili potpuno tamne</i>
Trbuh i rep	<i>Meki i lomljivi, opušteni</i>

POTOČNI (RIJEČNI) RAKOVI

Potočni ili riječni rak (lat. *Astacus Astacus*) – plemenita, najkvalitetnija i najraširenija je vrsta slatkih voda. Ima najduži rostrum (šiljak na prednjem dijelu rakova oklopa) 7–11 mm, jake štipaljke odozdo intenzivno crvene boje. Nastanjuje tekuće i čiste stajaće vode koje nisu previše hladne i zamuljene. Podnosi temperaturu vode do 26 °C.



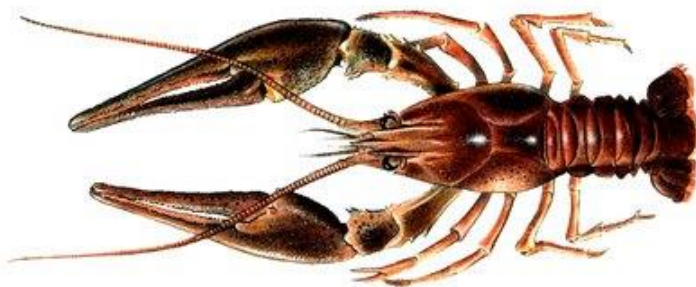
Bijelonogi rak (lat. *Astacus pallipes*) – rostrum je dužine 6–8 cm sa štipalkama koje su dole svjetle boje.



Rak kamenjar (lat. *Astacus torrentium*) – najmanji je rak slatkovodnih tokova i ima najkraći rostrum i štipaljke su mu crvene boje kao i potočnog raka. Naraste najviše 7–8 cm. Živi samo u hladnijim brdskim vodama.



Barski rak (lat. *Astacus leptodactylus*) – ima vrlo tanke štipaljke, a odozdo je svjetle boje. Ima manje mesa, pa je zbog toga i manje cjenjen. Živi u nizinskim tekućim i stajaćim vodama.



Riječni-slatkovodni rak živi u rijekama, potocima, jezerima tj. u čistoj vodi bogatoj kisikom i gdje ima dovoljno skrovišta. Jede sve: sitnu ribu, puževe, vodene kukce i njihove ličinke kao i tvrdo bilje s mnogo vapnenca. Rasprostranjeno mišljenje da se taj rak hrani pokvarenim mesom, posve je netočna. Da bi mogao rasti, presvlači se više puta u toku godine. U prvoj godini života presvlači se osam puta, u drugoj pet puta. Od četvrte godine života dalje, to jest trenutka kad postane spolno zrelo, presvlači se samo jedanput. Oklop mu mijenja boju zavisno od vode u kojoj prebiva. Radije prebiva u vlažnom terenu nego u vodi, a njegova su skrovišta smještena u obali jezera ili rijeka. Dužina: prve godine naraste do 15 mm; 10 cm je dugačak kad postane spolno zrelo, a u dvanaestoj godini dužina mu iznosi 15 cm; težak je od 10 do 12 dag.

Ženka i mužjak se nešto razlikuju po obliku tijela. Dok mužjak ima izrazito jače prednje noge – kliješta a nešto tanji rep, to ženka ima nježnija kliješta i širi rep. Rak se može i umjetno uzgajati a njegova ishrana je relativno jednostavna, od svih vrsta mekanih mesnih otpadaka, starog sira, kuhane repe i drugog zelenja, kruha i ostalih mekanih otpadaka. „Geslo“ je raka i njegovog želuca „ne treba da je hrana baš najbolja, ali je manjkati ne smije“. Nakon godinu dana u dobroj i bogatoj vodi račići dosegnu dužinu do 5 cm.

Kulinarske osobine: Okus slatkovodnih rakova ovisi od vode u kojoj živi i od njihove ishrane, najukusniji su rakovi iz svježih i protočnih voda. Od svih vrsta rakova najukusniji su potočni (zatim riječni dok su iz ribnjaka po kvaliteti najslabiji), a posebno u ljetnim mjesecima, svibanj i kolovoz, tj. u mjesecima u kojima po latinskim nazivima mjeseca nema slova R, iako se mogu naći i u rujnu i listopadu. Za vrijeme parenja u jesen i zimi meso im nije najbolje kvalitete. Osnovno je da su svježi, a svježi su kad im se pri kuhanju svine rep (repna peraja je uvučena), ukoliko rep ostane ispružen (visi), znači da rak nije bio svjež. Meso takvih rakova (koji nisu svježi) ne da se izvaditi u komadu nego se mrvi. Račje meso je vrlo sočno, nježno i sadrži do 90% bjelančevina.

U mnogim starim urbarima, pronalaze se opisi života nekadašnjih pokrajina ili gradova, tako da pronalazimo zanimljive podatke i o načinu prehrane tadašnjih stanovnika. Npr. iz dokumenta od 1425. godine saznajemo da su na Trgu sv. Marka na brežuljku Gradec, među inim, prodavali *za jedan denar 12 velikih ili 24 mala raka, tko bi prodavao skuplje, neka mu se oduzmu raci.* Prodavali su ih ribari s lijeve obale Save (ribari s desne obale to nisu smjeli raditi), koji su svoj obrt obavljali udruženi u ketuše (pajdašije - udruženje ribara).

Mast riječnih rakova

Nakon vađenja mesa iz koreljine u njoj ostane račja mast. Koreljinu malo istucite (usitnite) i prokuhajte u vodi. Mast će se sakupiti na površini i tada je lagano sakupite. Svaki rak daje otprilike 1 dag masti. Na ovoj masti pirjajte meso rakova.

Staro ribičko iskustvo za očuvanje ribe kaže: ulovljenu ribu održat ćemo svježom cijeli dan ako u košaru stavimo red koprive, zatim red ribe (ili rakova) i pokrijemo je opet koprivom.

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

Zabranjen lov kao i priprema jela

KAVIJAR

Uostalom što je kavijar? (tur. kavijar od kedivskog (iransko pleme kraj Kaspijskog mora); chav-jar - kolač radosti); ajvar, usoljena riblja ikra. U smirenijim definicijama obično se kaže da su to od kožica i žilica oslobođena i više ili manje usoljena riblja jaja jesetre, morune (beluge), pastruge, kečige i još nekih riba.

Prvi put se kavijar spominje u francuskoj kuhinjskoj knjizi „Le cuisinier royal“ (Kraljevski kuhar) iz 1828. godine „*Ikra morune, kako je rade Tatari, koji ribu love duž Volge, sviđa se samo Rusima, a rijetko i strancima, koji su boravili u Rusiji*“.

Začetak kavijara naći ćemo i u antičkoj kuhinji, premda, taj antički možda i ne bi bio posve u skladu s našom današnjom „standardnom“ kvalitetom tog ribljeg specijaliteta.

Neposredno pošto su ribe uhvaćene posebnim se postupkom i usoljuju. Što je kavijar manje soljen, to je i finiji. Pravi kavijar se dobiva od ikre riba koje se uglavnom love u Crnom i Kaspijskom moru. Već prema vrsti razlikujemo ove vrste:

<i>Beluga</i>	kavijar od morune, najveća vrsta jesetre, koja naraste do dužine od 9 m i dosegne težinu od 1400 kg, Zrnca tog kavijara su crna do srebrnosiva, krupnog promjera oko 3,5 mm, sadržaj soli nije veći od 5 posto, bjelančevina 32 posto i masti 15 posto. Od vitamina sadrži A, B i C. Kako ponekad ima i ugostitelja koji ne služe za primjer, događa se da patvore crnu boju pomoću maslinova ulja i čađi (ili prepržene kosti ili ugljene prašine). Beluga-kavijar ima plavi poklopac
<i>Ossiotr, Osjotr</i>	sitnijeg zrna nego beluga, ali je isto tako vrlo ukusan. Osjotr ima oker-žuti poklopac
<i>Ship</i>	kavijar od jesetri teških 15 do 19 kg. Zrnca su srednje veličine
<i>Sevrjuga</i>	potječe od najmanje, ali najčešće jesetre (pastruge). Zrnca su osobito sitna. Sevrjuga kavijar ima crveni poklopac
<i>Kungs kavijar</i>	dobiva se od dimljene ikre jedne vrste oslića iz Tihog oceana
<i>Keta kavijar</i>	Sladokusci plićeg džepa (u ovom je slučaju „plići džep“ vrlo relativan pojam) zadovoljiti će se i <i>Keta kavijar</i> -om (ili ketovina) - crvene je boje, a dobiva se od ikre keta ili lososa iz Tihog oceana (nije toliko kvalitetan)
<i>Malasol</i>	Najbolji ruski kavijari: <i>Malasol</i> (Ruski - slabo slan), vrlo slabo posoljeni kavijar finog okusa. Kako je slabo posoljen (3-4% soli) trajnost mu je ograničena. <i>Parnaja malasol</i> lako posoljen

	kavijar od jesetri uhvaćenih zimi. <i>Sevrjuga</i> jače posoljen i u trgovinu dolazi u većem pakiranju
<i>Šahov kavijar</i>	Najbolji iranski kavijar: <i>Šahov kavijar</i> ili <i>imperijal kavijar</i> blago posoljen, srednjeg zrna i fina okusa. Dobiva se od albino-jesetre i bijele je boje. <i>Zlatni šah kavijar</i> je lagano žućkast
<i>Icre negre</i>	izvrstan rumunjski kavijar, sitnog zrna, blago osoljen
<i>Patlidanski kavijar</i>	proizveden je na domaći tradicionalni način (nije pasteriziran kao tvornički), a ime je dobio zbog svoje boje i oblika

Kavijar mora imati podjednako velika zrna, mora biti staklast i suh. Onaj najbolje kvalitete mora imati okus po moru ili mora biti sličan, po okusu na oštrige. Ne smije biti jako slan ni kiselkast. Kako se brzo kvari moramo ga čuvati na vrlo hladnom mjestu. Danas u trgovini možemo naći pakiranja raznih veličina, uobičajena su manja u staklenim, porculanskim i limenim kutijicama.

Kavijar poslužujemo

u staklenim zdjelicama ispod kojih je nešto veća sa usitnjenim ledom. Temperatura mora biti između 0 °C i 3 °C. Pribor za jelo je uz zdjelicu i žličica od slonovače ili od rožine, a pregorene kriške limuna poslužuju posebno. Najmanja porcija je uobičajeno od 2 dag.

Kavijar se konzumira

s prepečenim kruhom (tostom) i svježim maslacem na ledu, hladenom vodkom ili suhim pjenušavim vinom, a pribor za jelo se sastoji od malog noža i vilice (ukoliko nije poslužena žličica)

SLJUBLJIVANJE JELA I PIĆA



Da je i najbogatiji stol bez vina siromašan, odavno je zapisano. Jela koja iznosimo na stol moraju biti pripremljena na vrijeme, pića ohlađena na primjerenu temperaturu a **peharnik** se brine da nam ponudi vina koja se najbolje slažu – sljubljuju s jelima. Kad se postigne sklad između toga i uređenog stola, učinit će, možemo reći svaku prigodu u – svetkovinu.

Uživanje u vinu iskonski je povezano s uživanjem u jelu, zato postoji osnovni putokaz, koji stalno doživljava promjene, jer apsolutno točnog ili netočnog nema. Sviđa li vam se određena kombinacija, ma koliko ekscentrična bila, uživajte u njoj. Kako naša vina još nisu izašla iz anonimnosti teško je odgovoriti na pitanje uz koje regionalne specijalitete odgovaraju pojedina vina.

Ne može se udovoljiti svim okusima, niti prihvatiti pravilo po kojem bi se uz određeno jelo posluživalo samo jedno vino.

No, stara je uzrečica ili bolje reći utrta pravila: da se piju ona vina koja su iz istog kraja odakle su i jela koja konzumiramo, tj. lokalna vina uz lokalna jela; bijelo vino uz ribu i bijelo meso, crno vino uz crveno meso i meso divljači. Isto tako laganija vina prije težih, jača vina i suha prije slatkih.

Prilikom kombiniranja hrane i vina prije svega u obzir treba uzeti težinu (jakost) jela i nastojati uravnotežiti vino i hranu. Na primjer, bogat topa složenac začinjjen crnim vinom, slaninom, češnjakom i gljivama zaslužuje snažno crno vino, bez obzira na to je li temelj jelu piletina, grah ili govedina. Lagano, brzo poprženo jelo svježeg okusa ili salata bit će ispunjeni svježim laganim vinom, a osiromašeni jakim i jedrim. Piletina u bogatom umaku od vrhnja traži punije, deblje bijelo vino. Također treba paziti na razinu kiselosti i slatkoće. Kiselost na pladnju treba uskladiti s kiselinom u čaši, jer će u suprotnom vino biti plošnog i tupog okusa. Bijela vina sadrže više kiseline pa su prikladnija, dok su crna teža, a i kiselost u hrani ne ide dobro uz tanin.

Priloženi pregledi su samo orijentir najprikladnijih pića uz jela, kao i temperatura:

<i>aperitivna vina, do pola sata prije jela</i>	slatka specijalna, bermet, prošek, vrhunska polusuha i poluslatka crna vina
<i>aperitivna vina neposredno prije jela</i>	bijela iznad 12,0 posto alkohola i crna suha vina iznad 12,5 posto alkohola
<i>- hladna predjela šunke, pršut, salame, kobasice, hrenovke, guščja i pileća jetra, paštete</i>	lagana ružica i suha bijela vina
<i>predjela s mesom i jajima, tjestenina s mesnim umakom</i>	lagana crna i ružičasta vina
<i>juha</i>	vino se ne poslužuje, iako po najnovijem trendu dolaze u obzir suha do polusuha –srednje jaka crna vina
<i>bijela riba, kuhana u umaku</i>	odležala i mlađa arhivska bijela vina
<i>plava riba pečena, pržena, s gradela (žara)</i>	bijela puna vina sa sadržajem alkohola iznad 12, odnosno 12,5 posto (tzv. jaka vina
<i>svijetlo meso, bijela perad i odojak</i>	bijela, suha do polusuha vina
<i>tamno meso, tamna perad</i>	puna crna suha do polusuha vina
<i>divljač i divlja perad</i>	izrazito puna i jaka vina
<i>sir i jela od sira</i>	crna stara vina suha do polusuha
<i>(sirevi blaga kiselkasta okusa koji duljim stajanjem poprimaju slatkastu primjesu</i>	lagana suha bijela vina (graševina, pinot, burgundac, žlahtina, malvazija, traminac)
<i>tvrdi sirevi osebujne arome, pikantnog okusa i mirisa</i>	crna kvalitetna i vrhunska vina (dingač, plavac, babiće, postup, frankovka)
<i>kolači i sladoled</i>	specijalna likerska vina, polusuhi pjenušac, aromatična polusuha i slatka vina
<i>voće, orasi, lješnjaci, bademi</i>	polusuhi pjenušac, laganija crna vina s većim sadržajem ukupnih kiselina (teran), prirodna desertna vina (prošek)
<i>pola sata nakon jela</i>	suhi prirodni pjenušac

Naša autohtona vina u sljubljivanju s jelima

<i>aperitiv</i>	bermet, dubrovačka malvasija, grk, maraština, parč aperitivni, pošip, šipelj, vugava
<i>hladna predjela</i>	bogdanuša, dišeća ranina, hrvatica, kraljevina, kujundūša, malvazija, maraština, medna, moslavac, plavac, škrlet, trojšćina, vugava, žlahtina.
<i>plodovi mora</i>	bogdanuša, cetinka, dubrovačka malvasija, grk, malvazija, maraština, pošip, škrlet
<i>juhe</i>	babić, darnekuša, dubrovačka malvasija, grk, hrvatica, plavac, trnjak, trojšćina
<i>perad (osim pileline)</i>	bogdanuša, cetinka, dišeća ranina, dubrovačka malvasija, grk, kraljevina, kujundūša, malvazija, maraština, medna, moslavac, plavac, pošip, šipelj, škrlet, vugava, žlahtina.
<i>bijelo meso</i>	cetinka, dišeća ranina, hrvatica, kraljevina, kujundūša, malvazija, maraština, medna, moslavac, plavac, pošip, šipelj, škrlet, vugava, žlahtina
<i>janjetina s ražnja</i>	bogdanuša, cetinka, dišeća ranina, hrvatica, kraljevina, kujundūša, malvazija, maraština, moslavac, plavac, pošip, šipelj, škrlet, vugava, žlahtina
<i>svinjetina s ražnja</i>	babić, bogdanuša, darnekuša, hrvatica, kraljevina, medna, moslavac, škrlet, trnjak, trojšćina, žlahtina
<i>jela sa žara (roštilja)</i>	cetinka, hrvatica, kraljevina, kujundūša, malvazija, maraština, moslavac, šipelj, škrlet, trnjak, trojšćina
<i>bijela riba</i>	cetinka, darnekuša, dišeća ranina, dubrovačka malvasija, grk, kujundūša, malvazija, maraština, medna, moslavac, parč, plavac, pošip, škrlet, vugava
<i>plava riba</i>	babić, trnjak, trojšćina
<i>tamno meso</i>	babić, darnekuša, plavac, trojšćina
<i>sitna divljač</i>	darnekuša, plavac
<i>krupna divljač</i>	babić, plavac, trnjak
<i>blagi sirevi</i>	babić, darnekuša, plavac, trnjak
<i>zreli sirevi</i>	babić, plavac
<i>slani sirevi</i>	prošek
<i>slatki sirevi</i>	prošek.

Vino Temperatura

<i>Babić</i>	16-18
<i>Bogdanuša</i>	10-12
<i>Graševina</i>	10-12
<i>Grk</i>	12
<i>Dingač</i>	18
<i>Malvazija</i>	12
<i>Maraština</i>	10-12
<i>Merlot</i>	16-18
<i>Muškat</i>	8-10
<i>Pharos</i>	18-22
<i>Plavac</i>	18-20
<i>Pinot Bijeli</i>	9-12
<i>Pinot Sivi</i>	8-10
<i>Postup</i>	18
<i>Ragusa</i>	16-18
<i>Rizling</i>	12
<i>Sauvignnon</i>	16-18
<i>Silvanac</i>	10-12
<i>Škrlet</i>	10-12
<i>Teran</i>	16-18
<i>Traminac</i>	10-12
<i>Žlahtina</i>	10-12

<i>Aperitiv</i>	pored žestokog pića ili piva* može se ponuditi: suhi pjenušac, šampanjac francuski slatki 5-8 pjenušac poluslatki 4-6 jako suho bijelo 5-7 bijelo slatko 8-9 aromatično vino, vermut suhi, bermet, porto, prošek 8-10 *(svijetla, visoko prevrela/suha/piva plzenskog tipa ili gorča ale piva, kao i pivske mješavine). Aperitivi su uzimaju pola sata ili neposredno prije obroka 4-6	temp. vina °C
<i>Hladna zakuska (predjelo)</i>	prema vrsti jela različito je i piće ali se općenito smatra da najbolje odgovara pivo, lagana reska bijela vina, suha ružičasta, suha bijela vina ali i Votka.	
<i>hladni naresci, zakuska od pečene gušćje ili pačje jetre ili paštete</i>	suha bijela vina, ružičasta vina fine arome ali i vrlo slatko desertno vino i predikatno vino formirano uz utjecaj plemenite plijesni	12-15
<i>„plodovi mora“, ruska ili francuska salata</i>	suha bijela vina	8-12
<i>kavijar</i>	Votka, suha pjenušava vina	4-6
<i>Juhe</i>	u pravilu bez pića, ali ipak danas prevladava sve više pivo i suho jače bijelo vino po mogućnosti staro nekoliko godina (fine arome ili bouquet-a), ako juha dolazi nakon predjela može se uz nju piti i ono vino koje je pratilo predjelo	
<i>krem juha</i>	u pravilu bez pića	
<i>gulaš, grah i kari juha</i>	pivo	8-10
<i>riblja, juha od luka i češnjaka</i>	laka suha bijela vina	8-12
<i>posebne juhe</i>	suhi šeri i porto vino	6-9
<i>juha od jegulja</i>	bijelo vino	8-12
<i>Topla predjela</i>	kako su vrlo raznovrsna a često zamjenjuju i glavni obrok, pristup je dvojak. Ako su pretvorena u glavni obrok onda se uz njih poslužuju lagana crvena vina, a ako imaju funkciju među jela onda valja izabrati prikladno njihovom karakteru	

<i>omlet od jaja</i>	puna ljupka i mirišljiva bijela vina	8-12
<i>špageti</i>	bijelo vino i lagano ružičasto	8-12
<i>paštete u tijestu</i>	puno bijelo vino ili ružičasto	8-12
<i>gljive i tartufi (jelen gljive)</i>	puno crno vino	18-20
<i>Nadjevena tijesta, ragu ili teleće meso u umaku, prsne žlijezde, mozak, ribe, školjke ili ljuskari</i>	bijela vina	8-12
<i>predjelo od jaja</i>	bijelo vino i lagano crno	12-18
<i>šparoge</i>	bijelo vino, lager pivo ili trapist pivo	14-18; 8-10
<i>musaka i burek</i>	crno vino	18-20
<i>Riblja jela</i>		
<i>morske i slatkovodne plemenite i nježne ribe kao: losos, morska pastrva, list, iver, iverak, grdobina, pastrva, smuđ - pržena, pečena ili na roštilju</i>	punija prevrela (ali ne prejaka) bijela vina	10-14
<i>masna i konzumna riba kao šaran, jegulja, linjak, cipal, skuša, bakalar, grgeč – pečen ili pohan</i>	sadržajno puno bijelo vino ili ružičastim ili svjetlijim, crvenim vinima	10-12
<i>masna i konzumna riba kao: šaran, jegulja, linjak, cipal, skuša</i>	sadržajno puno bijelo vino ili ružičastim ili puna bijela vina ili ružica, pivo	10-12
<i>dimljena riba</i>	puna bijela vina ili ružica, pivo	14-18; 8-10
<i>rakovi, puževi, žablji kraci</i>	punija i prevrela ali ne prejaka bijela vina	14-18
<i>riblji brodet ili paprikaš</i>	lakša, manje obojena svježja i pitka crna („fiš paprikaš“) vina ili ružica	
<i>pržena ili marinirana plava riba</i>	puna crna vina	16-18
<i>ribe, rakovi na žaru</i>	suha puna bijela vina, suhi pjenušac	8-12
<i>ribe, rakovi u umaku</i>	ribe, rakovi u umaku	
<i>ribe u slatkim umacima, kuhana i pečena bijela riba</i>	suha bijela vina, slatka vina (otmjena vina) bijela vina s izražajnim bouque-om i strukturom	8-12

<i>ribe, rakovi i školjke kamenica</i>	bijelo suho vino (pitko i malo peckavo), jako tamno pivo s okusom preprženog ječma	8-12
<i>riblji ragu (matelote, meurette)</i>		
<i>kavijar, kamenice i ostale školjke</i>	suha bijela, mirna, vina koja se odlikuju finim okusom punoće	8-12
<i>ako je riba spravljena s crnim vinom tada se pije crno vino</i>		16-20
<i>Mesna jela</i>		
<i>pile, ugojeno pile, kopuni, golubi i bijelo meso pure</i>	ne previše slatka bijela vina ali ljupka i blago mirišljiva bijela vina ili lakša crvena vina	12
<i>patke, guske, šljuka, fazan, jarebica (pernata divljač), tamno pureće meso</i>	crna vina, najboljeg bouquet-a ali ne i izrazito trpka ili jača krepka bijela vina	18-20
<i>četveronožna divljač</i>	najbolja od najboljih crnih vina, pivo	14-18; 8-10
<i>pohana ili pečena piletina</i>	svježe bijelo vino, pivo	12-15; 8-10
<i>teleća prsna žlijezda, mozak, teleći ili svinjski jezik, teleći želudac</i>	bijelo vino	12-15
<i>jetra, bubreg, goveđi jezik, srce, fileki</i>	crna vina	16-20
<i>pirjana teletina</i>	bijela vina	12-15
<i>pečena ili roštiljana teletina</i>	bijelo vino, ružica i lagano crno vino	12-15
<i>pečena svinjetina</i>	lagano crno vino	14-18
<i>juneće pečenje</i>	puna crvena vina	14-18
<i>kuhana govedina</i>	srednje teško bijelo vino ili ružica	12-15
<i>pečenje od govedina (filé)</i>	puna crvena vina	12-15
<i>jače pirjana, pečena ili roštiljana junetina</i>	jaka crna vina	16-20
<i>janjetina ili ovčetina</i>	teška crna vina ili pivo	18-20
<i>masnija i začinjena pečenja</i>	vina bogata kiselinama	10-12
<i>pirjano meso s umacima (što</i>	crna vina i ružica	14-18

<i>delikatniji umak – to bolje vino)</i>		
<i>dimljeno meso i jela iz jednog lonca</i>	snažna i teška crna vina, pivo	18-20
<i>pečenja s raznja ili roštilja</i>	ružica i lakša crna vina	14-18
<i>jako začinjena jela od mesa</i>	lakše crveno ili crno vino	14-18
<i>kuhana mesa</i>	mlađe suho bijelo vino	8-12
<i>Salate</i>	dressing za salate može se raditi i od sladnog octa (prevrela slakovina/pivo)	
<i>Sir</i>		
<i>svježi nedozreli sir</i>	lagana osvježujuća bijela vina ili pivo	12
<i>potpuno zreli sir i tvrdi sir</i>	predikatna vina najviše kategorije s izrazitim bouquetom i okusom	16-20
<i>neutralni i nježni sirevi</i>	zrela i puna bijela vina	12-14
<i>„jaki“ sirevi poput Linburgera, zrelog Gouda, Cheddar</i>	jaka i umjereno zahmeljena piva	8-10
<i>kremasti sirevi</i>	puna bijela ili crvena vina	18
<i>pikantni sirevi osobito oni s plemenitom plijesni</i>	prirodna desertna slatka vina (marsala, porto, sherry i mnoštvo drugih predikatnih vina, prošek)	6-9
<i>sirevi u kombinaciji s gljivama</i>	puna crna vina ili suha vina kasnih berbi	18-20
<i>Poslastice (desert)</i>		
<i>Sa slatkim desertom poslužuju se slatka vina, bez obzira na boju i vrstu, sve do poluslatkih i slatkih pjenušaca. Ako desert nije jako sladak (palačinke, pite) poslužuju se bijela vina izrazite arome, po mogućnosti polusuha do poluslatka.</i>		
<i>Slatka jela i orasi</i>	bijelo vino, ledeno vino, desertno vino, Sherry, teška Porto vina, kao i pjenušci	6-9
<i>desert sa svježim voćem kao jabuka, dunja,</i>	suhi do polusuhi pjenušac, pšenična piva, posebno bijela belgijska piva	5-9

<i>limun, naranče savijače i drugi deserti pripremljeni s voćem</i>		
<i>uz kolače pripremljene od suhog voća, pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade</i>	dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout	
<i>grapefruit ili sa čokoladom ili čokoladnim prelivom</i>	polusuhi pjenušac	5-9
<i>kava</i>	konjak, biter, vinjak za muškarce; slatki likeri za dame	
<i>za digestiv</i>	meko i pomalo slatkasto pivo, dvostrukosladno pivo, samostanska piva, ječmena piva i škotski ale	
	Najčešće se nakon obroka pije jako pivo i žitna rakija	

<i>Vino</i>	<i>karakteristike</i>	<i>temp. posluživanja</i>	<i>najbolje pristaje (sljubluje se) uz:</i>
<i>Bijela vina</i>			
<i>Chardonnay</i>	bijelo vrhunsko, aristokratsko, vino svijetložuto zelenkaste boje, kristalne čistoće, umjerene jakosti	10-12 °C	aperitiv, predjela, ribu pečene s roštilja, govedinu, tatarski biftek, teletinu
<i>Graševina</i>	Vrhunsko vino, zelenkastožute boje, koje je nenadomjestivo vino u svakoj svečanoj prilici. Snažnog, profinjenog i složenog mirisa koji podsjeća na svježju jabuku i citruse, harmoničnog okusa, svjetlozelene boje, usklađenih alkohola i kiselina	10-12 °C	hladna predjela, tjesteninu, suhomesnate delicije, začinjena jela, specijalitete od bijelog mesa do plemenite slatkovodne i morske ribe, jela od šparoga
<i>Malvazija</i>	Karakteristične cvjetno voćne arome na koštuničavo voće, jabuke. U ustima lagano i svježje srednje dugog finog završetka	10-12 °C	kao aperitiv, lagana predjela od tjestenine ili rižota, jela od bijelog mesa, ribe ili morskih plodova. Vino za proslave i domjenke
<i>Muškat žuti</i>	Polusuho vino s aromom na muškatno grožđe, svježje, živahno i lepršavo	18-20 °C	svježje voće, voćne salate i jednostavne deserte
<i>Pinot bijeli</i>	Vrhunsko vino	10-12 °C	predjela, gotovo sve vrste juha, glavna jela od bijelog mesa i plemenite ribe te morskih plodova
<i>Pinot sivi</i>	Tradicionalna vinifikacija i odležavanje daju puni spektar sortne prepoznatljivosti ovom elegantnom vinu karakteristične arome i svijetložute boje	8-10 °C	dobro začinjena jela, divljač ili pečeno svijetlo meso

<i>Pošip</i>	Kvalitetno suho bijelo vino	10-12 °C	školjke, kvalitetnu morsku ribu
<i>Pošip</i>	Vrhunsko suho bijelo vino, sjajne, bistre slamnatožuta boje sa zelenkastosrebrnkastim odsjajem. Suho, sočno i ne prenapadne težine na nepcu. Neki kažu da ima i pikantni okus s aromom gorkih badema.	18-20 °C	prave draži otkriva uz školjke i kvalitetnu morsku ribu
<i>Rajnski rizling</i>	Otmjeno vino puno šarma, plemenite arome, svijetlozelene boje i bouquet-a te izvanredne slatkosti	8-10 °C	aperitiv, tjesteninu, morsku ribu ili jela od bijelog mesa
<i>Silvanac zeleni</i>	Lijepo strukturirano vino sa savršenim odnosom alkohola i kiselina. Vino s osjećajem glatkog baršuna u ustima te završnom očaravajućom aromom zrele zelene jabuke	10-12 °C	aperitiv, predjelima i tjesteninama s umacima na bazi sira, uz glavna jela od bijelog mesa ili od plemenite slatkovodne ribe
<i>Sauvignon</i>	Uvijek svježije, polusuho elegantno i osvježujuće, svjetlozelene boje i zelenkastog odsjaja s izraženim aromama bazge i ogrozda	10-12 °C	najbolja bijela mesa, plemenitu ribu, teletinu, kozji i ovčji sir
<i>Sauvignon blanc</i>	Suho aromatično vino izraženih aroma cvijeta bazge, izbalansiranih kiselina	8-10 °C	ribu, bijela mesa, tjestenine, rižota i aromatične sireve
<i>Traminac</i>	Svijetlo žute boje, intenzivno sortnog mirisa i bouquet-a karakterističnog za traminac. Elegantnog okusa, svježije i harmonično vino	10-12 °C	jela od bijelog mesa, posebno uz lagane deserte

<i>Žlahtina</i>	Otočki specijalitet. Pitko i osvježujuće vino, laganije od kontinentalnih, pije se gutljaj po gutljaj	10-12 °C	lagana jela, osobito morska (plodovi mora), jela od bijelog mesa, kvarnersku janjetinu, osobito uz kamenice
<i>Rose</i>			
<i>Rose Benkovac</i>	Dobiva se od francuske sorte Grenache crni. Odlikuje se ružičastocrvenom bojom, svježinom i diskretnom aromom	10-12 °C	laganija dalmatinska jela, uz domaći pršut i janjetinu
<i>Frankovka</i>	Ružičaste boje, svježeg voćnog mirisa s naglaskom na malinu, harmonične ugodne svježine.	18-20 °C	šunku, tjesteninu i jela od slatkovodne ribe
<i>Crna vina</i>			
<i>Cabernet Sauvignon</i>	Vrhunsko vino rubinsko crvene boje s aromom crnog ribizla, borovnice i papra. Ugodno i mekano u ustima ostavlja dugotrajan slastan okus	18-20 °C	hladne nereske, topla predjela, mesne umake, steakove, crvena mesa i divljač, meso ili ribu sa žara, sireve
<i>Dingač</i>	Najslavnije i najpoznatije vrhunsko hrvatsko vino, snažno i vatreno vino. Kralj dalmatinskih vina. Dobiva se od sorte Plavac Mali sa zaštićenog položaja Dingač, strmih južnih obronaka pelješačkog poluotoka	16-17 °C	izvršno pristaje uz fina jela od tamnog mesa i najkvalitetniju ribu
<i>Frankovka</i>	Vrhunsko vino	16-18 °C	janjetinu, roštilj, steakove, zrele kravlje i kozje sireve
<i>Ivan Dolac</i>	Vrhunsko crno vino proizvedeno iz sorte Plavac Mali. Grožđe se bere ručno na lokalitetu Ivan Dolac na južnim	16-18 °C	morske specijalitete, plemenitu ribu i rakove, uz tamna pečena mesa i divljač

	padinama otoka Hvara. Tamne je rubin boje i karakterističnog sortnog okusa i mirisa. Prvi je hrvatski plavac s EKO oznakom		
<i>Merlot</i>	Vrhunsko crno vino, harmonično, pitko uz blagi osjet voćnog mirisa na crno bobičasto voće	18-20 °C	topla predjela s mesnim umacima, narezke, pečenu ribu, školjke, uz jela s crvenim mesom, posebno uz polutvrde sireve i pršut
<i>Pelješac</i>	Kvalitetno vino dobiveno od sorte Plavac Mali, rubinsko crvene boje, izražene arome te mekog i ugodnog slatkastotrpkog okusa koji potječe od ostatka neprevrelog šećera od čega se i razlikuje od Plavca	16-17 °C	plemenitu ribu s gradela (žara), jela od divljači ili fina jela od tamnog mesa
<i>Pinot crni</i>	Rubinsko crvene boje, zaokruženo i bogatog okusa sa zrelim taninima	16-18 °C	pečenja od tamnog mesa, pečenu gusku ili patku
<i>Plavac Epidaurum</i>	Kvalitetno crno vino kristalne crvene boje	16-18 °C	ribe sa roštilja (gradela, žara) i lagana mesna jela
<i>Plavac</i>	Kvalitetno crno vino, rubinsko crvene boje, izražene sortne arome, proizvodi se od sorte Plavac mali. To je muško vino – ribara i težaka – i traži dalmatinsku pjesmu i ljubav	16-20 °C	sva pečena i začinjena jela, začinjenu i masniju plavu ribu, rakove, jela od crvenog mesa, pašticađu, specijalitete od divljači pršut i plemenite sireve
<i>Plavac mali</i>	Posjeduje kompleksan i zahtijevan miris kombiniran u cijeli niz aroma i vrlo bogat okus	18-20 °C	
<i>Plavac Mili</i>	Rubinsko crvene boje, puno, skladne strukture tijela koje podržavaju naglašeni zreli tanini.	18-20 °C	

	Rasno vino za posebne prigode		
<i>Plavac Pelješac</i>	Smatra se kraljem crnih vina i autohtona je sorta srednje i južne Dalmacije, od sorte Plavac Mali. Rubinsko je crvene boje, izražene sortne arome, mekog i ugodno slatkastog okusa	16-18 °C	Plemenitu ribu s gradela, jela od zeca, te ostalu divljač
<i>Postup</i>	Vrhunsko plemenito vino, rubinske boje, izvrsne strukture i naglašenih zrelih tanina, punog i skladnog baršunastog okusa, atraktivne voćne arome. Dobiva se od autohtone sorte Plavac Mali sa zaštićenog položaja Postup.	16-17 °C	složena i bogata jela od tamnog mesa, divljači i pečene plemenite ribe
<i>Primoštenski Babić</i>	Vrhunsko vino kontroliranog podrijetla s vinograda ograničenog položaja vinogorja Primošten	18-20 °C	
<i>Ragusa – Dubrovački podrumi</i>	Crno kvalitetno vino	16-18 °C	lagana jela od ribe i svježih salata

Sljubljivanje jela i piva

Koje pivo umjesto kojih vina



Ugledni restorani imaju pivsku kartu istaknutu, jednako, kao i vinsku. Znalci tvrde da uvriježena pravila - koje vino ide uz koje jelo - jednako vrijede i za pivo. Tijekom obroka može se piti i više vrsta piva, kao što se pije i nekoliko vrsta vina, ali ne više od četiri vrste, ovim redoslijedom: premium lager, nakon toga lagano visoko prevrelo pivo, kiselkastog ili voćnog okusa, te pivo s izraženom sladnom aromom (tamno). Kiselkasto ili voćno pivo možete uspješno zamijeniti pivskom mješavinom s dodatkom limunade, naranče ili voćnog sirupa)

Što će te popiti prije, tijekom ili poslije jela, ovisi o mnogočemu, o običajima, navikama i osobnim sklonostima. Pregled, koji vam nudimo, ne smatrajte krutim pravilom, već samo pokazateljem koji će vam pomoći pri donošenju odluka.

<i>Aperitiv</i>	pored žestokog pića ili piva* može se ponuditi suhi pjenušac, jako suho bijelo aromatično vino, vermut suhi, bermet. *svijetla, visoko prevrela/suha/piva plzenskog tipa ili gorče ale piva, kao i pivske mješavine Pivo pobuđuje apetit i izlučivanje želučanog soka, pa se mala količina gotovo svakog piva može preporučiti prije jela. Ipak, prednost treba dati svijetlim, visoko prevrelim (suhim) pivima plzenskog tipa ili gorčim ale pivima (u Belgiji su to npr. Orval, Chimay White ili Duvel; u Engleskoj, Young's Special London Ale). Brojne pivske mješavine osobito one sa žestokim pićima (Boiler, Churchill, Dog's nose, Bosanska velika lopta) također su dobri aperitivi.
<i>hladna zakuska (predjelo)</i>	prema vrsti jela različito je i piće ali se općenito smatra da najbolje odgovara pivo, lagana reska bijela vina, suha ružičasta i suha bijela vina ali i Wotka.
<i>predjelo od jaja</i>	lager ili trapist pivo
<i>predjela od sira, marinirana i dimljene ribe</i>	kiselkasta piva (npr. belgijsko Lambic ili crveno ale)
<i>tatarski biftek</i>	Tko nije čuo za Tatarski biftek, ovo znamenito marinirano jelo koje pripada svijetu visokog kulinarstva? No, mnogi ne znaju da se u završnoj fazi njegove pripreme, za stolom, pred gostom, među inim dodacima umjesto konjaka koristi pivska pjena. Isto tako, mnogi znaju da se uz to profinjeno jelo pije lagano crveno vino, ali ne znaju da podjednako prija lagano pivo.
<i>samonikle šparoge (same ili s</i>	lager pivo. Svježe šparoge nisu svakidašnja hrana, pripadaju u onu vrstu hrane, koja se ne slaže s vinom, ali se zato izvanredno slaže s

<i>jajima</i>)	pivom. U nekim dijelovima Europe (Alsacce, Švicarska, južna Njemačka, Westfalija) u svibnju započinje sezona plantažno uzgojenih zelenih i žutih šparoga koje se poslužuju sa šunkom ili kajganom i zalijevaju tradicionalnim lager pivom. Belgijanci pri tome daju prednost trapističkom pivu Tripel, s karakterističnim okusom korijandera i voća.
<i>losos</i>	najbolje mu odgovara visokoprevrelo pivo, dortmuskog tipa, radi njegove „suhoće“ i osvježavajućih svojstava koja pojačavaju okus ribe
<i>juha</i>	uz juhu se ne pije pivo, ali ako je juha pripremljena s pivom tada se pije isto pivo
<i>gulaš, grah i kari juha</i>	pivo, tamno jače
<i>riblja jela (svježa i kiselkasta)</i>	pilsner i pšenična piva
<i>bijela riba (štuka, šaran); ribe čvršćeg mesa)</i>	gorče pivo plzenskog tipa
<i>dimljena riba</i>	dimljeno pivo (Rauchbier), svijetla piva Uz sirovu, mariniranu, dimljenu i pečenu ribu idu kiselkasta piva, poput belgijskog Lambic ili crvenog ale piva. Dimljenoj ribi odgovara Dimljeno pivo. Ako se uz ovakvu ribu poslužuju kakvi umaci, njihov se okus može oplemeniti s malo piva. U nas samo “neznalice” piju pivo uz ribu, a u Danskoj i sjevernoj Njemačkoj nezamislivo je da se uz salamurenu haringu, preko koje je složen luk izrezan na kolute i koja je pošćkropljena salamurom i s malo aromatičnog octa, ne pije pivo. Danci (kao i drugi sjevernjaci) poznati su po svojim sendvičima. Kriška bijelog kruha namazana posebnom vrstom maslaca “smør” (zlatnožute boje, čiji okus podsjeća na lješnjak) osnova je za nadaleko čuveni sendvič “smørrebrød” (kruh s maslacem). Osim kuhane šunke i nekoliko vrsta kobasice, na tu se osnovu mogu dodati kavijar, gušćja jetra, razne majoneze s račićima, usoljena i marinirana riba, te kuhana govedina i salata. Smørrebrød se konzumira u nizu malih ugostiteljskih objekata, kao u drugim zemljama hot-dog, hamburger, fish and chips ili pizza. Uz smørrebrød se obvezno pije pivo. Ako se konzumira pizza ili sendvič sa slanim ribicama, tada se piju piva koja ne smiju biti jako gorka, jer gorčina potencira kiselost rajčice i slanost ribica. Piju se blago zahmeljena svijetla piva s

	3,5 % alkohola. Svakako se izbjegavaju tamna i svijetla piva s mnogo alkohola, jer jedno i drugo smanjuju delikatnu aromu tih jela. U nas je nepisano pravilo da uz bijelu ribu dolazi suho bijelo vino. U sjevernoj Europi se često umjesto vina koristi nešto gorče pivo plzenskog tipa. Ono služi kao sastojak različitih umaka koji se poslužuju s ribom ili kao glavno piće. To se posebno odnosi na ribe nešto čvršćeg mesa, kao što je bakalar, štika ili šaran. Uz lososa ili drugu teže probavljivu ribu Nijemci najviše vole visoko prevrelo pivo dortmundskog tipa, jer “suhoća” i osvježavajuća svojstva tih piva pojačavaju okus ribe.
<i>školjke, mekušci, rakovi</i>	pivo Stout i Porter, neki preferiraju Guinness ili Black Velvet. Malo je naših gurmana koji bi uz školjke posegnuli za pivom, pogotovo onim tipa Stout i Porter. Ipak, to su piva koje se dobro slažu ne samo s kamenicama i dagnjama nego i drugim mekušcima, rakovicama i rakovima. Neki sladokusci najviše vole Guinness i drže da uz kamenice prija bolje od šampanjca, dok drugi daju prednost pivu Black Velvet.
<i>mesna jela (jaka i blaga)</i>	tamna piva Tko nije čuo za bavorsku bijelu kobasicu (Weisswurst) koja se poslužuje u Münchenskim pivnicama samo do podneva i tako dobro slaže sa zlatnožutim lagerom ili pšeničnim pivom. Gurmani kažu da bijela kobasica ne smije čuti podnevnu zvonjavu. Nešto sjevernije, Nijemci jedu crvenu pivsku kobasicu (Mettwurst) ili krvavicu, uz koje se pije Kölsch ili Altbier. Belgijanci drže da uz takve kobasice bolje “leži” trpki okus pravog Gueuze piva. U Regensburgu se jede Knockwurst, tvrda, suha kobasica i uz nju legendarna povrtnica (Weichser Radi), oguljena na ploške, izrezana i samo posoljena. Bremen je poznat po svojem krepkom jelu od kelja, krumpira, sočnih kobasica i suhog mesa (Kohl und Pinkel) koje se u hladnijim danima konzumira uz obvezatno pivo. Kao aperitiv pije se domaća rakija od krumpira ili žita, tzv. Bistrica (izvorno der Klare). Domaći svijet obično tu rakiju pije uz pivo. U kölnskim gostionicama poslužuje se raženi kruh sa sirom i nefiltriranim Kölschom. U Vestfaliji treba kušati dimljenu šunku s Pumperniklom, specijalnim raženim kruhom. Uz to najbolje prijaju Korn ili Steinhäger, poznate vrste žitnih rakija i nakon toga pivo. Uz talijanske, austrijske, mađarske i naše kobasice te salame najbolje prija bečki tip lager piva. Konzumiranjem dimljenih kobasica i suhog mesa uz Dimljeno pivo postiže se vrhunac okusa. Takva piva u nas nema, ali ako sami pravite

	kobasice, dodajte u mesnu smjesu malo piva. Konzumiranjem tako pripremljene kobasice, uz pivo koje obično pijete, upoznat ćete novi, posebno ugodan okus. Sličan rezultat daje obična dimljena kobasica koju možete poslužiti sa senfom u koji ste prethodno umiješali žlicu dobro zahmeljenog piva.
<i>piletina, svinjetina i junetina</i>	lager piva U pripremi jela od pileline i svinjetine mogu se upotrebljavati sve vrste piva tipa lager. Ipak, prednost treba dati nešto manje prevrelim pivima sladnog okusa. To su dortmundske i bečke vrste lager piva. Naravno, ta se piva i piju uz onu vrstu mesa koja se često priprema na ražnju, peče ili pirja, te poslužuje s okruglicama ili valjušcima. U Münchenskim se pivnicama obvezno poslužuje pečeni buncek (Schweinshaxe) i piletina s ražnja (Bräthänchen), u Nürnbergu, svinjska plečka s valjušcima (Schäufele), a u Regensburgu pečenka (Regensburger Brät). Svatko tko je zalijevao odojka na ražnju, a nakon toga za stolom hladnim pivom, također zna da se domaća piva slažu s jelima od pileline i svinjetine.
<i>roštilj, ražanj</i>	nešto manje prevrela piva s izraženijim sladnim okusom (gurmani preporučuju dimljeno pivo, Porter ili Stout)
<i>divljač</i>	crna piva
<i>janjetina ili ovčetina</i>	crna piva Crvenom mesu više odgovaraju crvena vina, pa sukladno tome i jače obojena piva voćnog okusa. To su, prije svega, piva gornjeg vrenja, dakle, ale i Altbier. Općenito se misli da engleska kuhinja ne zavređuje pozornost gurmana. No, ako se ikada nađete u dobrom staroengleskom restoranu, ne propustite priliku, kušajte govedu pečenku i Yorkshire pudding, te sve zalijte s klasičnim Pale aleom. Specifična aroma tog tipično engleskog priloga od brašna, jaja i maslaca, potječe od tog istog piva koje se dodaje tijestu prije pečenja. U gotovo svakom engleskom pubu može se naručiti također klasična, ali mnogo jeftinija engleska hrana, vruća pita od mesa ili bubrega, začinjena paprom, koja se izvanredno slaže s relativno toplim ale pivom. Uz divljač se pije puniji Brown ale. Naši pivoljupci znaju da uz mladu janjetinu s ražnja prija gotovo svako hladno pivo. Ipak, prednost treba dati onima nešto “više” boje, jer su proizvedena samo od slada, pa su punijeg sladnog okusa.
<i>fondue</i>	Uz ovo poznato jelo od sira ili mesa, što ga za stolom pripremaju sami gosti u mnogim restoranima, najbolje prija uz pivo. Uz fondue od sira kušajte jako ili umjereno zahmeljena

	piva. Uz fondue od mesa prijaju piva sladnog okusa, izraženije crvene do crvenosmeđe boje.
<i>pizza</i>	Iako je pizza jelo koje najbolje prija sa crvenim južnotalijanskim vinom, mnogi je konzumiraju uz pivo. Slatkast okus kuhane rajčice i karakterističan začín (origano), ne slažu se najbolje s običnim lager pivom. No, svako pivo sladnog, pomalo slatkastog okusa karakterističnog za bečki tip piva, dobro prija uz pizzu.
<i>salate</i>	sladno pivo Salate nisu jela uz koja se pije pivo. No, u dobrim će vam restoranima ponuditi izbor octa i ulja različite vrste da salatu sami začinite. Među njima je i sladni ocat, dobiven octeno-kiselom oksidacijom alkoholno prevrele sladovine, dakle, piva. Neki ljubitelji vinske kapljice zakiseljavaju salatu suhim i nešto kiselijim vinima, umjesto octom ili limunom. Isto tako, neki pivoljupci u istu svrhu koriste pivo, pa dolaze u obzir samo kiselijska piva, kao što su npr. Berliner Weisse ili Gueuze. Druge vrste piva naprosto nisu dosta kiselja, pa želite li ih koristiti u tu svrhu, kombinirajte ih sa sladnim octom. No, u Njemačkoj se jednu kiseli krastavci i na ploške izrezana i posoljena povrtnica, kao osobito dobra međujela uz pivo.
<i>svježi nedozreli sir</i>	lagana svijetla piva Belgija je zemlja s najviše piva na svijetu, pa nije čudno da upravo tamo postoji najveći broj idealnih kombinacija sir - pivo. Najčešće, “jaki” sirevi poput Limburgera, zreloga Gouda ili sira Cheddar zahtijevaju jaka i umjereno zahmeljena piva. Belgija ima puno upravo takvih piva. U Nizozemskoj u tu svrhu koriste jako ječmeno vino (Arcener Grande Prestige), a u Engleskoj neka vrlo jaka ale piva. Najbolje su kombinacije koje usklađuju kiseline iz piva s kiselinama iz sira. Neki se sirevi dobro miješaju s pivom i koriste za pripremu namaza, krema i umaka. Zanimljivo je da su u Velikoj Britaniji neke vrste sira (Ratland i Somerton) pripremljene s pivom. Poseban ritual pivoljubaca je uživanja u čaši vrlo začinjena tamnog piva s iznimno jakim sirom.
<i>jaki sirevi</i>	jaka i umjereno zahmeljena piva
<i>desert sa svježim voćem</i>	pšenična piva i belgijska piva Većina pšeničnih piva ima zaokružen gorkoslatkast okus, koji dobro prija uz savijače i druge deserte pripremljene od voća. To posebno vrijedi za bijela belgijska piva s karakterističnim okusom po naranči. Voćna su piva, naravno, primjerena desertima od istovrsnog voća, pa Kriek najbolje “ide” s desertom od trešanja. Uz kolače, pripremljene od suhog voća,

	pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade, prijaju dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena vina, jaki Porter ili slatki Stout. Prigodno švicarsko pivo Samichlaus izvanredno se slaže sa čokoladom, npr. od jakog piva može se pripremiti i Sorbet.
<i>kolači od suhog voća, pudinzi, kreme</i>	dvostruko sladna piva, samostanska piva, ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout
<i>savijače i drugi deserti pripremljeni s voćem</i>	pšenična piva, posebno bijela belgijska piva
<i>uz kolače pripremljene od suhog voća, pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade</i>	dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout.
<i>čokoladni deserti</i>	crna piva
<i>digestiv</i>	pomalo slatkasto pivo, dvostruko sladno pivo, ječmena piva i škotski ale
<i>Nakon obroka pije se</i>	jako pivo i žitna rakija (pomiješano)
<i>raženi kruh</i>	najbolje mu odgovara nefiltrirano pivo
<i>pizze ili sendviči</i>	umjereno gorka piva, blago ohmeljena piva s 3,5 % alkohola

Autor:

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

Do sada objavio:

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

- 23 HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S
NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA
- 24. GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)
- 25. SIR i JELA OD SIRA
- 26. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA
- 27. Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj - Lovi -
Parićaj).
- 28. PROŠEK
- 29. FEŠTA OD PRISNACI
- 30. MARASCHINO
- 31. SAMONIKLO JESTIVO BILJE
- 32. SLATKOVODNE RIBE, RAKOVI I KAVIJAR

SADRŽAJ

POSLUŽIVANJE RIBE i RAKOVA

Nož za ribu

Vilica za ribu

kliješta za rakove.

igle sa kukicom.

Dvozuba vilica

Ribe i rakovi

Postupak s rakovima

Filetiranje

filetiranje riba

pripremni radovi

pastrve na plavo

pastrve na mlinarski način ili pečene

pastrve

Načini posluživanja postavljanje i pripremanje.

Riječni rak

Načini posluživanja postavljanje i pripremanje.

KAVIJAR CRNI BISER

Prostiranje kuvera

Lopatica za kavijar

Žlica za kavijar

Kavijar poslužujemo

Kavijar se konzumira

PIKANTNI ZALOGAJI I ČETIRI

NAJPOZNATIJA JELA S

KAVIJAROM

Kanapei od roqueforta s kavijarom

Kanapei od sira i slanine

Kavijar s palačinkama

Blinis Demidoff

Luccine oči

Odrezak Holstein

Romanov pita s kavijarom

RIPREMANJE RIBE

Duboka smrznuta riba

Čišćenje

Pirjanje

Poširanje (kuhanje)

Prženje

Sotiranje

Pečenje na žaru – roštilju (gradelama)

Prigotavljanje u tavi na mlinarski način

Pržena i panirana (pohana) riba

Paniranje na engleski način

Prigotavljanje na plavo

Kuhanje pod pritiskom

Pripremanje u aluminijskoj foliji

Riba na žaru (roštilju, gradelama)

Glazirati

Vodena kupelj - *Bain-marie*

Pasirati

Esencije

Ekstrakti

Ribljí obarci

Tablica međusobnog usklađivanja začinskog bilja

U koje jelo, koji začín

Ribu su dijelili:

Gubitci kod riba

Juha od ribe na starinski način

Juha od ribe

Juha od ribljih ostataka

Juha od ikre

Juha od sitne ribe

Kašasta juha od ribe

Juha od ribe

Juha s ribom i grahom

Riblja čorba (fiš-paprikaš)

Riblja čorba i pečena riba (Uskrs – Slavonija)

JELA OD VIŠE VRSTA RIBE

Riba na vinogradarski način

Kuhana riba

Kuhana i pržena riba

Riba na vinogradarski način

Riba u kotliću (fiš-paprikaš)

Začinska smjesa za riblji paprikaš

Riblji paprikaš I. način

Riblji paprikaš II. način

Prigorski riblji paprikaš („Fiš-paprikaš“)

Riba na „reš“

Sitna pržena riba
Sitna riba na posavski način
Riblja hladetina
Zapečena riba
Riba u marinadi
Riba na ražnju
Riba pečena na žeravici
Riba u zemljanoj posudi
„Pijana“ riba u zemljanoj posudi
Riba u alu-foliji
Riba nadjevena ribom
Riblji nadjev u tijestu
Riblja večera Kopačkog rita
(Slavonija)
AMUR
Prženi amur
BABUŠKA
Babuška po Dunavski
DEVERIKA
Deverika pečena u pećnici
Vučedolska deverika
GRGEČ
Juha od grgeča
Pečeni grgeč
Grgeč u vinu
Panirani (pohani) grgeč
Pečeni fileti grgeča
Grgeč u vrhnju
Grgeč na roštilju
Grgeč u glini
JEGULJA
Jegulja na ribarski način
Jegulje po istarsku
Brodet od jegulja sa palentom
Jegulja s rižom
Jegulja s češnjakom.
Jegulja u bijelom vinu
Frigana jegulja
Jegulja u tijestu
Sarmice od jegulje
Brodet od jegulje s palentom
Brudet od sušene jegulje
Jegulja na roštilju

Jegulja s ražnja
Dimljena jegulja s jajima
Neretvanski brodet
Jegulja u zemljanoj posudi
Jegulja u hladetini
JEZ
Jez u pećnici
Jez u tavi
KEČIGA
Kečiga s gljivama (pečurkama-
šampinjonima)
Kečige s ribanim ovčjim sirom
Pečena kečiga
KLEN
Juha od klenove glave
Prženi dimljeni odresci klena
LINJAK
Nadjeven linjak
Kuhani linjak
Panirani (pohani) linjak s rajčicama
Linjak s bijelim vinom
MANIĆ
Manić s gljivama i umakom
Manić s bijelim vinom
Sarmice od manića
PASTRVA
Sušena pastrva
Panirana (pohana) pastrva
Pastrva preliveva umakom
Pastrva na „plavo“
Pržena pastrva
Pastrva na roštilju
Pastrva na ražnju
Pastrva „Marta“
Pastrva u pivu
Pastrva pečena u soli
Pašteta od gacke pastrve
Salata od gacke pastrve - I. način
Salata od gacke pastrve - II. način
Pastrva u kajmaku
Pastrva u bijelom vinu
Pastrva u prošku
Pastrva u kukuruznom brašnu

Pastrva s maslinovim uljem na žaru
Nadjevena pastrva
Pastrva s bademima
Pastrva s pireom od šampinjona
(pečurki)
Koktel od pastrve
PODUST
Podust (škobalj, šupser) na roštilju
SMUĐ
Juha od smuđa
Hladni smuđ
Smuđ na srijemski način
Smuđ na otmjen način
Pečeni smuđ
Panirani (pohani) smuđ
Prženi smuđ s pivom
Kuhani smuđ
Smuđ u ljutkastom umaku
Smuđ s gljivama
Pečeni smuđ s umakom od gljiva
Smuđ u umaku
Smuđ u umaku od hrena
Smuđ na maslacu
Smuđ na žaru
Marinirani smuđ
Koktel od smuđa
SOM
Prženi som
Paprikaš od somove glave
Đuveč od somovine
Som na dunavski način
Som na gurmanski način
Som dunavskih ribara
Somovina na vučedolski način
Som na vukovarski način (sa
šampinjonima – pečurkama)
Perkelt od soma na kopački način
Som s rižom
Pečeni som
Prženi som
Som u crnom vinu
Som na ražnju
ŠARAN

Šaran s krumpirom
Šaran s majčinom dušicom
Dimljeni šaran s krumpirom
Šaran na krajiški način
Pečeni šaran sa češnjakom
Pečeni šaran s krumpirom i
češnjakom
Podravski šaran
Šaran na kosanoj masti – zabil*
Pijani šaran (Uskrs – Slavonija)
Pijani šaran II inačica
Šaran s crvenim vinom
Šaran u bijelom vinu
Šaran s pivom
Šaran u vrhnju (Uskrs – Slavonija)
Nadjeveni šaran (Uskrs – Slavonija)
Nadjeveni šaran II, inačica
Šaran iz Vuke u zelenom „sosu”
Vukovarski šaran
Šaran s lisičarkama
Šaran sa srdelicama
Šaran sa slaninom
Šaran sa slaninom II inačica
„Plavi“ šaran
Šaran na žaru (roštilju)
Šaran na roštilju u ribolovu
Šaran na ražnju
Šaran u alu-foliji
Posavski šaran s umakom
Šaran u procjepu* (šaran na rašljama)
Šaranovi „čvarci”
Šaran na romski način
Panirani (pohani) šaran
Panirani (pohani) šaran s grahovim
žgancima
Panirana šaranova ikra
Šaran u umaku od luka
ŠTUKA
Štuka na alaski (ribarski) način –
Štuka na ražnju
Marinirana štuka
Štuka u umaku
Štuka s umakom od hrena i majoneze

Paprikaš od štuke
Ščuka v rolu
Pečena štika
Prženi kolutovi štuke
Štika nabodena slaninom
Štika sa srdelama (filetima)
Odrisci štuke s paprikom
Okruglice od štuke u kopar-umaku
Štika u mundiru
Štika na roštilju
Rižot od dimljene štuke
Štika sa mrazovačama
Pečena štika
Štika sa šampinjonima
Nadjevena štika
Nadjevena štika II inačica
Salata od sušene štuke
DIMLJENA RIBA
Stari način sušenja i dimljenja
Postupci kako će te najbolje prirediti
dimljenu ribu
Marinada za hladno dimljenje
hladno dimljenje
Marinada za toplo dimljenje
toplo dimljenje
Sušenje ribe na suncu
Dimljeni šaran
Dimljena štika
Rižot od dimljene štuke
Posavska dimljena riba
RAKOVI
Juha od potočnih rakova
Gusta juha (potaž) od rakova
Rakovi sa bijelim vinom
Rakovi na sinjski način
Potočni rakovi na cetinski način
Prženi (frigani)potočni rakovi
Rižot od riječnih rakova
Pirjani potočni rakovi (Frigani
potočni rakovi)
Brudet od raka muleka
Rakovi u kotliću
Recept za raka prije više od sto

godina:
Nova z-kup szlosena zagrebečka
szokachka kniga
Juha od kozzane krapovine
Knedli mali od krapovine
Bistranga na tokajzkom vinu
Krap na hladetini
Szomova glava na hladnetini
Nova Zagrebačka Kuharica, Marije
Kumičić, Zagreb, 1900.
Načini ribolova i vrste pribora
Razne mreže
Ribolov rukama
Ribolov korpama
Ribolov mrežom ili vrećom
Vrste mreža
Ostali pribor
Podjela riba prema ribarima
Slatkovodna riba
Čišćenje ribe od parazita
Amur bijeli (indijski šaran)
Bolen (bucov)
Crvenookica (žutooka, bodorka)
Crvenperka
Čikov (piškor)
Deverika (hajn, pečenica, platnica,
ljeskarica)
Grgeč (ostriž, bandar)
Jegulja
Jesetra
Jez (pečenica)
Karas
Kečiga (čiga, kačiga, kljunara)
Klen
Krkuša (brkulja, govedarka, grundl,
mrenča)
Krupatica (krupatka)
Linjak
Lipljen (lipen)
Manić (menjka)
Mrena
Pastrva (bistranga, šarenka)
Glavatica (soška pastrva)

Mladica
Peš
Plotica
Podust (škobalj)
Smuđ
Som
Patuljasti somić (cvergl)
Sunčanica
Šaran
Štuka
Uklja (keder, zelenika)
Tolstolobik
Prepoznavanje ribe koja nije
 svježa
POTOČNI (RIJEČNI) RAKOVI
Potočni ili riječni

Bijelonogi rak
Rak kamenjar
Barski rak
Mast riječnih rakova
KAVIJAR
SLJUBLJIVANJE JELA I PIĆA
Priloženi pregledi su samo orijentir
 najprikladnijih pića uz jela, kao i
 temperatura
Naša autohtona vina u sljubljivanju s
 jelima
Sljubljivanje jela i piva
Koje pivo umjesto kojih vina
Autor