

MINISTARSTVO GOSPODARSTVA, RADA I PODUZETNIŠTVA

280

Na temelju članka 44. stavka 5. Zakona o obrtu («Narodne novine», br. 49/03. – pročišćeni tekst), ministar gospodarstva, rada i poduzetništva, nakon prethodno pribavljena mišljenja Hrvatske obrtničke komore i uz suglasnost ministra znanosti, obrazovanja i športa, donosi

PROGRAM

IZMJENA I DOPUNA JEDINSTVENOGA NASTAVNOG PLANA I OKVIRNOGA OBRAZOVNOG PROGRAMA ZA ZANIMANJE KUHAR

Članak 1.

U Jedinственom nastavnom planu i okvirnom obrazovnom programu za zanimanje kuhar («Narodne novine», broj 112/04) u točki 6.7. Izborna nastava, dodaje se točka 6.7.4. koja glasi:

»6.7.4. Nastavni predmet: Hrvatska nacionalna kuhinja

	Opis modula
Naziv modula:	HRVATSKA NACIONALNA KUHINJA Ovaj modul dizajniran je tako da se istaknu obilježja hrvatske nacionalne kuhinje koja dolaze iz njezinih regija.
Vrsta i namjena:	Prehrambene navike Hrvata kroz povijest utkane su u tradicijska jela koja su pripremljena i prgotovljena od ekološki proizvedenih namirnica.
Vrijednost kredita:	80 nastavnih sati
Poželjna razina pristupa	Modul se realizira nakon usvojenih općih kuharskih vještina i znanja ili u trećoj godini obrazovanja.
Ishodi učenja (IU)	
Sadržaj	
IU 1	Učenik je sposoban locirati Hrvatsku na karti Europe i prepoznati geografske i gospodarske specifičnosti njezinih regija, njezine najpoznatije turističke destinacije i važnost nacionalne gastronomije u turističkoj ponudi.
Sadržaj:	1. Geografska obilježja Hrvatske 2. Stanovništvo Hrvatske 3. Prometni pravci za dolazak u Hrvatsku u odnosu na Europu i prometni pravci u Hrvatskoj 4. Najpoznatije turističke destinacije

	kontinentalnog i primorskog dijela Hrvatske
IU 2	Učenik je sposoban spoznati mjesto i važnost hrvatske nacionalne gastronomije u njezinoj ukupnoj turističkoj ponudi i prepoznati povijesne utjecaje različitih gastronomija na hrvatska nacionalna jela.
Sadržaj:	1. Osnovna obilježja hrvatske nacionalne gastronomije 2. Utjecaj gastronomija susjednih zemalja na nacionalnu kuhinju Hrvatske 3. Podjela gastronomske ponude po regijama
IU 3	Učenik je sposoban pripremiti, zgotoviti, prezentirati i poslužiti prema recepturi navedenoj u menijima kontinentalne kuhinje.
Sadržaj	1. Meni 1.: »Slavonski pladanj, juha od svinjetine, bačin prevrt, odrezak »Barun Trenk«, gužvara s orasima« 2. Meni 2.: »Medimurski pladanj, zagorska juha s vrganjima, mlinci na zagorski način, pisana pečenica Stubica, prosta trnovečka makovnjača« 3. Meni 3.: »Šokačka salata, krumpirova juha na baranjski način, čarugini rezanci, bečarska večera, šokačke palačinke« 4. Meni 4.: » Meso iz tiblice, štrukli u juhi, valjušci na starozagrebački način, fazan na grofovski način s paštetom od prepelice, savijača s bućom i makom«
IU 4	Učenik je sposoban pripremiti, zgotoviti, prezentirati i poslužiti prema recepturi navedenoj u menijima priobalne, mediteranske kuhinje.
Sadržaj:	1. Meni 1.: »Salata od hobotnice na novljanski način, istarska maneštra od bobića, fuži s motovunskim tartufima, žgvacet od janjetine sa šurlicama, kroštuli na bašćanski način« 2. Meni 2.: »Dalmatinski pršut, riblja juha, rižoto s morskim plodovima, paštica na trogirski, dubrovačka rozata« 3. Meni 3.: »Istarski pladanj, bračka janjeća juha, jakopske kapice na brijunski način, dalmatinska pržolica, smokve zapečene u medu«, 4. Meni 4.: »Pašteta od ribe, kornatska juha od ribe, hobotnica ispod peke s mladim krumpirom, plitica s ribom i morskim plodovima, mandulat«
Procedure procjene	Učenik može smatrati modul dovršenim ako su svi kriteriji obavljanja posla specifični za pojedine menije naznačeni u ishodima učenja izvršeni na

	zadovoljavajući način.
IU 1 IP (instrument procjene)	Treba obraditi barem tri slučaja iz kojih je vidljivo da učenik prepoznaje geografske i gospodarske specifičnosti regija Hrvatske i važnost nacionalnih jela za turizam određene regije.
KP (kriteriji posla)	Učenik mora napisati kratki uradak vezan uz geografski položaj regije i nacionalna jela koja potječu iz tih regija.
IU 2 IP	Zadaća će biti vezana uz sposobnost učenika da utvrde utjecaj susjednih zemalja na nacionalnu kuhinju Hrvatske u pojedinim regijama.
KP	Učenik mora napisati materijal u kojem definira gastronomsku ponudu po regijama i njezinu važnost za turizam Hrvatske.
IU 3 IP	Svaki učenik mora napraviti iz ponuđenih receptura po pet jela i sastaviti dva menija po pravilima struke.
KP	Učenik mora biti sposoban odabrati namirnice, pripremiti ih za proceduru prigotavljanja, zgotoviti jelo prema zadanoj recepturi, prezentirati i poslužiti ga.
IU 4 IP	Svaki učenik mora napraviti iz ponuđenih receptura po pet jela i sastaviti dva menija po pravilima struke.
KP	Učenik mora biti sposoban odabrati namirnice, pripremiti ih za proceduru prigotavljanja, zgotoviti jelo prema zadanoj recepturi, prezentirati i poslužiti ga.
Preporučeni pristupi predavanjima i poduci	Ovaj modul treba realizirati na maštoviti način, dopuštajući učenicima da razviju vlastite scenarije pristupa sadržajima. Učitelj treba izložiti najosnovnije kriterije koji proizlaze iz zadanih sadržaja i razviti diskusiju različitim metodama komunikacije. Pri izvođenju praktičnoga dijela dopustiti učenicima da rade u skupinama uz maštovito ukrašavanje i prezentiranje jela. Nakon obavljene degustacije jela svi sudionici nastave ravnopravno sudjeluju u ocjenjivanju uratka. Svi uradci moraju biti napravljeni u skladu s pravilima struke i ranije stečenim znanjima i vještinama iz područja kuharstva.
Potrebni resursi	Uz ovaj program priložene su recepture jela Hrvatske nacionalne kuhinje pa se potrebne namirnice mogu iz njih iščitati. Nastava se izvodi u dobro opremljenom praktikumu. Nastavu izvode majstori

kuhari s položenim majstorskim ispitom ili priznatim majstorskim statusom.«

Članak 2.

Sastavni dio ovog Programa su »Recepture jela Hrvatske nacionalne kuhinje«.

Članak 3.

Ovaj Program stupa na snagu i primjenjuje se danom objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 311-01/06-01/87

Urbroj: 526-12-03/1-06-05

Zagreb, 29. prosinca 2006.

Ministar
Branko Vukelić, v. r.

RECEPTURE JELA »HRVATSKE NACIONALNE KUHINJE«

Jela kontinentalne hrvatske (Slavonija, Međimurje i Podravina, Zagorje i Prigorje, Gorski kotar i Lika)

MESO IZ TIBLICE Lodrice

Svinjski kare ili but	1,00 kg
Češnjak od češnjaka	5 kom.
Svježa slanina	1,00 kg
Lovorov list	4 kom.
Papra u zrnu	10 kom.
Sol	0,03 kg

Dio češnjaka nasjeckati i pomiješati sa solju. Tom mješavinom dobro natrljati čitave komade mesa pa ih čvrsto složiti jedan do drugoga u veću posudu. Sve ostaviti 2 – 3 dana na hladnom mjestu, u hladnjaku.

Nakon toga s mesa odstraniti sav češnjak. Meso staviti peći u zagrijanu pećnicu. Dok se peče, podlijevati ga sokom od pečenja i povremeno podlijevati s malo tople vode. Pečeno meso izvaditi iz pleha, odvojiti od kostiju i ohladiti, a sok od pečenja kratko prokuhati da ispari voda.

Svježu slaninu izrezati na veće kocke i staviti kuhati u kipuću slanu vodu, kojoj se doda lovorov list i papar. Nakon 6 – 10 minuta, kada slanina poprimi staklast izgled, izvaditi je iz vode i ostaviti je da se potpuno ohladi. Zatim je krupno samljeti, dodati sitno isjeckan češnjak te po potrebi dosoliti i sve dobro izmiješati. U prikladnu porculansku, zemljanu ili drvenu posudu složiti sloj pripremljene mljevene slanine, zatim komade mesa, premazati ih sokom od pečenja, pa opet red slanine i sve dobro nabiti da između ne ostane zraka. Taj postupak ponavljati dok se ne potroši sva količina mesa i slanine. Posuda se može dopuniti prelijevanjem tekuće ali ohlađene masti. Tako pripremljeno meso mora se držati na hladnom i tamnom mjestu ili u hladnjaku.

POSLUŽIVANJE

Ovako pripremljeno meso može se poslužiti kao izvrsna hladna zakuska, a masnoća kao namaz.

MEĐIMURSKI PLADANJ

Meso iz tiblice
Mljevena slanina
Luk

Kiseli krastavci
Rotkvica

Jedinstvena hladna zakuska, koja vjerodostojno predstavlja samoniklu međimursku kuhinju jest plata na kojoj je meso iz tiblice, a uz to i mljevena slanina u kojoj se takvo meso dulje čuva. Meso u tiblici može se pripremiti u kućanstvu posvuda u svijetu, važno je samo imati svježije svinjsko meso i slaninu te dobar recept. Uz meso iz tiblice poslužuju se kiseli krastavci, mladi luk i rotkvice.
(Vidi recept za meso iz tiblice.)

SLAVONSKI PLADANJ

Slavonski kulen	0,12 kg
Kulnova seka	0,12 kg
Podimljene krvavice	0,16 kg
Zelena i crvena paprika	0,12 kg
Mladi luk	1 vezica

U vrijeme svinjokolje – kolinja – u Slavoniji se gotovo obvezatno priprema kulen i kulnova seka. To su polutrajne mesne prerađevine koje su postale gotovo jestivim simbolom te regije. Osim toga Slavonci i kobasice rade na svoj način, tako da su prepoznatljive po mekoći i grubo sjeckanom mesu. Kao svježje, tek nadjevene, pripremaju se pečenjem – pečenice, a prosušene na dimu postaju polutrajni pripravci pa se samo izrežu na veće komadiće i poslužuju. Doda se narezana podimljena krvavica te po želji svježega kravljeg sira – šatrica, mladi luk i paprika u bojama.

ŠOKAČKA SALATA – priprema se od kuhane domaće šunke, kuhanih i ohlađenih pilećih prsa, rajčica, paprike, mladog luka s listovima, krastavaca, kuhanih prepeličjih jaja, sjemenki bundeve i suncokreta te zrna mladog kukuruza. Namirnice se režu na kockice veličine oko 1,5 cm. Salata se začinja jabučnim octom i suncokretovim ili bučnim uljem. Ukrašava se namirnicama koje se nalaze i u sastavu salate. Poslužuje se u staklenim zdjelicama posipana nasjeckanim peršinom.

P.S. Umjesto kuhanja, kockice šunke i piletine mogu se i sotirati na masnoći – to omogućuje brzu pripremu salate.

Normativ za 10 osoba:

Pileća prsa	0,40 kg
Slavonska šunka	0,20 kg
Paprika svježa	0,20 kg
Rajčica svježa	0,20 kg
Krastavac svježi	0,20 kg
Luk mladi	5 kom.
Prepeličja jaja	10 kom.
Sjemenke bundeva	0,08 kg
Sjemenke suncokreta	0,08 kg
Sjeckani list peršina	jedna žličica
Sol, papar, ocat i ulje	po potrebi
Listovi zelene salate za podlogu	

ŠTRUKLI U JUHI

Štrukli	4 – 8 kom.
Ulje	0,06 l
Luk	0,05 kg
Crvena paprika	0,01 kg
Kiselo vrhnje	0,04 kg

Peršinov list	
Sol	
Voda	1,00 l

U širokoj i nešto dubljoj posudi na ugrijanom ulju popržiti luk, dodati papriku, odmah uliti litru vode, posoliti. Čim juha zakipi, u posudu poslagati pripremljene štrukle jedne do drugih i kuhati oko 15 min. Na kraju umiješati vrhnje i nasjeckani peršin. Izvaditi štrukle šupljikavom lopaticom u duboke tanjure i preliter ih juhom u kojoj su se kuhali, pa poslužiti.

ZAGORSKA JUHA S VRGANJIMA

Prigotavlja se od sušenog mesa izrezanog na kockice. Pirja se na luku s rajčicom i paprikom, nakon kraćeg vremena dodaje se krumpir i vrganji te se pirja dok potpuno ne omekšaju svi sastojci. Posipati s brašnom, dodati pire rajčice i paprike u prahu te podlijevati vinom i vodom. Prokuhati te po potrebi začiniti i zakiseliti. Prema želji, kada se juha makne s vatre, umiješati kiselo vrhnje.

Normativ za 10 osoba:

Sušeno meso (vratina)	0,40 kg
Svježi vrganji	0,20 kg
Luk	0,10 kg
Svježa rajčica	0,15 kg
Svježa paprika	0,10 kg
Krumpir	0,70 kg
Paprika u prahu	1 žličica
Bijelo vino	0,20 l
Ocat	0,05 l
Pšenično brašno	0,10 kg
Mast ili ulje	0,15 l
Pire od rajčica	0,05 kg
Češnjak	
Sol i papar	po potrebi

P.S. Juha se može poslužiti i kao samostalno jelo, a sušenu vratinu zamijeniti sa sušenim kareom.

SVINJOKOLJSKA JUHA (JUHA OD SVINJETINE) – tradicionalno se priprema na poznatim slavonskim svinjokoljama. Iako se radi od svinjskog mesa i kosti, iznimne je kakvoće. Preporučuje se uzeti meso s kostima od obraza (s glave), plečke s lopaticom i po koju šuplju kost. Meso s kostima, povrćem i začинима kuha se oko 3 sata na laganoj vatri.

Juha se ostavi da se smiri, ocijedi se i zakuhaju se šokački domaći rezanci (vrlo tanki i dugački). Kuhano meso poslužiti s kašicom od krumpira i umakom od kopra ili rajčica.

U kašicu od krumpira umiješati žlicu svinjske masti i kiselog vrhnja.

Normativ za 10 osoba:

Svinjske kosti s mesom	1,50 kg
Korjenasto začinsko povrće	0,25 kg
Luk crveni	0,03 kg
Češnjak	0,01 kg
Papar u zrnu	0,01 kg
List kelja	
Sol i vegeta	po potrebi

SLAVONSKI ČOBANAC

*Normativ za 10 osoba:***Sastojci:**

70 dkg junetine vrata bez kosti

70 dkg svinjetine od plećke

60 dkg divljači (srnetina, divlja svinja)

20 dkg svinjske masti

50 dkg crvenog luka

30 dkg mrkve

10 dkg peršina

10 dkg celera

1,5 dcl crvenog vina

noklice od 1 jajeta i 10 dkg oštrog brašna

Začini: sol, vegeta, pire od rajčica, lovorov list, 2 juhe »Slavonski čobanac« i 5 g. mljevene ljute paprike

Temeljac – šuplje kosti

Priprema:

Ispirjati povrće na masnoći uz povremeno zalijevanje temeljcem, zatim dodati meso, i to prema kategoriji starosti, znači prvo divljač. Kada je napola ispirjano, dodati junetinu i na kraju svinjetinu. Sve zalijevati temeljcem dok meso ne omekša. Meso mora biti ispirjano, ali ne da se raspada, komadi trebaju ostati cijeli. Potom dodati navedene začine.

Čobanac je jelo koje se služi u posebnim dubokim zdjelama, koje su namijenjene samo za tu vrstu jela, a prakticira se serviranje u kotliću direktno pred gostom i gost se sam uslužuje.

RIBLJI PAPRIKAŠ*Normativ za 10 osoba:***Sastojci:**

2 kg slatkovodne ribe (som, šaran, štika), izrezane komade staviti u bijelo vino

20 dkg mrkve

1 kg crvenog luka

mljevena začinska paprika (3 žlice slatke, 1 – 2 žlice ljute)

sol, vegeta, 3 žlice pirea od rajčica

2 vrećice »Začina za riblji paprikaš«

2 – 3 komada ljutih feferona

1,5 dcl bijelog vina.

Priprema:

Luk i mrkvu kuhati u vodi dok se ne stvori kašica, zatim propasirati i naliti 6 litara vode, dodati začine i kuhati 1 – 2 sata. Nakon toga dodati pripremljenu ribu i kuhati još 15 minuta i na kraju dodati 1,5 dcl bijelog vina.

Servirati odvojeno sa širokim rezancima.

KRUMPIROVA JUHA NA BARANJSKI NAČIN – na svinjskoj masti popirjati sitno nasjeckan luk, dodati češnjak, kockice krumpira, papricirati i nadoliti vodom u kojoj smo kuhali suho meso i kobasicu. Kad krumpir omekša, juha se zgusne mješavinom brašna, vrhnja, vina i octa. Razmućena jaja u tankom mlazu naliju se u juhu. Kuhanim rebrima odvoji se meso od kosti, izreže se na male kockice i zajedno s kolutićima kobasica dodaje juhi. Posipati s peršinom.

Normativ za 10 osoba:

Krumpir bijeli	0,50 kg
Podimljena svinjska rebrica	0,40 kg
Domaća suha kobasica	0,10 kg
Luk	0,05 kg
Češnjak	0,01 kg
Sitna paprika	0,01 kg
Brašno	0,03 kg
Svinjska mast	0,05 kg
Kiselo vrhnje	0,15 kg
Ocat jabučni	0,05 l
Vino bijelo	0,08 l
Jaja	3 kom.
Sol, papar i vegeta	po potrebi

VALJUŠCI NA STAROZAGREBAČKI NAČIN*Normativ za 10 osoba:*

- mljevena teletina 1,5 kg
- luk 0,30 kg
- ulje 0,4 l
- vrhnje kiselo 0,4 l
- vrhnje slatko 0,8 l
- krušne mrvice 0,25 kg
- sol, papar po potrebi
- maslac 0,10 kg

Priprema:

U mljeveno meso dodati sitno sjeckani i prodinstani luk. Pola količine krušnih mrvica namočiti u 0,3 l slatkog vrhnja da smjesa bude žitka. Sve to dodati mesu, posoliti, popapriti i dobro izmiješati te sve još jednom dobro samljati. Od smjese se rade kuglice veličine 60 g, razvaljaju se u oblik cigare i uvaljaju u krušne mrvice. Prže se kratko u dubokom ulju da valjušci u sredini budu sirovi. Pečeni valjušci slože se u posudu premazanu maslacem i zaliju smjesom slatkog i kiselog vrhnja. Odozgo se pospe s kriškama maslaca i peče u pećnici oko 20 minuta na temperaturi od 180 stupnjeva.

MLINCI NA ZAGORSKI**(domaći mlinci s nadjevom od svježega kravljeg sira s hamburgerom i paprom)**

Mlince pažljivo opariti u kipućoj vodi da se ne potrgaju te ih ohladiti i posušiti.

Na masti ili ulju prepržiti usitnjeni hamburger, dodati ga protisnutom siru, posoliti, popapriti i sve pomiješati s kiselim vrhnjem tako da smjesa postane glatka. Cimplet u kojem će se peći mlinci premaže se maslacem i slaže se u njega jedan red mlinaca, jedan red nadjeva i to tako da se svaki red mlinaca poškropi uljem, a najgornji sloj pospe se s ribanim tvrdim sirom. Sve se prelije slatkim vrhnjem i zapeče u pećnici 40 min.

P.S. Poslužiti kao toplo predjelo ili samostalno jelo.

Normativ za 10 osoba:

Domaći mlinci	0,80 kg
Sušeni hamburger	0,20 kg
Kiselo vrhnje	0,30 l
Slatko vrhnje	0,20 l
Svježi kravlji sir	0,80 kg

Maslac	0,05 kg
Ulje	0,10 l
Sir »Varaždinaс«	0,10 kg
Sol, papar	

BAĆIN PREVVRT – (prevrt je stari naziv za palačinke, baća – naziv za suprugova brata)

Slane palačinke napune se nadjevom od popirjanog luka, slanine, gljiva i pilećih jetrica, uz dodatak soli, papra i peršinova lista. Namirnice se režu na kockice oko 1 cm. Na preklopljenu palačinku stavi se mali vjenčić slanine i mala pečena rajčica.

Normativ za 10 osoba:

Slane palačinke	10 kom.
Luk	0,08 kg
Šampinjoni (pečurke)	0,50 kg
Suha domaća slanina	0,30 kg
Pileća jetrica	0,40 kg
Slanina za vjenčić	0,35 kg
Rajčica	0,40 kg
Nasjeckani peršin	žličica
Sol i papar	po potrebi

ČARUGINI REZANCI – široki domaći rezanci s umakom od mljevenog mesa. Meso se pirja na masti, luku, kockicama suhe slanine, češnjaku, papricira se, začini solju, paprom, vinom, vrhnjem i pireom od rajčica.

Normativ za 10 obroka:

Rezanci	0,80 kg
Mljeveno meso	0,75 kg
Luk	0,08 kg
Suha slanina	0,05 kg
Češnjak	0,02 kg
Sitna paprika	0,02 kg
Vino	0,05 kg
Pire od rajčica	0,01 kg
Masnoća	0,05 kg
Peršinov list	žličica

PISANA PEČENICA STUBICA

Za 4 osobe

Svinjska pisanica	0,80 kg
Suhe šljive	0,12 kg
Ulje biljno	4,00 žlice
Maslac	0,03 kg
Kiselo vrhnje	0,10 l
Slatko vrhnje	0,10 l
Bijelo vino	0,15 l
Šljivovica, rakija	2,00 l
Kosani peršin	1,00 žlica
Sol i papar	

Meso oprati, i po cijeloj dužini pisanice (filea) napraviti udubinu pa na nju slagati suhe šljive jednu do druge. Šljivama prethodno izvaditi koštice i na njihovo mjesto staviti maslac. Tako pripremljene pisanice posoliti, popapriti i popržiti ih na ulju, dodati preostale šljive narezane na sitne rezance pa dinstati na umjerenoj vatri podlijevajući vinom i vodom. Kada meso omekša, dodati kiselo i slatko vrhnje, a pred kraj šljivovicu. Pečenice narezati na komade, složiti ih na topli tanjur, preliti ih umakom i posipati nasjeckanim peršinom. Kao prilog poslužiti domaće rezance ili rižu.

FAZAN NA GROFOVSKI S PAŠTETOM OD PREPELICA

(jedno od najstarijih uzgajališta fazanske divljači u Europi jest u Zelendvoru pokraj Varaždina, a grofovska obitelj Drašković živjela je na tom području)

Ovo jelo prigotovljeno je od mesa fazana. Meso odvojiti od kostiju, marinirati u medu i medenoj rakiji te kasnije puniti sa svježim vrganjima. Pripremljenog fazana saviti u roladu, umotati u ubrus i prokuhati pola sata u temeljcu. Zatim roladu izvaditi iz ubrusa, preliti medom i rakijom te peći u pećnici, podlijevajući je vlastitim sokom. Pečenu roladu izrezati na medaljone i poslužiti na pripremljenim briošima s paštetom od prepelica.

Normativ za 10 osoba:

Fazan	2 kom.
Pečena crvena paprika	0,20 kg
Svježi vrganji	0,10 kg
Med od kestena	3 žlice
Medena rakija	0,05 l
Vinski ocat	0,05 l
Jaja	2 kom.
Brioši	20 kom.
Svježi timijan	pola žličice
Sol, papar	po potrebi

Pašteta od prepelica:

Prepelice	4 kom.
Sušeni hamburger	0,05 kg
Luk	0,04 kg
Maslac	0,10 kg
Vinjak	0,03 l
Kiseli krastavci	0,04 kg
Jetra od prepelica	4 kom.
Korijenasto povrće za temeljac	0,08 kg
Sol, papar	po potrebi

ODREZAK BARUN TRENK – odreske premazati ajvarom, prekriti tankim ploškama kulena i malom kajganom od jaja. Odresci se saviju, posole, uvaljaju u brašno i sotiraju. Na ostatku masnoće popržiti kolutiće ljutih papričica, sitne šampinjone i malo češnjaka, podliti juhom i vinom. Meso omekšava u umaku a zatim se sve povezuje brašnom, vrhnjem i vinom. Prilog – bačvasti krumpir.

Normativ za 10 obroka:

But b. k.	1,80 kg
Kulen slavonski	0,60 kg
Jaja	4 kom.
Ajvar	0,25 kg
Šampinjoni	1,00 kg

Češnjak	0,05 kg
Vrhnje	0,80 kg
Ljute papričice	5 kom.
Vino	0,40 kg
Brašno	0,25 kg
Kosani peršin	žličica
Sol i papar	po potrebi

BEČARSKA VEČERA – svinjski odresci punjeni suhom šunkom, panirani, pohani i preliveni pikantnim umakom od luka, gljiva, ljutih papričica i kiselog vrhnja uz dodatak začina. Od priloga dobro prijaju žganci, ali i prilozima od krumpira i riže.

Normativ za 10 obroka:

Svinjski but b. k.	2,00 kg
Suha šunka	0,25 kg
Jaja	4 kom.
Brašno	0,15 kg
Mrvice	0,25 kg
Masnoća za pohanje	
Gljive	0,80 kg
Luk	0,15 kg
Ljute papričice	4 kom.
Kiselom vrhnje	0.50 l
Sol i papar	po potrebi

SAVIJAČA S BUĆOM I MAKOM

Potrebne namirnice:

Brašno	0,60 kg
Mast	0,05 kg
Sol	0,02 kg
Voda	0.25 l
Nadjev:	
Tikve (očišćene)	1 kg
Mak	0,20 kg
Jaja	3 kom.
Šećer	0,20 kg

Od navedenih sastojaka umijesiti tijesto za savijaču. Razvučeno tijesto poprskati otopljenim margarinom, makom i tikvom pomiješanim sa šećerom i vanilin šećerom i saviti ga u savijaču. Staviti u dobro pouljenu tepsiju i peći u zagrijanoj pećnici.

PROSTA TRNOVEČKA MAKOVNJAČA

Zamijesiti glatko tijesto te ga ostaviti da odstoji pola sata. U međuvremenu zakuhati mlijeko, šećer i mljeveni mak. Kad se to ohladi, dodati vrhnje. Tijesto treba razvući što tanje. Poškropiti rastopljenim maslacem i tanko namazati nadjevom. Saviti to kao svijaču i staviti u tepsiju namazanu maslacem. Premazati kiselim vrhnjem i peći 40 minuta. Pečenu makovnjaču posipati šećerom i poslužiti toplu.

P.S. Tradicionalni kolač iz Trnovca Bartolovečkog.

Normativ za 10 osoba:

Tijesto

Pšenično brašno	0,35 kg
Ulje	1 žlica
Jaje ½	
Sol	
Nadjev	
Mak	0,30 kg
Mlijeko	0,35 l
Kiselo vrhnje	0,30 l
Maslac	0,05 kg
Šećer	0,25 kg
Šećer za posipavanje	

GUŽVARA S ORASIMA (orehnjača) – od kvasca, brašna, mlijeka, maslaca, jaja, šećera, soli i ruma načiniti dizano tijesto. Razvaljano premazati nadjevom od oraha, zarolati, pustiti da se digne i ispeći u pećnici.

Normativ za 10 obroka:

Tijesto:	
Brašno	1,00 kg
Mlijeko	0.50 l
Šećer	0,25 kg
Kvasac	0,05 kg
Maslac	0,15 kg
Jaja	7 kom.
Sol	prstohvat
Limunova korica	žličica
Nadjev:	
Orasi mljeveni	1,00 kg
Mlijeko	0.35 l
Groždice	0,25 kg
Šećer	0,15 kg

ŠOKAČKE PALAČINKE – palačinke napunjene sočnim nadjevom od oraha i groždica, zamotane kao sarma, prelivene vrhnjem i žumanjcima i zagratinirane.

Normativ za 10 obroka:

Palačinke	20 kom.
Orasi	0,80 kg
Groždice	0,10 kg
Šećer	0,25 kg
Žumanjci	10 kom.
Vrhnje	0,80 kg

Mediterranska Hrvatska (Istra, Primorje, Dalmacija)

DALMATINSKI PRŠUT – PREDJELO
(lučići iz domaćeg octa, otočke crne masline, rikula)

– dalmatinski pršut (očišćen – izrezan)	kg	0,95
– salata (zelena)	kg	0,30
– lučići (kiseli)	kg	0,40

– masline (crne)	kg	0,45
– rikula	kg	0,07
– maslac	kg	0,15

Pršut se složi na pliticu ili tanjur pa se ukrasi rikulom, maslinama i lučićima i salatom.

Savjet

Uz pršut se preručuje tamni kruh koji se maže maslacem.

FUŽI S TARTUFIMA (GLAVNO JELO)

Specijalitet istarske kuhinje

Sastojci:

400 g brašna

2 jaja

20 g soli

voda

2 žlice ulja

za umak:

100 g tartufi bijeli i crni

120 g maslaca

5 g soli

3 g papra

ribanog parmezana

Opis:

Brašno prosijati na dasku, utisnuti udubljenje u koje staviti sol, jaje i toliko vode da se umijesi glatko tijesto, podijeliti na nekoliko dijelova i dalje mijesiti svaki komad posebno. Razvaljati u što tanju plohu, a zatim izrezati u rombove stranica oko 4 cm. Od tih rombova rade se fuži tako da se dva suprotna ugla savinu prema sredini i pritisnu da se zalijepe. Tako pripremljene fuže kuhati oko 10-ak minuta u vreloj slanoj vodi, ocijediti i preliterati umakom od tartufa.

Umak prirediti ovako:

Na rastopljeni maslac staviti čemo naribanih bijelih tartufa i malo popržiti, dodati i sasvim malo vrhnja za kuhanje. U tu smjesu dodati kuhane fuže, promiješati i servirati, a po vrhu još naribati crnih tartufa. Po želji može se još po fužima dodati i ribani sir za posipavanje.

MANEŠTRA OD BOBIĆI (PREDJELO)

Specijalitet istarske kuhinje

Sastojci:

40 dkg bobića (mladi kukuruz)

25 dkg crvenog graha

50 dkg krumpira

10 dkg slanine

kost od pršuta

3 dkg češnjaka

3 dkg celera, list

papar

sol

Opis:

U lonac staviti kuhati grah i kost od pršuta prethodno očišćenu i prokuhanu u vodi. Dodati pešt (slanina i češnjak mljeveni i pomiješani), a kad je grah gotovo kuhan, dodati mladi kukuruz. Zatim dodati krumpir narezan na kockice. Kada je sve kuhano, izvaditi kost od pršuta. S nje oguliti meso, ponovo ga vratiti u lonac. Krumpir izgnječiti, te začiniti prema ukusu.

KORNATSKA JUHA OD RIBE

(bistra juha s komadićima ribe, začinsko povrće, vino, riža, limun i maslinovo ulje)

– riblje kosti, peraje, glave	kg	1,45
– riblje meso	kg	0,45
– luk	kg	0,20
– mrkva	kg	0,25
– celer	kg	0,10
– peršin (u listu)	kg	0,15
– rajčica (svježa)	kg	0,10
– vino (bijelo)	l	0,10
– ulje (maslinovo)	l	0,09
– limun	kg	0,15
– riža (divlja)	kg	0,06
– riža (neglazirana)	kg	0,05
– papar (u zrnu i mljeveni)	kg	0,03
– sol	kg	0,025

Oprane i isječene kosti, peraje i glave pristave se kuhati u hladnu vodu s očišćenim i krupno sječenim začinskim povrćem, paprom (u zrnu) i soli. Nakon pola sata kuhanja dodaje se vino, riblje meso, maslinovo ulje i limun. Juha se nastavi kuhati još dvadesetak minuta.

Juha se izmakne s ognja i pusti potpuno staložiti, doda se papar (mljeveni), po potrebi sol, nekoliko kapi limunova soka, a zatim se procijedi kroz fino sito.

Riblje meso odvoji se od kože i kosti i izlomi na komade srednje veličine.

U jušnik ili šalicu za juhu stave se 2 do 3 komada ribljeg mesa, posebno kuhana neglazirana i divlja riža, mrkva sječena na rezance, zalije se juhom i pospe sjeckanim peršinom.

Savjet

Za ovu juhu mogu se uporabiti razne vrste bijelih morskih riba sitnijih i krupnijih. Bolje je miješati više vrsta riba. Najbolje su ribe sa čvršćim mesom: škarčina, kirnja, komarča i druge. Na ovaj način može se pripremiti juha samo od jedne vrste riba, pr. »juha od škarčine«. Meso koje se dodaje u juhu tijekom posluživanja ne smije biti prekuhano.

ISTARSKI PLADANJ – HLADNO PREDJELO

Normativ za 10 obroka:

Pršut istarski	0,40 kg
Suhi zarebnik	0,40 kg
Istarski ovčji sir	0,40 kg
Masline	0,15 kg
Maslac	0,10 kg
Rajčica za dekoraciju	0,30 kg
Kovrčava salata za dekoraciju	5 listova

Pršut i zarebnik tanko narezati na stroj, a sir narezati malo deblje nožem. Složiti simetrično na pladanj i ukasiti listovima salate, maslinama i rajčicama.

BRAČKA JANJEĆA JUHA

(poprženo meso, korjenasto začinsko povrće, rajčica, temeljac, specijalna domaća tjestenina)

– janjeće meso (bez kosti)	kg	0,50
– ulje	l	0,12

– luk	kg	0,20
– celer (u glavicama)	kg	0,25
– mrkva	kg	0,25
– peršin (u korijenu i listu)	kg	0,15
– svježa rajčica	kg	0,25
– kašica d rajčica	kg	0,04
– temeljac (svijetli od janjetine)	l	2
– kopar	kg	0,04
– papar	kg	0,001
– sol	kg	0,03

Na zagrijanom ulju proprži se sitno sjeckani luk na svijetlu boju, zatim se doda janjeće meso isječeno na sitne kockice i dalje se pirja na laganoj vatri oko 20 minuta, dok veći dio tekućine ne ispari. Doda se mrkva, celer i peršin sječeni na kockice. Nakon petnaestak minuta pirjanja dodaju se rajčice sječene na kockice bez kože i sjemenki. Sve zajedno kratko se propirja, doda se kašica od rajčica te zalije temeljcem. Doda se sol i pusti lagano kuhati dok meso ne omekša.

U juhu se ukuhaju »zanzarele«, doda se sjeckani peršin kopar i papar.

Savjet

Za juhu najbolje je uporabiti janječju plećku ili but. Meso se odvoji od kosti, koje se upotrebljavaju skupa sa začinskim povrćem i začinom za kuhanje temeljca.

»Zanzarele« su vrsta tekućeg tijesta. Za 10 osoba potrebno je 2 žumanca, 0,08 kg brašna i sol. Od navedenih namirnica izmiješa se jednolično tekuće tijesto koje se s pomoću štrcaljke dodaje u kipuću juhu.

JAKOPSKE KAPICE NA BRIJUNSKI NAČIN

(blanširane školjke, limun, sir, dalmatinski začim, maslinovo ulje, pirjana riža, šafran, temeljac, ružmarin)

– jakovske kapice (20 kom.)	kg	4
– vino (bijelo)	l	0,20
– ulje (maslinovo)	l	0,15
– češnjak	kg	0,035
– krušne mrvice	kg	0,18
– peršin (u listu)	kg	0,04
– sir (gauda)	kg	0,15
– sir (parmezan)	kg	0,10
– riža	kg	0,30
– limun	kg	0,50
– masline (crne)	kg	0,25
– ružmarin	kg	0,08
– temeljac od ribe	l	0,75
– šafran	kg	0,001
– papar (bijeli)	kg	0,001
– sol	kg	0,02

Jakovske kapice otvore se i meso izvadi. Meso školjke blanšira se u vodi s dodatkom limunova soka, vina i soli. U posebnoj posudi sastavi se mješavina od ulja, sjeckanog češnjaka i peršina, papra, soli, limunova soka i protisnutog sira.

Meso se vrati u školjku, prelije mješavinom, pospe sirom parmezanom i zapeče u salamanderu. Jelo je gotovo kad se površina zakorušti i dobije lijepu rumenu boju.

Školjke se poslužuju na podlozi riže, okrenute jedna prema drugoj. Jelo se ukrasi ružicom od limuna, maslinama i grančicom ružmarina.

Savjet

Za zapeći jelo upotrebljava se donja dublja polovica školjke. Ako se jelo poslužuje kao toplo predjelo, daju se dvije školjke za jednu osobu, odnosno četiri školjke ako se poslužuje kao glavno jelo. Riža se ispirja s maslinovim uljem, šafranom i temeljcem od ribe.

HOBOTNICA ISPOD PEKE S MLADIM KRUMPIRIMA (GLAVNO JELO) Specijalitet dalmatinske kuhinje

Sastojci:

2 kg hobotnice

1 kg mladog krumpira

1 dl maslinova ulja

2 dl bijela vina

osrednja glavica luka

tri češnja češnjaka, sol

papar, peršin

Opis:

Duboko smrznutu hobotnicu odlediti, očistiti i oprati. Staviti ju u lonac na plinsku vatru bez kapi vode, poklopiti i pirjati na suho. Povremeno je okretati. Ubrzo će hobotnica pustiti ljubičastu tekućinu. Pirjanje traje dokle god tekućina ne iskuha i na dnu lonca ostane samo ljubičasta boja. Ugasiti plin. Mladi krumpir srednje veličine oprati, a ako je veći narezati po pola ne čisteći koru. Posložiti ga u tepsiju, vrlo malo posoliti, dodati po pola prerezanu glavicu luka, a u sredinu staviti hobotnicu, te sve skupa prelići maslinovim uljem. Poklopiti peknom i nabacati žar. Pečenje traje otprilike 40 minuta. U lonac u kojem se pirja hobotnica doliti malo maslinova ulja i na tome ljubičastom talogu pirjati fino sjeckani češnjak da se umrtvi. Doliti bijelo vino, dodati papar i peršin, ali ne i soli jer to je zapravo more isušeno iz hobotnice. Kuhati dvije minute, otkriti peku, politi po hobotnici i krumpiru i pustiti još dvije do tri minute da krumpir u sebe upije ukusni umak. Ova radnja vrijedi i za pripremu hobotnice u pećnici na temperaturi od 200 °C.

PAŠTETA OD RIBE (kuhana riba, maslac, majoneza, maslinovo ulje, ringlice, maslinovo ulje, kapare, dalmatinsko bilje)

– morska riba (bijela)	kg	1,50
– riblji temeljac	l	0,70
– maslac	kg	0,10
– majoneza	kg	0,08
– ulje (maslinovo)	l	0,04
– ringlice	kg	0,04
– češnjak	kg	0,025
– slačica	kg	0,025
– limun	kg	0,05
– jaja	Kom.	2
– konjak	l	0,002
– kapare (kisele)	kg	0,045
– prepečenac	kg	1
– maslac (za posluživanje paštete)	kg	0,20

– rikula	kg	0,07
– papar	kg	0,001

Očišćena riba skuha se u ribljem temeljcu i pusti u istom temeljcu da se potpuno ohladi. Riblje meso odvoji se od kosti i kože te se protisne ili samelje dva puta na stroju s finim rupicama.

U pjenasto izmiješani maslac doda se riblje meso, majoneza, ulje, protisnute ringlice i češnjak, slačica, protisnute kapare, tvrdo kuhana fino usitnjena jaja, limunov sok, konjak, papar i sol. Pašteta se pjenasto i ujednačeno izmiješa te stavi na hladno mjesto do uporabe.

Na tanjur, staklenu zdjelu ili pliticu postave se listovi oprane i osušene rikule u obliku cvijeta. Na rikulu se slože žličnjaci od paštete u obliku rozete. U sredinu stavi se ružica od rotkvice.

Uz jelo se poslužuje maslac s peršinom, limunovim sokom i kaparama te prepečenac.

Savjet

Ovo je jednostavniji način gotovljenja paštete od ribe. Za ovo jelo mogu se upotrijebiti okrajci, glave i drugi dijelovi ribe. Pašteta se može pripremiti od više vrsta riba, a može se pripremiti od samo jedne vrste, npr. pašteta od tunjevine. Odnos maslaca i majoneze može se mijenjati. U Dalmaciji se za ovo jelo rabi majoneza s maslinovim uljem. Riba se ne mora kuhati u ribljem temeljcu, može se kuhati u vodi sa začinima i korjenastim začinskim povrćem i začinima.

Ako se u pjenasto izmiješani maslac dodaju usitnjene kapare, sjeckani peršin, limunov sok i bijeli papar, dobije se maslac koji se poslužuje uz ovo jelo. Sve se namirnice pjenasto izmiješaju, štrcaju kroz štrcaljku na masni papir i drže na hladnom mjestu do uporabe. Može se koristiti i običan maslac.

DALMATINSKA PRŽOLICA

(odrezak na žaru, krumpir, blitva, dalmatinski začin, maslinovo ulje)

– juneća pržolica (očišćena)	kg	1,90
– slačica	kg	0,05
– ulje (biljno)	l	0,08
– ulje (maslinovo)	l	0,10
– češnjak	kg	0,035
– blitva	kg	1,20
– krumpir	kg	1
– papar	kg	0,001
– sol	kg	0,05

Sječene pržolice lagano se potuku, posole, namažu uljem (biljnim) i polože na vrući žar. Kad je pečena s donje strane, namaže se s gornje strane slačicom, okrene i nastavi peći.

Na pliticu ili tanjur za posluživanje postavi se kuhani krumpir i blitva začinjeni maslinovim uljem. Uz povrće polože se pržolice koje se poprskaju mješavinom maslinova ulja, sjeckanog peršina i češnjaka, papra i soli.

Savjet

Juneća (ili goveđa) pržolica poseban je kvalitetan dio leđa koji je namijenjen za ovo jelo. Vrlo je važno da se pržolica pravilno ispeče i ostane sočna. U izvornom obliku preporučljivo je zajedno kuhati krumpir i blitvu, ocijediti i začiniti maslinovim uljem, sjeckanim češnjakom, paprom i soli.

PLITICA S RIBOM I MORSKIM PLODOVIMA (pečena i pohana riba, pržene lignje, škampi, školjke, kuhano povrće, maslinovo ulje, dalmatinski začin)

– bijela riba	kg	1,80
– filirana riba	kg	0,60
– lignje	kg	0,80

– škampi	kg	1
– dagnje (neočišćene)	kg	1,50
– brašno	kg	0,15
– jaja	Kom.	3
– ulje (biljno)	l	0,10
– ulje (maslinovo)	0,30	4
– krumpir	kg	0,80
– blitva	kg	1
– tikvice	kg	0,80
– peršin (u listu)	kg	0,04
– češnjak	kg	0,03
– ružmarin	kg	0,04
– limun	kg	0,60
– rajčica	kg	0,40
– papar	kg	0,002
– sol	kg	0,05

Fileti ribe posole se, nakapaju limunovim sokom, poprskaju maslinovim uljem i ostave marinirati, a zatim se sočno ispeku na žaru.

Fileti lista posole se, pobrašne, umoče u razmućena jaja i pohaju u vrelom dubokom ulju.

Očišćene lignje (prsteni) posole se, pobrašne i rumeno isprže u vrelom ulju.

Očišćene škampe zarezaju se po duljini s donje strane, poulje se i ispeku na žaru.

Dagnje se ostružu i operu, dobro iscijede i stave u posudu na vatru da se otvore uz dodatak sjeckanog peršina, češnjaka, papra i ulja.

Na pliticu ili tanjur za posluživanje postavi se kuhani krumpir, blitva i kuhane tikvice. Ostali prostor popuni se jelom od ribe i morskih plodova.

Jelo se ukraši, ružicom od rajčice i limuna te grančicom ružmarina.

Savjet

Za pečeni dio jela od ribe upotrebljava se najčešće meso od orade ili brancina ili zubaca. Poha se filirano meso lista, kovača ili oslića. Ako se želi ponuditi bogatiji sadržaj ovog jela, može se kompletirati jelo sa zapečenom jakovskom kopicom. Kuhano povrće začinjeno je maslinovim uljem.

Ovo jelo najčešće se nudi za dvije osobe ili više osoba.

HOBOTNICA NA NOVALJSKI NAČIN – hladno predjelo

Normativ za 10 obroka:

Hobotnica	1,20 kg
Češnjak	0,05 kg
Maslinovo ulje	0,18 l
Krumpir	1,00 kg
Peršin	1 vezica
Sol	0,05 kg
Papar	0,01 kg
Luk	0,25 kg
Kvasina	0,15 l

Očišćenu hobotnicu kuhati u kipućoj vodi dok ne omekša. Dodati na pola prerezane krumpire, i začine, nastaviti kuhati da krumpir omekša. Hobotnicu narezati na komadiće, dodati djelomično zgnječeni krumpir,

začiniti maslinovim uljem, posipati češnjakom, narezanim lukom, paprom i peršinovim listom.

RIŽOT S MORSKIM PLODOVIMA (PREDJELO) **Specijalitet dalmatinske kuhinje**

Sastojci:

domaće lignje

svježi škampi

miješane školjke: dagnje, prnjavice, kućice

luk, češnjak

riža

ulje maslinovo i obično

pelati

malo bijelog vina

sol, papar

vegeta

origan

peršin

vrhnje za kuhanje

ribani parmezan za posipanje

Opis:

Na mješavini maslinova i običnog ulja popržiti luk i lignje izrezane na komadiće. Dodati usitnjeni češnjak i repove svježih škampi. Dodati rižu (oko 10 dg po osobi), zaliti s malo bijela vina, dodati malo pelata i vegete. Tijekom kuhanja dodati školjke. Zalijevati ribljom juhom ili temeljcem od škampi. Pri kraju dodati sol, papar, origano, peršin i vrhnje za kuhanje.

DALMATINSKA PAŠTICADA **(odabrano pirjano meso u tamnom umaku, mirisno bilje,** **začinsko povrće, smokve, višnje, prošek, vino, sir,** **valjušci od krumpira)**

– juneći ili goveđi but (meso bez kosti)	kg	1,75
– ocat (vinski)	l	0,30
– slanina (suha)	kg	0,40
– češnjak	kg	0,07
– brašno	kg	0,06
– ulje (mješavina biljnog i maslinova)	l	0,15
– luk	kg	0,25
– smokve (suhe)	kg	0,07
– kašica od rajčice	kg	0,05
– mrkva	kg	0,20
– celer (korijen)	kg	0,12
– peršin (korijen)	kg	0,08
– peršin u listu	kg	0,08
– slanina (suha)	kg	0,35
– prošek	l	0,10
– vino (crno)	l	0,20
– goveđa juha	l	0,70
– lovorov list	kg	0,001

– majčina dušica	kg	0,004
– slačica	kg	0,04
– rajčica (svježa)	kg	0,25
– višnje	kg	0,10
– valjušci od krumpira	kg	1,20
– sir (parmezan)	kg	0,06
– papar	kg	0,003
– sol	kg	0,07

Meso se oblikuje, te se marinira deset sati u razrijeđenom octu uz povremeno okretanje. Komadi mesa izvade se, obrišu i nabodu slaninom i češnjakom. Po potrebi meso se dresira, posoli pobrašni i prepeče na plitkom vrelom ulju sa svih strana. Meso se izvadi, a u istu posudu proprži se sječeno povrće na listiće, slanina i kožica od slanine i smokve. Doda se kašica od rajčica, zalije se prošekom, vinom i goveđom juhom. Čim umak prokuha, dodaju se preprženi komadi mesa, papar u zrnu, lovorov list, majčina dušica, slačica i sol.

Jelo se pirja u poklopljenoj posudi. Kad je meso mekano, izvadi se, a umak protisne kroz fino sito i ponovno prokuha. Meso se isječe na ploške podesne debljinom i oblikom za posluživanje.

Jelo se poslužuje uz kuhane valjuške od krumpira, posuto sjeckanim peršinom. Ukrasi se ružom od rajčice s višnjom u sredini i grančicom peršina. Sir parmezan poslužuje se posebno uz jelo u odgovarajućoj zdjelici.

Savjet

Za ovo jelo upotrebljavaju se dijelovi buta, a osobito je kvalitetan frikando. Ako ima dovoljno korjenastoga začinskog povrća, umak će imati odgovarajuću gustoću, u protivnom mogu se u jelo dodati krušne mrvice prije dolijevanja tekućinama. U gotovi umak mogu se dodati pirjane rajčice na maslinovu ulju sječene na kockice bez kožice i sjemenki. Pored smokava u jelo se mogu dodati višnje, koje se na vrijeme izvade iz umaka i poslužuju kao sastavni dio umaka.

ŽGVACET OD JANJETINE SA ŠURLICAMA NA BAŠČANSKI

Normativ za 10 obroka:

Janjetina s kostima	2,20 kg
Luk	0,70 kg
Češnjak	0,03 kg
Bijelo vino	0,25 l
Brašno	0,02 kg
Sok od rajčice	0,05 kg
Majčina dušica	0,01 kg
Ružmarin	0,01 kg
Sol	0,03 kg
Papar	0,01 kg

Šurlice – makaruni na iglu

Brašno	1,00 kg
Jaja	5 kom.
Maslac	0,10 kg
Ulje	0,05 l
Voda	0,15 l
Sol	0,03 kg

Meso izrezano na kockice sotira se na plitkoj masnoći. Zatim se dodaje sitno iskosani luk i polagano pirja dok ne ukuha tekućina. Posipa se brašnom, dolijeva se rajčica, vino, voda i doda se peršin, ružmarin,

češnjak i mažuran. Pirja se na laganoj vatri da meso smekša. Tekućine mora biti toliko da prekrije meso. Kao prilog posluže se kuhane šurlice.

Priprema šurlica: od brašna, jaja, omekšanog maslaca, ulja i soli uz postupno dodavanje vode umijesi se tijesto srednje čvrstoće i oblikuje ga se u male valjčice koji se valjaju preko pletaće igle da u sredini ostanu šuplji.

RIBLJA JUHA (PREDJELO) **Specijalitet dalmatinske kuhinje**

Sastojci:

Za 4 osobe:

1 kg različite bijele ribe (škrpina, grdobina, ugor itd.)

15 dkg riže

1/2 dcl maslinovog ulja

20 dkg mrkve

1 korijen celera

2 korijena peršina

1 mala glavica luka

2 režnja češnjaka

2 lovorova lista

papar u zrnu

sol

Opis:

U lonac složiti očišćenu ribu, korjenasto povrće, češnjak, prženi luk, lovor i papar u zrnu. Preliti vodom i staviti kuhati. Kad zakuha, smanjiti vatru, dodati maslinovo ulje i kuhati pola sata na laganoj vatri. Kad se riba počne odvajati od kostiju, skinuti s vatre, procijediti juhu, a ribu izvaditi i očistiti od kostiju. Procijeđenu juhu vratiti na vatru, posoliti prema ukusu, dodati rižu i kuhati desetak minuta. U zdjelu za juhu složiti komadiće ribe i korijenastog povrća, preliteri juhom i poslužiti.

SMOKVE ZAPEČENE U MEDU (DESERT) **Specijalitet dalmatinske kuhinje**

Sastojci:

Za 4 osobe:

4 velike smokve

3 žlice meda

10 dag maslaca

7 dag naribanih badema

malo ruma

Opis:

U plitkoj posudi zagrijati maslac i staviti prepolovljene smokve. Popržiti smokve sa svih strana. Sve zaliti tekućim medom pomiješanim s malo ruma i lagano sve prokuhati tako da se smokve stalno podlijevaju dobivenom smjesom. Kad je gotovo, posuti bademima. Poslužiti toplo.

KROŠTULI NA BAŠČANSKI – desertno jelo

Normativ za 10 obroka:

Brašno 0,70 kg

Jaja 3,00 kg

Prašak za pecivo 1 vrećica

Šećer u prahu 0,25 kg

Masnoća 0,80 l

Soli prstovet

Od brašna jaja, tri žlice šećera, malo soli i masnoće umijesiti glatko tijesto srednje čvrstoće.

Pustiti ga odmarati 15 do 30 minuta. Ponovo premjesiti, tanko razvaljati i izrezati u tanke vrpce koje se povežu u čvor ili omotaju oko prsta te isprže u zagrijanoj masnoći do zlatno žute boje. Ocijediti na upijajućem papiru, obilno posipati šećerom u prahu i poslužiti.

Dubrovačka rozata

(karamel, jaja, mlijeko, pečeni bademi, rum, groždice, vrhnje, šećer, vanilija)

– žumanci	kom.	8
– jaja	kom.	2
– šećer	kg	0,22
– mlijeko	l	1
– vanilija (štapić)	kom.	1
– vrhnje (slatko)	l	0,35
– bademi	kg	0,10
– šećer (za karamel)	kg	0,120
– groždice	kg	0,07
– rum	l	0,02

Mlijeko s vanilijom pokuha se. U zdjelu se stave jaja, žumanci i šećer te se dobro izmiješa. Prokuhano se mlijeko procijedi, malo prohladi i lagano dodaje u zdjelu s jajima uz neprestano miješanje.

Ostatak šećera karamelizira se i njime se oblože dno i strane oblika, te napune izmiješanom smjesom. Kalupi se stave u vodenu kupku a zatim u pećnicu dok se krema ne stegne. Krema se ne smije kuhati nego lagano ogrušavati.

Kada bude krema upola zgrušana, u kalupe se stavi nekoliko groždica namočenih u rum.

Gotova rozata izvadi se i ohladi, a zatim stavi hladiti u hladnjak.

Prije posluživanja rozata se istrese iz kalupa na zdjelu, tanjur ili pliticu za posluživanje i preko se ocijedi karamelizirani umak od rastopljenog šećera. Jelo se ukrasi tučenim slatkim vrhnjem i pospe krupnije sječenim poprženim bademima.

Savjet

Što se rozata laganije ogrušava jelo će biti bolje. Ogrušavanje traje 40 do 50 minuta. Suvremeni parno-konvekcijski konvektomati idealni su za ogrušavanje rozate. Ona se može gotoviti u manjim oblicima za jednu osobu ili u većim za više osoba. Na presjeku rozata mora biti puna, bez šupljina i mjehurića, s groždicama u sredini. Bolje je rozatu gotoviti dan prije i držati je u hladnjaku tijekom noći.

MANDOLAT (BAJAMOVAC) – SLATKO JELO DALMACIJE

Normativ:

Jaja	6 kom.
Šećer u prahu	0,60 kg
Limunova korica	1 žličica
Vanilin šećer	1 vrećica
Med	0,45 kg
Bademi očišćeni	0,60 kg

U čvrstu pjenu izlupati bjelanjke i šećer u prahu. Otopljenom medu dodati naribanu limunovu koricu, vanilija šećer i ulupane bjelanjke te nastaviti miješati na laganoj vatri dok se ne stegne i odvajaju od posude. Bademe (mendole ili bajame), popržene i oguljene grubo sameljati i dodati u smjesu. Sve dobro spojiti na vatri. Jednu oblatnu staviti za dno, po njoj poravnati nadjev, prekriti drugom oblatnom, dobro stisnuti i površinu opteretiti daskom ili knjigom te pustiti da se preko noći ohladi. Ugrijanim nožem rezati na pravokutnike i poslužiti.

PUREĆA PRSA S MARUNIMA NA LOVRANSKI – toplo predjelo

Normativ za 10 obroka:

Pureća prsa	1,20 kg
Kuhani maruni	0,80 kg
Mljeveno meso purice	0,35 kg
Šunka	0,10 kg
Ulje	0,10 l
Luk	0,10 kg
Jabuke	0,10 kg
Mrkva	0,10 kg
Mlijeko	0,20 l
Kruh bijeli	0,25 kg
Jaja	1 kom.
Fino povrće	1,20 kg
Sol	0,05 kg
Papar	0,01 kg
Lovorov list	1 kom.
Konjak	0,03 l

Samljevenu puretinu, šunku, kosani luk, kruh namočen u mlijeko, peršinov list, naribane jabuke i mrkvu, sol i papar, jaje, i 15 dkg. kuhanih i protisnutih maruna dobro izmiješati da se poveže. Pureće meso, izrezano u veliki odrezak, lagano potući i napuniti s nadjevom, saviti u savijutak i povezati koncem. Sotirati na vrućoj masnoći, složiti u pleh i peći pola sata u osrednje zagrijanoj pećnici. Pečena prsa izrezati u 10 kosih kriški, složiti na pliticu. U ostatak soka od pečenja naliti konjak, dodati kuhane marune i prokuhati. Prsa obložiti marunima i finim kuhanim povrćem na maslacu.

HLADNI PLADANJ »NAUTIKA« – hladno predjelo*Normativ za 10 obroka:*

Jastog	1,50 kg
Lignje	0,80 kg
Dagnje (mušule)	0,50 kg
Jakobove kapice	10 kom.
Rotkvice	0,30 kg
Francuska salata	0,80 kg
Moskovski umak	0,30 l
Limun	0,65 kg
Pšenična krupica	0,20 kg
Francuski peršin	0,15 kg
Želatina	0,30 l
Vino bijelo	0,50 l

Jastoga skuhati i ohladiti, odvojiti meso i pustiti da se ocijedi, zatim ga aspilirati. Lignje poširati u bijelom vinu, ocijediti i polovinu napuniti kuhanom krupicom obojenom crnilom od sipe, a drugu polovicu krupicom kojoj smo dodali aspik. Jakobove kapice i dagnje također poširati i ohladiti. Na podlogu francuske salate složiti medaljone od jastoga, kolutiće lignji s crnim i bijelim nadjevom, školjkice te ukasiti oklopom repa jastoga, rogovima, nožicama, francuskim peršinom i rotkvicama. Sve lagano aspilirati i poslužiti s dodatkom moskovskog umaka, prepečenog kruha i kriškama limuna.

MOSKOVSKI UMAK: umaku od majoneze dodati nasjeckano meso jastoga i crni kavijar, malo obojiti kečapom i zakiseliti limunovim sokom.

LIČKI LONAC

Normativ za 10 obroka:

Podimljena sv. rebra	1,50 kg
Suha koljenica	1,50 kg
Suha slanina	1,00 kg
Kiseli kupus – naribani	2,50 kg
svinjska mast	0,10 kg
Češnjak	0,04 kg
Lički krumpir	2,50 kg

Kiseli kupus i suho meso kuhati uz dodatak češnjaka i masnoće. Gotovo jelo ne smije imati mnogo tekućine. Krumpir se prereže po dužini u »police« i u ljusci ispeče u pećnici.

Jelo poslužujemo u zdjelicama – na dno kupus, preko njega izrezano suho meso, a sa strane police pečenog krumpira.

LIČKA KISELA JUHA OD JANJETINE – uvodno jelo*Normativ za 10 obroka:*

Janjetina	0,80 kg
Mrkva	0,15 kg
Peršin	0,12 kg
Celer	0,08 kg
Korabica	0,05 kg
Kelj	0,05 kg
Češnjak	0,02 kg
Riža	0,05 kg
Peršinov list	1 vezica
Lovorov list	1 kom.
Žumanjci	3 kom.
Limun	0,12 kg
Vrhnje, kiselo	0,20 l

Sol i papar po potrebi

Janjeće meso isjeći na sitne kockice i kuhati s dodatkom na listiće narezane mrkve, peršina, celera i korabice. List lovora, zdrobljeni češnjak i papar u zrnu povezati u higijensku vrećicu za začine i umetnuti u lonac. U međuvremenu kelj izrezati na tanke rezance, blanširati i pred kraj kuhanja dodati u juhu. Kad je juha kuhana, odstraniti vrećicu sa začинима, dodati posebno skuhanu rižu i umiješati vrhnje spojeno sa žumanjcima i sokom limuna. Posipati nasjeckanim peršinovim listom i poslužiti.

LIČKA POGAČA SA SIROM – TOPLO PREDJELO*Normativ za 10 obroka:*

Brašno	18 žlica
Kiselo mlijeko	1 čaša
Naribani lički sir	0,30 kg
Ulje	1 čaša
Prašak za pecivo	1 vrećica
Jaja	3 kom.
Sol	1 žličica

Umiješati jaja s kiselim vrhnjem, dodati prašak za pecivo, ulje, sol i brašno na kraju naribani sir. Plitki okrugli pleh premazati masnoćom, posipati brašnom i u njemu ispod peke ili u pećnici ispeći pogaču i poslužiti je toplu.

LIČKI NABOD – GLAVNO MESNO JELO

Normativ za 10 obroka:

Odrezak svinjski (10 kom)	2,00 kg
Šunka domaća	0,35 kg
Sir lički	0,25 kg
Paprika svježa	0,25 kg
Krumpir	2,50 kg
Ulje	0,20 l
Sol i papar	po potrebi

Tanko narezane odreske stanjiti, obložiti kriškom šunke, sira i paprike. Odreske preklopiti, probosti (sašiti) sa strana metalnim štapićem i ispeći na zagrijanom roštilju. Kao prilog poslužiti pržene listiće krumpira.

P.S. Umjesto odrezaka mogu se upotrijebiti po 2 svinjska kotleta.