

NAVIGAJ – LOVI – PARIĆAJ  
II. dio

## SADRŽAJ

## IDIO

## NAVIGAJ (I dio)

Moja lađa  
 Galijotova pesan  
 „Navigare necesse, vivere non necesse“  
 Jadransko more  
**LOVI** (II dio)  
 Pjesan brodarska  
 Brodska kuhinja  
 Normativi  
 Bogatstvo u plićaku, na kamenu i pijesku  
 Mjerenje bez vage  
 Podjela riba  
 Kako prepoznati da riba nije svježa  
 Odstranjivanje krljušti  
 Sluzave ribe  
 Čišćenje  
 Pranje  
 Rezanje  
 Zakiseljavanje ribe  
 Soljenje  
 Ublažavanje i odstranjivanje mirisa ribe  
 Pripremanje riba  
 prženje u tavici  
 prženje u dubokoj masnoći  
 - kuhanje  
 „plavo“ kuhana riba  
 pirjanje  
 prigotavljanje u tavi na „mlinarski“ način  
 riblji temeljac  
 ražanj  
 masnoća  
 orjentaciono vrijeme pripremanje ribe  
 konzerviranje  
 slane srdele  
 mariniranje  
 salamura  
 sušenje ribe  
 dimljena riba  
 Začini i aromatično bilje  
 Glavonošci  
 Rakovi školjke  
 Hrana iz mora i opasnosti iz tanjura  
 Riblje ulje  
 Morska voda  
 Dozvoljena minimalna lovna dužina stanovnika mora

**Vrste riba**

Arbun  
 Batoglavac

Bežmek  
 Bodečnjak veliki  
 Bukva  
 Cipal  
 Crnej  
 Čepa  
 Drozak  
 Fratar  
 Gavun  
 Gira  
 Glavoč  
 Gof  
 Golub  
 Grdobina  
 Hama  
 Iglica  
 Iglun  
 Inćun  
 Iverak  
 Jegulja  
 Kantar  
 Kanjac  
 Kavala  
 Kirnja  
 Knez  
 Kokot  
 Koraf  
 Kostelj  
 Kovač  
 Krunaš  
 Lica  
 List  
 Lokarda  
 Lovrata  
 Lubin  
 Luc  
 Lumbrak  
 Mačka  
 Modrak  
 Murina  
 Okan  
 Oslić  
 Ovčica  
 Pagar  
 Paklara  
 Palamida  
 Papalina  
 Pas  
 Pauk  
 Pic  
 Pirka

Pišmolj  
 Raža  
 Rumbač  
 Salpa  
 Sklat  
 Skuša  
 Smokva  
 Srdelica  
 Šarag  
 Šarun  
 Škaram  
 Škrpina  
 Škrpun  
 Škrpinica  
 Špar  
 Štirijun  
 Tabinja  
 Trlja  
 rupac  
 Tuna  
 Ugor  
 Ugorova majka  
 Ugotica  
 Ušata  
 Viža  
 Volina  
 Vrana  
 Zubatac  
 Ocjena okusa riba  
 GLAVONOŠCI  
 Bobić  
 Hobotnica  
 Lignja  
 Lignjun  
 Muzgavac  
 Šipa  
 Šipica

#### RAKOVI

Hlap  
 Jastog  
 Kosmelj  
 Kozica  
 Kuka  
 Račnjak  
 Rak crveni  
 Rak od koće  
 Rakovica  
 Škamp  
 Vabić  
 Zezavac

#### ŠKOLJKE

Čančica

Čaška  
 Dagnja  
 Jakovska kapica  
 Kamenica  
 Kapica  
 Kopito  
 Kućica  
 Kunjka  
 Periska  
 Pokrovača  
 Prnjavica  
 Prstac  
 Prstavac  
 Rumenka

#### PUŽEVI

Petrovo uho  
 Prilipak  
 Ugrc  
 Volak

#### JEŽINAC

TRP  
 MORSKO JAJE  
 VLASULJA

#### AFRODIZIJACI MORA

## II. DIO

#### SAMONIKLO JESTIVO BILJE

divlje povrće  
 divlji plodovi  
 začinsko bilje  
 konzerviranje  
 sušenje  
 čuvanje u soli

#### Povrće

Bljušt  
 Blitva morska  
 Bodalj  
 Brula  
 Divlji poriluk  
 Djetelnjak  
 Jurčica  
 Komorač  
 Grižki  
 Kotrljan morski  
 Kupus divlji  
 Ločina  
 Lućac  
 Ljutika  
 Matar  
 Morguša

Morski trputac  
 Omaga  
 Omaklina  
 Plava sikavica  
 Poreć  
 Postijenak  
 Primorska loboda  
 Rigača  
 Ružičasti zmijak  
 Solnjača  
 Sparožina, Šparožina  
 Šulac  
 Tativika  
 Trandovilje  
 Trošipan  
 Tušt  
 Veprina  
 Vranina noga  
 Zvezdan jestivi

### **Divlji plodovi**

Česminka  
 Čičimak  
 Drača  
 Kostela  
 Kupina primorska  
 Lovor  
 Maslina  
 Mrča  
 Opuncija  
 Oskoruša  
 Planika  
 Pukinja  
 Rašeljka  
 Rogač  
 Smokva  
 Sparožina  
 Šipak  
 Šmrika

### **Jestivi podzemni plodovi**

Čapljan sitni  
 Ločina  
 Lučac  
 Ljutika  
 Plava sikavica  
 Postijenak  
 Ružičasti zmijak  
 Šulac

### **Začinsko bilje**

Čubar  
 Kadulja  
 Komorač

Lavanda  
 Lovor  
 Lučac  
 Ljutika  
 Majčina dušica  
 Mrča  
 Morguša  
 Osogriz  
 Pelin divlji  
 Planika  
 Poreć  
 Ruj  
 Rutvica  
 Ružmarin

### **PARIĆAJ III. dio (priprema jela)**

More na tanjuru, kuhinja barbe

#### **Barba**

Tragom požutjelih stranica

### **Naputci (Parićaj)**

Bakalar  
 Bakalar na bijelo  
 Bakalar kuhan na mornarski  
 Bakalar (na brudet)  
 Bakalar s posuticama  
 Bakalar u vinu  
 Bakalar na benediktinski način  
 Bakalar na kardinalski način

### **Brodet**

Slijepi brodet  
 Brodet od morskih kamenčića  
 Brodet na kornatski način  
 Istarski brodet  
 Lastovski brujet  
 Rapski brodet  
 Ribarski brodet  
 Brodet komiški  
 Brodet na puntarski način  
 Brodet na šibenski način  
 Brodet od grdobine  
 Brodet od jastoga  
 Brodet od kosmelja  
 Brodet od mrkača (hobotnice)  
 Brodet od murine  
 Brodet od periske  
 Brodet od sušene jegulje  
 Brodet od sušene raže  
 Brodet od skuše  
 Brodet od ugora ili jegulje  
 Neretljanski brodet  
 Bakalar na brodet

## Brodet bokeljski

## Buzara

## Juhe

## Ribarska juha

## Riblja juha

## Juha od račića i školjaka

## Juha „Lokrum“

## Juha od lignji

## Juha od školjki

## Gusta riblja juha

## Otočka juha od cipala

## Juha od ribljih glava

## Komiška gusta juha

## Juha od rakova

## Riblji ragu

## Juha od šaruna

## Marinada

## Marinirani incuni

## Miješana marinada

## Marinirane srdele

## Marinirane pržene srdele

## Marinirane skuše

## Srdele na savor

## Pečena marinirana srdela

## Pržena marinirana srdela

## Marinada od lignje, lignjuna i muzgavaca

## Marinada od šaruna i slanutka

## Roštilj

## Marinada za roštilj

## Umaci za ribu s roštilja

## Preljev od majoneze

## Preljev od vrhnja

## Preljev od ulja

## Preljev od ketchupa rajčice

## Preljev od hrena

## Mirišljivo ulje za roštilj

## Marinada za ribu I način

## Marinada za ribu II način

## RIBA NA RAŽNJU

## Grdobina na žaru

## RIBE

## Cipli

## Cipli na roštilju

## Fratar

## Kuhani fratar

## Fratar u soli

## Gavuni

## Savur od gavuna

## Gira

## Potrusene (prisušene) gire

## Pržene girice

## Gof

## Gof na lastovski način

## Fileti gofa s rižotom od motara

## Gof s pršutom i ružmarinom

## Grdobina

## Brodet od grdobine

## Popara od grdobine s fažolom

## Grdobina u bijelom vinu s makarunima

## Medaljoni grdobine s aromatičnim biljem

## Incuni

## Frigani incuni sa umakom (šalšom)

## Incuni na lešo

## Fileti incuna u limunu

## Jegulja

## Jegulja na roštilju

## Jegulja s rižom

## Jegulja s češnjakom

## Jegulja u bijelom vinu

## Jegulja na ribarski način

## Frigana jegulja

## Jegulja u tijestu

## Sarmice od jegulje

## Brodet od sušene jegulje

## Dimljena jegulja s jajima

## Kovač

## Kovač u foliji

## List

## File od lista u bijelom vinu

## Frigani list

## Prženi list

## Panirani list

## List na roštilju

## List sa šparogama

## List s račićima

## List preliveo vrhnjem

## Sušeni list

## Lokarda

## Lokarda kuhana s kaparima

## Lokarda na primorski način

## Lovrata

## Lovrata u pećnici

## Lovrata s kaduljom

## Lovrata na paški način

## Lovrata na zadarski način

## Lovrata s ribanim sirom

Punjena lovrata na roštilju  
 Lovrata s pivom  
 Lovrata nadjevena špinatom

Raža kuhana  
 Raža s pikantnim umakom  
 Raža u rastopljenom maslacu

#### Lubin

Nadjeveni lubin  
 Pečeni lubin  
 Lubin sa šampinjonima i vinom  
 Lubin s blitvom i krumpirom

#### Salpa

Juha od salpe  
 Salpa na lešo s divljim zeljem  
 Salpa na gradelama

#### Murina

Brodet od murine  
 Pržena murina  
 Murina na roštilju  
 Murina na roštilju (žaru) u koži  
 Murina sušena na dimu  
 Murina na ražnju

#### Skuša

Brodet od skuše  
 Skuša kuhana  
 Skuša na roštilju I. način  
 Skuša na roštilju II. način  
 Skuša s rajčicama  
 Skuša na paški način  
 Skuša na krumpiru  
 Skuša na bijelo (kuhana)  
 Skuše u umaku od luka  
 Skuše sa slanim srdelama

#### Oslić

Kuhani oslić  
 Oslić s aromatičnim biljem  
 Panirani oslić  
 Prženi oslić  
 Pljeskavice od oslića u umaku  
 Oslić u vinu  
 Oslić s lukom  
 Oslić na roštilju  
 Okruglice od oslića

#### Srdelice

Rupice  
 Pržene srdelice  
 Kuhane srdelice  
 Srdele kao sardine  
 Srdelice na brački način  
 Srdelice s ružmarinom na roštilju  
 Frigane srdelice  
 Srdelice na ribarski način  
 Panirane srdelice  
 Srdelice s komoračem  
 Srdelice s pršutom  
 Srdelice na roštilju  
 Srdelice s ružmarinom na roštilju  
 Srdelice na komiški način  
 Srdelice na ražnju  
 Srdelice na ulju  
 Srdelice s krumpirom  
 Složenac od krumpira i srdela  
 Srdelice sa zapečenim grahom  
 Srdelice s prosom  
 Kolubice

#### Palamida

Pečena palamida  
 Marinada od palamide  
 Marinada od palamide s fažolom  
 (grahom)  
 Palamida na roštilju

#### Papalina

Frigane papaline  
 Papaline kao riblje mlijeko  
 Papaline u jajima

#### Pas

Panirani morski pas  
 Panirani morski pas u vinu

#### Pauk

Slanutak s paukom  
 (Minestra od slanutka)

#### Slane srdelice

Slane srdelice  
 Slane srdelice za zimu  
 Slane srdelice na palenti (ili tjestenini)  
 Slane srdelice sa špagetima  
 Omlet sa slanim srdelicama  
 Slane srdele s lukom

#### Raža

Brodet od sušene raže  
 Raža s povrćem

- Šarun  
Panirani šarun  
Šaruni na roštilju
- Škrpina  
Juha od škrpine  
Gregada od škrpine  
Lastovski brujet (brodet)  
Škrpina u pećnici  
Škrpina u pećnici s krumpirom
- Tabinja  
Juha od sušene tabinje
- Trlja  
Trlja s maslinama  
Trlja u alu-foliji  
Pečena trlja na roštilju  
Pržena trlja  
Hladna trlja  
Trlja s rajčicama  
Trlje na roštilju  
Trlja u umaku
- Tuna  
Kuhana tunjevina  
Tuna za zimu I. način  
Tuna za zimu II. način  
Tunjevina s gorušicom  
Tunjevina s umakom  
Pašticada od tune  
Tuna na roštilju  
Tuna sa špagetima
- Ugor  
Brodet od ugora
- Ušata  
Ušata na roštilju
- Zubatac  
Kuhani zubatac  
Zubatac s mediteranskim umakom  
Punjena zubatac  
Zubatac u umaku  
Zubatac na roštilju  
Zapečeni zubatac
- JELA OD RAZNIH RIBA**
- Pržena jetra i ikra  
Pečena hladna riba I. način  
Pečena hladna riba II. način  
Priprema gire, gavuna, brgljuna,
- mola za kuhanje ili roštilj  
Pržene girice, lignjice, kanjci  
Brodet na šibenski način  
Gregada (Gregoda)  
Popara od ribe na otočki način  
Rapski brodet  
Ribarski brodet  
Riba u morskoj soli  
Složenac s ribom „Starigrad“  
Kuhana riba s kaparima  
Skuše sa slanim srdelama  
Riba na peršinu  
Kornatski lonac  
Pržene pogačice od riba  
Lešada od plave ribe
- RAKOVI**  
Kuhanje rakova  
Pečeni rakovi  
Raci na skradinski način
- Hlap  
Hlap na lešo sa špagetima  
Hlap na brudet (brujet)
- Jastog  
Brodet od jastoga  
Kuhani jastog  
Jastog na ribarski način  
Jastog na roštilju
- Kosmelj  
Brodet od kosmelja
- Kozice  
Tjestenina s kozicama
- Rakovica  
Parićana rakovica po starinski  
Rakovica bokeljskih mornara  
Kuhane rakovice  
Buzara od rakovice  
Punjena rakovica I. način  
Punjena rakovica II. način  
Rakovica s rižom
- Škamp  
Rižoto od škampa I. način  
Rižoto od škampa II. način  
Rižot od šparoga i škampa  
Škampi na roštilju  
Škampi na buzaru  
Škampi na buzaru na trogirski način  
Škampi na marinadu

Repovi škampa u bijelom vinu  
 Repovi škampa u pršutu  
 Prženi škampi  
 Škampi s njokima na butargi

#### GLAVONOŠCI

Hobotnica  
 Kornatska užanca  
 Hobotnica na živo  
 Hobotnica na težački način  
 Hobotnica u umaku  
 Nadjevena hobotnica na roštilju  
 Hobotnica novaljskih ribara  
 Gulaš od hobotnice  
 Hobotnica s divljim porilukom  
 Prženi krakovi hobotnice  
 Hobotnica sa špagetima i tikvicama  
 Zelena tjestenina s mladim bobom i  
 hobotnicom  
 Rižoto od hobotnice pod pekom s  
 jabukama  
 Hobotnica na zvacet  
 Sušena hobotnica s jajima  
 Hobotnica s matarom (motarom) i jajima  
 Brudet od sušene hobotnice  
 Dimljena hobotnica

#### Lignje

Lignje kuhane  
 Podušene (šufigane) lignje  
 Lignje u vinu na mornarski način  
 Lignje po zlarinski  
 Salata od liganja  
 Punjene lignje  
 Punjene lignje na roštilju  
 Punjene lignje s maslinama  
 Punjene panirane lignje  
 Lignje punjene marunom, pršutom i  
 škampima  
 Pržene lignje  
 Rižoto s lignjama  
 Lignje na creski način  
 Lignje na roštilju  
 Složenac od liganja  
 Ribarske palačinke od liganja  
 Mrkač/Muzgavac  
 Mrkačići na ribarski način

#### Sipe

Manistra od sipe  
 Crni rižoto od sipica  
 Mljetski rižot  
 Punjene sipice  
 Sipice sa šparogama

Sipice na otočki način  
 Sipa (ili lignja) s orzom (ječmom)

#### ŠKOLJKE

Juha od povrća s plodovima mora  
 Rezanci s plodovima mora  
 Školjke sa špagetima

#### Dagnje

Juha od dagnji  
 Dagnje na mornarski  
 Prelivene dagnje  
 Buzara od dagnji  
 Punjene dagnje  
 Lastovski rižot od dagnji I. način  
 Rižot od dagnji II. način  
 Dagnje s jajima  
 Ražnjići od dagnji  
 Jakovska kapica  
 Zapečene jakovske kapice  
 Jakovske kapice u zlatnom umaku  
 Marinirano povrće s dagnjama  
 Dagnje sa zelenom paštom  
 Panirane dagnje

#### Kamenica

Kamenica s limunom  
 Kamenice pečene  
 Kamenice sa sirom  
 Nadjevene kamenice  
 Kamenice na roštilju

#### Kućica

Kućica na ribarski način

#### Kunjki

Kunjki na roštilju  
 Špageti s kunjkima  
 Kunjki na buzaru

#### Periska (**zabranjeno ih je vaditi i prodavati**)

Brodet od periske  
 Rižoto od periske

#### Prstaci (**zabranjeno ih je vaditi i prodavati**)

Prstaci na buzaru I. način  
 Prstaci na buzaru II. način

#### PUŽEVI

Petrovo uho  
 Petrovo uho na gradelama

#### Prilipak

Brodet na kornatski način  
 Rižot od prilipaka  
 Lupari (prilipci) u umaku (šugu)



## Volak

Volak na mornarski način

Volak s vinom

## MIJEŠANA JELA

Primorska juha

Brodet na puntarski način

Istarski brodet

Brudet od sipa i rakovica

Brodet od sipa i liganja

Brodet komiški

Neretljanski brodet

Morski lonac

Riblji lonac

Ribarski lonac

Riblja juha od morskog psa i sipinog kraka

Ribarska lešada – I. način

Ribarska lešada – II. način

Riblji savitci u blitvi

Rezanci s plodovima mora

Plodovi mora

Rižoto „Pelegrin“

Rižoto na mornarski način

Crni rižoto s dagnjama

Crni njoki u umaku od sipe, hobotnice i liganja

Špageti sa škampima i dagnjama

Rižot s ugrcima i luparima

Miješana buzara

Vijenac od riže s plodovima mora

Zapečene školjke

Lignje punjene kunjkima

Buzara od rakova i školjki

Tuna i palamida na način divljači

## KONZERVIRANA RIBA

Bakalar na salatu

Sardine s makaronima

Sardine s prepečenim kruhom

Topli sendvič sa sardinama

Salata sa sardinama

Salata od sardine i graha

Pašteta od sardine

Pašteta od srdel paste

Tunjevina s grahom

Kup od tunjevine

Špageti s umakom od tunjevine

Tunjevina sa sirom

Tunjevina s tjesteninom

Tunjevina u tijestu

Sendvič od tunjevine

Namaz (pašteta) od tunjevine

## „Lađice“

Predjelo od ribe

## RIBLJE PAŠTETE

Juha od paštete

Pašteta s jajem

Pašteta sa sirom

Kroketi od paštete

Palačinke od paštete

Špageti sa srdel pastom

## MJEŠAVINE ZA ZAČINJAVNJE

Mirišljivi ocat

Ocat s lukom

Ocat s češnjakom

Ocat s metvicom

Ocat sa začinskim travama I. način

Ocat sa začinskim travama II. način

Ocat s celerom i bazgom

Ocat s kozlacem

Ocat s matičnjakom

Mirišljivo ulje za zimu I. način

Mirišljivo ulje II. način

Mirišljivo ulje III. način

## SALATE

Bračka salata

Dalmatinska salata

Dubrovačka salata

Morska salata

Salata od hobotnice I. način

Salata od hobotnice II. način

Salata od hobotnice i jastoga

Salata od sipe i krumpira

Salata od sušenog morskog psa

Salata od ribe I. način

Salata od ribe II. način

Salata od dagnji s rižom

Salata od graha i dagnji

Salata od lignji (ili sipica)

Salata od sipe i hobotnice s algama

Salata od rakovice

Slane srdele na salatu

Salata od oslića

Salata od tune

Škampi na salatu

Salata od školjaka

## ZAGRISCI

Jetra od jegulje

Bakalar na „bijelo“

Pita od rakova

Pita od srdela

Polpeti - odresci od bakalara

Polpeti od riba  
Pržene pogačice od ribe

Primorski rezančiči  
Riblje pogačice na roštilju  
Pogača od slane ribe  
Puding od ribe  
Sir u začinjrenom ulju  
Riblja pašteta  
Ledena pjena od ribe  
Učinjene masline  
Frigane masline

#### KOKTELI

Koktel od morskih plodova  
Koktel od morskih plodova i ribe  
Koktel od jastoga  
Koktel od kamenica  
Koktel od malih rakova

#### UMACI

Majoneza - ukras za ribu  
Domaća majoneza  
Domaća remulada  
Maslac s rajčicom  
Maslac s hrenom  
Maslac s lukom  
Maslac sa začinskim biljem  
Maslac s gorušicom (senfom)  
Umak od bosiljka  
Umak od češnjaka I. način  
Umak od češnjaka II. način  
Umak od češnjaka III. način  
Umak od jaja I. način  
Umak od jaja II. način  
Umak od kamenica  
Umak od kapara I. način  
Umak od kapara II. način  
Umak od kapara sa slanim srdelama  
Umak od komorača  
Umak s majčinom dušicom  
Umak od maslinova ulja I. način  
Umak od maslinova ulja II. način  
Umak s peršinom  
Umak od rajčice  
Umak od slanah srdela  
Umak od slanah srdela  
i jaja I. način  
Umak od slanah srdela  
i jaja II. način  
Umak od slanah srdela iz tube  
Umak od žumanaca  
Umak za prženu ribu  
Zeleni umak za pečenu ribu

Zeleni umak za kuhanu ribu

#### TIJESTO ZA PRŽENJE KRUH

„Kruh siromašnih“  
Pogača od šparoga  
Kruh s maslinama

Kruh sa sipinim crnilom (Mornatski kruh)  
Lojenica (maslenica)

#### VINO

Juha od vina  
Pregled vina

#### SAMONIKLO JESTIVO BILJE

Juhe  
Juha od samoniklog povrća  
Maneštra od koromača I. način  
Maneštra od komorača II. način  
Krem juha od šparoga

#### Varivo

Divlje zelje  
Varivo od komorača  
Varivo od omage  
Varica – sočivo (mješavina  
grahorica: leća, slanetak, bob, grah)

#### Pire (kaše)

#### Kiselo povrće

Kiselo povrće s mesom  
Motar

#### Povrće s jajima

Fritaja od divljih šparoga  
Fritaja s bljuštom  
Fritaja od veprine

#### Frigano povrće

Blitva s rajčicom i krumpirom

#### JELO

Pržene kozice na prženoj rikoli  
Šparoge s vrhnjem

#### Prilozi

Kuhani komorač  
Krumpir s komoračem  
Matar na lešo s jajima, tikvicama,  
krumpirom i kaparima  
Morska loboda u padeli  
Šparožina  
Blitva s bobom

#### Salate

Salata od blitve

Salata od matara  
 Zakiseljeni matar  
 Zakiseljeni matar i kapari u kvasini  
 Salata od šparoga  
 Salata od samoniklih šparoga

## SLATKO

Ćufter  
 Ćufter od planike  
 Fritule  
 Fritule s kukuruznim brašnom  
 Korčulanska kukuruzovina  
 Cresko-lošinjska mantala  
 Savijača od rogača  
 „Kruh“ od rogača  
 Kocke od rogača  
 Torta od rogača i naranče  
 Hrostule  
 Korčulanske fritule  
 Lastovske skalice  
 Rapska „torta“  
 Savijača od meda  
 Paprenjaci  
 Hvarske galicije  
 Hrapaćuša  
 Baškotin  
 Bobići  
 Kuglice od smokava I način  
 Kuglice od smokava II način  
 Mandolat  
 Marmelada od suhih smokava  
 Pekmez od smokava  
 Marmelada od smokava bez šećera  
 Marmelada od smokava  
 Zelene smokve  
 Suhe smokve pečene  
 Smokve s bademima  
 Smokve s konjakom  
 Zapečeni „sendvič“ sa smokvama  
 Prikle  
 Viški hib (hlib)  
 Smokvenjak  
 Liker od ruže  
 Slatko od kupina  
 Sok od kupina  
 Marmelada od oskoruša  
 Sušene oskoruše  
 Marmelada od planike I. način  
 Marmelada od planike II. način  
 Sir od planike  
 Kotonjata - Sir od dunja (tunja)  
 Rakija od planike  
 Marmelada od šipka  
 Slatko od ruže

## MARASKINO - ČAROBNI NAPITAK

O maraskinu  
 Slastice  
 Riža s maraskinom  
 Kolač Harlekin  
 Nadjevene jabuke  
 Hladne kriške  
 Brza torta  
 Voćna torta  
 Čokoladna torta s maraskinom  
 Dalmatinska sirnica (pogača)  
 Dubrovačka torta  
 Stari brački kolač  
 Prženi rafioli s Pelješca  
 Kuglice s maraskinom  
 Tamni marcipan  
 Kruške u kremi  
 Dinja sa sladoledom  
 Dinja s voćem  
 Maraskino s voćem  
 Pehar s maraskinom  
 „Ruža“ od grejpa  
 Cassato (kasato) sladoled  
 Coca cola sa sladoledom  
 Bola od bresaka

## BARSKA PIĆA

Alleluia Longdrink  
 Allen Special Cocktail  
 American Flag Pousse-café  
 Amor  
 Amuleto Cocktail  
 Asterix Cocktail  
 Austrian Airlines  
 Aviation  
 Brandy cobbler  
 Blue blazer  
 Bura Coctail  
 Cabral Cocktail  
 Casino Cocktail  
 Champagner-Cobbler  
 Chinese Cocktail  
 Cinzano Favorit Cocktail  
 Claret Cup  
 Conca d'Oro Cocktails  
 Cosmic Fantasy  
 Crococktail  
 Dalmatia Cobbler  
 Diplomat  
 Eau de cologne  
 Eliot  
 Fancy Free Cocktail  
 Forum  
 Gin Crusta

Golden Kiwi Cocktail  
Hongkong Cocktail  
Imperial Cocktail  
Lotos  
Mandarin Cocktail  
Maraska Daisy  
Maraska specijal Zadar  
Maraschino Coctail  
Marsala Cobbler  
Mary Pickford Cocktail  
Melon  
Mexico Dream  
Moonshine Cocktail  
Opera  
Park Coctail  
Paris Pousse-café  
Plitvice  
Rainbow Pousse-café  
Red Viking Cocktail  
Rose de Paris Cocktail  
Rosina-Crusta  
Royal Cocktail  
Samba Egg-nog  
Saratoga  
Sherry-Cocktail 1  
Silver Cocktail  
Spanish dancer  
Stars and Stripes Pousse-café  
Swan  
Tornado  
Tramontana  
Tropical Cocktail  
Tuxedo Junction Cocktail  
Vila Velebita  
Virgin Island Twist  
Western Electric  
White Rose Cocktail  
Kokteli s Cedevitom  
Zalazak sunca  
Atlantic  
Zeleno čudo  
Vitaminski šok  
POJMOVNI RJEČNIK  
BRODSKA SANJARICA  
**Zanimljivost za avanturiste**  
**Stara mjesta, putovi i rijeke iz doba**  
**Rimljana**

## SAMONIKLO JESTIVO BILJE

Od oko 350 000 biljnih vrsta, koje rastu na zemaljskoj kugli, približno jedna trećina se može jesti, dok ljudi koriste za jelo tek oko 600 vrsta. Od oko 2 miliona životinjskih vrsta jede se oko 50. Drugim riječima, ogromno bogatstvo hrane, koje pruža priroda, ostaje neiskorišteno. Glavni razlog za ovo je neznanje, ustaljene navike u ishrani, predrasude, strah od trovanja i gadjljivost. Zbog predrasuda neki ne jedu neke vrste kultiviranog povrća, drugi ne jedu neke vrste mesa. Gradsko stanovništvo najviše je odvojeno od prirode i isključivo koristi kultivirano bilje, seosko stanovništvo je u stalnom kontaktu s prirodom bolje poznaje i koristi samoniklo bilje u prehrani, no ipak nedovoljno zbog ukorijenjenih navika i predrasuda.

Biljke u slobodnoj prirodi rastu izvan neposrednog utjecaja čovjeka. One nisu u tolikoj mjeri zaprašivane, zalijevane i zatrpene pesticidima, umjetnim gnojivima niti otpacima tehnološke civilizacije. Zato je samoniklo bilje biološki vrjednije, otpornije i bogatije od biljaka dobivenih kulturom. U samoniklom bilju redovito ima više vitamina i za prehranu važnijih mineralnih sastojaka.

Mnoge biljke Mediterana nisu zasađene samo u zemljama Mediterana, zemlju crvenu ili žutu, zemlju pjeskovitu ili šljunkovitu, plodnu ili škrtu, zemlju zaklonjenu od vjetrova ili vjetrovima izloženu, vjetrovima kojima se dah mora, slanost i toplina duboko rasprostiru u kopno. Zasađene su isto tako i u humus današnjeg čovjeka.

Neke biljke postale su ikone Mediterana, gotovo je nemoguće zamisliti mediteranski krajolik bez smokve i maslina, bez čempresa i lovora, bez ružmarina, mirisa kadulje i koromača, mažurana, smilja i pelina.

Stanovnici našeg podneblja koristili su samoniklo bilje u ishrani od davnina, tako da je veliki broj tih trava prešao i u rimsku kuhinju nakon kolonizacije, o čemu nam govore i stari zapisi o ukusnim jelima patricijskih stolova.

„Mišancija“ u našoj tradicionalnoj kuhinji cijeni se više od pitome salate i drugog sađenog zelenja, zbog raznolikog okusa, obilja vitamina i ljekovitosti. Njeno sabiranje na kamenitom terenu prilično je mukotrpan posao i zahtjeva dobro poznavanje jestivih vrsta da se ne bi pomiješale jestive s nejestivim ili opasnim biljem. To je i razlog što na tržnici i postiže visoku cijenu. Glavni sastojci mišancije su: radič, žutinica (ove dvije vrste su najzastupljenije i najpoznatije), divlja ločika, kostrić ili ostak, laktac ili prosenica, bršak ili krasen.

### Divlje povrće

U toj skupini su jestivi zeleni dijelovi samoniklog bilja kao; mladi listovi, proljetni izdanci ili vršci mladih nježnih stabljika. Beru se u proljetnim mjesecima ili kod nekih vrsta ponovo u jesen. Najbolje ih je brati rano ujutro ili dan, dva poslije kiše

Pripremaju se, nakon što se odaberu zdravi dijelovi i temeljitog pranja u čistoj vodi, za juhe, salate, umake, različita variva. Obično se miješa nekoliko vrsta zajedno, a ako se ispravno priredi i dobro začini ne zaostaje za omiljenim jelima kultiviranog povrća.

Kod kuhanja treba koristiti što manje vode, stavlja se uvijek u ključalu vodu i kuhanje ne smije trajati predugo, već samo toliko da izdanci ili listovi omekšaju. Obično to traje od 3 do 20 minuta. Kuha se poklopljeno bez miješanja. Sol se dodaje tek pri kraju kuhanja. Variva će biti lakše probavljiva ako se lišće usitni, tek nakon kuhanja ili prelijevanja kipućom vodom.

Mnoge salate su ukusnije ako se listovi prethodno blanširaju, tj. preliju ključalom vodom.

### Divlji plodovi

Hrana je visoke prehrambene vrijednosti, jer sadrže dosta šećera, a često i znatnu količinu vitamina C i P te karotin. Radi očuvanja vitaminske vrijednosti treba upotrebljavati emajlirano ili stakleno posuđe (u dodiru sa metalnim posuđem pospješuje se oksidacija nekih vitamina). Prerađujemo ih u miješane voćne salate, sokove, kompote, žele, džemove ili marmelade.

### Začinsko bilje

Mnoge biljke sadrže u listovima, plodovima, cvjetnim pupoljcima, sjemenkama ili u korijenu eterična ulja s aromatičnim sastojcima, koji daju jelima ugodan miris, poboljšavaju okus, pospješuju lučenje probavnih sokova i izazivaju apetit. Samoniklim začinskim biljem osobito je bogat naš krš i primorski krajevi. Najbolje ih je koristiti osušene i usitnjene u prah, i čuvati u hermetički zatvorenim posudama, jer lako ishlapljaju i gube vrijednost.

## KONZERVIRANJE

### Sušenje bilja

Cijele biljke ili njihovi jestivi dijelovi moraju se očistiti i po potrebi orati. Dijelove koji su deblji (korijen, stabljika, plodovi) treba razrezati po duljini na dva ili više komada. Pripremljene biljke rasprostire u tankom sloju na papir ili platno, a zatim sušite na suhom i prozračnom mjestu u hladovini. Sunčana svjetlost razara vitamine. Biljke možete sušiti i vezane u snopiće (osobito čajne). Kada se lomi i mrvi, bilje je potpuno suho. Najbolje ih je spremirati u vrećice od platna, koje propuštaju zrak, i čuvati na suhom i prozračnom mjestu.

Sušeno bilje priprema se za jelo kao i svježe. Prije pripremanja treba ga na neko vrijeme staviti u vodu da nabubri.

### Čuvanje u soli (ukiseljeno povrće)

Najbolje je na ovaj način konzervirati mješavine od nekoliko vrsta bilja, jer se dobije ukusniji proizvod. Ubrano bilje treba slagati u drvenu, dobro opranu posudu. Stavlja se sloj po sloj, i svaki posebno soli. Svaki put kad je sloj gotov, treba ga dobro pritisnuti da bilje pusti sok i istisne zrak. Posuda se poklopi drveni poklopcem i pritisne većim opranim kamenom. Bilju je potrebno 10-15 dana da se „ukiseli“.

Cijeli postupak će biti ispravan ako se držimo slijedećeg:

brati suho i mlado lišće
izbjegavati veće količine aromatičnih biljaka, jer će sve poprimiti njihov miris i okus
sabitati slojeve što bolje, da bi se potpuno istisnuo zrak i pritisnuti nečim teškim
sol se dodaje u količini od 25 u odnosu na količinu bilja koje se koristi
sve pokriti

## POVRĆE



Bljušt (bljušć, bljust, kuk, kuka, kukovina, crna loza; *lat.* *Tamus communis* L.)

Trajna penjačica koja može narasti 20-30 cm u dužinu i 5-10 cm u širinu. Stabljika je zmijolika, listovi srcasti, šiljasti, tamnozeleni i naizmjenično poredani. Oblik listova može varirati. Cvjetovi su žučkasti i složeni u grozdaste cvjetove. Razvijaju se u svibnju i lipnju. Plodovi su okrugle bobice složene u grozd

*Kulinarske osobine:* Mladi proljetni izdanci i listovi su jestivi, i najviše se koriste u Primorju i Istri. Priređuju se na različite načine, ali i kao šparoge (često se ih se i zamjenjuje s divljim šparogama), a i prodaju često pod imenom „divlje šparoge“. Iako su bobice slatke i ukusne, ne preporučuju se jesti. Navodno se francuski književnik i filozof J.J. Rousseau otrovao ovim slatkim bobama, jer je bio u uvjerenju da ni jedan šumski plod nije škodljiv.



Morska blitva (divlja blitva, gluha blitva, luda blitva, blitva; *lat.* *Beta maritima* L.)

Jednogodišnja zeljasta biljka, često skoro polegla po tlu ili koso uzlazeća, sa prizemnim listovima jajastosrcastog oblika na dugim peteljicama, gornji listovi zašiljeni i u obliku romba. Cvatovi su sitni i neugledni, a razvijaju se srpnja do rujna Raste u primorskim predjelima na pjeskovitom tlu duž jadranske obale.

*Kulinarske osobine:* Mladi listovi beru se u proljeće i pripremaju kao; juhe, variva i pire. Korijen, koji sadrži šećer i škrob, koristi se kuhan ili pečen. Bere se 4-5 mjeseca. Od morske blitve priređuju se ukusnija jela od kultivirane blitve. Ona je obvezni sastojak poznate dalmatinske „mišancije“.



Bodalj (vunasti bodalj, bodež, brmelj, sikavac, žuti sikavac; *lat. Carthamus lanatus L.*)

Jednogodišnja biljka visoka 20-60 cm. Razgranjena, sivkasta i bodljikava glavočika slična osjaku, neugodnog mirisa, sa paučinasto vunenastom okruglom stabljikom. Listovi su čvrsti, kožasti sa izraženim mrežastim žilama. Svi su listovi sa bodljama.

*Kulinarske osobine:* Proljetni izdanci i mladi listovi su jestivi, za razliku od starijih listova koji su gorki.

Bere se 3-5 mjeseca.



Brula (morska brula, morski trozubac, trošipan; *lat. Triglochin maritimum L.*)

Višegodišnja biljka, visoka (15-20 cm) sa uskim dugim žljebasto udubljenim, gotovo uspravnim prizemnim listovima. Stabljika je uspravna sa brojnim grozdastim zelenkastim cvjetovima. Biljka cvate od svibnja do kolovoza. Raste uz morsku obalu na slanom zemljištu ili na stijenama, obično u većim skupinama.

*Kulinarske osobine:* Mladi listovi, sami ili pomiješani sa lobodom, divljim špinatom, najčešće se koriste za varivo. Listovi se beru od svibnja.

Bere se 5-6 mjesec.





Divlji poriluk (kapula od škoja, palagruški luk)

Ovo je pradavni predak poznatog vrtnog poriluka, što služi za razna variva. Na teže dostupnim školjčićima duž Jadrana, očuvanih u prvobitnom stanju, još raste na tisuće primjeraka stvarajući bujne zelene livade. Listovi divljeg poriluka slični su mladom pitomom poriluku, jednolične su sivoplavkaste boje, bez vidljivih žila. Najlakše ih je prepoznati po lukovici koja je čupava poput stare krpe, velika je do 6 cm, a sastavljena je od nekoliko većih i podjednako sraslih lukovica (čehulja), pa nosi cijeli busen lišća, jer iz svake čehulje izlazi po snop.

*Kulinarske osobine:* Divlji poriluk sa školja, ako se ubere u rano doba godine, jedna je od najboljih vrsta divljeg povrća. Mlade bočne lukovice najslasnije su prije listanja, dok još pupaju. Po okusu slične su češnjaku pa se mogu i koristiti na jednaki način svježe, ali isto tako u spravljanju variva i pečenja. Najbolji je dio biljke lišće, koje se sabire dok je još mlado i mekano. Priprema se kao i poriluk, a znalci će spremati izvrsnu „ribarsku maništru“ (varivo od divljeg poriluka).

Spravljanje divljeg poriluka zabilježeno je još u starim glagoljskim rukopisima. Taj specijalitet kvarnerskih otoka po svojoj je prilici ostavština Liburna.



Djeteljnjak (velika modra djetelina, detelina modra cvita, ditelina; *lat.* *Psoralea bituminosa* L.)

Višegodišnja zeljasta mediteranska biljka koja naraste do 50-60 cm, stabljika je obrasla rijetkim dlakama. Listovi su trodijelni, s nenazubljenim listićima; krajnji listić je na dužoj peteljci. Cvjetovi su dosta veliki, ljubičasti i cvatu od lipnja do listopada.

*Kulinarske osobine:* Mladi proljetni izdanci i listovi prije cvjetanja, prokuhani koriste se za juhe, variva i pire, sami ili sa drugim zeljastim vrstama. bere se 4-5 mjeseca.



Jurčica sueda; *lat. Sueda maritima*)

Jednogodišnja zeljasta biljka, zelenožučkaste stabljike, (uspravnom ili koso uzlazećom) naraste do 30 cm. Listovi su mesnati, vlaknasti i mlitavi; isprva plavozeleni kasnije djelomično pocrvene. Cvjetovi su sitni, zeleni od srpnja do rujna. Jurčica raste na slanom i pjeskovitom tlu, najviše uz morskobalu.

*Kulinarske osobine:* Mladi proljetni listovi kao i cijele mlade biljke prokuhani koriste se kao varivo.

Bere se 4-6 mjeseca.

Srodna vrsta je grmolika jurčica, koja naraste do 1 m visoko. Raste također uz obalu, a koristi se na isti način.



Komorač (koromač, morač, slatki kopar, anason, rezen; *lat. Foeniculum vulgare* Mili)

Dvogodišnja ili trajna štitarka ugodna i slatkasta aromatična mirisa. Naraste i preko 2 metra. Stabljika je uspravna i jako razgranata. Listovi su dvostruko ili višestruko perasti. Biljka cvate od srpnja do rujna.

*Kulinarske osobine:* Ova aromatična biljka poznata je od davnina kao povrće, začin i lijek. Upotrebljavali su je Kinezi, Indijci i Egipćani. Spominje je Teofrast, Dioskorid i Plinije. Ciceron je nazivao Hispaniju (Španjolska) - „fenicularis campus“ (polje komorača). Prema Galenu, komorač su u starom Rimu stavljali u ocat ili slanu vodu i jeli kao povrće i začin. Duž cijele naše obale ovu samoniklu biljku često beru i koriste za različita aromatična jela. Miješaju je najčešće s drugom zeleni, za salate, umake i variva. Jako aromatični plodovi, dozrijevaju u listopadu, služe kao mirodija i začin, a često i za kruh, kolače i peciva. Sok komorača se koristi za začinjavanje mnogih jela pa i za pečenje riba.

Bere se 4-8 mjeseca.

Komoraču je srodan kopar, čiji se listovi koriste za umake.

**„Mladi koromač se kuha s mohunjicama o boba, a suhi se meće u suhe smokve, i kuha se rakija“**



Grizki (*Foeniculum piperitum*) vrsta divljeg komorača koji raste u Sredozemlju, njegovi plodovi se koriste kao začin.



Kotrljan morski (brmbeč, brmeč, kolotrk, skolab, morska sikavica, trnak, vekeš; *lat.* *Eryngium maritimum*)

Trajna bodljikava grmolika biljka bjelkasto ili žućkastozelene boje. Uspravna, debela i čvrsta stabljika naraste i preko 1 metra. Listovi su snažni, čvrsti i bodljikavo nazubljeni, blijedozelene boje. Raste na pjeskovitim mjestima uz obalu.

*Kulinarske osobine:* Mladi izdanci i prizemni listovi, u proljeće se kuhaju i priređuju kao šparoge. Mlado lišće i korijenje, u Ravnim kotarima kuhaju zajedno s drugim povrćem, takvu mješavinu zovu „svakober“. Korijenje biljke (sadrži puno šećera) jede se zimi kao zimsko povrće.

Bere se 4-6 mjeseca.

**„Kašu su jili naši stari i brmeč su brstili“**  
(čakavski pjesnik Mate Balota)



Kupus divlji I (divlja riga, divlja rikula, divlji kupus, divlja salata, dvoredac, nadimača; *lat.* *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC)

Trajna biljka s jako razgranjenom, često odrvenjelom stabljikom. Naraste do 60 cm. Listovi su dosta debeli i sočni, plavkasto ili sivkasto zeleni, 6-12 cm dugi. Lijepi i mirišljivi žuti cvjetovi stoje na dugim stapkama složeni u grozdaste cvatove, koji su na vrhu gusti a prema

dolje rjeđi. Biljka cvate od svibnja do listopada. Svježi listovi razvijaju trljanjem među prstima poseban jak miris, koji podsjeća na pečeno svinjsko meso; taj je miris dosta sličan onome od rige. Komuške su pune sitnih, u dva reda složenih sjemenki - odatle naziv „dvoredac“.

*Kulinarske osobine:* Biljka se koristi duž čitave obale, u nekim mjestima je iznose na trg, kao proljetno povrće. Na nekim otocima je sastavni dio proljetnih mješavina divlje zeleni. Listovi se beru za jelo od kraja travnja do srpnja ili početka kolovoza. Obično se jede kao salata, pomiješani s krumpirom, s listovima maslačka, matovilca i drugom zeleni. Miris divlje rige mnogima je neobičan, pa čak i neugodan, ali pripremljena u jelima miris je mnogo blaži i pikantan.

U starom vijeku pripisivani su mu svojstva afrodizijaka.

Bere se 4-6 mjeseca.



Divlji kupus II (rašćika, raštika; *lat. Brassica oleracea*)

Dvogodišnja ili trajna krstašica s uspravnom stabljikom i plavkastozelenim, mesnatim listovima, koji su prema stabljici zaokruženi i djelomično je obuhvaćaju, naraste do visine oko 80 cm.. Blijedožuti ili bijeli cvjetovi s velikim laticama složeni su u cvatove na vrhu stabljike.

Na stabljici u pazuhu lista izrastaju izbojci - zaperca, koji se u jesen beru i od njih se spravljaju različita jela. Raste uz jadransku obalu.

*Kulinarske osobine:* Značajna vrsta povrća u primorskim krajevima. Mlade i sočne listove beru za jelo, ili odnose na trg, u Dalmaciji na proljeće. Pomiješano sa drugim lisnatim povrćem prodaje se kao „mišancija“. Najčešće se priprema „pod ulje“ ili kuha s bravetinom. Bere se 4-6 mjeseca.



Ločina (goločej, gomoljasti surjam, lavlji zub; *lat. Leontodon tuberosus L.*)

Zeljasta biljka, koja u svojim dijelovima sadrži mliječni sok. Naraste do 30 cm, na vrhu gole stabljike nalaze se žuti cvjetovi slične maslačku. Listovi su izduženi, perasto izrezani, prizemni i složeni u krug. Raste pretežno uz obalno područje.

*Kulinarske osobine:* Zadebljali gomoljasti mesnati korijen koristi se kao krumpir, vadi se u jesen dok biljka ima cvjetnu stabljiku. Može se jesti i sirov, po okusu je sličan lješnjaku, dok se kuhan priređuje kao varivo. Mladi prizemni listovi, prije izbijanja cvjetne stabljike, priređuju se kao varivo ili salate (manje su ukusni od maslačkovih).

Bere se 5-9 mjeseca.



Lučac (divlji luk, injasti luk, pasji luk, purić, sitna ljutika, vinogradski luk; *lat.* *Allium ampeloprasum*)

Biljka naraste od 40 cm do 2 metra. Listovi su niski, nagnuti na stranu i uski. Stabljika je gola, a pri vrhu joj se nalazi loptasti cvijet (5-10 cm promjera) s bijelim, ružičastim ili purpurnim cvatovima. Cvate od lipnja do kolovoza. Lukovica je okruglasta, bijela i ponekad ima male lukovice sa strane. Rasprostranjen je u čitavom primorju.

*Kulinarske osobine:* Cijela sočna biljka koristi se u jesen, zimi i u proljeće za juhe, variva, pire sama ili češće u mješavini sa drugim biljkama. Listovi i lukovice od proljeća do jeseni se koriste kao povrće i začim umjesto češnjaka. Sušenjem i kuhanjem biljka gubi taj miris. Bere se 4-9 mjeseca.



Ljutika (kozjak, škanjola, škalonja, vlašac; *lat.* *Allium ascalonicum* L.)

Biljka naraste do 1 m. Lukovica raste koso, dugoljasta je i jajasta, pokrivena prvo ljubičastim a kasnije smeđežutim kožnatim ovojem. Listovi su uski i dugi, na presjeku okrugli i šuplji. Ovaj luk potječe iz zemalja Srednjeg istoka, odakle je u doba križarskih ratova prenio u Europu.

*Kulinarske osobine:* Raste u primorskim krajevima i zbog svojstvenog okusa više ga cijene od običnog luka. Zbog svojstvenog okusa cijene ga više od crvenog luka. Prednost mu je što se može uzgajati i zimi, u vrijeme jakih mrazova. Obično se kiseli u octu. Bere se 6-9 mjeseca.



Matar (motar, motrika, morski kopar, omačalj, petrovo zelje, petrovnjak, peturak, petrak, slatki kopar, šćulac, šćurac; *lat.* *Crithmum maritimum* L.)

Višegodišnja grmolika biljka, koja raste duž čitave obale po stijenama, grebenima i kamenju u neposrednoj blizini mora. Stabljika je uspravna ili nagnuta, glatka i okrugla, žućkasta i visoka od 30 do 50 cm. Listovi su različito raspoređeni, uski, koljasti, mesnati, modrozeleno boje. Cvatovi sa zelenkastožutim cvjetićima razvijaju se u kolovozu i rujnu.

*Kulinarske osobine:* Mesnati i čvrsti listovi, koji imaju slan i aromatičan okus spominju se već u starogrčkoj mitologiji. Božica Hekata ponudila je tom zeleni Tezeja. U srednjem vijeku je ova biljka bila posvećena sv. Petru. Pomorci su nekada listove matara ulagali u ocat, nosili na putovanja kao sredstvo protiv skorbuta (ovo vjerovanje je pogrešno, jer matar nije bogat C vitaminom). Mladi i sočni dijelovi biljke mogu se koristiti za salate (npr. pomiješano s krastavcima ili kiselim lučicama), guste juhe i variva., ali zbog jakog mirisa samo u mješavini sa drugim vrstama samoniklog bilja. Na Šolti se uglavnom koristi za salatu. Sušenjem (kroz 2-3 dana) listovi gube dio eteričnih ulja (ispare) te je salata blaža, ima manje aromatični miris. Debeli mesnati listovi ubrani prije cvjetanja, nekoliko se dana suše, a onda sprema u ocat kao krastavci. Tako pripremljeni listovi jedu se s uljem uz mesna i druga jela., a stavlja se i u marinadu. Bere se 5-7 mjeseca.



Morguša (morgruša, morska gorušica; *lat.* *Cakile maritima* Scop.)

Jednogodišnja biljka, koja naraste do 30 cm, stabljika je često polegla i isprepletana ograncima. Listovi su dosta veliki, debeli, mesnati i sočni, većinom dvostruko perasti, do 6 cm dugi. Lijepi bijeli ili svijetloljubičasti cvjetovi složeni su u cvat na krajevima stabljike i ogranaka. Raste u primorskim krajevima uz samo morsku obalu, na slanom tlu do koga dopiru valovi.

*Kulinarske osobine:* Mladi nadzemni dijelovi biljke i mladi sočni listovi imaju specifičan okus na gorušicu (slačicu), te se prvenstveno koriste kao začim, ali i salata, za juhe i variva. Za vrijeme gladi korijen se koristio mljeven za brašno i izradu kruha. Bere se 3-5 mjeseca.



Morski trputac (*lat. Plantago maritima L.*)

Trajna biljka koja naraste 15-40 cm u pukotinama stijena i između kamenja uz morsku obalu. To je najčešća biljka koja je u neposrednoj blizini mora. Ima čvrsti razgranati i mesnati podzemni dio. Uski žljebasti a kasnije plosnati listovi nalaze se u prizemnoj rozeti. Smeđi, klasasti cvatovi razvijaju se na vrhu cvjetnih stabljika od srpnja do listopada.

*Kulinarske osobine:* Mladi listovi, kao i druge vrste trputca, prokuhavanjem se koriste za jelo, kao varivo, pire, juhe i sasvim mladi listovi za miješane salate. Okus imaju slankasto aromatičan tako da se mogu njime i začinjavati jela

Bere se od 4-6 mjeseca.

U primorju uspijeva i vrsta trputca nazvan buhačica (baučina, buačica, buhačina, primorska bokvica). Koristi se samo mladi list, jer ubrzo postaje grublje dlakav.



Omaga (caklenjača, šćulac; *lat. Salicornia herbacea L.*)

Jednogodišnja ili dvogodišnja mesnata biljka, koja naraste do 30 cm. Stabljika je sastavljena od mesnatih članaka, koji su često drvenasti; boje tamnozeleno, žućkasto ili crvenkasto. Biljka nema razvijene listove nego unakrsne grančice. Raste na slanom tlu uz morsku obalu.

*Kulinarske osobine:* Mlade biljke ubrane od travnja do lipnja, su mesnate, sočne, slane i malo gorkaste te se koriste za salate, guste juhe, variva. Često ih kisele u octu i jedu na salatu. U Francuskoj, gdje se dosta koristi za jelo, zovu je „haricot de mer“ (morski grah). Kod nas se najviše koristi na Pagu i Splitu.

Bere se 4-6 mjeseca.



Omaga drvenasta (crvena caklenjača, crvena omaga, crveni omakalj, crvena solnjača; *lat.* *Salicornia fruticosa* L.)

Slična je omagi samo su joj grančice nešto gušće i više drvenaste, te ima oblik niskog polužbuna. Izrazito je crvenkaste boje.

*Kulinarske osobine:* Koristi se kao omaga.



Omaklina (morska loboda, lobodovac, divlja loboda; *lat.* *Halimione portulacoides* (L.) Aellen)

Sivkast ili bjelkast polugrm, naraste do 80 cm. Listovi su eliptični ili jajasti, mesnati. Mali žućkasto-zeleni cvjetovi složeni su u klasaste cvatove, koji se razvijaju pri vrhu stabljike od srpnja do rujna. Raste uz morsku obalu na slanom tlu.

*Kulinarske osobine:* Sočni mladi proljetni izdanci i listovi imaju slankast okus te se kuhaju. za juhe, variva i piree. Bere se od 5-9 mjeseca.



Plava sikavica (modra sikavica, obična sikavica, bjelo trn; *lat.* *Echinops ritro*)

Trajna biljka koja prve godine izraste u prizemnu rozetu, a idućih godina do visine od 1 metar s plavkastim kuglastim cvatom. Biljka cvate od srpnja do rujna. Raste na kamenjaru.

*Kulinarske osobine:* Kao povrće jestivi su prokuhani sasvim mladi prizemni listovi biljke u prvoj godini rasta, ili prokuhani korijen starije biljke.





Poreć (borač, boražina, burundža, brutnak, krastavica, kosmelj, kraska, zajičac; *lat.* *Borago officinalis*)

Jednogodišnja biljka, visoka 30-60 cm, obrasla čekinjavim dlakama. Stabljika je uspravna, debela i razgranjena. Boja joj je zelena. Listovi na stabljici stoje naizmjenično, jajasti su, donji produženi i suženi; rub im je valovit, čitav ili slabo nazubljen. Biljka cvate nebeskoplavom bojom od lipnja do rujna. Rasprostranjena je uz morsku obalu, u vinogradima i poljima kao korov.

*Kulinarske osobine:* Mlade listove i cvjetove, koji imaju okus po krastavcu, priređuju kao salatu pod imenom „burandža“. Listovi se također priređuju kao špinat (varivo), ili se suše i samljeveni koriste kao začim umacima i drugim jelima. Kod kiseljenja krastavaca skoro su obvezatni dodatak. Mladi listovi i dekorativni cvjetovi služe i za garniranje različitih jela. U Engleskoj listove koriste za vinsku bolu (bowl)



Postijenak (lipovid, piramidasti zvončić, piramidalna zvončika, prndelj; *lat.* *Campanula pyramidalis* L.)

Dvogodišnja mediteranska zelen, naraste od 30-100 cm. Donji listovi široko jajasti, tupi i grubo nazubljeni, a gornji sjedeći, kratko lancetasti. Brojni blijedoljubičasti ili svjetloplavi cvjetovi tvore na vrhu stabljike duge piramidaste cvatove. Biljka cvate od srpnja do početka jeseni.

*Kulinarske osobine:* Sočne mlade stabljike i mladi listovi priređuju se kao varivo ili se stavljaju u juhe. Jestiv je i mesnati korijen. Bere se od 4-6 mjeseca.



Primorska loboda (morska loboda; *lat.* *Atriplex litoralis*)

Jednogodišnja biljka naraste do 30 cm, sa crvenkastom, dosta razgranatom stabljikom. Listovi su ljuskasti, bjeličasti i brašnjavi. Cvjeta u proljeće. Raste u primorskom djelu uz obalu.

*Kulinarske osobine:* Mladi sočni proljetni listovi i izdanci od kraja ožujka do početka lipnja koriste se za salate, juhe, variva i pire. Mladi primjerci mogu se pripremiti kao šparoge.



Rigača (divlja riga, divlja rikula, rikola, divlji kupus, divlja salata, siva rigača; *lat.* *Hirschfeldia incana* (L.))

Jednogodišnja mediteranska zelen naraste do 1 metar, s razgranjenom i snažnom stabljikom. Prizemni i donji listovi stoje na peteljkama, dugi su do 20 cm. Listovi na srednjem i gornjem dijelu stabljike mnogo su manji. Gusti, okruglasti i blijedožuti cvatovi razvijeni su na vrhu ogranaka. Biljka cvate od travnja do jeseni.

*Kulinarske osobine:* Mladi listovi jedu se kao proljetna salata sami ili pomiješani s krumpirom, maslačkom, matovilcem ili drugom zeleni. U starom vijeku pripisivali su mu svojstva afrodisijaka.

Bere se od 3-4 mjeseca.



Ružičasti zmijak (crni korijen, rožnati kačjak; *lat.* *Scorzonera rosea* W.K.)

Višegodišnja zeljasta biljka, naraste do 50 cm visine (čak i do 1 metar). Listovi su dugoljasti, šiljasti, uski, po rubovima slabo zupčasti. Cijela biljka ima mliječnog soka. Cvjetna glavica na vrhu stabljike je ružičaste boje. Cvjeta od lipnja do kolovoza. Korijen je dugoljast, mesnat i crne boje izvana. Raste na otvorenim i sunčanim mjestima.

*Kulinarske osobine:* Mladi sočni listovi koriste se kao povrće za juhe i variva. a mesnati korijen se kuha kao varivo krumpir i salata.



Solnjača (caklinica, slanica, soljanka, sonjača, ruštolistac; *lat.* Salsola kali L.)

Jednogodišnja zeljasta biljka zelenožučkastocrvenkaste boje, pri zemlji razgranata. Listovi su mesnati i bez drške, vrhovi su šiljasti ili bodljikavi. Rasprostranjena je u primorju na slanim pješčanim, šljunkovitim ili laporastim terenima uz more.

*Kulinarske osobine:* Mladi proljetni ogranči koriste se kao varivo, ne treba ih soliti, jer je biljka sama slana. Iz tih razloga upotrebljava se kao začinski dodatak drugim varivima u nedostatku soli

Bere se od 5-6 mjeseca.



Sparožina (grmolika šparoga, ognjenica, prašćika, vija, vilija; *lat.* Asparagus maritimus (L.) Mill.)

Stabljika je drvenasta, bodljikava i naraste do 1 metar. Plodovi su mesnati, prvo zeleni a kasnije, kad sazru, crne boje. Rasprostranjena je u primorskim predjelima. Srodne su joj vrste morska šparoga i uskolisna šparoga.

*Kulinarske osobine:* Iako mladi sočni izdanci samoniklih šparogi imaju gorkast okus, primorci ih smatraju ukusnijim i zdravijim od kultivirane biljke. Beru ih u rano proljeće, u ožujku i travnju, i priređuju u ukusno varivo. Pržene šparogine sjemenke upotrebljavale su se kao nadomjestak za kavu (imaju aromu na čokoladu). Drvenasti dijelovi sparožine ako se kuhaju sa zelenjem za juhu, daje vrlo ukusnu juhu. Gurmani kažu da uzgojena šparoga obavezno zahtjeva dodatak umaka, dok je divlja profinjena i gastronomski je samostalna.

Bere se od 3-4 mjeseca.



Šparoga (beluš, kalenac, pitoma šparoga, sparga, špargelj, vilina metla; *lat.* *Asparagus officinalis* L.)

Trajna biljka s kratkim drvenastim i jako razvijenim podankom iz kojeg u proljeće tjeraju mnogi poput prsta debeli izdanci bijele boje. Izdanci se u proljeće režu 20 do 25 cm ispod površine zemlje i daju vrlo cijenjeno povrće, poznato kao poslastica još od starih Rimljana.

*Kulinarske osobine:* izdanci su slatkasta mirisa i okusa. Spada u najstarije ljekovito bilje. Kao jelo bila je uvijek odabrana za svečane gozbe i bankete. Šparogu koja je postala drvenasta ne treba baciti jer daje ukusnu juhu ako se kuha sa zelenjem za juhu, i spada u pravu dijetalnu juhu. Jedna od poznatih delikatesa je i vrhovi šparoga poprženi na ulju i zatim pečeni s razmućenim prepeličinih jajima.



Šulac (divlji karfiol, morsko zelje, morski šulac; *lat.* *Crambe maritima* L.)

Višegodišnja biljka, visoka 50 do 90 cm, sa razgranatom stabljikom. Listovi su joj veliki, odebljali i perasti, s donje strane s bijelim čvrstim dlačicama. Pri vrhu stabljike su grozdasti cvjetovi. Korijen je velik, jak i mesnat. Raste u priobalnom pojasu primorja.

*Kulinarske osobine:* Korijen se može koristiti sirov kao salata ili kuhan. Mladi izdanci i proljetni listovi kuhaju se za juhu i varivo.



Tetivika (bodljikavi slak, šljoka, tetivica; *lat. Smilax aspera* L.)

Trajna mediteranska zimzelena bodljikava biljka, sa sroliko-trokutastim ili kopljastim i tvrdim listovima. Boja listova je bijela ili crno prošarana. Biljka cvate od veljače do listopada malim zelenkastobijelim ili žućkastim cvjetovima složenim u klasove. Plodovi su sočne okrugle crvene bobice, promjera oko 6 mm, sa 1-3 sjemenke. Biljka raste u šikarama i makiji uz more a penje se i uz kamene ograde. Često raste zajedno sa sparožinom i bljuštem.

*Kulinarske osobine:* Proljetni izdanci i vršci mlade biljke, često bujno rastu i u jesen poslije jačih kiša, priređuju se kao šparoge i bljušt. Tetivka se kao povrće koristi od davnina. Bobe nisu jestive.

Srodna vrsta je crna tetivika, i jednako se koriste

Bere se od 3-4 i 9-10 mjeseca.



Trandofilje (crveni sljez, grudičnik, malvaroz, rumeni sljez, pitomi sljez, rumen cvijet, trandafil, trandavilje, treuda; *lat. Althea rosea*)

Lijepa i dekorativna biljka, koja naraste i do 3 metra. Ima uspravnu i dlakavu stabljiku, a listovi su okruglasti, peterokutasti do sedmerokutasti, ili iscijepani na 5-7 režnjeva. Cvjeta od lipnja do rujna, a cvjetovi su kruni i ružičaste, žute, ljubičaste ili tamnocrvene boje. Biljka najviše raste na jadranskom području.

*Kulinarske osobine:* Mladi listovi koriste se juhe, variva, pire kao i druge vrste sljezova. Većim listovima zavijaju se sarme. Tamno obojenim cvjetovima nekad se bojilo vino.

Bere se od 4-6 mjeseca.



Trošipan (morska brula, morski trozubac; *lat.* Triglochin maritimum)

Višegodišnja biljka s debelim podankom, naraste od 15-70 cm. Listovi su uski, dugi, žljebasto udubljeni i prizemni. na vrhu stabljike nalaze se brojni zelenkasti cvjetovi. Biljka cvate od svibnja do kolovoza. Raste uz morsku obalu u većim skupinama, na slanom tlu ili stijenama.

*Kulinarske osobine:* Mladi listovi u svježem stanju dosta su neugodnog mirisa, koji se kuhanjem gubi te postaju vrlo ukusno varivo. Listovi se beru od svibnja a jedu se većinom pomiješani s jurčicom.



Tušt (tušanj, tušac, tušnjak, portulak; *lat.* Portulaca oleracea L.)

Prilegnuta po zemlji, od podnožja razgranata biljka s okruglom, mesnatom i sočnom, svjetlozelenom ili crvenkastom stabljikom, dugom 5-30 cm. Debeli, mesnati i sočni listovi, dugi 1-2 cm obrnuto su jajasti, često lopatičasti, sjajni i glatki, svjetlozelene boje. Mali žučkasti, zvjezdasti cvjetovi (rastvoreni samo u sunčanim prijedopodnevni satima) razvijaju se od srpnja do kolovoza. Raste na sunčanim pjeskovitim mjestima.

*Kulinarske osobine:* Za jelo se koristi čitava mlada i sočna nadzemna biljka. Bere se od svibnja do kolovoza kao povrće i priređuje na različite načine. Često se prodaje na tržnici. Mladi listovi su blago kiselkastog, slanog, aromatičnog okusa; i najčešće se rade na salatu sami ili miješani sa drugim biljem, dodaju proljetnim juhama, umacima od rajčice i trava te kravljem siru. Malo stariji listovi se kuhaju kao vrlo ukusno varivo (dosta slično špinatu), ili vrlo ukusne juhe. Nadzemni dio biljke se također konzervira u octu kao i krastavac, te se dodaje kao pikantan začim različitim jelima; juhama, umacima od rajčica, i trava te kravljem siru. Pupoljci su se prije koristili kao nadomjestak kaparima.

Prednost tušta je i ta, što se može brati i u ljetnim mjesecima, kad je druga samonikla zelen već na izmaku, i što se može konzervirati za zimu u octu.

Za tuš se govorilo:

**„Ako se trava jede sirova s octom, kao salata, dobro čini onima čiji je želudac napala ljuta kolera“**



Veprina (bodljikava veprina, veprinac, leprina, čeprljika, ježevina, kostrika, metlika, mišji trn; *lat. Ruscus aculeatus L.*)

Trajni zimzeleni polugrm, naraste 30-90 cm, stabljika je drvenasta, jako razgranata s nepravim listovima, koji su kožasti i tvrdi, rema vrhu zašiljeni i bodljikavi. često raste u primorskim šumama u makiji.

*Kulinarske osobine:* Mladi proljetni izdanci vrlo su slični izdancima šparoga, te ih i uživaju kao šparoge. O njihovom korištenju za jelo pisao je i Plinije.



Vranina noga (kamenjarski trputac, kamenjarska bokvica, svračja noga, jelenji rog; *lat. Plantago coronopus*)

Jednogodišnja biljka s duguljastim, jednostruko perasto iscijepanim listovima, složeni u prizemnu rozetu. Izdiže se najviše 20 cm u visinu, na vrhu je dugoljasti klasasti cvat. Cvate od lipnja do rujna.

*Kulinarske osobine:* Mladi proljetni listovi koriste se za salate ili se kuhaju kao špinat.



Zvezdan jestivi (bubić, škrovada; *lat. Lotus edulis*)

Srodan je kontinentalnom zvezdanu, cvat se sastoji od najviše 3 žuta cvijeta. Mahune, koje znaju biti do 3 cm duge i 3 mm debele, imaju slatkast okus sličan grašku.

*Kulinarske osobine:* Ljeti ih beru u mnogim mediteranskim zemljama, a u Italiji i Francuskoj prodaju ih na tržnici; „pisello africano“, „lotier commestible“.

## DIVLJI PLODOVI

Česmina, crnika, žutika, žutikovina, divljki šimšir, berberika, kiseli trn; *lat.* *Berberis vulgaris*

Mediterranski hrast, koji najviše raste uz morsku obalu. Ovaj zimzeleni hrast ima kožaste listove, odozgo sjajne, čitavog ili narijetko nazubljenog ruba.

*Kulinarske osobine:* hrastov žir služio je čovjeku kao hrana od najdavnijih vremena. Još je Plinije rekao da je žir najsladši kad se ispeče u pepelu. Na našim otocima se žir česmine koristio prokuhan, očišćen od kore i zdrobljen kao pire. Na Sardiniji stanovnici rade lepinje od žira česmine. Dubrovački pjesnik Mavro Vetranović smatrao ga je ukusnijim od kestena;

**„A žalud, ki rode česvina i hrasti, kovanje nadhodi ljepotom i slasti“**

U Njemačkoj je poznati pojam „žirova hrana“ (*Eichelkaffe*), tj. prženi hrastov žir u zamjenu za kavu.



Čičimak (cicindra, cicindula, čičindra, zizola, žižola, žižula, žižulja; *lat.* *Zizyphus jujuba* Mill.)

Trnoviti grm ili omanje drvo s tankim i povijenim granama. Listovi su lancasti ili produženi jajasti, sitni i tupo nazubljeni. Mesnati i jestivi plodovi (žižola) su jajasti ili gotovo okrugli, do 2 cm duga koštunica prvo je zelena, zatim žuta, a kad sazrije (od kolovoza do rujna) postaje smeđa i na površini sjajna. Potpuno zrele žižole imaju nabranu koru i razmekšano meso, i izgledaju kao malene datulje (vrlo su im slične po okusu i mirisu).

*Kulinarske osobine:* Hranjive su, slatke i bogate vitaminom C. Uživaju se svježe ili prerađene kao slastice. U nekim dalmatinskim mjestima prodaju ih na tržnici.





Drača (crna drača, ljuta drača, dirača, diraka, dračevica, isukrstov trn; *lat.* *Palirus spina-christi* Mill.)

Do 3 metra visoki bodljikavi grm s trnjem. Listovi su jajasti, sitno dlakavi i na granama raspoređeni spiralno. Cvjetovi su složeni u sitne žute ili zelenkastožute grozdaste cvatove. Plodovi su drvenasti, okrugle i plosnate koštunice, prvo žućkastoželeni, a kad sazriju (u rujnu) ostanu žutosmeđi. Imaju oblik diska, koji je u sredini odebljao a prema rubu stanjen. Drača cvate od svibnja do kolovoza. Raste na kamenitom području jadranske obale.

*Kulinarske osobine:* Plodovi su prikladniji u nedozreloom stanju (krajem ljeta) uglavnom su ih koristili pastiri i djeca.



Kostela (fafarikula, ladonja, koprivica, koprivić, koščela; *lat.* *Celtis australis*)

Žbun ili razgranjeno drvo koje može narasti do 20 metara visine. Lišće je dugoljasto jajasto, oštro nazubljeno i slično koprivinom. Sitni žućkastoželeni cvjetići pojavljuju se u rano proljeće na stapkama. Kod nas se susreće najviše u primorju na kamenim obroncima. Plod je kuglasta, mesnata, 9-12 mm široka koštunica. Najprije je zelen, zatim žut kao limun, a kad sasvim sazrije (od rujna) kora mu postaje tamnosmeđa i lako se odlupljuje.

*Kulinarske osobine:* Zreli plodovi su slatkastog okusa i finog aromatičnog mirisa na ruski čaj. Iako su vrlo ukusni, nažalost su malo izdašni zbog tankog sloja mekanog mesa. Najviše ih beru i jedu djeca.



Kupina primorska (kupjena, kupinjača, ostruga; *lat.* *Rubus ulmifolius* Schott)

To je trajni trnoviti grm, visok 1-2 metra, sa dugim povijenim bodljikastim granama. Listovi su perasti i nazubljeni. Cvatovi su ružičasti sa 5 latica. Plod je u obliku krupne bobice, prvo je svjetlozelen, zatim crven, a kad sazrije postaje crn i sjajan. Na jednoj grani obično se nalaze plodovi u svim stadijima razvoja, od kolovoza do listopada. Od listova kupine može se pripremiti ukusan vitaminski čaj, koji po aromi podsjeća na ruski.

*Kulinarske osobine:* Plodovi su izvrsno voće, koje se može jesti sirovo i prerađeno na različite načine; suho, kao kompot, pekmez, marmelada, sirup, žele i sl.



Lovor (javorika, lavor, lavorika, lavrika, lavorika, lorber, lovorika; *lat.* Laurus nobilis)

Mediteranski zimzeleni grm ili drvo, koje naraste čak do 12 metara. Jajasti, kožasti i na oba kraja zašiljeni listovi stoje naizmjenično. Boja im je tamnozelen, sjajna i jakog aromatičnog mirisa. Listovi se obično beru nakon dozrijevanja od studenog. Žučkastobijeli cvjetovi razvijaju se od ožujka do svibnja. Jajast, koštunjav plod sazrijeva u kasnu jesen. Prvo je zelen, a kasnije u zreloom stanju plavkastocrn i sjajan. Kod nas su bogata staništa lovora u Istri, na Lošinju, Rabu, Pagu, Braču, Hvaru, Visu, Pelješcu, i na južnoj dalmatinskoj obali. U nekim mjestima nalaze se male šume lovora kao što je to slučaj u Opatiji, za koju se smatra da je jedna od najljepših na svijetu.

Lovor se, kao i sve biljke što zimi ostaju zelene, veže uz simbolizam - besmrtnosti. Rimljani su vjerojatno imali na umu taj simbolizam kad su lovor uzeli kao amblem - slave, stečene bilo oružjem bilo duhom. Nekad se vjerovalo da lovor štiti od munja. Lovorov grm posvećen je Apolonu a simbolizira besmrtnost stečenu pobjedom. Njegovim lišćem ovjenčavaju se junaci, geniji i mudraci. Kao apolonsko stablo, lovor znači da je pobjeda rezultat mudrosti spojene s junaštvom. Na starom se kovanom novcu Apolon prikazuje s lovorovim vijencem u kosi. Pobjedonosni su vojskovođe ulazili u Rim ovjenčani lovorom. Mačevi i koplja su nakon bitke bili istrljani lovorovim lišćem.

U Grčkoj su Pitija i vračevi prije proricanja žvakali ili palili lovor koji je, jer je bio posvećen Apolonu, imao proročka svojstva. Tko bi od proročice dobio povoljan odgovor, vraćao bi se lovorom ovjenčane glave.

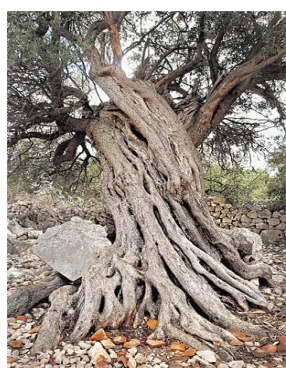
*Kulinarske osobine:* Ubrani listovi suše se u tankom sloju i koriste kao mirodija i začin za; jela od divljači, ribe, peradi te za juhe, umake, frikasee i marinade, za pripremanje povrća u octu, ulaganje krastavaca i za začinjavanje octa. U pravilu je dovoljan jedan list, kod osjetljivih jela čak i pola lista. Okus im je aromatičan, ponešto ljut, opor i gorak, a miris jak i ugodan. (Pod oznakom „mustaceum“ stari Rimljani su podrazumijevali kolač od mošta i lovorike („svadbeni kolač“), koji je načinjen od brašna s moštom. Tome se još pridodavala mast, sir, anis, lovorovi listovi. Sve se peklo na lovorovom lišću). Listovi lovora služe i kod pakiranja suhog voća, posebno smokava. Na dimu lovorovih grančica suši se meso.

Meso plodova je aromatičnog, malo gorkog i masnog okusa, u sirovom stanju isu jestivi. Osušeni, koriste se kao začin i mirodija u zamjeni za list.

U mitologiji lovor je simbol besmrtnosti.



Lunska maslina i maslinjaci



### Maslina (maslica, maslinka, olika, oljika, ulika, uljenika)

U divljem stanju maslina je grmolikog oblika s trnovitim vrhovima grana. Na Sredozemlju se uzgaja više od 1000 vrsti i tipova maslina, koje se vrlo teško dadu odrediti, jer često ista sorta u raznim zemljama nosi razna imena, a njihove morfološke osobine mijenjaju se pod utjecajem tla, klime i uzgoja. Maslina u povoljnim prilikama razvija mnogobrojne cvjetove, ugodna mirisa, žućkastobijele boje. Cvate u svibnju i lipnju.

*Kulinarske osobine:* Nakon ubiranja plodova koji su dugi i do 4 cm, tamnoljubičaste do crne boje, tiješte se. Dobiveno ulje koristi se za pirjanje, pečenje, začinjavanje (to je najbolje ulje za majonezu), salate. Ribe, rakovi, školjke, meso, krumpir, kao i brašnena variva i fina peciva najbolja su s maslinovim uljem. Vidi: masnoća. Stari običaj bio je masline prije ulaganja u marinadu, istucati (malo usitniti) i staviti u vodu na nekoliko dana. Na taj način davale su bolji okus, a zvali su ih - potopljene masline.

Rimljani su razlikovali više suvrstica, npr. pausia tj. vrlo mesna maslina trpkog okusa, ili orchas velika poput malih jaja. Masline su pripadale rimskom stolu zajedno s jajima i drugim pridonatcima predjelima, koja su trebala podražiti tek. Danas se isto tako, marinirane masline poslužuju se prije jela ili poslije jela.

Maslina je stablo velikog simboličkog bogatstva: mir, plodnost, očišćenje, snaga, pobjeda i nagrada. U Grčkoj je bila posvećena Ateni, boginji mudrosti, u starome Rimu - Jupiteru i Minervi. U islamu maslina je os svijeta, njegovo središte. Jednu vrstu maslina osobito su cijenili, sveta maslina na atenskoj Akropoli, koja je po priči potekla od božice Atene. Vrhovni bog Zeus bio je zaštitnik svetih uljika (morai) te je imao pridjevak - morios. Nakon završetka potopa golubica je Noi donijela maslinovu grančicu. Kristov je križ, prema jednoj od legendi, bio načinjen od masline i cedra. U srednjovjekovnu govoru ona je simbol zlata i ljubavi. „Ako na tvojim vratima mogu vidjeti pozlačeno maslinovo drvo, odmah ću te prozvati hramom Božjim“, piše Angelus Silesius, nadahnut opisom Salomonova hrama. U islamu je maslina - središnje - stablo, os svijeta, simbol univerzalnog čovjeka, Proroka. Blagoslovljeno stablo pridružuje se svjetlosti, a maslinovo ulje napaja svjetiljke.

### *Lunjski maslinik*

Naselje Lun na otoku Pagu postoji još od predrimskog doba o čemu nam govore ostaci ilirskih naseobina, antički zidovi, keramika i ostaci crkvice iz 6. stoljeća (na njenim ostacima je danas ranoromanička crkva sv. Martina). Na tom vapnenačkom travnjaku ljudi su uzgajali vinovu lozu, masline, smokve, i povrće, i bavili se ovčarstvom radi sira i vune.

Kamenjarski pašnjak od 23 hektara na sjeverozapadnom dijelu otoka Paga nalazi se jedino nalazište *divlje masline* (*Olea oleaster*) u Hrvatskoj (od tri u svijetu) s oko 1500 stabala, koje je zaštićeno 1963. godine kao posebni botanički rezervat. Ostale dvije su u Grčkoj i Izraelu, no nigdje nisu sačuvane u tolikom broju i u svojem prirodnom okruženju. Možda neke od tih starih lunjskih maslina imaju u svom sjećanju i zadnje dane rimskog carstva. Starost maslina može se provjeriti s najvećom sigurnošću rezanjem stabla što nitko ne želi, te se starost provjeravala rendgenskom metodom koja je pokazala da starost i od 1500 do 2000 godina. Lunjski maslina proklijale su same iz sjemena (godišnje ih proklija barem oko tisuću) a održale su se samo one koje su otporne na tri elementa: buru, sušu i posolicu. Uz kaštelansku i brijunsku maslinu kao najstarije kod nas, lunjski maslinik ima stotine sličnih po izgledu i starosti. To je raritet koji ima veliku vrijednost i koji dokazuje prkos buri, čovjeku i vremenu.



Mrča (marča, mirta, mrčela, mrta, mrtinka, rujevika, rujevka; *lat.* *Myrtus communis* L.)

Mediterranski zimzeleni grm ili malo drvo, naraste do 5 metara visine. Listovi su sitni, kožasti, sjajni i na kratkoj peteljci. Cvate tek u srpnju i kolovozu bijelim i mirišljivim cvjetovima. Cijela biljka ima ugodan aromatičan miris. Rasprostranjena je uglavnom duž srednjeg i južnog dijela obale, kao sastavni dio makije zajedno s drugim zimzelenim biljem (najviše je raširena na Lošinju, Mljetu, Lastovu, Visu i Lokrumu). Bobe su okruglaste ili ovalne, mesnate, plavkastocrne i veličine graška. Dozrijevaju u studenom. Kod naroda starog vijeka bila je kao i lovor, sveta i cijenjena.

*Kulinarske osobine:* Bobe imaju ugodan, slatkast i aromatičan okus. Kao začim koristili su ih i stari Rimljani. Kod nas u Dalmaciji konzerviraju se u soli. Od boba priređuju i liker.



Nar (granat, granat-jabuka, mogranj, nar, šepurika; *lat.* *Punica granatum* L.)

**„Nagustožiji je brudet ka se vrže dobrin ljutice“**

(Ljutak, ljutica; divlji šipak, mogranj, nar)

Listopadni grm, koji naraste od 2-4 metra, nalazi se uz jadransku obalu kao sastavni dio makije. Dugoljasti i ovalni listovi stoje nasuprot, ili više njih u čupercima. Lijepi intenzivno crveni (rjeđe bijeli) cvjetovi razvijaju se u pazušcima listova, pojedinačno ili po 2-3 zajedno, od svibnja do početka jeseni. Plod (šipak) sazrijeva od rujna, i u zreloom stanju je žut, smeđ ili crvenkast. Nakon što sazri u kasnu jesen, često staje na granama i preko zime. Najzreliji je u prosincu.

*Kulinarske osobine:* Od sjemenki (u plodu) koje su kiselkastogorke i bogate C vitaminom priređuje se sok, koji se razrjeđuje vodom, marmelada i pekmez.

U mitologiji je mogranj simbol plodnosti i brojnog potomstva. U staroj Grčkoj je Herin i Afroditin atribut; u Rimu lišćem kite kosu nevjestice. Koštice mogranja u staroj Grčkoj povezane su s grijehom, legenda govori da; Perzefona pripovijeda majci kako je protiv svoje volje bila zavedena: krišom mi je u ruku stavio slatko jelo - mogranjevu košticu - i protiv moje volje, silom, primorao me da ga pojedem (Homerova himna Demetri).



Opuncija (indijska smokva, gospina pogača, svekrvin jezik, žabica; *lat.* *Opuntia ficus-indica*)

Grmoliki razgranjen kaktus, koji može narasti 1-3 metra, prenio je u Europu iz Meksika u 16. stoljeću. Nalazi se na otvorenim sunčanim mjestima, stijena i litica pretežno u srednjoj i južnoj Dalmaciji. U jesen sazrijevaju kao jaje veliki, sočni, crveni, žučkasti ili ljubičasti plodovi, koji su kao i cijela biljka obrasli čupercima bodljikavih dlaka.

*Kulinarske osobine:* Plodovi su sočni, ukusni i slatki. Mogu se jesti sirovi ili prerađeni u đem ili marmeladu. Pri branju treba koristiti rukavicu radi sitnih bodlji na kori ploda, koji se mogu zabiti u prste ili usta. Cvjetovi (koji su lijepi i dekorativni, svjetložuti sa širokim laticama a razvijaju se uz gornji rub članaka od svibnja do srpnja) mogu se prirediti kao šparoge.



Oskoruša (oskorušnjak, skoruša, skruš; *lat.* Sorbus domestica L.)

### **„Gorče od jeda, slađe od meda“**

Visoko drvo (10-15 metara) sa snažnom i širokom krošnjom. Listovi su neparno perasti, cvjetovi su bijeli, veliki i razvijaju se u svibnju. Plodovi su veći od lješnjaka, kruškoliki, žućkastosmeđi, a na strani koja je izložena suncu crveni. Drvo raste vrlo sporo i doživi i do 500 godina. Oskoruša raste u submediteranskom području, pojedinačno ili u manjim skupinama, i uzgajala se već u starom svijetu. Uživanje plodova bilo je rašireno od najstarijih vremena, što nam potvrđuje i Teofrast u 4. stoljeću prije Krista: „plodovi divlje oskoruše ugodnijeg su mirisa od pitome, iako nisu tako slatki i izdašni“. Oskoruša dozrijeva početkom rujna, i tek poslije dužeg stajanja i prvih mrazeva, kad sagnjiju, plodovi postaju mekši, slatki i jestivi. Ta svojstva ploda sadržana su i u narodnoj pitalici za oskorušu:

*Kulinarske osobine:* Plodovi se jedu u svježem stanju, u obliku marmelade, ili se koriste kao dodatak kod proizvodnje jabukovače. Poznata je rakija - oskoruševica.



Planika (magineja, manjiga, magunja, planicić, planičac, prpak; *lat.* Arbutus unedo L.)

**„Ki će kuhat brinjevicu ale brinjevu rakiju, zame sito, vreću i jenu palicu, pak gre o pozime, kad su brinje zrele, po bregah, na keh je čuda šmriki, trest brinje“**

(J. Jardaš, Kastavština)

Razgranati mediteranski zimzeleni grm naraste čak i do 8 metara, rasprostranjen na primorju i otocima, naročito Pelješac i Korčula. Raste u gustom makiju sa hrastom, primorskim klekom i drugim biljnim vrstama. Listovi su jajoliki-dugoljasti, kožasti, sjajni i rijetko nazubljeni, slični su listu lovora. Cvjetovi su mali, bijeli do zelenkastobijeli u grozdićima sastavljeni od više cvjetića. Cvjeta i u zimi (od listopada do prosinca). Plod je dosta krupan (veličine manjeg oraha) i loptast. Sličan je zreloj jagodi. Prvo je zelen, zatim žut, a u zrelosti narančastocrven. Na površini je neravan i gusto posut bradavičastim izraslinama. Sazrijeva kasno u jesen ili zimi, tako se dešava da se na jednom grmu nalaze cvjetovi i zreli plodovi. Velike i razvijene skupine nalaze se na otoku Mljetu, Lošinju, na otocima oko Zadra, na Pelješcu, Braču, Hvaru, Korčuli, Lokrumu, Šipanu, kod Šibenika.

Još je starim Rimljanima bilo poznato djelovanje, ako se jedu u većoj količini. Naučno ime vrste, *unedo*, stari je rimski naziv za maginju, izveden prema Pliniju od „unum tandum edo“ (jedem samo jedan).

*Kulinarske osobine:* Plodovi su hranjivi i ukusni, bogati šećerom i vitaminima, naročito vitaminom C. Mogu se jesti sirovi, ali ne u velikoj količini, jer mogu izazvati prolazne poremećaje dok su u manjoj količini neškodljivi (jedu se sa šećerom). Kuhaju se kao kompot, prerađuju u marmelade i sl. U nekim mjestima Dalmacije još i danas rade rakiju, liker ili vino od plodova. Listovi se koriste kao začim umjesto lovorovih listova.



Pukinja (*lat. Juniperus macrocarpa* Sibth.)

Grm ili omanje drvo do 2 metra visine sa granama povijenim prema zemlji i igličastim bodljama dugim 1-2 cm. Cvate u travnju i svibnju sitnim cvjetovima koji se razvijaju na sredini grane. Okrugle bobice, veće od graška, tamnoplave boje dozrijevaju tek iduće godine, tako da na jednoj grani u isto vrijeme nalazimo i zrele i zelene. Biljka je rasprostranjena samo u priobalnom pojasu. plodovi se beru od kraja ljeta do zime.

*Kulinarske osobine:* Miris im je ugodan i aromatičan, u svježem stanju se ne jedu, ali se osušene i zdrobljene koriste kao začim različitih jela, naročito mesnih i to od divljači. Više se koriste prerađene za različite rakije, kao i bobice borovice.



Rašeljka (magriva, šedrk, turska višnja; *lat. Prunus mahaleb*)

Veći grm ili omanje drvo, do 5 metara visine, sa širokom i rijetkom krošnjom. Listovi su tamnozeleni, sjajni, okruglasto jajasti, po rubu zupčasti. Mali bijeli i mirišljivi cvjetovi razvijaju se u kratkim cvatovima prije listova, u travnju i svibnju. Plodovi su veličine sitnog graška, sočni i crne boje kad sazriju. Rašeljka raste u primorju na toplim mjestima.

*Kulinarske osobine:* Zbog gorkastog i trpkog okusa plodovi se rijetko koriste u sirovom stanju. U mješavini sa drugim divljim voćem prerađuje se u marmelade ili sirupe. Osušeni spremaju se za voćni čaj, ili služe za bojenje vina i likera.



Rogač (kaluber, karobe, korube, roščić, rožić, rožiček, slatka korica; *lat.* *Ceratonia siliqua*)

Zimzeleno mediteransko drvo, raste kod nas kao samoniklo drvo među makijom, po šumama, maslinicima i kamenitim mjestima (ponegdje stvara malu šumu kao na Visu, Lastovu, Mljetu, Pelješcu i dr.). Dosegne visinu i do 10 metara. Listovi su kožnati i perasti, odozgor tamnozeleni i sjajni, a na naličju crvenosmeđi. Grozdasti cvjetovi s malim cvatovima razvijaju se na starim dijelovima drveta. Plod je dug 12-20 cm, žilava i kožasta mahuna s mekanim, slatkastim i malo oporim mesom. U mahuni ima 10-15 tvrdih, sjajnih, crvenkastosmeđih sjemenki. Drvo cvate od srpnja do kasne jeseni. Plodovi sazrijevaju jako sporo, tek u ljeto ili jesen iduće godine.

Po legendi jeo ih je Ivan Krstitelj, odakle i naziv Ivanov kruh (Johannisbrot). U biblijskoj priči o izgubljenom sinu, spominje se rogač, kao „komine“.

*Kulinarske osobine:* Plod je vrlo bogat šećerom te služi kao hranjiva namirnica i poslastica. Pržen i samljeven plod može služiti kao dobra zamjena za kavu ili kakao („čokolada koja raste na stablu“), a naročito je ukusna kava s njegovim dodatkom. Od samljevenog rogača i krušnog brašna radio se kruh. Od plodova se može napraviti i rakija specifičnog okusa (od 100 kg rogača dobije se 25 litara alkohola). Poznat je komiški voćni liker – rogačica.

To najimpozantnije drvo svojom veličinom, bujnošću krošnje, obiljem plodova, pored masline najdugovječnije je drvo Mediterana. Dar bogova - kruh graditelja piramida prehranjivao je i galijote na brojnim galijama. Sadnja određenog broja stabala bila je uvjet za ženidbu za vrijeme Republike Svetog Marka - Venecije u našim krajevima, tako je u Komiži (otok Vis) nastalo najveće stanište rogača u Dalmaciji. Danas su najpoznatije dvije vrste: šipanski rogač (otok Šipan) i komiški dugi (tusti) rogač, a ništa manje nisu poznati i sa Brača, Hvara, Lastova i Šolte. Danas je još jedini mlin za mljevenje rogača u zadruzi u Komiži, star najmanje 50 godina i još radi (dnevni kapacitet je 1000 kg)





Smokva (figa)

Mediterransko voće iz porodice dudova. Sveto Pismo često spominje smokvu u slikama i u usporedbi s vinovom lozom, za smokvu se kaže: najvećim dobrom života. U klasičnoj Grčkoj vino i smokva postali su opća životna potreba. U vrijeme Rimskog carstva smokva je (svježa ili sušena) općenito zdrava hrana. U zemljama Sredozemlja smokva rodi dvaput, prvi urod sastoji se od prošlogodišnjeg cvata, od kojeg nepravi plodovi dozrijevaju u lipnju te se nazivaju „ljetne smokve“. One nisu podesne za sušenje, čak i prekomjerno uživanje (previše su mliječne) može izazvati povraćanje i proljev. „Jesenske smokve“ koje se beru krajem kolovoza i u rujnu, jedu se već ubrane s drveta sasvim zrele ili suše.

Sušenje smokava - rašire se na dasku, tkaninu ili ravni kamen, tako da budu na suncu i zraku. Svaka smokva mora tako ležati da ne dodiruje drugu, svaki dan se okreću dok nisu potpuno suhe (za to treba 12-14 dana). Na otocima se radi od smokava neka vrsta „konzerve“ i to tako da se plod stlači u čunjasti oblik. Tako stlačeno smokvino meso „mantala“ (*smokvin sir*) drži se dulje vrijeme, te se koristi kao dijetetik (za reguliranje probave). Za mantalu se uzimaju najljepše polusušene smokve i miješaju s ljuštenim bademima, lješnjacima, pistacijama, zrnima pinije, finim travama i mirodijama.

Od smokava se zbog velikog sadržaja šećera radi i rakija - smokovača. Nekada se radio i ocat; dobar po okusu i održivosti, hvalio ga je i rimski pisac o ratarstvu Kolumela (1 stoljeće poslije Krista). Od smokava radi se: sok, sirup i smokvino vino. Poznata smokvina kava (Karlsbader Kaffeeewürz) priređuje se prženjem i mljevenjem smokava, nakon što je odstranjen liko, uz pridodavanje 1-2 % NaHCO<sub>3</sub>.

Grmuša, volić, „smokvin drozd“, je mala ptica koja se hrani i plodovima smokve, od kojih se jako ugoji. Ta ptica bila je poznata kod starih Rimljana radi odličnog okusa kao poslastica. Nazivali su je „avis Cypria“, jer se u slanoj vodi spremljena (u maloj bačvici) dopremala dopremala u Rim, najviše sa Cipra. Još nedugo su pravi sladokusci plaćali velike svote za tu ptičicu, tako da je Anthelme Brillat-Savarin pisao:

**„Kad bi ta ptica bila velika kao fazan, tada bi sigurno stajala, koliko jedno jutro zemlje“**

Uz maslinu i vinovu lozu smokva je jedno od stabala koje simbolizira izobilje. Prema rimskom vjerovanju pod smokvom su rođeni Romul i Rem.

Riječ - sikofant (grč. sykofántes) svoje postojanje nalazi se u riječi - sykon = smokva. Sikofanti, zvali su se oni koji bi koga radi zabranjena izvoza smokava iz Atike, tajno prijavili. Poslije se to ime preneslo i na one koji bi prokazivali i druge stvari; denuncijant, potkazivač, špijun, doušnik.

Sparožina; vidi; povrće



Šipak (divlja ruža, pasja ruža, obični šipak, šipurika; *lat. Rosa canina L.*)

Vrlo česti samonikli plod je i šipak - plod divlje ruže. Nalazimo ga na šikarama i među grmljem, uz putove i plotove, u ravnici i po planinama kao dvadesetak centimetara visoki grmčić, dok drugdje pruža svoje grane i tri pa i više metara u visinu naslanjajući se na druge, viša stabla u blizini. Divlja ruža vrlo je otporan grm koji raste na i na siromašnim i sušnim staništima. Sitni plodovi sadrže mnogo C vitamina i dobre su arome tako da se i od njih može spremati dobar pekmez i marmelade (naročito poslije prvih mrazova kad potamne i malo omekšaju), pa čak šipkov mošt i vino. Još poznatiji je šipkov čaj za hladne dane.

Preživljavanje u prirodi uz pomoć šipka je olakšano, jer je dovoljno plodove razrezati i očistiti od sjemenki i dlačica, pa se mogu jesti sirovi ili kuhani kao kompot. Plodovi se beru kad potpuno sazriju, tj. kad omekšaju. Ubrane, još vrde plodove stavite na sunčano mjesto da dozriju.



Šmrika (smrič, smriča, crvena kleka, primorska kleka, crvena borovica, morska borovica; *lat.* *Juniperus oxycedrus* L.)

Zimzeleni mediteranski grm ili do 7 metara visoko drvo, s čvrstim granama i oštro zašiljenim i bodljikavim iglicama. Vrlo je česta na kamenjarima i u makiji. Plodovi su češeri slični bobama, kuglasti i u promjeru oko 10 mm. Isprva su zeleni, a kad dozriju (tek druge godine) postaju crvenkastosmeđi i sjajni. To je jedini jestivi plod među našim divljim četinjačama, ne računajući pinjole iz velikih češera sađenih pinija.

*Kulinarske osobine:* Bobice se mogu koristiti u sirovom stanju, iako imaju prejak aromatičan okus na terpentin. Naši boduli (otočani) sušene bobice, obično pet do deset uzimaju kao aperitiv prije jela za otvaranje teka. Kuhanjem u vodi ili mlijeku koriste se za začinjavanje različitih jela, naročito mesnih. Iz plodova u primorju priređuju ukusnu voštanu marmeladu i sirup, kao i ljekovitu rakiju „smrikovaču“. Suhe bobice se zbog arome također dodaju u rakiju travaricu.

## JESTIVI PODZEMNI PLODOVI



Čapljan sitni (brden; *lat. Asphodelus microcarpus* Salzm. Et Viv.)

Metličasto razgranat cvat, sa okruglim plodovima. Raste na slaništima uz morsk obalu.  
*Kulinarske osobine:* Hranjivi gomolj poznavali su već stari Grci.

Ločina vidi: povrće

Lučac vidi: povrće

Ljutika: vidi povrće

Plava sikavica vidi: povrće

Postijenak vidi: povrće

Ružičasti zmijak vidi: povrće

Šulac vidi: povrće

## ZAČINSKO BILJE



Čubar (čubrika, šetraj, morski vrisak, vrijesak; *lat. Satureja hortensis* L.)

Jednogodišnja dlakava biljka jako aromatičnog mirisa. Naraste do 35 cm, donji dio je snažan i od podnožja razgranjen. Listovi su uski, zatupljeni, čitavog ruba, s gornje strane tamnozeleni, a naličje je sivkasto. Plavkastobijeli cvjetovi razvijaju se u pazušcima gornjih listova od srpnja do rujna. Najviše raste na kršu i stijenama u Dalmaciji (ima ga i na Velebitu).

*Kulinarske osobine:* čubar se od najstarijih vremena cijeni kao mirodijska i začinska biljka. Najviše se koristi kao začina za kobasice, suhomesnate proizvode i ribu. Znalci ga koriste i za začinjavanje sira, juhe, salate, graha, leće i različitih variva (kelja), jer smanjuje nadutost. Koristi se cijela nadzemna biljka, ubrana prije ili u vrijeme cvjetanja. Osušena treba uz aromatični miris sačuvati i zelenu boju.

Želimo li čubar koristiti za salatu od krastavaca ili sirovo povrće, uzet ćemo samo najnježnije vrške listova. U svim ostalim slučajevima biljka se mora prokuhati zajedno s jelom. Kod osjetljivih jela kuhati ćemo svežnjić tek nekoliko minuta, a zatim izvaditi kako jelo ne bi dobilo suviše intenzivan miris. Pomiješan s timijanom (majčina dušica), može se koristiti i za kiseli kupus, ukiseljene krastavce, gljive, rague, nabujke i uštipke od krumpira te (osušena i naribana) za pikantno pecivo. U mješavini s kaduljom, timijanom i borovicom daje pečenju od ovčetine, kunića ili divljeg zeca neponovljiv okus.



Kadulja (kuš, slavulja, žalfija; *lat.* *Salvia officinalis* L.)

Trajni mediteranski grm koji naraste do 20 cm. Ima jako razgranate grane i dugoljasto-jajoliko lišće obraslo finim baršunastim dlačicama. Kadulja cvate svijetloljubičast, ponekad i bijelo, od svibnja do srpnja. Suhi su listovi aromatičniji od svježih, imaju ugodan miris i oštrogorakast okus. Raste uz čitavu jadransku obalu, na kamenjaru i oskudnom tlu.

„Cut moriatur homo, cui salvia crescit in horto?“ (Zašto da umre čovjek kojemu u vrtu raste kadulja?) stajalo je u skriptama glasovite medicinske škole u Salernu. Doduše, podrugljivci su na to odgovarali da još nije izrasla trava koja bi spriječila smrt („Contra vim mortis non est medicam in hortis“), no sigurno je da su u prošlim stoljećima kadulji pripisivali izvanrednu moć liječenja. U Engleskoj se govorilo: „Tko želi dugo živjeti mora u svibnju jesti kadulju“

O njezinoj obljubljenosti i ugledu kao ljekovite biljke govori činjenica da je oko 1680. godine izdana knjiga od 400 stranica koja je opisivala samo ljekovitost kadulje.

Hieronymus Bock, često citirani stručnjak za ljekovite bilje, u svom je djelu pripisivao kadulji veliko priznanje i riječima: „Od svih grmova jedva da postoji raslina iznad kadulje, jer ona služi kao lijek siromašnima i bogatima. To je biljka zbog koje ne treba putovati u Veneciju, jeftinije je zasaditi je u vrtovima“.

*Kulinarske osobine:* Kadulja se koristi kao začina jelima od jetara i riba, prije svega za pečena jetra, jegulju i sledeve. Aromatični listovi su vrlo dobar dodatak sjeckanom mesu, steakovima, jelima od ovčetine, janjetine, telećim odrescima, nadjevima za gušćja pečenje, loncima te ometima sa sirom i zelenjem. Ovisno o godišnjem dobu upotrebljava se svježe lišće ili se meso natrlja mljevenom kaduljom.



Komorač (koromač, morač, slatki kopar, anason, rezen; *lat.* Foeniculum vulgare Mill.)

*„Poslušajte ovo je istina,  
najbolje je meso janjetina.  
Njega hrani kupina i drača  
volim njega nego koromača“*

(pučka pjesma iz Paga)

Dvogodišnja ili trajna, vrlo izdržljiva, biljka ugodna i slatkasta aromatična mirisa, koja naraste i preko 2 metra. Stabljika je uspravna, fino izbrazdana i jako razgranjena. Listovi su dvostruko ili višestruko perasti. Sitni žućkasti cvjetići cvatu od srpnja do rujna. Plodovi su pljosnati, ovalni i rebrasti, u zreloom stanju (u listopadu) se raspadaju u dijelove dugačke 6-10 mm i široke oko 4 mm, jako rebrasti i često ima još i mali kličak. Komoraču je srodan kopar, čiji listovi se koriste za umake.

Prvi podatci o komoraču potječu iz ranog egipatskog doba. U starim se papirusima spominje pod nazivom „šamari hout“. Grčki i rimski autori pripisivali su mu korisna svojstva za jačanja vida. Plinije je čak zapisao: „Zmija dobiva zimi novu kožu, a stare se rješava pomoću komorača“. Prema Galenu, komorač su u starom Rimu ulagali u ocat ili slanu vodu i jeli kao povrće i začim. Komorač se preporučuje i pčelarima: „Želiš li da ti pčele ostanu u košnici, zgnječi lišće komorača i premaži njime košnicu“. U kozmetici kažu: „Pereš li vodom od komorača lice ujutro i navečer ono će postati vrlo lijepo“.

*Kulinarske osobine:* Miris komorača koji malo podsjeća na sijeno - latinski je naziv začina potekao od latinske riječi „foenum“ - sijeno - cijeni se danas kao mirodija za pripremanje kolača i kruha. Čitav, a još više mljeveni komorač spaja se s brašnom za pecivo u mješavini izvrsna okusa. Pored toga, mirodija se upotrebljava za juhe, umake, jela od riba i za konzervirano povrće. Nježni listići komorača sa svojim laganim okusom anisa prikladni su za začimjanje salata od rajčice i zelene salate, a svježi korijeni upotrebljavaju se za salate. Duž cijele naše obale od komorača se priređuju različita aromatična jela. Miješaju ga najčešće s drugom zeleni, za salate, umake i variva. Od plodova su nekad radili rakije i likere.

U mitologiji je komorač simbol duhovnog pomlađivanja. Sljedbenici Sabazijeva kulta (negdašnjeg Dioniza Frigijskog) kitili su se komoračem.



## Lavanda (despik)

Polugrm s linealnim sivozelenim uskim listovima i svjetloplavim do ljubičastim cvjetovima nalik na klas, na stabljikama dugačkim oko 20 cm. Lišće ima ugodan aromatičan miris, okus je trpkogorak, podsjeća na ružmarin. Biljka cvjeta od srpnja do kolovoza. Poznata su polja samonikle lavande na Hvaru. Naziv biljke izveden je od latinske riječi - lavare - prati, te ukazuje na to da se ta mirisna biljka dodaje vodi za umivanje i kupanje.

*Kulinarske osobine:* Nježni listići lavande ubrani prije cvjetanja, koriste se fino nasjeckani kao začim jelima od riba i loncima, ovčetini i umacima od bilja.

Lovor; vidi: divlji plodovi

Lučac vidi: povrće

Ljutika; vidi: povrće



Majčina dušica (babja dušica, dušica, materinka, vušica, vrisak, divlji bosiljak, tamjanika, timijan, papric, pepriš, poponak, bukovica, čabrac; *lat.* *Thymus serpyllum*)

Puzeći grmić visine od 20-40 cm s brojnim izdancima i vriježama. Grančice su uspravne, prilegnute ili uzdignute. Listovi su sitni, jajoliki, dugački oko 0,5-1,5 cm, obrasli dlakama, sa malim udubljenjima po površini u kojima se nalaze žlijezde s aromatičnim uljem. Cvjetovi su sitni, svjetlocrveni do ružičastoljubičasti i cvatu od svibnja do listopada. U vrijeme cvjetanja ima naročito ugodan, aromatičan miris i žarki aromatičan okus. Biljka je rasprostranjena po cijeloj zemlji, tako i uz obalu na suhim i sunčanim mjestima.

Naziv biljke izveden je od staroegipatske riječi „tham“, a iz te riječi nastala je grčka „tymon“ i kasnije latinska „thymus“ - hrabrost, snaga, te time ukazuje na stimulirajuće djelovanje mirodije. Egipćani su je upotrebljavali za balzamiranje i kao parfem. Grci su začinjavali neke vrste sireva i dodavali je pićima i dimljenom mesu. Stari Rimljani (Plinije Sekund) vjerovali su da svojim mirisom rastjerava zmije, škorpione i druge otrovne životinje.

*Kulinarske osobine:* U kulinarstvu se koristi za začinjavanje čitavog niza jela: za pečenja od nasjeckanog mesa i okruglica od jetara, za pečenku od govedine i divljači, za perad i prženu ribu, umake i juhe od zelenja, za juhe i variva od sočivica. Omiljeni je začim za marinade i biljni ocat, izvrstan dodatak ovčetini i masnim svinjskim pečenkama (neutralizira jaka masna jela), jelima od rajčice svih vrsta te uloženim krastavcima. Kao i mažuran, služi kao začim jetrenim kobasicama. Sušeni timijan dolazi u trgovinu u cijelim listićima ili mljeven. Ubraja se u „herbes fines“ francuske kuhinje. Kocke za umake za pečenke sadrže često majčinu dušicu. Radi jake aromatičnosti troši se u malim količinama. Nadzemni dio može se u toku cijele godine koristiti za pripremanje aromatičnih čajeva i napitaka.

Mrča vidi: divlji plodovi

Morguša vidi: povrće



Osogriz (osoguz, bresina, kameni vrijesak; *lat.* *Satureja montana* L.)

Srodna biljka čubru, gusti i razgranat grmić s bijelim cvjetovima. Raste po kršu, najviše u Istri, Hrvatskom primorju i Dalmaciji.

*Kulinarske osobine:* Služi kao začin, kao i čubar.



Pelin divlji (crni pelin, crnobilj, komonika, komoljika, metljika, osijenac; *lat.* *Artemisia vulgaris* L.)

Do 1,5 m visoko zeljasti grm s više razgranatih dlakavih crvenkastih stabljika. Listovi su nasuprot smješteni, perasto iscijepani, čvrsti, tamnozeleni odozgo a na naličju bijeli. Dvadesetak žućkastih ili crvenkastih cvjetića složeno je u klasaste listiće na krajevima stabljike i ogranaka. Cvate od srpnja do rujna. Divlji pelin raste na sunčanim plodnim mjestima uz rijeke i jezera, pruge i nasipe, po suhim livadama, u blizini naselja i uz obale mora. Za začinjavanje najbolje su metlice s još zatvorenim pupoljcima. Prije upotrebe treba otrgati listiće. U pravo vrijeme ubrani pelin miriše ugodno aromatično, okus mu je aromatičan, tek malo gorak.

Grci su pelin dodavali vinu kao mirisni dodatak, a Rimljani su njime tažili žeđ atletičara.

Smatralo se da napitak od pelina okrepljuje.

Germani i Kelti opasivali su se za solsticijskih svečanosti stabljikama običnog pelina kako bi se zaštitili od bolesti i križima. Domaćice se u 18. stoljeću upotrebljavale obični pelin isto toliko koliko danas upotrebljavaju peršin.

*Kulinarske osobine:* Pelin služi kao začin za guščje i pačje pečenje te pečenje od divlje svinje, prženu jegulju, teleću koljenicu, guščju i svinjsku mast. Nekad se od njega radila gorka rakija.

U Apokalipsi, Pelin je ime zvijezde koja je gorjela poput baklje, a povijesno simbolizira babilonskog kralja koji će opustošiti Izrael, dok proročki simbolizira Sotonu.



Planika vidi: divlji plodovi

Poreć vidi: povrće

Ruj (rujika, grozdasti ruj, sumak, šmak, rujevina, jelenji rog)

Razgranati grm do 3 metra visine sa žućkastosivim ograncima obrasli gustim dlakama, raste u divljem stanju samo u primorskim krajevima. Listovi su dugi do 18 cm, perasti i sastoje se od jajasto dugoljastih, krupno nazubljenih i mekano dlakavih listića. Neugledni zelenkastobijeli cvjetovi razvijaju se u cvatu dugom do 30 cm, od srpnja do rujna. Plodovi su crvene okrugle koštunice oko 0,5 cm u promjeru, sraštene u dlakavom klipu.

*Kulinarske osobine:* Nezreli marinirani plodovi nekad su služili kao začim ribljim jelima.



Rutvica (jelenji rog, rutica, ruta, ruda, petoprstica, sedef, šmak; *lat.* *Rhus coriaria* L.)

Trajna grmolika biljka razgranjena u donjem dijelu, jaka mirisa, naraste do 1 metra. Listovi su dugi, perasti i plavkastozeleni. Žuti cvjetovi u gornjem dijelu biljke cvatu od linja do kolovoza. Plod je tobolac s mnogo smeđih sjemenik. Rasprostranjena je u Mediteranu.

*Kulinarske osobine:* Od najstarijih vremena služila je kao ljekovita biljka i začim. Njezinu upotrebu spominju pisci starog vijeka: Teofras, Plutarh, Dioskorid, Galen, Plinije .... Starim Rimljanima služila je kao omiljena i cijenjena mirodija. Rutvica je služila kao stalan začim za moretum, glavno pučko jelo starorimskog seljaka (salata od češnjaka, octa, ulja i drugih dodataka; usitnjavalo se u mužaru), kao i za začimjanje vina (vino u kojem ima rutvice, zove se „rutvičnjak“). Još u prošlom stoljeću koristila se kao salata. Danas je njena upotreba gotovo zamrla, i jedino se dodaje rakiji (travarici).



Ružmarin (rosmarim, ruzmarin, rozmarin, rožmarin, zimorad, ruzman, žmurod; *lat.* *Rosmarinus officinalis* L.)

**„Lužmarin se meće u saur, da da dobar gušt, ma je jak i silen“**

(lužmarin – ružmarin)

„ros marinus“ - morska rosa. Trajni, razgranjeni, zimzeleni grm naraste do 2 metra. Listovi su nasuprotni, sjedeći, čvrsti, kožasti, vrlo uski a dugi 2-3 cm. Rubovi lista su cijeli i prema dolje savijeni. Gornja strana listova je tamnozeleno a donja je sivobijela. Između listova, na krajevima ogranaka, razvijaju se pršljenasto na maloj peteljci maleni ljubičastoplavi cvjetovi. Ružmarin počinje cvasti već u veljači, a ti i tamo nalazimo ga u cvatu tokom cijele godine. Vrlo je poznat grm na sunčanim i kamenitim krajevima našeg obalnog područja i naših otoka. Listovi se sabiru tako da se ljeti režu grane i stave na sušenje. Kad su se grane osušile, listovi se omlate i pomoću rešeta očiste od nepoželjnih primjesa.

Ružmarin se u mnogim zemljama smatra svetom i tajanstvenošću obavijenom biljkom.

Grci su živjeli u uvjerenju da se njihovi bogovi više raduju vijencima od ružmarina nego od zlata. Bio je posvećen božici Afroditu, božici ljepote i ljubavi. S vijencem od ružmarina ukrašavali bi ne samo kipove bogova nego bi grančicu ružmarina stavljali i u kolijevku novorođenčeta, ukrašavali bi bračne parove a ružmarin je bio i mrtvački cvijet. Ovi su se običaji, naročito na selu, zadržali do danas gdje se ružmarinov grm često uzgaja na prozoru kao biljka lončanica. U srednjem vijeku pripisivali su mu moć da rastjeruje sve zle duhove koji čovjeka ugrožavaju u presudnim časovima njegova života kao što su rađanje, vjenčanje i smrt. Zbog toga je mladenka nosila vijenac od ružmarina davno prije no što je popularnost stekla mirta. Još se i danas ponegdje naiđe na običaj da mladenka na dan vjenčanja posadi u vrtu grančicu ružmarina. Ako grančica pusti korijenje i počne rasti znak je da će brak biti sretan i harmoničan. Godine 1675. izdana je knjiga nepoznatog autora sa 200 recepta o upotrebi ružmarina kao lijek.

*Kulinarske osobine:* Listovi ružmarina imaju poseban aromatičan miris i ljut, ponešto opor okus. Omiljeni je začim, svjež ili osušen za ribu, ovčetinu, svinjetinu, meso divljači, raznim juhama, marinadama i umacima. Gurmei preporučuju dodati ga kuhanom krumpiru i natrljati govedinu prije pečenja listićima. U Italiji od ružmarina priređuju mirišljivo pecivo - „panini al rosmarino“. Od cvjetova i listova nekad se proizvodila ružmarinova rakija i ružmarinov ocat aromatičnog okusa.

## PARIĆAJ

(MORE NA TANJURU, KUHINJA BARBE)

**„Žena mu je bila parićala lipu večeru: žutinice, salamastrane gire, pečene brižole, a onda krostule. Izpili su punu damižonu vina“.**

(žutinica – radić; salamastrana – salamurena; brižola – hrostula)

Barba je ribar, vinogradar, pomorac, ili sve to pomiješano, kada se postigne određena starost, iskustvo i zasluge. To ne može biti svatko, to ne može biti službenik na općini, prodavač u trgovini, pipničar u gostionici. To može biti samo netko tko se prožeo morem i vinovom lozom. Ne tako da se po moru samo „brčka“ i da samo pije vino, iz mora môra vući ribu, a vino iz loze, a ne samo iz čaše.

Nije tako dugo kako smo ga u „malim mistima“ mogli naći na rivi u jutarnjim satima i kasno poslije podne ćaskajući na klupama ili se polako i značajno, s rukama na leđima, šeeće rivom, obrađujući svakodnevne tekuće događaje i prisjećajući se svojih najvećih ribanja i putovanja, zaboravljenih konoba i nasukanih batana, gajeta ..... Tko će od današnjih muškarac srednjih godina, zaslužiti naziv - barba?



**„More je oranica koja daje plodove - bez oranja i sjetve !!?!.“**

Na moru kao i kopnu pretežito se muškarci prihvaćaju pripreme ribljih jela. To je vjerojatno stoga, što su oni uglavnom i bili ribolovci te iz ponosa ili možda iz bojazni nisu ženama dali da im „pokvare“ lovinu. Slično je i kod lovaca.

Mnogi kontinentalci, osim časnih iznimaka, jedu ribu kad nema što drugo ne znajući, da sve što dolazi iz mora, zdravo je i ukusno, a zdravijeg mesa od ribe - nema. Naše je more bogato raznovrsnom ribom i plodovima mora, što znaju istančani sladokusci uživajući u toj blagodati prirode.

Stara uzrečica ne kaže bez razloga:

**„More je lipota, tvrda kora kruha, kruh naš svagdanji, blagoslov Božji, nepresušna nada da nećemo umriti o gladi“**

Znalci bi rekli da je najbolji tris našeg mora: *škamp, prstaci i trilja*.

Kulinarstvo se vraća počecima gastronomije - jednostavno i što prirodnije spremljenoj hrani, a to je, složiti će te se, najbliža našoj priobalnoj kuhinji, tj. izvorna, težačka, ribarska kuhinja, koja se klonila bravura i finesa, kalemljenja nepotrebnih sastojaka što su najčešće krasili iskonski i jedini pravi okus dobre hrane.

„Bil bi ti poslao rib, viteže svim pravi / ne to cića potrib, neg zarad ljubavi./ Već će si daleče, meu nami je gora / a znaš će se reče: Jij ribu iz mora / a meso iz kože, jer jedno i drugo / kako znaš ne može liti stat na dugo“ . . . . .

.... „Udri dva jastoga dobra i nemala / po sridi svakoga rana je dopala / kojino, skaćući, po moru igrahu / šćipali mašuci, svakoga zla ne znahu. / Prid samu Zavalu dojdosmo loveći / kako u zrcalu sve na dnu vidjevši. / I znaj da lov taki miliji mi biše / nego ini svaki ki parvo činiše“.

(Hektorović; „Ribanje i ribarsko prigovaranje“)

Svaka morska riba ima samosvojan okus kojim se razlikuje od drugih, a to još više vrijedi za ostale stanovnike mora: rakove, glavonošce, školjke i druge. Svima je zajednički neponovljivi miris mora koji se kuhanjem i pripremanjem na druge načine ne smije potisnuti nego, naprotiv, istaknuti pravilnom obradom i začинима.

**„Sve što dolazi iz mora zdravo je i ukusno. „**

Moderno europsko kulinarstvo, tvrde povjesničari prehrane, dobrim se dijelom razvilo na mediteranskom tlu. Tu je još u antičko doba Grk Terpsion (rođen na Siciliji) napisao svoju znamenitu opsologiju, najstariju kuharsku knjigu za koju znamo, a njegov učenik Arhestrat sročio je Hedipatiju, tj. neku vrstu enciklopedije cjelokupnog tadašnjeg kulinarskog znanja i umijeća. Arhestrat, kojega nazivaju i Homerom gastronomije (živio je u IV stoljeću prije Krista), proputovao je mnoge zemlje, koje su se, obzirom na tadašnje prometne prilike, mogle proputovati, i prikupio sva kulinarska iskustva i vještine tadašnjeg, njemu dostupnog svijeta. Polybius kasnije svjedoči da je Arhestrat mogao podosta pojesti, ali je ipak bio mršav, i to zbog „napornih studija“. Ako bi se analizirali zapisi tih najstarijih (grčkih) kulinarskih pisaca, a i ono što, pozivajući se na njih, kasnije prenose i ostali pisci, vidjelo bi se da su sastavni dijelovi tih naputaka u znatnoj mjeri činili tzv. plodovi mora i specifične „kopnene“ namirnice koje je

davalo sredozemno podneblje (janjetina i ovčcina, ovčji sir, bob, grašak, koromač, šparoge, rotkvica .....). Kako se dugo vremena kulinarstvo razvijalo empirijski (jer, kuharske knjige imale su utjecaj samo na kuhinju aristokrata), mnoge od tih namirnica i danas su sastavni dio pučkih jela (svagdašnjih ili blagdanskih) u dobrom dijelu Sredozemlja, a to svakako vrijedi i za našu obalu jadranskog mora.

**„Nekad težačka i siromaška hrana našeg mora, danas je vrhunski užitek za najprobirljivije ukuse.“**

Da bi se upoznao život stanovnika našeg mora, treba zaviriti:

*.....u konobe, krčme, kuhinje i pastirske stanove; gdje ljubičasto i zlatno dozrijeva mlado vino, gdje tijesak čeka prve kapi ulja; gdje se suši pršut, suhi pomidori na špagi, a visi četurica za vino od kože mladog jarca i mladi sir, skoranca (oskoruša) gdje miriše jesenji ulov ribe uz slanu srdelu i sušene gire, hobotnice, raže, suhi gruji, bakalari, kaštrdina, nekoliko saketa suhих trava, pršut, u kantunima zemljana posuda sa zelenim maslinama u salamuri, kofica sa suhim smokvama; gdje se na ognjištu u lopiži iznad žeravice kuha palenta, ili prži slana srdela na maslinovom ulju, ili radi brudet/brujet „sve na ledeno“ (a miris svježe ribe i ostalih plodova mora obavija cijelu prostoriju); a uz kuhinjsku dasku stoje - pletenice luka i češnjaka, krumpir, peršin, sol, papar, i maslinovo ulje; a na stolu pjat pečenih salpi, žutenice, friganih sipi i crni rižot, bukara s crnim vinom, zelena botilja od rozulina omotana slamom, maslinama i bilim smokvama. Vrste jela ovisile su o godišnjem dobu i danima u sedmici, tj. dali je bio običan dan ili praznik. Jela se žutenica, salamurena gira, bržola, krostule, zubatac mazan maslinovim uljem, kupus kuhan u bruncinu na ognjištu/kominu.*

*U gostionicama ili po domaćem „konobama“, za obični svijet bilo je pečenih trilja, friganih sipica, hobotnica, mušula, volaka, slanah srdela; dok je za bolju čeljad iz mjesta ili putnike namjernike bilo; barbuna, ušata, zubatca, suhe ikre, butarge od cipla, sira. Sve se stopilo u jedan poseban specifičan miris. Dok su jedni jeli drugi su razgovarali uz suhi sir, rogače, mandule, mantale pokrivenne lišćem od lovorike i pili svoj kvartin vina...*

*..... Nas tri brodolomca preodjeveni u modre mornarske hlače od fuštanja i u maje s plavim crtama grijali smo se uz starinski primorski komin i da se bolje ugrijemo trusili čaše dobrog vina. Divan štimung! Luca pekla zubatca i mazala ga peromod kokota umočenim u maslinovo ulje. Riba se rumenila, ulje i sol pucketali, a divan miris s primjesom češnjaka dražio nozdrve, izazivao slinu na usta. Oko niskog komina na kojem je tinjao veliki komad panja sjedili mi, barba Jure, žena mu Mara, unuk Franić i susid Kuzma, a naokolo uz rub komina grijale su se tri mačke, žmirkale i prele. .... Zaista divan štimung! Nad kominom visio o lancu stari začadjeni lonac u kom se kuha kupus, a naokolo po gredama sušila se naša odjeća. Uza pocrnjeli zid od dima bio je prislonjen stol s urezanim imenima. Na stolu vrč, bukara s vinom, žmuli i pujiški žuti pjati s zelenim cvitićima. Poviše stola visila mala trouglasta limena petrolejska lampa o željeznoj žici. Sukljao je drhtavi plamen i bacao sjene. A na zidovima visili su konopi, mihi, šarene tikve od parangala i late od petroleja, pinjate, prsure, četurice za vino od kože mladog jarčića, stari postoli, štivali, suhi pomidori na špagu. Između svega toga nalazila se požutjela slika koja prikazuje Svetog Nikolu, a nad njom blagoslovljena suha grančica masline i krunice. Gore prema stropu na ogromnim čavlima bila naslonjena vesla, osti, ježinjak, losturar, brankarele. Sa stropa visio pršut, suhi gruji, skorance, bakalari i kaštradina, a i nekoliko saketa s travama za lik: popunac, matičnjak, metvica, ošinač, kaduja. U kutovima, kantunima zemljana posuda sa zelenim maslinama u salamuri, važi od piture, naslonjeno jedro, rančini, kofica sa suhim smokvama, sidro, mala mujača slanah srdela i važi s murgom. Fantastično je bilo gledati sve to u toj polutami. Bilo je nešto što podsjeća na uskoke, gusare.....*

Ribe što su ih lovili i jeli Dalmatinci u starini saznajemo iz zapisa Marulića i Hektorovića. U drugim izvorima taj je popis ribljih krasota duži. Lovilo se, jelo, sušilo i solilo svu ribu i druge stanovnike mora koje i danas znamo i uživamo iz Jadrana. Kavanjin je tome dodao pastrve iz Jadra. Bila je poznata i zadimljena jegulja iz Neretve.

A kako se nekad jelo, doduše gospoda, danas nas podsjećaju tekstovi nastali prije 500 godina:

Starac Mikleta prije negoli će poći u tajni posjet ljubljenoj udovici Poloniji, šalje nas da mu pristavimo trpezu:

MIKLETA: „Na ti, brače, ovu mošnjicu. Tu je munite pet škuda. Pođi, spendaj na tvoj način, da se banketa. Čini da je svega gospodski: kupi kokoša, pulastra, gusaka, pataka, golubica, kosovića, jarebica. Čini da je vedeletta, lonzu praščeva, kobasica. Čini da su torte dopo pasto. Veće načina nađi ko se dalakta lijepo spremnjevati; i hodi veće se ne obziraj i donesi što ti ostane“

(Martin Benetović: Hvarkinja)

Gospodin Petar te ribari Paskoje i Nikola sjede uz ognjište:

„Pak reče: opet grem, i doni  
ne mala  
Kus ponačeta prem s kruhom  
kaškavala,  
Paprenjakov, vina i voća pripravi,  
Tuj tko hti - užina, tko ne hti  
ostavi“

(Petar Hektorović: Ribanje i ribarsko prigovaranje)

„Sjedeći za trpezom s mojijem Tudeškom, a pečeno bijahu donijeli - pjat, u njem kapun. Gledam ali je guska ali što drugo: onako velika kapuna moje oči nigda nijesu prije vidjele. Ispečen? Gledah ali je isprigan ali je ispečen: imaše njeku hrustu na sebi koja mi oči zanošaše, srce mi veseljaše, apetit otvaraše. Oko njega dvije jarebice oblahne, a sok iz njih rosi. Pjat urešavahu s strane peća vitelja mesa od mlijeka, koja para da govoraše: - jedj me, jedj me, i polovica zadnja od zečića, lardica okolo nazadijevana, a garofalići neistučeni nakićena, koja para na trpezi mirisom da stvaraše veselo, drago prolitje. A na krajijeh od plitice uokolo nakitili bijehu kosovića, dragijeh kosovića, koji paraše da se uokolo uktili bijehu i da u veras pojući govorahu: „blaženi uzmite“.

I u tjezijeh delicijah stojeći u kontemplaciji, bijah otišao in estasis ..... Ja imam, kažem, dobrovoljno činit i što mi je mučno činit: ma ne mogoh srcu odoljet: otkinuh krilo od onoga kapuna, stavih ga prida nj, drugo otkinuh, stavih ga prida me; napih mu: „Trink, misser Ugo! Star alegro, signora star vostra! Što ć' ino?“

Intertenjah ga s galanterijom, založih se i trjema kosovići, okusih i jarebičice; bogmu 'tjeh i rukom igrat u parti sekrete od onoga slavnoga kapuna; pun bješe nadjeven kao jedan kuljen nekijeh ptičica prtiljahnijeh; zalaga se svakom kao mekom smokvicom, a s mjendeoci, s lučcom, (su)hvicami, speciicom; bogmu i toga pouzeh“.

(Marin Držić: Dundo Maroje, drugi čin, prizor prvi - Pomet)

**„Gospoda jidu ribu kojoj je glava daleko od repa“**  
(narodna uzrečica)

U Dubrovačkom Statutu (Liber statutorum civitatis Ragusii) kodificiranom godine 1272. godine donosi jednu od najstarijih sačuvanih vijesti o hrvatskim božićnim običajima uopće, te nedvojbeno najstariju sačuvanu vijest o tradiciji paljenja badnjaka u hrvatskim krajevima, gdje se kaže (deveta glava prve knjige Statuta): *Neka se zna da Badnjak nakon večernje dubrovački nokjeri (zapovjednici brodova) i mornari dolaze gospodinu knezu u Dvor i sa sobom donose badnjak te ga nalože na vatri veseleći se, a gospodin knez im, kako dolikuje njegovoj kneževskoj časti, od svega daje za kolendavanje 'pro kallendis' dva perpera i piće.* Stari pučki običaj, koji se održao do današnjih dana, je i čašćenje („travalo“) kolendara (kolendari – oni koji pjevaju; kolenda – napjev) *priklama, mantalom, mnjendulima i kupicom rakije travarice.* Na Badnji dan se strogo pridržavalo posta. Za objed se pripravljala „panata“ (kruh ili pšenični beškot s vodom na ulje, picom česna i lovorikom). Nije se prakticirala obilna večera, već „popara“ (juha na ribi) sa zeljem, ili izrezani komadići butarge iz Trpnja (trpanjsku butargu od cipola nazivali su zbog vrsnoće „pelješkim kavijarom“), ili slana srđela s malo kavolina, ili bakalar, te za slatko prikle, jabuke i naranče.

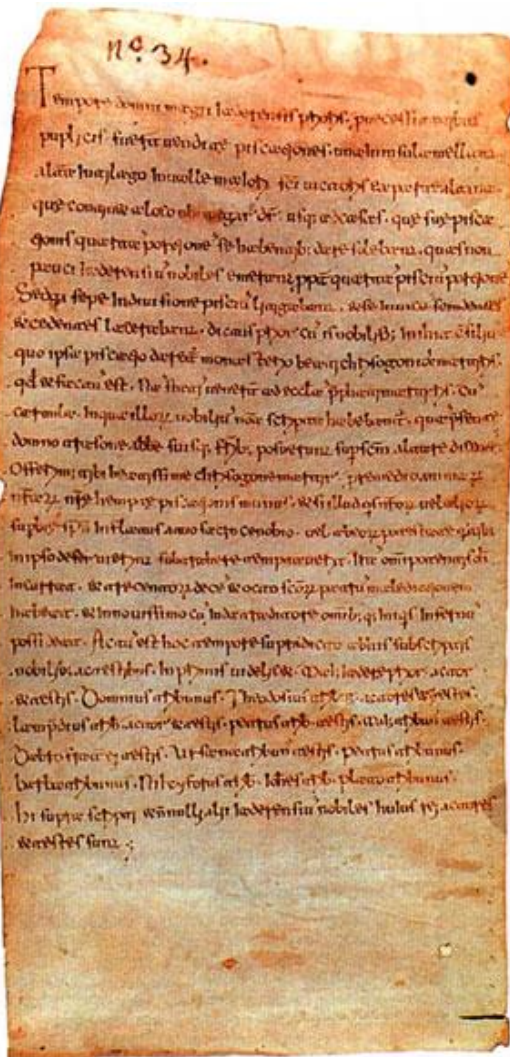
Prije Marulićevog, Hektorovićevog i Držićevog vremena, prije njihovih usputnih opisa jela i obroka, sačuvano je nešto podataka o prehrani u Dalmaciji u statutima tih gradova, u kojima se nalaze propisi za ribare kao i dokumenti o ribarskim staležima.

Najstarija isprava o našem ribarstvu izdana je oko 995. godine u Zadru (sačuvana u prijepisu iz 11. ili 12 stoljeća pisana dalmatinskom beneventanom - po tal. gradu Beneventu; vrsta srednjovjekovnog pisma, prenesenog iz Italije u Hrvatsku u 10. stoljeću).

Dugi otok, Villa rusticae I st. n.e.



Telašćica je bila naseljena od davnih vremena, o čemu svjedoče ostaci rimskog kompleksa Villa rusticae u Maloj Proversu. Smatra se da je ribolov na ovom području bio jedna od važnih djelatnosti za opstanak čovjeka od prapovijesti. U X. stoljeću prvi se puta, u jednom dokumentu, spominje hrvatsko ribarstvo.



Darovnica (prijevod Isprave na hrvatski jezik) kojom zadarski plemići ustupaju Samostanu svetoga Krševana u Zadru svoje pravo ribarenja na otoku Tilagu (hrvatski prijevod)

U vrijeme zadarskoga priora gospodina Maja bila su zbog javnih potreba prodana ribolovišta:

- jedno na otoku Molatu,  
- drugo na Tilagu u velikoj Uvali svetog Viktora s jugozapadne strane koje počinje od mjesta koje se zove Megarus i ide sve do kuća koje su običavale davati mnogim zadarskim plemićima četvrti dio lovine. Zbog toga što su se često pri diobi ribe svađali i međusobno ranjavali sjećimice i parajući, rečeni prior je sa svojim plemićima učinio vijeće po kojem bi se spomenuto ribolovište ustupilo Samostanu blaženoga Krševana Kristova mučenika. To je i učinjeno; naime, odmah je došao do crkve rečenoga mučenika s darovnim pismom u kojem su bila popisana imena svih onih plemića. A to su darovno pismo u nazočnosti opata Trasona i njegove braće položili na sveti oltar govoreći:

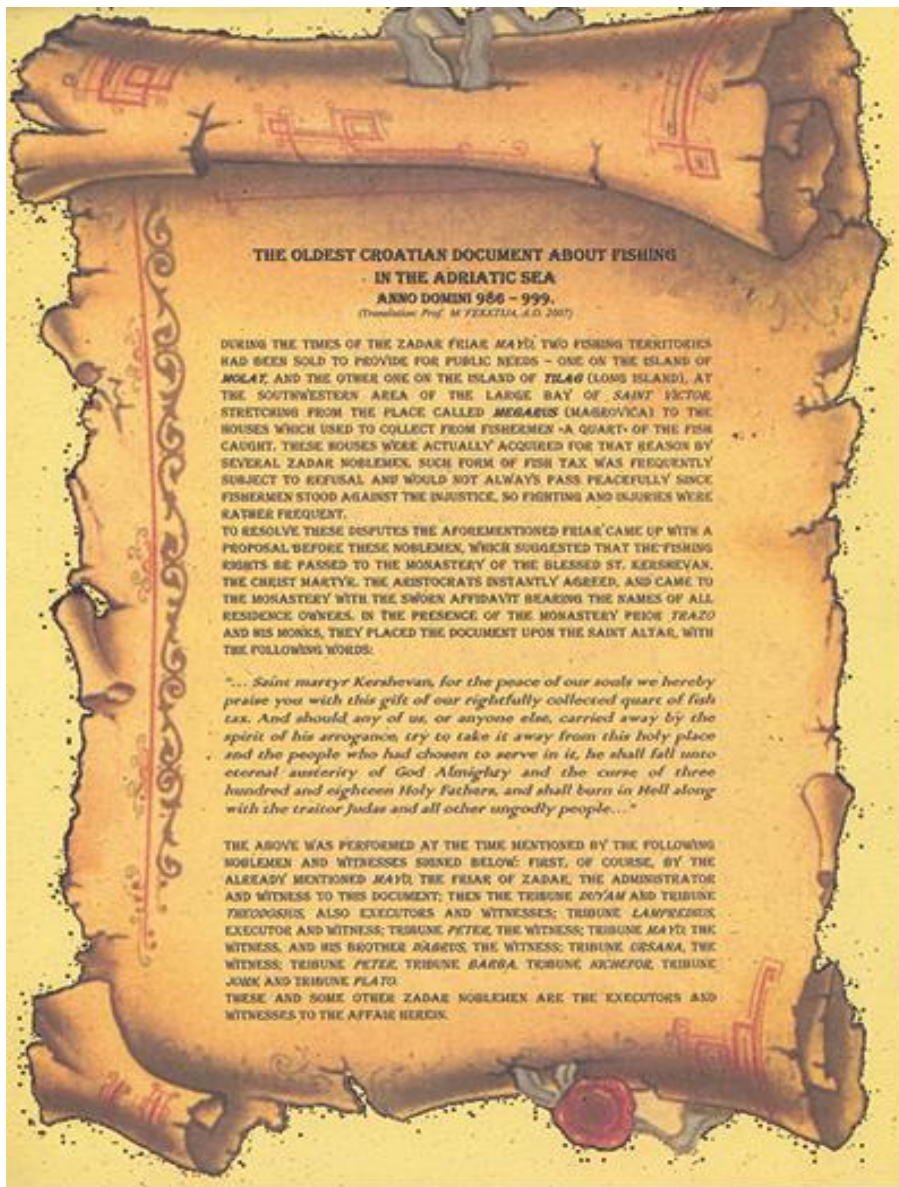
„Prikazujemo tebi, preblazeni mučeniče Krševane, za spas svojih duša dar dosadanjega našeg ribolovišta. I ako bi tko od naših ili drugih, nadahnut duhom oholosti, od tvoga svetoga samostana ili od samostanskih vlasti koje tebi služe u tom samostanu pokušao oteti, neka naiđe na srdžbu svemogućega Boga i neka bi imao prokletstvo 318 otaca i neka na sudnji dan bude s Judom izdajnikom i sa svim nepravednima bačen u pakao.“

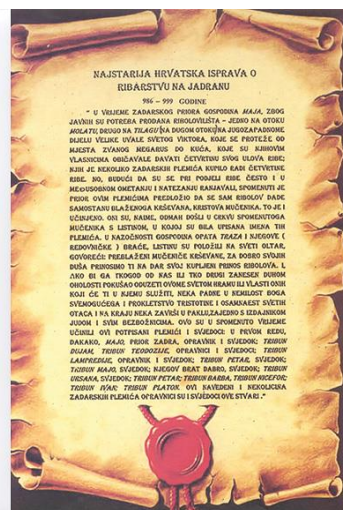
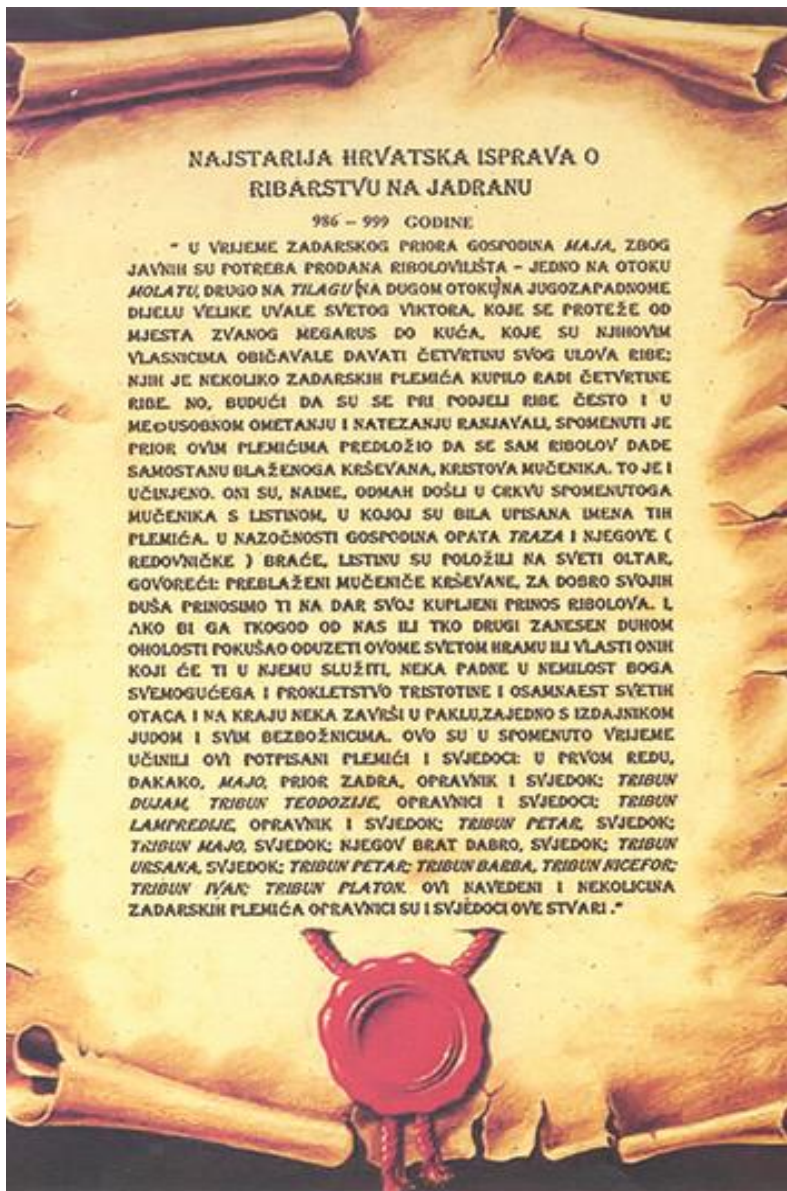
To su dokončali u vrijeme koje je gore navedeno potpisani plemići i svjedoci, u prvom naime redu prior Zadra Majo, pokretač i svjedok. Tribun Dujam, tribun Teodozije, pokretači i svjedoci. Tribun Lampridije, pokretač i svjedok. Tribun Petar, svjedok. Tribun Majo, svjedok. Dobro njegov brat, svjedok. Tribun Ursonja, svjedok. Tribun Petar. Tribun arba. Tribun Nicifor. Tribun Ivan. Tribun Plato. Ovi gore navedeni i nemali broj drugih Zadrana ove su stvari pokretači i svjedoci.

Franjo Rački

Documenta Historiae Chroaticae  
periodum antiquam illustrantia,  
Zagrabiae 1877., str. 25.-26., dokument  
br. 2







Iz statuta Izole 1360. godine, glava 39.. kazuje:

„Zapovjedamo, da se nijedan ribar ne usudi prodavati ljudima usmrđene ili pokvarene ribe, jer će biti gobljen sa 20 solida, a riba će se baciti u more u prisustvu sudaca komune“.

Statut grada Splita zapisan 1385. godine, govori nam i o prehrani u 14. stoljeću, a nekoliko je odredbi o prodaji ribe. Tako čitamo da se svježa riba treba prodati onoga dana kada stigne u gradsku luku „i to na ribljem trgu a ne drugdje i to stojeće“. Zatim se navodi da ribari „moraju izručiti i prodavati ribu onima koji hoće da je kupe prema starom običaju, to jest salpe po 8 denara, tunje po 3 denara, šnjure po 2 denara, skuše po 2 denara, a svu (ostalu sitnu) ribu po 2 denara libre (težine).

Važno je bilo i maslinovo ulje. Stoga u Statutu stoji i to da svi oni koji budu nasađivali vinograde moraju „dobro i stručno zasaditi šest sadnica (stabala) maslina i obrađivati ih“. Određeno je i to kako će knez ili netko iz gradske uprave obilaziti Splitsko polje i Šoltu da utvrde „da li se masline zasađuju kako to traži Statut“.

Na obilnost ribe u Šibenskom kanalu i Prokljanskom jezeru upozorava još u 15. stoljeću Šibenčanin Juraj Šižgorić, jedan od prvih naših humanista. Pišući o svom rodnom gradu, ističe, kako se Šibenski kanal odlikuje obiljem tunja, koji tu dosežu ogromnu veličinu. Delikatnom ribom, koju je krio u dubinama kanal svakog mjeseca, gostila su se gospoda šibenska i skradinska. Kao osobitu poslasticu Šižgorić spominje „krunati zubatac“ u mjesecima, kad sunce leži u Raku, Lavu i Djevici, dakle ljeti. Ta je riba bila na velikoj cijeni i kao specijalitet šibenskih voda, jer i po tradiciji onog vremena lovila se još samo u Helespontu. I Šibenčanin Petar Difinko (16. stoljeće) u svojoj pjesmi „U pohvalu od grada Šibenika“ navodi „krunati zubatac“ kao poseban zalogaj, a Juraj Šižgorić ističe, kako se je, kad je sunce ležalo u Biku (travanj, svibanj), udicom iz morskih dubina vadilo veliko mnoštvo gira i špara, dok se glavata riba: salpe, škarpine, oslići, lubini, glavoči, zlatni pargi ..... lovila svakodnevno u velikim množinama. U cijeni su bili i iglice, palamide, lovrata i trlje.

Uz Šibenski kanal po vrsti ribe isticalo se u svim vremenima Skradinsko jezero, koje je obilovalo i ugorima i „stonogim racima, duge jedan palac“, - kozicama. U zamuljenim dubinama rijeke Goducchia (Čikole) i u jezeru kod Skradina puzalo je veliko mnoštvo jegulja, koje se nisu redovno hvatale.

Kao vrstom tako se i mnoštvom ribe odlikovala uvala Zlosela. Brojni potoci, koji se s brda spuštaju i miješaju sa slanom vodom, vabili su u taj kanal svakovrsnu ribu u velikim jatima u svako godišnje doba. Za zimskih mjeseci, osobito kad je studen bila osjetljiva, u kanal su se zalijetali cipli babaši i balavci. Početkom su proljeća njegove vode obilovale menolama, u mjesecu svibnju zalijetao se amo golub, ljeti je bilo u obilju srdela i skuša, a u jeseni gira. Ožujak i travanj obilovali su sipama.

Među šibenskim otocima, na kojima su žitelji lovili najviše ribu su: Zlarin, Prvić i Žirje. Osobito su dva posljednja otoka davala veliki broj ribara, koji su sa svojih četrdeset mreža za skuše, srdele i gire, sa svojim tonarama i parangalima hvatali svakodnevno veliku količinu ribe, i koji su i u odredbama općine dolazili u obzir kao ribari od zanata. U šibenskom je moru važan bio lov na srdele, a i lov na tune, kao i u Novigradu za vrijeme mletačke republike. Zbog dolaska ribara sa Lošinja na njihovo more, u šibenskom Vijeću građana i puka 22. prosinca 1695. godine se tražilo, da se zabrani Lošinjanima da ribaju u Šibenskom kanalu.

Dalmatinski su gradovi svojim statutima, svestranim zakonskim propisima određivali sve ono, što je bilo nužno za osiguranje životnih interesa, ukoliko im kao podanicima republike autonomija nije bila stegnuta komercijalnom politikom Venecije, koja je favorizirala glavni grad ubijajući život ostalih primorskih mjesta. kako su zakonski propisi predviđali, da gradovi budu dovoljno opskrbljeni živežnim namirnicama, te su normirali cijene i „udarili“ kazne za svaki prekršaj, tako je i prodaja i rasparčavanje ribe bilo podvrgnuto kontroli upravnih organa. Tako prema odredbama šibenskog statuta ribari nisu smjeli prodavati ribu na drugom mjestu u gradu, već na mulu ispod palače knezova i na mesarnici. Ribu su morali iskrcavati samo na općinskom mulu, a nisu smjeli početi prodavati, dok nisu svu ribu iznijeli iz lađa na spomenuti mul. Dalje, nisu smjeli prodavati ribu dok se nije njome prije opskrbio knez. Slične se odredbe nalaze i u statutima drugih gradova. Prekršaje su se kažnjavali globom i gubitkom ribe. Cijenu

ribe određivali su giustizzier („pravičari“ - „procjenitelji“) prema prilikama vremena, ali su se ribari protiv ovih ograničenja kao i protiv zabrane ribolova, u nekim vodama, bunili tako da su dukulom (pismena odluka mletačkog dužda) 1510. godine šibenski ribari postigli slobodu ribolova i slobodno formiranje cijena. Zloupotrebljavajući tu slobodu podižući cijene, što dokazuje tužba općine, pa se dukulom 1539. godine opozvao prijašnji dukul naredbom, da se cijene formiraju po zadarskom cjeniku. Glede te naredbe, knez i kapetan Antonio Michiel 1561. godine izdao je cjenik. Po njemu se: riba prelazeći težinu jedne libre prodavala 5 bezza (mletački novac) ili 2 " solda po libri. Riba ispod te težine prodavala se naoko, osim barbuna (trlja), lovrata, arbora (arbun) i kanjca, koji se nisu prodavali na mjeru.

Određeniji od ovog je cjenik ribe po prilici istih godina za otok Hvar. Po njemu se riba prelazeći težinu jedne libre nije smjela prodavati više od dva solda po libri, sitna riba: girice, gavuni i slična, prodavala po jedan bez ili pol solda libra. Po jeftinijoj ribi može se zaključiti da su hvarski ribari iznosili veću količinu ribe na prodaju. Premda su šibenski ribari imali pogodnije uvjete za cijenu ribe, iako su se bunili, tako da je generalni providur Alnise Zorzi 8. studenog 1628. godine propisao novi cjenik i oštrije odredbe za ribare, podvrgavši ih strogoj reglamentaciji (ustanovljenje određenih pravila, zakonsko uređivanje) obzirom na njihovo izmjenično obređivanje. Iz te odredbe doznajemo, da su glavni ribari u šibenskom kanalu bili Žirjani i Prvičani i da je u to doba stalno šest lađa imalo parangale. Ribari sa tratama (mreža potezača) ili mrežama za gavune (gavunere) morali su izmjenično po dvojica svaki ponedjeljak, srijedu i petak donositi u grad svu ulovljenu ribu. Žirjani su morali dolaziti u utorak i subotu, a Prvičani u nedjelju. Ribari sa tunerama i palandarama (trate za tune i palamide) morali su donositi u grad trećinu ulova, dok su ribari od parangala morali izmjenično po dvojica dolaziti sa ulovljenom ribom svake srijede, petka i subote i svakog posnog dana (vigilia) u godini. Na isti su se način morali ljeti izmjenjivati ribari sa tratama za srdele. Ko bi se ogriješio o ovu odredbu, mogao je izgubiti mrežu, ribu, platiti globu od 10 dukata, a mogao se kazniti i težim tjelesnim kaznama. Po ovome se može zaključiti, da je u šibenskom kotaru postojao vrstan ribarski stalež vezan određenim propisima, koji predstavljaju i neku organizaciju među samim ribarima. Zorzi je istodobno odredio i cjenik za svaku vrstu ribe pod prijetnjom globe od 10 dukata, izгона, zatvora i galere (kažnjeničko veslanje na galiji), a godine 1708. knez i kapetan Polo Trevizani objelodanio je novi cjenik pod prijetnjom globe od 25 lira i drugih kazni.

Prema dokumentima 1628. i 1708. riba se prodavala:

1628            1708

	težine preko jedne libre	libra solida	1628	1708
Riba sa ljuskama			6	6
Riba manja sa ljuskama (strugača)	„	„	4	5
Lignje	„	„	4	4
Sipe, raže, psi očišćeni	„	„	3	4
Hobotnice	„	„	2	4
Palamide	„	„	5	8
Tunj (trup)	„	„	4	6
Tunj (utroba)	„	„	---	7
Jegulje svježe	„	„	4	5
Srdelice	„	„	3	3

Skuša iz kanala	„	„	4	Cijena određena od giustizziera
Skuše svježe iz luke, ljeti	„	„	3	----
Šuri veći (šaruni)	„	„	2	3
Šuri manji	„	„	1 "	----
Gavuni veliki	„	„	1 "	3
Gavuni mali	„	„	----	2
Gruj, salpe i cipli	„	„	6	6
Gire, bilice	za gazetu	za gazetu	No. 20	No. 16
Gire modrice	„	„	No.---	No. 12
Srdele velike izvan luke	„	„	No. 15	No. 10
Zimoli	„	„	No. 25	No. 11

(Najobičniji novac, koji je kolao u Dalmaciji, bili su lireta i solid. Gazzeta i solid je sitan bakreni novac; gazzeta je vrijedila 2 solida (soldi). Od godine 1472.-1512. solid je odgovarao 1/200 lire, a bezzo je odgovarao 1/2 solda. Solid i gazzeta je i mletački novac jednake vrijednosti. Osim tih sitniša cirkulirao je u Dalmaciji naročiti sitan novac, tzv. bagatino ili kako su ga zvali, obol. Najprije se kovao za Šibenik godine 1485., za Zadar od 1491., Trogir 1492., Hvar 1493. Bagatin je sitni bakreni novac ili mjedeni novac, a odgovarao je i 1 denaru mletačkom ili 1/12 solida, tako da je jedan solid imao 12 bagatina, a 1 lireta je imala 20 solida).

Suvišna se riba spremala posoljena i udimljena a prodavala se prema gornjem cjeniku uz povišicu od jednog solida po libri. U spremanju ribe šibenski su ribari imali veliku pogodnost, što je sol bila proizvod šibenskog okruga. Ta se prednost znala cijeniti, osobito onda, kad je proizvodnja soli bila nepovoljna. Tako je zabilježeno, da su ribari pretrpjeli veliku štetu 1638. godine, kad se uzastopce za dvije godine u šibenskim solanama proizvela vrlo mala količina soli.

Poslije Kandijskog rata (Kandija - Kreta; rat između Venecije i Turske započeo zbog Krete) 1646.-1669., dolazi do promijene strukture žitelja i ima sve manje ribara (a više ratara i trgovaca), građani ostaju bez dovoljnih količina ribe za hranu, jer ribari krijumčare ulov, tako da građani traže uspostavljanje reda.

U knjizi Cvita Fiskovića „Prilog poznavanju prehrane 16. i 17. stoljeća u Dalmaciji“ doznajemo kako korčulanski blagajnici bilježe u posebnu potrošačku knjižicu i sve novčane izdatke za hranu i ostale potrepštine dvora kneza, mletačkog predstavnika u gradu i na otoku Korčuli. Među tim bilješkama su i one pri uobičajenom kneževom kraćem službenom zasjedanju u Blatu. Pored podataka o jelu iz tih bilježaka, doznaje se i o drugim pojedinostima; potvrđuje se da se žito dobavljalo iz Pulje, ponekad i preko Hvara, kupovalo se i u pojedinim Korčulanama, a prosijavalo se i mljelo u Korčuli. Stvari potrebite za službeni posjet prevozilo se čamcem iz grada preko luke Prigradica, a odatle se teglećim životinjama ili ljudima prenosilo u Blato. Da se odoli lipanjskoj vrućini, dvorište kuće u kojoj je knez i njegova pratnja smjestiše, očistilo se i u njemu na motkama oblikovala i poput visoke seoske odrine uzdigla sjenica prekrita suhim granjem. U hladu pod njom postavilo se drveni stol i sjedalice izdjelane i sastavljene posebno da se tu može blagovati. Naručio se i sapun za umivanje. Dakle potpuno ladanjski, jednostavno ali udobno, očito po običaju renesansnog provođanja na selu. Nabavljalo se i vino za one ribare koji su za vrijeme boravka kneza i njegove pratnje ribarili i snadbjevali ih ulovljenom ribom. Kneževoj pratnji, koja sačinjavaše po blagajnikovom izrazu „dvor“, pripadahu i konji za prijenos hrane, pića i stvari, praćeni prema prigodi seljacima i seljankama. „Dvoru“ stajaše na raspolaganju za prijevoz, a i prijenos stvari općinska, a i biskupska lađa, tzv. „fregata“, koja bijaše naoružana radi mogućeg napadaja gusara, pljačkaša ili neprijatelja u ovom pograničnom kanalu, koji se i ono vrijeme i ovdje zalijetahu“.

Korčula, kao i drugi dalmatinski gradovi 17. stoljeća, ponajviše se opskrbljivala vlastitim proizvodima ili onima iz okolice. Iz blagajničkih izvještaja vidi se da tada u Korčuli

ni bolja jela, ni slatkiši ni mirodije nisu stizali iz Venecije, kao što je to često bilo prije. Nadalje se iz njih vidi da su se u Korčuli, kao širom Dalmacije, pripremala, pekla i varila mnoga jela na različite načine, a da se ponegdje pri pravljenu slatkiša pokazala istančanost razvijena okusa. Iz bilježnica se doznaje, da se na Korčuli mijesio i pekao kruh od bijelog brašna pšenice ...“Od žita samljevenog, otrijebljenog i prosijanog u Korčuli pravili su se kolači, popečene škanjatice, pogače s nadodatkom sira i gniznaci“.

Danas su potpuno u zaborav otišle *Korčulanske Martinjske lojenice*, koje su se posluživale za dan Svetog Martina (Martinje) nakon večere, koja se sastojala od: tanjura kupusa i slane srdele ili još bolje salamastrane gire, gruj sušen u dimu a lešo, dvi fete pršuta, zatim martinjska pečenka, pečenica, tj. pečeni ovčji but špikan slaninom, češnjakom i ružmarinom, a mazan maslinovim uljem. Umjesto ovčjeg buta radila se jareća brižola pečena na gradele i na kraju – „dulcis in fundo Martinov kruh, „lojenica“ koja se donosi na stol topla iz peći i odmah jede, jer nije toliko ukusna kad se ohladi. Obično se blagosloвила za stolom i poslije zalogaja lojenice opet se kucaju čašama punim vina.

*Lojenice: 1 kg bijelog brašna, 10 dag rastopljenog janječeg loja, 10 dag maslaca, 2 dag kvasca, 5 dag suhog grožđa, 3 dag sjemenki pinjola, šećer po volji. Tko želi može dodati mirodija koji mu prijaju: klinčić, papar, cimet.*

*Sve se to mijesi kao kruh, a posoli morskom solju. Napravi se okrugle komade kruha, tako nekih 15 cm u promjeru koje se onda s gornje strane pomažu maslinovim uljem i razrežu malko nožem uzduž i poprieko, tako da kad je ovaj kruh pečen, urešen je rascvalim kockicama. Tko ne podnosi loj može mijesiti samo s maslacem. Tada je to – maslenica.*

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

Ribe što su ih lovili i jeli Dalmatinci u starini saznajemo iz zapisa Marulića i Hektorovića. U drugim izvorima taj je popis ribljih krasota duži. Lovilo se, jelo, sušilo i solilo svu ribu i druge stanovnike mora koje i danas znamo i uživamo iz Jadrana. Kavanjin je tome dodao pastrve iz Jadra. Bila je poznata i zadimljena jegulja iz Neretve.

Od druge hrane ima zapisa o skutu, puini, siru, koji se dodavao žitnom tijestu da se umijese sirnice. Bila je poznata i riža.

Povrće je također slično današnjem: grah, salata, radić, tikvica, artičok, bob, loćika, krastavac, cvjetača, kupus, zelje, blitva, broskva, žutonica, ljutika, luk, koromač, šparoga, peršin, rotkvica, celer, kopra..... Jela su se razna sočiva.

Začina je isto tako bilo mnoštvo, počevši od kuhinjske soli, finog i običnog šećera, ulja i bijelog octa od kapule, šafrana, meda, slanine, masti, mlijeka, klinčića, kanele, papra, anisa i do - ružine vodice. Ružina vodica ili „voda rusata“, koju su u Dubrovniku koristili i kao lijek. „Bio je došao pitati malahno vode rusate er ga oko boli“, piše u komediji „Mada“. U literaturi se spominje i „sok cvitka rumena“, kojim je hvarski pjesnik Hanibal Lucić rashlađivao lice, grlo i prsi. Vjerojatno je i to „rusata voda“, koja je još navedena u komediji „Piero Muzuvijer“.

Pravila se ovako: „Postavljanje rumenih latica ruža skupa sa šećerom u staklenicu, koja se izlagala dulje vremena na osunčanim mjestima da se napravi ružin sok, običavalo se tako raditi još nedugo u Dalmaciji. Taj se sok umetao u slatkiše. Ružine laticice su se ulagale u staklenice ispunjene rakijom i isto izlagale. Među slatkišima koje su u Dalmaciji jeli naši preci navode se veliki i mali paprenjaci, koji su se spravljali od brašna, meda i šafrana, zatim različiti slatkiši s ukuhanim voćem, pravljani i s mirisnim korijandarom, sjemenjem pinije, bajama, sjemenkama pipuna cibibom; marcipan, prsnaci koji su se pravili s jajima i svježim sirom, ravioli, torte s jajima i mlijekom, sirnice, fritule, kalisoni....

U korčulanskih blagajnika od voća se spominje uglavnom ono što je rađalo na otoku Korčuli: bajami, lubenice, limuni, višnje, grožđe, orasi, marelice, šljive, naranče, zelene masline, breskve, rogači i pistači. Drugi izvori još navode u Dalmaciji trešnje, jabuke, dunje, kruške, kestene, šipak, oskoruše i smokve. Uvozile su se datulje.

Iz tih starih zapisa saznajemo što se jelo, npr. u Korčuli: ... - nedjelja (često) tradicionalni ručak;

- goveđa juha s rižom, dalmatinska paštica s njokima (posebno pripremljena govedina s kuglicama od tijesta preliveno s umakom), zelena salata, crno vino, i na kraju rožata (vrsta karamel pudinga) ili krostule
  - crni rižoto (jelo od riže s komadićima lignje)
  - pečena orada sa salatama od krumpira
- pije se pošip, suho bijelo vino zlataste boje i profinjenog okusa;  
nakon toga nastupa popodnevni odmor - pižolet (ili siesta)

za večeru;

- prženi patlidani (balancani), pržena riba (gerice, crneji, kanjci); salata od rajčice i pečene paprike, i crno vino.

ili na Lastovu

- palenta na brodet od razne ribe; afumikana ili salamastrana riba (marinirane srdele na žaru nataknete na štapić); riba sušena u dimnjaku pa kuhana, ili pečena sa lastovskim zeljem; lešani jastog (manji na brodet)
- uz meso idu salata začinjene varenikom ili salsa od kapara;
- pije se lastovska maraština
- slatko: prikke, skalice, pandišpanj, kotonjata od dunja, mrkatunja ili mantala (kuha se 10 - 15 l masta (mošt), pšenice i bajama).

ili u drugim gradovima;

Dubrovnik: dobro vino, dobra voda, dobar kruh, dobra riba i dobro meso, pa i sladoled i slatkiši ... ,

Nin: slankasto močvarno tlo daje puno jegulja i riba,

Pirovac (Zloselo); velike količine raznih riba, sipa je opća hrana (love ih da stave lisnate grane u more na što sipe odlažu jaja, u proljeće) ... ,

Murter; ima puno tuna a prstaca veličine 4 pariska palca ... ,

Prvić: bogat otok, vina, ulja, murvi i voća... ,

Čiovo: ulja, grožđa, riba.... ,

Split: u rijeci Salona/Hyader, živi izvrsna pastrva koju je jeo još i Dioklecijan, koji se poslije 20 godina vladavine povukao u svoju palaču i uživao 10 godina u ribi i povrću koje mu je osobito bilo drago.....,

Vransko jezero: u 18. stoljeću, bogato je jeguljama ali se ne iskorištavaju u velikoj mjeri i njom se hrane samo žitelji Pakošтана. Hvatali su ih tako da bi po dvojica ušla u jezero te gazeći po pličinama debelim konopom, čije bi krajeve držali i udarali po masnim jeguljama. Jedan dio bi usmrtili dok bi druge utekle.

Prema sačuvanim starim zapisima iz 16. i 17. stoljeća saznajemo da su sokači (stari hrvatski naziv za kuhare) krčkim knezovima pripremali ribu svake srijede, petka i subote dok je za post bila obvezna.

Iz zapisa Jurja Zrinskog pisanog 1600. godine saznajemo što je trebalo za stol:

„... jednu ili dvije ladice oštrig i datal i prilikov što najveć more, lian na ocat grancepore i inih vsake fele primorskih stvari, ter naka dan i noć šetaju teklić s tuj somo...“

Petar Zrinski je 1610. godine od svojih podanika u Vinodolu naručio da mu hitno u Čakovec donesu „za njega i njegove prijatelje suhe hobotnice“. Krk, Rab i Pag bili su već stoljećima poznati po sušenju hobotnica, dok je na Rabu to bio poznati izvozni artikl naročito u Austriju, dok su soljenim opskrbljivali i Vatikan. U to vrijeme je bio poznat specijalitet, danas potpuno zaboravljen, dimljena ikra cipla.

Iz tog vremena poznat je naputak konzerviranja - mariniranja ribe: očišćenu ribu treba kuhati u blagoj salamuri 20 minuta. Kuhana riba se slagala u posude i zalijevala tekućinom od kuhanja. Tako pripremljena riba nazivala se galatina, galetina, zeladija, želadija (što danas nazivamo - hladetina). Taj kulinarski i ribarski termin poznat je zapravo već u 12. stoljeću u Dubrovniku koji je izvezio tako pripremljenu ribu.

Naputak iz 1552. govori nam kako pripremiti zubatce, komarče i pagare marinirane za izvoz u Anconu i Veneciju: riba se rasiječe na dva dijela i kuha u octu i soli. Nakon kuhanja slaže se u posude i zalijeva tekućinom od kuhanja. Tako pripremljena mogla je stajati tri do četiri mjeseca.

U tekućinu za kuhanje dodavali su klinčić, šafran, ružmarin i cimet, a marinirali su i jegulje, gire, ciple, šarune i tune.

*U toj ti još rici ugori padaju,  
 kojino ognici beteg ne pridaju.  
 Rike te još nad slap riba slavom slove,  
 pržinom jere kljap zlatnom se tuj tove.  
 Tuj su psi brez straha, kino samo reže  
 na Turka i Vlaha i ujist jih preže.  
 Jezero nam blatno sedmo lito svih stran  
 ugore tad jatno meće iz sebe van.  
 Raci još stonogi, kozice kih zovu,  
 od pelja su mnogi, i ti pri nas plovu.  
 Pri gradu ovomu zubatac krunasti,  
 a ne pri inomu, najde se u časti.  
 I to je podobno, čast se taj pristoji,  
 ofdi er osobno s kraljem broj rib stoji,  
 ke ima svud more najplemenitije,  
 ofdi kralja dvore, pašom svaka tije.  
 (odlomak iz „U pohvalu od grada Šibenika“ od Petra Divnića)*

„Brušketa“ tj. ždrijebane za pravo ribarenja u određeni dan ili za „poštu“ tj. mjesto bio je uvijek važan moment, pa je u nekim mjestima bilo to vezano uz neke običaje, koji su i



praznovjerni, ali i vezani na pobožnost. Tako bi trpanjski ribari, gospodari mreža, okupivši se u lučkom uredu i utvrdivši dan ribanja, sakupili neku svotu novca kojom bi župniku platili sv. misu, da Bog blagoslovi ribolov. Tad bi se pomolili Bogu, i nakon molitve došlo je do ždrijebanja. Ceduljice su vukla mala djeca, kojoj bi na desnu ruku postavili zlatne prstene, a pod pazuh svilenu vrećicu sa svetim moćima i svetim zapisima. Prije nego bi se dijete s ocem uputilo u lučki ured, moralo se prekrstiti svetom vodicom, a na kućni je prag moralo stupiti desnom nogom. I inače sve pripreme za ribolov vršile su se na tradicionalni obred uz zazivanje Božje pomoći. U subotu pred Uskrs blagoslovlili bi nešto soli, tamjana i šibica, te bi blagoslovljenu sol pomiješali sa solju u konobi (spremištu), tamjanom bi kadili mreže, a blagoslovljenim šibicama palili svjetiljke i vatru za rasvjetu pri lovu.

Na Božić bi konobu, mrežu i lađice okitili lovorom. Kad bi se lađice uputile iz luke na ribolov, morale bi se okretati sa lijeve put desne strane, a za trajanje jednog mraka strogo je bilo zabranjeno domaćici kuće bilo kome posuđivati vatre, soli i blagoslovljene šibice.

Kad bi krojili novu mrežu, povrh novog pletiva zaklali bi mladog pijetla, da njegovom krvlju poškrope novu mrežu. Nakon toga bi raspolovili komad olova učvršćenog na dnu mreže, te kapnuvši u taj otvor tri kapljice voska iz svijeće i metnuvši u njega komadić blagoslovljenog tamjana, opet bi ga zatvorili.

Prije nego što bi počeli soliti nove bačve, načinili bi sa solju nad njima znak križa.

Na Sve svete patruni (gospodari lađica) pozvali bi boljeg ribara, svičara ili šijavca, na večeru. Prije pedeset godina u nedjelju po Uskrsu držala se zavjetna procesija, koja je bila uvedena zavjetom ribara prije 150 godina. U starija vremena bi tom prilikom na barkama gorjela drva na starinskim svičalima.

Hodočašće Kraljici ribara i blagoslov zvona

Ako vas plovidba nanese 23. srpnja na poziciju 43°45'N; 15°21'E obavezno se priključite hodočasnicima starodrevnoj crkvi Porodenja Marijina na otoku Piškera (također i Jadra) u Kornatskom otočju, kada cijela Zadarska nadbiskupija i brojni turisti učestvuju na petosatnoj hodočasničkoj plovidbu s vjernicima iz Zadra, a u Salima im se pridružuju brodovi s otočanima.



Gironcijev plan Piškere, 1783. (Državni arhiv u Zadru)

Zidovi ribarskih kućica u Piškeri pod morem i vivarij u Maloj Proverci dokazuju da se i u vrijeme Rimljana na veliko iskorištavao kornatski ribolov, a najstariji dokument o dalmatinskom ribarstvu iz 995. godine govori o ribolovu u Telaščici, što se valjda odnosilo i na

Kornate. Nekad su Kornati s Telašćicom bili naše najbogatije ribolovno područje, pa su se zadarski plemići svađali i tukli radi prihoda od toga ribolova. Zadrani su smjeli u Kornatima ribariti jedino ako su u Piškero i u Salima imali svoja skladišta i ako su se nazivali „saljskim ribarima“. Vrlo je težak bio život običnih ribara „tovariša“ koji se od rimskih vremena donedavno nije gotovo ništa izmijenio. Najteže je bilo veslanje na dugim relacijama (od centra kornatskog ribolova Piškere do Sali ima 26 km, do Zadra 46, Murtera 28, Zlarina 41. Dok su se ribari služili samo veslom i jedrom, dulje su se zadržavali na Kornatima, pa je tamo bilo mnogo življe nego li poslije kad su se počeli služiti motornim čamcima.

U prvoj polovici 17. stoljeća vlasnik ribolovnih sredstava Zadrani Gverin Gverini (†1653.) razvio se u pravog ribarskog magnata, možda najbogatijeg ribara Dalmacije svih vremena. On se je kornatskim ribolovom toliko obogatio da je u Salima imao 20 kuća, u Zadru 6, Piškero 5, Ravi 2 ... Imao je 23 broda raznih veličina, 5 velikih srdelskih mreža, 23 druge mreže, 1852 stabala maslina, 135.000 m<sup>2</sup> vinograda, 480 grla sitne i 22 grla krupnije stoke. Držao je vlastitog brodograditelja, bačvara i kovača. Imao je nekoliko stotina dužnika od Rijeke do Korčule, kao i pologe u zlatu i gotovine kod sebe i u Veneciji. Ukupno samo u novcu imao je 92.000 mletačkih lira, čime je onda mogao kupiti 125 leuta ili oko 157 velikih mreža za lov srdela.

Ribarsko naselje Piškera nalazilo se na jugozapadnoj strani otoka Jadra (Piškera), gdje se otok spušta prema moru i gdje ga od otvorenog Jadrana na udaljenosti od 75 m brani otok Vela Panitula. Kako su glavna kornatska lovišta bila daleko od svih obližnjih naselja, pa i od Sali, ribari su točno po sredini toga ribarskog područja izgradili svoje maleno naselje Piškero, u kojoj su podigli 50-60 kuća i skladišta, prostranu crkvu i dvije kule. Naziv otoka Jadre, kao i Jader (Zadar), ilirizirani je oblik starijeg naziva, a možda je nastao po živim vodama na otoku. Piškera potječe od talijanske riječi *peschiera* = ribnjak.

Naselje potječe iz rimskih, a možda i ranijih vremena. Što nam svjedoče tragovi zgrada na žalu pa i u moru, koje su „potonule“ uslijed poniranja kopna. U kasnijim stoljećima ribari su podigli veći broj kuća čije je prizemlje služilo za skladište slane ribe, praznih bačvica, soli, smreke ili borovine za rasvjetu (izrađivali su *luč*, tanki dugi štapić, od suhog drveta koji je služio kao svijeća) i ostalih potrepština, a na katu su spavali i držali mreže. Godine 1824. u Piškero je bilo 13 kuća i skladišta, a g. 1907. samo 7. Kuće su bile većinom jednokatnice, a neke su utvrđene da se na jednoj od njih još 1960. g. Vidjelo 14 puškarnica. Uz more se vide tragovi velike jednokatnice (12 x 22 m), a nešto prema zapadu, također uz more, bila je g. 1653. trokatna kula (4,25 x 4,25 m), koja je branila tjesnac i naselje. Pred kućicama je g. 1783. bilo 7 ribarskih gatova, a osmi na drugoj strani tjesnaca na otoku Panituli, tako da se između dva gata s protivnih strana nalazio 4 – 5 m širok prolaz za brodove, a preko njega se pružao drveni pomični most. Tjesnac se i danas naziva Malkuntento (nezadovoljan, nezadovoljstvo, neveseo).

Pred samim naseljem na vrhu brda Vela Panitula dizao se mletački kaštel (oko 7,5 m x 7,5 m), a od njega do strmine pružala su se dva zida koji su zatvarala dvorište. Bio je podignut nešto prije 1532. godine kao rezidencija mletačkog pobirača poreza na ribu, pa je svaki ribar morao svu svježu ribu dovoziti u Piškero, gdje je imao i svoje skladište. Kamene mletačke lav uzidan u kaštel uništili su ribari nakon pada Republike. Kaštel je između 1812. i 1824. ostao bez krova, a poslije toga bio je porušen.

Od godine 1556. – 1824. u starim dokumentima nailazi se 69 puta na vlasnike piškeraških kuća, skladišta i parcela, kao i na ribare koji su uzimali u najam skladišta, te može ustvrditi da su gotovo svi odreda bili građani Zadra, a samo su trojica bila iz Sali. Zadrani su stoga imali u rukama sav kornatski ribolov, a tak nakon pada Republike počelo ih je nestajati s pozornice kornatskog ribolova. Zadarski ribari su 1560. god. u Piškero podigli današnju crkvu (14,8 x 8 m) kojoj se na nadvratniku čita:

MDLX . ADI . XX . ZUGNO . CTA . MF . PZG . ZDZ . PCURATORI. U slobodnom prijevodu: „God. 1560. na 20 lipnja podignuta nastojanjem crkvinara MF. PZC. ZDZ.“

To je jedina crkva na Jadranu podignuta isključivo za vjerske potrebe ribara, pa je kao vrijedan spomenik kulture pod zaštitom države.

Senjski uskoci za 80-godišnje (1537.-1617.) krvave borbe s Turcima i Venecijom uvijek su bili u dobrom odnosu sa svim našim otočanima, pa i s kornatskim ribarima i nikad nisu

ometali ribolov. Međutim, u njihovim posljednjim trzajima, prije nego što su ih „velike sile“ likvidirale, prvih dana lipnja 1617. napali su Piškeru. Doznajući da su tamo stigli mletački trgovci da kupe ribu, 160 do zuba naoružanih uskoka provalilo je vrata na kućicama, zarobilo sve ribare, trgovce i mornare, ukupno oko 160 ljudi, povelu ih u veliko skladište na moru, pogubilo 18 trgovaca, poništilo svu slanu ribu, potopili 35 raznovrsnih lađa koje su se tu našle. Sve ostale ljude pustili su na slobodu. To je bio jedan od manjih, ali mnogobrojnih uskočkih udaraca po ekonomskom potencijalu Mletačke Republike.

### Ilovački pogreb

Posebnost pogrebnog običaja Ilovika je u tome što se posljednje utočište njihovih mještana nalazi na otoku sv. Petar, a ne na Iloviku. Već 4-tu generaciju, svojom brodicom, Jadrošići voze na posljednji put svoje sumještane na groblje na sv. Petru. Otočić je bio naseljen još u vrijeme Rimljana, i danas su vidljivi ostaci *vilae rusticae*. U 11. stoljeću podignut je benediktinski samostan Sancti Petri de Nembis (ostaci perimetranog zida samostana služe danas kao ograda groblja). Romanička samostanska crkva srušena je krajem 19. stoljeća. Venecijanska kul, sagrađena 1597 za obranu od Uskoka, sada je u ruševinama. Na ostacima starog groblja benediktinaca nastalo je groblje stanovnika Ilovika.

### Među vrijedna djela, o našoj obali, spadaju:

- u sveučilišnoj knjižnici u Lundu (Švedska) čuva se rukopisni putopis Ludwiga von Reutera „Itinerarium der Reisebuch“. To je kratki opis puta od Krfa do Mletaka 1569. godine, sa škrtim i slučajnim opisom Dubrovnika, Visa i Zadra, gdje je autor putopisa pristao. Opisivao je uglavnom utvrde.
- Godine 1574. u Kölnu izlazi zbirka bakroreza pod naslovom „Beschreibung und Contrefactur der vornehmsten Städte der Welt“ (Opis i lik najvažnijih gradova svijeta), među kojima se našla i gravura Poreča.
- 1687. godine u Augsburgu, se pojavljuje djelo „Viridarii adriatici .....“. Autor nije putovao u pratnji nekog velikaša, pa se u načinu pripovijedanja bliži njemačkoj baroknoj „lažnoj pripovijetki“ (Lügendgeschichte). On objašnjava opis Dalmacije doskočicama, a možda i izmišljotinama, pa je umjesno pretpostaviti da on u Dalmaciji nije ni bio, jer je Zadar opisao kao neosvojivu tvrđavu sagrađenu na brijegu .... Kao predložak mogao mu je poslužiti opis Dubrovnika F.A. Poulleta iz 1658., koji je dosta vjeran.
- Vincenzo Maria Coronelli, napisao je priručnik za pomorce i trgovce „Mari, golfi, isole, spiagge, porti, citt, fortezze e altri luoghi dell'Istria, Quarnaro, Dalmazia“ (Mleci 1688.)

Putovanja u 15. i 16. stoljeću (nakon što je u srednjem vijeku to bio vojno-vjerski put u Svetu Zemlju) imalo je određeno društveno značenje, jer su tadašnji velmože putovali sa manje ili više brojnom pratnjom. Neki (često anonimni) član pratnje često bi opisao putovanje, ako to ne bi uradio sam velmoža. Ponekad bi dnevnik vodio malo gospodar, a malo pratitelj. Opisivalo se sve što je pratnju zanimalo; crkve, građevine, zanate, običaje i nošnje ljudi, ustave i uređenje gradove, pa čak i kuhinja, žene i njihov nakit i odjeću. Sve to opisuju se zato što je tako dotični

knez ili velmoža zaželio i udostojao se posjetiti neki od gradova Dalmacije, na putu u Svetu Zemlju.

Knjiga Alberta Fortisa (talijanski opat) Put po Dalmaciji (Viaggio in Dalmazia) objavljena je 1774. na talijanskom jeziku, a plod je nekoliko putovanja od 1771. do 1773. godine. U knjizi, koja je sastavljena kao jedinstven izvještaj s putovanja, a u obliku pisama, slobodno su, s obzirom na smjer kretanja, opisani naša obala i priobalje. Put po Dalmaciji napisan je kao znanstveni putopis (prvi poznati i značajni prirodoslovni putopis), namijenjen istraživačima prirode i starina. Ni jedan njemački ili austrijski pisac u 19. stoljeću (a oni su u to doba najbrojniji) nije došao u Dalmaciju a da prije toga nije pročitao Fortisovu knjigu.

## 12 Jela

..... Mlijeko ukiseljeno na različite načine najobičnija je morlačka hrana (naziv Morlaci potječe od grčke riječi Maurovlahi koja je označavala romanizirane stanovnike Južnog Balkana, koje je Fortis upoznao oko rijeke Zrmanje, Krke, Cetine i Neretve); obično ga zakiseljuju dolijevanjem octa, pa se dobije neka vrsta izvanredno osvježujuće skute; njezina je surutka njima veoma mila, a nije neukusna ni stranom nepcu. Mladi sir pržen na maslacu najbolje je jelo što ga znaju spremati gostu na brzinu. Rijetko se služe kruhom pečenim na naš način nego obično prave brašnenice (zovu ih pogače, vjerojatno prema našoj riječi „focaccia/tal. focaccia - pogača, lepinja; focaccia dolce - kolač) od prosa, ječma, kukuruza, sijerka i pšenice, makar bili imućni; te brašnenice peku iz dana u dan na pločama ognjišta, ali pšenične se rijetko jedu u sirotinjskim kolibama. Kiseli glavati kupus, kojega pribave najveće moguće zalihe, te korijenje i jestive trave što se nahode po šumama ili poljima, često im služe kao jeftini i zdrav prismok; ali tome je narodu općenito najdraže češnjak i ljutika, iza pečenog mesa kojim se zanose; svaki Morlak širi mnogo koraka ispred sebe zapah te svoje redovne hrane i izdaleka se najavljuje nenaviknutim nozdrvama. Sjećam se da sam negdje pročitao kako je Stilpon, kada su ga ukorili što je ušao u Cererin hram pošto je jeo češnjak, a to je bilo zabranjeno, odgovorio: „Daj mi nešto bolje, pa ću ga prestati jesti“ .....

## 4. Ribolov u jezeru.

..... Skradinsko jezero okruženo je brežuljcima blagih padina koji su pogodni za vrsno obrađivanje, ali su ponajviše zapušteni. Poput zemljoradnje, u tom je kraju zanemaren i ribolov iako ima dovoljno tune i sitnih riba selica. Ovdje se mari gotovo jedino za plemenitu ribu što je se svakodnevno iznosi na stol pred gospodu koja žive u gradovima Skradinu i Šibeniku. U ovim vodama love se lice, palamide, zubaci, krunaste orade, trlje, ugori i mnoge druge vrste jednake vrijednosti na veoma zaostao i neunosan način. Rakovi od pedlja, koje spominje Divinić, karakteristični za Skradinsko jezero i Šibenski zaljev, zaista su ukusna hrana. Jegulje se ovdje ne love redovito iako močvarna rijeka Goduća mora njima obilovati, a mora ih biti i na suprotnoj strani, na muljevitu dnu jezera blizu grada Skradina.

## 3. Morlački ručak na groblju

..... Ručak je priređen o trošku Morlaka sa svim obiljem namirnica koje se mogu poželjeti. Taj udvorni plemenitaš ne razumije ni riječi talijanski, ali se savršeno razumije u gostoljublje. Jedan od tih grobova poslužio nam je kao trpeza; ali još čudnije trpeze bijahu

postavljene ispred nas, a držala su dva pečena janjeta što nam ih donesoše. Bile su to plosnate beskvasne pogače, namijenjene da u isto vrijeme posluže kao tanjuri i kruh. S velikim smo tekom jeli nekoliko različitih inijeh tih jela; ostala, koja su upravo užitci i poslastice morlačke kuhinje, nismo mogli okusiti. Pohlepno smo progutali pogače koje nam se učiniše izvrsnim; i milord je podigao glas prema meni govoreći veoma prikladno: „Heus, etiam mensas consumpsimus!“ (Eh, pojeli smo čak i stolove!).

..... ; stoga se ne bi sviđjela svima onima koji su svikli na francuske i talijanske trpeze. Stolnjak je obično vuneni pokrivač; ubrusi se rijetko rabe, a kad ih imaju, i oni su vuneni. reže se onim dugačkim i teškim nožem što ga svaki Morlak nosi za pasom; vilice se ne rabe mnogo, najčešće samo gospodar u kući ima jednu; drvenih žlica imaju mnoštvo i njima mogu podmiriti cijelu družinu (kad nije pretjeran broj); u narodnom čistunstvu ne rabe se čaše jer prilično velika drvena posuda zvana bukara, u kojoj se pomiješa voda i vino, ide naokolo od usta do usta dok ne ostane prazna. Često u nju upadnu brci uzvanika, ali se vino ne pokvari zbog takve sitnice.

Poneki je uzvanik, žedniji od ostalih, skidao s glave kapu i iz nje pio. Sav porculan i majolika ovih dobrih divljaka sastojali su se od dvije-tri drvene zdjele u koje su metnuli različite vrste mlijeka i prerađevina; svaki član družine grabio je iz njih svojom žlicom; tako smo činili mi, jedan morlački časnik i naši vodiči, svi u isto vrijeme u blaženoj jednakosti. Vrijedni i učeni biskup bio je zadovoljan kao što bi neki drugi zadovoljan za stolom sa svojim kanonicima.

Vrlo je jednostavan njihov način pečenja škopaca i janjadi. Kada životinji izvade utrobu i oderu je, okrešu debelu granu sa stabla i na nju je čitavu nabiju; naloži se pred njom velika vatra tako da se prvo s jedne, a zatim s druge strane dobro ispeče. U njihove umake uvijek ulazi češnjak kao glavna mirodija; a imaju groznih pita od mlijeka i brašna u koje također ulazi češnjak. Poslije sam se tako dobro navikao na morlačka jela te mi se nerijetko događalo da sam s dobrim tekom jeo kiselo mlijeko, češnjak i ljutiku s ječmenim kruhom, što je njihova redovita hrana. Kada se luta poljem blizu groblja, naiđe se na razvaline potpuno uništenih drevnih obitavališta koje dokazuju da su bile nekakve rimske građevine .....

(Morlaci; - stanovništvo kontinentalne Dalmacije; stari naziv za planinske stočare, pretežno romanskog porijekla, preneseno je na sve stanovništvo brdovitog zaleđa dalmatinskih gradova, od Kvarnera duž Velebita (Monti Morlacchi) i dalje do Neretve)

## 9. O Poljičkoj krajini i njezinoj vladi

..... Poljičani su čovječni, gostoljubivi i dobri prijatelji ako nemaju povoda sumnjati u osobu s kojom se druže. Zbog neznanja su nepovjerljivi; stoga je iz njih nemoguće izvući ikakvo znanje i proučiti stare isprave ili koju drugu stvar dostojnu znatiželje putnika; oni stalno strahuju od je stranac koji zna čitati lovac na blago. Poljički pastiri posebno štiju sv. Vida i njegov blagdan slave paleći svežnjeve mirisna drveta ispred svojih koliba. U davno doba štovali su boga Svantevida. Vjeruju da bi vađenje leda iz dubina njihove planine, gdje se očuva čitave godine, bilo izazov vjetru sjevercu koji im uništava nasade; stoga nikome ne dopuštaju da ga izvlači ..... U posjedu je Poljičana zaselak zvan „Pirun Dubrava“, a to ime znači pirunova šuma. Možda se tu u davnini obožavao idol Perun, koji je gospodario oltarima .....

#### 4. O moru koje pláće Primorje; o njegovoj razini; o ribolovu.

..... Ulov srdela i skuša bogatiji je od svih drugih duž obale Primorja. Vrijeme za njegovo obavljanje pada u mrklim noćima; ribu namamljuju čamcima koji se zovu „svjećarice“ i na pramcu nose vatru od zapaljene smrče ili jele, te je u brojnim jatima vode u mrežu blizu kopna. Svaka od tih mreža, koje se zovu „potegače“, zahtijevaju tri čamca: jedan veći u kojem leži ta potegača, te dva manja natovarena drvetom koja služe kao vodiči ribi što je njihova svjetlost vabi te ih slijedi do mreža. Trinaest se ljudi bavi oko svake potegače i oni postaju vrsni mornari poslije koje godine takve službe koja ih često tjera da se bore s iznenadnim olujama ili da snagom vesala pobjeđuju čas uporne tišine, čas protivne vjetrove.

.....  
 Lov na srdele i skuše počinje s nadolaskom proljeća pa traje cijelo ljeto i dobar dio jeseni, osim noći oko uštapa koje su previše svijetle. Ribari vele da su zapazili kako jata ovih dviju vrsta ribe dolaze iz sredine mora i gube se po Primorskom kanalu tražeći pašu; još kažu da osobito uživaju u Paši raznih vrsta morskih kopriova, koje se u ribarskom narječju zovu „klobuci“ ili šeširići, a plutajući na vjetru, stižu do obale. Skuše i srdele ih slijede pokazujući kako su vrlo pohlepne na njih i druge sluzave životinje kojih se mnoštvo ne često u mrežama, ali ih je veoma teško izučavati jer se izvan vode lako raspadaju i iščezavaju ..... Osim lova na dvije spomenute vrste i mreža potegača koje se pritom upotrebljavaju, druge se mreže rabe za hvatanje girica, proste i sitne ribe koja se usoljuje kao blagodat za ubogi puk i za lovljenje glavatih cipala što ih ribari nazivaju „kiflama“. Girice se lovi gotovo u svako godišnje doba, a glavate ciple samo u jesen duž obala Primorja. Kada su velike kiše ili sjeverci, oni se znaju vrzmati oko ušća Neretve kamo dolaze obaviti svoje svadbene svečanosti. U lov na glavate ciple Primorci odlaze samo jednim čamcem s posadom od devet ljudi, i to usred bijela dana; dva stražara zauzmu neko istaknuto mjesto na obali da po gibanju vode prepoznaju s koje strane stižu jata i da o tome izvijeste one u čamcu koji vješto spuštaju potegače na pravom mjestu i u pogodan čas. S tim ribolovom, koji traje kratko vrijeme, često se kao za naknadu udružuje sklona sreća zahvaljujući kojoj se nakon plovidbe od malo sati čamci vraćaju natovareni plijenom. Primorci obično rasijecaju glavate ciple i među ih u sol, kako se radi u Comacchiju, ali te su ribe veće u Dalmaciji; neki ribari, napose iz Makarske, vade iz njih mrijest koja se suši na suncu pa dugo traje i dobiva izvrstan okus. Sladokuscima je ona finija od mrijesti iz Grčkog mora, iako su joj jajašca mnogo manja.

Nije lako izračunati koliko usoljene ribe godišnje izbacuje Primorje na tržište; ta je građa veoma loše sredena po cijeloj Dalmaciji, čak i na mjestima gdje su prihodi od ribolova mnogo dostojniji razmišljanja. Sigurno je da se Makarani (premda kao nagradu za dobrovoljno bavljenje imaju mnoge povlastice pri dovoženju svojih proizvoda u mletačku luku) obično zadovoljavaju prodajom usoljenima strancima. Tvrde da ih je poučilo iskustvo i da imaju veću korist ako posluju s kraljevskim ili papinskim trgovcima nego s našima ..... Na stalne ribe što same lutaju, kao što su zubaci, ugori, orade i slične, obično idu u lov također noću na osvijetljenim čamcima i čudesno su vješti dok ih hvataju s ostima, to jest dugačkim drvenim kopljem pojačanim na kraju željeznim češljem koji ima zupce načinjene u obliku udice. Tunjevi, palamide, lice, sabljani i trupci također se nerijetko nađu na makarskim trpezama.

#### 5. O naseljenim mjestima duž obale Primorja zapadno i istočno od Makarske

..... Usprkos prečestim zapusima bure, čitavo je Makarsko primorje vrlo pogodno za uzgoj maslina, loza i plemenita voća; ovo se posljednje ovdje uvodi po uzoru na Poljičane

koji ga uspješno goje duž svoje obale i njime unosno trguju, iako još nisu dospjeli poboljšati vrste cijepljenjem. Tu izvrsno uspijevaju maraske, vrste višanja, koje posebno daju okus rozoliju poznatom pod imenom maraskina što ga proizvode mnoge tvornice u Dalmaciji, a ponajviše jedna glasovita u Zadru u vlasništvu gospode Carsenigâ. Osim maslina i loza, najznatiji su proizvodi plodonosnih voćaka na tom području smokve i bajami.

## 7. O rijekama Norinu i Neretvi, te i nizini što je one poplavljuju

..... Obale ove rijeke bile su u minulim vremenima slavne među profesorima farmacije kojima Nikandar (2 st. prije Krista; gramatičar, pjesnik i liječnik) u Terijaka (knjiga) propisuje da tu beru peruniku. Teofrast (iz Ereza, 370. – 322. prije Krista; grčki filozof i učenik Aristotelov), kojega navodi Atenaj, više od svih drugih krajeva gdje uspijeva ta biljka hvali ilirska brda udaljena od mora, što bi se dobro moglo slagati s Nikandrom, podrazumijevajući brda iz kojih izvire Neretva. A budući da se već spominju stari pisci, vjerujem kako je prikladno ovdje dodati da u Mostaru i u ostalom dijelu Bosne Turci, varenjem saća u vodi i s pomoću vrenja, pripremaju neku vrstu medovine koju oni zovu „šerbet“, a odgovara onoj što su je pravili drevni Taulanci, stanovnici istoga kraja, a o njezinu se pripremanju nalazi opširan izvještaj u pisca djela - Peri thaumasion akoysmáton / O čudnovatim kazivanjima / - koje se pripisuje Aristotelu (Pripovijeda se da Iliri zvani Taulanci prave vino od meda; zato cijede sađe pošto ga ubace u vodu, a nju kuhaju dok je ne ostane pola, zatim je spremaju u glinene posude jer je već vrlo slatka za piće; poslije je odlažu u drvene bačve i čuvaju dugo vremena dok ne dobije okus savršena vina. To piće je zatim slatko i zdravo. Priča se da je ponekad bilo načinjeno i u Grčkoj i da se nije razlikovalo od starog vina). Naši susjedi, koje bi grdno pekla savjest da popiju čašu vina, ipak nemaju velikih teškoća da se opiju šerbetom. Oni loču i velike čaše „rakije“, a to je „acquavite“ koja se pravi od ozobina; imaju, osim toga, različito spravljena opojna mošta kojima se služe bez ikakva ustezanja. „Muselez“ i „turšija“ pića su te vrste, vrlo zgodna za opijanje; ali Turci probabilisti olakšali su i tu stvar. Osobina odležala museleza, koji treba otapati u nekoj drugoj tekućini da postane pitak, podsjeća na stara vina. ....

Hvatanje jegulja najznatniji je ribolov u neretljanskim močvarama, kamo ta riba dolazi u velikom izobilju iz blizog mora. U Dalmaciji možda nema prikladnijeg mjesta za uspostavljanje zatvorenih i uređenih draga kao što su kod Comacchija; i jamačno bi se proizvodnja jegulja za soljenje i mariniranje za nekoliko godina približila onoj količini koja se nabavlja i zbog koje se iz naroda godišnje crpe blago što prelazi u stranu državu ..... Osim jegulja iz drage, u Neretvi se love razne vrste riječnih riba, a i onih koje su najcejenjenije na stolovima sladokusaca. Iz gornjeg toka rijeke često dolaze pastreve, a tu se love i lososi. Prema ušćima i oko Opuzena stižu glavati cipli u doba koje je povoljno za oplodnju jajašaca; ..... Povrće svake vrste, kukuruz, pšenica, te osobito masline ovdje čudesno uspijevaju; murve ovdje za nekoliko godina narastu do iznenađujuće visine, a prelcu što njima hrane stvaraju divnu svilu. Loze ovdje ne daju dovoljno dobar prinos, a čudo je kako se održe ostajući svake godine dugo vremena pod vodom, napose u nizini koja se pruža između dviju rijeka sučelice Metkoviću, dobro naseljenu selu gdje žive zdravi, marljivi i hrabri ljudi .....

### 1. O otocima Visu i Palagružu

Otok koji se u naše dane zove Vis bio je stari piscima poznat od sličnim imenom Issa .... Strabon ga na glavnom mjestu ubraja među najpoznatije; Agatemer ga stavlja na čelo najdičnijih .... Apolonije Rođanin ga u Argonautici imenuje oznakom, bučan i šuman, pridružujući mu „poželjnu Pitieju“ (Apolonije Rođanin, 295 - 215 prije Krista, grčki epičar aleksandrijske ere. Sačuvan znamenit ep Zgode Argonauta, u kojem je prvi put u književnosti ljubav pokretač radnje. Argonauti se u njegovu epu pribijaju Podunavljem i stižu na Jadran), o

djelima Višana počinjemo nešto doznati za 93. olimpijade, to jest u vrijeme kad je otokom zagospodario Dionizije Stariji ..... Najslavniji proizvod ovog otoka u stara vremena bijaše vino. Atenaj (2. st. prije Krista, grčki pisac iz Egipta, autor Gozbe sofista, djela u kojem je sačuvano oko 800 citata iz izgubljenih antičkih knjiga) ga časno spominje vjerujući Agatarhidu (2. st. prije Krista, povjesničar i zemljopisac; napisao Geografiju i povijest Europe), koji je vinu s Visa dao prvenstvo nad svim vinima. „ Na otoku Visu u Jadranu „, veli Agatarhid, „koji rađa vinom što je najbolje od svakog drugog s kojim se uspoređi ... „, ..... Zemljište i položaj veoma su prikladni za koji god proizvod: ovdje izvrsno uspijevaju loze, masline, murve, bajami, smokve. Množina mirisnih trava po viškim brdima daje njegovu medu izvrstan okus; ali pčele na ovom otoku optužuju da malo privređuju, što se možda događa zbog oskudice vode. Janjeće i jareće meso, mlijeko i sir izvrsne su kakvoće, ... Žetva je žita neznatna i nedovoljna za opskrbu ono malo stanovništva.

Najznačajniju trgovačku robu Višanima pruža ribolov. Samo jedna brodica s potegačom katkad za nekoliko sati u mrkloj noći ulovi šezdeset, sto, pa i stopešest srdela. Ali u takvim slučajevima suvišno obilje postaje razlogom nevolje. Zbog jednog od onih malih uzroka što sa sobom često vuku znatne štetne posljedice, otok Vis, smješten na najpovoljnijem mjestu za bavljenje bogatim ribolovom, nema spremište soli. Ovi se ribari, iznenada zatečeni obilnim plijenom, nađu prisiljeni hitati trideset i četrdeset milja do spremišta na Hvaru da bi ga imali čime sačuvati. Ponekad poduzimaju ta putovanja, ako ih stalan vjetar ponuka da kušaju sreću; ali obično, kada se ne nadaju da bi mogli otići i vratiti se s potrebnom žurbom, bacaju u more pedeset, pa i sto tisuća riba da se ne okuže smradom. Svaka tisuća srdela računa se da vrijedi oko jedan cekin (dukat, zlatnik; po imenu kovnice u Veneciji, Zecca); skuše zbog svoje veličine vrijede više. .... Viško ribarstvo nije ograničeno samo na mračne noći ljetnih mjeseci; blaga klima ovog otoka omogućuje ribarima da se njime bave i zimi. Obilje riba koje se vole povući na zimovanje između susjednih otoka nadoknađuje tegobe koje su nerazdvojive od toga zanata. Sve vodene vrste narastu do veće veličine u okolici Visa nego na mjestima koja su bliža kopnu; orade i zubaci ulovljeni zimi obično se meću u hladetinu i tako priređeni ulaze u trgovinu. Između zanimljivih riba koje se ulove o tim vodama mora se ponajprije spomenuti „paklara“ koju nisam vidio, ali njezin opis Što sam ga čuo od mornara odgovara - ehenidi - što je navode Artedi i Gouan, iako po mojem mišljenju ne odgovara ehenidi ili remori u starih pisaca .....

## 2. O otoku Hvaru

Skilak ga imenuje Pháros, u čemu se slaže i Strabon. Ptolomej ga zove Faria, geografi iz kasnog doba složno mu daju Hvar .....; jer dalmatinski su otoci već morali biti od stanja drevnih ravnica svedeni na stanje planina ispresijecanih dolinama kad im je u pohod došlo more. Unutrašnjost Dalmacije gledana s vrha planine Biokova, kada se uspoređi s otocima koji se s te visine vide svi spojeni, predstavlja prizor vrlo sličan njima ako im se u mislima ukloni okolno more.

..... Selo Sučuraj, smješteno na istočnom kraju otoka, po sebi je neugledno i osrednje napučeno mjesto. Jedina stvar koja može tamo odvesti putnika jest množina rimskih žara što se na maloj udaljenosti od obale vide nagomilane i razbacane po morskom dnu, gdje



leže barem četrnaest stoljeća. Na nekima od njih čitljivo je ime proizvođača, kada se s njih skine neotporna kora kojom su ih u toku tolikih godina pokrili krastavci (trpovi) i drugi polipi: slova pokazuju da potječu iz dobrih vremena.

Kako je otok Hvar najmanje siromašan stanovništvom, tako je najbogatiji raznovrsnim proizvodima što postoje na Jadranu, a ovdje je svaki proizvod dobre kakvoće. Tu se dobiva vino, ulje, smokve, bajami, šafran i med u znatnim količinama; ravna mjesta daju i žita, ali u nerazmjeru s brojem stanovnika. Zbog blage klime ovdje se množi aloja, a njezin se konac po uzoru na Amerikance i Francuze može korisno upotrebljavati u ribolovu. Palme, naranče i rogači ovdje dobro uspijevaju, a trebalo bi poticati i umnožavanje murvi kao po svim dalmatinskim otocima i priobalju gdje im zemljište pruža pogodno tlo ..... Vuna, bravetina i ovčji sir donose neku malu godišnju svotu na otok; ali najvažniji je proizvod što se na njemu dobiva usoljena riba koja bi zaslužila da se zaštiti i oslobodi od javnih poreza i posebnih davanja, pa bi se na otoku ribari umnožili i našli svoj probitak u dovoženju ribe u Mletke koji od početka ovog stoljeća nadalje postaju svake godine sve ovisniji o ribarima sa sjevera ..... Ribolov je na Hvaru bio razvijeniji u prošlosti jer se njime bavio veći broj brodica; i možda je istina da su se cijela Italija i dobar dio Levanta (Istok, sve zemlje oko Sredozemnog mora koje leže istočno od Italije) opskrbljivali srdelama s toga otoka i ovisnoga Visa, kako kaže gospodin Busching; ali je danas, iako je more jednako napučeno ribama, hvarska trgovina usoljeninama uvelike opala. Rakija je koristan proizvod i na Hvaru i na cijeloj ilirskoj obali i otocima, .....

### 3. O otoku Braču

..... Proizvod po kojem je ovaj otok bio poznat u starih pisaca i sada je ostao u svom prvobitnom savršenstvu: Plinije ga razlikuje od ostalih hvaleći jarad koja se na njemu goji (Capris laudata Brattia). U stvari, ne samo jarad nego i janjad ovdje od savršenih pašnjaka dobivaju poseban okus, a mlijeko kojima se hrane uvelike nadmašuje mlijeko iz obližnjih krajeva. Stoga je sir s Brača veoma poznat u Dalmaciji i izvan nje. Ali otočani su gotovo općenito zamijenili koze ovčama, jer manje štode šumama što ih koze uništavaju. .... Pčelinjaci, vinogradi i maslinici što pripadaju njemu (grofu Josipu Eveliju, ugledna bračka plemićka obitelj Ivelio. Fortis piše Evelio) također su dokazi korisne primjene gospodarske znanosti što ju je on znao spojiti sa zabavom. Otočke košnice načinjene su od pločasta mramora koji je na spojevima dobro slijepljen ili ožbukano; gornja je ploča pokretna po želji gospodara koji na njoj drži teret kamenja da je ne podigne vjetar kad puše s većom žestinom; otvor na prednjoj ploči kroz koji pčele ulaze i izlaze vrlo je malen ..... Unatoč kamenitu tlu, Brač proizvodi veliku količinu vina koje se posvuda smatra najboljim u Dalmaciji; ono, drvo i ovce tvore jezgru bračkih prihoda. Otok proizvodi i ulje, smokve, bajame, svilu, šafran i nešto žita. Ima u vrlo velikoj količini leće od koje siromašni seljaci prave ulje u godinama kada ne rode masline. Imao sam uzorak toga ulja što mi ga je pribavio jedan tamošnji plemić, pa sam pokušao njime začiniti hranu i nije mi se činilo teško naviknuti se na njegov pomalo jak miris. Namirnice potrebne za održavanje života kupuju se na ovom otoku po vrlo niskoj cijeni i za mali novac jedu se i birane stvari; za jedan mletački solad dobiju se obično tri grmuše i sve ostalo razmjerno tome. Ni ribolov nije zanemariv na ovom otoku, ali nije ni znatan kao na Hvaru i Visu; bračke vode nemaju dna osobito napučena ribama.

### 4. O otoku Rabu u Kvarnerskom zaljevu

Ovaj je otok bio malo poznat starim geografima; ipak ga spominju Plinije, Peutingerova karta i Porfirogenet ..... U svakom slučaju, on ipak proizvodi ogrjevno drvo, kojega se mnogi tovari godišnje otpreme u Mletke, žito, ulje, izvrsno vino, rakiju i od pradavnih vremena

svilu (nagodbom iz 1018. godine Rab obećaje mletačkom duždu Otonu Orseolu danak od nekoliko libara - prave svile, a u slučaju prekršaja nekoliko libara - suhoga zlata), hraneći prelece lišćem crne murve; izvozi se također koža, vuna, te ovce, svinje i konji dobre pasmine. More mu počinje bivati korisno zbog solana koje se održavaju na otoku i daje obilje dobre sitne soli; k tome ulov tunja, skuša, plavica i srdela, usprkos tome što se ovdje vrši na vrlo loš i trajav način, tvori važnu stavku u trgovini Rabljana koji (kao i sva ostala Dalmacija) nalaze računa da tu robu radije prodaju strancima nego Mlečanima ..... Ovdje ima u golemim količinama bijela mramora za kipove koji znom savršeno nalikuju onome što su ga upotrebljavali stari Rimljani i što nije uvijek bio grčki, kako se obično misli .....

### O otoku Pagu

(preveden je s engleskog te nije bio u sastavu venecijanskog izdanja)

..... Obale unutrašnjeg morskog jezera gotovo su posvema zasađene lozom, posebno blizu grada Paga i solana na južnom kraju jezera. Posvemašnja nestašica drveta na otoku uzrok je tome što velik dio loza nema nikakva potpornja. Neke su ipak poduprte trskom koja se goji oradi toga. Dio otoka od sudskom vlašću aga proizvodi oko četrdeset tisuća barila dobra vina, te oko dvije tisuće rakije, u prosijeku svake godine. Velika količina kadulje i ostalih mirisnih biljaka kojima je pokriven otok pruža izvrsnu hranu pčelama, a med nije neznatna grana trgovine; uglavnom se nosi u Rijeku i ondje preprodaje kao med toga kraja. Ta ista paša između gologa kamenja izdržava velik broj ovaca i koza,.... i sir tvore malu stavku za izvoz. Lovljenje tuna u Caski, blizu kraja morskog jezera, donosi također znatnu korist kada te ribe prolaze u izobilju; ali to je vrlo nepouzđano, pa se ne mogu obaviti proračuni. Sjeverni dio otoka, zvan Novalja, koji ovisi o vlasi Raba, dobro je opskrbljen vodom i ima dobre pašnjake u nizinama, pa je u tom kraju stoka veća i bolja nego i na jednom susjednom otoku ili dalmatinskom kopnu. Proizvodnja žita i ulja je oskudna, te nije dovoljna da ono malobrojno stanovništvo izdrži dva mjeseca.

Najvažniji je otočki proizvod sol. Godine 1774, kada sam bio na otoku, proizveli su je osam stotina tisuća mletačkih stavija .....

Drugo pismo: Primorski dio Morlačke gore, Lika i otok Pag

..... Ali u Jablancu sam vidio dobro grožđe i smokve, te neku vrstu fina šafrana koja pripada gospodi Streljančićima, staroj i plemenitoj obitelji uskoka .....

Treće pismo: Općenito o otoku Krku

Stari grčki geografi znali su ga pod imenom Curicta koje su prihvatili i Latini ....i Fulfinion kako ga spominju Plinije, Ptolomej i drugi ..... U Vrbniku sam našao popa koji razumije, mnogo bolje nego njegova braća u tim krajevima, staroslavenski sveti ili glagoljaški jezik; pokazao mi je rukopis sastavljen tim pismom, ali je bio od male koristi. Danas glagoljske knjige moraju ležati u knjižnicama kao puki neobični predmeti, jer jedva ima koga tko ih može glatko čitati, čak i u mjestima gdje se služba vrši na tom jeziku; pa ako se i dogodi te se nađe netko tko zna čitati to pismo, pouzdano nema nikoga tko mu razumije značenje ..... Baščani su marljivi i vješti domaćini, a proizvodi njihove doline izuzetni su u svojim vrstama. Vino je vrsne kakvoće, jer je tlo tanko i šljunkovito, a ravnica topla i zaštićena od sjevernih vjetrova ....Usoljena riba također je važna roba .....

Tijekom 19. stoljeća dolazi do većeg zanimanja za jadranski dio današnje Hrvatske, jer je uobičajeni itinerar vodio putopisce obično od Trsta do Dubrovnika i Kotora. To je doba

napoleonskih ratova, Metternichovo doba, doba poslije bitke pod Visom (1866.) i nastupajućeg utjecaja Austrije u Dalmaciji.

Iz H.F. Rödlich, Skica o fizičkom i moralnom stanju Dalmacije i Boke Kotorske, Berlin 1811.

..... Spomena su vrijedne Paške solane, Šolta zbog svog odličnog meda, koji se može mjeriti s najboljim španjolskim medom .... Ništa manje pažnje ne zaslužuje Hvar, zbog mnoštva ružmarina i aloja koji tamo uspijeva ..... Malo i inače beznačajni otok Silba posjeduje neprocjenjivo blago u velikim količinama divljih šparoga koje tamo rastu .... Na Malom i Velom Lošinju uspijeva krasno crveno grožđe. Odlično vino koje se tamo proizvodi predstavlja traženi trgovački artikl. No ovi otoci imaju i brojnu trgovačku mornaricu, te odlične kapetane ..... Otok Vis, što se nalazi na pola puta između Mletaka i Krfa, ima razvijen ribolov, koji daje znatne količine sardela ..... Valja još spomenuti i dubrovački otok (pisac ne zna da je to poluotok) Pelješac, koji, svakako, spada u blagoslovljene predjele dalmatinskih mora. On posjeduje jaku trgovačku mornaricu i dobre kapetane, .....Žitelji obale obrađuju zemlju bez štete za pomorstvo, ali moraju odstupiti četvrtinu ljetine. Važna grana je vinogradarstvo, čiji prinos je na nekim mjestima vrlo značajan. Najbolji je liker, koji mi je poznat, tzv. maraskino, koji može ugroziti prvo mjesto znamenitom tokajcu. No, maraskino nije isto što i liker zadarske tvornice Rosoli, koji proizvodi iz ljutih višanja koje zovu maraske. Maraskino se proizvodi iz dobrog i duguljastog grožđa u Vodicama, sela kraj Šibenika. Bačva od dvadeset četvrtina košta na licu mjesta šest cekina u zlatu. Ovo vino izvozi se čak i u Ameriku .... Brežuljci (Šibenika i Skradina) su gusto zarasli brnistrom, a to je biljka bliski srodnik biljke iz koje se dobiva dragocjena rakija genevre u Nizozemskoj ..... U Dalmaciji se za izvoz može naći ulja, smokava, soljene ribe, ..... vrlo jake rakije, rosolija i vina. Pa iako se vino izvozi čak u Ameriku, iako se ne izvozi u značajnim količinama ....kapital od milijun guldena bio bi tu uložen uz vrlo dobre kamate, jer bi ulov jegulja u Neretvi bio barem toliko izdašan kao ulov jegulja u Comachiju (a to je godišnje 200 000 škuda), nekadašnje apostolske komore ..... Vrlo unosan mogao bi biti

uzgoj crnog i bijelog luka, jer se ovdje jede vrlo mnogo luka, a Dalmatinci i Albanci neobično rado jedu sve vrste kupusa, takorekuć bez kupusa ne mogu živjeti ....

Iz djela E.F. Germara, Putovanje u Dalmaciju i u predio Dubrovnika, Leipzig u Altenberg, 1817.

Rab, 2 srpanj 1811.

..... S pravom kažu krčki brodari - „se lampeggiain occidente, no lampeggia per niente“ (ako na zapadu sijeva ne sijeva ni za šta). To su brodari rekli i prisili me da ostanem još jednu noć, a te noći je došlo do snažnog nevremena. Onda smo se 28. lipnja, rano ujutro u pet sati ukrkali u naš kaić. naš dragi i prijazni domaćin najprije nas je odveo u kavanu, a u cijeloj Dalmaciji svaki gradić ima bar jednu kavanu, a onda u luku, ne htijući primiti ništa zato što nas je ukonačio. Onda smo po lijepom vremenu poslije putovanja, što je trajalo četiri sata, stigli na sjeverni kraj otoka Raba. Nastavili smo put njegovom zapadnom obalom i stigli oko deset sati ujutro kraj Svetog Petra. Odatle smo pješke prevalili put od oko tri talijanske milje do grada Raba, ..... More u tim udolinama stvara raznolike uvale s jednim ili više neobrađenih malih otočića. Čitav otok je obrađen, tek planinski lanac je celav na svom vrhu. Oni niži lanci pokriveni su hrastovima, maslinovima i lovorovim šumama. U dolinama se dobije žito, vino, smokve i ulje. Otok sije onoliko žita koliko mu treba, baš nedavno bila je žetva. Žito se žanje srpom, a vlati se u klasju nose kući i vrše od vedrim nebom, kao i na Krku. Ni ovdje se neće naći veliki mlinovi, tek mali ručni mlinovi, iako otok ima dosta vodenih tokova. Rapsko vino je vrlo dobro, osobito vino s Barbata. Ovdje ima i bijelog vina, koje je u ovom kraju inače rijetko, to vino je slatkasto, ali jako i žari gotovo kao naša rakija. Nažalost, vino često dobije okus mijeha u kojem se čuva i time gubi mnogo od svoje kakvoće. Vina su u Dalmaciji uopće sva jaka, gotovo kao špirit, i to jača što se ide južnije. Kakvoću i jačinu vina može se ocijeniti po boji, ono je to jače što je tamnije, crno vino je zaista skoro posve crno, a i bijelo je skoro tako tamno kao malaga .....No uvijek sam bio ugodno iznenađen na izletima njihovom dobroćudnošću i gostoljubivošću, oni bi nam sa zadovoljstvom dali sve što bi mogli. Ono nikad ne bi rekli ništa kad bi nas vidjeli kako beremo voće u njihovim vrtovima i vinogradima, pred njihovim očima gotovo bismo oplijenili njihove dudove, a oni su to gledali sa smiješkom. Jednom sam na izlet ponio sobom kruha i mesa. Došao sam jednom otočaninu i zamolio ga da mi to skuha ili ispeče

dok ja budem obilazio brda. Kad sam se vratio, dočekala nas je pečenka s vinom i smokvama. od jednom velikom i sjenovitom murvom prostrli su nam bijele vunene pokrivače da se odmorimo i da prespavamo žarke podnevne sate. Kad smo odlazili, nisu htjeli uzeti ništa i jedva smo uspjeli nagovoriti domaćina da nam bude gost. Oni imaju i dosta neobične nazore. Da su, recimo znali da mi nismo katolici, ne bi nas bili uopće primili .....Već spomenuti župnik de Maris iz Raba bio je jako nezadovoljan Fortisom što on nije spomenuo i Svetog Marina čija se relikvija čuva u tamošnjoj stolnoj crkvi. On mi je neprestano napominjao da svakako spomenem ovu relikviju, ako ikad tiskom izdam svoj putopis. Ovaj Sveti Marin je kao Sveti Lav rođen u Rabu. Prvi se slavi 28. siječnja, a drugi 15. veljače. Obojica su živjeli u IV. stoljeću i otišli su u Italiju, pa su kraj rijeke Armin živjeli kao pustinjaci. Republika Riminska zove se po Svetom Marinu Republica Marinensis, a u mnogim gradovima Italije postoje crkve posvećene ovom svecu .....

Zadar, 9. srpanj 1811.

Odlučio sam otići iz Raba 2. srpnja, ali se onda doznalo da je tog jutra viđen neki gusarski brod u blizini Lopara, pa je oputovati značilo izložiti se opasnosti od zarobljavanja. S druge strane, boravak na Rabu za mene nije više imao mnogo smisla, ..... Bilo kako bilo, valjalo je misliti na putovanje, i ja sam se odlučio izložiti opasnosti puta između Raba i Zadra u malom brodiću koji se zove scoppolo. To je dugi uski čamac izduben u jednom deblu i rabi se za priobalno ribarenje. Ovim brodićem upravlja samo jedan čovjek s dva duga loptasta vesla, sjedeći na krmi brodića. koji dosta brzo plovi na ovaj način. Ribari, koje smo našli, bili su spremni da nas prevezu do Zadra za dva cekina. To su bili vrlo dobri i poštenu ljudi. Put nas je, uostalom, vodio uvijek u blizini kraja i mi smo se odlučili da za slučaj nevremena odmah pristanemo na kraj i da u nekom pustom predjelu čekamo ..... Onda smo tiho jedrili niz crne zapadne obale otoka Dolina. Valovi koje je lomio pramac čamca fosforescirali su, opažali smo da fosforesciraju i pod veslima. Tako smo uskoro prošli kanal koji dijeli otok Rab od otoka Paga. Noću je padala jaka rosa pa sam se jako nahladio, a cijevi naših pušaka su nam zardale. Bio sam sretan da je to bilo sve i da nisam zbog toga doživio i druge nevolje. Rano ujutro nalazili smo se kraj Novalje na otoku Pagu. Pred Novaljom je bilo mnoštvo ribarskih brodova, mi smo zašli među njih i za sat vremena uhvatismo skuša dovoljno za doručak, koji smo ispekli na kraju obale. Onda smo nastavili jedriti niz zapadnu obalu Paga. Poslije podne prešli smo kanal između otoka i kopna, odnosno Tvrde punte. Taj kanal je vrlo plitak, a mjestimično nije širok ni puškomet, tako da veći brodovi čekaju plimu da tim kanalom prođu. Navečer je počelo nevrijeme, a kako mi nismo mogli izdržati valove, pristali smo u uvali Schiavina u kojoj je selo (Privlaka, sjeverno od Nina) ..... Preko ljeta, kad dugo ne padne kiša, vode gotovo posve nestane, a u to doba ponestane i vina, pa se i jedno i drugo mora nabaviti iz udaljenijih područja. Ovdje se smatra da voda iz gustirne nije zdrava. Stoga se u svoj južnoj Iliriji pravi rastvor anisa i vinske žeste, pa se nekoliko kapi toga pomiješa sa vodom, koja onda pobijeli kao mlijeko i dobije okus po anisu....

Split, 23. srpnja 1811.

Desetog srpnja podigao je naš konvoj, što se sastoji od dvadesetosam brodova s dvije topovnjače, sidra i mi smo u dva sata poslije podne isplovili. jedra su se brzo nadula od povoljnog maestrala, a naš brod „Diana“ bio je brz ko boginja lova, pa je bio uvijek prvi u konvoju. Zadar je brzo nestao u moru, a brodovi su jedan za drugim letjeli kroz tjesnac između otoka Pašmana i kopna. Kao prvi u konvoju mi smo imali zadovoljstvo što smo mogli pregledati čitav kanal, jer zadnji brod bio je nekoliko milja udaljen od nas. Jednom smo u daljini opazili jedra, pa su topovnjače ispalile signalni hitac i konvoj se odmah okupio, da se u slučaju potrebe suprotstavi neprijatelju. Brodovi u daljini uskoro su nestali i mi smo mirno nastavili put. Do osam sati navečer prešli smo čak trideset milja i naš se konvoj usidrio u dubokoj uvali oko Murtera, da tamo sačeka jutro ..... Navečer se naš kapetan odvoji od konvoja da bi svratio u Šibenik, s namjerom da kasnije sustigne konvoj. To je bilo opasno, jer su u blizini konvoja krstarili mnogi neprijateljski gusarski brodovi, želeći napasti svaki brod koji se odvojio od konvoja. Mi smo ipak bili dobre volje, ali mornari su bili zastrašeni. jer naš je brod imao samo jedan top, više trombona i duplih pušaka. Nadali smo se da ćemo moći izići na kraj s malim gusarskim brodovima. Ali, da je došao veliki brod bili bismo se odmah predali. August je morao k topu, da za slučaj potrebe bude pirotehničar, jedan hrabri i spretni mornar uzeo je kormilo, kapetan i ja sjeli smo s nabijenim puškama, dok je ostala momčad morala na vesla. Tako smo u tišini plovili do jedanaest sati navečer. Tada je svršio naš izlet i mi smo sustigli konvoj koji je u predjelu starog Šibenika, negdje deset milja od samog grada, bio usidren ..... Poslije večere, do ponoći, provedemo vrijeme još uz čašu limunade ili šalicu crne kave. Kava se ovdje pije često, ponekad i po četiri puta dnevno, ali uvijek samo po jedna šalica. Kao desert uvijek smo dobivali smokve, bademe, dinje, a ponekad i već zrelo grožđe. Ovdje je crno vino vrlo dobro, tako dobro da bi zadovoljilo i one posve razmažene kod nas. Pregledao sam ovaj kraj nekoliko milja uokrug, nijedna pojedinost nije izbjegla mojoj pažnji. Pučanstvo ovog kraja dobro je i uljudno. Vlaške obitelji zabavljene su u ovo doba radom u svojim vinogradima, ljudi i životinje žive skupa, i čitav kraj djeluje intimno kao prava obitelj .....

Dubrovnik, 3. kolovoz 1811.

..... Najvažnija mjesta su Bol i Nerežišća na zapadnoj strani. Brač ima povoljan položaj i niz dobro utvrđenih luka, plodno tlo, pa bi ovaj otok mogao postati jedan od najvažnijih na dalmatinskoj obali. Najvažniji je brački proizvod vino, i to je najslavnije vino u Dalmaciji. Tamo se uzgaja više sorte grožđa, od kojih se jedna uspoređuje s glasovitim ciparskim vinom i često se kao ciparsko vino i prodaje. Ukupna proizvodnja vina je, ako me sjećanje ne vara, godišnje 75 000 barila (a to je koliko i vedro). S obzirom na slobodu trgovine, jedan dio uvijek odlazi u Ameriku. Poslije vinogradarstva najvažnije su grane privrede uzgoj smokava i stočarstva, ima i nešto dobra drva koje se upotrijebi u brodogradnji. Zrak je na Braču čist i zdrav ..... U ovoj luci (Dubrovnik) usidrena je većina brodova i mi smo tu po prvi put vidjeli ratne brodove. To su bile dvije talijanske fregate i jedna korveta, koje su se u bitci kod Visa, u svibnju te godine, probile kroz engleske brodove, pa se ovdje popravljaju ..... Dubrovnik je poznat po ljepoti ljepšeg spola, i zbilja - ovdje se vidi više lijepih žena nego drugdje. Da li su, kako se kaže, muškarci toliko ljubomorni da nikada ne dovode strance u svoje obitelji, ne mogu reći. Naš kapetan pozvao nas je kući i predstavio svojoj zaista lijepoj i mladoj ženi, pa smo kod njega proveli dvije ugodne večeri. Muškarci, čak i oni nižih staleža, neobično poštuju žene.

## Dubrovnik, 5. kolovoz 1811.

....., pa sam jedva dočekaao čas da ovu obećanu zemlju prokrstarim uzduž i poprijeko i doživim je u njezinoj ljepoti. Doduše, nisam našao ono što sam željno očekivao, ali nisam ni ostao posve nezadovoljan.

Otok se sastoji iz dva visoka brda s lijepom dolinom između njih. Opseg mu je jedva deset talijanskih milja. Na sjevernom i južnom kraju doline, što ide od sjevera prema jugu, u zemlju prodire po jedna uvala i daje utočište brodovima. Vrh brda prema sjeveru nosi na sebi kaštel a u sjevernoj luci nalazi se i mjesto Lopud s oko stotinu kuća i oko petsto žitelja. Nekoć je ovo bila sretna zemlja i na malom otoku živjelo je oko tri tisuće ljudi. Ali 1667, kad je potres porušio Dubrovnik, i ovdje se razorio plod dugog rada, otok je opustošen i još samo ruševine svjedoče o onome što je tu bilo. Baš iz tog događaja kao da je proistekla nova plodnost. Zemlja, kakva se rijetko nađe u Dalmaciji, pokriva dolinu, a u dolini i na obroncima bujno rastu masline i loza što dariva dobrim vinom, zapadno brdo prekriva mala borova šumica, a na grmljem pokrivenim obroncima, što padaju prema moru, pasu stada. Ovdje sam prvi put vidio mnoštvo rogača. Uz blagoslovljeni Rab ubrajam i Lopud među blažene otoke sretne Dalmacije ..... Poslije toga napravio sam izlet u dolinu Omble u pratnji naših prijatelja Luigija i Kaušića. Dalje od Gruške luke pod pravim kutom teče kanal koji je širok jedva pola milje. Kanal teče tri milje prema istoku duboko u kopno, gotovo do turske granice. Eto, to je dolina Omble. Na nas je u Gružu čekao čamac s četiri veslača. Veselo i uz pjesmu vedrih mornara ulovili smo u kanal i pristali oko podne na kraj kanala u jednom kapucinskom samostanu. Ovaj kanal spada u najljepše Ilirije i kažu da se može mjeriti, makar i u malom, sa slavnom Bokom Kotorskom. Obala se nad morem uzdiže visoko i strma je. More dijeli od hridi samo uska staza, dvorci se izmjenjuju s vinogradima, maslinicima, čempresima i šumama, a onda opet vide goli vrhovi hridina. Gnjev Crnogoraca nije, međutim, poštedito ni ove ljepote, oni su zapalili prekrasne dvorce, koji su danas dijelom tek puste ruševine, i opustošili lijepe perivoje (op.a., zar se povijest nije opet ponovila).

Putovanje austrijskom Ilirijom, Dalmacijom i Albanijom u godini 1818, baruna Josefa Marxa von Liechtensterna

..... jer i najstariji geografi spominju Vis kao neobično važnu i bogatu sirakužansku koloniju. Lycophron drži da je ovdje dulje vrijeme boravio Kadmo te da je tu dobio i sina. Agathemerus i Seymnus Chius pripisuju Visu najveću važnost među svim ilirskim otocima, dok ga Strabon broji među najpoznatije otoke a vrlo je važan za svaku pomorsku silu. Prije nego što je Visom zavladao Dionizije stariji i osnovao sirakužansku naseobinu, na otoku su živjeli Liburni i Adrijati, o kojima povijest zna manje nego o njihovim nasljednicima. kao saveznici Rimljana, a ovi su ih veoma cijenili kao vješte pomorce, oni su često vodili ratove s ilirskim kraljevima. Kad je Ilirija napokon potpuno zauzeta, i Vis je izgubio svoju važnost, tako da je otok u srednjem vijeku postao poznat kao utočište neretvanskih gusara, pa je dijelio sudbinu ostale Dalmacije, a prije svega susjednog Hvara .....Mnogo je značajnije vinogradarstvo koje, za sada, po kakvoći i količini proizvedenog vina nije značajno, ali je u prošlosti bilo utoliko slavnije. Već mu je Agatarhides kod Atheneja dao prednost pred svim ostali vinima. Ovdje uspijevaju još i masline, dud, bademi, smokve i rogači ..... Tek što smo napustili Vis, počelo je kišiti kao iz kabla, bilo je i grmljavine. Puhao je dosta jak vjetar sa sjeverozapada, koji bi po svom smjeru bio za nas povoljan da se nismo nalazili tako blizu otoka oko kojega je bilo mnoštvo školja i grebena. Stoga je kapetan naložio da se većina jedara spusti pa nam je s najvećim oprezom uspjelo proći mimo grebena Ragnica i uvale Herceg-Novi pa smo poslije tri sata plovidbe sretno uplovili u kotorsku luku.

Dubrovačka privreda, gusari i bosanski trgovci (str. 204 - 209 i 211 - 214)

..... Dubrovački distrikt ima sada 676 brodova. Više od četvrtine ovih brodova dobro je oboružano. Nekoć je, međutim dubrovačka mornarica bila mnogo brojnija i jača, u 16. stoljeću Dubrovnik je sam sudjelovao u pohodu Karla V protiv Alžira čak sa 300 brodova i jakom posadom, ali je tu izgubio 178 brodova. Još veća šteta nastala je u Dubrovniku uslijed potresa 1667. godine, kada je u oluji, koja je došla skupa s potresom, nastradalo 600 brodova. Tada je republika izgubila sve svoje ratne brodove i nikada više nije uspjela nadoknaditi taj gubitak ..... Priroda pruža prekrasan pogled vječnog proljeća. Posvuda se vidi vrlo bujno raslinje. Brežuljci su zasađeni lijepim vinogradima, a tu će se naći i voćke svake vrste. Posvuda rastu masline, šipci i lovor pa mirta, oleander i majčina dušica.

Smokve u ovim krajevima često rastu kao divlje drveće, ali ne i masline, koje se (kao i naranče, limuni i kruške) uzgajaju, ali se nađe i kako divlje rastu u gudurama između litica.

Ovdje su poznate samo tri vrste smokava: mala smokva s crvenkastim prugama (jeruzalemska), ljubičasta smokva i mala bijela. Zbog trgovine, ove se smokve suše na dalmatinski način.

Na onim dijelovima zemlje, koji su tek malo iznad površine mora, nađu se artičoki koji su vrlo veliki, a onda i sve vrste jabuka, koje su ovdje sočne i ukusne, pa se često suše za zimu. U tim niskim njiivama što se natapaju naći će se i sve vrste tikava, potom obične dinje i lubenice u



velikim količinama, koje se mogu mjeriti s najboljim povrćem te vrste što ga daje Albanija (pisac ovdje podrazumijeva Crnogorsko primorje).

Pečurke i neke druge vrste jestivih gljiva ovdje rastu do neobične veličine u oba godišnja doba. Po kakvoći i ukusu mesa ističe se ovdje vrlo česta tikvica - zucca santa, koja se može usporediti s jednom vrstom indijske tikve što se naziva - geraumont.

Osim vrsta, koje se u Francuskoj nazivaju colquintes (divlje tikve) a neke su slične narančama, ili jabukama i kruškama, ovdje se nađu i raznovrsne breskve, limuni i smokve.

Može se naći tikvica svake vrste, oblika veličine i boje.

Najneobičniji plod je, svakako, jedna vrsta male dinje, veličine kokošnjeg jajeta s bijelim, žutim i zelenim mrljama. Ovo voće ima ugodni miris koji dugo ostaje na odijelima i u sobama, čak poslije nego što se voće odnese. To voće se rijetko jede i nema dobar okus. Služi kao igračka za kraćenje vremena, ljudi ga drže u ruci, stišću i nastoje smekšati da na taj način iz nje izmame što više mirisa.

Obazrivo se pokušava uvesti uzgoj jedne kulture koju sam uzalud tražio u najslavnijim baštama Francuske, Njemačke i Italije, a za nju nisu znali ni poznati botaničari. Ta biljka ovdje se zove „bamia“ i znamo za dvije vrste, manju i veću koja se zove „sultan bamia“. Ova biljka otječe iz Egipta i sa zapadne obale Crvenog mora. U Carigradu se plodovi jedu onako kao kajsije u južnoj Francuskoj. Ova biljka spada u porodicu - malva silvestris i služi kao začim ragoutima ili palačinkama sa šećerom, kojima daje odličnu aromu.

Slika Dalmacije prema književnim kulturnim kretanjima, Heinricha Stieglitza (1845.)

Šibenik ..... Napustili smo široku obalu u lijepoj luci i krenuli vijugavim uličicama, često toliko strmim da smo išli stepenicama i došli do prostranog trga na kojima je Casino, lijepa loža i prije svega ponosna građevina - stolna crkva čiji raskošni gotski portal s velikim bogatstvom skulptura gleda na sjever, dok mramorni krov što počiva na sedam stupova i pored svojih tona težine izgleda kao da lebdi. Gradnja ove crkve počela je 1443. da bi bila završena 1536. i koštala 80 000 dukata. Sadašnju obnovu crkve zahvaljuje posjetu cara Franje. Krstionica je osobito lijepa, a među slikama ističe se svojom ljepotom slika Andrije Medulića na oltaru. Taj slikar, rođen u Šibeniku, živio je u doba slavni mletačkih slikara. Nikad nije završio škole, ostao je samouk i školovao se pukim gledanjem slika velikih slikara, pa se s majstorima svoga doba počeo mjeriti s toliko uspjeha da mu je sam Tintoretto zavidio zbog sočna kolorita kojim je sretno umio prikriti nedostatke svojih kompozicija. Kao sin siromašnih roditelja on je godinama živio u siromaštvu i odricanjima svake vrste, ponekad je živio u tolikoj oskudici, da je morao moliti nekog zidara da ga primi za nadničara da zasluži svakidašnji kruh. Danas se, pak, sva Dalmacija diči njime.

.....

### Split i Solin

..... jer grad Split, kasnije najznatniji i najbogatiji među gradovima Dalmacije, proključao je u zidinama Palatium Diocletiani, u čijem se mramornom oklopu jedva spasio od mača barbara željnih pljačke, kad su njegovi žitelji izbjegli iz susjedne Salone koju su barbari do temelja porušili. Da, čak i u doba sjaja, kad su sadašnja predgrađa već bila sagrađena, grad, onaj iza Dioklecijanovih zidina, sačinjavao je još uvijek dvije trećine grada. Ali, gdje su danas svi oni kipovi i slike što su nekoć ispunjali prostore među stupovima da pozlate večer života ovog cara koji je ljubio i razumio umjetnost i želio provesti kraj života gledajući more posuto otocima? Na mjestu odakle je ovaj sin malog i tek nedavno oslobođenog roba potekao, odlučio je taj isti čovjek, koji se uspeo do najveće časti i vlasti stvoriti vijek mira i kontemplacije za kojim je uzalud čeznuo dok je vladao na prvom prijestolju svijeta. To je bilo mjesto koje poziva čovjeka na najdublja razmišljanja. S tog mjesto on je zadovoljno gledao svoje djelo, a to je vrt u Saloni koji je on vlastitim rukama obrađivao s većim zadovoljstvom nego što je nekoć vladao svojim neizmjernim carstvom. Tu je došao posjednik najslavnije vlasti koje se dobrovoljno odrekao da bi se mirno vratio u krilo svoje domovine koju mu ništa nije moglo nadoknaditi. To je bilo ono mjesto gdje je Dioklecijan (Gaj Aurelije Valerije Dioklecijan, postao carem 284. godine, abdicirao 305. godine, umro 316 godine) odgovorio poklisarima Maxsimiliana, što se nalazio u teškoćama, pa ga je molio da opet navuče purpur: „Kad biste vašem caru mogli pokazati kupus koji sam svojom rukom posadio i odnjegovao, on se sigurno ne bi usudio da mi predloži da mir i sreću ovoga mjesta zamijenim olujama nikad zadovoljenog častohleplja“ .....

### Hvar

... i eto, već je obala s ponositom palačom kraj mora iza nas, i Brač, najbogatiji biser u otočkom pojasu red obalom Dalmacije, bogat zbog svojih kamenoloma s mramorom i bujnih ljekovitih trava, ostaje po strani, a da se nismo uspjeli okusiti ni glasovite vugave koju su još Grci uspoređivali s medom, ne zaboravljajući ni zmije otrovnice na tom otoku, plovimo i pored Šolte, Olinta, drevne starine, i bližimo se pravo na Hvar. .... Hvar - talijanski Lesina, to ljupko zvuči, a znači u doslovnom prijevodu, zapravo, obučarsko šilo, a to ime i odgovara ovom uskom i dugom otoku. Dakako, tu se čuje još i antikno ime Pharos koje su prihvatili Slaveni i pretvorili ga u Hvar što zvuči poetičnije i privlačnije za klasično uho ..... Palme, veće nego ijedna koju sam dosad vidio, izbijale su iz ostalog bilja i doimale se kao kraljevi na uzvišenom prijestolju, čeznutljivo okrenuti prema očevu kraljevstvu tamo daleko na

istoku. Oleandri u cvatu gurali su se oko tih zalutalih vladara kao dvorska svita, smijuljeći se gledali u svojoj zelenoj ili crvenoj suknji preko vrtnih zidova a tu i tamo su se izmjenjivali s gustim redom bodljikavih kaktusa. Rogač, naranča, limun, čak i lovor, klanjali su se na pristojnoj udaljenosti s poštovanjem pred tihim glavama palma, ali ne i buntovni rod američke agave, čija su sočna debla na stjenovitim uzvisinama isticali raskošnu ljepotu svojih cvjetova - ponosno i samosvjesno. .... , spontano mi se pridružio tumačeći mi zorno kako se vlakna aloja brižno skidaju pa narod od njih radi čipke. Upozorio me na jak miris ružmarina, čime se ovaj otok ističe, hvalio je aromatsku vodu koja se destilira od listova ove biljke, a zove se Acqua della Regina i širi glas Hvara preko cijelog svijeta, pa Oleum Rosmarini aethereum poznat kao kvintesencija koji se izvozi nadaleko. A što se tiče izvrsnog nenadkriljiva meda, vina i smokava što uspijevaju na ovom otoku, e to moram kušati u njegovom domu .....

### Korčula i Pelješac

Putovanje kroz pelješki kanal doimlje se duboko. Tamni čempresi, sad sami, onda u redovima ili gustim skupinama rese sve više i bogatije pelješke litice - Hyllis starih pisaca, a osobito u blizini malog sela sagrađenog na srednjoj topovskoj liniji, zbog bolje zaštite lijepih peljeških djevojaka od gusara (to je mjesto Viganj, čija se starija naselja nalaze na uzvisinama iznad mora). Otok Korčula, iako nije više onako šumovit kao nekoć, kad je ovaj otok bio poznat po svom građevinskom drvu, još uvijek ima mnogo borova na svojim tamnim i šumovitim visovima da opravda ime Corcyra nigra, kako su Korčulu zvali stari pisci. I vino i ulje, o čijoj kakvoći je pisao Konstantin Porfirogenet, još uvijek se tamo proizvodi i brižno se njeguje kao što i korčulanski kamenolomi i dalje daju kamen za gradnju kuća. Čagalj koji je tamo nekoć živio u velikim krdima, a živi i sada, iako u manjem broju, dao je građu za tolike priče, a mnogi su ga smatrali i hijenom.

### Dubrovnik

..... Vrata, zdenci, utvrde i ostale javne zgrade, čak i privatne kuće u sporednim ulicama daju dojam solidnosti i trajanja. Ali i one kuće u kojima stanuju obrtnici, sitni trgovčići ili mali činovničići, pa i seljaci, ipak nose jasne tragove nekadašnjeg sjaja i raskoši. Tako sam u sporednoj uličici našao kuću u kojoj već dulje živi jedan gostioničar, ali kuća ima svod kao palača, sve do tavana na kojem se po ovdašnjem običaju nalazi kuhinja. Kuća ima visoke i prostrane prostorije, tu i tamo vide se ostaci bogato izvezenih i lijepo izrađenih sagova, a u mojoj spavaonici, jer ja sam tu stanovao, bile su ukusne stolice, stolovi i pozlaćeno zrcalo s grbom neke stare plemićke obitelji. Mnoštvo kapela, a skoro svaka znatnija privatna kuća ima poneku, zasvjedočuju vjeru vlasnika ovih kuća. Kultura Dubrovnika bila je stoljećima gotovo poslovična, za rascvata republikanske vlasti dubrovačka kultura razvijala se pod zracima Apolona i muza, pod zaštitom priznate kulturne države. Ova mala slobodna državica imala je razvijenu kulturu pa je dala značajne umove u svim granama znanosti, ugledne povjesničare, poznate astronome. Sačiniti dobar sonet bilo je svakom Dubrovčaninu prirodno, kao i našim povlaštenim umnicima oslobođenje od pjesničkih iluzija ..... Na lijepom mjestu, vani na uzvisini, odmah kraj sjevernih vrata što vode na Gruž, nalazi se kavana, gdje se za ugodnih večeri, obično poslije šetnje okuplja elegantni Dubrovnik. Oni koji kasnije dođu, jedva će naći mjesta unutar ili pod krošnjama sjenovitih stabala ispred kavane .....

(op. a. Narodna uzrečica Dubrovčana; „**Viš ve male ćikarice o majolika, tanke su kako kartefina. To su za šćetu kafu, ali se ne duperaju** (upotrebljavaju, koriste), **nego stoju na komodu da ih je lipo viti**“)

„Reise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro“ (Dresden, 1851.)

J.G. Kohl je bio bibliotekar u Bremenu, a bio je i književno naobražen čovjek. Studirao je u Heidelbergu, Göttingenu i Münchenu. Putovao je po cijeloj Europi i Americi i bio jedan od kanonskih pisaca putopisa njemačkog realizma. Po povratku u domovinu Kohl je objavio opširnu knjigu u dva sveska pod naslovom „Rraise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro“.

..... Za napoleonskih su ratova Englezi, pa Francuzi i Rusi, nasljednici Bizanta, znali uočiti tu važnost Dalmacije, sada to mora učiniti sretna Austrija kojoj je Dalmacija kao zrela jabuka pala u krilo, to više što je povijesni nagon Dalmacije želja za odvajanjem od barbarskog, kontinentalnog istočnjačkog Balkana, što povijest dokazuje i zasyjedočuje. U starom vijeku Dalmacijom su vladali najprije Etruščani, pa Rimljani na isti način kao kasnije Mlečići, dakle s one strane Jadrana i uvijek je Dalmacija bila poprištem njihove borbe protiv barbarskog Istoka. Tako je Dalmacija, zapravo, postala zemljom uskoka, zemljom u koju se pred barbarima stoljećima bježali prognani kraljevi i velikaši.

..... Kohl je, kao i Hacquet, bio iznenađen kad je opazio privrženost Hrvata svom jeziku koja je tolika da se u Istri i Dalmaciji, što je jedinstveno u svem katoličkom svijetu, čak i misa čitala, s papinim dopuštenjem, na materinskom jeziku, a i misne su knjige pisane nekim pismom koje nije ni ćirilica ni latinica. Privrženost Hrvata svome jeziku tolika je, da je zbog glagoljice bilo svakakvih trvenja, čak i ratova ..... Kohl rado opisuje institucije Dalmacije. On je na znanstveno vjerodostojan način opisao dubrovački ustav, istakao je da je Dubrovnik u svem svijetu prvi imao posudbenu banku, zakone protiv trgovine robljem, on se divio dubrovačkoj diplomaciji i državničkom umu, odredbi da nadbiskup ne smije biti Dubrovčanin, vojnici da moraju biti stranci bez rodbinskih veza u Dubrovniku. Tako Dubrovnik kod Kohla postaje državno-povijesni mit .....

#### Seljaci iz okolice Dubrovnika

..... Bilo ih je mnogo, no nisu svi bili iz Brena, mnogi su došli iz Omble i drugih mjesta i prodavali grožđe i drugo voće, jaja i kokoši. Sve su bile tako lijepe i svečano odjevene, sve je na njima bilo bijeli i sjalo je, nosile su zelene čarape s crvenim porubom, šarene cipelice i mnogo zlatnog i srebrnog nakita svake vrste. Kad kažem zlatnog nakita, molim da se to shvati doslovce. Seljačke djevojke, koje su često bile i vrlo lijepe, nosile su guste redove sa zlatnim biserjem, svako zrno kao orah, oko vrata. Ta zrna su bila šuplja i bila su vrlo uspjeti filigranski rad. Kod većine djevojaka to je bilo čisto zlato od dukata. Kod nas će samo otmjen svijet doći s toliko nakita u otmjeno društvo, ovdje nakit nose djevojke što na tržnici prodaju zelje, nevjerovatno, ali ipak istinito. kakve sve poslove ovi ljudi rade da sve ovo steknu, ne znam. A ove zlatom nakićene djevojke poljubit će ti ipak ruku ako im kupiš zelje za nekoliko krajcara, pošto su se satima uređivale za tržnicu. Cipele i neke druge dijelove odjeće djevojke stave u košaru s jajima i idu bose u Grad. Pred Pločama sjednu na zid nekog vinograda, obuju se i još malo dotjeraju i uđu u Grad. Na šetnji uz obalu često smo vidjeli ovakve prizore. ....

#### Samostan na Poljudu

..... Potom smo otišli u samostanski vrt, gdje smo našli vrlo mnogo grožđa. Nikad nisam vidio većih grozdova. Neki su težili i o tri do četiri kilograma, a takvih je bilo posvuda. Redovnici su mi pokazali i lijep ribnjak koji je imao vezu s morem pa je u njemu bilo morske ribe. U raspuklinama njihova samostana posvuda su rasli kapari čije su plodove ili pupove oni brali i ukuhivali. ....

### Vlaška kuća

..... Vljajna stavi tijesto, gusto i okruglo uobličeno, na jedan plosnati kamen što čini ognjište i tijesto pokrije pokrivoj što izgleda kao plitko zvono i zove se peka. To zvono onda pokrije žeravicom i ispeče kruh koji po okusu podsjeća na raženi kruh u Irskoj i u Škotskim brdima, gdje se kruh na sličan način peče.

Kruh je njihova glavna hrana, a osim toga, barem zimi, i kiseli kupus kao kod većine slavenskih naroda. Već napunjena bačva kiselog kupusa nalazila se u uglu kuće baš onako, kako se to vidi kod poljskih seljaka. Osim toga Vlaji jedu mnogo bravetine i kozjeg mesa. Ražanj će se naći u svakoj seljačkoj kući, sve ako je to često običan šiljasti štap. ....

### Proizvodnja maraschina u Zadru

„Maraschino di Zara“

Rosolio se talijanski zove svaka pečena rakija. Riječ vjerojatno dolazi od rosolare, što znači „kuhati“, ili „peći“ i odgovara našem njemačkom pojmu rakije. Maraschino je, međutim, osobita vrsta rakije koja se peče od višanja što se talijanski zovu Marasche. To je, dakle, rakija višnjevača.

Višnje uspijevaju na raznim mjestima u Dalmaciji, no najbolje su u blizini Splita, u Poljicama na sunčanoj strani Mosora i na otoku Braču kraj Splita. Rosulin se proizvodi gotovo isključivo od višanja s tih predjela. Tamo višnje rastu na suncu izloženim obroncima planina, a u Dalmaciji na onim sjevernim obroncima gotovo ništa dobra ne raste. Ne valja pustiti višnje da prezriju, jer onda dođe do kiselog vrenja. Ima stanovito doba krajem lipnja ili početkom srpnja, kad je višnja poluzrela i tada je valja ubrati. Kao i masline, višnje valja odmah uzeti u

obradu. Split je, dakle, trebao da bude pravo mjesto gdje će se proizvoditi maraschino. No s obzirom na tvornicu koja se ipak nalazi u Zadru, višnje valja brzo otpremiti u Zadar, da se ne pokvare. Zato dolaze mnogi mali brodovi s jedrima i dovoljnim brojem veslača koji onda žurno prevoze višnje u Zadar. One se odmah otpremaju u pogone tvornice gdje nekoliko stotina žena i djevojaka čeka da višnji izvade koštice pa se maraschino proizvodi samo od mesa višanja. Međutim, i koštice se upotrijebe za proizvodnju manjih količina marschina koji se onda zove „rosolio di osse di marasche“. Meso se onda stavi u boce da počne vrenje. sada višnje vriju i to sve jače, pa se u početku triput dnevno miješaju da proces prožme čitav sadržaj boce, te da gornji slojevi budu isti kao donji. Plodovima se doda još nešto lišća višnje iz okolice Splita. To lišće, koje najprije valja odvojiti od peteljke, zgnječi se, pa se od toga malo doda maraschinu, točnije maraskinom vinu, kako se ovaj poluproizvod zove. To lišće daje liker u osebujan okus i aromu. Soku koji je tako nastao miješanjem soka i lišća maraske doda se još deset posto rakije komovače, a onda se sok iscijedi. Puhanje i ostali postupci činili su mi se vrlo starinskim, no ovaj svijet ne voli promjena svojih starih navika i postupaka, a svi znamo da ima novotarija koje ne znače baš i poboljšanje kakvoće. Ovdje se pokušalo uvesti takve novotarije, no onda su se opet vratili tradicionalnim tehnikama kad su opazili da novi postupci daju i za nijansu različiti okus, koji se kupcima može i ne svidjeti pa bi to moglo škoditi dobrom glasu tvornice. Doba vrenja i kvantitativni odnosi različitih tvari koje se ovdje miješaju, sve je do tančina određeno. Nešto od toga sačuvano je i napisano u oporukama predaka i to se čuva kao sveta poslovna tajna. Jedan prijatelj, tvorničar, pričao mi je da je jednom, misleći da će malo popraviti kakvoću, naredio neku sitnu izmjenu kod miješanja. No to su njegovi izbirljivi kupci u inozemstvu odmah zamijetili, pa je dobio pismo iz Trsta da je zadnja partija maraschina bila nešto slabija, pa se on odmah vratio ranijim postupcima. U ovim miješanjima, kao i u drugim trikovima i postupcima, nalaze se tajne svake tvornice. No, tvorničari znaju još za neke dodatke s kojima maraschino dobija sav svoj sjaj i snagu i tu su tvorničari slični alkemičarima koji su ljubomorno sačuvali svoje tajne u proizvodnji zlata. Neki raniji tvorničari bili su veliki kemičari, oni su eksperimentirali s kruhom, čelikom i raznim drugim tvarima pa su o tom komadu čelika ili kruha koji e neko doba morao biti umočen u tu tekućinu, u svojim oporukama izvijestili svoje potomstvo.

Kad se iz višanja iscijedi ta tekućina, doda joj se šećer. No šećer mora biti rafiniran da bi tekućina sjala kao bistri i sjajni tekući kristal, Najčešći i najbolji rafinirani šećer dobija se, kažu mi, sada iz Hamburga. Hamburški šećer da je bolji od londonskog. No budući da ni ovaj šećer nije baš do kraja rafiniran, to se liker s dodatkom šećera nekoliko puta propusti kroz pamuk u velikim filterima. Tek onda se liker čisti kao kolonjska voda skuplja u velikoj urni i onda se počinju puniti boce. I kod punjenja liker se opet propušta kroz pamučne ili spužvaste filtere da bi nestao svaki trun prašine i da bi se zadovoljio svaki sladokusac u Petersburgu, Parizu, Londonu ili New Yorku, koji ne uživaju samo jezikom, već i okom, pa ih i sam pogled na ovaj jasni, sjajni tekući kristal veseli.

Boce, u koje se rosolio puni, stare su zelenkaste, neugledne boce iz mletačkih tvornica. Šaš, kojim se ove boce pokrivaju, dolazi s dalmatinskih otoka i obala. Boce se onda pakiraju u velike ili male sanduke, ponekad i u elegantne male sandučice za dvije ili čak i za jednu bocu, ako se ovu dragocjenu tekućinu u lijepoj ambalaži želi pokloniti nekom zaštitniku sladokuscu ili rođaku.

U Zadru ima nekoliko tvornica, no najznatnija je tvornica Drioli. Maraschino-Drioli najbolji je i najtraženiji, osobito u Engleskoj. U ovoj tvornici se proizvodi samo jedna sorta maraschina, uvijek iste kakvoće i uvijek iste cijene. ....

No poznavaoći će ipak prepoznati onaj pravi maraschino po svom neponovljivom okusu i aromi. Pravi se Drioli prepoznaje osobito po okusu koji kasnije ostaje u ustima. Liker ishlapi na jeziku kao miris cvijeća. No ako liker nije pravi ili ako je slabije kvalitete, u ustima ostaje loš i šupalj okus, ako je pak liker onaj pravi, onda u ustima ostaje pravi okus višnje pa se može reći - konac djelo krasni. A oni drugi tvorničari, kažu, nisu u stanju ukrasiti djelo koncem.

.....

Neshvatljivo je da Dalmatinci koji, evo proizvode besprijeckorni rosolio, nemaju i druge industrijske grane koje bi se mogle mjeriti s proizvodnjom ovog likera. ....

(Girolamo Luxardo, porijeklom iz Ligurije, rođen 1784. u mjestu Santa Margherita Ligure bio je užitak. U dobi od 35 godina odlučio je poći u Dalmaciju i izabrao Zadar. Tu je 1821. osnovao prvu tvornicu za proizvodnju pića. Izmislio je naputak za maraskino, koji ubrzo postaje čuven. U zapisima iz 1833. stoji da je Luxardova destilerija bila tada najveća tvornica u Zadru, a da su njeni proizvodi slani širom svijeta, a najviše u Madrid, Kalkutu, Istanbul i Rio de Janeiro. Dosta se izvozilo i u tadašnju Rusiju i Ameriku. Vlasnik Giorgio Luxardo, Tvornica se razvijala i posao je cvjetao od vladavinom Austrije. Zastoj počinje 1914. s prvim svjetskim ratom, da bi ponovo proradila, u drugom svjetskom ratu 1943. godine bomba potpuno uništava tvornicu. Nasljednik Girolama Luxarda, Giorgio, u Torregli kod Padove osniva novu tvornicu maraskina i uz nju sadi 20.000 stabala maraske.

U Zadru se poslije sagradila nova tvornica „Maraska“, nazvana po višnji maraški – maraski. (op.a. marascichino je autoriziran početkom 16. stoljeća . Ljekarnik Dominikanskog samostana u Zadru pripremao je od gorkaste maraske iz gradske okolice tipični liker rosolj, koji je poslije i nazvan po svojoj višnji. U 17. stoljeću niču destilerije za proizvodnju maraschino-destilata, a u 18. stoljeću već postoje i prave tvornice. Zabilježeno je kako je 1730. godine glasoviti botaničar, amater i savršeni destilator, Zadrani Bartul Ferrari, poučio Josipa Calceniga, vlasnika kavane na zadarskom trgu, da sakuplja u pravo vrijeme i destilira dobro pripremljenu marasku a dijelom lišća i tako je nastao Calcenigin liker. To piće proizvode u Zadru i obitelji Rota, Mola, Smirich, Arvati, Manfrin, Brini ... Od 1768. u proizvodnji maraschina predvodi Francesco Drioli, a od 1821 Girolamo Luxardo. Sredinom 19. stoljeća javljaju se i Šibenčanin Vlahov te Mateo Magazin, Josip Pivac i Luka Miličić. Ovdje nalazimo i na još jedan zanimljiv i vrlo vrijedan podatak: da je Zadar imao kavanu još 1730. godina a Zagreb tek 14. godina kasnije)

Društvo i čudaci u Dalmaciji u djelu Ide von Düringsfeld  
(Iz: Aus Dalmatien, rag, 1857.)

### Vlaji

..... U kući djevojke pije se bez prestanka u zdravlje, zet zagrlj punicu, darivaju se. Izlazi i škrinja sa mirazom, svećenik dobije svoje sukno, i svoje vino, svoj kolač i svoju četvrt ovna. U kući momkovoj čeka se dolazak mladog para. Prije nego što nevjesta sjaši, mora pogladiti neko dijete i baciti voća na kuću i svatove, mora poljubiti prag. Onda počinje gozba. U te dane nisu više dovoljna obična jela, sir, kukuruzni kruh, juha i kiseli kupus, luk bijeli i crni, zelje i mlijeko, nije dovoljan ocat i voda, sad se pije vino, crno teško vino, jede se pšenični kruh i križa, bravetina i kokoši, reže se odlična tamnozeleno i ko med žuta vlaška torta s orasima i sirom (ja nisam imala prilike uživati u tom jelu). No Vlaji to jelo bolje cijene, a na svadbama se jede tako kao da brda Dalmacije nisu goleti i kao da u Vlačkoj vlada vječno obilje i sitost, kao da se za glad nikad nije znalo. .... Ujutro im kum donese (mladencima) za doručak pšeničnu tortu, kokoši i vina. Onda počinju dužnosti nevjeste. Ona sve mora poljubiti, mora očešljati djevojke i isplesti im pletenice, svakom mora dati vode da opere ruke. .... Kuha u smeđim, grubim i trbušastim loncima u kojima i ja moram kuhati našu juhu jer drugih nema. Juhe se dime, ali to mladu ženu ne smeta jer je ona u dimu rođena, u dimu će kuhati i umrijeti. ....

## Zima u Dalmaciji

Sada, potkraj studenog, počinju se na pazaru prodavati najljepše cvjetače, špinat i lijepa koverčava salata koje već dugo ima na pretek. Na poljima buja bršljan, divlje ruže pupaju, crvene se kupine, a vidi se tu i tamo i cvijeće, nove bobice zriju i bojom slični šipku. Na trgovima i kraj mora suši se na prostrtom platnu žito, ovnovi se kolju, sole i suše da postanu - kaštradina.

.....

### Posjet obitelji Cambi u Kaštel-Kambelovcu

..... Gospodin i gospođa Ambrosini tako su nas ljubazno primili, kako je u Kaštelima, izgleda običaj. Conte Mome mi reče: „Opazili ste da je moja žena tako mlada što će te sada kazati o mojoj punici?“ Gospođa Ambrosini se nasmijala i ponudila nas limunadom, biskvitima i voćem. Gospodin Ambrosini nas je poveo mnogim vrlo lijepim slikama koje je donio s jednog puta u Italiju. .... Uveli su nas u malu i okruglu blagovaonicu na drugom katu kule. Bila je svježe obojena, s prozora se vidjelo more. Nasred blagovaonice stajao je lijepo pokriveni stol. Dalmatinci znaju lijepo postaviti stol. Sa zadovoljstvom se sjećam zakuske kojom nas je conte Toni Bajamonti iznenadio u Solinu. To je bila mala i slabo oličena soba s krevetom u sredini, drveni stol s klupama s dvije lojanice. Tu nas je dočekala najugodnija improvizacija sa srebrom, vinom, sjajnim voćem i slatkišima svake vrste - sve je bilo kao ono „Stoliću, pokrij se!“ iz dječjih bajki.

I u Kaštel-Kembelovcu sjale su kristalne boce i cvijeće, među cvijećem žute i ružičaste breskve, smokve što su pucale od slasti, prozračno, bijelo i plavo grožđe, jabuke nježnih tonova iz Turske ili Vlaške i napokon, mirisne dunje što su se ljuštile i rezale da su izgledale kao gorostasni artičoki. Mali tanjurići s pršutom i salamom svake vrste gubili su se u ovom raskošu voća.

Kratko ću skicirati dalmatinski ručak koji se servira gotovo u svakoj kući s malim iznimkama i izmjenama. Ručak počinje s rižom koja nije mekano skuhan. K tome, kokoške jetrice, kupus, ponekad kobasice i pršut s rajčicom. U Kaštel-Kembelovcu dobili smo kokoške jetrice s graškom iz Crne Gore.

Riža je prelivena prženim maslom, komadićima posve laka omleta pržene na maslu.

Slijedilo je „dinstano“ (pirjano) meso, pa prženo, pa opet prženo i „dinstano“. Zelje i salata daju se kao zasebna jela. Dalmatinska „teća“ je bravetina u komadićima s krumpirom. Ovo je jelo vrlo dobro, ako je samo dobro skuhan.

Kapari i srdele, vrlo dobri, osobito kapari, ne iskorištavaju se u onoj mjeri u kojoj bi se mogli iskorištavati. Jedu se naprosto u octu, i to sardele same, a kapari se dodaju prženom mesu.

Meso se donosi na stol isječeno na komadiće. Vidi se da Turska nije daleko. Rado se miješaju razne vrste mesa, da svatko izabere što voli.

O nekom slijedu jela nema ni govora. Kako rekoh, veliki lonac s „dinstanim“ mesom dolazi između prženog i pečenog mesa.

Kompoti ovdje nisu poznati. Voće se jede u fritturama - pomi, susini fritti - a to će reći jabuke ili šljive umočene u tijesto i prženi na maslu, ili se voće prži s mesom u tavi, kao krumpir. Govedina s jabukama nije loša.

Najslabija točka dalmatinske kuhinje je umak. Ja sam upoznala ovdje samo tri vrste umaka - umak od rajčice, od srdela i od bijelog luka. Uzalud sam moje kuharice pokušavala naučiti da naprave umak od kapara. One su znale samo za jednu vrstu juhe u kojoj su kapari plivali sami. No, sjećam se dobro jednog jedinog hladnog umaka. Sjećam ga se po dobru, a nastao je nadahnućem contessine Mariette Dudan.

Peče se na ražnju, obično dobro, ali ponekad i prejako. Uopće, pretjerivanja u kuhinji ovdje nisu rijetka.

Ovoje, recimo, općeniti i tipično dalmatinski ručak. A sad da se vratimo ručku u Kaštel-Kembelovcu. Contessa Marietta tužila se da ručak nije dobar jer nije bilo divljači i ribe. Ukorili



su gospođu Larru što nije najavila naš dolazak. Tako je za ručak bilo samo pečene, pržene i „dinstane“ kokoši, k tome i bravetina u tavi, štrudla i još neki kolač koji se nazivao „strangola-preti“, „kolač za udaviti popa“, još neka jela od mesa, sve u svemu - dvanaest jela. Siromašni ručak, bez sumnje. Poslije ovog kratkog jelovnika došao je i desert - odličan pandišpanj, torta od biskvita, a contessa Marietta je, čini se, bila pravi majstor za ovu vrstu torte, još neki kolači, pršut, sir i napokon voće. Rijetka žarka vina iz ovog kraja razumiju se sama po sebi.

### Posjeta Petru Nisiteu u Hektorovićevu Tvrđalju

..... Ribnjak , kao i stari dio kuće, sagradio je Petar Hektorović, čiji je novoizdani spjev „Ribanje“ spomenuo Neigebauer u svom djelu o južnim Slavenima. Hektorović se rodio 1487. U Starom Gradu na Hvaru gdje je 1572. i umro, slavjen kao pjesnik na tri jezika. O njegovom latinskom govori više natpisa na zidovima ribnjaka među bujnim raslinjem vazda zelene malva cavattera. Jedan natpis nalazi se ispod mrtvačke lubanje i kaže:

*Respice, quod salvant nec opes nec gloria mundi,  
Nod decor, aut aetas, mors quia cuncta rait.*

(ne zaboravi da spasa nema ni u bogatstvu ni u slavi, ni u časti, ni u starosti, jer smrt sve grabi)

Ova kuća je kasnije, putem raznih ženidbi, došla poslije ugasnuća pjesnikove loze u posjed Petra Nisitea koji je došao iz Furlanije i sada kao učenjak nastavlja djelo pjesnikovo pa je produžio kuću i sagradio terasu.

Plavo more i crne planine, Slike naroda i krajolika iz Kranjske, Istre Dalmacije, Crne Gore. - Georg Baumberger - Einsiedeln, 1900.

### Povijest duha kao kulisa Dioklecijanovoj palači

Stručnjaci, dakako, kažu da Dioklecijanova palača nema više klasičnu mirnoću čiste antike, da se na njoj opaža i žurba s kojom je Dioklecijan tu palaču ostvario. Mora da je izgledalo kao bajka kad zamislimo ove divovske, a ipak plemenite oblike, u njihovu izvornu i neoštećenu obliku, ovo stupovlje od sjajno bijelog mramora prekinut samo ponekim zlatnim zrakom, grudobran terase i ukrašen stotinama umjetnički izrađenih kipova, među njima bujno raslinje triju kontinenata, hodnike i terase obložene skupocjenim sagovima s Istoka, odaje u svom sjaju najraskošnijeg razdoblja ljudske povijesti, hramove oko kojih bujaju palme i čempresi, dvor kao more cvijeća isprekidano moćnim česmama čija voda bogato hladi zrak. I, napokon, palača kojom se šuljaju tisuće robova, Egipćana, Maloazijaca i Maura, i svi oni padaju ničice kad se pojavi stari Dioklecijan, padaju na koljena i čelom dodiruju tlo.

A da li se car veselio svom ovom sjaju?

Možda i jest, ili barem prividno. Jer, stari car sačuvao je svoju ljubav za prirodu i umjetnost i veselio se tako što je u svojoj palači gomilao nove i nove umjetnine ili je naručivao da se izrade. Činilo mu je zadovoljstvo vlastitom rukom njegovati plemenite voćke i povrće u svojim vrtovima. I kad bi osamljen kročio ovom jedinstvenom terasom, a pogled bi mu bludio lijepom solinskom ravni pa plavom pučinom i otocima, onda bi zraka sreće možda pala u njegovu dušu, a ta je sreća bila dovoljna da kaže NE rimskoj deputaciji koja ga je na koljenima molila da opet navuče purpur jer je carstvo poslije njegove abdikacije izgubilo ravnotežu. Car je onda kazao NE, i kazao da je sretniji onda kad sadi kupus, nego kad vlada Rimom kao car. Priča ne kaže da li je ta deputacija ponijela sobom u Rim poneku glavicu toga kupusa za uspomenu. Možda i nije, možda joj je bilo dosta i ono što je čula od Dioklecijana .....

A onda je umro Dioklecijan, a malo za njim i Rimsko Carstvo.

Provalile su horde barbara i razorile Salonu, opustošile unutrašnjost palače, ali njezinu vanjštinu nisu mogle slomiti, kamene kocke odolile su njihovu rušilačkom bijesu. Dio bjegunaca iz Salone uselio s onda u ovu palaču i u njoj sagradio Split, onaj dio što se danas

zove starim gradom. I po prvi put nije se sagradila palača u gradu, već je čitav jedan grad sagrađen u palači.

.....

#### Put po Dalmaciji - Hermann Bahr, Berlin 1909.

.....

Koliko se uopće još može razmišljati, razmišljam zašto ovaj svijet uopće putuje. Na brodovima su uvijek svi skupa i pripovijedaju anegdote. Ponekad netko spomene ime nekog otoka, onda se ostali osvrnu i kažu: „A“, i onda su opet svi skupa. U hotelima ih zanimaju samo jelovnici i stalno se pitaju koliko se za iste pare dobije u Wiesbadenu, Ischilu ili Sorrentu za jesti. Ponekad najme vodiča da ih goni po gradu, a taj im nestrpljivo govori podatke koji se mogu naći u Baedekeru. I onda ti stranci odu a da nikad nisu porazgovarali ni s jednim od ljudi koji u toj zemlji žive. Dvorski savjetnik Burckhard jednom je govorio jednoj gospođi o Rimu. Ona je onda uskliknula vukući svoga muža za rukav: „? Ah, Rim! Sjećaš li se? To je tamo gdje nam je došla bijela pudlica!“

Bogati putnik za svaku zemlju zna njezinu gospodarsku vrijednost. Siromašni putnik student, umjetnik, nastavnik ima i duhovnu. Jer on može upoznati narod, a i narod može upoznati njega I baš takve bi trebala Dalmacija. Oni bi se onda mogli vratiti i pripovijedati o ovoj čudesnoj zemlji i o velikoj nevolji u kojoj njezin narod živi. I oda bi zarudila sloboda. Jer, sadašnje Dalmacije neće biti kad se o njoj jednom razglasi.

Iz naših starih etnografskih zapisa, starih više od sto godina, možemo mnogo toga saznati iz naše kulinarske baštine. Nažalost, naši gastro stručnjaci uopće ne koriste te stare zapise kako bi „otkrili“ našu autohtonu kulinarsku kulturu, promovirali je i stavili na naše jestvenike. No, najlakše je posegnuti za raznim napatcima kojima se porijeklo ne zna, a da pritom dobivaju „epitet naših starih jela“, jer su ih navodno radile naše „none“.

Dragutin Hirc, u svojoj knjizi HRVATSKO PRIMORJE, tiskanoj 1891. godine, ostavio nam je zapisano i slijedeće:

**P r i m o r s k a j e l a.** Prema kraju, u kojem primorac živi i njegova je hrana. On jede priprosto, u jelu je i pilu umjeren, zato zdrav i dugoživ. Značajna je hrana „Palenta“, koja ne manjka kod ni jednoga primorskoga stola, jer tko palentu ne jede, tomu vele, da ne zna, što je dobro i zdravo. Ona se kuha u bakrenom kotlu nad jakim ognjem. Čim je voda uzavrela, usipava se kukuruzna muka i neprestance „palentarom“ miješa. Ona je skuhana, ne slana, a kad je kuhana, prevrne se na dasku, ohladi i razreže. Kad se dječica probude, palenta je na stolu te ju mliekom jedu, ona je u podne i na večer na stolu, ona je djetetu uz materinje mlieko prva hrana i prati Primorca od „žikve“ (koljevke) do groba.

Osim palente troši se krumpir, mrkva, repa fažol (grah), jačmik (ričet), a u zimi zelje ili kupus. Jede i „kašicu“ (na debelo smliven kukuruz), koju su prije zalievali vinom. Imućnije kuće troše i prašćevinu, koja su u kupusu kuha ili kao „pršut“ i priesna jede. Mnogo se troši i ribe, a naročito slane. Seljaci kupuju ribu kad je jeftinija i to običnije vrsti, kao golčiče, bjelce, sardelice, plavice i rumbače, a pogotovo troše sami mrkače i hobotnice. Jela se začinjaju uljem, riedko mašću ili slaninom, a još riedje maslom. Da se vidi, kako u Primorju jela priredjuju, spomenut ćemo pripremu nekih najznačajnijih jestvina: Klapunice, klapavice ili kokoške (*Mytilus edulis*, *Miessmuschel*) kuhaju u vreloj vodi, gdje se od vrućine luštura otvore, tad ih meću u zdjelu i na stol nose. Luštura se prstima razkrenu, kožica od lašta odbieli i meso pojede. Čim je medju lušturama više mora, tim su slasnije i tečnije, a najbolje da su o mladju i za morske plime. Tečan je od klapunica i „rizzotto“; one se naime ukuhaju, očiste, na pladanj stave, kuhanom rižom pokriju i jedu. Hvale i „brudet“ od klapavica. Ukuhane ostanu u lušturama, posiplju se prženim peršinom, ribanim kruhom i do vrha zaliju vrelim uljem. Ovako pripravlja ju i „datulje“ ili „prstiče“ (*Pholas dactylus*), „pokrovače“ (*Pecten*) i „priliepke“ (*Patella*).

Morske rakovice (*Maja squinado*), koje u veliko love oko Rovinja u Istriji, kuhaju, poslije ih otvore, uljem začine, zapapre i žlicom jedu iz korepine.

Od većih riba priredjuju takodjer brudet. U padeli najprije ugriju ulje, metnu unutra „cvet od muke“ (fino bielo brašno), zatim „petersimun“ (peršin), fino kosan češnjak, ugrijan ocat, priliju vode i ribu kuhaju. Brudet Primorci u veliko ciene naročito od tune, rumbača, zubatca, lokarde, skarpoća, lubina. Osim toga pripravlja ju ribe i „na gradele“. Riba se očisti i položi na tronožac, a od nju metnu jake žeravice. Sa strane je mala zdjelica u kojoj je češanj i peršin uljem pomiešan u koje se gusje ili puranovo pero moči i riba maže. Ovako pripravlja ju osobito lokarde ili skuše (*Scomber scombrus*; Makrele), a od mesa i pržolicem samo ih papre. Od riba frigaju u Primorju jedino olige koje kao selice dolaze k nama mjeseca ožujka, a jer su pune ikre, to su frigane osobito tečne. Od glavonožaca frigaju „sipe“ (*Sepia*) i „sipice“ (*Sepiola*), kojima je bielo meso tečno, nu presladko. „Hobotnice“ (*Octopus vulgaris*) i „mrkače“, jer su tvrde i žilava mesa, treba dobro kuhati. Poslije se razrežu, octom i uljem priprave.

.....

Od primorskih šalata spominjemo „cimicu“ (*Brassica acephala*) i „rigu“ (*Eruca sativa*). Ona se pripravlja od vršika broskve ili brokulice, dočim ova od izverugana lišća. Troše još i lišće od „radića“ (*Taraxacum officinale*) i „uzlikovine“ (*Cichoria Inthybus*).

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

Umjeren u jelu, umjeren je Primorac i u pilu. U njega nije običajno, da bi puna čaša vina na jedan mah iztrusio, već ju izpije na dva, tri puta. Dodje li u društvo ili u kuću tko od rodbine, ponudi ga vinom prvi najstariji, a tad svi ostali redomice i kad ne bi uzeo, društvo bu uvriedio. Od svakoga gučne samo malo, kao da vino kuša i zahvaliv se, položi čašu na stol. ....

Otok Krk, Vrbnik, zapisano između 1901. i 1903. godine.

..... Nakon polaganja mreže, negdje na obali na žal, priređivali su si ribari jednostavno jelo. .... Na ognju na kraji speku i po kugod ribu, peku ju onako s popela i prez soli i prez popra i prez ula pojidu još i prez kruha, a biva njin slatka kako med, najboja. ....

#### Spremanje hrane

..... S l a n a r i b a se također jede na salatu. Tko je ima kod kuće, ide u konobu i izvadi iz barila, koliko mu treba. Ako je nema ili mu je možda zmankala, onda kupi u susjeda ili u onoga, koji ima i prodaje (a taj nemora biti butiger - trgovac). Za salatu se uzimlju obično slane srdele, lokarde i plavice. Izvađene iz barila, ribe se najprije dobro očiste, t.j. oščamaju im se šćami (ostružu lјuske), odreže glava i pera po strani te izvadi drob, ako nije bio izvađen prigodom soljenja. Čini se to na samo za to određenoj daski s pomoću nožića. Ovako očiščene ribe još se dobro operu i propjahnu, a onda metnu na sitašće ili panarić (spleten od šiblja kao dno od korbice ili košića), da se ocijede. Još ih valja samo načinit. Uzme se pijat (pladanj), obično dubok, ribe se na to sitno razrežu i metnu na nj. Pijat je zemljan i okrugao. Ribe se sada pospu poprom, nadrobi se malo česna ili kapule, rjeđe luka (kozjaka), a nad sve to se ulije dobrog ulja i kiseline. Tko hoće, može promijsati, no nije baš nužno, jer i onako riba i sve drugo s njome u ulju i octu pliva. Jedino kad se jede, valja bolje zamočiti. Ovako na salatu pripravljena riba zove se: riba na inbijanko (talijan. pesce all' in bianco=riba na bijelo). Tko ne će da je tako jede ili riba možda još nije za salatu, skuha je na vodi u curici (curica je okrugla, sad veća sad manja posuda od tankog željeza te ima dug rep, koji ja na kraju kukast ili probušen, da se može vješati. Za taj rep se kod uporabe drži), a onda začini kao i onu. I riba na inbijanko se obično jede uz toplu ili hladnu palentu, ali i s kruhom, kako tko voli.

R i b e. kao meso, peku se i ribe, i svježe i slane, na gradelama, na goloj žeravici ili na kliještima. Prije nego se počnu peći, dobro se očiste i operu; zatim se posole, a onda poštivaju (nanižu) jedna do druge na gradela ili kliješta, ali tako, da im hrbat bude okrenut prema ognju, a glave postavljene mitoma, t.j. jedna amo, druga tamo, ako je samo jedan red riba za pečenje; ima li više redova, onda su im ili glave prema glavama, ili repovi prema repovima okrenuti. I riba se za pečenje maže uljem. Tko to ne čini, dok se ribe peku, taj ih poslije, kad su pečene, na tanjuru polije uljem.

Ribe, i svježe i slane, frigaju se na ulju u većoj ili manjoj curici. Najprije se dobro oščamaju, očiste, izvadi drob, pa se prema potrebi u jednoj ili dvije vode operu, a zatim omuče bijelom ili žutom kukuruznom mukom. Jesu li ribe velike, onda se razrežu na manje komadiće, bokuniće. Kad je ulje u curici vruće, metne se u nju onoliko omučenih riba, koliko može stajati. Okreću se običnim pirunom, kojim se jede, no neki imadu za friganje ili za porabu pri kuhanju veće, dvozube pirune ili kao malu penaricu od late, koja je sva išupljikana, da se kod vađenja ulje ili voda procjeđuje. Kad su ribe frigane, onda se preko njih baci nekoliko zrna soli.

Slane se ribe ne kuhaju, nego samo radi riblje salate. Svježa pak riba se kuha na dva načina: na lešo i na brudet. Na lešo se kuha riba na vodi. Kad je kuhana, izvade se sve kosti, a onda se pusti ohladiti. Sada se posoli, metne malo papra, nariba cesna, ulja i octa. Na brudet se kuha riba ovako: U lavečić ili padelicu se metne prema potrebi mjerica ili dvije ulja, koje se dobro ugrije. Zatim se nadribi luka (kozjaka) i petarsimula. To se dobro posufiga, ali da ne pregori luk i petarsimul ili pomidori. Kad je posufigano, metne se u to riba, a povrhnje malo para i soli. Sada se to dobro promiješa i nalije, koliko treba, vodom i octom, da bude ljuto. Ovako se stavi padelica na žeravicu ili, ako je lavečić, na komoštra, da se kuha. Miješati se ne smije, jer bi se riba raspala. Brudet ne smije biti ni pregust ni prejušan. Kad je brudet kuhan, jede se topao ili hladan, s kruhom ili po palenti. Slep brudet je isto, samo bez ribe, a s puno luka i peršina.

Jastog i jarožica kuhaju se na vodi, a onda se razbiju. Meso se stavlja na tanjur, a kosti bacaju. Sve ono meso, koje se iz nogu (šćipanaka) i repa dobije, načini se kao i riba na lešo kuhano, samo tko hoće, nacijedi malo limuncina.

Kako je gore opisano, pripravlja se sve ribe, i velike i male, i bolje i gore, a isto tako i habotnica i sipa i datulje (vrste manjih školjki). Jedino se habotnica i sipa mora prije kuhanja očistiti od čarnila. Habotnica se još i dobro istuče, jer bi inače bila pretvrda, dok u sipi ima siga, koju valja izvaditi. I sipe i habotnica se prije kuhanja razrežu, kao i druge ribe, koje nisu male.

Bakalar se najprije - obično dan prije - stavi kvasiti. Sutradan se na coku (drvenom panju) sjekirom dobro istuče, da bude posve mekan, a onda se na vodi skuha. Kad je kuhan, pusti se da se ohladi, očiste se iz njega kosti i razmrvi nasitno. Dalje pripravljanje je posve jednako kuhanju zvaceta\*, jedino se bakalar uvijek pripravlja na ulju. To je jušno pripravljanje bakalara. No bakalar se pripravlja i na suho, t.j. na padelicu se stavi koliko treba ulja, malo cesna ili kapule, to se sufiga, a onda se metne već kuhani i razmravljeni bakalar te se sufiga, dok nije posve dobar. Tko ne će ni na prvi ni na drugi način, priredi ga ovako: Kad je bakalar kuhan i razdrobljen, nareže se po njemu malo cesna, uzme preza popra i polije uljem sirovim ili vrućim. Dobar je na sva tri načina.

---

\*Zvacet se pravi od svakoga svježega mesa, bilo volujskoga, ovčjega ili kokošnjega. A radi se ovako: U padelici se rastopi slanina ili kojega drugoga smoka (ulje ne). U onu se mast metne razrezanoga luka ili kapule ili cesna i to se sufiga. Na to se u padelicu metne na malo razrezano meso te se i to neko vrijeme sufiguje (sufrikuje). Kad je dosta sufigano, metne se malo papra i nalije vodom. Ovako se na žeravici kuha, dok nije kuhano. Tko hoće, pravi zvacet od samo mesa, no dobro je, ako se uzme i par krumpira. Zvacet se jede s kruhom ili po palenti. Juhom od zvaceta se poliju makaruni, fuži, biguli i prašćići (tijesto se radi od brašna, tople vode kao za kruh. Može se dodati i par jaja i nekoliko izgnječenih kuhanih krumpira. Tijesto se razvalja rukama na dugo, razrežu mali komadići kao palac debeli i pritisnu na ribež da ostanu rupice. Kuha se u slanoj vrućoj vodi)

---

S a l a t a. Ima je više vrsta, im to: domaća slatka salata (vrtina), glavatica, pa divlji i pitomi radić, riga, ostak, žaltenka, indivija i barsača, koje posljednje rastu svuda, po poljima i vrtovima, gojene i negojene. Želimo li jesti salatu, tada najprije naberemo nožićem (naparamo) jedne ili druge, i to u bubnju, kakvom starom situ ili rešetu, košiću ili rubu i neočišćeno donesemo kući. Kod kuće se salata lijepo očisti, tj. odstrani se sve ono, što ne valja, kao što su korjenčić, žile i uvelo lišće, pa se to baci, a uzima samo, što je dobro, zeleno i svježije. Osobito valja paziti, da se odstrane oni mali palčići, koji se osobito iza kiše nalaze na salati. Očišćena salata baca se u već pripravljenju zemljanu zdjelu ili veliku drvenu čašu, drvenku, sličnu zdjeli, u kojoj ima čiste vode. Kad je ta zdjela puna ili kada je sva salata očišćena, onda se dva, tri puta dobro opere i ožme. Dobro ožeta salata metne se i raširi na dnu staroga, za to određenog rešeta, da se još ona preostala voda ocijedi. Kad je i to izvršeno, istom tada se salata može načiniti. Uzme se velika zemljana zdjela - po mogućnosti što veća, da salata prigodom miješanja ne ispada - i u nju se metne onoliko salate, koliko mislimo, da će se moći pojesti. Salata se sada

najprije posoli, zatim se na nju metne koliko treba sirovog ulja i kiseline (octa), a onda se sve to s pomoću dvaju piruna (vilica) dobro promiješa, da bude sva salata i jednako slana i zasmočena i ljuta. Tako je salata načinjena te se može jesti. Jede se obično uz palentu, bilo toplu ili hladnu, ali može se jesti i s kruhom. Osim toga jede se salata pomiješana s nadrobljenim krumpirom, suhim grahom ili kuhanim jajima. Krumpir joj daje bolji tek. Tko hoće, može u nju metnuti i nešto luka ili cesna, osobito kad ima mladoga. Sve vrste salate pripravljaju se na jedan način.

## Počeci turizma

Tijekom svoje povijesti, posebno kad je bila nezavisna, neutralna i samostalna republika, Dubrovnik je bio omiljeno sastajalište putnika, trgovaca, pomoraca, diplomata i radoznalaca iz čitavog tadašnjeg svijeta. Vodeći računa o svom ugledu pružali su izuzetno gostoprimstvo i nesluteći da su na taj način utrli plemenitu djelatnost – turizam. Gosti Dubrovnika odsjedali su u Kneževom dvoru, nadbiskupskoj palači, po stanovima bogatijih vlastelina i građana.

Prvo konačište za posjetioce, po grčkom „hospitium“ ili „hosteria“, osnovano je daleke 1360. godine, na prvom katu palače Sponza, a 1409. godine otvorena je prva gostionica. U franjevačkom samostanu Pridvorju, današnji Konavli, osnovan je „hospicij“. Bilo je to 1531. godine. Na Pločama je podignut „Lazaret“ - objekt za smještaj trgovaca i robe.

Golema dubrovačka utvrda Lovrijenac prvi put se spominje 18. rujna 1301. u dokumentu kojim su imenovana dva njegova kaštelana. Gradnja je, prema legendi, počela 1018. godine radi obrane od Mlečana. Danas su topove zamijenile kazališne predstave, a sam Lovrijenac, na stijeni visokoj 37 metara, najposjećenije je mjesto veličanstvenih dubrovačkih zidina.

Pojavom organiziranog turizma koncem devetnaestog stoljeća povećao se i broj stanovništva u ljetnim mjesecima u primorskim gradovima, osobito u Zadru, Dubrovniku, Splitu, Hvaru i Rabu, pa prema tome i potražnja hrane, naročito svježeg povrća, voća i mesa. Seljaci iz bliže i dalje okolice gradova donosili su na gradske tržnice raznovrsnog grožđa, lubenica, miluna, smokava i drugih proizvoda koje su kupovali vlasnici hotela, restaurana, gostionica, za potrebe stranih i domaćih gostiju. Pored odmora u gradskim hotelima strani turisti su zalazili i u sela uz obalu. U selu Kučišću, na poluotoku Pelješcu pojavljuju se stranci 1897. godine, koje je privuklo mediteransko raslinje, čisto more i seoski mir. Ante Ivanišević u selu Krilo-Jesenica u Poljicama dobio je od vlasti dozvolu da može imati obrt i ukonačivati strance. Seljani Sutomišćice na otoku Ugljanu tužili su se nadležnim vlastima da im smeta zadarsko smeće, jer imaju goste na odmoru (1911), koji u selu ostave lijepu svotu novaca.

Pravi početak organiziranog turizma započeo je 10. kolovoza 1844, kad je iz Trsta doplovio parobrod Austrijskog Lloyda Barone Stürmmer sa 153 izletnika. U službene dokumente u luku Gružu uvedeni su kao „passagieri della gita di piacere“ (putnici putovanja za razonodu). Bio je to prvi društveni, zabavni izlet organiziran uz obalu Dalmacije.

Godine 1880. u Dubrovniku je izgrađen hotel „Petka“, a zatim još nekoliko hotela i gostionica, kavana i restorana. Za ono doba luksuzni hotel „Imperijal“ sa 151 krevetom (otvoren u siječnju 1897.), po komforu i uslugama, mogao se usporediti s najboljim hotelima u Europi tog vremena.

U Dubrovniku je održan i prvi - kongresni turizam. Skup poslovnih ljudi iz zemlje i svijeta održan je 1897. godine pod imenom „Kongres predstavnika svih austro-ugarskih željeznica“.

Zahvaljujući Benediktincima koji su podigli malu Opatiju, polovinom 15. stoljeća, među siromašnim kućercima istarskog puka, danas je postala Opatija čuveno turističko mjesto. Zasadišni lovor, cedrovinu, piniju, mirte, sitni hrašč i kestenje danas su postali nakrasniji ures Opatije.

Godine 1844. Riječki patricij, trgovac žitom i drvetom, mason Higin (Ignio) Vitez (Ritter von) Scarpa (1794.-1866.) sagradio je u Opatiji vilu „Vila Andolina“ koju je nazvao po imenu svoje preminule supruge Angioline. Opatija je u to vrijeme bila malo ribarsko naselje sa svega 35 kućica s crkvom, samostanom, raštrkanih na području između današnjeg glavnog opatijskog kupališta Slatine i Volovskog, u kojima je živjelo oko 250 stanovnika. Izgradnja „Vile Andoline“, koja je služila kao privremeno boravište obitelji Scarpa i njihovih prijatelja, te uređenje prekrasnog perivoja oko vile, učinilo je Opatiju privlačnim izletištim Riječana. Izgradnja ove vile uzima se kao početak razvoja opatijskog turizma. „Vila Angiolina“ nalazi se, danas, u središtu Opatije, u parku, relativno blizu morske obale. U vrijeme kad je izgrađena, bila je jedina vila u Opatiji koju su pohodili svi viđeniji ljudi carstva, uključujući i cara Franju Josipa I.

Godine 1882. Društvo južnih željeznica namjeravajući u Opatiji napraviti mondano zimovalište i ljetovalište, kupilo je vilu Angiolinu, bio im je to prvi objekt, kojeg su četiri godine kasnije (1886) pregradili devastirajući tako veliku reprezentativnu salu sa bočnim zidnim slikama. Zahvaljujući Fridriku Schülleru Opatija postaje mondano klimatsko lječilište i u ubrzo su sagrađeni: hotel Quarnero“, „Hotel nadvojvotkinje Štefanije“, „Villa Habsburg“, nadalje vile: „Petra“, „Ermina“, „Zrinjski“, „Liburnija“, „Amalia“, „Slatina“, „Laura“, „Leandria“, „Villa al mare“ (danas hotel Milenij), „Villa Istria“ (danas hotel Mozart), „Villa Stephanie“ (danas hotel Imperijal). Sve te opatijske vile bile su u svoje vrijeme vrhunac mondane arhitekture austrougarskog carstva.

Godine 1901 bilo je u Opatiji desettisuća gostiju. Među poznatim gostima bili su i značajne ličnosti kao npr.: rumunjski kraljevski par Karol I. i kraljica Elizabetha (objavljivala poeziju pod pseudonimom Carmen Sylva); Wilhelm veliki vojvoda od Luksemburga, princeza Stephanie, kći belgijskog kralja Leopolda II.; žena prijestolonasljednika Rudolfa; carev najmlađi brat, nadvojvoda Ljudevit Viktor; te nadvojvoda Oton; mlađi brat prijestolonasljednika Franje Ferdinanda; često je boravio i nadvojvoda Ferdinand Maksimilijan i carica Marija Ana; nadvojvoda Ljudevit Salvator od Toscanne (pisac zbirke putopisa u kojoj je jedno poglavlje posvećeno Opatiji); njegova majka Marija Antonija, posljednja velika vojvotkinja od Toscanne; nadvojvoda Rainer; nadvojvoda Karlo Stjepan i majka posljednjeg austrijskog cara Karla I.; nadvojvotkinja Marija Josipa; švedski kralj Oscar, Anton Pavlov Čehov, Isadore Dankan, .....

Tražimo li neke usporedbe, mogli bismo reći da je vila Angiolina za Opatiju ono što je Dioklecijanova palača za Split ili što je u nekakvom drugom kontekstu Eufrazijeva bazilika za Poreč.

Nekada se proslavom rođendana (25. kolovoz; rođen je 25.08.1830) cara Franje Josipa obilježavao kraj turističke sezone u Opatiji, tadašnjoj carevini. Vjerodostojni podaci govore kako car Franjo Josip I. nije baš volio Opatiju, što je i govorio prilikom službenog susreta s njemačkim carem Wilhelmom II., isto je govorio i tijekom posjete norveškog kralja Oskara II. i kraljice Sofije koji su boravili u Villi Jeannette na području veprinačke općine i svečano otvorili evangeličku crkvu. O Opatiji s krajnjim prezirom govorio je i prijestolonasljednik Franjo Ferdinand.

Pretpostavljaju da su razlozi takvog stava bile „sitnice“ kao: glasna noćna „ćakula“ pralja na izvoru Dražica, vike ribara koji su noću blizu obale vukli svoje mreže, lupanja kalafata (brodograditelja) u ranu zoru, klanja peradi neposredno pred kupcima na tržnici, ... „Bahata zlatna mladež“ koja se biciklima i automobilima utrkiivala kroz mjesto bili kap koja je prelila čašu!??



Tadašnja svjetska elita polako se povukla iz Opatije, unatoč toga što ju je privukla blaga mediteranska klima, i radi toga što su aristokratske vile bile sagrađene na malim parcelama, bez mogućnosti osamljivanja. Opatija ubrzo postaje ondašnje mjesto masovnog turizma visokog građanskog sloja, dok su plemići bili u manjini.

Iznad Lovrana na Križevici danas je obnovljen Hotel Draga di Lovran (izgrađen 1910. g.) koji su posjećivali okrunjene glave, pa i sam car Franjo Josip. Iz svojih vila na Opatijskoj rivijeri kočijama su na Križevicu stizali brojni uglednici. U hotelu je bio i prvi telefon na ovom području koji je imao broj 35. Zabave i veselja u hotelu su trajala do 1923. godine kad je umrla vlasnikova žena, Austrijanac Anton Urm tada je spalio hotel.

Jedan od poznatih Lovranskih gostiju, boravio je nekoliko puta, je znameniti Poljak – Stanislaw Witkiewicz.

Austrijski Lloyd uveo je 3. rujna (1844.) stalnu nedjeljnu izletničku prugu između Trsta i Rijeke. Parobrodi te izletničke pruge doticali su na zapadnoj obali Istr Piran, Novigrad, Poreč, Rovinj i Pulu. Red plovidbe bio je tako uređen da su izletnici boravili u Rijeci cijeli dan od 6 do 22 sata.

Povijest kaže da je 21. siječnja 1885. godine sin poznatog austrijskog znanstvenika dr. Conrada Clara, obolio od teške bolesti dušnika stigao na Lošinj, i za samo 15 dana boravka tamo ozdravio. Kako se dobar glas daleko čuje, na Lošinj su pohrlili i ostali predstavnici austro-ugarske aristokracije, pa s pravom možemo reći kako je upravo zdravstveni turizam ona osnova na kojoj je stasao današnji turizam na otoku Lošinju. Prvi hotel u malom Lošinju, Hotel „Vindobona“, na mjestu čije se depandanse nalazi današnji Hotel „Mare – mare“, Marija Rodinis otvorila je točno prije 120 godina (1887), a zapisi kažu kako je prvi malološinski hotel imao uslugu na europskoj razini. Imao je i 13 moderno uređenih soba, ali i grijanje, što je za ono vrijeme bila rijetkost, no grijanje se posebno plaćalo. U njemu su se nudili njemački i primorski specijaliteti, posluga je bila njemačka, a hotel je imao i čitaonicu u kojoj se uz brojne tada popularne naslove nalazila i „Knjiga za pritužbe“, a koliko se brinulo da gost bude zadovoljan najbolje ilustrira podatak da je tu knjigu jedan član uprave pregledavao čak dva puta dnevno.

Početak Hvarskog turizma je 1868. godine kad je osnovano Higijeničko društvo Lesina, sa zadatkom pružanja boravka i mogućnošću liječenja bogataša iz zapadnih zemalja Europe. Hvarani s ponosom ističu da je to bila prva europska ustanova koja se organizirano bavila turizmom. Počelo se s 13 turističkih soba, u adaptiranoj zgradi Duboković, na središnjem trgu, 15. listopada 1868. Na mjestu nekadašnje stare općinske zgrade započela je izgradnja, 1881. g., hotel i prozvan Hotel kraljice Elizabete zbog pomoći državne lutrije i same carice. Svećeno je otvoren je 1. travnja 1899. godine, a danas se zove hotel Palace. Imao je 26 soba, odnosno 35 ležaja, kupaonice, blagovaonicu, kavanu i čitaonicu u gradskoj loži. Opremljen je namještajem iz Trsta. Polet Higijeničkog društva potaknuo je mnoge inicijative u gradu: godine 1914. na hvarskoj rivi otvoren je novi hotel Kovačić, sa 30 ležaja, a već 1906. i mondano ljetovalište Palmižanski dvorac, obitelji Meneghello, na Palmižani.

Dokument o osnutku Higijeničkog društva (potpisnici su članovi Osnivačkog društva, devetorica uglednih Hvarana, na čelu s biskupom Jurjem Dubokovićem)

*Poslije ustupanja Venecije, Austrija u svojim prostranim posjedima nema ni jednog mjesta koje bi, smješteno na morskoj obali, bilo prikladno za boravak u zimskoj sezoni koji trpe od grudnih bolesti, iako se više takvih mjesta nalazi uz obale Istre i Dalmacije.*

*Nakon zrela premišljanja i uz odobravanje najsposobnijih liječnika i odličnih prirodoslovaca, ustanovljeno je da za grudobolne nema prikladnijeg mjesta od Hvara, koji po svom smještaju, izgradnji grada i osobitostima podneblja može ne samo biti takmac Veneciji, Pisi, Nici itd., nego ih često može i nadmašiti.*

*Vođeni ovim razlozima i potaknuti osjećajima rodoljublja i čovjekoljublja, uz uvjerenje da možemo pružiti stanovnicima Austrije i sjeverne Njemačke pristupačnije i prikladnije ugostilište, osnivamo u Hvaru u Dalmaciji dioničko društvo pod nazivom Higijeničko društvo u Hvaru.*

*Higijeničkom je društvu cilj da pribavi sve potrebno za ugodan boravak stranaca u ovom gradu, da bi se olakšale njihove boljetice i pružila njihovim oboljelim plućima blagost našeg podneblja i našeg blagotvornog zraka.*

*Društvo će u tom smislu imati na raspolaganje strancima udobne kuće, pobrinuti se za njihovu podvorbu i neće žaliti truda da se ispune sve njihove želje. U listopadu će za to biti spremno više namještenih soba.*

*U Hvaru 15. svibanj 1868.*

Od 25. do 27. lipnja 1893. smatra se početkom masovnog turizma na istočnom Jadranu. U povodu otkrića spomenika pjesniku Ivanu Gunduliću u Dubrovniku, ovaj grad posjetilo je preko 20 parobroda sa 3000 izletnika, što je u to vrijeme bio jedinstveni rekord.

Austrijski Lloyd u Trstu godine 1899, tadašnje najveće brodarsko poduzeće na Jadranu, nabavilo je mali parobrod *Ida*, dužine 12,64 m sa 7 tona nosivosti, te ga stavile u promet u Dubrovniku kao prvi turistički parobrod na našoj obali. Agencija Austrijskog Lloyda u Gružu priređivala je ovim parobrodom izlete u Rijeku Dubrovačku, Koločep, Lopud, Trsteno, Cavtat i Lokrum. Bili su to prvi počeci pomorskog izletničkog turizma Dubrovnika. Od 3. do 11. kolovoza iste godine organizirano je prvo turističko krstarenje Jadranskim morem. Članovi Hrvatskog planinarskog društva iz Zagreba proveli su osam dana na krstarenju duž istočne obale Jadrana.

Uz sve ljepote mora, prirode, vrijednih spomenika kulture koji dosežu u daleku prošlost, strancima se nudi i domaća kuhinja sa namirnicama koje su oduševljavale još i stare pisce, a ne samo posjetioce Državne izložbe u Beču 1873 godine. Te godine okupili su se izlagači iz svih krajeva Monarhije, pa tako i iz Dalmacije, i to više iz sela nego iz gradova. Bila su zapažena vina iz srednje i sjeverne Dalmacije, te sir s otoka Šipana, Paga i okolice Trogira. Ante Špica sa Šipana dobio je srebrnu medalju, a Ivan Markovina, iz sela Novalje na otoku Pagu, brončanu medalju.

Na prijelazu iz devetnaestog u dvadeseto stoljeće pojavljuju se i lokalni prijevoznici koji vlastitim brodovima priređuju izlete uz obalu i na otoke. Dubrovčani su organizirali izlete (1891) u Župu dubrovačku, Srebarno, Kupare, Mline, Cavtat, Molunat, Orašac, Trsteno, Slano, Ston, Luku Šipanjsku i Sućurađ, Lopud, Sobru - Polaču na Mljetu i Lastovo, a Zadrani bi prevozili svoje goste u Biograd, Novigrad, Nini i na otoke zadarskog arhipelaga, te do Šibenika i Slapova Krke. I pojedina otočna seoska naselja bila su zainteresirana za lokalne izlete. Tako, na primjer, Ižani zamjeraju Zadranima da zanemaruju otok u izletničkom plovnom redu, tim više što priređuju izlete u ostala priobalna i otočna naselja Filipjakov, Silbu (1887.), Kali (1897.), Sutomišćicu, Nin i Tkon.

Parobrodarska, turistička i druga društva odvozili bi turiste na ljetne pazare i fešte, primjerice u Kali ili na vjerske blagdane, na primjer u Nin, gdje bi gosti imali priliku vidjeti narodnu nošnju, običaje, ali i ponešto kupiti, osobito voće koje bi seljaci donijeli u tim prilikama. Od povijesnih spomenika ponajviše su ih privlačili Čokovac na otoku Pašmanu i Sveti Mihovil na otoku Ugljanu. Na otoku Rabu seljaci Banjola i Lopara odvozili su strance na svojim brodicama oko otoka do susjednog Paga ili pak Karlobaga.

To su i počeci seoskog turizma, novog načina privređivanja, nepoznatog na dalmatinskom selu do toga doba.

Prvi hotel na Korčuli (u mjestu Korčula) otvoren je 1912. godine, danas se zove Korčula.

Rapski turizam, službeno, započinje zahvaljujući Utemeljenju „Društva za poljepšavanje grada i okolice“ koje je Gradsko vijeće, predvođeno Petrom Galzignom, osnovalo, na nagovor profesora Schröttera, liječnika iz Beča i profesora Frischaufa iz Graza, 16. svibnja 1889. Klimatske posebnosti Raba (svjež i čisti zrak ugrijan na ugodnu mediteransku temperaturu), bogatstvo zelenila, zaštićenih uvala, izvore pitke vode bile su uočene od stručnjaka kao idealne za oporavak od dišnih i srčanih tegoba. Predložili su gradskoj upravi izgradnju hotela na periferiji grada, gradnju cesta za kočije do sv. Eufemije, Lopara i Barbata, cestice do šume Dundo, uvala Čifnate i sv. Mare, te sadnju zelenila i parkova. Posebno su napomenuli značaj dobrih brodskih veza s Rijekom, Pulum, Lošinjom i Zadrom (o.a.,2009.;no, da li je tako i danas). Vizija turizma dvojice austrijskih zaljubljenika u Rab, pokazala se u potpunosti opravdanom, a znakovito je da su i tada prepoznali značenje prometne povezanosti.

Godine 1925, utemeljeno je „Naturističko društvo“ u Beču a njegov predsjednik s mnogim članovima bili su prvi naturisti Raba.

Rab su tijekom njegove bogate turističke prošlosti posjetili brojni putnici putopisci (prof. Ernest Germer koji spominje Rab u svom putopisu „Reise nach Dalmatien“ iz 1811.; iz tog vremena se spominje njegov smještaj kod gostioničara Dermisa), znanstvenici (Albert Fortis 1774.), visoki državni činovnici ali i uglednici, među kojima su najpoznatiji car Franjo Josip koji je posjetio otok 13. travnja 1875. godine, doplovivši svojom jahtom „Miramar“ iz Pule i engleski kralj Edward VIII.

Kad je u ljeto 1936. objavljen dolazak britanskog kralja Edwarda VIII., na kraljevskoj jahti *Nahlin*, tada jednim od najraskošnijih brodova na svijetu, kojim će se - voziti duž obale našeg plavog Jadrana – bio je početak uzbuđenja koje će se pronijeti našom obalom. Tijekom tri tjedna krstarenja „bez ikakva određena plana“, britanski je suveren u velebitskom kanalu lovio ribu, u Šibeniku hvalio dalmatinsko vino, u Trogiru se zanimao za starine (Radovanov portal iz 13. stoljeća), bio očaran Korčulom (otokom na kojem je navodno živjela čarobnica Kirka koja je Odiseju stvarala probleme) i ushićen ljepotom Dubrovnika, dok se u Novigradu toliko oduševio igrom „na balote“, da je „čak kupio mnogo kugala za igru na palubi jahte“. Sam kralj, u više se izjava najlaskavije izrazio o ljepoti naše obale i kulturnih znamenitosti, no preteče paparazza više je zanimala kraljeva pratilja, Amerikanka Wallis Simpson, supruga kanadskog trgovca, čije je prvo javno pojavljivanje s kraljem izazvalo veliko zanimanje. Neposredno po ulasku u naše vode, kralj je posjetio otok Rab, a novinari su zabilježili da je, šetajući rapskom obalom i penjući se strmim prolazima na vrh poluotoka na kojem se smjestio gradić, stalno oduševljeno komentirao ljepote, a posebno pogled s terase uz rapsku katedralu. Pomni kroničari zabilježili su i to da je Edward u Rabu kupio mornarsku košulju. No, ono što, zbog nepredvidljiva itinerera, ni novinari niti fotoreporteru nisu zabilježili, registriralo je plažu, onu u netakutoj prirodnoj rapskoj uvali Kandalora, kupanjem – *au naturel*. Plaža se i danas naziva – Engleska plaža.

U knjigama stranaca stoji da je 1911. godine Rab posjetilo 197 domaćih i 912 stranih gostiju, iako je prema drugim izvorima na Rabu te godine boravilo 1900 turista. U časopisu Naši otoci Jadrana stoji podatak da je 1914. godine Rab posjetilo oko 6.000 gostiju te da je Rab već 1911. godine raspolagao sa 260 kreveta u 150 soba, u hotelima i privatnom smještaju. Prvi hoteli i pansioni na otoku bili su „Bellevue“, izgrađen 1895. Godine i hotel „Grand“ 1908.

Godine, a u to vrijeme postojali su i privatni pansioni Marčić, Tonsa, Brozović, zatim „Praha“, „Kamensky“ i „Zsolnay“. Između dva svjetska rata dogodio se turistički procvat Raba te su jedan za drugim otvoreni hoteli „Astoria“ 1920. godine, Palace Hotel Praha 1925. godine, Grand Hotel Imperial 1927., Adria - današnji hotel „Istra“ 1928.g. Kontinental – današnji „Padova“ 1930. Miramar i Slavija 1931., Bristol – današnja „Arbiana“ 1932, te hotel „Danica“ 1935.g.

Lijepi ljetni dan 22. kolovoz 1866. „krivac“ je za poslate razglednice, nekog od rodbine krčkog trgovca Schinigoja koji je tada živio u Beču, u Beč. Razglednica je ubačena u sandučić krčke Pošte. Mnogo desetljeća poslije ta je razglednica postala važnim dokazom o turističkoj starosti Krka. Naime, na njoj je tiskano i to da je nakladnik Društvo za uljepšavanje mjesta i da prihod od prodaje razglednice ide u korist toga Društva.

Ustanovljeno je da su među prvima gostima na Jadranu bili Česi. Imali su „svoje“ ljetovalište u Baškoj na Krku i Baščani se već spomen pločama obilježili te prve dolaske.

Stari Krčani i stariji turistički djelatnici gradića Krka nepobitno dokazuju da je već 1849. godine osnovan odbor za uređivanje mjesta. Prema pravilima krčkog Društva za uljepšavanje mjesta, netom vjenčani morali su posaditi stablo u parku na obali. Godine 1852. osnovana je limena glazba u Krku, koja je odmah uključena u rad Društva. Postoji i dokument da je Krk već 1766. godine imao „caffeteriu“, a već 1802. godine spominje se „Trgovina kave“. Prvi hotel u Krku otvoren je na kraju pretprošloga stoljeća i nosio je ime „K brodu“. Godine 1908. Jan Mahaček gradi „Vilu Mahaček“ namijenjenu turizmu, a najspominjanija gostionica potkraj pretprošlog stoljeća bila je „Keka magra“. U jednom starom zapisu stoji da su ovdje doputovali izletnici iz Senja i Karlovca i da su svi bili nahranjeni „finom janjetinom, šunkom i dobrim krčkim vinom“.

Godine 1886. općina Novi (danas Novi Vinodolski) izgradila je u luci prvo drveno javno kupalište na plivajućim balvanima, a 1889. kupalište se seli u valu (uvalu) Lišanj, dok je 1892. započeta gradnja hotela „Lišanj“, koji je otvoren 1894 (vlasnici su mu bili Novljani Ladislav Potočnjak i njegova supruga Marija, rođena Mažuranić). Hotel je imao osam soba i jednu veću društvenu dvoranu. Nedugo iza toga novljanski građevinski poduzetnik Ivan Mažuranić, zvani Janko, 1896. gradi hotel „Slavuj“, a onda Novljanin Stjepan Piškulić – Vujica u blizini „Lišnja“ gradi hotel „San Marino“. Godine 1902. osnovano je Društvo za poljepšanje Novog i okolice, a 1909. Novi je proglašen morskim kupalištem i klimatskim lječilištem. Od tada do danas razvija se turizam koji je osnovna gospodarska djelatnost u Novom Vinodolskom. Između 1917. i 1922. godine hotel „lišanj“ povećava kapacitet na šezdeset soba.

Ime Crikvenice prvi put se spominje 1412. godine u dokumentu kneza Nikole Frankopana IV. u darovnici kojom tamošnjim pavlinima prepušta crkvu na ušću Dubračine te im pokraj nje dozvoljava gradnju samostana.

Organiziranim bavljenjem turizma smatra se 1888. godina kada je na Petaku, u samom srcu grada, otvoreno prvo javno, za tadašnje prilike vrlo moderno opremljeno kupalište. Početkom iste godine u tu je svrhu osnovano i posebno dioničko društvo. Europska i svjetska javnost za Crikvenicu i njezine prirodne blagodati saznaje 1891. godine, kada je Johannes Frischhauf napisao i u Grazu tiskao publikaciju „Klimatischer Curort und Seebad Crikvenica“, prvi crikvenički turistički vodič, katalog.

Godine 1891. podignut je prvi crikvenički luksuzni hotel „Nadvojvotkinji Klotildi“ sagradio je domaći čovjek Ivan Skomerža. Danas je ta zgrada na glavnom gradskom Trgu Stjepana Radića najpoznatija po činjenici da se u njenom prizemlju nalazi ljekarna. Četiri godine kasnije niče velebno zdanje Hotel „Nadvojvode Josipa“ kojeg je sam nadvojvoda 1899.

godine preimenovao u Hotel „Terapiju“. U njemu je osnovan i hidropatski zavod opremljen tada najsvremenijom fizioterapijom i sa svojih 120 soba i isto toliko kabina na hotelskoj plaži te grijanim bazenom bio omiljeno mjesto opuštanja najvećih aristokrata toga doba. U njemu su osim nadvojvode i supruge mu Klotilde, odsjedali i: princeza Stefanija, švedski kralj Oskar, bugarski kralj Ferdinand, marokanska kraljica, majka današnjeg kralja Hasana, .... Posljednji od tri crikvenička velikana, sagrađen je 1905. Hotel „Miramare“.

Godine 1906 tadašnji Hrvatski sabor Crikvenici je dodijelio status *klimatskog lječilišta i morskog kupališta*.

## NAPUTCI

(PARIĆAJ)

**„Nekoliko pečenih ribica prehrani u jednu večer cijelu obitelj“**

**„Niti se Bog izmolio, niti se more izlovalo“**

*Ovi ribari žive u neiskazanoj poeziji na kojoj im svi srećnici moraju zavidjeti, a ja još i više. (...) Ribari, ribari, ribari! Cijeli dio mjesta miriše na srdelu i srdelino ulje, a uz jednu obalnu padinu gomila limenih kutija. Izgubio sam se, prešao u čistu fantastiku. Jednog putnika ovo sjeća na Bretagnu, ali mislim da je Bretagna drugačija, sumornija. Zaronio sam u sakritu vodu da izronim s bisernim kapitalom.*

(Tin Ujević; Nit u srcu mora - Komiža na Visu; 26. kolovoza 1930.)

**„Gosti i riba, treći dan smrde“**

(narodna uzrečica)

## BAKALAR

**„Bakalar je dobra riba al mu puno vina triba“**

(narodna uzrečica)

Bakalara, kao vrste riba, postoji četiri vrste i to: *bakalar*, *bakalar crveni*, *grenlandski bakalar* i *polarni bakala*. Kojega ćemo kupiti u trgovini teško je odgonetnuti. Stručnjaci kažu da je - *bakalar* - u međunarodnom žargonu usvojen pojam za suhu ribu prerađenu na određeni tehnološki način, a to je sušenje, te se pod pojmom „bakalar“ nudi razna sušena riba.

Obzirom da se i kod nas, od pamtivijeka, suši riba i priređuje za jelo ipak postoji bitna razlika između sušene ribe sjevernih mora i naše sušene ribe. Kod nas se riba ponajviše suši na suncu (i riba je masnija), na sjeveru sunca također ima, ali nije jako, a bakalare mjesecima suše hladni vjetrovi. Oni najčešće pušu s mora, pa je zrak pun soli što bakalaru daje svojevrsni prirodni konzervans, a njegovu mesu poseban okus i kvalitetu.

Sušeni bakalar mora biti plosnat i bijel (bijeložut) ne žut, kod ušiju proziran, hrptena mu se kost mora nazirati ispod kože i da su peraje okrenute prema gore. Manji su ukusniji. Najskuplji je sušeni filet bakalara bez repa i kralježnice. Suhi bakalar treba dan - dva prije namočiti, vodu mijenjajte svaki dan. Treću vodi ne bacajte, sačuvajte i njome podlijte jelo. Bakalar se može namakati i u mlijeku. Najprije se namoči, a onda lagano potuče. Treba li bakalar namočiti na brzinu, onda se umota u vlažnu krpu i stavi na paru ili u pećnicu ili utiska u vrući pepeo da omekša. Ostruže se, opere i kuha prema naputku. Neugodan miris kuhanog bakalara uklanja se, stari ribarski običaj, tako da se u vodu baci nekoliko komadića užarenog drvenog ugljena u kojoj se bakalar kuha, i to pred završetak kuhanja. Drveni ugalj i pjena se trebaju pažljivo odstraniti, prije nego se riba vadi iz vode.

-----  
Kao nezaobilazno jelo božićnih blagdana kod nas se već godinama pojavljuje bakalar. Prije pojave bakalara naši priobalni krajevi sušili su ribu našeg mora, ali je prevladao jeftiniji sušeni proizvod sa sjevera. Glavni poticaj upotrebi sušene ribe za blagdan je već u 6. stoljeću pod utjecajem sv. Benedikta kad je uvršten u vjernički kalendar posta i propisan kao nemasno jelo koje mora biti pripremljeno od hladne namirnice, i to samo od životinje iz vode. Kako

bakalar obitava u hladnim dubinama sjevernog Atlantika i nije autohtona domaća riba, zanimljiv je njegov put u naše krajeve i ostale dijelove Europe.

Postoje dva pravca kretanja i to, prvi kad su ga Normani u 10 i 11. stoljeću prenijeli sušenog i soljenog do Baskije odakle se proširio u razna europska središta. Drugi pravac je iz 15. stoljeća kad je mletački trgovac Pietro Querrini doživio brodolom na obalama Norveške i bio prisiljen ostati ondje sve dok mu se brod ne popravi. Pri povratku u Veneciju donio je tovar sušenog i soljenog bakalara. On je, zbog svoje jednostavne pripreme, jeftinoće i kvalitete ubrzo zamijenio lokalnu sušenu ribu u svim mletačkim kolonijama, pa i u Dalmaciji.

Kod nas se uglavnom priprema na tri načina: à l bianco – venecijanski, à l Dalmato – bijeli bez rajčice, i à l rosso (na crveno) – s rajčicom.

Ni kod jedne vrste riba se ne griješi kao kod bakalara. Svi misle da znaju sve i da ga znaju prepoznati. Osnovno je slijedeće: postoje četiri vrste bakalara, među kojima postoji razlika kako u veličini tako i u kvaliteti mesa. Prema stručnjacima pravi bakalar je samo riba latinskog naziva *Gadus morrhua* ili tzv. norveški bakalar, koji je i najskuplji. On je u pravili duži od onoga što se prodaje u nas barem za polovicu. Donji dio tijela je zlatnobijele boje, dok je gornji dio tamnosmeđ. Meso svježeg bakalara bijelo kao snijeg, te „kraljevskog okusa“, jer se u ustima u dodiru s nepcima „topi kao maslac“. Ostala tri tipa bakalara nose nazive: *Saithe* (ima tamnije meso s oštrijom aromom i jedna je od najpopularnijih riba u Brazilu), *Ling* i *Zarbo* (nije loš ali je najmanji). Sva četiri tipa bakalara dijele se u tri komercijalne kategorije: „najbolji Imperijal“, „Universal“ sa sitnim defektima površine i „Popular“, na kojem se mogu naći oštećenja. Običan kupac te razlike u kategorizaciji obično ne primjećuje, ali trgovci sve vide.

Bakalar priređen s krumpirom zove se „**bakalar na brodet**“, u njega se po želji može dodati pire od rajčice (1 do 2 žlice), prvo se kuha naglo da dva, tri puta provri a dalje na laganoj vatri jedan i pol do dva sata. Bakalar će dobiti osobiti okus ako se u njega u tijeku kuhanja doda žličica meda, jer mu oduzima jačinu i riblju slanost, i čini ga mekanijim. Za vrijeme kuhanja se ne miješa, nego se posuda protrese. Najbolji je bakalar ako odstoji barem pola sata prije nego se počne jesti. Ako se bakalar kuha sa suhim grožđicama (suvicama), onda se ne kuhaju krumpiri s bakalarom, nego se napola kuhanom bakalaru doda dobra šaka grožđica, prema ukusu i želji. Boljeg je okusa ako se kuha u zemljanoj posudi.

Za pripremanje na mornarski način bakalar se kuha samo pola sata. Naime, za bakalar vrijedi pravilo da ga valja kuhati ili kratko ili jako dugo. Može se pripremati i jako brzo, kako to čine na Korčuli. Bakalar ne tuku, niti ga dugo kuhaju, jednostavno ga omotaju u vlažnu krpu i pare u ugrijanoj pećnici, ponavljajući postupak sve dok ne postane savitljiv.

Umjesto *bakalara* može se koristiti naš „bakalar“: suha tabinja, ugotica, pišmolj (mol), manjić morski, ugorova majka, oslić, drhtuja, mačka ali i hobotnica.

Bakalaru je najčešći prilog krumpir, lešo kuhan, pečen ili pire, uvijek u omjeri 1:3.

Bakalar je obavezno posno jelo na našim stolovima.

„Da bakalar bude meklji, triba ga stući, ali pomalo da mu se koža ne raspade, bo se celi mora kuhati i celi zneti, neko lešo s kumpirima, pa depju ulja, luka, petrosimula i papra, pa na veli pijat, pa se uzima malo bakalara malo kumpirov, pa su pitošto slaji kumpiri o bakalar, ajme gušti!“

**Naputak iz 17. ili 18. stoljeća, zapisan po fra Karlu (objavio pokojni akademik Branko Fučić u knjižici „Gastronomija grišnog fra Karla z Dubašnice) ovako savjetuje:**

*Zemi, dijače, dobroga beloga bakalaja, z beton o'driva ga peštaj i čistun vodun zi gušterne ga polivaj, sve drijoman ga peštajuć dok ne zmoliš tri Očenaši. Daj ga u lopiž ter ga skuhaj koliko ti se, o dijače, para da je potriba. Znemi ga, rasplati, s pomnju ga očisti od kosti i kože i paričaj redom na ovi doli pisani način:*

*Zemi slanah srdel koliko se pristoji i ne dometaj soli. Zemi paprike črjene i jute, paprike stučene ali meljene, česna jošće i petršimula na daski skusana, papra stučena, mrvic o'hljiba beloga te sve to lipo zmišaj. Stavi čisto uje na dno od padele i kunpira presnoga na fete zrizana, na to drugi red bakalaja, pa onu paštetu rečenu i tako redom čini po redu, i čini tri puta ali kuliko puti ćeš i kulikoje ust od bratje ki će ovo jilo uživati u miru i jubavi brackoj.*

*Zalij sve ovo gori pisano z vodu o'bakalaja i kada se skuha, dodaj malo ali puno – kako ćeš – vina belog, dobrog i nekiselog, i pridaj na svrsi malo skuti i šug o'jednoga limucina i pusti da hiti dva ali tri vrutka.*

*A kad budete uživali, spomenite se i mene nedostojnog grišnika, izlice i ljupilice, te rec'te: ako si živ, Bog ti daj sriću i zdravje, ako nisi, Bog te pomiluj.*

Bakalar na bijelo; vidi: zagrisci

Bakalar kuhan na mornarski

Bakalar namočite, ostružite i stavite kuhati u hladnu vodu u cijelom komadu, toliko da je pokriven. Kuhajte bez soli, jer inače otvrdne. Čim voda uzavre uklonite s vatre, jer što dulje kuha postaje tvrdi. Kad je kuhan, odstranite kosti i stavite ga u drugu u kojoj će te ga poslužiti. Posolite, zapaprite, dodajte nasjeckanog češnjaka i peršina, te obilato ulja. U sve to stavite i malo vode u kojoj se kuhao. Pokrijte poklopcem i dobro protresite, da postane gust i bijel kao mlijeko. Poslužite uz pire krumpir.

Bakalar (na brodet)

Sastojci: suhog bakalara 40 dag, krumpira 60 dag, maslinova ulja 1 dl, 2-3 češnjaka, lišće peršina, lovorov list, papar, sol.

Bakalar ostavite da se moći nekoliko sati u mlakoj vodi. Zatim ga stavite u vodu i kuhajte dok omekša. Izvadite ga iz vode, očistite od kostiju, izrežite na veće komade i stavite ga ponovo u vodu. Vode smije biti toliko da pokrije bakalar. Dodajte oguljeni i na veće kocke izrezan krumpir, nasjeckan češnjak, list lovora i papar. Dolijte ulje i kuhajte na niskoj temperaturi dok krumpir ne omekša. Stavite na tanjur, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.



## Bakalar s posuticama

Sastojci: 1,30 kg dimljenog bakalara, 1 svežnjić povrća za juhu, 2 lista lovora, sol, papar u zrnu, 50 dag krumpira, 8 dl običnog i 2 dl maslinova ulja, 2 srednje velike glavice češnjaka, mljeveni papar;

za posutice: 1 kg brašna, 2 jaja, sol; za umak: miješano obično i maslinovo ulje, 4-5 slanih srdela, mrvice.

Bakalar močite jedan dan. Istucite ga batom pa močite još jednu noć. Skuhajte ga s povrćem, lovorom i paprom u zrnu. Skuhajte krumpir u slanoj vodi. Skuhani bakalar očistite pa čisto meso tucite s krumpirom da biste dobili glatku smjesu. Umiješajte pomalo ulje, usitnjeni češnjak, sol i papar. Polijte maslinovim uljem. Zamijesite tijesto za posutice, narežite i skuhaite. Za umak usitnite srdele, malo ih popržite na ulju, umiješajte mrvice te ispržite i prelijte preko posutica.

posutice - domaća tjestenina; tijesto se izreže u kvadratiće 4x4, skuha u slanoj vodi oko 10 minuta, i poslužuje uz zelje i bakalar ili preliveno s poprženim slanim srdelama.

(jelo istarskih ribara)

## Bakalar u vinu

Sastojci: 0,5 kg bakalara, 2,5 dl mlijeka, 1,5 dl bijelog suhog vina, 1,5 dl vode, 5 dag maslaca, 5 dag brašna, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 žumance, 75 dag krumpira, 8 dag ribanog ovčjeg sira (ili parmezana).

Bakalar izrežite na tanje reznjeve, nakon što ste ga skuhalo u mlijeku. Načinite umak od brašna i maslaca, dodajući vino i vodu. Od krumpira napravite pire i dodajte preostalo mlijeko, narezana jaja i umućeno žumance. Vatrostalnu posudu navlažite umakom i ostatak stavite na dno, stavite ribu i pospite ribanim sirom. Zapecite u zagrijanoj pećnici oko 15 minuta na najjačoj temperaturi, dok riba ne porumeni. Poslužite uz pire i istim vinom.

## Bakalar na benediktinski način

Sastojci: bakalar, krumpir, maslinovo ulje, papar, sol, češnjak, peršin, slatko vrhnje, maslac.

Bakalar sameljite, prethodno namočen i očišćen, pomiješajte s pire krumpirom, dodajte maslinovo ulje, papar, sol, kosani češnjak, kosani peršin, slatko vrhnje i maslac, te sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu. Keramičku posudu namažite maslacem i stavite smjesu. Odozgo stavite listiće maslaca te zapecite u pećnici.

## Bakalar na kardinalski način

Sastojci: kuhani mljeveni bakalar, kuhani krumpir, sol, papar, pršut, slatko vrhnje.

Mljeveni bakalar začinite, dodajte pire krumpir, sve izmiješajte u jednoličnu smjesu, dodajte slatko vrhnje. Pršut narežite na vrlo tanke ploške, nadjenite smjesom od bakalara kao „sarmu“. Poslužite kao hladno predjelo.

## BRODET

**„Koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta“****„Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedvala“**

(degušto: ukusno, slasno)

Brodet (brudet, brujet) - jelo koje se toliko udomaćilo na našoj obali i postalo svojevrsan specijalitet, ima i zamršenu povijest. Početak je u talijanskoj krušnoj juhi (za nju se smatra da je jedna od prvih europskih juha), da bi se dogodio kuriozitet, tako da je prvobitni naziv za krušnu juhu dobio posve drugi smisao. Ovo jelo koje se izborilo za svoje mjesto i u profinjenim restauracijama ima svoju osnovu u našoj pučkoj priobalnoj kuhinji. Grubi opis jela: riblja juha priređena kao gulaš, pripremljena na kvasini (vinskom octu), maslinovom ulju i malo vode. Od začina dodaju se luk, češnjak, peršin sol, papar, vino.

Koliko ima ribarskih mjesta toliko ima i naputaka za brodet, za osnovnu namirnicu koriste se sve ribe kao i svi „plodovi mora“, koji se uvijek nalaze nadohvat ruke. Npr. - murterski brudet radi se prvenstveno od ugora i druge ribe ili od jastoga i grmalja; stonski od suhih srdelica

Način pripreme, da se sve namirnice slože jedna na drugu, i da se sve zajedno „krčka“ u „lopiži“, „bruncinu“ (lonac za ognjište), „teći“ (plitki metalni lonac) ili u zemljanoj posudi (kaže se da je brodet najbolji i najtečniji u njoj), govori nam i o tome da su se obavljali i drugi poslovi dok se jelo termički obrađivalo. Više vrsta ribe daju tečniji i bolji brodet. U načelu se na 1 kg ribe koristi 2,5 dl maslinova ulja i blijedo zapržena 1 glavica luka.

Karakterističan način pripreme (ribarski) „sve na ledeno“, što znači da se sav sadržaj stavlja odjednom bez prethodnog pirjanja luka ili - sačuvaj bože - ribe, zvuči jednostavno, ali na kraju je jelo izvrsno - onako kako ga samo sladokusci mogu i poželjeti, sa svim mirisima i okusima svježe ribe i ostalih plodova mora. Kod kuhanja se ne miješa, nego se posuda samo protrese (da se riba ne raspadne). Brodet ne smije biti ni jušan ni gust. Jede se hladan i topao s kruhom (crnim domaćim) ili žgancima (purom, palentom) - nekad jednim od glavnih jela sirotinje.

Kako je meso *plave ribe* malo kiselije od mesa bijele ribe, u brudet s plavom ribom ne smije se izdašno dodavati kvasine ili rajčice. Umak mora biti izdašan, gust i krepak.

*Brudet od bijele ribe* bit će ukusniji ako se u lonac nađu barem tri vrste, od čega jedna svakako treba biti ugor koji će umaku dati potrebnu masnoću.

U mjestu Kominu, na Neretvi, brodet se poslužuju na „neuobičajeniji način“ za sve osim domaćih. Na stol se postavi, umjesto stolnjaka i pribora, oprana šaša iz rijeke, iz bruncina gdje se brodet (brudet) pripremio prvo se izlije juha u *šešulu* (šešula; paljak, palj, ispolac, drvena lopatica za izbacivanje vode iz čamca), jednu, dvije ili više, ovisi koliko ima juhe (toća) a riba se istrese na šaš. Na kraju se doda samo domaći kruh i domaće vino, jer riba mora i po treći put plivati (voda, ulje, vino).

**„Slijepi brodet“** - radi se sa svim sastojcima osim ribe ili plodova mora, obično se radio kad nije bilo ni jednog ni drugog.

Brodet od morskih kamenčića; **„Brudet od kamena“** - radili su ga ribari kad nisu ulovili ribu. Uzeli su morske kamenčiće, plivačice, i stavili u morsku vodu zajedno s krumpirom. Kad je voda prokuhala, kamenčiće su izvadili (puni su planktona i bogati bjelančevinama), u tanjur su stavili kriške kruha i odozgo prelili dobiveni sok s krumpirom. Da bi sve bilo još bolje ubacili su u lonac po koji „prilipak“.

None (bake) kažu: *za brujet je najbitnije da se barem sat prije kuhanja riba izmiješa sa svim dodacima, osim vode. Mora se staviti kumpir (krumpir), kapula (luk) papar, sol, peršin, crvena paprika i maslinovo ulje. Tako riba polako upija sve te okuse. Potom se dva-tri puta dobro promiša i tek onda ulije voda, ali ne bili kako, nego sa strane teče (posude), da ne bi slučajno isprala ulje s ribe. Kad se na kraju ulije voda, teća se samo malo zavrti i stavi se kuhati. I više nema diranja. Svaki brujet ako malo ne zagori ne valja. Kad kumpir malo uvati to daje aromu. Kada se kuha stiva se kumpir doli da malo uvati, a posli ga se odigne pinjurom (vilicom) i bude ka bombon.*

**„Najgustožiji je brudet kuhan u lopižu, ka na kominu pomalo krčmori, dokle mu se juha ne skunšuma“**

**„Najgustožiji je brudet ka se vrže dobrin ljutice“**

Brudet na kornatski način; vidi: Prilipak (Puževi)

Istarski brodet; vidi: Miješana jela

Lastovski brujet (brodet); vidi: Škrpina

Rapski brodet (brujet); vidi: Jela do raznih riba

Ribarski brodet (brujet); vidi: Jela od raznih riba

Brodet komiški; vidi: Miješana jela

Brodet na puntarski način; vidi: Miješana jela

Brodeto na šibenski način; vidi: Jela od raznih riba

Brodet od grdobine, vidi: Grdobina

Brudet (brujet) od jastoga, vidi: Jastog

Brodet od kosmelja, vidi: Kosmelj

Bruddet od mrkača, vidi: Hobotnica

Brodet od murine, vidi: Murina

Brodet od periske, vidi: Periska

Brudet od sušene jegulje, vidi: Jegulja

Brodet od sušene raže, vidi: Raža

Brodet od skuše, vidi: Skuša

Brodet od ugora ili jegulje, vidi: Ugor

Neretljanski brodet, vidi: Miješana jela

Bakalar na brodet

Sastojci: 1 bakalar, 2,5 dl maslinova ulja, 2 luka, 1 žlica pirea od rajčice, 1 mala žlica meda, krumpir.

Prije pripreme jela bakalar držite u vodi dva dana da omekša. Izrežite, nakon omekšavanja, na male komadiće i očistite od kosti. U posudu stavite ulje i luk izrezan na listiće. Kad luk požuti, uklonite s vatre i slažite redove bakalara i krumpira izrezanog na ploške. Dodajte vode toliko da sve prekrije kao i žlicu rajčice, naglo zakuhajte jednom do dva put i kuhajte dalje na laganoj vatri oko 1,5 sat. Tijekom kuhanja možete stavite med, kako bi mu oduzeli jačinu i slanost. Jelo ne miješajte, nego posudu povremeno protresite. Kad je gotovo, pustite da malo odstoji i poslužite.

### Brodet bokeljski

Sastojci: 1 kg ribe, 2,5 dl maslinova ulja, 3 veća luka, 5 - 6 češnjeva češnjaka, lišće peršina, 1 žlica brašna, 1 žlica vruće vode, 1 čaša bijelog vina, 5 - 6 usitnjenih rajčica ili 1 žlica pirea od rajčice, 2 lista lovora, papar.

Ribu očistite, na ulju zažutite luk izrezan na kolute i dodajte češnjak u češnjevima, nasjeckan peršin, brašno da sve požuti. Zalijte vodom i vinom, dodajte rajčice, lovor i papar. Prokuhajte oko pola sata. Procijedite, stavite u dobiveni umak ribu i kuhajte na laganoj vatri jedan sat. Uz ribu se obično dodaju lignje prethodno ispržene na ulju.

### Kornatski brodet (brudet)

Sastojci: škarčina, 2 komada ugora, 2 komada grdobine, pauk, 1 lignja, 2 škampa (ili koji drugi račić), pire od rajčice, 1 oguljena i izrezana rajčica, sol, papar, češnjak, luk, vinski ocat, maslinovo ulje, crvena mljevena paprika, krumpir rezan na ploške.

Sve sastojke stavite u hladnu vodu, bez ikakvog prženja ili pirjanja. Posebnost Kornatskog brudeta je u tome što se on kuha naglo, na jakoj vatri 15 do 20 minuta, i to po mogućnosti u zemljanoj posudi. Znači: „sve na sirovo i iskuhavanje“. Nepisani zakon kornatskih ribara kaže da brudet mora ostati zalijepljen na dnu. Kad je kuhan, mora odstajati barem pet minuta „da malo odmori“. Umjesto krumpira može se poslužiti s tjesteninom, palentom ili, jednostavno, solo, bez priloga. Uz čašu domaćeg – crnog.

## BUZARA

Buzara je kvarnerski specijalitet. Ova riječ u venecijanskom dijalektu (figurativno) bi se mogla prevesti kao „bučkuriš - mješavina svega i svačega“; ali posebno se napominje da je **buzara od škampi - način pripremanja ljuskara kakav se radi u Rijeci**. Talijanski rječnik Valle D'ISTRIA (talijansko-istarski rječnik) za buzaru kaže: *budalaština, glupost, ludost*.

Po svemu sudeći (što bi trebalo pomnije istražiti) buzara bi mogla biti naš autohtoni način pripremanja ljuskara i školjki, što po svom okusu i finoći ni približno ne bi odgovaralo nekom „bučkurišu“. Jednostavnost pripreme (ulje, češnjak, peršin, sol, papar i vino, koje se poprži i popirja, i svemu doda osnovna namirnica; škampi, školjke, ..) daje naslutiti da je to jelo ribara koje se brzo priprema u jednoj posudi, na priručnom štednjaku ribarskog broda ili vatri na žalu (prirodi).

Buzara se isključivo priređuje od svježih namirnica (peršin, školjke, škampi) koje ne zahtijevaju dugu termičku obradu.

*Buzara na bijelo* – priređuje se od osnovnih namirnica: *češnjak, luk, peršinov list, maslinovo ulje, vino*. Češnjak i peršin su nezaobilazne namirnice dok luk možete i izostaviti. U sezoni je dobro koristiti mladi luk i mladi češnjak.

Kiselkastiji okus buzare dobiva se dodavanjem malo umaka od rajčice ili pelata. Slatkoću dobivate dodavanjem malo slatke crvene mljevene paprike.

Maslinovo ulje i suho bijelo vino također imaju važnu ulogu. Isprobavanjem više sorti dobiti će te najbolju kombinaciju u odnosu na škampe i vrstu školjaka.

Kad je buzara pri kraju pripremanja možete je ostaviti rijetku, *čiste teksture i okusa*, ili je zagustiti dodavanjem krušnih mrvica.

## JUHE

### Ribarska juha

Sastojci: 2 l ribljeg temeljca, 50 dag miješane morske ribe, 10 dag mrkve, 10 dag celerova korijena, 10 dag peršinova korijena, 1 dl maslinova ulja, 4 režnja češnjaka, sol, papar, 1 svježju rajčicu, 1 žlicu nasjeckanog peršinova lista, 6 cijelih škampi, 12 dagnji, 12 prstaca, 1 dl bijelog vina, 10 dag riže, sok 1/2 limuna.

Temeljac skuhajte od ribljih kostiju, peraja, otpadaka i lošijih vrsta ribe. Procijedite. Korjenasto povrće očistite i narežite na kockice, a tako narežite i rajčicu oguljenu te očišćenu od koštica. Češnjak oljuštite i nasjeckajte. Na ulju popržite korjenasto povrće, dodajte češnjak i rajčicu. Propirjajte, dodajte vino i riblji temeljac. RIBE narežite na manje komade. Kad juha provri, dodajte ribe, škampe, dagnje i prstace. Kuhajte 15 minuta na umjerenj vatri, dodajte limunov sok i ispirjajte rižu. Kuhajte još dvije minute, po potrebi dosolite. Popaprite. Pospite nasjeckanim peršinom.

### Riblja juha

Sastojci: 1,5 kg bijele ribe, 5 dag riže, 1 dl maslinovog ulja, 2 režnja češnjaka, rajčica, sok jednog limuna, peršin, 2 lista lovora, sol, papar u zrnu.

Očišćenu i izrezanu ribu na veće komade stavite u hladnu vodu, dodajte ulje, češnjak u češnjevima, rajčicu prerezanu na pola, sok limuna, jedan dio peršinovog lista, lovor, sol i papar. Kad je riba kuhana, izvadite je iz juhe. Juhu procijedite, jedan dio ribe očistite od kostiju i usitnite na manje komade i vratite natrag u juhu. Ostala riba može poslužiti kao „lešo riba“. Posebno u slanoj vodi skuhajte rižu, ocijedite i stavite u juhu. Dodajte nasjeckani peršin i poslužite. Po želji možete poslužiti i ribani sir (paški ili parmezan).

### Juha od račića i školjaka

Sastojci: 0,5 kg račića, 0,5 kg školjaka, 2 žlice maslinova ulja, 1 žlica brašna, 2 žlice krasuljice, 1 žlica nasjeckanog peršina, 1 žlica nasjeckanog bosiljka, 2 zdrobljena režnja češnjaka, sol, papar, 6-8 dl vode.

Račiće i školjke skuhajte u vodi (školjke prije dobro operite). Kad račići promjene boju, a školjke se otvore, izvadite ih iz vode. Meso račića i školjaka stavite na poseban tanjur, a ljuštore i oklope vratite natrag u vodu, kojoj ste dodali bosiljak, peršin i češnjak. Kuhajte oko sat vremena. Na ulju popržite meso račića i školjaka, pospite brašnom i zalijte procijedenom vodom u kojoj su se kuhale ljuštore i oklopi. Posolite i popaprite po ukusu. Juhu poslužite s preprženim kruhom prethodno natrljanim češnjakom.

## Juha „Lokrum“

Sastojci: 8 dag priljepaka, 8 dag dagnji, 8 dag prstaca, 8 dag krumpira, 8 dag luka, 4 dag češnjaka, sol, papar, 4 dl bijelog vina, 3 dl maslinova ulja, 4 dag kuhane riže, lišće peršina, 4 dag ukuhane rajčice.

Na ulju zažutite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak, pa ukuhanu rajčicu. Kad se propirja, zalijte razvodnjenim vinom. U provrelo dodajte očišćene školjke. Neka malo vri, posolite po potrebi, popaprite, dodajte rižu, te pospite nasjeckanim peršinom.

(jelo iz Dubrovnika)

## Juha od lignji

Sastojci: 25 dag lignji, 25 dag krumpira, 4 dag riže, pola manje glavice luka, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, ulje, papar, sol.

Očišćene i oprane lignje izrežite na manje kockice i kuhajte u slanoj vodi 1 sat, zajedno s nasjeckanim češnjakom, lukom, peršinom i uljem. Kada lignje omekšaju dodajte krumpir izrezan na kockice i rižu. Dodajte nekoliko zrna papra i kuhajte dok sve ne omekša.

## Juha od školjki

Sastojci: 1 kg školjki, režanj češnjaka, maslinovo ulje, 2 čaše vina, 4 ili 5 rajčica, papar, sol, 2 ploške preprženog kruha, lišće peršina.

Oprane rajčice izrežite na 4 dijela i odstranite im sjemenke. U zdjeli zagrijte ulje sa češnjakom i izvadite ga čim se ulje ugrije. Dodajte rajčice, posolite, popaprite i lagano kuhajte. Pomalo dolijevajte vino. Kad je umak gotov, stavite očišćene školjke i kuhajte ih dok se ne otvore. Kruh narežite na male ploške i stavite na dno zdjele. Juhu popaprite, dodajte nasjeckani peršin, stavite gore školjke s umakom. Umjesto vina možete doliti juhu.

## Gusta riblja juha

Sastojci: 1,5 kg razne morske ribe, 12 dagnji, 2 mrkve, korijen celera, korijen peršina, 2 žlice ulje, 6 manjih krumpira, sol, 6 zrna papra, list lovora, 1/2 kg rajčica, peršin.

Ribu očistite, meso odvojite od kostiju i narežite na manje komade. Posebno skuhaite kosti, glave i repove. U lonac stavite sve povrće (oprano, očišćeno i narezano), osim zelenog peršina. Dodajte meso, papar i lovor, posolite. Propirajte na ulju, zalijte procijeđenom juhom od glava i kostiju pa kuhajte desetak minuta, dodajte dagnje, pa kuhajte još desetak minuta. Provjerite ja li sve kuhano, obilato posipajte nasjeckanim peršinom i poslužite.

### Otočka juha od cipala

Sastojci: 60 dag cipala (ili neke druge morske ribe), glavicu i pol luka, mrkvu, korijen peršina. 1/2 glavice celera, maslinovo ulje, žlici pirea od rajčice, šalicu riže, režanj češnjaka, sol, papar, lišće peršina.

Pola glavice luka izrežite na veće komade, a peršin, mrkvu i celer na kolutove i prelijte litrom vode te kuhajte. Kada povrće omekša, posolite, poparite i umiješajte očišćenu ribu izrezanu na veće komade. Sve zajedno kuhajte oko 5 minuta. U međuvremenu sitno nasjeckajte glavicu luka i prepržite na ulju dok postane staklast. Dodajte mu nasjeckani peršin, češnjak, a zatim pire od rajčice. Nalijte procijeđenu juhu i pustite da još malo prokuha. Možete vratiti ribu u juhu ili je poslužiti prelivenu maslinovim uljem i paprom.

### Juha od ribljih glava

Sastojci: 40 dag ribljih glava, poriluk (donji - bijeli dio), glavicu crvenog luka, celer, režanj češnjaka, sol, papar u zrnu, majčina dušica, lovor, peršin, " 1 bijelog vina, litra vode, 2 dag maslaca.

Povrće očistite i stavite u posudu zajedno s ribljim glavama, dolijte vodu i vino te kuhajte 45 minuta. Na maslacu malo propržite nasjeckani luk i začinite te stavite u juhu. Kada proključa, juha je gotova. Procijedite prije posluživanja radi ribljih glava.

### Komiška gusta juha

Sastojci: 15 srdelica, glavicu crvenog luka, peršin, 2 rajčice, sol, papar, nekoliko kapi crnog vina.

Nasjeckani luk propirjate na ulju zajedno s peršinom, rajčicom (ogulite im kožu i izrežite na ploške) i na kraju dodajte očišćene srdele. Zalijte vodom, posolite, poparite i ulijte nekoliko kapi crnog vina. Kuhajte dok srdele ne omekšaju. Srdele izvadite i u juhu umiješajte po želji pržene kocke kruha.

(jelo iz Komiže, otok Vis)

### Juha od rakova

Sastojci: 20 rakova, 10 dag riže, 8 dag maslaca ili ulja, 10 dag slatkog vrhnja, sol, papar, peršin, majčina dušica, lovor, 1 dl bijelog vina, 1 dl konjaka, 2 mrkve, glavica luka.

Na maslacu ili ulju ispirajte nasjeckani luk, peršin, mrkvu i mirišljive trave. Umiješajte očišćene rakove, poklopite i pržite na jakoj vatri 5 minuta. Prelijte konjakom i zapalite, dolijte vino, posolite, poparite i na laganoj vatri kuhajte oko 15 minuta. Rižu skuhanu u juhi. Skuhane rakove otvorite, izvadite im meso iz repa i narežite na kockice, jedan dio usitnite i pomiješajte s povrćem i rižom. Miješajte na vatri, zalijevajući vodom u kojoj su se kuhali rakovi. Uklonite s vatre, dodajte kockice od repova i vrhnje. Poslužite.



### Ribljí ragu

Sastojci: 80 dag morske ribe (može i smrznute), 3 žlice ulja (mješavina maslinova i običnog). 2 glavice luka, 6 češnjeva češnjaka, dosta peršina, žlica brašna, 1 dl bijelog vina, sol, papar, 4 kriške suhog kruha, 1 dl ulja i 2 režnja češnjaka.

Na ulju zažutite nasjeckani luk i propržite očišćene komade ribe. Dodajte nasjeckani češnjak, peršin i brašno te kada sve zažuti, zalijte razrijeđenim vinom Posoljeno i popareno kuhajte 45 minuta. Dolijte vinom i vodom. Kruh ispržite na ulju, istrlijajte ga češnjakom i poslužite uz topli ragu.

### Juha od šaruna

Sastojci: nekoliko šaruna, 3 krumpira, 1 glavica luka, ređanj češnjaka, list peršina, lovor, ulje, sol, papar.

Šarune očistite i stavite u hladnu vodu. Dodajte luk izređan na četvrtine i češnjak izređan na pola, krumpir izređan na kockice, lovor i malo posolite. Kad juha uzavri smanjite vatru i kuhajte još oko desetak minuta. Ribu pažljivo izvadite da se ne raspadne, također izvadite i češnjak. Po želji u juhu ukuhajte rižu, potkraj kuhanja dodajte žlicu pirea od rajčice i nasjeckani peršin. Meso šaruna očišćeno od kosti i usitnjeno vratite u juhu. Poslužite.

## MARINADA

### Marinirani inćuni

Sastojci: 1 kg svježih inćuna, ulje za prženje, 2 dl malo razvodnjene kvasine, 2 režnja češnjaka, nekoliko listića metvice, 1 crveni feferončić, brašno.

Pažljivo očistite ribice, odrežite im glave. Prerežite ih po duljini, izvadite kosti i raširite, da dobijete filete. Kožu ne skidajte. Posolite brašno i svaki filet utapkajte u njega i ispržite u dobro zagrijanom ulju. Svaku isprženu ribicu stavite na papirnati ubrus da se ocijedi. Ohlađene ribice posložite u plitku zdjelu dovoljno veliku da ribe stanu u jednom, najviše dva reda. Češnjak nasjeckajte i zdrobite. Metvicu operite i nasjeckajte. Sitno narežite i feferon. U kvasinu umiješajte češnjak, metvicu, feferon i malo soli, prokuhajte. Vrućom marinadom prelijte ribice i pokrijte. Neka odleži najmanje jedan dan. Prije posluživanja ukrasite svježim listićima metvice. Poslužite uz tvrdu i hladnu palentu.

### Miješana marinada (od lokarde, skuše i šaruna)

Sastojci: 2 kg. lokardi, skuša i šaruna, 10 dag. brašna, 2 dl bijelog vina, isto toliko crnog vina, 1 dl octa, 1 kg luka, glavicu češnjaka, ružmarin, lovorov list, sol, papar, pola limuna i ulje po potrebi.

Ribu dobro očistite, dobro osušite i uvaljajte u brašno i „frigajte“ (pržite) na vrelom ulju. Ako možete, nakon toga je očistite od kostiju (nije uvjet) i posložite na pladanj. Na ulju od friganja popržite narezani luk da dobije rumenu boju, dodajte sitno isjeckan češnjak i sve skupa zalijte vinom i octom, a potom začinite navedenim mirodijama. Sve skupa prokuhajte desetak minuta i time zalijte ribu. Marinada je najbolja kad se pripremi dan prije nego što ju se planira poslužiti.

### Marinirane srdele

Sastojci: 1 kg sasvim svježih srdela, 5 dl mirišljivog octa (s celerom), 1 glavicu luka, 2 žlice papra, 2 lovorova lista, sol

Dobro očišćene, oprane i osušene srdele stavite u posudu od stakla ili porculana (ne od metala). U octu prokuhajte narezani luk, lovor, sol i papar, pa time (dok je kipuće) prelijte ribu. Neka stoji najmanje dva dana.

### Marinirane pržene srdele

Sastojci: za 1 kg ribe: 2,5 dl maslinova ulja, 1,25 dl kvasine, 2 kocke šećera, lišće peršina, 4 - 5 češnjeva nasjeckanog češnjaka, ružmarin, papar.

Srdele operite, obrišite i odstranite im glave. Uvaljajte u brašno i ostavite da odstoji pola sata. Ispržite u puno ulja, stavite u dublju posudu i posolite. Navedene sastojke umiješajte i ukuhajte, prelijte preko riba i ostavite da odstoji. Najbolje je da napravite ujutro za navečer ili još bolje za slijedeći dan. Na ovaj način možete pripremiti i skuše.

Srdele možete pripremiti i na slijedeći način:

očistite i operite 50 dag srdela, odstranite im glave. Složite jednu uz drugu u veću posudu. Iskošite limuna i pospite po ribi, par zrna papra, posolite, polijte 1,25 dl ulja i sokom od 2 limuna. Stavite na vatru i kad prokuha, kuhajte dalje na laganijoj oko 10 - 15 minuta. Poslužite hladno. Ovako pripremljene mogu stajati nekoliko dana.

### Marinirane skuše – I način

Sastojci: 4 skuše, sol, papar, glavicu luka, 2 dl vinskog octa, 1 lovorov list, usitnjenog ružmarina; luk za ukras.

Očistite ribu izvana i iznutra, zatim ih rasporete duž trbuha i rastvorite da dobijete nešto kao odrezak. Odstranite sve kosti. RIBE OSOLITE, POPAPRITE I POSPITE SITNO NASJECKANIM LUKOM, PA IH ČVRSTO ZAVIJTE, POČEVŠI OD DIJELA GDJE JE BILA GLAVA. Čvrsto ih naslagajte u posudu, prelijte octom kome ste dodali toliko vode da riba bude pokrivena. Dodajte lovor i ružmarin, pokrijte alu-folijom i kuhajte u pećnici oko 45 minuta na 180 oC. Dobro ohladite i prije posluživanja ukasite kolutima sirovog luka.

### Marinirane skuše - II način

Sastojci: 4 skuše, 2 žlice soli, 2 žlice papra, 2 glavice luka i dosta peršina  
Za umak: 4 žlice gorušice (senfa), žlicu šećera, žlicu-dvije kvasine, 6 žlica maslinova ulja, papar i dosta peršina.

Očistite skuše, odrežite im glave i repove, operite ih i osušite. Dobro izmiješajte sol i papar i time pospite unutrašnjost ribe. Izrežite glavicu luka na kolutove pomiješajte s dosta peršina, i napunite ribe te ostavite da malo odstoji. Ostatak mirodija i luka izrežite i pospite po skušama, a onda prelijte vodom i malo kuhajte dok riba omekša. Umak: gorušicu, kvasinu, ulje i peršin pomiješajte i kratko kuhajte pa time prije posluživanja prelijte skuše.

### Srdele na savor (savor - marinada)

Sastojci: 80 dag sasvim svježih srdelica, brašno, 2,5 dl ulja (miješano maslinovo i obično), 30 dag luka, 3 dag češnjaka, 2 dl kvalitetne kvasine, 1,5 dl bijelog vina, sol, papar u zrnu, 4 lista lovora, 1 grančicu ružmarina.

Očistite srdele (izvadite škrge), operite ih i dobro ocijedite, i još dobro obrišite. Uvaljajte ih u posoljeno brašno i ispržite u ulju. Stavite pečene na papirnati ubrus da upije masnoću i da se ohlade. Na ulju od pečenih srdelica, na umjerenoj temperaturi ispirajte narezani luk na rezance da postane staklast, dodajte češnjak (nasjeckan na krupnije nego što to obično radite), kao i ružmarin i lovor. Promiješajte dva, tri puta da novi sastojci samo zamirišu, prelijte vinom i kvasinom. Prokuhajte da luk omekša. Posolite i popaprite. Srdele stavite u porculansku posudu i prelijte napravljenim „savorom“ (marinadom). RIBE moraju biti potpuno pokrivena i po potrebi dodajte još kvasine. Pustite da odleži nekoliko sati, najbolje bi bilo dan - dva u hladnjaku. Prije posluživanja na vrh stavite malo maslinova ulja.

(jelo Istre)

### Pečena marinirana riba

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

### Pržena marinirana riba

Bilo koju ribu dobro ispržite na ulju. Na istom ulju zapržite 2 glavice luka lisnato izrezane (za 75 dag ribe), 5 - 6 češnjeva nasjeckanog češnjaka i malo nasjeckanog peršina. Sve odmah zalijte čašom vode i pola čaše kvasine. Dodajte par zrna papra i prokuhajte oko 15 minuta, pustite da se ohladi. Na tanjur stavite ohlađenu ribu i polijte ohlađenim umakom. Poslužite.

### Marinada od lignje, lignjuna i muzgavaca

Lignje, lignjune i muzgavce (može odvojeno, a možete ih i pomiješati) popržite na mješavini maslinova i običnog ulja, u kojem je prethodno kratko poprženo nekoliko češanja češnjaka. Pržene glavonošce poprskajte kvasinom (vinskim octom), dodajte nekoliko listova lovora ili grančicu ružmarina te nekoliko zrna papra, te stavite u staklenku i zalijte maslinovim uljem. Tako pripremljena marinada može trajati mjesecima, a u njoj je najbolje uživati predvečer, kad sunce padne uz čašu dobro rashlađena bijela vina.

### Marinada od šaruna i slanutka

Sastojci: 4 šaruna, sol, papar, 1 žlica maslinova ulja; *marinada*: 2 glavice luka, 4 češnja češnjaka, 20 dag kuhanog slanutka (možete koristiti i slanutak iz konzerve koji je već kuhan), 1 dl maslinova ulja, 2 dl bijelog suhog vina, 1 limun, 1 grančica motara, 1 grančica ružmarina.

Luk izrežite na tanke ploške, popržite na maslinovom ulju i dodajte češnjak narezan na ploške. Popržite sve i dodajte kuhani slanutak, ružmarin, motar, koricu limuna, sok limuna i bijelo vino. Začinite solju i paprom. Kuhajte još oko 10 minuta dok se ne zgusne. Šarune očistite od utrobe, posolite i na malo maslinova ulja ispecite na gradelama. Prelijte vrućom marinadom i ostavite preko noći da se ohladi.

## ROŠTILJ

**„Spekli smo dvi gradelade strnih rib, a učinili smo i lešadu i rižot, bo nas je puna kuća“**

Ribe očistite, operite, posušite, posolite i stavite jednu do druge na roštilj. Tijekom pečenja premazujte ribu grančicom ružmarina umočenim u maslinovo ulje. Pecite s jedne i druge strane ukupno 10 do 15 minuta, ovisno o veličini i kvaliteti ribe. Pečenu ribu stavite na topli tanjur i prelijte uljem u koje je umješan nasjeckan češnjak, peršin i sol. Poslužite uz kriške limuna.

### Marinada za roštilj

Izmiješajte pola šalice ulja, sok od jednog limuna, malo začina, timijana, nasjeckanog peršina, bosiljak i ružmarin, zgnječenu glavicu češnjaka; prelijte ribu i ostavite da odstoji jedan sat prije pečenja.

### Umaci za ribu s žara (gradela, roštilja)

#### Preljev od majoneze

tubu majoneze izmiješajte s čašom kiselog vrhnja i nasjeckanim peršinom. Po želji dodajte nasjeckani češnjak

#### Preljev od vrhnja

izmiješajte jednu ili dvije čaše kiselog vrhnja s nasjeckanim peršinom i 2-3 zgnječena češnjaka

#### Preljev od ulja

šalicu ulja izmiješajte s nasjeckanim peršinom i 2-3 glavice zgnječenog češnjaka

#### Preljev od ketchupa rajčice

pola šalice ketchupa umutite sa šalicom kiselog vrhnja i nasjeckanim češnjakom

#### Preljev od hrena

u čašu kiselog vrhnja stavite pola vrećice majoneze i pola šalice naribanog hrena, sve dobro izmiješajte.

### Mirišljivo ulje za roštilj

Sastojci: 1 l maslinova ulja, 3 grančice majčine dušice, grančica kadulje, grančica sušenog ružmarina, grančica mažurana, 4 lista lovora, žličicu papra u zrnu, 2 - 3 režnja češnjaka.

U bocu stavite sve začine, prelijte uljem, hermetički zatvorite i ostavite da odstoji najmanje 15 dana, a još bolje je ako stoji 30 dana. U ovakvo ulje stavite meso prije pečenja na roštilju, a isto tako možete njime premazivati tijekom pečenja. Ovu marinadu možete koristiti za sva mesa, a naročito za ona koja nemaju svoj karakterističan miris (kao npr. piletina).

### Marinada za ribu - I način

Sastojci: 1 dl maslinova ulja, 4 režnja nasjeckanog češnjaka, papar, sol.  
Napraavljenom marinadom namažite ribu izvana i iznutra i ostavite da odstoji i do 3 sata.

### Marinada za ribu - II način

Sastojci: 5 žlica maslinova ulja, 2 žlice nasjeckanog luka kozlaca, 2 žlice miješanog začinskog bilja.

Ostavite ribu da odleži barem 1 sat u ovoj marinadi.

## RIBA NA RAŽNJU

Za ražanj su dobre masne ribe: skuša, srdela, jegulja, trup, romb, palamida, cipal, murina..

Sastojci: 1 kg srdelica, skuša, jegulja, palamida ili cipla. sol, listovi lovora, maslinovo ulje, sok limuna (ili vinski ocat - kvasina).

Ribe obrišite i posolite. Ako su veće, narežite ih na komade, a ako su manje, ostavite ih cijele s glavom, repom i iznutricom. Na tridesetak centimetara duge štapove nanižite komade riba stavljajući svaki put između njih list lovora. Stavite na rašlje i pecite polagano okrećući, mažući što češće uljem i prskajući limunovim sokom ili kvasinom. Kad je riba pečena, ne skidajte sa ražnja, ostavite da se same prohlade i nakon toga jedite uz salatu po želji.

Ribari su ribu za ražanj samo obrisali, natakli na ražanj, posolili i pekli. Riba sa ražnja ima izvanredan okus.

(jelo otoka Visa)

## Grdobina na žaru

Sastojci: 2 kg grdobine, sol, papar. maslinovo ulje, kosani peršin.

Grdobinu izrežite na odreske, osušite, posolite i popaprite te namočite u ulje i stavite na žar. Pečene odreske prelijte uljem i peršinom a po želji i kosanim češnjakom.



**RIBE**

## BRANCIN

Vidi: LOVRATA

## CIPLI

**„Ča se okrićeš, ča vrtiš glavun kako ćifal“**

Cipli na roštilju

Ribari kažu da su cipli najbolji pečeni.

Veće ribe zarezite na 2 - 3 mjesta poprijeko od glave do repa, plitkim ne pregustim zarezima. Prije pečenja namažite limunovim sokom i pecite na dobro zagrijanom roštilju, na tihoj žeravici da se meso ispeče do kosti. Tijekom pečenja mažite mješavinom ulja, soli i papra. Pecite okrećući ribu više puta, jer tako ostane sočna i ne pregori. Kad je gotova, polijte obilato uljem i poslužite.

## FRATAR

**„Fratar spada meju bolje ribe, zato ga manje idu fratri a više popi“**

Kuhani fratar

Sastojci: 1 kg fratra, ulje, limun, korijen celera, korijen peršina, 2 šalice riže, 1 manja glavica luka, list lovora, list peršina, režanj češnjaka, 1 žlica pirea od rajčice, maslinovo ulje, sol, papar.

Ribe očistite, operite i stavite u posudu za kuhanje. Korijen celera i peršina sitno naribajte u posudu za kuhanje, dodajte lovor, češnjak, glavicu luka izrezanu na četvrtine, posolite i kuhajte da zakipi. Dodajte pire od rajčice i kuhajte na laganoj vatri dok se riba ne skuha. Kuhanu ribu oprezno izvadite, da se ne raspadne i ukuhajte rižu. Kad je riža kuhana, dodajte u juhu očišćeno i izmrvljeno meso jedne ribe.

Ostale ribe prelijte maslinovim uljem, pospite nasjeckanim peršinom i sokom limuna. Uz ribu poslužite kuhani krumpir začinjjen češnjakom.

Fratar u soli

Sastojci: 1 kg većih riba, 2 rajčice, limun, list peršina, sol, ulje.

Ribu očistite, izvadite škrge, dobro operite i osušite. Premažite je uljem, posolite krupnom morskom solju i stavite peći u pećnicu oko pola sata. Kad je pečena skinite sol koja se skorila na koži i odvojite filee. Na svaki filee stavite ploške rajčice, pospite nasjeckanim peršinom. Poslužite uz kuhani krumpir.

## GAVUNI

**„Lešada o friških gaunov, čin se sribu z mriž, zavonja po moru kako da njoriš po škrapami: gustožo, morno, kako je užala reći pokojna teta Matija“**

Saur od gavuna

Sastojci: 1 kg gavuna, 1 dl maslinova ulja, 1 dl kvasine, 4 dag brašna, 20 dag crvenog luka, peršin, papar, sol, lovor, ružmarin.

Gavune očistite od ljustica, škrge i crijeva, operite, posušite, uvaljajte u brašno (moraju biti suhi) i pržite na zagrijanom ulju. Tople stavite u dublju posudu. Na preostalom ulju popržite luk izrezan na rezance, dodajte nasjeckani peršin i češnjak, papar, lovor i ružmarin, zalijte kvasinom i vodom, posolite i kuhajte oko 5 minuta. Ohladite „saur“ prelite preko prženih gavuna i pustite da odstoji do drugog dana. Poslužite hladno.

## GIRA

**„Nemojte te male girice, čistiti, sfrigati ćemo ih tako, samo znemi alegu“**  
(alega-alga)

Potrusene (prisušene) gire

Gire složite u drvenu ili metalnu posudu, najbolje u bačvicu, prvi red složite kao kod slanih srdela. Posolite i pospite češnjakom, i tako nižite dok ima gira. Pokrijte drvenim poklopcem i blago pritiskajte težim predmetom, i ostavite preko dana i noći. Sutradan ribu nabodite na draču (trn od šipka) ili prošijte kroz oči, te sušite jedan do dva dana. Potrusene gire peku se na roštilju, malo, tek da im uhvate strane. Prije jela bogato zalijte maslinovim uljem, uz njih poslužite domaći crni kruh.

(ovo jelo je staro koliko i ribarsko sjećanje Hvara)

Pržene girice

Sastojci: 1 kg girica, sol, brašno, ulje za prženje

Ribe očistite, odstranite im glave, operite, ocijedite i dobro osušite. Prije prženja posolite, ostavite da malo odstoji i nakon toga uvaljajte u brašno. Suvišno brašno s ribe najlakše će te odstraniti, ako ih stavite u cjediljku i dobro protresete. Pržite na dobro zagrijanom ulju.

Vrlo male girice i gavuni prže se cijeli.

## GOF

### Gof na lastovski način

Sastojci: 1 kg gofa izrezanog na odreske (fete), 80 dag pelata, 6 češnja češnjaka, kosani peršin, 2 žlice mravinca (origano), 2-3 žlice kapara, 2 dl bijelog lastovskog vina, maslinovo ulje, sol, papar po želji.

Na maslinovu ulju popecite odreske gofa s obje strane. U drugoj posudi, na malo maslinova ulja, popržite kosani češnjak, dosta kosanog peršina, pelate i prokuhajte vinom. Sve traje oko dvadesetak minuta. Na kraju posolite, dodajte mravinac i kapare i još malo propirajte. U tako spravljeni umak dodajte odreske gofa i sve kuhajte na laganoj vatri još desetak minuta. Na kraju po želji popaprite.

(izvorno: gof na picajolu; *picajolu* - malo, nešto što treba dijeliti, *npr.* ako se radi o ribi ili mesu tada je to odrezak, filet)

### Filet gofa s rižotom od motara

Sastojci: 60 dag fileta gofa, 10 dag motara, 20 dag riže, sol, papar, 5 dag maslaca, 4 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 1 vezica peršina, temeljac od riblje glave i kosti po potrebi.

Ribu narežite na odreske, filete, težine 15 dag. Posolite, popaprite i ispecite kratko na gradelama (roštilju). Rižu kuhajte u temeljcu od ribljih kostiju i glave dok nije napola gotova. Motar očistite, blanširajte, procijedite i odmah uronite u hladnu vodu. Procijedite. Češnjak iskošite i kratko popržite na maslinovu ulju. Dodajte rižu i motar, podlijte s malo temeljca i kuhajte uz miješanje dok ne omekša i ne postane kremasto. Posolite i popaprite. Poslužite s toplim odrescima gofa pokapano maslinovim uljem.

### Gof s pršutom i ružmarinom

Sastojci: 60 dag fileta gofa, 10 dag tankih kriški (odrezaka) pršuta, 60 dag krumpira, sol i papar, grančica ružmarina, 1 dl maslinova ulja, 5 dag maslaca.

Ribu narežite na manje komade. Svaki omotajte pršutom i učvrstite štapićem za ražnjiće. Krumpir ogulite, narežite na kockice i kratko prokuhajte u slanoj vodi. Procijedite i popržite na maslacu. Posolite, popaprite, dodajte ružmarin i pustite da se prži dok ne dobije zlatnožutu boju. Po potrebi protresite, da se ne uhvati za dno posude. Zavijutke ribe i pršuta ispecite na gradelama. Poprskajte maslinovim uljem i poslužite s krumpirom.

## GRDOBINA

### Brodet od grdobine

Sastojci: grdobina, 6 žlica ulja, 1 glavica luka, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, 2 - 3 protisnute rajčice, 1 žlica pirea od rajčice, sol, papar, kvasina.

Grdobinu očistite, odrežite rep, peraje i bodljikavu gubicu, i izrežite na komade. Na ulju zapržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak i peršin, rajčice i pire. Pustite da malo provre, dodajte meso ribe i na suho malo zažutite. Dolijte vodu da pokrije ribu, posolite, popaprite i kuhajte na laganoj vatri oko jedan sat. Ne miješajte nego samo posudu protresite. Po želji možete dodati malo kvasine.

### Grdobina na lešo

Sastojci: 1 kg grdobine, 0,5 kg ostale ribe (pauk, škrpina, oslić, raža, golub ili slično), 2 veće mrkve, 1 luk, 1/2 korijena celera, suha rajčica, peršin, 1 dl maslinova ulja, sol, papar.

Grdobini očistite trbuh i ogulite kožu s gornje i donje strane (ako zamolite prodavača u ribarnici to će vam on učiniti), preostaloj ribi ostružite ljuski i izvadite utrobu. U veću posudu ulijte 2 l vode, stavite ribanu mrkvu i korijen celera, luk nasjeckan na tanke listiće, nasjeckanu suhu rajčicu (može i malo koncentrata), češanj češnjaka, sol, papar i sve skupa kuhajte na laganoj vatri 15 minuta. Dodajte ribu i maslinovo ulje pa na laganoj vatri kuhajte još 20 minuta.

Grdobina ima nešto tvrđe ali ukusno meso, tako da je možete kuhati i nešto duže, ali ne predugo da se riba ne raspadne.

Posebno skuhanje rižu (jedna veća šalica za bijelu kavu), kad je riba gotova, juhu s povrćem u kojoj se kuhala poslužite s rižom (jedna ili dvije žlice riže po tanjuru). Preostalu kuhanu ribu poslužite posebno. Možete je preliti s malo soka limuna, a kao prilog slaže se sa zelenom salatom i lešo krumpirom.

### Popara od grdobine s fažolom

Sastojci: 1,20 kg očišćene grdobine, list lovora, 10 dag pelata, 1 dl bijelog vina, 10 dag luka, 3 češnja češnjaka, peršin, sol, papar, riblji temeljac, 15 dag kuhanog fažola.

Krupnije narezani luk prepržite na maslinovom ulju. Dodajte rajčicu (pelate) i vino i kratko propirjajte. Dodajte lovor, začine i komade grdobine. Poklopite i pirjajte dvadesetak minuta, dok riba ne omekša. Pred kraj dodajte kuhani fažol i kratko propirjajte. Kao prilog poslužite krumpir ili palentu.

(jelo otoka Murtera)

### Grdobina u bijelom vinu s makarunima

Sastojci: 1,20 kg očišćene grdobine, ½ glavice luka, 3 češnja češnjaka, list lovora, 2 dl bijelog vina, riblji temeljac (riblja juha) ili vode za podlijevanje, peršin, sol, papar;  
 makaruni: 30 dag glatkog brašna, 2 jaja, 2 žumanca, 3 dl vode, malo soli, 0,5 dl ulja.

U dubokoj tavi na maslinovom ulju popržit nasjeckani luk. Uklonite s vatre i dok je još vruće, dodajte kosani češnjak. Ostavite nekoliko minuta da miruje i vratite na vatru (češnjak se neće prepržiti ali će svom svojom punoćom ući u jelo). Dodajte filete grdobine, lovor, kosani peršin, sol i papar. Kratko propržite i zalijte vinom. Poklopite i pirjajte dolijevajući temeljac. Pred kraj dodajte kuhane makarune, u slanoj, vodi.

Priprava makaruna: od brašna napravite stožac i na vrh stavite žumanca, sol i ulje. Zamijesite glatko tijesto dodajući potrebnu količinu vode. Tijesto nakon toga stavite na nekoliko sati u hladnjak. Od tijesta trgajte komadiće veličine valjuška i motajte ih oko drvenog štapa dok ne dobijete makarune duge 5-6 cm.

(jelo otoka Murtera)

### Medaljoni grdobine s aromatičnim travama

Sastojci: 80 dag čistog mesa grdobine, 1 vezica začinskog bilja po želji, ovčji sir, 1 dl maslinova ulja, 1 limun, sol, papar, 1 dl bijelog vina.

Meso grdobine narežite na jednake medaljone (manje odreske), posolite, popaprite i prelijte vinom. Ostavite da odstoji pola sata. Osušite na kuhinjskom papiru i nježno propržite s obje strane 2 do 3 minute. Iskošite aromatično bilje, pomiješajte s ribanim sirom i ribanom koricom limuna. Smjesu rasporedite po medaljonima i zapecite, u zagrijanoj pećnici, na 175 oC, oko 10 minuta. Poslužite s kuhanim povrćem začinjenim maslinovim uljem, limunom i kosanim češnjakom.

## INĆUNI

### Frigani inćuni sa umakom (šalšom)

Očišćene inćune uvaljajte u brašno i ispecite (frigajte) na zagrijanom maslinovom ulju svega nekoliko minuta. Prije posluživanja prelijte šalšom od krupno sjeckanih rajčica. Rajčice kratko pirjajte u maslinovom ulju zajedno s kaparima. Posolite i popaprite.

### Inćuni na lešo

Očišćene inćune prokuhajte u malo vrele vode, tek toliko da se meso odvoji od kostiju. Meso odvojite nožem od središnje kosti, složite na tanjur, prelijte s malo juhe (vode u kojoj su se prokuhali) zalijte s maslinovim uljem.

### Fileti inćuna u limunu

Očistite inćune, filirajte (meso odvojite nožem od središnje kosti). Dobro ih potopite u sok limuna i ostavite barem 12 sati, da se mariniraju. Prije posluživanja operite ih, posolite, popaprite i polijte maslinovim uljem.

## JEGULJA

### Jegulja na roštilju

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

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

### Jegulja s rižom

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

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

(jelo iz Opuzena)

### Jegulja s češnjakom.

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

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

(jelo iz Opuzena)

### Jegulja u bijelom vinu

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

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

### Jegulja na ribarski način

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

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

### Frigana jegulja

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

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

## Jegulja u tijestu

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

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

(naputak neretljanskih ribara)

## Sarmice od jegulje

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

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

(jelo u marinama, tartar umak je novi dodatak)

## Brudet od sušene jegulje

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

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

(naputak iz Opuzena)

## Dimljena jegulja s jajima

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

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



## KOVAČ

**„Ka se ćapa veli kovač, unda se zna ga nećeš okusiti. Najprvo se prova prodati, ko ne more, unda darovati, nomu komu si obligan“**

### Kovač u foliji

Kovača najprije očistite i malo posolite. U pleh stavite alu-foliju premazanu maslinovim uljem. Potom je prelijte s oko 2 dl bijelog vina. Tada na takvu podlogu stavite očišćenog kovača dodajte po potrebi još soli, papar, iskosani peršin i češnjak, crne masline cijele ili iskosane i oguljenu i izrezanu rajčicu. Kad ste sve dobro rasporedili po ribi, zatvorite foliju i stavite u pleh. Sve skupa pecite u pećnici na osrednjoj temperaturi oko 25 minuta. Tako pripremljen kovač poslužuje se zatvoren u foliji i otvara se netom prije jela. Uz kovača poslužuje se i nekoliko kriški limuna. Kao prilog najbolje odgovara blitva na dalmatinski način i lešo krumpir s peršinom.

## LIST

**„Ka bi na stolu bile frigane ribe - mišancije, svi bi se zalićali vazesti list, bo mu je meso meko i slatko kako maslo“**

### File od lista u bijelom vinu

Svaki list prije pripreme očistite i izrežite na četiri dijela (filea). Njih popržite na maslacu nakon što ste ih prethodno posolili i malo pokapali sokom limuna. U pleh stavite otopljeni maslac i bijelo vino na koje posložite popržene filee od lista. Zalijte temeljcem od ribe kojeg ste napravili od maslaca na kojem se pržio list. Sve skupa posipajte sitno kosanim češnjakom, bijelim paprom i ostavite da se na osrednjoj vatri zapeče. Kad je tako pripremljena riba zgotovljena posložite na ovalni veći tanjur i poslužite uz lešo krumpir ili blitvu. Prije posluživanja možete ribu malo poprskati slatkim vrhnjem.

### Frigani list

Sastojci: 1,6 kg lista, 2,5 dl ulja, 8 dag brašna, sol, limun.

Listu odstranite škrge i iznutricu, ako je riba veće, prerežite je na 2-3 komada. Operite ribu, posušite, posolite, uvaljajte u brašno i pržite u tavi na vrelom maslinovom ulju da porumeni. Poslužite toplo s kriškama limuna uz kuhani krumpir i zelenu salatu.

### Prženi list

Mali morski list uvaljajte u brašno, kapljivo (rijetko) tijesto od jaja, brašna, soli i malo vode, i ispržite u ulju. Veće komade izrežite na dva dijela.

### Panirani list

Očistite ribu, prerežite uzduž hrptenjače, izvadite iznutricu, namažite limunovim sokom i ostavite da odstoji pola sata. Panirajte kao i svaku drugu ribu. Poslužite sa salatam.

### List na roštilju

Sastojci: 2 lista, 1 kg dagnji, ružmarin, majčina dušica, 2 limuna, 1 dl maslinova ulja, sol, papar.

Ulju dodajte limunov sok, sol i papar, tom smjesom natopite očišćene ribe i ostavite da neko vrijeme odstoje. Školjke očistite i otvorite. Nasjeckajte ružmarin i majčinu dušicu. Na roštilju, polako pržite ribe i školjke, posipajući ih začinskim travama. Dok se ribe peku, okrenite ih dva puta i premazujte uljem. Poslužite odmah.

### List sa šparogama

Sastojci: list od 70 - 80 dag, brašno, jaje, mrvica, ulje, 1 kg šparoga, 1 kg rajčice, žlicu maslaca, žlicu brašna, 3 žlice slatkog vrhnja.

Ribi odrežite peraje i rep, pa ogulite kožu tako da zahvatite nožem od repa i namatate na nož prema glavi; odrežite joj glavu, očistite utrobu te dobro operite izvana i iznutra. Kad se ocijedi, uvaljajte je u brašno, jaje i ispržite na ulju. Skuhajte posebno šparoge, a posebno rajčice. Napravite zapržak od maslaca i brašna, zalijte vodom i kuhajte dok ne dobijete gust umak kog ćete razrijediti vrhnjem, dodati mu rajčicu i narezane šparoge te time preliti isprženu ribu i odmah poslužiti.

### List s račićima

Sastojci: 1/2 kg ribe, malo brašna, 3 žlice maslinova ulja, 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, 20 dag smrznutih morskih račića, 3 rajčice, žlicu majčine dušice, " žličice papra, 3 dl bijelog vina, 2 žlice pirea od rajčice, žlicu limunovog soka, 3 žlice kiselog vrhnja, krišku limuna i peršin.

Ribu očistite, izrežite na odreske i uvaljajte u brašno. Na zagrijanom ulju pržite nasjeckani luk i zdrobljeni češnjak 2 - 3 minute. Dodajte odmrznute račiće i ribe i pržite dok luk ne omekša. Umiješajte pire od rajčice, nasjeckanu majčinu dušicu, papar, bijelo vino, limunov sok i sol. Pustite da provri, poklopite i kuhajte na laganoj vatri 20 minuta. Možete peći i u pećnici na temperaturi od 160 oC. Umutite žumance s vinom i kiselim vrhnjem i prelijte. Ukrasite limunom i peršinom. Poslužite s kuhanom rižom.

### List preliven vrhnjem

Sastojci: 75 dag odrezaka od lista, manju glavicu luka, 1,5 dag maslaca, sol, papar, sok od 1/2 limuna, 1/5 dl bijelog vina, 1 lovorov list, 17,5 dag bijelog grožđa (oljuštenog i izvađenog sjemenja), 2,5 dag maslaca, 2,5 dag brašna, 1,5 dl gustog kiselog vrhnja.

U posudu namazanu maslacem stavite izrezani luk pa napola presavijene odreske ribe, začinite limunovim sokom i vinom, dodajte lovorov list i nalijte vodu tako da prekrije ribu. Poklopite i pecite u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 180 oC oko 15 minuta. Dodajte grožđe, a nekoliko zrna ostavite za ukrašavanje. U tavi rastopite maslac, stavite brašno i propržite ga oko jednu minutu. Procijedite tekućini koja vam je ostala od pečenja ribe (trebala bi vam količina od oko 3 dl) i ulijte u brašno. Pustite da provri i stalno miješajući kuhajte da se zgusne. Uklonite s vatre i umiješajte vrhnje. Promiješajte. U zagrijani tanjur složite ribu i zrna grožđa, prelijte umakom i poslužite.

(često jelo u marinama)

### Sušeni list

Sastojci: 1 kg sušenog lista, 1,5 kg krumpira, 2 dl maslinova ulja, 3 glavice luka, 1 režanj češnjaka, 1 žlica pire od rajčice, peršin, 3 dl bijelog vina, papar, sol.

List stavite u hladnu vodu i ostavite da odstoji jedan sat. Odrežite peraje i izrežite na veće komade. Krumpir izrežite na deblje ploške. Nasjeckani luk propirajte na maslinovu ulju, kad zažuti dodajte nasjeckani češnjak, pire od rajčice, nasjeckani peršin, papar, sol, vino i vode. U vatrostatnu posudu stavite naizmjenice redove krumpira i ribe. Posljednji red mora biti krumpir. Prelijte pripremljenim umakom, tako da krumpir bude pokriven, kuhajte oko jedan sat na laganoj vatri.

(jelo otoka Mljeta)

### List s tartufima

Sastojci: list od 40 dag, bijeli tartuf, 3 prstohvata kosanog peršina, bijeli papar, maslinovo ulje, maslac, 1 mogranj (šipak, nar, granat).

Listu skinite kožu i napravite 4 odreska (fileta). Popržite ih dopola na malo maslinova ulja. Ukoliko posjedujete željeznu tavu popržite je u njoj, jer će tek biti bolji. Odreske lista stavite u pleh (lim), naokolo stavite malo maslaca i naribajte malo bijelih tartufa, pospite kosanim peršinom i bijelim paprom. Pecite u pećnici na 250 oC ne dulje od tri minute da tartufi malo porumene.

(jelo rovinjskih restauracija)

-----  
Istarske šume, naročito oko Motovuna, bogate su tartufima (jelen gljive). Bijeli istarski tartufi cjenjeniji su od onih iz Perigorda (Francuska) a ni obični - crni ne zaostaju kvalitetom.  
-----

## LOKARDA

**„Lokarda na vištu samilju u skrđinulu ma ni štimana kako skrđinula, ma ni ni gustoža kako srdela. Užalo ih se soliti“**

Lokarda kuhana s kaparima

Sastojci: 1 kg lokarde, sol, papar u zrnju, lišće peršina, luk, maslinovo ulje, 2 limuna, pola šalice nasjeckanih kapara.

Lokardu očistite, operite i stavite kuhati u toliko vode da bude pokrivena. Posolite, dodajte nekoliko zrna papra, nasjeckani peršin i na krupno izrezan luk. Kad je riba prokuhala, uklonite s vatre i držite u vodi još 15 minuta. Kad se ohladila, ocijedite je, raspolovite po dužini, odstranite glavu, polijte uljem i sokom limuna, pospite nasjeckanim kaparima. Na ovaj način se lokarda obično priprema u podne za večeru, ili ujutro za objed. Vrlo je ukusna  
(stari ribarski naputak)

Lokarda na primorski način

Sastojci: 2 kg lokardi, ulja po potrebi, 10 dag maslaca, 30 dag luka, glavicu češnjaka, 1 kg rajčice, 2 dl bijelog vina, sol, papar, četvrt limuna, zelen peršina.

Lokardu očistite i odvojite od kostiju tako da dobijete filete. Posložite na zamašćeni pleh jedan do drugog. Dodajte sol, papar, iscijeđeni limun i sve skupa stavite u pećnicu na temperaturu od 150 do 200 oC. Pecite petnaest do dvadeset minuta. Dok je riba u pećnici na ulju popržite na kockice izrezan luk, dodajte isjeckani češnjak i peršin i na kocke izrezanu rajčicu. Sve zalijte vinom i dodajte po potrebi sol i papar. Tom masom prelijte ribu iz pećnice i ostavite da prokuha nekoliko minuta. Uz tako pripremljene lokarde najčešće ide prilog krumpir na maslacu, blitva s krumpirom ili špinat.

## LOVRATA (BRANCIN)

Lovrata u pećnici

Sastojci: 1 lovrata, 2 čaše bijelog dalmatinskog vina, 2 žlice maslinovog ulja, zelen peršina, nekoliko listića ružmarina, 2 kriške suhog kruha, sol, papar.

Očišćenu ribu operite i ocijedite. Nasjeckajte peršin, zdrobite ružmarin, kruh namočite u vodu. Iscijedite kruh, dodajte mu ružmarin i polovicu peršina, sol, papar i toliko ulja da dobijete povezanu masu, te njome napunite ribu. Nauljite vatrostalnu posudu, položite ribu, pospite preostalim peršinom, posolite, prelijte vinom i pecite u pećnici oko pola sata.

### Lovrata s kaduljom

Sastojci: lovrata od 1. kg, grančice kadulje (žalfija), 4 žlice maslinova ulja, 1 limun, papar, sol.

Dan prije pripremanja stavite kadulju u ulje. Očišćenoj ribi odstranite peraje, rep i u nju stavite nekoliko grančica kadulje. Posolite i poparite. Na najdebljim mjestima zarezite ribu i ulijte maslinovo ulje. Ovako pripremljenu ribu ispecite na roštilju.

### Lovrata na paški način

Sastojci: 2 podjednako teške lovrate, maslinovo ulje, kvasina, malo ružmarina i majčine dušice, 2 glavice luka, 4 - 5 rajčice, sol, papar, 1/2 kg riže.

Očišćene ribe narežite na veće komade pa stavite u marinadu od ulja, kvasine, papra i začinskih trava i ostavite da stoji najmanje 2 - 3 sata. Na ulju zažutite usitnjeni luk, dodajte narezanu rajčicu i pirjajte da dobijete gusti umak (otprilike pola sata). Ako je potrebno, dolijevajte juhu. U taj umak stavite ribe i kuhajte još pola sata. U međuvremenu ispirajte rižu i poslužite s ribom. Ako treba, dodajte još začina.

### Lovrata na zadarski način

Sastojci: lovratu od 1,20 kg, 20 dag luka, 1,5 kg krumpira, 3 - 4 rajčice, 2 režnja češnjaka, 4 žlice mrvica, 2 žlice nasjeckanog peršina, malo majčine dušice, sol, papar, maslinovo ulje.

Krumpir ogulite, operite i narežite na što tanje listiće, pomiješajte s nasjeckanim lukom, majčinom dušicom, osolite, popaprite i stavite u nauljenu vatrostalnu posudu. Zalijte sa 4 žlice ulja i toliko vode da sav krumpir bude pokriven. Pecite 15 minuta na 200 0C u već zagrijanoj pećnici. Rajčice raspolovite i svaku polovicu pokrijte mješavinom nasjeckanog peršina i češnjak, mrvica, papra, soli i malo ulja. Na krumpir stavite očišćenu i opranu ribu, oko nje posložite rajčice i sve zalijte uljem. Dok se peče, ribu povremenu premazujte uljem.

### Lovrata s ribanim sirom (paški )

Sastojci: 6 velikih glavica luka, peršin, 10 dag suhe slanine, 1/2 kg ribe, 10 dag ribanog sira, 5 dag maslaca, malo ulja.

Slaninu stavite u kipuću vodu i izvadite nakon 5 minuta te narežite na ploške. Na ulju ispržite narezani luk i peršin. Komade ribe posložite u nauljeni posudu, pospite prženim lukom, slaninom i ribanim sirom, a na vrh stavite komadiće maslaca te pecite u jako zagrijanoj pećnici. Nakon 10 minuta smanjite temperaturu i pecite još 10 minuta.

### Punjena lovrata na roštilju

Sastojci: 1,20 kg lovrate, deblju krišku bijelog kruha bez korice, malo mlijeka, žumance, režanj češnjaka, peršin, malo ružmarina, list lovora, bosiljak, majčinu dušicu i druge mirišljive trave prema ukusu, limun, maslinovo ulje, sol, papar.

Ribu očistite i operite te ostavite da se ocijedi. Namočite kruh u mlijeko, nasjeckajte češnjak i sve ostale mirišljive trave. Iscijedite namočeni kruh, dodajte mu češnjak, mirišljive trave i žumanac. Posolite, poparite i dobro promiješajte. Dobivenom smjesom ispunite ribu i čačalicom zatvorite otvore. Namažite je maslinovim uljem i pecite na roštilju oko " sata.

### Lovrata s pivom

Sastojci: lovrata od 1 kg, 2 glavice crvenog luka, 2 lista celera, 2 poriluka (bijeli dio), kriška kruha, limun, maslac, pivo, sol, papar.

Pleh namažite maslacem, pospite izrezanim listom celera, po dužini razrezanim porilukom i nasjeckanim lukom. Posolite, popaprite, stavite nekoliko zrna đumbira, izdrobljenu sredinu kruha i limun izrezan na kolute, a preko toga lovratu. Posolite je i prelijte čašom piva i s nekoliko grudica maslaca. Zapecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata.

(često jelo u marinama)

### Lovrata sa špinatom

Sastojci: 1 kg lovrate, 25 dag špinata, 25 dag lisnatog tijesta, 1 dl maslinova ulja, 2 dag češnjaka, žumanjci.

Lovratu (brancina) očistite i izvadite kosti, pri čemu ne odvajate glavu i rep. Posolite, popaprite te nadjenite špinatom začinjenim na maslinovu ulju i češnjakom. Lisnato tijesto razvaljajte i na njega položite nadjevenu ribu. Preklopite i premažite žumanjcima, te pecite 40 minuta na temperaturi od 180 oC. Lovratu poslužite s „lješnjacima“ od krumpira (krumpir oblikovan u male kuglice i kuhan ili pečen).

Obzirom da se ovo jelo priprema u istarskim marinama poslužite s istarskom malvazijom.

## LUBIN

**„Bolje bit rep od smuduta negli glava od gere“**  
(narodna uzrečica)

Lubin, pagar, oslić, cipal, salpa obično se kuhaju u hladnoj posoljenoj vodi kao i ostala morska riba, a poliju se uljem i tako poslužuju uz male kriške limuna ili kuhanom salatom.

## Nadjeveni lubin

Svaka riba koja ima široki trbuh može se nadijevati.

Sastojci: 4 - 5 žlica finih mrvica, 4 žlice ulja, papar, sol, nasjeckani peršin, malo paštete od slanah ribica.

Očišćenu ribu nadjenite mješavinom svih sastojaka i zatvorite trbušnu šupljinu koncem. Ribu natrljajte s obje strane solju i pecite na roštilju premazujući uljem. Možete peći i u pećnici.

-----  
Ribari su iznutricu vadili kroz otvor koji nastane vađenjem škrga, tako da je trbuh ostao ne otvoren.  
-----

## Pečeni lubin

Sastojci: 1,30 dag lubina, 1 dl maslinova ulja, 80 dag mladog krumpira, 80 dag špinata, 3 režnja češnjaka, peršin, papar, sol, limun, crne masline.

Očišćenog, opranog i osušenog lubina premažite uljem i pecite na roštilju. Očistite krumpir, narežite ga i skuhajte u slanoj vodi. Začinite maslinovim uljem i nasjeckanim peršinom. Špinat također skuhajte u slanoj vodi, ocijedite te začinite kao i lubina maslinovim uljem, paprom i nasjeckanim češnjakom. Poslužite uz krumpir, špinat, crne masline i kriške limuna.

## Lubin sa šampinjonima i vinom

Sastojci: 1 kg lubina, 1 kg krumpira, 40 dag šampinjona, 15 dag slanine, 2 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, 6 manjih glavica crvenog luka (20 dag), 4 režnja češnjaka, papar i sol.

Ribu očistite, operite, posušite, izrežite na veće komade. Propirjajte na toplom ulju tako da porumeni i složite na tanjur. Krumpir ogulite, izrežite na veće kriške i stavite na namazani pleh. Dodajte, slaninu izrezanu na kocke, luk izrezan na krupnije kriške, posolite, poparite i pecite u pećnici. Dok se krumpir peče, očistite i operite šampinjone, izrežite i propirjajte na toplom ulju s nasjeckanim češnjakom. Kad je krumpir napola pečen, prelijte ga vinom i na njega položite prženu ribu, a preko ribe pospite pripremljene šampinjone. Sve zajedno pecite oko pola sata na temperaturi od 220 oC.

## Lubin s blitvom i krumpirom

Sastojci: lubin od 1,50 kg, 15 dag maslaca, 4 dl maslinova ulja, 2 limuna, 40 dag svježe rajčice, peršin, celer (korijen), 15 dag crvenog luka, 10 dag mrkve, lovor, 3 dl bijelog vina, 0,5 dl finog konjaka, 3 dag brašna, sol, papar.

Prilog: 1,25 kg blitve, 0,5 kg krumpira, 1 dl maslinova ulja, 2 veća režnja češnjaka, sol, papar.

Ribu očistite i izrežite na odreske (filete) mase oko 25 dag. Odreske stavite u pleh namazan maslacem i prelivev maslinovim uljem, a na njih kriške oguljenih limuna i oguljene - blanširane rajčice. Posolite, stavite zrno papra, na svaki odrezak i pospite nasjeckanim češnjakom. U drugoj posudi na maslinovom ulju propirajte kosti i glavu ribe zajedno s nasjeckanim lukom, korijenom peršina, celera i mrkve, limunom i nekoliko zrna papra. Kada je napola pirjano, dodajte na kocke izrezanu rajčicu, malo brašna i sve zalijte bijelim vinom i konjakom. Ostavite da lagano kuha pola sata. Dobiveni umak pasirajte više puta i prelijte preko lubinovih odrezaka. Zapečite u pećnici. Kada je gotovo, poslužite s kuhanom blitvom i krumpirom prelivevim maslinovim uljem, pomiješanim s nasjeckanim češnjakom, soli i paprom.

## MURINA

**„Riba morona je gruba za viti, ali je lipa za isti“**

### Brodet od murine

Sastojci: 1 kg murine, 2,5 dl maslinova ulja, 6 češnjeva češnjaka, lišće peršina, 1 glavica luka, kvasina, pire od rajčice, sol, papar.

Murinu rasijecite uzduž, očistite, operite i razrežite na komade. Na vruće ulje stavite nasjeckani češnjak i peršin i ribu da zažuti. Posebno na ulju zapržite malo nasjeckanog luka i na to stavite sitne razne ribice (može i lignjice i sipice). Sve popržite. Procijedite sok i njime prelijte zažućenu murinu, posolite, popaprite, dodajte malo vode i kuhajte otkriveno oko 1 sat. Kad iskuha četvrtina soka dodajte po osobi žlicu kvasine, pire od rajčice i pustite da još malo prokuha. Ne miješajte, nego posudu protresite.

Ribice, sipice ili lignjice koje ste popržili, pripremajući brodet lijepo pojedite i guštajte onome što slijedi.

(jelo otoka Visa)



### Pržena murina

Mlade murine rasijecite uzduž, operite i izrežite na komade. posolite i ostavite da odstoje jedan sat. Uvaljajte u brašno i pržite u vrućem ulju. Poslužite uz salatu i poprsajte sokom limuna.

### Murina na roštilju

Sastojci: murina od oko 50 cm, 1 dl maslinovog ulja, sol, papar, limunov sok, 2 režnja češnjaka, lišće peršina.

Murinu zasijecite duž trbuha, isperite, odstranite utrobu i razrežite na komade. Dobro je natrljajte solju i popaprite, a zatim nauljite maslinovim uljem. Na ugrijani roštilj stavite komade murine i povremeno premazujte uljem i kapajte limunovim sokom. Mast, odnosno ulje koje curi s roštilja sačuvajte kako biste na njemu ispržili češnjak i peršin i time prelili pečene komade. Poslužite toplo.

(jelo otoka Visa)

### Murina na roštilju (žaru) u koži

Sastojci: murina, kosani peršin, luk, papar, sol, malo ružmarina, listić mažurana, maslinovo ulje.

Murinu objesite za glavu, oko glave presijecite kožu i pomalo skidajte kožu do repa (tako se „svlači“ jegulja i zmije). Kožu preokrenite tako da salo na koži bude izvana. U očišćenu trbušnu šupljinu stavite mješavinu kosanog peršina, luka, papra, soli, ružmarina, mažurana i ulja. Polako uvlačite murinu natrag u kožu i premazujte je mješavinom kako bi dobro prijanjala između mesa i kože. Žicom dobro stegnite kožu na mjestu gdje je bila glava i rep. Savijte u krug i pecite na gradelama, na laganoj vatri, oko sat vremena. Mast iz kože će se lagano topiti i cijediti a meso u unutrašnjost će se lijepo ispeći.

(jelo otoka Visa)

### Murina sušena u dimu

Veći primjerci murine suše se na dimu, te kuhaju. Najprije murinu uzduž rasijecite, operite, posolite i natrljajte češnjakom i peršinom. Tijelo rastegnite kao janječju kožu pomoću štapića i stavite sušiti na dim. Vatru napraviti samo od: mirte, pistacija, smriče, planike, malo lovora i kadulje. Tako prismođeno meso murine mirisavim dimom bilja, dobivena specifičnu i posebnu aromu. Poslije 14 dana ona se može kuhati. Umota se u listove kupusa raštike, dodajte nešto vode, ulja, malo kvasine, češnjaka, kriške limuna, peršina, 2 lista lovora i 1/2" luka. Sve to prema količini ribe. Dobro skuhaite i začinite.

(specijalitet korčulanskih ribara)

## Murina na ražnju

Veću murinu očišćenu poprijeko rasijecite i tanko omotajte tako da koža bude iznutra, a meso izvana i pri krajevima ušijte. Natakните na ražanj, i između komada stavite 1 - 2 lista lovora. Pecite polako okrećući i mažite uljem. Kako se peče tako mast, koja se nalazi ispod kože, curi van i skruti površinu mesa. Vrlo ukusno jelo.

(specijalitet korčulanskih ribara)

## Juha od glave murine

U vodi skuhajte na kolute izrezan luk, krumpir izrezan na kockice, češnjak, grančice peršina, majčine dušice, smilja, lovora. Kad povrće omekša dodajte kosti iz murine i glavu. Podlijte malo s uljem i kuhajte dok glava ne omekša. Pri kraju ukuhajte u juhu žlicu kukuruznog brašna.. Posolite, popaprite i poslužite vruće.

## Pržena koža murine

Kožu koju ste skinuli s murine oštrim nožem izrežite na trake. Pobrašnite, posolite i popaprite te ispržite na vrelom ulju da dobije hruskavu koricu.

Ako imate sreću pa je puna ikre kad ste je ulovili, ikru skuhajte u duploj gustoj gazi s aromatičnim travama, solju i paprom. Prije posluživanja pokapajte sokom limuna i maslinovim uljem i poslužite sve zajedno.

## OSLIĆ

**„Tovar je bio oni, koji mu je to ime nadio!“**

(narodna uzrečica iz Dubrovnika; tovar - mulac)

**„Moli, istešo, kako i kanji daju se bolesnima, bo je meso nježno i meko“**

## Kuhani oslić

Operite 1 kg oslića, očistite i natrljajte nasjeckanim češnjakom i pospite solju. Stavite na tanjur, poklopite drugim i ostavite preko noći. Drugi dan operite i stavite kuhati u hladnu vodu, kao svaku drugu ribu. Kuhanu dobro polijte uljem i sokom limuna. Poslužite sa kuhanom salatam.

(stari ribarski naputak)

## Oslić s aromatičnim travama

Sastojci: 4 oslića, ulje, sol, papar, peršin, malo vlasca, maslac, aromatične trave.

Očišćenu ribu stavite da stoji neko vrijeme u marinadi od ulja, soli, papra, peršina i vlasca. Nakon jednog sata pecite na jakoj vatri i premazujte povremeno marinadom. Na kraju pospite s aromatičnim travama (lovor, ružmarin, majčina dušica, bosiljak).

### Panirani oslić

Sastojci: 1 kg oslića, 2 dl maslinova ulja, 2 jaja, 3 dag mrvica, 2 dag brašna, sol.

Osliću odstranite glavu i iznutricu, operite, posušite i izrežite na filete. Svaki komad posebno uvaljajte u brašno, jaja i mrvice. Pecite na ugrijanom ulju na slaboj vatri oko 8 minuta sa svake strane. Poslužite s prilogom od povrća i kriškom limuna.

Na isti način se mogu pripremiti list, skuša i bakalar.

### Prženi oslić

Manje osliće očiste, obrišite, uvaljajte u brašno i ispržite u vrućem ulju. Poslužite s kriškama limuna.

Veće osliće raspolovite, izvadite kost, razrežite na komade i pržite. Možete ih pržiti i omrvićene. Poslužite s limunom.

### Pljeskavice od oslića u umaku

Sastojci: 1 kg oslića, 2 jaja, kriška kruha, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, lovor, sok limuna, papar, sol.

Ribu skuhajte u posoljenoj vodi s listom lovora, paprom u zrnu, sokom limuna ili malo kvasine. Kuhanu ribu očistite od kostiju i kože, meso usitnite i izmiješajte s paprom, soli, jajima, kruhom namočenim u vodu, nasjeckanim češnjakom i peršinom. Dobro izmiješajte i ako je masa rijetka, dodajte malo mrvica. Oblikujte pljeskavice i ispržite na zagrijanom ulju ili roštilju.

Umak napravite na slijedeći način: na preostaloj masnoći propržite 2 žlice brašna, 1 žlicu šećera. Dodajte pire od rajčice (1 - 2 žlice) i miješajte dodajući hladne vode. Kuhajte oko 15 minuta, dodajte nasjeckani češnjak i peršin. Prelijte preko pljeskavica i poslužite.

### Oslić u vinu

Sastojci: 1,20 kg oslića, sok od jednog limuna, 2 l vode, 2,5 dl bijelog vina, luk, lovorov list, 5 zrna papra, sol, 4 dag maslaca, peršin.

Ribu očistite i operite u hladnoj vodi, obrišite, poprskajte limunovim sokom i ostavite da odstoji jedan sat. Za to vrijeme kuhajte vodu s bijelim vinom, paprom, lovorovim listom i nasjeckanim lukom i, kada provri, dodajte sol pa ribu. Kuhajte na laganoj vatri 20 minuta. Kada je riba skuhana, pažljivo je izvadite na već zagrijanu posudu. Otopite maslac i nasjeckani peršin posebno poslužite uz ribu. Uz to možete poslužiti kuhani slani krumpir.

### Oslić s lukom

Sastojci: 1,5 kg oslića, 3 limuna, sol, papar, žlicu ljute paprike, 2 režnja češnjaka, 2 žlice ulja, 1/2 kg luka, 2,5 dl juhe, 2,5 dl bijelog vina, peršin.

Ribu očistite i operite, a zdrobljeni češnjak i nasjeckani luk propržite na ulju. Zalijte juhom i bijelim vinom te poklopljeno kuhajte 10 minuta. Luk izvadite (ocijedite) i stavite u posudu za pečenje, a preko njega cijele ribe. Sve zajedno pecite oko 20 minuta. Kada je gotovo, ribu pospite nasjeckanim peršinom i češnjakom.

### Oslić na roštilju

Sastojci: 1/2 kg oslića, sol, papar, maslinovo ulje, peršin.

Svježeg oslića (bez glave) presijecite napola, posolite, popaprite, namažite uljem i ostavite na hladnom oko 2 sata. Nakon toga ga ispecite s obje strane na roštilju i poslužite s blitvom i krumpirom. Prelijte rastopljenim maslacem i ukasite limunom.

### Okruglice od oslića

Sastojci: 50 dag oslića, 50 dag krumpira, 2 žlice maslaca, 2 jaja, mrvice, peršin, ulje za prženje, sol, papar, list lovora, manja glavica luka, režanj češnjaka.

Očišćenog i opranog oslića izrežite na veće komade i kuhajte s krumpirom izrezanim na ploške. Vodi dodajte lovor, raspolovljenu glavicu luka, režanj češnjaka i sol. Kuhajte oko dvadeset minuta. Kuhanoj ribi odstranite kosti i meso usitnite. Krumpir zgnječite i pomiješajte s mesom ribe, dodajte jaja, nasjeckani peršin, posolite i popaprite. Dobro promiješajte, oblikujte male okruglice, uvaljajte u mrvice i pržite u dubokoj masnoći dok ne porumene. Poslužite s željenim umakom.

## PALAMIDA

### Pečena palamida

Sastojci: 1 kg palamide, limunova kora, 2 režnja nasjeckanog češnjaka, nasjeckano lišće peršina, sol, papar, 1,25 dl ulja, kvasina.

Očišćenu ribu izrežite na odreske i stavite u širu posudu jedan do drugog. Pospite ribanom koricom limuna, češnjakom, peršinom posolite, popaprite i podlijte uljem. Pecite na štednjaku okrećući odreske da dobiju lijepu zlatnožutu boju s obje strane. Prije nego je gotovo podlijte čašicom kvasine i odmah poslužite uz krumpirovu salatu.

## Palamida na roštilju

Očišćenu palamidu (60 dag) izrežite na odreske, stavite u posudu, posolite, popaprite i polijte s 1,25 dl fine kvasine. Ostavite da odstoji 15 minuta. Pecite na ugrijanom roštilju s obje strane. Tijekom pečenja često premazujte uljem. Pečene odreske, još vruće polijte uljem i poslužite uz željenu salatu ili prilog.

## Marinada od palamide

Sastojci: 2 kg palamide, 1 l. Miješanog ulja, 3 glavice luka, nekoliko listova lovora, 3 rajčice, nekoliko listova bosiljka, malo majčine dušice, papar u zrnu, grančice ružmarina, sol.

Palamide dobro očistite, odstranite im škrge i izrežite na prst debele komade. Posolite, složite u redove u lonac (ribu, kosani luk i izrezanu rajčicu na kockice) i pospite između redova začinskim travama. Prelijte uljem tako da pokrije ribu. Kuhajte poklopljeno na polaganoj vatri oko pola sata. Poslužite toplo ili hladno.

## Marinada od palamide s fažolom (grahom)

Sastojci: 1 šalica graha, 0,5 kg odreska palamide, 3 srednja luka, maslinovo ulje, grančica ružmarina, 3-4 lovorova lista, 1 dl kvasine i toliko tople vode, 2 jušne žlice kosanog češnjaka, 2 jušne žlice kosanog peršina, papar, sol.

Palamide uzdužno narežite na komade (odreske) i popržite (pofrigajte) ih na ulju. Grah skuhaite posebno. Luk izrežite na ploške, posolite ga i popržite na zagrijanom ulju zajedno s lovorovim listom, da postane staklast. Prelijte ga kvasinom i istom količinom tople vode. Začinite kosanim češnjakom, peršinom, popaprite i dodajte grančicu ružmarina. Pustite da sve zajedno provi oko 3-4 minute. Dobivenu smjesu (šugo) prelijte preko palamida i promiješajte. Dodajte ocijeđeni grah s vrlo malo guste juhe, promiješajte i ostavite da se sve ohladi. Može se jesti toplo i hladno. Kvasinu možete zamijeniti vinom.

(Korčulansko jelo)

## PAPALINA

### Frigane papaline

Svježe papaline uvaljajte u brašno i kratko (tek toliko da dobiju koricu) popržite na vrelom maslinovu ulju. Izvadite ih i stavite na papirnatu salvetu da upije ulje. Posolite i popaprite po želji i poslužite – vruće.

### Papaline kao riblje mlijeko

Svježe papaline stavite u sito i kratko ih obarite u pari ili stavite u vrelu vodu (na kratko). Začinite sokom limuna, maslinovim uljem, solju i paprom. Odmah poslužite.

-----  
 Riblje mlijeko – male ribice; razlikuju se tri vrste ribljeg mlijeka: *crveno* (sastoji se od sitnog mliča koji nikad ne naraste veći od 5 cm), *bijelo* (u njemu se nalaze dvije vrste mladih gavuna) i *modro mlijeko* (su mlade srdelice i brgljuni).  
 -----

### Papaline u jajima

Svježe papaline umiješajte u razmućena jaja i popržite ih u vrelom ulju. Kad dobiju žutu koricu, izvadite ih iz masnoće, procijedite, stavite na papirnatu salvetu (da se odmaste), posolite, popaprite, pospite kosanim peršinom i poslužite.

## PAS

### Panirani morski pas

Sastojci: 1 kg očišćenog morskog psa, 1 jaje, 1 dl mlijeka, 10 dag brašna, maslinovo ulje, sol.

Ribu izrežite na ploške debljine dva do tri centimetra. Napravite malo gušće tijesto nego za palačinke i izrezane komade uvaljajte u smjesu. Pržite na vrelom ulju dok komadi ne dobiju zlatnožutu boju (pas je brzo gotov). Stavite na papirnatu ubrus da upije masnoću i poslužite.

## Panirani morski pas u vinu

Sastojci: 0,70 kg morskog psa izrezanog na komade, 1 manja glavica luka, 2 češnja češnjaka, kosani peršin, brašno za paniranje, 2 dl suhog bijelog vina, limun, maslinovo ulje.

Izrezane i očišćene komade ribe pobrašnite i popržite u obilato ulje da dobije zlatnožutu boju. Prženu ribu osušite u papirnatom ubrusu. Usitnite luk i češnjak te ih poslažite na dno vatrostalne posude, preko toga stavite ribu. Posolite, popaprite, prelijte čašom vina, sokom polovice limuna i mali ulja. Vatrostalnu posudu poklopite i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 oC, pola sata. Zadnji desetak minuta pečenja otklopite kako bi tekućina lakše isparila. Pospite kosanim peršinom i poslužite.

## PAUK

### Slanutak s paukom

Sastojci: 1 kg slanutka, 2 kg ribe (umjesto pauka možete koristiti kokota, batovinu, škrpinu, tj. drugu vrstu tvrde ribe), manja glavica luka, 4-5 češnja češnjaka, 3 lista lovora, papar u zrnu, 0,5 dl maslinova ulja, kosani peršin.

Ribu skuhajte kao za juhu s glavicom luka, češnjakom, lovorom i paprom u zrnu. kuhanu ribu očistite od kosti. Posebno skuhajte slanutak. Pripremite umak (šugo) kao za buzaru, od maslinova ulja, kosanog češnjaka i peršina, i papra. Ne kuhajte nego samo treba provreti. U šug umiješajte kuhani slanutak i kuhajte nekoliko minuta da provri. Kad provri skinite s vatre i lagano umiješajte ribu, pazite da se ne usitni.

Slanutak je nekada bio česta prehrambena namirnica, za razliku od danas. Naši ugostitelji griješe što ga ne stavljaju na jestvenik, jer spada u naša izvorna jela.

Prema uputstvima „nona“ slanutak će biti puno bolji ako se zapeče tako da malo zagori. Tada ga prelijte vodom i kuhajte dok ne omekša. Pred kraj kuhanja doda se malo na ploške narezanog mladog luka ili poriluka, maslinova ulja, soli, po potrebi i želji papra. S pravom se kaže da je slanutak spravljen na ovaj način savršenog okusa i neponovljiv užitak.

### Minestra od slanutka

Sastojci: 10 dag suhe pancete (suha slanina), 2 grančice celerova lista, 2 mrkve, vezica peršina, 30 dag slanutka, 1 l goveđe juhe ili temeljca, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 2 žlice pirea od rajčice, 3 žlice maslinova ulja, desetak kriški preprženog kruha (ili dvopeka, kad ste na brodu), papar, sol.

Slanutak ostavite preko noći u vodi, i drugi dan ga kuhajte oko dva sata. Posebno skuhajte goveđe juhe ili goveđi temeljac. Nakon pola sata kuhanja juhi dodajte pola količine od pancete, listove celera, jednu mrkvu narezanu na tanke rezance, luk i češnjak. U tavi zagrijte ulje i nježno popržite tri ploške (fete) pancete, kosani luk i češnjak, celer i dodajte pire od rajčice, nekoliko žlica juhe u kojoj se kuhao slanutak. U lonac sa slanutkom dodajte sadržaj iz tave, promiješajte, posolite i popaprite. Minestra se poslužuje u dubokom tanjuru posuta s kosanim peršinom, a na obrub tanjura stavite kriške preprženog kruha. Kruh se na jednom kraju moći u minestru i jede s njom.

## RAŽA

### Brodet od sušene raže

Sastojci: 1/2 kg sušene raže, veću glavicu crvenog luka, 3 - 4 režnja češnjaka, lišće peršina, " kg krumpira, žlicu pirea od rajčice, list lovora, žlica meda.

Dan prije pripremanja ražu izrežite na komade i ostavite da stoji u vodi. Luk izrežite na kolutove, zažutite na vrućem ulju, dodajte nasjeckani češnjak i peršin, i na kraju ražu. Pri pečenju okrećite je na obje strane. U drugu posudu slažite red krumpira izrezanog na ploške, red ribe i red luka u kom se pekla raža. Nalijte vodom do vrha te prelijte pireom od rajčice razmućenim u malo vode i stavite list lovora. Pustite da zavrije i potom lagano kuhajte oko 2 sata. Obzirom da je to komiški specijalitet, prije kuhanja umiješajte i žlicu meda pa će raža biti ukusnija i mekanija.

(jelo iz Komiže, otok Vis)

### Raža s povrćem

Sastojci: 1,5 – 2 kg raže, 2 veća luka narezana na rebra ili 1 poriluk i vezica mladog luka narezanog sa zelenim djelom, 2 rajčice, 3 mlade tikvice, 2 mlade mrkve, 3 deblje stabljike celera i kosani lišće od jedne stabljike, 1 vezica lišća peršina, 1 glavica mladog češnjaka, 1 žličica kosanog lišća koromača, nekoliko zrna zdrobljenog korijandera, bosiljak, majčina dušica, mravinac, maslinovo ulje, 1-1,5 dl bijelog vina ili čašica prošeka sa sokom osmine limuna, sol, papar.

U posudu debelog dna složite luk, na njega komade očišćene raže (peraje/kрила narežite na lijepe komade, a od sredine skuhaite juhu), uokolo stavite povrće luk narežite na rebra, rajčicu na osmine, tikvice na debljinu malog prsta, mrkvu na tanke listiće, stabljike celera na kolutiće, češnjak na listiće), pospite kosanim peršinom (ostavite malo za poslije), posolite i popaprite, dodajte ostale začine prema želji, Prelijte uljem, poklopite i stavite na najmanju vatru da „krčka“. Povremeno posudu lagano protresite. Nakon pola sata povrće bi trebalo omekšati, podlijte ako treba juhom. Dolijte vino, pojačajte plamen da se umak zgusne na željenu gustoću. Kad je jelo gotovo ostavite ga deset minuta da se još malo odstoji.

(jelo iz Visa)

### Raža kuhana

Sastojci: 1,20 kg raže, 15 dag korjenastog povrća, list lovora, 4 zrna papra, maslinovo ulje, kriška limuna, sol, peršin, 60 dag očišćenog krumpira, 2 češnja češnjaka.

Ražu očistite i stavite kuhati zajedno s korjenastim povrćem, paprom, lovorovim listom, žlicom maslinova ulja i kriškom limuna. Posolite i prelijte hladnom vodom. Kuhajte 35 - 40 minuta. Kada je gotovo, stavite ribu na tanjur i prelijte mješavinom ulja, nasjeckanog peršina, češnjaka i papra. Poslužite uz krumpir, koji je kuhan uz ribu.



### Raža s pikantnim umakom

Sastojci: 6 odrezaka raže po 25 dag, 4 žlice kvasine, režanj češnjaka, 2 glavice crvenog luka, svježu crvenu papriku, peršin, lovor, malo ružmarina, majčinu dušicu, 10 dag maslaca, 3 dag brašna, 1 dl bijelog vina, 2 limuna, sol.

Nasjeckajte (što sitnije) luk i češnjak. prokuhajte u kvasini, dodajte nasjeckani peršin i majčinu dušicu. Posebno prokuhajte ražu u posoljenoj vodi kojoj ste dodali list lovora i malo ružmarina. Otopite 5 dag maslaca, stavite brašno i malo zažutite te polijte vinom. Kada malo provri, dodajte mješavinu s kvasinom (iz koje ste izvadili lovor, ružmarin i majčinu dušicu). Tucite žicom za snijeg i pomalo dodavajte ostatak maslaca. Posolite. Ražu ocijedite i stavite na tanjur za posluživanje, ukasite kolotovima limuna i peršinom, pikantni umak stavite u posebnu posudu ili pored raže, ako je posuda dovoljno velika.

### Raža u rastopljenom maslacu

Sastojci: 1/2 kg raže, 25 dag maslaca, malo kvasine, peršin, sol, papar.

Vodu posolite, ulijte malo octa i pustite da provri. Stavite ražu i ostavite da se kuha 10 minuta. U tavi rastopite maslac zajedno s nasjeckanim peršinom i kad porumeni, sklonite s vatre i nakon nekoliko minuta dodajte žličicu kvasine. Ribu izvadite iz vode, ocijedite i stavite na tanjur. Preljite rastopljenim maslacem, popaprite, posolite i poslužite.

## SALPA

**„Salpa je kao i žena, dobra je u svakoj sezoni“**

### Juha od salpe

U vrelu vodu u kojoj ste prokuhali kosani peršin, luk i nekoliko češnjeva češnjaka, dodajte ribu tako da je voda samo malo pokuha. Dodajte lovor, posolite, popaprite i dodajte žlicu maslinova ulja. Malo prokuhajte i pred kraj dodajte po želji limun izrezan na kriške.

### Salpa na lešo s divljim zejem

Skuhane salpe nakapajte sokom limuna, začinite po želji i podlijte maslinovim uljem. Poslužite s kuhanim raštikom, izdancima kupusa/zeja i žutinice, radiča, umiješanim s maslinovim uljem.

### Salpa na gradelama

Salpe očistite i uklonite im crnu kožicu uz potrbušnicu. Posolite, popaprite izvana i iznutra i ispecite na vrućim gradelama s obje strane. Tijekom pečenja premazujte maslinovim uljem. Poslužite s lešo kuhanim divljim zejem i krumpirom.

## SKUŠA

### Brodet od skuša

Sastojci: 1 kg skuša, 4 dl maslinova ulja, 2 dl običnog ulja, glavicu luka, 2 žlice pirea od rajčice, 1 dl kvasine, brašno, sol.

Skuše očistite pa ih položite na dasku da se voda ocijedi. U tavi zagrijte 4 dl ulja, a ribe rasječene napola uvaljajte u brašno i ispržite na ulju. U većoj posudi, na 2 dl ulja pirjajte nasjeckani luk dok ne porumeni. Prženom luku dodajte 2 žlice pirea od rajčice i kvasinu te poklopljeno kuhajte na laganoj vatri. Zatim stavite ribe, dolijte vode toliko da riba pliva, posolite i ostavite da se kuha na laganoj vatri oko 45 minuta

### Skuša kuhana

Sastojci: 1 kg skuša, luk, sol, papar u zrnu, 4 - 5 slanih srdelica, 2 žlice kapara, 1/4 l ulja, čašica kvasine.

Skuše očistite i operite, i stavite kuhati u posoljenu vodu s lukom i malo papra u zrnu. Kad uzavre, kuhajte još 5 minuta. Kuhane ocijedite, raspolovite po duljini, odstranite kosti i glave, tako da ostane čisto meso, i stavite na tanjur. Slane srdelice dobro očistite, meso usitnite i pomiješajte s nasjeckanim kaparima. Zapržite na ulju, dodajte kvasinu i prelijte time skuše. Pokrijte i ostavite da odstoji. Čim dulje stoji - bolje je. Najtečnije su hladne. Ako želite prirediti više onda u posudi slažite red skuša, red umaka, pa opet skuše,... i tako redom.

(stari ribarski naputak)

### Skuša na roštilju - I način

Sastojci: 1 kg skuša, 1 dl maslinova ulja, 0,5 dl vinskog octa (kvasine), sol, papar

Skušama odstranite škrge, raspolovite od glave do repa, izvadite iznutricu i odrežite glave. Isperite ribu u morskoj vodi i složite u dublju posudu. Posebno izmiješajte ulje, ocat, sol i papar. Sve sastojke dobro istucite vilicom, prelijte po ribama i ostavite da se moče oko pola sata. Ispecite na dobro zagrijanom roštilju s obje strane. Poslužite uz salatu i tvrdo kuhana jaja.

Na ovaj način mogu se prirediti: plavica i šnjur.

(jelo iz okolice Zadra)

### Skuša na roštilju - II način

Sastojci: 4 skuše, ulje, sok od limuna, 2 mrkvice u ploškicama, 1 glavicu luka, fine nasjeckane aromatične trave (lovor, ružmarin, majčina dušica, bosiljak). sol, papar.

Očišćenu ribu ostavite da stoji 1 sat u marinadi, pripremljenoj od ulja, limunovog soka, povrća, soli i papra.

Poslije pečenja pospite po skušama nasjeckane aromatične trave.

### Skuše s rajčicama

Sastojci: 1 kg skuša, sol, papar, 1,25 dl ulja, 5 češnjeva nasjeckanog češnjaka, malo nasjeckanog peršina, 50 dag izrezane rajčice

Očišćenu ribu posolite, popaprite, nauljite sa svih strana i ispecite na roštilju. U međuvremenu u dubljoj posudi na ulju prokuhajte sve sastojke oko pola sata. Raspolovite ribu po duljini, odstranite kosti, stavite u posudu, prelijte procijeđenim umakom i kuhajte još pola sata na tihoj vatri. Poslužite toplo.

### Skuša na paški način

Sastojci: 4 skuše, limun, 2 tvrdo kuhana jaja, 5 dag najtvrđeg paškog sira, malo ružmarina, 2 žlice maslinova ulja, žlicu nasjeckanog peršina, sol, papar, 1,5 dl bijelog vina.

Skušama odrežite glave i očistite ih. Sir narežite na sitne komadiće, jaja zgnječite, dodajte nasjeckani peršin, usitnjeni ružmarin, sok od pola limuna i toliko ulja da dobijete glatku smjesu. Osolite i popaprite pa time napunite ribe. Stavite ih u nauljeni pleh, prelijte ostatkom ulja i pecite u pećnici na 200 oC oko 40 minuta. Povremeno podlijevajte vinom. Prije posluživanja ukrasite limunom.

(jelo otoka Paga)

### Skuša na krumpiru

Sastojci: 1 kg skuša, 1,25 kg krumpira, sol, papar, luk, češnjak, ulje, peršin.

Skuše očistite i osušite krpom, posolite i na njih narežite nekoliko rezanja češnjaka te ostavite da odstoje 3 - 4 sata. Zatim u posudu narežite na tanke ploške sav oguljeni krumpir, posolite ga i popaprite. Izrežite na tanke ploške glavicu luka, stavite još malo češnjaka i nasjeckanog peršina. To sve pomiješajte, dodajte malo ulja pa na krumpir stavite skuše. Dobro ih zalijte uljem i stavite u vruću pećnicu da se peku na temperaturi od 200 oC.

### Skuša na bijelo (kuhana)

Sastojci: 1 kg skuša, 0,5 dl maslinova ulja, 3 reznja češnjaka, peršin, sol, limunov sok.

Skuše očistite od škrge i iznutrica, operite i osušite. Složite ih u posudu za pečenje, dodajte sol, nasjeckani peršin i češnjak, prelijte uljem i s toliko vode da sva riba bude uronjena u tekućinu. Na to nacijedite limunova soka, te kuhajte 20 minuta povremeno protresajući posudu. Poslužite tople ili hladne.

### Skuša u umaku od luka

Sastojci: 80 dag skuša, 5 dag brašna, 4 žlice maslinova ulja, 10 dag luka, sol, papar, peršin.

Skuše očistite i uvaljajte u brašno pomiješano sa solju i paprom (može i malo crvene paprike). Količinu začina odredite po ukusu. U tavi ugrijte ulje i na njemu prepržite luk da se zarumeni pa na njemu pržite ribu s obje strane. Zatim ulijte vodu (" dl), pokrijte tavu i pustite da se kuha na laganoj vatri oko 5 minuta. Prije posluživanja ribu pospite nasjeckanim peršinom i ukasite s nekoliko kriški limuna.

### Skuša sa slanim srdelama

Sastojci: 1 kg skuša, 10 slanih srdela, 2 dl ulja, 0,5 dl kvasine, glavica crvenog luka, 3 dag kapara, peršin, papar u zrnu.

Skuše očistite, operite i stavite kuhati u posoljenu hladnu vodu, zajedno s izrezanim lukom i paprom u zrnu. Kad voda zakipi, kuhajte još oko 5 minuta. Izvadite skuše izvode, ocijedite, odstranite im glave i središnju kost. Ostatak složite na tanjur. Očišćene slane srdele sitno iskosajte i stavite na vruće ulje, dodajte kapare i kvasinu i malo propržite. Dobiveni umak prelijte preko skuše. Ovo jelo posebno je ukusno.

## SRDELICE

**„Srdjela je sladokusno jedivo premalječa“**

(narodna uzrečica iz Dubrovnika)

**„Lov srdel i rod maslin, to je Božji blagoslov“**

**„Male su, nisu još zresle. Nisu dobre za peći ve srdeline, a bome ni za lešati, bolje ih je sfrigati, oli u saur klasti“**

### Pržene srdelice

Sastojci: 1 kg srdelica, sol, brašno, ulje za prženje.

Srdelice dobro očistite, odstranite im glave, obrišite i ostavite na hladnom mjestu. Prije prženja uvaljajte u brašno i pustite da odstoje oko 10 minuta, odstranite suvišno brašno i pržite na zagrijanom ulju. Poslužite sa salatam od krumpira.

### Kuhane srdelice

Velike srdele očistite, operite i stavite kuhati s nešto maslinova ulja i malo vode (toliko da budu pokriveno), lovora, papra i soli. Kad su kuhane, ocijedite, polijte uljem, sokom limuna i popaprite. Poslužite uz kuhanu krumpir.

(stari ribarski naputak)

### Srdelice kao sardine

Za 1 kg čiste ribe treba uzeti 5 dag soli. Obično se spremalo 5 kg ribe. Srdele očistite, odstranite im glave, brzo operite i obrišite. U veću posudu stavite 1 l vode, 1/2 l bijele kvasine, tako da riba bude pokrivena, dodajte 15 -20 zrna papra, 1 luk izrezan na krupno, 5 - 6 lista lovora, par listića peršina i 1 limunova narezana kora. Kad sve to zakipi naslažite ribu i ostavi da tiho kuha 1/2- 3/4 sat. Maknite s vatre, mast s površine odstranite i ostavite u tom soku da se ohladi. Ohlađene složite jednu do druge na dasku i ostavite da se suši 24 sata. U staklenke širokog otvora slažite jednu uz drugu osušene srdele i na svaki red po koje zrno papra. Kad je sve složeno, nalijte finim maslinovim uljem da pokrije 1 prst preko ribe. Dobro zatvorite. Ovako pripremljene ribe mogu trajati cijelu zimu, a najbolje su nakon 2 - 3 mjeseca.

(stari ribarski naputak)

### Srdelice na brački način

Sastojci: 70-80 dag srdelica, 2 žlice nasjeckanog peršina, malo ružmarina, 70 dag zrelih rajčica, sol, papar, maslinovo ulje.

Dobro očistite srdelice (odstranite im i glave), operite i pustite da se dobro osuše. Posložite ih u vatrostalnu posudu, osolite, popaprite, stavite ružmarin i peršin. Rajčice ogulite i sitno narežite, stavite preko riba i prelijte uljem. Stavite u zagrijanu pećnicu da se peče najprije 5-6 minuta na jakoj vatri, pa još toliko na slaboj, da se ribe dobro ispeku. Poslužite rashlađeno.

### Frigane srdelice

Sastojci: 1 kg srdelica, 2 dl maslinova ulja, 8 dag brašna, sol, limun.

Srdelicama izvadite iznutricu i ako su veće, odrežite glavu, a manje pripremite s glavama. Operite ih, posušite, uvaljajte u brašno i pržite u vrućem ulju. Pržene posolite i odmah poslužite s limunom izrezanim na kriške.

### Srdelice na ribarski način

Sastojci: 50 dag srdelica, čašu kvasine, nekoliko listića metvice, crvenu papričicu, 2 režnja češnjaka, ulje za prženje, brašno, sol, papar.

Srdele dobro operite, rastvorite kao knjigu i izvadite im kosti. Lagano ih pobrašnite i ispržite na ne previše vrelom ulju, tek toliko da se malo zarumene. Stavite na topli tanjur, posolite i popaprite. Papričicu narežite na komadiće, sitno nasjeckajte češnjak i listiće metvice. Sve stavite u posudu s dvije žlice ulja i čašom kvasine. Propržite na brzinu, pazeći da češnjak ne zagori, vrućim začinom prelijte srdele. Ukrasite listićima metvice i poslužite tople ili hladne.

### Panirane srdelice

Srdele očistite, odstranite glave i uzduž hrpta rastvorite. Odstranite središnju kost i iznutricu. Zabrašnite, umočite u umućena jaja kojima ste dodali malo soli, žlicu mlijeka i žlicu ulja, uvaljajte u mrvice i pržite u vrućem ulju dok zažute. Poslužite sa salatom ili s umakom od rajčice.

Na isti način možete prirediti skuše i ražu.

### Srdelice s komoračem

Sastojci: 80 dag srdelica, 1 glavica luka, 6 žlica ulja, 4 žlice bijelog vina, 40 dag rajčica, 3 žlice mrvica, 1 žlica sjemena komorača, sol, papar.

Nasjeckani luk ispirajte na ulju, dodajte vino, oguljene i narezane rajčice, posolite i popaprite, i kuhajte na laganoj vatri oko 15 minuta. Srdelice očišćene, posoljene, popaprene i uvaljane u mrvice kojima ste dodali sjeme komorača, stavite u vatrostalnu posudu na ranije pripremljeni umak. Srdelice poskropite uljem i pecite u pećnici oko pola sata.

### Srdelice s pršutom

Sastojci: 80 dag srdelica, 2 žlice nasjeckanog peršina, 3 režnja češnjaka, žlicu mrvica, 10 dag pršute, malo maslaca, ulje za prženje, brašno, sol, papar.

Nasjeckajte češnjak, peršin, pršut i pomiješajte s maslacem i mrvicama, posolite i poparite. Očišćene srdelice napunite tom mješavinom, uvaljajte u brašno i pržite na vrućem ali ne i pregrijanom ulju. Ukusne su i hladne.

### Srdelice na roštilju

Sastojci: 1,5 kg očišćenih srdela, sol, papar, maslac, maslinovo ulje, 40 dag krumpira, 40 dag blitve, limun.

Srdelice očistite, posušite krpom, zatim posolite, poparite, te premažite maslinovim uljem i pecite na roštilju. Pečene prelijte maslinovim uljem, nasjeckanim češnjakom i peršinom i limunovim sokom. Kao prilog poslužite slani krumpir i blitvu.

### Srdelice s ružmarinom na roštilju

Ribe očistite, isperite, ocijedite i osušite. U unutrašnjost svake ribe stavite malu grančica ružmarina, i ispecite na roštilju, uljeći. Poslužite s ploškama limuna.

(stari ribarski naputak)

### Srdelice na komiški način

Umijesite tijesto kao za kruh, a u posebnoj tavi na maslinovom ulju ispirajte glavicu nasjeckanog luka. Nakon 20 minuta prženja na laganoj vatri, dodajte narezanu rajčicu i pustite da požuti. U pleh, obilato namazan maslinovim uljem, slažite (tanji) sloj tijesta, sloj slanih srdelica (količina po želji), te prelijte umakom što ste ga priredili od luka i rajčice. Pokrijte drugim (debljim) slojem tijesta. Stavite u pećnicu i pecite na visokoj temperaturi sat i pol. Kada se ispeče, režite na kocke i poslužite uz viški plavac .

(jelo iz Komiže, otok Vis)

### Srdelice na ražnju

Očišćene srdelice nanižite na dulji tanji štap probadajući ih uz hrbat između kralježnice i ledne peraje. Tako pripremljen ražanj postavite koso pored otvorene žeravice i povremeno ga okrenite. Kada su pečene, srdelice začinite maslinovim uljem i solju.

### Srdelice na ulju

Sastojci: 1 kg svježih srdelica, 15 dag mrvica, peršin, češnjak, ulje, papar.

Srdelice očistite, operite i posolite. U posudi pomiješajte mrvice, papar, nasjeckani peršin i češnjak. U vatrostalnu posudu stavljajte red ribe red mrvica. Složenu ribu obilato prelijte uljem i pecite u zagrijanoj pećnici na nižoj temperaturi oko 20 minuta. Tako pripremljene srdele poslužite tople (dobre su i hladne), a mogu stajati u hladnjaku i do tri dana.

### Srdelice s krumpirom

Sastojci: srdele, krumpir, jaja, sol, ulje.

Srdele očistite i izvadite im kralježnicu te posolite. Krumpir oljuštite i izrežite na ploške. U posudu stavite malo ulja i redom slažite krumpir i srdele s tim da posljednji red bude krumpir. Svaki sloj krumpira malo posolite i po želji popaprite. Prelijte razmućenim jajima i zapecite u vrućoj pećnici. Poslužite s blitvom.

### Složenac od krumpira i srdela

Sastojci: 50 dag srdela, 80 dag krumpira, 2 češnjaka, 0,5 dl suhog bijelog vina, malo kapara, malo ružmarina, nekoliko grančica peršina, maslinovo ulje, papar, sol.

Krumpir skuhaite u ljusci, ogulite i narežite na kolutiće. Uzmite što sitnije srdelice i očistite ih. U utrobu svake stavite malo kosanog češnjaka i soli. Krumpir složite u vatrostalnu posudu (nekada se koristila zemljana) koju ste prethodno premazali maslinovim uljem. Slažite red po red, svaki posolite i popaprite, stavite malo ružmarina i nekoliko kapi ulja. Na vrhu moraju biti srdelice. Pomiješajte vino, ulje, i vodu te prelijte složenac. Ne prebiše jer krumpir i srdelice ne smiju plivati u tekućini, nego trebaju biti samo vlažni. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC

oko 20 minuta. Prije posluživanja, još vrućeg jela, pospite kosanim peršinom i kaparima. Ne zaboravite poslužiti isto vino kojim ste začinili jelo.

#### Srdelice sa zapečenim grahom

Sastojci: 50 dag graha iz konzerve, 2 glavice luka, ljuti feferon, 5 žlica pirea od rajčice, list lovora, papar, sol, 5 dag dimljene slanine, 50 dag srdelica, kriška limuna, 2 - 3 masline.

Grahu dodajte nasjeckani luk i feferon. Posolite, poparite, stavite pire od rajčice, list lovora, nasjeckane masline i kosanu slaninu. Sve promiješajte i zapecite u zagrijanoj pećnici. Dok se grah peče - očistite srdelice i ispecite ih na vrućem ulju na tavi. Uz pečeni grah i srdelice poslužite crni kruh.

#### Srdelice s prosom

Sastojci: 25 dag prosa, 0,5 kg blitve, 1 češanj češnjaka, maslinovo ulje, sol, srdelice.

Zakuhajte proso (na šalicu prosa potrebno je 4 šalice vode) i dodajte mu narezanu blitvu. Kuhajte dok proso ne omekša. Tijekom kuhanja ako prokuha nadolijeva se vode. Kad je proso mekano, umiješa mu se zdrobljeni češnjak, posoli i prelije malo maslinovim uljem. Srdele očistite, operite i osušite. Prelijte maslinovim uljem i posolite. Preko njih stavite 5-6 češnja češnjaka narezanih na listiće i limun izrezan na tanke ploške. Polako prelijte pola čaše suhog vina i ispecite u pećnici. Poslužite s kuhanim prosom.

#### Kolubice\*

Sastojci: 1 kg sitnih srdelica, 5 dag češnjaka, 3 dag brašna, 5 dag kukuruzne krupice, 3 dag peršinova lišća, ulje, sol, papar.

Sitne srdelice očistite i operite, ako su velike izvadite im utrobu i odsijecite glave, dodajte nasjeckani češnjak, peršin, sol, papar, brašno i kukuruznu krupicu. Lagano izmiješajte i oblikujte male popečke od pet do šest srdelica, i ispržite u dubokom ulju. Poslužite sa salatam od krumpira, palentom, crvenim zeljem ili s kuhanim krumpirom.

-----  
 \* ovo pučko jelo poznato je u Crikvenici kao - **rupice**, u Novom Vinodolskom kao - **lunice** (lunjica - nešto malo i okruglo), a u Dramlju kao - **gunjci**. Sama riječ označavala je nekada nešto „bijedno, jadno, nevažno“, što je još jedan dokaz da „siromašna hrana“ dobiva svoje mjesto na našoj gastronomskoj karti koju su prihvatili turisti gastronomi.  
 -----



## SLANE SRDELE

### **„Prvo se vrže fraka na srdele u barilo, pa unda katrafund zgora“**

(fraka: drveni poklopac za barilo)

#### Slane srdelice

Slane srdelice poslužuju se kao predjelo s maslinama ili kaparima da izazovu bolji tek. Slane srdele očistite od ljuste i glave, dobro istarite, tako da meso bude čistog svijetlocrvenog izgleda, složite se u staklenu bocu širokog otvora, nalite ulje da budu pokriveno i dobro zatvorite.

#### Slane srdele za zimu

Veće dobre slane srdele, oko 1 - 2 kg, dobro očistite od ljustaka, odstranite glave i složite u staklenu širokog otvora, red srdela, red izrezanog luka na kolute i sve tako do vrha. Zadnji red mora biti luk. Nalijte sa finim maslinovim uljem da bude pokriveno. Dobro zatvorite. Umjesto luka možete slagati kapare ili limun izrezan na tanke kriške.

(stari ribarski naputak)

#### Slane srdelice na palenti (ili tjestenini)

Sastojci: 20 dag slanah srdelica, 1 dl maslinovog ulja, gotova palenta/žganci ili 20 dag tjestenine četvrtastog oblika.

Slane srdele očistite od ljustaka, odstranite im kosti i stavite na malo ugrijano ulje da se poprže. Preljite preko palente ili skuhanog ili ocijedenog tijesta. Po želji možete posuti sirom za ribanje (paški).

(popržene slane srdele i pura, staro je jelo vrbovljanskih i jelšanskih ribara; otok Hvar)

#### Slane srdelice sa špagetima

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

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

Slanim srdelicama, tijekom pirjanja, možete dodati i konzervu tunjevine. Postupak pirjanja traje kao i kuhanje špageta.

### Omlet sa slanim srdelicama

Sastojci: 4 - 6 slanih srdelica, 5 jaja, 1/2 dl vode, 1/2 dl vrhnja, sol, papar, ulje, 4 rajčice, peršin.

Slanim srdelicama ogulite kožu, odrežite glave i rep pa ih prerežite napola. Istucite jaja, vodu, vrhnje i dodajte papar i sol (oprezno sa solju, jer su ribe već slane). Na vrućem ulju ispecite mješavinu jaja pazeći da se ne napravi korica. Rajčice izrezane na kriške malo popržite i stavite na jaja zajedno s ribicama. Pospite nasjeckanim peršinom i poslužite toplo.

### Slane srdele s lukom

Slane srdele očistite od viška soli, i ako su veće odstranite im glave i iznutricu, da dobijete čisti filet. Poslužite lukom izrezanim na kolute i začinjeno maslinovim uljem.

## ŠARUN

**„Šarun je Saljski bakalar, ka nimaš ča za obed, unda se skuha malo kumpirov i suhих tramakanih šarunov“**

### Panirani šarun

Sastojci: 2 kg šaruna, 10 dag brašna, četiri jaja, ulja po potrebi, sol i papar.

Šarune očistite, a koštani dio što vodi od repa prema glavi skinite s obje strane. Meso odvojite od kostiju, posolite ga i popaprite, a zatim uvaljajte u brašno. Nakon toga stavite u razmućena jaja, a po želji možete i u mrvicu. Frigajte na vrelom ulju dok ne dobije rumenu boju. Tako pripremljen šarun poslužite vruć uz tartar umak i limun, a kao prilog dajte krumpir na salatu, radič, matovilac ili običnu zelenu salatu.

Tartar umak je novi dodatak restorana naših marina.

### Šaruni na roštilju

Šarune očistite, operite i ostavite da se dobro ocijede. Suhe stavite u tanjur i prelijte uljem u koje ste stavili kvasine. Nakon što su odstajali pola sata, pecite ih na dobro zagrijanom roštilju. Za vrijeme pečenja stalno podmazujte uljem. Pečene posolite, pouljite i poslužite vruće.

## ŠKRPINA

**„Velu skrpinu je bolje lešati, a manju na brodet parićati. Ali o skrpine drobići su kako o prepelice jezici“**

## Juha od škrpine

Prava juha od škrpine, kako su je radili ribari, mora osim škrpine sadržavati i tabinje i pauka (sve ribe su čvrstog mesa). Očišćenu tabinju skuhaite posebno. Rižu skuhaite tek da se razdvoji i da bude al' dente (čvrsta pod zubom). Luk propirjajte na maslinovom ulju. Škrpinu i pauka skuhaite sa svim začinima (soli, paprom, bosiljkom - murtelom). Luku dodajte riblje meso, rižu i prelijte juhom od škrpine. Kratko sve prokuhaite pospite kosanim peršinom i poslužite.

(stari ribarski način na Kornatima)

## Gregada od škrpine

Sastojci: 1,5 kg škrpine, 1,5 dl maslinova ulja, 4 rajčice, 30 dag luka, 1 cijelu glavicu češnjaka, 3 dl bijelog vina, 1 l ribljeg temeljca (juhe), lišće peršina, sol, papar, 1 grančicu celera, 1,20 kg krumpira.

Ogulite sirov krumpir i narežite na ploške. Luk narežite na rezance, češnjak i peršin nasjeckajte. Celerovo lišće nasjeckajte krupnije. Rajčicu narežite na kriške. U zauljenu posudu stavite polovice krumpira, rajčice, luka, češnjaka i peršina. Ribu (i glavu) narežite na tanje odreske, poslažite po povrću, pospite celerovo lišće, pošćropite uljem. Posolite i popaprite. Poslažite preostale sastojke, zalijte preostalim uljem i s toliko juhe da sve bude pokriveno. Neka krčka otprilike 45 minuta u pećnici. Po pravilu ovo se jelo poslužuje u istoj posudi u kojoj je pripravljeno.

-----  
Kažu da je najbolja ako se priprema po starinski: u bronzinu ili visokom potu na tri noge (željezni stalak na tri noge) i na otvorenoj vatri. Ali je najvažnije, da se ne priprema od smrznute ribe.  
-----

## Lastovski brujet (brodet)

Sastojci: 1 kg škrpine, 30 dag luka, 3 dl maslinovog ulja, 4 dl lastovske maraštine (bijelo vino), 5 dag peršinovog lista, 4-5 dag češnjaka, 50 dag rajčice, 10 dag crnih maslina, sol.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak i peršin, te narezane rajčice. Kad se malo raskuhaju, dodajte masline, sol, vino i 1-2 dl vode. U zgusnuti umak dodajte očišćene ribe i prokuhaite.

(jelo otoka Lastovo)

### Škrpina u pećnici

Sastojci: 1,6 kg škrpine, 1,5 dl maslinova ulja, 1 dag brašna, 2 dl bijelog vina, 2 lista lovora, papar, sol.

Škrpini odstranite krljušt, škrge, iznutricu i peraje, operite je, posušite krpom, posolite unutrašnjost i stavite u pleh. Brašno, papar i sol razmutite u vinu i prelijte ribu. Dodajte list lovora i pecite u pećnici, uz povremeno polijevanje ribe s umakom, oko 30-40 minuta. Što je riba veća, treba duže vrijeme pečenja. Izvadite iz pećnice i ribu stavite pažljivo (lopaticom) na zagrijani pladanj za ribu, prelijte sokom od pečenja i poslužite uz kuhani krumpir.

### Škrpina u pećnici s krumpirom

Sastojci: 1,6 kg škrpine, 1 kg krumpira, 10 dag luka, 2 režnja češnjaka, 1,5 dl maslinova ulja, 2 lista lovora, papar, sol.

Krumpir ogulite, operite, izrežite na veće komade i stavite ga u namazani pleh. Dodajte luk izrezan na veće kriške, nasjeckani češnjak i list lovora. Posolite i popaprite, prelijte polovicom količine ulja i stavite peći u pećnicu. Škrpinu očistite, operite, posušite i posolite unutrašnjost. Kada je krumpir na pola mekan, između njega stavite ribu, prelijte je ostatkom ulja i pecite na temperaturi oko 220 oC, oko 30-40 minuta. Ribu stavite na duguljasti topli tanjur, oko nje krumpir i poslužite.

## TABINJA

### Juha od sušene tabinje

Sastojci: 25 dag sušene tabinje " šalice osušenog prosa, 1 dl maslinova ulja, glavica luka, korijen koromača s listovima, 2 mrkve, korijen celera s listom, " vezice peršina, 7 zrna papra, vrlo malo pimenta, 1 dl suhog bijelog vina (pošip, vugava ili svitlac), malo šafrana, malo limunova soka, 1,5 – 2 l vode, svježi mljeveni papar, sol, list lovora, majčina dušica.

Tabinju namočite u dvije vode, poželjno je da ostane u vodi preko noći. Namočite proso u vodi a šafran u vinu. Na malo maslinova ulja popržite na kockice izrezan luk, celer, mrkvu i korijen koromača. Prelijte vodom, stavite tabinju i dodajte majčinu dušicu, lišće peršina, celera i lovora, papar u zrnju i piment. Nakon desetak minuta, kako je sve prokuhalo, izvadite lovora, posolite i dodajte češnjak (ne smije se raskuhati). Ribu izvadite, očistite od kosti i narežite na komadiće, povrće ocijedite. U posudi na maslinovu ulju popržite proso, zalijte vinom i kad napola ispari stavite juhu (u kojoj se kuhala riba i povrće). Kad se proso skuha, stavite ribu i povrće, i kratko prokuhajte. Začinite po želji, nakapajte limunom i pospite kosanim koromačem i peršinom. Poslužite s domaćim kruhom i vinom koje ste koristili kod pripreme.

TRLJA

**„Neće parok gera, nego jednu triljicu“**

(narodna uzrečica iz Cavtata)

**„Ne reče se zaništa da maške ne idu glavu o trlje pečene, erbo se poide sve osin koščine, pa mašku ne dopada glava“**

Trlje s maslinama

Sastojci: 8 manjih trlja, po 5 dag crnih i zelenih maslina, 2 velike rajčice, peršinovo lišće, sol, papar, ulje.

Očistite i operite ribe. Obrišite ih i stavite u nauljenu vatrostalnu posudu. Posolite, popaprite i nakapajte uljem. Očistite oprane rajčice i narežite na kriške. Oljuštite i usitnite češnjak. Nasjeckajte peršin. Sve rasporedite po ribama, dodajte masline i opet nakapajte ulje. Posolite, poparite. Pecite u pećnici na 200 oC 15-20 minuta. Poslužite odmah.

Trlja u alu-foliji

Očistite ribu, a u njenu unutrašnjost, nakon što ste posolili i popapрили, stavite aromatičnih trava: ružmarin, majčine dušice, bosiljak... Ili barem ružmarin. Umotajte svaku trlju (barbun) u jedan list alu-folije i pecite u pepelu ispod roštilja.

Pečena trlja na roštilju

Ribu očistite, obrišite, premažite limunovim sokom, namočite u ulje, posolite i zapaprite. Stavite na dobro zagrijani roštilj i za vrijeme pečenja mažite uljem i nasjeckanim peršinom. Možete poslužiti uz cvjetaču kuhanu u komadu, politu uljem i za ribu sok limuna.

Pržena trlja

Manjim trljama odstranite samo škrge, obrišite čistom krpom i uvaljajte u brašno. Pržite u vrućem ulju, posolite i poslužite uz kriške limuna ili salatu po želji. Na isti način se može pripremiti oslić, skušu i druge ribe.

## Hladna trlja

Sastojci: 4 trlje (svaka po 20 dag), šaku brašna, sol, papar. Za umak: režanj češnjaka, pola glavice nasjeckanog luka, 20 dag očišćenih rajčica, nasjeckani peršin, list lovora, pola čaše bijelog vina, malo šafrana, sol, papar. Prilog: 4 kriške limuna, 4 slana fileta.

Očistite, operite i ocijedite ribu, uvaljajte u brašno i ispržite na ulju. Ocijedite od ulja i stavite u vatrostalnu posudu. Umak: češnjak zažutite na ulju, dodajte luk i, čim požuti, izvadite češnjak, umiješajte protisnute rajčice, list lovora, posolite, popaprite i ostavite da se pirja na slaboj vatri oko 10 minuta. Ako je potrebno, zalijte s malo vode. Umiješajte šafran, nasjeckani peršin, ulijte vino, i kuhajte daljnjih 5 minuta. Izvadite lovorov list i umak prelijte preko ribe. Stavite u već zagrijanu pećnicu da se peče otprilike 10 minuta, izvadite i pustite da se ohladi. Poslužite tako da svaku ribu ukrasite kriškom limuna na koji stavite slani filet.

## Trlja s rajčicama

Sastojci: 6 trlja po 15 dag, 1/2 kg rajčice, režanj češnjaka, lišće peršina, sir za ribanje, mrvice, malo brašna, ulje, sol, papar.

Očišćene trlje posolite, popaprite, pospite brašnom i ispržite na ulju. Rajčice očistite, izvadite im koštice i narežite na kriške. Pirjajte ih na ulju, posolite, popaprite, dodajte nasjeckani češnjak i peršin. U vatrostalnu posudu stavite polovicu umaka od rajčice, poslažite trlje i prelijte ostatkom umaka. Pospite ribanim sirom i mrvicama. Zapecite nakratko u zagrijanoj pećnici.

## Trlje na roštilju

Sastojci: 4 trlje, limunov sok, brašno, sol, papar, ulje, peršin.

Trlju očistite, premažite limunovim sokom, uvaljajte u brašno, posolite i popaprite. Dok pečete, mažite je uljem kojem ste dodali nasjeckani peršin.

## Trlja u umaku

Sastojci: 3 trlje, 6 rajčice, 3 režnja češnjaka, lovorov list, 2 listića ružmarina, druge mirišljive trave prema ukusu, glavicu luka, 5 žlica maslinova ulja, čašu bijelog vina, peršin, sol, papar.

Ribu očistite i posušite. Rajčice ogulite i zgnječite, a luk i češnjak nasjeckajte. Na zagrijanoj tavi na ulju propržite ribu i, kada dobije boju, dodajte luk i češnjak. Malo propržite sve zajedno i dodajte zgnječene rajčice i vino. Posolite, popaprite i stavite lovor, ružmarin. Vatru smanjite i pirjajte. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

## TUNA

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

## Kuhana tunjevina

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

(stari ribarski naputak)

## Tuna za zimu I. način

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

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

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

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

Za 40 dag špageta dobro usitnite 10 dag tunjevine. Na 6 ćlica ulja od tune zaprćite nasjećkani luk, 2 rećnja ćešnjaka, nasjećkani peršin, dodajte meso tune, 1 ćlicu pirea od rajćice s malo vode. Prokuhajte 10 - 15 minuta i prelijte preko kuhanih špageta.

(naputak Cresko-lošinjских nona)

## Tuna za zimu II. način

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

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

(naputak Cresko-lošinjских nona)

### Tunjevina sa gorušicom (senfom)

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

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

(najčešće je na ovaj način pripremaju u marinama)

### Tunjevina s umakom

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

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

### Pašticada od tune

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

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

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

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



### Tuna na roštilju

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

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

### Tuna sa špagetima

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

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

### UGOR

**„Grug je dobar pečen, nako na fete, ali brudet o gruga je delikateca, ka se parića inbjanko z belim vinom“**

### Brodet od ugora

Sastojci: ugora teškog 1 kg, 25 dag luka, 5 češnja češnjaka, 2 dl maslinova ulja i 1 dl sjemenskog ulja, 2 žlice pirea od rajčice, lišće peršina, 15 dag mesa od svježe rajčice (bez kože i sjemenki), 0,5 dl kvasine, sol, papar, 2 dl bijelog vina.

Na ulju propržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak i rajčicu, zalijte vinom i vodom u kojoj ste prokuhali riblju glavu i rep. Dodajte nasjeckani peršin i kvasinu. U skuhanu umak stavite očišćenog i na 2 prsta debelo narezanog ugora. Nemojte dugo kuhati (oko 1,5 sat) da se riba ne raspadne. Poslužite uz palentu ili kuhanu blitvu.

Umjesto ugora možete koristiti jegulju, ugor ima masnije meso od jegulje.

(naputak iz mjesta Vrana, na Vranskom jezeru)

## UŠATA

### Ušata na roštilju

Na pripremljeni žar, tj. gradele, položite prethodno očišćene, nauljene i posoljene ribe. Glave okrenite prema unutra (sredini roštilja). Nakon desetak minuta pečenja ribu pažljivo okrenite, pazite da odvojite eventualno zalijepljeni rep ili dio kože. Pecite još toliko, a trbuh provjeravajte, pa ako je krvav pustite još neko vrijeme. Kad se repovi dignu, što je znak ne samo da je riba gotova nego da je i svježije kupljena riba. Onima koji su je sami ulovili to je već poznato.

## ZUBATAC

**„Ka se ćapa veli zubac, uvik se prova prodati, ko se ne more pusti se za u blavdan lešati“**

### Kuhani zubatac

Sastojci: zubatac od 1 kg, 3 dag luka, 2-3 režnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 2 lista lovora, 10 dag maslina, 1 limun. lišće peršina, papar u zrnu, mljeveni papar, sol.

Zubaca očistite, operite i stavite kuhati u hladnu posoljenu vodu, zajedno s lukom izrezanim na veće kriške, 2-3 režnja češnjaka, kriškom limuna, grančicom peršina, paprom u zrnu. listom lovora i malo ulja. Kuhajte na nižoj temperaturi da lagano vri. Kada se meso počinje dizati od kostiju, izvadite zubatca, ocijedite i stavite na duguljasti tanjur za posluživanje. Pospite ga, dok je još topao, nasjeckanim peršinom, paprom i prelite maslinovim uljem. Uz njega poslužite kriške limuna i masline. Za prilog po želji; blitvu, špinat, cvjetača ili kuhani krumpir. Na isti način se može pripremiti cipal, brancin, oslić i druge ribe.

### Zubatac s mediteranskim umakom

Sastojci: zubaca teškog 1,5 kg, 1 dl miješanog ulja (maslinova i sjemenskog), sol, papar, lišće peršina, 12 maslina, 1 glavicu češnjaka, 50 dag svježih rajčica, 2 dl bijelog vina, 10 dag luka, 1 žlica šećera (kristal), 1 prstohvat iglica ružmarina.

Očišćenog zubaca zarezite s obje strane od glave prema repu. Posolite ga i popaprite pa ispecite na roštilju. Za umak oljuštite i nasjeckajte luk i češnjak. Rajčicu ogulite (ili uzmite cijelu guljenu iz konzerve) i narežite na kockice. Luk ispržite, dodajte češnjak, pa odmah i rajčice. Pirjajte 5 - 6 minuta. Maslinama povadite koštice i dodajte umaku s ružmarinom, šećerom i nasjeckanog peršina. Zalijte vinom, posolite, popaprite i kuhajte još nekoliko minuta. U pergament ili alu-foliju stavite ribe i umak, zatvorite pa pecite u pećnici. Uz ribu poslužite skuhani krumpir oblikovan kao bačvice i posut preostalim peršinom.

### Punjeni zubatac

Sastojci: 1,40 dag zubaca, pola glavice luka, peršin, mrkva, 2 korijena celera, 2 limuna, 2 dl maslinova ulja, malo brašna, 1/2 dl rakije travarice - komovice.

Opranog i očišćenog zubaca posušite, izvana i iznutra osolite i popaprite pa uvaljajte u brašno. Sitno izrežite povrće, osolite, malo zauljite i njime ispunite ribu. Zubaca prelijte uljem kojem ste dodali limunov sok i zažutite s obje strane, smanjite vatru i polako pirjajte da riba i povrće omekšaju. Nekoliko minuta prije završetka prelijte rakijom.

### Zubatac u umaku

Sastojci: 1,50 kg zubaca, 1 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina (vrbničke žlahtine), 4 režnja češnjak, peršin, rajčica, limun.

Očistite zubaca, posolite i stavite na roštilj. kada je skoro pečen, uklonite ga i stavite u pliću posudu te zalijte umakom pripremljenim od ulja, vina, nasjeckanog češnjaka, žlice nasjeckanog peršina, usitnjene rajčice i izrezanog limuna bez kore na sitne kockice. Tako prelivenog zubaca pecite desetak minuta na 200 oC. Poslužite toplo.

(jelo iz Vrbnika, otok Krk)

### Zubatac na roštilju

Sastojci: 1,20 kg zubaca, sol, papar, maslinovo ulje, 3 režnja češnjaka, peršin, 40 dag blitve, 40 dag krumpira, 10 dag limuna.

Očišćenog zubaca posolite, poparite, premažite uljem i ostavite da odleži 2 sata. Pecite na roštilju i, kad je pečen, prelijte uljem, nasjeckanim češnjakom i peršinom. Poslužite uz kuhani krumpir i blitvu.

### Zapečeni zubatac

Sastojci: 1,5 kg zubaca, 1/2 kg rajčice, glavicu luka, paprika, 1,5 dl bijelog vina, malo maslaca, režanj češnjaka, 8 žlica maslinova ulja, sol, papar, peršin.

Zubaca očistite, dobro osušite, posolite i popaprite. U dugoljastu posudu prelivenu rastopljenim maslacem stavite zubaca i zalijte jednakim dijelovima vina i vode. Dodajte lovor i nasjeckani češnjak te kuhajte poklopljeno na tihoj vatri malo duže od pola sata. Zubaca pažljivo izvadite, stavite na zagrijanu posudu i prelijte umakom. Umak: u vrelo ulje stavite nasjeckani češnjak, oljuštene rajčice i sitno izrezanu papriku, pa poklopljeno pirjajte dok se ne pretvori u pire. Razrijedite juhom u kojoj ste kuhali zubaca i prelijte preko ribe te stavite u pećnicu da se peče oko 10 minuta. Na kraju zubaca pospite nasjeckanim peršinom.

## JELA OD RAZNIH RIBA

### Pržena jetra i ikra

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

### Pečena hladna riba – I. način

Skuše, srdele, bukve, gire, trlje... Očistite ribe i ispecite na roštilju. Ukuhajte za 1 kg ribe 1,25 dl ulja, 2 režnja nasjeckanog češnjaka, malo papra, pri kraju dodajte 2 - 3 žlice kvasine i vruće prelijte preko pečene ribe. Poslužite hladno s kriškama limuna i punjenim jajima.

### Pečena hladna riba – II. način

Ribu ispecite i pustite da se ohladi. Za 1 kg ribe, uzmite 4 - 5 očišćenih i dugoljasto izrezanih slanah srdela, nasjeckanu koru 1/2 limuna, sok od pola limuna. pola čaše ulja i čašicu kvasine. Napravljenom mješavinom polijte ribu i poslužite.

Priprema gire, gavuna, brgljuna, mola za kuhanje ili roštilj.

Ribu očistite od ljustaka, utrobe, operite i osušite. Za 1 kg ribe nasjeckajte glavicu češnjaka. Ribu stavite na tanjur ili drveni pladanj, prvo natrljajte sa soli a zatim s češnjakom. Pokrijte drugim tanjurom i opteretite. Pokrijte gazom, treba ih čuvati od muha. Ovako pripremljena riba ostavljala se obično preko noći, a sutradan oprala i kuhala u vodi. Začinjavala se uljem i paprom. Ovako pripremljena riba može se peći i na roštilju. Vrlo je ukusna.

(stari ribarski naputak)

Pržene girice, lignjice, kanjci .....

Sve male ribe običavaju se kod nas pržiti u ulju. Ribu očistite od krljušti, izvadite iznutricu i odstranite glavu, lignjicama odstranite prozirnu kost i njihova usta iz sredine krakova, operite i posušite. Prije prženja ribu posolite. Nakon pola sata sol oteresite, ribu zabrašnite i ostavite da odstoji na kratko. Pržite u vrućem ulju s obje strane. Sitna riba je vrlo ukusna a poslužuje se uz običnu salatu.

Ako su lignje i sipe velike, tada ih prokuhajte u posoljenoj vodi razrežite na komade, zabrašnite i pržite u vrućem ulju.

### Brodet na šibenski način

Sastojci: 1 kg miješane bijele ribe, 0,5 kg luka, 3 režnja češnjaka, peršin, 0,5 kg rajčice ili žlica pirea od rajčice, 2 dl maslinovog ulja ili miješanog, 2 žlice vinskog octa (kvasine).

U zemljanu posudu, a može biti i emajlirana, stavite ulje, tanko na kolute narezani luk da pokrije dno, dodajte preko toga izrezane rajčice i na to složite ribu (koja je prije toga očišćena), dodajte oljušteni češnjak, sol, papar, nasjeckani peršin, ocat, dolijte vode da pokrije ribu. Kuhajte na jakoj vatri dok ne zavre, a zatim na laganoj vatri pustite da krčka, bez miješanja. Posudu samo protresite s vremena na vrijeme. Petnaestak minuta prije nego što je riba kuhana (oko jedan sat kuhanja) složite na vrh kratke makarone (10-15 dag). Bez tijesta može se jesti toplo i hladno, uz palentu.

### Gregada (Gregoda)

Sastojci: 1,5 kg ribe (raznovrsne i najbolje od kamena\*), maslinovo ulje, 2 glavice luka (ne velike), 1,20 kg krumpira, lišće celera i peršina, 4 režnja češnjaka, sol, papar.

U široki lonac slažite u redove naizmjenično očišćenu i na veće komade narezanu ribu, narezani luk i krumpir na kriške. Svaki od redova posolite, popaprite, pospite nasjeckanim češnjakom, peršinom i listom celera. Zalijte maslinovim uljem i vodom toliko da sve pokrije (umjesto vode možete staviti 2,5 dl bijelog vina) prst iznad sadržaja. Kuhajte na jakoj vatri oko 20 minuta i nastavite kratko na laganoj. Pri kuhanju jelo ne miješajte, nego posudu povremeno protresite. Kad je krumpir gotov maknite s vatre.

(po legendi, gregada je grčkog porijekla kako joj i ime kaže, nastalo u nekadašnjem Pharosu)

\*vidi: podjela riba; kvaliteta ovisi ne samo o svježini ribe nego i o sastavu; kaže se da je najbolja od riba: škrpina, pauk, grdobina, kovač, bežmek; rakova: jastog, ili škamp; školjaka: brbavica ili dagnja.

Najukusnija gregada je spravljena, tako kažu znalci, na otvorenoj vatri u visokom potu (bronzinu) na tronogi. Nikako ne u plitkoj posudi (teći). Nažalost mnogi ugostitelji danas gregadu rade na brzinu i još tome od smrznute ribe.

### Popara od ribe na otočki način

Sastojci: 20 dag škrpine, 35 dag kirnje, 20 dag krumpira, 4 dag češnjaka, 4 dl bijelog vina, sol, papar, 6 listića lovora, 1 dl maslinova ulja, malo ukuhane rajčice (pire).

Ribu očistite i narežite na komade. Poslažite u posudu naizmjenično s oguljenim krumpirom, narezanim na ploške. Posolite, popaprite, dodajte očišćene češnjeve češnjaka i lovora. Zalijte uljem i vinom u kojemu ste razmutili ukuhanu rajčicu (pire). Kuhajte na slaboj vatri dvadesetak minuta.

popareno – znači skuhanu

(jelo iz Koločepa)

### Rapski brodet (brujet)

Sastojci: 1,20 kg. ribe (što više vrsta, to bolje: ugor, škrpina, komad cipla, palamide), nekoliko cijelih škampa, 2,5 dl miješanog maslinovog i običnog ulja (pola-pola), 60 dag luka, 5 dag gusto ukuhane rajčice, peršinovo lišće, 2 veće glavice češnjaka, nekoliko listova celera, 1/2 lovorova lista, sol, papar, 2,5 dl bijelog vina, 0,5 dl vinskog octa (kvasine), malo brašna.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte rajčice, zalijte vinom i octom, dodajte sol, papar, nasjeckano začinsko bilje i češnjak. Kuhajte da se luk raspadne. Ako je potrebno, zagustite s malo brašna. RIBE narežite na veće komade i ispržite ih na ulju. Stavite u gotov umak i kuhajte samo 10-15 minuta da se ne raspadnu. Uz to skuhaite gustu palentu, ulijte je u nauljeni pleh i natisnite da postane ravna. Izvrnite je na pladanj i narežite na kocke.

(jelo otoka Raba)

### Ribarski brodet

Sastojci: 2 kg riba i to više vrsta, većih i manjih (škarčina, manji zubatac, lubin, kovač, ugor, šarga, tuna, kanjac, škarpunić i jeguljica), 2 dl maslinovog ulja, 1 oveća glavica luka, nekoliko češnjeva češnjaka, 4 zrele tvrde rajčice, sol i papar.

Uzmite dublju zemljanu posudu, jer je u njoj brodet najboljeg okusa. Kao zamjena može poslužiti i kotlić obješen iznad vatre. Luk izrežite na kolutiće, rajčicu na komade, češnjak usitnite i sve sastojke zajedno s očišćenom ribom prekriti čistom hladnom morskom vodom. Sastojke stavljajte jedan na drugi, bez miješanja. Posolite i obilno popaprite. Zakuhaite sadržaj posude na jakoj vatri, a potom kuhajte na tihoj vatri, još oko sat vremena. Posuda ne smije biti zatvorena, a dok se kuha, posudu treba nekoliko puta pažljivo protresti.

### Riba u morskoj soli

Sastojci: 1 kg ribe (lovrata, lubin, pic ili fratar), maslinovo ulje, sol; za umak: 1 dl maslinovog ulja, 2 limuna, 3 režnja češnjaka, žlicu nasjeckanog peršina.

Ribu očistite samo iznutra (ljuske izvana ostaju), malo iznutra nasolite i nauljite. U pleh stavite 1 cm debeli sloj soli, na to ribu, i obložite slojem soli debelim 1 cm. Stavite u najjače zagrijanu pećnicu na 20 minuta. U međuvremenu pomiješajte ulje, sok limuna, zgnječeni češnjak i peršin. Izvadite ribu iz pećnice i lupkajte žlicom po otvrdnutoj kori od soli da popuca. Otkinite gornju polovicu soli, a kožu od ribe lako ćete oguliti žlicom i vilicom. Narežite meso iznad kičme, odstranite kičmu i režite donji sloj mesa. Prelijte pripremljenim umakom. Riba pripremljena na taj način ne širi miris.

### Složenac s ribom „Starigrad“

Sastojci: 8-10 krumpira, 1-2 žlice maslinovog ulja, 30 dag kuhane ribe (po želji), zelen peršina, 4-5 češnjeva češnjaka, sol, papar, malo mlijeka, ružmarin.

Krumpir skuhaite napola, ogulite ga i narežite na što tanje ploške. Skuhanu ribu razmrvene, nauljite, pomiješajte s puno iskosanog peršina, iskosanim češnjakom, malo mlijeka. Osolite, popaprite po ukusu i dodajte po želji usitnjenog ružmarina. Slažite redove krumpira i riba. Na vrhu mora biti krumpir. Malo ovlažite mlijekom, zalijte preostalim uljem i zapecite u pećnici na 225 oC da porumeni.

(jelo otoka Hvara)

### Kuhana riba s kaparima

Sastojci: 80 dag ribe od kamena, 2 dl vinskog octa, 2 mrkve, 2 luka, 2 klinčića, lišće peršina, lovorov list, ružmarin, sol, papar; za umak: 2 luka, 1 svježju crvenu papriku, 3 dag maslaca ili margarina, 3 dag brašna, 0,6 dl vinskog octa, 1 mali krastavac, 1 - 2 žličice senfa, 2 žličice kapara, 2 žlice jakog senfa.

Očišćenu ribu stavite kuhati u 2,5 l vode sa svim navedenim sastojcima. Nakon 15 minuta izvadite je i ogulite. Za umak zažutite luk i nasjeckanu papriku na maslacu, pa protisnite (propasirajte). Vratite na vatru, dodajte brašno da zažuti, nasjeckani kiseli krastavac i sve druge sastojke. Posolite, popaprite, provjerite okus i prelijte preko ribe.

### Skuše sa slanim srdelama

Sastojci: 1 kg skuša, 6 dag slanah srdela, 2 dl ulja, 0,5 dl kvasine, 1 glavica luka, 3 dag kapara, lišće peršina, papar u zrnu.

Skuše očistite, operite i stavite kuhati u hladnu slanu vodu s lukom izrezanim na veće kriške i paprom u zrnu. Nakon što voda zavrije kuhajte još 5 minuta. Izvadite skuše iz vode, ocijedite, i odstranite glavu i središnju kost. Komade čistog mesa stavite na tanjur. Posebno očistite srdele i nasjeckajte, stavite na vruće ulje, dodajte kapare i kvasinu i malo popržite. Dobivenim umakom prelijte skuše. Ostavite da odstoji, jelo je ukusnije kad se ohladi.

### Riba na peršinu

Sastojci: 1,5 kg ribe po izboru (oslić, škrpina, zubatac), 2 dl maslinova ulja, 3 manje glavice luka, 3 vezice lišća peršina, 7 češnjeva češnjaka, malo kvasine, papar, sol.

Na zagrijanom ulju zažutite iskosani luk, dodajte nasjeckani češnjak i peršin. Izmiješajte posolite, popaprite i dodajte malo kvasine i malo vode. Na dobivenu masu stavite očišćenu ribu, zalijte uljem i ispecite u pećnici. Kada je gotovo poslužite u istoj posudi s kuhanim krumpirom i blitvom, ali isto tako umjesto toga možete poslužiti kuhanu rižu ili pire krumpir.

### Kornatski lonac

Sastojci: 1 kg bijele ribe (fratar, komarča, šarag ili zubatac), 3-4 glavice luka, 2 dl maslinova ulja, 2 dl vode, sol, papar.

Očišćenu ribu složite u posudu na luk, izrezan na tanke rezance, prelijte s maslinovim uljem i vodom. Posolite, popaprite i poklopite poklopce. Oko ruba poklopca i posude (uokolo) stavite krpu kako „mio mirisi“ ne bi izlazili van. Kuhajte, ovisi o veličini ribe, ne dulje od dvadeset minuta.

(stari ribarski način pripreme ribe za jelo, u noćnom odmoru, na kakvom Kornatskom žalu)

### Pržene pogačice od riba

Ostatke pržene ili kuhane ribe očistite od kosti, usitnite i pomiješajte s istom količinom pirea od krumpira. Dodajte žumance jednog jajeta, posolite, popaprite i sve zajedno umutite na tihoj vatri oko 1-2 minute. Od mase oblikujte pogačice i ispržite na ulju. Poslužite same ili s umakom od rajčice (vidi: tuna na roštilju)

### Lešada od plave ribe

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



## R A K O V I

**„Ka se ćapa rarog oli jastrog, vržu se u depožiti ki se držu u moru, da se beštija živa rida, ne smi krepati“**

(depožit: kavezi za rakove)

### Kuhanje rakova

Nakon što ih dobro operete, stavite u duboki lonac, rakovi moraju biti živi. Ukuhajte za količini od 2 kg rakova, 2,5 dl vode i 1,2 dl kvasine, nekoliko zrna papra, šaku soli, nekoliko listova lovora i jedan razrezan luk. Kad to zakipi, prelijte odmah preko rakova, izmiješajte nekoliko puta i pustite da prokuha sve zajedno 10 -15 minuta, dok rakovi potpuno ne pocrvene. Ocijedite u zdjelu, prelijte s 2 - 3 žlice ulja, pospite s dosta nasjeckanog peršina i češnjaka. Izmiješajte, poklopite i dobro sve stresite, ostavite nakratko da odstoji i poslužite. Tijekom kuhanja možete dodati i malo bijelog jakog vina.

(stari ribarski naputak)

### Pečeni rakovi

Operite rakove u više voda i ispecite ih opružene na ploči nekoliko minuta s jedne i druge strane. Prorežite ih uzduž leđa i repa. Za 1 kg rakova napravite smjesu od: 3 žlice mrvica, nasjeckanog peršina, 3 režnja nasjeckanog češnjaka, papra, soli, 6 žlica ulja. Napunite prorez, rakove stavite u široku pliću posudu jedan do drugoga i pecite 10- tak minuta u pećnici. Poslužite na tanjuru, na listovima zelene salate i ukrašeno kriškama kuhanih jaja. (Može biti i predjelo)

(stari ribarski naputak)

### Raci na skradinski način

Operite 1 kg rakova. Ugrijte 5 žlica ulja i na to stavite rakove. Ispržite ih sa svih strana oko 10 minuta, dodajte obilno soli, 6 češnjeva nasjeckanog češnjaka i peršina, 1 čašu kvalitetnog (suhog) bijelog vina ili kvasine. Nakon nekoliko minuta kako prokuhaju, poslužite.

(stari ribarski naputak)

## HLAP

### Hlap na lešo sa špagetima

U kipuću vodu stavite živog hlapa i kuhajte oko 20 minuta. Kad je skuhan izvadite ga i ohlađenog rasijecite i ostavite u oklopu i kliještima. U vodi u kojoj ste ga kuhali skuhajte špagete, procijedite ih, začinite sitnim dijelovima hlapa, njegovom jetrom, kaparima kosanim peršinom i uljem. Hlapa stavite na tjesteninu i sve iznesite na stol.

## Hlap na brudet (brujet)

Kosani luk zažutite na ugrijanom maslinovom ulju, dodajte kosani peršin, oguljene usitnjene rajčice (ili pelate). Pirjajte dok se sve ne pretvori u gustu smjesu. U umak dodajte komade rasječenog i kuhanog hlapa, sve malo popirjajte i kad pusti malo soka podlijte s malo bijelog vina i vrlo malo prošeksa. Ostavite da sve zajedno lagano pirja oko jedan sat. Začinite kosanom metvicom, posolite, popaprite prema ukusu i poslužite s purom.

## JASTOG

**„Jastrog se reje ćapiva, a još reje ide, bo je skup, pa ga je bolje prodati i za riži ćapati“**

### Brudet od jastoga

Sastojci: 1 jastoga, 50 dag luka, 2-3 češnja češnjaka, miješano maslinovo i obično ulje, 40 dag svježih rajčica (ili oguljene iz konzerve), kosani peršin, malo majčine dušice, malo mravinca. 1 dl crnog vinskog octa (kvasine), malo ukuhane rajčice (pire), 2 dl crnog vina, sol, papar; prilog - riža.

Jastog mora biti živ ili zamrznut čim je uhvaćen da se meso ne pokvari. Nasjeckani luk ispržite na ulju, dodajte nasjeckane rajčice. Kad se ispiraju, izvadite luk i rajčice tako da u posudi ostane samo ulje i sok, dolijte ocat u kojem ste razmutili pire od rajčice i narezanog jastoga, začinite peršinom, majčinom dušicom i mravincem. Propirjajte na jačoj vatri da se meso stegne, zalijte vinom, posolite, popaprite i na jastog odozgo stavite onaj luk i rajčice. Dolijte vina da bude pokriveno i kuhajte na slaboj vatri još pola sata. Rižu pripremite bijelu ili sa sokom od brodeti.

(jelo otoka Visa)

### Kuhani jastog

Najbolji je jastog od 1/2 kg. Sa jastogom se mogu pomiješati kraci hobotnice jer se ne razlikuje od njegovog mesa.

Jastoga pripremite dok je još živ. Duboku veliku posudu stavite na vatru sa posoljenom vodom i 1/2 čaše kvasine. Nakon što proključa stavite jastoga. Prije kuhanja mora se rep podmotati i svezati preko nogu da ne iskoči iz posude, kad ga stavljate u kipuću vodu. Kuha se oko 1 sat, ako je manji 1/2 sata. Kuhanost mesa se provjerava tako da otkinete nožice i ako je meso kuhano u njoj, jastog je kuhan. Pustite da se ohladi, meso izvadite iz repa i prelijte mješavinom: 2,5 dl maslinova ulja, soli, papra, 4 žlice bijele kvasine, dobro umućene vilicom tako da sve postane gusto. Poslužite kriškama limuna.

(jelo otoka Visa)

### Jastog na ribarski način

Ovaj način pripremanja je vrlo star i bio je uobičajen kod ribarenja, kada su se ribari odmarali na nekom otoku. Na žalost (krupnog pijeska ili šljunka) otprilike 1 - 1,5 metara od linije spajanja sa morem napravi se rupa. U nju su stavili jastoga (rep savijen i zavezan za tijelo), pokrili šljunkom, na vrh stavili drvo (pronađeno na otoku - suha naplavina) i zapalili. Nakon otprilike 1 sat jastog je pečen. Uslijed temperature koja prodire u dubinu, jastog se peče a naglim isparavanjem vlažnog tla, jastog dobiva i specifičan okus. Pripremanjem jastoga na ovaj način nije potrebno prethodno soliti, jer se sol već nalazi i vlazi tj. morskoj vodi.

(naputak s Visa)

### Jastog na roštilju

Sastojci: 2 veća ili 4 manja jastoga, 3 žumanca, limun, sol, papar, 20 dag maslaca, žlica slatkog vrhnja.

Najprije pripremite umak: dobro izmiješajte žumance s limunovim sokom, posolite i popaprite, uspite u lonac i miješajte dok se lagano kuhajući ne zgusne. Maknite s vatre i umiješajte maslac i vrhnje. Probajte je li dobro začinjeno. Svakog jastoga raspolovite, pecite na roštilju 20 - 25 minuta i prelijte umakom. Poslužite kuhanom rižom i ostatkom umaka.

### KOSMELJ

#### Brodet od kosmelja

Sastojci: 0,5 kg rakova, maslinovo ulje, mala glavica luka, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, 1 žlica pirea od rajčice, papar, riblji temeljac.

Očišćene rakove stavite u nižu posudu zajedno s narezanim lukom na listiće, nasjeckanim češnjakom, pireom od rajčice, paprom i temeljcem. Temeljac napravite tako da 0,5 kg ribe skuhate u ne previše vode. Kad je riba kuhana procijedite i pustite da odstoji. Kuhane rakove pustite da odstoje i poslužite s palentom.

## KOZICA

### Tjestenina s kozicama

Sastojci: 35 dag tjestenine, 30 dag kozica, glavica luka, maslinovo ulje, 1 žlica vrhnja, malo mažurana, majčina dušica, kosani peršin, sol, papar.

Kozice prokuhajte u vodi samo 2-3 minute, ocijedite ih, oljuštite i izvadite im utrobu. Luk iskošite i pirjajte na maslinovu ulju. Kad luk postane zlatne boje dodajte kozice, i po želji žlicu vrhnja. Pospite majčinom dušicom i mažuranom. Sve lagano promiješajte, posolite i popaprite, i na laganoj vatri, oko 10 minuta, popirjajte. Povremeno lagano promiješajte. Kuhanu tjesteninu uspite kozicama, lagano promiješajte, pospite kosanim peršinom i odmah poslužite.

---

*Temeljac od kozica* – ostatke očišćenih kozica (ili škampa), glave i ljuske repova, nemojte baciti, nego iskoristite za pripremu temeljca. Ostatke prepržite na maslinovu ulju sa lovrom, češnjakom, koricom limuna, sušenom rajčicom. Dodajte kosani luk, mrkvu izrezanu na kolutiće, usitnjene rajčice, izrezan celer, te popirjajte nekoliko minuta. Podlijte 1 litrom pilećeg temeljca (ili čiste juhe) i kuhajte dok sve ne omekša. Kad se ohladi procijedite. Tijekom cijedenja ostatke kozica gnječite kako bi pustile što više soka. Ovako pripremljeni temeljac koristite kao dodatak kod priprema ribljih jela.

---

## RAKOVICA

**„Dobre su kuhane, ka je otvoriš očistiš meso i vržeš nutra malo soli, ulja i papra i točaš kruh, a kljiške stučeš i pocucaš meso, pa sve zaliješ vinum“**

(govorili su ribari)

**„najbolje su babice ka su pune butarge“**

(babica: rakovica; butarga: riblja jajašca, ikra)

### Parićana rakovica po starinski

Nakon što se rakovici skinuli travu s oklopa, dobro je operite i četkom izribajte. Stavite je kuhati u vrelu vodu, tako da joj prvo uronite leđa/hrbat. Kuha se oko 15 minuta. Izvadite je, odstranite noge, izvadite iz oklopa meso, jaja ( ikru ) ako ih ima i smeđu masu. Sve to stavite u posebnu posudu, nakon što ste usitnili meso. Izmiješajte s mrvicama, nasjeckanim peršinom i češnjakom, paprom, podlijte s malo kvasine i maslinovim uljem. Ispecite nakratko u tavici i stavite natrag u oklope. Oklope nakratko stavite na vatru da se poprži. Poslužite u kori.

### Rakovica bokeljskih mornara

Rakovicu očistite četkom i stavite je kuhati u posoljenu kipuću vodu leđima okrenutu prema dolje. Kuhajte oko 20 minuta. Meso iz oklopa i kliješta izvadite a oklop operite. U posudu stavite 3 - 4 žlice ulja i zažutite 1 manju glavicu nasjeckanog luka, dodajte 2 režnja nasjeckanog češnjaka i peršina. Promiješajte, propirajte i dodajte meso rakovice i meso pečenog lubina. malo namočenog kruha u vodi i stisnutog, nekoliko zrna papra. Sve dobro promiješajte i propirajte nekoliko minuta. Kad je gotovo dodajte malo soka limuna i time ispuniti oklop. Na vrh pospite ribanog sira, malo mrvica i par kapi ulja. Stavite u pećnicu da malo požuti, oko 25 minuta. Poslužite u oklopu, koja se stavi na tanjur ukrašeno listovima zelene salate.

(stari naputak)

### Kuhane rakovice

Najjednostavniji način pripremanja ovih vrlo ukusnih rakova je kuhanje. Rakovice stavite u kipuću posoljenu vodu i kuhajte 20 minuta (zavisno od količine). Kad su kuhane, izvadite meso iz tijela i kliješta. Začinite po želji.

(na ovaj način ribari su na brodu jeli rakovice)

### Buzara od rakovice

Sastojci: 2 kg rakovica, 25 dag luka, 2-3 režnja češnjaka, 2 dag pirea od rajčice, lišće peršina, 3 dag mrvica, 1 dl maslinova ulja, 4 dl vina, papar, sol.

Rakovice dobro očistite četkom i kuhajte u vreloj slanoj vodi, tako da im najprije uronite hrbat. Kada pocrvene, nakon 15-20 minuta kuhanja, izvadite ih iz vode i očistite meso. Na ulju popržite nasjeckani luk i češnjak, rajčicu, očišćeno meso rakovice, dodajte vino, pospite mrvicama i nasjeckanim peršinom. Popaprite i kuhajte oko 20 minuta.

### Punjena rakovica – I. način

Sastojci: 1 rakovicu, 3 tvrdo kuhana jaja, 1 sirovi žumanjak, ulje, 2 rajčice, sol, papar, vinski ocat, peršinovo lišće, majčinu dušicu, lovor, limun.

Pristavite vodu kojoj dodajte dio peršina, majčinu dušicu, lovor, ocat, malo soli i papar u zrnu, kad voda provre spustite opranu rakovicu i kuhajte 20 minuta. Neka se ohladi u vodi od kuhanja (obarku). Od žumanca i ulja načinite majonezu, posolite i zakiselite limunovim sokom. Ohlađenu rakovicu prorežite, izvadite sve iz oklopa, meso odvojite, operite usitnite i pomiješajte s majonezom. Time napunite donji dio oklopa, pa polovicu pospite usitnjenim žumancem, a polovicu bjelanjkom tvrdo kuhanih jaja. Ukrasite rajčicama i peršinom; za ukras stavite klijesta rakovice.

### Punjena rakovica – II. način

Sastojci: 3 kg rakovice, 2 dl maslinova ulja, 2 dl bijelog vina, 2 limuna, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, papar u zrnu, sol, list lovora, mrvice.

Žive rakovice očistite četkom, dobro operite i stavite u kipuću vodu s lovorovim listom i paprom. Kuhajte 15 - 20 minuta. Sasvim ohlađene raspорite, izvadite meso, usitnite ga, osolite, popaprite, začinite uljem (dodavajte pomalo da ne bude previše), sokom limuna, nasjeckanim češnjakom i peršinom. Dodajte malo vode u kojoj su se kuhale i toliko mrvica da dobijete gust nadjev kojim napunite oklope. Dobro ohladite, ukrasite nasjeckanim peršinom i uz to poslužite kriške limuna.

### Rakovica s rižom

Sastojci: 6 rakovica, malo brašna, ulje, sol, papar ružmarin, 30 dag riže.

Skuhajte rakovice i odvojite meso. Pomiješajte meso s umakom, koji napravite na slijedeći način: umiješajte laganu zapršku, dodajte malo vode u kojoj se kuhala rakovica. Posolite, popaprite i dodajte malo usitnjenog ružmarina. U posudu stavite kuhanu rižu, na nju meso rakovice, prekrijte ostatkom riže i prelijte sve umakom.

(jelo ribara iz Pamera, Istra)

## ŠKAMP

### Rižoto od škampa – I. način

Sastojci: 1,5 kg neočišćenih škampa, mješavinu maslinovog i običnog ulja (pola-pola), 40 dag luka, 12 dag gustu ukuhane rajčice, 2,5 dag češnjaka, vezicu zelenog peršina, 1 cijelu glavicu luka, 35 dag riže, sol, papar, sir za ribanje (paški)

Ispržite na ulju nasjeckani luk, dodajte neočišćene škampe i pirjajte ih 15-20 minuta. Dodajte ukuhane ili (bolje) svježije rajčice, nasjeckani češnjak i peršin, sol i papar. U međuvremenu na tri četvrt ispirajte rižu s cijelom glavicom luka, pa je izvadite. Rižu dodajte soku i još malo propirjajte da ga upije. Solite oprezno, jer škampi sadrže u sebi mora. Poslužite sa sirom za ribanje.

(jelo otoka Raba)

### Rižoto od škampa – II. način

Sastojci: 2 kg škampa, 28 dag riže, 1,2 dl maslinovog ulja, 20 dag luka, 2 dag češnjaka, 30 dag svježije rajčice, 2 dag lista peršina, 2,2 dl bijelog vina, 0,05 dl konjaka, papar, sol, sir za ribanje (paški), 2 dag maslaca.

Iz repova škampa izvadite meso, pa glave i ljuske stavite u posoljenu vodu i kuhajte oko 20 minuta, da dobijete temeljac za zalijevanje riže. Na ugrijanom ulju ispržite nasjeckani luk, i kad požuti dodajte meso škampa izrezano na komadiće i nasjeckani češnjak. Pirjajte zajedno, dodajte malo temeljca i pirjajte dok temeljac ne ispari. Osmudite (flambirajte) zagrijanim konjakom (prelijte konjak i zapalite), dodajte sitno izrezanu rajčicu (ili pire od rajčice), ostatak temeljca od rakova, bijelo vino, sol, papar, nasjeckani peršin i sve zajedno pirjajte oko 10 minuta. Na kraju dodajte, lagano umiješajte propirjanu rižu, i sve zajedno propirjajte još nekoliko minuta. Po potrebi dolijte temeljac. Prije posluživanja gotovi rižoto začinite maslacem i promiješajte. Poslužuje se toplo sa sirom za ribanje.

(često jelo u marinama)

### Rižot od šparoga i škampa

Sastojci: 30 dag šparoga, 50 dag škampa, 40 dag riže, maslinovo ulje, 2 češnja češnjaka, sol, papar, maslac, sir ribanac (ovčji paški sir).

Očistite repove škampa, a od glava skuhaite temeljac (stavite sve ostatke u gustu gazu i kuhajte). Na ulju popržite rižu, dodajte iskidane šparoge, isjeckani češnjak, te podlijevajte temeljcem. Kuhajte na laganoj vatri uz povremeno miješanje. U pola kuhanu rižu dodajte očišćene škampe, sol, papar i maslac, po želji. Sve zajedno kuhajte dok riža ne omekša. Poslužite toplo sa sirom za ribanje.

### Škampi na roštilju

Sastojci: 8 većih škampa (živih), 4 žlice ulja, 2 režnja češnjaka, po žlicu nasjeckanog peršina i luka vlasca, sok od limuna i malo krupno mljevenog papra

Škampe staviti u slanu kipuću vodu, samo na jednu minutu, izvaditi i ocijediti. Izmiješati ulje s ostalim začinima, preliteri škampe i ostaviti pola sata. Ispeći na roštilju uz povremeno okretanje.

### Škampi na buzaru

Sastojci: 0,5 kg škampa, žlicu mrvica, 3-4 režnja češnjaka, peršin, sol, papar, 2 dl bijelog vina, 1 dl ulja.

Škampi odrezite brkove, glavu (u njoj je paprena vrećica) i nožice (ima deset nožica), operite. U emajliranu posudu stavite ulje da se zagrije. Stavite očišćene i oprane rakove, nasjeckani češnjak, mrvice, sol, papar, nasjeckani peršin i miješajte 5-6 minuta. Dodajte vode da ih pokrije i pustite da lagano kuha. Kad voda na pol iskuha, ulijte vino, poklopite i još lagano kuhajte 20-tak minuta. Može se jesti vruće i hladno.

Na isti način mogu se pripremati prstaci i dagnje, samo bez dodavanja vode, gotovi su kad se školjke rastvore.

### Škampi na buzaru na trogirski način

Sastojci: 40 dag škampa po osobi, maslinovo ulje, tagliatelle, češnjak, peršin, luk, sol, papar, rajčica, bijelo vino.

Izrežite dvije glavice luka na sitne komadiće i stavite na vruće ulje da se pirja („šufiga“). Nakon desetak minuta dodajte kosani češnjak i peršin. Skuhajte tjesteninu. Nakon sljedećih 10-15 minuta pirjanja, u buzaru stavite svježe rajčice ili pelate (može i rajčice iz tube), bijelo vino, sol i papar. Soli ne treba mnogo, jer su škampi slani od mora. Škampe isperite u običnoj vodi, očistite i stavite u posudu. Poklopite i pirjajte još petnaestak minuta. Na tanjur stavite tjestelinu, prelijte umakom od škampa i sa strane stavite škampe, poslužite odmah, još vruće.

Škampi na buzaru pripremaju se duž cijele naše obale. Ono po čemu su trogirski škampi na buzaru drugačiji od ostalih je luk, koji se zajedno s češnjakom i peršinom pirja na tavi.

### Škampi na marinadu

Sastojci: (za šest osoba) 1 kg malih škampa. Marinada: 2 limuna, 1 dl maslinovog ulja (rafiniranog), 4 režnja češnjaka, svježe samljeven papar, sol.

Izmiješajte limunov sok, ulje, češnjak, papar i sol. U četvrtastu posudu posložite red škampa, pospite ih s nešto marinade, onda drugi red škampa, pa opet pospite s marinadom itd. Pokrijte ih alu-folijom i ostavite 3-4 sata na svježem mjestu. S vremena na vrijeme protresite posudu da se škampi dobro izmiješaju s marinadom.

Na umjereno vrućem roštilju pecite škampe sa svake strane. Pečeni su kad se jako ukrute. Mogu se poslužiti s gotovom majonezom kojoj ste dodali nekoliko kapi rafiniranog maslinovog ulja, malo papra i nasjeckanog peršina.



### Repovi škampa u bijelom vinu

Sastojci: 1,5 kg repova škampa, 1 dl maslinova ulja, 3 režnja češnjaka, lišće peršina, 2 dl bijelog vina, papar, sol.

Oprane repove škampa prerežite s trbušne strane po dužini. Umočite u ulje i pecite na roštilju oko 10 minuta. Na ugrijano ulje stavite nasjeckani češnjak i papar, dolijte vino, dodajte pečene škampe, posolite i pirjajte na nižoj temperaturi oko 5 minuta. Izvadite škampe i poslužite na toplom tanjuru, prelivene umakom i posuto nasjeckanim peršinom.

### Repovi škampa u pršutu

Sastojci: 1,2 kg repova škampa, 35 dag pršuta, 1,5 dl maslinova ulja, 1,5 dl bijelog vina, papar, sol.

Oprane repove prokuhajte u vodi oko 5-10 minuta. Ocijedite, prerežite ljušturu s trbušne strane i izvadite meso. Pršut izrežite na tanke ploške i u svaku umotajte komadić mesa od repa. Savitke učvrstite s čačalicom i pirjajte na vrućem ulju. Okrečite da dobiju jednoličnu boju. Dodajte papar, dolijte vino, i pirjajte na nižoj temperaturi oko 8 minuta. Prije posluživanja izvadite čačalice i poslužite s kuhanom rižom.

### Prženi škampi

Škampilima izvadite meso iz repa i uvaljajte u mješavinu brašna, umućenih posoljenih jaja, mrvica i pržite u vrućem ulju. Čim su prženi, stavite na topli tanjur i poslužite s umakom od kapara ili limuna.

### Škampi s njokima na butargi\*

Sastojci: 3-4 žlice suhe mljevene butarge, 4 srednje velika škampa, malo konjaka, 2 dl riblje juhe, 1 dl bijelog vina, 4 žlice umaka od rajčice, 1 dl vrhnja, kosani peršin, bijeli papar, 30 dag domaćih njoka, maslac.

Na maslacu malo popržite škampe, prelijte zagrijanim konjakom i osmudite ih (flambirajte). Podlijte ribljom juhom, dodajte bijelo vino, umak od rajčice, vrhnje, kosani peršin i bijeli papar. Posebno skuhaite njoke, kad su napola gotovi ocijedite i dodajte škampilima. Kad do kraja omekšaju dodajte butarge. Sol ne stavljajte u jelo prije butarge jer je ona vrlo slana.

(moderniziran način starog jela - može se naći u ponekim marinama)

\*Butarga (tal. bottarga) - sušena dimljena, usoljena ikra nekih morskih riba, osobito cipala (skočac, skakavica). Pravi se u obliku kobasice a vrlo je slasna za jelo. Nažalost toga danas više nema ili samo ponegdje.

Ukoliko se odlučite sami pripremiti butargu postupite na ovaj način: Ikru - butargu

osolite i ostavite da stoji prekrivena solju barem osam sati. Izvadite je iz soli i stavite sušiti u hlad. Nakon 3-4 dana sušenja operite je da ne bude preslana, te sameljite ili istucite u prah.

**„Skakavica .. dava uz dobro meso i ikru (butargu).“**

**„Geru zovemo matica u aprilu, kad počne nositi butargu“.**

(otok Žirje)

---

## GLAVONOŠCI

### HOBOTNICA

#### „Suha kubotnica s kumpirima ne srami se bakalara“

Kornatska užanca (hobotnica na domaći način, užanca - običaj, navika)

Sastojci: 1,5 kg hobotnice, 1 dl maslinova ulja, 25 dag luka 4 režnja češnjaka, 0,5 l bijelog vina, lišće peršina, sol, papar.

Hobotnicu pretucite (drvenim čekićem), kao što je to stari ribarski običaj omekšavanja, i skuhajte dok ne omekša. Nakon toga je ohladite (ostavite da se hladi u vodi od kuhanja) i izrežite na tanke ploškice. Na ulju požutite nasjeckani luk, dodajte hobotnicu i sve miješajte oko 8 minuta. Dodajte sol, papar, nasjeckani peršin i češnjak. Kratko promiješajte, nalijte vino i sve zajedno kratko prokuhajte na laganoj vatri. Potkraj kuhanja dosolite i poparite ako je potrebno.

(murtersko-kornatsko jelo)

Hobotnica na živo (u tijestu)

Sastojci: (za 10 osoba) 2,5 kg hobotnice, 1 kg brašna za kruh, 3 dl maslinova ulja, 2 dl vinskog octa (kvasine), 5 dag kvasca, sol, papar.

Batom (drveni čekić) istučenu hobotnicu stavite kuhati u običnu vodu i kada je napola kuhana, izvadite je i umotajte u tijesto napravljeno kao za kruh. (Dio vode od kuhanja treba sačuvati.) Tako pripremljenu hobotnicu ispecite u pećnici te izrezanu na ploške složite u zdjelu, prelijte začinom od maslinova ulja, kvasine, soli, papra i vode u kojoj se kuhala.

(murtersko-kornatsko jelo)

Hobotnica na „težački“ način

Očišćenu hobotnicu posolite, nauljite maslinovim uljem i popaprite. Stavite je u posudu za pečenje i dodajte cijelu očišćenu glavicu luka, na nju stavite list lovora i malo ružmarina. Pecite u jako ugrijanoj pećnici oko 2 sata. Za vrijeme pečenja podlijevajte bijelim vinom. Na pola sata prije nego je gotova, stavite i nekoliko oguljenih krumpira.

(stari ribarski naputak)

Hobotnica u umaku

Sastojci: 80 dag hobotnice, ulje, 4 dl kvasine, 8 dl vode, 3 režnja češnjaka, ružmarin, papar, sol.

Hobotnicu očistite i dobro istucite batom da omekša. Nakon toga je operite u morskoj vodi ili običnoj vodi te kuhajte u slanoj vodi dok omekša. Posebno za umak na ulju propržite nasjeckan češnjak, dodajte ružmarin, začine i zalijte razrijeđenom kvasinom (1 dio kvasine : 2

dijela vode) te prokuhajte desetak minuta. U hladni umak stavite hladnu hobotnicu i ostavite dva do tri dana da stoji, nakon čega je jelo spremno za posluživanje.

(stari ribarski naputak)

### Nadjevna hobotnica na roštilju

Sastojci: 1,5 kg hobotnice, 4 režnja češnjaka, peršin, mrvice, papar.

Očišćenoj hobotnici odrežite krakove i otvore krakova proširite, ali pazite da ih ne oštetite. Krakove ispunite nadjevom koji ćete pripremiti na slijedeći način: nasjeckanu utrobu (tobolac-tijelo), pomiješajte sa nasjeckanim češnjakom i peršinom, dodajte mrvice i papar (po želji). Tako ispunjene krakove zatvorite koncem i pecite na roštilju dok ne porumene i omekšaju. Nemojte soliti.

(stari ribarski naputak)

### Hobotnica novaljskih ribara

Sastojci: 1,5 kg hobotnice, 1,5 kg krumpira, 5 češnjeva češnjaka, 1,5 dl maslinova ulja (može miješano maslinovo i suncokretovo), peršin, papar, sol.

Očišćenu hobotnicu stavite kuhati u toplu vodu, voda se ne soli, jer bi meso otvrdnulo, ali možete staviti malo sjemenovog ulja od kojeg će omeknuti. Kad je hobotnica gotovo kuhana, dodajte krumpir izrezan na ploške i kuhajte dok ne omeknu. Ocijedite sve a tekućinu sačuvajte. Hobotnicu narežite na komadiće i stavite u posudu u kojoj će te posluživati. Dodajte krumpir i vilicom ga djelomično zgnječite uz dolijevanje ulja i tekućine od kuhanja. Začinite nasjeckanim češnjakom, peršinom i paprom, i solju ako treba.

Na isti način priređuju se muzgavci i lignje.

(jelo iz Novalje, otok Pag)

### Gulaš od hobotnice

Sastojci: 2 kg hobotnice, 3-4 glavice luka, 4-5 češnjeva češnjaka, 1-2 vezice (struka) peršina, 1 l crnog vina, 3-4 žlice kapara, 3-4 lista lovora, 5-6 listova kadulje, 10-15 zrna papra, 1,5 kg krumpira, 3-4 žlice pirea od rajčice, maslinovo ulje, sol, papar.

Na maslinovu ulju popržite narezan luk, kad zažuti dodajte kosani češnjak i peršin. Promiješajte, kratko popirjajte i dodajte očišćenu hobotnicu narezanu na komadiće. Pirjajte oko 45 minuta, ovisno o veličini hobotnice. Ulijte crno vino da prekrije hobotnicu. Tijekom kuhanja dodajte još vina po potrebi. Dodajte lovor, kadulju, kapare i kuhajte još tridesetak minuta, sve dok hobotnica ne omekša. Pri kraju začinite paprom i solju, dodajte krumpir narezan na ploške. Kuhajte dok i krumpir ne omekša. Dodajte pire od rajčice i dokuhajte. Prije posluživanja dobro je da jelo odmori (da se mirisi prožmu). Prije posluživanja podgrijte.

### Hobotnica s divljim porilukom

Sastojci: 2-3 kg lukovica i mladog lišća divljeg poriluka, 1 kg hobotnice (ili muzgavca), 10 dag brašna, 1 jaje, kosani peršin, 2-3 dl vode, sol, maslinovo ulje.

Izmiješajte brašno, jaje, kosani peršin u posoljenu vodu i zagrijte je. Trebali bi dobiti gustu kašu iz koje pravite pogačice (polpete) i panirate ih, u drugoj posudi na zagrijanom maslinovom ulju, da dobiju s obje strane rumenu boju. Lukovice očistite od ljuske, izrežite na kolutiće i s lišćem kuhajte u slanoj vodi dok sve ne omekša i kolutići ne postanu prozirni. Tako priređena „kapula od škoja“ (divlji poriluk) obilno se služi kao glavni prilog uz polpete, začinjena solju, paprom i maslinovim uljem.

Uz svečane gozbe („pjatanca“) uz prženu hobotnicu s porilukom poslužuje se i „sir iz ulja“ (ovčji ili kozji sir u maslinovom ulju) i pogača ispod peke.

(staro jelo Baške i Lopara)

### Prženi krakovi hobotnice

Sastojci: 75 dag sušenih krakova hobotnice, ulje za prženje; za umak: malo maslaca, 2 dl mlijeka, 2 žlice oštrog brašna, 1 jaje, 5 dag ribanog paškog sira.

Krakove operite u vrućoj vodi i ostavite jedan sat u hladnoj vodi. Ocijedite, osušite, narežite na komade, uvaljajte u brašno i pržite na vrućem ulju. Posolite poslije prženja i poslužite s umakom; na rastopljeni maslac stavite brašno, sol i mlijeko i uz stalno miješanje kuhajte na laganoj vatri dok se ne zgusne. U ohlađenu smjesu umiješajte jaje i ribani sir.

(jelo otoka Paga)

### Hobotnica sa špagetima i tikvicama

Sastojci: špageti, tikvice, maslinovo ulje, luk, usitnjene rajčice, lišće peršina, narezana hobotnica.

Na maslinovom ulju zažutite kosani luk, dodajte nekoliko malih usitnjenih rajčica i tikvica, kosani peršin i sve zajedno pirjajte. Kad je povrće uvenulo, dodajte izrezane komade hobotnice i sve skupa pirjajte podlijevajući bijelim vinom i prošekom (njega stavite nekoliko minuta prije nego što je jelo gotovo). Kuhanu tjesteninu prelijte i poslužite s ribanim ovčjim sirom.

(staro ribarsko jelo)

### Zelena tjestenina s mladim bobom i hobotnicom

Sastojci: 1 kg oštrog brašna, 10 jaja, 1 kg blitve ili špinata, sol, 2 žlice maslinova ulja, 0,5 kg kuhanog mladog boba, 2 dl maslinova ulja, 1 kg luka, 1 kg hobotnice, 3 dl crnog vina, 2 dl vrhnja.

Od brašna jaja, soli, ulja, kuhane blitve ili špinata, (usitnjenog) napravite zeleno tijesto i izradite rezance.

Luk izrežite na kolute i zažutite na maslinovu ulju, dodajte sitno narezanu hobotnicu na kolute. Kad se malo propirja ulijte crno vino i pirjajte dok hobotnica ne omekša. Dodajte kuhani mladi bob, vrhnje, prokuhajte sve i prelijte preko tjestenine.

#### Rižot od hobotnice pod pekom s jabukama

Sastojci: 1 hobotnica od kile, 1 kg jabuka, 0,5 kg oguljene rajčice, po 1 paprika, tikvica i luk; 2 dl crnog vina, začinske trave, maslinovo ulje, 4 male šalice riže, sol, papar.

Prvo hobotnicu pecite pod pekom, jedan sat, zajedno s rajčicama, paprikom, tikvicama, lukom i jabukama. Podlijte dobro vodom i začinite. Ohlađenu hobotnicu narežite na komade, jabuke ogulite (ostati će samo unutrašnji dio poput želatine). Ma maslinovu ulju propirjajte desetak minuta rižu da dobije samo caklinu. Riži dodajte narezanu hobotnicu i povrće iz peke, sve zalijte tekućinom koja je ostala u posudi od peke i pirjajte dok se ne zgusne (oko petnaest minuta) uz stalni miješanje, dodajte crno vino i pirjajte dalje desetak minuta. Kad je vino isparilo umiješajte želatinu od jabuka.

(novo jelo otoka Visa)

#### Hobotnica na zvacet

Sastojci: 25 dag sušene hobotnice, 1 kg krumpira, 1 veća glavica luka, 3-4 svježe rajčice (ili pelate iz konzerve), maslinovo ulje, 2 l vode ili ribljeg temeljca, kosani peršin, lovorov list, malo cimeta, muškati oraščić, sol, papar, malo crnog vina.

Hobotnicu namočite i ostavite preko noći. Na maslinovu ulju propirjajte sitno kosani luk, dodajte hobotnicu izrezanu na komadiće i narezanu rajčicu. Pirjajte sve skupa dok se rajčica ne raskuha, dolijte riblji temeljac ili vode, začinite i kuhajte najmanje jedan sat. Dodajte krumpir narezan na kriške i kuhajte dok ne omekša. Pred kraj dodajte malo crnog vina.

(ribarsko jelo otoka Oliba)

#### Sušena hobotnica s jajima

Sušena i namočena hobotnica, preko noći, nareže se na sitne komadiće, poprži na maslinovu ulju i prelije s razmućenim jajima. Lagano popecite uz stalno miješanje.

(česti težački ili ribarski doručak ili marena)

Hobotnica(e) koja je izložena suncu i suši se obješena na *sarcu* (konopi koji idu od vrha jarbola desno i lijevo do bokova broda, osiguravaju jarbol) davnašnja je slika ribarskih brodova u luci. Sušena hobotnica služila je ribarima kao stalno prisutna hrana kad nije bilo drugog ulova, najčešće za dugotrajnih zimskih bura. Pričuva ali i – poslastica (vrhunska morska spiza). Pečeni krakovi sušene hobotnice, nataknuti na štapiće, pekli su se kraj otvorenog ognjišta i žvakali uz čašu vina. Danas uživati u sušenoj hobotnici prava je rijetkost, jer je teško doći do nje.

### Hobotnica s matarom (motarom) i jajima

Sastojci: 1 kg hobotnice, 2 jaja, 5 dag ukiseljenog motara, maslinovo ulje.

Hobotnicu skuhajte u posoljenoj vodi (s dva plutena čepa) dok ne omekša (oko pola sata). Izvadite je i narežite tako da krakovi ostanu cijeli. Ukrasite tvrdo kuhanim jajima i motarom.

(jelo otoka Murtera)

### Brudet od sušene hobotnice

Sastojci: 80 dag sušene hobotnice, 50 dag luka, 2 dl maslinova ulja, 2 žlice pirea od rajčice, 3 dl ribljeg temeljca, lovorov list, peršin, sol, papar.

Sušenu hobotnicu močite najmanje 12 sati. Popržite kosani luk i na njega stavite hobotnicu uz dodatak rajčice, soli i papra. Pirjajte podlijevajući dok ne omekša. Poslužite uz palentu i po želji pospite domaćim ribanim sirom.

### Dimljena hobotnica

Sastojci: 40 dag dimljene hobotnice, 4 srednja krumpira, 1 dl maslinova ulja, peršin, sol, papar.

Krumpir skuhajte u ljusci u posoljenoj vodi. Ohladite te svakom izdubite sredinu. Dimljenu hobotnicu narežite na ploške, popirjajte na maslinovu ulju, posolite i popaprite. Pripremljenim nadjevom ispunite krumpir i poslužite.

## LIGNJE

**„lignja je kihnula“**

(pustila crnilo)

## Lignje kuhane

Male lignjice operite, dobro očistite i kuhajte u hladnoj posoljenoj vodi. Čim voda uzavri, pustite da proključa, lignje izvadite i ocijedite. Tople odmah popaprite, dobro polijte uljem i pustite da se ohlade. Ohlađene, jedu se s limunovim sokom ili se poliju kvasinom.

(stari ribarski naputak)

## Podušene (šufigane) lignje

Sastojci: 1 kg liganja, 1 dl maslinova ulja, 1/2 glavice češnjaka, lišće peršina, 5 lista lovora, sol, papar, 2 dl bijelog vina i vode.

U tavu ulijte ulje, dodajte kosani češnjak i peršin, lovor, sol, papar, vino i malo vode, Uz neprekidno miješanje pustite da uzavre. U šug (sok, umak) položite lignje i poklopite. Svako malo podlijte do polovice liganja. Manje lignje, od 15 dag, gotove su za 15 minuta, a one od 15 do 25 dag i više od petnaest minuta. Lignje od pola kile „šufigaju“ se i 25 minuta.

(stari ribarski naputak)

## Lignje u vinu na mornarski način

Sastojci: 1 kg lignji, 3 dl bijelog vina, 2 režnja češnjaka, 1 dl maslinovog ulja, papar, sol, peršin.

Lignje očistite, operite i ocijedite. Ostavite ih u komadu. U veću posudu stavite lignje, dodajte ulje, nasjeckani češnjak i peršin, papar i sol. Podlijte s 2 dl hladne vode i lagano pirjajte pokriveno dok voda ne ispari. Dodajte vino i lagano pirjajte uz povremeno miješanje dok vino ne iskuha, tj. dok se ne stvori gusti umak s karakterističnim sjajem. Poslužuje se s limunom. Kao prilog poslužuje se po želji: kuhani slani krumpir, palenta, kuhana riža, pečeni krumpir i zelena salata.

## Lignje po zlarinski (na roštilju)

Sastojci: 4 lignje srednje veličine, 3 žlice mrvica, sol, papar, češnjak, peršin, 1,5 žlica ulja, 4 dag pršuta.

Lignje očistite, pazite da se ne probiju, iscijedite. Na sitno nasjeckajte krakove i glavu, dodajte nasjeckani pršut, mrvice, sol, papar, i ulje. Dobro izmiješajte i nadjenite lignje, ali pazite da se previše ne nabiju, jer bi mogle puknuti. Čačkalicom zatvorite. Lignje namažite uljem i pecite na roštilju (može se peći i u pećnici). Pečene pospite nasjeckanim peršinom, polite maslinovim uljem i poslužite odmah.



### Salata od lignje

Sastav (za dvije osobe): 20 dag liganja (očišćenih), 2 dag luka, 1 dag češnjaka, sol, papar, 3 cl maslinovog ulja, sok 1/2 limuna, 1 žlicu vinskog octa, 1 dag peršinova lišća.

Lignje skuhajte i ohladite, narežite na kolutiće. Oljuštite luk i češnjak pa ih iskošite. Operite i iskošite peršinovo lišće. Promiješajte lignje s lukom, češnjakom i peršinom, posolite, popaprite pa začinite uljem, octom i limunovim sokom. Dobro je da salata malo odleži prije posluživanja.

### Punjene lignje

Sastojci: 4 lignje teške 25-30 dag ili 8 manjih, 1 glavicu luka, mješavinu maslinovog i običnog ulja (pola-pola), 2-3 režnja češnjaka, vezicu peršinovog lista, šalicu riže, 1 jaje, sol, papar, mrvica, malo bijelog vina.

Lignjama odrežite krakove i perajice, te sameljite. Ogulite kožicu da budu sasvim bijele. Za nadjev pomiješajte samljevene dijelove s lukom poprženim na ulju, nasjeckanim češnjakom i peršinom. Dodajte na tri četvrt skuhanu rižu, jaje, papar i malo soli (lignje su slane), te toliko mrvica da se smjesa poveže. Napunite lignje, zatvorite čačkalicama i posložite na nauljeni pleh. Pecite u pećnici u njihovu soku, a gotove poprskajte vinom.

(jelo otoka Raba)

### Punjene lignje na roštilju

Sastojci: 7 komada lignji srednje veličine, 5 dag ovčjeg sira, 5 dag pršuta, 1 žlica maslinovog ulja, 2 glavice češnjaka, 1/2 vezice peršina, sol, papar.

Lignje očistite, dobro operite i stavite na suhu krpu da se dobro osuše, i posolite. Sir i pršut izrežite na tanke trake i izmiješajte s 3-4 kapi ulja, nasjeckanim češnjakom. Napunite žličicom lignje i zatvorite čačalicom. Pecite na umjereno zagrijanom roštilju oko 15 minuta. Kad su lignje gotove stavite na zagrijani poslužavnik i prelijte mješavinom nasjeckanog češnjaka, peršina i ulja. Poslužite vruće.

### Punjene lignje s maslinama

Sastojci: 75 dag velikih liganja, 4 režnja češnjaka, 40 dag oguljenih rajčica (može iz konzerve), 2 svežnja peršina, malo kapara, staklenku crnih maslina, sol, papar, maslinovo ulje.

Najprije načinite umak. Nasjeckajte rajčice. Dva režnja češnjak oljuštite i iskošite. Iz maslina izvadite koštice. Nasjeckajte 3 masline i 4 kapara. Zagrijte ulje, umiješajte češnjak, masline i kapare te promiješajte samo dvaput. Umiješajte rajčice, sol, papar i 1 dl vode. Kad provri, smanjite temperaturu da se polako kuha. U međuvremenu očistite lignje. Odrezane krakove nasjeckajte. Oljuštite preostali češnjak i nasjeckajte s polovicom peršina. Nasjeckajte 2 žlice maslina pa pomiješajte s nasjeckanim kracima, češnjakom i peršinom. Popržite, miješajući na maslinovu ulju. Posolite, popaprite i kad se malo ohladi napunite očišćene lignje. Otvor zatvorite čačalicama. Rasporedite u umak i zalijevajte njime dok se kuhaju, oko 20-25 minuta.

Po potrebi dolijte vrele vode. Potkraj umiješajte još cijelih maslina. Zgotovljeno jelo pospite nasjeckanim peršinom i poslužite s palentom ili krumpirom kuhanim u slanoj vodi.

### Punjene panirane lignje

Sastojci: 0,5 kg manjih lignji, 2 glavice luka, 1 jaje, mrvice, ulje, malo origana, ružmarin, papar, sol.

Lignje očistite i operite. Kod čišćenja ne režite nego ih prevrnite kao papirnatu vrećicu. Krakove odvojite a glave bacite. Izrezane krakove pržite na nasjeckanom luku da omekšaju i dodajte malo origana i ružmarina. Na ovaj način dobili ste mješavinu kojom ćete ispuniti lignje. Lignje prokuhajte u slanoj vodi da omekšaju. Kad se lignje ohlade i osuše, ispunite ih. Panirajte i ispecite na umjerenoj vatri, poslužite s kuhanim krumpirom.

### Lignje punjene marunom, pršutom i škampima

Sastojci: 1,20 dag lignji, 30 dag pasiranog maruna, 10 dag pršuta, 15 dag škampi, papar, peršin, maslinovo ulje.

Napravite smjesu za punjenje od sitno nasjeckanog maruna, pršuta i škampi, te time napunite lignje koje ste prethodno očistili. Lignje ispecite na žaru i kad su gotove prelijte ih peršinom pomiješanim s maslinovim uljem. Kao prilog poslužite lešo blitvu ili krumpir.

-----  
 Marun; plemeniti cijejpljeni „divlji kesten“, postoje dvije vrste: „branac“ odnosno marun koji se bere kada padne bez žajica (bodljikava ovojnica). On je prvi, nije trajan i valja ga što prije potrošiti. „Dubenac“ je marun koji se žajicama čuva na hrpama i to mu je svojevrsna prirodna konzervacija. Takav marun je skuplji, kvalitetniji, a traje gotov do Božića. U Hrvatskoj maruna ima samo na Liburniji, točnije od potoka Banjina u Iki do potoka u Mošćeničkoj Dragi.  
 -----

### Pržene lignje

Sastojci: 1 kg lignji, 0,5 dl maslinova ulja, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, 1 žlica soka limuna, papar, sol.

Lignjama izvadite prozirnu kost i iznutricu. Operite, posušite i stavite u namazani pleh. Posolite, popaprite, pospite nasjeckanim peršinom i češnjakom, podlijte sokom limuna i vinom, poklopljeno pirjajte 25-30 minuta dok lignje ne omekane. Poslužite toplo s kuhanim krumpirom. Lignje hlađenjem otvrdnu.

## Rižoto s lignjama

Sastojci: 80 dag lignji, 30 dag riže, 1 dl maslinova ulja, 6 dag pirea od rajčice, 3 režnja češnjaka, sir za ribanje (paški ili parmezan), sol.

Na vrućem ulju malo popržite očišćene lignje izrezane na manje komade, dodajte pire od rajčice, nasjeckani češnjak, vino i rižu. Zalijte vrelom vodom (1 šalica riže - 2 šalice vode) i posolite. Ostavite pokriveno da lagano pirja dok se voda ne pokuha. Poslužite sa sirom za ribanje.

## Lignje na creski način

Sastojci: 1 kg lignji, 4 svježe rajčice, 2 režnja češnjaka, 2 dl bijelog vina, 3 luka, majčinu dušicu, lovor, sol, papar, brašno, peršin, 2 žlice maslinova ulja.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak, izrezane rajčice, sol, papar, lovor, i majčinu dušicu. zalijte vinom. Dok se umak kuha, očistite lignje, izvadite im vrećicu s crnilom i dobro operite. Uvaljajte ih u brašno i ispržite pa stavite u umak. Prije posluživanja obilato pospite nasjeckanim peršinom.

(jelo otoka Cresa)

## Lignje na roštilju

Sastojci: 1/2 kg većih liganja, 2 glavice luka, 2 žlice kvasine. Za umak: 2 žlice kvasine, 6 žlica miješano maslinovo i obično ulje, sol, papar, peršin, malo ružmarina, majčine dušice i druge začinske trave, sol, papar.

Lignje očistite i narežite na veće komade. Razblažite kvasinu s 2 dl vode, posolite, popaprite, stavite da zakipi i u toj tekućini kuhajte lignje skoro do kraja pa ih zapecite na roštilju i poslužite s umakom pripremljenim od kvasine, ulja, začinskih trava, soli i papra.

## Složenac od liganja

Sastojci: 1kg liganja, 0,5 kg krumpira, 1,5 dl maslinova ulja, glavica češnjaka, lišće peršina, 3-4 šake mrvica, papar, sol, na vrhu noža cimeta, začinske trave (ružmarin, kadulja, mravinac, smilje ..).

Očišćene lignje izrežite na sitne komade. Na malo maslinova ulja u tavi kratko popržite kosani češnjak. Dodajte lignje, popaprite, posolite, dodajte na vrhu noža cimeta i pospite mješavinom začinskih trava. Pirjate još sve desetak minuta i ostavite da se ohladi. Krumpir skuhaite u slanoj vodi, ogulite i narežite na ploške srednje debljine. Na dno posude (vatrostalne ili keramičke) ulijte malo ulja i složite redove krumpira, redove liganja, pospite mrvicama, kosanim peršinom, posolite i poulijte. Zadnji red krumpira pospite začinskim travama i prelijte maslinovim uljem, dodajte malo vode (uspjete uz stjenku posude) i sve zapecite u pećnici. Prvo petnaest minuta ispod alu-folije, a onda još desetak bez nje. Prije jela dobro je da složenac malo odstoji.

### Ribarske palačinke od liganja

Sastojci: za palačinke: 3 jaja, 20 dag brašna, 1/2 l mlijeka. Za umak: ulje, 1/2 glavice luka, 1/2 čašice crnog vina, sol, papar, 0,03 konjaka, timijan, lovor, 30 dag liganja.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte očišćene i izrezane lignje, crno vino, posolite, popaprite i pirjajte sve zajedno. Prije nego što je gotovo stavite timijan, lovor i konjak. Konjak mora biti vruć, kako bi bolje gorio kad ga zapalite, nakon što ste ga ulili. Ispržene palačinke prelijte dobivenim umakom i poslužite.

(često jelo u marinama)

## MRKAČ / MUZGAVAC

### Mrkačići na ribarski način

Uzmite po potrebi mrkačića (može i većih mrkača) koje najprije očistite. Zatim ih stavite u vodu i dobro skuhaite. Kad ocijenite da su gotovi izvadite ih iz posude, a dio temeljca u kojem su se kuhali sačuvajte. Dok se mrkačići hlade stavite kuhati krumpir u kori, kojega po završenom kuhanju ogulite i izrežite na ploške. Mrkačiće poslije kuhanje nemojte oprati već ih također izrežite na sitne ploške. Tako pripremljen krumpir i mrkačiće stavite u posudu, podlijte temeljcem, posolite, popaprite i začinite octom, maslinovim uljem i sokom limuna. Sve dobro izmiješajte i poslužite kao marendu ili predjelo.

### Mrkači u zelenom umaku (šugu)

Sastojci: 1 kg mrkača, 1 veća mrkva, 1 korijen celera, 4 dag luka, 2 lista lovora, limun, 1 vezica lista peršina, 2 češnja češnjaka, usitnjeni sredina kruha, čaša aromatiziranog octa (ne balzamik), čaša maslinova ulja, sol, papar.

Mrkače očistite, isperite pod tekućom vodom i dobro ocijedite. U većoj posudi zavrite vodu u koju ste stavili narezanu mrkvu, celer i luk, lovor i limun bez kore narezan na kriške. Posolite i pustite da kuha deset minuta. U vodu stavite mrkača i kuhajte na srednje jakoj vatri pola sata. Skuhanog mrkača narežite na manje komade i stavite na pladanj za posluživanje (topli). Zeleni umak pripremite od sredine kruha (koliko stane u šaku) koji ste natopili u aromatizirani ocat, potom ocijedili i stavili u posudu sa kosanim peršinom i češnjakom. Sve dobro izmiješajte vilicom, dodajte maslinovo ulje, sol i papar. Prelijte preko mrkača, u međuvremenu već ohlađen, promiješajte i poslužite.

(jelo ribara Savudrije)

## SIPE

**„Ma zač su tu jadnu sipu tako zamrzili, samo je volu u crnin rižotu, a sve drugo: pijan si kako sipa, ćorav kako sipa, molar kako sipa, i ona sipa ča se ne smi spominjati, ča je pala u kupinu. Jadna sipa, sipica, sipičica. Dokle ja nju tako branin i čistin, a sipa mi štrcnula crno u oči. Ma jesi ti vidi nju: sipetinu, sipinu, sipetesinu, sipesinu, sipurinu, siperetinu, sipuretinu, sipipupu, sigipugu“**

(narodna uzrečica)

## Manistra od sipe

Sastojci: 0,50 kg sipa, 2 poriluka, 2 češnja češnjaka, 2 prstohvata kosanog peršina, 1 l ribljev temeljca ili vode, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl crnog vina, list lovora, sol, papar.

Na maslinovu ulju kratko popirjajte poriluk izrezan na kolutiće. Dodajte kosani češnjak, sipe narezane na kockice i sve pirjajte dok tekućina na ispari. Prelijte ribljim temeljcem, stavite lovor, sol i papar. Kuhajte dvadeset minuta. Dodajte crno vino i kuhajte još pet minuta. Začine po želji i dodajte ranije kuhanu tjesteninu.

(Murtersko-kornatsko jelo)

## Crni rižoto od sipica

Sastojci: 0,5 kg sipica, 35 dag riže, 3-4 režnja češnjaka, glavicu luka, 1 dl maslinovog ulja, sol, papar, malo prošeka, zelen peršina.

Sipama odstranite kost, oči i drob, a oprezno u zdjelicu stavite mjhurić s „tintom“ (crnilom) i 3 žlice crnog vina. Narežite sipice. Na ulju zažutite nasjeckani luk, na njega stavite usitnjeni češnjak, popržite i izvadite iz tave, i stavite sipice. Miješajte na jakoj vatri da se poprže, smanjite vatru, vratite luk i češnjak, zalijte s malo prošeka, posolite i popaprite. Pirjajte pola sata. Dodajte dobro opranu rižu i „tintu“. Dobro promiješajte i pirjajte još dvadesetak minuta. Ako je potrebno, dolijevajte tople vode. Prije posluživanja umiješajte ostatak nasjeckanog peršina. Bez crnila sprema se obični rižoto. Po želji možete posuti sirom za ribanje.

Crni rižoto mora biti jak po teku, ali kad ga se pojede mora biti lagan. Svaki rižot se mora raditi ispočetka, tj. nije dobro držati kuhanu rižu u pripravi i koristiti je kasnije, za rižot. Jedna od tajni dobrog jela, i crnog rižota, je i korištenje čiste morske vode. Dodavati je treba vrlo malo i oprezno, jer je slana.

## Mljetski rižoto

Sastojci: 0,5 kg sipa, glavicu luka, 0,5 kg rajčice, 0,5 kg riže, 1/2 čaše bijelog vina, 5-6 češnja češnjaka, kapare, kosani peršin, sol, papar.

Na maslinovu ulju popržite izrezani luk, dodajte oguljene i usitnjene rajčice, kad sve malo prokuha dodajte narezane sipe. Sve pirjajte dok skoro ne omekša. Uspite rižu (jednaki omjer sipa i riže), podlijte vodom i uz neprestano miješanje kuhajte dalje. Kad je riža skoro gotova ulijte vino, promiješajte i začinite kosanim češnjakom, kaparima, kosanim peršinom, soli i paprom. Prokuhajte još 2-3 minute.

### Punjene sipice

Sastojci: 6 sipica, 20 dag riže, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 cijelo jaje, 2 režnja češnjaka, 2 rajčice, listove peršina, sol, papar.

Dobro očistite sipice, kuhajte ih u posoljenoj vodi. Tijelo sipice mora ostati netaknuto, a nasjeckati treba samo glave i pipaljke. U posoljenoj vodi skuhajte rižu, iscijedite, dodajte nasjeckane glave i pipaljke, zdrobljena tvrdo kuhana jaja, 1 cijelo stučeno jaje, zdrobljeni češnjak, zgnječenu oljuštenu rajčicu (može i iz konzerve), sol i papar. Tom smjesom ispunite sipice, a otvor zatvorite čačalicom. Namažite ih uljem i pecite na roštilju 10 minuta sa svake strane.

(naputak mljetskih nona)

### Sipice sa šparogama

Sastojci: maslinovo ulje, 3 glavice luka, 5 češnja češnjaka, 1,5 kg sipa, 25 dag šparoga, 1 konzerva pelata, 1 žlica pirea od rajčice, 1 dl crnog vina, sol, papar, ribani tvrdi ovčji sir.

Na maslinovu ulju popirjajte kosani luk i češnjak, dodajte očišćene i izrezane lignje (najbolje iz zamrzivača gdje su dobro omekšale zamrzavanjem) i pirjajte oko pola sata. Lignjama uspite vrhove šparoga i nakon deset minuta dodajte pelate, pire od rajčice i crno vino. Propirjajte oko petnaest minuta, začinite i poslužite s palentom i posto domaćim ribanim ovčjim sirom.

(jelo Istre, točnije Lovrana)

### Sipice na otočki način

Sastojci: 35 dag krupnog graha, 8 žlica maslinova ulja, 1 grančica kadulje (žalfija, kuš), 1 grančica ružmarina, 8 češnja češnjaka, 75 dag očišćenih sipica, 1 konzerva oguljenih rajčica, 1 dl bijelog vina, sol, papar, bosiljak.

Grah dan prije namočite. Sutradan ga pristavite u 3 l hladne vode s 5 žlica ulja, ružmarinom, kaduljom, 4 kosana češnjaka i kuhajte na niskoj temperaturi sat vremena. Posolite i kuhajte još pola sata. Sipice ogulite, narežite na 1/2 cm široke rezance pa ispržite na preostalom ulju. Dodajte preostali kosani češnjak, ocijeđene rajčice, narezane na kockice i bosiljak. Sve to primiješajte grahu (prethodno odlijte suvišak vode), dosolite, popaprite, dodajte vino i kuhajte još 20 minuta.

(stari naputak)

### Sipa (ili lignja) s orzom (ječmom)

Sastojci: 50 dag sipe, 1 dl maslinova ulja, 3-4 luka srednje veličine, 3 češnja češnjaka, vezica peršina, 2 lista lovora, 2-3 dl suhog bijelog vina, 35 dag orza, sol, papar.

Na maslinovu ulju pirjajte kosani luk da požuti. Dodajte kosani peršin i češnjak. Uspite sipu izrezanu na komadiće i pirjajte 5 – 10 minuta, da pusti sok. Podlijte vinom i dodajte crnilo sipe. Sve zajedno kuhajte na srednje jakoj vatri oko 45 minuta. Po potrebi posolite i popaprite. Kad je meso sipe mekano dodajte lovor, kratko prokuhajte i izvadite lovor. Orzo skuhaite u slanoj vodi (nekada su domaći orzo prvo namočili preko noći i oprali u 2-3 vode). Kuhajte ga oko 45 minuta na laganoj vatri. Kad je gotov primiješajte ga sipi. Začinite ako treba. Odmah poslužite uz vino koje ste koristili u pripremi.



## Š K O L J K E

### Juha od povrća s plodovima mora

Sastojci: 70 dag dagnji, prstaca i kućica, 1,2 kg povrća (mrkva, celer, blitva, špinat, grašak, krumpir), ružmarin, češnjak, peršinovo lišće, maslinovo ulje, sol, papar, nekoliko kriški kruha.

Očistite i skuhaite povrće u slanoj vodi. Protisnite i dodajte toliko vode od kuhanja da dobijete krem-juhu. Očistite školjke pod mlazom hladne vode, odbacite otvorene i pristavite ih u posudi bez vode da se dobro zagriju i otvore. Povadite meso iz ljuštura, nekoliko polovica ljuštura kućica s mesom ostavite za ukras. Zagrijte ulje. Oljuštite i iskošite češnjak pa s ružmarinom i iskosanim peršinom stavite na ulje. Jednom ili dva puta promiješajte i dodajte školjke. Umiješajte u juhu i prokuhajte da se zgusne. Dosolite i poparite. Poslužite s kockicama poprženog kruha.

### Rezanci s plodovima mora

Sastojci: 1 kg raznih školjki (dagnji, kućica, prstaca, jakovskih kapica), 50 dag rezanaca, 5-6 dag maslaca ili margarina, peršinovo lišće i drugo začinsko bilje po želji, 2 režnja češnjaka, 1 dl suhog bijelog vina, sol, papar.

Dobro operite školjke, odvojite otvorene, jer možda nisu svježije. Stavite ih u lonac, zalijte s vinom pa pristavite na visoku temperaturu. Maknite kad se otvore (neotvorene bacite). Povadite im meso, a nekoliko ostavite za ukras u onoj polovici ljuštura u kojoj je meso. U međuvremenu skuhaite rezance. Oljuštite češnjak stavite ga na zagrijani maslac i jednom promiješajte. Izvadite češnjak a dodajte iskosano začinsko bilje i školjke. Dosolite i popaprite pa pomiješajte sa skuhanim rezancima.

### Školjke sa špagetima

Sastojci: 60 dag špageta, 1 kg školjki (po želji), 2 režnja češnjaka, maslinovo ulje, sol, papar, peršin.

Dobro operite školjke i stavite ih u posudu sa 5 žlica ulja koje ste prije ugrijali i dodajte usitnjeni češnjak. Čim se školjke otvore, popaprite ih i maknite s vatre. Izvadite mekani dio iz školjki, i stavite natrag u istu posudu zajedno s iskosanim peršinom i sokom u kojem su se kuhale. Dosolite ako treba i zagrijte. Kuhane špagete stavite u veću posudu u kojoj će te poslužiti (posuda mora biti topla), prelijte sokom i školjkama i obilato pospite iskosanim peršinom.

## DAGNJE

### Juha od dagnji

Sastojci: jedan krumpir, 40 dag očišćenih dagnji (bez kućica), glavica luka, 10 dag suhe slanine, 4 žlice pirea od rajčice, 2 dl bijelog vina, 3 - 4 režnja češnjaka, peršin, sol, papar.

Oguljeni krumpir narežite na kockice, pa ispržite s nasjeckanim lukom i slaninom. Zalijte sokom od dagnji (voda iz školjke), vinom i s malo vode. Kuhajte 10 minuta. Dodajte dagnje i pire, a ako je potrebno, dolijte i vode. Posolite, popaprite, stavite nasjeckani češnjak i peršin. Kad provri, skinite s vatre i poslužite.

### Dagnje na mornarski

Sastojci: 2 kg dagnji, 6 dag maslaca, žlica usitnjenog bosiljka.

Očišćene dagnje bez ikakvih dodataka pristavite kuhati. Čim se otvore, uklonite ih s vatre i otvorite. Prazne polovice bacite. Procijedite sok koji su pustile i dodajte malo svakoj dagnji. Maslac dobro promiješajte s bosiljkom i podijelite po grudicu svakoj dagnji. Ispržite na roštilju oko 5 minuta i odmah poslužite.

### Prelivene dagnje

Sastojci: 2 kg dagnji, glavica luka, žlicu maslaca, peršin, majčinu dušicu, lovor, papar, 2 dl bijelog vina, 3 dag maslaca, 2,5 dag brašna, 1/2 l mlijeka, 10 dag slatkog vrhnja.

Očistite i operite dagnje. Nasjeckani luk ispržite na maslacu do zlatnožute boje i uspite dagnje pa dolijte vino. Poparite, pospite majčinom dušicom, lovorom i nasjeckanim peršinom. Poklopite i kuhajte na jakoj vatri dok se dagnje ne otvore. Posudu povremeno protresite. Ovdje postupak možete prekinuti i poslužiti dagnje.

Procijedite sok i držite dagnje na toplom. Na maslacu lagano zažutite brašno, ulijte mlijeko i začinite. Dodajte sok od dagnji i vrhnje. Dagnje prelijte jako toplim umakom.

### Buzara od dagnji

Sastojci: 1,5 kg dagnji, 2-3 režnja češnjaka, 1/2 žlice pirea od rajčice, lišće peršina, 1 dl maslinova ulja, 1,5 dl bijelog vina, 4 dag mrvica, papar.

Dagnje dobro očistite, operite i stavite u lonac na jaku vatru. Uz miješanje kuhajte dok se sve ne otvore. Dodajte nasjeckani češnjak i peršin, mrvice, pire od rajčice, papar i vino. Promiješajte i odmah poslužite.

Dagnje ne smijete dugo držati na vatri jer se zgrče i postanu žilave.

---

Toć, umak, koji vam preostane od dagnji, ako vam preostane, možete sutradan iskoristiti kao umak za tjesteninu. Obavezno ga čuvajte u hladnjaku.

---

## Punjene dagnje

Sastojci: 1 kg većih dagnji, 50 dag guljenih rajčica (može iz konzerve), 5 dag mortadele, 10 dag mesnate kobasice, bosiljak, peršinovo lišće, luk, 1 jaje, češnjak, sol, papar, 1 pecivo, maslinovo ulje, mlijeko.

Operite i očetkajte dagnje pod mlazom hladne vode. Stavite ih u tavicu pa zagrijavajte na visokoj temperaturi nekoliko minuta da se otvore. Neotvorene bacite. Za nadjev namočite pecivo, iscijedite pa dodajte nasjeckanu mortadelu i mesnu kobasicu. Oljuštite i nasjeckajte luk i češnjak pa također dodajte s peršinom, jajem, solju i paprom. Dobro izmiješajte. Napunite nadjevom otvorene dagnje tako da nadjev ugurate između ljuštura. Malo stisnite ljušturu pa ih omotajte čvrstim bijelim koncem i zavežite da se ne bi raspadale. Nasjeckajte rajčice i stavite ih na zagrijano ulje. Dodajte bosiljak, usitnjeni češnjak, sol i papar. Skuhajte umak. U vatrostalnu posudu stavite dobiveni umak, umiješajte dagnje pa kuhajte u pećnici na umjerenoj vatri pola sata. Maknite konce s dagnji odstranite gornju ljušturu i odmah poslužite.

## Lastovski rižoto od dagnji – I. način

Sastojci: 50 dag riže i nekoliko žlica ulja, 3 dl maslinovog ulja, 20 dag luka, 3 dag češnjaka, 1 vezicu peršinovog lista, 40 dag očišćenih dagnji (bez kućica), 5 dl lastovske maraštine (bijelo vino), sol, papar, 65-70 dag rajčica (svježih i oguljenih ili guljenih iz konzerve).

Zagrijte ulje, sasvim kratko popržite rižu, zalijte je dvostrukom količinom vruće vode, posolite i polako ispirajte. U međuvremenu na ulju polako ispirajte luk narezan na kolute. Mora ostati svijetao, dodajte mu usitnjeni češnjak i peršin, pa rajčice. Neka vri 4-5 minuta, zalijte vinom i jednakom količinom vode, posolite i popaprite. Kuhajte da se umak zgusne, dodajte dagnje i kuhajte 15-20 minuta. Prelijte preko ispirjane riže.

(jelo otoka Lastova)

## Rižoto od dagnji – II. način

Sastojci: 2-3 kg dagnji, 25 dag očišćene riže, 30 dag luka, 3-4 režnja češnjaka, sol, papar, pire od rajčice, 1 dl ulja.

Dagnje stavite u lonac i na vatru, miješajte dok se na otvore. Ohladite i izvadite meso. Nasjeckajte luk i stavite na ulje i ugrijte, dok malo ne „umre“. Ubacite meso dagnji, nasjeckani češnjak, peršin i pirajte 15 minuta. Dodajte pire od rajčice, peršin, vode, sol i papar, i neka lagano kuha. Kuhajte oko 25 minuta. Ubacite rižu, miješajte i lagano dolijevajte vode, po želji - kako se želi gusto - uz neprestano miješanje. Poslužite vruće, a odozgo naribajte sir.

Na isti način se može pripremiti i rižoto od konzerviranih dagnji, s time da se polovica dagnji ubaci pet minuta prije nego je riža gotova. Riža se ne smije prekuhati.

## Dagnje s jajima

Sastojci: 1 kg dagnji, 4 jaja, 1 dl ulja, 6 dag luka, 3 - 4 režnja češnjaka, papar, sol.

Očišćene dagnje kuhajte u vrlo malo vode dok se ne otvore. Meso izvadite iz školjke i dodajte nasjeckanom luku koji ste propirjali na ulju. Nakon kratkotrajnog prženja dodajte nasjeckani češnjak, ponovo propirajte i na kraju dodajte umućena jaja u koja ste dodali malo soli i papra. Kad se sve skruti poslužite.

## Ražnjići od dagnji

Sastojci: 1 kg dagnji, 3 deblja odreska šunke narezane na kocke, 6 ploški suhe slanine narezane na kocke, jaje, sol, papar, 10 dag mrvica, 5 dag maslaca, limunov sok.

Dagnje istrljajte i operite. Stavite ih u posudu i zagrijte na vatri dok se ne otvore. Kada se ohlade, izvadite meso iz školjke. Na drveni štapić nabodite naizmjenice po jednu dagnju, kocku šunke i kocku slanine. Tako pripremljen ražnjić namočite u razmućeno jaje (posoljeno i popareno), uvaljajte u mrvicu i pržite na maslacu s obje strane. Kada je sve isprženo, poprskajte maslacem u kojem ste ih pržili i sokom od limuna i poslužite na zagrijanoj posudi.

## Marinirano povrće s dagnjama

Sastojci: bijelo vino, 1 kg dagnji, 3 srednje velike tikvice, 2 patliđana, 4 paprike, 3-4 rajčice, po želji luk, šaka ugrca, lišće peršina, 4-5 režnja češnjaka, začinske trave (list lovora, ružmarin, ...), pola žličice korijandera, maslinovo ulje, kvasina, sol, papar.

Očišćene dagnje prelijte vinom i u poklopljenoj posudi kuhajte dok se školjke ne otvore. Izvadite meso, a juhu (sok, šugo) procijedite i sačuvajte. Povrće izrežite na tanke ploške i popržite, kratko, na ulju. Po želji patliđane prije posolite i pustite da odstojе. Poprženo povrće slažite u posudu (red tikvica, red patliđana, red rajčice, red paprike, i po želji luk. Na svaki red stavite dagnje, pospite kosanim peršinom, češnjakom, začinskim travama posolite i popaprite. Sve prelijte marinadom (1/3 kvasine, malo soka od kuhanja dagnji, 1/3 maslinova ulja, i 1/3 vode i po želji malo vina). Prokuhajte i ostavite nekoliko minuta da vri, prelijte preko povrća s dagnjama i poslužite kad se ohladi.

(jelo otoka Hvara i Korčule)

### Dagnje sa zelenom paštom

Sastojci: 2 kg školjki, manja glavica luka, češanj češnjaka, 0,5 dl maslinova ulja, 0,5 dl običnog ulja, 2,5 dl rajčice iz konzerve, 1 dl bijelog suhog vina, peršin, papar, sol, ovčji sir za ribanje.

Školjke dobro operite i očetkajte te posložite u poklopljeni lonac s malo vode. Kad se otvore, ocijedite ih i izvadite meso. Luk iskošite i popržite na ulju. Dodajte rajčice i pirjajte nekoliko minuta. Dolijte vino, kosani peršin i očišćene školjke. Popaprite, posolite i kratko prokuhajte. Paštu (tjesteninu) skuhajte, ocijedite, pomiješajte s pripremljenim umakom i po ukusu pospite ribanim ovčjim sirom.

---

Na isti način možete pripremiti vangole, rumenke, kunjke.

---

### Panirane dagnje

Sastojci: šalica mesa od dagnji (ljušturu ste prije odstranili), 1 jaje, brašno, mlijeko, sol, ulje.

Dagnje skuhajte i očistite (ili koristite zamrznute), Umutite smjesu od jaja, brašna i mlijeka (malo gušće od tijesta za palačinke). Umočite svaku dagnju u smjesu i pržite u zagrijanoj masnoći.

## JAKOVSKA KAPICA

### Zapečene Jakovske kapice

Sastojci: 1,5 kg jakovskih kapica, 3 žlice krušnih mrvica, 1 veliki režanj češnjaka, 1 svežnjić peršinova lišća, sol, papar, maslinovo ulje.

Pod mlazom vode operite školjke, stavite u lonac s malo vode i na vatru da se otvore. Usitnite peršin, pomiješajte s uljem, umiješajte usitnjeni češnjak, sol, papar i mrvice da dobijete povezanu smjesu. Povadite meso (mišić) iz školjki, stavite po 3 u veće školjke, pokrijte smjesom i zapecite desetak minuta u pećnici.

### Jakovske kapice u zlatnom umaku

Sastojci: 60 dag jakovskih kapica, 6 dl ribljeg velueta (baršunasti umak priređen od maslaca i brašna), 10 dag mrkve, sok 1/2 limuna, 1 žlicu nasjeckanog peršinova lista, 1 žlicu šafrana (cvijet ili prašak), 6 dag maslaca, 1/5 dl bijelog vina, sol, papar.

Školjke popržite na maslacu, zalijte vinom, pirjajte nekoliko minuta. Posolite, popaprite. Odstranite masnoću i zalijte ribljim veluetom. Oprezno promiješajte na vatri, dodajte skuhanu i sitno naribanu mrkvicu, te šafran (imate li suhi cvijet, namočite ga prije i dodajte samo tu vodu). Nakon nekoliko minuta zakiselite limunovim sokom, promiješajte i maknite sa štednjaka. Stavite u tanjur (topli) ili pliticu te pospite peršinom. Jakovske kapice možete zamijeniti mesom dagnji.

(česti način pripreme u marinama)

## KAMENICA

### Kamenica s limunom

Sastojci: 25-30 kamenica., limun

Kamenice operite i poslužite na pladanj sa ledom. Netom prije posluživanja otvorite ih nožem za školjke (ili manjim oštrim, ali jakog sječiva). Pri otvaranju pazite da ne iscure sok iz nje. Poslužite na pladnju za posluživanje zajedno s kriškama limuna. Jedu se rukom (usrću se, ali ne glasno), školjku prinesete ustima, prije toga nakapajte malo limuna na njih. Po osobi se računa najviše 10 komada.

### Kamenice pečene

Otvorene kamenice pecite na roštilju ili ploči štednjaka. Na njih nakapajte, prije pečenje nekoliko kapi finog ulja, soka limuna i malo papra. Peku se naglo samo 5 - 6 minuta.

### Kamenice sa sirom

Sastojci: 40 - 50 manjih kamenica, 3 dag maslaca, 2 glavice luka, žlicu brašna, čašu bijelog vina, 2 žlice svježeg slatkog vrhnja, ovčji sir za ribanje.

Školjke operite. Na maslacu pirjajte nasjeckani luk do zlatnožute boje. Pospite brašnom i nekoliko minuta lagano kuhajte miješajući. Dolijte vino i vrhnje. Na jakoj vatri otvorite školjke i izvadite iz njih meso. Stavite ih u umak kao i procijeđeni sok u kojem su se kuhale. Ponovo malo prokuhajte i poslužite s pirjanom rižom, posuto ribanim ovčjim sirom.

(čest način posluživanja u marinama)

### Nadjevene kamenice

Sastojci: 24 manje kamenice, 5 dag maslaca, 5 dag slatkog vrhnja, 5 dag sredine od odležanog kruha, 2 režnja češnjaka, 3 žlice nasjeckanog peršina, papar, sol.

Školjke operite, osušite, posložite u plitku posudu i stavite u vruću pećnicu da se otvore. Pomiješajte maslac, slatko vrhnje, raskomadano sredinu kruha, fino nasjeckan češnjak i peršin. Nadjevu dolijte procijeđenu vodu koja se iscijedila otvaranjem školjki. Začinite. Napunite svaku polovicu nadjevom i pecite nekoliko minuta u vrućoj pećnici. Poslužite vrlo toplo.

### Kamenice na roštilju

Školjke očistite i otvorite, ali pazite da sok ne iscure. Pripremite namaz od majoneze pomiješane s nasjeckanim srdelama iz konzerve i stavite u svaku školjku uz dodatak malo mrvica. Školjke pecite na jako zagrijanom roštilju oko 10 minuta.

## KUĆICA

### Kućica na ribarski način

Sastojci: 2 kg kućica, 1 žlica nasjeckanog peršina, 1 žlica nasjeckanog češnjaka, 1 dl maslinovog ulja, 0,5 dl vinskog octa (kvasine), sol.

Oprane školjke stavite u lonac i na vatru da se otvore. Očistite (izvadite) meso iz školjki i začinite ga svim navedenim sastojcima, kao i dijelom soka što su ga školjke pustile.

## KUNJKA

**„Sve kunjke su dobre za isti i svaka ima drugačiji gušt. Kakov je to mišterij mora, da sve ča u moru reste ima drugi gušt“**

### Kunjki na roštilju

Sastojci: 1,2 kg kunjki, 1 dl maslinova ulja, papar.

Oprane kunjke stavite na roštilj. Kad se otvore, stavite na tanjur, popaprite, prelite uljem i poslužite.

### Špageti s kunjcima

Sastojci: 10 dag luka, 2,5 dl ulja (miješano maslinovo i obično; pola-pola), 5 dag ukuhane rajčice, sol, papar, 1 kg očišćenih školjki, malo vina, sok limuna, 35 dag špageta, zelen peršina, sir za ribanje (paški).

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte rajčicu (bolje je sasvim svježa), pazite da umak ne bude precrven. Zalijte s malo vode, dodajte nasjeckani peršin i školjke (prije toga ste ih prokuhali i izvadili im meso; školjke iz konzerve stavite zajedno s tekućinom). Popaprite i posolite (pazite jer su školjke slane). Začinite s malo limunovog soka i vina. Umak mora biti dosta oštar. Dodajte skuhane i isprane špagete. Pospite sve ribanim sirom.

(jelo otoka Raba)

### Kunjki na buzaru

Sastojci: 1,2 kg kunjki (mušula), 1 dl maslinova ulja, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, 3 dag mrvica, 1/2 žlice pirea od rajčice, 2,5 dl bijelog vina, papar.

Dobro oprane mušule stavite u lonac na jaku vatru. Promiješajte povremeno da se školjke istovremeno otvore. Dodajte nasjeckani češnjak, jedan dio nasjeckanog peršina, mrvice, pire od rajčice i papar. Kada se sve školjke otvore dolijte vino i kuhajte još oko 20 minuta. Pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.



## PERISKA

**„Triba znati losturu ćapati. Triba je znati očistiti i parićati i papra ne mećati, ko ćeš u brudetu guštati“**

### Brodet od periske

Sastojci: 20 periski, 2,5 dl maslinova ulja, 1 luk, 5 - 6 češnjeva češnjaka, lišće peršina, 1 žlica pirea od rajčice, 2 - 3 žlice kvasine, sol.

Iz periske izvadite sve crno među mesom, „papar“ (koji daje gorčinu) kako to zovu ribari i crviće koji se ponekad znaju naći. Operite u više voda i dobro ocijedite da se odstrani sluz i pijesak. Na ulju zapržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak i peršin, meso periske i pirjajte podlijevajući s malo vode. Dodajte i pire od rajčice. Pirjajte oko jedan sat, jer je meso dosta tvrdo. Pri kraju dodajte 2 žlice kvasine. Ako umjesto pirea koristite svježe rajčice (oko 5 rajčica) tada ne dodajete kvasinu. Prije priređivanja dobro je periske prokuhati u moru, kako se to nekad radilo.

### Rižoto od periske

Sastojci: 2 periske, 30 dag riže, 1 dl maslinova ulja, 15 dag luka, 2 režnja češnjaka, 20 dag svježe rajčice, lišće peršina, papar, sol, sir za ribanje (paški ili parmezan).

Periske otvorite nožem i izvadite iznutricu i vrećicu s pijeskom. Meso izrežite na sitnije komadiće. Na ulju popržite nasjeckani luk da postane staklast, dodajte nasjeckani češnjak i rajčicu izrezanu na male kocke. Promiješajte i dodajte meso periske. Pirjajte kratko, dodajte rižu i zalijte vodom (1 šalica riže - 2 šalice vode). Promiješajte i ostavite pokriveno na nižoj temperaturi dok se voda ne ukuha. Poslužite toplo sa sirom za ribanje.

## PRSTACI

### Prstaci na buzaru – I. način

Sastojci: 1,5 kg prstaca, 15 dag luka, 2-3 režnja češnjaka, 4 dag mrvica, 10 dag svježe rajčice, lišće peršina, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, papar, sol.

Na ulju popržite nasjeckani luk, dodajte češnjak i peršin, izrezanu rajčicu na kockice. Propirjajte, dodajte mrvice, papar i promiješajte sve zajedno. Dodajte oprane prstace i kuhajte dok se ne otvore (oko 5 minuta). Promiješajte školjke jednom ili dvaput da se istovremeno otvore. Poslužite odmah.

### Prstaci na buzaru – II. način

Sastojci: (za 2 osobe) 1 kg prstaca, 1 dl bijelog vina, 2 žlice mrvica, 1 žličica nasjeckanog lišća peršina, 1 žličica nasjeckanog češnjaka, sol, papar, " žličice pirea od rajčice, 1 dl maslinova ulja, 1 dl temeljca ili juhe, 1 kriška tosta.

Od ljuštura škampa i ribljih glava skuhajte temeljac za zalijevanje buzare. Možete ga zamijeniti običnom juhom ili vodom, iako je najbolje koristiti takav temeljac. Prstaci moraju biti zatvoreni, otvorene školjke bacite. Oprane stavite u posudu i poklopljeno na visoku temperaturu da se otvore. Sok koje školjke puste procijedite. Školjkama dodajte ulje, češnjak, peršin i rajčicu, pa kratko popržite. Dodajte mrvice, zalijte vinom, temeljcem od oklopa rakova i sokom od školjke. Količina zavisi koliko gust želite umak. Buzaru možete pripremiti i „na bijelo“, bez rajčice. Kuhajte 5 - 10 minuta, jer školjke su brzo gotove. Rukama se vade školjke iz umaka i iz njih se jede meso (ljušturu na kojoj nema mesa se otrgne i njome vadi meso kao žlicom), a u sok se namače kruh. Kruh možete izrezati na komadiće i ispržiti („krutoni“) na maslinovom ulju i poslužiti uz jelo.

## ZABRANJEN IZLOV I PRIPREMA

(ovdje se naputci/recepti spominju samo kao sjećanje na davna vremena).

## P U Ž E V I

Male morske puževe najbolje je kuhati u bijelom vinu, uz dodatak nasjeckanog luka i papra. Nakon kuhanja, meso se vadi iz kućice iglom ili šiljastim nožem, preliju uljem i jedu sa salatom od samoniklog bilja kao; divlji luk, matar ...

Od mesa puževa mogu se prirediti vrlo ukusni paprikaši, guste juhe i druga jela na uobičajeni način.

Puževe možete sačuvati 2-3 dana svježim, ako ih izmiješate s algama i stavite u košaru i držite u hladu. Košaru treba svakih 8-10 sati osvježiti vodom.

## PETROVO UHO

Petrovo uho na gradelama

S donje strane kamena, u plićaku, nalazi se puž, Petrovo uho. Okrenite kamen i skinite ga tupom stranom noža. Mesni dio izrežite u oblik križa, pazite da ne zarezete do ljuštore. Na meso stavite kap-dvije maslinova ulja, po želji malo popaprite i pecite na gradelama. Kad se čuje blagi zvuk pucketanja znači da se meso odvojilo od ljuštore i da je gotovo. Prije jela odstranite želudac puža. U pomanjkanju gradele pecite ga u tavi.

## PRILIPAK

**„Ko ne ćapate rib, naberite prilikov i ogrcov, na moru se ne smi ostati gladan“**

Brudet na kornatski način

Sastojci: 1 kg prilipaka, 2 dl maslinova ulja, 2 glavice luka (srednje veličine), 1 žlica pirea od rajčice (ne puna), sol, papar, 4 krumpira (srednje veličine).

Prilipke oplahnite u čistoj vodi i stavite u lonac. Na to nalijte maslinovo ulje, stavite nasjeckani luk, dodajte pire od rajčice, sol, papar i na kraju krumpir narezan na ploške. Zalijte hladnom vodom toliko da prekrije namirnice i krčka na vatri. Jelo je gotovo kad se umak prokuha do željene gustoće a krumpir omekša.

Na isti način se može prirediti i brudet od škarpine.

(staro murtersko-kornatsko jelo)

Stara murtersko-kornatska djevojačka pučka popijevka kaže:

*„U Murteru mi smo se rodile,  
U Kurnate na ribu hodile,  
Kopale smo i brudet spremale,  
U slanom se moru umivale“*

## Rižot od prilipaka

Sastojci: 1 kg prilipaka, 1 šalicu riže, 5 žlica ulja, 3 režnja češnjaka, peršin, sol, papar.

Priljepke operite u više voda da odstranite svu nečistoću. Na zagrijanom ulju ispržite nasjeckani češnjak i peršin, dodajte priljepke s kožom, posolite i kuhajte u istom soku oko jedan sat. Kada postanu meki, odstranite kožu i kuhajte u litri vode. Uspite rižu i pirjajte na suho, polako dolijevajući toplu vodu od prokuhanih koža priljepaka, sve dok se riža ne skuha.

## Lupari (prilipci) u umaku (šugu)

Prilipke popržite u maslinovom ulju da se odvoje od zdjelice („školjke“) pospite kosanim peršinom, češnjakom i kockicama rajčice. Popaprite i popirjajte još malo, dobiti će te umak sličan buzari ali bez vina, krušnih mrvica.

(stari ribarski naputak)

## VOLAK

### Volak na mornarski način

Sastojci: 50 - 60 volaka, 6 žlica maslinova ulja, 3 režnja češnjaka, peršin, 2 žlice pirea od rajčice, papar, riža, sir za ribanje.

U posudi s morskom (čistom) vodom kuhajte volke oko 45 minuta. Kada se ohlade, iglom ih izvucite iz kućice, odstranite im zadak i poklopac na ulazu u kućicu te razrežite na dva - tri dijela. Na maslinovu ulju propržite nasjeckani češnjak, peršin, dodajte puževe, pire i papar. Propirjajte 5 minuta. Uspite opranu rižu, podlijte vodom (dvostruko više od riže) i kuhajte dok riža ne omekša. Gotovo jelo pospite ribanim sirom i poslužite.

### Volak s vinom

Sastojci: 50 - 60 volaka, 6 žlica maslinova ulja, 2 žlice mrvica, 3 režnja češnjaka, peršin, papar, 1 dl vina, kvasina.

Na maslinovu ulju propržite nasjeckani češnjak i peršin. Dodajte već skuhanu meso puževa, sol, papar i nekoliko kapi limunova soka te pirjajte dok puževi ne omekšaju. Podlijte bijelim vinom, pospite mrvicama i kad malo požute, poslužite. Možete posipati i ribanim sirom.

## JEŽINCI

Jela koja se danas pripremaju reliktna su „stare gastronomije“ koja je ostavila traga i kod nas, te nije rijetkost da poneki naš restoran ponudi i lešo ribu (kovač, lubin ili oblič) pripremljenu u umaku ježinca ili umak ježinaca s paštom (tjesteninom).

### Riba u umaku ježinaca

Sastojci: 6 ježinaca, 5 dag maslaca, 4 žumanca, riblji temeljac oko 1,5 – 2 dl, sol, papar.

Ikru ježinaca izvadite žličicom i usitnite je vilicom. Na rastopljeni maslacu uspite razmućena jaja i neprekidno miješajte. Dodajte riblji temeljac i neprekidno miješajući sve propirajte da se zgusne. Posolite i popaprite, i kad je umak postao gust i gladak dodajte ikru ježinaca i vrlo lagano promiješajte. Umak uspite u posudicu za umak i zagrijavajte sve u drugoj posudi s toplom vodom, još kratko vrijeme (oko 5 minuta), miješajući da umak postane pjenast. Poslužite uz ribu.

-----  
Umak možete napraviti i bez ribljeg temeljca dodajući vrhnje, sok limuna i šafrana, uz već spomenute začine.  
-----

### Pašta s umakom ježinaca

Sastojci: 8 ježinaca, 2,5 dl ribljeg temeljca, 0,5 dl maslinova ulja, 1 poriluk, 1 mrkva, 1 češnjak češnjaka, 1/2 glavice luka, sol.

Sitno iskošite poriluk, luk, mrkvu, češnjak i popržite na malo maslinova ulja. Dodajte riblji temeljac i ikru ježinca. Na laganoj vatri popirajte dok temeljac ne ispari. Dobivenim umakom prelijte tjesteninu.

## MIJEŠANA JELA (ribe, rakovi, glavonošci, školjke i puževi)

### Primorska juha

Sastojci: 2 kg raznih riba, 30 dag škampa, 20 dag lignji, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 svežnjić peršinovih grančica, 25 dag mrkve, 2 dl bijelog vina, 2 dl juhe, 1 kg rajčica, 1 crveni feferon, maslinovo ulje, sol, papar u zrnu.

Očistite ribe i dobro operite pod mlazom vode. Velike narežite na komade. Lignje pažljivo operite i prema potrebi narežite. Izvadite meso polovici škampa, a druge (male) ostavite cijele. Oljuštite i nasjeckajte luk te ga popržite sa dvije žlice ulje na niskoj temperaturi da samo malo požuti. Ogulite i sitno narežite feferon. Češnjak i peršin iskošite. Luku dodajte oguljene i nasjeckane rajčice, naribanu mrkvu, peršin s češnjakom, juhu i vino da sve prokuha. Kad provri, dodajte lignje i škampe. Poklopljeno kuhajte 20 minuta. Zatim redom dodavajte, s nekoliko minuta prekida, ribe, ovisno o tome koliko se dugo moraju kuhati. Na kraju umiješajte feferon i kuhajte još 20 minuta. Zgotovljenu juhu maknite sa štednjaka i ostavite 30 minuta da odleži.

### Brodet na puntarski način

Sastojci: 2 kg ugora, 2 kg škrpine, 2 kg špica, 10 srednje velikih škampa, 2 dl maslinova ulja, 2 kg luka, 20 dag svježe rajčice, 50 g češnjaka, 2 dl kvasine, 1 dl bijelog vina, sok od jednog limuna, peršin, sol, papar, lovor.

Očišćenu ribu, uvaljanu u brašno. Nasjeckani luk popržite na ulju i podlijevajući kuhajte na laganoj vatri da se potpuno raskuha. Dodajte nasjeckani peršin, papar, sol, razrezane rajčice i kvasinu. Ukoliko je kvasina prejaka, dodajte vino. Kuhajte dok se sastojci ravnomjerno ne izmiješaju. Ribu je najbolje kuhati s glavom, kako se ne bi raspala, a ukoliko je veća, treba je razrezati na manje komade. Riba se kuha 20 minuta u umaku i pri tom treba povremeno cijelu posudu protresti. Uz vrući brodet poslužuje se pura.

(jelo mjesta Punat na Krku)

### Istarski brodet

Sastojci: 50 dag škrpine, 25 dag grdobine, 25 dag ugora, 15 dag lignji (ili sipa), 5 račića, 0,8 dl ulja, 25 dag luka, 4 režnja češnjaka, 30 dag svježe rajčice, 4 dag brašna, 1,5 dl bijelog vina, lišće peršina, 2 lista lovora, papar u zrnu, sol.

Ribu očistite, ako je veća izrežite je na komade, uvaljajte u brašno i popržite na vrelom ulju samo da malo porumeni. Dodajte očišćene lignje i račiće, luk izrezan na rezance, nasjeckani peršin, izrezanu rajčicu, list lovora, papar u zrnu i sol. Dolijte toliko vode da prekrije ribu i kuhajte na nižoj temperaturi. Kada je napola kuhano, dolijte vino i dalje kuhajte uz povremeno potresanje posude, oko pola sata. Poslužite uz palentu.

### Brodet od sipa i liganja

Sastojci: 0,5 kg liganja, 0,5 kg sipica, 1 kg krumpira, 2 veće glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 dl koncentrata rajčice, vezicu sitno kosanog peršinova lista, 0,5 dl maslinova ulja, 0,5 dl bijelog vina, sol, papar.

Sipe i lignje očistite, izvadite im kosti i zubiće između krakova. Tijela sipica i lignji izrežite na četvrtine. Krumpir ogulite i dio izrežite na ploške, a dio na „uglove“ (kantune). Broj krumpira koje ćete izrezati na kantune ovisi o dnu posude u kojoj ćete kuhati brodet, jer se tako izrezan krumpir stavi na dno, a kako se jelo za kuhanja ne miješa, manja je mogućnost da zagori. Na tanko izrezan krumpir poredajte red sipica i lignji, osolite i popaprite po ukusu. Sitno izrežite luk i dio posipajte po mekušcima. Dodajte i dio sitno kosanog peršina. Krumpirom izrezanim na ploške pokrijte prethodni red i ponovo složite redove dok sve ne potrošite. Češnjak zgnječite i stavite u sredinu posude. Zadnji red neka bude krumpir. Prelijte koncentratom rajčice, maslinovim uljem, vinom i dopunite vodom tako da gornji red krumpira bude prekriven. Kuhajte na laganoj vatri dok sipice i lignje ne omekšaju a krumpir ne bude mekan. Ponudite još topa brodet uz salatu i dobro bijelo vino.

(stari ribarski naputak)

### Brudet od sipa i rakovica

Sastojci: 1 kg očišćenih sipa, 0,5 dl maslinova ulja, 30 dag luka, 2 žice pirea od rajčice, sol, papar, listovi lovora, 1 dl suhog vina, riblji temeljac, 2 kg rakovica (3 rakovice).

Očišćene sipe izrežite na komadiće, luk izrežite na tanke listiće i pirjajte zajedno sa sipicama na jačoj vatri dok se ne razide (luk). Dodajte pire od rajčice i uz lagano miješanje zapržite, nakon toga ulijte vino i začinite svim začinima. Promiješajte i dolijte ribljeg temeljca toliko da dobijete željenu gustoću. Nastavite kuhati na laganoj vatri oko pola sata. Dodajte očišćene rakovice i nastavite kuhati još pola sata. Kuhanim rakovicama izvadite meso iz nogu i tijela i vratite u brudet. Promiješajte, malo prokuhajte i poslužite s palentom.

(Pula – Ribarska koliba)

### Brodet komiški

Sastojci: kilogram različite ribe i rakova (jastog, škrpina, ugor, kirnja i dr.), 2 dl maslinova ulja, 3 glavice luka, glavicu češnjaka, lišće peršina, 1 kg rajčice, 1/2 kg paprike, 0,5 dl kvasine, limunov sok, sol, papar.

Zažutite na ulju luk, češnjak i peršin (sve sjeckano) te dodajte rajčice i papriku izrezanu, pa ribu i rakove, zalijte kvasinom, limunovim sokom, posolite, popaprite. Dolijte vode i kuhajte sat i pol. Poslužite s palentom ili rižom.

(jelo iz Komiže, otok Vis)

### Neretljanski brodet

Sastojci: 1 kg jegulja, 40 dag cipla, 18 žaba, 2 glavice luka, 5 žlica maslinova ulja, 2 lista lovora, 1 suhu ljutu papričicu, 3 žlice pirea od rajčice, 0,5 dl kvasine, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, sol.

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

### Morski lonac

Sastojci: 60 dag ribljih fileta (mesa bez kosti), 1 hlapa (ili 4-6 rakova), 3 dl suhog bijelog vina, 1 kg račića kozica u oklopu, 20-25 svježih dagnji (ili 1 veću konzervu meso od dagnji / 45 dag); za juhu - 2 dl sjeckanog luka, 2 velika režnja češnjaka, 2 dl sjeckanog koromača, 1 žličicu mljevene crvene paprike, sol, papar, začinsko bilje, 1 mrkvu, 3 dag ulja, 2 konzerve oguljenih rajčica (po 40 dag), 2-4 žlice pirea od rajčice, 1 svežnjić lišća peršina.

Pristavite vino s istom količinom vode, kad provre stavite dobro oprane dagnje (samo zatvorene) i kuhajte 5 minuta. Ohlađenim dagnjama povadite meso, sačuvajte 8 cijelih za ukras. Očistite hlapa, dio oklopa spremite za ukras, a oklope drugih rakova kuhajte 5 minuta u što manje vode i u toj vodi kuhajte ribu. Dodajte i vodu od kuhanja dagnji (ili sok iz konzerve dagnji kojem treba dodati još 2 dl vina). Posebno na ulju ispirajte usitnjeno povrće, dodajte začine i začinsko bilje, rajčice i sok od kuhanja ribe. Kuhajte 15-20 minuta, dodajte ribu, rakove i školjke, provjerite okus i pospite nasjeckanim peršinom.

***„S loncem je kao svemirom: „Svaka stvar mijenja oblik i pretvara se sad u jedan, sad u drugi složaj zbog ovoga ili nekog drugog rasporeda“***

Giordano Bruno (1548.-1600.) astronom i gastronom

### Riblji lonac

Sastojci: 1 glavicu luka, 1 režanj češnjaka, 35 dag sitnih lignji, 3 zrele rajčice, 1 zelenu papriku, 1 dl suhog bijelog vina, 12-15 dagnji, 35 dag ribljih fileta (meso ribe bez kosti), ulje, sol, papar, lišće peršina, 4-5 kriški kruha.

Na tri žlice ulja ispržite nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak, zatim nasjeckane sipe, oljuštene i narezane rajčice, te papriku narezanu na tanke rezance. Pirjajte, zalijte vinom, posolite i popaprite. Poklopite i pirjajte sat vremena na slaboj vatri, povremeno promiješajte. Oprane dagnje pristavite s malo vode koju procijedite i ulijte povrću. Dodajte dagnje i ribu, i povrću, pirjajte 20 minuta, pospite nasjeckanim peršinom. Sve stavite u zdjelu dna pokrivenog kruhom.



## Ribarski lonac

Sastojci: za riblju juhu: 75 dag ribljih glava, repova i kože, ulje, 1 luk, 1 veliku mrkvu, lovor, lišće peršina, majčinu dušicu, 2 dl bijelog vina, sol, papar, 1 l dagnji, 2 velike mrkve, 2 glavice luka, ulje, 2 režnja češnjaka, 50 dag bijele ribe.

Luk nasjeckajte i ispržite do zlatnožute boje, dodajte lošije dijelove ribe, te nasjeckanu mrkvu. Dodajte začine i začinsko bilje, zalijte litrom vode i vinom. Kuhajte 45 minuta. U međuvremenu operite dagnje, otvorene bacite, stavite u lonac i poklopljeno držite na visokoj temperaturi da se sve otvore. Sok procijedite i spremite. Meso izvadite iz ljuštura. Očistite i sitno narežite luk i mrkvu, sve zajedno popržite na ulju. Zalijte sokom od dagnji i procijedenom ribljom juhom. Dodajte lovor, usitnjeni češnjak, majčinu dušicu, sol i papar. Poklopite i kuhajte 15 minuta. Očistite bijelu ribu, ogulite kožu, meso narežite i s dagnjama nalijte u juhu. Kuhajte još 5 minuta. Poslužite vruće.

Riblja juha od morskog psa i sipinog kraka

U 1,5 l vodu (ili još bolje ribljeg temeljca), stavite od jedne glavice češnjaka sve očišćene češnjeve i malo majčine dušice. Kad voda uzavri stavite krak veće sipe i 0,5 kg čistog mesa morskog psa izrezanog na kolutove. Kuhajte dok sve ne omekani. Posolite, popaprite, umiješajte žlicu maslinova ulja i poslužite.

## Ribarska lešada – I. način

Sastojci: 1 kg ribe - šarag, komarča, lubin, kovač, fratar (riba od „porcije“ 25-30 dag), 1 dl maslinova ulja, 2 glavice luka, papar, sol, crvena paprika, list peršin ne kosan.

Na ulje, u posudi, složite luk izrezan na ploške da pokrije dno, prekrijte komadima riba. U malo vode razmutite papar, sol i crvene paprike, polijte preko ribe i stavite list peršina U komadu kojeg će te čitavog kasnije izvaditi). Stavite na jaku vatru, dobro poklopite i kuhajte oko petnaest minuta.

## Ribarska lešada – II. način

Sastojci: 2-3 šake prnjavica (vongola), 2 šake prstaca (nađite zamjenu, zabranjeno vaditi prstace, koristite dagnje), 5-6 škampa ili kosmelja, mali kovač ili komad grdobine, 5 češnja češnjaka, kosani peršin, 1 dl maslinova ulja.

Kрупnije rezani češnjak i kosani peršin popržite na maslinovu ulju. Pazite češnjak ne smije požutiti. Dodajte školjke, rakove i ribu. Sve zalijte s malo maslinova ulja, dodajte malo vode i poklopljeno kuhajte desetak minuta na jačoj vatri. Ne miješajte nego samo posudu protresite. Kada je gotovo oprezno posolite, jer je u školjkama more.

(jelo ribara u pauzi, radilo se na brodu ili na žalu, u starija vremena)

## Ribljí savitci u blitvi

Sastojci: 0,5 kg ribe, 15 listova blitve, 15 dag riže, 1 jaje, 0,5 l ribljeg temeljca, 1 manja glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 manja vezica peršina, maslinovo ulje, žlica brašna, sol, papar.

Blitvu umočite u kipuću vodu da listovi samo obamru. Na maslinovu ulju popržite kosani luk, dodajte rižu, pa sve nakratko popržite. Sameljite ribu (najčešće se koristi landovina: pas, mačka, grdobina) ili obrazine veće ribe (veće glave), dodajte jaje, sol i papar. Sve dobro izmiješajte na blagoj vatri. Smjesu umotajte u listove blitve. Na maslinovu ulju popržite brašno i zalijte temeljcem. Riblje savitke („sarmice“) složite u vatrostalnu posudu (bolje u zemljanu zdjelu u kojoj će te i poslužiti jelo, ugođaj će biti bolji) i zalijte ohlađenim temeljcem. Pecite u pećnici na laganoj vatri. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Da li je to Lošinjsko „staro“ jelo ili „novokomponirano“, ne znam, ali jedno je sigurno da je obogatilo našu - riblji spizu. Dokaz postojanje „sarme“ u novom ruhu ima gastronomsko opravdanje.

## Rezanci s plodovima mora

Sastojci: 1 kg dagnji, 1 kg školjki kućica, prnjavica ili drugih, 10 dag račića kozica, 1 glavicu luka, ulje, 2 dl suhog bijelog vina, sol, papar, lovorov list, 3-4 listića ružmarina, 50 dag rezanaca, 1 svežnjić vlasca.

Skuhajte rezance u dosta slanoj vodi. U međuvremenu skuhajte račiće, izvadite meso iz repova. Oprane školjke pristavite na sasvim malo vode da se otvore, a u vodu dodajte ružmarin, lovor i papar u zrnu. Očistite meso od ljuštura, vodu procijedite. Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte školjke, vino i procijeđeni sok pa ispirajte. Posolite, popaprite, pospite nasjeckanim vlascem. Skuhane rezance isperite, malo zauljite, zagrijte i prelijte umakom od morskih plodova.

## Plodovi mora

Sastojci: (za 6 - 8 osoba) 2 kg dagnji u ljušturi, 1 kg školjki kućica, 1/2 kg sipa, 1/2 kg lignji, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, ulje, kapare, sol, papar, lovorov list, luk, bijelo vino, kvasina.

Oprane dagnje stavite u prazan lonac i poklopljeno zagrijavajte da se otvore. Meso izvadite iz ljuštura i stavite u posudu, dodajte čašu ulja, sok od 2 limuna, sol i papar. Ostavite da se marinira 4 - 6 sati. Umiješajte češnjak i nasjeckano lišće peršina, neka se marinira još jedan sat i tek tada dodajte kućice (prethodno pripremljene kao i dagnje). Za marinadu u posudi pomiješajte ulje, sol, papar i nasjeckani peršin. Umiješajte očišćene sipe. Nakon 2 sata ispržite sitno nasjeckani luk i češnjak. Dodajte očišćene sipe, zalijte vinom i kuhajte 20 minuta miješajući. Umak mora biti gust. Pristavite veću količinu vode, posolite, stavite glavicu luka, celer, lovor, peršin i limun. Umiješajte narezane lignje i kuhajte desetak minuta. Ocijedite ih i još tople začinite uljem, limunom, solju, paprom i nasjeckanim kaparima. Na kraju pomiješajte sve pripremljene plodove mora, prije posluživanja provjerite okus.

### Rižoto Pelegrin\*

Sastojci: 20 dag lignji, 20 dag sipa, po 20 dag dagnja i prstaca (važite očišćene), 10 dag mesa od škampi, 2 dl maslinovog ulja, 25 dag nasjeckanog luka, 2 žlice usitnjenog češnjaka, riblju juhu, 2 dl bijelog vina, grančicu ružmarina, 2 lista lovora, sol, papar, 2 kg riže, peršinova lista, sir za ribanje (paški ili parmezan).

Na ulju propržite luk, dodajte češnjak i sipe. Nakon 10 minuta dodajte lignje, poslije još 10 dagnje, još 10 prstace i još 10 škampe. Ovakav redosljed je zbog tvrdoće mesa. Nakon slijedećih 10 minuta zalijte juhom i vinom, dodajte začine. Kad omekša, dodajte rižu (ako se želi bolji rižoto, stavlja se manje riže). Zalijevajte juhom i vodom, naposljetku provjerite okus, pospite nasjeckanim peršinom i sirom.

---

\*Pelegrin; rt Pelegrin na otoku Hvaru (*lat.* peregrinus - putnik, hodočasnik, tuđin) bujne vegetacije.

---

(jelo otoka Hvara)

### Rižoto na mornarski način

Sastojci: 20 dag riže, 1 dl maslinova ulja, 1 glavica luka, 1 režanj češnjaka, oljuštenu rajčicu, 20 dag prstaca (zamijenite ih dagnjama), 30 dag škampa, 15 dag mljevene sipe i hobotnice, 30 dag dagnji, 20 dag kućica, bijelo vino, sol, papar.

Na vrućem maslinovom ulju pirjajte nasjeckani luk dok ne postane zlatnožute boje, dodajte oljuštenu rajčicu i nasjeckani češnjak. Posolite, poparite i pustite da se prži na laganoj vatri oko 1 minutu. Dodajte škampe, prstace, kućice, ranije očišćene dagnje i mljevenu sipu i hobotnicu. Zalijte ribljom juhom. Nakon kratkog kuhanja, dodajte rižu. Sve se kuha 20-25 minuta na laganoj vatri uz povremeno miješanje. Ako treba, dodajte još riblje juhe. Pred kraj začinite s malo vina. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom ili sirom za ribanje.

### Crni rižoto s dagnjama

Sastojci: 1 kg svježih sipa, 25 dag kvalitetne riže, 1 dl maslinovog ulja, žlicu nasjeckanog češnjaka, žlicu nasjeckanog peršinova lista, sol, papar, 0,5 dl bijelog vina, 8 velikih dagnji, 5 dag maslaca, 5 dag sira za ribanje (paški ili parmezan), 3 dag luka.

Sipama odstranite mjehurić s „tintom“ i kost, pa ih narežite na tanke rezance. Na ulju svijetlo popržite nasjeckani luk, dodajte sipe i crnilo, pa pirjajte dvadesetak minuta da omekšaju. Dodajte peršin, češnjak, vino, sol, papar, te rižu koju ste posebno propržili na ulju. Dodajte vode u omjeru 1 : 1,5 prema riži, i kad omekša dagnje i maslac. Pazite da se riža ne raskuha.

### Crni valjušci (njoki) u umaku od sipe, hobotnice i liganja

Sastojci: maslinovo ulje, glavica češnjaka, 3 glavice luka, kosani peršin, 1,5 kg sipe i hobotnica, čaša bijelog vina, čašica proška, papar, šaka kapara;  
za njoke: 1 kg krumpira, ribani ovčji sir, malo mlijeka, crnilo sipe, žumanjak, 0,5 kg brašna.

U većoj posudi na maslinovom ulju blag popecite fino kosani češnjak, kosani luk i kosani peršin. Dodajte izrezano meso sipe i hobotnice, i pirjajte, podlijevajući vinom i prošekom dok ne omekane. Kad su sipe gotove (oko 1,5 sat), u zadnji čas dodajte ostatak crnila, kosani peršin, papar i kapare. Začinite po ukusu.

Kuhani krumpir zgnječite, posolite, dodajte crnilo sipe umučeno u žumanjak, podlijte s malo mlijeka, pospite ribanim ovčjim sirom i zamijesite u tijesto. izrađeno tijesto oblikujte u dugačku tanku kobasicu i izrezujte njoke duljine palca. Kuhajte ih u vreloj slanoj vodi dok ne isplivaju na površinu.

Njoke dodajte u umak sa sipom i hobotnicom, vrlo kratko propirjajte i poslužite s ribanim ovčjim sirom.

### Špageti sa škampima i dagnjama

Sastojci: 60 dag škampa, 40 dag svježih dagnji, 20 dag ljuštenih rajčica (može iz konzerve), 10 dag luka, 2 režnja češnjaka, 2 svežnja lista peršina, 1 dl bijelog vina, 0,3 dl domaćeg brendija ili martel konjaka, 6 dag maslaca, 2 dl miješanog maslinovog ulja, sol, papar, mrkvu i celer za temeljac, 30 dag špageta, 5 dag sira za ribanje (paški sir ili parmezan).

Škampe očistite tako da im otkinete glavu i odstranite ljušturu s repa. Svježe, oprane dagnje pristavite poklopljene i kuhajte (bez vode) dvije, tri minute da se otvore. Vodu od dagnji pomiješajte s 1/3 dl vode, dodajte još za temeljac izlomljena kliješta škampa, oklope repa (glave nemojte koristiti jer sadrže tzv. „paprenu kesicu“, koju ne zna svatko odstraniti), mrkve, celer i peršin. Dagnje očistite pazeci da odstranite vlaknasti dio, kojim su pričvršćene za kamen. Temeljac kuhajte da se tekućina ispari dopola. U slanu kipuću vodu stavite kuhati špagete. Dok se kuhaju, pripremite umak: oljuštite i iskošite luk pa ga ispržite na maslinovu ulju da uvene. Umiješajte rajčicu i kratko pirjajte da ishlapi tekućina. Oljuštite i usitnite češnjak, umiješajte u rajčice, a odmah zatim i dagnje sa škampima. Malo propirjajte neprekidno miješajući. Prelijte brendijem ili konjakom (moraju biti zagrijani) i upalite šibicom, a plamen ugasisite vinom. Dodajte 1 dl temeljca, posolite, popaprite, i kuhajte još dvije minute da ishlapi alkohol. Špagete skuhanje do 90 posto, ocijedite pa umiješajte u umak i do kraja zajedno kuhajte. Špageti moraju ostati čvrsti. Na kraju umiješajte maslac, po potrebi dosolite i pospite iskosanim peršinom i ribanim sirom.

(česti način pripreme u marinama)

### Rižot s ugrcima i luparima

Sastojci: 3-4 pune šake ugrca i lupara, 1 vezica kosanog peršina, 1 glavica luka, 2- češnja češnjaka, 5 dl bijelog suhog vina, 40 dag riže, 0,5 dl maslinova ulja, sol, papar.

Ugrce i lupare stavite u posudu s vodom i skuhaite ih, ne dulje od 5 minuta. Lupari će se sami odvojiti (ispasti) a ugrce izvadite iglom ili čačalicom. Meso odvojite i procijedite vodu (temeljac). Na maslinovom ulju zažutite kosani luk i češnjak. Dodajte rižu i lagano, jednom ili dvaput, promiješajte. Ulijte vino, pustite da ispari, pomalo dodajte vrući temeljac i miješajte. Riža bi trebala biti gotova nakon 15 – 20 minuta (što ovisi o vrsti riže). Pred kraj dodajte kosani peršin i meso ugrca i lupara (ne kuhajte ih s rižom jer će otvrdnuti).

### Miješana buzara

Sastojci: 50 dag dagnji, 50 dag prnjavica, 30 dag kozica, 2-3 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 5 dl suhog bijelog vina, list lovora, sol, papar.

Na maslinovu ulju lagano popržite češnjak, stavite kozice i prnjavice, i pirjajte dodajući vino. Kad se prnjavice počnu otvarati stavite polovicu količine dagnji (njima treba manje vremena da se otvore). Sve kuhajte nekoliko minuta. Tijekom kuhanja posudu protresite, ne miješajte sastojke. Dodajte i drugi dio dagnji. Provjerite slanost jer dagnje ispuštaju obilje slane tekućine. Dodajte kosani peršin i lovor. Ako želite gušći umak dodajte krušne mrvice.

### Vijenac od riže s plodovima mora

Sastojci: 20 dag riže, 2 l svježih dagnji, 6-8 jakovskih kapica, 20 dag račića kozica, 8-12 škampa; za umak - 4 dag maslaca, 1,5 dag brašna, 2 dl mlijeka, 1,5 dl slatkog vrhnja, 2 žumanjka; maslac za pleh i lišće peršina za ukras.

Oprane jakovske kapice otvorite, izvadite mišić i kuhajte 5 minuta u osoljenoj vodi, i nakon toga prorežite po duljini. Isto tako skuhaite račiće i kozice. Oprane dagnje skuhaite u malo vode koju prosijedite za umak. Nekoliko dagnji ostavite za ukras, ostalima povadite meso. Skuhaite rižu u dvostrukoj količini slane vode, isperite u cjedilu pod mlazom hladne vode i stavite (nagurajte) u okrugli kalup dobro namazan maslacem. Zagrijte u pećnici. Za umak na maslacu popržite brašno da ostane svijetlo, umiješajte mlijeko i 2 dl vode od kuhanja dagnji (dodajte i od rakova ako je potrebno). Osolite, popaprite, umiješajte vrhnje sa žumancima i prokuhaite. Na pladanj izvrnite rižu, uokolo poslažite rakove i cijele dagnje. Očišćene školjke pomiješajte s polovicom umaka i stavite u vijenac, ostali umak pomiješajte s peršinom i poslužite s jelom.

(čest način pripreme u marinama)

### Zapečene školjke

Sastojci: ukupno 24 komada raznih školjki: jakovska kapica, velikih dagnji, kapica i drugih; 2 žlice mrvica, 2 žlice ribanog sira (paški), 1 žlicu nasjeckanog peršina, 1 žlicu nasjeckanog češnjaka, maslinovo ulje.

Otvorite školjke, i one polovine u kojima je meso stavite na suhi pleh. Pospite mrvicama, sirom, peršinom, češnjakom i pokapajte maslinovim uljem. Stavite u jako zagrijanu pećnicu na sedam-osam minuta i odmah poslužite.

### Lignje punjene kunjkima

Staro murtersko-kornatsko jelo, lignje se pune kunjkima a kao prilog poslužuje se blitva. Jelo se priređuje na roštilju ili peče na ulju u tavici.

### Buzara od rakova i školjki

Sastojci: 40 dag škampa, 40 dag prstaca, 40 dag dagnji, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, 5 dag mrvica, 2-3 režnja češnjaka, lišće peršina, papar.

Dobro operite škampe, dagnje i prstace, i stavite u lonac. Pospite mrvicama, nasjeckanim peršinom i češnjakom, paprom, dolijte ulje i pokriveno kuhajte dok se školjke ne otvore. Povremeno promiješajte da se školjke istovremeno otvore. Dolijte vino i kuhajte uz povremeno miješanje oko 10 minuta. Poslužite toplo.

### Tuna i palamida na način divljači

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

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

## KONZERVIRANA RIBA

### Bakalar na salatu

Sastojci: limenka bakalara u maslinovu ulju, 4 limuna, 1 dl maslinova ulja, 4 tikvice (cukina), lišće peršina, vezica mladog luka, 5 dag pinjola, sol, papar u zrnu, kapari.

Tikvice izrežite na ploške (oko 5 mm), posolite, pobrašnite i kratko popržite. Na istom ulju popržite i pinjole. Ohlađene tikvice pomiješajte s bakalarom, kosanim peršinom i lukom (zajedno sa zelenim dijelovima), grubo istucanim paprom, maslinovim uljem i tankim ploškicama limuna. Po želji dodajte i kapare.

### Sardine s makaronima

Sastojci: 40 dag makarona, 2 kutije sardina, lišće peršina i celera, grančica ružmarina, 3 režnja češnjaka, sir za ribanje.

Makarone skuhaite u slanoj vodi. Sardine usitnite a ulje ocijedite u tavu. Nasjeckajte listove celera, peršina i ružmarina kao i češnjaka. Malo zgrijte ulje, stavite začine i promiješajte. Prelijte preko makarona i pospite sirom za ribanje (paški ili parmezan).

### Sardine s prepečenim kruhom

Sastojci: konzerva sardine, jaja, žlica mrvica, žlica slanine izrezane na sitne kockice, pire od rajčice, papar, peršin, 4 ploške kruha, 4 rajčice, malo maslaca.

Sardine izvadite iz konzerve, zgnječite ih vilicom pa im dodajte žumance, žlicu mrvica, slaninu izrezanu na kockice, malo pirea od rajčice, papar, i nasjeckani peršin. Sve dobro promiješajte pa smjesi dodajte snijeg od bjelanca. Ispržite ploške kruha, namažite ih pripremljenim namazom, ukasite kriškama rajčice i maslacem. Kruh s namazom stavite u pećnicu da se zapeče.

### Topli sendvič sa sardinom

Sastojci: 6 kriški kruha, maslac, 6 sardina, 1 bjelance, sol, papar.

Kruh ispržite, sardine usitnite vilicom, od bjelanca napravite čvrsti snijeg i u njega stavite sardine. Dobivenu smjesu posolite, popaprite i namažite na kruh te zapecite u zagrijanoj pećnici i poslužite.

### Salata sa sardinama

Sastojci: 10 dag riže, 10 dag maslina, 1 - 2 konzerve sardina, 1 - 2 listića ružmarina, omot majoneze, limunov sok, peršin.

Pristavite posoljenu vodu i kad zavri, stavite rižu da se kuha oko 20 minuta. Očišćene masline narežite na manje, a sardine ocijedene od ulja na veće komade. Nasjeckani peršin i istucani ružmarin pomiješajte s majonezom. Kuhanu rižu ocijedite, isperite hladnom vodom i još jednom dobro ocijedite, pomiješajte ribu, masline i začinjenu majonezu. Dodajte limunov sok i poslužite. Ukoliko želite da se salata doimlje ljepše i svečanije, mješavini dodajte i račiće iz konzerve.

### Salata od sardine i graha

Sastojci: konzerva sardine, manja konzerva kuhanog graha, crvena ukiseljena paprika, ocat, sol, gorušica, papar, peršin, 2 kuhana jaja.

Pomiješajte kuhani grah, sardine i izrezanu papriku. Prelijte mješavinom octa, soli, gorušice, papra i nasjeckanog peršina. Ukrasite izrezanim kuhanim jajima i peršinom.

### Pašteta od sardine

Sastojci: 2 konzerve sardina, 2 glavice luka, 20 dag maslaca, papar, sol, gorušica, limun.

Luk izribajte, posolite i ostavite ga da omekša. Umutite 20 dag maslaca i u masu stavite luk. Sardine iz konzerve očistite od kostiju, zdrobite i dodajte masi od maslaca i luka. Umiješajte papar, malo gorušice i limunov sok te dobro promiješajte da dobijete žitku masu.

### Pašteta od srdel paste

Sastojci: 1 tuba srdel paste, 1 kutija tunjevine ili sardina, 3 tvrdo kuhana jaja, 2 žlice maslinova ulja, 1 žlica gorušice (senfa), 125 g maslaca ili margarina, 1 žlica kapara.

Sve sastojke dobro izmiješajte da dobijete kompaktnu smjesu.

### Tunjevina s grahom

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

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



### Kup od tunjevine

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

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

### Špageti s umakom od tunjevine

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

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

### Tunjevina sa sirom

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

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

### Tunjevina s tjesteninom

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

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

## Tunjevina u tijestu

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

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

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

## Sendvič od tunjevine

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

## Namaz (pašteta) od tunjevine

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

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

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

## „Lađice“

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

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

### Predjelo od ribe

Izvadite ribu iz konzerve, usitnite i izmiješajte: 2 dl crvenog vina, 20-tak usitnjenih maslina, nasjeckanim lukom, paprom i soli. Dobivenu masu stavite u hladnjak da se stisne, barem 4 sata. Prije posluživanja ukasite listovima zelene salate.

## RIBLJE PAŠTETE

### Juha od paštete

Sastojci: ulje, glavica luka, 2 mrkve, korijen peršina, malo celerova korijena, 2 lista lovora, papar u zrnu, sol, 2 žlice brašna, 15 dag paštete, 2 žumanca, 2 žlice vrhnja, peršin, sok limuna.

Na zagrijanom ulju propržite nasjeckani luk i kad požuti, dodajte izrezanu mrkvu, peršin, celer, lovorov list, papar u zrnu i sol. Pirjajte bez dolijevanja vode, a kad povrće malo omekša, dolijte oko 1 l vode i poklopljeno kuhajte na laganoj vatri. Kada povrće potpuno omekša, procijedite juhu a povrće propasirajte i vratite u juhu te dolijte oko 1 l tople vode. Pomiješajte 2 žlice brašna sa 2 žlice vrhnja, malo mljevene crvene paprike i 15 dag paštete te polako dodajte juhi, promiješajte i kuhajte još oko 10 minuta. Prije posluživanja u zdjelu s juhom stavite razmućeni žumanac s nasjeckanim peršinom. Uz ovu juhu možete poslužiti i pržene kockice kruha ili s rižom ali bez brašna, vrhnja i jaja.

### Pašteta s jajem

Sastojci: 2 tvrdo kuhana jaja, 6 dag paštete, glavica luka, peršin, mirodije, sol, papar, limunov sok.

Jaja usitnite i pomiješajte sa svim sastojcima. Luk izribajte a peršin nasjeckajte. Limunov sok nakapajte po ukusu.

### Pašteta sa sirom

Sastojci: 5 dag paštete, 10 dag posnog kravljeg sira, glavica luka, režanj češnjaka, peršin, sol.

Izmiješajte u mikseru paštetu, sir, izribani luk, zdrobljeni češnjak i peršin s malo soli. mažite na tost ili svježi kruh.

Ovaj namaz možete poslužiti i uz kuhani ili pečeni krumpir u ljusci.

### Kroketi od paštete

Sastojci: omot tijesta od krumpira, 10 dag riblje paštete, luk, malo peršina, 2 jaja, mrvice, ulje.

U tijesto od krumpira umiješajte paštetu, izribani luk, nasjeckani peršin i jaja. Oblikujte krokete, umočite ih u razmućena jaja i mrvice te ispržite na zagrijanom ulju.

### Palačinke od paštete

Sastojci: jaje, 12 dag brašna, 2,5 dl mlijeka, ulje, glavicu luka, peršin, 10 - 15 dag paštete, papar, mrvica.

Ispicite palačinke i ispunite ih nadjevom pripremljenim od nasjeckanog luka isprženog na zagrijanom ulju kome ste, kad se ohladio, dodali nasjeckani peršin, paštetu i ostale začine. Palačinke savijte tako da nadjev ne iscure i umočite ih u razmućeno jaje, uvaljajte u mrvicu i pržite na zagrijanom ulju dok ne porumene. Poslužite uz zelenu salatu.

### Špageti sa srdel pastom

Sastojci: 0,80 kg špageta, 8 srednjih zrelih rajčica (ili 1 konzerva pelata), 2 luka, 2 češnja češnjaka, sol, papar, malo ružmarina, 2 lovora, " tube srdel paste, maslinovo ulje.

Na zagrijanom ulju popržite kosani luk toliko da uvene, dodajte očišćene i usitnjene rajčice. Nakon desetak minuta dodajte kosani peršin, ružmarin, lovor, češnjak, sol i papar. Nakon što ste promiješali i malo sve propirjali dodajte srdel pastu i dobro izmiješajte. U gotovi umak stavite kuhane špagete, pospite ribanim ovčjim sirom i poslužite uz zelenu salatu.

## MJEŠAVINE ZA ZAČINJANJE

Iz antičkog doba ostala nam je jedna od mješavina, za začinjavanje, zapisana kao Liburnijsko ulje, što ju je zapisao Apicije. Na osnovu, dosta vjerodostojnih, izvora to ulje su stari Rimljani preuzeli od Liburna koji su živjeli između rijeke Raše i Zrmanje. Nažalost to ulje je ostalo samo drevna uspomena, kao i mnoga druga jela, što su se radila na ovim prostorima.

Liburnijsko ulje; radilo se od ločnjaka (maslinovo ulje najbolje kvalitete ili još zvano puveno ulje) i trava: oman (devesilje, lepuh, ovnak), silj (ovas, pir, usjevna zob) i svježeg lišća lovora. Trava se prvo usitnila, prosijala da se dobije fini prah i pomiješala s pečenom i istucanom morskom soli. Sve se stavilo u ulje, najmanje tri dana, s vremena na vrijeme se pažljivo promiješalo i ostavilo dulje vrijeme da odstoji. Koristilo se za začinjavanje različitih jela.

Osim odabira temeljnog povrća i umješnosti kombiniranja različitih sastojaka, za pripremu salate od odlučujućeg je značenja - dresing („odijelo za salate“). Ta engleska riječ udomaćila se kao naziv specifičnog umaka kojim začinjavamo salatu. Najuobičajeniji je dresing na bazi ulja i octa, kojem se osim soli i papra mogu dodati senf, sitno nasjeckano začinsko bilje, rajčice i češnjak i luk. Pod nazivom „sauce vinaigrette“ (od vinaigre - ocat) koji se nametnuo u kuhinje cijelog svijeta, podrazumijeva se miješanje ulja i octa dok se sve ne poveže u kremastu masu, kojoj se tek na kraju dodaju ostali sastojci. U mediteranskim zemljama osim octa često se koristi limunov sok i neizbježno maslinovo ulje. Neka podneblja vole dresing na temelju majoneze i jogurta ili vrhnja. Izbor tih temeljaca neće ovisiti samo o željenom ukusu, već i o (ne)dopuštenim đulima (kalorijama). U mješavinu majoneze i jogurta, ili samo jogurta i vrhnja, obično se dodaje osim soli, papra i malo limuna, malo worchestera, sitno nasjeckan češnjak ili luk, te obilje svježih začinskih trava (peršin, vlasac, kopar i drugi).

Iako je u pripremi dresinga dozvoljena, pa čak i nužna maštovitost, postoji nekoliko pravila koja treba imati na umu:

- što su lakši sastojci za salatu, lakši mora biti dresing. Salate od mesa, kobasica, sira i krumpira bolje podnose kompaktnije umake na temelju majoneze i mliječnih preradevina, nego one od samog svježeg zelenog povrća.
- ulje neutralnog okusa (od suncokreta npr.) dobro podnosi aromatični ocat, a ono od buče ili maslina bolje se slaže s neutralnom kiselinom.
- dresing na bazi kiselog vrhnja i jogurta ne slaže se dobro s aromom octene kiseline. Ona je prenametljiva za nježnu kiselost mliječnih pripravaka i ako je želite pojačati, trebate samo malo limunovog soka.
- da bi salata bila ukusna, važno je dobro odmjeriti količinu dresinga i umiješati ga u salatu u pravo vrijeme. Ako pripremate salatu od lisnatog zelenog povrća (zelena salata, cikorija, špinat), dovoljno je da dresing u tankom sloju obavija povrće, a potrebno ga je umiješati pred iznošenje salate na stol. Teže salate od krumpira, riže, mesa i ribe mogu u njemu „plivati“ i to po mogućnosti neko vrijeme prije posluživanja.

Ocat (kvasina)

**„Tamo gdje je dobro vino, dobra je i kvasina“**

Prava kvasina je puno više nego začín, to je digestiv, to je liker. Od nje salata postaje ravnopravna delikatesa svakoj drugoj, pa čak i onoj koja je najpomnije spravljana.

Da bi bila prava, mora biti prvo dobro vino.

Da bi zrenje kvasine bilo pravilno, mora u bačvici biti samo do dopola, kako bi se mogli razvijati esteri koji joj daju mirisni karakter.

Po želji se takva vrhunska kvasina može začínjavati raznim uzmorskim biljem – kaduljom, majčinom dušicom, mravincem, lovorom, ili drugim po želji, što joj daje posebne aromatične varijante.

Mirišljivi ocat

Ocat kojim začínjavamo svakodnevno salate i druga jela, prema povjesničarima hrane, jednako je star koliko i proizvodnja vina, jer je prvi ocat upravo i nastao od ukiseljenog grožđanog soka. Od davnina ocat se priređivao od vina, raznih otpadaka voća ili začinskog bilja. Vinski ocat (kvasina) priprema se od vina najbolje kvalitete, bijelih ili crnih, a ne smije u sebi sadržavati nikakve umjetne tvorevine ili druge dodatke. Preporučuje se grožđanom moštu u toku fermentacije dodati određeni postotak kvalitetnog octa starog najmanje 10 godina.

Osnova za spravljanje aromatičnog vinskog octa od bijelog vina mora biti čuvan u keramičkoj posudi, pri čijem eventualnom bojenju nije korištena nijedna boja koja u sebi sadrži metale. U takav vinski ocat stavljaju se svježe ili sušene začinske trave, računajući na svakih pola litre vinskog octa po prstohvat (priza) osušene, odnosno dvije svježe začinske biljke. U octu se može tridesetak dana, po mogućnosti na sunčanom mjestu. Poslije toga se moćene trave isprešaju, a dobiveni sok zajedno s octom još jednom profiltrira i potom stavlja u hermetički zatvorene staklene boce i čuva na tamnom mjestu.

Aromatično bilje: peršinov list, bazilika, žalfija, origano, mažuran, timijan, menta i druge mogu se koristiti bez ograničenja. Ovo bilje sadrži eterična ulja koja u ustima stimuliraju izlučivanje slina, a u želucu sokove, tako da time pospješuju probavu.

Ocat s lukom

Napunite staklenku neoguljenim sitnim glavicama luka (po mogućnosti dalmatinskog, crvenkastog), dodajte dva lista lovora, malo majčine dušice i nekoliko zrna papra. Zalijte litrom vinskog octa.

Ocat sa češnjakom

Na 1 litru vinskog octa stavite 8 oguljenih češnjeva češnjaka.

Ocat s metvicom

Na jednu litru vinskog octa stavite veliku grančicu svježe metvice (mente, nane) i žličicu šećera u prahu.

### Ocat sa začinskim travama - I način

Vežicu majčine dušice, mažurana i drugih začinskih trava nasjeckajte, dodajte dva klinčića i malo naribanog muškarnog oraščića i to stavite u litru vinskog octa (prije upotrebe procijedite). Za sve navedene naputke morate pričekati najmanje mjesec dana do upotrebe. Kad nekoj salati dodajete takav ocat, ona već time dobiva poseban okus.

### Ocat sa začinskim travama - II način

U jednu litru kvasine (bijele) stavite grančicu ružmarina i kadulje, nekoliko listića svježe metvice, te dva režnja češnjaka. Ostavite da se namače dva tjedna i procijedite. Na iste začinske biljke možete uliti još jednu litru octa.

### Ocat s celerom i bazgom

Sastojci: 7-8 l vinskog octa, grančicu-dvije kozalca (kozalca), 7 mladih celera (i lišće i očišćeni korijen), svežnjić čubra (u kuhinji se često koristi u zamjenu za papar), 2 cvata („tanjura“) bazge, obilatu šaku jako mirisnih ružinih latica, 10 klinčića, 1 kg oguljenog luka, 1 glavicu češnjaka, 10 grama korijandera, 25 dag grube morske soli, 2 dag papra u zrnu, 4 listića lovora.

Sastavite sve sastojke u ocat, začepite posudu i ostavite da stoji najmanje mjesec dana. Kako trošite ocat, tako dolijevajte novi, a nakon godinu dana sve dodatke bacite, i napravite novi ocat. Odličan je prilog salatama, umacima, jelima od mesa i za marinade.

### Ocat s kozlacem

Dva do tri mala luka (sa crvenkastim pregradnim opnama) oguljena, grančicu opranog kozalca (estragon, zmijina trava) stavite u bocu s litrom vinskog octa. Bocu dobro zatvorite i ostavite stajati najmanje mjesec dana do upotrebe.

### Ocat s matičnjakom (melisa, pitoma metvica, pčelinja metvica)

U bocu vinskog octa dodajte grančicu matičnjaka, 4 očišćene i narezane mandarinke, nekoliko zrna papra i ostavite 4 dana. Procijedite i čuvajte na hladnom mjestu. Koristi se kod masnih riba.

### Mirišljivo ulje za zimu – I. način

Sastojci: 1 l maslinovog ulja, 5 dag peršina, 4 režnja češnjaka, po jednu grančicu majčine dušice i ružmarina, 1 list lovora, 2-3 crvene papričice, 1 žlica vinskog octa (kvasine).

U staklenku stavite iskosani peršin, oguljene, ali čitave češnjeve češnjaka, te ostale začine, prelijte uljem i držite dan/dva na suncu. Nakon toga stavite u hladnjak i uzimajte kad trebate začiniti neko jelo; npr. razne miješane salate, kuhanu ribu, kuhano meso i sl.



### Mirišljivo ulje – II. način

Sastojci: 1 l finog maslinovog ulja, nekoliko grančica majčine dušice, žalfije i peršina, nekoliko iglica ružmarina, po želji " listića lovora, 1-2 režnja češnjaka.

Sve začinsko bilje pažljivo operite i dokraja obrišite pa osušite. Stavite u bocu i zalijte uljem. Dobro je začepite. Neka stoji osam do deset dana, a onda ga možete upotrebljavati za marinade, pečenke, salate, umake, tjesteninu i sl.

### Mirišljivo ulje – III. način

Ovo ulje može se koristiti prilikom pripremanja svih jela. Nasjeckajte tri vezice vlasca, dodajte žlicu soli, žlicu limunovog soka, mljeveni papar. Sve sastojke ostavite da odstoje pola sata, a tada prelijte s pola litre maslinovog ulja i nekoliko karanfilčića. Ostavite sve da stoji na tamnom i hladnom mjestu nekoliko tjedana prije korištenja.

## S A L A T E

## Bračka salata

Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag srdela, 4 žlice maslinova ulja, brašno, sol.

Krumpir skuhajte u ljusci, ogulite ga i izrežite na četvrtine. U međuvremenu od ulja i brašna napravite rijetku zapršku i na njoj popržite očišćene srdele. Pržene srdele stavite preko krumpira, posolite i izmiješajte. Poslužuje se toplo.

## Dalmatinska salata

Sastojci: 1 kg krumpira, 0,5 dl bijelog suhog vina, 1 kutija sardina u ulju (ili preostala riba od prethodnog obroka), 2 jaja, 3 kisela krastavca, ulje, sol, peršin.

Krumpir sa ljuskom ispecite u pećnici, ogulite ga dok je još topao i izrežite na krupne komade. Umiješajte u krumpir, sardine (zajedno s uljem iz kutije, a ako je neka druga riba, onda dodajte obično ulje), tvrdo kuhana jaja, izrežite na kriške, krastavce izrežite na kolute, posolite, izmiješajte i pospite kosanim peršinom.

## Dubrovačka salata

Sastojci: za hladne punjene lignje: 1 kg većih lignji, 5 dl bijelog vina, sol, papar u zrnu, vezicu peršina, 1 luk, 2 lista lovora, sok 1 limuna; 1 šalica kuhane riže, 2 dl aspika (hladetine); za salatu - 50 dag krumpira, 30 dag mrkve, 15 dag skuhanog graška, 15 dag celerova korijena, 10 dag kiselih krastavaca, 1 tvrdo kuhano jaje, 30 dag kuhane ribe, 2 dl majoneze, nekoliko kapi maslinovog ulja i malo limunovog soka.

Očišćene lignje prokuhajte u vinu, u koje ste dodali sve navedene sastojke. Ohlađenima odrežite krakove, nasjeckajte ih, dodajte rižu, sol, papar, nasjeckani peršin i aspik. Time napunite lignje i stavite na hladno. Skuhajte povrće za francusku salatu, narežite ga na kockice, dodajte jednako tako narezane kisele krastavce, bjelanjak od kuhanog jajeta, usitnjenu ribu, majonezu, ulje, limunov sok i začine. Dobro promiješajte, složite na oveći tanjur ili pladanj, lignje izrežite na veće kriške i time ukasite salatu.

## Morska salata

Sastojci: 25 dag riže, 24 škampa, 24 školjke, 18 sipica, 1 čaša bijelog vina, 25 dag vrhnja (slatko), 2 režnja češnjaka, 25 dag mesa od svježe rajčice, 1 luk, 2 žličice soka limuna, 15 dag tunjevine iz konzerve, maslinovo ulje, malo kopra, sol, papar.

Školjke očistite, operite i stavite u široku posudu s vinom, poklopite i kuhajte na jakoj vatri da se otvore. Izvadite meso iz školjki a sok procijedite. Škampe skuhajte i očistite od ljuštore, skuhajte sipice. Sve stavite u zdjelu i začinite sokom limuna, uljem, solju i paprom. Rižu skuhajte „al dente“ (malo tvrđe), ocijedite i stavite pod mlaz hladne vode, pustite da se dobro osuši i stavite u zdjelu s ostalim sastojcima. Promiješajte i stavite u hladnjak. Usitnite češnjak, luk i kopar te dodajte u posudu s rajčicama, ulijte 3-4 žlice ulja i 4 žlice vode u kojoj su se

kuhale školjke. Kuhajte na laganoj vatri dok se umak ne zgusne, posolite i poparite, dodajte vrhnje i malo limunova soka te usitnjenu tunjevinu. Umak ostavite da odstoji desetak minuta, a onda ga još mlakog poslužite uz hladnu salatu.

#### Salata od hobotnice – I. način

Sastojci: 1 hobotnica (teška oko 1 kg), 2-3 krumpira, 1 svježa rajčica, nekoliko grančica peršina, 2 velike glavice luka, češnjak, sol, papar, vinski ocat (kvasina), mješavinu maslinovog i običnog ulja.

Hobotnicu pažljivo očistite, izrežite joj utrobu, oči i crni kljun iz glave, i stavite u kipuću slanu vodu. Kuhajte 2-3 sata da sasvim omekša (da se može nabosti vilicom i da se odvajaju pipci s krakova). Ohladite u vodi u kojoj se kuhala. Ohlađenu sitno narežite, dodajte na kockice narezanu rajčicu i skuhani krumpir, te nasjeckani krumpir. Posolite, popaprite, začinite po ukusu octom i uljem.

(jelo otoka Visa)

#### Salata od hobotnice – II. način

Sastojci: 1 hobotnica, maslinovo ulje, vinski ocat, limun, sol, papar, luk, češnjak, peršin.

Hobotnicu očistite i odstranite oči, utrobu, crni kljun, crnilo i dobro operite. Istucite je drvenim čekićem i kuhajte u malo vode (2-3 sata) dok potpuno ne omekša. Ohladite je u vodi u kojoj se kuhala, a zatim izrežite na sitne kockice i začinite uljem, octom, soli, paprom, narezanim lukom i češnjakom, i peršinom.

Ovoj salati možete dodati kuhane škampe, lignje i školjke.

(jelo otoka Korčule)

#### Salata od hobotnice i jastoga

Sastojci: 1 kg hobotnice, 2 dl maslinovog ulja, 20 dag luka, 5 dag peršinova lišća, 4 dag češnjaka, sol, papar, 1,5 dl vinskog octa od domaćeg crnog vina (kvasine), 20 dag mesa od jastoga (kuhanog).

Očišćenu hobotnicu stavite u kipuću vodu, ne jako slanu, i kuhajte 45 minuta. Izvadite je iz vode i držite u hladnjaku dva dana. Nakon toga narežite na što tanje ploške, dodajte sitno nasjeckani luk, češnjak i peršin, začinite octom i uljem. Neka odstoji dva sata prije posluživanja. Dodavanjem mesa jastoga dobit ćete salatu osobitog okusa.

(jelo otoka Lastova)

### Salata od sipe i krumpira

Sastojci: 1 kg sipe, 25 dag krumpira, 15 dag luka, 3-4 režnja češnjaka, 2 jaja, 1 dl maslinova ulja, 1 dl octa, lišće peršina, papar, sol.

Očišćene i oprane sipe kuhajte u slanoj vodi. Kuhane izvadite i isperite u vodi, izrežite na rezance. Krumpir skuhanje u ljusci, ogulite i izrežite na kockice. Kuhana jaja isto izrežite na kockice. Sve stavite u posudu, dodajte nasjeckani luk i češnjak, papar, sol ulje i ocat. Lagano promiješajte i prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

### Salata od sušenog morskog psa

Sastojci: 0,5 kg sušenog morskog psa, 0,50 kg krumpira kuhanog u ljusci, 5 režnja češnjaka, 2 dl maslinova ulja, sol, papar.

Sušenog psa stavite u hladnu vodu i kuhajte pola sata. Izvadite ribu iz lonca, odstranite kožicu i srednju kost tako da meso ostane čisto. Kuhani krumpir ogulite i narežite na ploške. Meso morskog psa usitnite drvenom žlicom, dodajte krumpir, kosani češnjak, sol, papar i ulje. Sve zajedno stavite u dublju posudu i dobro promiješajte drvenom žlicom dok ne dobijete kompaktnu smjesu. Jelo se može poslužiti toplo i hladno.

### Salata od ribe – I. način

Sastojci: za kuhanje ribe: 3 lovorova lista, komadić ružmarina, 2 žlice vinskog octa; 50 dag duboko smrznute ribe; 50 dag krumpira, 1 krastavac, 1 svežnjić rotkvice, 5 žlica ulja, 2-3 žlice octa, 1 glavica luka, sol, papar, malo kopra ili peršinova lista za ukras.

Pristavite 1 l vode sa solju, lovorom i ružmarinom. Neka vri nekoliko minuta, dodajte ocat pa ribu. Skuhana neka se hladi u istoj vodi. Skuhajte krumpir, ogulite ga, posolite i zalijte uljem. Operite krastavac i rotkvice, narežite na ploškice i umiješajte u ohlađeni krumpir. Dosolite, popaprite, dodajte usitnjeni oljuštenu luk, začinite octom, umiješajte kopar ili peršin pa sve dobro pomiješajte s usitnjenom ribom.

### Salata od ribe – II. način

Sastojci: riba (jedna od; barbun, brancin, cipal, grdobina, list, ovčica, raža, salpa, škrpina, zubatac), kvasina, maslinovo ulje, sok limuna, češnjak, lišće peršina, papar, sol.

Ribu očistite, operite i skuhanje u vodi s dodatkom kvasine (da meso ostane čvrsto). kada je kuhana, ohladite i očistite od kostiju. Meso usitnite ili izmrvite, dodajte maslinovo ulje, sok limuna, nasjeckani češnjak i peršin, papar i sol. Izmiješajte i poslužite.

### Salata od dagnji s rižom

Sastojci: 2 l dagnji, 2 dl vina, 6 glavica luka, majčina dušica, peršinovo lišće, lovorov list, 25 dag riže, ulje, vinski ocat, sol, papar.

Dagnje operite pod mlazom hladne vode, otvorene školjke bacite. Stavite ih u lonac s vinom, 2 glavice luka, majčinom dušicom, dijelom peršinova lišća i lovorom. Kad se dagnje pootvaraju, izvadite ih iz juhe i povadite meso. Posebno skuhajte rižu u slanoj vodi, isperite pod mlazom vode i pomiješajte s dagnjama. Procijedite vino od kuhanja dagnji, dodajte sol, papar, ocat, ulje i nasjeckani preostali luk i peršin. Time začinite salatu.

### Salata od graha i dagnji

Sastojci: 25 dag bijelog graha, 2 mrkve, 2 glavice luka, 25 dag dagnji, lišće peršina i celera, 30 dag rajčice, kvasina, ulje, gorušica (senf), papar, sol.

U skuhani ocijedjeni grah dodajte kolutiće kuhane mrkve i kuhano meso dagnji. Od gorušice, soli, papra, maslinova ulja i kvasine umiješajte marinadu i na kraju dodajte nasjeckano lišće peršina i celera. Salatu izmiješajte marinadom, ukasite ploškama rajčice, nasjeckanim peršinom i poslužite.

### Salata od lignji (ili sipica)

Salata: 50 dag liganja ili sipica, 1 limun, 3-4 režnja češnjaka, 1 veliku glavicu luka, 2 dl majoneze, 1 žlicu nasjeckanih različitih začinskih biljaka, 1 dl maslinova ulja, 1 žlica vinskog octa (kvasina), sol, papar.

Očistite i operite lignje, bacite ih u kipuću vodu i kuhajte najviše 15 minuta. Ocijedite, isperite hladnom vodom i narežite na rezance. Dodajte ocat, sol, papar, ulje, usitnjeni češnjak, te kolutove limuna i luka. Neka odstoji na hladnom oko 12 sati. Uz to poslužite majonezu - sve dobro rashlađeno.

### Salata od sipe i hobotnice s algama

Sastojci: (za 6 osoba) 1,20 kg sipa, 1,20 kg hobotnice, 2 dag sušenih morskih algi, 1 glavica češnjaka, 1 dl maslinova ulja, sol, papar, lišće peršina, 1 limun, 3 žlice kvasine, 1 dl suncokretovog ulja, korjenasto povrće za juhu.

Sipe i hobotnice očistite, skuhajte s očišćenim korjenastim povrćem i paprom u zrnu. Kuhanu hobotnicu narežite na ploškice, a sipe na kockice. Oljuštite češnjak pa ga nasjeckajte s peršinom. Pomiješajte sipe, hobotnice, češnjak, peršin, obje vrste ulja, limunov sok, kvasinu, papar i još soli po potrebi. Na kraju dodajte alge namočene u hladnoj vodi i nasjeckane.

### Salata od rakovice

Sastojci: 4 rakovice, 2 jaja, 0,5 dl ulja, limun, 1 dl bijelog vina, lišće peršina, sol, papar.

Oprane rakovice kuhajte u vrućoj slanoj vodi (stavljajte ih jednu o jednu s hrptom u vodu). Kuhajte oko 30 minuta. Izvadite ih iz vode i oslobodite meso iz oklopa. Dodajte kuhana jaja usitnjena na kockice, nasjeckanog peršina i začinite solju, paprom, sokom limuna i maslinovim uljem. Lagano promiješajte i stavite u oklop rakovice. Ukrasite listom zelene salate, kriškama limuna, lišćem peršina i poslužite.

### Slane srdele na salatu

Sastojci: 20 dag slanah srdela, 25 dag luka, 0,5 dl maslinova ulja, kvasine, papar.

Slane srdele očistite od krljušti, i kosti ako su veće, dodajte na ploške izrezan luk, začinite uljem, kvasinom i paprom. U salatu možete umiješati i kuhani krumpir izrezan na ploške.

### Salata od oslića

Sastojci: 40 dag oslića, 2 dl vrhnja, 1 vrećica majoneze, sok jednog limuna, 5 dag celera, sol.

Kuhanom osliću odvojite meso od kostiju i ohladite. Vrhnje umutite s majonezom i sokom limuna. Celer skuhajte i izrežite na kockice. Očišćenu zelenu salatu stavite u posudu i na nju složite celer, oslić i mješavinu s vrhnjem.

### Salata od tune

Sastojci: 1 konzerva od tune u ulju, manji korijen celera, veća kisela paprika, glavica luka, žlica kapara, malo ljute crvene paprike, sol, sok od jednog limuna ili kvasina, nekoliko žlica majoneze.

Meso tune ocijedite i malo usitnite. Korijen celera operite, ogulite, prepolovite i kuhajte u malo posoljene vode dok ne omekša (ne previše). Papriku izrežite na rezance, luk iskošite na sitno kao i kapare. Ohlađeni celer izrežite na rezance, sve pomiješajte i dodajte mesu tune. Majonezu, mljevenu papriku, sok od limuna posolite po ukusu, dobro izmiješajte i prelite po salati. Odložite na hladno mjesto do posluživanja. Složite u odgovarajuću posudu i ukrasite kaparama i kiselom paprikom.

### Škampi na salatu

Sastojci: 2 kg škampa, 2 dl maslinova ulja, 0,5 dl vinskog octa ili soka limuna, 1,5 dl bijelog vina, 1 režanj češnjaka, peršinovo lišće, sol, papar.

Očišćene i oprane škampe skuhajte u vodi. Hladnima izvadite meso, polovicu usitnite. Dodajte sve ostale sastojke i pomiješajte.

### Salata od školjaka

Sastojci: 2 kg dagnji i prstaca, limun, 1 dl maslinova ulja, lišće peršina, papar.

Oprane školjke stavite u praznu posudu, poklopite i stavite na peć. Kada se otvore, izvadite meso i začinite paprom, uljem i sokom limuna. Poslužite ukrašeno listom peršina i kriškama limuna.

## Z A G R I S C I

### Jetra od jegulje

Sastojci: 15 dag jetara, žlica maslaca, sir za ribanje, pola glavice luka, mažuran, peršin, 4 kriške kruha, sol, papar.

Luk fino nasjeckajte i pirjajte na maslacu. U pola pirjanja dodajte jetra, i dalje pirjajte. Na kraju začinite mažuranom, nasjeckanim peršinom, solju i paprom. Ispržite kruh, na njega stavite pirjana jetra, pospite sirom i zapecite u pećnici.

### Bakalar na bijelo

Sastojci: 1/2 kg bakalara, češnjak, peršin, papar, sol, maslinovo ulje.

Bakalar istucite i ostavite da se nekoliko sati namače u vodi. Nakon kuhanja, bakalar očistite od kože i kostiju, usitnite i dodajte što finije nasjeckani češnjak, peršin, papar, sol, a zatim uz dodatak maslinova ulja sve dobro miješajte dok se ne pretvori u paštetu. Smjesu ostavite da odstoji 3 - 4 sata i nakon toga poslužite uz palentu i bijelo vino.

### Pita od rakova

Sastojci: gotove kore za pitu, 15-20 rakova, ulje, nasjeckani peršin, sol, papar, 3 žlice margarina, 3 žumanca, snijeg od 3 bjelanca, mrvice.

Skuhajte rakove i izvadite meso iz ljuštura, usitnite i propržite na ulju zajedno s peršinom soli i paprom. Posebno izmiješajte margarin, žumance i snijeg od bjelanca. Nadjenite kore za pitu, prvo masom od margarina, pa racima, a zatim pospite mrvicama. Pecite u pećnici.

### Pita od srdela

Sastojci: za tijesto - 30 dag brašna, 15 dag margarina, 1 žlica pirea od rajčice, sol; za nadjev - 2 režnja češnjaka, 1 dl maslinovog ulja, 50 dag srdela, sol, svežnjić peršinovog lišća.

Zamijesite tijesto od brašna, usitnjenog margarina, rajčice, soli i vrlo malo hladne vode. Dobro izrađeno stavite u hladnjak do otvrdne. Opranim ribama odrežite glave, očistite utrobu i prorežite ih te rastvorite da budu poput tankog odreska. Osolite ih i ocijedite. Nauljite pleh, tijestom obložite dno i stjenke, poslažite srdele, pospite nasjeckanim češnjakom, zauljite i ispecite. Pospite nasjeckanim peršinom i odmah poslužite.



### Polpeti - odresci od bakalara

Sastojci: 50 dag bakalara, pečena i samljevena riba ( skuša ili cipal ), 4 slane srdele, 1 kriška kruha bez kore, 2 - 3 jaja, luk, lišće peršina, sol, papar, brašno oštro, 1,25 dl ulja, sok rajčice.

Namočeni bakalar očistite, operite, prokuhajte, odstranite kosti i sameljite. Dodajte samljevenu ribu, usitnjenu slanu srdelu, kruh namočen u mlijeko ili vodu, umućena jaja, malo nasjeckanog luka i preprženog na ulju, nasjeckanog peršina, papar i sol. Dobro izmiješajte, oblikujte male loptice i uvaljajte u brašno. Zagrijte ulje, stavite „polpete“ i povaljajte ih u ulju. Dolijte sok od rajčice i prokuhajte na laganoj vatri oko pola sata. Poslužite uz tvrdo kuhanu palentu.

Od ove mase možete napraviti i popečke, tako da ih uvaljate u brašno, razmućena jaja i mrvica. Pržite u dubokom ulju i poslužite uz salatu ili umak od kopra.

### Polpeti od riba

Sastojci: 50 dag ribe (skuša, cipli, i dr.), 8 dag brašna, mlijeko, luk, 1 - 2 jaja, peršin, češnjak, 2 slane srdele, 2 - 3 žlice mrvica, sol, papar, ulje.

Ribu ispecite, tijekom pečenja posolite, popaprite i polijte malo uljem. Pečenu ribu očistite od kostiju i usitnite. Razmutite brašno u malo mlijeka tako da bude gusto i dodajte ribi. Na malo ulju ispržite nasjeckani luk, ohladite i dodajte ribi zajedno sa umućenim jajima, nasjeckanim peršinom i češnjakom, očišćenim slanim srdelama i mrvicama. Sve dobro izmiješajte, oblikujte loptice, povaljajte u mrvica i pržite na ulju. Poslužite uz zelenu salatu.

Na isti način se rade polpeti od sipe.

### Pržene pogačice od ribe

Ostatke pržene ili kuhane ribe očistite od kosti, usitnite i umiješajte istom količinom pirea od krumpira. Dodajte žumance jednog jajeta, posolite, popaprite i sve zajedno umutite na tihoj vatri oko 1 - 2 minute. Od mase napravite pogačice i ispržite na ulju. Poslužite s umakom od rajčice.

### Primorski rezančići

Sastojci: 16 dag sasvim tankih, uskih rezančića ili špageta, 2 žlice margarina, 20 dag zelenog dijela brokule, 10 dag gljiva, 10 dag luka, 12 dag skuhanog mesa rakovice, 2 žlice brašna, " 1 nemasnog mlijeka, 12 dag skuhanih račića kozica, sol, papar, sir za ribanje (paški ili parmezan).

Nasjeckani luk propržite na margarinu da ostane staklast. Dodajte gljive narezane na listiće i brokulu. Propirajte. Izvadite povrće, na masnoći propržite brašno pazeći da ostane svijetlo. Zalijte mlijekom pa kuhajte miješajući da dobijete gust umak. Umiješajte povrće, meso rakovice i račiće. Skuhajte rezančiće i pomiješajte s posoljenim i popaprenim umakom. Pospite sirom.

## Riblje pogačice na roštilju

Sastojci: 1/2 kg čistog ribljeg mesa, žlicu ječma, sol, papar, malo ljute mljevene crvene paprike, maslinovo ulje.

Riblje meso miješajte u odgovarajućoj posudi dok ne postane kašasto. Posolite, popaprite, dodajte ljute paprike, istucani ječam i malo ulja. Napravite odreske i pecite na roštilju dok ne požute.

## Pogača od slane ribe (Komiška pogača)

Sastojci: za tijesto - 1 kg brašna, malo soli, 6 dag svježeg kvasca; za nadjev - 1 kg luka, 30 dag rajčice (ili iz konzerve oguljene), 10-12 slanah srdela (ovisi o tome volite li slanije jelo), miješano maslinovo ulje i obično ulje.

U malo mlake vode smrvite kvasac s malo brašna i stavite na toplo da uzade. Umijesite s time, brašnom i solju tijesto, pa ostavite da uzade na toplome. Za nadjev ispržite nasjeckani luk da postane staklast, dodajte rajčice i ispirajte. Neka se ohlade. Razvaljajte tijesto u dva lista, stavite prvi u pleh, pokrijte rajčicama, gore stavite usitnjene srdele i pokrijte drugim listom. Površina pogače malo se premaže maslinovim uljem. Neka stoji na toplom 15 minuta, pecite pola sata na srednje jakoj vatri (180 oC). Izrežite na kocke i poslužite kao toplo predjelo.

---

Naša kulinarska tradicija poznaje naše izvorne pogače, za koje bi mogli reći da su naše izvorne – pizze.

Palke i kelašice iz Međimurja, Komišku, Višku, Hvarsku (Forsku) i Pašku pogaču. Sve one se rade s malo kvasca (nekada se umjesto kvasca koristio komadić pogače ili kruha).

- Komiška pogača se radi od slanah srdela, umaka (šalše) od luka, rajčice i kosanog peršina,
- Viška pogača nadjeva se popirjanim lukom i filetima slanah srdelica, poškropi maslinovim uljem i pošpe mravincem,
- Hvarska pogača nadjeva se filetima slane ribe, pirjanim kolutovima luka i kosanim češnjakom i peršinom, i ploškama ovčjeg ili kozjeg sira, kosanim maslinama i kaparima,
- Paška pogača; blitva se skuha uz stručak komorača. Ocijeđena i sitno nasjeckana uz dodatak soli, papra i drugih začina po želji nadjeva se u tijesto. Peče se ispod peke.

Svi sastojci za pogače, osim rajčice, su izvorne namirnice Mediterana te možemo reći da su to izvorna jela Visa i Hvara, koja ne samo da zaslužuju svoje mjesto na jestvenicima naših restauracija, prvenstveno na moru, nego bi se morala nalaziti na njima.

U Posavini također poznaju pogaču od ribe koja se radi od sitne ribe, kao i pogača u kojoj se peče čitav šaran (Vukovarsko-srijemsko područje).

---

(jelo otoka Visa)

## Puding od ribe

Najčešće se radi od cipla ili skuša.

Očistite 1,25 kg ribe, operite, izrežite na komadiće, posolite i popaprite 1 kg riba. U posudi izmiješajte 4 žlice ulja, 2 jajeta, 2 kriške kruha namočenog u mlijeko i stisnutog, 1 žlicu ribanog sira i žlicu brašna. Sve ovo dobro izmiješajte i dodajte ostatak usitnjene ribe (25 dag). Kalup od pudinga namažite maslacem ili uljem i pospite mrvicama, i u njega stavite malo smjese, zatim red ribe, red smjese .... dok se ne napuni. Zadnji red mora biti smjesa. Kalup poklopite i kuhajte u pari u kipućoj vodi 1 sat. Poslužite preliveno umacima po želji, a najbolji je od kapara, možete preliti i majonezom. Ovo je pikantno i fino predjelo.

## Sir u začinjenom ulju

Sastojci: 6 manjih ili 4 veća tvrđa sira sušenog na zraku (ne na dimu), 1 l maslinovog ulja, 2 grančice ružmarina, 1 grančicu majčine dušice, 3 režnja češnjaka, 6 zrna papra.

Svaki kraj ima svoj način začinjanja začinskim biljem, ovo je samo jedan primjer. U začinjeno ulje može se staviti kravljji sir, ali je bolji ovčji ili kozji. U veću staklenku stavite naizmjenice cijele manje sirovine ili prepolovljene veće, začinske trave i očišćeni, cijeli češnjak. Uspite papar i toliko ulja da sir bude pokriven. Poklopite i neka stoji najmanje nekoliko dana. Poslužuje se uz masline i crni domaći kruh.

## Riblja pašteta

Sastojci: 35 dag tunjevine iz konzerve, 50 dag krumpira, 4 slana fileta incuna (iz konzerve) 12 dag maslaca ili margarina, 1 svežnjić peršina, žlicu-dvije maslinova ulja, majonezu, sol, papar, začinsko bilje po želji.

Ogulite krumpir, narežite i skuhajte u slanoj vodi. Otvorite konzerve i ocijedite iz njih ulje, pa vilicom usitnite (što bolje možete) i tunjevinu i incune. Skuhan i ohlađen krumpir protisnite. Margarin dugo miješajte mikserom, dodajte krumpir i ribu, začinite solju, paprom, usitnjenim peršinom i drugim začinskim biljem. Dodajte po okusu malo maslinova ulja i toliko majoneze da dobijete povezanu, gustu smjesu. Stavite je u kalup i hladite nekoliko sati u hladnjaku. Preokrenite na pladanj, ukrasite i poslužite s majonezom (koju također možete pomiješati s malo maslinova ulja i začinskim biljem).

### Ledena pjena od ribe

Sastojci: 75 dag očišćene ribe, zelen za juhu, lovor, ružmarin, malo vinskog octa; 3 jaja, žlicu škrobnog brašna, 1 žlicu maslaca, 1 žlicu pirea od rajčice, sol, papar; rajčice i lišće peršina za ukras.

Očišćene ribe narežite na komade i skuhajte u vodi kojoj ste dodali očišćeno povrće za juhu, lovor, ružmarin, malo vinskog octa, sol i papar. Sasvim ohlađeno izvadite iz juhe, dobro ocijedite pa sameljite. Dodajte u to umućena jaja, škrobno brašno, sol, papar i toliko rajčice da dobijete lijepu ružičastu boju. Kalup namažite maslacem, pospite brašnom i ulijte mješavinu. Kalup stavite u veću posudu punu kipuće vode i zajedno stavite u pećnicu da se 25 minuta kuha na srednje jakoj vatri. Istresite sadržaj na pladanj. Poslužite dobro rashlađeno i ukrašeno kriškama rajčice i nasjeckanim peršinom.

(uobičajeno jelo u marinama)

### Učinjene masline

Sastojci: 10 kg maslina, 7 l vode, 1 kg vode.

Svježe zelene masline stavite u posudu i zalite morskom vodom ili običnom vodom. Tijekom 8 dana svaki dan mijenjajte vodu. Posebno u vodi prokuhajte sol i ostavite da se ohladi. Masline izvadite iz vode, složite u staklenku, prelite ohlađenom slanom vodom i staklenku dobro zatvorite. Nakon 5 dana masline će dozrijeti i mogu se konzumirati. Dužim stajanjem biti će još bolje.

Poslužuju se prelivene s malo ulja (maslinovog) i toplim domaćim kruhom (nekad se radio samo crni kruh).

### Frigane masline

Sastojci: 60 dag crnih maslina, sol, domaći kruh

Masline poklopljene pržite u tavi bez masnoće. Kada puknu i puste sok, posolite i još malo popržite. Stavite u porculansku posudu, a na ulje koje je ostalo od maslina stavite kruh da upije s obje strane. Poslužite tople masline i topli kruh.

## KOKTELI

Poslužite kao predjelo.

### Koktel od morskih plodova

Sastojci: za umak - 5 dl majoneze, 2 dl bijelog vina, sok 1 limuna, malo gorušice (senfa), pola bočice kečapa, sitno nasjeckane filete od slanih riba, malo naribanog luka, sol, papar, po okusu nekoliko kapi pravog vinskog octa (kvasine); nekoliko listova zelene salate; 10 dag mesa od jastoga, 10 dag mesa od škampa, 10 dag očišćenih dagnji (sve skuhanu), ostatke kuhane ribe.

Od navedenih sastojaka načinite ružičasti umak. Zelenu salatu narežite na uske rezance, pa time pokrijte dno širokih čaša ili zdjelica. Na to posložite meso od riba, rakova i dagnji, i prelijte ružičastim umakom. Ukrasite mesom jastoga, i kriškama limuna.

### Koktel od morskih plodova i ribe

Sastojci: 0,5 l školjki, 0,5 l račića, 40 dag ribe, sol, papar, lovorov list, nekoliko listića ružmarina, žlicu - dvije vinskog octa, nekoliko listova zelene salate; umak: 3 - 4 žlice majoneze, 1 žlica limunovog soka, 2 žlice kapara, 1 kiseli krastavac, lišće peršina i druge začinske trave po želji.

Ribu skuhanu u osoljenoj vodi s lovorom, ružmarinom i vinskim octom. Ohlađenu očistite od kosti i narežite na komadiće. Dodajte skuhanu i očišćenu račicu i školjke, sve promiješajte, provjerite treba li još soli, popaprite. Posebno u majonezu dodajte nasjeckane kapare, krastavce, peršin i trave, provjerite je li dovoljno kisela. Svi sastojci za koktel, pa i čaše u kojima ćete poslužiti, moraju biti dobro rashlađeni. U dno čaše stavite listić zelene salate, zatim mješavinu ribe i rakova, prelijte majonezom i pospite nasjeckanim peršinom. Ukrasite račićima.

### Koktel od jastoga

Jastoge skuhanu i odvojite oko 40 dag mesa. Dno čaše obložite mladim listovima maslačka (ili obične salate). Listove pokrijte mesom jastoga. Posebno izmiješajte 25 dag majoneze sa usitnjenim tvrdo kuhanim jajem i malo kapara, i prelijte preko mesa rakova.

### Koktel od kamenica

Očistite 20 kamenica. Posebno izmiješajte 1 dl majoneze s 1 žlicom ribanog hrena, 2 žlice pirea od rajčice, 1 žličicom limunovog soka, malo nasjeckanog peršina, soli. Kamenice prelijte dobivenim umakom.

### Koktel od malih rakova

Žive rakove operite, očistite i kuhajte u slanoj vodi oko 20 minuta. Voda u koju stavljate rakove mora vreti. Kad se ohlade u vodi, izvadite ih i očistite meso. Čisto meso pomiješajte s majonezom i nasjeckanim peršinom. Ukrasite kolutovima tvrdo kuhanih jaja.

## U M A C I

### Majoneza - ukras za ribu

Napravite majonezu od 2 sirova žumanca. Posebno izmiješajte 10 - 15 dag maslaca da postane pjenasto i malo pomalo dodajte u gotovu majonezu. Ukrasite ribu prije posluživanja.

### Domaća majoneza

Usitnite što sitnije 5 tvrdo kuhanih jaja i dodajte 1 manju glavicu luka (usitnjeno što sitnije). Sve stavite u lončić, dodajte soli, papar, 5 žlica finog ulja, 2 žlice kvasine i sok " limuna, sve dobro izmiješajte i poslužite uz pečenu ribu.

### Domaća remulada

Sastojci: 1 čaša majoneze, 2 - 3 manja kisela krastavca, žlica kapara, žlica nasjeckanog luka, 2 - 3 žlice nasjeckanog začinskog bilja (list peršina, celera, korijen), sol, papar, gorušica (senf) i sok limuna.

Krastavce, kapare i luk nasjeckajte što sitnije i umiješajte dobro s majonezom. Dodajte začinsko bilje, sol, papar i soka limuna po ukusu. Izmiješano poslužite uz pečenu i prženu ribu, kao i salatu od ribe.

### Maslac s rajčicom

Pjenasto umutite 10 dag maslaca, dodajte 1 žličicu paprike ketchupa, žlicu pirea od rajčice, sol, papar i žlicu nasjeckanog češnjaka. Sve dobro umiješajte, stavite na tanjurić i poslužite uz kuhanu, pečenu ili prženu ribu.

### Maslac s hrenom

Pjenasto umutite 10 - 15 dag maslaca, dodajte sok od jednog limuna, sol i 2 žlice svježe ribanog hrena. Sve dobro umiješajte. Poslužite uz pečenu ili kuhanu ribu.

### Maslac s lukom

Dvije glavice nasjeckajte što sitnije, stavite na 10 dag rastopljenog maslaca i pirjajte dok ne porumeni i omekša. Posolite i popaprite. Ostavite da se ohladi, prije posluživanja uz kuhanu ribu, promiješajte.

### Maslac sa začinskim biljem

Umutite 15 dag maslaca, dodajte nasjeckano bilje (" vezice kopra, peršina, vlasca ili zeleni dio mladog luka), sol, sok od limuna, malo mljevene crvene paprike i po želji ketchupa. Dobro promiješajte i poslužite uz pečenu ribu ili ribu s roštilja.

### Maslac s gorušicom (senfom)

Rastopite 15 dag maslaca i kad se malo zarumeni dodajte 2 žlice gorušice, sok od limuna, sol i papar. Izmiješajte i poslužite uz kuhanu ribu.

#### Umak od bosiljka

U porculanskoj posudi usitnite šalicu svježeg bosiljka, šalicu češnjaka, šalicu oraha i izmiješajte sve sa ribanim sirom (paškim ili parmezanom). Kada ste dobili ujednačenu masu dodajte polagano uz stalno miješanje " dl ulja.

### Umak od češnjaka – I. način

Sastojci: 8 češnjeva češnjaka, 1 skuhan krumpir, ljutu crvenu mljevenu papriku, 5 dl ulja, 1 sirovi žumanjak, sol.

U stupi tučkom zgnječite očišćeni i usitnjeni češnjak da biste dobili glatku smjesu, dodajte krumpir, zgnječite ga i dobro pomiješajte sa češnjakom. Dodajte papriku i žumanjak, dobro promiješajte pa pomalo ulijevajte ulje miješajući kao da pripremate majonezu. Posolite. Poslužite uz bilo koju kuhanu ribu.

### Umak od češnjaka – II. način

Sastojci: 1 žumanjak, 1 limun, sol, papar, 2 dl maslinova ulja, 3 velika režnja češnjaka.

Oljušten i usitnjen češnjak zgnječite u stupi da dobijete sasvim glatku smjesu. Posolite, dodajte žumanjak i dobro pomiješajte. Zatim pomalo ulijevajte ulje i miješajte kao da radite majonezu. Na kraju umiješajte limunov sok. Poslužite uz ribu.

### Umak od češnjaka – III. način

Sastojci: 8 češnjeva češnjaka, 8 lješnjaka, 8 oraha, smekšane sredine od jedne kriške kruha, maslinovo ulje, 1 žumanjak, malo soka od limuna.

Zajedno usitnite češnjak, lješnjak i orahe, tako da dobijete glatku smjesu. Dodajte smekšanu sredinu kruha. Sve izmiješajte te dodajte žlicu rafiniranog maslinovog ulja, žumanjak i miješajte dok ne dobijete jednu vrstu majoneze. Naposljetku, malo pomalo dodajte sok limuna.



### Umak od jaja – I. način

Sastojci: 2 tvrdo kuhana jaja, žličica senfa, 3 dl ulja, 2 žlice octa sa začinskim biljem, 2 kisela krastavca, žličica nasjeckanih kapara, žličica nasjeckanog peršinova lista, sol.

Zgnječite žumanjke vilicom, dodajte senf i polako umiješajte ulje (kao kad radite majonezu) i ocat. Dodajte nasjeckane kisele krastavce, vilicom zgnječite i usitnite bjelanjke i peršin. Osolite. Poslužite uz hladno meso ili ribe.

### Umak od jaja – II. način

Dobro izmiješajte 2 tvrdo kuhana jaja sa 4 žlice ulja, dodajte sok od " limuna, sol, papar, malo ostruganog luka i 2 usitnjena tvrdo kuhana bjelanca od jaja. Sve dobro izmiješajte. Možete dodati jednu usitnjenu slanu srdelu. Poslužite uz pečenu ribu.

### Umak od kamenica

Skuhajte 20 otvorenih kamenica u vlastitoj vodi i dodajte 2,5 dl bijelog vina. Napravite svijetlu zapršku: 2 žlice ulja, 1 žlica brašna, malo mesne juhe, sok jednog limuna i 4 - 5 nasjeckanih slanih srdela. Kad dobro prokuha, pasirajte i pomiješajte s kamenicama i vinom. Poslužite uz ribu.

### Umak od kapara – I. način

Dobro zapršite na 3 žlice ulja, 1 obilatu žlicu brašna, zalijte juhom ili vodom, dodajte 3 dag nasjeckanih kapara, malo nasjeckane limunove kore i dobro prokuhajte. Poslužite uz ribu.

### Umak od kapara – II. način

Ugrijte 2,5 dag maslaca i dodajte 1 - 2 žlice brašna, dolijte malo više hladne vode od 2,5 dl, i sve tucite 10 minuta na pari, dok ne postane pjenasto. Dodajte sok od " limuna i punu žlicu nasjeckanih kapara. Poslužite uz ribu.

### Umak od kapara sa slanim srdelama

Miješajte sa 6 dag nasjeckanih kapara, 6 dag pasiranih slanih srdela, 4 žlice finog ulja i sok 1 limuna. Sve dobro prokuhajte i polijte preko kuhane ribe. Poslužite sve ohlađeno.

### Umak od komorača

Napravite svijetlu zapršku od 2 žlice ulja ili maslaca i jedne žlice brašna. U dobro zagrijano brašno dodajte 2 pune žlice nasjeckanog komorača, zalijte sa 2,5 dl dobre juhe, kad malo prokuha posolite i poslužite.

### Umak s majčinom dušicom

U manju čašu s bijelim vinom stavite 1 žličicu suhe majčine dušice, ostavite da odstoji oko 25 minuta. Tri žumanca, sok od limuna, sol, papar, 15 dag maslaca u listićima, malo brašna i procijeđeno vino, izmiješajte u gustu masu nad parom. Ohlađeno poslužite uz kuhanu ili pečenu ribu.

### Umak od maslinova ulja – I. način

Dobro izmiješajte na pari da postane gusto: 1 žlicu juhe od ribe ili vode, 1 žumance, 1 žlicu ulja i 1 žlicu kvasine. Kad je sve već tvrdo, dobro je još umutiti žličicu vruće vode ili kvasine. Poslužuje se uz ribu.

### Umak od maslinova ulja – II. način

Umutite 3 žumanca i 3 žlice ulja. Miješajte sirove žumance i dolijevajte kap po kap ulja, malo soli i papar. Kad ste potrošili ulje, dodajte procijeđeni sok limuna (na svako žumance 1/2 limuna). Po ukusu dodajte i malo bijele kvasine, gorušice (senf) da bude pikantno. Maslinovo ulje mora biti bez kiseline i mirisa.

### Umak s peršinom

Sastojci: krišku kruha bez kore, 1 dl octa s kaduljom, 2 žumanjka, 2 riblja usoljena fileta, 2 dl maslinova ulja, 3 žlice nasjeckanog peršinova lista, žličicu nasjeckanih kapara.

Kruh namočite u ocat. Sasvim mokr ocijedite, stavite u mikser, dodajte žumanjke i usitnjene ribice. Umiješajte pomalo ulje (kao da radite majonezu). Dodajte sol, peršin i kapare, dobro promiješajte. Poslužite uz kuhanu toplu ili hladnu ribu.

### Umak od rajčice

Sastojci: 1 kg zrele rajčice, 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, list lovora, lišće peršina, nekoliko listića bosiljka, čaša maslinova ulja, sol, papar i po potrebi malo šećera.

Oprane rajčice ogulite i odstranite sjemenke i izrežite na komade. Na zagrijanom ulje ispirajte nasjeckani luk i dodajte nasjeckani češnjak, list lovora, bosiljak. Sve zajedno

propirjajte i dodajte rajčice. Na srednje jakoj vatri kuhajte miješajući dok tekućina ne ispari. Ako je umak previše kisela, dodajte malo šećera. Prije posluživanja uz špagete, kuhanu ili pečenu ribu umak možete propasirati.

Špagete prelijte s malo maslinova ulja, i uz dodatak ribanog ovčjeg sira sve postaje još rafiniranije.

#### Umak od slanah srdela

Na 3 žlice ulja zapržite 1 žlicu brašna da postane zlatnožute boje, dodajte 3 nasjeckane slane srdele, 2 svežnjića lišća peršina i kuhajte s malo vode, pasirajte i poslužite uz kuhanu ribu.

#### Umak od slanah srdela i jaja – I. način

Usitnite 2 - 3 slane srdele s 3 tvrdo kuhana jaja. Dodajte 4 žlice finog ulja, 2 žlice kvasine, malo papra, režanj nasjeckanog češnjaka i jedan mladi luk (nasjeckan; zeleni dio i bijeli). Dobro sve izmiješajte i poslužite uz pečenu ribu.

#### Umak od slanah srdela i jaja – II. način

Nakon što ste ribu stavili na listove salate i ukasili kriškama tvrdo kuhanih jaja, prije nego se poslužuje, prelijte umakom: Lagano izmiješajte 1 žumance, 1 žlica gorušice (senf), 2 nasjeckane slane srdele, 1 žlica ulja i sok 1/2 limuna.

#### Umak od slanah srdela iz tube

Umiješajte 1/2 tube slanah srdela i 3 tvrdo kuhana žumanca, 3 žlice finog ulja, 1 žlica šećera i 1 žlica soka od limuna. Ako je umak pregust razrijedite ga sa slabom kvasinom. Poslužite uz hladnu ribu.

#### Umak od žumanaca

U 6 tvrdo kuhanih i protisnutih žumanaca dodajte sa 2,5 dl vina, 7 dag maslaca ili 3 žlice finog ulja i 2,5 dl juhe od kuhane ribe. Tucite u posudi na pari dok ne postane tvrdo. Dodajte sok jednog limuna, 2 žlice nasjeckanih kapara, na kocke izrezan jedan krastavac i 2 - 3 nasjeckane slane srdele. Ovo je pikantan i ukusan umak za ribu. Ovim umakom možete preliti i puding od ribe.

#### Umak za prženu ribu

Umutite jednu vrećicu majoneze s malo iskosanih kapara, peršinova lišća i jednim većim krastavcem.

### Zeleni umak za pečenu ribu

Pomiješajte žlicu gorušice (senf) sa žlicom šećera, dodajte kap po kap 2 žlice ulja, sol, papar, 2 žlice nasjeckanog peršina, žlicu nasjeckanog mladog luka (zeleni i bijeli dio zajedno), razrijedite sa slabom kvasinom i poslužite.

### Zeleni umak za kuhanu ribu

Sastojci: 1 tvrdo kuhano jaje, 1 žličica nasjeckanog peršina, sredina kruha namočena u vodi i stisnuta, 1 - 2 slane srdele, 3 žlice ulja, 1 žlica kvasine, sol i papar.

Pasirajte: žumance, kruh i slane srdele, dodajte peršin, sol, papar i ulje, tako da bude 3 - 4 žlice umaka. Po želji možete dodati 1 rezanj nasjeckanog češnjaka i 1 žlicu nasjeckanih kapara da bude pikantnije.

## TIJESTO ZA PRŽENJE RIBE

Za četiri osobe: 12 dag brašna, 2 dl tople vode, 2 žlice ulja, tučeni snijeg od jednog bjelanca i malo soli.

U posudu stavite brašno, odmah dodajte toplu vodu i šibom za snijeg dobro istucite. Umjesto vode možete staviti mlijeko ili bijelo (suho) vino. Kad je tijesto tučeno, dodajte sol i ulje, pokrijte ubrusom i ostavite da odstoji jedan sat, pri kraju umutite snijeg od bjelanca. U smjesu možete dodati i malo kvasca. Umočite ribu i pržite.

U mnogim jelima pojavljuje se domaća tjestenina kao prilog; sa školjkama, kozicama, škampima, s bakalarom, s hobotnicom ili sipom, sa sirom (ribanim ovčjim) ili bez. Jednostavna dosjetka stare „težačke“ kuhinje, ono što imaš uvijek se može pomiješati s tjesteninom.

## KRUH

U Optimus Mini Ovenu (vrsta metalnog posuđa za pripremu kruha u kampu ili na brodu) može se ispeći oko pola kilograma kruha, za što vam je potrebno: 3 pune šalice glatkog brašna (jednu šalicu glatkog možete zamijeniti raženim), paketić suhog kvasca, malu žličicu šećera, žlicu ulja, malo soli i šalicu vode.

U posudici razmutite malo vode, šećer i kvasac, stavite na toplo mjesto oko 20 minuta, dok se smjesa ne počne pjeniti. Brašno stavite u veću posudu (najbolje plastičnu), u sredini brašna načinite udubinu, stavite žlicu ulja, otopljeni kvasac i sol. Pomiješajte svo brašno dodajući pomalo vode i mijesite dok ne dobijete jednoličnu masu koja se ne lijepi za prste. Tijekom miješanja pospite prste i posudu brašnom da se ne lijepi. Tijesto oblikujte u kratku kobasu i stavite u zamašćeni Optimus. Pokrijte ubrusom i stavite na toplo mjesto bez strujanja zraka. Ovisno o starosti kvasca treba oko jedan sat da se tijesto digne na dvostruki volumen. Peče se oko pola sata. Ispečeni kruh izvadite, poškopite vodom i umotajte u čisti ubrus da se ohladi.

U pomanjkanju posude za pečenje, kruh tj. pogačice možete ispeći u tavici.

Pola paketića kvasca, pola žličice šećera stavite u malo tople vode i dobro promiješajte. Nakon 15 - 20 minuta zapjeniti će se i tada stavite šalicu brašna, promiješajte i stavite na toplo mjesto da se digne (oko pola sata). U gotovi kvasac umijesite pomiješane 2 žlice ulja sa malo soli i 3 šalice brašna. Dodajte vode toliko da dobijete miješanjem čvrstu masu, koja se ne lijepi za prste. Tijesto pokrijte i ostavite pola sata na toplom mjestu. Od pripremljenog tijesta može se napraviti 4 pogače. Razvucite na debljinu prsta i ispecite u tavici na malo ulja Prva strana peče se poklopljena oko 3 minute na srednje laganoj vatri, a druga strana bez poklopca oko 2 minute.

Pogače su najukusnije tople.

### „Kruh siromašnih“

Kruh, hrana najsiromašnijih, postaje i delicija, a radi se na taj način da se u pripremljeno tijesto za kruh umiješa: poprženi luk na maslinovu ulju, crne masline (bez koštica), kapare i rajčica (pomidor). Jede se vruć ili ohlađen.

### Pogača od šparoga

Izradite tijesto kao za pogaču (slično kao za kruh samo s nešto manje kvasca), i ostavite da se digne. U mješavini maslaca i maslinova ulja sasvim lagano propirjajte (da dobije laganu zlatnu boju) kosani pršut ili pancetu, dodajte listiće aromatičnog sira i skinite s vatre. Kuhane vrhove šparoga izmiješajte s umućenim jajem, posolite i popaprite. Izrađeno tijesto raspolovite i jedan dio stavite na dno veće okrugle posude. Na njega stavite šparoge s pancetom i sirom. Pokrijte ostatkom tijesta i dobro spojite krajeve da sadržaj iz sredine ne izađe pri pečenju. Pecite u pećnici na 180 oC oko pola sata.

## Kruh s maslinama

Sastojci: 3,5 šalice krušnog brašna, žličica suhog kvasca, i sito toliko timijana (majčine dušice), jedan svježi kvasac rastopljen u mlakoj vodi, šalica odstajale vode, 1,5 žličice sine morske soli, po pola šalice očišćenih crnih i crvenih maslina, pola šalice maslinova ulja.

Sve sastojke osim maslina stavite u veliki mikser i miješajte na nižoj brzini oko 10 minuta. Postepeno dodajte vode, vrlo polako, kao što se pripravlja majoneza. Morate dobiti jednoličnu masu. Nakon deset minuta masa bi se trebala odvajati od stijeni. Dodajte očišćene masline i sve opet dobro izmiješajte. Tijesto stavite na dobro pobrašnjenu dasku, i dobro ga izradite "mlaćenjem". Napravite od tijesta "štrucu" i njome dobro udarajte po podlozi, što je moguće jače i s visine. Nakon udaranja tijesto dobro izmijesite, ponovo napravite "štrucu" i udarajte. Što je mlaćenje duže, kruh će biti bolji. Masu razdvojite u dvije polovice i od svake napravite okrugli kruh. Stavite u košaricu s kuhinjskom krpom (tako se to nekad radilo) na dnu, pokrijte čistom krpom i na sobnoj temperaturi ostavite da odstoji oko 2,5 sata. Ponovo ga izradite (mlaćenjem i premijesite) i još jednom ostavite da odstoji, da se diže. Kruh je dobro napravljen ako se pritisnuto tijesto vraća u prvobitni oblik. Pecite 45 minuta na oko 150 oC zagrijanoj pećnici.

Kruh s maslinama peče se na 200 oC oko 45 minuta. Umjesto maslina u tijesto se mogu umijesiti i narezane slane srdele pomiješane s malo pršuta, šparoge, otočnog začinskog bilja i sl.

Od rimskih vremena ostao nam je zapisan naputak za kruh; 60 dag slanog ovčjeg sira, 30 dag finog pšeničnog brašna, 1 jaje, lovorovo lišće. Sir se mora usitniti u posudi tučkom (drveni bat) i tada zamijesiti s brašnom i razmućenim jajem u malo vode. Oblikuje se kruščić, stavi na lovorovo lišće i polako peče na vrućoj ploči pod poklopcem (zemljana peka, crepulja).

(Posno jelo Istre, jede se uz ribu i crno vino)

## Kruh sa sipinim crnilom (Mornarski kruh)



Sastojci: 60 dag brašna, 1 suhi kvasca, 1 vrećica crnila od sipe, 2-3 dl tople vode, 1 žličica soli, 1 žličica maslinova ulja.

Crnilo iz vrećice stavite u malu zdjelicu i umiješajte s malo ulja, i dodajte decilitar tople vode. U brašno dodajte kvasac, malo *cukra* (šećera) i soli. Promiješajte i dodajte crnilo i toplu vodu. Dobro izradite tijesto i stavite na toplo da se diže. Nakon sat vremena malo promijesite tijesto, stavite ga u namašćen kalup i opet ostavite da se diže sat vremena. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC manje od sat vremena. Kad je kruh gotov, izvadite ga iz kalupa, okrenite na drugu stranu (obrnuto) pa ostavite još desetak minuta da se u pećnici dopeče i sa donje strane.

ili

## II verzija

Sastojci: 1kg brašna, 1 kvasac (germa), oko 7dl tople vode, 1 žličica šećera, po potrebi soli (masline su slane), 1vrećica sipinog crnila, 10 dag maslina punjenih paprikom (dodatak kruhu po želji), 0,5 dl toplog mlijeka(za kvasac), oko 1dl maslinovog ulja.

Malo brašna staviti u lončić, ulijte malo toplo mlijeko, šećer i kvasac, sve dobro promiješajte i ostaviti da se raspjeni (da se kvasac digne). Zamijesite tijesto od brašna, dignutog kvasca (germe), soli i tople vode. Pustiti da se diže na toplom mjestu. Dignuto (uzašlo) tijesto ponovno premijesite uz dodatak sipinog crnila. Po želji možete dodati masline uvaljane u brašno, da ne „potonu“ u tijestu. Oblikujte kruh: okrugli ili štrucu (hljeb), premažite maslinovim uljem i staviti u posudu za pečenje. Pustiti da se još jednom digne. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180-200 oC oko 1 sat. Pečeni kruh još jednom premažite maslinovim uljem i ostavite da se ohladi.

---

Kruh su osmislili ribari, kažu da su to bili s otoka Murtera, kako bi kruh na moru ostao duže svjež. Osim crnila dodavali su i komadiće kuhane sipe.

---



## VINO

## „Naždra san se kaše na vrudetu, poloka po litre crnjaka, sa neka dimi“

Juha od vina

Sastojci: 9 dl crnog vina, 20 dag kruha, 6 dag šećera, prstohvat papra, 1/2 žlice maslinova ulja.

Vino zagrijte, popržite kockice kruha i stavite u zemljani vrč s vinom. Dodajte šećer, ulje i malo papra.

-----  
Ova juha je od davnine karakteristika našeg težačkog-ribarskog stola, posebno je rađena u hladnije zimske večeri kod otvorenog ognjišta-komina.

Za juhu od vina kaže se i - *triet od vina* (kruh, vino i šećer). Prepečeni kruh (ili dvopek) kad se stavi u čup ili zdjelu pospe se po želji i cimetom.

-----

Potpuni užitak u ovim specijalitetima doživjet ćete samo ako uz njih odaberete i pravo vino. Vino koje ste koristili pri pripremanju jela, poslužuje se uz jelo.

Pravo, dobro vino naši stari nisu pili, svakodnevno, nego su ga ostavljali za značajne vjerske svetkovine ili neke kućne proslave, a inače je „ležalo“ u dobrim drvenim bačvama i čekalo kupce. Doslovno je mirovalo jer se u te bačve nije smjelo dirati da ne bi došlo do kakav zla, a u tom slučaju ode čitav godišnji trud ne samo u vinogradu.

Žeđ se gasilo „*polovnik-om*“. Kad bi se iz zgnječenog grožđa otočio prvi, glavni mošt, pun sladora i mirisa, onda bi se na drop (kom) nadolijevala kišnica (druge vode nije bilo, nije bilo vodovoda. Kišnica koja u sebi nema nikakvih minerala, mekana je voda, za razliku od vode iz vodovoda ne pravi – nasilje nad moštom ili vinom - ne ubija stotine sastojaka vina) i daljnjim vrenjem izvlačili bi se ostaci sladora. Pravi polovnik pili su samo bolji gazde, a oni drugi su, jer drugog rješenja nije bilo, pili – bevandu od polovnika, što je već bila „*treća ruka*“ tj. „*trećak*“.

Vinova loza, to božansko stablo milijuna godina starije i od ljudskog roda, kruh našeg Gospodina kako smatraju kršćani, na našem je području najvjerojatnije od vajakada. Mnoge naše otoke krase vrtače i gromače s lozom. Brižno čuvana od naleta vjetra i bure, sjedinjuju u sebi vlagu i sunčani oganj, stvarajući opojno piće božanske ljubavi, posvemašnji zalog svega što postoji u svijetu - piće koje se svojom finoćom, svojom ženskošću i privlačnom snagom glatkoće najviše približilo ogledalu besmrtnosti.

Rimski pjesnik Lucanus, Marcus Annaeus (nećak slavnog Seneke, iz sredine I stoljeća) ostavi je u svom najvećem, nedovršenom, epu De bello civili (Pharsalia) 49. godine prije Krista opis borbe između Cezara i Pompeja, koji je podijelio rimski svijet. Zahvaljujući tom opisu Hrvatska je ušla u povijest svjetskog vinarstva i vinogradarstva.

Cesarovi ratnici vili su opkoljeni u blizini otočića Sv. Marka (otočić na koji se oslanjaju lukovi mosta kopno otok Krk - Curicta), ali su blokadu probili na originalni način. Njihov zapovjednik Bazilije? dao je napraviti splav od praznih drvenih bačava povezavši ih lancima u dvostruki vojni red i pomoću njih uspio izmaknuti potjeri. Lukanov zapis najstariji je pisani trag o bačvi.

Kako su prastanovnici, Kvarnera i Primorja, Iliri - Liburni spremali svoje ulje i vino u drvene bačve za razliku od Grka i Rimljana, koji su to činili u zemljanim posudama, amforama, te su se bačve očito morale naći negdje u blizini vitke, negdje gdje se proizvodi vino, a jedno i drugo vilo je ovdje na Krku.

Istra, Hrvatsko primorje i Kvarnerski otoci od davnine su poznati, kao mjesta, gdje je vila uvedena kultura vinove loze. Još u dalekim stoljećima prije Krista ovdašnje vino vilo je poznato i izvozilo se izvan granica kao vrlo cijenjena rijetkost.

Prema Valvazoru, proizvodilo se u Liburniji „upravo odlično vino“, mnogi su stanovnici živjeli od vinogradarstva, i Istrani su vili većinom vinogradari (misli se na područje koje nije vilo pod vlašću Venecije). Oni su proizvodili uglavnom crno vino „koje je izvrsno pa ga izvoze tovarnjacima kao delikatan napitak za dukate ili za bijelo srebro...“. Isti pisac, dalje, kaže: „Sveto pismo hvali pokrajinu Kanaan („obećana zemlja“ u kojoj „teče med i mlijeko“, područje oko rijeke Jordan, današnji Izrael), da u njoj teče med i mlijeko... dok vi se za Istru i Liburniju ili Dalmaciju mogli reći da u njima teče ulje i vino“.

U prošlom stoljeću proizvodnja crnih vina u Istri premašivala je onu od bijelih, jer je to potraživalo šire tržište Austro-Ugarske, a carski austrijski dvor redovito je pio istarska vina. Tradicionalna vinska legitimacija Istre je malvazija i teran, a najbolja je s fliških terena Buja i Motovuna i teran uz Motovun i Buzet.

Prvi pisani podaci o malvaziji u Istri potječu iz XV. stoljeća kad su doseljenici raznih narodnosti, pa i Grci iz Napulje i s otoka Malvazije kolonizirali Istru. Na Malvaziji, otočiću na istočnoj strani Peloponeza s istoimenim gradićem, vila je tvrđava koju su držali Mlečani. Kako je otok odavna bio poznat po slatkim i aromatičnim vinima, naziv „malvazija“ postepeno se uvriježio kao sinonim za izvrsna vina te su se i krčme u Veneciji, u kojima se točilo uvezeno, osebujno grčko vino, nazivale „malvazije“. Malvazija istarska smatra se posebnom istarskom sortom vinove loze koja nije identična s drugim malvazijama.

Istarski bijeli burgundac poznat po svojoj kvaliteti, izraziti je primjer vina kod nas, koji je najbliži moru. Aromatična istarska bijela vina predstavljena su porečkim muškatom otonelom i bijelim muškatom koji se još rijetko proizvodi u nekoliko sela Buja. Razna stolna bijela vina zastupljena su i starim sortama belina, brajdenica, trbljan, brajkovac, opačevina.

U teran koji je predstavnik najviše kvalitete ističu se i druga crna vina, naročito cabernet sauvignon i merlot, te borgonja (gamey).

Posebno je cijenjeno ružičasto vino hrvatica koje se dobiva od istoimene sorte koju u Italiji zovu croatina. Istarska crna stolna vina mješavina su, jednako kao i bijela, različitih sorata. Drevni Poreč središte je proizvodnje slatke malvazije i crvenog muškata, desertnih vina iznimne ljepote, kao i sivi pinot (prije zvan rulander po hamburškom trgovcu Ruländu što je prokrijumčario sadnice pinota sivog iz Francuske u Njemačku i na njemačkom govornom području dao ime pinota sivog).

Još i danas stoje na poljima i u vinogradima „kažuni“, kućice od naslaganog kamena, okruglih poput košnica pčela što služe kao skloništa za težaka ili spremište plodova.

Izvorna slika muškarca za plugom, a žene za jarmom koja vodi „boškarina“, golemog istarskog vola, postala je simbol istarske poljoprivrede i borbe istarskog seljaka sa zemljom i prirodom.

Trud, tegova, znoj, rad, plodno tlo i žarko sunce nalaze se u svakoj kapljici istarskog vina.

Uz **bijelo stolno**, koje je najpitkije dok je mlado, poslužuje se: uz manestru, posutice s bakalarom, palentu sa zecom, ombolom s ognjišta uz „žgvacet“, kokoš s fužima.

**Merlot** - vino kao „mlijeko“, kao „juha“ ide uz: istarske specijalitete kao što su fuži s pečenjem, njoke s divljači, šparoge s jajima i šunkom, rivu na gradelama, pikantne sireve i istarski pršut.

**Malvazija**, autohtona istarska sorta zelenkastosivih bobica uspijeva na uzvisinama te daje vino iznimne kakvoće - poput plavetnila mora, ide uz: rakove, kamenice, prstace, dagnje i uz volju bijelu rivu, fuže, lazanje s fažolom, kroštule, lješnjake, orahe i bademe, ali i kao aperitivno piće.

**Hrvatica** - nalik nedozreloj trešnji, pijucka se iz „bukaleta“ tijekom razgovora ili karata, i: „žgvacet od kokoši“, kuhani zubatac, istarski brujet.

**Teran**, sinonim za Istru - krv zemlje Istre, pije se uz: divljač, šugo od srnjaka s njokima, fazan u padeli, srneći kotlet s tartufima, šugo od jarebice s palentom ili rižom. Misleći pritom na stihove, istarskog pjesnika Zvane Črnja, iz himne teranu:

*Pijmo, stari kumpanj,  
aš toje teran z naših kraji.  
Od meda je slaji  
i trd kako žminjska gropa,  
ma volji,  
volji je od ljubavi, od sunca i živo-  
ta...*

*Od vetra i suši mučen i tučen  
Teran je rana buožja na člove-  
čansko rano,  
pak lievaj ga, lievaj, muoj stari  
prijatel,  
na dušo mojo rovinano.*

## **Bakar**

U Bakarskom zaljevu prezidi su građeni koncem 18. stoljeća do početka svjetskog rata. Sadnju loze je potakla carica Marija Terezija. Kad je izgrađena Karolinska cesta na nekim dijelovima bila je tako strma da je na tim kritičnim točkama trebalo po nekoliko pari konja da bi izvukli teret. Takva „dežurstva“ su tražila i stalno naseljavanje, pa je feudalac stvorio uvjete da ljudi mogu živjeti od poljoprivrede. Slobodnjaci i kmetovi mogli su obrađivati zemlju za koju feudalac nije imao interesa, a to je bio slučaj s bakarskom strminom. Svatko je mogao ograditi komad zemlje, koliki je htio, ali ipak pod uvjetom da na njemu uzgaja vinovu lozu. Prezidi (terase) su se protezali u dužini od oko dva kilometra, a od mora do vrha vrda u prosjeku je vilo 88 terasa. Vlasnici 90 posto vinograda bili su Praputnjarci, stanovnici mjesta koje se natkrililo iznad Bakarskog zaljeva, stiješnjelog između Krasice i Hreljina. Ti „kameni grafiti u prostoru“ jedinstveni su dokaz golemog napora ljudi za održavanjem života. Zemlja na terasama je antropogena, što znači da su je ljudi donosili u koševima iz okolnih šuma. Takvih terasa ima na Cresu i drugdje duž Jadrana.

Bakarske terase, to čudesno djelo ljudskih ruku, dalo je nadaleko poznatu lozu „**belinu**“ i „**žlahtinu**“ (žlah,žlak=kap,kaplja) od koje se dobiva „bakarska vodica“, znameniti pjenušac, iscijeđen iz tvrdih žuljeva i iz kraškog kamena.

Prema predaji, kad su Napoleonovi vojnici početkom 19. stoljeća boravili u Primorju, vinogradarstvom su se bavili, kao hobbijem, bakarski brodovlasnici koji su od vojnika preuzeli

tehnologiju proizvodnje pjenušca. Vinograde, zvane - *takale* obrađivali su kmetovi ili isluženi mornari i njihove obitelji iz Praputnjaka i Krasice. Kada su patriciji osiromašili, vinograde su prepustili seljacima i povratnicima iz Amerike koji su oživjeli bakarske terase i nastavili proizvodnju jedinog domaćeg pjenušca. Nakon 2. svjetskog rata industrijsku proizvodnju Bakarske vodice započeta u bakarskom podrumu Radovani nastavlja se u Istravinu u Rijeci. Industrijska proizvodnja promijenila je kakvoću Bakarske vodice, a industrijska tehnologija ono što se smatralo "pravom domaćom vodicom".

Za pravljenje „Bakarske vodice“ posebno se izabirala belina, grožđe se gnječilo nogama u „grotlu“, posudi s pomičnim dnom i rupama sa strane kroz koje je otjecala tekućina. Cijeli je posao pravljenja „Bakarske vodice“ bio u rukama žena. Naime, tehnološki proces je dosta složen, a nadasve traži puno strpljenja, točnosti i visok stupanj čistoće, od filtera i posuda do steriliziranih plutenih čepova. Butelje su se čuvale za svečane trenutke i posjete dragih gostiju, a rijetki su „Bakarsku vodicu“ proizvodili za prodaju. Posljednji proizvođač je bio Vilim Frančišković (bi glavni tehnolog Istravina od 1945. do 1989.), samo nas još etikete „Bakarske vodice“ i „Bakarskog takalca“, sa starim grbom Bakra, podsjećaju na neumitnost vremena. Zarasle terase koje su djelomično i urušene čekaju vrijedne ruke i oživljavanje trsa i čuvane „vodice“. Umijeće proizvodnje domaće Bakarske vodice pokušava oživiti obitelj Vidas (Željka i Vilim u podrumima kuće u Praputnjaku Lidije Tadejević/majke Željke) iz Hreljina

Nakon gnječenja, u groždanu masu se uroni konusni koš u koji je ulazila tekućina koja se prelijevala u drvene kace. U kacama se prepustilo spontanom vrenju, a pjena bi se skidala s površine, da vrenje traje što duže. Kad bi polovina šećera provrela uslijedilo bi filtriranje kroz konusne pamučne vrećice, takozvane holandske filtere. Filtriralo bi se tako dugo dok se pore na platnu ne bi začepile, a tekućina postala bistra. Tako se eliminiralo kvasce, ali ne u potpunosti. Sve se to radilo na osnovu iskustva, svaka obitelj je imala svoje male tajne, a točno se na Praputnjaku znalo tko pravi dobru „Bakarsku vodicu“.

Nakon filtriranja budući pjenušac se lijevao u staklene pedeset-litarske, a oko Božića bi se obavilo dekantiranje (pretakanje), bez mućenja taloga, u nove staklenke. To je predstavljalo prvu i drugu fazu zrenja pjenušca, u kojima se nije smjelo pojaviti vrenje. Početkom ožujka vino se stavljalo u šampanjske boce, koje su se prethodno, kao i pluteni čepovi, sterilizirali. Boce su pohranjivane na hladnom mjestu, najčešće u pijesku u konobi, a polagane su tako da tekućina vlaži čep. Tako bi tijekom ljetnih mjeseci preostali kvasac ponovo započeo proces vrenja, što je značilo stvaranje ugljičnog dioksida i napokon pjenušanje bakarske vodice. Tek na jesen „Bakarska vodica“ je bila zrela za uživanje.

Antun Nemčić žalio se u svojim „Putositnicama“, što ih je pisao u XIX. Stoljeću: *šteta što se od plemenite ove kapi više ne proizvodi nego jedva do šest stotina vedara.*

Danas se može naći pokoja „botuja“ domaćeg pjenušca sakrivena u pijesku i čuvana za svečane prilike i posebne goste, ali nažalost od grožđa iz Istre ili Krka, samo je postupak proizvodnje izvorni.

I na kraju spomenimo i to, Bakar je slobodni kraljevski grad i luka, bio je kulturno-politički i gospodarski centar Hrvatske kroz stoljeća. Bio je trgovačko i lučko uporište, sjedište bogatih brodovlasnika i čuvena pomorska akademija. Prije pedeset godina kada je počelo zagađivanje Bakarskog zaljeva „blagodati industrije“ prekinut je prirodni ciklus slijevanja slatkih voda u Zaljev. Na području Bakra i Bakarca bilo je šest tunera, a zaljev je bio prepun bijele ribe koja se bljeskala ispod same površine mora. Hobotnica je bilo toliko da su se mogle loviti golim rukama.

**Vrbnička žlahtina**, najpoznatije vino kvarnerskih otoka (danas sinonim Vrbnika), nekad rasprostranjena po čitavom Hrvatskom primorju, pije se uz: maneštru, ovčji sir, „surlice“ sa šugom od janječeg mesa, „broskvu“, ribe na gradelama i brodeto, kamenice, rakove, lignje. Nikada s vodom.

*Valomet* (valomet – stijena na kojoj se razbija more) je vrhunski *podmorski pjenušac* koji dozrijeva u moru na dubini od 30 metara oko 400 dana. PZ u Vrbniku osmislila je dozrijevanje pjenušca od žlahtine na konstantnoj temperaturi od 10-12 oC, na morskom dnu, na dubini od oko 30 metara. Boce najbolje žlahtine, smještene su u žičane sanduke, i spuštene u more, i unatoč istoj sirovini dozrijevanjem na nekonvencionalni način dobiven je specifičan i po okusu vrhunski pjenušac. Nakon vađenja iz mora boce su obrasle tj. „ukrašene“ prirodnim ornamentima školjkica, pužića i po kojim koraljem. Svjetska atrakcija.

Otoci Krk, Rab, Cres, Lošinj i Pag prevladavaju sa svojim bijelim vinima tamnije zlatnožute boje, dok su Ilovik, Susak, Srakane, Unije poznati po vinima svjetlije crvene boje. Na Susku je poznato vino **troišćina** (trojiščina, trojiščina) za koje se smatra da je pravo arheološko vino, tj. da je loza ostala nepromijenjena i sačuvana još iz antičkih dana. Vino je posebne bakrenocrvene boje.

Sa sjetom se spominju osebujna crna vina daleke uspomene sa Suska, **barbatska vina** s Rava, **paška žutica** i **gegić**.

Plinije Stariji (Plinius, Gaius Secundus (Maior), rimski pisac iz polovine I. stoljeća) o ugledu Krčkih vina svjedoči u svom znamenitom i opsežnom djelu *Naturalis historia* (Povijest prirode) u 37 knjiga, i kaže: da postoje odlična vina na otoku Ilirskog imena Kurik.

Kaže se, da otočku Dalmaciju diče četiri fina bijela vina, koja s prikladnim jestvinama zaokružuju ugođaj i najizbirljivijem sladokuscu, to su grk, maraština, pošip i vugava.

Ravni kotari, koji su u podnožju Velebita, ulaz su u sjevernu Dalmaciju, krajeve burne i bogate prošlosti. Posvuda se nalaze ostaci što govore o važnosti i značenju toga područja; brojne ruševine ilirskih naselja, rimski kapiteli, starohrvatske crkvice, kule i utvrde sjedište prvih hrvatskih kneževa, kraljeva i banova. Svi su oni pili i jaka vina što ih daje ta plodna kraška zemlja.

Dolaskom Hrvata ne prekida se bogata i duga vinska tradicija. Vinogradarstvo i vinarstvo uglavnom je vezano na samostane koji su već pri samom osnivanju, u X. i XI. stoljeću, darivani vinogradima. Dokumenti govore da je 919. godine zadarski prior (poglavar samostana) Andrija podario jedan vinograd u Mezulu samostanu Sv. Krševan, a da je kralj Petar Krešimir IV. podario godine 1059. vinograd u Murazulu pri utemeljenju biogradskog samostana Sv. Ivana Evanđeliste.

Tu se proizvode i piju u seoskim konobama, **bijela vina** uz ribu i ribarske čakule, **svjetlija vina crvene boje** za čuvane ovčje sireve, **crna vina** za riblji brodet i ribu na gradele. I danas se spominju starih vremena kada se u konobama prodavalo i pilo vino „na uru“. Prvi sat pijenja vina gubio je vlasnik konobe, no što je vrijeme odmicalo to su pilci manje ili, više pjevali i čakulali tako da je vlasnik na poslijetku došao na svoje. U pojedinim godinama loza je toliko rodila, da je bilo nemoguće vino prodavati, a cijena mu je bila ispod cijene vode koja se dopremala do kraških predjela.

**benkovački rose** - vino boje dimljenog lososa ili boje kore crvenog luka ide uz: pečenu janjetinu, pečenu bijelu ribu, jela od graha i kupusa, meso sa roštilja.

**babić** (autohtona sorta) - crno vino pije se uz: pršut i domaći sir, dalmatinsku pašticadu s njokima, školjke, škampe na buzaru, ribu na gradele.

**opol** - suho rosé vino pije se uz: gotovo sva dalmatinska jela.

**debit** (negdje ga zovu čarapar, drugdje puljižanac, po otocima pagadebit. Zbog svoje obilate i redovne rodnosti naziv debit (dobit) ili pagadebit (plaća dugove) uistinu mu odgovara) - odlično ide uz: kvalitetnu bijelu ribu „lešo“ s „dvi rizi“, ili uz rakove i školjke, lešo meso ili uz meso sa zeljem, pečene pastrve i domaći kruh.

Zaleđe Kozjaka, Mosora i Biokova gdje je čovjek otimao kamenitom kršu svaki pedalj zemlje i uzgajao lozu, duhan i žito, cijenjena su vina:

**hrvaština** - uz tradicionalni specijalitet: arambašiče i pečenje s ražnja.

**imota** - uz: pršut i sir iz „mišine“ i „ulja“, pečeno meso i pastrvu na gradelama, zeca u vinu i ružmarinu, mesa pečenog pod saćem s krumpirom na „škrilje“.

**kujundžuša** - koja se može piti i pomiješana s mineralnom vodom uz: kaštradinu (suhu janjetinu), sa sudžucima (domaće kobasice), lešo janjetinu i govedinu u litrenoj bukari od „smrikovoga“ drveta.

Ime kujundžuša dolazi od zaseoka Kujundžiči u kojoj se jedino sačuvala od filoksere, a prije su lozu nazivali tvrđac ili žutika.

**plavka** (plavina, od domaće sorte loze šarac) - uz: meso na žaru, divljač, bravetinu i kiseli kupus,  
i sve podsjećajući se stihova Tin Ujevića:

Optužba je svijeta, pijanstvo jedno  
samo.

Kad bi mogli do dna iskrenosti  
naše

I do dna života, kao do dna čaše.

.....

Iz njega se dižu slike, roj u roju,  
uzlijeću visoko plamene tirade,  
mašta diže tarac, šetalište nade,  
omaglice sviću u prepunom broju.

Splitsko polje, poznati su vinogradi još iz 1223. godine kad se zakonom zabranio uvoz vina u zaštiti domaće proizvodnje, a zapisi nam spominju kako je u Kaštelima, 1883. god., bilo oko 44 posto ukupnih površina pod vinogradima. *Crljenak*, *crnac* slatka je vrsta grožđa (kažu da je bila najslađa) iz okolice Kaštela smatra se da postoji još iz Rimskog doba. Prije 150 godina naši ljudi su je prenijeli u Ameriku. Relikt vinske prošlosti je i uvala *Bačvice* u Splitu, tu su se u moru prale vinske bačve po kojima je i predio dobio ime.

**plavac** (najrasprostranjenija i najpoznatija autohtona sorta koja ima nekoliko tipova daje poznata vina tipa plavac, vino ribara i težaka ) - pije se uz: pečenu ili prženu ribu (naročito plavu) i meso na gradelama, paški sir i slanu ribu.

Otoci Brač, Šolta, i Hvar izrazita su područja ponajboljih crnih vina. Hvarani su između 1805. i 1812., kad su zajedno s Visom pripadali administrativnoj provinciji pod vlašću Francuza, izvozili vino u Francusku. Šolta poznata kao otok s najtamnijim vinima **glavinuša** tj. **okatac**, a Brač s najpoznatijim

**plavcem** - za: pršut, meso s aromatičnim umacima, riblji brodet i plavu ribu na žaru.

Bolski plavac pravi se od sorte grožđa - mali plavac, koji se još i danas nalazi u šumi oko Vidove Gore kao samonikli i raste uz jasen, bor, grab i česminu. Pretpostavlja se da je to autohtona vrsta poznata još od doba Rimljana. O vinima s Brača pisao je Alberto Fortis 1774. godine i smatrao ih je najboljim u Dalmaciji. Na Međunarodnoj izložbi vina 1867. godine, Bolski plavac, proizvođača Matea Beroša osvojio je brončanu medalju, Ante Petrić na istoj izložbi, ali 1909. godine osvaja zlatnu medalju. Petar Ivulić osvaja nagrade s Bračkim vinima na izložbi u Beču i Zagrebu 1890. i u Gorici 1901. godine.

**faros** - kao izuzetno vino zaslužuje posebna jela: brancin na žaru, škrpina i gruji na brodet, škampi na buzaru, trilje na žaru, divljač pripremljena na dalmatinski način s vinom, ružmarinom i lovorovim listom, pečena „jaruha“ (kozlića) na žaru (za žar se uvijek treba koristiti „glava“ od loze), dalmatinski pršut i pikantne sireve.

**Bogdanuša ili hvarka** - autohtona loza zelenkastožutog vina jedno od ponajboljih vina Juga (koja gotovo da i ne uspijeva izvan Hvara), pije se „nedijom i svecom“ uz: bijelu ribu „od kamena“, pršut i sir, riblju juhu i „lešadu“, mladi bob, grašak s artičokama, kiseli kupus „šufigan“ s govedinom ili svinjetinom, pečenog kozlića s bižima.

**hvarski opolo** - ružičasto vino uz: dalmatinski pršut, slane srdele, salate od morskih plodova, pečenu ribu i janjetinu.

Na Hvaru je i poznata **d(a)rnekuša** na položaju Vrh, koje daje fino skladno svježe vino poznato samo na Hvaru, jer se proizvodi u malim količinama i buteljira.

Uz srednju Dalmaciju najvinorodniji kraj naše zemlje, čineći gotovo jedinstvenu cjelinu i riznicu vina. **Dingač** i **postup** (oba s Pelješca) koji su u vrhu svjetske kvalitete naša su prva vina sa zaštićenim geografskim porijeklom. Zaštitni znak dingača je magarac-tovar, u znak zahvalnosti što je to jedino sredstvo, koje čovjeku pomaže na tim strmim predjelima u radu oko loze.

Od **plavine i kadaruna** - koji se služe uz: ukusne jegulje;

**Cabernet sauvignona** - za začinjena mesa, janjetina, dalmatinska paštica, pršut, pikantne sireve, neretvanski brodeto od jegulja i žaba, riblje paprikaše, liske u umaku od vina;

**postup** - uz snažna i aromatična jela kao: riblji „brudet“, mesa u umaku, pečenom patkom, divljač u umaku, pikantne sireve;

**dingač** - s finim jelima: jastog, divljač, pikantni sirevi;

**pelješac** - ohlađeni koktel od rakova, suhe kolače;

**potomje** - najbolje prija uz: dalmatinski pršut, „plodove mora“, pečenu plavu ribu, meso sa žara, lignju;

**Malvasija**, ne malvazija - (vino koje se kao prvo sortno vino spominje na našem tlu, te i samo Dubrovačko Veliko i Malo vijeće u 15. stoljeću određuje njegovu cijenu; ta vrlo kasna, autohtona sorta bijelog grožđa daje poznato istoimeno vino. Spominje se 1426. god u dokumentima Dubrovačke Republike, jer je ona zabranila prodaju vina po višim cijenama od odobrenih i dalje se kaže: Tko prekrši tu odredbu, neka mu se oduzme vino koje je prodao po većoj cijeni. A gostioničar koji ga je prodao ima dubrovačkoj općini platiti 25 perpera.“) pije se uz: „kapnića“, „guščicu“, „jezik slan“, janjetinom ispod peke:

sve to uz stihove stihove konavoskog pjesnika Stijepe Mijović Kočana:

*.... to je vino čudo - pred njim pa-  
de nice  
i sam rimski papa, i njime ovlada  
malvazija naša - punim svete  
želje  
žile nam je toče, žudimo postelje  
pa k blaženstvu, zaspal - Sve-  
višnji ga sklada!*

ili **revelin** - sa jednim od jela: mladu janjetinu i mladi krumpir ispod peke, pečenu ribu na gradelama, „zelenu manestru“ od kaštradine, kupusa raštena, kelja i drugog povrća.

Podsjećajući se stihova Marina Držića:

Ah vince gizdavo, milo ti si piti,  
tebe ti je pravo do neba slaviti.



**Neretvansko blato** kraj **Metkovića** do mora i prema unutrašnjosti daje nam **blatinu** autohtonu sortu koja se uzgaja uvijek s drugim sortama kao što su trnjak, vranac, merlot, koji su ujedno i oprašivači. To crno suho vino, „muško vino“, vrhunske kvalitete najbolje se sljubljuje uz pečenja, riblje paprikaše, goveđi pršut, jegulje na žaru, pohane žablje krake, dimljenu divlju patku. Pije se polako, čisto, iz lijepo oblikovanih glatkih čaša. Naš najpoznatiji književnik Miroslav Krleža uživao je u blatini i rekao za nju da je naše najbolje vino i najbolja sorta. Vjerujemo mu, bio je gurman istančanog okusa.

Otok Korčula poznat je po čuvenim vinima **pošip** i **maraština** iz Čare i Smokvice. Korčula se ponosi i svojim vinom **grk** (najvjerojatnije autohtona sorta s crvenih pješčanih položaja Lumbarde istočno od Korčule) i **cetinkom**. Nagada se da ime „grk“ označava i porijeklo iz doba grčkih kolonija na otoku, a možda su ga tako prozvali zbog gorkastog okusa, toliko omiljenog u dobrim poznavalaca vina. Korčulani mu govore gark zato što, kažu u šali, a misle ozbiljno, gorko dođu do solada kad ga daju u otkup u vinariju. Pravilno njegovan grk je kristalno bistar i bogat bukeom. **Rukatac** bijelo stolno vino autohtone sorte predstavnik je s ograničenog područja Smokvice.

Dobre **maraštine** - ima i na Lastovu i Mljetu, zatim na Pelješcu i oko Dubrovnika.

„Vis, otok Jadrana, proizvodi vino koje se u usporedbi sa ostalim vinima pokazuje najboljim“ kaže Agatharhides (grčki pjesnik i zemljopisac iz doba Aleksandra Velikog), navodi, riječi, grčki pisac Athenaios u svom djelu „Gozba učenjaka“ svog sunarodnjaka koji je živio u II. stoljeću prije Krista. Te pohvale izrečene prije dvije tisuće godina, vrijedan su kompliment i danas, za više vinograde izložene nemilosrdnom moru i južnim vjetrovima uz obilje vlage i mjestimice pjeskovitih tla, zvanog „salbunara“. Povijest vinogradarstva seže do vremena grčkih moreplovaca, koji su osnovali na otoku svoju koloniju. Kvalitetno bijelo vino - **vugava** ili **bugava**, kako ga zovu Višani prava je pohvala vina (posebno je vrijedan bouquet u kojem se osjeća med). Osim nje Višani proizvode vino **kurtelaška**, **kuč**, **maraštinu** i **plavac**, posebno poznat sa otoka Biševo.

Lastovo ili još stariji naziv Ladesta iz doba Ilira, diči se bijelim vinom **maraštinom** i **crnim plavcem**, koji je upio plavetnilo neba i dubinu mora.

Mljet, rimska Melita, najljepši otok Jadrana nudi nam **maraštinu** s Babinog polja.

**grk** - kao jedno od najboljih bijelih vina, tamnije zlatnožute boje, traži doličan odnos u izvoru jela i posluživanja (pije se čist ohlađen na 10-12 oC, voda se pije uz njega) plemenite morske ribe naročito priređenu „lešo“, ali i kao aperitiv.

**maraština** - odlično ide uz ribu najbolje „lešo“, rakovima i školjkama.

**pošip** - pije se ohlađen na 10-12 oC uz plemenitu bijelu ribu, pečenu, prženu ili lešanu, lignje i druge glavonošce, uz morske rakove i uz jela priređena od školjki.

**rukatac** - kao predstavnik tipičnog bijelog vina južnjačkog opojnog vina priziva sve „plodove mora“ škampe i školjke u umaku kao i bolja pečenja.

**vugava** i **biševski plavac** - najbolje odgovaraju i najboljoj ribi (ribi od kamena) kovaču - sanpijeru, oradi, brancinu, zubacu, jastogu, uz više sireve i domaći pršut, teletini na lešo, pečenom janjetu.

„Sve pečeno vino smo vrgli u botilje i dobro začepili, sa neka dimi“

„Napunili su botiljun pečenoga vina za pir“

**Prošek**, prirodno desertno vino, koje se proizvodi fermentacijom koncentriranog grožđa od najkvalitetnijih sorti grožđa (prosušenih na trsu i još naknadno sušenog), proizvodi se još od doba starih Rimljana. Ovo vino koje su iz poštovanja zvali vinum sanctum (Rimljani), a danas u Italiji vino santo, vjekovima je vezano uz dalmatinske vinograde, njihove običaje i slavlja. Piti prošek iz „pijeska ili paučine“ u malim čašicama ne većim od napršnjaka, istinska je poslastica, jer starenjem poput arhivskih vina dobiva na vrijednosti i kvaliteti. Ime prošek dolazio od talijanske riječi prosecco, što znači - prosušen.

Vino se puni u demižone ili boce (boca ne smije biti položena da ne dobije vonj po čepu), polaže u podrume, u pijesak gdje odležava godinama, čekajući na velike obiteljske i narodne proslave i godišnjice: krstitke, vjenčanja, rođenje djeteta, povratak moreplovca s dugih putovanja....

**Bijeli** se prošek dobiva u principu od grka, vugave, maraštine, pošipa, malvazije, grka a **crni** od okaca, plavca malog, muškatne ruže, brački trebljan, babić i grbića crnog.

**prošek** - (vino bakrene tamnožute boje, prekrasna bukea, izrazito sladak, pun i zaokružen) pije se kao aperitiv ili kao „slatka kapljica“ uz deserte, kolače, bademe, orahe, smokve, rogače, lješnjake (na temperaturi od 14-16 oC) svim tim blagodatima koje nam daje naša Jadranska obala.

*Proizvodnja prošeka na stari način:*

„nakon berbe dio grožđa ostavljao se u vinogradu jesenjim burama i zimskoj hladnoći, a zvalo ga se „pulerci“. Sušilo ga se i kod kuće na cijelim granama u grozdovima obješenim na konope u tamnim prostorijama. Grožđe se sušilo od rujna do prosinca, tako da bi postalo tamnocrvene ili smeđe boje, naborano a zrna bi postala sasvim mala. Osušeno grožđe se vadilo s granja, a onda su se skidale bobice. Radilo se to redovito oko Božića, rijetko kada u siječnju. Bobice s visokom koncentracijom sladora stavljale su se u posudu u kojoj bi se pomiješale s vodom. Omjer je pri kuhanju prošeka bio otprilike jedan naprama jedan, što znači da na jedan kilogram sušenog grožđa dolazi litra vode. Međutim, voda se tijekom kuhanja dolijevala, zbog obilnog isparavanja. Kuhanje je trajalo dugo, svakako više sati. Nakon kuhanja iz smjese bi se iscijedila tekućina tamno crvene, purpurne boje, vrlo jakog i ugodnog mirisa. Bio je to prošek, ali još uvijek ne posve gotov. Nakon kuhanja, prošek se stavljao u manje bačve kako bi odstajao, na presudnom tihom vrenju, neko vrijeme u hrastovim bačvama. Neki su iskuhani prošek stavljali u veće demižone i tako čuvali njegovo potpuno dozrijevanje. Starenje može trajati mjesecima, godinama i desetljećima, ovisno o ciljanoj kakvoći, ali se ne može obavljati u istim uvjetima kao i dozrijevanje, već na nižoj temperaturi. Tako napravljen prošek puno je prirodniji od onoga koji se danas radi, znatno je jačeg okusa i mirisa, ljepše boje (od zlatno žute i antičkog zlata do boje različitih crvenkastih tonova, ako se koristi crno grožđe), a često je sadržavao i veću količinu alkohola. Današnji prošek obično ima od 13,5 do 16,5 posto alkohola (no količina alkohola u prošek u varira i ovisna je o tome tko prošek proizvodi), 7,0 – 27,0 posto neprevrelog šećera (70 – 270 g/l), 22,0 – 41,5 promila suhog ekstrakta (22,0 – 41,5 g/l) te 3,5 – 6,5 promila ukupnih kiselina (3,5 – 6,5 g/l). Tijekom kuhanja može se staviti više ili manje šećera, više ili manje vode, pa se po tome i dobiva različitost u količini alkohola, ali i količini proizvedenog prošeka. **Jadranski prošek** – naš prošek ne treba brkati s talijanskim prosecom, vinom koje se proizvodi u vinorodnim područjima Italije, Talijani prave prosecco od posebne sorte bijelog

grožđa, dok se u Dalmaciji i Primorju prošek radi isključivo od crnog grožđa. Tek se ponekad, i to samo boje radi, dodaje malo ostataka od bijelog grožđa.

Prošek se ne koristi samo kao piće, vrlo rado ga koriste i za pripremu raznih jela, npr. raznih ribljih jela, janjetine kao i niza drugih jela. Prošeško je jedan od naših autohtonih proizvoda i kada bi se opet proizvodio na stari način, od sušenog grožđa – bio bi pravi izvorni jadranski prošek kakav se nigdje ne može pronaći.

### Omiški prošeško

*U okolici maloga grada Omiša raste njeka vrst crnog grožđja, s kojima ondašnji stanovnici napravljaju vino koje je na glasu pod imenom Omiškoga-Prošeška. To vino diši po ružah, i takove je izvanredne slasti, da se može slobodno brojiti između Likerah ....* Ovako je prije više od sto godina pisao C.A. Bakotić, vinar i vinarski stručnjak.

Treba izabrati vrst ruže koja se odlikuje posebnim mirisom i, prema receptu Bakotića, latice treba skinuti odmah nakon branja. One se rasporede na laneni rubac i ostave da se suše na zračnom mjestu, a potom ih se sprema u hlad, zatvorene u platnenu vrećicu. U doba berbe nalije se na njih omanja posuda (pet litara) dobrog domaćeg opola ili nekog drugog slađeg vina. Vrećicu sa suhim laticama treba uroniti u vino i opteretiti je da ne ispliva. Posudu također zatvoriti da miris ruže ne ishlapi. Vino se pretače nakon nekoliko dana, kada dobro poprими miris ubrane ruže. Slični postupak može se ponoviti prigodom vrenja mošta, na koji se pospu latice ruže.

Vrbnik (otok Krk) zabilježeno između 1901.-1903. godine

*Slatko vino (vino za butije, vino od butij, butije) delaju ovako: Ziberu najlipše grozdovi i ko je najzrelije, kada tergaju, i dadu ga posebi, ali ga ostave neka još malo zrije, pek ga potergaju potla. Kada ga pernesu doma, razgernu ga na daski, na lesi i nač ki ima na gorinjen podi. Tu polože se grozd do grozda da ne bi bili jedan na drugon. Tako ostave grozdovi po petnaest dan do misec dan neka se suši na hladu. Kada je dobro provenulo, osušilo se, ontrat ziberu one zerne, ke su ostali zdravi; če je njilo i plisnivo, ono hite na bandu, a če je zdravo, omule z rukami, ziberu na zerno i hite va čist i zdrav okrut. Voščini hite ća, ne pomišaju je ze zerni. Sedaj zmeste zerna ali z nogami ali je žnjave z rukami. Ov mest nakinu va zdrav okrutić. Kada mest dobro zakuha, nakon jeden dan do dva dni otoče ga i dadu va zadnjen okrut. Seki dan jeden put to pretaču (pretaču slatko vino) i seki put ga dadu na čisto. To delaju od tri do pet puti. Potli ga dadu v okrut i puste na miru nikoliko dan, pek ga opet pretoče, pek opet puste pek još jednuč pretoče. Do misec dan za tin, to biva o Sih svetih, napelne z otin vinon butije i začepe ze čepi od šuvre (op.a. pluto). Začepljivaju na makinu (čepi zabijaju, nabijaju na makinu). Butije sprave v konobu na hladno mesto, da ne popucaju od force od vina. Ki ne će pretakat, ta cidi (filtra) mest, vino, pokla je zakuhalo. Pelnj butije ne začepi dije posve, nego samol zatekne z rukun, neka se oduha ven. Ki ne će ni pretakat ni filtrat, on pokla je vino od butij zakuhalo, otoči i pretoči ga v okrut pek mu načini šifon, neka kuha po šifonu. Za šifon rabi jedna latica (op.a. daščica, letvica), pelna vodi ,ka ima na sredi civ va okrutu a gori je prignjena i moči njoj se verh va toj vodi. Dno od civi ne smi dosegat do vina, zač bi se po njoj mogla udelat škoda. Sve dokli se civ od šifona moči va vini, bi ziteklo ven. Kada vino kuha, dela se od njega nikakov špirit, forca, i biži po civi od šifona z okruta ven pek skroz vodi na ariju. Va vodi se od ote force delaju sve mihiriće, koti da voda kuha. Kad se već ne delaju te mihiriće, ontrat vino otoče, okrut dobro operu i napelne ga opet z onim vinom i dobro začepe. Okrut mora bit okovan ze železnimi obruč, ako ne, bi lahko pukel kigod obruč, a vino bi ziteklo ven i šlo bi po konobi. Još se mora tapun od okruta (op.a. veliki čep na bačvi) podepřit, da ne bi od force ziletel ven, ze gredicun, ka je doli uperta na njega, a gori na pod. Niki ni ne puste zikuhat vino posve na šifon, nego pokla je malo kuhalo, dadu na okrut i dobro fermaju, da čepi ne zilete. Pretačuć ostane slatko vino, ma je tenko. Filtrajuć je još slaje, ma ni ono ni tvrdo. Na šifon je tverdje. A na on najzadnji način ostane slatko i jako tvrdo, da čoviku uši šume a glava gori, ako ga par žmuji*

*popje. Butije pridu na stol, ako pride kakov veli blagden, kakov gospodin v kuću, ali ako je kakov pir. Najviše jih priprave za mladu mašu poposki oci i prijatelj i rodbina, ki se nadaju poč na mladu mašu. Već prija nego ijde žakan op.a. pripravnik za svećenika) va šemenarij, počnu prepravjat butije za njegovu mladu mašu. Butije su delivali prija samo veli ljudi. Sedaj je udelaju i siromasi, ma jih udelaju samol malo: desetak, petnaest.*

**„Ima dižice (op.a; drvena posudica za piti vino) ke imaju duglju ručicu da more doseći do dna koslate, a ima i s kratkun ručicun, pa se one duperaju za pit iz njih“.**

Dva originalna proizvoda hrvatskog podrijetla, uz **bisku**, su **vlahov** (vlahovac) i **vermut** – **Bedrica** iz Skradina.

Vlahov je nastao između dva Svjetska rata na otoku Prvić, kraj Šibenika. Osmislio ga je Roman Vlahov i to kao lijek za želučane tegobe od rakije i ljekovitih trava. Kako je piće bilo i vrlo ugodnog okusa ljudi su ga počeli uzimati i kao piće a ne samo kao lijek. Prvu industrijsku proizvodnju započela je tvornica Maraska u Zadru. Ovaj biter-liker sadrži 36 vol. posto alkohola.

Vermut, piće koje polako iščezava, a pojavilo se početkom prošlog stoljeća u proizvodnji obitelji Bedrica iz Skradina, po staroj obiteljskoj tehnologiji, ponovo svojom aromom pelina oduševljava znalce. Proizvodi se u ograničenoj količini i nemoguće ga je naći izvan Skradina, što je i znak male serije ali i njegove visoke kakvoće.

## SAMONIKLO JESTIVO BILJE

**parapoč; divlje zelje** (vrsta trave) koje se kuhano i zauljeno jede s drugim travama kao: **kostrič, radić, žutinica, sve zajedno zove se: mišanca**

(divlje zelje -vrsta trave; narodna uzrečica - Korčula)

## JUHE

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

Juha od samoniklog povrća

Lišće odvojite od stabljike i operite. Stavite u kipuću vodu da se kuha desetak minuta, ocijedite i nasjeckajte. Pripremite svijetlu zapršku od brašna i masnoće. Dodajte pripremljeno bilje, pirjajte uz stalno miješanje, dodajte tople vode ili juhe od rakova (možete staviti u zamjenu malo mlijeka). Posolite i kuhajte na tihoj vatri još dvadesetak minuta.

**„Mladi koromač se kuha s mohunjicami (mahune) o boba, a suhi se meće u suhe smokve, i kuha se rakija“**

Maneštra od koromača – I. način

Sastojci: 12 dag graha, 30 dag krumpira, 20 dag koromača, 30 dag suhog svinjskog jezika, 10 dag slanine, češnjak, list peršina, sol, papar.

Prokuhani grah ocijedite i stavite ga u novu vodu, dodajte svinjski jezik, sol, papar, pešt i kuhajte dok jezik i grah ne omekane na pola. Dodajte oguljen i na kockice izrezan krumpir i očišćene grančice komorača izrezane na manje komadiće. Kada su grah i krumpir kuhani, izvadite jezik, ogulite kožu i izrežite na ploške. Stavite na topli tanjur i poslužite uz maneštru.

Maneštra od koromača – II. način

Sastojci: 20 dag koromača, peršin, iglice koromača, 40 dag krumpira, 8 dag suhe slanine, ulje, 1 manja glavica luka, papar, sol, 1 dl kiselog vrhnja, 1 žumanac, sir za ribanje

Na ugrijanom ulju pirjajte nasjeckani luk i slaninu, dodajte izrezan krumpir i stabljiku koromača. zalijte s 1 l vode, posolite i lagano kuhajte 1 sat. Pri kraju popaprite, stavite nasjeckani peršin i iglice koromača, prokuhajte oko 5 minuta. Maknite s vatre i u vruću juhu umiješajte mješavinu žumanca, kiselog vrhnja i ribanog sira. Promiješajte i poslužite.

## Krem juha od šparoga

Sastojci: 50 dag šparoga, 1 krumpir, 1 mala glavica luka, 8 dl pileće juhe, 3 dag maslaca, 1 žlica brašna, 2,5 dl kiselog vrhnja, 2 žumanca, sol, papar.

Oprane šparoge izrežite na male komade, a luk i krumpir na kockice. Kuhajte zajedno, pokriveno oko dvadeset minuta, u toliko vode da povrće bude pokriveno. Na rastopljeni maslac (ili maslinovo ulje) dodajte brašno i napravite svijetlu zapršku, postepeno dolijevajući pileću juhu i miješajte da zakuha (ovom sastavu možete dodati po želji i male komadiće pancete i pršuta). Pomiješajte s pasiranim kuhanim povrćem i vodom od kuhanja, posolite i popaprite. Žumance izmiješajte s vrhnjem i dodajte vrućoj juhi. Kratko prokuhajte i poslužite.

## VARIVO

Bilje dobro operite i stavi u hladnu vodu da se otpusti gorkost. Ocijedite, nasjeckajte i stavite u kipuću vodu. Nakon 20 minuta kuhanja (starije biljke kuhaju se nešto duže), ocijedite, posolite i začinite uljem.

### Divlje zelje

Sastojci: 0,5 kg raznih divljih jestivih trava, malo ulja i kvasine.

„Razne divlje trave“ - samoniklo bilje, dobro operite i skuhaite u zasoljenoj vodi. Ocijedite, umiješajte ulje i kvasinu i jedite hladno.

### Varivo od komorača

Komorač operite i odstranite drvenaste dijelove. Stavite u kipuću vodu i kuhajte oko četrdeset minuta. Izvadite, ocijedite, zapržite na masnoći i posolite.

### Varivo od omage

Omagu operite od pijeska, odstranite drvenaste dijelove (ukoliko ih ima), stavite u kipuću vodu. Kuhajte desetak minuta. Ocijedite, posolite i nauljite.

### Varica – sočivo ( mješavina grahorica: leća, slanutak, bob, grah)

Iako ovdje ne spada prema sastavu namirnica (samoniklom bilju) uvrštena je ovdje obzirom da je to povrće a spada u naše delicije. Pravog naputka („ricete“) nema, i priprema se na slijedeći način: preko noći u vodi namočite sve grahorice, kojima po želji možete dodati malo suhog kukuruza. Drugi dan prokuhajte svo zrnje u istoj vodi, ocijedite i nastavite kuhati u drugoj posoljenoj vodi. Najbolje će biti ako ga možete kuhati u broncinu iznad ognja. Začinskog bilja dodajte vrlo malo, a dostatan je i samo kosani peršin i po koja mala mrkvice. Kad je gotovo ovo jelo blagog okusa i finog mirisa začinjava se još samo u tanjuru s po kojom kapljom maslinova ulja.

Luksuzna inačica ovog jela traži da se pred kraj kuhanja doda *pešt* (malo pancete ili pršuta iskoše se što sitnije, doda se kosani češnjak i peršin i sve zajedno dobro izmiješa u kašu) i kuha svega par minuta da ga sočivo upije. Sočivo se može kuhati i „na gnjatu“ kosti pršuta.

## PIRE (KAŠE)

Pire se može prirediti od pojedinog bilja ili njihovih kombinacija koje daju i ukusniji pire. Lišće treba odvojiti od stabljike, dobro oprati i staviti u kipuću vodu da se prokuha 5-10 minuta. Izvadite, ocijedite i sitno nasjeckajte ili sameljite. Na laganu zapršku dodajte pripremljeno bilje, malo popržite (uz stalno miješanje) i dolijte vodu ili juhu od kuhanih rakova. Posolite, dobro promiješajte i kuhajte, uz povremeno miješanje 15-30 minuta.

## KISELO POVRĆE

### Kiselo povrće s mesom

U posudu stavite usitnjeno kiselo povrće u naizmjeničnim redovima sa suhim ili svježim mesom. Među slojeve možete staviti malo začinskog bilja. Zalijte vodom do vrha i kuhajte dok ne omekša. Prije nego je gotovo dodajte svijetlu zapršku (kojoj ste dodali malo usitnjenog povrća i zapržili), promiješajte i kuhajte još do pola sata da se zaprška dobro ukuha.

### Motar

Oprani motar kuhajte dvadeset minuta u posoljenoj vodi. Kad se ohladi ocijedite ga i stavite u razrijeđeni ocat (kvasinu). Nakon nekoliko dana kiseljenja spreman je za jelo. Prije posluživanja začinite ga paprom, soli kvasinom i maslinovim uljem. Posebno obogaćuje pršut i sir, kao i salatu od hobotnice.

## POVRĆE S JAJIMA

### Fritaja od divljih šparoga

Sastojci: 50 dag divljih šparoga, 15 dag luka, 8 jaja, 0,5 dl ulja, sol, papar.

Opranim divljim šparogama iskidajte rukama mekani dio, na duljinu oko 3 cm. Nasjeckajte luk i popržite ga dok ne postane staklast, dodajte šparoge, posolite, popaprite i pirjajte dok šparoge ne omekšaju. Ulijte razmućena jaja (jajima možete po želji dodati i malo mlijeka). Malo izmiješajte i kad se jaja skrute uklonite s vatre. Poslužite toplo.

### Fritaja s bljuštom

Priprema se na isti način kao i fritaja od divljih šparoga.

### Fritaja od veprine

Priprema se na isti način kao i fritaja od divlje šparoge

## FRIGANO POVRĆE

Povrće očistite, operite i stavite kuhati u vrelu slanu vodu. Nakon 5-10 minuta kuhanja izvadite i ocijedite. Na ugrijano ulje u tavi dodajte nasjeckani češnjak, ocijeđeno povrće, posolite, popaprite i uz povremeno miješanje pirjajte oko 5 minuta. Poslužuje se kao prilog.

### Blitva s rajčicom i krumpirom

Sastojci: 1 kg blitve, 30 dag krumpira, 30 dag rajčice, 1 glavica luka, 1 vezica peršina, 2 češnja češnjaka, 1 dl ulja, sol, papar.

Blitvu očistite, operite i skuhaite u malo posoljene vode. Posebno skuhaite krumpir u kori, zatim ga ogulite (kad se ohladi) i narežite na kockice. Rajčicama ogulite kožicu (prvo ih prelijte s malo vruće vode), očistite ih od sjemenki i narežite na komadiće. U posudi zagrijte ulje, propirjajte luk izrezan na sitno, sjeckani peršin i zdrobljeni češnjak. Dodajte rajčice, pirjajte oko pola sata, a tada dodajte kuhanu narezanu blitvu. Osolite i popaprite po ukusu i poklopljeno pirjajte dok povrće sasvim omekša. Češće promiješajte i po potrebi dolijte tople vode.

## JELO

### Pržene kozice na prženoj rikoli

Sastav za jednu osobu: 10 dag repova kozica, 5 dag rikole, 5 dag oštrog brašna, prstohvat soli.

Repove kozica operite, osušite, uvaljajte u brašno i pržite u dubokom ulju tri minute. Izvadite ih, ocijedite i stavite na tanjur. Rikolu operite, posušite i pržite u dubokom ulju dvije minute da budu hrskave te je stavite pored kozica. Začinite limunom i odmah poslužite.



## Šparoge s vrhnjem

Šparogama skinite kožicu od vrha prema dolje (opreznom s najboljim dijelom – vrhom). Donji dio, drvenast i gorak odstranite. Šparoge operite, skupite u svežnjić, zavežite koncem i stavite u posudu s vrućom vodom u koju ste stavili istu količinu šećera i soli. Kuhajte dok šparoge ne omekšaju. Izvadite ih, odstranite konac, stavite ih u posudu namazanu maslacem i posutu krušnim mrvicama (prezlima). Prelijte vrhnjem i još pospite krušnim mrvicama. Pecite oko dvadeset minuta.

## PRILOZI

### Kuhani komorač

Sastojci: 2 dl vode, 2 dl bijelog vina, 1 dl maslinovog ulja, list lovora (lorbera), sok od limuna, nekoliko zrna papra, sol, 75 dag očišćenog komorača.

Kada tekućina sa svim sastojcima zavri, dodajte komorač i kuhajte 40-50 minuta. Ostavite da se ohladi u vodi od kuhanja. Zauljite toplom masnoćom i promiješajte. Poslužite kao prilog. Možete ga posuti s ribanim sirom.

### Krumpir s koromačem

Sastojci: 80 dag krumpira, 60 dag koromača, maslinovo ulje, papar, sol.

Krumpir izrežite na kocke i kuhajte u vrućoj slanoj vodi zajedno s opranim i izrezanim koromačem. Kuhajte dok ne omekša, ocijedite i začinite uljem i paprom. Poslužite uz mesna jela.

### Matar na lešo s jajima, tikvicama, krumpirom i kaparima

Sastojci: lišće i grančice mladog matara, krumpir izrezan na kockice, tikvice, 1 tvrdo kuhano jaje, šaka kapara, maslinovo ulje, sol, papar.

Matar kuhajte zajedno s krumpirom i komadićima tikvica. Kada je kuhano procijedite, dodajte usitnjeno jaje i sve dobro izmiješajte. Dodajte kapare, zalijte maslinovim uljem, posolite i popaprite.

Poslužuje se najčešće uz škarpinu s gradele.

### Morska loboda u padeli

Sastojci: 40 dag lobode, 15 dag krumpira, 2 češnja češnjaka, 1 dl ulja, sol, papar.

Očišćeno i oprano lišće lobode kuhajte u vreloj slanoj vodi oko 10 minuta i ocijedite. U posebnoj posudi skuhaite oguljen cijeli krumpir (ako je velik izrežite ga na pola) dok ne omekša. Na ugrijano ulje dodajte nasjeckani češnjak i ocijeđenu lobodu i krumpir. Posolite, popaprite i pirjajte još nekoliko minuta. Poslužite kao prilog mesnom jelu.

### Sparožina

Kuhajte u posoljenoj kipućoj vodi oko 15 minuta. Dobro ocijedite, zauljite i ohladite. Jede se hladno, poliveno kvasinom i ukrašeno tvrdo kuhanim jajima.

### Blitva s bobom

Sastojci: 1 kg blitve, 0,5 kg mladog boba, 3 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja.

Blitvu i bob skuhaite posebno. Na maslinovu ulju zažutite sitno sjeckani češnjak, pa dodajte blitvu i bob koje ste zgnječili kao pire. Dobro promiješajte.

## SALATE

### Salata od blitve

Blitvu očistite, operite, te izrežite na manje komade. Kad voda, što ste je posolili, provri, stavite blitvu i kuhajte dok ne omekša. Ocijedite i ohladite. Začinite uljem, kvasinom, solju, paprom i nasjeckanim češnjakom.

### Salata od matara

Oprano lišće osušite, radi isparavanja eteričnih ulja. Prije korištenja dobro operite u nekoliko voda, posolite i začinite octom i uljem.

### Zakiseljenji matar

Kuhajte ga 15 do 20 minuta u posoljenoj vodi. Ohlađeno lišće ocijedite i stavite u razrijeđenu kvasinu. Nakon nekoliko dana kiseljenja spreman je za jelo. Prije posluživanja začinite ga paprom, soli, kvasinom i maslinovim uljem. Poslužuje se uz, najčešće, pršut i sir, kao i uz salatu od hobotnice.

### Zakiseljeni matar i kapari u kvasini

Skuhajte zajedno ili posebno grančice matara i pupoljke u morskoj vodi. Ohlađene prelijte kvasinom i čuvajte tjedan-dva dok se ne ukisele.

### Salata od šparoga

Sastojci: 75 dag šparoga, 5 žlica maslinova ulja, 3 žlice kvasine, 2 jaja, šećer, sol, papar.

Oprane šparoge svežite koncem u svežnjić i kuhajte u kipućoj vodi s malo šećera. Nakon deset minuta odlijte vodu, šparoge ocijedite, razvežite, posolite i zauljite. Kad se ohlade dodajte kvasinu i papar. Ukrasite ploškama tvrdo kuhanih jaja.

### Salata od samoniklih šparoga

Sastojci: svežanj samoniklih šparoga, 6 jaja, 0,5 dl maslinova ulja, malo kvasine (octa), sol, papar.

Šparogama odrežite tvrdi dio peteljke, operite ih i stavite kuhati zajedno s jajima. Tvrdo kuhana jaja narežite na kolutiće, pomiješajte s kuhanim i ocijeđenim šparogama i sve začinite s maslinovim uljem, octom, soli i paprom. Dobro promiješajte i poslužite.

## SLATKO

### Ćufter - maginja na pelješački način

Za ćufter ili mantalu uzima se najbolja vrsta grožđa, jer što je grožđe slađe, to je i ćufter bolji. Redovito se priređuje koncem berbe (jematve) a najkasnije do sredine prosinca. Može se prirediti u svako doba godine, ako se za vrijeme berbe skuha dovoljno varenika - mošta. Varenik se radi nakon što se ocijedi grožđe. Stavi se na vatru i iskuha do polovice ili na trećinu. Čist varenik stavi se na vatru da uzavre i doda mu se; na 7 l varenika 1,25 kg krupice (griza). Na tihoj vatri kuha se oko 1 sat neprestano miješajući da ne zagori. Ako se stavlja prosijano pšenično brašno umjesto krupice, onda se neprestano miješa da se ne bi napravile grudice. Nakon što se krupica dobro izmiješala doda se 50 dag poprženih, oguljenih nasjeckanih badema (bajama).

Ćufter će ima bolji okus i miris, ako mu se doda ribana kora 1 limuna, jedne naranče, 1 dag samljevenog cimeta, 1/2 dag klinčića i sve dobro izmiješa da postane gusto. U drveni sandučić stavi se čisti mokri ubrus i izlije kuhana smjesa. Poslije 48 sati nakon što se posušilo, izvadi se iz sandučića, reže na manje komade, obloži lišćem od naranče ili lovora, još malo posuši na zraku i spremi u čiste kutije. Ovo je vrlo ukusna poslastica.

### Ćufter od planike (maginje)

Ocijedite 4,5 kg soka od planike kroz gusto sito, doda se 2,25 dag šećera i sve skupa kuha 1 sat na nagloj vatri. Neprestano miješajte. Dodajte, nakon što se pojavila pjena 60 dag krupice, 25 dag mrvica od tvrdog kolača, paketić vanilin šećera, paketić cimeta, nekoliko tučenih klinčića, malo ostruganih oraščića i ostruganu koricu jednog limuna. Kuhajte još pola sata miješajući. Pri kraju dodajte šaku isprženih, oljuštenih i nasjeckanih badema (bajama) kao zrno kave. Kad sve postane gusto, da se teško miješa, izlite u kalup (obložen mokrim ubrusom) i ostavite da se osuši 2 - 3 dana na prozračnom mjestu. Osušeno izrežite na kocke ili pačetvorine, malo prosušite i spremite uz lovorovo lišće u kutiju.

### Cresko-Lošinjska mantala

Sastojci: 16 l mošta (masta) od plavca, 20 dag krupno mljevenog brašna, 30 dag krupice (griza), 15 dag krušnih mrvica, 0,5 kg oguljenih i na krupno narezanih badema, 1 jušna žlica mljevenog muškarnog oraščića, 2 jušne žlice mljevenog klinčića, 2 jušne žlice cimeta.

Grozdove plavca istisnite na situ a sok (mošt) odmah kuhajte da spriječite fermentaciju. Kuhajte na laganoj vatri oko deset sati da ostane oko 4 litre zgusnutog mošta. Ako u grožđu nema dosta sladora dodajte dvije žlice šećera. Dodajte brašno, krupicu, krušne mrvice, ... i sve ostale spomenute sastojke. Kuhajte još oko pola sata uz stalno miješanje. U manji drveni oblik (obično je u obliku ladice) stavite čistu mokru bijelu krp i na nju izlijte mantalu. Odozgo pospite preostalu žlicu cimeta. Ovako pripremljen kolač – mantalu ostavite dva dana da se suši. Ako je vrijeme vlažnije preokrenite je i sušite dalje. Prosušenu mantalu držite u

odgovarajućoj posudi cijelu zimu. Posluživala se obavezno uz najbolju domaću rakiju – travaricu, prošek ili maraskino.

---

Ćufter ili mantala naziv je za istu vrstu poslastice. Mantala se kuhala u jesen, poslije berbe, uvijek u velikim količinama s namjerom da potraje do proljeće, pa čak i do ljeta.

---

### Fritule

Sastojci: 1 kg mekanog brašna, 5 dag šećera, 5 dag kvasca, 1 dag soli, 4 žumanca, 2 vanilin-šećera, 2 jabuke, naribanu limunovu koricu, 1 l mlijeka, ulje za prženje, šećer za posipanje.

U malo mlijeka otopite šećer, dodajte malo brašna i namrvite kvasac. Pomiješajte da dobijete kašicu i stavite na toplo da uzade. Jabuke ogulite i sitno naribajte. Preostalo brašno malo zagrijte i u njega umiješajte kvasac, jabuke, sol, žumanca, vanilin-šećer, limunovu koricu i preostalo mlijeko. Dobro istucite tijesto i stavite na toplo da uzade (brzo uzade). Zagrijte duboku masnoću. Žlicom grabite tijesto i stavljajte u masnoću. Neka se prži da dobije boju sa svih strana. Ispržene fritule ocijedite i pošeerite.

### Fritule s kukuruznim brašnom

Sastojci: 0,50 kg kukuruznog brašna, 0,50 kg pšeničnog brašna, 0,5 l vode, 3 dag svježeg kvasca, ribane narančine i limunove kore, šaka suhog grožđa, sol, 0,5 dl rakije (komovice ili travarice), šećer u prahu.

U posudici pomiješajte malo pšeničnog brašna s izmrvljenim kvascem, šećerom i toplom vodom te ostavite stajati na toplom mjestu. U lonac prosijte kukuruzno i pšenično brašno, dodajte nabujali kvasac i ostatak mlake vode. Dobro sve ulupajte kuhačom da se počnu stvarati mjehurići. Dodajte vrlo malo soli, rakiju, ribanu koricu limuna i naranče, suho grožđe i sve dobro promiješajte. Ispecite u dubokoj masnoći.

### Korčulanske fritule

Sastojci: 50 dag bijelog krumpira, 20 dag brašna, 3 dag svježeg kvasca, 2 jaja, 4 dag šećera, 0,5 dl ruma, 5 dag grožđica, korica limuna i naranče, malo rakije, mušklatni oraščić, vanilin šećer, ulje za prženje, šećer za posipanje.

U malo mlake vode otopite šećer, dodajte vrlo malo brašna i izmrvljeni kvasac. Lončić pokrijte i pustite kvas da se diže. Krumpir skuhaite, vrućeg ogulite i protisnite kroz tijesak. Umutite jaja. Kad se krumpir malo ohladi, dodajte mu jaja, šećer, rum, koricu limuna i naranče, rakiju, ribani mušklatni oraščić, eventualno malo cimeta, te pospite vanilin šećerom. Osim rakije i ruma, u tijesto se može dodati i maraskino. Izmiješajte, uspite brašno, grožđice i posolite. Opet dobro izmiješajte, pa dodajte dignuti kvasac, a ako je potrebno, ulijte malo mlakog mlijeka, da tijesto bude srednje gustoće. Dobro izlupajte kuhačom, da postane glatko i sjajno. Tijesto stavite na toplo da se diže jedan sat. Dobro zagrijte ulje, kojeg u tavi mora

biti obilato i koje u tijeku prženja mora stalno vreti. U ulje ćete tijesto staviti (kalupiti) žlicom, koju treba prije umočiti u toplu vodu da se tijesto za nju ne lijepi. U tavu ne stavljajte puno tijesta, jer tijekom prženja fritule treba okretati. Pržite ih toliko dugo dok izvana ne dobiju lijepu žutosmeđkastu boju. Poslužite tople, posute šećerom u prahu.

## Hrostule

**„Triba imati ruku za umisiti hroštuli, bo moru spasti žilavi, a za jedan pir oće ih se dvi-tri kofe“**

Sastojci: 75 dag mekanog brašna, 4 jaja, 12 dag šećera, 7 - 8 dag masti ili margarina, 1/2 praška za pecivo, naribanu koricu od 1/2 limuna, 1 žličicu ruma ili nekog likera, 1 žličicu soli, 1/2 žličice domaćeg likera od ruža, 1 dl mlijeka, 1 dl prošeka (ili vode); ulje za prženje; šećer u prahu sa cimetom i vanilijom za posipanje.

Od svih sastojaka zamijesite tijesto, pazite da ne bude premekano. Podijelite u četiri kruščića, svaki razvaljajte kao za deblje rezance, narežite u vrpce i isprepletite, te pržite u dubokom ulju. Pošećerite. Možete odmah poslužiti ili čuvati - zimi i mjesec dana.

(kolač iz Lapada)

## Savijača od rogača

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, 1/8 mlijeka, kvasac, 9 dag šećera, 1 jaje, 2 žlice maslaca, 1/2 žličice soli i malo ribane limunove korice; za nadjev: 50 dah rogačeva brašna, 20 dag šećera, žlica meda, 6 žlica vode.

Zamijesite tijesto s kvascem i ostavite ga dizati. Dignuto tijesto razvucite na čistom stolnjaku. Šećer i vodu prokuhajte, umiješajte rogačevo brašno, dodajte med da dobijete kremastu masu. Sve istresite na tijesto, razmažite i savijajte. Ostavite mirovati 1 sat na toplome mjestu. Premažite bjelanjkom, stavite u podmazani lim i kad se masa udvostruči pecite 40-45 minuta na 180-200 oC. Toplo zamotajte u čisti ubrus, ohlađeno narežite, pospite šećerom u prahu i poslužite.

## „Kruh“ od rogača

Sastojci: 20 dag šećera u prahu, 9 žumanjaka, 14 dag rogačeva brašna, 13 dag badema, 3,5 dag krušnih mrvica (prezla), 5 dag soka limuna, 1 paketić vanilin šećera, 15 dag želea od ribizla.

Umutite žumanjke sa šećerom u prahu. Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg, dodajte žumanjke sa šećerom i vanilin šećer. Polako umiješajte rogačevo brašno, mljevene bademe, mrvice i limunov sok. Podijelite masu u dva jednaka dijela i 20 minuta pecite u namazanom limu na 180-200 oC. Ohladite na sobnu temperaturu. Prvi dio namažite sa želeom od ribizla, drugi položite na njega i prelijte čokoladnim ili vanilijanim prelivom za torte.

### Kocke od rogača

Sastojci: 30 dag rogačeva brašna, 20 dag brašna, 2 dl ulja, 2dl mlijeka, 1 prašak za pecivo, 12 dag šećera, 5 dag groždica, 4 jaja.

Umutite pjenjačom šećer i jaja, dodajte ulje i tucite da se zgusne. U brašno umiješajte prašak za pecivo i rogačevo brašno. Dolijte masi od jaja mlijeko, dobro izmiješajte i ulijte u namazani lim srednje veličine. Operite groždice i pospite na izlivenu masu. Pecite 45-50 minuta na 180 oC. Izvadite, pokrijte čistim ubrusom, ohladite i pospite šećerom u prahu. Narežite na kocke i poslužite.

### Torta od rogača i naranče

Sastojci: 10 jaja, 15 dag šećera, prašak za pecivo, 10 dag mljevenog rogača, 15 dag maslaca, 20 dag čokolade za kuhanje, pekmez od marelica, sok od pola naranče;  
za glazuru: 5 dag šećera u prahu, 10 dag margarina, 15 dag čokolade za kuhanje, 2 dl mlijeka.

Maslac i čokoladu rastopite na pari neprestano miješajući. Dodajte šećer, promiješajte i ohladite. Dodajte žumanca, sok od naranče, rogač i na kraju snijeg od bjelanaca. U namašćenom kalupu pecite na 175 oC. Ohladite, prerežite napola i premažite pekmezom od marelice. Na kraju glazirajte.

(kolač Pelješca)

### Korčulanska kukuruzovina

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 10 dag šećera, 10 dag suhog grožđa, 2 dl ulja, cimet u prahu, limunova kora, malo struganog muškarnog oraščića, malo soli.

Poparite kukuruzno brašno vrelom vodom i ostavite da se ohladi. Dodajte suho grožđe, limunovu koru, cimet, muškarni oraščić, ulje, šećer i sol. Dobro izmiješajte, raširite u limu i pecite 45 minuta, u zagrijanoj pećnici, na 200 oC. Pečeno ohladite, pospite šećerom i izrežite na kriške.

### Lastovske skalice

Sastojci: 1 l mlijeka, 10 jaja, koru naribanog 1 limuna, 5 dag soli, 1,5 kg brašna, čašicu rakije "ružice", ulje za prženje, šećer u prahu.

Istucite jaja, posolite ih, dodajte limunovu koru i polako umiješajte mlijeko, pa brašno. Dobit ćete tvrdo tijesto kojem dodajte "ružicu" (rakija u koju se stavljaju ružine latice i šećer, te se drži na suncu). Ostavite tijesto da odleži pola sata, tanko ga razvaljajte i režite na rezance dugačke 10 i široke 3-4 cm. Isprepletite ih i pržite u dubokom vrućem ulju. Pošećerite.

## Rapska „torta“

Od davnina cijenjena slatka rapska delicija, spravljena od bademove smjese umotane u posebno tijesto, najčešće je izrađena kao dugačka „štruca“ u obliku puža, ili rezana kao štapići debljine prsta. Taj stari rapski specijalitet dugo vremena je bio potpuno zapostavljen, a radile su ga, prema narudžbi, časne sestre benediktinke iz samostana sv. Antuna. Recept se prenosio s koljena na koljeno, tako da ga danas još radi samo desetak „nona „ na Rabu i slastičarna Vilma (vlasnica (Vilma Brna).

Taj skupocjeni kolač radio se uobičajeno za vjenčanja, krštenje, krizme i slične svečane prigode.

Važno je kod kuhanja mendula (badema) odrediti koliko će se osušiti, zatim koliko ćete staviti jaja, prema tome koliko su suhi šećer i mandula, koliko je krupan šećer i još puno sličnih finesa koje su zapravo tajna vrhunske rapske delicije. Taj spoj razvučenog prhkog tijesta i smjese prženih badema, jaja i limuna uz čašicu Maraskina, neće nikoga ostaviti ravnodušnim. Kaže se da recept nije dovoljan da se napravi rapska delicija – slastičarsko remek djelo, već je presudno iskustvo.

---

Rapskoj „torti“ je vrlo sličan kolač – mandolat

---

## Savijača od meda

Sastav za tijesto: 0,5 kg brašna, 25 dag maslaca, 1 jaje, 1 žumanjak, 2,5 dl mlijeka, 2 dag kvasca, 4 žlice šećera; za nadjev: 20 dag samljevenih oraha, 75 dag meda 2,5 dl mlijeka, limunova korica, klinčiće, cimet, 1 dl ruma, mrvica, 1 žlica maslaca, šećer po potrebi.

Kvasac umiješajte u mlako mlijeko i dodajte mu prstohvat soli. Umijesite s brašnom, maslacem, jajetom i šećerom. Umutite električnom miješalicom i postepeno dodajte ostatak mlijeka. Kad se tijesto počne odvajati od stjenke stavite ga u pobrašnjenu zdjelu, pospite brašnom i ostavite da se diže do sutradan.

Med stavite u posudu, dodajte mu maslac i šećera ako treba. Stavite na vatru da med polako zavri, dodajte samljevene orahe, mlijeko, rum, sitno izrezanu limunovu koricu, istučene klinčiće, cimet, dvije žlice mrvica, i sve jednolično izmiješajte.

Dignuto tijesto tanko razvaljajte, namažite mlakim nadjevom i odozgo pospite orasima. Tijesto savijte i ostavite u zamašćenom limu da se diže na toplom. Savijači treba nešto dulje vremena da se digne. Premažite umućenim jajima i pecite na srednje jakoj vatri.

## Paprenjaci

Uzavrite pola kilograma meda, dodajte decilitar do dva proseka, isto toliko ulja, prstohvat suhog šafrana, cimeta, oraščića, klinčića i žlicu soda bikarbonate. Umijesite u to kilogram brašna i ostavite da tijesto odleži oko 15 minuta. Prstima ili kalupom oblikujte u razne oblike (cvjetove, ptičice, leptire, djetelinu, srca, ..... ) i ukasite rastopljenim šećerom (točkice, valovite ili ravne linije, trokutiće ili krugove, ....). Pecite u pećnici na temperaturi od 250 stupnjeva petnaest minuta do pola sata.

---

Paprenjaci su kolač Hektorovićeve Tvrdalja; gospodin Petar te ribari Paskoje i Nikola sjede uz ognjište:



*“Pak reče: opet grem, i doni  
ne mala  
Kus ponačeta prem s kruhom  
kaškavala,  
Paprenjakov, vina i voća pri-  
ravi,  
Tuj tko hti - užina, tko ne hti  
- ostavi.”*

---

### Hvarske galijice

Prhko tijesto izrežite u kvadratni oblik i nadjenite smjesom od zakuhanog meda (od kadulje), malo mlijeka, u koje ste stavili prošek, badema, cimeta i vanilin šećera. Kvadratiće spojite na krajevima da dobiju oblik brodića i pecite u pećnici 25 minuta. Poslužite s prošekom.

### Hrapaćuša

Sastojci; za tijesto: 8 žumanjaka, 12 žlica šećera, 30 dag brašna, 2,5 dl mlijeka, 1 prašak za pecivo, malo vanilije i ruma, ribanu koricu limuna; za preljev: 8 bjelanjaka, 50 dag krupnije nasjeckane orahe, 10 žlica šećera, limunov sok.

Istucite žumanjke sa šećerom, umiješajte ostale sastojke i ispecite tijesto. Dok se peče, pomiješajte za preljev bjelanjke sa šećerom (ne tucite snijeg) pa miješajte na vatri da se zgusne i malo karamelizira. Kad dobijete smečkastu boju, umiješajte orahe pa time prelijte ispečeno tijesto, pokapajte limunovim sokom i metnite opet u pećnicu da dobije boju, dakle desetak minuta.

(stari kolač otoka Brača)

### Baškotin

Oduvijek u 1 kg baškotina idu 28 komada, koji se rade na slijedeći način:

Tijesto se napravi od brašna, šećera, vanilin šećera, kvasa i malo vode, a zatim ostavi na toplom da kisne (da se digne). Nakon što se tijesto digne izrezuje se na komade težine 10 dag. Svaki komad prepolovi se na pola i oblikuje u pecivo veličine dlana slično kriški kruha. Tada se peku u ugrijanoj pećnici prvi put. Kad su pečeni razdvajaju se i slažu za ponovno pečenje. Kad je gotovo drugo pečenje tada se suše i dobiju zlatnožutu boju.

Naputak nije tajna ali nitko ne može napraviti baškotine kao u samostanu Sv. Margarite, drugim riječima ipak postoji tajna.

---

Baškotin ili tvrdo pecivo - specijalitet koji se radi po istom napatku najmanje petstotina godina, u benediktinskom samostanu Sv. Margarite u Pagu. Kupuju ga domaći i turisti, i poslužuju gostima prema starom običaju: pred gosta se stavi bijela kava i baškotin. No, isto tako poslužuje se u svim slavljeničkim prigodama: prigodom krštenja, prve pričesti, zaruka, vjenčanja, ... Baškotin je u životu Pažana nezaobilazan kao što je i uspomena i nasljeđe prošlosti.

Ako vas put nanese u Pag obavezno navratite do časnih sestara strogog benediktinskog reda i kupite baškotin.

---

## Bobići

Sastojci: 1 kg fino mljevenih badema (bajama), 2 kg šećera u prahu, 6 jaja, 10 dag kaka.

Pomiješajte bademe, šećer u prahu i jaja. U pola smjese dodajte 10 dag kaka tako ćete dobiti crnu i bijelu smjesu. Oblikujte kuglice – bobiće i pecite ih dvadesetak minuta u pećnici na temperaturi od 150 oC.

## Kuglice od smokava – I. način

Očistite i operite 25 dag smokava, obrišite ih i sameljite. Naribajte koricu jedne naranče i iscijedite sok. Mljevene smokve umiješajte s 12 dag šećera u prahu, sokom i korom od naranče. Napravite male kuglice i uvaljajte u kristal šećer.

Šteta je što se danas smokve ne jedu stalno ili češće, nego samo gotovo obredno za Badnjak, Uskrs, pučke fešte, te u nekim mjestima i krajevima, kao dobrodošlica, uz čašu rakije (lozovače ili travarice).

## Kuglice od smokava – II. način

Sastojci: 50 dag suhих smokava, 1 dl rakije, malo šećera, 10 dag samljevenih oraha, 1/2 dl ruma; kristal šećer.

Suhe smokve operite pa skuhaite u što manje vode s rakijom, pošećerite malo što ovisi o slatkoći smokava. Ohlađeno sameljite ili nasjeckajte na sitno. Dodajte orahe i rum, dobro promiješajte. Oblikujte kuglice i uvaljajte ih u kristal-šećer.

U jedan i drugi naputak možete dodati ispržene nasjeckane bademe (bajame), u prvi naputak i orahe (na 1 kg smokava 10 dag oraha i 15 dag badema). Masu oblikujte u salamu i režite na kolute.

## Mandolat

Sastojci: 4 bjelanjka, 4 dag šećera, limunova kora, vanilin šećer, 20 dag meda, 20 dag badema, 2 oblatne.

Od bjelanjka i šećera stucite čvrsti snijeg, dodajte naribanu limunovu koru i vanilin šećer. U posudi rastopite med, dodajte snijeg od bjelanjaka pa miješajte na vatri dok se ne počne zgušnjavati i odvajati od posude. Popržite bademe, ali pazite da ostanu bijeli (možete ih krupno narezati) i dodajte ih u smjesu te još malo miješajte. Na dno posude stavite oblatnu, prelijte vrućim nadjevom, pokrijte drugom oblatnom, pritisnite teškim predmetom i ostavite da stoji preko noći. Sutradan izrežite zagrijanim nožem na jednake dijelove.

Mandolat – tal. mandorlato – bademovac, mandulat, bajam, badem, slatkiš od badema. Kolač

koji se u Dalmaciji radi još od rimskih vremena.

Raskošnom svadbom Viance Marije Visconti, kćerke Filippa Maria, vojvode od Milana i poznatog vojskovođe Francesca Sforze ponovo je rođen **mandolat**. Listopadsko vjenčanje 1441. godine u crkvi u Cremoni, mladenka je osim bogatih haljina, nakita i novca, donijela za miraz i slasticu načinjenu u obliku makete s prizorom iz Cremona. Zapravo, radilo se o mandolatu u obliku tornja „Torrione“ smještenog uz Katedralu Cremona. Bio je to pravi šećer na kraju bogate svadbene gozbe. Zanimljivo je da je i u nas mandolat rado kušana slastica. Posebice u dalmatinskim krajevima u kojima je pored imena mandolat uvriježen i „mandulat“. Baš kao i u Italiji, mandolat se u nas konzumirao o Božić i sve je više postajao omiljeni sastojak božićne trpeze, postavši tako dijelom lokalnih obrednih navika, ali se kao zdravi izvor energije nastavio uživati i tijekom ostatka godine. Priča o mandolatu duga je i intrigantna koliko i priča o Rimskom pravu ili gladijatorima. Ukusni spoj meda, tučenog bjelanjka, badema, lješnjaka i finih voćnih aroma nije nikoga u povijesti ove slastice mogao ostaviti ravnodušnim. Ni rimske patricije, ni talijanske velikaše, niti današnje sladokusce. Mandolat je posebno ukusna poslastica koja u predblagdanskim danima sve više postaje obavezna namirnica trpeza. Tradicija mandolata seže sve do rimskog doba. Prema najstarijim podacima legionari iz okolice Cremona uveli su na raskošne bankete u carskom Rimu jedan poseban slatkiš napravljen „S medom, bjelanjkom i bademima“. Pismeni zapisi o mandolatu se zatim gube da bi, stoljećima kasnije, zaslugom talijanskog prevoditelja Gherardo Cremonesea iz 12. st., mandolat bio spomenut kao osobit arapski slatkiš od badema i meda, što se kuhao oprezno, uz dugotrajno miješanje, a koji Arapi nazivahu – „turun“. Vjerojatno je iz toga korijenja i nastao talijanski naziv za mandolat – „torrone“. Njemu su se pripisivala ljekovita i obredna svojstva zbog sastava od prirodno zdravih namirnica.

„Dalmatinska jela“, naša autohtona kuhinja, vuku porijeklo od Ilira i Rimljana. Ne zaboravimo da je Dioklecijan porijeklom iz naših krajeva (zar nije sebi i napravio „malu vikendicu“ - Dioklecijanova palača), naši dalmatinski gradovi – države, ili otoci – države, bili su u svojoj staroj povijesti mnogo više i značajniji nego danas, tako da je i tadašnji način života bio kao i u Rimu.

---

#### Marmelada od suhих smokava

U vrućoj vodi smočite 1 kg suhих smokava i 1 kg suhих šljiva, i ostavite preko noći. Drugi dan dobro operite, ocijedite i sve sameljite. Na svaki kilogram dodajte 10 dag šećera, a može i bez šećera, sve zajedno skuhaite. Gotovo i još vruće stavite u ugrijane staklenke, ostavite da se ohladi i zatvorite.

Umjesto šljiva možete upotrebiti pasirane jabuke.

#### Pekmez od smokava

Smokvama ogulite kožu i kuhajte ih u malo vode, da ne zagore. Kuhajte oko 3 sata. Za 4 kg svježih smokava treba 60 dag šećera. Kuhane smokve pasirajte kroz fino sito, tako da ne prođe ni jedna sjemenka. Šećer prokuhajte sa čašom vode i dodajte mu pasirane smokve, neprestano miješajte i odstranite pjenu. Dodajte štapić vanilije, jedan limun izrezan na kolute i sve naglo prokuhajte 20 minuta. Prije nego što će te ukloniti s vatre dodajte 5 - 6 žlica ruma, dobro izmiješajte i vruće punite u staklenke.

Ovim pekmezom punite medenjake, koji će dobiti specifičan i fini okus.

### Marmelada od smokava bez šećera

Ogulite 4 kg potpuno zrelih smokava, sameljite i kuhajte sa čašom vode. Neprestano miješajući da ne zagori. Nakon 2 sata kuhanja, u pećnici ispržite 2 kg badema (bajama) poškropljeno s malo vode. Nasjeckajte ih i dodajte u marmeladu s 2 nasjeckane kore limuna. Kad postane tako tvrdo da se više ne može miješati, marmelada je gotova. Punite vruće u zagrijane staklenke ili drvene kutije obložene pergament papirom.

### Marmelada od smokava

Ogulite koru na 4 kg smokava, dodajte vrlo malo vode i kuhajte 2 sata. Pasirajte kroz gusto sito, dodajte 50 dag šećera i kuhajte naglo oko 20 minuta. Pri kraju dodajte jedan limun izrezan na kolute i 2 - 3 žlice ruma. Vruće se puni u tople staklenke kao i svaka druga marmelada.

### Zelene smokve

Zelene, ne prezrele smokve obrišite čistim mokrim ubrusom i stavite u posudu. Pospite šećerom (na 1 kg smokava 30 dag šećera), dodajte štapić vanilije i malo ribane limunove kore. Zalijte s malo vode ili pola čaše crnog vina i kuhajte na laganoj vatri 2 sata. Ostavite da se hladi do drugog dana. Ohlađeno stavite u staklenku, po vrhu polijte nekoliko žlica ruma ili rakije i zatvorite.

### Suhe smokve pečene

Suhe smokve nabodite na štapić i pecite na roštilju. Okrećite da se speku sa svih strana. Pečene smokve umočite u maraskino i odmah jedite. Na ovaj način smokve su se priređivale u hladnije vrijeme kraj ognjišta.

### Smokve s bademima

Sastojci: 6 tvrdih smokava, 10 dag mljevenih badema. 5 dag šećera, 3 žlice slatkog vrhnja, malo mljevenih klinčića, 1 žlica ruma, 6 velikih badema.

Pomiješajte mljevene bademe, rum, šećer, slatko vrhnje i klinčiće u gustu kremu. Oprane i obrisane smokve s gornje strane razrežite u obliku križa. Razrezane dijelove razdvojite. U sredinu svake smokve stavite malo kreme i ukasite badenom.

## Smokve s konjakom

Sastojci: 4 velike zrele smokve, 4 žlice šećera u prahu, 4-8 žlica konjaka, 4 ukuhane trešnje.

Operite smokve i oprezno ih ogulite. Prorežite ih na četiri kriške tako da se u sredini drže i svaku stavite u jednu zdjelicu. Pospite ih šećerom i natopite konjakom. Dobro ih rashladite pa prije posluživanja ukasite ukuhanim trešnjama ili svježim grožđem.

## Zapečeni „sendvič“ sa smokvama

Sastojci: 1 kg smokava, 25 dag šećera, 6 odrezaka mliječnog kruha ili biskvita ili kupovnog voćnoga kolača, 10 dag maslaca, 15 dag biskvitnih mrvica.

Oprane smokve prepolovite pa pristavite sa šećerom i nalijte s toliko vode da budu pokrivene. Kuhajte na niskoj temperaturi 30-40 minuta. Ocijedite ih. Kruh ispržite na maslacu, poslažite na namašteni vatrostalni pladanj i po njemu rasporedite smokve. Malo ih navlažite sirupom u kojem su se kuhale, pospite mrvicama i zapecite (5 minuta u jako zagrijanoj pećnici). Poslužite odmah.

## Prikle

Priprema kvasca: Tri dana prije friganja prikala priprema se domaći prirodni kvasac. Umiješajte 6,5 dag raženog brašna u 1/8 l vode i ostavite poklopljeno dva dana na toplome mjestu, povremeno miješajte. Umiješajte još 6,5 dag brašna, a sutradan je kvasac gotov. Ako ga želite koristiti i za spravljanje kruha poslije Božića, dodajte još 1/8 l vode i 13 dag raženog brašna, promiješajte i spremite u hladnjak, gdje može stajati puna dva tjedna.

Sastojci: 0,5 kg pšeničnog brašna, 3 dag pivskog kvasca (ili domaćeg ranije pripremljenog kvasca).

Na dasku stavite brašno u oblik stošca s kraterastom rupom na vrhu. Kvasac razmutite u šalici za bijelu kavu mlakom vodom ili stavite domaći kvasac. Drvenom kuhačom lagano izmiješajte brašno i malo posolite. Mijesite tijesto dok ne dobijete jednoličnu, glatku i žitku masu. Tijesto ostavite jedan sat počivati na hladnom mjestu, pokriveno krpom. Prije prženja u tijesto umiješajte 30 dag izmravljenih sira mozzarella ili nekog pikantnog sira, nastrugane limunove korice, šaku opranih i osušenih grožđica, žlicu ruma ili rakije (lozovače ili mastike).

U duboku zdjelu do pola napunite uljem i dobro zagrijavajte. Metalnom žlicom za grabljenje tijesta, prethodno uronjenom u šalicu ulja (hladnog), zgrabite tijesto i spuštajte ga u vrelo ulje. Ne stavljajte odjednom previše prikala, jer će rashladiti ulje. Neka plivaju u ulju, a kad narastu i postanu zlatnožute, vadite ih šupljikavom žlicom, stavljajte na papirnatu salvetu i posipajte šećerom u prahu.

Na Badnje večer kuće obilaze čestitari, obično djeca (kolendari) i pjevaju (kolendavaju) prigodne napjeve, a ukućani ih darivaju. Dok se kolendari očekuju, u kućama se redovito peku (frigaju) različiti uštipci ili prikle. Kolendari ih najviše vole tople, hodajući i jedući uz glasno komentiranje kakvoće, sve dok ne pozvone na sljedeća vrata i zapjevaju: „*Ovdje, ovdje, nazdravlje vam Badnjak večer dođe ..*“

(domaći naputak iz Dubrovnika i okolice)

## Prikle

Sastojci: 1 kg krumpira, 50 dag mekanog brašna, 1 žlicu kakaa ili 3 rebra naribane čokolade, 1 šalicu groždica, 1 šalicu nasjeckanih oraha, naribanu koricu naranče i limuna, po čašicu ruma i rakije,; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Skuhajte krumpir i sameljite ga na stroju, i pomiješajte s 5 dl kipuće vode. U ohlađeno dodajte brašno i sve ostale sastojke, pa pomiješajte da dobijete smjesu toliko gustu da se može grabiti žlicom. Naspite u posudu do polovice ulja, zagrijte ga i žlicom grabite tijesto, pa spuštajte u ulje da se prži. Kad porumeni, vadite prikle i stavljajte ih na upijajući papir da se ocijedi suvišna masnoća i pošećerite.

(noviji naputak)

## Viški hib (hlib)

Samljevene suhe smokve zajedno s nekoliko listića ružmarina, lovora i komorača zalijte travaricom. Smjesu oblikujte u plosnate pogačice i ostavite da se malo posuše. Poslužuje se kao kolač.

(specijalitet otoka Visa)

## Smokvenjak (kolač od smokava i badema)

Sameljite 1 kg smokava i napravite od njih dvije male četvrtaste kore. Dasku za miješanje pospite kristalnim šećerom i preko njega razvucite kore od smokava u debljini od 0,5 cm. U međuvremenu skuhajte 0,5 kg šećera s malo vode. Kada dobijete sirup, u njega dodajte sok od jednog limuna, 0,5 kg oljuštenih i samljevenih badema (nakratko ih stavite u kipuću vodu, jer se bolje ljušte) i izribanu koru limuna. Ovim nadjevom namažite razvučenu koru od smokava, drugom korom poklopite nadjev. Krajeve dobro stisnite, osušit u pećnici i izrežite na manje komade. Ukrasite grančicama komorača. Poslužuje se uz rakiju kao dobrodošlica.

(specijalitet otoka Visa)

## Liker od ruže

Sastojci: majske ruže rusulice, 1 l rakije lozovače, 20-30 dag šećera.

Uberite ružičaste ruže i latice stavite u staklenku. Dodajte šećer i rakiju te držite na suncu 15-20 dana. Procijedite prije upotrebe.

(piće iz Lapada)

### Slatko od kupina

Zrele kupine operite i dobro ocijedite. Skuhajte sirup; za 1 kg kupina treba 80 dag šećera. Kuhajte šećer oko 15 minuta u pola litre vode i dodajte sok jednog limuna. Kada je gotovo, stavite kupine i na tihoj vatri kuhajte još barem 10 minuta. Daljnji postupak je kao kod ostalog slatkog.

### Sok od kupina

Dobro operite i ocijedite 4 kg kupina, stavite u staklenku širokog otvora sa 60 dag šećera u prahu na sunce. Ocijedite sok, stavite u bocu i dobro zatvorite. Možete piti sa hladnom vodom.

### Marmelada od oskoruša

Zrele oskoruše operite i kuhajte u vrlo malo vode. Kad se raskaše pasirajte i još malo prokuhajte. Na 1 kg protisnutih oskoruša dodajte 10 - 15 dag šećera i kuhajte kao svaki drugi pekmez. Možete kuhati i bez šećera, ali tada trebaju biti tvrdo kuhane. Vrlo je ukusna marmelada ako se doda 2 kg zrelog, slatkog pasiranog grožđa.

### Sušene oskoruše

Ne prezrele oskoruše raspolovite, nanižite na konac (ili raširite na ravnu površinu) i sušite na suncu. Spremite osušene u platnenu vrećicu na suho prozračno mjesto. Poparene vrućom vodom zimi se dodaju drugom voću za kompot.

### Marmelada od planike (maginje) – I. način

Zrele maginje dobro operite, ocijedite i kuhajte bez vode dok se potpuno ne raskaše. Pasirajte (radi sitnih koštica kao pijesak). Masu stavite kuhati, 4 kg mase i 1 kg šećera, čašom vina i miješajte da ne zagori, dok postane gusta marmelada. Dodajte sok od 2 limuna i ostruganu koru od jednog limuna. Napunite ugrijane staklenke i ostavite da se ohladi, zatvorite i spremite.

### Marmelada od planike – II. način

Plod dobro zgnječite i kuhajte s malo vode neprestano miješajući da ne zagori. Kada ostane gusta kaša, pasirajte. Na svaki kilogram pasirane mase stavite 30 dag šećera i dalje kuhajte dok ne postane gusto kao med. Dodajte sok od 1 - 2 limuna. Punite u ugrijane staklenke, a možete i u kalupe, koje ste držali pola sata u hladnoj vodi. U kalupima se drži 2 - 3 dana dok se suši. Ako se masa ne može izvadi iz kalupa, stavite u toplu vodu. Osušite na prozračnom mjestu i osušeno spremite u kutiju posuto šećerom i obavijeno lišćem lovora.

### Sir od planike

Operite 4 kg maginja i procijedite. Dodajte 2 kg šećera, stavite u posudu i kuhajte na nagloj vatri, neprestano miješajući oko 40 minuta. Dodajte sok od 2 limuna i ostruganu koru. Vruće stavite u kalupe i postupite kao s marmeladom.

### Kotonjata - Sir od dunja (tunja)

Jako zrele dunje obrišite i skuha u vodi, u poklopljenoj posudi. Bolje je kuhati cijele nego razrezane dunje. Čim postanu meke, izvadite ih još vruće, stavite u cjediljku i odmah protisnite (pasirajte). Izvažite ih i toliko (koliko važu) stavite šećera, dodajte ostatak vode od vrenja i sok limuna, i ponovo kuhajte uz neprestano miješanje na umjerenoj vatri dok se smjesa ne počne odvajati od kuhače. Još vruću smjesu (sir) stavite u odgovarajuće kalupe željenih oblika ili na tanjuriće. Odložite da se sve osuši. Kad se površina, nakon nekoliko dana, osušila, pospite šećerom, nožem odvojite od stranica kalupa i preokrenite na papir. Odložite na toplo mjesto. Kad se potpuno osušilo odložite u kutije, zatvorite i čuvajte na hladnom i mračnom mjestu.

-----  
 Finiji i svijetli sir se dobije ako se skuha nekoliko cijelih jabuka (najbolje vrste), protisne kroz cjediljku, pomiješa sa sokom limuna i primiješa dunjama. Kod ovog naputka potrebno je šećer prije prokuhati i tek tada primiješati dunjama.

Neki su kotonjatu (sir od dunja) nadijevali u napuhana tanka crijeva poput kobasica, s oba kraja zavezali u sredini prevrnuli (zaokrenuli) i objesili na drvene štapove na toplom mjestu da se suši.

Svi navedeni naputci za slastice u ovoj knjizi, nekada su se radili s medom jer šećera nije bilo, a u ovaj naputak su još stavljali i pržene bademe (bajame).

-----

### Marmelada od šipka

Operite i kuhajte u malo vode, pasirajte. Na 4 kg pasirane mase, ukuhajte u malo vode 2 kg šećera i dodajte pasiranu masu. Nastavite kuhati na jačoj vatri 15 - 20 minuta, dodajte limunovu koru i štapić vanilije. Vruće punite u ugrijane staklenke.

### Rakija od planike

Na 1 kg opranog ploda dodajte 1,50 l dobre rakije, štapić vanilije, i pustite da se topi s koricom limuna 40 dana. Procijedite i spremite u boce.

### Slatko od ruže

Za 25 dag mirišljivih latica, ukuhajte 1 kg šećera u pola litre vode da postane gusto. Latice izrežite škarama na duge uske trake i pošćropite vrućim šećerom. Kad je sve skuhan, ruže dobro zgnječite, ocijedite i stavite kuhati u ranije pripremljeni šećerni sirup. Malo prije nego je gotovo, dodajte ocijeđeni sok ruža i sok jednog limuna. Kad se sve zgusne uklonite s vatre i ostavite da se ohladi, napunite boce i zatvorite



## MARASKINO - ČAROBNI NAPITAK

Kaže se da je madame Maintenon izmislila „likere“ da njime okrijepi starost svoga supruga francuskog kralja Luja IV. Od toga doba ne zna se broj raznim vrstama slatkih alkoholnih pića, koja se piju poslije jela uz kavu. Neki su čuveni po cijelom svijetu, a među njima je i Maraschino - Maraska.

Stručna literatura kaže:

Maraschino Maraska vrlo fini bezbojni liker svjetskog glasa, proizvodi se već 160 godina od višnje maraske u Zadru. Dobio je mnoge međunarodne nagrade. Mnogo se pije sam u količini 25-30 g a poslužuje u čaši za likere. U baru je nezamjenljiv kao sastavni dio koktela ili kao začina. Maraskino proizvode mnoge tvornice u inozemstvu, naročito u Italiji, ali daleko zaostaje za onim zadarske proizvodnje. Pri uskladištenju boce stoje uspravno.

Maraska Core liker od originalnog destilata aromatičnog macerata i destilata višnje maraske. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u količini 30-50 g i u čaši za likere. Proizvodi je Maraska.

To slatkasto piće, osobito dopadljivo ženama, pije se kao digestiv, a izrazito je pogodan za miješanje koktela i za pravljenje različitih kolača, torti, slatkiša i kao dodatak finom kompotu (maraskinovo desertno voće). Otkad je izmišljen, vrijedi samo ako je naš, dalmatinski - maraskino. Kao što obično i biva, drugi ga više cijene od nas samih.

Pravi maraskino, kao što mu i ime kaže, pravi se samo od višnje maraske (maraske). Ta višnja, kao i sve druge višnje, potječe iz Male Azije. Ali, ni jedna višnja na svijetu ne daje tako fin okus, aromu i boju kao naša sorta maraske - poljička (prunus cerasus marasca). Stari zapis o Poljicima kaže:

„..... u donjin Poljicin nije vele trišanja, ali prikrila višnja, koja urodi na nikin godinan više stotina 'iljada kila, ka' piska (riba - lokarda, piskavac, piskavica) na moru. Vozi se puno u Zadar za vabrike od rožulina (maraškin), a sada počeli sušiti, prodaju u Treštu za 'Amburg i Amerike, jer iz suve višne vadi se sok za začine vinu, slakarijan i nikin likarijan. Višnja se svaka navrće na rašeljku, okol nje nikakva posla ni radnje, nego je zagnojiti, kad se i vinogradi obnavljaju. Od višanja se čini i višnjak, to je sok očiđen od višanja, služi u trgovini za primišanje i tanganje vina, skupo se prodaje. .... . Rožulin se pije samo u boljin kućan, i to ne u svakom. Čini se na vabrici u Splitu i u Zadru od soka višanja, koje se sadu i beru u Poljicin. To je gosposko piće na Božić, kada se jide mandurlat, u većin kućan da se svakom čeljadu da lizne na ti veliki dan po kapac na usta. ....“ .

Bilo je pokušaja uzgoja s uvoznim sortama, ali bez uspjeha. Naše podneblje nije im htjelo podariti blagoslov. Neki strani uzgajali pokušali su u vlastitom podneblju dobiti visoku kvalitetu s našom maraškom. No, ta je voćka tvrdoglavo naša, kao i dalmatinski tovar, i ona samo u našem podneblju daje najcjjenjeniju kvalitetu na svijetu.

U tzv. visokoj svjetskoj kuhinji dobro je poznata poslastica *jabuke nadjevene krem-umakom od maraskina*, kojoj uz bok stoji i naš stari *brački kolač*, kao i *ostale naše poslastice začinjene maraskinom*.

-----  
 Maraskino su osmislili redovnici još u 16. stoljeću. Koliko je maraskino (maraschino) bio na glasu govori i činjenica da je engleski kralj George IV. u Zadru kupovao po nekoliko stotina sanduka tog likera, slao je svoje ratne brodove „Aigle“ i „Contesso Landerdole“, inače stacionirane na Krfu i Malti (godine 1887. Zadar je posjetio Prinz od Walesa u pratnji Vojvode od Edinburgha i otkupio cijelu zalihu Maraschina). Osim engleskog dvora, u maraskinu su uživali Napoléon Bonaparte (njime je nazdravljao svojim vojnim pobjedama), maršal Marmont, ruski car Nikolaj I., franc. kralj Louis XVIII., Karlo X., bečki, talijanski, pa čak i danski dvor.  
 -----

#### Riža s maraskinom

Sastojci: 15 dag riže, 7,5 dl mlijeka, pola štapića vanilije, malo soli, 7 dag šećera, 3 lista bijele želatine, 2 žlice maraskina, 2,5 dl tučenog slatkog vrhnja, voće.

Rižu skuhajte u mlijeku u koje ste stavili pola štapića vanilije, soli i šećera. Vaniliju izvadite i vrućoj riži dodajte želatinu razmočenu u malo hladne vode. Kad se malo ohladi, dodajte maraskino i slatko vrhnje, promiješajte i rižu utisnite u zamašćeni prstenasti oblik. Ostavite na vrlo hladnom mjestu. Kad je potpuno ohlađena, istresite iz oblika i okružite višnjama koje ste skuhali s puno šećera. Površinu riže ukasite kandiranim voćem ili polovicama bresaka, marelica koje ste isto skuhali u slatkoj vodi.

#### Kolač Harlekin

Sastojci: 1/2 omota duboko smrznutog tijesta, 4-5 odrezaka ananasa, 1/2 kg trešanja, malo maraskina, šećer; krema: 2,5 dl mlijeka, 1 jaje, 1 žumance, 4 dag šećera, 3 dag glatkog brašna, 1 žlica maraskina.

Razvaljajte tijesto, te njime pokrijte dno i stranice okruglog kalupa. Ispecite tijesto. Kremu napravite od šećera, brašna, jaja i žumanca, zalijte kipućim mlijekom. Kuhajte miješajući da se krema zgusne. Dodajte maraskino i maslac. Trešnje prokuhajte naglo, i ohlađene poškropite maraskinom. Kolač pokrijte trešnjama, nasjeckanim ananasom i zalijte kremom.

#### Nadjevene jabuke

Sastojci: poveće lijepe i zrele jabuke, orasi, šećer, pekmez od višanja, biskvit, maraskino, i po želji bademi.

Neoguljene i oprane jabuke izdubite tako da im povadite peteljke i koštice. Prokuhajte ih u zašećerenoj vodi, a kad se ohlade, nadjenite ih smjesom od mljevenih oraha i šećera, koju prije nadijevanja treba navlažiti maraskinom. Nadjevene jabuke složite na biskvit i prelijte umakom od maraskina.

Za umak najprije napravite šećerni sirup (kratkim prokuhavanjem vode i šećera u omjeru 2 : 1). Tim sirupom, kad se ohladi, do željene gustoće razrijedite pekmez od višanja, pa začinite maraskinom.

Povrh umaka prelivenog preko jabuka pospite kosane (ne mljevene) bademe ili orahe. Poslužite kao hladno voćno jelo.

#### Hladne kriške

Sastojci: 50 dag gotovog (tvorničkog) biskvita, 4 žumanca, 20 dag maslaca, 25 dag šećera, 10 dag čokolade u prahu, 1 žlica ruma, 4 žlice maraskina.

Biskvit razrežite na komadiće i poprskajte rumom i maraskinom. Maslac pjenasto izmiješajte, dodajte šećer i dalje miješajte da se šećer rastopi. Jedan za drugim dodajte žumanca, a potom i čokoladu. Sve skupa prelijte po namočenom biskvitu. Lagano promiješajte, tako da komadići biskvita ostanu vidljivi. Voštani papir pospite šećerom i na nj stavite biskvitnu mješavinu. Načinite kobasicu i savijte je. Ohladite je u hladnjaku, a potom razrežite na kriške. Poslužite sa sladoledom i tučenim vrhnjem.

#### Brza torta

Sastojci: 1 omot biskvita za torte, 3 žlice oštrog brašna, 5 dl mlijeka, 25 dag maslaca, 25 dag šećera, 2 vrećice vanilin-šećera, ribana korica jednog limuna, 2 žlice soka limuna, 1 dl maraskina.

Tri žlice hladnog mlijeka pomiješajte s brašnom. Preostalo mlijeko zavrite, dodajte mu mlijeko s brašnom i miješajte da se ne stvore grudice. Kad se mješavine zgusne, skinite s vatre i ohladite. Dok se hladi više puta promiješajte. Pjenasto izmiješajte maslac i šećer, dodajte vanilin-šećer, ribanu koricu limuna i sok limuna. Dobro izmiješani maslac dodajte već ohlađenoj mješavini brašna i mlijeka, i lagano izmiješajte. Prvu ploču biskvita namočite maraskinom i namažite nadjevom. Prekrijte drugom pločom, isto tako namočenom i premazanom. Na nju stavite treću ploču također namočenu i premazanu. Pospite ribanom čokoladom. Tortu ostavite 24 sata stajati, a zatim je režite na kriške.

#### Voćna torta

Sastojci: podlogu za voćnu tortu, 1 puding od vanilije, 5 dl mlijeka, 3 žlice šećera, 2 žlice isjeckanog lješnjaka, 2 žlice marmelade od marelica, 1 manja limenka ananasa (ili nekog drugog voća), 2 žlice maraskina, 1 vrećica preljeva za torte (želea).

Puding skuhaite s mlijekom i šećerom, prema uputi na omotu (vrećici). Ohlađenom pudingu primiješajte isjeckane lješnjake. Podlogu za tortu pošćropite maraskinom i sokom u kojem je bilo voće u limenci. Namažite razrijeđenom marmeladom, prelijte pudingom, a po njemu složite voće iz limenke. U otvore ananasa možete staviti polovice trešanja ili jagode, komadiće marelica i drugog svježeg voća. Preljite preljevom za torte (uputa je na vrećici).

## Čokoladna torta s maraskinom

Sastojci: 20 dag slatkog vrhnja, 12 dag brašna, 1 dl maraskina, 10 dag samljevenih oraha, 15 dag čokolade, 10 dag maslaca, 8 dag šećera u prahu, 1 jaje, 10 dag kaka, 2 vanilin-šećera, 5 dag škrobnog ili glatkog brašna, malo mlijeka i soli, 1/2 omota praška za pecivo, maraskina za vlaženje, masnoća i brašno za kalup.

Naribajte 10 dag čokolade i otopite je na pari. Dobro izradite maslac pa pomalo umiješajte šećer u prahu i kakao. Dodajte jaje, vanilin-šećer, otopljenu čokoladu i sasvim malo soli. Umiješajte još 10 dag brašna, škrobno brašno i prašak za pecivo te pomalo liker i toliko mlijeka da dobijete gustoću kao pire od krumpira. Tad umiješajte i orahe. Zagrijte pećnicu. Namastite i pobrašnite kalup, ulijte tijesto i pecite 40 minuta na 180 oC. Ispečenu i ohlađenu tortu vodoravno prorežite, oba lista dobro natopite malo razvodnjenim maraskinom. Stucite tučeno slatko vrhnje s preostalim vanilin-šećerom i time slijepite tortu. Obilato je pospite kakaom te ukasite struganom čokoladom.

## Dalmatinska sirnica (pogača)

Sastojci: 1 kg brašna, 10 dag kvasca, 25 dag šećera, 10 dag maslaca, 10 dag domaće masti, 4 žumanca, 4 cijela jaja, mlijeka po potrebi, nekoliko kapi ekstrakta od ruže, žlicu ruma, žlicu maraskina, naribane limunove i narančine kore, ulje ili mast za lim, žumance za premazivanje, krupni šećer za posipanje.

Brašno stavite u posudu, u sredini napravite rupu i u njoj zdrobite kvasac, pomiješajte s malo brašna, šećera i nekoliko žlica mlakog mlijeka. Izradite hljepčice. Zdjelu pokrijte i ostavite na toplome preko noći. Drugog dana izradite (ulupajte) maslac sa šećerom, umiješajte jedno po jedno osam žumanaca, malo soli, ekstrakt ruže, rum, maraskino, naribane korice i još malo mlakog mlijeka. Dodajte u brašno s kvascem i dugo mijesite tijesto. Po potrebi možete dodati još malo mlijeka. Na kraju oprezno umiješajte snijeg od bjelanaca. Opet pokrijte i ostavite na toplome tri sata. Uzašlo tijesto podijelite na hljepčice teške oko 25-40 dag. Svaki posebno opet izmijesite, stavite na namašteni papir u limu, pokrijte vunenom krpom i ostavite da odstoji na toplome. Kad uzađu, zarežite ih tupom stranom noža tri puta ne preduboko, premažite žumancem, pospite šećerom i ispecite na umjerenoj temperaturi.

## Dubrovačka torta

Sastav; za tijesto: 8 jaja, 8 žlica šećera, 7 žlica brašna, naribana korica 1/2 limuna; za kremu: 7,5 dl mlijeka, 3 žlice škrobnog ili glatkog brašna, malo soli, maraskina po ukusu, 23 dag maslaca, 23 dag šećera; oraha za ukras.

Istucite žumanca sa šećerom, umiješajte limunovu koricu i brašno, i na kraju snijeg od bjelanaca. Ispecite u kalupu za tortu. Za kremu umiješajte prvo brašno s malo hladnog mlijeka i mješavini dodajte preostalo zagrijano mlijeko. Kuhajte na pari neprekidno miješajući da se ne stvore grudice. Umiješajte sol i šećer. Zgusnutu mješavinu uklonite s vatre, i u ohlađeno dodajte po ukusu maraskina. Dobro sve izmiješajte. Ohlađenu tortu prerežite na tri lista, dobro ih natopite malo razvodnjenim maraskinom, te slijepite kremom. Tortu premažite istom kremom izvana i ukasite kosanim ili cijelim orasima.

### Stari brački kolač

Sastojci: 12 jaja, 50 dag šećera, 1 naranču, 50 dag neoguljenih samljevenih badema, 2 čašice maraskina; za ocaklinu: 3 žlice mlijeka, 2 žlice šećera u prahu, 1 žumanjak, 2 rebra čokolade, kap-dvije ulja.

Istucite žumanca sa šećerom, dodajte sok i naribanu koru naranče, maraskino, bademe i snijeg od bjelanaca. Ispecite na umjerenj temperaturi (3/4 sata). Tortu ne prorezujte. Za ocaklinu pomiješajte žumanca sa šećerom, dodajte mlijeko i omekšanu čokoladu, pa miješajte na laganoj vatri da prokuha. Maknite s vatre i dalje miješajte, pa u glatku masu dodajte ulje. Prelijte tortu i ukasite je bademima i narančinom korom (oblikujte cvijet) ili je ukasite svježim cvijećem.

### Prženi rafioli s Pelješca

Sastojci: žlica masti, 3 žlice mlijeka, žlica mlijeka, jaje, malo soli, 30 dag brašna; za nadjev: 10 dag samljevenih badema, 10 dag šećera, 3 jaja, naribana kora i sok jedne naranče, žlica maraskina, vanilin-šećer; ulje za prženje, šećer za posipanje.

Zamijesite tijesto kao za rezance od otopljene masti, mlijeka, šećera, jaja, soli i toliko brašna da se sve dobro poveže. Tijesto čvrsto izmijesite, tanko razvaljajte i razrežite na dva dijela. Pomiješajte sastojke za nadjev i na jednoj polovici tijesta napravite hrpice udaljene 5-6 cm. Poklopite drugom polovicom tijesta i narežite na kvadratiće, tako da na svakome bude po jedna hrpica nadjeva. Krajeve dobro stisnite, ispržite u dubokoj masnoći, pošećerite i poslužite.

### 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 bjelanca te zamijesite tijesto. Razvaljajte ga i podijelite na male dijelove. Posebno za nadjev izmiješajte maslac, tvrdo kuhani i protisnuti žumanac, 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 ispeći. Pecite na blagoj gornjoj vatri.

### Kruške u kremi

Sastojci: 6 krušaka srednje veličine, 6 dag oraha, 6 dag badema (ili lješnjaka), 4 žumanca, 10 dag šećera, 1 dl maraskina, vrećica vanilin-šećera, šalica i pol tučenog slatkog vrhnja.

Kruške ogulite, prerežite po dužini na pola, očistite od sjemenki, kratko prokuhajte u malo vode i 5 dag šećera. Ohlađene stavite na tanjur i prelijte tučenim slatkim vrhnjem. Orahe i bademe isjeckajte (ne previše sitno), stavite u posudu s preostalim šećerom, kratko propržite na jakoj vatri, dok se šećer ne počne topiti, i prelijte preko krušaka. Na pari umutite gustu kremu od žumanaca, vanilin-šećera i žlice hladne vode. Dodajte maraskino, izmiješajte, ostavite da se ohladi i prelijte preko krušaka. Odložite u hladnjaku, najmanje 3 sata prije posluživanja, da se sve stegne.

### Dinja sa sladoledom

Sastojci: 1 zrelu dinju, 1 omot industrijskog sladoleda, 10 dag oraha, 4-5 žlica maraskina, nekoliko holipa ili keksa.

Prerežite dinju, očistite od koštica i meso oprezno izdubite okruglom žlicom za sladoled. Kuglice poskropite maraskinom i odložite u hladnjak da se dobro ohladi. Prije posluživanja u izdubljenju dinju stavite sladoled, kuglice, narezane orahe i holipe. Poslužite odmah.

**„Melun se ide s cukrun, a dobro je vrći i malo rožolja po njemu, ki ga ima“.**

### Dinja s voćem

Sastojci: 4 male dinje, 2 breskve, 2 kruške, 3 marelice, 20 dag crvenih ribizla, 10 dag šećera, 1 čašica maraskina.

Na svakoj dinji napravite (odsijecite) poklopac, ali tako da ivice imaju oblik pile (nazubljeni). Izvadite sredinu pazeći da ne oštetite koru i oblikujte je u male loptice (najbolje specijalnom žlicom za sladoled). Ohladite. U zdjelu stavite loptice od dinje, kockice bresaka i marelica (ogulite ih), i ribizle. Pošećerite, prelijte maraskinom i ostavite na hladnom oko 2 sata. Prije posluživanja izdubljenju dinju nadjenite voćem i poklopite. Svaku dinju poslužite u staklenoj zdjelici.

### Maraskino s voćem

Sastojci: manja lubenica, 4 grapefruita, 2 čašice maraskina, sok limuna, 20 dag šećera, čašica soka limuna, bočica soda-vode, kocke leda.

Lubenici skinite koru, očistite je od sjemenki, sredinu zgnječite i ocijedite sok. Dobiveni sok pomiješajte sa šećerom sve dok se ne otopi. Ocijedite grapefruit i sok dodajte soku od lubenice. Pomiješajte sve sa maraskinom i sokom limuna. Prije posluživanja dodajte soda-vodu i rashladite kockama leda.

### Pehar s maraskinom

Sastojci: 1-2 žumanca, 7 dag šećera, 3 bjelanca, 2,5 dl slatkog vrhnja, 4 žlice maraskina, kandirane trešnje.

Umiješajte žumanca, šećer, tučena bjelanca u kremu. Slatko vrhnje zakuhajte, neprekidno miješajući, i pažljivo izmiješajte s kremom. Kad se masa ohladila, dodajte maraskino, masu ponovo nekoliko puta izmiješajte, nadjenite u čaše i ostavite da se zaledi. Smrznuti sladoled ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i kandiranim voćem.

### „Ruža“ od grejpa

Sastojci: jedan grapefruit po osobi, 4-5 žlica sladoleda, jagode i drugo rano voće, tučeno slatko vrhnje, maraskino, šećer u prahu.

Grejpu odrežite vrh, nazupčanim nožem zaoblite koru da dobijete „latice“. Izdubite meso grejpa, usitnite i stavite u zdjelu. Dodajte oprano voće, pošećerite i zalijte maraskinom. Sve dobro rashladite. Prije posluživanja stavite sladoled, voće i tučeno vrhnje. Odmah poslužite.

### Cassato (kasato) sladoled

Sastojci: 15 dag kandiranog voća, 4 žlice maraskina, bjelance, 5 dag šećera u prahu, 2,5 dl slatkog vrhnja.

Voće isjeckajte, prelijte maraskinom i ostavite preko noći. Umutite bjelance i šećer, i zagrijte na blagoj vatri uz stalno miješanje. Stavite u posudu s hladnom vodom i ohladite još miješanjem. Istucite slatko vrhnje (u „šlag“), dodajte ohlađenoj masi i uspite isjeckano voće. Sladoled ohladite u željenom obliku u zamrzivaču.

### Coca cola sa sladoledom

Sastojci: 3-4 kocke sladoleda od jagoda, sok limuna, 1/2 koluta ananasa, malo maraskina, coca cola.

U visoku čašu stavite sladoled, prelijte s malo soka od limuna i maraskina. Na kraju prelijte coca colom. Svaku čašu ukrasite kolutovima ananasa, a po želji i cijelim malinama ili nekim drugim voćem.

### Bola od bresaka

Sastojci: 25 dag svijetlih vinogradarskih bresaka, 25 plantažnih bresaka tamnije boje, 8-10 žlica maraskina, boca pjenušavog vina.

Dobro oprane i obrisane breskve narežite na tanke kriške, prelijte maraskinom i ostavite u hladnjaku najmanje jedan sat. Prije posluživanja prelijte ledenim pjenušavim vinom i odmah dijelite u čaše voće i napitak.



## BARSKA PIĆA



### Barska mjera

1 centilitar	12 uštrcaka 4 barske žlice 2 čajne žlice 2/3 žlice za jelo (juhu) 1/3 unce 2/9 mjerne čaše
--------------	---


### “kratka i duga pića”

Uobičajen način ponude miješanih barskih pića, obuhvaćen je pod zajedničkim pojmom “američka pića“, jer su najvećim dijelom i došla iz USA. Osnovna razlika između njih odnosi se na:

“kratka pića“ (Shortdrinks)	volumena do 8 cl pod kojima se podrazumijevaju: Before-dinner i After-dinner-drinks
“duga pića“ (Longdrinks)	volumena preko 8 cl kao npr. Cobblers, Collinses, Coolers, Daisies, Highballs.....

<b>Alleluia Longdrink</b>			
sastojci:	priprema: u šejkeru	vrsta čaše: u velikom tumbleru	ukras: ukrašeno ploškom limuna, naranče, metvicom i dvije koktel trešnje
Tequila Mariachi 2,4 cl			
Maraschino 1,2 cl			
Curaçao, plavi 1,2 cl			
sok limuna 1,2 cl			
bjelance 1 uštrcak			
dopuniti s Bitter Lemon, Schweppes			




<b>Allen Special</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> -----
			
Cocktail Draty Gin	4 cl		
Maraschino	2 cl		
sok limuna	1 uštrcak		

<b>American Flag Pousse-café</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> Preko stražnjeg dijela barske žlice sastojke oprezno ulijte u čašu, pazeci da redosljed uvijek bude od pića teže specifične težine prema piću lakše specifične težine (kako su i navedeni).	<i>vrsta čaše:</i> Pousse-café	<i>ukras:</i>
			
Grenadine-Sirup	2 cl		
Maraschino	2 cl		
Curaçao, plavi	2 cl		



Poslužite sa slamkom.


<b>Amor</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Cognac Hennessy	3 cl		
Marschino	1 cl		
sok maline	2 uštrcka		


<b>Amuleto Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> s ploškom limuna i koktel trešnjom
			
Dry Gin 2,4 cl			
St. Raphaël 2,4 cl			
Maraschino 1,2 cl			
Sherri, suhi 3 uštrcka			


<b>Asterix Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru) ili električnom mikseru	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i>
		 Ili „cremer-u“ 	
Galliano 2 cl			
Maraschino 2 cl			
slatko vrhnje 2 cl			



<b>Austrian Airlines;</b> šampanj-sekt koktel			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču(šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i> 1/2 ploške naranče i koktel trešnja.
			
Wodka, Smirnoff 2 cl			
Apricot Brandy 2 cl			
Maraschino 1 cl			
dopuniti sa suhim pjenušcem Henkel			



<b>Aviation</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i>
			
Dry Gin 3 cl			
sok limuna 1 cl			
Maraschino 2 uštrcka			

<b>Brandy cobbler</b> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> u šampanj čaši s usitnjenim ledom, sa žličicom i slamkom	<i>ukras:</i>
			
Maraschino 2 uštrcka			
Kirsch 2 uštrcka			
malinov sirup 2 uštrcka			
dopunite vinjakom			

<b>Blue blazer</b> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i> vatrostralnu čašu.	<i>ukras:</i>
	Sve sastojke stavite u metanu posudu, zagrijete, zapalite i dok gori ulijevajte u vatrostralnu čašu		
Punsch-Rum 3 cl			
Marasca Core 3 cl			
Pelinkovac 1 cl			
voda 2 cl			
šećer 2 barske žlice			

<b>Bura Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>Ukras:</i> svježa trešnja
			
Dry gin 5 cl			
Marschino 2 barske žlice			
sok limuna 2 barske žlice			
Bitter 2 barske žlice			



<b>Cabral Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> Kumquat-om (Cumquats - japanska naranča)
			
Cognac ili Weinbrand 3 cl			
Maraschino, Maraska Core 1,5 cl			
Dry Gin 1,5 cl			
Cointreau 1 uštrcak			
Grenadine-Sirup 1 uštrcak			


<b>Casino Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Dry Gin 4 cl			
Marschino 1 cl			
sok limuna 1 cl			
Orange-Bitter 3 uštreka			

Poslužuje se u koktel čaši s maraskino višnjom.

<b>Champagner-Cobler - dugo piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Cognac ili Weinbrand	3 uštrcka		
Maraschino	3 uštrcka		
Curaçao, bijeli	3 uštrcka		
dopuniti sa šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužuje se u kobler čaši napunjene do 2/3 usitnjenim ledom, ukrašeno različitim sezonskim voćem, na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

<b>Chinese Cocktail - kratko piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Rum, bijeli	4 cl		
Curaçao, bijeli	0,5 cl		
Maraschino	0,5 cl		
Grenadine-Sirup	1 cl		



<b>Cinzano Favorit Cocktail - kratko piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Wermut, Cinzano, crveni	4 cl		
Curaçao, bijeli	1 cl		
Maraschino	1 cl		
sok naranče	2 uštrcka		
Angostura-Bitter	2 uštrcka		

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.



<b>Claret Cup - kup</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Naranča 1 kom			
Limun 1 kom			
fini kristalni šećer 20 dag			
Marschino 4 cl			
Trešnjevača 4 cl			
Bordeaux vino, roze 2 boce			
Mineralna voda ili pjenušac 1 boca			

priređuje se za 4-6 osoba u posudi za bolu, a poslužuje u čašama za bolu ili vinskim čašama s žličicom za kavu.


Oprane naranče i limun izrežite na ploške, stavite u posudu za bolu, pospite šećerom, prelijte maraskinom, trešnjevačom i bocom roze vina. Ostavite jedan sat na hladnom mjestu. Prije posluživanja dopunite drugom bocom iste vrste vina, promiješajte i još dodajte bocu mineralne vode ili pjenušca.

<b>Conca d'Oro Cocktails - kratko piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u barskom mješaču (šejkeru)		
Dry Gin 3,75 cl			
Cherry Brandy 0,75 cl			
Maraschino 0,75 cl			
Curaçao, bijeli 0,75 cl			

Poslužuje se u koktel čaši s komadićem naranče.


<b>Cosmic Fantasy - dugo piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u barskom mješaču (šejkeru)	u velikom tumbleru	
Wermut, suhi 4,5 cl			
Melon Liqueur 3 cl			
Marschino 1 cl			
Crème de Menthe, zelen 0,5 cl			
sok limuna 1 cl			
dopuniti s 7 Up			

Poslužuje se u velikom tumbleru (ili Highballglas), ukrašeno listićima mente, kriškom dinje i koktel trešnjom.


<b>Crococktail</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čašu naribajte malo kore od naranče, ubacite drobljeni led i preko njega najprije ulijte maraskino, sok limuna i sok višnje Promiješajte i ukrasite arancinima i višnjama	<i>vrsta čaše:</i> u velikom tumbleru 	<i>ukras:</i> višnja maraska
Marschino	5 cl		
sok limuna	3 cl		
sok višnje maraske	3 cl		
ribana korica naranče			
arancini			
višnja maraska			
drobljeni led			


<b>Dalmatia Cobler - dugo piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s tučenim ledom	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Maraschino	1/4		
Cherry Brandy	1/4		
Prošek	1/2		


Poslužite u čaši za pjenušac sa slamkom i žlicom za limunadu. U čašu prvo stavite tučeni (usitnjeni) led, višnje, pospite žlicom šećera i gore navedene sastojke.

<b>Diplomat - kratko piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s tučenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Wermut, svijetli	2 cl		
Wermut, tamni	2 cl		
Maraschino	2 barske žlice		





<b>Eau de cologne</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s tučenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> čaša za koktel	<i>ukras:</i>
			
Triple-sec 1 cl			
Maraschino 1 cl			
Trešnjevača 1 cl			
Vodka 1 cl			

<b>Eliot</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s tučenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> čaša za koktel	<i>ukras:</i>
			
Dry Gin 1 cl			
Apricot Brandy 1 cl			
Maraschino 1 cl			
sok limuna 1 cl			

<b>Fancy Free Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Rye Whiskey 6 cl			
Maraschino 2 uštrcka			
Angostura-Bitter 1 uštrcak			
Orangen-Bitter 1 uštrcak			

Poslužuje se u koktel čaši na kojoj se prethodno (na rubu) napravi šećerni vijenac.

<b>Forum</b> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Čokoladni liker 3 cl			
Cherry Brandy 3 cl			
Marasca Core 3 cl			
slatko vrhnje 3 cl			

Poslužite u koktel čaši sa šećernim rubom (vijencem) i pospite s vrlo malo ribane čokolade.

<b>Gin Crusta</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Dry Gin 4 cl			
sok limuna 2 cl			
Maraschino 2 uštrcka			
šećer 2 barske žlice			
Angostura-Bitter 1 uštrek			



Poslužuje se u „crusta“ čaši ili čaši za roze vino, sa šećernim rubom, spiralom od limuna i slamkom.

<b>Golden Kiwi Cocktail</b> - šampanjski-pjenušac koktel			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Rum, Negrita, bijeli 3 cl			
Gold Liqueur ili Cointreau 3 cl			
Maraschino 2 uštrcka			
dopuniti s zlatnim Ginger Ale ili pjenušcem			



Poslužuje se u čaši za pjenušac sa četiri kriške kiwija i jednom koktel trešnjom.

<b>Colonel</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
	Dry Gin 3 cl		
	sok grapefruita 1 cl		
	Maraschino 3 uštreka		



Poslužite u čaši za koktel.

<b>Hongkong Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
	Rum, tamni 3 cl		
	Curaçao 1,5 cl		
	Maraschino 1,5 cl		
Grenadine-Sirup 1 barska žlica			


Poslužuje se u koktel čaši.

<b>Imperial Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
	Dry Gin 3 cl		
	Wermuth, suhi 3 cl		
	Maraschino 3 uštreka		
Angostura-Bitter 1 uštrcak			

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

<b>Lotos - kratko piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Whisky Teacher's	2 cl		
Marschino	1 cl		
Wermuth	1 cl		
sok limuna	1 uštrcak		

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

<b>Mandarin Cocktail - kratko piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Rum Bacardi, Silver Label	4 cl		
Maraschino	1 cl		
Maracujalikör	1 cl		
sok naranče	1 uštrcak		
sok limuna	1 uštrcak		



Poslužuje se u velikom tumbleru (Highballglas) s kockicama leda, kriškom limuna ili naranče i dvije koktel trešnje

<b>Maraska Daisy - dugo piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Trešnjevača	2 cl		
Maraschino	2 cl		
Cherry Brandy	2 cl		
sok limuna	2 barske žlice		
šećer	1 barska žlica		
jedan uštrcak sode			


Poslužuje se u širokoj čaši za pjenušac ili cobbler čaši, s usitnjenim ledom, koktel trešnjom, kriškom limuna ili naranče i slankom.

<b>Maraska specijal Zadar</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
	Trešnjevače 5 cl		
	Maraschino 5 cl		
sok naranče 2 barske žlice			
sok limuna 1 barska žlica			


Poslužuje se u koktel čaši.

<b>Maraschino Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
	Maraschino 5 cl		
	Dry Gin 5 cl		
sok naranče 2 barske žlice			


Poslužuje se u koktel čaši sa svježom trešnjom ili iz kompota.

<b>Marsala Cobbler</b> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
	Cordial-Médoc 1 barska žlica		
	Maraschino 1 barska žlica		
Cointreau 1 barska žlica			
dopuniti s Marsalom			


Poslužuje se u velikom tumbleru (Highballglas) sa spiralom od breskve ili mandarine, plavim grozdom, sve na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

<b>Mary Pickford Cocktai</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Rum, bijeli	3 cl		
svježi sok ananasa	3 cl		
Grenadine-Sirup	1 barska žlica		
Maraschino	1 uštrcak		


Poslužuje se u velikoj koktel čaši (dvostruke sadržine).

<b>Melon</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Maraschino	2 cl		
Dry Gin	2 cl		
sok limuna	2 barske žlice		


Poslužuje se u čaši za koktel

<b>Mexico Dream</b> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Tequila	2,4 cl		
Curaçao, plavi	1,2 cl		
Marschino	1,2 cl		
sok limuna	1,2 cl		
dopunite s Bitter Orange			


Poslužuje se u velikom tumbleru (Highballglas)

<b><i>Moonshine Cocktail</i></b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u barskom mješeraču (šejkeru)		
Dry Gin 3 cl			
Wermut, suhi 1,5 cl			
Marschino 1,5 cl			
Pastis 2 uštreka			

Poslužuje se u koktel čaši.

<b><i>Opera</i></b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u barskom mješeraču (šejkeru)		
Dry Gin 3 cl			
Dubonnet 1,5 cl			
Maraschino 1 cl			


Poslužite u koktel čaši.

<b><i>Park Coctail</i></b> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u barskom mješeraču (šejkeru)		
Marasca Core 3 cl			
Triple sec 3 cl			
Dry Gin 3 cl			
Mentol 1 uštrcak			
dopunite hladnim tonicom			

Poslužite u čaši od 2 dl, na rub čaše složite ploške limuna i zelene mentol bombona.

<b>Paris Pousse-café</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
sirup od jagode 1 cl	u čaši gosta		
Marschino 1 cl			
Crème de Vanille 1 cl			
Chartreuse, zeleni 1 cl			
Cognac ili Weinbrand 1 cl			


Poslužuje se u čaši za pousse-café ili uskoj čaši za pjenušac sa slamkom. Kod pripreme treba paziti da se svi sastojci, redom kako su navedeni, vrlo polako ulijevaju preko hrpta barske žlice.

<b>Plitvice - dugo piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u barskom mješaču (šejkeru)		
Maraschino 1,5 cl			
Cognac 1,5 cl			
pjenušac 3 cl			
sok limuna 1 uštrcak			

Poslužuje se u koktel čaši s malom kriškom naranče.

<b>Rainbow Pousse-café</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u čaši gosta		
Crème de Cacao 1 cl			
Crème de Violette 1 cl			
Chartreuse, žuti 1 cl			
Maraschino 1 cl			
Bénédictine 1 cl			
Weinbrand ili Cognac 1 cl			

Poslužuje se u čaši za pousse-café ili uskoj čaši za pjenušac sa slamkom. Kod pripreme treba paziti da se svi sastojci, redom kako su navedeni, vrlo polako ulijevaju preko hrpta barske žlice.

<b>Red Viking Cocktail - kratko piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u barskom mješaču (šejkeru)		
Aquavit 2 cl			
sok limuna 2 cl			
Maraschino 2 cl			
Grenadine-Sirup 1 uštrcak			

Poslužuje se u koktel čaši.




<b>Rose de Paris Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Trešnjevača 1 cl			
Maraschino 2 cl			
Wermut, suhi 2 cl			
Grenadine-Sirup 1 cl			


Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

<b>Rosina-Crusta</b> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Maraschino 4 cl			
sok limuna 2 cl			
šećer 1 barska žlica			
dopuniti s roze vinom			


Poslužuje se u crusta čaši ili čaši za roze vino, sa šećernim rubom i ukrašeno spiralom od limuna. Obavezno sa slankom.

<b>Royal Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Dry Gin 2 cl			
Cherru Brandy 2 cl			
Wermut, suhi 2 cl			
Maraschino 1 uštrcak			


Poslužuje se u koktel čaši.

<b>Samba Egg-nog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Jamaica-Rum	1,5 cl		
Maraschino	1,5 cl		
Portwein	3 cl		
barski šećer	1 barska žlica		
jaja	1 kom		
dopuniti s hladnim mlijekom			


Poslužuje se u velikom tumbleru (Highballglas). Piće se malo začini s ribanim muškatom oraščićem i poslužuje na podložnom tanjuriću, s papirnatim ubrusom, žlicom za limonadu i slamkom.

<b>Saratoga - kratko piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s tučenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Weinbrand	2 cl		
Maraschino	1 cl		
Bitter	1 cl		


Poslužuje se u koktel čaši.

<b>Sherry-Cocktail 1 - kratko piće</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s tučenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Sherry, suhi	5 cl		
Maraschino	1 cl		
Angostura-Bitter	2 uštrcka		

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

<b>Silver Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Dry Gin 3 cl			
Wermut, suhi 3 cl			
Maraschino 2 uštrcka			
Orangen-Bitter 1 uštrcak			
bjelance 1			


Poslužuje se u koktel čaši.

<b>Spanish dancer</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Weinbrand 2 cl			
Marasca Core 2 cl			
sok limuna 1 cl			
Bitter 1 cl			


Poslužuje u čaši za koktel

<b>Stars and Stripes Pousse-café</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Crème de Cassis 2 cl			
Maraschino 2 cl			
Chartreuse, zeleni 2 cl			


Poslužuje se u čaši za pousse-café ili uskoj čaši za pjenušac sa slamkom. Kod pripreme treba paziti da se svi sastojci, redom kako su navedeni, vrlo polako ulijevaju preko hrpta barske žlice.

<b>Swan</b> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Dry Gin 2 cl			
Maraschino 2 cl			
slatko vrhnje 2 cl			

U šejker stavite tri/četiri kocke leda, ostale sastojke, snažno i kratko izmiješajte, odlijte vodu i poslužite u koktel čaši.

<b>Tornado</b> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Dry Gin 3 cl			
Maraschino 1,5 cl			
Grenadine-Sirup 1,5 cl			
sok ananasa 1 uštrcak			
dopuniti sa svježim sokom grapefruita			


Poslužuje se u velikom tumbleru (Highballglas) s ploškom grapefruita i koktel trešnjom.

<b>Tramontana</b> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Kruškovac 2 cl			
Marasca Core 2 cl			
Vodka 2 cl			
dopunite s Bakarskom vodicom (pjenušac)			


Poslužite u širokoj čaši za koktel.

<b>Tropical Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u barskom mješaču (šejkeru)		
Maraschino 2 cl			
Crème de Cacao 2 cl			
Wermut, suhi 2 cl			
Angostura-Bitter 1 uštrcak			

Poslužuje se u koktel čaši.

<b>Tuxedo Junction Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u barskom mješaču (šejkeru)		
Dry Gin 2 cl			
Maraschino 2 cl			
Wermut, suhi 2 cl			
Pastis 1 uštrcak			
Orangen-Bitter 1 uštrcak			

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

<b>Vila Velebita</b> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u barskom mješaču (šejkeru)		
Marasca Core 2 cl			
Triple sec 2 cl			
Dry Gin 2 cl			
Mentha 1 uštrcak			
dopunite s Ginger Ale			


Poslužite u velikom tumbleru (Highballglas)

<b>Virgin Island Twist</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Rum, bijeli 2 cl			
Maraschino 1 cl			
sok ananasa 2 cl			
Grenadine-Sirup 1 cl			

Poslužuje se u širokoj čaši za pjenušac (Sektkelch ili schale)

<b>Western Electric</b> - šampanjski ili sekt koktel			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Cognac ili Weinbrend 2 cl			
Cordial-Médoc 2 cl			
Curaçao, bijeli 1 cl			
Maraschino 1 cl			
dopuniti sa suhim šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužuje se u širokoj čaši za pjenušac (Sektkelch ili schale) sa maraska trešnjom (Maraschino-Cherry).

<b>White Rose Cocktail</b> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Dry Gin 3 cl			
Maraschino 1 cl			
sok četvrtine naranče			
sok četvrtine limuna			
bjelance			

Poslužite u koktel čaši

## Kokteli sa Cedevitom

### Atlantic

3 cl žitne Vodke
2 cl Crema de Cassis
1 žlica Cedevite naranča
dopuniti običnom vodom

### Zalaz sunca

1 žlica Cedevita naranča
1 žlica Cedevita grejp
dopuniti običnom vodom

### Vitaminski šok

1 žlica Cedevita naranče
1 žlica Cedevita grejpa
1 žlica Cedevita limuna
uštrcak Grenadine
dopuniti mineralnom gaziranom vodom

### Zeleno čudo

1 žlica Cedevita limuna
1 žlica Cedevita grejpa
malo svježeg soka od limuna
uštrcak Blue Curaçao
dopuniti običnom vodom

Svaki od ovih koktela poslužite: u visokoj čaši od 2 dl, s usitnjenim ledom, ukasite kriškom limuna, naranče, u čašu stavite dugačku žlicu za miješanje i slamku.

## POJMOVNI RJEČNIK

## A

**alban**

vrsta vinove loze bijela grožđa (Hrv. Primorje).

**anita**

trava nalik na komorač, stavlja se u zeljanik - vrsta jela (zelenjak i blitvenjak se isto pripremaju - lišće se prokuha oko 5 minuta u vreloj vodi, ocijedi, izreže na rezance, izmiješa sa smokvama, suhim grožđicama, svježim sirom, šećerom; stavlja se na list tijesta, pokrije drugim listom, premaže jajima i peče na 220 oC), radi se i jede o Božić

**anzuleta** (tal. anzoletto  
riba slična trlji)

## B

**bagun**

svinja kovrčastih čekinja

**bahan**

svinja (Korčula)

**babinac**

vrsta sitnog graha (raste u Dalmaciji)

**baćir**

vrsta slatke tikve

**baganela**

valjak za lazanje

**balinac**

vrsta sitnog graha

**bar**

biljka slična prosu sa zrnjem sitnijim od prosa

**bara**

jelo koje se sastoji od svih vrsta grahorica, kuha se svaka posebno i zajedno pomiješa, začini maslinovim uljem, paprom i soli, Kod kuhanja slanutka doda se malo ružmarina, a drugim grahoricama malo lovora. Jelo se obično spravlja o sv. Barbari.

**barakokuli**

veliki armelin, marelica, kajsija

**barilo**

drvena bačvica, sadrži oko 66 litre (u njoj su se solile ribe)

**barkina**

kost u sipe

**barsa**

ljesa na kojoj se voće suši (Dalmacija)

**basa**

meki ovčji sir s Velebita

**basil**



bosiljak

### baščan

vrsta vinove loze crna grožđa (Baška, Krk)

**baškot, baškotin ili tvrdo pecivo - specijalitet koji se radi po istom napatku najmanje petstotina godina, u benediktinskom samostanu Sv. Margarite u Pagu (osnovan 1318. godine kad su Juran i Milica Pogančić podigli sjeveroistočno od Velike crkve u starom Pagu samostan za koludrice benediktinke). Baškotin i kolači bili su nekad izvor prihoda samostana, naročito nakon Drugog svjetskog rata. Baškotine je obožavala i austrijska carica Marija Terezija, koja ih je i rado nudila svojim plavokrvnim gostima.**

Kupuju ga domaći i turisti, i poslužuju gostima prema starom običaju: pred gosta se stavi bijela kava i baškotin. No, isto tako poslužuje se u svim slavljeničkim prigodama: prigodom krštenja, prve pričesti, zaruka, vjenčanja, ...

Boli li vas želudac, uzmite par baškotina s čajem. Rodilji u bolnicu najprije treba donijeti baškotine.

Baškotin je u životu Pažana nezaobilazan kao što je i uspomena i nasljeđe prošlosti. Imati baškotin na stolu dio je obiteljskog prestiža.

Ako vas put nanese u Pag obavezno navratite do časnih sestara (koludrice) strogog benediktinskog reda ( danas, 2007. god., ima deset koludrica) u 5samostan Sveta Margarita, i kupite baškotin – biskvit s oznakom izvornosti temeljem Pravilnika o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane. Dnevno se peče samo 30 kilograma na dan u električnoj peći. Nekada se peklo u peći na drva. Pored baškotina sestre peku i drugi poznati kolač – kolač od badema, *mandolat*, – koji se naručuje za razne slavljeničke prigode. Sestre koludrice Rozalija i Benedikta čuvaju svoje tajne pečenja kolača koje će ostati samo u samostanu.

### *Bakarski baškot*

nije perez, nije kruh,, nije dvopek – bakarski je – „kolač“. Zovu ga i tako jer je okrugla oblika, kruh pomoraca, spravljen po posebnoj recepturi tako da može mjesecima trajati, a danas je svojevrsna atrakcija grada Bakra.

### baškotati

prepeći

### baškotin

prepečeni kolačić

### beka

žuta vrba koja služi za vezanje grana na čokotu u vinogradu (Vodice, Istra, Buzet)

### bela maneštra

maneštra (juha) od riže i krumpira

### berenica

plod masline koji se bere sa stabla

### beška

vrsta vinove loze (Krk)

### bevanda

razvodnjeno vino, piće napravljeno od dropa i vode; pejorativno - pijanica

### bićerin

čašica za rakiju, liker; staklena čašica

### bigul

kupovna tjestenina

### bikla

vino pomiješano s mlijekom

### biska

Vrsta rakije od suhog lišća bijele imele (*Viscum album L.*), ubrane u cvatu sa stabala hrasta, intenzivne žute boje i četiri vrste trava, radi se u mjestu Hum – Istra (u srcu Istre, 15 km istočno od Buzeta). Nakon što se „ispeče“ rakija tropica pomiješa se sa suhim lišćem bijele imele\* (sabranim u proljeće i sušenim pri umjerenoj temperaturi u hladnoj i tamnoj prostoriji), lišće se moči ne dulje od 30 dana. Vrijedni biskari (proizvođači biske) nekoliko puta dnevno će promiješati mješavinu da bi se što bolje proželi esteri i arome. Harmonija biske i umanjenje oporosti i gorčine bisku postiže se zaslađivanjem. Što je i tajna biskara. Neki kažu da treba staviti 3-4 posto šećera u otopinu, drugi kažu da treba staviti smeđi šećer, a treći kažu - treba staviti – med, što bi trebalo govoriti i o izvornosti sastojaka.

Nakon što je maceracija gotova, mlada biska, izrazito zelene boje, pretače se u hrastove bačve (ili inox) u kojima odležava najmanje godinu dana. U tom razdoblju boja se mijenja u patinastozlatnu. U tom razdoblju odležavanja, biska se preljeva iz većih u manje bačve. U osnovi što dulje leži, bolje je kvalitete.

Rakiju je radio župnik, Josip Vidal, koji se bavio travarstvom i za „bisku“ kažu da ima ljekovita svojstva, među ostalim da – pospješuje probavu i pomaže u reguliranju probave i tlaka. U svim bilinarskim knjigama srednjeg vijeka nalaze se upozorenja na imelinu ljekovitost. Stari narodi poklanjali su joj također veliku pažnju.

Originalni naputak za izradu nije u potpunosti poznat, jer je svećenik stavljao još neke trava, za koje se danas pouzdano ne zna. Navodno su bisku pravili i stari Kelti, dok su boravili na ovim prostorima. Kao sveta biljka keltskih druida, imela, je rabljena u magijskim obredima za dobivanje napitaka za snagu, hrabrost, nepobjedivost i za liječenje svih bolesti.

**biž**  
grašak

**biži**  
pirjani grašak

**blagovati**  
jesti

**blitva**  
zelje, kupus

**blušć**  
divlja šparoga

**boca**  
staklena posuda uska grla

**bocun**  
veća staklena posuda od bijelog stakla

**bokun**  
komad

**bordulez**  
bačva

**brizola**  
svinjska pržolica

**bronzin**  
lonac od željeza s provijeslom za vješanje

**broskva**  
podvrsta kelja i bliski rođak kupusa, „*broskva je dobra kad je led obajde*“. Vrijedna biljka mediteranskog kraja koja je uz smokvu, maslinu i pokoju ribu prehranila naše otočane i Primorce.

**broštulin**  
bruštulin, brštulin  
pržilo za kavu

**brudet**  
riba kuhana na kvasini s malo vode i ulja; luk i ulje se ne griju, nego se „na hladno“ stavljaju na hladno ulje (prema nekim lokalnim naputcima)

**bruncin**  
lopiž, lonac

**bržola, brižola**  
pečeno meso mlade svinje

**bubica**  
prijesan, beskvasan kruh, pečen pod žeravicom ili pod pekom (cripnjom)

**publica**  
dugoljasta glavica kruha

**bukaleta**  
široki zemljani vrč

**bukara**  
vrsta drvene posude za tekućine, iz nje se uglavnom pilo vino (u njenoj izradi koristilo se samo smrekovo drvo)

**buklija**  
1. ploska, brema, drveni sud u kojem se u polje nosi piće; 2. peharnik u društvu, kako na putu tako i za stolom

**bumba**  
piće (u djetinjem govoru)

**bumbiti**  
piti

**burača**

kožna čutura u kojoj se nosilo piće za put

**burilica**

drvena dugoljasta bačvica za nošenje pića

**butila, butilja**

staklena boca, posuda uska grla

**C****cicvara**

vrsta jela, jaja na mlijeku

**cilica**

smokva što se ne ubere zelena, nego se na stablu osuši

**cripnja**

peka pod kojom se pekao kruh

**cuketi**

mlade tikvice

**cukar**

šećer

**cukara**

prženi šećer

**cukarodorzo**

karamelizirani šećer

**curica**

je okrugla, sad veća sad manja posuda od tankoga željeza te ima dug rep (držku), koji je na kraju kukast ili probušen, da se može vješati. Za taj rep se kod uporabe drži.

**cvil**

izbirljiv u jelu

**cvitovo brašno**

bijelo brašno

## Č

**čičati**

pirjati (npr. rajčicu)

**čimula**

izbojci (od broskve) na vrhovima kupusovih stabljika

**čorba**

gusta juha

**črepnja**

posuda od zemlje; cripnja

**čupter**

vidi: mantala

## Ć

**ćikara**

šalica, posuda iz metala

## D

**dalmatika**

1. označava kasnorimski odjevni predmet; 2. katoličko odjevno ruho jednog đakona, biskupa, pa i pape. (to je rimska odjeća ili katolička haljina)

**dalmatinski gulaš**

„Putać“; - 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.

**dižva diža, dižica, dižun;**

1. drvena posuda, posudica sa drškom za vino ili grabljenje mošta (Hrv. Primorje, Krk, Brač, Korčula); 2. drvena posuda za mužnju mlijeka, zapremine tri do pet litara *Ka se nazdravlja s dižun, unda se diže dižicu*“, „*Ima dižice ke imaju duglju ručicu da more doseći do dna koslate, a ima i s kratkun ručicun, pa se one duperaju za pit iz njih.*

**droparica**

rakija od dropa (tropa)

**F****fažol**

grah (tal. fagiolo) bažul, grah, pasulj (srp.);  
*Vrži kuhati za vičeru malo fažola i blitve,  
pa začini ka se skuha.*

**feta**

kriška

**fijašak**

vrsta posude od zemlje, s dvjema ručicama  
i malim grlicem

**fijoketi**

vrsta tjestenine; *Više volin fijoketi u jusi ne  
meso nego fidelini, bo ih čuješ spo zub.*

**fraškovina**

loza od jedne godine (Ston)

**fregula**

mrvica, komadićak

**frig**

zaprška

**frigade**

prženo povrće ili riba na vrućem ulju.  
Cuketi (mlade tikvice), gljive martinčice,  
sardele, bižat (jegulja), list i malancan vrlo  
su ukusni frigani.

**frigati**

pržiti na ulju ili masti *Frigaju se, rečeno je,  
sve vrste svježeg i slanog mesa, svježja i  
slana riba, jaja, kumpir, šparoge i mlinci.*

**frita**

(tal. fritto – pržen) prikla, uštipak; tijesto  
začinjeno mirodijama; *Na Banju večer svi  
frigaju frite, pa sve misto vonja po fritami.*

**frita, fritada, fritaja**

pržena jaja; obično se jajima dodavala  
kultivirana namirnica, ali i samonikla biljka  
kao : divlja šparoga, bljušć, leprina, divlji  
radić.....

**fritula**

kajgana, pečena razmućena jaja, vrsta  
kolača

**fritule**

kolač; tijesto prženo u dubokom ulju,  
pečeno pospe se šećerom. U nekim  
mjestima naše obale koristi se maslinovo  
ulje (druga imena pipalj, prikla, prsura).  
Tijesto se radi kao za kruh, od ostatka tijesta  
za kruh pekle su se *popriguše* za djecu,  
„male fritule“.

**frmenta, framentun**

kukuruzno brašno

**fundać**

talog od kave

**fungucin**

gradele u metalnoj kutiji

poslužavnik na kome se nose tanjuri i manji poslužavnici

## G

### **galeta**

okrugli mornarski suhi kruh, naboden/išaran na površini

### **gamela**

limeni lončić, u koji su vojnici primali hranu iz kotla; zdjelica

### **garofal, gariful**

klinčić

### **garitula**

debeo i uzak kolač bijela kruha s usađenim jajetom u sredini (peče se za Uskrs)

### **glavine**

odrezane riblje glave

### **golica**

palenta, (pura, žganci) od kukuruza

### **golida**

lakom čovjek

### **grah**

grašak

### **gratakaža**

ribež

### **gregada, gregoda**

vrst kuhana jela od ribe, to je „brujet bez kvasine“.

### **grešta**

nezrelo i kiselo grožđe

### **gruda mišanica**

razno samoniklo bilje: komorač, maslačak, žutenica, kostrić, kozja brada, mrkva, krumpir, kuhano, ocijeđeno i začinjeno peršinom, češnjakom i uljem.

### **grušalina**

mliječni napitak dobiven od prvog mlijeka mlade ovce

### **gušt**

uživanje, naslada

### **gvantijera**

**H****hlib**

glava kupovnog kruha eliptična oblika; opća riječ za kruh. Ova riječ označava i viški kruh koji se priređuje od suhih smokava i mijesi u okrugle pogačice s dodatkom mirodija, osobito suhih sjemenki koromača. Obično se jeo na badnje veće postavljen na stol, ukrašen listovima lovora, uz nož tako da si svatko može odrezati po želji. Uz hlib se pila najbolja lozovača.

**hobotnica na živo**

kuhana hobotnica pečena u tijestu za kruha, te začinjena i pečena u pećnici s ploškama krumpira.

**hrementum, frmentum**

kukuruz

**hroštica**

pečena rumena korica na mesu ili ribi: *Jo ča je gustoža hroštica o janjca pečenog u teći o zemlje, pa ka ti se petiva za prsti, pa ka oblizivaš, pa ka vonja cela kuća, pa ka guštiraš u obilanciji, bo je to domaći janjac o mlika, a ne kupljen na deci, majko moja ka ćemo ga jopet peći.*

**hroštuli**

prženi prhki kolačići u obliku leptirica: *Triba imati ruku za umisiti hroštuli, bo moru spasti žilavi, a za jedan pir oće ih se dvi-tri kofe.*

**hrustula**

meko pofrigani na razne načine smotani kolačići, a učinjeni od jaja, mlijeka, šećera i bijela brašna

**I****iće**

jelo

**imbrik**

zemljana ili željezna posuda s noskom (izljevom) za mlijeko ili slično

**imburiti**

umiješati muku (brašno) s vodom

**isfrigat**

ispržiti na ulju. Riba se najbolje isfriga u parsuri

**J****jama, jamina**

proždrljivac

**janjetina**

bespogovorno najbolja je otočna ali i tu ima razlike. Najpoznatija je paška iako pravi znalci na prvo mjesto stavljaju unijsku (otok Unijske) zbog savršene ravnoteže zasoljene ispaše i sočnosti trave. Cresko-lošinjsko područje daje najdulju mladu janjetinu (zbog topline ovce se janje i prije Božića na toplom jugu Lošinja, dok Creski janjci počnu trčati tek u proljeće /ožujak ili travanj/ zbog blizine hladnog zraka s Učke). Kornatska janjetina je aromatičnija i krtija od paške, tako da nema gotovo nikakve masnoće (dodavanje aromatičnih trava tijekom pečenja može je čak i pokvariti).

**jastog**

*hlap na dalmatinski* kaže se često za očišćen kuhan i narezani jastoga, pomiješanog s kuhanim krumpirom, začinjen smjesom kvasine, češnjaka, peršina i papra

**jastog od hobotnice**

*jastog na lijep način* - lijepi način prevare, meso hobotnice obloženo s puno majoneze ili *prstaca* – u ljušturu se umetne meso brbavica

**jematva**

berba (grožđa)

**jizbina, jiče**

hrana, jelo

*prisno* - bez soli  
*slano ili prislano* - ako je odveć soli  
*bljutavo* - ako nije začinjeno  
*ožeto, privorno* - nije začinjeno  
*navorno, gluho* - ako nema dovoljno soli  
*juto* - ako se je ukiselilo  
*najuto* - ako je tek kiselo,  
 kiselkasto  
*prožuklo* - ako se je pokvarilo  
*prigoreno,* - ako ga je vatra previše  
*zagorano* osušilo

### **jota**

složenac od graha i kiselog kupusa. U Istri je obavezan dodatak *krumpir*, dok je u Dalmaciji *ječam*. Istarska jota obogaćena je još i sastojcima, delikatesama: istarskim kobasicama, suhim komadima svinjetine, slaninom, čak i bravetinom. Jelo se zgušnjava kuhanim pasiranim grahom i zaprškom s većom količinom pirjanog luka. Istarska jota poslužuje se na način da se prazni tanjur pokapa maslinovim uljem i kvasinom.

## **K**

### **kaciola**

velika žlica kojom se grabi juha u tanjure

### **kanuš**

jedna ili dvije ribe, na koju jedan od ribara pri istežanju mreže baci oko i ponajviše neprimjetno uzme i stavi na stranu; to nije krađa, nego tolerirano prisvajanje.

### **kapula**

luk (crljeni luk)

### **kapulari**

sarma od svježeg kupusa punjena mljevenim svinjskim mesom, pirjana na slanini i luku i podliveno vodom

### **karatel**

bačva

### **karuba**

rogač

### **kaštradina**

suhi braveći but ili ovčja lopatica; obično se kuha uz grah ili kiseli kupus

### **kaul**

cvjetača

### **kauli**

cvjetača, karfiol

### **kikara**

šalica

### **klašun**

slatkiš od brašna i jaja s nadjevom od voća

### **kova**

zemljana posuda za čuvanje sira

### **kočun**

željezna šipka s kvakom na krajevima (jednom se ovjesi o komoštre nad ognjištem, a na drugu se objesi lonac)

### **koga**

kuharica

### **kogo**

kuhar



**kogula**

džezva (za kuhanje kave)

**kolač**

1. okrugli mornarski bijeli dvopek; 2. vilo kakvo drugo jelo koje se mijesi u okrugli oblik

**koleda**

veliki božićni hljeb

**koluba**

uskrsni bijeli kruh s jajima; jajčenic, jajnica

**komaštre**

željezni lonac

**komeštivile**

mješovita prodavaonica

**komin**

ognjište, kuhinja

**kominata**

ognjište u širem smislu

**komola**

niski ormar s ladicama, komoda

**komoštre**

lanci (verige) za vješanje lonaca nad ognjištem

**konistra**

košara

**konoba**

podrum, pivnica

**kopanja**

drveno korito za miješanje

**koprtlje**

autohtono jelo Skradina: ovčja crijeva nadjevena pancetom, zavezana trakicama od ovčjeg želuca. Kuhaju se s celerom, krumpirom, kupusom i mrkvom

**korice**

školjke (frangula, mamula, pomula) u morskom pijesku (na površini vide se samo dvije male rupice)

**koromač**

komorač, mirisna ljekovita trava: *Mladi koromač se kuha s mohunjicama (mahune) o boba, a suhi se meće u suhe smokve, i kuha se rakija.*

**korotana**

kunjka (školjka)

**korub**

rogač

**korubnjača**

kolač od rogača

**košet**

meso od stegna

**kotlenica**

posuda za kuhanje koja visi na ognjištu (veliki metalni lonac bez oštrog prijelaza od dna na gornji dio, radi lakšeg zagrijavanja)

**kotljenka**

kotao

**kotonjata**

pekmez (slatko) od dunja (u unutrašnjosti Hrvatske poznato kao - sir od dunja kotonjada ili „kitnkez“)

**kozica**

sitni prozirni morski račić što skače, ako mu se primakneš

**kozji sir**

pravi kozji sir miriše po prčevini (jaretini). Umiješano ovčje mlijeko, u kozje, s istih paša kao i kozje, daje odličan i bolji sir. Kaže se da je najbolja kombinacija tri koze i jedna ovca. Najbolji je kad odleži od tri mjeseca do godinu dana. Stavlja se plivat u miješano ulje. Takav sir se može pržiti, ali tada ne smije biti slan. Čuva se u tamnoj prostoriji u kojoj nije vruće. Ako ga čuvamo u hladnjaku tada će ga uhvatiti plijesan i brzo će sazriti.

**križati**

rezati u sitno

**krmak**

prasac

**krmine, karmine**

večernja gozba poslije sprovoda

**krodiga**

koža od svinjske slanine: *Vrži kuhati na krodigu ča smo škapulivali, začiniti će paštu i fažol.*

**krokanat, krokant**

slatko od bajama i šećera, karameliziran šećer s bademom

**kruh**

*glava kruha* - komad kruha  
*feta, rižanj* - komad urezana kruha  
*podlomak* - komad podlomljen od kruha

*ulomak* - komad koji je otkinut gore na kruhu

kruh ima gornju i donju koru, pod korom je – *pupa* (mekani dio)

**kru(n)pirica**

palenta s krumpirom

**krupice**

kukuruzne mekinje

**kućarin**

žličica (gospodska)

**kulen**

vrsta kobasice; posoljeno kukuruzno brašno zapareno vrućom vodom, umiješano sa svinjskom krv, nasjeckanim suhim smokvama, grožđicama, limunom, paprom i peršinom. Smjesa se stavlja u crijeva oprana u morskoj vodi i potopljeno u vrućoj vodi. Jede se uz zelje ali se može osušiti i peći na roštilju.

**kumpet** (isp. kompot)

gust pekmez od brašna i kuhanog mošta. Mošt se iskuhava, dodaje se malo brašna, bajami (bademi), orasi; začini: cimet, muškatni oraščić, vanilija i vrlo malo soli (priza; koliko stane među prstima, kažiprst i palac). Ova vrsta slatkarije, nažalost, sve se rjeđe radi, kao i mnoga druga jela naših „nona“.

**kunfeti**

bonboni, slatkiši

**kus**

komad

**kuset**

but

**kužina**

kuhinja

**kužinavat**

kuhati, pripremati hranu

**kvartežin**

limena posudica za tekućinu

**kvasina**

ocat

**L****lačan**

gladan

**lakomica**

drveni kabao s pipom na dnu, za natakanje vina u bačvu; lijevak za pretakanje vina u mješinu

**lambik**

sprava za pečenje rakije

**landa**

kriška (kruha, rive)

**lapati**

jesti slasno i vučno

**larad, larda, lardo;**

(tal. lardo) slanina, salo; nalardati – natopiti rastopljenom slaninom; *Malo larda i broskve kapusane, vičerta ka bog.*

**lardo**

slanina

**lašcato**

pohlepno jesti

**lata**

pleh za pečenje (kolača, mesa, itd.)

**latežina**

brizli (domaći specijalitet: brizli se izrežu na tanke odreske (fete), stave pod uteg (barem 1,5 kg težak) oko 15 minuta (da popucaju vlakna kako se ne bi tijekom pečenje stisnuli). Odreske posolite i pobrašnite s jedne strane te ih na toj strani prvo popržite, a kasnije i na drugoj, na zagrijanoj masnoći. Brizle izvadite iz tave, dodajte još masnoće, i popržite kapare. Polijte ih juhom ili vodom, dodajte pržene brizle, popaprite i pospite kosanim selenom. Poklopljenoj pirjajte na laganoj vatri oko pet minuta. Podlijte vinom i kuhajte dok se sve ne zgusne. Poslužuje se s palentom ili rižom.

**lazanje, lezanje**

rezanci domaći

**lebrc**

pitoma vrtna trava: *Pupići o lebrca se meću s blitvun kuhati.*

**leća**

sočivo

**lešade**

kuhano povrće, meso ili riba začinjeno maslinovim uljem, češnjakom i peršinom

**lešo**

nešto kuhano (obareno) u samoj vodi

**limbati**

slatko piti (Dalmacija)

**lignjar**

redovi usitnjenih lignji i narezanog krumpira u dubokoj zdjeli, pečeni u ulju u pećnici i podliveni vodom, začinjeni češnjakom, peršinom, paprom i soli

**lindrop**

ukuhano grožđe sa šećerom, dobije se gusta masa kao pekmez

**lise**

trstike poredane jedna do druge i zajedno vezane poput saga (tepiha), na njima se suše smokve na suncu

**litnjica**

pšenični kruh u koji se na badnji dan zatakne svijeća te se kasnije čuva (Vodice i okolica)

**loćnjak**

(noćnjak) „olio vergine“, ulje iz masline, koje nisu sasvim sazrele.

**lodrica**

eliptična bačvica

**loga**

komad najsitnije ribe

**lojenjačica**

vrsta peciva; kukuruzno brašno preliveno vrućom vodom, umiješano s čvarcima, šećerom, mirodijama po ukusu, i zamiješeno u veliku pogaču. Peklo se ispod čripnje (cripnje). (Pag)

**lokanda**

krčma, birtija

**lonac**

(jelo) u loncu kuhano sezonsko povrće i meso uz dodatak ulja i slanine, začinjeno solju, paprom i crvenom paprikom

**longa**

nešto razvodnjeno (longa bevanda – razvodnjena bevanda)

**loparancić**

posebna vrsta graha u Baškoj (otok Krk) od kojeg se radi i juha *Loparancić zi riži* (maneštra od graha i riže)

**loparica**

drvena lopata, na kojoj se kisa umiješani kruh i njome se nosi kruh peći

**lopiž**

zemljana posuda (zdjela) za kuhanje na ognjištu s provislom (presvođenim drškom) u njoj se pripremaju guste maneštre s mesom i sezonskim povrćem.

**loštijera**

plitica, posuda za pećnicu: *Pečena janjetina je gustožija ka se peče na ognju u zemljenoj teći nego u loštijeri, a z loštijere je gustožija z ražnja, bo je sočnija.*

**loznica**

razgranati trs uz kuću na žicama; divlja loza

**lucanj**

mladica trsa vinove loze obrezana na više oka

**luč**

sredina borova ili smrekina drveta, crvena kao pršut; lako i dobro gori; prije petrolejskih lampi (ferala) upotrebljavao se kod ribolova na svijecu

**luganiga** (lukanke, lokanke, luganega, lukanka, lokanka, lukanika)

1. kobasice od svinjetine sa začinama punjene u janjeća ili kozja crijeva. Riječ dolazi od mletačkog luganega. Kobasice se peku u tavici, pećnici ili žaru (Rab, Istra); 2. konjska salama; radi se od konjskog mesa, svinjetine, slanine i začina (sol, češnjak,

mljevena ljuta paprika, papar). 3. Lukanika je čest dodatak prazničnom šibenskom objedu. Radi se od najboljih komada svinjskog mesa s dodatkom cimeta, pimenta, papra, češnjaka, klinčića, orašca i soli; sve punjeno u ovčja crijeva. Ova vrsta kobasice vrlo je slična hrenovki

**luk**

(*rasol* je od luka a *salamura* je sol i voda)

**lumblija**

pogača od muke, (brašna), varenike, šafrana, dar-začina; mijesi se za Sve Svete (Cres)

**lumbul**

ombolo, ombolo, umbola; (tal.) slanina; meka pečenka; sredina leđa (križa), hrptenjača, kare. Od cijelog komada svinjskih leđa odvoji se meso od kosti, stavi u marinadu 2-3 dana i posušeno stavi se dimiti. Prodimljeno reže se na manje komade i poslužuje. Lumbul (Cres); lumbul (Korčula, Brač); ombolo (Istra); umbola (Dubrovnik).

**LJ****ljutak**

ljutica; divlji šipak (mogranj), nar; *Nagustožiji je brudet ka se vrže dobrin ljutice.*

## M

**mačnica**

slatko od meda, badema, anisa i oblatne (oblatna se radila iz suhog kruha). (Dubrovnik i okolica)

**makaruli šporki**

makaroni s umakom od mesa (Dubrovnik i okolica) *Maneštrun to ti je mišancija zelenja i pašte, ko se ima suhog mesa, vrže se bokunić da dâ gušt.*

**malancan**

patliđan (balancan)

**mandarica**

kuhana riža u mlijeku s malo ružine vode, jede se ohlađeno

**maneštra**

gusta juha od pirjanog povrća na ulju i luku uz dodatak tjestenine, zaliveno vodom; varivo

**mantala**

slatko jelo od brašna kuhana u moštu, u koje se stavlja malo badema, limuna, pinjola, oraha, Negdje to jelo zovu: ćufter.

**manula, menula**

girica

**manjitva**

jestvine

**maraška**

maraska višnja: *O maraške se čini maraškino, a to mi zovemo rožolja.*

**marenda**

(tal. merenda) zajuttrak, doručak: *Za marendu se ila kaša na mliku, a ne bela kafa, ki bi kruh napeka za svih.*

**marinada**

riba s raznim povrćem zalivena mješavinom kvasine, vode i vina, te soli, papra, ružmarina, lovora. Sve prokuhano bez miješanja

**marun**

vrsta kestena s Učke (koji se peče i jede)

**maslo**

maslac, skorup

**maslenjak**

lonac za maslo (mast)

**mast**

mošt (zgnječeno grožđe)

**masturika**

vino dok je još mošt

**mašte, maštela**

kaca, drveni sud nalik na kabao

**maštelada**

drvena bačvica za soljenje srdela

**maštil**

vjedro

**mažin**

mlinčić za kavu

**mecati**

zgnječiti smokve s dva prsta i metnuti sušiti

**meče**

meso (mekani dijelovi)

**medura**

piće na medu učinjeno

**medurina**

piće od vode i meda

**mekušci na salatu**

hobotnica, sipa, muzgavac kuhan, razrezan i pomiješan s nasjeckanim peršinom, češnjakom, uljem i kvasinom

**melun**

mlun – dinja (Dalmacija): *Melun se ide s cukrun, a dobro je vrći i malo rožolja po njemu, ki ga ima.*

**mendula**

badem, bajam

**mendulat**

slatko od badema (tvrdo)

**menula**

girica

**meso na tingul**

pirjano meso peradi, fazana ili zeca na maslinovom ulju, češnjaku, luku, peršinu, mrkvi, suhim šljivama, lovorovim listom, ružmarinom, podliveno vinom i juhom. Poslužuje se s tjesteninom.

**mesobiž**

sušeni grašak koji ostane bez opne pa se prepolovi na dva dijela.

**mešturati**

patvoriti vino (meštura – umjetno)

**mezana**

vrč od 1 1/2 l

**mezarolin**

drveni sud od 5-10 l u kojem se držala riba

**milun**

dinja (dinje i lubenice uz slane dodatke su do danas ostale u mediteranskoj ishrani, te mnogi kulinari smatraju da je to novovjeka tvorevina u gastronomiji)

**minestra, manestra, menestra**

gusta juha. U vrijeme kad su gostionice bile rijetke i jako udaljene jedna od druge putnici su se sklanjali u samostane gdje su mogli jesti. Redovnici su se u njima navikli primati goste u svako doba dana i noći, pa se u njih uvijek na vatri krčalo jelo od mesa i povrća spremno da okrijepi putnika namjernika. Ta je njihova spiza bila poznata kao minestra, od *lat.* ministrare, poslužiti, služiti. Minestrone je – velika minestra, juha od goveđeg temeljca u kojoj je kuhana kombinacija raznog povrća i tjestenine, a koja je jušna da sastojci u njoj mogu plivati.

**mišanca**

vrsta povrća - porež (divlja zelje - divje zeje)

**mlačenica**

ostatak od mlijeka pošto je iz njega izdvojen maslac

**mogranj**

šipak

**montala**

jelo od friganih jaja

**mormora**

riba ovčica

**mošnjice**

mahune

**mrčilo**

crnilo u lignje i sipe

**mrižica**

trbušna maramica: *Ka se ubije janjčića unda se komadi mesa lipo zamotaju u mrižicu i vrču peći u teći.*

**mučni kruh**

(semučni kruh) kruh od neprosijanog brašna (Istra)

**mufa**

pokvareno vino

**muka**

brašno; kukuruzno brašno

**mulja**

glava od hobotnice

**muljača**

drveni sud (30-40 l) u njem se i srdela soli

**murka**

talog od masla, maslina

**murtela**

bosiljak

**N****nadivanica**

nadjevena kobasica

**nafrigati**

nečega puno ispržiti

**napa**

drveni svod nad ognjištem, spojen s dimnjakom

**naparićati**

priređiti

**napolica**

žito od dvije vrste pomiješano; pola pšenice i npr. pola raži

**natirati**

razvlačiti tijesto prije grudanja, oblikovanja

**navigati**

upravljati, ploviti brodom

**navržaj**

vijenac smokava

**nizac**

smokve nanizane na koncu

**nožemušcade**

oraščići, mirodija: *Nožemušcade se meću u bolduni, a isto i u šufiganu žigericu i u putač, da da gušt, i da lipo zavonja.*

**NJ****njoki**

tijesto od kuhana krumpira, brašna, jaja, ulja, soli, izvaljano u okrugle trake i narezano na komadiće. Kuhano u slanoj vodi. Prilog uz meso s umakom.

**O****obarine**

voda u kojoj se što varilo (kuhalo) zelje, meso

**obariti**

kuhati

**obetica**

kolač koji se radi od finog brašna (kao za kruh), razvalja i ispuni mješavinom sira i jaja. Sve se zavije i ispeče (Istra)

**obid**

jelo o podne

**oblja, ublja**

dugoljasta-oblja glava kruha u koju se stavi nešto grožđa, bajama i smokava te se odozgo ukrasi (načička za ures vilicom). Peče se za Sve Svete.

**oborita riba**

obāriti – prokuhati, skuhati, popariti (jaje, ribu i sl.); obarine – voda u kojoj se što varilo (kuhalo)

**odar**

dugački stol od trstike na kojem se suše smokve

**oganj**

vatra

**oka**

mjera za obujam, sadrži 1,5 kg

**okanušiti**

uzeti ribu kao kanjuš (uobičajeno polutajno prisvajanje)

**oliga**

sitna riba

**opol**

svijetlocrveno vino; vrsta vina na po crno na po bijelo

**orkulić**

zemljani sud s dva drška (grlin mu je uzak, služi za ulje, vodu i vino (Dubrovnik)

**ostinut**

ohladiti se

**ošljak**

vrsta ječma

**oštarija**

krčma

**oštarijaš**

krčmar

**ovčji sir**

posut mravincom uz domaće crne masline i motar prava je delicija uz čašu crnog vina

**ozimec**

ječam

**P****padela**

tava, tiganj, prosulja, prsura, plitki lonac

**palenta**

kukuruzna krupica kuhana u zamašćenoj slanoj vodi. Prilog brudet u ili sama s mlijekom. *Palenta se ne jede nikada sama, nego uvijek s čim drugim, kao sa sirom, mesom na zvacet ili na lešo kuhanim, sa salatam, s jajima, broskvama, zeljem, brudetom, friganom robom itd.*

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

**panada**

kuhan kruh, popara, juha s ukuhanim kruhom

**panceta**

panca tal. (pancetta) slanina s mesom, potrbušina (carsko meso – „Kajzerflajš“): *Naslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele.*

Dalmatinska panceta razlikuje se od klasične slanine. Iskrojene komadi slanine trljaju se solju i ostave ležati nekoliko dana. Nakon toga se panceta stavlja pod – piz – preša se, pa ide u dim dobrih mjesec i pol dana. Panceta je trajni proizvod i može bez posljedica stajati i dulje od godinu dana. Mnogi Dalmatinci tvrde da je oko Uskrsa bolja od svakog pršuta.

**panibrod**

juha s udrobljenim kruhom

**pandišpanj**

kolač od jaja, šećera i brašna, bez njega nema vjenčanja ili krstitki

**paprenjok**

medeni kolač začinjeno s mnogim začinima među kojima je i šafran (zafranom), su najčešće su ga jeli mornari na brodovima; ne grize se nego cucla; spominjega i



Hektorović. U njemu nema papra i malu ugodnu ljutinu dobiva od stavljenih začina; najbolji su poslije trećeg juga kad dobiju vlagu; danas Starogradski specijalitet (Hvar)

### **paradižot**

slatkiš od jaja, mlijeka i šećera: *Za učiniti paradižot, najprvo se stuče bibna o jaja, pa se skuha u mliku, unda se zmutu žubna s cukrun, pa se hitu u mliku di su se kuhala bibna i pusti da zakuha. Bibna kuhana se poštivaju, nako bela kako snig, na galetine u terinu. Unda se sve zalije z mlikun u komu su se kuhala žubna, pa se galetina nabrundaju toga slatkoga šuga. Zgora se zgrata malo čokolade i sve se zajeno zakljopi u kredencu da ne bi ki goložalo pohljapa no zgora i zbrda no zdola. Nego se potli kacjohun svakomu meće z reda na pijatić.*

Zakuhajte 1 l mlijeka. Iz tri jajeta odvojite bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke umutite u čvrsti snijeg, te ih sa žlicom odvojite na komade i stavljajte prokuhati u zakuhalo mlijeko (oko dvije minute), te ih jednom okrenite. Kad su skuhani izvadite iz mlijeka i stavite hladiti na tanjur. U mlijeko u kojem ste kuhali bjelanjke naribajte malo korice od limuna i naranče, jedan vanilin šećer i nekoliko kapi ruma, te lagano dodajte razmućeni žumanjak. Smjesa je gotova kad se zgusne. U nju stavite bjelanjke te pospite naribanom čokoladom ili kakaom.

Riječju – *para* kao i *raspara* označavaju jela od jaja i vrelog mlijeka, dok je tumačenje da *paradižot* znači - rajsko jelo, jelo blaženstva.

### **pardej**

vrsta divljeg jestivog povrća koje ima dug korijen

### **parčat**

pripremiti

### **paričati**

spremiti, pripremiti, prirediti jelo; *parića baba bruncini, teće za ribu.*

*Svaka hrana ili jelo, koje se ne uživa onako, kako je nastala, mora se pripraviti, paričati, tj. valja ga skuhati, speći ili sfrigati; zatim zasmočiti, posoliti, jednom riječju načiniti; a*

*kad je gotovo, vinut u zdjelu, na pijat, staviti na stol.*

*Sav taj posao zove se pripravljanje, parićavanje, načinjanje.*

### **paropoč**

mišanca; jelo od mješavine raznog samoniklog bilja

### **paskinja**

gozba prigodom krštenja, krstitke

### **parsura**

tava

### **pašabrod**

cjedilo, procjeđivač

### **paštroć**

jelo; od krumpira, koromača, blitve, mladog boba. Kuhano i začinjeno uljem, paprom i kosanim češnjakom. Uobičajeno se daje kao prilog mesu i ribi ali i kao predjelo

### **paršurata**

u tavi frigani na ulju ušticipci u koje se stavi suhve (suhno crno grožđe), komadići smokava, limuna ...

### **pašč**

zakuska, objed

### **pašta**

tjestenina

### **paštafažol**

kuhani grah sa slaninom i sitnom tjesteninom

### **pašticada**

govedsko meso nabodeno klinčićem, slaninom i češnjakom, preprženo na ulju, zatim pirjano na luku, mrkvi, suhim šljivama, rajčici, peršinu, muškatnom orahu i brašnu. Zaliveno prošekom i vodom. Pikantno jelo, koje se umjesto govedine može prirediti i mesom tune.

### **pazdel**

divlji frig; jelo od samoniklog bilja

### **peča**

velik komad (kruha, mesa)

**pečenica dalmatinska**

Dugi komad mesa izvađen iz svinjskog karea i svinjski biftek – poznatiji kao – lungić. Meso se natrlja solju i ostavi da nekoliko dana leži. Kasnije se dimi najviše 15 dana. Nakon toga se suši na vjetru. Riječ je o vrhunskom specijalitetu, po ocjenama gurmana, dalmatinska pečenica u svim elementima nadmašuje - pršut. Nakon sušenja ima oblik francuskog kruha i zna biti duža od jednog metra.

**pečenja**

pečenka

**peka**

zemljana cripnja (danas prevladava željezna), pod kojom se peče kruh na ognjištu

**peškarija**

ribarnica (prodavaonica ribe)

**pest**

(pešt) dodatak jelu, karakterističan za Istru; kosana slanina (samo bijeli dio/pest) pomiješana s kosanim češnjakom i peršinom, Dodaje se jelu (u maneštru) na samom početku kako bi se slanina dobro raskuhala. *Najgustožija je pašta i fažol na peštu i na kosti od pršuta.*

**peteh**

pijetao

**petrovac**

trava koja kuha kao i blitva

**petrovka**

smokva koja dolazi o Petrovu

**pičola**

vrst povrća, radič

**pijatanca**

jestvine

**pili mili**

sitna vrsta (kupovne) tjestenine za juhu (zove se i tičji jezik)

**pinca**

ili sirnica, tradicionalna vrsta kolača za Uskrs

**pinjata**

zemljani (kasnije bakreni) lonac za kuhanje, manji od lopiže (nema provisla), zdjela

**pinjoli**

(*tal.* pignoli) jestive sjemenke južnoeuropske pinije, nalaze se u velikim, kuglastim svjetlosmeđim šišaricama. Svježe sjemenke imaju tek po bademu i upotrebljavaju se za kolače, jedu se sirove ili ušećerene

**piplić**

pile

**pirun, perun**

vilica

**pišće**

pile

**pjat**

tanjur

**plodovi mora**

zajednički je naziv za rakove, školjke i glavonošce (ovdje nema riba!). Vrlo su ukusni, no lako pokvarljivi pa neke valja kupiti žive i odmah pripremiti. Srećom, sve iz mora se može konzervirati dubokim smrzanjem.

**pljukanci**

istarsko mjesto ugostiti će vas pljukancima: tjestenina s komadićima pršuta i divljim šparogama

**podsariti**

usiriti mlijeko

**pofriga**

na ulju prženi luk

**pofrigat**

popržiti, napraviti, začiniti jelo

**pokriv**

poklopac

**poluš**

jedna polovica horizontalno prepolovljena kruha

**polutka**

pol glave kruha

**poljavka**

vinova loza bijelog grožđa (Dalmacija)

**poljuvica**

poklon, jelo, što se daje kao nagrada kaparima za molitve za pokojnika

**pomidor**

rajčica, paradajz

**popara**

izraz za brodet (na Korčuli); ono što je popareno, zapržak

**popječak**

1. odrezak od mljevenog mesa; 2. lopatica za vatru, ožeg, žarač (Vodice)

**popuriti**

girice ili neku drugu sitnu rivu staviti na roštilj i peći (Korčula)

**poprećati**

metnuti na ognjište i prignuti na nju žeravicu, da se tako ispeče

**portulata**

*brod što gre prodavati ribu;* od četiri broda, što zajednički love ribu, onaj koji odvoze ribu na prodaju

**pospoliti se**

kad se zamašćeno jelo ohladi, uhvati se po njemu kora od masti

**posuda**

nazivi različitih posuda koji se koriste (ili su se koristile) u domaćinstvu:

*drvene (otvorene) manje:* bujol, bukara, dižva, grotac, maštil, pajak, palarija, pijat, vagančić, vagon ...

*drvene u konobi:* bačva, badnjenica, badonj, baruza, bigunac, dižva, karati, koca, kočica, lakomica, pritor, šešula, vinotok, vridica ...

*od metala, zemlje:* bronzin, ćikara, ćikarica, fijašak, gratakaža, imbrik, kačica, kogoma, kotlenka, kotol, lambik, lata, lonac, lopiža, padela, parsura, parsurica, pićon, pićonica, pijat, pijatić, pjat, pinjata,

plucer, pot, teća, terena, zdila, zdilica, žara

...

*od pletera:* kartol, kartolčić, kešer, kešerić, kofa, kofica, konistra, konistrica, košarica, pletenka, sparta, spartica ...

*od stakla:* bićerin, bocun, butilja, gratakaža (imale su ga samo „otmjene kuće“), papranica, rakateža, solnica, žmul, žmulčić ...

**posutice**

domaća tjestenina; tijesto se izreže u kvadratiće 4x4, skuha u slanoj vodi oko 10 minuta, i poslužuje uz zelje i bakalar ili preliveno s poprženim slanim srdelama.

**pošada**

jedaći pribor

**pošalabrknut**

brzo pojesti

**pot**

dublji lonac; limeni lončić s ručicom za grabljenje vode

**potrusit**

malo posuti nečim sitnim (solju, brašnom); potrusiti ribu: ribu kiselkasta okusa (raža, mačka, pas) natrlja se solju i češnjakom, težim utegom optereti na tanjuru da se istisne tekućina iz rive, poslije nekoliko sati riba se kuha ili friga.

**povečerač**

jelo poslije večere

**povetica**

vrsta kolač (savijača)

**požunac**

ćup, vrč od 1 1/2 l

**praz**

1. jarac, 2. ovan neuškopljen (Cres, Istra, Vodice); *prazovina* – ovneća ili jareća koža, 3. riba skardula (Cres, Vransko jezero)

**prč**

jarac

**prčevina**

jareće meso

**preše(o)vina**

mošt, mast, šira, isprešan iz najdonjeg grožđa (koma) u preši

**preža**

čuperak (koliko se može uhvatiti s dva prsta), priza

**prikla,e**

1. kolačići koji se rade od krumpirova pirea, vode, brašna, kakaa ili čokolade, groždica, oraha, korice naranče i limuna, malo ruma i rakije. Od izmiješane mase odvajaju se manji komadi žlicom i peku u zagrijanoj masnoći. Kad su pečene, pošecere se; 2. uštipci, frigani na masti ili ulju.

**prisan**

1. (kruh) kruh bez kvasa (prijesan kruh) (Hvar), 2. prav, iskren

**prisnac, tituš**

pogača koja se mijesi od brašna, svježeg sira, jaja i malo vrhnja. Prvo se napravi pogača debljine 2,5 cm, krajevi se malo uzdignu, po njoj se stave kriške sira i sve zalije mješavinom jaja i vrhnja. Peče se ispod peke (Hvar).

**prisnica - bublica**

pogačica koja se skupi iz zakutaka kopanje (načava), kamo ne dopre ni sol ni kvas (zato je obično prijesan kruh u njoj).

**pritop**

maslo, mast, svinjska mast

**prknjadora**

pozdno ime proždrljivoj ženi (Ston)

**procip**

sir umetnut u škripac trstike ili u rascijepanu grančicu, pa se procipac tako suši ili peče na žeravici (otok Hvar). Najčešće se uzima grančica mlade česmne (črnika; vrsta crnogorice).

- mladi sir izrezan na kriške i pečen na karameliziranom šećeru (u posudi se otopi šećer toliko da pokrije dno, prije nego se šećer otopi ulije se par žlica tople vode da se zaustavi karameliziranje, na to se slože kriške sira debele oko 0,5 cm. Nakon par minuta kad omekšaju (kriške sira)

poslužuju se na pladnju preliveno sirupom. Jede se toplo jer ohlađene izmijene okus i stvrdnu se.

**provislo**

metalna ručica od lonca (Šibenik, Imotski; Smokvica, Korčula)

**pršut**

Domaći „tajni recept“ za odličan pršut je i u prehrani svinje; svinja od 25 kg hranit se mekinjama, otpacima domaće hrane, smokvama, tikvama, raznim povrćem, sirutkom, žirom, pa čak i ribom (kažu).

**prucak**

zemljana boca za tekućinu

**pruda**

kopriva (Korčula)

**prudilo**

grana od šipka s dračama za sušenje ribe na ognjištu, naročito za sušenje girica (Korčula)

**prulva**

vrsta dugoljaste smokve (Krk)

**pržalin**

sud u kojem se kava prži (Medulin)

**puhanje**

kroštule na baščanski način (Krk).

**puina**

skuta, sir od slatkog vrhnja

**pulenta**

tvrdi kuhana kaša od kukuruznog brašna, pura

**punjene**

očišćene srdele od kosti, punjene nadjevom od ribanog sira, srdele (paškog ili parmezana), jaja, maslinovog ulja i nasjeckanog češnjaka, pečene u plehu zaliveno uljem, vinom i malo vode. Jede se toplo ili hladno.

**pupa**

sredina, meki dio u kruhu (što nije kora)

**pura**

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

**purićati**

peći ribu na žeravici, gradeli; brzo je pripremiti (Korčula)

**puturica**

kablič u kom se tuče maslo (južna Dalmacija)

**R****ragatač**

sprava za struganje sira, trenica (Duvrovnik: gratakež, gratakeža)

**rakija**

za razliku od kontinentalne Hrvatske na otocima i obali susrećemo tri vrste rakija i to: *lozovaču*, *komovaču*, koje se proizvodi od vinskog taloga ili od ostatka grožđa nakon tiještenja, a dodatkom trava nastaje *travarica*. Neki stavljaju trave prilikom pečenja rakije (rakija se peče), dok drugi stavljaju u boce gotovoj rakiji. U boci s lozovačom trave moraju stajati najmanje petnaestak dana da bi rakija poprimila njihova svojstva. Trava mora biti svježe ubrana, u zoru i za mjesečine, i to na mjestima ne zagađenim od prašine ili ispušnih dimova. Trava se isto tako ne smije prati jer bi izgubila aromu. Koristi se oko četrdesetak vrsta trava, ali ipak najčešće: *borovnica*, *brusnica*, *crni sljez*, *siva*, *kadulja*, *koromač*, *lavanda*, *lovor*, *majčina dušica*, *metvica*, *pelin*, *ruta*, *ružmarin*, *smrekove bobice*, *šafiran*. Rakija se kod nas koristila ne samo kao lijek ili dezinfekciono sredstvo za ispiranje rana, nego i kod jutarnjeg i večernjeg ispiranja zubi prije i poslije jela. Na 5 l lozovače stavlja se npr.: 1 manja biljčica komorača, po 1 grančicu metvice, matičnjaka, citronovca (*Lipia citriodora*), trave ive i vrijeska, grančicu rute i žalfije sa 3-4 lista, 2 žličice anisa i 3 ploške limuna s korom. Nakon 3 tjedna profiltrirajte. Predugim stajanjem trave u lozovači, travarica će poprimiti nepopravljiv gorkast i trpak okus.

**rasol**

radi se od luka, češnjaka, slane vode

**ratizej**

vrsta divljeg povrća

**reča**

cijetka, vreća opletena od žuke, u koju se meće tijesto od masline u tisak (Dubrovnik)

**riba**

podjela riva na način kako su je dijelili ribari;

*divlja riba*: raža, sklat, kostilj, volina, kadić, mačka - landovina (landovina – hlandovina = riba koja živi na dnu; proždrljiva riba i proganja bolju ribu tj. plemenitu ribu).

*domaća riba*: mrijesti se gdje obitava/stanjuje.

*modra riba* (plava riba): riba selica

*gamad ili grkeš*; smjesa malene ribe, male srdelice, gavuni, bukvice, gire, inćuni; to su najljepše poslastice za ribare.

**mliječ** srdela i brgljuna:

- *bijelo mlijeko*: mladi sitni gavuni

- *crveno (crljeno) mlijeko*: sitni mliječ koji nije veći od 5 mm

*plemenita ili gospodska riba*, ili riba od piruna: tuna, lubin, trlja, barbun, zubatac, komarča (poveća lijepa, bolja riba)

*pridnena riba* (riba od dna): kantar, kanjac, kovač, ovčica, pagar, arbun, šarga, škrpina, ugor, ušata

*riba od braka* - riba od dna

*riba od fanga* - morski mulj: trlja, barbun, pauk

*riba od kamena*: sargi, spari, katre, salpe, škrpina, murina, ugori, sipe, hobotnice, jastozi, rarozi

*riba od pjene*: ili bijela riba koja uglavnom pliva ispod morske pjene

*riba od sike* - riba koja se drži grebena

*riba od stijene* (škanje) - pećinska riva

*riba od voge* - od morske trave

Od riblje kože su se nekada izrađivale obične i luksuzne cipele, remenje i ostali predmeti fine galanterije).

**ribarski brudet**

u vinu kuhana razna riba, luk, češnjak, rajčica, s maslinovim uljem i začinima.

**riblja juha**

Riblja juha bez komadića ribe ali samo s tekom ribe ili ako je vlaknasta, očiti je znak da je više puta prekuhana. Takav restoran najbolje je zaobići. Kakav je restoran

najbolje se može vidjeti po tri vrste jela: juhi, pašti i rižotu.

**rikula, rigula,**

pitomo zelje, vrst jestive biljke

**rižoto**

pirjana riža, luk, češnjak, peršin, rajčica, lovorov list, zaliveno bijelim vinom. U to su dodani očišćeni škampi, sipe ili dugo, i sve još malo prokuhano.

**rodul**

1. valjak za tijesto; 2. valjak za spuštanje barke u more

**roštijera**

pečenjar, pleh

**rovašiti**

ribi zabosti oštru iglu iza glave u kičmu i prekinuti moždinu, pri čemu se riba, ako je rovašenje dobro izvršeno, žestoko strese i ostane sasvim mirna. Rovašena riba ostala je u barci dugo svježija ako je voda hladna

**rozolio, rožulin, ružulin**

liker; umjesto pravog maraskina, kojeg su pili samo gospoda, pravi se blaže piće od rakije i ekstrakta.

**rožada, rožata, rosata, rozata**

1. u Dalmaciji izraz za nešto ispisano, urešeno, išarano; 2. kolač; u vrelo mlijeko dodaju se istučena jaja, šećer, te dobro izmiješa na pari. Dio šećera se karamelizira i obloži po kalupu u koji se ulije ohlađena smjesa. Kalup se poklopi i kuha na pari ili u pećnici u limu s vodom. Hladno se izvadi iz kalupa i pospe se šećerom

**rožanjac**

božićni kolač u koji se udjene nekoliko neoljuštenih bajama i peče se zajedno

**ručak**

prvo jelo ujutro

**ruta**

poznata istarska rakija od trave (petoprstica, ruda, ruta, rutica, sedef). Ovu vrstu trave upotrebljavali su i stari Rimljani kao začin pučkom jelu „moretum“ (salata od češnjaka, octa, ulja i ostalih dodataka)

**ruževina**

slatko od ruža; vinova loza bijela grožđa

**S****salsa, šalša**

umak od rajčice

**salamastran**

salamuren (riba)

**salamura**

rastopina soli u vodi

**samaštrani**

kuhani govedski jezik, natrljan soli, češnjakom i paprom. Rezan poslužuje se kao prilog.

**samaštrat**

ribu posebno začiniti i pripremiti pa osušiti na dimu i suncu (kratkotrajno konzerviranje: manja riba se dobro natrlja češnjakom i solju, naniže na uzicu, objesi na vjetroviti mjestu i dimi otprilike tjedan dana, kasnije se priprema na željeni način)

**sapur**

miris, tek, slast, ukus – *ali ribe ali ini sapuri*

**saren**

usiren

**satnjica**

sanduk u kojem se sprema žito (Dubrovnik)

**savor, savur**

marinada; vrst umaka od kvasine, ulja, češnjaka i lišća lovora i ružmarina (srdele na savor - marinada od srdela)

**segulić**

mjedena posudica za vodu

**sić**

sud kojim se grabi voda i mjeri vino (1/6 vjedra)

**silj**

zob; poljsko plodovito žito (Vodice, Istra)

**sir u začinjenom ulju**

cijeli ovčji ili kozji sirevi zaliveni uljem s dodatkom češnjaka, papra, ružmarina i majčine dušice. Ocijedeći sir poslužuje se uz masline kao predjelo

**sirnica**

1. glava kruha; kruh od bijelog brašna, razmućenih jaja i šećera, radi se za Uskrs (Dalmacija), 2. mjesto gdje se drži sir, 3. tvorilo za sir, 4. pita

**sitka**

sito sa napetom mrežom od konjske dlake (Rab)

**skardula**

riba u Vranskom jezeru, otok Cres

**skerpelina**

slaba zemlja (Vrbnik, Krk)

**skonjuša**

ukradena riba, potajno uzeta riba kod prebiranja

**skopac**

uškopljeno janje

**skorić**

rani ječam (Makarska)

**skorup**

kožica masti na površini vruće tekućine kad se kuha meso, ili skrama na mlijeku

**skulob**

poljsko divlje zelje

**skuta**

sirutka, urda, vrsta sira, provara

**slačica**

slatki mošt

**slakarija, slatkarija**

slatkiši

**slanci**

slana jela; sir, srdela...

**slavak**

ocat zaslađen ili rashlađen, kvasovina vina (srednja Dalmacija)

**slavina**

vrsta loze bijela grožđa (Hrvatsko primorje)

**slizena**

slezena: *Slizena o prajca se zamota u mrižicu, pa se nako friška speče na gradele. A ča pečeno ni dobro?*

**smok**

svako masno i slasno jelo koje se jede kruhom

**smokvara**

kolač s medom

**smokvenjak**

kolač od mljevenih suhих smokava i badema sušen u pećnici. Nudi se uz rakiju kao dobrodošlica

**smutica**

piće; kozje mlijeko netom pomuzeno pomiješano s crnim vinom, (4/5 mlijeka 1/5 crnog vina)

**sočivo**

hranjivo varivo od kukuruznog zrnja, boba, graha i mahuna

**solinka**

1. sorta dalmatinske loze i vina od te loze; 2. Vrsta mekousne pastrve koja danas obitava još samo u rijekama Jadro i Žrnovnici.

**sopra**

svečano prostrt stol

**sparoga fratarska**

biljka veprinac

**spiza**

jestvine, namirnice (prehrana)

**stargotina**

hrana koja zagori na dnu lonca, pa se struganjem pokupi

**stemperati**

pomiješati vino ili ocat s vodom da se dobije bevanda (Buzet)

**suhva**

suho crno grožđe

**suproška**

lug, pepeo u kojem još ima sitne žeravice (u njoj se peku jaja i krumpiri)

**sura**

tava



**survul**

meko pečeno jaje u suproški

**Š****šalša, šolša**

skuhan umak od rajčica

**šamaštr(a)ona**

posebnim načinom konzervirana riba, vidi: samaštran

**šetemo(a)na**

tjedan

**škafetin**

ladica

**škanatica**

suhi plosnati kruh od „fine pšenične muke“, govorilo se: „tko ne može škanatice jesti, ne će ozdraviti“.

**škancija**

polica

**škarnjota**

pol kolača (što se napravi od potpuna kolača sijekući ga vodoravno u svem opsegu) ponovo pečena. U taj se kolač stavlja ulje i maže se, dok se peče, vodom i uljem da postane svjetliji i tečniji.

**škata**

mjerica od 2,5 l za masline i drugo zrnje (Buzet)

**škip**

plitka drvena posuda za kiseljenje mlijeka

**škripavac**

vrsta velebitskog sira

**škrovada**

lim, pleh, oblik - posuda za pečenje

**škudela**

zdjelica, šalica

**šokoli**

suhi svinjski vrat

**špageti sa slanim srdelicama**

očišćene srdele pirjane s lukom i rajčicama, preliveno preko kuhanih špageta

**špaher**

štednjak

**špaleta**

plečka od praca (prasca)

**špičice**

trešče

**šprat**

jelo i pribor

**štokalj**

(jelo) sušeni krakovi hobotnica izrežu se na tanke kolutiće (komadiće), poprže na ulju i preliju razmućenim jajima. Sve se malo poprži, posoli i popapri. Ovo jelo radi se, o Božiću, na Rabu

**štruca**

pekarski kruh duguljasta oblika

**štrucalj**

kuhana povitica sa sirom, gužvara, savijača (Istra)

**štrut**

mast, salo (od prasca)

**štuva**

peć

**šufiga**

gusto priređeno jelo, umak od rajčica (pomidora) na zapršci (zafrigi) od ulja, luka (kapule) i soli

**šufigati**

hukati na pofrig

**šupjača**

perforirana kuhača; velika kuhinjska šupljikava žlica, vadicica za rezance

**šurlice**

domaća tjestenina u obliku cijevi, tanki valjušci (rade se, valjaju, pletaćom iglom i dlanovima u dužini od 8-10 cm). Specijalitet je otoka Krka. Pripremaju se s govedinom, telećim i ovčjim žvacetom. Tijestu za valjuške osim brašna, jaja i vode dodaje se ovčji sir, što im daje poseban, specifičan okus

**šurlin**

jelo iz Dalmacije. Samoniklo bilje - rusomača kuhana sa slaninom

**T****tajadele sa sirom**

deblji rezanci kuhani u slanoj vodi, vrući posuti sirom za ribanje

**taljur**

tarul; taruj, talir; „pladanj“, drveni plitki tanjur služi za palentu; veliki drveni pladanj, na kom se reže kuhano meso (Buzet)

**tamburić**

pržionik za kavu, *bruštulin* (Dubrovnik, Korčula)

**taverna**

krčma

**tavijol, tavaja**

prostirač, ubrus

**teća**

(tal. venet. techia) šerpinja, „rajndlica“. 1. plitki metalni lonac; 2. tava; 3. zemljana niska posuda za spremanje jela: *U staro vrime su se pekli u teći na kominu, s mladim kumpirićima. To je bila spiza za bozi.*

**teharica**

uskrsni podulji plosnati kruh, na vrhu je pletenica a u njoj crveno jaje, ako je korota tada je bijelo jaje.

**temperati**

miješati, mutiti, jelo ili tekućinu (vino ili ocat s vodom da se dobije bevanda), na peći da se zagrije

**tenfanje**

gulaš

**teraja**

pocakljena zemljana zdjela

**terina, terena**

velika plitka zdjela za juhu (od zemlje, porculana), jušnik

**teza**

podrum

**tiganj**

tigan (grč. teganon) teća, tava, lonac niskog ali širokog oboda ima dvije ručke; pot ima samo jednu ručku; 1. zemljana posuda (tava), šerpinja, prosulja, prsura, tendera, (kad je od domaćih lončara, nekada sa tri noge); 2. posuda od bakra za prženje s dugačkim drškom, 3. na Korčuli se razlikuje time što ima dvije ručke, a *pot* samo jednu, od istog je materijala kao i bronzin.

**tinel**

soba za primanje gostiju, jedaća soba, blagovalište

**tingul**

paprikaš od živadi ili druge vrste mesa

**tirabucon**

vadičep

**toć**

sok što se iscijedi iz pečenke ili jela od rakova i školjki

**torkul**

preša, za vino

**tramakana riba**

osoljena i osušena riba: *Tramakane ribe su uvijek začimba, da se ne idu zgolja kumpiri.*

**tratamenat**

čašćenje

**tratiti**

gostit, častiti

**tratur**

lijevak za vino

**trganje**

berba grožđa

**trinoge**

okrugla željezna naprava na tri noge, na koju se meće lonac na ognjištu

**tripe**

fileki (vrsta jela)

**tripije**

tronožac na ognjištu

**trsje**  
vinograd

**trta**  
*reg.* trs vinove loze; spleteni obruč, kolut koji je pričvršćen klinom, drži jaram sa rudom kod vožnje (Istra); luk koji služi za vješanje kotla, *proveslo* (Vrbnik, otok Krk);

**tubok**  
mali dugoljasti i zaobljeni komadić sira, obično za djecu

**tuka**  
pura

**tukac**  
puran

**tulac**  
kukuruzni klip

**tulina**  
trup od lignje i sipe (kao vrećica)

**turtu turta**  
brašneno jelo savito u kolut; danas se tako zove na Hvaru glava kruha, bijeli pekarski kruh

## U

**ublija, lumblija**  
dugoljasta-oblata glava kruha iskićena pritiskom zubi vilice. Peče se za Sesvete. U nju se stavljaju komadići suhih smokava i suhvice grožđa.

**udica**  
u pradavna vremena upotrebljavali su udice za lov riba od kosti, drveta, bronce i željeza. „*Gospoda u starom Egiptu sjedila su na čilimima u svojim ribnjacima i tako provodili u ruci cijeli dan*“.

**udilo**  
konac od bijelog konjskog repa, na koji se vezala udica

**urda**  
sir dobiven iz mješavine sirutke i mlijeka

**usupati**  
udrobiti kruh u nešto tekuće: juhu, vino, kavu, mlijeko

**ušice**  
vrsta trokutasto prepletenog tijesta koje se za jelo pospe ovčjim ribanim sirom i maslinovim uljem. Tijesto se ukuhavalo u mlijeku (Pag)

**užanca**  
običaj

**užina**  
jelo popodne

**V****varenik**

ukuhan mošt; neophodan dodatak jelu kao npr. pašticiadi, brudetu i dr. (mošt se kuha tako dugo dok se ne dobije gusta tekućina, obično 1/3 količine od početne količine; sprema se u boce i čuva do dvije godine)

**varenika**

kuhano mlijeko

**varenišće**

jelo koje se kuha o sv. Barbari

**varenjača**

velika drvena kuhinjska žlica

**variti**

kuhati

**važ**

široka drvena, zemljana ili metalna posuda s poklopcem, sa ili bez drške; lopiža (sadrži 6-7 kg).

**večera**

večernje jelo

**vermut Bedrica**

zaboravljeno piće koje se obnavlja, ali u malim serijama. Početkom stoljeća piće koje je oduševljavalo svojom herbalnom aromom, naročito pelinom. Ukoliko vas put nanese u Skradin obavezno ga potražite.

**verzot**

kelj

**vino**

*vino komuno* - crno obično stolno vino

*vino pečeno* - prošek

*varenjak* ili *vareno vino* - vino koje se dobije od varena mošta

**vinodol**

(od *lat.* riječi *Vallis vinaria*, što znači – vinov ili dolina vina); starohrvatska župa u Primorju, povijesni pojam Vinodola bio je širi i obuhvaćao je područje od Rijeke do Ledenica

**vodnica**

razvodnjeno vino, „bevanda“

**vrzlan**

pršut slanina koja je jednako bijela (masna) i crvena (mesnata). Često se odresci tave slanine ili pršuta peku na maslinovu ulju sami ili na junećim odrescima (stavi se takav komad na juneći odrezak, pospe ribanim ovčjim sirom, zarola i poprži. Nakon toga se napravi na istoj masnoći šalša i podlije s bijelim suhim vinom. (Korčula). Odresci deblje rezanog pršuta zacvrče se na vrućoj tavi, podliju dobrim crnim vinom (ne više od 2 dl). Kad vino izvre do polovine, doda se maslinovo ulje i prstohvat samoniklih začinskih trava. Nakon dvije minute jelo je gotovo.

**Z****zaprečani**

krumpir u ljusci pečen u žaru ognjišta.  
Prilog pečenom mesu ili slanini.  
krumpir

**zafrižiti**

popržiti

**zakvasinati**

uliti kvasinu u jelo, zakiseliti

**zdrača**

kost od ribe

**zeje**

*povrće*; vrste zeja: artičok, babji zub, baćir, biž, blitva, bob, bobica, broć, broskva, divji špinat, divja blitva, divja loboda, dračevica, fažol, gorčik, konjsko kopito, kopar, koromač, kostrič, kukumar, kupus, loboda, luk pojski, matar, mravinac, pardej, radić, ratižej, riga, rikula, ripa, spinat, škalonja, tušć, žutinica.....

Ono što nije iz vrta, što raste samoniklo zove se - **divje zeje**.

**zeljanik, zelenik**

vidi: anita; - kolač od zelja (blitve) jede se za Božić

**zelje uživo**

koromač, zelje, blitva, svinjak (mala paprat), krumpir, luk, pirjano na ulju uz dodavanje vode. Prilog uz jelo.

**zoganj**

kuhinja odijeljena od kuće

**zornjača**

riba ulovljena u zoru

**Ž****žafran**

šafran

**žara**

veliki zemljani sud duguljasta oblika, amfora

**žban**

1. drveni uspravni sud od duga za vodu, vino, med (Buzet); 2. drvena posuda s ručicom izrađena iz debla vrbe u jednom komadu u koji se usadi dno (iz te posude pije se po redu vino ili voda)

**žbanj**

bakrena posuda od 4 oke ulja

**žbanja**

visoka posuda od duga, s dvije uši u produženju duga na vrhu, sa zaklopcem od drva, za mast.

**žgvacet, zgvacet**

Na bazi raznih mesnih podloga (kokoš, piletina, junetina, kunić, divlji zec) bez protežiranja ijedne. Kao prilog poslužuje se krumpir ili tjestenina.

**žitovac, žitov**

(ječmeni) kruh

**žrnovski makarun**

domaća šuplja tjestenina (od fino mljevene pšenice) s Korčule (poslužuje se komadićima mljevene govedine u umaku poput pašticide)

**žmulj**

1. pravljeno, nenaravno vino; 2. žmulj; čaša od stakla (Istra, Dalmacija)

*Jedan žmul vina potli obeda je spiza,*

*dva žmula da ugasiš žej,*

*tri da se raščakulaš,*

*četire da se raspivaš, a pet da se piti invijaš.*

**žutinica**

maslačak

## BRODSKA SANJARICA

San je nosilac različitih simbola i simbol osobne pustolovine koji se proučavao još u antičko doba i objašnjavao kao predznak budućih stvarnih događaja u životu. U snu doživljavamo spontanu i nekontroliranu dramaturgiju kao da uistinu radnja i postoji.

More je simbol dinamike života. Sve dolazi iz mora i sve se u more vraća; to je mjesto rođenja, preobrazbi i ponovnih rođenja. More je u isti mah slika života i slika smrti. Iz morskih dubina izranjaju i čudovišta koja mogu viti i smrtonosna. Jedni se u moru utapljavaju, a drugi ga svladavaju. Da se prijeđe preko mora, potreban je brod - arka. Barka je simbol putovanja, simbol sigurnosti. Riječ arkana - tajna, izvedena je iz arke (varke) sa značenjem i na misterije.

Otok, na koji dospijevamo nakon plovidbe, simbol je spasa, utočišta. Traganje za pustim otokom ili nepoznatim otokom jedna je od tema književnosti, snova i želja. Otok personificira i sreću, zar nije Tetida prenijela Ahilejovo tijelo na Bijeli otok, na ušću Dunava, gdje se junak oženio Helenom i s njom upoznao život vječne sreće.

Plava boja simbolizira nagomilanu prazninu, ona je put u beskonačnost, gdje se zbiljsko pretvara u imaginarno. Ući u plavu boju znači prijeći s onu stranu ogledala. Svijetla plava boja je put sanjarenja, a kad potamni tada postaje putem sna.

Plovidba simbolizira dostizanje mira, središnjeg stanja ili nirvane. Legende govore da plovidba vodi u Grad Mira ili u Trgovište Velikog Mira, a pojedine duše odlaze i u besmrtnost.

Ovu sanjaricu shvatite kao razbibrigu u „pustolovinama“ ploveći po plavetnilu mora, između mnogobrojnih otoka i otočića i ispod nebeskog plavetnila.

<i>admiral</i>	u posjet će vam doći uglednik ili ćete imati svađu u obitelji ako ste vi admiral - uspješan posao stresti ga u snu - uspjeh u poslovanju
<i>akvarij</i>	ako je pun riba - to znači da vam ljudi u koje imate povjerenja rade iz leđa prazan – znači da ćete na kraći period imati problema s novcem
<i>alarm</i>	najavljuje da ćete u vrlo skoroj budućnosti dobiti novac na koji uopće niste računali. čuti budilicu znači da trenutno morate riješiti stvari koje već dulje vrijeme odgađate
<i>alkohol</i>	gledati alkohol znači – zdravlje. piti alkohol – najavljuje da će vas bliska osoba iznevjeriti točiti alkohol znači – da će vam se uskoro dogoditi nešto jako dobro
<i>bačva</i>	znači da ćete uskoro dobiti goste
<i>bakalar</i>	ako ga samo vidite u snu - problemi s voljenom osobom. jesti ga u snu – bolest, neće vam se ispuniti neka želja
<i>baklja</i>	ako je nosite, znači – da se sviđate osobi koja se i vama sviđa. baklja koja gori označava – veliki uspjeh na poslu za koji ćete biti i dobro nagrađeni baklja puna dima – najavljuje da je pred vama vrlo loš period
<i>biser</i>	pred vama je veliki izazov koji bi mogao završiti pogubno za vas
<i>brod</i>	u luci - stiže vam pomoć koju ste čekali na pučini - izmakla vam je velika prilika brod na dnu mora - bogatstvo
<i>bura</i>	općenito simbolizira gnjev i kaznu biti sudionikom bure - na pomolu je nesreća ako je sa snijegom - još veća nesreća ako puše – znači da vas očekuje siromaštvo i veliki problemi ako vi ili netko drugi hodate po buri, to znači - da ćete iz svoje najveće životne borbe izaći kao pobjednik

<i>crveno</i>	velika sreća u ljubavi i konačno ostvarenje svih fantazija i snova
<i>čačkalica</i>	u snu vas upozorava da vam netko želi zlo i da je potreban pojačan oprez
<i>čaj</i>	uskoro ćete se ponovno vidjeti sa starim društvom i odlično se provesti
<i>čamac</i>	pasti iz čamca - gubitak čamac koji tone - ljubavni problemi koji ulazi u vodu - nevolje voziti se čamcem - ispunit će se neka vaša želja zahvaćen burom - dobar završetak
<i>čaša</i>	prazna označava – da ćete uskoro primiti lošu vijest od koje ćete se još dugo oporavljati puna – najavljuje period u kojem će vas zdravlje jako dobro služiti razbijena čaša – znači rođenje djeteta krhotine od razbijene čaše znači – da vas netko lažno kleveće
<i>češnjak</i>	znači da će vam stići pismo, poruka ili poziv koji će vam dugo zadavati probleme
<i>čvor</i>	simbolizira napetost, zamršenu i nejasnu situaciju vezati ga - neprilike odvezivati ga - riješit ćete neki aktualan problem
<i>čarlijanja vjetra</i>	netko će vam priopćiti radosnu vijest
<i>ćup</i>	označava – neočekivan dobitak novca i drugih materijalnih dobara, primjerice, velikog nasljedstva puni ćup – znak je svijetle i radosne budućnosti
<i>dalekozor</i>	nemojte donositi odluke u afektu, već prespavajte i pričekajte nekoliko dana prije nego ih konačno donesite gledati kroz njega - ispunit će vam se želja ako vas se promatra kroz dalekozor - netko vas progoni
<i>daska</i>	simbolizira čvrstoću, uporište, zaštitu, spas
<i>delfin</i>	vidjeti delfina u snu – predznak je skore smrti nekoga tko vam je vrlo blizak i drag
<i>dim</i>	crni dim najava je tužnih i tragičnih događaja ako sanjate kuću punu dima, imate jako puno neprijatelja
<i>dubina</i>	znak je velike nesigurnosti i briga, koja korijene ima u strahu
<i>duga</i>	općenito je glasnik sretnih događaja i dobro ju je sanjati duga na nebu - uspjeh u poslu i pomirit ćete se s neprijateljem
<i>đumbir</i>	znak je početka nove veze, ljubavi, prijateljstva ili braka koji će jako dugo potrajati
<i>džem</i>	ako ga pravite u snu, trebali biste pripaziti na financije
<i>džezva</i>	očekuje vas susret na kojem ćete saznati pregršt informacija i podataka o kojima dosad niste imali pojma, a koje ćete moći dobro kapitalizirati
<i>džin</i>	može biti ili znak iznimnog zdravlja ili narušenog
<i>flota</i>	ako sanjate usidrenu flotu veselje ako plovi - isto veselje ako je ona potopljena - velika nesreća
<i>galeb</i>	simbolizira svjetlost dana vidjeti ga u letu - na putu će vas pratiti sreća za one u braku - znači rastanak, a izvan braka - sreća ako ne leti - neprilika
<i>galija</i>	netko će vas izivcirati do bijesa. Neugodan posao
<i>glad</i>	ako ste u snu gladni, na javi vas očekuje bogatstvo i zadovoljstvo



<i>gondola</i>	čeka vas dosadan i jednoličan život voziti je - kratka avantura
<i>greben</i>	simbol nečega čega se treba bojati, neprijatelj na svakom putu
<i>grmljavina</i>	simbolizira pravednost i gnjev
<i>gusar</i>	gubitak novca (gusar je pomorski pljačkaš s dozvolom vlasti da napada određene lađe, pirat je pomorski pljačkaš bez obzira o čijem se brodu tj. zastavi radi. Gusari i pirati kreirali su zastave po vlastitoj zamisli, lubanja ili dvije prekrizene bedrene kosti „klasični je dizajn“, rjeđe je bila zastava s mrtvačkom lubanjom i prekrizanim sabljama, no ako je zastava bila „dizajnirana“ kao krvavocrvena i trouglasta, značilo je samo jedno – nema poštete! Prvi pirati pojavili su se na Mediteranu, a najstariji pisani dokument o njima, u kojem se spominju napadi uz obale sjeverne Afrike, iz 1350. prije Krista. Meta su obično bili grčki brodovi.)
<i>harpun</i>	osjetit ćete iznenadnu bol za nekim
<i>ispolac</i>	pun vode - doći će loše vrijeme prazan - svađa i neprijateljstvo
<i>izlet</i>	sanjate li da ste na izletu – to sugerira da imate radostan i ugodan obiteljski život ako pri tome sjedite na okupu i jedete s bližnjima ili prijateljima, to govori – da je pravi trenutak da na javi neke ideje i mišljenja podijelite s drugima
<i>izvor</i>	snovi u kojima se pojavljuje izvor govore da imate neke skrivene talente ili sposobnosti, koje još nisu izbile na površinu ili ih drugi ne prepoznaju dubina izvora koji sanjate, govori i o vašim emocijama: ako je bistar – predznak je dobrih stvari mutan izvor – govori o problemima, prije svega emocionalnim, koje potiskujete sanjate li da je izvor presušio – osjećate se praznima, a nešto što jako želite neće vam se dogoditi
<i>jabuke</i>	ako vidite jabuke na drvetu, to je znak - velikog prosperiteta. Bit ćete bogato nagrađeni za svoj rad i trud sanjate li trule jabuke – ostvarenje neke želje neće vas ispuniti zadovoljstvom, čak vam može i naškoditi zelene jabuke – simboliziraju ljubav
<i>jahta</i>	pred vama je ljubavna pustolovina na kratkom putovanju
<i>jaja</i>	simboliziraju plodnost, rođenje i kreativni potencijal. Dobit ćete dobre vijesti. Pokrenut ćete novi posao. ako vidite piliće koje izlaze iz jaja – to je znak da ćete realizirati sve što započnete obojena (ofarbana) jaja znače – proslavu i zabavu
<i>jarbol</i>	uspješno ćete riješiti problem koji vas muči ako je slomljen - teškoće na putu
<i>jastog</i>	imat ćete neko nezadovoljstvo tog tjedna ako ga ulovite ako ga jedete - dobar posao
<i>jedrenjak</i>	jedrilice i jedrenjaci znače radost i veselje, ostvarenje nekog sna. Također, mogu značiti da ćete se napokon osloboditi nečeg što vas je sputavalo, bilo u emocionalnom, financijskom ili poslovnom smislu
<i>jedrilica</i>	ako je na vodi, imat ćete ugodan doživljaj
<i>jedro</i>	vidjeti ga saznat ćete povoljne vijesti je poderano - loše vijesti
<i>jegulja</i>	loviti je - ozdravljenje

	ako pliva - čeka vas put pobjegne li vam iz ruke - ode vam veliki posao jesti jegulju - dobre vijesti i veliko slavlje
<i>jezero</i>	sanjate li mirno, tiho i bistro jezero, to govori – da ćete postići unutarnji mir uznemireno jezero – govori o mogućim svađama i problemima s voljenom osobom i prijateljima
<i>jež</i>	vidjeti ježa u snu označava neki sretan događaj u obitelji ako u snu dirate ježa – pripazite, imate u svojoj okolini ljude koji vam nisu skloni
<i>juha</i>	u snu juha simbolizira emocionalnu glad, ali i utjehu i ozdravljenje. Moglo bi vam se dogoditi da se posvađate s nekim članom obitelji, roditeljima ili braćom ili sudjelujete u žestokoj raspravi oko nečega što se tiče obitelji. ako se opečete jedući juhu - mogli biste dobiti neki opasan i težak posao
<i>kalafat (graditelj brodova)</i>	ušli ste u riskantan posao koji ćete uz jedvite jade prebroditi
<i>kamenice</i>	vidjeti ih ili jesti - dobar je znak, uspjeh na poslu
<i>kapetan</i>	očekuje vas velika briga ili dug put
<i>karika</i>	ako je prekinuta - rastanak ako je puna - izvršite što ste obećali cijela karika je znak - prijateljstva
<i>kava</i>	san u kojem pijete kavu govori o potrebi da više doznate o nekoj osobi ili projektu, prije nego se upustite u njega. Morate usporiti. ako pijete kavu s nekom osobom – to znači da prema njoj gajite osjećaje o kojima možda ranije niste ni razmišljali
<i>konop</i>	nije ga dobro sanjati, znak nemira, neprilika, svađa vezati konop - viti ćete sudionik neke rasprave
<i>koralj</i>	simbol je dubokih voda i čuva nosioca od uroka
<i>kormilo/timun</i>	simbol je odgovornosti, oznaka je vrhovnog autoriteta i opreznosti
<i>krljušt</i>	ako je skidate s ribe - bogatstvo i rješenje problema
<i>lađa</i>	lađa-barka općenito je simbol bogatstva i sreće, napora i izdržljivosti nekoga ćete prevariti ako sanjate da plovite na velikoj lađi. mala lađa - u izgledu skroman posao
<i>lanac</i>	simbol je veza i odnosa vidjeti ga - usamljenost kidati ga - riješit ćete se velikih briga biti okovan lancem - neki vam pothvat neće uspjeti
<i>lovor</i>	simbolizira besmrtnost i njime se ovjenčavaju junaci, geniji i mudraci
<i>ljeto</i>	sanjati ljetno - očekuje vas veselje ako ste usred ljeta toplo obučeni - težak posao ako usred nekog drugog godišnjeg doba sanjate ljetne mjeseci - jedno poznanstvo će vam se pretvoriti u ljubav i početak će sretno razdoblje u vašem životu
<i>ljetovanje</i>	ako ste na moru - neuzvrćena ljubav
<i>mamurluk</i>	za žene, ako sanjaju da su mamurne, to je – upozorenje da pripaze na svoje poteze u odnosima s muškarcima za osobe koje su u braku sanjati mamurluk znači – da će se uskoro riješiti financijskih briga
<i>maslina</i>	simbol bogatstva, mira, plodnosti, snage, pojede

	drvo i plod masline znakom su zadovoljstva i sreće grana masline - mir i odmor
<i>mjesec</i>	mlađ - nepovoljan znak za odrasle, a za mladež - sreća u ljubavi pomrčina - naći ćete se u nevoljama pun - nevjera crveni mjesec - rat svijetli - dobra zarada mjesečina - ljubav kratkog daha
<i>more</i>	utopiti se u njemu - nesreća mutno more - nevolje i brige bistro - kreće vam sve volje ploviti po moru - opasni pothvati nemirno, valovito, more – pripazite se svojih susjeda piti morsku vodu – nećete se veseliti vlastitom uspjehu pasti u more – pretrpjet ćete neku štetu
<i>mornar</i>	ako ste vi mornar - bit ćete cijenjeni u društvu ako vidite mornara - putovanje
<i>motor</i>	očekuje vas uspjeh na poslu
<i>mreža</i>	simbolizira tjeskobu ali i duhovnu snagu čovjeka, teškoće u obitelji, bolest i gubitak puna mreža - bogatstvo i blagostanje
<i>munja</i>	je znak moći i snage
<i>mušmula</i>	jesti ih - imate dobrog bračnog druga
<i>nasukati se</i>	doći ćete u veliku nepriliku, a moguća je i nesreća
<i>nebo</i>	vedro - dolaze vam sretna vremena naoblaka - dobit ćete nagradu crveno - svađa zvjezdano - bogato nasljeđe
<i>nevrijeme</i>	dogadjaj s dovrim završetkom poslije velikih problema
<i>noć</i>	ploviti noću - vrebaju vas neprilike lutati kroz noć - nećete riješiti svoj problem burna noć - gubitak svijetla noć - dug život lutati kroz noć - netko će vas razljutiti
<i>novac</i>	brojati novac – velika zarada primati novac – nepredviđeni izdaci i nezadovoljstvo u ljubavi darovati novac – simbolizira povećanje prihoda kroz dobre poslove
<i>obala</i>	vidjet obalu – ostvarit će vam se želje vezane uz posao ploviti uz obalu - promjenjiva sreća ići ka obali - sve ovisi o vama strma obala - čuvajte se lukavca iz vaše sredine šetati obalom – vaša je sreća u ljubavi promjenjiva i moguć je rastanak od voljene osobe
<i>objed</i>	kuhanje obilnog objeda - dolazi period siromaštva i gladi jesti skroman objed – čeka vas nenadano veselje od vašeg prijatelja
<i>oblak</i>	vidjeti ga - svađa bijeli oblak - bezbrižan život oblačno vrijeme - nesuglasje s posadom na brodu crni oblak - nesreća
<i>ocean/pučina</i>	viti na obalama oceana - imate dobre prijatelje vidjeti ga - putovanje u daleke zemlje
<i>oluja</i>	sprema vam se velika nesreća

	šteta nastala od oluje - teško ćete do uspjeha
<i>oštriga</i>	jesti ih - svađa, ali i putovanje i nasljedstvo prazne ljuštore - neće vam se ispuniti vaše želje
<i>otok</i>	iskrcavati se - velika sreća otok s blagom - napustit će vas voljena osoba goli otok - gubitak sam na otoku - gubitak prijatelja
<i>plaža</i>	radosne vijesti i ugodno putovanje s puno zabave
<i>plima</i>	doći će do brojnih promjena, posebno na poslu
<i>plivanje</i>	plivati u bistroj vodi - uspjeh plivati u mutnoj vodi - teškoće plivat prema nekom cilju - dobit
<i>ploviti</i>	aspekt plovidbe uvijek se tumači kao simbol dostizanja mira, postizanje smirenosti ozdravljenje od teške bolesti
<i>pomrčina mjeseca ili sunca</i>	nevjera, gubitak, prolazna bolest
<i>potonuti</i>	ako tonete u mutnu vodu - neuspjeh tonete u bistru vodu - uspjeh u poslu
<i>povjetarac</i>	očekuje vas uspjeh u poslu
<i>povratak</i>	čeka vas iznenađenje
<i>požar</i>	paliti požar – čeka vas sreća u ljubavi gasiti požar – pripremite se na veliki uspjeh u poslu požar s jako puno dima – vaša će sreća biti pomučena
<i>prevrnuti se</i>	sam se prevrnuti - bolest vidjeti nekoga da se prevrnuo - izgubit ćete prijatelja
<i>rajčica</i>	pred vama je razdoblje radosti i veselja jesti rajčicu – očekuju vas brige
<i>rak</i>	izmaći će vam planirano promaknuće, zbog nečije pakosti jesti ga - sreća će vas pratiti općenito rak – imate lažne prijatelje
<i>rakija</i>	ispunjenje želja
<i>riba</i>	loviti ribe – radost jesti ribu – radite na svoju štetu male ribe - neprilike velike - važan događaj uginule - ogovaranje ribe na površini vode - sreća i izobilje
<i>ribar</i>	očekuje vas veliko veselje
<i>riža</i>	vidjeti rižu - očekuju vas brige i problemi jesti rižu - napredak
<i>rum</i>	pijete li ga očekujte goste točiti rum - nova avantura
<i>salata</i>	vidjeti posudu za salatu – gosti koje ste očekivali neće doći saditi salatu – pretjerana hrabrost nanijeti će vam štetu jesti salatu – bolesti će brzo proći
<i>sendvič</i>	financijski dobitak
<i>sidro</i>	simbol je stalnosti, izdržljivosti, smirenosti i vjernosti. Sidro je posljednja mornareva zaštita u oluji, pa se najčešće povezuje s nadom, koja je jedina preostala u životnim teškoćama. baciti sidro - neka će se očekivanja i želje ispuniti razvijeno sidro - nevolje
<i>sirena</i>	simbol je opasnosti plovidbe

	ako je čujete to je znakom da ćete svladati neku teškoću
<i>sladoled</i>	dobitak
<i>smokva</i>	uz maslinu i lozu, smokva je jedno od stabala koje simbolizira izobilje. imat ćete uspješan ljubavni život brati ju - uspjeh u trgovanju trule smokve - bolest
<i>sol</i>	simbolizira nepokvarljivost osjetiti okus soli - blagostanje jesti sol - neprilike solana - smiješi vam se lijepa budućnost posipati je – svađa
<i>spiza</i>	prehrambene nabavke, prehrana, trošak, hrana
<i>splav</i>	uspješno ćete realizirati neku ideju voziti se na njoj - opasnost, nesreća, ljubomora
<i>spužva</i>	netko će vas pokušati iskoristiti cijediti je - sreća
<i>svjetionik</i>	budite oprezni, prijeti vam opasnost od prijatelja
<i>šećer</i>	sanjati šećer – biti ćete predmet ogovaranja jesti šećer – okruženi ste laskavcima
<i>šestar</i>	velike teškoće u nastavku plovidbe
<i>školjka</i>	puna školjka - mnogo sreće brati školjke - novčani dobitak prazna - gubitak
<i>šljiva</i>	uskoro ćete biti u ugodnom društvu
<i>tanjur</i>	sanjati tanjur – netko vas tajno voli razbiti tanjur – očekujte ljubavne jade
<i>tijesto</i>	neočekivani dobitak, ali i trzavice u ljubavi mijesiti tijesto – imat ćete problem na poslu peći tijesto – očekujte sreću
<i>torta</i>	dolazi vrijeme sreće i veselja
<i>trešnje</i>	drvo trešnje – skoro vjenčanje plod trešnje – dobra zarada i lijepa budućnost slatka trešnja – dobre vijesti kisele trešnje – čežnja za nedostižnim ciljevima
<i>trokut</i>	očekuje vas problem s jednim članom posade
<i>ulje</i>	sanjati ulje - pretrpjet ćete manji gubitak pokvareno ulje – mogli biste biti bolesni proliti ulje – s nekim ćete se gadno posvađati
<i>utopljenik</i>	sam se utapljati - bračna kriza vidjeti nekoga kako se utaplja - sukob s posadom
<i>valovi</i>	simboliziraju smrtne opasnosti, one su u grčkim legendama Nereide, unuke Oceana.
<i>večera</i>	sanjati bogatu večeru – očekuje vas blagostanje oskudna večera – družiti ćete se s osobama koje vas koštaju puno novaca primiti poziv na večeru – obavezno provjerite tko su vam pravi prijatelji
<i>vino</i>	crno vino – biti ćete sretni i dobrog zdravlja bijelo vino – sreća i zadovoljstvo bez obzira na vaše loše prijatelje piti vino - riješit ćete se svih briga koje su vas mučile

<i>višnja</i>	drvo višnje – neobičan doživljaj plod višnje - nezadovoljstvo u ljubavi jesti višnje – doživjet ćete neugodan susret zbog neispunjenog obećanja brati višnje – očekuju vas brige, ali i nenadani novčani dobitak
<i>vjetar</i>	simbolizira ispraznost, nepostojanost, nestalnost. U snu simbolizira spremanje značajnih događaja. čujete samo zvuk - dobit ćete prazna obećanja boriti se protiv vjetra - uspjeh
<i>voda</i>	Mutna voda – predznak bolesti i teškoća Bistra voda predstavlja sreću i dobro zdravlje
<i>zalazak sunca</i>	dug i radostan život, dobro zdravlje
<i>zalutati</i>	očekuju vas neprilike koje ćete ipak riješiti
<i>zaljev</i>	naći ćete se u velikoj nevolji, ali ćete imati potpunu podršku prijatelja i obitelji, koji će vam pomoći da se izvučete iz problema
<i>zdjela</i>	čeznete za nekim za koga ne znate što osjeća prema vama, a osjećaju će vam napokon biti uzvraćeni
<i>zvijezde</i>	vidite li ih na nebu - velika radost zvijezda repatica - netko vam je jako naklonjen
<i>zvono</i>	čujete li ga s drugog broda - nesigurnost ako zvonite - tražite pomoć prijatelja
<i>žal</i>	konačno ćete ostvariti svoj veliki san i ispuniti će vam se što dugo priželjkujete
<i>žed</i>	sanjati stalnu žeđ koju ne možete utažiti – očekuju vas velike brige zbog siromaštva ako ste bili žedni i utažili žeđ – očekuje vas miran i spokojan život i ostvarenje svega što planirate
<i>žlica</i>	kad se pojavi u snu - znak je da se prestane brinuti jer će se uskoro riješiti svi vaši najveći životni problemi čista žlica – imate neriješenih problema s bliskim osobama i da na njima trebate odmah poraditi

## Zanimljivosti za avanturiste

Čitatelji ove knjige, ukoliko imaju skrivene romantično-avanturističke sklonosti, mogu svoje putovanje - morem i kulinarskim-delicijama, okončati na dvije, mnogima nepoznate, lokacije. Uz avanturizam, stare „tajnovite“ priče i obližnjim konobama izvornim delicijama možda otkriju i sakriveno blago.

**Templari**, „čuvari“ Svetog Grala (svojevremeno najmoćnija organizacija u Katoličkoj crkvi) došli su u Hrvatsku u 12. stoljeću (na poziv bosanskog bana Borića) a kralj Bela III. daruje im samostan Sv. Grgur, danas jedan od najvrjednijih povijesnih spomenika u Hrvatskoj, i imanje u Vrani. Ubrzo su stekli ogromno bogatstvo i gruntovno posjedovali gotovo 2/3 Hrvatske (Gacka, Dubica, Martin Breg, Sesvete, Papuk, Psunj, Lupoglav, Zelina, Čakovec, Pakrac, Nova ves, Gora kod Petrinje... sve značajna i bogata mjesta tog doba o kojima su se ispredale razne legende o blagu). Oko njihovog Senjskog kaštela nastao je grad Senj, a mjesto **Vrana** (g.š. 43š 57' 04" N, g.d. 15š 34' 24" E; n.v. 23 m) na istoimenom Vranskom jezeru bilo je njihovo centralno mjesto. Legende o njihovom bogatstvu, poznate su ne samo u Hrvatskoj, tako da i danas živi priča o jednom od basnoslovnih zakopanih blaga u zlatnoj kočiji. Današnje ruševine templarskog dvorca u Vrani kriju mnoge tajne, možda i tajnu o zakopanom blagu. Ako i ne pronađete blago, pronaći ćete delicije Vranskog jezera, ribe i jegulje.





Vrana, Varansko jezero



Da je naša prošlost vezana uz povijest Engleske, osim priče o **kralju Rikardu Lavljeg srca** koji je bio zatočenik dvorca Puste Bele (izgradili ga vitezovi templari, a spominje se još 1116. g.) na kraju trećeg križarskog rata (1189-1192), govori nam i stvarnu činjenicu – ugledni britanski povjesničar John Matthews smatra da se legenda o **kralju Arthuru** temelji na tri povijesne ličnosti, od kojih je rimski vojskovođa **Lucius Artorius Castus**, koji je imao golemo imanje u Podstrani (g.š.43°29`14"N; g.d. 16°33`17"E; n.v. 2m), prvi kralj Arthur. Artorius je bio namjesnik provincije Liburnije, možda čak i zapovjednik Liburna. O veličini imanja vojskovođe Luciusa Artoriusa Castusa svjedoči golemi mlin za masline čiji se ostaci nalaze na lokalnom groblju. U crkvi Sv. Martine, tik do ceste, nalazi se reljef s likom Artoriusa koji je imao impresivni vojni put.



Lokrum



**Rikard I. Lavljeg Srca** (Oxford, 8. rujna 1157. - Châlus kraj Limogesa, 6. travnja 1199.), engleski kralj. Nadimak "Lavljeg Srca" je dobio prema svojem ratničkom umijeću. Izvorni naziv je *Cœur de Lion* na francuskom i *Richard the Lionheart* na engleskom. Muslimani su ga zvali *Melek-Ric* i *Malek al-Inkitar* (kralj Engleske). Bio je jedan od ključnih sudionika Trećeg križarskog rata, uz francuskog kralja Filipa II Augusta i njemačkog cara Fridrika Barbarossu. Zauzeo je Acru i porazio Saladina u bitci kod Arsufa 1191. godine. Na povratku iz Trećeg križarskog rata 1192. godine zarobio ga je austrijski vojvoda Leopold. Pustio ga je 1194. godine uz otkupninu od 150.000 maraka. Sama isplaćena svota govori o snazi, moći i bogatstvu Engleske u ono doba.

Nakon kraćeg boravka u Engleskoj 1194. godine, ponovno je ratovao na kontinentu i to u Francuskoj pokušavajući povratiti posjede koje je izgubio tijekom svoje odsutnosti. Njegova permanentna odsutnost iz Engleske ostavila je tragove na unutarnjem planu budući da je gotovo stalno ratovanje u Trećem križarskom ratu i u Francuskoj iscrpilo gospodarstvo, stvorilo dugove i nezadovoljstvo visokog plemstva. Njegov brat i kasniji nasljednik Ivan mu je tijekom sudjelovanja u Trećem križarskom ratu pokušao preoteti krunu, ali mu se nakon povratka ipak poklonio i priznao ga svojim kraljem.

Poginuo je godine 1199. u Francuskoj prilikom opsade dvorca Aimara, grofa od Limogesa. Kako Rikard nije imao djece, nakon njegove smrti naslijedio ga je brat Ivan.

Dubrovački kroničari obradili su priču o Rikardu lavljeg srca i Dubrovniku, odnosno Lokrumu. Legenda kaže da je u 12 st. (kroničari uzimaju god. 1116., koja nije točna) engleski kralj putujući (s kraljicom u domovinu) na mletačkoj lađi, a prilikom povratka iz 3. križarske vojne, zapao u strahovitu oluju na otvorenom moru.

Kralj se zavjetovao Bogorodici da će u koliko se spasi sagraditi dvije crkve njoj u čast: prvu na mjestu na koje stupa čizmom, a drugu u engleskoj. Legenda kaže da se brod uspio dokopati malene uvale (portoč) otočića Lokruma. Čim su doznali za to Dubrovčani su poslali svoje poklisare kralju s molbom da izmijeni svoj zavjet o gradnji crkve vrijedne 100.000 dukata, a oni će podignuti na Lokrumu malenu crkvicu.

Uslišavši molbu dubrovčana engleski car je dao graditi crkvu Bogorodici u Dubrovniku (na mjestu današnje katedrale su ostaci dvaju prethodnih: bizantinske i romaničke, današnja je barokna). dalje legenda kazuje, da je Rikard prvi na nagovor dubrovčana otprio mletački brod i prema Ankoni otputovao na dubrovačkom jedrenjaku.



Ostaci dvorca Bela

Bela je smještena na granici sjevernih obronaka Ivanščice i doline Bednje, jugozapadno od Varaždina. Tu su smještena dva dvorca Bela I i Bela II, a iznad, na Ivanščici, ruševine su srednjovjekovnog grada Bele, zvanog Pusta Bela. Srednjovjekovno belsko vlastelinstvo bilo je jedno od najvećih vlastelinstava u varaždinskoj županiji. Središte vlastelinstva bio je grad Bela koji se spominje već 1163. g. kao posjed templara i ivanovaca.

Uz Belu su vezane i dvije legende. Jedna o engleskom kralju Rikardu Lavljeg Srca (1157. - 1199.) koji se na povratku iz trećeg križarskog rata skrivao kod templara. Druga legenda spominje mjesto iza dvorca na kojem je u srednjem vijeku u jednom danu spaljeno šezdeset vještica.

**DVIGRAD** - grad u kojem je vrijeme stalo 1631. godine  
 Legenda o blagu kapetana Morgana



Nedaleko **Limskog kanala**, duge i široke morske uvale, nalazi se ruševni grad – **Dvigrad**, Dvograd, Dvograd, do kojega je nekada vodio prometni kolni put. Limski kanal je zakonom zaštićeno uzgajalište riba i školjaka, tako da obližnje konobe pružaju pravu raskoš delicija. Branič kula utvrđenog grada još nadvisuje brežuljak na kojem stoji grad u stijeni. Kamene ulice Dvograda ili kako se još spominje Dvagrada, još uvijek odišu tajnovitim šapatom njihovih stanovnika koji su se sjedinili u jedan grad od dviju utvrda Parentino i Moncastello. Kako je u Parentinu život zamro Moncastello je nazvan Duecastelli iz čega je i nastao naziv Dvigrad.

Osim što je Dvigrad jedinstven po sačuvanoj srednjovjekovnoj urbanističkoj kulturi opasan s dva prstena zida i ulazom kroz čak troja vrata, vrijednom trobrodnom crkvom sv. Sofije iz 11. stoljeća, tragači za izgubljenim blagom znaju za njega po – Morganovom blagu. Legenda govori da je u 17. stoljeću sa svojih putovanja stigao gusar svjetskih mora, kapetan Henry Morgan (rođen u Njemačkoj, od oca Engleza i majke Njemice god. 1635. a umro 25 kolovoza 1688; godine 1674. dobi naslov *Sir* za svoje zasluge).

Blago koje je opljačkao ploveći morskim prostranstvima donio je na obale Istre i zakopao. Prema legendi, ovdje je imao i nekoliko žena i mnogo djece. Možda je prema njegovim potomcima i obližnje selo Mrgani (g.š. 45° 07' 40" N, g.d. 13° 47' 18" E n.v. 110 m) dobilo ime, koje se do 1931. godine zvalo Morgani.

Avanturisti i znatiželjnici još i danas se vraćaju u Dvigrad u potrazi za *morganovim blagom*.

Dvigrad čije se ime u dokumentima susreće kao Dvograd i Dvagrada, jedinstven je arheološki lokalitet istarske regije, ali i cijele Hrvatske, a kolokvijalno ga zovu hrvatskim Pompejima. Naime, riječ je o vrijednim ostacima utvrđenog akropolskog grada iz ranog srednjeg vijeka, pri čemu valja reći da su prva naselja nastala u prapovijesti, a mjesto je u rimsko doba dodatno dobilo na važnosti. Smješten u zapadnom dijelu središnje Istre, na području Limske drage, oko 3 km zapadno od Kanfara i 18 km zapadno od Rovinja, Dvigrad je dostupan cestama iz Rovinja i Poreča.

Prema arheološkim pronalascima sastojao se od 2 kasteljera, odnosno utvrde, po imenima Parentino i Moncastello. U Parentinu, čiji su ostaci vidljivi i danas, život je zamro na početku srednjega vijeka, ali susjedni Moncastello, zvan Duecastelli (Dvigrad) živopisno se razvijao kao strateška točka mletačke Istre, bivajući naseljen sve do 1631. godine kada su ga zbog epidemije kuge stanovnici ostavili i spustivši se u niža područja osnovali Kanfar. Ono što Dvigrad čini tako posebnim jest činjenica da se radi o lokalitetu 'in situ', što znači da se izravno na licu mjesta može vidjeti i na temelju povijesnih ostataka rekonstruirati život kakav je do najsitnijih detalja bio u vremenu kad je grad napušten. U tom smislu, Dvigrad nema konkurenciju na tlu Hrvatske, a prvi najbliži srodnik pa vrsti 'in situ' lokaliteta su antički Pompeji kod Napulja. Današnji ostaci Dvigrada jasno pokazuju karakterističnu srednjovjekovnu urbanističku strukturu: grad je bio opasan zidinama i kulama smještenima na samim ulaznim vratima, a ostali su sačuvani perimetralni zidovi 220 zgrada zajedno sa smjerom ulica i prolaza među kućama. Na središnjoj uzvisini stoje ostaci Crkve sv. Sofije iz 11. st, a crkvena propovjedaonica iz 14. st. nalazi se u župnoj crkvi u Kanfaru. U okolici se nalazi više značajnih sakralnih lokaliteta, a crkvena uz groblje čuva ciklus fresaka domaćeg autora iz 15. stoljeća.

Henry Morgan rođen je negdje oko 1635. godine, ne zna se je li rođen u Welsu ili ne, kao što se baš i ne zna puno o njegovom djetinjstvu, ali u krajnjoj liniji za priču to i nije toliko važno. Njegov životopis obiluje pljačkama, osvajanjima, izuzetno okrutnim pričama, ali kada to sve smjestimo u 17. stoljeće, dodamo postojanje "dokumenata" (punomoć da se u ime Engleske bori protiv Španjolaca) koji su mu po uhićenju garantirali da neće biti ubijen (pa je uglavnom izlazio iz zatvora) onda ni ne čudi da je u svom "Curriculum vitae" dodao i plemićku titulu. Svojim osvajačkim pohodima svoj je "kućni budžet" obogatio na račun Kube, Cartagene, Granade...

U jednoj je fazi izgleda navukao na sebe bijes Engleza te su oni organizirali potragu za njim i njegovim blagom. I u ovaj dio priče ulazi Istra: sa svojim jedrenjakom... kaže legenda... Morgan sa sebi vjernim gusarima uvukao se do samog kraja dubokog Linskog kanala, te svoje blago sakrio u Dvigradu (u to je vrijeme Dvigrad već gotovo napušten). I od tada su već mnogi nastojali naći njegovo blago. Sad možemo polemizirati je li došao do Dvigrada ili ne, postoji li to blago ili ne, ako postoji očito je jedan njegov dio poslužio Morganu jer nije umro kao bogec na Jamaici nego upravo suprotno.





Dvigrad

### Morčić



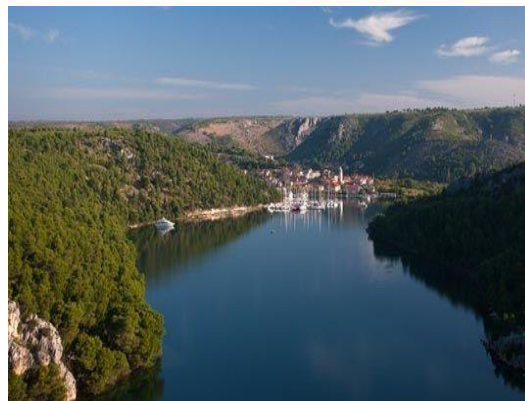
Prema legendi, u 16. su stoljeću Turci prodrli sve do grada Rijeke, utaborivši se na Grobničkom polju. U toku opsade Riječani su se u strahu molili da kamenje s neba pobije Turke. Vojskovođa Zrinski ubija turskog pašu strijelom u sljepoočnicu, a kamenje s neba zatrpa tursku vojsku u bijegu. Ostali su samo bijeli turbani razasuti na Grobničkom polju. U spomen na taj događaj izrađuju se naušnice Morčići, u početku kao pučki nakit, kasnije statusni simbol koji je krasio i austrijsku caricu Mariju Anu. Morčić do današnjeg dana ribarima i pomorcima simbolizira zaštitu od zla, a kao jedinstveni omiljeni nakit s vremenom postaje čuvar identiteta Hrvatskog primorja – Liburnije.

Morčića nose sinovi jedinci, ili prvi sin tate pomorca, i uobičajen je nakit muškaraca iz našeg kraja.



Morčiće možete sresti i na ulicama Rijeke, naročito u vrijeme karnevala!

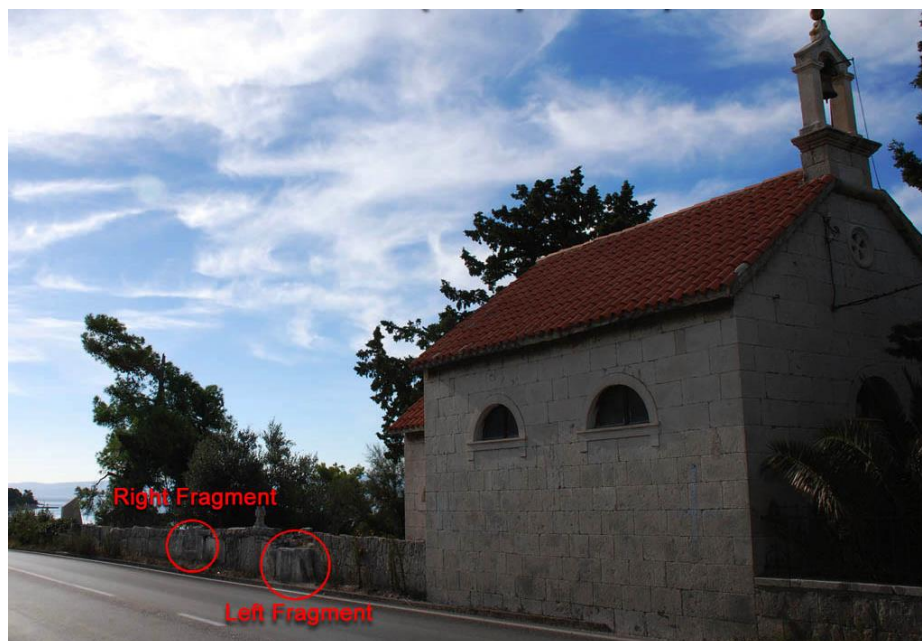
## Gavanovi dvori u Prokljanskom jezeru – legenda



Kada se umire i probistre vode Prokljanskog jezera, na njegovu se dnu mogu vidjeti ostaci Gavanovih dvora koji su propali u vodu. Propali su zato što je ohola i zla Gavanovica, žena gospodara grada i okolna kraja, prezirala siromahe i nogom im dobacivala koru suhoga kruha. Zbog toga je došla Božja kazna. Jedne noći zatresla se zemlja ispod Gavanovih dvora koji propadoše pod golemim valom što je došao od mora. Ugušio se Gavan, Gavanovica i sav narod u gradu. Ostalo je samo Gavanovo dijete u naručju dadilje, mlade Liburnijke. More je gutalo kuće, drveće i ljude, a Liburnijka je bježala s djetetom. More joj je doticalo pete sve do četvrtoga kilometra od potopljena grada kod mjesta Guduća. Tu je Liburnijka iznemogla i dijete joj je ispalo iz naručja. Na tome je mjestu nastalo jezerce bez dna, veličine i oblika gumna u koje je dijete upalo u nepovrat. Potop je s brijega promatrao Gavanov pastir koji je čuvao ovce. Sišao je u dolinu i rekao mladoj Liburnijki: "Otišao je naš tiranin, a dijete će se vratiti kada svijet postane dobar. Ostali smo sami, kamo ćemo? Pođimo zajedno i sagradimo novi grad u kome neće vladati Gavani." Uzeli su se i podigli novi grad na ušću Krke - Skradin.

Na Prokljanskom jezeru nalazi se i mali otok Stipanac, koji je u rimsko vrijeme bio povezan s kopnom uz pomoć nasipa. U Prokljan se ulijeva rječica Guduća, čije je ušće važno u ornitološkom smislu.

## Legenda o kralju Arturu



Left fragment



Right fragment

Za vojskovođu koji je živio u 2. stoljeću a pokopan je u Podstrani (g.š.43°29`14"N; g.d. 16°33`17"E; n.v. 2m), pokraj Splita, postoje materijalni dokaz koji govore da bi mogao biti „legendarni kralj Artur“. Donedavno je tamo stajala nadgrobna ploča na zidiću uz mjesno groblje u Podstrani koji je danas razrušen. Splitski konzervatori izvadili su ploču kako bi je očistili, analizirali i konzervirali.

Zbog duge izloženosti atmosferilijama, kemijskim i mehaničkim oštećenjima površina spomenika je uništena. Zamijenit će se kopijom, a original pohraniti u muzejskoj zbirci Podstrana.

Na korak od Jadranske magistrale stoljećima je stajao materijalni dokaz impresivnog vojnog puta rimskog vojskovođe, koji podsjeća na život kralja Arthura. Tijekom stoljeća je preživjela legenda o kralju Arthuru koji se prvi put kao mitski kralj Brita spominje u Nennijevu djelu o povijesti Britanije u 9. stoljeću, a poslije se legenda prenosila s koljena na koljeno.

Ta ploča uz crkvu Sv. Martine, tik do ceste, preživjela je tijekom stoljeća razna oštećenja. možda dokazuje povijesnu spekulaciju Johna Matthews.

Je li kralj Arthur, najpoznatiji lik keltske mitologije i od 13. stoljeća središnja figura brojnih književnih djela, doista Lucius Artorius Castus koji je pod stare dane živio i umro u Dalmaciji?

Vjerujem da je on prvi kralj Arthur u povijesti - nastavlja razgovor povjesničar Matthews koji je napisao više od 100 knjiga o kralju Arthuru i već 40 godina proučava tu legendu. Hrvatski znanstvenici znatno su oprezniji. Arheolog Dino Demicheli drži da ta spekulacija nije dokazana, ali smatra da “očito nije budalaština” i da bi bilo zanimljivo na tom području provesti istraživanje. Navedena ploča nije nadgrobni spomenik i teško je sa sigurnošću utvrditi je li ona na tom zidiću bila originalno postavljena ili je onamo donesena s nekog drugog mjesta.

Povjesničar Matthews vjeruje da je Artorius bio prvi kralj Arthur, a kad kaže prvi, zapravo smatra da je legenda o kralju Arthuru spoj više stvarnih likova jer se ne temelje sve legende na jednoj ličnosti. Tako Matthews vjeruje da se tri povijesne ličnosti mogu povezati s kraljem Arthurom. Prvi se u povijesti s tim imenom pojavio Lucius Artorius Castus.

Tu je teoriju prvi iznio američki povjesničar Kemp Malone još 1925. godine. On je u članku “Artorius” napisao: “Jedina povijesna ličnost s kojom se može povezati junak britanske legende o kralju Arthuru je rimski vojskovođa iz 2. stoljeća Lucius Artorius Castus”.

Medini u jednom radu iznosi mišljenje da je Artorius bio namjesnik provincije Liburnije, ali nije isključeno da se kratica LIB čita kao Liburnorum, odnosno da je Artorije bio zapovjednik Liburna.

Artorije je bio zapovjednik raznih legija, mizenske flote. Imao je značajnu karijeru. Tijekom 2. stoljeća ratovao je i upravljao u Britaniji. Nadimak Castus upućuje na to da je u svom krugu smatran moralnom osobom. Pokopan je u Podstrani gdje je posjedovao veliko imanje od mora do padina Mosora jer natpis na ploči upućuje da se radi o nadgrobnoj ploči. Pretpostavlja se da je imanje dobio kao nagradu za vojne pothvate. O veličini imanja svjedoči golemi mlin za masline koji nisam vidio nigdje drugdje, a koji se također nalazi na lokalnom groblju.



## Glavne regije (pokrajine), otoci, mjesta, putovi i rijeke iz doba Rimljana (Prilog za kartu Jadrana)

### Glavne regije

<i>Borona</i>	Banovina
<i>Dalmatia</i>	Dalmacija
<i>Histria</i>	Istra
<i>Interamnia</i>	Slavonija
<i>Iapudia</i>	Lika
<i>Liburnia</i>	Kvarner
<i>Quercia</i>	Žumberak
<i>Valeria</i>	Baranja

### Mjesta (utvrde) i otoci

<i>Aenona</i>	Nin
<i>Absor, Apsirtida, Apsor, Apsorus, Obsora</i>	Osor
<i>Absyrtides</i>	Otoci Cres i Lošinj dok su još bili spojeni (prije nego što je iskopan kanal u Osoru)
<i>Ad turres</i>	Crikvenica
<i>Aenona</i>	Nin
<i>Albona</i>	Labin
<i>Aloip, Aloepus</i>	Olib
<i>Andautonia classica</i>	Zagreb
<i>Andetrium</i>	Muč
<i>Apsirtis</i>	Lošinj
<i>Aquaviva</i>	Varaždin
<i>Aronije, Muikurium, Muccrum</i>	Makarska
<i>Arba, e, Arva</i>	Rab
<i>Argyruntum</i>	negdje na području Starigrada u planinskom masivu podno Velebita
<i>Arsia</i>	Raša
<i>Arupium</i>	blizu današnjeg sela Prozor kod Otočca u Lici Aseria - Podgradje kod Benkovca
<i>Aspalathos, Aspalat</i>	Split (osnivaju ga Isejci neposredno kraj ilirske Salone)
<i>Asseriae</i>	Podgrađe (Pakoštane)
<i>Auranae, Laurane Arauzona</i>	Vrana (mjesto kod Vranskog jezera) Ravni kotari
<i>Bekla, Curcita</i>	Krk
<i>Berulia</i>	Brela
<i>Bigeste</i>	Vrgorac
<i>Bivium</i>	Ogulin
<i>Blandone</i>	Vrana (mjesto kod Vranskog jezera) Ravni kotari
<i>Boa, Bove, Bua, Bubua</i>	Čiovo
<i>Brateiai, Brattia, Braces (od ilir. brento=jelen)</i>	Brač
<i>Brebera</i>	Bribir
<i>Bucium</i>	Biševo
<i>Burnum</i>	današnji Ivoševci kod Kistanja; rim. vojni logor XI rim. legije („Klaudijevske“ legije)
<i>Busikina</i>	Bosiljina kod Trogira
<i>Celadussae</i>	Kornati
<i>Cencena</i>	Cetina
<i>Cerosa</i>	Šipan
<i>Cherso</i>	Cres (mjesto)
<i>Choasa</i>	Sušac
<i>Cibalae</i>	Vinkovci
<i>Cisa (Kisa)</i>	Pag (ali i mjesto Caska – Cissa)
<i>Colentum</i>	Murter

<i>Corcyra Nigra</i>	Korčula
<i>Corcyra melaina (melaine, crna-šumovita?)</i>	Korčula (Korčula (grčko pleme Knidijci osnovali koloniji na Korčuli)
<i>Cornacum</i>	Vukovar
<i>Crexa</i>	Cres
<i>Cuccium</i>	Ilok
<i>Curcum</i>	Korenica
<i>Curicum, Curictae, Curycta</i>	Krk, mjesto na otoku Krku
<i>Delminium</i>	glavni grad Delmeta (Rimljani ga razrušili, novo naselje Riditarum)
<i>Diadora</i>	Zadar
<i>Enona</i>	Nin
<i>Epetion</i>	Stobreč
<i>Epidaurum</i>	Cavtat
<i>Estiunez</i>	Sestrunj
<i>Eucomium</i>	Susak
<i>Flanona</i>	Plomin
<i>Fulfinum</i>	Omišalj na otoku Krku (Curcita)
<i>Giorgiovanna</i>	Đurđenovac
<i>Halicanum</i>	Čakovec
<i>Herakleja</i>	grčka kolonija-grad, između Šibenika i Trogira, još neutvrđenog točnog mjesta pretpostavlja se da je to Rogoznica
<i>Hlebijana</i>	Livno
<i>Humagum</i>	Umag
<i>Iadera</i>	Jadera, Zadar
<i>Incerum</i>	Požega
<i>Issa</i>	Vis
<i>Kori, Korinij</i>	Karin
<i>Lastoban, Ladesta, Ladestris</i>	Lastovo
<i>Lentula</i>	Bjelovar
<i>Lopsica</i>	Starigrad
<i>Lumbricat</i>	Vrgada
<i>Magnum</i>	Balina Glavica
<i>Marsonia</i>	Slavonski Brod
<i>Meleta, Melita</i>	Molat
<i>Melita, Melitussa</i>	Mljet
<i>Muccurum</i>	Makarska
<i>Mursa</i>	Osijek
<i>Nadinum</i>	Nadin
<i>Narona</i>	Vid kod Metkovića (vrijedan nalaz – Augustov hram)
<i>Narestes</i>	Jesenice
<i>Nesakcij, Nesactium</i>	danas malo naselje Vizače, blizu sela Valtura kraj Pule
<i>Neapolis</i>	Novigrad
<i>Nexe</i>	Našice
<i>Nona, Aenona</i>	Nin
<i>Novae</i>	Imotski
<i>Olynta, Olint</i>	Šolta
<i>Omeum, Onej, Oneum, Olmis</i>	Omiš
<i>Opsara</i>	Osor
<i>Ortopla</i>	Karlobag
<i>Pamodus</i>	Pag
<i>Parentium</i>	Poreč
<i>Peguntium</i>	Podstrana
<i>Pharije</i>	Stari grad na Hvaru (posebno je zanimljiv reljef s prikazom rimske trgovačke lađe ugrađen u unutrašnje lice drugog kata zvonika crkve sv. Stjepana)

<i>Pharos, Pharia</i>	Hvar (grčka kolonija na mjestu gdje se danas nalazi Starigrad)
<i>(Pietas Iulia) Pola</i>	Pula
<i>Pirosima</i>	Premuda
<i>Pisug(h)</i>	Dugi otok
<i>Pola</i>	Pula
<i>Portunata</i>	Dugi otok
<i>Proteras</i>	Prvić
<i>Pullariae</i>	Brijuni
<i>Raparia</i>	Bribir
<i>Raus, Rausium, Raguza</i>	Dubrovnik
<i>Romula classica</i>	Samobor
<i>Ruginium</i>	Rovinj
<i>Salona</i>	Solin, staro naselje 6 km od Splita (veliki kozmopolitski grad svog vremena)
<i>Sansigo</i>	Susak
<i>Scrupus</i>	Škrip (mjesto na otoku Braču poznato po vađenju kamena)
<i>Segestica</i>	Sisak
<i>Selbo</i>	Silba
<i>Senia</i>	Senj
<i>Servitium</i>	Gradiška
<i>Silvium</i>	Savudrija
<i>Sissa</i>	Ugljan
<i>Soetovio</i>	Sinj
<i>Spalatum</i>	Split
<i>Skardona</i>	Skradin
<i>Solentia, Solentij</i>	Omiš
<i>Spalatum, Aspalathod</i>	Split
<i>Sverda - Skirda - Škarda - Cisa</i>	Pag
<i>Tarsatica</i>	Trsat, iznad današnjeg Sušaka
<i>Tatragurija, Tragurion</i> ( <i>Tragos=koza, ovca;</i> <i>opos=brdo; Kozje brdo</i> )	Trogir
<i>Tauris</i>	Šćedro
<i>Telagus</i>	Telašćica
<i>Tergeste</i>	Trst
<i>Tilirium</i>	Garddun kod Trilja na Cetini (logor VII „Klaudijevske“ legije)
<i>Tarsatica</i>	Rijeka
<i>Tininum, Tininij, Tnena</i>	Knin
<i>Tragurium</i>	Trogir
<i>Varvaria</i>	Bribir
<i>Vegium (Begium)</i>	naselje kod Karlobaga (Karlo-bag)
<i>Vegla</i>	Krk (mjesto)
<i>Verun</i>	Vir
<i>Zuri</i>	Žirje

**Rijeke:**

<i>Aquilis</i>	Mirna
<i>Arius</i>	Ombla
<i>Arion - Ombla</i>	Rijeka Dubrovačka
<i>Bacuntius</i>	Bosut
<i>Bathinus</i>	Bednja
<i>Bolia</i>	Korana
<i>Cencena</i>	Cetina
<i>Colapis</i>	Kupa
<i>Danubius</i>	Dunac
<i>Dravus</i>	Drava
<i>Formia</i>	Dragonja
<i>Gudesca</i>	Gacka
<i>Murus (fluvius)</i>	Mura
<i>Narona (Naro)</i>	Neretva
<i>Nesta (Kentona, kent=konj), Hippus</i>	Cetina
<i>Odagra</i>	Odra
<i>Oenaus</i>	Una
<i>Pleba</i>	Pliva u Bosni?
<i>Polanus</i>	Mrežnica
<i>Savus</i>	Sava
<i>Tedanius</i>	Zrmanja
<i>Titius</i>	Krka
<i>Tillurus</i>	Cetina
<i>Ulca</i>	Vuka

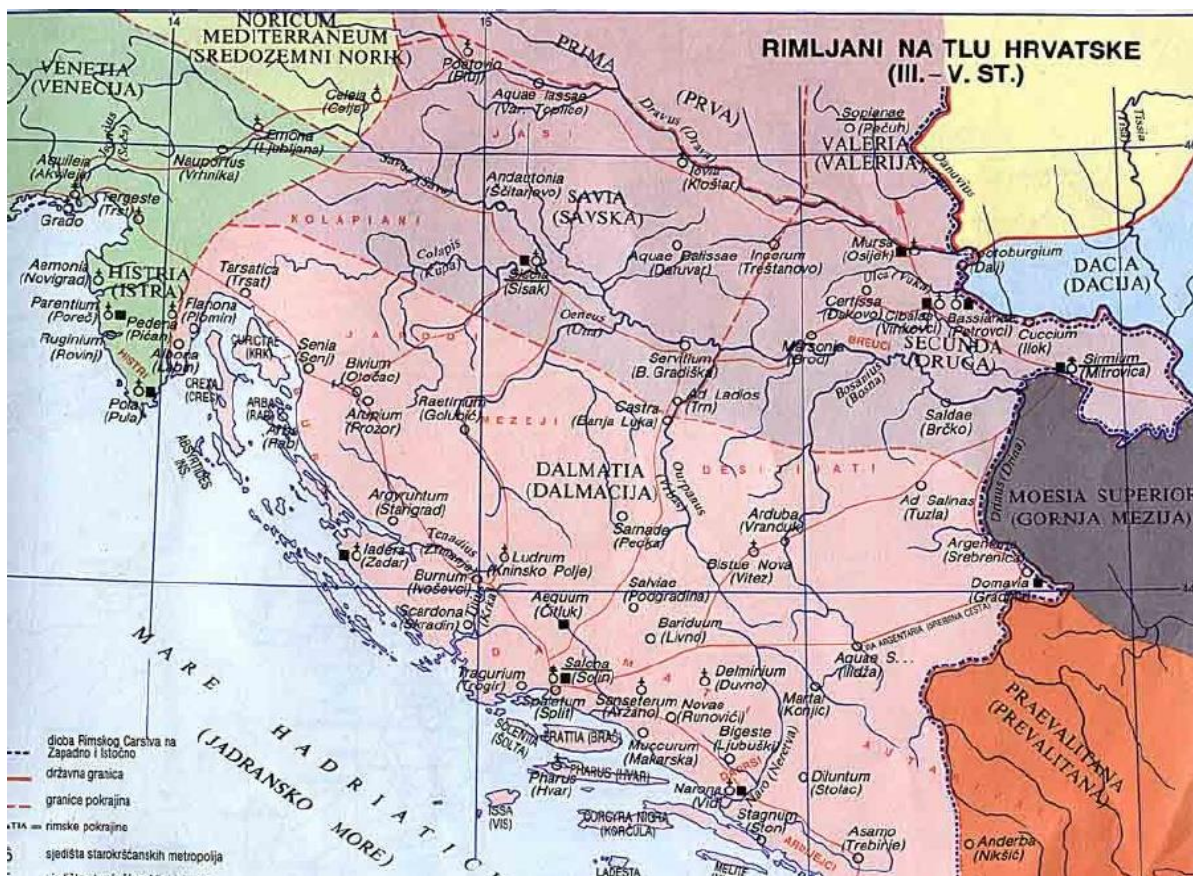
## Ceste

- na cestama su bili postavljeni miljokazi (1 rimska milja = 1.481 m)



- iz Salone su vodile 4 ceste u unutrašnjost





U vrijeme rimskog carstva došlo je do intenzivnijeg razvitka građenja cesta pa se Rimljane može smatrati osnivačima građenja cesta. Rimljani su imali vrlo veliku i razgranatu mrežu cesta po cijelom teritoriju svojeg carstva pa se pretpostavlja da je mreža njihovih cesta imala oko 150.000 km.

Rimska cesta imala je nekoliko slojeva. Najdublje su bili krupniji komadi kamena dok su prema površini kolnika komadi bili sve sitniji. Završni vozni sloj je bio popločen kamenim pločama. Slojevi su bili vezani vapnenom žbukom. Prometnice su na pojedinim dijelovima imale sa obje strane i trakove za pješake širine 2-3 metra. Širina kolnika se kretala od 5 do 7 metara.

Preko teritorija Hrvatske također su prolazili brojni pravci rimskih cesta, a dosta njih se podudara i sa današnjim pravcima. To je dokaz kako su Rimljani već u svoje vrijeme znali adekvatno i optimalno trasirati i smještati svoje prometnice. Nažalost, padom rimskog carstva postepeno je propadala i mreža rimskih cesta.

## Rimske ceste

1.	<p>Aquileia – Emona (Ljubljana) – *Celeia (Celje) – *Poetovio (Ptuj) - *Avendo (Otočac)</p> <p>* Emona – Neviodnum – Romula – Bivium (mjesto u Lici) (Corca - /Krka /Slovenija) cesta prelazi Colapis/Kupu iz Bivium ide cesta za Siscia</p> <p>* Celeia (Celje) – Andautonia (Ščitarjevo) – Ad Fines – Siscia/Segestica (Sisak) – rijeke Colapis/Savus Servitium – Ad Basante – Sirmium (Mitrovica) - Singidunum (sva mjesta uz desnu stranu Save)</p> <p>* Poetovio – Aqua Viva – Aquae Jassa – Mursa – Cibalae (cesta uz desnu stranu Dravus – Drava) (c. prelazi rijeku Ulca) - Sirmium – Bassianae – Taurunum (prekoputa Sirmium) (na lijevoj obali Save)</p>
2.	<p>Aquileia – Tarsatica (Trsat) – Ad Turres (Crikvenica) – Senia (Senj) – *Avendo (Otočac)</p> <p>- Arupium – Clambetae - * <b>Hadra</b></p> <p>* Hadra – Corinium - *Jadera (Zadar)</p> <p>* Hadra – Asseria – Nedinum - *Jadera</p> <p>* Hadra – *Burnum – Promona – Magnum – Tragurium (Trogir) - *Salonae</p> <p>*Jadera – Nedinum - Scardona (Skradin) – Tragurium (Trogir)</p> <p>*Burnum – Ludrum (/tenenum na rijeci Krki/Titius/- (Petrovac) – *Raetinium (Tenen, „Tininijs“ - Knin)</p> <p>- Romula - Bivium</p> <p>*Raetinium – (na Savi, pola puta između Siscia – Servitium, mjesto!?, s desne strane ceste je Una - Oeneus)</p> <p>*Raetinium – Romula – Bivium</p>
(2. nastavak nakon <b>Hadra</b> )	<p>*Salonae – Deneum – Muicorum – *Narona – Epidaurum – Risinium *Narona – Azizum (i dalje prema današnjoj Foči)</p> <p>* Salonae – Aequum - Servitium (na Savi) (iza Salonae, u zaleđu, u pravcu u unutrašnjost) Pons Tiluri - Delminium – Bistue Vetus – i dalje prema današnjem Sarajevu) ( iza Salonae u pravcu juga) - *Novae – Bigeste – Narona</p> <p>* Novae _ Bistue Vetus (i dalje prema – Ad Matricem – Bistue Nova – Ad Salines – - Ad Drinum</p>



Dioklecianova palača

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 osvrtnom 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. **VUKOVARSKE 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)