

Srednjovjekovna đakovačka kuharica





Srednjovjekovna đakovačka kuharica

Srednjovjekovna đakovačka kuharica

Nakladnik

Srednja strukovna škola Antuna Horvata

Za nakladnika

Mirko Ćurić

Glavna urednica

Henrieta Matković

Lektorica

Anita Šakota

Grafička priprema

Miroslav Pavleković

Uredništvo

Zvjezdana Bogdan, Marija Batori, Maja Breulj, Mirko Ćurić,

Sanja Hajduković, Marija Katilović, Nevenka Kokalović,

Dubravka Scharmitzer, Miroslav Pavleković, Mihaela Andrić

Tosenberger

Fotografije

Zlatko Mesić, Krunoslav Biberović, Krešimir Filipec,

Miroslav Pavleković

Tisak

?

Srednjovjekovna đakovačka kuharica

i jela od pira

Oživljeni zaboravljeni mirisi i okusi

Srednja strukovna škola Antuna Horvata, Đakovo
ožujak, 2020.

SADRŽAJ:

1.	Kuharica zaboravljenih mirisa i okusa	5
2.	Đakovo u srednjem vijeku	9
3.	Hrana u srednjem vijeku.....	12
4.	Ječmena kaša s pernatom divljači.....	14
5.	Junetina s ražnja.....	15
6.	Pečena divlja svinja	16
7.	Piletina s rižom.....	17
8.	Punjeni fazan.....	18
9.	Sulc.....	20
10.	Juha od bundeve (buče).....	21
11.	Jelen u crnoj juhi s okruglicama od kruha.....	22
12.	Sir od dunja	23
13.	Šaran iz pećnice s tjesteninom i gljivama	24
14.	Ječmeni čaj	26
15.	Dimljeni sir	27
16.	Kuglof s rogačem.....	28
17.	Medenjaci	29
18.	Gužvara s orasima.....	30
19.	Tačke (taške) s orasima i medom.....	31
20.	Rustikalna pita od jabuka.....	32
21.	Pita od jabuka.....	33
22.	Crna pogača.....	34
23.	Pogača od bijelog brašna.....	35
24.	Ražena pogača	36
25.	Keksi od pira i jabuka.....	38
26.	Nadjevene palačinke od pirovog brašna	39
27.	Lungić s mlincima od pirovog brašna.....	40
28.	Tjestenina od pirovog brašna	41
29.	Tjestenina na brdo od pirovog brašna u umaku od buče s okruglicama od piletine	42
30.	Tjestenina od pirovog brašna u bešamel umaku s bučinim sjemenkama	44
31.	Rezanci na brdo od pira s makom	45
32.	Paprenjaci od pirovog brašna.....	46
33.	Šaum role	47

Kuharica zaboravljenih mirisa i okusa

Srednjovjekovna đakovačka kuharica rezultat je projekta Srednje strukovne škole Antuna Horvata "Srednjovjekovni stol Đakova i Đakovštine", koji je 2018. proveden u suradnji s Turističkom zajednicom Grada Đakova i Gradom Đakovom. Projekt je prezentiran prvi puta 9. studenoga 2018. u prostorima škole, a drugi puta 15. prosinca 2018., u sklopu Božićnog bala lipicanaca, u prostorima Državne ergele lipicanaca u Đakovu.

Tom prigodom otiskana je prigodna brošura koja je izazvala veliku pozornost, jer je sadržavala recepte za predstavljena srednjovjekovna jela, koja su uzvanici ove važne nacionalne manifestacije mogli i kušati. Osim jela, projekt je uključivao i druge aspekte srednjovjekovlja, tako da su učenici i nastavnici škole izradili baš sve potrebno da bi srednjovjekovlje bilo prikazano na najprikladniji mogući način. Izrađeno je autentično posuđe, pribor za jelo, stolnjaci, klupe, stolovi, svijećnjaci, odjeća za učenike koji su prezentirali projekt. Kompletan stol i sve na njemu bilo je priređeno u školi u sklopu projekta u koji su bile uključene doslovce sve struke u školi.



Sudionici projekta tijekom prezentacije u Državnoj ergeli lipicanaca, 15. prosinca 2020.

Mnogi su nam tada predlagali da bi ova brošura trebala pre-rasti u posebnu knjigu – kuharicu s receptima zaboravljenih, ili zanemarenih, srednjovjekovnih jela, iz vremena kada se nije znalo za rajčicu, papriku, grah, krumpir i niz drugih poljoprivrednih kultura, koje su do nas stigle s velikim geografskim otkrićima, poglavito kada je ovaj projekt dobio svoj nastavak u okviru školske Učeničke zadruge Strossmayer. Na 31. smotri učeničkih zadruga u Vinkovcima u listopadu 2019. učenica naše škole Morena Vučković prezentirala je ovaj projekt pod mentorstvom profesorice Antonije Bilić.

Svojevrstan, logičan, dodatak projektu srednjovjekovnog stola iniciran je ekološkom proizvodnjom drevne poljoprivredne kulture pira na Školskom poljoprivrednom dobru Ivandvor, koja je 2018. po prvi puta posijana te je dala vrlo dobar urod. Pir (lat. *Triticum spelta*) je žitarica sroдna puno poznatijoj pšenici. Naziva se još *krupnik*, *dinkel* ili *spelta*. Pir potječe iz Azije gdje se uzgajao još 5.000 godina prije Krista. Proširio se u Europu, a tamo su ga osobito cijenili stari Grci i Rimljani. Danas mu popularnost raste u cijelom svijetu jer je riječ o izvornoj žitarici koja nije promijenjena poput pšenice. Za razliku od pšenice, lakše je probavljiv i nutritivno bogatiji. Gluten u piru ima sasvim druga svojstva od pšeničnog glutena i ne utječe negativno na zdravlje. Prikidan je za ekološku proizvodnju. Pir je iskorišten za novi školski projekt prezentiran 14. prosinca 2019. u školi i na Adventskom sajmu u Đakovu, u kojem su učenici i nastavnici prezentirali jela od pira s naglaskom na tjestenini. Posebno je zapažena tjestenina nagrađena na 13. nacionalnom sajmu tjesteničarstva i natjecanju učenika u spravljanju jela od tjestenine Compasta, 7. studenog 2019. godine u Karlovcu. Na natjecanju su učenice Jasmina Živković i Marija Živić pod mentorstvom svojih nastavnica Mihaele Tosenberger-Andrić i Nevenke Kokalović osvojile srebrnu medalju. Projekt je nastavljen u Noći muzeja 31. siječnja 2020. u Spomen-muzeju biskupa Strossmayera u Đakovu, gdje su učenici i nastavnici priređivali tradicionalna jela i slastice od pira. Iz tih bogatih aktivnosti, iz niza projekata i priređenih jela, više puta prokušanih i okušanih, nastala je ova kuharica.

Arheološki izvori projekta

Prigodom opsežnih arheoloških istraživanja koja su više godina rađena na trasi autoceste u okolini Slavonskog Broda, Đakova i Osijeka te prigodom drugih zaštitnih arheoloških istraživanja nađena je velika količina arheološkog materijala, različitih predmeta, ponajviše ulomaka keramičkih posuda, kao i djelomično očuvane ili cijele keramičke posude.

Restauracija arheološkog materijala jedan je od najvažnijih zadataka nakon završetka arheoloških istraživanja jer se radi na prevenciji zaustavljanja daljnje propadanja predmeta koji je uglavnom pri samom pronalasku i vađenju iz zemlje u lošem stanju, ali isto tako važan je rad na rekonstrukciji posude. Kako bi se obradila velika količina keramičkog materijala: lonaca, poklopaca, bokala, tava, zdjela, pekvi, čaša, kupa, tanjura i različitih drugih posuda bila je organizirana Terenska arheološka radionica u Đakovu i Bizovcu Odsjeka za arheologiju Filozofskog fakulteta u Zagrebu koja je djelovala od 2007. do 2011. U okviru radionice radilo se na obradi, preparaciji, konzervaciji te restauraciji različitog materijala, a u radu dr. Krešimira Filipeca Postavljeni stol s kasnosrednjovjekovnim i novovjekovnim posudama nađenim prigodom arheoloških istraživanja u Slavoniji, objavljenim u Reviji Đakovačkih vezova 2015., donesene su rekonstruirane posude, koje je restaurirala dipl. rest. konz. kipar Jesenka Ricl. U mnoštvu različitih predmeta iskopanih prilikom arheoloških istraživanja, obično se samo jedan dio objavi u monografijama te u znanstvenim i stručnim publikacijama, a još se manji dio izloži kako bi bio vidljiv i dostupan svima. (Filipec; 2015).

Upravo zato, potaknuti tim člankom dr. Krešimira Filipeca, u Srednjoj strukovnoj školi Antuna Horvata pokrenuli smo multidisciplinarni projekt „Srednjovjekovni stol Đakova i Đakovštine“, u kojem smo pokazali nepoznato bogatstvo i bogatu tradiciju koja se može vezati uz pojam stola, čije je primar-

no značenja „komad pokućstva s radnom površinom najčešće izrađenom od daske“, a sekundarno označava važan predmet oko kojeg se okuplja ne samo obitelj, već i gosti i svi drugi koji dolaze u prostor u kojem se takav predmet nalazi.



Đakovo u srednjem vijeku

Nakon propasti Rimskog Carstva, nekoliko stoljeća nema-mo podatke o mjestu koje bi nastavilo kontinuitet življenja na području Đakova, a u pisanim se spomenicima tek u 13. stolje-ću počinje spominjati grad srednjovjekovnih imena: Dyacon, Dyaco, Diaco, Deako, Dyakow. Srednjovjekovno Đakovo naj-prije je bilo smješteno oko današnje crkve Svih Svetih. O tom smo naselju nešto više doznali sredinom devedesetih godina XX. stoljeća, kada je u početku neuspjeli gradnje poslovnog centra Dyacro, u sklopu zaštitnih arheoloških istraživanja, iskopano oko 500 srednjovjekovnih grobova prvih hrvatskih stanovnika Đakova. Na groblju su ustanovljeni ukopi od XI. do XVI. stoljeća te dvije faze pokopavanja odvojene najvjerojat-nije tatarskom provalom 1242. Najraniji ukopi suvremenii su s vladavinom hrvatskih kraljeva Stjepana I. (1030. - 1058.), Pe-tra Krešimira IV. (1058. - 1074.) i Zvonimira (1074. - 1089.). Danas su ostaci tih prvih stanovnika Đakova sahranjeni na Gradskom groblju u Đakovu.

Na temelju arheoloških nalaza danas znamo da je Đakovo bilo naseljeno već u prvoj fazi slavenskoga naseljavanja u 8. stoljeću. O naselju u ovome ranom razdoblju svjedoče ulomci keramičkih posuda. Izgled samoga naselja i način ukapanja ostaje nepoznanica sve do 11. stoljeća. Naselje je u 11. i 12. stoljeću moglo imati oko 200 stanovnika. U 12. se stoljeću da-lje razvija oko župne crkve svetoga Lovre (na prostoru današ-nje crkve Svih svetih). Stoljeće kasnije na prostoru današnjega grada postojala su dva naselja koja su se paralelno razvijala. Naselje oko župne crkve ostat će središte župe koje naseljava-ju obični mještani. Drugo će se naselje razvijati oko feudalne utvrde koja je postala centar širega đakovačkog područja. U posjed bosanskoga biskupa doći će tridesetih godina 13. sto-ljeća. Zbog nemirne situacije u Bosni uzrokovane sukobima s bogumilima, brat hrvatsko-ugarskog Bele IV. 1239., knez Ko-

loman, poklonio je bosanskom biskupu Ponsi grad Đakovo i cijeli taj kraj za sjedište biskupije, umjesto do tada nesigurnog Brda kod Sarajeva. Time je biskup zadržao sve duhovne ovlasti nad Bosnom, a tu je darovnicu 1244. potvrdio i sam kralj Bela IV.

Za Dan Grada Đakova uzet je datum 8. svibnja jer je tog dana 1252. prvi bosansko-đakovački biskup Ponsa potvrdio kako je primio bulu pape Inocenta IV. od 2. svibnja 1250. U tom dokumentu izričito stoji da ga piše biskupov notar Arhilo "u selu Đakovu, ispred biskupove kuće, u prisutnosti biskupa i nekoliko poimence nabrojanih svećenika."

Kasno srednjovjekovno Đakovo sastojalo se od tri samosvojne cjeline: utvrde (castrum), trgovišta (oppidum, forum, civitas) i naselja (predgrađa) oko župne crkve sv. Lovre. Biskup Strossmayer dao je sagraditi novu katedralu dijelom na prostoru utvrde, a dijelom na vododerini, koja je služila kao jarak te odvajala utvrdu od trgovišta i predgrađa.

Malo je srednjovjekovnih ostataka u Đakovu: u nadbiskupijskoj se knjižnici danas čuva 11 inkunabula, od kojih je najstarija iz 1477. godine, ali to su tek ostaci ostataka. Slično je i s materijalnim ostacima. Od srednjovjekovne katedrale ostala je sačuvana kapela na kraju stare katedralne crkve, koja se veže s dvorom, romaničko-gotički kapital s fantastičnim životinjama isprepletenih vratova te dio nadgrobne ploče bosanskog biskupa Ivana de Zele, lijep gotički rad iz 1408. Od srednjovjekovnih zidina stare tvrđave sačuvan je dio između sadašnje katedrale i biskupskog dvora.

Velik je udarac Đakovu i bosansko-đakovačkoj biskupiji bio pad Bosne u turske ruke 1463. Tada je biskupija izgubila sve svoje prekosavske posjede i svela se samo na područje oko Đakova. Tada je od turskih četa bilo ugroženo i Đakovo u kojem biskupi od 1486. uglavnom rijetko borave. Đakovo

je okupirano 1536. u velikom turskom pohodu na Slavoniju zapovjednika smederevskog sandžaka Memhet-bega Jahjapašića. U jurišu na đakovačke zidine osobito se istaknuo Arnaut Memi-beg, kojemu je sultan zauzvrat darovao đakovačko vlastinstvo. Njegovi će potomci, kroz gotovo 150 godina turske vlasti, biti gospodari Đakova.



Slika đakovačke srednjovjekovne tvrđave, stanje u 18. stoljeću (danas je ostao samo južni zid)

HRANA U SREDNjem VIJEKU

Srednjovjekovno društvo bilo je opsjednuto hranom. Iskazivalo joj se veliko poštovanje, prije svega zato što se teško i mukotrpno proizvodila. Načini obrade zemlje nisu bili naročito napredni pa je to utjecalo na količinu, ali i na kvalitetu hrane. Hrana je istovremeno bila i statusni simbol, odnosno jedna od prilika za vladajuće slojeve društva da potvrde svoju nadmoć. Kulinarstvo se razvijalo kao posebna vještina koja je vodila u pretjerivanje. Točno se znalo koja je vrsta hrane namijenjena vladarima, ratnicima, ženama ili nižem staležu. Lov i meso divljači bili su privilegij plemstva, a prehrana većine temeljila se na žitaricama, kruhu i kašama.

Vladar je u svojoj ishrani morao imati meso jer se smatralo da kombinacija vatre i mesa donosi moć. Najčešće se jela svinetina, ali cijenjena je bila i divljač, posebno jelen. Pripremao se velik broj divljih ptica: fazani, prepelice, jarebice. Jele su se i uzgojene guske, kokoši i patke, ali najcijenjenije ptice bili su labudovi i paunovi koji su se ukrašavali perjem.

Često su se na stolovima nalazila jela od riba, a posebno se cijenila jegulja. Plemstvo je jelo bijeli pšenični kruh koji se smatrao najkvalitetnijim. Siromašan vlaknima, vitaminima i mineralima takav je kruh dugoročno štetio zdravlju, baš kao i mesna hrana bogata kolesterolom.

Kruh, osnovna prehrambena namirnica za siromašnije slojeve, spravljao se od brašna ostalih žitarica (ječma, pira i zobi). Koristilo se integralno brašno od cijelog zrna žitarice. Baza za dizanje bilo je kiselo tijesto. Kruh se mogao peći u keramičkoj posudi, pod tzv. pekom, ili direktno ispod žara na ognjištu. Dnevno pečenje kruha pripadalo je jednoj od najvažnijih svakodnevnih aktivnosti.

Najčešća hrana koju je jeo prosječan čovjek onoga vremena bile su kaše. Takva je hrana niskokalorična i slabe kvalitete te izaziva pothranjenost, što je rezultiralo razmjerno kratkim prosječnim životom stanovništva.

Velik broj ljudi živio je na selima koja su se nalazila na posjedu zemljoposjednika. Njihova je prehrana bila jednostavna: kruh od ječma, pira ili zobi, kaše od žitarica, povrće (mrkva, repa, cikla, grah, bob, leća), a također su konzumirali mlijeko i mliječne proizvode od stoke koju su hranili i uzdržavali. Uz nastambe su rasla i stabla voćaka. Meso su jeli ovisno o mogućnostima i prigodi.

Karakteristična je upotreba znatnih količina začina. Cijeli srednji vijek miriše na cimet, a često ga prate papar, klinčić, oraščići. Zapisano je da su vlastodršci izdavali naredbe da cijeli grad zamiriše od začina, pogotovo cimeta, kad bi im dolazio važan gost u posjet.

Slatkiši su pravljeni od onoga čime su raspolagali (orasi, bademi, lješnjaci, suho voće), a glavni je zaslăđivač bio med. Šećer je bio vrlo cijenjen i vrlo skup pa tako dostupan samo bogatima - bio je poklon ili mito za vlastodršce. Sol, kao sredstvo konzerviranja i čuvanja namirnica, ubrajala se u najrjeđe i najskuplje začine. Cijenjen je začin bila i ružina vodica koja se dobivala namakanjem ružinih latica.

Ljudi su u srednjem vijeku pili vino, medovinu, a poznavali su i postupak proizvodnje piva.

Kuhali su na ognjištu nalik na kamin, koje je moglo biti uzdignuto ili spušteno. Kuhalo se direktnim postavljanjem posude u vatru, vješanjem iznad vatre ili žara, postavljanjem tronožaca s posudama iznad vatre ili direktnim postavljanjem na ugrijanu površinu (peka).

Od materijala za izradu posuđa i pribora koristili su se keramika, drvo te jednostavnii metali (posude od kovanog željeza i kotlići okruglog presjeka). Keramičko posuđe i proizvodi bili su neglazirani.

Unatoč svakodnevnim gozbama te stolovima prepunim mesa i različitih jela, bogati su, jednako kao i siromašni, jeli prstima. Žlice su bile drvene, vilice još nisu postojale kao tukve, a jela su se često posluživala u posudama od kruha.

Ječmena kaša s pernatom divljací

Sastojeći:

- 1 kuhaná kokoš
- fazan ili pile
- 1 kg ječma

Priprema:

U veliku posudu staviti kokoš, fazana ili pile da se skuha.

Kad je gotovo, dodati ječam i lagano nastaviti kuhati. Miješati i dolijevati vodu u kojoj se kuhalala pernata divljač. Kad se ječam skuha, mijesati da se izvade kosti. Na kraju posoliti kašu. Poslužiti toplu kašu s masnoćom od pečenja pečenke.



Junetina s ražnja

Sastoјci:

- komad junetine s plećke (oko 2,5 kg)
- žlica svinjske masti
- žlica soli
- nekoliko listova lovora.

Priprema:

Komad junetine posoliti i na njega staviti nekoliko listova lovora, namazati svinjskom masti i napraviti roladu. Tako dobivenu roladu povezati špagom i ostaviti preko noći u hladnjaku.

Meso iz hladnjaka staviti u lim, pokriti i peći u pećnici na 150 °C oko 3 sata, uz nekoliko okretanja i podlijevanja tekućinom od pečenja. Nakon toga temperaturu povisiti na 180 °C i peći još sat vremena. Meso je suho i nemasno pa ga treba peći polako u tekućini da se ne presuši, a na kraju pečenja povisiti temperaturu na 200 °C da bi rolada dobila izgled kao s ražnja.

Prije serviranja junetinu ohladiti, skinuti špagu od vezanja i staviti na metalni ražanj koji služi i za serviranje.



Pečena divlja svinja

Sastojci:

Za pečenje:

- komad divlje svinje (oko 2,5 kg)
- žlica svinjske masti
- žlica soli
- lovoroš list
- 2,5 dcl crnog vina
- čaša vode

Za prilog:

- 4 do 5 jabuka
- 2 žlice naribanađa đumbira

Priprema:

Komad divlje svinje dobro posoliti, namazati svinjskom masti i dodati ostale sastojke koji čine marinadu. Sve zajedno staviti u lim i ostaviti preko noći u hladnjaku. Peći pokriveno u pećnici na 150 °C oko 3 sata uz nekoliko okretanja i podlijevanja tekućinom od pečenja.

Nakon toga temperaturu povisiti na 180 °C i peći još sat vremena. Sočnost i mekoća svinjetine može se isprobati ubadanjem igle u mesu. Meso divlje svinje suho je i nemasno pa ga treba peći polako u tekućini da se ne presuši.

Pola sata prije kraja pečenja u lim pored pečenog mesa staviti izdubljene jabuke napunjene đumbirom i vratiti u pećnicu. Servirati na dasci s dimljenim sirom.



Piletina s rižom

Sastojci:

- 1 pile
- 1 dcl ulja
- 1 luk
- 1 mrkva
- 3 dcl riže
- lišće peršina, sol, papar
- oko 7 dcl vode

Priprema:

Cijelo pile posoliti i staviti peći u duboki lim na pola sata da se zapeče. Luk sitno nasjeckati pa pomiješati s ribanom mrkvom i peršinom. Dodati opranu rižu i sve dobro promiješati. Mješavinu riže i povrća dodati piletini i sve promiješati. Zaliti vodom i vratiti u pećnicu.

Peći dok tekućina ne ispari, a riža se ne skuha. Poslužiti uz salatu.



Punjeni fazan

Sastojci:

- fazan
- 10 dag masne dimljene slanine
- sol
- 8 dag masti ili ulja
- 3 dag maslaca
- juha
- kuhanica cikla i mrkva

Nadjev:

- glavica luka
- masnoća
- fazanova jetra + pileća jetra
- svežanj peršinovog lista
- jaje
- češanj češnjaka
- papar
- đumbir
- 1 mrkva
- 30 dag prosa

Priprema:

Slaninu narezati na što tanje ploškice.

Za nadjev oguliti, nasjeckati i popržiti luk i sitno nasjeckanu mrkvu. Dodati srce i želudac te pirjati, a na kraju dodati jetra i malo popržiti. Pustiti da se ohladi pa samljeti. Dodati iscijeđeni češnjak, nasjeckanu polovicu peršina te jaje, posoliti i popapriti. Prokuhati proso i pomiješati s nadjevom.

Fazana također posoliti i popaprati, napuniti ga nadjevom i premazati naribanim đumbirom. Omotati ga ploškama slanine pa ih pričvrstiti čačkalicama, ili cijelu pticu omotati koncem.

Staviti u lim, preliti otopljenom masti i peći sat do sat i pol na 250 °C. Često polijevati vlastitim sokom, po potrebi doliti juhe i tople vode. Odliti dobiveni sok pa ga prokuhati s maslacem i još malo juhe. Umaku se može, po želji, dodati i malo vrhnja. Poslužiti s kuhanom ciklom i mrkvom.



Sulc

Sastojci:

- 2 svinjske nogice
- 1 svinjski rep
- 1 svinjsko uho
- malo mesa sa svinjske glave
- mrkva
- peršin
- glavica crvenog luka
- češnjak
- nekoliko zrna papra
- lovoroš list
- sol
- oko 2 l vode

Priprema:

U posudu staviti meso, vodu i ostale navedene sastojke. Kuhati lagano oko 3 sata ili do trenutka kada se meso počne odvajati od kosti. Juhu probati, po potrebi dosoliti te ostaviti nekoliko minuta da odstoji.

U pripremljenu posudu pažljivo složiti komade kuhanog mesa i preliti juhom te staviti na hladno mjesto da se stvrdne. Prije stavljanja sulca u hladnjak, dodati nekoliko zrna kuhanog papra. Servirati s octom u posudi u kojoj se sulc želirao.



Juha od bundeve (buče)

Sastojci:

- 300 g bundeve (butternut tikve)
- 1 srednje velika glavica crvenog luka
- 2 žlice maslaca ili masti
- 6 dl vode
- sol, mljeveni crni papar

Priprema:

Bundevu oguliti i narezati na kockice. Na otopljenu masnoću dodati narezani luk i pirjati dok ne omekša, a zatim dodati bundevu i vodu. Kuhati 15 – 20 minuta, zatim homogenizirati, začiniti solju i paprom te poslužiti.



Jelen u crnoj juhi s okruglicama od kruha

Sastojci:

- 800 g jelenjeg buta
- žlica masti
- pola luka
- 3 dcl crnog vina
- 1 jabuka
- 1 žličica naribanoг đumbira
- 3 žlice meda
- malo badema i grožđica
- sol, papar, malo šafrana
- žlica krušnih mrvica

Priprema:

Meso izrezati na medaljone (malo deblje komade) i prepržiti nekoliko minuta na masti te dodati nazrezan luk. Uz stalno miješanje dodati naribani đumbir i jabuku. Pirjati nekoliko minuta te podlijevati vinom uz dodatak ostatka namirnica i začina. Sve zajedno poklopljeno pirjati na laganoj vatri dok meso ne omekša. Na kraju zgusnuti krušnim mrvicama. Servirati s okruglicama od staroga kruha koje treba skuhati u slanoj vodi.



Sir od dunja

Sastojci:

- 2,5 kg dunja
- 1,25 kg šećera
- sjeckani orasi

Priprema:

Dunje oprati, očistiti sredinu i izrezati zajedno s korom. Preliti ih vodom i staviti kuhati. Kuhane dunje ispasirati, izvagati kuhanu smjesu i dodati pola količine šećera (npr. 2 kg kuhanih dunja - 1 kg šećera).

Na laganoj vatri kuhati dunje sa šećerom toliko dugo dok kuhača pri miješanju ne počne ostavljati trag na dnu posude. Smjesa treba biti jednolična i gusta. U toplu smjesu mogu se dodati sjeckani orasi ili drugo jezgrčavo voće. Sve izliti u plitku posudu i poravnati. Nakon što se ohladi, izrezati na kockice i nekoliko dana sušiti na zraku.



Šaran iz pećnice s tjesteninom i gljivama

Sastojci:

- 2 kg šarana
- 450 g gljiva
- 400 g tjestenine
- 50 g maslaca
- 1 glavica luka
- 2 režnja češnjaka
- 100 ml bijelog vina
- 150 ml vrhnja
- 1 žlica peršina
- ulje, sol i papar
- krupno narezana cikla i mrkva



Priprema:

Šarana očistiti i s leđne strane zarezati na odreske debljine 2 cm, ali pazeci da ipak ostanu povezani na trbušnoj strani, te ga premjestiti na lim za pečenje. U zdjelicu uliti 200 ml ulja, dodati papar i sol te izmiješati. Dobivenom mješavinom preliti šarana i peći ga 45 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C.

Nakon 30-ak minuta u lonac s vrelom i posoljenom vodom staviti kuhati tjesteninu. Za to vrijeme isjeckati luk, češnjak narezati na listice, a ciklu i mrkvu na komade. Na tavi ugrijati maslac, dodati isjeckani luk, listice češnjaka, ciklu i mrkvu, posoliti i pržiti 3 – 4 minute. Potom dodati mješavinu gljiva i pržiti na srednje jakoj vatri dok ne ispari dio tekućine. Nakon 3 – 4 minute uliti bijelo vino, promiješati i pričekati da i vino ispari.

Kuhanu tjesteninu ocijediti, dodati u tavu s gljivama, uliti vrhnje, dodati sjeckani peršin, promiješati i kuhati još 2 – 3 minute na laganoj vatri. Pečenog šarana izvaditi iz pećnice, a tjesteninu premjestiti na pladanj za posluživanje.



Ječmeni čaj

Sastojci:

- 4 žlice ječma
- 1,5 litra vode
- po želji ječmeni slad

Priprema:

Ječam oprati i osušiti. Pržiti ječam na zagrijanoj tavi, bez masnoće, dok ne porumeni i dok se ne osjeti njegova aroma (obično je potrebno 5 – 10 minuta), uz stalno miješanje da sjemenke ne zagore.

Prženi ječam dodati u kipuću vodu te ga kuhati na laganoj vatri još 10 minuta. Kad je čaj kuhan, pustiti da odstoji 3 minute kako bi se ječam spustio na dno posude.

Procijediti u šalicu.



Dimljeni sir

Sastojci:

- 5 l mlijeka
- 1 dcl octa
- žlica soli

Priprema:

U posudu uliti mlijeko i uz neprestano miješanje kuhati dok ne provrije. Mlijeko skinuti sa štednjaka te u njega uliti ocat. Nakon nekoliko minuta miješanja pojavit će se sirutka i zgrušane bjelančevine - sir.

Sir procijediti s gazom u kalup i posoliti. Zbog okusa, mirisa i boje sir možemo staviti u pušnicu pa odimiti u dva dima.



Kuglof s rogačem

Sastoјci:

Suhi sastoјci:

- 250 g brašna
- 100 g mljevenog rogača
- mljeveni cimet po ukusu

Mokri sastoјci:

- 5 bjelanjaka - čvrsti snijeg s malo soli
- 5 žumanjaka
- 80 g maslaca sobne temperature
- 80 ml mlijeka (može i čokoladno)
- 80 ml meda

Priprema:

Pomiješajte suhe sastoјke, brašno, prašak za pecivo, mljeveni rogač, mljeveni cimet (po ukusu) i na vrh noža začina za medenjake. Odvojite bjelanjke i žumanjke pa od bjelanjaka uz dodatak malo soli umutite čvrsti snijeg. Žumanjke i maslac pjenasto umutite, dodajte med i mlijeko pa lagano spojite sa suhim sastoјcima, a na kraju drvenom žlicom dodajte čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka.

Kalup za kuglof premažite maslacem i pospите brašnom.

U prethodno zagrijanoj pećnici kuglof pecite 40 minuta na 180 °C.



Medenjaci

Sastojci:

- 7 šalica brašna
- 1 šalica šećera
- 1/2 žličice soli
- 1 šalica masti
- 1 šalica meda
- 4 jaja
- malo cimeta
- 3 mljevena klinčića
- 2 dcl mlijeka

Priprema:

Pomiješati brašno, šećer i sol.

Dodati začine i izmućena jaja. Med i mast otopiti na laganoj vatri, malo ohladiti pa dodati u smjesu.

Na kraju sve zamijesiti s mlijekom. Dobiveno tijesto ostaviti da se odmara oko pola sata.

Praviti okruglice od tjestova veličine oraha i peći desetak minuta na 180 °C.



Gužvara s orasima

Sastojci:

- 600 g brašna
- prstohvat soli
- 100 ml kiselog tijesta
- 5 žlica šećera
- 300 ml mlijeka

Nadjev:

- 5 žlica masti
- 3 žlice šećera
- 2 žumanjka
- 200 g oraha – ručno usitnjениh

Priprema:

Od navedenih sirovina umijesiti tijesto. Ostaviti da odmori na prvoj fermentaciji. Nakon 15 minuta tijesto podijeliti na dva dijela. Jedan dio razvući rukama, premazati nadjevom i sitno rolati gužvaru. Premazati gužvare svinjskom masti i staviti odmah na pečenje. Peći na 250 °C dok ne porumeni.



Tačke (taške) s orasima i medom

Sastojci:

- 1 jaje
- 3 dcl vode
- 500 g brašna
- 1 žličica soli
- 100 g oraha
- 100 g meda

Priprema:

Zamijesiti elastično (ali ne tvrdo) tijesto od brašna, vode, jaja i soli. Tanko rastanjiti u pravokutni oblik. Na jednu polovicu stavljati hrpice smjese oraha i meda međusobno udaljene oko 5 cm. S drugom polovicom tijesta preklopiti dio s nadjevom i prstima lagano pritisnuti oko nadjeva kako bi se tijesto zalijepilo. Rezati po tim rubovima tako da se dobiju kvadratići.

Kuhati u kipućoj posoljenoj vodi 2 – 3 minute nakon što se dignu na površinu vode. Ocijediti i preliti otopljenom svinjskom masti, ili maslacem, te poslužiti toplo.



Rustikalna pita od jabuka

Sastojci:

- 250 g brašna
- 50 g šećera
- 1 jaje + 2 žumanjka
- 3 žlice mlijeka
- 120 g svinjske masti

Priprema:

Od navedenih sastojaka zamijesiti prhko tjesto.

Ručno razvaljati tjesto i gore staviti nasjeckane jabuke, med i cimet. Peći na 200 °C dok pita ne poprimi zlatnožutu boju.



Pita od jabuka

Sastojci:

- 400 g brašna
- 225 g šećera
- 225 g svinjske masti
- 2 jaja

Priprema:

Od navedenih sastojaka zamijesiti prhko tjesto. Ručno razvaljati polovinu tjesteta i gore staviti nasjeckane jabuke, med i cimet. Pokriti gornjim dijelom tjesteta. Peći na 200 °C dok pita ne poprimi zlatnožutu boju.



Crna pogača

Sastojci:

- 500 g crnog pšeničnog brašna
- 100 ml kiselog tjesteta
- 7 g soli
- 250 ml tople vode

Priprema:

Od navedenih sastojaka zamijesiti tjesto. Ostaviti da kratko odmori.

Rukama oblikovati pogaču i peći 30 minuta na 200 °C.



Pogača od bijelog brašna

Sastojci:

- 1 kg pšeničnog brašna
- 500 ml tople vode
- 100 ml kiselog tjesteta
- 1 žlica šećera
- 1 žlica soli
- 2 žlice svinjske masti

Priprema:

Od navedenih sastojaka zamijesiti tjesto. Ostaviti da kratko odmori. Rukama oblikovati pogaću i peći na 200 °C dok ne poprimi zlatnožutu boju.



Ražena pogaća

Sastojci:

- 300 g raženog integralnog brašna
- 200 g pšeničnog brašna
- 250 ml tople vode
- 100 ml kiselog tjesteta
- 7 g soli

Priprema:

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto.
Ostaviti da kratko odmori. Rukama oblikovati pogaću.
Raženu pogaću malo zarezati na vrhu.
Peći 30 minuta na 200 °C.



Jela od pirovog brašna

Keksi od pira i jabuke

Sastojci:

- 150 g pirovog brašna
- 150 g zobenih pahuljica
- žlica meda
- 100 g šećera
- 125 g maslaca ili margarina
- prstohvat sol
- prašak za pecivo ili soda bikarbona
- žlica grožđica
- žlica nasjeckanih oraha
- malo veća naribana jabuka
- žličica cimeta

Priprema:

Masnoću i med zagrijati u pola del vode dok se masnoća ne otopi. U drugu posudu dodati sve navedene namirnice i zamijesiti tjesto s mlakom otopljenom masnoćom i medom. Dobiveno je tjesto ljepljivo pa ga treba oblikovati s malo pirovog brašna. Oblikovane kekse peći u pećnici 15-ak minuta na 180 °C.



Nadjevene palačinke od pirovog brašna

Sastojci:

Tijesto:

- 2 jaja
- 125 g pirovog brašna
- 185 ml mlijeka
- 60 ml mineralne vode
- prstohvat soli

Nadjev:

- svježi sir
- vrhnje
- sol po želji
- pržene bučine sjemenke

Priprema:

Od navedenih sastojaka pripremiti tekuće tijesto. Ispržiti palačinke na malo masnoće. Puniti palačinke nadjevom, preliti s malo bučinog ulja i posuti prženim bučinim sjemenkama.



Lungić s mlincima od pirovog brašna

Sastojci:

- 200 g mlinaca od pirovog brašna
- svinjski lungić
- sol
- papar
- vlasac
- bosiljak
- 2 češnja češnjaka
- 1 luk
- 1 mrkva
- 1 peršin
- svinjska mast

Priprema:

Meso očistiti od žilica, posoliti i popapriti. U posudu staviti začinjeno meso i dodati ostale začine i povrće. Meso ostaviti u hladnjaku 1 sat pa ga potom popržiti s obje strane i staviti peći u pećnicu 20 min na 180 °C.

Mlince blanširati, ocijediti i preliti masnoćom od pečenja.



Tjestenina od pirovog brašna

Sastojci:

- 100 g pirovog brašna
- 1 jaje
- prstohvat soli

Priprema:

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Ostaviti da kratko odmori u plastičnoj vrećici. Nakon što odstoji, tijesto podijeliti, rastanjiti te oblikovati po želji.



Tjestenina na brdo od pirovog brašna u umaku od buče s okruglicama od piletine

Sastojci:

- 200 g tjestenine na brdo od pira

Umak:

- 500 g bundeve
- 1 manji luk
- 200 ml vode
- 200 ml domaćeg slatkog vrhnja
- 3 žlice brašna
- 80 g naribano sira
- 1 češanj češnjaka
- sol
- papar
- vlasac

Mesne okruglice:

- 250 g mljevenih pilećih prsa
- 1 jaje
- manja glavica luka
- 1 češanj češnjaka
- sol
- papar
- peršinov list

Priprema:

Bundevu oguliti i narezati na sitne kockice. Luk sitno nasjeckati. Na tavi ugrijati maslac, dodati isjeckani luk te kratko popržiti. Dodati bundevu, protisnuti češnjak, doliti vodu te začiniti po ukusu. Pirjati 15 minuta uz povremeno miješanje. Umak homogenizirati, dodati vrhnje i brašno, kratko prokuhati i dodati polovicu naribanog sira.

Mljevena pileća prsa začiniti solju i paprom. Luk i češnjak očistiti i naribati, peršinov list sitno nasjeckati, jaje razmutiti te dodati mesu. Dobivenu smjesu miješati rukama te ostaviti u hladnjaku 30 minuta. Od ohlađene smjese napraviti male okruglice i pržiti ih u dubokoj masnoći. Tjesteninu kuhati u kipućoj, posoljenoj vodi 10-ak minuta.

Kuhanu tjesteninu preliti umakom, posuti naribanim sirom i poslužiti s mesnim okruglicama.



Tjestenina od pirovog brašna u bešamel umaku s bučinim sjemenkama

Sastojci:

- 200 g tjestenine od pira
- 500 ml mlijeka
- 35 g brašna
- 40 g maslaca
- luk
- celer
- peršin
- lovorov list
- muškatni oraščić
- bijeli papar
- sol

Priprema:

Mlijeko kratko kuhati sa začinskim povrćem. Na maslacu popržiti brašno i doliti prokuhanou mlijeko. Lagano kuhati uz povremeno miješanje. Kuhani umak procijediti.

Tjesteninu kuhati u kipućoj, posoljenoj vodi 10-ak minuta.

Kuhanu tjesteninu preliti umakom i bučinim uljem te posuti prženim bučinim sjemenkama.



Rezanci na brdo od pira s makom

Sastojci:

- 200 g tjestenine na brdo od pira
- 100 g mljevenog maka
- 250 ml mlijeka
- šećer (po želji)
- 1 žlica maslaca

Priprema:

Tjesteninu kuhati u kipućoj, posoljenoj vodi 10-ak minuta. U posudi otopiti maslac i uliti mlijeko. Dodati šećer i mak te kratko prokuhati. Kuhanu tjesteninu preliti vrućim umakom, promiješati i poslužiti.



Paprenjaci od pirovog brašna

Sastojci:

- 500 g pšeničnog brašna
- 500 g pirovog brašna
- 0,5 kg mljevenih oraha
- 250 g šećera
- 250 g meda
- 250 g masti
- 2 jaja
- 1 velika žlica cimeta
- 1 mala žlica bijelog papra
- 1 mala žlica klinčića
- 1 mala žlica muškatnog oraščića

Priprema:

Od navedenih sastojaka umijesiti prhko tijesto. Tijesto razvaljati i oblikovati pomoću drvenih kalupa za paprenjake. Peći 15 min na 180 °C.



Šaum role

Sastojci:

Tijesto:

- 200 g pirovog brašna
- 200 g pšeničnog brašna
- 200 ml vode
- 1 mala žličica soli
- 200 g svinjskog sala ili maslaca

Krema:

- 500 ml mlijeka
- 1 mahuna vanilije
- 4 žumanjka
- 150 g šećera
- 50 g brašna



Postupak:

Zakuhati mlijeko skupa sa sjemenkama iz mahune vanilije. Žumanjke istući sa šećerom pa dodati brašno, ili gustin, i dobro izmiješati da nema grudica. U to uliti malo uzavrelog mlijeka, dobro razmutiti pa dodati i ostatak mlijeka. Vratiti u posudu u kojoj se mlijeko kuhalo i kuhati na laganoj vatri dok se krema ne zgusne. Kremu prekriti i ohladiti.

Od brašna, vode i soli umijesiti glatko tijesto. Preklapati i mazati tijesto dok se ne potroši svo salo. Gotovo lisnato tijesto tanko razvaljati i narezati na trake. Omotati na limove za šaum role i peći 20-ak min na 230 °C.

Pečene šaum role puniti slastičarskom kremom, ukrasiti bijelom čokoladom i posuti prženim bučinim sjemenkama.





