**DANI KRUHA - DANI ZAHVALNOSTI ZA PLODOVE ZEMLJE**

**rujan 2016.**

**KATALOG ZNANJA**

**TU SE KUHA, TU SE VARI**

**U TRI TEĆE TRISTA STVARI**

****

**Dan kruha i plodova zemlje obilježava se tijekom mjeseca listopada, kao zahvala na svim plodovima, radostima, uspjesima i darovima kojima smo tijekom godine kao narod i kao pojedinci bili podareni.**

Ove ćemo se godine pozabaviti namirnicama i jelima karakterističnim za našu, Šibensko-kninsku županiju.

Što je to nekad krasilo, a i danas se može naći na dalmatinskim jelovnicima, kao i na jelovnicima ovog neogotičkog, renesansnog i baroknog dalmatinskog grada u sjeni jedinstvene katedrale?

Kuhinja našeg obalnog dijela i otoka slijedi trend modernih prehrambenih normi. Lagano kuhanje hrane (uglavnom u vodi ili na žaru) i mnogo ribe, maslinovog ulja, povrća i samoniklih trava koje se mogu naći uz obalu, je razlog zbog čega se ova kuhinja smatra vrlo zdravom. Dalmatinska vina, kao i maslinovo ulje i slane masline, cijenjena su od drevnih vremena. Čuvena su vina Babić iz Primoštena, Debit, također prošek i maraština (desertna vina), jaka lozovača, travarice i likeri.

Svježa morska riba (zubatac, brancin, lovrata, kirnja, skuša, sardina) na roštilju, kuhana ili marinirana; zatim tu su mekušci (lignje, sipe, hobotnice), rakovi (škampe, jastozi) i školjke (dagnje, kamenice, mušule) kuhane u ribljoj juhi ili kao rižoto. Od jela od mesa, pršut je nedvojbeno bez rivala - svinjski but dimljen i sušen na buri (iz Drniša), serviran sa suhim, uglavnom ovčjim sirom i slanim zelenim i crnim maslinama, kaparama i lučicama.
Janjetina je također vrlo cijenjena, osobito kuhana ili pečena na otvorenoj vatri (Franjevačka begovica s Visovca); također, sušena ovčetina (kaštradina), dalmatinski gulaš (pašticada) s njokima.

Kuhano povrće, također omiljeno jelo (blitva s krumpirima, umak od rajčica), često je mješavina uzgojenog i samoniklog povrća, začinjenog maslinovim uljem i vinskim octom ili serviranog s mesom. Područja s izobiljem svježe vode poznata su po žabama i jeguljama. Tipični dalmatinski deserti osvajaju srca svojom jednostavnošću. Najuobičajeniji sastojci uključuju mediteransko voće, suhe smokve, grožđice, bademe, med, jaja.

Dok se „morski“ dio menija prirodno odnosi na sve što dolazi iz mora, gastronomija šibenskog zaleđa bazira se na mesu, najčešće pripremljenom ispod peke. Riječ je o tradicionalnoj posudi nalik na željezno zvono koja se prekriva žarom, te se tako „zarobljena“ hrana peče nekoliko sati. Kušate li janjeće ili praseće meso spravljeno na taj način, s dodatkom pečenog krumpira i svježe salate, teško da ćete ikada dati prednost nekom drugom načinu pripreme!

Dok je meso ispod peke jedna od najtoplijih gastronomskih preporuka, svakako ne smijemo zaboraviti ni čuveni drniški pršut. Tradicionalan proces proizvodnje traje čak 18 mjeseci a uključuje soljenje morskom solju, prešanje i sušenje na dimu, buri i jugu. Izvrsno „društvo“ će tako ukusnom specijalitetu praviti i rijetka, ali potrage vrijedna delicija – slani, grudasti sir iz mišine koji sazrijeva u sušenom ovčjem mijehu punih četrdeset dana.

**ŠIBENIK**

Bogatstvo okusa i mirisa, jednostavna priprema te upotreba isključivo svježih namirnica osnovne su značajke ukusne šibenske kužine.

U tećama se kuhaju fina jela – buzare od rakova ili školjaka, brudeti, variva od povrća, rižoti od mesa ili plodova mora, variva od grahorica, izvrsne riblje i mesne juhe te nezaobilazna blitva kao univerzalan prilog gotovo svim jelima. Dalmacija je prepoznatljiva i po gradelama pa se tako na žaru, ražnju ili pod pekom, pripremaju ribe, rakovi, školjke, svinjetina, janjetina, teletina, meso peradi, povrće… Spremaju se tako ukusna jela ista kakva su, pokazala su to arheološka istraživanja, pripremali naši predci prije više od 8000 godina.

Šibenska kuhinja daruje nam svoje tradicionalne deserte iz kojih izdvajamo „rožatu“ – kolač od jaja, mlijeka i karamele; „fritule“ – rade se od dizanog tijesta s dodatkom grožđica i likera, oblikuju se u kuglice veličine šljive i prže u vrelom ulju; i „kroštule“, koje se spravljaju na isti način kao i fritule, ali imaju oblik dugih traka koje se potom prže u ulju.

Evo što u 15. stoljeću, u svom djelu "O smještaju Ilirije i grada Šibenika", piše uvaženi biskupski vikar i dvostruki padovanski doktor Juraj Šižgorić: “Tu se nađu tunji neobične veličine... tu se love zubaci krunaši koji se ubrajaju u velike poslastice, tu se vade i oštrige, ukusne zbog okusa dalmatinskog mora, nadalje cipli, salpe, škarpine, trilje, glamoči, komarče, pagri, lignje i skuše, a ponekad se i pokažu morska čudovišta nikad prije viđena.”

Možemo lako pretpostaviti čime se punio Šižgorićev pjat na šibenskom stolu, dok njegov tek nešto mlađi sugrađanin, možda najmoćniji Hrvat svih vremena, Antun Vrančić, kardinal i regent cjelokupnog Austro-Ugarskog Carstva, često iz svojih europskih rezidencija piše pisma svom bratu Mihovilu o jadranskoj ribi, divljači, suhom mesu, a nadasve marinadama i artičokima, čije mu je sjeme brat jednom prilikom doista poslao u njegov dvor u Požunu.

Taj europski značajan pisac, pjesnik, diplomat i državnik imao se snage pod kraj života gotovo ljubomorno potužiti bratu na njegova mladog sina i svog štićenika Fausta, optužujući kasnijeg značajnog izumitelja, filozofa i teologa, pisca jednog od prvih europskih komparativnih rječnika, zbog njegove mladenačke raskalašenosti i sklonosti jelu i piću. “Neka se, dakle, obuzda i neka uči. Ja sam mu, uostalom, dao da si kupi kaput od kunovine u Padovi pa ipak ništa, no bit će dobro ako mu i dalje budete slali masline, smokve, srdele, kuhane ribe u hladetini, marinade i više takvih poslastica. Ali zašto za mene, Vašega brata i dobročinitelja, već toliko godina nema ničeg?“

Naš suvremenik, umirovljeni novinar, Šibenčanin Ivo Jakovljević prije tri godine pokrenuo je internetski 'Šibenski brevijar'. Šibenski jelovnik zanimljiv je dio tog brevijara.

 **ŠIBENSKI JELOVNIK: Svete zapovidi za kužinavanje od Prvog čela Božića do Tri Kralja**

**PRVO ČELO BOŽIĆA: LUGANIGE** - Došlo je vrime luganiga. Svake godine ti stađun dođe sve to prije, jerbo ovi šta ih radu oće da zaradu, pa nemaju miru. A jopet, nikad niko nije reka zašto tih luganiga, ka šibenskoga specijaliteta, ne bi moglo biti svaki u boga dan, kroz cilu godinu, i ne samo u dvi butige u Šibeniku oli na kuću, nego i u Zagrebu i u Evropi. Jedini odgovor na to priteško pitanje, koji san više puta čuja od judi koji se među se ne znaju, glasi: jerbo ih nema ko raditi, nego Zdeslav Maričić, koji zna ricetu, a njemu sad zna pomoći Kike Ninić, pa oni ne dospiju zadovojiti svit, koliko se tih luganiga traži. A - njih dva - imaju i svoga posla. A kako ih radu? Ni to neće nikom da kažu, da in ne bi ko oteja posal, a neće njanci da prijavu svoj patenat tamo di triba, pa da se zove Izvorno hrvatsko, oli šibensko. Jerbo oni neće da se mrču s dopisivanjen s Ministarstvon kulture, koje bi in tribalo šibensku luganigu metniti na popis hrvatske nematerijalne baštine (nematerijalne, jerbo je rič o riceti, a ne o kobašici), pa sve radu kako se radilo unazad stotinu lita. A kako, kako to radu? Kike zna, ali ne smi kasti, a Zdeslav ne smi kasti, a zna sve. Ma, dočuka san u Dorbića da se oni držu ove ricete: radu ih od praseće pupe, pomišane s tajanstvenon mišancon mirođija i likovitih trava. Dočuka san i to, da mišaju cimet, orašćiće, ostruganu koru od limuna, samlivene garofuliće, papar, sol, samlivenu kaduju i sve u svemu 11 šuštanci, ma neće nikon da reču kolko česa meću i po kojen redu. A najveća je tajna, u što turaju praseću pupu pomišanu s tih 11 dodataka: u praseća oli u tučja criva, oli su se i oni obezobrazili, pa sve trpaju u plastiku iz butige? Najstariji živući Šibenčani kažu da se luganige moraju mećati u tučja criva, pa da su se zato i radile samo u vrime kad bi tukama došla zadnja ura, šta je bilo oko Božića i Nove godine. Zato i nije nikad bilo puno luganiga za kupiti, jerbo bi sve išlo na kuće oli za onoga koji ih je i radija. Tučja su criva kratka, ali slatka, a praseća su teke duja, pa niki kažu da ima puno godina otkad više tučja criva niko i ne spominje. A otkad se naglo povećala proizvodnja luganiga, nije lako dokazati da i Zdeslav i Ninić nisu počeli duperavati plastična criva za luganige, koje šaju u butige. Oni, koji boje znaju tu njijovu faturetu, razbanzaju ji na sve bande, jerbo da u tučja criva punu luganige samo dokturima i sebi. Kolko ja njih poznajen, virujen da svoga čovika nikad ne bi privarili. A da su in za prste lizati, to in se mora priznati. Kuša san ih i prije dva dana, i jopet ću, dokle god njih dva budu živi. I jošter, kad ko spomene Lugano, da su ih tamo izmislili. Ma, judi, da nije Šibenika, ne bi se za luganige znalo.

**DVA DANA PRIJA BOŽIĆA: METNITI BAKALAR TOPITI** - Danas ga triba metniti da se topi, dva dana da se topi, jerbo ga je onda lašnje skuvati. Bakalar, judi, mora upočiniti u mlakoj vodi, primiti je u svoje tilo, nabumbati se, a da za to niko ne zna.  Prija bi naši znali mučiti bakalar, pa bi ga tukli svon forcon, po leđima i po štumku, da je bila muka za gledati. Tribalo je proći puno vrimena, dok su naši stari dosegli tu pamet, da bakalara ne triba tući, nego da je dosta da ga se na vrime potopi. Onda ga jošter jedanput triba pomrlišati, jer - tek kad je natopjen - daje od sebe sve fume. Ako lipo mrliše, onda vodu u kojoj se kuva, poslin vaja iskoristiti da se š njon nadolije, kad se radi s kunpirima i penetama.

**BADNJI DAN**: Prija su Šibenke i Šibenčanci dočekivali Božić u svojin kužinama i tinelima, oli i uz komin, di bi se na vatru mećalo badnjak od česmine, oli drvo od masline. Na Badnji dan je išla posna rana: i za ručak i za večeru ilo bi se kako di i kako je ko moga, a najčešće bakalar, crni pirinač oli frigane lignje. Bakalar se ilo po težačkin kućama, a po ribarskin i u gospode našlo bi se više pijata, pa bi za ugrijati štumak iša crni pirinač, a za skroz zadovojiti tilo - frigane lignje s kunpirićima i puno salate (ricaste s rigon). Najviše ceremonija bilo je s bakalaron, jerbo se on more raditi i s lešin kunpirima i penetama, i brez peneta, i na pomidore, i na bilo, a i s mustaći di papa. Bakalar s kunpiron i šakon peneta – tako se odvaik i najčešće kuvalo u mojoj kući, pogotovu kad bi mi ćaća (ako sam ne bi kuva) kuvarici oli drugon kuvaru  napomenija da metne više peneta nego kunpira, jerbo da on više voli penete; ma, kuvali smo mi i bakalar na toću od pomidora, koji je dobar za prominu, ali se i zimi od njega čoviku u vrućoj kužini odma orosi čelo i upoti vrat sa stražnje strane, pa se triba trati kanavačon oli s prvin šta se nađe pri ruki. Samo u Šibeniku, čuja san, radija se bakalar s mustaći di papa, pa bi se odozdol, naširoko, prvo slaga red bakalara, pa red obarenih šubijota rizanih na zečje uvo, pa red kunpira izrizanih na tanje fete, pa jopet red bakalara, i tako sve dok ne bi bakalara ponestalo. S vrva teće dolilo bi se kutaj-dva vode, i do vrva nadodalo teke maslinova uja. Nije se mišalo, nije se treslo, ali bi kuvarica znala tren, kad se sklanja s vatre. Prija večere glava od kuće poškropija bi tamjanon iz škaldina i sveton vodicon sve od kužine do konobe i štale, a borić se kitilo voćnin plodoviman. Božićnu bi se sviću trnilo bokunićon kruva umočenin u boje vino. A onda bi se gledalo na koju će bandu kreniti dim sa sviće, jerbo je to bija sinjal da će taj prvi partiti. I onda bi se još svi pomolili za zdravje i rodnu godinu, pa u srići i veseju dočekali još jedan Božić.

**BOŽIĆNI BOKUNI**: Ujutro je sviman najpametnije da štumak ugriju s pinjaton bile kafe i da do ručka ne stavjaju u justa ničesa. Jerbo, i nako se svi koji nemaju beštija oko kuće, na ovi sveti dan ne moraju ustajati prija devet uri. A božićni ručak more početi odma poza podne, čin se žene i dica vratu iz crkve. Dok čekaju da in počnu vaditi na pijat i najstariji za stolon reče: Uslast!, muškima je dosta da pod zub metnu jednu-dvi suve smokve, pa da ih skvasu s bićerinićon najboje dropjanice, i da zametnu ćakulu o vrimenu i o tomen kako je bilo prija. E, onda najprvo slidi braveća oli goveđa ili jošter boje juva od tri mesa (i od bravećeg, i od goveđeg, i od tri-četri luganige koje se kuvaju zadnjih kvarat od ure, da puštu svoju aminu u juvu). Unutra ko oće more ukuvati cancarele, a more reći ženi da napravi njoke od griza. Za ovi dan se ne rabi kru iz butige, nega ga se peče u svon špakeru, i riže uz juvu, da bi svak u livoj ruki moga držati svoju fetu, a u desnoj žlicu. Da bi juva legla na štumak kako Bog zapovida, teke se stane s ručkon, i jopet zametne ćakula o vrimenu i o tome kako je bilo prija. E, onda u pijat moru doći bokunić lešega, pešest pinjura kiselog kupusa privrnutoga na kapuli i česnju, pa ko oće u sve more dometniti i po kulenice, šta se kuvala s kupuson. Onda triba svakome dati piti: ko oće plavinu od lani, njemu plavinu od lani, ko oće mlado, njemu mlado, ko oće ciloga njemu ciloga, a ko oće piti vodu neka sam sebi ulije. A onda na red dolazi najglavnije: pečena tuka, koju se s kunpirima more peči u špakeru na drva, a more metniti i ispod peke, oli - ako je lipo vrime - natakniti na ražanj, pa peču povr komina, oli u pečenjari. Uz tuku iđe puno salate: ivindije, ricaste i rige. Pa jopet vino i ćakula o svemu i svačemu. Prija se za Božić nisu ili janjci, jerbo su se oni ili za Uskrs, ma znalo bi se poslin svega judima ponuditi teke zeca na lovački, ako bi koji dan prija naletija na pušku. I - kad bi svi mogli pomislili da in više nema di stati, dolazu terine pune fritula, pa ih svi počnu faliti punin ustima, vatajući se za prošek od pet lita, koji je najlipši baš za Božić. Ko se i danas drži tih naših lipih običaja i šibenske kužine, neka mu i cilo mlado lito bude sritno i berićetno.

**ZADNJI OD GODINE: RANBAŠIĆI** - Rambašići se radu na Silvestrovo, a idu pridvečer, pa poteke zalivaju mladin bilin vinon, koje se samo teke istoči iz omanjega karatelca. Radu se od mlivenoga mesa (najboje je da je trećina janjeće, trećina teleće, a trećina praseće), umotanog u manji list kiselog kupusa. Žutu se na kapuli, luku, petrusimenu i mišanom uju stisnuti jedan uz drugog. Među nji vaja umećati manje bokuniće okrajaka od pršuta, koji klinčić, list-dva lovora, koju pomidoru ili konšerve, a podkraj nije loše utrpati i koju luganigu. Dok se radu ne privrću se niti mišaju, nego je dosta tri-četri puta protresti teću livo-desno. Govoru sve jezike, a isto dobri mogu biti i kad se umataju u manje listove friškoga kupusa ili još boje verzota. Zato in sarme nisu ni sluge

**PRVI OD GODINE: FRITULE** - Mi Šibenčani najviše poštivamo fritule. Ili bi ih svaki dan, ma neće da ih radu po pašticerijaman, pa ostaje da čekamo na svece oli državne blagdane, da bi ih se natukli. Mi ih - makar sikire padale oli se cila kuća sorila - moramo imati za Proslavu (jedni je zovu Prvo čelo Božića, osan dana prija Božića), pa u božićnoj večeri, pa za Staru godinu, pa danas, na prvi od godine, pa na Uskrs, pa na imendan oli za bilo koji dan koji nije ka šta su drugi u godini. Užnjih, dok su vrile, dobro iđe prošek od prija tri-četri lita, oli - e, da bi je bilo - maraština. Stanu se isti kad čejade više ne more od zadovojstva njanke disati. Ako koja ostane, drugi se dan more zeru podgrijati, da je štumak more dočekati s vesejen. Stoji li van, dok čitate ove lipe riči, koja fritula pri ruki, mašite se, pa - šta da van još rečen - neka van je uslast!

**Luganige**

Recept koji se ljubomorno čuva 300 godina

Šibenske božićne kobasice poznatije kao luganige pomalo su zaboravljena delicija. Napravljene od ukusnog spoja svinjetine i teletine, uz strogo čuvane tajne začine, još uvijek ih prave šibenski mesari koji kažu da su u Šibeniku božićni i novogodišnji blagdani nezamislivi bez luganiga u juhi ili rambašićima. Često se u Šibeniku spominje da su luganige 'vezane' uz grad Lugano na granici Švicarske i Italije što nije istina, već je recept luganiga prije 300 godina u Šibenik donio nepoznati Talijan iz okolice Bologne, tvrdi najpoznatiji šibenski povjesničar i arhivar i magistar pomorske povijesti Milivoj Blažević.

Kako je Dalmacija od 15. stoljeća bila pod mletačkom upravom koja je trajala od 1412. do 1797. godine, talijanski običaji koji su vladali u malim gradićima sjeverne Italije, među kojima je i proizvodnja luganiga, infiltrirali su se u život Šibenčana.

- Šibenik se u 15. stoljeću organizirao, počele su se otvarati prve mesarnice, naročito nakon vremena velike kuge 1648. godine. Novo pučanstvo iz Italije infiltriralo se u Dalmaciju, a jedan dio talijanskog pučanstva naselio je područja oko Šibenika. Nakon doseljavanja Talijana, otvorila se i prva gostionica u Šibeniku: Ex Fontana koju je otvorila talijanska obitelj Fontana. Krčmu je, ističe Blažević, početkom 18. stoljeća otvorio i Šibenčanin Petar Vidi, a koji je u svojoj ponudi imao luganige – objašnjava početke proizvodnje luganiga Blažević.

Prvi spomen u rukopisima iz 18. stoljeća

Luganige se prvi put spominju u 18. stoljeću u rukopisu koji je ostao sačuvan, a riječ je o dnevniku kavane Petra Vidija gdje se na nekim mjestima spominje da su šibenski plemići i bogatiji građani znali zasjedati u gostionici i naručivati luganige.

- Kupovali su 'duo pari luganighe' koje su koštale tadašnje tri lire. U to doba dnevna potreba za hranom iznosila je od pet do šest lira iz čega se može vidjeti da luganige i nisu bile baš jeftine – napominje poznati šibenski povjesničar te dodaje da su prve luganige bile nešto duže nego današnje.

Dobrić bio tvornica luganiga

Od prvog šibenskog krčmara Petra Vidija, gostionicu je naslijedila obitelj Mazzocco koja se u Šibeniku kasnije bavila organiziranjem vatrometa u vrijeme Napoleona, a također su organizirali i svečane večere gdje su u ponude za viši stalež bile i luganige.

- Luganige su na svečanim večerama naručivali plemići i građani koji su znali jesti i buđolu. Plemići su pili i maraskino koji je u Šibeniku proizvodio Soppe-Papalli. Nakon Vidija, proizvodnju luganiga je oko 1820. godine preuzeo Giusseppe Bianchi i tada luganige postaju dio tradicije. Šibenik je kroz 19. stoljeće imao 25 privatnih mesara, od kojih je desetak je prodavalo luganige – priča nam šibenski povjesničar.

Poznata ulica gdje su se u 19. stoljeću proizvodile luganige bila je ulica Dobrić gdje je bilo oko pet mesarnica s lijeve i desne strane. Čak se i danas, kaže Blažević, vide kuke na koje su se luganige vješale.

Šibenske luganige najbolje pravio – Slavonac

Poslije 1918. godine, proizvodnju luganiga preuzeo je doseljenik iz Slavonije, mesar Ivica Mutavdžić, koji je imao trgovinu kobasica u Masnoj ulici, iza nekadašnjeg Bobisa. Razni šibenski mesari, pred 1941. godinu, preuzeli su od njega zanat, a tradicija se održala kod većine šibenskih mesara.

- Kada je Mutavdžić došao službovati u Šibenik, oženio je kćer obrtnika Novakovića, ušao u obitelj i naučio praviti luganige. Ta njegova kuća nalazila se kod 'nove pošte' gdje je sad T-centar. Iza 1945. godine najbolje luganige je radila obitelj Maričić, a neki članovi te obitelji ih i danas rade – tvrdi Blažević.

Tajna luganiga je u kvaliteti obrade mesa. Luganige su isključivo šibenska tradicija, a posljednjih nekoliko godina od šibenskih mesara ih kupuju i mesnice iz Zadra i Splita. Tradicija je to koja se skoro 300 godina vezuje za Šibenik, a šibenski blagdani nezamislivi su bez 'tajanstvenih' luganiga čiji recept šibenski mesari ljubomorno čuvaju već tri stoljeća.

Gastronomad **Zoran Šimunić Šime**, pokušao je uz pomoć svog kolege **Nenada Kralja**razotkiriti dobro čuvanu tajnu kobasica poznatih pod imenom **luganige**. Ne, nije riječ o namirnici iz nekog dalekog i egzotičnog kraja, već o aromatičnim kobasicama koje potječu iz Šibenka i okolice. No, među šibenskim mesarima vlada zavjet šutnje i nitko vam neće otkriti recept za ove kobasice.

Stoga je naš Šimunić napravio svoju varijantu ne bi li napokon razotkrio ovaj kobasičarski misterij.*"Luganige se uvijek rade u prosincu i siječnju, a najčešće se u šibenskom i skradinskom kraju serviraju u goveđoj juhi ili s lešo kupusom i keljom, a može ih se čak i sušiti i podimiti"*, pojašnjava Šime.

Na početku pripreme očistite dvije glavice **luka**i četiri režnja **češnjaka**pa skuhajte u vodi desetak minuta, odnosno, dok ne omekša. Na kocke narežite 1,5 kilogram **svinjskog vrata**(bez kostiju), a zatim i 300 g **špeka**.

1. Ako nemate stroj za mljevenje, meso možete samljeti i kod mesara, ali nemojte kupovati gotovo mljeveno meso. Kada su luk i češnjak omekšali, **procijedite**ih i pustite da se ohlade. **Sačuvajte vodu**u kojoj su se kuhali, kasnije je možete dodati u smjesu, u slučaju da bude presuha.
2. Ohlađeni luk i češnjak stavite u krpu pa ga **kroz krpu procijedite** u meso. Dodajte malo vode u kojoj se luk kuhao, ako je potrebno. Potom sameljite svinjski vrat, a zatim i špek (na krupniji dio mašine).
3. U smjesu mljevenog mesa dodajte čak **14 začina**: naribani muškatni oraščić, cimet, korijandar, klinčić, korica limuna, piment, dimljena paprika, čili, sumac, kurkuma, đumbir, sol i papar. Začine možete stavljati u omjerima koji vam najviše odgovaraju. Sve dobro izmiješajte.
4. Prirodna**svinjska crijeva** (ako možete, nabavite uže ovčje crijevo, širine 28 mm) namočite u mlakoj vodi oko pola sata. Isperite potom unutrašnjost crijeva pod vodom, a onda ih vratite u vodu u koju ste dodali malo kvasine (5% kvasine u odnosnu na vodu). Crijeva pustite da se **namaču**sve dok ne krenete raditi kobasice. Pripremljenu smjesu pustite da odstoji u hladnjaku čitav dan.
5. Crijeva napunite smjesom na željenu veličinu. Kad su kobasice gotove, ostavite ih da se **posuše**, barem osam sati, ali najbolje do drugog dana.

**Šibenska vara ili varivo**

U loncu na 1 dcl maslinovog ulja pirjajte 2 glavice sjeckanog crvenog luka i 4 režnja češnjaka.

Posebno skuhajte u 1.5 l vode 1/2 kg suhog mesa ili mesnatije pancete, dodajte propirjano povrće i ulje.

U istoj vodi stavite kuhati:

25 dkg očišćenog bijelog graha,

25 dkg namočenog slanutka,

20 dkg leće,

10 dkg ječma,

1 lovorov list i

3 klinčića.

Kad sve omekša dodajte 1 krumpir izrezan u kockice i narezano kuhano suho meso.

Vilicom malo utisnite grah, slanutak i leću i vratite u lonac, tako da varivo postane gusto.

Posolite, popaprite i podlijte sa 1 dcl maslinovog ulja.

**Pašticada**

(goveđi pirjanac u vinu, prošeku, kvasini, začinima i povrću)

Priča o pašticadi vodi nas u Italiju, kada su odlaskom Venecije nestale velike plemićke latifundije i kolonati, posijane po dalmatinskim komunama i posjedima. Nova klasa, sada od Austrije ustoličenih vitezova, veleposjednika i građana, počela je tada za vlastitim stolovima iskazivati svoje tek pronađeno društveno samopouzdanje. Oni su svoje kuhinje "zaposlili" obnavljanjem starih i otmjenih jela vlastelinske mletačke Dalmacije. Jedno od najpoznatijih, pravo ogledalo dalmatinskog gastronomskog umijeća, bila je i pašticada. Nastala je iz zajedničkoga romanskoga gastronomskog korijenja kao i venecijanska pastissada, te postala osobna i uvažavana karta istočnojadranske kuhinje u Italiji, ali i u zemljama Austro-Ugarskoga Carstva. Svi će, naravno, hvaliti dobru pašticadu, ali tajnu pripreme one najbolje, prave pašticade, redovito će pripisati vlastitom kuharskom naslijeđu. Tko je s pašticadom odrastao, sasvim sigurno može uz njezin oštri miris i okus dozvati to vrijeme kojega više nema.

Za pašticadu, kako su govorili naši stari, potreban je kvalitetan i svježi goveđi but. No, s vremenom stvari se mijenjaju jer govedina je sve rjeđe dostupna u našim mesnicama, pa se pašticada najčešće priprema od junetine. A ako naručite pastissadu u Italiji, velika je vjerojatnost da će se na tanjuru ispred vas naći konjetina.

Nakon rasprava koje meso ide u pravu pašticadu, slijedi rat oko primjesa. Celer? Mrkva? Šljive? Koncentrat rajčice? Vjerojatno svatko ima popis obveznih sastojaka, a pored njih one koji nikako ne spadaju u recept za najbolju pašticadu na svijetu.

Bez obzira na ratove, nesuglasice i dvojbe, ostaje to da je dalmatinska pašticada pravi biser hrvatske gastronomije. Pašticada je ispit zrelosti za sve koji se diče svojim kuharskim umijećem. Ipak, naručite li to jelo, u brojnim restoranima i hotelskim kućama, u većini slučajeva dobit ćete obrok koji više nalikuje njemačkom specijalitetu "sauerbraten" negoli autentičnom hrvatskom obroku.

 **PAŠTICADA**

Sastojci

1,5 kg goveđeg buta (ruža) ili juneće bijele pisanice (igla, lažni biftek), 5 češnjeva češnjaka, 6 glavica luka, 10 dag dimljene slanine, nekoliko klinčića, papar u zrnu, muškatni oraščić, 1 žlica pekmeza od rajčice (konšerva), 7,5 dl crnog vina, čaša prošeka, 6 suhih šljiva, 1 dl suncokretovog ulja, mljeveni papar, sol

Za marinadu:

7,5 dl vinskog octa (kvasine)

Priprema

Meso staviti u plastičnu ili porculansku zdjelu, preliti vinskim octom i ostaviti u hladnjaku tri dana te ga povremeno okretati. Nakon tri dana, meso izvaditi iz octa, dobro ga oprati pod mlazom hladne vode i nabosti (našpikati) slaninom i češnjakom, narezanima na štapiće te zrnima papra i klinčićima. Meso posoliti i popapriti i staviti s oljuštenim cijelim lukom u posudu za kuhanje te preliti uljem. Sve zajedno peći na laganoj vatri uz povremeno okretanje, pazeći da meso i kapula ne zagore. Posudu poklopiti. Meso će ubrzo pustiti puno soka u poklopljenoj posudi, zato ga ne treba podlijevati 1,5 do 2 sata, samo povremeno okretati. Kad tekućina gotovo ispari, zaliti vinom da dopire do polovice mesa. Polupoklopljeno pirjati još jedan sat. Tekućine uvijek treba biti do polovice mesa pa se po potrebi podlijeva vinom. Gotovo meso se izvadi i nareže. Umak se protisne kroz gusto sito, stavi na njega narezano meso, pa se dodaje muškatni oraščić, suhe šljive i prošek u kojem je otopljen pekmez od rajčica. Sve zajedno se kuha još 20 do 30 minuta. Uz pašticadu najbolje idu domaći njoki.

 **NJOKI**

Sastojci

1 kg bijelog krumpira, 30 dag brašna, 1 jaje, naribani muškatni oraščić, 5 dag maslaca, sol

Priprema

Skuhati i oguliti krumpir. Protisnuti ga dok je još vruć i staviti u zdjelu. U sredini napraviti udubinu, dodati malo brašna, jaje, maslac i muškatni oraščić te posoliti. Promiješati brašno, maslac i muškatni oraščić te prihvaćati pomalo okolni krumpir. Dodavati male količine brašna i miješati. Istresti sve na pobrašnjenu radnu površinu i mijesiti dok se ne dobije kompaktno tijesto koje se ne lijepi za ruke. Kidati komade tijesta i oblikovati ih po želji. Kad voda zakuha, posoliti je i stavljati njoke. Njoki su gotovi kad isplivaju na površinu. Vaditi ih, stavljati u cjedilo te kratko isprati vodom. Poslužiti uz pašticadu ili neki drugi umak.

**Brudet**

Brodet (u Šibeniku se kaže brudet) je jedno od najstarijih i najomiljenijih dalmatinskih jela. Za pripremu (za 4 osobe) potrebno je 1,6 kg miješane ribe (škarpina, ugor, pauk, škamp), 2,5 dkg crvenoga luka, 1,5 dcl maslinova ulja, 20 dkg rajčica, 0,40 l bijeloga vina, sol i lovorov list. Crveni se luk očisti, izreže na sitne polumjesece, doda se ulje i prži dok on ne dobije boju staroga zlata. Oprana se riba isječe na komadiće, stavi u posudu i doliju se vino i voda. Potom se dodaju rajčice, lovorov list i sol. To se kuha na jakoj vatri dok ne prokuha. Uz postepeno smanjivanje topline, kuha se oko 40 minuta.

Nikako ne miješati, samo protresti. Kao prilog skuhati palentu!

**Pidoče**

Pidoče u šibenskom akvatoriju, posebice u estuariju (potopljenom ušću) rijeke Krke rastu tri do pet puta brže nego bilo gdje u svijetu, pa su stoga i svojevrsno biološko čudo Mediterana. Školjka pidoča je često jelo na šibenskim jelovnicima, a šibenski ugostitelji znaju prirediti više od 140 različitih jela od pidoča. One se najčešće pripremaju na buzaru, a poznat je specijalitet i rižot od pidoča. Šibenski ugostitelji često će vam ponuditi ražnjiće, paštetu, juhu, salatu, pa čak i kruh i kolače od pidoča. I Gurmanski specijalitet je i prstac, školjka koja živi u kamenu. Tijekom života prstaci izjedaju kamen i buše u njemu cilindrične tunele. U Hrvatskoj je zbog opasnosti od uništenja te vrste školjaka zakonom zabranjen njihov izlov.

**Pidoče na buzaru**

|  |  |
| --- | --- |
| Dagnje – 2000 gBijelo vino – 500 mlMaslinovo ulje – 100 mlČešnjak – 100 gPeršin list – 50 gKrušne mrvice – 20 gRajčica – po željiPapar –po želji | Dagnje očistiti i isprati u vodi. U lonac staviti očišćene školjke, poklopiti i na laganoj vatri kuhati dok se školjke ne otvore, odnosno ne puste more koje se nalazi u njima. Na maslinovom ulju prepržiti sitno sjeckani češnjak i po želji rajčicu na sitne kockice. Dodati školjke, podliti vinom i jednim dijelom mora koje su školjke ispustile. Kada je prokuhalo, izvaditi školjke te umak zgusnuti sa krušnim mrvicama, vratiti školjke i posuti sitno sjeckanim listom peršina. Po potrebi začiniti s malo papra. Sve preliti s malo maslinovog ulja i poslužiti uz prilog po želji. |

**Fritule**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sastojci** 1 kg glatkog brašnakockica kvasca2 jaja4 žumanjka3-4 žlice šećera1 vanilin šećer1 žlica maslacanaribane korice limunaoko 4 dcl mlijekamalo soli0,5 l ulja | **Priprema**Ukvasati kockicu kvasca sa malo brašna, šećera i mlake vode. U to dodati ostatak brašna, jaja, žumanjak, šećer, vanilin šećer, maslac, koricu limuna, mlako mlijeko i sol. Još jedan put sve skupa ostaviti na toplome oko 20 min. Pržiti u zagrijanom ulju, na srednjoj temperaturi (ulje ne smije biti prevruće).Kada poprime zlatno žutu boju, gotove su!Pri posluživanju, po želji, posuti šećerom u prahu ili kristal. |

**Kroštule**

Šibenske kroštule su posebne jer su debele, prave težačke.

|  |  |
| --- | --- |
| **Sastojci**2 jaja3 žlice rakije ili likera 2 žlice ruma4 žlice otopljenog maslaca1 žlica šećera1 žlica vanilin šećera1 žličica limunove koriceprstohvat solioko 400g brašna (pola oštro, pola glatko)ulje za prženješećer u prahu za posipanje | **Postupak**U većoj posudi pjenjačom izradite jaja, rakiju, rum, otopljeni maslac, šećer, vanilin šećer, koricu limuna i sol. Postepeno dodajte brašno miješajući kuhačom. Nastavite dodavati brašno sve dok ne dobijete čvrsto elastično tijesto koje se ne lijepi. Tijesto bi trebalo biti slične konzistencije kao tijesto za tjesteninu ili rezance.Tijesto mijesite 2-3 minute na lagano pobrašnjenoj podlozi, potom ga zamotajte u prozirnu foliju i ostavite da počiva 30 minuta na sobnoj temperaturi. Tijesto podijelite na dva dijela i svaki dio posebno razvaljajte. Izrežite ga na trakice veličine 2cm x 20 cm pa svaku trakice zavežite u labavi čvor. Čvoriće slažite na pladanj posipan brašnom.U posudi debelog dna ugrijte ulje za prženje. Pržite kroštule u više navrata, povremeno ih okrećući, dok nisu lijepo hrskave i pomalo napuhnute, 2-3 minute. Kroštule ne smiju dobiti smećkastu boju. Pržene kroštule izvadite na papirnati ručnik da se ocijede, a zatim ih pospite šećerom u prahu. Poslužite tople ili hladne. Čuvajte ih u limenoj kutiji za kekse. |

**Rožata**

Ime ‘rožata’ dolazi od riječi ‘rozalin’ što znači liker od ruže, a koji je jedan od karakterističnih sastojaka ove slastice. Puding s preljevom od karamele koji se tradicionalno jede u Šibeniku, kao i u ostatku Dalmacije, zapravo potječe iz Engleske. Mletački trgovci donijeli su Creme caramel u Dubrovačku republiku i modificirali s dodatkom ruzalina, odnosno slatkog likera od ruže. Ostalo je kažu, povijest.

|  |  |
| --- | --- |
| **Sastojci**6 jaja10 žlica šećera250 ml mlijekanekoliko kapi ekstrakta od ruže 1 žlica ruma ili maraskina malo strugane limunove korice, također po želji | **Priprema**Najprije pripremite karamel, tako da zažutite 4 žlice šećera dok se ne pretvori u tekući karamel. Njime oblijte kalup u kojem ćete kuhati rožatu. U zdjeli miješajte jaja sa 6 žica šećera, a kad pobijele, ali ne smiju biti jako pjenasta, dodajte ružinu vodicu ili ekstrakt te, ako želite, rum ili maraskino i naribanu limunovu koricu. Polako miješajući, ulijte mlijeko. Nalijte u pripremljeni kalup. Kuhajte u vodenoj kupelji (bain-marie), tako da kalup poklopite i uronite u posudu, do polovine visine kalupa napunjenu toplom vodom koja ne smije kuhati. Kuhajte na kuhalu, ili kalup u posudi s vodom stavite 45 minuta u pećnicu zagrijanu na 165°C. Isprobajte čačkalicom je li se rožata dovoljno stvrdnula. Ako na zabodenoj čačkalici ne ostane kreme, znači da je gotova. Ostavite da se ohladi u kalupu, a zatim ga čvrsto poklopite dubljim pladnjem za serviranje i brzo preokrenite da se karamel ne bi razlio izvan pladnja. |

**Kotonjada**

Kotonjada se služila o Božiću, zajedno sa suhim smokvama, bajamima i orasima. Prije puno godina nije bilo skupih slastica, mlijeka, maslaca, jaja i svega onoga što mi stavljamo sada u kolače. Najjednostavnije je i uvijek najbolje.

|  |  |
| --- | --- |
| **Sastojci**potrebno:2 kg zrelih dunja60 dag šećera1 limun- sok1 naranča- sok | **Priprema**1.Dunje operite, ne gulite ih, prerežite na pola, očistite od sjemenki, narežite na kockice i kuhajte u vodi dok ne omekšaju.2.Kuhane dunje propasirajte i kuhajte na laganoj vatri 15 minuta.3.Umiješajte limunov i narančin sok, šećer i nastavite kuhati uz neprekidno miješanje još 30-ak minuta.4.Toplu kotonjadu izlijte u odgovarajuće kalupe, koje ste prethodno premazali uljem, ili izlijte na pleh obložen papirom za pečenje5.Dobro ohladite, istresite iz kalupa i narežite.**Posluživanje**Može jako dugo stajati, može se u nju dodati jako puno stvari, oraha ili badema. Najbolje ju je poslužiti sa prošekom.Kotonjada se ili uvalja u kristal šećer, ili se čuva među lišćem svježeg lovora. Lovor tjera mrave i zato se prije stavljao u sve u što bi mravi mogli doći. |

**TRADICIONALNA JELA OTOKA MURTERA**

**Hobotnica na murterski**

Sušenu hobotnicu močite dan-dva prije pripreme i promijenite vodu 2-3 puta. Hobotnicu stavite u hladnu vodu i, nakon što proključa, kuhajte 15-20 minuta. Izvadite je i nasjeckajte na komade. Na ulju zažutite nasjeckanu glavicu luka. Kad luk požuti, dodajte komadiće hobotnice i pirjajte 15-ak minuta. Dodajte 4-5 krumpira nasjeckanih na kockice, sok od pomidora ili pelate, šalicu bijeloga vina, stručak svježeg, nasjeckanog peršina, šalicu vode, sol, papar i 2-3 češnja češnjaka. Promiješajte i dodajte 2 ljuta feferona i list lovora. Kuhajte dok krumpir ne omekša.

**A kako se suši hobotnica?**

Ivo S.: Mi ovako radimo: Hobotnicu sušimo samo veliku (od 2 kg na više). Suše se krakovi s kojih djelomično ogulimo kožu (koliko ide). Hobotnicu ne solimo. Krakovi se, po 3-4 u paru, isto rašire nekim drvcima i dime/suše 3-4 dana. Isto kao i kod ugora ili druge suhe ribe, ne ostavimo da se presuši nego je ,dok je još lagano mekana, stavimo u škartoc i zaledimo do upotrebe.

Spremamo je jednostavno tako da zapržimo luk (kapulu) na maslinovom ulju, na to kratko bacimo hobotnicu izrezanu na tanje kolutiće i onda zalijemo sa par jaja. Ispadne kao nekakav omlet od hobotnice, vrlo ukusan.

**Palenta od sipe**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sastojci:**• 1 kg sipe• 6 glavica crvenog luka• Maslinovo ulje• Sol, papar, bijeli luk• 30 dkg palente• 1 žlica masnoće | Sipe očistiti i narezati na male kockice. Crveni luk srednje veličine isjeckati na male kockice, zatim zapržiti na maslinovom ulju. Dodati sipu i pirjati uz dodatak vode oko 1 sat i 30 minuta. Pred kraj kuhanja dodati sol, papar, bijeli luk i crnilo od sipe. Skuhati palentu u kipućoj vodi i masnoći u omjeru 1/3, dodati skuhanu sipu i dobro miješati, dodati sol i papar po želji i 1 žlicu masnoće. |

**Brudet od grdobine**

|  |  |
| --- | --- |
| Sastojci:• 1 kg grdobine• 5 glavica crvenog luka• 2 zrna peperonchina• 3 dl vode• 1 oguljena rajčica• Peršin | Crveni luk izrezati na rezance i pirjati na maslinovom ulju dok ne dobijemo zlatno-žutu boju. Dodati 1 kg grdobine, dodati peperonchine, vodu i oguljenu rajčicu. Kuhati 15-ak minuta. Na kraju dodati peršin i kuhati dok se umak ne zgusne. Uz brudet poslužiti domaću palentu. |

**Salata od hobotnice**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sastojci:**• 1 kg hobotnice• 2 dl vinskog octa• 1 dl maslinova ulja• Sol, papar, vinski ocat, rajčica• 1 žlica bijelog luka | Zamrznutu hobotnicu odlediti, zatim kuhati u slanoj vodi. U pola kuhanja dodati 2 dl vinskog octa. Kuhati 1 sat i 30min. Kad završimo s kuhanjem, hobotnicu ohladiti, izrezati te začiniti sa: 1 dl maslinovog ulja, sol i papar po želji, vinski ocat po želji uz dodatak rajčice izrezane na kockice i 1 žlica bijelog luka. |

**Maništrun od lignje**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sastojci:**• 1 kg lignje• 4 glavice crvenog luka• 2 dl vode• 0,5 kg sitnih makarona• Peršin | Luk isjeckati na male kockice. Pirjati na ulju dok ne dobije zlatno –žutu boju. Dodati lignje izrezane na kockice koje smo prethodno očistili, iscijedili i odvojili crnilo koje ćemo na kraju kuhanja razmutiti u malo vode i dodati jelu. Pirjati uz dodavanje vode oko 45 minuta. Dodati crnilo, zaliti s vodom i dodati makarone. Na kraju dodati peršin. |

**VODICE**

**ŠTO SU TO CICINDARICE?**
U jesen, osim uobičajenih plodova, u Vodicama sazrijevaju cicindarice (čičindre)
Što je to? Toga voća ima i u drugim područjima Dalmacije, ali zovu ih žižule. Ovdje su cicindarice dobile ime po nekom Cicin-Šainu koji ih je prvi donio u Vodice iz Skradina i zasadio u svom vrtu.

**RECEPT STAR STOLJEĆIMA**

**Kulenje** je nekad prehranjivalo Vodičane, a danas je gurmanski specijalitet.

Vodičke kulenice, ili kako ih Vodičani zovu 'kulenje', tradicionalne su kobasice punjene namirnicama i začinima čiji se recept nije mijenjao već stoljećima. Nekad su prehranjivale stanovništvo Vodica i okolice, a danas se na stolovima vodičkih obitelji serviraju kao gurmanski specijalitet.

Kolinje znači početak proizvodnje kulenica, a Vodičani ih tradicionalno pripremaju tijekom siječnja i veljače .Osnovni pribor za rad jesu tanka crijeva koja moraju biti u jednom komadu. Nakon što ih se odvoji od posteljice, Vodičani ih ispiru pod vodom, a zatim slijedi punjenje.

- Salo, pluća, panceta, petrusimen, luk, riža, blitva i razni začini – glavni su sastojci vodiških kulenja.

Svako mjesto diljem Lijepe naše ima svoj recept za pripravu kulenica, no vodičke se razlikuju po tome što u njih ne idu ni krv, ni palenta.

Sljubljivanjem sastojaka pune se crijeva, a onda kulenje ide u lonac s vodom. Gotove su nakon dvadesetominutnog kuhanja.

**GREBAŠTICA**

**Osmuhalj**

Ošmugalj, osmudalj, zove se još i fratrova brada, Talijani ga zovu "agretti" i "Barba di fratre", a kod nas se još zove "roška".

Iako raste duž cijele obale naše županije, prvi osmuhalj na šibenski pazar stiže iz Grebaštice.

 Jako interesantno povrće, naraste u male grmiće, sočni igličasti listići se kuhaju, često u kombinaciji sa blitvom**.**

Ova je biljka niskokalorična (17 cKal na 100 g), bogata je natrijevim karbonatom koji poboljšava apsorbiranje hranjivih tvari (vitamina i bjelančevina). Jako je bogata klorofilom koji u sinergiji s biotinom (vitamin iz skupine B) povećava tjelesnu energiju i učinkovitost mišića općenito. Stoga se savjetuje osobama koje se osjećaju umornima, sportašima i pri oporavku nakon bolesti.

Priprema: Kilo osmuhlja skuhati u slanoj vodi s dva krumpira srednje veličine i dvije šake graška. Začiniti maslinovim uljem, a prema ukusu može se dodati 1-2 česna sitno nasjeckanog češnjaka.

**PRIMOŠTEN**

Primoštenski jelovnici ne razlikuju se puno od jelovnika ostalih mjesta na našoj obali ili otocima. Međutim, U Burnjem i Južnom Primoštenu u gastronomskoj ponudi naći će se i čitav niz tradicionalnih jela koja su već pomalo zaboravljena. U ovom je dijelu primoštenskog područja riba bila malo rjeđe na tanjurima, uglavnom onda kad bi se primoštenski težaci spuštali do svojih vinograda i maslinika uz more.

Izvorna primoštenska jela su: ovčji sir iz ulja, domaći dalmatinski pršut, slane srdele, sočivo (juha od leće, slanutka, ječmene kaše na maslinovom ulju), janjeći primoštenski gulaš, pečena janjetina, suhe smokve, bajame, maslinovo ulje i svakako poznato crno primoštensko vino Babić. Od povrća se na stolu danas, kao i nekada, nađu kupus iz domaćeg vrtla, blitva, krumpir, svježa rajčica, salata, a od voća smokve, višnje i grožđe. Najviše se blagovalo sočivo ( leća, ječmena kaša i slanutak ili bob) na maslinovu ulju, u vrijeme zime jeli su se kupus i blitva, petkom i u korizmi riba, te u ožujskim petcima školjke. Meso se blagovalo samo na velike blagdane, fešte i kad bi se obavljali teški poslovi (vršidba, kopanje, pokrivanje kuće i slično), a školjke ( prilipci, ugrci i pidoči) u vrijeme velikih oseka, najviše u ožujske petke.

Priprema

1.

Ugrce i prilipke stavimo u vruću teću, podlijemo ih vinom i uljem, pospemo nasjeckanim petrusimenom i lukom. Popaprimo, poklopimo i kuhamo 5 – 10 minuta.

2.

Jedu se uz pomoć iglice kojom ih vadimo iz oklopa. Narančasti poklopac se ne jede, kao ni “ono tanje” na dnu mesa.

3.

Poslužujemo ih s vinom i kruhom.

**Prilipci**

na ribarski
Jedite sirove prilipke odmah nakon što ste ih odvojili od stijene i vlastite zdjelice, može i pokapane s nekoliko kapi limuna i malo papra**.**

**DRNIŠ**

Drniški kraj osobito je poznat po drniškom pršutu. **Drniški pršut** izdvaja se posebnom kvalitetom koja je rezultat mikro-klimatskih specifičnosti drniškog područja i poznate oštre bure. Tragovi uzgoja svinja u Drnišu datiraju od otprilike 1500 god. prije Krista, a prvi pouzdaniji podaci o proizvodnji na ovom području zapisani su u Šibenskom statutu u 14. st. Drniški pršut postao je tržišni brend 1969. god. kad su dosegnute velike količine proizvodnje.

Specifičnost Drniškog pršuta su manje slan okus, blaga aroma dima i stupanj osušenosti, koji su rezultat tradicionalnog načina proizvodnje i prilagodbe lokalnim klimatskim prilikama.

Bogatu tradiciju proizvodnje pršuta stvarale su brojne generacije lokalnih mještana vješto koristeći prirodne uvjete zbog čega su područje grada Drniša i njegove šire okolice odavno postali poznati po pršutu.

Zbog kakvoće Drniški pršut je uvijek imao poseban renome među domaćim pršutima a služen je i na engleskom dvoru prilikom krunjenja kraljice Elizabete II., 2. lipnja 1953. godine te ponovno prilikom proslave pedesete godišnjice krunidbe.

Drniški pršut je s krupnom morskom soli soljen, prešan, hladno dimljen i sušen svinjski but, proizveden tijekom vremenskog perioda od minimalno 12 mjeseci. Karakterističnog je izgleda bez zdjeličnih kosti i nožice, te dijela kože i masnog tkiva s unutrašnje strane buta, pravilno zaobljenog ruba.

Odlikuje ga jednolična intenzivna rubin-crvena boja nareska, osim bjeline u području masnog tkiva, te intenzivan miris zrelog, blago dimljenog sušenog svinjskog mesa. U trenutku stavljanja na tržište Drniški pršut mora imati minimalnu masu od 6,5 kilograma.

Suho soljenje, prešanje, ispiranje, dimljenje, sušenje na zraku i zrenje Drniškog pršuta  moraju se odvijati unutar Šibensko-kninske županije, unutar administrativnih granica grada Drniša i susjednih općina Promina, Ružić, Unešić i Biskupija, a onaj koji zadovolji sve uvjete, obilježit će se adekvatnim žigom.

2012. god. Drniški pršut je certificiran od Ministarstva poljoprivrede RH kao proizvod sa zaštićenim geografskim podrijetlom.

Još jedan poznat i cijenjen autohtoni proizvod drniškog kraja je **ovčji sir „iz mišine“.** Njegov jedinstven okus rezultat je dvomjesečne fermentacije u vreći napravljenoj od posebno obrađene ovčje kože. Opis tehnološkog procesa proizvodnje zvuči neobično i intrigantno, a pun i izražajan okus oduševljava sve ljubitelje sira. Sezona konzumacije mišnog sira počinje u kasno proljeće, a završava krajem ljeta zbog ograničenih količina. Moguće ga je kupiti direktno na gospodarstvima malih proizvođača, tržnicama i sajmovima ili kušati u lokalnim restoranima. Osim od ovčjeg, mišni sir danas se proizvodi i od kravljeg mlijeka. U ovoj varijanti je nešto blaže arome i manjeg udjela mliječne masti, ali potrošači ga također cijene.

Na drniškom području uzgaja se nekoliko sorti autohtone vinove loze. Od bijelih sorti prisutne su debit i maraština, a od crnih lasina i plavina. U novije vrijeme sve više se udomaćio i merlot od kojeg se također rade kvalitetna vina. U ovdašnjoj je tradiciji ispijanje vina iz suska, posude izrađene od smrekova drva. Spoj mirisa smreke i kvalitetnog domaćeg vina iskustvo je koje degustator ne zaboravlja.

**SKRADIN**

Skradin je jedinstveno mjesto na hrvatskoj gastro karti - ispred kuće riječna riba, morska riba, školjke, pastrve, brancini, odmah podno Skradina brda s divljači, seoska eko imanja, vlaška imanja, pivci, kokoši, najbolji janjci u ovom dijelu svijeta, odojci. Rijeka, more, riba, meso, divljač...

Hrana ovog područja pokupila je gastronomske utjecaje svojih napadača i osvajača - Rimljana, Francuza, Austrijanaca, Mlečana, Turaka.

Divlje kamenice dvostruko su veće nego u Stonu.

 Posebne su i jegulje iz Krke koje zovu bižot.  Nemaju mirisa i ne ‘traže’ puno začina. Čokalice, gavuni iz boćate vode, koji se hrane u Prokljanskom jezeru i imaju dodatno dobar okus, kao da su punjeni blitvom, špinatom, nečim zelenim.

Skradinski rižot priča je za sebe.

Tko ne voli rižu i rižot, uživat će u orzu (ječmu) i orzotu, koji se pravi na crno, sa sipama. Skradinski ručak može se nastaviti koprtljama, neobičnim arhaičnim jelom: suhim mesom koje se kuha umotano u janjeće iznutrice, a završiti skradinskom tortom s mljevenim orasima i bajamima umjesto brašna.

Tu je još i sušena janjetina, bruštulani (ušećereni) ili slani bademi i suhe smokve, domaći džemovi od oskoruša, planike i smokava s ljekovitim biljem, rakija od žižula, liker od ružinih latica, rakija od oraha.

Ne smije se zaboraviti na Debit, stoljećima najbolje vino u ovom dijelu svijeta. Nije Napoleon slučajno zahtijevao da se na francuskom dvoru pije isključivo Debit, niti je engleski dvor zaostajao za svojim suparnicima jer i tamo se vino isporučivalo sve do 1941. godine. Poljuljana reputacija Debita, koju je donijelo doba poslije 2. svjetskog rata, polako se obnavlja trudom i radom nekih novih vinara koji dokazuju da sorta Debit ima velik potencijal ponovo postati vrlo ‘ozbiljno’ vino.

**Skradinski rižot**

Unikatni rižoto, kruna osebujne skradinske kuhinje, koji se kuha od 8 do 12 sati, a dosad nitko nije proniknuo u tajnu smjese egzotičnih začina koji se dodaju na kraju njegove epski duge pripreme.

Za pripremu skradinskog rižota važni su kvalitetni, domaći sastojci, ali još je važnija dobra volja i dobro društvo, budući da za štednjakom treba provesti gotovo deset sati! Jedna od ključnih komponenti ovoga jela je juha ili točnije bujon koji se priprema čak 20 sati, dakle, treba ga pripremiti dan ranije. Za bujon će vam trebati dosta korjenastog povrća, luk i malo rajčice, teleća koljenica, teleći vrat i domaća piletina (pileći hrbat i zabatak). U veliki lonac treba staviti sve sastojke i kuhati na laganoj vatri u polupoklopljenom loncu što duže.

Pravi šmekeri će prije stavljanja u vodu, meso zapeći kratko u pećnici. Bez obzira koliko ste dugo pripremali bujon, bitno je da je spreman i topao u trenutku kada započinjete s pripremom rižota. Za desetak osoba trebat će vam 0,5 kg crvenog luka i 1,5 kg teleće ruže izrezane na kockice 3x3 cm. Na početku, pirjajte crveni luk na maslinovu ulju 20 minuta, a nakon desetak minuta ga lagano posolite da povene. Na to se stavljaju kockice teletine i pirja sve dok se teletina ne osuši, a potom se žlicu po žlicu dodaje bujon dok se meso gotovo ne raskuha. Pirjanje mesa po pravilima bi trebalo trajati barem 6-7 sati, odnosno sve dok se ne pretvori u "paštetu". Potom se dodaje pire od rajčica , kockice pilećeg filea (otprilike 300 g) i muškatni oraščić. Neki recepti navode kako se u ovom trenutku dodaje i pršut izrezan na manje komadiće. Kada je smjesa kratko prokuhala, dodaje se riža Arborio, otprilike 1,5 kg.

Zatim se kuha još pola sata, uz stalno podlijevanje bujonom i miješanje. Pred kraj rižot treba posoliti, popapriti, dodati još muškatnog oraščića i sjeckanog peršina po želji. Pet minuta prije kraja kuhanja dodaje se pola šalice domaćeg prošeka, ribani ovčji sir ili parmezan, a kada je rižot kuhan, za bolju aromu umiješajte kockice maslaca i pustite da "odmori" još 3 minute prije posluživanja. Poslužite ga uz ribani parmezan i jače crno vino.

Prolaziti pokraj Skradina, a ne svratiti na znameniti rižoto, grijeh je. Kao i obično, zgriješiti je lako jer taj rižoto morate planirati unaprijed. Odbacite spontanost ako se nadate kušati jedinstveno minuciozno jelo i isplanirajte izlet za kušanje slavnoga rižota. Užitak u njemu bit će razmjeran trudu što ga skradinski kuhari ulažu u njegovo pripremanje. Znalci i meštri od rižota ne mistificiraju recept, kažu da tajne zapravo nema, samo ističu da za pripremu skradinskoga rižota trebate imati vremena. Mnogo vremena. Namirnice su jednostavne, a gosti ionako uvijek dođu kad iz kuhinje dobro miriši. Ako niste strpljive naravi, nemojte ga ni pokušavati skuhati. Za one druge, kojima su slabost jela koja se polagano krčkaju satima, skradinski rižot upravo je takav ostatak nekoga drugog vremena. Onoga koje nije poznavalo nestrpljivost u pripremi hrane i koje je posve drukčije trošilo vrijeme kuhajući na kominima i špaherima na drva. Današnje slatko iščekivanje dugokuhajućih jela slično je igri živaca polagana zavođenja. Miris kuhinje u kojoj se istiha nešto pirja, čini nas nestrpljivima kao što su to friški ljubavnici. Kad se oboružate strpljenjem ili dobrim planom puta, misija skradinski rižot može započeti.

Skradinski su rižoto, tako kažu, uvijek pripremali muškarci, što i nije rijetkost kod reprezentativnih, složenih jela. Pa budući da kuhaju kada za to imaju vremena, to su uvijek jela koja se kuhaju satima, ona koja se pripremaju izvan kuće (!), jela za druženja, to bolja što ih se priprema u većoj količini. Gurmanska druženja razbijaju ritam svakodnevnice i čine život bezbrižnijim i ljepšim. Sasvim u tom hedonističkom tonu je i starinski, građanski recept za slastan skradinski rižot.

I ne kuha se malo jer nema smisla. (Bolje je kuhati u društvu jer se i najjača ruka umori od tolika miješanja.)

**Skradinska torta**

U svijetu desertne ponude najviši status definitivno ima torta, vjerna pratiteljica svih svečanih prigoda, a u jadranskom *hall of fameu* slatkoće važno i neobično mjesto zauzima skradinska torta. Prvo, zbilja je endemska, iako u osnovi ne pretjerano originalna, tek varijacija na uobičajene sastojke i postojeće recepture. Neobičnom (i meni osobito milom) čini je to što sadržava čokoladu te gotovo ništa brašna. Ostale drevne pučke slastice oslanjaju se samo na najosnovnije što je svako domaćinstvo imalo (jaja, brašno, šećer), uz poneku lokalnu posebnost (tipa smokva, neka rakija, bademi i slično). Dalmatinske šukunbake nisu ni znale za čokoladu. Objašnjenje je da skradinska torta i nije baš tako jako stara i nastala je pod utjecajem sličnih austro-ugarskih slastica.

|  |  |
| --- | --- |
| **Sastojci**12 jaja35 dg šećera40 dg mljevenih oraha20 dg čokolade za kuhanje0,1 dcl rakije od ruža ili ruma1 obilata jušna žlica meda1 vrećica vanilin šećera3 male žlice brašnacijeli očišćeni orasi | **Priprema**Orahe samljeti i pomiješati s brašnom. Dobro stući jaja da budu kremasta (ako ih miksate, odvojite bjelanjak od žumanjaka), pa dodati šećer, vanilin šećer i sve dobro utući drvenom žlicom, otprilike pola sata. Pomalo se dodaju orasi i lagano umiješaju, te rakija i med. Lim za tortu namastite, pospite brašnom i ulijte tijesto. Pecite 1 sat u zagrijanoj pećnici na 150°. Zadnjih 25 minuta pecite pokriveno masnim papirom za pečenje ili aluminijskom folijom da korica ne potamni. Kad se ohladi, torta se okrene tako da gornja strana bude dolje i prelije rastopljenom čokoladom u koju je dodano malo mlijeka i maslaca. Torta se ukrasi orahom izrezanim na polovice. |

**Ušećerene bajame**

Recept je vrlo jednostavan. Od čaše badema, čaše šećera i čaše vode, uz dodatak likera od ruže za 20-ak minuta nastaje prava delicija.

**Priprema**

U veću posudu staviti vode, šećera, liker od ruže i pustiti da uzavre.

Ne smanjivati temperaturu! Ubaciti probrane bademe i uz neprestano i lagano miješanje nakon 15-20 min ishlapit će tekućina i smjesa će postati sasvim gusta. Sve će se dogoditi u narednih 5 min - šećer se počinje otapati te bademe sad već valjamo u karamelu.

Kad su svi bademi „umotani“ u karamel, sklanjamo ih s vatre i nastavljamo miješati da se ne zalijepe.

Istresti bademe na papir i ohladiti ih.

**Usoljeni bademi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sastojci**dvije šake bademamala šaka soli | **Priprema**Zagrijte pećnicu na 200°C.Bademe ubacite u sito i pustite na njih mlaz hladne vode - da se dobro smoče. Ostavite da se procijede.Lim za pečenje obložite papirom za pečenje, pa po njemu pospite malo soli.Zatim preko stavite bademe (najbolje u jednom sloju) i bacite po njima ravnomjerno šačicu soli.Stavite ih u zagrijanu pećnicu i odmah smanjite temperaturu na 100°C. Ako imate ventilacijsku pećnicu - još bolje!Pecite ih 15-ak minuta, a zatim isključite temperaturu (ventilator neka i dalje radi) i ostavite ih u pećnici dok se sasvim ne ohlade i osuše.Višak soli sam će otpasti s badema. |

**Franjevačka begovica**

Iz kuhinje prodire miris koji vas osvaja, ali ako mislite da ćete sami sebi uspjeti pojasniti što vam to tako lijepo miriše i da ćete svojim osjetilima sve raspoznati sami bez stručnog objašnjenja, ipak ste se malo prevarili. I kada probate zalogaj s begovskog pladnja, znat ćete samo najosnovnije. Tajne okusa čuvaju se više od tri stoljeća, a u Skradinu postoji samo jedno mjesto gdje begovicu možete probati onakvom izvornom.

- Negdje krajem osamdesetih kao zaposlenik NP-a Krka bio sam na Visovcu i sa receptom i tim jelom upoznao me franjevački gvardijan fra Mijić. Uporno sam pokušavao saznati recept. Nije me htio odbiti, ali teško je i otkrivao što sve ide u begovicu. Inzistirao sam, stvarno bio uporan i otkrio mi je sve sastojke – ispričao je Pero Vuković, domaćin u skradinskom restoranu Skala, jedinom mjestu gdje se begovica priprema.

- Pokušavali su je praviti i u Šibeniku, ovdje u okolici Skradina, u Lozovcu, neki su se ljudi i uspjeli približiti pravom njezinom obliku, okusu, ali nigdje nije zaživjela nego ovdje kod nas – kaže.

Sastojci:

- Marinirana janjetina, domaće mirisne trave, kiselo domaće ovčje mlijeko, mladi krumpir, kombinacija maslinovog ulja i svinjske masti. To se sve prelije kiselim mlijekom, ide parmezan, ovdje tvrdi ovčji sir. Ovo je dovoljno. Ovo je sve što mogu reći, dalje ne mogu otkriti više ništa. Ima tu još tajni koliko hoćete – tvrdi.

Begovica čuva još niz tajni, a stara je više od tri stoljeća.

Eto, dragi moji, nadam se da ste već i čitajući, uživali u delicijama naše Šibensko-kninske

županije. One su, kao i mnoge druge naizgled ozbiljnije stvari, dio naše tradicije i kulturnog identiteta, cijenjene su u svijetu i prepoznaju nas po njima. Red je da ih i mi sami dobro upoznamo.

I neka vam ovaj mali katalog ne posluži samo kao priprema za naš kviz znanja, već pokušajte isprobati neki od ponuđenih recepata, pozovite ekipu i neka vam je „uslast“!

Nemojte pomisliti da sam vrhunski poznavatelj gastronomije. Sve što se nalazi u ovom katalogu pronašla sam na internetu. Kad znaš što tražiš, lako pronađeš.

Puno natjecateljskog i kuharskog uspjeha želi vam profesorica Sonja Prgin.