

VUKOVARSKÉ KULINARSKE ČAROLIJE



ZLATAN NADVORNIK

Zlatan Nadvornik: VUKOVARSKE GASTRONOMSKE ČAROLIJE

Prvo izdanje Narodne Novine d.d. Zagreb, studeni 2002. ISBN 953-6053-74-8

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2019.

Drugo dopunjeno i prošireno izdanje.

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.





Vukovar



Šturi leksikografski podaci iz 1988. godine govore o Vukovaru, da je *najveći grad podunavske Slavonije, odnosno zapadnog Srijema, sa 33.649 stanovnika u gradu i 81.203 u općini. Poslije Osijeka i Slavanskog broda populaciono je najveće mjesto Slavonije. Glavna je luka Hrvatske na Dunavu. U okolini je razvijena poljoprivreda, u blizini je Borovo - grad gume i obuće. Nedaleko je nekoliko arheoloških nalazišta: vučedolska kultura iz XIV. stoljeća prije Krista, bjelobrdiska kultura ranog srednjeg vijeka.*

Vuka rijeka u ist. Slavoniji, dugačka 112 km. Izvire u planini Krndija, a u Dunav utiče kod Vukovara.

Vučedol manje naselje pored Dunava u istočnoj Slavoniji, nizvodno od Vukovara. Značajno je arheološko nalazište iz neolita i enolita (vučedolska kultura). Ima plantaže vinograda.

Rijeka Vuka, središte cijelog tog područja, poznata je još od rimskih vremena, osobito kada se u njenim močvarama vodila bitka za Batonova ustanka - *bellum Batonianum* (6 godina poslije Krista; rat je trajao tri godine i kažu da je bio “najteži od svih vanjskih ratova poslije punskih”). Prema toj rijeci nazvana su tvrđava i naselja na njezinu ušću hrvatskim imenom Vukovo, odnosno u starom obliku Vlkovo. U srednjovjekovnim listinama nalazimo latinizirane i germanizirane nazive: Valko, Wlko, Walkow, Walk. Pomadžareni naziv Wolkovar nalazi se prvi put u povelji kralja Ludovika 1347. godine, ali i dalje je u upotrebi i hrvatsko ime Vukovo, kako ga piše misionar Bartol Kašić u sedamnaestom stoljeću.

Već tisućljeće na obali gdje Vuka utječe u Dunav stoji Vukovar, grad kao botanički vrt u cvijeću i zelenilu, ukrašen platanama i starim baroknim zdanjima, sa prostranim trgovinama i staništima bogate baštine. Naselje se nalazi na glavnom pravcu kopnenih i vodenih putova, na najplodnijoj zemlji za žitnicu i vinogorje, gdje su i vode njive - za ribolov, gdje zastaju putnici i brodari iz raznih krajeva svijeta.

Vukovarsko područje naseljeno je od pamtivijeka, o čemu svjedoče brojna arheološka nalazišta, a bilo je gusto naseljen već u mlađem kamenom dobu. Od svih je nalazišta najpoznatije ono u Vučedolu, po kojem je čitava jedna eneolitska kultura dobila u znanosti ime “Vučedolska kultura”. Vučedolska keramika s glasovitom “Vučedolsko golubicom” po važnosti stavlja se uz bok velikih istočnih i sredozemnih kultura.

Najnovija istraživanja dr. Aleksandra Durmana, arheologa sa zagrebačkog Sveučilišta, otkrivaju nam nove spoznaje o Vučedolu koji se razvio na desnoj obali Dunava i ostavio trag u sveukupnom europskom naslijeđu, a trajala je

između 3000. do 2200 prije Krista. Što znači da je bila suvremenica starog carstva u Egiptu, ranodinastičkog razdoblja u Sumeru, razdoblja prvih dinastija u Akadeu, te glasovitog drugog sloja u Troji. Bez imalo pretjerivanja može se ustvrditi – da je na ovom području rođena – Europa.

U početku se razvijala na gospodarstvu temeljenom na stočarstvu, a u kasnijoj fazi razvila je rudarstvo, metalurgiju bakra i neke vrste bronce. Oslonjenu na nove tehnološke procese te serijsko lijevanje. Najpoznatiji eksponat i simbol cijele kulture je već spomenuta - golubica, tj., - jarebica kako istraživanja dr., A. Durmana, to i potvrđuju. Kako je rudača bakra, tzv. sinjavci bila pomiješana s arsenom, proces taljenja zbog otrovnih isparivanja bio je opasan za život i dostupan samo odabranima, tadašnji šamani. Peć se palila u skladu s nebeskim znacima uz prinošenje ljudskih žrtava, u što su bila uključena i mala djeca. Kad se takva rudača stavi na vatru, na temperaturi od oko 600 Celzijevih stupnjeva arsen isparava. Oni koji tale takvu rudaču mogu umrijeti već do kraja preradbenog procesa. Trovanje arsenom uzrokuje gubljenje osjećaja u prstima ruku, nogu. Poremeti se koordinacija svih udova i oni obamru. Oni koji se bave takvom metalurgijom šepaju. Hefest, grčki bog vatre i kovačke vještine, hrom je a i svi indoeuropski bogovi metalurgije šepaju. Krivac je arsen. Bogu Hefestu bile su posvećene svečanosti: taj bi dan svi šepali od luke do Hefestova hrama u središtu Atene. Šepanje je lako povezati s jarebicom. Kad se jarebica nade u opasnosti, progoni li je tko, stane se pretvarati da šepa, vuče krilo, kako bi odvratila pozornost grabežljivca od svojih pilića ili da ga, jednostavno, prevari da je lak plijen. Kad se napadač približi, ona prhne. Jarebica je značajan simbol boga vatre. Jarebica je za razliku od goluba, borbena ptica. Nju u islamskim zemljama drže za borbe. One se bore između sebe do smrti, kao što se bore psi ili pijetlovi. Same šare na posudi ukazuju na šare perja na jarebici, što može biti još jedan dokaz ovoj pretpostavci. Pa zar tako borbena ptica nije najbolji simbol Vukovara.

Daljnje otkriće dr. Durmana bitno mijenja dosadašnje spoznaje, pronađena je posuda-lonac s kalendarom. Ukrašen na posudi sastoji se od četiri paralelne trake što dočaravaju četiri godišnja doba. Svaka od njih odijeljena je na dvanaest kvadranta koji prikazuju tjedne u pojedinom godišnjem dobu. U svakom kvadrantu nalazi se određeni simbol koji se može povezati s nekim od zvijezda na nebu ili sa suncem. To je jedan od najstarijih svjetskih kalendara, kao što su egipatski i sumerski, ali koji nije njihova kopija.

Druga posuda (nađena u grobu uz kosti šest žena, djeteta i muškarca koji su umrli nasilnom smrću, u sklopu ritualnog pogreba) koja predstavlja jednu od najatraktivnijih i najukrašenijih posuda do sada pronađenih (nažalost za srpske okupacije otuđena i sada se nalazi u Novom Sadu) sastoji se od nekoliko manjih polja i dva centralna. U dva mala polja prikazano je zviježđe Orion, a u još dva manja zviježđe Oriona i Plejade. Dva središnja polja, koja nisu simetrična, prikazuju Veneru i Mars umrežene u malo zviježđe Plejade.

Niz drugih pronalazaka kao kalupi i posude za lijevanje upućuju nas na visoko tehnologiju lijevanja kao i na to da se moglo serijski lijevati, što je značilo izraditi šezdesetak identičnih noževa, britvi, alata sjekira ili koplja, zapravo naoružati vojsku.

Vučedolci su tijekom trećeg tisućljeća prije Krista postali jedna od duhovno i ekonomski najnaprednijih i najmoćnijih populacija cijele onodobne Europe. Prva zaprežna kola na četiri kotača u Europi pojavljuju se na Vučedolu. Podaci govore o pet posto konjskog mesa u prehrani, a netko tko ima konje zasigurno je jahao, jer konje ne možete čuvati sa psom, pješice. Sve to pokazuje visoki standard, koji do tada nije bio viđen u europskom prostoru. Zanimljivo je da na Vučedolu u to vrijeme postoje četiri vrste „cipela“, uključujući plitku, poluduboku obuću, kao i onu do gležnja. O kakvom fantastičnom, dotada neviđenom standardu radilo prije pet tisuća godina, moramo podsjetiti da u okolici Zagreba u 18. i 19. stoljeću nije bilo nikakve obuće osim građanske cipele i opanka! Originalni primjerak vučedolske ljetne „cipele“, nešto između opanka i sandale, otkopao je 1938. godine njemački arheolog Robert Rudolf Schmidt. Vidljivo je da su cipele napravljene tako precizno da svaki postolar tvrdi da bi danas prema tom predlošku bilo lako napraviti cipelu. Prema ukrasima se može vrlo detaljno utvrditi da je, primjerice, čizma napravljena djelomično od krzna, a dijelom od kože.

Nakon bogatog pretpovijesnog razdoblja, naseljenost vukovarskog područja traje u ilirsko i rimsko doba. Nekropola ilirskih grobova na lokalitetu Lijeva bara u Vukovaru svjedoci o velikom ilirskom naselju. Rimljani su uz cestu i granicu na Dunavu izgradili utvrde i naselja Cornacum (Sotin), Cuccium (Ilok) i Ulmo (Tovarnik). Početkom naše ere na tom su području legije rimskog cara Oktavijana Augusta osiguravale sjeverne granice golemog carstva. U jednom grobu (predilirskog doba) na Dravi kod Osijeka, pored različitog oruđa (srp, nož, škare), ogrlica i naušnica, pronađena je i **žlica**.

S velikom seobom naroda dolaze Slaveni. Povjesničari drže da je vrlo pogodan topografski položaj Vukovara na visokoj dunavskoj obali na ušću Vuke uočen vrlo rano. Kada je donjopanonski ban Pribina 846. (prvi poznati hrvatski ban) godine dobio od Franaka stotinu kmetskih sela uz rijeku Vuku, vjerojatno je da je njegovo sjedište bilo upravo u Vukovaru. Na Lijevoj bari u Vukovaru istraženo je više stotina grobova koji pripadaju staroslavenskoj, odnosno starohrvatskoj „bjelobrdskoj kulturi“. To je doba hrvatskih narodnih vladara, osobito za kraljeva Tomislava i Petra Krešimira IV., sjedinjene sve hrvatske zemlje od Drave do mora.

Uoči tatarske provale u naše krajeve, Vukovo je sjedište srednjovjekovne vukovarske županije. Poveljom hercega Kolomana (kralja po milosti božjoj i hercega cijele Slavonije), naselje dobiva status slobodnog i kraljevskog grada. Zbilo se to 1231. godine, znaci jedanaest godina prije nego što je isti, povlašteni

status dobio zagrebački Gradec. Uokolo tvrđe (Posaga et Vlcou, castrum Valkow), koja je bila nekoć na uzvisini nalazila se župna crkva (razrušena u Domovinskom ratu), razvila su se podgrađa nastanjena pretežno zemljoradnicima, obrtnicima i trgovcima. Po gradovima Slavonije, naročito u Zagrebu, Virovitici i Vukovaru, počele se od 13. stoljeća naseljavati Nijemci (Teutoni), najvećim dijelom obrtnici, Mađari (Hungari) su bili poglavito uz donju Dravu i uz desnu obalu Dunava pod Fruškom gorom, a Srbi (Rasciani, Traces) od kraja 15. stoljeća dalje u južnom Srijemu, kamo su uzmakli ispred Turaka. Bilo je i Talijana (Italici), pa i Francuza (Gallici), ponajviše trgovaca i liječnika. Ime Vlah od 14. do 16. stoljeća u prvom redu značilo je - stočar, obilježavalo je zanimanje, a ne tuđu narodnost, bili su poznati po svom *siru u pogačama* (caseus vlachescus), maslacu i ovčjoj vuni.

Rimokatolička župa u Vukovaru spominje se prvi put 1251. godine.

Za stošezdeset i jednu godinu (od 1526. do 1687.), koliko je Vukovar bio u vlasti Turaka, naselje se razvilo u važno trgovačko, obrtničko i prometno središte srijemskog sandžakata (oblast ili okružje u Turskoj Carevini; šancak-zastava, barjak). Vukovarsko područje pokorili su Turci u velikom pohodu Sulejmana Veličanstvenog po srednjoj Europi. Turska vojska boravila je u Iloku, sa Sulejmanom, dok nije sagrađen most preko Vuke u Vukovaru. Poznati putopisac tog doba Evlija Čelebija ovako opisuje to vrijeme:

na ovom mjestu gdje se rijeka Vuka uliva u Dunav stoji drveni most, dug sedam stotina koraka, a podigao ga je Ibrahim paša po nalogu sultana Sulejmana Veličanstvenoga da bi muslimanska vojska u svom pohodu prema Osijeku mogla prijeći rijeku. Upotrebljeni su svi esnafi i na hiljade majstora da se izgradi ovaj most. Most je sagrađen za tri dana ...



A detailed engraving of the Siege of Fort Mifflin, 1777. The scene shows a large, circular fortification on a riverbank. In the foreground, a large group of British soldiers, some on horseback, are gathered near a wooden structure. The fort itself is surrounded by water, and a long bridge or causeway leads to it. Three decorative labels at the top identify key locations: "le Bataillon de la Marine" on the left, "le Fort Mifflin" in the center, and "le Bataillon de la Marine" on the right. The bottom of the image contains a descriptive caption in French.





(Most na Vuki je završetak Slavonije i početak Srijema, a kod nekadašnje Gašparove apoteke počinju prvi obronci Fruške gore).

Pod naletom Turaka stanovnici mnogih sela razbježali su se, a neki od njih nikada se nisu vratili u zavičaj. Turci su u ove krajeve naselili novo stanovništvo, pretežno iz Srbije i Bosne. Iako Turci ne piju vino, njegovali su vinograde. Od 202 kuće u kojima je bilo muslimansko življe - 145 su imale svoje vinograde.

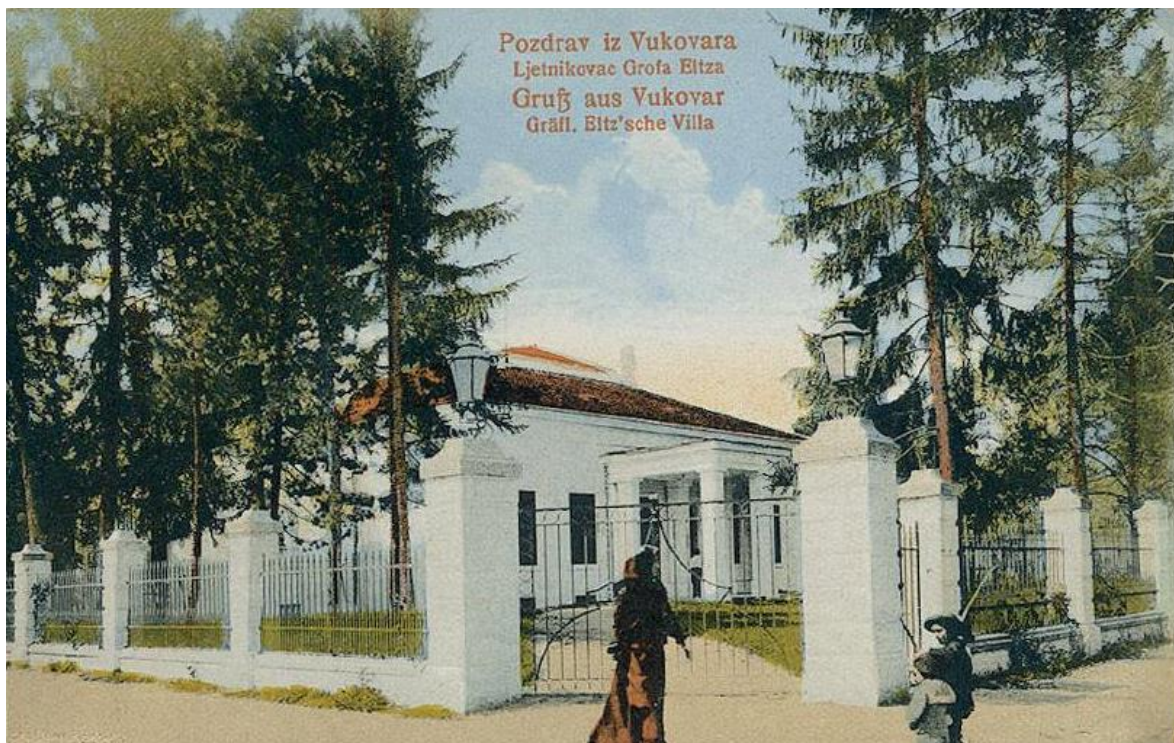
Poslije poraza pod Bečom u povratku su ga Turci spalili. Zajedno s Turcima, iz spaljenog se Vukovara povuklo i islamizirano stanovništvo. Ponovo oživljavanje zamrlog grada povjesničari pripisuju brojnim doseljenicima, među kojima je bilo Nijemaca, porijeklom iz Bavorske, Rusina, Slovaka i Ukrajinaca. Vukovar se razvija i širi, stari dio grada na desnoj obali Vuke ima tada 234 domaćinstva i 120 zanatlija, a novi Vukovar - 26 domaćinstva i devet zanatlija. Krajem 17. stoljeća udružuju se sremska i vukovarska županija, sjedište je Vukovar, a za prvoga župana izabran je grof Marko Pejačević.

Početkom osamnaestog stoljeća (26. travnja 1728.) car (Karlo VI.) je vlastelinstvo i grad Vukovar dodijelio kao nagradu za zasluge u ratovima protiv Turaka feudalnoj obitelji grofa Ferdinanda Küffstein. Nedugo nakon toga, 16. lipnja 1731. godine, Ferdinand Küffstein kupuje za 15.480 forinti od Wilhelma von Pfeffescheina sela Sotin i Tovarnik. Čitavo to ogromno dobro kupio je 15. prosinca 1737. godine za 175.000 zlatnih forinti (rajnskih forinti) grof Karlo Filip, nadbiskup u Meinzu i vrhovni kancelar Njemačkog carstva, prepošt trierski i prvi izborni knez. 25. travnja 1749. godine vlasnik vukovarske "gospoštije" bio je grof Anzelmo Kazimiro ab et in Eltz gospodar pored Vukovara i Trapstata, Wendersheima, Kempenicha, Schnidburga i Wüttena. Vlastelinstvo Ilok dobili su

knezovi Odescalchi iz Italije 1697. (od austrijskog cara Leopolda kao naknadu za pomoć papi Inocentu XI. u borbi protiv Osmanlija), vlastelinstvo Srijemski Karlovci grofovi De Fend, vlastelinstvo Nuštar kupili su grofovi Kozo, a kasnije od njih prekupio barun Trenk.

Godine 1785. Vukovar je imao 5.651 stanovnika, Varaždin 737, a Sisak 384 stanovnika.

Anzelmo Kazimir Eltz započinje polovicom istog stoljeća (1749.) izgradnju reprezentativnog kasno baroknog - klasicističkog dvorca na mjestu gdje je nekoć stajao samostan muslimanskih redovnika - derviša, u temeljni kamen svog dvorca je upisao, da je komornik cara njemačkog, tajni savjetnik, izbornik Meinza i Trier, predsjednik vrhovnog ili komorskog dvorskog sudišta i nasljedni maršal, zatim pročelnik slobodnog vrhovnog sudišta Sohnsteina, te upravitelj Königsberga i Kaiser-Escha.





Dvorac je bio dograđen u osamnaestom stoljeću, da bi svoj konačni izgled dobio početkom našeg stoljeća prema projektu čuvenog arhitekta Siedeka. To je zdanje bilo jedan od najvećih i najljepših primjeraka feudalnog profanog građevinarstva u Hrvatskoj i kao takvo registriran kao spomenik naše graditeljske baštine visoke vrijednosne kategorije. Ni graditelji, ni naručioc, s očito visokom kulturom stanovanja, nisu nastojali da dvorac djeluje reprezentativno samo svojim glavnim pročeljem koje je okrenuto ulici i pogledima prolaznika, već su s jednakom pažnjom i ukusom rješavali i mnogobrojne detalje dvorišta paviljona i gospodarskih zgrada. Dvorac je opljačkan i do temelja uništen u Domovinskom ratu, u kojem je u većem djelu bila smještena bogata zbirka vukovarskog gradskog muzeja, čijem se bogatstvu grad na Vuki ponosio.

Već u 18. stoljeću osnivaju se cehovi-bratstva - 18 različitih udruženja sa 35 zanata i oko 400 zanatlija. Novi Vukovar postaje veći i ljepši, i glavni grad županije. Otvara se svilana (kako su na ovom području bila mnoga stabla duda, njemački putopisac Wilhelm Taube spominje prvu tvornicu svile još 1777. godine), prva štamparija osnovana je 1875. (neki Wagner) a prve hrvatske novine u Vukovaru izlaze 1883. godine pod nazivom "Srijemski Hrvat"; prva bolnica 27. listopada 1857., brzojav je uveden 12. 8. 1860., priključak za željeznički prugu stiže 1878., brzoglas se uvodi 1901., električno svijetlo 19. 12. 1909. godine. U Vukovaru nalazimo 1901. godine pet tvornica soda vode, tvornicu octa s ukupno 22 namještenika, parnu pilanu i paromlin s ukupno 60 namještenika.

Češki industrijalac Tomaš Bata (1876.-1932.) bio je u mladosti obični postolarski kalfa, vrijedan i štedljiv momak. Malom ušteđevinom, i uz pomoć rođaka, otvorio je u Zlinu neveliku radionicu za proizvodnju muške obuće, da bi je ubrzo pretvorio, uz velika osobna i obiteljska odricanja, u tvornicu koja se kvalitetom i jeftinoćom probila u sve krajeve svijeta. Proglašen je neokrunjenim kraljem - cipela. Između dva rata podigao je na obali Dunava, između Vukovara i Borova (u jednoj šumici od vrba i topola), tvornicu kožne i gumene obuće i automobilskih guma s proizvodnim trakama za velike serije.

Literatura iz osamdesetih godina prošlog stoljeća opisuje Vukovar kao glavno mjesto srijemske županije i kao trgovište. Prema popisu stanovništva 1850. godine stari Vukovar je imao 1.174 kuće i 6.950 stanovnika. a Novi Vukovar imao je 204 kuće i 1.560 stanovnika. Cijeli grad brojao je 8.510 stanovnika.

Prema popisu iz 1880. godine Vukovar broji u obrtu-zanatstvu 3.487 lica, a od toga 188 krčmara, gostioničara i kavanara, dok je najpoznatija bila gostionica "Tri ruže" vlasnika Puhesa, gostionica "Kod Špire" za radnike koji piju jeftinija pica s nogu i gostionica čika Prike za gradsku gospodu.

Vjekoslav Klaić u svojoj knjizi opisuje Vukovar ovako:

... Kuće su u Vukovaru poredane u jedan glavni sokak, koji se širi od jednog kraja trgovišta do drugog, oba dijela trgovišta spaja lijepi kameni most na Vuki. Vukovar ima crkvu katoličku i pravoslavnu, zatim židovski hram. Crkva katolička zajedno sa samostanom Franjevac uzdiže se na vršku starog Vukovara. Vukovar je prometno mjesto. Tuj se grade malene lađe (do 170 godimice) tuj ima tvornica cripova, od kojih se samo 300.000 komada u Rumunjsku izvozi, tuj se u veliko love ribe. Svojim položajem na Dunavu važan je za trgovinu, te je postajom dunavskog parobrodskeg društva. Osim podžupanije ima Vukovar i sudbeni stol, zatim više manjih ureda. Tik Dunava prostire se "Najparova bašča" jedino šetalište Vukovarčana.

Vukovar dobio je svoje ime od rieke Vuke, koja se još za Rimljana zvala Ulca" ili "Hiulca". Pravo se je negdje zvao Vukovo, te je dakle pomadjereno Vukovar (kao što je Djakovo-Djakovar). Vukovo stajaše već u 13. vijeku, te bijaše glavno mjesto prostrane županije vukovarske koja je zajedno sa požeškom županijom spadala pod vlast vojvode slavonskoga. Godine 1231. podijeli slavonski vojvoda Koloman žiteljima stanujućićim uz grad Vukovo (hospitibus juxta castrum Walkow commorantibus) razne povlastice među inim, da slobodno smiju ribe loviti u Dunavu i Vuki. Godine 1305. u siečnju desio se je u Vukovaru Henrik Gusingovac, ban slavonski, pošto je prije svu županiju zauzeo, te je odavle udarao na Požegu i požeški kraj, koji je bio vjeran kralju Karlu Robertu. Godine 1319. spominje se neki Andrija kao racidjakon vukovarski (Andreas archidiaconus de Wolkou; arhiđakon-naddakon, viši crkveni dostojanstvenik, obično prvi savjetnik biskupov) te je po tom Vukovo bilo i sielo racidjakona, koji se pokoravao biskupu

pečuvskom. Godine 1380. bijaše župan vukovarski glasoviti ban Ivan Horvat, koji je i kasnije upravo u vukovarskoj županiji češće borbe vodio proti pristaša kralja Sigismunda. Za Matije Korvina bijaše vlasnik Vukova petar Gereb, a iza njegove smrti dobi ga Lovro Iločki, dok ga g. 1494. ne izgubi. Godine 1520. dne 1. kolovoza pade Vukovo Turokom u ruke.

Za četrdeset godina, od 1869 do 1910. godine, Vukovar se povećao od 8.510 na 10.390 stanovnika

Prije nepunog desetljeća Vukovar se ubrajao u one slavonske gradove u kojima se bio sačuvan najveći broj zaštićenih objekata spomenika kulture u Glavnoj ulici - vrelu vukovarskog gradskog života - korza - mjestu okupljanja. Zgrada "diližanske pošte", u ulici maršala Tita, isticala se elegancijom duge kolonade stupova, u kojoj je bila smještena zbirka Bauer i galerija umjetnosti. U istoj ulici je bila i zgrada magistrata, sagrađena 1818. godine. Vukovarska stara Gimnazija potječe iz 1899. godine, dok su njeni podrumi mnogo stariji (u podrumu pronađeni ljudski kosturi za koje se pretpostavlja da su iz doba tzv. bjelobrdske kulture; naziv potječe prema naselju Bijelo Brdo uz Dunav), Radnički dom podignut je 1897. godine, "Grand-hotel" podignut na hrastovim trupcima zbog močvarnog tla (prvi vlasnik Mišo Gottfried) koji je, uz ugostiteljske sadržaje, imao i kazališnu pozornicu. Zgrada Županije iz 1777. godine s karakteristikama klasičnog stila koristila se kao Skupština općine. Trobrodna katolička crkva sagrađena 1730. godine, a pored nje franjevački samostan s vrijednom zbirkom ikona, galerijom slika i velikom bibliotekom, izgledom dokazuje da uništavača kulture i svega ljudskog ima i danas. Pravoslavna crkva sagrađena 1737. godine i ikonostas iz 1757. godine s rezbarijama osječkog kipara Firtlera postoje i danas, kao nijemi dokaz i potpis uništavača katoličke crkve. Spomen muzej Nobelovca Dr. Ladislava Ružičke (rođen 13. rujna 1887.) smješten u rodnoj kući, ulici Moše Pijade 36, danas se može vidjeti samo na razglednicama Vukovara.



Privlačne pješčane plaže pored Dunava i Vuke, od Borova do Iloka, na orlovom ostrvu i Vučedolu, pružale su mnogima ugodan odmor. Duga je tradicija veslačkih sportova koje se sa sjetom sjećaju mnogi Vukovarci. Dunav bogat ribom, posebno smuđem, šaranom, somom, štukom i kečigom, bio je razlog dolascima mnogih ribica i iz daleka. Šarana je bilo i u Vuku, u kanalima i ribnjacima, a štuke u barama kraj obale Dunava, u ribnjacima na Graobu i Vuki. U izletištu Vučedol, Borovu i na Adici uživali su i turisti i mještani.

Puno je bilo razloga za dolazak i boravak u Vukovaru i okolini, kraj rijeke, u vinogradima, za šetnju kroz prošlost i slavnu povijest.

Nema više hotela "Dunav" s restoranom, kavanom, tavernom, salom za izložbe, kuglane, disko-kluba; prenoćišta "Lav", hotela "Radnički dom" u Borovu, izletišta Vučedol koji se afirmirao i kao svjetska metropola "fiš-paprikaša", jer su upravo vučedolski kuhari višekratno osvajali prvo mjesto na natjecanjima podunavskih zemalja u pripremanju toga specijaliteta, i mnogih drugih ugostiteljskih objekata koje su pružale ugodan boravak posjetiocima i domaćem stanovništvu.

Mnogo toga otišlo je u nepovrat, a nešto se neće ni željeti vratiti u sjećanje, ali zaboraviti - nikad.

World Monuments Watch sastavio je katalog - listu sto najugroženijih lokaliteta, u katalogu za 2000. godinu, te je na 14. mjestu stavio gradsko središte Vukovara. Tekstom ispod slike jedne od razorenih vukovarskih crkvi opisan je u nekoliko rečenica povijesni razvoj Vukovara kao jednog od najbogatijih i najznačajnijih hrvatskih gradova - "sve do tromjesečne opsade srpskih snaga 1991. za vrijeme koje je na grad ispaljeno oko pola milijuna projektila". Spominje se Dvorac Eltz, Franjevački samostan i crkva, pravoslavna crkva Sv. Nikole i nova gradska vijećnica, kao neke od zgrada koje su "bile izdvojene za razaranje i pljačku od okupatorskih snaga, koje su se napokon povukle 1997., ostavljajući za sobom grad u ruševinama". Nadalje piše kako je Vukovar u povijesti već doživljavao reinkarnacije, pa se može roditi još jednom.

Slavonija

Obzirom da je gastronomija nerazdvojiva od ljudske povijesti - običaja - življenja, danas kad uživamo u jednom od tih starih jela, koja su nešto i modificirana, podsjetimo se kako je i gdje, nekada, naš čovjek živio.

Svi grčki i rimski pisci zapazili su veliku razliku što dijeli Germane od Slavena. Već Tacit, uspoređujući s Germanima spominje da su izrazito ratari; za razliku od Germana, vole uzgajati voćke. Uostalom obilje praslavenskih riječi za sve oznake u poljodjelstvu, za sve vrste žita i seljačko oruđe, svjedoči o visokom stupnju poljodjelstva u njih. Uzgajaju *raž, ječam, zob, pšenicu, proso, konoplju, grašak, leću, bob i repu*; osim *šljiva* uzgajaju *jabuke, kruške, orahe, višnje i trešnje*. Obilje slavenskih korijena u nazivima za stoku također je znak da se u srednjoeuropsku nizinu došli s poznavanjem timarenja stoke. Novac vjerojatno nisu poznavali kao mjerilo vrijednosti dobara, a kao cijenu za razmjenu služila je stoka; još danas i kod nas riječ "*blago*" znači i stoku i dragocjene vrijednote. Sve to potvrđuje car Mauricije (biz. car 582.-602.) kad kaže:

*U izobilju je njima svakovrsno žito i snoplje zemaljskog ploda, osobito proso i bar". Osim stočarstvom bavili su se i ribarstvom. To potvrđuju brojni nazivi za ribe: pastrve, jesetre, linjak, som, krap, štuka, klen i šaran. Istraživanja su pokazala da su Slaveni donijeli i **plug** s **kolicima** koji je bio savršeniji od rimskih sprava za oranje. Jedan stari tekst govori nam i slijedeće: ".....hranili su se svim poljskim plodovima, ribom, mesom divljači i svih domaćih životinja, a pili su mlijeko, medovinu i pivo svareno od ječma. Inače živjeli su priprosto i jednostavno u drvenim domovima, u kojima je bilo različitog pokućstva. Oko doma širio se vrt i dvor (dvorište) sa zgradama za stoku, zvanim **hlevima**, staja i kotac, pa uljanik s rojevima pčela. Osobito im hvale gostoljubivost koja je gdjekada prelazila u rasipnost. Kao posebnu njihovu vrlinu vrijedi spomenuti čist bračni život, ponajviše u jednoženstvu, uz izvanrednu vjernost ženi, ...*

U vrijeme prvih Arpadovića (12. i 13. st.) u Slavoniji (područje između Save i Drave, između Save, odnosno Kupe i Gvozda) postoje kraljevski svinjari, ribari i vinogradari. Iz dokumenata, tog vremena, je vidljivo da postoji i pridvorno gospodarstvo, tj. kraljevski dvorovi sa servima koji obrađuju kraljevske posjede, a podavanje *marturina* ili *kunovina* dobiva sa selišne zemlje, izuzev šest plemićkih porodica i posjeda templara - hramovnika. Marturina se sastojala od: *ovce, 6 kokoši i gusaka, zatim 4 kabla vina i 12 stočne hrane/zobi*. Podavanja su naturalna sa vrlo važnom svinjskom desetinom zvanom "kraljevske svinje" (tributum porcorum), koju plaćaju svi jednako bez obzira na to u kojem su položaju i koliko svinja imaju (svi plaćaju jednako - jednu svinju). Župan ima pravo jednom godišnje "zalaziti" među njih, a njegov pomoćnik (comes curialis) dva puta.

Koliku je važnost Slavonija imala za Arpadovića, ističe Andrija III. kad kaže: *da je dukat i prva čast u kraljevskoj loži.*

U srednjem vijeku jedan od magistralnih pravaca preko naših krajeva povezivao je Beč sa Carigradom i Solunom, s važnim čvorištima u Osijeku - slavonskoj metropoli i Zemunu. Posredstvom tog trgovačkog puta i bankovnih veza, potkraj 18. stoljeća mogao se slati novac po cijelom svijetu, sve do Indije i Kine. Negdje na tom putu kod nas, pojavila se i **paprika** začinska biljka koju je Kolumbo donio iz Novog svijeta. Neki naši lingvisti kažu da je *paprika* naša riječ. Siromašno stanovništvo nadomještavalo je skupi kolonijalni papar, paprikom, pa je od riječi papar napravljen deminutiv, *paprika* je *mali papar*. Preko naših krajeva paprika je dospjela i u Ugarsku, gdje je prihvaćena s našim imenom. Mađari su tim novim začinom oplemenili svoja jela i proširili ih u cijeli svijet.

U nizinskoj Slavoniji na pustarama razvilo se u 18. st. posebna vrsta gospodarstva - govedarstvo i konjogojstvo (konji su služili za jahanje, prijevoz robe), dok se svinjogojstvo razvilo posvuda u hrastovim i bukovim šumama. Pojedine seljačke kuće znale su imati u šumi po stotinjak glava svinja, a klala bi za potrebe svoje obitelji po petnaestak glava svake godine. Stoka je uz vino bila glavni izvor novčanih prihoda seljačkog stanovništva, dok je trgovina volovima predstavljala još uvijek najjaču granu izvozne trgovine u Hrvatskoj. Opseg stočarstva dosegao je u drugoj polovici 18. st. tolike razmjere, da je pravnim propisima trebalo regulirati prava pojedinih kmetskih kuća, gospode, svećenika i oficira. Slavonija je ostala sve do 19. st. pretežno stočarska, kad kasnije dolazi do naseljavanja i ratarstvo prevladava. Glavne ratarske kulture bile su stara bijela žita, i to proso, ječam, pšenica, raž, pir i napolica miješana od pšenice, raži i ječma, a za konje pretežno zob. Ta su stara žita vrlo slabo rađala, te su davala približno 3 do 5 puta manji prirod od zasijanog sjemena. Kruh je od tih žita bio neukusan i gorak zbog nečistoće i urodice (biljka iz porodice lepirnjača), a budući se žito čuvalo u žitnim jamama, često se osjećao i miris zemlje. Takvo je žito bilo nepogodno za trgovinu.

U 18. st. prodire u Hrvatsku, posebno u Slavoniju, **kukuruz** i u vrlo kratko vrijeme, svega za pedeset godina, postaje glavna žitarica za prehranu seljačkog stanovništva i stoke. Razlog je tome, što u našim krajevima vrlo dobro uspijeva, što treba za sjeme znatno manji dio priroda nego za bijela žita i što ima mnogostruku upotrebu: za hranu ljudi, za hranu svinja, goveda i konja. Uzrok je naglom širenju bilo i to, što se od kukuruza u mnogim krajevima nisu plaćala crkvene desetine i druga podavanja, jer nije bio spomenut u starim urbarima. Kako kukuruz omogućuje prehranu većeg broja ljudi a obrađivanje traži više radne snage (oko 50%) nego bijelo žito, nastupila je i potreba za radnom snagom a time i naseljavanje. Za kukuruz vezana je i zanimljivost; u Austrougarskoj za Srijem je

postojao podrugljiv naziv “*kukuruzenland*” - zemlja kukuruza, što znači da postoji dugotrajna kultura sadnje kao jedne od važnih žitarica.

U ratarstvu potkraj 18. st. postoje dvije glavne žitarice kojih proizvodnja dobiva i klasno značenje. Na gospodskoj se zemlji pretežno proizvodi pšenica za potrošnju feudalaca i kao robno žito. Za potrebe kmetskog gospodarstva i za hranu stoke služi pretežno kukuruz. Potrebe trgovine, osobito izvoza, traže da pšenica bude čista, slobodna od urodice i napolice. Obje te žitarice potiskuju proso i pir, koji se zadržavaju samo u planinama i u Lici; ječam se i raž održavaju.

Razvojem ratarstva i stočarstva dolazi do krčenja poznatih slavonskih šuma, što se nastavilo i kasnijih stoljeća, i radi izvoza samog drveta, kao i za proizvodnju pepeljike (potaše).

U Slavoniji se oduvijek uzgajalo mnogo svinja i one su hranjene žirom. Kvalitetnog mesa bilo je u izobilju, pa se nastojalo pripremiti ga tako da se što duže očuva. Nasoljeni veći komadi mesa “pacali” su se i dimili, te sušili, a dio svježeg mesa rezao se na komadiće, kojima su onda dodavani začini i tako su nastale kobasice. Po nekim izvorima, prije tri stoljeća za trajnu kobasicu se u ovim krajevima počelo umjesto uobičajenog svinjskog crijeva koristiti svinjsko slijepo crijevo. To je crijevo u kojem je danas **kulen**.

O velikim crkvenim godovima mladež pleše uz glazbala koja je seljak sam izdjeljao (svirale-frulice, dvojnica, gajdi ili samice tamburice), uz pjesme što su naslijeđene od djedova. Seljački plesovi počinju kad svrši crkvena služba i traju obično do noći, kad seljački svijet ne pleše. Kad nema plesa, sastaju se seljaci u hladovini, hrasta samotnjaka, da pripovijedaju stare doživljaje ili pretresaju svoje brige. Podalje od njih djevojke i mlade snahe pjevaju, svetkuje se sjetva i žetva, dok se u zimska večerja uz preslicu i ručni rad sastaje mladež na razgovor i zabavu, sve te zabave tijesno su povezane, pogotovo s radnim životom.

U zapisu, koji su sastavili 1782. godine (a objavili 1783.), profesori budimskog sveučilišta Matija Piller (profesor “historiane naturalis”) i Ludovik Mitterpacher (profesor “oeconomiae rusticae”), krstareći požeškom županijom, o fauni, flori i mineralnom blagu toga kraja, posebno su pisali i hvalili gostoljubivost naroda, a o narodnoj prehrani zapisali su ovo:

U jelima nema velike raznolikosti. Ljeti se najviše hrane povrćem i različitim jelima od brašna, zimi mesom, osobito svinjetinom, ali ako ima mnogo glavatoga kupusa, seljaci ga velikim dijelom uzimaju zimi za hranu, sitno mu narezavši lišce i ukiselivši ga u njegovu vlastitu soku. Isto tako uzimaju za hranu bundeve. Ogulivši koru, kuhaju ih u vodi, a kad omekšaju, začine ih kajmakom. Bundeve oguljene i izrezane u duge listiće, pa zatim ukiseljene ili na suncu osušene, spremaju za kasniju upotrebu. Što god priređuju od brašna ili

pšeničnoga ili kukuruznoga, redovno kuhaju u mlijeku, no često poliju samo istopljenom slaninom. Za začim mnogo upotrebljavaju sitno stucane orahe. Na Božić se svatko pobrine da ima na stolu krme, ili starije ili odojče, ne raskomadano, nego cijelo pečeno na vatri ... piju vino, još radije šljivovicu, a kada ih nemaju, zadovolje se mjesto njih samom vodom.

Jedan od najbogatijih slavonskih spahija u drugoj polovici 18. stoljeća bio je Ivan Kapistran Adamović, sin upravitelja beljskih dobara Martina Adamovića i Anastazije Czindery de Nagy Atád. Posjedi Ivana Kapistrana protezali su se od Erduta i Čepina U Slavoniji do Đelekovaca u Podravini i Križevaca, gdje mu je Judita Spaić de Pernica, kćerka križevačkog podžupana Ivana, donijela u miraz spahiluk Sv. Jelena (Sv. Jelena, Majkovec, Imbriovec, Đelekovec i Kaniža). Za povijesna istraživanja feudalizma i feudalnih odnosa u 18. st., na našem tlu, smatra se pravom dragocjenošću rukopis s naslovom na latinskom *Regulamentum domaniale* (Gospodarski pravilnik), koji je napisao za dvorskog upravitelja imanja u Sv. Jeleni. Zbirka uputa podijeljena je na paragrafe, te upute danas dočaravaju cjelovitu sliku života na feudalnom posjedu u Hrvatskoj u to doba. Zanimljive su, među inim, natuknice o čašćavanju gostiju, te o tadašnjoj prehrani dvorske služinčadi, kočijaša, pastira, težaka i dr. Budući je Adamović najčešće izbjivao s imanja posebnim je paragrafom naredio da sva gospoda koja dođu u posjet imanju mogu biti poslužena s najviše pet jela, osim - napominje taj spahija - ako ne dođe "*vekši gospon od mene*".

Za prehranu služinčadi i težaka naredio je sjetvu *graha, lece, boba, zelja, buča i krumpira* (to je posebno zanimljivo, jer 1774. godine, kada je pravilnik napisan, krumpir je u nas bio tek u početnoj fazi unošenja u ratarski plodored i u ljudsku prehranu). Posebno se u tim naredbama spominju prosena, heljdina i ječmena kaša, a u povrtnjaku je bila obavezna sjetva kelja, ranog kupusa, dinja, povrtnica, krastavaca, salate (koja se "*mora i kuhati i mašćom stepkami poljati*"). U jednom paragrafu strogo prijete onima koji bi krali gospodsku perad.

Knjiga LE PÉLERIN SLAVE (Slavonski putnik) tiskana u Osijeku, na 80 stranica, 1870. godine, autora Jean Victora gotovo je nepoznata.

U zanimljivom “Predgovoru”, autor naglašava da je pokušao u ovom djelu upoznati civilizirani svijet s jednim narodom dostojnim u svakom pogledu. Hrvatska, Slavonija i Dalmacija nepoznata je njenim susjedima, pa i onim najsrodnijim. Nezainteresiranost prema tome narodu, koji zna voljeti i diviti se onima koji ga proučavaju, nepravda je koju on želi da popravi..... Ali, on vjeruje da će ovaj narod igrati veliku ulogu “u povijesti koja dolazi”, jer je narod Hrvatske, Slavonije i Dalmacije važan za konačno rješenje istočnog pitanja koje leži kao teško breme na savjesti onih koji su žrtvovali sreću ovih zemalja slavljaljubivim interesima nacija i njihovim pokvarenim sistemima vladanja.
.....

Victor će se diviti ljepoti i slikovitosti naših krajeva, gostoljubivosti stanovnika, našim sačuvanim starim običajima i našim ljudima i krajevima. Hvali izvanrednu ljepotu naših žena, naše poznate jabuke srčike naše grožđe muškat. Smatra te naše krajeve “za raj, ali izgubljeni raj” za one koji traže zlato i raskoš, dok je pravi raj - ljepota i zadovoljstvo za zaljubljenike prirode i jednostavne idiličnosti”. Oduševljeno opisuje narodnu nošnju i običaje, pića koje piju Slavonci: vino i rakiju (Slivovitz, eau-devie), koju, uglavnom, čuvaju za zimu. Primijetio je da Slavonke mnogo polažu na oblačenje i to čine s mnogo ukusa, naravno onda kada su slobodne od dnevnih domaćih poslova. Snaše (vierges, jeune filles) znalački i s jedinstvenim umijećem uređuju svoje kose, koje ukrašuju s vrpčama i cvijećem.

Nažalost, otkrivamo danas i sami sebe, a pisali su o nama još davno.

Govoreći o životu ne smijemo zaboraviti i koliko je stanovnika bilo u određenom periodu. Neki podaci su na bazi određenih procjena dok su drugi na bazi popisa stanovništva, koje su vodili tadašnji gradski uredi.

Slavonija koja je za dugotrajna Bečkog rata izgubila veliki dio svog pučanstva i mnoga su naselja ostala za dugo vrijeme pusta, imala je po popisu oko 1700. tek nešto preko 140.000 stanovnika.

Slavonija je zapravo *zemlja robova i kmetova, dok u Varaždinu cvjeta raskoš i luksuzan život, sa sjajnim ekipažama, poslugama u livrejama, francuskim kuharima i srebrnim stolnim priborom, slavonske rebele pljačkali su nemilice, njemačke i banske trupe gušile su nemire seljačkih masa na Granici, vješale, batinale i užarenim gvožđem žigosale raju* kaže Taube.

U Slavoniji su posjedi bili mnogo veći, nego u užoj Hrvatskoj, gdje je prevladavao tip latifundija (vlastelinstvo, veliki zemljoposjed). U užoj Hrvatskoj imanja su mnogo manja te je bilo slučajeva da se u jednom selu nalaze kmetovi

nekoliko plemića. Prosječno je na jedno imanje dolazilo u užoj Hrvatskoj svega 30 kmetskih selišta, a u Slavoniji 240 selišta. Čitava uža Hrvatska imala je 1785. na 232.000 stanovnika neplemičkog roda 19.000 plemića muškog roda, od toga velik broj (oko polovine) plemića jednoselaca (koji nisu imali kmetove uopće). Slavonija je na 265.000 stanovnika imala 700 ljudi plemićkog roda. Broj svećenika i ljudi duhovnog staleža bio je svega 1.100 ljudi, a zagrebački je biskup imao najveći dohodak u kraljevini. U Vojnoj Krajini živjelo je potkraj 18. stoljeća 547.000 ljudi, tako da je čitava Hrvatska i Slavonija brojila ukupno 1,196.000 stanovnika.

Godine 1890., 84% stanovništva Hrvatske i Slavonije živjelo je isključivo od seljačkog rada, a u deset najvećih gradova (Zagreb, Osijek, Zemun, Varaždin, Karlovac, Brod, Požega, Bjelovar, Sisak i Mitrovica), bez Rijeke, Dalmacije i Istre, bilo je samo 123.685 stanovnika. Zagreb je imao 37.529 stanovnika, drugi grad po veličini bio je Osijek s 19.778, dok je 1900. imao već 24.930 stanovnika.

Pođete li u Slavoniju, ne tražite Pariz u Babinoj Gredi! Tim se riječima daleke 1911. godine, u *Suvremeniku*, žestio Julije Benešić na sve one koji su u Slavoniji gledali samo “raspojasanu” zemlju, pokrajinu bekrija i bečara, umilnih snaša oblih bokova, raj zemaljski, u kojem kulen, slanina i bijeli kruh padaju s neba, a Dunav, Drava i Sava valjaju vina i ribe koliko ti srce želi. Premda je i Benešić morao priznati da Slavonija rodi “pšenicom, kukuruzom, vinom, hmeljom i repom”.

Gastronomska karta, tj. menu ili jestvenik može nas uvjeriti da je to “maltene” obećana zemlja, carstvo gastronomije i kulinarstva, prema kojemu i pariški sjaj ponekad može, barem na trenutak, izgledati kao - budžak. Cijeli taj kraj još od prethistorije obiluje ribom, divljači, žitom, voćem i inim delicijama.

Još je Luka Lukić 1898. godine opisujući običaje u prehrani seoskog stanovništva (u selima oko Slavonskog Broda) naveo da se uzgajaju 42 vrste jestivih žitarica, povrća i voća. A među nekim voćnim vrstama navodi upravo impresivan broj sorti. Primjerice, krušaka je bilo 22 sorte, jabuka 12, šljiva 7, bresaka 6, trešanja 4 sorte, ..., a sve bez današnjih “zaštitnih kemikalija”. Uzgajala su se i mnoga druga kultivirana bilja, ali ona nisu služila za izravnu ljudsku prehranu, nego kao stočna hrana ili za manufakturnu preradu (lan, grahorica, ..). Prema spomenutim zapisima, izravno za prehranu uzgajali su se: pšenica, ječam, raž, proso, kukuruz, krumpir, grah, grašak, kelj, rajčica (tada zvana - “jabučica”), mrkva, koraba, peršin, celer, pastrnjak, dinja, lubenice, krastavci, paprika, kopar, misirača (suvci), luk, češnjak, repa, rotkva, hren, mak, bundeve (dubleci), grožđe, breskve, kajsije, kruške, jabuke, trešnje, višnje, šljive, orasi, oskоруše, dunje, smokve i dudovi.

Na osnovi svih tih namirnica mogao se sastaviti vrlo atraktivan jestvenik. Svemu tome valja pribrojiti i meso domaćih životinja (goveda, svinja, ovaca i koza), živadi (kokoši, guske, patke i pure), te obilje divljači, ribe, potočnih rakova i puževa (koji su se obilato pripremali za jelo u seoskim domaćinstvima) i žabe (zvali su ih - kraci).

U sve to valja pribrojiti i šumske plodine i plodove tzv. divlje prirode - jagode, šipak, kupine, gljive, drijenak, lješnjak,....).

Nastavljanjem natjecanja slavonsko-baranjskih kuhara pospješili bi turističku valorizaciju cijele regije, a nastavilo bi se i sakupljanje zaboravljenih slavonskih pučkih jela i namirnica. Ponovo bi se “otkrila” i zablistala bi neka zaboravljena jela pripremljena od tradicionalnih namirnica, kao: *svinjokoljski doručak od svinjskih jetara*, jelenska pisanica *Slavonski dukati* (ukrašena žutim kolutima kuhanih klipova mladog kukuruza), *kotleti punjeni na svatovski način* (začinjeni ružmarinom koji je i svatovsko znamenje), *Šokački lonac* (čorbasto varivo od mesa i povrća), *teleća koljenica na našički način* (prema autentičnim naputcima iz dvorca grofa Pejačevića), *parbiks* (slavonsko jelo koje se nekada služilo beračima grožđa ili kukuruza. Grah se kuha s mrkvom, celerom, peršinom, kad je kuhan, izvadi se. Na zagrijanoj masnoći se propirja iskosani luk, doda crvena mljevena paprika i ocijeđeni grah. Promiješa se i usitni kao pire. U dobiveni pire doda se malo juhe, malo brašna, soli, promiješa i zapeče. Ovako pripremljeni grah služi se uz pečeno meso i salatu) i još niz drugih jela.

Grah se kuha s mrkvom, celerom, peršinom, kad je kuhan, izvadi se. Na zagrijanoj masnoći se propirja iskosani luk, doda crvena mljevena paprika i ocijeđeni grah. Promiješa se i usitni kao pire. U dobiveni pire doda se malo juhe, malo brašna, soli, promiješa i zapeče. Ovako pripremljeni grah služi se uz pečeno meso i salatu) i još niz drugih jela.

Zahvaljujući, novinaru, gospodinu Ivi Lajtmanu, prerano preminulom bardu naše autohtone gastronomije, mnoga jela su ostala zapisana i kodificirana, te korištena u ugostiteljskim objektima u turističko-kulinarskoj prezentaciji.

Velika većina panonskih seoskih naselja, od Srijema, Slavonije i Baranje, imaju i danas, barem u svojoj osnovi, svoj davno stečeni “image” - sliku. Sliku koju pokriva pojam “ušoreno selo” ili nizno selo. Pojam koji u sebi nosi samo grubo fizičko određenje okupljenog naselja s obje strane ceste (puta) uz koju se na uskim dugim parcelama nižu kuće jedna do druge. Riječ “šor” znači linija, sokak, ulica, u liniji postavljene kuće, riječ je mađarskog porijekla; *sor* - linija, niz, red, vrsta.

Povijesnih podataka o kući u Slavoniji prije turskih osvajanja sredinom 16. stoljeća gotovo da i nema. O materijalnim ostacima da i ne govorimo, budući da su kuće, pretpostavlja se, bile građene od drveta ili pletera, premazane blatom, što

znači od nepostojanih materijala. Iz vremena Turaka ima nešto povijesnih podataka, donosi ih Tadija Smičiklas u knjizi “Dvjestogodišnjica oslobođenja Slavonije”. Među najvažnijima je opis Pavla Rovinjanina iz 1640. i to opis kuće jednog seoskog kneza. Iz opisa proizlazi da knez ima više malih drvenih kućica - koliba od drva - *kakva dva koraka široka a toliko i visoka, pokrita bukovim daskama, a duga oko osam koraka. Ona služi za spavaonicu, za kuhinju i za dvoranu. Sa strane ima staju iz koje vode vrata iz te sobe te kroz sobu unilaze i izlaze krave kojih je dosta ima.* Sjedilo se na podu - opisuje Rovinjanin - oko stola prostrta na zemlji.

Ovakav izgled kuće uvjetovan je samovoljom spahija i turskih vojnika, koji su branili kršćanima i Židovima graditi kuće veće nego što ih grade Turci, a oni vole stanovati u manjim kućama i kolibama, kako kaže Smičiklas.

Sudeći po povijesnim izvorima, slavonska se kuća nije znatnije mijenjala sve do 18. stoljeća, tj. za više od 50 godina nakon oslobođenja Slavonije od Turaka 1699. godine. O izgledu kuća i sela iz druge polovice 18. st. postoji nekoliko pisanih izvora. Najvažniji je svakako spjev “Satir” Antuna Matije Reljkovića (1732.-1798.) koji osim što daje podatke o izgledu kuće i sela u drugoj polovici 18. stoljeća donosi još vrelo podataka o životu slavonskog sela, pravu malu “enciklopediju” sela u Vojnoj krajini. Samu kuću Reljković opisuje kao neomazanu brvnaru, otvorenih prozora, bez elementarnog posuđa. Od Reljkovića i iz još nekih izvora saznaje se da se u to vrijeme još ne grade štale za stoku. U drugom dijelu “Satira” izdanom 1779. stoje stihovi:

*jer sva sela već u redu stoje
svaka kuća ima mjesto svoje
sve u redu i sve po numeri*

što znači da su to počeci ušoravanja.

Stambena slavonska kuća razvijala se vremenom, kako gradnjom tako i unutrašnjim rasporedom, od davne tradicionalne prizemne trodijelne kuće zabatom orijentirane prema ulici, građena na samoj liniji, pokrivena dvostrešnim krovom. U sredini je kuhinja (kuća), do ulice, velika soba, i na suprotnoj strani mala soba. Današnje najstarije kuće koje su sačuvane (rijetko ali ipak pokoje i poslije Domovinskog rata) stare su tek oko 180 godina, tj. iz sredine 19. stoljeća. Iz ulice pristupalo se u dvorište, odavde u kuhinju s ognjištem a iz nje u jednu i drugu sobu. Trijem se nalazi ispred kuhinje - središnjeg dijela kuće, kasnije se produžio uz cijelu kuću, tako da su ulazna (pješačka) vrata na zabatu do ulice. Soba je najveća prostorija u kući (iz kuhinje se ložila sobna peć): širine 3,5 - 5 m, dužine 4 - 5,5 m. Kuhinja je manjih dimenzija (podijeljena na dva dijela, u stražnjem dijelu je ognjište, iznad njega je dimnjak (odžak) u kojem se suši meso),

a otprilike jednake veličine je i mala soba. Svijetla visina svih prostorija je 230-240 cm. Kuhinja je pokrivena ciglom i potaracana, soba nikad. Pod u sobi je uvijek od nabijene zemlje (ilovače). Odmah pokraj ulaznih vrata je velika sobna zemljana lončarska furuna (peć) sa zelenim kalićima i pokraj nje sveta sličica. Uokolo peći uzidana je drvena klupa da se može sjediti i grijati. Na polovini sobe bliže pročelju je veliki stol (sinija) a okolo njega su klupe. U pročelju je uvijek klupa za kućnog gazdu ili gosta (čime mu se ukazuje počast). Nad stolom uvijek visi lampa. Suđe je zemljano a pribor drveni (žlica i vilica). Sobica je obično prostorija za gazdu, gdje on stanuje i prima goste. Ukraj sobe je komorica gdje stoji smok i suho meso u ljetno vrijeme.

U prvobitno rađene kuće od drvene konstrukcije ispunjene pleterom, mazane blatom (ilovačom pomiješane s pljevom) bijeljene vapnenim mlijekom s obje strane, polako prelaze na novi materijal čerpić (prijesnu ciglu). Kao pokrov dugo vremena su se koristile drvene dašćice (šindra), zatim trstika i slama i naposljetku crijep „biber“ (crijep zaobljen s jedne strane, s izbočenjem kojima se drži za krovnu konstrukciju. U likovnom smislu kuće su dotjerivane do savršenstva. Kasnijim razvojem dograđuje se u produžetku *kiljer* – sobica, klijet, vajat, pojatak, kućar, pod istim krovom ili odvojeno, za težački alat, bačve i drva. Pred kućom je obično krušna peć, ljetna kuhinja, ambar i košnica pčela, a često i bunar s pitkom zdravom hladnom vodom. Uz bunar cijele je godine bujna trava na kojoj su se rado igrala, a stariji nakon naporna rada odmarali, razgovarali i o sutrašnjem se poslu dogovarali,. Podalje od bunara, tog drvenog vodovoda i zemljanog hladnjaka, nije bilo tratine jer je sitna stoka rovala gujavice i lukovice a cijela jata kokoši, gusaka, pura i pataka počupala svaku travku. U produžetka dvorišta je kolnica, kuružnjak, pušnica, i naposljetku štale, štagljevi i sjenici a u nastavku je obično vrt i voćnjak pa zatim njiva.

Za konje, goveda, svinje i ovce podizane su zasebne drvene šibljem ispletene te blatom i pljevom namazane štale te pojate ili slamnate nadstrešnice. Vrt, bašča uz različito povrće obavezno ga je ukrašavo pokoji struk suncokreta, maka ili i sitnog cvijeća: bosiljka, mileduva, pelina, fajgla, fijojllice, lipe kate, kalopera, zumbula, jagorčevine, ružica i ružmarina.

Voćnjak je u proljeće opijao mirisima cvjetova: šljiva, jabuka, krušaka, bresaka, kajsija, dunje, višanja i trešanja.

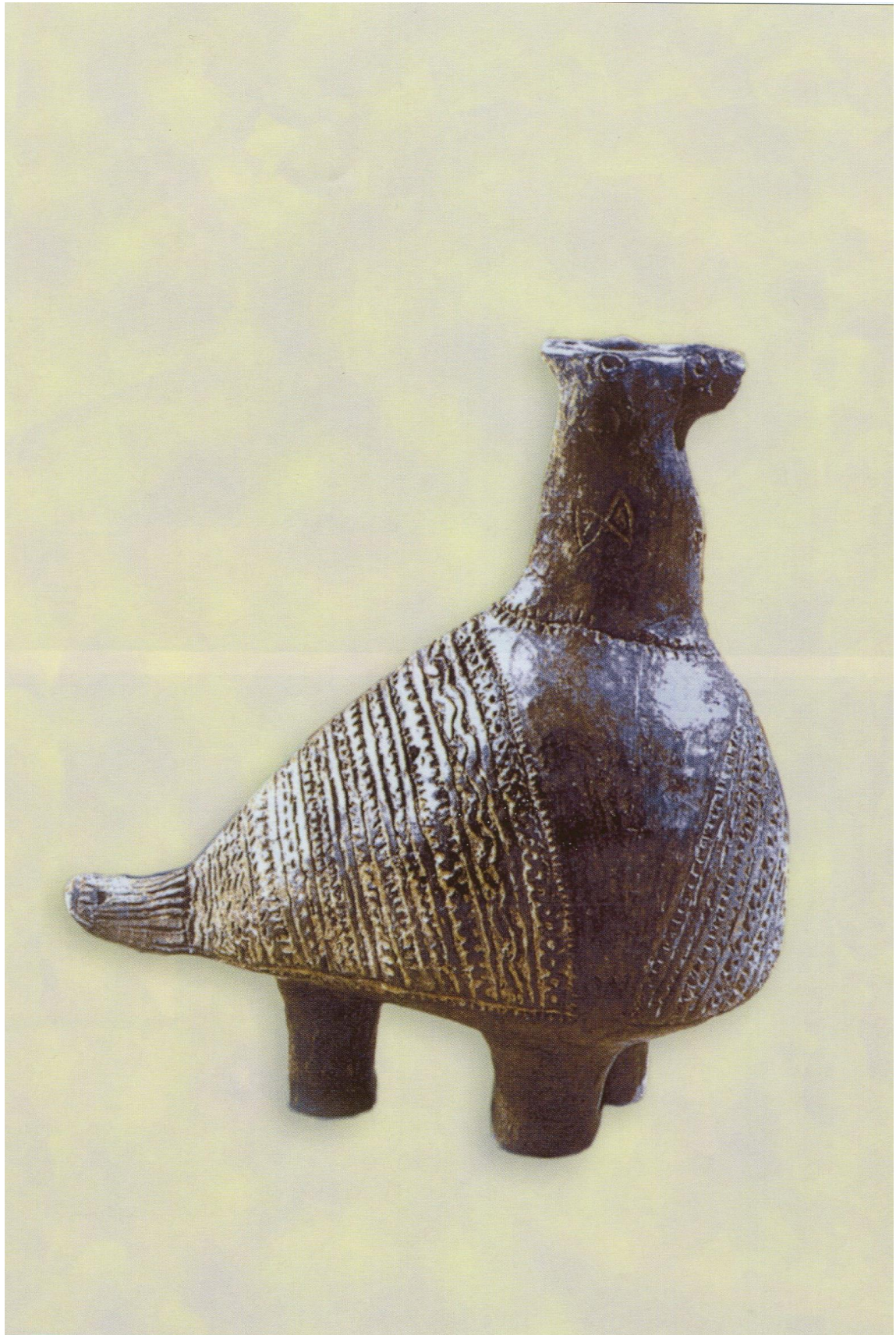
U sredini tesanim letvama ograđenog dvorišta nadvisio se divovski hrast, orah, dud ili lipa zbog cjelodnevne sjene i zaštite od oluje.

Između kuća i graba (prema cesti-kolniku) nalazi se travnjak s drvoredom. Izvorno najčešće dudovima, ali i bagremon, jorgovanom, bazgom, glogom, trnjinama šipka, malinama i kupinama, voćaka divljaka te živice, i nogostupom do samih zabata tj. na samoj liniji kuće. Na travnjaku, u liniji drvoreda, nalazi se o koja drvena klupčica za sjedenje (...*dva hrastova stupčića i jedna daska bijahu donedavno jedini dijelovi ovih kolektivnih sjedalica. Standardne klupčice davale*

se mjesta za - 5 ili 6 osoba. Nedjeljom i blagdanom popodne, klupčice bi ispred kuće oživjele. Muškarci su zauzimali mjesta na klupčici, a žene bi iz kuće donosile niske stolčice ručne izrade i sjedale u krug. ...Hladna voda ili košara krušaka ili šljiva bila im je jedina čast. ... Pri takvom nedjeljnom plandovanju, gdje su klupčice bile neka vrsta usmenih novina, pričalo se i o poljima, kanalima koje treba čistiti, o svađama ili tučama zbog meda, troškovima, pri izradi kolskih kotača ili potkivanju konja, ... Nedjeljni je sumrak praznio klupčice. ljudi su odlazili podmiriti konje, žene podojiti krave. Mladež se spremala u selo, gdje će uvečer dizati prašinu igrajući kolo. Od ponedjeljka do slijedećeg nedjeljnog popodneva klupčice su drijemale bez divandžija.

U 19. stoljeću pojavljuju se kuće uzdužnog pročelja tzv. kuća “fronta puta”, pod utjecajem grada, tj. obrtničkih i trgovačkih kuća koje su bile uglednije (bogatije). Opeka i crijep sve više zamjenjuju dosadašnje materijale, tako da se kuće i gospodarske zgrade grade i van izvornih oblika.

Danas samo rijetke razglednice, od prije pedeset godina, podsjećaju na nizove kuća autohtonog graditeljstva, u Nuštru, Duboševici (pokrivene trstikom i slamom), sela Suza u Baranji sagrađene samo s jedne, povišene, strane ceste, Kopačevu (kuće baroknih zabata), Aljmašu





POZDRAV IZ VUKOVARA
GRUSS AUS VUKOVAR

Dvor Grofa Eltza
Graß Eltz'sches Schloss



Pozdrav iz Vukovara
Gruss aus Vukovar

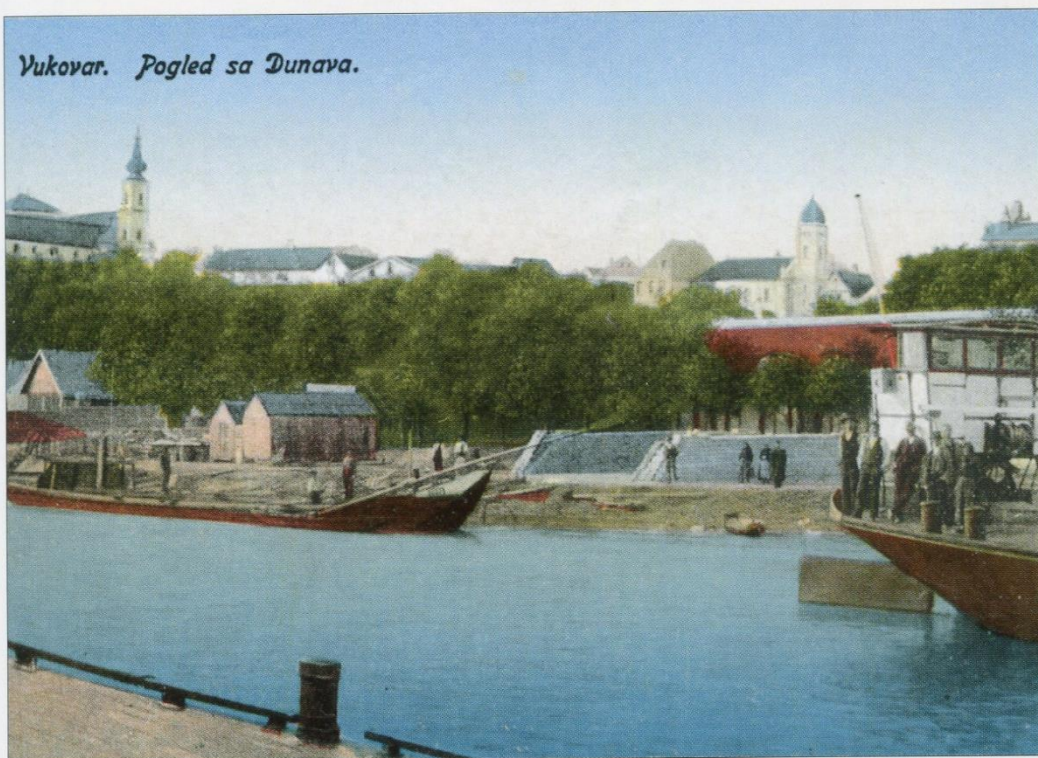
Franje Josipa ulica
Franz-Josefa-Gasse







Vukovar. Pogled sa Dunava.





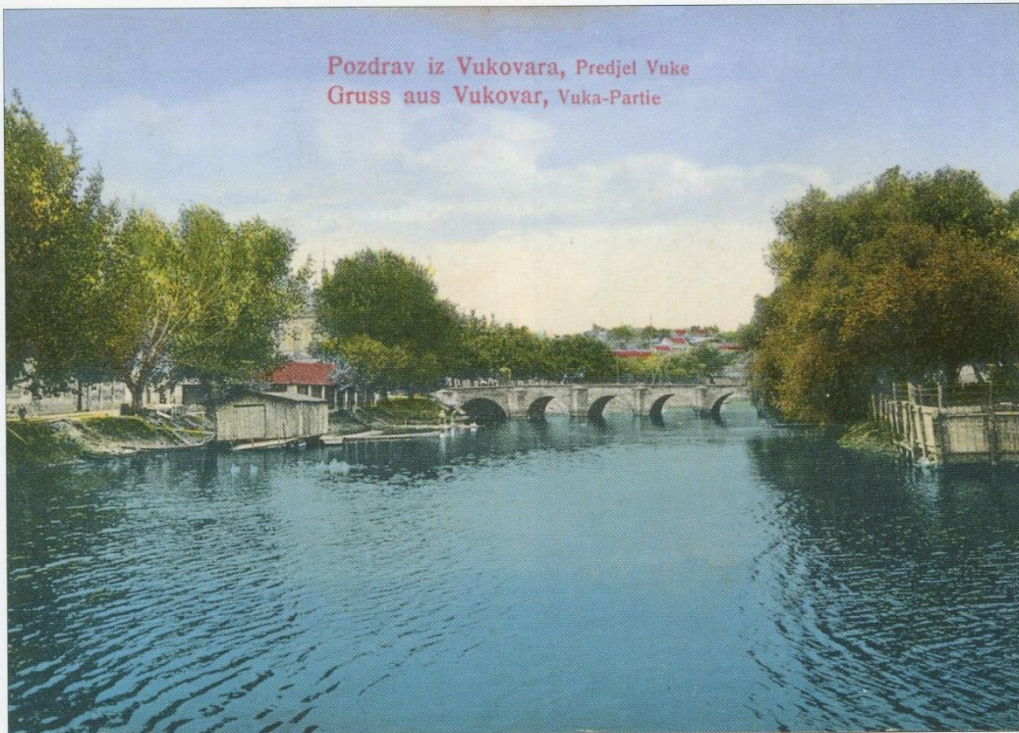
Gornji dio starog Vukovara

Naklada: Srijemskih Novina

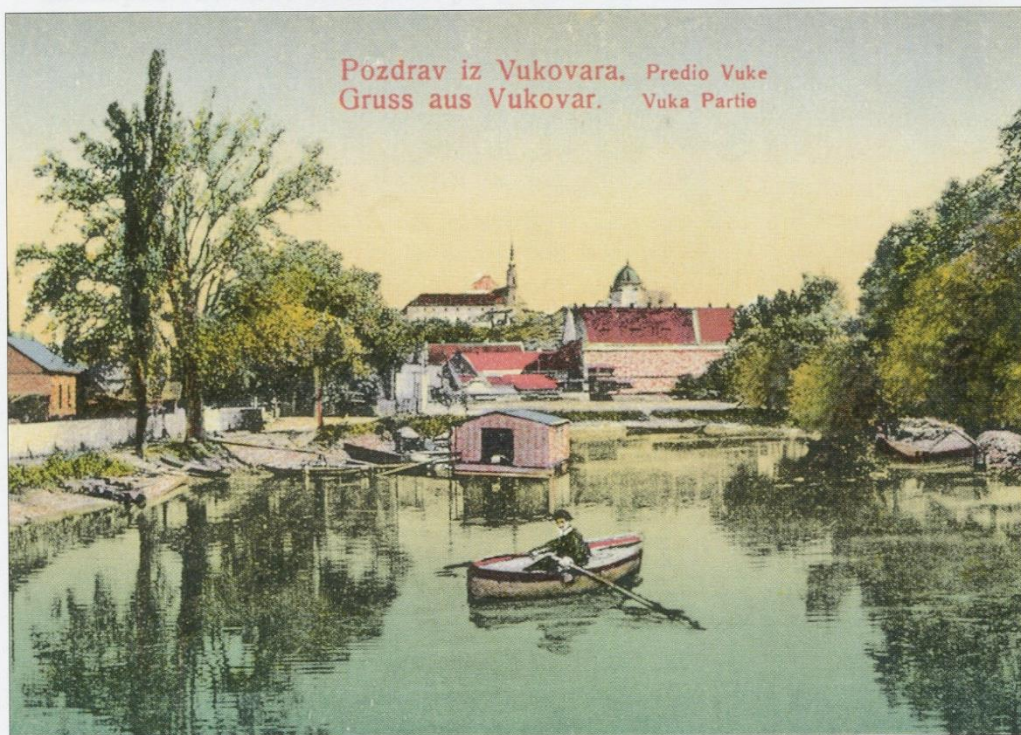


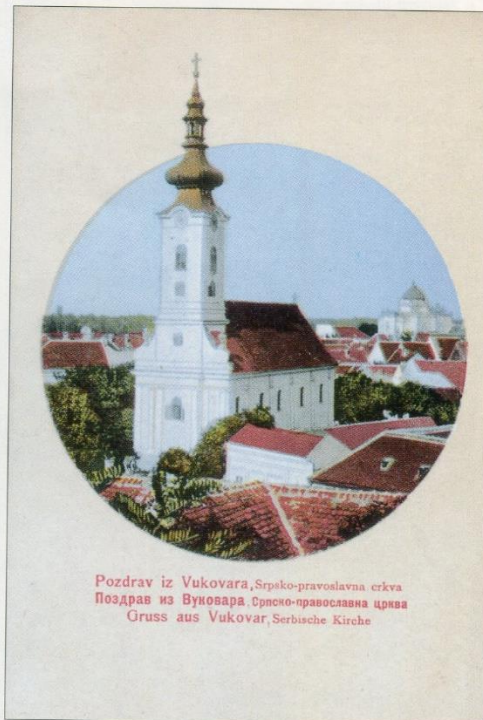
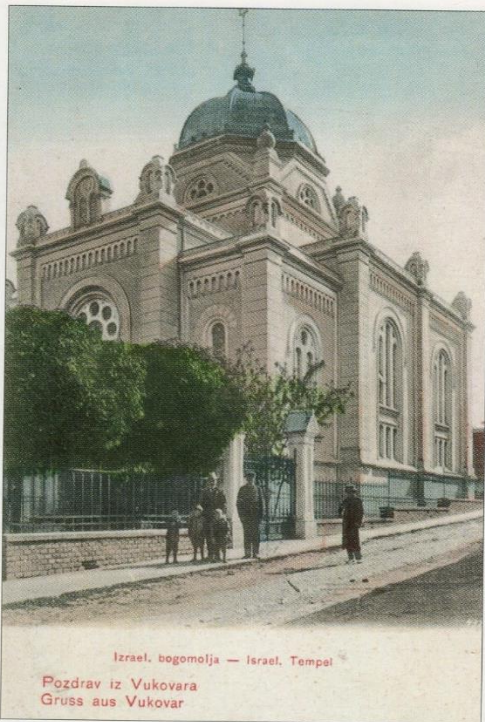
Pogled na Vukovar sa Vukom

Pozdrav iz Vukovara, Predjel Vuke
Gruss aus Vukovar, Vuka-Partie



Pozdrav iz Vukovara, Predio Vuke
Gruss aus Vukovar. Vuka Partie





JELA

Neki tvrde da ne postoji slavonska kuhinja nema, da je to samo mješavina različitih utjecaja. No, treba znati uspješno izmiješati domaće tradicionalne naputke s onima koje su u grofovske kuhinje donosili bečki, francuski i talijanski kuhari s utjecajem obližnje Mađarske i Vojvodine, te specijalitetima nacionalnih manjina. U taj mozaik Česi su dodali okruglice, Slovaci tjesteninu, Srbi neke specijalitete s roštilja, a drugi stanovnici dah orijenta, da ne govorimo o finim kolačima austrijske monarhije. Ukratko, današnji gastronomski mozaik samosvojna je mješavina u kojoj pretežu teška jela, jako začinjena, masna i obilata ali s njima prijaju izvrsna slavonska vina, tako da se sve stapa u sklad. U Slavoniju su se slijevale neprekidne kolone Hercegovaca, Ličana, Dalmatinaca, Primoraca i Zagoraca u potrazi za boljim životom. Svoje, tada relativno siromašne krajeve iz kojih su dolazili, mijenjali su za bogatu Šokadiju. Ona ih je širom prihvaćala i s vremenom pretvarala u Slavonce. Tako se mijenjala i kuhinja prihvaćajući i nove kvalitete.

Tu pogrešnu sliku o slavonskoj kuhinji, koja osim kruha, šunke (sušene, kuhane i najčešće pečene), krvavica slanine, sireva i luka, nudi još samo hrpetine mesa, uspješno su razbili mladi kuhari, natječući se na *Ferialu* i gastronomskim izložbama koje su poodavno održavane u Vukovaru, Vinkovcima, Đurđevcu. Propozicije da se na natjecanje dođe s izvornim narodnim regionalnim jelima, ponukao je mnoge mlade kuhare da se upute u istraživanja i rekonstruiranje jela svojih baka, neka danas već praktički potpuno zaboravljena.

Bez imalo pretjerivanja, možemo ustvrditi da se ta zaboravljena jela mogu uvrstiti i u vrhunsku modernu kuhinju.

Pod europskim suncem nema previše novih i nama nepoznatih jela. Sva su ona srodna i slična, ali ipak uz neke različitosti koja ima daju i njenu autohtonost, samo mi, nažalost, uveliko zapuštamo, zanemarujemo naše specijalitete i nedostatno zastupamo na europske stolove.

O bogatoj gastronomsko-kulinarскоj tradiciji Vukovara svjedoči i posuda za piće u obliku golubice (Vukovarska golubica), vrijedan nalaz, koji pripada tzv. vučedolskoj kulturi, staroj oko 6000 godina.

Iz tog davnog doba ostala nam je i *pokljuka* zemljana posuda za kuhanje, pečenje (sinonim za lopižu, crepulju). Izvorna posuda je isto bila od zemlja, ali je to ustvari bila pokretna mala pećnica loptastog oblika, podijeljena u dva dijela po sredini. U donjem dijelu ložila se vatra, a u gornjem dijelu pekla se ili kuhala željena namirnica.

Nedjeljni ručak (samo jedan od primjera) bio je mnogo bogatiji od onog koji se priprema radnim danom. Prije nedjeljnog ručka gucnula se *čašica domaće rakije* (šljivovica, komovica, kajsijevača, dudovača ili višnjevača), uz to se čalabrcnuo komad *hladne štrudle sa sirom*, kao predjelo.

Tada je slijedila *juha*, koja može biti od *govedine*, *svinjetine* ili *mesa peradi*. U juhu se ukuhavaju *domaći rezanci*, a u svečanijim prilikama *jetrene okruglice*. Poslije juhe jede se “*rinflajš*“, to je *kuhano meso iz juhe*, a uz meso se prilaže i *kuhani krumpir*, cijeli ili pire. Tu obavezno ide i umak, koji može biti i od rajčice, ali je vrlo cijenjeni i umak od mirodije, tj. od kopra, koji se služi samo uz kuhanu govedinu.

Poslije “*rinflajša*” s umakom jede se pečeno meso, koje se služi zajedno s nekim sezonskim “*cušpajzima*”, tj. *varivima*. Ljeti će biti od zelene bundeve.

Napokon, nedjeljni ručak završava s obaveznim kolačem, kao npr., *štrudlom od maka*.

O žetvi pšenice, kad je poznata srpanjska žega, još od doba kad se radilo sve kosom i srpom, vršidba se nije mogla zamisliti - bez *guske* na stolu, te kraljice stola.

Jedno od najvažnijih gesla negdašnjih slavonskih bećara glasilo je: “Piti, jesti i curice ganjati”, no to nije značilo i ne raditi. Ljeti kad se vršilo žito, kažu, bilo je svega toga napretek. Težacima koji bi poslovali oko vršilice obično se, za objed ili večeru, priređivao i *gušćji paprikaš*, a pila se rakija i vino.

U starim zapisima kod pečenja rakije nije pisalo o njegovanju gurmanskih rituala, ali usmena predaja zna da su jači gazde, u dane pečenja rakije, *naticali na ražanj poneko prase*, masteći brkove uz priče o tome kako je nekoć bilo i ispirući te brkove u *mladoj šljivovici*. Našlo bi se tu i štogod drugog za prigristi, npr. *paprenjaci*.

Kad su zapuhali kasnojesenski vjetrovi, donoseći miris prvog snijega, naši domaći gurmani posvetili su se “*zamamnim svinjarijama*” - *krmokolju* - kolinju, svinjskoj gozbi. Svaka takva gozba, u skladu s uputama kulinarske tradicije, započinjala je napršnjakom domaće rakije - radi “*ohrabljenja u susretu sa svinjom*” a ne radi apetita, zatim je slijedila *šunka i kulen*. Nakon nekog vremena kad su prvi “*krmci*” bili raspoloženi i izvađena im iznutrica, slijedila je tradicionalna kolinjska užina koja se čalabrcnula s nogu, usput, uz posao. Bila su to *pržena svinjska jetra* ili “*crne đigerica*”, te potom vruće “*krofne*” s *pekmezom od šljiva*, a ako je hladno (a svinjokolje se i priređuju za hladnih zimskih dana) bit će posluženo i *vruće kuhano vino*. Oko podneva poslužuje se kolinjski objed. Jedno od jela kao: *kisela svinjska čorba*, *kolinjski čobanac*, “*krofne*”, *salenjaci* i *vino*. Napokon, poslije popodnevnog posla, večera, prava je parada kolinjskih specijaliteta: *juha od svinjetine*, *kuhana svinjetina s bijelim umakom od hrena*, *sarma*, *pečene svježe kobasice*, “*štruca*” od *mljevenog mesa*, svinjski *karmenadli*

u bijelom vinu, ... Naravno, ne sva ova jela, nego samo izbor nekih od njih, zavisno od mjesta do mjesta i domaćina.

“Šokački trokut”, kako zovu mali kutak Baranje, zadržao je stari običaj osim šokačke ikavice i - *guščje kolinje*. Sela Draž, Duboševica, Gajić, Topolje kao i poznato ribičko okupljalište Puškaš u predblagdansko vrijeme imaju tradicionalno klanje gusaka. Mala zajednica adventista koja se striktnije pridržava nauka Biblije guščje meso konzumiraju tijekom cijele godine umjesto svinjetine. Od gusaka koje u prosjeku teže 5 kilograma izrađuju šunke, slanine, kobasice kao i drugi kod svinjokolja. Prije posla, umjesto rakije ili kuhanog vina kao kod svinjokolja, veselu atmosferu podgrijavaju groždanim sokom. Nakon što guskama puste krv slijedi karakterističan način skidanja perja “peglanjem”. Svaku gusku omotaju mokrom krpom i peglaju vrućom peglom kako bi lakše skinuli i najsitnije perje. Nakon toga guske stavljaju u vruću vodu na “šurenje” kako bi skinuli perje. Poslije “perušanja” slijedi “raspravljjanje” (komadanje) pojedinih dijelova guske. Kljukane guske kukuruzom i zelenilom osim kvalitetnog mesa daju i cijenjenu jetru koja zna težiti u prosjeku i pola kilograma. Dimljeno guščje meso, kobasice i guščja mast konzumira se tijekom cijele godine, dok je guščja mast od davnine poznata kao i lijek protiv bronhitisa. Pače (*hladina*; *hladetina*) od guščjih vratova tradicionalno je muško jelo nakon polnoće.

Parafrazirajući *Matiju Antuna Reljkovića* i njegove stihove o “*Slavoniji, zemlji plemenitoj*”, nadajmo se da se ne bi naljutio, na jednom *Ferialu* (prije deset godina), međunarodnim danima turizma na Zagrebačkom velesajmu, Slavonci su nastupali s parolom: “*Slavonijo, zemljo plemenita, tko u tebi nema apetita!*”, izazvavši pravu kirvajsku gužvu među posjetiocima svojim davno zaboravljenim specijalitetima slavonske kuhinje. Neka od tih jela bila su u svojim osnovnim crtama opisana još prije više od dvjesto godina.

Korizma

Izostavljanje namirnica mesnog podrijetla, štovalo se tijekom cijele Korizme, jer ne izdržati iskušenje mesnog jela bilo je sramotno i izdajnički.

Blagoslov jela općenita je hrvatska pučko-crkvena tradicija, a obavlja se još i danas (ali manje) *na Veliku subotu* ili rjeđe na Uskrs. U prošlosti iz svake je kuće jedna žena nosila na blagoslov košaru punu jestvina, zvanu *svetenje*, posvećenje, posvećenica, posvetilište. Blagoslovljena jela nisu se smjela okusiti prije Uskrsa, smatrana su svetima, tj. da imaju posebne moći. Čuvali su jedno jaje ispod strehe da se zmije na zavuku ispod grede, jedno su zakopavali u žito na njivi da ga ne bi crvi podgrizali, a jedno stavljali u ambar u sjemensko žito da bi urod bio bolji. Uskrsna jaja bojali su bojama od korijena biljke broć, od kore crvenog luka (jaja su dobivala lijepu crvenu boju) ili, što je noviji običaj, varzilom - bojom od kore brazilskog drveta. Bio je običaj i stavljanja kuhanog jaja u mravinjak gdje su mravi kiselinom izveli šare na jajetu.

U vrijeme Korizme meso se jelo samo nedjeljom, i to najviše perad, riba rjeđe. U ostale dane preko tjedna najčešće se jeo grah, krumpir, tijesto i palenta. Dva dana u tjednu utorkom (ili ponekad srijedom) i petkom, strogo se pazilo da se hrana ne začini masnoćom. *Pampole* - kuhani grah začinjen s lukom i crvenom paprikom, a jede se namazan na kruh. Od graha se pripravljaio “suhi grah”, “suhoparni grah”, tako da se uz grah kuha crvena paprika, rijede s mrkvom, uz dodatak rezanaca, koji su pripravljeni samo od brašna i vode. Često posno jelo je bila *popara* - juha od popržena brašna, koja se prelije preko ostataka starog kruha narezanog na kockice. Krumpir je najraširenija posna hrana, kuhan kao *gusta juha* ili *kisela juha*, uz dodatak žlice octa. *Šterc* - kuhani krumpir nakon cijedenja stavi se na poprženi luk, uz dodatak crvene paprike i soli, te pomiješa s kuhanim tijestom, cesto korizmeno jelo. Kuhanu tjesteninu, rezance, posipali su makom ili orasima.

Nedjeljni ručak u dane posta sastojao se od *kokošje juhe*, *mesa s umakom od češnjaka*, *višnje* ili *hrena*, *gibanice* na “*kiselo*” nadjevene *makom*, *orasima* ili *rogačem*.

Na *Veliki četvrtak* jeo se samo *suhi grah* i *beskvasna pogača*. *Posoljeni kruh s paprikom* jeo se jedanput dnevno, a za večeru se jela *gusta krumpirova juha*.

Na *Veliki petak* kuhala se šunka i “šarala jaja”, a “*trud vrbe*” (guba vrbe) svetio se u crkvi u vjeri da donosi svjetlost u kuću.

Veliki petak, dan Klanjanja svetom križu, dan je posta i nemrsa, dan je spremanja - *svetanja*, posebnog jela koje se na Veliku subotu nosi u crkvu na blagoslivanje, kojeg redovito nose djevojke. Prije podne pjeva se u crkvi “Isusova

muka”, a poslije podne se šaraju šibe od vrbovine ili sibovine. Šaraju se i jaja u raznim bojama i “muštrama” koja će se darivati djeci kada čestitaju Uskrs ili će se tim jajima “tucati” (kaže se da su za to najbolja jaja kuhana u lukovini (s lukom). Neki su igrali igru ”zabijanja”, metalnog novčića (novčić se na rubu istanji, zaoštri, i baca u jaje). Ako se zabode, ode i jaje, ako ne, novac dobiva onaj koji drži jaje. ’uhvati’ - “gori kao prid crkvom”.

Na Veliki petak momci su se oblačili u “stražare”; u kožne čizme, stražarske kabanice i plišane crne šešire. Zadatak im je da prate župnika od župnog dvora do crkve. Oni čuvaju i Isusov grob uz koji se vjernici mole. Predvečer nalože veliku vatru; za lošeg vremena, vatra slabo gori, pa otuda i izraz naših kućanica kad im vatra u peći neće da “uhvati” - “gori kao prid crkvom!”.

Na Veliku subotu kuhala su se jaja i *hladetina*, koja se jela navečer po povratku iz crkve. Večernja gozba je počinjala *kobasicama*, *šunkom* i *svinjskim jezikom*, a završila s *uskršnim pecivom*, kolačićima nazvanim *šape*, *linzeri* i *bebke*.

Davnašnji običaj je bio, za Sv. Nikolu, umijesiti veliki kruh u koji se stavljao cijeli šaran. Od ovako pripremljenog pečenog kruha svećenik je za sebe uzimao polovicu. Domaćice su se trudile da prevare svećenika pa su kruh mijesile tako da se ne vidi u kojoj je polovici šaran.

Na Veliku subotu, Vazmeno bdijenje, se odvezuju zvona i kuha “svetenje”. Obvezatno se kuhala *šunka* ili *suho meso*, *suhi svinjski jezik jaja*, klala živad i pekli kolači od oraha, maka i sira, *tanka ili posna gibanica*. Uskršnji kruh *vrtanj* (od crnog pšeničnog brašna i mlijeka; okruglog oblika s rupom u sredini, premazan jajetom i išaran vilicom). Uskršnja peciva (okruglog oblika od bijelog ili miješanog / bijelo pomiješano s kukuruznim / brašna) bila su poznata i kao *leb kruh* ili *vrganja* (oblik puža). Kuhana jaja, lijepe žute boje ili crvenkaste, bojili su u vodi od luka črlenca ili u vodi od crvenog graha.

Djeca predvečer izrađuju “gniježda” da bi im zec donio darove.

Mijat Stojanović hrvatski učitelj iz Babine grede, u svojim autobiografskim zapisima “*Sgode i nesgode moga života iz 1874. godine*” (objavljene u tekstu “Slike iz života hrvatskog naroda o Slavoniji i Srijemu” Zagreb, 1881.) piše da se dok je bio dijete korizmenom postu neobično radovao.

Na Čistu sriedu da vidiš strinu Janju cika Marka, kako u cjedju sve lonce, zdjele, ladnjeve (tanjire) okuhluje od mrsna smoka! Sve riba i ere, da neostane nu pulice što godj mrsna i mastna na nijednoj posudi.

Od čiste sriede do Uskrsa ne jede se ni truna mrsna smoka. Reduša kuha grah, kupus, začinjen bundevskim sjemenom stučenim i skuhanim, taranu i kašu, više navarnu, nego začinjenu, liekom ili rezance s makom, lokšice (juvkice) sa mliečem bundevskog sjemena. Osim toga jedu i luk, rotkvu, poparu, gnjecani grah (papulu), pekmez, racanke pečene, krumpir kuan i pečen, misirače, duplek-dinje,

kokice ili pucavice, kuhan kukuruz, suhu ribu, suh sir, rezance posute utrenim na trenici suhim sirom, buzu.

Tako je u svakoj imućnoj kući, gdje je zadruga radina, te gdje su domaćin i domaćica valjani, pak se kroz ljeto spremi posebni smok.

Jaja, sir, maslo, mlijeko, skorup, sirenje i drugi takozvani bieli smok jedu se samo praznikom i nedjeljom, a inače poste strogo i od toga. Pa opet nitko nebude nikad gladan! Svakda dobra domaćica priskrbi toliko postna jela, da se svako zasiti. I tako brzo prođe tjedan po tjedan: čisti, pačisti, bezimeni, sredopostni, gluhi, cvietni i veliki. Pak eto i Uskrsa sa šernimi jaji i sa svetenjem, sa šunkom i zaoblicom, s kulienom, s pečenicom i kobasicom (kulienovom sekom).

Dok sam bio diete, radovao bih se korizmenom postu, u kojem se kuha mnogo ošapa (kalotina jabukovih i kruškovih) i suhih šljiva, tarane i kaše mliekom začinjene. Praznikom bude cicvare, gibanice, sirenja, makovače, rezanaca sa utrenim suhim sirom. To bi sve rado jeo, pa i voća suha i sveža, pak bio zdrav i cio, kano jelen. Ni glava me nikada nije zaboljela. A borme sam se za vrieme mesojedja često pobolio, te bih prolietao od slanine, od krvavice i dievenice, od mastne svinjetine. Mlada bi me snaga ostavila kad bi jeo tučno i mastno. Majka me je moja od toga čuvala.

Kad se god sjetim djetinjstva i postnih jela u korizmi, prolaze me njeakva mila čuvstva, njeka slast života i užitka, koju ne mogu opisati.

Kako li mi je onda svako prosto jelo u slast išlo! Pokušavao sam već više puta, odkako sam gospodar u svojoj kući, počastiti se onako prostim, postnim jelom. Aja! Nije onako tečno i sladko. Valjda zato nije, jer ga nije skuhala majka, ili, jer sam se sad već naučio na gospodsko jelo. Biti će to.

Narod veli: Vrieme se mienja. A ja bih rekao: Nemienja se samo vrieme, nego i nas ono silno mijenja: Tko ostari, nemože se više pomladiti. Starac nemože više postati diete. Tako ni ja nemogu više postati dječakom, koji je kroz korizmeni post jeo u slast kukuruznu kašu, mliekom začinjenu i kuhan ošap; koji je često bos skakutao po snijegu. A sad traži papuče izpod postelje, čim ustane, da nestane bosom nogom na pomost ili pod, na daske u toploj sobi. Mogao bi nazebsti i uhvatiti hunjavicu.

Ali je gospodski sviet raznježen i neokaljen; za ništa nije otvrdnuo. Ima više potreba nego ih iziskuje priroda. I tim sebi sam ogorčaje i pokraćuje život. Sreća moja. što sam u svojem djetinjstvu okaljen i otvrdnuo! To mi još i sad mnogo pomaže, te se neplašim svakoga mraza, ni svake promahe zraka, ni ovoga, ni onoga, od čega nježna odgojena gospodska djeca boluju kano ljudi u zrelijoj dobi i kano starci od kihavice, od groznice, od protislih, od vrtoglavice... I što ja znam, od kava ne zla! Bar sam od toga prost i obezbiedjen.

Svakomu bih gospodinu i svakoj gospođi savjetovao, ako zaista želi dobro svojoj djeci, neka je u djetinjstvu odhranjuju prosto i neka nastoje otvrdnuti jelom i odielom svoju djecu što više, držeći se prosto prirode.

Uskrs je veliki katolički obiteljski blagdan, kad se cijela obitelj okuplja za stolom, i u zadovoljstvu mira i blagostanja svojim jelom, vinom - kao kapljicom simboličnog značenja, i odlaskom u crkvu, se prisjeća posljednjih dana života na Isusa, Božjeg sina i spasitelja. Uz Božić, to je glavni datum kršćanskog kalendara. Do Uskrsa se strogo postilo, osobito u prvom tjednu korizme, kada se nakon što su pepelom oribane sve posude, nije ni “bililo” odnosno nije se jelo ni mlijeko, mliječna jela, niti jaja. Grijech je bio i požudnije mirisati *kulenje* i *šunke* u odžaku, govorile su stare žene.

Svoju duhovnu pripravu za blagdan Uskrsa započeli su “*od ponoći trećega dana fašanga*”. Od toga dana pa sve do Uskrsa, u vrijeme Korizme, traju dani posta, odricanja, molitvi i pokajanja. U kući i oko nje sve se čisti, pere i “luži” da se skine i najmanja prljavština, a osobito masnoća.

Ujutro na **Uskrs** nosilo se u lijepo ukrašenim košarama (čuvanim samo za *svetanje* uskrsni blagoslov jela) nešto od hrane na blagoslov, kao npr.: *cijela kuhana šunka, kulin, kulinova seka, podvoljak slanine, kobasice, dvadesetak pisanica* (obična ili šarena, kokošje, purina, pačja ili guščja), *sir, sol, hren* (ali u korijenu), *mladi luk, okrugli kruh, pletenica od kruha, uskrsno pecivo* (pletено pecivo s umetnutim jajem), *uskrsna pogača, uskrsni peretak, nekoliko gibanica, gužvara* (gibanica s orasima ili pekmezom), *peršinovo lišće ubodeno u jaje, zrnje kukuruza* kao simbol da polja bolje rode, *voće* (cijela jabuka s ružmarinom ili rezane suhe jabuke, suhe šljive ili kruške) *te klip kukuruza, rakija ili oka vina* (litra i pol), u čuturicama, što se jelo poslije za zajutak. Košarice od pletenih oguljenih šiba bile su prekrivene lijepim otarčićem o kojima se cijeni i snaša i kuće gospodar. Što veća i što ukrašenija korpa i korpice, to bogatija kuća i vrednije ruke snaša. Na to se potajice jako pazilo i nakon Uskrsa podugo prepričavalo. Ako je pak kuća u žalosti, korica sa svetenjem pokrivena je “mrkom salveticom”. Sve je bilo ukrašeno trobojnicom ispletenom kao ruža i zumbulima i cicamacama. Na dnu košare bio je izvezeni laneni ručnik.

Uz svetanje zabilježeno je i vjerovanje da će “mladeži pigavoj i mozuljičavoj, ako se umije u onoj vodi, gdi su se ladila jaca i ljuska gulila” - lice biti bijelo kao jajce.

Na Uskrs, majke ili bake rano ustaju i u gnijezdo stavljaju darove. Mlade djevojke odlaze na jutarnju misu da bi posvetile “svetenje”. Obučene su u nošnju, obično bijele boje. Poslije blagoslova svaka od njih žuri svojoj kući, kako bi stigla prva, jer prema vjerovanju, ona koja prva pristigne donijeti će kući boljitak, obilje i radost, a istodobno i sebi osigurati sreću jer će se te godine sretno udati.

Tek poslije blagoslova može se kušati nešto od obilja uskršnjih jestvina, iako se to obično odlaže za sam Uskrs, kad svatko mora od svega blagoslovljenog kušati barem zalogajčić. Kost od šunke imala je svoju posebnu simboliku, obično

se spremala pod krov ili strehu, kako bi štitila kuću od groma ili drugih napasti, dok su je drugi zakopavali u vrtu kako bi na tom mjestu raslo cvijeće.

Za objed se jelo: *govedska* ili *kokošja juha*, *pečeno meso*, *visoka gibanica*. *Sirnica*, *pinca*, *milhbrot*; *pinica* je tradicionalni kolač što se blaguje za uskrсни doručak. Toplo žuta, nježno prhka, izdašno mirisna - obavezno je u košarici koja se nosi na blagoslov. Ona simbolizira nadu i vjeru, kult obitelji i pripadanje zajednici. Za pravu sirnicu naših baka treba mnogo vremena, čak dan-dva, ovisno o količini i temperaturi prostorije. Najvažniji sastojak su jaja (simbol novog života ali i obilja) zatim slijedi rakija ili ekstrakt od ruža, rum, maraskino, naribana naranča i limunova korica. Prhkost joj daje maslac i mast umiješano u brašno i kvasac.

Na Uskrсни ponedjeljak zetovi sa suprugama odlaze punicama na svečani ručak. Toga dana “stražari” kod kapelnika prave veselje uz nezaobilazni fiš-paprikaš, a sve se zalijeva vinima. Poslije večere, “stažari” bi krenuli selom, da se malo “kere” (razmeću, šepure), uz pratnju tamburaša.

Božić

Neki običaji su definitivno iščezli u novim životnim i gospodarskim uvjetima, drugi blijede nestankom patrijarhalnog sela, treći još traju čuvajući svoju draž koja i danas griju mnoga srca. Proslavi Božića prethodila su prva tri prosinačka tjedna, crkva ih je nazvala Adventom ili Došašćem. Karakterizirali su je tzv. kvatreni i drugi postovi i rane jutarnje mise zornice, na kojima se iz dana u dan ponavljao početak Lukinog evanđelja o dolasku anđela Gabrijela djevici Mariji u Nazaret. Na Tominje (sv. Toma - 21. prosinca, datuma čuven i po velikim godišnjem stočnom sajmu U Đakovu) počelo bi veliko spremanje: čišćenje prostorija u kući i gospodarskim zgradama, krećenje soba, pripremanje posuda, dotjerivanje odjeće. Žene su mijesile *lokšice* iz pšeničnog brašna bez jaja i pekle ih da na Badnjak budu - nadjevene tučenim bundevinim sjemenom, makom ili orasima - glavno posno jelo. Muškarci su se bavili stokom, čistili staje, pripremali drva za ognjište ili štednjak, kao i "*fatljike*" uz koje će se peć "*zaoblica*" (pečenka na ražnju).

Dva dana prije Badnjaka bio je takozvani **tucin dan**. Smatralo se da je vrlo nepogodan za kažnjavanje djece šibom, jer će im tijekom cijele godine izazivati prišteve na određenim mjestima. U popodnevnim satima seljaci su odvajali svinje određene za pečenku, da ih sutradan pokolju, nataknu na ražanj i dobro posole. Veličina pečenke, a time i njena starost, zavisila je o broju ukućana kojima je namijenjena.

Na Badnjak se ustajalo rano, "dok je vani još noć", očekujući prvog posjetitelja muškarca (zet kuće, neoženjeni susjed, neki od seoskih momaka) - uvaženog gosta - **položaja**. Taj uvaženi gost sjedao bi u slobodni kut kuhinje, obično kraj štednjaka, ili zauzimao mjesto za sobnim vratima. Sjedeći na svom mjestu podvinutih nogu izgovara ono - "najvažnije". Najprije "rodilo se" a zatim "ždrijebilo" se, telilo se, prasilo se, janjilo se, leglo se, kućilo se, macili se i sve stvari koje su Bogu i ljudima mile i drage". Dok nabraja svoje želje, domaćica ga posipa ranije spremljenom mješom pšenice, ječma, zobu kukuruza, lanovim i bundevskim sjemenom. Pri tomu pazi da "položaj" mirno sjedi, jer će joj u protivnom "kvočke bježat s gnijezda jaja prije nego se pilići izlegu". "Položaj" će zatim popiti nekoliko gutljaja iz sajtljaka s *medenom rakijom* i primit dar: *veliku kobasicu, oraha, jabuka*, nešto novaca. Ako je zet dobit će i *kolač*.

Na Badnjak se mijesila i pekla u krušnoj peći "*badnjača*" (kruh ili pogača ukrašena s pet ružica od tijesta) ili "*ljetnjača*" (pogača iskićena figurama od tijesta kao: sunce, mjesec, plug, zvijezde, tikvica,..), obje od krušnog tijesta. Prva će se jesti istog dana na večeri, a druga - uz božićni ručak. Ljetnjača je opasana i prekrivena gajtanom od tijesta tako da ima četiri "polja". Prvo za sunce, mjesec i

zvijezdu, drugo za plug i volove, treće za “stirnicu” (kudelju), četvrto za pčele i pšenični klas. Svi ovi ukrasi i simboli od istog su materijala kao i ljetnjača.

Dok žene peku kolače, sjeckaju meso za sarmu, tope vosak za svijeće “badnjaču” i “*božičnjak*” (veliki božićni kruh), djed će staviti u čelo stola vatre na ognjište panj “badnjak” uz koji će biti vatre kroz sve božićne dane. Panj je hrastov.

Pred večer su svi ukućani u domu. Stigli su i oni koji inače podjelom rada borave na udaljenom stanu. Pospremljena soba, bijeli stolnjak, nove ponjve na krevetima, bijeli šlingani otarak na gredi iznad stola, tišina sumraka ispunjenog toplinom i božićnim mirisima, blagi zadah tamjana, bili su dijelovi i štimung nezaboravnog pojedincima koji su to mogli u mladosti doživjeti.

Tada se zapali velika lampa, a kućedomaćin uđe u sobu pod teretom teškog svežnja suhe i čiste slame stegnute kožnim hamom i štranjgama. Kaže: “Ja idem i nosim Božić, da nam dade zdravlje i veselje”. Odgovaraju mu: “I ti živ i zdrav bio!” Slama se stoljećima održala u božićnim običajima raznih naroda kao simbol Kristova siromaštva i rođenja u štali među domaćim životinjama. Djeca se po njoj radosno valjaju, a pridružuju im se i stariji. Jednu pregršt odvoje za stol, rašire je po gornjoj dasci i pokriju stolnjakom.

Kada se malo smiri redovna strka oko slame, žene iznose na stol (često se reklo - siniju) spremljena posna jela. Tu je kruh “badnjača”, zatim *tvrđi sir začinjaen i sušen sa sitnom crvenom paprikom, zgnječeni bijeli grah s bijelim lukom* (češnjak), *lokšice* (sjemenjača, makovnjača ili orehnjača, već prema tome čime su nadjevene), *suhe šljive, posuda s medom*. Iz pivnice stignu boce s *medenom* ili *ljutom rakijom, vinom*. Paleći svijeću “badnjaču” domaćin ili domaćica tri puta ponove: “Rodilo, plodilo, polje žitom, brdo vinom, livada sijenom, gore žirom i sve stvari koje su Bogu i ljudima mile i drage”. Prije jela ukućani su molili stoječke oko stola, redali očenaše za zdravlje u kući i staji, napredak u polju, vrtu i vinogradu. Obavezno bi spomenuli preminule djedove i bake, kao i one “koji odoše s ovog našeg numera, a nema ih se više tko sjetiti”. Napiti se tih dana značilo je izazivati prigovor i prezir cijele kuće.

Vračajući se s polnočke, kod kuće ih je čekala rasvijetljena soba, s okusom tamjana u zraku, *prženim kobasicama, kuhanim svinjskim rebrima i komadima pečenke s rumenom kožicom*.

Prvog dana Božica nije se odlazilo u selo niti obilazilo tuđe kuće. Prije ručka, odmah nakon dolaska “misara”, palila se svijeća ili troplet kupljen kod voskara, i molilo sedam Očenaša i sedam zdravo Marija. Na stolu je u zdjeli *sarma*, a na zdjeli preko sarme je nakićena pogača “*ljetnjača*”. Kad gazda razreže i prelomi pogaču na dječakovoj glavi, izreže je u komade, a u to vrijeme kuharica odnese sarmu iako je ukućani nisu jeli. Za užinu (ručak) je obično *čorba s rezancima, kuhano meso sa hrenom i pečenka sa crvenom repom* (ciklom), *kolačići na kiselo pečeni u masti*. *Sarma* se jela navečer. Poslije jela gasila se svijeća (ili troplet) kapljicama vina.

Drugog dana Božica obilaze se kuće rođaka, prijatelja, kumova, .. Djeca dobiju jabuka, suhih šljiva, oraha, licitarsko oblizalo.

Trećeg dana Božica (27. prosinac - zimsko Ivanje) smatran je završetkom Božica.

Božić je uz ostale vrijednosti donosio mogućnost okupljanja po kućama uz svirke, pjesmu, zaljubljeničke poglede i dodire mladih. Božić je u sjećanju generacija koje odlaze ostala čarobna, iza nje su snježna bjelina, obiteljski stol s boljim zalogajem, blagdanska odjeća, zvuk tambura, radost.

Stari običaji i vjerovanja Slavonije i Baranje

U Slavoniji su se uz pogače pekla i *užinice* - mali kruhovi. Po jedan za krave, ovce i krmače. Svaku *užinicu* ukrašavalo se sisama, četiri velike za kravu, nešto manje za ovce, a najmanje za krmače. Nakon Božića stoka je pojela sise a ukućani kruščiće.

Prije nego što se krenulo na Ponoćku, domaćica bi u dvorištu pripremila grablje da poslije polnočke svako povuče grabljama da više sreće i jaja bude kod kokoši.

Dan uoči Badnjaka "rane" se kokoši devet puta i to u jedeku (posuda za hranjenje): jedek se metne i uokolo i naspe rane, ali se ne vabe.

Nekada su u Slavoniji na Badnjak radili, poslije podne, tri voštane svijeće koje će paliti za vrijeme božićnih dana. Svijeće je pravio, starješina zadruge, tako da odreže komadić voska i ugrije ga na ognjištu, zatim rastanji i omota oko lanenog stijenja, a onda ih je dlanovima uvaljao, da budu okrugle.

Jedna od tih svijeća ima dva obručica, druga tri, a treća se prignječi na tri mjesta u znak pet rana Isusovih. Poslije se one tri svijeće objese na šljivovu grančicu, koja se zatakne pod gredu. Svijeća s dva obručica pali se na Badnjak kod večere, svijeća sa tri obručica na prvi dan Božića, a ona prignječena na "mladi Božić" (Novu godinu) tj. osam dana kasnije.

Poslije polnočke, prije nego se sjeda za večeru, najstariji član kuće donosi zavežljaj slame omotan konopcem u sobu. Najmlađi ukućan izlazi pred njega sa svijećom. Potom domaćin pozdravlja ukućane sa:

Hvaljen Isus i Marija - čestit vam Božić bio - svi zdravi i veseli bili!

Po izrečenom pozdravu stavlja slamu na pod ili kraj stola. Sad oko slame kleknu svi ukućani i mole se Bogu, a poslije molitve sjedaju za stol. Najprije se zapali velika svijeća i domaćica kadi stol tamjanom, tripot obilazeći oko njega, dok je još za dana pokadila sve gospodarske zgrade, da i u njima bude sreće i Božjeg blagoslova.

Bogu se mole stojeći, a poslije molitve domaćin reže napola pogaču, koja je još ranom zorom ispečena, metne je na zdjelu punu graha i sve postavi na ručnik, koji onda domaćin s još jednim muškim članom podigne iznad sebe. Poljubivši pogaču govore:

Koliko je sad široka, bila dogodine visoka.

Domaćica istrese grah i donese juhu, zatim govori:

Bože pomози, da i više godina dočekamo Boga i Božić i u punu i u situ.

Na Badnjak se jedu samo posna jela: *posna juha, grah, riba, pita s maslom, lješnjaci i jabuke s orasima*. Oko ponoći se jede *hladetina* i piju *vino i rakiju*. Još prije večere metne se na stol na kojem je prostrt stolnjak, u malenoj posudi mlado žito, ono što je posijano na sv. Barbaru, zatim u posudi nešto kukuruza, ječma, pšenice, zob, ...

Poslije večere je kićenje bora.

Kao i drugdje i u Baranji, božićni praznici pružaju mnoge prilike za praznovjerje.

Djevojka na badnje večer stave po jednu mrvicu od svakog jela pod jastuk, da unaprijed saznaju u snu tko će im biti muž.

Domaćin u ponoći napoji svoje konje i u vodu stavi lijepu jabuku da mu konji budu lijepi.

Snaša u ponoć proviri kroz prozor svekrve, želeći znati hoće li joj svekrva ili svekar umrijeti u novoj godini. Ako će, naime, već slijedeće godine umrijeti, onda ih ugleda gdje leže na odru.

Na badnje večer jedu se i orasi, pa se prema tome da li je prvi orah zdrav ili nije određuje hoće li dotični biti dogodine zdrav ili ne.

Svadba

Kad je momak dorastao za ženidbu, tada se u djevojčinu kuću odnijela rakija, *običaj rakijara* koji se najviše održao na salašima dok je u gradu zaboravljen ili znatno izmijenjen. Rakijare su trebale uvijek biti dvije mlade, netom udate žene iz momkove rodbine ili ponekad starije momkova udata sestra. Rakijare su nazvane po darovima koje su nosile u prosidbu - maloj urešenoj košarici u kojoj su bile dvije bočice slatke rakije, veliki svadbeni rubac (marama, vezana i urešena rojtama), rupčići (maramice), papirnate novčanice i jabuka. U starije doba u jabuci su bile ubodeni kovani zlatni i srebrni novci. Ako su bočice rakije, pa i svi darovi rakijara lijepo, iznimno urešeni, tada se "ovako iskićena rakija zvala *rozolija*. Rakijare su nosile rakiju na kolima u kojoj su bili upregnuti konji - *paradeši* (konji koji su služili vlasniku za vožnju u grad, na sajmove, o blagdanima u crkvu, na svadbu i sl. Varošani su vozili kočije - *fijakere*.

Piće ili zapijanje *djevojke* običaj je utvrđivanje vjenčanja, darova i budućeg života mladenaca. Nakon pozdrava, gosti stave bocu rakije na stol koju su ponijeli sa sobom i tada započinje razgovor.

Svadba nije nikad bila u doba *Došašća* (Adventa) i *Korizme* kao i za pokladu (između Bogojavljenja i završenih pokladnih dana). Prema crkvenoj zapovjedi u dane su bila zabranjena bučna slavlja i zabave. Najčešće se svetkovalo u jesen nakon svršenih poljodjelskih poslova, jer zimsko doba zahtjeva grijanje, topliju odjeću, smještaj gostiju, konja i sl.

Za svadbu i svetkovanje pripreme su bile velike s obilatošću *ića* i *pića*, brojem uzvanika, trajanjem što je bila potvrda blagostanja i gospodarske moći obitelji.

Kad je mladenka-nevjesta došla pred kuću, svekrva je odvela *pred odžak*, gdje je bilo ognjište i ondje je *promiješala jelo*, što je bilo kao uvod u posao *reduše*. Reduša se brinula za kuhinju, kuhala je i pekla, ali uvijek u skladu s odlukama i željama svojih novih *starješina*. Uzvanici, gosti ulazili su u sobe na svečanu večeru - obilatu svatovsku. Nekada su muškarci - gosti jeli u jednoj, a žene - gošće u drugoj sobi, dok su kasnije domaćini podizali šator - *šatre* - u koji su smještali sve uzvanike. U pročelju, na čelu stolu, sjedili su mladoženja i nevjesta, a kum je sjedio uz ženika, a stari svat pak do mladenke. Ostali gosti sjedali su na mjesta prema dobinskom (starosnom) slijedu ili ugledu. Kod stola su posluživale djevojke ili mlade (nedavno udate žene), koje su se za obavljanje svoga posla presvukle i opasale *bijele šlingovane kecelje* (platnene pregače).

Svadbena večera je bila bogata, i različita u pojedinim obiteljima glede pripreme jela i slijeda kojim su se nudili gosti.

Zajednička jela u svim svatovima bila su: juha (kokošja čorba), meso s umacima (*sosovima*, najčešće od višanja), paprikaš od peradi s rižom (također i od svinjskog mesa), pečenja (puretina, teletina, svinjetina) uz ukuhano voće

(*pečenica s dunjom*), rijetko uz salatu. Jestvenik je završavao slatkim kolačima (*sitnim tijestom*) i tortama.

Za pripremu toliko jela redovito se “pogađala kuvarica” (u većim svatovima dvije i više). Zajednički svim svatovima je kolač - *prisnac* (posebni pripremljena savijača - *štrudla* - sa sirom), koji se nudio gostima između srednjih jela, obično nakon paprikaša.

Gosti se nisu razilazili sve dok nije dobrano svanulo (ako su svatovi bili jednodnevni, a kod dvodневnih i trodnevni nastavljalo se i dalje). U ranim jutarnjim satima nudi se rakija, pa hladni zajutak.

U svadbene običaje uklapaju se i *pogačari*, posjetitelji koji mladoj donose pogaču od roditeljske kuće prve nedjelje nakon vjenčanja. Ostaju na objedu, redaju darove, pa se pred večeru vraćaju svojim domovima.

Stari svadbeni običaji iščezavaju, kao u ostalom i mnogi drugi, samo najuporniji čuvari običaja postupno prihvataju novo ponašanje. Mijenja se način života a time nažalost kao da nema povratka starinskim običajima.

Zabave

Život mladeži sa salaša razlikovao se od života varoške mladeži gdje je bio više mogućnosti za susrete. Varošani su imali svoj *rogalj* kao zborište na otvorenom, *skupštine* - poslijepodnevna priredba samo s plesom i glazbom, bez pića, *divane*, *prela*, *kola*, a o većim godovima skupljali su se na *balu* - plesu.

Salašari - mladež sa salaša odlazila je u nedjelju na poslijepodnevna *kola*, rijetko na *skupštine*, a u korizmeno doba, kad je bila zabranjena zabava s glazbom. priređivali su se skupovi *na kokice* ili *na loptanje* (u oba slučaja ponuđene su *kokice* - pečeno kukuruzno zrnje; obično se priređivalo u korizmeno doba nedjeljom poslije podne). Da bi se održala *prela*, muškarci su zakupili privatnu kuću koja je zamjenjivala krčmu, u kojoj se obično na drugi dan većih blagdana priređivala igranka.

O velikim blagdanima (*godovima*), sajmovima (*vašarima*) mladež je oblačila “nova ruva”, prošetala “poslije velike mise”, bila je poslije podne u kolu, možda navečer “u balu” (na plesu), a zatim se vraćala natrag drumovima, putovima, stazama svojim njivama i salašima.

Poklade-fašnik

Da se u vrijeme poklada, u osamnaestom stoljeću, prekomjerno jelo i pilo govori nam i Reljković, čak i među siromašnijim življem. Po gradovima su slavili i noću, čak su zaprežnim kolima dovozili snijeg da prekriju blato na ulicama. Na nekim plesovima tadašnje mladeži, pod maskama, plesao se menuet (vrsta starinskog plesa u dvoje još iz 17. st.; zvali su ga “kraljica plesa” na dvoru Luja XIV.; ime po *pas menu* - mali korak) a stolovi su bili puni jela i pila. Na posljednja tri dana poklada pridružili bi se i stariji, a u ta tri dana neprestano se *peče* i *kuha*, *vari* i *priga* (*friga*), tako da se dobrano isprazne podrumi, prorijedi živad i marva. Za pokladnih dana obilazile su se kuće i skupljalo voće, kolače, brašno, mast, mak, grah i meso za pokladne večere. Hranom se plaćalo gazdi kuće u kojoj je bio bal, dok se gajdaše plaćalo novcem.

Jela su se spremala od *govedine* i *svinjetine*, *pečena* i *kuvana jela*, *masnice*, *gibanice*, *pite*, *kiselog kupusa sa slaninom*, *pečenice*, *kulena*, *kobasica* i *krvavica*, *sarme*, *pače*. Bolje kuće o pokladama peku *svinjski but na ražnju* a kuće s puno družine na *ražnju pečenku*, krme od godinu dana.

Pilo se vino, rakija, kisela voda od voća kisela.

Nijedna kuća nije bila bez pokladnih *kiselih kolača*, velikih ko lopate ili mali ko listići, koji su se priređivali na obilju masti.

Sva ova obilna jela i pila su zadnja do Uskrsa, jer na Čistu srijedu počinje Korizma.

Raskošni objed

Šunku skuhaite i ohladite je u istoj vodi. Odrežite manji komad šunke i sameljite je s jednim većim kuhanim krumpirom. Masu dodajte vodi od kuhane šunke, polako zagrijevajte i pazite da ne provri. Stalno miješajte i na kraju umutite dva pačja jaja razmućena u vrhnju. Dobili ste *juhu od šunke*.

Veći dio šunke izrežite na što tanje ploške, složite na dugoljasti tanjur, ukasite polovinama kuhanih pačjih jaja i ribanim hrenom koji ste obojili sokom crvenog kupusa. Ovo poslužite kao *predjelo prije juhe*.

Manji dio šunke s masnim obrezinama izrežite na komade, pomiješajte s paprom u zrnju i nadjenite očišćenu patku. Patku, *glavno jelo*, ispecite na uobičajeni način.

U masnoću od pečenja stavite kuhani krumpir izrezan na ploške, posolite, popaprite i pospite sjeckanim peršinom. Poslužite kao *prilog patki*.

Za *salatu* izribajte crveni kupus i začinite s paprom i vinskim octom od crnog vina.

Poslužite s crnim domaćim kruhom.

Dunavski objed

Za *predjelo* pripremite nadjevene puževe (Povjesničari gastronomije kažu da su puževi ostatak rimskog carstva, tj. konzumiraju se u zemljama njihove nekadašnje imperije). Puževe operite u slanoj vodi, stavite u lonac, zalijte hladnom vodom i kuhajte. Kad voda provri, dobro posolite i kuhajte još dvadeset minuta. Ohlađenim puževima izvadite stopalo (meso), odstranite glavu i repove (iznutricu), i meso izrežite na komadiće. Prazne kućice dobro operite i očistite. Na masti ispirajte malu glavicu ribanog luka, dodajte sjeckani peršin i žlicu bijelih mrvica. Promiješajte i uspite meso puževa, pirjajte, posolite, popaprite, i pred kraj umiješajte žlicu kiselog vrhnja i malo bijelog vina. Skinite s vatre i kad se malo ohladi umiješajte razmućena dva jaja. Trebate dobiti gusti nadjev. Kućice ispunite nadjevom, složite na “tepsiju”, pospite bijelim mrvicama i zapecite u pećnici da mrvice požute. Sve složite na dugoljastu posudu i ukrasite rajčicom izrezanom na ploške, lukom srebrencom izrezanim na kolute i kriškama limuna.

Dok uživate uz ovo “rimsko jelo” i čašicu rakije, u loncu se kuha *juha od goveđeg repa*.

Nakon juhe dolazi glavno jelo - *som u vrhnju*. Soma od dva kilograma izrežite na komade za prženje, osušite, uvaljajte u crno brašno i pržite na zagrijanom maslacu dok ne postanu rumeni. Pržene komade složite u “šerpu”, prelijte uljem od prženja u koje ste umiješali jednaku količinu vrhnja. Na sve iscijedite sok jednog limuna, pospite mljevenom crvenom paprikom i pirjajte oko dvadeset minuta. Na dužu posudu - “činiju” u sredinu složite komade soma, tako da se oslanjaju jedan na drugi, okružite pirjanom rižom i sve prelijte sokom od pirjanja soma.

Riblja Novogodišnja večera iz Kopačkog rita

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

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

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

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

Za *međujelo* poslužite rižoto od sušene štuke.

Glavno jelo je princ slatkih voda, smuđ na putru (maslacu).

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

Kao prilog poslužite krumpir rezan na kriške, kuhan u slanoj vodi, poslan u plitku posudu i prelit uljem na kojem je lagano pirjan sitno sjeckan peršin i češnjak.

Umjesto salate poslužite ukiseljene male vrganje ili lisičarke.

Za kolače neka se pobrine ljepši spol.

Vukovarski slatki kupus

Uzmite veliku glavicu kupusa, skinite gornje listove, prerežite na dvije polovine i svaku polovinu opet na manje kriške. Odstranite korijenje ali pazite da se lišće ne rastvori, mora biti kompaktno. Kupus složite u veliku “šerpu”, nalijte hladnom vodom iz bunara i kuhajte. Kad je kuhano sve ocijedite.

Napravite zapržak od jedne kuhače masti, dvije glavice sjeckanog luka i jedne žlice crvene, tucane, ljute paprike.

Dok ste sve to priređivali, posebno se kuhalo 1,5 kg svinjetine od buta. Vodu u kojoj se kuhala svinjetina, nalijte u zapržak, i u sve (zapržak i vodu od kuhane svinjetine) stavite red kupusa i mesa. Posolite, dodajte žličicu kimla i žličicu šećera. Protresite posudu i stavite na vrh tri rajčice oguljene i izrezane na kriške, dvije veće zelene paprike izrezane na kriške. Sve stavite prvo na jaku vatru, a onda odmaknite da se tiho prokuhava sa već mekanim mesom. To prokuhavanje i krčkanje traje najmanje dva sata. S površine skinite zapaprene masnoću. U “činiju” za posluživanje stavite kupus i ostali sadržaj. Polijte po površini zapaprenu mast i poslužite s domaćim kruhom. Netko voli u tanjur staviti stari kajmak, zato ga obavezno poslužite na stol.

Lađarski grah

Grah stavite navečer močiti, drugi dan, stavite ga u kuhati u tri vode s tim da svaki put poslije vrenja bacite vodu i uzmete novu. U zadnju, treću, vodu dodajte malo kimla i zgnječenu glavicu-dvije luka. Kuhajte ga dok ne ogrezne u vodi. Zapržak napravite na svinjskoj masti s mljevenom crvenom paprikom (malo ljute i malo slatke), i dodajte zgnječenog češnjaka. Paprike i češnjaka stavite po ukusu. Promiješajte i odmah umiješajte u grah, ostavite da još malo sve provri i maknite s peći.

Ranije pripremljeno crijevo, nadjenite smjesom mljevene govedine i ovčetine s češnjakom, tucanom mljevenom paprikom, sirom, kruhom i paprom. Tu vrstu kobasica odmah ispržite na vrućoj masti i stavite u tanjur s grahom. Mašću od kobasica, malo, prelijte preko graha i kobasica. Poslužite sa salatam od kisele paprike i crnim domaćim kruhom.

Za “*melšpajz*” ispecite jabuke u “rerni” i poprskajte ih vruće sitnim šećerom.

Šaran iz Vuke u zelenom “sosu”

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

Priredite *juhu od ikre*. Napravite običan zapržak od ribanog luka, mljevene crvene paprike i žličice brašna, sve nalijte u mlaku vodu u kojoj je pasirani krumpir i malo pirea od rajčice. Kad voda prvi put zavri stavite ikru i nekoliko zrna papra i mirodije po želji (peršin, kopar, đumbir, kim, klinčić, oraščić) i vinski ocat.

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

Šokački objed

Juha od krumpira i celera

U posudu ulijte prst vode, dodajte isjeckano povrće (luk, celer, krumpir). Malo posolite i pustite da se deset minuta pirja. Uspite dvije žlice griza, promiješajte, dodajte hladne vode i kuhajte. Po želji začinite paprom i soli. U gotovu juhu uspite nasjeckani peršin i celer. Prije posluživanja u tanjur stavite žlicu vrhnja.

Povjesničari gastronomije kažu, da je izvjesni *Valter* (kuhar ?) ponudio tučeno slatko vrhnje mladom kralju Luju XIV. (1643.-1715.), te taj datum uzimaju kao prvo pojavljivanje tučenog slatkog vrhnja.

Kako u našoj povijesti, tj. pisanim izvorima, nema odviše gastronomskih knjiga (prva je tiskana početkom 19. stoljeća) koje bi nam u detalje opisivala našu gastronomiju, moramo se služiti drugim pisanim izvorima, koji nam u raznim urbarima ili drugim dokumentima kazuju o čašćenjima pojedinih vladara ili crkvenih veledostojanstvenika tijekom njihovih posjeta. Tako saznajemo da su se mlijeko ili mliječni proizvodi uveliko proizvodili i posluživali (stara je tradicija ovčarstvo, kozarstvo i govedarstvo). Vrhnje je često spominjano kao jedan od proizvoda i dodataka jelima. Stoga možemo ustvrditi, bez bojazni, da je vrhnje i naš “nepriзнati” sastojak autohtone kuhinje.

Pečeni buncek i kobasica s pirjanim kiselim kupusom i okruglicama od krumpira

Buncek zarezite po površini vodoravno i okomito tako da dobijete kvadratiće. U zemljanoj posudi pecite buncek, pokriven dobrih sat i pol na temperaturi 220 °C. Nakon toga bunceku dodajte kobasicu i pustite da korica postane hrskava. Nije potrebno zalijevati ničim osim sokom koji je u posudi. U posebnoj posudi pirjajte kiseli kupus s malo slanine.

Od 0,5 kg skuhanog i pasiranog krumpira, 2 jaja i brašna napravite kompaktno tijesto, da se ne lijepi. Tijesto oblikujte u valjak promjera 2 cm, izrežite u komade 3 cm širine. Prstima oblikujte okruglice i skuhaite ih u slanoj vreloj vodi.

Jabuke u šlafroku

Napravite malo gušće tijesto za palačinke i dodajte 10-tak jabuka naribanih ili izrezanih na ploške. Dobro promiješajte smjesu, žlicom vadite i stavljajte na vrelo ulje. Pržen pospite šećerom u prahu. Može se jesti toplo i hladno.

Pokladni objed

Usoljeno meso obično se pripravljalno i za Fašnik - Poklade. Tako će se u tradicionalnom fašničkom objedu naći: juha, soljeno svinjsko meso sa kupusom i krumpirom, te krafni (krofni, pokladnice).

Juha se priredila na laganoj zaprški od pšeničnog brašna uz dodatak sjeckanog povrća i svinjetine, u koju se zakuha “tarana” od pšeničnog brašna, soli i jajeta.

Kiseli kupus prije upotrebe operite u mlakoj vodi, iscijedite i potom pirjajte na svinjskoj masti kojoj ste dodali 2-3 glavice sjeckanog luka. U pirjanu masu stavite ocijeđeno soljeno meso u komadu ili narezano na veće komade. Važno je da meso bude potpuno pokriveno kupusom, kojem ste dodali i nekoliko zrna papra i lovorovih listova. Pirjajte na 175 stupnjeva nekoliko sati, dodajući prema potrebi vode.

Krumpir istodobno posebno skuhajte u ljusci, ogulite i poslužite kao prilog uz topli kupus s mesom.

Pokladnice pripremite ovako: Od 80-100 dag brašna, 1 žlice soli, 5 dag šećera, 6 žumanjaka, 20 dag maslaca, 0,5 l mlijeka, 3 dag kvasca i 2 žlice ruma zamijesite glatko tijesto. Kvasac pustite da se digne u posebnoj posudi s malo mlijeka, šećera i brašna. Vrlo je važno da prostorija u kojoj radite bude topla. Tijesto razvaljajte na debljinu 1,5-2 cm i okruglim oblikom ili čašom vadite pokladnice. Pustite ih da odstoje na toplom mjestu oko pola sata. Pržite ih u mnogo vruće masti ili ulja, prvo poklopljene s jedne, potom s druge strane dok ne dobiju lijep svjetliji središnji rub. Vadite ih na papirnatu salvetu da se ocijede, ukrasite voćnim pekmezom ili marmeladom i pospite šećerom u prahu.

Bećarski “paprikaš”

Sastav: 4 svinjske koljenice (buncek, kračica). 9 dag masti, 12 dag domaćih dimljenih kobasica, 5 dag dimljene slanine, 3 dag brašna, 2 dl vrhnja, 2 dag gusto ukuhane rajčice, 9 svježih rog paprika, 5 dag kiselih krastavaca, 40 dag luka, 2 dag češnjaka, 4 dag ljute mljevene crvene paprike, sol, papar. list lovora, nekoliko feferona.

Koljenice rasijecite, posolite i naglo popržite na masnoći. Na istoj masnoći ispržite nasjeckani luk i slaninu izrezanu na kockice. Dodajte mljevenu papriku, vratite koljenice i zalijte sve juhom. Pirjajte oko jedan sat. Umiješajte rajčicu, nasjeckani češnjak, lovor, očišćene i narezane paprike i na kraju brašno. Gotovom paprikašu dodajte narezane feferone, kobasice i sitno nasjeckane krastavce. Prokuhajte i na kraju umutite vrhnje i kosani peršin.

Meso za prelo

Sastav: 1,5 kg svinjskog karea iz rasola, 1 kg krumpira, 4 dl kiselog vrhnja, 5 dag brašna, 2 žlice ukuhane rajčice, sol, mljevena crvena paprika, malo vinskog octa.

Meso stavite kuhati, kad je napola kuhano dodajte krumpir izrezan na kockice. Posolite i dodajte mljevene crvene paprike. Kuhano meso izvadite i stavite na zagrijani pladanj. U vrhnju razmutite brašno i umiješajte u vodu (juhu) s krumpirom i prokuhajte. Dosolite, ako treba, dodajte rajčicu i zakiselite po ukusu s octom. Poslužite s mesom.

PREDJELA

Hladetina

Sastojci: 4 svježe svinjske nožice i 2 dimljene, 40 dag svinjetine, 1 velika glavica luka, 2 mrkve, 1 svežnjić peršinova lista, list lovora, sol, papar u zrnu, 2 režnja češnjaka,

Nožice rasijecite po duljini, operite i pristavite kuhati u 3,5 l vode. Svinjetinu narežite na kocke pa odmah stavite kuhati uz nožice. Luk narežite na veće komade, mrkvu na kolute, peršin operite i kad juha provre dodajte začine i povrće. Kuhajte 3-4 sata. Ocijedite juhu i stavite je na hladno. S potpuno ohlađene juhe lakše ćete odstraniti masnoću. U tanjure poslažite meso i mrkvu, prelijte juhu (malo je zagrijte da se otopi) pa stavite na hladno da se stvrdne. Pri posluživanju možete dodati ocat ili limun da svatko zakiseli po ukusu, kao i svježi luk.

Luk sa sirom

Sastojci: 50 dag mladog luka, 30-35 dag svježeg kravljeg sira, sol, ulje.

Očistite luk, nasjeckajte ga. Sir namrvite i pomiješajte s lukom. Posolite i umiješajte sasvim malo ulja. Izgnječite i poslužite kao predjelo ili kao prilog uz meso.

Satrica

Sastojci: 50 dag mladog luka, 20 dag kravljeg sira, 15 dag kiselog mlijeka ili vrhnja, sol, papar, peršinov list, u posljednje vrijeme dodaje se i malo mljevene crvene paprike.

Mladi luk zajedno s perima (zelenim djelom) sitno izrežite, posolite, dodajte zgnječeni sir i vrhnje ili kiselo mlijeko, dobro izmiješajte. Ukrasite listovima peršina, a odozgo možete posuti i crvenu mljevenu papriku ili papar.

Satrica, lukmira, siriluk, zarica; 1. vrlo slično (mala razlika) s liptauerom, mješavina mladog luka, sira, soli i papra, kosanog peršina, kiselog mlijeka. Dodaje se po želji i češnjak ili mladi krastavci (sve kosano); 2. jelo koje se na sitno satire (iskoše). Satara; mesarska sjekirica, kuhinjska sjekirica za sjeckanje mesa, povrća na dasci.

Paprenjaci

Od kilogram finijeg brašna, pet jaja, 28 dag svinjske masti i 28 dag šećera umijesite tijesto “dosta tvrdo, masno i slatko”. Potom tijesto razvaljajte u sloj debeo oko 6 - 7 mm, pa izrezujte kalupom (čšašom), kako bi oblikovali pravilno okrugle komade. Pecite u “tepsiji” posutoj brašnom “preko po sata”. Danas se to radi u pećnici, a nekada u *pokljuki* - zemljana posuda za kuhanje, pečenje (sinonim lopiza, crjepulja, crepulja).

Prigrizak koji se obavezno posluživao kod pečenja rakije. Taj izdašni beskvasni kolačić dobro “podmazuje” svaku kap šljivovice ili vinca. Naputak je iz prošlog stoljeća.

Ćupteti

Sastojci: 1 kg pšeničnog brašna, 2 dl rastopljene domaće masti, 1 do 2 dl bijelog vina ili vode, malo soli.

Nadjev: smjesa za nadijevanje domaćih kobasica u danima krmokolje ili mljeveno i začinjeno meso kao za sarmu, ali bez riže.

Umijesite tijesto od brašna, rastopljene masti, soli i vina ili vode. Tijesto mora biti srednje tvrdoće i dobro izrađeno. Potom tijesto razvaljajte i izrežite u kvadrate 10 x 10 cm. Na svaki komad stavite hrpicu nadjeva od kobasica ili mljeveno meso, pa spojite suprotne vrhove kvadrata od tijesta (prema gore, a krajeve malo „povinite“ prema van). To su *ćupteti* koje složite, gusto zbijte, u namaštenu “tepsiju” i ispecite u pećnici. Poslužite tople ili hladne.

Prastara slavonska kombinacija pšeničnog tijesta i svinjetine. Poslužuju se topli ili hladni, uz vino, u dane “krmokolja”.

Tjestenina s vrhnjem

Sastojci: 1/2 kg domaćih rezanaca, 1 češanj češnjaka, začinske trave po ukusu, malo ulja, 2 dl gustog vrhnja, sol, papar, 1/2 svježeg kravljeg sira.

U mnogo posoljene vode skuhajte rezance, ocijedite ih i u još vruće umiješajte listiće maslaca, usitnjeni sir, usitnjeni i zgnječeni češnjak, te začinske trave. Po ukusu popaprite i obilato pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

Jaja s hrenom

Sastojci: 6 do 8 tvrdo kuhanih jaja, 10 dag hrena, 1 kiselkasta jabuka, 1 šalica bistre goveđe juhe, ocat, sol, šećer po potrebi, salata od cikle.

Tvrdo kuhana jaja po duljini izrežite na četvrtine i složite na pladanj. Hren očistite i sitno naribajte, “pofurite” ga vrućom juhom, dodajte naribanu jabuku i po ukusu začinite octom, šećerom i paprom te po potrebi posolite. Rub pladnja na koji ste složili jaja ukasite rezancima cikle, a hren možete poslužiti posebno ili ga složiti na sredinu pladnja. Jelo ponudite u bogatijem menuu kao predjelo ili međujelo, a navečer kao laganiju samostalnu zakusku.

Jaja su često naša proljetna jela, pa su ih po tradiciji čak i nekadašnji momci pekli na žaru uskršnjih kresova. Hren je oduvijek rado viđen na stolu, i to ne samo zbog *šunke s hrenom*, te se može kazati da je naša autentična namirnica u jestveniku naših pučkih kuhinja. *Umak od hrena*, *kuhana govedina s hrenom* ili *kuhana kokoš s hrenom* starinsko je prazničko jelo naših krajeva. Josip Kozarac literarno je ovjekovječio upravo *govedinu s hrenom*, u *Tri dana kod sina*. Nažalost modernizacija je upropastila mnoga ta jela konfekcioniranim hrenom, koji osim ljutine nema ništa zajedničko s domaće pripremljenim hrenom.

Projara

Sastojci: 2 šalice kukuruznog brašna, po jedna šalica pšeničnog brašna, mlijeka, ulja i izdrobljenog sira, 2 jaja, prašak za pecivo, žličica soli, malo mineralne vode.

Sve sastojke izmiješajte, dodajte mineralne vode koliko je potrebno da se dobije rijetko tijesto, uspite u podmazanu i brašnom posutu “tepsiju”. Pecite u zagrijanoj pećnici na 240 °C.

Proja; kukuruzni kruh ili pogača. *Jao projo što se ne razvlačiš* - o osobi koja se prenemaže, koja ispada smiješna neodmjerenim nastojanjima; hoću pa ne mogu; igrala bih al ne mogu; *orati za sitnu proju* - raditi za vrlo malu plaću, biti loše plaćen.

Langoši

Sastojci: 2,5 kg poluoštrog brašna (bijelom brašnu dodajte malo ječmenoga), 4 jaja, 1 l mlijeka, 10 dag kvasca, 5 dag soli, ulje za miješanje; ulje za prženje; za nadjev: 50 hrenovki ili 1 kg šunke i 50 dag trapista.

Na dasku za miješanje stavite brašno, uskisli kvasac, mlijeko sobne temperature, jaja, sol i zamijesite. Stavite na toplo da uzade ili na hladno preko noći. Razvaljajte na pravokutnike, na svaki stavljajte hrenovke ili komade šunke i sira. Dobro zavijte u rolu i pržite u dubokoj masnoći, poslužite vruće.

Ovaj modernizirani stari naputak nekada se radio od ostataka, usitnjenog, pečenog ili kuhanog mesa. Naziv langoši dolazi od njemačke riječi lang - dug. Samo usput da napomenemo, da je hot-dog, američko popularno jelo izmislio Amerikanac Harry M. Stevens dok je slavni sportski karikaturist T.A.Dorgan 1903. sve oblikovao u psa jazavčara, te je tako i došlo do uzrečice hot-god (vrući pas), naši langoši su puno stariji.

Guščja jetra

Jetra ispržiti na guščjoj masti i pojedite odmah ili je odložite u hladnjak, zajedno s masti da se stisne. Uoči objeda ponudite je uz ploške prepečenog vrućeg raženog kruha, u tom slučaju obavezno ponudite i šljivovicu.

Specijalitet visokog kulinarstva, obično je jelo slavonskih sela, koje se priređuje kao međuobrok dok se priprema guska.

Svinjska jetra - "crne džigerica"

Svinjska jetra narežite na poveće ploške po širini, a ne poprijeko, blago ih pretucite. Stavite u mlijeko, na 10 do 15 minuta, da omekšaju. Izvadite ih iz mlijeka, uvaljajte u brašno i pržite na vrelom ulju ili masti. Ispržena jetra složite na pladanj, naravno zagrijani, posolite i pospite kosanim češnjakom.

Pašteta od ribe

Sastojci za 10 osoba: 1 kg riječne ribe, loši dijelovi: glave, repovi, zaušnjaci i one koje nisu dovoljno lijepe da se posluže cijele;

za temeljac: 1 svežnjić povrća za juhu, 1 glavica luka, 3 češnja češnjaka, 10 zrna papra, 3 lista lovora, sol, 2 limuna;

dodaci: 5 dag luka, 8 dag češnjaka, 5 dag dimljene šunke, 1 svežnjić peršinova lista, 20 zelenih maslina, 0,3 dl konjaka, 1/2 dl bijelog vina, 1/2 dl slatkog vrhnja, 2 cijela jaja i 2 žumanaca, sol, papar;

1 omot duboko smrznutog lisnatog tijesta;

za lijevano tijesto: 2 jaja, sol, 4 dl mlijeka, 6-7 žlica brašna.

Povrće za temeljac pristavite u 4 l vode sa začinima i narezanim limunima. U skuhani temeljac stavite ribu i kratko prokuhajte. Ohlađenu ribu sameljite dvaput i umiješajte sve navedene dodatke. Dublji kalup obložite lisnatim tijestom i ispecite, ulijte sve navedene sastojke za paštetu i pecite u vodenoj kupelji u pećnici 3/4 sata na 200 °C. Zalijte lijevanim tijestom (nešto gušćim nego za palačinke) i zapecite. Poslužite hladno.

Pogačice sa sirom

Sastojci: 25 dag svinjske masti, 3 žumanca, 0,5 kg polumasnog sira, 1 kg oštrog brašna, 1,5 šalica mlijeka, vrećica suhog kvasca, malo soli i šećera.

Dobro umutite mast i žumanca. U mlijeko stavite kvasac i malo šećera. Kad se kvasac razmekša i počne dizati, pomiješajte ga sa izgnječenim sirom, dodajte pripremljenu mast i žumanca. Na kraju, postepeno, dodajte brašno i tijesto dobro izradite. Dasku pospite brašnom i tijesto rastanjite "oklagijom" u koru debljine malog prsta. Velikim "modlama", ili širokim čašama, vadite pogačice i stavljajte ih na podmazanu "tepsiju". Svaku pogačicu izbušite vilicom i premažite umućenim snijegom od bjelanca. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici dok pogačice dobro ne porumene. Poslužite kao toplo predjelo.

Pogačice s čvarcima i vinom

Sastojci: 25 dag čvaraka, 25 dag brašna, 2 dag kvasca, 1 žumanjak, vina po potrebi, sol, mast.

Čvarke nasjeckajte sitno nožem, dodajte brašno, kvasac i žumanjak, dolijevajte toliko vina da zamijesite glatko tijesto. Ostavite tijesto odležati pola sata. Razvaljajte, namažite hladnom masti, presložite nekoliko puta i opet ostavite da se tijesto odmara. Ponovite to još dva puta. Razvaljajte, oblikujte pogačice, poslažite ih na namazanu “tepsiju” i ostavite jedan sat, zatim stavite u dobro zagrijanu pećnicu, da se lijepo ispeku.

Mljeveni čvarci

Sastojci: 40 dag čvaraka, 4 žemlje, malo mlijeka, 4 jaja, papar, sol, mast.

Žemlje namočite u mlijeko ili vodu, dobro ocijedite, pa sameljite zajedno sa čvarcima. Dodajte jaja, sol i papar, dobro promiješajte i stavite u namašćenu “tepsiju”. Pecite u pećnici na srednje jakoj vatri, ispečeno narežite na kocke i odmah poslužite uz salatu od krumpira.

JUHE

Paradajz čorba

Sastojci: 1 kg rajčice (paradajza), glavica luka, malo lišća celera i peršina, sol, 1 žlica masti, 1 žlica brašna.

Lijepe crvene plodove operite, izrežite na komade, stavite u lonac i nalijte vodom do polovine lonca. Dodajte očišćenu glavicu luka, malo lišća celera i peršina. Sve zajedno prokuhajte. Meko kuhani paradajz i zelenje izvadite i zajedno propasirajte. Napravite zapršku od masti i brašna, i kad zažuti nalijte propasirani paradajz, pa još malo prokuhajte. U čorbu se mogu ukuhati, noklice, može se dodati riža ili poslužiti s kruhom prženim na masti.

Na prostranim poljima, u vršcima sezone, kad je trebalo zasukati rukave, nema previše vremena za pripremanje specijaliteta te je objed bio manje maštovit, i gotovo obavezno se sastojao od: *paradajz čorbe, slanine natrljane češnjakom i štrudle od maka.*

Zapržak, zaprška ili zafrig je svjetlije ili tamnije prženo brašno na masti ili maslacu. Razlikujemo: **svjetliju zapršku** - za prigotavljanje bijelih umaka, juha i za neka jela koja moraju ostati svjetlija, **tamniju zapršku** - za tamne osnovne umake, za zgušnjavanje smeđih osnovnih umaka. Tamnu zapršku dobijemo tako da brašno dulje pržimo.

Nekada su naše bake radile i zapršku od kukuruznog brašna, ali bez masnoće. Prema povjesničarima gastronomije, zapržak je odlika naše autohtone kuhinje.

Juha s buhtama

Sastojci: 1 manja glavica luka, 2 režnja češnjaka, 1 žličica mljevene crvene paprike i nasjeckanog peršinovog lista, 1 žlica brašna, sol; za buhte: 40 dag brašna, 3 dag kvasca (germe), 5 dag krupice (griza), 10 dag ulja, 1 jaje, sol.

Luk i češnjak nasjeckajte, pa sasvim drugim sastojcima prokuhajte u tekućini u kojoj se kuhao grah. Za buhte zamijesite tijesto od brašna jaja, kvasca, vode i soli. Neka na toplom uzade. Podijelite na šest dijelova, svaki razvaljajte i namastite pa pospite krupicom. Zatim savijte kao buhtu (sače) i ostavite da još jednom uzade. U široku posudu od 5 l ulijte 2 dl vode i 10 dag ulja. Posolite. Kad provrije, poslažite u to buhte, ispod posude stavite crijep, posudu poklopite pa buhte lagano kuhajte u pari 45 minuta. Poslužite uz juhu od graha.

Buhta; pojam za nešto nabubrjelo i šupljikavo.

Čorba od kopra

Sastojci: 1 vezica kopra, 1 žlica masti, 2 žlice brašna, 1 mala glavica luka, 1 žumance, 2 žlice kiselog vrhnja, limunov sok, sol.

Na masti popržite brašno, dodajte sitno nasjeckani luk i sitno nasjeckani kopar, sve pržite zajedno, pa kad je isprženo, nalijte malo hladne vode, a potom dolijete tople, posolite i kuhajte sve zajedno. Kada je kuhano, u posebnu zdjelu za posluživanje stavite žumance razmućeno u vrhnju, preko toga toplu čorbu, zakiselite limunovim sokom i poslužite. Uložite pržene kockice ili zemlje pržene na masti.

ili

2 žlice masti, 2 žlice brašna, 1 žlica nasjeckanog kopra, 2 velika krumpira, sol, ocat, 1 dl kiselog vrhnja.

Zagrijte mast i načinite zapržak s brašnom. Miješajte da se ne stvore grudice. Umiješajte kopar pa zalijte s 2 dl vode. Posolite. Krumpir ogulite i narežite na kockice i pristavite kuhati u juhu. Kad krumpir omekša, po potrebi dosolite i umiješajte vrhnje.

Juha od šljiva

Sastojci: svježe šljive, cimet, limunova korica, malo šećera, malo vina, nekoliko klinčića, malo brašna, maslac.

Svježe šljive operite i očistite od koštica, pa ih kuhajte s malo cimeta, limunovom koricom, kockom šećera, nekoliko klinčića i malo vina. Priredite zapršku, u tavu stavite malo maslaca i malo šećera i pecite dok se upijeni. Tada dodajte dvije jušne žlice brašna i miješajte zapršku dok ne požuti. Na kraju zapršku razrijedite s malo vode, dodajte šljivama i prokuhajte. Šljive možete izvaditi iz juhe, propasirati i vratiti natrag ili ih možete ostaviti onakve kakve jesu. Uz juhu poslužite prepečeni kruh.

Grahova juha

Sastojci za 6 osoba: U tri litre vode dodajte 3/4 litre graha, i sitno narezano povrće (2 glavice luka, 2-3 mrkve, 2 peršina, 4 češnja češnjaka) i kuhajte po prilici sat i pol. Kad je kuhano, odlijte juhu i ukuhajte rezance. Juha (bez graha, koji se jede kao salata za večeru) poslužuje se s pogačom.

Ovo je posna juha

Gljive u grahovoj juhi

Sastojci: svježe gljive, grah, maslac, peršinovo lišće, zaprška, sol i ostali začini prema ukusu.

Najprije pripremite grahovu juhu, namočite grah preko noći i ocijedite ga. Stavite ga u mlaku vodu, kuhajte tek toliko da provri, a čim provri opet ga ocijedite i tu vodu bacite. Tada na grah nalijte vruću vodu, posolite i kuhajte do kraja. Kad je grah kuhan, opet ga ocijedite (možete ga priredite na salatu s bučnim uljem), a juhu u kojoj se kuhao iskoristit ćete za pripremanje juhe od gljiva.

Svježe gljive očistite, operite i nasjeckajte na ploške i prelijte ih ključalom vodom ("pofurite"). Ocijedite ih i stavite kuhati u grahovu juhu. Kad gljive prokuhaju, tada ih opet ocijedite i stavite ih da se pirjaju na malo maslaca, a dodajte im i sitno sjeckana peršina i pospite ih mrvicama od žemlje. U međuvremenu, u juhu u kojoj su se kuhale gljive dodajte rumenu zapršku od malo masti i brašna, ili malo maslaca i brašna, pa dodajte napokon u juhu i pirjane gljive. Sve zajedno ostavite na vatri da malo zakipi. Na kraju dotjerajte okus juhi začинима.

Ovaj stari naputak izdašnjog jela, od prije više od sto godina, kaže se da je muškarcima vraćala snagu i nestašnost nekadašnjeg lovca - lutalice, bekrije, bečara.

Juhe od gljiva oduvijek su imale počasno mjesto i na svečanim, a ne samo na svakodnevnim, težačkim trpezama.

Slavonska juha od žita

Sastojci: žito, suha slanina, luk, češnjak, feferoni, paprika, lovorov list, kiselo vrhnje, bijelo vino.

Žito se mora namočiti preko noći, a kuha se uz dodatak dimljene slanine, narezane na kockice, nasjeckanog luka, zgnječenog češnjaka, sitno nasjeckanih feferona. Kad je žito kuhano, juhi se doda zaprška, sol, papar, bijelo vino i kiselo vrhnje. Na kraju se u juhu ukuhaju pravi slavonski žličnjaci.

Naputak nema točne normative, jer se radila uvijek različito obzirom koliko je kojih namirnica bilo raspoloživo za pripremu.

Bijela čorba

Sastojci: pile teško 1 kg, 5 mrkava, 5 korijena peršina, 0,5 kg graška, 1 režanj češnjaka, 1 manja glavica luka, sol, papar, 2 žumanca, 2 čaše vrhnja, po želji malo limunova soka.

Oprano pile narežite na sitne komade. Povrće također narežite na sitno. U lonac od 5 l stavite piletinu, povrće, začine i zalijte juhom. Kuhajte dok sve omekša. Tijekom kuhanja skidajte pjenu. Juhu uklonite sa jake vatre i malo juhe stavite u šalicu da se ohladi. Pomiješajte žumanca s vrhnjem, pomalo umiješajte ohlađenu juhu iz šalice pa to ulijte u vrelu juhu kroz cjediljku da nema grudica. Po želji malo zakiselite limunovim sokom.

Čorba od kopriva

Sastojci: 50 dag mladih svježih kopriva (vrškova), 4 žlice ulja, 1 glavica luka, 3 dag brašna, 2 žumanca, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 dl kiselog mlijeka, 1 češanj češnjaka, kockice preprženog kruha, sol, papar.

Oprane i ocijeđene koprive skuhaite u blago osoljenoj vodi, ocijedite i na dasci nasjeckajte. Posebno propirajte nasjeckani luk, pa kad postane staklast, dodajte brašno i pržite dok ne porumeni. Dodajte koprive i dolijte potrebnu količinu vode, te kuhajte na laganoj vatri oko 10 minuta i u međuvremenu posolite i popaprite. Posebno izmiješajte žumanca s kiselim mlijekom i nasjeckanim češnjakom, te u smjesu dodajte u čorbu prije posluživanja. U tanjure stavite narezana tvrdo kuhana

jaja i na to nalijte čorbu, a posebno poslužite kockice kruha prepržene na maslacu ili ulju.

Možete i drugačije, skuhaite ih na gusto, kao i špinat i poslužite uz jaja pečena na oko.

U našoj pučkoj kulinarskoj tradiciji kopriva je visoko kotirala i bila je popularno jelo graničarskih obitelji u Slavoniji i Podravini. Seoske domaćice koprivama su hranile pure i guske, a sladokusci, podsjećamo, su potočne rakove nekada čuvali (do kuhanja) u mokrim koprivama.

Posna juha od krumpira

U posudu narežite glavicu luka i 0,5 kg oguljenih krumpira izrezanog na kockice, prelijte s 1,5 litre hladne vode. Kad zakuha, dodajte sol i 1,5 žlicu crvene mljevene paprike. U juhu možete ukuhati tijesto koje je preostalo od taški.

U danima kada nije post u juhu se može umiješati vrhnje.

Čorba od gusje krvi

Sastojci: žličicu-dvije octa, malo soli, krv jedne guske, ponutricu (krila, vrat, noge i glavu), 1 žlica masti i 1 žlica brašna za zapržak, 1 glavicu luka, papar.

U posudi pomiješajte sol i ocat, pa u nju skupljajte krv svježe zaklane guske (očupajte pažljivo perje s vrata). Posebno pristavite u 2 l tople vode krila, vrat, noge i glavu pa kuhajte da omekšaju. Vodu posolite. Kad sve omekša, umiješajte krv i dalje kuhajte. Posebno načinite zapržak od masti, brašna i sitno nasjeckana luka. Dodajte u čorbu pa još kratko vrijeme kuhajte. Po potrebi dosolite i popaprite.

Baranjska čorba

Sastojci: 20 dag govedine i svinjetine, 1 glavica luka, 2-3 žlice mast, 1 veliki korijen peršina i pastrnjaka, 1/2 velikog celerovog korijena, 2 mrkve, 2-3 žlice brašna, mljevena crvena paprika, 1/2 glavice kupusa, 2-3 žlice masnijeg kiselog vrhnja, 1 žumanjak, kosani peršin.

Meso izrežite u kockice. Luk sitno iskošite i popržite na masti, dodajte sitno narezano peršin, celer i mrkvu. Popržite i dodajte meso. Popržite ga. Posolite, popaprite i pirjajte podlijevajući vodom. Kad meso i povrće omekšaju, pospite brašnom i mljevenom crvenom paprikom, po ukusu. Popržite miješajući, zalijte vodom. Kupus narežite na široke rezance, dodajte čorbi pa kuhajte da i kupus omekša. Zagrijte jušnik, u nj stavite masnijeg kiselog vrhnja pa pomiješajte sa žumancem. neprekidno miješajući pomalo ulijte vrelu čorbu. Pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.

Riječ *bar* možemo povezati s istoimenom biljkom bar, te *barovicom* - pogača od bara, nadalje kao *baran* - ovan, tj. mađ. *bárány* - janje, iz panonsko-slavenskog, iz kojeg je najvjerojatnije i došlo do rijeci - Baranja.

Juha sa savijačom od džigerice (jetrica)

U teleću ili govedsku bistru juhu, tj. u jušnik, stavite savijače i prelijte juhom, te odmah poslužite.

Savijača: 1-2 žlice masti, glavica luka, 10 dag teleće jetre, peršinov list, vučeno tijesto za savijaču, žumanjak, sol, papar.

Na masti ispržite sitno nasjeckani luk. Posebno skuhaite teleću jetru, sitno nasjeckajte i dodajte luku s dosta nasjeckanog peršinova lista. Poklopite i pirjajte na umjerenoj temperaturi. Načinite vučeno tijesto za savijaču. U zgotovljeni, ohlađeni, nadjev umiješajte žumanjak, sol i papar. Dobro promiješajte, namažite tijesto, savijte na što uže. Namastite "tepsiju" pa ispecite. Ispečeno narežite ukoso na komade od 1,5 cm, poslažite u jušnik i prelijte procijeđenom juhom. Odmah poslužite.

Džigerica; riječ perzijsko turskog porijekla, *giger/ciger*. Jetra - crna džigerica; pluća - bijela džigerica.

Juha od riječne ribe

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

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

Kašasta juha od ribe

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

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

Kisela svinjska čorba

Sastojci: 0,5 kg svinjetine (mogu biti i masniji komadi ali ne premasni), 25 dag svinjske jetre, 2 lista lovora, 2 češnja češnjaka, 1 glavica luka, poveći korijen peršina i mrkve, nekoliko zrna papra, sol, 1 jušna žlica svinjske masti, 2 žlice brašna, 1 žličica crvene mljevene paprike, malo vinskog octa, 2-3 žlice kiselog vrhnja.

Meso i jetra izrežite na nešto krupnije kocke (kao za gulaš), stavite u lonac, nalijte hladnom vodom i kuhajte. Kad provri dodajte čorbi, lovor, češnjak (cijele češnjeve), cijelu očišćenu glavicu luka, korijen peršina i mrkve, papar i sol. Kuhajte dalje, sve zajedno. Kad meso već posve omekša, čorbu zapržite. Zapršku napravite tako da u tavici otopite mast i dodajte joj brašno. Pržite miješajući, uklonite tavicu s vatre i umiješajte slatku crvenu mljevenu papriku. Papriku dobro umiješajte u zapršku, ali vodite računa o tome da se paprika ne smije dodavati u vruću zapršku, jer bi tada pikantni crveni začim zagorio i ostavio gorak okus.

Zapršku uspite u čorbu. Na kraju, u čorbu dodajte i malo vinskog octa i kiselo vrhnje. Ostavite lonac da još malo vri na vatri, neka čorba koju minutu prokrčka i s octom i vrhnjem. Prije posluživanja izvadite svu zelen, ili je nasjeckajte na kolutiće i vratite u čorbu. Ovakva se čorba poslužuje u dubokim porculanskim zdjelama.

Čorba od suhog mesa

Sastojci: 0,5 kg suhe svinjetine (rebrica i ostali manji komadi), 1 luk, 1 vezica zeleni za juhu, 2-3 žlice procijeđenog soka od rajčice, 2 češnja češnjaka, 1,5 dl kiselog vrhnja, 1 žlica brašna, malo slatke mljevene paprike, malo vinskog octa, 1 žumance.

Meso operite u dvije ili tri mlake vode, stavite u lonac, nalijte hladnu vodu i kuhajte dok ne postane upola mekano. Tada dodajte cijelu očišćenu glavicu luka, vezicu zelenja i kuhajte kao i svaku drugu juhu. Kada je meso mekano, izvadite ga iz čorbe, a u čorbu dodajte sok od rajčice, te češnjak. Pustite da provri. Ocijedite u drugi lonac, pa kada ponovo provri, dodajte začine.

Priprema začina: u 1 dl kisela vrhnja umutite žlicu brašna i na vrh noža slatke paprike, te dodajte malo vinskog octa. Promiješajte i dodajte u čorbu i ostavite da ključa 15 minuta. U zdjeli pomiješajte žumanjak s 2 žlice kisela vrhnja, pa na to nalijte čorbu. Meso narezano na kockice vratite u čorbu ili poslužite posebno.

Meso kuhano u čorbi možete ponuditi i posebno, izvađeno iz čorbe. Ako uz to meso poslužite prilog možete dobiti i posebno glavno jelo. Za prilog možete pripremiti i pirjano kiselo zelje ili kuhanu kiselu repu s malo vrućih čvaraka i sve garnirat (obložiti, ukrasiti) s pireom od krumpira i malo hrena

Slavonska juha s mesnim okruglicama

Sastojci: 0,5 kg goveđih kostiju, 2 žlice masti, 1 velika glavica luka, 6 zrna papra, sol, 0,5 kg rajčica, 1 kg krastavaca, 10 dag riže, 40 dag mljevenog mesa, papar, 1 jaje, 1 stručak kopra, vrhnje.

Nasjeckani luk propirajte na masti, dodajte narezane kosti, pa i njih propirajte. Zalijte s 1,5 l vode, posolite, dodajte papar i kuhajte. U međuvremenu skuhaite rižu, isperite je, dodajte mljeveno meso, sol, papar i jaje, pa oblikujte okruglice. Skuhanu juhu ocijedite, dodajte oguljene i na kriške narezane rajčice, te oguljene, izdubljene i narezane krastavce. Kuhajte 15, minuta, zakuhajte okruglice, kuhajte još 15 minuta i poslužite posuto nasjeckanim koprom. Uz to poslužite vrhnje da svatko doda po ukusu.

Svatovski drobac

Sastojci: 80 dag prasećih svježih crijeva, 40 dag telećih žlijezda (brizla), 15 dag luka, 2 g slatke mljevene paprike, 2 g papra, 1 dl vrhnja, 1 g brašna, 3 g masti, 0,5 dl octa, češanj češnjaka, bistre juhe, sol.

Očišćena praseća crijeva prokuhajte, narežite na kockice i odložite. Svježe teleće žlijezde narežite na kockice i odložite. Na masti prepržite nasjeckani luk i dodajte narezana prokuhana crijeva. Pirajte 15 minuta i dodajte mljevenu papriku, pobrašnite i zalijte bistrom juhom (da dobijete čorbu). Prokuhajte, pa dodajte narezane žlijezde. Kuhajte još desetak minuta i začinite vrhnjem i octom, posolite i popaprite po potrebi.

Jedno od svatovskih jela, zapravo svojevrsna svatovska čorba, koja bodri na veselje i vraća, kao gastronomski vremeplov, u pradavna vremena ijujuškanja kićenih svatova i bećara. Poslužuje se u zdjelicama. Za vrućina, drobac se samo zakiseli i rashladi (bez brašna i vrhnja), pa poslužuje hladan.

Lovačka čorba

Sastojci za 5 osoba: 5 dag luka, 10 dag korjenastog povrća, 3 lista lovora, 5 zrna papra, 25 dag svježeg mesa divljači, malo ljute i malo slatke mljevene crvene paprike, žlicu pekmeza od rajčice, malo muškarnog oraščića, sok 1/2 limuna, 0,5 dl bijelog vina, sol, 3 dag brašna, 1/4 dl ulja, 1,5 dl vrhnja.

Popržite nasjeckani luk i narezano povrće, umiješajte meso narezano na kocke, popržite i zalijte juhom. Posolite, popaprite, dodajte lovor, papriku, rajčicu, muškatni oraščić i skuhajte. U omekšano dodajte limunov sok i vino, dotjerajte okus. Posebno načinite tamnu zapršku od ulja i brašna, umiješajte u juhu, prokuhajte i prije posluživanja stavite vrhnje.

Juha od peradi

Sastojci za deset osoba: 2 kg kokošnjeg, gušnjeg ili purećeg mesa, 3 l vode, 2 mrkve, 1 pastnjak, 1 peršin, 1/4 celera, papar u zrnu, sol.

Meso stavite u lonac, nalijte vode, posolite i kuhajte. Kad zavri, dodajte očišćenu i po dužini izrezanu zelen i papar. Kuhajte dok meso ne omekša. Kada je juha kuhana, skinite je s vatre, ostavite da se slegne i procijedite je. Dodajte valjuške od jetre ili tanke rezance pa još malo prokuhajte.

Nekada su kuhali za velike svečanosti cijelu kokoš, kako bi juha bila jaca.

Čorba od tarane

Sastojci: 25 dag bijelog pilećeg ili kokošnjeg mesa, 10 dag korjenastog povrća (mrkva, peršin, celer), 2 jaja, 10 dag brašna, 5 dag maslaca, 5 dag kiselog vrhnja, sol, bijeli papar, pire od rajčice, sok limuna, peršinov list.

Pileće bijelo meso stavite u lonac, dodajte očišćenu mrkvu, peršin i celer. Nalijte vode, posolite, popaprite i kuhajte dok meso ne omekša. Kada je meso kuhano, procijedite juhu, a meso sitno iskošite pa pomiješajte s brašnom, rajčicom, jajetom i malo vode. Posolite, a zatim izmijesite i dobro istrljajte smjesu među dlanovima tako da se naprave mrvice. Prosijte kroz sito da spadne višak brašna. Pripremljenu taranu rasprostrite na stolnjak i ostavite da se malo prosuši. Procijeđenu juhu prokuhajte, dodajte taranu pa kuhajte još 15 minuta. Rashladite i začinite

razmućenim jajetom, vrhnjem i maslacem. Dodajte kosani peršin i zakiselite sokom limuna. Poslužite vruće.

Tarana ili tarhana; 1. (jelo) je perzijski naziv za tijesto, usitnjeno na mrvice veličine zrna riže.

Tarana, suho tijesto zrnata oblika napravljeno od pšeničnog brašna, jaja i vode (juha s ukuhanom taranom). Upotrebljava se kao prilog juhama i nekim mesnim jelima. Zove se još i “Segedinski rezanci”. Kod nas se najviše radi u Slavoniji. Istoimena čorba, satrica, trenči, trinica.

Tarana; 40 dag brašna, 2 jaja, sol.

Jaja dobro umutite, a zatim dodajte brašno tako da dobijete tvrdo tijesto. Dobro ga izmijesite, a zatim stružite na krupnom ribežu ili protisnite kroz cjedilo s većim rupicama.

Taranu stavite na stolnjak da se prosuši pa je spremite u platnenu vrećicu.

Kisela tarana; 1 kg brašna, 3 jaja, 2,5 dl mlijeka, 1 dag kvasca.

Od brašna, mlijeka, jaja i ukislog kvasca zamijesite tvrdo tijesto, pa ostavite nekoliko dana da se dobro digne. Ponovo izmijesite tijesto pa ga protisnite kroz cijedilo s većim rupicama. Kuglice od tijesta što prođu kroz rupice, zovu se tarana. Ostavite taranu da se prosuši pa je stavite u platnenu vrećicu. Osušena tarana može duže vrijeme stajati.

MALA JELA ILI PRILOZI

Trganci sa sirom i vrhnjem

Od pola kilograma brašna i jednog jajeta, te s malo vode, umijesite tijesto, koje se žlicom kida na trgance (žličnjake) i kuha u kipućoj slanoj vodi. Kuhani i ocijeđeni trganci potom se stave na rastopljenu mast, doda im se svježi kravlji sir i malo vrhnja, pa se sve dobro promiješa i nekoliko puta preokrene na masti. Takvi trganci se poslužuju uz *pile sa salaša* (salaški pileći paprikaš).

Trganci; 1. žganci, kačamak, palenta, pura; 2. vrsta sitnog izvaljanog i usitnjenog tijesta od raženog brašna (iz kojeg su se prvotno radili) za juhu (valjušci).

Tjestenina sa sirom i slaninom

Sastojci za tijesto: 80 dag brašna, 6 jaja, sol; ulje; 10 dag dimljene slanine, 40 dag masnog svježeg kravljeg sira, 2 dl masnog kiselog vrhnja.

Zamijesite tijesto kao za rezance od brašna, jaja, soli i malo vode. Razvaljajte tanko pa natrgajte na "krpice". Skuhajte u slanoj vodi, ocijedite pa pomiješajte sa sirom i vrhnjem. Slaninu narežite na kockice i umiješajte u tjesteninu. Smjesu ulijte u nauljenu vatrostalnu posudu (nekada se to radilo u zemljanoj posudi) i zapecite u pećnici na 200 °C.

Omlet s pečurkama

Sastojci: 14 dag maslac, 7 jaja, 3 žlice brašna, 25 dag pečurke, vrhnje, sol i papar.

Najprije napravite tijesto od maslaca, 4 žumanca, brašna, soli i snijega od 6 bjelanjaka. Od toga tijesta ispecite omlete u zamašćenoj okrugloj tavi, i to tako da se tijesto izlije u tavu prst debelo. Posebno na maslacu pržite nasjeckane i "pofurene" pečurke, kojima treba dodati i jedno umučeno jaje, malo vrhnja, soli i papra po želji. Tako priređene pečurke premažite po omletima i presavijte omlete na pola. Poslužite toplo.

Jelo naših baka koje je rado viđeno i kao poslastica na svečanim trpezama. Od kad se pečurke uzgajaju zovemo ih - šampinjoni. Među naše najpopularnije gljive spadaju; *vrganji, pečurke i lisičice*.

Lisičice s telećim mozgom

Sastojci: 25 do 50 dag lisičica, žlica soka limuna, mast, glavica luka, 2 češnja češnjaka, sol, malo kima, papar, očišćeni teleći mozak, 2 jaja, žlica kosanog peršina.

Lisičice očistite i operite, ocijedite i narežite na ploške, pa ih prelijte sokom limuna. Posebno na masti popržite sitno sjeckani luk, na to dodajte lisičice, a potom zdrobljeni češnjak sa solju. Možete posuti i malo kima. Sve zajedno pirjajte dok zakuha, a tada posolite i popaprite po okusu i dodajte očišćeni teleći mozak. Sve zajedno pržite. Posebno umutite jaja i dodajte im žlicu kosana peršina, prelijte tome mozak i gljive, pa pričekajte da se jaja stvrdnu. Poslužite toplo uz salatu.

Pileća jetrica sa slaninom

Sastojci: 1,5 kg pilećih jetrica, 25 dag sušene slanine, čačkalice.

Slaninu narežite na tanke listiće, pa u te listiće umotajte komadiće pileće jetrice i svaki zamotuljak pričvrstite čačkalicama. Pecite na žaru ili roštilj ploči i odmah poslužite.

Papula (pire od graha, posno jelo)

Sastojci: 0,50 kg graha, ulje, 1 luk, 2-3 češnja češnjaka, 1 žlica crvene paprike, sol, papar.

Grah skuhaite dok se ne raskuha, ocijedite ga i protisnite. Na zagrijanom ulju popržite nasjeckan luk i češnjak, i pospite crvenom paprikom, dodajte grah i malo zapecite. Posolite i popaprite po želji. Papula se posluživala u zdjelama zalivena uljem uz rakiju ili salatu od crvenog kupusa.

Uz kruh i sol, grah je nekada bio najvažnija hrana naših seljaka. grah se jeo gotovo svaki dan, s mesom ili postan, a pripremao se na više načina: čorbast, gusto kuhan, s mesom ili se pravila papula. Za post se papula (pire od graha) najčešće pravila od bijelog graha s tucanim češnjakom i paprom, a za goste se prelijevala vrelin uljem i octom, i posluživala uz rakiju. Papula je i putničko jelo, pa su je kiridije-kirijaši obavezno nosile u torbi.

Pohane paprike

Sastojci: 1 kg mesnatih paprika, 15 dag masnoće, 4 jaja, 10 dag brašna, 10 dag mrvica, sol.

Paprike ispecite na ploči “šporeta”, stavite ih u lonac, posolite, poklopite i ostavite pola sata da odstoje. Ogulite ih, očistite od sjemenki i posolite. Svaku papriku uvaljajte u brašno, umućena jaja i mrvice. Pržite s obje strane u zagrijanoj masnoći.

Ljetni bećarac

Sastojci: 1 kg mesnatih paprika, 10 dag masnoće, 0,5 kg rajčica, 1 kriška sira, 4 jaja, sol, lišće peršina.

Paprike ispecite u tavi i ogulite, odvojite sjemenke i izrežite na rezance. Paprike pecite na zagrijanoj masnoći, dodajte oguljene rajčice i sve zajedno pržite dok voda ne ispari i ostane samo masnoća. Dodajte zdrobljeni sir i jaja, brzo kuhačom promiješajte, posolite po potrebi, pospite kosanim peršinom i poslužite toplo.

Rezanci

Od 8-10 šaka brašna (2 šake po osobi), 2 jaja, malo soli i vode, umijesite tvrde tijesto i ostavite da odstoji 15 minuta. Razvaljajte nešto deblje nego za juhu, pospite brašnom, savijte oko razvijača za tijesto i prerežite po dužini. Tijesto dalje režite u tri uzdužne trake u rezance. Kuhajte u slanoj vodi 1-2 minute.

Ovako pripremljene rezance ponudite s orasima ili makom

Rezanci s pekmezom

Napravite tijesto za rezance. U “šerpi” zagrijte malo masti, a na dno stavite nešto sirovih rezanaca, malo pospite šećerom i ostavite u pećnici da se propeku, da bi dobili tvrdi podlogu. Ostale rezance skuhaite u slanoj vodi, ocijedite, properite hladnom vodom, ponovo ocijedite i prelijte mašću, a zatim slažite u redove u “šerpi” naizmjenično red rezanaca, sloj pekmeza od šljiva. Kad šerpu napunite, stavite u pećnicu da se još prepeku pola sata. Pečene rezance istresite u “činiju”, pospite sitnim šećerom i poslužite.

Zapečene palačinke

Sastojci: 20 palačinki; za nadjev: 60 dag mljevene svinjetine, 10 dag luka, 10 dag kiselih krastavaca, sol, papar, peršinovo lišće, ulje: za preljev: 2 dl kiselog vrhnja, 6 jaja, 2 dl mlijeka.

Luk nasjeckajte i ispržite na ulju. Umiješajte meso, usitnjeni krastavac, sol, papar i nasjeckano peršinovo lišće. Rasporedite nadjev na palačinke, savijte ih kao sarmice i poslažite u nauljenu vatrostalnu posudu. Pomiješajte jaja, vrhnje i mlijeko, malo posolite i prelijte preko palačinki. Zapecite u pećnici na 200 °C petnaestak minuta da dobiju boju.

Čudesno i nadasve jednostavno jelo, gastronomske akrobatike, koje mami sjećanja na najljepše gastronomske doživljaje o kojima se može raspravljati i na nostalgičan i ozbiljan način. Naša riječ palačinka preuzeta je iz mađarskog, a Mađari su je posudili od Rumunja. Po svemu sudeći - barem tako kažu etimolozi - korijen te riječi, koji je zajednički i za riječ ploča, nalazi se u grčkom, a s gastronomsko- kulinarskog gledišta mogli bi reći da su palačinke, zapravo, gradsko jelo koje se u različitim varijantama najprije udomaćilo u srednjoj Europi i na Mediteranu. a potom osvojilo i gurmane na drugoj obali Velike Bare.

GLAVNA JELA

Hajdučka večera

Sastojci za proju: 30 dag kukuruznog brašna, 10 dag čvaraka, 2 jaja, sol, 25 dag kajmaka; masnoća za lim i prženje paprike; 60 dag paprike, 40 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag kajmaka, 5 jaja, brašno.

Zamijesite rjeđe tijesto od brašna, sitno nasjeckanih čvaraka, kajmaka, jaja, soli i vode. Namastite lim, ulijte tijesto i pecite oko pola sata. Paprikama odrežite gornji dio i očistite ih od sjemenki i unutarnjih uzdužnih pregrada. Pomiješajte 4 žumanaca s kajmakom, sirom i malo soli. Od bjelanaca napravite snijeg, lagano ga umiješajte u smjesu žumanaca i sira, pa time nadjenite paprike. Zatvorite ih odrezanim gornjim dijelom ("poklopac"), uvaljajte u brašno i umućeno jaje pa ispržite povremeno okrećući. Uz papriku poslužite ispečenu proju koja se lomi rukama.

Baranjski složenac

Sastojci: 30 dag šarenog graha, 5 dag dimljene slanine, 2 glavice luka, 25 dag masti ili ulja, 4 dl kajmaka, 1 žlica mljevene crvene paprike, 40 dag brašna, 2 jaja, sol.

Grah skuhaite sa slaninom u slanoj vodi. Skuhan procijedite, a tekućinu upotrijebite za juhu (juhu s buhtama). Za umak nasjeckajte luk, ispržite ga na masti ili ulju. Dodajte papriku i kajmak, po ukusu posolite, prokuhajte. Zamijesite domaće rezance od brašna soli, jaja i vode po potrebi. Tijesto razvaljajte, narežite rezance i skuhaite ih u slanoj vodi. U posudu složite red rezanaca, red graha, a svaki red prelijte umakom. Stavite u pećnicu da se 10 minuta zapeče.

Slavonska papula

Sastojci: 0,5 kg bijelog graha, 20 dag luka, 60 dag domaćih kobasica, 1,5 dag crvene mljevene paprike, 10 dag mrkve, 2 dag češnjaka, 10 dag peršinovog korijena, papar, sol, vezica lišca peršina.

Grah operite dva puta i kuhajte s isjeckanim lukom, peršinovim korijenom i mrkvom oko 3 sata. Potom ocijedite i zgnječite u pire, a smjesi dodajte sol, papriku, papar, češnjak i sve dobro izmiješajte. Ispecite kobasice, pa s masnoćom od pečenja papulu prelijte i sve poslužite.

Grah s dimljenim rebrima

Sastojci: 40 dag graha, 60 dag dimljenih svinjskih rebara, 3 glavice luka, 5 dag dimljene slanine, 2 češnja češnjaka, sol, papar, 1 ljuta feferona.

Grah namočite i drugi dan skuhajte u drugoj vodi. Prije kuhanja vodu posolite, dodajte joj nasjeckani luk, slaninu narezanu na kockice i oprana i narezana rebra. Kuhajte dok sve ne omekša. Luk će se raskuhati i zgusnuti umak. Potkraj kuhanja dodajte kosani češnjak i narezani feferon. Ako treba još malo popaprite.

Domaći kiseli kupus

Sastojci: 2-3 kg kiselog kupusa, po 0,50 kg domaće dimljene slanine, dimljene šunke, domaćih dimljenih kobasica, dimljenih rebara, dimljene koljenice, dimljenog kulena, nekoliko listića lovora, 1 glavicu češnjaka, papar u zrnju, 2-3 suhe crvene paprike.

U lonac od 5 l stavite rezanog kupusa pa domaću slaninu, opet kupus, na nju šunku, red kupusa, red kobasica, red kupusa, red dimljenih rebara, red kupusa, red rezane koljenice, red kupusa, red kulena, red kupusa, red dimljene slanine i na vrh red kupusa. Između redova rasporedite lovor, usitnjeni češnjak, papar i crvene paprike, zalijte vodom da bude pokriveno. Kad provri, smanjite temperaturu na najmanje i kuhajte cijelu noć.

Kisela repa s grahom

Sastojci: 0,50 kg suhih rebara, 15 dag graha, 40 dag kisele repe, 1 žlica masti, 2 žlice brašna, papar, sol, crvena mljevena paprika.

Grah namočite i ostavite da stoji preko noći. Sutradan izlijte vodu pa nalijte drugu i posolite. Kuhajte na tihoj vatri. Kada je grah gotovo kuhan, dodajte posebno skuhanu, naribanu kiselu repu, sa suhim rebrima. Popaprite. Od brašna, masti i crvene paprike napravite zapržak te ga uspite u grah s kiselom repom i suhim mesom, pa još malo prokuhajte.

Na isti način možete skuhati i grah s kiselim kupusom.

Bećarski paprikaš (u kasne sate)

Sastojci: 1 kg zrelih rajčica, 5-6 glavica luka, 2 žlice masti, 4-5 zelenih paprika - babura, pola šalice riže, 1 mala žličica crvene mljevene paprike, sol.

Oprane rajčice uronite u vrelu vodu i ostavite tako 2-3 minute, prelijte ih hladnom vodom, ocijedite i izrežite na podjednake komade. Luk izrežite na listiće i popržite na zagrijanoj masti, dodajte mu papriku izrezanu na kolute i opranu rižu. Pirjajte, kad paprika omekša, dodajte crvenu mljevenu papriku, izrezanu rajčicu, posolite i poklopljeno pirjajte, uz povremeno miješanje, dok rajčica ne pusti sok i riža se ne ispirja u tom soku. Ako sok uvri prije nego što je riža gotova, dolijte malo mlake vode. Gotovi paprikaš poslužite u okrugloj dubokoj "činiji".

Bećar; tur. bekjar; veseo, raskalašen, razuzdan čovjek; veseljak, mangup, neoženjeni čovjek, momak, samac; bećarac; duhovita i prpošna, vesela melodija.

Musaka od kiselog kupusa

Sastojci: 50 dag samljevane svinjetine, 50 dag samljevane junetine, 1 jaje, 1 dl kiselog vrhnja, svežnjić peršina, nekoliko celerovih listića, mljevenu crvenu papriku (slatku i ljutu, ovisno o ukusu), samljevani papar, 1-2 glavice luka, 3-4 režnja češnjaka, 1 glavicu kiselog kupusa, 25 dag mesnate dimljene slanine.

Kupus narežite na rezance, slaninu na kockice pa pomiješajte. Luk i češnjak što sitnije nasjeckajte. Umiješajte u meso (pomiješajte obje vrste). Dodajte još papar, papriku, nasjeckajte peršinovo lišće i vrhnje. Dobro promiješajte. U zemljanu zdjelu na dno stavite polovicu kupusa, zatim smjesu mesa, pokrijte preostalim kupusom i zalijte čašom vode. Poklopite posudu pa pecite u pećnici jedan sat. Ovome se jelu ne dodaje sol jer je kupus dovoljno slan, a ne stavlja se ni masnoća jer će je pustiti slanina i meso, a i vrhnje. Uz to poslužite kuhani krumpir i domaći kruh.

Musaka (ar. musäqua); povrće pripremljeno za jelo s prženim mesom; jelo od tanko izrezanih crnih patlidžana, tikve ili krumpira, isprženih u maslu i jajima, i posuto uprženim kosanim ili samljevenim mesom.

Postoje razne varijacije ovog jela (musaka od cvjetače, kelja, kupusa, graška, mahuna, s mljevenim mesom kao osnovnim nadjevom).

Za musaku je važna "polivka" od: jogurta, jaja, praška za pecivo, malo brašna, soli; koja se prelije preko nje. Kada je pečena ostavi se u pećnici oko 10 minuta kako bi se napravila korica.

Podvarak

Sastojci: 2 kg kiselog kupusa u glavici, 2 glavice luka, 1,5 kg svinjskog mesa (ili pura, patka, kokoš ili guska), 1 žlica masi, papar, crvena mljevena paprika.

Kupus dobro operite i izrežite na 8 dijelova, a zatim na rezance široke 1 cm. Sitno kosani luk popržite na masti, dodajte malo crvene paprike i papra, a na kraju kiseli kupus. Sve zajedno pržite na tihoj vatri. Kada je kupus gotov, nalijte malo vode. Odozgo stavite posoljeno meso, pa pecite u pećnici ili krušnoj peći dok se meso potpuno ne ispeče.

Ako stavljate puru ili patku, tada postupite na slijedeći način; očistite i operite puru ili patku. Izvadite želudac, jetru i salo, sitno iskošite ili sameljite, dodajte pola glavice sitno kosanog luka, 5 dag kuhane šunke, kosani peršinov i celerov list, sol, papar i malo masti, ako nije bilo sala. Promiješajte i popržite. U vodi kuhajte pola šalice riže oko 7-8 minuta, ocijedite i pomiješajte s pripremljenim nadjevom.

Napunjenu puru ili patku stavite na kupus (prethodno pečen sâm) i pecite u pećnici poklopljeno oko pola sata, a zatim otklopite i nastavite s pečenjem, okrećući sa svih strana da pura ili patka porumeni. Povremeno premažite mašću.

Podvarak; jelo od kiselog kupusa. Kupus se izreže na tanke rezance, ocijedi i pirja na dosta ulja. Začini se paprom i zapeče u pećnici. Meso (kokoš, pura, guska) doda se već pečenom podvarku i sve se zajedno peče u pećnici. Meso od karea ili vratine peče se zajedno s kupusom.

Gulaš čorba

Sastojci za četiri do pet osoba: 10 dag sitno narezanih kockica slanine, sitno narezana glavica luka, sitno narezana svježa babura (može biti i ukiseljena), malo zdrobljenog kima, nekoliko zrna papra, 25 dag na kocke narezana svinjetina i 25 dag junetine, sol, 1 par na kolutiće narezane domaće kobasice, slatke mljevene paprike, malo ljute mljevene paprike, vrlo malo feferona, 2 l tople vode, 1 do 2 žlice pirea od rajčice, dva povećá krumpira narezana na kockice ili domaći trganci.

Slaninu dobro popržite da dobijete mast na kojoj propirjajte luk i na kraju dodate papriku. Začinite kimom i paprom, promiješajte i dodajte svinjetinu i teletinu. Posolite, dodajte domaće kobasice i sve zajedno dobro propirjate, potom začinite slatkom i ljutom mljevenom paprikom i vrlo malo feferona. Zalijte s toplom vodom, dodajte pire od rajčice i prokuhajte. Prije nego što je gotovo ukuhajte u

jelo kockice krumpira ili trgance. Provjerite okus i začinite još po želji, ako je potrebno.

Gulaš čorba mora biti “živahna” kao čardaš (mađarski narodni ples), pomalo ljutkasta.

I vukovarski je gulaš, kao i drugi gulaši u svijetu, kulinarska izvedenica od starog mađarskog jela, koje bi, kako tvrde znalci, trebalo zvati “gulyas-hus” (guljaš-huš), a znači - govedarevo meso, No, razne varijante gulaša, koje najčešće susrećemo u srednjoj Europi, zapravo su autentična jela pojedinih europskih regija i gradova. Takvo jelo je i naša gulaš-čorba, specijalitet vukovarskih gurmanskih krugova. Vino prija, prije i poslije ove gulaš čorbe, te će dobro doći u sitnijim urama, oko ponoći, na vinskim veselicama, koje dulje traju. Gulaš čorba, koja mora biti i pomalo ljuta, naročito je popularna za hladnije dane, i sa ponosom možemo reći da polako osvaja i Europu.

Gulaš

(gulyas-hus; govedarevo meso; mađ. gulya-krdo) stado goveda, jelo od manjih komadića goveđeg mesa u umaku. To je pastirsko jelo ili možda još bolje reći, jelo nomada koje se preko Mađarske proširilo iz Mongolije i Kine. Priprema jela - na masti se pirja iskosani luk, podlije se sa malo tople vode, umiješa se mljevena paprika, zatim doda govedina (ili teletina), izrezana na kocke veličine 3x3 cm. Kada se sve zajedno propirja, dodaju se ostali začini (sol, češnjak, kumin). Pirja se sve zajedno polijevajući vodom i pred sam kraj juhom i kiselim vrhnjem. Sve se prokuha dok se ne dobije umak željene gustoće. Prilog: slani krumpir, okruglice, tjestenina.

U ovo jelo se - ne smije dodavati brašno.

Gulaš je postao popularan u čitavoj Austro-Ugarskoj monarhiji kad je jedan puk (u kojem su služili pastiri iz Hortobagy-stepe) bio premješten u Beč. Iz Beča se "gulaševa moda" proširila čitavim svijetom.

<i>Andrassy-gulaš</i>	standardni gulaš sa haluskama (Haluska: mađarski specijalitet; veliki kuhani valjušci poprženi na slanini). Jelo dobilo ime po mađarskoj velikaškoj obitelji Andrassy
<i>Bogracz-gulaš</i>	standardni gulaš pripremljen u kotliću i pikantnije začinjen
<i>Češki gulaš</i>	obični gulaš sa kiselim krastavcima i prilogom - rezanci
<i>Dalmatinski gulaš</i> <i>"Putać"</i>	radi se od janjetine, luka i na maslinovu ulju, bez paprike, ali s lovorom, paprom, rajčicom i krumpirom. Jelo mora biti jušno s mnogo umaka
<i>Karlsbader gulyas</i> (karlsbadski gulaš)	obični gulaš s kiselim vrhnjem i prilogom od žličnjaka
<i>Međimurski gulaš</i>	radi se od tri vrste mesa: govedina, teletina i svinjetina (i to samo od lopatice)
<i>Sekeli gulaš</i> (szekhelygulyas)	jelo od svinjskog mesa, luka, kiselog kupusa i vrhnja. Postoji interesantan podatak u vezi s imenom ovog gulaša. Sikulijanci (Sikilijanci), što je jedno od vrlo starih naziva za Sicilijance, kao pustolovi otišli su u Mađarsku gdje su se za stalno zadržali kao posebno pleme Szekhely
<i>Triestiner-gulaš</i>	obični gulaš sa prilogom - špageti
<i>Wiener-gulaš</i>	standardni gulaš sa prilogom od palente (žganci)

Sekelji gulaš

Sastojci: 40 dag svinjskog mesa, 3 glavice luka (25 dag), 50 dag kiselog kupusa, 4 dag masti, crvena mljevena paprika, 2 dl kiselog vrhnja, 1 žlica brašna, papar, sol, kumin.

Na masti popržite sitno kosani luk, dodajte meso izrezano na kocke, pa kad porumeni, dodajte crvenu papriku i malo vode, poklopite i pirjajte oko 10 minuta. Dodajte opran i na rezance izrezan kiseli kupus, sol, papar i kumin. Promiješajte, pokrijte i pirjajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Izmiješajte brašno, vrhnje i vodu pa polovicu uspite u kupus i još malo prokuhajte. Povremeno promiješajte da ne zagori. Prije posluživanja ulijte preostalo vrhnje, dodajte malo vode i dokuhajte.

Gulaš na šokački način sa okruglicama od jaja i vrhnja

Sastojci: 0,5 kg teletine ili svinjetine, 2 dl ulja, 1 do 2 mrkve, korijen celera, 3 do 3 glavice luka, 30 dag pečurki, češanj češnjaka, 2 žlice slatke mljevene crvene paprike, lovorov list, 1 dl suhog bijelog vina, sol, papar.

za okruglice od jaja i vrhnja: 2 do 3 dl kiselog vrhnja, 5 do 6 jaja, kukuruzno brašno, koliko je potrebno za kompaktnu, srednje meku smjesu, sol.

Meso narežite u tanje i ne prevelike odreske. Posolite i popaprite. Prepržite na ugrijanom ulju s obje strane, dok ne porumene. Dodajte malo vode i pirjajte. U posebnoj posudi na ulju popržite luk. Dodajte češnjak, pečurke, mrkvu i korijen celera, narezane na tanke kolutove. Pirjajte dok ne omekša i dodajte mesu. Sve zajedno pirjajte dok meso potpuno ne omekša. Dodajte mljevenu papriku, vino, lovor, posolite, popaprite. Od jaja, kiselog vrhnja, kukuruznog brašna i soli izmiješajte masu za okruglice. Oblikujte jušnom žlicom i kuhajte u litri kipuće vode. Kad okruglice isplivaju na površinu, izvadite iz posude i poslužite uz gulaš.

Šokac; naziv djela Hrvata, starosjedilaca ikavaca, iz Slavonije, Baranje, Srijema i zapadne Bačke. Pod tim nazivom spominju se od 1644., 1698. i 1702. godine., kao žitelji đakovske biskupije. Sam naziv povezuje se kao adaptacija našeg izgovora za njem. Sachsen - Sasi u srednjem vijeku, za što nema povijesnih dokaza, no najbliži stoji rum. *soácát*; poruga za zapadnog Europejca, naročito za Nijemce, koji su na gradsku obučeni, odatle pridjev *soacātese* - njemački. Drugi tumače da je to riječ albanskog podrijetla. od riječi *shoq*, nastale od lat. *socius* - drug, saveznik. Treći da je to mađarska složenica od *sok az* - to je mnogo, koja je nastala kad su se Hrvati masovno počeli prebacivati u Mađarsku. Tada su Mađari izrekli ovu poštapalicu. Neki su tumačili taj naziv za Sol u Bosni, blizu Tuzle; od

rijeci *soi-ember* - slani čovjek i *sokut* slani rudnik. Neki pak misle da je Šokac nastao od rijeci *šoka*, koja je u 15. stoljeću značila kožuh ili zobun. Josip Kozarac je smatrao da je riječ došla od turskog izraza *šoka*, što je označavalo ljubavnicu oženjena čovjeka.

U svakom slučaju riječ Šokac uvijek je značila isto što i Hrvat.

Slavonski čobanac

Sastojci za pet osoba; 1 kg miješanog mesa (svinjetina, junetina, janjetina), 2 dl masnoće (svinjska mast ili ulje), 50 dag crvenog luka, 2 dag mljevene crvene paprike, sol, 2 dag ljutih feferona, 2 dag konzervirane rajčice, 1 dl kiselog vrhnja, 50 dag rajčice i paprike ili prije napravljeni đuveč, tjestenina po ukusu.

Čobanac se priprema slično kao vinski gulaš. Na masnoći se malo poprži iskosani luk i doda se meso izrezano na kockice. Kad je meso mekano dodaju se sve namirnice i pirja uz postupno dodavanje tople vode. Kad je meso posve mekano, dodajte tjesteninu, a na kraju sve povežite s kiselim vrhnjem. Specifičnost čobanca je da mora biti dosta ljut.

Čobanac; pikantno jušno jelo od najčešće dviju vrsta mesa i žličnjaka. Čoban, onaj koji čuva stoku na paši, pastir.

Čobanac od janjetine

Sastojci: 1,25 dag janjetine (od rebra, lopatice/plećke i vrata), 0,75 dl ulja, 50 dag luka, 2,5 dag mljevene crvene paprike; 2,5 dag gusto ukuhane rajčice, 0,5 dl bijelog vina, lovorov list, sol, papar, malo brašna, 25 dag krumpira, 25 dag janjeće jetre, nekoliko ljutih feferona, 7 dag češnjaka, mast ili ulje.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, stavite meso i jetru narezane na kocke i popržite. Umiješajte feferone, lovor, usitnjeni češnjak i rajčice, pa zalijte vodom. Kad meso bude polumekano, umiješajte brašno da se umakne zgusne, ali jelo mora ostati čorbasto. Metnite papriku i ostale začine, te oguljen krumpir narezan na kockice. Skuhajte dokraja i dolijevajte vodu ili juhu po potrebi. Naposljetku ulijte vino i dotjerajte okus.

Bijeli bubrezi na bećarski način

Sastojci: 1 kg bijelih bubrega, 30 dag luka, 2 češnja češnjaka, 10 dag brašna, 1 dl kiselog vrhnja, 1,5 dl ulja, 1 dl bijelog vina, 1 žlica nasjeckanog peršina, 1 žlica mljevene crvene paprike, sol, papar.

Bijele bubrege očistite od opne i izrežite na ploške. Posolite, uvaljajte u brašno i prepržite na plitkoj vrućoj masnoći (na ulju), i to s obje strane. Odložite na toplo mjesto. Posebno na ulju propirajte nasjeckani luk, a kad požuti, dodajte zgnječeni češnjak, papriku, vrhnje sol, papar i lagano kuhajte 10 minuta. U taj umak stavite prepržene bijele bubrege, pa kad proključa, podlijte vinom i stiha još malo kuhajte. Dotjerajte okusi, ako je potrebno, u međuvremenu podlijte i s malo govedske juhe. Poslužite s valjušcima od krumpira, rižom ili slanim kuhanim krumpirom.

Ljubitelji tog zalogaja, "bijelih bubrega" (spolne žlijezde ovna), znaju da su i te kakva poslastica, a pečeni na žaru uvijek su poželjni u tzv. miješanom mesu.

Baranjski lonac

Sastojci: 40 dag teletine, 60 dag masnije svinjetine, 60 dag rajčice, 20 dag mrkve, 20 dag korijena peršina, 10 dag korijena celera, 2 lista lovora, malo kumina, 3 krumpira, 3 zelene paprike, lišće peršina, ljuta crvena paprika, 2,5 dl bijelog vina, sol, papar.

Meso narežite na manje kocke. Rajčicu ogulite i narežite na kolute. Mrkvu narežite na manje štapiće. Korijen peršina i celera narežite na kocke. Zelenu papriku očistite od sjemenki i narežite na rezance. Oguljeni krumpir narežite na kockice. U lonac slažite naizmjenično povrće i meso. Svaki red pospite peršinom, kuminom i crvenom paprikom. Posolite i popaprite. Zalijte lonac vinom i s toliko vode da sadržaj bude pokriven. Lonac poklopite i kuhajte na srednje jakoj vatri oko 3 sata. Gotovo jelo treba biti upola ukuhano, tj. s vrlo malo tekućine.

Lonac; naziv za duboku posudu u kojoj se priređuju jela (prvotno izrađen od zemlje). U kulinarskoj terminologiji sinonim za "složence" (vrsta jela) - specijalitete naše pučke kuhinje. Jelo "lonac" se ne miješa, nego se posuda samo povremeno protrese, kao i "kotlić".

U jelo "lonac", prije nego što ga poslužite, u tanjur možete staviti po jedan suhi feferon, kojeg treba žlicom zgnječiti.

Baranjski lonac s kiselim kupusom

Sastojci: 2, kg kiselog kupusa, 30 dag suhe mesnate slanine, 40 dag domaće suhe šunke, 3 glavice luka, 3 češnja češnjaka, 6 zrna papra, 6 zrna borovice, 2 lista lovora, ljute crvene paprike, 4 dl bijelog vina, sol.

Suhu slaninu narežite na štapiće, šunku na kocke a luk i češnjak iskošite. U veći lonac slažite naizmjenično, kupus, meso i slaninu. Svaki sloj pospite lukom, češnjakom, paprom, borovicom i crvenom paprikom. U sredinu lonca stavite lovor. Podlijte suhim bijelim vinom i toliko vode da bude pokriveno. Poklopljeno kuhajte oko 3,5 sata. Tijekom kuhanja lonac samo protresite. Ako je potrebno tijekom kuhanja dodajte i malo vode, ali pazite, jer gotovo jelo mora biti upola ukuhano, tj. s vrlo malo tekućine.

Srijemski lonac od guščjih bataka

Sastojci: 1 kg suhih i dimljenih guščjih bataka i prsa, 50 dag bijelog graha, 15 dag luka, 6 češnjeva češnjaka, 4 veće zelene paprike, lišće peršina, 4 jaja, ulje, ljuta crvena mljevena paprika, papar, sol.

Grah namočite, drugi dan ga ocijedite i stavite u zemljani lonac. Suhu guščetinu dobro operite u toploj vodi a zatim u hladnoj, i narežite je na veće komade. Papriku očistite od sjemenki i narežite na rezance i stavite u lonac. Na ulju popržite sjeckani luk i češnjak, i stavite u lonac. Tvrdo kuhana jaja olupite i cijela stavite u lonac. Posolite, popaprite i pospite crvenom mljevenom paprikom. Sve izmiješajte i zalijte vodom da bude pokriveno. Otvor lonca povežite pergament papirom i stavite u pećnicu. Kuhajte oko 3 sata na jačoj vatri. Gotovo jelo pospite obilno sjeckanim peršinom. Uz jelo poslužite ukiseljenu papriku ili salatu od cikle.

Beljski odrezak

Sastojci: 75 dag govedskih odrezaka (biftek ili ramstek), 30 dag slavonskog kulena, 30 dag trapista, dimljenu slaninu.

Narežite što tanje odreske i istucite ih. Na polovicu svakoga odreska stavite komad kulena i sira, preklopite ih i krajeve pričvrstite čačkalicama. Naglo ih ispržite na žaru. Na žaru ispržite i komade dimljene slanine, pa ih poslažite kao prilog.

Vitez slavonskih ravni

Sastojci za 10 osoba: 1,8 kg teletine bez kostiju;

za nadjev: 30 dag mozga, 30 dag pečurki (šampinjona), 10 dag luka, 5 dag češnjaka, 3 jaja, peršinovo lišće, sol, papar, 1 dl, ulja, 10 dag brašna, 1,5 dl vrhnja; za prilog: 30 dag dimljene slanine, žgance s vrhnjem, žličnjake (noklice).

Narežite meso na 10 odrezaka, posolite, popaprite i utapkajte u brašno. Mozak dobro očistite, prokuhajte i usitnjeni popržite na isprženom luk. Dodajte usitnjene i ispržene pečurke, začinite, dodajte usitnjeni češnjak. Povežite jajem i namažite na odreske. Savijte ih, ispržite i poslažite u posudu. Na masnoći načinite zapržak, protisnite ga, ulijte vino i pirjajte pola sata. Na kraju u umak metnite vrhnje, prelijte odreske. Narežite tanke odreske slanine, zarezite ih do kože i naglo ispržite pa će se ukrasno saviti. Poslažite ih na odreske i poslužite s umakom te žličnjacima i žgancima prelivevim vrhnjem.

Kolinjski čobanac

Sastojci: 1 dl ulja, 6 većih glavica luka, 1 kg junetine, 1 kg svinjske lopatice, 3 svinjska bubrega, 30 dag svinjskog srca, 0,5 kg svinjske jetre, 2 svinjske nogice, 1 svinjski jezik, 4 mrkve, 3 žličice slatke i toliko ljute paprike, 1 dl koncentrata rajčice, nekoliko lovorovih listova, 2 dl bijelog vina, sol, papar; za žličnjake: 2 jaja, 7-8 žlica brašna, sol i malo vode.

Na vrlo malo masnoće, u kotliću ili "šerpi", popržite nasjeckani luk. Podlijte vodom i posolite, pa malo pirjajte i dodajte slatke i ljute paprike. Dodajte i na kockice narezanu junetinu, svinjske nogice, jezik i srce. Kada se napola ispirja, dodajte lovor, kockice mesa s lopatice. Pirjajte dalje podlijevajući vodom, pa dodajte manje narezano pile. Posolite, dodajte narezanu mrkvu. Kuhajte lagano

dalje, a potkraj dodajte rajčicu i ukuhajte žličnjake. Zamijesite jaja, malo soli i brašno. Od tijesta vadite žlicom komade i stavljajte u jelo. Sasvim na kraju, kad su i žličnjaci gotovi (isplivaju na površinu) dodajte bijelo vino. Prokuhajte i poslužite.

Odresci na osječki način

Sastojci: 4 svinjska odreska, sol, papar, mljevena crvena paprika, 2 žlice masti ili ulja, 3 dl gustog kiselog vrhnja, 10 dag suhe slanine s mnogo mesa, 1 velika kiselkasta jabuka, 1 velika glavica luka, još malo masti ili ulja.

Naglo popržite odreske, posolite ih, popaprite i pospite mljevenom paprikom. Zalijte vrhnjem i pirjajte pokriveno desetak minuta. U međuvremenu na masti popržite narezanu suhu slaninu, kosani luk i naribanu jabuku. Osolite i prelijte preko odrezaka.

Svinjski kare

Sastojci: uzmite cijeli kare, dugačak, težak 2,5 kg, 40 dag luka, 20 dag dimljene slanine, paprike, 0,5 kg rajčice, ljute mljevene paprike, 5 jaja, sol, mljeveni papar.

Odvojite svinjsko meso od kostiju i još ga probodite skroz-naskroz i nadjenite.

Nadjev: nasjeckajte luk i ispržite ga na ulju s dimljenom slaninom izrezanom na kockice. Dodajte paprike izrezane na rezance i sve ispirajte. Rajčice izrežite i dodajte paprici i luku, pirjajte povremeno miješajući. Rajčica se mora zgusnuti, zapravo dobiti ćete - sataras. Posolite, umiješajte umućena jaja, papriku i sve povežite. Nadjenite kare, otvore zatvorite čačalicama, meso posolite, natrljajte mljevenim paprom i polako pecite u pećnici u namaštenoj "tapsiji". Dolijevajte po potrebi, juhe ili vode, pa sokom zalijevajte pečenje da se skroz ispeče. Narezanu ispečenu pečenku poslužite s „restanim“ krumpirom, ili možete samo kuhani krumpir preliti sokom od pečenke.

Jelo koje se spravljalo za svatove.

Kare s hrenom

Sastojci: 60 dag svinjskog karea, sol, papar, 6 dag hrena, 0,5 dl kiselog vrhnja, jaje, brašno, mrvica za paniranje ("pohanje"), 4 dag maslaca, 1 dl ulja.

Svinjski kare narežite na odreske, zarežite ih sa strane i malo natucite. Posolite ih i popaprite. Naribajte hren, malo ga posolite i pomiješajte s vrhnjem, dobivenom mješavinom premažite površinu odrezaka. Tako pripremljene odreske umočite s obje strane u umućeno jaje, te u mješavinu mrvica i brašna. Na tavici zagrijte ulje i maslac, pržite odreske najprije premazanom stranom prema dolje, zatim drugu stranu. Pržite na umjerenoj vatri. Poslužite s prženim krumpirom i salatom po izboru.

Svečani osječki odrezak

Sastojci za 10 osoba: 1,80 kg telećih odrezaka, 20 dag šunke, 20 dag gljiva, 4 jaja, sol, papar, 20 dag luka, nekoliko žlica ulja; brašno i jaje za paniranje, ulje za prženje;

za okruglice od krupice: 4 jaja, 2 žlice masti, 3 žlice krupice, 2 žlice bijelog brašna, sol, mast i mrvica.

Na masti ispržite nasjeckani luk, umiješajte nasjeckanu šunku i narezane gljive, i ispržite. Posolite, popaprite, i umiješajte jaja. Sklonite odmah s "šporeta" da nadjev postane mekan. Odreske istucite, posolite, namažite nadjevom, savijte i pričvrstite čačalicama. Panirajte u brašno i jaje, pa ispržite u dubokoj masnoći. Uz to poslužite povrće i okruglice od krupice.

Okruglice od krupice; mast izmiješajte s krupicom, stavite žumanca, dobro izmiješajte, posolite, umiješajte brašno i snijeg od bjelanaca. Žlicom grabite okruglice i kuhajte u kipućoj slanoj vodi. Prelijte ih prženim mrvicama.

Turist - odrezak

Sastojci za pet osoba: 75 dag svinjetine ili teletine bez kostiju;
za nadjev: malo masnoće, 30 dag luka, 40 dag gljiva, 4 jaja, sol, papar;
za paniranje: jaje, brašno, mrvice, ulje za prženje.

Narežite odreske i istucite ih. Posolite. Za nadjev ispržite nasjeckani luk, umiješajte nasjeckane gljive, povežite jajima, posolite i popaprite. Ohlađenim nadjevom namažite odreske, savijte ih, uvaljajte u brašno, umučeno jaja i mrvice. “Ispohajte” (panirajte). Uz to poslužite pomfrit i miješano povrće.

Iločki ražanj

Sastojci za 10 osoba: 1,5 kg domaćih svježih kobasica, 50 dag pilećih jetrica, 30 dag dimljene slanine;
za prilog: pirjani kiseli kupus, krumpir i dimljena slanina, kukuruzni žganci.

Kobasice narežite na komade. Slaninu narežite na što tanje odreske pa njima omotajte jetra i naizmjenice ih nabadajte na ražnjić s kobasicama. Ispecite na žaru. Uz to poslužite kupus, žgance i krumpire koje ste, neoguljene i prepolovljene, ispekli u pećnici, nabodene dimljenom slaninom.

Slavonski savijutak

Sastojci za 10 osoba: 1,5 kg svinjetine bez kostiju (od buta ili lopatice/plećke), 50 dag nadjeva za kobasice (50 dag samljevene svinjetine s 3 dag mljevene crvene paprike, 1 dag papra i 1 dag soli), ulje, masnoća.

Svinjetinu narežite na dva velika odreska i istucite ih. Pomiješajte sastojke za nadjev, time premažite meso, savijte ih i vežite koncem. Pecite u pećnici jedan sat na 200 °C. Podlijevajte sokom. Malo ohladite i narežite, poslužite uz sataraš i krumpir kuhan u slanoj vodi.

Slavonska punjena teleća prsa

Sastojci za 10 osoba: 1 cijela prsa;

za nadjev: 50 dag bijelog kruha, 1 veća glavica luka, 5 dag dimljene slanine, 50 dag pileće jetre, malo mlijeka i mineralne vode, 20 dag gljiva, 1/2 svežnjića peršinova lista, sol, papar, 4 jaja, 3 žlice brašna, ulje.

Prsima odvojite kosti i zarezite ih nožem da dobijete veliki “džep”. Kruh narežite na kockice od 1 cm i posušite u pećnici. U međuvremenu ispržite nasjeckani luk i slaninu, umiješajte sitno nasjeckanu jetru. Kruh navlažite mlijekom i vodom, pa ocijedite. Metnite jetru, nasjeckani peršin, popržene gljive, sol, papar, jaja i toliko brašna da dobijete povezani nadjev. Nadjenite njime prsa, otvor zatvorite čačkalicama i pecite u “tepsiji” s uljem i malo vode sat i pol; od toga pola vremena na 200, a dalje na 150 °C.

Teleća koljenica na našički način

Sastojci: 2 prednje koljenice (otprilike 2 kg), 30 dag korjenastog povrća, 1 dl ulja, sol, papar, (mljeveni i u zrnu), 2 dl suhog bijelog vina, malo brašna ili zapržak za umak.

Koljenice očistite, malo im skratite kosti. Korjenasto povrće narežite na ploške i na zagrijanom ulju ga popržite do zlatnožute boje. Dodajte koljenice, popržite ih te smanjite temperaturu. Posolite, dodajte papar u zrnu i dio vina. Pirjajte polagano, otprilike sat i pol, a dalje podlijevajte vinom (da utrošite 1 dl), a zatim i vodom, po potrebi. Zgotovljene koljenice stavite na zagrijani pladanj, a povrću dodajte preostalo vino i malo brašna ili zapržak - ovisno o tome koliko je umak gust. Dotjerajte okus (dosolite i dodajte mljevenog papra) pa protisnite i prelijte preko koljenica. Uz to jelo poslužite valjuške ili roščiće od krumpirova brašna, koje možete skuhati ili ispržiti. Također je dobar prilog „restani“ krumpir, pire od krumpira ili pirjana riža. Cijeli ugođaj biti će bolji s miješanom salatnom od graha i radiča začinjeno bučnim uljem.

Slavonski složenac s kupusom

Sastojci: 1 kg svinjetine od buta, 15 dag masti, 1 kg naribanog kiselog kupusa, 15 dag luka, 2-3 dl vrhnja, sol, papar, mljevena crvena paprika, šalica riže, 2 jaja.

Sameljite meso i pirjajte s polovicom nasjeckanog luka na polovici masti. Posolite, popaprite. Posebno na drugoj polovici masti i luka pirjajte kiseli kupus. Rižu skuhaite u dosta vode da ostane čvrsta. U namaštenu “tepsiju” slažite red mesa, red kupusa, red riže, koju pospite crvenom mljevenom paprikom. Svaki red kupusa zalijte vrhnjem u koji umiješajte jaja i posolite. Preko svega zalijte vrhnje i zapecite u pećnici.

Jelo se unaprijed pripremilo i zapržilo kad dođu gosti ili se radilo u novogodišnjoj noći.

Pile sa salaša

Sastojci za deset osoba: 10 dag masti, 3 glavice sitno narezana luka, pile izrezano na komade, sol, pola žlice slatke i pola žlice ljute mljevene paprike, 1/2 l hladne vode.

Na otopljenoj masti propirjate luk i dodajte izrezano pile. Začinite solju i slatkim i ljutom mljevenom paprikom. Podlijte s hladnom vodom i pirjajte sve do kraja, tj. dok ne postane posve mekano.

Uz tako priređeno pile, kao prilog, poslužuju se *trganci sa sirom i vrhnjem* (pažnje vrijedno gurmansko jelo), priloži se i sezonska salata, a pije se pivo, hladeno u bunar.

Kad bi počela sezona poljskih radova, poljoprivrednici su nekada stalno boravili na salašima, pa su se tu priređivala i izdašna jela, od kojih mnoga danas možemo smatrati izvornim pučkim specijalitetima.

Salaš; mađ. szállás, imanje s gospodarskim zgradama udaljeno od grada ili sela. Oko salaša je ledina obrubljena stablima, uz salaš je voćnjak, bašča.

Nadjevena kokoš

Sastojci: 1 kokoš (1,5 kg), sol, papar, 25 dag bijelog kruha, 12,5 dag luka, 15 dag svježeg kravljeg sira, 2 dag maslaca.

Kokoš dobro očistite, isperite i osušite te posolite izvana i iznutra. Za nadjev omekšajte kruh, očistite luk i narežite na ploške. Zgnječeni kruh pomiješajte sa svježim kravljim sirom i kosanim peršinom te nadjenite kokoš. Cijelu kokoš premažite uljem i pecite oko 70 minuta, u zagrijanoj pećnici, na temperaturi od 200 °C.

Paprikaš od pilećih želudaca

Sastojci: 0,5 kg pilećih želudaca, 5 dag masti, 10 dag luka, 1,5 dag češnjaka, mljevena crvena paprika, sol, papar, list lovora, 1 dl bijelog vina, 2,5 dag brašna, malo ribanog muškarnog oraščića.

Nasjeckajte luk i češnjak, želuca dobro operite, skinite im opnu i narežite na listiće. Na masti ispržite luk, umiješajte češnjak i želuca, te list lovora. Poklopljeno pirjajte i povremeno podlijevajte vinom. Kad želuca omekšaju, dodajte papriku, sol, papar, muškatni oraščić i brašno. Malo popržite, zalijte vodom i miješajte da dobro provri i zgusne. Poslužite s domaćim širokim rezancima.

Cigansko pile

Krupno pile ili kokoš izrežite na komade. Nalijte vodom, poslije pola sata posolite i kuhajte dok ne omekša, pazite da se ne raspadne. U međuvremenu napravite umak; 2 žlice brašna razmutite sa 3-4 jaja, u to umiješajte pola litre kiselog mlijeka, i žlicu zagrijane masti i dolijte malo juhe. Kad se umak počne zgrušavati, na vatri, dodajte još malo juhe (onoliko da umak bude srednje gustoće). Prije nego što se umak zgusne dodajte malo kosanog češnjaka. Piletinu složite u "činiju", prelijte umakom i pospite mljevenom crvenom paprikom razmiješanom u vrućoj masti.

Žetelački paprikaš

Sastojci: guska (ne sasvim mlada), 2-3 kuhače svinjske masti, 4-5 manje glavice luka, mljevena crvena paprika, sol, 75 dag krumpira.

Očišćenu gusku s izvađenom iznutricom malo osmudite na vatri od slame. tako da pregori preostalo sitno perje. Od gušćje sitneži (krila, želudac, ..) napravite dobru juhu, a jetra ponudite kao vrhunski specijalitet visoke kuhinje, koju su Slavonci priređivali kao obično jelo.

Luk sitno iskošite pa propirjajte na masti i začinite mljevenom paprikom. Dodajte narezanu gusku na komade i posolite. Pirjajte uz povremeno podlijevanje toplom vodom, dok potpuno ne omekša. Na kraju sa začinima dotjerajte okus i primiješajte oguljen i na četvorine razrezan krumpir, prethodno prokuhan u slanoj vodi. Već dogotovljeni paprikaš ostavite na laganoj vatri da sve zajedno samo na trenutak zakrčka.

Glavno žetelačko jelo srpanjskih žega.

Slatko zelje s piletinom

Sastojci: 1 pile od 1,20 kg, 75 dag slatkog zelja, 60 dag krumpira, 25 dag mrkve, 15 dag zrelih rajčica, sol, papar.

Pile izrežite na komade i stavite u lonac s izrezanim zeljem, mrkvom i krumpirom. Nalijte vodom, posolite i kuhajte dok meso i krumpir malo omekšaju, a tada dodajte rajčicu i kuhajte do kraja. Prije posluživanja dotjerajte okus solju i paprom.

Starinski gušćji paprikaš

Sastojci: jedna guska, 2-3 kuhače svinjske masti, 3-4 manje glavice luka, začinska mljevena paprika, krumpir, sol, voda.

Gusku narežite na komade uobičajene veličine za paprikaš. U poveću “šerpu” stavite svinjsku mast i kad se rastopi dodajte luka nasjeckanog na kockice. Miješajte luk na masti dok ne požuti. Maknite “šerpu” s vatre i dodajte crvenu začinsku papriku po želji i okusu. Odmah na to stavite i komade gušćeg mesa, posolite i vratite na vatru. Pirjajte povremeno miješajući i podlijevajući vodom.

Pola sata prije nego što dovršite pirjanje mesa, u jelo dodajte mladi oguljeni krumpir razrezan na četvorine. Pirjajte dok se krumpir ne skuha, tj. ne omekša. Na kraju paprikašu dotjerajte okus (dodajte začina po želji) i poslužite uz domaći bijeli pšenični kruh.

Težacima koji bi poslovali oko vršalice obično se za objed ili večeru priređivao gušćji paprikaš. Prije slasne guske pila se *rakija dudovača*, a poslije vino. Slavonska guska bila je nekad cijenjena na svakoj trpezi radi duda. Svilogojstvo je nekada u Slavoniji bilo u zamahu, te se radi toga i forsirala sadnja dudova. Lišće duda bila je osnovna hrana „bubama“ - dudovim svilcima, pa je po slavonskim selima ispred kuća i pokraj cesta posađeno dosta dudova. Uz dudove uživale su i guske, pa su njihovi slatki plodovi uveliko oplemenile i onako već cijenjeno meso.

Tuste guske nekad su se blagovale od jeseni do proljeća, da bi, nakon kratke pauze, već u lipnju opet počela sezona - mladih gusaka. Koliko je guska na cijeni govori nam i stari običaj - „martinjska guska“, tj. krštenje mošta, slavilo se uz obavezan zalogaj pečene guske - ptice posvećene gurmanima. Nekadašnje tuste „šopane“ guske imale su popriličnu jetru, pa su naše guske bile na tolikoj cijeni da su ih izvozili svakog petka avionom u Beč.

Paprikaš je jušasto, čorbasto, jelo od mesa s dosta paprike (radi se najčešće od teletine i piletine). Postoje razni paprikaši: goveđi, juneći, teleći, svinjski, riblji, pileći. Nalik je na *perkelt*, ali se dodaje više vrhnja.

Perkelt (mađ. pörkölt-pirjano meso), pirjano meso s dosta luka (više nego u gulašu), vrhnja i crvene paprike. Umak je vrlo gust.

Punjeni gušćji vrat

Sastojci: 1 dugačku kožicu (cijelu) sa gušćjeg vrata, 1 gušćji bubreg i jetru, krv (što se uhvati u tanjur kad se guska kolje), 5 dag bijeloga mesa s prsa, 1 glavicu luka, 2 režnja češnjaka, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 1/2 stručka peršinova lista, ulje.

Krv malo prokuhajte. Meso i iznutricu nasjeckajte. Povrće očistite i usitnite. Sve sastojke pomiješajte, dobro začinite. Kožu s gušćjeg vrata s jedne strane sašijte iglom i čvrstim bijelim koncem. Kroz drugi otvor ugurajte nadjev pa i njega sašijte. Pristavite u lonac vode i kuhajte 45 minuta. Nakon toga samo malo popržite na vrelom ulju da kožica postane hrskava. Poslužite s toplom domaćom pogačom i salatam od ukiseljenog povrća.

Patka u umaku

Sastojci: (za 5-6 osoba) 1 patku tešku 90 dag, 6 dag dimljene slanine, 2 žlice ulja, 1/2 glavice luka, koricu 1/2 limuna, 3 zrna papra, lovorov list, 1 žlicu brašna, 2 žlice crnog vina, sol.

Slaninu narežite na štapiće pa njima nabodite očišćenu patku. Nasjeckani luk ispržite na ulju, dodajte lovor, naribanu koricu i papar pa na tome popržite patku. Zalijte šalicom vruće vode i pirjajte poklopljeno. Preljevajte je umakom. Dogotovljenu patku izvadite, narežite i komade poslažite na pladanj. Brašno razmutite u vinu, ulijte u sok od patke i kuhajte minutu, dvije da se umak zgusne. Prelijte preko pačetine i poslužite sa žličnjacima.

Patka sa slatkom repom

Sastojci: domaća patka od 2 kg, 1,5 kg svježe repe, 50 dag mrkve, 20 dag korijena peršina, zelen peršina, 10 dag masti, 5 dag brašna, 5 dag luka, 3 dag češnjaka, 1 dag crvene mljevene paprike, sol.

Repu ogulite i narežite na kocke pa je kratko prokuhajte u vreloj vodi (to se zove "blanširanje"). Prvu vodu bacite, ocijedite je i ponovo stavite u lonac, u novu vodu, zajedno sa cijelom očišćenom patkom, te narezanom mrkvom i peršinom. Odmah posolite i sve zajedno kuhajte šezdesetak minuta. Potkraj kuhanja dodajte zapržak koji ste načinili lukom, češnjakom i crvenom mljevenom paprikom. Ostavite da sve zajedno (sa zaprškom) još malo prokuha, a tada patku izvadite, narežite na ukusne komade i ponovo vratite u repu. Poslužite u lijepoj porculanskoj ili zemljanoj zdjeli, kako bi ovom starom jelu dali i staro bakino posude.

Patku priređenu prema ovom naputku, najčešće se radilo za nedjeljni objed uz domaći kukuruzni ili raženi kruh i bijelo laganije vino.

Baranjski rezanci s okruglicama u umaku

Sastojci: 40 dag dobrog pšeničnog brašna, 1 jaje, žlica soli, mlaka voda po potrebi, malo maslaca za zamašćivanje rezanaca;

za umak: 2 žlice masti, glavica luka, 1 češanj češnjaka, pire od rajčice, malo slatke mljevene paprike, 1 patlidžan;

za mesne okruglice: 20 dag mljevenog mesa, sol, papar, 1 žumance, 2 žlice kiselog vrhnja, pola žlice krušnih mrvica, ulje za prženje.

Od brašna, jajeta i soli, uz dodavanje mlake vode po potrebi, umijesite tijesto, razvaljajte u mlince i narežite na široke rezance. Skuhajte rezance u 4 litre blago posoljene vode. Kuhajte u vreloj vodi. Ocijedite ih i zamastite rastopljenim maslacem.

Posebno promiješajte mljeveno meso, žumance, vrhnje i mrvice, dodajte začine (sol i papar), oblikujte okruglice i ispržite ih na ulju.

Umak: na masti požutite nasjeckani luk, poprašite paprikom, dodajte zgnječeni češnjak i na kolutiće narezani patlidžan. Pirjajte na masti miješajući, a kad sve porumeni, dodajte pire od rajčice i na tihoj vatri, uz povremeno miješanje, pirjajte još oko 20 minuta.

Na kraju sastavite jelo: kuhane rezance i zamašćene s rastopljenim maslacem, složite na pladanj i prelijte umakom. Povrh umaka složite mesne okruglice i poslužite.

Baranjski rezanci našli su svoje mjesto i u jestvenicima profinjene kuhinje, a ti bijeli pšenični rezanci (pored kruha i tjestenine) još na početku ovog stoljeća, u našem podneblju držani su za “gospodsko” jelo, pa su u nekim žitorodnim područjima pripremani samo u najvećim svetkovinama.

Same rezance možete poslužiti uz “fiš” ili čobance pripremljene u kotliću.

Paprikaš od više vrsta mesa

U “šerpi” najprije na masti porumenite sjeckani luk (dvije tri glavice na kilogram mesa). Potom na luk stavite razne vrste mesa, sve narezano na manje komade. Pokrijte i pirjajte, nakon desetak minuta posolite. Kad već ishlapi voda koju je pustilo meso, u “šerpu” nalijte vrele vode. Dodajte oguljeni i narezani krumpir. Istovremeno jelo “zagorčite crljenom stučenom paprikom”. Kad je sve dobro iskuhalo, uvrelo - paprikaš je gotov.

Slavonski naputak iz prošlog stoljeća

Paprikaš od praseće sitneži

Sastojci: praseće nožice, uši, glava i srce, mast, luk, mljevena paprika, bijelo vino.

Uzmite nožice od posve “mlada praseta”, dobro ih operite i sjekiricom nasijecite na manje komade. Nasjeckajte i dijelove praseće glave, uši i srca. Stavite sve u “šerpu”, zajedno sa žlicom i dvije masti, pa dodajte na kockice nasjeckane dvije do tri glavice luka i pržite. Nakon kraćeg prženja dodajte sol i mljevenu papriku (količinu odredite po ukusu, a možete uz slatku papriku dodati i malo poluslatke), pa sve prelijte s tri decilitra vode i dva decilitra bijela vina. Paprikaš poklopite i kuhajte ga na umjerenoj vatri oko dva sata.

Poslužite sa salatam od ukiseljenih paprika, a kao prilog poslužite valjuške od krumpirova tijesta posute ribanim tvrdim sirom.

Prase je proglašeno “najljepšom pticom” gurmanskog stola, bez obzira da li je riječ o pečenom mladom prasetu (u krušnoj peći ili na ražnju), nego i o drugim jelima od mlade prasetine. Jela od praseće sitneži i iznutrica mogu se ubrojiti u vrhunska dostignuća naše dobre tradicionalne kuhinje. U prohladnim zimskim danima, u kasnu jesen ili zimu, od davnine je omiljen paprikaš od prasećih nožica i ostale sitneži.

Slavonski savijutak (malo drugačije)

Od teletine ili svinjetine narežite odreske i tanko ih istucite. Pripravite smjesu od mljevenog mesa, češnjaka, bijelog papra i paprike. Tom smjesom nadjenite odreske, uvijte i učvrstite čačalicom. U posudi na masnoći ispržite češnjak, dodajte rajčice, paprike i gljive, i u umak stavite pripremljene savijutke. Pirjajte dok ne omekša, a zatim u drugoj posudi ispržite kockice slanine i kulena te time začinite umak s odrescima. Poslužuje se s njokima i malim dodatkom vrhnja.

“Veseli Slavonac”

Teleći kotlet posolite, popaprite, pobrašnite i zapecite na malo masnoće. Nakon desetak minuta dodajte na kolutiće narezane domaće kobasice, kolutiće kiselog krastavca i kockice dimljene slanine, pospite solju i paprom i nasjeckanim peršinom. Tijekom prženja prilijevajte vode (oko 0,5 dl) Isprženi kotlet stavite na poslužavnik, okolo njega složite (garnirajte) prženi krumpir, grah salatu, kuhana jaja i malo ajvara.

Slavonski odrezak

Teleći odrezak od buta izrežite na dva manja odreska. Posolite, s jedne strane pobrašnite, a zatim stavite na vruću mast. Naglo popržite s jedne i druge strane. Zalijte juhom ili vodom. Na odreske stavite komadić kulena, a na njega sir trapist. Dodajte začine i malo pirjajte, dok se trapist ne počne topiti. Poslužite s dobro zamašćenim pireom od graha i slanim krumpirom. Ukrasite kožicom pržene slanine.

Juneći jezik s bademima

Sastojci: 1 juneći jezik, sol, 10 dag badema, ulje, 2 glavice luka, po 5 dag korijena peršina i celera, papar, žlicu-dvije ukuhane rajčice, 4-5 žlica kiselog vrhnja.

Jezik operite, dopola skuhajte i ogulite. Bademe ogulite, popaprite i njima nabodite jezik. Popržite ga na vrelom ulju. Nasjeckajte luk i dodajte ga jeziku. Celer i peršin ostružite, narežite i dodajte jeziku. Dosolite, popaprite i zalijte vodom. Dodajte malo rajčice za boju. Pirjajte povrće i jezik da omekšaju. Jezik izvadite na zagrijani pladanj i narežite. Umak s povrćem propasirajte, dotjerajte okus ako treba, umiješajte vrhnje, provrite i prelijte preko jezika.

Teleće srce s vinom

Sastojci: teleće srce, vinski ocat, sol, slanina, brašno, maslac, papar, borovica, luk, list lovora, lišće peršina i celera, mrkva, zelena paprika, rajčica.

Teleće srce očistite, operite i razrežite ih svako na dvije polovice i stanovito vrijeme namačite u mirisnom vinskom octu. Potom ih nabodite slaninom, posolite, uvaljajte u brašno i “dušite” (pirjajte) u tavi na maslacu. U maslac dodajte i borovice, papar, nasjeckani luk, lovorov list, nasjeckano lišće peršina i celera, a i druge slične sastojke koji su vam po volji (malo nasjeckane mrkve, celerov korijen, eventualno zelena paprika, rajčica i dr.). Kad se srce već posve ispirjalo, dolijte i malo juhe da dobijete više umaka, a na kraju natočite i bijelo vino (čašicu). Kad jelo s vinom prokrčka, umak protisnite kroz sito i prelijte ga na srce lijepo složeno na pladanj ili u porculanskoj zdjeli.

Svinjski karmenadli u bijelom vinu

Sastojci: po osobi jedan karmenadl, sol, svinjska mast, 1 glavica sitno sjeckanog luka, 1 korijen mrkve narezan na kolutiće, nešto sjeckanog peršina, sjeckana manja glavica celera, nekoliko zrna papra, bijelo vino, žličica brašna, kiselo vrhnje.

Narežite karmenadle, malo ih nalupajte drvenim batom i posolite. U “šerpi” ugrijte mast i kad bude vruća, stavite u nju karmenadle i prepržite ih s obje strane. Pržene karmenadle izvadite iz masti i odložite ih na toplom mjestu. Posebno u drugoj “šerpi” ugrijte malo masti, pa na nju stavite isjeckani luk, kolutiće mrkve lišće peršina, sjeckani celer, papar u zrnu i sve pržite miješajući. Kada sjeckano zelenje, prženjem, dobije lijepu rumenu boju, u šerpu stavite karmenadle, dolijte malo bijela vina i pirjajte u toj plemenitoj smjesi. Kad karmenadli budu posve mekani izvadite ih iz “šerpe” i složite u zdjelu u kojoj će te ih poslužiti. Zdjela mora biti topla. U “šerpi” na zelenje u kojem ste pirjali karmenadle, stavite brašno, promiješajte i sve zajedno još malo propirjate. Zelenje izvadite, propasirajte ga, pazeći da kroz sito prođe uglavnom samo sok iz prepržena tj. pirjana zelenja. Propasirano zelenje vratite u “šerpu”, tj. na mast i sok u kojem se pirjalo s karmenadlima. Ako treba dodajte još malo bijela vina. Sve dobro promiješajte i još malo prokuhajte. Umaku dodajte 2-3 žlice kisela vrhnja, još malo prokuhajte i prelijte preko složenih karmenadla u zdjeli. Poslužite uz pire krumpir i salatu - kisele paprike, krastavce, ciklu, ...

Svinjska pečenka u moštu

Sastojci: 80 dag svinjske pisanice, 1 dl vrhnja, 15 dag svježih ili suhih šljiva, 2 dl bijelog mošta, 20 dag korjenastog povrća, 25 dag bijelog kukuruznog brašna, 1 kg krumpira, 5 dag maslaca, 15 dag bijelog grožđa, 2 jaja, sol, papar, malo juhe.

Svinjsku pisanicu probušite i nadjenite šljivama kojima ste prethodno izvadili koštice i umjesto njih stavili maslac. Meso posolite, pobrašnite i popržite na zagrijanoj masti. Izvadite ga i na istoj masnoći ispržite korjenasto povrće izrezano na ploške. Kad povrće omekani, stavite meso natrag, podlijte juhom i pirjajte 45 minuta. Na kraju podlijte moštom. Meso izvadite, u umak dolijte vrhnje i zgusnite brašnom. Prokuhajte oko 10 minuta. Posolite i popaprite. Bobice grožđa stavite na vruću mast da im otpadne kožica i stavite ih u procijeđeni umak. Poslužite pečenku prelivenu umakom, malo umaka poslužite odvojeno, uz žgance od krumpira.

Konjski gulaš

Sastojci: 0,5 kg mesa od potrbušnice, 2 glavice luka, temeljac od goveđih kostiju, žlicu brašna, 1,5 dl bijelog vina, papar, sol, origano i peršin po želji.

Meso ostavite u salamuri dva do tri dana. Nakon toga izrežite ga na sitne kocke. Popržite nasjeckani luk i podlijte ga temeljcem od goveđih kostiju dok ne dobijete gustu masu. Dodajte meso i pržite nekoliko minuta. Povremeno podlijevajte temeljcem. Kad je meso kuhano, stavite žlicu brašna i podlijte temeljcem. Posolite, popaprite, dodajte origano i kosani peršin. Na kraju dolijte vino i kuhajte još desetak minuta na laganoj vatri.

Konj je od davnina bio i ostao vjeran drug svome gospodaru - u boju i polju. Danas, u doba *motornih konja*, oni se mogu vidjeti tek za smotre folklora i momačka, pokladna i kirvajska jahanja. A kirijašenje i jahanje, *zapovid* je graničarska. Prema predaji trećinu godine “s puškom o svom ruvu i kruvu” čuvali su granicu na Savi, trećinu godine kopali i razvozili šljunak i pijesak po drumovima koji su se gradili od Nimaca, Vinkovaca, Cerne pa sve do Đakova, Vrpolja i Andrijevac, a trećinu u polju na teškim i odvodnim zemljištima. Jahalo se po uzoru na hauptmana Reljkovića samo na drugi dan poklada, u vrijeme kojih nije izdavano nijedna zapovid zabrane pjevanja i igranja kola pred crkvom u središtu sela. Jahanje je prešutno preporučeno jer se tako odavala počast kumpaniji i caru.

Motive s konjima u trku ili u propnju, izvezene crvenom ili zelenom niti na bijeloj podlozi naših “peškira”, možemo naći između Save i Drave na svakom koraku. Pod licitarskim šatrama, bez čije se prisutnosti nije mogao zamisliti kirvaj, sajam ili neki drugi skup, među hrpama oblizala, medenjaka, srceta i lutaka, uz staklenke šerbeta, počasnno su mjesto zauzimali konji od tijesta s medom, ukrašeni vijugavim šarama, papirnatim “rojtama” i ogledalcima. Bili su radost djetinjstva, ukras kućnih zidova.

No, od konja (isluženog i starog) su isto tako radili i ukusna jela kao i kobasice, doduše danas skoro zaboravljena.

Odresci od konjskog mesa u umaku

Sastojci: 75 dag izrezanih odrezaka, 5 dag brašna, 0,5 dl bijelog vina, 0,5 dl ulja, 0,5 dl vode, 1 dl rajčice. 2 mrkve, 3 češnja češnjaka, lišće peršina, muškatni oraščić, sol, papar.

Odreske omekšajte drvenim batom, posolite i uvaljajte u brašno. U posudu slažite red odrezaka, red povrća, peršin, izrezanu mrkvu, usitnjeni češnjak, nariban oraščić, sol, papar. Na kraju sve prelijte mješavinom vina, ulja, vode i rajčice. Pecite, poklopljeno, u zagrijanoj pećnici na 200 °C 45 minuta.

Konjsko meso s povrćem

Sastojci: 1 kg mesa od vratine, karmenadli, 3 glavice luka, 6 krumpira, 3 svježe paprike, 2 mrkve, 0,5 dl bijelog vina, sol, papar.

Meso u komadu stavite u vatrostalnu posudu. Oko mesa rasporedite na krupno izrezan luk, mrkvu, paprike, i oguljene krumpire. Začinite solju i paprom. Dodajte malo bijelog vina, dobro poklopite i pecite u pećnici na 200 °C oko 45 minuta.

Popečci od konjskog mesa

Sastojci: 0,5 kg mljevenog mesa, 10 dag suhe slanine, 1 jaje, 1 češanj češnjaka, limunova kora, 2 velike žlice mrvica, sol, papar.

Umijesite mesnu masu od mljevenog mesa, soli, papra, ribane kore limuna, izrezanog češnjaka i slanine. Iz mase odvojite manje komade i oblikujte pogačice. Umočite ih u jaje, mrvice i ispecite na vrelom ulju.

Srneći but na vukovarski način

Sastojci: 75 dag čistog srnećeg mesa od buta, ulje; za marinadu: svežnjić povrća za juhu, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 0,5 dl vinskog octa; 20 dag luka, lovorov list, po 8 dag mrkve i peršinova korijena, 8 dag dimljene slanine, 8 dag kiselih krastavaca, 4 dl juhe od kostiju, 1 žlica gorušice (senfa), 2 dl bijelog vina, 1/2 žlice gusto ukuhane rajčice, 1/2 žlice džema od brusnica; 2 žlice masti i 1/2 žlice brašna za zapržak; nekoliko žlica vrhnja.

Za marinadu očistite svô povrće, pa skuhajte sa solju i paprom u zrnju. Umiješajte ocat. Kad se marinada ohladi, prelijte je preko mesa. Neka se marinira tjedan dana, a povremeno meso okrećite. Zatim meso obrišite pa ispržite sa svih strana na ulju da dobije boju. Luk izrežite na rezance i dodajte mesu. Posolite, stavite papar u zrnju i lovor. Ostružite mrkvu i peršin, operite, narežite na kolute i dodajte mesu. Nasjeckajte slaninu, a krastavce narežite na kolute i dodajte mesu. Kad se sve poprži, zalijte juhom i pirjajte dva sata. Podlijevajte vodom. Kad meso omekša, umiješajte gorušicu, vino, rajčicu i džem. Još malo pirjajte, meso izvadite a umak protisnite. Dotjerajte mu okus, povežite tankom (blagom, svijetlom) zaprškom, prokuhajte i ulijte vrhnje. Poslužite s mesom. Kao prilog poslužite taranu ili valjuške od krumpira

Slavonski složenac od veprovine

Sastojci: 80 dag veprovine, 25 dag luka, 2 para lovačkih kobasica, 20 dag suhe slanine, 30 dag pečurki (izrezane), 2 dl ulja, 1 kocka koncentrata za juhu, 2 dl bijelog vina, 2 dl pirea od rajčice, 1 kg svježeg kupusa, 40 dag krumpira, sol, papar, crvena mljevena paprika po ukusu.

Veprovinu izrezanu na kocke pirjajte na usitnjenom luku dok ne omekša do polovice, dodajte krumpir i slaninu izrezanu na kocke, izrezanu lovačku kobasicu i izrezane pečurke, te pire od rajčice i ostale začine. Sve zalijte bijelim vinom. Kada sve prokuha, dodajte svježi kupus izrezan na rezance. Sve stavite u zemljanu ili vatrostalnu posudu i zapecite u zagrijanoj pećnici.

Hrbat kunića u bijelom vinu

Sastojci: hrbat, sol, mljeveni papar, slanina, mast, zelenje za juhu, sol, ocat, papar u zrnju, lovorov list, narezani luk, slanina, komadić maslaca, malo vode, vrhnje, brašno, šećer, 1 dl crvena vina.

Hrbat natrljajte solju i paprom i nabodite “rezancima” slanine. Stavite ga peći na mast, s narezanim različitim zelenjem za juhu. Po želji dodajte još soli i octa, papar u zrnju, lovor, luk, poneki “rezanac” slanine, komadić maslaca i dolijte malo vode.

Hrbat kunića najprije se kuha sa svim spomenutim sastojcima, a kad se sok pokuha, peče se na masti, uz povremeno polijevanje vrhnjem.

Na kraju hrbat izvadite iz umaka, narežite ga i složite u zdjelu, a u umak dodajte malo brašna i dvije žlice šećera, pa sve zajedno prepecite, miješajući. Na kraju dolijte malo juhe i 1 dl crvena vina, prokuhajte i protisnite kroz sito. Tako

pripremljeni umak možete i zakiseliti limunovim sokom. Umak prelijte oko mesa, a sam hrbat ukasite i valjušcima od tijesta.

Kuhana slatkovodna riba

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

Očistite povrće i skuhaite sa začinima u vodi - pazite da bude dovoljna slana jer inače će riba ostati bljutava. Očistite ribu, operite je i obrišite. Svežite je za rešetku posude za kuhanje ili omotajte gazom. Stavite u posudu i prelijte kipućom pripremljenom juhom. Poklopite i kuhajte na najnižoj temperaturi pola sata da se riba prožme mirisima povrća i začina. Poslužujete li ribu toplu, pažljivo je izvadite na zagrijani pladanj i prelijte otopljenim maslacem, uljem ili nekim drugim umakom

(uz šarana će dobro prijati topli umak od hrena). Namjeravate li kuhanu ribu poslužiti hladnu, ostavite je da se ohladi u vodi u kojoj se kuhala. Tu vodu upotrijebite za pripremanje riblje juhe.

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

Kuhana i pržena slatkovodna riba

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

Ribe za prženje očistite, operite, dobro ocijedite, obrišite papirnatim ubrusom pa uvaljajte u brašno i tek tad pržite. Za pečenje u pećnici samo ih dobro obrišite.

Pržena ili pečena riba će biti ukusnija ako običnom brašnu dodate žlicu kukuruznog i malo aleve (crvene) paprike.

Riblja čorba

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

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

Riblji paprikaš

Sastojci za pet osoba; 1 dl ulja, 50 dag crvenog luka, 16 dag konzervirane rajčice, 2 dag mljevene crvene paprike, 3 dl bijelog vina, sol, ljuti feferoni dodaju se po ukusu.

Riblji paprikaš može se pripremati od jedne vrste slatkovodne ribe, ali je najbolji ako ih ima više vrsta. Za pet osoba potrebno je oko 1,5 kg ribe, (šaran, amur, som, tolstolobik)

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

Babuška po Dunavski

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

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

Vučedolska deverika

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

Ribu očistite, operite i sa svake strane zarezite nekoliko, ne predubokih, rezova. Posolite, pospite paprom i poškropite sokom limuna izvana i iznutra. Ostavite je pola sata da odleži. Nadjev: luk nasjeckajte, krumpir ogulite i naribajte, očistite i operite špinat. Na zagrijanom maslacu ispržite luk do svijetlosmeđe boje, dodajte krumpir i špinat, te pirjajte dolijevajući vino i 1-2 žličice soka limuna. Kad špinat uvene posolite i popaprite. Češnjak nasjeckajte i pomiješajte s nasjeckanim peršinom, primiješajte nadjevu. Po potrebi dosolite. Pirjajte dok sve ne omekša, dopola. Ohlađenim nadjevom nadjenite riblju trbušnu šupljinu i glavu kojoj ste odstranili škrge. Otvore zatvorite čačalicama i koncem. Ostatak nadjeva stavite u “tepsiju” na vruće ulje, pognite ribu i pecite otprilike na 200 °C u zagrijanoj pećnici.

Na isti način možete pripremiti smuđa ili šarana

Smuđ u mundiru*

Stari alasi (ribari; mađ. haláz) najčešće su ga pripremali “u mundiru”, bez čišćenja krljušti i droba, proboli bi ga ražnjem i ispekli. Ribu bi zatim “preko leđa rasplatili” (prorezali, kao kad se priprema šaran na ražnju-procjepu), izvadili drob i vrelo meso posolili, a tko voli, narezao bi preko svog dijela nekoliko kolutova luka.

Pečen na ovaj način, na roštilju ili pripremljen s raznim prilogima i preljevima, smuđ je specijalitet, a mnogi tvrde da ima i ljekovita svojstva.

Meso smuđa spada u prvu kvalitetnu kategoriju, a stručnjaci tvrde da je hranjivije od mesa potočne pastrve.

*mundir; isp. mundura, svečani vojnički kratki kaput; vojničko odijelo; odora, uniforma (od franc. monture).

Smuđ na otmjen način

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

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

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

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

Pečeni smuđ

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

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

Pečeni smuđ s umakom od gljiva

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

Komade riba posolite i popaprite. Zagrijte "rernu" (pećnicu) na 200 °C. Filete prvo uvaljajte u umućena jaja, zatim u mrvice i stavite u "tepsiju" koju ste premazali maslacem. Pecite dvadesetak minuta i redovno prelijevajte otopljenim maslacem. Pečene komade smuđa složite na ugrijanu "činiju" i držite na toplom.

Za umak gljive popržite na ugrijanom maslacu. Kad ispari sok od gljiva, dodajte brašno. Slatko vrhnje podgrijte i dodajte ocijeđenim gljivama. Oko deset minuta parite na slaboj vatri, dodajte sol, papar i začine po ukusu. Ribu pospite kosanim peršinom i umak poslužite u posebnoj posudi. Kao prilog poslužite mladi kuhani krumpir posut kosanim peršinom i drobnjakom.

Smuđ na žaru

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

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

Som na dunavski način

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

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

Na isti način možete pripremiti smuđa.

Som na gurmanski način

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

Somu odstranite glavu i rep, a preostali dio izrežite na četiri veća dijela. Popreko ih zasijecite na svakih dva centimetra i udjenite komadiće slanine. Ribu posolite, stavite u "rernu" i pecite dvadesetak minuta. Pecite tako dugo dok ne bude polupečena. Dok se riba peče, pripremite prilog od povrća. Luk i papriku izrežite na kockice, dodajte krupnije izrezano lišće peršina ili celera. Prelijte uljem i dodajte maslac. Posolite i popaprite. Sve pirajte i kad je gotovo dodajte bijelo

vino i još malo pirjajte uz miješanje. Pripremljenim prilogom prelijte ribu u “tapsiji”, u kojoj ste je pekli, i zapecite još 20 do 30 minuta. Poslužite vruće.

Som dunavskih ribara

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

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

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

Somovina na vučedolski način

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

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

Som na ražnju

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

U žeravici ispecite krumpire te poslužite još i svježju salatu.

Naše, staro, atraktivno i pikantno već zaboravljeno jelo.

Pijani šaran

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

Šarani iz ribnjaka imaju svoje mane, a to je da su redovito masni. U ribnjaku se malo ili uopće ne kreću jer za hranom ne moraju tragati, osim u nekim ribnjacima gdje poduzetni ribnjačari ubace štuku - dvije da potjera otromboljene šarane. Druga mana, možda i veća, jest to što meso iz ribnjaka ima okus mulja. To se može izbjeći. Dovoljno je živog šarana dva-tri dana ostaviti u vodi, primjerice u kadi, i taj će neugodni okus nestati. Bez toga su okusa i šarani koji na tržnici prožive nekoliko dana u akvariju, a okus mulja donekle se može ukloniti pranjem već očišćene ribe u litri i pol vode u kojoj smo razmutili decilitar octa. Ako takvog šarana kuhamo, dobro je još ubaciti nekoliko korica kruha, koje poslije izvadimo i bacimo. Suvišnu masnoću oštrim nožem odstranimo s trbuha.

Vukovarski šaran

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

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

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

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

Šaran s lisičarkama

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

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

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

Šaran u vrhnju

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

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

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

Nadjeveni šaran

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

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

Šaran u procjepu*



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

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

Od svih načina pripremanja i posluživanja slatkovodne ribe na ražnjevima, najatraktivniji i najbolji je **šaran pečen na ražnju u obliku rašlji*.

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

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

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

Ribu namještenu na rašlje prethodno pripremljenu (sol, češnjak i slanina) pecite uz žar jake vatre tako da se rašlje zabodu u zemlju, uz žeravicu, i to tako da bude vrlo blago nagnute iznad žeravice. Riba se ne smije peći na plamenu i dimu (mirisala bi po čađi i dimu) već na žaru.

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

Šaran na žaru (roštilju)

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

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

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

Odresci štuke s paprikom

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

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

Nadjevena štika

Sastojci: štuku od 1 kg, 1 glavica luka, lišce peršina.

Ribu očistite i izvadite joj utrobu. Jetru i ikru odvojite i iskošite. Luk iskosajte što sitnije i izmiješajte s jetrom i ikrom, tim nadjevom ispunite ribu, posolite, stavite u “tepsiju” i pecite u “rerni” oko 40 minuta.

Štika u mundiru

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

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

Štuka na ražnju

Ribu pecite na žaru neočišćenu. Nakon pečenja ribu otvorite oštrim nožem, izvadite utrobu, odstranite glavu i nadjenite je lukom ranije pripremljenim i sjeckanim zajedno sa ljutom papričicom, solju, mljevenom paprikom i paprom. Pečeno meso lako se odvaja od kože koja se ne jede.

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

Rižot od dimljene štuke

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

Žabe na baranjski način

Sastojci za 10 osoba: 1,5 kg žabljih krakova; 5 lepinja; 3 jaja, 0,5 kg krumpira, 10 dag češnjaka, 2 dl bijelog vina, peršinovo lišće, 10 dag pekmeza od rajčice, limun, sol, papar.

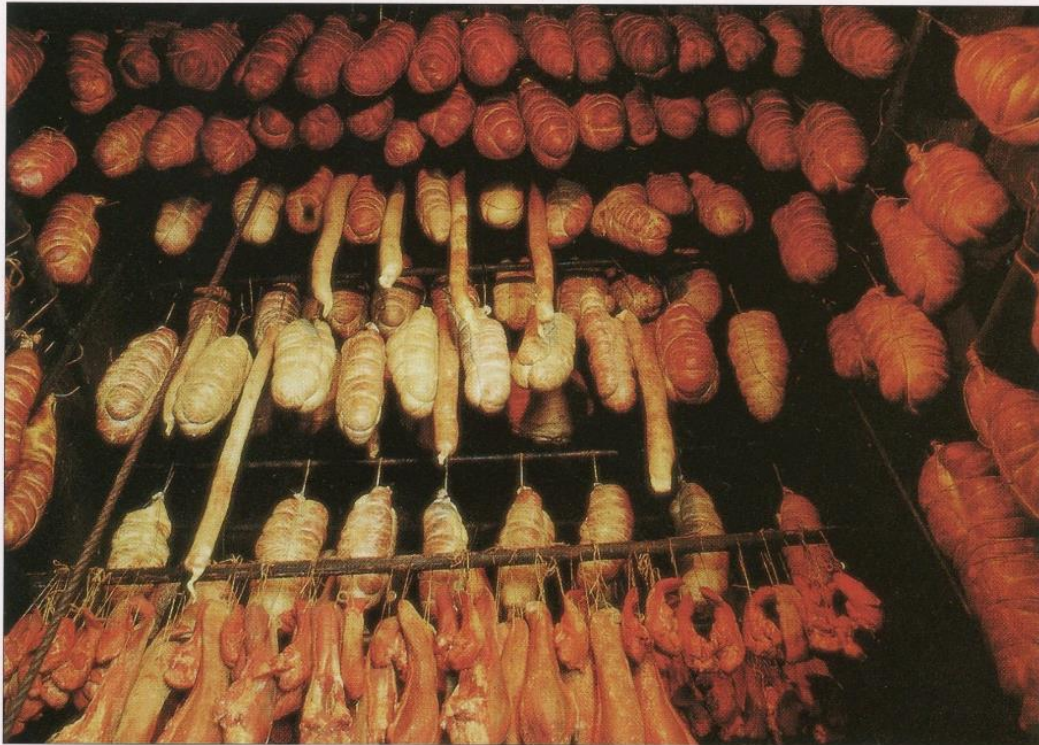
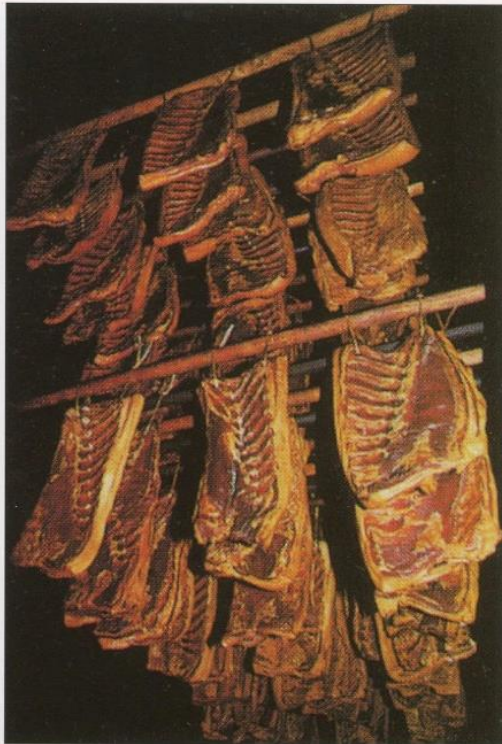
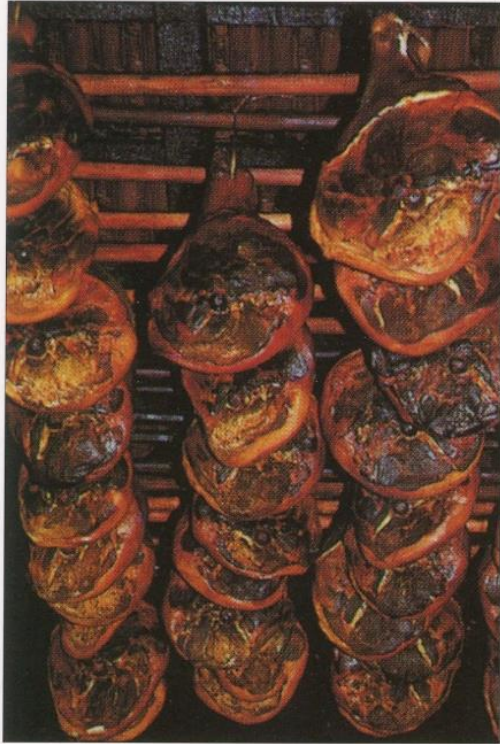
Skuhane i protisnute krumpire, posolite i primiješajte jaja. Žablje krakove naglo popržite na ulju. Dodajte nasjeckani češnjak i peršin, pekmez od rajčice i vino te ispirajte dokraja. Posolite, popaprite. Prepolovite lepinje i malo ih izdubite, u udubine rasporedite žabe. Krumpir ukrasno složite uokolo pa zapecite u pećnici i poslužite odmah.

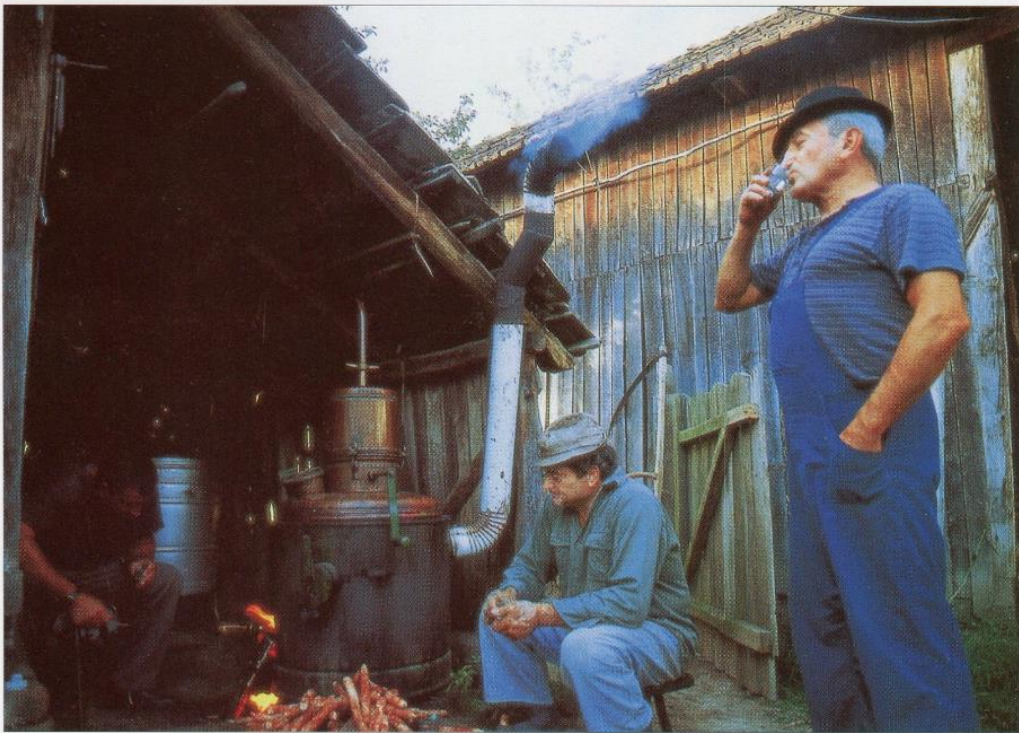
















Vrste riba, načini ribolova i vrste pribora

Mnogobrojni naputci pripreme jela od riječne ribe, nazivi riba, pribora za lov ribe, kao i načini lova potvrđuju nam da su se naši „stari“ u svojoj svakodnevnoj prehrani obilno koristili ribljim fondom naših rijeka, rječica i mnogobrojnih ribnjaka. To je u isto vrijeme i naše jezično bogatstvo. Rijeke, rječice (vodotokovi) su krvotok zemlje, koji je nekad u usporedbi s današnjicom bio obilniji, mnogobrojniji sa ribljim fondom ali i nezagađen mnogobrojnim kemikalijama „koje olakšavaju i čine zdravijim današnji život“.

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

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

Stare narodne kaže:

*Siromašniji ribari love udicom, a bogatiji mrežom
Zdrav je kao riba jer vidi ribu uvijek okretnu i brzu
Mladi ribar, star prosjak
Ribaština i loza pozlatili su mu kuću*

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

Dravski i Dunavski ribari dijelili su ribu na:

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

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

Čišćenje ribe od parazita

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

<i>bolen</i>	meso je bijelo i mekano, pa iako ima dosta kostiju, vrlo je dobro.
<i>crvenookica (žutooka, bodorka)</i>	meso je puno sitnih kostiju i dosta neukusno. Upotrebljava se jedino za riblji paprikaš.
<i>crvenperka</i>	meso joj nije kvalitetno
<i>čikov (piškor)</i>	meso je ukusno, ako nije iz mutne vode.
<i>deverika</i>	meso ima puno sitnih kosti i podsjeća na meso mrene. Krupni se primjerci prigotavljaju kao šarani, dok se manji prže ili upotrebljavaju za pripremanje juha.
<i>grgeč</i>	sitni primjerci se prigotavljaju kao i pastrve, a veće rezane na filete pržimo ili prigotavljamo na mlinarski način.
<i>jesetra</i>	vrlo ukusno meso reže se na komade i pirja; odresci se peku na žaru ili prže. Jesetrino se meso i suši na dimu. Od ikre se dobiva skupocjeni kavijar.
<i>jez (pečenica)</i>	premda ima dosta sitnih kostiju, meso mu je dobre kvalitete
<i>karas</i>	meso mu je slično šaranovu. Premda živi na muljevitim mjestima, obično mu meso ne poprima miris mulja, kako se to obično dešava kod ribnjačarskog šarana.
<i>kečiga (čigra, kačiga, kljunara)</i>	žučkasto meso je izvrsno, nježni i ukusno.
<i>klen</i>	meso mu je vrlo ukusno, ali puno kostiju. Mali klenovi se prigotavljaju kao pastrve, veliki kao šarani. Često se prigotavljaju u ragu i na mornarski način.
<i>krkuš (govedarka, grundl)</i>	iako je sitna, meso joj je vrlo ukusno
<i>krupatica (krupatka)</i>	meso je lošije kvalitete i puno sitnih kostiju.
<i>linjak</i>	meso je nježno, masno i ukusno, ali teško probavljivo. Najbolji su za jelo primjerci od 35 do 50 dag. Prigotavljaju se u raguima na mornarski način, na plavo, na mlinarski način, prže se ili gratiniraju; u osnovi pripremaju se slično kao šaran
<i>lipljen (lipen)</i>	meso mu je vrlo dobro i ukusno.
<i>manić (menjka)</i>	meso je ukusno i dobro.
<i>mrena</i>	meso bijelo i ukusno, nije masno ali puno sitnih kostiju. Krupniji komadi se prigotavljaju u ribljem obarku i poslužuju s pikantnim umacima, dok se manji peku na žaru ili prigotavljaju na mlinarski

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

<i>slatkovodni rakovi</i>	ukus im ovisi od vode u kojoj žive i od njihove ishrane. Najukusniji su rakovi iz svježih i protočnih voda. Smatra se da je njihovo meso najukusnije od mjeseca svibnja do kolovoza, međutim, rakovi s izvrsnim meso mogu se naći i u rujnu i listopadu. Osnovno je da su svježi, a svježi su kad im se pri kuhanju svine rep; ukoliko rep ostane ispružen, znači da rak nije bio svjež. Upotrebljavamo ih za juhe, topla i hladna predjela i kao garniture.

Ribolov rukama

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

Ribolov korpama

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

Ribolov mrežom ili vrećom

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

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

Vrste mreža

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

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

<i>Alov</i>	mreža, za velike ribe, razne veličine (dulja, kraća) sastavljena od više komada kao bi se mogla sastaviti i rastaviti. <i>Mali alov</i> – koristi se i za lov ispod leda, te je dugačak svega 4-5 metara. Zimi, kad se riba zaklanja u barama i ritovima, najviše se koristi mali alov. <i>Veliki alov</i> – sastoji se od 10 do 12 komada, najmanje 30 m dugačka mreža. Pređa (oka na mreži) ne smiju biti gusta nego više rjeđa, kako bi mogla manja/sitna ulovljena riba ispasti iz nje. Alovi se impregniraju <i>terom</i> . Riba se lovi alovom – <i>vlakom</i> na taj način da prvo dva ribara, na dva čamca, vuku veliku mrežu
<i>čerenac</i> , <i>križak</i> , <i>križnjak</i>	(riječ <i>čerenac</i> dolazi od <i>njem.</i> Scherennetz). „Čerenac nalikuje na kotao i vrst je mreže, kojom love ribe također uz obalu. Ribar ide uz obalu u spušta čerenac pod vodu. Sa čerencem love po dvojica. Čerenac je podoban vrški no ispleten od pređe, koju čvrsti obručevi razapetu drže. Ima čerenaca od različite veličine, najveći se na oba kraja opterete i spuste u duboku vodu“. „Vinkovčani za <i>križak</i> kažu <i>sidnjak</i> “. To je kvadratna mreža sa stranicama od 2,3 ili 4 metra. Napinju je 2 luka od ljeskovitih štapova koji se zovu „lucnji“ ili čeličnih šipki, a pričvršćeni su na kutove mreže. Na mjestu gdje se križaju privezani su na motke dugu 3 do 5 metara. Malom mrežom lovi se iz ruku, a kod veće mreže s dužom motkom upotrebljava se i podupirač
<i>đogara</i>	„isto što i <i>geca</i> , <i>keca</i> , <i>kusak</i> , <i>rogač</i> . Naziv đogara dolazi zbog toga što na njoj ima <i>đoga</i> - kosti. Đogara se upotrebljava na malim čamcima“.
<i>geca</i>	drugi naziv za <i>keca</i> u pojedinim krajevima
<i>gecariti</i>	hvatati ribu gecom

<i>grip</i>	isto kao i alov
<i>keca</i> (od mađ. <i>kecze</i>)	„Nalikuje velikoj od pređe pletenoj kesi, ili širokoj vreća koja ima dva krila od koje se gornje zove ogledalo. Keca se sastoji od rogulja (štap od vrbovine), deset globura (kostiju), dva ogledala, liša i užeta. Baca se iz malih čamaca, polagano spušta u vodu i vuče za sobom. Mreža kojom su na Savi hvatali većinom smuđeve (smuljeve). Na Dunavu (Osijek) su je koristili isključivo za krupniju ribu.“ „Za kecarenje je potreban samo jedan ribar. Kecariti se može samo na onima mjestima gdje na dunavskom dnu ima mangura (rupača), kamenja ili klada, jer tu keca slabo pada. Kecariti je bolje zimi, jer je tada riba nešto mlogava“.
<i>konci</i>	„obična ribolovna oruđa jesu većim dijelom takozvani <i>konci</i> , opleteni poput mreža na manja okna, koji se prema potrebi na pet vrsti za hvatanje riba prirediti mogu“. „Manje ribarske sprave nazivlju konci“
<i>kotac</i>	„je najvažnija sprava za lovljenje riba u barama, kad voda stane naglo da opada, a riba jatovice navaljuje iz bara u tekućicu. Kotac je načinjen od gibljivih daščica kao i <i>bacanj</i> , a ima oblik paralelograma. Kotac se u sredini bare zabije srololiko u mulj, a od njega do obale bare vodi razastrta mreža ili pleter tako da je cijela širina bare dobro popreko zatvorena, a samo u sredini otvoren ulaz u kotac, iz kojega se više ne mogu povratiti. Ribolov s kocem zna često biti nevjerojatno obilan“
<i>laptaš</i> , <i>laptalaš</i> , <i>loptaš</i>	„ mreža duga do 100 metara i visoka 7 metara, doseže do dna, i može se uloviti mnogo riba različite veličine. Iz laptaša šaran vrlo rijetko iskače, jer je pređa duboka i meka“. Loptaš, mreža duga oko 37 metara, na krajevima visoka oko 1,5 m, a u sredini 9 m. Po gornjoj i donjoj stranici pričvršćena je na uže – „vojku“. Na gornjem užetu učvršćeni su komadi drveta – „šiške“, a na donjem, koje je dvostruko, pričvršćeni su komadi olova. Na svakom kraju mreža je učvršćena za komad rašljastog drveta koji se zovu „vagir“. Rašlje se nalaze na donjem kraju štapa, a luže da se u njih umetne i pričvrsti cigla koja osigurava okomiti položaj vagira u vodi. Vrhovi vagira su kratkim užetima (1m) privezani za 25 m dugo uže – „lacer“. Loptašem se lovilo tako da su dva čamca – svaki sa po tri ribara – plovila nizvodno, a između njih je bio rastegnuto loptaš. Na zapovijed „Skup“ (izdavana je uglavnom mimikom) čamci bi se naglo približili pomoću „štange“ i „klina“. Pritom je jedan čamac imao samo štang, a drugi klin. Ribari su u trenutku spajanja obaju čamaca ubrzano izvlačili mrežu istodobno vukući gornju i donju vojku. Nakon što se riba izvadi iz mreže,

	na zapovijed „Širom“ (opet mimikom) čamci se razdvajaju, mreža se baca u vodu i čitav ciklus započinje iznova. Loptašom se obično lovilo u velikoj vodi (na samoj Savi), a uhvatilo se i velike količine ribe.
<i>laptaška barka (alovska barka)</i>	služi za čuvanje i transport ribe, ribara, koji rade s velikim alatom.
<i>olovnjača</i>	spada u velike mreže
<i>plavarica</i>	„Najobičnija vrsta ribarenja na Savi jest plavaricama. Ima plavarica sa velikim i manjim ošcima..... Velike plavarice su mreže određene isključivo za ribolov u većim vodama.... Među najveće mreže u riječkom ribarstvu ubrajamo plavarice, vlakove, tenetke i prijestore“.
<i>podjimač</i>	„ <i>Podjimač</i> je malo čudna riječ, u Baranji se to zove meredov“. „ <i>Podjimač</i> je mreža oblika okrugloga ili je četverouglasta i napeta na obruč, odnosno na četiri štapa, te je privezana na dugom konopcu za jaki kolac“.
<i>pređa</i>	„to je starinska jednostruka gusta mreža. Prema veličini okna pređe razlikujemo ciganske i obične pređe, to je povlačna mreža spletena u formi pačetvorine. Ribari gaze po vodi, spuštaju s vremenom na vreme pređu u vodu. U Osijeku razlikuju tri vrste, i to velika pređa, mala pređa i treća t.zv. zagažnjak“. „Mala pređa ima iste dijelove kao i laptaš, samo je gušća.... „Malom pređom lovi se od prilike onako, kao što love tune“.
<i>prigrabnjak, prigonjač</i>	„Na Savi kod Jasenovca zovu vlak „pote“, jer se „poteže“, a nalična je lovka „prigonja“ ili „prigrabnjak“. „Naš puk po Slavoniji vata ribu alovom ili velikom mrežom, vlakom (sakom), prigrabnjem, bubnjem ...“. „Prigrabanj je manja mreža od vlaka na kotač ili obruč, s dugačkom motkom za koju je privezana mreža konopci. Ide ribar sa prigrabnjem obalom i maša se u potok ili baru na svaki korak i prigrabljuje“. Prigonjač oko Osijeka zovu „Hodi amo“.
<i>priponac</i>	„Somove hvataju preko noći na tako zvane <i>priponce</i> . Jak štap od mlade vitke vrbe zabije se dobro ukoso, na obalu, sveže se metar do dva jakog špagata sa jakim udicom na kraju. Kao meka se metne najbolje kesega s dlana, koja dugo živi. Zakvači se za leđa. Ako voda stoji, pusti se riba tako da kruži po površini, ako voda opada, pusti se dublje, da riba ne bi ostala u zraku. Po noći kad som iziđe na plijen, on guta sve što živo ili mrtvo nađe na površini. Ako uhvati ribu na zaponcu, ne će je nikako da pusti. Progutne je i potegne prema dnu. Kad popusti,

	vrba se digne. On opet povuče, a čim popusti vrba se digne. Tako dok se ne umori i izvrne na leđa. Ujutro dođu ribari i pokupe ga kao kladu, pa ma kako veliki bio“.
<i>pripunak</i>	„U slavonskim ritovima love ribu <i>pripunkom</i> , koji ima dva pribodca (kolca) i tri udice“.
<i>račilo</i>	„najjednostavnija a i najstarija je mreža <i>račilo</i> . <i>Račilom</i> se ljeti hvataju kostreši, linjaci i karasi ispod lopoča. Također i <i>balukotom</i> otrovanu ribu hvataju račilom. Ime račilo dolazi od riječi rak. Prije velike račije pošasti ... hvatali su se obično rakovi tim alatom. Sa kesom od mreže, nasadenom na podugoj motki, zvanom <i>račilo</i> .. vadi ulovljena riba iz koca“. „ <i>Račilo</i> se zavuče pod kladu ili granje i drži se jednom rukom, a drugom se rukom štapom bučka ispod klade ili granja i tira ribu u <i>račilo</i> “.
<i>rogač</i>	- „isto što i geca, keca. Sastoji se od ruda, mreže i tačaka (ljeskovih prutova u obliku luka) pa izgleda kao izvrnuti kišobran. Za <i>rogačenje</i> (ribarenje) su potrebna dva ribara i dijeli se na danje i noćno (love se najviše deverike). Za noćnog lova najviše se lovilo deverike“. „ <i>Rogač</i> ima tri rogulje (štapa) od vrbovine i zato je također trokutasta ušća. Upotrebljava se na malenim čamcima“.
<i>sačmarica</i>	„okrugla mreža sa nizom gustih olovnih kuglica na obodu posebnom se vještinom u vodu baca i ribu na dnu poklopi. Ribar podigne <i>sredilj</i> (sredinu mreže) na leđa, zakrene drugom rukom i baci nad ribom. Sačmarica se u zraku poput kišobrana rasplošti (raširi) i uslijed težine naglo pokrije ribu. Kada ribar sa dna vode rasploštenu sačmaricu vuče, olovnice se skupljaju, mreža se sklopi, riba ne može ispasti i ribar je digne. Po tome što na donjem kraju ima olovo ili sačmu, dobila je i svoje ime“.. Kod lovljenja sačmaricom pazi se da dno rijeke bude čisto pa ribari promatraju vodu, ili već znaju pogodna mjesta. Vrijeme za lov nije određeno, ide se prema dogovoru, po danu ili po noći, a hvataju se sve vrste riba. Sačmaricom se lovi od proljeća do jeseni, za vrijeme niskog vodostaja.
<i>zagažanj</i>	„Zagažnje je povlačna mreža 5-6 metara duga i 3 m široka sa velikim „trbuhom“ na sredini, a sa dva jaka drveta vezana po širini. Zagažanj se zove, jer se mora gaziti kroz vodu“ (Osijek)

Ostali pribor

<i>balukot, balagot, balumot</i>	(turski <i>balik</i> = riba, <i>ot</i> = biljka, trava, otrov) riblja trava (Menispermum Cocculus L.; Anamairta panicula Colebr. – Anamirta cocclus W. – Arn.). „Riblji otrov, kuglice smjese od ploda trave. Od kuglica se ribe omame (zabalukote), pa se tako lako hvataju“. „Ovdje svare pšenicu, istuku balukot na sitno i ona se izmiješa sa pšenicom“. „Nije trava, već mali oraščić tamno smeđe boje, malo kraći, a širi od pasulja. Unutra imaju jezgru kao badem. Razbije se oraščić, jezgra se izmrvi i pomiješa sa hranom, koja se baci u vodu, da ju ribe pojedu. Ove male iza toga izgube ravnotežu i kao pijane skaču, dok ne svrše na površini vode, gdje ih onda hvataju“.
<i>bubnarj</i>	Vrsta vrše. „S prednje strane na otvoru ima bubnjar šiljke, koji se razmaknu kao žice na mišolovki, kad riba uniđe, ali se poslije slože i riba se ulovi. S proljeća namještaju ili među bubnjeve i kad ko vidi gdje ih obilaze, tj. vade ili premještaju, reći će eno bubnjara“.
<i>bučalo, bučalo</i>	- „U drugoj ruci ima ribar bučalo koje je izrezano od tikve, a ima ih od izdubenog drveta. Šuplim dijelom bučala udara kadikad u vodu i time proizvoda čudnovate glasove kao „buč, buč“, od čega je i ta sprava ime dobila. Na te glasove približe se somovi čamcu. „Ribolovac ima u desnoj ruci drveno <i>bučalo</i> , kojim potezito o vodi tuče (bučka), osobito pokraj obalnih vrbika, gdje je hladovina a duboka mirnija voda, u kojoj se rado somovi zadržavaju. „Drugom se rukom štapom bučka ispod klade ili granja i tira ribu u <i>račilo</i> “. „Ribar drži bučalo za istanjenu sredinu, za koju je i struk vezan, i udarajući tanjurastim krajem koso po vodi čini kлокot, koji se daleko čuje, i ribu a osobito somove primamljuje“.
<i>glavčina</i>	„u dunavskim ritovima i barama love ribu i na glavčinu. Kolci lijeskovi ili kolci od rakite (vrsta niske šibljaste grmolike vrbe crvenkaste kore; rakitnjak – mjesto obraslo rakitovim grmljem) zabiju se u glib u prilici spužnice ili pera u uri i opletu vrbovim šibljem. Riba uniđe a poslije ne može izaći, jer je ribar izlaz zatvorio, a vadi je „meredovom“ ili „sakom“. U glavčine mogu se uhvatiti svake vrsti riba srednje veličine“.
<i>grebulja, grebač, grevulja</i>	„grebulja ili <i>zagreb</i> predstavlja manji čerenac utvrđen za podugačku motku, kojom se naprava u vodu spušta i na polje

	vadi. Sa grebuljom se riba s kraja lovi, obično kad je voda mutna, ili noću“.
<i>guščak, šajtar(a), šajtan</i>	„je oruđe za hvatanje ribe, s malenim ošcima.... Velikim šajtarom hvata se samo iz čamca“(Sisak). „Obična ribolovna oruđa jesu većim dijelom takozvani konci, opleteni poput mreže na manja okna, koji se prema potrebi na pet vrsti za hvatanje riba prirediti mogu, kao: viznjak, plavnjak, šajtan, trobuk i poklopača“.
<i>meredov, prigrnjač</i>	„Iz barke se ili <i>živaka</i> riba vadi spravom nalik na kašiku, koja je ispletena od pređe i koja se u raznim krajevima različito zove: račilo, minčog, meredov. Meredov: mreža koja visi na kruškoliko savijenom štapu. Prilikom vađenja ribe iz vode riba se mora pomagati meredovom“.
<i>niza, nizaljka - „ili „komolac“</i>	kad se kupi riba na trgu, obično je nanižu na vrbovu grančicu, pa ako se ova grančica ili prut ne saviju zove se ovako nanizana riba – <i>niza</i> , a kad se krajevi njeni sastave, eto nam <i>gužve</i> “. Na kraju nize kod prvo nanizane ribe nalazi se oveće parče drveta namešteno iza škrga, kako se ne bi nanizana riba mogla otkinuti. Ribar bacivši nizaljku sa ribom u vodu, istu svežu za zadnji deo svoga čuna i veslanjem kreće i čun i riba.“
<i>osti</i>	„štap na kojem su <i>osti</i> zovu u Slavoniji „bodvište“, mjesto u koje je ovo utaknuto „tulija“, a zubove „brutove“. „Za tamne noći lovili su ribu ostvama“. „Ostva se drži u desnoj ruci a pridržava levom“. „Na Dunavu bodu šarane, somove i drugu krupniju ribu i vješt <i>ostvar</i> nabosti će više komada. Ostvari se odmaknu od virova na pličine.. i tu čekaju na izlaz somova“ . „ <i>Osti</i> ili <i>ostve</i> sastoje se iz tri glavna dijela: iz željezne viljuške sa pet brkova „tulija“ zvane, iz „ostišta“, dugačka pruta od suhe jelovine, na kojemu je viljuška usađena, i konopa, koji je privezan na kraju ostišta, a koji se zametne oko prsta, da se kod bacanja <i>osti</i> iz vode laglje izvade“. Postoje dva načina lova ostima. Prvi je iz čamca, a drugi u plitkoj vodi (kanalima). Kod jednog i drugog načina <i>osti</i> se bacaju snažnim zamahom ruke te s velikom vještinom pogađanja, tako da „nabodu“, odnosno pogode ribu. Tako se lovilo u proljeće, i po danu (kad se riba mrijesti) te ljeti za niskog vodostaja.
<i>sak</i>	„ ... sak nije ništa drugo do mreža, u obliku vreće, meredov ribara na Savi i Dunavu, na dugačku rašljastu štapu (dršku)“. Na jedan kraj motke duge 3 do 4 metara pričvrsti se štap dug 1 metar pa se tako dobije oblik slova T. Na svaki kraj tog

	štapa učvrsti se ljeskov prut, a njihovi slobodni krajevi privežu se na motku. Na to se učvrsti mreža tako da tvori torbu duboku oko pola metra. Sakom se poput lopate stružu obale i tako love ribu koja se tamo nalazi.
<i>somovski cug</i>	„somovski cug dug je 120-150 m i na sebi ima 50 udica“
<i>struk, strug</i>	vidi: <i>kanaf</i> ; „..vrsta udice koja se razlikuje od <i>kanafa</i> , što ima jaču glavnu vrpču i što se na nju priveže ne 4-6 udica već 80-200 i još više udica, i strug dosegne tako u duljinu od nekoliko stotina metara. Malim strukom love šarane, somove, kečige, ali i bijelu ribu. Veliki struk pribode se pribodcen (kolcem) kraj obale, od kuda se spušta u vodu. Najbolje je namjestiti strukove u veče a dizati ih u jutro. U stojećim vodama upotrebljava se za štuke struk povrh vode“ . „Sastoji se od jednog konopca, na kojem je privezano mnogo tanjih uzica, a na ovima udice, njih 40 do 50. Vrpču drži u vodi privezani kamen ili olovo, dočim za vrpču na površju vode privezana tikva (bundeve) naznačuje mjesto, gdje se nalazi bačena <i>struka</i> , koja se obično kroz čitavu noć u vodi ostavlja“.
<i>strukarska barka</i>	„služi za čuvanje i transport ribe malih ribara“
<i>somovski struk</i>	„...osim malog struka imaju ribari veliki ili <i>somovski struk</i> i <i>morunski struk</i> “
<i>tikvare</i>	„.. tikvare su velika plovna spremišta za prevoženje i čuvanje žive ribe“
<i>tuligan</i>	„... priprosto ribarsko oruđe su takozvani tuligani. To su šuplja debla, s jedne strane začepljena te se spuštaju na dublja mjesta. Ime tuligan potječe po svojoj prilici od riječi <i>tuljac</i> “.
<i>vlak</i>	„ima oblik plitke četverouglaste kese (vreće), dugačke 3-4,1/2 m, duboke 2 m, a nije opterećena ni olovnicama ni plovcima, niti sa strane ima štapce kao velike pređe. Koristi se za dna s mnogo prepreka. Vlakom love ribu noći ili kad je voda mutna“. Vlak je isto što i zagažnjak, samo je veći i dublji“. „Vlakom upravljaju dva čovjeka i trebaju jedan čamac. Vlakom vata se riba u širokoj vodi.
<i>vrša, vrška, senker</i>	„Vrške se pletu od šiba ili od konca ili od mreže. Mali somići do nekoliko kilograma mogu se uloviti vršom, vršicom“. „Vršica to je sprava opletena od tankog vrbovog pruća“. „Od svih alata jest vrška najraširenija i nema naroda, koji se ne bi njom služio, za to i jest prastara podrijetla“. Vršica sastavljena od mreža, koja je omotana oko tri drvena koluta promjera 50 do 60 cm, tako da se dobije valjak,

	obično je duljine od 1 metra. Ulazni otvor je u obliku lijevka da ulovljena riba ne može izaći. Obično se postavlja u kanale kojima se voda vraća nakon poplava.

Kotlić



Jela koja radimo u kotliću možemo nazvati *složenci*, jer istodobno upotrebljavamo različite sirovine, sve vrste mesa s različitim povrćem i drugim namirnicama, kao i bez mesa. Sastavni dio složenca osim mesa mogu biti i povrće, riba, vrganji, riža i tijesto. Jela su vrlo ukusna, hranjiva, kalorična i upravo različitost namirnica daje im draž i specifičnost. Ovakva jela vrlo su slična čorbama i osnovna razlika im je u tome što su čvršća i gušća. Meso, riba, povrće i krumpir su osnovni sastojci kojima obilno dodajemo začine, obzirom da ih takva vrsta jela odlično podnose. Kada govorimo o začinima, u prvom redu se misli na razne zelene začine, a ne toliko na papar i sol.

U osnovi postoje dva tipa kotlića: sa suženim dnom i sa proširenim. Za riblju čorbu najbolje je upotrijebiti kotlić sa proširenim dnom, dok je za sva druga jela bolje koristiti onaj sa suženim dnom. Dna kotlića u oba slučaja su ravna, dok je kotlić sačinjen najčešće od bakra i iznutra pocinčan.

Za sva jela u kotliću također je važno napraviti dobru vatru. Potpalimo veću količinu drva, tako da dobijemo puno žeravice. Nakon toga, kotlić objesimo na lanac koji je pričvršćen na tronošcu. Potrebno je voditi računa da neposredno ispod dna kotlića ne bude žeravica, nego uokolo kotlića.

Sadržaj u kotliću kuha se i po 2, 3 i 4 sata na ravnomjernoj vatri, koju postizemo na taj način da žeravicu nagnemo ispod kotlića.

Kod kuhanja se jela uglavnom ne miješaju nego se kotlić lagano protrese.

Jela - *čobance* - najbolje je pripremati u kotliću u prirodi. Dakako, neće biti ništa lošiji ni pripremljeni u loncu na štednjaku, no nedostajat će ugođaj.

Doživljaj prirodnih ljepota krajolika najljepše se upotpunjuju kušanjem nekog tradicionalnog jela na tom području. Nekadašnje vukovarske šume s obiljem divljači, rijeke još i danas ribom, a nadasve blizina Kopačkog rita, pružaju nam specijalitete od divljači i riba. Kopački rit - "pitoma divljina" mjesta kojeg više nema u Europi, posljednji je "prirodni raj" za divljač, ribe i ptice.

Pastirsko govedarski perkelt

Postupak pripremanja je vrlo jednostavan, no, točno propisanih omjera pojedinih namirnica i začina za to jelo ne postoji; kotlić je sam po sebi “osnovna mjera”. Nakon što se razgorila jača vatra i kad se dobila povećá hrpa žeravice, unutrašnjost kotlića, sužena dna, namažite svinjskom mašću. Na dno kotlića poslažite kosti i koščice izvađene iz mesa (uzmite junetinu od vrata, lopatice/plećke i prsiju s ponešto kostiju). Ovaj naoko nevažni detalj biti će odlučujući u pripremi jela. Kosti služe kao zaštita, “tampon”, onome što slijedi. Na kosti stavite meso narezano na kockice. Posolite i pospite lukom izrezanim na listiće. Preko luka stavite izdašno sloj mesa narezanog na kockice (meso mora potpuno prekriti luk), posolite meso i ponovo stavite luk narezan na listiće. Pokrijte ponovo mesom ali sada bez sloja luka.

Kotlić objesite na tronožac iznad žeravice. Neposredno ispod kotlića ne smije biti žeravice, nego je razgrnite tako da je bude okolo kotlića.

Kad luk i meso ispuste svoj sok i sadržaj zakuha, povrh mesa dodajte režnjeve svježé rajčice i paprike.

Žeravicu ispod kotlića nagraćite tako da se sadržaj u kotliću kuha ravnomjerno - potihó. Sadržaj u kotliću ne smijete miješati; okrećite kotlić povremeno kao kad kuhate riblju čorbu.

Cijeli ugođaj biti će još bolje ako u blizini postoji bunar ili potočić u kojem se hladi vino, koje služi za osvježénje “majstora kotlića i njegovih pomagača”.

Kad perkelt bude gotov do dvije trećine, kad meso omekša, ali još ne toliko da bi bilo potpuno kuhano, pospite slatku i ljutu crvenu mljevenu papriku (na kilogram mesa jedna velika žlica paprike; pola žlice slatke i pola žlice ljute). Dobro je papriku prethodno smiješati. Kotlić ni tada ne miješajte neko povremeno okrenite, paprika neka ostane odozgor.

Kad jelo bude gotovo, tj. kad meso potpuno omekša, kuhaćom preokrenite sadržaj, promiješajte sve slojeve koje ste poslagali i prionite ugodnom poslu uz rashlađeno vino.

Autentično, pikantno i atraktivno, jelo govedara koje se priređuje u kotliću, pod vedrim nebom.

Teleća glava u kotliću

Sastojci za 7-8 osoba: 1 cijela teleća glava (očišćena, tj. oguljena, s izvađenim očima, ali u glavi ostaje jezik i mozak), 1 do 1,5 kg junećeg bočnjaka, desetak glavica luka, 3-4 češnja češnjaka, 2 vezice zelenja za juhu, 2-3 lovorova lista, sol, papar u zrnu, 1 do 2 korijena mrkve, 4 do 5 zelenih paprika, 2 do 3 zrele rajčice, do pola litre ulja, pola litre bijelog kiselkastijeg vina, 2 do 3 ljuta feferona, po želji nešto ljute začinske mljevene paprike - nije obavezno, malo krumpira.

Cijelu teleću glavu stavite u poveći kotlić, a uz nju juneći ili teleći bočnjak u komadu. Zalijte vodom, dodajte 4 do 5 cijelih glavica luka, 3 do 4 cijela češnja češnjaka, zelenje, papar u zrnu, lovorov list i sol. Sve kuhajte tako dugo dok se glava potpuno ne skuha, tj. dok se pojedini dijelovi mesa ne počnu odvajati od kosti. U posebnoj zdjeli, na posebnoj vatri, na ulje stavite na kolutiće narezanu mrkvu, te nasjeckani luk (oko 50 dag), narezane zelene paprike i narezanu rajčicu, pa sve to dobro ispirajte.

Kuhanu glavu izvadite iz kotlića, a isto tako i bočnjak, pa u posebnu posudu odlijte pola količine juhe u kojoj se glava kuhala. Kuhane cijele glavice luka, te lovor, izvadite i bacite. S glave skinite meso i narežite na kocke, isto tako i bočnjak. Mozak isperite, a jezik izrežite na kocke. Sve to vratite natrag u kotlić, dodajte ispirjano povrće i po potrebi podlijte s dijelom sačuvane juhe. Dodajte feferone i ljutu papriku po okusu, sve zajedno kuhajte još oko 30 minuta, a na kraju ukuhajte vino. Tko želi može ukuhati i kockice krumpira.

Ovo jelo najčešće se radilo tijekom poslova u vinogradu, voćnjaku za vrijeme sunčanih dana. Kao i sva jela u kotliću i ovdje dolazi do izražaja nonšalantnost u pripremi, individualni ukus, dosjetljivost i talent onoga koji jelo priprema.

Zec na lugarski način

Sastojci: zeca teškog do 2 kg, ulje, 30 dag korjenastog povrća, 1 jabuka, 3 lista lovora, 2-3 kožice dimljene slanine, sol, papar, 1 žlica senfa, 1 žličica pirea od rajčice, višnje iz konzerve (bez koštica) ili džem od brusnica, 15 dag sitnih gljiva.

Očišćenog zeca cijelog popržite na ulju da dobije boju. Na istu masnoću stavite korjenasto povrće narezano na ploškice, neoguljenu i nasjeckanu jabuku, narezane kožice slanine, lovor. Ispirajte, posolite, popaprite, umiješajte senf, pire i zalijte vodom. Kad prokuha, stavite u umak zeca. Neka se pirja najmanje 15 minuta da omekša. Izvadite zeca, umak protisnite, metnite opet na "šporet" da prokuha. Dotjerajte okus, stavite višnje. Očišćene gljive malo popržite pa metnite i njih. Sa zecom poslužite kruh od zemlji, kuglice od žganaca i valjuške od krumpira.

Slavonska večera

Sastojci za 10 osoba; za sarmu: glavicu kiselog kupusa tešku 2 kg, 10 dag riže, 30 dag mljevenog mesa (10 dag svinjetine, 20 dag govedine), 5 dag češnjaka, 10 dag luka, 10 dag dimljene slanine, 5 dag mljevene crvene paprike, sol, papar, 10 dag brašna, 1 dl ulja, 80 dag mesnatih dimljenih rebara, 10 kobasica za pečenje, 10 kotleta, žgance, 2 dl vrhnja, 50 dag krumpira.

Nasjeckajte slaninu pa je s nasjeckanim lukom ispržite na ulju. Popržite na tome meso, dodajte prokuhanu rižu i sve začinite. Dobro izmiješajte. Od glavice odvojite 20 listova, odrežite im ispupčenu žilu, podijelite na njih nadjev i savijte sarme. Preostali kupus nasjeckajte i pola metnite na dno posude a polovicu na poslagane sarme. Između rasporedite narezana dimljena rebra. Zalijte vodom i kuhajte jedan sat. Posebno ispržite 10 kobasica za pečenje. Uz to poslažite kuhani krumpir i žgance s vrhnjem te ispržene kotlete.

Sarma, tur. sarmak-omotati, uviti; vrsta jela: u listove od kupusa, loze zamotano iskosano ili samljeveno meso pomiješano s rižom (doslovni prijevod: “*ono što je zamotano, zavijeno*”).

Divljač u kotliću

Čobanac od divljači

Sastojci za šest osoba: 1 kg mesa divljači (srna, vepar i dr.), 2 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 žlica ljute mljevene crvene paprike, 1 žlica slatke mljevene paprike, 2 lista lovora, 1 dl soka rajčice, 1 žlica masti, sol, papar, 1 dl vina.

Meso narežite na manje komade. Luk i češnjak nasjeckajte. U kotlić pristavite meso (s kostima), luk, lovor, mast, obje vrste mljevene paprike. Ulijte toliko vode da sve bude pokriveno. Kad provri, smanjite temperaturu i kuhajte. U napola skuhanu dodajte rajčicu, češnjak i vino. Na kraju možete ukuhati krumpir ili žličnjake.

Čorba od divlje patke u kvaši*

Kuhajte pola glavice kiselog kupusa izrezanog na rezance u 2/3 kvaše i 1/3 vode, dodajte nekoliko zrna papra i list lovora. Napola skuhanom kupusu dodajte patku izrezanu na komade. Kad je meso gotovo, umiješajte laganu zapršku, dodajte žumance, sok limuna i kiselo vrhnje. Na kratko prokuhajte i poslužite.

Kvaša, vrlo stari izraz za marinadu.

Marinada - kulinarska magija, nevidljiva i nečujna prirodna alkemija. Namirnica se konzervira, njena vlakna omekšavaju, aroma se širi. Marinada “parfimira”, zaustavlja i omekšava proces truljenja. Marinada je živući hladni kuhar.

Marinada je sirova ili kuhana mješavina korjenastog povrća, mirisnog bilja i začina, ulja i kiseline (vina, limunovog soka, octa). Upotrebljava se za omekšavanje nekih dijelova mesa, i radi mirisa i okusa.

Sirova marinada: sastoji se od raznog povrća, mirisnog bilja i začina pomiješanih s bijelim vinom, uljem i octom.

Kuhana marinada: nalaze se isti sastojci kao u sirovoj marinadi, samo što se povrće najprije pirja na ulju, zatim prelije vinom i octom te kuha 30-40 minuta. Kuhanu marinadu treba dobro ohladiti prije nego što se njome prelije meso (samo starija divljač se može preliti).

Suho mariniranje: (prigodna marinada) pod tim pojmom podrazumijeva se u meso utrljana mješavina začina (češnjak, peršin, majčina dušica, lovor, sol papar) i ulja. Upotrebljava se za meso koje treba odmah pripremiti.

Čorba od iznutrica divljaci

Uzmite jetra od nekoliko vrsti divljači (može i samo od jedne), glavica luka ili lukovica srijemuša, povrće za juhu, 2 - 3 tvrdo kuhana jaja, masnoća, malo brašna.

Oprana jetra skuhaite u hladnoj vodi. Kuhana jetra sameljite zajedno s kuhanim jajima. Napravite laganu zapršku od masnoće i malo brašna. Zalijte vodom u kojoj se kuhala jetra i dodajte masu od jetre i jaja. Kuhajte oko 10 minuta i začinite po želji.

Čorba od mesa divljači s gljivama

Oprano i po mogućnosti odležano meso izrežite na male komade i zalijte hladnom vodom. Kuhajte dok ne omekša i dodajte prokuhane gljive izrezane na kocke. Pri završetku umutite laganu svijetložutu zapršku, posolite, dobro izmiješajte i kuhajte još desetak minuta. Dodajte nasjeckano divlje bilje i začinite po želji. Na isti način možete prirediti i čorbu od pernate divljači i gljiva.

Kisela čorba od srnećeg mesa

Sastojci: glava i vrat srne, glavica luka (ako imate svježju lukovicu srijemuša stavite umjesto luka), mrkva, listovi jaglaca i mlado lišće bukve.

Glavu i vrat kuhajte s glavicom luka, mrkvom, jaglacem i mladim listom bukve. Kuhajte dok se meso ne počne odvajati od kostiju. Izvadite glavu i vrat i skinite meso. Propasirajte ga i vratite u juhu. Malo prokuhajte i zakiselite po želji.

Kotlić od divlje patke

Sastojci: 1 mlada divlja patka, 30 dag kelja, 3 mrkve, 1/2 celerova korijena, 2 glavice luka, 3 režnja češnjaka, 10 dag suhe slanine, 2 krumpira, lišće peršina, 2 dl crnog vina, papar, ružmarin, ulje, sol.

Patku narežite na manje komade. Kelj narežite krupnije. Mrkvu narežite na kolute. Celer narežite na listiće. Luk iskošite i popržite s narezanom slaninom. Češnjak nasjeckajte i zgnječite. Krumpir narežite na kockice. U kotlić slažite naizmjenično povrće i meso. Posolite i popaprite. Zalijte vodom da bude sve pokriveno. Kuhajte na srednjoj vatri oko 2,5 sata. Tijekom kuhanja povremeno protresite kotlić. Ukoliko je potrebno dolijte malo tople vode. Petnaest minuta prije nego što je jelo

gotovo, dodajte crno vino. Gotov kotlić treba da je upola ukuhan i s vrlo malo tekućine. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Lovački kotlić

Sastojci: 1 kg zečetine od lopatice/plećke, 15 dag suhe slanine, 2 glavice luka, 2 mrkve, 4 režnja češnjaka, 50 dag vrganja, lišće peršina, ružmarin, 2 dl kiselog vrhnja, 2 dl crnog vina, 1 list lovora, 5 borovnica, ulje, papar, sol.

Meso narežite na veće komade. Suhu slaninu narežite na štapiće. Luk nasjeckajte i popržite na ulju zajedno sa slaninom i nasjeckanim češnjakom. Mrkvu narežite na kolute. Vrganje narežite na listiće. U kotlić slažite naizmjenično povrće, meso, slaninu i vrganje. Svaki sloj pospite nasjeckanim peršinom i ružmarinom. Dodajte lovor i borovnice. Posolite i popaprite. Zalijte vodom da bude pokriveno. Kuhajte na srednje jakoj vatri oko 3 sata. Tijekom kuhanja povremeno protresite kotlić. Ukoliko je potrebno, dodajte malo tople vode. Petnaest minuta prije nego je jelo gotovo dodajte crno vino. Prije posluživanja prelijte vrhnjem.

Miješani kotlić

Sastojci: 30 dag jelenjeg mesa, 30 dag srnetine, 50 dag svinjetine, 30 dag domaće suhe kobasice, 5 glavica luka, 3 režnja češnjaka, 50 dag rajčice, 30 dag mrkve, 10 dag korijena peršina, 50 dag zelene paprike, 4 krumpira, 1 dl kiselog vrhnja, 1 l voloderskog bijelog vina, ulje, papar, sol.

Srnetinu i jelenje meso narežite na kocke i propirjajte na ulju zajedno s nasjeckanim lukom i češnjakom. Svinjetinu narežite na kocke, a suhe kobasice na kolutove. Rajčice ogulite i narežite na kocke. Oguljeni krumpir prerežite na četvero. Ostalo povrće narežite na štapiće dužine 4 cm. U lonac slažite naizmjenično povrće, divljač, svinjetinu i kobasice, posolite i popaprite. Tako napunjeni lonac prelijte bijelim vinom i vodom da tekućina prekrije sadržaj lonca. Kuhajte oko 3 sata. Kad je "lonac" kuhan, ulijte kiselo vrhnje i neka zajedno prokuha 5 minuta. Gotovo jelo treba da je ukuhano na polovicu s vrlo malo tekućine.

Srneća juha s ječmom

Skuhajte juhu od srnećih kostiju, malo mesa i zeleni. Procijedite, polovinu vratite natrag u kotlić i dodajte 10 dag ječma. Kuhajte otprilike 1,5 sat, a nakon toga dodajte ostatak juhe. Začinite umućenim jajima i sokom limuna.

Kotlić od zeca

Meso odstajalo u kvaši izrežite na komade i stavite u kotlić zajedno s 30 dag masnijeg svinjskog mesa (najbolje od vrata), komadom suhe slanine, vezicom zeleni, dva lista lovora, tri režnja češnjaka, četiri krumpira izrezana na četvrtine, soli i paprom. Prelijte vodom da bude pokriveno i dodajte čašu vinskog octa. Kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša.

Veprovina na lovački način

Sastojci: veprovina, suha slanina, sveže gljive, suhe šljive, papar u zrnu, celer, lovor, ulje, maslac, 6 dl crvenog vina.

Veprovinu natopite sokom limuna, dodajte papar, narezan celer, lovor i sve prelijte uljem. U takvoj kvaši ostavite meso 6-7 sati. Na masnoći prepržite slaninu narezanu na kockice, dodajte narezano meso vepra, očišćene gljive, narezano povrće, ocijeđenu kvašu i vino. Kuhajte na laganoj vatri 2,5-3 sata dok sve ne omekša. Suhe šljive skuhaite, protisnite i dodajte u kotlić zajedno s malo brašna da sve postane gušće. Poslužite samo ili uz okruglice od kruha.

Riba u kotliću

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

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

- po osobi računajte pola kilograma ribe u svježem stanju.

- ribu očistite od ljuske od repa prema glavi. Štuku čistite pažljivije i polaganije, jer su ljuščice duboko usađene u žilavu kožu. Tupom stranom noža ostružite sluz, otvorite i izbacite iznutricu, pazeći da pod pritiskom ili rezom noža ne pukne žučni mjehur. No ako se i to dogodi, ožučeno meso brzo izrežite i pospite solju. Jetru, s koje ste oprezno odstranili žučnu vrećicu a i ikru, ukoliko je našete, kuhat ćete u “fišu”. Razrežite škržne poklopce i isijecite škrge, operite ribu iznutra i izvana. Mesnati dio hrpta ostrim nožem “filetirajte”, usijecite, od glave do repa, a zatim ribu narežite na veće komade i stavite u čist i dobro oriban bakreni kotlić.

- dlanom ljevice tek ovlaš pritisnite ribu, a za to vrijeme oprezno, u tankom mlazu dolijevajte vodu, vode mora toliko da prekrije ribu i ruku, te da dopre samo do zapešća, dakle, kojih tri do četiri centimetra iznad ribe. Za to vrijeme vaši su pomoćnici podložili vatru s dosta žeravice, jer “fiš” se mora kuhati na jakoj vatri, no tako da visoki plamen ne liže kotlić.

- prije no što kotlić objesite nad vatrom, dodajte soli prema okusu, na tanke ploščice nasjeckajte četiri glavice luka (crljenca) i tri dugačke sušene i ljute paprike ili desetak sitnih okruglih papričica koje domaćice uzgajaju kao lončanice na prozoru.

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

- po prilici sat vremena nakon što paprikaš prvi puta provri, meso se već odvaja od kosti, a oči u ribljim glavama nadute su i iskolačene, bjeloočnica je pobijelila. “Fiš” bi trebao biti gotov. No, evo kao možete točno utvrditi niste li preuranili: desnu ruku stavite iznad mirisne pare, držite je u njoj (iako peče) nekoliko trenutaka, pa kad stisnete šaku, a prsti vam se lijepe o dlan, vaša delicija je gotova.

- skinite kotlić s vatre, nadolijte u “fiš” decilitar do dva bijelog vina, prema okusu razmutite žlicu do dvije kuhane rajčice (može i ona iz tube) a kao prilog poslužite žute, domaće palac široke rezance kuhane u slanoj vodi.

- *začinska paprika*, manje vješti ljubitelji kotlića, ili novajlije u tom čarobnom poslu, obično misle da samo kakvoća ribe određuje kakvoću ribljih čorbi i paprikaša. To je prilično naivno mišljenje. *Začinska paprika*, zapravo je glavni adut (uz ribu dakako).

U nekim slučajevima, s dobrom paprikom može se pripraviti ukusna čorba čak i samo s jednom vrstom ribe (šaranom ili amurom). Istinski majstori kotlića najpažljivije biraju papriku za svoje majstorije, pa se smatra čak i nekakvim prestižem ako netko ima nekakav vlastiti, ekskluzivan izvor paprike sa svojim “bukeom”. Znalci kažu da je najbolje stavljati *po jednu veliku žlicu mljevene paprike po osobi*, i to *mješavinu slatke i ljute, u omjeru dva dijela ljute i jedan dio slatke*.

- gustoću “fiša” možete dobiti ako u njega izribate krumpir tijekom kuhanja.
- uz riblji paprikaš pije se bijelo vino u kojem nema mnogo kiseline.

Riblji paprikaš u kotliću

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

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

Paprikaš od somove glave

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

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

UMACI

Umak od šljiva - hladni

Sastojci: 75 dag svježih šljiva, 25 dag jabuka, 25 dag groždica, srednju glavicu luka, malo soli, šećer, cimet, senf, papar, 5 dl dobrog octa od bijelog vina.

Šljive operite, ocijedite i osušite, te im izvadite koštice. Svaku nasjeckajte na četiri komadićka. Luk sitno nasjeckajte, jabuke ogulite i naribajte na ribež. Vinski ocat kuhajte zajedno s malo šećera, malo soli, lukom, žličicom senfa, pola žličice cimeta, i paprom po želji. Kada sve zavri, dodajte šljive, jabuke i groždice. Kuhajte na umjerenoj vatri dok ne dobijete gust umak.

Umak se poslužuje hladan uz pečenke po želji. Možete ga prirediti i više te čuvati na hladnom i tamnom mjestu.

Ovaj pikantni umak poslužite uz pečenke (poveći komad karea ili butine), svinjske karmenadle ili vratinu, odreske od junetine meso sa žara.

Umak od šljiva - topli

Sastojci: 35 - 40 dag svježih šljiva, maslac, šećer, mrvica, klinčić, cimet, 1 dl bijelog vina, sol.

Šljive operite i odstranite im koštice. Na žlici maslaca popržite žlicu šećera, dodajte dvije žlice mrvica. Popržite, pa na sve to stavite očišćene šljive. Promiješajte, posudu poklopite i ostavite na tihoj vatri da šljive omekšaju. U međuvremenu dodajte koji klinčić, malo cimeta i 1 dl bijelog vina. Umak mora biti gušći, u slučaju da je rijedak, dodajte mrvicu. Poslužite uz kuhanu govedinu.

Umak od kopra

U posudu stavite veliku žlicu masti i 2 žlice brašna, pa malo upržite. Na to nalijte mlaku juhu ili vodu. Dobro promiješajte, da se rastjeraju grudice, posolite, dodajte sjeckanu mirodiju - kopar. Umak prokuhajte, a potkraj mu dodajte i malo kiselog vrhnja i octa, ili začinite crvenom paprikom.

Kad u jestveniku vidite *govedina s mirodijom*, to je zapravo kuhana govedina s umakom od kopra. Taj se umak može priložiti i drugim vrstama mesa, a ne samo kuhanoj govedini. Atraktivan je i uz kuhanu kokoš, pečeno pile s mladim, proljetnim krumpirom.

Umak od višanja

Sastojci: 30 dag višanja, 2 žlice masti, 1 žlica brašna, 2 žlice kiselog vrhnja, sol.

U posudu stavite mast i zagrijte, dodajte brašno i popržite. Kad brašno požuti, dodajte višnje bez koštica i dobro popržite. Dolijte vodu ili govedske juhe, dodajte vrhnje i malo soli, pa ostavite da provri. Smanjite vatru i kuhajte još 10 minuta. Umak od višanja je izvrstan dodatak govedini iz juhe i drugom kuhanom mesu.

Umak od krastavaca

Sastojci: 0.5 l izrezanih krastavaca, 3 jušne žlice masti, 3 jušne žlice brašna, 0,7 l vode. 0,5 dl kiselog vrhnja, ocat.

Napravite svijetli zapržak, dodajte izrezane krastavce, pirjajte nekoliko minuta, potom zalijte vodom i skuhajte dokraja. Dodajte vrhnje i ocat po želji pa toplo poslužite.

Hladni umak od suhих paprika

Sastojci: 15 većih suhих paprika, 10 dag oraha, 4 češnja češnjaka, 2 dl rijetko ukuhane rajčice, 2 dl ulja, sol, papar.

Paprike operite, prelijte vrelom vodom i ostavite da nabubre. Orahe očistite i sameljite i dodajte im ocijeđene paprike. Češnjak iskošite i dodajte u papriku. Nekada se to tuklo batićem a danas sameljite (izmiješajte) mikserom dodajući pomalo ulje i rajčicu. Posolite i popaprite.

Umak od hrena s grahom

Sastojci: 20 dag bijelog graha, 1-2 korijena hrena, sol, malo limunovog soka ili octa, 1,5 dl kiselog vrhnja.

Namočite grah i drugi dan ga skuhajte. Ohlađeni grah protisnite i pomiješajte s ribanim hrenom (ako želite ljući umak dodajte više hrena). Zakiselite o želji, posolite i pomiješajte s vrhnjem. Umak poslužite hladan.

SALATE

Salata od mrkve

Sastojci: 30 dag mrkve, 5 dag rotkve (bijele ili crne), 15 dag kiselih jabuka, sok jednog limuna, sol, 25 dag kiselog vrhnja.

Mrkvu, rotkvu i jabuke naribajte i posolite, zakiselite limunovim sokom i dobro izmiješajte. Prije posluživanja umiješajte vrhnje.

Salata od celera s hrenom

Sastojci: 30 dag celerova korijena, 10 dag jabuka, 1 žlica sitno naribana hrena, sol, šećer, limunov sok, 3 žlice ulja, peršinovo lišće.

Celer ogulite, operite i sitno naribajte pa natopite limunovim sokom. Jabuke ogulite, naribajte i pomiješajte odmah (da ne oksidiraju, tj., ne potamne) s hrenom i celerom. Po ukusu začinite solju, šećerom i uljem. Peršin nasjeckajte i pospite po salati.

Pržena salata

Sastojci: 4 glavice luka, 2 mesnate paprike babure, 1 velika mrkva, 2 tanka mlada krastavca, sol, papar, mljevena crvena paprika, 2 dl vina.

Luk narežite na rezance i ispržite na ulju, pazite da samo malo potamni. Očišćenu papriku narežite na rezance i dodajte luku. Mrkvu očistite, narežite na kolutiće i dodajte luku i paprici. Pirjajte na umjerenoj temperaturi. Krastavce narežite na kockice i dodajte salati, kad bude više nego dopola zgotovljeno. Na kraju začinite paprom, solju, paprikom i vinom, prokuhajte još malo da se sve poveže.

Salata od crne rotkve (povrtnice)

Postoji nekoliko sorti; ljetna, jesenska i zimska (koja se u nas najviše uzgaja) od kojih se može napraviti nekoliko vrsti salata.

Rotkvu operite, ogulite i naribajte na deblje rezance, posolite i ostavite da stoji 10 minuta. Dobro je potom rotkvu ocijediti u staklenu zdjelu i začiniti na jedan od sljedećih načina:

- 0,5 kg posoljene i ocijedene rotkve izmiješajte sa 3 žlice ulja i poslužite uz mesne narezke ili pečena jaja.

- 0,5 kg nasoljene i ocijedene rotkve, 3 žlice ulja, 1 žlica vinskog octa, 1 dl kiselog vrhnja; sve dobro izmiješajte i poslužite uz pečenje ili mesne narezke.

- 0,5 kg nasoljene i ocijedene rotkve, 20 dag majoneze, papar; izmiješajte i poslužite uz narezke, tvrdo kuhana jaja i sir.

Tucana salata od paprike

Sastojci: 1 kg mesnatih crvenih paprika, 1 kriška ovčjeg sira, 20 dag rajčice (oguljene i sitno izrezane), 1 glavica sitno kisanog luka, peršin, sol.

Pečene, oguljene i od sjemenki očišćene paprike iskošite, stavite u porculansku posudu i dobro izmiješajte s lukom, peršinom uljem, rajčicom i solju. Trebate dobiti glatku masu, poslužite rashlađeno.

Salata od kuhane ribe

Očistite od kostiju ostatke kuhane ribe i usitnite ih na podjednake komade. Dodajte luk izrezan na rezance, kisele krastavčiće izrezane na kockice, kosani peršin, kockice tvrdo kuhanih jaja i malo kopra. Zakiselite po ukusu sokom limuna i posolite. Dobro izmiješajte da se svi sastojci sjedine. Salatu ukrasite ploškama tvrdo kuhanih jaja, maslinama i majonezom.

Lovačka salata

Sastojci za 10 osoba: 1 kg pečenog ili kuhanog mesa jelena, 20 dag pečurki (šampinjona), 15 dag oraha, 10 dag višanja bez koštica iz kompota, 1-2 dl crnog vina, malo limunovog soka, 10 dag luka, 3 dag kuhane mrkve, 1 svežnjić peršinova lista, sol, papar, 3 dag marmelade od kajsija, 3 dag senfa, 0.5 dl vinskog octa i ulje po ukusu.

Meso narežite na rezančiće, stavite narezane gljive, krupnije samljevene orahe, vrlo nasjeckani luk, mrkvu narezanu na kockice, marmeladu i višnje (koje ste malo prokuhali u vinu zakiseljenom limunovim sokom). Posolite, popaprite, začinite uljem i octom, dobro promiješajte i poslužite.

KRUH

Sve je hrana, a kruh nam je majka

Dok je kruha ikakva, ne boj se glada nikakva

kažu stare narodne poslovice, a bolja mudrost od ove za sada ne postoje.

Čovjek, istina ne živi samo o kruhu, ali bez kruha nema ni drugog života, višeg života. O kruhu ovisi uspon, trajanje, snaga, oblik i, konačno, pad neke kulturne epohe.

Krušna peć

Krušna peć ili seljačka peć ili zidanica, karakterističan je element seljačke kuće i srce seljačkog doma. Za izradu koristila se prijesna i pečena cigle. Danas je peć ukras gazdinstva i izrađuje se od fasadne cigle a pod od armiranog betona. Isto tako, peći su kvalitetnije, jer se lakše zagrijevaju a manje isijavaju toplinu, tako da je i pečenje brže i kvalitetnije. Sama peć je zidana tako da se ispod pećnice nalaze četiri stropa. U tom se prostoru suše drva za naredno loženje. Peć je zidana tako da donja površina svoda pećnice ima oblik polukruga. Vrata pećnice nisu ugrađena već se naknadno postavljaju. Vanjski sloj pećnice ravan je i natkrivljen, tako da nikad nije izravno izložena kiši ili snijegu. Pećnica se zagrijava drvima prije pečenja i do dva sata prije sve dok se postigne dobra temperatura pečenja. Za gorivo se koristi samo puno drvo bagrema, bukve, graba, hrasta, dok je najcjenjenija vinova loza. U peć se najprije stave svežnjevi suharaka, koji se brzo rasplamsavaju, a na njih sitnije oblice ili cjepanice. Da bismo što bolje pripremili peć za pečenje potrebno je pustiti u nju zrak da gorenje bude što intenzivnije kako bi se što bolje zagrijala i akumulirala što više topline. Kako dugo se peć mora ložiti ovisi o njejoj veličini, a iskustvo nam govori o dovoljnoj temperaturi za pečenje. No i iskusne žene su provjeravale temperaturu uz pomoć pera ili novinskog papira, ubačeno pero će početi gorjeti, dok se papir uslijed dovoljne temperature raspadne bez plamena. Žar se odmiče prema bočnim stranama peći, a na slobodno dno peći drvenom lopatom ubacuje *kruh, gibanica, prase* ili drugo što se želi ispeći, na list kupusa ili kelja (samo kruh).

Jelo pečeno u krušnoj peći prava je poslastica i nažalost sve su rjeđa domaćinstva gdje se to radi. Jedna od posebnosti pečenja u njoj je i korica pečenki, koja je nosilac različitih tvari i okusa. Naša pučka kulinarska tradicija je i premazivanje tijekom pečenja mesa (janjci, odojci) s pivom ili slaninom. Perad, osim što se mora paziti na koricu, nadjeva se voćem, što pečenju daje još jednu

posebnost. Kada se posluživalo izrezano pečenje, posluživalo se na drvenim tanjurima, što nam danas uz zemljanu posudu daje poseban gastronomski ugođaj.

Tajna dobrog domaćeg kruha sastoji se od nekoliko osnovnih pravila:

- brašno mora biti odležano, i bolje je koristiti mješavinu dvije-tri vrste brašna,
- tijekom miješanja kruha, najbolje je da temperatura brašna bude jednaka temperaturi prostorije, kao što i voda mora biti iste temperature,
- brašno donijeto iz hladne prostorije mora malo odležati na sobnoj temperaturi, da se malo zagrije,
- kvasac koji se upotrebljava za miješanje kruha mora biti svjež, ako se osušio bolje ga je baciti. Suhi kvasac u obliku zrnaca smije biti star najviše 6 mjeseci,
- za jedan kilogram kruha potrebno je 3 dag svježeg ili 1,5 dag suhog kvasca,
- kvasac se rastvara mlakom vodom ili mlijekom, ako je tekućina prevruća uništiti će gljivice kvasca, te tijesto neće moći lijepo dignuti,
- sol nikada ne miješajte s kvascem, jer to usporava proces vrenja. Najbolje je sol izmiješati s brašnom i tek tada staviti u kvasac,
- u neke vrste kruha valja staviti malo maslaca ili jaja. Ove namirnice povećavaju obujam ispečenog kruha i poboljšavaju okus,
- jako je važno da se prije i poslije “dizanja” tijesta, tijesto dobro obradi rukama - izmiješa,
- tijesto koje se “digne” ne smije biti na prozračnom mjestu (“propuhu”),
- dobar kruh dobije se ako se tijesto zamijesi dan ranije i ostavi “dizati” usporeno. treba ga pokriti i staviti na hladno mjesto ili u hladnjak, da stoji preko noći, ali takvo tijesto treba nešto duže mijesiti,
- kruh će imati sjajnu koru ako se prije kruha u pećnicu stavi lončić sa vrelom vodom i ostavi cijelo vrijeme dok se kruh peče,
- kora kruha ostati će hrskava ako se ispečen kruh izvadi iz pećnice i stavi na žičanu rešetku hladiti,
- osušeni kruh ili pecivo popraviti ćete na slijedeći način: na jedan sat zavijte ga u vlažnu krpu, a zatim u pećnici brzo prepecite.

Domaći kruh

Sastojci: 75 dag brašna, paketić svježeg ili suhog kvasca, 3-4 žlice mlijeka, žličica soli.

Kvasac izmiješajte s mlakim mlijekom i žlicom brašna, ostavite ga da uskisne na toplom mjestu. Na dasku stavite brašno izmiješano sa solju, u sredini napravite udubljenje, uspite usisali kvasac i uz dolijevanje po malo mlačne vode zamijesite tijesto, koje ne smije biti pretvrdo ali i lijepiti se za ruke. Dobro izrađeno tijesto stavite u veću posudu posuto brašnom, pokriveno čistom krpom i ostavite da na toplom uzade oko 45 minuta. Naraslo tijesto ponovo mijesite, stavite u podmazanu "tepsiju" i pustite da naraste još desetak minuta, pecite u zagrijanoj pećnici na 240 °C oko jedan sat.

Domaćem kruhu možete dodati i krumpir, skuhan u ljusci, oguljen i protisnut kroz sito. Na 2 kg brašna, dodaje se oko 0,50 kg krumpira i nešto manje vode.

Nekada su žene u nedostatku kvasca namakale kruh od prethodnog dana u mlakoj vodi, pa ga dodavale smjesi. Kruh se obično mijesio uveče, ostavljao preko noći da se digne i rano ujutro pekao.

Smatra se da je najbolji kruh od mješavine pšeničnog (2,25 kg) i raženog (25 dag) brašna, ali se tada mijesi tvrđe tijesto nego za pšenični kruh.

U tijesto se ponekad stavlja i kuhan zgnječen krumpir (3-4 komada), da bi kruh bio mekši.

Neki su stavljali u brašno i pjenu mošta (šire) da se kruh bolje digne.

Pokvasnica je vrst kruha od mješavine brašna i mekinja.

Svećaniji kruh

Sastojci: 1 kg brašna, paketić i pol kvasca, 0,5 l mlijeka, 1,5 dl bijelog vina ili mineralne vode. 4 jaja, 25 dag maslaca ili mast, žličica soli.

U malo mlijeka razmutite kvasac i ostavite na toplom da kisne. Narasli kvasac pomiješajte s ostali sastojcima, zamijesite mekše tijesto, dobro ga izradite i ostavite da naraste. Tijesto još jednom izmijesite, napravite četiri mala kruščića, stavite ih u okruglu "tepsiju" i pustite da još 30 minuta uzadu. Odozgo prekrijte listićima maslaca i ispecite u dobro zagrijanoj pećnici.

Kruh od crnog brašna

Sastojci: 1 kg crnog brašna, paketić kvasca, žličicu soli, žličicu šećera, šalicu mlijeka.

Kvasac, šećer, mlijeko i žličicu brašna izmiješajte i ostavite da uskisne. U “vangli” izmiješajte brašno, sol, i ukiseli kvasac, dolivajući po malo mlačne vode, da napravite srednje tvrdo tijesto. Dobro izradite rukama, zatim pokrite krpom i ostavite jedan sat da uzade. Zatim još jednom izmijesite tijesto da se na njemu pojave “klobuci”, ostavite da odstoji desetak minuta. Stavite u podmazanu “tapsiju” i pecite oko jedan sat na temperaturi od 220 °C.

Mliječni kruh

Sastojci: 0,5 kg brašna, 2,5 dl mlijeka, paketić kvasca, žličica soli, žličica šećera, 6 dag maslaca, 1 žumance.

Kvasac izmiješajte sa šećerom, žličicom brašna i malo tople vode i ostavite da uskisne. U vruće mlijeko stavite maslac, istopite ga i ostavite da se ohladi. Brašno stavite u “vanglu”, umiješajte uskisi kvasac, sol i mlijeko s maslacem i zamijesite glatko tijesto. Dobro ga izradite rukama, oblikujte u oblik kugle, pokrite čistom krpom i ostavite na toplom da naraste do sat i pol. Kada se tijesto udvostruči ponovo ga treba mijesiti oko 5 minuta, zatim oblikujte kruh, stavite u podmazanu “tapsiju”, pokrite krpom i pustite da odmara 30 do 45 minuta. Površinu kruha premažite žumancem razmućenim s malo mlijeka i stavite peći u pećnicu zagrijanu na 220 °C, oko 45 minuta.

Kruh od miješanog brašna

Sastojci: 0,5 kg crnog brašna, po 20 dag kukuruznog i raženog brašna, 10 dag mekinja, žličicu soli, paketić kvasca, 1 dl mlijeka.

Kvasac uskisnite u mlijeku izmiješanim s brašnom i solju, dobro izradite tijesto i ostavite jedan sat da naraste. Zatim još malo izmijesite rukom tijesto, stavite u podmazanu “tapsiju”, pustite desetak minuta da uzade, pa pecite u pećnici zagrijanoj na 220 °C, oko jedan sat.

Kukuruzni kruh

Sastojci: 1 kg pšeničnog brašna, 25 dag kukuruznog brašna, paketić kvasca, žličica soli.

Kukuruzno brašno prelite šalicom vrele vode, izmiješajte, a kada se smlači dodajte kvasac i ostavite do sutradan. U pšenično brašno umiješajte sol i kvasac s kukuruznim brašnom, pa uz dolijevanje po malo mlake vode umijesite čvršće tijesto, koje se ne lijepi za ruke. Stavite u podmazanu "tepsiju" da se odmara 15 minuta, a zatim u pećnici zagrijanoj na 200 °C pecite oko 45 do 60 minuta.

ili

s malo šećera i mlijeka ukisli kvasac stavite u veću posudu u kojoj je 1-1,5 kg miješanog kukuruznog i raženog brašna, Da lakše umijesite kruh, dodajte smjesu vode, ulja, mlijeka i soli, što se izmiješali u čaši od 1 dl. Kruh ostavite stajati dok se ne digne, zatim pecite 35-45 minuta na temperaturi u zagrijanoj pećnici od 220 °C.

Kruh od krumpira

Sastojci: 80 dag bijelog ili crnog brašna, 20 dag krumpira, paketić kvasca, žličicu soli.

Skuhajte krumpir u ljusci, ogulite ga i odmah zgnječite, pazite da ne ostanu grudice. Dodajte brašno i ukisli kvasac, s mlakom vodom zamijesite tijesto i dobro ga izradite. Ostavite jedan sat da uzade, zatim opet mijesite, stavite u podmazanu "tepsiju" i pecite u zagrijanoj pećnici na 220 °C.

Ovaj kruh manje naraste od običnog pšeničnog kruha, ali je vrlo ukusan.

Kruh s raženim brašnom

Sastojci: 50 dag neprosijanog crnog pšeničnog brašna, 25 dag raženog brašna, paketić kvasca, žličica soli, 2 žličice origana, 2 žlice sezama.

Ukisli kvasac izmiješajte s brašnom i ostalim sastojcima, po potrebi dolijte mlake vode da dobijete elastično tijesto i ostavite na toplom da naraste. Ponovo dobro izradite tijesto i ostavite da naraste. Napravite nekoliko kruščića, stavite ih u podmazanu "tepsiju", ostavite da se odmara 15 minuta i pecite u zagrijanoj pećnici na 250 °C.

Zobeni kruh

Sastojci: 75 dag pšeničnog brašna, 35 dag zobelih pahuljica, 1,5 paketić kvasca, žličica šećera, žličica soli, 0,5 l mlijeka, 2 žlice maslaca.

Kvasac izmiješajte s 3 žlice mlake vode i šećerom i ostavite na toplom da uskisne. U vruće mlijeko stavite maslac i rastopite, pa ostavite da se ohladi. Izmiješajte brašno, sol, zobene pahuljice, dodajte kvasac, mlijeko s maslacem i zamijesite glatko, elastično tijesto. Stavite u brašnom posutu "vanglu", pokrite krpom i ostavite na toplom da oko dva sata uzade, tako da gotovo udvostruči obujam. Naraslo tijesto još jednom obradite, oblikujte dva kruha, stavite u podmazanu "tapsiju", odozgo premažite rastopljenim maslacem i ostavite da još jedan sat narasta. Pecite u zagrijanoj pećnici na temperaturi 220 °C oko 15 minuta, smanjite temperaturu na 190 °C i pecite još oko 25 minuta, dok kruh nije gotov.

Slavonski nedjeljni kruh

Sastojci: 60 dag brašna, 1 žličica soli, 3 dag kvasca, 1 žumanjak, 6 dag kumina, 10 dag samljevenih oraha, 1 jaje, ulje.

U 1 dl mlake vode zdrobite kvasac i ostavite na toplom da se diže 10 minuta. tada stavite u posudu brašno, sol, kvasac i žumance, pa pomalo uvlačite brašno u to. Malo pomalo dolijte još 2,5 dl mlake vode, dodajte kumin i orahe, mijesite rukom. Dobiveno tijesto istresite na pobrašnjenu dasku i mijesite još 10 minuta. Oblikujte dva hljeba. Prespite u zamašćenu "tapsiju", pokrijte i ostavite na toplom da se diže dok ne postigne dvostruku veličinu. Tada premažite tučenim jajetom, pospite kuminom i zarežite nožem. Stavite u pećnicu zagrijanu na 220 °C i pecite 50 minuta.

Kuhani kruh

Sastojci: 1 kg brašna, 1 vrećica suhog kvasca, sol, 20 dag čvaraka, 2 žlice maslaca.

Izradite čvrsto glatko tijesto od brašna, kvasca i soli. Ostavite ga jedan sat da odstoji. Oblikujte dugi valjak, omotajte u čistu kuhinjsku krpu i kuhajte (zajedno s krpom) u slanoj kipućoj vodi. Nakon 10 minuta okrenite ga i kuhajte još 10 minuta. Izvadite kruh, ocijedite, izrežite na odreske i prelijte preprženim čvarcima na maslacu.

Kruh sa špekom (slaninom)

Sastojci: 1 kg brašna, 1 svježi kvasac, 1 dl mlijeka, 12 dag suhe slanine, 15 dag luka, sol papar.

Izradite srednje tvrdo, glatko tijesto od svježeg kvasca prethodno rastopljenog u toplom mlijeku, brašnu i soli uz dodatak mlake vode. Tijesto držite 1 sat da odstoji. Prepržite na vrelom ulju sitno narezan luk i slaninu. Masu odvojite od masnoće. Tijesto debelo razvaljajte, u sredinu rasporedite preprženi luk sa slaninom, posolite i poparite, savijte u rolu, oblikujte kruh i pecite u pećnici zagrijanoj na 220 °C oko 30-45 minuta.

Brza pogača

Sastojci: 0,5 kg brašna, čaša mlijeka, pola čaše ulja, jaje, prašak za pecivo, malo soli.

Sve sastojke izmiješajte i napravite glatko tijesto, dobro ga izradite rukama i ostavite da odmara 15 minuta. Pogaču rastanjite, stavite u podmazanu "tepsiju" i pecite u dobro zagrijanoj pećnici.

Pogača; u našim se krajevima od davnine dočekivalo gosta vrućom pogačom i solju, išlo u goste i ispraćalo vojnike ... Pogača se katkada i ukrašavala ali bez obzira na ukrašavanje ili ne, uvijek je bila znak blagostanja i sreće.

Peče se na umjerenoj vatri, mora imati svijetlu koru, ne rumenu. Kod konzumiranja se ne reže nego kida i uglavnom se poslužuje s kajmakom, sirom, šunkom, jajima i slično.

Radi se od oštrog pšeničnog brašna i kukuruznog. Ne smije biti deblja od 4-5 cm i uvijek je okrugla.

Kukuruznu pogaču treba nožem (prije pečenja) izrezati na površini na kockice da bi se lakše lomila. Za razliku od pšenične peče se dugo na laganoj vatri dok površina ne dobije boju bijele kave.

U nekim našim krajevima beskvasna pogača osim kao kruh služila je i kao tanjur (pogača je izvorni oblik pizze).

Vjerovalo se, ako pogača prepukne preko gornje kore, da će ili doći gosti ili će se ona nositi u goste.

Pogača se nerado jela, jer se brzo stvrdne i zato se govorilo: *"Ne traži hljeba preko pogače"*.

Pogača zdravlje - radi se kao božićni kolač samo je razlika u načinu ukrašavanja. Prije pečenja se izreže u obliku križa, jede se na Badnje večer uz posebnu večeru.

Posna pogača

Kocku kvasca rastopite s malo šećera u mlijeku. Kad se digne, umiješajte 75 dag brašna, posolite i s vodom izradite tijesto. Ostavite na toplom da se digne i zatim pecite po prilici 45 minuta na 220 °C.

KOLAČI (slani i slatki)

Kukuruzne pogačice

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 1 žlica papra, 1 žličica soli, 1/2 žličice šećera, 2 jaja, 1 duboki tanjur svježih čvaraka, 1-2 žlice glatkog brašna.

Kukuruzno brašno prelijte kipućim mlijekom, umiješajte glatko brašno, sol, papar, šećer, samljevene čvarke i jaja. Zamijesite u finu prhku smjesu. Oblikujte pogačice, poslažite ih na namazanu “tepsiju” i ispecite u “rerni” na vrlo jakoj vatri (pecite kratko vrijeme), jer na polaganoj vatri pogačice popucaju.

Pogačice sa čvarcima

Sastojci: za tijesto: 1 kg brašna, 7,5 dl mlijeka, 3 žlice šećera, 3 jaja, 3 dag kvasca; za nadjev: 25 dag samljevenih čvaraka, sol, papar, malo šećera.

Namrvite kvasac u malo mlakog mlijeka, dodajte malo šećera i brašna pa ostavite na toplome. Uzašli kvas pomiješajte s ostalim sastojcima i zamijesite glatko tijesto. Ostavite da uzade. Posolite, popaprite i malo pošećerite čvarke. Što tanje razvaljajte tijesto, namažite nadjevom i više puta preklopite da bude debeo sloj. Ostavite ponovo da uzade. Tijesto ponovo razvaljajte što tanje, opet više puta presložite da bude više slojeva. Narežite i malo posolite, pa ispecite.

ili kao predjelo

Sastojci: 25 dag čvaraka, sol, malo šećera, 1 kg brašna, malo mlijeka.

Čvarke dvaput sameljite, posolite, dodajte sasvim malo šećera i zamijesite s brašnom u čvrsto tijesto dodajući povremeno i malo mlijeka. Pomoću “modla” iz dva prsta debelo razvaljanog tijesta izrezujte okrugle oblike - pogačice. Iskrižajte ih malo s jedne strane nožem i ispecite naglo u zamašćenoj tavici. Poslužite s lukom i rajčicom izrezanim na kriške.

Proja s kajmakom i čvarcima

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 3 jaja, 10 dag kajmaka, 15 dag čvaraka, 8 dag masti, 1 prašak za pecivo, 0,5 l mineralne vode, malo soli, mast za lim.

Čvarke nasjeckajte i pomiješajte s brašnom, jajima, kajmakom, mašću i praškom. Zalijte zagrijanom mineralnom vodom pa zamijesite tijesto. Neka odleži jedan sat na toplom mjestu. Tijesto ulijte u namašteni lim i ispecite u pećnici na 200 °C.

Slavonska slatka proja

Sastojci: 2 jaja, 2 dl šećera, 3/4 šalice ulja, 2 vanilin-šećera, malo ribane limunove korice, 1 šalica ekspres palente (krupice), 1 šalica kukuruznog brašna, 1 šalica bijelog brašna, 1 prašak za pecivo, 1 šalice mlijeka; ulje i brašno za “tepsiju”; šećer u prahu i tvrdi pekmez.

Mikserom izmiješajte jaja sa šećerom, pomalo umiješajte ulje pa sve ostale sastojke. “Tepsiju” nauljite, pobrašnite, ulijte tijesto i pecite na jakoj vatri 20 minuta. Narežite topli kolač, pošećerite i ukasite pekmezom.

Seljačka pita

Sastojci: 0,5 kg vučenog tijesta, 25 dag poriluka, 35 dag špinata, 25 dag kelja, 35 dag kupusa, 13 dag dimljene slanine, 4 jaja, 18 dag kravljeg sira, sol, papar, 1,25 dl mlijeka mast, kopar.

Oprani poriluk nasjeckajte na kolutove pa ispržite na masti sa slaninom narezanom na kockice. Dodajte nasjeckani kelj i kupus, pa pirjajte. Špinat kuhajte 5-6 minuta, narežite na rezance i dodajte povrću. U ohlađeno povrće dodajte sir, 3 jaja, nasjeckani kopar i začine. Dobro promiješajte. U namašteni “protvan” slažite po 2 lista tijesta i na svaki sloj nadjeva. Na vrhu neka bude tijesto, koje poprskajte otopljenom masnoćom. Pecite. Upola ispečenu pitu prelijte mlijekom u kojem ste razmutili jaje pa pecite još 20 minuta. Uz pitu poslužite kiselo mlijeko.

Pita od čvaraka s jabukama

Sastojci: 20 dag čvaraka, 20 dag brašna, 6 dag šećera u prahu, 1 jaje, 1-2 žlice vrhnja, 2 dag kvasca, 2 žlice mlijeka, 75 dag jabuka, 8 dag šećera, 5 dag groždica, malo ruma, malo maslaca, malo soli, cimet.

Sameljite čvarke. U mlijeku razmrvice kvasac, dodajte 1/2 dag šećera i 1 dag brašna, ostavite na toplom da se digne. Zamijesite tijesto od čvaraka, brašna, šećera u prahu, žumanca, malo soli, vrhnja i kvasca. Tri puta ga razvaljajte (kao lisnato tijesto), pa ostavite da dasci da miruje jedan sat. Opet razvaljajte i podijelite u dva dijela. Stavite donji dio u maslacem namazan i brašnom posutu “tepsiju”, pa dopola ispecite. Izvadite tijesto. Odozgo poslažite naribane jabuke koje ste pošećerili i dodali im cimet i groždice namočene u rum. Preko nadjeva stavite drugu polovicu tijesta, premažite ga bjelancem i ispecite do kraja na umjerenoj vatri.

Pletenica sa suhim grožđem

Sastojci: 3 žlice mlijeka, 1 dag kvasca, 1 žlica šećera, 3 žumanca, 0,5 l mlijeka, 1/2 žličice soli, brašno, 2 žlice masti, 3 žlice šećera, suho grožđe.

U šalici umutite mlijeko, kvasca i šećera, i ostavite na toplom da uzade. U drugoj posudi izmiješajte žumanca, mlijeko, sol, ukisli kvasac i toliko brašna koliko je potrebno za srednje meko tijesto. Rukom izmijesite sve dok se ne prestane lijepiti za prste. Stavite na pobrašnjenu dasku i napravite tri kore. Svaku koru istanjite i premažite smjesom od masti i šećera, ostavite ih da odstoje pola sata. Na dasci pažljivo razvucite kore, pospite suhim grožđem i uvijte kao “štrudlu”, zatim ih upletite u pletenicu. Pletenice složite poprijeko u namaštenu “tepsiju”, ostavite na toplom da kisne još 1,5 sat i namažite žumancima. Ispecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj temperaturi.

Kolači od rakije

Sastojci: 20 dag brašna, 14 dag maslaca, 14 dag mljevenih badema, 7 dag šećera, 1 žumanjak, 3 žlice rakije (jake), 1 limun.

Od brašna, maslaca, badema, šećera, ribane limunove kore, žumanca i rakije umijesite tijesto. Razvaljajte na debljinu od 1,5 cm. Oblikom ili čašom, izrežite kolačiće, premažite rakijom, pospite šećerom i pecite na namaštenoj “tepsiji”. Kolači su ukusnije ako duže odleže.

Kuglof sa slaninom

Sastojci: 30 dag oštrog brašna, vrećica suhog kvasca, 1 jaje, 1,5 dl mlake vode, 10 dag maslaca, 25 dag suhe slanine, pola žličice soli.

Slanini odstranite kožicu i prelijte je vrućom vodom. Poslije 5 minuta ocijedite je i izrežite na sitne kockice. U “tignju” bez masnoće popržite slaninu do rumene boje. U dubokoj posudi “vangli” zamijesite tijesto; u brašno uspite kvasac razmućen u mlakoj vodi, dodajte sol i jaje. Tijesto dobro izradite, dodajte rastopljen maslac i poprženu slaninu. Izmiješajte tijesto (ne lupajte ga više), pokrite čistom lanenom krpom i ostavite na toplom mjestu oko jedan sat. U dobro podmazanu vatrostalnu posudu stavite tijesto. Od ostatka tijesta napravite nekoliko traka i njima oblikujte zvijezdu na kuglofu. Sve prelijte zagrijanim maslacem i pecite u dobro zagrijanoj pećnici oko 40 minuta. Držite na toplom do posluživanja.

Pita zeljanica

Sastojci: 60 dag tijesta za savijaču (tanko), 60 dag bijelog sira ili sir u kriški, 15 dag kajmaka, 60 dag špinata ili 17 dag smrznutog, 2 dl ulja, 2 dl mlijeka, 2 dl kiselog mlijeka, 1 dl mineralne vode, 5 jaja, sol, papar.

Jaja dobro istucite, dodajte grubo izribani sir, kajmak, mlijeko, kiselo mlijeko, špinat (prethodno prokuhan, ocijeđen i isjeckan), mineralnu vodu, sol, papar. Sve dobro izmiješajte, “tepsiju” namažite uljem, obložite jednim listom tijesta i ostavite da sa svih četiri strane tijesto viri iz “tepsije”. Zatim poprskajte uljem, složite još jedan list na isti način, te premažite pripremljeni nadjev u tankom sloju. Ponovo stavite list tijesta i tako nastavite naizmjenice dok ne potrošite tijesto i nadjev. Na kraju preklopite rubove tijesta i poprskajte uljem. Odozgo stavite još dva, tri lista tijesta, ponovo nauljite i stavite pitu da se peče u pećnici, oko 1 sat na umjerenoj temperaturi (200-220 °C). Pečenu zeljanicu izrežite na veće ploške i poslužite toplo. Dobra je i hladna.

Pita (grčk. petta) je grčki naziv za jela od listova (jufki) i raznih nadjeva koji se prave na dva načina i to, ako se kore saviju, onda je to savijača (štrudla) ili “gužvara”, a ako se kore slažu (polažu), onda je to “polagana pita”. Nadjev može biti slan ili sladak.

Pita od jabuka

Sastojci: 25 dag brašna, 25 dag maslaca, 5 jaja; za nadjev: 1 kg jabuka, 20 dag samljevenih oraha, nekoliko žlica mrvica, 25 dag šećera, cimet.

Ogulite i naribajte jabuke, pošećerite ih. Razmrvice maslac s brašnom, dodajte jaja i toliko vode da zamijesite masno tijesto. Podijelite ga na dva nejednaka dijela. Veći dio razvaljajte i njime pokrijte dno “tepsije”. Ocijedite jabuke, pomiješajte s cimetom, orasima i toliko mrvica da nadjev ne bude prevlažan. Rasporedite nadjev po tijestu. Od preostalog tijesta načinite rezance i poslažite ih ukoso preko nadjeva kao rešetku. Pecite oko pola sata u pećnici na 200 °C.

Pita od višanja

Sastojci: 25 dag brašna, 25 dag maslaca, 5 jaja; za nadjev: 1,5 kg višanja, mrvice, 25 dag šećera, 2 vanilin-šećera; ulje za lim.

Na dasci za miješanje ili radnoj plohi razmrvice maslac s brašnom, dodajte jaja i malo mlake vode, pa zamijesite masno tijesto. Odložite ga u hladnjak da se stegne. U međuvremenu očistite oprane višnje; odstranite im peteljke i košalice. Ocijedite ih u cjediljki. Tijesto raspolovite, svaku polovicu razvaljajte na veličinu “tepsije”, i namažite je uljem. Polovicu tijesta polegnite i pospite mrvicama koje će pokupiti sok višanja. Na mrvice rasporedite ocijeđene višnje, pospite ih šećerom i vanilin-šećerom. Pokrijte drugom polovicom tijesta i pecite pola sata na 200 °C.

Starinska pita od maka

Sastojci: za tijesto; 25 dag maslaca, 25 dag brašna, 1 žumanjak;
za nadjev: 2 jaja, 20 dag šećera, malo cimeta, 25 dag maka

Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka i 4 žlice vode, razvaljajte i stavite u “tepsiju”. Posebno istucite jaja sa šećerom i cimetom, dodajte samljeveni mak i prelijte preko tijesta. Pecite pola sata na laganoj vatri.

Suva pita

Sastojci: 2 kg vučenog tijesta za savijače; za nadjev: 78 dag krupnije nasjeckanih oraha; za preljev: 50 dag meda, 85 dag šećera, 20 dag groždica; ulje.

Vučeno tijesto narežite na komade velike kao “tepsija”, napravite 16 komada. U nauljenu “tepsiju” slažite komade tijesta, svaki list pokrijte slojem oraha i groždica. Sirov kolač narežite na rombove i ispecite na 150 °C, da gore dobije lijepu boju. U međuvremenu pomiješajte med i šećer, i zalijte ga s toliko vode da sve bude pokriveno. Skuhajte gusti sirup pa ga vreloga prelijte preko ispečenog kolača čim ga izvadite iz pećnice. Pokrijte i poslužite drugog dana.

Pita s kiselim mlijekom

Sastojci: 0,5 kg bijelog brašna, 1 jaje, sol, na vrhu noža soda bikarbonate, 2 dl vode; nadjev: obilna žlica masti, glavica sitno kositnog luka, 0,5 kg dobrog ovčjeg kiselog mlijeka, sol, malo papra, sjeckanog kimla, 4 jaja.

Na dasku za miješanje prosijte brašno, rukom u sredini napravite udubljenje, stavite jaje, sol i sode bikarbonate. S vodom zamijesite tijesto, koje mora biti dobro izrađeno, moraju se pojaviti mjehurići. Tijesto podijelite na dvije polovine. Dasku za miješanje dobro pospite brašnom i jednu polovinu tijesta razvucite u koru debljine pola prsta. Na sredinu kore stavite mali tanjur pa oko njega nožem zrakasto zarežite koru. Sklonite tanjur, cijelu koru premažite masnoćom, pa redajte odnosno zasječene krajeve preklopite na sredinu kore, gdje je bio mali tanjur. Kad preklopite sve zasječene komade, “oklagijom” razvite koru u krug i to što je moguće tanje. Pazite da se kora ne strga. Tako dobivenu koru stavite u podmazanu “tepsiju”, krajevi kore moraju visiti sa svih strana “tepsije” oko 10 cm. Pospite nadjevom, pažljivo vratite krajeve kore, obilato poprskajte masnoćom i stavite u vruću pećnicu peci. Pečenu pitu poprskajte vodom, pokrite “salvetom” i izrežite na željene komade.

Nadjev: u “šerpu” stavite mast i kad se otopi - zagrije, dodajte luk i popržite do lijepe rumene boje. Sklonite s vatre, ohladite, dodajte kiselo mlijeko, sol, mljeveni papar, kiml i 4 jaja. Sve dobro izmiješajte i nadjenite koru.

Ovaj kolač danas se sve rijede radi, jer od domaćice zahtjeva više truda.

Pita sa sirom

Sastojci: 28 dag brašna, 20 dag maslaca, 1 žličica šećera, sok i ribana kora od pola limuna, 2 žumanca, malo soli, 2 žlice vrhnja, malo griza; nadjev: 75 dag propasiranog kravljeg sira, 5 jaja, po želji vanilin-šećer.

Maslac izmrvite u brašno, dodajte šećer, sok i koru limuna, 2 žumanca, malo soli i vrhnje. Dobro izmijesite i zaokružite dvije kore. Svaku koru razvaljajte tri puta, bez odmaranja (tijesta) presavijte i ostavite na hladnom mjestu da odleže pola sata. Potom tijesto razvijte i stavite u jednu koru u “tepsiju”, po njoj pospite griz i ravnomjerno razmažite po tijestu. Razvijte drugu kore i stavite preko nadjeva, mjestimice izbodite vilicom i premažite razmućenim žumancem. Za nadjev izmiješajte sir s pet cijelih jaja i po želji stavite vanilin-šećer. Pečenu pitu izrežite na četvrtaste komadiće, pospite šećerom i još toplo poslužite.

Slavonska pita od krumpira

Sastojci za tijesto: 16 žlica brašna, 3 žlice masti, 6 žlica skuhanog i protisnutog krumpira, 8 žlica šećera; domaći pekmez; za gornje tijesto: 8 žlica protisnutog krumpira, 8 žlica šećera, 4 žlice masti, 1 žlica kakaa; masnoća i brašno za lim.

Za ovu starinsku pitu svako se tijesto posebno mijesi. Navedene sastojke za donje tijesto dobro promiješajte i zamijesite tijesto. “Tepsiju” namastite i pobrašnite. Tijesto malo razvaljajte, stavite u tepsiju” i još malo raširite da ga sasvim pokrije. Tijesto premažite pekmezom. Zatim pomiješajte sve sastojke za drugo tijesto, zamijesite i razvaljajte u obliku “tepsije”. Polegnite to tijesto preko donjega sloja s pekmezom. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite na umjerenoj temperaturi 15-20 minuta.

Tašci

Od 8 šaka brašna (2 šake po sobi), 1 jaja, mrva soli i vode umijesite mekše tijesto i razvaljajte na dasci. Na polovicu tijesta razvaljanog u kružnicu stavljajte žličicom pekmez od marelica ili šljiva u razmacima od 10 cm. Pazite da razmak po visini i po širini bude jednak. Nadjevenu polovicu tijesta preklopite drugom polovinom, prstima dobro stisnite tijesto između hrpica pekmeza i “točkićem” (kotačić za rezanje kolača) režite u kvadratiće. Dobivene jastučiće kuhajte u kipućoj vodi u dubokoj posudi. Kad isplivaju na površinu, vadite ih s cjediljkom i stavite u hladnu vodu.

Ocijedene taške pospite mljevenim makom i poslužite.

Tačkrli, taškrli; jastučići; od njem. riječi Tasche - torba, vreća; vrsta tjestenine u obliku jastučića, torbice, u koju se stavlja nadjev.

Tašci od krumpirova tijesta s pekmezom

Sastojci: 50 dag krumpira, 20 dag brašna, 20 dag maslaca, 2 jaja, cimet, pekmez po izboru, maslac za prženje, mrvice, šećer.

Skuhajte krumpir, ogulite ga i propasirajte. Dodajte mu jaja, maslac, brašno i malo soli. Zamijesite polutvrdo tijesto. Razvaljajte ga na pobrašnjennoj dasci pa na jednakim razmacima slažite hrpice pekmeza. Tako naćinite na polovici tijesta, a drugom prekrijte. Nožem narežite kvadrate 7-8 cm, pa prstima pritisnite krajeve da se tašci ne otvore. Neka se desetak minuta prosuše, onda ih skuhaćte u slanoj vodi da isplivaju. Ocijedite ih i slažite u zdjelu. Ispržite mrvice na masnoći pa svaki red taška pospite mrvicama, šećerom i cimetom.

Uljevak s tikvicama

Sastojci: 1 kg tikvica, 2 jaja, 2 šalice brašna, vode, soli, 2 kavene šalice mlijeka i vrhnja, 2 dag maslaca.

Tikvice ogulite i narežite na kockice. Zamijesite od jaja, brašna, vode i soli tijesto malo gušće nego za palaćinke. Umiješajte tikvice. “Tepsiju” namažite maslacem i ulijte tijesto. Pecite na umjerenoj temperaturi. Kad porumeni, poprskajte mlijekom i vratite u pećnicu da se dokraja ispeće, otprilike još 5 minuta. Ispečeno premažite vrhnjem. Poslužite toplo ili hladno.

Gibanica od bundevinih koštica

Sastojci za tijesto: 25 dag brašna, 1 jaje, 1 prašak za pecivo; za nadjev: 25 dag samljevenih i prosijanih koštica, 25 dag šećera, 1 limun, 0,5 l ulja, malo soli.

Zamijesite tijesto od brašna, jaja i praška za pecivo s 2 dl vode. Podijelite ga na pet dijelova i razvaljajte u tanke listove. Jedan po jedan list ispecite na vreloj ploči. Za nadjev pristavite litru vode s košticama, šećerom i naribanom limunovom koricom. Malo posolite pa kuhajte pola sata. “Tepsiju” namažite uljem, stavite prvi list tijesta, namažite ga nadjevom i zalijte uljem. Pokrijte drugim listom i ponavljajte tako da na vrhu bude nadjev koji zalijte uljem. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite oko jedan sat. Izvadite gotovu gibanicu iz pećnice, ostavite da se samo malo ohladi i poslužite.

Gibanica s tikvama i makom

Sastojci: 10 dag brašna, 20 dag tikava, 30 dag maka, 3-5 dl mlijeka, 4 dl kiselog vrhnja, 10 dag maslaca, 2 jaja, 10 dag šećera, 3 dag soli.

U brašno dodajte sol, pa uz dodatak mlijeka i maslaca umijesite tijesto, razvaljajte u dva deblja mlinca veličine “tepsije”. Jedan mlinac stavite na dno namaštene tepsije, a preko njega rasporedite nadjev od tikava i maka. Tikve naribajte, posolite i kad puste sok, ocijedite - izmikajte. Dodajte mljeveni mak, jaja, šećer i malo soli, i sve dobro izmiješajte. Preko nadjeva položite drugi mlinac, sve zalijte vrhnjem i pecite u dobro zagrijanoj pećnici. Dogotovljenu gibanicu, po želji, možete pošećeriti.

Ovaj kolač najčešće se radio u kasnim danima kolovoza, za kasne popodnevne sate za uživanje s “ladnim” pivom ili “tanke” špricere.

Prababin kolač (kolač od kukuruznog brašna i bundeva)

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1,5 kg žute bundeve, 0,5 kg masti, 25 dag šećera, na vrhu noža soli, malo mlijeka.

Bundeve očistite i naribajte (izrendajte). Izmrвите brašno i mast, dodajte ostale sastojke i zamijesite tijesto. Po potrebi dodajte mlijeka da biste dobili srednje tvrdo tijesto. Oblikujte kolačiće i slažite ih na namaštenu lim. Ispecite ih da porumene. Ovisno o ukusu i slatkoći bundeve možete dodati više šećera.

Slavonski vrtanji*

Sastojci: 0,50 kg brašna, 2 žlice maslaca, 8 jaja, malo soli i malo papra.

Maslac pjenasto istucite, umiješajte razmućena jaja, posolite, popaprite i na kraju umiješajte brašno. Napravite tijesto i razvaljajte ga na debljinu prsta. Od tijesta izrežite manje komade i oblikujte okrugle kovrtanje. Složite ih u namašćenu i pobrašnjenu tavu te pecite u pećnici na umjerenoj vatri.

*vrtanj - kolač savit kao kolo, kovrtanj - kolo; okrugli uštupak

Kolač s jabukama

Sastojci: za tijesto: 3 jaja, 3 dl šećera, 2 dl ulja, 3 dl brašna, 4 dl mlijeka, prašak za pecivo, 1 vanilin-šećer; 1 kg oguljenih jabuka, 0,5 kg šećera, 2 pudinga od vanilije, 2 krem-šlaga, čokoladne mrvice.

Tucite žumanca sa šećerom, polako ulijte ulje, pa mlijeko, brašno, prašak za pecivo i snijeg od bjelanaca. Sve dobro izmiješajte, ulijte u dosta veliku “tepsiju” da tijesto bude tanko. U međuvremenu skuhaite kompot od jabuka i šećera u litri vode. Na biskvit poslažite samo jabuke, u soku načinite puding, pa ga prelijte preko jabuka. Po kolaču složite “šlag” i pospite mrvicama.

Šljivarski brežuljak

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

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

Kolač sa suhim šljivama

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

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

Pogača s orasima

Sastojci: 0,5 kg brašna, malo soli, 30 dag oraha, 30 dag šećera, maslac.

Od brašna i soli zamijesite s malo vode žilavo tijesto. Orahe sameljite i pomiješajte sa šećerom. Tijesto što tanje razvaljajte, pa pospite dijelom oraha. Preklopите tijesto, opet pospite orasima, preklopите, malo razvaljajte, opet pospite orasima i tako ponavljajte 6-8 puta. Oblikujte u pogaču, stavite u maslacem podmazanu okruglu “tepsiju”, premažite maslacem i polako pecite.

Ovaj starinski kolač u koji se ne stavlja mnogo šećera, prilično je tvrd te se mora polagano žvakati, da bi se uživalo u njemu.

Salenjaci

Sastojci za 10 osoba: 50 dag brašna, 3 dl mlijeka, 3 jaja, 1 žličica šećera, 0,3 dl ruma, 5 dag kvasca, korica 1 limuna, 2 dag soli, 0,5 dl ulja, 25 dag sala; za nadjev: 20 dag pekmeza od šljiva.

Zamijesite tijesto s kvascem i obradite kao tijesto za gužvaru. Salo sameljite dvaput. Razvaljajte uzašlo tijesto, namažite salom i preklopите. Neka odleži u hladnjaku. Razvaljajte, preklopите i metnite opet u hladnjak. Ponovite to još triput. Razvaljajte, narežite kvadrate, na svaki metnite malo pekmeza, preklopите, slijepite i ispecite. Najbolji su mlaki.

Vanjkušeki

Sastojci: 15 dag maslaca, 4 dl brašna, 4-5 žlica vrhnja, 6 manjih kiselkastih jabuka;

za nadjev: 1 žlica maslaca, 1,5 žlica šećera, 1/2 žlice cimeta; jaje, grubi šećer, narezani lješnjaci.

Prstima izmrvite maslac i brašno, pa dodajte vrhnje i zamijesite tijesto. Dok leži na hladnom, dobro operite jabuke, izdubite im sredinu, ali ih nemojte guliti, već koru nabodite vilicom okolo naokolo. Pomiješajte maslac sa šećerom i cimetom, time napunite izdubljenu sredinu jabuka. Razvaljajte tijesto, podijelite u šest kvadrata i svakim omotajte jabuku, krajeve na vrhu slijepite. Premažite umućenim jajetom, pospite šećerom i lješnjacima, pa pecite 20-25 minuta na 200 °C u pećnici.

vanjkuš; (*po mađ. vánkös iz njem. Wangenkissen*, tj. Wange - obraz + Kissen - jastuk) - jastuk, jastučić(i)

Sače

Sastojci: 5 dag kvasca, 50 dag brašna, malo soli, 6 dag šećera, 2,5 dl mlijeka, 2 jaja, 8 dag masti; za nadjev - marmelada; masnoća i brašna za "tepsiju"; masnoća za mazanje; šećer u prahu za posipanje.

Namrvite kvasac u 5 žlica mlakog mlijeka, dodajte žlicu brašna i stavite na toplo. Pomiješajte uzašli kvasac s brašnom i drugim sastojcima za tijesto, dobro tucite kuhaćom da se pojave mjehurici. Pokrijte tijesto i ostavite na toplome 50 minuta da uzade. Na dasci ga premijesite i oblikujte u valjak debeo 3-4 cm. Režite komade široke 1,5 cm, stavite svakome u sredinu malo marmelade i presavijte rubove da dobijete jastučić. Svaki premažite otopljenom mašću i slažite u namašćenu i pobrašnjenu "tepsiju". Neka na toplom uzade. Pecite na višoj temperaturi 40-50 minuta. Pečene kolače razdvojite i pošećerite.

Pokoraji* (slavonski sitni kolači)

Sastojci: 50 dag brašna, 25 dag masti, 25 dag šećera, 4 žumanjka, sok i naribana korica 1 limuna; 25 dag oraha i malo bjelanca; mast i brašno za “tapsiju”.

Na dasci razmrvi mast s brašnom, dodajte žumanca, šećer te limunovu koricu i sok. Dobro izmijesite tijesto, razvaljajte ga pa kalupićima izrezujete razne oblike. Poslažite ih na namaštenu i pobrašnjenu “tapsiju”. Svaki kolačić premažite bjelancem i pospite nasjeckanim orasima. Ispecite na umjerenj temperaturi.

*pokoraji; nešto tvrdo i sjajno, lakirano.

“Štrudla” od maka

Sastojci: 2 dag kvasca, malo mlijeka, malo soli, malo brašna, maslac, 10 dag šećera, 4 žumanca, 2,5 dl mlijeka, 1 kg brašna.

nadjev: 25 dag mljevenog maka, mlijeko, šećer.

Pravi se od tzv. kiselog tijesta. Rastvorite kvasac u malo mlijeka i dodajte mu sol i toliko brašna da umijesite tijesto. Ostavite da uskisne. U prikladnu posudu za miješanje stavite komad maslaca, 10 dag šećera, 4 žumanca i dobro sve umutite. Dodajte ukisli kvasac, 2,5 dl mlijeka i 1 kg brašna, mijesite tijesto dok se ne počne odljepljivati od posude u kojoj se mijesi. Odložite na toplo mjesto i ostavite da kisne oko 2 sata, pokriveno čistim stolnjakom. Dasku za miješanje pospite brašnom, istresite na dasku tijesto i podijelite na “jufke”. Opet pokrijte i ostavite da malo odstoji. “Jufke” razvaljajte u “kore”, poprskajte rastopljenim maslacem i nadjenite makom i savijte u “štrudlu”.

Nadjev: 25 dag mljevenog maka stavite u “šerpu”, nalijte mlijeko, pošećerite skuhaite, da dobijete gušći nadjev. “Kore” nadjenite samo s jedne strane, pa ih savijte. “Štrudlu” stavite u zamašćeni “pleh”, premažite ju odozgo umućenim žumancem, pa opet ostavite da uskisne. Ispecite u toploj pećnici. Dogotovljena štrudla ne iznosi se odmah na stol, nego se ostavlja da se malo “odmori”, pa se tek tada posipa šećerom, reže na reznjeve i služi.

Nekada je bio običaj, kad je još u dvorištu stajala posebna zidana peć - krušna peć, za “štrudlu” paliti kukuruzovinu. Obzirom da je bila dugačka, govorilo se: - “štrudla ko noga”.

Jufka; dolazi od arapske riječi koja znaci “tanka kožica”, a označava tijesto za pripremu savijača (štrudla i pita). Negdje se kaže i *suvka*, a dolazi od riječi sukati - razvlačiti.

Štrudl (od njem. Strudel), vrsta jela od tijesta, nadjeven raznim nadjevima, savijača; inačice: štrukli, gužvara, povitica.

Savijača od jabuka, za koji je svakoj austrijskoj domaćici pitanje časti da rastegne što tanju koru. One kažu *“da je kora dovoljno tanka tek onda kad se kroz nju može pročitati staro ljubavno pismo s jednakim uzbuđenjem kao i u trenutku kada ga je poštar donio”*.

“Štrudla” sa orasima

Sastojci: 0,5 kg brašna, 5 žumanaca, 15 dag maslaca, 3 dl mlijeka, 1 paketić svježeg kvasca (2 dag), malo soli i kore limuna; za nadjev: 0,5 kg samljevenih orahe, 0,5 kg šećera, žlica maslaca, 2 žlice konjaka-vinjaka, 1,5 dl mlijeka, 1 žumanjak, 2 vrećice vanilin-šećera.

Kvasac stavite u “solju” mlakog mlijeka, dodajte pola žlice šećera i žlicu brašna. Kad kvasac uskisne ulupajte žumanjak, dodajte malo soli, kvasac i ribanu koru limuna. Odvojeno pjenasto umutite maslac pa ga spojite sa pripremljenim masom žumanca i kvasca. Sve zamijesite s brašnom i ostatkom mlijeka. Tijesto lupajte sve dok se ne pojave “klobuci”, a zatim ga ostavite da kisne na toplom mjestu. Dok tijesto kisne pripremite nadjev; pomiješajte orahe, šećer i rastopljeni maslac s konjakom. Masu prelijte vrelim mlijekom i sve dobro izmiješajte. Kad je tijesto gotovo, podijelite ga na četiri jednaka dijela. Svaki dio rastanjite u koru pravokutnog oblika, debljine prsta, premažite nadjevom i zavijte u “rolu”. Između ovih “rola” ostavite malo prostora u “tapsiji”, jer će tijesto narasti i u pećnici. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici 30-40 minuta, dok “štrudla” ne dobije rumenu boju. Vruće tijesto (ne vrelo) pospite vanilin-šećerom i prekrijte, da sve ostane sočno. Izrežite na “kolutove”, neposredno prije posluživanja.

“Štrudla” šećeruša

Sastojci: 60 dag tankog tijesta (ili sami napravite tijesto za savijaču), 1 kg šećerne repe, 25 dag mljevenog maka, 5 žlica svježeg kravljeg sira, 1 jaje, 1 dl kiselog vrhnja, 1 limun, 4 žličice mljevenog cimeta, ulje, šećer u prahu.

Repu ogulite, operite i naribajte kao jabuke. Zagrijte ulje i pirjajte repu uz podlijevanje vodom. Kad omekša ostavite je da se ohladi. Dodajte joj mljeveni mak, zgnječeni sir, jaje, vrhnje, sok limuna, naribanu koru limuna, mljeveni cimet i sve dobro izmiješajte. Složite dvije kore, poprskajte vodom i uljem, na dvije trećine stavite nadjev (repu s ostalim sastojcima), poprskajte uljem i savijte.

Namastite “tepsiju” i složite “štrudlu”, ovako napravite dok ne utrošite sve sastojke. Pecite oko pola sata u zagrijanoj pećnici. Pečenu pokrijte čistom, mokrom, krpom, nakon pola sata pošećerite i izrežite.

U nadjev se ne stavlja šećer jer je repa dovoljno slatka.

“Štrudla” od bresaka i grožđa

Sastojci: 60 dag tijesta za savijaču, 30 dag bresaka, 60 dag sitnijeg bijelog i crnog grožđa, 8 dag groždica, 8 žlica šećera, 8 žlica mljevenih oraha, 3 kriške suhog kruha bez kore, 4 žličice mljevenog cimeta, ulje, šećer za posipanje.

Breskve operite, odstranite im koštice i izrežite na male rezance. Grožđe operite, ocijedite i odvojite bobice od peteljki. Kruh namrvite i popržite na ulju, ohladite. Za svaku “štrudlu” uzmite po dvije kore, poprskajte vodom i uljem, na dvije trećine stavite mješavinu bresaka, grožđa, oraha, mrvica, šećera i cimeta. Poprskajte uljem, savijte i stavite u namaštenu “tepsiju”. Ponovo sve poprskajte uljem i pecite u zagrijanoj pećnici oko 40 minuta. Pokrijte je čistom mokrom krpom i nakon pola sata pošećerite i izrežite na komade.

U izvornom napatku koriste se vinogradarske breskve - durancije.

Masnica - starinski slavonski žetelački kolač

Sastojci: 0,5 l toplog mlijeka, malo šećera, 5 dag kvasca, malo soli, 2 jaja, oko 1 kg brašna.

Nadjev: 0,5 kg maka, šećer, rastopljena mast, zaslađena voda; na 1 dl hladne vode 2 do 3 dag šećera.

U veliku posudu za pripremanje tijesta “vajdlu” stavite toplo mlijeko, malo šećera i kvasac, promiješajte. Odložite “vajdl” na toplo mjesto, kad se kvasac digne dodajte i malo soli i dva jaja. Brašna će vam trebati toliko da umijesite tijesto koje će se lijepo odvajati od stjenke “vajdle”. Tijesto mijesite dok se ne počne odvajati ne samo od “vajdle” nego i od ruke. Odložite ga na toplije mjesto pokriveno stolnjakom. Ostavite da se diže jedan sat.

Nadjev pripremite na slijedeći način; ako želite bogatiju “masnicu” tada uzmite i 1 kg maka. Mak sameljite ili ga tucite u mužaru kao što se to nekada radilo. Pomiješajte ga sa šećerom, šećera uzmite ovisno o želji koliko slatki kolac želite.

Kad se tijesto diglo, stavite ga na pobrašnjenu dasku i izrežite na “kore”, tj. na manje komade. Manje komade razvaljajte na uobičajenu debljinu tijesta za dizane kolače (makovnjača ili orehnjača) Na razvaljano tijesto polijte rastopljenu mast, preko nje rasporedite nadjev, a potom tijesto uvijte u “rolu”. Namastite “tepsiju” i poslažite “role”, premažite ih rastopljenom mašću i odozgo.

U starom štednjaku na drva “masnica se pekla sat i pol. Pečenu “masnicu” odozgo još premažite zaslađenom vodom.

Gužvara

Sastojci za 10 osoba: 50 dag brašna, 3 dl mlijeka, 3 jaja, 1 žlica šećera, 0,3 dl ruma, 5 dag kvasca, korica 1 limuna, 2 dag soli, 0,5 dl ulja;
za nadjev: 30 dag oraha, 2 dl mlijeka, 15 dag šećera.

Namrvite kvasac s malo toplog mlijeka sa žlicom šećera. Neka uzade na toplom. Pomiješajte s ostalim sastojcima i dugo tucite. Neka opet uzade na toplom. Prokuhajte orahe s mlijekom i šećerom. Razvaljajte tijesto, premažite nadjevom, savijte i stavite u “tepsiju” da opet uzade na toplom mjestu. ispecite.

Starinski medenjaci

Sastojci: 25 dag šećera, 25 dag meda, 4 jaja, 2 dl vrhnja, 0,5 kg brašna, 1 prašak za pecivo.

Tucite jaja sa šećerom i medom, dodajte vrhnje i brašno, na kraju brašno i prašak za pecivo. Ulijte u namazanu i pobrašnjenu “tepsiju”, pa pecite pola sata na laganoj vatri.

Palačinke

Sastojci: 7 isprženih palačinki;

za nadjev: 10 dag oraha, 5 dag šećera u prahu, najmanje 2 vrste voća (svježe ili iz zamrzivača), 0,5 dl maraskina, 5 dag čokolade, 3 dag maslaca, 0,03 dl vinjaka;

za diplomat - preljev: 5 jaja, 10 žlica šećera, 0,03 dl ruma;

gotov sladoled, rum za osmuđivanje (flambiranje).

Za nadjev otopite čokoladu na maslacu, stavite šećer i samljevene orahe, pa maraskino i usitnjeno voće. Time nadjenite palačinke, poslužite ih na pladanj i prelijte smjesom od istučenih žumanaca i šećera, u koji ste stavili rum i snijeg od bjelanaca. Zapecite. Na ispečeno stavite sladoled, prelijte zagrijanim rumom i zapalite (osmudite) pred gostima.

Palačinka (mađ. palacsinta) jelo od mlijeka i brašna s različitim nadjevima, peče se na masti ili ulju; naša riječ - prevrta.

Palačinke na hrvatski način

Sastojci za 2 osobe: 4 palačinke;

za nadjev: 10 dag oraha, 5 dag šećera, 1 dl mlijeka, naribane limunove kore, vanilin-šećer, 2 dag maslaca;

za prelje: 2 dl kiselog vrhnja, naribanu koricu 1/2 limuna, 1 jaje, 1 žumanjak, 15-20 grožđica.

Za nadjev prokuhajte orahe sa šećerom u mlijeku da omekšaju, umiješajte ostale sastojke i time premažite palačinke. Savijte ih kao sarmice i poslažite u vatrostalnu posudu. Smiješajte sastojke za preljev (vrhnje neka je što manje kiselo), prelijte palačinke i zapecite ih u pećnici 15-20 minuta na 250 °C.

Slavonska ladjara

Sastojci: 3 dag kvasca, 1 kg brašna, 3 dag šećera, 10 dag masti, malo soli, 3 žumanca; mast i brašno za tepsiju; 1 dl vrhnja, 10 dag šećera, samljevenog cimeta.

Kvasac namrvite u malo mlijeka, umiješajte šećer i žlicu brašna i ostavite na toplom da uzade. Kad uzade dodajte preostalo brašno, otopljenu mast, sol i mlako mlijeko. Dobro izmiješajte i ulijte i namaštenu i pobrašnjenu “tepsiju”. Ostavite na toplom jedan sat da uzade. Pecite u zagrijanoj pećnici 40 minuta na 200 °C. Ispečenu ladjaru premažite vrhnjem, pošeerite i pospite cimetom. Ohlađeno narežite na kocke.

Ladanje; 1. posjed na selu, seosko imanje onog tko ne živi stalno na selu, 2. odmor na takvom imanju. Preneseno seoski kolac.

Slavonske kocke

Sastojci: 4 jaja, šalica šećera, šalica ulja i brašna, pola šalice mlijeka, 3 jabuke, 10 dag rogača, prašak za pecivo.

Pjenasto izmiješajte šećer i žumanca, dodajte brašno, mlijeko, ulje, prašak za pecivo, mljeveni rogač, izribane jabuke i na kraju snijeg od bjelanaca. Sve dobro izmiješajte i ispecite na 180 °C u zagrijanoj pećnici.

Presburger kifle

Sastojci: 20 dag masti ili 25 dag maslaca, 0,5 kg brašna, kocka kvasca, 3 žlice šećera, 3 žlice ruma, 2 žumanca, malo soli, 25 dag oraha ili maka, mlijeko.

Od masti ili maslaca, brašna, kvasca i malo soli umijesite tijesto, razvaljajte u krug i izrežite u kriške. Svaku krišku nadjenite orasima ili makom koje ste prethodno prelili mlijekom i izradili u gustu masu poput pekmeza. Savijene kifle pecite pola sata na temperaturi od 200 °C. Još vruće uvaljajte u šećer u prahu.

Lincer

Sastojci: 25 dag brašna, 125 dag masti, 125 dag šećera, 2 tvrdo kuhana žumanca, kora limuna, prijesni žumanjak, mljeveni orasi.

U posudi smiješajte brašno, mast i šećer. Dodajte kuhane žumance naribane kroz cjeđiljku, naribanu koru limuna i prijesni žumanjak. Tijesto izmiješajte, tanko razvaljajte i izrežite modlama (oblicima), pospite mljevenim orasima i pecite 20-30 minuta na temperaturi od 250 °C.

Londoner

Sastojci: 21 dag brašna, 3 žumanca, 10 dag šećera, 14 dag maslaca, pekmez od marelica, 3 bjelanca, 20 dag šećera, 14 dag oraha.

Umijesite tijesto od brašna, žumanaca, šećera i maslaca. Razvaljajte tijesto, položite u namaštenu "tepsiju", premažite pekmezom od marelica. Povrh pospite smjesu od snijega bjelanaca, šećera i oraha. Pecite pola sata na temperaturi od 170 °C, pred kraj smanjite temperaturu. Ohlađeno izrežite u prutice.

Kuglice s maraskinom

Sastojci: 10 dag čokolade, 10 dag šećera u prahu, 5 dag badema, 1 jaje, 1 žlica maraskina; za nadjev: 2 dag maslaca, 3 dag vanilin-šećera, 1 žlica maraskina, 3 dag čokolade.

Naribajte čokoladu, pomiješajte sa šećerom i samljevenim neoguljenim bademima. Stavite maraskino i bjelanjak te zamijesite tijesto. Razvaljajte ga i podijelite na male dijelove. Posebno za nadjev izmiješajte maslac, tvrdo kuhani i protisnuti žumanjak, maraskino i vanili-šećer. Dobivenom smjesom nadjenite svaki dio, oblikujte okruglice i uvaljajte ih u naribanu čokoladu.

Tamni marcipan

Sastojci: 3 bjelanca, 20 dag badema, 10 dag polugorke čokolade, 20 dag šećera, žlica maraskina.

Bjelanca tucite toliko, da se samo malo zapjene, pomiješajte sa samljevenim bademima, naribanom čokoladom, šećerom i maraskinom. Dasku pospite šećerom i na njoj izvaljajte male komade tijesta debele oko pola centimetra. Izrežite po želji male oblike, stavite u lim posut šećerom i na posve slaboj vatri sušite u pećnici oko 15 minuta, prije nego što će te ih ispeci. Pecite na *blagoj gornjoj vatri*.

Pinca

Sastojci: 1kg brašna, 5 dag kvasca, 25 dag šećera, malo soli, 10 dag maslaca, 10 dag masti, 10 jaja, limunova i narančina korica, po čašica maraskina, ruma, rakije od ruža (ili ekstrakt), 2,5 dl mlijeka.

Od kvasca, mlijeka i brašna umijesite tvrdi hljepčić i ostavite ga da se diže preko noći. Drugi dan tijestu umiješajte maslac i mast sa šećerom, dodajte žumanca, malo soli, maraskino, rum i rakiju ili ekstrakt od ruža, te naribane korice naranče i limuna. Sve dobro umijesite i dodajte ulupana bjelanca od pet jaja. Dobiveno glatko tijesto ostavite barem 5 sati da uzade na toplom mjestu. Premijesite, napravite hljepčice od 30-40 dag, pokrijte ih i ostavite na toplom mjestu 5 sati da uzadu. Kad uzadu na dvostruku veličinu, zarežite ih tupom stranom noža po površini, na ne preduboke rezove, premažite žumancima, pospite krupnim šećerom i ispecite na umjerenoj temperaturi 40 do 50 minuta.

Torta od lješnjaka

Sastojci: 12 jaja, 10 dag prženih i samljevenih lješnjaka, 30 dag maslaca, 25 dag šećera, 4 paketića vanilin šećera, 5 dag samljevenih oraha, 10 dag brašna, 5 dag čokolade, 5 dag margarina.

Istucite osam žumanaca sa 15 dag šećera, umiješajte orahe, brašno i snijeg od bjelanaca. Ispecite u okruglom limu. Za nadjev pomiješajte cijela jaja, šećer i vanilin šećer, pa tucite na pari da se zgusne. Posebno dobro izmiješajte maslac i umiješajte lješnjake. To pomiješajte s ohlađenom kremom. Tortu vodoravno prerežite i tri lista i nadjenite kremom. Otopite 5 dag čokolade i margarin na pari pa prelijte preko torte. Možete je ukasiti pjenom od bjelanaca i šećerom u prahu.

Torta od oraha

Sastojci: 10 žumanaca, 2 cijela jaja, 28 dag šećera, 28 dag oraha, 5 dag mrvica, rum, 10 bjelanaca;
nadjev: 4 žumanca, 14 dag šećera, 10 dag čokolade, 16 dag maslaca.

Izmiješajte žumanca, dva jaja i šećer, dodajte mljevene orahe i mrvice namočene u rum. Na kraju dodajte snijeg od 10 bjelanaca. Polako izmiješajte. Smjesu ispecite u dva dijela. U početku na temperaturi od 220 °C, a kad se počne dizati, temperaturu smanjite na 180 °C. Nakon, po prilici 45 minuta, s iglom za pletenje provjerite je li tijesto pečeno (ako na igli ne ostane niti mrvica, tijesto je pečeno). Napravite nadjev od žumanaca, šećera i čokolade, tucite na pari dok se ne zgusne. Kad se smjesa ohladi, dodajte maslac, dobro izmiješajte i premažite tortu.

Voćna torta

Sastojci: 1 kg voća po izboru (jabuke, breskve, šljive)), 2 žlice masti ili maslaca, 3 jaja, 7 žlica šećera, 3 žlice grisa, 1 vrećica praška za pecivo, 12 žlica brašna.

Voće očistite od koštica i izrežite. Mast ili maslac pjenasto umutite, dodajte žumanjak i šećer, gris, brašno, prašak za pecivo. Sve dobro izradite i na kraju umiješajte snijeg od bjelanaca. Masu stavite u podmazanu i pobrašnjenu “tepsiju”, odozgo rasporedite voće i ispecite.

Dunavski valovi

Sastojci: 1 margarin, 25 dag šećera, 6 žumanjaka, 1 prašak za pecivo, snijeg od 6 bjelanaca, 25 dag brašna.

Od navedenih sastojaka napravite biskvitno tijesto i podijelite u dva dijela. U jedan dio stavite kakao i spojite ga s drugim dijelom, kao što se radi mramorni kolač, u “tepsiji”. Po tijestu složite pola kg višanja iz kompota i stavite peći. Kad je kolač pečen, preostali prokuhani sok od višanja prelijte preko kolača.

Ljeljini dukati

Sastojci: 80 dag svinjske pisanice, mast (ili 10 dag maslaca), 20 dag suhih jabuka, 10 dag suhe slanine, 20 dag kukuruzne krupice, 0,5 dl vina, 0,2 dl rakije od jabuka (jabukovača), sol, papar, 1 dl vrhnja.

Pisanice očistite od masnoće i izrežite na kolutiće debljine 2 cm. Sasvim malo izlupajte batićem za meso, posolite, pobrašnite i prepržite na masti. Palentu/žgance skuhajte, na vlažan lim razvucite žgance na debljinu od 1 cm i ostavite da se stegne/ohladi. Kolutiće suhih jabuka (kalotina) prokuhajte u malo vode i nekoliko kapi limuna i pomoću kalupa za male pogačice (ili čašom) oblikujte na veličinu mesa. Ostatke jabuka dodajte na preostalu masnoću na kojoj se popržilo meso i lagano propirjajte. Pospite sasvim lagano brašnom, posolite, popaprite, dodajte žlicu vrhnja, malo bijelog vina i rakije od jabuka. Prokuhajte, propasirajte i dobiveni umak poslužite uz meso. Od stegnute palente kalupom iste veličine oblikovati kolutiće.

Jelo poslužiti složeno na tanjur kao nisku dukata. Palenta služi kao podloga preko koje se slaže meso, a na meso kolutovi sušenih jabuka. U sredinu staviti još nekoliko kolutića palente.

Umak poslužiti posebno ili na jednu stranu tanjura.

Ljelja/e su djevojke iz sela Gorjani kod Đakova koje u proljeće, o blagdanu Duhova, odjevene kao kraljice obilaze selo i izvode ritual sastavljen od osobitih pjesama i mačevnog plesa.

Jedna od legendi kaže kako su u vrijeme turskih osvajanja Turci zarobili sve muškarce u selu. Žene su pak doskočile osvajačima! Odjenule su se u nošnje, kape zakitile cvijećem i sa sabljama u rukama krenule osloboditi mušku čeljad. Turci su, kaže legenda, pomislili da su ih napali duhovi te su pobjegli.

Običaj ne potječe iz turskog doba, kako se često priča, nego iz pradavnih vremena Slavena. Uloge kraljica i kraljeva (djevojaka sa urešenim šeširima na glavi kao oznakama muškoga spola), te čauša, zastavnika, djeveruša i djevera otkrivaju svadbenu tematiku ovih ophoda. Smatra se da je Ljelja žena slavenskog boga Peruna. Premda značenje i izvor ovog rituala nije pouzdano poznat, seljani ga smatraju simbolom sela Gorjani i prikazom ljepote i elegancije njihovih mladih.

Kraljice-ljelje (kraće "ljelje") i kraljevi (kraljičari) su naziv za duhovski ophod djevojaka. Počiva na mitskoj priči o nebeskim kraljicama i kraljevima koji nemaju sveze s ovozemaljskim kraljevstvom. Ljelja i Ljeljo su djeca boga Peruna prema hrvatskim vjerovanjima. Izgubljena su djeca i ne znaju da su svojta. U kršćanskoj tradiciji su njihova imena promijenjena u Jura i Mara. Običaj se najdulje zadržao u Đakovštini.

Običaj je u kasnom srednjem vijeku bio poznat Hrvatima diljem prostora koje nastanjavaju. Tako su Gundulić i Palmotić dobro poznavali taj običaj, uspoređivali su ih s Amorom i Kupidom.

Godišnji proljetni ophod kraljice u Gorjanima, Slavonske kraljice ili Ljelje, narodni običaj, upisan je 1966. godine kao hrvatska kulturna baština. Prepoznat je 2007. kao nematerijalna svjetska baština i 2009. godine upisan je na UNESCO-v popis nematerijalne svjetske baštine u Europi.

Slavonske kraljice, mačevni ples djevojaka, koji je u tradicijskoj kulturi sjeverne Hrvatske povezan s pomičnim blagdanom Duhova, danas zbog svoje atraktivnosti možemo češće vidjeti na sceni nego u seoskome okružju.

Običaji nalažu da djevojke nakon udaje više ne mogu biti Ljelje.

Izvor: Wikipedija





SPECIJALITETI KUĆNE RADINOSTI

Naputci koje Vam nudimo su sastavni dio, bogate, stare zimnice, koja je oduvijek igrala važnu ulogu u jestveniku porodica. Ne samo što se na taj način čuva bogatstvo ljeta za zimske dane, već spremanje zimnice ima dublje, gotovo simbolično značenje. Svakome od nas lijepo povezane “tegle”, uredno složene i svrstane prema sadržaju, bude sijećanja na djetinjstvo, na vrijeme kad su naši stari pripremali mnogo više zimnice nego mi danas.

Jagode u rakiji

Sastojci: 1 kg jagoda, 1 litra rakije, 1 kg šećera.

Oprezno očistite jagode, operite ih i poslažite u staklenku. Pristavite rakiju, dodajte šećer i neprekidno miješajte. Čim se otopi šećer, maknite ga s vatre i prelijte preko jagoda. Staklenku hermetički zatvorite. Čuvajte na tamnom i prohladnom mjestu.

Dinja u rakiji

Sastojci: na 1 kg očišćenih dinja treba dodati 0,5 kg šećera, koru od jednog limuna, 1,5 l voćne rakije, 0,5 l vode.

Očišćenu dinju izrežite na kriške i odstranite sjemenke. U vodu dodajte opranu i nastruganu koru od limuna i stavite da provri, dodajte šećer, smanjite vatru i miješajte dok se šećer ne rastopi. U taj sirup dodajte dinju i kuhajte nekoliko minuta, izvadite je iz sirupa, ocijedite, ostavite da se ohladi a onda stavite u bocu. U međuvremenu procijedite sirup, dodajte rakiju, prelijte preko dinje i hermetički zatvorite bocu. Napitak je spreman za korištenje poslije 40 dana.

Razno voće u rakiji

Sastojci: šljive, breskve, grožđe, kruške, jabuke, šećer, rakija.

Oprano voće slažite u slojevima u veću “teglu”, ali svaki sloj pošećerite. Kad ste napunili “teglu” prelijte je rakijom i držite na suncu kako bi se šećer otopio. Otprilike treba oko mjesec dana. Povremeno “teglu” protresite. Na kraju “teglu” povežite celofanom i ostavite za zimu.

Domaći liker od šljiva

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

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

Ovaj skoro zaboravljeni naputak je iz prošlog stoljeća

Liker od grožđa

Sastojci: 3 kg grožđa, 1 kg šećera, 1 l komovice, žličica cimeta, 3 klinčića, štapić vanilije.

Grožđe dobro operite, bobice stavite u veliku “teglu”, dodajte sve ostale sastojke, teglu poklopite tanjurićem i ostavite da odstoji desetak dana. Nakon toga povežite celofanom, odložite u ostavu i poslužite kao aperitiv.

Šljive u vinu

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

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

Miješani pekmez

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

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

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

Pekmez od vinogradarskih bresaka i šljiva

Sastojci: 2 kg bresaka, 2 kg šljiva, 3 kg šećera.

Voće operite, izvadite koštice i ostavite da se ocijedi. U veliku “šerpu” stavlajte red voća, red šećera dok sve ne utrošite. Ostavite tako nekoliko sati da voće pusti sok, a zatim kuhajte na jakoj vatri uz miješanje (da ne zagori). U međuvremenu pripremite “tegle”, pa topli pekmez sipajte u njih, povežite celofanom i ostavite do korištenja.

Pekmez od šipka

Sastojci: na 1 l propasiranog šipka 0,5 kg šećera.

Odaberite zrele, zdrave šipke, očistite ih, operite i stavite kuhati. Kad se ohlade, propasirajte ih kroz sito. Pasiranim šipcima dodajte šećer i kuhajte na jakoj vatri. Pekmez je kuhan kad se pri miješanju vidi dno osude. U međuvremenu pripremite i zagrijte “tegle”, pa u njih sipajte vruć pekmez, povežite i stavite ostaloj zimnici u ostavi.

Pekmez od jabuka

Sastojci: 5 kg jabuka, 3 kg šećera, cimet u prahu.

Operite, ogulite i očistite jabuke, izrežite na kriške, stavite u dublji “sud”, dodajte šećer i šalicu vode te kuhajte. Pred kraj kuhanja, dodajte cimet (po ukusu), dokuhajte i sipajte u pripremljene “teglice”, povežite i stavite na hladno mjesto.

Marmelada od vinogradarskih bresaka

Sastojci: 2 kg zrelih bresaka, 1 kg šećera.

Breskve poparite vrelom vodom, potom ih uronite u hladnu vodu i odmah skinite kožicu. Izrežite breskve na manje komade i stavite u “šerpu”. Pospite šećerom, promiješajte i držite u hladnjaku najmanje dva sata. Stavite ih na jaku vatru i kuhajte uz stalno miješanje, pola sata. Ovako pripremljenu marmeladu stavite u čiste i zagrijane “teglice”, pospite po površini malo konzervansa i povežite celofanom. Odložite s ostalom zimnicom u ostavi.

Marmelada od dunja

Sastojci: 1,5 kg dunja, 1 kg šećera.

Zrele i zdrave dunje operite, očistite ih od sjemenki i izrežite na komadiće. Ovako pripremljene dunje stavite u čistu “šerpu”, prelijte s pola litre vode i kuhajte dok ne omekšaju. Omekšane dunje propasirajte. Dobivenu masu stavite u “šerpu” i na jačoj vatri kuhajte masu, postepeno dodajući šećer. Miješajte kako masa ne bi zagorjela. Kada je masa dovoljno gusta “sipajte” je u zagrijane “teglice” i povežite celofanom.

Marmelada od šipka

Za preradu u marmeladu šipak se bere kad su plodovi potpuno zreli, a dobro je ako ih je “uhvatio” mraz. Crveni šipak prvo dobro operite i ocijedite, a zatim ga kuhajte u poklopljenom loncu s malo vode, i stavite u veći lonac s vodom koji također mora biti poklopljen. Kad je kuhan propasirajte ga. Na 1 kg šipka, pasirane mase, dodajte po želji, ukusu, od 50 do 70 dag šećera kuhanog s malo

vode (tako dugo dok ne postane bistar). Sve dobro promiješajte i kuhajte uz stalno miješanje dok ne postignete željenu gustoću. Vruću marmeladu ulijte u dobro oprane staklenke i zatvorite tek kad se marmelada potpuno ohladila.

Možete marmeladu napraviti i na slijedeći način; opranim zrelim plodovima odstranite koštice (možete ih osušiti za čaj). Očišćeni šipak pospite šećerom (na 1 kg 70 dag šećera), sve prelijte sa četiri decilitra voćnog octa i sokom limuna. Ostavite stajati tako dugo dok se šećer potpuno ne rastopi, a zatim smjesu kuhajte na uobičajeni način za marmeladu.

Marmelada od šljiva

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

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

Džem od dinja i jabuka

Sastojci: 6 kg dinja, 3 kg jabuka, 3 kg šećera.

Dinje i jabuke operite, očistite i izrežite na kockice. Stavite u duboku “šerpu”, dodajte šećer i kuhajte dok se ne zgusne. U pripremljene zagrijane “teglice” sipajte vruć džem, ostavite da se ohladi, povežite i odložite.

Džem od grožđa i jabuka

Sastojci: 1 kg grožđa, 1 kg jabuka, 60 dag šećera u prahu.

Jabuke operite, očistite i izrežite na kockice. Dodajte oprano i na zrna odvojeno grožđe, 1 dl vode i kuhajte. Kada jabuke omekane dodajte šećer i kuhajte još 10-15 minuta. Topli džem sipajte u “teglice”, povežite i odložite.

Pečeni džem

Sastojci: 2 kg zrelih bresaka, 3 kg šljiva, 1,5 kg šećera, 2 vrećice vanilin-šećera, malo ruma.

Voće operite, izrežite na polovine i izvadite koštice. Stavite u “šerpu”, pospite šećerom, prekrijte čistim ubrusom i ostavite preko noći. Sutradan stavite u pećnicu zagrijanu na 200 °C i kuhajte uz povremeno miješanje. Kada je džem gotov umiješajte vanilin-šećer i rum, po ukusu. Vruć džem sipajte u zagrijane “tegle” i ostavite da se uhvati korica. Povežite celofanom i odložite uz ostalu zimnicu.

Bazgin cvijet

Sastojci: 2,5 dl mlijeka, 1 žumanjak, sol, 15 dag brašna, 1 bjelanjak, 1 žlica ruma, cvjetovi bazge, ulje za prženje.

Od mlijeka, žumanjka, brašna i malo soli napravite rijetko tijesto, umiješajte čvrsti snijeg od bjelanca i naposljetku rum. Ostavite da malo odstoji. Cvjetove bazge operite i osušite. Umočite ih u tijesto i pržite na vrućem ulju. Ovako pržen bazgin cvijet možete poslužiti sa salatom ili ga posuti šećerom pa poslužiti s kompotom.

Slatko od drenjina

Sastojci: 1 kg očišćenih drenjina, 1,5 kg šećera, vrlo malo limunske kiseline u prahu.

Krupne očišćene drenjine operite i očistite od peteljki, i vrlo pažljivo “špangom” za kosu izvadite koštice. Šećer prelite čašom vode i skuhajte sirup kao za svako slatko. Kada je sirup dobro ukuhan dodajte drenjine i nastavite kuhanjem kao što se kuha svako slatko. Pred sam kraj dodajte limunske kiseline, protresite “šerpu”, kuhajte još toliko da slatko “baci dva tri ključa”. Maknite s vatre, pokrijte vlažnim ubrusom i ostavite da se ohladi. Sipajte u “tegle” i povežite celofanom. Držite u mračnoj prohladnoj prostoriji.

Slatko od dunja

Sastojci: 2 kg dunja, 1,5 kg šećera, 2 čaše vode.

Oprane dunje stavite u čistu “šerpu”, nalijte vodom da pokrije dunje i stavite na “šporet” da se kuhaju toliko “koliko prebace dva tri ključa”. Još vruće izvadite iz vode, ogulite ih brzo pa ih izrežite na lijepe komade. U međuvremenu u drugoj “šerpi” na štednjaku skuhaite sirup od šećera i vode kao za svako slatko. Kada je dobro “ukuvan”, maknite sa vatre i ostavite da se malo prohladi i u njega spuštajte izrezane komade dunja. Vratite na štednjak i kuhajte na jakoj vatri. Kada se slatko ukuha maknite s vatre, pokrijte vlažnim ubrusom i tek sutradan stavite u “tegle” i povežite celofanom.

Slatko od kestena

Sastojci: 1 kg kestena, 1 kg šećera, 2 limuna, 1 štapić vanilije, malo limunske kiseline u prahu, 25 dag šećera.

Kestenje očistite od ljuske, stavite u vrelu vodu i kuhajte. Čim voda zaključa, “šerpu” skinite s vatre i nožem pažljivo skinite tanku kožicu s kestinja, pazite da kestenje ne oštetite. Oljušten kesten stavite u hladnu vodu, držite 10 minuta, ocijedite, ponovo stavite u vrelu vodu, dodajte sok od dva limuna i kuhajte dok ne omekša. Kada kesten omekša, ocijedite i ostavite ga hladiti. U međuvremenu skuhaite sirup od šećera i vode, dodajte štapić vanilije i na vrhu noža limunske kiseline u prahu. Kada je sirup kuhan prelijte ga preko kestinja, dodajte još 25 dag šećera i nastavite kuhanjem dok ne dobijete gustoću meda. Kestenje složite u čistu “teglu”, prelijte ohlađenim sirupom, zatvorite duplim celofanom i odložite u smočnicu.

Slatko od lubenica

Sastojci: 1 kg očišćenih i izrezanih lubenica, 2 kg šećera, 2 štapića vanilije, 2 limuna.

Očišćene lubenice zalijte hladnom vodom i pristavite na vatru kuhati. Kada “bace dva do tri ključa”, ocijedite vodu i nalijte drugu, te postupak ponovite osam puta. Ocijedite vodu, prelijte hladnom vodom i ostavite preko noći. Drugi dan skuhaite sirup od šećera i vode, dodajte ocijeđene komade lubenica, limun izrezan na ploške i vaniliju, nastavite kuhati do potrebne gustoće. Skuhano slatko prekriti

vlažnim ubrusom, ostavite da se ohladi, stavite u čiste “tegle” i zatvorite celofanom.

Pečene šljive

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

Šljive operite, preplovite i izvadite im koštice, stavite u “tepsiju”, pospite šećerom, stavite u zagrijanu pećnicu i pecite. Kada popucaju i puste sok vruće sipajte u zagrijane “tegle”, prelijte sokom koji su pustile, poprskajte rumom, odozgor poprašite konzervansom i ovezite “tegle”.

Slatko od trešanja

Sastojci: 1 kg trešanja, 1 kg šećera, 1 limun, štapić vanilije.

Šećer prelijte čašom vode i kuhajte dok ne postane gust sirup. Stavite očišćene trešnje, limun izrezan na ploške i kuhajte. Pred kraj dodajte vaniliju i kuhajte sve dok kap soka, stavljen na hladan tanjurić, se ne počne želirati. Vruće slatko pokrijte vlažnim ubrusom i ostavite do drugog dana hladiti. Ohlađeno stavite u “tegle”.

Sir od dunja

Sastojci: dunje, šećer.

Zrele dunje operite, očistite od kore i sjemenki, nalijte vode da prekriju dunje i kuhajte dok ne omekšaju. Ocijedite ih, propasirajte, vagnite i dodajte istu količinu šećera i kuhajte neprestano miješajući dok se masa ne zgusne. Po želji možete dodati malo sjeckanih oraha. Masu stavite u vlažne kalupe, kad se dobro ohlade istresite na pladanj (“tacu”), pospite šećerom i ostavite nekoliko sati na zraku da se suši. Osušeni sir od dunje zamotajte u celofan ili stavite u kartonske kutije.

Breskve s medom

Sastojci: 2 kg bresaka, 75 dag meda.

Zrele zdrave breskve operite, podijelite na polovine, izvadite koštice i stavite u čiste suhe “tegle”. Skuhajte sirup od meda i 8 dl vode, vrućim sirupom prelite breskve i povežite “tegle”. Stavite u veći “sud” s vodom, na čijem dnu je sloj krpa ili novina i kuhajte na pari desetak minuta. Ostavite “tegle” u sudu sve dok se ne ohlade, a zatim ih stavite u ostavu za zimu.

Kupine s medom

Sastojci: 1 kg kupina, 50 dag meda.

Kupine očistite, stavite u cjediljku i operite pod blagim mlazom tekuće vode. Ocijedene stavite u “šerpu”, prelijte medom i prokuhajte, toliko da zavri. Odmah “sipajte” u zagrijane “tegle”, povežite celofanom i pokrijte dekom (mora biti dobro pokriveno) i kad se potpuno ohladi, odložite u ostavu.

Sok od grožđa s medom

Sastojci: 3 kg grožđa, 10 dag meda, 10 dag šećera, malo soka od limuna.

Grožđe operite, odvojite bobice i propasirajte. Soku dodajte med, šećer i sok limuna, sve dobro promiješajte kako bi se sastojci otopili. Uspite u boce, zatvorite i sterilizirajte na pari ili u mlakoj pećnici oko 15 minuta.

Kompot od grožđa

Sastojci: 3 kg grožđa, 80 dag šećera.

Zrna grožđa operite i složite u “tegle”. Skuhajte šećer u jednoj litri vode i vrućim prelijte grožđe u teglama. Povežite celofanom.

Lišće vinove loze

Sastojci: lišće loze, sol, konzervans.

Dobro oprano lišće vinove loze poparite s dvije litre dobro zasoljene vrele vode, kojoj ste dodali pola vrećice konzervansa. Ocijedite, stavljajte u “tegle”, odozgor prelijte 2 centimetra vode s konzervansom. Kada se ohladi povežite celofanom i ostavite na hladnom u ostavi. Zimi koristite za uvijanje sarmica.

Sušene paprike za nadijevanje

Sastojci: mesnate crvene paprike.

Zdrave, mesnate crvene paprike operite i nanižite na konac koji prolazi kroz drške (peteljke). Vijenac paprika stavite na prozračno, suho mjesto koje nije izloženo direktnom suncu, sušiti. Prije korištenja paprike poparite vrelom vodom, očistite od sjemenki i nadjenite na uobičajen način. Posebno je ukusno jelo od miješanih smrznutih i sušenih nadjevenih paprika.

Sušenje ribe na suncu

Najjednostavniji način konzerviranja ribe za kasniju uporabu je sušenje na suncu, koju Dunavski alasi primjenjuju od davnina.

Za ovakav način sušenja pogodne su sve šaranske, mirne ribe, ali i grabljivice, osim krupnog, masnog soma. Ribe najprije očistite i operite, a zatim posolite valjanjem ili posipanjem. Krupnije primjerke raspolutite po dužini uz kralježnicu i solite utrljavanjem. Orijentaciono, za deset kilograma ribe dovoljno je kilogram soli.

Posoljenu ribu složite u plastičnu ili emajliranu posudu i pritisnite težim kamenom. Posudu prekrijte gazom, poklopite i odložite na prohladno mjesto. Stari naputak kaže: najbolje je ako se dvije trećine ukopa u zemlju i ujutro zatrpa hladnom, rosnom zemljom.

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

Poslije toga dobro operite ribu hladnom vodom i nižite je na “špagu”, veće kroz gubicu, a manje kroz očne duplje, na razmaku od pet centimetara.

Ovako pripremljenu ribu postavite između drveća, na prozračnom mjestu (“propuhu”), ali ne previše u sjeni.

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

Krupnije polutke, povezane u paru, najbolje i najbrže se osuše na šatorskom krilu, ako nije u dubokoj hladovini, jer se koristi i vreline zraka unutar šatorskog krila. Platno zaštitite od masnoće tako da preko njega prebacite najlon zatim nekoliko slojeva starih novina, jedan list čistog papira i konačno ribu prekrivenu gazom. Suncu se prvo izlaže vanjska strana, dok se koža dobro zasuši, a kasnije unutrašnjost.

Sušenje se prekida kada meso postane “krto” i lako se odvaja od kože.

Riba osušena na suncu ima prijatan miris prirodan miris. Koristi se za pripremanje raznih kuhanih jela ili samo malo popržena u tavi ili žaru. Najukusnija je, kažu alasi, kad se nakratko zapeče na grahu.

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

Dimljeni šaran

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

Dunavski *alasi* (mađ. *halász*) – ribari; šarana su sušili na slijedeći način; ribu su očistili od ljuski i izvadili utrobu. Zatim su je raspolutili i dobro posolili, i slagali tako da koža dođe na meso. Poslagana riba se opteretila kamenom i ostavila da stoji 24 sata, a zatim se sušila na dimu. Osušena riba se slaže tako da rep jedne dođe preko glave druge. Poslagana se zavezala i stavila u brašno.

Dimljena štika

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

Sušeno voće

Sušenje voća je najjednostavniji način spremanja zimnice. Suši se na temperaturi od 50 do 70 °C, a mora se paziti da je voće čisto. Tijekom sušenja dobro ga je pokriti gazom kako bi se zaštitilo od insekta. Od berbe do sušenja treba proći što manje vremena, kako bi bilo bolje, ljepše boje, mirisa kao i hranjivije vrijednosti.

- *sušenje u pećnici*; nekada se voće sušilo na zidanim pećima ili u pećnici, poslije podne, kada je ručak napravljen i u pećnici nije pretoplo. Prevelika temperatura stvorila bi koru i plodovi bi popucali. Pri sušenju u pećnici, vrata treba nekoliko puta otvoriti kako bi vlaga izašla van. Vrijeme trajanja je od 5 do 6 sati, dok za grožđe treba 4 do 6 dana.

- *sušenje na suncu* je najjednostavniji način. Voće se stavlja na drvene letvice (okrenuto suncu). Ako je sunce jako, potrebno je nekoliko puta dnevno voće okretati. Svaki dan unosi se u kuću prije nego rosa počne padati. Kad je voće osušeno (što traje 3 dana), četvrti dan se stavlja u sjenu, kako bi se osušilo do kraja.

Marelice i breskve suše se 1 do 2 dana na suncu i 1 dan u sjeni. U pećnici ih sušite zagrijanoj na 70 °C, kod odškrinutih vrata da para može izlaziti. Suše se nekoliko sati, kad su ohlađene čuvajte ih u platnenim ili papirnatim vrećicama na suhom mjestu.

Šljive trebaju biti potpuno zrele i plodovi ne smiju biti sitni. Tijekom sušenja voće treba pokriti gazom. Suše se 3 do 4 dana na suncu i 1 dan u hladu. Suhe se spremaju u staklenke zatvorene papirom.

Sušenje gljiva

Ubrane za suhog vremena (ne smiju biti vlažne) očiste se (ne peru se) i izrežu na drvenoj podlozi (mora biti potpuno čista i bez ikakvih mirisa od drugih namirnica) na listiće. Suše se na papiru, u sjeni na vjetrovitom mjestu ili u pećnici. Sušenje traje 4 do 5 dana. Mogu se sušiti i nanizane na konac. U pećnici se suše na ne većoj temperaturi od 65 °C. Osušene čuvaju se u platnenim vrećicama popaprene, da ne dolaze insekti.

Spremanje kestena

Beru se i čuvaju zajedno s ovojnicom (ježincem). Ukapaju se u pijesak i čuvaju do proljeća.

Feferoni za zimu

Sastojci: zeleni, žuti i crveni feferoni, papar u zrnu, list celera, sol, ocat, hren.

Feferone operite, odsijecite im drške i “redajte” u “tegle”. U međuvremenu, prokuhajte vodu, ocat i sol, pa prelijte feferone. Odozgo stavite listove celera i pritisnite unakrsno hrenom. “Teglu” dobro zatvorite.

Luk za zimu

Sastojci: sitne glavice luka ili arpađika, sol, ocat.

Luku skinite prvi sloj ljuske i “redajte” ga u “tegle”. Izmiješajte dva dijela octa i jedan dio vode, dodajte po ukusu soli i izmiješajte dok se sol ne rastopi. Prelijte luk, “tegle” povežite celofanom i ostavite za zimu.

Zelena rajčica s paprikama.

Sastojci: 3 kg zelene rajčice, oko 20 crvenih babura, 2-3 glavice luka, 1 glavica češnjaka, oko 2 dl ulja, 35 dag soli na 1 kg mase.

Zelenu rajčicu i babure operite, a luk i češnjak oljuštite. Izrežite povrće i stavite ga kuhati u vlastitom soku. Kad omekša propasirajte ga. Masu stavite kuhati uz stalno miješanje. Kad se masa počne zgušnjavati, dodajte sol i ulje, pa nastavite s kuhanjem dok se ne zgusne kao marmelada. Vruću masu stavite u zagrijane “tegle” i ostavite da se postepeno hladi, ohlađeno povežite celofanom.

Paprike nadjevene kupusom

Sastojci: mesnate paprike, kupus, sol, korijen hrena, ocat.

Paprikama odrežite drške, očistite ih od sjemenki i operite. “Poredajte” ih u dublji “sud” i prelijte vrelom vodom. U međuvremenu, sitno izrežite kupus, posolite ga i ostavite da stoji. Paprike ocijedite, isto tako i kupus, a njime nadjenite paprike. Nadjevene paprike “redajte” u “tegle”, a između njih stavite očišćen korijen hrena. Ukuhajte ocat i o ukusu posolite. Kad se ocat ohladi, prelijte ga po nadjevenim paprikama i “tegle” dobro zatvorite.

Zimska salata od paprike

Sastojci: 3 kg mesnatih paprika, 0,5 l ulja, malo octa, nekoliko češnjeva češnjaka, sol.

Opranim paprikama odrežite drške i na nekoliko mjesta izbodite ih vilicom, a zatim pržite na vrelom ulju dok ne porumene sa svih strana. Pržene paprike “redajte” u “tegle”, a između svakog reda stavljajte zrna papra i češnjeve češnjaka. Svaki red posolite i poprskajte octom. Na kraju zalijte uljem, kad se ohladi “tegla” povežite celofanom.

Zimska salata

Sastojci: 2 kg kupusa, 2 kg zelenih paprika, 2 kg luka, 10 feferona, 1 šalica za crnu kavu esenca (koncentrirana octena kiselina), 15 dag soli, 20 dag šećera, 15 dag hrena, 5 lista lovora, 1 vrećica papra u zrnu.

Svô povrće očistite, operite i izrežite na rezance. Povrće stavite u ovelu čistu “šerpu”, posolite, dodajte šećer, esenc, papar, ribani hren, lovor i sve promiješajte. Pokrite čistim ubrusom i ostavite preko noći. Sutradan sipajte u čiste “tegle”, dobro stisnite svaki sloj da mjehurići zraka izađu, prelijte sokom i povežite celofanom. Do korištenja držite u ostavi.

Krastavci s lukom

Sastojci: 1 kg krastavčića, 20 dag luka, 2 dl octa, papar u zrnu, sol.

Očišćene krastavčiće i luk izrežite na kolute, posolite i ostavite da puste sok. Ocijedite, složite u “teglu” naizmjenično krastavce i luk, prelijte skuhanim i ohlađenim “presolcem” od octa, vode, soli i papra (presolac; slana voda u kojoj se drži sir). Povežite celofanom.

Ajvar s hrenom

Sastojci: 4 kg mesnatih paprika, 25 dag ribanog hrena, 2,5 dl ulja, sol, ocat.

Oprane i očišćene paprike sameljite i uz miješanje kuhajte dok ne ispari voda koju su paprike ispustile. Dodajte ulje, ocat i sol po ukusu, još malo prokuhajte i na kraju dodajte hren. Vruće sipajte u zagrijane “tegle”. Kada se ajvar ohladi odozgor stavite još malo ulja i povežite celofanom.

Ljutenica

Sastojci: 12 kg mesnatih paprika, 6 kg rajčice, 1 l ulja, 0,5 l octa, 20 dag šećera, ljute papričice, češnjak, peršin, sol.

Ispecite paprike i papričice, ogulite, sitno izrežite i ostavite da se cijede jedan sat. Za to vrijeme poparite rajčice, ogulite ih, sameljite i pržite oko 15 minuta. Umiješajte papriku i ocat i dalje pržite uz miješanje, da uvri suvišna voda. Skinite sa “šporeta”, ohladite, umiješajte ulje, kosani peršin, zgnječeni češnjak, šećer i sol. Stavite u “tegle” i odložite.

KOLINJE

Kolinje - svinjokolja, fureš; obično se radilo od studenog do siječnja (kad je najidealnija temperatura oko 0-3 °C; od Sv. Martina – 11. studen, do Sv. Tome – 21. prosinac) ali najčešće oko Božića. Danas se uglavnom kolju svinje teške od 120 do 150 kg težine dok se nekad svinja tovila do 250 kg zbog masnoće koja se obilno koristila za mast, čvarke i zalijevanje mesa. Gotovo svo meso se nekad rezalo na komade i sušilo na dimu, pa bi se to suho meso zimi kuhalo u grahu, repi ili zelju. Prvo su izvadili hrptenjaču, *stupovinu* ili *lokote* koje su kuhali u kiselom zelju.

Osim dimljenja, svinjsko se meso peklo u komadima i zalijevalo u mast, tako da je moglo stajati sve do ljeta i koristiti za vrijeme poljskih radova.

Od kobasica radili su *krvavice* ili *crne kobase* koje su punili kuhanom i nasjeckanom iznutricom, krvi i kukuruznim “jaglima”, odnosno ječmenom kašom. U krvavice su stavljali sol, papar, papriku, klinčiće i piment (najgvirc), dimili i zimi kuhali u grahu. *Mesnate kobasice* intenzivnije se rade tek zadnjih sto godina, jer je mesa bilo šteta, i to *češnjovke* (komadići mesa, češnjak, papar i paprika) i *prezvuršt* - tlačenica.

Špek se topi u mast i dobiva, nuz (uzgredan) proizvod - *čvarci*, kojim su malo rastopljenim polijevali žgance ili zelenu salatu - *šalata z poljevom*. Šunku u komadu, su stavljali prije dimljenja u *pac* ili *vučimbu* od češnjaka, luka, vina i octa.

Obzirom na težak posao pri kolinju, domaćin se brinuo i za jaku hranu, piće i kolače, koja se razlikovala od kraja do kraja. Broj ljudi koji će sudjelovati u kolinju ovisi o tome koliko će se svinja klati i priređivati. Poznati su narodni običaji po kojima se određuje broj ljudi koji će biti na večeri kolinja, na završnom činu. Počasni je gost na takvim večerama kum domaćina, bilo krsni djece, bilo vjenčani.

Iskoristivost obrade svinje od oko 100 kg

15 – 30 kg kalo (otpaci)
30 – 35 kg meso s kostima
8 - 10 kg meso i masnoće za kobasice
7,5 – 10 kg slanina (špek)
10 –20 kg mast i salo (uz čvarke)
8 – 15 kg krvavica i tlačenica

Konačni proizvodi kolinja su slijedeći:

hladetina	(mrzletina žulica, pače) za koju se koristi: rep, uši, njuška, nogice, koža, komadići mesa (otpaci pri obrezivanju)
krvavice	za koje se koristi: crijeva, krv, oparina, slanina (špek), pluća, slezena i koža, ½ glave, te ako se radi tlačenica i jezik, bubreg i srce
tlačenica	(prezvuršt, švargla) za nju se koristi: želudac, jezik, srce, bubreg i " glave
mesnate kobasice	(mesnatice, djevenice, češnjovke) u koje u omjeru 3:1:1 ili 8:3:2 idu: svinjsko meso, slanina, goveđe meso, a od mesa obično lopatica, srednji kare i otpaci pri obrezivanju
kulen	
jetrenjača	
salo	
mast	
čvarci	
karmenadli	
slanina (špek)	
kuhana ili pržena slanina	
šunke (pršuti)	
bunceki	
vratina (sušena)	
suha rebra	

Sve je manje pravog kolinja, kad se klala svinja uzgojena u vlastitom svinjcu, hranjena na starinski način (*ječam* - daje mesnatost slanini; *djetelina* (svježa i sušena); *bundeve*, *krumpir*, *kukuruz* – ne više od trećine u ukupnoj masi jer svinje postaju predebele i masne). Ukoliko ste odlučili nabaviti veće količine svinjetine, pridržavajte se osnovnih pravila tehnologije i higijene.

Odlučite li se za klanje svinje, najprije prilikom kupnje morate utvrditi je li životinja potpuno zdrava, odmorna i čista. To će najbolje procijeniti veterinar, ali kad to nije moguće, sami pažljivo pogledajte je li životinja živahna, pokretna, reagira li na okolinu. Čekinje joj moraju biti polegnute, koža bez ozljeda, pogled bistar, a oči, nosni otvori, gubica i analni otvor čisti i bez iscjedaka. Životinje ne treba hraniti 24 sata prije klanja, a u posljednjih 12 sati daje joj se voda sa šakom-dvije šećera. Tako se dobije kvalitetnije i trajnije meso.

Kako je nekad bilo

Nekad su kobasice nadijevali – *naticali*, *punili* pomoću lijevka od tikve, a negdje i od debelog roga *podolskih goveda*. Smjesa nadjeva utiskivala se u crijevo drvenom žlicom, *varjačom*, *pavarušom* kroz spomenuti lijevak. Kulen se naticao rukom i tvrdo nabijao u *široko crijevo* (slijepo crijevo). *Pokulenac* ili kulenova seka naticala se u *guzno crijevo* (*gužnjak*) istom smjesom kao i kulen. Lošije vrste krvavica, koje su se pravile samo od pluća s dosta krvi i nešto čvaraka, zvali su *devetnice* ili *škvarnjače*. Tu vrstu krvavica davali su u zamjenu za drvena *korita*, *karlice* (*kopanje*) i druge drvene predmete, što su izrađivali i prodavali cigani – romi. Domaćim ciganima davale bi se *devenice* i time nadnice umjesto novca za kakav obavljeni posao.

U prošlosti se malo slanine rezalo za topljenje masti nego se topilo salo, jer je dosta trebalo slanine za *zametanje* u torbicu svakoga dana pastirima i to im je uz *kruh* i *luk* bila svakidašnja hrana. A slanina se nosila i na poljske radove. Kad je u kući trebalo masti izrezao bi se komad slanine i rastopio, pa se mašću začinilo jelo, a čvarci su se pojeli ponajviše za doručak uz kiselu čorbu i glavicu luka. Kad su se klale svinje utovljene u žirovini, moralo se dobro paziti pri topljenju masti jer je ta mast brzo zakipila i iscurila na vatru, pa bi tada sve izgorilo. Zato se *žirovna* i druga slanina topila na sredini dvorišta a oko vatre bilo je u pripravnosti više posuda s vodom. Zato se od takvih svinja većinom ostavljala slanina ili su svinje iz žirovine još neko vrijeme hranjene napojem a nakon više dana i kukuruzom pa bi se tako spriječilo kipljenje masti ili *bucanje*, kako su tu pojavu zvali.

Slaninu i ostale prerađevine od mesa sušilo se i dimilo u velikom dimnjaku, koji je u starim zadružnim kućama bio posebno građen. U kuhinji, koju su zvali *kuća*, bio je uz zid prema sobi tzv. *banak* ili *postolje*, gdje je bilo ognjište s verigama, na kojima je visio kotao za grijanje vode. Na ognjištu je vatra gotov stalno gorila i samo bi se noću *zapretala* žeravica da se ujutro razgrne i opet naloži vatra. Na banku je bilo i drugog pribora: *tronožac* (sadžak), *mačak* (željezno postolje za loženje vatre), *ožeg* ili *vartalj* za poticanje vatre. Na vatri se kuhalo i peklo. Pekla se pogača i kruh pod tzv. vršikom (to je kupolasti zemljani poklopac s rupom na vrhu). Dimnjak koji su zvalo *odžak* zauzimao je cijelu dužinu stropa kuhinje – kuće, a u širini nije zahvaćao samo 1 do 2 m stropa, koji je bio pokriven. Veći dio tavana kuhinje bio je otvoren tj. bez stropa i taj veliki otvor bio je donji dio dimnjaka, koji je bio građen u obliku četverouglastog stošca od jakih hrastovih stupova, *ušaka* (stup postavljen na dvije protivne strane i prožljebljen za stavljanje brvna; *brvno* – drvo, balvan, greda) i *krivaka* (stup kao i ušak ali je postavljen koso na uglovima) kao i okomitih stupova. Prostor između stupova ispunjen je jakim brvnima, koja su bila malo zasječena. Dimnjak je iznutra bio debelo omazan blatom (ilovača i pljeva), koje je kroz zarezoine brvna izlazilo na vanjsku stranu i čvrsto držalo namaz. S tavanke strane nije bio omazan pa su se dobro vidjeli stupovi, brvna i način gradnje. Dvije poprečne stijene dimnjaka pružale su se

jednako koso prema vrhu krova. Uzdužna stijena prema krovu išla je koso kao i krov od kojega je bila udaljena 30 do 50 cm. Suprotna uzdužna stijena prema sredini tavana išla je okomito prema vrhu krova, gdje su se sve četiri stijene sastale i na njima je počivao zidani četverouglasti široki izlaz dimnjaka na vrhu krova. Taj vanjski dio bio je na sve četiri strane otvore, a na vrhu je bio pokriven krovom od cigle. Negdje je na takvom vrhu bio uzidan mali tornjić i radi toga, da rode ne prave gnijezda na vrhu dimnjaka što je bio čest slučaj u selima pokraj bara i močvara.

Kad su stari svinje žirovali, slaninu su na duvar vješali, a sad mladi svinje ne žiruju, nego masti na kile kupuju (duvar – zidna stijena od nepečen cigle obično drvene zgrade, kasnije zidane)

Za vješanje mesa u dimnjaku bilo je potrebno i iskustvo i znanje. Nekada ga je bilo dosta (klalo se puno svinja tijekom godine, *prvo* klanje u zimi, *drugo* u rano proljeće) i trebalo ga je rasporediti kako treba da se sve dobro osuši i da bude pristupačno kad zatreba koji komad skinuti ili odrezati komad slanine od velike pole (komada, table).

Najprije su se vješale kobasice i krvavice na motku u sredini odžaka i bliže ognjištu. Slanina se vješala nakon 10 do 14 dana soljenja na jake drvene klinove zabijene u poprečnoj gredi nasuprot ognjišta kroz uši, koje su ostavljene na slanini, i bila razapeta uz zid.

Kulini su se vješali podalje od ognjišta i bliže uzdužnog zida, da od njih ne dođe toplina.

Rebra i sitnež za *lučevine* (hladetine) vješala se nakon kraćeg salamurenja, a veći komadi tek nakon više tjedana. Veći komadi su se vješali na posebne motke u sredini odžaka, gdje je bilo dosta dima i „propuha“. Ako je s ognjišta dolazilo malo dima, tada bi se na sredini kuće u starom željeznom kotlu ložila posebna vatra za dimljenje, što nije bilo nimalo ugodno. Cijela kuća bila je u dimu.

Stari zaboravljeni nazivi vezani uz kolinje i prostorije tijekom kolinja:

<i>banak</i>	postolje od ognjišta
<i>bedrica</i>	kračica
<i>bijela peka</i>	slabina, leđa
<i>bravac, pojišac, ranjenik</i>	svinja u tovu
<i>čabar, škaf</i>	veća drvena posuda s dvije uške
<i>čeljad</i>	obitelj, ukućani i oni koji su se udomaćili
<i>didak</i>	djed od milja, osoba iskustva i znanja
<i>duvar</i>	zid
<i>gužva</i>	splet vlati trave ili slame
<i>karlice</i>	kopanja
<i>kolnica, šupa</i>	prostorija za smještaj kolja
<i>kopanja</i>	korito od izdubljenog debla
<i>korito, valov, drvena kopanja</i>	posuda za hranjenje svinja
<i>krivak</i>	kosi ušak
<i>krme</i>	svinjče
<i>lučevina</i>	hladetina
<i>lužnica, parenica</i>	drvena veća posuda u kojoj se parilo i lužilo rublje
<i>mačak</i>	postolje od željeza za loženje vatre
<i>mrs</i>	hrana koja sadrži meso i životinjske masnoće
<i>obarine</i>	kuhani dijelovi zaklane svinje za krvavice i tlačenice (švarglu)
<i>omrsiti</i>	jesti mrsnu hranu
<i>oranija, kotluša</i>	uređaj s kotlom i prostorom za loženje
<i>ožeg, vatraľj</i>	žarač, željezni štap za poticanje i razgrtanje vatre
<i>pavaruša, varjača</i>	kuhača
<i>pokulenac –</i>	kulenova seka
<i>pomost</i>	pod od drvenih planki (debela daska)
<i>rastavljanje</i>	rasijecanje, iskoštavanje
<i>rga</i>	splet vlati trave ili slame
<i>sadžak</i>	tronožac
<i>sapun rubinjaš</i>	kuhani sapuni od ostataka masnoće od klanja
<i>skretanj</i>	svitak slame od trave ili slame
<i>smok, meso</i>	dimljeno koje se priprema za zimu
<i>spirine, splačine</i>	napoj od pranja suđa
<i>stan</i>	salaš
<i>svinjara</i>	svinjac
<i>ščava</i>	tekuće spirine
<i>škvarnjača, devenica</i>	krvavica s kukuruznim brašnom
<i>štrojiti</i>	kastrirati

<i>tavno</i>	mračno
<i>treštenica</i>	tlačenica (švargla)
<i>trtnjača, rtenica</i>	hrštenjača, kralješnica
<i>tučani</i>	mjedeni (misli se na kovanu metalnu posudu)
<i>ušak</i>	stup sa žljebovima za stavljanje brvna
<i>vršnika</i>	peka, zemljani kupolasti poklopac s rupom na vrhu
<i>žnjuta</i>	bedrica, kračica

Kolinjski „oblizeki“

Neki, od niza, autohtonih mesnih prerađevina koje su se konzumirale u klijeti ili konobi uz poslove ili uživanje nakon obavljenih radova u voćnjaku ili vinogradu, izrađivale su se u vrijeme – kolinja.

- Topli napitci, *zašećerena rakija* u koju su stavljani *aromatici*, obično se posluživao između 6 i 7 sati ujutro, kad se priprema vatra za kotlove za zagrijavanje vode, korita za šurenje svinja (kupanje u kipućoj vodi) i drvene ramove (galge, vješala) za vješanje zaklanih i očišćenih svinja. Nakon toga, kad počne klanje, domaćim čajem s rumom završava se običaj – prve kapljice. Bunjevci su se krijepli *domaćom rakijom od kajsija ili krušaka s toplim čajem*.

- Vrijeme za prvi doručak je od 10 do 11 sati, kad su svinje zaklane, obrađene i rasječene polovice, a s polovica obavezno skinuta glava koja će se staviti prije doručka u čiste oprane kazane i u čistu vodu na kuhanje za proizvodnju krvavice, paštete, „prezvršte“ (tlačenice, švargle) i drugog. U druge kazane sa čistom hladnom vodom stavljaju se pluća, jezik i srce da se polako kuhaju. Svinje koje će se klati ne smiju toga dana ni dan ranije za večeru dobiti hranu da bi klanje bilo što bolje i čistije. Također moraju biti u posebnom prostoru da ne bi uznemirivale ostale svinje, koje se redovno hrane i napajaju.

Vrijedne domačice pripremale su **doručak** koji se sastoji od dva proizvoda i to:

- *jetru s češnjakom i crvenom paprikom, te prženi mozak u luku sa svinjskim bubrezima*. Ta se jela poslužuju uz salatu od *kiselih krastavaca i paprike*, te posebno *cikle*. Uz obrok se poslužuje *domaća svježa lepinja i svježi kruh iz vlastite peći*. Za vrijeme obroka *pije se domaće vino*.

ili

- *pržena svinjska jetara u mrežici s restanim krumpirom ili žgancima, pečeni mozak s bubrezima, pečena jetra s češnjakom, zelena salata, domaći kruh iz krušne peći, krafne s šljivama, vruće kuhano vino uz dodatak šećera i klinčića*.

Nakon doručka muškarci odlaze na krojenje, rasijecanje i oblikovanje svinjskog mesa u dijelovima te pripremu mesa za sve vrste kobasica, slanine i drugog. Kožica koja ostaje pri obradi slanine i šunke stavlja se u kazane na kuhanje. Za to vrijeme domačice poslužuju *kuhanim vinom*, dobivenim miješanjem i razblaženjem vina i dodatkom šećera i klinčića. Kuhanog vina, zbog hladnog vremena, mora biti uvijek dovoljno jer se brzo hladi a poslužuje se u porculanskim šalicama za bijelu kavu (o.a.; danas kad vidite kuhare kako piju, iz

porculanskih šalica, na radnom mjestu, budite sigurni da to nije ni bijela kava, ni čaj, ali ni pravi kuhar).

Na večeru su pozivani prijatelji, susjedi, učitelj, lugar, općinski bilježnik, župnik i ..., jer je to bila prilika da se svi počaste dobrim jelom i pilom, a i međusobno porazgovaraju uz dobro raspoloženje i pjesmom na kraju.

Domaćice pripremaju, za pojedina područja specifične obroke, koji se sastoje od raznih jela od svježeg svinjskog mesa i povrća te specifičnih kolača, kao npr.:

- *juha s rezancima, kuhano meso s hren umakom u koji je umiješano vrhnje ili kajmak,*

- *kolinjski čobanac, krofni ili (i) salenjaci, vino.*

- *Tanki odresci svinjskog filea i karmenadla peku se na toploj masti u metalnoj posudi. Peći treba na srednjoj vatri da ne bi meso zagorjelo, a kad je polupečeno s obje strane na površinu se stavlja luk izrezan u kolutima da meso dobije okus prženog luka. Kad je meso gotovo pečeno, na luk se dodaje rezana jetra i komadi prokuhane krvi, koja se hvata pri klanju. Tijekom pečenja cijela ta masa u posudi zalijeva se s nešto hladne vode, po potrebi se i začini. Gotovo jelo se jede s kiselim krastavcima i kiselom paprikom i svježim domaćim kruhom. Uz jelo pije se domaće vino, a domaćice nakon doručka, koji je oko 11 sati, počinje pripremati kuhano vino koje će se služiti svim prisutnim za vrijeme obrade i pripreme mesa za kobasice i krvavice (Bunjevački doručak).*

Svečana večera, poslije cjelodnevnog napornog posla, kasno navečer (radilo se pri „petrolejki“ ili fenjerima po dvorištu), a jestvenik može izgledati ovako:

juha od svinjetine (pečenska juha - od komadića masnog mesa, danas to meso ide u kobasice),

kiselo zelje ili kisela repa s „lokotima“, kuhana svinjetina s umakom od hrena, pečene kobasice ili krvavice s restanim krumpirom ili kiselim kupusom (zeljem) (novijeg datuma). Pečene kobasice i krvavice, zvane – ogledače – jer se odmah može utvrditi da li su dobro načinjene (slane, paprene – ne samo od papra nego više od mljevene paprike),

pisana pečenka s mlincima, paprenjaci, gibanica, orehnjača ili makovnjača, rakija, vino. Voda koja je ostala od kuhanja krvavica u kojoj su bili komadići nadjeva, ukuhavala se s kukuruznim brašnom u *gudlju* - vrlo ukusnu i gustu juhu, za večeru. Nadjev koji je ostao kao višak od krvavica, prokuhao se i jeo za večeru.

ili

- *svježa juha kolinja s rezancima, svježa sarma, pečene svježe svinjske kobasice, krvavice i karmenadli, krafne, orehnjače i makovnjače, crna kava. Uz sva jela poslužuje sa salata od kiselog zelja (kupusa), cikle, kiseline iz bačve, a posebno paprike i krastavce te paprike kuhane u ulju.*

ili

- *svježa juha od svinjskih kostiju s rezancima, kuhano svinjsko meso s umakom od hren, svinjski paprikaš s krumpirom, krumpirača, kolači krafne (pokladnice) i listići (fanjki). Za vrijeme večere poslužuje se domaće vino, a po želji i crna kava (Bunjevci).*

Slavonski doručak

Sastojci: 1,5 kg svinjske vratine, 50 dag svinjskih pluća i srca, 30 dag svinjske jetre, 50 dag luka, 3 dag mljevene crvene paprike, 1 dag mljevenog papra, sol, vezica peršinovog lišća, mast ili 2 dl ulja.

Meso, srce i pluća narežite na sitne kocke, jetru narežite na ploške. Sitno nasjeckajte polovicu luka i popržite ga do zlatnožute boje. Dodajte pluća i srce i pirjajte dok se luk ne raspadne. Dodajte meso i pirjajte dolijevajući mlaku vodu. Drugu polovicu luka narežite krupnije i ispržite na masnoći, prepržite jetru i sve dodajte mesu. Pirjajte dok svi sastojci ne omekšaju, dodajte začine i nasjeckani peršin.

Uz slavonski doručak poslužite kuhani krumpir.

Slavonski dробac

Sastojci: 20 dag svinjskih tankih crijeva, 20 dag pluća sa srcem, 5 dag luka, 1 g mljevene ljute crvene paprike, 3 g brašna, 3 dag kiselog vrhnja, 3 g soli, 1 g papra, sol.

Crijeva i pluća skuhajte i ostavite da se ohlade. Narežite ih na kockice. Luk sitno nasjeckajte i malo propržite na masnoći, dodajte crijeva i pluća. Pirjate podlijevajući juhom ili vodom. Zakiselite po ukusu octom, posolite i popaprite. Dodajte vrhnje u koje ste umiješali brašno. Kuhajte još 10 minuta.

Slavonska domaća kobasica

Sastojci: 30 dag svinjetine, 40 dag junetine, 30 dag mesa divljači, glavica češnjaka, sol, papar, slatka i ljuta mljevena crvena paprika, crijeva.

Meso sameljite, umiješajte usitnjeni češnjak i začinite po ukusu. Time nadjenite crijeva. Ta se kobasica ne dimi nego se prije posluživanja prokuha pa ispeče na žaru ili tavi.

ili

sastojci za 10 osoba: 1 kg svinjetine (vratine), 50 dag junetine (vratine), 20 dag češnjaka, 10 dag mljevene ljute crvene paprike, 5 dag papra, 5 dag soli, 10 m svinjskih ili govedskih crijeva.

Češnjak nasjeckajte ili zgnječite, istisnite sok, jer samo se sok stavlja u kobasice. Sameljite meso, dodajte sve druge sastojke i dugo, čvrsto mijesite da se smjesa počne odljepljivati od ruku. Time nadjenite dobro oprana crijeva. Neka kobasice odleže u hladnjaku 24 sata, onda ih kratko prodimite (2-3 dima) i dokraja osušite na zraku.

Sremska kobasica

Sastojci: 1,25 kg govedine, 3,75 kg malo masnije svinjetine, 1-2 glavice češnjaka, 15 dag soli, 3 dag papra, 5 dag ljute mljevene crvene paprike.

Očistite češnjak i zgnječite ga, pa potopite u 7,5 dl vode. Sameljite meso, zalijte tom vodom, dodajte začine. Dobro izmijesite. neka stoji nekoliko sati. Nadjenite u tanka crijeva i sušite 15 dana na hladnom dimu. Držite na suhom i prozračnom mjestu.

Proljetna kobasica

Sastojci: 5 kg kvalitetnog svinjskog mesa od lopatice, 5 kg obrezaka i obrezaka tvrde slanine, 1,80 kg soli, 2 velike žlice šećera, 2 velike žlice tucanog papra, 2 velike žlice mljevene slatke crvene paprike, 1 žlica ljute mljevene crvene paprike, 2-4 češnja sitno sjeckanog češnjaka natopljenog u 2 dl domaćeg vina, 3 metra tankih svinjskih crijeva i klupko tankog kudeljino konca.

Meso i obrezine oblikujte u kockice i sameljite u stroju za meso otvora 10-14 mm. Po površini mesa rukom dodajte po cijeloj površini sve začine i sol. Miješajte odozgo nadolje oko 1/2 sata lagano i jednakomjerno a nakon 15 minuta probajte okus i miris. Dodajte ako što nedostaje, nastavite miješati kako bi dobili jedinstvenu i jednakomjernu masu.

Svinjska tanka crijeva moraju biti čista, bez mirisa i primjesa. Nakon močenja u mlakoj vodi iscijedite i navucite na izlaznu cijev punilice. U punilici ne smije biti zraka. Kobasice na svakih 12 cm 2-3 okrenite oko osi crijeva da bi dobili dužinu od 22 cm u nizu, a parove odnesite na sušenje i dimljenje.

Osušene kobasice su potpuno suhe, svijetlocrvenosmeđe boje, glatke i s mirisom na svježi luk i papar. Dimite ih svaki dan izgaranjem tvrdog drveta (grab ili bukva) s dodavanjem suhe piljevine. Vatra se pali svaki dan poslije podne a prije toga ozračite pušnicu. Dimite ih 5-7 dana. Nakon dimljenja boja im postaje tamnija, površina naborana, a krajevi crijeva potpuno su osušeni i zatvoreni.

Stari kobasičarski proizvod koji se konzumira za proljetnih radova prvenstveno u vinogradima kao i na oranicama od Vukovara do Iloka. Takova kobasica može se odmah konzumirati uz obavezno kuhanje ili pečenje. Nakon mjesec dana stajanja na "propuhu" postaje jestiva i bez termičke obrade. Proljetna se kobasica jede uz luk i domaći kruh, a za njom se pije lagano domaće bijelo vino.

Domaća bijela krvavica

Sastojci: 2-3 polovice očišćenih i ohlađenih svinjskih glava, 1-2 kg svinjskih kožica, 1 kg svinjskog srca, 1 kg svinjskog jezika, 2-3 l mesne juhe, 0,5 kg luka, 0,25 kg kuhinjske soli, 2-3 velike žlice mljevenog crnog papra, 3-4 velike žlice majorana, debela svinjska crijeva (metar za kilogram nadjeva ili dva metra širih tankih crijeva za kilogram nadjeva), 1 dl rashlađenog octa i klupko kudeljino konca.

Osnovne sirovine dobro operite prije kuhanja kako bi odstranili sav sadržaj ili ugruške krvi, a svinjske glave nakon pranja ostrim nožem po površini izbriju. Posebno izrežite ušne školjke i nabore oko očiju i vrha glave. Kuhajte u otvorenim posudama do dva sata na temperaturi 80-85 °C. Kada se pojavi sivozelenkasta pjena metalnom cjediljkom pokupite i odstranite iz mesne juhe. Svinjske kožice stavljajte nakon jednog sata kuhanja ostalih sirovina jer se one vrlo brzo skuha. Kuhanje je završeno kada se meso odvaja od kosti glave, a kožice dobiju prozirnu boju i lako se kidaju.

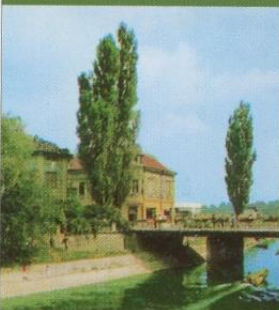
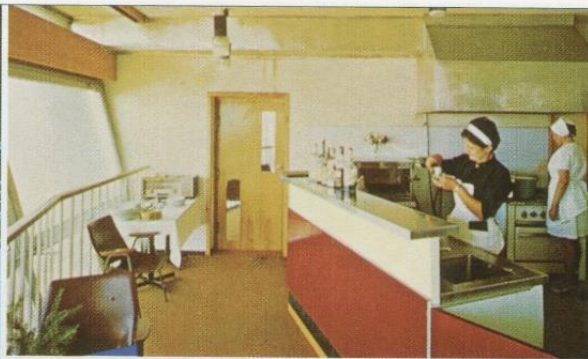
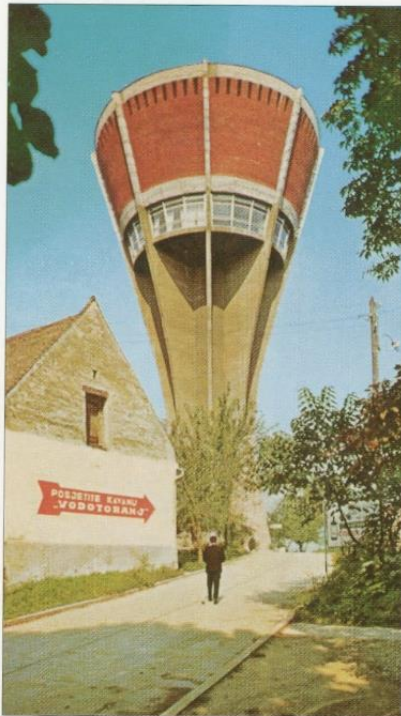
Kolutiće luka ispržite na toploj masti do zlatnožute boje. Kuhane iznutrice metalnom cjediljkom izvadite u posebnu posudu da se prohlade i ispare. Svaku sirovinu nakon kratkog hlađenja i isparavanja posebno ručno obradite ili na stroju za mljevenje. Svinjske glave iskošite a mekanu masu sameljite na reznim pločama 10/12 mm. Svinjske kožice stiskajte u šaci i drobite. Jezik izrežite na ploške i presijecite po dužini na dva dijela. Srce izrežite po dužini na rezance a zatim na kockice. Sve u čistoj posudi izmiješajte rukom, dodajte sol, začine, prženi luk i toplu juhu u kojoj su kuhane iznutrice. Masu dobro promiješajte i dodajte ocat.

Crijeva operite u toploj vodi a debela crijeva izrežite u komade od 60 cm te na kraju zavežite prije punjenja. Topli nadjev punite punilicom i pazite da nema mekih dijelova u crijevu. Napunjena crijeva zavežite odmah nakon punjenja u oblik prstena i stavite kuhati. Svinjska široka tanka crijeva pune se cijela i vežu konopcem prema želji, ali tako da svaki komad teži otprilike pola kilograma. Kuhajte na blagoj vatri oko pola sata. Kuhane krvavice oprezno izvadite, stavite u hladnu vodu i nakon toga na ravnu površinu da se prohlade i iscijede.

Nakon hlađenja u prohladnoj prostoriji bijela krvavica ima oblik prstena, vrlo je čvrsta, ne lomi se, na presjeku ima izrazito vidljiv sastav nadjeva, vrlo je ugodno aromatičnog mirisa i blago slanog okusa.

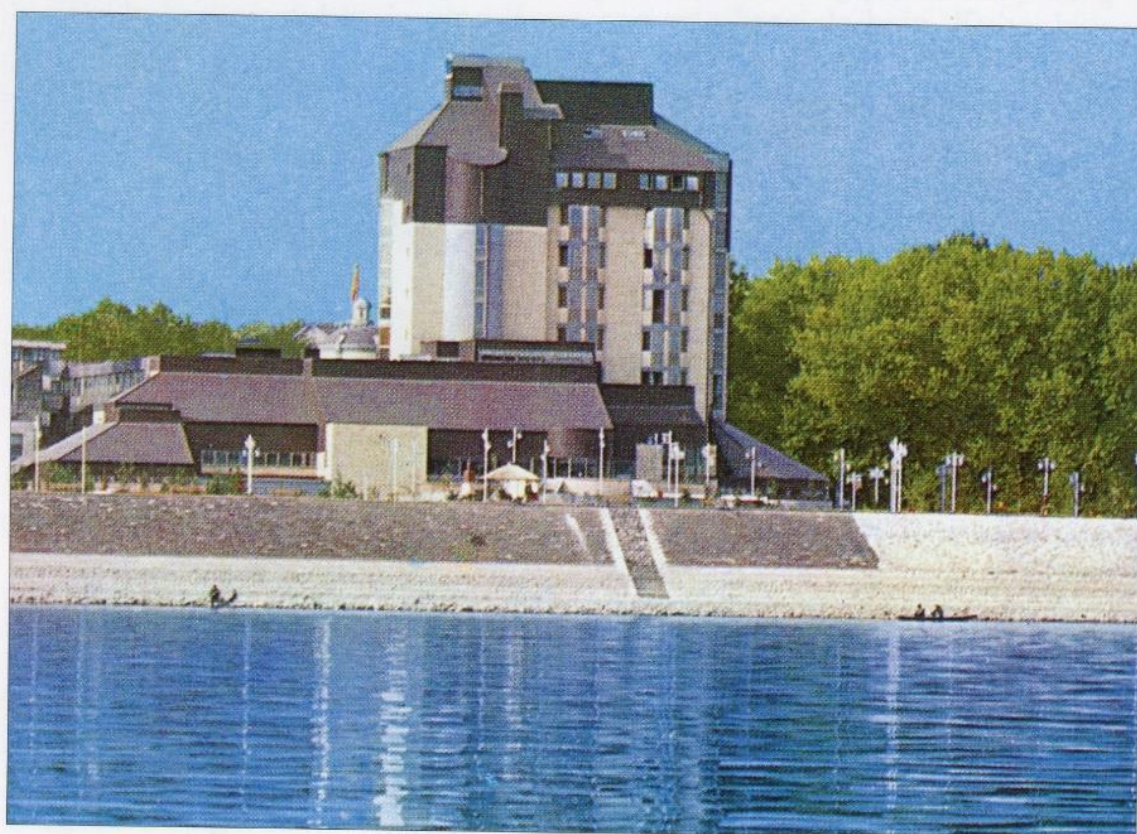
Kod dimljenja ne smiju se dodirivati, a dime se na hladnom dimu (samo od izgaranja grabova drveta) pet-šest dana.

Bijela krvavica se u prvim zimskim danima spravljala u domaćinstvima. Jela se hladna izrezana na ploške ili pečena s toplim povrtnim prilogom. Tu mesnu poslasticu možete duže održati ako je prodimate ili zamrznete u ledenicama.

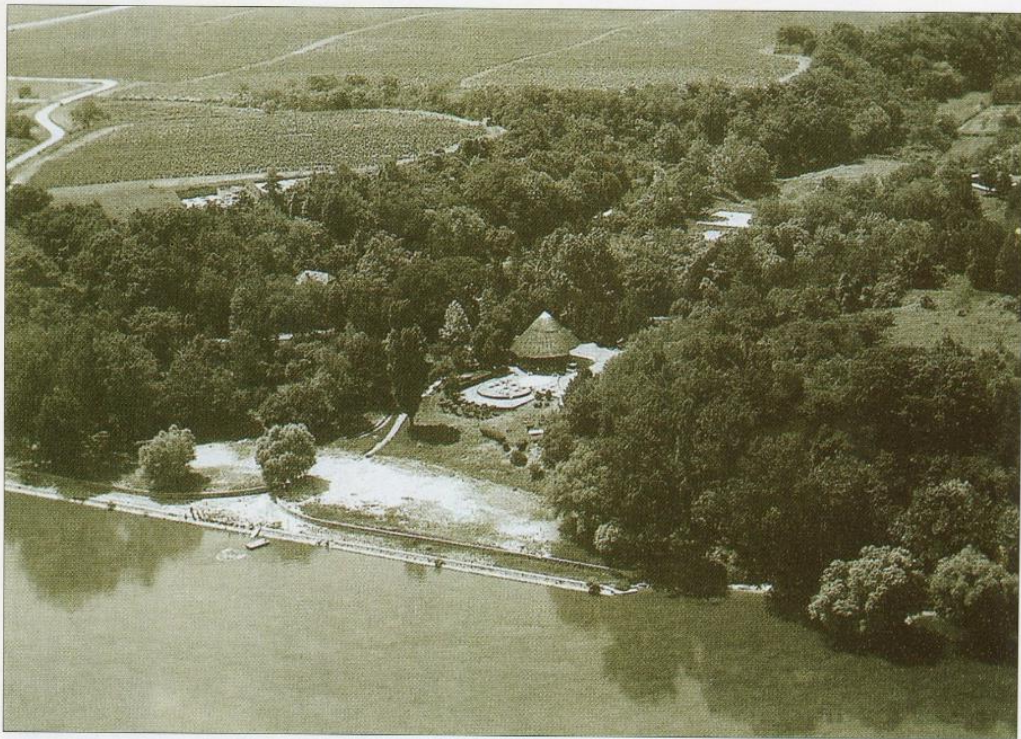
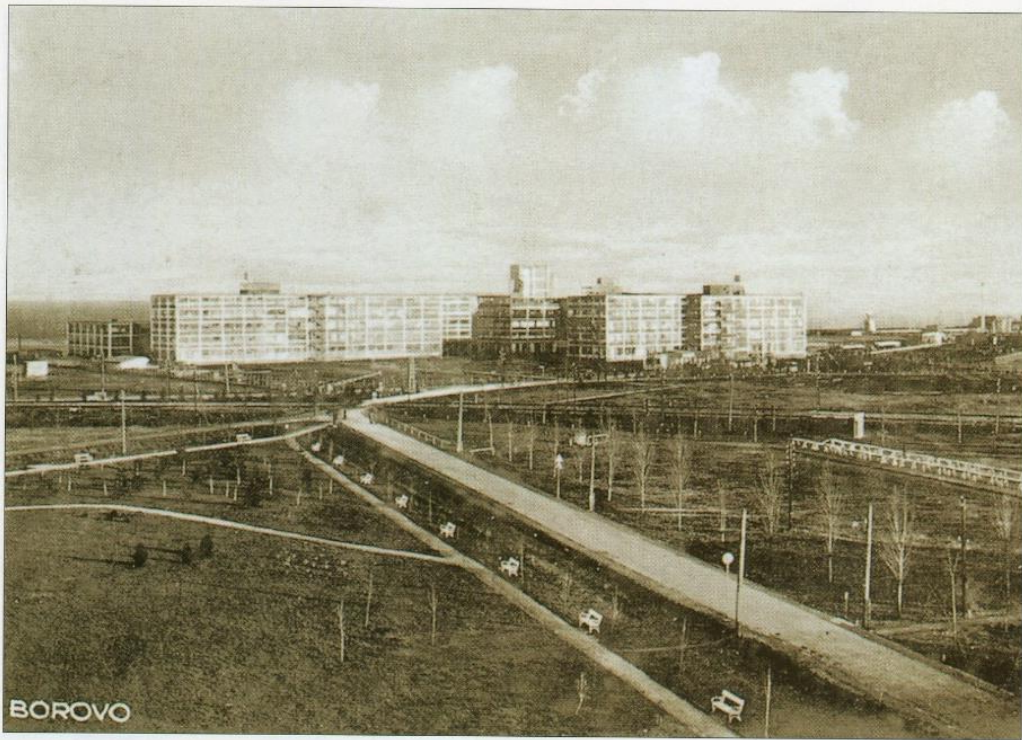








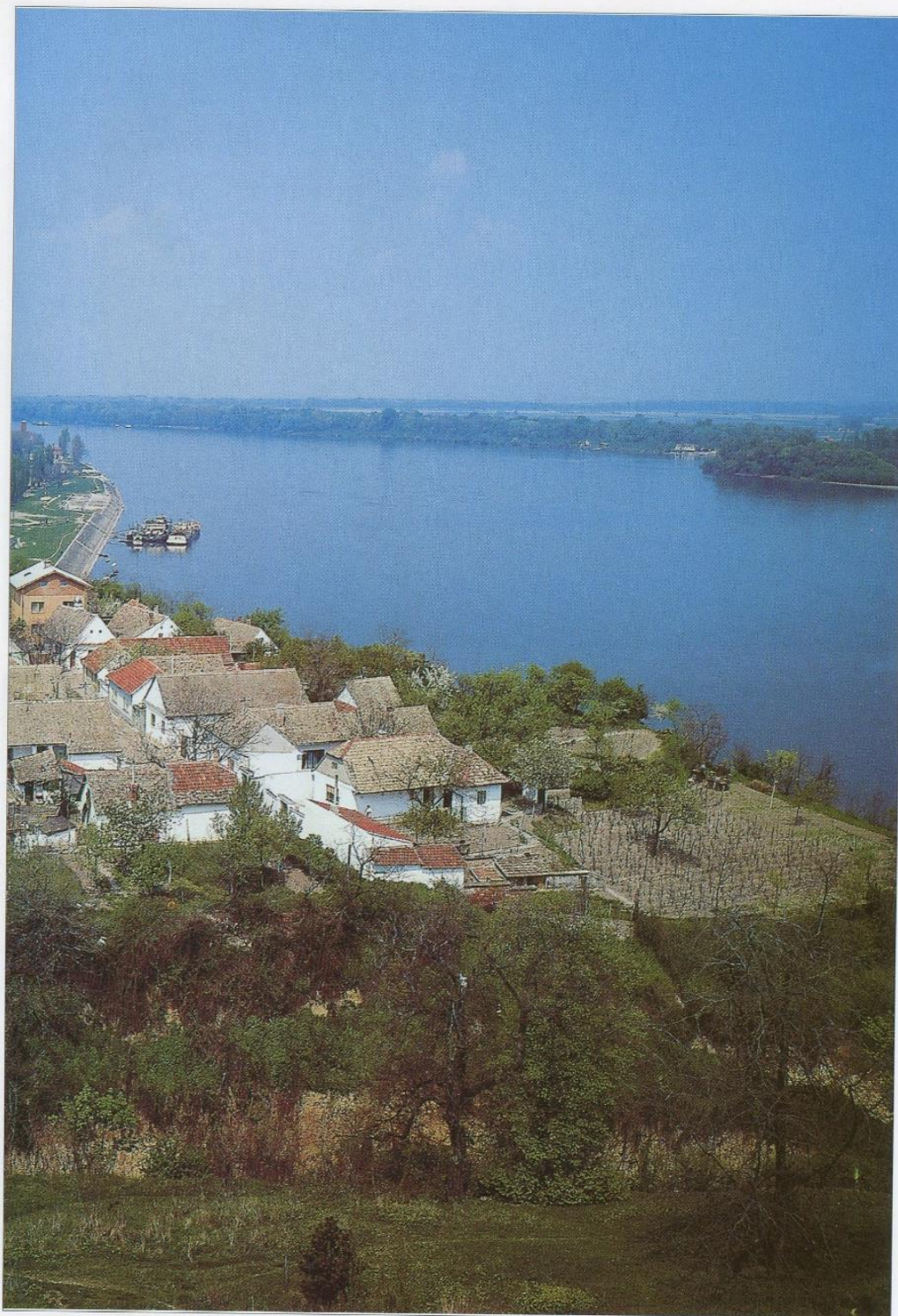












Švargla (tlačenica)

Meso glave, kožica i iznutrica kuhajte i kad su kuhane (obarene) odvajaju se od kostiju. Za švargle se odmah obično odvaja bolje meso, što ide na „uštrb“ djevenica. Meso za švargl izrežite na uske dugoljaste komade, radi lakšeg punjenja u crijevo švargle. Na količinu kuhanog mesa dodajte 2,5 % kuhinjske soli. Paprika se dodaje po želji, a također sitno mljeveni češnjak, te malo papra, radi boljeg okusa. Luk se ne stavlja, jer se švargla onda lako kvvari. Masu sa svim dodacima izmiješajte i nadjenite. Nadjevane švargle izbockajte vilicom i stavite u posudu s vodom. Kuhajte oko 90 minuta na laganoj vatri. Voda ne smije ključati, pa stoga tijekom kuhanja dodavajte hladne vode, kako švargla ne bi popucala. Nakon 90 minuta izvadite je i stavite u hladnu vodu jednu minutu, a zatim postavite na ravnu podlogu i ponovo izbockajte crijevo vilicom da izađe mast. Odozgo stavite pločasti predmet i na njega teški predmet koji će dobro stisnuti švargl, tako ostavite dok se potpuno ne ohladi. Kratko prodimite i dokraja osušite na zraku.

Slavonska krvavica

U posebnom kotlu - “kotluši” skuhaite rasječene svinjske glave, pluća (“bijeke džigerice”), dio kožica (skinutih s bijele leđne slanine iz koje se topi mast i dobivaju čvarci), te obresci (ostali krvavi dijelovi mesa, kao npr., vrat i sl.). Sve se to kuha u neposoljenoj vodi, a kad se potpuno raskuha, ti dijelovi svinje poslužite će kao osnovna sirovina za izradu slavonskih krvavica u kojima danas, zapravo, i nema krvi. Ohlađeno meso sameljite, dodajte 2,5 do 3 posto soli, te ljute i slatke paprike i papra po ukusu. To dobro promiješajte i nadjenite u debela crijeva. Nadjenuto još jednom kratko prokuhajte. Mogu se blagovati hladne, u obliku nareska, a mogu se prije posluživanja i malo prepeći.

Kulen

Istovremeno kad se rade kravice, rade se kuleni i kobasice. Naputke nadjeva za kulen i kobasice uvijek se mnogima čine kao neka “tajna”. Jer, ne zna se koliko točno začina stavljati. Nije riječ o tajni, nego o tome da te specijalitete treba raditi s voljom, sa srcem. Zato i najbolji majstori za kulene i kobasice nisu mogli točno reći koliko čega stavljati u osnovnu smjesu, jer se nisu služili vagom, nego su začine uzimali odoka, stalno kušajući nadjev. Za takve se govorilo: *Ovaj čovjek ništa ne važe, a sve potrefi!*

Svaki kraj Slavonije proizvodi drugačiji kulen i svaki proizvođač ima “svoju tajnu”, *Požezani* umjereno koriste začine, *Županjci* dodaju malo više šećera, *Vinkovčani* malo više crvene paprike a *Đakovčani* začinjavaju s dosta češnjaka. Osnovno je kod svih kulena, da se stavlja isključivo svinjsko meso, svinja starih od jedne do dvije godine i težine između 140 - 200 kilograma žive vage. Meso koje se koristi uzima se od buta, karmenadla, vratine i ponekad od plečke/lopatice. Na količinu od 75 posto krtog mesa dodaje se 25 posto čvrstog masnog tkiva s leđa, a ne sala. Kao začini koristi se češnjak, crvena ljuta i slatka mljevena paprika i sol. U kulen se ne stavlja papar. Kvaliteta kulena očituje se i u njegovoj održivosti, što ovisi o kakvoći začina u prvom redu o paprici. Nakon svinjokolja, meso mora odležati na temperaturi od oko pet stupnjeva barem 24 sata. Tvrdi sloj leđne slanine nasoli se sa 10 dag soli dan prije nego se radi kulen. Meso se izreže na kockice ili se samelje na mašini (kućne uporabe) na većem otvoru (10 milimetara). Na količinu od 10 kg svježe mase u mljevenju se doda 22 dag soli, 75 dag slatke i 75 dag ljute crvene paprike. Samljevenoj masi, težine 10 kg, umiješa se sok dobiven namakanjem 10 dag češnjaka u vodi. Sve se dobro izmiješa i ostavi na hladnom mjestu da odleži nekoliko sati. Puni se u slijepo svinjsko crijeva, to je *kulen*, kad se puni u obično crijevo tada je to *salama*.

Kao što je i dosadašnji postupak zahtijevao pažljiv rad, i dimljenje je umješnost kako bi proizvod bio ono što treba i biti. Dimi se na piljevini bukovine, grabovine ili jasena. Hrast se ne preporučuje zbog tanina a bor zbog smole. Koristi se postupak hladnog dimljenja, od 16 do 22 stupnja. Kod toplijeg dima crijevo bi se zapeklo i meso ne bi moglo “disati”. Dimi se “osam do deset dimova” svaki drugi dan. Nakon prvog dimljenja, neki proizvođači ga stavljaju neko vrijeme na zrak, a onda mu puste još nekoliko dimova. Tada i dobiva svoju lijepu boju. Zrenje kulena (fermentacija kad dobiva izvana plemenitu plijesan, koja mu daje specifičan okus) traje godinu dana na temperaturi oko 16 stupnjeva i vlažnosti zraka od 75 do 85 posto. Nakon zrenja može ga se sačuvati još do deset mjeseci, ali mora biti na temperaturi od 14 stupnjeva i vlažnosti zraka od 70 posto. Vrijeme kad se prvi put uživa u njemu, lanjskog kulena, je mjesec svibanj ili lipanj.

Neznalice uz, tanko rezan, kulen piti će - gemišt, znalci čisto, što znači slavonska vina, a pravi Slavonci - slavonsku meku šljivovicu. Ne tako davno pjevalo se: “Ništa meni tak dobro ne prija kao kulen i dobra rakija”. Ako vam posluže kulen

poprečno izrezan na prst debele komade, šajbe, nije gastronomsko neznanje već tradicija, koja kaže: "Mila majko, ne sijeci nam tanko, već debelo da se najedemo". Uz kulen često se poslužuje i sattrica.

Svinjetina iz salamure

Sastojci: svinjska vratina s kostima, bez kože i masnoće, svinjski kare (karmenadli, kotleti) bez masnoće i kože, obrađena svinjska rebrica, nogice i repić. Kao začini upotrebljava se kuhinjska sol, šećer u kristalu, papar, borovnica, ružmarin i dr.

Obrađene komade svinjetine, posebno vratinu i kare, natrljajte rukom po cijeloj površini smjesom začina, osobito dijelove uz kosti.

Začinsku smjesu spravite na slijedeći način: na 1 kg čiste kuhinjske soli dodajte 2 žlice bijelog mljevenog papra, 2 žlice šećera, 2-4 zgnječena češnja češnjaka, desetak sitno stucanih bobica borovnice.

Začinjeno meso stavite u čiste plastične posude i ostavite 3-4 dana u hladnoj zračnoj prostoriji. Kad odleži, u posudi će se pojaviti crvenkasti sok vrlo ugodna mirisa i arome, kojem sada valja dodati ohlađenu slanu vodenu otopinu koja će pokriti meso.

Pripremite otopinu na slijedeći način: 5 l prokuhanoj vodi dodajte 0,5 kg kuhinjske soli i 3-4 velike žlice šećera.

Meso ostavite desetak dana da zrije. Tihim djelovanjem "hladnog kuhara" - kemijskim procesom stvaraju se nova svojstva: nova boja, okus, mekoća i elastičnost, meso postaje vrlo sočno, s jasno vidljivom strukturom mišićnih vlakana.

Tako usoljeno meso prije upotrebe treba močiti u čistoj hladnoj vodi nekoliko sati, ili posušiti platnenom krpom i staviti na hladan dim. Nakon dimljenja može se čuvati i do šest mjeseci.

Od salamurena svinjskog mesa, koje je u pravilu izvrsne kakvoće, zimi se tradicionalno pripremaju niz jela s raznim vrstama povrća ili žitarica.

Zaliveno meso

Sastojci: 2 kg svinjske pečenke, 1 kg svježe slanine, 9 dag soli, 1 mala žličica papra, 2 lista zdrobljena lovora.

Narežite meso na komade od 20-25 dag. Svaki komad osolite, popaprite i pospite mrvicama lovorova lista. Neka tako odstoji najmanje 24 sata (ako je svježije). Slaninu narežite i popržite, pa procijedite. Zamotajte svaki komad mesa i stisnite bijelom koncem, da se ne raspadne, pa stavite u mast. Pecite na slaboj vatri. Zabadanjem pletače igle provjerite je li meso pečeno. Sok koji se pojavi ne smije biti ni malo ružičast. Poslažite komade mesa u zemljanu ili staklenu posudu i zalijte masnoćom. Čuvajte na hladnom i suhom mjestu. Na taj način možete meso sačuvati nekoliko mjeseci. Kad izvadite koji komad, pazite da opet sve dobro zalijete masnoćom.

Topljenje masti i čvarci

Za bijelu mast, dobro uprženu, ugodna mirisa i okusa potrebna je u posudu od 75 l staviti 5-6 l vode, jednu šaku soli i 3 dl mlijeka. Ukoliko je posuda za topljenje manja tada se stavlja omjer prema veličini posude. Tijekom topljenja voda se iskuha, a čvarci upiju sol. Soljena mast puno je ukusnija i može duže vrijeme stajati. Kada se u posudi počinje mast pjeniti (hoće iskipiti) treba odgrabiti mast do polovice i to preko cijedila za mast, a čvarke ponovo vratiti na topljenje. Vatra se mora stišati, jer kod jake vatre mast i čvarci mogu lako preplanuti (prigoriti), pa mast postaje žuta, a čvarci neukusni. Mast ne treba brzo topiti, već polagano i na tihoj vatri. Na jakoj vatri i pregrijana mast može prigoriti i kad se skine s vatre. S laganom vatrom i stalnim miješanjem uz navedene dodatke dobiva se bijela mast i dobri čvarci

Slaninu treba izrezati na jednake komade, a to se obično radi na dva načina. Mogu se rezati duguljasti ili četvrtasti oblici. Četvrtasti oblici su bolji za zalijevanje i čuvanje masti.

Kod topljenja masti već se soli i tu sol čvarci upiju, ali čvarke još i kad su gotovi treba dosoliti.

Čvarci su gotovi kad dobiju žutu boju, a boja se dobije kada se lagano prže na tihoj vatri. Čvarci se cijede dok su topli i lagano već na cjedilu stišću posudom kojom se vadi mast.

Čvarke je dobro malo iscijediti, a soliti prema želji. Čvarci mogu dosta dugo trajati radi trošenja. Više soljeni čvarci su mekši, a manje soljeni čvršći.

Čvarke od sala (sa crijeva) treba posebno topiti, a postupak je isti kao što je već opisano. Treba podliti vodom, dodati soli i mlijeka pa su čvarci i od sala vrlo ukusni za jelo.

Čvarci za zalijevanje

Čvarci za zalijevanje (čuvanje za kasnije) stavljaju se u mast. Obično se to čini nakon svinjokolja, jer se ne može sve odmah potrošiti.

Četvrtasti čvarci bolji su za zalijevanje, jer se manje lome i nemaju sitne ostatke. Čvarke za zalijevanje stavite u posudu, protresite je da se čvarci bolje slegnu i da ostanu oko 2 cm ispod vrha posude. Mast se otopi i ostavi ohladiti, pa kad bude zgusnuta (kao med), ali još uvijek u tekućem stanju, onda se izlijeva na čvarke. Mast prolazi između njih a na površini mora biti zalivena oko 2 cm iznad čvaraka. Ovako spremljeni čvarci mogu jako dugo stajati. Obično se u troše u proljeće, a izgledaju svježi i ukusni.

Kobasice od štuke

Ribu očistite i stavite kuhati u komadu oko desetak minuta, Dok se riba hladi, očistite češnjak i sameljite zajedno sa suhom slaninom. Nakon toga ribu očistite od kostiju, pomiješajte s mljevenom slaninom i češnjakom. Dodajte crvenu mljevenu papriku, sol, papar, muškatni oraščić i sve zajedno još jednom sameljite. Pripremljenu masu nadjenite u tanko crijevo. Ovako pripremljene kobasice ponovo kuhajte desetak minuta u vodi, a zatim ohladite i stavite u hladnjak. Poslužite kao hladno predjelo uz kajmak.

Krumpirača

Jedna od niza vrsta kobasica, kod koje nema propisanog naputka o količini. Sve se određuje odoka, ovisno o tome za koliko osoba se jelo priprema. Valja imati domaće kobasice, krvavice, svinjska rebra (svježa ili suha ili salamurena) dimljenu slaninu, krumpir malo luka, ulje i sol.

Priprema se u “tepsiji”, a količina se određuje prema broju osoba i veličini “tepsije”. Meso, kobasice i krvavice narežite na prikladne komade, složite ih po dnu “tepsije”. Ogulite i narežite krumpir na ploške (ploške ne smiju biti previše tanke), pomiješajte ga s malo narezanog luka. Složite povrh narezanog mesa, kobasica i krvavica, a potom krumpir posolite po ukusu. Po krumpiru složite deblje listove slanine, sve zalijte s malo ulja i vode. Krumpirača se više “dinsta” nego peče. Peče se u pećnici, a gotova je kad krumpir porumeni.

Šunka u tijestu

Sastojci: sušena šunka, 60 dag brašna, kvasac i sol (za tijesto).

Šunku operite u toploj vodi, izribajte četkom i obrišite. Ako je potrebno ogulite joj kožu. Od brašna, kvasca i soli umijesite tijesto. Kad se uzdigne, tijesto razvaljajte da bude debelo kao olovka, na sredinu stavite šunku i obložite je tijestom. Dobro pritisnite tijesto uz šunku tako da se ne vidi meso. Šunku položite na namašćenu "tepsiju" (mjesto na kojem se tijesto spaja položite na dno tepsije kako se ne bi raširilo-otvorilo tijekom pečenja) i pecite je dva do četiri sata u zagrijanoj pećnici na 220 °C. Da tijesto ne bi zagorjelo, pokrijte ga na vrhu aluminijskom folijom. Pečenu šunku ostavite u kruhu da se ohladi.

Uz narezanu šunku poslužite natrgano tijesto u kojem se pekla šunka i salatu od mladog graha sa crnom rotkvom, krumpir salatu, svježe naribani hren* ili samo mladi luk.

Poslužena na drvenom tanjuru, topla šunka slaže se uz dobro bijelo ili crveno vino, dok se hladna poslužuje uz pivo.

*hren; ljuti hren simbolizirana muke Isusove

SIR

Baranjski sir

Baranja je oduvijek poznata po ovcima, ovčjem mlijeku i siru. Sam naziv Baranja vjerojatno je nastao iz riječi *baran* - ovca, a mađarska riječ *bárány* označuje - janje.

To je sir od ovčjeg mlijeka, mješavine ovčjeg i kravljeg mlijeka ili danas češće od punomasnog kravljeg mlijeka, ali slabije kvalitete.

Pribor

Velika posuda od 15 litara, dugi kuhinjski nož, velika cjediljka s ravnim dnom, velika kuhinjska žlica s uzdužnim prorezima, veća gaza, uteg od 2 do 5 kg, 1 metar platnenog cjedila, drvena ili plastična kanta od 5 litara

Sastojci za 1 kg sira; 8 litara svježeg punomasnog kravljeg mlijeka (ovčjeg treba pola manje), velika žlica sirila, 1,6 litara vode na 8 litara kravljeg mlijeka ili 0,8 litara vode na 4 litre ovčjeg mlijeka, 4 dag soli.

Mlijeko procijedite, dodajte mu vodu i zagrijte na štednjaku na 30 °C. Ugrijanom mlijeku dodajte veliku žlicu sirila uz stalno miješanje. Mlijeko će se zgrušati za 30 minuta. Provjeru kvalitete gruša načinite na slijedeći način: malu količinu gruša prelomite preko kažiprsta i ako je sve u redu, trebao bi na prelomu biti gladak i sjajan, a na prstu ne ostaju nikakvi tragovi - prevlaka. Na mjestu preloma sirutka je žućkastozelena. Bijela sirutka znak je nedovoljno podsirenog mlijeka. Dobiveni gruši mora biti mekan. Gazu raširite u veliku cjediljku, istresite gruše i cijedite nekoliko minuta. Krajeve gaze skupite preko sirne grude-gruša i izvadite iz cjediljke. Stavite na ravnu površinu i opteretite daskom tako da dobijete sirnu grudu debelu 4 cm u obliku pogače. Držite pod opterećenjem dok sir ne očvrstne. Sirnu pogaču izrežite na kriške veličine 15x15x4 cm i uronite u vodu temperiranu na 30 °C. i držite u njoj 10 minuta. Kriške izvadite i stavite u cjedilo da se ocijede. Ocijeđene kriške posolite s obje strane i složite u čabrić ili plastičnu kantu obloženu platnenim cjedilom. Svaki složen red kriški sira posolite. Na pola popunjenu posudu sa sirom opteretite dvostrukom težinom u odnosu na količinu sira, i držite tako 30 minuta, a zatim nastavite slagati sir dok ne napunite posudu. Postupak opterećivanja sira napravite nekoliko puta. Posudu valja napuniti tako da sloj sira ne prelazi rub posudu više od 10 cm. Preko sira prostrite krajeve platnenog cjedila stegnite plastičnom širokom trakom, posudu okrenite naopako i držite tako 24 sata. Nakon toga posudu sa sirom stavite na zrenje u prostoriju u kojoj je maksimalna temperatura 20°C. Zrenje traje 10 dana. Na siru iznad posude formirat će se u tijeku zrenja kora koju ne smijete oštetiti, jer će svako oštećenje izazvati kvarenje sira.

Ovako spravljeni sir poslužuje se uz slaninu, šunku i mladi luk.

Vinogradarski sir

Za pripremu potrebno je: 5 l punomasnog svježeg kravljeg mlijeka, 10 žlica mlaćenice, 1 žlica sirila, 10 listova vinove loze (svježe ili konzervirane), 2 čaše bijelog vina, 15 dag soli, 85 dag vode; pribor: posuda od 6-7 litara, žičana harfa ili veliki kuhinjski nož, drvena kuhača, 2 plastične perforirane (iglom za pletenje) kutije.

Zagrijte mlijeko na 36 °C, u mlaćenici razrijedite sirilo i uz miješanje dodajte mlijeko. Ostavite na toplom mjestu 1,5 do 2 sata. Prekontrolirajte sirenje, izrežite grušu pomoću žičane harfe ili nožem na kockice veličine 1 cm. Izmiješajte kuhačom i ostavite da se zrna gruša suše 10-15 minuta, kako bi se odvojila sirutka. Plastične kutije stavite u sudoper. Odlijte sirutku, pomoću ravne žlice prenesite sirnu masu u plastične kutije, ravnomjerno rasporedite, poravnajte žlicom i ostavite 2 sata da se ocijedi. Istresite sir na drvenu daščicu, okrenite na drugu stranu tako da gornja površina koluta bude na dnu kalupa, uložite u kalup. Ostavite u kalupu u toku noći da se sir ocijedi. Prokuhajte sol i vodu u poklopljenoj posudi i ohladite. Istresite sir u kalup i uložite u presolac (prokuhana voda i sol) u kojem ga držite 2 sata uz povremeno okretanje. Listove vinove loze operite, potopite u toplu vodu (80 °C, blanširajte 2 minute, pa uronite u hladnu vodu, ocijedite. Nalijte vino u zdjelu, u njoj umočite listove i ostavite preko noći, izvadite i dobro ocijedite. Ocijedite sir iz presolca, prosušite čistom gazom i zamotajte u listove vinove loze, učvrstite listove s vanjske strane unakrsno gubicama ili koncem. Sireve odložite na hladno mjesto (12-14 °C) 8 dana da zriju.

Nakon zriobe odmotajte sir iz vinove loze, izrežite na trokute i poslužite uz vino (iste vrste koje ste koristili za listove vinove loze).

Ovaj stari i skoro zaboravljeni naputak često se priređivao za radnike u vinogradima, kojeg su konzumirali uz suhomesnate proizvode na kraju radova.

RAKIJA

Pijem vino da sam rumeniji, rakiju da sam veseliji.

Povijest tvrdi da su rimski imperatori Dioklecijan (243.316. i Probus (232.-282. rođen u Sirmiumu; današnja Sremska Mitrovica) utemeljitelji brojnih šljivika u Slavoniji, Podravini, Posavini i Bosni. Nekoliko stoljeća kasnije, naši su preci počeli peći šljivovicu, tako da smo postali prva šljivarska zemlja a šljivovicu proglasili našim izumom.

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

U našim krajevima, u tursko doba, Turci su ubirali taksu prema broju kazana, koji su do tada bili još od pečene gline. Šljivarsko umijeće - pečenje rakije, u nas dostiže vrhunac u 18. stoljeću, tako da slavonski grof Ivan Kapistran Adamović, vlasnik Čepina i još tucet imanja rasutih po sjeverozapadnoj Hrvatskoj, u svom znamenitom *Gospodarskom pravilniku* (u kojem je sačuvan najcjelovitiji opis života na nekom feudalnom imanju u nas), daje jednom svom podložniku posve precizne upute o tome kako će patvoriti šljivovicu. Trebalo je, naime, kupiti neku tvar u apoteci pa to staviti u običnu komovicu, a ona je onda dobila miris prave šljivovice, i to, kaže Adamović, napravljene “na slavonsku modu”. Tu predivnu šljivovicu, prema Adamovićevu nalogu, trebalo je prodavati hodočasniciima koji su išli na *bistričko proštenje*.

Po podacima iz 1850. godine u Slavoniji je bilo 12 pecara većeg opsega i još 56 manjih obrtničkih, koje su na godinu mogle ispeci 15.000 vjedara šljivovice i još oko 4.100 vjedara alkohola od raznog voća.

Nekada su u našim vinogradima uzgajali i breskve (*durancije*) koje su miješali s tropom grožđa i pekli rakiju osebujnog okusa - *breskovaču*. Nažalost, to se više danas ne radi ili vrlo rijetko.

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

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

Rakija se peče vako. U čabar se nanosi zdene vode. U kazan se nalije šljiva do vrata. Sa šljiva se mora krovina skinit, da ne bude rakija kisela. Ako su šljive u kotlu guste, nalije se malo vode. Na kotel se meti kapak tako da mu ruka u šjerji kraj cive zađe. Pečet se odreže; vatra se naloži, a ruka se od kapka i vr od kapka, što je nuz kazan, namažu dobro pečenim komom. Civ se i rukatka od kapka dobro krpama umoću, krpe se upoljevaju, da se ne suše. Iz poduljeg vrenja počme se u cive pušiti, pa kapat, a najpotlje curit. Sad se mora vatra odjamiti, da je samo malo žere pod kotlom, a rakija curi i ništa se ne puši. Kad rakija curi, mjeri se mjerom, koliko je u čupu. Mjera ta je šjeroko ko prst drvce, na kom su oke zabilježete. Ko peče rakiju, mora već i znat koliko će oka uvatit i koliko će gradi bit svaki čup. Obično se vata po čup od kotla, a kad kotal iziđe, izgrabi se pečeni kom u odadniti sud, kapak se opere o otriše, kazan se ostruže i ladnom vodom opere, da nije zagorio, pa se opet lijeva prisni kom u kazan, nastavlja i dalje peče. Sad se odnese mlaka rakija u pivnicu, tamose ulije u sud, a baš ako ko doje, dok je rakija na pofate, dobije čašu, dvi, koliko oče ...

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

Stari slavonski “lijek protiv kašlja” pripremao se tako da bi se rakija “sažgala usijanim gvoždem”, pa bi se potom pomiješala sa suhim šljivama i tako pila.

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

Starinski način čuvanja rakije, danas je u opreci sa suvremenim znanjima. Rakija koja se čuvala u zemlji nije bolje sazrijevala i jedini praktični razlog je da nije bila na dohvat ruke i koristila se samo u vrijeme kad je i planirano njeno korištenje. Hrastove bačve najbolje je mjesto za čuvanje rakije i to ne napunjene do kraja, kako bi što bolje “zrelile” uz malu količinu zraka u bačvi. Tijekom starenja zbiva se oksidacija i esterifikacija što rakiji daje odlučujuću kvalitetu (okus i miris). Nakon otprilike mjesec dana rakija se treba pretočiti u staklene boce, opet treba ostaviti malo zraka, i čuvati je tri-četiri godine u odgovarajućim uvjetima, rakija će biti vrhunske kvalitete. Odgovarajući uvjeti su ujednačena temperatura prostorije-podruma. U nedostatku podruma rakija se zakopavala u zemlju i to je jedini razlog zakopavanja, stare pučke tehnologije. U bačve ili

staklene posude dobro je staviti nekoliko prosušenih hrastovih daščica koje svojim izlučevinama djeluju na stvaranje boje i okusa rakije. Što je vrijeme čuvanja dulje to je rakija bolja. Rakija *prepečenica* ima najmanje 60 posto alkohola i tek nakon dvije godine starenja u njoj su završeni svi procesi koji su zaslužni za njenu kvalitetu. Prepečenica se ne smije razblaživati običnom vodom zbog svojih sastojaka, nego se treba koristiti - destilirana voda.

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

Zapisano je i zapamćeno, nije tako davno (bar kod nekadašnjih slavonskih graničara) o zakonu i propisu - kako su se morale voćke mnogo više poštivati:

Ako češ se oženiti, moraô si najprije nekoliko voćaka posaditi u državnom drvoredu, duž carskog drumu. Za krađu posadenih voćkica i štetu na voćkama "plivalo" se potrbuške na klupi pred žandarmerijom. Voćke su se morale zimi čistiti i osjećeno granje odmah iznositi, jer tko se ulijeni i zakasni bogme je plaćao globu po nekoliko dana kuluka više. Za mlade koji ne znaju što je to: ne plaćeni rad na javnim radovima po cestama i kanalima.

A nekada - uz Bosance i Sremce - Slavonci su bili čuveni po svom jozefskom carstvu - po svojim svježim i sušenim plavim šljivama i žutoj staroj šljivovici. Malo u kojem kraju Slavonije nije bilo i po nekoliko velikih pecara, pred kojima su ujesen Slavonci u opancima i rekljama u dugoj koloni kola čekali s punim dugačkim drikovima da prodaju svoju sazrelu požegaču (baštaricu)

Na sve strane mirisalo je mirisom svježih i ukomljenih šljiva, i u selima i u gradovima gdje se sa željezničkih stanica šljiva otpremala vagonima na preradu i svježju potrošnju sve do Beča i Pešte.

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

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

Za prijenos tekućine, vode, vina ili rakije, koristile su se različiti predmeti načinjeni od gline, drveta, metala ili tikve. Ako se ide daleko od kuće ili ako se mora izostati čitav dan, putnik prebaci preko ramena čuturu (drvenu ili zemljanu) ili za pojas zadjene tikvicu. Tikvice su bile raznih veličina i oblika, a razlikovale su se i po šarenom ornamentu. Ukraš je najčešće bio biljni i geometrijski.

VINO

Podunavlje čini vinogorja, **baranjsko, feričansko-našičko, erdutsko-daljsko-aljmaško i iločko-vukovarsko.**

Plodna Baranja u kojoj se stoljećima gaji vinogradarstvo na niskim blagim brežuljcima, koje su još Rimljani zvali *Zlatnim brdom*, gajilo se i za vrijeme turske vlasti kao značajan izvor zarade stanovništva. Kneževi vinogradi su sredite baranjskog vinogorja.

Šiler, vino duge i bogate prošlosti iz 18. stoljeća, pije se uz: *jela od divljači, sireve, svinjska masnija i teža jela.*

Beljski rizling pije se uz: *ponajbolja jela; domaći kulen, svinjske kobasice i tlačenice, kuhanu govedinu, "ljuti" pileći paprikaš, riječnu ribu, meso od peradi, krumpir na pekarski način, palačinke od sira prepečene sa slatkim vrhnjem.*

Beljski traminac, to svečano vino ide uz: *plemenite riječne i morske ribe, jela od bijelog mesa.*

Feričansko-našičko vinogorje smješteno je na brežuljkastim položajima sjevernih ogranaka Papuka te na sjevernim i istočnim ograncima Krndije. Feričanci su središte tog vinogorja.

Frankovka crna posebno se slaže uz: *paštete, topla predjela s tijestom, puževe, gljive, kuhani jezik, srce, pečenu jetru, pečenje od teletine, janjetine, jela od tamnih mesa, posebno uz jela od divljači pripremljena na lovački način, pernatu divljač, pikantne sireve.*

Zeleni silvanac, na granici suhog i polusuhog vina, svijetlozelenkastožute boje pije se uz *kuhanu finu bijelu ribu, šparoge, jaja na sve načine, mladi krumpir i zelenu salatu, artičoke s graškom.*

Erdutsko-daljsko-aljmaško vinogorje

Dolaskom Turaka prekinuta je stoljetna tradicija gajenja vinove loze oko Erduta. Poslije njihova odlaska Erdutski kaštel ponovo razvija vinogradarstvo i vinarstvo. Godine 1730. obitelj Zuana, koja je preuzela kaštel, gradi vinski podrum u krugu dvorca. Na ulazu u podrum zapisani su stihovi:

*Čistu savest čisto vino
ne želimo si bratjo ino
jer u sreći i u bedi
ovo dvoje mnogo vredi.*

Vinarija Erdut može se pohvaliti, čini se, najvećom bačvom na svijetu, izrađenu ručno, od hrastovine (od koje se rade najbolje bačve za vino i konjak) starije od 150 godina. Bačva je visoka 5,75 metara, težina joj je 17 tona a težina pune je oko 80 tona. Čelo bačve je od drveta s različitim rezbarijama vezanim uz lozu, vino, radove u trsju i u podrumu.

Erdutska graševina (za koju se kaže - umiljata slavonska graševina) pije se čista ili razblažena lipičkom mineralnom vodom uz: *čobanac, riblji paprikaš sa somom, šaranom ili smuđem.*

Erdutski bijeli burgundac slaže se s: *ribljim paprikašom, slatkovodnom ribom s roštilja, pikantnim jelima i slasticama, kažu profinjeni vinoznalci.*

Iločko-vukovarsko vinogorje

Uzgoj vinove loze i proizvodnja vina u mnogim našim vinogradarskim krajevima, veže se uz dolazak Rimljana, a car Prob (276.-282.) potvrđuje da je ovo područje najznačajnije za uzgoj loze i proizvodnje vina. Međutim, malo je onih koji se mogu pohvaliti kako su im, osvojivši njihov kraj, upravo Rimljani (car Domitian 81.-96.) zabranili uzgoj kvalitetnih vinskih sorti, jer su ona svojom kvalitetom ugrožavala čak i tadašnja vina s Apeninskog poluotoka. Povijesni podaci govore nam da su među rijetkima upravo - Iločani.

Tijekom protekla dva tisućljeća iločkim dunavskim obalama, za vinovu lozu kao stvorenim pitomim južnim obroncima Fruške gore, prošlo je mnogo osvajača. Gotovo iz svakog povijesnog razdoblja ostalo je zabilježeno nešto o dobrim iločkim, srijemskim vinima. Svaki u svom povijesnom razdoblju pohvalno su pisali kroničari.

Kad je lipnja 1663. godine znameniti turski putopisac Evlija Čelebija boravio u Vukovaru zabilježio je da se sjeverno i zapadno od grada nalaze uzvišenja pod vinogradima. Zanoćio je na obali Vuke, gdje je bilo izletište i mjesto za teferič, kaže, koje je bogato zelenilom, vinogradima, baščama, ružama i raznim cvijećem poput rajske bašče.

Samo je potvrdio već davno izrečene pohvale od pisca Strabona i Dion Kasija, koji su zabilježili da se u ovim krajevima uzgajala vinova loza i prije dolaska Rimljana, koji su podigli utvrdi Cuccium iz koje je izrastao Ilok.

Za Ilok se kaže da je dunavsko kraljevstvo vina i starina. Taj najistočniji hrvatski gard bio je naseljen već u doba Rimljana, a prve vinograde na obroncima Fruške gore zasadili su još Iliri.

Sve je zapravo počelo starim vinskim podrumom koji se gradio od 1471. do 1477. godine za vrijeme vladavine Nikole Iločkog, bana Slavonije i Hrvatske i kralja Bosne. Podrum je i danas u upotrebi i iločka znamenitost.

Poslije oslobođenja od Turaka austrijski car Leopold, kao naknadu za pomoć papi Inocent XI., daje Ilok, „Dubrovnik hrvatskog istoka“ kako ga je nazvao vinkovački književnik Dionizije Švagelj (cijelo područje) 1688. na upravljanje talijanskoj obitelji Odescalchi.

Talijanski kneževi Odescalchi u 17. stoljeću obnavljaju stari dvorac obitelji Kont iz 15. st., moderniziraju vinogradarstvo i grade ispod samog dvorca vinski podrum – danas poznat kao stari podrum. Podrum, rađen u tri razine radi prilagodbe temperaturama različitim fazama podrumarstva i danas je jedinstveni vinski objekt koji je podzemnim tunelom povezan s dvorcem, te danas podrumi spadaju među najveće i najstarije u Europi. Tip gradnje i smještaj vrlo su spretno i učinkovito riješili pitanje prozračnosti i relativne vlažnosti zraka. Temperatura podruma i ljeti i zimi iznosi 14-16 °C, a veći dio podruma smješten je na dubini

od 12 metara ispod razine tla, gdje je konstantna temperatura 10-12 °C. Podrum u posjedu obitelji Odescalchi ostaje sve do 1944.

Povezan gospodskim perivojem s dvorcem, kompleks franjevačkog samostana, izgrađen u baroknom stilu potkraj 17. stoljeća, najljepša je veduta grada, a crkveni zvonik glavna gradska dominanta. Između dvorca i samostana je prostrani, prazni, neizgrađeni plato tvrđave okružen sa 800 metara sačuvanih bedema ojačanih s četiri četvrtaste kule, šest okruglih polukula i jednim kružnim bastionom. Povijest, ali i plemenito tlo pitomih obronaka Fruške gore pobrinuli su se da Ilok kroz uzgoj plemenitih vrsta vina bude proslavljen i izvan hrvatskih granica. Tradicija vinarstva u iločkom kraju izuzetno je duga. Još su Odescalchi razvili i unaprijedili vinogradarstvo stvorivši europski centar vitikulture s vinogradarskom školom, koja podiže visoko kvalitetne sorte vinograde i prodaje vino po prvi puta u Europi, u bocama. Vlastela Odescalchi uredili su ispod dvorca vinske podruma, danas poznate Iločke podruma koje posjećuju stručnjaci i turisti.

Sunčani brežuljci, pogodno tlo i vlažnost zraka koje osigurava Dunav, čine prirodnu osnovu za posebnu kvalitetu vina. Na različitim međunarodnim vinskim natjecanjima iločka vina pojavljuju se još od 1864. godine, osvajajući brojne šampionske titule. Prvo Srijemsko vinarsko dioničarsko društvo osnovano je 1872. godine, Vinogradarska škola osnovana je 1899. u Iloku za cijelo područje Hrvatske, dok je u Zagrebu osnovana 1864. godine, a u Beču 1866. Iločka vina, s vinogorja koje se proteže na 1800 hektara, su za svoju kvalitetu uvijek dobivala najviša priznanja. Na zidinama čuvenih podruma, koji potječu još iz 16. stoljeća, stoji: *Penicilin liječi ljude, a vino ih usrećuje.*

Osobitu čast iločkim vinima, a time i njegovoj tradiciji i vještim vinogradarima i vinarima, 1952. godine učinila je britanska kraljevska kuća naručivši deset tisuća boca, nadaleko poznatog Iločkog traminca, vinom kojeg Iločani nazivaju “kraljem vinskih kraljeva”, koje je bilo prvo vino koje je u svom kraljevanju pila kraljica Elizabeta II.

Vukovarska graševina, profinjeno vino koje ide uz: *ribu s Dunava ili Vuke*.

Iločka graševina, spada u vrh najboljih graševina, i najbolje se slaže uz: *riblji paprikaš, lagana jela s umacima, kulen i sremske kobasice, pikantne sireve*

Iločki traminac, mora ga se piti znalački i uz poštovanje - kap po kap, gutljaj po gutljaj. Njega i *Silvanac* pilo se za krunidbe sadašnje kraljice Elizabete II. (na stolovima je bilo čak 10.000 litara). Može se piti kao *aperitivno vino*, uz *predjela poput gušćje paštete, glavno i desertno vino*. Uz: *dunavsku ribu ili "iločki ćevap"* (vrlo ukusan ali i ljut), *domaće slastice s nepreslatkom kremom ili kolače s orasima - sremske "đakonije"*, i stihove:

*Ilok ti je prijestolnica vina,
Ima više od 600 godina.*

Graševina Pajzoš, vino podruma i ljetnikovca vlastelina Eltza, otmjeno lovačko vino najbolje odiše uz: *srnetinu u umaku, srneći "špikovani" but, ili neko drugo lovačko jelo*, i lovačku priču.

Pijući ga, podsjećamo se:

*Dan bez vina
kao dan bez sunca.*

Stari običaj, prije drugog svjetskog rata, bio je u mnogim krčmama - pije na "sat". Čovjek bi platio 2 dinara, pa bi imao pravo da cijeli sat pije vina koliko može i hoće. Nakon toga, za daljnja dva dinara, mogao je još jedan sat uživati u božanstvenoj kapljici. Kažu da je živa istina: ni jedan od gostioničara koji su radili "na sat" nije bankrotirao, ali su mnogi pilci dobrovoljno ugasili taj "vinski taksametar" i prije isteka regularnog vremena.

PIVO

Uz mnoga jela, osim vina, pilo se pivo koje ima dugu tradiciju najčešćeg pića kod seljaštva, vojnika (upoznali su njegovu vrijednost nakon ratova na frontama diljem Europe) a i viših slojeva, naročito obrtnika, koji su nakon šegrtovanja morali tri godine odslužiti u tuđini (nauk prije majstorskog ispita).

Međutim, o pivu piše Sv. Jeronim (Sofranije Euzebije) oko 340.-420. poslije Krista, porijeklom Dalmatinac (Hieronimus, Comment, in Isaiam, VII, 19 Sv. Jeronim) i kaže: *uz medovinu Iliri (misli na Ilire u Panoniji) su pili i pivo što su ga pravili od ječma, a nazivali su narodnim imenom **sabaium** ili **sabaia***. Bilo je to, po riječima Ammianusa Marcelina i Diona Kasija, piće za siromahe, a cara Velensa, Ilira podrijetlom zvali su podrugljivo imenom *sabaiarius*, jer je volio to piće.

Koliko je pivo bilo značajno govori nam i podatak, da je pivo spadalo među vladarska kraljevska prava, a pivari su za pravo proizvodnje plaćali Carskoj komori. Proizvodnja piva, prodaja i slobodno točenje bilo je kao i svaki drugi obrt tog vremena i zakonski određen, kako kvalitetom, cijenom ali i ponašanjem prema gostima. Između ostalog bilo je zapisano da ..

- *sve vojne osobe mogu dobiti u svakoj gostionici vino, pivo i konjak ..*
- *.. u našem je interesu da se dozvoli slobodno točenje i prodaja, pri čemu se također razumije i proizvodnja piva, proizvodnja konjaka i punjenje boca ...*

U stari zapisima Osijek-Tvrđave nalaze se mnoge zanimljive bilješke, koje otkrivaju život pivopija i pivara.

- *9.9.1746. godine tužen je gostioničar, zato što nije htio izdati pivo, nakon 12-13 runde, rano ujutro....*
- *13.4.1747. .. tuži gospodin Rottensteiner iz Donjeg grada, ponovo, Augustina Hallera, konobara u poštanskoj gostionici, da je prije dvije godine (1745.) dobio dvije mjere piva i da do danas nije platio. Konobar mu je vraćao pivo, ali ovaj to nije htio primiti i pivo se ukiselilo..*
- *11.6.1748. .. tužio jedan gostioničar kod "Tri kuke", zato što je jučer u podne, između 12 i 13 sati, jedan dječak iz samostana tražio pola litre piva. Dok je gostioničar otišao u svoj podrum s cimentom (Zimment /bavarsko-njemački; metalna cilindrična posuda većeg sadržaja (obujma); tal. cimeta, metalna posuda sadržaja 1 do 2 litre; od ovih riječi dolazi i - dobro cementiran, moći mnogo popiti a ne opiti se) da donese pivo, dječak je polomio dršku na vrču..*
- *11.9.1749. .. tužen je na gradskom poglavarstvu pivarski majstor (Braumeister)..*
- *12.2. 1751. godine .. Sud određuje da se bolnica i Johann Migich moraju u potpunosti pridržavati ugovora za točenje piva.....*
- *21.3. 1755. daje se dozvola da se pivo i vino smiju točiti u gostionicama, ali se ne smiju točiti u pekarnicama ..*

- 29.11.1767. ... *krađa srebrnog pribora za jelo, da bi se platilo pivo ...*
-12.1.1767. *“Održana je sjednica na kojoj je pod točkom 2 dozvoljeno gospodinu pl. Adamovichu točenje vina, piva i konjaka koje mu prepušta općina grada Osijeka u privatnu građansku nadležnost”*. ..

U Osijeku je postojala pivovara, vlasnika Bauera osnovana 1664. godine, godine 1697. spominje se u osječkom Predgrađu pivovara koja godišnje plaća 100 forinti carinske dažbine tridesetničaru Geroldu.

S druge strane Drave, na Otoku je 13.8. 1695. otvorena je druga pivovara s dozvolom gospodina tridesetničara Gerolda i plaćeno 150 forinti poreza. Prema spomenutim svotama, koje nisu bile male, može se zaključiti da su pivovare vrlo dobro radile.

Gornji grad, na uglovnici ulica Šamačke i Kapucinske, dobiva pivovaru polovinom 18. stoljeća, a pripadala je Adamu Lechneru.

Preteča današnje Osječke pivovare je pivovara Kajetana Šepera, koji je pivarski obrt naučio u Češkoj i Austriji. Njegova pivovara se također nalazila u Šamačkoj ulici i radila je do kraja I. svjetskog rata.

Kada je Karlo III. godine 1722. podigao u Osijeku veliku tvrđavu, njemačka je posada zahtijevala pivo, pa je valpovački vlastelin barun Petar Prandau 1724. otvorio pivovaru u Valpovu. Vodio ju je Petar Pallitsch von Gartenfels, već iste godine proizvela je 15.083 vedra piva.

U 18. stoljeću se također varilo pivo u Požegi, koju je vodio Ivan Merle, a kasnije Dragutin Lobe. Druga pivovara proradila je 1860., koju je osnovao Ferdo Kempf. Nedostatak vode uzrokovao je zatvaranje obje pivovare iako je “Zlatna dolina” bila poznata po proizvodnji kvalitetnog hmelja.

“Pučke novine” koje su izlazile u Zagrebu 1879. godine donijele su i vijest:

Pivovara od željeza - trgovci se razilaze

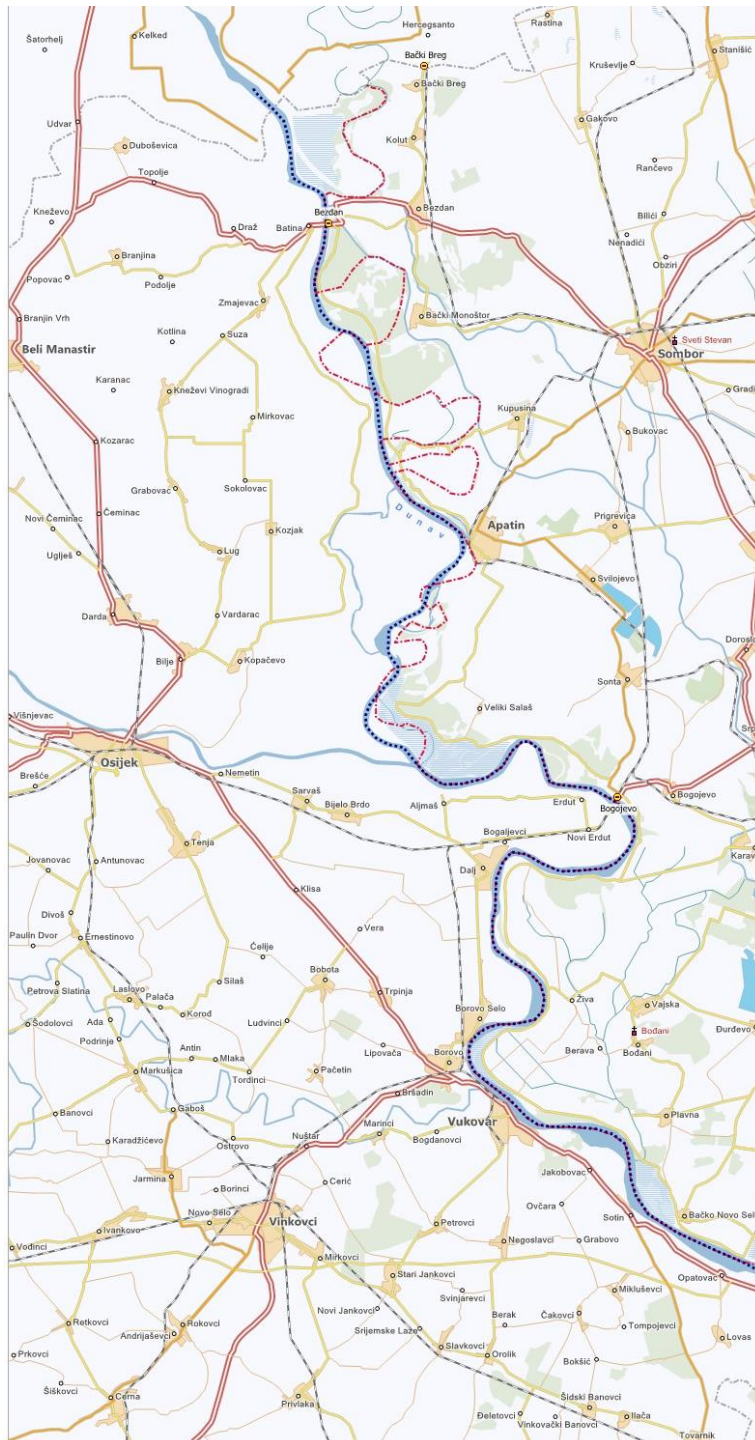
Iz Broda na Savi: - Na mjesto izgorele Dreerove pivare, sagrađena je druga, nešto manja, nego li je prva bila ali isto tako od drva, kakva je i prva bila. Sada namjerava podići jednu pivaru od željeza, kakova je bila izložena u Beču. Molba za gradnju već je ministarstvu predložena.

- Naši prijatelji trgovci, koji su se ovdje od svih strana svijeta sakupili, da lošom svojom robom siromake gule, ruše kolibe, te se razilaze kao lastavice u jesen, kada već muha ne ima.

Pivom se nećemo samo osvježiti, nego pivom možemo obogatiti i različita jela. Opće je poznato da prilikom pečenja mesa, npr. odojka, hladno pivo premazano preko kože pečenke ima za posljedicu posve nov okus. Pivo umjesto mlijeka u smjesi za paniranje dat će paniranoj piletini ili svinjskom odresku sasvim specifičnu hrskavu koricu. Umaci s pivom imaju pikantan okus, ...

Jednom riječju, ako je prije nekoliko desetljeća u boljim građanskim kućama u nas pivo služeno kao aperitiv za božićni ili uskršni objed, ako su do prije nekoliko desetljeća i u nas pripremali kućno pivo, onda bez dvoumljenja možemo reći da i pivo spada u našu kulinarski tradiciju.

DUNAV



Ko je jedanput pio dunavsku vodu iz ispolca, taj se Dunava ne odriče*

Stara izreka stanovnika priobalnog područja

*ispolac; drvena sprava za izbacivanje vode iz čamca.

Rijeka koja je brza, koja valja i mutne i bistre svoje vode bogatom ribom, bogate riječnim otocima, rijeka koja je pjesma vode i šuma. Gdjegod se stane na obalu vide se neprekidna prostranstva, misli odlaze u minula vremena, a i danas se ovdje može vratiti prirodi, loviti i živjeti od ribolova.

Obilje plavnih područja, prirodnih mjestilišta, raj za sve vodene životinje i pernatu divljač. U svitanje, kad se polako sunce pomalja iz ravnice, čuje se kako se priroda budi, patke se praćakaju a riba grize, san u stvarnosti.

Mnogi povjesničari, putopisci, s ljubavlju su opisivali bogatstvo Dunava.

Štuka u proljeće, šaran cijelo ljeto, som i ljeti i u jesen, a bijela riba tijekom cijele godine.

Dunav bogato obdaruje, ne štedi svoj plod, svakome tko se malo potruži uloviti ribu.

Dunav je lijep, Dunav je uzburkan, strašan, Dunav treba voljeti, bojati ga se, poštovati ga i cijeniti.

Panonijska, koja je za vrijeme Ilira bila velikim dijelom pokrivena gustim prašumama, iskazivala je (Iliri) osobito poštovanje šumskom bogu **Silvanu** a kao lokalna božanstva spominju se natpisima **Savus, Dravus i Danuvius**, dok je ilirski bog izvora i rijeka **Bindus** izjednačen s **Neptunom**.

Osim kopnenog, u rimsko doba, veliku važnost imao je i vodeni put Drava-Dunav. Za prijelaz preko rijeke Rimljani su, pored upotrebe čamaca i brodova, gradili mostove. Tako je car Trajan, kada je polazio u rat na Daciju, prvi postavio pontonski most kod Osijeka. U vrijeme velikog prosperiteta Murse (Osieka) gradi se kameni most preko Drave.

U srednjem vijeku kvaliteta putova opada. Stare rimske ceste nisu održavane, a novi putovi, ukoliko ih je bilo, loše su građeni. Narod je zaostale tragove rimske ceste nazivao “kamenom ogradom” ili “vražjim putem” jer nije znao objasniti njihovo porijeklo. Rijeke Drava i Dunav i močvarni, teško prohodni tereni oko njih činili su prirodnu prepreku koju su uporni putnici savladavali na najrazličitije načine. Tako je, na primjer, Gottfried Lotarinški za prijelaz preko rijeke Drave naslagao mnogo drveta, načinio pleter od pruća i omogućio prolaz. Kod osječke Tvrđe podignuta je u srednjem vijeku skela. Ona je po obliku nalik na čamac. Šira je od njega, a krajevi su ravni da bi se utovar i istovar brže obavljao. Za razliku od čamaca koji su imali vesla, skela je lancem vezana za jaku, dugu žicu na obje obale rijeke. Prilikom prijelaza lanac klizi o žici i ne dozvoljava matici da skelu odvuče niz vodu. Skela se otvarala kod prolaza brodova, čamaca ili vodenice.

Skela je, kao prijevozno sredstvo, dugo zadržala svoju veliku ulogu u prometu. Tako je, krajem 18. stoljeća, na Dravi i Dunavu bilo nekoliko prijelaza skelom: 1. barčki kod sela Barča, nedaleko od Virovitice, 2. kod Valpova, 3. kod Iloka. Zanimljivo je da su skelom koja se nalazila kod sela Dalja, u 19. stoljeću, prevozili vlak s jedne strane Dunava na drugu. Parna lokomotiva s vagonima

vukla se pomoću debelih, čeličnih užadi na skelu, a potom ponovo na kolosijek na suprotnoj strani rijeke.

Za prijelaz preko rijeka se upotrebljavao čun i čamac. Čun je "iskopan" iz jednog komada drveta koje je na jednom kraju zašiljeno, na drugom tubasto. Imao je tri pregratka i dva kanata. Prvi pregradak je najuži, drugi kraći ali širi, a treći je najkraći i najširi. Za razliku od čunova čamac se pravi od više dasaka. Planke se kroje i ostavljaju na zemlji. Na planke se učvršćuju "kanati" pa se ravnaju uz stranice. Donje planke zovu se "dolma". Po dolmi "prišivaju" na određenom razmaku "egije". Za egije se učvršćuju na bokovima stranice. Zatim se stranice vežu za kanat koji je pričvršćen na dolmi. Time se završava prva polovica čamca. a druga polovica se radi kao i prva samo što je prednji kraj šiljatiji od zadnjeg. Kada je čamac gotov, obrne se naopak i u sastavke se utiskuje mahovina s drveta. Čunovi i čamci se u dubokoj vodi kreću uz pomoć vesala, a u plitkoj potiskuju štapovima. Na gazovima ili brdovima i plićacima prelazilo se hodanjem ili jahanjem. U nuždi se koristio i valov, dok su djeca savladavala prepreku u običnom koritu. Kad se rijeka zamrzne, mogla se preći hodanjem i u saonicama uz konjsku zapregu.

Za vrijeme Sulejmana II. (1520.-1526.) podignut je čuveni most, kod Osijeka, kojeg je užurbano gradila osmanlijska vojska. Gradio se šest godina, počevši 1529. godine, a radilo je 30.000 radnika. Bio je dug puna dva sata hoda (oko 6 km, 8565 koračaja) i prolazio je preko baruština i odvodnog terena preko Drave, preko pontona-stupova do sela Darde. Most je građen od hrastovih balvana, tako debelih da su ih dva čovjeka jedva mogla obuhvatiti. Na sredini mosta nalazili su se visoki "kiosci" za odmaranje putnika i prolaznika, pored kula i drugih utvrda Uvečer su se dizali pokretni dijelovi mosta i pristup mostu se zatvarao. Na obje strane mosta nalazili su se prolazi za pješake i ograde od stupaca. Širina mosta (17 koračaja) bila je takva da su se mogla dvojica kola bez zapreke mimoići. Most je u više navrata paljen i rušen. Potpuno je uništen 1685. godine.

KOPAČKI RIT* - Tajanstveno kraljevstvo života



Kopački rit nastao je poslije povlačenja Panonskog mora iz najveće tektonske depresije u jugoistočnoj Europi, gdje se sastaju Drava i Dunav. Priroda je ovdje očuvana onako kakva je bila u dalekoj prošlosti, a baš tu buja prašumska vegetacija koja je, istovremeno idealno stanište za razne vrste ptica i divljači. U ovom živom herbariju, jer je glavni fenomen rita šuma, najznačajnija drva su - *crna topola* i *bijela vrba* koja podnosi poplavljenost.

Jezikoslovci pretpostavljaju da naziv Kopački rit najvjerojatnije potječe od mađarske riječi “kapose”, što znači kopča i odnosi se na mostiće koji su u prošlosti premošćivali močvare i povezivali suha područja ili, što je možda i vjerojatnije, od slavenske riječi kopač i njemačke riječi ried a obje zajedno znače - močvarno tlo.

Prostrana plavna površina ove prašume prostire se na 33.000 hektara. Najveće je središnje jezero Kopačkog rita, srce Rita, koje nikad ne presuši pitkom vodom. Povezano je Hulovskim kanalom s Dunavom koji ga u proljeće obdaruje nabujalom vodom otopljenog Alpskog snijega. Tijekom cijele godine postojano je i Skadaško jezero. To su prirodna mrjestilišta i rastilišta za 50 vrsti slatkovodnih riba, među kojima, najznačajniji su *šaran*, *štuka*, *som*, *smuđ*, *kečiga* ... Ribari iz okolnih sela ovdje love ribe na prastari, tradicionalni način, kao što su poznati i po posebnom načinu pripremanja ribljih specijaliteta.

Oko 275 vrsta ptica živi u Kopačkom ritu, zaštićenom parku prirode. Tu stanuju i zavičajne, ali i ptice selice. Čak i prorijeđene vrste kao što su *crne rode*, *stepski sokolovi*, *orlovi štekavci*, *kormorani*, *bijele čaplje*, *divlje patke*, *divlje guske* ... Ovdje nalazi i stanište *vrana-c-kormoran* ili *morska vrana* koja skuplja snagu za daljnji put, jedući svakodnevno ribe veće od desetine svoje tjelesne težine

Od životinja u Kopačkom ritu žive divlje mačke, lisice, kune, a od krupnije divljači posebno mjesto ima jelen (prije uništavanja cjelokupnog Kopačkog rita, u Domovinskom ratu od strane Srba, bilo ih je ovdje preko 6.000) koji ovdje imaju trostruko veći prostor nego u drugim prirodnim staništima u Europi. Ovdje ima divljih svinja, a pojedini primjerci (prije uništavanja) bili su teški i po 300 kilograma. Vidra simbol ugrožene europske životinje pronašla je ovdje svoje utočište

Ovisno o vodi, odnosno o godišnjim dobima, mijenja se i slika životne zajednice; s proljeća i ljeti pružaju se na vodi sagovi lopoča i lokvanja sa žutim i bijelim cvjetovima, a posvuda iz vode vire trska, šaš, rogoz, vodena kuga. RIBE prispjele u rit s vodom, ovdje se mriješte, pa se ljeti voda upravo pjeni ribljim mlađem. Uz vodu i u vodi žive žabe, zmije, kornjače, rakovi, puževi, okruženi gušticama, trščacima, vrbicama, prašumom hrasta, brijesta i jasena, koji su nažalost devastirani i odneseni s onu stranu Dunava. U jesen, kad se voda povlači i kad počinje jesenska selidba ptica, u rit se vraća, da prezimi, divljač što se povukla pred proljetnim poplavama; stada jelena, krda veprova, divlje mačke, kune, lasice, zečevi i drugi glodavci. Kad Kopački rit prekrije snijeg i led, on i dalje živi svojim životom.

Posljednja barska prašuma-džungla na tlu Europe, koja je ostala kao u doba stvaranja svijeta, nažalost dobrim djelom je uništena, poharana od ljudi koji ne samo da ne znaju čuvati svoje, nego i tuđe, kao što žele i prisvojiti ono što im ne pripada.

Arheološki nalazi potvrđuju da su tu još Rimljani imali svoju utvrdu. Prema dokumentu iz 1212. godine, kojim Andrija II. daruje sjeverni dio Kopačkog rita, opisuju se granice terena i spominju mnoga obližnja sela, može se zaključiti da se ovo područje što svjedoci da je ta oaza ostala gotovo netaknuta 800 godina.

Prve zabilješke o istraživanjima potječu iz 1686.-1699. godine, kada je talijanski grof Marsillia proučavao ptičji svijet. Godine 1878. austrougarski prestolonasljednik Rudolf, strastveni lovac i ljubitelj prirode, s grupom prirodoslovaca, među kojima je bio glasoviti Alfred Brehm, parobrodom Wiena uputio se u dravsku deltu kako bi vlastitim očima uživao u netaknutom djeliću iskonske prirode, najvećem mrjestilištu dunavskih i dravskih riba i staništu nekoliko stotina vrsta ptica, nije ni slutio da će njegovi zapisi iz Kopačkog rita i

danas poslužiti kao priručnik o orlovima štekavcima, sivim čapljama ili drugim rijetkim pticama.

Prvi vlasnik lovišta pod nazivom “Belje” bio je princ Eugen Savojski u 17. stoljeću (od tada datiraju i pisani tragovi o kontroliranju lova, statistike o broju ubijenih životinja) a potom članovi kraljevske obitelji Habsburg. Od 19. stoljeća u doba vladavine obitelji Habsburg izgrađena su dva dvorca kompleksa Tikveš. Dvorci su ugošćavali cara Franju Josipa I., španjolskog kralja, njemačke careve i kralja Pruske. Kompleks Tikveš, koji je služio za odmor i lov, dvorske intrige, bio je u povijesti paljen i iznova građen. Za vrijeme Domovinskog rata Kopački je rit i dvorac Tikveš devastiran i opljačkan od novovjekih barbara s onu stranu Dunava. Između dva svjetska rata posjed pripada Državi SHS, odnosno Kraljevini Jugoslaviji, od 1941.-44. godine princu Albertu von Habsburgu. Od 1. siječnja 1991. godine u sastavu je “Hrvatskih šuma”.

Plejada kraljeva, plemstva i uglednika svjetskog glasa kroz stoljeća je otkrivalo i uživalo u tajanstvenoj ljepoti toga područja uživajući u kutcima netaknute i iskonske prirode. Ovakvih mjesta na Zemlji još je malo.

Od najveće riječne marine u Hrvatskoj Osijek do ušća Drave u Dunav ima 22 kilometra gdje počinju labirinti Kopačkog rita. Ploveći tradicionalnim *špicerom* (mali čamac jednosjed od crvene vrbe), *čiklovom* ili *laptašom* započinje putovanje jedinstvenim parkom prirode u kojem kao da još uvijek živi *Silvanus*, bog šume, i *Bindus* bog izvora i rijeka

*rit; područje ili zemljište uz rijeku ili jezero koje povremeno poplavljuje, močvarni kraj.

Daljinar po Dunavu**Daljinar po Dravi***Mjesta uzvodno od Vukovara km**Mjesta uzvodno od Vukovara km
do Donjeg Miholjca*

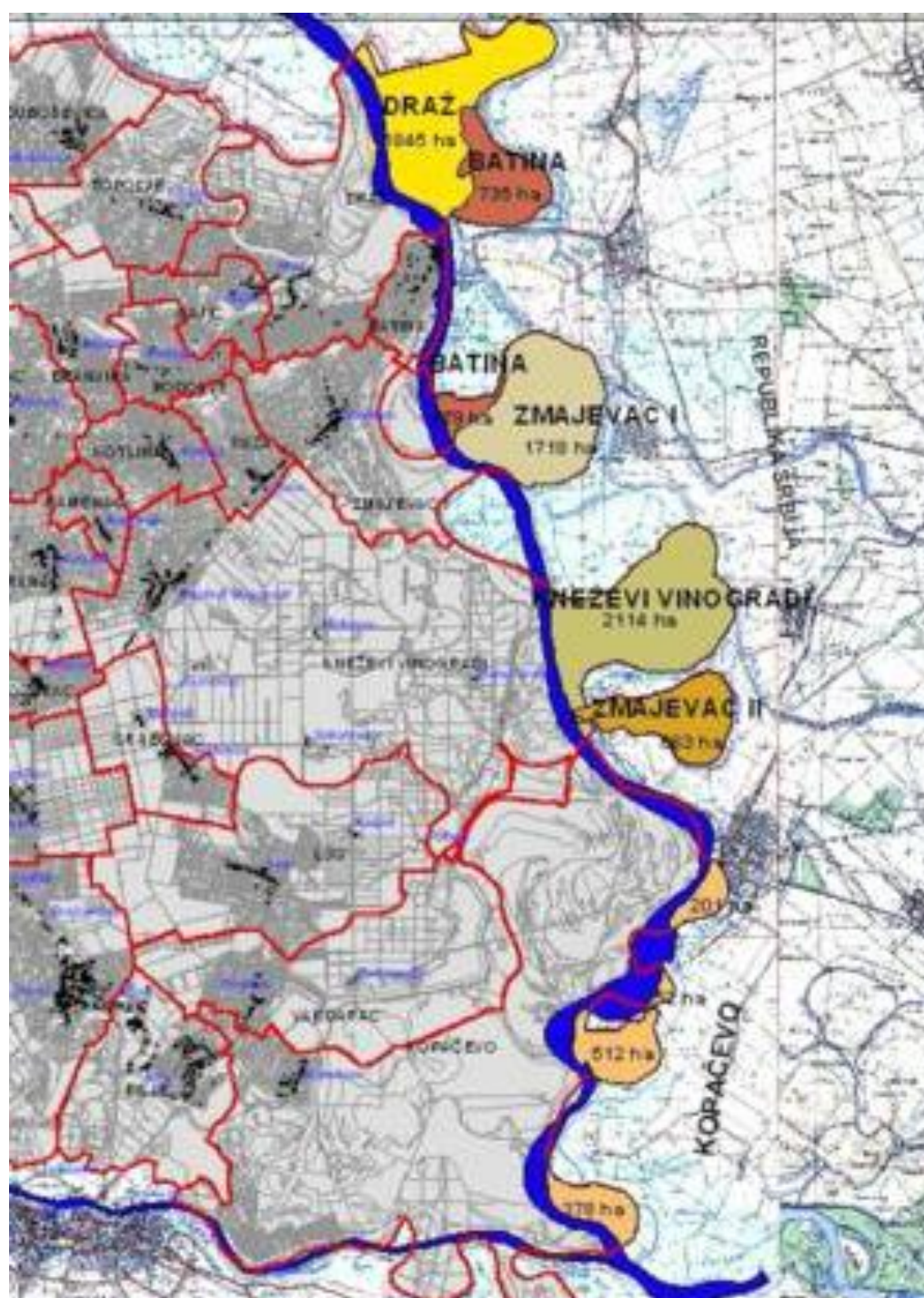
Državna granica s Mađarskom	98		
Tovarnik - Gornji kraj			
Šarkanjskog Dunavca	94		
Draž - Donji kraj			
Šarkanjskog Dunavca	93		
Signalna stanica	92		
Batina	90		
Veliko ostrvo, sredina	84		
Gornji kraj proseka Siga	83		
Kazuk	78		
Zlatna greda	75		
Donji kraj proseka Siga	73		
Jelenova greda	72	Donji Miholjac	75
Gornji kraj Vemeljskog		Belišće	50
Dunavca	71	Nard	41
Tikveš	69	Petrijevci	34
Petreška močvara	62	Josipovac	29
Ušće Petreškoga Dunavca	61	Retfala	24
Mala Buda	59	Osijek, Gornji grad	22
Donji kraj Vemeljskog		Tvrđavica	
Dunavca	58	Osijek, zimovnik	20
		Osijek, Donji grad	18
Kopački ritovi	55	Kopačevo	16
Batin fok	54		
Drava ušće	49		
Dravski kut	48		
Aljmaš	47		
Erdut	33		
Erdutsko ostrvo, vrh	32		
Željeznički most	31		
Erdutsko ostrvo, kraj	25		
Dunavac ostrvo, sredina	22		
Prkos, pustara	20		
Široko polje	19		
Dalj - Daljska okuka	18		
Daljski poloj	15		

Savulja	13
Turski Gradac	11
Borovo, željeznička stanica	5
Ilinci, pustara	4
Vukovar , željeznička stanica	2
Vuka - ušće - Vukovar	0

Mjesta nizvodno od Vukovara km

Vukovar	0
Jakovac, Skendra	10
Sotin	13
Lipovac, pustara	16
Opatovac	19
Gornji kraj proseka Mohovo	21
Mohovo	23
Šarengrad	28
Lokva	34
Ilok	36





Zidnjaci - Točkaste pregače s volanima





Sitnice koje su krasile nekadašnje kuće, i to ne samo kuće naših predaka, već i one naših roditelja, možemo vidjeti na sajmovima starih stvari, a neki koji imaju sreće možda će nešto pronaći i na tavanima. Na tavanima, pod prašinom možda će se naći i mitska Singerica, gobleni, bez kojih nije bilo ni jedene građanske ni seoske kuće. Što je u srednjem vijeku bio vez ili tapiserija to su bili gobleni iz našeg djetinjstva, uokvireni u pozlaćene okvire, nezaobilazni iznad trosjeda, fotelja, kreveta. Njima bi se katkada pridružili makramei, koji su ponosno dominirali zidovima njihovih vlasnika.

Uz vitrine pune porculanskih figurica, najčešće pastira, svirača i plesačica čuo se glasni zvuk ili kukanje kukavice, svakog punog sata, iz zidnog sata na batove. Zidni satovi nerijetko su bili s nekim ljepuškastim prizorom iza brojčanika koji je odmjereno i dostojanstveno mjerio protjecanje vremena.

Popodne u sjeni takvog sata pijuckala se kava među jastučićima na trosjedu. Servisi za kavu bili su porculanski, s pozlaćenim rubom, nerijetko s pastoralnim motivima. Da bi se kava popila, najprije ju je trebalo samljati u žutom mesinganom mlinčiću. Miris mljevene kave bio je uobičajeni jutarnji miris, a džezva su bile ne samo hrđave nego i starije od najstarijeg člana domaćinstva. Uz mlinac za kavu, obično je stajao i mlinčić za papar.

U ta nekadašnja vremena mnogi su predmeti sa starošću stjecali i ugled i čuvali su se kao najdraža uspomena.

Ričet, poriluk, mahune cušpajz, krastavci cušpajz i druga razna variva, u djetinjstvu smatrana zastrašujućima, pripravljala su se u crnim, crvenim s bijelim točkama ili rjeđe zemljanim loncima opleteni žicom.

Na kuhinjskim zidovima često bi se kočoperili tanjuri i poklopci lonaca na metalnim stalcima i **zidnjaci**.

Ukrasni vezeni – zidnjaci – tzv. „kuharice“ ili „dekice“ s idiličnim slikama i tekstovima, pribodeni na zid iznad „šparheta ili stola, ukrašavali su prvo građansku a kasnije i seljačku kuhinju, najviše u razdoblju secesije, sve do 50-60-tih godina 20. stoljeća, tj. do pojave visećih kuhinja.

Pouke i duhovite poruke o okretnim, šparnim, urednim i spretnim domaćicama, sa slikama-crtežima (*šlingerajem*), vezani su plavim ili crvenim koncem. Obično su kupovani na vašarima ili „poddrukerajima“ ili „heklerajima“ (obrt koji je štampao razne slike i natpise na platnu). Pouke su najčešće davale savjet oko jela. Kako se vremenom mijenjao izgled (frizura i haljina domaćica) može se dobro vidjeti iz tih „kuharica“, od duge kose sa uvojcima (kovrčama, velnama, „ondulacijama“) i dugim haljinama postepeno one dobivaju „bubi“ frizuru (kratko ošišana kosa sa šiškama na čelu; moda poslije prvog svjetskog rata) i kratke haljine.

To je bilo doba kada u kuhinjama nitko nikome nije smetao, gdje je domaćica u štirkanjoj pregači na „tufne“ (točkice, mrljice) i volane veselo trčkarala, promiješala zafrig (zaprška) na „fijaker šporetu“ ili onom zidanom obloženom keramičkim pločicama, sa sjajnim mesinganim prihvratima, pa stala

pripremati jelo za stolom. U kuhinjama nije bilo električnih strojeva, mikrovalnih pećnica, tosteri, napa i ekspres lonaca, ... Rukom se okretao mlinac, batom se tucao šećer, valjalom (oklagijom, razvijačem, rasukačem, matarelom) se razvijalo tijesto, a nož je domišljato znala naoštiti na rubu poklopca, ...

Te pouke i duhovite poruke, kao i narodne uzrečice o jelima ili vrstama namirnica, ne govore samo o našem jezičnom bogatstvu nego i našoj gastrokulturi, koju postepeno, nažalost dosta kasno, otkrivamo.

„Dobro došli, mili Gosti/ kod Hrvata se ne posti“.
„Kuharice zlato moje,/ tebe jelo hvali Tvoje“
„Djeca malena trebaju znati / svojoj majci suđe prati“
„Kuhati nije šala / kad je kuharica mala“
„Za ljubav i dobar ručak upamti savjet taj / on će stvorit tebi i tvom mužu raj“
„Bijeli golub Pepeljugi priča / da će skoro vidjeti Kraljevića“
„Svakoga dana, svake večeri nate mislim hoćeš doći / Dati kažem ljubavi moja
uvijek bit ću samo Tvoja“
„Dobra vrijedna djevojka / bit će brzo nevjesta“
„Ja Te ljubim, ja Te volim/ budi moja, ja Te molim“
„Uzet ću te neka znaju/ Živjet ćemo kao u raju“
„Pladanj taj Ti pun je svega/ Ali meni samo Tvoje srce treba“
„Od ljubavi nismo siti / Treba dobro jesti i piti“
„Dragi Mužu u podne nemoj odlaziti / jer Ja ću sebi drugog potražiti“
„Kuharice skuhaj ručak fino / pa ćeš dobit novac za kino“
„Mani se šale čovječe izgorit će mi ručak / šalit ću se do več“
„Kuharice manje zbori / Da Ti ručak ne izgori“
„Za poljubac dragi vremena sad nema / Treba dobar ručak prvo da se sprema“
„Čuj komšinice rođena / za priče nema vremena“
„Dimnjačaru đavolsko stvorenje / ne diraj me izgorit će mi pečenje“
„Zašto gledaš sad u lonac, / kad mi nisi dao novac“
„Čovječe u lonac ti ne gledaj / za kuhinju ti se nebrigaj“
„Ti se samo za poso staraj / a novac mi više stvaraj“
„Ako jelo dugo čeka / izgubit ću pola teka“
„Nemoj nikad jelu prigovarati / jer ćeš stime neugodnost stvarati“
„Poslije jela dobra kava / Svakom mužu prava slava“
„Za svakog muža, sreća je ta / kad žena dobro kuhat zna“
„Čista kuća dobro jelo / to je vrijedne kuharice djelo“
„Dobro došli mili gosti / u Hrvata se ne posti“ (misli se da se dobro jede)
„Jedimo i pijmo / Veseli budimo“

„Domaćine čestitamo i želimo vam zdravlje / uvijek rado doći ćemo na svako
Slavlje“

„Pij mužiću slatko vince / dati porumeni bijelo lice“
„Svirajte mi da belog danka / Evo vama cela stotinarka
Neka znade moja mila Anka / Da to plaća sve Narodna Banka“
„Najmilijeg gosta / Tri dana dosta“
„Naša djeca naša radost / neka znade što je mladost“
„Uz mladost i cvijeće / Kuća je puna sreće“
„Ljubi uvijek jer je slatko / vrijeme života je tako kratko“
„Gdje su pune /Zdjele/ Gosti se vesele“
„Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego
samo otpada s ražnja“
„Kad ručak skuham bolje / muž je dobre volje“
„Dobar ručak mužu daj / pa u kući bit će raj“
„Kuharica malo vrijedi / ako kuha a ne štedi“

Pučko mudroslovlje o hrani i jelima

Svaku natuknicu staviti na neparnu stranicu - dolje - ispod teksta, npr.:

Ne treba ti prekomorski začín, skuhaj kokoš na fašnički način.

- Na ražnju se pile peče, na maslacu brže se okreče.
- Temfani picek, zadovoljni micek!
- Suve šljive i bataci mi smo, diko, siromaci!
- Mlado pile, juha masna tu je još i kruška slasna.
- Na lijepom plavom tanjuru Katica polako vrti Juru.
- Pile malo s gljivama i vlascem bolje nego fešta s prascem.
- Kokot pliva u crvenom vinu kad ga vidim, osjetim milinu.
- Dva kestena jedna pura, svakom dojde gladna ura.
- U pećnici guska slatka dat ću dragom oba batka.
- Guščja mast i glavica zelja, čaša vina i biče veselja.
- Čehaj perje od patkice mlade, da se tvoji za praznik oslade.
- Patkica se s jabukom peče, mene dragi zagrlit neće.
- Rezanci su hrana slatka, kad u njima pliva patka.
- Gozba danas nije tanka, na stolu je pečena fazanka.
- Mladi vojnik broji dane, kad će k majci na fazane.
- Za fazanom kružim, s vrhnjem da ga združim!
- Domaćice, postavi tanjure, zec iz paca, svi se k stolu žure.
- Zeko se u vinu moći hoće l' draga k meni doći.
- To su jelo srnetinom zvali, a na tanjur junetinu dali.
- Dobra žena bere puža, da nahrani svoga muža!
- Pod pastrvom dobar žar, trbušćiću krasan dar.
- Šaran cvrči povrh žeravice, mojoj dragoj rumeno je lice.
- Špikani šaran, riba fina, dodajte mu rujna vina!
- Šaran tusti, čorba ljuta omastiću se ovog puta.
- Usred ljeta na vrućini lonac za "fiš" se dimi.
- Nožice sam stavila u lonac ili dođi il' je s tobom konac.
- Kuharici našoj črleni se lice, na šparhetu prekipela juha od prasice.
- Gazdarice s vatrom žuri, već dvorištem prase juri.
- Kad se prase iz pećnice vadi tko bi tada bojao se gladi.
- Ružmarinom svate krase, a kuharica kiti prase.
- Kotletima nema para ako poznaš svog mesara.
- S lećom janjetina, prava gozbetina!
- Kad u sosu janje kuha, to je hrana s mnogo duha.
- Što kuhinjom zamiriše sada to se krčka janjetina mlada.
- Pivo i jaje hranjiv obrok daje.

- Poriluk u pivu pliva, moj je dragi vatra živa.
- Meso se u rolu peklo, vinčeko iz bačve teklo.
- Nitko neće ostat gladan kad nareže jezik hladan.
- Oj, curice, draga li si meni, k'o jamuža uz krov ječmeni.
- Sinoć baba počastila zeta, ispekla mu jezik od pileta.
- U krastavca stasa kriva čudesna se snaga skriva.
- Zeleno zelje, kiselo i slatko uz tebe i meso, guta se glatko.
- Zelje - bogačko veselje.
- Kupus, repa i slanina, to su braća i družina.
- Spet su dekle krumpir pekle, dečkima su gaće slekle!
- Krumpiriči okrugli i mladi, curica se rado njima sladi.
- Krumpiri se krumpiraju, curice se ne diraju.
- Nema jela, ni mira bez kuhana krumpira.
- Skupocjeni krumpir mladi može život da zasлади.
- Krumpir guli curica kratka joj je suknjica.
- Par krumpira i dva jaja još od Rima jede raja.
- Krumpir slatki, sirac bijeli to na stolu nas veseli.
- Kukuruz s mesom grabim onda mladu curu vabim.
- S jajima kukuruz, nadahnuće muza!
- Na štednjaku grah se kuha, bit će još i fina juha.
- Kuharica grah pasira, dok joj momče ne da mira.
- Punu torbu graha nosim trbuhom se ja ponosim.
- Sir sa grahom nije ništa, ak' ne dodaš tri gemišta.
- Ko u glavi ima kvar, grašak će popraviti stvar.
- Dok se miris fini širi, iz tanjura peršin viri.
- Bijele nogice u curice, a u kaci glavice!
- Slatki kesten, sočna govedina zalij bocom domaćega vina.
- Jedem grožđe i pjesmicu pjevam a pečenku umakom zalijevam.
- Možeš grožđe brat tad, kad utažiš žeđ i glad.
- Ljubavi koprivu mi daj, pa ćeš vidjeti što je raj.
- Kad u jelo kopar staviš na sve brige zaboraviš.
- Što to draga u kuhinji stišće, to je meso i vinovo lišće.
- Od mesa je bolja šljiva, kad u vrhnju pliva.
- Gulaš sa čubarom, toplije pod šubarom.
- Crne višnje, crno vino s malo mesa, baš je fino.
- Sjeti se mrkve, kad ti se smrkne!
- Mahuna je prava stvar, kuhinje je pravi dar.
- Budite ugodno zatečeni uz kelj pupčar zapečeni!
- I poriluk je delikatesa ako dodaš puno mesa.
- Na tanjuru zamiriše repa mladi momak kuharici tepa.
- Rajčica se u tavi rumeni probaj dragi a onda me ženi.
- Jajca, senf i rotkvica umak miješa curica.
- Tikvice na svaki način užitku su svakom začín.

- Žganci i čvarci, neumorni starci.
- Palenta je posna hrana a kukuruz nema mana.
- Ako ti je trbuh prazan stavu kašu tad u kazan.
- On nam skriva slatku tajnu kako kuha kašu sjajnu.
- Sve curice i svi klinci vole kad se peku mlinci.
- Jetrica su krepka hrana sa groždem im nema mana.
- Jabuke i celer nemaš diko fele.
- Od mesa je bolja šljiva, Kad u vrhnju ona pliva.
- Ako dragi hoćeš sina, s orasima miješaj vina.
- Bosiljak i vino miriši nam fino.
- Kad ispeče pogaču od maka poljubac bi dala njemu svaka.
- Babice su krafne pekli, mačkari su ih odvlekli.
- Košćice u kolač sprašim, praznom bućom ljude plašim.
- Jabukove štruce kratke mom Adamu bit će slatke.
- Kad se bazgin cvijet posiječe popečak se vrući peče.
- Palačinke s vinom odišu milinom!
- Spekla si bum greblicu potom spila kupicu.
- Kad ispeče pogaču od maka poljubac bi dala njemu svaka.
- Cmrkne kak čmelička, gotne kaj telička (čmelička – pčelica).
- I pijana vrana zna gdje je bara.
- Sve je dobro dok je vino kiselo, rakija ljuta a pivo gorko.

PROMOCIJA RESTORANA I JELA

(Kultura stola)

Kriterij ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja

Danas, kad vlada opća žurba, objed se uzima u restoranima brze prehrane te je stoga pojam „kulture stola” pogrešno vezan za praznični objed sa ili bez prijateljskog društva. Povijest nam govori, da je jedenje odraz društva. Laipciški hotelijer Robert Stutzenbacher posvetio je knjigu „Das Diner“ (iz 1895./doba „Belle epoqe“) svim tajnama „kulture stola”. Knjiga je namijenjena domaćicama, gastronomima, konobarima, kuharima i upućuje čitaoca do pojedinosti. Svojim pristupom u objašnjenju ne ostavlja nikakve nedoumice. Vrijedan dio knjige je i osvrt na higijenske savjete koji se moraju poštivati u kuhinji, vodič za korištenje mesa u francuskoj kuhinji kao i uputstvo za nabavu živežnih namirnica i pica.

Kulinarski leksikon iz 1908. (engleskog kuhara Charles Herman Senn-a), riječ „diner“ objašnjava kao „10 - sati“ (dix heures), što je bilo vrijeme kad su Normani uzimali svoj obrok.

Klasična pravila posluživanja, koja se i danas koriste, su spoj francuskog i ruskog načina vremenom dopunjen novinama kao: čuvenom Augustu Escoffieru (1846.-1935.) kuhari mogu zahvaliti što im je omogućio da na stol stave „izložbeni pladanj“, kojim su pokazali svo majstorstvo u priređivanju i ukrašavanju jela. Kod tog načina je pečenje u kuhinji izrezano na obroke i složeno na pladanj, što je od kuhara zahtijevalo umijeće takvog načina priređivanja.

Stara pravila ponašanja za stolom zamijenili smo novima, koji su, bar što se Zapada tiče, postala opća, jer u našoj civilizaciji različiti načini žvakanja ne otkrivaju više nikakve ni nacionalne ni lokalne tradicije; oni su jednostavno dobri ili loši. Naša ponašanja ne predstavljaju više slobodan hod, zadržavamo jedno, ukidamo drugo i tim prvim povjeravamo da prenose ustaljene poruke.

Lijepo ponašanje zahtjeva da se ono što je potrebno, učini, ali da se pri tom ništa ne čini na brzinu.

Hoće li ugostiteljski objekt biti „dobar“ ili „loš“ ocijeniti će gosti na osnovu ukupnog dojma tj. ugodnog ambijenta (što stvara osjećaj povjerenja i obiteljskog ugođaja; kvaliteti stolica i besprijekornom higijenom/sanitarni prostor/), položajem dodijeljenog stola (tišina i mir također su važni), kvaliteta posluživanja (čekanje narudžbe, jela i plaćanje), ponuda jela (pri čemu je posebno važna raznovrsnost, okus i temperatura jela).

Sve to može se svrstati u četiri kategorije, na osnovu čega svaki ugostitelj može otkloniti moguće slabosti i unaprijediti svoje poslovanje:

Mogući problemi

<i>problemi s posluživanjem</i>	<i>problemi s općim uvjetima</i>
<i>posluživanje nije dovoljno brzo</i>	<i>restauracija je prebučna</i>
<i>osoblje je neljubazno</i>	<i>pristup objektu je nezgodan</i>
<i>posluživanje je nepažljivo (cilj je brza otprema gostiju)</i>	<i>prostorni uvjeti ne zadovoljavaju</i>
<i>nedostatno pružanje savjeta</i>	<i>posuđe je oštećeno</i>
<i>dug čekanje na plaćanje</i>	<i>reklamacije zbog sanitarnih uvjeta</i>
	<i>čistoća stola ili restauracije ne zadovoljava</i>

<i>problemi s ponudom jela i pića</i>	<i>problemi s organizacijom</i>
<i>pritužba na kvalitetu jela</i>	<i>položaj stola gostu se ne sviđa</i>
<i>pića su loše temperirana</i>	<i>dugo se čeka od trenutka narudžbe do usluge</i>
<i>pritužba na veličinu porcije</i>	<i>dugo se čekaju pojedini sljedovi</i>
<i>jela i pića su preskupa</i>	<i>dugo se čekaju pojedini sljedovi</i>
<i>izbor jela i pića je premalen</i>	<i>rezervacija stola je nemoguća</i>
<i>neodgovarajući omjer cijene i usluge</i>	<i>rezervacija stola je nemoguća</i>

Razlog odlaska u restoran, temeljem iskustva, može se također sustavno odrediti na slijedeće kategorije:

Motivi za odlazak

proslava, rođendan, vjenčanje, godišnjica...
odlazak s partnerom/partnericom radi ugodnog doživljaja za oboje
jesti u restoranu pridonosi zadovoljstvo
kad se želi sastati s prijateljima
poslovni ručak
kad se nema volje kuhati

Vrsta restorana u koji se najčešće odlazi

pivnica, pizzerija
restoran brze prehrane
restoran s domaćim jelima
hotelski restoran
restoran sa stranom kuhinjom
restoran u sportskom objektu

Kriterij za ocjenu restorana

dobra kvaliteta jela
čistoća
ljubazna poslugi
povoljna cijena
lijepo uređen restoran
prostor za nepušače

Kao što slikarstvo treba zadovoljiti čulo vida, muzika čulo sluha, gastronomija s primjerenom uslugom, urednim i uređenim stolom, dobro pripremljenim i lijepo složenim jelom stavlja sve u jedan okvir, i treba zadovoljiti *okus, miris i oči*.

Ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja

U mnogim tiskovinama, naročito ljeti, pojavljuju se ankete s tabelama tj. ocjenama restoracija i primjerenost posluživanje. Pri takvim tabelama, s ocjenama, nisu nikada priloženi i objašnjeni kriteriji koji su primijenjeni kod ocjenjivanja, što je najveći nedostatak, jer se dovodi u sumnju i sâm rezultat ankete.

ocjena restoracije	negativnih bodova
pogrešan odabir i nepravilan redoslijed jela u menu-u	1-3
nepravilno ispisan jestvenik	1-4
vrsta i materijal stolnog rublja	1-2
nepravilno postavljen stolnjak	1-2
veličina i oblik ubrusa nepravilni	1-2
postava (couver) nepravilno postavljena u odnosu na menu	1-5
vrsta i veličina pribora ne odgovara jelu za koje je postavljena	1-3
vrsta čaša u odnosu na pića nepravilno odabrane	1-2
redoslijed čaša nepravilno postavljen	1-2
inventar na stolu nesimetrično postavljen	1-2
Menu karta nepravilno postavljena	1
posipači za sol-papar nisu postavljeni	1-2
tanjur za kruh nije postavljen ili nepravilno postavljen	1-2
dekoracija i izbor nepravilan	1-2
posluživanje nije dovoljno brzo	1-3
ponašanje osoblja	1-4
dugo čekanje na narudžbu	1-4
dugo čekanje na plaćanje	1-4
bučnost restoracije	1-4
pristup objektu	1-4
prostorni uvjeti	1-4
posuđe je oštećeno	1-4
sanitarni uvjeti	1-4
čistoća restoracije	1-4
odnos cijene prema usluzi jela i pića	1-4
izbor jela i pića nedovoljan (ocjena za istu kategorizaciju objekta)	1-4
rezervacija stola nije moguća	1-4
ukupni dojam	1-4
ukupan broj bodova:	

ocjenjivanje jela:

hladno predjelo			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	Zadovoljava

juha			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

toplo predjelo			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

glavno jelo			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

desert			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

u svakoj kategoriji označuje se samo jedna ocjena znakom x

ukupno bodova:

Kod tradicionalnih (autohtonih) jela treba voditi računa o vrsti namirnica (porijeklo - autohtonost/regionalnost), ne smiju se koristiti tvornički začini, posude u kojoj se priprema jelo i posude u kojima se jelo poslužuje.

priprema jela
(kriteriji vrijede i za smotre nacionalne kuhinje)

broj bodova

vještina izrade hladnog predjela	1-4
ukrašavanje hladnog predjela	1-2
vještina izrade juhe	1-4
vještina izrade toplog predjela	1-4
ukrašavanje toplog predjela	1-2
vještina izrade glavnog jela	1-5
ukrašavanje glavnog jela	1-2
vještina pri izradi deserta	1-4
ukrašavanje deserta	1-2
ukupni dojam	1-5

ukupan broj bodova:

posluživanje			
kultura rada	kultura rada	brzina i točnost	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

ukupno bodova:.....

rad poslužitelja (konobara) broj negativnih bodova

radna odjeća	1
rad i čistoća na radnom mjestu	1-2
rukovanje priborom	1-3
nepreciznosti kod postave couvera i radnog stola poslužitelja	1-2
nepravilnosti u dočeku i smještaju gostiju	1
nepravilnosti u posluživanju aperitiva	1
nepravilnosti kod posluživanja hladnog predjela	1-2
nepravilnosti kod posluživanja vode i vina	1-4
nepravilnosti kod posluživanju juhe	1-2
nepravilnosti kod posluživanju toplog predjela	1-2
nepravilnosti kod posluživanja glavnog jela	1-5
nepravilnosti u pospremanju upotrebljenog posuđa	1
stol nije očišćen poslije glavnog jela	1
nepravilnosti kod posluživanju deserta	1-2
nepoznavanje sastava i načina pripremanja jela	1-4
nepoznavanje karakteristika pića	1-4
nepravilnosti kod posluživanja kave i digestiva	1
nepravilnosti u ispraćaju gosta	1
opći dojam	1-3

ukupan broj bodova:

priprema jela pred gostom (rad za stolom gosta) broj negativnih bodova

nisu obavljene potrebne pripreme	1-3
urednost i čistoća kolica za pripremu jela	1-3
tava prije upotrebe nije zagrijana	2
poslužitelj ne radi po nalogu	1-2
poslužitelj izostavio određene namirnice ili pića	1-3
poslužitelj pri radu ne koristi odgovarajući pribor	1-2
nepažljiv pri rukovanju priborom (radi buku)	1-3
jelo nije pravilno usplamćeno (flambirano)	5
vatra se gasi tijekom rada	1
tanjuri nisu zagrijani	2
jelo nije pravilno složeno na tanjur	1
nakon uporabe nije pospremljeno posuđe i pribor	1
poslužitelj nema dovoljnu spretnost	1-5
urednost prostora nakon završetka rada	1

ukupno bodova:.....

pripremanje barskih pića			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

u svakoj kategoriji označuje se samo broj negativnih bodova
jedna ocjena znakom x

nisu obavljene potrebne pripreme	1-3
poslužitelj ne radi po nalogu	1-2
poslužitelj pri radu ne koristi odgovarajući pribor	1-2
čase prije upotrebe nisu ohlađene	3
nije ocijeđena voda iz posudice za miješanje	3
prolijevanje prilikom lijevanja iz boce	2
prolijevanje prilikom lijevanja u čase	2
premalo ili previše pića u čašama	1-3
urednost prilikom ukrašavanja	1-2
nakon uporabe nije pospremljeno posuđe i pribor	1
poslužitelj nema dovoljnu spretnost	1-5
urednost prostora nakon završetka rada	1
sveukupni dojam	1-4

ukupan broj bodova:

Kad su jela dobro pripremljena i kad je posluživanje u skladu s pravilima, onda su i gosti spremni platiti, pa makar cijena bila i nešto viša.

NORMATIVI

Normativi (lat. norma) hrane i pića; u ugostiteljstvu propisana količina materijala (namirnica i pića) koja se može potrošiti za pripremanje nekog jela, odnosno pića. Normativi su osnova za kontrolu utrošenog materijala i planiranje nabave, za izračunavanje cijena pripreme, a time i prodajne cijene određene ugostiteljske usluge

Količina namirnica za jedan obrok

količina namirnica koja se daje u porciji važna je radi oblikovanja cijene, ali se je isto tako mora pridržavati kod posluživanja, da ne dolazi do zakidanja gosta. Težinske količine ne mogu se poštivati uvijek u gram, što ne znači da je dozvoljeno odstupanje kao pravilo:

Količina namirnica za 1 osobu

<i>Hladno predjelo</i>	
šunka	10 dag
sirova slanina	10 dag
hren naribani	2 dag
kiseli krastavci	1,5 dag
luk	5 dag
rotkvice	pola vezice
svježi kravlji sir	15 dag
vrhnje	1 dl
<i>Juha</i>	2,5 dl (1 litra juhe obično je za 5 porcija; 1 porcija je 1/16 litre)
količina namirnica za juhu po osobi	nasjeckani peršin 1 - 2 g grah za juhu 4 dag grašak za juhu 6 dag tijesto kao prilog (juha) 2 dag
<i>Meso</i>	
s kostima, prema vrsti, kakvoći i načinu pripreme	20-25 dag bruto
načinu kuhanja i posluživanja	12-15 dag neto
suho meso	12-15 dag neto
perad (svježa i načinu pripreme)	30-40 dag bruto
divljač	25-30 dag bruto
<i>meso (pripremljeno-gotovo)</i>	
Beefsteak (Entrecôte, Rostbraten)	16-18 dag
Chateaubriand, Entrecote double	35-40 dag
Côte de boeuf, po narudžbi, po osobi	cca. 30 dag
Filets mignons, 3 komada po osobi, po komadu	5-6 dag
gulaši , ragui à la carte,	15-16 dag
naravni odrezak	15-16 dag
bečki odrezak	12-15 dag

svinjski kotlet à la carte, 2 komada po	8-10 dag
svinjski kotlet i menu, 1 komad	10-12 dag
teleći kotlet, 1 komad po osobi	18-20 dag
teleći odrezak	16-18 dag
Turnedos, 2 komada u porciji, po komadu	8-9 dag
Turnedo, 1 komad u menu	10-12 dag
T-Bone-Steak, po narudžbi, po osobi	cca. 30 dag
Perad	
piletina za paprikaš	30 dag
guska	35 dag
pečena hladna purica	35 dag
punjena pureća prsa	15 dag
patka	35 dag
purica	35 dag
purica na zagorski način za 10 osoba	minimum težine 2 kg
Teletina	
teleći ujušak	16 dag
teleći but	22 dag
teleća prsa	18 - 20 dag
teleća lopatica	24 dag
teleća koljenica	35 dag
Govedina/Junetina	
goveđi but	22 dag
goveđa pisana pečenica	20 dag
odrezak	18 dag
Svinjetina	
pečeni hladni odojak	35 dag
pečeni hladni svinjski hrbat	20 dag
pečeni svinjski but	22 dag
buncek	40 dag
dimljeni kuhani buncek	30 dag
Divljač	
biserka	30 dag
fazan	25-35 dag
srna	25 dag
srneći medaljon	18 dag
vepar	20 dag
zec	35 dag
Iznutrice	
goveđi jezik	10 dag
mozak	16 dag
bubrezi	16 dag
teleća jetra	15-18 dag
teleće srce	25 dag
fileki sa slaninom	13 dag
teleća plućica	18 dag
Riba u cijelosti	

à la carte, uobičajeno	25-30 dag (za filet 20 dag)
kao filet (predjelo ili menu)	10-15 dag
kao filet (glavno jelo)	18-20 dag
som filet	15-25 dag
šaran pohani	15 dag
šaran prženi	25 dag
šaran punjeni	20 dag
žablji kraci	8 kom
Kobasice	
domaće krvavice	20 dag
domaće pečenice	20 dag
Prilozi težina ovisi o načinu ukrašavanja jela („garniranja“), kao i o tome da li dolazi jedan ili više priloga i da li su u sastavu laki i zasitni prilozi	
zeleno i lisnato povrće	20-25 dag
korijenasto povrće	15 dag
suho povrće, različiti načini pripreme	4-6 dag
suho voće, različito	5-8 dag
voće u kompotu	20 dag
tijesta (ovisno o načinu pripreme)	3-5 dag
svježe varivo	25 - 25 dag
ujušak	30 dag
grah s kiselim zeljem	graha 6 dag kiselog zelja 10 dag
grah s ričetom	graha 5 dag ječmena kaša 4 dag
mahune (prilog)	3 dag
hajdina kaša	12 dag
krumpira	15-30 dag
proso	5 dag
ječmena kaša	10 dag
žganci	10 dag
tijesto kao glavno jelo	10 - 12 dag
zasitni prilozi	
riža	4-5 dag
valjušci	4-5 dag
tijesta	4-5 dag
sočiva	4 dag
krumpir (ovisi o načinu pripreme)	25-30 dag

Gubitci kod pripremanja namirnica

<i>Povrće kod čišćenja</i>	
Celer	30%
Cikla	20%
Cvjetača	25%
Grašak (mahune)	60%
Hren	10%
Kelj	30 %
Kesten	20%
Koraba	30%
Krastavac	5%
Krumpir	25%
Mahune	5%
Mrkva	20%
Špinat	10%
Tikvice	10%

Gubitci kod voća

Bademi s ljuskom	30%
Breskve	15%
Grožđe	10%
Jabuke, kruške	20%
Jagode	5%
Marelice	10%
Limun	45%
Orasi i lješnjaci s ljuskom	30%
Orasi lješnjaci očišćeni	3%
Šljive	15%
Trešnje i višnje	15%

Gubitci kod riba

Grgeč	65%
Linjak	40%
Pastrva	30%
Som	50%
Smuđ	40%
Šaran	50%
Štuka	60%
Rak slatkovodni	85%

Gubitak na težini namirnica kod različitih oblika toplinske obrade

<i>Glavno jelo</i>	Nježni komadi mesa	Čvršći komadi mesa
Oblik obrade		
pečenje (polukrvavo)	15 - 20 %	-
pečenje (ne krvavo)	cca. 25%	cca. 30%
pirjanje (tamno meso)	cca. 30%	cca. 35%
kuhanje	cca. 35%	cca. 40%
poširanje	cca. 10%	cca. 15%
<i>Toplo međujelo</i>		
poprženo meso	cca. 10%	cca. 10%
pečeno na žaru	cca. 10%	cca. 15%
kuhano	cca. 20%	cca. 25%
pirjano	cca. 26%	cca. 35%
<i>perad</i>		
patka	cca. 30%	cca. 40%
guska	cca. 35%	cca. 40%
tovljene kokoši, purice	cca. 15%	cca. 20%

TEMPERATURA JELA I NAPITAKA

Za ljudski organizam vrlo je važna temperatura jela jer mu ona pri određenoj temperaturi najbolje ide u tek a to je jedno od mjerila njihove kvalitete. Najpogodnija temperatura hrane za ljudski organizam jest temperatura ljudskog tijela. Od te temperature često se odstupa, jer su neka jela ukusnija na nižoj, odnosno višoj temperaturi. U menuu je najbolje da se izmjenjuju topla i hladna jela

Temperatura jela pri posluživanju

Pečenke, kašasta hrana, juhe, čaj, kava	40-45 °C
Mlijeko toplo	35-40 °C
Kruh (najviše)	30 °C
Mlijeko (hladno)	15-18 °C
Svježa voda upravo natočena	8-13 °C
Ledena voda u kojoj plivaju kocke leda (pije se uz alkoholna pića)	4 °C

Povoljne temperature nekih napitaka:

Winatage; vinatage; character port cream ili mlijeko; brown sherry	19-20 °C
Likerska vina	18-20 °C
Stara i teška crvena i crna vina; konjak-vinjak	16-18 °C
Želučani likeri	15-17 °C
Emulzioni likeri	14-18 °C
Ostali likeri	11-14 °C
Tamno pivo – gemišt	10-12 °C
Mlada, nova bijela vina; rosé vina; bijela vina; kvalitetna i visokokvalitetna vina; svijetlo pivo; prirodni voćni sokovi	10-12 °C
Prirodni pjenušac (šampanjac), špricer	5-7 °C
Starija sortna bijela vina	6-10 °C
Tekuća pitka voda	8-10 °C
Izbiranje bobica; slatka vina iz biranih bobica poslije sušenja, desertna vina	13-15 °C
Laka do srednje teška crvena i crna vina	14-16 °C
Plemenita bijela vina (kao kasna berba)	11-13 °C
Aperitivne rakije	6-10 °C
Umjetna bezalkoholna pića	4-8 °C

MJERENJE BEZ VAGE

Svi navedeni naputci (recepti) dati su za četiri osobe ukoliko to nije drugačije, posebno, označeno.

I bez vage mogu se uspješno pripremiti jela po naputku, pridržavajući se propisanih količina sastojaka. U nekim naputcima količine su već naznačene, na primjer na žlice i ne treba ih vagati. To znači da žlicom valja zagrabit sipku namirnicu i nožem izravnati površinu, da određene namirnice budu samo do ruba žlice. Gušće namirnice treba zaravnati. Mjeri li se tekućina na decilitre ili litre, tada će dobro doći plastična posuda s oznakama količine te baždarene čaše (s crtom i natpisom - 2 dl, 1 dl ili 5 cl). Posudu ili čašu najbolje je staviti na povišeno mjesto u visini pogleda, to je jedini način točne provjere. Količine izražene u dekagramima mogu se odmjeriti, dosta točno, žlicom za juhu:

1 žlica bijelog brašna	1 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica pšenične krupice ili tarane	1 dag
1 žlica zobenih pahuljica	1 dag
1 žlica šećera u prahu	1,5 dag
1 žlica kristal šećera	1,5 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica mrvica	1,2 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica riže	2 dag (vrhom puna - 4 dag)
1 žlica soli	2 dag
1 žlica škrobnog brašna	1,5 dag
1 žlica ulja	1,4 dag
1 žlica mljevene kave	3 grama
1 žlica kakaa	1 dag
1 žlica mlijeka	oko 1,5 dag
1 žlica krupice	oko 1,5 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica masti	2 dag
1 žlica maslaca	4 dag
1 žlica majoneze	3 dag
1 žlica ribanog sira	oko 1 dag
1 žlica mljevenih oraha	1 dag
1 žlica mljevenih lješnjaka	1 dag
1 žlica groždica	2 dag
8 žlica vode	otprilike 1/8 l
6 žlica vode	otprilike 1/10 l
1 čajna žličica soli	5 grama
1 čajna žličica šećera	5 grama
1 čajna žličica praška za pecivo	3 grama
1 čaša od 2 dl sadrži:	
brašna	9,5 dag
šećera u prahu	12 dag
šećera u kristalu	16 dag
sirove riže	12 dag
ribanog sira	12 dag

<i>1 šalica</i> sadrži oko 250 grama ili 1/4 l	
1 šalica mrvica	oko 5 dag
1 šalica riže	oko 25 dag
1 šalica brašna	oko 11,5 dag
1 šalica krupice	10 dag

UMJETNIK U SJENI (i o kuharskom nauku)

Kulinarstvo je staro koliko i čovjek, jer je i primitivno ljudsko biće bilo svjesno da od hrane ne zavisi samo život već i zdravlje, i da hrana čovjeku može pružiti mnoga zadovoljstva. Sama riječ *kulinarstvo* kazuje nam, da je to - vještina pripremanja biranih jela, a izraz je nastao još u vrijeme Rimljana od latinske riječi *culina* - kuhinja (preneseno, hrana/jelo). Kuharstvo je znanje o kuhanju, a kuhati znači pripremati hranu, pripremati jelo, odnosno sam proces kuhanja. Drugim riječima kuharsko umijeće je korištenje stečenog znanja i iskustva raznih kuhinja u pripremanju jela.

Začetak kuharstva u današnjem smislu riječi su gozbe poslije žrtvenih običaja, koji datiraju iz prapočetka civilizacije. U čast bogova i predaka, spaljivale su se cijele životinje i prinosile kao žrtva, kasnije se prinosio samo dio, dok bi ostalo pojeli sudionici žrtvenog obreda. Tokom mnogih stoljeća to su bili skoro jedini izvori mesne hrane, te su redovno žrtvovanja bile prave svetkovine.

Proučavajući povijest kroz minula tisućljeća puno se može naučiti i o kulinarскоj prošlosti, kako su se pripremale namirnice, koje su se namirnice upotrebljavale i na koji su se način usluživale. Jedan od najvrjednijih arheoloških nalaza koji nam u tome pomaže je zemljana ili glinena posuda (omiljena od davnih generacija), koja nam govori o načinu življenja kao i dali se živjelo na višem ili nižem stupnju od nekih drugih naroda iz istog doba. Način njihove izrade, ljepota ukrašavanja, brojnost sličnih oblika ali različitih po veličini govori nam i o uporabnoj vrijednosti, a jedna od njih je termička obrada namirnica.

Ni za jednu kuhinju zgotovljeno jelo nije jednostavno zgotovljeno, već je to uvijek rad koji ima točno određeni početak i završetak. Ni prijesno ne postoji u čistom stanju, samo se neke namirnice mogu jesti, pa i one pod uslovom da prethodno budu oprane, oljuštene, isječene i gotovo uvijek začinjene. Mitovi, obredi ili jednostavni običaji uvijek su između pečenog i kuhanog.

Pečeno se stavlja na stranu prirode, to je život u šumi (muški spol), priprema se na otvorenom i pripada kuhinji koja se nudi strancima. Meso se nekada uglavnom peklo na žaru ili ražnju, odnosno palilo. Pečeno se vezuje i na prijesno zbog toga što se najčešće nepotpuno peče što je za neke izuzetno kvalitetno.

Kuhano se stavlja na stranu kulture, radi toga što kuhanje zahtjeva korištenje posuda, koje je proizvod kulture i predstavlja seoski način života (ženski spol), i intimnoj kuhinji tj. maloj zatvorenoj grupi. *Kuhano je život, pečeno smrt* tako se i za kotlić kazivalo da je *besmrtan*. Kuhanje se obavlja zahvaljujući posudama od pečene zemlje ili kod naroda koji nisu znali za grnčariju u posudama od drva u koje se potapalo užareno kamenje. Obje vrste posuda, koje su generacije i generacije čuvalе, pazile, čistile, popravljale poslije svake upotrebe i stavljale na svoje mjesto da bi se mogle koristiti više puta, ubrajaju se među

najtrajnije kulturne predmete. Korištenje lonaca i tava za kuhanje uživalo je poseban ugled i smatralo se dokazom civilizacije.

Još je Aristotel kuhanom davao prednost pred pečenim zato što se njime bolje eliminirala sirovost mesa: *“zato što su pečena mesa sirovija i suhoparnija od kuhanih....”*. Drugi su davali prednost pečenom i pored toga što je u velikom broje slučajeva ispečenost bila nejednaka, samo mjestimično ili samo iznutra ili samo izvana. Skoro dvije tisuće godina kasnije, danas, zar se po želji gosta ne radi mesno jelo priređeno kao: krvavo, polupečeno ili pečeno.

Francuski tekst iz 12. stoljeća (Hugues de Saint-Victor, De Institutione novitarius, in: Franklin str. 157) o pripremanju mesa kaže:

Kada pripremaju meso, neki se uzaludno trude i izmišljaju bezbroj načina kuhanja, prženja i začinjavanja, izvoljevajući poput trudnih žena čas meko, čas tvrdo, čas hladno, čas vruće, sad kuhano, sad pečeno, pa onda opet papreno ili sa cimetom, sa češnjakom ili solju.

Nekada se hrana kuhala od navečer do jutra, o čemu nam govore stari naputci, u istom loncu godinama. Jelu se dodavao ostatak od obroka, nova namirnica i svježi umak. Navodno da je jelo postajalo sve bolje i bolje što je bilo starije.

Za kuhanu hranu se kaže:

jedna od čovjekovih najsočnijih i najhranjivijih namirnica te bi se moglo reći da je u odnosu na druga jela isto što i kruh u odnosu na drugu hranu

Dimljenje (treća vrsta termičke obrade) kao i pečenje jedini je posrednik između vatre i mesa, zrak. Razlika je samo u tome što se u prvom slučaju zračni spoj svodi na minimum, a u drugom povećava do maksimuma. Za neke narode je dimljenje mesa omiljeni način prerade. Dimljenje izražava blisko/udaljeno i sporo/brzo. Za razliku od pečenja, dimljenje je viši stupanj, jer je potrebna pušnica i kao građevina koju je podizao čovjek - objekt je kulture. Uz pušnicu je vezan vrlo stari običaj: lonci i tave se pažljivo čuvaju, a pušnica se neposredno poslije korištenja mora uništiti, jer bi u protivnom životinja željna osvete, došla da na dimu suši lovca. Dimljenje mesa radilo se iz posve praktičnog razloga, trajnije je od bilo kojeg drugog načina zgotavljanja.

Svaka analiza ponaosob može nam otkriti kako kuhinja jednog društva postaje jezik kojim ono nesvjesno izražava svoju strukturu, osim kada i ne znajući da to čini, odbija da na taj način izrazi svoje kontradikcije.

Claude Lévi-Strauss

Već u najstarija vremena postojale su knjige o domaćinstvu i takve koje su se bavile kulinariskim umijećem. Sastavljali su ih kuhari od znanja ili ako su bili nepismeni, pisari po uputama kuhara. Kao autori javljaju se već vrlo rano i liječnici. Prvi veliki kuhar čije je ime zabilježila (kineska) povijest je Ijin, živio u 17. stoljeću prije Krista, a prva (kineska) kulinarska enciklopedija datira iz 3.

stoljeća naše ere. Od obilne kulinarske literature nastale u kulturi antičke Grčke doprli su do nas oskudni tragovi. Sačuvani su prije svega u dijelu “*Gozba učenih*” što ga je napisao Atenaj, vjerojatno 228. godine. To je opsežna zbirka citata među kojima se spominje i sedamnaest imena pisaca kuharskih naputaka. Jedina kuharska knjiga iz antike koja je u potpunosti stigla do nas pripisuje se Marku Gaviju Apiciju, suvremeniku cara Tiberija (14.-37. god.). Napisana je na latinskom, a u toku vremena doživjela dosta dodataka i isto toliko kraćenja.

Veza između spoznaje o zdravlju i kuharskog umijeća može se pratiti još od doba antike. Platon u “*Georgiji*” obrađuje to pitanje. U medicini on vidi umjetnost u pravom smislu riječi, dok u kuharskoj vještini, samo neku vrstu “ugađanja”. U zaključku ukazuje na to da kuharstvo treba služiti liječničkoj znanosti. U jednom srednjovjekovnom prijevodu

Platonova djela “*De honesta voluptate*” naglašava se u predgovoru:

Govori se, a i istina je, da je culina, to jest kuhinja, najbolji lijek. Gdje je dobro opremljena nisu potrebni ni liječnici ni ljekarnici.

I mnogi drugi autori izjavljuju da je bolje zdravlje tražiti u kuhinji nego u ljekarni.

Iz povijesti čovječanstva poznato je da su u starom vijeku na Dalekom, Srednjem i Bliskom Istoku, u staroj Grčkoj i Rimskom carstvu postojale različite vrste ugostiteljskih radnji. Svima njima zajedničko je bilo *nositelj vještine pripremanja hrane* - kuhar. Još danas se pamte u Grčkoj, riječi pjesnika Eufrona iz 2. stoljeća prije Krista:

*Kuhar je koristan koliko i pjesnik,
i isto tako mudar*

da bi se mnogo stoljeća kasnije kazalo:

*Kuhinja nije nauka,
kuhinja je kreativnost*

(Marie Therese Marty)

Careme Marie Antoine (1784.-1833.) francuski gastronom, napisao je *Le pâtissier royal parisien.....etc.* (1815.) knjigu koja zastupa profinjeni smjer u kulinarstvu. Napisao je još *Historie de la table romaine, Maître-d'Hôtel*. Studirao je kemiju i povijest, izmišljao nova jela, a najviše se bavio proučavanjem starorimske gastronomije. Jednom je zapisao: “Od pet umjetnosti, najveća je arhitektura, a njena glavna grana je slastičarstvo”. A. Careme smatra se zaslužnim za osmišljavanje večere kakvu je danas poznajemo, s redom i pravilom. Prvi je

podijelio večeru na predjelo, juhu, glavno jelo i desert; postavio je zahtjeve da se jela redaju po međusobnom odnosu okusa i izgleda. Prema Caremeu kod večere nije bitan samo okus hrane, već i sam vizuelni dojam stvara potpuni užitak.

Krajem 18. stoljeća tiskana je, možda prva (barem prema sadašnjim izvorima) naša kulinarska knjiga. Varaždinski liječnik (ali i zet) Ivan Krstitelj Lalangue (1743.-1799.) napisao je i objavio prve upute o sadnji i pripremanju za jelo, nove jestive biljke - krumpir "*jabuke zemeljske*". Još se i danas mogu naći u seoskim domaćinstvima naputci iz te knjige kao "starinski narodni specijaliteti". Zagrebački kanonik Ivan Birling napisao je knjigu *Nova skup složena šokačka knjiga vsakojačke jestvenine pripravijat*, koja je tiskana u Zagrebu 1812. godine. Hrvatski književnik Đuro Deželić izdao je 1876. godine u Zagrebu *Hrvatska kuharica ili pouk kako se gotove svakakva jela*. Gospođa Marija Kumičić sastavila je knjigu *NOVA ZAGREBAČKA KUHARICA* po Katarini Prato, Saint-Hylaire i drugima, tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku. Knjiga je štampana krajem prošlog ili početkom ovog stoljeća (na knjizi nema godine izdanja).

Kuharica izdana u Leipzigu 1709. godine pod naslovom "*GRANATAPFEL*" raskošni barokni vodvilj s 519 naputaka, značajna je za nas. Knjigu je napisala Elenora Maria Rosalia, kneginja od Eggenburga (rođena u Češkoj 1647. godine kao kneginja od Lichtensteina) koja je sa suprugom Johannom Sigfriedom od Eggenburga neko vrijeme živjela na području Slovenskog primorja. U knjizi navodi naputak za "*Frankopan tortu*" čiji je naputak prvi put objavljen 1686. godine, ali pod imenom "*torta FREGIANI*", u knjizi "*Granatapfel*" tiskanoj u Grazu. Ova torta je jedna od prvih Europskih baroknih slastica, a prema svim dosadašnjim saznanjima najvjerojatnije je u vezi s kulinarskim stolom Krste Frankopana. U grbu Frankopana stoji natpis FRANGIPANI, što u prijevodu znači - kruholomci, te je možda i sam naziv prvobitno krivo napisan umjesto "*torta FRANGIPANI*". Torta se radi od tijesta (može se koristiti lisnato tijesto), svinjske masti i loja, nadjeva obilno kremom od slatkog vrhnja, prženim pistacijima, muškatnim oraščićem, cimetom, korom limuna, ružinom vodicom i voćem. Svi navedeni sastojci odavno su korišteni kao živežna namirnica u primorju i nije pretenciozno ustvrditi, da je ta torta ponikla iz našeg podneblja.

(*Frankopan-Torte*).

6 žumanjaka, 3 decilitra skorupa, šećer s vanilijom i jednu kašiku brašna krkljaj na ognjištu, dok se sgusne. Ovom kremom, pošto se ogladi naliči mlinac od maslena tiesta, kojim si kalup obložila, speci, a zatim raznim voćem ukrasi, koje glasiraj geléom od grozdjica ili pekmezom od kajsija.

Uostalom, i sam Krsto Frankopan, izuzetan je pisac o “*istvini i pitvini*” u svojim gastronomskim stihovima: “Mesari kak mesari”, “Meso u loncu”, “Tele”, “Kokot”, “Par golubova”, “Jajce”, “Kruh u peć metati”, “Napojnica pri stolu”.

Kao što se kuhinja može slojevito promatrati u odnosu na običaje, društvo i prirodu, isto tako ima određene simbolike u *odjeći kuhara*. Općenito je odjeća vanjski simbol duhovne djelatnosti, vidljiv oblik unutrašnjeg čovjeka i svjedoči o pripadnosti karakterističnom društvu, funkciji, statusu, sloju, cehu, tj. ona je ponekad i njihov simbol.

Bijela boja, je privilegirana boja, budi razum, označuje prosvjetiteljstvo i čistoću. *Kruna* na vrhu glave simbolizira vrijednost glave, vrhunac ljudskog tijela i vrijednost onog što nadvisuje i samu glavu. Kruna je dostojanstvo, vlast, snaga, superiornost; koliko god bila prolazna i površna, ona je i nagrada za pothvat ili izuzetne zasluge.

Kružni oblik iskazuje savršenstvo.

Pregača, naslijeđena od obrtničkih običaja podsjeća na rad za koji ju je potrebno nositi. Ne tako davno još se govorilo o *pravu na pregaču* što su ga naučnici u nekim zvanjima plaćali nakon završetka svog naukovanja.

Sve ovo, bez pretenzije uveličavanja kuharske struke iznad drugih, možemo naći u odjeci kuharskog osoblja.



Tradicionalna kuharska kapa – gljiva kapa
papirnata kapa



Kapa za jednokratnu uporabu –

Da bi se zaslužio pravo nošenja *kuharske kape* kao i naziv *majstor kuhinje* (prema jednoj od legendi) mora se znati (među ostalim) pripremiti jaja na sto načina (za francusku kuhinju se kaže da jaja priređuje na onoliko načina koliko godina ima dana). Stari Grci i Rimljani jaja su smatrali poslasticom. Sam oblik kuharske kape (opet prema legendi) znamen je kraljevske krune.

Početak kršćanstva jaje je bilo simbol Uskrsa i ponovnog uskrsnuća, te samo kuhar koji zna pripremiti jela od jaja zavrjeđuje svoje ime, a stotine malih nabora tradicionalne kuharske kape simbolizira broj naputaka za spremanje jaja. Poznati francuski kuhari hvale se da kod njih gost može dobiti jaja pripremljena svaki dan na drugi način (koliko dana u godini toliko i načina pripremanja/naputaka). To je samo jedna od legendi pokrivala za glavu *bijelog cehovskog rangiranja*. Kičasti dio pripada drugoj legendi, koja ima svoje podrijetlo u Asiriji (stara država u Aziji).

Kao i mnogi drugi vladari, živio je i Asirski vladar u stalnom strahu od atentata trovanjem. Pažljivo izabran, njegov kuhar pored umješnosti kuhanja, morao je biti odan i vjeran tj. lojalan svom vladaru. Nije bila rijetkost da kuhar potječe iz plemenite obitelji ili da je čak rođak vladara. Bio je dobro plaćen, najbolja zaštita od podmitljivosti, i uživao veliki ugled na dvoru, tako mu je bilo dozvoljeno nositi kapu koja je slična kraljevskoj kruni. Nabori na kapi simboliziraju kraljevsku krunu. Kuharska kapa je tako i oznaka priznanja za vjernost dinastiji.

U 6. stoljeću morali su umjetnici i filozofi bježati iz Bizanta zbog političkih spletki i proganjanja. Zaštitu su pronašli u manastirima grčke ortodoksne crkve, gdje su radili kao kuhari i obukli njihovu neupadljivu odjeću. Kao i drugi monasi nosili su visoke kape, ali ne posvećene *crne*, nego neutralne *bijele*. Vjerodostojnost porijekla kuharske kape po ovoj legendi je ipak manja.

Pokrivalo za glavu - kuharska kapa, koja se nosi već stoljećima, najvjerojatnije ima svoje porijeklo u jednostavnosti potrebe da se kosa drži zajedno, da bude pokrivena. Osnovni oblik, trake ili vrpce oko glave sprječava kapanje znoja, a visina i namreškanost (kovrčavost) drži materijal izdignut. Početkom 16. stoljeća to je bio osnovni model u čitavoj Europi s malim razlikama u obliku, visini i vrsti materijala. Francuski kuhari davali su prednost baskijskoj kapi, plosnatog oblika; u Italiji su rađe nosili poluvisoku kapu ukrućenog oblika. Listovi starih kuharskih knjiga govore nam još o nizu drugih primjera: šiljaste kape na kraju prelomljene (sa ili bez kitice/rese), koja je pripijena uz glavu, neka vrsta svećeničke ili židovske kape (tjemena kapa). Frigijska kapa, visoka šiljasta kapa sa zavnutim vrhom bez oboda (u slikarstvu se koristi kao simbol Francuske Revolucije). U Njemačkoj je bila poznata "vretenasta kapa", oblik je sličan vretenu.

Boucher, kuhar francuskog državnika Talleyranda (1754.-1838.) prvi je uspostavio pojednostavljenje kape, kao i bijelu boju kuharske brigade iz higijenskih razloga. Bijela boja ostala je do danas, dok se oblik kapa mijenjao sve do našeg stoljeća. Čelavi kuhari morali su imati kapu od baršuna (kadifa, pliš, samo; tkanina nježne površine od malih dlačica) ili neke druge deblje tkanine za vrijeme kuhanja.

Antoine Marie Careme (1784.-1833.) proslavio se plosnatom kapom učvršćene papirom. Oko 1820. stupio je u službu britanskog veleposlanika lorda Stewarta u Beču, gdje je osmislio visoku kapu u koju je stavio prsten od papira tako da je izgledala kao svetačka aura. Stari oblik, mislio je, ima previše sličnosti

sa kapom za spavanje. Novotariju je zapazio lord Stewart i dobronamjerno komentirao te su kuhari počeli oponašati taj oblik. Nadalje, organizirao je *bijeli ceh - Winer Careme*, koji se proširio Europom.

Kuhar Alfred Suzanne, 1894. napisao je u Parizu osobni stav na način nošenja kape, promatrajući svoje strukovne kolege; *općenito se može reći da o načinu i vrsti, kako kuhar nosi svoju kapu, može se zaključiti i njegov karakter. Ukoliko kuhar stavlja kapu lagano naherenu i nešto odostraga on je nabusit i autoritativan čovjek. Neki koji su drski i prirodno pametni, nose kapu nagnutu na uho i pomalo su snobovi. Tipovi koji nose nemarno pokrivenu glavu obično su bezobzirni čudaci ili filozofi. Oni koji guraju kapu prema očima, obično su cjepidlake, ljenivci, lakomisleni ili iskusni stručnjaci. Kapa gurnuta prema natrag, tako da poprima oblik-cvjetače - obično je natmureni kuhar.*

Oko 1848. nastala je takozvana “uspješna kapa“ (Schlägermütze) s kožnom zaštitom, koja je bila kamen spoticanja carskih kuhara i novih kuhara., jedni su je osporavali a drugi hvalili. U ilustriranoj berlinskoj kuharici od F. Kurtha, učitelj u kuharskoj berlinskoj školi i kuhar na pruskom dvoru, nalazi se slika kraljevske kuhinje. Ovo djelo je jedno od najranijih izvora, koje pokazuje kuhara s današnjim izgledom kuharske kape. Možda je malo kruta, prečvrsta i preuredno nabrana, kapa je vrlo slična i onoj koju je nosio Auguste Escoffier (1846.-1935.) ali je u svakom slučaju udobna i prikladna. Nositelju je davala dostojanstveni izgled. Caramiov model s papirnatim učvršćenjem djelovao je ipak smiješno. Sličnost u visini s cilindrom plemstva Vel. Britanije djelovalo je kao odlikovanje staležu kuhara, kaže Escoffier, i dodaje: *kuhar zavrjeđuje nositi “La Toque Blanche“ kad je u mogućnosti svoj zanat rukama ispričati.*

Visina kape nije čvrsto određena i uobičajeno je oko 25 centimetara, ali može biti i viša prema rangu nositelja koji se time želi istaći.

Danas se bijelo visoka kapa nosi u svim kuhinjama svijeta, a kuhari se razlikuju prema znanju i umjetnosti struke dok je visina kapa odraz raspoloženja (čudi - hirovitosti) onoga koji je nosi, čime ga ista i označuje. No jedno je sigurno: kada učenik sam stavi po prvi put bijelu kuharsku kapu i kad je ima pravo nositi, to je bez sumnje ponosan, gord trenutak.

Kako treba kuhati i što je gurmanski užitak davno je već rekao C.F. Rumford (1753.-1814.):

Treba odbaciti sva pretjerivanja za stolom i u kuhinji, sve izmišljene komplicirane postupke, jer su oni izraz neprirodne razmaženosti. Istinski i vrhunski gurmanski užitak mogu vam priuštiti samo jela od svježih prirodnih namirnica. Ta se jela mogu pripremiti čak i na vrlo jednostavan način, s pomoću vode, vatre i soli.

Ne tako davno Herbert Fritsche, u svom članku - o čovjeku i kuhinji, kaže:

kuhinja je svetište, a jelo i piće je od pradavnih vremena povezano i bogoslužjem. Zahvalnost onoj sili koja nam poklanja darove potrebne da se njima prehranimo, živi samo ondje gdje ni racionalizacija života ni tabelarno proračunavanje pojedinih jela u pogledu njihove biološke vrijednosti ne stvaraju hladnu atmosferu, već naprotiv ondje gdje živi brižna skrb i kultivirano umijeće kuharstva.

Danas, nakon izlaska iz restorana gdje smo bili primjereno ugošćeni, proveli ugodan boravak u lijepom ambijentu i bili više nego zadovoljni pripremljenim jelom, najčešće zaboravljamo na jednog učesnika u cijelom tom slijedu, koji ima najveću ulogu i bez čijeg prisustva sve to ne bi bilo upotpunjeno, obzirom da nam je i osnovni motiv i bio zadovoljenje želje za ugodom u jelu.

Kuhar, zanimanje koje nije *obrt nego i umjetnost*, ostaje kao lik *uvijek u sjeni i nevidljiv je za svakog posjetioca*, te ostaje kao iza čarobnih dvokrilnih vrata u prostoru topline, pare, miomirisa kao dirigent orkestra čija se glazba *vidi, osjeti i u njoj uživa*, ali bez prisustva i dirigenta i glazbenika.

Tim "*umjetnicima u sjeni*" što svojim radom zadivljuju svakog ljubitelja dobre kuhinje, poslužno osoblje može se odužiti prihvaćajući uzrečicu:

ne kvarite ukusnu kuhinju, neukusnim ponašanjem i cijenama

Što mora znati kuhar koji se želi uzdignuti iznad prosjeka (šest koraka do majstora kuhinje)

Kaže se da su potrebna **šest koraka** (*šest* je broj uzajamnog darivanja i suparništva, broj mistične sudbine, mogućeg savršenstva. U Bibliji je to broj stvaranja, svijet je bio stvoren u šest dana. U antici je bio posvećen Veneri-Afroditi, boginji fizičke ljubavi. U Kini je broj šest prije svega broj Neba, kola u koja su upregnuta šest zmajeva) za dosizanje vrhunske kuharske profesije koja je osnova za gastro kriterije u ocjenjivanju jela. Prema tim koracima ili kriterijima vrednuje se priprema jela i jedini su kriterij uspjeha. Ispunjenjem svih šest koraka ispunjeni su zahtjevi za najbolje ocjene – zvjezdice u vodičima ili drugim pisanim preporukama gastronomske ponude.

Kvaliteta namirnica je na **prvom mjestu** i nebitno je da li je ona „jeftina“ ili „skupa“, važna je – *kvaliteta - svježina* – vrsta uzgoja, i je li uzgojena ili slobodno raste u prirodi. Spadamo u mali broj europskih zemalja gdje se mogu naći namirnice prirodnog uzgoja i čistoće. Jela pripremljena od namirnica iz prirode ili čak od „zaboravljenih“ namirnica (npr.: voće, povrće, žitarice, riba, meso, kuharu će u svakom slučaju pripomoći u dobivanju – zvjezdica (ocjenjivanje jela).

Tehnička priprema jela je na **drugom mjestu** što je i jedna od najčešćih pogrešaka u radu kuhara, kod koje se uočava da li postoji izvorni okus namirnice ili je on „zamaskiran“. Osnovna karakteristika jela je da ono - mora istaknuti karakterističan okus izvorne namirnice i nesmije biti „zamaskiran“ do neprepoznatljivosti tako da se ne razlikuje, npr.: krumpir od tikvica ili obrnuto, i slično. Svaka upotreba dodataka u kuhinji (tvornički umaci, aditivi, kao i novi trendovski dodaci) moraju biti u svrhu isticanja okusa namirnice, a ne samo kao svrha samoj sebi, tj. pomodarstvo u korištenju novih trendova.

Treći korak je spajanje i balansiranje različitih okusa na – tanjuru, to je odlučujući korak u razlikama između „običnog“ kuhara i „majstora“, kuhinje. Biti ili postati „chef“, a nadasve biti „majstor kuhinje“ ovisi o talentu ali i želji u stalnom učenju i praćenju tehnoloških napredaka kako u proizvodnji namirnica tako i opreme koja se koristi u kuhinji.

Originalnost jela je četvrti korak. Ovdje se uočava da li se radi o neuspjeloj imitaciji originala, kopiji kopije, posve novom jelu ili je to tradicionalno jelo pripremljeno na zahtjevniji način uz korištenje novih tehničkih pomagala i (ili) pripremljeno na organoleptički interesantniji način.

Četvrti korak je prepoznatljivost i stil kuhara što je i odraz ne samo kuharskog znanja i umijeća nego osobnosti kuhara.

Peti korak je slaganje jela po tehnici pripreme, gradaciji okusa, redoslijedu u kojem se ne ponavljaju namirnice, je jednom riječju balansirani koncept jela i menija, i spada u kuharsku elitu.

Šesti korak je pitanje u kojem bi odgovor trebao biti – *negativan*. Pitanje koje si postavlja i kuhar i konzument jela: da li bi se moglo pripremiti – bolje. Ako

se jelo ne bi moglo pripremiti bolje ni uz korištenje bolje kvalitete namirnica, neke druge tehnike ili boljim balansiranjem okusa, tada je moguć samo jedan odgovor – jelo je pripremljeno najbolje što je moguće (*savršeno* bi ipak bila preteška riječ) koje osvaja sve zahtjeve očiju, okusa i nepca. Jedno riječju slika je zaokružena u jednu cjelinu.

(uz - Kriterij ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja – šest koraka do *majstora kuhinje* - je osnova rada ugostiteljskog objekta)

NESAVJESNI UGOSTITELJ

Zlatno pravilo ugostiteljstva je - pošten odnos prema gostu, koje se dosljedno primjenjuje u većini ugostiteljskih objekata, naročito onih s ugledom i tradicijom. Nažalost, cesta je pojava u kafićima, bistroima, picerijama, pečenjarnicama, gostionicama, restoranima, slastičarnicama i ostalim ugostiteljskim objektima potkradanje gosta.

Kod mene svaki gost dobije pice u svježe opranoj čaši, tako uz svaki whiskey ili vinjak prodam i malo vode

žalosno ali istinito.

Potkradanje tj. prijevara vrši se na tri načina:

prijevarom u cijeni (računu)
prijevarom u normativu (količina, sastav, kakvoća)
posluživanjem koje ne odgovara onome što je gost naručio

Točioni pult (šank), mjesto je najvećih mogućnosti potkradanja gosta tj. ostvarenja "tehničkog viška". Priprema espresso kave svrstava se u najčešće mogućnosti nedozvoljenih radnji nesavjesnih ugostitelja. Propisi nalažu da se kod svake pripreme pojedine kave aparat napuni odgovarajućom količinom svježe mljevene kave. Cesto se jednim punjenjem ("dozom") naprave dvije, tri a ponekad i četiri kave. Prigovor gosta da je kava vodenasta, opravdava se najčešće dotrajalim ili neispravnim aparatom. Korištenjem neodgovarajuće, jeftinije vrste kave (mješavine) ostvaruje se također "tehnički višak". Posluživanje kave s tučenim vrhnjem ("šlagom") i zakidanjem samo pola žličice "šlaga" ostvaruje se tijekom dana također "tehnički višak".

Točenje pića manje od propisane količine, naročito kod žestokih pica ili kod piva ne pričekavši da se pjena slegne, ostvaruje se i te kako "zanimljivi tehnički višak". Pice koje se razvodnjuje (vino, žestoka pica) dokaz je da gost vrlo cesto pije vrlo "skupu vodu". Posluživanje žestokog pica u vlažnim čašama (netom opranih) svaki put se prodaje i nekoliko kapi vode.

Stara poslovice je govorila za gostioničara: *na pijeni je izgradio kuću.*

Najskuplja je voda - u svom krutom stanju - ledu, što je i uobičajeni način potkradanja gosta kod prodaje pica manje od propisane količine. Uvijek se prvo toči pice u čašu do normirane količine a tek nakon toga, na traženje gosta stavi se led ili se poslužuje u posebnoj čaši. Posluživanje tj. prodaja jeftinijeg pod skuplje uglavnom se odnosi na kvalitetna pića (konjak, vinjak, whisky). Drskost kod toga je ponekad i takva, da se u boci skupog pića drži jeftinije (i manje kvalitetno) piće.

Često se u nekim “novopečenim“ ugostiteljskim objektima radi “*profiliranja*“ gostiju toče samo skupa uvozna pića, bez prethodnog upozorenja poslužitelja, koje gost ako nije dobar znalac ne može ni prepoznati razliku između lošijeg i boljeg.

Po propisu uz svako posluženo piće ili neku drugu konzumaciju, mora biti priložen i otkucan račun. Nesavjesni poslužitelji donijet će već iskorišteni (otkucani) račun nekog prethodnog gosta, koji je podmirio račun i otišao (ovo se Često koristi kod manjih ili pojedinačnih narudžbi). Na ovaj način poslužitelj može raditi “za sebe“, potkradajući vlasnika ili vlasnik sam povremeno potkrada gosta.

U objektima koji se nalaze na frekventnim mjestima (tržnica, sajmišta, autobusne i željezničke postaje, sportski objekti) Često se naplaćuje prema “odjelu“ i ne stavljaju se na stolove obvezatni cjenici.

Kod većeg društva kad se naručuje više pića i ceh plaća kraju, nesavjesni poslužitelji ubacuju ponekad i ne izdate konzumacije, koje nitko iz društva ne kontrolira.

Zakidanje na normativima ili čak ne pridržavanje deklaracije s jestvenika, nažalost, stara je praksa nesavjesnih ugostitelja.

Ćevapčići i pljeskavice mogu sadržavati manje kvalitetno meso; više masnog tkiva, soje, mesnog brašna, “žlundri“, itd. Mogu biti i manji od propisane količine ili komada.

U pizzerijama se može zakidati na normativu tako da je pizza lakša od utvrđenog standarda ali i siromašnija sastavom i količinom priloga na njoj. Umjesto kvalitetne mesnate šunke može se staviti jeftinija, kao sir ili drugo. Cjenik u objektima koji prodaju ćevapčiće, pljeskavicu i pizzu, mora sadržavati i ispisani normativ.

Kod posluživanja u restoranima gostu se često naplaćuje kruh, koji je najčešće već uračunat u cijenu. Kuhinja izdaje jela u kojima ima manje mesa, tako da od četiri porcije napravi pet, a kod posluživanja salata takva je mogućnost još veća. U slučaju kad je više gostiju za jednim stolom, kad se u pravilu poslužuje na zajedničkom pladnju, ukupna količina mesa zna biti manja od one kad bi svaki gost bio poslužen ponaosob (to se može dogoditi i kad se poslužuje riba, rakovi i školjke). Znano je da “najveću zaradu“ nesavjesni ugostitelji ostvaruju na svadbama, banketima, koktelima, što je više gostiju veća je mogućnost da se “uštedi“ na ukupnoj količini posluženog. Račun na kraju može sadržavati i nešto što uopće nije došlo na stol (boca pica, pladanj slastica) a prodaje se sutradan na sličnom skupu.

Nesavjesni ugostitelji znaju zakinuti gosta i *promjenom namirnica* za pojedina jela. Kvalitetnu ribu zamjene manje kvalitetnom (oslić umjesto kovača ili lista naročito kad je jelo panirano, lignjuna za lignje, mrkača/muzgavca za škampe), umjesto jedne vrste mesa koristi se druga vrsta, što je naročito izraženo kod jela od mesa divljaci (meso domaće stoke ili peradi postaje cijenjeno meso divljaci, marinadom meso divljaci izgubi svoju karakterističnu tamnu boju i

postane crvenkasto, meso domaće stoke ili peradi začinjeno borovicom, lovorom klinčićima, crnim vinom i ostalim karakterističnim začinima za divljač vrlo brzo se pretvori od domaće patke - u divlju, piletina - u prepelicu, pijetao ili stara kokoš - u fazana, teletina - u zeca, junetina - u srnu ili jelena, svinja - u divlju svinju; najčešće se na “lovački način pripremaju bravetina, junetina i govedina).

Imitirana jela, su dozvoljena jela u kulinarstvu, kad se kod nekih jela iz raznih razloga osnovna namirnica zamjenjuje nekom drugom i priprema kao izvorno jelo. U jestveniku ili menu -u takva jela moraju biti posebno označena.

Zakidanje tj. prevara gosta nikada nije isplativo, jer iskustvo je pokazalo da takav ugostiteljski objekt ne će moći opstojati i brzo mijenja osoblje ili vlasnika.

Autor:

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

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKJE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo**, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora)**, Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)
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 - PARIČAJ**
24. **SIR i JELA OD SIRA**
25. **ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**
26. **KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC**
27. **Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj – Lovi - Paričaj).**
28. **PROŠEK**
29. **BRODET, buzara i gregada**
30. **FEŠTA OD PRESNACI**
31. **POGAČA**
32. **MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN**

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

SADRŽAJ

Vukovar
Slavonija

JELA

O jelima
Uskrs
Korizma
Slavonska košara
Božić
Svadba
Zabave
Poklade-fašnik

Raskošni objed
Dunavski objed
Vukovarski slatki kupus
Lađarski grah
Šaran iz Vuke u zelenom “sосу”
Šokački objed
Riblja Novogodišnja večera iz
Kopačkog rita
Pokladni objed
Meso za prelo

Predjela

Hladetina
Luka sa sirom
Satrica
Paprenjaci
Čupteti
Tjestenina s vrhnjem
Jaja s hrenom
Projara
Langoši
Guščja jetra
Svinjska jetra - “crna džigerica”
Pašteta od ribe
Pogačice sa sirom
Pogačice s čvarcima i vinom
Mljeveni čvarci

Juhe

Paradajz čorba
Juha s buhtama
Čorba od kopra
Juha od šljiva
Grahova juha
Gljive u grahovoju juhi
Slavonska juha od žita
Bijela čorba
Čorba od kopriva
Posna juha od krumpira
Čorba od gusje krvi
Baranjska čorba
Juha sa savijačom od džigerice
(jetrica)
Juha od riječne ribe
Kašasta juha od ribe
Kisela svinjska čorba
Čorba od suhog mesa
Slavonska juha s mesnim
okruglicama
Svatovski drobac
Lovačka čorba
Juha od peradi
Čorba od tarane
Tarana

Mala jela ili prilozi

Trganci sa sirom i vrhnjem
Tjestenina sa sirom i slaninom
Omlet s pečurkama
Lisičice s telećim mozgom
Pileća jetrica sa slaninom
Papula (pire od graha, posno jelo)
Pohane paprike
Ljetni bećarac
Rezanci
Rezanci s pekmezom
Zapečene palačinke

Glavna jela

Hajdučka večera
Baranjski složenac
Slavonska papula
Grah s dimljenim rebrima
Domaći kiseli kupus
Kisela repa s grahom
Bečarski “paprikaš”
Bečarski paprikaš
Musaka od kiselog kupusa
Podvarak
Gulaš čorba
Sekelji gulaš
Gulaš na šokački način s
okruglicama od jaja i vrhnja
Slavonski čobanac
Čobanac od janjetine
Bijeli bubrezi na bečarski način
Baranjski lonac
Baranjski lonac s kiselim kupusom
Srijemski lonac od gušćijih bataka
Beljski odrezak
Vitez slavonskih ravni
Kolinjski čobanac
Odresci na osječki način
Svinjski kare
Kare s hrenom
Svečani osječki odrezak
Turst - odrezak
Iločki ražanj
Slavonski savijutak
Slavonska punjena teleća prsa
Teleća koljenica na našički način
Slavonski složenac s kupusom
Nadjevena kokoš
Paprikaš od pilećih želudaca
Pile sa salaša
Cigansko pile
Žetelački paprikaš
Slatko zelje s piletinom
Starinski gušćji paprikaš
Punjeni gušćji vrat
Patka u umaku
Patka sa slatkom repom

Baranjski rezanci s okruglicama u
umaku
Paprikaš od više vrsta mesa
Paprikaš od praseće sitneži
Slavonski savijutak (malo
drugačije)
“Veseli Slavonac”
Slavonski odrezak
Juneći jezik s bademima
Teleća srca s vinom
Svinjski karmenadli u bijelom vinu
Svinjska pečenka u moštu
Konjski gulaš
Odresci od konjskog mesa u umaku
Konjsko meso s povrćem
Popečci od konjskog mesa
Srneći but na vukovarski način
Slavonski složenac od veprovine
Hrbat kunića u bijelom vinu
Kuhana slatkovodna riba
Kuhana i pržena slatkovodna riba
Riblja čorba
Riblji paprikaš
Babuška po Dunavski
Vučedolska deverika
Smuđ m mundiru
Smuđ na otmjeni način
Pečeni smuđ
Pečeni smuđ s umakom od gljiva
Smuđ na žaru
Som na dunavski način
Som na gurmanski način
Som dunavskih ribara
Somovina na vučedolski način
Som na ražnju
Pijani šaran
Vukovarski šaran
Šaran s lisičarkama
Šaran u vrhnju
Nadjeveni šaran
Šaran u procjepu
Šaran na žaru (roštilju)
Odresci štuke s paprikom
Nadjevena štuka
Štuka u mundiru

Štuka na ražnju
Rižot od dimljene štuke
Žabe na baranjski način

*Vrste riba, načini ribolova i vrste
pribora*

Kotlić

Pastirski govedarski perkelt
Teleća glava u kotliću
Zec na lugarski način
Slavonska večera
Divljač u kotliću
Čobanac od divljaci
Čorba od divlje patke u kvaši
Čorba od iznutrica divljaci
Čorba od mesa divljaci s gljivama
Kisela čorba od srnećeg mesa
Kotlić od divlje patke
Lovački kotlić
Miješani kotlić
Srneća juha s ječmom
Kotlić od zeca
Veprovina na lovački način
Riba u kotliću
Riblji paprikaš u kotliću
Paprikaš od somove glave

Umaci

Umak od šljiva - hladni
Umak od šljiva - topli
Umak od kopra
Umak od krastavaca
Umak od hrena; vidi: Jaja s hrenom
Umak od višanja
Hladni umak od suhih paprika
Umak od hrena s grahom

Salate

Salata od mrkve

Salata od celerom s hrenom
Pržena salata
Salata od crne rotkve (povrtnice)
Tucana salata od paprike
Salata od kuhane ribe
Lovačka salata

Kruh

Krušna peć

Domaći kruh
Svečaniji kruh
Kruh od crnog brašna
Mliječni kruh
Kruh od miješanog brašna
Kukuruzni kruh
Kruh od krumpira
Kruh s raženim brašnom
Zobeni kruh
Slavonski nedjeljni kruh
Kuhani kruh
Kruh sa špekrom
Brza pogača
Posna pogača

Kolači (slani i slatki)

Kukuruzne pogačice
Pogačice sa čvarcima
Proja s kajmakom i čvarcima
Slavonska slatka proja
Seljačka pita
Pita od čvaraka s jabukama
Pletenica sa suhim grožđem
Kolači od rakije
Kuglof sa slaninom
Pita zeljanica
Pita od jabuka
Pita od višanja
Starinska pita od maka
Suva pita
Pita s kiselim mlijekom
Pita sa sirom

Slavonska pita od krumpira
Tašci
Tašci od krumpirova tijesta s
pekmezom
Uljevak s tikvicama
Gibanica od bundevinih koštica
Gibanica s tikvama i makom
Prababin kolac (kolac od
kukuruznog brašna i bundeva)
Slavonski vrtanji
Kolac s jabukama
Šljivarski brežuljak
Kolac sa suhim šljivama
Pogača s orasima
Salenjaci
Vanjkušeki
Sače
Pokoraji
“Štrudla” od maka
“Štrudla” sa orasima
“Štrudla” šećeruša
“Štrudla” od bresaka i grožđa
Masnica - starinski slavonski
žetelački kolač
Gužvara
Starinski medenjaci
Palačinke
Palačinke na hrvatski način
Slavonska ladjara
Slavonske kocke
Presburger kifle
Lincer
Londoner
Kuglice s maraskinom
Tamni marcipan
Pinca
Torta od lješnjaka
Torta od oraha
Voćna torta
Dunavski valovi
Ljeljini dukati
Specijaliteti kućne radinosti

Jagode u rakiji

Dinja u rakiji
Razno voće u rakiji
Domaći liker od šljiva
Liker od grožđa
Šljive u vinu

Miješani pekmez
Pekmez od vinogradarskih bresaka
i šljiva
Pekmez od šipka
Pekmez od jabuka
Marmelada od vinogradarskih
bresaka
Marmelada od dunja
Marmelada od šipka
Marmelada od šljiva
Džem od jabuka i dinja
Džem od grožđa i jabuka
Pečeni džem

Bazgin cvijet

Slatko od drenjina
Slatko od dunja
Slatko od kestenja
Slatko od lubenica
Pečene šljive
Slatko od trešanja

Sir od dunja

Kupine s medom
Breskve s medom
Sok od grožđa s medom

Kompot od grožđa

Lišće vinove loze
Sušene paprike za nadijevanje

Sušenje riba na suncu
Dimljeni šaran
Dimljena štuka

Sušeno voće
Sušenje gljiva
Spremanje kestena

Feferoni za zimu
Luk za zimu
Zelena rajčica s paprikama
Paprike nadjevene kupusom
Zimska salata od paprike
Zimska salata
Krastavci s lukom
Ajvar s hrenom
Ljutenica

Kolinje

Kolinjski „oblizeki“
Naputci svečane večere:
Šunka kuhan u vinu
Hladetina
Kolinjska juha
Juha od repova
Pečena svinjska krv s jajima
Pečena svinjska krv s lukom
Kolinjski paprikaš
Svinjska jetra u mrežici
Svinjska slezena s lukom
Odrešci pluća s lukom i vinom
Pohane (panirane) svinjske uši
Pohana (panirana) svinjska crijeva
Paprikaš od svinjskih kožica
Sarma
Kolinjski i (ili) Pokladni objed
Kuhane kobasice
Pečenice s lukom
Pečenice u umaku od vrhnja
Prženi svinjski podbradak
Pečenka u mrežici
Pisano pečenje
Svježe krafne
Listići
Salenjaci
Makovnjača
Naputci svečane večere:
Šunka kuhan u vinu
Hladetina

Kolinjska juha
Juha od repova
Pečena svinjska krv s jajima
Pečena svinjska krv s lukom
Kolinjski paprikaš
Svinjska jetra u mrežici
Svinjska slezena s lukom
Odrešci pluća s lukom i vinom
Pohane (panirane) svinjske uši
Pohana (panirana) svinjska crijeva
Paprikaš od svinjskih kožica
Sarma

Kolinjski i (ili) Pokladni objed

Kuhane kobasice
Pečenice s lukom
Pečenice u umaku od vrhnja
Prženi svinjski podbradak
Pečenka u mrežici
Pisano pečenje
Svježe krafne
Listići
Salenjaci
Makovnjača

Sremska kobasica
Proljetna kobasica
Slavonska domaća kobasica
Švargla (tlačenica)
Slavonska krvavica
Domaća bijela krvavica
Kulen
Svinjetina iz salamure
Zalivene meso
Topljenje masi i čvarci
Čvarci za zalijevanje
Kobasice od štuke
Krumpirača
Šunka u tijestu

SIR

Baranjski sir
Vinogradarski sir

Rakija

Vino

Pivo

Dunav

Kopački rit

*Daljinar po Dunavu i Dravi,
uzvodno i nizvodno od Vukovara*

*Zidnjaci - Točkaste pregače s
volanima*

Pučko mudroslovlje o hrani i jelima

Kultura stola

Promocija restorana i jela

Kriterij za ocjenu restorana

Kriteriji ocjenjivanja rada

ugostiteljskog objekta i rad
poslužitelja

Normativi

Količina namirnica za 1 osobu

Gubitci kod pripremanja namirnica

Gubitak na težini namirnica kod
različitih oblika toplinske obrade

Temperatura jela i napitaka

Temperatura pića pri posluživanju

Mjerenje bez vage

Bilješka o autoru

Sadržaj