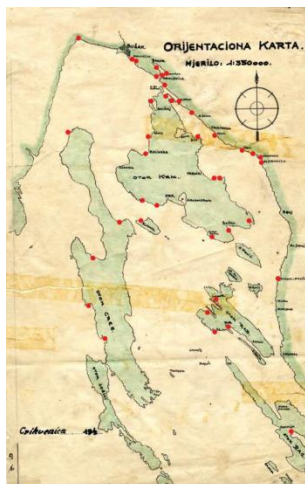
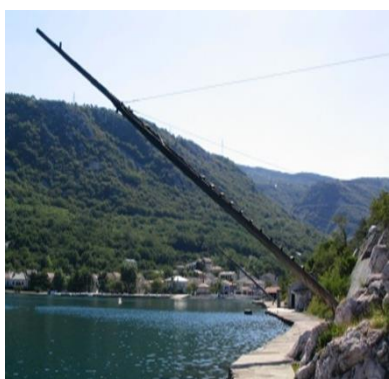




## TUNA – KRALJICA PLAVE RIBE



## ZLATAN NADVORNIK



ZLATAN NADVORNIK

## **TUNA – KRALJICA PLAVE RIBE**

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2019.

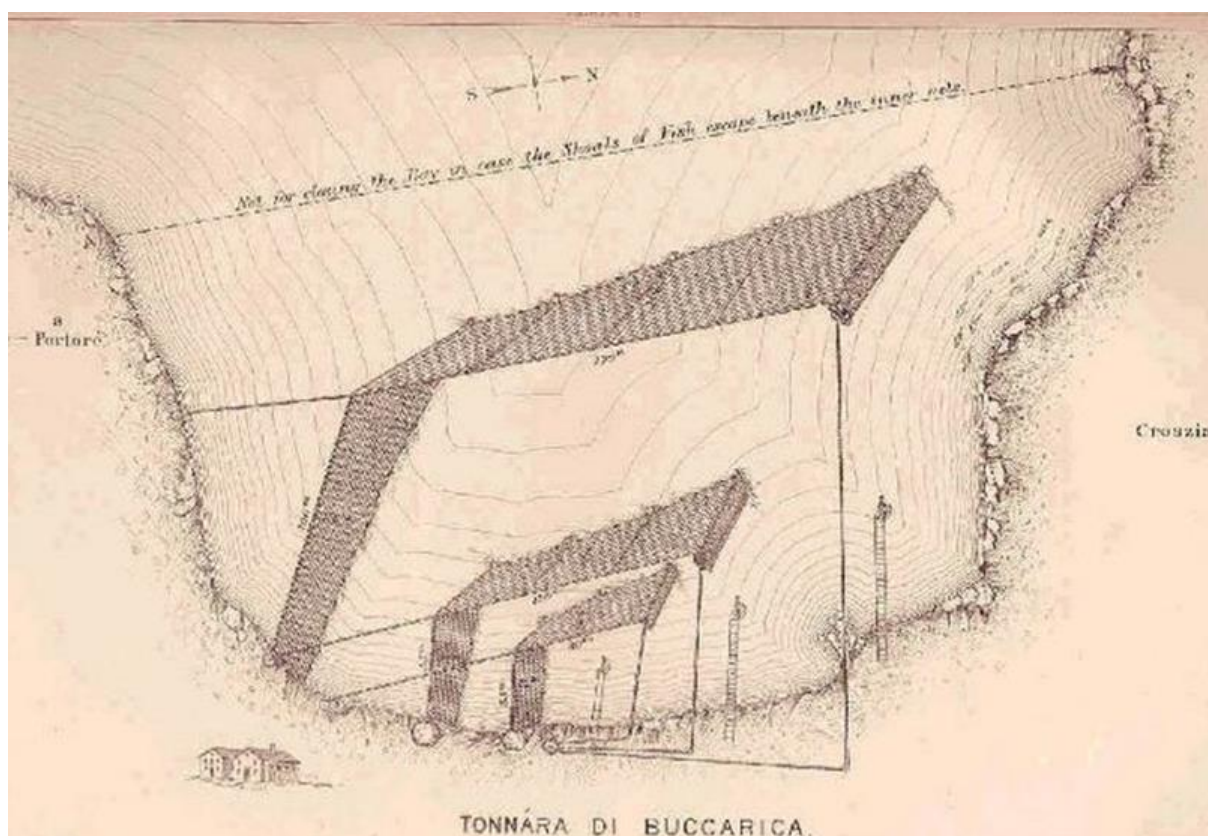
Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-617; 09-748, 09 – 1197 i 09-3224/12. kao sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA; i NAVIGAJ – LOVI - PARIĆAJ.

## TUNA – KRALJICA PLAVE RIBE



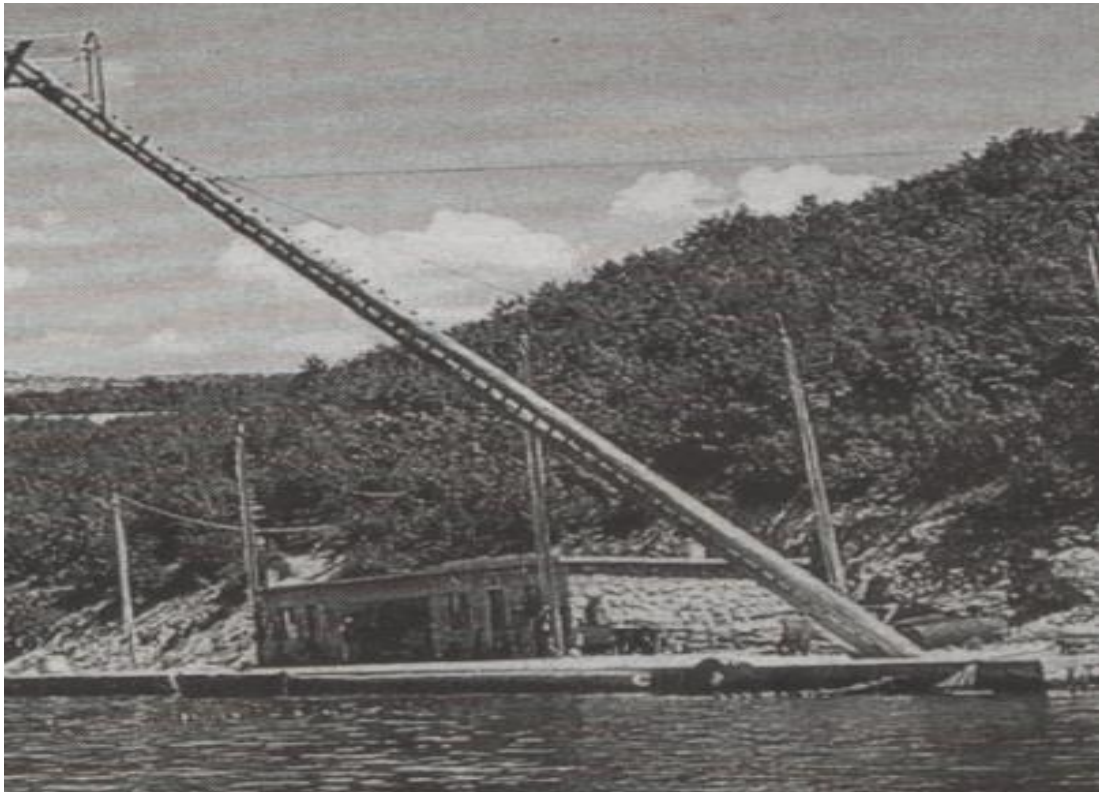
Bakar



Bakarac - Buccariza



Bakar, lov tuna 1926



Tunere





Nadaleko poznate bakaračke tunere odigrale su jednu od najznačajnijih uloga u gospodarskom životu naselja. Ne zna se točan nastanak tunera, no izvjesno je da su neke postojale u vrijeme Zrinskih i Frankopana. Bakarac se smatrao najboljim lovnim područjem na tune na cijelom Jadranu.

Bakarac ima tri tunere - Prva, Sridnja i Kavranić. Sve tri i danas stoje, trudom Turističke zajednice grada Kraljevice.



Opatija prije 1900.

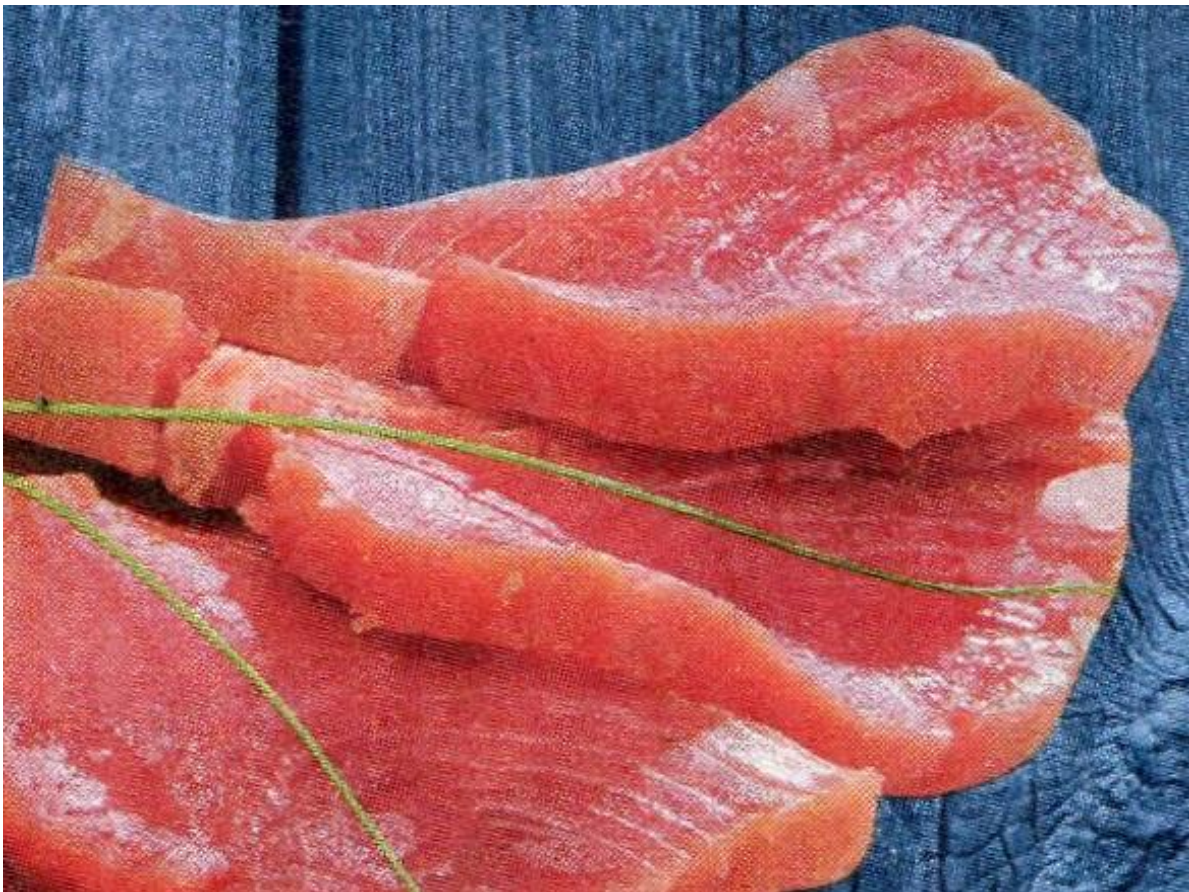


jedina tunera od kamena, otok Pag, Caska



## Meso plavoperajne tune







ulovljene tune u Bakarcu



sušena tuna



priprema za lov tuna

**TUNA** (batoglav, tun, tunj, tunja, trup; mladi: lukančić ili šarabančić; *lat. thunnus thynnus*)



**„Jadan je onaj ribar, koji svoju mrežu, a osobito tunaru, strpa u kuću“**  
(narodna uzrečica)

**„Najslaji je kopin o tuna. Slaji je lešo nego pečen, bo je meso mehko i topi se u ustima kako maslo“**

(kopin - vrat tune)

**„Naslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele“**

(panceta potrbušnica (carsko meso - „kajzerflajš“, slanina s mesom)

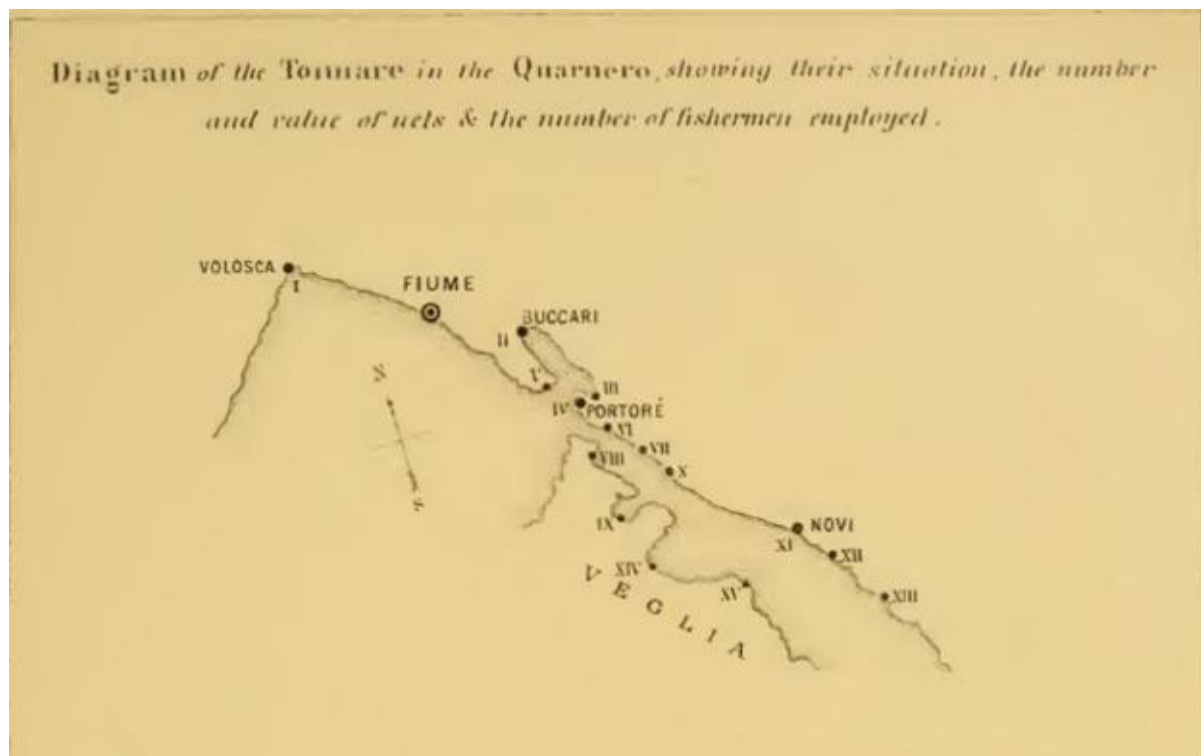
Najpoznatija riba među krupnom plavom ribom. Boja joj je tamnomodra, skoro crna, prema dolje i prema glavi svjetlija. Naraste do 4 metra, a mase do 600 kg. Prosječna masa oko 12 kg. To je pelagijska riba neovisna o morskom dnu i obitava po čitavom Jadranu. Najučestalija je u Hrvatskom primorju i kvarnerskim otocima.

Tuna je riba koja je otplivala na otvoreno more (gdje se sada lovi posebnim brodovima što je razlog da je ima sve manje), a tunere, osmatračnice, zauvijek nestale, na što nas podsjećaju samo stari zapisi (još od Rimljana) i po koja sačuvana fotografija, iz ne baš tako daleke prošlosti.

Mnogi misle da su tunere samo nespretno postavljene skakaonice, manje ih je koji znaju da su to ribarske straže, najmanje je onih koji ne znaju da se na taj način tuna lovila samo i isključivo na Sjevernom Jadranu.

Šibensko područje zbog svoje konfiguracije, strujanja vode (mora) i bogatstva srdele koje privlače tune (omiljene hrane tuna), bilo poznato kao najbogatije područje na istočnoj obali Jadrana. Uz tunu bilo je poznato i kao područje bogato zubacem krunašem. Smatra se da je najstariji način lova tuna bio lov strijelom – harpunom koji se koristio na šibenskom području. Kasnije su upotrebljavali i tunere, *noćnjare* na doček, koje su služile kao mreže za zatvor – kao stajačice i velike mreže - *šabakuni*. Uz šibensko područje veže se i običaj *bruškete* – ždrijeb za lov tuna, kojim su se sprječavali sukobi između ribara na „poštama“ kad bi se pojavili *bašamari* – velika jata tuna (bašamar je pojam za pojavljivanja glava tuna na površini kad love srdele).

Tunere (tunolovke) i obalni tunolov kao način života i preživljavanja danas su potpuno iščezli na našoj obali, a nekim novim stanovnicima naše obale, potpuno su nepoznati. Od Preluke, Martinšćice, Žurkova, Bakarca, Jadranova (ili Svetog Jakova kako su ga naši stari nazivali), Krka, Cresa, Raba, Paga, cijelog Velebitskog kanala (Grabrovo, Dubno, Jadrano, Podbok, Kačjak, Selce, Novi Vinodolski, Povile, Žrnovica, Klenovica, Lukovo Otočko, ...) tj. Riječkog zaljeva, Kvarnera i Kvarnerića bilo je područje gdje se najviše i najuspješnije lovilo. Podaci govore o 62 najuspješnije lokacije za lov tuna.



|      | Place      | Number<br>of<br>Nets | Value                      | Number<br>of fishermen<br>employed |
|------|------------|----------------------|----------------------------|------------------------------------|
| I    | PRELUCA    | 1                    | fl. 600                    | 8                                  |
| II   | BUCCARI    | 2                    | 1100                       | 16                                 |
| III  | BUCCARICA  | 3 (+1)               | 1900                       | 34                                 |
| IV   | PORTORÉ    | 1                    | 600                        | 8                                  |
| V    | SERSTICE   | 1                    | 600                        | 8                                  |
| VI   | DUBNO      | 1                    | 600                        | 8                                  |
| VII  | S. GIACOMO | 2                    | 1100                       | 16                                 |
| VIII | VOZ        | 2                    | 1300                       | 16                                 |
| IX   | PESCHERA   | 3                    | 2000                       | 24                                 |
| X    | KACIAK     | 1                    | 500                        | 8                                  |
| XI   | NOVI       | 1                    | 600                        | 8                                  |
| XII  | SELCE      | 1                    | 600                        | 8                                  |
| XIII | ZRNOVNICE  | 1                    | 600                        | 8                                  |
| XIV  | SILO       | 1                    | 600                        | 8                                  |
| XV   | VRBENICO   | 1                    | 600                        | 8                                  |
|      |            |                      | <u>Total 13000 florins</u> | <u>186 fishermen</u>               |



*Tunere su se sastojale od 14 do 16 metara visokih drvenih „skalina“ ili ljestava, što strše koso u vis nad morem, dok im je donji dio pričvršćen kamenjem a na najvišem vrhu nalazi se sjedalo ili koš, gdje i u danu i u noći na izmjenice sjedi po jedan stražar – ribar. Na moru izpod takove ljestve pliva cijeli okrug sitnih dasčica ili pluta, gdje je pričvršćena velika mreža, što siže do dna. Na jednoj je strani mreža obično pritegnuta tik uz obalu, dok je na drugoj otvorena, da može u nju riba bez zapreke. Kada stražar gore sa ljestava opazi da dolaze tune i da zalaze u mrežu, tada daje svojim drugovima dolje znak povicima: „tira, tira“ a oni onda počnu povlačiti i drugi kraj mreže k obali i tako čitavu čordu riba obkole. .... Izvuku kadkada, kad je dobra sreća i na hiljadu tuna, što je onda noževima otvore, drob izvade, da se ne pokvare, pa ih brzo odpremaju parobrodima u Mljetke, Trst i Rieku na prodaju.*

Na otoku Cresu bilo je dvadesetak lokaliteta na kojima se lovila tuna, Na Rabu je to bio najvažniji i najekonomičniji ribolov. Na otoku Pagu u uvali Caska kao nijemi svjedok jednog prohujalog i zaboravljenog vremena i danas stoji jedinstvena na Jadranu – kamena tunera. Danas nam je nestvarno i pomisliti da je u Paškom zaljevu bilo još nekoliko tunera, i da su se lovile i u Staroj Novalji. Povijesni izvor nam govore da su tunere u Bakarskom zaljevu imale uvijek veliko gospodarsko značenje, od 13. stoljeća (povijesni podaci navode da su Frankopani i Zrinski od svih svojih vlastelinskih prava, najveće prihode dobivali od tunolova. Lovište u Bakarskom zaljevu oni su davali u zakup, naplaćujući treći ili četvrti dio lovine. Kasnije su tunerama upravljale austrijske i ugarske vlasti, a na kraju 18. stoljeća preuzela ih je bakarska gradska uprava. Ona ih je također davala u zakup, a korisnik je bio obavezan određen dio lovine ponuditi na lokalnom tržištu, u bakru, Bakarcu i Kraljevici po cijeni koja je bila određena ugovorom). Pomalo nestvarno zvuči da je ulov iznosio i 20 posto ukupnog ulova tuna u našem Jadranu. Paški zaljev je stoljećima bio jedan od najbogatijih lovišta tuna. To nam je i dokaz o bogatstvu ribljeg fonda, koji se nažalost više nikada neće obnoviti. More je oranica ali i oranica koja se treba (kao i ona kontinentalna) - obrađivati.

Do danas su nam ostali, nažalost i njih sve manje, kao nijemi svjedoci tog vremena tunere - osmatračnice, te čudesne drvene stepenice koje su se nadvisile nad morem sa kojih je stražar - osmatrač najavljivao dolazak plova tuna. Nakon uzvika „Tira! Tira!“, u Bakarskom zaljevu, uslijedilo je povlačenje mreže, „trata“ postavljene u slovo U. Od obale prema plutači (bova), zatim još dvjestotinjak metara paralelno s obalom do veće plutače s nosačem za mrežu, koja bi, potezanjem s obale, zatvarala „zamku“. Mreža se postavljala obično barkom, a ponegdje i ručno s obale. Postojala je i treća mreža na drugoj strani uvale, koja bi se potezala samo kada bi u uvalu ušlo mnogo tuna. Jednom zatvorena tuna nije još bila ulovljena. Kad bi jato bilo u zamci, u more bi se spuštale barke koje bi razvukle mrežu potezaču – „migavicu“. Tom bi se mrežom „opaslo“ jati, a ljudi bi onda s kopna vukli konopcima krajeve mreže bliže obali. Tun bi se potom hvatala kukama i ubacivala u čamce. Kod većih ulova učestvovalo je čitavo selo.

Kako je cijeli Bakarac živio od lova tuna, u kolovozu ili rujnu nije se moglo vidjeti kupača jer bi oni preplašili ribu. U uvali je vladala tišina, moglo se čuti s jednog na drugi kraj zaljeva kada bi netko kihnuo.

Lov tuna bio je najveći u proljeće, nakon zimovanja, kad *trs propupi* (od 15. ožujka do konca svibnja) i opet od polovice srpnja do konca rujna, poslije mriještenja, kad su najveće migracije iz južnog Jadrana i Otranta prema sjeveru. Glavni „štajun“ je bio osmi i deveti mjesec, a srce sezone od Velike do Male Gospe. Prateći velike plove sitne plave ribe (srdele i papaline) zadržavale su se duže vrijeme u kanalima i zaljevima Kvarnera. Tu se mjesecima vrtile u malom prostoru u kojem se nalazile ogromne količine hrane i zadržavale se sve do jeseni. Mreže - tunere stajale stalne su bile u moru.

Nakon ulova i raspodjele, jedan od najvećih specijaliteta odmah se dijelio – jetra tune, koju su jela djeca i bolesnici. Prva tuna bijaše – župnikova. Tuna iz Bakarca uvijek je bila malo skuplja od ostalih tuna, jer su je čistili u zaljevu. Čim se ulovi, odmah bi joj izvadili crijeva, tu u moru, na mulu, ne na brodu, i tada je predavali otkupljivaču. I tako nešto kvalitetnije „opremljena“ riba znala bi biti skuplja. Onako ocijeđena i po dvije vezane i skupljene visjele bi preko lantine – „tabarine“, okrugla drva. Crijeva su sušili i u oskudici, koja nije bila rijetka, pripremali na salatu tijekom zime.

Prema zapisima spominje se 1928. godina kada je ulovljena najveća tuna za koju se zna. Po lijepom i toplom listopadskom vremenu uhvaćeno je u Srednjoj (postojala se tri tunere: Prva, Srednja i Kavranić) devet tuna ukupne težine od dva i pol „miljara kil“ ili točno 2.769 kilograma. Jedna od njih bila je teška čak 306 kg.

Najveći ulov tune u Bakarcu bio je oko pet tisuća komada, i to za vrijeme Drugog svjetskog rata kada je ribe bilo zbog toga što nije bilo puno onih koji bi je lovili.

Novigradsko more u 19. stoljeću bilo je bogatije tunama nego Istra i Kvarner zajedno, jastoga i hlapa moglo se loviti i mrežama, dok se za dagnje trebalo sam u veljači spustiti kokosovu pletenicu u more da bi ih u listopadu bilo barem dvadeset kilograma na njemu. Novigrad je nekada bio glavna luka Ravnih kotara i Bukovice, i vrlo važna luka austrougarskih brodova.

Novigradani su poznati kao vrsni ribari (bavili su se školjkarstvom i tunolovom, unatoč glavnog zanimanja – poljoprivredom (vinogradarstvo i u manjoj mjeri maslinarstvo) tek za vlastite potrebe. Novigradski vinogradari lovili su tune jer su u vrijeme sezone lova imali predah od značajnijih poslova u vinogradu.

Tunolov se odvijao u ljetnim mjesecima. Tune se u Jadranskom moru pojavljuju koncem ožujka i do polovice lipnja putuju prema sjevernom Jadranu. Od lipnja do kolovoza se kreću prema jugu i tako dolaze u Novigradsko i Karinsko more. Tamo dolaze jer prate papaline i ostalu plavu ribu kojom je Novigradsko more bogato zbog miješanja sa Zrmanjom.

Krajem XIX. stoljeća u Novigradskom moru je ulovljeno čak 20 tona tune.

U Novigradu su govorili da tune ostaju do prvih *muteva*, to jest prvih jesenskih kiša zbog kojih se voda iz Zrmanje prelijevala u more koje bi se tada zamutilo i navodno tjeralo tune. Lov bi obično završavao oko 26. rujna, blagdana svetaca Sv. Kuzma i Damjan pa je tako nastala narodna izreka „*Sveti Kuzma i Damjan meći trate u badanj*“, što znači da treba spremati *trate* - mreže za tunolov.

Ribari su tune iščekivali na *gradecima*, promatračnicama koje su se u Novigradu gradile na višim prirodnim položajima. U ostatku Hrvatskog primorja dolazak tuna se promatrao s *ljestava*. Motrenje bi započelo dolaskom ljeta, a čim bi promatrač vidio kako tune razgrću more i rade valove poput brodova, počele bi pripreme za lov. Ribari i mreže na mulu su se mogli baciti na posao tek nakon blagoslova župnika. Od tada bi se na tratu išlo tri mjeseca za redom, svakog dana. Na tratu se išlo rano ujutro i u svanuće bi jedan od dvoje kapetana pozvao na molitvu. Licem okrenutim prema suncu su, kako svjedoče stariji mještani, molili sv. Anšerma i (Anzelma) i sv. Marcelu.

Ribarske pošte su se nalazile u prirodnim uvalama s jednim većim mulom i na jednoj strani te dva ili tri manja na drugoj. Između malih mula bila je poprečna pregrada od položena kamenja, što se nazivalo *repar*. Mreža se razapinjala od malih mula i prelazila preko velikog. Otvor mreže bio je na velikom mulu, to jest na onoj strani uvale s koje su jata dolazila. Iznad velikog mula na uzvisini je, najčešće u suhozid, bio uzidan *grдец*.

Mreža se polagala u obliku slova L i bila je vezana za malo mulo te položena od kopna do gredine (plovka), gdje se vezivala. Mreža se lomila pod pravim kutom lomila se i išla uz obalu do velikog mula. Drugi kraj mreže koji se zvao nos, bio je vezan za drugu gredinu zastavnim čvorom. Mreža je stalno tamo ostajala i nitko ju nije čuvao.

Za izostanak s trate (mreža potegača) svaki je član družine morao pitati kapetana. Za izostanak bi morao imati jako dobar razlog, a još ga je morao platiti određenom svotom novca koji se zvao *libra*. Zato bi na kraju dana imao pravo na svoj dio ulova. Kad bi se od libre prikupilo dovoljno novca, kupila bi se ovca ili koza i podijelila na jednake dijelove. Odredio se jedan koji će govoriti kome će se dati koji dio. On bi okrenuo leđa komadima mesa koji su bili poslagani na prevrnutim pajolama. Drugi član bi ga pred svima pitao „*Kome ovo?*“, pokazujući komad mesa. Taj običaj se u Novigradu zadržao i do danas i to pri raspodjeli ulova ribe.

Tuna se prodavala u Zadru, Veneciji i Trstu, a višak tune bi se također podijelio između članova. Tuna iz Novigradskog mora je mogla težiti između 5 i 200 kilograma, a Novigradani su pripremali i utrobu tune, to jest crijeva, srce i butargu, to jest ikru. Tune su se solile ili jele friške.

Sad tune u Novigradskom moru više nema, zadnji lov u Novigradskom moru bio 1954. godine, kad se lovilo na vesla i na jedra.

Prvi put u Europi tunolov na otvorenom moru uveden je 1929. godine upravo u ondašnjoj Jugoslaviji. Drugi svjetski rat donosi potpuno stradavanje tunolovstva, a u razdoblju od 8. svibnja 1945. do 21. svibnja 1946. nije bilo ni jednog broda tunolovca u većem dijelu istočnojadranske obale.

Područja tunolova na istočnojadranskoj obali bila su poznata: zapadna obala Istre, istočna obala Istre i Riječki zaljev, Bakarski zaljev, otoci Krk, Cres, Lošinj, Rab, Pag, Vinodolski kanal, Velebitski kanal, Novigradsko more, Zadarski arhipelag, šibensko i splitsko područje, srednjodalmatinski otoci, Makarsko primorje, južnodalmatinski otoci (Korčula, Lastovo, Mljet), područje poluotoka Pelješca, dubrovačko područje, Boka kotorska i Crnogorsko primorje, te otvoreni Jadran.

**Kulinarska osobina:** Meso je vrlo ukusno i cijenjeno, okusom podsjeća na teletinu ili junetinu, te je zbog toga zovu i: „tele kartuzijanaca“, „morska govedina“, to je najveća jestiva riba našeg mora. Svježa, prigotavlja se na razne načine, a osobito je dobra pečena ili na brodet. Najcjenjeniji dio je, trbušni dio (nježno rumene boje, nasuprot boji gornjih dijelova koji su krvavo crveni) zvan i „panceta“, priređuje se u odrescima pečena na roštilju, pržena ili na brodet.

Leđa se najčešće koriste za pečene odreske, pašticadu, brudet.

Odresci tune marinirani nekoliko sati peku se na žaru svega nekoliko sekundi s obje strane, jer iznutra moraju ostati ružičasti.

Rep se ne koristi za pripremu jela.

Iz glave se izvadi dio mesa a ostatak se baca.

Za jelo se koriste i želuci, svježi ili sušeni. Stari je običaj ploške mesa debele 1 do 2 cm prije pripremanja staviti u smjesu vode i ulja.

Tuna je posebno ukusna marinirana ili sušena na dimu. *Sušena tuna*, nažalost danas to više nitko ne radi, posluživala se kao pršut. Konzervirana u ulju koristi se za pripremanje predjela. Od tune su u starom Rimu spremali naročitu juhu muria.

Miris usoljene tune, koja je još uvijek u „nosu“ starih lovaca na tune, ostaje samo kao sjećanje, jer usoljene više nema. Nekada su na bakaračkoj rivi stajale kace sa solju kako bi se tuna odmah solila. A danas? Danas se na mnogim rivama okreće ražanj s odojkom ili janjčićem umjesto da na njima stoje gradele.

A što su jeli lovci na tune, u svojoj maloj kućici kod mora (od kamenja složen poluotočić „kirski puntić“ (kraj od Bakra do Crikvenice nekada se nazivao „Kirje“), u kojoj se „spalo, jilo i kuhalo“: „svaka straža imala je svoju kuhinju i svaki dan se kuhala *palenta*, na velu padelu. Rezala se špagom i svima dijelili jednaki komadi. Prelijevala se salamurom (voda koja je

ostajala u badnjiću od slanih srdela). I tako cijelo ljeto. Najviše se kuhao *brodit* (brodet) od par vrsta ribe, ali od najgore ribe. Nedjeljom se kuhala *juha* i *meso*.

Starosjedioci u Kraljevici govore da su prvu „stražu“ u Kraljevici napravili šumski radnici iz Fužina, prije najmanje 200 godina. Fužinari su dolazili u Primorje „kuhati sol“. U velikim su kotlovima kuhali more i tako proizvodili sol u uvali Grabrova (današnja uvala Scott). Primijetili su, kaže priča, da „vrije more“ i da se sitna riba baca u zrak, a za njom se zalijeću velike ribe – tune. Da bi bolje vidjeli što se događa i da bi eventualno nešto mogli uloviti, oni su napravili „stražu“- dva velika balvana dugačka i po 30 metara, podignuli su koso iznad mora i popeli se na vrh i tako promatrali more. Onda su domaći ljudi dodali mreže i tako je „izumljen sustav“ hvatanja tuna pomoću tunera.

***Imitirana tunina*** - teletina kuhana u rasolu i prelivena umakom od srdelica.

### Savjeti

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Boja mesa tune mora biti tamno crvena, ne bi smjela imati suha i zategnuta mjesta kao i smeđe mrlje po sebi.</p> <p>Kod kupovine tune morate voditi računa da kupite onoliko koliko vam treba za pripremu obroka jer stavljanje u ledenicu mijenja izgled i okus. Riba vrlo često postaje gorka i suha, te je u pripremi potrebno umijeće u neutraliziranju začinima. Zaleđenu tunu nakon odmrzavanja (odleđivanja) najbolje bi bilo spremiti s umakom od rajčica i suhog bijelog vina.</p> <p>Kupljeno meso najbolje je držati u hladnjaku u posudi sa ledom kako bi joj održali svježinu. Prije pripreme potrebno ju je dobro osušiti pomoću papirnate salвете.</p> <p>Kod pripreme koristite najbolje namirnice, jer to njeno meso zahtijeva: maslinovo ulje, koromač, incune, kapare, rajčice, blitvu, špinat, pinjole, slanutak, grah, leću i drugo.</p> <p>Od glave tune možete pripremiti odlične temeljce.</p> |
| <p>Odraske svježe tune pecite u tavi ili na grilu (roštilju). Preporučljivo je tunu marinirati barem pola sata prije pečenja sa mediteranskim začinima, maslinovim uljem, češnjakom i sokom limuna kako bi se što više naglasio okus tune i mora.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p><i>Odraske bi trebalo peći taklo da površina bude svijetlo smeđa a unutrašnjost ostane ružičasta. Ovisno o debljini odreska to može potrajati od 3 do 5 minuta sa svake strane. Vodite računa da je bolje tunu premalo ispeći nego previše (pretjerano) jer se može pretvoriti u „gumasto meso“.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p>Svježe tunino meso možete koristiti za riblje juhe, različitim umacima za tjesteninu te složenice.</p> <p>Dimljena tunina se najčešće reže na tanke ploške (šnite) te poslužuje na pladnju kao predjelo. Od nje se mogu pripremiti sendviči ili kanapei (ne kaže se <b>kanape sendvič</b> jer već sama riječ kanape označuje „mali sendvič veličine zalogaja“).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>Konzervirana tuna ima jednaku hranjivost kao i ona svježa. Najbolje ju je koristiti za pripremu namaza (paštete, paste), hladnih salata s tjesteninom, okruglicama ili umaka, tj jelima kojima će se „zakamuflirati“ (sakriti) njeno izvorno podrijetlo iz konzerve.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Sušena tuna ili morski pršut

Dimljenje je jedan od najstarijih oblika obrade svježih ribe kako bi kroz dulje vrijeme bila pogodna za konzumaciju. U prošlosti je to bio vrlo važan izvor hrane tijekom zimskog perioda.

U procesu dimljenja razlikujemo **hladno i toplo dimljenje**.

**Hladno** dimljenje podrazumijeva izlaganje, tune, dimu na temperaturi nižoj od 25 °C tijekom 1-3 dana kroz koje vrijeme se meso ribe ne obrađuje termički i ne eliminiraju patogeni te je tako obrađenu ribu potrebno čuvati u hladnjaku do konzumiranja. Hladnim dimljenjem riba zadržava svoj specifični okus i poprima vrlo blagu aromu dima.

**Toplo** dimljenje se odvija na temperaturi od 70 – 150 °C tijekom 1-4 sata. Obradom na spomenuti način riba se termički obrađuje pri čemu se ubijaju mikroorganizmi. Vijek trajanja tako obrađene ribe je 3-10 dana u hladnjaku. Toplim dimljenjem riba poprima okus dimljenja.

Prije sušenja ribi se odstrani glava i utroba, očisti od kostiju, posoli da izvuče vlagu, stavi u *maškadur* (košarica od pruća) kako bi se zaštitila od insekata, i ostavi nekoliko dana na buri, kako bi se prosušila.

Drvo koje se koristi kod dimljenja je suho zdravo bukovo, a uz dodatak bobica smreke dobivamo karakterističan miris.

Od davnina na ribarskim i težačkim trpezama, u danima oskudice ili u posne blagdane ili uoči jematve, neizostavno su bile kuhana jela od dimljenog ugora i oslića – na Hvaru. Na Visu i Palagruži - su pripremali sušenu tabinju, na Pelješcu - su najčešće koristili morsku divljač – landovinu (morska mačka, golub ili raža. Stanovnici Vrgade, Murtera, Kornatskih otoka i Pašmana tradicionalno su sušili bijelog morskog psa. Pripremali su ga sa slatkim krumpirom kojeg su stavljali ispred ličkog.

Jetra bijelog morskog psa umotali bi u vinovu lozu i pekli na gradelama (roštilju) Sušene lignje ili hobotnice također su bile neizostavni dio trpeze. Jedan o najčešćih načina je bila priprema na brudet ili lešo s krumpirom (kao što se danas priprema bakalar).

Nekadašnja pučka hrana danas postaje specijalitet našeg tradicionalnog kulinarstva.

### **Brudet od sušene tunine**

Sastojci: 50 dag sušene ribe, 50 dag krumpira, ½ vezice lišća peršina, 4-5 češnja češnjaka, 0,5 dl maslinova ulja, sol, papar.

Ribu namočite kao i bakalar dan prije pripreme. Izrežite na komadiće, očistite od kostiju i kože. Kuhajte u ½ l vode oko 20 minuta. Krumpir ogulite i izrežite na kockice, i kuhajte u posoljenoj vodi. Dodajte krumpiru ribu uz kosani češnjak i peršin, maslinovo ulje, sol i papar. Poklopite i nekoliko puta tijekom kuhanja dobro protresite posudu. Po potrebi dodajte malo mlijeka (3-4 žlice) i vode u kojoj se kuhala riba da ne bude pregusto.

## Posluživanje

Dimljenu ribu je najbolje držati u hladnjaku na maksimalnoj temperaturi 4 °C, niža temperatura je još više pogodovati čuvanju. Pakirana u vakumu može se čuvati i do 4 tjedna, ali se mora utrošiti u roku od 7 dana.

Prije posluživanja je preporučljivo, radi boljeg okusa i teksture ribe, preporučljivo ju je otvorili pola sata prije.

Dimljenu ribu možete pripremiti kao dodatak, aromu, za juhe, tjesteninu, rižota i salate.

**Dimljenu tuninu poslužite** uz mladi dimljeni kozji sir i tvrdi paški sir. Prelijte s finim maslinovim uljem, koji vam prema okusu najviše odgovara) dodajte nekoliko maslina od kojih je pripremljeno ulje, kapara i malo rukole. Sve zalijte plavcem.

Način posluživanja: ploške izrezane ribe poslužite uz zagrijani tanko rezani kruh (francuz), sa kosanim lukom, kaparima, kiselim vrhnjem. Sljubljuje se i s kremastim sirom namazanim na kruhu ili krekerima s kiselim krastavcima. Možete, u blenderu, izmiješati, dimljenu ribu, sirni namaz, hren i začine po želji, kako bi dobili vrlo ukusan namaz.

**Morski pršut** suši se na tradicionalni, soli se morskom soli uz dodatak prirodnog šećera od trske, te dimi na paljevini bukve.

Komad od 5-7 kg, idealna težina, obrađuje se na slijedeći način: na dnu posudu stavi se dosta sitne morske soli, desetak kriški luka, 20-tak zrna crnog papra, listovi ružmarina i 2-3 lista lovora. Meso se dobro natrlja solju, položi na navedene sastojke, sve se prekrije istim sastojkom i na kraju opet sa solju. Ne smije se štedjeti na soli. Nakon 2 dana sve presložite (složite istim redoslijedom kao prvi put) i ocijedite svu tekućinu s dna posude. Dodajte još soli. Nakon 12 dana meso dobro isperite ledenom vodom (nabolje je objesiti komad i oprati ih vodom pod blagim pritiskom) i staviti u hladnu vodu (vodu s kockicama lede) da se moći 24 sata. Važno je da je voda ledena. Ako meso pliva na površini opteretite ga kamenom ili utegom (pizom). Nakon 24 sata meso objesite da voda iskapa i da se meso osuši. Sada dolazi na red dimljenje, „jedna ruka dimljenja“ – dimi se na hladnom dimu. Nakon 5-7 dana dolazi još jedna ruka dima i na kraju treća ruka dima. Ne više od tri puta. Suši se najmanje tjedan dana na buri.. Meso je zrelo nakon 40-60 dana što ovisi o temperaturi. Pršut se reže na tanke ploškice.

### Morski pršut na brzi način

Sastojci: 50 dag tune od trbuha ili srednjeg dijela tune, 15 dag krupne morske soli, 10 dag šećera, korica od 2 limuna, maslinovo ulje, papar.

U posudi izmješajte sol i šećer, izrežite koricu limuna. Uvaljajte meso tune sa svih strana. Na sredinu prozirne pvc folije stavite ostatke smjese soli i šećera iz posude u kojoj ste uvaljali meso folijom, na to položite meso tune i preko njega složite ravnomjerno izrezanu koricu limuna. Dobro omotajte folijom meso i odložite u hladnjak na najmanje 12 sati., na suho mariniranje. Sol koju ste stavili na sredinu pvc folije i na koju ste stavili meso tune pokupiti će krv iz mesa. Ako je meso predugo u hladnjaku postati će tvrdo, preslano i presuho. Manje komade marinirajte kraće.

Platnu kuhinjsku krpu namočite maslinovim uljem u dobro obrišite tunu od soli da bude suha. Oštrim nožem izrežite što bolje možete tanke ploškice, složite na pladanj, pokapajte maslinovim uljem i odložite na 2-3 sata prije posluživanja. Ploškice ovako pripremljene tune – morski pršut – pokapajte ako treba maslinovim uljem i poparite.

## Ribarima u čast

Nekadašnji ribari živjeli su u suglasju s prirodom na koje nas podsjećaju stari zapisi i priče. Današnji preci podigli su im kipove ili otvorili muzeje u spomen na prošlo teško vrijeme vezano uz more, barke i ribarenje.

Ribe, a i ribara danas ima sve manje, preostale su samo priče, sjećanja i predmeti zahvaljujući kojima bar dijelom možemo spoznati način života naših predaka te posjetiteljima predstaviti bogato nasljeđe vezano uz more i ribarenje

### Njivice otok Krk



Kip ribara - *Spomenik starom ribaru* - postavljen 1989. na njivičkoj rivi, koji šije potrganu ribarsku mrežu. djelo je akademskog kipara Zlatka Čulara.

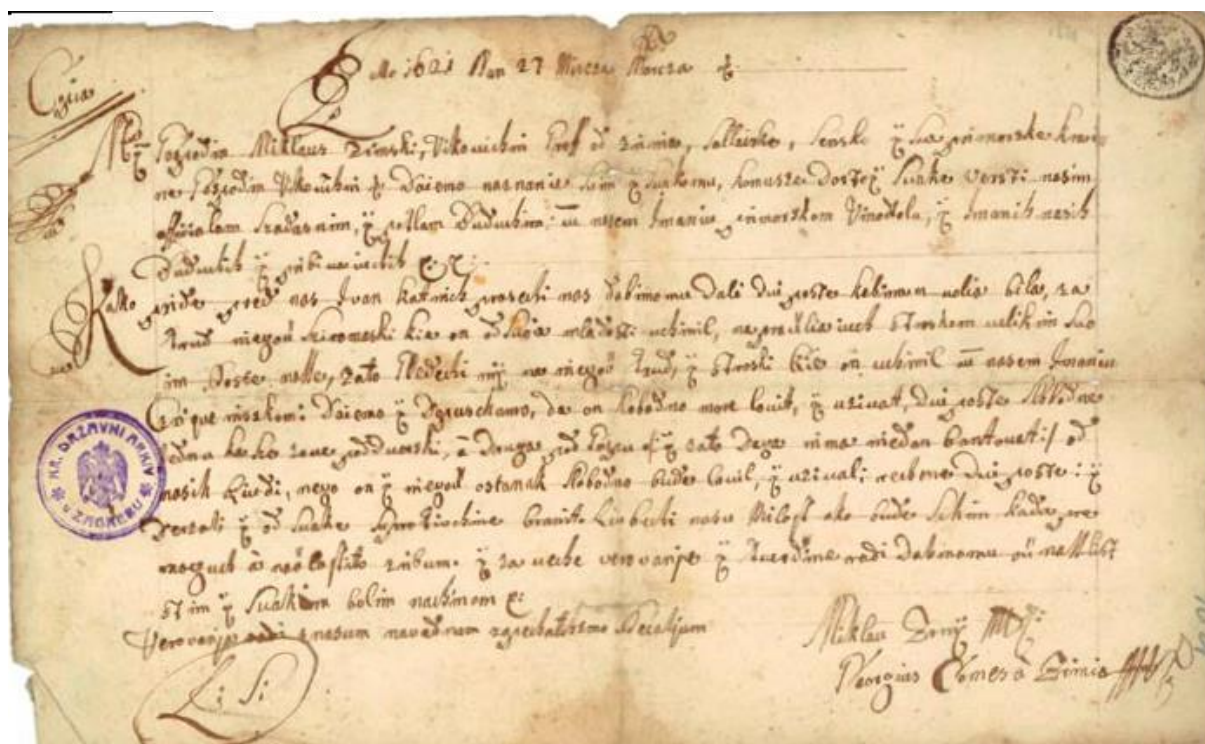
## Crikvenica



Brončani kip ribara, postavljen na Trg Stjepana Radića 1 Crikvenica, izradio akademski kipar Zvonko Car u znak sjećanja na ribare i bogatu tradiciju ribarenja.

Frankopani i kasnije Zrinski držali su u vlasništvu sve gospodarske djelatnosti na svojim brojnim posjedima, uključujući i ribolov. Ribolov se u to doba odvijao isključivo uz obalu na pogodnim lovištima (poštama) koja su se nalazila u posjedu feudalne gospode. Na tim su poštama mogli loviti samo njegovi najamni ribari organizirani u ribarske družine, kojima su nametani ugovori o radu i raspodjeli ulova. O raspodjeli ulova saznajemo u Urbaru grižanskom iz 1544. godine, kojim se uređuje trgovina ribom u priobalju Općine Grižane, odnosno na području Crikvenice. Ribar je tako bio dužan uhvaćene ribe prvo prikazati grižanskom oficijalu, koji ih je mogao kupiti po povoljnijoj cijeni. Ako bi ribar mimo njega prodao ribu, za to je bila predviđena velika novčana kazna. Novac od kazne dijelili su *oficijal* grižanski i gvardijan iz samostana na Trsatu. Ribarske su se pošte često davale u zakup, a vjerojatno vrlo rijetko u donaciju. Godine 1621. Nikola Zrinski darovao je Ivanu Katniću iz Crikvenice dvije pošte na predjelima Podvorska i Pod Gospa. Pošte su darovane Katniću i njegovim nasljednicima zbog zasluga koje je učinio na imanju Zrinskih. Ova je isprava prvi pisani spomen ribarstva u samoj Crikvenici.

„Prema instrukcijama iz 1599. godine, koje je dao Juraj Zrinski upravitelju svojih gradova u Primorju, od lovina srdela, papalina i skušica u tom kanalu, ribari su trećinu ili četvrtinu lovine davali upravitelju dobara knezova Zrinskih.“



Isprava kojom Nikola Zrinski daruje dvije pošte na crikveničkom posjedu. Transkripcija isprave (Laszowski 1951: 60) (dolje).

Leta 1621., dan 27. miseca marca. Mi gospodin Miklous Zrinski, vikovični grof od Zrinja, salajske i senske sve primorske krajine gospodin vikovični, dajemo na znanje svim i svakomu kim se dostoji i svake versti našim oficialom sadašnjim i potlam budućim vu našem ladanju primorskom Vinodolu i imanjih naših budućih i pribivajućih.

*Kako pridne pred nas Ivan Katnič, proseći nas, da bismo mu dali dvi poste ke bi nam volja bila za trud njegov siromaški, ki e on od svoje mladosti učinil va našem imanju svojim poste naše zato glideći mi njegov trud i stroške, ki e on učinil vu našem imanju criquenišćkom, dajemo i dopuščiamo, da on slobodno more lovit i uživat dvi poste slobodne, jednu ka se zove Podvorsko, a druga pod Gospu, i zato da ga nima niedan bantovat od naših ljudi, nego on i njega ostanak slobodno bude lovit i uživat rečene dvi poste, i deržal i od suprotivščine branil. Ljubeći našu milost ako kada s čim bude, a navlastito z ribom primoguč. I za veće verovanje i tverdine radi dasmo mu ov naš list s tim i svakim boljim načinom.*

Miklous Zriny m. p.

Georsius comes a Zrinio m. p.



Ribari u Podvorsknoj, predjelu Crikvenice s dugom ribarskom tradicijom

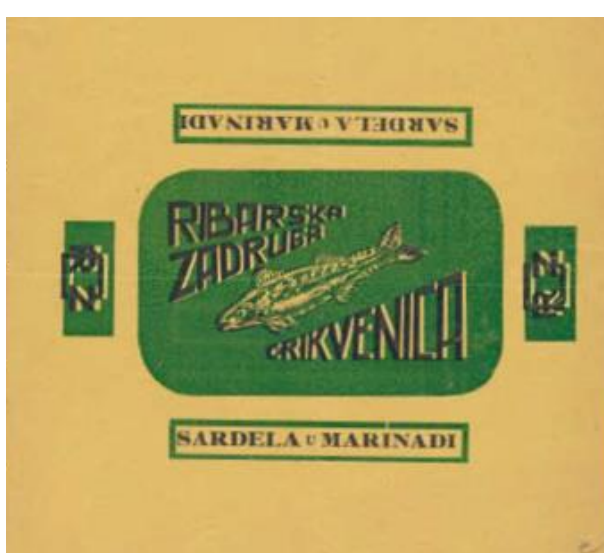


Plaža (uvala) Podvorská



Uvala Podvorská od 2010. proglašena je. najboljom plažom za pse na hrvatskoj obali. Na obavijesti su istaknuta pravila ponašanja.

Godine 1931 osnovana je tvornica ribljih prerađevina u Podvarskoj, proizvodila je konzerve od tuna, skuša i srdela.



### Jadranovo, mali muzej ribarstva - *Kućica od ribari*

Kućica je bila dio tunere, izgrađena 1878., koja je stala s radom 1955. godine. Stoljećima su stanovnici Svetog Jakova, današnjeg Jadranova, lovili tune i istezali mreže potegače. Od nje su ostali tek jedan zid i jedna vrata. Danas kućica postaje turistička atrakcija, a posjetitelji mogu doznati mnogo toga o načinu života i alatima nekadašnjih ribara, o barkama i tunolovu. U uvali Perčin u Jadranovu otvorena je *Kućica od ribari*, muzej ribara i ribarstva, podsjetnik na vremena u kojima se teško radilo, živjelo od ulova, dane i dane provodilo na moru, a odmaralo, kuhalo, živjelo i preživljavalo u kućicama uz tunere. Kućica od ribari nije slučajno niknula u uvali Perčin. Ulaz u uvalu čuvala je tunera. Odavno tunere više nema, a kućica odnosno njeni ostaci jedva su se držali na životu.



## Primošten



Primošten, kip ribara koji predstavlja mukotrpan rad kroz tešku povijest izradio je akademski kipar Teo Baučić, postavljen je 2016. na mjestu gdje su se nekada privezivali stari ribari.



PROMATRAČ SJEDI NA SVOM  
SJEDIŠTU ČEKAJUĆI TUNE



MREŽA S ULOVLJENIM TUNAMA SVE SE VIŠE SUŽUJE



RADOZNALI MLADIĆI VERU SE PO TUNERI

*Dolje:* SAD ĆE SE VIDJETI, KOLIKA JE LOVINA



*Dolje:* ULOVLJENE TUNE U BARCI



## Lov na tune

Lov na tune jedan je od najzanimljivijih ribolova u našim primorskim krajevima. Kako se tune ne pojavljuju svagdje, nego idu u cijelim jatima, potrebna je tu za lov cijela velika organizacija. U gornjem Jadranu najviše se ističe lov na tune u Bakarskom zaljevu, te postoje tunere u Bakru, Bakarcu i Kraljevici. Najzanimljiviji je lov na tune svakako u Bakarcu, jer tu je cijelo selo organizirano u ribarskoj zadruzi, koja ima u zakupu pravo na tu vrstu ribolova. Tako je tu svaki uspjeli lov na tune velik događaj za cijelo selo. Tiho i mirno teče život u tom selu za žarkih ljetnih dana. Ali svačiji pogled upravlja se od časa do časa prema tuneri izvan sela, na kojoj dan i noć izmjenična ribarska straža pazi, ne će li se pojaviti u blizini jato tuna. Oko stražarevo uprto je neprestano iz one visine s tunere u morsku dubinu, pa kad se približi jato tuna, daje znak, na koji potjera jedan ribar na suprotnoj obali motor u nekoj kućici pa motor stane vući k sebi jednu barku, iz koje automatski ispada mreža. Tako se zaljev kod sela velikom brzinom zatvori, a onda ribari izvlače tu mrežu i tune na kopno. Mlađarija iz sela trči, da prisustvuje svečanom činu izvlačenja lovine, a iz sviju kuća padaju radoznali upiti, kolika je lovina. Dani i dani prođu, a da ne bude ulovljeno ništa, ali tada se posreći koja lovina i sa više stotina tuna, koje se onda odmah režu, čiste, peru i voze teretnim autom na Sušak te odanle otpremaju u Zagreb i na druge strane na prodaju. Naše slike prikazuju prizore s takvog lova na tune u Bakarcu prigodom jedne manje lovine, ali slike dosta živo prikazuju pojedine prizore, koji se kod takvog lova pružaju gledaocu.

U uvali Perčin u Jadranovu otvorena je *Kućica od ribari*, muzej ribara i ribarstva, podsjetnik na vremena u kojima se teško radilo, živjelo od ulova, dane i dane provodilo na moru, a odmaralo, kuhalo, živjelo i preživljavalo u kućicama uz tunere. Kućica od ribari nije slučajno niknula u uvali Perčin. Ulaz u uvalu čuvala je tunera. Oдавно tunere više nema, a kućica odnosno njeni ostaci jedva su se držali na životu. Stoljećima su stanovnici Svetog Jakova, današnjeg Jadrana, lovili tune i istezali mreže potegače. Ribarska kućica izgrađena je za potrebe tunolova 1878. godine, a radove je financirao Stanko Mažić, zakupnik tunere. O tome svjedoči uklesani natpis iznad ulaza. Cijela je uvala jedna od četrdesetak povijesnih lokacija jedinstvenog načina tunolova u Hrvatskom primorju i Kvarneru koji je uz ribolov sitne plave ribe obilježio razvoj ribarstva ovog dijela Jadrana.

---

Ilustrovani tjednik „Obitelj“ stoji 3 Din po broju. Pretplata 30 Din na tri mjeseca, za inozemstvo 4 dolara godišnje. Pretplata se plaća unaprijed. Rukopisi se ne vraćaju. „Obitelj“ izdaje Konzorcij Kuća Dobre Štampe. Za izdavača i uredništvo odgovara Dr Josip Andrić, glavni urednik „Obitelj“ Zagreb, Trenkova 1. Adresa uredništva i uprave Obitelji: Zagreb, Trg Kralja Tomislava 21. Telefon 54-17. „Obitelj“ se tiska u Tiskari Narodnih Novina u Zagrebu. Za tiskaru odgovara V. Kirin, Deželićeva ul. 2.

Internet: ARCHIVE.ORG

Sadržaj tjednika obuhvaća novosti i zanimljivosti iz svijeta, kratke novele, priče, križaljke, oglase, šale i dio koji daje domaćicama uputstva u kulinarstvu kao: *Tjedni kalendar dobre domaćice* (jelovnik) i *Dobar tek* – recepti.

Tjednik je izlazio od 25. prosinca 1928 (1. broj) do 31. prosinca 1944 (br.22/24).

---

*Ima tomu podosta godina kako mi je u uho zapeo upitnik u vezi s njom. U nekim je trenucima njezin naziv stizao do mene kao Preluk, u drugima pak u obliku Preluka, pa sam kao zbunjen mladac upitnik rješavao – odlažući ga na stranu. Valjda će se jednom razriješiti sam od sebe. Znam, aktivan stav, nema što.*

Razriješio ga još uvijek nisam. Da ne bude sve crno, barem što se tiče poznavanja lokalnog nazivlja, vrijeme je u mom svijetu učinilo korak naprijed tako što me približilo mišljenju kako je Preluka stariji oblik naziva te riječke uvale, s obzirom da se pojavljuje na njenim vremesnijim kartografskim prikazima. U našim životima ustalio se naziv kraći za završni samoglasnik.

No, pustimo sad nazivlje, energiju mi je ovdje trošiti na nešto drugo u vezi s uvalom.

### **Ribolovna tradicija**

Inicijativa da se područje autokampa Preluk pretvori u turističku zonu drukčiju, ekskluzivniju od dosadašnje potaknula me prisjetiti se onoga što je turističkom životu uvale prethodilo. Preluk je u predturistička vremena korišten za intenzivan lov na tune, o čemu je uvjerljivo svjedočila u njemu podignuta tunolovka (te koso postavljene ljestve podignute za osmatranje morske površine ne bi li se primijetilo jata tuna ovdašnji je svijet nazivao i stražama) koju se na toj lokaciji mogla vidjeti sve do konca 1950-ih.

Bio je to završni čin ribolovne tradicije što je iza sebe imala ništa manje nego petsto godina kontinuiteta, ako ne i više.

Najstariji podaci kažu kako se na Preluku tune lovilo još davne 1438. godine. Naravno, lako je pretpostaviti kako lokalno stanovništvo nije ni prije toga promatralo more skrštenih ruku, ovdje govorimo o pisanim podacima. Putopisac Janez Vajkard Valvasor bilježi 1689. kako na Kvarneru postoji mjesto Volosko s morskom lučicom, a nedaleko od njega je nadasve lijepa luka Preluk, tako velika da u nju može stati cijela ratna flota. Dodaje i ovo: „Prije nekoliko godina uredili su isusovci ovdje u Preluku ribolov na velike tune, koji se odlično razvija, i uopće je ovaj kraj bogat ribama.“ Na vrhu tadašnjih prelučkih tunolovki, dakako, ne treba zamišljati svećenike, more su za njih osmatrali ovdašnji ribari, bome za njih i lovili morski živalj. Svećenici su se bavili ribarenjem ljudskih duša.

Premda se nedjelja smatrala „danom Gospodnjim“, tunolov je isusovcima bio toliko važan da se na Preluku u doba njihovog gospodarenja područjem smjelo loviti i nedjeljom. Ribari iz Voloskog su za one noći u kojima nisu išli loviti ribu morali plaćati kaznu. U prodaji ribe moralo se također voditi računa o lokalnoj društvenoj hijerarhiji, pa je tako pravo prodaje ribe najprije imao kapetan grada, poslije njega suci, savjetnici, kancelar i priori samostana, pa tek poslije njih običan ribar. Kršenje redoslijeda donijelo bi novu globu.

Isusovci su otpuhnuti u prošlost u 18. stoljeću, a tunolov na Preluku protegnuo se sve do sredine 20 stoljeća. Tunolovka u toj uvali funkcionirala je tada usporedno s aktivnostima vološčanskoga ribarskog poduzeća osnovanog 1949. godine, koje je u vlastitoj floti imalo dva brodića plivaričara, jedan brod kočar i šest svjećarica. Ta je nevelika flota iznijela 1953. godine iz morskih dubina na stolove gladuša 1250 kvintala ribe, ponajviše skuša, incuna, papalina i oslića, a bilo je tu također škampa i kamenica.

### **Zaštitne zone**

O radu tunolovke na Preluku svjedoči na svoj način odluka Savjeta za ribarstvo Riječkog kotara iz 3. kolovoza 1956. o uspostavljanju zaštitnih zona stajaćih tunolovki, kojima je bio smisao zabrana ulaženja brodova tunolovaca u te zone, samim tim i zabrana lova. Iz takve se odluke može između redaka pročitati kako su tunolovci (koji su se gradili i u kvarnerskim brodogradilištima) i tunolovke postali ozbiljna konkurencija. Stariji način lova iznenađujuće

uspješno nosio se s novijim, što će reći s brodovima opremljenim modernim uređajima za praćenje i lov. Dapače, tih je godina bilo sezona u kojima su češći i bogatiji ulov imale stajaće tunolovke od tunolovaca, zbog čega su brodovi u potrazi za plijenom znali ulaziti u uvale tunolovki, zapasavati mrežama ribu i izvlačiti je van čak iz mora ispod samih tunolovki. Sve je dovelo do definiranja zaštitnih zona za tunolovke, a ovdje ih je uputno navesti i zbog toga da se vidi gdje su se sve na Kvarneru i u bližem okruženju tunolovke tada nalazile.

Tunolovke na lokacijama Sršćica, Bakar, Bakarac, Grabrova, Bok – Šmrika, Jadranovo i Peškera dobile su zaštitnu liniju što se protezala od rta Kijac na Krku do rta Venecijana na kopnu. Prema crikveničkom kanalu zona je zatvorena linijom koja spaja svjetionik na rtu Ertak i obalu Krka. Linija rt Sokol – rt Rebica zatvarala je zonu tunolovke u uvali Vela Luka na Krku. Zaštitnu zonu tunolovke na Preluku predstavlja cijela uvala do linije koja spaja crveni svjetionik u luci Volosko s tadašnjom stambenom zgradom Rafinerije nafte (nazivali su je „žuta kuća“). Zona tunolovke Merag na Cresu obuhvaća uvalu u kojoj je ona smještena, i to od rta Smokovac do isturene pećine na suprotnoj strani uvale. Tunolovke Klenovica i Žrnovnica na području Novog imaju zajedničku zaštitnu zonu koju definira linija od rta Smokvica do rta Mandalena. Zonu tunolovke Lukovo Otočko na području Senja zatvara linija od rta Malta na jugu do rta Grmac na sjeveru. Linija koja spaja rt Mamon na Rabu zatvara zonu tunolovke u Supertarskoj Dragi. Cijeli Paški zaljev do Paških vrata, i to od rta Kristofor na sjeveru do rta Sv. Nikole na jugu zona je tunolovke Matajna.

Multimedijalni portal – Moja Rijeka

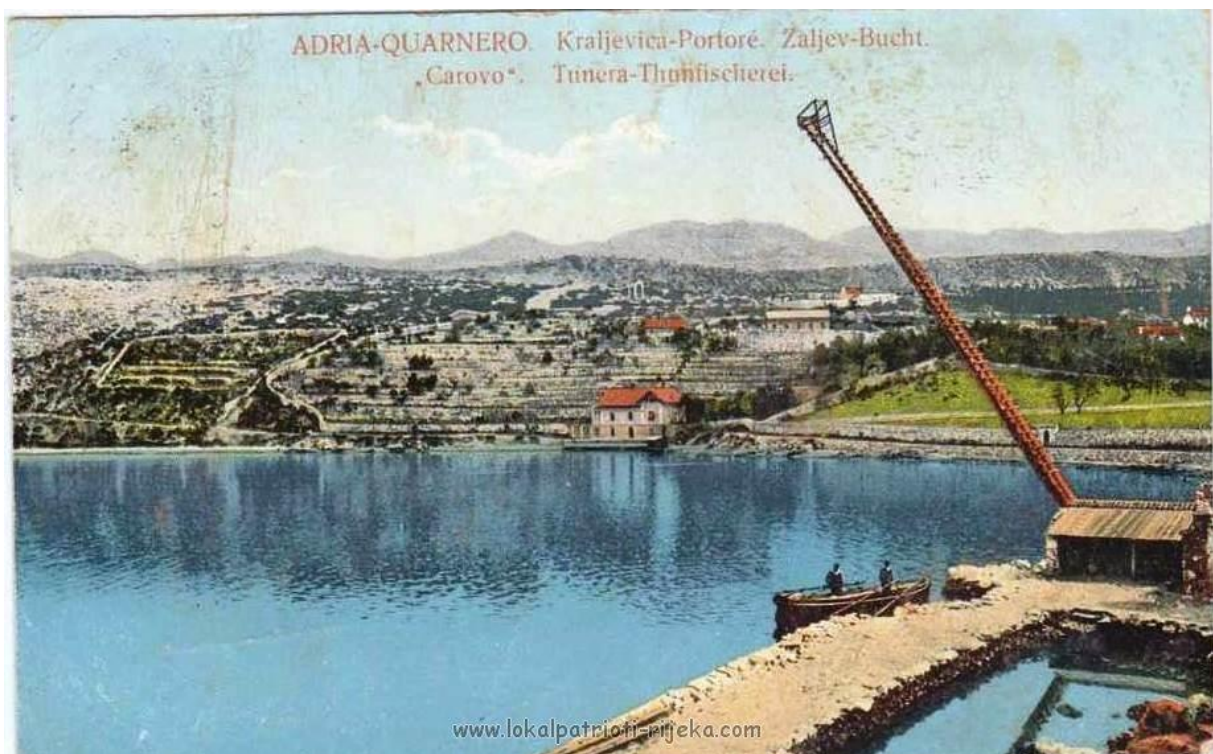
Piše: Velid Đekić

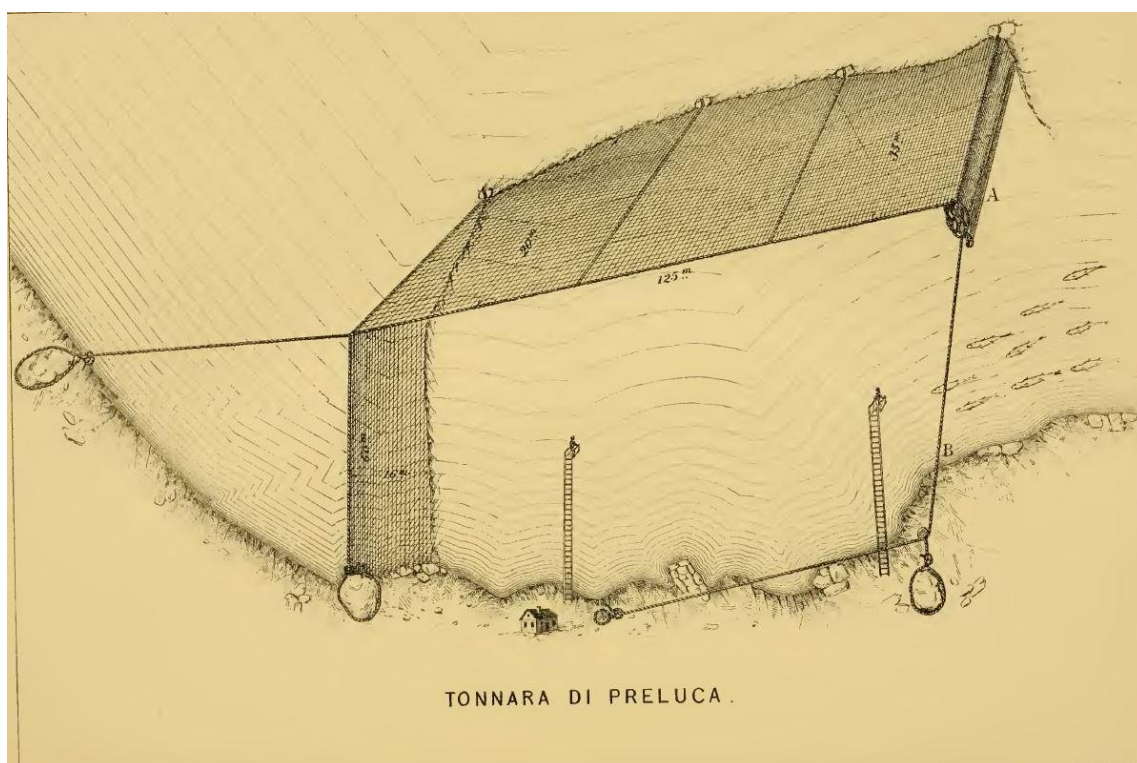




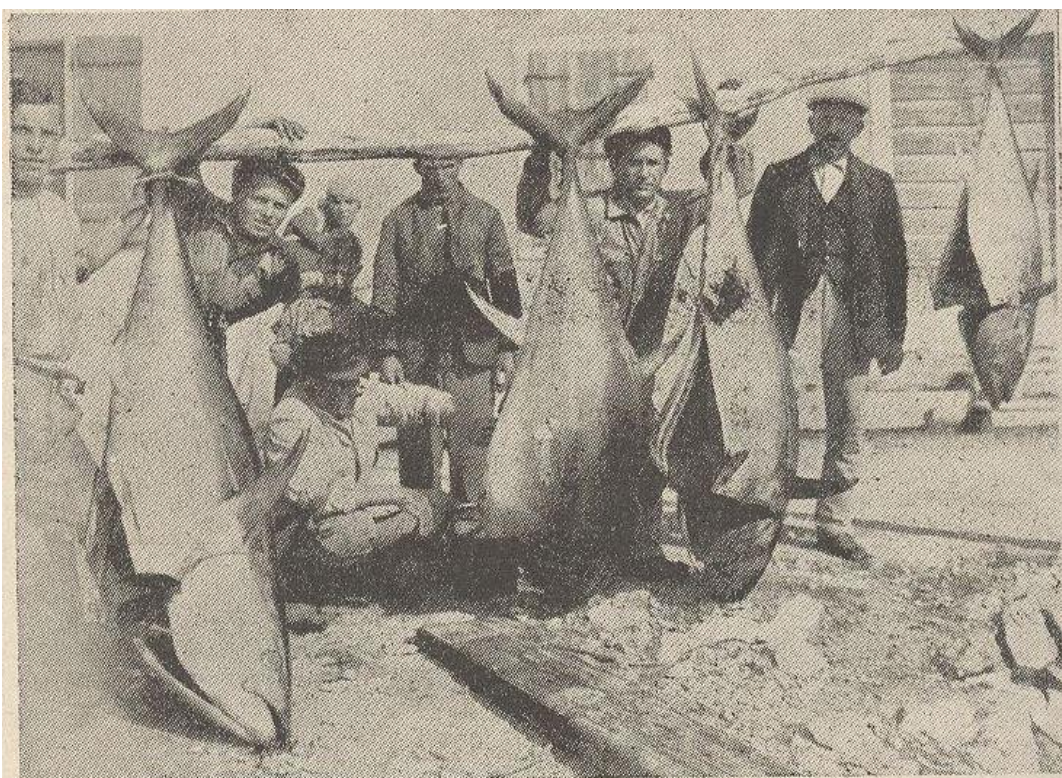
Fortschaffen gefangener Thunfische.

Crtež je iz knjige "Austro-ugarska monarhija", (izdata u Beču 1902.godine), lov tuna u Primorju.

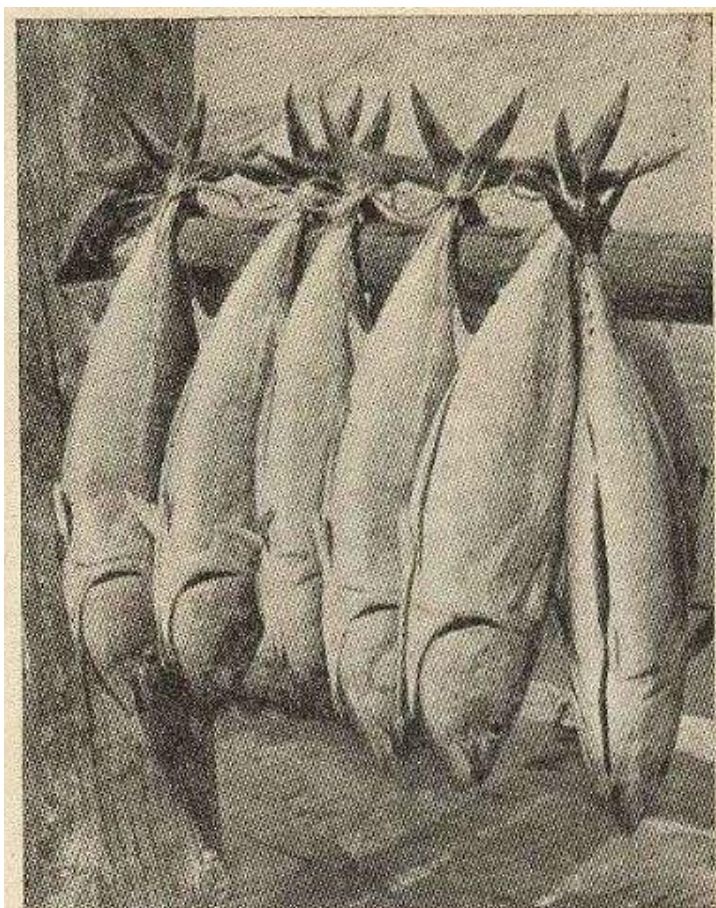




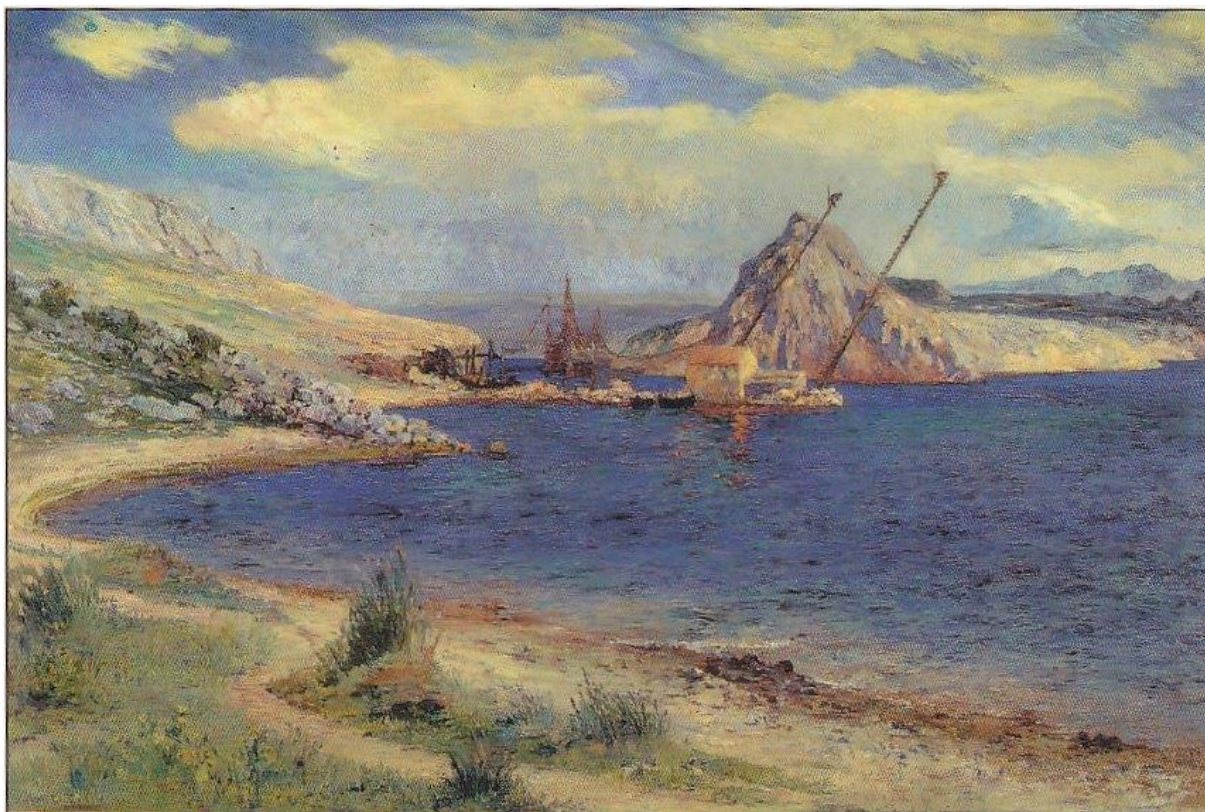
## Tunera Selce



Lov na tunje u Malom Lošinj



Tunera na otočiću Sveti Marin (Novi Vinodolski), Menci Klement Crnčić 1917.  
Preuzeto sa: <http://www.lokalpatrioti-rijeka.com/forum/viewtopic.php?p=90451>



Tunera s dvije straže u uvali Voz, otok Krk s pogledom na otočić Sv. Marka: Menci Klement Crnčić "Školj Sv. Marka" 1908. i ispod nova fotografija iste lokacije (tunere više nema):  
Preuzeto sa: <http://www.lokalpatrioti-rijeka.com/forum/viewtopic.php?p=90451>





Menci Klement Crnčić, Tunera, oko 1925.



Menci Klement Crnčić, Ribarenje, 1902. bakropis



Fotografija ribolova Menci Clementa Crnčiča, Tunolov



Menci Klement Crnčić, Tunilov, 1922-1924.



Menci Klement Crnčić, Mreže, 1902.



Martinščica, nekada

OTOK CRES – Prvi spomen Tunere u Martinščici seže u 1745. godinu u spise generalnog providura Dalmacije i Albanije G. Boldú, kada se ona spominje kao jedna od 8 tunera na otoku. Vlasnik Martinščanske tunere bio je Nikola Petris. Već 1764 aktivno je samo 5 tunera, 1770 u Fortisovom se putopisu spominje njih 6. Manje lovine uglavnom su se prodavale u Osoru, a kad bi lov bio obilan, tuna se otpremala u Istru i Veneciju.

Kao i na Krku, Rabu i Pagu tako su i na Creskim stajaćim tunolovkama radili uglavnom najamni ribari Gorenci (stanovnici Selca, Crikvenice i Novog). U jednom izvještaju iz 1892 godine (Trst, IV Congresso generale della societa austriaca di pesca e piscicoltura marina) nalazimo podatak da domaći ribari nisu dovoljno vješti tunolovu.

Tunera u Martinščici ostala je kao jedna od samo tri stajaće tunere koje su se održale do polovine prošlog stoljeća. Prestala je s radom neposredno pred drugi svjetski rat. Najdulje se održala u funkciji, sve do 60-tih godina tunera Nikole Muškardina u Ustrinama.

Najbolja godina po ulovu bila je 1804. kada su tunere na otoku ostvarile ulov od čak 27 tona tune.

Priredio: Roman Slovinc

Pjesma Bakranina Nikole Luzera:

## **RIBAR VA TUNERE**

*Ribar je stari gledal va tuneru  
Žepa je znel zdavljenu tabakeru  
Napunil pipu – stavil ju v' usta  
Z rukami glavu potpuntal  
I čekal...*

*Sunce je spod oblaka teplilo  
Jadnoga starca skoro j' smutilo  
I se malo po malo se j' nagnul  
I zatanjal.  
Vu snu je videl*

*Kako se j' more od tun crnelo  
Se j' okolo njega vrvelo  
More, kako da j' oživelo  
A to mu se je jadnomu samo prevelelo.*

*Sega je glasa zazijal: "Tira, tira!"  
Tako j' kad vrag čoveku ne da mira,  
Sudbina je š njin našalit otela,  
Pipa mu j' z ust va more zletela.*

(Iz zbirke ""Bakropis", Adamić - ICR, Rijeka-Bakar, 2000)

Mali rječnik tunolovaca:

|                         |                                                                                                                             |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>ćap ili maljuh</i>   | mali ulov                                                                                                                   |
| <i>ćapin</i>            | osrednji ulov                                                                                                               |
| <i>doma</i>             | slab ili nikakav ulov                                                                                                       |
| <i>drobac</i>           | potrbušje, najkvalitetniji dio tune                                                                                         |
| <i>kadavar</i>          | naziv za tune najveće težine (iznad 150 kg) lovljene u području Bakra                                                       |
| <i>kirac</i>            | sinonim za tunerskog ribara                                                                                                 |
| <i>kumpanija</i>        | ribarska grupa na tuneri od sedam članova od kojih je jedan bio „na redu“(odmoru)                                           |
| <i>lončić ili polić</i> | nagrada ribaru prilikom većih ulova                                                                                         |
| <i>lukić</i>            | tuna težina 3-5 kg                                                                                                          |
| <i>miljarina</i>        | ribarova zaslužba, isključivo se koristila za tune, što upućuje na izuzetan ekonomski značaj ove ribe u Bakru i Bakarcu     |
| <i>riba</i>             | u Bakarcu se samo za tunu kaže riba, dok sve ostale vrste riba imaju svoj naziv                                             |
| <i>ribarice</i>         | žene prekupci riba, koje su ih u kablovima na leđima nosile na prodaju u sela na okolnim brdima, te tako uzdržavale obitelj |
| <i>srce štajona</i>     | razdoblje od 15. kolovoza do 15. rujna, kada je ulov tune bio najbogatiji                                                   |
| <i>štov</i>             | čašćenje, najobilnije je bilo na kraju sezone nazvano „Sisvetski štov“                                                      |
| <i>tunar</i>            | burin, najpogodniji vjetar za ulov tune                                                                                     |

JELA OD TUNE



Bolje kuće u Primorju spravljaју tuninu za zimu. Meso se razreže u četverokutne komadiće, pomno od masti očiste, po dvie ure kuha, a zatim osuši. Suha se tunina meće u badnjiće ili staklene posude i finim uljem zalije. Tunina je bijela, prhka, razrezana raspada se u pravilne komadiće.

#### Tunjevina sa sirom

Sastojci: 1/2 kg svježeg kravljeg sira, 20 dag tunjevine iz konzerve, kosani peršin i vlasac, sol, papar, crvena mljevena paprika.

Tunjevinu dobro ocijedite i propasirajte. U mikseru pjenasto umutite sir, dodajte tunjevinu i ostale sastojke te posolite i sve zajedno ponovo promiješajte u mikseru. Prije posluživanja rashladite.

#### Sendvič od tunjevine

Okruglo pecivo razrežite na pola. Donju polovicu premažite maslacem, na to stavite luk izrezan na kolute i lagano prepržen, ocijedenu i usitnjenu tunu, malo majoneze i na kraju začinite sokom limuna i kaparima. Poklopite preostalom polovicom i poslužite uz hladno pivo.

#### Namaz (pašteta) od tune I. varijanta

Sastojci: 1 velika konzerva tune, 2 žumanjka, 1 mali crveni luk, 4 usoljena incuna, bosiljak, mažuran, 3 žlice majoneze, žličica senfa, žličica maslaca, maslinovo uljem papar, sol, limun.

Dobro ocijedite tunu od ulja ili salamure te je stavite u srednje veliku keramičku posudu. Tvrdi kuhanim jajima izvadite žumanjke. Izmrvite ih u tunu kojoj ste prethodno dodali maslinovo ulje i vrlo sitno kosani luk. Malo pomiješajte te dodajte sitno izrezane slane incune, majonezu, senf i maslac sobne temperature, kako bi se sve pri miješanju sjedinilo u jednoličnu smjesu. Pospite začinskim biljem i dodajte sok limuna, sol i papar po želji. Smjesu stavite u mikser, izmiješajte i odložite u hladnjak, na nekoliko sati, da se stegne.

Kruh izrežite na *šnite/kriške*, sa svake strane istrljajte češnjem češnjaka i namažite maslinovim uljem, stavite u pećnicu na 200 oC pet do deset minuta. Kriške/šnite kruha nakon što su se malo ohladile namažite paštetom i ukrasite crnim maslinama i mažuranom.

#### Namaz (pašteta) od tune II. varijanta

Sastojci: meso pečene tune u količini 1 konzerve tune (ili tuna iz konzerve), 2-3 krastvac, 2-3 češnja češnjaka, 2 žličice senfa, 2 dag maslaca, sol, papar, 2 slana incuna, sok od ½ limuna, 2 žlice maslinova ulja.

Meso očistite od kosti i tamnijeg dijela. Češnjak, krastavce fino iskošite, i spojite sa ostalim sastojcima. Sve stavite u blender i izradite u kompaktnu smjesu. Poslužite s toplim pogačicama ili lepinjama.

### Namaz (pašteta) od tune III. varijanta

Sastojci: 2 konzerve od tune, 3 trokutića mekanog sira (Zdenka), 2 tvrdo kuhana jaja, 1 vrećica majoneze, 1 žlica senfa, malo soka limuna, papar.

Kuhana jaja i tunu usitnite, i pomiješajte sa senfom i svim ostalim sastojcima. Odložite poklopljeno u hladnjak do posluživanja.

### Namat (pašteta) od tune IV. varijanta

Sastojci: 24 dag tune u umaslinovu ulju iz konzerve, 2 tvrdo kuhana jaja, 6 dag omekšanog maslaca, 2 žlice kiselog vrhnja, 1 žlica kapara, 1 žličica senfa, sok ½ limuna, sol, papar.

Tunu ocijedite od ulja, maslac dobro izmiješajte da postane pjenast i sve sastojke stavite u mikser i izmiješajte u jednoličnu smjesu. Začinite po potrebi. Paštetu ohladite u hladnjaku i poslužite sa prepečenim kruhom ili toplim pogačicama. Jači okus paštete možete dobiti ako smjesi dodate i malu glavicu kosanog luka.

### Namaz (pašteta) od tune V. varijanta

Sastojci: 15 dag ocijeđene tune iz konzerve, 3 šalice usitnjene sredine od kruha, 3 žlice octa balsamico, 2 žlice kapara, 1 usitnjeno tvrdo kuhano jaje, ¼ šalice kosanih kiselih krastavaca, kopra, ½ soka od limuna, 1 žlica maslinova ulja, sol, papar.

U električnom stroju izmiješajte tunu, kruh, ocat, kapare, jaja, kisele krastavce, kopar i sok limuna u jednoličnu smjesu. Dodajte ulje i ponovite postupak. Na kraju začinite sa soli i paprom. Paštetu odložite u hladnjak da se stegne do posluživanja. Ovako pripremljena pašteta može stajati do tri dana.

### Tatarski biftek od tune – Tuna tatar

Sastojci: 1 kg tunine, 60 dag fino kosanog luka, 13 dag većeg češnjaka, 6 koktel rajčice izrezanog na kockice, 3 dag senfa, 3,4 dag soka limuna, 4 dag soja sosa (umaka), 2 dag Worchester sosa (umaka), 7,5 dag maslinova ulja, 1 g chilly-a, 7,5 g ocijeđenih i kosanih kapara, po mogućnosti dodajte i malo Wasabia (u nedostatku možete koristiti naš hren), sol.

Meso svježe tune dobro obrišite suhom i čistom kuhinjskom krpom, ne koristite za brisanje papirnate kuhinjske ubruse (salvete). Pazite da temperatura mesa, pri pripremi - ne bude veća od 10 °C. Meso odrežite na pogodne komade i odložite u hladnjak. Jedan po jedan izvadite iz hladnjaka i očistite od žilica. Svaki komad koji očistite vratite u hladnjak, tako radite dok ne utrošite svo meso. Budite strpljivi kod čišćenja jer će svaki komad žilice biti pokazatelj vaše brzopletosti i pomanjkanje strpljenja, a Vaš konačni trug biti nagrađen finioć izrade. Očišćenu tunu odložite u zamrzivač na 20 minuta da se stisne te je nakon toga nasjeckajte nožem na što finije kockice. Ne koristite za ovu radnju električni stroj za mljevenje (mikser) jer ćete u protivnom od mesa dobiti paštetu – čime biste sve pokvarili. Luk (ljubičasti ili srebrenac)

iskošite što finije. Češnjak protisnite a chili sitno nasjeckajte. Kapare ocijedite i fino iskošite. U posebnoj posudi pomiješajte sve začine maslinovim uljem, sokom limuna da dobijete kremasti umak. Spojite soja umak i Wasabi ili ribani hren ako ga koristite. Ako koristite hren tada ga isjeckajte u el. sjeckalici zajedno s nekoliko kapi ulja i sokom limuna – dobiti će te smjesu u obliku paste. Dobivenu pastu protisnite kroz gazu. U posudu dodajte tunu, dressing („odijelo“ za salate) za tatarski od tune. Ovako pripremljenei tatarski biftek – tatarski od tune odložite 6-12 sati u hladnjaku da se svi okusi pržmu.- sjedine. Poslužite s prepečinim kruhom (tostom) i maslacem.

„Lađice“

Sastojci: 4-5 tikvica, 15 dag tunjevine, 5 dag zelenih maslina, 1 češanj češnjaka, lišće peršina, žličicu kapara, 3 fileta incuna, maslinovo ulje, bijeli ocat, sol, papar.

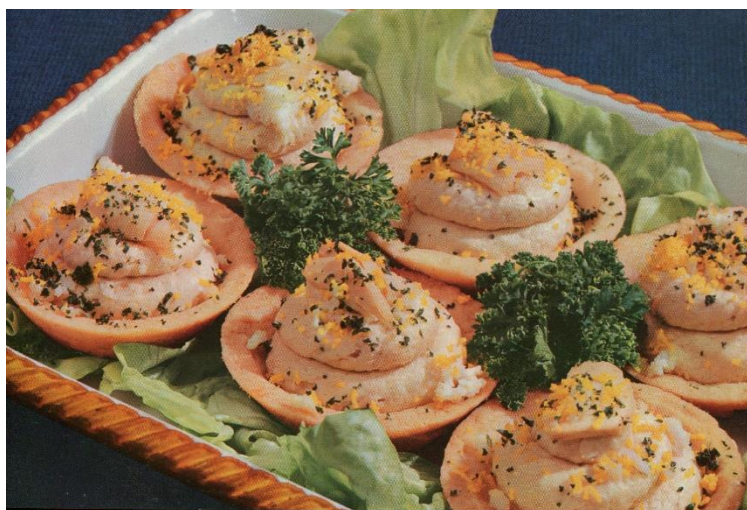
Tikvice operite, odrežite im vrške i stavite kuhati u posoljenu kipuću vodu kojoj ste dodali malo bijelog octa. Pazite da se ne prekuhaju. Ocijedite i osušite u ubrusu. Prerežite napola i izvadite sredinu tako da dobijete „lađice“, stavite u tanjur i pripremite nadjev. Nasjeckajte peršin, kapare, češnjak, filete incuna i masline. Dodajte usitnjenu tunjevinu, nekoliko žlica ulja, žličicu octa, malo papra i soli, ako je potrebno. Sve dobro izmiješajte i napunite lađice od tikvica. Prije posluživanja držite dva-tri sata u hladnjaku.

Tunina s majonezom i maslinama (Tunina Mirabeau)

Sastojci za 6 osoba: 24 dag tunjevine iz konzerve, 8 dag razmekšanog maslaca, 2 žlice majoneze, 2 rajčice, 24 masline bez koštica.

Tuninu protisnite kroz sito zajedno s maslacem. Dobro izradite (izmiješajte) lopaticom, umiješajte majonezu i začinite. Mješavinu složite u kupčić na sredinu pladnja, utisnite masline, okolo naokolo ukrasite poluploščicama čvrste rajčice. Posebno poslužite prepečeni tost ili ploške kruha.

## Tortice s tuninom



Sastojci za 6 osoba: 12 malih tortica, 25 dag kosane tunine iz konzerve, 8 dag majoneze, 12 malih okruglih ploščica tunine, 1 žličica kosanog peršina, 2 kosana tvrdo kuhana jaja.

Tortice: prikladne male kalupe obložite finim tijesto (koristite zamrznuto dizano tijesto) i ispecite u pećnici.

Dno tortice obložite kosanom tuninom spojene s majonezom. Na to položite ploščice tunine i pospite kosanim peršinom. Obrubite kosanim tvrdo kuhanim jajima.

## Male hladne pastetice od lisnatog tijesta nadjevene tuninom - Bouchées au thon



Sastojci za 6 osoba: 12 malih pastetice od lisnatog tijesta, 12,5 dag tunine u ulju (konzerva), 4 dag razmekšanog maslaca, 3 žlice majoneze, 1 tvrdo kuhano jaje, 1 žlica kapara, 1 žličica kosanog peršina, 12 okruglih ploščica nadjevenih maslina, limun.

Kašicu (pire) od tunine i maslaca pomiješajte s majonezom, začinite i dodajte malo limunova soka. Tim nadjevom nadjenite pastetice, pospite kaparima, kosanim tvrdo kuhanim jajem i peršinom i ukasite ploščicama nadjevene masline.

#### Jaja nadjevena Clémence - Oeufs farcis Clémence



Sastojci za 6 osoba: 6 tvrdo kuhanih jaja, 15 dag tunine, 30 dag salate od krumpira, 20 dag majoneze, 1 žlica kosane začinske zeleni, 3 dag maslaca.

Tvrdo kuhana jaja raspolovite po dužini, izvadite žumanjke i protisnite kroz fino sito zajedno s tuninom. Smjesu pomiješajte s razmekšanim maslacem, začinite i pomoću platnene vrećice sa zupčastim tuljčićem, nadjenite bjelanjke. Dno pladnja prekrijte listovima salate, prelijte laganom majonezom pomiješanom sa začinskim zeleni i na to stavite jaja.

#### Kup od tunjevine

Sastojci: 4 jaja, 30 dag tunjevine, 1 žličicu kapara iz kvasine, dvadesetak crnih maslina, malu glavicu salate, tubu majoneze, lišće peršina, maslinovo ulje, senf, sol, papar.

Čaše obložite lijepim, opranim listovima svježe salate. Jaja skuhaite u tvrdo i oljuštite. U mikseru usitnite i izmiješajte 2 jaja, tunjevinu, peršin, senf, kapare, masline kojima ste izvadili koštice, sol, papar i malo ulja. Dobivenu smjesu stavite u hladnjak bar na jedan sat. Žlicom oblikujte kuglice i njima napunite čaše. Ukasite jajima izrezanim na kriške, maslinama i majonezom. Čaše držite u hladnjaku sve do posluživanja.

## Kuhana tunjevina

Gornji dio tunjevine kuhajte u posoljenoj vodi s malo ulja, kvasine, komadićem celera, 1/2 luka, malo peršina, nekoliko zrna papra, 3 - 4 lista lovora. Kuha se na tihoj vatri 1 sat. Kad je gotovo, ocijedite i stavite na tanjur. Odozgo složite 2 - 3 lista lovora, par klinčića, zalijte obilato uljem i ostavite da odstoji 24 sata. Prije posluživanja pošćkropite sokom limuna ili malo kvasine.

(stari ribarski naputak)

## Tuna za zimu I. varijanta

Za 5 kg tune treba 35 dag soli, vode toliko da riba bude pokrivena i 1 ćaša kvasine.

Ribu stavite u pleh i pristavite na vatru da voda proključa. Kuha se po prilici 2 sata na tihoj vatri. Izvadite i stavite u sito 24 sata da se dobro ocijedi i osuši. Oćistite ribu od koće kosti i crnih mrljica, koje su nastale od krvi. Komade ribe stavite u staklenku širokog otvora, nekoliko listova lovora, par zrna papra i nalijte finim maslinovim uljem da pokrije ribu. Po želji možete dodati između ribe i po koji kapar, lovor i rućmarin. Dobro zatvorite.

Na ovaj naćin pripremljeno meso tune može se oćuvati za dulje vrijeme. Tećna je u svako doba, jede se hladna sa istim uljem i sokom limuna.

Sa ovakvom tunom možete napraviti, blitvu, brokulu i špagete koji su izvanrednog okusa.

## Tuna za zimu II. varijanta

Sastojci: 1 l vode, 1 dl kvasine, 2 glavice luka, 6-7 ćešnjia ćešnjaka, 4-5 vezice peršinova lista, 2-3 lista lovora 10 dag soli, papar u zrnu, 1 limun.

Tuni, najbolja je između 4-6 kg, odrećžite glavu i izvadite utrobu. Narećžite na „fete“ (odreske) debljine dva prsta i kuhajte je u hladnoj vodi sa svim navedenim zaćinima. Luk (kapulu) ostavite cijel a limuni razrećžite na pola. Kada voda uzavri, kuhajte još dva sata na tihoj vatri (toliko treba da se tuna dobro skuha). Odreske izvadite i ocijedite u ćjedilu, kad se ohlade skinite koću, izvadite kosti i odstranite „tamni“ dio mesa. Odreske stavite na krpu i sućšite 24 sata na jednoj strani i 24 sata na drugoj strani. Kad su odresci (to je obićno treći dan) slaćžite ih u staklenku i prelijte maslinovim ulje.

(naputak Cresko-lošinjских nona)

### Tunjevina sa gorušicom (senfom)

Sastojci: 4 odreska tunjevine debele oko 2 cm, 15 dag oštrog gorušice (senfa), 1 kavsa žličica brašna, sol, papar.

Izmiješajte senf s brašnom, posolite i popaprite, zatim namažite odreske tunjevine s jedne strane. Stavite peći na roštilj s namazane strane. Stvoriti će se zlatnožuta lagana korica. Preostalim namazom premažite i drugu stranu tunjevine i pecite sa svake strane na umjerenoj vatri 7-10 minuta. Ovako pripremljenu tunjevinu možete poslužiti s krumpirom u ljusci, pečenim u pepelu uz roštilj, ali prethodno ga se mora, svakog pojedinog, umotati u alu-foliju. Na taj način se može pripremiti ugor.

(najčešće je na ovaj način pripremaju u marinama)

### Tunjevina s umakom

Sastojci: 2 odreska tunjevine po 15 dag (ili 4 manja, upola težine), sol, papar, ulje; za umak: 4 rajčice, 2 crvene svježe paprike, 2 glavice luka; 3 žlice maslinova ulja, 2 velika češnja češnjaka, majčinu dušicu, lovorov list, sol, papar, limun kao prilog.

Operite i obrišite odreske tunjevine, posolite, popaprite i natrljajte sa svih strana uljem. Ostavite ih na tanjuru. Priprema umaka: nasjeckajte luk, rajčicu ogulite i narežite na kriške i izvadite koštice. Operite i obrišite paprike, očistite od peteljki, sjemenki i pretinaca, narežite na rezance. Zagrijte maslinovo ulje i ispirajte luk da postane staklast. Dodajte paprike i popržite ih. Na kraju umiješajte rajčice, dodajte lovor i majčinu dušicu. Umiješajte zgnječeni češnjak. Posolite, popaprite i kuhajte na niskoj temperaturi 40 minuta. Neposredno prije posluživanja ispecite tunjevinu na zauljenom roštilju ili ispržite u tavici. Pecite 6 -8 minuta sa svake strane, ovisno o debljini tunjevine. Zgotovljeno stavite na zagrijani pladanj i okružite zgotovljenim umakom (dio umaka možete staviti u zdjelice). Ukrasite lišćem peršina i kriškama limuna.

### Pirjana tuna s pečurkama (šampinjonima)

Sastojci: poprečni odrezak tune od 50 dag, 5 dag maslaca, 5 dag luka, 1 dag brašna, 1 dl suhog bijelog vina, 3 žlice pirea od rajčice, 1 limun, 15 dag pečurki (šampinjoni).

Tuninu poparite 6-8 minuta da otpusti masnoću (držite namirnicu u košarici (obično od bambusa) iznad kipuće vode – namirnica je izložena temperaturi od 50 °C). Ravnomjerno je ispržite s obje strane na maslacu. Odložite je na toli tanjur. Na istoj masnoći zažutite kosani luk, pospite ga brašnom i još trenutak popržite. Prelijte čašom bijelog vina i istom količinom tople vode. Dodajte sok od 1 limuna, 3 žlice pirea rajčice i pustite da umak zakipi. Tuninu stavite u posudu s umakom, pokrijte je i dogotovite u pećnici. Umak mora vrlo polagano kipjeti (strujati) dobar sat vremena. Kad je tuna ispirjana, dodajte pečurke izrezane na listiće i sotirane na maslacu (kratko popržiti namirnicu na maslacu).

## Tuna pirjana s povrćem

Sastojci za 6 osoba: poprečni odrezak tune od 1 kg, 2 mrkve, 2 glavice luka, 1 svežnjić začinske zeleni, 0,7 dl ulja, 1 dl suhog bijelog vina, bujon.

Tuninu stavite u veću posudu namazanu uljem i na sloj debelih ploški mrkve i luka. Pokrijte posudu i 15 minuta polagano pirjajte u zagrijanoj pećnici. Podlijte vinom i kad se vino gotovo pokuhalo nadolijte toliko bujona (čista juha) da se odrezak tune moći u njemu. Začinite, dodajte svežnjić začinske zeleni i polagano pirjajte pokriveno 1 sat i 15 minuta. Odrezak tune stavite na pladanj, temeljac od pirjanja pokuhajte, pasirajte, oberite masnoću i začinite po ukusu. Tunu prelijte s malo umaka, a ostatak umaka poslužite posebno. Uz ribu poslužite pire od špinata, kiseličice ili krumpira.

## Pašticada od tune

Sastojci: 1 kg tune, 1,25 dl maslinova ulja, 5 češnja češnjaka, 4 klinčića, sol, papar, 1 čašica kvasine, kvalitetno bijelo vino (oko 6 dl, ili 3 dl plavca ali ga stavite tek pri kraju pripremanja), 2 kocke šećera, 1/2 čaše proška.

Na zagrijanom ulju popržite odreske tune s obje strane i stavite u zemljanu posudu. Pospite nasjeckanim češnjakom, stavite klinčiće, posolite i popaprite, podlijte kvasinom i podlijte tijekom kuhanja, na laganoj vatri, nekoliko puta vinom. Kuhajte poklopljeno. Po potrebi dolijte vode da se riba kuha u umaku oko jedan sat. Ako koristite vino dodajte šećer. Umjesto vina ukusnije je pri kraju zaliti sa 1/2 čaše proška. Poslužite kuhanim krumpirom ili drugim prilogom po želji, kao npr. valjušcima (njokima), koji se poslužuju uz pašticadu od goveđeg mesa (buta), zelenom salatam ili salatam od radiča.

Suhe smokve namočene u konjak odlična su zamjena suhim smokvama u pašticadi.

(naš autohtoni način pripreme tune koji je uvršten u internacionalnu kuhinju)

-----  
ili

## II. varijanta

Sastojci: 1 kg tune, 2 dl maslinova ulja, 6 češnja češnjaka, 1 veći luk, 10 dag mrkve, 1 konzerva sjeckanih rajčica, 4 klinčića, sol, papar, 1 dl kvasine (vinski ocat), 2 dl crnog vina, 2 žličice šećera.

Tunu izrežite na odreske, uvaljajte u brašno i položite u veću posudu sa zagrijanim uljem. Pržite s obje strane. Odreske izvadite i na istom ulju popržite kosani češnjak, rajčice, ribanu mrkvu, sitno narezani luk, klinčiće te podlijte kvasinom i postupno dolijevajte vino. Ako je potrebno dodajte i malo vode ali uvijek tople. Pirjajte na laganoj vatri oko 40 minuta. Dobiveni umak propasirajte, dodajte sol, papar i odreske tune, kuhajte na laganoj vatri još 20 minuta.

ili

### III. varijanta

Luk izrežite na sitno i popirjajte ga na mješavini maslinova i običnog ulja, posolite luk, dodajte pasiranu rajčicu, kapare, lovor, iglice ružmarina, 0,5 dl kvasine (vinskog octa) i malo smeđeg šećera. Sve lagano pirjajte oko 20 minuta.. Tijekom pirjanja dodajte crno vino. Dok pirjate na gradelama (roštilju) ispecite odreske tune i to 2-3 sekunde sa svake strane te je stavite u pripremljenu šalšu (umak). Na kraju dodajte kosani peršin i podlijte sa čašicom prošeka (0,3 dl). Poslužite uz bijelu palentu ili puru.

---

#### Tuna na roštilju

Odreske tune (težine 15 dag i debljine 2 cm) stavite u marinadu od maslinova ulja, kvasine, popaprite i posolite. Pecite na dobro ugrijanom roštilju, s obje strane, često premazujući uljem. Pečene odreske dobro zauljite, tuna je suha riba, i poslužite s limunom i zelenom salatou.

---

Ovako pripremljenu tunu (ili drugu ribu s gradela) možete staviti u šalšu od pomidora (rajčice) koju ste prokuhali s malo bijelog vina, grančicom ružmarina i po kojom crnom maslinom. Ovo je najčešći umak od pomidora koji možete upotrebiti i uz tjesteninu.

ili

Marinada: mala glavica luka narezana na tanke ploščice, ½ lovorova lista, vlat majčine dušice, 6 strukova peršina, 0,5 dl suhog bijelog vina, 1 limun, 15 cl ulja.

U pripremljenu marinadu od navedenih sastojaka stavite odreske tune odležati 1 sat. Posušite odreske, namažite uljem i ispecite na roštilju. Kad su odresci gotovi pospite ih krušnim mrvicama s obje strane. Tunu složite na pladanj i poslužite s remuladnim umakom ili tartar umakom u zdjelici.

ili

Sastojci: 1 kg tune, 2 žlice maslinova ulja, 2 žličice soka limuna, 2 češnja češnjaka, 2 žličice svježih listića (iglica) ružmarina, kapari, sol, papar.

Tune izrežite na 4 jednaka dijela te ih premažite mješavinom maslinova ulja, limunova soka, soli, papra, češnjaka i ružmarina. Pecite na srednje zagrijanom žaru dok se meso lagano ne počne odvajati od kosti (4-6 minuta, ovisno o debljini ribe). Ako je riba debela (oko 2,5 cm) pri pečenju je okrenite. Pospite kaparima i kosanim peršinom, odmah poslužite.

ili

Sastojci: 4 odreska tune, 10 svježih listića (iglica) ružmarina, nekoliko grančica timijana, 1 list lovora, 3 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, sol, papar.

Sitno nasjeckajte ružmarin i timijan, pomiješajte s natrganim lovorom, kosanim češnjakom, maslinovim uljem, solju i paprom. Mješavinom dobro natrljajte odreske i ostavite da odleže barem 2 sata. Odreske dobro obrišite papirnatou salvetou i pecite 2 minute sa svake strane. Pazite da odreske ne prepečete jer tada gube na kvaliteti, postaju krti i suhi.

---

## Tuna sa špagetima

Sastojci: 40 dag špageta, 2 odreska tunjevine, 10 dag zelenih maslina, žlicu kapara, zelenu papriku, peršin, list lovora, malo origana (ili ružmarina), limun, maslinovo ulje, sol, sir za ribanje.

Opranu i na komadiće narezanu ribu stavite u posudu, prelijte limunovim sokom kojem ste dodali nasjeckani češanj češnjaka. Ostavite da stoji. Zagrijte ulje i stavite lovor da dobije jači miris, dodajte nasjeckani češnjak i papriku narezanu na što sitnije rezance. Zatim umiješajte sitno narezane masline, kapare i nasjeckani peršin. Pirjajte nekoliko minuta, pa dodajte ribu sa sokom u kojem se močila. Posolite, stavite origano i pirjajte da riba omekša. Prelijte preko skuhanih špageta i poslužite s naribanim sirom.

Za 40 dag špageta dobro usitnite 10 dag tunjevine. Na 6 žlica ulja od tune zapržite nasjeckani luk, 2 češnja češnjaka, nasjeckani peršin, dodajte meso tune, 1 žlicu pirea od rajčice s malo vode. Prokuhajte 10 - 15 minuta i prelijte preko kuhanih špageta.

(naputak Cresko-lošinjskih nona)

## Tuna na ribarski (Tuna s maslinama)



Sastojci: 4 odreska tune bez kože i kostiju svaki debljine 1,5 cm, 2 dl maslinova ulja, 2 dag crnih maslina, 2 dl bijelog suhog vina, pola šalice kisanog peršina, 2 češnja češnjaka sitno kisanog, sol, papar.

Odreske posolite i popaprite, naglo ispecite na maslinovu ulju, oko 2-3 minute. Izvadite iz tave. U tavi na masnoći od tune popržite kosani češnjak tek toliko da osjetite miris, dodajte narezane masline bez koštica, pospite kosanim peršinom, podlijte vinom i kad zavrije vratite odreske i lagano prokuhajte da vino ispari.

## Tuna na kaljski način



Sastojci: 60 dag tune, 4 češnja češnjaka, 1 mali svežnjić peršina, 5 dag oguljene rajčice, 2 lovorova lista, 0,5 dl maslinova ulja, sol, papar; *prilog pire od krumpira*: 1 kg krumpira.

Tune malo pobrašnite i lagano popržite s obje strane na maslinovu ulju. Izvadite iz posude i na istom ulju popržite kosani češnjak, peršin lovorov list i oguljene rajčice bez sjemenki i izrezane na kocke. Posolite, popaprite sve popirajte. Vratite tunu u mak i sve vrlo kratko prokuhajte. Poslužite s pireom od krumpira.

## Tuna u umaku od senfa i meda

Sastojci: 4 odreska tune (oko 80 dag), 4 češnja češnjaka, 2 žlice senfa, 2 žlice meda, 4 žlice maslinova ulja, 2 žlice bijelog octa.

Češnjak izrežite na listiće i ubodite u odreske (nožem napravite sitne rezove tolike da se komadić češnjaka može utisnuti). Pola sata prije pečenja pripremite marinadu od meda, senfa, ulja i octa. Ostavite tunu u njoj i poklopite posudu. Pecite na žari desetak minuta (ili gril tavi) te okrenite odreske tri četiri puta. Pazite da odreske ne prepečete jer će izgubiti vlažnost i sočnost. Unutrašnjost tune trebala bi biti svijetlo ružičasta.

## Tuna na način divljači

Sastojci: tuna, maslinovo ulje, kosani luk i peršin, 3 žlice kvasine, 3 dl prošeka. riblji temeljac, sol, papar, ružmarin.

Tunu izrežite na komade debele 2 cm i prepecite (s obje strane) na maslinovom ulju. Izvadite i na istom umaku zažutite luk, dodajte kosani peršin, kvasinu i prošek, promiješajte i dodajte ribu. Prokuhajte 5-7 minuta, zalijte ribljim temeljcem, posolite, popaprite i dodajte malo ružmarina. Sve skupa kuhajte - krčkajte oko dvadesetak minuta, na laganoj vatri. Poslužite s palentom, kuhanom blitvom ili divljim zeljem i ribanim ovčjim sirom.

### Pečena marinirana tuna

Tunu najprije ispecite na roštilju, zatim se za 1 kg ribe na 1,25 dl ulja isprži nasjeckana jedna manja glavica luka, jedna mrkva, malo lišća celera i peršina, nasjeckana 2 češnja češnjaka, papar u zrnu, malo ružmarina i list lovora. Sve sastojke prokuhajte, dodajte 2 žlice kvasine, promiješajte i prelijte preko ribe. Ovako pripremljena riba može stajati nekoliko dana. Poslužuje se hladno s kriškama limuna.

### Tunina u ulju

Sastojci: 1,60 kg tunine, 2 dl vode, maslinovo ulje, sol, papar u zrnu, nasjeckani češnjak, luk, peršin i mrkva, list lovora.

U vodu stavite sve navedene začine i kuhajte pola sata. Očišćenu i izrezanu tuninu na odreske stavite u vodu i kuhajte lagano pola sata. Odreske izvadite, ohladite, očistite od kože i crnog sloja iz sredine, dobro ocijedite i posušite. Tako pripremljene odreske stavite u staklenu ili porculansku zdjelu, zalijte maslinovim uljem, pokrijte i ostavite nekoliko tjedana da ulje „uđe” u meso. Poslužuje se hladno.

### Brodeto (OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 39-40 (16. listopada 1938))

Brodeto se kuha od morske ribe. Nareži kg ribe, na primjer tunine na dva prsta široke odreske. Posoli ih, umotaj u brašno i prži u vrelom ulju. Pržene povadi te u isto ulje metni sitno nasjeckanog luka, zatim nasjeckanog češnjaka i peršina te jedan kg oguljenih narezanih rajčica. To neka par minuta kuha, a zatim složi u taj sok pržene komade ribe i kuhaj još polagano po sata.

### Fete tune pripremljene u crnom vinu

u teći na lagano s dvije žlice maslinova ulja propirjajte veliku usitnjenu glavicu kapule, usitnjene na rezance ukiseljene ljutike, dodajte malo začinskih trava (mravinac, bosiljak, lovor) šalicu plavca i žlicu prošeka. Pirjajte na laganoj vatri dok sve ne spoji u jednoličnu smjesu, prije nego što ćete skinuti s vatre zagustite umak s malo krušnih mrvica. Fetu tune pobrašnite i popržite s obje strane na maslinovu ulju, ocijedite masnoći i stavite je u pripremljeni vinski umak. Poslužite uz lešo krumpir ili zapečenu puru.

## Pečenka od tune

veću fetu marinirajte preko noći u maslinovu ulju kojem ste dodali malo peperončina ili krupnijeg zelenog papra. Propržite naglo na vrelom ulju da tuna dobije koricu. Posolite. Pažljivo razrežite na par manjih komada i pustite da se ocijedi i ohladi. Na preostalom ulju šufigajte (pirjajte) narezanu kapulu, dva-tri češnja češnjaka, ploškice dvije manje mrkve, kosani peršin i kad se sve dobro popirjalo dodajte dvije svježe rajčice, ružmarin i lovor. Promiješajte, dodajte tunu, dolijte deci-dva bijelog vina i riblje juhe (ili vode) da sve prekrije. Na laganoj vatri šufigajte da sve omekša. Poslužite uz lešo krumpir, njoke (valjuške) ili puru.

## Slane srdelice i tunjevina sa špagetima

Sastojci: 20 dag špageta, 16 dag slanih srdelica, 10 dag luka, 2 režnja češnjaka, 16 dag svježih rajčica, lišće peršina, 4 dag sira za ribanje (paški), 1 dl maslinova ulja, papar, sol.

Špagete kuhajte u posoljenoj kipućoj vodi prema uputstvu na omotu i ocijedite. Očišćene slane srdelice usitnite i dodajte ih nasjeckanom luku koji ste lagano ispržili na ulju. Dodajte rajčicu izrezanu na kockice, nasjeckani češnjak i peršin, posolite i popaprite. Tijekom pirjanja stalno miješajte da se ne zapeče. Slanim srdelicama, tijekom pirjanja, možete dodati i konzervu tunjevine. Postupak pirjanja traje kao i kuhanje špageta. Čim umak postane gust prelijte preko špageta i poslužite posuto ribanim sirom.

## Tunjevina s grahom

Sastojci: konzerva tunjevine, konzerva graha, 2 kisela krastavca (manja), svježju rajčicu, majoneza, bijelo vino, sol, papar, gorušica, peršin.

Tunjevinu izrežite na kockice i pomiješajte s grahom, izrezanim krastavcem i rajčicom. Majonezu razblažite s malo bijelog vina i dodajte sol, papar, gorušicu i nasjeckani peršin te prelijte sve sastojke i poslužite.

## Špageti s umakom od tunjevine

Sastojci: konzerva tunjevine, 3 žlice pirea od rajčice, svježju rajčicu, 2 češnja češnjaka, ulje, 3 glavice luka.

Luk nasjeckajte i ispržite na zagrijanom ulju (možete iskoristiti i dio ulja iz konzerve). Na požutjeli luk stavite oguljenu i sitno narezanu rajčicu. Nakon otprilike 5 minuta dodajte pire od rajčice, ružmarin i izgnječen češnjak. Kada je umak gotov, popaprite i posolite, dodajte usitnjenu tunjevinu i prelijte preko kuhanih špageta.

## Tunjevina s tjesteninom

Sastojci: (za 10 osoba) 30 dag tjestenine (spiralice), 3 konzerve tunjevine ili 30 dag dimljene tunjevine, 30 dag svježih rajčica, 10 dag svježih paprika, 10 dag luka; za umak: po " dl kvasine, i miješanog ulja (maslinovog i običnog), sol, papar, lišće peršina.

Skuhajte tjesteninu i ocijedite je. Oprane rajčice i paprike, izrežite na kriškice. Luk narežite na kolute. Pomiješajte kvasinu i ulje, posolite i popaprite, i stavite u mješavinu nasjeckani peršin. Pomiješajte tjesteninu s usitnjenom tunjevinom, paprikom i rajčicom. Začinite pripremljenim umakom, a po vrhu pospite kolute luka. Poslužite kao predjelo.

## Tunjevina u tijestu

Sastojci: omot smrznutog lisnatog tijesta, 2 konzerve tunjevine, 50 dag graška iz konzerve, glavicu luka, 3 žlice pirea od rajčice, peršin, 4 žlice maslinova ulja.

Odmrznuto tijesto razvaljajte na dva jednaka pravokutnika. Na veći komad aluminijske folije stavite dio tijesta. Drugi dio tijesta izrežite na dijelove iste dužine i čvrsto ih priljepite na krajeve tijesta koje ste stavili na alu-foliju. Kad ste to učinili, dobili ste nešto kao kutiju od tijesta. Rubovi te „kutije“ neka budu visoki oko 2,5 cm. Tijesto pecite u pećnici (na alu-foliji) dok ne porumeni.

U međuvremenu nasjeckani luk ispržite na ulju, dodajte nasjeckani peršin, umiješajte pire od rajčice, stavite ocijeđeni grašak i prelijte kipućom vodom (toliko da sve pokrije). Kuhajte na laganoj vatri oko 20 minuta, pri kraju dodajte tunjevinu izrezanu na veće komade. Poklopite i nakon nekoliko minuta skinite s vatre. Dobivenu smjesu stavite na ispečeno tijesto i poslužite.

## Tuna u tijestu za prženje

Sastojci za 6 osoba: 75 dag tunine, 0,5 l tijesta za prženje, 4 dl umaka od rajčice, peršin, brašno; *tijesto za prženje*: 12,5 dag brašna, 2 žlice maslinova ulja, 2 dl vode, 2 bjelanjka: U zdjelu stavite brašno, prstohvat soli, ulje i mlaku (gotovo hladnu) vodu. Sastojine lagano izmiješajte. Tijesto ne smije izraditi, jer bi postalo žilavo. Ostavite da miruje 1 sat. Prije upotrebe umiješajte snijeg od bjelanjka.

Tuninu narežite na tanke male odreske, začinite ih, pobrašnite, umočite u tijesto za prženje i ispržite u toploj (dubokoj) masnoći. Ocijedite i složite na papirnati ubrus s prženim peršinom. Umak od rajčice poslužite posebno.

### Odresci od tune I. varijanta

Sastojci: odresci – file od tune debljine 2 cm, maslinovo ulje, prstohvat sjemenki od koromača, prstohvat sjemenki od korijandera, krupna morska sol, papar, 1 žličica soka od limuna.

Odreske dobro obrišite papirom od vlage. Zdrobite sjemenke i dobro ih utisnite u odreske, prije pečenja nauljite ih i pecite u zagrijanoj tavi bez masnoće. Pecite ne dulje od 2 minute sa svake strane. Svaku stranu malo zauljite nakon što ste ih okrenuli u tavi. Pečene odreske pokapajte sokom limuna i ostavite nekoliko minuta prije posluživanja u tavi.

### Odresci od tune II. varijanta

Sastojci: 15 dag tunjevine iz konzerve, 2 jaja, 1 dl mlijeka, žemlja, kosani peršin, 2-3 žlice krušnih mrvica, sol, papar.

Žemlju stavite u mlijeko da omekša. Ocijedite tunjevinu, dodajte jaje, nasjeckani peršin i ocijeđenu i izmrvljenu žemlju. Vilicom dobro izmiješajte. Posolite i popaprite. Rukom oblikujte odreske (polpete, šnicle), uvaljajte u krušne mrvice (prezle) i ispržite na vrelom ulju da porumene.

### Pljeskavice od tune

Sastojci: 2 konzerve tune, 1 glavica luka, 2 jaja, kosani peršin, 3 žlice krušnih mrvica (prezla), sredine od 1 ploške kruha, sol, papar, bosiljak, češanj češnjaka, i još mrvica po potrebi.

Tunjevinu ocijedite od ulja i stavite je u posudu s poklopcem. Luk iskošite i pomiješajte s tunjevinom. Dodajte jaja i izmiješajte. Izmrvice sredinu kruha i dodajte zajedno s kosanim peršinom, soli, paprom, prstohvatom bosiljka, kosanim češnjakom i 3 žlice krušnih mrvica (prezli). Sve dobro izmiješajte, poklopite i odložite u hladnjaku 2-3 sata da se sve sjedini. Nakon što ste smjesu izvadili iz hladnjaka ponovno je izmiješajte, dodajte po potrebi krušne mrvice i oblikujte pljeskavice (odreske, šnicle). Od navedene smjese trebali bi dobiti 16 pljeskavica. Pržite na vrućem ulju na srednjoj temperaturi. Pečene pljeskavice odložite na papirnati ubrus u tanjur i poklopite da ostanu mekane. Poslužite uz krumpir salatu.

### Lešada od plave ribe

Skuše, komade tunjevine, filete palamide ili neke druge plave ribe kuhajte 15 minuta u malo slane vode začinjene češnjakom, peršinovim ili celerovim lišćem i listom lovora. Tako kuhana plava riba može se poslužiti odmah, pokapana maslinovim uljem i uz lešo blitvu s krumpirom ili mladi fažol, a može se i ohladiti, staviti u staklenku i zaliti maslinovim uljem. Poslužite je umjesto nareška na sendvičima ili je dodajte hladnim ljetnim salatama.

## Pržena jetra i ikra

Jetra i ikra, osobito od oslića, se mogu pržiti u ulju prethodno uvaljana u brašno, a mogu se peći i u pećnici. Posoljena i popaprena, poslužuju se sa sokom limuna.

Kod velikih riba jetra i ikra se ne bacaju, jer su ukusne i od njih se mogu napraviti vrlo dobre juhe i druga jela.

## Rižoto od tune

Sastojci: 30 dag riže, 2 odreska tune (ili 2 konzerve tune), 2 glavice luka, 2 tikvice, 3 krumpira, 2 paprike, 3-4 rajčice, 1-2 dl suhog bijelog vina, 3-4 češnja češnjaka, bosiljak, peršin, maslinovo ulje, sol, papar, ribani ovčji sir.

Odreske narežite na manje komade (ili tunu iz konzerve ocijedite). Ogulite krumpire i narežite na kockice. Izrežite luk, papriku, tikvice i rajčice. Rižu kuhajte zajedno s narezanim krumpirom u malo posoljenoj vodi. Kuhajte oko 15-20 minuta. Ma maslinovu ulju popržite luk, dodajte tikvice, papriku i rajčice. Kad se tekućina od povrća pokuha (reducira) dodajte komade tune i podlijte vinom. Krčkajte nekoliko minuta (*krčkati* - znači kuhati na laganoj vatri). Spojite u drugoj zagrijanoj posudi (keramička posuda) kuhanu rižu s krumpirom, tunom i povrćem, začinite solju i paprom, pospite svježe kosanim češnjakom, peršinom i bosiljkom. Po potrebi dodajte još malo vruće vode, sve zajedno kuhajte još 2-3 minute da se svi okusu prožmu (sjedine). Poslužite sa ribanim ovčjim sirom i salatam po želji, najbolje će odgovarati zeleni radič i samonikla riga.

## Baškot s maslinama i namazom od tune

Od kruha u koji je dodano, prilikom pravljenja jedna dobra šaka sjeckani maslina, a pečen u manjoj *padeli* (limu, protvanu, kalupu) u četiri štruce popreko, izrežite *fete* (ploške) što tanje i presijecite ih nožem na pola. Premažite perom umočenim u mješavinu maslinova ulja i jednom žličice *konserve od pomidora* (kosane rajčice) i nekoliko listića ružmarina i izgnječenog češnja češnjaka. Složite na rešetku pećnice i peci dok ne porumeni u sredini. Na hrskave baškote možete staviti premaz po želji, od bakalara na bjanko, *paštete od tune* ili drugog po želji, ....

## Pogača s matarom, blitvom i tunjevinom



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

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

## Imitirana tunina

Sastojci: 50 dag teletine, 6 dag mrkve, 6 dag korijena peršina, 10 dag luka, 15 zrna papra, 3 l vode, 2,5 dl octa, 20 dag maslaca, 6 žumanaca, 2,5 dl rasola, 1 limun, pasta od srdelica, bijeli papar, aspik, salata, ..

Teleće meso dobro očistite od masnoće i žilica, dobro ga istucite batom, posolite, savijte i umotajte u čisti platni ubrus. Kuhajte u rasolu 1 sat kojeg ste pripremili od 3 l vode, octa, očišćenog i izrezanog zelenja, luka i papra. Meso ostavite u rasolu hladiti. Izvadite iz ubrusa, izrežite na ploške (odreske) i prelijte *umakom od srdelica*.

Ukрасite sa savijenim srdelicama, sušenim lososom, salatом, limunom, aspikom, jajima, miješanom salatом i ....

*Umak od srdelica*: 6 žumanaca, 20 dag maslaca, 2,5 dl rasola od kuhane ribe, limun, *pasta od srdelica*, papar.

Žumanca, maslac i rasol tucite na pari dok smjesa ne postane gusta. Kad se ohladi, umiješajte pastu od srdelica, limunov sok i papar, prema ukusu. Umak poslužite uz kuhanu teletinu a dobar je kao pridodatak kuhanim ribama.

*Pasta od srdelica*: 1 kutija sardina, 10 dag šunke, 10 dag suhog jezika, 2 tvrdo kuhana jaja, 2 slane srdelice, 25 dag maslaca, 5 dag senfa, sok limuna.

Maslac dobro izmiješajte (izradite). Dodajte mu sve navedene sastojke koje ste dobro izmiješali (usitnili u stroju za mljevenje/miješanje). Na kraju dodajte senf i sok limuna po ukusu. Smjesu stavite u porculansku zdjelicu, ukрасite i poslužite kao namaz (pastu/mazilo).

## Salata od bijelog graha i tune

Sastojci. 50 dag bijelog graha, 25 dag tunjevine iz konzerve, 4-5 sardina iz konzerve, 1 veća glavica luka, 4-5 grančica majčine dušice, vinski ocat (kvasina), maslinovo ulje, sol, 3 žlice kapara, 3 velike rajčice.

Luk narežite na tanke listiće, tunu natrgajte vilicom a sardine narežite. Od octam ulja, soli i kapara pripremite dresing za salatu („odijelo za salatu“ - umak za salatu), začinite salatu i ostavite najmanje 1 sat da se sastojci povežu (sljube/prožmu). Na pladanj složite rajčice narezane na ploškice i na njih stavite salatu.

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomsko-kulinarske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalno kulinarstvo, život i običaje.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx .....);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKÉ GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo**, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora)**, Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)  
Na Internetu objavljena djela navedena od broja 16. poveznica:  
<https://issuu.com/zlatan.nadvornik>
16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA**
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)**
18. **ROMSKA KUHINJA**
19. **KUHINJA NADE LOVRAK**
20. **KOLAČI**
21. **USKRS**
22. **LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL**
23. **NAVIGAJ – LOVI - PARIĆAJ**
24. **SIR i JELA OD SIRA**
25. **ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**
26. **KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC**
27. **Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj – Lovi - Parićaj).**
28. **PROŠEK**
29. **BRODET, buzara i gregada**

- 30. FEŠTA OD PRESNACI**
- 31. POGAČA**
- 32. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN**
- 33. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA –  
RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA**
- 34. KOLINJE**
- 35. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI**
- 36. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK**
- 37. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR**
- 38. BANIJA i KORDUN**
- 39. POSAVINA**
- 40. ČVARCI**
- 41. MED**
- 42. HRVATSKA VINA; VINSKI OBIČAJI, VINSKI NAPITCI**
- 43. BARSKA TERMINOLOGIJA**
- 44. PIVO – ponašanje za stolom – začini jelu, miješano piće, alkemija mašte i alkohola**

## SADRŽAJ:

Tuna - kraljica plave ribe

**Meso plavoperajne tune**

**Kulinarska osobina**

**Sušena tuna ili morski pršut**

**Hladno i toplo dimljenje**

**Brudet od sušene tunine**

**Posluživanje**

**Morski pršut**

**Morski pršut na brzi način**

**Ribarima u čast**

**Njivice otok Krk**

**Crikvenica**

Jadranovo, mali muzej ribarstva – *Kućica od ribari*

Primošten

**OBITELJ, br. 31 (5 kolovoza 1934.)**

Lov na tune

Lov na tune u uvali Preluk

Autor: Velid Đekić

**RIBAR VA TUNERE**

Mali rječnik tunolovaca

**JELA OD TUNE**

Tunjevina sa sirom

Sendvič od tunjevine

Namaz (pašteta) od tune I. varijanta

Namaz (pašteta) od tune II. varijanta

Namaz (pašteta) od tune III. varijanta

Namaz (pašteta) od tune IV. varijanta

Namaz (pašteta) od tune V. varijanta

Tatarski biftek od tune – Tuna tatar

„Lađice“

Tunina s majonezom i maslinama

(Tunina Mirabeau)

Tortice s tuninom

Male hladne pastetice od lisnatog tijesta

nadjevene tuninom - Bouchées au thon

Jaja nadjevena Clémence - Oeufs farcis

Clémence

Kup od tunjevine

Kuhana tunjevina

Tuna za zimu I. varijanta

Tuna za zimu II. varijanta

Tunjevina sa gorušicom (senfom)

Tunjevina s umakom

Pirjana tuna s pečurkama (šampinjonima)

Tuna pirjana s povrćem

Paštica od tune

Tuna na roštilju

Tuna sa špagetima

Tuna na ribarski (Tuna s maslinama)

Tuna na kaljski način

Tuna u umaku od senfa i meda

Tuna na način divljači

Pečena marinirana tuna

Tunina u ulju

Brodeto

Fete tune pripremljene u crnom vinu

Pečenka od tune

Slane srdelice i tunjevina sa špagetima

Tunjevina s grahom

Špageti s umakom od tunjevine

Tunjevina s tjesteninom

Tunjevina u tijestu

Tuna u tijestu za prženje

Odresci od tune I. varijanta

Odresci od tune II. varijanta

Pljeskavice od tune

Lešada od plave ribe

Pržena jetra i ikra

Rižoto od tune

Baškot s maslinama i namazom od tune

Pogača s matarom, blitvom i tunjevinom

Imitirana tunina

Salata od bijelog graha i tune

Autor