

Zlatan Nadvornik

Amrita

ili ambrozija i nektar

Like i Velebita

(čista voda i nezagađena zemlja – LIKA, uspavana
ljepotica)

I. DIO

Zlatan Nadvornik: **Amrita** ili **ambrozija i nektar Like i Velebita (Jela Like)**

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2014.

Prvo izdanje: **Jela Like** ISBN 953-210-040-7

Drugo dopunjeno i prošireno izdanje 2000.

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09 – 1197.

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

Knjigu posvećujem supruzi Ljerki i tastu g. Nikoli Sertiću iz Sinca

Zlatan Nadvornik

Zahvaljujem se na pomoći pri pisanju knjige: dr. sc. Tatjani Kolak, iz Muzeja Like Gospić

Zlatan Nadvornik

Sreća bogova kako nam je opisano, jest u pijenju nektara, a ne u tome da ga ispije. Uživanje ambrozije nije u tome da su je uživali. Sreća je u posjedovanju stalnog teka za jelom i pićem, a ne u sitosti i pomanjkanju želje za istinom

(Giordano Bruno, 1548.-1600., astronom i gastronom)



Velebit





velebit



Sinac - izvor Gacke



Gacka



Gacka



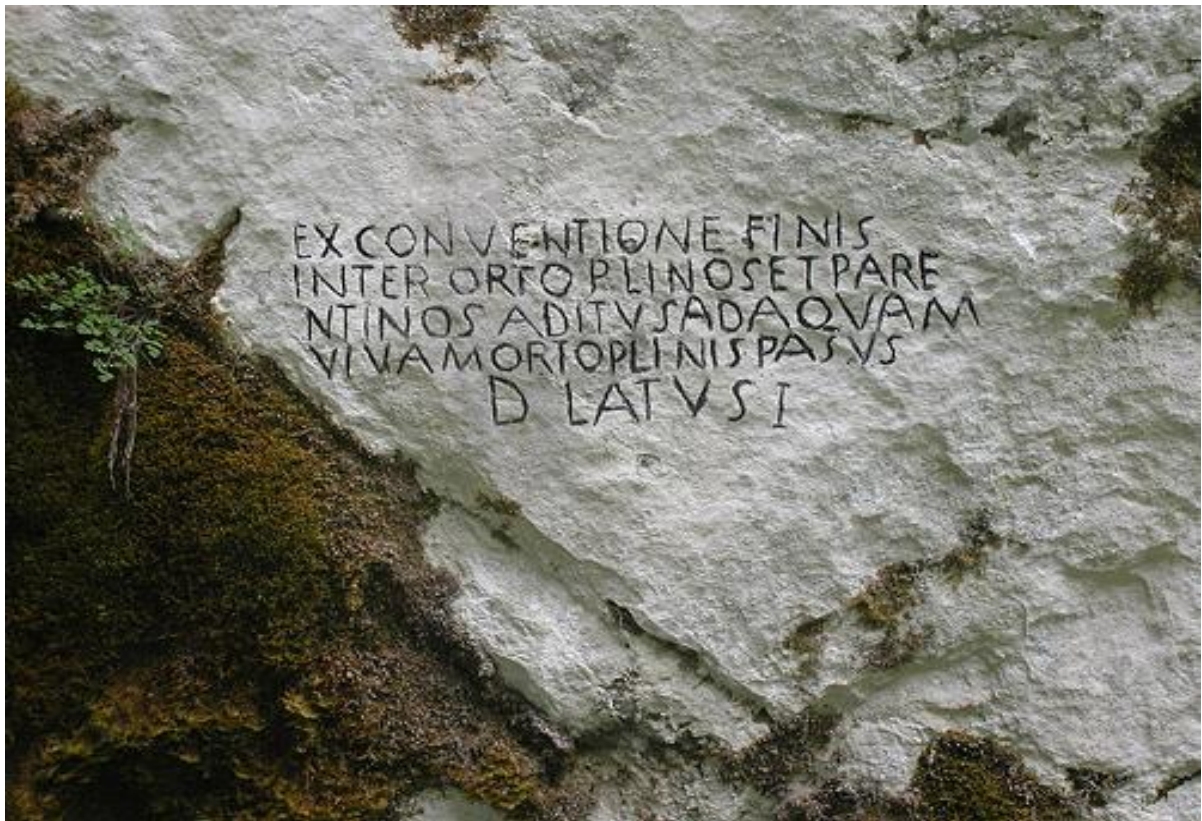
Kerepljenje trupaca Gackom



Japodska kapa , 7. stoljeće prije Krista, Konsko Brdo, Muzej Like Gospić



Lička kapa



Vrijedan spomena je svakako i Pisani kamen. U rimsko doba postojala je cesta koja je od Arupija vodila uz rub Gackog polja do današnjeg Lešća. Odonuda se ona uspinjala prema klancu kod Janjča. Tu se nalazio lokalni odvojak u smjeru zapada, prema današnjem selu Kosinju. Ovdje su u potpunoj osami živjeli potomci japodskog plemena Parentina, na koje upozorava tzv. Pisani kamen u Lomskoj dolini na sjevernom Velebitu kod vrela Begovača. Na tome kamenu zapis je uklesan povodom sklopljena mira između japodskih plemena Parentina i Ortoplina. Tom prilikom, Ortoplinima je bio zajamčen slobodan pristup do vrela Begovače u dužini 500 i širini jednog koraka. Ovaj zanimljiv natpis na živoj stijeni u posvemašnjoj planinskoj pustoši, možemo shvatiti samo tako da su u rimsko doba na tom dijelu Velebita pasla stada dvaju japodskih plemena i da je među njima došlo do spora oko prava napajanja blaga na vrele Begovače. Rimski vlast je očito posredovala u tom sporu i nakon što je za obje strane postignut zadovoljavajući dogovor, uklesan je na spomenutoj stijeni zapis kao opomena svima koji bi taj

dogovor htjeli zanijekati. Rimski kameni natpis potvrđuje da su čelnici rimskih općina poznavali latinski jezik te postojeće uredbe i zakone rimske vlasti.



Misal kneza Novaka Disislavića (1368. god.) iz plemena Mogorovića

Misal kneza Novaka koji je ostavio zapis: "Let Gospodnjih 1368. Ja knez Novak, sin kneza Petra, vitez silnoga i velikoga, gospodina Loisa, kralja ugrskoga, njega polače vitez, napisah te knjige za svoju dušu." Misal je negdje u Lici pisao knez Novak Disislavić iz plemena Mogorovića. Napisan je glagoljicom i čuva se danas u Austrijskoj nacionalnoj knjižnici u Beču.



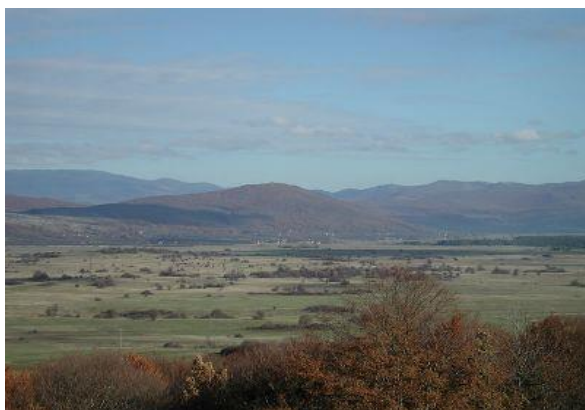
Misal – Kosinj



zapis popa Martinca o bitki na Krbavskom polju



Krbavska bitka



Krbavsko polje danas

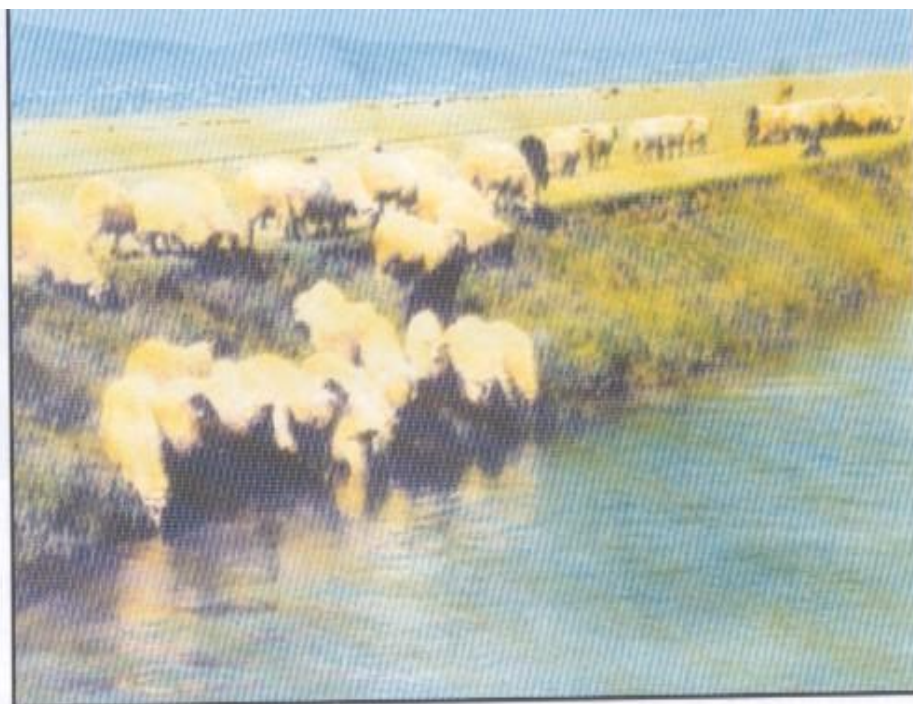


Zlatni križ krbavskih biskupa



ličke ovce





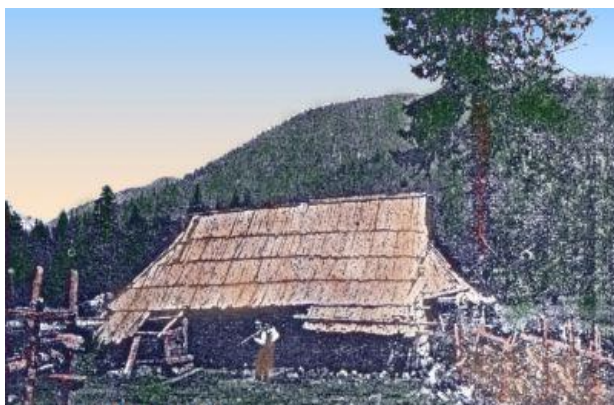
Gatačko polje sa stadima ovaca i goveda



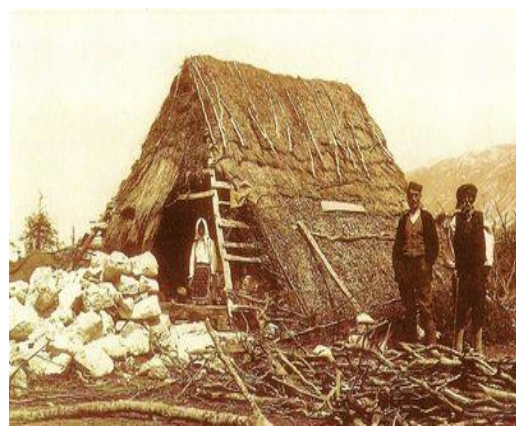
Ispaša



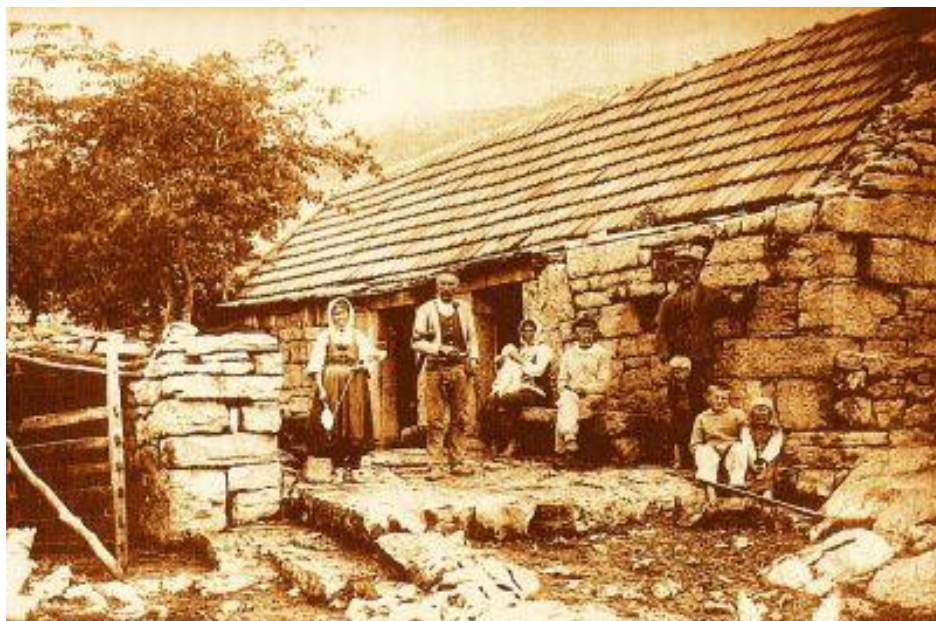
planinski stanovi – pastirske kuće



pčelinjak



pastirske kolibe



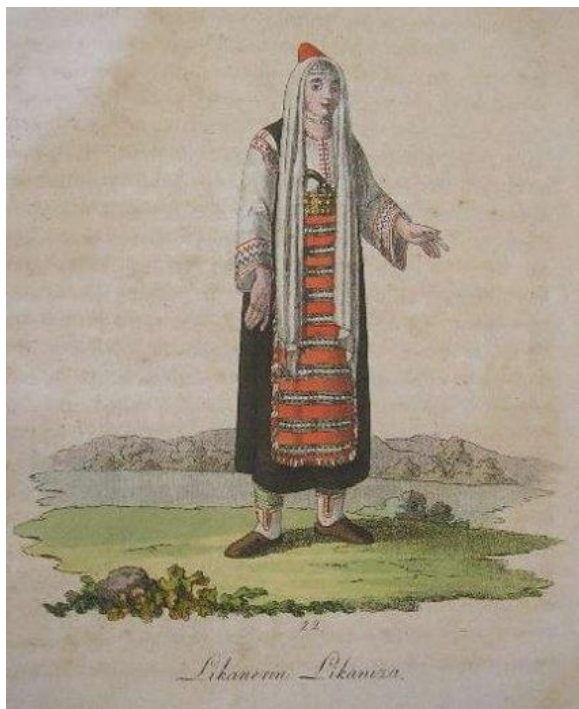


stara planinska kuća



selske kuće

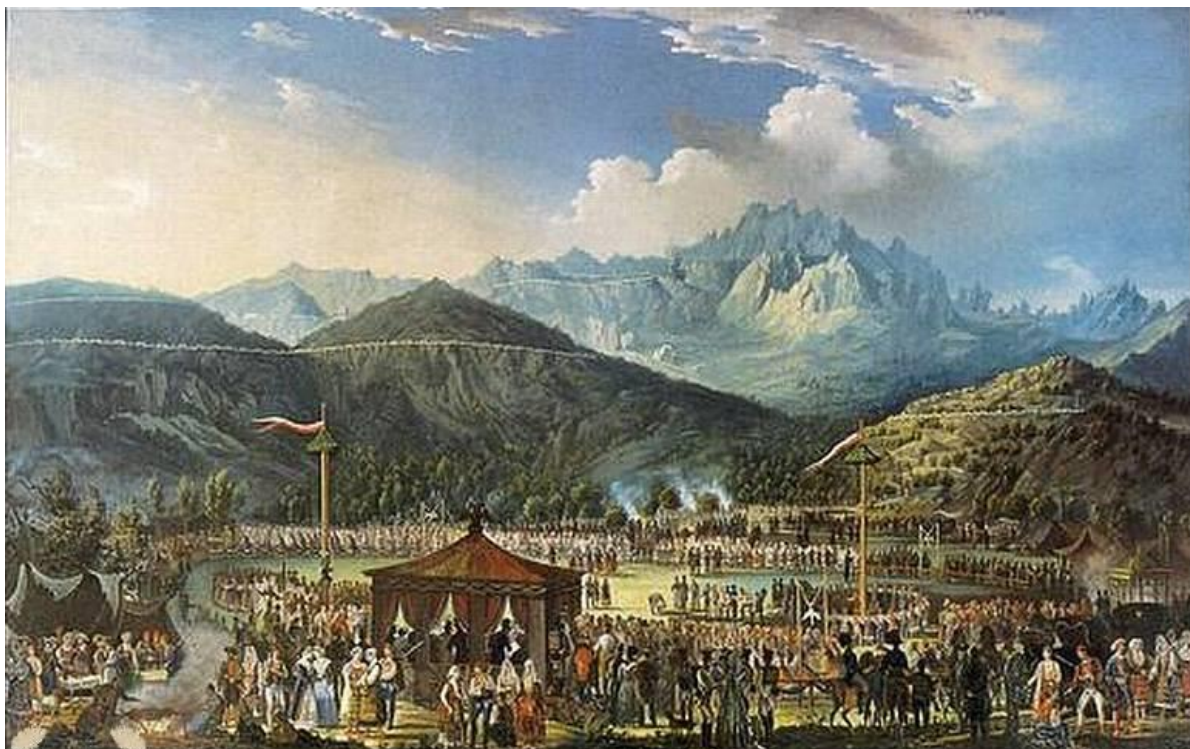




Ličanka prema Hacquetu iz knjige objavljene u
Leipzigu 1804. godine



Ličanin prema Hacquetu iz knjige objavljene u
Leipzigu 1804. godine



Svečano otvorenje prve ceste prema Dalmaciji, Sveti Rok-Obrovac 4. studenog 1832.

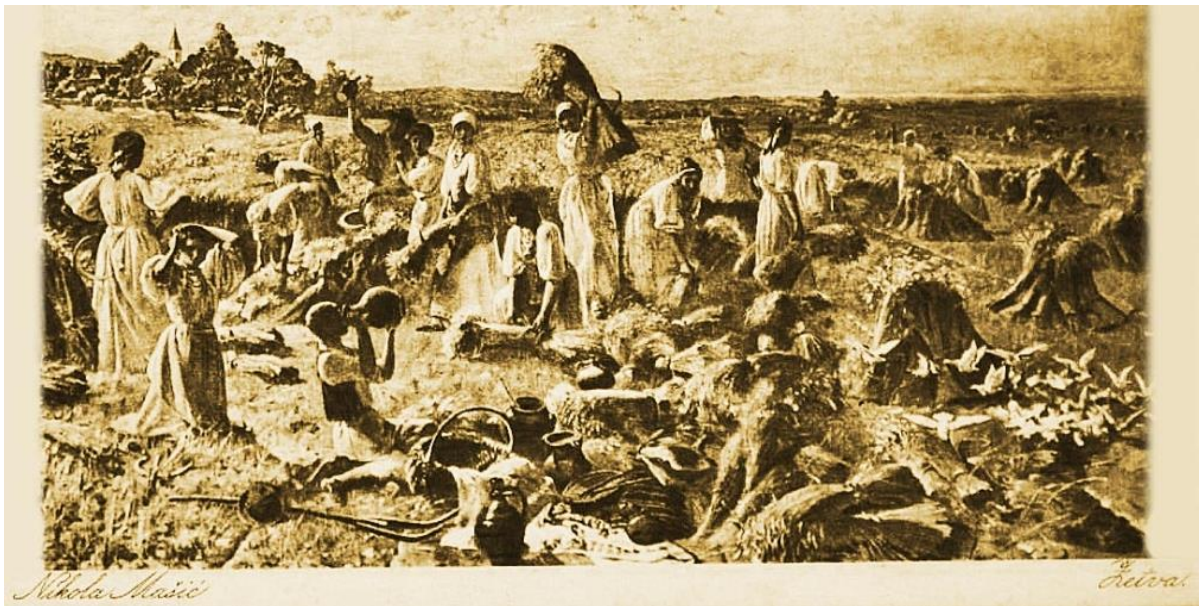


Kosinjski most dovršen 1936. godine



Nikola Mašić: Ličanin

Nikola Mašić, rođen u Otočcu 1852., umro u Zagrebu 1902. Jedan od prvih akademskih slikara koji je studirao u Beču, Münchenu i u Parizu u doba kad u hrvatskoj nije bilo ALU, a poznat je i po svojim studijskim putovanjima Italijom. Najveći dio života proveo je u Zagrebu gdje je bio profesor crtanja, a od 1894. do smrti bio je ravnatelj Strossmayerove galerije.



Nikola Mašić- Vršitba u Lici



brušenje kose



jelo nakon kosidbe

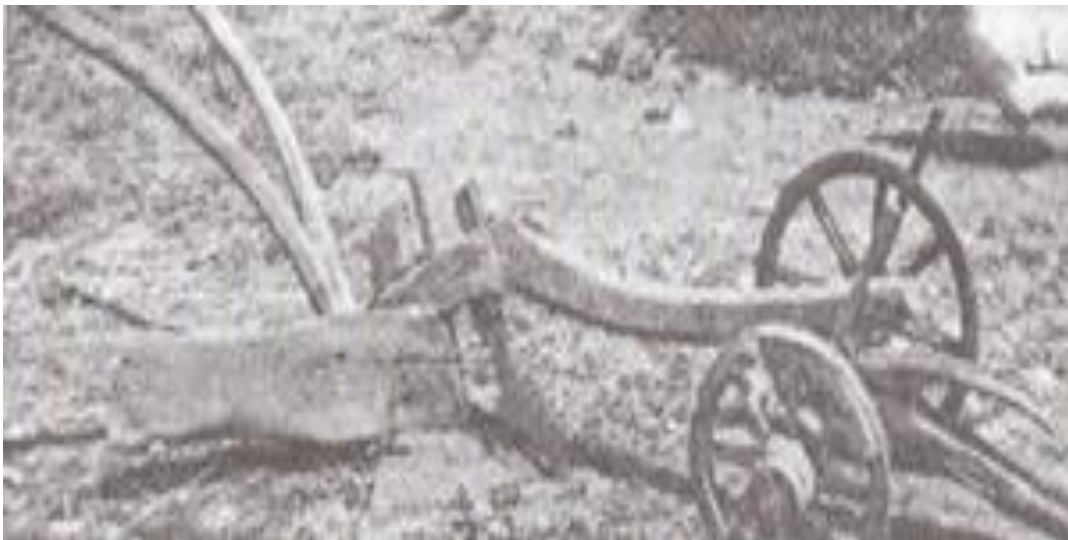


vršidba žita

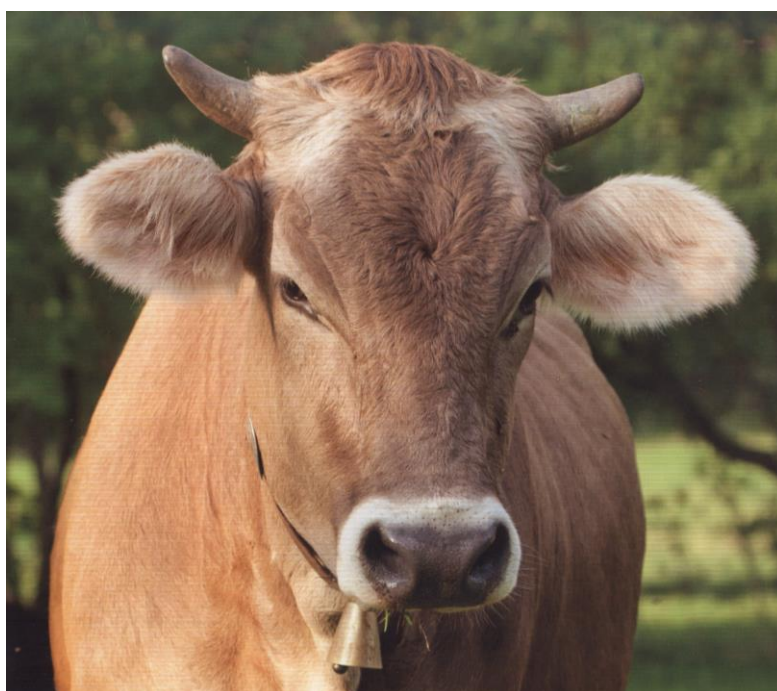


vršidba – gumno

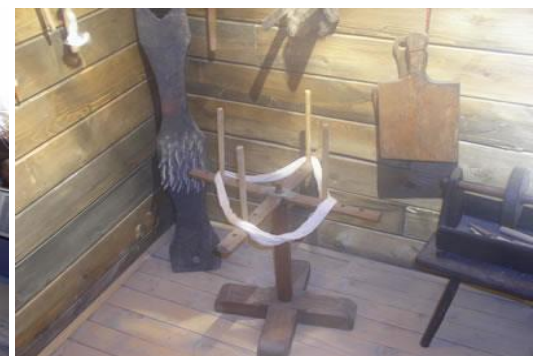




drveni plug



krava Buša





dangubica





Muzej Lika – Gospić



ribanje zelja (kupusa)



pole



krumpir i buncek



ljetna pastirska odjeća

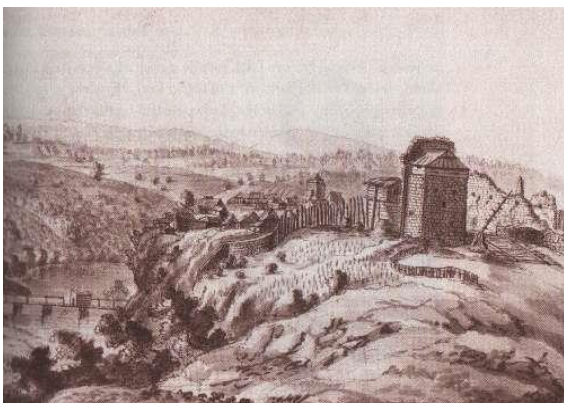


Lička nošnja



čijanje perja

Čijam perje mislim da je trava, živ mi bio ko na njemu spava



Slunj na crtežu Martina Stiera iz 1660. godine



Otočac na crtežu Stiera iz 1657. god.



Valavasorova grafika, kuće u Otočcu u 17. stoljeću (1689.)



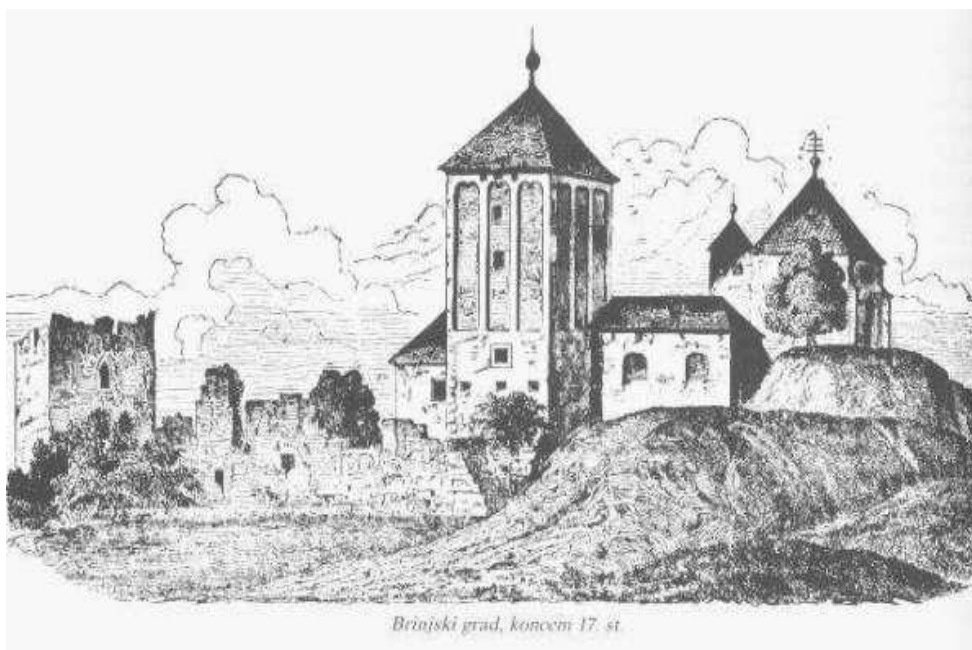
Gospić



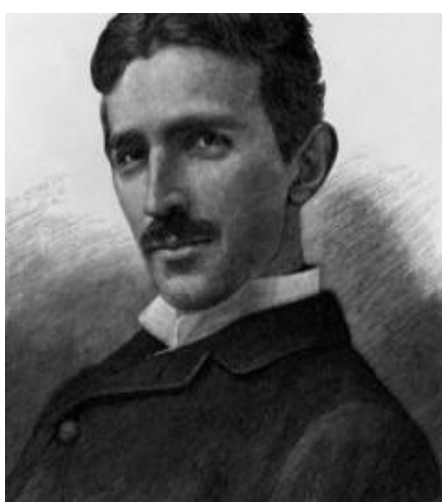
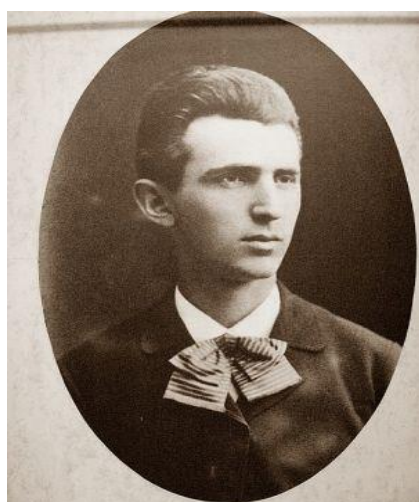
Gospić



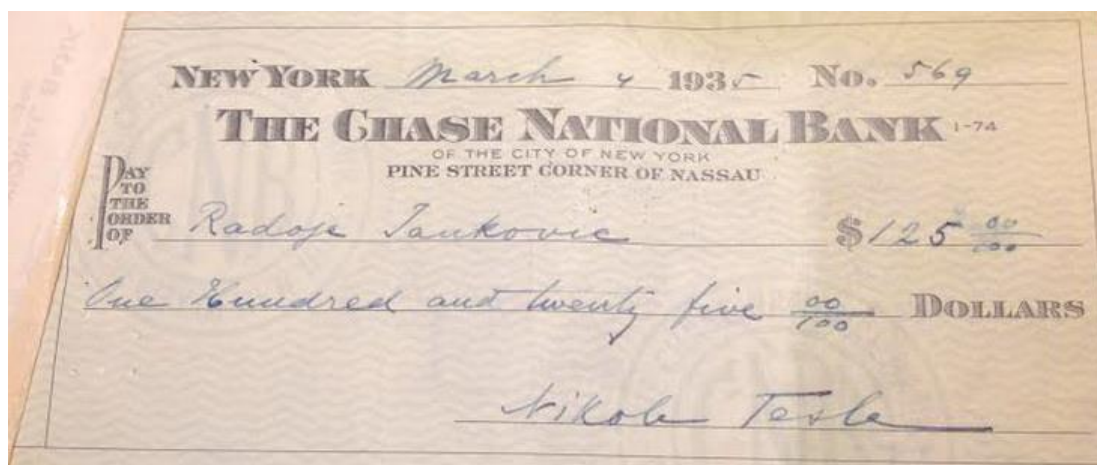
Brinje; Crtež Martina Stiera, Austrijska narodna knjižnica, Beč.



Brinje



Nikola Tesla



ček Kraljevine Jugoslavije za mirovinu g. Nikoli Tesli
Izvor: teslaheritage.com

Ambroziju i nektar, hranu i piće vječne mladosti i besmrtnosti bogova opjevao je i veličao Homer. Običnom puku, mornarima i hrabrim ratnicima pod Trojom Odisej hvali kruh i vino „jer to je junaštvo i snaga“ a kruh naziva „srčikom muškarca“. Platon zaključuje da čovjeku u prirodnom stanju nisu potrebni liječnici, te da je najveći broj bolesti njegova vremena uzrokovan raskalašenim načinom života, preobilnom i profinjenom hranom. Kolonizatorsko razdoblje Helade je i vrijeme obilja i postupne degeneracije društva kada kult uživanja u hrani postaje poseban društveni ritual, znak društvenog prestiža i izvor brojnih „civilizacijskih bolesti“. Plutarh i mnoštvo moralista, koji su ga slijedili, preuzeli su platonsku argumentaciju o bolestima kao posljedici jedne iskrivljene civilizacije, što im nije omogućilo, unatoč velikom trudu, ozbiljnim upozorenjima i najboljim namjerama, da spriječe propast klasične Helade, razvitak imperijalnog Rima s poznatim bakanalijama i prežderavanjima patricijske i carske elite, gastronomska pretjerivanja vlastele i bogataša u doba europskih apsolutističkih monarhija, što se sve odvijala prema gotovo identičnom scenariju od ranokršćanskog asketizma do sve prisutnijih opasnosti od nepravilne prehrane i „civilizacijskih bolesti“ u najrazvijenijim zemljama današnjice.

Ne pozivaju li se makrobiotičari na „zaboravljena znanja“ zen-budizma, Veda, Hipokrata i prehranu integralnim žitima kao jamstvu dugovječnosti i sretnog života? Ne zalažu li se sve glasnjiji „zeleni“ za očuvanje prirodnog okruženja i povratka zdravom životu bez štetnih utjecaja razvoja znanosti i tehnologije, trovanja prirode i nezdrava života s premalo kretanja i bez kontakta s prirodom? Ne sugerira li suvremena znanost o prehrani smanjivanje rafiniranih namirnica, masti, soli i alkohola u svakodnevnoj prehrani? Ne rastu li razlike u prehrani siromašnog Juga koji ponegdje i glada i bogatog Sjevera koji sve više pati od preobilne prehrane, „civilizacijskih“ bolesti i slično?

Osnovna znanja poznata su iz povijesti i napretka znanosti, no da li ih primjenjujemo i koliko ih ozbiljno shvaćamo, druga je stvar.

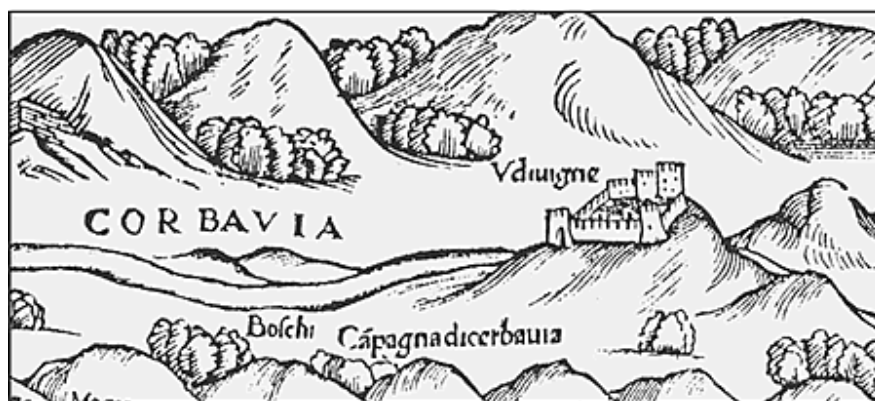
Naša Lika, Velebit, Gorski kotar i otoci posljednji su bastioni nezagađenosti i netaknute prirode, obiteljsko blago koje moramo čuvati. Narodno blago, u sačuvanim običajima načina života i prehrane ponegdje i u izvornim oblicima, jedan je od naših kulturnih identiteta. Nešto što možemo ponuditi „homo turisticusu“ i „gastro nomadu“, to je naša autohtona gastronomija, to je naša – **amrita** (piće od mlijeka, ječmenog soka i meda koje su pili bogovi Hrvatske mitologije) ili, drugim riječima, **ambrozija** i **nektar**.

Kad kažem - *čista voda i nezagađena zemlja – LIKA, uspavana ljepotica* – mislim da nisam pogriješio.

Neka se ganu vaša prsa našim suzama: sva Hrvatska pada pred vas i moli vas pomoći u Spasiteljevo ime sa suzom u oku i prignutim koljenom. Ako nas ostavite bez pomoći, jedno će se dogoditi od ovoga dvoga: ili će Hrvati primiti ponude turske i tako se podložiti, ili će ostaviti svoju postojbinu te se potucati po svijetu. Zato odlučite brzo nužnu pomoć.

Izrekao godine 1522. knez senjski, krčki i modruški Bernardin Frankopan* (kršćanski knez odan vjeri) pred carem i njemačkim plemstvom na saboru u Nürnbergu. Knez Bernardin tražio je 1522. uzalud od tadašnjih njemačkih kneževa pomoć za vlastite zemlje izmučene Turcima, dok je sina Krstu I. poslao Papi. Iz izgovorenih riječi još se i danas, u odbljescima, nazire odnos Zapadne Europe prema Hrvatskoj. Od 1514. do 1527. za vrijeme ponovnih turskih upada, pljačkanja i otimanja žitelja u roblje, dolazi do iseljavanja stanovništva prema Kupi, Posavini i Zagrebačkoj župi. Knez Bernardin primio je na sebe glavni udar turskog zapovjednika, jer je u Hrvatskoj smatran turskim najopasnijim protivnikom.

*Bernardin Frankopan (1453-1529) hrvatski plemić, diplomat, ratnik i zaštitnik, član Frankopan plemićke obitelji, vrlo moćan i utjecajan u hrvatsko-mađarskom kraljevstvu. Kao bogat i ugledan aristokrata, imao je vodeću ulogu u obrani hrvatskog naroda i države od osmanske ekspanzije. Branitelj Hrvatske ka Antemurale Chistianitatis (predziđe kršćanstva), preživio Krbavsku bitku, utemeljitelj Ogulina.



Pogled na Krbavsko polje iz Udbine



U bitki je poginuo nemali broj istaknutih hrv. plemića (iz obitelji Frankapan, Zrinski i Blagajski),
a Derenčin je zarobljen.

Stići preko planinskih vijenaca Velebita s jugozapadne strane, Kapele (iz prošlosti poznate kao Gvozd) sa sjeveroistočne i Plješivice (u starini pod imenom Pliševica ili Vražji vrtal)

s istočne strane znači da ste pristigli na prostor Gacke, Krbave i Like, smještenu svaka u svoje istoimeno polje. Ova najprostranija visoravan u gorskoj Hrvatskoj, na kraškom području, zapravo je po mnogo čemu hrvatski „Tibet“. Još uvijek djevičanska, u svojoj i osornosti i pitomosti prelijepa, ali nedovoljno poznata. Za neupućene je to zemlja vukova i suroga kamena, oštre zime i visoka snijega, a stvarnost je drugačija i pravi je izazov razgoliti tko zna kako stečene predrasude o ovome kraju.

Ova tri, po mnogo čemu slična, ali i različita kraja, žive u svojim oazama plodnih polja, najvećem Ličkom, zatim Gackom i Krbavskom polju. Svako polje ima svoju istoimenu rijeku, a voda u kršu znači život, znači sve. Gacku, Liku i Krbavu treba vidjeti, njih treba upoznati, a neistraženo još istražiti, utvrditi, jer još nisu u potpunosti potvrđene sve pretpostavke o njihovoj presudnoj ulozi u razvoju naše kulture. U vrijeme srednjega vijeka, ove tri hrvatske pokrajine, koje spominje još sredinom 10. st. bizantski car Konstantin Porfirogenet, navodeći da jedino njima vlada ban (prva banska Hrvatska), bile su neusporedivo rasadište visokoga kulturnoga djelovanja. Glagoljaštvo je ovdje bilo najrazvijenije, pisale su se i prepisivale svete knjige, tiskane prve inkunabule, ukratko - ovdje su bili stvoreni svi uvjeti da se razvije hrvatska Renesansa. Usudi povijesti, zbog prodiranja Osmanlija i Martologa, nisu dopustili taj razvitak, žiteljstvo je iseljeno, a Lika i Krbava, dijelom i Gacka, ostale su na vjetrometini teških povijesnih bura sve do suvremenosti.

Knez Borna, knez Gačana, je kao franački vazal proširio svoju vlast najprije na Dalmaciju, zatim i na Liburniju i prvi je hrvatski knez (je li se zvao banom, latinština nam o tome ništa ne govori) je pod svoju vlast stavio značajan teritorij srednjovjekovne Hrvatske, kojom su kasnije vladale kraljevske dinastije domaće krvi. Vrijeme je to pokrštavanja Hrvata i njihova određenja da trajno pripadnu zapadnome civilizacijskom krugu. Upravo ovaj teritorij Gacke, Like i Krbave, reljefno težak i klimatski osoran je kroz povijest bio gotovo predestiniran kao razvojno tkivo društvenih i državnih razvitaka na hrvatskome prostoru, računajući već od vremena Japoda i njihove gotovo nenadmašne bogate materijalne kulture svoga doba, rimske vladavine, hrvatskoga povijesno preteškoga srednjega vijeka, Vojne granice („krvave haljine“ i te u Europi najveće ikada poznate vojarne) do prevrtljivoga 20. st. Odakle ovim trima zemljama njihovo ime? Potječe li ono od imena rijeka, ili je kraj dao ime rijeci, jer Gacka teče Gackim, Lika Ličkim, a Krbavica - Krbavskim poljem? Nije na nama da dajemo konačne sudove, ali je zanimljivo istaknuti ih. Istraživanjima poznatih lingvista prevladava teorija da su Lici ime dali starosjedioci, od kojih su ga kasnije dolaskom na ovo tlo preuzeli Hrvati. Naziv je, vjerojatno, nastao od njezine karakteristike - zemlje sa puno vode. Latinski „*liquor*“ znači - tekućina. Albanci i danas zovu jezero „*liqen*“ (ličan), a oni drže da su potomci Ilira. Japodi, koji ne spadaju u Ilire, živjelo su na ovome prostoru, o čijem jeziku malo znamo. Sve se svodi na zemlju vode ili jezera, ali ni vukovi ovdje nisu rijetke divlje životinje. Lika je, po nekima, dobila ime od grčke riječi „*lykos*“, što bi u doslovnom prevodu značilo - zemlja vukova.

Ime Gacke također potječe od staroslavenskoga naziva vezanoga za vodu – „*gat*“ – jaz, dubina. Ima mišljenja da je Gacka dobila naziv i od riječi „*gad*“ – zmija (zbog njenoga lijenoga krivudavog toka), od riječi „*gude*“ – šuma, ali i od istočnih Gota koji su na hrvatskim prostorima imali svoje kratkotrajno kraljevstvo. I danas se je još govori za rijeku Gacku: *Gacka je ovaj narod pojila, hranila i oblačila*. U davnim vremenima Gacku su smatrali svetinjom. Djevojke su išle na vodu, bacale kruh u rijeku i molile se: *ja tebe kruhom, a ti mene zdravljem i srećom*.

Gacku pune vodom tri sinačka vrila – Tonković, Klanac i Majer, posljednji su istražili speleolozi i spustili se 92 metra duboko.

Krbava najvjerojatnije u svome imenu ima staroslavensku osnovu „*krb/hrb/grb*“ – uzvisina, hrbat, što upućuje na dominantni brežuljak u Krbavskome polju gdje se danas nalazi grad Udbina. Na toj uzvisini tj. Brežuljku nalazio se ranije i srednjovjekovni grad Krbava u koje je bilo i sjedište biskupije iz 1185.g s impozantnom katedralom Sv. Jakova., u vrijeme kada se cijeli hrvatski prostor osjećao povezanim u jednu cjelinu. Srednjovjekovna Krbavska biskupija

bila je most između hrvatskog sjevera i hrvatskog juga. Arheološka istraživanja traju još i danas a konzervirani ostaci su jedno od turističkih destinacija. Patron današnje Gospićko-senjske biskupije je Sv. Jakov, prema istoimenoj katedrali. Neki su ovo ime vezali s litavskim „kirba“ – močvara, baruština, odnosno latinskim „corbis“ – košara. Sva tumačenja podrijetla imena rado su se vezala za vodu, gotovo nesvjesno ističući da je voda najvažnija sastavnica života ove na plodna kraška polja razlomljene visoravni.

Prostor Gacke, Like i Krbave je kao ničim obilježen svojim reljefom. Okruženje, za hrvatske prilike najvišim, gorskim vrhovima, stvorilo je nekoliko prostranih i mnoštvo manjih dolina, najniže je Gacko polje na 460 m nad morem, a te se visina penje istočno prema Ličkomu i Kravaskomu polju na prosječnu visinu od 550 do 650 metara. Velebit određuje klimu zatvarajući blagotvorni utjecaj mora, pa je ova visoravan najhladnije područje u Hrvatskoj, zime su hladne i duge (temperatura se spušta i do – 30 oC) s mnogo snijega, a ljeta kratka i topla (do 34oC), često sušna. Takva izrazito kontinentalna, neki bi rekli i planinska klima, određuje način života na ovim prostorima. Klima određuje način stanovanja, oblačenja, prehrane, vrstu poljoprivredne proizvodnje, gospodarenja općenito. Od najranijih perioda ljudskoga bivanja u ovakvome okruženju, čovjek je shvatio da se mora prilagoditi reljefu i klimi kako bi opstao. Služio se u gradnji materijalima koji su mu na dohvat ruke (kamen, drvo), oblačio se u toplu vunenu odjeću koji je sam izrađivao od oštne vune ovce *pramenke*, prehranjivao se onim što je mogao uzgojiti i odgojiti, jer su mu gospodarsku osnovicu određivala koliko-toliko plodna kraška polja i voda. Obilovao je planinskim pašnjacima, zato ga je pramenka (prilagođena oštroj klimi) „hranila i branila“, dok je u ratarskoj proizvodnji bio oskudniji, uzgajajući one kulture koje su mogle uspijevati (ječam, pšenica, pir, raž, zob, proso, kukuruz, krumpir, zelje). Maleni posjedi i brojnost čeljadi bili su preduvjet za skromnu ishranu, pamte se još uvijek priče najstarijih o „gladnim godinama“ u vrijeme Vojne granice, o „bobovoj godini“ (1803.) kada je carska komora narod hranila bobom, tom u ovim krajevima neomiljenom i prezrenom namirnicom, o pukom preživljavanju kuhanjem koprive i drugoga bilja koje nije bilo uobičajeno koristiti. U narodu je i danas ostala uzrečica „trbuš – mera/mjera“, što znači da se treba u svakoj prilici dobro najesti jer je pitanje kada će opet „izletiti“ takva prilika. U toj općoj oskudici na najvišoj cijeni je bilo meso, bilo koje vrste. A od mesa najcjenjenija je i danas pečenka, janjeća i svinjska. Općenito su se cijenile masnoće, naročito svinjska mast, a potom je dolazilo maslo (topljeni putar). Koristio se i loj, ali se držalo da je hrana začinjena lojem nešto lošija pa se kaže za nekoga ubogoga da „ni lojem nisu imali za zasmrđiti“. Od žitarica najviše se koristio kukuruz za palentu i nema kuće u kojoj se nije kuhala najmanje ujutro i uvečer. Manje cijenjena je bila prosena palenta, dok je krumpirova bila sasvim neomiljena. Pšenice nije bilo nikada dovoljno, pa se kruh mijesio najčešće od ječmenoga brašna, od pira, a samo za blagdane od čistoga pšeničnoga brašna. Krumpir je uz zelje bila glavna povrtnica.

Opća gospodarska neimaština je određivala i mentalitet naroda, utjecalo je to i na njegov kulturni segment. To se ponajbolje vidi na tradicijskoj odjeći koja je nadasve diskretna, i u boji i u šari. Nigdje nema one slavonske razmetljivosti boje i oblika. U muškoj nošnji samo su dva odjevna predmeta kićenija, kao da kroz njih provire ona iskonska potreba za isticanjem, to je crvena kapa („crljena kapa“, „crljenkapa“) ukrašena bogato crnim vezom i grljci/natikači (vrsta čarape, ukrašena crnom čipkom. Rade se iz tri dijela: donji dio, za

stopalo se najjednostavnije plete, i taj dio najčešće propada, pa se iznova opleće. Središnji dio se tka u horizontalnim zonama s decentnim uzorkom, a najgornji dio se „hekla“ i to dijagonalno. Posljednja dva dijela, obzirom da su izrazito čvrsto izvedeni, ne propadaju tako lako. U ženskoj narodnoj nošnji također postoje identični natikači, koji mogu biti kraći.). Ženska odjeća je bila skromnija, isticale su se sasvim male i diskretne „špice“ (heklana čipka) na orukavlju i oko vrata i prsteća u bojama „kanica“ (pojas).

Od najstarijih tragova civilizacije zelena kraška polja, bogata vodom i okružena šumom, bujna vegetacija i mnogo divljači, privlačili su ljude. Paleolitski čovjek stanovao je pod svodovima Cerovačkih pećina u Lici. U Gackoj je u neposrednoj blizini jednoga od izvora Gacke u Lešću u Pećini živio paleolitski lovac na prijelazu i starijega u mlađe kameno doba (10.000 do 4.000 g. pr. K.), kada se taj paleolitski lovac pomalo privikava sjedilačkome načinu života. Na glatkoj stijeni sačuvani su kameni urezi, vjerojatno, je to primitivni mjesečev kalendar. U špilji Bezdanjača, nedaleko Vrhovina, nalazi se najznačajnija pećinska nekropola u Europi (1.400 g. pr. K.), pripada srednje i kasno brončanom dobu, a žitelji skupini tzv. „protoilira“. Pored lova bavili su se uzgojem žitarica (pronađeni bakreni srpovi) te uzgojem pripitomljenih domaćih životinja.

Na području današnje Gacke, Like i Krbave, i šire, počinje krajem brončanog doba (1.000 – 800 g. pr. K.) cvjetati kultura Japoda. Japodska materijalna kultura, kao i kultura Liburna i Histra pokazuje izražajne različitosti, koje ih izdvajaju od ilirskih plemena – Kolapijana, Delmata, Mezeja i drugih. Svoj vrhunac bogatstva materijalne kulture dosegli su u željezno doba (od 8. st. pr. K.), ostavljajući nam nekropole prebogathe bakrenim i brončanim ukrasima s mnoštvo skupoga jantara i staklenih perli. Japodi su imali intenzivne kulturne i trgovačke veze s jadranskim obalnim pojasom, Apeninskim poluotokom, središnjom Europom, i preko Balkana s obalom Crnog mora, ponajviše radi skupocenog jantara. Njihov način odijevanja upućuje nas doslovno na tradicijsku mušku i žensku odjeću (vunene halje, crvene kape, opanci, neke vrste hlača i dr.). Također ima određenih saznanja o načinu njihove prehrane koja se bazirala na stoci sitnoga zuba, uzgoju žitarica, ali i razmjeni roba s nedalekim primorjem (ostatci ljuštura školjaka). Njihove kamene kuće pravokutnoga oblika, imale su u sredini prostorije ognjište, koje se zadržalo ovdje do polovice 20. stoljeća.

Znameniti Oktavijan, budući August (35 g. pr. Kr.) poduzima veliku vojnu protiv Japoda. Iskrčavši se u Senju (Senia), maršem preko Velebita, proveo je dugotrajnu opsadu glavnog japodskog grada Metulum (Čakovec kod Josipdola, vjerojatno), pa čak je i sam bio ranjen u koljeno, a nakon toga su se svi japodski gradovi, prema antičkim izvorima predali – njihova imena su nam poznata iz razdoblja rimske dominacije – Monetium (Brinje), Avendo (Kompolje), Arupium (Prozor) kao jedini urbani japodski centar iz antičkog razdoblja, Epidotium (Kvarte), Ancus (Široka kula), Ausancalio (Medak ili Lovinac) i brojni drugi, čija su nam imena zasad, skrivena velom tajne. Arupium je bio doista grad s mnoštvom poganskih hramova, mozaicima, podnim grijanjem i svim onim što je standard uljuđenoga Rimljanina nosio sa sobom. Živa prometna aktivnost dovodi u Liku mnoštvo rimskih vojnika koji donose i rimske kultove. U 2. i 3. stoljeću iz Senja (Senie) prenosi se vrlo rašireni kult boga Mitre, boga Sunca. Dva mitrička svetišta isklesana u živoj stijeni nalaze se u Čoviću – u akcijskoj sceni mladi Mitra ubija bika, a promatra ga životinjski svijet, jedan u Sincu, dok se reljefna ploča boga Mitre pohranjena u muzeju u Zagrebu. Mitra (grč. *Mithras*) staro indoiransko božanstvo, poznato već u 14. stoljeću prije Krista. U *Vedi* je usko povezano s Varunom, božanstvom koji kažnjava krivce. Perzijanci su Mitrin kult proširili u Babilon, Malu Aziju te u Grčku, a nakon Pompejeve pobjede nad pontskim kraljem Mitridatom 66. god. pr. Krista prodire među rim. vojnike. Mitra je bog koji daje ljudima hrabrost, on je „nepobjedivi“ bog ratnika, poistovjećen i s Apolonom i Helijem, odnosno sa svjetlom i suncem.

Koliko je rimski Arupium bio važno naselje i u gospodarskome smislu, govori iz rimskoga vremena u Prozoru pronađen sarkofag s natpisom:

D(is) M(anibus)
T(itus) Fl(avius) Marcellvs
SEPLASIARIUS AN(nos) LXX
S(ibi) V(ivus) F(ecit)

U prijevodu: *Dobrim dušama pokojnika. T(ito) Fl(avije) Marcel, trgovac mirodijama, sedamdesetogodišnjak, sebi za života načini.*

Iz ovo malo riječi puno se saznaje, kao npr.: da se ovdje nastanio i živio trgovac mirodijama, u to vrijeme najskupocjenijom trgovačkom robom, da je imao kome prodavati svoju skupu robu, da je kupovna moć bila visoka i da se od takve trgovine moglo dobro živjeti.

U tijeku prethistorije pa kroz rimsko-bizantsku epohu, te srednji i novi vijek sve do sredine 19. stoljeca uz primorske obronke Velebita (od Senja do Obrovca) nije bilo izgrađenog pravog puta – ceste. Ali to ne znaci da se promet i trgovina nisu mogli odvijati kopnenim putem makar i uskim i teško prohodnim stazama kojima su bila povezana dosta brojna veća i manja naselja, što su se u pravilu osnivala na hridinama iznad mora ili na položajima i zaklonjenim mjestima ispod današnje magistrale.

Još od doba romanizacije počeo se preko Velebita odvijati promet Senia (Senj), Avendo (Kompolje), Arupium (Otočac) i Scrisa (Karlobag) – Gospić nalazili su se na važnim rimskim cestama, koje su povezivale more i Sisciju, tadašnje glavno središte rimske provincije Panonia Savia. Tragovi rimske ceste od antičke Scrisse preko Oštarijskog prijelaza za Liku mogu se i danas pratiti uz stari Kraljičin put, koji pored Konjskog izlazi na Oštarije. Rimska Scrisa nalazila se tada nešto podalje od obale u pozadini Baške Drage, oko današnjeg sela Vidovac Cesarički. Te stare ceste nisu u cijelosti i stručno istražene, ali se može posve opravdano pretpostaviti da su već u rimsko doba bile uređene, a kasnije su zapuštene i propale ponajviše zbog tursko-mletačke opasnosti.

Velebit u rimsko doba nije bio krš kao danas, već je Primorska padina bila šumovita, puna zemlje, stoga su tragovi starih cesta teško vidljivi. Oskudni tragove rimskih dvokolica, usječeni u živom kamenu, širine 100 do 110 cm vidljivi su tek iskusnom poznavacu Velebita i stručnjaku. Rimski graditelji napravili su cestu između Vegiuma, iznad Baške Drage, do Baških Oštarija i dalje u unutrašnjost. Ta cesta bila je od velikog značaja za trgovinu, koja se odvijala dalje preko otoka Paga.

Cesta koja se naziva **Karolina** građena je od 1730. do 1735. godine, njezina trasa se odvijala preko Ličkog Novog, Brušana, Baških Oštarija pa niz primorsku stranu Velebita sve do Karlobaga, a nešto kasnije radila se i druga cesta **Terezijana**. Karolina je bila vrlo strma (nagibe i do 35 posto), kao i obično štedjelo se na materijalu, radnim danima a sagrađena je u relativno kratkom, za ondašnje prilike, vremenu. Napuštena je kada je Josip II. obilazeći primorske luke utvrdio da je potrebno izgraditi novu cestu koja će biti manje strma i pogodnija za transport. Ta nova cesta se gradi od 1784. do 1786. godine, i po carskom nalogu dobiva naziv cesta Marije Terezije, odnosno – poznata „Terezijana“ čiji su padovi bili najviše 25 posto. Radio ju je graničarski kapetan Filip Vukasović.

Dalje uz obalu od Karlobaga do Obrovca cesta je probijena kroz teško prohodne predjele tek 1924.

Isto tako, osim vlaka i pješačkih staza, nije bilo valjanih cesta koje bi visinski presijecale Velebit i vodile od mora u Liku. Današnje šumske ceste – *vlake*, zvane u narodu „**ceste Marije Terezije**“, od Jurjeva preko Oltara do Krasna, Karlobag – Oštarije – Gospić, te Obrovac – Halan – Gospić, izgrađene su u drugoj polovici 18. stoljeca i modernizirane sredinom 19. stoljeca.

U Liku je – osim ceste iz Primorja preko Velebita – vodilo još desetak poprečnih staza kojima su domorodci odlazili u planinske predjele Velebita do svojih sezonskih stanova – šumskih radilišta i dalje se spuštali u Liku radi trgovine:

Od Jurjeva preko Oltara za Krasno, Otočac – Kosinj,

Lukova, Klade i Starigrada na Zavižan – Jezera te Krasno – Otočac,
Jablanca, Mirova, Štirovaća, za Krasno i dalje Kosinj – Otočac,
Prizne, Mliništa, Štirovaća do Kosinja,
Cesarice, Skorupovac, do Kosinja,
Karlobag, Oštarije do Gospića,
Lukova Šugarja, Barić– Drage, Starigrada Paklenice do Perušića i Gospića.

Zbog teško prohodnih staza i neizgrađenih cesta najveći promet i prijenos dobara uz podgorsku obalu od Rijeke prema Senju, Obrovcu ili Ninu i Zadru vršio se morskim putem brodovima.

Od 7. stoljeća na prostor Gacke, Like i Krbave se doseljavaju Hrvati, koji se krajem 8. i početkom 9. st. počinju državotvorno organizirati. Prema Konstantinu Porfirogenetu (bizantski car Konstantin VII., vladao od 912. do 959.) i njegovom djelu latiniziranoga naziva *De administrando imperio*, Hrvatska ima 11 župa, a pored njih s Gackom, Likom i Krbavom upravlja ban, za razliku od drugih pokrajina kojima upravljaju knezovi. Eto, ta posebnost ovoga prostora, oimenjena u Gackoj, Lici i Krbavi, došla je do samoga Carigrada, bila poznata čak i bizantskome caru. Nemamo dostatno saznanja, a možda ga nikada ne ćemo niti imati zbog skromnih zapisa, zašto je upravo ovaj vrletni komad zemlje bio toliko poseban, različit, drugačiji? Zašto su iz njega kretale nekakve misli nečega velikog i značajnog, pa kada se ta misao rasprostranila, on ostalo ponovo zapretan u svoju zaborav? Da bi se s vremena na vrijeme ponovo ovdje javila klica nečega novog.

U razvijenom srednjem vijeku brojne su plemenite obitelji u svojim tvrdim gradovima. Među njima se ističu, knezovi Krbavski, Karlovići, Kurjakovići i Gusići, Mogorovići u Lici i krajem 13. stoljeća Frankopani (Frangepanes - kruholomci) u Gackoj. Područje je podijeljeno na nekoliko župa: osim pomenute Gacke, Like i Krbave, tu su Brinje, Bužani s Bočaćem, Odorje, Otuća, Nebljuse, Lapačka župa, odnosno Srbski stol, te župa Podgorje.

Pismenost se odvija pod okriljem samostana redovničkih zajednica – augustinaca (Brinje), benediktinaca (Bužani, Krbava, Plitvice), franjevci (Krbava), pavlini (Brinje, Turjanski, Kosinj, D. Pazarišta, Sv. Ivan u gori iznad Metka). Ovaj prosperitetni prostor osjećao je potrebu za stvaranjem jednog urbanog i snažnog, kulturnog i vjerskog centra – biskupskog sjedišta kakva je bila Krbava, odnosno Udbina, te stoga ne čudi osnivanje Otočke biskupije, kako su to nalagale povijesne okolnosti – učestali prodori Turaka, i nakon Cetinskog sabora 1527. g. podijeljenog područja između Hrvatske (Gacke s Brinjem) i Turske Hrvatske (Lika i Krbava). Utemeljitelj Otočke biskupije 1460.g. bio je Sigismund (Žigmund) Frankopan koja se održala sve do 1534.g., tj. do prodora Turaka.

Frankopani su bili i posjednici susjednoga Gorkog kotara. Nažalost, dvoglavi habsburški orao koji je raširio svoja krila nad Kupom i Unom, nad Savom i cijelom Panonijom skinuo je glave Petru Zrinskom i Fran Krsti Frankopanu u Bečkom Novom Mjestu 30. travnja 1671. g. Smrću bana grofa Petra Zrinskog i kneza Fran Krste Frankopana pali su posljednji hrvatski velikaši, koji su željeli da Hrvatska bude svoja na svome.



Oproštajno pismo F.K. Frankopana (prvobitno sročeno na talijanskom jeziku, ali se širilo u prijevodnoj njemačkoj verziji)

Preljubljeno zlato i izabranice moga srca! Konačno je i moje dugo zatočeništvo dostiglo svoj kraj, a moje zlodjelo učinjeno protiv Njegove Carske Visosti, kao mojeg prirodnog kralja i gospodara izazvalo je kaznu, naime smrt, kojoj se smjerno predajem. Jer kako se služi, tako se i prima plaća, a Bog ništa ne ostavlja neosvećeno. Moja me zlodjela ne mogu boljeti tako žestoko kako će tebe ožalostiti tuga i žalobna vijest. Ali što pomaže plač i žalost, osuda je izrečena i ne može se više promijeniti. Moja se duša danas mora odijeliti od ovoga svijeta i stupiti pred Božji sud, otići u vječni boravak.. Budući da je ovdje moj Premilostivi Kralj izrekao kaznu, a moje se srce ispunilo pokajanjem i bolom zbog počinjenih zlodjela, nadam se da će Svemogući Bog suditi toliko blaže i milostivije. Zbog toga te molim, moje najdraže dijete, uime Svetih pet rana Isusa Krista, ako sam ti u našem bračnom životu u ovom ili onom nanio bol, to mi oprosti. Moj je čas tu, smrt me očekuje, pravda mi je odredila mjesto, a izlaska nema. Moj će mladi život prekinuti mač, no uzdam se da će ga moj Isus opet zazeleniti. U njegove ruke preporučam svoju dušu, a tijelo predajem hladnoj zemlji. Valeas

(preveo Stanko Žepić)

*Grade i dvorove ke si pervo ladal,
z opravom gospockom konje bisne jahal,
sablje okovane dično g boku pasal
i viteštvo tvoje na mejdanu kazal:
vse ti je prevzela nesriča hudobna,
još i žitku tvomu postala nazlobna*

(F. K. Frankopan u Beču, 8. svibnja 1670.)

Najstarija tiskana knjiga - inkunabula - na našim prostorima (tiskana 38 godina prije Judite) je glagoljski Misal po običaju rimske kurije, godine 1483. Prema uvjerljivim dokumentima (među njima i svjedočanstva senjskog biskupa Sebastijana Glavinića, iz 1696. g.) koji to i dokazuju, misal je tiskan u Kosinju u Lici, u doba kneza Frankopana VIII. Brinjskog (1458. - 1514.). Našu prvu tiskaru (na Gutenbergovu tiskarskom stroju) osnovali su 1482. g. pavlini blagoslovom Rima - bijeli fratri, šest godina nakon osnivanja prve tiskare u Veneciji i šest godina nakon osnivanja londonske tiskare, odnosno godinu dana prije osnivanja tiskare u Stockholmu. „Kosinjski misal“ je prva crkvena knjiga na materinskome jeziku nekog naroda, a ne na latinskome jeziku. Kosinj i Kosinjska dolina u srednjem vijeku za Hrvatsku i njezinu kulturu značili su isto što danas Pariz znači za Francusku. Početkom 16.

st. Kosinj se nalazi na zemljovidima naših krajeva pod imenom Khesin, Cosin ili Kosin, koje su ucrtavali kartografi Ugarske, Italije, Austrije i Nizozemske. U to doba na karte su ucrtavana samo najznačajnija mjesta.

Jedan od hrvatskih jezika, i to baš onaj koji će kasnije postati standardnim, bio je u 17. stoljeću u Katoličkoj crkvi uvršten među najvažnije svjetske jezike, nužne za širenje vjere, zajedno s hebrejskim, klasičnim i pučkim grčkim, armenijskim i arapskim jezikom, je – **čakavsko narječje**, kojim se govori u dolini Gacke. Dekretom iz 1622. u ime pape Grgura XV., koji je izdao Zbor za širenje vjere, u jednoj naredbi kaže da se: *na svim visokim crkvenim školama na području Mletačke Republike osnivaju katedre za arapski i „ilirski jezik“*. Drugi dekret istog Zbora za širenje vjere iz g. 1623. izdan u ime pape Urbana VIII. naređuje se da se: *na svim crkvenim visokim školama i sveučilištima kao što su bolonjsko, padovansko, pariško, bečko, louvensko, salamanško, madridsko itd. uz hebrejski, pučki i klasični grčki, kaldejski (armenijski) i arapski, uči također i „ilirski jezik“*. Činjenica da je najviša vlast Katoličke crkve htjela da se u 17. stoljeću hrvatski jezik uvede kao obvezan nastavni predmet na najpoznatijim europskim sveučilištima, i to u vrijeme kada su se o budućem hrvatskom jeziku tek postavljali temelji i određivao pravac budućeg razvitka, baca sasvim novo, dosad nepoznato svjetlo kako na sami jezik, tako i na važnost koju mu je pridavala Katolička crkva kao svjetska ustanova. Hrvati su u to doba bili jedini europski narod u Katoličkoj crkvi koji je imao obrednik na narodnom jeziku. Riječ je o ikavskoj čakavštini otvorenoj prema štokavštini koja je postala temelj standardizacije hrvatskog književnog jezika kakav je danas. Naziv – ilirski – služio je kao skupni naziv stanovnika nekadašnjega rimskog Ilirika (u disputama /raspravama, diskusijama/ oko rimskih jerolimskih ustanova dugo je korištena Luciusova definicija Ilirika kao geografskog pojma). Za crkvene jezikoslovce „ilirski“ je zajednički rodni pojam koji obuhvaća ne samo katolike Hrvate, nego i druge (uglavnom južne) Slavene koji tada nisu pripadali katolištvu, a možda ni kršćanstvu. Godine 1599. u Rimu su osnovali „Iliričku akademiju“ (academia linguae Illyrae) a general Družbe Claudio Acquaviva zadužio je Bartul Kašića, oca hrvatskog jezika, isusovca, teologa, književnika, prosvjetitelja i znanstvenika (Pag. 1575. – Rim. 1650.), čakavca, „da za potrebe misionara na Balkanskom poluotoku, izradi gramatiku“ koja dotle nije postojala. Kašić je objavio i priredio više od 30 knjiga, među kojima su prvi hrvatsko-talijanski rječnik, prva hrvatska gramatika „Institutiones linguae illiricae“

Kosinj je poznat i zabilježen po još nekim zanimljivostima; slavni graditelj violina Antonio Stradivari za svoje instrumente rabio je javorovo drvo za bočne stjenke i donju ploču a smrekovo za gornju drvenu ploču, kažu, s Velebita, a navodno ga je običavao sam birati iznad Kosinja ???!

Posjećene trupce udarali bi drvom i osluškivali zvuk stabla. Ono što je običnom uhu samo uvijek jedan te isti udarac, drva o drvo, njima je već bila glazba iz koje su izdvajali najljepše tonove izabirući za svoju radionicu najbolje trupce. Najbolje trupce koji su u sebi imali tajnovitu praiskonsku snagu šuma. Ne samo Stradivari nego i Giuseppe Guarneri radio je violine iz tih tajanstvenih šuma što nam svojim čarobnim zvukom dokazuje i njegova poznata violina kraljevskog imena – King.

Kralj Ludwig Bavarski, veliki botaničar, na području sjevernog Velebita i Kosinja skupljao je bilje za svoj herbarij.

Prodor Osmanlija zaustavio je razvoj i odredio drugi smjer i životu i vremenu. Lika je pala tek poslije bitke na Mohaču, a ovdje su ostali sve do kraja 17. stoljeća. U bitci na Krbavskom polju 9. rujna 1493. g. turska vojska (pod zapovjedništvom Jakub-Paše) je doslovno uništila hrvatsku plemićku vojsku (vodio ju je ban Derenčin) i dobar dio hrvatskoga plemstva. Na bojnom polju ostalo je zauvijek oko desetstisuća poginulih, koji su došli braniti svoje obitelji, svoj zavičaj, svoju domovinu i svoj narod.

Prodori Osmanlija tijekom 14. i 15. st. destabilizirali su ovo područje. Pred zulumima martologa (plaćenih vojnika) domicilno žiteljstvo je počelo iseljavati. Početkom 16. stoljeća Lika i Krbava su opustjele, u Gackoj ostaju naseljeni samo utvrđeni gradovi. Na ispražnjene prostore

Turci naseljavaju muslimanski živalj, ali i Vlahe. Radi obrane „ostatka ostataka“ hrvatskoga kraljevstva, još od vremena ugarsko-hrvatskoga kralja Matije Korvina ustrojava se u drugoj polovici 15. st. Vojna granica.

Pod vodstvom generala grofa Herbersteina krenula je austrijska vojska u oslobođenje Like i Krbave krajem 17. st. U isto vrijeme brinjski župnik pop Marko Mesić podiže narodni ustanak u samoj Lici i utvrđeni gradovi predaju se bez borbe ili nakon teških okršaja. Do kraja lipnja 1689. g. oslobođena je zapadna Lika i pop Marko Mesić u Perušiću služi misu zahvalnicu. U slijedeća dva mjeseca oslobođena je cijela Lika i Krbava pa na sv. Rozariju, tj. prvu nedjelju u listopadu, pop Marko Mesić drži svetu misu - zahvalnicu, jer je Lika i Krbava potpuno oslobođena od Turaka. Car Leopold 1693. g. dodjeljuje za zasluge popu Marku Mesiću u nasljedni posjed Mušaluk, kojega je izabrao sam Mesić.

Uspješnim protjerivanjem Turaka, Carevina vrši naseljavanje pustih prostora novim pučanstvom. Na područje Like naseljavaju se, bunjevci s juga i istočne jadranske obale (Zagora, Hercegovina, Velebitsko primorje), iz Gorskog kotara (i danas stanovništvo Perušića, dijelom nazivaju Kranjcima).

Hrvatski sabor za ličkog Velikoga župana imenuje velikaša Petra Rikardija, starinom Ličanina, a za podžupana Pavla Rittera Vitezovića, poznatog pisca i rodoljuba. Nakon burnih događaja Lika je 1712. godine uključena u Vojnu granicu, u njezin Karlovački generalat, koja je ostala sve do razvojačenja godine 1873. i konačnog sjedinjenja s banskom Hrvatskom 1881. g.

Polovicom 18. st. Vojna granica se formira po pukovnijama (regimentama; regimenta - samostalna vojna jedinica sastavljena od četiri bataljuna u vojsci Habsburške Monarhije, teritorijalna jedinica u Vojnoj krajini), svi lički predjeli organizirani su kao Lička regimenta, na području Gacke i dijela Krbave je Otočka regimenta, dok je brinjski kraj nešto kasnije pripao Ogulinskoj regimenti. Žitelji Vojne granice nisu bili kmetovi, ali su zato od rođenja do smrti, muško i žensko, staro i mlado, bili graničari. U slobodno vrijeme bavili su se poljoprivredom, dok bi se u slučaju turske opasnosti morali odazivati vojsci. Nažalost, definitivnim slomom ekspanzionističke turske moći, krvarili su i svoje živote ostavljali po europskim ratištima u interesu bečkoga dvora.

Vojna granica nije bio samo organizirani vojni sustav i ustroj, bio je to sustav koji je gospodario na vojni način cjelokupnim življenjem. Vojne vlasti su zabranjivale narodnu odjeću, propisivale način odijevanja, šišanja, ukrašavanja, naređivali sadnju krumpira i žitarica, određivali da svako domaćinstvo ima izraditi za svoje potrebe sav tekstil i još mnogo toga. Sve je to kod Graničara stvorilo mentalitet „befela“, čekanja naredbe za sve i svašta. Tako je bilo i na području ratarske i stočarske proizvodnje, posljedično i na sustavu prehrane.

1881. g. dolazi do razvojačenja Vojne granice i njenoga sjedinjenja s civilnom Hrvatskom. U očekivanju boljšeg života, došlo je do ubrzanoga propadanja sela i seljaštva, započetih još 60-ih g. 19. st. kada je ozakonjeno cijepanje kućnih zadruga. Usitnjavanjem i cijepanjem posjeda utanjena je gospodarska osnovica seljaka, seljak je propadao, zalagao i gubio svoju zemlju. Sve je to poticalo znatno iseljavanje, najprije u Slavoniju i druge bogatije hrvatske krajeve, zatim u prekomorske zemlje. Najveće je iseljavanje mladih ljudi bilo iza 1880. g. Svoje običaje i navike odnosili su u tuđinu, tako su sigurno i jela pripremana po običajima iz domovine dobila nove pristalice, nova imena (jela) i „novo podneblje“, a možda su neka od njih i danas negdje „specijalitet“ s ličkim rodovnikom za koji se ne zna. Bio je to početak raseljavanja Gacke, Like i Krbave, koji se je tijekom 20. st. nastavio drastičnim tempom. Neko vrijeme je vrijedila uzrečica: „Lika sve naseli, sebe ne raseli“, no to nije dugo potrajalo. Početkom 20. st. ovaj prostor je imao 240.000, a krajem 20. st. ima tek 53.000 žitelja.

Gotovo sve ljude koji žive ovdje odlikuje bistrina uma i snaga tijela, krasi ih ljepota, dostojanstvo, postojanost. Život se oslanjao na oskudnu zemljoradnju i razvijeno stočarstvo, tako da se i sa usitnjenim posjedima, teško sastavljao kraj s krajem. Mnogo ljudi je odlazilo trbuhom za kruhom u zemlje zapadne Europe, put Amerike, Kanade, i u daleku Australiju. Svuda gdje su bili, cijenjeni su kao dobri radnici, humani i osjećajni, hrabri i odvažni kad je u pitanju sloboda i domoljublje.

Ličanin u svojoj narodnoj nošnji svakome pokazuje, da je junak od pete do glave, dok mu crven kapa na glavi ističe ponos, razgaljena prsa svjedoče o njegovoj neustrašivosti, a kožun, čime se zaodijeva i opanci, koje obuva, znak su njegove žilavosti i katkada krvne osvete. S toga, kad Ličanin komu zaprijeti riječima:

zapuhat ću ti kožun ili opanke

znak je, da je spram njega opojen mržnjom i osvetom.

Sinac, izvor Gacke, od davnine kolijevka hrabrih ratnika, rodno je mjesto Stjepana Sarkotića. Hrvati su Habsburškoj Monarhiji dali razmjerno veći broj generala nego što je bio njihov brojčani udjel u ukupnom stanovništvu. Ta se tradicija nastavila i u Prvom svjetskom ratu u kojem se kao jedan od najistaknutijih vojskovođa iskazao Stjepan Sarkotić rođen 4. listopada 1858., u Sincu. Pokraj Otočca. Tijekom rata imenovan je poglavarom BIH i vojnog zapovjednika Dalmacije, a 1916. uspješno je vodio ofenzivne operacije protiv Crne Gore. To mu je donijelo titulu baruna s pridjevom „von Lovćen“. U teškim ratnim vremenima pokazao se kao častan i plemenit vojnik, što su mu priznali i protivnici. Zastupajući hrvatske interese, i kao vojni zapovjednik i kao emigrant u Beču, Sarkotić je sve do smrti 1939. zastupao ideju hrvatske države.

Hodočastiti kao turist u bilo koje doba godine za lov i ribolov, sunčanje i kupanje, šetnje kroz šumu i poljane, kroz prašume i kraj vodopada, ili planinariti do vrhova Velebita, posjetitelju ni jednog trenutka neće biti dosadno. A na kraju, ljubazni domaćini će vas poslužiti jednim od domaćih specijaliteta.

Dok se po svijetu zdrav zrak prodaje u konzervama, a planinska čista i bistra voda pretače u plastične boce, pa se sve to za skupe novce nudi po dućanima, ovdje u Lici toga ima u izobilju, a baš ništa ne košta.

Ovo srce „*Rvatske*“, prstom sudbine, ostalo je - djevičansko čisto. Čisto od „civilizacijske“ zagađenosti. Prirodne ljepote sa starim vrijednostima života i običaja, oplemenjuje ne samo nas, nego i sve putnike namjernike „čistog srca“ i „otvorenih ruku“. Adolf Veber-Tkalčević u svom opisu „*Put na Plitvice*“ 1860. g. kritički se odnoseći na nedostatnu brigu ljepota ne samo Plitvičkih jezera, što dobrim dijelom i nakon stotinu i pedeset godina vrijedi za Gacku, Liku i Krbavu, kaže:

Kada ovo svoje pozorište prisposobljamo s drugim mjestima, kojima se je glas raznio svietom, onda tekcar uvidjamo, da volja čovječja može od tmine načiniti svjetlost, a svjetlost pritisnuti mrakom. Kada se gdje u drugom svietu prostre koja livada po obalici ma kakva neznatna potočića, već se ondje dižu kuće i trubi u sviet, da takovih okolica nema ni u Švicarskoj. Ako gdje dva kuka strše ponad kojom jamom, već se grade mostovi, da se s njih gleda strahota; ako se gdje mu drago odkrije ma samo jedan slapić ili vodopadić, već se grade ceste i staze, da mogu varošani grnuti u romantične okolice: a ovaj naš gorostas, prenoseći se hiljadama divnih prizora svake ruke, od najnježnijih do najstrahovitijih pojava, čami u kutu i zaboravi. Petnaest koje jezera, koje basena, od trideset većih i manjih vodopada, četiri potoka, jedna rieka, sila brda i briežuljaka s nježnim dolinama i strašnim ponorima, pravjekovne šume i bujna zelen, a povrh svega i pitka voda, kakovu bi i bogovi pili, krase ovaj perpetuum mobile vodenoga svieta, za koji malo tko znade u domovini, a jedva tko u tudjinstvu.

Ono što je Olimp Grcima, to je Velebit Hrvatima. Velebit je najveća hrvatska planina, iako ne imponira visinom svojih vrhova, on je snagom svoje pojave i nedoglednom dužinom urezao dubok trag u fizičkoj i psihičkoj kulturi našeg naroda, u njegovu povijest, književnost, znanost i mitologiju. Značenje imena Velebit nepoznato je, i vrlo je vjerojatno da je u hrvatskom jeziku prije nekoliko stoljeća riječ „velebić“ značila uopće planinu, kao toponim za vrh i danas se prilično često susreće.

Najviše i najveće hrvatsko planinsko selo Krasno, vjerojatno je dobilo ime po krasnoj velebitskoj dolini u kojoj se nalazi. Na 800 metara nad morem stoljećima ovdje žive stočari koji su poznati po Krasnarskom siru od kravljeg mlijeka. Mjesto se pod tim imenom spominje prvi put 1275. g. kao i da je postojala crkva sv. Marije još iz 1219. g. Krasno je postalo nadaleko poznato po svom svetištu Majke Božje Krasnarske (Velike i Male Gospe).

U šumi krasnarskoj, kazuje davna pobožna priča, pastiri su pasli svoja stada. Jednoga dana ugledaše na nekakvu panju čudesan cvijet, a u cvijetu sliku Majke Božje. Pastiri otrgnu cvijet i ponesu ga u Krasnarsko polje, gdje se od drevnih vremena nalazila kapelica. Ali prenesenog cvijeta najednom nestane, dok ga pastiri opet ne nađu na istom panju u šumi, gdje ga prvi put ugledaše. To se čudo ponovilo nekoliko puta: prenesli bi cvijet, a on se opet vraća na panj u šumi. Videći narod te događaje, sagradi u šumi kapelicu u čast Majci Božjoj, a nad samim panjem, gdje se cvijet ukazao, podiže žrtvenik.

Iznad Kosinjskog Bakovca, na 1407 m nadmorske visine nalazi se Begovački kuk i u neposrednoj blizini izvor Begovače, nalazi se „Pisani kamen“, stijena u kojoj je uklesana odluka rimskog suda o podjeli vode između dva japodska plemena: Parentina i Ortoplina. Smatra se da je taj najstariji rimski pravni dokument, te vrste na našoj obali Jadrana, nastao između 30. i 70. g. po K.

Na tom zanimljivom rimskom spomeniku, koji se nalazi u monolitnoj stijeni, dijelom obrasloj mahovinom, uklesan je natpis latinskim slovima:

EX CONVENTIONE FINIS INTER ORTOPLINOS ET PARENTINOS ADITUS AD
AQUAM VIVAM ORTOPLINIS PASUS D LATUS I

što znači:

Prema ugovoru ovdje je granica između Ortoplina i Parentina; prelaz preko granice dopušten je Ortoplinima do žive vode 500 hvata u daljinu, 1 хват u širinu.

Izgleda da su Rimljani ovdje intervenirali u sporu oko izvora Begovače između dva japodska plemena: Ortoplina iz Stinice kod Jablanca i Parentina iz Kosinja s ličke strane.

Jedno od najvećih atrakcija Europe i jedno od najprivlačnijih mjesta je veličanstveno djelo prirode Nacionalni park Plitvička jezera. Šesnaest jezera, prekrasnih plavozelenkastih pastelnih boja, u kojima se ogleda zelenilo gustih šuma obronaka Male Kapele i Plješivice, bukovima i slapovima slivaju se jedna u druge, stvarajući jedinstvenu, neponovljivu cjelinu.

Jezera i okolina s 36 pećina, prašumskim kompleksom u Čorkovoj uvali, medvjedima, divljim svinjama, jelenima, zečevima krupnim pticama (divlja patka, poljska jarebica, prepelica) ... čini izniman svjetski fenomen.

Počeci ličkog turizma vode nas u prošlost, kad je 1861. godine na današnjoj Velikoj Poljani (Plitvička jezera) podignuta prva turistička kuća u kojoj je bila lugarnica i nekoliko kreveta za noćenje. 1893. g. je u Zagrebu osnovano „Društvo za uređenje i uljepšavanje Plitvičkih jezera i okoline“, godinu dana kasnije zabilježena je posjeta prvih tisuću turista.

Dvije godine kasnije (1894.) otvoren je prvi hotel s 28 soba, pored njega otvorena je i kula, vidikovac.

Dominik Vukasović župnik iz Otočca prvi je zapisao toponim Plitvička jezera davne 1777. godine. Po njemu naziv potječe od riječi „pličina“ ili „plitvak“ kojima Ličani (ne samo Ličani) nazivaju nuske razine stajaćica i tekućica. Drugi su pak skloni tvrdnjama da je glavni „krivac“ za naziv Plitvička jezera riječica Plitvica.

Kad se željeznicom voziš iz Zagreba U Dalmaciju, vidjet ćeš mnogo prirodnih ljepota. Među najljepše ipak spada pogled na Gacko polje, koje ugledaš, čim vlak iz Vrhovina izađe iz poduljeg tunela. Gacko polje sa svih strana okruženo visokim planinama, te izgleda kao veliki zeleni sag. Kudagod pogledaš, svuda vidiš livade ili plodne oranice, na kojima povjetarac ljulja blagoslovljeno klasje. Poseban čar Gackom polju pruža bijela rijeka, koja vijuga sad lijevo sad desno. To je Gacko. (...)

Dr. Rudolf Horvat, 1941.

Gacko se može pohvaliti najpoznatijom salmonidnom rijekom na svijetu – rijekom Gackom i njenom potočnom pastrvom. Rijeka Gacko je prava blagodat za potočnu pastrvu. Zahvaljujući obilju hrane, pastrva u Gacki raste pet do sedam puta brže nego u bilo kojoj drugoj vodi na svijetu, pa zbog toga spada u tri najkvalitetnije salmonidne vode svijeta. Sve to dovodi pasionirane ribiče iz cijelog svijeta na njene obale, a pitanje je ugleda i časti riboloviti na njoj i fotografirati se s kapitalnim primjerkom pastrve. Stanovnici uz rijeku priređuju pastrvu na više načina. Nekadašnjoj gospodi iz Brinja, Otočca i Gospića prodavana je sušena kao prava delicata.

Smiljan naselje, 7 km mjesto sjeverozapadno od Gospića, nepoznato svijetu po svom imenu, ali kad se kaže Nikola Tesla tada svatko zna tko je to i po čemu je poznat. Rođen u Smiljanu desetog srpnja 1856. godine, kao četvrto od petero djece Milutina Tesle i Đuke r. Mandić, Nikola Tesla – briljantan um, vizionar, pjesnik znanosti – postao je izumitelj na području elektronike i radiotehnike, patentirao je 900 izuma u svojoj novoj domovini SAD, u kojoj je i umro 1943. godine.

Nakon osnovne škole u Smiljanu, nastavlja u Gospiću i Rakovcu, pokraj Karlovca, i započinje 1875. godine studij na Visokoj tehničkoj školi u Grazu. U siječnju 1880. nastavlja studij u Pragu a 1884., s četiri centa u džepu, odlazi u SAD i zapošljava se kod Edisona. Tesla umire u sobi broj 3327 hotela New York 7. siječnja 1943.

Projektirao je na vodopadima Niagare prvu hidroelektranu za izmjeničnu struju. Njegov visoko frekventni generator u Coloradu Springsu, pomoću kojeg je radio mnoge pokuse, ostao je tajna i za današnje umove na polju elektronike. Današnji Memorijalni centar Nikole Tesle u Smiljanu, koji se sastoji od replika nekih njegovih ostvarenja, obnovljene rodne kuće, gospodarskih zgrada, Crkva sv. Apostola Petra i Pavla u kojoj je službovao otac Nikole Tesle, Milutin, prenose posjetitelje u drugu realnost, naprosto ga ostavljaju bez daha. Memorijalni centar je mjesto na kojim se možemo pobliže upoznati s enigmom, legendom i genijem Nikolom Teslom. Po „Life Magazine“ Tesla je na 57. mjestu popisa ljudi koji su obilježili 20. stoljeće, dok je po Encyclopediji Britanici među deset najfascinantijskih osoba cjelokupne povijesti. Veliki humanist i čisti znanstveni genij ostavio je čovječanstvu izvanredne stvari koje zbunjuju i čudesne su. Ostavio ih je jednostavno da poslužuju čovječanstvo.

Za teška života nije dobio nijedno veliko priznanje, ni zaslužnu Nobelovu nagradu, pa čak ni novčani udio od svojih patenata koji su se koristili u modernoj industriji. Tu je nepravdu 10. listopada 1960. posmrtno ispravila Međunarodna elektronička komisija, nazvavši Teslinim imenom jedinicu za jakost polja magnetske indukcije.

Hrvatska pjevačica, svjetskog glasa, gđa Milka Trnina (rođena u malom mjestu Dolnjem Sipu, 50-tak kilometara od Zagreba) počela je nastupati u Metropolitan Operi u New Yorku 1900. godine, a trijumfirala je 1903. pjevajući Toscu s Enricom Carusom. Plijenila je pažnju i zbog iznimnih glumačkih sposobnosti pa su je često uspoređivali s najvećim tragačkinjama onoga doba, Sarah Bernhardt i Eleonore Duse. Prestala je pjevati u 43. godini života, na vrhuncu slave. U Zagreb se vratila 1913. godine. Milka Trnina nastupala je na svjetskim pozornicama, Graza, Londona, Bostona, Pittsburga, Münchena (od 1890. do 1900.), Bayreutka.

Tijekom boravka u New Yorku intenzivno se družila s Nikolom Teslom, velikim obožavateljem opere, koji je u Metropolitanu imao svoju stalnu ložu.

Slapovi (vodopad) između jezera Milan i Gavan, na Plitvičkim jezerima nazvan je – slap (vodopad) Milke Trnine. Slapovi imaju poseban šarm, zbog laganijeg prijelaza vode od jezera prema bujici djeluju mirnije i senzualnije, prolaz vode poput tekućeg stakla pruža pravu umjetničku inspiraciju. Kod slapova Milke Trnine lako je uočiti i veći broj stabala tise.



Gacka, Lika i Krbava u očima putopisaca

Johan Weikard Valvasor (1641.-1693.) etnograf, povjesničar i topograf iz Slovenije. U svojoj privatnoj biblioteci skupio je veliku zbirku knjiga, rukopisa, starina, instrumenata; stvorio radionicu bakroreza i tu okupio oko sebe znatan broj bakrorezaca i slikara, među kojima i Pavla Rittera Vitezovića. Naročito je poznata njegova zbirka grbova. Glavno mu je djelo, pisano njemačkim jezikom „Die Ehre der Herzogthums Crain“, 1689. - Slava vojvodine Kranjske“.

(...) Ova granična utvrda Otočac je na vodi Gacki, i ovaj dio u kom boravi kapetan sa većinom posade je okružen zidom s nekoliko tornjeva gdje postoji crkva Majke Božje i kapela svetaca Fabijana i Sebastijana. Ostala posada i većina žiteljstva stanuje izvan utvrde, ali usred vode, tako da su pozabijali jake kolce u vodu i na njima sagradili od drveta ili granja pletene kuće oblijepljene blatom. Ove kuće tako lijepo stoje jedna pored druge, pa izgledaju kao grad te imaju ulice po kojima se mogu voziti čamcima. Ali kuće ne stoje jedna pored druge, nego svaka stoji slobodno u vodi, tako da se susjed mora poslužiti čamcem ako hoće do susjeda. (...)*

*čamac – nazvan *plav* je načinjen od debla četinarara, dug 5-6 metara, ovisno o debljini i dužini debla, a širina mu je između 60 - 100 cm. Za veslanje služilo je jedno veslo dužine 1,5 – 1,7 m. Plav je u Gackoj opstojao do potkraj 20. stoljeća.



Plovila mladijana niz Gacku

**kerep – stanovnici doline rijeke Gacke još danas se sjećaju kako se kerepilo tj. vukli kerepi rijekom do pilane. To je splav sačinjena od trupaca koja se rijekom transportirala do pilane. Riječ kerep je sinonim za skelu, pomične kabine na vodi za kupanje, ili kerepašica vodenica na kerepu (Slavonija). Kerepljenje – transport trupaca rijekom

Opat Fortis poslao je tri pisma Johnu Strangeu, ministru njegova britanskog Veličanstva u Mlecima, s puta u Primorsku Hrvatsku 1744. g. U drugom pismu piše i o Lici:

... Sadašnja carica i kraljica naredila je da se sagradi cesta od Karlobaga do Like, ali ona je vrlo loše načinjena i veoma je različita od drugih austrijskih cesta. Neprohodna je za kočije, a prilično je slaba i za jahače zato što prolazi kroz strašne klance i guste šume. (...) Nisam pohodio ni unutrašnje dijelove Like; ali mogu ponešto dodati o njezinu prirodnom i političkom ustrojstvu prema podacima što sam ih dobio od vjerodostojnih osoba.

Tu malu pokrajinu smještenu među planinama nikada još nije istražio nijedan prirodnjak ni starinar; ali koliko sam mogao razumjeti, obojica bi našli građe za svoja proučavanja. Cijelo područje okruženo je vrlo visokim planinama, a jedan ogranak, zvan Sridnja gora, dijeli ga od Krbave. Na sjeveru Lika graniči s dijelom Turske, na istoku s mletačkom Morlačkom, a od mora je odjeljuju Bebijske Alpe koje narod toga kraja zove Velebitom. Sklon sam povjerovati da je donji dio velike doline Like sličan području Knina koje je posuto vulkanskim brežuljcima i humcima. Ali to mogu dati samo kao svoje mišljenje zasnovano na izvješćima ljudi koji ne mogu suditi o razlici između dvaju brežuljaka. Rijeka koja presijeca Liku nosi ime te pokrajine i bogata je izvrsnim pastrvama. Nije plovna zbog mnogih brzica. Ponire u velikom ponoru kod Kosinja i otječe u more ispod obalnih Bebijskih Alpa. Svi manji potoci s tih strana čine to isto; i stoga se događa da se veliki podmorski izvori slatke vode često susreću duž obale gdje se ribe množe u čudesnom broju. Jedan od tih izvora vidi se blizu Svetog Jurja, drugi u luci Karlobaga, jedan pokraj Starigrada itd. Na sličan način rječica koju je stanovništvo u starini zvalo Zlaticom, a

sada teče pod imenom doline Korenice u Krbavi, izvire ispod jednoga brda da bi se nakon toka od pet-šest milja izgubila pod drugim. U dolini Korenici vide se ruševine nekog staroga grada iz kojega je pobjegao Bela IV. kada su ga gonili Tataři. Na području Like i Krbave još postoje raspoznatljivi tragovi četrdeset utvrđenih mjesta koja su vjerojatno ponajviše pripadala sitnim moćnicima u kasnome srednjem vijeku; mogu se vidjeti i veliki tragovi neke rimske ceste koja je preko tih pokrajina vodila prema Saloni. Blizu Perušića cesta je prilično cjelovita, a tu su i neki natpisi; mjesto se zove Kvarite. Nema sumnje da tu postoje i tregovi drevnih rudnika, jer pokraj turske granice ima mjesto koje se još zove Rudarnica, što znači "zemlja rudnika". Ova je pretpostavka vjerojatnija po tome što znamo da su na tromeđi Turaka, Austrijanaca i Mlečana jamačno prije postojala nalazišta kovina. Ličani tvrde da i kod Trnovca postoje rudnici, ali ne znaju koje kovine.

Podneblje Like pretjerano je studeno; snijeg se gotovo posvuda zadržava do lipnja, a u nekim se dubokim jamama, gdje ne dopiru sunčane zrake, nikad ne otopi. Grmljavina i sijevanje česti su i zimi; ali ljetni grad rijetko bije ta područja koja su ponajviše šumovita. Tlo je tanko i slabo; žito rijetko kada stigne do pune zrelosti i daje vrlo male prinose, osim kada se zemlja ostavi na ugaru nekoliko godina i dobro nagnoji. U Krbavi pšenica i sve druge vrste žita rađaju mnogo bolje. Ličani općenito siju proso, ječam i zob, te rijetko uzimlju ijedno drugo žito. Ratarstvo im je posvema barbarsko; svoje njive gnoje tako da na njima čuvaju stoku noću, pa kada misle da je jedno polje dovoljno nagnojeno, tjeraju je na drugo. Zemlju oru izuzetno loše, a jednako su nemarni i neuki u svakome drugome domaćinskom poslu. Krbavci su bolji gospodari. Oni imaju dvije vrste pšenice; jedna se zove ozimnica i siju je u jesen, a druga se zove jarica i siju je u ožujku i travnju, ali sazrijeva kada i prva. Kažu da ove dvije vrste ne bi rasle kada bi se posijale izvan pravoga doba. I u Lici i u Krbavi klima je preoštra za lozu. Glavna je hrana u toj zemlji kupus, pa njega ponajviše i goje. Kupus siju u proljeće, presađuju ga u lipnju, te prije zime postane veli i tvrd.

Ličani i Krbavci sijeku ga nasitno i slažu u bačve posipljući ga solju između slojeva. Ono što namjeravaju sačuvati do idućeg ljeta pomno se zbije, a zatim se odozgo u istu posudu naspe nekoliko mjerica zobi koja stvara koru, a ponekad počne i rasti. Tako se kupus može čuvati dvije godine. Mletački Morlaci ne spremaju kupus na taj način; oni ga samo ostave da provri i ukiseli se u vodi, pa ga tako jedu cijelu godinu. Od posljednjega rata s pruskim kraljem Ličani i Krbavci su uveli uzgoj krumpira (tako ga zovu) te im uspijeva izvanredno dobro. (...)

Baltazar Haquet u svom djelu „Physikalisch-politische Reise aus den Dinarischen durch die Julischen, Karnicshen, Rhätischen in die Norischen Alpen im Jahre 1781 und 1783“ opisuje ljude i način njihova života:

(...) Žene su u ovim krajevima stasite i srčane, a lica, usprkos bijednomu životu, lijepa. Nose se kao u Bosni, samo rado vezu šarenom vunicom, ne samo košulje, pregače, vunene čarape i rese, već i platneni rubac „podvezaču“, što nose na glavi. Ima li žena crvenu kapu na glavi i dug haljetak, lako će je muškarac pogledati. Svi su čisti, ako su poludivlji, čemu doprinosi siromaštvo i kukavni stanovi. Kuća, ili bolje koliba, sastoji se od četiri stijene građene od drveta ili od zidana kamena, koje je počepljeno vapnom ili ilovačom, a pokrivena slamnatim ili drvenim krovom. U sredini kuće je izdubljeno ognjište, na kojem se kuha i djeca s odraslima u pepelu leže. Na jednom je kraju ove kolibe blago, na drugom stan, gdje su postelje zbijene od dasaka, pokrivena slamom ili krznom. Još su u sobi jedna ili dvije škrinje, u kojima čuvaju svoj imetak. Nekoje kuće su gore, druge bolje. Katkada je prostorija u zemlji iskopana jama, a krov dva stabla pokrivena korom ili daskama. Buduć Lika nema uredanih sela zato što su kuće raštrkane, što je daleko zdravije nego u gradovima (...).

Car Franjo I. je na studijskom putovanju 1818. g. Primorjem i Dalmacijom zabilježio je i ovo:

(...) Vozimo dalje i uskoro počinje granica Otočke pukovnije. Dolina se širi i lijepo je obrađena. Na početku doline rasijane su kuće, a vide se i dvije crkve sa zvonnicima. Vozimo se po jednoj od najljepših cesta (...) prelazimo zidani most na lukovima iznad nevelike rijeke Gacke koja se potom gubi u brdima. (...) Uskoro dolazimo do lijepo obrađene doline Otočca. Tu su pojedinačne kuće s vrtovima, a dolinom vijuga Gacka u nekoliko rukavaca. Livade i polja su često poplavljena što stvara močvare; dolazimo do malog mlina kod kojega nestaje voda u provaliji između stijena. Na putu dalje prema Otočcu je kapelica, vozimo malim mostom, na desno iznad kuća, polja, vrtova i močvara.

Nedaleko se zapaža na kamenitom brdašcu utvrda s tri tornja. Dolazimo do kuća i močvarnih livada s mnogo vode, prelazimo ih dugim drvenim mostovima na stupovima, do utvrde koja leži desno od puta i koja je visoka samo jedan kat, a oko nje su urušeni zidovi, tornjevi i močvare. Ovdje je glavna straža, potom se ide nalijevo i opet jednim dugim drvenim mostom iznad velike močvare. Potom između polja i dolina uglavnom s pojedinačnim prizemnicama i vrtovima dolazimo do pukovnijskoga stana (...).

Stanovnici ovoga kraja odjeveni su kao i graničari, katolici su, a žene su obučene kao i ugarske seljanke, djevojke nose bijelo od lanena platna. Neunijatski grci, odnosno njihove žene vlaške pukovnije, nose na glavi rubac, djevojke crvene kape, kao čako, a na njima umjetni ukras i kovane novčanice a na kapi obrub; grkinje imaju prugaste pregače, jednu straga, drugu sprijeda, a umjesto čarapa imaju i muški i ženske crvene platnene ili pletene pivoje, te opanke. Djevojke imaju duge platnene plave suknje, prsluke s rukavima koji su ukrašeni krznom i svilenim rupcima: uopće imaju te žene lance i ukrase oko vrata; muškarci ovoga kraja nose uglavnom crvene kape. (...) Otočac je veće mjesto s razbacanim kućama, leži u obrađenoj dolini između brda; Gacka vijuga i s nekoliko rukavaca pravi ovo područje močvarnim i nezdravim, te na kraju nestaje u provaliji.

Mjesto ima uglavnom loše kuće; tu je stožer Otočke pukovnije s jednom satnijom. Brda su djelomično visoka, djelomično prekrivena travom, šumom i pašnjacima, a doline su lijepo obrađene. Zemlja je plodna.

(...) Kako nas put nosi dalje, na desnoj je strani župni ured u jednokatnici nedaleko puta, te katolička crkva sa zvonikom prema putu: crkva je lijepa, prilično velika, ima veliki prezbiterij i u njemu slobodno stojeći glavni oltar a na svakoj strani po tri kapelice s oltarom u svakoj.

Prije nego se dođe do crkve odmah uz pukovnijski stan, je preprekom ograđen glavni trg, prilično posjećen.

(...) Narod ovdje pleše kolo, muškarci i žene zajedno i pri tome pjevaju nešto što više sliči zavijanju. Odjeću žene prave same, jer su vrlo marljive, a muškarce je teško natjerati na rad u polju, iako bi to bilo za njihovo dobro.

(...) Upravo se održavao tjedni sajam; vrlo dobro je posjećen, ima mnogo marve, ovaca i rogatake, te maslaca kao i drugih namirnica od kojih se mnogo prodaje karlovačkoj granici; žito se također prodaje. Sajam se održava svake srijede.

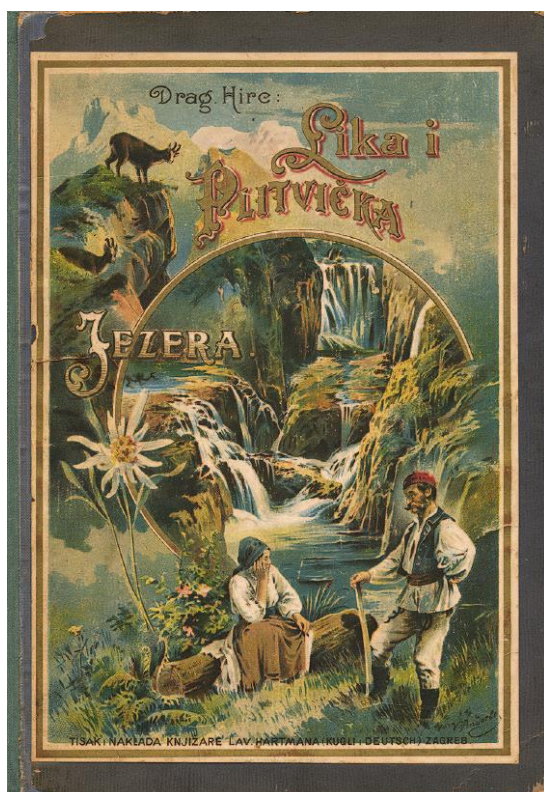
(...) To je granica Ličke pukovnije. Potom prolazimo Široku Kulu. Ispred nas vidimo nazubljeno brdo a Velebit je najviši i na vrhu prekriven snijegom. Krajolik je kao inače: neravan, ispunjen pašnjacima i poljima, zemlja je žuta. Vozimo ravnicom kroz Budak, malo katoličko selo s ograđenim vrtovima, ljudi su dobri ali siromašni. Vozimo se prema dolje, na lijevo je crkva sa zvonikom i prelazimo most preko Like. Most je drven s nekoliko nosača. Lika je šira od rječice Wien, puna je vode i brza dubokim klancem. (...) Uz put stoji nekoliko kuća i tako pomalo dolazimo dobrom cestom, poput šetališta, do Gospića.

U početku se ide uz pojedinačne kuće s vrtovima – potom lijevo između sličnih i dolazi se do maloga trga.

(...) Lička pukovnija ima 55.000 duša, 800 muškaraca je uvijek na granici. U zadnjim ratovima izgubila je mnogo ljudi i broji još mnoge nestale, koje još nije mogla pronaći. Ljudstvo tako ovdje propada, a zbog neplodna tla je i siromašno. Ljudi se ne daju nagovoriti na silazak s gorja u sela, gdje bi mogli zajedno živjeti; zbog toga imaju graničari iz okolice Baga svoje posjede pokraj Gospića.

Katolici su po izjavi pukovnika mirni i dobri, grci su loši i razbojnici. Narodna nošnja, ples i pjevanje je kao u Otočana.

Dragutin Hirc u svojoj knjizi „*Lika i Plitvička jezera*“ iz 1900. g. putujući od Ogulina, preko Otočca, Gospića, Karlobaga, Zrmanje do Plitvičkih jezera i Slunja donekle opisuje način života i prehrane:



(...) Na puhove idu u lov dvojica: jedan nosi vreću, drugi konop ili ljestve. Kad dodju pred šuplju bukvu, onda onaj sa vrećom progovara. "Meni puh, bratu puh, Majci božjoj puh i sjekiri puh!" ako je bukva sdola šuplja, to tu šupljinu pokrije vrećom, dočim drugi na bukvu mzapali slamu. Pusi se probude, bježe i omamljeni dimom, padaju u vreću.

Hirc nam ostavlja jedan vrijedan zapis što Kosinjani siju i sade:

(...) U cijeloj dolini siju, samo ne oko jama i bezdana, jaru pšenicu, kukuruz-bielac i šarac, ječam, heljdu, a sade krumpir-bielac, modraš, crljenac i starovjerac, koji je "tonjast" i svakako najstarija odlika krumpira u Lici. Sade još bundeve, tikvice, grah-tičjak, turski grah i leću. Zemlja, koju treba riedko gnojiti, vrlo je dobra i plodna, sieno je osobito na lučicama uz obalu Like i potoka Bakovca, tako čestito, da nijedan gospodar ne želi bolje krme. U Dolnjem Kosinju ima i sada vinograda, a jedini su to vinogradi s ove strane Velebita. U prva su vremena ti vinogradi bili dobro obdjelani, a bilo je gospodarstva, koji su ubrali 50 – 60 barila vina.

Što se jelo i kako se pripremalo jelo

Obiteljske zadruge imale su najmanje 10 do 12 članova a brigu, o svemu u zadruzi, je vodila najstarija muška glava – "gospodar". Gospodar se brinuo i za prehranu, da u kući svake godine bude dobar *posik*, dosta *mrsa*, tj. da se u jesen zakolje onoliko glava blaga koliko je potrebno da se *čeljad* (ukućani) može prehraniti preko cijele godine i da se sastavi staro i novo meso, tj. da slanine i pršuta bude u kući do slijedećeg klanja. Svake jeseni gospodar je odredio da se zakolje: troje do četvero starih prasaca, dva do tri *frišlinga* (mladi prasci), tri do četiri ovce *dvizize* (1 godinu stare), tri do četiri koze *jalovice* (dvije godine stare); *ubilo* bi se junicu, nekad vola. Gospodar koji je bio lovac, tokom godine opskrbljivao je zadrugu mesom divljači. U kući je „*uvik bilo mlika, imalo se čime zabiliti*“, kazao bi gospodar. Kod gojenja krava pazilo se da se jedne tele u proljeće, druge u jesen, kad jedne *zasuše*, druge se tele, pa je „*uvik bilo varenike, kiseline i sira*“. Nikad nisu bili *suvotni* i nisu *oskudijevali* ni u čemu. Gospodarica – *planinka* uz pomoć ostalih žena zadužena je za pripremu jela za svu *čeljad*.

Današnja prehrana stanovništva razlikuje se od one s početka stoljeća, pa čak i od one prije nekoliko desetljeća. Dugo razdoblje bavljenja stočarstvom imalo je kao posljedicu i karakterističnu prehranu mlijekom i mliječnim prerađevinama (naročito kod planinskih stočara) i povrćem, a manje mesom. Meso, kao svakodnevna hrana pojavljuje se tek od polovice ovog stoljeća, a nekada je bilo obredno jelo, i priređivalo se samo za svetkovine.

Većina naših pučkih jela, smatraju se za seljačka ili težačka tj. priprosta jela, a u stvari su naša prava izvorna jela, za koje se može reći da su pravi specijaliteti, što je posebno izraženo na ovoj visoravni. O građanskoj kuhinji ne možemo govoriti, ako je promatramo sa stručnog kulinarskog stanovišta. Gacka, Lika i Krbava je od ponovnog naseljavanja krajem 17. st., a usprkos brojnim ratovima i gladnim godinama, povećala enormno svoje žiteljstvo, dovodeći ga do krajnjih granica prehranjivanja. No, ogromna većina je bila ruralna, svi gradići (Gospić, Otočac, Korenica i dr.) su bili po broju žitelja manji od mnogih sela.

Nažalost, suvremeni tehnološki razvoj koji se javio i u prehrani uvjetovao je zaborav tih “priprostih jela”. Neka jela teško je oponašati, jer nema starih ognjišta koja su omogućavala poseban termički postupak u pripremi (izvor topline, vrsta posuđa, dugotrajnost u pripremi, razne zaboravljene aromatične trave i na kraju namirnice koje nisu u svom sastavu imale toliko raznih kemikalija kao danas). Priprema jela zahtijevala je nekada više sati. Konzumiranje jela nije bilo “s nogu” (na što nas danas prisiljava sijaset raznih snackova), to je bio i svojstven porodični obred:

*Ranije dok su svi jeli iz jedne zdjele, vladala su različita – danas već prilično zaboravljena – starinska pravila pristojnosti. Tako je valjalo uzimati jelo samo ispred sebe, a ne ispred drugoga, nije se smjelo pri jelu mljaskati s ustima, nije se smjelo kašljati ni podrigivati. Ako bi koga uhvatila štucavica, ostavio bi žlicu i sklonio se u stranu dok mu prođe. Nije se smjelo za jelom ništa ružno ili gadljivo govoriti. Nije se smjelo lakomo jesti... Planinke, koje su domarima rezale kruv, nisu smjele kruv okretati naopako, t.j. da gornja korica dođe dolje, nego onako kako je pečen. Ako bi zabunom prevrнула kruv, onda bi je odmah netko upozorio da će prevrnuti u kući sriču. Kruv suvazda rezali prema sebi, to čine i danas, premda je s gledišta sprječavanja povreda s oštrim nožem mnogo bolje rezati kruv od sebe. Ranije se jako pazilo da ne padne kome pod stolicu koja mrvica. Ako bi pao komadić kruva, odmah bi se podignuo s tla, poljubio (jer je kruh lice Božje) I ostavio na stolici. Planinke su čistile nakon jela stolicu **peračom** i mrve sasule u **spirin**. I danas se slično sprema sto, jer se na nj prostire stolnjak samo na veseljima i na praznike.*

(Jure Grčević, Kompolje Narodni život i običaji)

Nedostatak raznoraznih današnjih pomagala nije utjecao na kvalitetu jela, nego je čak i takav “spor” način pripreme u mnogome pridonio kvaliteti jela. Prema istraživanjima nekada se upotrebljavalo oko 200 različitih namirnica, začina i mirodija u pripremi jela.

Koliko god nam se činilo da se prehrana naših pradjedova i prabaka činila siromašnim, za današnje pojmove okusa i jednostavne pripreme, ona je prije svega bila zdrava.

Ovce i koze, mlijeko i njegove prerađevine (sir, kajmak, maslo), peka/pekva i kupus/zeljje dio su ljudske povijesti ovog područja, a ujedno su i njena kulinarska povijest.

Sitna stoka, ovca i koza koja pase planinske proplanke hrani i odijeva žitelje Like, danas jednako kao i kroz prošle vjekove. - pisao je senjski biskup Sebastijan Glavinić 1696. g.

Stočarstvo, uzgoj ovaca i koza, prisutno je od početka ljudske civilizacije na ovome prostoru. Velebit, taj hrvatski Olimp, duša hrvatske mitologije, iako ne imponira svojom visinom, on je snagom svoje pojave i dužinom ostavio dubok trag u fizičkoj i duhovnoj kulturi našeg naroda, u njegovoj povijesti, književnosti, gospodarstvu i znanosti. Mnoge priče i legende rodio je Velebit, od Crne kraljice do blaga kralja Krešimira i junačkih uskoka.

Velebit, sur i okrutan, zavodljiv i privlačan, hranio je i branio stanovnike kroz vjekove. To je planina koja spaja mediteransku smokvu s kontinentalnom šljivom i zahvaća Hrvatsko primorje, Gacku, Liku, Krbavu i Dalmaciju. Prastara je to stočarska planina. Još prije pojave Ilira na to područje živjeli su oko Velebita paleomediteranski lovci, koji su na izmaku ledenoga doba započeli slijediti stada tada još divljih ovaca i koza. Kad su ti lovci tijekom više tisućljeća uspjeli pripitomiti divlju ovcu i kozu, preobrazili su se i oni sami od nomadskih lovaca u nomadske stočare. Nadolaskom proljeća kretali su se prema planini, gdje je bilo sočnije trave u izobilju. Ljetno doba pružalo im je sve uvjete za prehranu stada i da sebi osiguraju normalan život. U jesen su opet počeli spuštati stada sve niže. Kad su na ovim prostorima zavlada li Iliri, Velebit je i dalje sačuvao sve svoje ranije osobine. Uzduž primorja zavlada li Liburni. Brojni arheološki nalazi nam govore da su i oni bili sezonski stočari. Dolaskom Rimljana razvila se i prometna važnost ovog područja spajajući primorje s unutrašnjosti, ali ipak se najveći dio stanovništva bavio sezonskim stočarstvom. Dolaskom Hrvata u ove krajeve nastavlja se tradicija stočarstva ali i karavanskog puta preko planine i dolazi do živog prometa i trgovine. Stočarenje na ovom prostoru od svojih početaka u mlađem kamenom dobu pa gotovo do suvremenosti nije bilo slučajno, ono je određeno reljefom i klimom, a čovjek se samo prilagođavao prirodi.



Domaća balkanska koza najviše je rasprostranjena u brdsko planinskim predjelima. Prosječne je visine oko 65 cm u grebenu, a masa im je 34- 40 kg. Dlaka je duga i javlja se u svim varijetetima boje. Jarčevi na glavi imaju velike i dobro razvijene rogove, kod koza ti rogovi su manji. Plodna je tek sa navršene 2 godine. Jari 1-2 jareta. Laktacija je kratka 7-8 meseci. Vrlo je otporna na niske temperature.

Jare, janjetina, kozlić (*kozjevina/kozletina*) i ovčetina

Ljubav prema toj vrsti mesa u nas je vrlo stara i postojana, a u davnini bila je na svojevrsan način i ozakonjena. Kao vrsta kmetskog podavanja, u obliku crkvene desetine, janjci se u Hrvatskoj spominju već u 12. st., a urbar iz 1486. godine propisuje kmetovima obavezu da svake godine daju po jednog janjca gospoštijskoj kuhinji u ime “časti” tj. čašćavanja. Ako kmet nije imao janjca, morao se otkupiti daćom od “12 jajec ter tri kruhe”. Takva se “čast” donosila u kuhinje feudalnog gospodara o određenim blagdanima. Gotovo slične obaveze nametali su kmetovima urbarijalni porezi iz 1642. g., 1650. i 1652. Tek je zakon iz 1836. zabranio uzimanje takve daće.

Okus ove fine vrste mesa, možda više od bilo koje druge vrste, ovisi o paši i majke koju siše janje. Pašnjaci nisu svuda istim biljem i zato rasprave znalaca o sklonostima za planinsku, ličku, otočku ili primorsku, nisu samo isprazne priče, jer svako od njih ima lagani okus po mirišljivim planinskim ili primorskim travama.

Jednom riječju, može se ustvrditi da je to “meso s geografskim podrijetlom”. Najfinije je meso sasvim mlade životinje koje je sisalo majku, što znači da je staro tri mjeseca, a najbolje je u kasno proljeće.

U nas je vrlo cijenjena *janjetina* na ražnju, uz koju se najčešće poslužuje mladi luk i pečeni krumpir. No, to meso odgovara za raznovrsna atraktivna jela od narezanog mesa (ujušci/“*ajngemah s noklicama*” – juha s komadima mesa i žličnjacima), gulaši/*saft*/, paprikaši, pa sve do znamenitih pastirskih kotlića) i za razliku od svinjetine, koju valja dobro ispržiti ili ispeći, dobra je i sasvim malo pržena ili pečena. Od mesa za ukusno pripremljenu juhu, dobije se izvrsno kuhano lagano meso. U jela se mogu staviti različito začinsko bilje (metvica, ružmarin, češnjak,...) koje se izvrsno slaže s karakterističnim mirisom i okusom. Sladokusci koji prate

modne trendove za stolom, dobro znaju da je npr. janjetina naveliko ušla u kuhinju najfinijih svjetskih restorana. Uobičajeno je da: glava služi za pripremu juhe; but se peče, ali se od njega mogu napraviti i odresci koji su vrlo ukusni ako se paniraju; hrbat je najbolji ako se peče u pećnici ili izrezan na kotlete na žaru; prsa i trbuh obično su namijenjeni kuhanju, ali ako se odstrane rebra, prsa se mogu nadijevati i savijati; lopatice (plećke) su sočne i mekane, pogodne za pečenje, kao odresci na žaru ili kao gulaš. U narodu postoji jedna uzrečica kad je u pitanju janjetina: *Glava glavi, pleća aranbaši, a fukara more i lebara*. Ova dijelom ironična dosjetka je zapravo varka, jer su janjeća rebra (ovdje kažu „lebra“) najfiniji dio janjeće pečenke, plećka je već manje cijenjena, dok je glava na najnižoj cijeni. I kroz ovu uzrečicu izbija specifični humor ovih gorštaka. Mladi luk i krumpir tradicionalni su prilozi janjetini, no sve više prodire i svježije začinsko bilje, umaci, mladi grah i mahune.

Po starom običaju, janjetina pečena na ražnju i složena na pladanj prilikom neke svečane gozbe ima i jedan, mnogima neznani detalj, pečeni janjeći rep stavlja se uvijek okrenut prema počasnom gostu. Pisac ovih redaka nije znao za taj običaj i prilikom takve gozbe u Sincu “na velike muke” stavio je gospodaricu kuće, ne uzimajući taj dio, iako ga je želio uzeti, nije se usuđivao da ne povrijedi starije osobe, znajući da je taj dio najsladi. Počasni gost sjedi na stožeru - vrhu stola. No, sve se završilo na zadovoljstvo gospodarice kuće i pisca ovih redova.

Kao što su npr. kavijar i jastog bila dugo vremena jela siromašnih ribara, a danas su elitna jela, tako se isto dogodilo i sa janjetinom. Meso i jela nekadašnjih stočara i žitelja zabitnih planinskih sela postaju vrhunski specijaliteti, ali i meso koje je bogato vitaminima i proteinima, hranjivo i lagano.

Recimo na kraju, da jedino janjetina nosi propisno dodijeljeno plemstvo. „Baron“, hrbat kojemu nije odsječeno meso ni s jedne strane, a najčešće se ne odsijecaju ni butovi, dobio je od engleskog kralja Henrika VIII. još za stolom (pripremljen kao pečenka) baronski naslov.

Ovčetina (ne mlada janjetina, najbolja je od početka srpnja do prosinca) se također svrstava u elitnu skupinu jela, o čemu svjedoče i nazivi pojedinih jela od ovčetine, kao npr. bravlji kotleti Murillo, pa kotleti Nelson itd. Internacionalni jestvenici često uz naziv jela posebno daju oznaku, da li je ovčetina “slanih livada” tj. morske obale ili planinskih pašnjaka.

Ovčetina ima karakterističan miris i okus koji potječe od nekih hlapljivih kiselina koje sadrži mast (loj), zato meso treba očistiti od suviška masti, a ako nekoga taj miris posebno smeta neka pripremi jelo po naputku u koji se stavljaju različiti začini i mirodije. Ovčetinu u ovim krajevima zovu još i „laja“. Laja je zapravo jedno od najčešćih ovčjih imena, a kad se upotrebljava kao pojam za ovčje meso, ima pejorativan prizvuk. Katkada se znade upotrijebiti i za janječju pečenku u vrijeme kad janjad više nije tako mlada.

Iz tih davnih dana potječe i **peka/pekva** (crepulja, cripnja samo za pečenje kruha; sač - turzicam) koja se susreće na ovim prostorima kod Japoda još od starijeg željeznog doba (ulomci peke pronađeni su kod Ličkog Lešća, a u Ripču cijela peka). Iliri su imali kod Donje Dobre na rijeci Savi (blizu Bosanske Gradiške) jedno od značajnijih naselja. To vrlo ušćevano sojeničko naselje otkriva nam, među ostalim, i izgled ognjišta (unutar jedne prostorije) s polukružnim udubljenjima za ražanj, a nađeni su i ostaci četverouglastih peći od ilovače. Imali su i peći za pečenje kruha, koje se po obliku nisu mnogo razlikovale od današnjih u seoskim naseljima. U pougljenom stanju pronađeni su u spremištu ostatci pšenice, ječma, prosa, boba i leće. Ostaci životinjskih kostiju pokazuju nam da su u tom sojeničkom naselju jeli janjce i mlade svinje.

U svakodnevnom životu peka/pekva je imala važnu ulogu jer je služila za pečenje kruha na otvorenoj vatri. U obliku je obrnuto okrenute velike zdjele, od pečene gline, s drškom na vrhu ili s „ušima“ sa svake strane, poznate su i sa tri „uha“. Na ognjištu/ognjišću se ložio oganj, a nad

ognjom se peka/pekva najprije dobro zagrijala, zatim se žeravica i vrući pepeo odgurnuo s ognjišta. Ognjište nije smjelo biti prevruće da kruh ne bi izgorio, „planinka“ (domaćica) je to znala po tome nisu smjele vrcati iskre kad bi mela pepeo pometačem/peruškom (odrezanom vrhom krila guske ili tuke s perjem). Kada je ognjište optimalne temperature na vruću podlogu stavljalo se umiješeno tijesto loparom (drvenom lopatom) koje se pokrivalo pekom/pekvon. Nju bi zatim zagrnuili žeravicom i vrućim pepelom, a da bi se žar zadržao na peki/pekvi, imala je na sebi koncentrična rebra.

Danas je peka/pekva simbol za ukusni „kruh ispod peke/pekve“, ali i za janjetinu, teletinu i perad pečenu ispod te praiskonske kulinarske posude, istinskim ljubiteljima specifičnih okusa pečenog mesa, a peka/pekva ih zaista daje. Da bi pekva/peka dulje trajala, obvezno se „uvezivala“ žicom. No, svejedno, bi se lako razbila. Zato se počelo graditi pekve/peke od debeloga lima. Cijena takve pekve/peke je niz godina ostala nepromijenjena: *četiri deblja janjeta*.

Peke/pekve proizvode se na posebnom lončarskom kolu, a domaći ljudi kažu da su sinačke trajnije od kaluđerovačkih.

Meso je sočno, ugodna mirisa, lako se odvaja od kostiju, nije pregoreno ni zagoreno, sjajne je smeđecrvene boje. Povrće koje se peče uz meso prirodnog je okusa i mirisa i ne raspada se. U soku od mesa ili povrća koji ostaje u posudi pirjaju se svi sastojci.

Kupus/zeljje

Car Dioklecijan je u kulinarstvu poznat po širenju kulture uzgoja kupusa i njegovog kiseljenja.

Legenda kaže da je poklisarima cara Maximiliana koji se nalazio u teškoćama i tražio da se vrati na prijestolje i ponovo obuče purpur, kojega se dobrovoljno odrekao, odgovorio: *Kad biste vašem caru mogli pokazati kupus koji sam svojom rukom posadio i odnjegovao, on se ne bi usudio da mi predloži da mir i sreću ovoga mjesta zamijenim olujama nikad zadovoljnog častohleplja.*

Kiseli kupus/zeljje, kao živežna namirnica, prisutan je na cijelom našem području i od njega se rade itekako vrsna zimska jela. Ljudi antike izuzetno su cijenili kupus (njime su čak hranili i robove), te se među njegovim obožavateljima i zagovornicima spominje Dioskorid, Ciceron, Katon i Plinije Stariji. Od Grka, preko Rimljana, kupus je stiglo do naših dana, ostavši podjednako omiljena i korisna namirnica kao nekad. Najnovija istraživanja pokazuju da u kupusu/zelju ima mnogo toga hranjivog, pa bi Emendoklo (legendarni grčki sveznadar, istovremeno i liječnik, pjesnik i znanstvenik iz Agrigenta, živio u 4. st. prije Krista, među inim bio je poznat i po svom poštovanju kupusa), da je danas živ, mogao zadovoljno trljati ruke slušajući tvrdnju znanstvenika da će se o pravoj vrijednosti kupusa za čovjekovo zdravlje još mnogo čuti.

Rimljani su bili ljubitelji i jela od puževa, i kaže se, da gdje god se danas puževi pripremaju za jelo, da je to dokaz da su Rimljani nekada bili na tom području. Takvo mišljenje bi se moglo primijeniti i na kiseli kupus/zeljje.

Slavni pomorac i istraživač, James Cook, prvi je ukrcao na brod, između ostalog, i kiseli kupus/zeljje radi sprječavanja skorbuta. Nakon trogodišnjeg putovanja, prevalivši više tisuća kilometara, istraživač se mogao pohvaliti sa, za ono doba nepojmljivim, podatkom: zbog skorbuta nije izgubio ni jednog jedinog čovjeka.

Na području Gacke, Like i Krbave kupus/zeljje je bio neizostavna namirnica. Klima je dopuštala njegov uzgoj i sadio se u većim količinama. Trebalo je prehraniti brojne porodice, najviše s kiselim kupusom/zeljem i palentom. Koliko se do ove namirnice držalo, govore i sjećanja starijih ljudi da se prisad/rasad čuvao prije sadnje, jer bi ga krali. Ako nije bilo od 10. do 20. lipnja kiše, zelje/kupus se sadio „na vodu“, tj. zalijevanjem. Svako bi ga domaćinstvo u jesen „potkisalo/ukiselilo“ po nekoliko velikih bačava/kaca. Dok su dvojica muškaraca ribala na ribež, treći je bosim nogama „gazio“ ribanac u bačvi, tako žestoko da po završenu poslu nije

trebalo nalijevati vode, jer bi toliko „istjerao“ vode iz samoga kupusa/zelja da je bilo sasvim dovoljno. Kiseli kupus/zelje se za obrok jeo često svježe. Kupusa/zelja i palente i eto obroka. Kako niti palente nije uvijek bilo dovoljno, kuhala se „juva od palente“ i njom se prelijevao kiseli kupus/zelje i tako ga se jelo. Svaki komad mesa ili slanine dodan u kupus je već bila prava gozba.

Divljač, ribe i rakovi

Neprohodne i nepregledne djevičanske šume, koje su do 14. st. bile skoro netaknute, stanovnicima su vjekovima osiguravale izvor mesa i davala krzna (kao i ovca) za odjevne predmete. Jeleni (rogove su upotrebljavali za pravljenje motika, pijuka i niz drugih alatki), divlje svinje, srne, lisice, jazavci, medvjedi, dabrovi, kune, zečevi... , nekada su ovdje živjeli u znatnome broju i neometani od ljudi. I danas je područje Gorske Hrvatske bogato gustim šumama u kojima caruje ris i posljednji vuk Europe, a velebitske su šume zavičaj danas već malobrojnih vrsta životinja: surog oral, orla zmijara, bjeloglava supa, medvjeda, kune bjelice, kune zlatice, divljih mačaka, divokoza, puhova... .

Na svjetskoj izložbi trofeja u Budimpešti - „Natur-Expo „96.“ Hrvatski lovački savez izložio je dva trofeja ličkih veprova - velebitskih gorštaka, koji su uvršteni u rang listu „deset najboljih“ na svijetu.

Najčešća vrsta ribe koja se priređivala *frigana* je pastrva, klenov i štika. No, istine radi, mora se kazati da riba kao meso nije bila na osobitoj cijeni. Jela se više iz nužde nego što je bila omiljena hrana.

Rakove su priređivali za jelo kuhanjem. Nekada, negdje do 20-ih g. prošloga stoljeća, rijeka Gacka je obilovala riječnim rakovima. Bilo ih je u ogromnim količinama. Valvasor je u svom opisu Gacke s Otočcem sredinom 17. st. u svom djelu *Slava vojvodine Kranjske* zapisao da je bilo dovoljno podići (otkinuti) dasku s poda sojenice, rukom izvaditi vodenoga bilja i imati sasvim dovoljno rakova za objed. Također je i rijeka Lika obilovala rakovima. Ostalo je zapisano da su se rakovi prodavali sajmenim danom u Otočcu i Gospiću, svježi ili kuhani. No, račja kuga, koja ih je zadesila, gotovo je iskorijenila ovu životinju. Kako ni rak, niti riba, nije bila hrana na cijeni, ostala je do danas uvredljiva uzrečica: *Nit je riba jelo, nit je Dalmatinac čovik*, samo „ljuta“ (najveća) sirotinja se gostila tom današnjom delicijom. Pamti se jedna anegdota iz Otočca kada je svekar naredio „snaji“ da odmah zatvori „table“ (slično griljama) na prozoru da ih ne bi slučajno vidjeli susjedi da jedu rakove jer „*ča će narod o nami misliti!*“

Šezdesetih godina ovog stoljeća, kad je Europom vladala „račja kuga“, koja je uništila riječne rakove, nadaleko poznata pariška restauracija „Maksim“ rakove je uvozila iz Kosinja. U košare se slagao red mahovine (ili koprive), red rakova i željeznicom prevozio u Zagreb, a odande avionom u Pariz. Prema neprovjerenim podacima tako je završilo oko 4.000 do 5.000 kilograma plemenitog potočnog raka.

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

Ženka i mužjak se nešto razlikuju po obliku tijela. Dok mužjak ima izrazito jače prednje noge – kliješta a nešto tanji rep, to ženka ima nježnija kliješta i širi rep. Rak se može i umjetno uzgajati a njegova ishrana je relativno jednostavna, od svih vrsta mekanih mesnih otpadaka, starog sira, kuhane repe i drugog zelenja, kruha i ostalih mekanih otpadaka. „Geslo“ je raka i njegovog želuca „ne treba da je hrana baš najbolja, ali je manjkati ne smije“. Nakon godinu dana u dobroj i bogatoj vodi račići dosegnu dužinu do 5 cm.

Zečje meso (zečevina/zečetina) i srneće meso (srnetina) peče se svježe na masti. Suho meso puva (puha) – pušina - kuha se u kiselom zelju kao i svinjetina. Nestankom starih bukovih šuma u kojima su prebivali puhovi, prorijedili su se i puhovi pa nema više ni sušene pušine.

Glatko je drvo bukovo, slatko je meso puhovo.

Stari zapisi o prehrani

Listajući zapise stare i više od stotinu godina, o selima uz kraška polja, selima na Velebitu ili Dinari, kao i životu stočara na ovim najvišim hrvatskim planinama, saznajemo što se koristilo u prehrani, kako su se pripremale namirnice i kako se priređivalo jelo. Koristili su meso ovaca, koza, svinja, goveda te peradi: kokoši, gusaka, „raca“ (pataka) i tukaca/tukana/tuka (purana).

Rijeke i potoci davali su ribu (štuka, linjak, pastrva, čik) i rakove (koje su žive bacali u vodu i tako kuhali u slanoj vodi s listovima celera i peršina).

Najraširenija povrtna kultura je bilo kupus/zelje, „ripa“ i krumpir. Tikva/misirača (buća) je davala špice/koščice (koštice) za ulje ili se od njih, nakon što se u stupici usitnila, priređivalo i varivo za korizmu uz poparu.

Stupica/stupka se izrađivala od trešnjevoga panja, tako da se panj izdubio s jedne strane sve do korijena.

Stupica/stupka je služila za „stupanje“ tučenje „šeničnog“ (pšeničnog) brašna za keške, koje su se pripremale za Božić. No, najčešće se koristila za „stupanje jačmena/ječma“ (odvajanje vanjske ovojnice sa zrna), a koji se koristio u značajnoj mjeri za hranu.

Od šljive/slive, kad bi dobro rodila, „peklo se“ (destiliralo) jedino alkoholno piće - rakija. Ponegdje se ostavljala kao piće po jedna kaca „pivaša“. To je ostatak guste tekućine bez koštica i koma nakon pečenja rakije, u koji se dolijevalo vode i stavljao med. Kom (s košticama/koščicami), u koji se stavljala nasječena zrela tikva, koristio se kao svinjska hrana. Brašno je bilo kukuruzno, pšenično, ječmeno, heljdino i proseno, a mljelo se u mlinicama (*malenicama*).

Priroda je davala i obilno se bralo: jagode, pečurke/čepurke, drenjine/drenjule, trnjine/gloginje, crne jagode/kupine, maline, zatim lobodu, štir/šćir, medic, jagorčiku, ljutiku, divlju repu/ripu.

Planine su davale bogatu pašu pčelama od proljeća do kasne jeseni, tako da je skoro svako gospodarstvo imalo nekoliko košnica (*ulišta, sudi-trnka*). Koliko je pčelarstvo tj. med bio važan, kazuje i narodna:

Pčele napreduju tamo gdje vlada pravda i poštenje

Uz pčele zanimljivo je i staro vjerovanje utaje nađene stvari i kako se pri tome mora postupati. Ličani vjeruju da se kod nalaza pčela ne smije čuditi, „ni na glas veseliti, već ogledaj na sve četiri strane: vidi li tebe tko, ti bježi pa reci: *Majo, ne vidjeh te*. Vidiš li ti koga, a ti se sakri, da te ne bi opazio. Želiš li pčele zadržati, a ne nađeš li roja, onda su krađene pčele

najsretnije. Ako je komu pčelac ukraden, taj u njih više nema sreće niti koristi; neka slobodno utamani i one, što su mu ostale, pa bilo ih i stotinu. Kupljene, a neplaćene čele također su sretne”. “Pošten ne dira tuđe”, ali se kaže: “što nađeš, ne kaži!”

Medom se sve zaslađivalo, od meda se pravilo piće „prikucanac“ - jedna vrsta medovine; kilogram meda kuha se u posudi s četiri litre vode. Kad uskipi, pokupi se pjena, a tekućina se lijeva u bačvice. Ostavi se malen otvor i nakon tri tjedna, kad već provri, može se piti. Med „samocid“, koji se dobivao iz saća stavljenog u ćup i sam se cijedio, služio je kao narodni lijek. Od voska su se radile svijeće voštanice, koje su se stavljale na Božić u božićnicu/krunčicu (božićnu pogaču), zatim u božićno žito.

Voština, *vosak* koji je ostao u platnenoj vrećici nakon cijedenja meda, prerađivao se u vosak. *Voština* se kuhala u kotlu na vatri, zapravo na samom žaru i polagano se dodavala hladna voda. Kad se prokuha i otopi, s vrha se pokupi pjena. *Voština* se još jednom procijedi kroz kudjelju, preko rašljastog štapa na kojem je kudjelja namotana. Tako procijeđen vosak još jednom se prokuha, nadolijevajući hladnu vodu. Kad se ohladi pokupi se vosak s površine, a tekućina ispod voska zove se *šerbet – prikucanac*.

Prvi alkoholni napitci u povijesti čovječanstva bili su od razvodnjenog fermentiranog meda, tj. meda u kojem je izazvano vrenje. Medovina, to piće bogova i ljudi drevnih vremena, bila je zapravo neka vrsta piva. Zna se da su je pripremali u glinenu loncu miješajući vodu i pčelinje saće te dodavali različite biljke da se obogati okus. I proizvođači piva koji danas eksperimentiraju s raznim dodacima ne zaboravljaju med.

Spremanje i priređivanje mesa, soka i sočiva. (kako je zapisano o životu sela, uz Plješivicu, prije sto godina)

Sve, što je za jilo i što se jide, zove se jednom ričju ili jednom besidom jilo.

Komadi mesa zovu se: vrat (đi jope“ treba razlikovati podvoljak i zatiljak), rebra, pleća, potrbušine, krsta, butovi, bubrižnjaci, slezena, bubreg, krilo, batac, kobilica. Meso se izreže u višalice, pa se onda nasoli i metne u kor“to. Na njega se metnu daske, a na daske kamen, da se dobro pritisne. Kad je ležalo meso u ovoj salamuri 3 - 8 dana, onda se diže više vatre na dim i tutika se suši. Deblje višalice, slanina i pršuti (šunke) stoje dulje u salamuri, da ih so bolje izgrize. Ovo se i suši dulje, nego obične male višalice. U slanine se brže ošuši potrbušina od poledine, pa se stoga ona i skine brže. Kobasice (suđuci) prave se: meso se na sitno izica, pomiša se luk češnjak i soli, onda žene uzmu oprana criva, pa ih rukama nakljukaju. To se sad digne na pantu, pa kad bude suvo ko rog, onda se skida i jide.

Spremanje povrća i voća

Kupus se sije rano s prolića, a siče čim padne prvi mraz, a to je o Svisvetima. Sica se sikirom, ko nema za to načinjene sicalice. Ovako isican kupus zove se sicanac. Ko „oće, more metnuti i glavica za kalju. Čabar ili kaca dobro se opere, onda se meće tavan (red) sicana, tavan glavica sve do vr`a. Svaki tavan treba dobro posoliti i zgnječiti. Kad je čabar pun, onda se naliže burnom vodom, jer bi brzo počeo gnjiti. Sad se niki ljudi nabavili ili ispravili sebi ribež, pa ga ribaju.

Ripe se malo sije, pa što bude, to se izi ili friška (prisna), ili varena još u jesen. Isto tako malo se sije kompira, pa i njih nestane još u jesen. U koga ih ima dosta, on ih drži na tavanu, ili u sobi pod krevetom, da mu se ne smrznue. Samo se kod nas kopa trap za rokvu i za kupusno korenje, što ga svega izidu dica.

Za zimu su pokisele trnjine, pa se od njih jede turšija, svejedno, ko i raso.

„Prisno/presno“ (svježe) se jelo suho meso, slanina, kobasice, „pastrma“ (suho meso ovaca i koza), sve voće, kiseli kupus, luk, repa, rotkva, krastavci, kupusovo korijenje, jagode crne i crvene, trnjine, drijenje, ljutika,..... .

Kupus/zeljje, „kompiri/krunpir“ (krumpiri), „gra/fažol“ (grah), riža/„orižje“, meso i sve što se *trpa* u lonac, to se *vari/kuva*. Kupus/zeljje se često i *pofrigao* u *tepsiji*, kao što se priređivala i bijela i crna džigerica/žigerica.

Na varenici se vari „pirmič“ (riža), a isto tako često puta i „omač“ i „tarana“ i „rastrč“. *Kuruzi se poprže, onda se samelju, pa se od ovog crnog brašna vari prga. Prga se vari onako, kao i pura. Mnogi samelju gra“, pa se razvijaju od njega pitu.*

Varenika (mlijeko), se pomuze u *dižve*. Ovce i koze muzu se u *stružnjak*. Čim se varenika pomuze, odma` se pristavi u **kotao** na vatru. Posli se to razlije u zdile, pa se u jutro skine **kajmak** i metne u **kobu**. Ako se `oće **sir siriti**, onda se varenika jope` metne na vatru, a unutra se metne zečije ili jarečije **sirišće**. Tudika se sad rastavi sir i **surutka**. Kad se dobro rastavilo i uzvarilo, onda se procidi kroz krp, pa surutka isteče, a sir ostane. Surutku daju psima. Ovaj se sir zove **muktesir**. A kad se `oće **maslo**, onda kajmak metnu u **stap**, pa ga **metu**. Maslo se mete **mećajicom**. Kad se maslo **ubotalo**, onda ga izvade. To je sad **mlado maslo**. Ono, što ostane iza stopljena masla, zove se **trop**. Trop se izi. U njega se umače kru`om. Ono, što ostane ritko u stapu, zove se **mlačenica**. Mlačenica se ukiseli, pa se jide kao i **mliko** (kiselina). A kad `oće **mliko** da načine, naliju vareniku u kobe i kablove. To metnu blizu vatre, da se brže ukiseli. Da se ne bi mliko pokvarilo, metne se malo kvasa unutra, ili jedna kašika mlika, koje je već kiselo.

Pod mlijekom u Lici podrazumjeva se kiselo mlijeko, a tek pomuženo mlijeko u Lici se zove varenika (slatko mlijeko).

Peče se; meso, zeleni kukuruz, kruh i pita.

Za kruh se najčešće govorilo da se kuha (kod čakavaca u Gackoj se kruz misli), jer se manje priređivao u peći, a najčešće u crepulji ili pekvi. *Kru se kuva ovako: Naspe se brašna u naćve. U ovo se brašno nalije mlake vode. To se dobro ukua, pa postane tisto. Tisto se metne na lopar (pravi se od široke bukove daske, na jednom kraju se daska sužuje za držak, a jedan se kraj lipo okruži) i raspleska. Onda se razgrne vatra na ognjišću, pa se kru skine s lopara na razgrnuto misto, na njeg se metne cripnja, koja je grijana na vatri, dok se još kru kuva, a na cripnju se nagrpe zera mašom. Ovo je kru **prvak**. A ako se kru malo ostavi, pa se onda zapreće, to se onda zove **polажek**. Polажek je slađi, ali jope“ niko voli jisti prvaka. Osim toga kruz peče se od šenčena brašna **pogača i kovrtanj**. Kovrtanj je iznutra šupalj, a obično se daje dicit, ili se na sv. Blaža blagosiva.*

Od brašna se radila *pura/palenta, omač, tarana, kljukuša, uljevača, prga*.

U posudama se peče: *meso, pita, uljevača, kljukuša, ribarica*, a ima i " raznih: *cripnje, pršule, bakre (zemljani kotlovi), lućije i dagare, koje pravi lončar*.

Koto, tepsija i legen su od bakra, a kupljeni u dućanu.

Zdile, zdilnjak, naćve i korita donose karavlas i u selo, pa se od njih kupuju.

Kašike pravi majstor, a treba mu pri tome sikira, nož, srča (staklo) i dubač, da je more izdubiti.

Kaveni su sudi od lima, a pravi ih limar, a ako je đigod ibrik od bakra, to je kupljen u dućanu.

Koba, kabo, dižva, stružnjak, vodena kaca, fučija, čabar, badanj ili kadanj za brašno i parilo, pa i druge kace kupuju se gotove.

Na žaru se peče: *meso, riba, šarenjak*, (šarenjak je kruh u kojem je brašno i kupus pomiješano, priređivali su ga vrlo siromašni koji nisu imali dosta brašna za kruh), *samun* (kruh od kukuruznoga brašna i kvasa, priređivao se za korizmu).

Na ražnju se peče: *bravče (janje ili jare) i tukci*. *A more se i jedan komad mesa na ražnju ispeć.*

Kada se koje jelo jede ?

P u r a se jide svaki dan na ručku osim Božića i Uskrsa. Iza pure jide se **v a r e n i k a** purom zadržana. Posli toga dolazi **m l i k o** (kiselina), u koje se kru“ drobi. To je obično vajik za ručak. Osim toga bude kad iza **pure t a r a n a, r a s t r č** ili **k u p u s o v a č o r b a**. Ako bude ovo, onda nema varenike.

Na **užini** je gra“, **pita** kakva bilo, i **mliko**. Ako su tuđi poslenici, onda bude malo i **mesa**. Za **večerom** se jide opet **gra**“, za tim dođe meso, pa onda **pita** (kakva bila), pa još kakvo jilo od **kompira**, ili **kupusa**, a onda najstrag **mliko**. Večera je najobilnija. Za posebne događaje ima posebnih jela. Tada su sva jela mrsnija i bolje su začinjena.

Gdje se kada jede ? U jutro se obično jide u kući. Ako se otišlo na posao, onda je ručak i užina na nivi, ili na livadi. Večera je kod kuće, i to pred kućom. Zimi se vajik jide u sobi. Ruča se između malih i velikih ručanica (od 8 do 10 sati); užina se u podne (1 do 2 sata), a večera u večer odmah posli Zdrave Marije. Zimi se ukida užina, a to je po prilici od Svih Sveti do Blagovisti. U zgodnijim kućama pije se u jutro kava, s varenikom i prez varenike, kako god ko „oće. Još se pije kava i onda, kad se dođe u večer s posla. Kava se pije prije večere.

Obilnije se jide uz kosidbu i uz branje, pa onda uz velike godove (praznike). Kad se obilnije jide, onda se jide: **pirmićeve čorba, kalja s mesom** (kupus s mesom), **potkriža** (izrezana pogača, a po njoj posuto friško (a ne suvo) meso), **pita, pečeno meso, kupusna čorba**, pa onda **mliko**. A kad se svečano gosti, dođu na stol ova jila: **pirmićeve čorba sa lišnjačići** (prženim komadićima tista), **potkriža, kalja, bungur, jajaruša (pita), nadolmit tukac** (tukac pun pirmiča), **pečeno meso, pečena kokoš, sutlija** (varen pirmič na varenici, zaliven medom), **alva** (prženo brašno na masti i zaliveno medom) pa najstrag **mliko**. Kiselo je mliko poklopac svakom obroku, ko u molitvi Amen.

Za Božić se rane kokoši i tuke, pripravlja zaoblica (krme ili ovca za pečenje), bira se šenica za keške, kupuje se piće.

Za Uskrs je manja sprema. Tu se rane samo tuke i kokoši, a žene kupuju jaja za kajganu i smisu (slano kiselo mlijeko).

Za na put se spremi **brašljenica**. On (čojk) ponese pečenu kokoš, masnicu (vrsta pite) i pogaču.

Ako se ide na **prošćenje** ili **godovno**, od kuće ponesu jilo onako, ko kad idu na put. Na samom mistu kupi se (u birtiji-krčmi, prosto uređenoj) još pečena mesa i pića, pa se uživa. Na putovanju ili prošćenju bide štogod lipše za izisti i popiti, nego obično.

U prehrani stanovništva, kojem je glavna gospodarska osnovica stočarstvo, što je ujedno i osnovni prihodi od ovaca, koza. sira, kajmaka i masla, dominantnu ulogu imalo je mlijeko i mliječni proizvodi, što je bilo još prije nepunih trideset godina.

Obroci

Glavna tri obroka su **ručak** (zajutrak), **užina/južina** (objed) i **večera/vičera**.

Nema pravila i točno određenog vremena kada je započinjao koji od spomenutih obroka jer sve je zavisilo o gospodarskim poslovima. Zimi se ustajalo kasnije, a u proljeće i ljeto, kad počinju poljski radovi, ustajalo se vrlo rano.

Ujutro između 8 i 10 sati **ručalo** se: *kiselo mlijeko/kiselina, popara (ili prga) ili varenika s kruhom/mliko i kruv* ili se ponijelo na rad, u torbi, komad kruha i *slanine* (koma je obilat zalogaj slanine) ili *sira*. *Dijaci* (đaci) su u *teki* (torbi) nosili kruh, ponekad toplog *ufurnjaka*, slanine, komadić kobasice ili kuhanog mesa i po koju šaku lješnjaka. Večerali su kod kuće. Za orače, kopačice, kosce, žetelice i kresače lista, spremala su se *štimanija* (izabrana) jela. Ostali ukućani svakodnevno radnim danom su jeli *prgu* (u Gackoj je to nagusto kuhana ječmena kaša) ili *kukuruznu palentu* koju su *zabilili verenikom/poljali mlikon, kiselim mlijekom/kiselinon ili maslom*. Najradije su jeli *prgu s ofriganim kupusom* ili *jamužinu* (mješavina svježeg sira i udrobljenog kruha).

Oko podne, između 12 i 14 sati, je bila **užina/južina**, i tada se najčešće jela *pura/palenta s kiselim mlijekom/kiselinon* ili *začinjena maslom*. Zimi se jela *pura/palenta s kiselim kupusom/zeljem*. Danas se posvuda s kiselim kupusom kuha suho meso ili slanina.

Užina se ponekad sastojala od *kuhanog krumpira sa sirom*.

Za *večeru/vičeru*, kad se spustio mrak i *spremao konak* i kad su svi ukućani bili pod krovom, jelo se uglavnom ono što je ostalo od užine.

Međuobroci: *marenda/pojužina* poslije podne i *povečerak/povičera* kasno navečer kad se dođe kući s „prela“ (večernje druženje na selu radi zajedničkog pređenja ili sličnog posla), su novije pojave.

U kući je uvijek bilo gotovih jela: sir, basa, pršut, suhe mešnjače, tako da se uvijek mogla dočekati i počastiti rodbinu, prijatelje, kumove i druge koji su mogli navratiti.

Nedjeljom se za *ručak* jela *varenika/mliko s pogačom* i katkada *dželadija/žaladija/žulica*. *Užina/južina* je uvijek bila obilata.

Nedjeljom i četvrtkom varilo se u velikom gvozdenom loncu kupus/zelje i suho meso. Uz kupus/zelje i meso jede se kuhani *obiljeni* (oguljeni) krumpir.

Utorkom i petkom je nemrs, pa se te dane jelo varivo, grah i koraba. Varivo se *zacvrčilo/zacvrčalo* maslom. S varivom se jeo kuhani krumpir.

U zimsko doba kod *kidanja/snaženja* (čišćenja) štale, za *užinu/južinu* se vario/kuval kulen na vodi, *pofriga* kupus/zelje i svarilo krumpire/skuval krumpir. Za *južinu* se u nekim krajevima bliže Bosni spremala *kljukača*.

Tkalicama, kad su zimi *satkivale biljce* za *užinu/južinu* se pekla *krvavica/jelito* pod *cripnjom/pekvon, frigao* kupus/zelje i kuhao krumpir.

Mlinarima, na povratku iz mlina domaćica je spremala kuhani kupus/zelje i grah u kojem se kuhala suha *pušina*.

Za večeru u zimsko doba spremala su se lagana jela: *varenika/kuvano mliko* i kruh, kiselo mlijeko/kiselina i kuhani krumpiri, *pečene pole/police* i slanina, *pečene pole/police i basa*, kuhani krumpiri i suhi sir.

Od rana proljeća do kasne jeseni radilo se na njivi i u šumi, dani su bili dugi i jelo se 4 - 5 puta dnevno. Za vrijeme poljskih radova spremala su *štimanija* (izabrana) jela za orače, kopačice, kosce, žetelice i kresače lista.

Rano ujutro popila se čašica *mučenice* (hipokoristik za šljivovicu), nekad šalice *rasola/soka iz bačve*, pojeo se zalogaj - dva toplog *ufurnjaka*, popila crna kava i odlazilo na posao.

Za *doba ručka*, kao i zimi, varila se/kuvala se katkad *prga*, katkad *palenta*. Oračima, kopačicama, koscima i *kupelicama* za vrijeme poljskih radova *ručak*, *užina/južina* i *jaučina/pojužina* se nosila na njivu i jelo se na prostrtom stolnjaku/rubu.

Za *ručak* se najprije popila rakija, zatim se jela pogača i bijela kava, iza toga pršut sa sirom i pogačom.

Za *užinu/južinu* se većinom varilo/kuvalo varivo, grah i ječam sa suhom *bravetinom*, katkad s *ovčetinom*, *kozletinom*, a katkad je bilo suhe govedine, najradije su je kuhali u grahu i tomu dodavali kuhane *krpice*. U grahu su se za radne dane, kuhala suha svinjska „lebra“ (rebra), mesnata slanina i tomu pridodavao kiseli kupus/zelje. Uz ova jela, jeo se *ucilo/ucelo* kuhan i *obiljen kumpir*, pilo se vino. U *popasna doba*, tj. za jaužinu težacima su donosili *štroklje*, sir, pogaču i rakiju. Večeralo se uvijek kod kuće. *Težaci* su jeli pršut (ako bi ga bilo), kruh, *basu* i pečeni ili kuhani krumpir. Ukućani su jeli običnu večeru: krumpir i *kiselinu* ili *pole/police* sa slaninom.

Žetelice su za *jaužinu/pojužinu* ili za večeru znale dobiti *kumpirašicu*. Za vrijeme velike košnje, janjci su pečeni pod bukvom, a ostala hrana, kruh i piće dovozili su na kolima ili na *samaru* na konju.

U nemrsne dane ljeti, jelo se:
u jutro: mali *žmuljić* (čašica) rakije, ako je još ostalo, zalogaj kruha i crna kava;
u doba *ručka*: kukuruzna *palenta* maslom začinjena;
za *užinu/južinu* je većinom bio grah/fažol i *krpice* ili grah i stupani ječam maslom začinjen;
za *večeru/vičeru* su većinom mliječna jela: sir *škripavac*, kiselo mlijeko/kiselina, *varenika/kuvano mliko*, kruh i krumpir.

Prerada mlijeka

Stoka, ovce i koze, je ljeti bila uglavnom na pašnjacima okolnih brda i planina, tako da su u selu prerađivali najviše kravlje mlijeko.

Najmanje govedo na svijetu je lička *buša*, još jedna autohtona hrvatska pasmina kojoj prijete izumiranje. Do prije stotinjak godina buša je bila glavni prehranjivač ličke obitelji – malo je davala, ali je još manje tražila. No, davala je hranjivo mlijeko, isključivo ispašom, izvrsne kvalitete od kojeg je proizvedeni sir bio izvrsne kvalitete a po punoći okusa bez premca. Više nema ličkih livada i proplanaka na kojima pase buša.



Buša

Poznata je i pod nazivom domaće planinsko ili ilirsko govedo. Buša je sitno govedo grube konstitucije. Greben je visine 100 do 110 cm. Krava je teška od 180 do 250 kg, a bik oko 300 kg. Ženske životinje ostaju u rasplodu 10 do 12 godina. Živi oko 20 godina. Plodnost buše je oko 85 do 90%. Telad su sitna, pri rođenju težine oko 15 kg. Za bušu je tipična srneća gubica tj. tamno pigmentirana sluzokoža s bijelim dlakavim vijencem oko nje. Rogovi i papci uvijek su tamne boje. Na kratkim rogovima česte su svijetle presvlake oko korijena roga, a vrhovi su redovito crni. Kostí glave su nježne, čelo redovito široko, rogoví kratki, jače ili slabije savijeni, u bazi vodoravno usmjereni. Vrat je suh, zategnute kože, s neizraženom vratnom maramom.

Leđa su uska, kratka i ravna, sapi krovaste i oborene. Grudni koš je uzak, ali dubok i prostran. Noge su relativno kratke s prostranim i tvrdim papcima koji su rezultat više stoljetnog prilagođavanja na hodanje po ekstremno lošim podlogama (kamen, neravnine...). Buša je rezultat slabe ishrane i oskudne njege tako da joj muznost nije veća od 700 do 800 litara mlijeka. Mlijeko je izvrsnog kvaliteta jer ima 4 do 6% mliječne masti. Laktacija traje oko 8 mjeseci. Proizvodnja mesa je slaba jer je buša koščata i sitna, randman mesa je oko 55%. Radna snaga buše je skromna, ali zadovoljava potrebe ekstenzivne poljoprivrede svog područja. Buša je veoma otporna na zarazne bolesti, te je uglavnom dobrog zdravlja. Goveda se i ljeti i zimi mogu držati vani, bilo na pašnjaku ili u toru, samo se po najvećoj zimi i nevremenu zatvaraju u staje.

Kod mužnje služili su se drvenim posudama, *dižva* - napravljena od javorovih dužica i sadržaja od 3 do 5 litara mlijeka, manja *susak* - od bukovih dužica, *rukotka* - zemljana posuda s

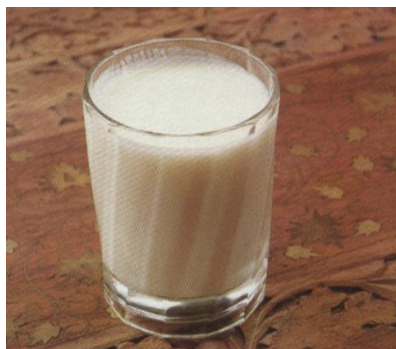
jednom ručicom i *ciga* - limena zapremine 2 do 3 litre. Pomuženo mlijeko prelijevali su u veću drvenu posudu *susak*, koja je imala dva probušena otvora za prečku radi lakšeg nošenja. *Grnjajka* je posuda za sirište ili vrhnje.

Evo kako je zapisivač opisao mužnju u Kumpulju i Hrvatskome Polju u Gackoj:

*Mlijeko se dobiva od krava, ovaca i koza. Slatko mlijeko zove se u Kumpulju **mliko**, a u Polju kod katolika **mlijeko**, a pravoslavni **varenika**. Kiselo mlijeko zovu u Kumpulju i katolici u Polju **kiselina**, a pravoslavni u Polju **mlijeko**.*

*Muze se u opisanim već drvenim sudovima **rukači** ili **kraljači** te **dižvi** ili **kabliču**. **Muzedu** (u Polju kod pravoslavni **doje**) isključivo ženske. Stari momak Matan Rukavina Šanjgo iz zaselka Potkraj u Hrvatskome Polju kao samac već dugo je godina držao bika, pravog bakonju na kojem nije radio ništa, i kad bi ga savjetovali da mjesto bika drži kravu, odgovorio bi rezignirano: **Nema ko da mi je pomuze**. Musti muškom u ovom dvopoljcu isto je sramota kao i presti kudjelju. Ženske muzu ovako: najprije donesu **rukaču** (u Polju **kraljaču**) ili **dižvu** (u Polju **kablič**) s toplom vodom i lijepo kravi isperu **vime** da bude čisto. Zatim pomoće **cice** (u Polju **sise**) da budu mekše, pa zatim stave sud na tlo. Ako je krava, ovca ili koza mirna, muzu ih obim rukama, a ako su nemirne onda s jednom rukom drže sud, a s drugom muzu.*

Za **sirenje** se koristilo *sirište/sirišće*, koje se pravilo od svježeg ili sušenog ovčjeg, svinjskog, janječeg, zečjeg ili telećeg želuca U Gackoj to zovu „počin“ ili „murilo“ u drugim područjima. U nekim krajevima se *sirište* radilo najčešće od želuca mlađih ovaca (*gliza*), tako da se prvo dobro očistilo i ispralo, nasolilo i stavilo u *rukatku* (zemljani čup s drškom) u vodi. Da bi nastalo sirište, u rukatki je želudac morao odstajati najmanje tjedan dana. Nakon toga pretočili bi ga u boce i u njima čuvali. U drugim krajevima, npr. u Gackoj, se „počin“ solio i sušio na dimu. Na taj način je mogao trajati cijele godine i koristiti se kad je ustrebalo. Osušene ovčje želuca uvijek su imali u spremi na *stanovima* (planinska boravišta pastira) ako bi uzmanjkalo sirišta. Prije upotrebe „počin“ se namoči u vodi da omekša, stavlja u *surutku/surotku*, doda se jedno cijelo jaje s ljuskom, dvije šake soli i mala čašica rakije zbog boljeg okusa. Sirište spravljeno na ovakav način moglo se koristiti nakon nekoliko dana. Na 10 l mlijeka, što je količina za sir od kilograma i pol do dva, dodavalo se oko pola litre pripravljenoga sirišta/širišća. U posudi u kojoj je sirište nalijeva se ponovo surotka/surutka za sljedeće sirenje. Od jednoga priređenoga „počina“ moglo se usiriti do deset sireva. Zatim se pripravljalo novo sirište.



Kiselo mlijeko

Kiselina/kiselo mlijeko se pravi obično od kuhanoga mlijeka. Mlijeko se prohladi do mlačnosti, u nj se stavi žlica do dvije „kvasa“ od „stare kiseline“, poklopi i ostavi stajati na toplome najmanje pola dana. Tako se dobije „mlada kiselina“. Ako duže stoji, postaje sve kiselija pa je zovu „stara kiselina“. Izvorno, kvas se dobivao tako da se u mlako mlijeko stavljala od mladih javorovih grančica oguljena kora, a „kvas“ se kasnije održavao od „stare“ na „mladu kiselinu“. Za vrijeme dok se koristilo zemljano posuđe, „kvasa“ nije niti trebalo. Stjenka

zemljane posude (ćupa/rukatke) je poprimila gljivice koje se nisu mogle ukloniti niti pranjem, pa je bilo dovoljno naliti mlijeko i sačekati gotov proizvod.

Kiselo mlijeko držali su ponegdje u plitkoj drvenoj posudi *skip*, a ponegdje u visokim loncima ili ćupovima.

Mlijeku od kojeg se pravi **sir u mješini** također se dodavalo *sirište* (i ovo je mlijeko malo toplo - smlaćeno, ali ne kuhano) i sadržaj se morao neprestano miješati. Kad se počelo gružati, prestajalo se miješati i pričekalo se da završi gružanje. Kad se odvoji sirutka, a na dno padne sir, domaćica ga rukama zbija u kuglu i još jedno vrijeme ostavlja na situ da se cijedi ili ga zamata u *citku*, *cijetku* - poroznu platnenu vrećicu. Cijetku bi objesila o motku, a pod nju stavila posuda u koju se cjedila sirutka. Razrezan na komade i posoljen morskom solju spremao se u ovčjoj mješini (vreća od životinjske kože u kojoj se drže brašno, voda, vino, sir, i sl.), koja se držala na hladnom i mračnom mjestu - *mljekari*. Sir u dobro zatvorenoj mješini, bez pristupa zraka, mogao je stajati i do godinu dana. U jednu mješinu moglo je stati od 30 do 50 kg sira. U cijelom poslu najvažnije je odrediti količini soli prema siru.

Sir se radio i od obranoga mlijeka, kad se uklonio kajmak, ali nije bio toliko kvalitetan kao od punomasnog mlijeka.

Stočari su u planini sir stavljali u *tvorilo* ili *tubok* (bukov a kasnije metalan okvir) te pritiskali kamenom cijedili sirutku, a zatim sušili. Svježe pomuzeno mlijeko, na planini, su pastiri kuhali u drvenoj posudi pomoću usijanoga kamena, kojega bi stavili u mlijeko.

Kajmak se radi od ohlađene kuhane varenike, koja se izlije u *skipove* (drvena zdjela od bukovine ili javorovine). Slijedeći dan se pokupi s površine gornji dio masnoće (budući kajmak) posoli se morskom solju i spremi u drvenu kačicu. Ako ga je bilo više tada se spremao u ovčju mješinu. Kada se mješina napuni, dobro se sveže i spremi u *mljekar*, gdje sadržaj dozrijeva. Tako spremljeni kajmak može stajati čitavu godinu da se ne pokvari. Što je stariji dobiva oštriji okus. Na kajmaku ili *skorupu* pekla su se jaja za djecu i bolesnike.

U Lici se kajmak nije pripremao ranije i to je običaj, u pojedenim mjestima uz Unu, novijeg datuma.

Skuta se radila od miješanoga kiselog i slatkog mlijeka, tako da se ulijevalo u mješinu. Iz obješene mješine polako je isticala sirutka a ostajala masnoća. Sirutka se koristila za piće ili jela s kruhom, dok je danas koriste za prehranu svinja.

Putar/maslac i maslo se radilo iz jedne polovine slatkog i jedne polovine kiselog mlijeka. *Bucalo* se ili *melo* u drvenom *stapu*, napravljenom od izdubenog bukova panja visokog jedan metar. U takva stap stalo bi oko pet litara mlijeka. Metenje se vršilo pomoću drvenog štapa - *stapaje*, kojim se udaralo po mlijeku gore-dolje. Udaralo se oko pola sata, za koje vrijeme se maslac obično dijelio i plivao na mlijeku u sitnim grudicama. Metena varenika izlila se u zemljanu posudu i iz nje žlicom pokupio maslac. Ostatak mlijeka zvala se *mlačenica*. Kad se prikupljeni maslac oblikovao u grudu, stavljao se u hladnu vodu da se bolje stvrdne. Čim bi se prikupila veća količina maslaca, topilo ga se u **maslo**, u *rajliki* (posuda od lijevana željeza, na tri noge). Odmah pretopljeno i posoljeno maslo nije se kvarilo i stajalo je dosta dugo za upotrebu. Dok je još bilo tekuće, ulijevalo se u zemljane ćupove i tako se spremalo za zimu. U narodu postoji mišljenje da je najbolje maslo od kravljeg mlijeka. Putar (maslac) se čuvao i u

staklenkama širokog grla prelivene s tankim slojem meda (oko 1 cm). Staklenku nakon nalijevanja meda trebalo je dobro zatvoriti, a takav med koristio se za pripremanje slastica ili zaslađivanje napitaka.

U Gackoj se **putar** (maslac) pravio samo od slatkoga mlijeka, bilo svježeg pomuzena ili kuhana, ili i jednoga i drugoga. Da bi **putra** bilo više, domaćice bi skupljale nekoliko dana „**škorup**“ s kuhana mlijeka. Nakon stapanja u stapu, napravljenom od drvenih dužica, u kojem se mlijeko „burga“ čak i do sat vremena „stapaljkon“ na kojoj je drvena rešetka, izljuje se putar van. Ako se želi dobiti veća količina bijela putra, mlijeko za stapanje mora biti toplije, ako se želi dobiti manje žutoga putra, uljeva se nešto hladnije mlijeko. **Putar** se obično stapao za „pojužinu“ „težacima“ na polju. Mazali bi ga na kruh i jeli. No, najčešće se stapalo da bi se **putar** pretopio u **maslo**, s čim se začinjala hrana pošto svinjske masti nikada nije bilo dovoljno.

Maslom se začinjala *pura/palenta*, *divlje zelje* a i na rastopljenoj su pekli *uštiple/uščipke*. Danas se više koristi svinjska mast, ulje, maslac i margarin umjesto masla. U doba korizme jelo se začinjeno jedino maslom ili uljem.

Sirevi *škripavac*, *urda*, *basa*, *tounjski* i *krasnarski*, danas su obvezni sastojci predjela s *polama/policama* ili *pršutom* ili *sušenim ovčjim mesom*. Sir, osobito tvrde vrste, je bio zahvalna namirnica kada se na kraće ili duže vrijeme izbivalo od kuće. Komad kruha i komad sira, i nema gladi. U vrijeme radova na polju i šumi, sir je bio nezaobilazna namirnica oračima, kopačima, koscima, žetelicama...

Škripavac ili domaći sir



Domaći sir, što mu je češći izvorni naziv, ili škripavac – dobio naziv po tome jer škriplje pod zubima kada se sasvim svjež konzumira, pravi se od neprokuhanoga mlijeka. Sirovo mlijeko prvo se procijedi kroz rjeđe platno ili kroz gušće sito. Tako procijeđeno mlijeko ulijevalo se nekad u *ćup* – zemljanu posudu sadržaja desetak litara. Ćup se stavljao na željezni tronožac uz ognjište, da se mlijeko malo smlači. U smlaćeno mlijeko ulije se domaće sirište ili *murilo* (želudac koji stočaru služi kao sirište). Na deset litara mlijeka stavlja se oko dva do četiri decilitra sirišta, što zavisi o njegovoj jačini. Odležano sirište ili ono koje se dobilo od svježega ovčjeg želuca bilo je jače, te ga je trebalo i manje. Nakon nekoliko minuta mlijeko se počelo zgrušavati i sir odvajati od sirutke. Kada sir očvrstne vadi se rukama i stavlja na drveni pladanj ili u posudu s rupama zvane *zdilice* (okrugla posuda koja ima na dnu rupice da se sir može cijediti). Da se što bolje sir ocijedi treba ga još rukama izgnječiti i ujedno soliti kako bi bio ravnomjerno slan. Soli se morskom solju. Nakon toga sir se stavlja u **ocakljenu zemljanu posudu**, - *koba*, u kojima se oblikovao i sušio.

Suhi sir škripavac dobiva se ako se nakon dva - tri dana vadi iz posude i stavlja na sunce sušiti desetak dana. Takav sir ima veću trajnost.

Meki sir škripavac ne suši se na suncu, već se koristi odmah iz zemljane posude. Najčešće se jede s vrhnjem.

Kako proizvodnju škripavca opisuje zapisivač iz Gacke:

*Od slatkoga mlijeka pravi se u ovom dvopoljcu, kao i u čitavoj Gacki i Lici, sir **škripavac**. Jedan dobar i punomasan sir poznat pod imenom **domaći sir**. Siri se ovako: slatko se mlijeko izlije u kotao koji visi na **komoštami** (u Polju **verigama**) na vatri nad ognjištem i miješa se drvenom žlicom dok se ne smlači. Onda se u mlijeko stavlja malko sirišta i kotao se skine s **komoštara** (**veriga**). Masa koja se u kotlu počne stiskati, zbija se žlicom i skuplja u hrpu. Kad je hrpa prilično već zbijena, onda se prihvati čistim rukama i zbija dalje. Kad je hrpa već poprilično zbijena, izvadi se na **pladanj**, kojega smo opisali, i iscijedi se iz nje voda, a siru se daje oblik. U kotlu ostaje samo **surotka** od koje prave u Bjeljevinama s malo brašna **urdu**. Sir **škripavac** jede se najviše svjež, a takav je i najbolji. Nekoji se škripavci suše na **lesicami** (u Polju **ljesicama**) zbijenim od šindre više vatre ili na suvoti u pojati. Ovaj se suhi sir riba i s njim se posipaju **riznaci** (u Polju **rezanci**) i druga jela od **muke** (brašna).*

Urda



Sirutka od pravljenja škripavca nije se bacala, već se od nje radi *sir urda* (ovo je vrlo stara riječ iz pastirske terminologije kulture sira, i označava sir koji se dobiva kuhanjem prve sirutke, izvarka; prema nekim etimolozima riječ je arbanaskog / ilirskog / podrijetla). Sirutka se kuha na vatri i dok je još vrela u nju se ulijeva nešto nekuhanog mlijeka. Netom što se ulilo mlijeko, urda se izdvaja na površini, pokupi se i ohlađena koristi za jelo. To je manje kaloričan sir i traje vrlo kratko, dan - dva.

Preostala sirutka, ohlađena i posoljena koristila se kao piće za žeđ.

Basa (kulizdra, šaljivi naziv za basu)



Najčešće pravljene mekani punomasni ovčji sir, nastao kiseljenjem sirutke. U *kobu* (drvena posuda dugoljasta dna za maslo, sirutku, mlijeko) ili veći zemljani ocakljeni ćup ulijeva se naizmjenice po jedna do dvije litre kuhanog i nekuhanog mlijeka. Poslije svakog ulijevanja mlijeko se soli, a posuda zatvara. Sadržaj se ne smije miješati, već se sirenje odvija spontano bez dodavanja sirišta i bez odvajanja sirutke. U cijelom postupku najvažnije je naizmjenično ulijevanje sirovoga i kuhanoga mlijeka, jer se na taj način postiže prava gustoća base. Dobro usirena basa može stajati i po nekoliko mjeseci.

No pojam base uvijek nije jednoznačan i pripravljanje može biti bitno različito. Npr. neki basu rade od kiseline/kiseloga mlijeka. Kiselina se u loncu podgrije, ne smije vreti, tada dođe do odvajanja sirutke i mliječnih masnoća, to se sve skupa ulije u na rog sašiveno gusto platno i objesi. Ostavi se da sirutka kapa najmanje pola dana i onda se vadi van i posoli. Kiselnastoga je okusa, može se jesti takva, ali je ukusnija ako se u nju umiješa „škorup“ i pobrano vrhnje. Ako dugo stoji, jako se skiseli pa je opora okusa. Za nešto što zaudara na kiselo kaže se: smrdi ka vlaška basa. Basa se nije uvijek pravila od ovčjega mlijeka, uostalom nije ga niti bilo cijele godine već samo u vrijeme nakon janjenja, pa se češće pravila od kravljega mlijeka.

Pored base pravio se i „meki sir“. Meki sir nastaje prirodnim procesom kvarenja. U lonac se ulije nekuhano mlijeko i ostavi stajati jedan dan. Drugoga dana se pobere kiselo vrhnje (za koju u ovim krajevima nema posebna naziva) i ostavi stajati još najmanje dan ili dva, ovisno o vanjskoj toplini. Zatim se, poput base, ulije u krpu sašivenu na rog i pusti ocijediti. Istrese se, posoli, pomiješa s prije obranim vrhnjem, a koristi se obično za pripravljanje „štrudela“, odnosno nekada „presnaca“. Može poslužiti i kao prilog jelu.

Narodno mudroslovlje:

Evo Vase, koji voli base" ili „Bi li zera poje base", pa kad se riječi „poje" i „base" izgovore brže, šala ima sasvim drugo značenje odnosno željeno značenje.

Prerada mesa i mesna jela

Svinjsko meso je na području Gacke, Like i Krbave bilo pojam kvalitetna mesa. Cijenilo se više od bilo kojega mesa, pa je svako domaćinstvo gojilo barem po jednu svinju za posik/posjek. Svinje su se klale najčešće u drugoj polovici studenoga (o sv. Kati, 25. studenog

ako je vrijeme hladno), mada ima sela gdje je to počinjalo (Kuterevo) već odmah po Svim Svetima, a nije bio rijedak slučaj da se svinje kolju pred sam katolički Božić i na taj način se izbjegavalo klanje božićne pečenke.

Ovako je klanje opisao zapisivač iz Gacke:

*U ovome dvopoljcu i bjeljevinskim stranama volovi, svinje, ovce, koze, živad i kunići, sve se **kolje**. Posao oko klanja i krupnije stoke ne vrše mesari nego domaći ljudi koji su vješti tom poslu. Kuniće i živad kolju žene. Kad **koljedu** (u Polju **kolju**), uzmimo janje, povale ga na zemlju i drže za noge. Onaj koji kolje prereže janjetu odozdo po vratu **grkljan** i **berikatu** (to je jednjak). Kad janjetu isteče krv i ono uquine, onda mu probodu stražnje noge i objese obično pod **škalama** (to su na ovome narječju drvene stepenice) koje vode na pod, na klin probodene stražnje noge s glavom nadolje. Zatim onaj koji je klao **mesari**. Što znači, najprije oguli kožu do polovice, pa pori janje nožem posred trbuha i vadi mu **žigericu** (u Polju **džigericu**), srce i ostale **žlezde** (u Polju **žlijezde**), **criva** (u Polju **crijeva**) i loj, onda ga sasvim oguli. Janje, koje se često peče na ražnju, ostavi se visjeti na klinu da se ocijedi. Tele, ovce i koze, koje se slično kolju i mesare, rasijeku na komade. Krv se uhvati u zdjelu i prva se **friga** (u Polju **vriga**, pravoslavni žitelji međutim ne jedu krv). **Slezena** se baci. **Drob**, **mura** (dvanajsnik), želudac se nosi na Gacku, pere se i kasnije upotrijebi za jelo. **Prasci** se također kolju, a u novije vrijeme ih bodu ostrim nožem ispod lijeve prednje noge, pravo u srce. Tako svinjče brže uquine. **Mesarenje** kod svinje sasvim je drugačije. Zaklanome prasetu najprije se očupa na hrptu **kočet**, od koje prave četkice za brijanje. Zatim se u Kompolju **furi** ili **šuri** u vreloj vodi. Stavi se u poseban drveni sanduk, polijeva vrelom vodom i šuri, a preostala **kočet** se struže. Kad se sasvim istruže, onda se opere hladnom vodom. U Polju se zaklani prasac opali na suhoj bujadi, pa se ispere u hladnoj vodi. Zatim se prase **izmesari**, tj. otvori mu se trbuh i povadi sve iznutra, slično kako smo opisali kod mesarenja janjeta.*

Kod klanja posika/posjeka zimi, od svinje su izdvajali *pečenice* (karmenadli bez kosti), „lebra“ (rebra), plečke, pršute i slaninu. U nekim krajevima s *plečke* su skidali kožu sa slaninom i sušili (to zovu *špala*), dok su *pršute* (butove) sušili s *korom* tj. kožom. Iskomadano meso se pere u vodi u kojoj je stučeni „luk“ (bijeli luk), soli i slaže u drvene pliće bačve, napravljene samo za tu namjenu. Drugoga ili trećega dana se nalijeva voda da meso zatone, a odozgo se stave drvene daščice pritisnute težim kamenom, što sve meso drži pod vodom. Ta voda se naziva „salamura“. Poznate su također tehnike suhoga soljenja, gdje se ne ulijeva voda, već se posoljeno meso opteretili kamenom da se voda iscijedi. Taj proces se naziva „salamurenje“.

Nakon osam do deset dana, ovisno o veličini zaklanoga praseta, meso se vadi iz salamure (sitniji komadi koji se ponegdje zovu i „sitnina“) i vješa sušiti na dim iznad ognjišta. *Plečke* se ostavlja u salamuri do petnaest dana, a *pršute* tri tjedna, a ako su veći i do mjesec dana. Na dimu se meso suši otprilike onoliko vremena koliko je bilo u salamuri, a onda se miče na podu/tavanu dalje na laganiji dim i „promaju“ (propuh). Kod dimljenja se koristi zdravo najčešće bukovo, grabovo, hrastovo ili kakvo drugo bjelogorično drvo. Ponegdje se dimi i na crnogoričnom drvetu, što daje aromu po smoli. Poslije dimljenja, meso se suši na podu/tavanu do uporabe, lopatice (plečke) i pršuti do kasna proljeća, pa i dalje.

Pored svinjetine, često se salamurila ovčetina, a tko je imao i mogao, i govedina te *puhovi*. Nažalost, danas se to još rijetko radi.

Od **mesnih kobasica** najčešće se rade *divenice* - *mešnjače*, i to od mesa s vrata, rebara, pečenice, kukuruznog brašna (u Gospiću su običavali dodavati i šaku pšeničnog brašna) sa soli, paprom i češnjakom. Nakon punjenja u tanka svinjska crijeva (ponegdje i debela crijeva), kuhaju se i suše na dimu 2 - 3 mjeseca.

Krvavice (u Gackoj ih kod katolika zovu **jelito** ili **kulen**) se nadijevaju u debela crijeva, a izrađuju od poprženoga i “pofurenoga” kukuruznoga brašna, žmara/čvaraka/ocvirkov, krvi, soli,

mljevena češnjaka i papra. Nakon „obarivanja“ (termičke obrade u vodi koja ne smije vriti jer bi popucale), suše ih na dimu iznad ognjišta.

Kuleni se rade od svinjskog želuca (*mure*), nadjevenog sitno izrezanim svinjskim mesom od glave, krvi, kukuruznog brašna, sitno izrezanog češnjaka, soli i mljevenog papra. Kuha se kao i krvavica.

Bezbušt se pravi od kuhane „glavine“ (obično gornjega dijela svježe svinjske glave), srca i kožica. Posoli se, popapri se, doda dosta crvene paprike i nadjeva u svinjski želudac, želudac se zašiva i ponovo sve kuha. Kad je kuhano, stavlja se na dasku, pritišće drugom daskom i opterećuje kamenom da bi dobio plosnat oblik. Potom se još stavlja na dim.

Kuleni i divenice zatvaraju se *kličkom* (drvenim štapićem kao za ražnjić ili *dretvom* (tankom špagom). Kažu da najbolje kulene i divenice *radu* Lovinčani.

Pršut se jede sirov narezan što tanje, a *špala* (ako je nedozrela) se moči u hladnoj vodi i nakon toga kuha sa sjemenkama trnina i slamom. Ostavi se hladiti sat - dva u vodi od kuhanja, polije se hladnom vodom, osuši i jede sutradan.

Narodno mudroslovlje o pršutu:

Evo ga suv, ka' kost, ni dalmatinski mu nije ni zere uteka' ili nije mu ravan

Svinjska crijeva su ponegdje pržili na tavi ili žaru, prethodno malo prokuhana, osoljena i sušena na dimu.

Nažalost, danas se više suši meso svinja (*posik*) nego prije kad su od bravetine i koza radili *pastrme* ili *kaštradinu* (općenito, pastrma je posoljeno i sušeno meso koza, ovaca ili svinja), što je isto samo se različito zove u pojedinim selima, kao i *ovčje* i *kozje pršute*.

Braveću i janjeću iznutricu, srce, *žigericu* i bubrege priređivali su *pofrigane* na masti s lukom. U prošlosti su ovčje bubrege ostavljali uz meso kad se sušilo. Crijeva braveća i janjeća priređivala su se odmah za jelo, tako da su ih oprali, prokuhali u slanoj vodi, izrezali na komade i popržili na masti s lukom, crvenom paprikom, brašnom, paprom, soli i ječmom.

Suho svinjsko meso, svinjetina ili prasetina više se jela kuhana, a *mešnjache* i *pršut* suh i nekuhan. *Krvavice* su pekli na ognjištu pod cripnjom. *Kulen* se kuhao u vodi, ponekad i u kiselom kupusu. *Bubrezi* svježe *pofrigani* (isprženi) na masti u tavi na ognjištu. Svježju *crnu džigericu/žigericu* (jetru) pekli su na žaru.

Suho ovčje meso - *ovčetina*, kozje meso - *kozletina* (oboje) kuha se u grahu. Samo se *kozji pršut* jeo suh nekuhan. Suha govedina kuha se u grahu s tijestom.

Dželadia/žaladija/žulica (hladetina) kuha se od svinjskih nogu, ušiju i repa. Kad je dobro skuhan, razlije se u tanjure, doda češnjak i mljeveni papar. Jede se ohlađeno.

Pečenica/pečenka je na ražnju pečeno janje, jare, ovca i prase. Najviše su se pekli janjci i mlade ovce. Pekli su na ognjištu na *sovicama* (rašlje koje drže ražanj) uz umjerenu vatru na žaru, nikako na plamenu. Nakon pečenja od skoro četiri sata, *pečenicu* su osovili (okomito prislonili) uza zid da malo *odune* i dođe k sebi da se može *sići* (rezati).

Na velikom panju *pečenica* se sjekla *bradvom* (sjekira široke oštrice). Presjekla se po sredini po bubrežima, izvadile prve noge (*lopatice*), zadnje noge (*bedra*), *lebra* (rebra) i ostali dijelovi. Izrezano meso tj. *pečenka* jede se s *kapulom* (crveni luk) i kruhom. *Pečenica* se peče

najčešće za Božić, ali i za druge velike crkvene blagdane (*Lozariju – Rozarij, Ilijinju, Stipanju, Ivanju, Mijolju, Petrovu* i dr.), za *pir* (svatove, krstítke, *podušje* i za veliku košnju).

Perad se priređivala najčešće pod pekom/pekvom na ognjištu ili se kuhala u juvi s tistom/teston (tjestenina).

Sjećenje pečenice za Božić (znakovi za proricanje)

„Od čítave pečenice odsjeklo se pažljivo cijela plećka/celo pleće i pritom se pazilo da se nožem ne ošteti ili ne okrnji, jer u tom se slučaju ne bi znali ništa. Gospodar kuće ovakvu cijelu plećku očisti od mesa, pa je stavi na stranu da se ohladi da bi se njeni znaci bolje raspoznali. Zatim je iza užine drugi dan Božića uzima u ruku i prema stanovitim znacima na njoj pogađa zdravlje ukućana, kućni napredak, stanje blaga, rod žita i t.d. Odlično je Čitala plećku spomenuta.....

Otac mi je pripovijedao i pokazivao razlikujući na plečki: gornji dio koji je Jovo zvao krst i donji stup. Proricao je većinom po gornjem dijelu. Kad su rubovi na krstu bili tako blizu da se plečka mogla objesiti za kažiprst, onda će te godine kuća biti sita, a inače bit će i oskudice. Ispod čašice krsta desne plečke nalaze se male jamice na kojima je Jovo razlikovao kolijevke i grobove. Ako je u dnu čašice veći ubod, to je značilo da će domaćin u kući umrijeti, a ako manji, onda netko od ukućana. Jovo je razlikovao i tko, da li muško ili žensko. Čašica ozgo na plečki značila je Jovi kuću. Ako je čašica dublja, onda će kuća biti prazna, a ako je čašica puna, onda će kuća te godine biti bogata. Ako se na čašici vide bijele pjegice, po njima je Jovo razlikovao da li će mu te godine biti u kući svatovi ili krštenja. Ako bi u čašici našao tamnu pjegu, onda bi te godine Jovo očekivao sprovod iz kuće (smrt). Ako se na čašici konci od mesa ne dadu dobro očistiti, onda kuća ima neprijatelja. Žile od čašice zvao je Jovo ular. Ako su te žile kratke, onda će domaćinstvo napredovati, a ako su duge, onda će pretrpjeti štetu. Gornji kraj kosti koja je iz desne strane plečke izrasla, zvao je on šljeme. Što je ta kost duža, to je kućno šljeme jače i tvrđe. Tanji široki kraj plečke zvao je polje. Ako je polje čisto bez ikakvih pjega, bit će dobra ljetina, a ako je mrljavo - slaba. Jovi su bili poznati i drugi znaci na polju plečke po kojima je on čitao kako će ta godina biti u selu, kako kod komšija, kako u svijetu, i premda je i te znakove kazivao mome ocu, on ih – jer su bili previše suptilni – nije upamtio, a dosta toga i ja sam zaboravio što mi je otac kazivao. Sjećam se još da mi je otac kazivao da je na polju plečke Jovo razaznavao znakove za štetočine u polju.“

Jela od žitarica

U prošlosti, najpoznatije mlinice za mljevenja žita bile su na rijeci Gacki u Sincu. U *malenice* se dolazilo i iz udaljenijih krajeva Like i Krbave, naročito u sušno doba godine kada njihove mlinice nisu mogle mljeti. Na *meljavu* se čekalo i po nekoliko dana, a uz *malenice* se znalo skupiti i po pedesetak kola natovarenih žitom. Neke od njih i danas melju, doduše sve manje, a turisti ih rado pogledaju. Pored mlinica, Gacka je privlačila žene iz svih okolnih i daljnjih sela, donosile su biljce, suknene deke i sukno na valjanje i stupanje u *stupe* i *koševe*, drvene naprave koje su zgušnjavale sukno. Jedan *koš* i *stupa* je još i danas u uporabi.

Nekada se najviše sijao pir, zatim ječam, *šenica*, raž, zob, proso i neznatno *elda* - heljda. U prošlosti postojale su dvije vrste pšenice: *brkata pšenica* ima *osi* - tanku vlas klasa, dosta je osjetljiva pa se manje sijala. *Bezbrka* ili pšenica *golica* nema *osi*, otpornija je i bolja pa se više sijala. *Jara pšenica sijala se koncem ožujka*. U 18. st. prodire u Hrvatsku kukuruz, na ovu visoravan tek u drugoj polovici 19. st. i u vrlo kratko vrijeme, svega za pedeset godina, postaje glavna žitarica za prehranu seljačkog stanovništva i stoke. Najviše se sadio žuti kukuruz, a zvali su ga *cinkvantin*. Dobro je uspijevao s obzirom na relativno skraćenu vegetaciju, za sjeme ga je trebalo znatno manje nego za žito, a koristio se za prehranu ljudi, svinja, goveda i konja. Uzrok je naglom širenju bilo i to, što se od kukuruza u mnogim krajevima nije plaćala crkvena desetina i druga podavanja, jer nije bio spomenut u starim urbarima.

Kruh ili **pogača**, ili *strven kruh* (strnina ili strvno - zajednički naziv za pšenicu, raž, žito) pripremala se svaki dan u *načvama*. Načve su duboko korito izdubljeno od jednog komada bukve, javora ili brijesta. Duge su najmanje metar, široke oko pola metra. Stajale su na klupi ili na stalku na četiri noge. Brašno se posije u načve, stavi kvas, naliže se malo mlačne vode, razmuti se, posoli, doda brašno, rukama *kuva* (mijesi) i dobro natare. Mora se paziti da ne bude tvrdo.

U Gackoj pogača nije bio svakodnevni kruh. Pekla se za Božić, Vazam (Uskrs) i u nekim drugim crkvenim blagdanima, pekla se za krstitke, kada se odlazilo k curi na zaruke, odnosno samo u svečanijim prigodama. Evo kako je zapisivač opisao miješene pogače:

Pogača se pravi bez kvasa od pšeničnog brašna prosijanog na gusto sitašce. Mijesi se u načvami, gdje se obično razgrne brašno s prstima uokrug kao kod kruha, a u udubinu stavi se sol, maslo, više razbijenih jaja i malo vode s mlijekom, pa se mijesi. Kada se umijesi, onda se odozgo namaže žumanjcen i našara pinjuron (to je na oba dijalekta vilica). Negdje se uresi i ticami. Tice se prave na pogači s malo tijesta koje se na kraju gdje će biti glava zaokruži, stisne između dva prsta i stavi na već umiješanu pogaču. I pogača se peče pod pekvon ili u tepsiji. Pogača je u ovome dvopoljcu veoma cijenjeno pecivo. Nosi se obično na dar sa sirom škripavcom, umotana u laneni rubić u kičenoj klječanoj torbi kad se ide rodu u pohode, u svatove i na druga veselja.

Ukuvan kruh i pomazan brašnom stavljaio se u toplo drveno korito ili u okruglu drvenu *zdilu* (prvotno drvena, a kasnije zemljana posuda, koju je izrađivao gospodar kuće od jednog komada drveta jasena ili javora), pokrije se *zديلnjakom* i na toplom se mjestu kvasa. Kad kruh na površini počne pucati, to je znak da se može *zaprećati* (staviti pod cripnju). Prije nego se to uradili, obično se od kruha otkinula *bubla tijesta* kao kvas za drugi dan. Kvas se spremao u malu drvenu ili zemljanu *zديلicu*, pokrije *zديلnjačicom* i ostavi u *klitić*.

Domaćica bi *mašom* ili *ožegom/popečkon* razgrnula žeravku na ognjištu, *peruškom/pometačom* pomela, vlažnom krpom pobrisala ciglu, *prikrižila* kruh i na vruću ciglu ga istresla iz *zdile*. Vrućom *cripnjom/pekvon* pokrila kruh, *mašom/popečkon* nagnula *žeravu/ževarku po cripnji/pekvi* sa strane po obručićima i po vrhu. Nakon pola sata skinula je *cripnju/pekvu*, kruh je okrenula, tj. ona strana koja je bila do vatre okrene se na drugu stranu gdje vatra ne gori i žeravka se *pogrne po cripnji/pekvi*. Kruh pod *cripnjom/pekvon* peče se oko 1 sat. Pečen kruh stavljaio se kraj prozora da se ohladi, jer se topli kruh ne jede, da se ne *povrne*, tj. da ne bi ostalo nepečena tijesta.

Kruh je bio okrugao, težak do 4 kg, u sredini visok do 16 cm, širok 25 do 30 cm. Dijelovi kruha su: sa strane *okrajak*, gornja i donja *kora* i *sredina*.

Beskrvasna pogača najstariji je oblik kruha, a radila se od ječma, sirka, kukuruza, prosa i raži, pekla se na ognjištu ispod peke/pekve.

Kvasni kruh *ukuhavao/misil* se od pola domaće raži i pola pšenice (ova vrsta pšenice poznata je kao planinska pšenica). Kao kvas služio je komadić ukiseljenog tijesta, koji je odvajao od prethodnog miješenja.

Pogača velika od bijelog brašna bez kvasa obredno je jelo za godišnje blagdane Božić i Uskrs.

Pavenka je, u nekim krajevima, manja pogača prošarana *pinjurom* (vilicom) i premazana žumancem.

Domaćica je često *kuvala pogačicu uprisno, uprosto* bez kvasa, na brzu ruku *ukuvanu*, ponekad i na *loparu*, pečenu pod malom *cripnjom*. Ova se pogačica nije rezala nožem, već se lomila i jela dok je topla. *Pogačica uprisno* najčešće se pekla djeci, čobanima i gostima.

Karaškovnica je, u nekim krajevima, kruh od mješavine zobi i pira.

Kljukača (kljukovnica) je jelo od beskrvane pogačice izrezane na sitne komadiće, začinjene maslom, kojem se doda malo vode i češnjaka. Tipična je za sela uz bosansku granicu.

Ufurnjak ili **uprošnjak** je beskrvasno tijesto od ječmenog brašna, razvaljano kao malo deblja *juka* (kora; poput mlinca) koja se zapreće na vruće ognjište i zagrne vrućim pepelom i žeravicom. S *ufurnjakom* se dočekuju đaci i čobani. *Ufurnjak* se lomi i jede dok je još topao. Nije poznat u svim krajevima Gacke, Like i Krbove, osim oko Ivčević kose.

Štrokalj/štroklje je tijesto s kvasom, malo deblje *takačom/takalicon* razvaljano u dvije četverouglaste *juke/razvaljanoga testa* koje su umiješane od pšeničnog brašna i vode. Donja *juka* se premaže smjesom svježeg sira i jaja, i prekrije drugom *jukom*. Obje strane treba sa strane prstima stisnuti i zavrnuti na gornju stranu. *Štrokalj se kuva* (priprema) *na loparu* i kad malo odstoji s *lopara* se polagano spusti na vruće ognjište, pokrije vrućom *cripnjom/pekvon* i peče da požuti. Dobro pečen *štrokalj* ohladi se i čitav kuha u kipućoj vodi u kotlu na *verugama/komoštami* iznad ognjišta. Malo se prekupi i kad omekša izvadi se, ocijedi u zdjeli, izreže na malo veće kocke i začini topljenim maslom. Obično se priređivao za kosce.

Popara je svakodnevno jelo za djecu i čobane. Komadići kruha izrezani na kockice posole se, pospu crvenom mljevenom paprikom i poliju kipućim rastopljenim maslom u kojem ima češnjaka i vode. *Popara* se priprema u *rajgliki*. Pripremala se i kao kompletno jelo.

Prga je kašasto jelo od brašna poprženog prosa ili od brašna poprženog ječma (u Gackoj samo od *jačmena*). Vari se u kotliću na *verugama/komoštami*. Kad voda zakipi, posoli se i u kipuću vodu uspe brašno (mali malić od 2 do 3 litre, u Gackoj *ujam*). Drvenom *mišajom* probode se kroz sredinu brašna i ostavi da dosta “krklja/brklja”. Kad se osjeti miris *prge*, ocijedi se juha (voda) i još dugo miješa. Kotlić sa skuhanom *prgom* stavi se na *tronoge* na ognjištu. Još vruća *prga mišajom* se vadi i stavlja u drvenu zdjelu iz koje se jede. Kazivalo se da je najbolja *prga* bila *prosena* i *ječmena*, a *palenta* i *kaša kukurzna*.

Pura/palenta (žganci) kašasto je jelo od kukuruznog brašna koje se priprema kao *prga*. Dugo vremena je bilo svakodnevno jelo, najčešće za užinu. Jelo se s kiselim mlijekom, začinjeno maslom ili uz kiseli kupus/zeljje. Pravila se na tri načina: *palenta na bote*, *palenta na mrvce* i *miza* – vrsta dosta rijetke palente više slične kaši.

Pod pojmom na *bote* značilo je koliko se u jedan mah izvadi palente žlicom iz posude u kojoj je stajalo brašno, tj. „nas mah“, *na mrvice* značilo je manja količina brašna. Inače u Lici se govorilo: *mrcu, mrčuk, mrčku* misleći „na vrlo malo“.

Narodno mudroaslovlje:

Idem za čas zera palente svariti

Palenta se može mješati u *bote* značilo je koliko se u jedan mah izvadi palente žlicom iz posude u kojoj je stajalo brašno, tj. „nas mah“, (*bota;gruda tvrdog jela, onako kako se oblikuje kad se zahvati kuhačom; mješajom – kuhačom*, napravljena najčešće od javorovog ili bukovog drveta) i u „prpu“ - *na mrvice* značilo je manja količina brašna (*izvorno prpa – vruć pepeo pomiješan s vodom (služi kao obloga), prpor, cijed, lug, lužnica; piljevina*), što zavisi od odlivene kaše.

Ako se odlije manje kaše onda se palenta umješa u *bote*, a ako se odlije više, onda se umješa u *prpu*. Kad se palenta počne mješati onda vatra mora biti jača, a kasnije slabija, tako da se „istija“ umješa i da se razabere.

Palenta se može i začiniti, na način da se mast „ugori“ ili „ucvrči“, pa se njom polije palenta, i tom prilikom cvrči.

Pura sa slaninom. Najprije se skuha slanina i kad je gotova u istoj vodi se kuha zajedno s kukuruznim brašnom. Prema broju ukućana slanina se rezala na komade.

Taloga (u Gackoj to zovu **žmare**) je začim za puru/palentu, a priređivala se od kukuruznog brašna, soli i taloga koji ostane kad se topi maslo. Inače za nešto što je tečno govorili se da je – *žmahno*.

Ječam/jaćmen, osim što je služio za ishranu svinja i kokoši, koristio se za priređivanja zimskog jela; *kuhan sa suhim svinjskim mesom* ili *slaninom*; ili samo s *krumpirom* kad nema mesa. Koristio se najčešće stupani jačmen/ječam, ostupan u stupki/stupici ili u malenicama/mlinicama koje su stupale jačmen/ječam.

Od pšeničnog brašna i jaja priređuje se tjestenina – *tisto/testo*. Na velikom *loparu* zamijesi se brašno s jajima i razvalja *takačom/takalicon*. Tako razvaljane *juke/testo* se malo prosuši, zatim se reže na tanke duge rezance ili na kockaste *krpice*. *Krpice* se kuhaju, preliju hladnom vodom i začine vrelin maslacem. *Rizanci* se mijese za juhu. *Krpice i rizanci* su ljetna jela.

Božićni mlinci se zamijese kao rezanci, peku pod *cripnjom/pekvon* na ognjištu. Pečene *juke/testo* se ohladi i kuha u kipućoj vodi u kotliću, ocijedi se, izreže na kockice i stavi u zdjelicu. *Mlinci* su posno jelo za Badnju večeru.

Cicvara, jelo za svečane dane i Božić. Radi se od skute iz mješine ili kajmaka. Prvo se u vodi istopi skuta u *kotliću* na *verugama*, pomalo se *razmišuje* mišajom, zatim se doda malo vode i soli. Kad se voda *uvari* (ukuha) doda se kukuruzno brašno (u bogatijim kućama doda se i šaka bijelog brašna). Kuha se nad vatrom uz stalno miješanje drvenom žlicom. Kad masnoća dođe na površinu i stvori tanku koricu, jelo je gotovo. Stavi se na tanjur i izreže na komade kao kolač. U Gackoj su cicvaru pripremali samo pravoslavni. Cicvara je u najkraćem opisu jelo od brašna, masla i sira.

Uz ovo jelo obično se poslužuje bijeli kuhani krumpir i kiselo mlijeko. Pravi se od mladog kravljeg sira ili kajmaka koji se miješaju s brašnom dok se ne oslobodi masti. To je obrok visoke energetske vrijednosti, lijepog ukusa koji se doslovno topi u ustima.

Bog se javi, cicvara se vari

Kajgana je slična palačinkama ali je puno deblja, barem dva prsta. Radi se od bijelog brašna, vode, jaja i soli. Napravi se rijetko tijesto, ulije u zamašćenu tavu i peče. Da se bolje ispeče razreže se na četiri dijela. Priređivala se samo za blagdane.

U Gackoj se pod **kajganom** podrazumijevaju smučkana (umućena) pečena jaja, tj. *cvrče*, *cvrtje* ili *ajeršpajz* kako se govorilo u hrvatskim gradovima. Riječ kajgana je zapravo balkanski turcizam perzijskog podrijetla.

Krafnice se rade iz iste vrste tijesta samo što se oblikuju pomoću čaše, što je utjecaj građanske kuhinje, i peku se u ulju. U Gackoj nisu poznate.

Kuruzovnica/kukurzovnica, je slična *zoki*, i mijesi se od kukuruznog brašna, vode, soli i *iskrižane kapule* (izrezanog luka). Sve se dobro prokuha i ispeče od pekom. Prije pečenja se ukrasi (iskriža) vilicom (*pinjurom*). Bila je često jelo, odmah iza kruha i palente. Kad bi se ohladila kukurzovnica/kuruzovnica je bila izuzetno tvrda jer se u tijesto nije stavljao kvas. Bila je pogodna za ponijeti je u torbi blagu, u školu ili kamo na put. Finija kukurzovnica se rijetko spremala, a mijesila se tako da se u tijesto dodavalo maslo, koje jaje i eventualno cukra/šećera.

Makaruni, svakidašnje jelo od pšeničnog brašna s vodom koje se miješalo drvenom *mišajom* u drvenoj *zdili/zdeli*. Žlicom se otkidao komad po komad i stavljao u kipuću vodu u lonac na *tronogi/tronogama* na ognjištu. Kad se *makaruni* dignu na površinu (*na ključ*) gotovi su. Ocijede se, preliju hladnom vodom, ocijede i začine vrelin maslom.

Maslenica ili **maslenjača** je kolač koji se peče za poklade, za pokladnu večeru. Za maslenicu su potrebne tri *juke* od umiješanog pšeničnog brašna s jajima i obilat *pladanj* (tanjur) sitno izrezanih topljenih komadića slanine. U brončanu *padelu* stavi se okrugla *juka* tijesta i polije rastopljenom slaninom. Na isti način se slože preostale dvije *juke* i *padela* se stavi na pripremljeno toplo ognjište, poklopi *cripnjom* i zagrne žeravicom.

Ovo jelo se u Gackoj naziva **masnica**. Priprema se na dva načina. Po jednom, u umiješeno tijesto od brašna, vode, jaja i soli se „*našopadu*“ (utisnu) sitnije narezani komadi slanine i pršuta, odnosno kakva drugoga suhoga mesa. Po drugom, masnica se pripravlja samo od tijesta i obilja masti. Tijesto se mijesi i u njega se uvijek dodaje krute masti kao pola jajeta. Tako se mijesi sve dok maste ne počne probijati iz tijesta. Kad se takva masnica speče, višak masti se iz tepsije odlije, a ona se lista poput lisnata tijesta. U Kuterevu u masnicu dodaju sjemenke „*kimljena*“ (kima), što joj daje finiji ukus.

Mješanica jestvina od kupusa i tijesta.

Povitica je okrugli kolač bez kvasa, okolice Ivčević kose. Tijesto se umijesi s jajima, *takačom* se razvalja na *juke* nešto deblje nego za rezance. Na okruglo razvaljanu *juku* razmaže se smjesa sira i jaja, zamota u okrug i u zemljanoj *padeli* peče se pod *cripnjom* na ognjištu. Ovo jelo je u Gackoj nepoznato.

Prisnac je *štrokalj* koji se ne kuha i ne začinja. Jede se kao suhi kolač. Priprema se za svatove, za Božić i druge blagdane.

U Gackoj se priprema **presnac**. Evo kako ga zapisivač opisuje:

Za Božić se peče božićni kolač, a za Uskrs presnac (u Polju prijesnac). Ovi se kolači prave od fino prosijanoga pšeničnoga brašna i svježega sira škripavca, pomiješanog s maslom i žumanjcima od jaja. Tijesto se umijesi i razvrne na dasci s takalicon (u Polju valjačom) po prilici na prst debelo, podvrne se na krajevima pa se prepokrije s komadima sira škripavca (negdje na jednom kraju dođe mjesto sira izrezana kapula). Zatim se razmuti nekoliko jaja i dobro izmiješa s maslacom, pa se razmaže drvenom žlicom po siru. Zatim se krajevi tijesta stave u krug, dade mu se oblik - drugačiji za Božić, a drugačiji za Uskrs – i kolač se peče pod pekvon,

u krušnoj peći ili u tepsiji. U božićni kolač stavljaju se, kada je pečen, gore voštene svijeće (obično trostruke), a presnac se redovito uresi s **ticami**.

Lička planinka

prijesnac priprema i ukuva kao i štrudlin, s tim da se valjuškom rastare (razvije) tijesto samo u 'ednu krpu, koja se razgrne po tepsiji, prekrivši je potpuno, a krajevi tijesta prevjese se preko tepsije. U drugi sud prosije se kukuruzno brašno u koje se stavi basa, sir, jaja i putar. Tako pripremljena masa dobro se izmješa drvenom žlicom i izlije na krpu od tijesta, do u vr' tepsije, a krpa se premota i njom prekrije ulivena masa i metne se peći. Prijesnac je veoma ukusan, a jede se kao kolač.

Narodna izreka kaže: *Da je lipe, i oblipe i moja baka bi znala prijesnac ispeći*

Šušnjići su kolačići, okolice Ivčević kose, od razvaljanog tijesta pšeničnog brašna s jajima. Rezani su na četvorine 13 x 5 cm, i pečeni u vrućoj masti u tavi na ognjištu. To su kolačići najčešće rađeni za svatove i goste. Kolačići okolice Ivčević kose, u Gackoj nisu poznati.

Uštipci/ušćipci se priređivali od bijelog brašna s jajima, soli, vodom i bez kvasa (s kvasom se rade danas). Izrađivali, *mutili* su se u zemljanoj *zdili/zdeli*. Peku se u tavi na maslu ili na masti, na *tronogi/tronogami* na ognjištu iznad žeravice. Tijesto mora biti dobro stučeno i meko da se može žlicom otkidati i stavljati u mast. Pečene se odmah pospu šećerom. Obzirom da su velika poslastica, priređivali su ih za posebne prilike, kao npr. svadbe, babine i godišnje blagdane.

Zoka. Od kukuruznog brašna umijesi se tijesto kao za kruh bez kvasa. Kuhan krumpir se usitni, luk (*kapula*) nasjecka i umijesi u tijesto zajedno s bobicama grožđa. Peklo se ispod *peke* ili u *teči* (metalna niska posuda - "rajngla") na ognjištu. Poznato u okolini Ivčević kose u Gackoj nepoznata.

Jela od povrća

Kupus/zelje i krumpir dugo su bile nezamjenjive namirnice u prehrani stanovništva. Kupus se priprema svjež, kuhan s krumpirom i začinja s mašću ili uljem, i na druge načine ovisno o selima. Ukiseljeni kupus bilo glavno je zimsko povrće i priređivalo se s purom/palentom ili suhim mesom.

Zeleni kupus/friško zelje u jesensko doba kuhao se sa svježom bravetinom i krumpirom. Ovo jelo zove se **ovčatina na zelju**, a pravoslavni ga zovu **jezgra**.

Kiseli kupus/kiselo zelje se *vari/kuva* s mesom u *gvozdenu* loncu na ognjištu. Blagdanom i kad se rade teži poslovi, u loncu je više mesa nego kupusa. Na dno se stavljao kupus na to oprano suho meso: mesnata slanina, *isika* (na tanko narezan kupus), rebra i *mešnjaka*. Nalila se mlačna voda i polagano pri kraju ognjišta *varilo - krkljalo*. Kuhano jelo „*skrene se*“ (istrese se) u veliku drvenu *zdilu/zdelu*, a meso se stavilo u manju *zdilu/zdelu*.

Kiseli kupus/kiselo zelje se također *frigalo* (pržilo) u tavi na ognjištu. U vrelu mast se stavljao kupus, drvenom *mišajom* okrenuo 2 - 3 puta, i kupus je *pofrigan*. Kiseli kupus/zelje

siječe se i sprema o sv. Luki (18. listopada) na suho mjesto da odstoji. O sv. Martinu (11. studeni) kupus se može ribati i kiseliti.

Mladi grah u ljusci – **maune/mavunje/komune** pripremao se ljeti kao varivo s krumpirom i začinjao maslom ili mašću. Suhi **gra/fažol** se kuhao sam, s kiselim kupusom, ili se još dodavalo i suho meso. Na isti način se kuha i slanetak (*slatki gra*).

Grah trkljaš ili žuti grah *vario* se u loncu na ognjištu. S kuhanim grahom miješali su zimi kiseli kupus/zelje ili žutu korabu, od proljeća do jeseni stupani ječam, krumpir na kriške ili krpice. Grah ili *varivo* kako su ga zvali, za nemrs zapržio se (*zacvrčio*) maslom. Grah trkljaš sadio se kraj krumpira iza Jurjeva (24. travnja) a ponekad i poslije. Rodio je, došle su mahune – *komunje* o Ilinju (20.srpnja).

Bob nekad česta, premda silno neomiljela, namirnica danas je skoro zaboravljen i, nažalost, vrlo malo je danas jela od njega. Sadio se o sv. Marku.

Zelena salata se malo koristila za jelo. Oprana i posoljena salata začinjala se mašću od topljene suhe slanine i prelijevala kiselim mlijekom/kiselinom.

Lukovača jelo od kukuruznog brašna i luka. Na poprženi kosani luk na masti dodala se pura i sve zajedno dovršilo uz miješanje, dok je **lukovnica (i lukmira)** jelo koje se priređuje od zelenih stabljika mladog luka, brašna i kiselim vrhnjem.

Krumpir

Za razliku od ostali dijelova Hrvatske (pod vlašću Austro-Ugarske) u kojoj se **krumpir** počeo intenzivno uzgajati u 18. st., u Gackoj, Lici i Krbavi njegov uzgoj počeo sredinom 18. st. Evo kako to bilježi Franz Bach u svom djelu „*Otočaner Regiments-Geschichte*“: 1763. godine sklopljeno je primirje s Prusima i nekoliko kolona (vojnika) vratilo se kući, prilikom čega su vojnici u svojim ruksacima sa sobom donijeli prvi krompir koji su ovdje posadili (...). Kako je postojao otpor sadnji nove kulture, vojne krajiške vlasti su doslovno naređivale koliko svaka kućna zadruga mora posaditi krumpira.

Naredbom Marije Terezije, krumpir se, u Lici, morao uzgajati na svim područjima gdje ne uspijevaju žitarice, kako narod ne bi gladovao. U podnožju Velebita, na ličkim kraškim poljima i uzvišenjima - *brižinama* (*brižina* - svodovit pristranak brda; *obrežina* – pobrđe; *obrižina* – obala potoka; *briježnjača* – iskopana peć u brijegu za hljeb) - krajolicima sa čistim tlima i specifičnim agro-klimatskim uvjetima, krumpir je dao najbolje od sebe.

Godine 1806. poglavarom građanske uprave Dalmacije postaje Mlečanin Vincenzo Dandolo sa starim mletačkim naslovom “generalnog providura”. Njegovo vladanje traje od 1806. do kraja 1809. g., a to je i doba francuske vladavine u Dalmatinskoj Hrvatskoj. Tri i pol godine vladanja i donošenjem reformi u Dalmatinskoj Hrvatskoj udareni su temelji za prijelaz iz srednjovjekovnog u novovjeki poredak, koji će tek nakon dva desetljeća pokazati prve uspjehe.

Međi inim stvarima u pokušajima razvitka poljoprivrede, šumarstva i stočarstva Dandolo upućuje svim župnicima Dalmacije u rujnu 1807 godine “knjigu” - radi sadnje krumpira:

Pričastni Gospodine Xupnice.

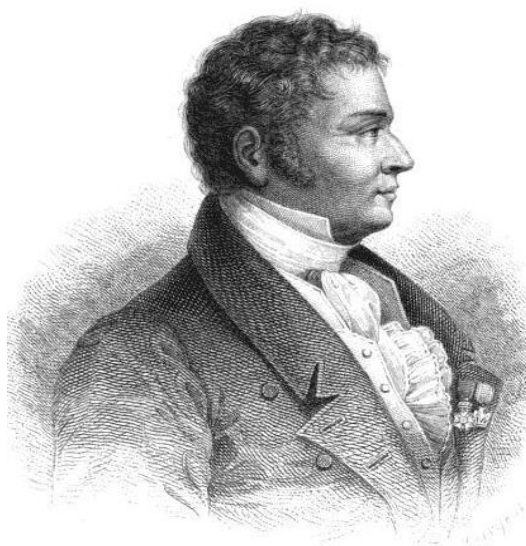
.....
.....
.....
Ti sada, Gosp. Xupnice, podatichies jedan novi biligh tvoga nastojanja i tvoje gliubavi i za tillesnu korist tvoizih Seglianna.

Ispisaosam jedan KRATKI NAUK varhu Temagna radgne od Krumpora. Sa mallo truda, a mallo ne brez ikakoce troscgne mojtichje tvoji dobri Segliani uklonitise od glada. Ti znadesc velle dobro da vic od glada mori cesto Dalmacziu i daje izrok od tolliko drugih pritesckih nevogliaa, i grihaa. S ovom mojom Kgnigom ti hochies pirati ovi Nauk: nastojaosam kollikomije bilo moguchie, daga mogu razumiti svi kolliczi.

.....
.....
.....
Akobi znao, Ti Gosp. Xupnice, da immade kod tebe koji komad zemglie Opchiene na kojoj mogaobi ti posaditi i raditi Krumpire, uccechi tako i nutkajuchi tvojim gliuveznivim izghledom tvoje Segliane, Ti neimmadesc nego prositiga, i bittichieti odma dopuscten.

.....
.....
Pozdravgliamte najvechim casctju

DANDOLO



Vincenzo (*Visko, Vicko*) Dandolo (Venecija, Italija, 12. listopada 1758. - Varese, Italija, 12. prosinca 1819.), talijanski ljekarnik, civilni upravitelj Dalmacije (generalni providur) za vrijeme francuske uprave.

Krumpir se priređuje na različite načine; *ucilo/ucelo* varen/kuvan u kotlu, *pečen u lugu* (pepelu) na ognjištu ili izrezan *na polovine – pole/police* i posoljen pod *cripnjom/pekom/pekvon*. Kuhan *sa sirom* kao samostalno jelo za užinu ili kuhan kao *dodatak uz kiseli kupus* ili s *kuhanim svinjskim mesom*..... . Oguljen i razrezan na kriške kuhao se u slanoj vodi. Krumpir se jeo više nego kruh. Sitan krumpir nazivali su - *pišmoljak*.

Kumpirašica, posno kašasto jelo od sitnog krumpira, kuha se na ognjištu u *bakru* (lonac) kuha se *iskrižani* (razrezani) krumpir i kad je kuhan doda se ječmeno ili kukuruzno brašno (često su kukuruzno brašno nazivali - *pura*) i sve zajedno kuha. Dobro izmiješana i kuhana *krumpirašica* začini se maslom. Najčešće se radila žeteocima. Nije bila na osobitu glasu.

Izrazito planinsko podneblje, oštra klima i studen, te nešto kasnija vegetacija, što sprječava brojne bolesti i štetočine, te poželjna nadmorska visina, je vrlo slično domovini krumpira u peruanskim Andama, što daje kvalitetan i nadaleko poznat krumpir.

Bile su poznate tri vrste „starog dobrog krumpira“ **crveni** – rani krumpir sadio se od 12-31.ožujka, pa je ranije i dospijevao. **Bijeli** i **modri** krumpir, dosta krupan, vrlo kvalitetan sadio se početkom travnja, okopavao oko Duhova, a *zagrćao* o sv. Anti. Stare vrste krumpira *izrodile su se*, nestale su tokom drugog svjetskog rata. Nova vrsta sjemenskog krumpira dobro uspijeva, ali s njome je donesena krumpirova zlatica, koje prije nije ovdje bilo.

Divlje zelje - jestive trave, koje su oduvijek brale žene, jelo se u proljeće i obavezno kao posni obrok na Veliki petak. Priređivalo se s krumpirom i začinjalo s mašću ili uljem. Danas još samo stare žene poznaju dvadesetak različitih jestivih trava, kao: *crijemuš, divlja mrkvica, kopriva, loboda, mak, maslačak ili mličika, sliz, škripavac, šparoge, štavelj, štir, tušac, vranija nožica, zečji kupus, zvonce*.

Voće

U jesen su sušili voće i spremali ga za zimu.

Kruške/rušve se režu na tanje i duže komade, nanižu na *dretvu* (konac) i suše blizu ognjišta.

Šljive/slive se suše na odsječnoj grani negdje u kući obješene. Ubrane šljive često su prelijevali kipucom vodom (da ne pucaju) pa sušili na dasci na suncu ili u rešetu pored ognjišta. *Osep/ošep* je graničarsko jelo od kuhanih šljiva.

Osim pitomog voća, jeli su se i plodovi divljeg voća, naročito *kupina, divljih jabuka* od kojih su pravili i ocat, *kostele, drenjke i muginje*.

Drnile/drenjke/drenjule (drijenak) suše se kao šljive.

Od *divljih krušaka/rušvic* pravila se u kasnu jesen *turšija*. Obrane i probrane kruške moraju nekoliko dana odstajati. Kad se smekšaju, stavljaju se u manju *kačicu/bačvicu*, nalije se hladna voda i pokrije. Za tri tjedna kruške se mogu jesti, a voda pije kao sok. Turšija ne može dugo stajati i mora se brzo potrošiti.

Brekinje i *oskoruše*, sitno šumsko voće najviše spremaju djeca u slamu da smekšaju.

Pića

U planini, gdje nema vode, nosile su žene sa izvora u drvenim posudama zvanim – *vučijama/fučijami*. S bunara se voda donosila u *škafu, kablu, bremenu ili fučiji* (drvena posuda sastavljena od jelovih dužica i drvenim ljeskovim obručem opasana). *Brema* i *fučija* su zatvorene posude, brema ima okrugli otvor i čep na gornjoj strani kroz koji se ulijeva i izlijeva voda. U fučiju se voda ulijevala na gornji otvor, a izlijevala kroz otvor sa strane. Staro piće – *zamlaza* – radilo se od kiselog mlijeka u koje se umiješalo svježe pomuženo mlijeko od krave, ovce ili koze. Prije konzumiranja se promiješalo.

Voda je bila glavno piće koje je čovjek ovoga podneblja unosio u svoj organizam.

Vino se malo pilo, samo na blagdane i uz užinu kad su se radili teži poslovi. Armutive su nazivali mutno vino s dna bačve.

Rakija se pila umjereno svaki dan, jer zimi daje toplinu, a ljeti gasi žeđ, kako su govorili stari ljudi. Prva rakija *cvit* pila se kao lijek, srednja rakija pila se najviše, a *kera* - slabije prepečena rakija, pila se u neradne dane.

Drinovača-drinovica lagana je i ljekovita rakija, te se pila ujutro natašte.

Pelimovača, pelinača (rakija s lišćem pelina) pila se s gostima kuće, dok je *špira* umjetno napravljena rakija od špirita.

Rasad/sok iz bačve (rasol), se pio kroz čitavu godinu, čist ili pomiješan s vodom za utaživanje žeđi. Kuhao se lipov čaj, čaj od *zobike/bazge*, lista jagode, lijeske i stolisnikov (*ramanov*) čaj.

U ne tako dalekoj prošlosti za žeđ se pilo kiselo mlijeko/kiselina i sirutka/surotka, *musq, turšija i šerbet*.

Gacka, Lika i Krbava danas nemaju vlastita **vina**, ali u srednjem vijeku postojali su zasadi vinograda u Kosinju, što drugim riječima znači da je postojala „mala“ proizvodnja vina, kao i na području Pazarišta i Mušaluka. Istraživanja g. Ivana Šestana iz Etnografskog muzeja u Zagrebu potvrdila su pronalazak, prije je nekoliko godina, postojanje podivljalih trsova, što samo potvrđuje navode Radoslava Lopašića:

Dok nisu elementarne nepogode toliko poharale hrvatske planinske predjele, rodila je Lika i Krbava, obilno i žitom i voćem, a i vinom. Po Lici je toliko rodilo vina, da je od toga znatan bio dohodak i crkvi i biskupom, a osobito je vrsno vino rodilo po glavicah oko Pazarišta i Kosinja, gdje je danas gola stijena.

Terenski izvještaj ekipe Muzeja Like, 1960., kaže:

Dalje od crkve, prema Štirovači, nalazi se vinograd s vanredno dobrim urodom grožđa. Vinova loza se odlikuje bujnošću i veličinom listova. Vlasnik vinograda priča: da je prošle godine ima 500 litara vina i 200 litara rakije iz svog vinograda. Grožđe dozrijeva na vrijeme.

Uz ovaj terenski izvještaj Zvonimir Kulundžić dodaje:

Iz starih historijskih dokumenata proizlazi, da su nekad bila čuvena kosinjska vina, a ovaj vinograd tu, kao da stoji kao svjedok nekadašnjeg blagostanja toga kraja.

Šest desetljeća ranije, Dragutin Hirc piše: *U Donjem Kosinju ima sada vinograda, a jedini su to vinogradi s ove strane Velebita. U prva su vremena bili ti vinogradi dobro obdijelani, a bilo je gospodara, koji su ubrali 50-60 barila vina.*

U Zemljopisu Hrvatske (Hranilović i Hirc) iz 1904. na 496. stranici piše: *Kosinjsko polje ili Lipovo polje prostrano je 23 km, u njemu vodi od davnine loza, u njemu uvire rijeka Lika.*

U Frasovoj Topografiji - Agram/Zagreb 1835. navodi se da u kosinjskoj kumpaniji br.1 između ostalih statističkih podataka ima i 22 jutra vinograda.

Teško je bilo povjerovati da bi se i danas moglo pronaći starih trsova, ali zahvaljujući inženjeru g. Bošku Varičak-Keranoviću (kome je Kosinjska dolina djedovina i mjesto ljetnih i zimskih odmora) i prof. dr. Nikoli Miroševiću, ipak je „otkrivena“ loza sorte euroazijske vrste *Vitalis vinifera*. Slijedom istraživanja do sada je utvrđeno postojanje loze *pršljivke*, *prhljivke* ili *prhulje* obujma 57 cm (do sada najdeblja u Europi) i loze obujam 47 cm čiji točan naziv sorte još nije potvrđen ali se pretpostavlja da je *vingor*, s debelim grožđem.

Pršljivka je sorta bobica različitih veličina što je odmah uputilo da je riječ o onima koje su besjemenih plodova bez oplodivanja, što drugim riječima znači da se razvija bez oplodivanja. Kad se govori o ovoj „ličkoj lozi“ mora se spomenuti da je u blizini Kosinja i ostatak rimskog municipija *Tesleum*, te postoji ozbiljna pretpostavka da je „pronađena“ lička loza ostatak stare rimske. Isto tako nije nevažno da u Gornjem Kosinju postoji crkva sv. Antuna iz 1712. godine u kojoj je jedan oltar posvećen Sv. Martinu.

Nestankom „domaćeg“ vina ali i zbog nedostatne proizvodnje Lika se okreće, u nabavci vina, prema Hrvatskom primorju, otoku Pagu (paška žutica) i sjevernoj Dalmaciji.

Brojnost samostana u Lici utjecali su ne samo na kulturu stanovništva, nego i na način življenja. Naime, samostani su bili i svojevrsni „hoteli“, jer su u svom sastavu imali objekte kao: klauzuru, sobu za goste, refektorium (blagovaonicu), sobu za odjeću, novčijat, oratorij, spavaonice, i gostinjac. Po pravilu gosta ili putnika se mora prihvatiti, jer je to „*ius descensus*“- sveto pravo prenoćišta. Prostori koji se odnose na jelo i piće bili su stajе, poljoprivredne ostave, vrt, pekare, smočnica, podrum i kuhinja. Od tih davnih vremena sigurnost i opskrba hodočasnika bila je jedna od najvažnijih crkvenih briga, tako su nastali i novi samostani uz glavne hodočasničke putove a time je nastao i prvi oblik turizma – hodočašće. U samostanima se razvijaju kuharske vještine do umjetnosti, održavaju se raskošne gozbe za plemstvo i crkvene veliko dostojanstvenike. Na stolu je vino (autohtono ili iz drugih krajeva) i pivo, koje se proizvodilo još od davnina, o čemu nam govori i Sv. Jeronim (Sofranije Euzebijе) oko 340-420. poslije Krista, porijeklom Dalmatinac (Hieronimus, Comment, in Isaiam, VII, 19 Sv. Jeronim) i kaže: *uz medovinu Iliri su pili i pivo što*

su ga pravili od ječma, a nazivali su narodnim imenom sabaium ili sabaia. Bilo je to, po riječima Ammianusa Marcelina i Diona Kasija, piće za siromahe, a cara Velensa, Ilira podrijetlom zvali su podrugljivo imenom sabaiarius, jer je volio to piće.

Pivo, kao piće seljaštva, vojnika i kasnije viših slojeva, Ličani su upoznali i kao vojnici u ratovima na frontovima diljem tadašnje Europe, tako da nije nimalo čudno da su postojale i – vojničke pivovare na području Like (i Gorskog kotara) duže nego u Slavoniji i Srijemu (npr. u Osijeku je postojala pivovara 1664. godine vlasnika Bauera). „Ličke pivovare“ nisu proizvodile puno piva, prema sakupljenim podacima, 1885. g iznosi - 1291 hl, a 1889.g. - 792hl, 1902.g. – 1212hl. Za pivovaru u Gospiću zna se da postoji zasigurno od 1892.g. (vlasništvo Koste Ristovića koji je u 73 dana proizveo 876 hl). U to vrijeme postoji i pivovara u Udbini.

Vrlo je stara pivovara u Otočcu, ali ona 1888. g. više ne radi, krajem 19. st. i nakon privatizacije postaje industrijska, oko 1900. g. modernizira se i radi kao „Otočka pivovara i tvornica slada“ Ilije Bogdanića i Dominika Milinkovića, odnosno 1904. postaje pivovara „Otočkog dioničkog društva za proizvodnju piva, šljivovice i promet vina“. Radila je i 1943. g. za potrebe ZAVNOH-a pod upraviteljstvom Šuteja. Pivovara je proizvodila svijetla i tamna piva, još uvijek u sjećanju je ostalo *Otočko pivo*, *Ožujsko pivo*, *Lički biser* i crno pivo *Kralj Tomislav* – prvo crno pivo proizvedeno u Hrvatskoj.

Ličke pivovare su propale vjerojatno oko 1928. g. u vrijeme Velike krize i kao druge pokrajinske pivovare postale su samo skladišta Zagrebačke pivovare i tvornice slada d.d.

Tradiciju ličkog piva obnovila je – danas jedina pivovara – „Ličanka“ (vlasnika Karla i Mande Starčevića) u Donjem Pazarištu s pivom naziva „Velebitsko“ (svijetlo i tamno), koja je započela s radom 1998. g. Pivo vareno po naputcima češkog piva Pilsner Urquell iz 1842 s izuzetno čistom i mekom vodom iz ponornice Ričine dobilo je prema anketi svjetskih profesionalnih degustatora piva u Oxfordu 2003 godine, od moguće najviše ocjene 10 za kakvoću, „Velebitsko svijetlo pivo“ dobilo je izvrsnih 7,5 i osvojilo treće mjesto na svijetu.

Pivo ohlađeno oko 8 oC, što se smatra idealnom temperaturom, poslužuje se kao: *aperitiv, uz hladne zakuske* (općenito se smatra da uz njih najbolje odgovara pivo), *juhe, gulaše, grah, dimljenu ribu, divljač, janjetinu ili ovčetinu, dimljeno meso i jela iz lonca, svježi nedozreli sir, jake sireve, savijače i drugi desert pripremljen sa svježim ili suhim voćem i na kraju kao digestiv.*

Rakiju su pekli od šljiva, krušaka, drijenka, borovice (plodova zimzelene biljke *Juniperus communis*), murve (duda). Rakijski kotao u koji stane do 80 litara *koma* peče se šest sati. Čistog *cvita* ili prve rakije dobije se do dvije litre, zatim tri litre srednje rakije i tri litre *kere*, najslabije, prepečene rakije. Kad se peče rakija, u kom se stavljaju suhe šljive da rakija dobije ugodan miris. Poželjno je da rakija bude srednje žute boje, dok bijela rakija nije na cijeni.

U starini ni jedno okupljanje – prelo nije moglo proći bez rakije, a nezamislivo je bilo ne ponijeti rakiju na dar.

Po svojoj kvaliteti je još prije desetak godina bila na glasu *Plitvička rakija*, koju je proizvodio Nacionalni park Plitvička jezera najviše za svoje goste, ali i za tržište.

Lozovaču, koju su nabavljali od trgovaca pridošlih s druge strane Velebita, koristili su kao lijek i najčešće još u nju stavljali korijen *srčenika* (lincure). Pojedina domaćinstva obogaćivali su lozovaču ljekovitim travama i biljem velebitskih gudura i livada (danas stručnjaci kažu da ih ima i do 2.700 različitih vrsta, a od toga 27 biljnih endema, kao npr. najzanimljivije i glasovite *Degenija velebitica*, *Sibirea croatica*, *Seseli Malyi*, *Saxifraga prenja* i *Aubretia croatica*), te je koristili kao piće za posebno značajne događaje. Ta rakija, znana je pod imenom - *velebitska travarica*.



Degenija velebitica

Danas je poznata krasnarska ***Velebitska rakija***, oplemenjena ljekovitim travama i medom koju proizvodi tvrtka Degenija u Krasnu. Čuvar svetišta Majke Božje Krasnarske Nikola Komušanac je idejni začetnik (1997. g.) proizvodnje rakije koja je na tržištu postala poznati proizvod. Za razliku od tvorničkih rakija u kojima se ljekovite trave kuhaju, Velebitska rakija se proizvodi maceriranjem, tj. ljekovite trave odstoje u rakiji, otpuštajući postepeno svoje tvari.

Pivu i šljivovici (općenito rakiji) zajedničko je da trebaju kvalitetnu i čistu vodu čime se Lika, kao jedna od malobrojnih zemalja, može pohvaliti.

Nazdravica

Na blagdane ili uz druge svečane prilike, kad se pilo vino, održavale su se i nazdravice, kao npr. kad Kumu napija stari svat, pri vjenčanju:

Zdrav brate i pomaga' te Bog

Evo nam mili kum de od gospodina Boga u ovaj dom, pod ovaj krov! Donese nam kruva i vina, Bog mu dava“ svake sreće i mira za najviše muškoga roda i žitnog ploda i šarene pogače: na vjetru je vijata, na situ je sijata, medom je ukuvana; „očemo je brate lomiti - i dragom se Bogu moliti - na dvie pole, na četiri četvrti, a na osam komada i na šesnajst mali komadića, u sto dobri časa! Koliko ti na njoj pismî, toliko ima“ sini! Koliko žari, toliko snajî! Ti se s njima ponosio, kao soko visinom, riba dubljinom, zec brzinom, junak na vranu konju, na širokom polju! - O junače i junački sine, ko bi ti bio zlotvor, ubio ga gosp. Bog svojom strielom! Tanjio ka“ konac, crnio ka“ lonac u luli noge prekrstio, a kroz kamiš se provlačio! Bog mu dao voštenu glavu, a lojene noge; niti smio zimi na buru, niti ljeti na sunce, odkravio se! Otiša“ u sasse lugove kupiti dugove; niti dugova skupio, niti kući rupio! Ako bi kada moga“ po nesreći kući rupiti, šuba mu oko pete; ne razdra je crkvi odeći, niti se Bogu moleći, već kroz trnje verući! A daklen junače i junački sine, ako je ova rakija žeženica, rodit će nam proja i šenica i u brdu vinova lozica, u šljivaru šljivova grančica. Vala ti kume, koji si donio, niesi prolio; ne ima mikakva zaraza, veće krstio i vjenčava, crkve prekriva“ i namastire dariva“! Bog ti dava“ svitloroge volove i vilaše ovnove i zubate prasce! Kum prodade svitloroge volove i vilaše ovnove i zubate prasce, dok darova kume i prijateljice i ostale kumice; on ostade bez biela groša i dukata. Daklen priporuči se g. Bogu, da mu dade Bog oštro gvoždje, ravno polje, uputne težake, jake vôle, da on ore šenicu bjelicu. Tija godina poraša sv. Petar i Pava na zlatne se štape podbačaju; rodi njemu šenica bjelica; po dnu je busjata, po sredini je perjasta, po vrhu je klasata: sve klasi ka i djaci, snopovi ka i popovi, strnika ka i vrljika.

O junače i junački sine oslobodi te Bože ponajveće senjske drage, žute lokve, vratničke bure, nemile cure, tiesna sokaka, napaka Bošnjaka, vrbova mosta, rdjava gosta, šuplje tave, smutljive maje, starî divojaka, šuplji opanaka, vitoračke livade i begovca, koji vodu proždire! - Daklen kod vina duga napitka gotova sramota! Sad ću zasukati brčinu, dozvati vrčinu, uliti u kupicu, podnjet ću pod ustnicu. Zdrav Omere prvi do mene! Zdrav i živili i pomaga nas Bog sviju skupa i svakoga po se! Kraj kuće nam klenje i jasenje, u kući nam zdravlje i veselje! Bele nam se iljadile ovce; svaka ovca po dvoje janjaca, a selo krave nadvisile, vrani konji ploče pogubili, ma goneći vino i rakiju, ženeći momke i udavajući djevojke!

Zdrav brate i pomaga“ nas Bog sviju skupa i svakog po se!

ili nazdravica domaćinu pri gozbi, koju je izgovarao *točimbaša*:

*Kućanine domaćine veselo nam stoj!
Nisu ovi gosti došli, da idu kući!
Već su ovi gosti došli da piju s tobom,
I da piju z“ suda vino, od sto godinah,
I da jedu šaru koku, koja ne nese,
I pjetlića bez repića, koji ne pjeva,
I još k tomu pogačicu triput sijanu.*

Prehrana pastira, stočara

Osnovna prehrana je bila od mliječnih proizvoda: mlijeko i kiselo mlijeko/kiselina s purom/palenta (žganci), sir, maslo, skorup, kukuruzni kruh. *Grušalina/grušelina* dobivena od prvog mlijeka mlade ovce ili krave iza telenja imala je poseban značaj. Kad je mlijeko uzavrelo, na površini sirutke pojavile su se grudice sira. To je gusta tekućina žućkaste boje s posebnim mirisom. Grušalinu i sir nitko iz kuće nije smio okusiti, već se poklanjala susjedima, kao znak da ukućani ne žele ovcama odnijeti mlijeko. U Gackoj se od grušaline pravile **štroklje**.

Zamuza se pravi tako da se u lončić stavi do polovice kiselog mlijeka i u to mlijeko pomuže ovca. U ljetno doba najčešće pije.

Pura/palenta se kuhala na ognjištu u mjedenim ili crnim gvozdanim kotlovima, tako da se prvo zagrijavalo brašno uz stalno miješanje i zatim zalilo vrelom slanom vodom. Još kašastoj puri dodavalo se maslo. Pura s maslom tečnija je od one bez masla. Jela se topla ili hladna uz vareniku ili kiselo mlijeko, i uz svako drugo jelo.

Evo kako zapisivač u Gackoj opisuje kuhanje palente:

Palenta se peče (u Polju **vari**) od kukuruznog, a nekada i prosenog brašna. Peče se u bakrenom kotlu koji visi nad ognjištem na **komoštrami** (u Polju **vrigama**). U kotlu uzavrije voda u koju se zaspe prosijano kukuruzno brašno. Brašno se **mišajon** (u Polju **mješajom**) na vrhu probuši i zalije vrelom vodom iz kotla. U rupicu se stavi soli koliko treba i **palenta** se neko vrijeme kuha bez miješanja. Zatim se oko 25 minuta dobro izmiješa i isprevrće s mješajom. Kad zamiriše (i pečena palenta ima svoj ugodan miris kao i pečen kruh) iskrene se iz kotla u zdjelu u jednom komadu, malo se ohladi i žlicom u **boticami** vadi iz zdjele. Jede se palenta umjesto kruha s juhom, mlijekom – slatkim i kiselim – s kupusom i varivom i t.d.

Priznati se mora da se u ovom dvopoljcu i njegovim bjeljevinskim stranama peče palenta majstorski, gotovana venecijanski način.

Kruh (hljeb) radio se od kukuruznog brašna, ponekad i sa dodatkom pšeničnog, a mijesio se u *načvama*. Brašno se držalo u *luburama* (šuplji, izdubeni panj sa drvenim poklopcem od smrekovih dužica). Lubura je sadržavala od 40 do 80 kg brašna. Za vađenje brašna služile su drvene posude *pomalićak* (sadrži oko 2 kg) i *malić* (sadrži do 5 kg), iz izdubljenog lipovog panja, a dna iz smrčevine.

Kruh se pekao na ognjištu pod zemljanim *saćem*. Odjednom se radilo više hljebova, tako da je od stajanja znao postati tvrd te su ga jeli nadrobljenog u toplom ili kiselom mlijeko.

Meso nije bilo česta namirnica, osim kad bi vukovi poklali i teško ranili više ovaca. Čobani su bili naoružani kuburama i puškama (potajice) no dešavalo se da ipak nisu mogli zaštititi stado.

Gospićkim ugovorom iz 1886. g stočari su smjeli nositi u planinu oružje, što je bilo evidentirano u posebnoj iskaznici. Tadašnje vlasti bojale su se naoružanih čobana na planini tako da su dozvolu dobivali samo mirni i pouzdani, i to samo za jednu kuburu po čovjeku.

Obilje mesa koje su tako dobili, čuvali su u snježištu ili jamama ledenjačama, gdje je meso moglo stajati i po nekoliko dana. Meso su priređivali kuhanjem, pečenjem ili na paprikaš.

Osim mlijeka i mliječnih prerađevina trošili su krumpir, kupus/zelje, grah i luk (bijeli/češnjak i crveni). Kupus/zelje su kuhali i začinjali maslom ili skorupom. Svaki planinski stan imao je u dnu ponikve li dolca (doca), gdje je plodna crljenica, krumpirište. Spremali su ga najčešće pečenog na ognjištu cijelog ili prerezanog na dvije polovice pečenog u ljusci pod pekom/pekvon/saćem. Pečeni krumpir jeo se uz sir ili sa skorupom umjesto kruhom.

Bolje jelo se kuhalo za svetkovine: Jakovlje, Gospojinu i Ivanje. Na te dane pekle su se pečenke, tako da su mnogi dolazili na stočarske zborove uživati u druženju i jelu. Ni na tim zborovima nije se pilo alkoholno piće, osim rakije i to za posebne goste.

Svakodnevnu, jednoličnu ishranu stočari su dopunjavali skupljajući razne planinske plodine. Najčešće su brali divlje voće: maline, jagode, oskoruše, lješnjake, muginje, divlje jabuke i kruške, vrganje... Šuplje bukve i jele, staništa divljih pčela davala su med, a pod zemljom osinjac, saće. U nedostatku kukuruznog ili pšeničnog brašna, koristili su sjemenke biljke *muhar*, koje su u stupi mljeli i pravili kruh. *Štir*, stabljiku, lišće i cvijet, su kuhali i pripremali poput blitve začinjeno maslom i češnjakom. Prema ovoj biljci mnoga mjesta su dobila i ime, Štirovac, Štirovač, Štirovčić, Štirovača.

Posebna poslastica je bila **mezgra**, mlado liko ispod javorove kore i **musa**, sok iz bukovog, grabovog i javorovog drveta. U zasjek drveta stavljali su drvenu cjevčicu, ispod nje malu drvenu posudu u kojoj se skupljao sok. Grabova musa je malo gorkasta okusa, bukova kiselkasta i dobra za žeđ, a najslađa je javorova. Za sušna ljeta javorova musa bila je vrlo slatka i gusta poput meda. Javorovom musom zaslađivale su žene, umjesto šećerom, uštipke ili cicvaru, i davale djeci u mlijeko.

Jedino piće bila je *voda*, koja se držala u *vučijama/fučijami* ili *burilima* (mijeh od životinjske kože). U nedostatku žive vode topili su komade smrznutog snijega, na suncu, iz jama ledenjača i držali je u drvenim *načvama* od izdubljenog javorovog panja. U takvim panjevima voda je mogla stajati i po dvadeset dana a da se nije kvarila. Voda se grabila drvenom *žbanjicom* iz koje se i pilo.

Obzirom da su u planini bili stočari i iz Dalmacije i Primorja, lički stočari usvojili su i neke njihove prehrambene običaje. Kao npr. spremanje mesa soljenjem i stavljanjem u salamuru (prokuhana voda samo sa morskom soli bez drugih dodataka) i spremanjem u hrastove bačve, pravljenje pure (palente, primorski i dalmatinski naziv) u zakuhaloj vodi i sipanjem hladnog brašna, i začinjanjem sa skorupom, dodavanje graha kuhanom kupusu (Dalmatinci) ili tijesta grahu (Primorci).

Pastirska

<i>Be, ovčice, bijela žuno</i>	<i>Od vune ti svilenice</i>
<i>koja nosiš snježno runo,</i>	<i>djeve pletu čarapice, šarenice</i>
<i>koja nosiš život, sreću,</i>	<i>za vojake rukavice.</i>
<i>nama toplu tu odjeću.</i>	<i>Pod imenom živiš bleka</i>
<i>Ponosiš se ti sa time,</i>	<i>ti nam daješ slatka mlijeka.</i>
<i>spasavaš nas cijele zime.</i>	<i>Slatka mlijeka, masna sira,</i>
<i>Kroz to teško zimsko stanje</i>	<i>jake hrane za pastira.</i>
<i>donosiš nam mlado janje.</i>	<i>Pastir frulu svira rado</i>
<i>Donosiš ga u proljeće,</i>	<i>te on čuva svoje stado,</i>
<i>kano bašća šaro cvijeće.</i>	<i>da ne pojde naše žito</i>
<i>da mu bude stado sito.</i>	

(Pok. did Jerko Rukavina-Dašin,
Trnovac kraj Gospića.
DANICA hrvatski katolički kalendar 1990.)

Blagdanska jela

Od prve nedjelje iza sv. Kate (sv. Katarina 25.studenog) do Božića traju *zavez*. U to vrijeme provode se pripreme za božićne blagdane: provodi se strogi post u srijedu, petak, subotu (i u utorak post sv. Anti, zaštitniku blaga). U *zavezima* nema vjenčanja, ne pjeva se, ne igra kolo.

Na **Badnji dan/Badnjak** jelo se tek kad se smračilo i upalile svijeće. To je posni dan i izbjegava se svaki *mrs*. Trgovci iz Primorja su donosili raznu robu, pa tako i sušenu ribu, koja se priređivala isto kao i danas bakalar. Nadalje, za jelo su priređivali *kuhani grah*, *kiseli kupus s purom/palenton* ili kuhanim *krumpirom*, bez ikakvog začina, *Božićnica-čobanski kolač* od beskvasnog tijesta koji mora biti težak do 4 kg, s rupom u sredini i ukrašen krugovima od čaše i *pogača* od bijelog brašna i bez kvasa. Oboje su *išarali pinjurom* (ispisali vilicom) različitim ornamentima. Sve je bilo okruženo i ukrašeno lješnjacima, bademima ... i raznim voćem.

Djecu su ujutro darivali jabukom, suhom kruškom, lješnjacima i svakom davali veliki komad pogače. Odrasli su popili *zameđenu rakiju* i crnu kavu. U podne djeca i čobani dobiju *poparu*, *toplu pogaču* i *suhog sira*.

Poslije podne gospodar u svojoj šumi siječe *badnjak* (drvo). Izabere mladi hrast visok otprilike do 1,5 m. Pri debljem kraju širina mu je u promjeru 20 do 30 cm. Badnjak može biti i veći što ovisi o ognjištu. Okresano drvo gospodar nosi na lijevom ramenu, tako da je deblji kraj okrenut prema kući. Došavši kući *badnjak* prisloni pod *strijom* uz vrata i tu stoji dok sunce *upočine*. Kad se sredi konak, planinka blagoslovljenom vodom blagoslovi staju i blago, gumno i stožer sa željom da blago napreduje i da bude dobar urod u žitu. Gospodar svečanije obučen, gologlav, s rukavicama na rukama, izlazi pred kuću, uzima *badnjak*, stavlja ga na lijevo rame, deblju stranu okrenu prema vratima. Prelazeći preko kućnog praga on naziva: Hvaljen Isus i Marija, na zdravlje vam došo Badnjak, Božić i božićni dani. Ukućani svečanije obučeni, poredani oko ognjišta zahvaljuju se. I ono njemu žele dobro zdravlje I *sriću*. Gospodar nosi *badnjak* do ognjišta, nalaže ga preko *priklada* na vatru, ali pazeći da mu je odsječena strana okrenuta k vratima. Nakon što je *badnjak* unešen u kuću, momci pucaju preko kuće u znak veselja i da protjeraju zle duhove.

Dok *badnjak* gori gospodar šuteći ulazi u kuću, sada više ne pozdravlja, s košem na leđima punim ječmene slame. Planinka preuzima koš, prostire slamu po *prvoj kući*, po sobama, stavlja je na stol I sve prekriva domaćim bijelim stolnjakom.

Na stol se sada *donosi božićnica*, *suvi sir*, *božićni kruščići* (jedan povrh drugoga), zeleni bor u petnjaku posijan na dan sv. Lucije. U *maliću* su sve vrste suhog žita: pšenica, ječam, raž, pir i dr. U žitu u *maliću* složene su božićne voštane svijeće. Ima ih pet, smotane u kolut; samo jedna strana može gorjeti. Svijeće su ovako namijenjene: na *božićnici* je svijeća za narod, za žive. Na gornjem kruščiću gorjet svijeća za blago. U žitu, tj. u maliću gorjet će tri svijeće: i to za mrtve, za pčele i za *litinu*. Na stolu su i drvene zdjele s jelom. Planinka blagoslovljenom vodom blagoslovi

narod i sve što je na stolu, zatim kuću, tj. sobe sa slamom, *prvu kuću* s vatrom i *badnjakom* na *prikladu*, koji će pomalo gorjeti cijelu noć.

Božić je bogat jelima. Ručak se obično sastojao od: *kokošje juhe s domaćim rizancima, kiselog kupusa kuhanog sa suhom ovčetinom - pastrmom* (negdje zvanom i *pastrma*), *suhog svinjskog mesa - pečenica, krvavice, kulen janjetine s ražnja, sarme, obiljeni krumpir, pogače, cicvare, šušnjići, i uštipci*. Posebno se pekla *božićnica*, ukrašena pogača i *božićna glava kruha* ili *božićna pogačice*. *Božićna glava kruha* kuvana je u *načvama*, *kvasena na loparu*, pečena u *zidanoj peći* i *zeljanica kolač* (pita) od zelja. Viđenije kuće pripravljale su i *kuglof/kuglov*.

Osim *rakije*, od pića je bili *vino*.

Stol je pun svega, samo još „*fali tičjeg mlika*“.

Za Badnjak i Božić za stolom je sjedila sva *čeljad*, pa i mlađa koja inače jede za *stolicon* i svaki jede iz svog *pladnja*.

Gostima, u boljim kućama, koji su došli između obroka ponudila se *crna kava* i *rakija*, a na stol je zdjela s orasima, lješnjacima, jabukama, keksima, kolačima i obaveznim **borakom** - **božićnim žitom**..

Odrasli, koji nisu otišli na ponoćku peku na ražnju *pečenicu/pečenku*.

Borak ili **božićno žito** sije se kao i u ostalim dijelovima Hrvatske za svetu Luciju, 13. prosinca, ali nešto drugačije. Otpiljak, okruglu cjepanicu dužine do 30 cm, na jednom se kraju suzi tako da sličí stogu sijena ili zvonu. Na užoj strani napravi se udubljenje za svijeću a sjekirom po površini lagano zasiječe da drži borak - mješavinu žita (pšenice, raži, zobi ili ječma) i zemlje. Ovako oblikovano drvo postavi se na tanjur ili neku drugu podlogu, i oblijepi blatom tj. smjesom žita, zemlje i vode. Blato se učvrsti, omota uzicom da ne pada od vlastite težine. Sve treba imati oblik zvona ili stoga sijena. Stavi se u prozor i zalijeva da uvijek bude vlažno. Iz zemlje će žito brzo proklijati i do Badnjaka će biti visoko i zeleno. Oblikuje se podrezivanjem da ima lijepi oblik i okruži vijencem od voća.

U Gackoj se sije **šenica**, bez obzira o kojoj se vrsti žita radi. Sije se u *petnjake*, plitke *zdelice*, na *pladnje*, sa zemljom ili samo zrnje. Da brže poraste stavlja se na toplo, zatim na hladno da se dobro zazeleni, škarama se ravno podreže i sveže oko vlati žita crvenom vunicom ili u novije doba hrvatskom trobojnicom. U **šenicu** se stavlja tanka *vošćenica* (voštana svijeća).

Narodno vjerovanje kaže: ***kako lijepo i bogato izgleda borak, tako će u obitelji iduće godine biti plodnosti i blagostanja.***



Za mlado leto/ljeto (Nova godina) pripremao se *frtanj/vrtanj* pogača koja je u sredini bila *provrtana* šuplja, jela se uz rakiju.

Sveta tri kralja, to je završetak božićnih blagdana, sprema se sve što je bilo na božićnom stolu. Na taj dan svećenik blagoslivlja kuću a mežnjar (zvonar) kupi *mežnjarinu*.

Na **Cvjetnicu/Cvitnicu, Cvjetnu nedjelju** se nosio drijenak/drenjula ili/i maslinova grana na blagoslov cvijeća, a zasađena grančica ispod križa na obiteljskom grobu donijeti će uspjeh u gospodarstvu. Svi članovi obitelji umivaju se u *cviću* (prije sunca, u vodi s cvijetom drijenka i jednim jajem) i vjeruju da im drijenak donosi ljepotu i zdravlje a jaje je znamenje plodnosti i donosi obilje i sreću.

Na **Veliki četvrtak** vežu se zvona (odvezuju se tek za večernicu na Veliku subotu) i počinje korota.

Na **Veliki petak** je posni dan, ujutro se pio samo *rasol*, u podne se pojeo *zalogaj* - korica kruha, ali se pilo dosta crnog vina. Danas više nije običaj priređivanja jela od *divljeg zelja*, ali ostao je običaj pripremanja *kuhanog graha začinjenog samo uljem* i sušene ribe – nekad *tabinje*, *hobotnice* i *muzgavca* (što su dolazili iz Primorja) a danas *bakalara*.

Na Veliki petak ne rade se veliki poslovi, ne ore se, ne melje žito. Samo se može krumpir posaditi na već uzoranu zemlju. Gospodar tvrdi da je najbolji i najkrupniji krumpir koji se sadi na Veliki petak.

Velika subota je dan kad se *šaraju jaja*, *piskom*, *pčelinjim voskom* i *trščicom* (kora brazilskog drveta koja kuhana u vodi daje crvenu boju) ili crvenim papirom. Šarena i obojena jaja mažu se slaninom, da jaje dobije sjaj.

Blagoslov jela općenita je hrvatska pučko-crkvena tradicija, a obavlja se još i danas (ali manje) na *Veliku subotu* ili rjeđe na Uskrs. U prošlosti iz svake je kuće jedna žena nosila na blagoslov košaru punu jestvina (kruh, meso, jaja), zvanu *svetenje*, posvećenje, posvećenica, posvetilište. Raširena je bila tradicija umivanja na Veliku subotu kad se *razvezuju* crkvena zvona na jutarnjoj *maši* (misi) u cvjetnoj vodi proljetnog cvijeća, vjerujući da će im to umivanje donijeti zdravlje i ljepotu. Najčešće su se u vodu stavljale biljke drijenak, ljubice i bršljan. O njihovoj moći govore i uzrečice; kaže se da je netko zdrav *k'o drinić/kaj dren*, da je djevojka *lipa k'o/kaj fijolica (ljubica)* ili da dijete *treperi i raste k'. bršljan*”

Izostavljanje namirnica mesnog podrijetla, štovalo se tijekom cijele korizme, jer ne izdržati iskušenje mesnog jela bilo je sramotno i izdajnički. U Gackoj, Lici i Krbavi je vladao običaj vrlo strogoga posta na Veliki petak, u starije se doba ujutro pio samo rasol, a u podne uzimao zalogaj korice kruha i crno vino (zato što se toga dana, vjerovalo se, ono pretvaralo u krv). Na Veliki petak se zemlja nije smjela taknuti, niti noktom zagrebat jer se u njoj već tada, po vjerovanju nalazilo tijelo Isusovo.

Na **Uskrs** ujutro *planinka* daje ukućanima: *rakiju, bijelu kavu i pogačicu*. Nakon toga sprema se blagoslov koji se nosi u crkvu i posvećena kasnije jede: *jaja, pršut, sir iz mišine, ljutika/škanjola* (lučice), *pogača, prisnac/presnac* (beskvasna pogača/kruh od pšeničnog brašna, sira i jaja), *kuhana šarena i nebojena jaja, sol, kruh, rakija i vino*. Često se za doručak jela *žaladija/žulica/dželadija*.

Košara s blagoslovom se pokrivala stolnjakom a nosila se na *podvitku* (*cvitku, svitku*) na glavi jer je put do crkve obično bio dug. Na povratku su se djevojke s košarom na glavi utrkvale, jer su vjerovale da će prvoj konoplja bolje rasti.

Za uskršnju *užinu/južinu* (ručak) peku se *kokoši, tuke ili race (patke) pod pekom/pekvon s krumpirom, ili se kuha ovčetina*. Od kolača prave se *ušticipci i slane pite* (savijače sa sirom). Bogatije kuće pekle su *uskrsnu pečenicu* (janje na ražnju) ili patku ili gusku također na ražnju.

Blagoslovljena jela nisu se smjela okusiti prije Uskrsa, smatrana su svetima, tj. da imaju posebne moći. Kad se jela blagoslovljena hrana (npr. prijesnac, pršut i šarena jaja) dobro se pazilo da mrvice ne padnu na pod. Sve te mrvice pokupile su se i bacile u *oganj* (vatra). Stanovnici Like čuvali su jedno jaje ispod strehe da se zmije ne zavuku ispod grede, jedno su zakopavali u žito na njivi da ga ne bi crvi podgrizali, a jedno stavljali u hambar u sjemensko žito da bi urod bio bolji. Uskrsna jaja bojali su bojama od korijena biljke broć, od kore crvenog luka (jaja su dobivala lijepu crvenu boju) ili, što je noviji običaj, varzilom - bojom od kore brazilskog drveta. Močenjem u kuhanu šljivinu koru kako bi dobila žućkast boju. Razne šare na jajima radila su se kupljenom bojom. U Lici je bio običaj i stavljanja kuhanog jaja u mravinjak gdje su mravi kiselinom izveli šare na jajetu. Ova vjerovanja i običaji u Gackoj nisu poznati.

Dječja igra s jajima, valjanje ili kotrljanje, bilo je omiljeno. Valjalo je što je najdalje moguće otkotrljati jaje niz kosinu, pobjednik igre dobivao je jaje od gubitnika.

Na Uskrsni ponedjeljak stariji idu u goste k rodbini i svojti. Uobičajeno je da gosti *planinki* donose kolače (*uštipeke i prisnac*), djeci daruju *šarena jaja*, gospodaru litru *rakije*. Slavlje i svečanost je kao i na drugi dan Božića.

Na crkveni god Rozarij (prva nedjelja u lipnju) posjećuje se rodbina, kumovi i prijatelji. Hrana se sprema kao na Božić, a glava kuće dočekuje goste svečano obučen. Na stolu je rakija, pršut, pogača, *prisnac*. Kako gosti dolaze tako ih časte.

Užina je nešto ranije nego običnoga dana. Sve je svečano i obilato. Prije *užine* pije se rakija, a žene i djevojke donose redom jela: kokošju juhu s rezancima, iza toga kuhani kiseli kupus, suho meso i kuhani krumpir, malo poslije topla janjeća pečenka. Na stolu je pogača, kolači, *prisnac, ušticipci, šušnjići*, vino i crna kava. Čašćenje traje do pred noć. Prije odlaska gosti se počaste pečenkom, pogačom, *basom*, suhim sirom, vinom, kolačima i crnom kavom. U Gackoj je blagdan Majke Božje od svete Krunice ili Majke Božje od Ružarija poznat pod imenom **sv. Lozarija**. Velik je to blagdan u Lešću kada domaćini pripremaju hranu za sebe i svoje brojne goste kao za Božić.

Prelo – jedan od načina sastajanja, a koja su se održavala u kasnu jesen i zimi, najčešće u subotu, ponekad u utorak ili/i četvrtak. Na prelima, koji je bi prvenstveno sastanak mladih, prela se vuna ili konoplja, radio ručni rad, čijalo perje.

Započinjala su predvečer a završavala oko ponoći. Prela su uglavnom bila mjesta kad su se mladići i djevojke – “zagledavali”, što je ponekad završavalo *prosidbom*, *zarukama* i na kraju *svadbom*. Tijekom prela nije se puno jelo, a tipični kolač koji se posluživao bila je *masnica* ili *gužva*.

Prosidba – nakon što su se mladić i djevojka dogovorili, mladić je s roditeljima, svečano odjeven, odlazio u dom djevojke. Prosci su sa sobom, kao dar svojoj – “golubici”, nosili *pogaču* (išaranu vilicom i namazana maslacem/putrom), *jabuku*, *vino* ili *rakiju*. Prosci su od mlade dobili za dar *coklje* (pletена obućа s podšivenom ovčjom ili telećom kožom) i vunene čarape, a mladiću je poklonila *jabuku*.

Zaruke – nakon prosidbe, ubrzo (obično nakon dva tjedna) održavale su se zaruke i to subotom u domu djevojke. Mladić i njegovi roditelji došli su s prstenom i *pogačom*, koju je pekla mladićeva majka pod *pekvom*. U nekim mjestima mladićevi roditelji donijeli su *piće* i *pečeno prase*. Jedan od poklona je bio i jabuka s *cekinom* (dukat, zlatnik) utisnuta u pogaču.

Prije svadbe, stari je običaj igranja **pavenke** večer uoči vjenčanja. Ovako pavenku opisuje zapisivač iz Gacke:

.....*Narodni obredi pri vjenčanju započinju u Kompolju kod djevojke oko 4 sata po podne na dan prije vjenčanja. U Kompolju dođu na pavenku momci i djevojke iz susjednih zaselaka i pavenka (obično kolo) se igra do mraka. Jedan momak, brat ili rođak djevojčin, iznese u vrt pred djevojčinu kuću barjak, na vrh kojega je zatakuta jabuka, razvije ga i drži visoko u ruci. Oko momka se sabere drugi momci i djevojke, uhvate se u kolo i zaigrađu pavenku. U sredini kola stavi se pletena košara i momci i djevojke stavljaju darove za mladu (ručnike, čarape, coklje, rukavice, a negdje i novac). Za to vrijeme puca se iz kubure ili male puške i razliježu se vesele svadbene pjesme. Treći djevojčin rođak donese frtanj (veliki šuplji kolač), razreže ga i časti prisutne vinom i tim frtanjen. Vino su prije pili iz tovarije (ili čuture), a sada se toči iz boce u čaše. I tako se za vrijeme igre pavenke sve do mraka reže frtanj i donosi boca za bocom vina i časte se igrači.*

Kad se smrači, igrači se pavenke razidu i djevojke, koje su sa strane mlade pozvane na svadbu, i djevojčina najbliža rodbina i kum pođu u kuću. U kući odmah divojke (u Polju đevojke ili djeveruše) počnu priređivati za venac (u Polju vijenac) vazda zelenu pavenku i cmilje (u Polju smilje). Ubrzo dođu u kolima momak, njegova najbliža rodbina i kum i navijeste svoj dolazak pucnjavom. Vrata im se ne otvore odmah i momak obično uđe u kuću kroz puneštru po škalami (u Polju ljestvama). Kad ovako neobičnim putem uđe mladoženja u kuću, otvara vrata i ostalima koji su s njime došli. Iza toga se večera i pije vino. Usred vičere (u Polju večere) donesu divojke u rešetu priređeno cvijeće za vijenac i počmu plesti uz tužnu i lijepu svatovsku pjesmu, u kojoj mlada ište darove i oprašta se sa svojom kućom. Darove kupi jedna divojka. Ako djevojka ima oca i majku, brata i sestru, a momak je sa sobom na venac doveo sestru i kuma, onda ta pjesma glasi:

*Naša Mare venac plete,
Od pavenke, od zelenke,
I od cmilja primorskoga.
Pita Boga blagoslova,
Išće dar od svakog svoga.
Daruj oče svoju ćerku,
Sutra će ti odlaziti,
Ove dvore ostaviti,
Za njom će ti žao biti.*

Otac ubaci nešto novca u košaru, **divojka** pokrije košaru **rubičen**, a one koje pletu vijenac zapjevaju istu pjesmu: majci, bratu, sestri, djevojčinom kumu. Pjesma se pjeva istim redom i samo se šesti stih mijenja umjesto „Daruj oče svoju ćerku!“ dolazi:

*Daruj majko svoju ćerku!
Daruj brate svoju sestru!
Daruj sestro svoju sestru!
Daruj kume svoju kumu!*

*Iza toga se pjeva mladoženji, zatim svima onima koji s njim došli. Kad se rodbina i svojta izredaju, onda se zapjeva ostalima:
Darujte je sva družino!*

Ako djevojka nema oca i matere, onda joj zapjevaju kod pletenja vijenca:

*Naša Mare venac plete,
Od pavenke, od zelenke,
I od cmilja primorskoga.
Pita Boga blagoslova.
Darujte je svi sa strane,
Nema oca ni matere,
Sutra će vam odlaziti,
Ove dvore ostaviti,
Za njom će vam žao biti.*

Opletu se dva **venca** (u Polju **vijenca**), jedan za mladu, a drugi za barjak. Oba vijenca se opletu od **pavenke** i **cmilja** (u Polju **smilja**), kako se u pjesmi pjeva. Čitav običaj se naziva **pavenka** (u Polju **vijenac**, u susjednom kotaru Brinje **krunica**). Iza opletenih vijenaca još se neko vrijeme zabavljaju, vesele se i pjevaju pjesme. Pri polasku **mlada** preda sestri **đuvegije** jedan zavežljaj u kojem je lijepo izvezena košulja, pa gaće, čarape i rupčić, što će mladoženja sutra obući na vjenčanje. Kumu mladoženje se preda manji vijenac, jabuka i ručnik, što će sutra staviti na barjak kada pođe u svatove. Jabuku će nadjenuti na vrh koplja, a iznad barjaka će staviti **ručnik** i **venac**. Iza odlaska mladoženje, divojke se još neko vrijeme vesele u kući mlade, onda se i one razidu.

Svadba/pir - svečani dan spajanja dva bića u zajednicu obilježen je i jelom, koje se pripremalo od 3 do 6 dana u kući mladenke i mladića. Kako za mladence tako i za sudionike, peku se *janjci* i *odojci na ražnju*, sprema se *sir* i *pršut*, rade jela s *kiselim kupusom*, i *ušticipci*. Okupljeni svatovi, ujutro, u kući mladoženje počaste se rakijom, *dželadijom* (hladetinom), *pogačicom*, *šušnjićima* i crnom kavom. Nakon toga odlazi se po djevojku. Dolaskom u mladin dom dočekuje ih prostrt stol pun *ića* i *pića*. Kum sjeda na vrh stola, on je *stožer* (to je počasno mjesto stola), pije se *cvit* (rakija), jedu *šušnjići*, nakon toga dolazi juha (goveđa, juneća ili kokošja s rezancima), kuhano meso (s umakom i pire krumpirom), sarma, *obiljeni krumpiri*, pečena *jalovica* ili odojak, pečeni krumpir, salata od kupusa. Kolači su stalno na stolu: suhi,

pošećerani, s pekmezom. Kuglof – kruh od bijelog brašna s jajima i mlijekom, pekao se uvijek za važnije događaje, najviše za svadbe. Vino se *kala* (pije, uzima) malom *bukarom* iz kablića.

Babine - dok žena još leži nakon poroda, i za kumstvo (donosi krsna kuma): rodbina joj nosi *maslo, jaja, kuhanu kokoš u juhi, pečenu pogaču, zaklanu kokoš, uštipke dvije boce vina i jednu rakije, suhi sir, kolač prisnac i uštipke*.

Šišana kuma kad dolazi dijete šišati donosi darove majci djeteta, svojoj kumi: pogaču, prisnac, *uštipke*, pršut, rakije i vina.

Podušje/karmine - rodbina, prijatelji i susjedi poslije pogreba, u sjećanje na pokojnika, u njegovoj kući počaste se *juhom od živadi, pečenim ili kuhanim mesom* uz *rakiju i vino*. Najbliža rodbina pokojnika donosi nešto od hrene: kruh, zaklanu kokoš, tuku, janje, pogaču, prisnac, sir, rakiju ili vino. Za podušje se pripremi kao za svadbu, stariji su zaslužili da se s njima dostojno oproste, jer to zahtjeva i ugled zadruga.

Pokladni običaji - na poklade se mora devet puta jesti i piti. Navečer, nakon obilaska seoskih kuća prurušeni - *namaškarani* muškarci, dobili su *svareni kupus* i meso, *pole/police i maslenicu/masnicu* I *uštipke*, sir, rakiju i vino. Tijekom dana *maškare* su se častile po kućama rakijom i vinom, pogačom, a za darove dobivali slaninu, meso i rakiju.

Gradnja kuće - kad se završi drvena konstrukcija krovišta kuće domaćin istakne na krovištu *ručnik*, koliko majstora - toliko i ručnika.

Pribor i posude

Kod loženja vatre upotrebljavao se *priklad*, kovani željezni naslon dug oko metar i pol, visok jedan pedalj s kratkim nogama na kraju. Na njega su bila naslonjena drva dok se gasila vatra. Na *verugama/komoštrami* iznad ognjišta visio je kotao, a bilo ih je većih i manjih *midenih* (bakrenih) u kojima se *varila/kuvala/pekla palenta, prga i cicvara*. U većim *midenim* kotlovima varila se *varenika/mliko*. U velikim željeznim (*gvozdanim*) *kotlovima* kuhao se krumpir, repa i drugo. Kotlovi su okrugli i njihov držak (*povrazdac/vratezica*) u obliku luka. Uz *priklad* su i željezne *tronoge, tripije* za lonce *rajlike (ranjlike)* i *padele* u kojima se kuhao kupus i meso, grah. To su željezne posude na tri noge s dugom drškom. U manjoj *rajliki* varila/kuvala se *popara* za đake i čobane, a u većoj *rajliki* peklo meso. Uz *priklad i tronoge* su *maše i mašice/popečak* za poticanje vatre. Njima se vatra *zapreće i raspreće*. Kotlovi, željezni lonci i *rajlike* kupovali su u dućanu, a sitni pribor kovali su Romi. Osim željeznog pribora na ognjištu je bilo zemljanog posuđa. Među njima *cripnja/pekva* zauzimala je posebno mjesto, koje je zadržala do danas. Najpoznatije *cripnje/pekve* u Gackoj su bile od *pekvara* iz Sinca, nekada velikog mjesta pored Gacke, s puno mlinica i iz Kopolja, na zapadnoj strani Otočca. Osim zemljane *cripnje/pekve* upotrebljavala se i od lijevanog željeza ili debelog lima. Ova pekva nema obruč sa strane nego samo ručku na vrhu i ispod te ručke rupicu kao odušak.

Zemljano posuđe dijeli se na crno i *ciglano* ili *glazirano*. Crno je čvršće i bez glazure, a koristilo se za mlijeko i mliječne proizvode. U *rukatkama/ćupima* se držala *varenika/mliko, kiselo mlijeko/kiselina, basa i sirište/sirišće*. U crnim *padelama* varila/kuvala se *varenika/mliko*, kukuruzna kaša, a iz crne *zdile/zdele* jelo se sve do između dva svjetska rata. Postojala je i mala *rukatka/lončić* u kojoj se kuhala crna kava. Jelo se kuhalo u zemljanim glinenim *loncima*, gore užim u dnu širim s jednom zemljanom ručkom. Ti kopoljski lonci bili su bolji od kaluđerovačkih i kazivalo se da je jelo u njima bolje kuhano, a da se u njima hvata bolji kajmak.

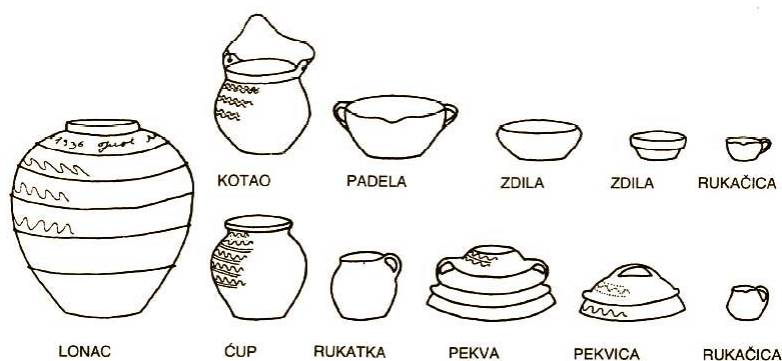


Nikola Jelić sa sinovcem Markom



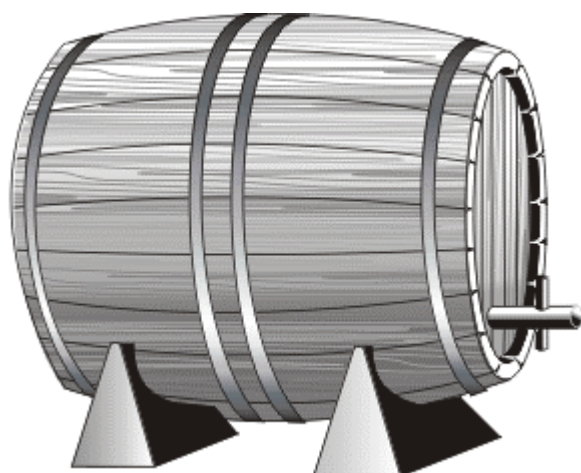
Nikola Prša, Kaluđerovac, 1929

Ciglani lonci, ćupovi za maslo i vrčevi za vodu su glazirani samo s unutarnje strane, a ponekad i s obje.

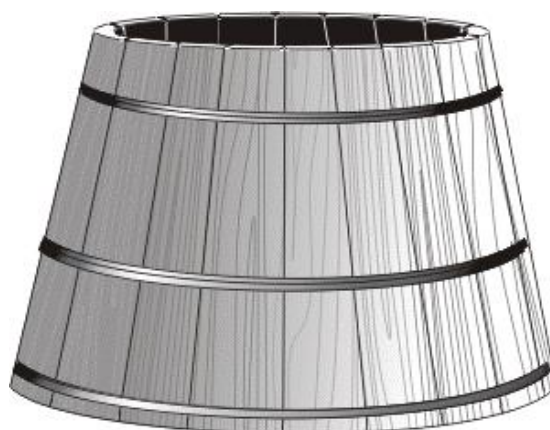


Drveni sudovi/suđe izrađivali su se dubljenjem iz jednog komada drveta, većinom od javora ili sastavljeni od dužica. Kopani su najčešće bile *zdile/zdele*, *žlice*, *pladnji*, *korita za soljenje mesa*, *načve za kuvanje/mišenje* (miješanje) kruha, *malić/ujam* (mjera za brašno), *luburica* (drvena posuda za sol), *stupa* (za stapanje -ljuštenje ječma). Sastavljeni sudovi od dužica su: za držanje vode *škaf*, *fučija*, *brema*, *dižve* i *stružnjaci/rukače* za muženje ovaca i čuvanje mlijeka, *stap* za *stapanje mlijeka* i proizvodnju maslaca. Glavni materijal koji koriste bačvari je drvo, najčešće hrastovo, prvoklasno bez i jedne kvrge, zatim ljeskovina za obruče, koje su kasnije zamijenili metalni.

U kutu je stajao kameni *žrvanj*, najbolji kamen za njega dobivao se iz Brušana.



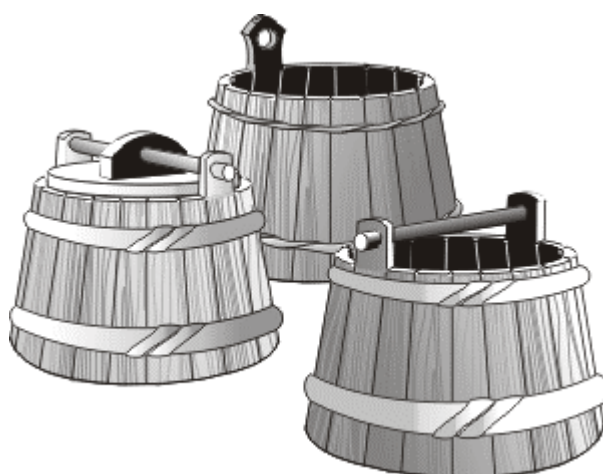
vinska bačva



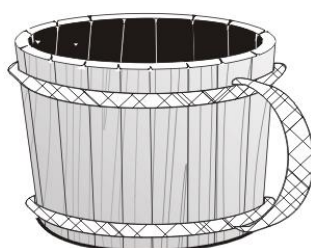
kaca za kom



fučija (vučija) za vodu



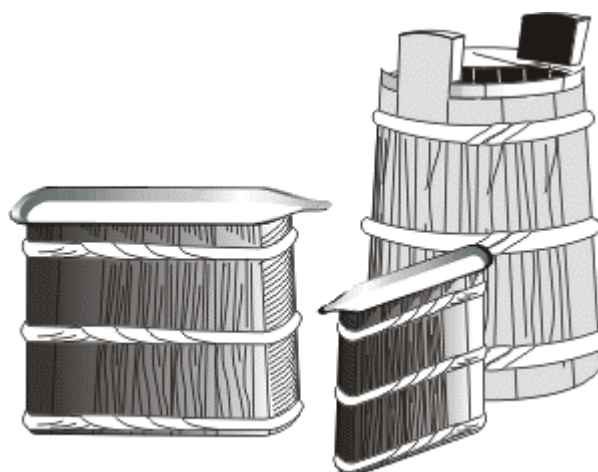
čabrovi za vodu



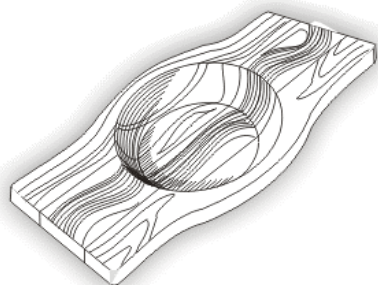
bukara za vino od smrekova drva



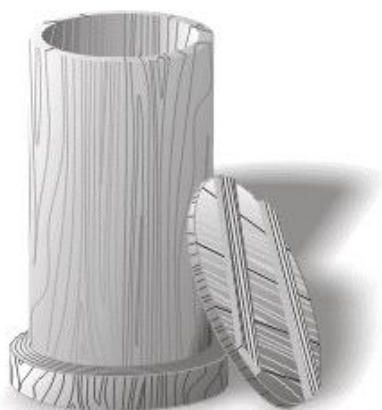
mučkalica i stap



posuda za nošenje mlijeka, kaca za sir i kajmak



drveni škip za razlivanje mlijeka i pobiranje skorupa



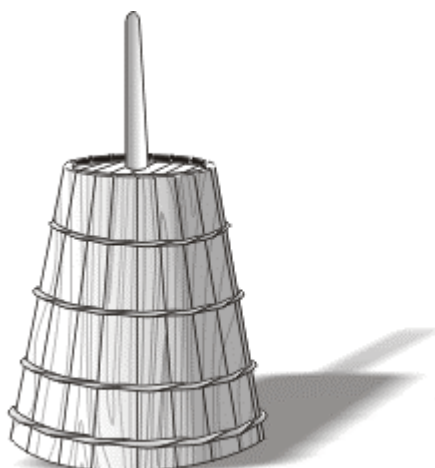
lubura (šuplji panj) s drvenim poklopcem za čuvanje brašna na velebitskim stanovima



drveni sudovi za zakvačenje brašna iz lubure:
a) malić sadržine oko 5 litara, b) pomalićak sadržine oko 2 litre



posude velebitskih stočara za zahvaćanje mlijeka: 1. dižva, 2. stružnjak, 3. susak i 4. rukatka



Ognjište

Centralno mjesto drvene (*brnašice*, kuće od bukovine) ili kamene kuće (još početkom ovog stoljeća, a ponegdje i iza drugog svjetskog rata) pokrivene slamom od raži ili drvenim daščicama (od jele) dugim do jedan metar *šimlom* - *šticom*, je **ognjište/ognjišće** ili **komin**. Kvadratnog je oblika, napravljen od nabijene zemlje i zaglađen razmočenom *gnjilom* (*ilovačom*) uzdignut je od poda za oko 10 cm, i zagrađen kamenom ili prije drvom (zvanim *branik*). Bilo je ognjišta podignutih od dva pedlja pa do metra visine. Dim iz njega slobodno je izlazio kroz otvor na krovu (*badžu/bažvu*, *vidalicu*), koji se mogao dugačkim štapom (*badženjakom/bažvenjačom*) po potrebi otvarati ili zatvarati. Iznad ognjišta na drvenoj gredi *verižnjači* (*višalici* ili *varilici*) visila je na *komaštrami* ili *verigama* (željeznom lancu) glinena posuda *bakra*, *bronzin* (kasnije mjedeni kotao), u kojoj se kuhala hrana. Prema jakosti vatre sve se moglo pomicati ulijevo ili udesno. Uz ognjište stajala je glinena (a kasnije metalna) *peka/pekva*, drveni *lopar*, pomoću kojeg se stavljao kruh na ognjište, *načve* od izdubljena drveta u kojima se mijesio kruh, željezni tronožac *tripije/tronoge* (stalak za kuhanje), *tava* i *ožeg/popečak* (vrsta lopate) za podjarivanje vatre.

Ožegom/popečkon se grijalo i vino u *bukari* (stavili bi ga u vino u bukari) ako je zimi bilo prehladno. *Bukara* je bila napravljena od *smrekovog drveta* bez ijednog metalnog dijela. Drvene zdjele i žlice bile su na *polici/zdelnjaku* koji je visio na zidu. Sjedilo se na niskim drvenim tronošcima (od jednog drvenog komada) oko ognjišta, a jelo na niskom okruglom stoliću – zvanom *stolica* ili *sinija*, koji je inače visio na zidu. Postojali su i veći tronošci za gospodara kuće i gosta. Jelo se iz zajedničke drvene ili zemljane *zdile/zdele*, a kasnije limenog posuda, drvenim žlicama. Voda se držala u drvenim posudama *vučijama/fučijami* ili *burilu/kablici* koja je obično stajala uza zid blizu vrata. U škrinjama s poklopcima spremalo se brašno, suho meso i slanina. Za rasvjetu je služila borova *luč* pričvršćena na metalni stalak na tri noge *nevjestu*, *svičaja* ili *svitljaj*. Naziv nevjesta potječe još iz starih vremena, kad je u kućama najmlađa nevjestica morala držati luč i svijetliti kućnoj družini oko stola pri večeri. Lučevinu su radili od suhe jelovine ili smrekovine a nazivali su je i *smugor* (etimološki, nešto zapaljeno ili osmuđeno).

Vremenom je ognjište nestajalo i zidala se peć (prvo za grijanje kuće, a kasnije grijanje i kuhanje) u kutu kuće. Podnožje peći bilo je od tesanog kamena, a gornji dio od zemlje ilovače pomiješane vapnom i sitnom pljevom (*plivom*) što drži i učvršćuje. Gradnjom takvih peći i stol se mijenja, tako da se izrađuje masivni hrastov stol. Uvijek smješten na čelu sobe između dva prozora. Prvo se za njim jelo samo za svečane prigode i kad dođu ugledniji gosti. Uz stol su bile klupe s naslonom ili bez i *sidalice* - *katrige* - *kantrige* (stolice) s naslonom.

Na ognjištu na tronogama je stajao željezni lonac pun pomuženog, neobranog mlijeka iz kojeg se radio sir. U *pržnici* (željeznoj posudi na četiri noge) pržilo se žito iznad žara, čim je žito malo *iskokalo* (zapucalo kao kukuruz) i zamirisalo, prženje je bilo gotovo. Poprženo žito mljelo se na *žrvnju*.

Kuće

Najstarije kuće su bile prizemnice od dvije prostorije, u prvoj (*prva kuća*) je bio zemljani pod, dok je vremenom druga (*kamara, soba*) dobila drveni pod (od dasaka). Toalet (*sekret/abort/nužnik*) je bio samostojeći izvan kuće u blizini štale ili jame za đubar. Vremenom počinje izgradnja većih kuća – visokoprizemnica. U donjem dijelu su bile *štale* (staje) *ikonoba/pivnica* (podrum), a u gornji dio, *štuk* ili kat, namijenjen je za boravak ukućana. U sastavu kuća pojavljuje se natkriveni drveni dograđeni dio – trijem (*ganak*), u čijem jednom djelu je bio i *abort* (zahod). U štalama su držali *blago, marvu* tj. stoku, dok je konoba/pivnica spremište za prehrambene namirnice (krumpir i povrće), kace/bačve za kiseljenje zelja/kupusa komljenje šljiva, salamurenje mesa itd.. Iz visokoprizemnica nastaju katnice. Gradili su ih uglavnom trgovci i gostioničari. Donji dio takvih kuća, tj. štale i konoba, pretvaraju se u dućan ili gostionicu.

Tavan – *pod*, nalazio se iznad cijelog stambenog prostora i služio je, kao i *konoba*, za spremanje i odlaganje živežnih namirnica kao npr.: brašna u drvenim škrinjama – *pridel*, ili vrećama, sušenog mesa (*mrs* – salamureno svinjsko meso), graha (*fažola*), sira, mlijeka ili kiseline.

Uz ognjište pojedinci su gradili i krušnu peć koja je bila uzidana od cigle. Krušna peć, samo ime već govori da je služila prvenstveno za pečenje kruha a i za veće pečenja u *pleju* (lim, oblik za pečenje).

U *kamarama* (sobe za spavanje) nalazila se peć za grijanje obično u *nuglu* (kutu). Ove starinske peći bile su visoke oko 2 metra, dolje široke oko 1,5 m, a pri vrhu sužene na 1 m. U zidove peći ugrađivani su *petnjaci* (zemljane posude izgledom slične loncima za cvijeće) udubljenjem prema unutrašnjosti peći. Udubljenja su omogućavala bolje isijavanje topline. Petnjaci su postavljeni u razmaku od 3 do 4 cm, tako da ih je u jednoj peći bilo od 70 do 73 komada. Uz peć se nalazio *somić*, drvena naprava, na kojoj su se sušila drva. Osim za grijanje zidane peći služile su djeci da u *petnjacima* prže kukuruzne kokice i peku krumpir. U *zapečku*, prostoru između zida i peći spavala su djeca po danu u zimsko doba.

Uz namještaj u sobi obavezno je bila i kolijevka ili *beška* sastavljena od malih jelovih daščica, poput male škrinjice, a noge su joj dvije polukružne daščice. Po danu *beška* stoji pod krevetom, po noći na škrinji pred materinim krevetom. U maloj *beški* nosili su dijete na krstitke, na *podvitku* na glavi ili na leđima pomoću uzice. Dijete je ležalo na lanenoj plahtici ispod koje je bila ječmena slama.

Vremenom je ognjište nestajalo i zidao se *sparket*, najviše poslije prvog svjetskog rata. Kad su i oni otišli u povijest, poslije drugog svjetskog rata umjesto njih ugrađivale su se limeno-gusnato-željezne peći.

Na podu gornjeg dijela kuće napravljen je otvor *konturata* ili *kapak* koji je služio da se ljestvama može spustiti u donji dio kuće. Razlog je vrlo jednostavan i star, onemogućavanje pljačke stoke ili prehrambenih proizvoda, zbog čestih pljački u nemirna vremena.

Pored kuća nalazila se i *kuvarija*, samostojeći objekt tj. ljetna kuhinja. Kamenom zidana, zemljanog poda i često s ognjištem služila je za pripremu hrane i dnevni boravak od proljeća do klanja svinja. U njoj je kućedomaćin pekao božićne pečenke.

Svaka kuća ispod prozora ima svoj mali cvjetnjak. U njemu je samo jedna vrsta niskog zimzelena – *pavenka*. To je cvijet mladosti, cvijet djevojaka i momaka. Njome su se kitili, pleli vijenac za *pavenku* (prije vjenčanja) za svatove i za grob.

Ukrasni vezeni – *zidnjaci* – tzv. „kuharice/*kuvarice*“ ili „dekice“ s idiličnim slikama i tekstovima, pribodeni na zid iznad *šparketa* ili stola, ukrašavali su prvo građansku, a kasnije i seljačku kuhinju, najviše u razdoblju secesije (1892.- 1914.), sve do 60-tih godina 20. st., tj. do pojave visećih kuhinja. Pouke i duhovite poruke o okretnim, šparnim, urednim i spretnim domaćicama, sa slikama-crtežima, vezani su plavim ili crvenim koncem. Obično su kupovani na vašarima ili „poddrukerajima“ (obrt koji je štampao razne slike i natpise na platnu). Pouke su najčešće davale savjet oko jela. Kako se vremenom mijenjao izgled (frizura i haljina domaćica) može se dobro vidjeti iz tih „kuharica“, od duge kose sa uvojcima (kovrčama, velnama, „ondulacijama“) i dugim haljinama postepeno i one dobivaju „bubi“ frizuru (kratko ošišana kosa sa šiškama na čelu; moda poslije prvog svjetskog rata) i kratke haljine.

- „Kuharice zlato moje, tebe jelo hvali Tvoje“
- „Djeca malena trebaju znati / svojoj majci suđe prati“
- „Kuhati nije šala / kad je kuharica mala“
- „Za ljubav i dobar ručak upamti savjet taj / on će stvorit tebi i tvom mužu raj“ (jaja)
- „Bijeli golub Pepeljugi priča / da će skoro vidjeti Kraljevića“
- „Svakoga dana, svake večeri nate mislim hoćeš doći
- Dati kažem ljubavi moja / uvijek bit ću samo Tvoja“
- „Dobra vrijedna djevojka / bit će brzo nevjesta“
- „Ja Te ljubim, ja Te volim / budi moja, ja Te molim“
- „Uzet ću te neka znaju / Živjet ćemo kao u raju“
- „Pladanj taj Ti pun je svega / Ali meni samo Tvoje srce treba“
- „Od ljubavi nismo siti / Treba dobro jesti i piti“
- „Dragi Mužu u podne nemoj odlaziti / jer Ja ću sebi drugog potražiti“
- „Kuharice skuhaj ručak fino / pa ćeš dobit novac za kino“
- „Mani se šale čovječe izgorit će mi ručak / šalit ću se do več“
- „Kuharice manje zbori / Da Ti ručak ne izgori“
- „Za poljubac dragi vremena sad nema / Treba dobar ručak prvo da se sprema“
- „Čuj komšinice rođena / za priče nema vremena“
- „Dimnjačaru djevojačko stvorenje / ne diraš izgorit će mi pečenje“
- „Zašto gledaš sad u lonac, kad mi nisi dao novac“
- „Čovječe u lonac ti ne gledaj / za kuhinju ti se nebrigaj“
- „Ti se samo za poso staraj / a novac mi više stvaraj“
- „Ako jelo dugo čeka / izgubit ću pola teka“
- „Nemoj nikad jelu prigovarat / jer ćeš stime neugodnost stvarat“
- „Poslije jela dobra kava / Svakom mužu prava slava“
- „Za svakog muža, sreća je ta / kad žena dobro kuhat zna“
- „Čista kuća dobro jelo / to je vrijedne kuharice djelo“
- „Dobro došli mili gosti / u Hrvata se ne posti“ (*op.a.: misli se da se dobro jede*)
- „Jedimo i pijmo / Veseli budimo“
- „Domaćine čestitamo i želimo vam zdravlje / uvijek rado doći ćemo na svako Slavlje“
- „Pij mužiću slatko vince / dati porumeni bijelo lice“
- „Svirajte mi da belog danku / Evo vama cela stotinarka
- „Neka znade moja mila Anka / Da to plaća sve Narodna Banka“
- „Najmilijeg gosta / Tri dana dosta“
- „Naša djeca naša radost / neka znade što je mladost“
- „Uz mladost i cvijeće / Kuća je puna sreće“
- „Ljubi uvijek jer je slatko / vrijeme života je tako kratko“

(Svaku od ovih poruka staviti na dno svake druge stranice sa receptima, ispod teksta. Ne ispravljati gramatički jer je ovako pisano u originalu. Kosa crta rastavlja poruku na gornju i donju, između kojih je vezena slika)

Izgradnjom novih kuća nestalo je otvorenog ognjišta i zidane peći i sad se kuha na šparketu. Tako su nestala i neka tradicionalna jela. Nema više popara, zamuza, ufurnjaka, i uprisno pečene pogačice. Više se ne rade za kosce stroklji, za žetelice kumpirašice, niti kljukača za one koji kidaju štale. Za Božić nema više blagdanskih jela, božićni mlinci, za

svatove šušnjići, kolač za pavenku, povitica i pokladna maslenjača. Ljeti se ne pije ošep, u jesen se ne sprema turšija niti šerbet, ne suši voće, ne prži se žito na ognjištu.

Nema više graha trkljaša, finog graha poput trešnjevca, a suđe i pribor je suvremeno i kupljeno u dućanu, a ne ručno izrađeno. Nema više lončarstva, zemljanih ili drvenih posuda i sajмова u Gospiću, Otočcu (Marija Terezija svojom listinom iz 1774. dala je srijedu za sajmeni dan, nešto kasnije dopustila je održavanje dvaju godišnjih sajмова, koji su u to vrijeme bili među najvećim u Hrvatskoj, a 1775. učinila ga je i trgovištem uz dopuštenje uređenja vojnog magistrata; i Perušiću, gdje su ih mještani kupovali. Kaluđerovačko lončarstvo (na Krušičkom jezeru) je netragom nestalo (posljednji keramičar umro je 1996.g.). Ta lončarija je bila crne boje i često ukrašena šarama – motivom valovnice, koja je svoje ishodište nalazila u hrvatskoj ranosrednjovjekovnoj keramici. U Kopolju živi posljednji lončar koji ima iskustvo pravljenja zemljanog posuda. Samo na rijetkim starim fotografijama ili fotografijama novih “kuharica” možemo vidjeti pripravljena i poslužena jela u tim starim posudama.

Mnogobrojni ugostiteljski objekti uslužiti će vas raznim jelima ličke kuhinje, kao npr.:

lički ručak - kuhana sušena ovčetina s kuhanom vratinom, kuhanim dimljenim pečenicama i kuhanom slaninom s pirjanim kiselim kupusom i krumpirom u ljusci,

seljački ručak - sarma, kuhana janjetina, kuhana slanina i svinjsko pečenje uz zapečeni grah, žgance i pirjano zelje, pole/police (pečene polutke krumpira) s basom (mekanim sirom za mazanje od domaćeg kuhanog mlijeka), janjetinu na ražnju ili ispod peke/pekve, ali i teletinu, odojka, puricu, patku.

<i>lički ručak</i> 	kuhana sušena ovčetina s kuhanom vratinom, kuhanim dimljenim pečenicama i kuhanom slaninom s pirjanim kiselim kupusom i krumpirom u ljusci
<i>seljački ručak</i>	sarma, kuhana janjetina, kuhana slanina i svinjsko pečenje uz zapečeni grah, žgance i pirjano zelje, pole/police (pečene polutke krumpira) s basom (mekanim sirom za mazanje od domaćeg kuhanog mlijeka), janjetinu na ražnju ili ispod peke/pekve, ali i teletinu, odojka, puricu, patku

Nažalost, malo je naših restorana koje će nam moći sve te lijepe stare i autohtone slike pretočiti u stvarnost, da, osim očima, možemo uživati i nepcima. Sa sjetom slušamo priče o tim starim vremenima, teškog života ali i miomirisnih užitaka.

Lički kokteli

Pripremajući jedno od ovih jela, poslužite goste, ukućane i sebe, pićem “alkemije mašte i alkohola” - koktelom:

<i>Plitvice</i>	<i>Vila Velebita</i>
1/4 Maraschino	1.3 Maraska Core
1/4 Cognac-Martell	1/3 Triple sec
2/4 Bakarske vodice	1/3 Gin
uštrcak limunova soka	uštrcak Mente
mala kriška naranče	dopunite s Ginger Ale

Juhe

Juha od rasola

Sastojci: 25 dag kiselog kupusa, 1 l rasola, 6 dag ulja, vlasac, celerovo i peršinovo lišće, slatka mljevena crvena paprika.

Kiseli kupus, celer, peršin i vlasac sitno iskošite i dobro promiješajte sa crvenom paprikom i rasolom u posudi za juhu. Ovaj se specijalitet ne kuha, već se kao juha jede hladan.

Juha od rasola - kuhana

Sastojci: 1,5 l rasola, 3 glavice luka, 2 dag masti, 4 dag brašna, crvena mljevena paprika, 2 žumanca, 2 žlice kajmaka.

Rasol procijedite i kuhajte, čim se počne pjeniti, skinite pjenu. Kuhajte oko pola sata. Posebno zagrijte mast, dodajte nasjeckani luk i brašno, a kad brašno porumeni dodajte crvenu mljevenu papriku i još malo popržite. U zapržak dolijte malo rasola, promiješajte i umiješajte u skuhani rasol. Posolite, popaprite i kuhajte oko pola sata. Prije posluživanja umiješajte razmućena žumanca i kajmak.

Juha od rasola nekada je bilo omiljeno jelo i uvijek se iznosilo prvo na stol i jelo se s vrućom projom (žgancima). Za kuću koja zimi nema rasola (misli se na rasol i kupus), a ljeti luka i lijeha (gredica), govorilo se da nije domaćinska.

Juha od kiselog mlijeka/kiseline

Sastojci: 0,5 l kiselog mlijeka/kiseline, 1 l voda, malo kima, sol, 5 dag brašna, sušeni kruh.

Prokuhajte vodu s kimom i solju. U kiselo mlijeko/kiselinu umiješajte brašno i miješajući ulijte u vodu. Ako je premalo kiselo, zakiselite octom. Prokuhajte i odmah poslužite sa sušenim kruhom izrezanim na kockice.

Juha od kiselog mlijeka/kiseline s krumpirom

Sastojci: 0,5 kg mladog krumpira, 1 l vode, sol, papar, 0,5 l kiselog mlijeka/kiseline, nasjeckani peršin.

Očišćeni i oprani krumpir stavite u vrelu vodu da se skuha. Posolite i popaprite. Skuhani krumpir zdrobite u kašu, dodajte mu kiselo mlijeko/kiselinu, začine i nasjeckani peršin. Poslužite hladnu juhu.

Juha od teletine

Sastojci: po jedna crvena i žuta mrkva, korijen peršina, zelen za juhu, četvrt glavice luka, list lovora, 0,50 kg mladog krumpira, 2 male žličice crvene paprike, 0,50 kg teletine od potrbušine, ulje, jedno jaje, 20 dag brašna.

Sitno nasjeckani luk stavite na hladno ulje i pirjajte dok ne postane staklast, dodajte teletinu izrezanu na kockice i pirjajte uz podlijevanje. Kad voda ispari i meso dobije lijepu boju pospite

crvenom paprikom i dodajte 1 - 1,5 l tople vode i na polovicu prerezane mrkve, peršin i krumpir, zelen za juhu i lovor. Kad su mrkva i krumpir kuhani, izvadite zelen i dodajte kuhati domaće rezance (od jaja i brašna, nešto deblje i šire razvaljane i izrezane). Juha mora biti gusta.

Juha od kupusa/zelja

Sastojci: 1 kg kupusa/zelja, 25 dag suhe slanine, mast, 1 glavica crvenog luka, juha od kostiju, sol, papar, crvena mljevena paprika, 1 žumanac, 2 dl vrhnje, par mesnatih kobasica, ocat.

Slaninu izrežite na kockice, prepržite na žlici masti i dodajte crveni izrezani luk. Propržite, dodajte na rezance izrezani kiseli kupus i pirjajte dok ne postane mekan i blijedožute boje. Začinite i nadolijte s juhom od kosti da sve postane rijetko. Pustite da vri, dodajte laganu zapršku od masti i brašna, i mesne kobasice izrezane na kolutiće. Prije posluživanja, umiješajte u juhu razmućeno žumance u vrhnju s malo octa i malo prokuhajte.

Juha od krumpira na starinski način

Sastojci: 50 dag krumpira, voda, sol, 4 žlice masti, 1 glavica luka, 2 žlice brašna, malo crvene mljevene paprike, nasjeckana zelen peršina, 0,5 dl kiselog mlijeka/kiseline.

Krumpir ogulite, operite i izrežite na manje kockice. Zagrijte vodu, posolite i skuhaite krumpir na umjerenoj vatri. Posebno na zagrijanoj masti ispirjajte nasjeckani luk, dodajte brašno, popržite, dodajte mljevenu crvenu papriku, izmiješajte, dolijte malo hladne vode, zatim tople, prokuhajte i dodajte ocijeđeni krumpir. Sve zajedno prokuhajte. Prije posluživanja dodajte nasjeckani peršin i kiselo mlijeko/kiselinu.

Juha od poriluka s ovčjim sirom

Sastojci: 15 dag ovčjeg sira, 50 dag poriluka, 4 dag maslaca, 2 jaja, 3 žlice brašna, 1 dl kiselog mlijeka/kiseline, 1 l vode, sol, papar, žlica nasjeckanog peršina.

Poriluk očistite, operite i izrežite na kolutiće. Na zagrijanom maslacu pirjajte 15 minuta poriluk, začinite brašnom, solju i paprom, podlijte vodom i kuhajte dok poriluk ne omekša. Uklonite juhu s vatre, umiješajte izmravljeni sir, razmućena jaja s kiselim mlijekom/kiselinom i pospite nasjeckanim peršinom.

Juha od kukuruznog brašna

Sastojci: 1 žlica masti, 1/2 l kukuruznog brašna, luk, 1 jaje.

Umijesite jaje u kukuruzno brašno s jednom ili dvije žlice vode. Polovicu mase ukuhajte u 2,5 l slane, vrele vode. Posebno u posudi zagrijte mast i na njoj popržite sitno nasjeckani luk, kad porumeni, dodajte drugi dio kukuruznog brašna-tijesta. Dobro popržite i dodajte juhi. Neka sve još jednom sve provrite i poslužite.

Juha od boba

Sastojci: 35 dag zrnja boba, 1 glavica luka, 1 veći krumpir, 4 dag ulja, 2 dag brašna, 1 jaje, malo kiselog mlijeka/kiseline, 1 žlica isjeckanog peršina.

Bob prelijte hladnom vodom i kuhajte, kad voda uzavri, dodajte izrezan luk. Kuhajte dok bob ne bude napola kuhan, dodajte mu krumpir izrezan na manje kockice i umiješajte zapršku (na ulju ispržite brašno, dolijte hladne vode i malo prokuhajte). Sve zajedno kuhajte na blagoj vatri dok sve ne omekani. Gotovoj juhi dodajte razmućeno jaje u kiselom mlijeku/kiselini i pospite isjeckanim peršinom. Po želji možete dodati i malo mljevene crvene paprike.

Lička grah-čorba

Sastojci: 25 dag graha, 19 dag dimljene slanine, 10 dag dimljenih rebara, 2 režnja češnjaka, pola glavice luka, list lovora, žlica masti, 2 žlice brašna, mljevena crvena paprika.

Grah namočite preko noći. Pristavite ga u istoj vodi, a kad provri, odlijte vodu i zalijte čistom vrućom vodom. Stavite rebra, narezanu slaninu, sol, lovor, nasjeckani luk i češnjak. Skuhajte. Posebno napravite zapršku od masti i brašna, popražite s dosta mljevene crvene paprike i ulijte u grah. Prokuhajte, provjerite okus i začinite ako treba.

Juha od ječma i graha

Sastojci: 25 dag suhog graha, 25 dag ječma, kost nesusene šunke, glavica luka, korijen celera, 2 mrkve, ružmarin, zelen peršina, maslinovo ulje, sol, papar.

Ječam namočite u hladnoj vodi 24 sata, a grah oko 12 sati. Nasjeckajte luk s celerom, mrkvom i peršinom. U zemljanu posudu stavite nekoliko žlica ulja, brzo ispržite grančicu ružmarina i odmah je izvadite, stavite isjeckano povrće i pirjajte. Dodajte ocijeđeni grah i odmah promiješajte. Prelijte sa tri litre tople vode, dodajte sol, kost od šunke i poklopite posudu. Poslije nekoliko sati tihog kuhanja dodajte soli i papra po želji. Kuhajte otprilike još pola sata, izvadite šupljačom grah i protisnite ga. Dodajte ocijeđeni ječam, oguljen i na kocke narezan krumpir i kuhajte na tihoj vatri 40 minuta. Pred sam kraj kuhanja dodajte protisnuti grah i dobro promiješajte da se stopi s juhom. Iz juhe izvadite kost, juhu pospite naribanim tvrdim ovčjim sirom, dolite maslinovo ulje i poslužite vrlo toplo.

Ječam mora biti do kraja kuhan da bi juha dala svoj specifičan okus.

Kisela juha od iznutrica odojka

Sastojci: iznutrica od mladog odojka za ražanj, mrkva, korijen peršina, listovi lovora, papar u zrnju, sol, 3 - 4 žumanca, 1 dl vrhnja, ocat.

Sve iznutrice i nožice kuhajte u slanoj vodi zajedno s povrćem, lovorom i paprom. Kad je meso kuhano, izvadite ga, a juhu procijedite tako da bude bez ikakvih ostataka mesa ili povrća. Na dno jušnika stavite razmućena žumanca s malo juhe i vrhnja. Dobro izmiješajte i na to nalijte vruću juhu i izrezano meso na kockice veličine 1 x 1 cm. Vrlo malo zaocite (možete stavite umjesto octa sok limuna), da bude blago kiselkasto i poslužite vruće.

Kisela juha od janjetine

Sastojci: 0,5 kg janjetine, zelenje za juhu, luk, mast, brašno, sol, slatka paprika, papar, limun, kiselo vrhnje, lovorov list i žumance.

Napravite svjetlosmeđu zapršku od dvije ravne jušne žlice masti i jedne ravne žlice brašna. Dodajte 1/4 žlice za kavu slatke crvene paprike i dolijte 2,5 l vode. Kad juha prokuha, stavite u nju oprano i na kocke izrezano meso, očišćeno i oprano zelenje, jedan celer, jedan pastrnjak, 1 korijen od peršina, dvije mrkve, 10 -15 zrna papra, 1/2 limuna, glavicu luka, lovorov list. Kuhajte juhu tako dugo dok se meso smekša. Zatim juhu procijedite i ukuhajte u nju 8 -10 ravni žlica probrane i oprane riže, i kuhajte dok riža ne smekša. Umutite u jušnik 1 - 2 žumanca i 3 - 4 jušne žlice kisele vrhnje, nalijte s malo juhe, promiješajte i dolijte ostalu juhu. Na kraju stavite u juhu kuhano meso. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Juha od janjeće iznutrice

Sastojci: jetra, pluća, srce (po želji), zelen za juhu, glavica luka, papar u zrnu, list lovora, 3 žlice vrhnje, 1 žumanac, sol, sok limuna ili malo octa.

U visoku posudu stavite 2 l vode, posolite, dodajte iznutrice, zelen za juhu, raspolovljeni luk, nekoliko zrna papra, list lovora, i poklopljeno kuhajte. Kad iznutrice omekane izvadite ih, izrežite na tanke rezance, a juhu ostavite da se slegne. Napravite zapršku, podlijte procijeđenom juhom, dodajte izrezanu iznutricu, vrhnju i prokuhajte sve, najmanje pola sata. Prije posluživanja dodajte žumance, malo zakiselite, promiješajte i odmah poslužite.

Lovačka juha

Sastojci: 0,5 kg gljiva po želji, 1 luk, 1 l juhe, 1 žlica ulja, 4 dag brašna, 6 dag kocki slanine, 1,2 dl vrhnje, sol, papar, zelen peršina i malo šećera.

Na ulju i kockicama slanine ispirajte narezane gljive i luk narezan na kocke. Pospite s malo brašna, nalijte juhe i kuhajte na blagoj vatri dok gljive ne postanu mekane. Dodajte vrhnje i začinite. Poslužite s nasjeckanim peršinom. Lovci prije posluživanja dodaju juhi čašu vina.

Krumpir juha s palentom (krunpirova juva s palenton)

Sastojci: 1 veća kapula (crveni luk), 4 veća krumpira, 1 litra vode, malo soli. Malo crvene paprike, žlica brašna, žlica masti.

Kapulu sitno narežite i stavite „prodinstati“ na mast, čim porumeni dodajte brašno i propržite da malo požuti, dodajte crvenu papriku i krumpir narezan na kockice, zalijte vodom i posolite, promiješajte i ostavite da se kuha. Skuhajte palentu da bude malo više suha i poslužite uz juhu.

Gacki „kapanci“

Sastojci: 2 jaja, 2 žlice brašna, malo soli.

Od jaja i brašna se zamijese kapanci u lončiću s „nosićem“. Kad su dobro umiješeni, polako se u što tanjem mlazu lijevaju u kipuću juhu. Da bi se dobili čim tanji i finiji kapanci, može ih se lijevati preko vilice u kipuću juhu. Kapanci se mogu dodati svakoj juhi u koju se stavlja tijesto.

Juva od palente

Sastojci: kukuruzno brašno, voda, sol, kiselina/kiselo mlijeko

Kada se kukuruzno brašno saspe u vrelu vodu, koje se ulije, malo više, za onoliko koliko se želi dobiti juhe, ne miješa se i pusti da „brklja“ (ključa). Odvadi se dio tekućine iz posude, u nju se doda u svaki pladanj po žlica kiseline/kiselog mlijeka i jede. Kad je juha „odvađena“, palenta se zamiješa i kuha do kraja.

Variva

Varica

Sastojci: 0,5 kg slanutka - jarog graha, kukuruza i pšenice, dosta suhih svinjskih kožica, sol, papar, češnjak, suha slanina, zelen peršina.

Slanutak, grah i kukuruz namočite, drugi dan skuhajte u hladnoj vodi. Kukuruz kuhajte posebno. Kad sve omekša spojite i dodajte još kuhane kožice. Prokuhajte zajedno s mješavinom češnjaka, kockicama slanine i nasjeckanim peršinom. Prije posluživanja začinite ako treba.

Orzo - ječam

Sastojci: 0,5 kg ječma, 2 - 2,5 l vode, dosta dimljenih kožica, dvije - tri na kolutiće izrezane mrkve, malo crvene mljevene paprike, papar u zrnju, sol, češnjak, suha slanina, zelen peršina.

Ječam kuhajte u hladnoj vodi zajedno s mrkvom, crvenom paprikom, paprom i soli, dok ne postane gusto. Dodajte kuhane kožice i začinite mješavinom nasjeckanog češnjaka, slanine izrezane na sitne kockice i nasjeckanog peršina.

Ovo je staro gurmansko jelo naših predaka.

Varivo od boba

Sastojci: 80 dag mladog boba, 2 glavice luka, 5 dag ulja, 10 dag svježih rajčica, 2 dl kiselog mlijeka/kiseline, 1 žlica brašna, 2 žlice isjeckanog peršina.

Zagrijte ulje i na njemu ispirajte iskosani luk, dodajte oprani bob i pirjajte uz povremeno podlijevanje vodom. Kad bob omekša, dodajte izrezanu rajčicu i brašno razmućeno u malo vode. Kuhajte na tihoj vatri dok bob ne omekša. Prije posluživanja začinite i posebno poslužite kiselo mlijeko/kiselinu u kojem je umiješan peršin po svojoj želji.

Kiseli kupus/zelje (temeljni naputak)

Sastojci: 1 kg kiselog kupusa/zelja, 7,5 dag masti, 1 glavica luka, 1 jabuka, 1 svježi krumpir, sol, papar.

Priprema jela od nepasteriziranog kupusa/zelja traje 45 minuta, a pasteriziranog 15 - 20 minuta. Kiseli kupus/zelje usitnite vilicom, a količina koja stane u šaku odložite. U posudi zagrijte mast, dodajte fino usitnjeni luk, propirjajte i dodajte kiseli kupus/zelje i oguljenu i naribanu jabuku. Podlijte rasolom, vodom ili mesnim bujonom, tako da sve pokrije. Poklopite i kuhajte. Ukoliko želite blaži okus, pet minuta prije kraja kuhanja, dodajte oguljeni i izribani krumpir, prokuhajte još pet minuta. Kad je kuhanje završeno dodajte svježi i usitnjeni

kupus/zelje (odložili ste ga) i sve dobro izmiješajte. Ako je kupus/zelje još uvijek kiselo, uz njega poslužite u slanoj vodi kuhani krumpir začinen prženim čvarcima.

Kupus/zelje s grahom/fažolon

Sastojci: 40 dag graha/fažola, 1 kg kiselog kupusa/zelja, 2 l vode, 4 dag masti, 6 dag brašna, crvene mljevene paprike, pola glavice crvenog luka, sol, papar.

Grah/fažol stavite u vodu i kuhajte dok se napola ne skuha. Dodajte kiseli kupus/zelje izrezan na rezance, posolite, i kuhajte sve zajedno. Od masti i brašna napravite zapršku, dodajte sitno nasjeckani crveni luk, razrijedite s malo vode, malo prokuhajte i dodajte grahu/fažolu i kupusu/zelju. Prokuhajte sve na umjerenoj vatri.

Kiseli kupus/zelje s vrhnjem

Sastojci: 1 kg kiselog kupusa/zelja, 1 žlica masti, 1 žličica brašna, 1/4 kg carskog mesa, 3 žlice kiselog vrhnja, papar u prahu i sol.

Napravite zapršku od masti i brašna i na njoj pirjajte nekoliko minuta kiseli kupus/zeljje uz neprekidno miješanje. Zatim dolijte malo govedske juhe ili vode, dodajte carsko meso (*kajzerflajš*- slanina s mesom, trbušina) narezano na male kocke, posolite i popaprite varivo. Varivo neka se kuha dok kupus/zeljje ne bude mekan. Na kraju umiješajte vrhnje.

Kiseli kupus/zeljje s vrganjima

Sastojci: 2,5 dag kiselog kupus/zelja, 25 dag vrganja, 4 glavice luka, 10 dag masti, zelen peršina, sol, papar, vrhnje.

Kiseli kupus/zeljje skuhaite. Očišćene i oprane gljive pirjajte s lukom poprženim na masti. Dodajte skuhani i ocijeđeni kiseli kupus/zeljje i još malo propirjajte. Posolite, popaprite, dodajte nasjeckani peršin i vrhnje.

Kisela repa s grahom

Sastojci: 0,5 kg kisele repe, 0,5 kg graha, 30 dag svinjetine (svježa svinjska rebra ili prsni vršak), sol, papar, mljevena crvena paprika, 1 - 2 glavice luka, zelen peršina, 2 režnja češnjaka, žlica brašna.

Kiselu repu operite ako je suviše kisela i stavite je kuhati zajedno s mesom. Grah kuhajte posebno, kad voda zavri ocijedite grah i stavite ga u drugu vodu zajedno s krupno narezanim lukom. Kuhajte dok ne omekša. Kad su repa i grah kuhani, pomiješajte ih zajedno i dodajte zapržak (na rastopljenu mast dodajte usitnjeni češnjak, papriku i brašno, i pustite da blago požuti). Po želji popaprite, dosolite i umiješajte nasjeckani peršin.

Varivo od žute korabe

Sastojci: 1 kg korabe, 0,5 kg krumpira, glavicu luka, mljevena crvena paprika, list lovora, nekoliko zrna papra, 5 dag masti, žlica brašna, sol.

Korabu ogulite, izrežite je na kockice i operite. Krumpir ogulite i izrežite na kockice, operite i stavite kuhati u vrelu posoljenu vodu zajedno s korabom. Dodajte list lovora i papar u znu. Kuhajte dok omekša. Na masti popržite sitno nasjeckani luk, dodajte brašno i miješajte dok blago porumeni, dodajte crvene mljevene paprike i umiješajte u varivo. Malo prokuhajte i poslužite. Ponekad se posluživalo s kuhanim krumpirom u ljusci (pod ljuskom)

Žuta koraba s grahom/fažolon

Sastojci: 40 dag graha/fažola, 1 srednja koraba (60 dag), 15 - 20 dag suhe mesnate slanine, 2 lista lovora, papar u znu, 1 žlica masti, glavicu luka, žlica brašna, sol.

Grah/fažol očistite, operite i namočite preko noći. Drugi dan odlijte vodu, dolijte svježu i prokuhajte nekoliko minuta. Odlijte vodu i stavite kuhati u hladnu vodu, dodajte list lovora, papar u zrnju, pola glavice krupno narezanog luka, sol. Kad je grah/fažol prokuhan, dodajte očišćenu i na kocke izrezanu korabu, te kuhajte dok sve omekša. Na masti popržite sitno nasjeckan luk i na kockice narezanu slaninu, umiješajte brašno i pržite dok lagano porumeni, dodajte crvenu mljevenu papriku i prelijte u grah/fažol. Dobro promiješajte i još malo prokuhajte. Poslužite uz kuhane ili pečene kobasice ili kuhano sušeno meso.

Kisela repa s buncekom/okršnjakon (kračicom)

Sastojci: 1 kg kisele repe, žlica masti, žlica brašna, srednja glavica luka, crvena mljevena paprika, 1 buncek/okršnjak.

Buncek/okršnjak operite i stavite kuhati u hladnu vodu. Ako je repa previše kisela operite je 2 - 3 puta u vodi. Na rastopljenoj masti staklasto popržite nasjeckani luk, dodajte papriku i brašno, i sve umiješajte repi. Probajte okus i dosolite ako treba. Kuhajte dolijevajući malo vode. Kuhanom bunceku/okršnjaku odstranite kost, narežite na manje komade, dodajte repi i još malo prokuhajte. Poslužite uz kuhani krumpir.

Varivo od mladog/friškog kupusa/zelja

Sastojci: 1 kg kupusa/zelja, 10 dag suhe slanine, 1 glavica luka, 1 kisela jabuka, sol, papar.

Slaninu izrežite na kockice i na masnoći popržite, dodajte isjeckani luk i popržite ga da porumeni. Uspite izrezan kupus/zelje, oljuštenu i izrezanu na kockice kiselu jabuku. Promiješajte i pirajte poklopljeno dok kupus/zelje ne omekša. Posolite, popaprite pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.

Varivo od kupusa/zelja

Sastojci: 1 kg kupusa/zelje, 0,5 kg krumpira, 3 - 4 svježe rajčice, 4 dag masti, 1 žlica brašna, 2 režnja češnjaka, zelen peršina, sol, šećer, kim, papar.

Kupus/zelje narežite na krupnije rezance ili krupno naribajte, stavite u vrelu vodu i prokuhajte nekoliko minuta. Ocijedite i stavite kuhati u drugu posoljenu vrelu vodu, dodajte na kocke narezan krumpir i kuhajte oko pola sata. Dodajte rajčicu blanširanu, oguljenu i razrezanu na ploške, kim, šećer, papar i još malo kuhajte. Na masti prepržite brašno da blago porumeni, dodajte nasjeckani češnjak i umiješajte u varivo. Kad prokipi pospite nasjeckanim peršinom i poslužite samo ili uz pečene ploške suhe mesnate slanine.

Grah na krajiški način

Sastojci: 50 dag graha, 30 dag ovčje pastrme (suhog mesa), 10 dag luka, 5 dag češnjaka, ulje, sol, papar, mljevena slatka crvena paprika.

Grah namočite preko noći, procijedite ga, stavite u mlaku vodu zajedno s krupnije narezanom pastrmom, sitno izrezanim lukom, češnjakom u režnjevima, malo masnoće, paprom u zrnju, posolite i pospite crvenom mljevenom paprikom. Kuhajte na jačoj vatri oko dva i pol sata. Poslužite toplo ili hladno.

Bob

Sastojci: 75 dag oljuštenog boba, 4 dag masti, glavica luka, stabljika čubra, malo mlijeka, zelen peršina, sol.

Nasjeckani luk kratko zapržite na vrućoj masti, dodajte zrnje čubra i njegovu zelen koju ćete kasnije izvaditi. Sve to prelijte mlijekom i u mlijeku, otprilike pola sata polako, kuhajte zrnje boba. Za to vrijeme bob treba upiti gotovo sve mlijeko. Na kraju posolite i pospite nasjeckanim peršinom.

Gacki čerimoš (divlji češnjak)

Sastojci: naberite 2 kg čerimoša i skošite, 20 dag krumpira, ulje.

Divlji češnjak polite vrućom vodom (blansirajte), krumpir izrezan na kockice skuhaite i napravite pire (zgnječite ga). Pire od krumpira stavite na zagrijano ulje i promiješajte zajedno s kosanim čerimošem (divljim češnjakom). Poslužite uz palentu.

Mala jela i (ili) prilozi

Bezmesna sarma

Sastojci: 2 kg kiselog kupusa/zelja u glavicama, 30 dag riže, 80 dag krumpira, mast, zelen peršina, 20 dag luka, 2 dl juhe od mesa.

Odvojite listove kupusa/zelja i zadebljane dijelove izrežite. Krumpir izribajte na ribežu, luk izrežite na rezance, rižu operite. Na masti popržite luk, stavite rižu i ribani krumpir. Podlijte juhom i lagano pirajte 10 - 12 minuta. Na kraju dodajte nasjeckani peršin. Pripremljenim nadjevom napunite listove kupusa/zelja, savijte u rolu i složite u posudu. Prelijte mješavinom masti, jedne litre vode, soli i papra. Sarmu kuhajte oko dva sata. Poslužite kao toplo predjelo ili hladno jelo.

Povatica - savijača od kiselog kupusa/zelja

Sastojci: 50 dag kiselog kupusa/zelja, 4 tanka lista tijesta, 4 žlice masti, 40 dag slanine, 1 kobasica, 1 glavica luka, 2 krumpira, 1 žlica koncentrata rajčice, 1 dl bijelog vina, češnjak, kumin, sol, papar.

Slaninu izrežite na kockice i popržite na masti, dodajte nasjeckani luk, kobasicu izrezanu na kolute, kiselu kupus/zeljje, sol, papar, rajčicu, kumin, nasjeckani češnjak i bijelo vino, sve zajedno pirjajte dok kupus/zeljje ne omekša. Krumpir izrezan na kockice ispržite na masti u posebnoj tavi i dodajte ga pirjanom kupusu/zelju. Promiješajte i dobivenim nadjevom ispunite tijesto složeno po dva tanka lista zajedno. Tijesto stavite na vlažan ubrus. Savijte lagano u savijaču. Pecite u podmazanom limu na temperaturi oko 200 oC. Ispečenu savijaču prelijte vodom u koju ste stavili malo ulja, soli, pa još nekoliko minuta zapecite u pećnici. Poslužite kao toplo predjelo uz pivo ili vino.

Kosinjska povatica – savijača

Sastojci: 1 kg brašna, kvasac, topla voda, malo soli, 4 srednja luka, 6 dl ulja.

Brašno umijesite toplom vodom, kvascem i solju, isto kao da radite kruh. Ostavite tijesto na toplom mjestu, da odstoji, dvadesetak minuta. Luk sitno izrežite, posolite ga i ispirjajte na zagrijanom ulju, 15 minuta i ostavite da se ohladi. Na oveće platno prospite malo brašna i na njega stavite tijesto, razvaljajte ga razvucite na sve strane da bude što tanje. Na razvučeno tijesto rasporedite pirjani luk i zavijte sve u „rolu-savitak“ - savijaču – štrudl - povaticu. Tijesto premažite uljem od pirjanog luka. Povaticu podvijte sa svih strana do polovice i stavite u podmazani lim (pleh), cijelu površinu malo izgnječite prstima i pecite pola sata u pećnici zagrijanoj na 200 oC. Nakon kratkog hlađenja povaticu istrgajte rukama i poslužite uz

hladno mlijeko ili kiselinu (kiselo mlijeko).

Povatica se najčešće posluživala na prelima. Ako se povatica konzumira hladna - tada se poslužuje toplo mlijeko.

Za povaticu/savijaču/štrudl domaćice su radile vrlo tanko tijesto (pitanje časti bilo je što tanje tijesto), bez obzira o kojem dijelu Hrvatske se radi. Da li je savijača (stručni izraz) austrijsko jelo ili „naše“ teško je reći, ali jedno je sigurno, mnoga jela na bazi tijesta su naša autohtona jela i zato spomenimo staru uzrečicu, za koju kažu da je austrijska: *kora – tijesto za savijaču (štrudl) mora biti dovoljno tanko kako bi se moglo pročitati staro ljubavno pismo s jednakim uzbuđenjem, kao i u trenutku kada ga je poštar donio.*

Načini obrade tijesta i nadjevi za „štrudlu“ trebalo bi pomno istražiti, jer jela, među inim, kao pituljica i gibančić ukazuju na vrlo slične postupke pripreme a starija su od „štrudle“.

Krumpirača

Sastojci: 1 kg krumpira, 4 glavice luka, 3 žlice masti, 1 žlica brašna, 25 dag suhih rebara, 5 dag suhe slanine, 1 kobasica, sol, 1 žličica crvene mljevene paprike.

Nasjeckani luk popržite na masti, kad omekša dodajte brašno i crvenu papriku. Oguljeni i izrezani krumpir na tanke ploške posolite i dodajte luku. Podlijte vodom tako da je krumpir pokriven, odozgo stavite slaninu izrezanu na kriške, suha ili svježa rebra i kobasicu. Poklopite i pecite u pećnici.

Palenta krumpirica (bijeli žganci)

Sastojci: 50 dag krumpira, 20 dag kukuruznog brašna, sol, 2 žlice ulja, 10 dag maslaca, voda.

Oljušteni krumpir izrežite na polutke i kuhajte u slanoj vodi dok omekša. Dodajte ulje, brašno i ostavite da se kuha oko 20 minuta, bez miješanja. Odlijte vodu, smjesu dobro izmiješajte i uz stalno miješanje kuhajte dok se palenta počne odvajati od kuhače i lonca. Od skuhane palente napravite žličnjake (velikom žlicom umočenom u vrelu vodu uzimajte od mase), stavite u plitku posudu, prelijte rastopljenim maslacem i poslužite

Krumpir sa slaninom

Sastojci: 0,5 kg krumpira, 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 10 dag slanine, sol, papar.

Krumpir skuhajte, ogulite i izrežite na kolute. Slaninu izrežite na tanke ploške i njome obložite posudu u kojoj će te peći. Preko slanine složite krumpir, malo ga posolite i popaprite, prekrijte izmrvljenim sirom, zatim slaninom, krumpirom i tako redom dok ne utrošite sve namirnice. Gornji red mora biti slanina. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite oko 20 minuta.

Krumpir sa sirom i kiselim mlijekom/kiselinom

Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag sira, 5 dag maslaca ili kajmaka, 2 dl kiselog mlijeka/kiseline, 1 dl vrhnja, sol, 4 jaja.

Krumpir operite, kuhajte u ljusci dok napola omekša. Ocijedite ga, ogulite i izrežite na kolute. U vatrostalnoj posudi rastopite maslac ili kajmak, stavite polovicu krumpira, posolite, prekrijte izdrobljenim sirom, prelijte rastopljenim maslacem ili kajmakom i zapecite u zagrijanoj pećnici. Kada krumpir dobije rumenu boju prelijte ga mješavinom kiselog mlijeka/kiseline, vrhnja i jaja. Ponovo ga stavite u pećnicu i pecite oko 15 - 20 minuta da korica lijepo porumeni.

Lička krumpirica

Sastojci: 50 dag krumpira, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dag masti, 10 dag čvaraka, sol, 0,5 l vode.

Krumpir ogulite, razrežite na manje komade, zalijte vodom i skuhajte na pola. Dodajte mu brašno i 2 dag masti, poklopite i polagano kuhajte još pola sata. Ako se voda za to vrijeme nije dosta pokuhala, ocijedite. Smjesu dobro izmiješajte kuhačom, posolite, dodajte još ocijeđene vode (prema potrebi) i na štednjaku još 5 do 10 minuta miješajte. Ostalu mast i čvarke dobro ugrijte. Žlicu umočite u vrelu mast, izbodite krumpiricu i složite na poslužavnik, prelijte vrelom mašću i čvarcima.

Prigani kupus i cicvara

Sastojci: 1 glavica kiselog kupusa, 15 dag dimljene slanine, 2 - 3 češnja češnjaka, mast, sol;
za cicvaru: 25 dag kukuruznog brašna, žlicu-dvije masti, 15 dag ličkog sira base (bijeli sir od skorupa s varenike, možete ga zamijeniti kajmakom).

Narežite kupus, nešto krupnije od ribanog kiselog kupusa. Na zagrijanoj masti ispržite nasjeckanu slaninu, umiješajte nasjeckani češnjak i odmah kupus. Pirjajte podlijevajući. U međuvremenu za cicvaru pristavite 5 dl vode, posolite je i dodajte mast. Kad zavri, stavite brašno i sir, pa miješajte dok se počne odljepljivati od kuhače. Kupus i cicvaru poslužite kao prilog pečenju.

Kiseli kupus/zelj s tjesteninom

Sastojci: 30 dag tjestenine, 80 dag kiselog kupusa/zelja, 30 dag krumpira, mast, 20 dag kožica od suhe slanine, 10 dag ovčjeg sira, glavica luka, celerov list, sol, papar.

Kiseli kupus/zelj izrežite na rezance, oljušten i oguljen krumpir na kockice. Kožu izrežite na komade i stavite u vodu, dodajte pola glavice luka i listove celera, kuhajte da sve omekša. Ocijedite i ostavite na strani. Na zagrijanoj masti propržite drugu polovicu nasjeckanog luka, podlijte s 2 litre vode, dodajte kupus/zelj i krumpir. Kad počne vret, dodajte kuhane kožice i kuhajte zajedno 20 minuta. Pred kraj dodajte tjesteninu, posolite, popaprite i nastavite kuhati dok tjestenina ne omekša.

Krumpir sa kiselim kupusom/zeljem

Sastojci: 1 kg krumpira, 1 kg kiselog kupusa/zelja ribanca, 8 ploški suhe slanine.

Kupus/zelj operite, nalijte hladnom vodom i na umjerenoj vatri kuhajte. Krumpir ogulite, operite, izrežite na kriške, dodajte kupusu/zelju kad je napola skuhan. Slaninu rastopite i malo prepecite, dodajte kupusu/zelju i krumpiru, poklopite i na umjerenoj vatri dogotovite, tj. dok sve ne omekša. Po želji možete rastopljenoj slanini dodati i malo mljevene crvene paprike. Poslužite kao prilog kuhanom ili pečenom svinjskom mesu posuto rastopljenim čvarcima.

Krumpir s čvarcima

Sastojci: 1 kg krumpira, 10 dag čvaraka, sol.

Oguljeni i oprani krumpir izrežite na kriške. Vatrostalnu posudu namažite mašću. Krumpir posolite, stavite u posudu, prelijte rastopljenim čvarcima i pecite u zagrijanoj pećnici. Poslužite uz sir i salatu.

Pirjani kiseli kupus/zeljje

Sastojci: kiseli kupus/zeljje, 2 žlice masti, kocka šećera, luk, sol.

Zagrijte mast, dodajte joj šećer i kad se počne pjeniti dodajte na listiće izrezan luk. Kad luk požuti, dodajte mu kiseli kupus/zeljje. Ukoliko je kupus/zeljje prekisel, prethodno ga operite i ocijedite. Kupus/zeljje posolite, podlijte s malo juhe od kuhanog svinjskog mesa, poklopite i pirjajte, dok se ne smekša. Prema ukusu dodajte slatke mljevene paprike ili papar.

Pirjani crveni kupus/zeljje

Sastojci: 1 glavica crvenog kupusa/zelja, 10 dag pršuta, 15 g maslaca, 4 dl goveđe juhe, 1,5 dl octa, sol, papar.

Kupus/zeljje operite, raspolovite i izribajte. U posudu stavite maslac, režnjeve pršuta, kupus, 3 dl juhe i ocat. Pirjajte na tihoj vatri oko 2 sata. U ostatak juhe dodajte sol i papar, i time podlijevajte jelo tijekom pirjanja. Kad sva tekućina ispari, kupus/zeljje je gotovo. Poslužite s domaćim kobasicama.

Grenadir - marš (vojnički krumpir)

Sastojci: 0,5 kg krumpira, 25 dag brašna, 2 jaja, luk, mljevena crvena paprika, kiselo mlijeko/kiselina.

Krumpir ogulite, izrežite na kocke i skuhaite. Od brašna i jaja napravite tijesto, izrežite na kockice, skuhaite i pomiješajte sa skuhanim krumpirom. Popržite malo nasjeckanog luka, dodajte mljevene crvene paprike i umiješajte krumpiru i tijestu. Poslužite uz kiselo mlijeko/kiselinu.

Jaja u kiselici

Sastojci: 4 jaja, 1/4 kg kiselice, 1 žlica maslaca, 3 žlice kiselog vrhnja, 1 žlica brašna i sol.

Kiselicu sitno nasjeckajte i zatim je pirjajte na vrućem maslacu. Pobrašnite i posolite i na kraju dodajte kiselo vrhnje. Ogulite tvrdo kuhana jaja, razrežite ih po duljini i prelijte dobivenim umakom.

Velika kiselica, kiseljak, kiseljača, kiselo zelje; lat. Rumex acetosa L.; Kiselica se najčešće nalazi po vlažnim livadama, pašnjacima I travom obraslim mjestima. Kao povrće služe proljetni prizemni listovi, koji su osobito za kišnih godina mesnati, tamnozeleni i sočni. Listovi imaju ugodan kiseo i osvježujući okus. Biljka se kod nas najviše uživa kao umak, ili sirova u obliku salate. Često se miješa sa špinatom. Služi i kao začim za zakiseljavanje drugih jela. Slična je i jednako rasprostranjena mala kiselica (ovčja kiselica ili šćavak).

Jaja s kiselim mlijekom/kiselinom

Sastojci: po osobi 2 jaja, 0,5 l kiselog mlijeka/kiseline za 6 jaja, po želji češanj češnjaka, sol, umjesto masti koristite maslo.

Na tavi zagrijte mast (ili maslo) i ispecite umućena jaja. Pečena jaja posolite i stavite u dublju posudu jedno na drugo i prelijte s kiselim mlijekom/kiselinom. Po želji u mlijeko možete staviti i nasjeckani češnjak. Prelijte dobro zagrijanom mašću ili maslom i zapecite u zagrijanoj pećnici.

Pastirska pura/palenta

Sastojci: 1 kg ječmenog ili kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 15 dag maslaca, 10 dag kajmaka, sol.

U lonac (nekad se radilo se u kotliću na ognjištu) ulijte mlijeko, zakuhajte i dodajte pola predviđene količine masnoće. U kuhano mlijeko polako sipajte brašno i miješajte dodavajući usitnjeni kajmak. Puru/palentu kuhajte oko jedan sat na laganoj vatri. Prije posluživanja prelijte ucvrčalim maslom. Poslužite uz kiselo mlijeko/kiselinu.

Pastirska jaja

Sastojci: 4 jaja, 15 dag kajmaka, 9 dag brašna, sol, papar, mast.

Kajmak, jaja i brašno umutite, posolite. Zagrijte mast i ispecite mješavinu, u tijeku pečenja nekoliko puta promiješajte. Kada je nešto grublje zgrušana, jelo je gotovo. Poslužite s mladim lukom i domaćim kruhom.

Ličke okruglice

Sastojci: 30 dag brašna, 15 dag kiselog kupusa/zelja (izrezanog na sitne rezance ili naribanog, dobro ocijedenog), 10 dag kockice pržene slanine, 1 jaje, malo papra, sir ribanac (tvrdi ovčji sir), sol.

Umijesite zajedno sve sastojke u jednu veliku okruglicu, umotajte je u platneni ubrus i stavite u uzavrelu slanu vodu kuhati 20 minuta. Izvadite, ostavite da se malo ohladi, ubrus razvežite, a okruglicu stavite na veliki tanjur. Izrežite je na kriške i prelijte preprženim mrvicama. Poslužite kao predjelo ili kao prilog.

Okruglice od krumpirovog tijesta

Sastojci: 1,5 oguljenog i opranog krumpira, 10 - 15 dag brašna, 2 dl vrućeg mlijeka, sol, 2 jaja.

Krumpir izribajte u posudu s hladnom vodom i ocijedite ga kroz čistu kuhinjsku krpu. Staložen škrob, na krpi, procijedite i dodajte krumpiru, dodajte brašno, mlijeko i jaja. Sve dobro izmiješajte, oblikujte vlažnim rukama okruglice i kuhajte ih u posoljenoj vodi koja polako vri, oko 25 - 30 minuta. Umjesto okruglica možete napraviti jednu veliku, tako da krumpir stavite na zamašćeni ubrus, omotajte i zavežite. Kroz krajeve, čvor, provucite kuhaču i kuhajte oko 1 sat u vodi. Pazite, ubrus s krumpirom ne smije doticati dno posude. Poslužite uz pirjana mesna jela.

Okruglice sa čvarcima

Sastojci: 1 kg kuhanog krumpira, 2 jaja, 3 žlice brašna, 20 dag sitno kosanih čvaraka, 1 žličica kosanog peršina, 1 manji luk.

Vruće kuhane krumpire ogulite i protisnite ih kroz prešu za krumpir. Posolite ih i promiješajte s razmućenim jajima i brašnom. Od te smjese napravite rahlo tijesto. Od tijesta načinite svitak i narežite ga na jednake dijelove. Svaki dio plosnite dlanovima, napunite nadjevom i oblikujte okruglicu. Nadjev se pravi ovako: promiješajte sitno kosane čvarke s kosanim peršinom i lukom, pa tu smjesu posolite. Okruglice kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Uz okruglice poslužite kiseli kupus/zelje ili neku salatu.

Krumpir crepuljaš

Sastojci: 1 kg krumpira, 0,5 dl ulja, sol, papar i po želji usitnjene začinske trave (malo ružmarina, lovor).

Krumpir ogulite, skuhaite, ocijedite, narežite na deblje kolute i složite u zemljanu posudu. Pouljite, posolite, popaprite i po želji pospite malo začinskim travama. Pecite oko pola sata na umjerenoj temperaturi u zagrijanoj pećnici. Poslužite uz sve vrste pečene janjetine, a najbolje odgovara uz pečeni but.

Zamašćeni suhi grah

Sastojci: 8 žlica masti, 1/2 glavice sitno nasjeckanog luka, 5 žlica mrvica od kruha, 3 l kuhanog, ocijeđenog i posoljenog graha.

Na masti popržite luk da požuti, dodajte mrvice, malo ih popržite i dodajte vrući grah. Ne miješajte nego samo protresite posudu ili oprezno promiješajte vilicom. Odmah poslužite.

Grah/fažol s kiselim mlijekom/kiselinom

Sastojci: 40 dag graha/fažola, 4 dag ulja, 0,5 l kiselog mlijeka/kiseline, 2 češnja češnjaka, sol, papar, mljevena crvena paprika.

Grah/fažol skuhaite i ocijedite. Zagrijte ulje u dubljoj posudi, dodajte crvenu mljevenu papriku i kuhani i ocijeđeni grah/fažol. Sve to malo propirajte, prelijte kiselim mlijekom/kiselinom i pospite sitno nasjeckanim češnjakom, začinite solju, paprom i stavite u pećnicu, i zapecite na 200°C. Poslužite uz mladi luk, rajčicu i svjež papriku s domaćim kruhom.

Grah/fažol sa sirom

Sastojci: 0,5 kg graha/fažola, 0,5 kg kravljeg sira, vlasac, zelen peršina.

Navečer namočite grah/fažol, drugi dan ga skuhaite i posolite. Kad se smekša, ocijedite ga. Sir usitnite vilicom, dodajte mu nekoliko žlica vrhnja, nasjeckani vlasac i peršin. Sve zajedno dobro

promiješajte. Na sir stavite topli grah/fažol i ostavite da se ohladi. Obično se jeo za večeru, kao samostalno jelo, uz kukuruzni kruh i luk.

Papulja*

Sastojci: 50 dag bijelog graha (mora biti bijeli grah), 4 češnja češnjaka, 2 žlice ulja, ocat, sol, papar, crvena paprika.

Grah operite i kuhajte, kad provri ocijedite vodu i nalijte drugu toplu, i kuhajte dok ne omekša. Kad je kuhan, ocijedite ga, propasirajte, dodajte ulje, sol, papar, malo crvene paprike i zgnječenog češnjaka. Dobro izmiješajte i propržite. Po želji dodajte malo octa.

** ova riječ znači i kusati; vrsta jela koja se radila najčešće za post ali isto tako najčešće jelo kirijaša.*

Bob u loncu

Sastojci: 2 kg boba, 1 kg graška, 6 malih glavica luka, 20 dag dimljene slanine, 1 svežnjić blitve, nekoliko odrezaka šunke, sol, papar, 2 dl juhe.

Posebno skuhaite očišćeni grašak, bob i blitvu. Slaninu narežite na rezance i popržite je, dodajte nasjeckani luk i narezanu šunku i sve popržite. Umiješajte povrće, posolite, popaprite i podlijte juhom. Pirjajte dvadesetak minuta.

Bob u umaku

Sastojci: 1 kg boba, 35 dag kožica, 15 dag dimljene slanine, 1 celerov korijen, 1 glavica luka, 1 dl bijelog vina, ulje, sol, papar, 20 dag ukuhane rajčice.

Očistite bob i prokuhajte u slanoj vodi. Kožice očistite, narežite i pristavite u slanu vodu. Luk nasjeckajte i popržite sa slaninom. Dodajte naribani celer i propirjajte. Podlijte vinom, dodajte kožicu i začine. Nakon 15 minuta dodajte bob i rajčicu i kuhajte još 15 minuta.

Zapečeni bob

Sastojci: 1,5 kg mladog boba, sol, 25 dag kuhanog pršuta/šunke, sol, papar, maslac, 2 dl vrhnja, 1 žumance, zelen peršina i vlasac.

Očišćeni bob skuhaite u slanoj vodi i ocijedite. Pršut/šunku nasjeckajte i pomiješajte s bobom. Popaprite. Posudu namažite maslacem i uspite mješavinu. Vrhnje dobro pomiješajte sa žumancem, posolite i prelijte preko boba. Zapecite u pećnici. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom i vlascom.

Bob začinjen lukom

Sastojci: 70 dag boba, malo vode za podlijevanje, 2 veće glavice luka, 10 dag masti, 3 žlice sjeckanog peršina.

Bob kuhajte u slabo posoljenoj vodi dok ne omekša. Luk usitnite i propirajte ga na zagrijanoj masti, dodajte ocijeđeni bob, kratko propirajte, posolite i pospite peršinom. Poslužite kao prilog pečenim jetricama, bubrezima, jelima od jaja i drugim uz salatu.

Bazlamača s mljevenom ribom

Sastojci: 20 dag oštrog bijelog brašna, 20 dag kukuruznog brašna, 2 jaja, prašak za pecivo (to je noviji dodatak), 1 dl ulja, 2 dl mlijeka, sol, 15 dag kuhane miješane očišćene od kostiju i samljevene ribe (pastrva, klen, bjelka).

Sve sastojke spojite, izlijte u zamašćenu posudu i pecite u pećnici na 220°C. Pečenje traje oko 20 minuta. Poslužite toplo s kajmakom ili kiselim mlijekom/kiselinom.

Pole/police

Sastojci: 1 kg krumpira, sir ili maslac, sol.

Krumpir u ljusci operite i osušite. Prerežite po dužini na pola (od tuda mu je i naziv) pa svaku polovicu dobro posolite i pecite u pećnici na rešetki, na temperaturi od 250°C, oko pola sata. Pole poslužite sa basom, škripavcem, maslacem ili sirom uz kiseli kupus/zeljje.

Krumpir u pepelu/lugu

Sastojci: 8 - 10 komada većih krumpira, maslac, sol, papar.

Krumpir dobro operite, osušite i stavite ispod pepela/luga. Povremeno ga šiljatim predmetom okrenite. Kada je krumpir pečen, očistite ga od pepela/luga, stavite u zemljanu posudu ili košaricu od pruća. Uz krumpir poslužite kajmak ili namaz od sira.

Krumpir s lukom

Sastojci: 8 - 10 krumpira srednje veličine, sol, maslac, 2 glavice luka.

Krumpir ogulite, operite, osušite i izrežite na kolute debljine 2 cm. Svaki kolut premažite rastopljenim maslacem ili uljem i posolite. Luk ogulite i izrežite na deblje kolute. Između svake ploške krumpira stavite plošku luka. Složite u prvobitno oblik krumpira, umotajte u alu-foliju i pecite u pepelu oko 40 - 50 minuta. Odmotajte foliju, krumpir složite u zemljanu posudu i poslužite uz kajmak, sir i vrhnje ili meso s ražnja ili žara.

Krumpiruša s kiselim kupusom/zeljem

Sastojci: 1 kg bijelog krumpira, 30 dag luka, 6 kora za savijaču, 2 dl kiselog vrhnja, 0,5 dl ulja, sol, papar.

Oguljeni krumpir izrežite na sitne kockice, operite, ocijedite, stavite u zdjelu, posolite i popaprite. Luk narežite na tanke listiće i popržite na malo ulja da postane staklast. Donju koru tanko namažite uljem, gornju vrhnjem. Po kori rasporedite trećinu krumpira i luka, poprskajte uljem, savijte i stavite u namazani lim. Krumpirušu prije pečenje namažite vrhnjem pomiješanim sa žlicom ulja. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180°C dok ne porumeni. Toplu krumpirušu poslužite sa salatoma od kiselog kupusa/zeljja.

Kljukuša

Sastojci: 30 dag brašna, 3 do 4 češnja češnjaka, 1 žlica masti, 2 dl kiselog vrhnja, malo soli.

Od brašna napravite ne odveć gusto tijesto i posolite ga. Namažite lim mašću i ulijte tijesto. Tijesto mora biti u tankom sloju, debela kljukuša nije dobra. Pecite tijesto u pećnici, ali ne do kraja. Na tijesto stavite sitno kosač češnjak i zdrobite viljuškom tijesto. Zatim prelijte kljukušu kiselim vrhnjem, dobro promiješajte i pecite do kraja.

Miljuševačka cicvara

Sastojci: 1,2 l vrhnja, 15 dag bijelog brašna, papar, sol, 3 dl maslinova ulja.

U posudu s uljem stavite vrhnje, brašno, sol i papar, sve dobro izmiješajte. Stavite na vatru i kuhačom stalno miješajte dok smjesa ne ostane gusta. Poslužite toplo.

Šen*

Sastojci: 3/4 kg kukuruzne krupice, malo soli i 0,5 l kiselog vrhnja.

Od kukuruzne krupice skuhaite dosta čvrste žgance. Prije kuhanja valja palentu/žgance odnosno brašno posoliti. Kuhanu palentu/žgance izvadite žlicom kao žličnjake, stavite ih u zdjelu i polijte zgrijanim vrhnjem.

**šen - dobro raspoložen, nasmijan, živahan*

Skrob*

Sastojci: 0,75 kg pšeničnog brašna, 1 žlica masti ili maslaca, 1 glava luka, nekoliko žlica vrhnja i sol.

U vruću slanu vodu sipajte jednom rukom polako brašno, a drugom rukom miješajte kuhačom smjesu. Miješajte dok brašno ne bude kuhano. Pržite na masti sitno kosač luk i umiješajte ga na kraju u "skrob".

**skrob; 1. rijetka kaša od brašna, jelo za djecu; 2. pomaz od pšeničnog brašna*

Zaja

Sastojci: tijesto za rezance, 0,5 kg čiste govedine, 1 žlica masti, 1 glava luka, malo slatke crvene paprike, vrh noža mažurana, 2 dl kiselog vrhnja, 1 jaje, 10 dag sira ribanca, 1 žlica maslaca i sol.

Tijesto narežite na dvije ploče veličine tave. U namašćenu tavu položite jednu ploču. Napravite nadjev od mljevene govedine, kositog luka, vrhnja i jednog jaja. Smjesu posolite, dodajte mažuran i crvenu papriku. Sve dobro promiješajte i time namažite ploču tijesta u tavi. Drugom pločom tijesta pokrijte nadjev. Zaju namažite otopljenim maslacem i ispecite u vrućoj pećnici na umjerenoj vatri. Kada je zaja pečena, narežite je na manje rombe ili kvadrate, i pospite sirom.

Riječ *jaz* označava; odvod, nešto ograđeno, ponor, provaliju, prepreku, jarak, jaruga.

Jaziti- praviti jaz

Riječju zajaziti opisivalo se kad je trebalo nešto regulirati; nasipom, gatom; urediti korito vode tekućice, usmjeriti dio vodene mase, izgraditi jaz, odvesti u jaz.

Prema svemu sudeći naziv zaja – jelo – nastalo je zbog dvije ploče tijesta koje ograđuju samljeveno meso u jednu cjelinu.

Lukovnica

Sastojci: 0,5 kg zelenih stabljika mladog luka, 1 žlica brašna, 5 žlica kiselog vrhnja i sol.

Stabljike luka operite i narežite na tanke kolutove. Stavite ih u hladnu zasoljenu vodu i neka kuhaju dok omekšaju stabljike. Za to vrijeme pomiješajte brašno s vrhnjem i ukuhajte to u luk. Višak vode treba prethodno odliti.

Hospot*

Sastojci: 4 korabe, 4 mrkve, 2 repe, 3 žličice maslaca, 3 žličice brašna, malo govedske juhe, 4 do 5 tankih ploški slanine, 1/4 kg kuhanog jezika, 3 žlice vrhnja i sol.

Očišćene i oprane korabe, mrkvu i repe kuhajte u loncu dok ne omekšaju. Zatim izvadite korijenje i narežite svaku vrst posebno u kolute. Svaku vrst povrća pirjajte posebno, i to na 1 žličicu maslaca. Poslije malo pirjanja posolite i pobrašnite povrće. Tada uzmite tavu, stavite na dno ploške slanine i na nju red korabe, na to red jezika narezanog na tanke ploške, na to red mrkve, pa red jezika, pa red repe. Gornji red poskropite kiselim vrhnjem. Tavu stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 15 minuta.

**hospot; izvedenica iz hos (hoš) - ugodan, voda i pot - znoj, peći, pečenje, u slobodnom prijevodu - ugodno, ukusno pečenje (ono što se peče).*

Popara

Sastojci: 0,5 kg starog crnog kruha, malo slatke crvene paprike i 2 žlice masti.

Narežite kruh na male tanke ploške. Stavite kruh u lim ili zdjelu, nalijte na nj vrele vode tako da bude pokriven i poklopite. U drugoj posudi zagrijte mast i pospite je paprikom. U vruću mast stavite raskvašeni kruh, malo promiješajte i dobro zagrijte.

Tarana u mlijeku

Sastojci: 20 dag brašna, 1 jaje, 1,5 l mlijeka, sol, 5 dag masti ili kockica suhe slanine.

Brašnu dodajte jaje, malo soli, malo vode i umijesite tvrđe tijesto. Tijesto usitnite na trenici (ribežu), zato se3 i zov3 – tarana. Ostavite da se dobro osuši. Tarana mora biti potpuno suha, krta i lomljiva poput riže, tako da je najbolje da se na suncu suši oko tri tjedna. Mlijeko stavite kuhati na laganoj vatri, taranu dodajte u mlijeko ili je izribajte od svježeg tijesta, i ostavite oko pola sata da polako vri. Kada je kuhano, posolite po ukusu. Suhu slaninu izrežite na kockice, rastopite je, malo popržite i začinite taranu.

Taranu možete pripremiti i kao slatku, kuhanoj dodajte med.

Pastirska tarana

Litru tarane stavite u kotlić i dodajte usitnjene dvije glavice luka i veći režanj slanine izrezane na kockice. Na vatri zagrijevajte kotlić sve dok se slanina ne istopi i postane rumena. U kotlić uspite oko pet litara vode i posolite po ukusu. Voda u kotlići treba dugo vreti na tihoj vatri, a kad se tarana napola skuha, dodajte kilogram krumpira izrezanog na kockice, malo mljevene crvene paprike i nekoliko ljutih feferona, Pastirsku taranu kuhajte sve dok se krumpir ne raskuha i tijesto potpuno ne raskuha, a tekućina koja ih povezuje ne postane kašasta.

Pečena misirača - bundeva

Obično se peče u kasnu jesen ili ranu zimu. Narežite je na manje komade, očistite od sjemenki, malo pošecerite i stavite peći u pećnicu. Može se jesti toplu ili hladna.

Soladački paprikaš

Jednu litru kockasto narezanog krumpira kuhajte u slanoj vodi. Kada je napola kuhan, ukuhajte u istu vodu žličnjake. Kad se žličnjaci skuhamu isplivat će na površinu, ocijedite sve skupa, stavite u zagrijanu posudu i prelijte s 2 do 3 žlice kosanog luka i 1/4 žlice mljevene crvene paprike, koje ste prethodno popržili na masti.

Žličnjaci

Sastojci: 1,20 kg brašna, 0,5 l vode, mlijeka ili sirutke, 1 žlica soli, 1 jaje, 1 žlica masti.

Napravite tijesto u dubokoj posudi i istucite drvenom žlicom dok se ne pojave mjehurići. Kavenom žlicom uzimajte tijesto i skuhajte žličnjake u vreloj vodi. Kada žličnjaci dobro prekipe i svi se izdignu na površinu, ocijedite ih, oplahnite vodom i stavite na vruću mast.

Poljevka*

Sastojci: 1 kg kukuruznog kruha, 2 dl ulja.

Narezani kukuruzni kruh stavite u ovelu zemljanu zdjelu, polijte zagrijanim uljem i zapecite u pećnici.

**Često jelo tijekom posta*

Štroklji iz Gacke (jelo od grušaline)

tijesto: 1 kg prosijanog pšeničnog brašna, 0,5 l tople vode, malo soli, kvas ili malo germe.

Umijesite tijesto i razvaljajte u četvrtasti oblik debljine pola cm. Tada je spremno za nadijevanje.

nadjev: 1 kg grušaline ili mekšeg sira, 1 veća kapula/crveni luk, 5 jaja, malo kimljina.

Kapulu/crveni luk sitno izrežite i dodajte grušalini ili siru, dodajte cijela jaja (bjelanjak i žumanjak) i kimljen/kim i sve zajedno izmiješajte. Ovaj nadjev premažite preko tijesta i tijesto preklopite sa sve četiri strane, tako da prekrije nadjev i ostavite u tepsiji da odstoji pola sata. Nakon toga pecite 30 minuta na 200°C.

Može se posluživati narezano na veće kocke i toplo i hladno kao predjelo. Ako poslužujemo za glavno jelo, što je prije najčešće i bilo, onda ćemo kad se ohladi zakuhati vodu i zaroniti veće kocke u kuhanu vodu pola minute i poslužiti na širi oval i preliti začinom.

začin: 20 dag putra ili masla, žličica slatke crvene paprike.

Kad se maslac dobro zagrije dodajte crvenu papriku i prelijte po posloženim štrokljima.

Grušalina: prvo mlijeko nakon teljenja krave (kolostrum) ulije se u posudu i doda jednu trećinu vode na količinu mlijeka, posoli, stavi se kuhati i stalno miješa. Kada se zgruda i zgusne procijedi se, dobro stisne, da se dobije suha i prhka smjesa.

Postoji vjerovanje u narodu, na području Gacke, da se grušalina nije smjela nositi van iz kuće kao i jela koja su se spremala od nje. Jela su se samo u kući a kako se mladovno mlijeko imalo rijetko u godini to je za obitelj bilo svečano jelo.

Kad su se štroklji spremali od sira najčešće su se nosili u polje težacima i to samo kod bogatijih kuća.

Danas štroklje pripremaju na slijedeći način:

Sastojci za tijesto: 1 kg brašna, 1 kvasac, oko 5 dl vode, malo soli, mast; za nadjev: 1 kg sira škripavca narezanog na tanke ploške, 3 jaja.

Umijesite tijesto, ostavite ga da se diže oko pola sata i nakon toga razvucite na debljinu 2 cm u dvije veličine dna tepsije za pečenje (juke). Umiješajte sve sastojke za nadjev. Na zamašćeno dno tepsije stavite prvi dio tijesta, premažite nadjevom i prekriti drugim dijelom tijesta. Krajeve tijesta uz rub tepsije pritisnite da nadjev ne može izlaziti. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC oko 50 minuta.

Ispečeni i ohlađeni štrokalj zamotajte u čistu platnenu kuhinjsku krpu i prokuhajte u kipućoj posoljenoj vodi oko 5 minuta. Narežite na manje komade (kocke) i po želji prelijte topljenim maslacem (*ucvrčanim putrom*) i poslužite uz kiselo mlijeko (*kiselina*) ili samo pospite sa šećerom.

Riječ štrokalj - označuje uleđenu nakapljevinu pod strehom, ledeni mosur, ledenicu tj. ledenu sigu. U Primorju i Dalmaciji se pod tim imenom (štrokalj) podrazumijeva jelo od sušene hobotnice (ili mrkača) pripremljen na jedan od željenih načina.

Gacki trenči (treniši)

Sastojci: 0,5 kg brašna, voda, 1 dl masla ili masti.

Umijesite prhku smjesu i oblikujte razne sitne komadiće između dlanova. U prokuhanu slanu vodu stavite trence i kuhajte desetak minuta. Procijedite i stavite u širu zemljanu zdjelu, začinite maslacem ili mašću.

Trenči su se također mogli posluživati i tako da se odozgo stavi još i kiselo zelje/kupus ili kiselina/kiselo mlijeko.

Čepurki s jajima (pečurke s jajima)

Sastojci: 0,5 kg čepurki/pečuraka, 1 kapula, 4 jaja, papar, sol, ulje.

U ulju pirjajte kapulu/crveni luk izrezanu na listiće. Dodajte na listiće izrezane čepurke/pečurke. Dinstajte dok voda ne ispari. Dodajte tučena jaja, kratko promiješajte, osolite i popaprite. Jelo za doručak ili marendu.

Gacka žaladija (hladetina)

Svinjske noge, uši i rep očistite i stavite u lonac. Nalijte vode da sve bude pokriveno. Dodajte kapule/crvenoga luka i luka/češnjaka, papra u zrnju, sol. Kuhajte 3-4 sata dok bude mekano. Razdijelite meso u zdjele i zalijte juhom. Ostavite na hladnom dok se ne sjedini.

Mesna jela

Kupus/zelje i meso

Sastojci: 50 dag dimljenog okršnjaka (bunceka), 50 dag dimljenih svinjskih rebara, 50 dag dimljene slanine, 2 kg rezanog kiselog kupusa/zelja.

U lonac slažite redove mesa i kupusa/zelja, dobro zalijte vodom i kuhajte na jakoj vatri nekoliko sati da sve omekša. Jelo se ne soli, jer je dimljeno meso dovoljno slano.

Zapečeni kiseli kupus/zelje s vinom

Sastojci: 1 kg kiselog kupusa/zelja, 1 glavica luka, 6 dag suhe slanine, 10 dag šunke, 2 žlice masti, papar, 6 zrna borovice, kumin, sol, 2 dl bijelog vina.

Na jednoj žlici masti propržite kosani luk, dodajte kiseli kupus/zelje, sol, papar i pirjajte uz dolijevanje male količine vode dok kupus/zelje napola ne omekša. U vatrostalnu posudu stavite ploške izrezane slanine, složite propirjani kupus/zelje u tanjim slojevima, a između slojeva slažite ploške šunke, papar, borovice i malo kumina. Gornji sloj kupusa/zelja začinite s malo masti i sve prelijte vinom. Pecite u zagrijanoj pećnici dok kupus/zelje ne omekša.

Zapečeni kupus/zelje s kobasicama i pivom

Sastojci: 75 dag rezanog kiselog kupusa/zelja, 15 dag svinjske masti, 15 dag crvenog luka, 20 dag kiselih jabuka, 2,5 dl svijetlog piva, 5 borovica/kleke, list lovora, 1/2 žlice šećera, sol, papar, 50 dag kuhanog krumpira, 40 dag domaćih kobasica, 3 žlice krušnih mrvica.

Rastopite u tavi 10 dag svinjske masti i na njoj zažutite nasjeckani luk, dodajte ocijeđeni kiseli kupus/zelje i nakratko ispirjajte. Jabuke ogulite, naribajte i dodajte kupusu/zelju, pirjajte na laganoj vatri uz povremeno dolijevanje piva. Dodajte začine. Poklopite i pirjajte još 15 minuta, Kobasice narežite na ploške. Vatrostalnu posudu namažite svinjskom masti, složite pirjani kupus/zelje, krumpir i kobasice, pospite krušnim mrvicama i površinu zamastite. Pecite u zagrijanoj pećnici 30 minuta na 220 oC. Poslužite s kukuruznim kruhom i pivom.

Koljenica/okršnjak s kupusom/zeljem

Sastojci: 2 salamurene svinjske koljenice/okršnjaka (bunce), 1 kg kiselog kupusa/zelja, 2 glavice crvenog luka, 2 lista lovora, 4 karanfilčića, 2 kisele jabuke, 2,5 dl soka od grožđa, 6 bobica borovice/kleke, malo piva, ružmarin, zgnječeni papar.

U vodi skuhaite izrezani luk, list lovora i karanfilčić, dodajte koljenice/okršnjak i kuhajte sat vremena na niskoj temperaturi. Kiseli kupus/zeljje prokuhajte oko sat vremena s kolutima jabuke, crvenim lukom, bobicama borovice/kleke, sokom od grožđa i lovorovim listom. Pivo prokuhajte sa začinima. Koljenicu/okršnjak premažite kuhanim pivom i pecite je na žaru desetak minuta uz stalno mazanje. Izrežite je na komade i stavite na gotovi, „iskrčkani“ kupus/zeljje.

Koljenica/okršnjak s kiselim kupusom/zeljjem i pireom od graška

Sastojci: pripremite temeljni naputak kiselog kupusa/zelja, začinite s malo borovice/klekovače i dio nalijeva zamijenite tekućinom od bunceka/okršnjaka

Bunceke/okršnjak kuhajte sat i pol do dva, što ovisi o veličini. Kuhani kupus/zeljje stavite na pladanj a oko njega složite kuhane bunceke/okršnjak, pire poslužite posebno, kao i kukuruzni kruh.

Kupus/zeljje i bravetina na lički način

Sastojci: 30 dag suhe bravetine u komadu, 30 dag suhog svinjskog karmenadla, 20 dag suhe tanke slanine, 2 para domaćih mesnih kobasica, (možete dodati i jednu krvavicu u tankom crijevu), 1,5 kg kiselog kupusa/zelja.

Priprema zahtjeva brižan odnos, jer se sve kuha u jednom loncu, i juha i meso i prilog. Kupus/zeljje se ispere u hladnoj vodi ako je prekiseo. U visoku posudu složite red kupusa/zelja, red suhog mesa, koje je prije toga natopljeno u vodi radi soli, a na vrhu se pokrije slaninom. U donje redove složite deblje a prema vrhu tanje komade mesa. Podlijte hladnom vodom i na laganoj vatri kuhajte oko dva sata. Poslužite tako da kupus/zeljje i juhu stavite u staklenu zdjelu, meso na veći tanjur a prilog (u kori skuhanu krumpir) na veći tanjur. Juha mora biti umjereno slana i kiselkasta.

Bravetina ili ovčetina se, za razliku od janjetine, uvijek kuha. Ako posjedujete but pripremite ga na slijedeći način:

But dobro operite i nadjenite („našpikajte“) češnjakom i slaninom da ublaži miris ovčetine. Na masti dobro zažutite nasjeckani luk, stavite but i dobro ga zažarite sa svake strane. Podlijte vodom tako da ga prekrije i kuhajte na laganoj vatri oko dva sata. Kad meso omekša, izvadite ga, izrežite na komade i poslužite s krumpirom.

Janjeći lonac

Sastojci: 80 dag janjetine, mast, sol, papar, rajčica, paprika, grašak, luk, krumpir, korabica, kupus/zeljje, kelj, peršin.

Meso i povrće izrežite. U zemljani lonac (ili metalni) stavite redove raznog povrća a između njega meso. Kad ste napunili posudu, prelijte gornji red masnoćom, posolite, popaprite i dodajte 2 dl hladne vode. Poklopite i kuhajte na laganoj vatri. Kad se voda potpuno ukuha, jelo je gotovo.

Pastirski kotlić od ovčetine

Sastojci: 2 kg ovčjeg mesa od vrata, prsa, potrbušine, 2 dl ulja, 2 - 3 l vode, 2 - 3 žlice octa, 4 - 5 glavica crvenog luka, 3 - 4 češnja češnjaka, 3 - 4 žlice soli, 3 - 4 žlice mljevene crvene paprike, 2 - 3 zrele rajčice, 1 - 2 žlice papra u prahu, 6 - 8 krumpira, nekoliko mrkvi, listovi mažurana, prstohvat mirisnih začinskih trava.

Luk očistite, izrežite na sitno stavite na zagrijano ulje u kotliću. Kad luk postane staklast dodajte vodu i sve začine. Meso izrezano na kockice dodajte kad voda zakuha. Kuhajte oko 1,5 sat. Kad se na površini pojavi sivožuta pjena dodajte krumpir izrezan na kockice. Probajte okus i dodajte ocat i sol ako treba. Podlijte malo vodom jer nakon dodavanja krumpira sadržaj postaje gušći, a jelo na kraju mora biti malo jušnato. Komadi mesa ostati će iste veličine i oblika, sočni, a tekući dio jela žitak, mirisan i crvenkaste boje. Poslužuje se uvijek toplo s domaćim kruhom. Povrće ostaje u komadima kao i luk. Okus jela je blago slan i intenzivnog mirisa.

Kuhana ovčetina

Sastojci: 1 - 1,5 kg ovčetine od vrata, plećke ili buta s kostima u komadima, 2 l tople vode, 10 zrna papra, 3 - 4 češnja češnjaka, 2 - 3 lista lovora, 1 - 2 glavice crvenog luka, 3 - 4 mrkve, 1 - 2 peršina s listom, 1 veći korijen celera, 2 - 3 žlice soli, 1 - 2 žlice ulja ili svinjske masti, 1 - 2 žlice brašna.

Očišćeno, oprano i ocijeđeno povrće zajedno sa soli stavite u vodu da se blago zagrije. Meso izrežite na srednje komade i dodajte zagrijanoj vodi. Meso mora biti potpuno pokriveno tekućinom i kuhajte na nižoj temperaturi u poklopljenoj posudi. Kuhajte oko jedan sat da meso postane meko i lagano se odvaja od kosti. Juhu procijedite i u njoj ukuhajte rižu. Na laganu zapršku dodajte ispasirano kuhano povrće i napravite preljev. Uz kuhanu ovčetinu poslužite kuhani krumpir ili krumpir pečen u ljusci.

Ovčetina s grahom/fažolon

Sastojci: 25 dag bijelog graha/fažola, 2 glavice luka, 1 žlica masti, 5 dag suhe slanine, 35 dag ovčjeg mesa od lopatice ili prsa, 4 mrkve, 2 struka poriluka, 1 manji celer, 2 - 3 krumpira, 2 češnja češnjaka, sol, papar, list lovora, malo majčine dušice, 2 žlice sjeckanog peršina.

Grah/fažol namočite preko noći u hladnoj vodi. U većoj posudi na zagrijanoj masti popržite kockice slanine da malo porumene, dodajte isjeckani luk. Pirjajte dok ne omekša. Dodajte meso izrezano na veće komade, mrkvu i poriluk izrezano na kolute, celer na manje komade, i ocijeđeni grah/fažol. Dolijte vodu i kuhajte na umjerenoj vatri. Kad je napola omekšalo, dodajte krumpir izrezan na kockice, zdrobljeni češnjak, sol, papar, lovor, majčinu dušicu i kuhajte dalje dok sve ne omekani. Prije posluživanja pospite isjeckanim peršinom. Po želji, jelu možete dodati malo octa i pirea od rajčice.

Ovčetina s kupusom/zeljem

Sastojci: 75 dag ovčetine, 1,5 kg kiselog kupusa/zelja, 25 dag rajčice, 1 glavica crvenog luka, češanj češnjaka, 1 paprika, 1 ljuti feferon, vezica celera, čaša bijelog vina, sol, papar, mljevena crvena paprika.

Ovčeginu izrežite na komade i prepržite je na masnoći do rumene boje, dodajte nasjeckani luk, papriku, rajčicu, posolite, popaprite, dodajte isjeckani češnjak i celer, podlijte vodom i kuhajte.

Kada je meso gotovo, dodajte u lonac na široke rezance izrezan kiseli kupus/zelje. Promiješajte, začinite vinom i krčkajte na tihoj vatri dok sva voda ne ispari i svi sastojci ne ostanu samo u masnoći od ovčetine.

Suva ovčestina s jačmenom kašom

Sastojci: 40 dag fažola/graha, 20 dag ječma, 1 kg suhe ovčetine (od buta ili plećke), 1 kg krumpira izrezan na kockice, sol, papar.

Fažol/grah kuhajte s mesom, a ječam posebno. Napravite zapršku i izlijte u fažol/grah i meso. Dodajte kuhani i ohlađeni ječam te kockice krumpira. Posolite, popaprite.

Mrs (kiselo zelje/kupus sa suhim mesom)

1 kg izrezanog kiselog zelja/kupusa opranog stavite u zdjelu. Između dodajte slanine, dimljenog suhog mesa i opet dodajte zelje/kupus. Zalijte vodom da pokrije zelje/kupus. Kuhajte 2-2,5 sata. Poslužite uz kuhani krumpir „ucelo“/ucijelo.

Mrs; 1. hrana (mrsno jelo) koja sadrži meso i životinjske masti 2. vrijeme kad je običajima dopušteno jesti meso i hranu koja se po propisima ubraja u mrs. 3. prekinuti post (suprotno od postiti).

Bijeli mrs; mlijeko i njegovi proizvodi. Jedna od poslastica bijelog mrsa su: jaja pečena u kiselom mlijeku i kajmak preliiven medom.

Pastirski lonac od janjetine

Sastojci: 1 kg janjetine, 4 glavice luka, 5 češnjeva češnjaka, 0,5 kg krumpira, ljuta crvena mljevena paprika, peršinov i celerov list i korijen, kupus/zelje, kelj, malo ovčjeg kajmaka, ulje, sol, papar.

Meso narežite na veće komade, krumpir na polovice, kelj i kupus/zelje istrgajte na listove, celer i peršin narežite na kolutiće. Luk i češnjak sitno nasjeckajte i zažutite u loncu, naizmjenično slažite red mesa i red povrća, s time da svaki red pospete s nasjeckanim peršinom i celerovim listom i crvenom paprikom. Zalijte sve vodom tek toliko da bude pokriveno, posolite i popaprite. Kuhajte lagano u pokrivenom loncu dok meso ne omekša. Gotovo jelo prelijte rastopljenim ovčjim kajmakom.

Kuhana mlada janjetina

Sastojci: 1 mlado janje do 5 kg težine, 3 l ovčjeg mlijeka, 1 žlica soli, 0,5 kg kajmaka, 0,5 kg sira.

Janje očistite, posolite, stavite u veću posudu, prelijte nekuhanim ovčjim mlijekom da ga potpuno pokrije i kuhajte ga u pećnici na umjerenoj temperaturi, dok meso ne omekša. Izvadite iz pećnice, meso izrežite na manje komade, složite na topli poslužavnik i prelijte sokom u kojem se peklo. Poslužite sa ovčjim mladim sirom, kajmakom i salatam.

Lonac

Sastojci: 1 kg krumpira, 4 veće glavice luka, 5 češnja češnjaka, manja glavica luka, manja glavica mladog kupusa/zelja, 4 mrkve, 2 korijena peršina, 1 korijen celera, 50 dag ovčetine, 4 rajčice, sol, papar, ljuta mljevene crvena paprika, 2,5 dl bijelog vina, 0,5 l vode.

Povrće očistite i operite. Krumpir, karfiol, kupus/zelje, luk i češnjak izrežite na četvrtine. Zelen izrežite na krupne kolute. Meso operite i izrežite na veće komade. Zagrijte mast, sa svih strana zapecite meso, dodajte mljevenu crvenu papriku i izmiješajte. U veći lonac stavite na dno malo mesa, zatim slažite red povrća, red mesa. Svaki red malo posolite i popaprite. Zadnji red mora biti povrće, dodajte vodu i vino. Poklopite lonac vlažnom krpom i kuhajte na umjerenoj vatri, nakon pola sata skinite krpu i lonac zatvorite alu-folijom (zavežite po rubu) kojoj ste napravili čačkalicom nekoliko rupa. Tijekom kuhanja lonac se ne otvara nego samo protrese. Što se dulje kuha na umjerenijoj vatri to je jelo bolje.

Lonac; naziv za duboku posudu u kojoj se priređuju jelo (prvotno izrađen od zemlje). U kulinarскоj terminologiji sinonim za „složence“ (vrsta jela) – specijalitete naše pučke kuhinje Lonac (vrsta jela) govedina se stavi u lonac zajedno s krupno izrezanim lukom, 2 do 3 češnja češnjaka, sol, papar, malo octa i zalije se vodom. Otvor zemljanog lonca se zatvori s papirom i lagano kuha.; 2. u loncu kuhano sezonsko povrće i meso uz dodatak ulja ili slanine začinjeno solju, paprom i crvenom paprikom i drugim željenim začinima.

S loncem je kao sa 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)

Starinski janjeći perkelt

Sastojci: 1 kg mesa od janječeg buta, mast, sol, veća glavica crvenog luka, 2 žlice soka od rajčice, mala žličica slatke ili poluslatke mljevene crvene paprike, malo juhe ili vode i vrhnje.

Meso narežite na komadiće, posolite i stavite na luk ispirjan na masti. Kad meso omekša, dodajte sok od rajčice i papriku, podlijte s 2 - 3 žlice juhe ili vode i prokuhajte dok meso ne omekša i umak ne postane gust. Potkraj kuhanja ukuhajte 1 - 2 dl vrhnja.

U jednom napatku preporučuje se prvo popržiti slaninu izrezanu na kockice (10 dag suhe slanine) i tek tada staviti meso.

Janjetina kuhana s pršutom

Sastojci: 25 dag pršuta, 50 dag janjetine, 1/2 glavice luka, 2 mrkve, 2 rajčice, peršinovo i celerovo lišće, sol, papar;
za prilog: domaći rezanci, umak od rajčice.

Pristavite pršut u 2-3 l vode (uzmite najviše osušeni dio koji se ne jede sirov). Kuhajte sat i pol te dodajte janjetinu izrezanu na komade, oljuštenu luk, očišćene mrkve i rajčice te celer. Kuhajte i više od jednog sata. U međuvremenu napravite umak. Procijedite juhu, stavite opet mrkve i zakuhajte rezance. Prije posluživanja, juhe, pospite nasjeckanim peršinom. Skuhanu janjetinu i pršut poslužite s umakom i tvrdom purom.

Lička janjetina u kupusu

Sastojci: 40 dag janjetine, 1,20 kg svježeg kupusa/zelja, 40 dag mrkve, 60 dag crvenog luka, 5 dag češnjaka, 3 lovorova lista, limun, 2 dl bijelog vina, sol, papar u zrnu, mljevena crvena paprika, 50 dag rajčice, 3-4 paprike.

Luk i češnjak oljuštite i narežite. Mrkvu ostružite, operite i narežite. Paprike i rajčice operite, očistite i narežite, a zimi stavite ukuhanu rajčicu. Kupus/zelje narežite na četvrtine, izrežite korijen. Meso narežite na kocke. U veću posudu na dno stavite kupus, na njega ostalo povrće, a na vrh meso. Zalijte vodom, da sve bude pokriveno, stavite začine. Kuhajte dugo da kupus omekša. Zalijte vinom i stavite toliko limunova soka koliko želite. Neka provri još jednom.

Pečena janjetina s krpicama i kiselim zeljem/kupusom

1 kg janjetine osolite, dodajte žlicu masti i pecite u pećnici. 1 kg kiselog zelja/kupusa pirjajte na masti kojoj ste dodali 1 sjeckanu kapulu/crveni luk i pirjajte sve zajedno. 0,5 kg brašna izmiješajte sa 6 žumanjka bez vode. Izrežite na sitne kockice. Kuhajte u osoljenoj vodi. Kuhane krpice izmiješajte s pirjanim zeljem/kupusom i poslužite uz pečenu janjetinu.

Svadbarski kupus/zelje

Sastojci: 25 dag dimljenih rebara, 25 dag dimljene ovčetine, 25 dag suhe slanine, glavicu kiselog kupusa/zelja tešku 2 kg, 30 dag masti, 1 mrkva.

Kupus/zelje narežite na kriške te poslažite u posudu, a zatim stavite meso, rebra i slaninu, te narezanu mrkvu. Prelijte vodom. Nemojte soliti, jer suho je meso slano. Kuhajte šest do sedam sati.

Mahune s janjetinom

Sastojci: 1 kg janjetine, 1 kg mahuna, 2 glavice luka, 3-4 rajčice, 2-3 češnja češnjaka, 1 žlica masti, 2 žlice brašna, crvena mljevena paprika, sol.

Izrežite janjetinu na komade i skuhajte je u slanoj vodi. Mahune očistite od konaca, operite ih, razrežite po dužini i popržite na masti, zajedno s lukom izrezanim na ploške. Kad su mahune mekane, dodajte brašno i crvenu papriku, dolijte malo vode u kojoj se kuhala janjetina. Prokuhajte, dodajte janjetinu, izrezanu rajčicu i nasjeckani češnjak. Kuhajte na tihoj vatri dok mahune potpuno ne omekšaju.

Janjetina u pivu

Sastojci: 50 dag janjetine, 40 dag svježih rajčica, 45 dag luka, boca tamnog piva, 4 dag brašna, 5 dag maslaca, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, zelen peršina.

Brašno, sol i papar izmiješajte u tanjuru. Meso izrežite na kocke i uvaljajte u mješavinu. Maslac zagrijte i na njemu pirjajte meso oko 10 minuta. U vatrostalnu posudu stavite pirjano meso, dodajte nasjeckani luk, oguljenu i na kockice izrezanu rajčicu, prelijte pivom, poklopite i pecite u zagrijanoj pećnici, na 180°C, jedan sat. Preostalu mješavinu na tanjuru izmiješajte s malo vode, prokuhajte tri minute, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite uz gotovo jelo s prilogom – „restani“ krumpir, domaći kruh i hladno pivo.

Kuhanje s pivom priznati je oblik gastronomije kojim se jelu daje novi, specifični okusi. Opće je poznato da se prilikom pečenja mesa, npr. odojka, hladno pivo premazano preko kože pečenke ima za posljedicu posve nov okus. Pivo umjesto mlijeka u smjesi za paniranje (pohanje) dat će piletini ili svinjskom odresku sasvim specifičnu hrskavu koricu. Umaci s pivom imaju pikantan okus.

Dodak piva jelu u Lici nije nepoznato, obzirom na postojanje nekadašnjih vojničkih pivara.

Janjeća plečka s krumpirom

Sastojci: 1 janjeća plečka, sol, papar, 3 žlice maslaca, 60 dag krumpira, 6 manjih glavica luka.

Meso odvojite od kostiju, rastanjite batom, posolite, popaprite i savijte u rolu, učvrstite uzicom i stavite u duboku vatrostalnu posudu. Posudu poklopite i zapecite odozdo, u pećnici oko pola sata. Oko mesa složite krumpir izrezan na četvrtine i nasjeckan luk i propržen na maslacu, posolite, popaprite. Sve zajedno pecite u umjereno zagrijanoj pećnici dok meso ne omekša. Tijekom pečenja meso podlijevajte vlastitim sokom i masnoćom da bi bilo što sočnije.

Nadjevena janjeća prsa

Sastojci: 75 dag janjećih prsa, 20 dag mljevenog mesa, 0,5 dl vode, 1/2 žlice škrobnog brašna, 1 - 2 češnja češnjaka, 4 žlice nasjeckane zeleni peršina, sol, papar.

U odgovarajućoj posudi pomiješajte mljeveno meso, vodu, škrobno brašno, fino usitnjeni češnjak, nasjeckani peršin, sol, papar i druge začinske trave po želji. Nakon što se dobro promiješali odložite na hladno. Oštrim nožem zarežite uz svako rebro na janječim prsima, izvucite rebro tako da dobijete veliki odrezak mesa. Posolite ga i popaprite. Pospite meso sa 2 žlice nasjeckanog peršina i premažite nadjevom tako da 1/4 mesa ostane nepokrivena. Uvijte meso tako da onaj nepokriveni dio ostane na kraju. Cijelu roladu dobro zavežite uzicom. Posolite i popaprite roladu, zavijte u nauljenu alu-foliju i pecite sat i četvrt na 175 oC u pećnici. Odstranite foliju, premažite roladu uljem i pecite do kraja da dobije lijepu boju. Ispečenoj roladi odstranite uzicu i odmah poslužite.

Janjeća pletena crijeva

Sastojci: 1 želudac, 1 plućica, crijeva, 5 dag ulja ili masti, sol, papar, lišće peršina, crvena mljevena paprika.

Crijeva očistite, operite, izrežite na dužinu od oko 2 metra pa ih objesite da se osuše. Plućica i želudac isto izrežite na trake široke 2 cm, te i njih objesite da se osuše. Od crijeva, plućica i želuca ispletite pletenice a krajeve vežite koncem. Posolite, popaprite, zavijte u krug i stavite u namašteni lim. Pospite nasjeckanim peršinom. Na ulju ili masti popržite crvenu mljevenu papriku, podlijte s malo vode i prelijte preko pletenice. Pecite u pećnici na jakoj vatri. Kad je pečeno, izrežite na komade i prelijte sokom od pečenja. Poslužite s kiselim mlijekom. S pletenicom možete peći i janjeću glavu.

Udbinska cicvara

Sastojci: 1,60 kg janjetine, 30 dag kukuruznog brašna, 30 dag base, 3 dag luka, lišće peršina.

Janjetinu operite, izrežite na komade i kuhajte u posoljenoj hladnoj vodi s poprženim lukom na plamenu i lišćem peršina. Kuhajte dok meso ne omekša. Izvadite ga iz juhe i stavite na toplo. Juhu procijedite, zavrite, dodajte kukuruzno brašno i basu. Stalno miješajte i kuhajte oko pola sata. Poslužite zajedno s kuhanom janjetinom.

Pirjani ovčji but

Sastojci: 1 kg ovčjeg mesa od buta, 0,5 kg luka, 10 dag masnoće, 2 češnja češnjaka, 4 zrna papra, list lovora, 1 dl vina, 2 dl juhe, 1 žlica brašna, sol.

Meso prelijte kipućom vodom i izrežite na jednake dijelove. Masnoću zagrijte u posudi i na njoj popirajte nasjeckani luk da porumeni. Dodajte meso, posolite, popaprite, stavite list lovora, nasjeckani češnjak, zalijte juhom i pirjajte. Kad meso omekša, umutite brašno s vinom, dodajte jelu i pirjajte još 10 minuta. Poslužite s kuhanom tjesteninom.

Ovčji but u maramici

Sastojci: ovčji but, 2 šalice ulja, sol, češnjak, trbušna maramica.

Meso operite, izribajte češnjakom i nabodite češnjakom. Premažite uljem, solju i pecite u zamašćenom limu dok meso ne omekša. Tijekom pečenja povremeno ga okrećite i premazujte sokom od pečenja i toplom vodom. Kad but omekša izvadite ga i omotajte maramicom. Pecite dalje, premazujući sokom od pečenja, dok se maramica ne zapeče. Poslužite izrezano na odreske i prelito sokom od pečenja uz prilog po želji.

Ovčji but kao divljač

Sastojci: cijeli ovčji but, vinski ocat, sol, papar, borovica/kleka, suha slanina, maslac, luk, klinčići, papar u zrnu, kajmak.

But pretucite, odstranite kožice i mast, natrljajte solju, paprom i borovicama, te prelijte vrelim vinskim octom. Ohladite i držite na hladnom mjestu nekoliko dana. Svaki dan preokrenite meso. Nabodite ga trakama slanine, još malo posolite, naglo popecite na vrelom maslacu, podlijte s malo octa, dodajte nasjeckani luk, klinčiće i papar u zrnu, te pecite podlijevajući vlastitim sokom i razmućenim kajmakom u malo mlijeka.

Pirjana bravetina s grahom

Sastojci: 20 dag bijelog graha, 50 dag bravetine od lopatice, 3 dag brašna, sol, mljevene crvene paprike, papar, 2 češnja češnjaka, 10 dag luka, ulje, žlicu pirea od rajčice, 1 dl crnog vina, 10 dag mrkve, 6 dag korijena celera, zelen peršina, 6 dag korijena peršina, list lovora.

Grah namočite preko noći u hladnoj vodi. Drugi dan vodu ocijedite, grah zalijte hladnom vodom da bude prst nad grahom, malo posolite, dodajte list lovora, i kuhajte polagano dok ne omekša (ne smije biti premekan). Meso operite u hladnoj vodi, osušite krpom, izrežite na kocke veličine kocke šećera, dodajte papar, papriku i nasjeckani češnjak. Korijenasto povrće izrežite na male kockice a luk i peršin iskošite. Na vrelom ulju popržite luk do svjetložute boje, na kraju peršin i malo popržite. Na to stavite meso i povrće, i popržite dok se meso malo ne ukruti. Dodajte brašno i pržite 5 minuta, dodajte rajčice i pola litre vode, poklopite i polagano pirjajte dok se meso ne smekša, ali da ne bude premekano. Ocijedite grah i dodajte mesu, zalijte vinom i s toliko juhe od graha da jelo bude u gustom umaku, pa sve to još polagano pirjajte 20 minuta.

Bravetina

Sastojci: 1 kg bravetine, 1 kg slatkog zelja/kupusa izrezanog na kockice, 20 dag mrkve izrezane na kolutiće, 1 korijen peršina, malo celera, sol, papar.

Na dno stavite izrezano zelje/kupus, zatim izrezanu bravetinu i povrće, opet zelje/kupus i zalijte vodom. Kuhajte pokriveno oko 2 sata. Pri kraju kuhanja dodajte " krumpira izrezanog na kockice, soli, papra i na kraju sjeckanog peršina.

Sarma od kiselog kupusa/zelja

Sastojci: 1,5 kg kiselog kupusa/zelja, 50 dag goveđeg i svinjskog mesa, 2 glavice luka, 10 dag sušene slanine narezane na kockice, 5 dag riže, 1 jaje, 20 dag suhih rebara, 10 dag suhe slanine, sol, papar, ulje ili mast, mlijeko, kiselo vrhnje.

Listove kiselog kupusa/zelja pažljivo odvojite od glavice i odrežite zadebljanje (ako je kupus/zelje jako kisel, ostavite listove pola sata u hladnoj vodi). Na ulju ili masti popržite sitno nasjeckani luk, kad požuti dodajte mljeveno meso i nasjeckanu slaninu. Nastavite pirjati još nekoliko minuta, umiješajte rižu i jaje. Posolite i popaprite. Na svaki list kupusa stavite malo nadjeva, zavijte list, pažljivo zatvorite sa strane da nadjev ne bi ispao. Sarmu složite u posudu na podlogu od kupusa/zelja, između stavite suha svinjska rebra i suhu slaninu. Nalijte vode i kuhajte na tihoj vatri. Pred kraj dodajte žlicu mlijeka i prokuhajte. Kuhanu sarmu poslužite prelivenu kiselim vrhnjem, a naokolo složite suha rebra i slaninu.

Sarmu pred kraj kuhanja možete zapržiti i zaprškom od 5 dag masti i 5 dag brašna, te žličice crvene mljevene paprike.

Na isti način možete napraviti sarmu od kelja i slatkog kupusa, samo što se kelj mora prokuhati i isprati u hladnoj vodi, a slatki kupus poparite vrućom vodom da omekša.

Sarma od janjeće maramice

Sastojci: 1 janjeća maramica, 1 janjeća jetra, 1 janjeća plućica, 1 srce, crijeva, 1 žlica masti, 1 glavica luka, 2-3 jaja, 4 dag riže, sol, papar, crvena mljevena paprika, nasjeckani peršin.

Janječju maramicu operite i stavite u hladnu vodu. Jetra, crijeva i srce očistite, operite i kuhajte u slanoj vodi. Kad je kuhano, sitno narežite. U posudi zagrijte mast, dodajte nasjeckani luk, popržite ga, dodajte malo crvene mljevene paprike, nasjeckani peršin, rižu i na kraju izrezane iznutrice. Dodajte jaja, dobro promiješajte i dolijte malo vode. Maramicu raširite (možete je podijeliti i na dva dijela), stavite nadjev od iznutrica te dobro zavijte. U namašteni lim stavite sarmu, dolijte malo vode i pecite u pećnici. Kada je napola pečeno prelijte razmućenim jajima (3-4 jaja) i pecite dalje.

Sarmu možete prelići i preljevom od: izmiješajte 1 šalicu kiselog vrhnja s 1/2 žličice brašna, malo soli i sokom od jednog limuna. Prelijte preko napola pečene sarme.

Gacka kalurma

Sastojci: 1 kg janječih plućica, 20 dag kapule/crvenoga luka, 1 žlica masti, 1 žlica crvene slatke mljevene paprike, 0,5 kg krumpira (izrezanog na kockice), 10 dag domaćih rezanaca, sol, papar, lovorov list.

Na masti pirjajte (dinstajte) sjeckanu kapulu/crveni luk. Dodajte na listiće ili sitne kockice janjeća plućica, lovorov list, dinstajte dok ne ispari sok. Dodajte papriku, promiješajte. Zalijte vrućom vodom, dodajte sol i papar. Pri kraju kuhanja dodajte kockice i tjesteninu. Pospite peršinom. Ovo se jelo uglavnom posluživalo za marendu.

Krumpir pečen sa suhim svinjskim mesom

Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag suhog kuhanog svinjskog mesa, mast, sol, oko 1 dl tople vode.

Krumpir ogulite, operite i izrežite na tanke ploške. U lim stavite mast, dodajte posoljeni krumpir, na njega složite na tanje komade izrezano meso i pokrijte krumpirom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC, dok krumpir ne omekša i porumeni. Poslužite uz salatu od kiselog kupusa/zelja.

Prsulja*

Sastojci: 20 dag janjećeg mesa, 15 dag telećeg mesa, 20 dag goveđeg mesa, 10 dag telećih bubrega, 10 dag telećih žlijezda, 15 dag telećih bubrega, 10 dag svježe paprike, 10 dag luka, 5 dag češnjaka, 10 dag svježe rajčice, 1 ljuti feferon, 1 teleća maramica-košuljica, papar, sol, ulje, mljevena slatka crvena paprika.

Meso izrežite na krupnije komade, povrće očistite i narežite, te slažite u posudu ovim redom: prvo složite meso od svake vrste po jedan komad, pa red povrća i tako redom dok sve ne potrošite. Između redova složite začine i mirodijske. Prelijte mješavinom mlake vode i ulja, prekrijte maramicom i kuhajte pola sata. Stavite u zagrijanu pećnicu i zapecite 15 - 20 minuta.

*prsulja - tava, posuda za kuhanje, pripremu jela.

Zimska gozba

Sastojci: 50 dag sušene svinjetine, 50 dag kiselog kupusa/zelja ili repe, 50 dag svježih rebara s kožicom (od mlade svinje), 5 dag masti, 1 krumpir, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, sol, kumin.

Sušenu svinjetinu stavite u lonac zajedno sa sitno izrezanim kupusom/zeljem ili naribanom repom. Nalijte vode i kuhajte na laganoj vatri. Rebra istrljajte češnjem češnjaka, posolite, pospite kuminom, stavite u lim, dodajte masti i ispecite u pećnici. Kad su rebra pečena, ocijedite mast, pa na njoj popržite nasjeckani luk, dodajte naribani krumpir i uspite kupus/zelje. Propirajte oko 20 minuta, tako da sok pokuha.

Kuhani kupus/zelje stavite na sredinu poslužavnika, okolo složite narezanu sušenu svinjetinu i pečena rebra. Poslužite s crnim kruhom.

Banski odrezak

Pripremite teleće odreske, pečurke (šampinjone), pileća jetra, kiselo vrhnje, konjak, bijelo vino, papar, sol, peršinov list, maslac i malo goveđe juhe.

Teleće odreske istucite i prelijte umakom od pilećih jetrica i pečurki (pečurke i narezana jetrica popirajte na maslacu, posolite, popaprite i pred kraj dodajte nasjeckani peršin i malo kiselog vrhnja). Odreske „zarolajte“ i ispecite na vrućem ulju s obje strane. Prelijte zagrijanim konjakom i zapalite. U pripremljeni umak (kiselo vrhnje pobrašnite, prelijte goveđom juhom, dodajte malo limunovog soka, malo bijelog vina i kratko prokuhajte) umočite odreske, prokuhajte oko pet minuta i poslužite s kroketima.

Pržolica na lički način

Sastojci: 1 kg juneće pržolice, 20 dag luka, 10 dag masti, 35 dag svježe rajčice, 20 dag zelene paprike, mljeveni papar, sol.

Dobro odležano meso izrežite na četiri djela, malo potucite, narežite žilice, posolite, pospite paprom i na vreloj masti popržite s obje strane. Poprženo meso složite u posudu za pečenje jedan na drugi (kao crjepove), pospite sitno nasjeckanim lukom, paprikom izrezanom na veće kriške (bez sjemenja) i rajčicom izrezanom na komadiće. Posolite, pokrijte poklopcem i pecite u pećnici dok se pržolica ne smekša. Poslužite uz tjesteninu ili slani krumpir.

Riba

Sušena pastrva

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

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

Pastrva na kajmaku

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

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

Pastrva „Marta“

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

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak, korjenasto povrće narezano na kockice i kukuruz, pirjajte podlijevajući vodom po potrebi. Posolite i popaprite. Očišćene pastrve ispržite na žaru i prelijte umakom. Poslužite sa mješavinom posoljenog masnijeg sira s nasjeckanim mladim lukom.

Pastrva pečena u soli

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

Očišćenu i posušenu pastrvu natrljati nasječenim češnjakom, peršinovim listom i uljem. Ostatak ulja uliti u tepsiju, složiti ribu i po njoj nasipati morsku sol. Peći oko 35 min. na temperaturi od

220°C. Pečenu ribu očistiti od soli, složiti na poslužavnik, posipati peršinovim lišćem. Poslužiti uz kuhani krumpir i ulje.

Pašteta od pastrve

Sastojci: 4 pastrve od po 20 dag, 12 dag maslaca, 1 dl slatkog vrhnja, 0,4 dl vinjaka, sol, bijeli papar.

Očišćene pastrve kuhajte 20 minuta u slanoj vodi na niskoj temperaturi. Najbolje ih je skuhati dan ranije. Ogulite im kožu, meso očistite od kosti i usitnite ga. Pomiješajte s maslacem, slatkim vrhnjem, vinjakom, soli i paprom. Smjesu protisnite da dobijete glatku masu - paštetu i odložite je u hladnjak da se stisne. Poslužite s toplim pogačicama.

Pašteta od gacke pastrve

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

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

Salata od gacke pastrve - I. način

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

Salata od gacke pastrve - II. način

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

Dimljeni šaran

Sastojci: 80 dag dimljenog šarana, 6 - 8 dl ulja, 3 - 4 češnja češnjaka, 15 - 20 dag maslaca, sol, zelen peršina.

Šarana očistite od ljuski, izvadite utrobu, a glavu odrežite. Operite i ostavite da se ocijedi. Ocijeđenog šarana sušite na dimu oko 2 sata, a zatim posolite, izrežite na komadiće i ispržite u

mnogo masnoće. Zagrijte maslac, dodajte usitnjeni češnjak i peršin, malo popržite i prelijte preko šarana. Poslužite sa slanim krumpirom.

Šaran na krajiški način

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

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

Štuka s mrazovačama

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

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

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

Nadjevena štuka

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

Grgeč u glini

Ulovljene grgeče nemojte čistiti od krljušti. Pomoću oštrog noža napravite dugačak rez na trbušnoj strani i izvadite utrobu. Ako ima ikru, vratite je u trbušnu šupljinu i cjelu unutrašnjost dobro osolite. Ribu zatvorite i dobro je obljepite tankim slojem gline. Ako su grgeči krupni, sloj žeravice treba biti deblji. Ovako pripremljenu ribu zatrpajte u žeravicu i ostavite peći 30-45 minuta. Dužina pečenja zavisi od veličine ribe. Pečenu ribu izvadite iz žeravice i ostavite da se malo ohladi. Očistite pepeo i pažljivo odstranite glinu. Na njoj će ostati koža i krljušt, a meso odvojite u posudu. Ovako pečenim grgečima se lako odstranjuje kralježnica (središnja kost) s

većinom kostiju. Iako u prvi mah ne djeluje baš primamljivo, grgeč u glini je izvrstan specijalitet. Čim se spusti u žar, glina postaje sterilizirana i idealno oblikovana zemljana „posuda“ za pečenje.

Sitna pržena riba

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

Salata od sušene štuke

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

Kuhani rakovi

Izvanredna i ukusna hrana, koja se danas samo poželjeti može, može se uživati vrlo rijetko - jer rakova više nema. Najjednostavnije i najbrže su se pripremali kuhanjem.

U veću posudu stavi se dosta vode, malo kima, zelen za juhu i dobro posoli. Kada voda zavri, spuste se očišćeni rakovi (moraju biti živi). Kuhaju se 4-5 minuta, odnosno, dok rakovi ne promjene boju (pocrvene). Poslije toga odlijte vodu, a rakove ostavite neko vrijeme poklopljene. Prije posluživanja treba ih preliti otopljenim maslacem ili s malo vrućeg ulja. Pri jelu se iz svakog pojedinog djela ljuštore isisa meso, koga ima relativno malo.

Divljač

Kisela čorba od srnećeg mesa

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

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

Mlada srnetina na „lički način“

Sastojci: 60 dag srnetine (od lopatice, vrata i prsa), 8 dag svinjske masti ili 1 dl ulja, 15 dag mrkve, mala glavica luka, kost od sušenog mesa, 6 dag brašna, 1/2 lista lovora, 2 dag pirea od rajčice, 1 kriška limuna, malo majčine dušice, 1 žličica gorušice, 1 dl crnog vina, 0,5 dl vinskog octa, 3 dag marmelade od brusnice.

Mesu odstranite kosti, tetive i žilice, tako da ostane čisto meso. Narežite ga na kockice, posolite, popaprite, i naglo popržite na vrućoj masti. Izvadite iz tave i odložite na toplo mjesto. Na istoj vrućoj masti popržite, otpatke od mesa, kože od suhe slanine, luk narezan na ploške i kosti od suhog mesa. Kad sve potamni, pobrašnite, popržite, dodajte lovor, majčinu dušicu, pire od rajčice i plošku limuna. Postepeno dolijevajte vode (1 dl), natrag stavite meso i polako pirjajte dok ne omekani. Kad je mekano, izvadite ga iz soka, a soku dodajte brusnice, gorušicu, crno vino i malo razrijeđenog octa. Sve zajedno prokuhajte i protisnite (kroz sito). Srnetinu vratite u umak, provrite i odmah poslužite s kroketima od krumpira ili pirjanom rižom.

Zec s kupusom/zeljem

Sastojci: 2 mlada zeca, glavica crvenog kupusa/zelja, 30 dag dimljene slanine, 3 glavice luka vlasca, češanj češnjaka, 1 vezica zeleni za juhu, 75 dag jabuka, 2 limuna, 12,5 dag maslaca, 2 dl ulja, čaša bijelog vina, sol, papar.

U posudu stavite decilitar ulja i 10 dag maslaca, pa na tome prepržite pola na kockice izrezane slanine, na rezance izrezan kupus/zelje i oguljene jabuke prerezane na četvrtine i poprskane limunovim sokom. Posolite, popaprite i krčkajte na tihoj vatri, uz povremeno miješanje. Ostatak slanine prepržite, dodajte na komade izrezanu zečevinu, pa prepržite sa svih strana. Posolite, popaprite, dodajte luk i češnjak što sitnije iskosano, izrezano korijenje mrkve i celera na kolutiće, i podlijte vinom. Krčkajte na tihoj vatri. Petnaestak minuta prije nego što je gotov kupus/zelje s jabukama, dodajte mu pirjanu zečevinu sa svim sastojcima i sve dobro izmiješajte.

Jelo će biti ukusnije ako ga jedete jedan dan poslije.

Zec „na seljački način“

Sastojci: očišćeni zec sa sitninom, 2 glave luka, 2 žlice masti, 2 mrkve, 2 žlice brašna, 3 žlice kiselog vrhnja, 2 lovorova lista, 1 dl vina, papar, sol.

Luk nasjeckajte i pirjajte na vrućoj masti dok ne dobije zlatnu boju. Narežite zeca i sitninu na veće komade i pirjajte na luku polako na umjerenoj vatri. Dodajte naribanu mrkvu, papar i lovor. Tijekom pirjanja promiješajte komade zeca i dolijte malo vina. Kad je meso već skoro mekano pobrašnite i prema potrebi dodajte još malo vina. Kad je meso mekano, umiješajte vrhnje i maknite s vatre. Kao prilog poslužite domaće rezance i zelenu salatu.

Zec s povrćem

Sastojci: meso zeca, dve vezice zeleni, 5 velikih paprika, manji korijen celera, 2 glavice luka, nekoliko češanja češnjaka, 2 dl bijelog vina, 10 dag suhe slanine, list lorbera, sol, papar, 3 dl ulja, 1 kg krumpira.

Meso izrežite na krupnije komade i stavite u posudu za pečenje. Očišćene povrće također izrezano na komade složite preko mesa, slaninu izrezanu na kockice složite između mesa, prelijte uljem, posolite, dodajte malo vode i pecite u pećnici. Tijekom pečenja prelivajte meso sokom iz posude, a za dolijevanje koristite vino. Na polugotovo meso stavite kolutove krumpira. Kad je meso potpuno omekšalo, a povrće pečeno, poslužite u posudu u kojoj se peklo.

Zec pečen na luku

Sastojci: zec, mljeveni papar, 30 dag luka, 25 dag masti, sol, papar.

Zeca očistite, odvojite mu butove i leđa, operite, posolite i pospite paprom. Ostavite da odstoji barem jedan sat. Luk izrežite na nešto krupnije ploške. Otopite mast i meso pržite na umjerenj temperaturi sa svih strana. Dodajte luk, dolijte malo vode i pirjajte sve zajedno, povremeno miješajući. Kada je meso mekano a luk potpuno uvenuo, posolite i popaprite. Poslužite s prilogom po želji.

Dimljeni zec

Sastojci: 1 zec, 30 dag suhe slanine, 10 dag mrkve, 10 dag korijena celera, 6 dag peršina (korijen i list), papar u zrnu, sol, 1 dl vinskog octa.

Očišćenog i suhog zeca nabodite suhom slaninom, posolite i stavite pet dana dimiti. Nakon toga skuhajte ga u vodi s korijenastim povrćem, paprom i vinskim octom. Ohlađeno meso izrežite na komade i poslužite. Kao prilog poslužite kisele krastavce i papriku. Zec se može nabadati čitav ili odvojen na dijelove i tako dimiti.

Uskočki zec

Sastojci: zec, 4 dl ulja, glavica luka, 2 dl crvenog vina, 15 dag suhe slanine, 3 grančice ružmarina, žličica šećera, ocat, sol, papar.

Odležanog zeca operite, nabodite trakama slanine, češnjakom i posolite. Stavite u veći lim, prelijte s dva decilitra ulja i pola decilitra octa, dodajte grančicu ružmarina i popaprite. Pecite u pećnici i često prelijevajte sokom od pečenja. Pečenog zeca izrežite na komade, stavite u prikladnu posudu, prelijte ostatkom ulja i sokom u kojem se pekao, prelijete vinom, dotjerajte okus šećerom i po želji octom, i kuhajte još 10 minuta na laganoj vatri. Povremeno protresite posudu. Poslužite s krumpirovim okruglicama.

Plješivički zec

Sastojci: 1 divlji zec, 5 dag češnjaka, 15 dag luka, 8 zrna borovice, 1 limun, 10 dag brašna, 20 dag ovčje pastrme (suhog mesa), 2 lista lovora ili 3 grančice bosiljka.

Luk nasjeckajte i ispirajte da dobije zlatnožutu boju, dodajte brašno i upržite, prelijte vodom i prokuhajte. Ovčju pastrmu, sitno isjeckan luk, lovor ili bosiljak i zrna borovice, kuhajte 15 do 30 minuta. Zeca izrežite na krupnije komade, posolite i ostavite da odstoji. Stavite ga u lonac s ovčetinom i kuhajte dok meso ne postane mekano. Izvadite ga iz vode (vodu možete koristiti kao juhu, ali je procijedite), poskropite sokom limuna i odmah poslužite.

Veprovina na lovački način

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

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

Veprov but na „hajdučki način“ (ražanj)

Ovo je najjednostavniji i najbrži način priređivanja mesa divlje svinje, uzmite samo meso nazimadi ili veprića godišnjaka.

Sastojci: but bez kosti, sol, papar, slanina prošarana mesom od divlje svinje, kukuruzno brašno, luk.

Meso izrežite na odreske široke jedan dlan i debele oko 2,5 cm, malo ih natucite debljom granom da omekšaju i utrljajte sol i papar. Natakните na ražanj tako da između svakog odreska bude nekoliko debljih komadića slanine, koje ste odrezali ispod kože. Pecite podalje od vatre na štapovima zabodenim ukoso u zemlju. Žeravica mora biti jaka. Čim meso porumeni posipajte ga kukuruznim brašnom, koje će spriječiti da meso ne pusti sok, a ujedno će pokupiti mast i mesu dati bolji okus. Pečeno meso skinite s ražnja, stavite u plitku posudu na luk izrezan na ploške.

Fazan ispod peke

1 - 1,2 kg fazana, 1,0 kg krumpira, 10 dag suhe slanine, 0,5 dl ulja, 10 dag luka, lovor, grančica ružmarina, sol, papar.

Fazana posolite i obložite ploškama suhe slanine. Stavite ga u donju posudu od čirpnje i oko njega oguljen i na kriške izrezan krumpir. Dodajte na veće kriške izrezan luk, lovor i grančicu ružmarina. Posolite, popaprite i prelijte vrelim uljem. Pokrite čirpnjom, zagnite žarom i pecite na ognjištu (kominu) oko 2 sata.

Čobanac od divljači

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

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

Lovački kotlić

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

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

Puh/puv

Meso puha oduvijek je bilo poznato kao hrana siromašnih i bolesnih, jer njegova „zlatna mast“, navodno, ima neobična svojstva. Lovi se od konca rujna do početka zime kad je najdeblji, okrugao je i pun sala, tako da mu se jedva vide i nožice. Naraste od 40 dag do čak pola kilograma težine. Hrani se žirom, bukovim sjemenkama, kestenom, orasima, lješnjacima, jabukama a u proljeće mu je naročita poslastica - šumska jagoda, kad izlazi iz zimskog sna i često pada u zamku „škatulu“. Iako je to vrsna kulinarska poslastica, najmanje se u javnosti zna o naporima pripreme, jer njegovi lovci to drže u „tajnosti“ i pripremaju ih samo za odabrane goste. Nažalost danas ih više nema u velikom broju, jer je izlovljen a isto tako nema velikih bukovih šuma, u čijim dupljama je živio.

Uhvaćenom puhu prvo se mora spaliti na plamenu dlaka, zatim oprati, razrezati trbuh i izvaditi iznutrica. Tako očišćen može se peći u jednom komadu na masti, dok meso ne omekša i poslužiti uz palentu. Drugi ga peku na roštilju kao ražnjić ili u pećnici s krumpirom. Prava je delikatesa u sva tri slučaja.

Salate

Salata od slatkog kupusa/zelja

Sastojci Sastav: veća glavica slatkog kupusa/zelja, sol, ulje, kisela paprika, kuhan krumpir, kiseli krastavci, kuhan ili prijesan korijen celera, kuhana mrkva, ocat, papar.

Kupus/zelje očistite od trulog i uvelog lišća, i izrežite na tanke rezance nožem ili na ribežu. Posolite ga i odmah prelijte uljem, dobro promiješajte i stavite u zdjelu za salatu. Kupus/zelje oblikujte kao plast i na njega stavite ostale dodatke: na tanke prstenove izrezanu crvenu, zelenu i žutu kiselu papriku, sitni narezan kiseli krastavac, celer, mrkvu. Što je više dodataka salata će biti dekorativnija i ukusnija. Prelijte mješavinom ulja i octa, malo poparite i poslužite uz toplo pečenje.

Kisela salata

Sastojci: 0,5 kg kiselog kupusa/zelja, 20 dag kiselih jabuka, 15 dag crvenog luka, sok 1 limuna, 6 dag ulja, slatka crvena mljevena paprika, sol, papar.

U zdjeli za salatu dobro izmiješajte nasjeckani bijeli kiseli kupus/zelje, naribane jabuke, na ploškice narezani crveni luk, pa sve začinite začinima, limunovim sokom i uljem. Poslužite kao salatu uz tvrdo kuhana jaja ili naglo ispečeni odrezak.

Topla salata od krumpira

Sastojci: 1 kg krumpira, 6 žlica vinskog octa, 3 žlice vode, sol, 1 glavica luka, papar, 4 žlice ulja, zelen peršina, malo šećera.

Krumpir operite i skuhajte u ljusci. Ocijedite ga, prelijte hladnom vodom, ogulite i izrežite na kolute, prelijte s nekoliko žlica ulja. Preljev za salatu napravite na slijedeći način: pomiješajte ocat, sol, vodu, šećer i nekoliko žlica ulja. Sve kratko prokuhajte, dodajte nasjeckani peršin i prelijte po krumpiru. Izmiješajte, po potrebi dodajte još soli, papra i toplo poslužite. Ova salata naročito je podesna uz kuhano sušeno meso ili šunku, odnosno pršut.

Salata od ovčjeg sira

Sastojci: 15 dag ovčjeg sira, ljute feferonke, 2 češnja češnjaka, ulje, ocat, papar.

Sir izgnječite vilicom, dodajte usitnjene feferonke, zgnječeni češnjak i papar. Dobro izmiješajte, začinite po ukusu i miješajte tako dugo dok ne dobijete kompaktnu masu.

Salata od sira i mladog luka/kapule

Sastojci: 35 dag mladog kravljeg sira, 15 dag mladog luka/kapule, 2 grančice peršina, 1 dl vrhnja, papar, sol.

Mladi luk/kapulu očistite, narežite na sitno zajedno s perima, posolite i pustite da odstoji pola sata. Nasjeckajte peršin i umiješajte sa sirom i vrhnjem, i ocijedenim mladim lukom. Posolite, popaprite, izmiješajte i odložite na hladno mjesto. Poslužuje se kao predjelo uz domaći kruh i pole, kao dodatak pečenjima i salata.

Salata od mladog luka/kapule

Sastojci: 30 dag mladog luka/kapule, sol, ulje, ocat, papar.

Luk/kapulu očistite i izrežite na tanko, posolite i ostavite da odstoji pola sata, malo začinite uljem i octom, sve izmiješajte i poslužite.

Salata od mladog boba

Sastojci sastav: 2 kg boba, sol; za umak: bijeli vinski ocat, ulje, sol, papar, malo mažurana, 2 češnja češnjaka, zelen peršina.

Očistite bob i skuhajte u slanoj vodi. Ocijedite ga i stavite u zdjelu. U zdjelici pomiješajte ocat, ulje, sol, papar i usitnjeni mažuran. Češnjak i peršin nasjeckajte i dodajte u ocat. Razblažite umak po potrebi s vodom u kojoj se kuhao bob. Začinite salatu i poklopite da odleži barem pola sata da se sastojci dobro povežu.

Salata od boba s rajčicom

Sastojci: 30 - 40 dag boba, 30 dag rajčice, papar, 1 glavica luka; za marinadu: 4 žlice ulje, 3 žlice octa, sol, 1 žlica isjeckanog peršina.

Skuhajte bob u posoljenoj vodi i ocijedite. Rajčice izrežite na kolute, luk na manje komadiće. Pomiješajte sve sa bobom, začinite marinadom i ostavite kratko vrijeme prije posluživanja.

Ražanj

Bez pretjerivanja može se reći da je ražanj naša kulinarska tradicija. Pečenje mesa na ražnju najstariji je oblik pečenja mesa, koji se zadržao kod nas i vrlo ga je rijetko ili nemoguće naći izvan naših granica.

Opće je poznato da je najbolje pečenje s ražnja, jer meso ni jednim djelom ne dotiče zagrijani predmet nego se ravnomjerno izlaže zračnoj toplini sa svih strana. Peći na ražnju, znači mesu sačuvati sav njegov sok. To se postiže stvaranjem na površini mesa, toplinom i premazivanjem, neprobojne zlatnorumene korice, koja ne dozvoljava curenje soku. Radi svega toga svaki zalogaj mesa s roštilja je poseban užitak i predstavlja malu svečanost.

Današnja moderna kulinarska tehnologija potpuno je potisnula stari običaj. Nekada, za vrijeme narodnih svečanosti, pekle su se cijele životinje kao: vol, tele, ovca, svinja. I danas se ponegdje u naročitim zgodama, osobito ondje gdje se okuplja mnogo svijeta npr. sajmovima i narodnim veseljima, peče vol na ražnju.

Da bi postupak pečenja na ražnju bio jednostavan mora se poznavati neka osnovna pravila. Vatra na kojoj se peče mora biti "jaka", tj. mora biti puna žeravice, jer pečenje traje i više sati, što ovisi o veličini životinje (npr., janjetina, odojak). Kvalitetna žeravica dobije se od suhog drveta graba ili bukve, a mora se paziti da ga nije pojela crvotočina. Ako imate crnogorično drvo ili drvo vinove loze, upotrijebite ga, jer će pečenje dobiti specifičan miris i okus.

Vatra se podlaže grabovom, bukovom, hrastovom ili jelovom luči ili triješčem. Na razgorenu luč stavlja se najprije najmanji i najtanji komadi rascijepljene cjepanice ili oblice. Zatim se na njih stavljaju otpiljeni, rascijepani komadi drva, tzv. bilje ili panjići. Na kraju, kad je

vatra rasplamsana, polažu se cijele cjepanice ili oblice koje stvaraju žar pogodan za pečenje. U krajevima koji obiluju drvetom vinove loze, najviše se cijeni meso pečeno na njemu, dok se u brdskim predjelima koristi crnogorično drvo, koje također mesu daje poseban miris i okus.

Kad se napravi dosta žeravice, sakupi se na dva kupa. Da nam strujanje zraka ne poremeti jačinu temperature (vatre), a kasnije i žeravice, dobro je da se s jedne strane, u pravilu s one koje puše vjetar, načini neka vrsta vjetrobrana. Drveni ražanj izrađen je od crnogoričnog drveta ili od graba, bukve, kestena; s jedne strane je zašiljen a s druge zadebljan. Kora drva mora biti oguljena. Za pečenje janjaca ili telića nekada se obavezno upotrebljavalo smrekovo drvo (za ražanj), jer se smatralo da mesu daje specifičnu aromu. Meso životinje se natakne još dok je toplo (neposredno poslije klanja) kako bi prionulo što bolje uz ražanj. Životinju prije naticanja na ražanj ne smijemo previše prati vodom jer joj olabavi mišićna struktura i zato je bolje obrisati izvana i iznutra čistom mokrom krpom. Međutim, ako je moramo prati, onda je bolje prije pranja malo posoliti. Očišćenu životinju prije naticanja na ražanj posolimo izvana i iznutra; kada se radi o janjetini, stavimo malo maslaca. Uobičajeno je da se na težinu od 10 kg uzima između 20 i 22 g soli. Odojak se treba jače posoliti od mesa janjeta, tj. uvijek se treba nešto jače posoliti masnije meso. Sol se dobro utrlja u meso, a butove, lopaticu i hrbat moramo malo i zarezati kako bi sol što bolje prodršla u unutrašnjost.

Na ražanj se natiče još toplo meso da bolje prione uz ražanj, kroz međubutnu šupljinu, ispod repa, pa onda ispod križa i hrpta prema vratnom dijelu i na kraju se istisne kroz ždrijelo, glavu i usta životinje. Butovi se privežu žicom o ražanj tako da se prednje noge povuku naprijed, a stražnje natrag. Noge se odrežu u koljenima. Potrbušina se zareže s obje strane na četiri mjesta, pa se u te zareze utaknu odrezane noge (nožice), čime se zatvara trbušna šupljina. Te noge, koje predstavljaju spona, nazivaju "zaponci" (zaponac je dio prednje noge janjca (papršnjak) s kojim se poprečno zatvori tj. zapne trbušni dio prilikom pečenja na ražnju). Da trup zadrži lijep oblik, može se u unutrašnjost životinje staviti boca odgovarajuće veličine. Ražanj mora biti tako složen da je uravnotežen kako bi se lakše okretao.

Naloženu vatru zaštitite s jedne strane vjetrobranom uz vatru. Kad drvo sagori, pepeo nagrinite na hrpu i njime, ako treba, regulirajte toplinu tako da prekrijete preveliki žar. Neke namirnice, kao: krumpir, gljive, jaja možete ispeći u samom pepelu.

Ražanj s pripremljenom pečenkom stavlja se na drvene rašlje utisnute u zemlju. Žeravica koju smo sakupili prije toga na dva kupa sada nam je sa jedne i druge strane ražnja. Razmak između nje je od 1,5 do 2 metra. Kvaliteta pečenke sada uveliko ovisi o načinu i trajanju pečenja.

Udaljenost mesa (životinje) regulira se okretanjem ražnja i pomicanjem ražnja s donje na višu rašlju. Što se polaganije peče, to je bolje. Polaganim okretanjem ražnja meso gubi na prirodan način suvišnu vodu i sukrvicu i na njemu se stvara nježna rumena korica, koja sadrži najvrednije mesne sastojke. Polaganim pečenjem mesna se vlakna ne kvrče, nego zadržavaju prirodan oblik. Manje vrijedna mast, loj i salo cure u posudu ili pepeo.

Od plamsanja vatre meso dobiva okus po izgorjenoj masti, zato je potrebno neprestano kontrolirati kapanje masti. Ako je meso jako masno, žar se slaže oko rubova ili u krug tako da sredina ognjišta ostane otvorena i da mast kapa u prazni prostor ili u pepeo, a ne na žar. Ne polijevajte nikada žar vodom (jedino smijete malo poškopiti) da uklonite nepoželjni plamen koji nastaje uslijed kapanja masti na žar. Voda štetno djeluje na pečenost mesa i jako smanjuje vrućinu.

Tijekom pečenja podmazujte meso drvenim štapićem na čijem kraju je krpica koja se moći u rastopljenu mast, loj ili ulje. Umjesto krpice na štap možete nataknuti komad slanine i njom mazati.

Dobro pečeno meso poznaje se dodirom: nije elastično na dodir prstima, nego je čvrsto. Najpouzdanije je kontroliranje iglom: igla za nabađanje ubode se u meso i ako poteče rumenkast

sok, pečenje je gotovo; ako poteče crveni sok, nije. Pernata divljač se ubode na preponi, između bataka i trbuha.

Polaganim stalnim okretanjem ražnja ravnomjerno se izlaže meso toplini da se naglim pečenjem ne izazove kručenje trbušnih vlakana. Kako vrijeme pečenja prolazi, tako žar primičemo pečenki, ali uvijek uz oprez da to ne bude preblizu i da se slučajno ne pojavi plamen koji može upropastiti sav trud. Najjača temperatura vatre treba biti uz lopatice i butove. Prilikom pečenja stvara se vanjska aromatična hrskava korica, koja je bogata različitim mirisnim tvarima i upravo ona pridonosi atraktivnosti takvog pečenja. Prilikom pečenja stalno kapa mast i da ne pada na žeravicu ispod ražnja i stvara neugodan miris, potrebno je staviti posudu da u nju kapa. Za vrijeme pečenja meso se može premazivati.

Meso je pečeno kad butovi puknu, pa nakon jednog sata daljnjeg pečenja kosti izvire iz trbuha. U narodu se kaže: ***Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja.*** Ovakvim načinom pečenja znalci mogu napraviti prave delicije. Pečeni odojak ispunjen patkom dat će jednom i drugom mesu posebnost okusa i mirisa. Stare kulinarske vještine govore nam i o raznim sličnim načinima kao npr. vol se puni svinjom, dok je u svinji janje, u janjetu guska, u gusci kokoš u kojoj je golub.

Od pernate divljači za pečenje na ražnju (i roštilju) najbolje su mlade jarebice, prepelice, šljuke, fazani i divlje patke. Meso ove divljači vrlo je hranjivo, ali i suho. Zato se nabada slaninom ili se slaninom omota.

Za ražanj od dlakave divljaci najbolja je lopatica srne, divlji kunić ili samo njegov hrbat, divlji zec, puh, dok je posebno cijenjena meso mlade divlje svinje (odojak) koje sjedinjuje okus svinjetine i divljači.

Kad je **pečenica** gotova okomito se prisloni uza zid da malo *odune* i dođe k sebi da se može *sići* (rezati). Siječe se *bradvom*. Presiječe se po sredini po bubrezima, izvade se prve noge (*lopatice*), zadnje noge (*bedre*), *lebra* (rebra) i ostali dijelovi. Izrezano meso tj. *pečenka* jede se s *kapulom* (crveni luk) i kruhom. *Pečenica* se peče za Božić, *Lozariju* (Rozarij), za svatove, krstitke, *podušje* i za veliku košnju.





zaponci

Sjećenje pečenice za Božić

Od čitave pečenice odsjeklo se pažljivo cijela plećka/celo pleće i pritom se pazilo da se nožem ne oštetiti ili ne okrnji, jer u tom se slučaju ne bi znali ništa. Gospodar kuće ovakvu cijelu plećku očisti od mesa, pa je stavi na stranu da se ohladi da bi se njeni znaci bolje raspoznali. Zatim je iza užine drugi dan Božića uzima u ruku i prema stanovitim znacima na njoj pogađa zdravlje ukućana, kućni napredak, stanje blaga, rod žita i t.d. Odlično je Čitala plećku spomenuta.....Otac mi je pripovijedao i pokazivao razlikujući na plećki: gornji dio koji je Jovo zvao krst i donji stup. Proricao je većinom po gornjem dijelu. Kad su rubovi na krstu bili tako blizu da se plećka mogla objesiti za kažiprst, onda će te godine kuća biti sita, a inače bit će i oskudice. Ispod čašice krsta desne plećke nalaze se male jamice na kojima je Jovo razlikovao kolijevke i grobove. Ako je u dnu čašice veći ubod, to je značilo da će domaćin u kući umrijeti, a ako manji, onda netko od ukućana. Jovo je razlikovao i tko, da li muško ili žensko. Čašica ozgo na plećki značila je Jovi kuću. Ako je čašica dublja, onda će kuća biti prazna, a ako je čašica puna, onda će kuća te godine biti bogata. Ako se na čašici vide bijele pjegice, po njima je Jovo razlikovao da li će mu te godine biti u kući svatovi ili krštenja. Ako bi u čašici našao tamnu pjegu, onda bi te godine Jovo očekivao sprovod iz kuće (smrt). Ako se na čašici konci od mesa ne dadu dobro očistiti, onda kuća ima neprijatelja. Žile od čašice zvao je Jovo ular. Ako su te žile kratke, onda će domaćinstvo napredovati, a ako su duge, onda će pretrpjeti štetu. Gornji kraj kosti koja je iz desne strane plećke izrasla, zvao je on šljeme. Što je ta kost duža, to je kućno šljeme jače i tvrđe. Tanji široki kraj plećke zvao je polje. Ako je polje čisto bez ikakvih pjega, bit će dobra ljetina, a ako je mrljavo - slaba. Jovi su bili poznati i drugi znaci

na polju plećke po kojima je on čitao kako će ta godina biti u selu, kako kod komšija, kako u svijetu, i premda je i te znakove kazivao mome ocu, on ih – jer su bili previše suptilni – nije upamtio, a dosta toga i ja sam zaboravio što mi je otac kazivao. Sjećam se još da mi je otac kazivao da je na polju plećke Jovo razaznavao znakove za štetočine u polju.

Janje na ražnju

Janjetina se najčešće peče na ražnju, na otvorenoj vatri. Početkom godine, u krajevima gdje se uzgaja, priželjkuje se kao najslasnija pečenica. Za ražanj se uzima deblje, krupnije janje teško 8 - 10 kg. Pečenje janjeta na ražnju traje 1,5 - 2 sata, dok starijeg traje i do četiri sata. Pečenjem gubi na težini 35 - 50 posto.

Ražanj, drveni kolac, mora biti od zdrava, dovoljno debela drveta najmanje dužine 4 m. Janjca nabijte na kolac tako da mu je glava oko 30 cm od vrha kolca i učvrstite je čavlom za kolac, a noge povežite žicom. Crijevnu maramicu, opnu s lojem oko crijeva, nakon pranja u hladnoj vodi, stavite preko leđa da bi za vrijeme pečenja loj podmazivao površinu trupa. Janje solite samo s unutrašnje strane.

Pecite polako, na žaru uz stalno okretanje u istom smjeru. Kad počne curiti sok, janje mažite mješavinom ulja i vode po cijeloj površini. Janje je pečeno kad je cijela površina zlatnosmeđe boje, na leđima puca, glava s očima je tamnija, miris karakterističan, sok prestane kapati iz utrobe, a loj je istopljen. Skinutog s ražnja ostavite pola sata i tek tada režite na komade.

Uz janjca poslužite mladi luk/kapulu/škanjolu, zelenu salatu ili salatu po želji od rajčice, radića.

Odojak/prase na ražnju

Sastojci: 1 odojak/prase (od 6 do 8 tjedana, težine do 20 kg), ulje, pivo, sol.

Odojku/prasetu izvadite utrobu, dobro ga operite izvana i iznutra, stavite u veću posudu, nalijte vodom i ostavite da odstoji 1 sat kako bi voda izvukla preostalu krv. Izvadite odojka iz vode i dobro ga obrišite i posušite. U vodi otopite sol, premažite odojak/prase izvana, a unutra ga posolite solju. Natakните odojka na ražanj, a otvor zašijte. Za vrijeme pečenja premazujte ga najbolje slanom toplom vodom, a povremeno i slaninom. Pecite 3-4 sata na žaru.

Stari, zaboravljeni običaj je stavljanje zeca (rjeđe pileta ili kokoši) u odojka, kad se pekao za Božić i to se zvala božićna pečenica. Zeca se prvo pojelo.

Pečeni odojak je zlatnosmeđe boje kože koja je prilično čvrsta i karakterističnog mirisa. Okus mesa odojka je puno bolji kad se jede hladan.

Ovčetina na ražnju

Za ražanj se uzima ovca jalovica, tj. ona koja još nije ili se ne može janjiti. Najboljeg je okusa meso onih ovaca koje imaju pašu u gorovitim, suhim krajevima s kratkom travom. Dobre su ovce između 35 - 50 kg, da nisu pretile (gojazne) i lojnate. Od ovnova se za ražanj izabiru samo uškopljeni. Ovca i ovan peku se na ražnju do 4 sata, a na težini gube do 30 posto.

Postupak pečenja je kao i kod janjetine.

Žar

Janjeća jetra na žaru

Znalci kažu da su prava poslastica. Jetru operite, osušite, narežite i ispecite. Nakon kratkog pečenja posolite, pospite nasjeckanim češnjakom i odmah poslužite s krumpirom pečenim u kori na žaru i mladim lukom.

Janjeći bubreg

Uklonite kožicu i utakните poveći komad slanine prethodno posut solju i paprom. Natakните na drveni štapić i pecite 10 - 12 minuta svakih 50 dag težine, uz polijevanje uljem.

Sjemenici na žaru

Oba sjemenika teže oko 20 -25 dag. Najprije skinite kožicu, razrežite na tri ploške, posolite i pecite 6 - 8 minuta na srednjem žaru. Pečene popaprite.

Ovčji kotlet na žaru

Kotlete pecite 6 - 10 minuta, pospite paprom i prelijte rastopljenim maslacem ili kajmakom i poslužite s mladim lukom/kapulom.

Uz kotlete možete poslužiti pirjani kupus/zeljje posut ribanim ovčjim sirom.

Ovčji bubrezi na žaru

Bubrezima odstranite kožicu, otvorite ih s vanjske strane, ali tako da se ne razdvoje. Nataknite ih na štapić i pecite na žaru. Posolite i poslužite s lukom/kapulom.

Šumarski ražanj

Sastojci: 10 dag svinjskog mesa od buta, 10 dag telećih brizli, 10 dag telećih bubrega, 16 dag mljevenog miješanog mesa, 10 dag svinjske jetre, sol, papar, masnoća.

Meso izrežite na jednake komadiće i blago ih potucite drvenim batom s obje strane. Na drveni štapić nanižite kocke mesa, komad bubrega, komad brizli, komad jetrice, male okruglice od mljevenog mesa. Sve posolite, popaprite, premažite uljem i ispecite na žaru s obje strane. Poslužite odmah sa rajčicom i lukom/kapulom.

Na žaru možete ispeći krumpir i luk, koji mogu biti posebno ukusan prilog jelima s ražnja ili žara.

Krumpir u pepelu/lugu

Krumpir pecite na rubu ognjišta tako da ga zagrnете pepelom/lugom. Nakon 45 - 50 minuta bit će ispečen i poslužite ga s kajmakom.

Luk/kapula u pepelu/lugu

Po osobi izaberite po jedan veliku glavicu luka/kapule. Prekrijte je pepelom/lugom na kraju ognjišta. Vanjski listovi luka/kapule će pocrnjeti, ali će se unutrašnjost pariti. Tijekom pečenja, oko 30 - 40 minuta, okrećite ga hvataljkama. Zagorjele listove oljuštite, unutrašnjost će biti crnožuta i prožeta mirisnim sokom i dimom.

Peka/pekva

Mlado janje pod pekom/pekvom

Mlado janje od 10 kg očistite, operite, posolite i stavite u veću okruglu metalnu posudu. Dodajte malo vode i posudu postavite na tronožac sa ognjišta. Poklopite pekom/pekvom a odozgo stavite žeravicu. Pecite povremeno dolijevajući vodu, a meso polijevajte sokom u kojem se peče. Kada je janje gotovo pečeno, oko njega poredajte cijele, oguljene, oprane i posoljene krumpire, i pecite do kraja. Peče se oko 3 sata. Pečeno meso izvadite ispod peke, izrežite ga na komade i poslužite s pečenim krumpirom i kruhom pečenim ispod peke/pekve ili u crepulji.

Današnje peke napravljene su najčešće od kovanog željeza, kupolasta su oblika s drškom na vrhu. Tik kraj drška nalazi se mali otvor, koji se zatvara poklopčićem. Poklopčić ima na sebi veću bradavicu koja ulazi u otvor i na taj način sprečava njegov pad s peke. Kroz taj mali otvor, kada je jelo gotovo i prije nego peku odignemo sa jela, prodire vanjski zrak u unutrašnjost. Kako se za vrijeme pečenja u peki stvori podtlak, prilikom njezina dizanja zrak bi uletio ispod nje unoseći okolni pepeo i žeravicu i pokvario sav trud. Ako neka peka nema otvora, poslije pečenja potrebno je ukloniti sav pepeo i ugasiti žar oko peke i nju sâmu podizati vrlo oprezno i pomalo da se ne dogodi da upropastimo cijeli posao.

U peki se mogu peći tako reći sva jela, što ovisi i o njezinoj veličini - od pogača, kruha do mesa i dr.

Budući da se peka zagrijava žarom i pepelom prije i za vrijeme pečenja, cijeli postupak se obavlja na većoj kamenoj površini (ili podu od cigle). Prije pečenja napravi se oko peke vatra od suhog drveća za bogatu žeravicu. Kada to postignemo, pepeo i žeravicu odgrnemo i dobro očistimo kamenu površinu. Jelo se stavlja ispod peke, ako je peka veća, ispod pleha se stavi mali metalni tronožac. Poklopi se sve sa pekom, na nju se nagrne pepeo i žeravica i peče od pol sata do 3 sata ili više) što ovisi o vrsti jela.

Janjetina pod pekom/pekvom

Znalci kažu da je za peku bolja malo starija i teža janjetina. Janjca rasijecite po sredini kralježnice s unutarnje strane do glave, koja mora ostati cijela s jezikom i mozgom.

Sastojci: potrebna je veća peka/pekva, pola janjeta, 2 - 3 kg krumpira, sol, 1 dl ulja, 2 - 3 glavice crvenog luka, mješavina usitnjenih bobica borovice/kleke i ružmarina, 10 - 15 češanja češnjaka.

Krumpir ogulite i operite u hladnoj vodi. Pola količine cijedenog krumpir izrežite na kolute debljine do 3 cm i stavite na dno posude. Ostali dio izrežite na polovice i stavljajte između komada mesa i uz meso. Posolite samo krumpir izrezan na polovice. Meso razrežite na dva dijela: vratni dio s lopaticom i 8 rebara, leđni dio s rebrima i bubregom te butom. Kod oba dijela razrežite koljenice u zglobu kako bi ih lakše mogli savinuti. Rasječenu polovicu janjca s vratom, lopaticom, leđima i butom nadjenite češnjakom, u otvore koje ste napravili nožem. Meso posolite trljajući rukom vanjsku i unutrašnju stranu. Površinu malo pospite smjesom miješanih začinskih trava i premažite uljem. Posuda za pečenje mora imati viši rub, jer se tijekom pečenja stvara dosta soka. Poklopite ranije zagrijanom pekom/pekvom i prekrijte žarom. Pečenje je gotovo kada je žar izgaranjem prešao u bijeli prah.

Janjetina pečena pod pekom je tamne lješnjak boje, vrlo sjajna, meso je u komadu i može se rezati u tanke odreske. Blagoslankastog je okusa i aromatična. Krumpir je posebna poslastica, sočan i dovoljno mastan. Poslužuje se vruća uz dodatak raznih salata, kiselog mlijeka i svježeg sira.

Teleći but pod pekom/pekvom

Sastojci: 1 manji teleći but, 20 dag mrkve, 20 dag poriluka, 2 češnja češnjaka, 10 dag vrganja, 15 dag luka/kapule, 2 dl ulja, mljevene slatke crvene paprike, papar, sol.

But malo razrežite i nadjenite ga povrćem i vrganjima. Prelijte uljem, posolite, utrljajte crvene mljevene paprike, stavite u dublju posudu, podlijte mlakom vodom i pecite do 3 sata. Povremeno kontrolirajte pečenje, 2 - 3 puta ga preokrenite i zalijevajte sokom od pečenja. Krumpir izrezan na četvrtine složite oko buta, na pola vremena pečenja. Pazite da se but ne zapeče.

Teleća koljenica pod pekom/pekvom

Za pečenje ovog specijaliteta bolje je uzeti meso nešto starije teladi, jer meso mliječne teladi ima dosta vode, pa nakon pečenja izlazi voda i meso postaje mrvičasto i suho.

Sastojci: 1 teleća koljenica, 1 teleća vratina, 2 kg krumpira, 2 - 3 glavice crvenog luka, 10 - 15 češnjeva češnjaka, 20 dag mesnate slanine, sol.

Koljenicu blago rukom posolite po površini i nožem napravite otvore u koje stavite češnjak. Vratinu s unutrašnje strane uz kost vratne kralježnice dobro posolite, jer će stajati okomito na dnu posude za pečenje. Gornju stranu vratine obložite tankim listićima slanine. Krumpir izrežite na polovice i stavite između komada mesa da pokrije dno posude u dva tri reda. Luk izrežite u kolutiće i složite po mesu i krumpiru. Posuda mora biti dovoljno visoka da za vrijeme pečenja sok ne curi van. Pokrijte prethodno zagrijanom pekom i prekrijte žarom. Kada sav žar postane bijelosiv i pretvori se u pepeo, pečenje je gotovo.

Teletina ispod peke/pekve je smeđesive boje, meso se lako odvaja ali se ne raspada u sitne komade, ugodnog je aromatičnog okusa, blago slana i vrlo sočna. Poslužuje se topla uz svježe povrće ili salate s kruhom ispod peke/pekve.

Svinjetina pod pekom/pekvom

Sastojci: 2 svinjske koljenice, 1,5 kg svinjskih leđa, 2 kg krumpira, 2 glavice crvenog luka, 2 - 5 češnjeva češnjaka, sol.

Koljenice dobro operite i nožem napravite kružno široke otvore oko 3 cm kroz kožu do mesa. Rukom natrljajte sol i u otvore koje ste načinili nožem ugurajte češnjak. Meso leđa u komadu s gornje strane u debljini prsta nožem režite do kosti. Svaki rez blago nasolite i stavite između rezova izrezane ploške luka. Polovice krumpira posolite i stavite na dno posude u jednom redu. Na taj red stavite obje koljenice a između njih leđa. Preostali prostor ispunite četvrtinama krumpira. Ne dolijevajte vode ni masnoću. Poklopite pekom/pekvom i prekrijte žarom. Nakon 1,5 sat dobiti će te poznati sočni specijalitet, sjajne smeđecrvenkaste boje i ugodnog mirisa.

Piletina s povrćem pod pekom/pekvom

Sastojci: 2 pileta od 1,5 kg, 2 kg krumpira, 0,5 kg povrća (mrkve, mahuna, cvjetače, 2 glavice crvenog luka, 2 paprike), sol, crvena slatka mljevena paprika, papar mljeveni, 10 dag slanine.

Pile rasijecite po prsima ali pazite da oстане u komadu. Rukom blago utrljajte s unutrašnje strane sol, papar i slatku papriku. Stavite na dno posude u kojoj će se peći. Slaninu izrežite na tanke listiće i obložite površinu pileta. Očišćene krumpire izrežite na četiri djela, posolite i stavite između piletine. Povrće operite, očistite i složite po mesu. Svaku glavicu luka izrežite na četiri djela i stavite na sve četiri strane. Paprike izrežite po dužini na dva djela, očistite od sjemenki i stavite pored luka. Ne podlijevajte vodom ili masnoćom. Pokrijte zagrijanom pekom/pekvom i žarom. Pecite 1 do 1,5 sat i dobiti će te pečenje zlatnožute boje, slatkastoljepljivog okusa s puno tekućine koja mu daje posebnost.

Zec pod pekom/pekvom

Sastojci: 1 divljeg zeca srednje veličine, 15 dag luka, 2 - 3 češnja češnjaka, 10 dag mrkve, 10 dag svježe paprike, 15 dag vrganja, 2 lista lovora, 20 dag maslaca, 40 dag krumpira, 1 dl bijelog vina, mljevena slatka crvena paprika, papar, sol.

Očišćenog zeca stavite u lonac, ulijte mlake vode, posolite, popaprite i kuhajte jedan sat. Povrće i oguljene vrganje izrežite na sitne komade, stavite u lim (posudu za peku), podlijte uljem, stavite zeca, premažite ga uljem, pospite crvenom paprikom, podlijte mlakom vodom i pecite ispod peke/pekve. Kada je gotovo pečen dodajte krumpir izrezan na četvrtine i pecite dok ne porumeni. Tijekom pečenja nekoliko puta prelijte vinom. Poslužite u posudi u kojoj se sve peklo.

Krajiški đuveč

Sastojci: 20 dag telećih žlijezda, 15 dag telećeg srce, 15 dag telećih bubrega, 5 dag luka, 5 dag riže, 15 dag krumpira, 10 dag svježe paprike, 10 dag svježe rajčice, 1 ljuti feferon, ulje, sol, papar.

Meso iznutrica i povrće narežite na krupnije komade i naizmjenice slažite u zemljanu posudu. Prelijte mlakom vodom, pospite crvenom paprikom, popaprite i prokuhajte na vatri oko pola sata. Čim prokuha, prekrijte pekom i pecite oko pola sata. Povremeno prekontrolirajte i ako je potrebno dolijte vode. Odozgo složite krumpir narezan na četvrtine i zapecite.

Gacka masnica sa slaninom

Sastojci: 1 kg brašna, 20 dag slanine, voda, sol, kvas (germa).

Zamijesite tijesto kao za kruh i razvaljajte u jedan veliki kolut. Po tome posipajte prethodno u tavi popržene na kockice sitno izrezanu slanine. Smotajte i posložite u krug. Pecite pod pekom/pekvom.

Kruh/kruv

Domaći kruh/kruv

Sastojci: 2,5 kg brašna, 5 dag soli, 3 dag svježeg kvasca, mast.

Brašno, sol i dignuti kvasac zamijesite s mlakom vodom, pokrijte krpom i ostavite na toplom da uzađe. Ponovo promijesite, napravite grudu, stavite u lim, pokrijte krpom i ponovo ostavite da uzađe. Rastanjite tijesto i pecite ga u pećnici na umjerenoj vatri.

Kruh su nekada pekli u glinenoj posudi, crepulji ili na ognjištu. Na očišćeno ognjište stavljali su nekoliko listova kupusa, zatim tijesto, pa opet nekoliko listova kupusa, preko toga stavljali su žeravicu.

Raženi kruh/kruv

Sastojci: 65 dag raženog brašna, 20 dag oštrog bijelog brašna, 1 vrećica kvasca, 1 žlica soli, 1 žličica smeđeg šećera, 1 žlica ulja, malo maslaca za mazanje posude.

Raženo i bijelo brašno pomiješajte zajedno u posudi, dodajte kvasac, sol i šećer, i sve dobro izmiješajte. Dodajte toliko ulja i mlake vode da možete umijesiti tijesto. Tijesto stavite na pobrašnjenu dasku i mijesite oko 10 minuta. Povremeno pospite dasku brašnom dok mijesite. Trebate dobiti glatko tijesto. Oblikujte tijesto u kuglu i stavite natrag u posudu, u kojoj ste počeli raditi, prekrijte čistom krom i ostavite dva sata na toplom da uzađe. Ponovo ga stavite na dasku i dobro promijesite. Nožem, izrežite na četiri jednaka dijela i svaki oblikujte u štrucu. Maslacem namažite pleh i na svaki stavite po dvije štruce. Prekrijte vlažnom krpom i ostavite 40 minuta na toplom mjestu, da ponovo uzađe. pecite u zagrijanoj pećnici na 190°C oko 1 sat, odnosno dok štruca ne nabubre.

Dobro pečeni kruh je zlatnožute boje i odzvanja „šuplje“ kad se s donje strane kucne zglobovima prstiju.

Heljdin kruh/kruv

Sastojci: 70 dag heljdinog brašna, 70 dag bijelog brašna, 5 dag kvasca, 1 žlica šećera, 1 dl mlijeka, 5 dl mlake vode.

Kvasac pomiješajte sa šećerom otopljenim u mlijeku i ostavite da uzade. Obje vrste brašna izmiješajte i u sredini napravite rupu. Stavite kvasac, dolijte mlake vode i umijesite kruh. Tijesto stavite na stranu da se digne i ponovo ga izmijesite. Stavite u podmazani lim, ostavite da se ponovo digne i ispecite u srednje toploj pećnici. Peče se otprilike 40 minuta. Poslužite kad se ohladi.

Kruh/kruv od krumpira

Sastojci: 1 kg brašna, 30 dag krumpira, 2,5 dag svježeg kvasca, 4 dl vode, sol.

U manju posudu stavite kvasac, malo šećera, malo brašna i malo mlake vode. Dobro promiješajte i ostavite pokriveno da uzade. Krumpir skuhajte i napravite pire. Brašno i krumpir spojite, posolite, dodajte uzašli kvasac i sve dobro izmiješajte. Napravljeno tijesto ostavite pokriveno na toplom mjestu oko 40 - 50 minuta da se digne. Pecite u pećnici na temperaturi 200°C oko 45 minuta.

Kukuruzni kruh/kruv

Sastojci: 4 kg kukuruznog brašna, 30 dag raženog brašna, 60 dag pšeničnog brašna, 10 dag kvasca.

U veću posudu stavite 3 kg kukuruznog brašna, prelijte ga kipućom vodom i ostavite da se ohladi. Dodajte ostatak kukuruznog i ostalog brašna. Dobro izmiješajte i dodajte uzašli kvasac. Ponovo dobro izmiješajte i ostavite da tijesto odstoji. Pecite u zagrijanoj pećnici 3 - 4 sata.

Kruh/kruv od prosa

Sastojci: 25 dag brašna od prosa, 50 dag kukuruznog brašna, voda.

Od brašna i vode zamijesite čvrsto tijesto i stavite ga u podmazani lim. Nakon što je odstajao dva sata na toplom mjestu ispecite u zagrijanoj pećnici. Da kora ne izgori poklopite kruh alu-folijom ili zamašćenim papirom. Kruh/kruv nije potrebno soliti i ima lijep i specifičan okus.

Kruh/kruv od ječma

Sastojci: 40 dl ječmenog brašna, 2 dl pšeničnog brašna, 2 paketića suhog kvasca, 2,5 dl vode, 2 žlice meda, 1 žličica soli, 2 žlice ulja.

Izmiješajte ječmeno i pšenično brašno u većoj posudi. Rastopite kvasac u mlakoj vodi zajedno s medom, soli i uljem, i dodajte brašnu. Dobro izmiješajte sve sastojke, stavite na pobrašnjenu dasku i mijesite dok tijesto ne postane elastično i glatko. Ako je potrebno, u tijeku miješanja

dodajte malo vode. Pokrijte vlažnom krpom i ostavite jedan sat da miruje. Ponovo ga zamijesite, oblikujte dva kruha/kruva i ostavite da uzađu u namaštenom i pobrašnjenom limu, još jedan sat. Pecite na srednje jakoj vatri 45 minuta.

Pogača

Sastojci: 1 kg pšeničnog brašna, 2 dag kvasca, 1 dl ulja, malo mlake vode, sol.

Od navedenih sastojaka napravite ni previše tvrdo, ali ni previše mekano tijesto. Stavite ga u podmazani lim i ostavite da odstoji 10 - 15 minuta. Išarajte površinu vilicom i na nekoliko mjesta izbodite da se kora ne raspuca kod pečenja. Pecite u zagrijanoj pećnici. Kad površina dobije rumenu boju, pokrijte je čistim papirom da ne pregori i pecite do kraja. Poslužite toplo.

Krajiška pogača

Sastojci: 1 kg brašna, 20 dag mladog kravljeg sira, 15 dag ovčje pastrme (suhog mesa), 1 jaje, sol.

Na sredini brašna napravite udubljenje i u njega stavite umućen mladi sir i jaje, posolite i mlakom vodom umijesite tijesto. Ovčju pastrmu sitno narežite i umijesite u tijesto tako da je podjednako rasporedite. Oblikujte pogaču, izbodite je vilicom i pecite oko jedan sat.

Pogačice s ovčjim sirom

Sastojci: 25 dag svježje masti, 25 dag starog ovčjeg sira, 25 dag mekog brašna, sol, razmućeno jaje.

Mast, ovčji sir, brašno i malo soli zamijesite. Tijesto odložite na papirnati ubrus i ostavite na hladnom jedan dan. Tijesto razvaljajte na debljinu 3 cm i okruglim oblikom, ili čašom, napravite pogačice. Stavite ih na lim, premažite razmućenim jajem i ispecite u zagrijanoj pećnici. Pogačice moraju ostati na površini bijele, zato pazite da ih ne prepečete. Tijekom pečenja možete ih posuti ribanim ovčjim sirom.

Pogačice sa kravljim sirom

Sastojci: 50 dag kravljeg sira, 2 jaja, 5 žlica brašna, 1 žlica maslaca, sol i papar po ukusu.

Svježi kravlji sir protisnite kroz sito, dodajte žumance, sol i papar, dobro izmiješajte. Primiješajte maslac, tučeni bjelanjak i brašno, ako ga je premalo (brašna) dodajte ga. Oblikujte male kuglice i

sredinu utisnite prstom. Stavite ih na zamašćeni lim i pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta. Poslužite ih prelivene kiselim mlijekom ili kao prilog uz mesno jela sa umakom.

Proja



Sastojci: 0,5 kg kukuruznog brašna, 2-3 žlice bijelog brašna, žličica soda bikarbonate (novi dodatak), sol, 1 jaje, 2 žlice ulja (prije mast), 15 dag svježeg kravljeg sira, 1 do 2 žlice kajmaka (kajmak nije lički specijalitet), 2 dl kiselog mlijeka, voda.

Kukuruzno i bijelo brašno pomiješajte, dodajte sodu bikarbonu, jaje, izmrvljen sir, razmekšani kajmak, ulje (rastopljenu mast) sol i kiselo mlijeko. Vodom zamijesite gusto tijesto. Stavite u posudu namazanu masnoćom i pecite oko 40 minuta. Poslužite toplo.

Kruh koji se najčešće radio u selima oko Plitvičkih jezera i planine Plješivice.

Proja se na našem području radila na više načina (priloženo je nekoliko naputaka), jedan od njih je i slijedeći: u 1 l vode umiješajte šalicu raženog, ječmenog, zobnog i pšeničnog brašna (kasnije se stavljalo i kukuruzno) s malo ulja, soli i kvasca (nekad komadića starog kruha). Peklo se u posudi namazanoj mašću. Ponegdje su površinu ukasili i sjemenkama buća i suncokreta.

Proja (proha) je okruglog, malo pljosnatog oblika, dobro pečene i raspucane rumeno-smeđe kore. Unutrašnjost je žute boje, zbijene strukture i sitne poroznosti, te slatkastog mirisa i ukusa kukuruza. Koristila se u svakodnevnoj ishrani posebno 60-ih godina prošlog stoljeća. Način pripreme proje je specifičan i radi se tako da se kukuruzno brašno popari vrelom vodom zamijesi, oblikuje i ostavi da prenoći tj. da se upoležači (škrob fermentira do šećera pa je malo slatka) i tek naredni dan peče.

Slani i slatki kolači

Gibančići

Sastojci: 0,5 kg brašna, 25 dag ovčjeg sira, 50 dag masti (ili 0,5 l ulje) sol.

Brašnu primiješajte 5 dag maslaca, posolite, dodajte mlake vode i zamijesite tijesto. Kad se tijesto počne odvajati od dlanova razdijelite ga na dva hljepčića, svaki razvaljajte na dva centimetra debljine i ostavite da miruje 15 minuta. Nakon toga tijesto premažite rastopljenom mašću i rukom ga razvucite na pobrašnjenom stolnjaku što tanje možete. Debele rubove odrežite, premijesite i ponovo razvucite. Rubove tijesta koji vise izvan stola prebacite na stol. Ovčji sir dobro izgnječite, rasporedite ga duž duljeg ruba tijesta na stolu, uhvatite rukom stolnjak i tijesto savinite u savijaču. Oba kraja zavrnite, stisnite i nožem izrežite komade dugačke desetak centimetra. Svaki komad sa strane stisnite da sir ne izađe. Komade pecite u vrućoj masnoći ili ulju i poslužite tople.

Pita maslenica

Sastojci: 2 kg bijelog glatkog brašna, 10 dag kvasca, sol, ulje ili maslo.

Zamijesite tijesto kao za kruh i ostavite da se na toplom odmara pola sata. Podijelite ga na tri dijela, svaki razvaljajte na 1 cm debljine, dobro namastite, preklopite 4 puta. Tako presložena sva tri dijela složite jedan na drugi, a gornji malo razvucite i njime prekrijte donje sa strane. Stavite u dovoljno veliku, namaštenu posudu, neka pola sata uzade na toplome. Stavite u pećnicu zagrijanu na 250 - 300°C, smanjite vatru i pecite pola sata. Odmah poslužite. Pogaču lomite rukama da se vide slojevi; da je režete nožem, splasnula bi.

Misirača - pita

Sastojci: 1 osrednja misirača (bundeva), 50 dag brašna, 2 dl kiselog vrhnja, 2 jaja, 25 dag luka, 2 dl slatkog vrhnja, ulje, papar po želji, sol.

Bundevu narežite na kriške, ogulite i izrežite na kockice. Posolite i ostavite oko 20 minuta. Napravite kore za pitu i osušite ih. Ocijedite bundevu, dodajte kiselo vrhnje, jaja, pola predviđene masnoće, sitno izrezan luk, posolite, popaprite i dobro izmiješajte. Na koru od pite stavite nadjev i polako je savijte u kolut. Pecite 20 minuta i pri kraju prelijte slatkim vrhnjem, vratite u pećnicu i zapecite. Poslužite toplo.

Zljevanka s kupusom/zeljem

Sastojci: 30 dag svježeg kupusa/zelja, sol, 0,5 l mlijeka, 1 jaje, 2-3 žlice ulja, kukuruzno brašno.

Kupus izribajte, posolite i ostavite ga da omekša tj. pusti sok. U mlijeku razmutite jaje, ulje i dodajte ocijeđeni kupus. Sve sastojke dobro promiješajte i dodajte toliko kukuruznog brašna da dobijete tijesto gušće nego za palačinke. Posolite i izlijte u posudu za pečenje. Ispecite do rumene boje i poslužite s kiselim mlijekom/kiselinom.

Zlevanka, zljevanka; tijesto za kolač (tekuće tijesto) koje se izlije u lim i peče u pećnici.

Povatica - savijača s lukom/kapulom

Sastojci: 1 kg brašna, vrećica kvasca, topla voda, sol, 4 srednja luka/kapule, 1,5 dl ulja.

Brašno umijesite s toplom vodom, kvasom i soli, kao kad pravite kruh. Tijesto ostavite na toplom dvadeset minuta da uzade. Luk/kapulu nasjeckajte na sitno, posolite, pirjajte 15 minuta i ostavite da se ohladi. Razvucite platno po stolu, pobrašnite ga i razvaljajte tijesto, što tanje, po njemu. Pirjani luk/kapulu rasporedite po tijestu i sve povijte, savijte u rolu. Pred kraj polijte ostatkom ulja i luka, i dobro uvijte krajeve. Stavite u podmazani lim, izgnječite prstima po cijeloj površini i pecite u pećnici na temperaturi od 200°C, pola sata. Kad se malo ohladi istrgajte rukama i poslužite uz hladno kiselo mlijeko/kiselinu ili hladnu uz toplo mlijeko (*vareniku*).

Povatica - savijača od slatkog kupusa/zelja

Sastojci: 50 dag brašna, 5 dag masti, sol, mlaka voda, masnoća za premazivanje kore (listova), 1 kg kupusa/zelja, 1 kocka šećera, 5 dag masti, 2 dl kiselog vrhnja, sol, papar.

Brašno stavite na stol, u sredini napravite udubljenje, stavite mast i sol te zamijesite s mlakom vodom. Podijelite tijesto na četiri dijela, oblikujte lopte i stavite na dasku poprašenu brašnom. Od svakog dijela razvaljajte o jedan tanki list-koru. Listove prostrite na stolnjak i ostavite da se malo prosuše. Glavicu kupusa/zelja izrežite na tanke rezance, posolite i ostavite da stoji oko 20 minuta. Ocijedite kupus/zelje, dodajte šećer popržen na masti. Sve zajedno promiješajte, popržite, popaprite, dodajte vrhnje i još jednom promiješajte. Svaku koru-list premažite nadjevom, zavijte u svitak-savijaču, i složite u lim, u kolut, poprskajte masnoćom. Pecite u pećnici. Kad je pita pečena, prelijte je vrhnjem, izrežite i poslužite dok je topla.

Povatica - savijača od kiselog kupusa/zelja

Na masti pirjajte srednju glavicu izrezanog kiselog kupusa/zelja, dodajte soli, papra i čašu kiselog vrhnja. Dvije tanke kore poškropite uljem i stavite kupus/zelje pomiješan sa 10 dag tanko rezane šunke. Savijte kao svaku savijaču i pecite u zagrijanoj pećnici. Režite tek kad se ohladi.

Pita od kupusa/zelja

Sastojci: 1 kg poriluka, 2 kg kiselog kupusa/zelja, 2,5 dl ulja, 70 dag debelih kora.

Bijele dijelove poriluka izrežite na tanke kolute i pržite na cijeloj količini ulja dok ne omekšaju. Kad je to gotovo dodajte kupus prethodno protjeran kroz najkrupniji otvor na stroju za mljevenje mesa. Jako popaprite, pa prokrčkajte dok kupus/zelje ne omekša. U podmazan lim stavljajte jednu po jednu koru, a između njih, kao nadjev, izmiješani kupus/zelje s porilukom. Zapecite u pećnici.

Pita lukovača

Sastojci: 40 dag kukuruznog brašna, 0,5 l mlijeka, 1,5 l bistre juhe, 50 dag luka/kapule, 11 dag maslaca, sol, papar.

Luk/kapulu izrežite na kolute i popržite ga na 2,5 dag maslaca. Prije nego što luk/kapula porumeni, skinite ga s vatre, posolite i popaprite. Pomiješajte mlijeko i juhu i stavite da provri. Polako dodajte brašno i miješajte da upije tekućinu. Skinite s vatre i dodajte 7,5 dag maslaca. Maslacem premažite lim, ulijte polovinu smjese, dodajte prženi luk/kapulu i dodajte drugu polovicu smjese. Pecite 45 minuta u pećnici dok korica ne porumeni.

Pita od kukuruznog brašna

Sastojci: 25 dag starijeg zrelog kajmaka, 4 jaja, 30 dag kukuruznog brašna, 7,5 dl mlijeka, 1 dag kvasca.

Kajmak i jaja dobro umutite. Kvasac izdrobite, dodajte mu malo šećera i mlakog mlijeka, ostavite da uzađe. Mlijeko zagrijte, polako uz stalno miješanje dodajte kukuruzno brašno, miješajte dok masa ne bude gusta. Skinite s vatre, dodajte umućen kajmak s jajima i uzašli kvasac. Sve dobro izmiješajte. Dublji lim namažite mašću i uspite pripremljeno tijesto. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici oko 40 minuta. Pečenu pitu izrežite na veće kocke i poslužite kao toplo predjelo uz dodatak kiselog mlijeka/kiseline.

Pita krumpiruha

Sastojci: 0,5 kg tankih kora, 1 kg krumpira, 4 glavice luka/kapule, 1,5 dl ulja, 1 dl mineralne vode, sol, papar.

Luk/kapulu izrežite na rebra i propirajte ga na ulju. Kad požuti dodajte krumpir izrezan na kockice. Obilno popaprite, posolite i sve dobro promiješajte. Skinite s vatre. Složite po dvije kore i na njih stavljajte krumpir, uvijte i složite na podmazani lim. Kad ste sve složili ispecite u zagrijanoj pećnici dok ne porumeni. Umiješajte mineralnu vodu s 0,5 dl ulja, stavite na vatru da zavri i zalijte pitu. Poslužite vruće.

Prijesnac*

Sastojci: 4 jaja, 1/4 kg svježeg kravljeg sira, malo mlijeka i brašna toliko da se dobije prikladno tijesto, malo soli.

Od jaja, sira, mlijeka i brašna napravite srednje gusto tijesto. Tijesto valja posoliti. Pustite da tijesto stoji barem četvrt sata. Zatim ga ulijte u zamašćenu tavu i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Pečen prijesnac izvadite, narežite na komade i složite u zdjelu.

*prijesnac; nakiseo kolač, kolač uopće.

Prijesnac - pita na krajiški način

Sastojci: 50 dag brašna, 10 dag kukuruznog brašna, 2 dl mlijeka, 2 dl kiselog mlijeka/kiseline, 5 jaja, 2 dl slatkog vrhnja, sol, ulje po želji.

Napravite dvije kore i osušite ih. U dubljoj posudi izmiješajte mlijeko, kiselo mlijeko/kiselinu i jaja i posolite. Ponovo dobro izmiješajte, dodajte slatko vrhnje i kukuruzno brašno. U namašteni lim stavite koru, preko nje nadjev i prekrijte drugom korom. Podvijte krajeve i pecite u pećnici oko 40 minuta. Pečenu izrežite i poslužite s medom.

Lukmira - posna razljevuša

Sastojci: 60 dag pšeničnog brašna, 1 dl ulja, 1 šalica vode, češnjak, sol, ocat, 3 žlice ulja za mazanje lima.

Pomiješajte ulje i vodu, posolite, dodajte brašno i zamijesite gusto tijesto, dodajte vode da dobijete tijesto kao za palačinke. U limu zagrijte ulje, ulijte tijesto i pecite u pećnici. Preko pečene razljevuše prelijte ocat u koji ste dodali usitnjeni i stučeni češnjak.

Za jelo koje se pravi od: skosanog zelenog dijela mladog luka, sira vrhnja i soli, također se kaže – lukmira.

Šljive/slive se suše na odsječenj granj negdje u kući obješene. Ubrane šljive često su prelijevali kipućom vodom (da ne pucaju) pa sušili na dasci na suncu ili u rešetu pored ognjišta. *Osep/ošep* je graničarsko jelo od kuhanih šljiva.

Osep/ošep*

Sastojci: 3/4 kg svježih šljiva, 1 žlica šećera, 2 do 3 klinčića i voda.

Oprane šljive kuhajte sa šećerom dok omekšaju. Po želji možete dodati nekoliko klinčića.

*osep, ošep; suho voće (kruške, jabuke, šljive) jedu se suhe ili kuhane, to je ustvari kompot gust kao sirup. Zrelim šljivama, koje su izrazito slatke, ne dodaje se šećer. U nekim našim krajevima blizu Slovenije za ošep kažu – *padelica*, kao u Sloveniji. Kao prilog može se ponuditi kruhani krumpir ili palenta.

Osim pitomog voća, jeli su se i plodovi divljeg voća, naročito *kupina*, *divljih jabuka* od kojih su pravili i ocat, *kostele*, *drenjke* i *mukinje*.

Drnile/drenjke/drenjule (drijenak) suše se kao šljive.

Bazlamača

Sastojci: 1 l mlijeka, 4 jaja, 4 žlice šećera, malo soli, limunove korice, mljevenih oraha i 0,5 kukuruznog brašna.

U mlijeku razmutite jaja, šećer, mljevene orahe, limunovu koricu i malo soli. Dodajte kukuruzno brašno i dobro izmiješanu masu izlijte u zamašćenu tavu. Ispecite u pećnici. Izrežite na četvorine koje u sredini ukasite pekmezom.

Ličke kape

Sastojci; *za tijesto*: 2,5 dl žumanaca, 2,5 dl cijelih jaja (žumanca i bjelanca), 50 dag šećera, 45 dag brašna, 1/2 praška za pecivo, 2 dag kakaa, ulje za lim; *za kremu*: 35 dag šećera, 4 žumanca, 4 dag glatkog brašna, 4 dag škrobnog brašna, 2 omota maslaca, 1 vanilin šećer; pekmez, kokosovo brašno, mljeveni orasi.

Istucite žumanca, jaja i šećer, umiješajte brašno i prašak, pa u polovicu tijesta umijesite kakao. Izlijte u nauljeni lim u tankom sloju. Ispecite i izrežite kolutove. Za kremu izmiješajte šećer, žumanca i bjelanca, brašno i škrobno brašno sa 3,5 dl vode, pa skuhajte na pari da se zgusne. U ohlađeno stavite maslac i vanilin šećer, dobro izmiješajte mikserom. Kremom premažite tamne kolutove, poklopite svijetlima, premažite pekmezom. Odozgo pospite kokosovim brašnom, sa strane orasima.

“Bogata” pita

Sastojci: 80 dag vučenog tijesta za savijaču, 20 dag krumpira, 20 dag celerovog korijena, 20 dag mrkve, 20 dag gljiva, 10 dag luka/kapule, 30 dag masnog sira, 20 dag base ili kajmaka, 6 jaja, 2 dl slatkog vrhnja, lišće peršina, sol, papar, ulje.

Oljuštite luk/kapulu, nasjeckajte i ispržite. Sve povrće očistite i nasjeckajte što sitnije. Stavite na luk/kapulu i pirjajte da omekša. U ohlađenu smjesu umiješajte sir, basu i dva jaja. Dobro promiješajte, namažite na tijesto i savijte u savijaču. Stavite na nauljeni lim i pecite otprilike jedan sat na 200 oC. Pomiješajte jaja i vrhnje, umiješajte nasjeckani peršin, prelijte preko savijače i pecite još dvadeset minuta.

Suva pita

Sastojci: 2 kg tankih kora (vučenog tijesta), 7,5 dl ulja, 1,20 kg samljevenih oraha, 25 dag grožđica; *za preljev*: 2,5 kg šećera, 2 limuna.

U zauljeni lim stavite šest kora (svaku od njih, kao i svaku novu, poprskajte uljem), te pospite orasima i grožđicama, dalje naizmjenično stavljajte po dvije kore, pa nadjev. Na vrhu neka bude deseta kora. Ostatak ulja prelijte preko kolača i narežite ga još sirovoga. Pecite sat i pol na 150 oC. U međuvremenu skuhaite sirup od šećera, 2 l vode i limuna narezanih na kolute. Njime prelijte ispečenu, vruću pitu, koja nije vlažna kao baklava.

Torta od kiselog mlijeka/kiseline

Sastojci: 2 jaja, 0,5 kg šećera, 0,5 kg masti, 27 dag brašna, 2,5 dl kiselog mlijeka/kiseline, kvasac.

Pjenasto umutite jaja sa šećerom i masti. Dodajte malo kvasaca, brašno i kiselo mlijeko/kiselinu. Sve zajedno promiješajte, stavite u namašteni lim i ispecite u pećnici.

Božićna pletenica

Sastojci: mlijeko, pola kocke kvasca, malo šećera, 0,5 kg brašna, ulje, 1 jaje.

U čaši mlijeka rastopite pola kocke kvasca i malo šećera. Kad se kvasac digne, dodajte ga brašnu i umijesite tijesto s mlijekom. Odvojite malo tijesta za figurice, a od ostatka izvaljajte tri vrpce. Spletite pletenicu, savijte je u okrugloj namašćenoj posudi. Od odvojenog tijesta izradite figurice (likove) kvočke i pilića (simbolizira majku i djecu) i njima ukasite pletenicu. Na kraju namažite razmućenim jajem i pecite oko pola sata na temperaturi od 220 oC. U sredinu, gdje je šuplja, stavite posudu sa žitom i svijećom.

Gospićke capice (božićni kolač)

Sastojci: 12 dag masti, 18 dag brašna, 12 dag šećera, 12 dag oraha, 1 jaje.

Mast izmrvite u brašnu, dodajte šećer, orahe i jaje. Sve umijesite i stavite u namaštene i pobrašnjene oblike (kalupe). Pecite u zagrijanoj pećnici na srednjoj temperaturi oko pola sata. Još tople istresite i uvaljajte u šećer u prahu.

Seljački zalogaj

Sastojci: 2,5 l pšeničnog brašna, 1,5 dl meda rastopljeno u 3 dl vode, 1 žličica usitnjenog cimeta, 1 žličica usitnjenog klinčića, 1 žličica slatkog januša (anis).

Sve skupa dobro izmiješajte u glatko tijesto, pokrijte čistom krpom i ostavite da odstoji 24 sata. Tijesto izrežite na komadiće, izvaljajte na prst debele štapiće. Štapiće upletite po 3 zajedno, pletenicu savijte u oblik koluta i pecite u limu namazanom mednim voskom i pobrašnjanim, na umjerenoj vatri da porumene.

Livanci s jabukama

Sastojci: 1 l mlijeka, 2 jaja, sol, 2 žlice šećera, 5/8 l brašna, jabuke, maslac.

Umutite mlijeko, jaja, brašno i žličicu soli. Kad smjesa postane glatka ulijte je u lim, u koji ste prethodno stavili vrela maslac. Pospite oguljenim i izrezanim jabukama na ploškice, pospite šećerom i ispecite u pećnici da lijepo požuti. Pečene livance izrežite u kocke i pospite šećerom.

Kolač sa kruškama

Sastojci: 1 kg krušaka, 10 dag brašna, 7,5 dag šećera, 3 jaja, 1/2 vrećice suhog kvasca, 2 vrećice vanilij-šećera, 3 žlice mlijeka, 9 dag maslaca.

U posudi izmiješajte brašno, šećer, vanilij-šećer i kvasac. Napravite udubljenje u brašnu i stavite jaja i mlijeko. Ulupajte žicom i na kraju dodajte otopljeni maslac. Ogulite kruške, izrežite na kriške, pa ih polako umiješajte u tijesto. Maslacem podmazani lim napunite smjesom i pecite na temperaturi od 230°C oko pola sata.

Kolač sa šljivama

Sastojci: 50 dag šljiva, 60 dag šećera, 2,5 dl mlijeka, 3 dag kvasca, sol, 8 dag maslaca, 2 - 2,5 kg šljiva, malo badema, 10 - 12,5 dag šećera u prahu, cimet.

Kvasac rastopite u mlakom mlijeku, dodajte malo brašna, soli, žlicu šećera, pokrijte i ostavite na toplom mjestu oko 15 - 20 minuta. Kad kvasac uzađe dodajte ga preostalom brašnu, izmiješanom maslacu, ostatku šećera i sve dobro umijesite dok se ne pojave mjehurići i tijesto počne odvajati od posude. Tijesto razvaljajte i stavite u podmazani lim. Šljive prethodno oprane i izvađenih koštica, gusto složite u krug po tijestu i ostavite da malo kisnu. Pecite 25 - 30 minuta u zagrijanoj pećnici na 200°C. Pomiješajte bademe, šećer i cimet, pospite po šljivama i pecite još 10 minuta. Ohlađen kolač izrežite i poslužite.

Kolač sa trešnjama

Sastojci: 4 jaja, 12,5 dag šećera, malo soli, 8 dag brašna, 2,5 dl mlijeka, 6 dag maslaca, 1 vrećica vanili-šećera, 50 dag crnih trešanja.

Operite i očistite trešnje od peteljki i koštica. U posudi umutite pjenasto jaja, dodajte sol, šećer, sve dobro izmiješajte i na kraju dodajte brašno. Otopite pola količine maslac i izmiješajte s mlijekom, te sve spojite sa brašnom. Dno zemljane posude namažite maslacem, stavite trešnje, izlijte tijesto, na površinu stavite komadiće maslaca i pecite u zagrijanoj pećnici oko 45 minuta. Kad je pečeno izrežite na kriške, pospite vanili-šećerom i poslužite toplo.

Uštipci/uščipci

Sastojci: 2 dl mlijeka, 3 jaja, brašno, malo kvasca, sol.

Izmiješajte sve sastojke tako da dobijete čvršće tijesto, ostavite ga da odstoji pola sata. Žlicom, umočenom u vrelu mast, odvajajte komadiće, stavljajte u vruću mast i pecite sa svih strana. Kad požute izvadite ih i pospite šećerom.

Prave se za blagdane i poslužuju uz rakiju ili hladno mlijeko.

Uštipci "gradski"

Sastojci: 12 dag maslaca, 15 dag šećera, 1 vrećica vanilij šećera, 3 jaja, korica od limuna, 2 žlice mlijeka, 1 žlica ruma, 0,5 kg brašna, 1 žlica praška za pecivo, ulje za pečenje, šećer za posipanje.

Maslac pjenasto umutite, dodajte šećer, na to dodajte jaja jedno za drugim i miješajte tako dugo dok ne dobijete pjenastu mješavinu. Umiješajte ribanu koricu limuna, mlijeko, rum i polovinu brašna zajedno s praškom za pecivo. Polako promiješajte i s preostalim brašnom umijesite tijesto. Razvaljajte na 0,5 cm debljine, okruglim kalupom (ili čašom) izrežite krugove i pržite u ulju. Nakon prženja pospite šećerom u prahu.

Uštipci sa sirom

Sastojci: 5 dag maslaca, 2,5 dag šećera, 20 jaja, malo soli, kora limuna, 0,5 kg izgnječenog sira, 15 dag brašna, ulje za pečenje, 3 dag šećera u prahu, 1 vrećica vanilin šećera, 1 vanilin šećer za posipanje.

Maslac, šećer i jaja pjenastu umutite, dodajte malo soli, izribanu koricu limuna, izgnječen sir i brašno. Tijesto miješajte tako dugo dok ne postane pjenasto i glatko. Žlicom vadite komadiće, stavite na vruće ulje i ispržite s obje strane. Izvadite i još tople pospite šećerom. Poslužite tople.

Gibanica - gužvara

Sastojci: 50 dag kora za gibanicu, mast, 15 dag masnijeg sira, 15 dag kajmaka, oko 0,5 l mlijeka, 5 dag masti, 3 - 4 jaja.

Sir i kajmak dobro izmiješajte, dodajte žumanca, mlijeko i na kraju snijeg od bjelanaca, sve polako izmiješajte. Lim namažite mašću. Preostalu mast zagrijte. Na dno lima stavite namočenu u mliječnu masu koru za gibanicu. Druge kore umačite u pripremljenu masu, ali ih gužvajte i slažite jednu do druge. Kada ste sve složili prelijte s nekoliko žlica mliječne mase i zagrijanom masti. Preko zgužvanih kora stavite 1 - 2 cijele kore namočene u mliječnu masu. Ponovo stavite red zgužvanih i namočenih kora, i tako redom dok ih ne potrošite. Na vrhu moraju biti cijele kore. Složenu gibanicu prelijte preostalom mliječnom masom, poškopite vrućom masti i pecite, u pećnici, na umjerenoj temperaturi oko jedan sat. Pečenu gibanicu poškopite s malo vode ili mlijeka, pokrijte čistom krpom i ostavite da malo odstoji. Izrežite u kocke ili kriške i poslužite toplo.

Medeni kolač

Sastojci: 25 dag maslaca, 4 jaja, 0,5 l meda, 2,5 dl kiselog mlijeka, 75 dag brašna, 1 žličica sode, 1/4 žličice soli, 1 žličica samljevenog cimeta, 1 žličica mljevenog klinčića.

Pjenasto umutite jaja i pomalo, uz miješanje, dodajte im med, zatim kiselo mlijeko, brašno, sode, sol, cimet i klinčiće. Dobro izmiješajte tijesto i ispecite na umjerenoj temperaturi u zagrijanoj pećnici. Peče se oko jedan sat. Pečenog izrežite na kocke.

Punjene pečene jabuke

Sastojci: glatke osrednje jabuke, marmelada, šećer, maslac.

Jabuke operite, odrežite s kore oštećenja (ako ih ima), odrežite peteljke sa djelom jabuke u obliku poklopčića i izdubite kako bi mogli izvaditi koštice. Svaku nadjenite s pola žlice marmelade od jabuke, marelica ili ribiza. Punjene jabuke složite tijesno jednu do druge u namašteni lim. Pospite šećerom u prahu, poškopite s malo vode, dodajte komadić maslaca, poklopite i pecite u pećnici. Pečene jabuke složite u zdjelu. U lim, u kojem ste pekli jabuke ulijte nekoliko žlica vode, kad prokuha, polijte preko jabuka.

ili drugi način:

Sastojci: 8 kiselkastih jabuka, 10 dag oraha ili badema, 4 žlice meda, 1 žlica samljevenog cimeta, malo maslaca.

Jabuke operite, ne gulite ih, samo izdubite sredinu tako da otvor bude s jedne i druge strane. Orahe ili bademe nasjeckajte ili sameljite krupnije. Pomiješajte s medom i cimetom. Posudu

namažite maslacem, poslažite jabuke i nadjenite nadjevom. Pecite u pećnici 15 do 20 minuta na 150°C. Poslužite odmah.

Pečene šljive

Sastojci: 75 dag šljiva, 7,5 dag šećera, 2 dag maslaca, 0,5 dl slatkog vrhnja.

Šljive operite, odstranite peteljke i koštice. Lim namažite maslacem, složite raspolovljene šljive, pospite ih šećerom, prelijte vrhnjem i pecite tako dugo dok se šećer ne rastopi, a šljive puste sok. Pečene šljive poslužite kad se dobro ohlade.

Pržene šljive

Sastojci: 1 kg šljiva, 1 čašica šljivovice, 5 dag šećera, 15 dag brašna, 2 jaja, 2 - 3 dl piva, malo soli; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Oprane šljive otvorite tek toliko da izvadite koštice, Pošećerite ih i prelijte šljivovicom. Od brašna, jaja, soli i piva načinite lijevano tijesto. Zagrijte ulje (u posudi ga mora biti u debljem sloju), umočite šljive u tijesto i pržite ih s obje strane. Pospite šećerom kojem ste dodali cimet.