

Zlatan Nadvornik

Amrita

ili ambrozija i nektar

Like i Velebita

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

II. DIO

Specijaliteti kućne radinosti

Lička kobasica

Sastojci: 8 kg svinjskog mesa sa slaninom u komadima, 2 kg krte svinjetine bez masnoće i vezivnog tkiva, 23 dag soli, 1 žlica šećera, 2 - 3 krupno istucana zrna borovice/kleke, 2 - 3 žlice bijelog papra, 1 - 2 režnja zgnječenog češnjaka, 1 dl vode u kojoj je kuhan lovorov list, 2 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva, 1 metar debelih svinjskih crijeva 1 kg nadjeva, uzica za vezanje kobasica.

Meso sa slaninom sameljite u stroju, a kvalitetno krto meso izrežite na kockice veličine 2 x 2 cm. Samljeveno i izrezano meso miješajte pola sata i začinite začinima, solju i mirišljivom vodom. Mješavinu ostavite malo da odstoji i nadjenite prvo tanka crijeva u kobasice dužine 30 cm, a debela u salamu dužine 40 cm. Krajeve kobasica vežite uzicom. Kobasice stavite na drveni štap i dimite na dimu piljevine tvrdog zdravog i suhog drveta. Obavezno u piljevinu stavite svježije grane jele ili smreke. Dimite na hladnom dimu pet dana bez prekida.

Miris kobasica je karakterističan po crnogoričnom eteričnom ulju, boja im je tamnosmeđa kao kora kestena. Nakon dimljenja, nježno obrišite pepeo i patinu s kobasice vlažnom krpom. Obrisane kobasice stavite u tavansku zračnu prostoriju na provjetravanje. Poslije mjesec dana kobasice su potpuno zrele a meso je dobilo novi karakterističan miris i okus. Poslužite ih kuhane u kiselim kupusu/zeljem ili s krumpirom, ili nakon 2 mjeseca zračenja svježije izrezane na tanke ploške.

Velebitska kobasica

Sastojci: 2 - 3 kg svinjskog kvalitetnog mesa, 1 - 2 kg govedine, 6 kg bijele slanine, 20 dag soli, 4 dag tucanog papra, žlica praha od ružmarina, 2 žlice šećera, 6 - 8 češnjeva sitno mljevenog češnjaka, 2 metra svinjskih tankih crijeva za 1 kg nadjeva, uzica.

Svinjetinu i govedinu sameljite u stroju na otvoru veličine 8 mm, 30 posto tvrde slanine sameljite na otvoru 12 mm, a ostatak izrežite na kockice. Meso i slaninu raširite u jednakom sloju, dodajte začine i sol, i prekrijte kockicama slanine. Miješajte oko 15 minuta, začinite ako još treba i miješajte još desetak minuta da dobijete jednoličnu masu. Ostavite masu da odstoji 2 sata lagano nabijena u posudi. Nadjenite polako u tanka crijeva pazeći da ne zaostane zrak u njima. Kobasice oblikujte u parove dužine kraka do 20 cm. Krajeve zavežite uzicom. Kobasice stavite na drveni štap i nakon što se ocijede, dimite na piljevini graba kojoj ste dodali grančice jele ili smreke. Dimite 10 dana, a vatru palite svaki treći dan. Između dimljenja prostoriju - pušnicu provjetravajte da uđe svježi čisti zrak.

Kobasice su svjetlosmeđe boje, mekane, nabrane površine i ugodna mirisa. Priređuju se kuhanjem kao prilog jelima od povrća.

Kobasica od veprovine

Sastojci: 6 kg veprovine, 4 kg tvrde slanine ili mesne svinjetine, 3 žlice šećera, 20 dag soli, 2 žlice mljevenog papra, žlica ljute crvene mljevene paprike, 2 žlice slatke crvene mljevene paprike, glavica zgnječenog češnjaka umočenog u čaši bijelog vina, 2 metra crijeva za 1 kg nadjeva, uzica.

Meso i slaninu sameljite u stroju, pola težine smjese na otvoru od 6 mm, a drugu polovicu na otvoru 12 mm. Krupnije mljeveno meso stavite u posudu, rukama raširite i začinite. Prekrijte sitnije mljevenim mesom i miješajte oko pola sata. Mješavina mora biti jednolična i prije nego ste gotovi provjerite okus. Nadjenite kobasice pazeći da u njima ne zaostanu mjehurići zraka. Složite u parove, kraka dužine do 20 cm, a krajeve zavežite uzicom. Kobasice stavite na drvene štapove i dimite na dimu suhe i zdrave piljevine. Temperatura u pušnici ne smije biti veća od 35 oC. Dimljenje traje šest dana, a vatra se pali jednom dnevno. Nakon dimljenja ostavite kobasice u pušnici još četiri - pet dana, da se provjete na svježem zraku. Premjestite ih u zračnu, suhu i prohladnu prostoriju, da zriju mjesec dana, kad se mogu jesti sirove. Ako ih želite prirediti prije tog vremena, obavezno kuhajte ili ispecite.

Palenta u crijevu

Sastojci: 1 kg kukuruzne krupice, slana voda, 3 žlice sitno isjeckane suhe slanine, 30 dag suhe slanine narezane na kockice, 2 srednje velika luka/kapule izrezana na rezance.

Kukuruznu krupicu skuhaite u slanoj vodi i napravite palentu. Kad je kuhana, malo je ohladite. Na isjeckanoj slanini popržite luk/kapulu, dodajte slanini izrezanu na kockice i pirjajte dok luk/kapula ne posmeđi. Primiješajte palentu i nadjenite u debelo svinjsko crijevo. Nekada su se više koristila ovčje crijeva, a „kobasica“ od palente imala je i specifičan okus. Crijeva ne smiju biti ispunjena do kraja, jer će se palenta još kuhati. Kobasice zatvorite štapićem i kuhajte u vodi koja ne smije vreti.

Poslužuju se pečene na masti ili maslacu uz pirjani kiseli kupus/zeljje.

Domaća dimljena šunka

Sastojci: svinjski butovi, češnjak, sol.

Koristite butove starijih mesnatih svinja težine 8 - 12 kg, koje imaju čvrsto, suše i crvenije meso. Butove odvojite na spoju zdjelične i križne kosti, izvadite zdjeličnu kost i odvojite je od bedrene kosti. Ako ste valjano napravili, vidjet će te na unutrašnjoj strani buta glavu bedrene kosti. Polukružno oblikujte gornji dio butova, skinite donji dio noge i ostavite ih da se dobro ohlade. Drugog dana utrljajte sol sa svih strana, uzmite 10 posto soli od težine buta. Dobro nasolite udubljenja oko kostiju i krvnih žila. Kao dodatak soli u butove utrljajte češnjak, jer šunki daje prijatan miris i daje veću održivost šunke. Nasoljene butove stavite u veću posudu, tako da koža od buta dođe dolje, a mesnati dijelovi prema gore. Ostavite ih da odstoje mjesec dana. Svakih sedam dana uklonite mesni sok koji butovi otpuštaju i dosolite s 20 dag soli.

Prostorija gdje čuvate butove mora biti tamna i zračna, a temperatura oko 8°C. Nakon mjesec dana, butove operite u mlakoj tekućoj vodi, učvrstite jačom uzicom i objesite na 24 sata na zrak da se cijede i suše. Premjestite ih u pušnicu i dimite mjesec dana na hladnom dimu, koji mora biti suh i topao, nikako ne smije biti prevruć. Najbolji dim za dimljenje je od suhe bukovine ili grabovine, koji ne smije gorjeti plamenom, pokrijte ga suhom piljevinom istog drveta. Tijekom dimljenja povremeno dodajte grančice borovice da dimljena šunka dobije prijatan miris. Dimljenje obavljajte svaki dan, a u tijeku dana pušnicu češće provjetravajte da šunka ne dobije neugodan miris. Kad šunka dobije lijepu smeđu boju, dimljenje je završeno. Šunku iz pušnice premjestite na sušenje, zrenje, koje traje od 6 do 8 mjeseci, što ovisi o debljini šunke i o vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija u kojoj se suši mora biti tamna i zračna, temperature od 12 do 16 °C.

Domaći dimljeni šunka poslužuje se narezana na vrlo tanke odreske, kuhana cijela ili u većim komadima. Vrijeme kuhanja računa se; jedan sat po težini. Na dno posude, u kojoj kuhate, stavite dvije uske daščice u križ kako šunka ne bi doticala dno posude i zagorjela.

Ukoliko pečete šunku u krušnom tijestu, namočite je dan prije u mlakoj vodi, obrišite i umotajte u tijesto. Spoj tijesta dobro ulijepite jedan u drugi, šunku položite na njega u posudi u kojoj je pečete, kako se tijekom pečenja ne bi raširilo-otvorilo. Vrijeme pečenja je; jedan sat po težini šunke.

Pečeno tijesto-kruh, poseban je specijalitet, vrlo je ukusno i u unutrašnjosti sočno od ispuštenog soka šunke, tijekom pečenja. Poslužite tako da šunku izrežete na tanke ploške a tijesto-kruh istrgate u veće komade.

Svinjski pršut

Sastojci: svinjski butovi, sol, češnjak, ružmarin, lovor, mljeveni papar.

Kod izrade pršuta postupite isto kao kod šunke, do soljenja. Tijekom soljenja, soli dodajte mješavinu sitno nasjeckanog češnjaka, zdrobljenog ružmarina i lovora. Daljnji postupak odležavanja je kao kod šunke. Nakon mjesec dana odležavanja, butove operite u mlakoj vodi, stavite ih između dvije čiste daske i opteretite da se voda iscijedi. Tako opterećene ostavite tri dana. Nakon toga dobro ih pospite mješavinom papra, zdrobljenog ružmarina i lovora, da budu potpuno pokriveni. Učvrstite ih uzicom i objesite na zrak da se suše. Zrak mora biti potpuno suh, a najbolje je da ih suši bura. Sušenje traje najmanje 10 mjeseci, nakon čega ih premjestite, da stoje do upotrebe, u tamnu i zračnu prostoriju temperature od 12 do 16°C.

Poslužite što tanje izrezan kao zakusku ili predjelo.

Goveđi pršut

Sastojci: goveđe meso bez kosti, sol.

Za goveđi pršut koriste se butovi ili kare. Komadi mesa mogu biti veći ili manji. Sol dobro utrljajte u meso, pokrijte ga i ostavite na hladnom mjestu oko 7 dana ili duže ako su komadi veći. Nakon odležavanja meso operite, osušite jedan dan i stavite u pušnicu. Dimite ga 25 dana na hladnom dimu od suhe bukovine ili graba. Povremeno dodavajte grančice borovice da dobije prijatan miris. Dimljenje obavljajte svaki dan, a u toku dana pušnicu češće provjetravajte. Kad pršuti dobiju lijepu smeđu boju, dimljenje je završeno. Premjestite ih na sušenje, zrenje, koje traje 3 do 4 mjeseca, što ovisi o debljini pršuta i vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija za sušenje mora biti tamna, zračna i temperature od 12 do 16°C.

Goveđi pršut poslužuje se vrlo tanko narezan kao zakuska ili predjelo uz tvrde sireve, s lukom i slično.

Ovčji pršut

Nakon oblikovanja butova (kost izvadite) dobro ih nasolite i stavite u posudu. Skuhajte posoljenu vodu s paprom, lovorom i nasjeckanim češnjakom. Kad se voda potpuno ohladi prelijte je preko butova, tako da budu pokriveni. U ovako napravljenoj salamuri ostavite da odleže 15 dana. Nakon toga ih operite, sušite 1 dan na zraku i tek tada objesite u pušnici (*šušari*) na hladni dim 20 dana. Dim mora biti suh i topao ali nikako prevruć. Najbolji je dim od suhe smrekovine ili bukovine koji ne smije gorjeti plamenom (vatru pokrijte suhom piljevinom). Dimi se svaki dan a tijekom dana pušnicu češće provjetrite da uđe svjež zrak, kako bi izbjegli neugodan miris dima na mesu. Kad pršuti dobiju lijepu smeđu boju, dimljenje je završeno. Sada se suše na zraku barem 3-4 mjeseca, što ovisi o debljini pršuta i vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija za sušenje mora biti tamna i zračna a temperatura od 12 do 16°C.

Poslužuje se izrezan na što tanje ploške.

Pršuti pripremljeni iz brdskih krajeva cjenjeniji su od nizinskih jer su bogatiji vitaminima i proteinima. Najbolji su oni stari između 12 i 16 mjeseci koji u tijeku dozrijevanja izgube oko 30 posto početne težine.

Proizvođači pršuta kažu: *Pršut se ka` živi čovik more prehladit, zarazit, razbolit. To ti je, čovik moj, k`a živo čejade.*

Kozji pršut

Butove obradite, izvadite kost, nasolite i stavite u veću posudu. Skuhajte posoljenu vodu zajedno s paprom, ružmarinom i nasjeckanim češnjakom. Kad se voda potpuno ohladi prelijte preko butova i ostavite sve na hladnom mjestu najmanje 15 dana. Butove svaki dan okrećite. Nakon tog vremena izvadite ih, operite i sušite na zraku 1 dan. Postupak dimljenja traje 20 dana na dimu suhe smrekovine ili bukovine. Dim ne smije gorjeti, isti postupak kao kod ovčjeg pršuta. Kad pršuti dobiju lijepu smeđu boju stavite ih na sušenje na zraku, tj. zrenje, koje traje 3-4 mjeseca. Prostorija mora biti tamna i zračna s temperaturom od 12 do 16°C.

Po ukusu i kvaliteti ne zaostaju za drugim pršutima i poslužuju se izrezani na što tanje ploške.

Ovčja pastrma

Pastrma se radi od svježeg ovčjeg mesa s kostima. Nakon skidanja kože, meso operite i ocijedite. Prerežite ga na dva djela, tako da na jednom ostane lopatica, a na drugom but. Meso dobro nasolite (morskom solju), utrljajte mirisne trave (zrna kleke ili listove ružmarina) i slažite četvrtine jednu na drugu, na dasku, tako da im je vanjska strana okrenuta prema dolje, a unutrašnja prema gore. Dasku prethodno pospite solju debljine 2 cm. Soli uzmite 3 - 4 posto težine mesa. Tako složeno meso ostavite na hladnom mjestu 25 dana, bez da ga preslažete ili dosoljavate. Posoljeno meso operite i stavite da se suši na zraku 1 dan. Preselite ga u pušnicu i dimit 25 dana. Dim napravite od zdrave i suhe smrekovine ili bukovine. Vatra ne smije gorjeti, nego je prekrijte suhom piljevinom istog drveta.

Dimit svaki dan kao što trebate i provjetravati prostoriju da uđe svjež zrak. Kad pastrma dobije lijepu smeđu boju kestena, tada je sušite na zraku do zrenja što traje 4 mjeseca. Prostorija u kojoj se suši mora biti tamna i zračna s temperaturom od 12 do 16°C.

Najbolje su ovce ne mlađe od dvije godine i težine približno 60 kg, takvo meso naziva se i bravetina.

Ovčja stelja

Stelju pripremite na isti način kao pastrmu, samo joj morate izvaditi kosti.

Kiselo mlijeko/kiselina

Za pripremu kiselog mlijeka/kiseline koristi se ovčje i kravlje punomasno mlijeko, pasterizirano kupljeno mlijeko ili prokuhano svježe pomuzeno mlijeko.

Mlijeko ukuhajte na pola volumena od početne količine (litra mlijeka na pola litre). Naglo ga ohladite na 24°C uranjanjem posude, u kojoj ste ga kuhali, u sudoper s protočnom hladnom vodom. U ohlađeno mlijeko stavite 5 žlica kupljenog kiselog mlijeka/kiseline (na 1 l mlijeka 5 žlica kiselog). Dobro promiješajte i odlijte u posude odgovarajuće veličine (po želji), prekrijte platnenim ubrusom i ostavite na sobnoj temperaturi 24 sata. Mlijeko će se kroz to vrijeme ukiseliti i biti će čvrsto, sada ga stavite u hladnjak da jače ne kiseli.

Kod pripreme kiselog mlijeka najviše se koristilo crvenkasto zemljano posuđe (lonci ili ćupovi) proizvedeno od kompoljskih lončara. Za kiseljenje mlijeka prvo se koristila kiselina (kiselo mlijeko) zametnuto (napravljeno) s posebnim kvasom od mlade javorove kore. Za daljnje kiseljenje uzimala se žlica predašnjeg kiselog mlijeka.

Domaći kajmak

Svježe pomuzeno mlijeko odmah procijedite i kuhajte oko desetak minuta uz stalno miješanje. Prelijte ga polagano s visine u potpuno čiste drvene posude. Preljevajući ga s visine na površini će se stvoriti pjena koja bitno utječe na količinu kajmaka. Drvene posude trebaju biti široke i plitke. Ukoliko ne posjedujete drvene posude, koje se koriste samo za kajmak, možete uzeti i porculanske. Mlijeko ostavite da se polagano hladi, tako će se stvarati površinski sloj, oko 12 sati. Najbolje je da mlijeko odstoji u prostoriji, u kojoj je blago kretanje zraka ("propuh"), ali u kojoj nema u zraku nikakvih mirisa druge hrane. Ljeti, mlijeko ostavite na hladnom i blago vjetrovitom mjestu, da se ne ukiseli. Nakon hlađenja, kad se mlijeko potpuno ohladilo, s površine skinite kajmak šupljom plitkom žlicom. Koristite samo šuplju žlicu, jer u kajmaku ne smije biti ni malo mlijeka koje utječe na njegovu trajnost. Skinuti kajmak slažite u drvene kačice, potpuno čiste, i posolite svaki sloj. Tako pripremljeni kajmak čuvajte na hladnom mjestu, a sazrijeva za dvadesetak dana.

S obzirom da se u gradu teško nabavlja svježe mlijeko, možete kajmak napraviti i od kratkotrajnog mlijeka, ali, nažalost, ne će biti kao od svježe pomuzenog mlijeka.

Koristite uvijek potpuno čiste posude i uvijek iste, jer kajmak može poprimiti neugodan miris i okus (gorak, prekiseo, užegao, preslan ili bljutav).

Domaći kravljji sir

Sastojci: 4 l mlijeka, 8 žlica mlaćenice, 2 žlice sirila, 0,5 l kiselog vrhnja, 1,5 žlica soli.

Svježe pomuzeno mlijeko procijedite, zagrijte na 36 - 38°C, dodajte uz miješanje mlaćenicu, pokrijte posudu i ostavite jedan sat na toplom mjestu. Dodajte sirilo miješajući sadržaj u posudi, poklopite i ponovo ostavite na toplom jedan sat. Sada se već treba stvoriti gruš, odvojite ga od sirutke, izrežite na kocke veličine 1 cm i ostavite da se ocijedi deset minuta. U cijedilo stavite gazu ili laneno platno (prethodno namočeno u vodi) i gruš, da se cijedi. U kalup stavite stavite trećinu sira, pospite polovinom količine soli, prelijte s pola količine vrhnja. Stavite drugu trećinu sira, posolite i prelijte vrhnjem. Na kraju stavite posljednju trećinu sira i ostavite u kalupu 2 dan da se cijedi na sobnoj temperaturi. Gotov sir preokrenite na dasku i stavite u odgovarajuću posudu za hladnjak.

Poslužite uz krumpir i luk/kapulu.

Od sirutke zaostale od sira radili su ocat. Sirutku se treba ukuhati na polovinu volumena uz lagano vrenje, preliti kroz gazu u odgovarajuću posudu i ostaviti na hladnom mjestu (podrumski prostor) dva do tri mjeseca.

Škripavac (nazvan je tako jer škripi pod zubima)

Sastojci: 10 l punomasnog kravljjeg mlijeka, žlica sirila, 5 dag soli.

Svježe mlijeko procijedite kroz gazu i zagrijte na 36°C. Za mjerenje temperature koristite alkoholni termometar. Uz stalno miješanje dodajte jednu žlicu sirila i ostavite mlijeko da odstoji 45 minuta, kako bi se zgrušalo. Gruš usitnite, izrežite, nožem na veličinu zrna kukuruza, promiješajte i ostavite da odstoji 5 minuta. Sada ponovo usitnite gruš, ali ovaj put rukom i ponovo ostavite da odstoji 5 minuta. U cijedilo stavite gazu i procijedite gruš od mlijeka. Krajeve gaze spojite preko guša, sada već sira i stavite sve u kalup za sir. Najbolje je da odložite u sudoper, jer će se opet sve malo procijediti. Ostavite tako pola sata. Odmotajte sir iz gaze, vratite ga u kalup, okrenite na suprotnu stranu (gornju), prekrijte gazom i ostavite tako stajati jedan dan. Natrljajte, drugi dan, sir solju i ponovo stavite u kalup, da odstoji 24 sata. Sada ste dobili sir - škripavac, da bi bio još bolji ostavite ga da zri tri tjedana temperaturi između 16 i 18°C. Stavite ga na čistu daščicu, pokrijte ga sitom i sve to pokrijte mokrom gazom da bi sve bili malo vlažno. Ako imate sirutku, 3 - 5 puta "umijte" sir u toku zrenja, što će pridonijeti njegovoj lijepoj žutoj boji, a biti će i ugodnog mirisa i okusa.

Poslužite sir uz mladi luk i šunku, ili pršut, što je po tradiciji uvijek tako poslužen i na Uskrs, jer se najviše jede svjež, a takav je i najbolji. Poneki sir suše u *ljesicma/lesicami* zbijenim od šindre poviše vatre ili na *suvoti u pojati*. Ovako spravljeni suhi sir riba se i njime posipaju *rizanci* (rezanci) i druga jela *od muke* (brašna).

Škripavac se nekada radio samo od neprokuhanog ovčjeg mlijeka. Procijeđeno mlijeko stavljalo se u zemljanu posudu od 10 l, koja se zatim držala na tronošcu uz ognjište da se malo smlači. U smlaćeno mlijeko ulijevalo se domaće sirište ili murilo (sirište se radilo od ovčjeg želuca). Kada se mlijeko zgrušalo odvajala se sirutka, a sir se izrađivao rukama. Sir se stavljao na drveni pladanj ili u limenu posudu s rupicama, kako bi se mogao izgnječiti i izmiješati s *morskom soli*. Sir se premještao u ocakljenu zemljanu posudu u kojem se oblikovao i sušio. **Suhi škripavac** se dobio sušenjem na suncu desetak dana i imao je veću trajnost, **meki** se nije sušio na suncu i trošio se odmah.

Od jedne litre mlijeka (kravljeg ili kozjeg) dobije se 10 dag sira, dok se od ovčjeg dobiva i do 38 dag, budući da ovčje mlijeko sadrži više bjelančevina. Kao kalup za sir možete koristiti i oblik za tortu bez dna, a najbolje odgovara promjera od 20 cm.

O siru iz „pera“ domaćice:

Lički škripavac

U Lici ga sire gotovo u svakom domaćinstvu, a zovu ga škripavcem zato, jer škripi pod zubima, kad se jede.

U kotaru Gospić (Lički Osik) mlijeko se prije sirenja, umlači, te se u njega uspe šaka soli na 5-8 litara. Zatim se mlijeko podsiri „vodom iz murice“. Sirište, odnosno želudac mlade životinje ovdje zovu murica, pa se prema tome i sirilo zove „voda iz murice“. Na 5-8 litara mlijeka se uzme - 1 šaličica sirila. Nakon što se mlijeko zgrušalo, podsirevina se gnječi polagano rukama, dok se ne napravi hljebac sira. Hljbac se posoli i metne u tanjur. Time je škripavac ili, kako još neki kažu, „škripac“ gotov.

U koliko škripavac ne pojedju odmah iza sirenja, t.j. dok još škripi, to ga metnu na običnom rešetku u dim, gdje ostaje 15-20 dana, dok ne otvrdne „kao kamen“. U tom ga obliku seljaci jedu s kruhom i krumpirom.

U koreničkom se kotaru mlijeko podsiruje obično odmah poslije mužnje, a u koliko se ne može podsiriti u svježem stanju, onda ga prilikom podsirivanja podgrijavaju na temperaturu tek namuženog mlijeka. Pri podsirivanju mlijeko posole šakom soli, kao i u Ličkom Osiku. Kad se „odluči voda“, t.j. sirutka izađe na površinu podsirevine, domaćica je vadi šupljom žlicom, a preostalu sirninu u posudi gnječi rukama, dok iz nje ne izađe veći dio preostale sirutke. Nakon toga domaćica vadi grudu iz posude rukama, te je premješta u padelicu. U padelici se iz grude oblikuje hljebac sira. Taj se hljebac posoli i metne u posudu, iz koje se uzima za potrošnju.

U koliko se sir ne potroši kao škripavac, on se suši u dimu, kao i naprijed opisani sir.

Škripavac se siri podjednako iz ovčjeg, kao i iz kravljeg mlijeka.

Dimljeni tvrdi lički sir

Prema kazivanju naših baka

Da bi dobili sir odprilike jednog kilograma potrebno je: 8 litara svježe varenike da se kuva u padali na sporetu, kad počne kipiti varenika mora se smaknuti skraja da se malo smiri i sipati 2-3 žlice sircetne kiseline 80%, a može i razblažena ostika. Sir se počinje odma odvajati i dizati na površinu, nesmije se mješati. Nakon 5 minuta se kalačom vadi i stavlja u kalup a predhodno u kalup ide gaza, ujedno se sipa 3 žlice soli. Kad se tako složi stavlja se poklopčić ravan odozgo i onda se steze prešom, al postepeno, ne naglo stezati.

Tako u preši stoji par sati i onda se okrene i opet stegne, nakon odprilike 8 sati sir je gotov, vadi se i sa nožem se obrađu rubovi kako bi ljepo izgledao i stavlja se na tanjir a potom na toplo mjesto najbolje iznad šporeta.

Može se jesti odma tako svjež il prosušen nakon par dana, dobije žutu koricu, a najbolji je kad se odimi i dobije pravi šmek na dim.

Postupak dimljenja

Sir se dimi na više načina. Vako se radi na način naših baka:

U bačvi bez dna naložimo vatru al isključivo bukovim drvetom jer bilo koje drugo drvo ne daje takvu aromu, naprotiv bude gorak okus, neko je znao i sa šaricama ložiti i dimiti sir al isto dobije lošu aromu i tamnu boju i to nije to, zato bukovo drvo je najbolje i kad se stvori žar po njemu se sipa piljevina takđer od bukovine i ona guši vatru i stvara gust dim. Na bačvu se odozgo stave rešetke na njih se složi sir, na sir papir, pa se pokrije sa dekom il

nešto slično, bitno je da se dobro zašuška da nema unutar zraka jer bi se naravno moglo desiti da vatra plane ponovno i sir je masan brzo bi ga vatra zahvatila.
Postupak dimljenja traje pola sata al stim da se jednom sir okrene da bi dobio jednoličnu boju.
Tako odimljen pere se u toploj vodi i slaže na čiste krpe da se ocjedi i onda ide na hladjenje.
Kad se ohladi može se jesti mada što duže stoji okus dobija bolji kvalitet.
Naše bake čuvale su ga u žitu, gurali su ga u žito i tako ga čuvali od vlage i nije se pljesnivio.

Basa

Pravi se samo u Lici, od kuhanog mlijeka - *varenike*, a proizvodi se od davnine jer je to jedan od načina da se produži trajnost mlijeka. Od jedne litre mlijeka dobije se 2 - 3 dl base. Prvo prokuhajte mlijeko i ohlađeno ukiselite s kvasom kiselog mlijeka/kiseline. Ukiseljeno mlijeko zamotajte i ostavite preko noći u toploj prostoriji. Drugi dan ukiseljeno mlijeko stavite u platnenu vrećicu, da se iscijedi sirutka. Cijeđenje traje nekoliko sati. To je *prva basa*, koja se koristi kao prilog uz pršut, i može se koristiti samo nekoliko dana čuvana u hladnjaku. *Prvoj basi* dodajte veću količinu skorupa skupljenog s odstajalog prokuhanog mlijeka, uz blago soljenje. Tako napravljenu basu koristite kao namaz za kruh ili nadjev za pitu. Ovoj basi umjesto soli možete dodati šećer, a traje danima čuvana u hladnom prostoru. Trajniju basu (da se ne ukiseli) možete napraviti i na taj način, da je stavite odmah nakon pravljenja u vareniku i podgrijete do ključanja. Na površinu će izaći bijela sirutka, a na dnu ostane basa. Kad se ohladi, izlijte sirutku i basu ponovo procijedite i dodajte joj skorup.

Svježi kozji sir

Sastav: 5 l kozjeg mlijeka, sok od 3 limuna, ribana kora jednog limuna.

Procijeđenom mlijeku dodajte sok limuna, promiješajte i lagano zagrijavajte na štednjaku dok se mlijeko ne počne siriti. Pazite da mlijeko ne pregrijete i da zakuha. Odmaknite s vatre i stavite posudu na toplo mjesto, najbolje kod štednjaka. Ostavite stajati dok se na rubovima posude ne počne stvarati žutozelena sirutka. Ako se to ne počne stvarati dodajte još malo soka limuna i ponovo zagrijte. Dobiveni gruš (sir) izvadite, usitnite nožem na kockice veličine 1 x 1 cm, dodajte mu ribanu koru limuna, promiješajte, stavite u kalup i sve u cjedilo. Ostavite da se cijedi preko noći. Izvadite iz kalupa, preokrenite sir i ponovo ostavite da se cijedi preko noći. Sada već gotovi sir, premjestite u drugu posudu i stavite u hladnjak. Sir ne traje dug i treba ga koristiti odmah. Po starom naputku namažite ga na svježi raženi kruh.

Kozji sir u orahovu lišću

Kozji sir se pravi iz punomasnog mlijeka, a najbolji je od koza koje žive na otvorenom prostoru. Možete sir napraviti i iz mješavine kozjeg i kravljeg mlijeka.

Sastojci: 4 l kozjeg mlijeka, 2 žlice sirila, 3 dl kiselog mlijeka/kiseline, 1 dl vinjaka (dodatak novijeg vremena, prije se koristila rakija), lišće oraha.

Procijedite svježe mlijeko i zagrijte ga na 20 °C, dodajte kiselo mlijeko, dobro izmiješajte, poklopite i odložite na toplo mjesto, da odstoji 2 sata. Umiješajte sirilo, posudu stavite na toplije mjesto, 32°C, i ostavite jedan dan. Dobiti će te 90 posto sirutke i oko 10 posto suhe tvari. Odvojite gruš (sir), izrežite na kockice veličine 2 cm i ostavite da odstoji deset minuta. Sir sada oprezno izmiješajte i ponovo ostavite da malo odstoji. U cjedilo stavite gazu, istresite sir i ostavite da se ocijedi 20 do 30 minuta. Premjestite ga u kalup i odložite, 48 sati, na sobnu temperaturu. Povremeno kalup okrećite. U veću posudu stavite vinjak, uložite sir i nakon pola sata okrenite ga na drugu stranu. Držite ga u vinjaku još pola sata, izvadite, posušite i obložite posušenim lišćem oraha. Tako zamotan sir odložite na dozrijevanje u prostoriju temperature 10 do 12°C, tjedan dana.

Ovako napravljen sir odlično se slaže s čvarcima i crnim vinom.

Sirutku od kozjeg sira, pomiješanu sa malo meda, koristili su kao hranjivo i ugodno piće. Od antičkih vremena, kozji i ovčji sir su delikatesa i smatrao se za “sirom bogatih”.

Pastirski ovčji sir

Sastojci: 4 l ovčjeg sira, 4 žlice sirila, 8 žlica sirutke (ostatak od maslaca); salamura: 2 žlice soli, 1 žlica sjemenki kima, 1 l vode.

Ovčje mlijeko je hranjivije od kravljeg, ima više bjelanjčevina tako da se dobije i više sira. Kod proizvodnje sira, ovčje mlijeko se može miješati s kravljim.

Zagrijte mlijeko na 72°C, ohladite uz miješanje na 29°C. Dodajte sirilo, izmiješajte, pokrijte gazom i ostavite na toplom mjestu dva sata da se mlijeko podsiri. Podsireno mlijeko izrežite nožem, ostavite 10 - 15 minuta da se zrnca osuše i stavite u kalup da se cijedi. Nakon nekoliko sati na sir stavite čistu krpu, sir preokrenite, i ponovo ostavite na dasci da se cijedi, na sobnoj temperaturi, dva dana. Izvadite ga iz kalupa, ocijedite, obrišite i stavite u salamuru na hladno mjesto 48 sati. Za salamuru prokuhajte vodu, sol i kim, ohladite i stavite u posudu u kojoj će te salamuriti sir. Tijekom salamurenja sir preokrenite nekoliko puta. Sir izvadite iz salamure, obrišite ga i odložite na hladno mjesto da zri 1 do 1,5 mjesec.

Odlično se slaže s kukuruznim kruhom, svježe pečenom janjetinom, buncekom, slaninom, hladnim pečenjem, šunkom i mladim lukom.

Ako ne želite da vam sir bude više kompaktan, nego rupičast, tada u mlijeko dodajte sirutke ili kiselo mlijeko.

Ovčji sir u pogačama

Sastojci: 10 l mlijeka, 4 žlice sirila, 2 l vode, 10 dag soli.

Mlijeko procijedite umiješajte s vodom i zagrijte na 29 - 30°C. Odmah mu dodajte sirilo i uz neprestano miješanje, oko pola sata, ohladite. Trebali bi dobiti finu grušalinu, koju sada izrežite nožem na kvadratiće veličine 1 x 1 cm. Grušalinu izmiješajte u jednoličnu masu i ostavite 5 minuta. Izvadite je i procijedite kroz gazu u cjediljki. Nakon nekoliko minuta izvadite sir s gazom i stavite na čistu dasku. Opteretite sir drugom čistom daskom tako da dobijete pogaču debljine 4 cm. Kad prestane izlaziti tekućina iz sira, oblikujte kriške veličine dlana (15 x 15 cm i debljine 4 cm). Ovako oblikovane kriške uronite u vodu zagrijanu na 30°C i prerežite uzdužno po sredini, tako da bude sada debela oko 2 cm. Ponovo sada uronite u vodu iste temperature i ostavite do 10 minuta. Kriške stavite u cjedilo da se dobro ocijede i nasolite ih, s obje strane. U drvenu posudu napravljenu od tankih dužica i opletenu savitljivim oguljenim granama (u domaćinstvu koristite plastičnu posudu) stavite čisto platno. Slažite pogačice od sira u redove, svaki red posolite. Kad ste napunili do pola, stavite drveni poklopac na sir i opteretite (kamenom ili utegom) dvostrukom težinom složenog sira. Ostavite pola sata pod teretom i nastavite slagati dalje. Kad dođete do trećine visine posude, ponovite postupak. Slažite sir dalje i kad dođete nešto iznad visine posude, prekrijte sir platnom. Na platno stavite poklopac i sve, preko dna posude dobro stegnite. Izvrnite naopačke posudu i ostavite je tako 24 sata, da se dobro ocijedi. Premjestite posudu sa sirom u prostoriju od 15°C na zrenje. Pazite, na naslaganom siru iznad posude (između gornjeg ruba posude i drvenog poklopca) stvoriti će se kora, koju tijekom zrenja ne smijete oštetiti, jer bi se sir iznutra počeo kvariti. Nakon 10 dana zrenja sir možete trošiti.

Domaći ovčji sir (tvrđi)

Od 7 l mlijeka dobije se 1 kg sira. Mlijeko zagrijte na 40°C, odmah skinite s vatre i stavite sirilo. Otprilike za jedan sat mlijeko se usiri i ponovo zagrijte mlijeko, ali sad na veću temperaturu nego prije. Gruš u mlijeku usitnjavajte tijekom grijanja. Uklonite s vatre i ostavite da se gruš slegne na dno posude. Odlijte dva dijela sirutke, gruš usitnite do kraja i prelijte u kalup u koji ste stavili gazu. Kalup opteretite utegom tako da pritišće na stranice kalupa, a u toku noći opteretite sve zajedno još jednim utegom i ostavite do idućeg dana. Sir izvadite, posolite ga, obložite novom čistom gazom i postupak ponovite dok se sva sirutka ne ocijedi. To traje obično dva dana. Trećeg dana sir još malo dosolite i ostavite da stoji mjesec dana, da dozrije. Tijekom dozrijevanja, sir je već čvrst i povremeno ga premažite maslinovim uljem. Jednom ili dva puta tjedno kolute sira preokrenite, da zrenje bude ujednačeno. Ovako napravljen sir spreman je za korištenje za dva do tri mjeseca i dugo traje.

Tounjski sir

Još jedan od autentičnih proizvoda je tounjski dimljeni sir, koji se ponajprije pravi od ovčjeg, kozjeg i kravljeg sira. Sir se priređuje od davnina i “zaštitni je znak” tounjskog kraja. Danas se sir pravi najčešće od kravljeg mlijeka, koje nalaze ispašu na kvalitetnim livadama i šumama nezagađene okoline.

Sir okruglog oblika (promjera oko 15 cm), zlatnosmeđe boje, na presjeku mliječnožut i mnogobrojnim “okicama”, započinje se rađati poslije jutarnje mužnje. Mlijeko se procijedi i ulijeva u lonac u kojem se već nalazi obrano mlijeko. Nakon zagrijavanja na 30 - 35°C dodaje se sirilo, a podsiravanje traje 30-50 minuta. Gruš se promiješa drvenom žlicom i usitnjava, sve to radi se na kraju štednjaka radi održavanje temperature. Nakon protiskivanja gruša kroz prste dok se ne dobije zrno veličine kukuruza, što traje oko 6 minuta, ostavi se taložiti jedan sat. Nakon tog oblikuje se gruda sira i stavlja u tanjur ili zdjelicu. Laganim pritiskom istiskuje se

sirutka prvo u tanjuru (ili zdjelici) a kasnije izvan nje, sve to traje oko 20 minuta. Sir treba poprimiti oblik posude (tanjura ili zdjelice). Sada se sir soli krupnom solju, utrljavanjem, i ostavlja se prohladnoj prostoriji na temperaturi od 15°C, barem 14 - 15 sati, u kalupu. Povremeno se istiskuje sirutka. Drugog dana sir se vadi iz kalupa, ispire vodom i stavlja u pušnicu, na drveni rešetkasti sanduk koji visi na stropu. Sir se dimi i suši dva-tri dana. Dimljenjem se očuva kvaliteta a dobiva i karakterističan okus i miris.

Postupak dimljenja je kao i kod dimljenja mesa vrlo važan. kvalitetan dim dobiva se samo od tvrdog drveta (bukva, jasen, hrast, joha, grab,..). Najbolje je uzeti čvoraste komade jer duže izgaraju i daju bolji dim, Drvo treba lagano sagorijevati, da se ne dostigne prevelika temperatura. Pri višim temperaturama razvija se manje dima. Bukva i javor daju zlatnosmeđu boju dima; hrast i joha žutosmeđu. Gorski kotar kao i Lika nekada su obilovali bukvama i jasenom.

Tounjskom siru slični su sirevi: drežnički sir (mjesto Drežnica), tučki sir (mjesto Tuk kraj Mrkoplja), lički i u nekim mjestima Hrvatskog Zagorja. To su izvorni sirevi Velike Kapele. Nekada su se sve tri vrste sireva pravile od miješanog mlijeka, kravljeg i ovčjeg, dok se danas prave samo od kravljeg mlijeka, i to često od obranog mlijeka.

O siru iz pera domaćice:

dimljeni sir

Konzerviranje sira dimljenjem rasprostranjeno je gotovo u svim krajevima Hrvatske.

*Premda je dimljeni sir čisto seljački proizvod, jer ga danas sire samo seljaci, on je u posljednje doba postao veoma omiljenom namirnicom i u gradovima. Danas je taj sir dobro uveden i na zagrebačkom tržištu pod imenom **ličkog** ili **tounjskog sira**.*

Tounjski sir, kao i većina dimljenih sireva ostalih krajeva, gdje seljaci pored ovaca drže još i krave, siri se (ovdje se kaže „čini“) iz ovčjeg i kravljeg mlijeka, koje se uzima u polovini. Mlijeko se uzima potpuno svježe, a podsiruje se domaćim potčinom (sirilom) u običnom pocakljenom loncu. Podsirivanje traje samo 15-30 časaka, a kod nekih je još i brže gotovo. Temperatura podsirivanja iznosi otprilike 25-32°C. Da se mlijeko za vrijeme podsirivanja ne ohladi, lonac se postavi na ognjište ili u neposrednu njegovu blizinu, a gdje ima štednjak – kod štednjaka. Čim je podsirevina dovoljno otvrdnula, usitnjuje se žlicom ili rukom do veličine kukuruznog zrna, a ponegdje do veličine oraha ili jajeta, što traje nekih 5 časaka. Usitnjena sirnina neko vrijeme se taloži, a nakon toga se iz nje rukama, ne vadeći je iz lonca, tvori lopta – gruda. Zatim se gruda vadi oprezno iz lonca, te se premješta u običnu (također pocakljenu) zdjelicu ili duboki tanjur. Istodobno se iz nje pomalo rukom istiskuje sirutka (ovdje kažu „sirotka“) i oblikuje sirac. Tiskanje i oblikovanje grude nastavlja se „pod ruku“ u zdjelici, tako da „vodica ostaje gore“, t.j. sirutka se odvaja na površini u zdjelici. Nakon nekog vremena sirac se vadi iz zdjelice, te se stišće rukama, onda opet u zdjelici. Tako se iz sira sirutka istiskuje naizmjenično čas u rukama, a čas u zdjelici, dok sirac ne poprimi okrugli oblik, izbočen s gornje i plosnat s donje strane. Taj oblik u stvarnosti odgovara obliku zdjelice u kojoj se sirac oblikuje. Istiskivanje sirutke iz grude i oblikovanje sirca u zdjelici teče polagano i traje otprilike 1 sat, a nakon toga se sirac u istoj zdjelici „uglađuje“, tako da mu kora postane glatka i lijepa. Sir se uglađuje tako, da se zdjela, gdje se on nalazi, metne na topao štednjak. Na štednjaku u toploj zdjeli sir se pomalo okreće uokrug i pritiskuje rukama o površinu zdjele, a njegova kora gubi nabore i brazgotine, te tako postaje glatka. Tako oblikovani „uglađen“ sir u istoj se zdjelici posoli šakom soli odozgo i šakom soli odozdo. Sutradan se sir premješta iz zdjelice u korugu na ljesice.

Koruga se nalazi u veži ili kuharnici, t.j. u prostoriji gdje je smješteno ognjište. To je plitki drveni sanduk s poprečno pribitim letvicama (ljesama) s donje strane, a smještena je nad ognjištem tako, da se dim, koji se diže s ognjišta, u njoj zadržava i suši sireve, koji su smješteni na ljesama. Sir se suši 2-3 dana, a onda se prodaje.

Što je dim „bolji“ i što ga je više, to je sir prije gotov. A da dim bude zaista bolji, na ognjište se stavlja bukov ili grabov panj, koji polagano tinja i razvija gusti dim.

Računa se da se od sedam litara miješanog (ovčjeg i kravljeg) mlijeka napravi jedan kg tounjskog sira. Pojedini sirac je težak otprilike 80-90 dag.

Tounjski sir je veoma hranjiv, a i ukusan kad je dobro napravljen.

Opisanom tounjskom siru slični su drežnički, pa tučki sirevi, prvi u ogulinskom, a drugi u delničkom kotaru.

Njemu su slični i dimljeni sirevi, koji se sire na način opisan u poglavlju pod lički škripavac. Ako se škripavac ne potroši odmah nakon sirenja, stave ga u dim.

Drežnički sir se oblikuje u koture, a isto tako i tučki.

U gospičkom i udbinskom kotaru, kao i u većem dijelu Like dimljeni sir se siri u četverokutima, te se u tu svrhu oblikuje u tako zvanim kućicama (škatuljicama).

Okusom i sadržajem svi su ti sirevi slični tounjskom, ali su većinom tvrđi od tounjskog, jer se dulje suše u dimu.

Kupus/zelje

Kiseli kupus/zelje vrlo je česta namirnica u tijeku zimskih mjeseci i naše je omiljeno jelo.

Kod pripreme kiselog kupusa/zelja treba koristiti jestivo biljno ulje ili svinjsku mast. Maslac ili margarin mogu se koristiti, ali jelu daju jedan poseban okus. Guščja mast daje najbolji okus jelima od kiselog kupusa/zelja.

Ne perite kiseli kupus/zelje prije priprema jela, jer pranjem gubi hranjive vrijednost.

Pri dodavanju začina jelima od kiselog kupusa/zelja, ne škrtarite i budite maštoviti, iskoristite sve mogućnosti: *svježi crveni usitnjeni luk, češnjak, lovorov list, klinčić, piment, borovica/kleka, svježa zelena ili crvena paprika izrezana na ploške ili rezance, koncentrat rajčice, kiselo vrhnje*. Za preljev koristite *rasol, vodu, mesni bujon, sok jabuke*. Kad je jelo gotov dodajte mu i *oporo bijelo vino ili pjenušac*.

Kuhanom kupusu/zelju uvijek dodajte nešto svježeg usitnjenog kupusa/zelja uz dobro miješanje, što će ga obogatiti i dobiti će miris svježeg kupusa/zelja.

Kace/bačve za kiseljenje kupusa/zelja, koja su imala pojedina domaćinstva bile su visoke do 3 metra i promjera 2 metra. To su okrugle posude i sastavljene od jelovih dužica, opasane drvenim ili željeznim obručima.

Ribež, sprava za ribanje kupusa, sastavljen je od daske duge 1 metar, široke 0,3 m. U sredini daske nalazi se poprijeko nekoliko noževa jedan iza drugoga. S gornje strane na daski je drveni sandučić, zvan *škatula*, bez dna. U malom žlijebu sa svake strane škatule se pomiče po noževima.

Gospodar kuće je uvijek ribao kupus/zelje (ribež se nalazi na dvije stolice, ispod njega čisti bijeli stolnjak, na njemu rešetko u koje pada ribani kupu/zelje), žena ga je istresala u *kacu* gdje se *čepa* (gazi). Momak opranih, čistih nogu obučen samo u čiste bijele gaće i košulju gazi okolo-naokolo u *kaci* po kupusu/zelju od dna do vrha. Iza svakog drugog rešeta po kupusu/zelju se pospe šaka soli i zrnja kukuruza da kupus bude slan i tvrd. Po kupusu/zelju se *gazi* tako dugo dok se voda ne *istira*. Kad se na površini bačve pojavi voda, na kupus/zelje se stave tri drvene *ploške* (daščice) i na njih dva teža, čisto oprana kamena, zatim se na to naliije hladna voda. Za kratko vrijeme kupus/zelje se počne *piniti* i može se jesti. Ako je toplo vrijeme, kupus/zelje se ukiseli za tri nedjelje. Svaki osmi dan kupus/zelje se mora čistiti. Operu se *ploške*, voda se *ispuljka*, naliije se čista voda i doda se malo soli. *Kace* kupusa složene su uz zid u *konobi*.

Kiseljenje kupusa/zelja

Za kiseljenje treba odabrati zdrave, čvrste i žutozelene glavice, tankih listova i malih rebara. Najbolje je glavice ostaviti 3 - 4 dana da uvenu i nakon toga odstraniti vanjsko lišće. Na taj način odstranjuje se mehanička nečistoća, a ujedno zamjenjuje pranje. Oštrim nožem izrežite korijen iz glavice i sada ga kiselite na jedan od željenih načina, **rezani, u glavicama ili miješano jedno i drugo**. Kiselite ga u drvenim ili plastičnim bačvama koje moraju biti dobro oprane. Temperatura fermentacije, tj. prostorije, mora biti između 18 - 20°C. Kvaliteta kupusa ovisi o temperaturi i koncentraciji soli, optimalna je 2,25 posto. Ako je manja omogućit će razvoj mikroorganizama koji omekšavaju tkivo, a ako je veća uvjetovat će žilavost.

Ribani kupus/zeljje

Na dno bačve složite nekoliko zdravih čistih listova kupusa/zelja. Kupusnu glavicu izrežite na pola i ribajte izravno u bačvu na specijalnom ribežu na što dulje rezance, ili režite rukom na duge tanke rezance. Rezanci ne smiju biti deblji od 5 mm, što je kupus sitnije riban, bolji su uvjeti za kiseljenje. Među redove ribanog kupusa/zelja stavite oprana i osušena zrna kukuruza, crnog papra, 1 - 2 lovorovog lista, red lišća vinove loze, kriške rezane dunje, smrekovih boba i komorača. Na svakih 30 kg ribanog kupusa/zelja dodajte 1 kg soli, koju rasporedite između slojeva. Sloj po sloj valja dobro pritisnuti (da se istisne što više zraka i da kupus pusti što više soka). Kad je bačva puna, zatvorite je poklopcem na navoj, u slučaju ne posjedovanja takve bačve gornji nasoljeni sloj kupusa/zelja pokrijte debljom prozirnom folijom čije rubove prebacite preko bačve. Na foliju nalijte slanu vodu (5 dag soli na 95 dag vode) u sloju 5 - 10 cm. Taj sloj će zamijeniti kamen, kojim se nekada sve opteretilo (kopus/zeljje se pokrivalo čistom krpom, daščicama i opteretilo kamenom). Bačvu držite u prostoriji čija je temperatura između 18 - 20°C.

Kopus/zeljje u glavicama

Za manju obitelj dovoljno je ukiseliti 50 kg glavicica. Odaberite veće glavice od 2 kg, jer će najbolje odgovarati za sarmu (listovi će biti veliki). Glavicama izdubite korijen, stavite u otvor sol i slažite ih okrenutim prema gore. Složene glavice zalijte hladnim slanim rastvorom. Rastvor pripremite otapanjem kuhinjske soli u običnoj hladnoj vodi (0,5 kg soli na 9 l vode, **za kiseljenje u bačvi**; 0,5 kg soli na 9,5 l vode, što daje koncentraciju od 5 posto soli u vodi, **za kiseljenje u plastičnoj vreći**). Pričekajte neko vrijeme da glavice upiju rasol i nadopunite rasolom. Preko bačve prebacite foliju, nalijte na nju slanu vodu (rasol) tako da bude u sloju 5 - 10 cm, ili bačvu zatvorite poklopcem na navoj. Bačvu stavite 3 - 4 tjedna u prostoriju u kojoj je temperatura 18 - 20°C.

Kiseljenje ribanog kupusa/zelja i kupusa/zelja u glavicama

Na dno bačve stavite nekoliko zdravih listova, zatim složite red rezanog kupusa/zelja, 25 - 30 cm, pospite solju i paprom u zrnju, dodajte nekoliko komadića očišćenog i narezanog hrena i dunje (da bi kupus dobio lijepu žutu boju). Na to složite cijele glavice, tako da im je otvor od izvađen korijena okrenut prema gore. Korijen izvadite i na njegovo mjesto stavite sol. Količina soli koja se stavlja u glavice uzima se od ukupne količine soli - 2,5 posto. Prekrijte rezanim kupusom/zeljem i tako slažite sve do vrha posude. Između glavicica također ugurajte rezani kupus/zeljje. Za 50 kg kupusa treba 1,5 - 2 kg soli, 10 dag papra u zrnju, 2 - 3 korijena hrena, 1 - 2 dunje, 10 dag kukuruza i po želji nekoliko manjih feferona koje kupusu daju pikantan okus. Na vrh stavite rezani kupus/zeljje ili prekrijte listovima kupusa/zelja. Svaki sloj dobro nabijte da se istisnete zrak i da kupus/zeljje pusti što više soka. Pokrijte na jedan od već ranije opisanih načina. Ovako pripremljeni kupus/zeljje ostavite dvadesetak dana (3 - 4 tjedna) na temperaturi od 17 - 21°C. Nakon nekoliko dana tekućina iznad kupusa/zelja početi će se pjeniti, a kupus/zeljje kiselo mirisati. Vrenje je završeno kad se na površini prestane pjeniti, a rasol postane bistar. Tada bačvu premjestite na hladnije mjesto, gdje će stajati cijelu zimu.

Da bi kupus/zeljje zadržao čvrstoću i lijepu boju te rasol postao bistar, potrebno ga je povremeno prati. Prvi put se pere odmah nakon završenog vrenja, zatim svaka tri tjedna, odnosno najbolje kad se kupus/zeljje vadi radi korištenja. Pere se tako da odlijete tekućinu s vrha, skinete krpom i operete. Kako kupus/zeljje **mora biti stalno pokriven tekućinom**, dolijte po potrebi 4 - 5 l prokuhane ohlađene vode i ponovo prekrijte krpom i daskama.

Ako prilikom nabijanja kupus/zeljje nije pustio dovoljno tekućine da bude prekriveno, valja dodati nešto mlake prokuhane slane vode.

Kupus/zeljje možete kiseliti i u čvrstim plastičnim vrećama, koje nakon punjenja dobro zatvorite **i ne otvarajte dok vrenje nije završilo.**

Ne koristite crne plastične vreće za smeće, nego bijele - prozirne i atestirane za korištenje u prehrambene svrhe.

Prilikom nabave, pakiranog, gotovog kiselog kupusa/zelja obratite pažnju na rok pakiranja. Nakon što ste otvorili vrećicu, sadržaj istresite u zdjelu ili tanjur i prekrijte mokrim ubrusom ili kuhinjskom krpom, tako će te ga sačuvati na hladnom mjestu do korištenja.

Rasol je zdrav za piti i poznat je kao napitak kod **mamurluka.**

Brzo kiseljenje kupusa/zelja

Sastojci: 1 kg kupusa/zelja, 2 dl octa, 10 dag šećera, 3 lista lovora, žličica soli.

Kupus/zeljje očistite, narežite na rezance ili izribajte, i posolite. Octu dodajte 6 dl vode, šećer i lovor, te skuhaite. Kupus/zeljje dobro ocijedite, stavite u staklenku, zalijte kuhanim rasolom i poklopite tanjurom. Za 5 - 6 dana kupus se može koristiti za jelo.

Smrzavanje kupusa/zelja

Kupus/zeljje očistite od oštećenih i zaprljanih listova, razrežite na četvrtine, odstranite korijen i blanširajte 1 - 2 minute na 80°C. Prelijte hladnom vodom, ohladite i spremite u plastične vrećice, zatvorite i odložite u zamrzivač. Kupus/zeljje možete prije blanširanja i sitno narezati ili naribati, i blanširati samo pola minute. Za upotrebu nije ga potrebno odmrzavati već odmah stavite u kipuću vodu ili pirjajte.

Kisela repa

Najčešće se koristi za jelo ukiseljena repa, koja uz kiseli kupus/zelje obogaćuje zimski jestvenik. Kiseli se uz dodatak soli u bačvama ili u staklenki. Prije kiseljenja dobro je operite i svakoj provjerite okus da nije gorka. Gorku repu ne kiselite.

U manju staklenku (5 - 8 l sadržine) ili veću čistu bačvicu, na dno stavite sloj ribane repe (15 - 20 cm), dodajte žlicu soli, po želji list lovora, nekoliko zrna papra, kim i ponovo sloj ribane repe. Tako slažite dok ne napunite staklenku ili bačvicu. Na 1 kg repe dodajte 1 - 1,5 dag soli. Repu pritisnite da istisnete zrak i da pusti sok.

Na vrh bačvice stavite čistu platnenu krpu, na nju daščice i opteretite čistim kamenom. Repa mora biti pod pritiskom da se ne digne, jer se vrenje odvija bez prisustva zraka.

U staklenki na vrh stavite dvije daščice u križ i pokrijte tanjurom.

Tijekom vrenja koje traje 15 do 20 dana, držite na sobnoj temperaturi - oko 20°C. Kada repa postane ugodno kiselkasta, vrenje je završeno i može se prirediti na jedan od željenih načina. Držite je dalje na temperaturi koja nije niža od 0°C, a najpovoljnija je +10°C.

Specijaliteti od drenka/drenjule

Džem od drenka/drenjule

Za spremanje džema plodovi moraju biti dovoljno zreli, da se koštice mogu lako odvajati od „mesa“. 2 - 3 kg zrelih plodova dobro operite u nekoliko voda, ocijedite, izvadite koštice i propasirajte. Količina plodova i šećera ovisi o okusu (slatkiji ili trpkiji džem). Na spomenutu količinu dodajte 1 kg šećera, sve dobro izmiješajte i ostavite 24 sata da stoji. Džem stavite u staklenke, zatvorite celofanom i gumicom. U hladnoj prostoriji džem može stajati i 2 - 3 godine, jer je vrlo postojan i ne kviri se.

Marmelada od drenka/drenjule

Posve zrele i mekane plodove očistite od peteljki i dobro operite, i kuhajte u malo vode. Kad omekša, pasirajte i izmiješajte sa šećerom i kuhajte na jačoj vatri dok smjesa ne postane gusta. Još vruću smjesu ulijte u staklenke, kad se ohladi stavite celofan namočen u rum i zatvorite gumicom. Na 1 kg mezgare stavite 1 kg šećera i dobiti će te 2 - 3 kg marmelade.

Pekmez od drenka/drenjule

Dobro operite 1 kg zrelih plodova i izvadite im koštice. Propasirajte ih i u posudu stavite red drenaka/drenjula i red šećera (1kg drenaka/drenjula - 1 kg šećera). Ostavite tako 2 - 3 sata i zatim ih skuhaite na laganoj vatri uz stalno miješanje oko 3 sata. Skuhani pekmez stavite u staklenke.

Pekmez se može napraviti i bez kuhanja. 1 kg zrelog drenka, 0,5 kg šećera (nekad se koristio samo smeđi šećer). Probrane plodove raširite na dasci ili platnenoj krpi i ostavite na suncu nekoliko dana da jednolično omekšaju. Operite ih, pasirajte i pomalo miješajući dodajte sav šećer. Trebate dobiti jednoličnu gustu masu. Napunite staklenke i dobro zatvorene čuvajte na hladnom mjestu. Pekmez nije dugotrajan.

Drenak/drenjule ukuhane u pari

Jako zrele ali još tvrde i očišćene bobice drenka/drenjule stavite u staklenke, dodajte po jedan klinčić i malo cimeta. Zalijte prokuhanom i ohlađenom otopinom šećera. Na 1 kg plodina stavite 1/4 do 1/5 kg šećera. Napunjene staklenke zatvorite i kuhajte na pari 15 - 20 minuta pri temperaturi od 85°C.

Zreli drenak/drenjule i šećer

Uberite zreli drenak/drenjule, očistite te ga i stavite u staklenke. Red drenka/drenjula, red šećera. Između redova stavite klinčić i malo cimeta. Najgornji red mora biti od šećera. Na 1 kg drenka/drenjula stavite 75 dag šećera. Napunjenu staklenku zatvorite i stavite na sunce ili toplo mjesto. Tekućina koja se dobije od drenka i šećera vrlo je ukusna.

Na Cvjetnicu ujutro, mladež se umiva u vodi, u kojoj su namočeni cvjetovi drijenka/drenjule - simbolom zdravlja i snage.

Sok od drenjule/drijenka (sirup)

Sastojci: 5 kg drenjule/drenka, 2 l vode, 1 kg šećera.

Prokuhajte 5 - 6 minuta drenjule/drijenak u vodi. Pasirajte i dodajte šećer. Promiješajte i zagrijavajte na peći. Vruće izlite u boce i zatvorite. U široku posudu na dno stavite čistu kuhinjsku krpu, posložite boce sa sokom i zalijte vodom. Zagrijevajte 75 minuta. Boce ohladite zajedno s vodom.

Kompot od sušena voća

Sastojci: 40 do 50 dag sušena voća (jabuke, šljive, trešnje, i drugo), 15 do 17 dag šećera, malo cimeta, limunova kora.

Sušeno voće operite, stavite u posudu, dolijte toliko vode da pokriva voće i ostavite preko noći. Kuhajte u istoj vodi od namakanja. Dodajte šećer, cimetove i limunove kore i polako kuhajte dok se ne smekša. Limun i cimetovu koru izvadite nakon kuhanja.

Sušeno voće poslužuje se i nekuhano kao kompot. Dobro ga operite i namočite, a slijedećeg dana izvadite iz vode, vodu skuhaite zajedno sa šećerom, cimetom i limunovom korom. Procijedite i prelijte preko namočenog voća.

U medu spremljeno voće

Sastojci: 1 l meda (čisti vrcani med), 0,5 l vode, 1 limun ili žličica voćnog octa.

Med prokuhajte isto kao šećer, pjenu uklonite tijekom kuhanja. Rastopinu procijedite kroz čistu platnenu krpu, preko cijedila. Svježe očišćeno voće (kruške, višnje, drijenak/drenjule, ogrozid...) operite, uklonite peteljke i složite u staklenku. Prelijte kuhanim medom i zatvorite.

Medovina

Za spravljanje medovine potrebno je najmanje kilogram livadskog meda sa saćem i cvjetnim prahom. Sve to se usitni strojem za mljevenje mesa. Samljevena masa stavi se u emajliranu posudu zapremine preko 5 litara i doda se 4 litre vode. Smjesa se zagrijava na štednjaku do 35 oC. Kako bi temperatura bila jednaka u svim dijelovima, masu treba prilikom zagrijavanja stalno miješati. Zagrijanu smjesu skinite sa štednjaka i uz jako miješanje dodajte 25 grama razmućenog pekarskog kvasca. Lonac pokrijte i ostavite da sve prenoći. Sutradan medovinu, u kojoj je počelo vrenje, pretočite preko nekoliko slojeva gaze u boce (odvojiti će te tvrde sastojke). Boce nemojte zatvarati, jer bi u protivnom, zbog pritiska koji se stvara tokom vrenja, došlo do njihovog pucanja. Boce držite na sobnoj temperaturi (oko 20 oC) sve dok medovina ne postane reskog okusa. Vrenje tada prekinite, stavite boce u hladnjak ili hladan podrum. Ni tada nije preporučljivo čvrsto zatvaranje boca, jer temperatura iznad 14-15 oC može ponovo pokrenuti proces vrenja i dovesti do pucanja boca.

Kaže se da medovinu treba piti prije obroka, oko 2 dl tj. čašu, i po želji dodati i malo limunovog soka.

VELEBIT RAJ ZA ĐIPERE, CROSS-COUNTRY (BRDSKE BICIKLISTE) BICIKL VOŽNJE, PLANINARENJE I FOTO-SAFARI (BIRD-WATCHING)

Prvi dan na planini

Tada se nađosmo na ravnoj tratini urešenoj različitim cvijećem, bistrim i tihim potocima iz vrela i raznim visokim i širokim stablima. Po toj tratini tih vjetar, slatko šumeći, s romonom slatka pjevanja raznih ptičica i mirisom biljaka i cvjetova davaše neku slast, te moja duša, sjetivši se izvora svojega podrijetla, i radosti i slasti što se tamo nalaze, tako zaigra u mojem tijelu da bijaše radosna kao da je u sebi uznesen, a izvan tijela. Tada mi vila reče: - Pošto si na željenu svjetlost, po božanskoj milosti, već izišao onuda kuda ti se čini da možeš proći, ipak ću za nuždu, vazda potajno biti uza te. - Kako se pristoji, ja natome ponizno i skrušeno zahvalih što bolje umjedoh. Ona tad odma iščeznu. Ja tada pođoh tim krajem, i svi se moji udovi, osobito srce, okrijepiše primajući neku slast kroz razne mirise biljaka i cvjetovca. Već drugi put, otkako uđoh u ponor, brzi sunčevi konji vođahu svjetlo lice i već stigoše malne do podneva, kad ja, hodeći, dođoh do jednoga široka vrela što izvire iz stijene i tiho po travi teče kao bistar potok. Oko vrela, stabla po vrsti različita, različito sadena, tvorahu prostran hlad braneći ga od sunčanih zraka. To vrelo skladno ukrašavahu ptičice po stablima i cvrčci po grmlju, šumor tiha vjetra što puše. Tu pod stablima uz vrelo, jer bijaše o podne nekoliko pastira, koji, iako bojažljivi zbog svagdanjega nasilja vukova, a još više zbog česta neprijateljskoga plijenjenja i robljenja, ipak da bi održali dobri stari običaj - bijahu zadovoljni kolikogod mogahu biti; i pošto stjeraše životinje na plandišta uz jednu strminu, među sobom na razne načine, zadovoljni, sjedahu na travi. I prišavši im, ljubazno, kako se pristoji, zazvah: - Božja vam pomoć, braćo! - A oni, prijazno odgovorivši, primiše me i svi me koliko ih bijaše ponudiše da među njih sjednem na mekanu travicu. Tu sjedoh uz jednoga (jer, po naravi, krv sličnome vuče) koji mi se učini nalik obličjem i dobi. I jer već bijaše vrijeme objedu, redom sjedavši uz vrelašce, svaki ljubazno iznese hrane koje imaše te, blagujući zajedno, okrijepismo tijelo. Onda pak - da ne bi dokono ležali - dogovoriše se veselo među sobom da pripovijedaju dok ne zapadne sunce. Tad zajednički rekoše najstarijem među sobom da mu daju vlast da naredi što god komu želi i da su oni pripravnici to izvršiti. Uto tri mlade djevojke, koje odsijevahu ljepotom kao Danica, dođoše s vedrima na vodu k vrelo iz najbližih zaselaka. Tada Medar (tako starješini bijaše ime), tiho zapovjedi, reče jednomu od mladića - No, Borniče moj, znam da napamet znaš mnoge pjesme, jer si, kako si mlad, smion i u ljubavi, zasladi, dakle, kojom god od svojih ljubavnih pjesama srce ovoj družini.

(Petar Zoranić - "Planine ke zdrže u sebi pisanje pete po pastirih ..", tiskano u Veneciji, 1569, glava VI; na hrvatski priredio Željko Poljak. Zoranić je opisao Velebit s morske strane. Godine 1973. prozvan je jedan vrh na Velebitu visok 1712 metara, "Zoranićev vrh".

Petar Zoranić hrvatski renesansni pisac rođen je u Ninu 20 rujna 1536. Alegorijsku pripovijest, prvi roman u Hrvatskoj, o ljepoti rodne grude napisao je na čakavskom tipu starog hrvatskog književnog jezika i u kombinaciji stiha i proze, u Ninu, od svibnja do rujna 1536. godine, kad je imao 28 godina. Od 1543. gubi mu se svaki trag. Za sebe je ustvrdio da je Baščinac i Hrvat, a za svoje djelo da „nikomur ni slično“)

“Nema ni u geografskom, a kamo li u etnografskom i povijesnom obziru zanimivijeg priedjela u našoj domovini, nego li je, junačka Lika, to čudstvo prirodnih ljepota, ta kolievka slavnih hrvatskih vitezova”.

(Povjesničar Radoslav Lopašić, 1888. god.)

Vožnja terenskim vozilima po divljim prostranstvima udaljenim od civilizacije postala je i jedan vid rekreacije. Zapadna Europa ograničena je prostorima za taj vid rekreacije - avanturizma, dok Park prirode - Velebit pruža obilje šumskih makadamskih putova i planinarskih staza kroz puste i divlje prirodne pejzaže, jedinstvene flore i faune. To je veliki brod odakle se vidik pruža ne samo na more i na cijelu Gacku, Liku i Krbavu, nego i u daljinu do Dinare i bosanskih planina. Poklonici foto-safarija i tzv. „robinzonskog“ turizma u netaknutoj prirodi, dalekoj od civilizacije, pronaći će gotovo idealne uvjete.

Ta najveća hrvatska planina, biser naše prirodne baštine, stvorena igrom prirode kao barijera između toplog priobalnog podneblja i oštre kontinentalno-planinske klime, proteže se u blagom luku od Vratnika do Zrmanje u dužini od 165 km, u pravcu SZ-JI. Prašume, spilje, jezerca, udoline, kameni oblici mogućih i nemogućih likova, livade, potoci, najraznovrsnija flora i fauna ... Čak 130 vrhova na Velebitu ima prosječnu visinu od 1372 metra, a najviši vrhovi su: Vaganski vrh (1758 m), Sveto Brdo (1753 m), Babin vrh (1746 m) i Veliki Malovan (1708 m). Preko planine iz unutrašnjosti na more i obratno vode brojni putovi sa tri najvažnija prijelaza Vratnik (698 m), Prosina (789 m) i Vrata iznad Karlobaga (927 m).

Velebit nije u svojoj unutrašnjosti onako pust, kako ga poznajemo s njegove primorske strane. Guste šume i zeleni pašnjaci šire se sve do njegovih najviših vrhova. Premda je čovjek već i u rano kameno doba koristio tu šumu i te pašnjake, naseljavano je njegovu unutrašnjost samo povremeno, tek za nekoliko mjeseci, kad je svoja stada izgonio na ljetnu ispašu i među najviše vrhove. To kamenito krševito područje oblikovano korozijom, tj. otapanjem vode, je šupljikavog tla i oskudno vodom. Ponegdje je bez ikakvih raslinstva, a ponegdje je krš pošumljen. Plodno tlo u kršu općenito je rijetko, a smjestilo se u poljima, koja su zapravo velike udoline u kršu, nastale na nepropusnim stijenama. U poljima i ponikvama (vrtačama, dolcima), malim oazama plodnog tla u kamenu, koja su u blizini sela i zaselaka, obrađena su vrijednim rukama tih naših gorštaka.

Iako je Park prirode Velebit izuzetno atraktivno turističko područje, koje posjetiocima nudi i kupanje u čistom moru i sveži zrak planinskih vrhunaca, a znanstvenicima i ljubiteljima prirode priliku da upoznaju jedinstvenu floru i faunu (više od 2600 vrsta / reliktnog su značaja *velebitska degenija* - *Degenia velebitica* tercijarni reliktni iz ledenog doba čije se stanište može naći samo na Velebitu u Dabarskim kukovima i Šugarskom kraju (degenija je otkrivena prije 1909. godine, otkrio ju je mađarski botaničar Arpad Degen, profesor botanike na Budimpeštanskom univerzitetu. Austrijski botaničar August von Hayak precizno je odredio biljci ime po Degenu. Koliko je degenija poznata i koji je njen značaj dokazuje i činjenica da se nalazi na kovanici od 50 lipa i da ima svoju poštansku marku), *hrvatska sibireja* - *Sbireaea croatica* i *runolist* - *Leontopodium alpinum*; od čega 78 endemskih. Štirovačka udolina, na 1100 metara nadmorske visine sa svih strana zatvorena šumovitim kosama, dna obrasla šumom smreke, u srednjem Velebitu, zaštićena je kao specijalni rezervat šumske vegetacije - jedne od najljepših crnogoričnih šuma Hrvatske). Postoji legenda prema kojoj je cijela Venecija podignuta na stupovima iz velebitskih šuma. Iz pisma opata Fortisa Johnu Strangeu, ministru njegova Britanskog veličanstva u Mlecima, iz 1741. god. saznajemo: *senjani su drvenu građu slobodno sjekli u prostranim prašumama Bebjske Alpe, koje narod toga kraja zove Velebit*.

S primorske strane potpuno gol, a ličke pokriven bujnom vegetacijom i danas skriva tajne svojom nepristupačnošću. Tu su i ostaci posljednjih Europskih prašuma. Koliko je ovdje očuvana priroda govori nam i činjenica da je uvršten 1978. u Registar UNESCO-a kao Svjetski rezervat biosfere (poslije Krete jedan od najvećih endemičnih i reliktnih utočišta u Europi), a 1981. cijela planina proglašena parkom prirode. Tu raste 275 biljnih endema, od kojih 78 strogih; 40 planinskih i 38 primorskih).

Najpovoljnije je vrijeme za posjetu, njegovim još dijelom i neistraženih područja gdje nije stupila ljudska noga, je **srpanj, kolovoz i rujan**. U to doba najmanje je oborina, magle, grmljavine i vjetra.

Zanimljiva je takozvana “Velebitska uzdužna cesta”. Njom se može voziti od Vratnika, podno Zavižana (najhladnije točke u Hrvatskoj), preko Mrkvišta, kroz Štirovaču, Dabarske položine i izaći kod Šušnja na magistralu Gospić-Karlobag. To je oko 90 kilometara izuzetnih užitaka u divnoj prirodi. Jugozapadno od Štirovače je piramidalni vrh Šatorina (1624 m) jedan od najmarkantnijih vrhova srednjeg Velebita i poznati vidikovac. Između Štirovače i Baških Oštarija smješteni su Dabri (Crni, Ravni i Došen-dabar i Bačić duliba; prema jednom tumačenju riječ **dabar** vodi porijeklo od istovrsne praslavenske riječi koja znači - *dobar*, dok Marulić koristi tu riječ za - *ždrijelo, provalija*), između njihovih *poljica* i *duliba*/malo izduženo polje/nižu se najljepši kukovi u srednjem Velebitu, kontrast okomitih bijelih litica i ozelenjenih zaravni daje posebnu draž tom dijelu planine. Poznavaoći Velebita kažu: “*ako želiš sresti medvjeda, siđite u Dabre*”, no medvjeda ipak nećete vidjeti, jer ta plašljiva životinja otkrije čovjeka prva i pobjegne. Velebit je i stanište *troprste tukavice*, relikta iz ledenog doba, a od rijetkih vrsta su još *alpski daždevnjak* i *alpski triton* među vodozemcima, te *velebitski apolon* i *velebitsko jedarce* među leptirima. U špiljama živi također *čovječja ribica*, a u šumi *melanotična vjeverica*, odozgo posve crna, odozdo bijela.

Visoravan Baških Oštarija, 920 metara nadmorske visine, razdvaja srednji i južni dio planinskog niza. Zbog specifične klime, Oštarije su poznate kao *prijevoj bure* i *prijevoj sunca*, na kojem se miješaju morski, planinski i kontinentalni utjecaji.

Područje neposredno uz Jadransku obalu, na 130 km dugoj obali izuzetno čistog mora, najbliže je tom Parku prirode, prijevoji Vratnik i Prezid uz lokalne ceste s cestovnih čvorišta i trajektnih pristaništa Senj, Jablanac, Karlobag, Maslenica i Obrovac.

Na cijelom području planinskog masiva Velebit dvije turističke najatraktivnije zone su područje Zavižana na sjevernom i Nacionalni park Paklenica na južnom djelu. Glavne prirodne turističke atrakcije Zavižana su prirodni rezervat Rožanski i Hajdučki kukovi, koji se ističe izvanrednim bogatstvom najneobičnijih kraških oblika, te Velebitski botanički vrt /Zavižan - u Modrić Dolcu/ u kojem se mogu vidjeti mnoge rijetke biljke i endemi Velebita. Nacionalni park Paklenicu čine buičnjaci Velike i Male Paklenice čiji vodotoci započinju ispod najviših vrhova Velebita, Vaganskog vrha (oko 1758 m) i Svetog brda (1753 m). *Manita (Mahnita)*, pećina iznad kanjona Velike Paklenice dužine 175 m turistički je uređena još 1935. god.

Na području Nacionalnog parka Paklenice poznatija je jama *Vodarica* (duga 290 metara) i niz manjih pećina kojima su se nekada pastiri koristili kao svojim stanovima.

Osobitu vrijednost ovom području podiže Premužićeva staza (po ing. šumarstva Anti Premužiću; od Oltara do Baških Oštarija), devedeset kilometara duga, koja vodi kroz Rožanske kukove koji predstavljaju najdivljiviji krš Velebita i jedna je od najatraktivnijih pješačkih putova u ovom području Europe, nekad dostupna samo kao stočarska staza. Planinari kažu da je potrebno desetak dana da se cijela propješači. Staza na visini od oko 1500 m vijuga među orijaškim kamenim kukovima i vodi kroz usječene stijene, kroz šume ili preko livada. Cijelom dužinom pruža se panoramski pogled čaš na more ili na ličku stranu.

Velebit presijeca oko 500 kilometara, između osnovnih putnih pravaca, šumske ceste i kolni putovi isprepleteni kao paukova mreža, nastali krčenjem šuma. Vozeći po njima, ukoliko nisu zatvorene rampom, morate biti svjesni da se upuštate u ozbiljnu avanturu, gdje u pravilu nema pomoći ako se zaluta i ovisite samo o svojoj snalažljivosti u prirodnoj orijentaciji. Pojedine šumske ceste ne preporučuju se na širem području radi vrlo lošeg stanja. Posebno od Jablanca na Alan, iz Ledene drage do Pisanog Kamena te od Trnovca preko Kugine kuće do Štirovače. Stoga, ako se već upuštate u takovu vrstu vožnje, osigurajte se prije puta postojećim **planinarskim kartama** i **kompasom**, a da o **obaveznoj prvoj pomoći** i ne govorimo. Prije takvog odvažnog koraka **najbolje je sačiniti itinerer - plan puta**, kao i upoznati nekoga kuda smjerate i ostaviti planirane pozicije kretanja kao i vremena kad se planiralo doći do pojedinih odredišta puta. Sve to radi pružanja pomoći kao i pronalaženja ukoliko se ipak izgubite. No, ipak, bolje je proći pored tih putova ne skrećući na njih.

Ne zaboravite da je Velebit planina sa mnogim tajnama, osim svoje neopisive ljepote, on je na nekim područjima ostatak posljednje Europske prašume.

Planinarenje po Velebitu također predstavlja opasnost naročito ukoliko se upuštate u avanturu po glatkim i opasnim stijenama bez obzira kako one bile okomite, jer svaki pad može biti koban. Na određenim predjelima Velebit je pravi raj za trening alpinista, no to ostavite i prepustite se samo uživanju gledajući ih u njihovim zaista divljenju vrijednim majstorijama.

Južni dio Velebita nažalost nije dostupan i siguran, zbog novovjekih razbojnika i njihovih nepoželjnih ostataka iz Domovinskog rata. Medački đep i cesta preko Maloga Alana koja vodi od Sv. Roka na drugu stranu prema Obrovcu, stalna je prijetnja s nevidljivim "ostacima" u poljima smrti tik do ceste. Na prijevoju preko Maloga Alana još su uvijek i vidljivi tragovi ratnoga vihora.

Bilo da Velebit posjećujete kao planinar pješak ili moderni planinar s vašim ljubimcem terencem, **morate** imati slijedeću opremu:

- *planinarske cipele*
- *planinarske hlače*
- *rezervne čarape i rublje*
- *vjetrovku s kapuljačom*
- *ogrtač za kišu*
- *naprtnjaču*
- *čuturu za vodu*
- *zaštitne naočale*
- *kapu*
- *rukavice*
- *vestu*
- *baterijsku svjetiljku*
- *šibice ili upaljač*
- *malo konopa*
- *zemljopisne karte ili vodič*
- *kompas*
- *dalekozor*
- *pribor za jelo*
- *pribor za osobnu higijenu*
- *pribor za šivanje*
- *priručnu apoteku / kutija za prvu pomoć; sredstva protiv bolova, opekline, proljeva, sredstva za dezinfekciju. Duži boravak zahtijeva serum protiv zmija, sredstvo za kloniranje vode-prah ili tablete/.*
- *novinski papir*
- *plastične folije*
- *pribor za čišćenje*
- *fotoapar*

dodatna oprema za kampiranje:

- *šator*
- *vreća za spavanje* (ujedinjuje plahtu, deku i jastuk istovremeno; u pravilu su najbolje one koje su najlakše i skuplje, kao i one u kojima možete spavati na goloj zemlji bez podloge-prostirke)
- *zračni jastuk* (najbolji su s kvadratnim profilima zračnih komora, te su nalik na madrac kućnog kreveta)
- *pribor za kuhanje, posuđe i jelo* (sastoji se od izvora topline, najčešće na kruti špirit, tekući špirit-primus i benzinsko kuhalo; standardna garnitura posuđa za četiri kampera sadržava: lonac od 2 l, lonac od 1,5 l, dvije posude od 1 l, i po jednu od 3/4 l i 1/2 l. Složene su tako da sve stanu jedna u drugu, a dvije tave različite veličine služe ujedno kao poklopci; za svakog kampera potreban je jedan duboki i jedan manji plitki tanjur, zdjelica od 1/4 l, šalica od 2 dl. Nastojite da se sve može složiti jedno u drugo/ najbolje je imati vojnički komplet za jednu osobu kojem pripada i osnovni pribor za jelo (žlica, vilica i nož)
- *lovački nož* (od nerđajućeg čelika u koricama)
- *lopatica* (preklopna)
- *prostirka*
- *vreća za vodu* (zapremine od 8 do 10 litara izrađena je od gustog platna čija osobina je da propušta na vanjske stjenke vrlo male količine vode tako da ih neprestano vlaži, isparavanjem ponašaju se kao hladnjak - voda ostaje dugo hladna, čak i onda kada je takva vreća izravno izložena sunčevim zracima)

- *signalno ogledalo* (napravi se na lijevoj ruci slovo V od kažiprsta i srednjaka, V se usmjeri u željenom pravcu kuda se želi poslati signal, ogledalo se usmjeri tako da baca svjetlo u podnožje slova V i reflektira kroz slovo V u pravcu željenog signaliziranja)
- *povećalo, leća* (za paljenje vatre pomoću sunca)
- *radio uređaj*
- *mobitel*
- *GPS*

Kad nesreća udari na mjesto na kojem nema načina pozvati pomoć, to može biti vrlo opasan problem. Planinari se u tim situacijama koriste posebnim satelitskim dojavljivačem koji šalje signal o točnoj lokaciji posebnoj međunarodnoj službi spašavanja. Oni tada alarmiraju lokalnu službu spašavanja. Poziv u pomoć; jedan od niza uređaja za slanje satelitskog poziva u pomoć je TerraFix 406 Personal Locator Beacon, tvrtke ACR Electronics. To je džepni uređaj težine ovećeg mobitela s preciznošću navođenja do 100 metara. Baterije traju pet godina. Stoji 460 dolara.

Posebno paziti:

- fekalije ne ostavljati za sobom, nego ih je najbolje zakopati u zemlju (odrezati lopaticom gornji sloj trave sa zemljom, iskopati rupu, staviti u nju fekalije i ponovo zatvoriti rupu).
- ne ostavljati nikakve tragove kampiranja tj. boravka u prirodi
- sve ostatke složiti u vrećicu i nositi sa sobom do najbližeg mjesta na koje se mogu odložiti (baciti u za to spremljeni kontejner).

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.

Velebit je poznat kao prastara stočarska planina. Još prije dolaska Ilira na to područje živjeli su oko Velebita paleomediteranski lovci, koji su na izmaku ledenog doba započeli slijediti stada tada još divljih ovaca i koza. Kada su ti paleomediteranski lovci tijekom više stoljeća uspjeli pripitomiti divlju ovцу i kozu, preobrazili su se i oni od nomadskih lovaca u nomadske stočare. Nakon više tisućljeća, kad su na tome prostoru zavladaali Iliri, Velebit je i dalje bio stočarska planina, ali sada i sa rijetkim stalnim naseljima, u njemu. Njega su okruživali dvije snažne plemenske zajednice, duž Primorja Liburni, a s kontinentalne strane Japodi. O njima nalazimo spomena u djelima antičkih zemljopisaca. Iz njih su nam poznata i poneka liburnijska naselja. Od liburnijskih naselja u podnožju Velebita (*montes Ceranoes catenae mundi* ili *montanea* ili *sub alpibus*) antički zemljopisci spominju *Senia* (Senj; najvažnija luka u čitavom velebitskom primorju, dobiva građansko pravo od Oktavijana), *Lopsica* (sv. Juraj, spominje *ius italicum* već Plinije), *Ortopla* (Stinicu), *Scrissa* (kasnoantički i srednjovjekovni naziv - Bag, također dobila građansko pravo od Oktavijana, kako to svjedoči natpis na brončanoj škrinjici za pepeo, nađenoj u Baškom Dolcu; natpis posvećen gradskom dekurionu i na njemu se spominje tribus Sergia (1. zapovjednik dekurije-odred od 10 konjanika u starorimskoj vojsci; 2. odbornik općinskog vijeća), *Clambetae* (Obrovac), *Vegium* (Starigrad ispod Paklenice, današnja Većka kula), *Argyrumtum* (Starigrad) i *Aenonu* (Nin). Na suprotnoj, japodskoj strani Velebita, spominju se *Arupium* (Prozor), *Parentini* (Kosinj), *Epidotium* (Kvarte), *Ancus* (Kula) i *Ausancalio* (Počitelj). Iz rasporeda spomenutih naselja vidi se kako su bili ovisni o Velebitu, i stalnom kontinuitetu do današnjih dana. Stari rimski put spajao je tadašnje centre *Tarsatica*, *Volcera*, *Senia* (preko Velebita) *Avendo* (s odvojkom za *Bivium* ili *Bibium* do *Siscie*), *Arupium*, *Epidotium*, *Clambetae* (tu se put račvao u *Jaderu* i *Promonu* za *Magnum* i *Tragurium*), to je stara komunikacija koja je od prapovijesti služila za protok materijalnih dobara. Iz Baga tj. Baške Drage rimske luke, vodila je rimska cesta preko Oštarija (staro ime “Stara Vrata”) u Liku, tragovi se još i danas razaznaju uz stari zapušteni “kraljičin” put sagrađen za pješake i tovarno blago, koji je pored Konjskog vodio na Oštarije., dijelom danas prezentiran kao **Poučna staza Terezijana** u sklopu Parka prirode Velebit i jedna od turističkih destinacija koju nikako ne treba propustiti.

Brojni do danas poznati arheološki nalazi s područja Gacke, Like i Primorja dokazuju da su ilirski stanovnici bili sezonski stočari. Na osnovi tih nalaza moguće je rekonstruirati kartu stočarskih kretanja iz ondašnjeg vremena, koja nam pokazuje da nema velike razlike u odnosu na stočarska kretanja još prije dvadesetak godina.

Značenje imena Velebit nepoznato je, i vrlo je vjerojatno da je u hrvatskom jeziku prije nekoliko stoljeća riječ “**velebić**” značila uopće planina, a kao toponim za vrh i danas se prilično često susreće. Kod Ptolomeja, u njegovoj *Geografiji*, za Velebit nalazimo naziv **Bebi oros**, pa otuda latinizirano **Bebius**. U grčkim prijepisima Ptolomejeve *Geografije* taj se naziv spominje u obliku **Veli oros**. Prvi spomen o hrvatskim planinama ostavio nam je rimski pisac Florus u knjizi “*Bellorum omnium ...* (Svi ratovi), u kojoj piše da je rimski imperator August naložio generalu Bebiusu da pokori Dalmatince (Ilire). Po tom osvajaču Velebit je prozvan “*Bebii Montes*” (Bebijeve planine)

Na 1407 m nadmorske visine nalazi se Begovački kuk i u neposrednoj blizini izvor Begovače. Da je izvor ima važnu ulogu još u antičko doba dokazuje obližnji “ Pisani kamen”.

Drugi sličan kamen s natpisom nađen je u suhomeđini. On se i danas može zapaziti na Ponsu. Sličan kamen međaš koji se danas nalazi u senjskom muzeju označavao je nekad granicu pašnjačkih prava između Ortoplina i susjednih Bekosa.

Godine 1774. zapisao je talijanski pisac Alberto Fortis (1714.-1803.) u knjizi “Put po Dalmaciji”, da se tamo nalaze Bebijske Alpe, koje narod zove Velebit.

Vila Velebita

*Oj ti vilo, vilo Velebita,
Ti našeg roda diko,
Tvoja slava je nama sveta,
Tebi Hrvat kliko:
Ti vilo Velebita,
Ti našeg roda diko!*

*Živila, premila,
Živila, oj premila,
Ti vilo svih Hrvata!
Velebite, vilovito stijenje,
Ja ljubim tvoje smilje.*

*Ljubim tvoga u gorici vuka,
I onoga Ličkoga hajduka.*

*Ti vilo Velebita
Ti našeg roda diko!*

*Živila, premila,
Živila, oj premila,
Ti vilo svih Hrvata!*

NA VELEBITU

*Klikćući
prodirem u tvoj mir,
životom raščupan,
kamena kapo Velebita.*

*Snaga tvojih gora
tisuće sjekira
tupi u meni.*

*Stanac kamen
životom lomljene kosti
čeliči.*

*Runolist
dušo moja,
srebrom iskri sreću.*

(Milan Krmpotić)

Na kraju, podsjetimo se na riječi, dr. Ivana Krajača zaljubljenika u Velebit, iz 1930. godine koje do danas nažalost nisu ostvarene,:

70 km novih puteva po Velebitu ima značenje potpunog turističko-alpinističkog, šumarsko-gospodarskog, te klimatskog otvorenja Velebita od Oltara dio Oštarija. Sada je red na planinarstvu, hoteljerstvu, turistici i socijalnoj pomoći, da se taj uspjeh iskoristi organizacijom turističkog kretanja u tom području, počevši od alpinizma, pa auto-turizma, zimskog športa, ljetovanja, klimatskih stanica i lječilišta.

Jedino što je ostvareno, to je nemilice iskorištena šuma još od Mlečana do pred koje desetljeće o čemu nam kao uspomena stoje nijemi spomenici žičare Stinica - Alan.

Velebit koji opravdano nosi ime jedne od najljepših planina svijeta, čeka poduzetne turističke radnike koji će te zdrave šume, zdravu pitku vodu koja život znači, mitove i legende, krasne vidike na šumovitu Liku ili more s tisuću otoka, sa životom na otvorenom za kojim čezne današnji čovjek opterećen stresovima svakodnevnice, ponuditi organiziranim turističkim aranžmanima. A sve to moglo bi biti začinjeno našom kulinarskom tradicijom, danas traženom "težakom" hranom nekadašnjih stanovnika - naših "highlandera" - gorštaka.

Imamo a ne znamo ili ne želimo iskoristiti. (op.a.)

SMJEROKAZ OSNOVNIH PROMETNIH CESTOVNIH PRAVACA

Još od doba romanizacije počeo se preko Velebita odvijati promet. Senia (Senj) i Scrisa (Karlobag) 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 Vidovca.

1

Senj - Vratnik (glavna tranzitna cesta)	13,5 km
Senj - Senjska Draga (5 km); Senjska Draga - (8,5 km) Vratnik	

Kod zaseoka Perdas, šumskog rasadnika i lugarnice "Kesteni" *desno* se odvaja brdska cesta u zaselak Stolac 5 km

(na tom putu nalaze se dva izvora vode, Ljubežine i Liskovac)

Na 2 km prije Vratnika nalazi se Majorija (grob majora Kajetana Knežića, graditelja velebitskih cesta; kapelica sv. Mihovila; zdenac s pitkom vodom). Prolazeći velikim zavojem ispod Orlovog gnijezda dolazi se do hotela, otvorenog 1973. god., na prijevoju Vratnik.

2

Otočac - Vratnik (glavna tranzitna cesta)	26 km
Otočac - Kampolje (7,5 km); Kampolje - Rapain Dol (6,5 km); Rapain Dol - Žuta Lokva (4,5 km); Žuta Lokva - Melnice (4,5 km); Melnice - Vratnik (3 km)	

Iz Otočca u Gackom polju kroz mjesto Žuta Lokva stiže se na Vratnik, s kojeg je divan pogled na Jadran.

3

Vratnik - Oltari (lokalna cesta)	22,5 km
---	----------------

Šumska cesta uzduž Senjskog bila, na desetak metara iz prijevoja Vratnik na ličkoj strani. Cijelom dužinom prolazi se gustim šumama. U prvoj polovini postepeno se diže, usječena u strm istočni obronak Senjskog bila. Dosegavši visinu od oko 1300 m prelazi na drugu stranu bila i spušta se kroz prostrano šumsko područje Jelovac do poprečne ceste Oltari - Krasno (7,5 km) 2,5 km istočno od Oltara .

(Kod Kučarske drage nalazi se izvor i šumarska kuća)

Oltari zaselak na visini od 940 m, sa svega nekoliko kuća. Od Oltara do Krasna vodi cesta duga 8 km. Prema sjeveru od Oltara vodi kolni put oko 3 km do sela Rakitan na Senjskom bilu. Oko 200 metara iza Oltara, *desno* se odvaja zavižanska cesta do doma na Zavižanu. (od Jurjeva, na Jadranskoj cesti, vodi planinska cesta do Oltara - 14 km; od Oltara do Krasnog je 22 km; do Otočca 43 km)

4

Melnice - Vržići - Ponori - Švica - Otočac (lokalna cesta) (4,5 km); (13 km); (6 km); (4 km)	17,5 km
--	----------------

5

Sv. Juraj - Oltari (lokalna tranzitna cesta)	15,0 km
- Zavižan	17,0 km

Iz Sv. Juraja na Jadranskoj cesti usponom po krševitoj brdskoj cesti, s prekrasnom panoramom na Jadransko more, uz zaselke Lopci, Matešić Pod, Razbojište do Oltara, gdje se spaja na cestu Vratnik - Oltari - Zavižan.

6

Oltari - Zavižan (lokalna planinska cesta)	17 km
---	--------------

Zavižanska cesta građena je 1961. (a dalje kroz Lomsku dolinu do spoja sa cestom Krasno - Mrkvišta 1963 m) jedna je od najviših cesta u Hrvatskoj, a dosad najviša na Velebitu. Gornji dio zavižanske ceste zbog mjestimičnih snježnih nanosa često **neprohodna od sredine prosinca do početka lipnja**, u tom slučaju vozilo treba parkirati kod lugarnice na Siči. Planinarski dom na Zavižanu nalazi se na južnom obronku vrha Vučjaka (1644 m) na visini od 1594 m, povrh strmih livada, a na rubu šumovitog kamenjara.

Lički prilaz na Zavižan

7

Otočac - Krasno (lokalna tranzitna cesta)	20 km
--	--------------

Otočac - Švica (5,5 km); Švica - Kuterevo (6,5 km); Kuterevo - Krasno (8,5 km); Krasno - Samaržija (2 km); Samaržija - Oltari (7,5 km), (ukupno do Oltara 30 km).

Iz Otočca Senjskom cestom 2 km od račvišta iza tvornice, *lijevo* vodi cesta prema selu Švicu. Iz sela *lijevo* uzbrdo iznad Švičkog jezera u zavojima na planinski prijevoj Kuterovski kosu (870 m) i preko nje strmim silazom kroz šumu u Krasno.

- U podvelebitskom mjestu Kuterevo u povodu blagdana Majke Božje Karmenske - Karmenice, unazad nekoliko godina, obnovljena je tradicionalna pučka svečanost koja okuplja tisuće hodočasnika, od 15 srpnja i traje tri dana. Velika svečanost počinje bdijenjem uz oganj, pjesmu,

svirku i molitvu. Drugi dan je Zavjetna procesija sa svečanom svetom mašom, blagoslovom bilja i svetih škapulira.

Tijekom svih dana pored vjerskog slavlja i pučkog veselja (igara i nadmetanja; “velebitska drvenarija” tradicionalno nadmetanje drvodjelca, šumske kuvarije – *kvalitetne janjetine, krasnarskog sira, neprovrelog pivo, kuterevske masnice i drugih specijaliteta*) upriličen je raznoliki kulturni program. Nekadašnja kola tj. svečani ples, nažalost danas zaboravljeno, imao je usred kruga pehar pun vina, kojega za vrijeme odmora rado prazne i pune plesači koji ga nude na kušanje prisutnim uvažanim gostima. Ceremonija s peharom podsjeća na žrtvenik i mističnu mješavinu, oko koje su u stara vremena plesali sljedbenici Bakhove vjere, na dionizijskim svečanostima. Kolo i pjesmu pratilo je sviranje gusala.

- Krasno je planinsko selo smješteno u slikovitom kraškom polju Krasnarskoj dolini, na visini od oko 800 m. Okruženo je sa svih strana visokim i šumovitim strminama. Kuće su grupirane u nekoliko zaselaka: Anići, Devčići, Dujmišići, Ivetići, Modrići, Panjenovići, Samaržije, Vukelići. U okolnim šumama su lugarnice, neke s gostinskim sobama (Siča, Bevandinica, Apatišan, Lom, Begovača, Ložnica i dr.). Ovo područje bogato je lovnim terenima. Po svom položaju prikladna je baza za izlete po Velebitu, kao i na jadransku rivijeru, mjesto Sveti Juraj (odakle se za pola sata stiže na svježju planinsku klimu), preko Oltara. Središte mjesta je križište za Otočac udaljen 21 km, Štirovača 27, Sveti Juraj 24 km.

Krasno se prvi put spominje 1219. u opisu međe Gacke župe, ali tragovi rimske kulture svjedoče da je tu bilo naselje u antičko doba. Svake godine 15. kolovoza ovdje je veliki blagdan posvećen Kipu Majke Božje Krasnarske, kojoj se katolici iz cijelog primorja i okolne unutrašnjosti, sve do Bosne, zavjetuju svake godine, još od 18. stoljeća. Među svetištima Majke Božje u Hrvata krasnarsko svetište pripada u najstarija marijanska prošteništa.

Jedno od zahvalnih hodočašća na Krasno započinje od kapelice sv. Ivana Nepomuka u središtu Gospića do crkve na Krasnu. Put vodi Žitnikom, Klancem, dnom presušenog jezera Kruščica ili njegovom obalom, Gornjim i Donjim Kosinjem, Mlakvom i Bakovcem, šumom i poljanom, šumskoj vlaki.

- Jezera su najprostranija i najznačajnija visoka kraška ravan sjevernog Velebita. Prostiru se između dva grebena. Prema jugoistoku postepeno se spuštaju u šumovitu Apatišansku dulibu, a prema sjeverozapadu dižu se sve do Zalovačka bila (oko 1500 m). Površina Jezera je valovita, sredinom malo uleknuta, a prosječna im je visina oko 1500 m. Dno ravni posuto je ponikvama i manjim dolovima, koji si odijeljeni grebenima. Staze koje vode na Jezera nastale su stočarskim kretanjima i odvoženjem sijena. Po prilici na sredini Jezera nalazi se malo veća i dublja ponikva koja se u narodu zove Jezero, a služila je kao pitka voda za stoku. U davna vremena na vrhu Golog hrpta nalazila se crkvica koju je puk velebitskih naselja nazivao Crikvena. Ispod Crikvene na visoravni su bila tri jezera; Glavno, Mali i Jezero Lažovac.

8

Kiljer - Krš - Anići/Krasno - Zavižan (lokalna tranzitna i planinska cesta)	51,5 km
--	----------------

Kiljer - Studenci (1,5 km); Studenci - Krš (9 km); Krš - Lipovo Polje (6 km); Lipovo Polje - preko Kučišta i Goljak Kosinjski do Anići/Krasno (19 km); Anići - Zavižan (16 km).

9

Krš - Kosinjski Sv. Vid - Buja - Tromeda - Zavižan (lokalna planinska cesta)	33 km
---	--------------

10

Tromeda - Mrkvišta - Štirovača (lokalna planinska cesta)	8,5 km
---	---------------

11

Perušić - Donje Pazarišta - Crni Padež (Štirovača) (lokalna tranzitna i planinska cesta)	35,5 km
Perušić - Kaluđerovac (6,5 km); Kaluđerovac - Klanac (2 km); Klanac - Aleksinica (4 km); Aleksinica - Donje Pazarište (5 km); Donje Pazarište - Bakovac (5 km); Bakovac - Crni Padež (13 km) (lokalna tranzitna i planinska cesta)	

12

uzdužna cesta Zavižan - Rajinac Oltari - Zavižan - Lom - Mrkvište (Štirovača) Oltari - Zavižan (14 km); Zavižan - Lom (10 km); Lom - Mrkvišta (7,5 km)	31,5 km
---	----------------

Cesta počinje kod Oltara, a nastavak je uzdužne ceste kroz skupinu Senjskog bila. Poznata je pod imenom zavižanska cesta. Odvaja se od ceste Jurjevo - Krasno oko 200 m iznad Oltara *desno* nizbrdo na livade Ugljevarice. Cesta ulazi u šumovitu Krasansku dulibu i 4 km dalje se račva (ravno još 4 km u Krasno), a *desno* oštrim zavojem uzbrdo na Zavižan. 6 km dalje čini oštar zavoj oko lugarnice na Siči, pa nastavlja s usponom kroz gustu šumu zvanom Blatna dolina. Na 15. km (2 km prije Zavižana) odvaja je kolni put na vrh Plješivice (20 % nagib), a 1 km dalje, između Vučjaka i Zalovačkog bila cesta dosiže svoju najvišu točku (1540 m). Uspon prestaje i cesta izlazi iz šume u zavižansku kotlinu. Nakon 500 metara na livadi Ripište odvaja se *desno* uzbrdo kolni prilaz do doma (oko 800 metara), a 100 m dalje *desno* je ulaz u velebitski botanički vrt u Modrić dolcu. Slijedećih 1,6 km prolazi se kroz šumu i stiže, *lijevo* ispod ceste na pristupačnu Vukušić-snježnicu. Sada cesta postepeno skreće prema istoku i spušta se 4 km preko V. i M. Križa u zavojima do mjesta zvanog Tromeda. Oko 1200 m dalje, na 24 km, cesta izlazi iz šume do dvije lugarnice na V. Lomu, na lijepu dolinu obraslu travom između V. Rajinca i Hajdučkih kukova. Cesta nastavlja dolinom (poput velikog mračnog kotla okružen divljom romantikom stijena Rajnica, Hajdučkih i Rožanskih kukova) na njezin drugi kraj u šumu i njom vodi uzduž šumovite lomske dulibe, uglavnom ravno, mimo lugarnice M. Lom (29. km), i još oko 500 metara do ceste Krasno - Štirovača.

Desnim skretanjem ide se u pravcu Mrkvišta oko 10 km šumskom cestom.

13

Jablanac - Veliki Alan - Mrkvišta - Štirovača (tranzitna cesta do Velikog Alana s predivnom panoramom i lokalna planinska cesta do Štirovače)	26,5 km
Jablanac - Veliki Alan (16,5 km); Veliki Alan - Mrkvišta (6,5 km); Mrkvišta - Štirovača (3,5 km)	

Iz Jablanca zavojitom cestom dolazi se na srednji Velebit, i na prelaz Veliki Alan, preko Mireva dolazi se na najvišu točku ceste (1412 m).

Prolazeći lijepim predjelima stiže se do lugarnice kod križanja na Mrkvištu (31 km). *Lijevo* vodi put u Krasno (24 km), a *desno* nizbrdo u nekoliko oštih zavoja (3,5 km) do Štirovače.

14

Karlobag - Baške Oštarije (regionalna tranzitna cesta s prelijepom panoramom)	19 km
--	--------------

Iz Karlobaga brojnim zavojima padinom Velebita sa kojih je predivni pogled na more i otoke stiže se do napuštenog zaselka Sušanj. Tu se odvaja *lijevo* uz napuštenu pilanu uzdužna cesta kroz Dabarske kukove prema Štirovači, 1,5 km dalje *desno* odvaja se put u selo Konjsko, a na 16. km, ispod Kubusa, cesta prolazi tunelom s primorske padine u oštarijsko polje.

15 Prilaz srednjem Velebitu s ličke strane

Gospić - Baške Oštarije (tranzitna cesta)	21 km
--	--------------

Od Gospića preko Ličkog polja i zavojitim usponom šumovitih obronaka Takalice, dolazi se do Baških Oštarija.

Brušane - Rizvanuša - Zovinac - Jelova ruja = 12 km

Prolazeći ovom cestom 1 km prije Brušana odvaja se lijevo seoska cesta u selo Rizvanuša, odakle se samo terenskim vozilom može nastaviti put do Jelove ruje. Poslije Rizvanuše nailazi se na račvište Zovinovac, lijevo vodi put prema Visočici, a desno za Jelovu ruju. Uspinjući se 4 km dolazi se na prijevoj Ravni Samar ispod brda Klepetuša, još 4 km brojnim zavojima pored šumskih ponikva prema Panasu i Šugarskoj dulibi i skrećući lijevo vodi odvojak prema lugarnici.

16

Gospić - Jadovno - Položine - Štirovača	46 km
- Dabarska kosa (regionalna planinska cesta) Gospić - Trnovac (10 km); Trnovac - Jadovno - Crni Padež - Štirovača (36 km). Trnovac - Jadovno - Ravni Dabar (28 km)	38 km

Iz Gospića 7 km cestom prema B. Oštarijama do križanja, a tada *desno* do sela Trnovca na podnožju Velebita, a zatim uzbrdo preko sela Jadovna i mimo lugarnice Kalanjeva Ruja do račvišta Položine (32 km). Odavle ili *desno* još 17 km u Štirovaču ili *lijevo* prema Dabrima i Bačić dulibi.

17

Gospić - Klanac - Pazarište – Štirovača	48 km
Gospić - Smiljan (5 km); Smiljan - Klanac (8 km); Klanac Donje - Pazarište	

Iz Gospića do račvišta ceste u selu Klanacu na početku doline Pazarište 13 km. Do Klanca se može i cestom iz Perušića (9 km) preko mosta na rijeci Lici. Iz Klanca se ide cestom kroz zaseoke Gornjeg Pazarišta 9 km do Donjeg Pazarišta, zatim kroz zaselak Veliku Planu u zavojima do starinskog sela Pazariški Bakovac. Iznad Bakovca cesta ulazi u šumu i penje se padinom Padeške kose (1449 m) do lugarnice na Klementi (26 km), najviše točke cijelog puta (1219 m).

Ovdje kod lugarnice na prijevoju preko grebena odvaja se *lijevo* na jug krak ceste, koji se poslije grana i vodi do nekoliko lijepih i zanimljivih mjesta u srednjem Velebitu. Prvo je nakon 2,5 km brdo Debeljak (1500 m) na čijem sjevernom podnožju su ostaci više stotina rovova od pokušaja eksploatacije željezne rudače. Još 2,5 km dalje je lijep šumski proplanak Bubinica (1300 m) sa širokim vidikom na Liku i Plješivicu, i s izvorom u šumi ispod livade. Nakon daljnjih 1,5 km cesta ulazi u gustu šumu Debeljaka, jedan krak ceste skreće *desno* na zapad i nakon 2 km stiže do Sunderskog dola sa Sunderskom lokvom na dnu. Od Klemente cesta strmo silazi kroz guste šume do Petrašice na uzdužnoj velebitskoj cesti (33 km), odakle *desno* do Štirovače ima još 2,5 km.

18

Studenci - Kosinj - Mrkvište - Veliki Alan	48,5 km
Studenci - Kosinj (17,5 km);	

Od ličke magistralne ceste do uzdužne velebitske ceste, zatim uzdužnom cestom na jug do križanja kod lugarnice na Mrkvištu odakle *lijevo* prema 3,5 km u Štirovaču

19 Uzdužna cesta kroz srednji Velebit

Mrkvišta - Položine - Karlobag - Gospić	45 km 52 km
--	----------------

Cesta počinje na račvištu kod lugarnice na Mrkvištu (1276 m). Odmah od lugarnice spušta se u brojnim zavojima 3,5 km do lugarnice u Štirovači, iza koje je nepresušan izvor; 2 km dalje odvaja se *desno* šumska cesta od 2 km, koja vodi do Ledena vodica i dalje staza na vrh Šatorine. Malo dalje od odvojka nazire se *desno* od ceste prostran i ravan travnjak Jovanovića padež, gdje su nekada bili brojni ljetni pastirski stanovi.

Na 6. km odvaja se *lijevo* cesta u Pazarište i dalje za Perušić (42 km) ili Gospić (46 km) s odvojcima za Sundersku lokvu i Debeljak.

Na 7. km prolazi mimo Crnog ili Borovac padeža, najniže točke u području Štirovače, a zatim ulazi u šumovitu Klepinu dulibu, gdje je i šumarska kuća. Na 8,5 km *desno* se odvaja krak šumske ceste od 1,5 km koja se nastavlja pješačkom stazom do Dokazine planine. Na račvanju 1,5 km dalje treba skrenuti *desno*.

Cesta sada u nekoliko oštih zavoja izlazi iz Klepine dulibe i nakon 2 km stiže do zaravanka Barice u području Sundera (od barake na Baricama može se *lijevo* bez puta za 10 - 15 minuta kroz šumu do čistine Sunderski dol u kojem je Sunderska lokva. To je malo jezero okruženo šumom iz koje se dižu vrhovi u visinu od 300 - 400 metara. Ljepota i romantika ovog mjesta naglašena je šumskim mirom i udaljenošću od ljudskih naselja). Na 15. km *desno* je odvojak 1,5 km do izvora Korito iznad Težakovca, a 100 m dalje, kod ruševina Kugine kuće i lugarnice odvaja se *desno* cesta oštro uzbrdo pješačka spojnica s Premužićevom stazom.

Na 19. km cesta je usječena u slikovite Bijele stijene, odakle je krasan vidik na Bačić kuk i Dabarske kukove. Na 20. km je ostataka zidane cisterne važno račvište zvano Položine. *desno* se krak spušta preko Dabara u Karlobag (27 km), a *lijevo* preko Jadovna u Liku do Gospića (32 km).

Silaz od Položina *lijevo* prema istoku je u brojnim zavojima kroz nepregledne šume bez osobita vidika. Na 22. km *desno* ispod puta, pod obronkom Jasenovačka brda (1363 m) nalazi se jama Snježnica s vječnim snijegom na dnu. Na 24. km odvojak *lijevo* 1 km do kote 1155 m s lijepim vidikom u dolinu Pazarišta. Na 29. km *lijevo* ispod ceste je lugarnica Kalanjeva ruja (1131). Na Blatinama 1,5 km dalje odvaja se *desno* kolni put preko Jasenove kose i Karlove plane, podno Metle i Alaginca, u Oštarije (15 km). Cestom se nastavlja dalje kroz šumu i prešavši zeleni Okrugli dolac spušta se mimo Šaranove jame (*lijevo* od ceste) postepeno u Jadovno (38. km). To je planinski zaselak (805 m), smješten na slikovitom kraškom polju s izvorom žive vode.

Slijedi strmi silaz u zavojima do Trnovca, na rubu Ličkog polja (43. km), zatim preko polja do ceste Gospić - Karlobag (46,5 km) i njom *lijevo* u Gospić (52. km).

Desni je krak neusporedivo zanimljiviji zbog Dabra i njihovih kukova. On skreće *desno* u oštrom kutu. Na Bulanoj kosi (24. km) odvaja se *desno* šumski put u Tominu dulibu, a na 25. km cesta silazi u krasnu Bačić dulibu, odakle je lagan uspon na bačić kuk (1304 m). Slijedećih 4 km cesta je usječena u istočnu padinu Dabarskih kukova poviše Došen Dabra i Ravnog Dabra (izvanredni vidici). Na 27. km cesta prolazi najprije kroz tunel, a zatim kroz klance među divovskim kukovima.

Na Dabarskoj (29. km) križa se s Premužićevom stazom i tu izlazi iz šume. Slijedećih 6 km silazi u zavojima do Sušnja na cestu Gospić - Karlobag, odakle je *desno* 10 km silaza na Jadransku cestu kod Karlobaga ili *lijevo* 9 km uspona do Baške Oštarije.

Područje od Rovanjske do Zatona Obrovačkog spada u podgorsku Hrvatsku tj, podnožje Velebita, uski prolaz između Velebita, mora i Zrmanje. Rovanjska, nekoć nazivana i Ravanjska, dobila je ime po prostranoj ravnici. Ovdje su i zidovi prastare crkvice Sv. Juraj iz 10. stoljeća, ostatak nekadašnje benediktinske opatije. Jasenice, mjesto koje je možda dobilo ime po davno isječenim jasenovima, prvi put se kao župa spominje u 12. stoljeću, nalazi se i rimski grad (castrum) na čijim su temeljima Kurjakovići (krbavske velmože) u 15. stoljeću sazdali teško pristupačni kaštel “na brigu ponad Ždrila” - Dračevac. Za Mlečana je nadograđivan i nosi ime - Forte San Marco, sa kojega se nadzirao morski prilaz podno Velebita.

Kroz Jasenice, pokraj Vulića kuće, još davno vodila je stara cesta zvana “Kraljica”. Cestu je u razdoblju od 1827. do 1833. rekonstruirao austrijski vojni inženjer Josip Kajetan Knežić, a ide kroz zaselak Potprag, pokraj crkvice Sv. Frane, usjekom “Kraljičina vrata”, između Sv. Brda i Tulovih greda na Velebitu, prijevojem Mali Alan (1054 m) prema Svetom Roku i Lovincu.

UPOZORENJE: danas treba oprezno voziti po cesti i ne skretati s nje, jer su razbojnici - četnici - minirali teren tijekom Domovinskog rata.

Istočno od Jasenica i sjeverno od Obrovca prema Tulovim gredama nalazi se Zaton, povijest nam nije ostavila saznanje kako je to mjesto u vrletima Velebita dobilo ime.

Za upoznavanje Velebita i duži boravak posjetilaca s vozilima, mreža cestovnih i šumskih putova omogućuju dolazak, gotovo do svih vrhova. Duži boravak najbolje je planirati na Zavižanu, Oštarijama i Paklenici, odakle se mogu, tj. avanturističko šatorovanje, najbolje je planirati kod mjesta s izvorima vode ili cisternama: Veliki Lom, Veliki Lubenovac, Štirovača, Korito kod Težakovca, Babić duliba, Bunovac, Prosina.

OBAVEZNO POGLEDATI

Bačić kuk, skupina golih kamenih kukova različite visine i strmine koji je ujedno i najviši vrh Dabarskih kukova.

Begovača, izvor žive vode, *Pisani kamen u Begovači* (spomenik iz ilirsko-rimskog doba).

Borisov dom (Velika Paklenica), kuća sagrađena 1963. na temeljima lugarnice iz 1904. god. Dom stalno opskrbljen vodom obzirom na brojne okolne izvore

Bunovac, prostrana dolina duga oko 2 km s nizom lijepih livada okružene šumom. Prikladno za kampiranje.

Cerovačke pećine, veliki sistem podzemnih kanala kod Gračaca, na jugoistočnim obroncima Velebita. Tri pećine međusobno povezane s dužinom hodnika 3850 m, za razgledanje uređeno je tek oko 2 km. U pećini su pronađeni tragovi pračovjeka (pećinskog lovca) i keramike ilirsko-keltske kulture. Uz ukrase kao kalcitske zavjese, velike stupove, stalaktite u obliku korala nalazi se i „pećinska ogledala“ karakteristične površine izglacane tisućljetnim provlačenjem medvjeda.

Dabarski kukovi, jedina visinska stalna naselja razvila su se u posljednjih 350 godina u Srednjem Velebitu, na zapadu od Oštarijskih vrata. To je skupina od sedam što sela, što zaselaka, koja su zauzela ono nešto plodne zemlje u vrtacama i dolovima duboko sakrivenim između živopisnih kukova „stina“ i gologa grebena Klize, Butinovače, Čelinca, Devčić i Bačić kuka, na visini od 660 - 1000 metara. Ova naselja ostala su dosta izolirana i danas. Prije početka naseljavanja Dabri su bili pokriveni golemim neprohodnim šumama. Tradicija pamti da je prvi naseljenik u Crnom Dabru, Dilinoga Devčić, morao krčiti i paliti golemu jelovu šumu, da bi mogao stvoriti prve najnužnije poljoprivredne površine. On je iz svog skrovišta u Crnom Dabru četovao s bužimskim Turcima, otimajući im stoku najprije na njihovim pašnjacima na Oštarijskom polju, a kasnije i u samoj Lici. Tako je jednom prilikom ubio i nekog Murajina, kad su ga Turci htjeli napasti u Crnom Dabru. „Murajin greb“ narod još i danas pokazuje na putu iz Crnog Dabra za Bužin više Jezera. Svoju prvu ogradu imao je Dilinoga na mjestu danas zvanom Baksara, a napojište mu je bilo na Jezeru. Posljednji od Dabara naseljen je Došen Ruja, prije više od 6 generacija. Primorci zovu sve stanovnike dabarskih sela i Stupačinova Bunjevcima, a Ličani Dabranima, odnosno Oštarcima. Sva dabarska sela imala su 1900. godine 430 duša.

Dabarski kukovi protežu se deset kilometara duž nekoliko velikih kraških dolina koritasta oblika. Narod ih zove dabrima, te postoji Crni Dabar, Ravni Dabar, Došen Dabar. Kukovi iznad njih nisu imali zajedničko ime nego je svaki nosio vlastito; Filipov kuk, Ljubički kuk, Alaginac, Kiza, Kukaline i najviši i najljepši Bačić kuk ili Samogred.

Debeljak i Sunderac, u podnožju brda Debeljak (cesta Pazarište - Štirovača) 1930. god. pokušala se eksploatacija željezne rude, radovi su vrlo brzo prekinuti zbog nerentabilnosti, a kao uspomena ostalo je nekoliko stotina rovova. Nedaleko se nalazi poljana Sunderac na kojoj je izvor.

Hajdučki kukovi, teško prohodno područje krša s nizom dubokih ponikva i ponora, obraslo ponegdje šumama smreke i grmolikom klekovom šumom pognute silinom vjetra. Prema narodnoj predaji ovdje su se nalazila skloništa hajduka po kojima je i cijeli masiv dobio ime. Hajdučki kukovi s Rožanskim proglašeni su 1969. strogim prirodnim rezervatom. Ovdje je 1994-5. otkrivena najdublja jama u Hrvatskoj, po dubini deveta na svijetu, 1392 m.

Jelova ruja, stara lugarnica na maloj šumskoj čistini okružena šumovitim strminama. U blizini se nalaze divlje trešnje. Ime Jelova ruja čuva spomen na jelove šume koje su davno posječene. Po predaji prvu golemu jelovu šumu na Ruji počeo je krčiti David Došen (sin Jadre Došena koji je prvi naselio Došen Dabar). I Kokir (1255 m) bio je od takvom golemom jelovom šumom, a ogolio je zbog toga što je više puta paljen zbog paše.

Krasno, planinsko selo koje se spominje već 1219. god., u slikovitom kraškom polju.

Kubus (velika klesana kamenita kocka) postavljen na četiri kamene kocke 1846. godine u spomen izgradnje stare ceste Karlobag - Oštarije za Ferdinanda I. Narod ovo mjesto zove "ura" zbog nekadašnje sunčane ure. sa kubusa je lijepi vidik na more.

Manita - Mahnita peć, pećina duga 175 metara, ulaz dozvoljen samo uz pratnju. Ime otječe radi toga što se vjerovalo da u nju ulazi samo "mahniti čovjek"

Mlinište, prostrano polje, sa živom vodom, na kojem se i danas ljeti mogu susreti pastiri s blagom.

Nacionalni park Mala i Velika Paklenica, su prvi nacionalni parkovi u našoj zemlji proglašeni još 1928/29. Ime Paklenica veže se za pojam - **pakla**, takvom zaključku navodi nas i 4 poglavlje, prvog hrvatskog romana, Petra Zoranića, **Planine**, koji ih naziva "Vražja vrata". No, isto tako ime Paklenica povezuje se i smolom crnog bora (submediteranskog bora) kojeg je nekada bilo u izobilju, - *paklinom*, koja je služila kao luč za sviču kod ribolova i za premazivanje ribarskih brodova.

Paklenica geografski pripada južnom Velebitu, najmoćnijoj planini Dinarskog gorja. Na mjestu gdje se planina spaja s morem, dva su se kanjona usjekla u kamen Velebita. Jedan je Mala, a drugi Velika Paklenica. Igrom prirode stvoreni bujičnjaci ili *torenti* stvaraju poprečne prilaze na Velebit, usječeni među stijenama što dosežu i do 400 metara visine, pravi su biseri prirodne blagodati. Unatoč tome što je u sutjeskama razbacano golemo kamenje, koje su navaljale bujice, do središta kanjona Velike Paklenice može se stići automobilom. Kroz područje Paklenice teku potoci Velika i Mala Paklenica, te Orljača, stvarajući slapove i jezerca. Polovicu površine nacionalnog parka tvore šume bukve i crnog bora, u kojima cvate tamnogrimizni ljiljan. Velika je Paklenica divljinom i okomitim stijenama najizraženija u posljednja dva kilometra, blizu izlaza na more. Mala Paklenica nalazi se oko 3 km istočno od velike. Mala je kraća, ali strmija i neopisivo divlja. Na izlete u Malu Paklenicu odlučuju se samo najhrabriji, a oni koji su je posjetili opravdavaju njezino ime.

Paklenica fenomen je hrvatskog krša. Voda u kršu rijetko kada teče površinski, već se gubi i ponire u podzemlje. Kanjoni Velike i Male Paklenice u svojim gornjim tokovima nikada ne ostaje bez vode. Upravo takve prilike, te položaj i klima uvjet su za razvoj bujne vegetacije. Paklenica se visinski rasprostire od 50 m nadmorske visine kod zaseoka Marasovići, do 1661 m visokog Crljenog kuka. Takav visinski raspored uključuje submediteransku, kontinentalnu i alpsku klimu, osnovu za raznolikost biljnog i životinjskog svijeta. Šuma prekriva polovicu površine (oko 1800 ha). većinu površine cine bukove i borove šume, zatim šume hrasta medunca i crnog graba. Na strmim padinama planinskih grebena nailazimo na brojne kamenjare sa specifičnom vegetacijom, bogatom reliktima i endemičnim vrstama. ***Strogo je zabranjena sječa drveća, krčenje šuma, ispaša stoke i branje cvijeća***, što je znatno doprinijelo obnovi šuma. Raznolikost životinjskog svijeta povezana je s tipovima staništa. Neke vrste usko su

vezane za određeni tip staništa ili visinski pojas, dok se neke mogu naći u cijelom prostoru Paklenice. Najbrojnije su ptice, ima ih čak više od 200 vrsta. Najatraktivniji su bjeloglavi supovi koji se rasponom krila od 3 m uzdižu uvis nošeni strujom zraka. Supovi su vezani uz litice Paklenice jer su to mjesta njihova gnjezdenja. U liticama se gnijezde i suri orao, sivi sokol, gavran i vjetruša, a od manjih ptica Paklenicom lete slavuj, zeba, kos, grlica, kukavica, čiopa i mnoge druge. Svijet malih sisavaca pravo je bogatstvo. Kroz cijelo područje Paklenice mogu se susreti rovke, puhovi, kune, ježevi, voluharice i mnogi drugi glodavci. Oni koji u svojim planinarskim pohodima naiđu na lisicu, medvjeda, vuka, divlju svinju ili srnu mogu sebe smatrati sretnicima, iako ih ima. Paklenica je životni prostor i mnogim gmazovima. Tu ima obilja zmija od kojih se valja čuvati poskoka, dok su bjelica, poljarica, crvenkrpica i smukulja bezopasne. U nizinskim i brdskim predjelima životni prostor pronašle su i kornjače čančare, te mnoge gušterice od kojih je svojom napadno zelenom bojom najljepši zelembač. Ne smijemo zaboraviti veliki broj leptira koji svojim šarenilom uljepšavaju izgled Paklenice danju, a noću krijesnice.

Na području parka postoji oko 150 kilometara staza i putova, od turističkih, koji iz kanjona Velika Paklenica vode do mistične špilje Manite pećine, šumarske kuće „Lugarice“ i planinarskog doma, pa sve do planinarskih putova kojima se dolazi do najviših vrhova, Vaganskog vrha (1758 m) i Svetog brda (1753 m).

Stazu planinarskog puta najbolje započeti kod ostatka rimske građevine Večke kule (Kule kralja Pasoglavca kako kaže legenda) na samom moru te na cesti, prije ulaska u park, kod starohrvatske crkve Sv. Petar (iz srednjeg vijeka). Ne propustite pogledati kod ulaska u Klanac luksuzni labirint podzemnih prostorija (549 metara tunela s 1730 četvornih metara prostorija), sagrađenih u tajnosti od 1950 do 1953. godine bivše JNA. Sam Klanac stvara osjećaj uzbuđenja s okomitim stijenama od nekoliko stotina metara (sam kanjon visine 400 metara i širine 10 metara je osobitost V. i M. Paklenice). Iza Klanca nalazi se livada *Anić luka* s veličanstvenom stijenom Anić kuk (712 m) koja je pravi raj za alpiniste po različitim stupnjevima težine, a posebno Brid Klina. Prije Domovinskog rata na livadama Anić luke bio je - **šator grad** - neslužbeni skup stotina europskih alpinista.

Tu je i zaseok, na samom ulazu u nacionalni park, Marasovići s karakterističnom arhitekturom polualjčastih krovova, koji se nalaze samo na širem području Paklenice. Na nekadašnjim bujnim potocima nalaze se **mlinice žljčare**, kojih je nekada bilo više. Mljele su raž, pšenicu i kukuruz (sa škrtih polja) u brašno, koje se zamjenjivalo za sol, smokve i bademe. Danas su mlinice zapuštene i samo su rijetke još u uporabi,

Uz potok vodio, je još u pretpovijesno doba, put u unutrašnjost - Liku, preko prijevoja Buljna.

Na putu se dolazi do zaseoka Jurline, danas napušteno a kuće su prepuštene propadanju. Ovdje se odvaja put uz Malu Paklenicu, teško prohodljivu, u koju dolaze posjetioči željni istinske divljine.

Na visini od 550 m nalazi se Planinarski dom gdje posjetioči mogu dobiti hranu, piće i smještaj (40 ležaja). Obilježje parka osim veličanstvenih stijena su i vrijedne stare guste šume. Od doma vodi pet staza različitih težina i smjerova, od onih opasnih za alpiniste do onih za vikend šetače.

Iznad doma nalaze se manji zaseoci Parići, Kneževići i Ramići. Kuće, podignute ispod stijena, stare su čak i 450 godina. Sakrivene su pogledima stranaca kao zaštita u nesigurna vremena. Terasasta polja koja okružuju zaseoke sada su zapuštena. Pokraj Ramića prolazi put iz predrimskog doba, koji je povezivao obalu i unutrašnjost. Taj put - kozja staza vodi preko prijevoja Buljme u Liku.

Oštarije, ime mjesta dolazi od talijanske riječi osteria - krčma, gostionica, birtija, najvjerojatnije iz doba mletačke vladavine kad je ovdje bio važan prijelaz preko Velebita karavanama. Oštarijski prijevoj vodio je put, koji je preko Velebita spajao Primorje sa zaleđem još u predrimsko doba, o čemu nam govore arheološki nalazi nađeni u Trnovcu i okolici Baga.

Ti nalazi velikim dijelom pripadaju ilirskom naselju, ali kontinuirano prelaze i u antikno rimsko doba.

Pejakuša, napušteni zaselak iznad Cesarice. Kuće su sačuvane i služe kao vikendice vlasnicima koji sada žive u primorju.

Ramića kuće, polupećina pred kojom se nalaze dvije vrlo stare jednostavne kamene zgrade u kojima su se u nesigurnim vremenima od hajduka i pogleda stranaca skrivali stanovnici Paklenice.

Rossijevo koliba (sklonište) (dobilo ime istaknutom botaničaru Ljudevitu Rossiu, 1850-1932.) nalazi se u sjevernom dijelu Rožanskih kukova, na rubi Jerković dôca pod okomitom Pasarićevom kukom. Sa ovog mjesta prekrasan je vidik na otok Rab i more. Vodu za piće koja se nalazi u cisterni potrebno je prokuhati ili klorirati.

Rožanski kukovi (strogi prirodni rezervat) neobično i fantastično carstvo krša, okomito odlomljenih stijena, ponora, velikih ponikva, kamenih šiljaka, tornjeva, razlomljenih i nazubljenih glava, ponegdje obraslo grmolikim klekovim borom i šumom smreke izobličenima silinom vjetra, na površini od 18 km². Ovdje još ima neistraženih mjesta.

Rujno Veliko i Malo, su najprostranije i najravnije velebitske terase. U njihovu zaleđu nalazi se strm vijenac vrhova (Vilinji vrhovi, Zamršen i Zamršen).

15. kolovoza, svake godine i po najsurovijem vremenu, planinarsko je hodočašće Gospi od Rujna, u južnom Velebitu, ispred crkvice sv. Bogorodice koju je 1930. dao sagraditi don Ante Adžija.

Iz polja vodi nekoliko staza, a najatraktivnija je koja vodi na **Bojin kuk - Bojinac**. Djevojka Boja čuvala je sa sestrom blago i poginula je od udara groma, kaže legenda. To je prava kamena galerija koja je nastala stvaralačkom moći prirode koja očarava ljepotom i plijeni svojom posebnosti.

Smrčeve doline; Na Jadranskoj cesti između Senja i Jablanca nalazi se mjesto Starigrad od kojega vodi cesta do Velike Brsnice. Od toga mjesta vodi put do Smrčeve doline obrasle gustom smrčevom šumom. U stijeni iznad jedne polupećine stoji uklesan natpis "Jerko 1843", jednog od tragača zakopanog blaga kojeg su navodno negdje zakopali hajduci.

Sveto brdo, jedno od starih kulturnih mjesta iz pretkršćanskog doba. Svojim oblikom kamenog stošca pruža nesmetan panoramski pogled na sve strane. U blizini se nalaze dva skloništa za slučaj nevremena koji ovdje nisu rijetkost.

Šatorina, najviši vrh srednjeg Velebita (1624) piramidalnog izgleda sa kojeg se pruža pogled na more, V. Kozjak i Bačić kuk. Vrh je dobio ime po drvenom šatoru podignutom u prošlom stoljeću tijekom geodetskog mjerenja.

Štirovača, travnati dolac u prekrasnoj šumi koja se nekad nemilice eksploatirala. Godine 1870 ovdje je bila i parna pilana. U neposrednoj blizini današnje lugarnice nalazi se nepresušni izvor jedne od najhladnijih voda Velebita (ljeti oko 5 oC).

Šugarska duliba, kraška uvala kojoj zahvaljujemo na rijetkoj biljci *Degenia velebitica*, koja je ovdje pronađena 1909. godine. U šumi pored puta nalazi se golem ponor kojem se ne vidi dno. Mjesto je pogodno za kampiranje obzirom na ostatke cisterne, još od vremena Austrougarske, s pitkom vodom na dubini od oko 5 metara.

Vagan ili **Duboki dol**, velika ponikva koja je dobila ime po obliku istoimene posude za mjerenje žita (kao i Vaganski vrh) okružena je s tri strane šumovitim stranama i s četvrte stijenama Babinog i Vaganskog vrha. Ovdje se nalazi i nepresušan izvor hladne vode.

Vlaški grad, (1383 m) nalazi se ispod Sv. brda. Ovdje se može skloniti od nevremena u bivšoj, sada adaptiranoj, vojnoj baraci (mala kuhinja i nekoliko ležajeva). Tijekom Domovinskog rata hrvatski bojovnici onemogućavali su svaki prodor četnicima iz pravca Like.

Velebitski botanički vrt (Zavižan) Vrt se prostire na površini oko 50 hektara, u Modrić docu a obuhvaća obronke Velikog Zavižana, Balinovca i Velike Kose, svega 15 minuta hoda od doma. To je jedini planinski botanički vrt u Hrvatskoj i jedini na toj nadmorskoj visini (1.480 metara) - u svijetu. U središnjem dijelu nalazi se vrtača okružena stijenama. U vrtu opstoji veliki broj zajednica raznolikih vegetacija viših i visokih područja Velebita, više od 700 biljnih vrsta označene pločicom. Vrt je osnovan 1966. na inicijativu Frana Kušana i šumarije Krasno. U četiri ili pet mjeseci godišnje koliko nije pod snijegom, mnogi ga posjetioći doma gotovo neizostavno posjećuju.

Veliki kozjak, pripada najljepšim vrhovima Velebita s kojih se pruža pogled na prostrane šume prašumskog tipa.

Veliki Lom, livada dugačka oko 1 km okružena strmim šumovitim obroncima Hajdučkih kukova i V. Rajinca, prikladna za kampiranje

Veliki Lubenovac, polje okruženo obroncima Kozjaka, Rožanskih i Hajdučkih kukova. Prije Drugog svjetskog rata ovdje se živjelo u primitivno uređenim stanovima a ljudi su se bavili pašom, kosidbom pa čak i obrađivanjem zemlje. Danas je pust, prikladan za kampiranje ali je bez vode.

Veliko Močilo, planinarska ravan s borovom šumom koja je dobila ime po izvorima kojima obiluje.

Zavižan, planinska meteorološka postaja. Prva planinarska kuća - zidana prizemnica sagrađena je 1927. godine, i bila je poznata kao Krajačeva kuća. Današnji dom sagrađen je 1952 i kasnije nadograđivan. Iz doma na Zavižanu mogući su brojni izleti i usponi; Vučjak, Veliki Zavižan, Pivevac, Rajinac, Hajdučki kukovi, Gromovača, Velebitski botanički vrt,

SMJEŠTAJ - SKLONIŠTA

Najbolje su raspoređeni smještaji po sjevernom i srednjem Velebitu

Borisov dom u Velikoj Paklenici (na visini od 550 m) posjeduje 40 ležajeva.

Dom "Miroslav Hirtz", znamenit kao najniži planinarski dom na svijetu, nalazi se na visini od samo 20 metara nad morem u Jablanici.

Dom na Zavižanu, nalazi se na obronku vrha Vučjak (1644 m) ima 28 kreveta i 20 pomoćnih u skupnim spavaonicama. Sagrađen je na temeljima Krajačeve kuće iz 1927. godine.

Gojtanov dom na Visočici posjeduje 28 ležajeva. Sagrađen 1929. godine zaslugom Ivana Gojtana.

Gostionica u Oltarima s 30 ležaja

(Hotel Krasno, s pogledom na Marijino svetište s 40 soba, omogućiti će ugodan boravak vjernicima i turistima)

Hotel Velebno na Oštarijama, dobio ime po putu "Velebno" kroz labirint dabarskih kukova, tj. između Baških Oštarija i Bačić kuka. Okolica posjeduje skijaške terene s nekoliko žičara.

Hotel Vratnik, otvoren 1973. godine, posjeduje 10 dvokrevetnih soba.

Lugarnica na Jelovoj ruji posjeduje sobu s 8 ležajeva

Lugarnica-planinarska kuća na Velikom Alanu, jednokatna brvnara s kuhinjom i spavaonicama na katu s 40 kreveta.

Planinska kuća u Sijasetskoj dragi, sagrađena 1965. godine na mjestu nekadašnje lugarnice 6 ležajeva

Planinarski dom Štirovac, 36 ležajeva

Rossijevo sklonište, zidana prizemnica s malom kuhinjom i 10 ležaja.

Sklonište na Ivinim vodicama, bez komfora, treba posjedovati vreću za spavanje. Postoji izvor vode. Do Paklenice treba dva sata.

Sklonište na Lubenovcu, 20 ležaja

Sklonište u Pejakuši, seoska kuća sa 6 ležajeva

Sklonište u Šugarskoj dulibi, obnova u tijeku.

Sklonište-bivak Bojinac, to je polupećina pod jednim kukom s malim izvorom vode u labirintu bijelih kamenih kukova Bojni kuk - Bojinac ispod Rujna na primorskoj strani prije Velike Paklenice. Noćiti možete samo u vreći za spavanje.

Šumarska kuća na mjestu zvanom Kugina kuća

Vlaški grad, adaptirana vojna baraka s malom kuhinjom i nekoliko ležaja.

VELEBITSKE PLANINARSKE STAZE

Otvoren još davne 1969. pod imenom “Velebitski planinarski put” je markirana uzdužna planinarska staza duga oko 100 km., kojom su omogućeni prilazi kroz nekada nepristupačnim dôcima, ponikvama, dulibama i vrhovima. Po lijepom vremenu vidici se pružaju na more i u dužini od 50 km., tako da nam se otoci čine kao na dlanu. Staza započinje od Zavižana i vodi prema slijedećim točkama: Gromača - Rossijevo sklonište - Crikvena - Veliki Alan - Šatorina - Skorpovac - Bačić kuk - Bačić duliba - Oštarije - Ramino korito - Šugarska duliba - Jelova ruja - Velika poljana - Visočica - Javornik - Badanj - Planinarski dom pod Štirovcom - Struge - Vaganski vrh - Malovansko jezero - Čičina dolina - Sveto brdo - Ivine vodice - dom u Paklenici.

Mnoge današnje planinarske staze, uzdužne ili poprečne, nastale su na temeljima prastarih stočarskih putova. Često se pored tih staza nalaze ostaci starih ali i novih stočarskih stanova. Obično bi u suhozidu sazidali zdanje od desetak četvornih metara prostora u kojem bi bilo obvezno ognjište i ležajevi od biljaca i kožuna. Krov takva zdanja bio bi od gusto složenih granja, od grubo tesanih daščica, od kamenih ploča ili kakvog drugog priručnog materijala. Umjesto vrata noću bi se postavila na ulaz toga zdanja grana od bodljikava ili borova drveta i tako sprečavao ulaz medvjeda ili drugih životinja. Takvo se zdanje zvalo - *stan*. U njemu je stalno tinjala vatra na ognjištu koja je za hladnijih noći bila i izdašnija. Stočari su se jednostavno prehranjivali, obično mlijekom i sirom te kruhom koji su pekli na ognjištu stana, a koji put i mesom obično onih životinja koje su nastradale na pašnjacima od divljih životinja ili prijeloma noge te sličnih slučajeva. U stanovima su se stočari zadržavali od kasnog proljeća pa obično do prvih jačih jesenskih kiša.

1 Uzdužna staza Vratnik - Oltari, oko 5 sati, vodi zaseoka Stolac, Liskovac, zatim bukovom šumom do napuštenog zaselka Butinovača, preko sela Rakite do Oltara.

2. Poprečna staza Primorski prilaz na Zavižan

Gornja Klada(10 km južno od Jurjeva) - Babrovača - Živa voda - Zavižan, oko 5 sati čini najkraći pješački prilaz domu na Zavižanu.

Staza prolazi pored zaselaka Vukušići i Dragičevići, uz brdo Procip, Poprikušu, mimo polja Čičavice i Ogradine do Vrtlina. Put vodi lijevo od Biondinovca uz Bovan na vrh Borka, preko Ogradice i Javorića do napuštenih Babrovača. Preko Vukušić livade uz Graberje do livada Duplje, Javorje i Ciganskih dočića, te napokon do Žive Vodice (tu se spaja sa stazom iz Starigrada) gdje se nekad živjelo i obrađivale oranice. Put dalje vodi preko livada Modrić dulibe, Glamočeve dulibe i Podstrane, kroz bukovu šumu do čistine Križići i naposljetku kroz napuštene stanove Kladskog katuništa do doma na Zavižanu.

3. Poprečna staza Starigrad - Živa Vodica - Zavižan, oko 5,30 sati

Zaselkom Modrića (iz Modrića vodi cesta do Velike Brisnice preko Devčića) uz podnožje brda Pleće do napuštenih Rastovaca, zatim usponom kroz borovu šumu do Palježa ispod vrha Opaljenik visokog 1386 m. te livadom i šumom do Žive Vodice. Ovdje se spaja sa stazom iz mjesta Gornja Klada.

4. *Poprečna staza* Starigrad - Velike Brisnice - Rossijeva koliba, oko 5 sati

Od Starigrada preko Modrića, Devčića do Velikih Brusnica vodi cesta, nakon toga prolazi se pored Plančice i Klanca u Smrčevu dolinu i južno podnožjem Gromovače (1678 m) do Rossijeve kolibe.

5. *Poprečna staza* Krasno - Jezera - Zavižan

Staza vodi uz zaselak Aniće zatim pored Nađak bila do prijevoja Zarez gdje izbija na livadu-pašnjak Jezera. **Vidi poprečni stočarski put A 1. i 2.** Iz Jezera staza vodi do križanja Buljevac, prijevoja Zalovačka kosa i kroz bukovu šumu na zavižansku cestu

6. *Uzdužna staza* Oltari - Zavižan, 3 sata. *Vidi A/1 stočarski putovi*

Od račvišta ceste Oltari - Krasno i Oltari - Zavižan kroz jelovu šumu dolazi se preko brijega Bijace do Duba, zatim uz Babića dolac do livade Razboj, preko Sorupove plane i nekadašnjeg sela Skorupov dolac uz Pakline do lugarnice na Siči. Ovdje se dva puta dotiče cesta za Zavižan, Paklina i Siča). Blatnom dolinom staza nastavlja u blizini ceste kroz Klanac do Franinog korita, a zatim kroz Gornji klanac na livadu Dešinovac gdje počinje **Premužićeva staza**. Staza nas vodi do Bijelih stijena u podnožju Vučjaka (1644 m) i ubrzo do doma na Zavižanu.

7. *Uzdužna staza* Zavižan - Rossijeva koliba, oko 3 sata.

Iz Lomske dulibe, poslije Modrić doca (Botanički vrt) Premužićeva staza vodi nas preko travnatog Vukušić katuna i obronka Zavižana do Čemerikova dôca i dalje u Smrčevu dolinu. Između kamenitih kukova grebena Čeperuše do Pasarićeva kuka staza nas vodi ispod vrha Gromovače sve do Rossijeve kuće na Jerković dôcu.

8. *Uzdužna staza* Zavižan - Borove vodice - Alan, 2 dana hoda (vidi *stočarski put A/1*)

Primorska uzdužna staza, nastala na starom stočarskom putu, vodi nas kroz udoline, ponikve, dôce i dulibe na visini od 1100 m., presijecajući stare poprečne stočarske putove i današnje planinarske staze.

Zavižan - Babrovača - Dolac - Borova Vodica - Klanac - Plančice - Miškulinova duliba - Vujinac - Lađa - Dulibina - Struge - Duliba - Bukova draga - Alan.

9. *Uzdužna staza*, Premužićeva staza, Rossijeva koliba - Alan, oko 4 sata, nastavak je uzdužne staze Zavižan - Rossijeva koliba (7.)

Nakon kratkog uspona iz Jerkovića dôca između Hircovog i Rossijevog kuka počinje ne samo najljepša staza Velebita s lijepim pogledom na more nego je to bio i najneprohodniji dio Rožanskih kukova. Staza vodi pored kamenite Crikvene (1641 m), bukove šume podno Krajačeva kuka (1565 m), Serovskog vrha (1663 m) i Golog vrha (1669 m). Staza nas vodi preko pašnjaka, bukovog šumarka Dašćevac i obronkom Alančića (1611 m) i preko ceste do Alana.

10. Poprečna staza Jablanac - Alan, 4 sata (vidi *stočarski* put A 3)

Uz zaselak Donji Baričevac staza vodu južno od Baričevića glave (328 m), prelazi preko ceste i penje se između Dundovića kose i Velike gore na Turska vrata, tj. do prirodnog prolaza između velike pećine lijevo i desno velikog kamenitog obeliska (naziv Turska vrata ostao je još od doba kad su osmanlije nadirali preko Velebita).

Staza dalje vodi pored kamenitog Strogira, šumovite Pekinice, prelazi cestu, prolazi pored Dundović poda i cestom do Alana. Iznad ove planinarske staze, dobrim se njenim dijelom može pratiti i stara industrijska žičara Stinica - Alana kojom se transportiralo drvo. Ova staza kao i cesta cijelom svojom duljinom omogućuje prekrasan panoramski pogled na more i otoke.

11. Uzdužna staza Alan - Mlinište (nastavak Premužićeve staze), oko 4 sata, vidi **B/1**

Staza vodi između Bilog kuka (1451 m) i iznad stanova na Bilinskom Mirevu na kojim je vrh Zečjak (1627 m), zatim preko hrpta Plješivice, sa kojeg je panoramski pogled na more i Rab, bukovim šumarkom i preko livade do Graberja. Staza prolazi ispod vrha Kozja vrata (1399 m) te se nakon pola sata pruža pogled na Štokić duliću i ubrzo panoramski pogled na otok Pag. Dalje se prolazi obronkom Luksanovac (vrh na visini 1472 m) iznad Jurčić i Starčević dolca te šumom uz padinu Ograđenik do raskrižja sa stazom za Šatorinu lijevo (najviši vrh srednjeg Velebita 1623 m). Staza se ovdje spušta kroz šumu Mandekić i preko Pogledala stiže na Gornje korito (Donje korito jedinu živu vodu na cijeloj stazi) iznad Mliništa.

12. Uzdužna staza Mlinište - Skorpovac (nastavak Premužićeve staze), oko 3 sata, vidi **B/1**.

Napuštajući Gornje korito staza vodi preko prijevoja Stražbenice između Visibabe (1249 m) i Kurozeba (1167 m) u polje Radlovac nekad naseljeno a danas opustjelo. Staza vodi dalje uz Smojversku duliću do uzdužne velebitske ceste i dôca Splovine. Rijetkom bukovom šumom obroncima Litavačke kose spušta se u Vrnasku duliću. Nakon prijevoja Kose staza se šumom spušta u napušteno selo Skorpovac.

13. Uzdužna staza Skorpovac - Dabarska kosa, oko 3 sata.

Strmom stazom na Budakovo Brdo i preko Bačić kose i Bačić kuka prolazi se kroz unutrašnjost podno Meralovca, Vršaljke i kod Jatara na Vrbansko kućište. Padinom Budakova brda iznad Brizovca i Bačića stanova preko Greze nastavlja se padinom Solina. Desno od staze ostaju Pleće, livada Sinokos i kuk Velinec znamenit po endemu *Sibirei croatica*. S obronka Solina i Čopina ruža se panoramski pogled na more i Pag. Do Dabarske kose vodi nas dalje staza preko padina Visibabe preko Kapljuva. Dolaskom na Dabarski kosu opet možemo uživati pogledom na obje strane Velebita.

14. Uzdužna staza Dabarska kosa - Oštarije, oko 3 sata.

Nakon prelaska ceste Karlobag - Štirovača staza vodi padinom Butinovača, preko Pržine u uvalu Papratnjak i na Prpić kosu, prijevoj između Badnja i Kize gdje se i završava. Dalje se nastavlja šumskom cestom prema Stupačinovu, zaselku Oštarije i na cestu Kalanjeva ruja - Oštarije u blizinu vrela Petrovac. Put se nastavlja šumom 2,5 km do ceste Karlobag - Gospić i do hotela Velebno.

Uzdužna staza Milovci - Veliki Vaganac - Rujno, oko 4 sata.

Staza je prilično teška obzirom da je cijelo vrijeme izložena suncu.

UZDUŽNI I POPREČNI STOČARSKI PUTOVI

Ti su putovi nastajali tako da bi stočari iz svojih podvelebitskih sela mogli najlakšim smjerom izaći na planinu i njezine pašnjake. Razumljivo je da su ih morali prilagođivati teško prohodnom zemljištu, zato su krivudavi i slijede ona mjesta gdje je prolaz za ljude i stoku moguć. Velebitski stočarski putovi bili su jedva vidljivi jer nisu bili građeni. To su bili samo smjerovi mogućeg prolaza, pa su se rijetko zapažali kao utrti nogostupi. Neki od tih stočarskih putova su u 19. stoljeću uređeni i preobraženi u staze ili ceste, i to ponajviše zbog eksploatacije šuma.

Velebitski stočarski putovi imaju uglavnom dva glavna smjera. jedan smjer presijeca planinu od mora prema Lici, a drugi je usporedan sa smjerom pružanja planine. Zbog toga se na Velebitu može govoriti o poprečnim i uzdužnim stočarskim putovima. Poprečnih stočarskih putova ima znatno više od uzdužnih. Oni redovito spajaju veća nasuprotna naselja u Primorju i Lici, a vode preko prohodnih prijelaza, klanaca, vrata ili prevoja.

A Preko *sjevernog Velebita* postoje od starine *tri poprečna stočarska puta* koji povezuju Primorje i Liku.

1. Najsjeverniji je onaj koji povezuje Lukovo i Krasno. Taj put vodi preko Adžića krča i Božina plana te preko Blatne doline do Jezera, prostorno najvećeg sjevernovelebitskog pašnjaka. Isti se put u ostrim zavojima spušta niz strmo Nadžak-bilo do ličkog sela Krasna.

2. Drugi stočarski put povezuje pašnjak Jezera s primorskim selom Klada. Taj put vodi preko Babrovače i izlazi visoko na Vučjak, a prema Lici se spušta također u Krasno.

Lj. Rossi u svome do danas još neobjavljenom putopisu po Velebitu spominje na Jezerima još jednu ponikvu s vodom. Osim toga na, na krajnjem sjevernom djelu pašnjaka, nešto podalje od puta, nalazi se polupećina Kapljica, u kojoj također ima vode. nekoć je na jezerima bilo uvijek dovoljno vode i pašne. U spomenutom rukopisu o Velebitu Lj. Rossia spominje se na Jezerima i ruševna stočarska kapalice, čije temelje je Rossi mogao vidjeti krajem prošlog stoljeća. Ta kapelica nalazila se na strani najveće ponikve na Jezerima, u kojoj se tada još zadržavala voda. Rossi je vlastitom rukom skicirao i njezin položaj, ali danas tim ruševinama nema više ni traga.

3. Treći stočarski put polazi od Stinice i Jablanca preko Dundovića pôda na Alan, odakle zavija na pašnjak Tudorovac i Lubenovac. Od Lubenovca se nekoć vodila u pravcu Like dva stočarska puta.

3/1 - Jedan se spuštao preko Begovače u Kosinje i Lipovo Polje.

3/2 - Drugi je prolazio kroz Vranjkovu dragu i kroz šumoviti Bakovac prema Kosinju.

A/1 Preko većeg dijela *sjevernog Velebita* postojala je i stara *uzdužna stočarska staza*. Ona je prolazila od sela Volarice podno Oltara, te je vodila primorskom stranom planine do Alana. Taj uzdužni put povezivao je uglavnom primorske stanove i pašnjake, tako npr. Dôce i Jatara iznad Volarice, zatim Jačmišta, Pogledala, Palež, Budim i Borove vodice. Kod Borovih vodica uzdužni put se dijelio.

Jedan krak, koji je skretao prema zapadu, vodio je naniže prema Brisnicama i Dundović pôdima, dok je **drugi** vodio prema Klancu, Liscu i Vujincu, odakle je preko Struga izlazio na Alan.

B Preko *srednjeg Velebita* postojala su *tri poprečna stočarska puta*.

Sela od Jablanca do Prizne, kao i sva podgorska selišta na pôdima, imala su svoje pašnjake u velebitskom nadgorju, obično na primorskim padinama najviših vrhova srednjeg Velebita. Osobito je tu bio cijenjen kontinuirani pašnjački niz, koji je započinjao ispod vrha Zečjaka, a završavao podno Ograđenika. Na tome prostoru, dugom oko 10 kilometara, a širokom pola do jednog kilometra, smjenjuje se pašnjak za pašnjakom. Polazeći od Mirova prvo se dolazi na pašnjak zvan Baričevski dolac, zatim slijedi pašnjak Visibaba, a odmah dalje nastavlja se izdužena Plješivica. Kraj plješivičkog pašnjaka zove se Borovačka glava, nakon koje se nastavlja novi pašnjak zvan Vrata. Tu je do prije petnaest godina bilo nekoliko naseljenih kuća. Kada se Vrata bila stalno naseljena, imala su svoje stanove kojih 100 m više, a zvali su se Katunište. Pored danas pustog Katuništa nalaze se dva pašnjaka, Cicvarina i Lukšanovac. Ispod vrha Ograđenika ima također nekoliko pašnjaka, zbog toga su u neposrednoj blizini na visini od oko 1000 m postojala dva planinska sela, Jurčić-Doci i Mliništa.

1. - Prvi od njih povezivao je primorsko mjestance Priznu s ličkim selom Donjim Pazarištem. Taj put je od Prizne izlazio na obližnje Pode, te se preko Mliništa izdizao na sjeverne obronke vrha šatorine, prolazeći kroz šumoviti Crni padež. Prema Lici se taj put nastavljao niz Padešku kosu.

Sela iz okolice Prizne imala su svoje pašnjake na Radlovcu, Teminovcu, Splovinama, Paljevinama, u Vrbanskoj dulibi i na Jasenovači. Na pašnjaku Radlovac bilo je još između dva posljednja Svjetska rata veoma živo, danas je sasvim opustjelo.

2. - Drugim poprečnim putom koristili su se stočari iz primorskog sela Cesarice i ličke Kalinovače. On je vodio preko hrpta Jasenovače na Sunder, odakle je ispod brda Debeljaka izbijao na šumsku planu Bubenicu. Od Bubenice se taj put nastavljao i u strmim zavojima spuštao do Kalinovače.

3. - Treći poprečni put preko srednjeg Velebita povezivao je primorska mjesta oko Karlobaga s ličkom Kalinovačom ili Brušanima. Postojale su zapravo **dvije varijante** toga stočarskoga puta.

3/1 Jedna varijanta vodila je od Karlobaga na Dabre, odakle se preko Bjelovine spuštala u Kalinovaču.

Danas su naseljena sam tri Dabra; Ravni Dabar, Črni Dabar i Došen Dabar. Ova zanimljiva planinska sela povučeni su duboko u unutrašnjost srednjeg Velebita.

3/2 druga varijanta toga puta vodila je preko Konjskoga na Sladovaču i Baške Oštarije, odakle je smjerom današnje ceste silazila na Brušane.

B/1 Kroz *srednji Velebit* postojao je *uzdužni stočarski put*, koji je omogućavao uzdužno kretanje uzduž planine. On je počinjao od Alana, a nastavljao se preko Baričevskog doca u smjeru juga, preko pašnjaka Visibabe i Plješivice. Od Vrata podno Borovačke glave taj put se nastavljao preko Jurčić-doca za Mlinište, gdje je još pred dvadeset godina na apsolutnoj visini od oko 1000 m postojalo veće planinsko selo. Od Mliništa se uzdužni stočarski put nastavljao u smjeru Splovina, Vrbanske dulibe, Skorupovca, Jatara i Došen-ograda sve do Baških Oštarija. U Vrbanskoj dulibi nalazi se danas napušteni zaselak kao što je i drugi zaselak Pejakuša, danas, samo vikend naselje nekadašnjih stanovnika.

C Preko *južnog Velebita* bilo je također nekoliko *poprečnih stočarskih prijelaza*.

1. - Iz Lukova Šugarja polazio je jedan stari stočarski put preko Pasjega i Kamenitog klanca na okolne pašnjake, dok se u smjeru Like spuštao prema Rizvanuši. Najveći pašnjaci uz taj put nalazili su se na Krugu i na Sadikovcu.

2. - Sličan poprečni put spajao je sela Barić Dragu i Rizvanušu. On je vodio preko Šarića duplje i Jelove ruje.

3. - Važan stočarski poprečni put vodio je iz sela Tribnja preko Čitluških vrata za Čitluk. Taj put povezivao je veće južnovelebitske pašnjake oko Visočice (Jelovac, Rudine i dr.).

4. - Istu funkciju imao je poprečni stočarski put koji je Ledenika (Veliki i Mali Ledenik) izlazi na Ribnička vrata i na prostrani pašnjak na Oglavinovcu, gdje se nalazilo važno križište stočarskih putova prema Visočici i Javorniku. S Oglavinovca je postojao i put u smjeru Like. On je vodio ispod Počiteljskog vrha kroz šumu Jankušu.

5. - Jedan od najvažnijih stočarskih prijelaza preko južnog Velebita vodio je od Starigrada kroz Veliku Paklenicu na prijelaz Buljme. Tu se, između vrha Višerujna i Babina vrha, nalazi prostrani pašnjak Dôci, zvan još i Struge. Preko Dolaca taj se isti put nastavljao preko Studene drage za Medak u Lici. Ispod Štirovca, s lijeke strane, odvajao se od spomenutog puta odvojak koji je preko Dubokog izbijao na pašnjak Bunovac.

6/1. - Često je bio upotrebljavan i stočarski prijelaz koji je iz Selina prolazio kroz donji dio prodora Male Paklenice, a zatim se strmo uspinjao preko stijena Paklenice za Močila i produžavao dalje prema Svetom brdu. Tu su bili najviši i travom najbogatiji velebitski pašnjaci. Od Svetog brda preko Solila postojao je stočarski put za pašnjak Bunovac. Taj put se nadovezivao na već spomenutu stočarsku stazu koja je ispod vrha Štirovca sa suprotne strane izbijala na Bunovac.

6/2. - druga varijanta toga važnog stočarskog puta vodila je od Selina na Veliko i Malo Libinje, odakle se nastavljala prema Liščanim bunarima na podnožju Svetoga brda. Prema Lici se taj stočarski put završavao u Sv. Roku.

6/3. - Prema istom selu u Lici postojao je još jedan stočarski prijelaz. On je polazio od Jesenica preko Paripovca i Gornjih bukava, odakle je izbijao na pašnjak na Velikom goliću.

6/4. - Još južnije postojao je sličan stočarski prijelaz preko planine, i to od Obrovca. On je vodio preko Zatona na Ravnu stranu, odakle je doticao pašnjake Milu i Žulinu, dok se u smjeru Like spuštao selima Ričici i Sv. Roku.

6/5. - Na krajnjem jugu Velebita bilo je još nekoliko poprečnih stočarskih putova. Važan poprečni put spajao je Bilišine preko Crnopca za Gračac, zatim Krupu s Gračačkim poljem. Osobito je bio važan prijelaz preko Vučjaka, koji je preko Vučje drage vodio za Glogovo.

6/6. - Još jedan prijelaz postojao je od strane Ervenika preko Korita za pašnjak na Javorniku. Ovuda je prolazio i stočarski put u unutrašnjost Like sve do Čemernice.

D Kroz čitav *južni Velebit* postojao je *uzdužni stočarsku put*

1. - On je započinjao od Baških Oštarija, odakle se dijelio u dva kraka.

1/1. - Jedan krak toga puta vodio je kroz Ramino korito do Kruga i Sadikovca. Od Sadikovca prema jugu velebitski stočari išli su putem preko Velikog i Malog stolca, te vrha Ponosa do ljetnog selišta Šarića duplje. Uzdužni stočarski put nastavljao se i dalje u smjeru Stapa i Sjauševih stanova, odakle se moglo sići na Malo i Veliko Rujno. Od Sjauševih stanova postojao je nastavak uzdužnog puta, koji je pored krševitog Kozjaka izbijao u zonu najviših južnovelebitskih pašnjaka na prostoru između Visočice i Svetoga Brda. Ta uzdužna staza prelazila je redom pašnjake Jelovac, Jančaricu, Oglavinovac, Javornik, Dôce, Vaganski vrh, Malovan, Solila i Sveto brdo. Obilazeći Sveto brdo sa zapadne strane, taj uzdužni stočarski put se dalje nastavljao i povezivao stanove na Štirovcu, Gornje i donje bukve sve dok nije izašao na stari karavanski prijelaz kod Kraljičinih vrata. Iako je južnije od Kraljičinih vrata velebitski krš bio jedva prohodan, stočari su i ovdje pronašli pogodne uzdužne smjerove kretanja. Ti smjerovi prelazili su rastrgane Tulove grede i preko najljućeg krša oko Ružanke, Prosenjaka, Dubokih jaslja i Korita dovodili do idućeg karavanskog prijelaza ispod Crnopca. Premda na kartama Velebita nisu ucrtani putovi preko Crnopca, ipak su velebitski stočari za njih znali. Ti putovi vodili su ih u smjeru prema pašnjaku na Jabukovcu, odakle se već puno lakše moglo stići do važnog stočarskog prijelaza na Vučjaku ispod Tremzine.

Pašnjak Jabukovac dobio je ime po istoimenom bunaru kojim su se služili ljudi i blago.

Na pašnjaku Vučjak nalazi se glasoviti Smiljanić bunar.

Tremzin pašnjak dobio je ime po istoimenom vrhu, ranije se taj vrh zvao Vučjak. Nekada se tu bile miješane šume na kojima su Ličani imali zabranjene košnice.

1/2. - Drugi krak je bio tzv. podgorski put, koji je vodio preko stanova Šikića i Došena.

VELEBIT - LEGENDA, MITOLOGIJA i MIRILA (pogrebni običaj)

LEGENDA

Legende i mitovi počinju na istoj podlozi u želji da se objasni ono nepoznato - tajanstveno. One su korijen priče koje nešto neobjašnjivo pretvaraju u istinu, zato su tajanstvene i privlačne.

Velebit s jedne strane veličanstvena kamena čipka sa svojim raspuklinama i rijetkim raslinjem a s druge plavetnilo mora koje ga zapljuskuje, vjekovno skrovište sela i zaselaka koji se kao priljepak drže kamenitog Velebita, stvorile su legende i mitove iz strahopoštovanje i njegove tajanstvenosti. Tako kamenita kraja kao što je od Karlobaga do Tulovih greda nema nigdje na našoj obali.

Iznad Starigrada (nekad zvan Stari grad) uzvisio se strmi Velebit a na njegovom vrhu **uspavana glava** okrenuta tjemenom prema zapadu. Iz usta, te ogromne kamene glave, izlazi najhladnija velebitska bura kao njegov izdah.

Iz **Manite** (Mahnite) **peći-pećine** staništa nečastivog - đavoljeg stana, o kojoj se već stoljećima predu priče, čuje se tutnjava kad izlazi đavo i ulazi u ljude. Odatle se spuštaju i vile suđenice koje traže prazni dlan. Orlovi i sokolovi svijaju gnijezda nad ovom pećinom, a ona seže, prema priči, sve do mora i tko bi se usudio spustiti u nju čuo bi šum mora u podzemlju. Narod se uvijek bojava tih pećina kao što je i izbjegavao noćiti u njenoj blizini.

Vrleti **Paklenice** su izazov svakom pravom planinaru, a naročito sa svojom stijenom Anić kukom koji se nalazi na ulasku u nju. Na stijeni se mogu izvršiti najteži penjački usponi u Hrvatskoj. Staza se dalje penje uz gorski otok u svijet sokolova, cvijeća, zmija i tišine. Odavno se nečuju više frule anđela koji su, ovdje, oduvijek i do vijeka će ulaziti u snove i legende, koje se pletu oko ove pradaivne planine. Na obronku Velebita između Starigrada i Selina šuti uz cestu prastara predromanička crkva sv. Petra i Pavla. Legenda kaže: da se uz cestu može vidjeti u crno odjevena žena, znak tužne prošlosti u kamenu gdje je uvijek blizina smrti i života bila jednaka. To je jedna od vila, koja može donijeti sreću ili nesreću.

Kraj iza Rovanijske nastavlja se obrubljen vilovitim stijenama i golim kamenjem, a put vodi u prostor koji je nekada igrao znamenitu ulogu u Hrvatskoj povijesti. Još i danas se mogu vidjeti ostaci mletačke i turske povijesti - gradine što su odavno urušene a živo je samo narodno vjerovanje i topot konjskih kopita koji se čuju u vjetru, jahača što su haračili ovim prostorima. Između Jasenica i Maslenice ponad mora na tvrđavi Dračevac nekada je bilo, u mletačkim vremenima, uporište protiv Turaka, Forte San Marco. Odavde se stere pogled, koji plijeni oko i dušu, na Karinsko more, Novigradsko more, kanjon Zrmanje.

Jasenice su na putu prema Tulovim gredama, prema legendi koja potječe iz 15. stoljeća priča se da je možda osnivač Jasenica neki moćnik po imenu Jasen, po kome je dobilo ime. Postoji i druga priča da je ovdje na uzvisini bila gusta jasenova šuma. Kasnije je ovdje nastala Jasenička crkva koja je u Domovinskom ratu nažalost razorena, ali sada od ovovjekih haračlija. Najstrašnije je u ovom kraju bile su borbe s Turcima u staro vrijeme, a najstrašnije su - Jaseničke bure - koje se stuše s Velebita osobito u zimsko vrijeme te lome, valjaju i kidaju.

U takvim strašnim noćima, po starim pričama, izlaze vještice koje se roče u Tulovim gredama i spuštaju niz strašnu provaliju kotrljajući kamenje.

Pod **Bobijom** (Velika Bobija 584 m, Mala Bobija 510 m), ime dobilo po legendi od rimskog vojskovođe Bobiusa ili Bebia, je naselje u kojem su živjeli Hrvati preko tisuću godina, sve do Domovinskog rata. Danas su kuće prazne, puste, urušene ali nisu zaboravljene. Prema starim legendama, sjene ubojica dobivaju sjene spuštajući se niz planinu, jer planina nije njih volila kao što ni oni nisu voljeli nju.

Cesta za **Mali Alan** je najveličanstveniji pothvat cestogradnje u južnoj Hrvatskoj iz prošlog stoljeća. Gradio ju je hrvat, kapetan Josip Kajetan Knežić, nažalost o njemu na cijelom putu nema ni spomena. Cesta se gradila-rekonstruirala na vrlo opasnoj živoj litici od 1829 do 1833.. Od tada su ovom cestom prolazile kočije, diližanse, konjanici, Bilo je i priča o ovoj cesti, kažu: bilo je puno hajduka i razbojnika u ovom kraju. Tako su ovdje i grobovi - grebi Šarića i Maruna, koji su ubijeni kao hajduci i pokopani u osami - u bespuću mistične planine.

Ovaj dio puta za Velebit zove se i **Potprag**, na kojem se nalazi veličanstvena crkvice sv. Franje Asirškog, podignuta 1832 u čast izgradnje ceste. Crkvice je rijedak primjer crkvice antičkog oblika na Velebitu. Nekada su na krovu stajali oveliki kameni kao bi držali krov, da ga bura ne odnese. U blizini se nalaze dva manja obeliska podignuta u spomen dva oružnika. Jedan je smrznula bura, drugog su ubili razbojnici. Narodna predaje kaže da njihove duše obilaze ove strmine i plaše prolaznike.

Tulove grede, skupina visokih okomitih stijena, bijelih i čistih kao snijeg, u velebitskom južnom dijelu, posve su gole, bez ikakve vegetacije, a njihova je površina izbrazdana dubokim usjeklinama, koje je stvorilo otjecanjem vode. One su dom vještica i vještaka koje su izbjegavali smrtnici. Noću se sastaju govoreći čarobne riječi:

ni o drvo, ni o kamen, već o Tulo.

Bio jednom jedan čovjek koji je htio poći na Tulu, ali je pogriješio u čarobnoj riječi i izgovorio:

i o drvo, i o kamen i o Tulu.

Našli su ga ujutro mrtvog, izubijao se putem o stijene.

Na prijevoju Tulovih greda ostaci su, stare, jedine kuće u kojoj se nekada pekao, za prolaznike, kruh i janjetina ispod peke i sve se zalijevalo velebitskom žuticom.

Kraljičina vrata, ime se pripisuje hrvatskoj kraljevni Nedi, kćerki Petra Krešimira IV. (Kralj Petar Krešimir IV. g. 1066. utemeljio na jadranskoj obali grad Šibenik). Ona je ovuda putovala pratnjom i kad su došli pri vrhu nisu mogli proći, te su je sluge prenijela na rukama. Bila je to tada stara uska cestica koju je narod zvao "stara kraljica".

Sveto brdo je tajanstveni vrh Velebita na čijim visinama oblijeću oblaci. Od toga je narod stvorio mitske predodžbe, vile u bajkama i pjesmama, koje kažu, da su tamo dvori vilinski. One kolo vode a ima ih dobrih i zlih. Vile su voljele kolo voditi, uz tamburicu dangubicu, i na Velincu, obližnjem brdu iznad Karlobaga, u Velikoj Paklenici u klancu Anića kuka, Ražancu na Vilinu kuku.

Postoji priča zašto se zove Sveto brdo. Neki kozar čuvao je blago na brdu i našao glavu, a ona je bila glava od sv. Ivana Krstitelja. Ponio ju je u Zadar i tamo predao. No evo čuda. Glava se vratila na Sveto brdo i to se dogodilo dva puta. Onda su je tu zakopali i na tom mjestu rastao je zimi, dok je još bilo snijega, bijeli cvijet koji zovu - **ivanjskim cvijetom**.

MITOLOGIJA

O hrvatskoj mitologiji pisali su: Petar Zoranić, Ivana Brlić Mažuranić, Natko Nobilo, Vladimir Nazor, Franjo Ledić, dr. Sušić, Ivan Gundulc (o vilama i o borbi Svanimira sa Črtom), Petar Preradović, Louis Léger, Nikola Gržetić-Gašićev, Helmold (njemački svećenik i povjesničar), Pavao Josip Šafarik, Ivo Pilar, Marinko Marinović Nažalost mitologija starih Hrvata nema pisanih spomenika kao mitologija Grka, Latina, Kelta ili Germana, ona je sakupljena prema legendama što su ih ljudi skupljali i bilježili prošlih stoljeća. Gradeći kršćanske crkve na mjestima starih svetišta Hrvata izgubilo se u nepovrat mnogo toga, kao što se i promijenila slika našeg: "krasa" u Primorju, i Dalmaciji. Poznato je da su puste goleti našeg Primorja nekad bile gusto zarasle šumom. Gdje je danas goli krš, ondje su prije 1000 godina stajale guste šume. Dok je bilo šume, žuborili su po našim primorskim bregovima i gorama potočići i potoci, na što nas podsjećaju mnoga imena mjesta i zaselaka. Danas su ostale samo vododerine, kao nijemi spomenici na prošlost. Nin, nekad ponosni hrvatski kraljevski grad i sijelo hrvatskog biskupa ("*episcopus chroatensis*"), bio je već u pogansko doba religijski poznat. Velebit, vilovito gorje i duga gorska kosa, koja se pruža od Senja do Obrovca, ima izrazito mitološko značenje, **a Velika i Mala Paklenica** su možda i sama vrata ulaza u **Trtar - pakao** prije dolaska u **Sveti Nav**, na visinama Velebita.

Prijetvor Velebića, i tko on bijaše

*Naši stari pripovijedaju da mudri **Atlant** među drugima, imaše jednoga sina koga prozva **Velevij**. I kako on sam svojom domišljatošću, ispitivaše nebeska zvijezda da bi ih spoznao, tako i sina brzo uvježba u tom umijeću. Ne bi, dakle, **Velevij**, zadovoljan živjeti s ocem u svojim krajevima i poznavati tajne prirode, nego, kao drugi Ikar što htjede letjeti više nego otac te, rastaljena perja, pade u more i potonu, tako i on odijelivši se od oca, obiđe velik dio svijeta ištucivši mudrost, napokon dođe ovamo, u naše krajeve, možda više zato da vidi toliko hvaljenu ljepotu **Zorice**, tvoje roditeljice, kojoj je slava još na veliku glas. I videći, dakle, **Velevij** da su tu svakojake gore, polja dubrave, šume, planine, lugovi, rijeke, vrela, odluči ostati. I često sjedeći na tom vrhu, ispitivaše mišlju zvijezda nebeska, i putanje zvijezda, kako pomračuju i čime svijetle, i postade vrlo vješt i okretan u tome. I zato što življaše na tome vrhu, kao na onome koji sva polja, gore i more vidi daleko oko sebe, prozvaše ga ljudi njegovim imenom, **Velevij**. Ali se on mučашe i nastojaše više negoli se pristoji svjetovnoj domišljatosti, sasvim spoznati ne samo nebeska zazvižda, što su i kako idu, nego još istraživao i Božje tajne Čim taj glas stiže pred Svemogućega, nebo se zaodjenu tmastim oblacima, i on, hitnuvši svemoćnom rukom gromoviti trijesak, u tren oka udari **Velevija** i rasu ga u prah; onda, da mu se ni prah ne nađe, ispusti toliki snijeg da sav vrh pokri mećavom. I tuda prodoše gorske vile i, saznajući za pogibiju u kojoj **Velevij** skonča, rekoše: - Bolje je drugi put manje vidjeti! I ti, kojemu bijaše ime **Velevij**, sad se možeš zvati imenom **Velebil**, Zvaše se, dakle taj vrh, zbog toga razloga, dugo vremena **Velebil**, jer sav često bijaše pokriven bijelim snijegom, ali ga oni koji tu žive više ne zovu **Velebil** nego **Velebić**.*

(Petar Zoranić - Planine, Venecija, 1569, glava XV., hrvatska jezična recenzija Željko Poljak 1994. god.)

Prema antičkoj mitologiji Vid ili Vitus bio je sin mudrog Atlanta, koji je htio sve osobno vidjeti i naučiti. zato se on, između ostaloga, penjao na visoke planine, odakle mu se otvarao nadaleko poučni vidik. Da je Vitusov kult na Velebitu bio dobro poznat, potvrđuju nam arheološki nalazi još od ilirskog doba kulta Binda ili Bindusa, ilirskog božanstva vode i izvora. Kult Bindusa bio je za velebitske stočare izvanredno važan. U doba velikih ljetnih suša, kada su na planini pastiri i njihova stoka skapavali od žeđi, utjecanje Bindusa bilo je svima jedina nada. Kult Vitusa na Velebitu bio je sličan kultu rimskog boga šuma Silvanusa. Štovanje Vita ili Vitusa na velebitskom kršu kao da nam naglašava stalnu težnju ovdašnjeg naroda za zelenilom i ugodnom hladovinom, čega tu izgleda nikada nije bilo u dovoljnoj mjeri. Zanimljivo je da se jedna od najstarijih podvelebitskih gradina u zaleđu današnjeg Karlobaga, u čijim se temeljima i danas raspoznavaju megalitski blokovi, zove *Vidovgrad*.

Prihvatanjem kršćanstva stari su Hrvati brzo napustili i zaboravili svoju nekadašnju religiju, ali ostaci stare religije nisu posvuda nestali bez traga. Mnogi običaji i vjerovanja iz stare religije preneseni su u novu ili njoj prilagođeni. To se očitovalo i u podizanju novih kršćanskih svetišta. Na Velebitu gdje su postojala stara slavenska i predslavenska svetišta, podignute su kasnije stočarske kapelice. Takvo staro stočarsko svetište nekad je, pretpostavlja se, postojalo i na samom vrhu *Svetog brda*, iako danas za to nema nikakvih materijalnih dokaza. Sakralnih stočarskih objekata po Velebitu bilo je redovito na mjestima gdje je preko ljeta bila jača koncentracija stočarskih naseobina, a to su veći velebitski pašnjaci. Smatra se da je od ranohrvatskih stočarskih kapelica na Velebitu najstarija ona čiji se tragovi danas raspoznaju na visoravni pašnjaka *Jezeru*. Tu se na vrhu *Gologa hrpta*, na visini od 1470 m, u potpunoj osami vide ruševni ostaci prastarog sakralnog zdanja, čije dimenzije su iznosile oko 10 x 5 metara, a apsida je bila veličine oko 7 metara. Kameni zidovi te kapelice bili su masivni (oko 130 cm), a glavni ulaz nalazio se na njezinoj sjeverozapadnoj strani. Čini se da je postojao još jedan ulaz u kapelicu sa sjeverne strane, ali je kasnije zazidan. U čitavoj kapelici najneobičniji je njezin oltarni kamen. On je bio od kamena živca koji je tu postojao prije nego je izgrađena kapelica. To govori da je prastari žrtvenik pretvoren u kršćanski oltar i potom obzidan u kapelicu. Ta crkva u davniini nije stajala na potpunoj osami. O tome ima vidljivih tragova, jer po visoravni Jezera posvuda nailazimo na tragove napuštenih stočarskih nastambi. Da je u davno vremena na Jezerima postojalo veće sezonsko naselje, govori i činjenica da je tu postojalo i umjetno načinjeno jezero. Ono se nalazilo u dnu prirodne ponikve, koja je za tu svrhu bila posebno preuređena. Dno ponikve bilo je popločeno kamenim pločama, a naokolo je bilo obzidano kamenim zidom. Iznad zida nalazio se izgrađeni pristupni put do vode. U narodu oko sjevernog Velebita dugo se sačuvala tradicija o stočarskom proštenju na Jezerima, pa su čobani s toga dijela planine svake godine na blagdan Velike Gospe imali ovdje stočarski sabor.

Od stare stočarske kapelice na *Velikom Rujnu* nije se sačuvalo ništa osim živca kamena koji je služio kao žrtvenik, a stoji i danas na svom mjestu udaljen svega pedesetak metara od novosagrađene kapelice. Sagrađio ju je 1930. g. starigradski župan don Ante Adžija, zaljubljenik u Velebit i osnivač planinarskog društva "Paklenica". Ispred starog žrtvenika nalazi se na zemlji poveća kamena ploča, od kojom se navodno nalazi grob "nevinog djeteta". Stočari su na blagdan Velike Gospe preko toga kamena protjerivali svoja stada u nadi da će tako s njih odstraniti svako zlo i nevolju.

U vrijeme Domovinskog rata ovdje je bilo važno uporište i stožer naših bojovnika.

Na susjednom *Malom Rujnu* nalazi se sličan kameni blok, koji su stočari nazivali "baba". Na taj su kamen velebitske pastirice odnosile određenog dana u godini ponešto od plodina i ostavljale kao dar kamenu. Vjerovalo se da se na taj način odužuje dobrim dusima koji im održavaju blago da bude zdravo i plodno.

Još jedna prastara stočarska kapelica na Velebitu nalazila se na kraju *Grabova dola* na samom strmcu iznad *Male Paklenice*. Od nje se danas vide samo ruševine. Ta kapelica bila je posvećena stočarskom svecu sv. Jakovu.

Na susjednom *Libinju*, ispod Svetog brda, pred nešto manje od dvadeset godina nestali su i posljednji ostaci stočarske kapelice posvećene sv. Antunu. Tu se velebitski pastiri odmah nakon dolaska na planinu imali svoj sabor. Pokraj kapelice nalazili su se suhozidom ograđeni torovi, gdje se zadržavalo blago dok su se obavljale stočarske svečanosti. Sve se to zbivalo u neposrednoj blizini Svetog brda, koji je u tom ritualu sigurno imao važno mjesto.

Na ličkoj strani *Svetog brda* također je bila stočarska kapelica koju su nazivali Sv. Ivan na Gori. Oko kapelice na nadmorskoj visini od 1017 m još se i danas raspoznaju u šumi terasaste zaravni na živim liticama, gdje su nekad možda stajale nekakve zgrade. Pored spomenute kapelice, sa zapadne strane, postojao je u stijeni danas presahli studenac. Tu su nekad dolazile žene iz Like, o Ivanju, te donosile darove i ostavljale oko spomenutog izvora. Taj običaj štovanja vode podsjeća na prastari kult ljevanica (libacije) u vodi, vinu ... ilirskom Bindusu.

Od svih tih kulturnih mjesta na Velebitu danas su najznačajnija dva; Majka Božja Krasanska u sjevernom djelu Velebita i crkva Majke Božje na Velikom Rujnu u južnom djelu Velebita, kad se u vrijeme Velike Gospe 15. kolovoza okupi na stotine hodočasnika i planinara.

Negdje između zemlje i neba, na gori **Svitavi**, nalazi se **Sveti nav (raj)** ili **Svarunovi bijeli Vidingradski dvori** s **Nebojša** kulom. To je **Stolni grad** vječnog svjetla s dvojica široka vrata, jutarnjim i večernjim. Jutarnja su se vrata otvarala bijelom danu pri osvit, a večernja se sklapala mrkloj noći pri sutonu. Ta su vrata čuvala dva psa, žuti **Ogar** i garavi **Karaman**. Unutar gradskih bedema nalazile su se palače s tisuću stupova i vrata. U jednoj takvoj palači bilo je i **Svarunovo** kameno prijestolje, a u drugoj **Dom junaka** u kome je služila **Bojana** (Bobana, Boja, Bojka, Slava, Slavka; boginja pobjede, časti, slave, mudrosti i bojne spremnosti; jedna od četiri dive /Divana, Morana, Zorana/s vilama bojankama: Držislavom, Gordanom, Radoslavom, Stanislavom, Tomislavom, Vladislavom).

Oko svitavske gore prostirala se lijepa zelena i cvjetna livada, najviše s bosiljem. Iz nje se u velike visine uzdizao plemenito drvo jasenovo, s kojeg je padala medna rosa - medovina. Ispod stabla izvirala je voda *Vrutak života*, nedaleko je bio *Potok radosti* koji se ulijevao u *Jezero istine*, na kojem su bila tri otočića: *Otok sreće*, *Otok uspomena* i *Otok spokoja*. U gajevima svitavskih obronaka uživale su duše pokojnika, koji su zaslužili da dođu u Sveti Nav. Po predaji, Sveti Nav nalazio se na **Velebitu** u **Paklenici**.

Žile jasena dopirale su do **Črtova** (Černobog, Črtomir, Paklenik, Suronja, Zlomir; bog tame i podzemlja, božanstvo smrti. Rođen je iz gavranova jajeta na **Goleč** planini, a stoluje u **Trtaru** (Paklina), paklu. Svuda ga je pratio odvratan krilati zmaj s devet glava i rogova - **Surlonja**. Pratila ga je: Hudeja, Markoča, Sitivrata, Trojana, Vihora, Vritra i Zmijana. Oženjen je boginjom **Moranom**, s kojom je imao dva sina: **Bjesomora** i **Jadomora**, i dvije kćeri: **Hudobu**/ imala sinove: Bol,, Gnjev, Jauk, Jecaj, Trud, Ugriz, Zlo i Znoj/ i **Nepogodu**/ imala kćeri: Brigu, Muku, Nesreću, Štetu, Zbrku i Zlobu /) **Tamnograda**, na **Lelej gori**, na otoku **Temnavi**, u **Trtaru** carstvu sjena, mržnje, uvreda, zavisti i strahova. Posluživale su ga četiri zloslutnice: Mržnja, Nesloga, Svađa i Zločin. Oko grada teku tri rijeke: *Stupnica*, rijeka

zaborava; *Jahorika*, rijeka jauka, plača i uzdisaja; *Trusovina*, rijeka mržnje. Obale **Temnave** čuvaju nakazni psi, *Orko* s tri glave i *Nero*. Sunčevi ratnici za žrtvu su mu prinosili crne ovce i kozlad, crna goveda i pijetlove.

Cijeli svijet počiva na sedam stupova: **svjetlost, čini, rast, stanka, mudrost, ljubav, mir.**

Svarun (Svarog, Svevid, Vid, Jakša) bogootac stvoritelj prvih ljudi: **Miljenka** i **Dubravka**, koje je napravio iz stabla lipe i hrasta, vrhovni bog Sunca. Od njega potiče pravo, pravica, zakon i pisana glagoljica (Bašćanska ploča, kameni zapis o darivanju kralja Zvonimira samostanu sv. Lucije u Baškoj, nastala je 1105 godine; to je prvi zapis imena i titule hrvatskog vladara na hrvatskom jeziku i glagoljici. U vrijeme nastanka bašćanske ploče, npr. još ne postoji engleski jezik ni Engleski narod, dok je na ploči prvi put hrvatskim jezikom i pismom zabilježena riječ hrvatski, i to uz ime samog hrvatskog kralja Zvonimira. Dakle, tada već postoji hrvatski etnos i njegova država, jezik i pismo. Bašćanska ploča izvorno je bila pregrada ili paravan na crkvenoj pregradi koja je dijelila redovnički kor od prostora za puk. Puni tekst Bašćanske ploče u trinaest redaka, ispisan glagoljicom u suvremenom jeziku glasi:

„† 1105. (Ja) U ime Oca i Sina i Svetoga Duha. Ja opat Držiha pisah ovo o ledini koju daje Zvonimir kralj hrvatski u svoje doba sv. Luciji i sv. Mikuli./Mi župan Desila u Krbavi i žrel u L/ci, Priba, njegov brat, poslanici u Vinodolu i na Cijelom o/toku. Ako tko zaniječe, neka ga prokune i Bog i 12 apostola i četiri e/vanđelista i sv. Lucija, amen. A oni koji sada žive/neka mole Boga za njih. Ja, opat Dobrevit, zi /dah ovu crkvu sa svojih devetero(braće u vrijeme kneza Kosmata, koji je vladao/cjelokupnom krajinom. A bio je u to vrijeme i M/ ikula u Otočcu sa sv. Lucijom u zajednici.“) Kralj kraljeva. Vladar vladara. Gospodar i tvorac neba i zemlje. Sjaji nebeskom slavom. Sjedi na prijestolju mudrosti. Oženjen je božicom **Koledom** s kojom ima tri sina: **Peruna**, **Svanimira** i **Tatomira**. Sin **Stribor** narastao je iz njegova daha.

Iz njegova vremena potječu i znakovi svjetlosti - kolobar (kružnica). Naši prapradjedovi pekli su kruh kružnog oblika i njime darivali goste prigodom prelaska kućnog praga. Taj kruh imao je značenje „dragi (mio) gost“, „dobro došao“, a uz to, sačuvalo se i darivanje jaja, za dobro i svečano primanje. Jaje ima i svoju simboliku. Svarun je rođen iz jajeta koje se ljuljuškalo na valovima Ajerskog (Jadranskog) mora. Posvećen mu je jelen.

Koleda (Koleša, Vida, Višnja, Svaruna, Božena) bogomajka, kraljica mira, nebeska carica, zaštitnica braka i utjelovljenje ljepote. Božica je ženskog dostojanstva. Žena vrhovnog boga **Svaruna**, mati **Perunova**, **Svanimirova** i **Tatomirova**. Posvećeno joj je raslinje šipak, breza, rašeljka; paun, a na žrtveniku - janjci. Predaja Sunčeva naroda kazuje da svake godine na Badnjak s neba dolazi Koleda roditi dijete -mlado Sunce. U ruci rođenog djeteta zablistala je Sveta knjiga obrubljena pletenom ornamentikom, a po knjizi rasute zlatne zvijezde - bila su to najstarija slova *glagoljice*. Djetetu su žrtvovana tri pjetlića, tri pogače - česnice, a pšenično zrnje za česnice moralo je biti vjetrom pometeno, sitom posijano, mlinom samljeveno i medom zamiješano, te još tri mješine medovine.

Naši pradjedovi pekli su kruh kružnog oblika i njime darivali goste prigodom prelaska kućnog praga. Taj kruh imao je značenje „dragi (mio) gost“, „dobro došao“, a uz to, sačuvalo se i darivanje jaja, za dobro i svečano primanje. Jaje ima i svoju simboliku. Svarun je rođen iz jajeta koje se ljuljuškalo na valovima Ajerskog mora. Posvećen mu je jelen.

sin **PERUN** (Branimir, Plivnik, Porga, Porevit, Porin, Strahimir). Gospodar je neba, oluja i munje, kiše i duge, zraka i oblaka. Bog je gromova, trijesa i kraha, mira i slobode, pravde i pobjede. Posvećeni su mu bik, jarac, drveće - hrast, lješnjak, orah, a od bilja perunika. Kao žrtvu Sunčevi ratnici su mu prinosili janjad, kozliće, voliće, praščiće i grlice. Oženjen je divkom **JANJOM** (Branimira, Perunka, Strijelka, Svitogorka,), kći diva

SVITOGORA (diva nad divovima). Božica je munje i svetog ognja. Boginja svjetlosnih visina, vjenčanja i neugasle mladosti. Po nekima je i boginja ljekarništva, izrodila je sedam

sinova - sedam banova;

- **DRŽISLAV -a**
- **MIROSLAV -a**
- **RADOSLAV -a**
- **SEDESLAV -a** (Zdeslav)
- **VIŠESLAV -a**
- **VLADISLAV -a i**
- **TOMISLAV -a**

sin **SVANIMIR** (Svane, Svance, Svantevid, Svinimir, Zvonimir), bog je sunca i svjetlosti, zaštitnik je ljepote i sklada, kulture i umjetnosti, žestine, mladosti, života, plemenitosti i stvaralačke moći. U čast njegova rođenja palio se badnjak, koji se posipao zrnjem žita i zalijevao rujnim vincem, te održavale junačke igre - mune. U lijevoj ruci držao je rog napravljen od raznih metala u koje su svećenici ulijevali medovinu. Jednom godišnje oko svetišta se skupljao narod da mu prinese žrtvu (obično životinju) i kolač visine čovjeka posut medom poslije čega je bila gozba. Oženjen je **ZORANOM** (Zora, Zorka, Zorjana, Danica, Danira) nebeskom divom, božicom požude, praskozorja i osvita; rođenom iz kapi mrazovčeva soka. Izrodila je devet sinova i tri kćeri, dvanaest Sunčevih moći (dvanaest Svanimirovića).

- prva Sunčeva moć **PRIBIMIR** (Prvin, Pribina, Pribislav, Priština, Prvaneg); zaštitnik siromaha i vođa na vječnoj straži koju drže dvanaest Svanimirovića, tijekom cijele godine. Posvećena mu je patka i oskоруša.

- druga Sunčeva moć **MUTIMIR** (Muto, Mušan, Mucimir), bog kovača i lončara, veliki umjetnik. Ima dva sina **DARKA** i **OGNJENA**. Posvećen mu je crni grab i ovan.

- treća Sunčeva moć **VESNA** (Vesana, Veja, Vesnica, Većenega), boginja mladosti i razbuktale proljetne radosti. Zaštitnica sela - vesa. U ljeto se povlači u hladovinu u Sveti Nav, gdje sa vilama pije božansku amritu i medovinu. Od raslinja posvećena joj je cvjetna breskva.

- četvrta Sunčeva moć **JAROSLAV** (Jarilo, Jarovit, Jaro, Jarimir), bog rata, proljetne radosti, ljubavi, mladosti, cvijeća i zelenila, bog pastira. S vilom **LJUBLJANOM** ima sina **GERIVOJA**. Oko čela stavljao je bijelu traku koja je na sredini imala grb s dvadesetpet izmjenično raspoređenih crveno bijelih polja. Ta traka donosila je pobjedniku pobjedu, a neprijatelju poraz i smrt. Na štitu mu je pisalo: "Ako želiš mir, budi pripravan na rat!". Posvećeni su mu pas, djetlić i drijenak.

- peta Sunčeva moć **LADANA** (Lada, Ladika, Laca, Ladimira, Ladislava), božica ljubavi i ljepote. Zaštitnica glazbe, plesa, pjesme, igre i svirke. Vlast joj seže nebom, morem i zemljom. Posvećena joj je jarebica, stablo jabuke i cvjetna ruža. Oženjena za **GERIVOJA** (Gero,

Gerovit, Geroslav, Gerimir) bog je užasa i strave, ratnih razaranja i uništavanja, sin je boga JAROSLAVA i vile LJUBLJANE.

- šesta Sunčeva moć **KREŠIMIR** (Krešo, Krešan, Kreševan), bog topline i Sunčeve vatre, mira i razbora, mudrac je i mislitelj. Oženjen je **TIHANOM** boginjom sreće (kći SRITANE i GODESLAVA) koja mu je rodila sina VITINA, boga mudrosti. Njemu u čast koncem proljeća paljene su vatre i žrtvovani golovrati pijetlovi.

- sedma Sunčeva moć **TREBIMIR** (Trebun, Tribe, Tribimir, Trpimir), bog vršidbe i roda, mlatitelj žita i hranitelj ljudi. Prinosile su mu se žrtve u jelu i piću. Na žrtveniku se znalo naći: medovine, vina, sabaje (piće tj. pivo od ječma), ovnovine, prasetine. Posvećen mu je cvijet kupine.

- osma Sunčeva moć **RADOMIR** (Radimir, Radgost), bog odvažnosti, ljudske volje i gostoljubivosti, darovatelj svjetlosti i blage topline. U lijevoj ruci drži zdjelicu u kojoj se nalazi kruh i sol, a u desnoj dvosjekla sjekira.

- deveta Sunčeva moć **RUJIMIR** (Ruj, Rujan, Rujislav), bog berbe, vina, vinograda, slatkog voća. Oko čela mu je vijenac grozdova, a u ruci štap obavijen lišćem loze ili košarica puna grožđa i voća, oko njega se širio miris vina. Posvećen mu je jelen. Oženjen **RUJANOM** (Ruja, Rujka, Rudica) boginjom plodnosti i vinogradarstva, koja mu je rodila sina RUĐERA (boga mudrosti) i kćer **GROZDANU** (boginju zrnja).

- deseta Sunčeva moć **ZLATOMIR** (Zlatko, Zlatan, Zlatokos), bog pravde, istine, duha i čistog svjetla, zaštitnik je lovaca, ljude naučio sijati žito.

- jedanaesta Sunčeva moć **KAJANA** (Kaja, Kaica) boginja prvih zimskih slana (snježnobijeli talog sličan inju, smrznuta rosa)

- dvanaesta Sunčeva moć **VLADIMIR** (Vlatko, Vlado, Vladan, Vladislav), bog prvog svijetla, topline ognjišta i mirnog skladnog života. Posjedovao je sedam stada krava i sedam stada janjaca (svako stado brojilo je pedeset grla). Od životinja posvećen mu je srnjak, od bilja bijelo zelje (kupus) i zeleno zelje (kelj).

sin **TATOMIR** (Tatum, Tašan, Tašimir, Tašislav), bog mjeseca, tjelesne i duševne okretnosti, glasnik bogova. Zaštitnik je putnika, pastira, glasnika, teklića, pronalazača, trgovaca. Sa nepoznatom vilom imao sina **VOLOSA** (Ves, Vlašić, Vlasina, Vlaho) boga pastira, šuma i livada, često je poistovjećivan s dvanaestom Sunčevom moći - bogom **VLADIMIROM**. Oženjen je boginjom srca i kućišta, čuvaricom vatre i domaćeg ognjišta **VLASTOM** (kćerkom GODESLAVA i boginje Sane) s kojom je imao tri sina: SIRINA (boga ovaca i zaštitnik pastira; bio je oženjen vilom DELMOM, s kojom je imao dva sina: BRSTUKA - boga pupanja, i TVRTKA - boga trave i ograda), KOSTRINU (boga koza) i TURU (boga goveda).

sin **STRIBOR** (Boris, Boro, Borivoj, Borislav) rođen Iz **SVARUNOVA** daha, bog strujanja zraka, bure, nevremena i hladnog vjetra. Oženjen je vilom **BORANOM** (ili Borna; ima brata **BORNA** / Borko, Boran, Borkan koji je božanstvo sjevernog vjetra) i ima sina **JUGOMIRA** (Jugo, Južina, Južnjak), bog vlažnog, južnog vjetra, ovjenčanog vilom **ILIRANOM** (kćerkom diva Azija i divke Europe) koja mu je izrodila sina VELEVIJA (Velebit) i kćeri LIBURANU (Bura, Burica, Burka) boginja suhog primorskog vjetra I ADRIJANU.

U **Svetom Navu** ili **Rajevima**, živjeli su i:

četiri **dive** (ljepotice) rođene iz mrazovčeva soka,

- **BOJANA** boginja pobjede, časti, slave, mudrosti i bojne smionosti. Okićena je maslinovim vijencem (simbol slave i objede) i lovorom. U njenu čast ratnici si obučavali peći tuste volove za gozbu, a iz volovskih rogova pila se medovina.

- **DIVANA** (Živka, Živana, Živahna, Iva, Ivka, Ivana) boginja poljodjelstva, darovateljica života i životne radosti. Imala je sina **MOMIRA** (Mijo, Mio, Mijat) božanstvo zaljubljenih, nastalog iz ljubavi sa čovjekom - smrtnikom, i **DOBROSLAVA** (Dobro, Dobran, Dorkan) božanstvo plodnosti. Kad ju je nasilno htio obljubiti **Črt** bacila se u ponor iz čijeg bezdana su ponikli i njezini sinovi, dobri i **zli DIVOVI**. Primala je žrtve u obliku zečice, biljke mak i tankonogih ptica.

- **MORANA** (Mora, Morena, Moreta) boginja smrti, straha i zimske nepogode. Zna poprimiti i lik stare babe, pa je Sunčevi ratnici i nazivaju: *baba Roga, baba Jaga, Ježibaba*.

- **ZORANA**, žena Svanimira, boga sunca. Živjela je ili boravila u *Ružica gradu* (jutrom), *Čazma gradu* (večerom), *Sablja gradu* (o ponoći) a stolovala u *Svitogradu*.

VODAN (Vodo, Vodna, Vodimir, Vodislav) božanstvo rijeka, jezera i mora; vrhovni vladar vodenog svijeta. Ne zna se tko su mu bili roditelji.

BRASLAV (Braco, Bracan) božanstvo međaša i granica, zaštitnik posjeda.

DAVOR (Dag, Dado, Davorin, Davorko), ne zna se čiji je bio sin; zaštitnik prijateljstva, kumstva i pobratimstva, sloge, oprosta i pomiridbe. U ime boga Davora ratnici su blagovali ovnovske pečenke.

SIRIN bog i zaštitnik pastira. Najdraža mu je životinja ovca i zaštitnik je janjadi. U mnogim krajevima se još uvijek za janjeće runo sačuvao izraz - sirina.

VLASTA boginja srca i kućišta, čuvarica vatre i domaćeg ognjišta. Posvećena joj je krava muzara i lastavica (gradi gnijezdo u potkrovlju doma). Njoj se u čast u dvoru posvetio jedan kutak, koji se nazivao mir i mirište. U tom kutiću gorila je dušica (žizak) - pripaljen u slavu kućnog mira. On se smio utrnuti samo tako da se kruh prije toga zamočio u vino, te istiskivanjem kapnulo nekoliko kapi na plamičak. Posvećena joj je plava šljiva i jagoda.

Dobri divovi: **SVITOGOR** (otac JANJE), **AGAR** i **ŽAGAR** (čuvari **sv. NAVA**),

Zli divovi: **OGNJEN, LEDAN, TROGLAV, KLEK, OZREN, VRAN, MOSOR, ORJEN** i **ZAVALIN**.

BORIS bog je strujanja zraka, bure, nevremena i hladnog vjetra. Zaštitnik je bojovnika. lađara i mlinara.

DOMAGOJ (Domo, Dodan, Domovoj), zaštitnik doma, kuće, ognjišta i kućnog mira. U svoju čast primao je na obiteljskom žrtveniku(nakon obilnog jela i pila) medovinu i pšenična zrna.

LEDAN okrutni nasilni i bahati div i vladar hladnog Sjevera. Oženjen je **JAGOM**, strogom i okrutnom božicom studeni. Stoluje u **Ledengradu** (Leđanu) sačinjenim od leda. Sa bratom **Snježnikom** najsilniji je div svijeta. Ima sina jedinca **Ledimira**

Tri božice osvetnice, rođene iz ljudske krvi prolivene za prvog krvava zločine, nazvane i ĐUNE i OSVETNICE. Progonile su ubojice, krivokletnike i rušitelje obiteljskih veza. Jednu su nazivali **SRDICOM**, drugu **OSVETNICOM**, treću **DOMOM**.

Božanstvo smrti **MRAČAJ** (Mrač, Mračnjak, Markač), troglava neman koja odvodi duše umrlih prema zaslugi na drugi svijet. Pravedne u Sveti Nav, na Sveto Brdo na Velebitu, a zle u Trtar.

RADOVAN (Rade, Radan, Radas) najljepši mladić Sunčeva svijeta. Sin je **Miomira** (božanstva zaljubljenih) i **Grozdane** (boginje zrna), netom što je pomirisala mirisni cvijet ruže koji ga je poklonio Miomit, Graždana je zatrudnjela i rodila na zemlji. **Radovan** je postao *božanski peharnik* i bogovima iz *Jezera istine ili Potoka radosti* donosio vodu u zlatnoj buči i ulijevao u čašu *vjekotrajnu* (posuda besmrtnosti), iz koje su pili bogovi. Pili su za zlatnim stolovima i miješali je s *amritom* (piće od mlijeka, ječmenog soka i meda). Posvećena mu je jabuka, a u njegovu čast spravljalo se licitarsko srce.

SVITOGOR div nad divovima, imao najveći ugled među divovima, vlast mu je dopirala do nebeskih visina, otac **Janje**. Kad je odbio udati kćer za **Ledimira**, LEĐAN (njegov otac) ubije SVITOGORA bojom sjekirama (toporom). Srušivši se na tlo ostao je brijeg, kosti stijene, a meso rahla zemlja. Na zamolbu **Janje** bogovi su ga prenijeli u Sveti Nav, te je postao **SVITOGORA** na kojem su nastali **Vidingradski dvori**.

Na **Otoku uspomena** živjele su tri djevojke, boginje sudbine - SUDAJE (Nore, Sudenice, Orisnice), **URŠANA** (koja oči kupi suzama), **SRITANA** (vlada tajnom duše) i **REZANA** zlatnim škarama siječe nit života, koje su sudile i ljudima i bogovima, rođene iz kapi vode **Ajerskog** (Jadranskog) **mora**, koje su kapnule s perja *orla gačana*. Stanuju u dvorima na *Otoku uspomena*. Roditelji su im darivali, za novorođeno dijete; kruh, maslo, sir i med, kako bi ih udobrovoljili.

Veliki dobroćudni div **TROGLAV** (Triglav) sa tri glave, koji predstavlja božanski sklad.

Besmrtni vili *Utvice*, *Rusaljke*, zaštitnice voda, šuma, polja, gora, hrabrih i odvažnih bojovnika, putnika i pastira. Nazivane su raznim imenima: **NAGORKINJE**, **PLANINKE**, **ZAGORKE**, **PRIGORKE**, **VODARICE**, **ANDESILE**, **VELEBITKINJE**, **LJUBICA**, **SMILJA**, **BOSILJKA**, **RUŽICA**.

U Ajerskom moru živio je **KORAB** - bog mora, zaštitnik mornara i ribara. posvećena mu je cvjetna lavanda i kadulja, drvo česmina i riba srebrna srdela (srebrnica).

Vrana

Znamenito proročište u kraljevskoj Hrvatskoj, nadomak Biograda. Tu se nalazi prostrana pećina i u njoj dva izvora. Jedan se naziva **Vrelo zaborava**, a drugi **Vrelo sjećanja**. Oba su se izvora poslije istjecanja iz spilje sjedinjavala u otok budućnosti. Pokraj pećine obitava je proročica, koja je uz uljanu svjetiljku spravljala od ječmenog zrnja, konoplje i lovorova lista narkotične mirise i lijevajući vodu zagrablenu bučom (tikvom) iz potoka, proricala budućnost.

MIRILA

Na Velebitu živi prastari narodni običaj - **mirila**. Nekadašnja velebitska naselja bila su daleko jedna od drugih, mala jer je zemlje malo i u različitim visinama. Malo je crkava, a i te su rijetke, osim onih u Primorju. Zemlja je rijetka zato je i groblja malo i narijetko. Kada je čovjek umro, morali su pokojnika u lijesu ili u plahti zamotana često nositi i po nekoliko sati hoda do groblja. Noseći tako lijes po teškim i strmim uskim kamenim stazama, najčešće po žezi, nosači bi obično počivali na pola puta do naselja (obično toliko vremena, kao što se govorilo, koliko je potrebno za izmoliti Očenaš), do mjesta pogreba-groblja. Ta su počivališta obično kao neka centralna položena mjesta, pogodna za odmor i u blizini križanja putova. Noseći tako pokojnika na njegov posljednji počinak niz Velebit, na središnjem mjestu pri počinu, polože ga na sastavljeno mjesto od vodoravnog kamena ili ploče, i to poprijeko prema obronku brijege, da bude vodoravno, u smjeru istok-zapad. Pod lijes se podlože ravnije ploče, a uz noge osove katkad drugu takvu ploču, kao da se mjeri dužina pokojnika. Te ploče su ostajale tako osovljene, od čega i dolazi ime **mirila**, a mjesta, gdje su bila takva mirila, zovu se **mirilišta**. Mirila, prema vjerovanju, posjećuju duše pokojnika i ovdje se odmaraju.

Kad nosači lijes s pokojnikom dignu i nastave put dalje prema groblju, ploče pod lijesom i one uspravljene nad glavom i nogama pokojnika ostanu netaknute u istom položaju. U njih iz pijeteta i zbog starog običaja nitko ne dira. Rođaci se obično poslije na unutrašnjoj strani ploče, gdje je stajala pokojnikova glava, uklesali križ, rva slova imena i prezimena ili cijelo ime i prezime, dan i godinu smrti. Kod pokojniku veće obitelji ostavljalo se do njegovih mirila, sa strane, mjesta za ostale članove njegove obitelji, koji će poći na vječni put. Tako se može vidjeti četiri do pet mirila jedno do drugih od iste obitelji, različite duljine i različitih datuma. Nije rijetkost naći mirila od oca, jednog ili dvoje djeteta, majke, sina, unuka, ...

Uz glavne su ploče često prirodno pačetrovinaste. Tamo gdje su mirilišta bolje kultivirana, tu su uz glavne ploče gore polukružno zaobljene s rubnim okvirom ili bez njega, na unutrašnjoj strani na kojoj se urezuju i natpisi (prema glavi od pokojnika). Neke uz glavne ploče završavaju niskim trokutom a unutrašnja strana je izglacana s urezanim križem u sredini (neke su bez njega) i natpisom (neke i bez natpisa). Neke ploče imaju urezana potpuna imena i prezimena, a neke samo početna slova. Obično je urezana i godina smrti, a često i dan i mjesec smrti. Okomite ploče su visoke od 50 cm do 1 metra. Ploča je smještena zapadno nad glavom pokojnika, te on ležeći u mirilima gleda prema istoku, kao što za života u starim primorskim crkvama položenim i građenim prema prastarim propisima, gledao u crkvi prema istoku na glavni crkveni oltar za službe božje.

U starijim mirilištima ploče su zbog bure ili hodanja blaga isprebacane, u mlađim tj. starim oko sedamdeset godina, osovljene su ploče još uspravne u redovima, i to ploče od glave jedna do druge u dužem ili kraćem nizu na laganoj uzbrdici. Neobično je vidjeti to, prastaro, groblje u kamenitoj velebitskoj pustoši u srednjim regijama u podgorju uz put te osovljene ploče, spojene međusobno izravnim kamenim tlom u širini lijesa, sve jedna oko 2 metra duga stepenica nad drugom, dok su uz glavne ploče sa više ili manje čitkim i razumljivim znakovima, brojkama i godinama.

U sjevernom Velebitu je mirilište kod Dundović Poda pod Velikim Alanom. U južnom Velebitu s morske strane brojna su mirilišta, neka veća neka manja, neka vrlo stara neka starija, kod Kneževića blizu Selina na putu od Selina mimo Kneževića prema Libinju; jedno je na putu iz Reljinovca prema Ljubotiću (nad Kruščicom; jedno je nedaleko od južnovelebitskog Starigrada (Starog grada) između Ledenika i Tribnja; između Kozjaka i Malih Jelovačkih Vrata i kose Mirila. Da je to stari običaj potvrđuju nam i krajevi s imenima "Mirila" i "Mirilišta" u Velebitu.

Mirila su trajni spomenik pokojniku od svih onih koji uz njega prolaze. Sam običaj mirila, “mirenja” tj. “mjerjenja” pokojnikova bio je nekad realniji, kad su mrtvaca u plahti ili lijesu nosili pa ga plegli na tle i tada mu doista uz glavu i uz noge ukapali ploče. Pokop u prastaro doba vjerojatno se sastojao u tome, da su ga na određenom mjestu plegli zamotana u plahti na tlo i prekrili gomilom kamenja, za spomen grobišta, kakve danas još možemo pronaći u velebitskom podgorju. Svaki pokojnik imao je svoje mirilo, koje se za druge ne upotrebljava. Svako selo, čak i svako naselje imalo je svoje vlastito mirilište, i nitko nije smio u tuđe mirilište. Po mirilištu nije smjelo blago pasti, tamo se nije smjelo kopati, orati, niti bilo što saditi. Mirilište je - sveto mjesto. Po pučkom vjerovanju mirilišta su zato, da se na svome mirilu duša pokojnikova počine, prije nego mu tijelo zakopaju. Kad se duše pokojnika vraćaju na zemlju, a to se često događa, onda je na njihovu mirilu jedino mjesto, gdje mogu počivati. Osobito na Dušni dan svaka je duša pokojnika na svom mirilu. Noću se ljudi boje ići mimo mirila, osobito ako je netko nedavno umro. Posjet mirilu vrijedi jednako kao posjet groblju, a vjeruje se čak i više. Groblje je zajedničko, zbog malo zemlje se prekopava, pa se pojedini mrtvaci u njemu gube, a ljudi ga obilaze samo jednom ili dva puta na godinu. Mirilišta su uspomena na pokojnikovu tjelesnost. Osim uklesanog imena i datuma smrti ostaje i neka predstava o njegovoj veličini. I to sve uz glavni put koji vodi od pokojnikove kuće i naselja do središta sela, kojemu pripada, gdje je crkva i groblje. Tuda svakodnevno svi njegovi prolaze, a prolaziti će i njihove buduće generacije. Tako uspomena na pokojnika ostaje živa, i poslije njegove smrti, dugo vrijeme.

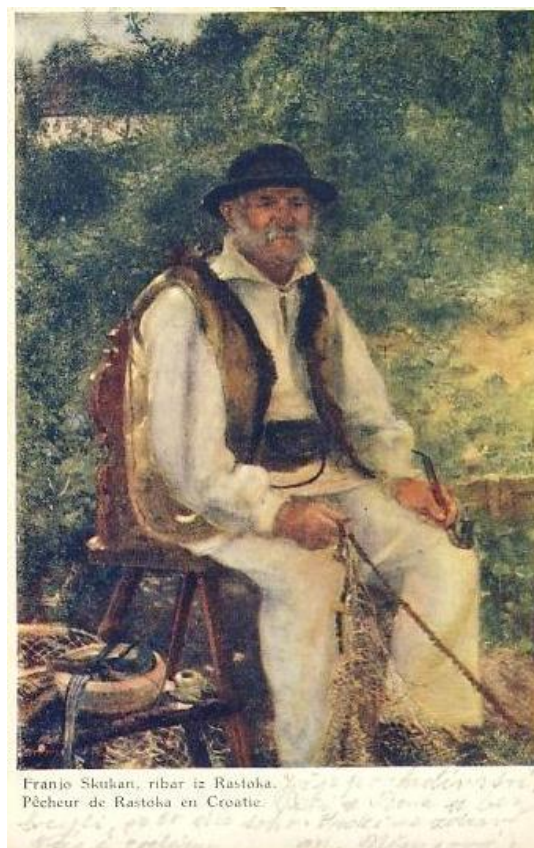
(dr. Ivan Krajač)



Prošlost očima starih razglednica



Lička narodna nošnja
Junak iz Like

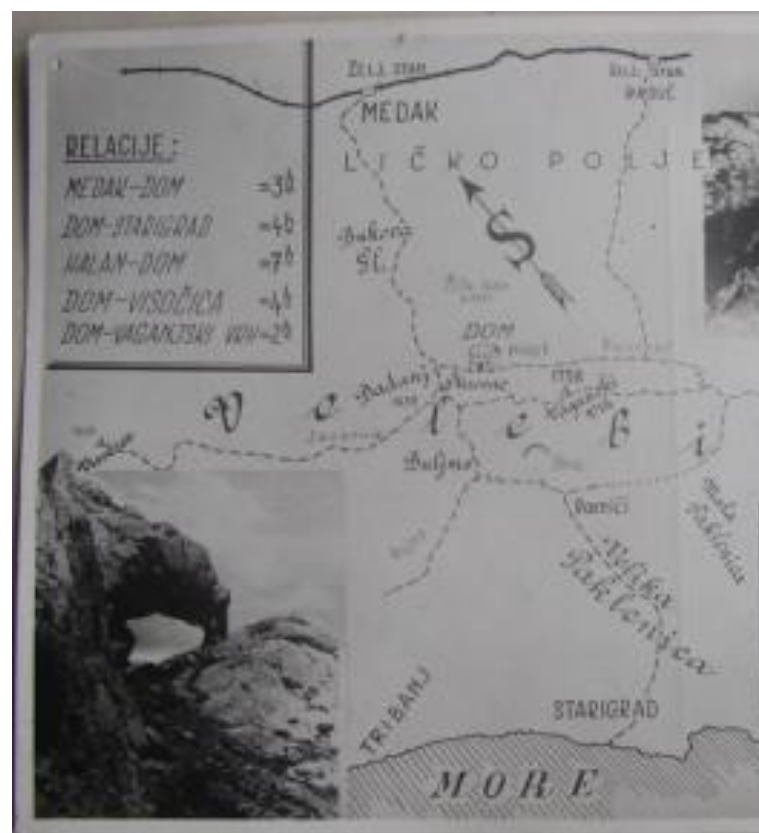


Rastoka
Ribar iz

Lička željeznica



Plitvička jezera – Vrhovine - Otočac



Velebit, Ličko Polje, Medak, Velika Paklenica

Brinje



BRINJE



Frankopanska gradina „Sokolac“ — Brinje



Brlog



Dubrave

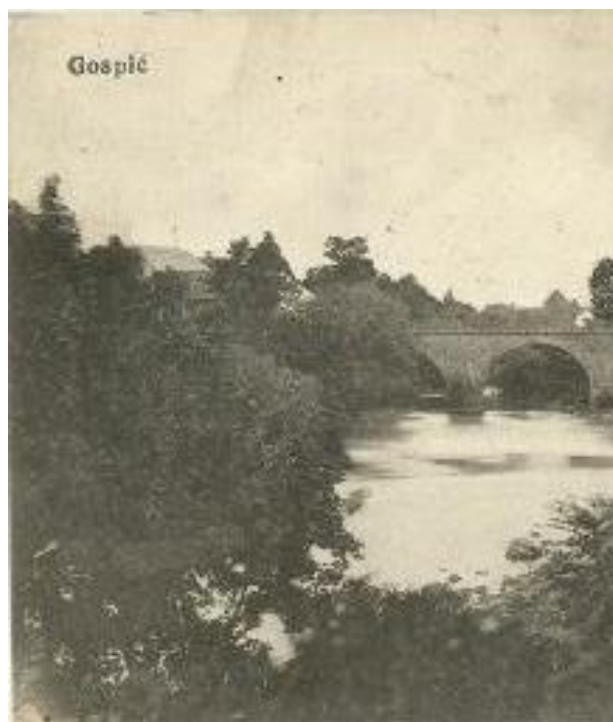


Bunić



Gospic







Jezerane



Jasenak



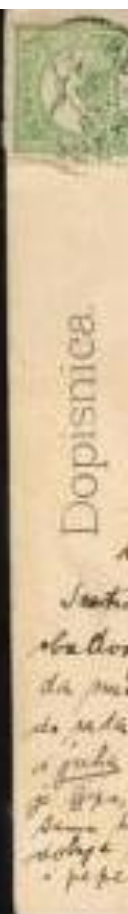
Korenica





gimnazija Kraljevska realna

Kosinj



Lapac



Gornji Kosinj



Доъ Лапац. — П.-Борос.



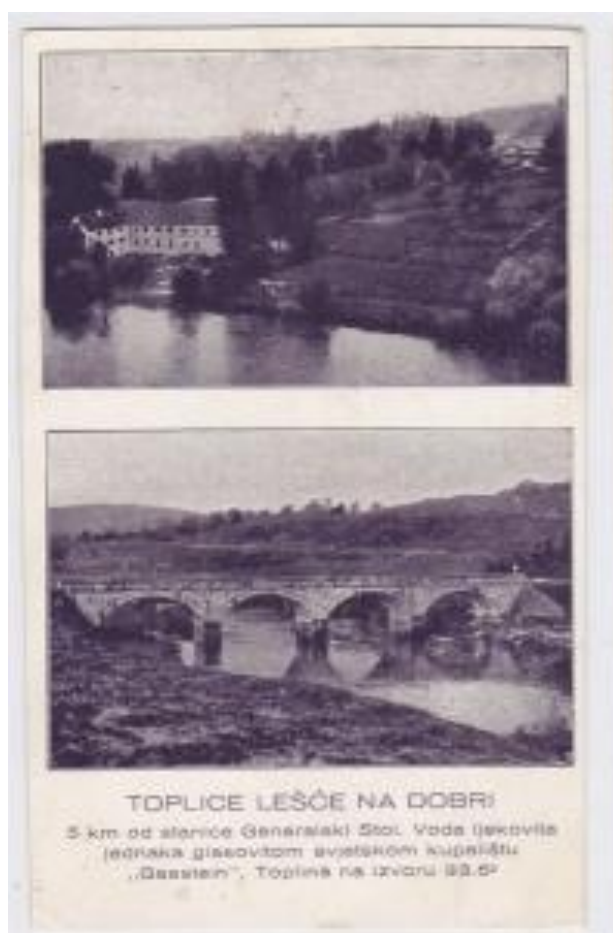
Krnjak



Lešće



Kupališna dvorana



Lički osik



Ljeskovac Plitvički

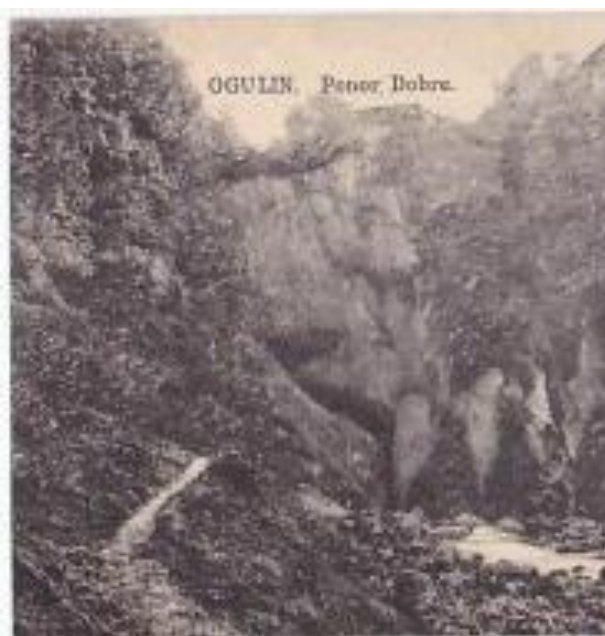


Novo Kršlje



Ogulin

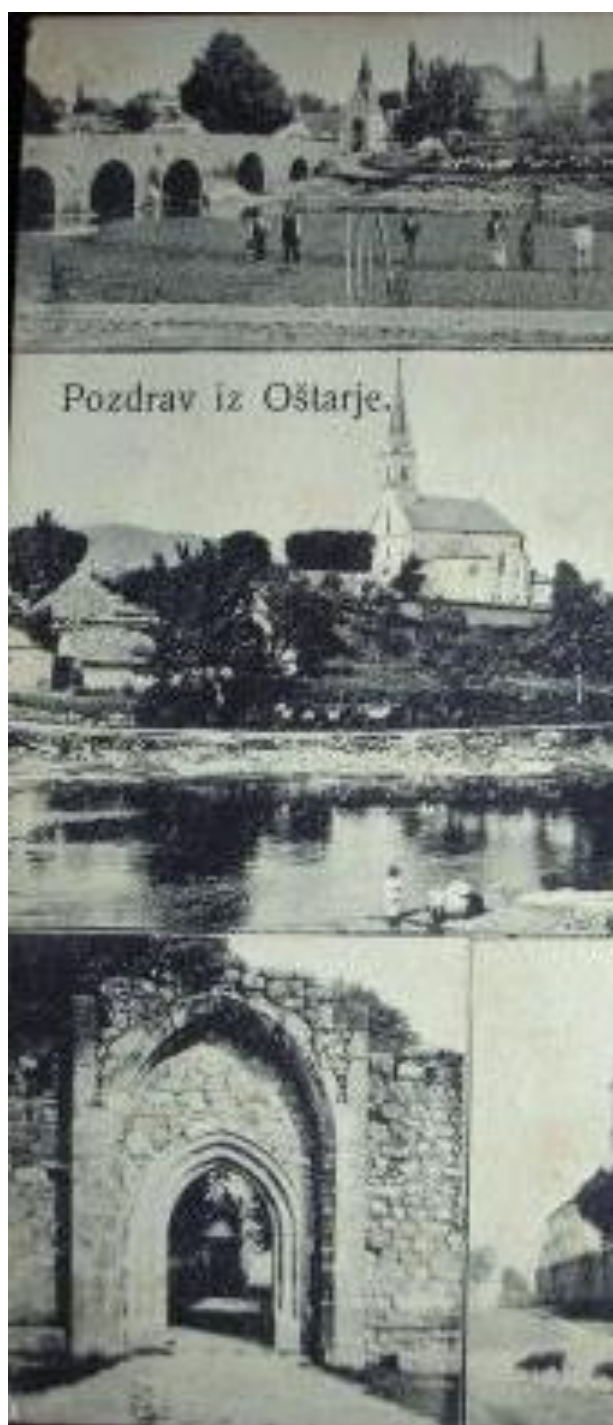






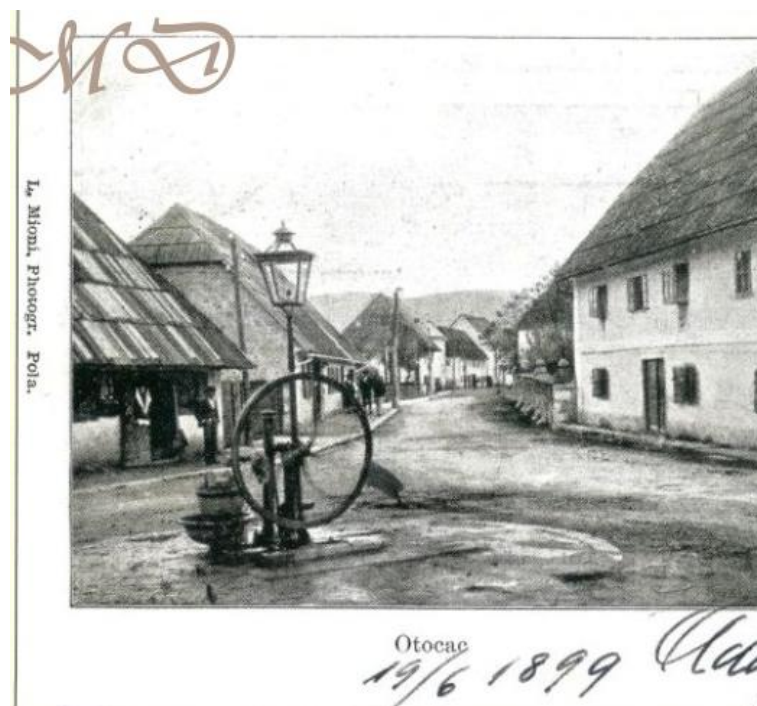


Oštarije





Otočac



1905. Promenada uz sjeverni rub Otočkog (Paradnog) trga (današnji gradski park)



Kuća izgrađena 1906. poznata kao „Špekina kuća“, trgovca

Josipa B. Oreškovića, u današnjoj Ulici kralja Zvonimira.



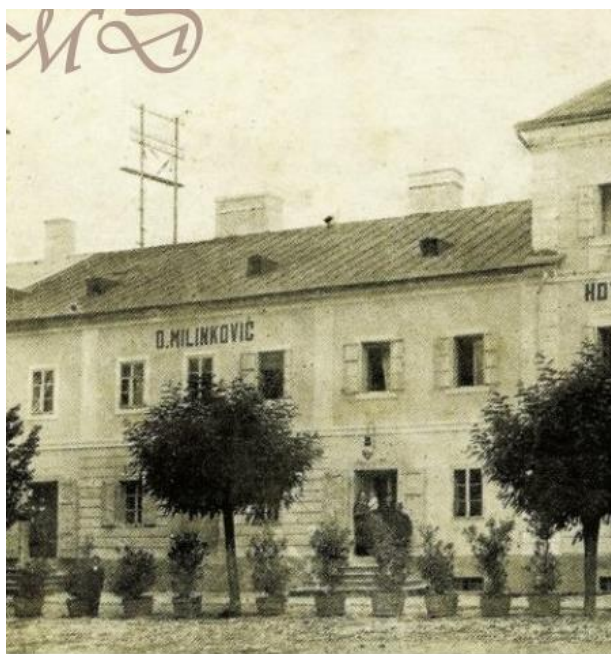
Misa na Otočkom trgu, 1916. Otvorenje spomenika vojnicima Otočke pukovnije grofa Jelačića br. 79. koji su pali u Prvom svjetskom ratu.



1911. Vojarna „Franc Jozef“



Svečanost otvorenja spomenika vojnicima Otočke pješačke pukovnije grofa Jelačića br. 79 palima u Prvom svjetskom ratu.



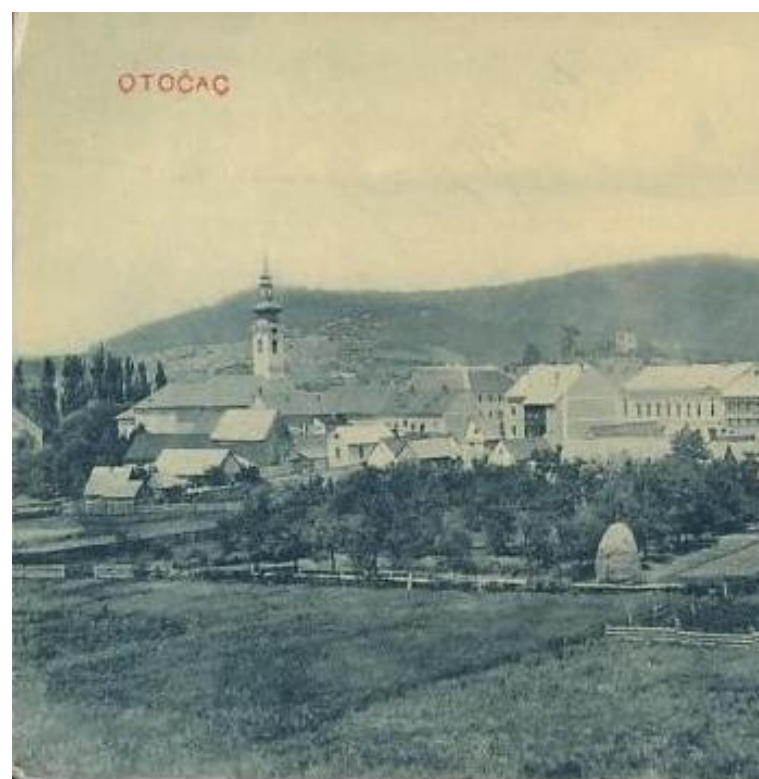
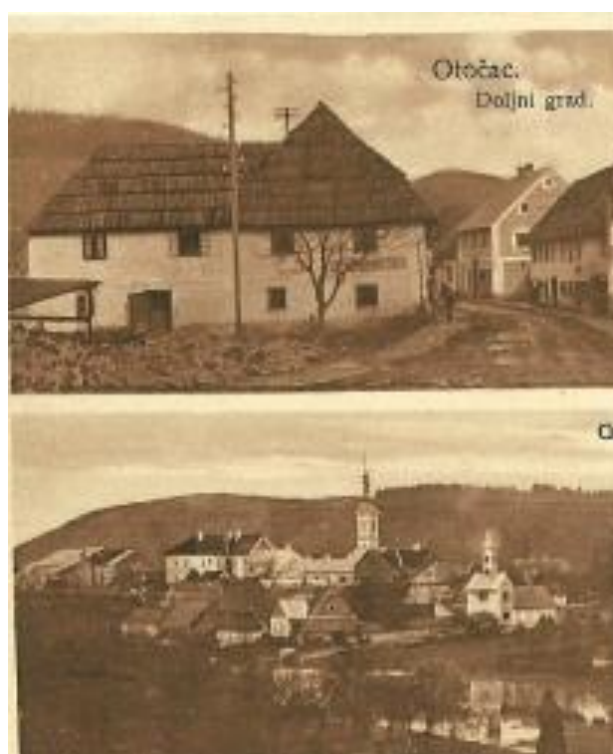
Kuća Milinkovića poznata kao prva dvokatnica podignuta u kontinentalnom dijelu današnje Ličko-senjske županije, 1930.

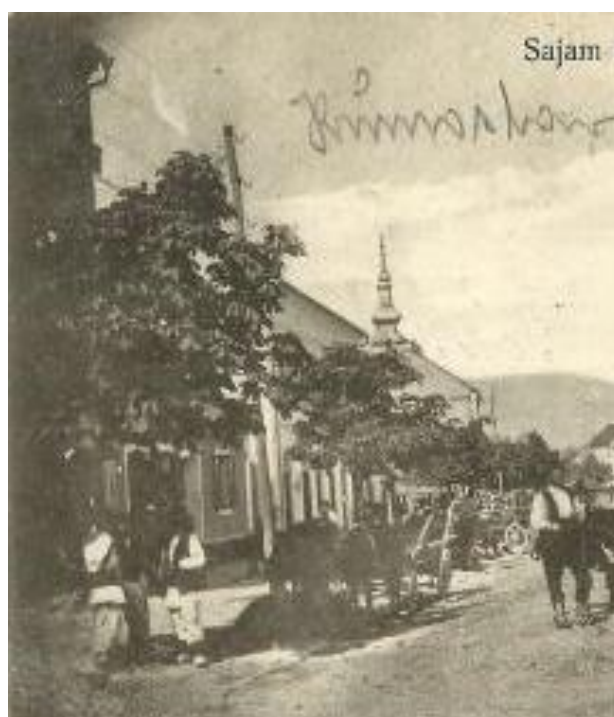


Putnička postaja u Otočcu 1935. Autobus je zamjena za poštansku kočiji-diližansu uvedene 1892. za promet između Gospića i Ogulina.









Pazarište



Dolj: Pazarište 22/6 1912



Dopisnica.



Dolj: Pazarište 22/6 1912

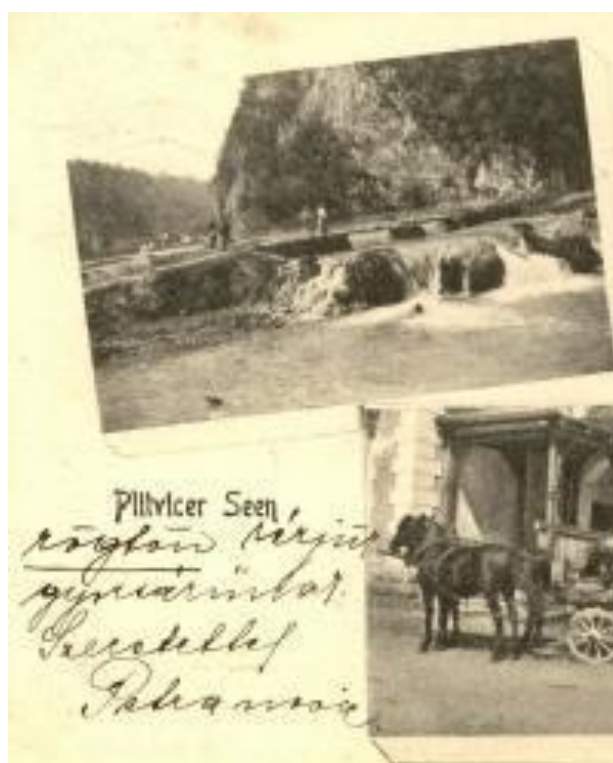


Dopisnica.

Perušić

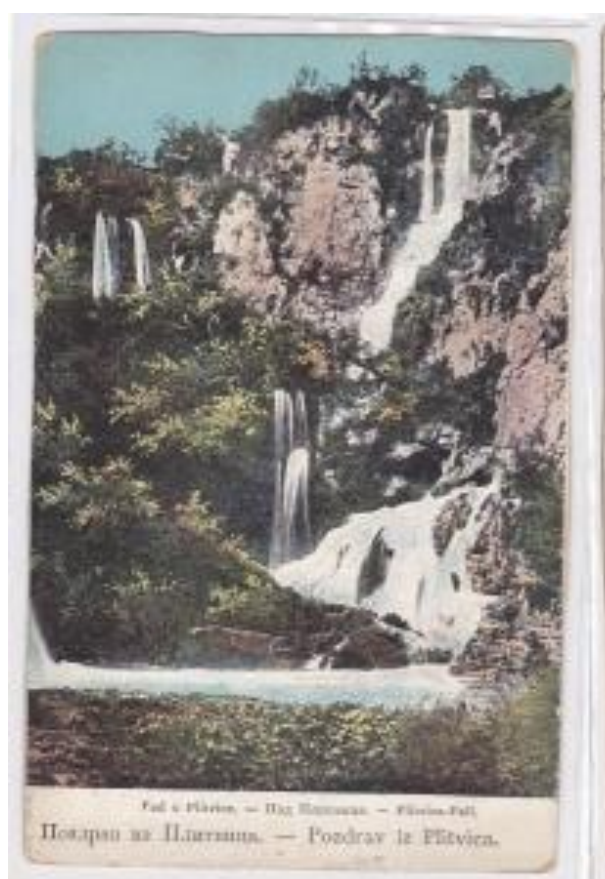


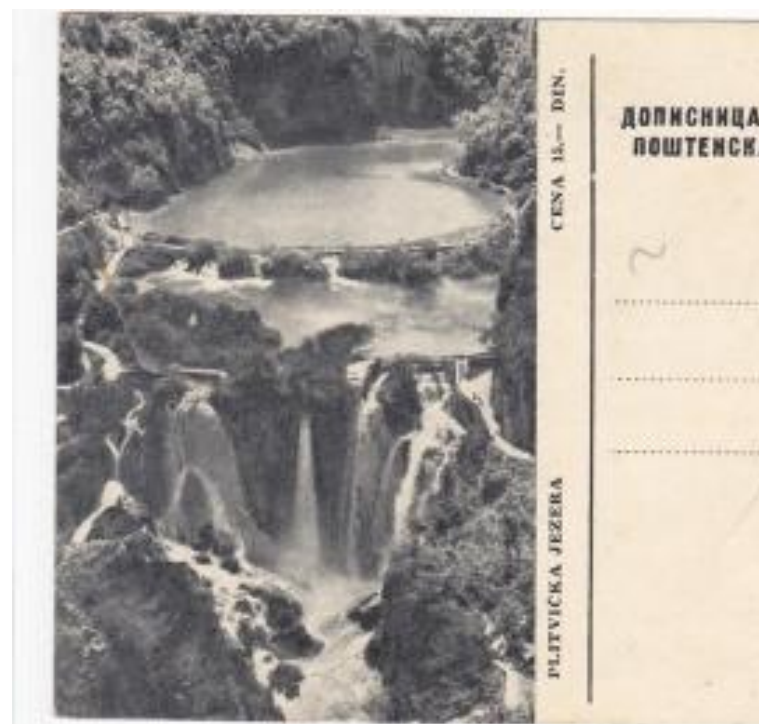
Plitvička jezera





Ptitscka Jezera Les-ban de Poljce en Cro









Plješivica



Rakovica



Sinac



Vrelo Gacke

Slunj





Stajnica



Udbina



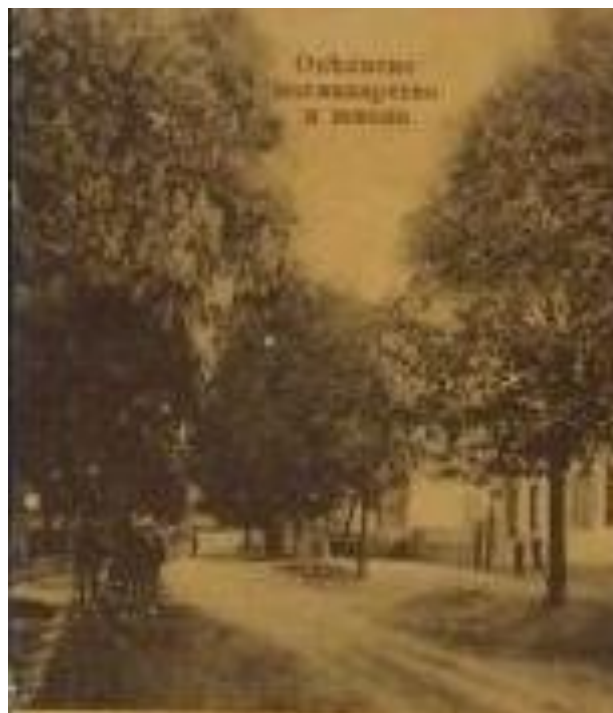
Švica kod Otočca



Vrhovine



Zagorje kod Ogulina



Zavižan



Sadržaj

I. DIO

Uvod

Lika u očima stranca

Što se jelo i kao se pripremalo jelo (opisi načina života prije sto godina)

jare, janjetina, kozlić i ovčjetina

kupus/zeljje

divljač, ribe i rakovi

Stari zapisi o prehrani

Prikucanac

spremanje i priređivanje mesa, soka i sočiva.

spremanje povrća i voća

kada se koje jelo jede?

gdje se kada jede?

Obroci

Prerada mlijeka

sir škripavac

urda

dimljeni tvrdi lički sir

basa

Prerada mesa i mesna jela

mesne kobasice

krvavice

kuleni

kuleni i divenice

pršut

svinjska crijeva

braveća i janjeća iznutrica

suho svinjsko meso, svinjetina ili prasetina

suho ovčje meso

dželadia (žaladija, hladetina)

pečenica

Jela od žitarica

Ukuvan kruh

Pogača

Pavenka

Kljukača

Ufurnjak ili uprošnjak

Štrokalj

Popara

Prga

Pura, palenta

Taloga

Ječam

Krpice

Božićni mlinci

Makaruni

Cicvara

Kajgana

Krafnice

Kuruzovnica

Maslenica ili maslenjača

Povitica

Prisnac

Šušnjići

Ušticipci

Zoka

Jela od povrća

Kiseli kupus/zeljje

Grah

Bob

Krumpir

Krumpirašica

Voće

Pića

Nazdravice

Prehrana pastira, stočara

Blagdanska jela

Božić

Mlado leto/ljeto

Sвета tri kralja

Cvjetnica

Veliki četvrtak

Veliki petak

Velika subota

Uskrs

Rozarij

Prelo

Prosidba

Zaruke

Pavenka

Svadba

Babine

Šišana kuma

Podušje, karmine

Pokladni običaji

Gradnja kuće

Pribor i posuđe

Ognjište

Kuće

Zidnjaci

Lički kokteli

JELA

Juhe

Juha od rasola

Juha od rasola - kuhana
 Juha od kupusa
 Juha od kiselog mlijeka
 Juha od kiselog mlijeka s krumpirom
 Lička juha od teletine
 Juha od krumpira na starinski način
 Juha od poriluka s ovčjim sirom
 Juha od kukuruznog brašna
 Juha od boba
 Lička grah-čorba
 Juha od ječma i graha
 Juha sa žličnjacima od prosa
 Kisela juha od iznutrica odojka
 Kisela juha od janjetine
 Juha od janjeće iznutrice
 Lovačka juha
 Krumpir juha s palentom (kronpirova juva s palentom)

Variva

Varica
 Orzo - ječam
 Varivo od boba
 Kiseli kupus/zeljje (temeljni naputak)
 Kupus/zeljje sa grahom
 Kiseli kupus/zeljje s vrhnjem
 Kiseli kupus/zeljje s vrganjima
 Kisela repa s grahom
 Varivo od žute korabe
 Žuta koraba s grahom
 Kisela repa s buncekom (kračicom)
 Varivo od mladog kupus/zeljja
 Varivo od kupus/zeljja
 Grah na krajiški način
 Bob

Mala jela (ili) prilozi

Bezmesna sarma
 Povatica-savijača od kiselog kupusa
 Kosinjska povatica – savijača
 Krumpirača
 Krumpir sa sirom i kiselim mlijekom
 Lička krumpirica
 Palenta krumpirica (bijeli žganci)
 Prigani kupus i cicvara
 Kiseli kupus s tjesteninom
 Krumpir sa slaninom
 Krumpir sa kiselim kupusom
 Krumpir sa čvarcima
 Pirjani kiseli kupus/zeljje

Pirjani crveni kupus/zeljje
 Grenadir - marš
 Jaja u kiselici
 Jaja s kiselim mlijekom
 Pastirska pura
 Pastirska jaja
 Ličke okruglice
 Kupusne okruglice
 Okruglice od krumpirova tijesta
 Okruglice sa čvarcima
 Krumpir crepuljaš
 Zamašćeni suhi grah
 Grah s kiselim mlijekom
 Grah sa sirom
 Papulja
 Bob u loncu
 Bob u umaku
 Zapečeni bob
 Bob začinen lukom
 Prosena kaša
 Bazlamača s mljevenom ribom
 Ličke pole
 Krumpir u pepelu
 Krumpir s lukom
 Krumpiruša s kiselim kupusom
 Kljukuša
 Miljuševačka cicvara
 Šen
 Skrob
 Zaja
 Lukovnica
 Hospot
 Popara
 Tarana u mlijeku
 Pastirska tarana
 Pečena misirača - bundeva
 Soladački paprikaš
 Žličnjaci
 Poljevka
 Štroklji iz Gacke (jelo od grušeline)
 Gacki trenči (treniši)
 Čepurke s jajima (pečurke s jajima)
 Gacka žaladija (hladetina)

Mesna jela

Lički kupus/zeljje i meso
 Zapečeni kiseli kupus/zeljje s vinom
 Zapečeni kupus/zeljje s kobasicama i pivom
 Koljenica s kupusom

Koljenica s kiselim kupusom i pireom od graška
 Kupus i bravetina na lički način
 Janjeći lonac
 Pastirski kotlić od ovčetine
 Kuhana ovčetine
 Ovčetine s grahom
 Ovčetine s kupusom
 Pastirski lonac od janjetine
 Suva ovčetine s jačmenom kašom
 Mrs (kiselo zelje sa suhim mesom)
 Kuhana mlada janjetina
 Lonac
 Starinski janjeći perkelt
 Janjetina kuhana s pršutom
 Lička janjetina u kupusu
 Pečena janjetina s krpicama i kiselim zeljem
 Svadbarski kupus/zelje
 Mahune s janjetinom
 Janjetina u pivu
 Janjeća plećka s krumpirom
 Nadjevena janjeća prsa
 Janjeća pletena crijeva
 Drenovačka cicvara
 Pirjani ovčji but
 Ovčji but u maramici
 Ovčji but kao divljač
 Pirjana bravetina s grahom
 Bravetina
 Sarma od kiselog kupusa
 Sarma od janjeće maramice
 Krumpir pečen sa suhim svinjskim mesom
 Gacka kalurma
 Prsulja
 Zimska gozba
 Banski odrezak
 Pržolica na lički način

Riba

Sušena pastrva
 Pastrva na kajmaku
 Pastrva "Marta"
 Pašteta od pastrve
 Salata od gacke pastrve I. način
 Salata od gacke pastrve II. način
 Dimljeni šaran
 Šaran na krajiški način
 Štuka s mrazovačama
 Nadjevena štuka
 Sitna pržena riba

Salata od sušene štuke
 Kuhani rakovi

Divljač

Kisela čorba od srnećeg mesa
 Mlada srnetina na "lički način"
 Zec s kupusom
 Zec "na seljački način"
 Zec s povrćem
 Zec pečen na luku
 Dimljeni zec
 Uskočki zec
 Plješivički zec
 Veprovina na lovački način
 Veprov but na "hajdučki način" (ražanj)
 Fazan ispod peke
 Čobanac od divljači
 Lovački kotlić
 Puh

Salate

Salata od slatkog kupusa
 Kisela salata
 Topla salata od krumpira
 Salata od ovčjeg sira
 Salata od sira i mladog luka
 Salata od mladog luka
 Salata od mladog boba
 Salata od boba s rajčicom

Ražanj

Janjac na ražnju
 Odojak na ražnju
 Ovčetine na ražnju

Žar

Janjeća jetra na žaru
 Janjeći bubreg
 Sjemenici na žaru
 Ovčji kotlet na žaru
 Ovčji bubrezi na žaru
 Šumarski ražanj
 Krumpir u pepelu
 Luk u pepelu

Peka

Mlado janje pod pekom
 Janjetina pod pekom
 Teleći but pod pekom
 Teleća koljenica od pekom

Svinjetina pod pekom
 Piletina s povrćem pod pekom
 Zec ispod peke
 Krajiški đuveč

Kruh

Domaći kruh
 Raženi kruh
 Heljdin kruh
 Kruh od krumpira
 Kukuruzni kruh
 Kruh od prosa
 Kruh od ječma
 Pogača
 Krajiška pogača
 Pogačice s ovčjim sirom
 Pogačice sa kravljim sirom
 Proja

Slani i slatki kolači

Gibančići
 Pita maslenica
 Misirača - pita
 Zljevanka s kupusom
 Povatica - savijača sa lukom
 Povatica-savijača od slatkog kupusa
 Povatica-savijača od kiselog kupusa
 Pita od kupusa i poriluka
 Pita lukovača
 Pita od kukuruznog brašna
 Pita krumpiruša
 Prijesnac
 Prijesnac - pita na krajiški način
 Lukmira - posna razljevuša
 Osep
 Bazlamača
 Ličke kape
 "Bogata" pita
 Suva pita
 Torta od kiselog mlijeka
 Božićna pletenica
 Gospićke capice
 Seljački zalogaj
 Livanci s jabukama
 Kolač sa kruškama
 Kolač sa šljivama
 Kolač sa trešnjama
 Lički uštipci
 Uštipci
 Uštipci sa sirom

Gibanica-gužvara
 Medeni kolač
 Punjene pečene jabuke
 Pečene šljive
 Pržene šljive

II. DIO

Specijaliteti kućne radinosti

Lička kobasica
 Velebitska kobasica
 Kobasica od veprovine
 Palenta u crijevu
 Domaće dimljenje šunke
 Svinjski pršut
 Goveđi pršut
 Ovčji pršut
 Kozji pršut
 Ovčja pastrma
 Ovčja stelja
 Kiselo mlijeko
 Domaći kajmak
 Domaći kravlji sir
 Škripavac
 Basa
 Svježi kozji sir
 Kozji sir u orahovu lišću
 Pastirski ovčji sir
 Ovčji sir u pogačama
 Domaći ovčji sir (tvrđi)
 Tounjski sir
 Kupus/zelje
 Kiseljenje kupusa
 Ribani kupus
 Kupus u glavicama
 Kiseljenje ribanog kupusa i kupusa u glavicama
 Brzo kiseljenje kupusa
 Smrzavanje kupusa

Kisela repa

Specijaliteti od drenka
 Džem od drenka
 Marmelada od drenka
 Pekmez od drenka
 Drenak ukuhan u pari
 Zreli drenak i šećer
 Sok od drenjule (sirup)

Kompot od sušena voća
 U medu spremljeno voće
 Medovina
 Prikucanac

VELEBIT RAJ ZA ĐIPERE, CROSS-
 COUNTRY (BRDSKE BICIKLISTE)
 BICIKL VOŽNJE, PLANINARENJE I
 FOTO-SAFARI (BIRD-WATCHING)

Prvi dan na planini

O Velebitu
 Smjerokaz osnovnih prometnih cestovnih
 pravaca
 Obavezno pogledati
 Smještaj-skloništa
 Šumske ceste i kolni pusteви
 Velebitske planinarske staze
 Uzdužni i oprečni stočarski putovi
 Velebit - legenda, mitologija i mirila
 Prošlost očima starih razglednica
 Literatura
 O autoru

Literatura:

1. ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, SVEZAK VI., 1. POLOVINA, u Zagrebu 1901.
2. KOPNOM i MOREM na PLITVIČKA JEZERA, Putne uspomene u slici i riječi, Ivan Nep. Jemeršić, Zagreb 1904.
3. LIČKI ZBORNIK, Gospić 1978.
4. ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, (Mirko Mitrović) knjiga 48, Zagreb 1980.
5. Tradicija života i kultura ličkog sela IVČEVIĆ KOSA, Mara Hećimović-Seselja, Zagreb 1985.
6. ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE (Zorica Šimunović-Petrić) knjiga 51, Zagreb 1989.
7. GRAD OTOČAC 2, Narodno Sveučilište Otočac, svibanj 1996.
8. KOMPOLJE, Milan Kranjčević, Katedra Čakavskog sabora pokrajine Gacke, Otočac, srpanj 1998.
9. GACKA Europska kraljica boje i opala, Milan Štefanac Ćićo, Katedra Čakavskog sabora pokrajine Gacke, Otočac, 1999.
10. GACKA, Turistički vodič, Turistička naklada d.o.o., Zagreb, 1999.
11. GRAD OTOČAC 5, Gackopučko otvoreno učilište Otočac, svibanj 1999.
12. ETNOLOŠKA TRIBINA 22 LIKA, posebno izdanje Zagreb, 1999.
13. KOMPOLJE Narodni život i običaji, Jure Grčević (tekst dovršio i obradio Milan Kranjčević), Katedra Čakavskog sabora pokrajine Gacke, Kopolje 2000.
14. ŽIV SAM I DOBRO MI JE, uspomene iz Prvog svjetskog rata 1914-1918., Milan F. Dubravčić, Otočac 2002.
15. GRAD OTOČAC 7, Katedra Čakavskog sabora pokrajine Gacke, Otočac, 2003.
16. SENJSKI ZBORNIK IV, godina IV – 1969-1970. Gradski Muzej Senj, Senjsko Muzejsko Društvo
17. osobna istraživanja Zlatana Nadvornika i ostala stručna literatura.

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatske gastronomije. Svi naslovi su s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986.;
I IZNUTRICE SU MESO, "Svjetlost", Sarajevo 1987.;
ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991.;
PIVO TEKUĆA HRANA (koautor prof. dr. Vladimir Marić) "PTI" - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.;
JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI) Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.;
BOŽIĆNI STOL Strijelac Zagreb 2000;
JABUKE ZEMELJSKE (*jela od krumpira*) Strijelac Zagreb 2000;
JELA OD ZLATA (*jela od kukuruza*) Strijelac Zagreb 2000;
KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK Strijelac Zagreb 2000;
ČAJ - PUT U NEBO Strijelac Zagreb 2000;
JELA LIKE (*prva knjiga o jelima Like*) Strijelac Zagreb 2000;
VUKOVARSKÉ GASTRONOMSKE ČAROLIJE Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002;
ZAGREBAČKI STOL Finkor, Zagreb 2003.,
GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo, TKD d.o.o., Delnice 2004.,
TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)