

**GASTRONOMSKO - KULINARSKI  
POJMOVNIK ili MALI RJEČNIK**  
tradicionalnog i službenog nazivlja



ZLATAN NADVORNIK

**GASTRONOMSKO - KULINARSKI  
POJMOVNIK ili MALI RJEČNIK**  
tradicionalnog i službenog nazivlja

Ponekad za neki pojam mislimo da znamo što znači ali ne znamo u potpunosti tj. ne baratamo svim informacijama.

Ovaj pojmovnik, skup izraza, je sastavljen s namjerom utvrđivanja i objašnjenja, za razumijevanje temeljnih pojmova – izraza, odnosno terminoloških fraza unutar gastronomije i kulinarstva, posebno s osvrtom na naše riječi, izraze, koji su nastali i utjecajem drugih jezika koji su ušli u svakodnevni govor, upotrebu. Radi boljeg pregleda pojmovnik je složen abecednim redom.

*Za svakog ponešto  
Za nekog sve*

ZLATAN NADVORNIK

**GASTRONOMSKO - KULINARSKI  
POJMOVNIK ili MALI RJEČNIK**  
tradicionalnog i službenog nazivlja

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2017.

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

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-617; 09-748, 09 – 1197 i 09-3224/12.

GASTRONOMSKO - KULINARSKI POJMOVNIK ili MALI RJEČNIK tradicionalnog i službenog nazivlja sastavni je dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA.

## A

### **Ab ovo**

(*lat.* od jajeta) 1. od početka; 2. vrlo iscrpno, potanko (*ab ovo usque ad mala*; od jajeta sve do jabuke tj. od početka do kraja (Rimljani su ručak započinjali jajima a završavali voćem).

### **Abesirati**

(*abaissier, njem.*) postupak kojim se tijesto razvalja valjkom u željenu debljinu

### **Abšreken**

(*njem.* Abschrecken) razbistriti, uliti hladnu vodu u kipuću tekućinu da se brže razbistri, tada talog pada na dno, kao npr. kod nekih juha, kave i sl.

### **Abšmalcati**

(*njem.* Abschmalzen) zapržiti, začiniti, zamastiti

### **Abšatabati**

pobrašniti

### **Abonent**

(*franc.* abonné) pretplatnik na stanovit broj obroka u ugostiteljskom objektu.

### **Abonirati**

(*franc.* abonner) pretplatiti se na hranu u restauraciji radi dobivanja niže cijene.

### **Abservirati**

pospremiti inventar, jelo i piće sa stola nakon upotrebe.

### **Abšmalcati**

(*njem.* Abschmalzen) zapržiti, začiniti, zamastiti

### **Acia**

vrsta jela. Radi od nezrelih dinja, velikih zrelih krastavaca, korijena repušca i celera, rajnskog vina, vinskog octa i različitih mirodija.

### **Ačik kahva**

(kačik) kava koja nije prepržena nego ostavljena „prijeka“.

### **Aditiv**

(*lat.* addere – dodati); kemijska supstanca koja se dodaje (posebice hrani) radi poboljšanja mirisa, okusa, ali i sprječavanja kvarenja.

### **„Adrija-šnite“**

tvorničko ime za nekadašnje poslastice (šire ili tanje od današnjih „napolitanki“) četverouglastasta oblika s premazom od čokolade između svakog pojedinog listića tijesta (oblatna)

### **Afrodizijaci mora**

Od davnina su stanovnici Jadrana uživali stanovnike mora, vjerujući da su izvrsni afrodizijaci. Neka od njih mogu se dobiti i u ponekim restoranima, ali nažalost, „bolje funkcioniranje muškosti“ i košta.

*Ikra lubina* - stavi se u porculansku zdjelicu, nakapa sokom limuna, maslinovim uljem, polije suhim bijelim vinom, posoli i popapri. Prije konzumiranja treba odstajati pola sata.

*Očišćeni repovi kozica i škampa* - nakapaju se sokom limuna, posole, popapre i sirovi jedu.

*Jajašca jastoga, pruga, škampa i rakovice* - jedu se svježja jaja bez ikakvih začinskih dodataka.

*Veliki liganj* - bijelo meso, sirovo, narežite u trake, posolite, popaprite, nakapajte sokom limuna i maslinovim uljem. Jede se odmah.

*Hobotnica* - priređuje se na različite načine, sirova, kuhana, pečena na maslacu ili u umaku.

*Kamenice* - netom otvorene, nakapane sokom limuna i bijelim paprom uz svježi celer.

*Čančice, jakovske kapice, kučice, prnjavice, rumenke, srčanke* - nakon odstranjivanja tamnog dijela, jedu se sirove u mješavini limunovog soka, bijelog papra i maslinova ulja, ili se u Istri prigotavljaju s tartufima.

*Morski jež* - jedu se crvenožuta jajašca nakapana limunovim sokom i bijelim paprom. U Istri ih zovu - jestivim koraljima. Najjači afrodizijak, barem tako kažu muškarci, je - *morsko jaje*.

Kažu, da sve treba zaliti - crnim vinom uz grickanje smokava.



Morski jež, ježinci

### **Agda**

(*ar.*) ukuhani (ušpikani) šećer, vrsta bombona koji se prave od ukuhanog obojenog šećera.

### **Agdemaktes**

lički izraz za pileći ujušak od *njem.* ajngemahtes (agda *tur.* nešto spojeno, vezano)

### **Agi**

Aji ili pili, vidi: čili

### **Agnec**

janje

### **Agr-kahva**

„jaka kava“ tj. nagusto kuhana kava.

### **Agrest**

1. u octu konzervirano nezrelo ; 2. mošt od nezrelog grožđa

### **Agrumi**

zajednički naziv za južno voće iz porodice citrusa (naranče, limuna i dr.)

### **Ajdinščeki**

(*slo.*) štrukli od heljadinog brašna.

### **Ajdovec**

(*slo.*) 1. kruh od heljdina brašna; 2. med od heljde.

### **Ajeršpajz**

(*njem.* Eirspeise) kajgana, pržena izmućena jaja, pražetina, uljevača

### **Ajmokac**

ajngemahtes, ajnkmoc; vrsta krepke juhe s mesom i drugim dodacima; u našim kulinarskim priručnicima: ujušad, ujušak, umokac

### **Ajngemachtes**

(*njem.* Eingemachtes) ujušak, umokac

### **Ajngusnudli**

podmet od jaja i brašna za juhu

### **Ajnpanirati**

(*njem.* Einpanieren) obložiti odabranu namirnicu, jelo) u jaje, brašno i mrvice (bečki način paniranja)

### **Ajnpren**

(*njem.* Einbrenn) zapržak, zaprška, zafrig (ajnpren-juha, prežgana juha) radi se od zaprške s malo luka, vodom i vrhnjem. Dodaje se jaje i kumin (kiml).

### **Ajntopfgeriht**

(*njem.* Ein-jedan + Topf – lonac + gericht = jelo) za vrijeme nacizma u Njemačkoj uveden propis da se u neke dane u tjednu može u domaćinstvu i restoranima kuhati samo jedno jelo (ili i više jela u jednom loncu), a ušteda koja se pritom postiže da se daje u ratne svrhe, isto i ajntopfesen (Essen – jelo)

### **Ajran**

(*tur.*) mlaćenica, napitak koji se dobije iz mlijeka kao rezultat mliječnog i alkoholnog vrenja. Donekle je sličan kefiru.

### **Ajskafe**

(*njem.* Eis-led + Kaffe – kava) ledena kava

### **Ajskastn**

(*njem.* Eiskasten) hladionik. Nekadašnji slastičari su imali kolica – ajskastn sa sladoledom (u metalnoj posudi je bio



sladoled koja je bila u većoj posudi s vodom, solju i ledom).

### Ajvar



(vidi hajvar)

### Akov

1. stara mjera tekućine (0,56589 hl); 2. mjera za žito ( 51 litra ); 3. daća za vino u 13. i 14. st.

### Akšamdžinica

gostionica u kojoj se provodi akšamluk

### Akšamlučiti

u predvečerje sjediti u društvu i pijuckati (obično rakiju)

### Akšamluk

(*tur.*) uobičajena večernja sjedjeljka i razgovor uz pijuckanje rakije i jelo (akšam – prvi mrak, zalaz sunca, prvi dio večeri odmah poslije zalaska sunca). Akšamluk je samo do zalaska sunca, ako zađe u noć tada je to pijanka.

### Al dente

(*tal.* na zub) talijanski pojam kuhanja tjestenine i riže. Kuha se tako da ne bude mekano (mljackavo), nego da se osjete (špageti, rezanci, riža) na zubu, tj. da se osjeti otpor kada se pregrize.

### Alajbegova slama

pusto maslo

### Alaska

Juha (mađ. Halász-ribar) juha pripremljena od više vrsta riječnih riba u koju se doda žumanjak i kriška prženog kruha.

### Alas

(*mađ.* Halász-ribar); alska čorba – ribarska, tj. riblja čorba

### Alaš

fini liker od kima i anisa

### Alajbegova slama

pusto maslo

### Alban

vrsta vinove loze (Hrv. Primorje).

### Albiber

(*tur.*) crveni papar

### Aleluja

1. „hvalite Boga“ pripjev radosti u hvalu i slavu Boga; 2. radost, veselje, zanos; 3. vrsta zaboravljena jela za Uskrs – U jesen se repa obijeli (oguli) tako da iz cijele repe dobije jedan dugačak „rezanac“ (traka) – olupak. Dobiveni olupci se osuše kao i voće. O Uskrs se olupci namoče u hladnu vodu, u kojoj ostanu 24 sata, te se kuhaju. Kad su iskuhani, odlije se voda, olupci se skošu, umiješaju sa zaprškom i zaliju juhom u kojoj se kuhao svinjski but. Jelo **aleluja** nije smjelo nedostajati u nijednoj kući o Uskrs. Slično jelo od krumpira – Kostajničke pletenice.

### Aldomaš, Aldamaš

aldumašče, aldomaš (*tur.*); (*kaj.-hrv. Slav.*) likov – kanata (čakavski) napitak, objed, večera, na završetku kupovine – likov (*njem.* Le(i)kaul ili Leutkauf): žestoko piće poslije kupnje. Aldomaš (likov, o, kanata) piće, vino, što se popije kod kupnje nekretnina i uvođenja na posjed; jedna se čaša vina tom prigodom polije po zemlji u ime blagoslova (ako je pogodba u ranim jutarnjim satima, pila se rakija, a ako je bliže podne piju pivo ili vino).

Aldomašnik odabrani čovjek, koji pribiva aldomašu. Aldomašnika ima više, po pet do šest, koji sa prodavaocem i kupcem idu na lice prodane zemlje, ondje ustanove granice, a jedan na glavi kupljene zemlje

moli Boga i u ime blagoslova polije čašu vina po kupljenoj zemlji

### **Alev**

znači crven, jasnocrvene boje. Riječ je perzijskog porijekla.

### **Aleva paprika**

(*turc.* Alev-plamen) jasnocrveno mljevena ili tucana paprika

### **Alica**

1. vrsta krupne trešnje otvorenocrvene boje (rana trešnja); 2. crvena boja koja se dodaje slatkom napitku (šerbet i dr.)

### **Aligrah**

crveni grašak, turski bob

### **Alkermes**

(*ar.* sanskrt) boja kojom se boje slatkiši, likeri i sl.

### **Alkohol**

(*ar.* al kuhl) čisti špirit, opojna sastojina žestokih pića, često i naziv za žestoka pića sama

### **Allesso**

(*tal.* lessso) lešo, kuhan

### **Allex**

(Allec, Halec) mješavina za začinjavanje jela sastojala se od rasola morskih riba, oštriga, drugih školjaka i jetre ribe. Obzirom na sastav, i ovaj začim s velikom vjerojatnošću pripada istočnojadranskom podneblju.

### **Alma**

(*tur.*) jabuka

### **Al-mak**

(*tur.*) pitomi mak

### **Almasija**

(*grč.ar*) vrsta slatkog jela od želatine i šećera

### **Alva**

(*ar. tur.* halva, helva) istočnjačka poslastica od brašna, meda ili šećera, masnoća (ulja) i drugih dodataka (oraha)

### **Aljma**

ajma, luk vlasac, vlaški luk (Rumunjska, Mađarska)

### **Amara**

(*lat.* amarus – gorak) gorka sredstva za pobuđivanje apetita

### **Amarena**

mirodijsko vino što se dobiva vrenjem mošta iznad breskvina i višnjeva lišća

### **Amarélle**

(*njem.* Marille) marelica, kajcija

### **Amaret**

Korčulanski kolač mljevenim bajamima (bademima), koricom limuna i naranče, Kažu da ima afrodizijska svojstva.

### **Ambar**

spremište za čuvanje pšenice, razne veličine, u obliku kućice (od drveta ili pruća)

### **Ambrozija**

u grčkoj mitologiji jelo bogova, izraz za jelo izvanredne kvalitete

### **Amerikanac**

napitak od pola soda vode i pola mineralne vode

### **Amfora**

*lat.* amphore; posuda iz zemlje, kod starih Grka i Rimljana posuda s dvije ručice služila je za uskladištenje i prilikom prijevoza tekućine, najčešće vina i ulja.

### **Amid**

(*tal.* amido) nišeste, škrob, štirka

### **Amor**

(bog ljubavi u rimskoj mitologiji), po njemu se nazivaju neka jela i pića, koja se

poslužuju u vrijeme zaruka, vjenčanja, godišnjica braka...

### **Ampelografija**

*grč.* (ampelos – čokot, vinova loza; grafo – urezati, slikati) znanost koja se bavi proučavanjem vinove loze

### **Amrita**

piće bogova iz starohrvatske mitologije; radilo se od mlijeka, ječmenog soka i meda. Pilo se iz čaše vjekotrajne, posude besmrtnosti. Bogovi su uglavnom pili amritu i medovinu; bogovi hrvatske mitologije vodu su pili iz Jezera istine ili iz Potoka radosti, koju im je donosio Radovan (poslužitelj bogova) u zlatnoj tikvi (buči).

### **Amurete**

leđna moždina goveda i teleta

### **Anason**

anasonlija, rakija začinjena anisom,

<i>janež</i>	Slovenija
<i>janeževac</i>	Hrvatska
<i>janus</i>	Mađarska

### **Andivija**

(*franc.* endive) endivija, salata kovrčasta lista, srodna cikoriji. Naši izrazi: rudica, štrpka, vodopija, zakopanica, žučanica, žutenica.

### **Anfora**

nafora, naora; posvećeni kruh koji se dijeli u crkvi poslije liturgije, poskurica, paskurica, hostija

### **Angemajhtec, angmohec, ajngmohc**

ujušak, gusta juha s mesom

### **Angostura**

(*španj.*) (po gradu Angosturi u Venezueli) vrsta gorkog likera s dodatkom angostura kore (osušene kore južno-američkog drveta *Galipea officinalis*); ta je kora dobro sredstvo protiv povratnih groznica, služi kao zamjena za kinin.

### **Angriz**

riža (Dalmacija)

### **Angurija**

lubenica

### **Anisonka**

rakija dobivena destilacijom voćne komine u koju se dodaju plodovi anisa. Sadržava 32-55% alkohola.

### **Anisštangica**

vrsta kolača

### **Anita**

trava nalik na komorač, stavlja se u zeljanik (Vrgada) – vrsta jela (zelenjak i blitvenjak se isto pripremaju – lišće se prokuha oko 5 minuta u vreloj vodi, ocijedi, izreže na rezance, izmiješa sa smokvama, suhim grožđicama, svježim sirom, šećerom; stavlja se na list tijesta, pokrije drugim listom, premaže jajima i peče na 220 oC), radi se i jede o Božiću.

### **Anona**

voće nalik na ananas koje ima zelenkastosmeđe do ljubičastu ljuskavu koru i manje-više slatko voćno meso jake arome nalik vrhnju, ali je mekano i može se koristiti samo dok je svježije.

### **Anšlag/Anšlog**

sumpor natopljen na uskoj papirnatost traci (za konzerviranje voća i buradi).

*Kupi malo anšlaga, tribaće nam kad budnemo dunc mećali.*

### **Anšlagovat/anšlagovat**

sumporirati (konzervirati voće u procesu pripremanja kompota ili bačvi pred berbu)

*Možem ti dat, jel ja sam svoju burad već anšlagovo, a ostalo mi je baš fain anšlaga.*

### **Antipasto**

talijansko predjelo od raznog zgotovljenog i sirovog povrća kao što su srca artičoka, pečene ploške patlidžana, komorač, masline, vrlo često crvene paprike, marinirane gljive i luk. Uz to se nude incuni



i morski plodovi, kao što su morski račići, školjke, sipe i tunjevina, vrlo tanko narezane ploške salame i šunke. Zgotovljeno povrće često je začinjeno umakom od octa, ulja i začinskog bilja.

### **Anzuleta**

riba slična trlji (*tal.* anzoletto)

### **Apetit**

(*lat.* appetere – posegnuti za čim) željeti, težiti, 1. tek, želja za jelom, glad, 2. želja za nečim, pohlepa, požuda, prohtjev, sklonost.

### **Apetitlih**

(*njem.* Appetitlich) – ukusan, tečan, primamljiv, privlačiv.

### **Apfelpita, apfelstrudl**

pita od jabuka, štrudl od jabuka

### **Aprikotirati**

(*franc.* abricoter) u slastičarstvu kolač ili pecivo premazani protisnutom (pasiranom) marmeladom od marelice ili kuhanom kašom prije glaziranja da glazura ne bi zamrla i da se o kolač bolje hvata nastrugani badem kojim se pospe. Aprikotiranje se postiže i to da topli dizani kolači, kao što je savaren, dobiju lijepi sjaj. Isto tako se može aprikotirati i voćna torta.

### **Apsint**

(*grč.* apsinthion – pelin) alkoholno piće od pelina, anisa, slatkog korijena, koromača, korijandara i kamilice.

### **Apšmalcati**

(*njem.* Abschmalzen) abšmalcati; zamastiti, začiniti, zapržiti

### **Aptrajbati**

(*njem.* Abtreiben – otjerati) u kulinarskoj terminologiji označuje jako lupanje (miješanje) tijesta

### **Arak**

(*arap.* arak) rakija od riže

### **Arambašić**

*oli ranbašić, mliveno meso (najboje je da je trećina janjeće, trećina teleće i trećina praseće)* umotano u omanji list kiselog kupusa.

### **Arancin**

(*tal.* arancio – naranča) 1. ušećerena kora naranče; 2. male, osušene i ušećerene naranče

### **Aranija (oranija)**

velika bakrena posuda za kuhanje većih količina jela prigodom svadbi, pogreba i sl. a i za prehranu svinja (Posavina)

### **Arašid**

(kikiriki) – jednogodišnja biljka koja daje istoimene sjemenke bogate uljem, koje se u ugostiteljstvu nude pržene uz razna pića

### **Aravanija**

(*tur.* revani) slatkiš koji se peče u tepsiji, a pravi se od brašna ili krupice, šećera i masla

### **Arbol**

(mali i veliki) bijelo (Hrvatsko primorje)

### **Ardalija**

Piće koje se radi od zrelih i zdravih šljiva u *kaci*, poslaganih u redovina a između se stavljaju tanke „šibe“ izrezane od kukuruzovine i po njima je posut *tavanić* vrsta bobica od trave ardal. Sve se dobro zatvori i nakon nekoliko dana otače se ardalija preko slavine.

### **Ardelj**

gorušica, slačica isto što i kardal

### **Argatska zakuska**

*Argat* – nadničar; (Kosovo) jelo koje se konzumira poslije obavljenog posla koji su uradili prijatelji – prijatelju (na principu ja tebi – ti meni); Jelo se obično sastoji od pogače, šarplaninskog sira, bijelog domaćeg sira, kajmaka, goveđeg pršuta, sudžuka, rajčice, paprike, luka.

**Arista**

svinjski hrbat s kostima: ime dolazi iz 1430. godine kad je u Toscani (Firenzi) održan koncil biskupa i kardinala i za večeru im je bilo ponuđeno pečeno. U oduševljenju tim jelom klicali su na grčkom „arista, arista“ (izvrsno, izvrsno), otada se taj pečeni dio svinjetine zove tako sve do danas

**Arkul**

kamena posuda za ulje

**Armelin**

armulen; marelica

**Armut**

(*perz.*) kruška

**Armutive**

mutno vino s dna bačve (Lika)

**Aroma**

(*grč.* aroma – mirodija, mirisave trave) 1. miris, naročito ugodan miris; 2. u prenesenom smislu dah, prizvuk, preljev, nijansa, prikus, značajno obilježje, prid. aromatičan, čna, čno, - mirisan, ugodna mirisa, miomirisan, aromat,-ata = začim, mirisno sredstvo; aromatizirati, -iziran, snabdjeti aromom, aromatom, začiniti.

**Aromati**

začini i začinsko bilje (povrće)

**Aromatične tvari**

tvari bogate eteričnim uljima (cimet, limun, ružmarin, muškat oraščić...), mogu biti umjetne i prirodne

**Arou rut**

vrsta brašna kojim se spajaju sokovi ili umaci

**Arpadžik**

(*tur.* arpadžik) lučac, sitan bijel luk, veličine češnjaka (vidi: biser – luk)

**Arpakaša**

*tur.* (isp. arpa) ječmena kaša (arpa – kaša)

**Arpasuj**

(*tur.*) 1. voda od kuhanog ječma; 2. pivo

**Arpaš**

(*tur., perz.*) ječmena kaša, jelo od ječma (kuhana hrana)

**Asma**

*tur.* (hasma) vinova loza čardaklija (Kosovo)

**Aspik**

(*franc.* aspic) je prozirna hladetina. Upotrebljava se za razna hladna predjela od klaoničkog mesa, ribe i peradi. Dobiva se iskuhavanjem svinjskih nogica, telećih glava, svinjskih kožica uz dodataka korjenastog povrća.

**Aščibaša**

(akčibaša) (*per. tur.*) glavni kuhar, šef kuhinje

**Aščija**

(*tur.* asci; akči) kuhar, gostioničar; aščiluk. 1. kuharska vještina; 2. aščijska čaršija ili dio čaršije gdje su smještene gostionice; aščinica, javna kuhinja, gostionica.

**Aščika**

aščikaduna, kuharica

**Aščiluk**

kuharsko umijeće

**Aščinica**

(*tur.*) javna kuhinja, narodna kuhinja, u kojoj se pripremaju orijentalna jela; vrsta orijentalne gostionice u kojoj se ne poslužuju alkoholna pića

**Aškuna**

(*ar., tur.*) nazdravljanje uz piće

**Ašlamača**

Jelo od trešanja. Trešnjama se izvade koštice, stave u tavu, pospu šećerom i malo bračnom i sve se ispeče.

**Aufdekati**

(*njem.* Aufdecken – otkriti) prostrijeti, postaviti stol za ručak, večeru

**Auflag**

(*njem.* dodatak, prilog), „garnirung“ uz glavno jelo

**Aufgieseen**

Tijekom pripreme neko jelo preliteri vodom do polovice ili potpuno.

**Aufsac**

aufsaca, (*njem.* Aufsatz) posebno izrađen tanjur ili posuda za posluživanje jela

**Aufšnit**

(*njem.* Aufschnitt) na ploške narezane kobasice ili suho meso, tzv. narezak

**Aufštauben**

(*njem.* aufstäuben) pobrašniti; zaprašiti brašnom

**Aurora**

(*lat.* zora) jelo nježnocrvene boje; umaci, juhe i dr.

**Ausbruk**

(*njem.* Ausbruch) vino koje se samo cijedi iz osušena grožđa, samotok, suškovina, bašica

**Auskoheraj**

(*njem.* Auskochen – iskuhati) „iskuhavana“, u starom Zagrebu naziv za gostionicu nižeg reda; javna kuhinja, menza

**Auslezati**

(*njem.* Auslösen) u mesarskom žargonu izvaditi kosti iz sirovog mesa (auslezati)

**Ausstechen**

(*njem.*) povrće ili tijesto oblikovati pomoću specijalnih noževa ili kalupa

**Austrijski marcipan**

nema ništa zajedničko s pravim marcipanom; to je medenjaka s tankom šećernom glazurom, koji je ukrašen ušećerenim voćem ili bademima.

**Ausštosfedrih**

grebena pržolica

**Avgutar**

(*novogrč.* augotarachon) ikra ribe iz Skadarskog jezera, vrsta kavijara (riba se zove skakavica ili butarga)

## B

### **Babanjača**

(babanjoč) kruh od ječma, vojnički kruh (Hvar)

### **Babica**

grancigula, rakovica; ribari su govorili: *dobre su kuhane, ka je otvoriš očistiš meso i vržeš nutra malo soli, ulja i papra i točaš kruh, a kljiške stučeš i pocucaš meso, pa sve zaliješ vinom*

### **Babinac**

vrsta sitnog graha (raste u Dalmaciji)

### **Babine**

1. „čuvanje“ novorođenog djeteta (tri dana i tri noći po rođenju). *Taj vladar nije bio treću noć dočuvan!* 2. „pohodjenje novorođenom djetetu i porodilji, donošenje poklona (najčešće hrana, rjeđe novac ili oprema za dijete). *Danas sam nosila užnu rodilji za babine.* 3. svečani ručak koji *tazbina* priređuje zetu prve nedjelje posle vjenčanja. *Zet ide na babine.*

### **Babinjare**

žene koje s darovima dolaze posjetiti porodilju i prvi puta vidjeti dijete (Posavina)

### **Babura**

1. vrsta krupne paprike *Babure ćemo punit kupusom i tako mećat u sirćet za zimu.*  
2. baba, stara žena *Znala je babura sve to, al je mudro ćutila.*

### **Babureg**

grudica u tijestu

### **Baćir**

vrsta slatke tikve

### **Badanj**

veliki drveni sud za vrenje vina

### **Badem**

bajam, mandula – sjeme bademova drveta, slatki badem upotrebljava se u slastičarstvu, a gorki u kuhinji za razne umake i kao začim. Ljuštenje – bademi se stave u vruću vodu, da jedanput provru, pa se ocijede. Smeđa ljuska se zatim da lako skinuti; *bijeli bademi* – dobivaju se ribanjem (struganjem) oljuštenih badema.

Staro narodno vjerovanje: *“tko hoće da se opije, neka natašte pojede 5 gorkih badema“.*

### **Bademezma**

(*sanskrt. – tur.*) domaći (kućni) marcipan, vrsta slatkog jela koje se radi od jednakih dijelova šećera i samljevenih badema, tako da se ukuhani šećer uspe u samljeveni badem i miješa na vatri dok se ne zgusne. Bjelkaste je boje, i ako se oboji alicom (vrstom trešnje crvene boje) postati će crvena.

### **Badnjača**

badnjačica 1. kruh koji se mijesi na Badnji dan; 2. vrsta pogače koja se radi za Božić, ukrašena je s pet ružica izrađenih od tijesta

### **Badnjak**

najvažnija karakteristika božićnih običaja je upotreba hrastova drveta, u nedostatku hrasta mogu se koristiti grane stare voćke, bukva, dud, šljiva, vinova loza, divlja kruška, i u priobalju maslina.

### **Badžikaduna**

(*tur.*) stara kućna kuharica

### **Baetuš, bajetaš**

(*ar.*) suh, ustajao, jučerašnji kruh, bajat kruh

### **Bag**

(*perz.*) vinograd, vrt, bašča

### **Bagane**

(*tur.*) sasvim mlado janje

### **Baganela**

valjak za lazanje

**Bagun**

svinja kovrčastih čekinja

**Bahan**

svinja (Korčula)

**Bajam**

badem

**Bajat**

(*ar.*) nešto što je izgubilo svježinu (kruh, meso, ulje, mast)

**Bajc**

(*njem.* Beize) salamura, luženje, močenje, kiseljenje, mariniranje

**Bajlag**

(*njem.* Beilage) prilog, dodatak uz jelo

**Bajram**

(tur. barjam) muslimanski vjerski praznik. U godini su dva bajrama: Ramazanski (nastupa po svršetku mjeseca posta i traje tri dana); Hadžijski (Kurban) dolazi dva mjeseca i deset dana poslije Ramazana i traje četiri dana.

**Bajramska sofr**

Tradicionalna bajramska sofr

sadrži mnoštvo jela, koja se nazivaju i jemecima (bajramski ili ramazanski). Jemek – pripravljeno jelo. Mnoštvom jela na stolu (od deset do petnaest) domaćica želi počastiti svakog gosta, a cilj je i da nitko ne ostane gladan ako mu koje jelo nije po volji. Sarajevski bajramski jemeci imaju tradiciju dužu od 300 godina i održali su se u starim obiteljima do danas. Sofra se postavlja na

sredini sobe na siniji (posebnom okruglom stoliću). Za sofrom se ne sjedi već kleči na koljenima slično kao na namazu pri molitvi! Za bajram se pripravlja i poseban kruh – paklama. On se ne reže već ga domaćin, glava kuće, lomi u komade i podijeli gostima.

Teška slana jela presijecaju se lakim slatkim jelima, da bi se moglo što više pojesti. Tradicionalna sarajevska kurban bajramska sofr

**Bajz**

krupan šareni grah (Međimurje)

**Bak**

nerast, svinja

**Bakalar**

Već prije tri stotine godina najglasovitiji francuski restorani (s tri zvjezdice) natječu se tko će od njih prirediti što rafiniraniju *brandade de morue* (jelo za koje se kaže da je otkriveno na jugu Francuske u Languedocu. To je jelo poznato i kao *brandade à la Bénédictine* – bakalar na benediktinski način. Močen, tučen i kuhan

bakalar fratri su već u 13. stoljeću naprosto promiješali ili prognječili s maslinovim uljem, mlijekom, češnjakom, soli, paprom, muškatom, malo voćnog octa i peršinom. Riječ „brandade“ dolazi od brandir - drmati, tresti. Smjesa se tada stavljala u glineni lonac preliven maslacem i polako pekla na slaboj vatri.

<i>Bakalar na bijelo</i>	kuhani bakalar, usitnjen uz dodatak krumpira izrezana na ploške, maslinova ulja, češnjaka i peršinova lišća. Bez dodatka pirea od rajčice je – <i>bakalar na bijelo</i> , dok je s pireom od rajčice ili pelata - <i>bakalar na crveno</i> .
<i>Pjenica od bakalara ili pašteta od bakalara</i>	Meso od bakalara bez kostiju, usitnjeno do pirea, pomiješano kosanim peršinom, maslinovim uljem, češnjakom, soli i paprom, i, po želji, pireom od krumpira (10 posto težine bakalara)

Kod nas se uglavnom priprema na tri načina:

<i>à l bianco</i>	venecijanski
<i>à l Dalmato</i>	bijeli bez rajčice
<i>à l rosso(na crveno)</i>	s rajčicom

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

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

prirodni konzervans, a njegovu mesu poseban okus i kvalitetu.

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

Kao nezaobilazno jelo božićnih blagdana kod nas se već godinama pojavljuje bakalar. Prije pojave bakalara naši priobalni krajevi sušili su ribu našeg mora, ali je prevladao jeftiniji sušeni proizvod sa sjevera. Glavni poticaj upotrebi sušene ribe za blagdan je već u 6. stoljeću pod utjecajem sv. Benedikta kad je uvršten u vjernički kalendar posta i propisan kao nemasno jelo koje mora biti pripremljeno od hladne namirnice, i to samo od životinje iz vode. Kako bakalar obitava u hladnim dubinama sjevernog Atlantika i nije autohtona domaća riba, zanimljiv je njegov put u naše krajeve i ostale dijelove Europe.

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



jednostavne pripreme, jeftinoće i kvalitete ubrzo zamijenio lokalnu sušenu ribu u svim mletačkim kolonijama, pa i u Dalmaciji.

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

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

### **Bakalica**

(*slo.*) škopčevina, ovnujsko meso u umaku

### **Bakanalije**

(*lat.* bacchanalia) 1. višednevna svetkovina i orgije starih Rimljana u čast Bakha (boga vina) veselja – „Boga trbuha“; 2. prenes. Raskalašena, divlja, razvratna pijanka, terevenka, bučno veselje, bančenje.

### **Bakarski baškot**

nije perez, nije kruh, nije dvopek – bakarski je – „kolač“. Zovu ga i tako jer je okrugla oblika, kruh pomoraca, spravljen po posebnoj recepturi tako da može mjesecima

trajati, a danas je svojevrsna atrakcija grada Bakra.

### **Bakfiš**

(*njem.* Backen – peći + Fisch – riba) pržena riba.

### **Bakho**

(*starogrčki* Bakchos i starorimski Bacchus) bog vina i veselja, isto što i Dioniz

### **Bakla**

(*ar.*) grašak, bob (Kosovo)

### **Baklava**



(*ar. tur.* baklava – romb) slatka pita (slatko jelo) koje se peče u plitici, a pravi se od tankih jufki (od 70 jufki u jednoj plitici) koje se slažu jedna na drugu, a između njih se posipaju samljeveni orasi, bademi ili lješnjaci. Neki stavljaju i tirit (mrvice od posebno napravljenog tijesta). Baklava se prije pečenja izreže na kusove ili dilume (oblik romba). Prije nego se počne peći, zamasti se rastopljenim maslom ili maslacem, poslije pečenja zalije se ukuhanim šećerom.

Sama riječ baklava u slobodnom prijevodu znači „zavežljajčić“ ili „paketić“. Do sredine 19. stoljeća smatrala se hranom dostupnom samo bogatom sloju građana. Nisam dovoljno bogat da bih jeo baklavu svaki dan. Prvobitno su se posipale smo orasima i medom, a danas se korama dodaju bademi, pistavije te lješnjaci. Svim inačicama jedno je zajedničko, nadjevene i

posložene pečene kore bogato se zaliju sirupom od šećera i vode ili meda. Kao i većina istočnjačkih slastica, baklava gotovo "pliva" u sirupu.

### **Bakonja**

vrst puža

### **Bakpulfer**

(*njem.* Backen – peći + Pulver – prah) prašak za dizanje tijesta (umjesto kvasca).

### **Bakra**

zemljana posuda, s ručicom za vješanje nad ognjištem, za kuhanje (Benkovac, Dalmacija)

### **Bakrač**

(*tur.* bakrač) kotao ili lonac, obično od bakra

### **Bakšiš**

(*tur.* bakšiš) dar, poklon, napojnica

### **Bakva**

(*tur.* baki – stalan) 1. polazište, polazna točka, start; 2. mali nakovanj za otkivanje kose; 3. mjesto na ognjištu na koje se stavlja lonac; 4. (*franc.* baquet) drvena posuda za držanje tekućine, čobanja, kabao, vedro.

### **Balančan**

balančan, patlidžan

### **Balatura**

u primorskim kućama ulaz u prvi kat koji vodi s ulice ili iz dvorišta kao stubište uz vanjski zid; bandura, solar, sular, shodić

### **Balenka**

vinova loza crna grožđa

### **Balinac**

vrsta sitnog graha

### **Balinka**

vinova loza bijelog grožđa

### **Balinići**

vrsta tjestenine, okruglice za juhu

### **Balmuš**

vidi: mamaliga

### **Balonjka**

opletena boca, da(e)mižon

### **Balsam**

poslastica, slatkost

### **Baluk**

(*tur.*) riba

### **Balukjag**

riblje ulje

### **Balun**

nezrela smokva, zadubica

### **Bambusula**

riba od porta (luke), crni glavoč

### **Bamija**



(*lat.* Hibiscus esculentus L. Abelmoschus esculentes L.), bamja (perz.) biljka.

Druga imena: gombo, gumbo (grčki rog), *engleski naziv* musk, mallow; *francuski*: gombo, okra; *njemački*: Essbarer Eibisch, Ladyfinger, Okra; *slovenski*: okra, *talijanski*: okra.

Bamija je podrijetlom iz Abesinije i istočne Indije, ali neki podaci govore i o plantažnom uzgajanju u 12. stoljeću prije rođenja Isisa Krista u Egiptu, točnije na području Etiopije, od koje su se rabile sjemenke za kavu i ulje kao i za jelo.

Uzgaja kao povrće, iako po botaničkim osobinama ne spada u povrće, već u voće. To je trajni drvenasti gm, visine do jednog metra. Listovi su dlanasto nazubljeni i smješteni na ograncima stabljike. Cvjetovi su svjetložute boje, koji nakon kratke cvatnje razvijaju šestobridnu mahunu svjetlozelene do žutozelene boje, ispunjenu

bijelim mekanim sjemenkama. Cijela biljka je dlakava. Plod je tobolac pun sjemenki. Na tržnicama se bamija može pronaći najčešće u sušenom obliku. Od sušene se bamije mogu pripremati gotovo sva jela kao i od svježe, a potrebno ju je prethodno namočiti (procedura je gotovo jednaka sa sušenim gljivama).

Nema bosanskog lonca ili begove čorbe kojoj bamija ne daje onaj prepoznatljiviji okus i gorčinu. Blagotvorna sluz po kojoj je bamija poznata, koja se termičkom obradom oslobađa, obogaćuje svako jelo i liječi sve oblike želučanih tegoba.

Kad je sezona kad ih se može jesti svježe, treba ih što kraće blanširati (*pofuriti*) ili kratko pirjati ili dodati u bilo koje jelo desetak minuta. Odlično se slaže s rajčicom u salatama, a uz mali dodatak đumbira ili bosiljka, bućina ulja, jabučnog octa prava je delicija. Bamija se može konzervirati sušenjem, zamrzavanjem, blanširanjem i mariniranjem. U kombinaciji s vrganjima u prahu nema boljeg izbora za zgušnjavanje variva.

Najpoznatije jelo BiH s bamijom: *Turli tava* (ispravno se kaže *turlu-tava*; turlija – vrsta ćevapa (*ćevaba*) od zeleni: rezano povrće: krumpir, rajčica, paprika, itd.) pomiješano s mesom i na tihoj vatri *vareno* (pirjano); *turlu-turlu*: raznovrsno, razno-razno).

*Turlu tava* se nekad pekla u zemljanoj posudi (tavi), crepulji.

Za 4-6 obroka: 1 kg mladog bravećeg mesa (nekad se uzimala oka, kad je meso mjereno na oke), 0,5 kg rajčice, 10 dag bamije (bamje), 2 glavice luka, nekoliko češnji češnjaka, nekoliko slatkih paprika, i nekoliko ljutih paprika, pola glavice kupusa, 10 -15 dag graška, nekoliko krumpira, lišće majdonasa, celera, cimeta, papra, karanfilića. Neki dodaju i crnog patlidana.

Meso izrežite na krupnije zalogaje, iskrižajte rajčicu, te sve stavite na tavu i posolite. Očistite i izrežite sve ostalo povrće i složite na meso i rajčicu, posolite, dodajte papar u zrnju, češnjak i ostale začine.

Ljute paprike dodajte cijele. Tavu stavite na tihu vatru nekoliko sati. Nekada se pekla u pekarskoj radnji. Uz turlu-tavu obavezno se poslužuje somun (lepinja) jer je najbolje upija „safta“ (sok) iz tave.

#### *Ašćinska bamija*

15 dag telećih bubrega, 20 dag telećeg ili goveđeg srca, 15 dag masnije govedine (flam), 15 dag luka, 10 g češnjaka, 15 dag svježe bamije, papar, sol, ulje, mljevena slatka crvena paprika po želji.

Bubrege, meso i srce izrežite na krupnije komade, dodajte sitno skosan luk, oblikujte ćevap i pirjajte. Kada je napola pirjano, ulijte malo mlake vode, stavite crvene paprike i pirjate do zgusnuća. U međuvremenu bamiju prokuhajte u slanoj vodi i popržite na maslacu. Kod posluživanja u tanjur posebno stavite pirjano meso i povrće, a na drugu stranu bamiju prelivenu umakom od pirjanja. Poslužuje se toplo.

#### *Janjetina s bamijom*

1,5 kg janjetine, 20 dag masnoće, 15 dag luka, 1 dag mljevene crvene paprike, nekoliko češnjeva češnjaka, vezicu peršina, 75 dag bamije, sol.

Ugrijte masnoću, luk iskošite i popržite da postane staklast. Dodajte kosani češnjak i peršin, i malo popržite sve zajedno. Pospite mljevenom crvenom paprikom. U ovako pripremljenu smjesu dodajte komade mesa i pirjajte. Bamiju očistite, prokuhajte u slanoj vodi i ocijedite. Kod kuhanja bamije dodajte malo limunova soka. Kad je meso napola pirjano, dodajte bamiju. Poslužite uz krumpir.

#### *Bamija*

1 kg teletine ili junetine bez kosti, 0,5 kg luka, 15 dag suhe bamije, 1 dl ulja, 10 dag maslaca, sol, mljeveni papar, mljevena crvena paprika.

Luk iskošite i popržite na ulju do zlatnožute boje. Meso izrežite na manje kockice (zalogajčice) i pirjajte s lukom dodajući, ako je potrebno, po „fildžan“ (posudica za kuhanje kave) vode. Dok se

meso pirja, u posebnoj posudi skuhajte bamiju u vodi kojoj ste dodali malo octa (da se bamija ne raspadne). Napola pirjanom mesu dodajte ocijeđenu bamiju i pirjajte dok i meso i bamija ne budu pirjani (mekani). Smanjite vatru i dodajte maslac. Po potrebi dodajte vode, ali uvijek mlaku i uvijek po fildžan. Kad se bamija i meso sjedine više ne miješajte kuhačom već ako je potrebno lagano protresite posudu. Pred kraj bamiju začinite (posolite, popaprite i dodajte mljevene crvene paprike). Prije posluživanja dotjerajte okus i ukrasite kriškama limuna.

#### *Bamija u umaku od rajčice*

35 dag suhe bamije, 5 dag maslaca, 1 žlica brašna, 1-2 žlice koncentrata rajčice, sol.

Bamiju močite preko noći u 4 dl vode. Tako namočenu bamiju prokuhajte na laganoj vatri 20 minuta u vodi u kojoj ne bila namočena. Na masti popržite brašno i kad lagano požuti dodajte koncentrat rajčice po ukusu. Izmiješajte i dodajte prokuhanu bamiju i vodu u kojoj se kuhala. Kuhajte na laganoj vatri nekoliko minuta uz miješanje i po ukusu dosolite i dovršite. Poslužite uz kuhano meso, krumpir ili neki sir (ovčji, kozji)

#### **Bana, banica**

drvena posuda u kojoj se držalo pečeno meso preliveno mašću (meso iz banice)

#### **Banak**

klupa uz kuhinjski stol u kojoj se držao kruh i druga spiza (namirnice) za kuhanje

#### **Bandalec**

vrsta peciva, kolač; jabučni bandalec

#### **Bara**

jelo koje se sastoji od svih vrsta grahorica, kuha se svaka posebno i zajedno pomiješa, začini maslinovim uljem, paprom i soli. Kod kuhanja slanutka doda se malo ružmarina, a drugim grahoricama malo lovora. Jelo se obično spravlja o sv. Barbari.

#### **Barak**

svinjac

#### **Barakokuli**

veliki armelin, kajcija, marelica

#### **Baran**

(češki beren) 1. jarac; 2. ovan

#### **Baranica**

žganci od projina brašna i sala koje se rade za Novu godinu

#### **Barenica**

prijesno tijesto od projina ili pšenična brašna koje se zamijesi s mlijekom

#### **Barba**

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

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

#### **Bardak**

(perz.) zemljana posuda za vodu (slična po obliku ibriku); drvena, zemljana ili bakrena posuda za rakiju ili vino; posuda za piće. U takvoj posudi voda je uvijek bila svježja. Bardak je služio i za držanje petroleja. *Ponesi bardak i kupi petrolina.*

#### **Bardaklija**

(perz., tur.) vrsta rane krupne šljive

**Barica**

barovnica; pogača od bara (žito kao proso; lat. *Panicum proso*), koji može biti žute ili crne boje pa je takav i kruh.

**Barićet, barićetno, berićetno**

obilno, bogato (Dalmacija)

**Barigla**

glinena posuda (Štajerska, Gorenjska, Notranjska)

**Baril**

1. buča, bundeva; 2. mjera za tekućinu (mletačka mjera) sadrži 64,30 litara. Naziv „slana riba iz barila“ vjerojatno potječe odatle što su ljudi u našim krajevima radili slanu ribu u posudi iste zapremine.

**Barilce**

mala drvena bačvica za soljenje ribe

**Barilo**

drvena bačvica, sadrži oko 66 l (u njoj se solila riba)

**Bariloš**

muškarac koji nosi lagvić vina i nudi sve promatrače svadbe pićem

**Barka**

ograda u vodi učinjena od dasaka u kojoj se drži živa ulovljena riba u trajanju i po desetak dana

**Barkina**

kost u sipe

**Barka**

ograda u vodi učinjena od dasaka u kojoj se drži živa ulovljena riba u trajanju i po desetak dana

**Barnica**

gobina pogača, gobinica, barnica; prijesno tijesto od projina ili pšeničnog brašna koje se zamijesi s mlijekom

**Baron**

mesarsko-kulinarski izraz za komad mesa od oba buta i hrpta (samo kod janjetine), koje se drži zajedno. Ovakav komad mesa se samo peče. Dodijeljeno plemstvo „baron“ dobio je od engleskog kralja Henrika VIII. Još za stolom. Pravilni izraz na francuskom – *Baron d` agneau*

**Barovica**

pogača od bara (bar – biljka slična prosu samo manjeg zrna)

**Barsa**

ljesa na kojoj se voće suši (Dalmacija)

**Basa**

sir škripavac, mekani punomasni lički sir s Velebita, koji se radi u zemljanom ćupu naizmjeničnim dolijevanjem kuhanog i nekuhanog mlijeka. Nakon svakog ulijevanja posoli se i posuda se samo protrese jer se sadržaj ne smije miješati.

**Basil**

bosiljak

**Basilica**

pogača koja se radi na Mlado ljetu u okolici Zagreba i u Primorju.

**Bastrum**

(*tur.*) marinirani goveđi odrezak naboden na metalni ražanj i pečen na roštilju

**Basulja**

(*slo.*) svinja utovljena žirom

**Bašica**

(*tur. bas*) 1. prva kap rakije koja poteče kad se peče rakija; 2. najljuća rakija (kad tek procuri iz kazana) (Hrvati iz Banjalučkog podkozarja)

**Baškat**

(*biscotto, biscotte*; od *tal. tj. franc.*) beškat, biškat, piškot

**Baškot**

prepečenac, dvopek, vrsta tvrdog peciva (najpoznatiji je kojeg rade časne sestre benediktinskog samostana Sv. Margarete u Pagu)

**Baškotati**

(*tal.* biscottare) prepeći (Vrgada)

**Baškotin**

(*tal.* biscottino) prepečeni kolačić, slatki dvopek (Vrgada)

**Bašuna**

janjeća glava

**Batak**

stegno peradi

**Batišpanj**

(*tal.* battere: udariti + panna: vrhnje) kućansko pomagalo kojim se tuče i dobiva snijeg od bjelanjka (za pandešpanj); šnešleger, šaumšleger.

**Batok**

suha riba (Podunavlje)

**Batuk**

oruljeni klip kukuruza

**Bazijan**

(*lat.* Phasians) fazan (bezjan, bezijan, facan)

**Bazlamac**

vrsta slatke debele pite

**Bazlamača**

(*tur.*) bazlamac, slijevka, uljevuša, razvaruša; tanka pogača obično od kukuruznog brašna i mlijeka (ili vrhnja), u našim sjevernim krajevima; turski bazlamača – pita; vrsta debele pite od jaja, sira i brašna. Božićna bazlamača (mjesto Krasica – Hrvatsko Primorje) premazala bi se pekmezom, nakon što se ispekla.

**Bazotati**

osoliti ribu na dan-dva da se ne pokvari

**Bažjan, bažjanka;**

fazan, fazanka

**Bažol, bažul**

(*kaj.*) grah; bažulova juha

**Bažulek**

bosiljak

**Bečki odrezak**

Jelo koje možemo dobiti gotovo u čitavom svijetu, u neku je ruku i predstavnik europske kuhinje. Govori se, da je feldmaršal Radetzky uveo način i običaj priređivanja odreska u Beču poslije vojne u Italiji, kad je svoj štab locirao u blizini Milana i jeo lokalni specijalitet – pohano meso.

Teleće odreske istučemo, posolimo s obje strane, uvaljamo u brašno, provučemo kroz razmućena jaja i paniramo s mrvicama. Odreske pečemo u tavi u obilnoj i vrućoj masti, dok s obje strane ne zažute. Poslužujemo ukrašeno ploškama limuna, filetima inćuna, kuhanim slanim krumpirom i zelenom salatam.

*Pariški* se odrezak razlikuje u tome, što se ne upotrebljavaju krušne mrvice.

**Bečki zajutrak**

(Wiener Frühstück) – bijela kava s tučenim vrhnjem, maslacem, marmeladom, pecivom ili kruhom i meko kuhanim jajem u ljusci

**Bećar**

nadničar ili težak bez stalnog zaposlenja (bećarski paprikaš)

**Bećarac**

domaće jelo od rajčice (paradajza), luka i paprike

**Bedan**

badanj; velika drvena posuda, odozgo otvorena za kiseljenje zelja (kupusa) ili repe

**Bedra**

stegno (bedrica od zajca)



**Bedzek**

bazga

**Beg-lokum**

(*tur.*) kolač s medom, medenjak, gurabija (brašno se *zakuha* s maslom u obliku išaranih komadića i zalije medom.

**Begova čorba**

(*tur.* bej) gospodin, turski plemićki naslov, kulinarski – jača čorba od kokošjeg ili pilećeg mesa s dodatkom bamije

**Behar**

zdjela (Hvar)

**Beilage**

(*njem.*) jela od povrća, tijesta ili riže, koja se daju kao prilog mesu ili ribi; prilog

**Beina**

vinograd s razdaleko zasađenim lozama

**Beinscherzel**

*njem.* koštani vrh, dio goveđeg buta

**Beka**

žuta vrba koja služi za vezanje grana na čokotu u vinogradu (Vodice, Istra, Buzet)

**Bekarija**

(*tal.* bezaria); mesnica

**Bekmes**

koncentrirani gusti sokovi od voća i jagodičastih plodova tipa melase. Najčešće se rade od duda (dud se kuha u vodi na slaboj temperaturi 1 sat /20 dag duda: 1 litra vode/ masa se procijedi pod pritiskom, dobiveni sok se kuha na polaganoj vatri nekoliko sati (ponekad i 24 sata) za koje vrijeme se mora skidati pjena. Kad se pjena prestane pojavljivati –sok/bekmes je gotov.

Gotovi bekmes pomiješan sa svježim dudom u omjeru 1:1 kuha (skida se pjena s površine). Kad se cijela smjesa zgusne – dobije se – *irčal*. Azerbajdžanska kuhinja.

Bekmesi se ponegdje u azerbajdžanskoj i armenskoj kuhinji nazivaju – *došab*.

**Bekrijati**

pijančiti, lumpati, bančiti

**Bekulja**

korpa spletena od bekovih šiba

**Bel**

mast za jelo

**Bela devenica**

kobasica s prosenom kašom u nadjevu

**Bela juha**

bela juva; juha od kukuruznog brašna i mlijeka (kukuruzno brašno ukuhano u vreloom mlijeku i začinjeno mašću)

**Bela maneštra**

maneštra (juha) od riže i krumpira

**Belača**

1.u šatrovačkom – rakija; 2. vrsta svinje

**Belek**

bjelanjak u jajeta

**Beli smok**

Bili smok; zbirni naziv za sve bijele proizvode od mlijeka, kao što su sir, kajmak i *prokisao* (proizvod od kravljeg mlijeka, kiselo mlijeko).

**Belica**

1.vrsta jabuke; 2. vrsta šljive; 3. piće koje se zove po bijeloj boji

**Beliti**

guliti krumpir

**Belmuž**

jelo kao cicvara, od mlijeka i brašna

**Bel-paeze (tal. Bel Paese)**

Talijanski, polutvrđi, delikatesni sir žućkastosmeđe ili crvenkaste boje. Gibak je, mek kao maslac ali nije ljepljiv. Obično je bez šupljina, sa manjim pukotinama. Okus i miris su mu vrlo prijatni. Posebno se dobro slaže uz pivo, poslužen hladan.

**Beluga**

poznata vrsta ruskog kavijara od morune (svjetlosive boje i krupnog zrna)

**Belj**

cvit pšenične muke (brašna), melje, poval

**Belja**

krmača (Međimurje)

**Bembelj**

vrsta graha; možda bob (Hercegovina)

**Berba**

bratva, trgatva; da bi se uživalo u vinu, prvo treba ubrati, a to je težak fizički posao. Za vrijeme same berbe beračima se davala krepka i jaka hrana da bi mogli izdržati taj posao. Hrana se pripremala unaprijed, tako da su berači jeli s nogu. Nekada, a tako je često i danas, nudilo se: pečeni odojak s kruhom i lukom, janjetina, gulaš s vinom, gibanica ili pogača. Berba se završavala obveznim ceremonijalom u vinogradu. Berači bi se okupili oko posljednjeg trsa (čokota) i tada bi izabrana djevojka odrezala tri ključića i na njihovo mjesto nabola tri bobice grožđa: bijelog, crvenog i crnog. Kada bi iz bobica počeo izlaziti sok i trs ga upio, djevojka bi izgovorila želju da tako napijeni trs dogodine još bolje rodi. Sakupljeni berači zapjevali bi vesele pjesme i otišli na jelo i piće.

**Bercauz**

krčma

**Berenica**

plod masline koji se bere sa stabla

**Bergamota**

(*franc.* bergamote) vrsta vrlo aromatičnih krušaka i naranči od kojih se proizvodi ulje za parfeme i istoimeni liker

**Berićetan**

koji donosi plod; rodan, plodan

**Berivka**

(*slo.*) mlada salata, prva u proljeće koja se ne podrezuje nego čupa

**Bermet**

ili vermut (njem. Wermut-pelin) Bermet je zimsko piće i bio je običaj da se počne piti tek na Badnjak poslije polnoćke. Bermet se počeo raditi u vrijeme berbe grožđa, tako da je za Božić bio gotovo. Od taloga poslije izrade bermeta, radila se rakija – pelinkovača.

Izraz bermet udomaćio se u Hrvatskoj. Ovaj aromatični aperitiv počeo se raditi u Samoboru (kraj Zagreba) 1808. godine za francuske okupacije. Radi se od starog kvalitetnog crnog vina, pelina i južnog voća, to je takoreći „ručni rad“. Ne proizvodi se u velikim količinama i nema ga u trgovini. „Zahvaljujući“ francuskoj okupaciji danas u Samoboru možemo naći dva vrhunska proizvoda (donesena iz Francuske), mustardu i bermet. To aperitivno vino svijetlocrvene boje, specifičnog mirisa i jačine 18-28% al., radi se od cijelih grozdova crnih sorti (črnina ili frankovka) koji se stavljaju u bačve zajedno sa suhim smokvama, limunom izrezanim na ploške, narančom, mljevenim rogačem, suhim listom pelina, grožđicama, žutim neprerađenim šećerom i starim vinom. i mirodije stavljaju se u nekoliko redova. Nakon fermentacije u bačvi, bermet se pretoči, a od tropa peče se rakija. Pretočeni bermet treba odležati prije negoli se toči u bačve.

**Bermetica**

kada se istočio bermet (ukoliko se nije radila pelinkovača) na ostatak se dodalo crno vino od koga se dobila bermetica tj. ljetno piće.

**Bertija**

(*njem.* Wirt) birtija, bircaus, gostionica

**Bertram**

vinski ocat začinjjen lišćem zubovca (estragon)

**Beručka**

količina (npr. brašna) koja stane u dva spojena dlana (Hrvatsko zagorje)

**Bespara**

krpa za pranje suđa

**Bestilj**

(*tur. pestil* – iz *tal. pastillo*) gusti pekmez od šljiva; suha slatka jufka napravljena od zgnječenog ili samljevenog voća.

**Beška**

vrsta vinove loze (Krk)

**Beškot**

beškota; kruh, osobito prepečenac, dvopek

**Bešljiv**

gnjil, pljesniv

**Beštek**

(*njem. Besteck*) pribor za jelo

**Beštelovati**

(*njem. Bestellen*), naručiti

**„Bettini“ kolačići**

Suhi kolačići u obliku šesterokrake zvijezde (tijesto od kuhanih kestena, kukuruznog brašna, jaja, maslaca, meda i limunove korice; na svakoj zvijezdi je ukras od tijesta s posipom od šećera, kosanih oraha ili bajama) prave se podno Učke na kvarnerskim padinama u gradiću Veprinac (Veprinečki zakon iz 1501). Za „otkrivanje“ tih kolačića zaslužan je opatijski povjesničar Jan Bernd Urban. Kolačići su dobili ime po Elizabeti Devinskoj, koja je vladala gradićem u 15. stoljeću. Plemička obitelj Devinski grofovi sredinom 12. stoljeća upravljaju posjedima akvilejskih patrijarha na Krasu, krajem 13. stoljeća stječu posjede između Brseča i Rijeke. Najistaknutiji odvjetak je Hugo VIII. Obitelj potječe iz mjesta Devin (*tal. Duino*) na jadranskoj obali između Trsta i Monfalconea.

Okolina Veprinca poznaje prapovijesna i kasno antička refugijalna staništa (staništa u

gdje su se sklanjali od nevolja ili opasnosti), a samo mjesto se spominje prvi put u oporuci Huga Devinskog 1374. da bi u 15. stoljeću bilo upravno i posjedovno vezano u gosposhtiju s Kastvom i Mošćenicama.

**Betula**

(*tal. bettola*), mala krčma, birtija (restauracija bez ugleda)

**Bevadur**

onaj koji pije više nego što je uobičajeno; pijanica, ispičutura, pijančina, bevenja

**Bevanda**

1. slabo bijelo vino, polovnik. (*tal. bevanda, beve* – piće) vino miješano s običnom vodom – što je uobičajen način pijenja vina na našoj obali i otocima. Vinima bogatim alkoholom ali zato s manje kiseline dodaje se voda. Za bevandu je najbolja kišnica iz cisterne, voda iz bunara; voda iz vodovoda radi klora – nije dobra jer uništava okus vina, radi nasilje nad vinskim sastojcima. Uobičajeno se miješa 0,5 dl vina i ostalo vode (u čaši od 2 dl) a kod jela 1 dl vina i ostalo voda; 2. pejorativno – pijanica.

Bevandu su dobro poznavali još Grci, koju su najradije pili, držeći da je uživanje čistog vina – barbarski običaj.

Uostalom i Goethe (1749.-1832.) je rado pio bevandu, govoreći: „Ribe piju samo vodu – pa su zato nijeme. Budale piju samo vino – pa previše brbljaju. Zato je najbolje držati se zlatne sredine i miješati vino s vodom!“

Pravo, dobro vino naši stari nisu pili, svakodnevno, nego su ga ostavljali za značajne vjerske svetkovine ili neke kućne proslave, a inače je „ležalo“ u dobrim drvenim bačvama i čekalo kupce. Doslovno je mirovalo jer se u te bačve nije smjelo dirati da ne bi došlo do kakav zla, a u tom slučaju ode čitav godišnji trud ne samo u vinogradu.

Žeđ se gasilo „*polovnik-om*“. Kad bi se iz zgnječenog grožđa otočio prvi, glavni mošt, pun sladora i mirisa, onda bi se na drop (kom) nadolijevala kišnica (druge vode nije bilo, nije bilo vodovoda. Kišnica koja u sebi

nema nikakvih minerala, mekana je voda, za razliku od vode iz vodovoda ne pravi – nasilje nad moštom ili vinom - ne ubija stotine sastojaka vina) i daljnjim vrenjem izvlačili bi se ostaci sladora. Pravi polovnik pili su samo bolji gazde, a oni drugi su, jer drugog rješenja nije bilo, pili – bevandu od polovnika, što je već bila „treća ruka“ tj. „trećak“.

*Danas su najpopularnije dvije vrste bevande: po-a-po i fratarska (okomiti prst vina i vodoravni prst vode). Ma, prija se tako imenovalo svako piće. Moj dida je govorija: „Mali, donesi mi zeru piva.“ A ja bi mu, s vinom i vodon, napravija po-a-po. Ma, on je koristija rič iz svoje mladosti, kada je pivo bilo bevanda, koja se dobivala od drugog oli trećeg ispiranja dropa vodon. U takvu se bevandu nije dodavala voda. Moj konšija je takvo pivo zva polovnik. Znali su se težaci jedan drugon rugati da mu je pivo deseta bevanda, oće reći - gola voda. Tek u moje vrime bevandon se zvalo mišanje dobroga vina s običnon vodon.*

### **Bevanda**

pežorativno – pijanica

### **Beverin**

*jutarnji obred* - jutarnja čašica rakije koja se popije nakon pojedjenih smokava. (Istra)

### **Bezek**

bazga (Međimurje)

### **Bezg**

bazga (*bezg frigani* – pržena bazga)

### **Bezlebara**

gljiva koja se može jesti bez kruha

### **Bežgen**

napitak od bazge

### **Biba**

pura, purica, tuka (Posavina)

### **Biber**

*tur.* biber, büber od *perz.* babbarri, u *grč.* péperi; i kod nas uobičajeni turski naziv za papar

### **Bibita**

jedno alkoholno piće. Igralo se po bibitu. Tko izgubi (npr, u kartama ) plaća bibitu

### **Bibite**

sitnice, grickalice „oliti bokunići“ (Dalmacija)

### **Bibno**

Bjelance; *Bibno* posebno zbatu da ti zice snig, pa ga skukaj na mliku za učiniti paradizot

### **Bicko**

nerast

### **Bićerin**

(*tal.* bicchierino) čašica za rakiju i liker, staklena čašica

### **Bidna**

drveni sud za pretakanje vina ili odlaganje (2 hl) (Dalmacija)

### **Bidra**

1. kolač koji se pripremao prigodom pučkih svečanosti i uvijek se posluživao na kraju, što je značilo da je došlo vrijeme da gosti idu kući. 2. specifičan Međimurski kolač od dizanog tijesta, a peče se u okrugloj zemljanoj posudi. Nadjev se radi od oraha (Bidra ili Nabujak („Kuglof“))

### **Bier**

*njem.* pivo;

<i>Bierkeller</i>	podrum gdje se toči pivo
<i>Bier-Zepfen</i>	pivotoča
<i>Bier-Teig</i>	tijesto umiješano pivom
<i>Bier-Theke</i>	mala pivnica s desetak vrsta različitog piva u kojima se najčešće pripremaju samo kobasice i sendvič

## **Bife**

(*franc.* buffet) 1. ormar za stolno posuđe; 2. mala prodavaonica pića i hladnih jela; 3. stol s hladnim jelima i pićem u velikom društvu; bifedžija – vlasnik bifea, prodavač u bifeu. Pogrešno je reći „hladni bife“. Vidi: buffet.

## **Biftek**

dolazi od engleske riječi „beefsteak“ – goveđa pisana unutarnja pečenica (Lungenbraten). Prži se narezana na odreske debljine od 3-5 cm. Često se prži naglo, da bude izvana pečena, a iznutra kuhana. Pravi je prijevod na naš jezik = leđna pečenica.

Malo se namirnica izgovara s toliko poštovanja kao što je riječ o najfinijem među mesima. To je ne samo zbog različitih načina na koje se može pripremiti nego i zbog toga što je riječ o jednom od najukusnijih i najmekših crvenih mesa. Kad ga na govedu ima tek desetak kilograma, ne treba se čuditi njegovoj visokoj cijeni. *Goveđi file* ili *pisanica* toliko je dobar da mu i ne treba „kvariti“ okus pretjeranim kuhanje. Kulinarski će stručnjaci istaknuti da je za dobar biftek jednako važno da najprije odleži, a tek onda koliko se dugo i kako priprema. Većina se slaže da je odležavanje preko noći u marinadi od senfa i ulja sasvim dovoljna predpriprema za ukusan odrezak.

Odreske treba narezati na otprilike 2,5 cm debljine, očistiti ih od žilica, i ne peći dulje od 10-tak minuta. Biftek na jakoj vatri kratko popecite sa svih strana dok dobije primamljivu smečkastu boju, a zatim smanjite temperaturu i tako ga dovršite. Možete ga potom staviti u zagrijanu pećnicu, na temperaturu 180 – 200 oC. Na taj način ćete očuvati njegove bogate sokove koji daju jedinstven okus tom mesu.

## **Biga**

„štruca“ kruh(a), dugi komad uglavnom rađen i pečen u kući (Hvar)

## **Bigarrure**

(*čit.* bigarir) ujušak od mesa peradi s okruglicama, jezikom i gomoljačama.

## **Bigoli**

dugačke tanke niti tjestenine (špageti) karakteristične za Veneto i Mantovu. Rade se od pamtivijeka uvijek od mekinja. Bijeli Bigoli od: pola mekinja i bijelog brašna; crni bigoli s brašnom od prekrupe.

Jedu se na posne dane kao što je to bilo uobičajeno još u srednjem vijeku (*tal.* kuhinja)

## **Bigule**

(*lat.* bombiculum) kuglica, loptica, vrsta tjestenine, ali i tanki špageti; kupovna tjestenina

## **Bigulica**

valjušci od krumpirova tijesta, koji su se jeli s gulašom ili sami posuti makom.

## **Bijela devenica**

kobasica nadjevena s prosenom kašom ili bijelim kukuruznim brašnom

## **Bijela pita**

radi se od sira, kajmaka, masla i pospe šećerom, slično maslenici

## **Bijele kobasice - Weisswurst**

U Münchenskim gostionicama prije podne, točno do podneva, ali ne i kasnije jedu se svježije „pofurene“ „bijele kobasice“, s neizostavnim perezima ili žemljama. Već samo rezanje kobasice je gastronomska predigra užitka: vilica se zabode u sredinu i prereže se po polovici. Tada se ponovno nabode vilicom ali se ovaj put reže po dužini i vilicom izvadi unutrašnjost, tako da ostane samo prazno crijevo. Mesnati dio se umoči u slatki senf (specijalni slatkasti senf) i polako se cucla u ustima. Uz nju se ne konzumira kruh nego prvenstveno perez ili žemlja, i naravno – pivo.

Gurmani kažu: „*bijela kobasica ne smije čuti podnevnu zvonjavu*“.

Prije posluživanja odstoje 20 minuta u vodi temperature od 74 oC.

**Bijele mrvice**

sredina odležanog bijelog kruha (koji nije sušen u pećnici) protrljamo kroz rijetko sito i odmah upotrijebimo

**Bijeli bubrezi**

spolne žlijezde (jaja, testisi) ovna, jarca ili bika pripremljene za jelo; izrezane na kriške i ispečene na žaru smatraju se naročitom poslasticom

**Bijeli maslac**

(*franc.* beurre blanc) specijalitet grada Nantesa (Francuska) najčešće se poslužuje uz kuhanu štuku ili drugu ribu uz rijeku Loaru, ali i s kuhanim suhomesnatim proizvodima

**Bijeli mrs**

pod ovim pojmom podrazumijeva se mlijeko i njegovi proizvodi. Jedna od naročitih poslastica je slatki kajmak preliven medom i jaja pečena u kiselom mlijeku.

**Bikar**

mesar

**Bikarija**

mesnica

**Bikla**

mošt (ili mlado vino) pomiješano s kozjim mlijekom (*smutica*). Pije se u vrijeme berbe, navečer nakon posla, uz komin (ognjište) (Dalmacija). Uglavnom se koristilo gdje nema zdrave vode.

**Bikaver**

(*mađ.* bikaver) „bikovlja krv“, vrsta crnog vina

**Bikling**

(*njem.* Bückling) nasoljena i u dimu sušena haringa

**Bilice**

rane smokve žute kore

**Biličica**

1 šljiva; 2. smokva

**Bilikum**

(*njem.* Willekommen – dobro došao). 1. dobrodošlica, napitnica, zdravica; 2. veća čaša, pokal ili tri spojena vrčića (Čeh-Leh-Meh) iz kojih se ispija dobrodošlica; u starije vrijeme morao je gost koji je nekome prvi put došao u kuću popiti svoju dobrodošlicu (obično se odmah napio, jer je količina vina bila pozamašna a sve se moralo popiti nadušak; iz spojenih vrčića teklo je vino u onaj vrčić iz kojeg je gost pio, i tako je on misleći da ima ispiti jednu količinu – zapravo ispio tri).

Uz bilikum dobivao je gost na pladnju kruh, slanik i ključ te je komadić kruha namakao u sol i pojeo, a ključ je morao neko vrijeme držati u ruci kao znak da su mu vrata u ovoj kući uvijek otvorena.

**Bina**

par, više komada kruha prilijepljenih jedan uz drugi

**Binica**

(*tal.* binario – dvojni) kruščić od dva dijela, zemlja.

**Bir**

1. vrsta grožđa (Dalmacija); 2. heljda

**Bira**

pivo

**Birjan**

*kul.* indijsko jelo pripravljeno od zrele riže te mesa ili ribe.

Naziv *biryani* ili *biriani* je izveden iz perzijske riječi „bery“ što znači „prženo“ ili „prženi“. Biryani je riječ Srednjeg istoka, južne Azije za jelo od mješavine začina, riže (obično basmati), mesa/povrća i jogurt. Mirodije i začini, koje se koriste u Biryani, su ono što prije svega doprinosi okusu, to su uglavnom: cloves (karanfilčić), kardamom, cimet, *wasabi*, lovor, korijander i metvice, osim *ghee*, đumbir, luk, češnjak i jogurt. Najvažniji začini su sve sorte šafrana. Za ne



vegetarijanski Biryani, glavni sastojak je meso govedine, piletine, koze, janjetine ili škampa. Biryani od povrća također su popularni. Jelo se poslužuje s *raita*, *korma*, curry. *Hyderabad Biryani* je daleko najpopularniji verzija, osobito u južnoj Indiji. Hyverabadi Biryani se konzumira u svim dijelovima Indije i Pakistana i sastavni je dio indijske i pakistanske kuhinje.

### **Birjane**

vrsta jela s mesom, ćevap

### **Birka**

*madž. birka; reg. ovca; porez.* U ukrajinskom i ruskom postoji uzvik *bir bir* kojim se dozivaju ovce

### **Birov**

boca ili čaša koja se daje predvodnicima svatova, prije nego svatovi dođu u kuću

### **Birsa**

vinski cvijet, plijesan na vinu, octu

### **Birtaš**

1. onaj koji drži birtiju ili radi u birtiji; birtijaš, gostioničar, krčmar; 2. onaj koji se ponaša neuglađeno, prostak.

### **Birtija**

birc, bircauz, bircuz (*njem.* Wirtshaus ili Bierthaus) gostionica, krčma, ugostiteljski objekt niže kategorije. Ta riječ se ne pojavljuje u nazivu ugostiteljskog objekta.

### **Bischofsbrot**-bišofsbrot

(*njem.*) biskupski kruh; fino mliječno pecivo s bademima i grožđicama

### **Biscotte**

(*franc.*) 1. prepržen kruh, dvopek; 2. razna vrsta finijeg kruha ili peciva od brašna, jaja, mlijeka, mirodija i dr., poslužuje se uz kavu ili čaj

### **Biscuits**

(*fran./engl.*) 1. plosnati, tvrdi kolačići, više ili manje slatki, kod nas poznati kao keksi;

2. (*franc.* biscuits de pâtisserie) razni kolačići koji mogu dugo trajati, piškote i sl. Nekada su se tako zvali dvopeci za vojsku; tvrdi suhi kruh.

### **Biser luk**

(*turc.* arpadžik; *njem.* Perlzwiebel) vrsta sitnog bijelog, vrlo ukusna luka veličine lješnjaka, u kulinarstvu se upotrebljava za različite svrhe pa isto tako kao i dekoracija kod nekih miješanih pića.

### **Biska**

vrsta rakije od suhog lišća imele ubrane u cvatu s stabala hrasta, intenzivne žute boje, radi se u mjestu Hum – Istra. Nakon što se „ispeče“ rakija tropica pomiješa se sa suhim lišćem imele (sabranim u proljeće i sušenim pri umjerenoj temperaturi). Rakiju je radio travarstvom i za „bisku“ kažu da ima ljekovita svojstva – pospješuje probavu i pomaže u reguliranju probave i tlaka. U svim bilinarskim knjigama srednjeg vijeka nalaze se upozorenja na imelu ljekovitost. Stari narodi poklanjali su joj također veliku pažnju.

Originalni napatuk za izradu nije u potpunosti poznat, jer je svećenik stavljao još neke trava, za koje se danas pouzdano ne zna.

### **Biskvit**

lagana smjesa od tučenih jaja (koja moraju biti svježja), brašna i šećera. Pečeno biskvitno tijesto mora biti spužvasto, sočno i elastično.

Razlikujemo: osnovnu (običnu) biskvitnu smjesu, biskvitnu smjesu s dodacima (lješnjak, badem, kakao, čokolada) i tešku biskvitnu smjesu (jaja, brašno, šećer, maslac i aroma).

### **Bistranga**

(*mad.* pisztrang) pastrva

### **Bistrice**

šljive koje brzo dozrijevaju.

**Bistriti**

filtrirati, cijediti; procjeđivanjem očistiti tekućinu.

**Bistriti juhe**

i razne tekućine, način bistenja ovisi o vrsti proizvoda koji se bistre – bujon, temeljci, mesna hladetina, bistre se dodavanjem bjelanca, usitnjenog goveđeg mesa i povrća. Poslije kuhanja se procijede. Voćni želei se bistre bjelancem i cijedenjem. Maslac se bistri dekantiranjem.

**Biškat, biškot**

(*tal.* biscotto) kruh dva puta pečen, dvopek

**Biškup**

trtica od pečene ili kuhane živadi, stražnji dio živadi

**Bišteka**

odrezak u umaku (*pariđiva bišteka*) dijalekt u Dalmaciji.

**Biter**

(*njem.* Bitter- gorak) vrsta gorke rakije

**Bivanda**

bevanda; razvodnjeno vino ili kvasina (*najbolja je za ugasiti žej bivanda o kvasine*)

**Bivandela**

učinjeno razvodnjeno vino, polovnik

**Bizjak**

keks, veća napolitanka

**Biž**

(*lat.* pisum; *tal.* pisello) grašak, grašak priređen kao jelo.

**Biž ježavac**

autohtona vrsta graška (Dubrovnik)

**Biželjka**

žuti grašak sitnijeg zrna

**Biži**

pirjani grašak, grašak uopće

**Bižot**

jegulja iz Prukjana.

*Najslađa je frigana, a dobra je i kad se pomiša s dvi-tri fete palamide oli kojim arbuničon i još s pešest škampa, pa na brudet*

**Bjelača**

1, bijela ovca 2. vinova loza

**Bjelic**

vrsta kukuruza bijele boje (Posavina)

**Bjelica**

vrsta žuto bijele posavske sitne šljive osobite za pečenje poznate rakije šljivovice (Posavina)

**Bjeljance**

bjelanjak jaja (Posavina)

**Blago**

stoka, marva; velika vrijednost u zlatu, dragocjenostima, novcu. Naša stara riječ nastala je prvotno misleći na stoku koja je zapravo predstavljala „blago“ - imovinu.

**Blagoslov hrane**

Uskrsni običaj da se hrana nosi u crkvu na blagoslov – posvećenju. Taj običaj seže u 7. stoljeće, a papa ga je odobrio u 9. stoljeću. Jaja se počinju blagoslivljati tek u 12. stoljeću. Ubrzo potom uz njih se posvećuju šunke, mliječni proizvodi i kruh. Blagovanjem tih proizvoda željelo se dostojanstveno završiti korizmeno vrijeme posta i odricanja i time otjerati sve ono što je zlo iz vlastitoga tijela. Od 17. stoljeća običaj je da uskrsni zec dobroj djeci napuni gnijezdo jajima.

**Blagoslov polja**

Poslije Uskrsa i početka proljeća slijede svečanosti i priziv Božjeg blagoslova na polju, molitva za bogatu ljetinu i svekoliki obiteljski mir i sreću. Praiskonska veza neba i zemlje preteče su u odnosu Boga i života, u ciklusu rađanja zemlje, i obnove ljudskog naraštaja uz Božju prisutnost. Ovisnost o nebu, kiši, suncu i molitvi za

očuvanje od nepogoda čovjek podiže pogled k Bogu moleći za rodnu godinu. Ljudi izlaze iz kuće i u svečanom zelenilu izriču zahvalu za darovano obilje; u pšeničnom zrnu, žetvi, zrnu kukuruza,..... a kasnije uz pečenicu na blagdanskome stolu i dobrom rakijom uz ugodan razgovor.

Pred blagoslov se čistila kuća, krečila, melo se i uređivalo pred kućom jer je trebalo biti čisto i uredno.

### **Blagostinja**

kad se može meso jesti

### **Blagovati**

jesti dobro – jesti meso (jesti mrsno)

### **Blagovaonica**

prostorija u kojoj se pružaju usluge prehrane i pića u određene sate

### **Blagovanje**

blaguvane, blagovati; jedenje, obrok, jelo, uzimati jelo za zajedničkim stolom

### **Blašče**

živinče

### **Blatina**

sorta vinove loze iz dalmatinskog zaleđa i Hercegovine

*Žlahtina je puna smijeha, a Blatina slatkog grijeha.*

### **Blaumontag**

(*njem.*) doslovan prijevod: „plavi ponedjeljak“ – mamurluk poslije bančenja u nedjelju

### **Blätterteig**

*njem.* lisnato tijesto

### **Blaža**

bosiljak

### **Bleki**

fileki (jelo)

### **Blinec**

(*slo.*) mlinci od heljdina brašna

### **Blitva**

1. zelje, kupus; 2. cikla

### **Blitvenjak**

pita od blitve. Tijesto se nadjeva mješavinom kuhane blitve, groždica, suhих smokava i svježeg sira

### **Blušć**

šparoga

### **Bluta/bljuta**

pokvareno vino, vino bez okusa, mirisa, kiseline i alkohola

### **Blutwurst**

*njem.* krvavica

### **Bljušć**

samoniklo jestivo bilje koje se bere u proljeće

### **Bljušti**

mladice koje se mogu pomišati sa šparogama; *ma, kad to napravu na pazaru, pa u mac šparoga metnu samo jedan bljušt, odma čuju i Boga i Gospu, jerbo da in podmeću bljušte pod šparoge, koje su nebo i zemja prama bljuštima. A jopet, i bljušti čistu krv, pa nije koji put loše (ako nema šparoga) i njih pomišati s jajon utvrdo oli kojim lešin kunpiriçon*

### **Bob**

kultivirano bilje (krupnije od graha). Nekada je bila popularna namirnica kao i jela od njega. Bob u kombinaciji sa raznim drugim namirnicama (recimo s crnilom sipa, ili u brujetu) ili ukuhan samo s maslinama i lećom i obilno začinjen maslinovim uljem staro je jelo priobalja.

### **Bobek**

kolač s mašću u obliku graha

### **Bobić**

1. zrnje kukuruza koje ima još u sebi mlijeko; 2. maneštra, juha od bobića

**Bobnjara**

zelena paprika koja se kuha za jelo

**Bobovica**

pogača od boba

**Bobrek**

bubreg

**Boca, bocka**

batak (od peradi)

**Boca**

(*tal.* boccia) staklenka, flaša

**Boceta**

mala boca

**Bocman**

kruh od mekinja koje nisu prosijane,

**Bocun**

(*tal.* boccione) velika staklenka od bijelog stakla, široka pri dnu, uska pri vrhu, demižon

**Bočat**

bočatan; slan, slankast; bočata voda – prirodna mješavina slatke vode i mora (na ušću rijeka, pod zemljom i sl.)

**Bodega**

(*španj.*) vinski podrum, vinara, krčma, bife (butiga)

**Bodulski pršut**

vidi: Pršut

**Bog trbuha**

Bako (Bacchus) u starih Rimljana bog vina i veselja

**Bogdijaš,**

bogda; kaša od premljevane pšenice

**Boh**

najdeblja slanina u svinje (Vodice, Istra)

**Bojtar**

(*mad.* bojtar) ovčar, pastir, čobanin (bojtarski gulaš)

**Bokal**

(*tal.* boccale od bocalion) vrč, pehar, krčag (12 oka po 1,25 l)

**Bokaleta**

posuda bez zaklopca, široka otvora, u kojoj se vino i voda donose na stol; pehar, vrč, pokal (*tal.* boccale: *grč.* baukális)

**Bokun**

1.komad nečega; kruha, mesa, sira ...; 2. zalogaj, dobra hrana, obilni obroci. (*tal.* boccone)

**Bokunada**

predjelo, više malih zalogaja

**Boldun**

kulen, slatka krvavica s mirodijama (Rab)

**Bomba**

sladoled sastavljen od nekoliko vrsta, polukružna oblika s tučenim vrhnjem (u sredini je španjolski kruh ili izmravljeni piškoti, ušećereno voće ili bademi, komadići čokolade) preliveno likerom

**Bonipan**

(*lat.* bonus-dobar, panis-kruh) primjesa tijestu da bi se kruh što duže držao svjež i ukusan (ugljični hidrati, masne tvari i askorbinska kiselina)

**Bonkulović**

(*tal.* buon + culo – stražnjica) žderač, onaj koji prekomjerno jede, gurman, sladokusac; voli dobre komade mesa ili ribe

*Koji voli puno lipo isti, a ne mora biti debel ki prase*

**Boraga**

(*lat.* borago) 1. boražina; 2. vrsta jela: iskosana boražina umiješana u jaje i pečena

**Boranija**

buranija (*ar.*) zeleni grah, mahune

### **Bordulez**

borduleža; velika bačva za mošt

### **Borovica**

rakija od ploda smreke; klekovača

### **Borovnica**

borovnica je u rodu s azalejama, kamelijama, vrijeskom i rododendronima, dakle s cvijećem.

### **Borovka**

brusnica; plod istoimene biljke koji se u kulinarstvu najčešće upotrebljava kao prilog jelima od pernate i dlakave divljači i za pripremanje nekih umaka

### **Borovničevac**

(*slo.*) rakija od borovnice

### **Bosanska kafa**



Kava (kafa) s datuljama

Način pripreme: pristavite hladnu vodu u posebnu *šerpicu* (posudu) da zavri. U *džezvu* ili *ibrik* od 0,5 l stavite 6 vrhom punih *kašičica* mljevene kafe. Kad je voda prokuhala, skinite je s vatre i stavite *ibrik* da kafu zagrijete (zapečete). Zalijte je vodom do pola. Kada jednom *kine* (podigne se), skinite je s vatre i pustite par sekundi da se slegne. Dopunite ostatak *ibrika* vrelom vodom. Uz ovu kafu poslužite šećer u kocki,

rahatlokume i slatko mlijeko s puno kajmaka. U svečanim prilikama obavezno se služe i datule.

### **Bosanski lonac**



sastojci za pripremu bosanskog lonca



Bosanski lonac

složenac od govedeg ili ovčjeg mesa izrezanog na komadiće. Priređuje se u zemljanom loncu: red različitog povrća, red mesa, začinjeno, podlito bijelim vinom, zatvoreno pergament papirom i lagano kuhano – pirjano. Kada je jelo gotovo poslužuje se u istoj posudi. Spominje se već 1670. godine a vjerojatno je da su ga prvi počeli raditi rudari. Po originalnom napatku u njega ne dolazi kupus ili kelj. Ukoliko se stavlja kupus tada je to kalja.

### **Bosilica**

pogača koja se radi na mlado ljeto (Zagreb, Primorje)

### **Bosiljak**

biljka ugodne arome i finog okusa, čiji listovi služe kod priređivanja umaka, juha, kobasica i dr.

### **Bosiok**

bosiljak, biljka ugodnog mirisa, služi kao začim (Posavina)

### **Bosman**

pletana svadbena pogača u Prekomurju i istočnoj Štajerskoj

### **Bostan**

(*pers.*) 1. vrt, bašča, u kojem se uzgajaju dinje i lubenice; 2. skupni naziv za lubenice i dinje

### **Bošča**

pokrivač za glavu, rubac; stolnjak; platno četverouglasta oblika u koje se nešto zamotava

### **Boščaluk**

način savijanja, motanja jufki, savijaju, motaju se u maramu (*bošču*)

### **Boščarija, bošer**

(*tur.*) isječak od pečena brava između butova i rebra (slabine).

### **Boščica**

manji četverouglasti komadi tjestenine nadjeveni pirjanim mljevenim mesom

### **Bošpor**

(*lat.* basun, porrum – češnjak, *mađ.* Bospor – zapapren umak) kisela i paprena juha od ostataka mesa, (svinjetina, puretina) začinjena bijelim lukom (češnjakom)

### **Bota**

kvrga (npr. hrane)

### **Botarga**

usoljena ikra većih riba Sredozemnog mora, nalik na kavijar, vrlo je ukusna. Na Siciliji se radi od ikre tune ili cipala, koji se posebno uzgajaju, i nazivaju je „sardinijski kavijar“

### **Botilja**

boca („*Sve pečeno vino smo vrgli u botilje i dobro začepili, sa neka dimi*“)

### **Botiljun**

velika staklena boca (*napunili su botiljun pečenoga vina za pir*)

### **Boza**

buza (*perz.*); 1. kiselkasto piće koje se radi od kukuruzna ili projina brašna; Skuha se nekoliko velikih proja i drži na toplom mjestu da ukisnu, a u ljetno se doba troše; to je „buza“. Tako kisele proje – tijesto udrobe u neku veću posudu u koju se ulije vruća čista voda, ostavi se na toplom mjestu 24 sata da još bolje ukisne, i doda upola pečena proja, od čega se dobiva još bolja buza, naziva se „tatar-buza“. Buza se najviše troši u ljetno doba za vrijeme poslova. Ipak se najčešće radi od kukuruznog brašna, mlake vode, kvasca, šećera ili meda. Sadrži od 1-2% alkohola; 2. vino na dnu bureta (mutež, talog)

### **Bozadžija**

buzadžija (*perz.tur.*) onaj koji pravi i prodaje bozu

### **Božić**



Razni Božićni kolači

U hrvatskom srednjovjekovlju Božić je blagdan zajedničkog veselja. Motiv Kristova rođenja dovodi za zajednički stol i bogate i siromašne, izjednačujući bar jednom na godinu uglednike i običan puk. To je i dan općeg bratimljenja, pomirenja i uzajamnog čestitanja. Šibenčanin Juraj Šižgorić podsjeća nas 1487. na običaj svojih sugrađana da božićno oduševljenje izražavaju ljubljnjem. Čak i hrvatski kraljevi taj blagdan slave u društvu svojih podanika, kao npr. Petar Krešimir IV. koji 1066. Božić dočekuje u Šibeniku i proslavlja ga u zajedništvu s razdraganim narodom koji ga oduševljeno pozdravlja. Statuti naših srednjovjekovnih gradova izričito određuju da se „presveti dan rođenja Gospodinova (Božić) mora svečano slaviti



do osmog dana po crkvenom blagdanu“ i da se kroz to vrijeme !svatko mora suzdržavati od ... napora i svit težačkih poslova“ (Splitski statut, I,5).

Oskudna povijesna građa upućuje nas na božićni običaj darivanja među prijateljima. Za Božić djeca nestrpljivo očekuju dolazak malog Isusa, koji će ih obdariti, pa uz kamin ostavljaju obuću. Običaj kucanja na susjedova vrata podsjeća na Josipovo i Marijino bezuspješno traženje konačišta u betlehemske svratištima.

Neki običaji su definitivno iščezli u novim životnim i gospodarskim uvjetima, drugi bijede nestankom patrijarhalnog sela, treći još traju čuvajući svoju draž koja i danas griju mnoga srca.

### **Božičar, božičarac**

prase koje se kolje na Badnji dan a peče uoči Božića (od pola noći dalje). U nekim krajevima se u prase stavlja dunja, jabuka i orah. Glava se ostavlja za Novu Godinu.

### **Božićni kolač**

ovaj kolač priprema se za božićne praznike, ali se jede tek nedjelju dana kasnije. Tijesto se napravi od pola kilograma brašna, kvasca, malo soli i vode. Kad se dobije glatko tijesto ostavi se na toplom da se digne. Ponovo izmijesi i ostavi na toplom.

Tijesto ukrasimo raznim simbolima napravljenim od tijesta kao: novčić, klasje, itd. U sredinu kolača se stavlja bosiljak kao drevni simbol zdravlja i veselja u porodici.

*Kolač njiva* ima oznaku psa u jednom kraju, a u drugom je oznaka zmije, koji su na njivi predstavljeni kao čuvari.

*Kolač livada* ima oznaku za čovjeka, toljagu (štap), ovce i janjad.

*Kolač volovi* ima oznake za volove, plug, jaram i čovjeka.

*Kolač guvno* (gumno) ima oznake stogova, kamara, snopova, čovjeka, konja i stožera (drvo, oko koga se okreće konj, kad vrši žito).

*Kolač bačva* ima jedno udubljenje u sredini – bačvu, a pored nje su oznake loze i grožđa.

*Kolač stoka* ima oznake za sve vrste stoke.

U nekim selima umjesto spomenutih kolača mijesi se jedan veliki kolač – *večernja*, koji sadrži sve spomenute oznake. Svi ovi kolači izlome se na večeru. *Božićni kolač* ukrašen je listićima, grančicama i različitim vezicama iz prirode.

### **Božićnica**

ili pogačica, poznata kao jedna od najstarijih sorta jabuka uz koju su vezani i različiti običaji. Po tradiciji uz božićne blagdane uzajamno su se njome darivali mladići i djevojke, a imala je i počasno mjesto uz Božić.

### **Božićno pecivo**

česnica (Bosanska Posavina i Hercegovina), ljetnica, litnjak, božićnjak, božićnica, božić (Sjeverozapadna Hrvatska), kosnica, križnica, badnjak, badnjača (Slavonija), koleda, koledak (Hrvatsko zagorje)

### **Božićnjak**

1. božitnjak; veliki božićni kruh; 2. Velecvjetni kukurijek ili kukurijek božićnjak naziv vezuje se uz legendu da je niknuo iz snijega od suza mlade djevojke koja nije imala dar za rođenje Isusa u Bethlehemu. Velecvjetni kukurijek, zeljasta trajnica visoka oko 15, cm. Veliki, bijeli, cvjetovi, katkad crvenkasti. Raste u šumama i šumarcima brdskog i gorskog pojasa

### **Božurica**

prasicica koja se kolje za Božić – Dalmacija

### **Braga**

alkoholno piće od prosa (slično bozi) iz Rumunjske

### **Brajda**

vinova loza podignuta na stupove i omotana oko žice; kolje s vinovom lozom oko kuće

### **Brambora**

krumpir

## **Branče**

škrge u ribe

## **Brašanjevo**

Pojam za svetkovinu *Tijelovo*, kada se svetkuje Isusova zadnja večera s učenicima. Dubrovački pisci taj pojam upotrebljavaju u značenju „pričest“. Belostenec upotrebljava riječ *brašniti*.

## **Brašnica**

hrana koja se nosi na put

## **Brašlice**

male glavice koje narastu kad se usječe kupus

## **Brašnara**

prostorija, komora, za držanje brašna

## **Brašnenica**

pogača

## **Brašnenica**

brašenica, brašnjenica; jelo za put; jelo što se nosi na put (Hvar)

## **Brašno**

1. melja; muka; zrno žita samljeveno u prah;  
2. u starocrkvenoslavenskom *brašno* je značilo „jelo“, „hrana“ koje se očuvalo u katoličkom crkvenom terminu *Brašanjevo*; 3. hrana koja se nosila za užinu. Obično je to bio kukuruzni kruh i sir, slanina i „turopoljska šunka“ – luk (Turopolje).

U napatcima (receptima) često se daje uputstva: *brašno prosijte*, razlog tome je što se brašno prosijavanjem obogaćuje zrakom i krajnji proizvod je mnogo bolji i ukusniji.



## *Muka i znoj*

Sva muka čovjeka kroz koju prođe dok uzgaja žito, kopanje, oranje, sjetva, žetva, sav proliveni znoj sabran je u tom sanduku i u samljevenom brašnu. Podesiti mlin za mljevenje brašna određene krupnoće veliko je umijeće. Sve se mora odvijati pod budnim okom mlinara. Može se dogoditi da žito ne ulazi ravnomjerno i mlin tada zakoči. Stalno se mora pratiti da ne melje uprazno, jer onda „odoše“ i kameni diskovi, a njih je teško nabaviti.

## *Vodenice i brašno*

Vodenice su najstariji mlinovi vezani za vodu i služile su za mljevenje žitarica (pšenice, raži, ječma, prosa i heljde za proizvodnju brašna od zrna. Prvo se mljelo samo na jedan kotač i tada se dobivalo jedinstveno brašno, ponegdje nazvano – floj. Kada se u 17. stoljeću javila i potreba bijeloga brašna od čiste pšenice, mlinari su na rijekama postavljali vodenice s dva ili više kotača s uređajem za “pajtlanje” od čega je nastao i naziv za bijelo brašno, ponegdje zvano pajtlin (od njem. beuteln – prosijavati; isto tako ta riječ je označavala i mjesto gdje se žito mijenjalo za brašno). S pojavom posebnog mlinarskog obrta, i mlinari su poput ostalih obrtnika imali svoje cehove da bi lakše zaštitili svoje interese.

Pšenično brašno koje su trošili za proizvodnju kruha imalo je i svoj točno određeni „put“ kako bi bilo što bolje. Pšenica se prvo dobro posušila u peći i tek nakon toga mljela u mlinu ili kod kuće pod žrvnjem. Ovako suha pšenica je kod mljevenja imala snažan zvuk lomljenja i pretvarala se u fino brašno, dok bi se vlažna ili svježija pšenica bila samljevena ali ne kao kvalitetno brašno. Od brašna samljevene suhe pšenice pravili su se najbolji proizvodi, bilo kruh ili kolači.

Dobro brašno mora biti vrlo mekano ili ponešto zrnasto, a pri opipu se mora osjećati hladno. Kad se u ruci stisne, mora se zgrudati, a nakon jačeg pritiskanja mora se ponovno raspasti (jako vlažno brašno ostaje grudasto). Pomiješano s vodom mora dati

žilavo tijesto, koje se daje lako oblikovati. Najvažnije svojstvo brašna je da se od njega može praviti dobro tijesto za raznu upotrebu.

Vodeničari su nastojali da i njihovi sinovi izuče mlinarski obrt da bi ih mogli naslijediti iza smrti. Tako su pojedine obitelji držale isti mlin u svom vlasništvu više desetljeća, dapače i stoljeća. Vodenice su prosječno mljele dnevno od 7 do 8, najviše 10 metričkih centi, (metrički cent – quintal (kvintal) tj.- 50 kilograma (2 metrička centa -100 kg)

Parni strojevi odnijeli su pobjedu nad vodicama, radi čega je seljak dobivao ne samo više nego i čišće brašno. Uz to je rad u (paro)mlinovima bio brži nego u vodicama, zbog čega je otpalo predugo čekanje koje je znalo ponekad trajati i po dva dana. Istodobno su vlasnici (paro)mlinova, za razliku od vodeničara, uveli i “mijenjanje” brašna za žito pa seljak koji nije imao vremena čekati dok se samelje upravo njegovo žito, mogao je uzeti u (paro)mlinu već gotovu količinu posija i raznovrsnoga brašna.

Mljevenjem žitarica dobijemo brašno od kojeg se izrađuju razne kaše, pogačice, tjestenina ali najčešće se koristi za izradu peciva i kruha. Kaše i bezkvasne pogačice ili lepinjice mogu se izrađivati od brašna bilo koje žitarice.

Osnovu za dizana tijesta (peciva, kruh, kolači) trebaju se koristiti isključivo brašna pšenice, krupnika, raži te brašna hibrida (križanaca pšenice i raži). Samo navedene žitarice sadrže svojstvo da kisnu, i pečenjem stvore koricu koja zadržava plinove te tijesto raste. Za to su odgovorne bjelančevine glutena, ljepljive smjese koja se nalazi u navedenim žitaricama. Ostale žitarice imaju jako malu količinu glutena, ili ga uopće nemaju.

Okus i teksturu kruha možemo mijenjati dodavanjem brašna drugih žitarica.

Za lagane kruhove s mekom sredinom koriste se brašna s visokim sadržajem glutena.

Teže i gušće štruce se dobiju kombinacijom pšeničnog brašna s brašnom drugih žitarica koje imaju niži sadržaj glutena.

#### *Pšenično brašno*

Za razumijevanje različitih vrsta brašna prisutnih na tržištu nužno je poznavati strukturu pšeničnog zrna te postupak izrade brašna.

#### *Struktura zrna*

Zrno pšenice se sastoji iz sljedećih dijelova:

Ovojnica: je vanjska ljuska zrna koja sadrži mnogo celuloze, balastnih tvari, mineralnih soli i vitamina. Na nju otpada 14-16% zrna. Od ovog sloja se ljuštenjem zrna dobivaju mekinje ili posije.

Aleuron: ili aleuronski sloj je vanjski sloj endosperma. Ovaj sloj je bogat mastima, bjelančevinama (albumin i globulin), mineralnim tvarima i vitaminima. Jačim izmeljavanjem žita iz bijelog brašna uklanjaju se vanjski slojevi zrna (ljuska i aleuronski sloj).

Endosperm: čini glavninu zrna (81-83% kod pšenice ili 51% kod zobi). Po svom sastavu, najveći dio endosperma otpada na zrnca škrobi (36-59%), zatim slijede bjelančevine (7-12%) te različiti ugljikohidrati (2-3%) , masti (1%) i male količine celuloze.

Bjelančevine prisutne u zrnu svake žitarice mogu se podijeliti u dvije vrste: prolamine i gluteline. Odnos ovih bjelančevina varira od žitarice do žitarice. Po tome je pšenična jedinstvena jer sadrži otprilike jednake količine prolamina zvanog gliadin i glutelina zvanog glutenin. Od ovih dviju bjelančevina, uz prisutnost vode, te mehaničkom obradom (miješanjem) nastaje gusta, povezana, elastična i plastična masa poznata kao gluten ili lijepak. On je u stanju upiti vodu i nabubriti i do 200%, a daje tijestu ona tako poželjna pekarska svojstva. Endosperm je po energetske sadržaju visokovrijedan, dok je po nutritivnoj vrijednosti siromašan jer ne sadrži vitamine i minerale.

Odnos dvaju glavnih sastojaka endosperma (škroba i "glutena" odnosno bjelančevina koje ga oformljuju) određuju izgled zrna, kvalitetu brašna i njegovu kasniju namjenu. Zrna bogata škrobom su neprozirna, mrvljiva i brašnasta, dok su zrna s mnogo bjelančevina tvrda, glatka i staklasta.

*Klica:*

klica se nalazi pri osnovi zrna s leđne strane, koso položena. Na nju otpada 2,5-3,8% zrna. U noj nalazimo masti, bjelančevine, ugljikohidrate, mineralne tvari, enzime i balastne tvari. Masnoće u klici lako oksidiraju pa brašno gubi kvalitetu (užglost, kiselost i gorčina), stoga se ona uklanja iz rafiniranih brašna. U ljudskoj prehrani se koriste za dobivanje ulja, a mogu se koristiti i kao zamjena za orahe.

<i>Grifig</i>	brašno (krupičasto) je mekano i fino pahuljasto među prstima a kad se smrvi je ipak zrnasto. Prikladno je za pečena tijesta
<i>Doppelgrifig</i>	(dvostruko krupičasto) se naziva ono brašno koje ima dvostruko izraženija svojstva
<i>Ravna meljava</i>	tzv. „glatko“ ili „fino“ brašno daje brašno manje sposobno za pečenja ali prikladno za pravljenje savijača i tijesta za rezance

Raženo brašno može sadržavati raženu snijet (crnkaste točkice) koje je vrlo nezdravo.

Pod brašnom u užem smislu podrazumijevamo proizvode dobivene mljevenjem žitarica: pšenice, raži, ječma, zobi, kukuruza, riže, prosa, heljde, pira i tritikale (hibrid stvoren križanjem pšenice i raži).

Najčešće upotrebljavano brašno u domaćinstvu je pšenično brašno dobiveno mljevenjem prethodno očišćene i pripremljene pšenice *Triticum aestivum*. Kvaliteta pšeničnog brašna, a prema tome i njegova namjena, zavise o tehnološkoj kvaliteti pšenice koja se prerađuje te o tehnološkom postupku vođenja meljave.

Ovisno o stupnju izmeljavanja na hrvatskom tržištu se nalaze

bijelo pšenično brašno (tip 400 i tip 550)
polubijelo pšenično brašno (tip 700 i tip 850)
crno pšenično brašno (tip 1100 i tip 1600)
brašno cijelog zrna pšenice

Oznaka tipa brašna ukazuje na količinu pepela u brašnu; što je tip brašna veći, brašno sadrži veću količinu pepela i tamnije je boje.

Bijelo pšenično brašno (tip 400 i tip 550)	dobiva se u tehnološkom procesu mljevenja pšenice iz središnjih dijelova pšeničnog zrna (endosperma), kojeg čine najvećim dijelom škrob i proteini. Stoga sadrži relativno male količine vitamina, minerala i dijetnih vlakana koja se nalaze u vanjskom dijelu zrna. Iako je s nutritivnog stajališta siromašnija u odnosu na tamna brašna, bijelo brašno je izvrsnih pecilnih osobina.
Prema krupnoći čestica bijelo pšenično brašno na tržištu se nalazi kao glatko brašno (tip 550) i oštro brašno (tip 400 oštro).	Glatko pšenično brašno koristi se za pripremu raznih vrsta kruha, peciva, finih mliječnih peciva, kolača od dizanog tijesta, savijača od vučenog tijesta ... Domaće tjestenine (rezanci) najčešće se pripremaju od bijelog glatkog brašna. Oštro pšenično smatra se kvalitetnijim brašnom jer se proizvodi od same jezgre zrna žita. Odlikuje se blagom žućkastom bojom i oštrom granulacijom, po čemu je i dobilo svoj naziv. Preporučuje se za pripremu prhkih kolača, domaćih

	biskvita, palačinki, torti i pita, žličnjaka, za ugušćivanje raznih variva i umaka, odnosno za one poslastice koje kao sredstvo za narastanje (dizanje tijesta; udvostručavanje volumena) trebaju prašak za pecivo.
Polubijelo pšenično brašno (tip 700 i tip 850)	je tipično krušno brašno, upotrebljava se uglavnom za izradu kruha i peciva. Nešto je boljih nutritivnih karakteristika od bijelog brašna zbog većeg sadržaja sastojaka koji potječu iz vanjskog dijela zrna, stoga je poznato pod nazivom – „krušno brašno“. Tip 850 – zove se i cvajerica. Sadrži više vitamina, minerala, proteina i celuloznih vlakana od bijelog brašna, pa je stoga i prehrambeno vrijednije
Crno pšenično brašno (tip 1100 i tip 1600)	po svojim je nutritivnim karakteristikama visokokvalitetno brašno zbog visokog sadržaja vitamina, minerala, a osobito dijetalnih vlakana. Upotrebljava se u domaćinstvu prvenstveno za pripremu proizvoda od dizanog tijesta (kruh, peciva...). Kruh izrađen od crnog brašna je vlažnije sredine, punog okusa i bolje zadržava svježinu od bijelog kruha.
Brašno cijelog zrna pšenice	sadrži sve dijelove očišćenog i samljevenog zrna pšenice uključujući ovojnicu i klicu te je

	bogato dijetalnim vlaknima, vitaminima B grupe, E vitaminom, mineralima Na, K, Ca, Fe i ima povećan sadržaj proteina u odnosu na bijelo brašno. Na tržištu se nalazi i pod nazivom graham brašno ili integralno pšenično brašno. Kruh od graham brašna je zbijene i grublje strukture, ali punog zaokruženog okusa. U pripremi kruha i peciva preporučuje ga se miješati s bijelim ili polubijelim pšeničnim brašnom kako bi mu se popravile pecilne osobine.
Osim standardnih tipskih pšeničnih brašna, na tržištu su prisutna i namjenska pšenična brašna (npr. brašna za dizana tijesta, za vučena (tanka) tijesta...).	Namjenska brašna su mlinski proizvodi koji su svojom kvalitetom prilagođeni specifičnim zahtjevima za određene vrste gotovih proizvoda. Za proizvodnju ovih brašna koriste se odabrane sorte pšenice iz kojih se odgovarajućim vođenjem procesa mljevenja i dodatnim tehnološkim postupcima postižu karakteristična svojstva za pojedine vrste namjenskih brašna. Upotrebom namjenskih brašna i manje iskusne domaćice postižu odličnu kvalitetu proizvoda za koje su brašna namijenjena.
Durum brašno	je pšenično brašno proizvedeno iz pšenice staklaste strukture i velike tvrdoće Triticum durum koje daje kratka, žilava i

	neelastična tijesta. Ovo se brašno koristi za proizvodnju tjestenina, a nije pogodno za pripremu kruha i drugih proizvoda od dizanog tijesta.
Dinkel brašno (pirovo, krupnikovo ili spelt brašno)	dobiva se mljevenjem tzv. Prapšenice - Triticum spelta. Ovo brašno je sličnog sastava kao obično pšenično brašno, ali s većim sadržajem dijetalnih vlakana i proteina. Gluten je lošije kvalitete pa se pri pripremi kruha treba miješati sa standardnim krušnim brašnima. Daje proizvode punijeg okusa od proizvoda krušne pšenice.
Bakino brašno (pod tim nazivom neki mlinovi proizvode svoj vlastiti tip brašna)	Namjenska brašna kao što je Bakino brašno pogodna su za pripremu proizvoda velikog volumena, elastične i stabilne svilenkaste strukture. Bakino brašno za kolače je poluoštre granulacije. Izrazito je dobro za pripremu biskvita i biskvitnih rolada.
Brašno tipa 400 krupičasto	Krupičasto brašno čisto bijelo zrnasto brašno dobiveno od jezgre zrna bez čestica mekinja. Pšenična krupica je prikladna za pripremu kašica, nabujaka, nadjeva te instant-krupica za dječju hranu.

Osim pšenice za proizvodnju brašna najčešće korištene žitarice su raž i kukuruz.

Ražena brašna	se prema količini pepela na tržištu nalaze kao tip 750, tip 950, tip 1250 i raženo brašno iz cijelog zrna. Porastom
---------------	---

	udjela pepela povećava se i nutritivna vrijednost raženog brašna. Tako je raženo brašno tip 1250 visokovrijedan proizvod koji se odlikuje visokim sadržajem Ca i Fe, a proteini raži su veće prehranbene vrijednosti u odnosu na proteine pšenice zbog povoljnijeg aminokiselinskog sastava. Ova vrsta brašna kruhu daje puniji okus i svježinu, a zbog manjeg sadržaja kvalitetnog glutena i veće enzimske aktivnosti poželjno ga je miješati s dijelom pšeničnog brašna.
Kukuruzno brašno	upotrebljava se za pripremu kruha i peciva, tortilja, tradicionalnih jela (zlevanka, bazlamača)... Za pripremu kruha i peciva potrebno ga je miješati s pšeničnim brašnom jer ne sadrži gluten. Uobičajeno je kukuruzno brašno prethodno popariti vrelom vodom, ohladiti, a zatim umiješati tijesto. Kruh s kukuruznim brašnom je žute boje, pomalo zbijene sredine (ovisno o količini kukuruznog brašna), punog aromatičnog okusa.

Uz pšenično, kukuruzno i raženo brašno na tržištu se nalaze: heljdino brašno, ječmeno brašno, zobeno brašno i proseno brašno, no ona se koriste znatno rjeđe u pripremi proizvoda od dizanog tijesta i to gotovo uvijek uz dodatak pšeničnog brašna.

Brašna koja ne sadrže gluten (rižino, kukuruzno, proseno i heljdino brašno), mogu se koristiti u prehrani oboljelih od celijakije. Pri pripremi kruha i peciva od ovih brašna, funkciju glutena koji je neophodan za izradu kvalitetnih proizvoda od dizanog tijesta moguće je nadoknaditi upotrebom hidrokoloida (guar guma, pektin i sl).

Razna namjenska brašna:

- za tanka tijesta - brašna iz sorti pšenica s visokim sadržajem glutena radi lakšeg razvlačenja tijesta.

- za tjesteninu - grublje mljeveni endosperm tvrde (durum) pšenice tzv. semolina. Služi i za izradu *cous-cousa*.

- za dizana tijesta

- oštra (krupičasta brašna) Ovo je namjensko brašno nešto grublje teksture koja se može i opipati ako protrljamo malo brašna među prstima. Upotrebljava se za izradu raznih biskvita, keksa, prhkog tijesta, raznih vrsta pita ili krema - dakle tamo gdje nije potrebno dizanje tijesta. Za proizvodnju ovog brašna se koriste mekše sorte pšenica.

#### *Krupnik brašno*

Ima jako veliku količinu glutena i može se koristiti samostalno kao i pšenično brašno. Ima lagano slatkast okus i zlatno smeđu boju. Može se koristiti u kombinaciji s pšeničnim brašnom za dobivanje miješanih kruhova.

#### *Raženo brašno*

Raž je druga po redu krušna žitarica. Ovo brašno sadrži manju količinu glutena tj. ima dosta bjelančevina koje tvore gluten ali on nije tako čvrst i fleksibilan kao onaj u pšenice. Raženo brašno sadrži relativno mnogo pentosana koji doprinosi viskozitetu tijesta. Zbog toga je raženi kruh gušći i žilaviji nego pšenični. Ovo brašno se odlikuje višim sadržajem kalcija i željeza i bjelančevina veće prehrambene vrijednosti u odnosu na pšenično brašno. Kruh od samog raženog brašna ima više vlage te duže zadržava svježinu, crniji je, ima slabije razvijenu sredinu i nije šupljikav kao pšenični. Međutim, zbog manjeg sadržaja škroba pogodan je za dijabetičare.

Raženo brašno se često koristi u smjesama brašna za integralne kruhove, kao dodatak pšeničnim i kukuruznim kruhovima. Ono takvim kruhovima podiže hranjivu vrijednost, daje mu specifičan, puniji okus i znatno produžava njegovu svježinu. Izdašan kruh koji nalazimo u trgovinama

pod imenom "raženi", obično se radi od 30% raženog i 70% pšeničnog brašna.

Raženo brašno se gradira na različite tipove prema stupnju uklanjanja posija ili čišćenja tokom mljevenja. Što se više posija uklanja, brašno je svjetlije, ima manje bjelančevina i vlakana te ima blaži okus. Podjela je slična podijeli pšeničnog brašna pa tako nalazimo sljedeće tipove raženog brašna:

Prekrupa (kao pšenično integralno)

Tip 750 (kao bijelo brašno)

Tip 950 (kao polubijelo brašno)

Tip 1250 (kao crno brašno)

Zbog specifičnih osobina raži i pšenice, njihovim međusobnim križanjem, nastoji se dobiti žitarica koja bi imala kombinirane osobine oba zrna. Tako nastaje hibrid - žitarica nazvana *tritikala*.

#### *Kukuruzno brašno*

Nekada je kukuruzni kruh predstavljao osnovnu namirnicu u narodnoj ishrani, ali je danas potisnut upravo zahvaljujući pšenici. Za razliku od pšeničnog brašna, kukuruz, iako ima nešto sirovih bjelančevina, ne sadrži gluten neophodan za rast tijesta pa se mora kombinirati s drugim brašnima u proizvodnji dizanih pekarskih proizvoda. Međutim, za lepinje od kojih su možda najpoznatije meksičke tortilje, ono je samo po sebi sasvim dovoljno.

Najčešće se kukuruzno brašno i krupica upotrebljavaju za izradu kaša i palenti.

Kvalitetan kukuruzni kruh se može napraviti od 25-30 % kukuruznog brašna pomiješanog s 70-75% pšeničnog brašna. Poželjno je takvom kruhu dodati i malo sojinog brašna. Pošto je kukuruzno brašno nešto zrnatije strukture potrebno ga je prije zamijesivanja popariti ili preliterati s vrućom vodom pa čekati da se ohladi prije dodavanja ostalih sastojaka.

Ovakav kruh ima karakterističnu žućkastu boju i prijatan slatkast okus.

Pšeničnom kruhu možemo dodati i malo kukuruzne krupice koja mu daje hrskavu slatkoću.

### *Zobeno brašno*

Kod izrade kruha mogu se koristiti cijele i samljevene zobene pahuljice kao i zobeno brašno čime dobijemo pomalo zrnastu teksturu i karakterističnu aromu zobi.

Ovo brašno se može koristiti i kod pripremanja jela kod koja trebaju nešto za zgušnjavanje ili povezivanje (umaci, popečci itd.).

Zbog svoje lake probavljivosti, zobeno brašno se preporuča u spravljanju dijetalnog kruha.

### *Heljdino brašno*

Kvalitetno brašno i koristi se za pripremanje palente (žganaca) i kao dodatak brašnu ostalih žitarica, za pečenje vrlo traženog kruha i peciva.

Daje kruhu gustu teksturu i jak, robustan okus. Pogodno je i za dodavanje smjesi za palačinke.

### *Ječmeno brašno*

Svijetlo brašno, blagog okusa koje se dodaje u mnogim receptima kao hranjiva zamjena za bijelo brašno (pite, keksi, palačinke itd.). Za proizvodnju kruha se samo po sebi ječmeno brašno rijetko koristi jer takav kruh puca i stvrdnjava se ubrzo nakon hlađenja pošto nema dovoljnu količinu glutena za dizanje.

Miješanjem sa pšeničnim brašnom dobije se bolji kruh kremasto sive boje i pomalo „zemljastog“ okus, a ujedno ovakav kruh duže zadržava vlažnost. Obično u receptima zamjenjuje 1/3 bijelog brašna.

Brašno, zbog svega gore navedenog, slabije kvalitete za izradu kruha često je bilo „brašno siromašnijih slojeva“. Ono bolje uspijeva u lošijim klimatskim uvjetima, dozrijeva prije pšenice, baš kada su zalihe ostalih žitarica pri kraju te je upravo zbog toga bilo često na meniju siromašnih. Cijena ječmenog brašna je uvijek bila manja od pšeničnog, pa je i to možda razlog više za masovnije korištenje ovog brašna u siromašnjoj populaciji. O tome nam svjedoče brojni zapisi iz drevnih knjiga među kojima je i Biblija: ...*Sutra će u ovo doba na vratima Samarije biti mjera finog*

*brašna (bijelog) za šekel, a dvije mjere ječmenog brašna za šekel.* 2. Kraljevima 7,1- dakle duplo jeftinije.

U prilog rasprostranjenog korištenja ječmenog brašna nam svjedoči i novozavjetni izvještaj o Isusovom umnažanju kruhova. Osnova od koje je nastala hrana za 5000 ljudi su bili upravo ječmeni kruhovi: *Ima ovdje jedan dječak sa pet ječmenih kruhova i dvije ribe. Ali što je to za tolike.* Ivan 6,9.

Neka nam i ovaj zapis bude poticaj da se ova vrijedna namirnica umnoži na našim stolovima.

### *Proseno brašno*

Proso predstavlja značajni dio ishrane stanovnika afričkih zemalja. Kaša se spravlja od oljuštenog zrna, a od brašna se rade razna peciva i kruhovi. Bjelančevine prosa sadrže važne aminokiseline: arginin, lizin, histidin, tirozin, cistini triptofan.

Proseno brašno samo po sebi nije dovoljno za izradu kvalitetnog kruha, ali predstavlja odličan dodatak pšeničnim i raženim brašnima (do 15%) u proizvodnji kruha.

### *Sojino brašno*

Sojino brašno ima lagano slatkast okus. Krajnje je bogato kvalitetnim bjelančevinama i izvrstan je izvor željeza, kalcija i vitamina B skupine.

Ovo brašno fine teksture ne sadrži gluten i najčešće se koristi kao dodatak drugim brašnima u pripremi tijesta dajući im bolji okus i povećava im hranjivu vrijednost. Naime samo 5% sojinog brašna dovoljno je da se ukupna količina bjelančevina pšeničnog kruha poveća za oko 2,5 %. Ova količina sojinog brašna se preporuča u pripremi pšeničnog integralnog kruha jer u toj količini ne smanjuje poželjne osobine tijesta, volumen štruce, teksturu i boju sredine dok istovremeno obogaćuje kruh, produžava mu svježinu i daje dodatnu mekost (zbog sposobnosti zadržavanja vlage) i konačno ljepše posmeđi koru.

Osim u proizvodnji kruha i peciva, sojino brašno se koristi i kao dodatak raznim proizvodima prehrambene industrije;



slasticama, tjesteninama, paštetama, mesnim konzervama i kobasicama, juhama, umacima. Ono se koristi i kao osnovna sirovina u proizvodnji teksturiranih sojinih bjelančevina ili sojinog mesa.

#### *Rižino brašno*

To je brašno blagog i gotovo neutralnog okusa. Istovremeno ono dobro veže, pa se koristi u raznim umacima, popečcima kao vezivno sredstvo te u kremama i pudinzima i finim kolačima. Radi grublje i zrnatije, strukturu poželjno ga je prethodno "izgladiti" prije upotrebe u tijestima. To se postiže miješanjem brašna s tekućinom koja se zahtijeva u receptu, pa se malo prokuha i ostavi da se ohladi prije dodavanja ostalih sastojaka. Ovo brašno je bez glutena i može se koristiti u prehrani osoba alergičnih na gluten.

#### **Brašnja**

krvavica načinjena od brašna i svinjske krvi (Posavina)

#### **Brezirati**

znači kuhati u pari, dušiti, pariti.

#### **Brajda**

vinova loza podignuta na stupove i omotana oko žice

#### **Bratfertig**

(*njem.*) pripravljeno za pečenje

#### **Brathuhn**

*njem.* pečeno pile, pile za pečenje

#### **Bratvurst**

(*njem.* braten – peći + Wurst – kobasica) vrsta kobasice za pečenje (u našoj terminologiji = djevenica mesnjača)

#### **Bratwürste**

glasovite nürnbergške kobasice (Bratwürste) mogu se pojesti u gostionicama u kojima se i danas pripremaju jednako kao i u srednjem vijeku. To znači – uz mnogo dima i iznad vatre od bukvin drveta, a poslužuju se u tanjurima od kositra. Uz njih se preporučuje

neko od bavarskih pšeničnih piva (Weizenbier).

#### **Braunšvajger**

polutrajna kobasica

#### **Bravarica**

ukrašena pogača koja se radila za čobane uoči mladog ljeta

#### **Bravetina**

ovčetina, meso od ovaca, koje se kuha svježe s mnogo raznog povrća. Omiljeno jelo u kasnoj jeseni. Glavne „žrtve“ za dobivanje ovčetine su ovnovi nakon oplodnje ovaca i neoplođene ovce. Istu sudbinu imaju ovnovi i ovce u susjednoj Bosni, ali tamo se veći dio ovčjeg mesa stavlja u salamuru (pac) i nakon toga se suši u dimu za zimnicu.

#### **Braviš-kobasica**

poznata kobasica u Makedoniji koja se peče ili kuha. Izrađuje se od svinjskog mesa od buta, teleće lopatice, slanine i začina. Puni se u tanka svinjska crijeva.

#### **Brbati**

prebirati po hrani, jesti i miješati po zajedničkoj zdjeli

#### **Breme, brema**

1. onoliko tereta koliko se nosi na leđima. 2. *pren.* teret, obveza, teškoća, 3. drvena plosnata posuda od 10-15 litara, prema gornjem kraju se suzuje (srednja duga je produžena i služi kao ručica), služi za nošenje vode ili vina za neposrednu upotrebu (za rad u polju).

*manja bačvica, parila je ka krnji plitki stožac, a služila za mišati rakiju su više koncentracija za vrime pečenja*

#### **Bremenica**

drvena uska i visoka posuda za vodu, nosi se na ramenu; obramnica, brenza, putunja

#### **Brenta**

brenda; drveni sud u kojem se za vrijeme berbe nosi na leđima

**Breskovac**

(*slo.*) breskovača – rakija od bresaka

**Breskva**

Breskve su se nekada nazivale perzijskim jabukama, a pod tim su imenom prvi put zabilježene 79. godine nove ere. Danas postoji više od 700 vrsta bresaka, među kojima su vjerojatno najneobičnije kineske breskve – plosnate poput hokejskog paka. Breskve su u toj zemlji simbol duga života i sreće.

**Brezin sok**

sok od breze koji se skuplja pred proljeće na taj način da se na stablu načini mali otvor pod korom. Svijetli slatkasti sok pije se sam ili s dodatkom cimeta i drugih mirodija nakon što kratko vrijeme odleži u podrumu. Od soka, šećera, vina, limuna i kvasca priređuje se brezino vino – vrlo ugodno piće slično pjenušcu.

**Brgamota**

bergamota; vrsta kruške, gospodska kruška

**Brgulja**

svetkovina, veselje, veseo objed, gozba (selo Biska, Sinjska krajina)

**Brimenica**

(vučija) drvena posuda za nošenje vode

**Brin**

(*slo.*) borovica

**Brinjevac**

(*slo.*) borovica – rakija (brinovec) dobivena destilacijom provrele komovine borovice. Popularna je u Sloveniji.

**Brisleti**

suhi keksi

**Brizli**

(*njem.* Brieschen) su teleće i janjeće prsne žlijezde, kojih ima dvije. Jedna je ovalna i nalazi se u blizini ždrijela, a druga, koja se više cijeni, okrugla je oblika i nalazi se kraj srca. Ove dvije žlijezde čine jedan par.

Meso im je bijelo, ukusno i vrlo meko. Smatraju se najboljim i najfinijim mesarskim artiklom i jednom od najvećih delikatesa. Od telećih se rade razna predjela i specijaliteti, dok se janjeće upotrebljavaju za garniranje jela do mesa.

**Brizoleti**

(*njem.* Brisoleten) pečeni sendvič ili valjušci od mesa

**Brižola**

bržolica; meso za pečenje, obično dio uz hrptenjaču ili rebra

**Brkalj**

dio vinove loze poslije rezanja

**Brkljati**

kuhati na laganoj vatri, *krčkati*

**Brkulja**

vrsta pšenice slična ječmu s dugim ovršcima tzv. brkovima (Posavina)

**Brlina**

prostor u uljari namijenjen za sipanje maslina

**Brlja**

rakija (šatrovački); slaba rakija, plavica

**Brmbač**

vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

**Brmbolati**

kuhati (Benkovac, Dalmacija)

**Brnza**

(*rum.* branza) vrsta sira

**Broć**

(pirih) crvena boja za uskršna jaja

**Broćati**

bojati uskršnja jaja

## Brodet



brudet, brujet, brujet (*tal.* brodo; juha, čorba) *brodetto* – umak, juha s jajem; *brodetto di pesce* – brodet, riblja juha (ili umak)

1. Jelo koje se toliko udomaćilo na našoj obali i postalo svojevrsan specijalitet, ima i zamršenu povijest. Početak je u talijanskoj krušnoj juhi (za nju se smatra da je jedna od prvih europskih juha), da bi se dogodio kuriozitet, tako da je prvobitni naziv za krušnu juhu dobio posve drugi smisao. To jelo koje se izborilo za svoje mjesto i u profinjenoj gastronomiji ima svoju osnovu u pučkoj priobalnoj i obalnoj kuhinji. Grubi opis jela bio bi: riblja juha priređena kao gulaš; pripremljena na kvasini (vinskom octu), maslinovu ulju i malo vode. Od začina dodaje se luk, češnjak, peršin, sol, papar, vino. Koliko ima ribarskih mjesta, toliko ima i naputaka za brodet, osnova su sve vrste riba kao i svi „plodovi mora“, koji se uvijek nalaze na nadohvat ruke. Način pripreme, da se sve namirnice slože jedna na drugu, i da se sve zajedno „krčka“ u lopiži, bruncinu, teći ili u zemljanoj posudi (govori da je brodet najbolji i najtečniji u njoj), govori nam i o tome da su se obavljali i drugi poslovi dok se jelo termički obrađivalo. Više vrsta ribe daje tečniji i bolji brodet. U načelu se na 1 kg ribe koristi 2,5 dl maslinova ulja i blijedo zapržena 1 glavica luka.

Karakterističan način pripreme (ribarski) „*sve na ledeno*“, što znači da se sav sadržaj stavlja odjednom bez prethodnog pirjanja luka ili – sačuvaj bože – ribe, zvuči jednostavno, ali na kraju je jelo izvrsno – onako kako ga samo sladokusci mogu i poželjeti, sa svim mirisima i okusima svježije

ribe i ostalih plodova mora. Kod kuhanja se ne miješa, nego se posuda samo protrese (da se riba ne raspadne).

Brodet ne smije biti ni jušnat ni gust. Jede se hladan i topao s kruhom (crnim domaćim) ili žgancima (purom, palentom) – nekad jednim od glavnih jela sirotinje.

<i>sve na ledeno</i>	Karakterističan način pripreme (ribarski), što znači da se sav sadržaj stavlja odjednom bez prethodnog pirjanja luka ili – sačuvaj bože – ribe, zvuči jednostavno, ali na kraju je jelo izvrsno – onako kako ga samo sladokusci mogu i poželjeti, sa svim mirisima i okusima svježije ribe i ostalih plodova mora. Kod kuhanja se ne miješa, nego se posuda samo protrese (da se riba ne raspadne)
<i>Slijepi brodet</i>	radi se sa svim sastojcima osim ribe ili plodova mora, obično se radio kad nije bilo ni jednog ni drugog
<i>Brodet od morskih kamenčića</i>	radili su ga ribari kad nisu ulovili ribu. Uzeli su morske kamenčiće, plivačice, i stavili u morsku vodu. Kad je voda prokuhala, kamenčiće su izvadili (puni su planktona i bogati bjelančevinama), u tanjur su stavili kriške kruha i odozgo prelili dobiveni sok

Stara uzrečica kaže: „*koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta*“

Stara uzrečica kaže: „*koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta*“

2. engleski, ragu

## Broka

1. klinčić, mirodija; 2. stakleni vrč

## Broketa

žganci (pura, palenta) napravljeni s masnim suhim mesom. Ako nije dosta masno prije posluživanja malo se prelije vrućom masnoćom.

## Brokola

prokula, mladica kupusa

## Bronzin

bruncin, brunzin; lonac od bronce. Posuda u kojoj se kuhala hrana na vatri ognjišta. Sastojao se od tri dijela: glavne posude u kojoj se kuhalo, poklopca (izrađen od istog materijala) i čvrste čelične ručke koja je povezivala dvije suprotne strane glavne posude. Ručka je služila da se može objesiti na pogodno mjesto te da se može rukom uhvatiti dok se prenosi (pun ili prazan). Ručku nazivaju – *provislo*.

*bronzini za brudet su uvijek služili samo za brudet, jer su primili vonj*

## Broska

božurak – božur, repa, breskva (Brusje, Hvar)

## Broskva

podvrsta kelja i bliski rođak kupusa, *broskva je dobra kad je led obajde*. Vrijedna biljka mediteranskog kraja koja je uz smokvu, maslinu i pokuju ribu prehranila naše otočane i Primorce.

## Broskva na pofrin

(Mali Lošinj) osobito jelo toga kraja (kupus pirjan na ulju i češnjaku)

## Broštulani

ušećerani, uprženi (bajami)

## Broštulati

ispržiti kruh, kavu, šećer  
*(Boduli imaju pak kafe i kafe od kafe. Odvavek je kafe bilo nekako jako drago i ni bilo lahko do njega prit kot danaska, pak se je kafe kuhevalo od cikoriije, ješmika, i ki zna od čega još. Jušto se je znalo ča je kafe, a ča je kafe od kafe. Kako je nekad sa kuća lepo dišela kad je nona kafe broštulala, sad to više ne treba delat, pak će se za ko leto i beseda broštulat i to malo broštulin ča jih je ostalo zgubit. Se je uževalo reć: lonac belega kafa i pol pinki kruha da je dobra rušnja (doručak)!).*

## Broštulin, bruštulin



pržilo za kavu

(*tal.* brustolare) naprava za prženje kave koja se okreće nad vatrom; pržionik, pržun

## Brotvan

tepsija, lim, posuda za pečenje u pećnici

## Brsovnica

mladi izdanci na stabljici kupusa

## Brtulin

mali nožić koji se sklapa

## Brumbuljiti

kipiti, vreti; *Hodi vrži zelje, voda ti brumbulja*

## Bruncin

(*tal. ven.* bronzin) lonac od bronce

## Bruschette

bruschette neki nazivaju i „toskanskim tostom, smatrajući da su one gastronomski „izum“ toskanskih maslinara koji se poprženim komadićima kruha, natrljanim češnjakom, „hvatali“ prve, još tople kapi maslinova ulja iz preše. Drugi, pak, kažu da je ta tradicija prisutna posvuda na Mediteranu, te ne pripada isključivo Talijanima. Kako god bilo, osnova *bruchetta* je – *poprženi kruh, češnjak i maslinovo ulje*, nadogradnja je - popržene male rajčice, listić bosiljka, pršut, sir i – ostalo po ideji onoga koji ga pravi.

Poprženi kruh, namazan češnjakom i sve premazano mašću, zar to nije „naš prastari sendvič“ s kontinenta; ili – uzobalni – poprženi kruh namazan češnjakom i pošćropljen maslinovim uljem uz pršut i ovćji sir ili sir iz mješine.

### **Brustšpic**

prsa

### **Bruštulati**

pržiti kavu ili žito

### **Bržolica**

bržola, bružola, brižola (*tal.-costata*) braciola) 1. goveđa pećenica, pržolica, popeč, bržola (meso za pećenje, obićno dio uz hrptenjaću ili rebra životinje); 2. pečeno meso mlade svinje

### **Buba**

svinjeći želudac punjen brašnom ili mesom (Posavina)

### **Bubica**

prijesan, beskvasni kruh pećen pod žeravicom ili pod pećom (cripnjom). *Najslaja je bubica upresno, pečena spo teplega luga*

### **Bublica**

dugoljasta glavica luka

### **Bublja**

gruda sira nastala jednim cijedenjem. Majko, doneli smo vam jednu bublju mladog sira. 2. slama ili pljeva umiješana u blato kojom se zida peć. *Pravili smo jednu krušnu peć u avliji od bubalja.*

### **Bucat, bucata, bucica**

sud za vodu i vino u lađi, na polju, *žban* ili *buca*

### **Buculaj**

slatki kolač

### **Buča**

buća, bundeva, tikva, baril. Buća bijele kore su najbolje i najukusnije, zelene kore najbolje su za variva, a žute i bijele se peku.

### **Bučalina**

vrsta sira koji se radi iz sirutke u koje se dodaje vruće mlijeko.

### **Bučica**

burence za vodu, za radnike na njivi

### **Bučnica**

savijaća s nadjevom od sira i ribane buće

### **Bučkoš**

pleteni stakleni sud za vino, pletenka. *Doneli smo vam jedan bućkoš vina od pet litara.*

### **Bučkuriš**

nevaljalo, neukusno jelo ili piće (pokvareno vino puno taloga).

*Dosta mi je tvog bućkuriša.*

**Bučur** zavežljaj (u većoj marami ili rućniku uvijena i zavezana hrana, veš, haljine, odelo).

*Jel se vladaj kako triba, jel bućur na leđa!*

### **Budel**

goransko (gorskokotarsko) jelo: kruh, slanina (bez kože), suho meso izreže se na kocke, a mladi luk na komade velićine 2 cm. Jaja se razmute sa soli, paprom i svim prethodno izrezanim komadima. Ostavi se jedan sat i nakon toga se ovom mješavinom ispuni svinjski želudac ili osušena svinjska crijeva. Otvor se zašije i kuha se oko 2,5 sata kao juha. Nakon kuhanja, ostavi se u istoj vodi da se ohladi. Poslužuje se hladno izrezano na kriške.

### **Budimka**

vrsta slatke bundeve (peće se u rerni) (Hrvati Banjalućkog podkozarja)

### **Budimlija**

vrsta jabuke, budimka

### **Buđa, buđ**

(*tur.*) plijesan, paučinasta prevlaka na hrani koja nastaje uslijed dugog stajanja ili ako se drži na vlažnom ili toplom mjestu

### **Bufeta**

štruca kruha (Brač)

### **Bufla**

buhtl, vrst kolača (Lika)

### **Buhtl**

(njem. Buchtel) vrsta kolača od slatkog dizanog tijesta (tijesto s kvascem) ispunjeno nadjevom po želji. (*napujnenec* – izraz u Hrv. Zagorju)

### **Buhtovke**

mesne kobasice devenice koje se izrađuju od mesa sa svinjske glave, kruha, luka i ostalih začina. Pune se u tanka svinjska crijeva. Peču se na masnoći i poslužuju s pirjanim kiselim kupusom i kuhanim krumpirom. Ova vrsta kobasica potječe iz Češke i Slovačke, a danas se rade u Hrvatskoj gdje živi češka i slovačka manjina.

### **Bujol**

mali limeni lonac iz kojeg se pije vino (Benkovac, Dalmacija)

### **Bukara**



ili *susak*; drvena posuda za vino izrađena od smrekovog drveta, sadrži od ½ litre do 2 litra, najčešće 1 litru (prava bukara mora biti izrađena samo od drva; ne smije imati ni jedan metalni dio). Miris smrekovine daje posebnu draž, tj. doprinosi aromi vina. Potječe iz drniškog kraja, a koristi se u cijeloj Dalmaciji. Izrađuje se dvanaest

mjeseci, deset mjeseci potrebno je za sušenje smrekova drveta i dugotrajno oblikovanje originalne drške. Budući se sastavlja ručno, svaki je primjerak unikat. Postala je sinonim za domaće vino, vesela sijela i dobra stara vremena. U narodu je opjevana gotovo kao i vino ili lijepa djevojka. Kao zajednička posuda za vino, kružila bi od osobe do osobe

### **Bukaleta**

široki zemljani vrč

### **Bukarica**

*flaša* s vinom koju čestitari na drugi dan Božića nose sa sobom, nazdravljajući domaćinu koga posjećuju.

*Čekajte, monci, nećete valdar otić s praznom bukaricom, oma ću je napunit vinom.*

### **Buklija**

1. Za proslavu spremljena velika čaša medenog vina ili medene rakije, pored nje kolač okićen bosiljkom (ili grančicom šljive), u vinu ili rakiji nalaze se tri jabuke (također okićene bosiljkom i po kojim orahom = sve to naziva se buklija; 2. međutim, isto tako ova riječ označava i posudu za piće. Ploska, brems, drveni sud u kojem se nosi piće u polje; 3. peharnik u društvu, kako na putu tako i za stolom; 4. posuda za rakiju koja se iznosi pred svatove.

### **Buklijaš**

dijete (10-15 godina) koje ide ispred svatova, iza svirača i nosi na ramenu buraču vina, kolač i pečen komad mesa, te time nudi svakog koga putem sretnu (Dalmacija, Hercegovina)

### **Bukovica**

biljka: majčina dušica

### **Buktenica**

jednostavan kolač premazan žumancem koji se nosi u crkvu na blagoslov za Uskrs (Poljica).

**Bula**

1. svinjski želudac nadjeven brašnom ili mesom (Posavina); 2. pečeni nabujali kukuruz, kokice (Slunj)

**Bulamoč**

bulamuč (*tur.* bulumag) 1. vrsta jela od brašna, šećera i masla; 2. gusta čorba od brašna i sira; 3. brašno miješano s vodom čime pekari mažu napola pečeni kruh

**Bulati**

pržiti kukuruz u *bule*, kokice (Benkovac, Dalmacija)

**Bumba**

piće (u djetinjem govoru)

**Bumbar**

bumbari (*perz.*) vrsta jela: dobro oprana lojna košuljica (odnosno sirište brava) nadjevena kosanom iznutricom, među kojima su jetra, tripice, i mesom, pomiješano s malo riže i kosanog luka. Sirište se zašije i peče se u pećnici. Jede se uvečer kao meze uz rakiju.

**Bumbar-burek**

debelo crijevo brava ispunjeno kašom od kukuruza, dodatkom loja i začina. Peče se u pećnici.

**Bumbiti**

piti polako ali uporno, pijuckati alkohol

**Bunceak**

donji dio (tanji) svinjske noge iznad koljena

**Bundača**

talog crne kave (Benkovac, Dalmacija)

**Bundevača**

savijača s nadjevom od sira i ribane buče

**Bundevara**

savijača, gužvara, u koju se stavlja nadjev od ribane bundeve tzv. *sakreske* sa šećerom i kajmakom (Posavina).

*Volim i uslatko i ukiselo bundevaru.*

**Bundevske koštice**

Odličan su nadomjestak za slatke bademe. Treba ih popapriti vrućom vodom (blanširati) i oguliti i tada se mogu koristiti za kolače.

**Bunetarka**

vrsta smokve (bružetka crna)

**Bungur**

(prekrupa, polenta) jelo od krupno mljevene pšenice. Ime je dobilo po *tur.* riječi bulgur – kukuruzna ili pšenična prekrupa. Mljevena pšenica se stavi kuhati u dosta posoljene vode (dok ne omekša) dok se ne zgusne, nakon toga umiješa se kajmak i posluži. U izvornom obliku jelo se radilo umjesto s pšenicom od ječma.

**Bunje**

vrtnjaci, torete; kamene kuće okruglog tlocrta i visokog svoda u priobalju; isto u Istri – kažuni.

**Burača**

1. kožna čutura u kojoj se nosilo piće za put. (sud napravljen od kože/mješine s drvenim grkljanom i remenom, da se može objesiti o ramenu); 2. primitivne košnice od pruća i zemlje (Benkovac, Dalmacija)

**Buračar**

kod svake svadbe, u Primorju, netko mlađi je bio buračar (nosio je buraču) i nudio vino svakoga koga bi na putu sreli.

**Burandža**

lijepa mediteranska samonikla jednogodišnja biljka koju zovu *borač* ili *poreč* biljka, raste uz morskobalu, kao korov u vinogradima i poljima. Najčešće se susreće u Dalmaciji i Hrvatskom primorju. Beru se mladi izdanci i priređuju kao salata pod imenom - *burandža*, ali i kao špinat. Sasušeni listovi se melju i upotrebljavaju kao začini umacima ili jelima.

**Buranija**

zeleni grah, mahune (Posavina)



### **Buredžici**

(*tur.*) vrsta jela, burečići. Napravi se kora (jufka) za pitu, izreže se na komade i od dva komada radi se jedan buredžik, tako da se na jedan stavi poprženo meso pomiješano s rižom, sa drugim se poklopi i slijepi. Prže se na maslu.

### **Burek**



(*perz.*) mesna pita koja se radi od tanko razvijene kore (jufke) u koju se uvijek pomiješano kosano meso s iskosanim lukom. Burek „u gužve“ je ako se jufke savijaju, a „polagani“ ako se meso stavlja između cijelih položenih jufki.

Burek je podrijetlom iz Turske, no popularan je u mnogim zemljama, pa i u Izraelu, gdje ga zovu – *burekas*. Pravi se od tankih listova tijesta među kojima su nadjev sir, mljeveno goveđe meso ili povrće (najčešće špinat). Izvorna turska riječ *bürek* ima korijen *bur*, koji označava savijanje. To znači da imaju pravo oni koji tvrde da je istinski burek onaj „zavrnuti“ ili rolani, a ne i trokut burek.

U Bosni i Hercegovini ima još „komplikacija“ s nazivom - burek. Tamo nazivaju samo tijesto nadjeveno mesom – *burek*, a ostalo su pite (sirnica, krumpiruša ...).

### **Burekčija**

buregdžija (*per. tur.*) onaj koji radi i prodaje burek

### **Burica**

drvena posuda od dužica sa zaklopcem sa dva uha u kojem se nosi hrana pastirima i ljudima u polju (Cres, Istra)

### **Burilica**

drvena dugoljasta bačvica za nošenje pića

### **Burlati**

probirati hranu, nedopušteno miješati po jelu koje baš ne voliš

### **Burundel**

vrsta božićnih žganaca koji se rade s telećim mesom

### **Bušpanj**

bušpan; šimšir, zimzeleni ukrasni grm, zimzelen.

### **Butača**

plitka posuda u koju se otače vino iz bačve

### **Butarga**

(*tal.* bottarga) sušena dimljena, usoljena ikra nekih morskih riba, osobito cipala, pravi se u obliku kobasica i vrlo je ukusna za jelo. *Najbolje su babice ka su pune butarge.*

Butarga je skupa kao i istarski tartuf.

### **Butelja**

butilja, (*franc.* bouteille) boca, staklenka (obično uska grla, od 7 decilitara)

### **Buter**

(*njem.* Butter) maslac

### **Butežin**

mali drveni sud zatvoren čepom

### **Butina**

but (*tur.* but) bedro, stegno, šunka. Kod klaoničkih životinja najmesniji dio stražnje noge, dijelovi najkvalitetnijeg mesa nalaze se na butini i zovu se: ruža, orah, frikando. Svinjska butina malo dimljena i kuhana je – *šunka*; a sasvim sušena na dimu i zraku naziva se – *pršut*.

### **Butir**

maslac

### **Butka**

sušeni svinjski but (Posavina)

### **Butruga**

1. plosnati sud od vina (Pelješac, južna Dalmacija, Smokvica, Korčula; *bataluga* -



Konavljje), 2. mala bačvica za nošenje pića  
na polje (*brema, bremica* – Šibenik)

### **Buzara**



Škampi na buzaru

Kvarnerski specijalitet. Ova riječ u venecijanskom dijalektu (figurativno) bi se mogla prevesti kao *bučkuriš – mješavina svega i svačega*; ali posebno se napominje da je buzara od škampi – način pripremanja ljuskara kakav se radi u Rijeci. Talijanski rječnik Valle d'Istria (talijansko-istarski rječnik) za buzaru kaže: *budalaština, glupost, ludost*. Po svemu sudeći (što bi trebalo pomnije istražiti) buzara bi mogla biti naš autohtoni način pripremanja ljuskara i školjki, što po svom okusu i finoći ni približno ne bi odgovaralo nekom „bučkurišu“. Jednostavnost pripreme (osnovna namirnica s dodatkom ulja, češnjaka, peršina, vina) daje naslutiti da je to jelo ribara koje se brzo napravi u jednoj posudi.

### **Buzdohanlija**

(*tur.*) vrsta kruške; krupna, pjegava, izgledom ružna ali vrlo slatka

### **Buz gibi**

(*tur.*) kao led! – uzvik bozadžije kad prodaje bozu, hvaleći je da je ledena

## C

### **Caciocavallo**

(Kačkavalj, kaškavalj, keškevalj)

Talijanski tvrdomasni žuti sir od ovčjeg mlijeka, odlične kvalitete, malo oštrog okusa. Prodaje se u manjim i većim kolutovima. Dozrijeva nakon 3-4 mjeseca. Gruševina, čvrsta sirna masa, od koje je već odvojena sirutka, namoči se vrućom vodom da masa postane gipka i da se lako daje oblikovati rukama. Sir oblikom na tikvu jede se dok je mlad, kao desertni sir. Stariji se upotrebljava riban za kuhanje. Kora sira je glatka, tijesto šupljikavo, ili samo sa neznatnim brojem. Petar Hektorović ga spominje kao kaškvalj – sir što ga prave Crnovunci = Kucovlasi = Cincari (Macedorumuni), nomadski pastiri. U Dubrovačkom arhivu postoji dokument koji spominje da je iz Apulije (op. a. Oblasti sirarstva) 1467. godine poslano: duo paria de casicabalis.

Sam naziv sira dolazi od lat. Caseus > *tal.* caccio i cavallo (konj) < caballus (*lat.* riječ pučkog govora za kljuse); prvotno sir načinjen u obliku konjića.

Iz pučkog govora, Dubrovnika tog doba, ostala nam je i riječ gratakež, grakatež – strug za suhi sir, trenica; ragatač (Šibenik), rakatež (Lika), rakataža (Istra).

Takav sir se najviše proizvodi osim Italije u Makedoniji i Kosovu (šarplaninski, pirotski, kočanski) kao i drugim balkanskim zemljama, tako da se može smatrati balkanskim specijalitetom.

### **Caklenica**

staklenka, posuda za med

### **Cancarella**

izmiješan žumanac s uljem i brašnom, i protisnuto u vrelu juhu

### **Cantina**

*tal.* točionica pića; konoba, podrum

### **Canneloni**

cjevasto i šuplje pecivo iz različitog tijesta za predjelo ili nakon jela.

### **Canšteher**

(*njem.* Zahnstockeher) čačkalica

### **Carevo meso**

žlijezda na životinjskim prsima

### **Carsko meso**

(*njem.* Kaiserfleisch) sušena slanina protkana slojevima mesa, s trbušnog dijela svinje.

### **Cata**

(od *tal.* zatta) dinja

### **Cavarika**

vidi: Čiger

### **Cecelj**

presoljeno jelo, koje se ne može pojesti. *Ovo je tebi ilo? ~ možeš ga oma bacit, to je pravi cecelj!*

### **Cecina**

osoljeno i na suncu sušeno kozje meso iz Meksika

### **Cedevita**



Uz *vegetu* drugi Hrvatski brend je *cedevita* - osvježavajući i energetski napitak, proizveden 1970. godine u Plivi, koji je u kratko vrijeme osvojio domaće i inozemno tržište. Autor napitka je g. Martin Stanković, potpuno je zaboravljen i jedino što je dobio za svoj rad, mnogo kasnije, je status samostalnog istraživača. Cedevita, čiji sastojak nitko nije uspio kopirati, prodavala se samo u ljekarnama. Golema financijska korist od cedevite ostala je Plivi.

Magistar farmacije g. Martin Stanković otišao je u tišini 2012. g., baš kako je i živio. Prvi Cedevida instant napitak napravljen je 1969. godine, ali je 1970. godine lansiran na tržište, bila je to cedevida od naranče. 1985. godine je lansirana cedevida od limuna, a 1990. godine od grejpa. 1999. godine dolazi cedevida od šumskog voća i jabuke, ali zbog loše potražnje cedevida od jabuke ubrzo je izbačena s tržišta i prestala se proizvoditi. Kasnije dolaze cedevida od mandarine i crvene naranče. Kasnije dolazi i brusnica, a najnovija je limeta koja je 2010. godine lansirana na tržište.

### **Cefra**

1. komina, svo voće pripremljeno za pečenje rakije.

*Skupili smo šljive spadan(i)ce i bacili i(h) u cefru, nek stoje za rakiju.*

2. zadah iz usta pijanca (fig.).

*Taj se valdar nikad ne trizni, samo što je naišo pokraj mene, zasmrdila je cefra mu iz usta.*

### **Ceger**

torbe s ručkom za nošenje živežnih namirnica, najčešće u Posavini napravljen od kukuruznoga omota (suske), a posebni su rađeni i od šibe (Posavina)

### **Ceker**



logozar, rogožar (od *madž.* rogosz – botur, šaš, šepar; biljke raširene posvuda u plitkim vodama jezera i močvara, koja se mnogo upotrebljavala u močvarnoj kulturi), ceker (*njem.* Zöger); pletena torba od komušine, šaša, lika ili slame s ručkama za nošenje namirnica.

### **Ceknuti**

popiti s užitkom (čašu vina, vode, piva)

### **Celar**

celer

### **Celerova sol**

fina sol, aromatizirana osušenim celerom, usitnjenim u prah

### **Celo**

vino bez vode

### **Celjak(i)**

ukusan cijeli, narezani, samo oguljeni krumpir(i)

### **Cemper**

mrvice (kruha, sira,..) (Krk)

### **Cemuljika**

stabljika kukuruza (Benkovac, Dalmacija)

### **Cena**

prvobitno glavni obrok, ručak u Rimljana oko 12 sati, kasnije postala večera, pomicanjem obroka u kasnije sate

### **Cenker**

ribarski alat nalik na vršu, napravljen od koluta drveta i slično, opletenih mrežom u obliku lijevka ili valjka, unutar kojeg se nalazi suženi ulaz u obliku lijevka kroz koji riba ulazi unutra. Cenker se otežava sa donje strane kako bi stajao na dnu.

### **Centl**

decilitar

### **Centopeca**

dio životinjske iznutrice (utroba, crijeva, kulje)

### **Central**

*lat.* (centrum-središte) naziv za hotele, kavane, restoracije locirane u središtu grada, katkada i u neposrednoj blizini kolodvora

### **Cepec**

1.mlinček (Međimurje); 2.valjak za tijesto

**Cepela**

(od *tal.* *cepello*) peteljka grožđa

**Cerealije**

(*lat.*) žitarice, žito svake vrste (ječam, kukuruz, pšenica, raž, riža, zob...)

**Cerealije**

svečanost u čast boginje Cerere; Cerera – u starorimskoj mitologiji boginja pokroviteljica zemljoradnje, isto u starogrčkoj mitologiji Demetar

**Ceremonija**

(*lat.* *cearemonia*) poštovanje, svečanost, svečanost u nečiju čast (ili nečega) po unaprijed utvrđenim pravilima, običajima

**Ceres**

jestiva mast proizvedena od masti kokosova oraha.

**Ceriš**

kašasta hrana

**Cerovka**

dinja čvrste i hrapave kore kao u cera (drvo)

**Cerpić, ćerpić**

(od *turskog* kirpič) sirova nepečena cigla pripravljena od gline i pljeve.

**Cervelad-kobasica**

(*njem.* Cervelatwurst ili Safaladi, *tal.* Mortadella) poznata vrsta kobasica koje u svom sastavu sadrže i mozak „cervello“

**Ciba**

cibka (*slov.* dijalekt) kokoš

**Cibara**

cibora; drobna šljiva

**Cibebe**

(*njem.* Zibebe) zrno suhog grožđa, grožđice

**Cibulica**

vrsta šljive (Lika)

**Ciceg**

vrsta grožđa

**Cicmara**

cicvara, maslo (Hvar)

**Cicvara**

(ali i bungur i maslo) 1. jelo koje se nekad vrlo mnogo pripremalo u Slavoniji, naročito za zajutrak. Radi se od jaja, svježeg vrhnja, svježeg sira i dodatka brašna i masla. Svježe vrhnje preprži se sa sirom i brašnom (obično se stavljalo kukuruzno brašno) i zatim dodaju jaja. Ovo jelo u Sloveniji zovu: lotvara; 2. mladi sir se usitni i poprži s maslom kad je skoro gotovo zalije se razmućenim jajima (Poljica); 3. razmućena jaja u mlijeku i popržena, jelo čobana u Makarskom primorju.; 4. jelo za svečane dane iz sela oko rijeke Cetine: pravi se od skute iz mješine ili kajmaka. Prvo se istopila u vodi skuta, a zatim se dodalo kukuruzno brašno. Miješalo se drvenom žlicom tj. dok masnoća (od skute) ne dođe na površinu. Istresla se na tanjur i rezala kao kolač.

**Cicvarka**

vrsta kolača, bazlamača, sklopanka

**Cid**

zadnje kapi tekućine

**Cidenjak**

ulje ocijeđeno iz mljevenih maslina – tijesta, prije stiskanja i polijevanja uzavrelim morem; „*Cidenjak je likovit za žuč, bo nima kiseline*“.

**Ciga**

limena osuda za mužnju ovaca zapremine dvije do tri litre

**Cigančad**

jelo od bjelanjka s vrlo malo bijelog brašna i šećera u prahu. Sve se dobro umuti i ispeče na laganoj vatri.

**Ciganski način**

često se u restauracijama (i u onima više kategorije) daje jelima pridjev „na

ciganski“, da bi im se dala određena mističnost, ali i orijentalnost. Nažalost, bez ikakve osnove. Ukoliko i dajemo takav pridjev, onda bi se on mogao dati najvjerojatnije jelima – složencima, koja se rade u jednom loncu. S obzirom na nekadašnji nomadski način života, lonac (kotlić) je najbrža termička obrada jela, ali ne i najjednostavnija. Napraviti jednostavno jelo je najčešće i najteže (s malo namirnica napraviti nešto ukusno). Kada već govorimo o „ciganskim jelima“ mora se reći da se kod njih život (duša – tijelo) dijeli na čisto i nečisto (čisto od pupka više – nečisto od pupka niže). Po tom principu dijele životinje i biljke, te se neke mogu jesti, a neke ne. Npr.: ptičje noge i glava su nečiste – trup čist. Konj se ne smije jesti.

### **Cigla**

zemljana posuda za pečenje, crepulja (Hrvatsko zagorje)

### **Cijediti**

(*franc.* passer; *njem.* Samohen) ili procijediti; znači neku gustu tekućinu uliti (juhu, mlijeko i sl.) u sito ili cijedilo da bi se odstranili nepotrebni dijelovi. Francuzi upotrebljavaju za cijedenje termin passer (pase), a kod nas se često čuje pasirati prema njemačkom passieren (pasirn)

### **Cik**

kisela sirutka; kisela šljiva

### **Ciknuto**

ciklo; (vino) kad nešto postaje kiselo ili je već kiselo

### **Cikorija**

Bijeli lisni izdanci vrste cikorijske koja je listala u mraku. U Njemačkoj je divlja cikorija poznata i kao vodopija, uzgajana već u 18. stoljeću. Listovi su služili kao stočna hrana, a od gorkog korijena priređuje se nadomjestak kave.

### **Cilica**

smokva koja se ne ubere zelena, nego se na stablu osuši

### **Cima**

(*slo.*) lišće, perje, zelen od luka, repa, salata, vršci mladog povrća

**Cimenta** posuda iz koje se pije voda (lončić)

### **Cimeni tanjur**

plehnati tanjur

### **Cimet**

Cinnamomum zeylanicum, drvo – mala i neugledna trajnica, nalik na lovor, podrijetlom sa zapada i jugozapada Šri Lanke. Začin se pravi od unutarnje strane kore, koja se reže i suši na suncu, na kojem se savija. Najpoznatiji je rođak cimeta kora drveta *kasije* (Cinnamomum cassia) potječe iz Kine. Velik dio cimeta koji se danas prodaje na Zapadu zapravo je kasija. Srednjovjekovni potrošači mnogo su bolje prepoznavali razliku od nas, danas.

Cimet je jedna od najstarijih kuhinjskih mirodija. Stari Kinezi, a i Grci i Rimljani (kinnamom ili kinnámômon iz jedne orijentalne riječi kod Plutarha i Herodota, cinnamum kod Plinija i Ovidija) poznavali su već cimet kao mirodiju. Vjerojatno je da je cimet i jedna od najstarijih mirodija svjetske trgovine.

Stari Grci vjerovali su Arapima, koji su im prodavali cimet, kako izvode prava čuda kako bi došli do njega: „Štapiće cimeta, za koje se uopće ne zna gdje zapravo rastu, donose velike ptice do svojih gnijezda napravljenih od blata na strmim klisurama, do kojih se nijedan čovjek ne može popeti. Arapi pticama ponude velike komade mesa, a pod njihovim teretom gnijezda puknu i padnu na tlo, nakon čega iz njih pokupe cimet“.

Rimljanima je cimet služio kao miomiris za mrtvace, nikada za jelo. Kad je Neronova žena Popeja (37.-68.) umrla od njegova udara u trbuh, njezino je tijelo spaljeno na divovskoj lomači od cimeta.

Ta blaga, ugodna mirodija upotrebljava se mnogo u slastičarstvu za pridodatak rakijama, ukuhanom voću, pri priređivanju mirodijske čokolade. Cimetov

sirup je omiljeni dodatak različitim gorkim lijekovima, da im se popravi okus. U srednjem vijeku mnogo se upotrebljavao kao začin ribi i mesu, dok se danas upotrebljava radije pri različitim mliječnim i brašnenim proizvodima.

### **Cimin**

(*grč.* kyminon) kumin, kiml

### **Cimpet**

medenica; zemljana posuda za pečenje npr. guske (Hrvatsko zagorje, Međimurje) koja ima dva dijela; onaj u kojem se peče i kojim se pokrije. Prije pečenja se moraju oba dobro navlažiti (Danas se takva posuda uvozi i poznata je pod imenom - Römer topf; nažalost zaboravili smo da je to naš stari autohtoni proizvod kojeg su „zagorci“ koristili za svoja guščja pečenja, a kasnije i pureća.

### **Cinak**

lonac za kuhanje mlijeka ili žganaca

### **Cincar**

mesar koji prodaje samo ovčje meso. *Bio je danas cincar, oće da kupi ovaca za klanje.*

### **Cincarnica**

mesnica; mesara za prodaju ovčjeg mesa. *Ne idem ja u cincarnicu, to je poso mog čovika, on voli ovčje meso.*

### **Cipača**

'voće koje se lako odvaja od koštice  
*Ove godine su nam dobro rodile briske cipače.*

### **Ciper**

vrsta vinove loze crna grožđa

### **Cipolata**

vrsta malih talijanskih kobasica, kao i naziv za garniture napravljenu od njih.

### **Cipov**

(*mađ.* czipo) 1. pekarski bijeli kruh; 2. sušeni bijeli kruh za mrvice

### **Cipovec**

kruščić, zemlja

### **Cipovčica**

mali bijeli kruh

### **Citka**

1. rijetko platno za cijedenje mlijeka. 2. 'posuda kroz koju se cijedi tekućina, cjediljka.

*Moraću kupit novu citku, ova se pokidala namisti.*

### **Citronada**

(*slo.*) limunada

### **Citrus**

(*lat.* citrus-limun) zajednički naziv za naranče, limun, grapefruit i dr.

### **Ckara**

roštilj, gradele; kožica na kuhanom mlijeku

### **Ckvara**

skvara; mrvice koje otpadaju (ostaju) od topljenja čvaraka

### **Cmariti**

pržiti na žeravici ili polako peći – kuhati

### **Cmoček**

(*slo.*) mali knedl, valjušak, valušak

### **Cmok**

cmoki (*slo.*) okruglice, valjušci – vrsta tjestenine

### **Cmokati**

mljackati

### **Coclav**

mljaskav (mljackav) (o jelu)

### **Cok**

(*tal.* ciocco) panj na ognjištu.

U Barbanu se za *panj na ognjištu* koristi riječ *did*.

### **Cokuš**

isjeckano, usitnjeno meso (Hrv. Zagorje)

**Con gusto**

(*tal.*) (kon gusto) s ukusom, ukusno

**Cripnja**

(crepulja) je obla posuda od gline ili željeza, dimenzije između 30 i 40 cm. U njoj se najčešće peče kruh. Kod pečenja stoji na malom tronošcu koji odgovara njenoj veličini. Kruh se stavlja u nju, pokrije prethodno pripremljenim žarom. Kada je kruh gotov, žar uklonimo i sa kore kruha nožem ostružemo ostatke koji su se utisnuli u njega.

**Crljenec**

1. luk, crveni luk; 2. vrsta graha

**Crna juva**

(juha) juha od praseće krvi, iznutrica i kukuruznog brašna (Hrvatsko zagorje)

**Crni korijen**

(gavez, turovac, salsifis) 2-3 m visoka biljka glavočika. Njezin mali korjenasti gomolj upotrebljava se i kao varivo i kao stočna hrana. Tamnozeleno lišće crnog korijena služi također kao stočna hrana.

**Crna kuhinja**

kuhinja s otvorenim ognjištem

**Crnica**

vrsta smokve crne kore

**Crno zele**

U nekim krajevima *broskvu* nazivaju crno zele. Najbolja je za kuhanje kad ga „pofuri“ mraz, dakle kad caruju „maškare“ (vrijeme poklada).

**Crnjak**

crno vino; *Naždra san se kaše na brudetu, poloka po litre crnjaka, sa neka dimi*

**Crveni grozdić**

ribizl

**Crvić**

vrsta rezanac u Dalmaciji, uski mali rezanci („vermicelli, „fida“)

**Crvina**

vrsta sitnih rezanca od tijesta

**Crveno meso**

U crveno meso ubrajaju se govedina, junetina, ovčatina, i janjetina, ali i svinjetina, iako je mnogi odvojiti u tzv. *bijelo meso*. Što je meso masnije uz kolesterol sadrži poveću količinu zasićenih masnoća i željeza, ali i pesticide, ostatke veterinarskih lijekova i hormona, teške metale i razne kancerogene spojeve (ovisno o načinu pripreme), jer se sve te tvari akumuliraju u masnom tkivu životinja. Najmasnija je slanina.

Mnogo je objašnjenja zašto je crveno meso postalo nezdravo. Prvo, njegova masnoća sadrži rastuću količinu zagađivača i, drugo, prženjem, pečenjem (grilanjem) u mesu nastaju mutageni i kancerogeni spojevi. U mesne prerađevine (kobasice, pršut, šunke) stavljaju se nitratne soli za salamurenje, koje se u probavnom sustavu mogu vezati s aminima u kancerogene spojeve nitrozamine. Ostaci hormona, koji se dodaju radi tova životinja u nekim zemljama smatraju se također važnim čimbenikom, osobito u pojavnost raka.

Svima koji tvrde da je čovjek oduvijek lovio i jeo crveno meso, pa je bio jedar i zdrav, valja odgovoriti: prije 50 i više godina okoliš nije bio toliko zagađen kao danas, a samim tim i životinjama za klanje bile su relativno čiste. Bile su čiste i najvažnije mesne prerađevine. Primjerice more je u nekim dijelovima svijeta toliko zagađeno teškim metalima da je zabranjeno korištenje sabljarki i tune.

**Crvić**

rezanac, vrsta tjestenine

**Crvina**

vrsta sitnih rezanca od tijesta

**Cuba libra**

(*španj.* - kuba libra) popularni španjolski napitak, koka kola miješana s alkoholom

**Cug**

(*njem.* Zug) 1. gutljaj; 2. staklena naprava (ili od tikve, buče) za izvlačenje rakije ili vina iz bačve

**Cugati**

piti, pijančevati

**Cujka**

(*rum.*) slaba rakija, patoka

**Cuk**

suha tikvica s dugim repom (za vađenje rakije iz bačve, bureta)

**Cukar**

cuker, cukor (*njem.* Zucker) 1. šećer; 2. vrsta licitarskog slatkiša (cukorski kramar – prodavač slatkiša na sajmovima)

**Cukara**

prženi šećer

**Cukarak**

(od *njem.* Cukar) – slatkiš, kolačić, keks...

**Cukardozo**

domaći bomboni od rastopljenog, prženog šećera; *Naša mati zna činiti cukardozo, ali nam ga čini samo za Sv. Luciju, bo je cukar skup. Najprvo se vrže cukar na oganj rastaliti, pa ka se rastali se izlije na belu kartu i pusti da se stisne. Dobro ga je malo proliti studenom vodun da se prije skrutne.*

**Cukarijera**

(*tal.* zuccheriera) cukarnica, cukrenica, cukeraš; posudica (zdjelica) za šećer koja se drži na stolu

**Cuker doza**

(*njem.* Zuckerdose) posuda za šećer, šećernica

**Cukerbekeraj**

(*njem.* Zuckerbäckerei) slastičarnica

**Cukrl**

(*njem.* Zuckerl) bombon, slatkiš

**Cukerpeker**

(*njem.* Zuckerbacker) slastičar

**Cukerpiksa**

(*njem.* Zuckerbüchse) kutija za šećer

**Cuckervaser**

(*njem.* Zuckerwaser) zašećerena voda

**Cukerzange**

hvataljke za šećer u kocki

**Cuketi**

mlade tikvice pirjane na ulju i češnjaku. Može se dodati i rajčica.

**Cukor**

slador, šećer

**Cukoraši**

slastičari

**Cukorija**

bomboni, slatkiši, slastice

**Cukorkandija**

(*njem.* Zuckerkand) kandirani šećer

**Cukorpohoraj**

(*njem.* Zuckerbäckerei) slastičarski kolač

**Cukrić**

bombon (Lika)

**Cukrl**

(*njem.* Zuckerl) bombon, slatkiš

**Culek**

vreća za brašno (Međimurje)

**Culo**

zavežljaj nečega u platnu (stolnjaku)

**Cunet**

boca uska grla

**Curica**

okrugla, manja posuda od tankoga željeza s dugim repom (držkom), koji je na kraju



kukast ili probušen, da se može vješati. Za taj rep se kod uporabe drži.

### **Curunda**

curundić, kruščić koji se zadnji napravi, a prvi ispeče (kada se napravi od tijesta kruh, ostatak tijesta upotrijebi se za izradu kruščića (različitog oblika) za djecu

### **Curundice**

vrsta jela: slane ribice se operu i ocijede, slažu se po 20 ribica (glava/rep) jedna do druge, dobro se stisnu dlanom i peku na gradelama.

### **Cušpajz**

(*bav-austr.* Zuspaise) 1. varivo, kuhano povrće sa ili bez mesnog dodatka („*tri fertala na cušpajz*“ - samoborska fraza kojom se najavljuje vrijeme jela); 2. narodni izraz za svako jelo priređeno (kuhano) na ognjištu; 3. ovu je riječ „navodno“ izmislio austrijski komičar i dramatičar J. Nestroy (1801.-1862.) koja je decenijama djelovala smiješno.

### **Cvajer**

vrsta brašna II. kategorije (oštro brašno) za razliku od „nulera“ (posebno mljevenog bijelog brašna)

### **Cvarak**

čvarak

### **Cveba**

(*tal.* zibillo; *njem.* Zwebe) grožđica, rozina Hrvatsko zagorje:

*Gdo u kuglofa žere same slatke cvebe, taj najleglje dojde vu grofovsko nebe;*

*Sušiju se cvebe iz muškata i kraljevine za osebužno vino delati i za jestvine*

### **Cvečkenknedli**

(*njem.* Zwetschke – šljiva;

Zwetschkenknödel), okruglica „knedle“ sa šljivama

### **Cvečknrester**

(*njem.* Zwetschenröster) pekmez od šljiva

### **Cvergl**

1. patuljasti pijetao; 2- vrsta malih riba - somić

### **Cverglinka**

domaća patuljasta kokoš

### **Cvet**

pšenično brašno (Istra)

### **Cvibak**

(*njem.* Zwieback) dvopek; dva puta pečeno trajno tvrdo pecivo (jede se tako da se razmoči u mlijeku ili u bijeloj kavi).

### **Cviček**

kiselu vino (ime istoimenog vina – Slovenija)

### **Cvil**

izbirljiv u jelu

### **Cvirek**

ocvirk, čvarak

### **Cvit**

1.najfinije pšenično brašno; 2. prvi destilat kod pečenja šljivovice i drugih alkoholnih destilata

### **Cviti**

tradicijski brački kolač, neizostavan za svatove, jer mu se davao oblik želja (dijete u povu, srce, perad i slično). Pripravljaju se od jaja, mlijeka, ulja, masti, rožolja (maraskina), šećera, amonijaka, soli, brašna. Pomoću kalupa se rade željeni oblici, kolač se ne peče.

### **Cvitov**

cvitovo brašno; bijelo pšenično brašno (Vrgada)

### **Cvreti**

cvrti; 1. rastopiti, taliti; 2. pržiti, frigati; 3. topiti nešto, npr. mast iz svinjske svježe slanine

### **Cvrtje**

cvrča; 1. prženje, prženo jelo, pržena jaja, kajgana; sve što se cvre, šišti; 2. Improvizirano toplo jelo od onoga što se nađe pri ruci (slanina, jaje, brašno)

*Jajca z maslom načinena zovu se cvrtje;*

*..kad z cvrtjem jedu žgance*

*Jajca jesu dobra vmak ali tvrdo kuhana, takaj z maslom načinena i zovu se onda cvrtje*

### **Cvrtnica**

cvrtnjak (*slo.*) 1. priganica, prigano jelo od jaja i brašna.; 2. jako prženi ili pečeni kolač (kajkavski)

## Č

### Čabar

1. čebar, drvena posuda za vodu; 2. veliko bakarno bure za pečenje rakije (Banija)

### Čaj

ova opće poznata riječ, balkanskog je porijekla od bugarskog čaj, ali i kineskog ča (Kineski kanton)

### Čajni kolačići

priređuju se uglavnom od prhkog tijesta i smjese od maslaca ili smjese od badema, lješnjaka ili oraha. Čajni kolačići moraju biti posve mali, jednaki i ne pretvrđi.

### Čajni napitak

priprema se od lišća i lisnih pupoljaka biljke čajevac (*Camellia sinensis*), ali i od drugih biljaka. Prvobitno je čaj ponikao kao lijek, a kasnije prerastao u napitak. Kina i Japan su njegova domovina. U Japanu čajna ceremonija je osebujan japanski obred kakav se ne obavlja više nigdje na Istoku. Vrijeme, prostor (utvrđenim pravilima), dekor u odaji, posude, postupci, čak i razgovor podvrgnuti su najstrožem nadzoru.

Priprema čajnog napitka:

prelije se vodom tek što nije proključala, a zatim poklopi. Prije uživanja treba stajati najmanje tri (3) minute radi ekstrakcije (na kvalitetu utiče: kvaliteta čaja, količina čaja i način pripreme).

Dok se kod nas radi čaj od 2-3 gr, u Vel. Britaniji se troši 3-4 gr. Za dvije šalice.

Na svjetskoj izložbi održanoj u St. Louisu 1904. godine zakupio je Richard Blechyden, Englez, pravo na prodaju čaja posjetiteljima, no već prvi dan sajma bio je vrlo topao i nitko nije želio vrući čaj; poduzetni Englez počeo ga je posluživati hladnog i izumio – *ledeni čaj*.

Voda za prelijevanje čaja ne smije predugo kuhati, jer će čaj imati lošiji okus.

Okus čaja najmanje se kvari od porculanskih čajnika, ako su pravljene da se kljun (izljev) može nesmetano čistiti.

### Čajanka

skup zabavnog karaktera koji se održava u ugostiteljskom objektu obično od 18-22 sata, na kojem se poslužuje obavezno čaj, sendvič, kolači i dr.

### Čajno pecivo

skupni naziv za mnoge vrste kolačića izrađenih od brašna, šećera, masti, aromatičnih dodataka i dr.

### Čaktar

čačakalica

### Čalabrcnuti

u žurbi nešto založiti

### Čalabrčak

mali obrok, mala količina hrane

### Čalama

jelo koje se radi od zečjeg mesa ili bijelog mesa peradi. Na masti se poprži malo brašna, kosanog češnjaka, mljevene crvene paprike, soli. Za vrijeme pripreme doda se postepeno malo vode i miješa se da ne zagori. Dobivenoj masi, doda se vrlo usitnjeno meso i još malo propirja. Trebate dobiti gustu masu kao kašu.

### Čalo-kebab

mali ražnjići od ovčetine; meso se dan prije stavlja u smjesu od jogurta, šafrana i luka da bi postalo mekše i sočnije.

### Čalokati

(počalakati) ostrugati i pojesti ostatak hrane u jednoj posudi

### Čanak



čanjak; (*tur.*) 1. borovnjak, čaša od bršljanova drva; lončić od četvrtine litre s jednom ručkom (Benkovac, Dalmacija); 2.

drvena zdjela iz koje je obitelj jela; 3. manja drvena posuda s poklopcem

### **Čantrun**

lubenica (Benkovac, Dalmacija)

### **Čanjatak**

stara posuda

### **Čapljan**

poriluk

### **Čarda**

(*mađ.* csarda) 1. krčma na pusti u Mađarskoj; 2. gostionica na periferiji grada

### **Čardagija**

han pred gradskim vratima, obično u sredini kvadratno dvorište oko njega zgrada.

### **Čardak**

1. građevina obično od drvena na stupovima s izbočenim gornjim katom; 2. prostorija za primanje ili boravak gostiju (na katu); 3. kos za kukuruz; 4. glinena posuda za nošenje vode u polje (Posavina)

### **Čašnjak**

peharnjak, peharni stol, čašnjak, čašni stol

### **Čatal**

(*tur.*) vilica

### **Čatma**

posebno slavlje pri završenim radovima pokrivanja kuće (Posavina)

### **Čanjatak**

stara posuda

### **Čatrnja**

1. iskopana ili ozidana jama za skupljanje kišnice s krova ili s posebne nakapane plohe; 2. Iskopana ili ozidana jama iz koje se vadi pitka, podzemna voda, nakapnica; bunar.

### **Čatura**

poklopac ispod kojeg se peče kruh na ognjištu (Pelješac)

### **Čebula**

(*slov.* od mlet. cebolla) crni luk

### **Čefulja**

mali grozdić, dio grozda

### **Čehula**

češnja, režanj, glavica češnjaka

### **Čejrek**

čerek, čereg (*perz.*) četvrt zaklanog janjeta ili brava

### **Čekmêz**

pećnica u zidanoj peći

### **Čelenka**

glava u prenesenom smislu.

*Ako te lupim po čelenki, ne ćeš više jesti palentu* (Slunj)

### **Čemeran**

koji je gorka ukusa; jadan, nevoljan.

*Ne znam kaka mi je to srića, ja sam skoro svaki dan ko čemeran čovik.*

### **Čemernica**

ljuta paprika

### **Čena**

češanj (režanj) češnjaka

### **Čenglin**

vješalica, naprava za vješanje npr.svinje kod klanja

### **Čep**

Zasigurno ste bili svjedoci kako se poslužitelj ponekad muči prilikom otvaranja butelje vina: ili mu čep pukne ili ga probije, pa u čašu dođu neželjene mrvice pluta ili naprosto ne želi izaći iz grla boce. Dogodi se da i izleti i izazove neugodno prosipanje vina. Što se mora znati o čepu – tako važnoj „sitnici“.

Vino se nekad čuvalo u bocama začepljenim smolom, kredom, drvom i raznim dijelovima biljaka. Sve su to bili loši čepovi, a vino je dobivalo neugodan miris i okus. Pluto se kao sirovina za čep pojavljuje

vrlo rano, još u antičko doba (neke amfore iz trećeg stoljeća imale su čepove od pluta), no plutane je čepove u praksi prvi primijenio slijepi benediktinac Dom Perignon. On je 1618. proizveo prvi šampanjac i zatvorio ga plutanim čepom. Plutani čepovi izrađuju se od kore hrasta plutnjaka. Najveće šume ovoga hrasta prostiru se u Portugalu, a ima ga i u Španjolskoj, Alžiru, Italiji, Francuskoj, Tunisu. Ovaj darežljivi hrast daje koru koja mu se skida kad u dobi od 25 do 30 godina starosti njegov obujam dosegne oko 80 cm. Oguljeno stablo jednostavno za 9 godina obnovi koru.

Plutani čep treba biti: elastičan, ne smije propuštati vino i plinove iz boce, mora odgovarati tipu boce, ali i kvaliteti vina koje se stavlja u bocu. Obično se izrađuju dužine 33 mm, širine 22 mm; dužine 44 mm i 24 i 26 mm širine; a ima ih i od 66 mm.

Za vina koja se dulje čuvaju poželjni su arhivski čepovi visoke kvalitete, dok za vina koja se brže troše, nije potreban čep veće dužine, a može biti i slabije kvalitete, no dovoljno dobar da udovolji zahtjevima kvalitetnog čepčenja.

Čepovi se, ovisno o proizvođaču, klasificiraju u *a, b, c, d* i *e* kvalitetu, a one s oznakama *super* i *ekstra* poželjno je kupovati uz certifikat.

Čepovi su u pakovanjima obično sterilizirani, a i nakon otvaranja trebalo bi njima manipulirati s istim oprezom. Čuvajte ih na suhom mjestu, nipošto uz sredstva koja razvijaju jake mirise.

U Münchenu postoji muzej vadičepova, u kojem je izloženo oko 1500 naprava za odčepijavanje boca, a uz svaku je opis i legenda. Spirala je, naravno, kod svih jednaka, ali drške svjedoče o bujnoj mašti izrađivača.

### Čereg

komad, komadina, na primjer čereg mesa – (oveći) komad mesa, komadina mesa, čereg kruha...

### Čerez

(*tur.*) 1. zbirna imenica koja u prvom redu znači suho južno voće, a zatim i razne kupovne poslastice kao: rahatlokum, bomboni itd.; 2. ono što ne spada u glavno jelo, nego sporedno, kao sir, voće, salata...; 3. slatkiš koji se jede poslije svih drugih jela; krupno i dobro osušeno, obično, crno grožđe

### Čerežnjak

mali tanjur iz kojega se poslužuje slatkim od voća

### Čerišnja

trešnja

### Červiš

(*perz.*) umokac, sok, rastopljena mast (loj) iz mesa 1. jelo kao žitka cicvara od brašna, octa i češnjaka u koje se umače pečeno meso (cicvar, červiš, sutlija); 2. umak u koji se umače pečeno meso; 3. vrsta guste kokošje juhe (kao ragu)

### Česati

usitniti, ribati (česno zelje – ribano zelje)

### Česen

češnjak

### Česnica

1. jelo od bijelog luka (češnjaka) kao gusta čorba; 2. kolač; između nekoliko slojeva debljih kora od tijesta stavi se mljeveni ili tucani orasi, šećer i suhe grožđice. Ovako priređen kolač se ispeče i prije posluživanja se premaže medom. Po starom običaju kolač se ne reže nego lomi u prisustvu svih članova obitelji. Radi se za Božić; 3. pogača koja se mijesi ujutro na Božić od pšeničnog brašna i u koju se stavlja kovani novac (srebrni ili zlatni). Onaj tko pronađe novac bit će sretan cijelu godinu. U Hercegovini se umjesto novca stavljao konjski klin (čavao za potkovu) za sreću onome tko ga nađe.

### Češanice

masline koje se beru i bacaju na tlo

### **Češek**

1. jelo od pšenice i mesa; 2. ječmena kaša

### **Češminoveć**

(*slo.*) sok od žutikovih boba

### **Češnjaveć**

(*slo.*) rakija trešnjevača

### **Češnjovke**

vrsta svježih mesnih kobasica u kojima prevladava češnjak kao začim

### **Češpljevi cmoki**

(*slo.*) knedli, valjušci sa šljivama

### **Češpljevac**

(*slo.*) 1. šljivovica; 2. kompot od šljiva, pekmez od šljiva

### **Četereška**

crno mekano koje najprije zri i najbolje je za jelo; ime dobilo vjerojatno što ga je potrebno rezati četiri puta

### **Četrinjka**

1. drvena posuda od 10 litara (Lika); 2. Malo bure bez gornje strane, služilo kao mjera za žito. Četiri četvrtinke bio je jedan vagan (stara jedinica obujma; bečki =61,51, požunski=62,5 l); 3. *reg.* zdjela vage, plitica, tas.

### **Četrun**

limun; Staništa četruna kod nas su uglavnom u južnoj Dalmaciji, gdje se uzgaja u lončanicama ili na zaklonjenim toplim mjestima jer je izuzetno osjetljiv na mraz i niske temperature. Prema zapisima, četrun su jeli gladijatori radi zaštite u borbama sa životinjama, naročito zmijama, jer im u tom slučaju zmijski otrov nije naškodilo (Atenaj 200 g.n.e.).

Plod četruna može biti težak i do 3 kg. Ovalnog je oblika, jako naborane i debele kore, s malo soka. Bere se zelen i nedozreo. Vrlo je aromatično voće, kisela okusa poput limuna. Kora odvojena od mesnatog ploda kandira se u šećernoj otopini.

U kulinarstvu se citronat od četruna koristi se za izradu kolača, ali plod mora biti zelen. Pri rezanju četrun mora biti slaninasto elastičan, bez mrlja.

### **Četvrtinka**

starinska mjera od 10 litara; četvrtina od *kuplenika* (40 l).

### **Čevap**

vrsta jela; kuhani grah (ocijeđen) zamašćen s mašću i pomiješan s prženim lukom i ostalim začimima

### **Čevulja**

čevuja, čemulja; dio grozda grožđa (Benkovac, Dalmacija)

### **Čič**

čičvara; čičika, naut, slani grah slanutak. Raste u primorskim krajevima, plod je u obliku nabubrene pucavca, sadrži jednu do dvije žute sjemenke, priređuje se kao jelo.

### **Čičarica**

manji slani grah, slanac

### **Čičati**

pirjati

### **Čiček**

slanutak

### **Čičindula**

žižula, voćka po obliku slična datulji

### **Čičmak**

čikmak (*mađ.* macsik); jelo od meda i maka (Hrvatsko zagorje)

### **Čičorda**

jelo od čičvarde (slanca), slanutka (Dalmacija)

### **Čiger**

(*mađ.* sciger) vino koje se dobiva dolijevanjem vode u kom, kominjak, vino dobiveno tiještenjem (cavarika, čavarika)  
*Po svetke se more čigera, ali zevrelice dati*

### Čik

(*mađ.* scik) piškor (vrsta male ribe; slatkovodna srdelica)

### Čilva

vrsta smokve „male duga repa“ u Hrvatskom Primorju

### Čimbul

čimula vidi: raštika

### Čimbur



negdje i *čilbur* (*tur.* áilbir, áirbir) 1. kajgana – jelo od jaja (pravi se tako što se jaja razbiju i prže na maslu ili kajmaku bez miješanja („jaja na oko“). Ako se jaja pri prženju miješaju, dobije se *kajgana*); 2. kosano janjeće ili ovčje meso prženo na maslacu; 3. (čimburiš) jelo spravljeno od jaja, sira i luka (Posavina).

### Čimkati

čipkati, čenkati; prstima raditi, čupati sa kostiju sve što se može pojesti (Brusje, Hvar)

### Čimula od broskve

izbojci na vrhovima kupusovih stabljika

### Čimulice

izdanci su na raznim sortama povrća iz porodice kupusa, najslađi su kasno zimski i rano proljetni. Nježno mlado povrće samo se ovlaš obari ili opari i rasporedi po širokoj površini kako bi se što brže ohladilo i tako zadržalo intenzivnu boju. Kad se ponovo kratko zagrije, na ovaj način pretpripremljeno povrće čuva svoje blještavo zelenilo.

### Činija

zdjela, tanjur od porculana, svaka posuda od pečene zemlje; ponegdje se smatra da su to samo posude od drveta

### Činiti žežin

Postiti

### Činkvantin

vrsta domaćeg kukuruza u Slunju, karakterističan je po niskoj stabljici i sitnom zrnju na klipovima; otporan je na sušu

### Činž

ili ujam, prihod šest kaptolskih mlinova, u Zagrebu na potoku Medveščak, koji se dijelio na 27 dijelova ili porcija, tj. u svakom mlinu prema njegovoj kakvoći, imali su po tri i više kanonika svoj dio.

### Čmela

pčela

### Čmelar

pčelar

### Čmula

lončić za vodu od lima (Dubrovnik)

### Čobanjac

jelo od ovčjeg mesa sa jakim začinom. *Nema boljeg ila od čobanjca kojeg sami čobani skuvaje.*

### Čogan

čugen (*tur.*) biljka: „*devetere gaće*“, *Saponaria officinalis*; L. Plenifra; Sok od samljevenog korijena ove biljke stavlja se u tahan-halvu i kos-halvu

### Čoka

(*slo.*) svinja, krmača

### Čokanj

(*tur.*) staklena bočica iz koje se pije rakija (tur. cokal – zemljani sud za vodu i za alkoholna pića, sadrži ½ l, 1 dl, 2 dl).

### Čokolad šnite

vrsta kolača

**Čokot**

(*tur.*) 1. trs loze sadnice, rozgva; 2. klip kukuruza

**Čolama**

červiš od piletine

**Čolet**

varivo od graha kuhanog zajedno sa slaninom

**Čompa**

krumpir

**Čonta**

kost (Međimurje)

**Čopat**

jesti zrno po zrno (Dalmacija)

**Čoravi paprikaš**

smjesa krumpira i povrća (Međimurje)

**Čorba**

(*tur.* çorba) 1. gusta juha, čorbast – jušno, narijetko kuhano (doslovno: mesna voda koja se dobije kuhanjem mesa); 2. gusta juha radi se od povrća, mesa, riže, tjestenine i raznih začina, koji se dodaju po ukusu. Ponekad se dodaje i zapržak da se zgusne. Čorba je ukusnija i ljepša ako se povrće i meso najprije propasiraju, a onda zaliju vodom i skuhamo. Katkad se čorba protisne (propasira) da se dobije glatka juha nalik na kremu. Dodavanjem jaja, mlijeka, vrhnja, naribanog sira i dr. povećava se hranjivost juhe.

Čorbe se rade od mesa i povrća, ili samo od mesa ili samo od povrća. Mogu se zapržiti bijelom ili rumenom zaprškom i začiniti ili samo zapržiti i samo začiniti. Osnova za sve čorbe je bistra juha kojoj se daje potrebna gustoća brašnom, škrobom (majcena), kašom od žitarica, krumpirom i sličnim sastojcima. Prema gustoći i boji zaprške dijele se na bijele krem-čorbe i obične zapržene čorbe. U čorbe se može dodati vino ili pivo.

*Poižo sam dva tanjira čorbe.*

Svilena čorba juha - juha od svježeg mesa'; zapržena čorba, soparna čorba, krumpir čorba, pileća čorba, goveđa čorba.

*Više baba (kuharica) pokvari čorbu*

**Čorba od jabučice**

juha od rajčice (paradajza) pripravlja se obavezno na posne dane u Posavini (naročito u Korizmi).

**Čorbaluk**

(*perz. tur.*) dublja zdjela, ćasa

**Čordar**

tjerač i čuvar seoskih goveda na cjelodnevnoj ispaši

**Čreda**

stado goveda

**Črepnja**

čripnja; glinena zdjela s poklopcem za pečenje u žaru ognjišta. Fazan, janje, pile ili puran, peku se tako da se na dno složi meso s ploškama krumpira, slaninom, lovorovim lišćem, ružmarinom, pokrije gornjim dijelom črepnje i sve zatrpava žeravicom na ognjištu.

**Črešnje**

trešnje

**Črišnja**

trešnja

**Črlenec**

crveni luk

**Črnec**

vrsta crnog grožđa

**Črnookica**

mletački grah, crnookica

**Čubar**

mirišljava trava (koja se suši) kao začina za jelo i kobasicama (bresina, čober, čubrica, jeber, kubar, osogriz, seržana, morski vriješak). Danas, skoro zaboravljen dodatak jelima.



## Čubrenjak

je posuda (s drvenim štapom) poklopcem i rupicom u sredini za tučenje maslaca.

## Čuča

reg. patka, kokica, kokoš

## Čučka

jelo; stari fažol i maništra uz suho svinjsko meso

## Čumur

ugljen (Posavina)

## Čunka

njuška

## Čunjka

šunjka; Bio je običaj, kod nekih, da suhu praseću čunjku (glavu) kuhaju za Božić

## Čup

zemljana posuda s užim grlom

## Čupter

vidi: mantala; riječ čupter dolazi od – čupkati – lagano prstima uzeti, vući, malu količinu.

## Čurek

(tur.) 1. vrsta kruha koja se radi u posebnim prilikama (Mostar); 2. vrsta čaršijskog pekarskog kruha od bijelog brašna. Tijesto se zakuhava s posebnim kvasom („majom“) koji se pravi od istučenog nohuta (slanutak, slani grah). Kruh se odozgo namaže jajem, a za posebne prilike stavlja se u tijesto i mlijeko; 3. pekarski bolji kruh, poluslastica, premazan jajem; pinca (u nekim mjestima Dalmacije „pogača“); 4. somun, lepinja.

## Čurekot, čujrekotica



Čurekot sadrži u sebi lijek za svaku bolest, osim za smrt.

(tur.) crno mirisavo sjeme biljke *Nigella sativa* L., kojim se posipaju somuni i peksimetri (tur. çörek otu – doslovno: čurekova trava)

Egipatski „*el-bereqa*“ čurekot je jedna od najranijih kultiviranih biljaka čovječanstva. Tek u skorije vrijeme ova biljka je novootkrivena od strane liječnika alternativne medicine, imunologa kao i raznih farmaceutskih tvrtki. Dragocjena svojstva čurekota poznata su još iz davnina, pa je cijenjen u mnogim kulturama širom zemaljske kugle. Sjeme čurekota (*lat. nigella sativa*) spominje se i u Bibliji pod nazivom kim. Iako ne pripada istoj porodici biljaka, te je time taj naziv pogrešan, on se i danas koristi na njemačkom govornom području, gdje se za čurekot (riječ turskog porijekla) upotrebljava izraz *Schwarzkümmel* – crni kim. Još u staro doba ovo sjeme je korišteno pri spravljanju hljeba.

## Čurka,e

vrsta kobasice - krvavica

## Čutura

(*lat. cytula*) 1.drvena, metalna ili plastična plosnata boca različitih veličina, praktična za nošenje raznih pića na put. Sadrži oko jednu litru.

*Nasuo je vina u čuturu i zaboravio je ponet.*

2. ploska(plosnata boca) lijepo ručno izrađena od drveta, posebno ukrašena nosi se u svatovima s natočenom rakijom (Posavina)

### **Čuvadár**

jaje koje se na Veliki petak ostavlja da odstoji u crvenoj boji, da se oboji; to se jaje čuva do druge godine

### **Čuvanje voća i povrća na stari način**

mnoga stara uputstva tj. iskustva vremenom su „ishlapila“ zaboravili smo ih tijekom vremena, koja su poznavali još naši preci s ovog područja.

Nekada ljudi, koji su živjeli uz more, čuvali grožđe, za dulje vrijeme, u prokuhanoj kišnici (čitav grozd se stavio u prokuhanu kišnicu na trećinu, a sve zajedno u zemljanu posudu. Posuda se osmolila, začepila i odložila u podrum; ili na dugi način – da su grozdove prekrili ječmom). Jabuke i šipak (nar) su očuvali za duže vrijeme na taj način da su ih umakali u kipuću kišnicu (zar to nije – blanširanje). Dunje su odlagali u posude, prekrili mirisnim grančicama, prelili medom i ukuhanim vinom (do polovine). Svježe jabuke, smokve, šljive, kruške i trešnje, pažljivo obrane s peteljka stavljali su u med, tako da se ne dodiruju. Sok od kupine su pomiješali s vinom ukuhanim do četvrtine i stavili u posudu.

Zelen (povrće) ne potpuno zrelo odlagali su u posudu koju su zatvorili i osmolili. Rotkvice su odlagali u posudu pokriveno s bobicama mirte i prelili mješavinom meda i kvasine ili mješavinom meda, kvasine i soli. Gljive su odlagali u posude u slojevima, pokriveno piljevinom. Breskve su odlagali u dobro osoljenoj vodi – salamuri s čubrom. Masline netom ubrane odlagali su u ulje (maslinovo). Mnogo toga bi se još moglo napisati o zaboravljenom znanju i iskustvu.

### **Čuzlema**

slatka pita; radi se kao baklava, osim što se na kraju stisne u gužvu

### **Čvaka**

s malo masla napravljeno tijesto, nasjeckani, polito medom ili šećerom i ispečeno

### **Čvarci pirjani**

mesnate, žilavije čvarke popržite na malo masnoće uz dodavanje tople vode. Pirjajte dok ne omekšaju i nabubre. Poslužite s mladim lukom ili na njih prelijte jaja, sa ili bez kajmaka.

### **Čvarikar**

krčmar koji poslužuje pićem i toplom hranom

### **Čvarkuša**

pogačica od čvaraka

## Ć

### Ćafur

gorka rakija u kojoj ima svake trave, dobra za boli u želucu

### Ćahija

(ćaija) 1. masni pekarski kolačić, kao burek; 2. vrsta pekarskog kruha (slanog kolača) od bijelog brašna. Peče se u obliku kruga sastavljenog od više kockastih komada koji se lako odvajaju, te se i pojedinačno mogu prodavati. Tijesto se radi s posebnim kvasom („majom“) koji se radi od istučenog nohuta. Odozgo se maže uljem.

### Ćanta

dvolitrena staklena boca opletena slamom

### Ćasa

(perz.) dublja posuda, poluokruglasta oblika u kojoj se poslužuje žitko jelo kao čorba, mlijeko

### Ćejne

ćejneta (tur.) vilica

### Ćereviz

đereviz (ar.) peršin, celer

### Ćeške

češke, češket, keška; 1. jelo od pšeničnog ili ječmenog brašna i mesa (ostupana pšenica s puno kokošnjeg mesa bez kostiju, dugo se *vari* (kuha) dok se sve ne raspadne. Obično se radi za Božić. Može se pripremiti i ranije, spremi u posudu i zalije ukuhanim maslom; 2. ječmena kaša

### Ćeten-halva

ćetenija (ar.) vrsta halve; koja se radi zimi od ukuhanog šećera i bijelog brašna. Ukuhani šećer se razvlači u brašnu tako dugo dok se ne pretvori u tanke konce. Radi se samo na hladnom mjestu jer se inače šećer ne bi mogao tako razvlačiti

### Ćevap

ćebab (tur. kebab) – vrsta jela; 1. komadići mesa pečeni na žaru; 2. na komadiće

isječeno meso pirjano na kosanom i zapečenom (propirjanom) luku s dodatkom jakih začina i paprikom, u dosta umaka i nakon toga zapečeno (staro perzijsko jelo); 3. mljeveno meso – janjetina/ovčetina, govedina, nema svinjetine, oblikovano u valjčiće i pečeno na roštilju/žaru; 3. grudica iskosana mesa; 4. sš ćevap – „željezni ražanj“, „ćevapi na štapiću“; 4. riječ - ćumlek („đuveče“) – lonac = ćumlek-ćebap – sinonim za papazjaniju, jelo koje se gotovi u zatvorenom loncu. Pravo značenje riječi je – na komade isječeno kuhano meso s dosta umaka. Izrazi kao „ćevabiti“, „nek se šćevabi“ – znači – pirjati, tj. kuhati u vlastitoj vodi, umaku odnosno vlastitoj masti.

### Ćevapčići



sjeckano (ili samljeveno) meso oblikovano u valjčice koji se peku na roštilju. Poslužuju se u lepinji s lukom, i kiselim mlijekom.

### **Ćevapčija**

ćevabdžija, ćevapdžija (*ar. tur.*) – onaj koji peče i prodaje ćevape i druga jela od mesa pripremljena na roštilju/žaru (ražnjići, pljeskavice).

### **Ćebapčijinica**

ćevabdžinica, kebabčina – „ćevapčijin lokal, pečenjarnica, ugostiteljsko mjesto gdje se peku i poslužuju ćevapčići i slična jela s roštilja/žara.

### **Ćiana**

svečana prigoda kao vjenčanje, ženidba, Uskrs, Božić, ili inače svečana prigoda - kanata (Rab, Cres, Susak, Kaprije, Brač, Korčula, Vis, Šipan); likov, likovo, gliha; kanata (Hvar) – slava kad je završetak nekog posla, večera, pijača

### **Ćikara**

(*mlet. chicara, tal. chicchera*) šalica za bijelu kavu i čaj; 1. zemljana posuda (Hvar); 2. šalica, zemljana ili metalna posuda veća; 3. porculanska čaša za bijelu kavu

### **Ćikarica**

šalica za crnu kavu;  
*Viš ve male ćikarice o majolika, tanke su kako kartefina. To su za šćetu kafu, ali se ne duperaju, nego stoju na komodu da ih je lipo viti.*

### **Ćikovi**

jelo od kosanog mesa uvijeno u tijesto i sve začinjeno maslom

### **Ćil-burek**

burek sačinjen od ovčjeg kiselog mlijeka, ovčjeg mesa i začina

### **Ćilica**

mala čaša (Banija)

### **Ćimula**

izbojak koji raste na korijenu kupusa; *Slaja mi je ćimula nego broskva kapusana.*

### **Ćitir**

kitir (*tur.*) kukuruz u zrnju koji se pržeći rascvjeta, ispuca

### **Ćočka**

gusto kuhano varivo

### **Ćokalica**

(ponegdje je zabilježeno čokalica)  
sitna riba koja živi u sloju bočate vode - između gornjeg sloja slatke vode rijeke Krke i donjeg sloja slane morske vode Prokljankso jezero, jezero u donjem toku rijeke Krke veličine 11 km<sup>2</sup>). Pržene ćokalice lokalna je delicija uz koju se obavezno poslužuje domaće vino, odlično se sljubljuju (slažu). Skradinski autohtoni specijalitet

### **Ćufte**

ćufteta (*tur. kufte*) jelo orijentalnog porijekla pripremljeno od kosanog mesa (goveđeg, janječeg, ovčjeg) oblikovano u loptice i pirjano u pikantnom umaku od rajčice. Vidi: *Mesne okruglice*

### **Ćufter**

(*tur.*) vrsta slatkog jela (bestilj-pekmez) koje se pravi od groždanog mošta, radi se od mošta prokuhane sa nišestom (pšenični škrob u prahu), zatim se izlije u pleh (tepsiju) ili gustu tkaninu, ostavi se da se osuši na suncu i reže na manje komade raznih oblika. Ova vrsta slatkiša „isušenih kolačića“ često se radi u Hercegovini (*tur. köfter* „gusti bestilj“ od groždanog mošta (šire) i nišeste).

### **Ćuja**

glineni vrč za vodu (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

### **Ćukarin**

žličica

## Ćukter

vidi: mantala

## Ćulbastija



đulbastija (*tur.* külbasty) goveđe meso (meso od rebara) pečeno na žaru

## Ćumez

*tur.* kümes – kokošinjac; neugledan i zapušten ugostiteljski objekt

## Ćup

(*ar.*) zemljana duboka posuda sa dvije ručke sa strane. Dno je usko, onda se širi do polovine visine, i zatim suzuje gore prema otvoru; veliki zemljani lonac

## Ćupteti

specijalitet slavonske kuhinje, a radi se od tijesta napravljenog od brašna, masti i bijelog vina. Razvaljano tijesto reže se na kvadratiće 10 x 10 cm i puni sa domaćim kobasicama ili mljevenim mesom. Vrhovi kvadratića se spoje, malo uvrnu i isijeku. Poslužuju se topli ili hladni uz vino. Obično se rade za vrijeme kolinja.

## Ćurka

(*mađ.* csurka) krvavica, jetrenica, džigernjača

## Ćurta

(*ar.*) vrsta tikve (bundeve) porijeklom iz Kurdistanu

## D

### Dagara

(*tur.*) zemljana (glinena) posuda u obliku dubokog tanjura za jelo i mlijeko; veća zemljana posuda za mlijeko, za pečenje janjetine

### Dalmadžik

(*tur.*) vrsta jela: obloženi kolačići od kosane bravlje jetre

### Dalmatika

1. označava kasnorimski odjevni predmet; 2. katoličko odjevno ruho jednog đakona, biskupa, pa i pape. (to je rimska odjeća ili katolička haljina). Podrijetla je od ilirske odjeće.

### Dalmatinski gulaš

„putač“; - radi se od janjetine, luka i na maslinovu ulju, bez paprike, ali s lovorom, paprom, rajčicom i krumpirom. Jelo mora biti jušno s mnogo umaka.

### Dalmatinska pržolica

meso goveđeg ramsteka, se opere, potuče, posoli, popapri, te umoči u brašno. Na masti se poprži na ploške narezani luk. Doda se meso. Dolije se vode i pirja dok meso ne postane mekano. Poslužuje se uz kuhanu blitvu i krumpir.

### Dalmatinsko vino

crno vino; ranije se u Slunju podrazumijevalo pod dalmatinskim vinom svako crno vino, za razliku od bijelog vina, koje je nazivano hrvatskim ili *rvackim* vinom

### Damenkaprice

vrsta kolača – germtajg/dizano tijesto od žumanjka, brašna, maslaca s dodatkom šećera i kvasca. Polupečeno premaže se pekmezom od marelica, prekrije/premaže tučenim bjelanjkom sa šećerom i ispeče.

### Damfati se

pariti se, kuhati se, pušiti se

### Damfnudlin

(*njem.* Dampfnudel) valjušak kuhan u vodenoj pari

### Damijana

opleten stakleni sud

### Danka

vrsta kobasice – d(j)evenice nadjevene u debelo svinjsko crijevo

### Dar-začin

darčin; cimet u prahu ili kori

### Darioles

*franc.* tortice pečene u kalupu cilindrična oblika

### Darne

krupni, poprečni odrezak, rezan od sredine velikih riba, ali i čitav srednji komad velikih riba

### Davet

(*ar.*) gozba priređena u kući povodom kakvog veselja ili proslave

### Datula, datulja

(*tal.* dettero, dattolo) vrsta palme sa vrlo ukusnim slatkim plodovima veličine šljive

### Deba

debe (*ar.*) okrugla drvena ili bakrena posuda s poklopcem u kojoj se drži ili nosi sir, kajmak, med; mali mijeh u kome se drži maslo, ulje, med, pekmez ...

### Debela gibanica

vrsta kolača od dizanog tijesta

### Debeljački žganci

(*slo.*) žganci od kukuruznog brašna

### Debrecinka

(po *mađ.* Gradu Debreczenu) naziv vrlo tanke kobasice; kuhaju se, peku u tijestu ili dodaju u varivo. Kobasice se odlikuju osobitom kombinacijom mesa i začina među kojima prevladava mljevena crvena paprika.

**Deckosse**

*njem.* gusti umak kojim se prelijeva neko jelo

**Dedele**

jelo; smjesa krumpira i kukuruznog brašna (Međimurje)

**Defit**

miris, okus

**Degustirati**

*lat.* degustare – okusiti; organoleptičkim svojstvima, mirisom, okusom, ocijeniti kvalitetu jela i pića. Osoba koja pomoću vida, mirisa i okusa Ocjenjuje kvalitetu (kave, čaja, vina, hrane i dr.) naziva se degustator.

**Degustator**

*lat.*, osoba koja pomoću vida, mirisa i okusa Ocjenjuje kvalitetu kave, čaja, vina, hrane i dr. Degustator mora poznavati praktički i teoretski artikl koji Ocjenjuje. Da bi udovoljio tom pozivu, degustator mora praktično i teoretski poznavati artikl koji Ocjenjuje, imati izoštren vid i istančana osjetila za miris i okus, ne smije biti strastven pušač, uživati odviše pikantna jela i dr.

**Değušto**

ukusno, slasno; *Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san değušto obedvala.*

**Dekantirati**

*(franc. décanner)* ocijediti, polako otočiti; neku tekućinu odvojiti od taloga koji se nalazi na dnu i tako je razbistriti (dekantirat rastopljen maslac, vino i dr.). Dekantiraju se najčešće odležana crna odnosno crvena vina.

**Dekorirati**

*(franc. décorer)* ukrasiti, uljepšati jela, poslastice ili piće, pripadajućim elementima (peršinom, sitno rezanim krastavcima, maslinama, listovima zelene salate i sl.)

**Delanec**

kominjak, piće ispod koma; loše vino, je piće u suprotnosti sa zakonom i uopće ne spada u vina. Radi se od ostataka grožđa, odnosno već sprešane smjese u kojoj je ostalo vrlo malo kvalitetnih sastojaka. U tu se prešavinu, koja se naziva i komina, dodaju voda, šećer i kvas za fermentaciju, a nakon što smjesa otkipi, stavlja se u bačvu i onda se dodaju razni aditivi od limunske kiseline i raznih aroma do sumpora.

**Delicija**

*(lat. deliciae)* naslada, uгода, radost, sladost, slast, raskoš; deliciozan - pun naslade, ugodan

**Delikatesa**

*(franc. délicatesse)* općeniti naziv za poslasticu, specijalitet, specijalno jelo

**Demejana**

Vidi: demižon

**Demirlija, dimirlija**

*(tur.)* velika bakrena posuda koja služi kao sinija (okrugla trpeza). Promjer joj je 1-2 m, ponekad i veća. Prilikom upotrebe stavlja se na stalak od željeznih šipki (po čemu je i dobila ime)

**Demižon**

pletenka, pletara, boca od nekoliko litara opletena (od *perz.* Damaghani – grad u kojem je bila razvijena staklarska industrija)

**Depožit**

1. prostor u podu konobe u kojem su se čuvale masline ili drugo; 2. kavezi za rakove; *Ka se čapa rarog oli jastog, vržu se u depožit ki se držu u moru, da se beštija živa roda, ne smi krepati* (Dalmacija).

**Dereš**

1. lišće mladog zelja; 2. vrsta jela od zelja i graha. Kuha se sve zajedno usitnjeno na kockice sa češnjakom i začinjeno zaprškom; 3.. jelo; smjesa povrća (lišće stočne repe – cukorice i zelja) (Međimurje).

**Dereza, derezga**

divlji peršin

**Dernek**

(*tur.*) vašar, sajam, svadba, veselje

**Dešop**

vrsta slatkoga kolača za umakanje

**Devenica**

kobasica djevenica

**Deveničar**

onaj koji pravi djevenice; kobasičar

**Dibek**

(*tur.*) stupa (havan) od izdubljenog kamena ukopan u zemlju i u njemu se tukla kafa teškom željeznom čuskijom sličnom tucalu od havana. Bilo je i drvenih dibeka, kojih se moglo vidjeti po manjim mjestima Bosne još pred tridesetak godina.

**Digestiv**

ili digestiv (*franc.* digestif; *lat.* digerere – probavljati, digestio – probava) piće koje se uzima uz desertna jela ili nakon jela radi lakše probave, (fini likeri, cocktail, konjak). Muškarci uglavnom uzimaju: konjak, vinjak, rakiju; a žene fine slatkaste likere najbolje kvalitete: Cointreau, Maraschino, Cherry Brandy, Grand Marnier ... Piće se poslužuje pri sobnoj temperaturi.

**Djevenica (devenica)**

vrsta kobasice nadjevena mesom, suhim grožđem, pšeničnim brašnom, travom mravinac (divlji mažuran, mekulica, riganj i origano), klinčićem i cimetom (Poljica). Podjela prema vrsti: bela, črna, krvava, krvna, jetrena, jetrnica

**Dilum**

(*tur.*) kus, kriška, komad dobiven uzdužnim presjekom: dilum baklave, dilum lubenice

**Dim**

1. sušenje prehrambenih proizvoda pomoću dima i mjesto gdje se tako suši; 2. ognjište, kuća; 3. vinski dim - pijanstvo

**Dimljeni kvargl**

vidi: prge od sira

**Dinstati**

(*njem.* dünsten) pirjati, tušiti, kuhati, u pari do 100 oC meso, povrće i perad.

**Dinja**

Najstariji dokazi o konzumiranju dinja potječe iz 2400. godine prije Krista. U Ameriku su stigle u obliku sjemena na jednom od Kolumbovih putovanja, a on je sam s jednog od kasnijih putovanja izvijestio da su ih Indijanci počeli uzgajati. Nasuprot bananama, moraju prirodno dozreti dok je plod još preko peteljke u vezi s biljkom. Uberu li se prerano, više neće dozreti. Teško je povjerovati, ali veličanstveni slatki okus dinje dolazi od toga što ima malo kalorija – samo 50 po kriški.

**„Direktor“**

grožđe od necijepljene loze posebnog mirisa od kojeg se u Posavini nije radilo grožđe već je uz plod bila često vezano za hladovinu ispred kuće.

**Dirjek**

kolac u vinogradu (Benkovac, Dalmacija)

**Disnotor**

svinjokolj, vreme klanja svinja.

*Kaki bi bio disnotor brez paprikaša za užnu.*

**Dišava**

(*slo.*) mirodija, začim

**Dišeče**

mirisavo (jelo)

**Divina**

jestiva trava, ima list sličan karanfilu

**Divjačina, divljačina**

meso divlje svinje, divljač općenito, pečenka divlje svinje kao poslastica crkvenih dostojanstvenika



## Divjak

divlja svinja, vepar

## Divljač

divljač dijelimo na: pernatu, dlakavu, nisku i visoku.

<i>dlakava</i>	visoka ili crvena divljač: jelen, srna, divo-koza, kozorog
<i>niska ili crna divljač</i>	divlja svinja, jazavac
<i>sitna divljač</i>	zec i divlji kunić

## Divjača

(*slo.*) divlja samonikla voćka, divljaka

## Divjačina

divljatina (*slo.*) meso divlje svinje; divljač općenito, pac za divjačinu

## Divjak

divlja svinja, vepar

## Divjetina

divljač

## Divlje zelje

divlje zelje – samoniklo jestivo bilje; jelo se u proljeće, a često je dio posnog obroka na Veliki petak. Kuha se s krumpirom i začini s mašću ili uljem. Branje jestivih trava – divljeg zelja – bio je ženski posao. Starije žene su znale dvadesetak različitih vrsta: *divlja mrkvica, kopriva, maslačak* ili *mlička, škripavac, štir, loboda, zečji kupus, mak, tušac, štavolj, sliz, krijemuš, šparoge, vranija nožica, zvonce, šurlin*

## Divo

mješavina za djevenice (vrsta kobasica)

## Dizano tijesto

Tijesto kojem se dodaje kvasac i treba se dignuti, uzaći. Svi sastojci moraju biti sobne temperature, kao što se i tijesto diže na sobnoj temperaturi. Dodatak alkohola dizanom tijestu smanjiti će upijanje masnoće tijekom pečenja.

## Dižva

diža, dižica, dižun; 1. drvena posuda, posudica sa drškom za vino ili grabljenje mošta (Hrv. Primorje, Krk, Brač, Korčula); 2. drvena posuda za mužnju mlijeka, zapremine tri do pet litara

*Ka se nazdravlja s dižun, unda se diže dižicu;*

*Ima dižice ke imaju duglju ručicu da more doseći do dna koslate, a ima i s kratkun ručicun, pa se one duperaju za pit iz njih.*

## Djevenica

devenica; vrsta kobasice nadjevne svinjskom utrobom, mesom, suhim grožđicama, pšeničnim brašnom, mravincem, klinčićem, cimetom i krvlju. Prema vrsti dijelimo ih na: krvavice, jetrenjače: bijela i crna.

## Doboš – torta

vrsta torte izrađena po receptu bivšeg bečkog slastičara Doboscha (prvotno je bio poznat u Budimpešti)

## Dodra

(*lat.* dodra) napitak od meda, vode, vina, ulja, papra i neke trave (Hrvatsko zagorje)

## Dojača

posuda za mlijeko

## Dokonček

proslava i gošćenje prigodom zaruka

## Dolia

1. zemljana bačva za mošt, naziv još iz 11. stoljeća;

## Dolibaša

(*tur.*) ravnatelj sofre, stoloravnatelj; onaj koji na gozbi sjedi u gornjem čelu stola i upravlja zdravicom (dolija – čaša kojom se napija; dolu tur. – pun) točimbaša, točinbaša (naziv u Lici). Dolibaša mora biti duhovit čovjek, znati *napijati* (govoriti zdravice) i veseliti društvo. Može ga izabrati društvo – gosti koji su dotad došli. Dolibaša je imao prvo kazniti šutnjom onoga koji progovori za vrijeme napijanja.

**Dolidati**

puniti želudac preko mjere kavom, vodom ili kakvim drugim pićem; ispijati preko mjere

**Dolija**

tolija, tola (*tur.*) trpeza za kojom redna čaša ide naokolo, čaša kojom se napija zdravica – dolu (doli) – čaša napunjena pićem

**Dolma**

(*tur.*) Nadjevena paprika ili rajčica. Punjenje – nadjev se spravlja od samljevenog mesa pomiješano s rižom i kosanog povrća

**Dolmadžik**

ovčja ili janjeća iznutrica kosana, propirjana, oblikovana u pogačice pomoću brašna i pržena u ulju

**Dolmiti**

nadijevati, puniti, filati

**Domaća košta**

redovna prehrana, koja može biti u vlastitoj kući ili je to prehrana uz naplatu u privatnoj kući

**Domatic**

(*tur.* domates domate) salata od patlidžana, rajčice i luka

**Domuzovina**

svinjetina, krmetina

**Dondurma**

doldurma (*tur.*) sladoled

**Dorzo**

bombon od prženog šećera

**Došab**

vidi: bekmes

**Dovršanacija**

posljednji dan vršidbe (Lika)

**Draganlija**

pola bijela pola crvena trešnja (Dalmacija)

**Drač**

svaka samonikla bodljikava biljka, bodljikavo raslinje.

**Drače**

diraka; 1. sitne kosti za jelo priređene ribe koje se šire iz glavne kosti; dračev – koji je pun drače (o ribi kao jelu); 2. bodljikava biljka

**Draganlija**

pola bijela pola crvena trešnja (Dalmacija)

**Dragun, estragon**

potječe iz Azije, a uzgaja se već u srednjem vijeku u Europi kao biljka koja služi kao začim octu (estragon ocat), kao rana proljetna salata i za pripremanje estragon-senfa.

Dragun se sakuplja za vrijeme cvatnje i suši. Miris mu se može sačuvati godinama. Upotrebljava se i kao začim krastavcima i kiselom kupusu.

**Drculja**

šljiva ranka

**Dreckati**

drobiti, gnječiti (grožđe, krumpir)

**Dregnadl**

gnječilica za krumpir

**Dreš**

stroj, vršilica za (vršenje) žita

**Dreteza**

divlja, šumska, jagoda

**Drčka**

trčka (poljska jarebica)

**Drhtalica ili žele**

(*franc. gelée*) 1. voćna drhtalica, sa šećerom ukuhani voćni sok; 2. kolač koji se dobije ako se vino i voćni sok izmiješaju sa šećerom i doda im se boja, aroma i sredstvo za želiranje. Dobivena masa izlije se u kalup i pusti da se ohladi. Skrućeni voćni sok mora biti čvrst, proziran, sačuvati boju, miris i okus voća. Najbolje je koristiti voće s dovoljno pektina (tvar koja se želira, a nalazi se u mesu voća, kod zagrijavanja s voćnom kiselinom i šećerom). Prema stupnju slatkoće pojedinog voća na jednu litru voćnog soka uzima se oko 75 do 100 dag šećera. Ukoliko se ne stavi dovoljna količina šećera, žele neće uspjeti

**Drhtalica**

hladetina, pače, pihtija

**Driškulja**

vrsta rano zoreće šljive, sitna bjelica

**Drnekuša**

vinova loza crnog grožđa (Dalmacija)

**Drnjula**

drnjina, voće - drenak

**Drob**

utroba, unutrašnji organi; *drobac, podrobac*; ostaci od ovce (pluća, jetra, srce, bubrezi) nakon što bi se dobro isprali u vodi i skuhalo, usitnili bi se, stavili u drvenu kačicu, zalili lojem i ostavili za zimu. Jeli se

tako da bi se izvadilo koliko je trebalo za jedan obrok i podgrijalo

**Droban**

sitan

**Drobena klobasa**

(*slo.*) kobasa jetrenica, džigernjača

**Drober**

dijelovi iznutrice teleta

**Drobljenac**

(vidi: šmarn)

**Drobnica**

1. sitna maslina, pretpostavlja se da je naša domaća maslina (ima brojne sinonime: domaća bilica, rovinješka, sitnica, drobinka, naška, modrulja, jadrnjača, žitka, ..); 2. vrsta šljive; 3. trešnja sitna ploda, divljaka.

**Drobnina**

sitni, manje vrijedni dijelovi životinjskog mesa, sitniš

**Drobtinja**

krušne mrvice

**Drop**

trop, vinova komina, ostatak pri tiještenju grožđa ili maslina;

**Droparica**

rakija od dropa (tropa)

**Dropčec**

drob, sitne mlade stoke, rajžlec

**Dropčići**

1. jelo napravljeno od želuca kozlića ili mladog janjeta (otok Brač); 2. teleća i janjeća iznutrica (Grobnik)

**Drož**

talog u vinu, pivu poslije vrenja; nekad se upotrebljavao kao nadomjestak za kvasac – „kruh pečen z drožmi“.

**Droždenka**

drožgenica, rakija od vinova tropa, droždenica, vinjak

**Drožgica**

pjena na tekućini koja vri (npr. na moštu) a upotrebljava se kao kvasac ili se od nje pripravlja kvasac, pjenuca

**Druc**

štap posebnog oblika za gnječenje ili muljanje grožđa prije prerade; muljača, drucača, gnječilo.

**Drucani krumpir**

gnječeni krumpir

**Družina**

ukućani

**Dubica**

manja zemljana posuda, čaša, šalica

**Dublečarka**

slatka pita od bundeve

**Dubleđinja**

vrsta slatke bundeve koja se peče, osobito u dane kada se posti

**Dud**

(*tur.* tud), murva drvo sa bijelim, crvenim ili crnim grozdastim plodovima koje su ukusno voće a od čega se radi i rakija – dudovača, dudara

Legenda o dudu – murvi:

Piram i Tizba bili su mladić i djevojka koji su živjeli u drevnom Babilonu. Voljeli su se, no roditelji su im zabranili vjenčanje. Održavali su vezu jedino kroz pukotinu u zidu. Tu su se sastajali svakog dana. Piram s jedne, a Tizba s druge strane zida, i šaputali riječi ljubavi.

Ne mogavši više izdržati razdvojenost, odluču se sastati i pobjeći, jedne noći. U dogovoreno vrijeme Tizba stigne na ugovoreno mjesto. Iznenada se tu pojavi lavica kojoj je tekla krv iz čeljusti. Preplašena Tizba pobjegne, ali uz put izgubi

ogrtač. Lavica ga zgrabi i zubima iskida na sitne komade, a zatim pobjegne u šumu.

Kad se malo kasnije, pojavio Piram, ugledao je Tizbin iskidani i okrvavljeni ogrtač na kome su se vidjeli tragovi životinjskih šapa. Bilo mu je jasno da je Tizba ubijena. Okrivljujući sebe za njenu smrt, probode se mačem. Krv šikne iz njegove rane i crveno oboji obližnje dudovo drvo. Međutim, Tizba se plašljivo vrati na mjesto sastanka da ne bi razočarala svog dragog. Našla je Pirama još živog, ona ga zagrlila i poljubi mu hladne usne. On otvori oči, ali odmah umre. Shvativši zašto je umro, ona odluči biti hrabra kao i on i probode se mačem. Kažu da je od tada dudov plod crven od krvi dvoje zaljubljenih.

**Dudovača**

rakija od dudova ploda

**Dugovez**

vinova loza crnog grožđa (Dalmacija)

**Dugoviška**

vinova loza bijelog grožđa (Brač)

**Duha**

miris

**Dulečar**

tikvenik, kolač (savijača) od bundeve (dulek)

**Dulek**

tulek (*tur.* dumlek) vrsta dinje i bundeve, vrsta ozime dinje koja se može dugo čuvati; duma, tikva, buča

**Duma**

tikva, buča

**Dumba**

debelo svinjsko crijevo nadjeveno kao kobasica; *Učinili smo bolduni i napunili dumbu da bude za nedilju kaše i boldunov za šufigati.* (Dalmacija)

**Dumejana**

velika staklenka opletena šibljem (Dalmacija)

**Duna**

dinja

**Dunajski zrezek**

(slo.) bečki odrezak (dunajski – bečki)

**Dunc**

ukuhano voće, kompot.

*Špajc mi je pun dunca, a još sam jabuke poslagala na armaru.*

**Dundurmadžija**

doldurmadžija (tur.) slastičar koji pravi i prodaje sladoled

**Dunst**

(njem. Dunst) para, ukuhano voće

**Dunst flaša**

staklenka za spremanje zimnice

**Duplak**

dupljak duplica; boca od dvije litre

**Dura**

durra; vrsta prosa u tropskim krajevima; kultivira se za prehranu i spada u najvažnije žitarice toplih krajeva; kod nas sirak, sijerak, zovu je još i sorgo; služi također za izradu šećera, za stočnu hranu.

**Durancija**

(lat. tal. durare – trajati); duranzlija; vrsta breskve (nekada se sadila u vinogradu, i od nje se radila – posebno vrijedna rakija).

*Nemamo briske cipače, sve su duranzlije.*

**Durbak**

dūr-bäk (tur. durmak – stariji + bakmak – pogledati) vrsta jela od prženog luka, slanine i jaja (doslovni prijevod „Stani pa gledaj“)

**Durel**

želudac peradi; *I dureli u šugu su dobri.* (Dalmacija)

**Durhšlag**

(njem. Durchslag) cjedilo, cjediljka

**Durmitorski odrezak**

sličan njeguškom, samo se umjesto pršuta upotrebljava durmitorski tvrdi kajmak

**Dusa**

1. komad kruha bez kore; 2. veliki komad (gruda) tijesta, kruha

**Dušiti**

pirjati, pirjaniti (srp.), dinstati, temfati

**Dušpir**

odušak

**Duvar** zid od šiblja i blata (otvor nad ognjištem) (Banija)

**Dužijanca**

dožinjancija (Lika), žetvenik (Vodice) iskrivljeno prema starijem obliku *doženjaonica* (Duzina reg. svežanj, snop, paket koji sadrži 12 komada nekih predmeta).

Svetkovina završetka žetve, osobito u Bunjevačkih Hrvata. Prvotno obiteljska, a zatim javna i crkvena proslava. Iskazivanje zahvalnosti za uspješan urod i dobru žetvu obavlja se prema starim običajima: ophod žetelaca odjevenih u tradicionalne nošnje i okićeni žitnim vijencima, svečano opremljena kola s konjskom zapregom i ukrasima od slame, ručnicima dr.

**Dvekov kruh**

sinonim za gnjecav kruh

**Dvica**

tamno pšenično brašno

**Dvizac**

ovan od dvije godine

**Dvizad**

lanjski janjci

**Dvizica**

ovca od dvije godine

**Dvojanjka**

ovca koja se dva puta janjila

**Dvojpek**

kruh prepečenac, cvibak

**Dvopek**

biškot, peksimet, suhar; *njem.* Zwieback; *tal.* biscotto; *franc.* biscuit

1. vojnički – brodski; radi se od kvasnog brašna (1 dio vode + 6 dijelova brašna), obično su debeli.

Poznati su tanji židovski: Matzes; nordijska suha lepinjasta peciva: Knäkebrot. U nekim zemljama se u njih dodaje meso ili žuti šećer.

2. Dvapat pečene (pržene) ploške finog pšeničnog peciva od brašna. Ponekad se radi s kvascem ali obično bez njega. Radi se i s dodatkom vanilije. Tvornički prepečene i pakirane kriške bijelog kruha. Zbog tvrdoće uživaju se samo uz čaj, kavu, mlijeko i sl.

*čajni dvopek* – se dobije ako se brašnu doda mlijeko, maslac, jaja i šećer, te sredstvo za dizanje tijesta. Kruh se najprije ispeče zatim izreže ponovno peče i pakira. Samo ime govori: dvopek – dva puta pečen.

**Dvor**

vlastelinska zgrada

**Dvoriti**

1. posluživati kod stola; 2. pružiti dvorbu

**Dvorno mesto**

mjesto ili selo, gdje je podignuta vlastelinska zgrada ili selo

**Dvožut, dvožučé**

jaje sa dva žumanca

## **Dž**

### **Džanarika**

(*perz. tur.*) šljiva ranka, plod joj je okrugao i crvenkast

### **Džandar**

baklava (*grč. ar.*) vrsta baklave: tijesto i jufka se napravi kao za običnu baklavu, i tada se nekoliko jufki zajedno savije oko valjka za tijesto, kako bi se napravila cijev od tijesta. Kada se malo posuši, izreže se na komade dugačke oko 10 cm, ispeku se komadi i zaliju kipućim šerbetom. Prije posluživanja pune se komadi kajmakom i zgnječenim bademom. Po izgledu slično je „šaum-rolī“

### **Džanećija**

(*perz.*) vrsta domaće baklave: rastopi se šećer i doda se ista količina nišeste, umuti se zajedno, doda se rastopljenom maslu i miješa se na vatri tako dugo dok ne porumeni. Masla se stavlja mnogo više nego u rešadiju (vrsta halve), pa kad bude ispržena, višak masla se odlije. Zbog viška masla „džanećija“ je rjeđa i kompaktnija, kad se isprži, mrvi se.

U prenesenom smislu džanećija: *Slatko jelo za dušu.*

### **Džem**

(*engle.* jam) dobiva se ukuhavanjem samo jedne vrste voća koje treba ostati u cijelom komadu ili u komadima kako bi se moglo raspoznati. Sadržaj šećera trebao bi biti najmanje 61 posto.

### **Džerki**

(*engl.* jerk) meso izrezano na trake i sušeno na zraku, na poseban način osoljeno, osušeno i dimljeno meso (konzervirano) kako ga rade kanadski Indijanci

### **Dževiz**

(*perz.* dževiz – orah) indijski orah, oraščić, koji se upotrebljava kao začim ali i lijek

### **Džezva, dževza**

(*ar.*) bakrena ili mesingana posuda posebna oblika za kuhanje kave. Ima dugačak držak i različite je zapremnine, može biti manja: za jedan ili dva fildžana kave (džezvica), a može biti i veća za 1 l zapremnine. Boje je sjajno žute ili crvenkaste

### **Džezvenjaci**

pribor za pečenje kave (džezva i ostalo) koje se nosi prilikom izleta u prirodu, na teferič

### **Džibra**

(*tur.*) 1. komina, ostatak poslije destilacije alkohola (kod pečenja rakije od šljiva, grožđa...); 2. med zgnječen s voskom zajedno (za razliku od vrcanog meda)

*Više je bilo džibre od komine nego od šljiva.*

### **Džigerica**

(*tur.* džiger – jetra) crna džigerica, karandžiger – jetra teleća, juneća, svinjska i dr., bijela džigerica (akdžiger) – pluća teleća, juneća, svinjska i drugih životinja

### **Džigernjača**

1. jetrenjača – kobasica; 2. čorba s džigericom (jetrom)

## Đ

### Đakonija

Prema pučkom vjerovanju posebno ukusna i slasna hrana za koju se mislilo da je jedu đakoni (pomoćnik biskupa) i svećenici; poslastica, delikatesa.

### Đavrk

(*tur.*) komad kruha; vrsta pekarskog peciva u obliku kotača, simit

### Đelat

sladoled

### Đevdir

(*perz.*) cjediljka, bakrena posuda za cijedenje

### Đevrek

(*tur.*) dvopek, perec, pekarsko pecivo u obliku koluta

### Đikan

alkoholno piće, vino

### Đogde

đovde (*tur.*) zaklan i oguljen brav

### Đonka

sinonim za: kruh od projina brašna (za nešto tvrdo)

### Đuga

sud za vodu (grnčarija u raznim, veličinama, sa širim grlicem Pije se kroz dršku na kojoj se nalazi mali otvor).

*Dotleg đuga na bunar ide dok se ne razbije!*

### Đugum

(*tur.*) 1. mjedeni ili bakreni vrč za vodu široka grlića; 2. *kafeni đulum* – manja posuda u kojoj se kuha voda za kavu (ne i kava)

### Đulabija

(*perz.*) vrsta sočne i slatke crvene jabuke

### Đul-baklava

đul baklava (*perz. ar.*) baklava koja je izrezana „na đulove“ tj. izrezana tako da se listovi motaju u kolutiće tj. u sredini dobiju oblik zasebnog kruga (kao ružin cvijet) s polumjesecom. đul – ruža; *đul bašča* - ružičnjak

### Đulbastija

– ispravno ćulbastija

1. (*tur. külbasty*) – ruža, goveđi ili svinjski odrezak od mekanih dijelova mesa (ramstek, ruža) odležan i pečen na roštilju. Kada je gotovo, dodaje se sol, papar i luk; 2. tim se nazivom označuju i složenija jela: najjednostavnije je meso istucati i popapriti, te nakon pola sata (kad odleži) ispeče se na roštilju i posluži sjeckanim lukom i paprikom. U složenijoj kombinaciji isprženo ili dopola isprženo meso stavlja se u redove s kosanim lukom, drugim povrćem i začinima, pa pusti da odleži (ili se unaprijed marinira) ili do kraja pirja u soku.

### Đulbešećer

(*perz.*) slatko (recelj – džem) od ružina cvjetnog lista

### Đulfatme

đul-fatme (*perz. ar.*) vrsta slatkog; zalijevana gurabija

### Đumati

jesti obilno i ne velike zalogaje (Lika)

### Đumbarčići

vrsta slatkog jela: loptice napravljene od tijesta kuhanog u mlijeku i maslu, nakon toga se ispeku i zaliju ukuhanim šećerom

### Đunlač

(*perz.*) vrsta slatkog jela, pripravlja se od tankih jufki u koje se umeće kajmak s mljevenim bademima ili orasima

### Đunlari

vrsta slatkog jela: loptice napravljene od bjelanaca miješaju se s dodatkom nišeste i zatim se žlicom uzima dio smjese (snijega) i stavlja u kipuće maslo u kojem se oblikuju



loptice. Kada loptica porumeni, vadi se iz masla i stavlja u drugu posudu. Ispržene loptice prelijevaju se ukuhanim šećerom, obilno – tako da plivaju. Konzumira se ohlađeno.

### **Đuveč(đ)**



đuveče (*tur.* güveç; zemljana tava ili tendžera) vrsta jela: 1. raskošni ljetni složenac od mesa i povrća; 1. komadi sočnog mesa (treba se pridržavati ovog redoslijeda: janjetina, ovčetina, teleće meso, mlado svinjsko, živinsko i na kraju goveđe) pomiješani s povrćem (rajčicom, lukom, patlidanima, mladim tikvicama, bamijom, mesnatim paprikama, peršin, celer, mlada koraba, mlade mahune, slatki kupus) na kraju riža, i krumpir; sve se priprema u zemljanoj posudi; postupak - prvo se zemljana posuda namaže uljem ili mašću, na dno se stavi razrezana rajčica, zatim sloj zeleni, meso u komadima, rajčica, i tako redom ostalo povrće i meso; Jelo se „kuha“, istiha – krčka, najmanje 4-5 sati. Poslužuje se u istoj posudi u kojoj se i pripremalo jelo – zemljanoj posudi; 2. Đuveč je i konzervirano meso pomiješano s raznim povrćem; 3. zemljana posuda u obliku duboke manje tave (tignja) u kome se peče đuveč i slična jela

### **Đuzlema**

đuzleme (*tur.* gâzleme) vrsta slatke pite: kuha se u „ružice“ ili se savije u kolutove („na burmu“), i to samo jufka, bez tiriti i zaliva se toplim šerbetom

## E

### Egrišt

(*mađ.* egrest) jegrišt, nedozrelo, kiselo grožđe

### Einlage

*njem.*; dodaci juhama, umacima ...

### Einpassieren

*njem.* procijediti, protisnuti (juhe, umake)

### Eintopfgericht

*njem.*; složenac; više vrsta povrća (s mesom ili bez) pirjano ili kuhano u loncu

### Eirkuchen

*njem.* palačinke, omleti i sl.

### Eissockel

*njem.*, različiti predmeti izrađeni od komada leda a služe kao dekoracije prilikom posluživanja ili izlaganja nekih hladnih jela ili pića. Iznutra se rasvijetle lampicom i tako vrlo efektno djeluju

### Eiswein

(*njem.* ajsvajn) ledeno vino, proizvodi se od grožđa koje ostaje na trsu dok se ne počne smrzavati (vidi: Vino – Leksikon pića)

### Ekleri

(*franc.* éclairs) naziv je za kolače od hrskavog tijesta (najprije se kuha, a onda peče). Tijesto se stavlja u štrcaljku i njome se oblikuju izduljeni oblici. Od tijesta se izrađuju i „princezini“ uštipci (princez-krafnj). Eklere se najčešće puni kremom od kave i prelijeva kavinom ocaklinom.

### Ekme

(*tur.*) kruh

### Ekme – kadaif

(ekme – kadaif; *tur. ar.*) vrsta istočnjačkog slatkog jela koje se ranije radilo i u Bosni: pogačice – vrsta biskvita u promjeru od oko 30 cm. Raskuhavaju se u ukuhanom šećeru dok ne postanu mekane. Priprema se jedna pogačica i poslužuje.

### Ekmečija

pekar

### Ekstrakti

u kulinarstvu: preradevine, tj. jake juhe od mesa i kostiju ili sokovi od mesa, koji se upotrebljavaju za brzo zgušnjavanje umaka i drugih jela. Gusti mesni sokovi i koncentrat stave se u jela radi poboljšanja okusa i boje jela. Kombiniraju se i sa zaprškom ili drugim sredstvima za zgrušavanje.

Glavne vrste su:

<i>mesni ekstrakti</i>	(bijeli i smeđi), pripremaju se od juhe mesa i kostiju
<i>riblji ekstrakti</i>	prigotovljavaju se od juhe u kojoj su se kuhale riblje kosti, peraje, repovi, drugi riblji otpaci, povrće i začini
<i>ekstrakt od divljači</i>	prigotovljava se od mesa razne divljači, povrća i začina
<i>ekstrakt od peradi</i>	ekstrakt od peradi, priprema se od juhe peradi
<i>ekstrakt od povrća</i>	prigotovljava se od juhe od povrća (mrkve, luka, poriluka, celera, majčine dušice, lista lovora i drugih začina)

### Ekstravuršt

(*njem.* Extrawurst) posebna (ekstra) kobasica, posebno fina kobasica; preneseno – nešto osobito

### Ekšija

(*tur.*) vrsta kompotu od miješanog voća začinjeno mirodijama

### Elbasan

grad u Albaniji poznat po „gastronomskim čudima“

### Eljati

jesti ono što ostane nakon svatova

### Emper juha

slatka juha (Međimurje)

### Emprem juha

(ajnpren); juha od zaprške (Međimurje)

**Encijan**

gorčica, lincura

**Endivija**

(od *tal.* endivia) endivija, cikorija, žućenica, rezanica; salata

**Enofil**

(*grč.* oinos – vino) ljubitelj vinograda, vina

**Enografija**

opisivanje vina

**Enohijar**

(*grč.* oinochoos) peharnik, vinotoča

**Enologija**

(*grč.* oinos + logos - rumeno vino + riječ) poznavanje vina; vinarstvo, nauka o uzgajanju vinove loze i o pripremljanju i čuvanju vina

**Enolončnica**

(*slo.*) složenac od povrća; u slovenskoj kulinarskoj terminologiji „jelo iz jednog lonca“ (obično zemljanog)

**Enoteka**

zbirka različitih vina; vinoteka

**Epigram**

*grč.* (epigramma – kratak i jezgrovit) 1. vrsta mesnog jela od različitih vrsta mesa pripremljena na različite načine (može biti kuhano, pohano, prženo, pripremljeno na žaru i dr.), obično se radi kao specijalitet kuće za dvije ili više osoba; 2. fini ragu od teleće žlijezde (*de ris de veau*), janjetine (*d'agneau*) golubova (*de pigeon*), divljači (*de gibier*)

**Erazmo**

(*grč.* erasmios) posljednji vitez lualica vrijedan ljubavi. Vrsta jela iz Postojne, nije dobilo ime po grčkom Erazmu, nego po Erazmo Luger ili Predjamskom, vlasniku impozantnog dvorca u Pivskoj kotlini, koji spada u jednu od najvećih znamenitosti Slovenije.

**Erzak**

sinonim za hranu (Bosna)

**Escajg**

*njem.* Esszeug, pribor za jelo (žlice, vilice, noževi)

**Escalope**

tanki odrezak rezan od filea, bez kože, priređen u obliku medaljona. Katkada fino skosan u obliku pločice.

**Esenc**

1. jak ocat; 2. koncentrat za pripremljanje napitaka (likera)

**Esencija**

1. ekstrakt od voća, plodova; 2. koncentrirane supstance mirisa ili okusa u obliku praška, tekućine ili paštete, prirodnog ili umjetnog porijekla. Dodaju se kolačima, raznim jelima i alkoholnim pićima

**Eskalopirati**

meso izrezati na odreske potrebne veličine

**Esplanada**

(*španj.*) ravni prostor; izraz susrećemo i kao naziv za hotele koji u neposrednoj blizini imaju veći prazan prostor

**Estragon**

(zubovac) biljka duguljasta lišća, zelene boje i gorka okusa koja se stavlja u vinski ocat koji se tada zove estragon-ocat. Upotrebljava se u prvorazrednim kuhinjama u rano proljeće kao salata, a u industriji za pripremanje estragon-gorušice. Vidi: dragun

**Evanak**

evenka; od tur. hevenak (hevenč) na koncu nanizana niska voćnog ploda (grožđa, smokava...), koja se objesi i čuva preko zime

## F

### Fafulek

1. pahuljica, grudica. *Fafuleki iz kuruzne i ječmenove mele napravljene* – služile su za šopanje gusaka; 2. mali valjušak od brašna i (ili) krumpirova tijesta za jelo.

### Fajferica

autohtona hrvatska pasmina crne svinje, nastala križanjem pasmina: *mangulice, berkšira* i *polandkine* krajem 19. stoljeća. Spada u skupinu masno-mesnatih pasmina

### Fajšmeker

(*njem.* Feinschmecker) sladokusac, gurman, stručnjak za dobra jela i pića, uživatelj u njima

### Falača(e)c

falaček, falatec; komadić (kruha)

### Falafel

vrsta „izraelskog“ jela, okruglica od humusa (brašno od slanutka ili leblebija). Falafel se prži na ulju i zatim se njime puni pita. Priprema se tako da se slanutak ostavi 48 sati u vodi, koja se mijenja dva-tri puta. Samo se ocijedi i ne kuha, pa se s lukom, češnjakom, peršinovim listom, praškom za pecivo, čašom brašna, pola čaše vode i soli dobro promiješa. Naprave se kuglice, koje se peku u dubokom ulju dok ne požute. Ocijede se na ubrusu i spremne su za posluživanje.

Jede se (stojeći) s pečenim patlidanima, kiselim krastavcima, paprikama, ciklom, feferonima, kašom od tehine (samljevenog sezama). Falafel je za Izraelce ono što su kod nas ćevapčići u somunu. Prema povijesnim izvorima falafel su pripremali još prije nekoliko stoljeća egipatski Kopti.

### Falsch

*njem.* patvoren; izraz kojim se u kulinarstvu označuje da neko jelo nije pripremljeno od standardnih namirnica po napatku; već da je uzeta druga (jeftinija) namirnica; *falscher Haase* – patvoreni zec.

### Falša juha

juha kuhana bez mesa ili ribe; *Ka nimaš ni rib ni mesa, unda se kuha falša juha. Malo kumpirov na sitno, dva pomidora, šaku selena, zafrženu kapulicu i malo pašte, pa neka kuha.*

### Fanjek

fanjki, fanjak, fanak (*mađ.* fank, *njem.* Pfannenkuchen) krofni; uštupci; vrsta hrskavog kolača pečenog na masti, kroštule, lepirice; 2. tijesto kojim se tovi perad *Dobri su ti, Mande, fanki, samo da si malo više napekla;*

fanki sa sirom, fanki s pekmezom, fanki sa šećerom.

### Far

oštro brašno

### Faschingskrapfen

*njem.* pokladnice, uštupci koji se prave za vrijeme poklada, vrsta kolača

### Fasl

bačva, bure za pivo

### Fastenspeise

*njem.* posno jelo, jelo bez masti

### Fasung

(*njem.* Fassung) 1. špeceraj; 2. veća količina živežnih namirnica, potrebe za 1 mjesec

### Faširani šnici, faširanci, faširanac

odrezak od mljevenog mesa (popečci) – svježe ili kuhano meso iz juhe (može pola svježeg i pola kuhanog) samelje se u stroju za mljevenje mesa, doda mu se namočene i stisnute žemlje, na masti poprženi kosani luk, kosani češnjak, malo papra, soli, kosano lišće peršina i jaje. Nakon što se sve dobro izmiješa oblikuju se okruglice ili plosnati odresci, kao pljeskavice. Uvaljaju se u brašno i isprže na vreloj masti. Poslužuju se uz željeni prilog ili preliveno umakom od rajčice (na masti poprženi kosani luk, mrkva, korijen peršina). Popraši se malo s brašnom i kad malo zažuti doda se ukuhana rajčica (ili izrezana svježa), malo

tople vode, malo bijelog vina (jednako kao vode), sol, papar i vrlo malo šećera. Sve se ukuha. Prilog krumpir ili tjestenina. Vidi: *Mesne okruglice*

### **Faširati**

(*franc.* farcer, farcier; *njem.* faschieren) namirnicu fino sasjeckati, kosati ili samljati u stroju za mljevenje (faširati)

### **Fažol**

(*tal.* fagiolo) bažul, grah, pasulj (*srp.*): *Vrži kuhati za vičeru malo fažola i blitve, pa začini ka se skuha.*

### **Fažoleti**

1.mahune; 2.mlade mahune kuhane kao prilog jelima ili pripremljene na salatu

### **Fažolovina**

prazne suhe mahune (Lika)

### **Feca**

mlijeko smiješano sa vinom (Dalmacija)

### **Federšpic**

(*njem.* Federspitz, Hinteres) meka vratina, jarmina. Vidi: Flam.

### **Fedrih**

(*njem.* Fedrig – gibak) flam; u terminologiji kuhara i mesara označuje dio životinjskog tijela odmah iza glave – vratina.

### **Feferon**

(*njem.* Pfefer – papar (*biber, srp.*) vrsta male ljute paprike

### **Feinschmeker**

*njem.* izbirač jela, gourmet

### **Felun, filun**

nedorasli, mladi, primjerci gofa (riba) nazivaju *felun* žučkaste je boje, zbog čega mnogi misle da su to različite vrste ribe jer odrasli izgledaju drugačije.

### **Felja**

fela; vrsta (nečega)

### **Fenflaša**

(*njem.* Feldflasche) posuda za vodu volumena 1 lit, vojna posuda

### **Ferdinandšnite**

vrsta kolača

### **Fermentacija**

Pretvaranje šećera u alkohol pomoću kvasca, ovisno o sadržaju neprevrelog šećera (prekinuta fermentacija) razlikuju su *suha, polusuha, slatka i poluslatka* vina.

### **Fermenturica**

pogača od kukuruza.

### **Fertal**

četvrtina kruha (uobičajen izraz u žargonu)

### **Fertun**

firtun; pregača

### **Fertunk**

(*mađ.* fertong); jedinica mjere, 1 četvrtina funte (*jedan fertunk pepra*)

### **Feta**

(*fila, filja, tal.* fetta) kriška, komad kruha, narezak

### **Feta**

mekani, bijeli grčki ovčji sir, koji se danas dobiva od kozjeg, kravljeg i ovčjeg mlijeka, u trgovinama ga obično čuvaju u vodi. Podsjeća na domaći mekani sir samo je izrazito slanog, ugodno mliječno-kiselog okusa i fine konzistencije, dosta je oštra mirisa. Najčešće se koristi u salatama. U tradicionalnoj grčkoj kuhinji prisutan je u brojnim jelima. Radi se na potpuno identičan način kao nekada u Staroj Grčkoj. Ovčje mlijeko se drži u mješinama tijekom dana gdje se zgruša, Kada se tako zgrušano mlijeko zagrije iznad vatre, kazein i albumin koji sadrže masne kuglice isplivaju na površinu. Gruš se izvadi i može se odmah jesti kao svježi, ali obično se soli i tako čuva. Danas Grci proizvode i kravlju Fetu.

**Fešta**

svetkovina, blagdan; *Znali smo za feštu poisti celu starku – ovčetinu. Bilo je lešoga i putaća, dogrla.*

**Ficlek**

(*njem.* Fetzen) komadić

**Fidelini**

(*tal.*) vrsta vrlo tankih rezanaca upotrebljava se kao prilog raznim juhama

**Figa**

(*njem.* Feige) smokva (stablo i plod) (figova gibanica – vrsta kolača)

**Fijašak**

vrsta posude od zemlje, s dvjema ručicama i malim grićem

**Fijoketi**

vrsta tjestenine; *Više volin fijoketi u jusi ne meso nego fidelini, bo ih čuješ spo zub.*

**Fil**

leđa, hrbat

**Fila**

(*njem.* Fülle) nadjev

**Filarka**

pekarica, piljarica

**Filati**

puniti, nadijevati

**File**

(*franc.* fileta - filet) 1. pržolica, mesni dio hrptenjače životinja (pečenica), slatka pečenica, bubrežnjak, pisana pečena (*njem.* Lungenbraten. U užem smislu znači samo meso goveđeg boka (kod govedine – bedro (stražnji dio stegna), kod peradi – prsa, kod ribe – meso izvađeno duž srednje kosti; polovica ribe oslobođena kože i kostiju); 2. dva komada mesa u jednoj porciji; 3. teleći file „*Esterházy*“ dva komada pečenog mesa ukrašena raznobojnim povrćem pirjana u bijelom vinu, vrhnju,

soku od pečenog mesa i začinima. Ime dobilo po Mađarskom grofu Esterházyju.

Odatle i glagol filirati ili filetirati, što znači osloboditi kože i kostiju, a na nekom voću (npr. naranča) oguliti najprije vanjsku kožu, a zatim još i bijelu kožicu sa svake kriške. Fileti srdele i incuna ponekad se konzerviraju usoljeni u ulju na ruski način (kažu da je odatle i naziv „rusli“)

**Fileki**

(fileci, burag, dropci, lopaci (jelo), škembići (od tur. iškembe), tripice, vampi) goveđi želudac pripremljen za jelo. I. Belostenec navodi za njih ime – *kerempuhe* a. M. Reljković – *karapuhe*.

Nekad popularna hrana težaka, radnika, ali i sladakusaca iz raznih društvenih slojeva, danas je u Hrvatskoj pomalo zaboravljeno jelo u kojem se uživa tek u relativno rijetkim prilikama. Priprema se u pravilu kuhanjem narezanih komada zajedno s ostalim namirnicama u vodi, sve dok ne dobijete jelo nalik na gustu juhu ili gulaš.

Naziv fileko potječe od njemačkog izraza *flecke*. Purgeri su nekad bili ponosni na *rajžlec*, podvrsta fileka koja se određivala upravo po dijelu dugačkog probavnog trakta krave. Nažalost, danas je gotovo zaboravljena ta kuharska nostalgija.

Raspon jela od fileka je veliki, od prave mesnate juhe do jela koje se može jesti vilicom. Jednako su bogate naše dalmatinske i istarske inačice. U jušnoj varijanti uobičajeni su sastojci luk, češnjak, krumpir, lovor i peršinov list. Dimljena slanina, često koncentrat rajčice, vino i kvasina. U prvoj fazi pirjanja (dinstanja) kontinentalci rado koriste svinjsku mast, kuhari s obale maslinovo ulje i svoje majstorstvo dokazuju korištenjem šalše umjesto *konšerve*, koncentrata rajčice.

Prema delikatnom odabiru začina i začinskih trava u Italiji možemo prepoznati i regionalna jela: *Trippa alla milanese* - prevladava muškatni oraščić; *Trippa alla romana* - prepoznatljiva je po svježoj menti; *Trippa alla veneta* - miriše po ružmarinu; *Trippa alla fiorentina* – obogaćena je bosiljkom; *Trippa alla siciliana* – miriše po

zamamnoj mješavini aroma pancete, češnjaka i sira pekorino, nakon prvog zalogaja osjete se i peperoncini. U Trstu pripremaju specijalitet – *vampi na tržaško*. Prepoznaje se po majoranu, a pripremaju ih slovenski kuhari.

### **Filet**

vidi: File

### **Filetirati**

(*njem.* Filetiren) 1. odvojiti meso kuhane ili pržene ribe od kosti u lijepim komadićima; 2. na tanke kriške rezati meso s prsa pečenih gusaka, pataka, purana i dr. bez kože i kostiju

#### *filetiranje ribe*

riba se nikada ne reže okomito već ukoso, iz dva razloga: da bi odresci bili veći, ali i mekši i sočniji. Kad se meso reže ukoso, prerežete mišić i žilice pa se odrezak topi u ustima.

### **Filndžan**

filndžan, vildžan (*per.*) šalica za crnu kavu bez drške iz koje se pije turska kava.

### **Filja**

nadjev za kobasice, kolače

### **Filjariti**

piljariti, prodavati

### **Filjarka**

pekarica, prodavačica uopće

### **Fin**

ukusan, izvrstan (o jelu)

### **Finftl**

peti dio litre, dva decilitra

### **Firšt, viršt**

(od *njem.* Fürst) u Lici kažu za čovjeka, koji ima lijepu kuću i dosta zemlje, *da živi kao grov* (grof) ili *viršt, vrišt* (firšt).

### **Firtl**

(*njem.* Viertel); četvrt, četvrtina

### **Firtuk, fertug, fertun**

(*njem.* vortuch) pregača

### **Fišpaprikaš**



(*njem.* Fisch – riba) riblji paprikaš, riblja juha

### **Fišsupa**

riblja juha, riblja čorba

### **Fištarnica**

pekarnica

### **Fišter**

(*lat.* pistor) pekar, slastičar

### **Fištran**

(tran – ulje) riblje ulje koje se dobiva topljenjem sala ili preradom jetre kitova, tuljana i morževa. Bogato vitaminom A i D.

### **Fizihšnita**

kolač od bresaka (*njem.* Pfirsich – breskva)

### **Fizolnsupa**

juha od graha

### **Fižolovica**

(fižolovina) juha od graha

### **Fjanak**

potrbušina kod goveda

### **Fjelica**

kriška dinje, lubenice, sora itd. (Cavtat, Dubrovnik)

### **Flajšmašina**

(*njem.* Fleisch – meso) stroj za mljevenje mesa

**Flam**

(*njem.* Flaum) viseća koža pod vratom goveda, podvrtak, meko paperjasto meso; dubr. „tanka kost“ ili „meso od pers“; isp. molam

**Flameri**

1.najfiniji sloj sala; 2. krema (kreme) su kuhana slatka jela vrlo visoke hranjive vrijednosti, koja se poslužuju hladna. Čvrstoću dobivaju pomoću krupice, riže ili škrobnog brašna, mogu se dodati i želatine ili tučeni snijeg od bjelanaca.

**Flaša**

(*njem.* Flasche) boca, staklenka

**Flašena riba**

riba spremljena u staklenke (dolazila iz Hrvatskog primorja u unutrašnjost; najčešći naziv u Zagrebu i Varaždinu)

**Flašica**

(*njem.* Flächen) bočica

**Flaumig**

(*njem.* Flaumig) rahlo, pahuljasto, meko

**Fledli**

fini tanki rezanci od palačinki koji se uglavnom upotrebljavaju kao prilog za juhu

**Flekice**

fleke (*njem.* Fleckchen) krpice, tijesto izrezano na sitne kvadratiće, kuhaju se u juhi, ako se ne izrežu tada ih zovemo: trganci

**Flema**

razvodnjena rakija

**Fogaš**

1.(*mađ.* fogos) posluživanje jela unutar jednog obroka i jela; 2. uobičajeno ime u gostionicama za vrstu smuđa, koji živi u Mađarskim i pograničnim vodama.

**Fogun**

štednjak

**Fontina**

talijanski sir za rezanje s najmanje 45% masti u suhoj masti; malo slatkasta i aromatična okusa. U Italiji ga rado upotrebljavaju za topla jela, ali je i kao stolni sir odlična okusa.

**Fonzo**

gljiva smrčak (Rovinj)

**Forlegirati**

(*njem.* Vorlegen) dijeliti iz plitice ili zdjele jelo gostima za stolom pomoću vilice i žlice držeći ih u desnoj ruci (simbol poslužiteljeva rada)

**Forma**

kalup, izrezač

**Fornjela**

udubina u kominu, ognjištu za pečenje ribe u koju se stavi (u muletama) žeravica

**Foršpajz**

(*njem.* Vorspeise) predjelo, zakuska prije objeda ili večer (za otvaranje apetita)

**Fragola**

(*tal.* fragola) jagoda, bobica

**Fraka**

mjerica za žestoko piće (obično 1 dl), isto i fraklič, čokanjčić, sajtljih

**Frakl**

fraklič, fraklec (*bav.* Fräcklein) mjerica za žestoko piće, obično od pola decilitra, dolazi od njemačke riječi Frackele, koja se najviše upotrebljava u Francuskoj. Mjerica je oblikovana u osebujnu bočicu za koju se kod nas kaže fraklič, čokanjčić ili sajtljih.

**Frambois**

slatko piće vodom pomiješano, koje se spravljalo od malina ili kako su ih oko Voloskog zvali – *maljuge*. Prije konzumiranja se ohladilo.

**Framentun**

kukuruz



**Frankfurter**

1. naziv za neke vrste specijalno priređenih mesnih prerađevina (kobasice, slanina); 2. u Americi naziv za kobasice pečene u tijestu (hot dog)

**Fraškovina**

loza od jedne godine (Ston)

**Fregulica**

malo, komadić (kruha)

**Frig**

friga; zaprška, zapržak; *Učiniti frig, vrži malo petrosimula i zahiti u falšu juhu.*

**Frigan**

pržen

**Frigane masline**

masline pržene u vlastitom ulju i posoljene. Poslužuju se uz sir i pršut.

**Friganica**

1. pržena jaja, kajgana; 2. vrsta bundeve

**Frigane**

prženo jelo, cvrče

**Friganica**

kriška kruha umočena u razmućeno jaje i frigana; prženica, pofriguša

**Frigano u parsuri**

prženo u tavi na obilnom ulju

**Frigati**

(*tal.* friggere) pržiti (na masti, ulju);

*Za vičeru čemo frigati popuhini;*

*Frigaju se, rečeno je, sve vrste svježeg i slanog mesa, svježā i slana riba, jaja, kumpir, šparoge i mlinci.*

Znači neku namirnicu omekšati toplinom s mnogo masnoće. Za taj postupak upotrebljavaju se različite tave i friteze (friteuse). Tako se npr. pripremaju ribe, uštipci od dizana tijesta, ploške od jabuka namočene u tekuće tijesto, itd.

**Frikadele**

(*franc.* fricadelles) pečeni valjušci (okruglice) od mljevenog mesa, čufte

**Frikando**

(*franc.* fricandeu) 1. dio telećeg buta koji se sastoji od tri dijela: glave (mišića), bijelog mesa i običnog mesa. Uglavnom se upotrebljava za bečke odreske i pečenja u hladnoj kuhinji (kao na primjer pečenje) od telećeg, janječeg, ili srnećeg buta; 2. nadjeveno i pirjano teleće pečenje ili riblji odresci.

**Frikase**

(*franc.* fricassée, *tal.* fricassea) 1. vrsta umaka, paprikaš, ujušak; 2. sitno narezano kuhano meso (u prvom redu teleća, ali i perad) u svjetlom pikantnom umaku od maslaca, kao punjenje za paštete ili školjke *Frikase napravi zatim ribu tenfanu deni vu zudelu i vlej gore.*

**Frišak**

(*tal.* fresco, *njem.* Frisch) frižak; svjež, prohladan, prijesan, sirov, nekuhan, nepečen

**Friški tušt**

špek - slanina

**Friškina**

opori riblji miris

**Frišling**

(*njem.* Frischling) prase, odojak (koje još sisa)

**Frištik**

(*njem.* Frühstück) prvi dnevni obrok; zajutrak, doručak, fruštik

**Frita**

(*tal.* fritto – pržen) prikla, uštipak; tijesto začinjeno mirodijama i suhim grožđicama, prženo u ulju;

*Na Banju večer svi frigaju frite, pa sve misto vonja po fritami.*

### **Fritaja**

(*tal.* frittata) fritada, frit; izraz za kajganu ili pržena jaja (u Istri); obično se jajima dodavala kultivirana namirnica ali i samoniklo bilje kao: divlja šparoga, bljušt, veprina, divlji radić ...

### **Fritol**

(*ven.* fritola) fanek, fanki, fanjki

### **Fritule,**

fritula (*tal.* frittella) prženo jelo, uštipci, prikle, tijesto od brašna, jaja, kvasca, šećera, grožđica i malo rakije, prženo na vrućem ulju, posipano šećerom.

*kolač*; tijesto prženo u dubokom ulju, pečeno pospe se šećerom. U nekim mjestima naše obale koristi se maslinovo ulje (druga imena pipalj, prikla, prsura). Tijesto se radi kao za kruh, od ostatka tijesta za kruh pekle su se *popriguše* za djecu, „male fritule“.

### **Fritura**

(*franc.* friture; *njem.* Fettbad) 1. mesno jelo sastavljeno od više vrsta paniranih-pohanih mesa, može se garnirati na poseban način; 2. riblja fritura – jelo sastavljeno od više vrsta riba i rakova; 3. posuda u kojoj se panira-poha meso; 4. jako ugrijana masnoća za prženje (*njem.* Fettbad); 5. ispržena namirnica

### **Fritto misto**

(*tal.*) jelo; razni dijelovi telećeg mesa i iznutrica, panirani-pohani (odrezak, mozak, jetra, bubrezi i dr.); kao prilog daje se panirani-pohani celer, cvjetača, rajčica i dr., posebno se dodaju razni umaci od rajčice i dr.

### **Frižak**

(*njem.* frisch; *tal.* fresco) prohladan; preneseno: jak, krepak, snažan, zdrav

### **Frižiti**

pirjati, dinstati; *Vrži kapulu frižiti, učiniti čemo brudet o mišancije rib.*

### **Frmenta**

fragmentun; izraz uobičajen u Dalmaciji (od *tal.* formento, frumento – žito) a označuje kukuruzno brašno

### **Frtalj**

fertalj; (*njem.* Viertel) četvrtina; četvrt kile (Posavina)

### **Frugi**

(*lat.* fruges) zrno, zrnje

### **Fruštik**

fruštuk, vruštik froštuk (od *njem.* Frühstück) zajutrak

### **Frutijera**

(*tal.* frutto – voće) zdjela za voće (Dubrovnik)

### **Fučija**

(vučija *grč.*) veća drvena posuda, slična bačvici u kojoj se drži voda, pekmez i sl.

### **Fuga**

žurba (Hrv. primorje); parićati na fugu – parićati u žurbi.

### **Fuka**

štruca (kruha)

### **Fundač,a**

talog crne kave (Benkovac, Dalmacija)

### **Fungucin**

gradele u metalnoj kutiji; metalna kutija s nogarima i rešetkom na gornjem dijelu ispod koje se stavljao žar. Na takovoj kuhinjskoj spravo priređivalo se jelo pirjano („šufigano“), pečeno u „teći“ i „parsuri“ (loncu i tavi).

### **Funta**

mjera za težinu (56 dag) dijeli se na 32 lota (1 lot= 1i tri četvrtine dekagrama)

### **Funtigar**

onaj koji prodaje hranu

**Furda**

izraz za sve iznutrice od govedine ili bravetine (osim za loj) glavu i noge. Od glave se uzima jezik i suši se, dok se od mesa glave i nogu radi „pače“ (hladetina-mrzletina). Od jetara se radi podrobac

**Furdešci**

iznutrica od brava ili govedine, izrezana na sitno i pripremljena u umaku

**Furena salata**

uglavnom zelena salata prelivena vrućom rastopljenom masti, koja se koristila umjesto ulja kojeg nije bilo ili je bilo skupo. Salata se također prelijevala i sitnim rastopljenim čvarcima i mašću; „furiti“ – prelići vrelom vodom - opečiti, šuriti.

**Fureš**

1. gozba prilikom kolinja; 2. jelo od svinjskog droba

**Furež**

uske i dugačke zavojnice od tanke srebrnaste žice, koje su se prišivale kao ukras na kitice, pocelice i parte.

**Furiti**

naglo prelijevati kipućom vodom (npr. kod oštarih vrsta kelja)

**Furmanski ručak**

jelo: slanina (špek) i krumpir (kuhan u ljusci ili pečen u ljusci kao „pole“ ili oguljen u „protvanu“ s mašću) Gorski kotar

**Furmentun**

furmentun, frementun, fermentunica; pogača od kuhanog brašna (Dalmacija)

**Furuna**

okrugla peć za vanjsku upotrebu, osobito na svinjokoljama za topljenje masti, grijanje vode i sl.

**Fuži**

tjestenina za prilog. Tjestenina s jajima u obliku zamotanih kvadratića. Kuha se u slanoj vodi.

## G

### **Gablec**

(*njem.* Gabel – vilica) – doručak oko 10 sati prije podne – obrok između jutra i podneva (Gabelfrühstück – doručak s vilicom)

*Ob deseti mali gablec, kak već stara šega je.*

### **Gač**

želja za jelom (Lika)

### **Gagrica**

škodljiva bubica koja jede žita, varivo, slaninu, neučinjene kože, vunu itd.

### **Gajde**

dude; puhaći instrument koji se sastoji od tri djela: s mješinom i dulcem u koji se puše, prebiraljkom i trubnjem. Umjesto izravna duhanja u glazbalo, duše se u mijeh iz kojeg pod pritiskom mišice zrak ravnomjerno struji kroz sviralo.

### **Galac**

sorta dalmatinske loze i vino od te loze

### **Galanpuza**

sitna riba

### **Galet**

galetini; (*tal.* galletta) tvrdi kolač, okrugli dvopek, pogača ili kruh od tijesta bez soli (Dalmacija, Dubrovnik)

### **Galge**

drveni ili metalni kolci za vješanje životinje nakon usmrćivanja (klanja), vješala

### **Galicije**

specijalitet otoka Hvara, kolači koji se rade od brašna, prošeka, maslinova ulja i šećera

### **Galonica**

staklena posuda za čuvanje zimnice

### **Galoper**

trava, kadulja

### **Galuska**

valjušci od brašna, mlijeka, jaja, maslaca i kiselog vrhnja (Mađ. kuhinja)

### **Gambaloc**

(*mađ.* gomboc, gambaluc,) jelo od tijesta, žličnjak, okruglica, valjušak

### **Gamela**

1. mala zdjelica; 2. posuda za piće; 3. limeni lončić u koji su austro-ugarski vojnici primali hranu iz kotla.

### **Gang**

(*njem.* Gang – hod, hodanje) posluživanje (slijed) kod objeda ili večere, koje se može sastojati od više vrsta jela tj. gangova (3, 4, 5 vrsta sljedova jela)

### **Ganjak**

otvoren hodnik oko cijele kuće

### **Gantor**

debeli hrastovi ili kestenovi trupci za vinske posude

### **Ganjak**

prostor ispred ulaza u kuću, obično nadsvodan

### **Garbano**

garbulamo; sve vrsti zeleni

### **Gardunica**

artičoka

### **Garitula**

debeo i uzak bijeli kruh s usađenim jajetom u sredini, peče se za Uskrs. (Hvar, Korčula) ili pod drugim imenom (za Božić) – paršurata

### **Garnel**

koščica u zrnu grožđa; zrno grožđa

### **Garnirati**

(*franc.* garnir) 1. neka mesna jela obložiti prilogom; 2. dodati prilog juhi; 3. gotovom jelu na tanjuru ili poslužavniku dodati

dekorativni element (npr. limun, list salate, rajčice i dr.)

### **Garnirung**

(*njem.* Garnierung) prilog uz jelo (povrće, tijesto, riža...) – naša riječ – oblikovati

### **Garniture**

(*franc.* garniture) prilozi od nekoliko vrsta povrća, uz mesna i riblja jela; ukras za jelo; nekoliko vrsta namirnica kao prilozi juhama

### **Garofu**

(*lat.* caryophyllum, *tal.* dijalekt garoffolo od garofano) gariful, garofal; karanfil, klinčić

### **Garum**

ili u našem prijevodu presolac (tekućina od slane sardele; prvobitno rađen od malih nasoljenih riba razne vrste), koga spominje i Apicije kao nezaobilaznog začina raznim jelima, s velikom se sigurnošću pretpostavlja da je preuzet od Histra (Ilirsko pleme i Istri). Najcjenjeniji je bio garum od mesa tune. Objekti za njegovu proizvodnju podizani su uz samu obalu, gdje se u malim nepropusnim bazenima riba solila te potom, u termalnim uređajima, pripremao ili i isparivao garum. Sastavni dio garuma su bile jegulja, tuna, murina, skuša. Garum se miješao s vinom, kvasinom i vodom te polijevao po jelima radi boljeg okusa.

Garum možete i sami pripremiti na slijedeći način, količina od 1 litre: 2 kg iznutrica plave ribe (srdela ili incuni), 3 l morske vode (uzmite, udaljeno od obale, ispod površine na dubini od 4-5 metara), 4 dag korijandara, 2 dag đumbira.

Sve sastojke stavite u keramičku posudu (nekada su koristili kamenu) i ostavite da fermentira na suncu, tri tjedna. Sadržaj povremeno promiješajte i dosolite morskou soli ako treba. Sadržaj dobro procijedite kroz laneno platno (ili gustu gazu). Ekstrakt koji ste dobili je - garum (presolac ili liquamen) a fini talog su nazivali allec, kojim su se također začinjavala jela.

### **Garzati**

čistiti crijeva ili noge domaćih životinja

### **Gasiti**

zaprški dodati tekućinu uz neprekidno miješanje

### **Gasteria**

(*grč.*) božica gastronomije

### **Gastrolater**

*grč.* (gaster – želudac, latreia – služba) čovjek koji živi samo da bi jeo i pio; proždrljivac.

### **Gastronomska akademija**

1. škola u kojoj se proučavaju razna područja gastronomije na različite načine (stalni ili povremeni tečajevi); 2. udruženje vrhunskih gourmeta ili udruženje gourmeta degustatora ovlaštenih za davanje ocjene jelima i pićima u različitim prilikama.

### **Gastronom**

1. čovjek koji se razumije u dobro kuhanje; 2. sladokusac, izbirač u jelu

### **Gastronomija**

(*grč.* gaster – želudac, nomos – pravilo, običaj) 1. vještina pripremanja jela i odabiranje odgovarajućih pića; 2. pripremanje jela usavršeno do umjetnosti; 3. poznavanje tehnike i tehnologije kod pripremanja najraznovrsnijih jela i način njihova posluživanja; 4. kultura pripremanja i uživanja u hrani i piću, kult dobrih jela i pića; 5. u širem smislu gastronomiju sačinjavaju svi oni čimbenici, koji utječu na rad i boravak u ugostiteljskom objektu, kao što su stil i kvaliteta, te opremljenost lokala.

### **Gastronorme**

niz pravila koji su prihvaćeni od nekog mjerodavnog stručnog organa, a treba ih se primjenjivati prema vrsti i kategoriji ugostiteljskog objekta. Gastronorme poznate su u ugostiteljstvu i kao standardi.

### **Gastrozof**

(*grč.*) iskusan vješt; onaj koji se bavi proučavanjem pripremanja i uživanja hrane i pića

## Gastrozofija

(grč. gaster želudac; sophia-mudrost)  
mudrost, vještina uživanja u jelima i pićima

## Gatre

rešetke

## Gazir

bezalkoholno piće sa sodom.

*Kupi dici dvi boce gazira.*

## Geduldpusrli

vrsta kolača (*njem.* Geduld – strpljivost);  
vidi: pusrl

## Gemišt

(*njem.* mischen – miješati) napitak od vina i mineralne vode. Vinima koja imaju u sebi više kiseline dodaje se mineralna voda. (dva dijela vina – jedan dio mineralne vode).

*Gemištaši* (ljubitelji gemišta u Zagrebu) svoje običaje pretvorili su i u neka pravila:

- u izvanrednim prilikama („veselima“) naručuju ih na „metre“ (stane 14-18 kupica), pa dva *pajtaša* krenu svaki sa svoje strane.

<i>tanki gemišť</i>	malo vina
<i>pol – pol</i>	pola vina - pola vode
<i>dva u osam</i>	dva decilitra vode u vino (0.8 l vina)
<i>tri u sedam</i>	decilitar vode u vino
<i>škropec</i>	samo nekoliko kapi vode u decilitra vina
<i>gostioničarski gemišť</i>	dvije trećine vina i trećinu vode

U Baranji i dijelu Slavoniji pije se Mađarski *hosolepeš* (*hosszú lépés - dugi korak*) - mješavina malo vina i puno mineralne vode.

Posluživanje gemišta:

<i>temperatura</i>	dobro ohlađen, nekoliko stupnjeva ispod preporučenih vrijednosti za bijela vina (6 do 8 oC)
<i>vino</i>	iz butelje, demižona, iz klijeti; ne mora biti sortno, može biti mješavina više sorti; važno je da bude kvalitetno. Poželjno je da bude: -suho, bez ostatka šećera, i viših živahnih kiselina, što

	neutralnijeg okusa, izbjegavati zrele i cvjetne arome, arome slatkastog voća; - poželjna su <b>graševina</b> (zagrebačke okolice, zapadne Slavonije (graševina iz istočne Slavonije, Baranje, Srijema sadrži previše karaktera, alkohola i kompleksnih tvari), - <b>škrlet</b> adut moslavačkih gemišta - <b>moslavac</b> ( <i>šipon, pušipel</i> ) vino koje je na pola puta od kraljevine do rajnskog rizlinga - <b>zeleni silvanac</b> na cijeni ljubitelja gemišta, - <b>kraljevina</b> (sv. Ivan Zelina, Zagorje, Međimurje, Bilogora, Moslavina, kraljica za gemišta, - <b>štajerska belina</b> poslije kraljevine najčešći sastojak gemišta, - <b>žlahtina</b> , neutralnost daje izvanredan spoj s vodom, a niska razina kiseline daje nježnu kombinaciju - <b>rizvanac</b> , nešto laganiji od graševine, naročito ako dolazi iz hladnijih i sjevernijih krajeva Hrvatske - <b>kujunnđuša</b> , Imotski pandan žlahtini - <b>ne smiju biti vina izrazitih aroma</b> (chardonnay, malvazija, muškat, sauvignon, traminac, pinot sivi, pošip, (pogotovo vina iz hrastovih bačava)
<i>mineralna voda</i>	Mora biti jako gazirana. Stojeći u čaši ili krigli mjehurići brzo izvjetre, pa j poželjno da voda što duže <i>perla</i> . Okus i miris moraju biti neutralni Od „mineralnih „efekata dopušten je samo okus blage slankastosti, ali i to na rubu osjeta prosječnog nepca. Poželjno je da voda bude ohlađena na 4 do 6 oC
<i>čša</i>	legendarna čša – <i>gemišterica, balonka</i> - baždarena na dva decilitra koja je bila u zaboravljenim <i>pajzlima</i> po gradskim periferijama

**Gemišt** je idealno ohlađena mješavina bijelog vina i gazirane mineralne vode (jamnice ili lipičkog studenca koje se od svih mineralnih voda najbolje sljubljuju s vinom) krijepi, gasi žeđ i potiče raspoloženje. To je povijesno piće hrvatskih gostionica koje su pili fiškali, doktori, profesori, glumci, mesari, vodoinstalateri, mesari, ..... Bez obzira što je osmišljeno i napravljeno niz raznih vina da budu osvježujuće, gemišt je i dalje vladar stolova naročito tijekom ljetnih mjeseci.

**Špricer** zaboravljena mješavina vina i soda-vode ,koja se uštrcavala u čašu preko vina. Lijepa tradicija izumrla je, nažalost, zajedno s punionicama soda-vode.

#### **Hauzmajste(o)r**

u žarg. pazikuća, nadstojnik, domar;

*Zagrebački žargon* za mješavinu 3 dl. vina i 2 dl sode ili mineralne vode u velikom pol litarskom vrču za pivo, ovakva mješavina radila se u Gradskom podrumu (restoran, kojeg više nema, na Jelačićevom placu u Zagrebu).

Neki su nazivali takvu mješavinu i „olimpijski gemišt“, uglavnom su je pili muzičari Gradske kavane.

Nova doba prijeti i odumiranju gemišta, tradicije starih gostionica, tvrdnjom da je pivo tradicija naših gostionica - pogrešno.

#### **Gemitlich** (njem. gemütlich)

izražava osjećaj ugodnosti u umjerenosti i prisnosti ambijenta i osjećaju mjere izgrađenom u građanskom društvu i po građanskom srednjoeuropskom ukusu

#### **Gemize**

(njem. Gemüse) povrće; *fajngemize* – varivo pomiješano od graška, mahuna, karfiola i korabice.

#### **Gergelj**

masna slana proja.

*Pekla sam juče, ne mož svaki dan bit gergelja.*

#### **Germa**

(njem. Germ; lat. germen – pupoljak, mladica) kvasac, pjenica (bogato vitaminom) za kolače *njem.* književno je Hefe). Sivkastobijela vlažna smjesa koja se sastoji od čistih kvašćevih gljivica bez kojih nema kruha, mnogih slanih i slatkih jela te alkoholnih pića. Žive su i imaju sposobnost fermentirati šećere u ugljični dioksid i alkohol. To se odvija na određenoj temperaturi i s malo brašna i/ili šećera, pa se plin javlja u obliku sitnog mjehurića i pritom „diže“ tijesto stvarajući mu poroznu strukturu.

#### **Germtajg**

(njem. Germ + Teig) tijesto izrađeno s kvascem (dizano tijesto)

#### **Geršl**

(njem. Gerste) ječam, jelo od ječma

#### **Geruš**

umjetna, vještačka rakija od špirita i vode.

#### **Gešir**

(njem. geschirr) posuđe, suđe; *irdengešir* – zemljano posuđe

#### **Gešmak**

(njem. Geschmack) okus, ukus

#### **Geviht**

(njem. Gewicht) uteg

#### **Geteršpajz**



vrsta kolača; biskvit s kremom od čokolade, margarina, žumanjka i šećera (Međimurje).

#### **Gibača**

trsova loza

**Gibanek**

gibanica, kolač od heljdina brašna

**Gibanica**

(gibanek, gibanik) kolač, poznata Prekmurska gibanica rađena od prhkog tijesta i nadjevena u slojevima s nadjevom od: mljevenih oraha, svježeg kravljeg sira, mljevenog maka, ribanih jabuka, grožđica i slatkog vrhnja za polijevanje.

U Međimurju, Podravini, Hrvatskom zagorju, Prigorju, okolici Zagreba, „gibanica“ je isključivo kolač od dizanog tijesta, kao nadjev mogu se upotrijebiti: orasi, mak, rogač, jabuke, sir, pekmez, ..... U drugim krajevima Hrvatske „gibanica“ se zove i kolač od vučenih (domaćih ili kupovnih) kora i nazivaju ga, isključivo „savijača“ ili „štrudla“ ili na kajkavskom „štrudlin“.

**Tenka (tanka) gibanica**

specijalitet je Prigorja, Plešivice, Žumberka i Samoborskog gorja. Svaki kraj je drugačije naziva: *tenka gibanica*, *copanjek*, *copanjak*, *greblica*, *perica*...

**Gibole**

nadjev za kolače (Hrv. Zagorje)

**Giga**

kokica, vrsta kukuruza (purati gige – peći kokice) (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

**Gingav**

slab, nemoćan ali i nježan profinjen (o jelu)

**Giterpita**

vrsta kolača (pita), na površini izbrazdana kao rešetka (njem. Gitter – rešetka)

**Gizdav**

gizdav stol – jelima razmetljivo raskošan, stol

**Gjetost**

norveški nacionalni sir, pravi se od kozjeg mlijeka, koje se dugo kuha dok se sasvim ne zgusne, smeđe je boje.

**Glajhgevicht**

glaj(h)gevi(g)ht, (njem. Gleich – jednako; Gewicht – težina, uteg) naziv za kolače (kolač) zapravo masni biskvit nazvan i jednako-jednako (koliko-toliko), jer u njega se stavljaju potpuno jednake količine sastojaka. Najprije se izvažu jaja, podjednaka težina šećera, maslaca ili margarina, te brašna. Na starinskim vagama s dvije plitice s jedne su se strane umjesto utega stavljala jaja, pa su se vagali drugi sastojci

**Glaš**

(njem. Glas) kupica, čaša (Hrv. Zagorje)

**Glat**

meko brašno

**Glavina**

meso sa glave svinja, goveda

**Glavine**

odsječene riblje glave

**Glavinuša**

vrsta crnog stolnog grožđa

**Glavučak**

krupan papar



**Glaž**

boca od 13 dl.

**Gliva**

gljiva; *gliv muh* – muhara; *gliv pušice* – puhara; *hrčka gliv* – smrčak; *šterfič gliv* – blagva (Kajkavski – Hrvatsko zagorje).

**Glive užitne**

jestive gljive (Hrvatsko zagorje)

**Glivajn**

(*njem.* Glühwein) kuhano vino začinjeno šećerom, cimetom i korom limuna (začinjeno raznim gvircem – Hrv. Zagorje) *Sneg je padel, veter puhal, taki si je glivajn skuhal, del je nuter razne gvirce, pak je lepo srkal žmirce.*

**Gliza**

balkanska pastirska riječ ilirskog porijekla  
1. osušeni teleći želudac, služi za pravljenje sira (Vodice); 2. ukislo, kiselo mlijeko (Lika)

**Glodača**

1. vrsta trešnje (Benkovac, Dalmacija); 2. strugotina s dna kotlića od prigorene palente ili s dna posude nakon kuhanja mlijeka

**Glukoza**

(glikoza) 1. groždani šećer; 2. kukuruzni ili krumpirov škrobni sirup malo zaslađen; upotrebljava se kod pripremanja marcipana, fondana, persipana i dr., jer ima svojstvo da usporava sušenje i skrućivanje materije.

**Gnidast sir**

sir s mnogo rupica (Hrv. Zagorje)

**Gnilina**

vino od nagnjilog grožđa (Hrv. Zagorje)

**Gnjat**

(*slo.*) šunka

**Gnjaten omlet**

(*slo.*) omlet sa šunkom

**Gnjatnica**

(*slo.*) kost od šunke (u ješprenju se kuha gnjatnica – a u ječmu (geršli) – kuha se kost od šunke)

**Gnječen krumpir**

(*slo.*) pire od krumpira u koji se dodaje iskosani poriluk, paprika i sol

**Goba**

(*slo.*) gljiva

**Goban**

(*slo.*) vrganj

**Gobinica**

gobina pogača, barnica

**Gobinja**

veliki božićni kolači postavljeni na stol, ukrašeni lovorom (Srednja Dalmacija)

**Gobinjak**

hlib od barne muke

**Gobova juha**

(*slo.*) juha od gljiva

**God**

dan u godini u koji se pominje, slavi nešto, godišnjica, godišnji praznik, blagdan; znak godišnjeg rasta debla, drveta u šumi

**Goder**

1. svinjska slanina koja se nalazi odmah ispod kože; 2. tele ili neko drugo mlado od godinu dana.

**Godlja**

gusta juha, čorba koja ostaje poslije kuhanja djevenica, krvavica, obično zakuhana kašom.

**Godovniški kolač**

slavljenički, svečani kolač

**Goj**

užitak, hrana

**Golar**

plitka zdjela, plitica, tanjur

**Golaž**

(*mađ.* gulyas) gulaš

**Goleda**

drvena posuda za mlijeko (Istra)

**Golica**

palenta bez krumpira (Istra)

**Golida**

lakom čovjek

**Golobina**

golublje meso

**Gologlavnik**

gologlavac; ova vrsta jela radi se od kuhanog kupusa u glavici koja se izreže i peče sa lukom i paprikom.

U brašno proje dodajte malo vode, mast, jaja, sir, sol. Sve dobro izmiješajte i stavite u lim (pleh). Na to stavite ispečen kupus i sve ispecite pod pekom.

**Golokud**

kukuruz (Dubrovnik)

**Golozan**

goluz; (*tal.* goloso) sladokusan, pohlepan (na dobro jelo i piće), proždrljiv

**Golož**

pohlepan, sladokusan

**Goljak**

1. vrsta pšenice; 2. vrsta grožđa

**Goljcat**

čist, čisto vino – *zgoljcato vino*, *zgolj vino*

**Gomboci**

valjušci, okruglice, knedli

**Gomoljika**

(*franc.* tartuffe) vrsta gljive koja je kod nas poznata po nazivima: jelen-gljiva; škrinjac, tartufi (Istra). U kulinarstvu se smatra

najfinijom gljivom. Ima intenzivan miris i pripisuju joj se i razna stimulativna svojstva. Skupa je i tražena roba. Najbolja gomoljika u Europi uspijeva u Francuskoj pokrajini Périgordu, odatle i naziv za jela s gomoljkama – *à la périgourdine*. Gomoljike se mogu pripremati na bezbroj načina, a najpoznatiji su: *à la serviette* („en serviette“), kuhane u skupocjenim vinima, kao što su šampanjac, porto, madeira uz dodatak raznih začina. Kuhane se stavljaju na ubrus (serviette), a umak se posebno poslužuje. Vidi: jelen gljiva, tartuf

**Gorica**

manje brdo, brežuljak, vinograd

*Nikaj drugo ne bilo kak gorice i bregi z tersjem pokriti.*

**Gorička sarma**

(vinogradska sarma) jelo za koje se upotrebljavalo mlado lišće vinove loze, umjesto zelja. Lišće se prvo propirjalo na ulju i vodi (omjer 50:50). Daljnji postupak sličan kao kod sarame, osim što se zadnjih pola sata u jelo dodao umak od vrhnja i kopra, koje je jelu dalo poseban pikantan okus. (Sjeverozapadna Hrvatska)

**Gorke naranče**

vrsta naranče gorkog okusa koje se u Francuskoj nazivaju – *bigarade*, u Italiji – *melangolo*, a u Španjolskoj – *seviljske naranče*

**Gornica**

prihod tako zvanom „gornom gosponu“, a sastojao se od mošta, vina (1/2 do 1 vedra) prema veličini vinograda, 1-3 kopuna i 3-9 pogača (u bijelom brašnu, a ne pečene); pored gornice kaže se i gorščina

**Gorno**

porez na vinograd

**Gornjački običaj**

morao se točno vršiti, npr.; u donošenju gornice, koja se obično donosila o berbi, a najkasnije o Martinju (11.XI.) ili kod prodaje i zaloga vinograda, da se kupac ili

onaj, komu je vinograd založen, propisno po aldomašnicima uvede u vinograd (posjed)

### **Gornjak**

čovjek koji je od svoga vinograda morao davati gornicu – gornome gosponu

### **Gorušica**

Biljka od koje se dobiva senf (slačica, muštarda), potječe iz Indije, gdje i danas raste kao divlja. Njezinim zdrobljenim zrnima koristilo se za poboljšanje okusa hrane još prije 5000 godina, a prva „kuharica“ s receptima za jela koja su se spravljala sa senfom pojavila su se u 15. stoljeću. U orijentalnoj kuhinji pržene gorušičine sjemenke služe kao začim i dodatak mnogim jelima.

### **Goska**

(*slo.*) guska

### **Gosetina**

gusje meso, guščetina

### **Gosja mast**

(*slo.*) guščja mast

### **Gost**

sveslavenska i praslavenska riječ, koja je označavala pojam – tuđinac, pridošlica

### **Gostara**

vrč, boca

### **Gostarica**

boca

### **Gostilac**

onaj koji dočekuje goste, putnike

### **Gostilna**

gostionica, svratište, prenoćište

### **Gostinac**

dar što gost daje gazdi

### **Gostinja**

isto što i gozba

### **Gostionica**

(krčma – birtija) je jedno od najstarijih odmarališta, oporavilišta; to je mjesto ne samo za piće i jelo, nego i mjesto gdje se čuju i sve novosti. Vanjsko obilježje je obično bilo veliki zemljani vrč za vino ili grozd. Unutrašnjost je bila jednostavna: zemljani tvrdi pod, strop od greda, stol i stolice od hrastovine (teški i grubo tesani). Jelo i pilo se posluživalo na zemljanim pladnjevima, u zdjelama ili vrčevima, a hrana se priređivala od:

*sve što muči i bleji, sve što ruje, sve što pliva.*

Ugostiteljska radnja u kojoj se za stolovima služe uobičajene domaća jela i pića.

### **Gostitel**

domaćin, onaj koji časti i priređuje gozbu

### **Gostomeštar**

onaj koji na svečanostima vodi zdravice, brine se oko točenja pića, stoloravnatelj

### **Gostovanje**

svadba (Međimurje)

### **Goščenica**

gošćenje, gozba

### **Goštarijaš**

(gost + *tal.* osteria) gostioničar

### **Got**

(od *tal.* gotto) čaša, žmulj, putier, (Dubrovnik)

### **Gotovina**

brašno, muka

### **Goveđe (juneće) meso**

kulinarska dioba goveđeg mesa:

#### **1. Vratina**

zagrebački – *kragenštik*;

*fr.* colle; *njem.* Halsstück

Kod vratine razlikujemo mršavu i masnu vratinu. Masna vratina sačinjava vrat goveda i prekriva mršavu vratinu. To je meso doduše masno i ima krupna vlakanca, ali je sočno i prikladno za

<p>kuhanje, jer jako nabubri. Treba ga samo dulje vremena kuhati. Mršava vratina podesna je za kuhanje i pirjanje jer se može lijepo narezati na obroke</p>	<p>prepiljen na više dijelova, koji su slični prstenu mesa oko kosti, a često se i kosti vade iz mesa. Od prednje se noge nadalje odvoji s unutrašnje strane podlopatica (potpleća), a iz ostalog se dijela izvadi kost nadlaktice i lopatica, pa se odvoji i prednji dio mišića, koji se naziva doplećka. Preostali se dio prednje noge zove lopatica ili plećka. Obradom na taj način dobiju se dijelovi mesa: 7. rame, 8. prednji bočnjak, 9. potplećka, 10. doplećka i 11. lopatica.</p>
<p><b>2. Ravna rebra ili prsna rebra</b> zagrebački – <i>brustfl</i>; <i>fr.</i> poitrin; <i>njem.</i> dickes Kügerl</p> <p>Nadovezuje se na prsa. Vrlo dobra, mašću obložena ali ne njome prošaran. To je tvrdo meso i za kuhanje treba više vremena</p>	<p><b>7. Rame</b> zagrebački –<i>kavaliršpic</i>; <i>njem.</i> Kavalirspitz</p> <p>Vrlo omiljeno meso zbog svoje tečnosti. Podesno je isključivo za kuhanje, lijepo nabubri, položeno na poslužavnik izgleda vrlo lijepo.</p>
<p><b>3. Prsa</b> zagrebački – <i>brustišpic</i>; <i>fr.</i> poitrin; <i>njem.</i> Brustspitze, Brustkern</p> <p>Komad koji sadrži dio prsne kost donjim dijelovima prvih pet ili šest rebara s njihovim hrskavicama i odgovarajućim dijelovima prsnih mišića. Meso prsiju je tečno, jako proraslo mašću, nešto vlaknasto i dobro je za kuhanje i pirjanje (treba ga nešto duže kuhati)</p>	<p><b>8. Prednji bočnjak</b> zagrebački –<i>koljenica</i>, <i>močing</i>; <i>fr.</i> jarret; <i>njem.</i> vorders Wadschinken, vorders Pratzl, Hesse</p> <p>Vrlo sočno meso podesno za pirjanje i gulaš</p>
<p><b>4. Greben</b> zagrebački – <i>ausštosfedrih</i>; <i>fr.</i> basse-côtes; <i>njem.</i> Rindskamm, Kamm</p> <p>Taj se dio nadovezuje na pržolicu i siže do vratnog dijela, tj. vratine. Meso je jako proraslo lojem.</p>	<p><b>9. Podlopatica/Podplećka</b> zagrebački –<i>šulterplaten</i>; <i>njem.</i> Schulterplatten</p> <p>Podplećka leži s unutrašnje strane lopatice. Izvanredno tečno i jako sočno meso, ima debela vlakanca, a kod kuhanja nabubri</p>
<p><b>5. Zaplećak</b> zagrebački –<i>hrskavi zaplećak</i>; <i>njem.</i> Kruspelspitz</p> <p>Zaplećak ili hrskavi zaplećak je stražnji dio gornje polovice grudne stjenke i sadrži 3., 4. i 5. ili 4., 5. i 6. rebro s mišićima, a prodaje se zajedno s kostima. To je izvanredno tečno meso, jako sočno, ima debela vlakanca, a kod kuhanja nabubri. Prednji, tanji dio, koji leži ispod lopatice, prošaran je mekom hrskavicom (zato se i zove hrskavi zaplećak. Zbog toga je otežano rezanje obroka i lijepo slaganje na poslužavnik</p>	<p><b>10. Doplećka</b> zagrebački –<i>šultermajzl</i>, prednja pečenica; <i>njem.</i> Schultermeisel</p> <p>To je prednji dio mišića lopatice (plećke) Meso je podesno za kuhanje, pirjanje, gulaš i dr.</p>
<p><b>6. Jarmina, meka vratina</b> zagrebački – <i>federspic</i>; <i>njem.</i> Federspitz, Rippenspitz</p> <p>Jarmina ili mekana vratina je prednji dio gornje polovine grudne stjenke i sadrži gornji dio prva dva ili tri rebra s pripadajućim mišićima. Prodaje se zajedno s kostima. Izvanredno je tečno i sočno meso, koje kod kuhanja nabubri. <i>Prednja noga</i> siječe se na 5 dijelova. Od prednje se noge najprije odreže rame, zatim prednji bočnjak, koji sadrži dvije kosti, tj. žbicu i lakatnicu, sve kosti pešća i odgovarajuće mišiće. Taj se komad prodaje zajedno s kostima cijel ili prerezan i</p>	<p><b>11. Lopatica (plećka)</b> zagrebački –<i>šulteršpic</i>; <i>fr.</i> épauale; <i>njem.</i> Schulter</p> <p>Glavni dio lopatice sačinjava sočno, ali prilično tvrdo meso (treba se dulje kuhati). Gornji dio prošaran je jakim žilama, a donji s više tankih. Donji se dio lopatice, koji leži prema bočnjaku, upotrebljava za gulaš i slična jela. Stražnju četvrt sijeku mesari na dva komada. Time dobivaju <i>stražnju kriptu</i> i <i>stražnju nogu</i>. Od <b>stražnje kripte</b> odreže se ošit, srčanica ili bubrežni ovojak. Od preostalog se dijela stražnje kripte odreže donja trećina. Taj se dio zove <i>potrbušina</i> ili <i>flam</i> (<i>njem.</i> Flam) Potrbušina se dalje dijeli tako da se posebno odreže njena stražnja trećina ili četvrtina, i taj se dio zove <i>masna potrbušina</i>. To je najmanji dio mesa. Preostali se dio potrbušine raspolovi po dužini i gornji dio zovemo <i>crvena potrbušina</i> (mekana rebra ili srednja rebra), a donji dio <i>prava potrbušina</i> (špicflam). Od preostalog se komada stražnje kripte odreže mekana trbušna stjenka</p>

<p>slabine iza posljednjeg rebra, pa se tako dobiju 2 komada, i to prednji, koji se zove <i>rebra</i> (široka rebra), i stražnji, koji se zove <i>slabina</i>. Rebra se prepile po polovini na 2 dijela. Zatim se iz kralješnice (kičme) izrezuje <i>pisana pečenica</i>, a s njom se odsijeku i trupovi dvaju posljednjih grudnih i svih 6 slabinskih kralješaka, koji se obično prije same prodaje vade iz mesa. Kičma se raspolovi na 2 dijela. Time se dobiju 2 komada, od kojih se prednji zove <i>pržolica</i>, a stražnji <i>hrbat</i> ili <i>križna pečenka</i>. Pržolica sadrži dio kičme od 6. ili 7. do 13. prsnog kralješka s dijelovima 6. ili 7. do 13. rebra i pripadajućim mišićima. Prodaje se prema zahtjevu potrošača s kostima ili bez kostiju. S pržolice se obično odvoji jedan dio, koji se zove <i>dopržolica</i> ili <i>pržoličin štitnik</i>. Hrbat (rumpsteak) ili križna pečenka sadrži 6 slabinskih kralješaka s okolnim mišićima. Na taj se način dobiva: 12. ošit, 13. srčanica, 15. Masna potrbušina, 16. potrbušina, 17. mekana rebra, 18. slabina, 19. rebra (gornja polovina, 19a. slabinska rebra (donja polovina, 20. pisana pečenica, 21. pržolica, 22. hrbat, 23. dopržolica.</p>	<p>Meso s posljednjih 5 rebara, koje leži prema slabini. Dio mekanih rebara, koji se naslanja na hrskavi zapećak, naziva se <i>porebrin</i>. Onaj dio, koji se naslanja na slabine, kuha se u juhi i jede kao samostalno jelo (obično s umakom od hrena. To je tzv. „Tellerfleisch“</p>
<p><b>12. Ošit</b></p>	<p><b>18. Slabina</b> zagrebački – <i>mitlštukflam</i>; <i>njem.</i> Riedhiefel</p> <p>Meso je vrlo sočno i dobro je za juhu. Završava tankim dijelom, koji kod kuhanja nabubri. Leži dijelom ispod kuka, naslanja se na but i dostiže do rebra</p>
<p>a) <i>srčanica</i> b) <i>tanki ošit</i> a) zagrebački - <i>cof</i> b) <i>kronflajš</i>; a) <i>fr.</i> pannet; <i>njem.</i> dückes Krofleisch ili Herzzapfen b) <i>fr.</i> faux filet; <i>njem.</i> Dünnes Kronfleisch</p> <p>Ošit dijeli prsnu šupljinu od trbušne. To je suho meso, s grubim vlakancima. Upotrebljava se za jela, za koje meso ne mora odležati, kao npr. za gulaš. Meso koje nakon klanja ne treba odležati njemački se naziva „Bruckfleisch“ a francuski „viande fraiche“, tj. klaoničko ili svježe (toplo) meso.</p>	<p><b>19. a) Rebra</b> (gornja polovina) <i>fr.</i> côtes; <i>njem.</i> Rippen, Rippenfleisch</p> <p>Upotrebljava se samo za juhu</p>
<p><b>15. Masna potrbušina</b> zagrebački –<i>tašnflam</i>; <i>fr.</i> flanchet; <i>njem.</i> Mittleres Kügerl, Bauchlappen</p> <p>Slična je debelim prstim, ali je nešto tanja. Tvori prijelaz k manje vrijednoj potrbušini</p>	<p><b>21. b)</b> <b>Slabinska rebra</b> (donja polovina)</p> <p>Meso je sočno, lijepo nabubri, ali se ne može lijepo složiti na pladanj</p>
<p><b>16. Potrbušina</b> zagrebački –<i>špicflam</i>; <i>fr.</i> flanchet; <i>njem.</i> Dünnes Kügerl, Bauchlappen</p> <p>To je tanko meso s grubim vlakancima i polako se kuha</p>	<p><b>22. Pisana pečenica</b> zagrebački –<i>lungenbraten</i>; <i>fr.</i> filet; <i>njem.</i> Lungenbraten</p> <p>Leži ispod hrpta. Jako je tečno, nježno meso, podesno za pečenje i pirjanje. Razlikujemo debeli dio, srednji dio i šiljasti vršak. Upotreba u kuhinji: vidi – tranširati.</p> <p>a) pečena u cijelom komadu: pečena pisana pečenica (<i>fr.</i> filet de boeuf, čit. file d bef; <i>njem.</i> Lungenbraten).</p> <p>b) pirjana u cijelom komadu: pirjana pisana pečenica (<i>fr.</i> Filet de boeuf à l’étuvée, čit. file d bef a letive; <i>njem.</i> gedämpftes Lungenbraten),</p> <p>c) narezana na 1-2 cm debele komade, pečene ili pirjane; naravni goveđi popečci (zagrebački-goveđi filet, goveđe pečenje; <i>fr.</i> filet de boeuf; <i>njem.</i> Rindsfilet),</p> <p>d) narezana na 2-3 cm debele komade, pečena ili pirjana: tournedos (2 komada = jedan obrok)</p> <p>e) narezana na 3-5 cm debele komade, pečena ili pirjana: popečci pisane pečenice (beefsteaks, čit. bifstejks),</p> <p>f) narezana na 4-6 cm debele komade, pečena ili pirjana (chateaubriands, čit. šatobrian)</p>
<p><b>17. Mekanrebra</b> zagrebački –<i>crveni flam</i>, srednja rebra, trbušnica; <i>fr.</i> plate côte; <i>njem.</i> Platte, Palisade, Zwerschried</p>	<p><b>21. Pržolica</b> zagrebački –<i>rostbraten</i>;</p>

<p><i>fr.</i> côtelettes de boeuf čit. kotlet d bef; <i>njem.</i> Rostbraten, Rostbratenried</p> <p>Leži od hrpta prema lopatici (plećki), te joj je polovina pokrivena <i>dopržolicom</i>. Jako je tečno, krepko, ali nešto grubo, vlaknasto meso, djelomično s mnogo masti. Podesno je za pečenje, pirjanje i prženje. Upotreba u kuhinji: u cijelom komadu: pirjanje pržolice na sve načine, narezana na 1-3 cm debele komade na sve načine</p>
<p><b>22. Hrbat</b> zagrebački –<i>ramstek</i>, križna pečenka; <i>eng.</i> roastbeef; <i>njem.</i> Beiried</p> <p>Leži između butine i pržolice. Jako je tečno, krepko meso, podesno za pečenje i pirjanje. Upotreba u kuhinji: pečen u cijelom komadu: križna pečenka (roastbeef, čit. rostbif), pečen u cijelom komadu bez kostiju i s utisnutom slaninom: contre – filet (čit. kontr file) narezan na 2-3 cm debele komade, pečen ili pirjan: popećci križne pečenke (rumpsteaks, čit. rumpstejks), narezan na 3-5 cm debele komade, pečen ili pirjan: entrecôtes (čit. antrkot), narezan na 4-6 cm debele komade s kostima, pečen ili pirjan: goveđe pržolice (côtes de boeuf; čit. kot d bef).</p>
<p><b>23. Dopržolica</b> zagrebački –<i>rirdekel</i>; <i>njem.</i> Rieddeckel</p> <p>Meso je sočno i podesno za juhu, leži iznad pržolice i lopatice (plećke). <i>Stražnja noga</i> rasijeca se tako da se dobije vanjski i unutrašnji dio. Unutrašnji se dio zove <i>unutrašnja butina</i> (šol). Sadrži sjedeću i stidnu kost sa zglobnom čašicom i glavom bedrene kosti i okolnih mišića. Prije prodaje kosti se vade iz mesa. Nakon obrade izreže se <i>stražnji bočnjak</i> (koljenica). Od preostalog dijela stražnje noge odreže se <i>gornji vrh butine</i> (taflšpic). Nakon toga se može odrezati posebni dio, koji se zove <i>vrh kuka</i> (hiflšpic). I konačno je preostao <i>rep</i>, koji sadrži 10-12 repnih kralješaka s pripadajućim mišićima. Stražnja noga dijeli se opet u 5 dijelova: 24. unutrašnja butina, 25. stražnji bočnjak, 26. butina, 27. ruža, 28. kuk, 29. vrh kuka i 30. rep</p>
<p><b>24. Unutrašnja butina</b> zagrebački – <i>šol</i>; <i>fr.</i> cuisse de noix de boeuf, čit. Kvis d noa d bef; <i>njem.</i> Ortschwanzel</p> <p>Leži uglavnom ispod gornjeg vrha butine i obuhvaća crno meso i koštani vrh. To je vrlo dobro krto meso, podesno za kuhanje i pirjanje</p>

<p><b>25. Stražnji bočnjak</b> zagrebački – <i>koljenica</i>, <i>močing</i> stražnji ribič; <i>fr.</i> jarret, čit. žare; <i>njem.</i> hinteres Wadschinken, hinteres Pratzel, Hesse</p> <p>Meso čvrsto i žilavo, podesno za gulaš. Zadržava lijepu boju i kad se podgrije</p>
<p><b>26. Butina</b> zagrebački – <i>taflšpic</i>; <i>fr.</i> culotte de boeuf, čit. kilot d bef; <i>njem.</i> Tafelspitz, Tafestück</p> <p>Dio koji pokriva unutrašnju butinu i koštani vrh a graniči s dijelom kuka. Podesan je za kuhanje i pirjanje (kod kuhanja nabubri). Jako je ukusan, ima sitna vlakanca, ponešto je suh i krt. Može se lijepo rezati i složiti na poslužavnik. Narezan na obroke može se lako prepoznati po lijepom i pravilnom obliku i ukusnom i masnom rubu na gornjoj zaokruženoj strani</p>
<p><b>27. Ruža</b> zagrebački – <i>rozn</i>; <i>fr.</i> gite à la noix, čit. žit a la noa; <i>njem.</i> Zapfen, Kugel</p> <p>Dio koji leži u sredini buta. Meso je skoro sasvim bez masti i podesno je za goveđe odreske, <i>pirjanje</i> i mljevenje (kosanje)</p>
<p><b>28. Kuk</b> zagrebački - <i>hiffl</i>, <i>hiflersercel</i>; <i>eng.</i> haunch of boeuf, čit. hanš of bef; <i>njem.</i> Hieferschwanzel</p>
<p><b>29. Vrh kuka</b> zagrebački – <i>hiflšpic</i>, <i>hiflšpis</i>; <i>njem.</i> Hieferscherzel</p> <p>Dijelovi 28. i 29. leže od gornjeg vrha butine naprijed prema hrptu, a završavaju se šiljasto u vrhu kuka. Meso je sočno, nemasno ali s nešto grubljim vlakancima. Može se lijepo dijeliti na obroke (narezati). Podesno je za kuhanje i pirjanje</p>
<p><b>30. Rep</b> <i>fr.</i> queue, čit. ke; <i>njem.</i> Schlepp, Schwanz</p> <p>Rep se dijeli na debeli i tanki dio. Jako je sočan te je odličan za pripremljanje juha i za pirjanje</p>

### 31. Ličnica

zagrebački –obrazi;  
njem. Ohrwangel

Meso glave redovno se prerađuje u kobasice, ako se prodaje - naziva se ličnica (vanjska i unutarnja). Teleća glava koja se kuha, mora tijekom kuhanja posuda biti poklopljena, kako bi glava ostala bijela. Kad meso omekani stavi se na nekoliko minuta u hladnu vodu

Od opisanog nema velikih razlika od obrade mesa kod većine mesara za prodaju, poneki rasijecaju goveđe polovine na 33 dijela. Razlika je u tome što se od prednje kripte odvaja poseban komad nazvan – **ribica**, nadalje se od prednje noge izrezuje takozvani „**mitlšulter**“, a trbušna stjenka s rebrima razrezuje nešto drugačije, iako dobivene dijelove nazivaju jednako, kao što je opisano. Butinu (*tafelšpic*) neki mesari raspolove, pa gornju polovinu nazivaju „*tafelšpic*“, a donju „*švabštuk*“. Od „*švabštuka*“ se još posebno odvoji mišić, koji se zove „*vajsbraten*“, tj. bijela butina.

### Goveđi pršut

za njegovu izradu biraju se dijelovi buta goveda iz planinskih predjela, stara 3-5 godina. Nakon soljenja i sušenja na hladnom dimu i zraku spreman je za konzumiranje.

### Goveđi golaž

(slo.) goveđi gulaš

### Goveđi zrezek

(slo.) goveđi odrezak

### Gozba

zajedno jesti, častiti se, objedovati, piti, pijančevati

### Gozben

stolni, za objed

### Gozbenik

koji sprema gozbeni stol, domaćin, koji časti

### Gradelada

1.rešetka; 2. količina ribe na gradelama

### Gradele

(tal. gratella od lat. cratella) roštilj, rešetka za pečenje mesa i ribe

### Gradina

vrt, bašta (obično sačuvano u pjesmama).  
*Po gradini misečina sija meka.*

### Gradenica

rakija napravljena od špirita

### Grah

graj, bažul, bažulj, fažol, fižol, pasulj; važna namirnica u našim krajevima

### Graham

vrsta kruha koji se mijesi od brašna koje se dobiva mljevenjem cijelog zrna pšenice ili raži, bez kvasca. Ime nosi po američkom liječniku Silvestru Grahamu (1794.-1851.)

### Graham

vrsta kruha koji se mijesi od brašna koje se dobiva mljevenjem cijelog zrna pšenice ili raži, bez kvasca. Ime nosi po američkom liječniku Sylvesteru Grahamu (1794.-1851.), prezbiterijanskom svećeniku i reformatoru.

Propovjednikom je Sylvester Graham postao još vrlo mlad i već se u dvadeset i petoj godini proćuo po tome što je u svojim propovijedima gorljivo preporučivao uzdržljivost i trezvenost. Zbog toga je čak propagirao i poseban način prehrane te specijalne dijete. Graham je bio uvjeren da se Bogu može najbolje ugoditi ako se pametno živi, a to je značilo i biti umjeren u jelu i piću. Kao mjeru protiv alkoholizma preporučivao je vegetarijansku prehranu jer – bezmesni obrok ne potiče želju za uživanjem alkohola. Napisao je nekoliko knjiga o zdravoj prehrani i primjeni znanosti u ljudskom životu, preporučujući osim ostaloga spavanje pokraj otvorenoga prozora, gradnju svijetlih stanova te nošenje lagane i prozračne odjeće. Pisao je temeljito i o pravljenju kruha, no baš su njegovi

stavovi o kruhu bili razlogom što su bostonski pekari organizirali pravu pobunu protiv njega.

Sylvester Graham smatrao je najbolji kruh od neprosijana brašna, štoviše napravljen bez kvasca, zatim da nipošto ne treba jesti kruh koji ispečen prije manje od devet sati, a najvažnije od svega – treba ga peći kod kuće. To posljednje bilo je razlog što ga pekari, ponajprije grada Bostona, u kojem je živio – nisu ni najmanje voljeli. No Grahamov utjecaj nisu mogli zanemariti pa su i sami počeli pripremljati kruh i pecivo od – graham-brašna. Ideja se malo-pomalo proširila svijetom pa tako i mi danas uživamo u hruskavu graham-pecivu.

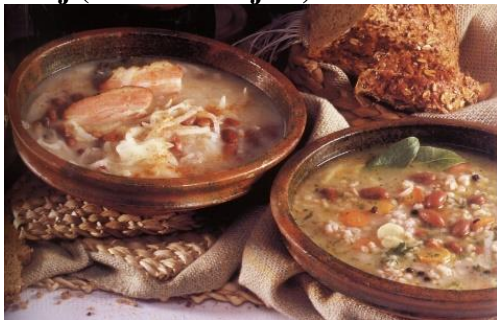
### **Grahlica**

kokoš koja ima bijele točke po perju (Prigorje)

### **Grahorica**

leća

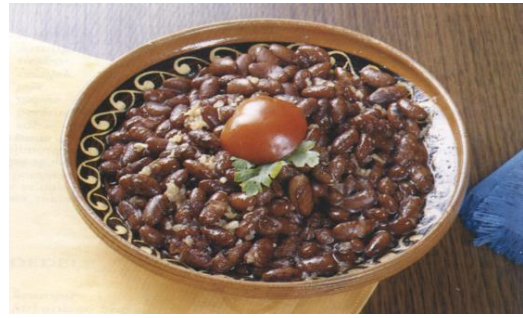
### **Graj (Grah – kao jelo)**



Grah s repom i kuhanim mesom; ričet (grah i ječmena kaša)



Grahova salata



Zamašćeni grah

### **Grampoda**

šaka nečega, onoliko koliko može stati u ruku. Npr., ako kuhate rižot, u teču stavljate *grampodu rizih*.

### **Granatirmar, Grenadirmarš**

izraz za jelo od kuhanih kockica krumpira i malih kuhanih komadića tijesta (krpica). Sve malo zapečeno na kosanom i poprženom luku.

Grenadier (granador) vojnik određen da baca ručne granate.

### **Grancav**

užegao

### **Grancipori**

ili granci poveri – raci siromaha. Jelo koje su nekada jeli samo siromasi od malih plašljivih rakova stjenovite obale – grmalja ili drugim imenom - kosmelja. Lovilo ih se noću pomoću svjetla. Nerijetko su se jela radila samo od njih, juhe, brodeti ili su bili osnovni dodatak drugim jelima stanovnika mora. Nakon što rakovi pocrvene, to je obično pola kuhanja, dodaje se kosani češnjak, peršin, umak od rajčica, bijelo vino, temeljac od kuhanih riba, sol, papar, lovor. Kuhani rakovi su bili dodatak palenti, tjestenini (u Istri - posuticama) ili riži po želji sa sipinim crnilom.

### **Granita**

Zrnast sladoled; *tal.* garnitura – zrnjenje

### **Granzoli**

mekinje



**Grapa**

(*tal.* grappa – *acquavite*) rakija, lozovača  
vidi: Leksikon pića

**Grašićav**

slanina kad se upali (Srednja Dalmacija)

**Gratakaža**

ribež, strugalica; - strug za suhi sir, trenica;  
*ragatac* (Šibenik), *rakatež* (Lika), *rakataža*  
(Istra). Vidi: ragatač

**Gravorka**

**grahorka;** vrsta kokoši (siva ili crna sa  
bijelim točkicama, bijelim pjegama).

*Ja sam zapatila gravorku.*

**Greba**

zagorjeli dio hrane

**Greblica**

vidi: Rudarska greblica

**Gregoda**

gregada; vrsta kuhanog jela od ribe (ribarski  
složenc, tj. dolazi više vrsta ribe). U  
narodu (ovo je hvarsko jelo) kaže se brujet  
(brodet) bez kvasine (vinski ocat)

**Grejanica**

napravica u kojoj se zadržava toplina  
kuhana ili pečena jela (zemljana ili metalna)

**Grenadir marš**

(tijesto s krumpirom; *franc.* grenadier)  
vojnici, bacač bombi; grenadiri: izabrani dio  
pješađije; marš: (*franc.* marche), ritmički  
ravnomjeran hod, stapanje. Vrsta jela koje  
se radi na području Podravine, Prigorja,  
Moslavine i zapadne Slavonije. Krumpir  
izrezan na kockice se skuha, tijesto (krpice)  
isto tako. Na masnoći se ispirja kosani luk i  
na to se doda krumpir i tijesto. Jednostavno  
i „zasitno jelo“

**Grenčica**

gorkovača, gorka rakija

**Gresta**

vijenac luka (*tal.* cresta)

**Grestva**

*masturika oli sok od grestve*; nezrelo  
grožđe, grešta

**Grešika**

koje nije sazrelo u vrijeme berbe

**Grešljika**

1. divlja loza, 2. vinjaga

**Grešta**

nezrelo i kiselo grožđe

**Greštalica**

drvo kojim se mulja (miješa) grožđe

**Greštenjak**

sok nedozrelog grožđa, greštni sok

**Greštvaljka**

drvena naprava za tiskanje grožđa i voća

**Gricule**

zazubice

**Grifig**

(*njem.* Griffig) vrlo fino brašno koje se  
hvata za prste

**Grilje**

(*tal.* griglia) rešetka, roštilj

**Grincajg**

(*njem.* Grünzeug) zelen za juhu. Vezica  
zeleni koja se kupuje na tržnici trebala bi se  
sastojati od: celera, peršina, poriluka,  
korabice, mrkve.

**Grisini**

(*tal.* grissino) vrsta peciva u obliku štapića;  
slani štapić

**Griz**

gris (*njem.* Gries) 1. krupica, žito što se  
kuha u juhi ili vodi – bungur, krupno  
mljevena pšenica; 2. grizkoh – nabujak od  
krupice; 3. grizknedli – valjušci od krupice;  
4. grisonkle (*njem.* Griessklösse) – valjušci  
od krupice

Drugim nazivom *pšenična krupica* dobiva se od zrna pšenice nakon što su mljevenjem uklonjene mekinje i klica. Koristi se u pripremi žličnjaka, kašica, kohova, nabujaka, nadjeva i u kombinaciji s drugim brašnima.

#### *Griz knedli*

Sastojci: 100 gr pšeničnog griza, 50 gr masnoće (ja koristim maslac), 1 jaje srednje veličine, sol, muškadni oraščić, biber.

Sve sastojke pomiješajte i odmah uz pomoć dvije žličice oblikujte knedle i spuštajte u provrelu juhu. Juha ne smije kipjeti („prebacivati ključ“) već mora biti iznad same točke vrelišta. Poklopite juhu i ostavite tako sasvim lagano kuhati oko 20 minuta, zatim isključite temperaturu i ostavite još narednih desetak minuta. Knedle oblikujte tako da jednom žličicom zgrabite masu i s drugom bočno „ukradete“ iz prve i tako naizmjenično dok ne oblikujete savršeni knedl (okruglicu). Važno je odmah knedle ubaciti u kipuću vodu, jer samim stajanjem griz povuče u sebe „vezivo“ od masnoće i jaja i pri tom se knedli raspadaju.

#### *Griz na mlijeku*

Sastojci: 6 dl mlijeka, 3-4 žlice pšeničnog griza, 1 žlica meda, 2 žlice kakaa, prstohvat cimeta.

Stavite mlijeko na pećnicu i pričekajte da prokuha. Kada prokuha, uspite griz i miješajte pjenjačom dok se skuha (oko 5 minuta). Maknite sa vatre, dodajte cimet i med i još izmiješajte. Ulijte u zdjelice ili tanjure i u sredinu stavite kakaa ili komadić mliječne čokolade. Poslužite hladno, ako više volite topli griz u njemu možete uživati i toplom.

#### **Grjača**

vrsta tikve

#### **Grklji**

pečurke, šampinjoni (Prigorje)

#### **Grljak**

grlo od boce (flaše)

#### **Grmalj**

mali plašljivi rak koji se noću lovi uz stjenovitu obalu od davnina je obavezni sastojak brodeta. Dva-tri raka, malo natučena drvenim batićem, daju brodetu slatkoću čime jelo postaje „kraljevsko“ iako je nekad bila obična hrana siromašnog puka.

#### **Grnjajka**

zemljana posuda za vrhnje ili sirište

#### **Grobnička kobasice**

Za prave grobničke kobasice miješaju se svinjetina i junetina, očišćene od kostiju i drugih dijelova koji nisu mekani. Meso se ne melje, nego se reže na sitne komadiće. Od svinjetine se stavljaju lopatica, vrat i okrajci koji su inače vezani uz pancetu. Kad se pomiješaju svinjetina i junetina, doda se dva posto soli i malo se popapri, već prema okusu. Posebno se skuha češnjak i u mesnu smjesu se umiješa voda u kojoj se kuhao. Sve se dobro izmiješa i od te se smjese naprave kobasice koje se zatim puste do dva dana da „otpočinu“. Nakon toga kobasice idu na sušenje u pušnicu, a često se u pušnicu pri sušenju dodaju i grane šmrike, crnogorične biljke koja daje poseban miris.

#### **Grohača**

drvena posuda za tijesto

#### **Gronik**

podvaljak (isključivo za svinju).

*Odsiči mi jedan komad od gronika, volim o(d) tog barenu slaninu.*

#### **Grošnjak**

somun čija je cijena jedan groš (groš-turski sitan novac)

#### **Grotulja**

grohotulja; voće za sušenje nanizano u vijenac (niz oraha ili lješnjaka na koncu) (Banija)

### **Grovača**

grohača; drvena zdjela u kojoj se mijesi kruh (Turopolje)

### **Grozda**

grozdovača; rakija od grožđa

### **Grozdje**

grozd, stari je svijet uživao u grožđu još prije sedam tisuća godina, što je zabilježeno i na staroegipatskim reljefima, no u Novi svijet vinova je loza pristigla tek u 16. stoljeću, kad su ju u Meksiko donijeli španjolski konkvistadori. Među brojnim vrstama stolnog grožđa (uzgajaju se i mnoge vrste za proizvodnju vina) zelene su najpopularnije, vjerojatno zato što crno većinom ima pomalo trpak okus. je voće koje ne treba brati ni prerano ni prekasno, nego baš u pravo vrijeme, jer dozreti može samo dok je na trsu ili čokotu.

### **Grožde**

Stari je svijet uživao u grožđu još prije sedam tisuća godina, što je zabilježeno i na staroegipatskim reljefima, no u Novi svijet vinova je loza pristigla tek u 16. stoljeću, kad su ju u Meksiko donijeli španjolski konkvistadori. Među brojnim vrstama stolnog grožđa (uzgajaju se i mnoge vrste za proizvodnju vina) zelene su najpopularnije, vjerojatno zato što crno grožđe većinom ima pomalo trpak okus. Grožđe je voće koje ne treba brati ni prerano ni prekasno, nego baš u pravo vrijeme, jer dozreti može samo dok je na trsu ili čokotu.

### **Groždice (rozine)**

Groždice za tučeno tijesto s jajima (biskvit) ili za fine kolače najbolje je istrljati u brašnu a zatim čistiti. Obično se samo operu u mlakoj vodi, ali se zatim moraju dobro osušiti.

### **Gruda mišanica**

razno samoniklo bilje: koromač (morač), maslačak (radič, žutonica, žuhko zelje, mlječnjak), žutenica (radič, zvečka, kostriječ), kozja brada (različak, gomoljika), kuhano zajedno sa: mrkvom,

krumpirom; ocijeđeno i začinjeno peršinom, češnjakom i uljem.

### **Grudnjača**

cjedilo od konopljina platna u koje se stavlja sir da se ocijedi sirutka i postane gruda

### **Grupit**

tipično milansko jelo; meso izrezano na trake, zavezano u čvor, uvaljano u brašno i isprženo na ulju (u ulju je već prije ispirjan luk). Jelu se dodaje izrezana rajčica, vino, peršin, papar i stol. (Tal. kuhinja)

### **Gruša**

priprema se kao jajara, amo što se umjesto mlijeka koristi gruš.

### **Grušalina**

štroklji; mliječni napitak dobiven od prvog mlijeka mlade ovce ili krave.

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

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

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

### **Gruševina**

vidi: ovčenič

### **Gruvanica**

1. jelo koje se dobije tako da se vrući projin kruh nadrobi u vruću mast i izmiješa; 2. napravi se tijesto za pogaču od pšeničnog brašna, stavi se u pleh i peče pod vrućim saćem. Kada je napola pečen odozgo se stave listići slanine ili suhog mesa, sir ili kajmak. Peče se još malo. Jede se vruće.

### **Gubi**

oprana utroba životinje

### **Gucaj**

gutljaj.

*Pio je gucaj po gucaj samo da mu duglje trva.*

### **Gucanje**

*Za pijanca je gucanje prvo, pa onda ilo.*

### **Gucat**

piti (alkoholno piće).

*Bio bi on čovik, samo da ne guca svaki dan.*

### **Guckati**

polako piti

### **Gucnit**

*Gucni, pa daj dalje.*

### **Gučanek**

posuda z dugim vratom

### **Gudan**

Gudača; krmača, prasica (Dalmacija)

### **Gudek**

(u dijalu.) prasence, odojak.

### **Gudić**

ovčji pršut; malo poznata delicija s otoka Cres: izrezan na tanke odreske (*šnite*), popržen na maslinovom ulju uz domaći kruh ispod peke, creski ovčji sir i masline.

### **Gudin**

prasac, krmak (Dubrovnik, Hercegovina)

### **Gudla**

ostatak nadjeva od kobasica, koji se prije konzumiranja malo prekupi (Hrv. Zagorje)

### **Gudlja**

obarnica, svinjska juha koja se radi od vode (u kojoj su se kuhale kobasice) sa ukuhanim kukuruznim brašnom. Gusta i ukusna., za razliku od *lubarnice* – samo rijetke juhe.

### **Gugklof**

Guglov; kuglof (*njem.* Gugelhupf) naduvak, vrsta kolača, nabujak od brašna, suhog grožđa, jaja i maslaca

*Ne penu zmešaj ½ putra, zatem vzemi pol funta mele, nekoliko žutankov*

### **Gulaš**



(*gulyás hus* – govedarevo meso; *mađ.* Gulya – krdo) stado goveda, jelo od manjih komadića goveđeg mesa u umaku. To je pastirsko jelo ili možda još bolje reći – jelo nomada koje se preko Mađarske proširilo iz Mongolije i Kine.

Priprema jela – na masti se pirja kosani luk, podlije se sa malo tople vode, umiješa se mljevena paprika, zatim doda govedina (ili teletina), izrezana na kocke veličine 3x3 cm. Kada se sve zajedno propirja, dodaju se ostali začini (sol, češnjak, kumin). Pirja se sve zajedno polijevajući vodom i pred sam kraj juhom i kiselim vrhnjem. Sve se prokuha dok se ne dobije umak željene gustoće. Prilog: slani krumpir, okruglice, tjestenina. U ovo jelo se ne smije dodavati brašno. Predstavnicu gulaša su: paprikaš, perkelt i tokanj.

Gulaš je postao popularan u čitavoj Austro-Ugarskoj Monarhiji kad je jedan puk (u kojem su služili pastiri iz Hortobagy-stepe)

bio premješten u Beč. Iz Beča se „gulaševa moda“ proširila čitavim svijetom.



Vinski gulaš

<i>Andrassy-gulaš</i>	standardni gulaš s haluskama (Haluska) Mađarski specijalitet veliki kuhani valjušci poprženi na slanini). Jelo dobilo ime po Mađarskoj velikaškoj obitelji Andrassy
<i>Bográcz-gulaš</i>	standardni gulaš pripremljen u kotliću i pikantnije začinjjen
<i>Međimurski gulaš</i>	radi se od tri vrste mesa: govedina, teletina i svinjetina (i to samo od lopatice)
<i>Wiener-gulaš</i>	standardni gulaš s prilogom od palente (žganci)
<i>Triestiner-gulaš</i>	obični gulaš s prilogom – špageti
<i>Češki gulaš</i>	obični gulaš s kiselim krastavcima i prilogom – rezanci
<i>Karlsbader gulyas</i> (karlsbadski gulaš)	obični gulaš s kiselim vrhnjem i prilogom od žličnjaka
<i>Dalmatinski gulaš</i>	„Putać“; - radi se od janjetine, luka i na maslinovu ulju, bez paprike, ali s lovorom, paprom, rajčicom i krumpirom. Jelo

	mora biti jušno s mnogo umaka
<i>Sekeli gulaš</i> (székhelygulyas; Szeklerigulyas)	jelo od svinjskog mesa, luka, kiselog kupusa i vrhnja. Postoji interesantan podatak u vezi s imenom ovog gulaša. Sikulijanci, što je jedno od vrlo starih naziva za Sicilijance, kao pustolovi otišli su u Mađarsku gdje su se za stalno zadržali kao posebno pleme Székely

### *Wiener Saftgulasch - Bečki gulaš sa knedlima*

Sastojci: 80 dag govedina za gulaš (vrat, leđa, miješano), 3 luka, 3-4 žlice crvene mljevene paprike, 2 žličice ljute crvene mljevene paprike, 0,5 dl vinskog bijelog octa, 3 češnja češnjaka, suncokretovo ulje, 2 žličice kima u prahu, 3 lovorova lista, 2 žlice mažurana, 2 žlice koncentrirane rajčice, tanko oguljena korica od 1 limuna, 2 kocke ili žlica govedske kocke za juhu, ili u prahu, 1 litra vode, 2 žličice svježe mljevenog papra,

Nemojte nikako izbaciti ili smanjiti količinu bilo kojeg sastojka jer svi zajedno daju karakterističan okus, po čemu se bečki gulaš razlikuje od mnogih drugih.

Pazite na količinu svakog sastojka, gdje je žličica a gdje žlica. **Žlica = 15ml, žličica = 5ml.**

Koristite veći lonac, dodajte ulje toliko da pokrije dno. Kad je ulje vruće dodajte meso narezano na male komade. Nemojte dodati odjedanput svô meso nego popržite dio po dio. Stvar je u tome ako dodate odjednom svu količinu mesa, ono će ispustiti vodu i onda će se meso pirjati a ne pržiti. Zato popržite u dva tri puta. Pržiti oko 1-2 minute da meso potamni ali samo izvana. Izvadite meso na tanjur. U istom ulju popržite kosani luk na srednjoj temperaturi oko 10 minuta. Luk mora dobiti lijepu svjetlosmeđu boju. Pazite da temperatura nije previsoka da luk

ne zagori. Nikako nemojte pržiti manje od 10 minuta. Povremeno miješajte. Dodajte koncentriranu rajčicu i kim, i popržite još 30 sekundi. Vratite meso u lonac i promiješajte sa lukom. Dodajte vodu u kojoj ste otopili govedske kocke za juhu zajedno sa octom. Promiješajte. Dodati sve ostale sastojke osim limunove korice i češnjaka i dobro promiješajte. Kuhajte na laganoj vatri sat i pol. Povremeno provjerite ako treba dodati vode. Zadnjih 15 minuta dodajte sitno nasjeckanu limunovu koricu i češnjak. (češnjak ne pržite na početku pripreme zajedno sa lukom). Ako treba dodajte začine. Koricu od limuna ogulite sa nožićem za krumpir, treba biti vrlo tanko i zatim jako sitno narezana. Kad je gotovo, meso se mora lagano raspadati pod pritiskom vilice. Umak mora biti gust, ako je pregust dodajte vode i prokuhajte 2-3 minute, ako je prerijetko, nemojte dodavati brašno da bi se zgusnulo, samo produžite vrijeme kuhanja i nemojte poklopiti. Ostavite gulaš da odstoji 20-30 minuta prije posluživanja.

#### *Semmelknoedel - knedli od kruha*

Sastojci: 4-5 ploški suhog bijelog kruha, 2 jaja, 3 žlice griza, 3 žlice ribanog polutvrđog sira, 3 dl mlijeka, 3 žlice brašna, 1/2 žličice klinčića u prahu, 1/2 žličice kima, 3-4 žlice kosanog peršina, 1/2 luka, suncokretovo ulje, sol, papar.

Kruh usitnite na male komade, stavite u dublju zdjelu i prelijte toplim mlijekom (ne vrućim).

Ostavite da upije 15-20 minuta. U tavi popržite luk sitno nasjeckan i zatim dodajte kruhu i mlijeku. Promiješajte. Dodajte jaja, peršin, ribani sir, kim i muškati oraščić. Malo posolite i popaprite. Dobro promiješajte. Dodati griz i nastavite miješati. Dodajte brašno po potrebi koliko treba da se dobijete gustu smjesu. Knedle oblikujte u loptice dlanovima, Stavljajte sa velikom žlicom u zakuhalu vodu. Kada isplivaju na površinu kuhajte još 2-3 minute i zatim stavljajte ocijeđene na tanjur.

**Paprikaš** je vrsta gulaša (s laganijim mesom; teletina, piletina) i obilnim dodatkom svježih ili mljevenih paprike i vrhnja.

**Perkelt** ima više luka i umak mu je gušći jer se pirja (ne kuha se).

**Tokanj** ima manje luka i paprike, i sadrži gljive, vrhnje, grašak i drugo povrće.

#### **Gulaš čorba**



i gulaš čorba je, kao i drugi gulaši u svijetu, kulinarska izvedenica od starog Mađarskog jela. No, razne varijante gulaša, koje najčešće susrećemo u srednjoj Europi, zapravo su autentična jela pojedinih europskih regija i gradova. Takvo jelo je i naša gulaš-čorba, gurmanski specijalitet. Vino prija, prije i poslije ove gulaš čorbe, te će dobro doći u sitnijim urama, oko ponoći, na vinskih veselicama, koje dulje traju. Gulaš čorba, koja mora biti i pomalo ljuta, naročito je popularna za hladnije dane, i sa ponosom možemo reći da polako osvaja i Europu.

#### **Guli**

gule (žuljit) „podrugljivi smisao“ kad se jede kukuruzni kruh ili pogača ili od miješanog brašna – za razliku kad se jede bijeli kruh ili pogača

#### **Gulibaba**

ili peš, vrsta riječne ribe, naraste do 15 cm

#### **Gulozan**

gulozan, guloz (od *tal.* goloso); *reg.* koji je pun teka, koji izaziva na jelo, kojemu je teško prestati jesti; gulozin – onaj koji zna odabrati tečna jela, specijalitet, poslasticu; **gulozarija** – specijalitet, poslastica, fino



jelo, jelo koje posebno ide u tek i koje se osobito cijeni.

Vidi: *umami*

### **Gulja**

ljuske od krumpira

### **Gumboc**

tijesto (od brašna i krompira) u vidu loptice nadjeveno šljivama, pekmezom ili sirom (kuhano u vodi), knedla, okruglica.

*Volim sitne gumboce u čorbi, al još većma one velike s pekmezom punjene.*

### **Gumolji**

vidi: lazanje

### **Gungaz**

bisernica; vrsta kokoši sivobijela preljeva perja, perlinka, misirka

### **Gunjevača**

gunjača; vino od smokve (Dalmacija)

### **Gunjci**

mali popečci

### **Gurabije**

(*tur.* kurabiye) tvrdi okrugli kolač koji se radi od maslaca, brašna i šećera. Ako se umjesto šećer stavlja med, tada je to medena gurabija (medenjaci). Gurabije, *tur.* = ptičji kolač (ali se isto tako kaže i beg – lokum). Nemuslimanski narod umjesto maslaca upotrebljava mast

### **Gurman**

(*franc.* gourmand) 1. izjelica, čovjek koji voli mnogo i dobro jesti; 2. čovjek profinjenog ukusa; 3. gurmanluk – delikatesa; dobar zalogaj

### **Gusetina**



guščje meso



Guska nadjevena heljdom, pečeni odojak i heljda

### **Gust**

gušt; (*lat.* gustus) ukus, tək, merak, zadovoljstvo, užitak

### **Gustati**

(*tal.* gustare) jesti sa užitkom, kušati, okusiti (*dalm.*)

### **Gusterna**

gustijerna, gustirna; zajednički ili kućni zdenac za skupljanje kišnice u primorskim krajevima; cisterna, šterna.

U nekim primorskim mjestima krovove kuća su premazivali (bijelili) gašenim vapnom kakao bi krovovi bili čisti.

### **Gustiozan**

nešto što se jede tekom

### **Gustirati**

(*lat.* gustare – okusiti, uživati) 1. kušati, uživati u jelu; 2. uživati u nečemu

### **Gustiš**

svako kuhano mlijeko od dobre krave koja daje gusto i masno mlijeko

### **Gustošno**

što izaziva „gušt“ zaslada (Međimurje)

### **Gustožo**

ukusno, slasno

### **Guščja jetra**

(*franc.* foie gras) najkvalitetniji dio kljukane – šopane guske, koji se u boljim restauracijama nudi gostima – pečeno na maslacu ili prerađeno u paštetu. Najbolja su gušća jetra iz Strasbourga, koja u trgovinu dolaze u malim zdjelicama:

<i>eu terrine</i>	ili u želeu
<i>gêlée eu bloc</i>	u tijestu s gomoljikama i drugim začinima

### **Gušpan**

šimšir, mrčela, zelenika, pušpanj

### **Gušt**

*tal.* (gusto) uživanje, naslada, slast  
*Gušta ki malo prase*

### **Guvno**

mjesto vršenja žita

### **Guznjak**

*gužnjak*; 1. kulinova seka; nadjev je isti kao i za kulen samo što se koristi debelo svinjsko crijevo; 2. crijevo janjeta za meze (krezle).

### **Guzoljubine**

hrana koju tko voli

### **Gužvalija**

pita u gužvu, za razliku od polaganih pita i razljevaka. Pravi se tako da se tirit zamotava – jufke izgledaju usukane kao gužva.

### **Gužvara**

1. nešto zavijeno, zapleteno, presavijeno; *kulin.* pita, kojoj se razvučeno tijesto ne savija već gužva u kolutove; 2. Jelo: deblje razvučeno tijesto bez jaja omota se oko tankog valjka za tijesto, zgužva u sredini, isječe i slaže u mašću namazani pleh (lim). Kad se ispeče, poškropi se vrelom vodom, premaže kiselim vrhnjem i posluži. Štrudljin, štrudla, pita.

### **Gvacet**

jelo od komadića mesa u umaku s povrćem i ukuhanim okruglicama; žgvacet, umokac, ragu

### **Gvantijera**

gvančera; (*tal.* guantiera) poslužavnik, pladanj, taca

### **Gvirc**

gverc, gevirc (*njem.* Gewürz) začim, mirodija. Naziv za mješavinu začina koja se nekad stavljala u kobasice ali i za piće koje se spremalo od prevrele medovine u vodi (med rastopljen u vodi i začinjjen mirodijama). Ovu vrstu pića prodavali su licitari (obrtnik – koji je radio medene kolače i igračke od tijesta) na proštenjima i sajmovima, pod nazivom – „medica“. Gvirc se također stavljao i u kuhano vino: *da vino jakše i bole opojljivo postane*, te se to kuhano vino zvalo: glivajn (od njem. Glühwein).



## H

### **Hackbret**

*njem.* daska na kojoj se siječe meso, povrće, voće i drugo.

### **Hajda**

hajdina, heljda

### **Hajdenica**

kruh od heljde

### **Hajdina**

1. heljda, hajda; 2. hajdinsko brašno

### **Hajdinak**

hajdinek, hajdenica; kruh od hajdinskog brašna

### **Hajdučki ćevap**

komadić mesa (goveđe, teleće, janjeće, svinjsko) nabodeno na ražnjić između kojeg se stavlja slanina, rajčica, luk. Peče se na žaru (roštilju).

### **Hajn**

deverika (riba)

### **Hajtlih**

*(njem.* heikel, heiklig) delikatan, probirljiv, izbirljiv

### **Hajvar**

ajvar, kavijar (*tur.*) 1. posoljena ikra (Dubrovnik); 2. vrsta salate koja se radi od samljevenih patlidžana, zelene paprike, gorušice, češnjaka (patliđan i paprika se ispeče, samelju ili iskosaju)

### **Hakbret**

*(njem.* Hackbrett) daska za sječenje, (sjeckanje) rezanje mesa

### **Halas**

*(mađ.* Halász) riblja juha

### **Halva**

*(tur.* Helva = slatkoća) (alva, halvuša, alvušar) slatko jelo od pšeničnog ili bijelog brašna, badema, masla i šećera. Ako se

umjesto šećera stavi med onda je to medena halva a ako je umjesto šećera pekmez naziva se *pekmezna halva*. Vrsta halve koje se rade u slastičarnama zovu se četen halva, tahan-halva, irmek-halva, kos-halva.

Najstariji poznati naputak za spravljanje halve datira iz 1473. godine zapisan u sultanskom Stambolu – samo 20 godina nakon što je Mehmed II. osvojio bizantski Carigrad. Naputak pripada mjesečnom popisu jela za Mehmeda II. pa se halva i naziva carskom (*hetvai nahani*). Halva se na sultanskom dvoru posluživala najuglednijim gostima na golemim pladnjevima. Kako se priređuje s različitim dodacima, dodaju se i odgovarajući pridjevi: susam (sezam) – halva; aside; irmik; gaziher; pišmanije, tahan-halva.

### **Haluska**

vidi: Gulaš (Andrassy – gulaš)

### **Halvadžija**

halvedžija (*ar. tur.*) onaj koji radi i prodaje halvu; slastičar

### **Halvadžiluk**

*(ar. tur.)* ime posebne čaršije u Sarajevu, koja je postojala do 1908. g. i u kojoj su halvadžije imali svoje radnje.

### **Hama**

batak (Međimurje)

### **Hameturnjak**

kolač od kukuruznog brašna (Krk)

### **Hamica**

vrsta tjestenine

### **Hamur**

*(ar.)* tijesto, kvas; Hamurna jela: pura (žganci), latice, hlepe, čike...

### **Han**

*(tur. han)* gostionica; prenočište (Karavan Saraj). Prvi han o kojem postoje sigurni podaci, podigao je mostarski dobrotvor Čejvan-kethoda prije 1554. i „uvakufio“ ga za svoje zadužbine. Taj han je stajao na

glavnom drumu, pred tvrđavom. U hanu je bilo osam soba, sjenica i magazin za ječam, a nešto niže jedna kuća, valjda za handžiju. Taj han su kasnije prozvali Kalhana (od *ar.* kal`a – tvrđava i han).

### **Hanski lonac**

ili saltanet tava (*tur.* saltanet) sjaj, raskoš, pompa, luksuz, veličanstvenost – vrsta jela

### **Harabatija**

nešto pokvareno (Kordun)

### **Harambašići**

sarma u Dalmaciji (arambaši)

### **Hardalija**

(ardalija, *ar.*) piće, vrsta mošta (šire) od šljiva, smokava, jabuka ili krušaka u koju je stavljena hardala (slatka korica slačice)

### **Haringa**

(*njem.* Hering) sleđ, vrsta morske srdele

### **Hasen, hasan**

korist (od nečega ili nekoga)

### **Hasul**

(asul, asol, *ar.*) ukusan, lijepo pripravljen (pilav, kadaif, čorba...) – ukusno jelo

### **Hasulniji**

(*tur.*) ukusniji, bolje pripremljeno jelo. Kućno jelo je hasulnije od ašćinskog (gostioničkog)

### **Hauzmajste(o)r**

u *žarg.* pazikuća, nadstojnik, domar; *Zagrebački žargon* za mješavinu 3 dl. vina i 2 dl sode ili mineralne vode u velikom pol litarskom vrču za pivu, ovakva mješavina radila se u Gradskom podrumu (restoran, kojeg više nema, na Jelačićevom placu u Zagrebu).

Neki su nazivali takvu mješavinu i „olimpijski gemišt“, uglavnom su je pili muzičari Gradske kavane.

### **Havan**

(*avan, perz.*) posuda od mjedi u koju se tucalom tucaju razni prehrambeni artikli i začini koje treba usitniti (orah, badem, papar)

### **Hekto(v)**

bačva, bure od 100 litara.

*Nalijo sam dva hektova vina.*

### **Heljdini krafli**

(*slo.*) uštipci od heljdinog brašna koji se u postupku izrade – popare vodom

### **Heljma**

(*ar.*) kaša koja se dobije dugim kuhanjem (varenjem) zrna od raznih žitarica

### **Hendlpaprikaš**

(*njem.* Hendl – pile) pileći paprikaš

### **Hermelika**

(*lat.*) razgon, bobovnjak, liker od bobovnjaka

### **Hiftelšpic**

vrh

### **Hilj**

hiljača, vrsta ječma (Istra)

### **Hiljica**

mlada prasica (Istra)

### **Himper, himbersaft**

himber (*njem.* Himbeere) malinov sok, malinovac. Sredinom pedesetih godina prošlog stoljeća najpopularnije piće - božanstvenog mirisa i okusa, razblaženo vodom ili soda vodom, ali nedajbože mineralnom vodom, koju se u to doba nazivala - kiselom vodom. Himbersaft pomiješan sa soda vodom davao je privid pijenja „pravog pića“, bockajući nosnice i tjerajući po koju suzu na oko. Pomiješan sa kiselom vodom dobivao je nelijepu zagasitu boju i neugodan okus. Na tadašnjim ljetnim terasama malinovac - himbersaft posluživao se sa pravom pravcatom slamkom od neke žitarice (raži, pšenice, ječma) a ne nekom

bezdušnom plastičnom slamkom (uostalom tada je i nije bilo).

*Ako na maler neleje se vino .. za lepu duhu deni cvet bezgov ali rože, za farbu i tek dober himpera.*

### **Hinzir**

svinja, krmak

### **Hira**

1. slatka sirutka, negdje je zovu – mučenica;  
2. loša rakija

### **Hladetina**

(*franc.* aspik; aspik, drhtalica, drče, mrzletina, pače, sulc, želatin, žele; Krčani kažu *žuica*; Ličani – (*d*)želadija; Srijemci - *lučenje*)

1. kaže se da je prvi umak što ga je redovnik Ekkehard (iz samostana St. Gallena), još u 9. stoljeću blagoslovio bio – rasol (ili još „Sulza“) u koji se ulagalo meso. Izraz „hladetina“ prenesen je kasnije na preostale komadiće mesa i na gustu želatinastu masu, koja se stavila u rasol. U to Ekkehardovo doba hladetina je hrana samostanskih zatvorenika, a zatvorski čuvar koji je tu hranu (Sulze) u St. Gallenu dijelio, zvao – „Sulzer“; 2. mesna ili riblja hladetina, dobiva se iskuhavanjem svježih ili suhих svinjskih kožica nogica, glave i dr. uz dodavanje različitih začina.

Od nogu božićne pečenice nije se smjela raditi hladetina (kod nas) jer bi ostale svinje mogle dobiti drhtavicu ili kakvu drugu bolest.

Hladetina se pripravlja na različite načine, ali uvijek od sirovog mesa, bilo svinjskog, pilećeg ili od ribe. Neki kuhaju odvojeno meso od kosti do drugi kuhaju meso i kosti zajedno, ali uvijek s dosta češnjaka, mljevene slatke paprike, soli, papra u zrnu, sve se kuha na laganoj vatri 5-7 sati. Tijekom kuhanja se ne miješa nego se posuda samo protrese. Dobro pripremljena hladetina se tako dobro drži da može izdržati okomito bez straha da će iscuriti.

### **Hlap**

1. para, 2. vrsta raka

### **Hlib**

hlib, hib; 1. glava kupovnog kruha eliptičnog oblika; 2. opća riječ za sve oblike kruha (Dalmacija).

Ova riječ označava i viški kruh (otok Vis) koji se priređuje od suhих smokava i mijesi u okrugle pogačice s dodatkom mirodija, osobito suhих sjemenki koromača i bajama (badema). Obično se konzumira na badnje večer postavljen na stol, ukrašen listovima lovora, uz nož tako da si svatko može odrezati po želji. Uz hlib se pila najbolja lozovača.

### **Hlibača**

vrsta jabuke (Primorje)

### **Hljeb**

hlib; 1. jedan kruh; 2. okrugli oblik kruha pečen u krušnoj peći; 3. štruca kruha; Prvobitno je značenje bilo „u peći ispečen

### **Hljebača**

pogača

### **Hljibac**

manji kruščić

### **Hmeljove mladice**

Mladi izdanci hmelja služe za priređivanje finih juha blagog okusa, variva i salata.

### **Hmuće**

pokvareno jaje

### **Hob**

(*njem.* Hebe) pekarski izraz za uvarak hmelja s pridodatkom slada. Služi i za regeneraciju kiselog tijesta.

### Hobotnica „na živo“



Hobotnica s krumpirom

kuhana začinjena hobotnica pečena u tijestu od kruha, u pećnici s ploškama krumpira (karakteristično naše otočko jelo)

### Holba

1.(poliće, oljba) stara mjera za tekućinu sadrži pola litre (pola oke; pola pinte); 2. posuda od pola pinte (Hrv. Zagorje)

### Holovana

bučna zabava

### Hospot

jelo od povrća i jezika

### Hostija

(*lat.* *hostia* – žrtva) 1. u starom Rimu žrtvena životinja koja se ubijala uz posebne obrede; 2. okrugli tanki listić od pšeničnog brašna, koji služi za pričješćivanje. Hostije su se radile od beskvasnog bijelog pšeničnog brašna. Rani kršćanski pričesni kruh bio je okrugla, tanka pogača s urezanim križem, koja se ispečena mogla podijeliti na četiri dijela; 3. oblata, tanko tijesto za kolače.

*hostije z jajci i z cukorom pečene* (hostije u smislu male pogačice)

### Hošaf



hošap (ošaf, ošap, *perz.*) kompot od voća, suho voće, kuhano suho voće (jabuke, kruške, šljive)

### Hošafana

(*perz.*) peć napravljena za sušenje voća

### Hošafluk

(*perz. tur.*) kompot ili neko drugo žitko jelo koje se poslužuje na kraju jela, obroka, u narodu se još zove i „zahlada“

### Hrana

jega, jegen, jestvina, jeliš, jelo, obrok jela

### Hranišče

ribnjak, uzgajalište riba

### Hranitba

prehrana

### Hraškova omačka

jelo iz Bilogorsko-podravskog kraja, priprema se od kuhanog graška, zaprške, češnjaka, mljevene paprike, vrhnja i začina. Poslužuje se uz pečeno meso ili kao samostalno jelo (jelo češke kuhinje)

### Hrbat

hrptina; svinjsko meso od kičme

### Hrenovka

vidi: Viršl

### Hrostula

vrsta slatkog kolača

### Hroštica

pečena rumena korica na mesu ili ribi:

*Jo ča je gustoža hroštica o janjca pečenog u teći o zemlje, pa ka ti se petiva za prsti, pa ka oblizivaš, pa ka vonja cela kuća, pa ka guštiraš u obilanciji, bo je to domaći janjac o mlika, a ne kupljen na deci, majko moja ka ćemo ga jopet peći.*

### **Hroštuli**

prženi prhki kolačići u obliku leptirica: *Triba imati ruku za umisiti hroštuli, bo moru spasti žilavi, a za jedan pir oće ih se dvi-tri kofe.*

### **Hrust**

hruskavec, jako ispeći tako da pri žvakanju hrska (pucketa)

### **Hrusta**

kora na pečenju

### **Hrustati**

hrskati

### **Hruskavica**

hrustalica; 1. gornja kora kruha; 2. vrsta pogače

### **Hrustula**

na ulju pečeni (meko pofrigani) različito smotani kolačići, napravljeni od jaja, mlijeka, šećera i bijelog brašna (Hvar) – hroštuli, kroštule

### **Hruševac**

hruškovac (hruška – kruška) kruškovac, kruškovača, rakija; vino od kruške

### **Hruškovica**

napitak od kruškova soka

### **„Hrvatica“**

morska riba - LUMBRAK (božjak, lambraka, lenac, paun, pika, podujka, smokva, solnjača, tucavica; *hrvatica* - tako ga zovu u Hrv. primorju; *lat.* *simphodus tinca*)

### **Hrž**

raž (bela hrž – riža, pir)

### **Hrženak**

1. kruh od ražena brašna, raženi kruh, raženjak; 2. u nekim krajevima zovu vrganje – *hrženjak,ci* jer dolaze kad raž dozrijeva.

### **Hudo**

mršavo meso, nemasno

### **Hurda**

(*tur.* hurda) 1. iznutrica zaklane životinje; 2. sitan, nemastan sir, mlad sir (Mostar)

### **Hurdenjak**

*sitan sir* od kajmaka (skorupa) koje se skine s kuhanog mlijeka

### **Hurka**

hurda; Stari slovački mesni specijalitet koji se radi još ponegdje kod nas. Od manje kvalitetnog mesa koje je ostalo uz kosti (poslije svinjokolja – kolinja) sve se zajedno s kostima skuha. Meso se odvoji, samelje i pomiješa sa začinima po želji (lukom, paprom, soli, ljutom mljevenom paprikom, piment i ružmarinom). Nadjeva se u debela svinjska crijeva. Nakratko se te kobasice stave u kipuću vodu da bi se crijevo skuhalo i premjeste se u pušnicu i dime dva-tri dana. Poslije se čuvaju na hladnom mjestu cijele zime.

### **Hurmadžik**



hurmašica, urmašice (*perz. tur.*) vrsta slatkiša: u maslu (50 dag) se umute jaja (dva), doda se šalica kiselog mlijeka (2,5 dl) ili žlica octa ili sok 2 limuna, zatim bijelog brašna (približno 2 kg), 20 dag kosanih oraha, 1,5 kg šećera, 1 l vode, malo

limunova soka. Tijesto se razvalja na plosnate duguljaste komade (oblika datulje) koji se stave u posudu za pečenje i ispeku. Pečene, još tople, zaliju se ukuhanim šećerom i ostave se hladiti. Ime su dobilo po sličnosti na hurmu (hurma – datulja)

## I

### Ibričić

manja posuda za vodu u kojoj se kuha voda za zalijevanje kave u džezvi

### Ibrik

(imbrik, *perz.*) 1. bakrena posuda za vodu s uskim grlom na kome je kupast poklopac, s dugim noscem, može biti od zlata ili srebra; 2. bakrena posuda opisanog oblika, samo malena za posluživanje kave

### Ičija

1. jedno od omiljenih jela (u Hercegovini), čorba od ovčjeg mesa s krumpirom; 2. pogača od pšeničnog brašna se osuši, usitni, prelije mesnom vodom (mješavina vode i masnoće od pečenog purana (*morca, tukca*). Na vatri se grije da voda ishlapi i poslužuje se s lijepim komadima pečenog mesa.

### Ičija ljuta

deblja jufka se usitni, zalije mesnom vodom, doda se malo octa i češnjaka. Na vatri se grije da voda ispari i poslužuje se.

### Ičkija

(*tur.*) alkoholno piće

### Iće

jelo

### Ićindijaš

ikindijaš (*tur. perz.*) užina koja se jede oko ićindije (ićindija – treća po redu (računajući od početka dana) muslimanska svakodnevna molitva (namaz) čije vrijeme obavljanja počinje oko sredine vremena između podneva i zalaza sunca.

### Ićram

ikram (*ar*) 1. čast, počast; 2. pogostiti, počastiti

### Iđirot

(*tur.*) mirišljava trska, mirisavi korijen, balat, temišvarka

### Iftar

(*ar*) ramazanska večera u prvi sumrak (u akšam – odmah nakon zalaza sunca) kojom se prekida dnevni post

### Iftariti

omrsiti se, večerati uz Ramazan

### Iftarluk

(*ar.*) jelo koje je pripremljeno i koje se jede na iftar

U restoranima se za večeru obično pripravlja tri – četiri *iftara*, koji svi za uvod - imaju nešto tekuće (juha, čorba ili šerbe), kao toplo predjelo obično slijedi – zavijuci od tijesta nadjevenog mesom, što se zovu buređzicima, prelevenima *mlačenicom* (kiselim mlijekom), glavno jelo – ćufte s umakom od rajčice ili janjetina s bamijom, Na kraju dolazi desert - baklava, tufahije, kadaifa, urmašica, sutlijaš, ..

Za piće se poslužuje sokovi i kava. I to kava što predstavlja pravi mali ritual – manji okrugli poslužavnik, tanjurić, fildžan, džezva, kocka šećera, čaša vode i rahat- lokum.

### Ikra

1. riblja jaja, kavijar; 2. slanina (namreškana poput ribljih jaja) koja je ispod grla; plahtica, podgrlina.

Svježa ikra i riblja mliječ su nježne namirnice koje treba kratko toplinski obrađivati na umjerenim temperaturama. Dovoljno ih je vrlo kratko skuhati u malo vode ili na pari. Potom ih se prelije posoljenim maslacem, nekom aromatiziranom začinskom travom poput kadulje ili timijana. Ikra (npr. šaranova, kako se kod nas radi) ili mliječ potom se popapri i ohladi te poslužuje uz svježe prepečen kruh (toast). Umjesto kadulje ili timijana, može se koristiti menta ili vlasac. Od kuhane ohlađene ikre ili mliječi priprema se salata tako da joj se doda tanko narezan ljubičasti luk, kosan peršinov list, papar, bučino ulje, ribani hren i jabučni ocat. Kuhani grah odlično pristaje ovoj salati.

### **Ikričak**

ikričnak; kruh od krupno mljevenog brašna (posije, mekinje)

### **Ilinjača**

vrsta jabuke i kruške koja sazrijeva oko sv. Ilije (Posavina)

### **Iliš**

jelo, hrana

### **Ilo**

jelo

*Ne volim podgrijano ilo.*

*Svako ilo kune tilo, što ne legne da se slegne.*

### **Imam-bayildi**



u doslovnom prijevodu znači: *Imam se onesvijestio* (*tur.* imame – svećenik; *tur.* Bajylmak – onesvijestiti se), ali inače označava jelo od nadjevenih patlidžana. Vrsta jela: Nadjeveni patlidžan, dolma od patlidžana.

### **Imbrik**

zemljana ili željezna posuda s noskom za mlijeko ili slično

### **Imbrina**

vrsta grožđa, kraljevina

### **Inbriagoni**

vrsta keksa raznog oblika s anisom (otok Krk)

### **Imburiti**

umiješati muku (brašno)s vodom

### **Imitirana jela**

Imitirana jela (*lat.* imitari – oponašati) su jela kod kojih se iz raznih razloga originalna namirnica zamjenjuje nekom drugom i priprema kao izvorno jelo, što je dozvoljena u gastronomiji, ali u jestveniku ili menu-u takva jela moraju biti posebno naznačena.

„Divljač“ možemo prirediti od mesa domaće stoke ili peradi, koristeći naputke za jela od divljači. Tamnu boju umaka divljači postižemo pirjajući šećer do rumene boje i dodajući ga tijekom priprema jela. Najčešće se na lovački način pripremaju bravetina, junetina i govedina. Imitirana tunina – teletina kuhana u rasolu i prelivena umakom od srdelica.

<i>Domaću patku</i>	možemo prirediti kao divlju uz dodatak brinja, klinčića i crnim vinom
<i>Od piletine</i>	se može napraviti jelo kao da je od prepelice
<i>Pijetao</i>	će poslužiti u zamjenu za fazana, kao i stara kokica u kvaši
<i>Teletinu</i>	možemo iskoristiti za jelo od zeca
<i>Junetina i starija janjetina</i>	odlično će zamijenit srnetinu ili jelena
<i>Domaća svinja i govedina</i>	s uobičajenim dodacima za jelo od divljači, lako se preobražava u divlju svinju
<i>Imitirana tunina</i>	teletina kuhana u rasolu i prelivena umakom od srdelica

### **Inbrijago**

pijan

### **Inćunovi fileti**

očišćeni i marinirani fileti inćuna oštro začinjeni, obično u kaparima, u konzervi. Služe kao predjelo, a upotrebljavaju se i za garniture. U trgovinama se obično nalaze pod nazivom fileti srdela, dok se naziv inćun rijetko koristi, ringlice još rjeđe.

### **Indijot**

indijota; stara dubrovačka riječ za purana, tukca, ćurana



**Indžir**

(perz.) smokva

**Infusion**

čaj od biljnog cvijeta; kamilice, lipe, bazge

**Inkana**

u pari priređeno

**Inkaša**

nišeste – pšenični škrob u prahu

**Inkaštirka**

škrob

**Intrada**

godišnji prinos od poljoprivrede

**Intramenje**

svinjske kobasice (divenice)

**Irčal**

vidi: bekmes

**Iriškaš**

riža

**Irmek – halva**

(per., ar) halva od krupice; jedna mjera masnoće i ista mjera krupice, prži se na vatri. Zali je kipućim šerbetom u kome je jednaka mjera šećera i mlijeka, miješa se dok se ne zgusne. Radi se kao obična halva, samo se umjesto brašna stavlja krupica, a umjesto vode mlijeko

**Isfaširati**

samljeti

**Isfrigati**

ispržiti na ulju.: *Riba se najbolje isfriga u parsuri.*

**Iskijati**

izrezati pršut do kosti

**Isiot**

isijot (tur.) ingver, đumbir, zendžefil. Mljeveni korijen upotrebljava se kao začim za salep

**Isjeckane trave**

prilog jelima od listića salate, kiselica ili celer (Tal. kuhinja)

**Ispek**

dio rakije onome čiji je kotao

**Ispende**

u balkanskim zemljama podavanje kršćana rajetima „gospodaru zemlje“ za zemljište (od ispatluk – zasvjedočenje, posvjedočenje, dokaz)

**Ispihijati se**

(ispiktijati se) uvariti se, dopeći se na slaboj vatri postupno

**Ispurit**

ispeći na žaru ili pored vatre (mladi kukuruz)

*Ispuri i meni jedan kuruz.*

**Istarska juha**

ugrijanom crnom vinu dodaje se preprženi kruh, maslinovo ulje, papar, šećer. Poslužuje se u bukaleti s prepečenim kruhom (ovo je čest naziv u ugostiteljskim objektima, ali se na isti način radilo svuda na našoj obali i otocima, stari naziv je i – *težačka juha*)

**Istarska kobasica**

radi se od 70 posto junećeg mesa i 30 posto svinjskog. Meso se reže na komadiće, dodaje iskosani češnjak, papar, sol i lovor, i prokuha se u vodi. Meso se izvadi i kada se

ohladi pomiješa sa malo vode u kojoj se kuhalo, ostavi da odstoji nekoliko sati prije nadjevena crijeva. Ovako pripremljene kobasice odstoje nekoliko dana i tada se peku na žaru. Pečene se stave u mješavinu bijelog vina, maslinovog ulja i češnjaka i još malo prokrčkaju u tavi.

### **Istarska maneštra**

gusta juha od raznog povrća, ovisno o godišnjem dobu uz dodatak zapešta (jako usitnjena – do paštete – slanina, češnjak i list peršina). Vidi: pešt

### **Istarska pletenica**

Kolač-pletenica, s utaknutim jajetom, koja se radi za Uskrs

### **Istarska rakija sa smokvenjakom**

smokvenjak (mljevene suhe smokve umiješane s male pogačice

### **Istarski ovčji sir**

jednako dobar ako ne i bolji od paškog sira

### **Istarski pršut**

bez masnoće je i suši se na dimu od zapaljenog granja borovnice

### **Istija**

tiho, potihom kuhati; krčkati (Lika)

### **Išler**

vrsta austrijskih kolača osmišljeni u čast poznatog ljetovališta Ischl (Gornja Austrija – Salzkammergut). Vidi: Ischl - Išelske tortice

### **Ištak**

(*ar.*) apetit, tek, prohtjev za jelom

### **Ištaklija**

(*ar.tur.*) onaj koji ima dobar apetit

### **Ištahsuz**

(*ar. tur.*) onaj koji nema apetit

### **Izbikariti**

rasjeći meso na komade

### **Izbucati**

promiješati (Dalmacija)

### **Izgratati**

izribati (Dalmacija)

### **Izmeteno mlijeko**

Mlijeko je izmeteno kad se maslo odvoji od mliječne tekućine i pliva na površini. Izmeteno mlijeko vraća se u istu posudu (*kabao, kibla*), gdje je bilo i ranije. Tekućina koja ostaje nakon odvajanja masla naziva se *mlačenica* i koristi se kao dodatak žgancima (puri, palenti) a djeci je bi osnovni prehrambeni artikl.

### **Izmuljat**

istisnuti sok iz čega (voće, grožđe), izgnječiti.

*Sve smo grožđe obrali i izmuljali.*

### **Iznutrice**

Iznutrice su jeftinije od ostalih vrsta mesa i uspješno ih zamjenjuju u hranidbenoj vrijednosti. Ipak, ne treba zaboraviti upozorenje stručnjaka za ishranu da ih ne treba jesti češće nego jednom do dva puta tjedno, a oni koji imaju povišene masnoće čak i rjeđe. Osim toga, postoje još neka pravila kojih se moramo pridržavati.

- Mozak, jetrica, bubrezi i ostale vrste iznutrica brže se kvare od drugih vrsta mesa i moraju uvijek biti sasvim svježi. Mozak je posebno osjetljiv, ako se neprikladno čuva, može se pokvariti za samo nekoliko sati. Nakon kupovine odložite ga odmah u najhladniji dio hladnjaka i što prije upotrebite. Bilo da je pržen, *pohan* (paniran) ili *restan* (pirjan), preostale količine ne valja ostavljati za slijedeći obrok.

- Od jetrica, slezene, mozga, fileka, srca, bubrega, bijelih bubrega, brizla, jezika i crijevaca mogu se spravljati mnoga veoma ukusna i zdrava jela. Ali, u najvećem broju slučajeva potrebno ih je malo više začiniti. Za njihovu pripremu često se koriste i dodaci: bijelo vino, vinski ocat i kiselo vrhnje, jer im daju posebno ugodan okus.

- Mozak se prije pripreme mora osloboditi tanke opne koja ga obavija. To se najlakše radi ako ga se na trenutak umoči vrelu vodu i ocjediti.

- Goveđi jezik mora se očistiti od kože kojom je prekriven, ali tek kada je kuhan i kad koža pobijeli. Onda se lako oguli i dalje priprema na željeni način. Od vode u kojoj se kuhao, uz dodatak zeleni i nekoliko zrna papra, dobiva se jaka, ukusnu i hranjiva juha.

- Bubrezi se moraju brižljivo očistiti i oprati, inače će jelo imati neprijatan miris. Najprije treba ukloniti svu masnoću s bubrega, zatim ih izrezati, očistiti od glavnih žilica u sredini, oprati pod tekućom vodom i ostaviti dva sata u hladnoj vodi s malo vinskog octa. Nakon toga mogu se isprati i dalje pripremati. Izrežu se na listiće i na brzinu *dinstaju* (pirjaju) ili prokuhaju, inače će otvrdnuti i potamniti.

- Jetrica, očišćena i izrezana na komade, treba držati neko vrijeme potopljenu u mlijeko, tako će biti ukusnija i mekša. Sole se tek poslije prženja, inače će biti tvrda. Bolje je pržiti je na maslacu, nego na ulju ili masti.

- Svježe fileke treba dobro očistiti i oprati, a preporučuje se i da se prije kuhanja izvjesno vrijeme držati u hladnoj vodi. Dugo se kuhaju pa se preporučuje ekspres lonac (lonac pod pritiskom). Dobro je kuhati ih uz zelen za juhu (*grincajg*) bez obzira kako ćete ih kasnije pripremati.

- Bijeli bubrezi ili testisi (bika, teleta, janjca, ovna,...) najprije se operu, kratko prokuhaju, pa im se ukloni vanjska opna. Mogu se peći na roštilju ili pripremati na neki drugi način.

- Brizli se najprije drže izvjesno vrijeme u hladnoj vodi s malo octa, zatim pažljivo ogule, kuhaju pet minuta u zakiseljenoj vodi, ohlade i izrežu na ploške (komade), pa paniraju (*pohaju*), peku na roštilju ili na neki drugi željeni način.

Prije kuhanja, od testisa odvojite opnu koja ih okružuje, a zatim pustite ih da odstoje 24 sata u marinadi (*pacu*). Tako ćete odstraniti neugodne mirise. Nakon što testise izvadite iz marinade, prepustite se maštovitosti i

upotrebite svoje iskustvo u spremanju jela. Treba imati na umu da specijaliteti od bijelih bubrega nisu hrana koja se preporučuje u svakodnevnim prilikama. Bogata su kolesterolom, mineralima i testosteronom. Mala količina podmiruje energetske potrebe, dajući snagu i svježinu organizmu.

Ovi specijaliteti se spremaju od svježih prirodnih namirnica, povrća i začina iz vrta. Uz specijalitet od bijelih bubreg, a koji važe za “jake” afrodisijake, najbolje ide bijelo suho vino, ali je to ipak stvar ukusa.

### **Izopa**

poznata sredozemna ljekovita i mirodijska biljka. Ugodnog je mirisa, ali ljutog i gorka okusa

## J

### Jablanača

vrsta jabuke (Dalmacija)

### Jabolčnik

(*slo.*) jabučnica, jabukovača, piće od jabuka

### Jabučnjača

pita od jabuka (Posavina)

### Jabukovača

vino, rakija od jabuka

### Jacera

ledenica; škrinja za hranu u koju se u posebne limene pretince umeću blokovi leda; hladno (more)

### Jačem

ječam (ječmena juha)

### Jačmeni

jačmenak; ječmeni kruh

### Jačmenka

vrsta kruške

### Jadac

(*perz.*) tanka prsna kost u pernate živine koja ima dva kraka (u obliku slova Y). „lomilica“

### Jafa naranča

vrsta naranče bez koštica, nazvana po lučkom gradu Jaffi

### Jaganac

dalmatinsko janje

### Jagla

(*tur.*) jagli, jagle, jaglo; 1. cicvara; jelo od ukuhana kukuruzna brašna kojem se dodaje jaje, mast ili maslac, kajmak ili vrhnje ili sir; 2. prosena kaša; 3. kukuruzno zrno

### Jaglaisati

podmazati grlo slatkim i slanim jelom da ima bolji glas, tj. pojesti što slatko i slano

### Jaglin

1. mirodija, klinčić; 2. oljušteno zrno prosa ili ječma

### Jaglo

jagli; prosena kaša (Hrvatsko primorje)

### Jagluk

vrsta pite maslenice

### Jagoda

Jagoda je rođak cvijeća i pripada porodici ruža. Ona nije voće, nego velika posuda za cvijet. Tzv. cvjetište. Jagode su prvi put kultivirane u starom Rimu, ali je to znanje zaboravljeno pa su u 13. stoljeću korištene samo u medicini. U novije vrijeme kultivirane su tek u 17. stoljeću. To malokalorično voće obiluje vitaminom C i antioksidantima, a kratko je skladištenje (na temperaturi ispod 5 stupnjeva) osnovni uvjet održavanja njihove kvalitete. Ako je temperatura preniska, izgube boju i okus. Rijetko kad su u dobru stanju dulje od pet dana. U Belgiji postoji muzej posvećen isključivo jagodama.

### Jagodovec

(*slo.*) rakija, sok od jagoda.

### Jagluk

pita (*tur.*) vrsta pite maslenice

### Jagrišt

jegrišt; nezrelo voće (*mađ.* egres)

### Jagurida

grožđe koje poslije berbe ostane u vinogradu, najčešće ga beru i jedu djeca

### Jahlen

proso, ječam

### Jahnija

janija (*tur.* jahni) vrsta jela: debelo bravlje meso izrezano na komadiće prži se s crvenim lukom dok ne porumeni; tada se doda vina i pirja. Vrsta paprikaša. Obično se radi od ovčetine, ali isto tako od jetre i ribe.

## Jaja

Poznati su bezbrojni naputci za pripremanje jaja, jer jaje je u kuhinji isto što i džoker u igri, možemo ga upotrijebiti u svim prilikama kao predjelo i kao slasticu, kao sastavni dio jela ili kao ukras. Pa ipak unatoč mnoštvu jela od jaja, samo je devet osnovnih načina kuhanja jaja. U svim naputcima (receptima) uzima se prosječno veliko jaje, teško 5,5 – 6,5 dag. Ako su manja, uzmite jedno više, a ako su vrlo velika, smanjite količinu.

Veličina i boja žumanaca ovisi o prehrani nesilica. Primjerice, ako u hrani ima više pšenice, žumanca će biti svjetlija, a jarko će narančaste boje biti ako su hranjene kukuruzom.

Kvaliteta jaja svrstava se u A, B ili C kategorije koje većina kupaca ne zna. Svrstana u kategoriju A moraju imati glatku koru, gusto bjelance, žumance smješteno u sredini, komoricu sa zrakom u unutrašnjosti i na njegovu širem dnu. Stoga ih je preporučljivo koristiti za kuhanje i pripremanje zasebnog obroka. Ona B kvalitete najčešće se koriste za pripremanje slastica ili industrijsku proizvodnju namirnica koja sadrže jaja, dok se s oznakom C kategorije često zamrzavaju (što je moguće, te se tako smrznuta mogu upotrijebiti u roku od tri mjeseca; obavezno se zamrzavaju svježa bez kore), suše i pretvaraju u prah. Poznato je da se koriste za pripremu majoneza i krema.

<i>Jaje je meko kuhano</i>	kad je žumanjak samo mlačan, a bjelanjak se tak stvrdnuo. Budući da je lako probavljivo, primjereno je za djecu. Kuhamo ga tako da ga stavimo 1 min u kipuću vodu, zatim vatru ugasimo, a jaje još 2 min ostavimo u vodi
<i>Tvrdo kuhano jaje</i>	pripremimo tako da ga pažljivo stavimo (pazimo da ne pukne kad se spusti na dno) u veću količinu kipuće vode, gdje vri oko 10 min. Potom ga prelijemo hladnom vodom kako bismo ga lakše oljuštili
<i>Polutvrdo kuhano jaje</i>	kuhamo kao i tvrdo, samo je vrijeme kuhanja kraće (4-5

	min). Bjelanjak je tada već ionako tvrd, a žumanjak još malo mekan
<i>Poširano jaje</i>	kuhamo bez ljuske. Takvo je jaje lako probavljivo. Kuhamo ga u širokoj posudi, u slanoj vodi u koju smo stavili žlicu octa. Kad voda zavri, smanjimo plamen da jedva primjetno kuha, jaje pažljivo spustimo u nju i kuhamo ga 3 min, a zatim ga pažljivo izvadimo iz vode rupičastom lopaticom (ne vilicom). Bit će bolje ako odjednom ne kuhamo više jaja
<i>Zapečeno jaje</i>	zamastimo posudu koja podnosi vrućinu pećnice i jaje oprezno spustimo u nju, posolimo samo bjelanjak. Posebno rastopimo maslac i izlijemo ga na jaje. Pečemo u vrućoj pećnici približno 5 minuta
<i>Prženo jaje</i>	(uobičajeno na oko) pripremimo tako da cijelo izlijemo na rastopljeni maslac, posolimo ga i pržimo 3 minute na umjerenoj vatri. Dok se prži, skupljamo žlicom masnoću što se skuplja u tavi (posudi) i njome prelijevamo jaje. Želimo li da bjelanjak bude na rubovima hrskav, a da žumanjak ostane mekan, ispržimo najprije bjelanjak sam, a onda spustimo na sredinu žumanjak, i pržimo ga samo 1 min
<i>Jaje u lončiću</i>	lončić koji mora biti otporan na vatru, premažemo maslacem, ugrijemo u kipućoj vodi, ulupamo u nj jaje i dodamo komadić maslaca. Lončić stavimo u široku posudu s vrućom vodom, koja smije sezati samo do polovice lončića, i stavimo posudu u vruću pećnicu oko 10 minuta
<i>Miješana jaja</i>	umutimo i pržimo, na sasvim malo maslaca, 2-3 minute na umjerenoj vatri, miješamo, dodamo još malo maslaca, izmiješamo i odmah maknemo s vatre.

	Najčešće pripremana jaja su <i>cvrtje</i> (kajgana), koja može biti jednostavna ili nadjevena, hladna ili vruća. Jaja mutimo dok ne postanu pjenasta, a tada ih ulijemo u tavu na vruću masnoću
<i>Omlet</i>	je zapravo kajgana s nadjevom. Omlet je zapravo jaje pečeno u obliku palačinke.

*Jajca jesu dobra vmak ali tvrdo kuhana, takaj z maslom načinena i zovu se onda cvrtje.*

### **Jaja na čimbur**

pečeno jaje u ljusci u pepelu

### **Jajarica**

jajčenica, jajnik; kruh za Uskrs

### **Jajnec**

ovca

### **Jajnik**

1. priganica od jaja; 2. uskrsni kolač od jaja

### **Jajnine**

(*slo.*) tjestenine s jajima

### **Jajuša**

pita od kukuruznog brašna, jaja, sira i masti

### **Jaklen**

prosen, ječmen

### **Jalak**

(*tur.*) zemljana posuda; zdjelica, tanjur

### **Jalandži-dolma**

(*tur.*) nadjev u japraku (list od loze) od riže, pečena na ulju. Naziva se „lažnom dolmom“ jer nije pravi nadjev, tj. od mesa a i zato što je ulje upotrijebljeno umjesto masla.

### **Jalito**

jelito; djevenica, velika kobasica, nadjev od krvi i brašna kojim se puni najdeblje crijevo

### **Jama**

jamina; proždrljivac

### **Jamarice**

ribe iz ponornica, najkarakterističnija je pojava hercegovačkog krša i poznato je nekoliko vrsta (jegulja ili janjula, čapor, glavaš), koje žive u rijekama ponornicama između jadranskog i krša.

### **Jamužina, jamuža**

1. jelo od svježeg sira i udrobljenog kruha (Lika); 2. kuhano mlijeko s kojeg nije skinut kajmak sa površine; 3. Nekuhanu, tek pomuzeno mlijeko zvali su „jemuža“.

### **Jandraš**

divlji radić (Hrvatsko zagorje)

### **Janeževac**

(*slo.*) anisova rakija.

### **Janoš**

kopar (Međimurje)

### **Janu**

1. (divlji) komorač; 2. anis

### **Janjetina**

bespogovorno najbolja je otočna ali i tu ima razlike.

Najpoznatija je *paška* iako pravi znalci na prvo mjesto stavljaju *unijsku* (otok Unije) zbog savršene ravnoteže zasoljene ispaše i sočnosti trave.

*Cresko-lošinjsko* područje daje najdulju mladu janjetinu (zbog topline ovce se janje i prije Božića na toplom jugu Lošinja, dok Creski janjci počnu trčati tek u proljeće /ožujak ili travanj/ zbog blizine hladnog zraka s Učke).

*Kornatska janjetina* je aromatičnija i krtija od paške, tako da nema gotovo nikakve masnoće (dodavanje aromatičnih trava tijekom pečenja može je čak i pokvariti).

*Krčku janjetinu* cijenili su još u starom Rimu (legende kažu da su se janjci služili na poznatim Neronovim gozbama), nažalost, danas je sve manje krčke janjetine.

Pravi i najcjenjeniji otočki janjci važu između 5 i 10 kilograma, lički su teži tj. između 10 i 15 kilograma. Svi drugi oko 20 kilograma težine koji se nude kao „domaći“ nikada nisu okusili sočnu, aromatičnu i ljekovitu travu s našeg kamenjara.

Janjetina je blaga i nju ne treba prezačiniti, već pustiti gotovo „natur“. Umjerenost je kod ove namirnice vrlo bitna.

### Japrak



japrak



Sarma u japraku

(tur.) 1. list od vinove loze; 2. vrsta jela: dolma u vinovu listu; 3. jelo u Hercegovini koje se radi od raštike – turski japrak: list, jelo zavijeno u list (kao sarma)

Priprema japraka: mlade listove vinove loze, posolite i složite 5-10 listova jedan na drugi u smotuljke. Smotuljke redajte u staklenku, zalijte skuhanom i ohlađenom vodom. Staklenke zavežite i čuvajte za zimu.

Japrak je jelo, kao i sarma, koje se priprema u svečanijim zgodama, a danas je u redovnom rasporedu jelovnika obitelji.

Sastojci za japrak su: listovi raštike, mljeveno meso (najbolje od telećeg buta), luk, riža, sol, papar i ulje, a sada i vrhnje.

Japrak se priprema na slijedeći način: listove raštike treba očistiti i potopiti u vrelu

posoljenu vodu, zatim ih izvaditi i staviti u hladnu vodu, pa ocijediti i staviti na stranu. Nakon toga na drugoj strani u posudu staviti mljeveno meso, kojem treba dodati rižu, sitno narezan luk, sol, papar i ulje, pa to sve zajedno dobro izmiješati. Nakon što se dobro smjesa izmiješa, treba smjesu stavljati u listove raštike i raditi od njih sarmice, koje se slažu u posudu, zatim se to podlije i zalije vodom i stavi kuhati na laganoj vatri oko sat vremena. Za vrijeme kuhanja posudu treba povremeno protresti i po potrebi dodati vode. Pri samom kraju kuhanja japraku se dodaje vrhnje (a može i bez vrhnja) i ostavi vrlo kratko kuhati radi sjedinjenja s tekućinom.

Japrak se poslužuje kao samostalno jelo ili uz razne priloge, a najbolji od priloga je kuhani krumpir.

### Japundžak

(tur.) vrsta bijelog grožđa u Hercegovini, nazvano po selu u području Mramornog mora odakle je potekla

### Jar

1. proljetna, rana pšenica; 2. ječam koji se sije ljeti (jaro žito); 3. prvotno značenje – proljeće, ljeto; 4. jari grah – mladi grah

### Jarčevina

jarčje meso

### Jarica

1. pšenica što se sije u proljeće; 2. mlada kokoš; 3. mlada koza.

### Jaričevica

kruh (hljeb) od jara

### Jarka

prijesan kruh; napola pečen kruh zbog male vrućine (jar – vrućina); kukuruz što se ljeti sije (Istra)

### Jarma

(tur.) prekrupa, krupno mljeveno žito, naročito kukuruz



**Jarmina**

„federšpic“, meka vratina vidi: Flam

**Jarša**

vrsta kruške

**Jaruh**

janje, jarac

**Jaruše**

janje od Jakovlja do Jurjeva

**Jasija**

(*tur.* jeassi – plitak) vrsta plitke tepsije, plitka tava

**Jastog**

– „*hlap na dalmatinski*“ kaže se često za očišćenog kuhanog i narezani jastoga, i pomiješanog s kuhanim krumpirom, začinjjen smjesom kvasine, češnjaka, peršina i papra

**Jašak**

zemljani sud sličan vrču s dvije ručke (poput amfore)

**Jause, jauzna**

(*njem.* Jause – prismok, užina) Izraz za manji obrok između objeda i večere, užina

**Jausestation**

*njem.* Ugostiteljska radnja specijalizirana za pripremanje sporednih obroka

**Javorov sirup**

kanadski specijalitet; prije najuobičajenije sredstvo za zaslađivanje u Sjevernoj Americi. Dobiva se iz stabala mladih javora, a sok se kuha u zlatnosmeđi sirup. Javorov sirup je po okusu finiji od sirupa šećerne repe, a jednako je sladak. U Kanadi i na sjeveru SAD još se i danas na razne načine upotrebljava za začinjavanje, kao npr. za glazirani slatki krumpir i mrkvu za tradicionalno pecivo i jela s karamelom. U Europi se javorov sirup prodaje pod nazivom Maplesirup.

**Ječmenica**

jačmenica, ječmenik, kruh od ječma

**Jed**

jelo (mesna jed – mrsno jelo)

**Jedača in pijača**

jelo i piće

**Jedatan**

jestiv

**Jedinak**

bijeli kruh (Samobor)

**Jeđek, Jegek**

(*tur.*) jelo, jestvina, hrana, jelo, jeliš, jelo; hrana koju neko najradije jede.

*Šunka je najdraži Miškov jeđžak.* 2. jelo (jela nizana po redu na jednom obroku) (Posavina)

**Jegenje**

jesti, jedenje

**Jeger**

(*njem.* Jäger – lovac, skraćeni oblik od Jägerwurst (Wurst – kobasica) – lovačka



kobasica. Radi se od svinjetine, govedine, slanine, začina i obavezno malo crvenog vina.

(Sastojci za 10 kg: 4 kg junećeg mesa dobro očišćenog od žila, 2 kg svinjskog mesa također dobro očišćenog od žila, 4 kg slanine; začini: 28 g soli, 4 g šećera (ili bez), ½ g paprike, 2 g papra.

Ohladeno meso se samelje na otvoru od 2mm, a slanina na otvoru od 3 mm. Samljevenoj masi dodaju se začini i nadijevaju svinjska tanka crijeva. Crijeva se zavrću tako da se dobiju kraće kobasice u jednom nizu. Kobasice se ostave na stolu malo zbijene i pritisnute daskom (ne suviše tekom) 48 sati. Nakon toga se objese na štap, dva dana suše i zatim na hladnom dimu).

### **Jegle**

prosenka kaša (Podravina)

### **Jelci**

oni koji jedu

### **Jelenek**

meso jelena

### **Jelen gljive**

(*tartufi*) crna jelen gljiva, najskuplja jestiva gljiva na svijetu, raste u Francuskoj u Périgordu i u Istri. Dozrijevaju zimi. Crne gomoljaste gljive izgledaju kao sitan, crn, smežuran krumpir, a površina im je pokrivena bradavičastim izraslinama. Vole blizinu hrastova korijena i glinasto tlo u kojem ima vapnenca. Prodaju se i konzervirane.

Jeftiniji su konzervirani komadići gomoljika i ljuške. Cijelih konzerviranih jelen-gljiva ima oguljenih i neoguljenih; na njima je oznaka *Extra* ili *Les choix*. Upotrebljava se i tekućina u kojoj su pripremljene, a sastoji se od: madeire, crnog vina ili juhe. Ljuska se upotrebljava kao začina za juhu ili umake. Masquès i Ivernenco naziva se jedna vrsta jelen-gljiva iz Périgorda, odnosno Provanse. Ti tartufi imaju tamnosivu ljušku i smečkasto meso.

Aromatični su, ali ni izdaleka tako jako kao prave jelen-gljive.

Bijela jelen-gljiva, „bijelo zlato“ iz Pijemonta i Istre raste u blizini vrba, hrasta i lipe. Beru se od listopada do kraja prosinca, a mogu biti teška do 1 kg. Najčešće su to smečkasti gomolji s mesom blijede bež boje, veliki poput oraha, rjeđe kao jabuke. Režu su specijalnim ribežom/nožem na vrlo tanušne ploške i njima posipaju rižoto ili špageti, koje su prethodno u tanjuru pomiješani s vrućim vrhnjem i maslacem. Vidi: Gomoljike, tartuf;

U Gorskom kotaru za krumpir kažu – „Goranski tartufi“.

### **Jeliš**

hrana, jelo

### **Jelito**

vrsta kobasice djevenice – krvavica; nadjeva se kukuruznim brašnom, žmarama (čvarcima), svinjskom krvi i začinima. (Lika). U nekim krajevima kažu i olito.

### **Jelonoša**

onaj koji nosi jelo, konobar

### **Jelje**

zbirna imenica od jela

### **Jemanje**

jematva; berba, branje, trgatva

### **Jemek**

(*tur.* yemek) pripravljeno jelo, objed, gozba

### **Jemiš**

suho voće

### **Jentacula**

(jantaculum) doručak kod Rimljana

### **Jerba**

vrst jestive trave (Fažana)

### **Jeribasma**

(*tur.*) vrsta sočne krupne; bljuzgača, vodenjača

### **Jerište**

jerišće (*perz.*) domaći rezanci, tanki i dugački od kojih se pravi pilav; sinonim za: rezance, satricu, taranu

### **Jesenica**

jematva

### **Jesih**

ocat, sirće (*srp.*)

### **Jestvina**

pripravljanje hrane za jelo, jelo, slijed jela

<i>gostvena jestvina</i>	svečani objed ili večera, gošćenje, gozba
<i>noćna jestvina</i>	večera, svečana jestvina; svečani objed ili večera
<i>zadne jestvine</i>	poslastice, delikatese, desert
<i>zborna jestvina</i>	masna, tusta hrana
<i>zebrane jestvine</i>	birana jela, poslastice, delikatese

### **Jestvinonos**

poslužitelj, jelonoša

### **Jestvinska hiža**

blagovaonica

### **Jestvinske stvari**

hrana

### **Jestvinski stol**

stol za blagovanje, trpeza

### **Ješa**

žderanje

### **Ješan**

pohlepan u jelu

### **Ješiluk**

ješirluk (*tur.*) pripremljena jaja sa zeljem (kupusom) i rižom

### **Ješprenj**

oljušteni ječam, upotrebljava se za jela s kupusom, repom, grahom i izradu kobasica.

### **Jetkat**

od milja - jesti, hraniti se

### **Jetra**

devenice (djevenice) iz jetre (vrsta kobasice)

### **Jetra riblja**

ikra

### **Jetrenjača**

jetrnica, džigernjača; priprema sirovine je ista kao i kod krvavica samo bez slezene i srca. Stavljaju se u debela svinjska crijeva

### **Jizbina, jezina**

<i>jiće</i>	jelo, hrana (Hvar)
<i>bljutavo</i>	ako nije začinjeno
<i>gluho</i>	ako nema dovoljno soli
<i>juto</i>	ako se je ukiselilo
<i>najuto</i>	ako je tek kiselo, kiselkasto
<i>ožeto, privorno, navarno</i>	nije začinjeno
<i>prigoreno, zagoreno</i>	ako ga je vatra previše osušila
<i>prisno</i>	bez soli
<i>prožuklo</i>	ako se je pokvarilo
<i>slano ili prislano</i>	ako je odveć soli

### **Jogura**

nekadašnje (između dva svjetska rata) bezalkoholno kiselkasto slatkasto osvježujuće piće, nije bilo gazirano.

### **Joltasi**

(*tur.ar.*) posuda za nošenje hrane, sastoji se od 2 do 4 valjkaste posude (tasovi) uklopljeni jedan u drugi s poklopcem i alkom na najgornjem, te od dvije šipke koje vežu najdonji sud s poklopcem.

### **Joltava**

(*tur. perz.*) duga tava, odnosno tendžera s vodoravnim drškom, za priređivanje hrane na putovanju, na ispaši

### **Joluk**

jolluk (jouluk, *tur.*) brašnjevica, hrana za put

## Jota



juta; 1. vrsta čorbe (staro jelo) koja se priprema od vode, brašna, raznog povrća i slanine. Ova vrsta jela potječe iz Furlanije; 2. u primorskim se krajevima radi od kiselog kupusa ili kisele repe s obaveznom dodatkom „pešta“, graha, krumpira i suhих rebara, ili kaštradi (sušena ovčetina). Poznato kao i „zimski maneštra“.

U Istri jotu pripremaju od: krumpira, graha kiselog kupusa, dimljenih rebara, dimljene slanine (bijeke bez tragova mesa) lovora, luka, češnjaka, maslinova ulja, sol i papar.

## Jufka

Juhka (Bosna), jupka (južna Dalmacija), juvka (Lika), čika, omač (*tur.* jufka-tanak) 1. na tanko razvijeno rasukano tijesto (kora, obga, „tanka korica“) za izradu raznih pita, slatkih i slanah; jupka (Baranja, južna Dalmacija); juhka (Bosna) juvka (Lika); 2. tanko razvučeno tijesto za rezance, pitu, savijaču

*Razvila sam dvi jupke za rizance.*

Iskusne domaćice tvrde kako se jufka (*tur.* yufka) za razvijanje mora zamijesiti u veličini šake ili čak da bude „kao jaje“. Zasoljeno brašno zamijesite, obično mlakom vodom, u obliku loptice i ostavite neko vrijeme da „jufka otpusti“ to jest omekša. Potom razvijte jufku na *sofri* uz pomoć *oklagije* (valjka).

Postoje dva načina razvijanja jufki. U Cazinskoj krajini domaćica jufku *oklagijom*, uz stalno posipanje pšeničnog ili kukuruznog brašna, razvije toliko da ona pređe preko rubova *sofre*. Od kukuruznog brašna jufka se brže suši. Za slaganje pite jufka mora biti „suha“ a ne previše svježa.

U drugim dijelovima BiH jufka se razvije samo polovično, onda se namasti uljem, sačeka da namašćeno tijesto otpusti te se rukama razvlači preko rubova *sofre*. Dok se razvija (razvlači), ako se jufka domaćici na *sofri* zgužva ili zamota, ona vjeruje da će joj ubrzo doći gosti.

Za pripremu pite mogu se koristiti svježe, tek razvijene na *sofri*, jufke ili pečene jufke koje se dobivaju tako što ih domaćica prvo razvije, onda nožem presječe u manje komade i peče na *plehu šporeta*. Takve su jufke dugotrajnije pa se mogu koristiti i nakon dvadeset ili više dana, posebno, ako se čuvaju na hladnom i suhom mjestu.

Samo od pečenih jufki ili kora spravlja se jedna vrsta pite koja se u Cazinskoj krajini zovu **pečena pita**. Domaćica prvo u pavlaci ili kajmaku umuti nekoliko jaja, doda malo ulja i sira te na taj način dobije smjesu kojom polijeva po jufkama. Nakon što su pečene jufke domaćica prije redanja po tepsiji prvo potopi u toplu vodu (nešto slično kao kad se kod nas kuhaju mlinci).

Pita se spravlja na nekoliko načina ili bolje rečeno oblika: na *hamajliju*, u *gužve*, u *zvrkove*, *polagan* pita ili na *boščaluk*.

Vjeruje se da bi pita bila ukusna ne smije sadržavati više od četiri ili eventualno pet jufki to jest mora biti tanja. Od sadržaja koji se stavlja u nju, među jufke, određuje se njen naziv: ukoliko se koriste kuhana i izmrvljena jaja onda je riječ o piti *jajuši*, posipa li se kuhana riža – *pita sa rižom*, ako se koristi sir tada se pravi *sirnica* itd. Svaka pita u koju se stavlja meso smatra se burekom.

U aščiniskom popisu nalazimo na slijedeće pite; *zeljanica*, *sirnica*, *kupusnjača*, *kumpirnjača*, *kajmakuša*, *burek*, *tatar burek*, *sterani burek*, *buredžici*, *pita od pendeviša*, *crjevaruša*, *prinsnac*, *ujevak šenišni*, *ujevak kukuruzni*, *razvaruša*, *oparuša*, *kljukuša*, *učkur pita*, *maslenica*, *lizibaba*, *babura*, *gruša*.

## Različita jela s jufkama

<b>Zvrčići (lušnica)</b>	Jufka se izreže, <i>smrzga se</i> (sgužva, skuvlja), peče se na <i>tevsiji</i> i polije kiselicom,
--------------------------	--

	maslom i bijelim, istucanim lukom
<b>Potkorica</b>	jelo koje se priprema od prosušanih ili potpečenih jufki (kora), komadići jufki se kvase kuhanim mlijekom ili mlakom posoljenom vodom, slažu u sud, ukuhaju, pomaste i jedu
<b>Kulen-pita</b>	sprema se kao i burek, samo što se za punjenje upotrebljava <i>škemba</i> (fileki). Dan ranije škembe skuhaite, a zatim isjeckajte, dodajte luk i papar, izmiješajte i <i>dolmite</i> pitu. Kad se ispeče, ova pita je često <i>tvrda i silovita</i> , te je treba <i>raspariti</i> . Parenje pite se vrši u <i>đevđiru</i> , koji je dubok oko 12 cm i veličine <i>tendžere</i> (promijera oko 35 cm). Pečenu pitu izrežite i složite u <i>đevdir</i> , koji se postavi na <i>tendžeru</i> u kojoj vrije voda. Kada se raspari pita postaje meka i razabrana, manje silovita. Poslužuje se samo topla, a nikako hladna
<b>Droba</b>	jelo koje se pripremi od starog kukuruznog kruha ( <i>kuruz</i> ), ako ostane. Kukuruz izdrobite u vodu ili mlijeko koje vrije, pomastite i jedite
<b>Kljukuša obaruša</b>	posoljeno pšenično brašno zamijesite i <i>obarite</i> (prelijte) vrelom vodom u gušću smjesu, koju potom izlijte u pomašćenu <i>tepsiju</i> i rukama razvucite po njoj. Kada se ispeče <i>kljukuša obaruša</i> iskomadajte je kao i običnu kljukušu te pomastite rastopljenim maslom u kojem ste upržili <i>bijeli luk</i> (češnjak)
<b>Sincanija</b>	pravi se tako da krumpir ogulite, izrežete na što manje komadiće ili kockice, začinite solju i mljevenim paprikom te posložite po namašćenoj <i>tepsiji</i> i ispečete. U međuvremenu, kada je krumpir skoro pečen, prelijte smjesom od kajmaka (vrhnja) u koji ste dodali jedno ili dva jaja. Pecite još nekih desetak minuta i poslužite
<b>Stučeni mladi krumpir</b>	u proljeće, kada se pojavi mladi <i>krumpir</i> , operite ga, svaki <i>krumpir</i> pojedinačno malo

	udarite batom za meso (natucite), začinite (solju i paprom) i onako neoguljenog poredajte po <i>tepsiji</i> . Najbolje ga je jesti uz svježju i toplu pogaču
<b>Krompiruša</b>	<p>pripremite jufke za pitu. Operite, ogulite i na kockice izrežite 1,5 kg <i>krompira</i>, posolite i ostavite da se dobro ocijedi. Krompir propržite na vrelom ulju i dodajte papra. Na podmazan <i>pleh tepsije</i> (dno pleha) poredajte naizmjenično po dvije jufke i red <i>krompira</i> tako da na vrhu bude jufka. Prelite uljem i stavite u dobro zagrijanu pećnicu i pecite dok ne porumeni. Gotovu krompirušu prelite mješavinom mlake vode i ulja pa prekriti salvetom.</p> <p>- razvite jufku za pitu. <i>Krompir</i> ogulite, operite, izrežite na što sitnije komadiće. U to dodajte malo soli, papra i sitno isjeckanog <i>bijelog luka</i> (češnjaka). U smjesu dodajte mljeveno meso, ako želite krompirušu sa mesom, ili možete pripremiti i na slijedeći način: nakon što ste pripremili pitu prelijte je uljem i ispecite u pećnici. Kada je krompiruša skoro pečena izvadite je iz pećnice, prelijte smjesom od kajmaka, malo mlijeka i ulja. Prelivenu krompirušu nastavite peći. Nakon što se ispeče i izvadite je prelijte vrućom vodom u koju se prethodno stavili i razmutili žlicu maslaca ili masla, vratite natrag u pećnicu "da upije vodu".</p> <p>Na sličan način se u Cazinskoj krajini priprema <b>Varena krompiruša</b>: <i>krompir</i> se ogulite, operite i kuhajte u zasoljenoj vodi. Kad je krumpir skuhan voda iz posude ocijedite a krumpir izgnječite žlicom. Dodajte mu malo papra, soli i kosanog <i>bijelog luka</i> (češnjaka). Nastavak je isti kao u prethodnom naputku (receptu)</p>

<b>Ćorava pita</b>	uzmite batak i komade krtine od kokoši, svaki komad posebno uvijte u komad svježe jufke, komade slažite u tepsiju, pomastite i ispecite
<b>Zeljanica</b>	je slana pita od zelja. Pravi se ponajviše od špinata, <i>pazije</i> (blitve) ili lobode. Samo lišće, bez korijena, od zelja sitno iskrižajte, malo <i>omeljite</i> (pobrašnite) u pšeničnom brašno. U zelje <i>utucite</i> (umiješajte) 1-2 jaja, udrobite sira, dodajte <i>skorupa</i> (vrhnja) i posolite. Razvijte nekoliko jufki, prostrite preko tepsije, svake premažite maslom. Na jufke stavite smjesu sa zeljem, jednako raširite po tepsiji, odozgora <i>rasučite</i> (rasprostrite) nekoliko jufki, <i>smažite</i> (namažite) maslom, izrežite i pecite ili u peći ili pod sačem. Najboljom zeljanicom se smatra „ <i>ona prava, vaktilašnja, sa mnogo povlake i blagog sira, a ne piturina puna smrdljivog torotana ili, još gore, neki užas od samog zelja i to, ponad svega, složen u gužve od jufki koje kao da su nogama umiješane i razvijane</i> ”
<b>Olivača ili livača</b>	kukuruzno brašno posolite i zamijesite vodom kao za kljukušu. Dodate žlicu ili dvije <i>povlake</i> (vrhnja) te jedno jaje a po želji možete još na sitno isjeckan krompir. Kada smjesu izlijete u namašćenu tepsiju po njoj poredajte komadiće mesa, obično pileći file, mada može poslužiti i suho meso. Malo prije nego što bude pečena, po želji, može prelići smjesom od razmućenog jajeta i dvije žlice <i>povlake</i> (vrhnja) te ostavite u <i>erni</i> , da se zapeče, još nekoliko minuta. Olivača se jede uz jogurt ili kiselo mlijeko
<b>Šaren-pita</b>	kombinacija olivače i zeljanice naziva se šarena pita ili šaren-pita
<b>Ždribci</b>	u posudu sa pola kile kukuruznog brašna dodajte jedno jaje, prašak za pecivo, žlicu vrhnja i malo soli. Sve

	dobro promiješajte i zamijesite mlijekom u gušću smjesu da možete žlicom vaditi. Prije toga razvijte jufke i čim se malo osuše, rasijecite na komade u obliku vrpce duge po desetak a široke nekih 7-8 cm, na koje će te stavljati po žlicu kukuruzne smjese i zamatati jufkom tako da se krajevi jufke premotaju jedan na drugi. Tako zamotan <i>ždribac</i> okrenite naopako to jest na drugu stranu kako se ne bi vidjelo premotavanje te redajte (slažite) po tepsiji. Čim ispunite tepsija ždribcima pecite u pećnici na 180-200 oC, dok jufka ne dobije lijepu crvenkastu boju. Tepsija izvadite, prelijte vrućom vodom u kojoj je rastopljena žlica masla (maslaca), vratite u pećnicu “da upije”. Ždribci se jedu uz jogurt ili kiselo mlijeko
<b>Sirnica/Pita sa sirom</b>	zamijesite 25 dag brašna, 10 dag ulja, šalicu mlijeka i malo soli. Tijesto podijelite dva dijela. Dijelove razvucite u jufku debljine prsta. Tepsiju malo namažite uljem i staviti u nju jednu jufku. Preko nje stavite <i>fil</i> (nadjev) od 30 dag sira i 2 jaja. Preko <i>fila</i> stavite drugu jufku i premažite žumancima od 2 jaja. Stavite u šporet i pecite na jakoj vatri. Gotovu i malo ohlađenu pitu isijecite na dijelove po ukusu i poslužite

### **Jukva**

ukusna juha od mlijeka i domaće tjestenine

### **Junec**

mladi bik

### **Junica**

mlada krava

### **Jupja**

kora (ljuska) od jaja (Dalmacija)

### **Justra**

riblje ljuske

**Juš**

dio šume i zemljišta što ga je posjedovao član zajednice plemenite općine Turopolja u zajednici plemenite općine Turopolja. Jedan juš nosio je jedan glas u biračkom pravu Turopoljaca, bez razlike na broj posjednika juša.

**Jušad**

ujušak

**Jušnik**

zdjela za juhu, koja se iznosi na stol i iz nje se služi u tanjure.

**Jutika**

vrsta luka s crvenom ljuskom

**Juva**

juha (bažulova, črna, črna hrapova, govedska, ječmena, karamenska, ribja, sirna, vinska, vugerska, zafrigana, zobena)

**Juvalaci**

(*tur.*) ukuhani kolačići (okruglice) od mesa s rižom i češnjakom

**Južina**

užina; 1. objed, ručak, jelo u podne; 2. jelo poslije podne, prije večere (manja južina) (použina) jelo u 4 sata (mala užina)

## **K**

### **Kabal**

kablica; drvena posuda za vodu, mlijeko

### **Kabak čičegi**

kolači kao maviši (kabak – tikva); Kosovo

### **Kablica**

drvena posuda za mlijeko, vodu i sl.

### **Kaca**

1. široka drvena bačva bez poklopca; 2. drvena posuda za meso u rasolu; 3. velika posuda okruglog dna i visokih ravnih zidova, i do 3 m visine, najčešće služi za pripremu koma (fermentacija voća)

### **Kacamarin**

morski krastavac, trp

### **Kacenjamer**

(*njem.* Katzenjammer; katzenjämmerlich) mamurluk, mamuran

### **Kaciola**

(*tal.* cucchiaione da minestra) caziol, kacjola, kazijola; okrugla velika žlica kojom se grabi juha u tanjure

### **Kač**

1. lopata kojom se miješaju masline pri mrvljenju; 2. neplodan zaperak loze (koji se reže)

*Ove godine je nikako manje kacova neg lani.*

### **Kaçamak**

(*tur.*) 1. vrsta jela napravljena od kukuruznog brašna, (pura – žganci, palenta, mamaljiga), 2. kukuruzno brašno kuhano u slanoj kipućoj vodi.

### **Kaçara**

prostoriya gdje stoje živežne namirnice, kace (za šljive) (Srijem)

### **Kačat**

kidati suvišne listove na vinovoj lozi ili povrću

*Sutra ćemo kacat vinograd.*

### **Kačica**

drvena posuda u koju se spremao sir i donosio u Primorje, gdje su ga mrvili i nabijali u mješine („mrvljeni sir“)

### **Kačkavalj**

kaškavalj, kaškevalj, keškevalj (*tal.* cacciocavallo) vrsta tvrdog masnog žutog ovčjeg sira, odlične kvalitete i malo oštrog okusa. Prodaje se u manjim i većim kolotovima, dozrijeva nakon 3-4 mjeseca. Keškevalj – sir što ga prave Crnovunci, Kucovlasi, Cincari (Macedorumuni) nomadski pastiri. Prvobitno sir u obliku konjiča.

### **Kačolić**

prsuru, tava (Korčula)

### **Kačula**

1. (kačul) kotlić, kotao koji visi na ognjištu (Dalmacija, Dubrovnik); 2. kačul, prsuru – posuda od lima, rama s poklopcem za kuhanje (Potomje; Smokvica)

### **Kadaif**

(*ar.*) vrsta slatkog jela: umijesi se žitko tijesto od bijelog brašna i jaja, stavi se u posudu koja je na dnu šupljikava. Iz te posude tijesto se sipa na veliku posudu (demirliju) koja je dobro zagrijana žarom koji je stavljen ispod nje. Tako se dobije tanka nit pečenog tijesta koje se diže sa tepsije i hladi. Ovo je još uvijek „sirovi kadaif“ od kojeg se dalje radi „kadaif“; tako da se stavi u duboku posudu, na to maslo, peče se i kad je pečeno prelije gustim kipućim šerbetom od šećera.

### **Kadaifnjak**

dublja posuda u kojoj se peče „kadaif“

### **Kadanj**

1. drveni sud za brašno od izdubljenog debla (Hrvati Banjalučkog podkozarja); 2. drvena posuda za taloženje ulja

### **Kadarka**

vrsta loze crnog grožđa i vina; vino *skadarka* (Brod, Slavonija)

### **Kadarum**

kandaruo; crno grožđe (Dubrovnik)

### **Kadun butići**

(*tur.*) posebna vrsta kolačića (ćufte) koji se začinjavaju limunom

### **Kadun**

đubegi (*tur.*) vrsta slatkog jela: okrugli komadi od tijesta koji su zakuhani od nišesta, bjelanca i vrhnja; ispečeni se zaliju ukuhanim šećerom (doslovni prijevod: „ženski pupak“)

### **Kaduna**

gospođa, ugledna žena, dobra domaćica

### **Kadarka**

vrsta bijelog vina (*mad.* Kadarka – idem)

### **Kafešnite**

vrsta kolača

### **Kafeterija**

(*španj.*) kavana, restoran u kojoj se gosti sami poslužuju

### **Kafrka**

mali zemljani pehar od jednog decilitra, koji je ukrašen zelenim pojasom i točkicama na zelenoj podlozi. Oko kafrke privezao se vrpčama mali vjenčić od „gušpana“ (šimšir, mrčela, zelenika, pušpanj). Kafrke su rađene u Petrinji i Mraclinu, gdje je po njihovoj izradi bio poznat majstor Križanić (Turopolje)

### **Kahdrak**

kahardak; čvarci, žmarci, ostatak što preostane kad se topi loj

### **Kahva**

(kava, kafa) kava (*tur.* kahkve dolazi od ar. Qahw) što je u početku značilo „vino“, kasnije „pržena zrna biljke“, „bunn“ ili „bun“ i na kraju „kafa“ – napitak



<i>Akšamija kava</i>	kava koja se pije poslije zalaska sunca
<i>Biberlija kava</i>	ironičan izraz za kavu u koju nije stavljen šećer, pa je gorka
<i>Čailnica proljevuša</i>	kava koja se slučajno prolije kad je na poslužavniku ili kad je gost pije. Stari običaj je bio ako nekom fildžan ispadne, a ne razbije se, da ga namjerno razbije i plati
<i>Čibukuša kava</i>	kava koja se pije uz pušenje čibuka
<i>Grkača kava</i>	pije se bez šećera, a i preprži se da bude što gorča
<i>Gustulja kava</i>	kava koja se malo uzmuti da i talog (telva) uzavre da bi bila što gušća
<i>Ikindijuša kava</i>	pije se oko ikindije (ikindija je treća molitva po redu kod Muslimana poslije svanuća). Ovu kavu piju najviše žene i tada je malo čavrljanje („trač-partija“)
<i>Jemenija kava (beg-kahva)</i>	najglasovitija i najbolja kava koja je dolazila iz Jemena. Kako je bila vrlo skupa, kupovali su je samo bogataši ili begovi
<i>Kahvić</i>	kaže se za kavu, koja ima dosta kajmaka. Ta kava ne smije uzavrijeti jer tada kajmak padne na dno
<i>Kalokača kava</i>	kava koja se kuha na lopati na kojoj je žar od ugljena. Ta vrsta kave radila se ljeti
<i>Mangaluša kava</i>	radi većeg užitka (čeifa) ta kava se iznosila na mangali (mangala-posuda posebnog oblika od bakra, mesinga, pleha ili zemlje u kojoj se drži žeravica za podgrijavanje kave ili jela)



<i>Medača kava</i>	kava koja se sladila medom umjesto šećerom
<i>Poručka</i>	kava koja se poslužuje poslije ručka, ali samo jedan fildžan
<i>Priljevača</i>	kava koja se pije, a u ibrik dodaje vruća voda bez kave
<i>Promješa</i>	kava se nije smjela miješati, nego je to bio dužan napraviti kafeđija
<i>Sade – kava</i>	kava bez šećera
<i>Sikter-kahva</i>	sikteruša (tur. ar.) završna kava, kava kojom domaćica posluži na kraju poslije svih drugih čašćenja. Ime je došlo otud što se pretpostavlja da je poslije ove kafe red da gosti odu
<i>Smočuša</i>	kava koja se pije s kockom šećera tako da se šećer umoči u nju, stavi u usta i onda preko kocke pije ili srče kava
<i>Sprža</i>	kava koja prži kad se pije, dobra kava
<i>Srkulja</i>	kava koja se radi većeg užitka srče i to tako da se dobro čuje
<i>Tahimska</i>	kvalitetna kava koja se nije mljela nego tucala (tahamis – radionica za prženje kave, dućan za prodaju popržene i samljevene kave. Tahamis se zvala čaršija u Sarajevu s lijeve strane Miljacke od Carevog do Principova mosta)
<i>Tankača</i>	tanka kava (slaba kava)
<i>Tatlija</i>	previše zašećerena kava (turski tatli – sladak)
<i>Tirjatlja</i>	kava s malo šećera
<i>Tolota</i>	loša kava
<i>Zijatetka</i>	kava koju piju žene kad se međusobno posjećuju

U Kolumbiji „domovini kave“ kaže se: *Kava mora biti vrela kao djevojka u prvoj bračnoj noći, slatka kao i idućeg jutra i crna kao kletva majke kad za to sazna.*

### **Kahvaltija**

(ar. tur.) doručak

### **Kaiserfleisch**

carsko meso

### **Kajgana**

1.(perz.; tur. kaygane) jelo od razmućenih jaja. Jaja se izliju, pomiješaju i prže na

maslu, maslacu, masti ili ulju (uljevača; cvrče; ajeršpajz, omlet)

*Hercegovačka kajgana* – isjeckano suho meso na listiće, isprži se na maslu i na to se izlije željena količina jaja.

2. jelo sela oko Dinare; slično je palačinkama sam što je oko dva prsta debela. Od bijelog brašna, vode, jaja i soli zamuti se rijetko tijesto i ulije u zamašćenu tavu. Da se kajgana bolje ispeče, razreže se na četiri dijela. Spremla se samo za blagdane

### **Kajmak**

(tur. kaymak) 1. skorup, vrhnje, mliječni proizvod koji se dobije iskuhavanjem kravljeg ili ovčjeg mlijeka. 2. pjena koja se pojavi na površini prilikom kuhanja kave (kajmakli) ili mlijeka.

Razlikujemo po kvaliteti:

<i>mladi kajmak</i>	jede se 14 dana nakon proizvodnje, ujednačene je bijele ili žućkaste boje, struktura mu je lisnata, sadrži 40 posto mliječne masti, najviše 40 posto vode i 2 posto soli
<i>stari ili zreli kajmak</i>	odleži nakon prvih 14 dana još 20 dana u drvenoj posudi da sazri, boja mu je ujednačena – svijetložuta, ima izražen miris, blagokiseli okus, zrnaste je strukture, sadrži manje vode i više mliječnih masti

Nesavjesni prodavači često mladi kajmak pomiješaju sa izdrobljenim kravljim sirom i to prodaju kao zreli (stari) kajmak, koji je vrjedniji.

### **Kajmak baklava**

(tur. ar.) vrsta baklave u kojoj je nadjev od kajmaka umjesto od oraha ili tirita

### **Kajmaklija**

(tur.) 1. pita ili neko drugo jelo u koje je stavljeno puno kajmaka; 2. skuhanu crnu kava s obilnom pjenom

### **Kajmakuša**

vrsta pite u koju se stavljaju samo kajmak i jaja.

**Kajzerica**

(*njem.* Kaiser – car) vrsta okruglog peciva „carska žemlja“

**Kajzerflajš**

(*njem.* Kaiserfleisch)

„carsko meso“ slanina s mesom, trbušina, panceta

**Kajzerica**

vrsta peciva, „carsko pecivo“, okruglog oblika i slična carskoj kruni.

**Kajzeršmarn (Kaiserschmarrn)**

„carske mrvice“ šmarn, drobljenac, mrvice (jelo od jaja, brašna, mlijeka i šećera). Tijesto za palačinke prženo na masti odjednom i izlomljeno (usitnjeno). Posluživalo se slatko s pekmezom ili slano uz salatu.

**Kalača**

1.kanta za vodu; 2.drvena posuda za vodu (Lika)

**Kalakuša**

vinova loza crnog grožđa (Dalmacija)

**Kalamača**

kruška ili druga kalemljena voćka (Lika)

**Kalamar**

lignja, oliganj

**Kalamat**

1. kamena ograda oko gumna ili gdje se masline meću da se melju; 2. mjesto zasađeno trstikom, koja služi za kolčenje vinograda.

**Kalamota**

1. *arhaično* Koločep (otok pokraj Dubrovnika); 2.limun (Dubrovnik)

**Kalamper**

krumpir (Podravina, Međimurje); *kalamparska kobilica* – ciganska kobilica (konj)

**Kalandraba**

vrsta mornarskog jela na brodu; usoljeno meso začinjeno mašću, lukom, paprom i krumpirom

**Kalandraka**

drugi naziv za *krumpir gulaš* u Primorju. Riječ *kalandra* koristili su u 16. st. dubrovački pisci za pticu – *ševu* (*asxicola hispanica L.*), *Kalandrica* je bilo žensko ime u Dubrovniku.

**Kalanka**

breskva koja se lako odvaja od koštice

**Kalapajsani kalamper**

pirjani (dinstani) krumpir na luku (Međimurje)

**Kalati ribu**

raspoloviti, rasplatiti, rasplastiti (Vukovar)

**Kaldaja**

posuda za toplu vodu u štednjaku (Korčula, Cavtat)

**Kaloper**

rogač

**Kalpak**

poklopac na kazanu za pečenje rakije

*Kalpak na kazanu se ne otvara sve dok se rakija ne speče.*

**Kalvara**

posuda u kojoj se svinjama nosi *lok*, napoj, (hrana) (Dalmatinska zagora)

**Kalja**

(ar.) riječ arapskog porijekla za „varivo s mesom ili kajmakom“

1. jelo od kupusa (zelja) ili od krumpira s poprženim lukom i mesom;

*kupusna kalja*: kuhan kupus a po njemu poslagani komadi mesa;

*krumpirova kalja*: izrezani krumpir na kolutiće pomiješan s lukom prži se na maslu pa se onda pospe poprženim mesom, ili izrezani krumpir na kolutiće skuha se i polije kajmakom;

2. je prvo tekuće jelo od ribe rašireno u 16. st. i smatralo se svečanim jelom. Priprema se uglavnom kao – uha, ali se u kaljin bujon dodaju: kiseli krastavci, rasol od krastavaca, korica od limuna i limunov sok. Za kalju je bilo karakteristično da se koristila samo masna riba (plemenita) i kavijar, čak se i danas radi od morske: iverak, zubatac. U kalju dolazi više začina nego u uha (ruska kuhinja) U zimsko doba radi se od suhog mesa a u jesen od ovčetine. Najukusnija je od mješavine govedine i svinjetine s dodatkom octa i kupusa (kalja se radi i s keljom);

3. (jelo) kiseli kupus s pastrmom (Hercegovina)

### **Kamenica**

kameni sud za ulje, izdubljen iz gromade

### **Kamenice**



(oštrige) poznati morski specijalitet, u restoranima se prodaje po komadu ili na tuce (12 komada). Poznate kamenice koje se nude po europskim restoranima: iz Francuske potječu plosnate kamenice „marena“ i „arcachon“, isto tako su plosnate engleske „colchesters“ i „whitestables“;

nizozemske „imperials“; belgijske „ostendes“; danske „limfjords“ i „blue points“ iz SAD i Norveške.

Kamenice se kupuju i prodaju po težini, koja se internacionalno označuje simbolom 0.

Kamenice s oznakom 00	teške su 72 do 77 g
s oznakom 000	93 do 97 g
s oznakom 00000	103 do 107 g
s oznakom 000000	113 g i više

Što je manja ljuštura kamenice, to je u omjeru prema ljušturi veće tijelo koje je u njoj. Uputno je dakle ne kupovati najteže kamenice.

### **Kamižot**

1. kratki platneni kaput bez rukava (haljetak, pršnjak, zobinčić), prsnice što su prije nosile djevojke (Krk, Cres); 2. ženska suknya u Istri; 3. *kuhinjski kamižot* – ženska odjeća koja se nosi u kuhinji kod pripremanja hrane (Krk, Cres)

### **Kanata**

1. završetak berbe maslina; 2. kraj zalihe hrane

### **Kanavaca**

(tal. strofinaccio, canovaccio); štraca, kuhinjska krpa (Dalmacija)

### **Kanavin**

podrum gdje se spremaju stvari, konoba (Brač)

### **Kandelecukor**

(njem. Kandelzucker) (kadlincukor) šećer u velikim kristalima; žuti šećer

### **Kanela**

1. mirodija, cimet u kori; 2. drvena cjevčica za otakanje vina; 3. cimet - slatka korica, s naznakom da je dalmatinska

### **Kaneloni**

Nadjeveni savici od tijesta. Tjestenina u obliku pravokutnika (veličina 10x6 cm), nakon što je kuhana u slanoj vodi i osušena,

nadjeva se mljevenim mesom, zavije u savitak (rolu), prelije masnoćom, ribanim sirom i zapeče

### **Kandirano voće**

dolazi od *franc.* riječi (*candi* – pročišćen, kristaliziran) kandit ušećereno voće, voćni bombon.

### **Kandirati**

provući šećerom, ušećeriti. Voće se stavlja u vruću šećernu otopinu, a zatim odlaže na hladno mjesto kako bi se otopina stisnula i na taj način voće konzerviralo.

### **Kanica**

smokve nanizane na tanko drvo kao lesica

### **Kanoća**

rakovica

### **Kantar**

vrsta vage

### **Kantina**

(*tal.* *cantina*) konoba, podrum, krčma; mali ugostiteljski objekt smješten u krugu tvornice ili vojarne, opskrbljen hranom, napicima i raznim potrepštinama

### **Kantrida**

stolac

### **Kanuš**

jedna ili dvije ribe, na koju jedan od ribara pri istezanju mreže baci oko i ponajviše neprimjetno uzme i stavi na stranu; to nije krađa, nego tolerirano prisvajanje

**Kapak** poklopac od kotla za pečenje rakije

### **Kapama**

(*tur.* *kapama*) kuhana jela od janjetine, zelena luka (poriluka), vrhnja i raznih začina, ali i od špinata, kupusa, vinove loze, koprive. Ova vrsta jela mora biti gusta i poslužuje se u zemljanim zdjelicama i kiselim mlijekom. Kuha se u zatvorenoj posudi.

### **Kapanci**

tradicionalno rimsko jelo; dodatak (smjesa) juhi od jaja, parmezana, peršina, oraščića.

### **Kaparune**

izraz u Dubrovniku i okolici za kapare uložene u kvasinu (vinski ocat)

### **Kapeloti**

tjestenina nalik šeširićima iz Puglie. Mijesi se od bijelog brašna i mekinja. Začini su razni: od vrškova repe, krumpira i rajčica do telećeg i svinjskog kotleta. (*Tal.* kuhinja)

### **Kaper**

kopar

*Moreš vu slani vodi obkuhane ščukovine ... kapre ... k tomu vzeti*

### **Kaplama**

pšenični kruh na kojem je još jedan pečeni kruh koji je srašten s prvim, dvostruki kruh

### **Kaplica**

*fig.* alkoholno piće, najčešće vino

*Ja mu dam .. tokajera ali bukovca .. ova je kaplica .. osebujna moć*

### **Kapljevina**

kapnica, moča; mast koja cijedi ispod ražnja na topionicu (posuda ispod ražnja) (Posavina) (Posavina)

### **Kapuc**

1. glavato zelje (Rab); 2. gornje lišće na kupusu (Cres)

### **Kapuciner**

(*njem.* Kapuziner) crna kava u koju se doda nekoliko kapi mlijeka i izmiješana daje smeđu boju; boju kapucinskog habita (kapucin – pripadnik Franjevačkog reda. Smeđi habit (muško redovničko odijelo) s dugačkom kukuljicom.

### **Kapula**

(*lat.* *cepulla*) crveni luk, čibula (Istra), čebula (Slovenija)

**Kapular**

koji jede ili prodaje luk

**Kapulari**

sarme od svježeg kupusa nadjevane mljevenom svinjetinom pirjanom na slanini, i luk i podliveno vodom

**Kapun**

kopun; uškopljeni mladi pijetao, s naznakom da je dalmatinski

**Kapus**

kupus, zelje

**Kapusta**

*mađ.* káposzta; zelje, kupus

**Karabatak**

(*tur.* kara bacak) zabatak (dodatak), gornji dio stegna u peradi

**Karacoca**

svako jelo koje se pripremi nevaljano

**Karafindl**

(*tal.* caraffina – bočica) 1. stalak s bočicama za ulje i ocat; 2. stalak s posudicama različitih začina

**Karagača**

vrst vinove bijele loze (Dalmacija)

**Karamanka**

karavanka; vrsta kruške koja je prenesena iz Turske (iz Karamanije)

**Karamel**

smeđa smjesa dobivena zagrijavanjem šećera na temperaturi od 190-200 oC; u slastičarstvu služi za bojenje, glazure, bombone, klače.

Razlikujemo karamel koji se *priprema iskuhavanjem šećera* i koji se *priprema prženjem šećera*

**Karamela**

bombon od smjese prženog šećera i mlijeka

**Karamelšnite**

vrsta kolača

**Karamut**

(*tur. perz.*) vrsta kruške koja se upotrebljava za turšiju. Kad sazri, kora joj pocrni i otud je dobila ime.

**Karanfil**

(karamfil, karanfir, kalanfir *grč.*) 1. cvijet klinčića, al-katmer; 2. začina crna zrnca, karanfil – papar

**Karas**

slatkovodna riba, karaš

**Karašlama**

(*tur.*) vrst rane trešnje

**Karašik**

(*tur.*) smjesa žita, napolica: pol ječma pol raži; pol ječma pol pšenice

**Karaškovnica**

kruh od karišika (karišik – mješavina od zobi i pira: Lika)

**Karatel, karatil**

manja dugoljasta bačva u kojoj se na magarcu ili na krkače prenosila (uglavnom) voda (Dalmacija)

**Karatil**

drvena bačva (Dalmacija)

**Karbonara**

(*tal.* carbonaio – ugljenar) vrsta jela: na prepečene kockice slanine dodati kuhane špagete (tjestenina) jaja i još malo zapeći

**Karciol**

*kutljača, šeflja, zaimača*; velika šuplja žlica za vaditi namirnice iz vode (tekućine)

**Kardal**

gorušica, slačica (isto što i ardelj)

**Kardamom**

(dragušac) biljka sličnih svojstva kao đumbir. Ugodna je mirisa i oštra okusa,

najbolje uspijeva na Cejlonu. Upotrebljava se za razna pikantna jela i za razne tvorničke umake

### **Karega**

bubreg (Istra)

### **Karhunkapala**

poznati finski specijalitet, jelo od medvjedih šapa, pečeno ili panirano.

### **Karfiol**

(*njem.* Karfiol) cvjetača

### **Karišik**

1. vrst pšenice; 2. mješavina zobi i pira (Lika)

### **Karlica**

posuda od izdubljenog drveta, služi za razlivanje mlijeka

### **Karmenadl svinjski**

je najbolji od karea. Težina jednog neočišćenog tj. s kostima kreće se od 150-200 g. Najčešće se prži ili peče na žaru.

### **Karmić**

spremište zimsko za krompir, repu i sl. (iskopano u zemlji od 1—2 m i natkriveno slamom, kukuruzovinom, a kasnije crijepom; trap)

*U jednom karmiću se nalazi samo stočna ripa.*

### **Karmine**

(karamine, krmine – Hvar) gozba; jelo koje se jede u kući pokojnika dok je on još u kući (zajedničkim jelom želi se utješiti obitelj pokojnika). Gozba u čast pokojnika. Umjesto kruha za karmine se spravljala pogača.

### **Karavansaraj**

prenočište za boravak putnika sa skladištem za robu i stajama za konje

### **Karlica**

drvena posuda za razlivanje varenike

### **Karota**

mrkva

### **Karotil**

bačva (Dalmacija)

### **Karpuz(a)**

(*perz.*) lubenica

### **Karta**

drvena posuda za vino slična je bardaku, čuturi

### **Karuba**

(*tal.* carruba, *ar.* harub) rogač; karuba (Rab)

### **Kasap**

(*tur.* kasap) mesar

### **Kasato**

(*tal.* cassato) vrsta sladoleda s dodatkom ušećerenog voća

### **Kastrola**

(*njem.* Kasserolle) 1. prosulja, šerpenja, šerpa, tava, 2. rajndlika široka i plitka posuda za kuhanje

### **Kas(š)un**

velika „kištra“ (sanduk) za spremanje žita (Istra)

### **Kaša**

1. žitko jelo koje se kuha na vodi ili mlijeku od ječma, prosa, pšeničnog ili kukuruznog brašna; začini se uljem ili maslom U brašno se ulije vrela voda, brzo miješa, začini uljem ili maslom i soli;

Od starih vremena kaša se dijelila prema čvrstoći na tri osnovne: kašica (ili rijetka kašica); žitka (ili ljepljiva) kašica i tvrda, zrnata. U peći i pećnici kašu je najbolje kuhati u glinenim loncima i loncima od lijevanog željeza, dok je za pripremanje na štednjaku najbolje uzeti metalnu posudu sa zaobljenim dnom. Za žitke kašice uzima se emajlirana posuda.

*Naj se daje betežniku nekuliko žlic jačmene kaše ali riškaše na gustom kuhane.*

2.kaša je jedno od najraširenijih ruskih nacionalnih jela, odmah iza „ščija“. Prvotno se posluživala na svečanostima, svadbama, krštenjima, gozbama. Od 12 do 14 st. Riječ „kaša“ bila je sinonim za gozbu. Mnoge vrste ruskih kaša proizlaze od različitih vrst krupica. Gotovo od svake vrste zrna radilo se nekoliko vrsta krupice – od cijele do drobljenja na različite načine. Najobljubljenija je bila od heljde.

Osim krupne krupice – *jadrice*, koja dolazi u krute, zrnate kaše, radila se i sitnija kaša - *veligorka* i vrlo sitna – *smolenska*. Od ječma su se priređivale tri vrste krupice: krupna - *geršl*, sitnija - *golandska* i sasvim sitna - *ječmena*, nalik na krupicu. Raširena je bila pirova (rižina kaša) – danas se priređuje samo u Zakavkazju (naziva se *zanduri*), prosena, griz (od pšenice), zobena (od cijele i usitnjene zobi) i zelena (od mlade, nedozrele raži). Od starih vremena kaša se dijelila prema čvrstoći na tri osnovne: kašica (ili rijetka kašica); žitka (ili ljepljiva) kašica i tvrda, zrnata. U peći i pećnici kašu je najbolje kuhati u glinenim loncima i loncima od lijevanog željeza, dok je za pripremanje na štednjaku najbolje uzeti metalnu posudu sa zaobljenim dnom. Za žitke kašice uzima se emajlirana posuda.

### **Kašamet**

kaša i kiselo zelje zajedno skuhanu. (Punat, Krk)

### **Kašasta kobasa**

kobasica nadjevena kašom (ječmenom ili hajdinom)

### **Kašika**

kaša (*tur.*) žlica, lažica, ožica

### **Kaškavala**

(*tal.* caciocavallo) sir iz kobiljeg mlijeka, sir je dolazio iz Italije, još u doba Petra Hektorovića (Hvar)

### **Kašnjak**

fijoka, ladica na sredini stola u kojoj se drži pribor za jelo.

*Izvadi nožove iz kašnjaka.*

### **Kašonja**

onaj koji rado jede kašu (Lika)

### **Kaštradina**

1. kozletina, ovčetina, bravetina, škopčevina (sušeno meso); 2. jedno od poznatijih jela u Dalmaciji i Lici. Jelo se priprema od mesa i raštike (vrsta kupusa), koja se ne reže nego trga i za vrijeme kuhanja se ne smije gnječiti jer bi postala grka. U jelo se mogu dodati grah ili kiselo zelje

### **Kaštrola**

(*njem. iz franc.* casserole) posuda za kuhanje i pečenje

*Kupfernoga rajngleka ali kaštrole znutra pocinanoga;*

*Omaži medenicu ali kaštrolu z maslom*

### **Kašun**

sanduk za brašno (Benkovac, Dalmacija)

### **„Kate Libanova“**

morska riba GRDOBINA (hrcez, hrnja, hrnjs, hudobina, morska žaba, morski đavo, pasja mati, račina, rošpo, vražica, vukodlak, žaba, *Kate Libanova* - tako je zovu u Vinodolu; *lat.* lophius budegassa)

### **Katik**

kiselo mlijeko u Uzbekistanu.

### **Katmer**

lisnato tijesto koje se puni nadjevom od sira, mesa, i nečeg drugog po želji, i peče pod vršnikom (crepuljom)

### **Katrafund**

teški kamen za uteg pri soljenju srdela u barilu

### **Kaučica**

vrsta ranih, sitnih starinskih slatkih jabuka

### **Kaul(i)**

cvjetača, karfiol

## Kava

vidi: Kahva, kava s smetano (*slo.*) kava s vrhnjem. Kad se zasadi zrno kave treba čekati pet godina do prvog ploda.

## Kava-odžak

(*tur.* kahveođagy) soba u kojoj se priređuje odnosno pije kava

## Kavadžak

sok od rajčice ukuhan s maslom ili uljem u umak

## Kavaliršpic

ribica

## Kavana

(*tur.* kahvehane) lokal gdje se poslužuje kava. Prva kavana otvorena je u Carigradu 1554 god.; Den Haag i Amsterdam 1633; 1652. god. u Veneciji; 1664. u Marseju; 1652. u Londonu; 1688 u New Yorku; 1672. u Parizu; Hamburgu 1677 ili 1679.; Beču 1683.; Leipzigu 1694.; Stuttgartu 1712.; 1721. u Berlinu, **1730. godine Josipa Carceniga (ili Calceniga) u svojoj kavani na Gospodskom trgu, u Zadru, proizvodio maraskino za masovnu potrošnju; Zagrebu 1744.; na Krku 1766.**

Postojale su i šahovske kavane, od kojih su najpoznatije bile *Cafe de la Regance* u Parizu i *Old Slaughter* u Londonu.

<i>Orijentalna kavana</i>	prostorija u kojoj se po podovima nalaze debeli ćilimi na kojima satima sjede gosti podvitih nogu pijući tursku kavu iz fildžana, skuhanu u džezvici i umaćući kocku šećera u kavu, pušeći nargile (perzijska lula, staklena posuda napunjena vodom kroz koju prolazi čibuk (cijev lule) presavijen nekoliko puta ili cigarete. Orijentalni tip kavane gotovo je nepoznat u Europi
<i>Pariška kavana</i>	od prve kavane 1672. god. kavane u Parizu razvijale su se u vlastitom stilu. Ova je kavana obično na prometnom mjestu, narudžbe se konzumiraju stojeći ili za stolom, gosti se ne

	zadržavaju dugo, dio stolova se nalazi i na pločniku ispred lokala, izbor usluga: jednostavna i miješana pića, manje porcije jela, a ponegdje i manji obroci jela. Slika <i>kavane Moulin Rouge</i> , slikara H.Toulouse-Lautrec postala je poznata i kao <i>music-hall</i> , uz postojeći <i>Folies-Bergères</i> (Henri de Toulouse-Lautrec (1864.-1901.) francuski slikar i grafičar; prikazao svijet kavana, kabareta i drugih mjesta zabave pariškog <i>fin-de sièclea</i> (prijelaz u novo stoljeće). Začetnik je modernog ilustriranog plakata)
<i>Talijanska kavana</i>	(espresso bar) mali lokali na prometnim mjestima, opremljeni barskim pultom i aparatom za brzo kuhanje kave (espresso aparat). Gosti se poslužuju hranom, napitcima, sladoledom, alkoholnim i bezalkoholnim pićem

## Kavarisati

pržiti, prigotoviti kaurmu

## Kavatap

(*tal.* cavatappi) vadičep

## Kavelica

kost od bocke ili bataka (Slavonija)

## Kavolin

cvjetača, karfijol

## Kavovar

sprava za kuhanje kave

## Kavrač

puran, ćuran, tukac

## Kavrga

posuda od lika na izvoru, da se njom pije voda

## Kavun

(*tur.*) dinja



**Kavurisati**

kaurisati; pržiti meso, popržiti meso

**Kavurma**

kaurma (*tur.*) 1. vrsta konzerviranog mesa: meso od bravetine ili svinjetine izrezano na komadiće prži se bez dodavanja vode ili masnoće i kad je isprženo stavi se u posudu, prelijeva mašću i tako konzervirano troši se po potrebi; 2. jetra (džigerica), crijeva i drugo od droba isjeckano, na masti prženo i mašću zatopljeno (preliveno) da se dugo održi.

**Kaul**

cvjetača, karfiol

**Kazan**

(*tur. iz perz.* – kazan) isto što i kotao

**Kažuni**

kamene kuće okruglog tlocrta i visokog svoda u Istri; *torete*, *bunje* u priobalju; *vrtuljci* na Korčuli;

**Keba**

škljoca: mali nož (džepni) za sklapanje, koričar nož. Izrađivani su u raznim veličinama od najmanjih (nekoliko centimetara) do velikih čije je sječivo i do petnaestak centimetara dugačko. Stari ljudi uvijek su za pojasom nosili ovakav nož i svakodnevno ga koristili. Upotrebljavani su u različite svrhe, moglo se s njima i brijati. Noževe su izrađivali majstori kovači najčešće od starih kosa a kvaliteta noža je zavisio od vještine samog majstora. Rukohvat noža bio je najčešće od ovnujskog roga koji ako nije bio ravan sa ravnao u vrućoj vodi.

**Kecelja**

sinonim za pregaču; dio ženske odjeće, koja se oblači preko haljine, veže o pojasu, pokriva prednju stranu i čuva od nečistoće (često je od istog materijala od kojeg je i haljina sašivena)

**Kecmanovka**

kokoš sivkastošarene boje (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

**Kekeliš**

smjesa od zaostala i raskuhana jela

**Keleraba**

koraba, repa.

**Kelešica, kelašica, kelešćica**

(*mađ.* köles) kruh s posijama, običan prosti kruh – „panis cibarius“; vrsta pogače, koja se radi od glatkog brašna s masti; glatkim brašnom i kosanom mašću i jajima (Međimurje); tanko okruglo tijesto Vidi: Proha.

**Kelih**

kupa, posuda za pijenje

**Kelner**

(*njem.* Kellner) konobar, poslužitelj u gostionici, kavani, restauraciji

**Kelneraj**

Mjesto (pregrađen prostor) u gostionicama, krčmama i restauracijama gdje stoje čaše, boce, piće i dr., kao i gdje kelner/konobar (poslužitelj) preuzima naručeno jelo i piće, kako bi ga odnio do gosta

**Kepčija, kevčija**

(*tur.* kepe, kepe – *pers.* kefče i kepe) 1. velika žlica s dugom drškom; zaimača, kutlača, kojom se juha (čorba) stavlja iz lonca u tanjure; 2. *a.* polukuglasta posuda s drškom iz koje se prelijeva izvora ili zdenca, *b.* drvena čaša kojom se zahvaća voda iz škrapa; 3. pastirska drvena čaša (Slavonija Bosanska Posavina)

## **Kepe**

vrsta slovenskog jela od mljevenog tijesta koje se oblikuju u okruglice s raznim dodacima, uvalja u brašno (tijesto) i isprži na masnoći (kepe = gruda, grumen).

## **Kerepuh**

kerempuh; trbuh, drob, vamp, fileki (ličnost iz kajkavske priče, Petrica Kerempuh; simbol obješenjaštva. (*mađ.* kerek – okrugao + poh – trbuh)

## **Keška**

češke, keške, češkek (*perz.*) vrsta jela: dobro ukuhana masna kaša od oljuštene pšenice i kokošnjeg mesa, koje se kuhanjem posve raspadne

## **Ketuš**

od *mađ.* kettös (od kettö „dva“), sinonim za ortak, padaš u kakvom dohotku, poslu; ortak koji dijeli od mlina, suvlasnik (Pakrac); udruge, zadruge riječnih ribara (Zagreb; ketuš ribara s lijeve obale Save imali su pravo prodavati ribu na Markovu sajmu, za razliku od ketuša s desne obale)

## **Kezme**

mlado prase, praščić, praščić godišnjak.

## **Kezmica**

porcula, mala prasica

## **Kibla**

(*njem.* Kübel) čabar, kablica, vjedro

## **Kiblica**

mali čabar, vedrica

## **Kičiri**

kaša od tučene riže i kukuruza, uz koju se služi jedna vrsta jogurta i umaka, začinjeno raznim aromatičnim biljkama (Afganistan)

## **Kičma**

(*tur.*) leđa, hrbat

## **Kifl**

1. kifla, kiflin, (*njem.-austr.* Kipflein) vrsta peciva od pšeničnoga brašna, roščić; dolazi

od riječi Kipfel što znači zavinuto rebro broda. Ova vrsta peciva je poznati specijalitet bečkih pekara, a radi se od finog pšeničnog brašna i mlijeka. Na Badnjak 1227. god. bečki su pekari počastili svog vojvodu Leopolda.

Uz kiflu vezana je i povijest prve kavane u Beču. Poljak Franz Georg Kokischitzky (1683. god.) uz bijelu kavu počeo je posluživati i fino pecivo u obliku polumjeseca a kasnije i kolače. Tako su kavane postale mjesto gdje se nešto novo čuje ali i bude viđen. Kada se već spominje kavana, potrebno je reći da je prva kavana u Europi otvorena u Sarajevu 1592. (opisuje je turski povjesničar Ibrahim Efendija Alajbegović poznat pod imenom Pečevija u svojoj Povijesti – Tarihi Pečevi), u Parizu 1672. godine. Zagreb je dobio svoju kavanu 1744. godine. (vidi: Bečka kavana)

*Šmerkiflice* (*njem.* Schmer – salo) – kiflice od dizanog lisnatog tijesta koje se pripremaju sa bijelim svinjskim salom i nadijevaju pekmezom ili orasima.

„*Za zajutrak friški kiflin .. mora biti*“

2, pecivo u obliku polumjeseca (hrvatska kifla – karakterističan oblik granica republike Hrvatske podsjeća na kiflu)

*Nane, mogli bi već ispeć kiflice s pekmezom, odavno nismo ili kolača.*

## **Kiflići**

slatki kolačići u obliku valjušaka („njoka“).

## **Kiflinci**

roščić od krumpirova tijesta prženi na masti (ulju) kao slani prilog glavnom jelu; patatini

## **Kikača**

vrsta kruha s puno vrhova

## **Kikara, kikarica**

(*tal.* chiccera) čikara, lončić, šalica (*njem.* Schale)

## **Kilica**

vrsta peciva

## **Kilometarvuršt**

duga kobasica

**Kima**

(mljeveno ili kosano meso, tur. kimna) od mljevenog mesa i brašna naprave se male loptice koje se ispiraju na već ispiranom kosanom luku. Polije se vodom, posoli i na kraju se može dodati malo kiselog mlijeka

**Kimetakta**

kuhinjska daska za kosaње mesa (Kosovo)

**Kimlin**

kim, kumin

**Kinč**

blago, ures, nakit; ljepota; kinčiti - kititi, resiti, ukrašavati; kinđuriti – ukrašavati se preko mjere

**Kinčarica**

aromatična sorta grožđa, tzv. "amerikanica" (Dubrovnik)

**Kinma**

meso uvaljano u brašno, ispečeno i preliveno umakom

**Kinpakl**

špek (*njem.* Kinnbacke – donja čeljust svinje u mesarskoj terminologiji) slanina na kinpaklu

**Kirbaj**

kirvaj; crkveni god, proštenje (*njem.* Kirchweihe)

**Kirš(n)štrudl**

(*njem.* Kirsche – trešnja; Kirschenstrudel) savijača od trešanja

**Kis**

ocat

**Kisac**

domaći kruh od kisela tijesta (Kosovo)

**Kisal**

(kiselina, kislac) kiseljeno povrće, turšija

**Kisela pita**

radi se od istog tijesta kao kruh. Razvuče se rukom ili valjkom za tijesto na debelo, pospe smjesom svježeg kravljeg sira, kajmaka i jaja, pomasti (poškropi rastopljenom svinjskom masti), savije (zarola), stavi u pleh (lim za pečenje), odloži da naraste i ispeče.

**Kiselāk**

kiselo mlijeko

**Kiseli kolačići (uštipci)**

zamijesite tijesto kao za kruh s germom (kvascem), ali sasvim meko. Kada tijesto uzade (naraste), uzimajte žlicom umočenom u ulje i pržite u vreloj ulju. Poslužite toplo, možete ih po želji i pošeceriti.

**Kiseliši**

Naziv za vina proizvedena od grožđa koje je bilo posađeno na lošim terenima i položajima, a u kojima se forsirao visok prinos, tako da su bila naglašeno kisela. U njima je dolazilo do preranih efekata brzog starenja, imala su čudan, nečisti i nevinski miris. A često je u njima bilo primjesa direktno rodnih hibrida. No takva su vina uglavnom prošlost. Ona su se radila bez taloženja, odnosno bez sumpora pa su brzo starila, oksidirala i bila praktički neupotrebljiva. Sumpor je pak nužno zlo u proizvodnji vina. Ako se racionalno i pametno upotrebljava, služi za stvaranje i čuvanje dobrog vina. Ali ako se pretjeruje s upotrebom sumpora, dobiju se vina koja uopće nisu za ljudsku upotrebu. Prije ljudi nisu toliko pazili na to, dodavali su koliko treba i koliko ne treba i, što je još važnije, i kad treba i kad ne treba, odnosno u krivo vrijeme tijekom procesa. Od tog sumpora ljude često boli glava, a može biti i štetan za zdravlje.

**Kiseljača**

kiselica

### **Kiseljak**

1. kiselak, sir od kiselog vrhnja, od kiselog skorupa; 2. kiselica (vrsta trave)

*Ali vzemi za velikoču 1 jajca kiselaka sira*

### **Kiseljenje u komu**

da li se još tko sječa, npr., jela sa repom koja je bila kiseljena **u komu** (drožđu, tropu, komini) koja je dobila blagi okus po voću i kvasini (vinskom octu) ili od kiselog zelja koje se kiselilo s kukuruzom, hrenom, dunjom, ili jela koja su začinjana raznim dodacima od – mješavina suhog povrća.

### **Kita**

svežanj bilja koji je visio ispred *toverne* označavajući koje se vino toči (*maslina za bilo vino, borić za opol a smrika za crno*)

### **Kitice**

svadbena kruna, koju su nosile samo plemenitaške mladenke (Turopolje)

### **Kitir**

(*tur.* kytir) kockice od kukuruznog zrna, „pucanice“ (popkorn)

### **Kitkez**

(*njem.* Quittenkäse)

„sir“, hladetina od dunja

### **Kitnjača**

vrsta osobito slatke i krupnije šumske jagode

### **Klapunjača**

kamenica, oštriga

### **Klaret**

(*slo.*) vrsta bijelog vina

### **Klašun**

„nešto izvrsno“; grozdasti slatkiš od brašna i jaja s nadjevom od voća (npr., oraha) i prožet mirisom esencije od domaće rakije od ruža (naročito popularan na Korčuli)

### **Klecenbrot**

Klecinprot (*njem.* Klötzenbrot) vrsta kolača s orasima, naš izraz: „kolednik“; klecin prot; Božićni kolač – od sušenog voća. Radi

se od raženog i kukuruznog brašna sa suhim šljivama, suhim jabukama i suhim kruškama (Međimurje).

### **Klet**

kućica u vinogradu, kljet. *Ti sluga kleti teci, vina moga simo nosi*

### **Klijavina**

prva varenika

### **Klinčec**

mirisni začim karanfil

*Ako nemaš cimeta, vzemi 7 ali 8 klinčecov*

### **Klipara**

rakija od kukuruza

### **Klipić**

1. Varaždinski klipić; zaštićena autohtona vrsta peciva koje se konzumiralo uz vino. Tijesto napravljeno od mlijeka, brašna, šećera i kvasca, nakon što je uzašlo (dignulo se) oblikovalo se u štapiće dužine 20 cm – klipiće. Prije pečenja premazalo se umućenim jajetom i posulo kimlom; 2. plod kukuruza sa zrnjem.

### **Klobasa**

(*slo.*) kobasa

<i>kašnata</i>	kašna
<i>mesena</i>	mesnata
<i>prtena</i>	jetrena

### **Kloštar**

samostan

### **Klunda**

kriška kruha (Olib)

### **Ključ**

(*slo.*) mladica vinove loze, sadnica vinove loze s komadićem lozina stabla

### **Kljuk**

izmuljano grožđe iz kojeg se cijedenjem i vrenjem dobije vino (Benkovac, Dalmacija)

### **Kljuka**

dug štap za branje („češanje“) maslina;

**Kljukati**

šopati (gusku, puru, patku) agresivno hraniti životinju da se udeblja i postigne neumjereni prirast u količini mesa.

**Kljukovnica**

jelo napravljeno od pogače, poliveno vrelom vodom i začinjeno mašću (Lika)

**Kljukuša**

jelo slično popari – pečeno tijesto prelije se vrućim mlijekom i pospe usitnjenim češnjakom.

**Knajp**

(*njem.* Kneipp) knajp, prženi ječam kao nadomjestak (surogat) za kavu

**Knedl**

(*njem.* Knödel) valjušak, okruglica; vrsta jela od tijesta ili i mesa. Knedl je specijalitet Srednje Europe, a porijeklo mu je najvjerojatnije iz Češka, jer su tamo vrlo omiljene. Rade ih od onih teških s krumpirom, pa sve do lakih od zemlji, a da ne govorimo o nebrojenim varijacijama slatkih prozračnih knedli. Sve one imaju jednu zajedničku osobinu: okrugle su, ili malo duguljaste i sve se kuhaju u vodi.

*Buš jel knedl*

**Knjižnjak**

volovski želudac

**Kogoma**

lončić za kuhanje kave

**Koagulirati**

zgrušavati se (npr., mlijeko), proces kad tekućina prelazi u stanje gelea, zgrušavanja.

**Koba**

zemljana posuda duguljastog dna za maslo, skorup, mlijeko, sir (Lika)

**Kobasica**

Jedna od omiljenih specijaliteta na žaru (roštilju) je kobasica. Njihova je povijest započela još prije 3500 godina, kad su Babilonci odlučili nadjenuti (puniti)

životinjska crijeva začinjena mesom. Taj su „izum“ preuzeli Grci, a potom Rimljani, kojim su kobasice bile neizostavan dio raskalašene svečanosti u čast pastirskog boga Lupercula. S pojavom kršćanstva sablažnjive su igre bile ukinute, a i jedenje kobasica proglašeno je grijehom.

Kobasice ipak nisu nestale s rimskih jelovnika, jer se puk njima potajno opskrbljivao uz pomoć krijumčara. Krijumčarene kobasice kolale su Rimom u tolikom broju da je zabrana uskoro i službeno ukinuta. U srednjem vijeku kobasice su doživjele pravi procvat. Udruge mesara diljem Europe smišljale su nove naputke (recepte) pa je gotovo svaka pokrajina uskoro dobila svoju kobasicu, različitu od drugih oblikom, sastojcima, mirisom i drugim osobinama.

**Kobasičarski proizvodi**

kobasice i salama, vidi: salama.

**Kobilica**

prsna kost u ptica i peradi

*Na Martinje na pečene guske oglobani kobili kuliko je bele kosti tuliko snega*

**Kobler**

vinova loza crna sitna slatkog grožđa (Cres, Krk)

**Kocen**

1. oruljeni klip kukuruza; 2. ostatak pojedene voćke.

**Kočiti**

tući mlijeko u stupi

**Kočun**

željezna šipka s kukom na krajevima (jedna se objesi o komoštre nad ognjištem a na drugu se objesi bruncin (lonac)

**Koga(o)**

kuharica, kuhar

**Kogoma, koguma**

lončić s poklopcem i ručkom za kuhanje kave (Dalmacija)

**Kogula**

(*tal.* cogoma) posudica za kuhanje kave, mlijeka ili čaja

**Kogum**

(*tur.* đugum) 1. džezva; 2. manja posuda u kojoj se kuha voda za kavu

**Koh**

(*njem.* Koch) vrsta kuhanog kolača; povarak

**Kohla**

pećnica (Međimurje)

**Kokica**

1. isprženo kukuruzno zrno. Kokice stare 5600 godina nađene su u špilji u Novom Meksiku; 2. mala školjka.

**Kokošica**

tijesto od brašna, kvasca, soli, ulja maslinova, anisa (na vrhu noža) i soli, kao za dizane kolače. Nakon što odleži – digne se, razdijeli se na četiri komada i oblikuje tri zavijutka. Nakon što još odstoji 15 minuta peče se u pećnici na visokoj temperaturi, poslužuje se sa slanim srdelama začinjanim maslinovim uljem, kvasinom i paprom (Dalmacija).

**Kokuruza**

isto što i kukuruz (a)

*More biti i kokuruzna i žitna mela*

**Kolacija**

međuobrok, užina; doručak (Istra)

**Kolacijum**

(od *lat.* collatio – *tal.* colazione) doručak, samostanski termin za obroke jela

**Kolač**

1. okrugli mornarski bijeli dvopek; 2. bilo kakvo drugo jelo koje se mijesi u okrugli oblik (kotača) (dalmatinski otoci), 3. osušeno neslano pecivo nalik na *buvelić*, koje je moglo durati *misecima nanizano na konop*, i nakon *namakanja (u vinu, razumi se) biti hrana pomorcima i težacima*

(*"... nisan ja popila sve vino, pola ja, a pola kolač... "*); (buvelić-šlah, zračnica – prenesen, salo oko trbuha)

**Kolačar**

proizvođač i prodavač kolača, slastičar

**Kolačara**

žena koja dobro peče kolače, i vrsta dinje (Posavina)

**Kolačići**

uglavnom suhi kolači;

*Na trnu kolačić.*

Običaj da kuma nosi na trnu kolačiće mladoženjinoj kući da se i na taj način pokaže svadbeno obilje (Posavina)

**Kolačići na umak**

radi se djelomično kao kima, ali se kuha (ne u vodi), u mješavini češnjaka, jaja i kiselog mlijeka

**Kolačnik**

lim za pečenje kolača

**Koleda**

1. krijes; 2. božićnjak, libača: veliki božićni kruh

**Kole(n)da**

1. krijes; 2. božićnjak, libača: veliki božićni kruh; 3. Nova godina – 1 siječanj – naziva se *kolenda*. Dar koji se prima tog dana, naziva se *kolende (a)*.

**Kolinje**

fureš, kolina, svinjokolja 1. poslovi oko spremanja svinjskog mesa, pravljenja kobasica, topljenja masti, 2. dar u obliku mesa ili mesnih prerađevina nakon klanja svinje (svinjska daća); gozba prilikom klanja svinje.

Klanje svinja, raspodjela mesa i njegova prerada ima dugu tradiciju u našim seoskim domaćinstvima. Ovaj običaj nastao je iz praktičnog razloga, još u davnini, kako bi se sačuvalo meso za duže vrijeme. Običaji spremanja mesa (načina prerade) razlikuju se po pojedinim našim

krajevima, ali im je uvijek zajedničko: rad s druženjem, veseljem i uživanjem u raznim specijalitetima. Kolinje se počinje raditi od 1. studenog i traje 3 mjeseca. Izabire se dan kad ne pada kiša ili snijeg, a temperatura je oko 0 oC. Gastronomski (kulinarski) užici na kolinju svojom ljepotom i užicima slijede težak rad.

Počinje se rakijom, šunkom, kulenom. Poslije prve prerade dolazi na red užina koja se u pravilu odvija s nogu: pržena svinjska jetra, okruglice sa šljivama, vruće kuhano vino.

Za objed, kada je i odmor nakon prvog dijela rada, poslužuje se: kolinjski čobanac, salenjaci, vino.

Večera je pravo slavlje poslije obavljenog posla i sastoji se od: juhe od svinjetine, kuhane svinjetine s umakom od hrena, sarme, pečene svježe kobasice s kiselim zeljem, pržene pečenke s mlincima, paprenjaka, štrukli od sira, rakije i vina.

Jedna tovljena svinja od 150 kg daje približno:

60-70 kg masti i slanine
30-40 kg mesa
15-20 kg mesnih kobasica
15 kg jetrenjača i krvavica
5 kg tlačenica
tj. 125-135 kilograma prerađevina. Nekada su se klale svinje teške oko 200-250 kg

### **Kolombač**

kukuruz (Crna Gora – sjeverni dio i sjeverni dio Albanije) = tj. Kolumbovo žito.

### **Kolor**

vidi; Color

### **Koluba**

uskrnsni bijeli kruh s jajima (jajčenic, jajnica, jajnik) (Vrgada)

### **Kolubica**

1. kolačić za Božić (Krk); 2. mali popečak

### **Koludar**

vrsta vinove loze (Crikvenica)

### **Kolumbina**

slatka, pečena uskrnsna pletenica

### **Koljata**

usireno mlijeko: *Nemoj mi siti koljatu, neće mi zajti sir.*

### **Kolje**

drveno kolje je najstariji oslonac lozi. Najdugovječnije drvo je od kleka (20 i više godina), hrast (15 g.), pitomi kesten (12 g.), bagrem (10 g.) od crnogorice (3-4 godine). Najbolje je sječu drva za kolje obaviti zimi kada je drvo u potpuno zimskom odmoru tj. zrelo i kompaktno.

### **Koljivo**

(grč. kollybos – sitan novac) jelo od kuhane pšenice, šećera i usitnjenih oraha, zove se još i „varica“ (blagoslovljeno od svećenika, jede se kod pravoslavnih na krsnim slavama i posmrtnim daćama – zadušnica)

### **Kom**

1. (grč. komys – svežanja, gvalja) trop, drožđe, ostaci od prešanog grožđa ili voća, od kojeg se peče rakija; 2. odležana zdrobljena masa šljiva, grožđa, jabuka i ostalog voća (nakon pravljenja vina; može se praviti ali i nemora), od koje se peče rakija

*Imamo fain koma, pa ćemo moć peć rakije  
Ko zna ispeć od komine se dobiva dobra komovica rakija*

### **Koma**

1. ugrijana, neistopljena žmara od loja ili sala; 2. obilat zalogaj slanine (Lika)

### **Komaštra(e)**

komoštra; željezni lanac (verige) nad ognjištem o kojima visi kotao, pinjata, lonac

### **Kombost**

1. vrsta jela od kiselog kupusa i čorba od iskosanog kiselog kupusa u kojoj se kuha suho meso; 2, jelo, uopće, od ukuhanog i konzerviranog povrća

### **Komen ognjeni**

ognjište

**Komeštivile**

prodavaonica mješovite robe

**Komidorija**

danas rijetko korišten izraz na rajčicu

**Komin**

(*grč.* kominus) ognjište – kuhinja, dio kolibe s ognjištem

**Kominata**

ognjište u širem smislu

**Komis**

naziv za vojnički grah, vojnički kruh (naziv u bivšoj austrougarskoj vojsci)

**Komitski ražanj**

ražnjići od janjetine, svinjetine, piletine, jetara, paprika, preliveno kajmakom (komit – drug, pratilac).

**Komlov**

(*mađ.* komblo-hmelj) krušni kvasac od hmelja i kukuruznog brašna (ili mekinja)

**Komola**

niski ormar s ladicama, komoda

**Komora**

1. soba za spavanje u seljačkoj kući; izba. 2. smočnica, ostava. 3. formacija ili dio vojne jedinice s konjima i vozilima koja prevozi hranu i druge potrepštine.

**Komornik**

Sobar, posteljnik, u službi vladara ili crkvenog dostojanstvenika

**Komoštre**

željezni lanci (verige) o koji se vješa posuda u kojoj se kuha na ognjištu.

*Navisi bronzin na komoštre, ćemo skuhati zelje za vičeru.*

**Komovača**

droždenka (tropica) rakija od koma, tropa, drozge

**Kompaktna jela**

jela vezana jakim zaprškom, gusta jela

**Kompirača**

jelo od zapečenih narezanih krumpira i luka sa kojim se može i ne mora peći i meso

**Kompjer**

„kompjer na tepsiju“ krumpir izrezan na okrugle ploške i pečen s mesom za nedjeljni ili svečani ručak (Posavina)

**Kompjeruša**

krumpiruša; savijača u koju se stavlja nadjev od krumpira s lukom, vrhnjem, jajima i slaninom (Posavina)

**Kompot**

*lat.* (compositus – sastavljen) voće ukuhano sa šećerom. Dijelimo ih na dvije osnovne skupine:

*kompoti od svježeg voća*

*kompoti od sušenog voća*

Poslužuju se uz pečeno i prženo meso, tjesteninu i kao desert, uvijek hladan, ali ne leden.

*Najjednostavnija priprema voća je u - kompot i sastoji se u tome da se voćni plodovi, najčešće kuhani, zaliju kipućom šećernom otopinom (sirupom) ili alkoholom, steriliziraju, odnosno u dobro zatvorenim posudama (bocama ili „staklenkama“ - „teglama“) prokuhaju u vreloj vodi i čuvaju do upotrebe. Šećerna otopina, koja mora biti gušća (ali ne previše gusta), ima osobinu da sprječava razvijanje nižih organizama, a da se pri tome ne mijenja ni boja ni aroma voća. Voćni plodovi pri tome dobiju i vrlo prijatan okus. Za kompot se uzimaju najljepši voćni plodovi od najboljih sorti, čista voda i šećer najbolje kvalitete. Pri pripremanju kompota valja paziti da se održava čistoća, da se ljuštenje voća izbjegavaju noževi od metala, ne emajlirane posude i da se kompotu ne dodaju nikakvi dodaci kao npr. salicilna kiselina, jer ona ne samo da kvari okus voća već nije ni korisna.*



*Stari način pripreme kompota je i korištenje meda, tj. njime se zasladio vinski ocat i zasladila rakija.*

*Voće za kompot mora biti svježije, zrelo ali ne prezrelo, što bolje kvalitete, da je slatko i sa što tvrđim mesom. Naši stari bi rekli – da je zdravo i jedro.*

**salicil** - prah koji se nekad koristio za konzerviranje, može se još nabaviti u ljekarnama, ali je današnja uobičajena upotreba "konzervansa"

### **Komuša**

klip kukuruza

### **Komušina**

osušeno lišće kukuruza

### **Komuška**

komoška, mahuna

### **Konastra**

kolastra, kulastra, kunastra; prvo mlijeko polije telenja (Poljica)

### **Konata**

vrč od gline za vino

### **Konča**

začinska smjesa koja daje gušt popularnim težačkim jelima, a varira u skladu s količinom dodanog sastojka (panceta, češnjak, luk, papar, kapari itd.)

### **Končati**

dodatno začiniti jelo

### **Koneštra**

košara, košarica

### **Kondir**

(kondijera) (*grč.* kautharos – trbušasta čaša) vrč, krčag, pehar, pokal

### **Kondit**

sud za piće iz kojeg se toči u čaše (Ston)

### **Konditor**

(konditoraj) (*lat.* condire – začiniti, zasladiti) slastičar, slastičarnica

### **Konditoraj**

(*njem.* Konditorei) slastičarnica

### **Konfekt**

(*lat.* confectum – zgotovljen, *tal.* confetto) kolačić, poslastica, slatkiš, bombon

### **Konfekti**

su vrlo male poslastice, koje se poslužuju uz crnu kavu ili kasno iza večere uz koktel ili se nude posjetiocima koji su došli na razgovor, a nisu bili pozvani

### **Konič**

sprava spletena od pruća u kojoj se drži vinska komina kad je pod tijeskom

### **Konistra**

pletena košara, u kojoj su se najčešće nosili darovi ženi koja je rodila, kad joj se dolazilo na babine

### **Konoba**

1. prostorija u razizemlju primorske kuće u kojoj se drže bačve s vinom, ulje i trajne zalihe; 2. donji dio kuće koji u nekim krajevima služi kao staja; 3. (*lat.*) točionica, krčma, podrum, ugostiteljsko mjesto po izgledu, izboru jela i pića nalik na konobu

### **Konobarski**

koji pripada, koji se odnosi na konobare

### **Konšerva**

gusti sos od paradajza (rajčica)

### **Konjina**

(*slo.*) konjsko meso

### **Konjusati**

pohlepno jesti

### **Kopanjica**

drveno korito za mijesiti kruh (Lika)

### **Koprc**

(*slo.*) komorač

### **Kopanja**

drveni sanduk u kojem se mijesi kruh

### **Kopar**

lišće kopra, zeleno ili osušeno, upotrebljava se za priređivanje umaka od kopra i kao začinsko bilje pri spremanju krastavaca u slanu vodu. U Njemačkoj ga upotrebljavaju sitno koso za priređivanje salate od krastavaca, zelene salate i salate od krumpira (zajedno s kosanim lišćem peršina) kao i za začim mnogobrojnim jelima (npr. varivo od krumpira). zreli plod kopra služi kao nadomjestak za kim i kao začim kod zaprška za kiseli kupus i krastavce.

### **Kopin**

vrat tune, najslađi dio mesa tune

### **Koprc**

(slo.) komorač

### **Kopren**

gusto sito za pšenično brašno

### **Koprtlje**

criva; autohtono jelo Skradina: ovčja crijeva nadjevena pancetom, ili pršutom, zavezana trakicama od ovčjeg želuca. Kuhaju se zajedno s komadima suhog mesa i verzinim - celerom, krumpirom, kupusom i mrkvom.

### **Kopun**

1. *tal.* (cappone) – *franc.* (chapon) – *njem.* (Kapaun) prvobitno svaki pijetao, a kasnije samo uškopljeni (kastirani) i uzgojeni (tovljeni) radi mesa (težina do 2 kg), čije meso cijene gurmani. Način tova izumljen je kad je rimski konzul Kaj Faunius 162. godine prije Krista zabranio tovljenje kokota jer je vladala nestašica žitarica.

Gornjaci (seljaci koji su od uroda sa svog vinograda morali davati gornicu – gorninu gospodaru) su davali 1-3 kopuna, ½ - 3 vedra vina ili mošta, 3-9 pogača od bijeloga brašna. Kopun se smatrao kao osobita pečenka, prava poslastica hrvatske vlastele; 2. također veliki zemljani pehar (Turopolje).

*Niti kopuna ali guske ne pitaju drugač nego zaradi mesa njihovoga*

Kopun koji se davao kao kmetska daća bio jedan oblik simbolične kmetske podložnosti. Seljaci su svoje gospodare podrugljivo zvali *kopunari*, tj. oni koji jedu njihove kopune.

Danas je meso kopuna najskuplje meso sve peradi. Često je meso samo skuhanom da profinjeni okus ne prikriju dodaci.

### **Kor**

na suncu osušeni talog kumisa, upotrebljava se za priređivanje svježeg kumisa.

### **Koraba**

koloraba (*mađ.* kalaráb; *njem.* Kohlrübe) repa

*Iz repe, merkve, korabe, celera knedline napraviš*

Koraba (broskva, podzemna koraba, žuta repa) jednogodišnja biljka s jakim i sočnim korijenom. Razlikujemo rane, ljetne i kasne sorte, kao i prema boji (blijedozelena i plavoljubičasta). Koraba bijelog i ljubičasto prošaranog mesa koristi se isključivo za stočnu hranu, a ona žutog mesa koristi se za ljudsku ishranu. Upotrebljava se nadzemna jabuka i listovi kao sezonsko povrće. Najviše se koristi dok je korijen mlad, sočan i mekan, i to kao ukusna salata čiji okus podsjeća na kupus, te kao varivo, pirjana i pečena. Dodaje se raznim juhama od povrća, a rijetka su jela od same korabice. Sjeme korabe je jestivo.

Ova izuzetno vrijedno povrće trebalo bi koristiti više u prehrani.

### **Korablja**

lađa, čamac, brod na jedra

### **Korama pita**

gibanica tj. pita od pečenih jufki naslaganih jedna na drugu

### **Kordijal**

kordio; lijek ili piće za okrepu slabim (Dubrovnik)

### **Koren**

1. koren benedikt – blaženi čkalj, šikalina, božja plahtica

*Vino nesnažno, iliti mutno, ter duhu kakvu suprotivno imajuče moreš izvračiti, ako nuter postaviš benedikta korena;*

2. Koren pertram – pitomi tarkun, slinavi korijen

*Ako na mater naleje se vino, ali vu vino postaviš korena pertram ali kiselice, za lepu duhu deni cvet bezgov, ali rože, za farbu i tek dober himpera.*

### **Korenček**

mrkva

### **Korenek**

vrsta slatkog napitaka (u vino se stavi: pertram (pitomi tarkun) ili kiselice, cvijet bazge ili ruže i za boju malo malinovca (himbera); *Kuha se i korenek, mošt ne tretjinu skuhavš*

### **Korenica**

korijen kupusa (broskve)

### **Korenje**

mlado korijenje kupusa

### **Korica slatka**

cimet

### **Korice**

frangule, mamule, pomule (školjke) u morskom pijesku (na površini pijeska vide se samo dvije male rupice

### **Korijandar**

plodovi korijandara služe kao dodatak raznim mirodijskim pecivima, osobito medenjacija i pri proizvodnji likera. Na selu se ponekad raženi kruh posipava korijandarovim sjemenom. Korijandar nalazimo i među mirodijama za kobasice ili u salamuri i marinadama za meso i ribu. U salamuri se upotrebljava i korijandarovo lišće.

Korijandar potječe iz mediteranskog područja i služio je već vrlo rano kao začim i ljekovito sredstvo.

### **Korijen**

koren, korin; 1. slatka repa, koja se ostavlja za zimu da se peče, kuha ili se od nje radi pita; 2. mrkva

### **Korinte**

sitno grčko grožđe (cvebe, groždica) nazvano je po gradu Korintu

### **Korito**

drvena izdubljena posuda

### **Kornukopije**

„zavinuta čaša“; rog koze Amanteje (Amanti, ilirsko pleme) iz koje je tekao nektar (Dubrovnik)

### **Koromač**

komorač, mirisna ljekovita trava.

*Mladi koromač se kuha s mohunjicami (mahune) o boba, a suhi se meće u suhe smokve, i kuha se rakija.*

### **Koroman**

(tur.) vojnički kruh u carskoj turskoj vojsci, dvopek, beškot

### **Korotana**

kunjka (školjka)

### **Korpa**

košara, kotarica, pletena košara

### **Korpica**

košarica izrađena od vrbovih šiba ili divlje loze

### **Koršol, koršov**

(*mađ.* korso) zemljani trbušasti vrč s drškom za nošenje na kojoj je i rupica kroz koju se pije. U vrču je kuglica koja mućkanjem pere posudu, krčag (Slavonija)  
*U koršovu je i liti ladna voda*

### **Kortelina**

dugi uski nož (za pršut)

### **Korub**

rogač

**Koruba**  
rožičak

**Korubnjača**  
kolač od rogača

**Koruge**  
spremnici od kore divlje trešnje opletene likom, obično veličine od 10 do 80 cm dužine.

**Koruzena moka**  
(*slo.*) kukuruzno brašno

**Korun**  
krumpir

**Koruzeni močnik**  
(*slo.*) jelo od kukuruznog brašna

**Koržnjača**  
kolačić od kukuruznog brašna (Međimurje)

**Kosana mast**  
slana mast (kuhana) spremljena u posebne drvene posude. Slanina izrezana na komade se kuha i kad se ohladi, odstrani joj se koža. Samelje se i složi u drvenu posudu, pazeći da se sav zrak istisne (Međimurje)

**Kosane**  
nešto što je sjeckano

**Kosanina**  
Prigorsko jelo, slično gulašu.

**Kosilo**  
(*slo.*) ručak, objed

**Kosir**  
savinut vrtni nož za rezanje loze, grančica i sl.  
*Ni kosirom nije mogo dovatit najviše grane da i posiče*

**Koslata**  
visoka bačva s ovećim otvorom u obliku četverokuta na vrhu (u nju se stavlja mošt u vinogradu i karom vozi doma (Split; Drniš – *vozarica*))

**Kosmulj**  
ogrozd

**Kosmuljeva mezga**  
(*slo.*) pekmez od ogrozdovih bobica

**Kosovska osfma**  
jelo koje se radi u zemljanoj posudi od mesa (janjeći but) izrezanog na odreske, jetrica i riže

**Kostajn**  
kostan, kesten

**Kostanar**  
onaj koji prodaje (peče) kestene

**Kostrić**  
vrsta jestive trave (Dalmacija)

**Kostura**  
kustura; vrsta džepnog noža; nekada se ovakav nož obavezno nosio sa sobom i tijekom jela (u gostima) koristio kao jedaći pribor, jer se na stol stavljala samo žlica i vilica.

**Koš**  
1. duboka pletena košara od pruća koja služi za nošenje tereta na leđima; 2. drveni prošupljeni sud u kojem se gnječi grožđe

**Košak**  
trtica u živadi; biškup

**Košanje**  
ribolov košem u plitkim vodama, koš se nosio u rukama i polagao na dno a poklopljena riba se rukama hvatala u prostoru koša

**Košara**  
slična košu po svom sastavu (pletene predmet od pruća) ali joj je namjena i oblik drugačiji. Služi za nošenje voća, povrća, namirnica i sl. u ruci, (manja je, okrugla ili ovalna, s rukom preko sredine) ili na glavi (tada je velika, okrugla, bez ručke) prije nošenja svaka je „kumica“ znala smotati

krpu koja se stavljala na glavu pod košaru da se lakše održava ravnoteža).

### **Košćela**

divlja kruška, divlja koštičava voćka sa smeđim zrelim plodovima (Benkovac, Dalmacija)

### **Košet**

(*tal. coscetto*) meso od stegna

### **Košonerija**

(*franc. cochonnerie*) svinjetina i prerađevina od nje

### **Košta**

hrana, prehrana

### **Koštežina**

pržolica

### **Koštičav**

koji ima u sebi koštice; koštuničast – koji ima svojstva koštice; koštunjača – plod voća s velikim sjemenkama ili košticama koje se teško dijele od jestivog tkiva (naranča, breskva); koštunjavac – orah vrlo tvrde ljuske, koštunac, koštunjac.

### **Koštrun**

(*tal. castrone*) škopac, uškopljen (ujalovljen) ovan. Najbolje ovno meso i po vrijednosti jednako je volovskom mesu – meso je sočno.

### **Kotac**

svinjac, prostorija za svinje

### **Kotar(i)ca**

krušna košarica, korpa od rogoza (služi za držanje brašna i zamiješanog hljeba prije pečenja)

*Dao sam vam punu kotarcu zerdelija.*

### **Kotegin**

kobasica

### **Kotel**

kotao velikog volumena za iskuhavanje na vanjskom ložištu, vode, napoja i sl.

### **Kotlenica**

posuda za kuhanje koja visi na ognjištu (veliki metalni lonac bez oštrog prijelaza od dna na gornji dio radi lakšeg zagrijavanja).

### **Kotlenka**

kotljenka; ognjište pod kotlom ali se češće podrazumijeva na kotao

### **Kotlet**

(*franc. côtelette*) rebro s mesom, („Karmenadl“ njem.) isto što i kare = meso s kosti

### **Kotlet teleći**

siječe se iz sredine karea ili od bubrežnjaka. Kotlet ne smije biti previše tanak, po osobi jedan kotlet mora biti 180 g brutto, kako bi poslije čišćenja bio težak 130 g. Priprema se na razne načine.

### **Kotlić**

Jela koja radimo u kotliću možemo nazvati složenci, jer istodobno upotrebljavamo različite sirovine, sve vrste mesa s različitim povrćem i drugim namirnicama, kao i bez mesa. Sastavni dio složenca osim mesa mogu biti i povrće, riba, vrganji, riža i tijesto. Jela su vrlo ukusna, hranjiva, kalorična i upravo različitost namirnica daje im draž i specifičnost. Ovakva jela vrlo su slična čorbama i osnovna razlika im je u tome što su čvršća i gušća. Meso, riba, povrće i krumpir su osnovni sastojci kojima obilno dodajemo začine, jer ih takva vrsta jela odlično podnose. Kada govorimo o začинима, u prvom redu se misli na razne zelene začine, a ne toliko na papar i sol.

U osnovi postoje dva tipa kotlića: sa suženim dnom i sa proširenim.

Za riblju čorbu najbolje je upotrijebiti kotlić proširena dna. Dna kotlića u oba slučaja su ravna, dok je kotlić sačinjen najčešće od bakra i iznutra pocinčan. Za sva jela u kotliću također je važno napraviti dobru vatru. Potpalimo veću količinu drva, tako da dobijemo puno žeravice. Nakon toga, kotlić objesimo na lanac koji je pričvršćen na tronošću. Valja paziti da neposredno ispod dna kotlića ne bude žeravica, nego okolo

kotlića. Sadržaj u kotliću kuha se i po 2, 3 i 4 sata na ravnomjernoj vatri, koju postizemo na taj način da žeravicu nagrnemo ispod kotlića. Kod kuhanja se jela uglavnom ne miješaju nego se kotlić lagano protrese.

### **Kotlovina**



(pečenjarski šešir) posljednjih godina „kotlovina – pečenjarski šešir“ postao je vrlo popularan među vikend-kulinarima.

Za kotlovinu može se bez pretjerivanja reći da je svojevrsan izum sjeverozapadne Hrvatske, kao prastari običaj sajamskih pečenjara. Pečenjari (a za njih možemo reći da su možda naši prvi pokretni ugostitelji) selili su se od jednog

do drugog sajma ili proštenja. „Pečenjarski šešir“ je okrugla, malo udubljena posuda izrađena od nehrđajućeg lima (rostfrei) izgledom vrlo slična tanjuru, čiji je obod ravan i širok. Stavlja se na metalnu (isto tako okruglu) peć koja se loži na drvo, no danas prevladava sistem uređaja na plin. Nasuprot vratima za loženje nalazi se cijev za odvod dima i toplog zraka koja mora biti visoka barem pola metra iznad posude da omogućiti cirkulaciju zraka.

Jela koja možemo prirediti u njemu uključuju sve vrste mesa, samog, ili u kombinaciji s različitim povrćem.

Kod pripreme jela, osim uobičajenih osnovnih pravila, nema nikakvih posebnosti i sve je uglavnom prepušteno mašti odnosno hrabrosti onog koji ga spravlja. Maštom ćemo već nakon nekoliko priređivanja dobiti „vlastiti – najbolji naputak“.

Ako smo jeli meso kotlovinu na sajmu, uvjerali smo se da je uvijek bolja kasnije a ne na početku rada pečenjara, jer se u tijeku

pečenja iz mesa sok sve više i više skuplja na dnu. Ovo je jedan doista veliki nedostatak ili problem vikend – kulinara, ali nije i nerješiv.

Kako bi postigli kvalitetan umak, prije priređivanja mesa poslužimo se jednim trikom: na čistoj rastopljenoj masi (ili uz dodatak tople vode) prepržimo kore od slanine (ili slaninu), te sitnije kosti s mesom da obogatimo rastopljenu mast. Isto tako kada pržimo svinjske karmenadle posolimo ih dan ranije, što se inače neradi kod pripreme na roštilju. Razlog je vrlo jednostavan, posoljeno meso ispušta sok koji se upotrebljava za kotlovinu a kod roštilja propada i meso postaje suho.

Način postupka, kao i koje vrste namirnica ćemo upotrebiti izabrat ćemo sami prema svom ukusu i želji. Netko voli kotlovinu bez dodataka povrća i luka, a netko obratno. Umak koji se stvara na dnu posude pečenjarskog šešira dotjerajmo raznim začinima, ali uvijek uz dozu opreznosti – začini ne smiju „ubiti“ jelo, nego ga moraju obogatiti. Umjesto vode dodajmo vino – i to kvalitetno, a ne kiselo.

Crno vino, ne kuhamo više od 15 minuta u jelu, jer će postati gorko zbog tanina, što se s bijelim vinom ne može dogoditi. Također u umaku možemo napraviti (peći ili pirjati) odličan prilog kao: krumpir, grah i dr.

### **Kotluša**

zemljana posuda za kuhanje mlijeka, pure, žganaca

### **Kotonjata**

kodonjada, (*tal.* cotogna – dunja) pekmez od dunja; u unutrašnjosti Hrvatske poznat kao – sir od dunja (kotonjada ili „kitnikez“)

### **Kotrova**

zemljani sud sa dvije ručice, uska grla, drži vodu studenu (Cavtat)

### **Kova, kovica (tukva)**

1. zemljana posuda za čuvanje sira; 2. Posuda napravljena od kukuruzovine i uzice od konoplje za držanje tijesta koje se treba

dignuti (ukiseliti, uzaći) prije pečenja ili povrće i voće.

### **Kovrljan**

pogača od projinog brašna, jaja i masti, pečeno pod saćem

### **Kovrtač**

1. poljsko zelje, nisko, položena lišća (služi za pitu i kosano za jušno-čorbasta jela);



2. *radl*, kotačić za tijesto

### **Kovrtanj**

okrugli kolači od dizanog tijesta koji se neposredno prije pečenja premažu jajima i posole. Nekada su se pekli u krušnoj peći. Riječ kovrtanj označava nešto okruglo.

### **Kovrtljan**

šuplja pogača (Kordun)

### **Kozarček**

(*slo.*) čašica

### **Kozica**

1. željezni tronožac, stalak, za ognjište na kojem se kuha; 2. sitni prozirni morski račić; 3. plitica, posuda za kuhanje (rangla; Slunj).

### **Kozjak**

1. luk vlasac, vlašac; 2. kozjak ciceg – vrsta grožđa

### **Kozjanik**

kozje mlijeko ali i kozja pečenka

### **Kozji sir**

pravi kozji sir miriše po prčevini (jaretini). Umiješano ovčje mlijeko, u kozje, s istih paša kao i kozje, daje odličan i bolji sir. Kaže se da je najbolja kombinacija tri koze i jedna ovca. Najbolji je kad odleži od tri mjeseca do godinu dana. Stavlja se plivat u

miješano ulje. Takav sir se može pržiti, ali tada ne smije biti slan. Čuva se u tamnoj prostoriji u kojoj nije vruće. Ako ga čuvamo u hladnjaku tada će ga uhvatiti plijesan i brzo će sazriti.

### **Kozlić**

manja drvena posuda (koristi se i za poslove oko pravljenja vina) (Benkovac, Dalmacija)

### **Kozljevin**

kozje meso (Lika)

### **Krabljača**

posuda za mlijeko kod mužnje

### **Krača**

(*slo.*) koljenica (često u smislu dimljena)

### **Kračica**

(*slo.*) koljenica (kuhana)

### **Krafn**

1. krafli, kraflin, (*njem.* Krapfen) vrsta okruglog kolača od dizanog tijesta (tijesto s kvascem) pečenog na masti ili ulju; uštupak; pokladnica; *Vzemi funt mele na tablu, pol sajtljika verhna.*

Izvorna bečka poslastica: *Faschings Krapfen à la Viennoise* – fašnički krafni (pokladnice) na bečki način; 2. tijesto za juhu okruglog oblika - *Juha z kraflini*

<i>Ferdinandkrafni</i>	dizano tijesto premazano ulupanim maslacem, zavijeno u rolu, izrezano na manje komade, složeno u „pleh“ (lim za pečenje) uspravno, preliveno vrućim zasećerenim mlijekom i pečeno u pećnici
<i>Šprickrafni</i>	kuhano tijesto kao za princez krafne, samo se šprica ili stavlja žlicom u ulje i pečeno promiješa u šećeru za posipanje (štaubšećer)

Tajnu izrade „krafna“ navodno je „odala“, uličnim prodavačima pogačica, kuharica iz kraljevskog dvora Cecilija Krapf.

### **Kraftsupe**

(*njem.* Kraft – snaga + Suppe – juha) jaka goveđa juha s mnogo dodataka

### **Kraherl**

kraher; (*njem.* Krachen – krčati, praskati) piće od sode vode i nekih slatkih primjesa (prvotno, kao marka pića, u grliću boce ima staklenu špekulu).

### **Krajček**

(krajec) okrajak, početni ili zadnji komadić kruha

### **Krajina**

1. pogranično područje države u kojem je uređena vojna obrana, granica; granica prema Turcima, Vojna krajina; 2. kraj, predio, područje; kotar.

### **Krajiški „pupak“**

kolač koji se često priređuje u mjestu Krale „turskoj hrvatskoj“, zapadno od Bihaća.

Sastojci: 50 dag brašna, 5 dag kvasca, 50 dag šećera, 4 jaja, voće iz slatkog (zimnica). Razmrivate kvasac u malo mlakog mlijeka i držite 15-20 minuta na toplom mjestu da kvasac naraste. U brašno dodajte narasli kvasac i jaja. Lupajte dok se ne pojave mjehurići. Potom pokrijte posudu čistim platnenim ubrusom i stavite na toplo da bi tijesto naraslo. Tada ga premijesite i razvaljajte na debljinu 1 cm i isijecite na trake duge do 6 cm. Trake namotavajte na prst i oblikujte *kupe* (stošce). Složite ih u podmazani lim (pleh) i pecite pola sata na srednjoj temperaturi. Kad je gotovo, prelijte ukuhanim šećerom i ukasite voćem iz slatkog (zimnice).

### **Krajišnik**

čovjek koji živi u *Krajini*, na granici; vojnik graničar ili općenito vojnik u Vojnoj krajini

### **Krkat**

'halapljivo jesti, žderati, previše jesti  
*Ne da idu, već krkaje dok njim ne pukne ta mišina.*

### **Kraljača (krabljača)**



novi art dizajn kraljače koja više nije u uporabi, duboka limena posuda, slična loncu, (obično plava izvana, bijela iznutra) s jedne strane ima produžen nastavak s rupom u sredini za koji se drži kad se nosi, a u kraljaču se muze *vara*.

### **Krampogača, Kramlpogača**

(*njem.* Krammel; čvarak) kolačić/pogačica od čvaraka

### **Krampampula**

kramampula (*njem.* Krambambuli – po nekim izvorima ova riječ je poljskog podrijetla) 1. rakija od borovice (borovička) klekovača, trešnjevača; 2. rakija pravljena sa šećerom; 3. kuhana rakija

U metalnoj posudi pomiješamo 40 dag šećera sa 1 litrom rakije. Promiješamo i zapalimo, dok gori također malo promiješamo. Želimo li jače piće, zapalimo i poklopimo. Prije posluživanja promiješamo još jedanput da se sav šećer rastopi.

*Prosim jih da ovaj bilikum zlejete za Kegloviča grofa ... kaj je Turke strelal s vinskemi pehari, kramampulu pekel s curami i z husari*

### **Krancleki**

Prhki keksići s nadjevom/namazom od marmelade poznati su i kao linzeri, a mogu poprimiti različite oblike, već prema modlicama (kalupićima): od srca, do zvjezdica, cvjetića, vjenčića.....Riječ



dolazi od *reg.* krancl, krencl: ispravno njem. Kranz - vijenac, Kränze - vjenčić. *Reg.* krenclerica - djevojčica koja po običajima nosi svadbenu cvijeće i šlep za mladenkom, pratilja na svadbi; djeveruša, krancla



### **Kranjska kobasica, Kranjska klobasa**

(*Krainer Wurst*) izvorni je proizvod regije Kranjska (Slovenija) koja je nekad bila pokrajina u Austro-Ugarskoj Monarhiji. Prema povjesničarima gastronomije, *kranjska kobasica* prvi put se spominje u dnevniku svećenika Paolo Santini (1729-1799), crkve Santa Maria Formosa u Veneciji, koji je putovao tadašnjom Austro-Ugarskom Monarhijom (u dnevniku je zabilježio mnoga jela koja je konzumirao tijekom putovanja) i kasnije u poznatoj knjizi „kuharici“ *Süddeutsche Küche* Katarine Prato (*Južnonjemačka kuhinja*), 1896, prvo izdanje 1858. Slovenski pojam *Kranjska klobasa* prvi put se spominje u šestom izdanju *Slovenske kuharice* po Felicita Kalinšek u 1912.

Kranjske kobasice (proizvedena u na tlu tadašnje Hrvatske u sklopu Austro-Ugarske Monarhije) postala je uobičajena kobasica Međimurja, Zagorja, Prigorja, dok je na Harmci (Zagreb) bila svakodnevna ponuda tadašnjih pečenjara.

Kranjska kobasica mora sadržavati barem 75-80% svinjskog mesa I. i II. kategorije i više od 20% slanine. Dopušteni sastojak vode je do 5%, kuhinjske soli, češnjaka i crnog papra. Ostali sastojci nisu dopušteni. Meso se reže na komade veličine 10-13 mm a slanina 8 do 10 mm. Nadijeva se u tanka svinjska crijeva promjera 32 do 36 mm. Oblikuje se u parove dužine 12-16 cm (težina para je 180-220 g). Parovi su

spojeni drvenim ražnjićem. Još vruće kobasice se dime (bukovim dimom) na temperaturi do 70 °C.



**Käsekreiner** je varijacija *kranjske kobasice* s malim komadima sira ementalera (10 do 20%) koja se počela pripremati u Austriji ranih 80-tih godina prošlog stoljeća (1980). *Vidi: Olita.*

Kuha se, peče ili prži na žaru. Najvažnije u pripremi za jelo, da se priprema na srednje jakoj temperaturi jer inače bi izvana izgorjela a u unutrašnjosti ostala hladna. Tijekom kuhanja ili pečenja kobasicu se ne reže jer bi tada otopljeni sir iscurio.

Poslužuje se s curryem, senfom (mustard) ili kečapom (ketchup) uz obavezni tamni kruh, Käsekreiner-Hot-Dog (vrlo sličan francuskom baguette), koji je nešto kraći od francuskog. Kruh se probuši na jednom kraju preko metalnog vrućeg šiljka (promjera 25 mm). U otvor se stavlja željeni dodatak (curryem, senfom (mustard) ili kečapom (ketchup) i na kraju kobasica. Austrijanci najčešće odabiru, sva tri dodatka, ovim redom: oštar senf, slatki senf, kečap i na kraju kobasica.

### **Kranjska repa**

priprema se na isti način kao i korabica.

### **Krap**

šaran

### **Krapci**

1. jelo od tijesta na koje se stavi projina kaša kuhana u mlijeku. Peče se uz podlijevanje mlijekom, masti ili vrhnjem; 2. kolač od proje

### **Krapljanica**

vinova loza crnog grožđa (Krapanj)

**Kras**

kars; kamen oštar tvrde pećine (Belostenec); zemlja kamenita (Istra)

**Krasta**

vrsta krumpira (Vodice)

**Kraška mulca**

mesna kobasica izrađena od mesa sa svinjske glave, pluća, jabuka, kruha, šećera, groždica i ostalih začina. Pune se u tanka svinjska crijeva. Peku se na masnoći i poslužuju sa pirjanim kiselim kupusom, kiselom repom, kuhanim slanim krumpirom (Slovenija)

**Kratošija**

kvalitetno crno vino koje se uživa poslije snažnih jela, jela od tamnih mesa, dobro začinjanih. Kažu da se treba piti polako, znalački, jer suviše brzo zagrijava tijelo i raspaljuje strasti. Nekada se ova sorta grožđa uzgajala u Konavlima (a ne samo u Makedoniji).

**Kratuna**

posuda od tikve za vodu ili vino

**Krautflekerli**

*krautflekeri*; (njem. Kraut – kupus + Fleckerl – krpica) krpice, trganci s kupusom. Tijesto u kvadratićima kuhano i pomiješano s popirjanim kupusom na masti.

**Kravaj**

kravalj; 1. kolač, pogačica od projinog tijesta. Napravite tijesto za pogaču i odvojite ga na dva dijela. Kiseli kupus se propirja na masti s malo papra. Između dva razvaljana tijesta stavi se kupus i sve pod peku; 2. babine; 3. jelo što se nosi porodilji ili što svatovi donose na svadbu

**Kravajac**

1. kvasac; 2. kukuruzni kruh

**Kravešćica**

vino iz vinograda oko mjesta Kravarsko

**Krba**

(*ar.*) posuda za vodu; sud od stare mješine

**Krbulja**

posuda od omorike ili trešnjeve kore u kojoj su seljaci donosili jagode u grad na prodaju

**Krčag**

(*lat. carchesia*) vrč, pehar, pokal

**Krčkati**

„kuhati iz tiha“; dugotrajno lagano pirjati, kuhati varivo, žitko jelo); na kraju štednjaka (kod starih peći na drva) duže vrijeme kuhati povrće ili meso u dosta soka ili vode na podjednakoj toplini, da se dobro prožmu svi sastojci jela. Može se reći da se „samo kuha“

**Krčma**

gostionica, vinarija

**Krčmar**

1. gostioničar, oštarijaš, vinar; 2. onaj koji se brine o vinskom podrumu

**Krčmarenje**

1. voditi krčmu, imati krčmu, živjeti od krčme kao ugostiteljskog mjesta; 2. točiti vino po pravilima koja vrijede za krčmu

**Krekica**

vrsta kokoši malog rasta, blizu dvostruko su manje i laganije od običnih kokoši. Podrugljiv nadimak za neke žene.

**Krčmiti**

prodavati vino na malo (kao u krčmi gdje se vino toči na čaše i litre i tu pije ili u vinarijama, gdje je početna mjera jedna litra i gdje se ne pije)

**Krecelj**

svako presoljeno jelo

**Kredenc**

(*tal. credenza*, armadio da cucina); kuhinjski ormar za posuđe i jedaći pribor, krdenča

### **Krek**

naziv za korijen od vinove loze. Od kreka, obzirom da je to tvrdo drvo, nekad su izrađivali čep (tapun) i pipu za vinske bačve (Korčula)

### **Kreln**

rana šljiva

### **Kremšnita**



(*njem.* Kreme + Schnitt – odrezak, kriška) vrsta kolača od lisnatog tijesta s kremom. Prvi puta je napravljena u Budimpešti u čast austrijske carice Sisy (Elizabete).

Za dobre kremšnite treba dobro skuhati kremu od vanilije i zatim u nju umiješati snijeg od bjelanjaka. Na ispečene kore, odnosno postolje stavite obruč (kalup) visine 4 do 5 cm u koji se izlije krema. Ostavite da odstoji oko dva sata kako bi se ohladila i sjedinila. Zatim stavite gornju koru, tj. „poklopac“ i izrežite na željene komade. Maknite obruč i pospite šećerom u prahu. Po želji možete prije poklopca staviti i tanki sloj tučenog slatkog vrhnja.

### **Kren**

hren

### **Krenviršla**

*reg.* vrsta tanke kobasice od fino mljevena i mekana mesa; *hrenovka*; *njem. Kren* - hren + Würstel – mala kobasica; Krenwürstel - hrenovka; Krenfleisch - hladna govedina s hrenom;)

### **Krepak**

čvrst, postojan, jak (krepka juha)

### **Krepka juha**

radi se od govedine, mesa peradi ili goveđih kostiju sa dodatkom povrća i začina. To su niskokalorične juhe, koje pobuđuju tek (apetit) i potiču izlučivanju želučanih sokova.

### **Krezle**

1. (*njem.* Gekröse) utrobica, crijevca (vrsta jela), škembići; 2. krezle; prema orijentalnim običajima, meze uz rakiju od janjeće pečene iznutrice i crijeva „gužnjak“, *njem.* Gekräsel.

### **Kricelj**

češanj, češnjak, bijeli luk

### **Krigl**

(*njem.* Krigel – vrč od pola litre) vrč piva od pola litre, politrenjak

### **Krina**

1. židovski umak od hrena; sastoji se od ribanog hrena, ribane cikle, soli, šećera i octa. Jede se uz sva jela od mesa; 2. badnjić, maštel, čabrić, mjera za žito; 3. okovana čaša s poklopcem

### **Krinca**

duboki tanjur, zdjela

### **Krinčica**

zemljana posuda za juhu, kavu s mlijekom

### **Krinica**

zemljana zdjela, posuda

### **Kriška**

režanj, komad izrezan iz cjeline (kriška kruha)

### **Krivaja**

vrsta stolnog grožđa zakrivljenih bobulja (Dubrovnik)

### **Krivica**

često spominjana sorta smokava još za doba Marulića.

**Krivobel**

sorta bijelog grožđa (Hrv. primorje)

**Križati**

rezati na sitno

**Krkanluk**

gurmanstvo, obilno jedenje i pijenje

**Krklama**

(kerklama, *tur.*) meso od zaklane životinje izrezano na komade i tako pripremljeno se suši

**Krkljika**

salata koja se lomi (Dalmacija)

**Krmak, krme**

prasec

**Krmetar**

porculator, svinjar, onaj koji hrani svinje

**Krmetina**

svinjsko meso

**Krmine, karmine**

večernja gozba poslije sprovoda u čast pokojnika

**Krnata**

mesna kobasica (Istra)

**Krnička**

drvena posuda (Međimurje)

**Krnjača**

kukuruzni kruh; riječ *krnja* označuje nešto što je oštećeno ili pokvareno, udarcem ili dugom upotrebom. Kukuruzni kruh je tvrd i oštećivao je zube.

**Krocanja**

procanja; pletena okrugla košara od šibljika vrbe za kruh

**Krodiga**

koža od svinjske slanine: *Vrži kuhati na krodigu ča smo škapulivali, začiniti će paštu i fažol*, Istra

**Krof**

krofa; krafna, uštipak, pokladnica, priganica

**Krofulica**

krofulica; „krožulica“, mala salata; krasuljica

**Krok**

šafnan

**Krokanat, krokant, krokandule**

1. slatkiši, slatko od bajama i šećera: karamelizirani šećer pomiješan s mljevenim bademima (bajamima) i sve zapečeno na ravnoj ploči. Slatkiš mogu biti različito oblikovani; 2. kolač od glazure rastopljenog šećera (Dubrovnik)

**Krokošna**

vrsta bijele loze; srednja Dalmacija

**Kronf**

„krafna“, uštipak; kolač od dizanog tijesta pečen u vreloj masti (Posavina)

**Kroniti**

malo uliti vina (Dalmacija)

**Krop**

vrela, ključala voda kao osnova ili dodatak nekom jelu ili piću

*Na maslenom kropu hmelinate pistrange*

**Kropljenica**

vinova loza bijela grožđa (Krapanj)

**Kroštule**

krustule, krustavice (lat. crustulum – kolač, slatkiš) vrsta hrskavog kolača pečenog na masti, fanjki, leprice.

Tijesto od brašna, ulja, šećera, kore limuna i rakije, razvaljano (razvučeno) i razrezano na trake koje se isprepletu i frigaju na vrućem ulju.

*Šibenska slastica; Za kroštule triba 20dkg brašna, 3 žumanjca, sol, po 1 žlica šećera i slatkog vrhnja te bićerin ruma. U brašno se dodaju sastojci i misli dok se ne dobije čvrsto tijesto. Tijesto se ostavi pokriveno oko pola sata, a zatim se tanko razvalja i*

pomoću reznog kotačića nareže u trake širine palca, koje se vežu u fjok i prže u vrelom ulju. Ispržene i još vruće kroštule pospu se smjesom šećera u prahu i vanilin šećera. Ako 'očete duplu porciju, pomnožite sastojke sa dva itd.

### **Krpica**

tjestenine izrezana u kvadratiće, krpice  
Od jedne lemone soka z belanki testo čversto osuči i zamesi, razvalaj, na podugovate kerpice poreži

### **Krpice**

1. tijesto izrezano na četverokute veličine 1 cm. Dodaje se bistrim juhama, juhama od kokošnjeg mesa, juhama od zelenja ; 2. juha s krupnim rezancima i skorupom (Banija)  
*Većma volim krpice u čorbi nego rizance.*

### **Krsnica**

kršnjak, krsni kolač, kolač koji se mijesi na imendan, dan krsnog imena

### **Krsmet**

svinjokolja (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

### **Krt**

koji se lako raspada, mrvljiv u većoj mjeri nego što ga izaziva pritisak ili udarac,

### **Krtina**

1. jestivo meso bez kostiju; mekač, pupa; 2. meso bez tragova slanine (Benkovac, Dalmacija)

### **Krtol**

pletena košara

### **Krtola**

krumpir, gomolj

### **Krtola tučena**

kuhani krumpir se oguli, umiješa malo sira, usitni i malo proprži na maslu i kajmaku. Prije posluživanja prelije se s malo masnoće i popapri.

### **Krtolača**

1. kuhani krumpir se oguli, usitni i umiješa s brašnom (tijesto se umijesi kao za pogaču). Premaže se maslom i peče pod saćem; 2. vrsta pogače. Može se umiješati i malo kravljeg sira.

### **Krtolu**

velika košara ispletena od šiblja duguljastog oblika

### **Krtopura**

vrsta žganaca: izmiješa se usitnjeni kuhani krumpir i kuhani žganci. Začini maslom ili vrhnjem

### **Kruh**

hrana, jelo općenito 1. osnovno jelo u ljudskoj prehrani izrađeno od mješavine vode i različitih vrsta brašna; 2. općenito u samostanima srednjeg vijeka vladalo određeno pravilo i za kruh te se kazalo: - *što je njegova boja bila svjetlija to je bio bolji čovjek koji ga je jeo*; drugim riječima:

<i>pšenica</i>	je bila za gospodu
<i>pirovina, raž i zob</i>	za novake i služinčad
<i>„bolja služinčad“</i>	jela je ponekad kruh od slabije vrste pšenica
<i>najniža klasa</i>	sluge, sluškinje, govedari, svinjari, volari, ovčari, kozari – priređivali su kruh od 65 % prosenog brašna, 25% raženog i 10 pšeničnog brašna
<i>zatvorski kruh</i>	(koga su se svi plašili) bio je crni raženi kruh
<i>najgori je bio</i>	zobeni kruh koga su jeli gospoda redovnici samo u posebnim prilikama kad su htjeli iskušati svoju poniznost
<i>feta, rižanj</i>	komad urezanog kruha
<i>glava kruha</i>	komad kruha
<i>imburiti</i>	umiješati muku (brašno) s vodom
<i>podlomak</i>	komad odlomljena kruha
<i>ulomak</i>	komad koji je otkinut gore na kruhu (kruh ima gornju i donju koru, pod korom je pupa)

Kruh je proizvod koji se dobiva miješanjem brašna s vodom, mlijekom, sirutkom, ili nekom drugom tekućinom uz dodatak kuhinjske soli ili šećera, masnoća, jaja i sredstva za dizanje tijesta.

Izrađuje se od različitih tipova brašna.

Pšenično brašno *tip 500* koristi se za bijeli kruh, *tip 850* za polubijel i *tip 1100* za crni kruh, a koristi se još i pšenična prekrupa za graham kruh i raženo brašno *tip 750, tip 950* i *tip 1250* za svijetli i tamni raženi kruh.

Kruh može biti i kukuruzni, heljdin, i specijalni.

Kruh je postao i ostao vrijedna, nezamjenjiva namirnica bez koje ne možemo zamisliti gotovo ni jedan objed.

Kad pomislimo na kruh, bude se sva naša osjetila. Prisjećamo se naših baka koje su vrijedno mijesile kruh, pekle ga u krušnim pećima, lomile ga toploga i nudile svojim ukućanima. Čitava je kuća mirisala, a okus svježeg pečenog kruha je bio finiji od najfinijeg kolača.

U Hrvatskoj se do sveopćeg porasta standarda u drugoj polovici 20. stoljeća, u krajevima koji nisu imali velikih žitorodnih površina, u krušne smjese dodavalo i brašno od drugih biljaka, primjerice rogača, a dodavao se i hrastov žir. Kruh od žirova česmine pripremali su stanovnici Šolte, Molata, Velog Iža.

Hrvatski primorski krajevi, posebice južni, kao i neposredno zaleđe, poznati su kao veliki korisnici kruha, po čemu su u svjetskom vrhu. Po tome su Hrvati iz tih krajeva i poznati u svijetu. Sukladno tome, u hrvatskim restoranima u tim krajevima, kruh se nije posebno naplaćivao, nego ga se već narezanog, stavljalo u do preko vrha napunjene košarice za kruh, kao redovni prilog na stolu, skupa sa solju, paprom.

### **Kruh i mast**

Djeci se obično davala „šnita“ preko cijelog kruha namazana mašću, posoljena i još blago poprašena slatkim crvenom mljevenom paprikom ili pošećerena. Najbolja mast za to je „troja“ ili uzrnčana mast.

### **Kruhar**

kruhopek, pekar

### **Krugla**

zemljani sud za ocat

### **Kruglača**

kruglica; sitna okrugla šljiva, spominje je još Belostenec

### **Krumpirača**

jelo koje se radi u „plehu“ (limu), od raznih kobasa, mesa, krvavica, prekrije se izrezanim krumpirom na ploške, pomiješanim s lukom, prekrije krumpirom i ponovo mesom, kobasicama i krvavicom. Ponovo stavi krumpir i prekrije kriškama slanine. Zaliye se vodom, uljem i peče u pećnici

*Prava krumpirača traži i dobro vino, da se zaliye.*

### **Krum(n)pirica**

palenta s krumpirom (Istra)

### **Kruniti**

skidati zrnje s klipa; runiti.

### **Krupica**

vidi: Griz

### **Krupnica**

vrst jabuke

### **Krupnjak**

pir; zrno krupnije od ječma

### **Krupnjača**

vrst šljive

### **Krustavica**

(kroštule, hrostule) vrsta slatkog kolača, uštipak; meko poprženi na razne načine savijeni kolačići načinjeni od jaja, mlijeka, šećera i bijelog brašna.

### **Krušara**

košarica za kruh (Posavina)

### **Krušarina**

plaća za kruh (Lika)

### **Krušna peć**

krušnica; krušna ili seljačka peć najkarakterističniji je element seljačke kuće i srce seljačkog doma. Značajka je te peći da

služi za grijanje glavne stambene prostorije, a ujedno za kuhanje i pečenje.

Prve su peći bile niske a kasnije su dobile kuglu i tako je nastala dvoetažna peć s natpećkom. On služi za ležanje, odmaranje, ali isto tako za sušenje (npr. voća). Za gorivo upotrebljavaju se samo drva, otpaci, klade, oblice, cjepanice i svežnjevi pruća. Način loženja (sitnije ili krupno drvo) ovisi o tome da li se koristi za pečenje ili grijanje. Tako naložena peć ima veliku toplinsku moć koncentriranu na jednom mjestu. U peć se najprije stave svežnjevi suharaka, koji se brzo rasplamsavaju, a na njih sitnije oblice ili cjepanice. Da se što bolje pripremi peć za pečenje potrebno je pustiti u nju zrak da gorenje bude što intenzivnije kako bi se što bolje zagrijala i akumulirala što više topline. Kako dugo se peć mora ložiti ovisi o njejoj veličini.

Kruh ili neko drugo jelo pečeno u krušnoj peći prava je poslastica, na žalost sve su rjeđa domaćinstva gdje se to radi. Jedna od posebnosti pečenja u krušnoj peći je i korica pečenki, koja je nosilac različitih tvari okusa. U našoj se pučkoj kulinarskoj tradiciji za vrijeme pečenja neka mesa (npr. janjci i odojci) premazuju pivom ili slaninom ili (u Dalmaciji) grančicom ružmarina. Kod peradi osim što se mora paziti na koricu, (druga odlika našeg pučkog kulinarstva) nadijeva se voćem što pečenju daje još jednu posebnost. Izrezano pečenje poslužuje se na velikim drvenim tanjurima što daje poseban ugođaj.

Jela u krušne peći uglavnom su se pekla (osim kruha) za vrijeme „pučkih gozbi“, koje nisu bile česte. Uglavnom su bila kad se nešto slavilo, kao npr. svadba, krštenja mošta u vino (Martinje), Novu godinu (Silvestrovo) proštenje ili neki drugi vjerski blagdan

*Dobro užari krušnicu, da nam ne bidne krv  
gnjecav*

### **Krušnarica, e**

hljebarica, žena koja mijesi i peče kruh. Sajamska pekarica. U nekadašnjem Samoboru, žene koje su uz ostale kućne poslove pekale i kruh, i iznosile ih na

prodaju. Na taj način, bijeli samoborski kruh postao je nadaleko poznat.

### **Krušnica**

1. krušna peć, peć za pečenje kruha; 2. mjesto gdje se sprema, drži kruh; 3. gruda tijesta koja se ostavlja kao kvasac za slijedeće pečenje kruha.'

### **Kružjača**

kolač od kukuruza (Međimurje)

### **Krvavice**

kobasa djevenica; izrađuju se od mljevenih i kuhanih iznutrica, glava, kožica, svježe krvi, začina i po želji rižom ili heljdom ili kukuruznom krupicom. Stavljaju se u tanka crijeva, a ponekad i u debela.

*Volim i kuvanu i pušenu krvavicu*

### **Krvavice slatke - Olita**

u Primorju i na području Grobnika poznate su i izuzetno cijenjene slatke krvavice, u kojima se miješaju krv, riža, grožđice, a dodaje se i cimet. Da bi smjesa bila što kompaktnija, u nju se može dodati i kukuruzno brašno. To su onda prave slatke grobničke krvavice, koje se jedu frigane (pečene), naravno, na svinjskoj masti.

### **Krvenica**

krvavica (Posavina)

### **Krztatma**

(*tur.*) ćevap od janjetine ili bravetine, pirjan s graškom

### **Kuč**

vinova loza bijela grožđa (Dalmacija)

### **Kučet**

svinjski but, kuk

### **Kučarin**

(*tal.* *cucchiaio*); kavena ili čajna žličica (gospodska)

### **Kuglin**

vrsta gibanice

## Kuglof

kuglov (*njem.* Gugelhub) vrsta kolača od brašna, mlijeka i groždica, pečenog u limenoj posudi (kalupu). Naša riječ: nabujak. Kalup rimskog porijekla iz 2.-3. stoljeća vrlo je sličan današnjem. Smatra se da je takav kalup simbolično predočavao okretanje Sunca.

Povjesničari gastronomije kažu da je naputak za kuglof stigao iz Beča, kao i običaj da se za blagdane sladimo orehnjačama i ili makovnjačama (ovo za orehnjače ili makovnjače je dosta diskutabilno).

*Ne smim ni kazat čoviku da sam se s tobom zadivanila i da mi je izgorio kuglov.*

## Kuhane

kuhanje, pripremanje hrane

## Kuhača

1. drvena žlica koja se upotrebljava pri kuhanju za miješanje; 2. vrsta šparoge (Benkovac, Dalmacija)

## Kuhano jaje

od trenutka kad je voda zavrela (i kad se stavi jaje/jaja) računa se:

<i>vrlo mekano jaje</i>	3 minute
<i>meko jaje</i>	4 minute
<i>jaje meko kao vosak</i>	5 minuta
<i>tvrdog jaje</i>	8-10 minuta

## Kuhano vino

često piće u zimsko doba. U litru kvalitetnog vina stave se dvije žlice šećera i polako grijati dok ne zavri. Nakon 10 minuta vrenja dodaje se kore limuna i naranče, cimet, malo muškarnog oraščića, 6-8 klinčića. Pusti se da proključa još 1-2 minute i tada dolije 1-2 dl istog vina. Treba pustiti da provri još samo jednu minutu i poslužiti.

## Kuhane

kuhanje, pripremanje hrane

## Kuhanje (špinanje) šećera

Uputstva, koja se navode, su stara uputstva koja im su se koristili stari poznati majstori slastičari radeći ukuhanu voće,

pekmeze, marmelade, sirupe, razne torte i druge slastice, koje su ponekad bile i male arhitektonske minijature. Za šećerne otopine nisu imale nikakva pomagala (instrumente) kojim bi kontrolirali količinu šećera u otopini (poput saharometra) osim dugotrajnog iskustva.

Uobičajena mjera:

na 1 kg šećera potrebno je	0,5 l vode
----------------------------	------------

Za ukuhanje se koristi kristalni šećer ili šećer u kockama. Posuda, zemljana ocakljenu ili metalnu mora biti potpuno čista. U posudu se nalije voda (prema pojedinoj uputi) uspe šećer i ostavi da se rastopi kod umjerene temperature. Nakon toga pojačajte vatru, promiješajte i pustite kuhati. Nečistu pjenu, koja se stvara na površini, oprezno skinite, oberite, (nekada su slastičari skidali takvu pjenu srebrnom žlicom, i zvali je „pročišćen“ šećer i procijedili ga kroz lanenu krpnu umočenu u vruću vodu i kuhali dalje).

Nakon toga se šećer dalje kuhao do željenog stupnja.

Razlikuju se nekoliko stupnjeva:

1. <b>stupanj</b>	„široki tok“. Ako se u pročišćen šećer nekoliko minuta nakon pročišćavanja umoči srebrna žlica ili još neupotrijebljena kuhača, pa se žlica izvadi, a šećer curi u širokom toku – dostigao je prvi stupanj. (saharometar pokazuje 30-34 stupnja šećera). To je pravi stupanj gustoće šećera za ukuhanje voća i podesna otopina za mazanje peciva za vrijeme pečenja
2. <b>stupanj</b>	„mali biser“ Pustimo li šećer dalje kuhati i nakon nekoliko minuta umočimo žlicu ponovo u šećer, šećer će se, kada izvučemo žlicu, vući poput niti i stvoriti na kraju kapljicu (biser), koja će otpasti, kada se nit prekine. Pravi stupanj gustoće za sladoled, ocakline, kandirano voće, voće u octu i voće ukuhanu u običnim staklenkama (saharometar pokazuje 38 stupnjeva šećera). Ako se kod daljnjeg kuhanja šećera stvori na rubu posude krupičasta naslaga, potrebno je oprezno obrisati malim, mokrim bijelim



	kistom. Dobro je, da se šećer kuhanom do 2. stupnja doda malo krumpirova sirupa (na 1 kg šećera 1 kavaska žlica sirupa) ili malo limunova soka ili nekoliko kapi octene kiseline (na 1 kg šećera po prilici 8 kapi)
<b>3. stupanj</b>	„veliki biser“, „Jaka nit“ ili „špinanje“. Ako se nakon nekoliko minuta daljnjeg kuhanja umoči žlica u šećernu otopinu, moći ćemo šećer, koji se prilijepio za žlicu, vući kao nit. To se radi na taj način, da se šećer uhvati između palca i kažiprsta, i prste rastavimo. Pravi stupanj za <i>mazive ocakline</i> (njem. Strichglasure) za <i>medenjake i ukuhano voće u običnim staklenkama</i> (saharometar pokazuje 40 stupnjeva)
<b>4. stupanj</b>	„mali let“ ili „mali mjehurić“. Šećer se kuha dalje, a umoči se žičana petlja i izvuče. Ako odleti mali mjehurić, kad se puše na petlju, za koju se prilijepio šećer, onda je šećer dostigao 4. stupanj gustoće. Ako želimo prirediti šećerni preljev, dobro je dodati krumpirov sirup. Pravi stupanj za <i>fondant-ocaklinu, ocaklinu za mazanje kolača</i> itd. (saharometar pokazuje 41 stupanj)
<b>5. stupanj</b>	„veliki let“ ili „veliki mjehur“. Kuhamo lišće još nekoliko minuta i napravimo li isti pokus (kao kod 4. stupnja), odletjet će sa žičane petlje čitav niz mjehurića. Taj se stupanj može ustanoviti još na jedan način: umočimo li srebrnu žlicu najprije u hladnu vodu, zatim u šećer, pa nakon toga ponovo u hladnu vodu, moći ćemo šećer, koji se prilijepio uz žlicu, oblikovati mekanu kuglicu, koja se ne će razbiti. To je pravi stupanj za <i>marmelade, fondant-slatkiše i šećernu pjenu</i> , npr. za kolače „crnac u košuljici“. (Varenac od čokolade s vrhnjem („Crnac u košuljici“), <i>Pouding au chocolat à la crème fouettée; Mohr im Hemd</i> (maslac se pjenasto izmiješa i odmah pomiješa sa žumancima, šećerom u prahu i ribanom čokoladom, a na kraju sa snijegom od bjelanaca i neoguljenim, samljevenim bademima. Smjesa se stavi u namazan i šećerom posut kalup za varenac i kuha 1 sat u pari. Nakon toga se istrese, prelije prelivom, okruži vijencem od čvrsto stučenog

	vrhnja i odmah posluži; <i>Preliv</i> : u čvrst snijeg od bjelanaca utuče se još vruć šećer kuhan do 5. stupnja (dok ne odleti veliki mjehur) i doda malo ruma)
<b>6. stupanj</b>	„lom“. Kuhamo li šećer još nekoliko minuta i napravimo li pokus žlicom, kako je već opisano, to će šećer, koji se prilijepio uz žlicu, odmah otvrdnuti. Ako ga želimo skinuti, razbit će se poput stakla. Ako ga zagrizemo, ne će se prilijepiti za zube ili nepce. Šećer kuhan do loma koristi se za pravljenje slatkiša i kandiranog voća*. U tu se svrhu voće nabode na tanko drveće, umoči u šećer i stavi sušiti na dasku ili tanjur namazan maslacem. *brzo stvrdnjavanje šećera spriječiti ćemo dodavanjem, tijekom kuhanja, malo octa (na 20 dag šećera, 1/10 l vode, 4 žlice octa). Ako želimo krhki šećer koristiti za pravljenje ukrasa od šećernih niti, preporučuje se šećeru dodati pulveriziranog vinskog kamena* (ili octa); od toga će se šećerne niti bolje vući. To se postiže malom šibom za snijeg napravljenom od tanke žice, koju miješamo najprije polagano, a zatim sve brže i brže. Niti se ne će prilijepiti za kalupe, ako ih namažemo bademovim uljem. To je pravi stupanj za <i>kandirano voće, narančine pločice, nadjevene datulje, nadalje za pravljenje šećernih košarica i ostalih šećernih ukrasa</i> . (*vinski kamen ili birsa nastaje u vinskim bačvama pri alkoholnom vrenju. Po kemijskom sastavu to je kalij-hidrotartarat (C4H5O6K). Koristi se za dobivanje vinske kiseline)
<b>7. stupanj</b>	„karamel“. Ako pustimo šećer još neko vrijeme kuhati, dobivamo svjetlosmeđu tekućinu „karamel“, čija je gustoća najpodesnija za pravljenje grilaža ( <i>grijaž</i> ), <i>doboš-ocaklina</i> itd., <i>namjestak za med kod pravljenja medenjaka</i> . Karamel se redovno ne pravi na taj način, već ovako: šećer prahu ili jako fini kristal šećer grije se i neprestano miješa na jakoj vatri u neocakljenoj (misli se u metalnoj) posudi tako dugo dok ne postane sasvim tekuć i zlatnožut
<b>8. stupanj</b>	„šećerna boja“ ( <i>couler</i> ). Kuhamo li šećer još nekoliko minuta, dobiti

ćemo tamnosmeđu tekućinu, koja se razrijeđena s vodom koristi za bojanje jela i drugo. Daljnjim kuhanjem šećer bi se pretvorio u ugljen
---

### **Kuhar**

onaj koji priprema hranu za jelo

### **Kuharija**

umijeće kuhanja

### **Kuharnica**

kuhinja, kuhinja na otvorenom, ljetna kuhinja

### **Kuhati**

pripremati hranu za jelo

*V zime pak na mesto friškoga sada kuhane jabuke, kruške i slive budu valale*

### **Kuhilo**

kuhano jelo; varivo, cušpajz, čušpajz

### **Kuhinjske biljke**

to su mirodije koje zbog aromatičnog mirisa služe za začinjavanje jela, i u njih ubrajamo: angeliku, anis, bosiljak, čubar, kadulju, kim, komorač, kopar, koriander, kovrčavu metvicu, krasuljicu, lazarkinju, majčinu dušicu, matičnjak (melisa), mažuran, papriku, pelin, peršin, rutvicu, ružmarin, volučak, zubovac (estragon), itd.

### **Kujica**

nožić s drvenom drškom

### **Kukumar**

(*tal.* dijalekt cucumaro) krastavac (Dalmacija)

### **Kukuruz**

Neke jezikoslovne analize pokazale su da je „kukuruz“ hrvatska riječ. Koja se spominjala u kronikama Radovanova vremena, a prvi put je zapisana 1194. godine. Tada nije označavala biljku, već je služila kao osobno ime. No, isto tako naziv je mogao nastati od španjolske riječi *kukuručo* (*cucrucho*) – tiljac, a možda od turske riječi *kokuruz* (*kok* – smrad, *uruz* –

zrno), možda i od albanske riječi *kukur* – tobolac za strelice ili *kokeriz* – zrnavlje.

Ostali nazivi kukuruza na našem području su: mumuruz (od turskog *mum* – svijeća), turkinja, turska pšenica, carevica, misir, kolombač, golokud, fermentin (od *tal.* *fromantane* – žito), pečenka, laški sirek, debelača, kućalo i koralo. Klip kukuruza naziva se ajdamak (ajdama – batina), bat, čok, glavica. Ako je loše razvijen onda se zove: batrljak, čmaljak, paljetak, popečak, rilek ili šmanjek. U mliječnoj zriobi je popečak, purenjak, pecar, prženjak, zelenjak ili mlečec.

### **Kukuruzenland**

*njem.* *Kukurücnland* – zemlja kukuruza, u Austro-Ugarskoj podrugljiv naziv za Srijem. Što znači da postoji dugotrajna kultura sadnje kukuruza kao jedne od važnih žitarica (u 17. stoljeću kukuruz je prenesen iz Turske, a rado su ga sadili i zbog toga što se od njega, kao nove kulture, nije plaćala desetina, što baš nije odgovaralo zemljoposjednicima.

Vidi: Žitarice

### **Kukuruzni zdrob**

kukuruzna krupica (griz)

### **Kukuruzovnica**

kruh od kukuruznog brašna

### **Kulaci**

turski kulak: („uho“), (*tur.*) klepe; vrsta jela: tijesto oblikovano kao uho. Od razvaljanog tijesta (brašna, jaja, mlijeka, masla i soli) se izrežu kvadrati, nadjenu (mljeveno meso, luk, vrhnje, sol, papar, češnjak) i krajevi spoje. Kuha se u slanoj vodi, kuhani slože u posudu za pečenje, preliju vrhnjem ili kiselim mlijekom, pospu češnjakom i zaprže u pećnici.

### **Kulak čorba**

(*tur. perz.*) vrsta čorbe u koju se stave komadi mljevenog (faširanog) mesa zavijeni u jufku. Ti komadi izgledaju kao ušna školjka i odatle ovaj naziv.

## **Kulen**

poznati autohtoni zaštićeni „Slavonski vrhunski specijalitet“. Za izradu kulena bira se samo tvrdo meso – meso od butine, vratine i eventualno plećke, a mekano meso upotrijebi se za kobasice. Kulen mora biti tvrd, sočan, i ne previše suh. Ne smije biti previše ljut jer se u protivnom ne osjeti okus mesa već samo paprika. Od začina se upotrebljavaju: češnjak, crvena, ljuta i slatka crvena paprika i sol. Papar se ne stavlja. Kulen se nadijeva u slijepo crijevo svinjčeta i to je pravi kulen, a kulenova seka – u debelo crijevo. Kulen se može raditi i u svinjskom mjehuru ali nema izgled pravog kulena zbog svoje oblosti. Riječ veliki kulen znači: drob, želudac; mali kulen: ostala crijeva. Ako se puni obično crijevo, tada je to obična salama. Naziv „kulen“ dolazi od lat. riječi koja se izgovarala „kulin“ a označavala je u starih Rimljana – vrećicu za novac. Po obliku ta vrećica je sličila svinjskom slijepom crijevu.

Za razliku od kontinenta kulen, *kulin*, *kulenice* tj. vrsta kobasice pod tim imenom izrađivala se u Dalmaciji i na otocima Posoljeno kukuruzno brašno zapari se vrućom vodom, umiješa se svinjska krv, doda se sjeckanih suhих smokava, grožđica, limuna, papra, peršina, muškarnog orašca, češnjaka, crvenog luka, lišća celera, sol, loj i malo vode. Smjesa se stavlja u crijeva koja su prije toga isprana u moru i potopljena u vruću vodu. Kulenice se zatim obare (prokuhaju), ostave preko noći da se cijede i odmah se dime. U Dalmaciji su iznimno cijenjen i tražen specijalitet. Jedu se pirjane uz kiselo zelje, pržene uz puru, peku se na gradelama ili u pećnici, kuhaju zasebno ili s (ha)rambašićima (dalmatinskom verzijom sarme) a može se i posušiti na buri i kasnije ispeći na gradelama.

## **Kulen – pita**

pravi se isto kao i burek, samo se nadjeva filekima (škembe). Nadjev: kuhani fileki, papar, sol i luk.

## **Kuliješ**

(mamaliga, mamaljuga), kačamak od sitnog bungura

## **Kulina**

palača, dvor grofovski (Lika)

## **Kulinić**

mali zec

## **Kulizdra**

šaljivi način za – basu (Lika)

## **Kulja**

želudac u ovce (od njega se radilo jelo – podrobac)

## **Kumar**

krastavac

## **Kumbasica**

kobasica skradinskog zaleđa; spravlja se od svinjskog i malo govedeg mesa a uz uobičajene začine dodaju im se muškarni oraščić i sok od češnjaka natopljenog preko noći u bijelom vinu. Kumbasice se kuhaju s kupusom, frigaju, pirjaju i peku u pećnici ili na gradelama

## **Kumfet**

(*tal. confetto*) slatkiš

## **Kumfetnik**

zdjela iz koje se jede ili donosi slatko (kumfet – slatko)

## **Kumovski kolač**

radi se za posebne svečanosti. U malo mlijeka stavimo žlicu šećera i dva dag kvasca, promiješa se i ostavi u toplom. Kad se digne, umiješa se 1 kg brašna, doda sol i napravi meko glatko tijesto. Ostavi se u toplom da se digne. Tijesto se premaže umiješanim maslacem s 3-4 žumanca i ponovo premijesi. Ostavi se na toplom i kad se digne podijeli u tri dijela i naprave pletenice. Stavi se u podmazanu posudu (veću) i ponovo ostavi da odstoji (sada dva sata) i kad počne „kiptjeti“ može se peći u zagrijanoj pećnici oko 45 minuta. Prije

pečenja ukrasi se ostacima tijesta. Pečeno se „umije“ slatkom vodom i pospe šećerom.

**Kumpet** (isp. kompot) gust pekmez od brašna i kuhanog mošta. Mošt se iskuhava, dodaje se malo brašna, bajami (bademi), orasi; začini: cimet, muškatni oraščić, vanilija i vrlo malo soli (priza; koliko stane među prstima, kažiprst i palac). Ova vrsta slatkarije, nažalost, sve se rjeđe radi, kao i mnoga druga jela naših „nona“.

**Kumpjeri**  
krumpiri.

*Al sam se juče nažboka kupusa i mesa i kumpjera ucjelo!* – Oguljeni cijeli krumpiri kuhani u slanoj vodi.

**Kunac**  
kunjel; 1. kunić; 2. komad kruha, kao beškot (okolica Dubrovnika)

**Kunelić u padeli**  
meso kunića pirjano na luku uz dodatak aromatičnih trava, podliveno vinom (Istra).

**Kunduk**  
drveni čep na mješini

**Kundur složenac**  
(„*slugin složenac*“) u dubrovačkoj starini: 1. sluga što je posluživao u različitim kućama a nije bio u stalnom radnom odnosu. 2. kasnije: brbljavac, blebetaš; kundurica – žena brbljavica.  
Jelo se radi od junetine, luka, mrkve, rajčice, papra, soli; podliveno vodom peče u pećnici na laganoj vatri, ne smije biti previše jušno.

**Kunfeti**  
bonboni, slatkiši

**Kunje**  
dunje

**Kupina**  
Kupina je voće tamne plavoljubičaste boje koje je vrlo slično malini, a poznato ih je čak više od 1000 vrsta. Kupina se bolje

prilagodila hladnijim podnebljima od maline, ali postoji i nekoliko tropskih ili subtropskih vrsta. U Sjevernoj Americi rastu crne maline nastale 1893. godine križanjem kupine i maline u Genevi u američkoj državi New York.

**Kuplenik**  
mjera za žitarice, 40 litara ili 2 mjere po 20 litara ili 4 četvrtinke po 10 litara

**Kupljjar**  
onaj koji kupi masline (Dalmacija)

**Kupljenica**  
maslina što je pala s drveta na zemlju, te se kupi, a ne bere

**Kupus**  
broskva, cvjetača, kavolin, prokula, zelje (štokavski-čakavski); vidi: Pojmovni i Mali rječnik tradicionalnog i službenog nazivlja – *zelje/kupus*.

**Kupusar**  
koji jede mnogo kupusa (Dubrovnik)

**Kupusara**  
sud za kiseli kupus( (Belostenec)

**Kupusna čorba**  
jelo, vodi u kojoj se kuhalo meso doda se svježi kupus

**Kupusnica**  
glavica kupusa

**Kupusnik**  
1. mrsno jelo s kupusom; 2. vrsta pite od kiselog kupusa. Izrezani kupus se propirja na masti, od pšeničnog brašna naprave se deblje kore i ispeku pod pekom. Između svakog sloja stavlja se kupus. Napravi se u nekoliko redova (slojeva), s tim da na vrhu bude kora. Peče se pod pekom.

**Kurban**  
(*ar.*) brav ili govedo koje muslimani kolju na Kurban-bajram (praznik)

**Kuretina**

kokošje ili pileće meso

*Se se puši kak vulkan na Gosponov pogrebni dan! Zelenače iz hajdine, fedrih, špicflan, govedine, kuretine, teletine*

**Kurjad**

kokoši, perad, živad

**Kurjuk**

pršut od ovčjeg mesa; stari bosanski specijalitet koji se smatra najboljim suhim ovčjim mesom, Upotrebljava se ovčje meso karea u jednom komadu od vrata pa sve do repa (uključujući i rep). Ovčji pršut podimljen je na dimu suhe bukovine ili smrekovine. Ime je dobio po tur. riječi kurjuk – rep, perčin, pletenica, kraj.

**Kurma**

tripice, fileki, škembići (Benkovac, Dalmacija)

**Kurtelice**

tanko izvaljano tijesto i poprženo u vrućem ulju – ušticipci

**Kurteloška**

vinova loza bijela grožđa (Dalmacija)

**Kuruzna**

juha od kukuruznog brašna

**Kuruzovača**

rakija od kukuruza

**Kuruzovnica**

slična je zoki; radi se od kukuruznog brašna, vode, soli i iskrižane kapule (usitnjenog luka). Sve se dobro prokuha u bakri zatim iskrene i metne pod peku. Pripremala se na Badnje večer u selu Bračevu Docu (potopljeno Peručko jezero)

**Kus**

komad, zalogaj, slatki zalogaj, kriška (Kuš - njem. poljubac)

**Kusanija**

naziv za jelo koje se jede žlicom

**Kusati**

pohlepno jesti

*No sad na me dojde red te porcije kusati*

**Kuset, kusetić**

but, butić (Krk); staro krčko jelo – janjeći kusetić sa samoniklim gljivama.

**Kuska**

koska; kora kruha, žila u listu; koščica od voća

**Kusturica**

đepni nožić s drvenim koricama, škljoca.

**Kuš**

Žalfija; koja se mora osjetiti u pravoj dalmatinskoj travarici

**Kušak**

vrat, hrbat, leđa; trtica „biškup“ peradi (živadi), dio koji se od pečene peradi posebno jede

**Kušati**

probati jelo ili piće da se ocijeni ili odredi okus; kušač – onaj kome je posao kušati, degustator

**Kušluk**

kušluk – vakat (*tur.*) vrijeme ručka, na selu se kaže „ručanica“, vrijeme između devet ili deset sati prije podne

**Kušlukavati**

ručati

**Kuta**

kutal; kutica; mjedena čaša, drvena ili limena s ručicom i poklopcem, služi za crpljenje vode iz zdenca, može se njome piti i vino.

**Kutina**

(*tal.* cotogna) dunja (kutinov kompot – kompot od dunja). Mjesto Kutina dobilo je ime po tom voću.

**Kutljača**

kutlača, grabilica, kacjola, šeflja, zaimača; velika žlica s polukuglastim dijelom za zahvaćanje iz lonca i raspoređivanje tekuće i žitke hrane.

**Kuturača**

vrsta jabuke (Podravina)

**Kuvača**

drvena žlica za miješanje jela pri kuhanju

**Kuvanik**

kuhani mladi klip kukuruza u vodi

**Kuvanje**

naziv za sva topla jela, topli obrok

**Kuz**

(*tur.*) janje

**Kuzilender, kuzitendžera**

(*tur. – perz.*) velika tendžera u koje se može staviti i u kojoj se peče čitavo zaklano janje. Vidi: Sahan, Tendžera

**Kuzmorka**

Koromač

**Kuzolić**

posuda za branje jagoda

**Kužina**

kuhinja

**Kužinavat**

kuhati, pripremati hranu

**Kvardel**

kocka šećera

**Kvargl**

kvarglin; (*njem.* Quargel od *češ.* tvarok) vrsta sira – svježi kravljji sir specifičnog kiselkastog okusa

**Kvartežin**

limena posudica za tekućinu

**Kvartin**

čtvrť litre

**Kvas**

1. kiselo tijesto (maleni dio krušnog tijesta), koje se nalazi u vrenju i koji se čuva do idućeg priređivanja kruha kako bi se u svježem krušnom tijestu ponovno postiglo vrenje; 2) rusko alkoholno piće, priređeno kiselim vrenjem od slada, brašna, ili zakiseljenog prevrelog raženog kruha, šećera, malo hmelja. Bolji kvas priređivao se s jabukama ili malinama. Sličio je prevreloom pivu. Sadrži 1,5 posto alkohola. Kvas su priređivali još u starom Egiptu od vinskog octa i posija.

**Kvasac**

(germa *njem.* Germ) je živi organizam (kvaščeve gljivice), koji se hrani šećerom a stvara alkohol i ugljični dioksid, koji svojim djelovanjem u tijestu utječe na vrenje i dizanje tijesta. Da bi ta aktivnost bila pravilna, važna je temperatura tekućine. Svježi kvasac najbolje se aktivira kod temperature tekućine između 26-29 oC, a suhi kvasac zahtijeva veću temperaturu, tj. 43-46 oC. Mala količina šećera, pridodana kvascu ubrzava njegovo djelovanje dok veća količina usporava njegovu aktivnost. Vidi: germa

**Kvasenica**

izvorni slovenski (Ljutomer – Ormož) slani kolač rađen od pšeničnog brašna i vrhnja (skuta)

**Kvasina**

ocat, s naznakom da je dalmatinski

**Kvasnica**

pogača s kvasom

**Kvaša**

marinada, pac (naša stara riječ)

**Kvašeni**

zakiseljeni

**Kvašenica**

1. kiseli kupus; 2. jelo napravljeno od kriški kruha, jaja i masti (Istra)

**Kvatre**

post i nemrs za početke svakog godišnjeg doba

**Kvelna**

međimurski začim koji se obavezno dodavao jelima kao: heljdinoj i ječmenoj kaši, čurkama, guščjoj pašteti i po želji drugima, po ukusu. Kvelna, *isp.* kvenda, od njem. Quendel – majčina dušica

**Kvintal**

stara mjera za 100 kg

**Kvintin**

petina litre

**Kvocanje**

običaj prikupljanja slatkiša od kuće do kuće, ujutro na badnjak, pri tomer izgovarajući prigodnu pjesmicu:

*ko ko kokoda, ko šta ima neka da, a ako nema neka sprema, kukuriku*

**Kvrguša**

ovo jelo radi se od razrezanog pileta koje se preljeva rijetkim tijestom i peče u zemljanoj posudi. Kada je pečeno, prelije se kiselim mlijekom i posluži

## L

### Labati

naglo i lakomo jesti (žderati)

### Labora

velika plitka zdjela; posuda za mlijeko

### Laboška

posuda za kuhanje, činija, šerpa  
*Evo, skuvala sam punu labošku paprikaša*

### Labrcnit

čalabrcnut; prezalogajiti  
*Pa, kad me toliko baš nudite, možem malo labrcnit.*

### Lačan

gladan

### Lačnost

glad

### Lada

divlji pelin

### Ladan

hladan  
*Daj mi da pijem al ladne vode, s dnola bunara.*

### Ladetina

hladetina

### Laganela

drvena zaobljena palica s ručkom sa strane, za razvlačenje tijesta

### Lagav

lagva, lagev; drveni sud, baril, bačvica

### Lajavica

lisnato zelje, zeleni dio kupusa

### Lajnsčak

prase od prošle godine

### Lajt

velika vinska bačva

### Lakomec

1. proždrljivac, izjelica; 2. jelo od svinjske „laloke“ - čeljusti; 3. lakom čovjek

### Lakomica

1. šuplja drvena posuda za prelijevanje vina u bačvu, služi kao lijevak;

### Lakora

1. tvrdi vrh na mesu, 2. kožica od sama mesa (Ston, Dubrovnik)

### Laks

(*njem.* Lachs); losos, riba mladica

### Laks kare

svinjski kare bez kosti

### Laksšinken

(*njem.* Lachsschinken) na dimu sušena svinjska pečenica

### Lakumić



mali pleteni kolač

*Danas će za užnu bit lakumića i čorbe s krumpirom.*

### Laletina, lanetina

hladetina koja se priprema u Prigorju, od iznutrica, vratova i krila purana, i svinjskih nogica, kao svadbeno jelo.

### Lambik (linbik)

alambik; kotao za pečenje rakije (za destilaciju)

### Lambura

lambora; lonac u kojem se kiseli mlijeko (Prigorje, Posavina)



**Lancun**

stolnjak, pokrivač stola (Cres)

**Landa**

kriška, odrezak, komad

**Landar**

onaj koji za stolom reže i dijeli jelo

**Landanac**

prepečen kruh, kruh dvaput pečen, kruh landan (Primorje); rezati *na lande* – rezati na kriške

**Landica**

mala kriška kruha

**Landra**

landa (*lat.* lamina) kriška kruha (Fužine i okolica)

**Lapacka**

(*mađ.* lapocka)

1. lopatica, plećka (kod životinja);

*Skini sve meso sa lapacke i samelji ga u divenice.*

2. lopatica na mlinskom kolu

*Nikolko lapacka je istrunilo na kolu vodenica.* ← *mađ.* lapocka (csont).

**Lapati**

jesti slasno i tečno

**Lapša**

rezanci; ruska kuhinja

**Larad**

larda, lardo; (*tal.* lardo) slanina, salo; nalardati – natopiti rastopljenom slaninom; *Malo larda i broskve kapusane, vičerta ka bog.*

**Lardirati**

(„špikanje“) (*franc.* larder) nabosti ribu ili meso tankim trakama slanine. Npr. nemasno meso i ribu probosti i u smjeru vlakana i kroz meso provući slaninu. Budući da se na taj način gube sokovi iz mesa, bolje je obložiti tankim režnjevima (trakama) slanine

**Lasin**

vrsta crnog grožđa (Benkovac, Dalmacija)

**Lastar**

kolac u vinogradu (Benkovac, Dalmacija)

**Lastit**

o jelu; muljati hranu, nerado jesti, jesti komad hrane sa svih strana, mijenjati izgled jela, a ne pojesti ništa

**Lastor**

veliki morski rak;

**Laščato**

pohlepno jesti

**Lata**

pleh, protvan, lim za pečenje, limena posuda

**Latežina**

latežin (*tal.* latesino) – žlijezda pod vratom janjeta, peče se kao zakuska; brizli. Brizli (domaći specijalitet: brizli se izrežu na tanke odreske (fete), stave pod uteg (barem 1,5 kg težak) oko 15 minuta (da popucaju vlakna kako se ne bi tijekom pečenje stisnuli). Odreske posolite i pobrašnite s jedne strane te ih na toj strani prvo popržite, a kasnije i na drugoj, na zagrijanoj masnoći. Brizle izvadite iz tave, dodajte još masnoće, i popržite kapare. Polijte ih juhom ili vodom, dodajte pržene brizle, popaprite i pospite kosanim selenom. Poklopljenoj pirjajte na laganoj vatri oko pet minuta. Podlijte vinom i kuhajte dok se sve ne zgusne. Poslužuje se s palentom ili rižom.

**Latvica**

plitka zemljana zdjela (latvica kiselog mlijeka).

**Lavel**

posuda od kamena u kojoj se drži ulje (Brač)

**Lazanje**

(*tal.* lasagne) široki rezanci domaći ili tvornički. U Istri kažu - *gumolji*. Kod nas je

uobičajeno za široke rezance kazati – lazanje.

**jelo lazanje:** kod biranja sastojaka za lazanje teško je pogriješiti – u ovo jelo od tjestenine odlično će se uklopiti gotovo sve vrste povrća, mljevenog, suhog ili sjeckanog mesa, a i razni plodovi mora. Neki nautci zahtijevaju više vrsta sira, a vrlo često sastojak je i jednostavni umak bešamel, koji se može začiniti muškatom oraščićem, dok će umaku od rajčica bolje odgovarati mediteranski začini poput origana, mažurana, bosiljka i majčine dušice.

Klasična inačica lazanja su: tijesto i umak bolognese od mljevene junetine i rajčica. Gusti umak od svježih rajčica pripravlja se odvojeno od mesa. Na vrućem ulju popržite mljeveno meso i spojite s rajčicama neposredno prije slaganja lazanja jer će na taj način priprava umaka biti kraći i ukusniji.

Lazanje možete kratko namakati u vrućoj vodi, minutu do dvije. Na taj način ćete ih omekšati prije nego što ih počnete stavljati u posudu za pečenje i nadijevati željenim umakom.

Zbog svoje popularnosti lazanje su jedno od najpopularnijih jela talijanske kuhinje, no nesuglasice oko podrijetla još traju.

Englezi tvrde da se vrlo sličnim jelom, poznatim pod sličnim imenom „loseyns“, gostio kralj Richard II. u 14. stoljeću (Richard je rođen u Bordeauxu 6.I.1367. – dvorac Pontefract, Yorkshire, 14.II. 1400, odvajetak vladarske dinastije Anjou-Plantagenet).

Druga teorija kaže su skandinavske „langkake“, popularne još od vikinških vremena, preteča današnjih lazanja.

Kinezi su lazanje pripremali još u 5. stoljeću, no ne s tjesteninom, već s rižinim papirom, koji su punili umakom od češnjaka i sjeckanom svinjetinom, a u pokrajini Guangzhou još uvijek ih pripremaju na taj način (Guangzhou – vrata Kine, među najvažnijim obrazovnim i kulturnim središtem Kine, grad leži na sjevernom obali estuarijskog rukava Zhu Jiang –

*Biserna rijeka*, spojnica riječnih i morskih putova).

### **Lazanjka**

lajanjur; valjak za tijesto, mlince (Lika)

### **Lazanjol**

lajanjur; drveni valjak za valjanje tijesta (Dalmacija)

### **Lazarkinja**

začinska biljka koja se upotrebljava kao začini juhama, umacima i dr.

### **Lazina**

terasasta kultura nastala krčenjem šuma (Mljet)

### **Leb-kruh**

1.uskršno pecivo okrugla oblika od bijelog ili miješanog brašna (Hrvatsko zagorje); 2. cijeli kruh, koji nije rezan u komade (Turopolje)

### **Leberknedli**

valjušci od jetre

### **Lebervuršt**

lebensurst; (*njem.* Leber – jetra + Wurst – kobasica) kobasica s nadjevom od jetre; jetrenica; jetrenjača; džigernjača. Vidi: Šmirvuršt.

### **Leblebija**

(*tur.*) prženica; prženi naut, nohut; slanutak; koji se gricka uz rakiju

### **Lebrc**

pitoma vrtna trava: *Pupići o lebrca se meću s blitvun kuhati.*

### **Lecelter**

licitar, medicar, kolačar

### **Lect**

lect; (bavarski Lebzelten) medenjak; medeni kolač; licitarski kolač

### **Leća**

sočivo

*Grah i leću sej o zadnem meseca fertalu  
jedno tri dneve pred mlajem, ar ovak berže  
idu vu cvet;  
Leča na juhi.*

### **Lučevine**

domaće slano jelo koje se pravi kuhanjem komadića svinjskog mesa, kože i slično, tako da se dobije želatinozna masa, uz dodatak češnjaka, mljevene paprike i soli; hladetina

### **Ledana**

Zagrebačka ledana



Zagrebačka ledana dioničko društvo osnovano 21. prosinca 1904. i upisano u registra 29. prosinca 1904. sa sjedištem Klaonička 9 (u dotadašnjoj klaonici), kasnije Bauerova 9. jedna od najstarijih zagrebačkih gradskih prometnica. Tvrtka je proizvodila i prodavala umjetni led, sladoled i iznajmljivala prostorije za hlađenje. Najviše zaposlenih je bilo iz sela Kraljev vrh iza Medvednice. Tijekom vikenda odlazili su kući vlakom potom pješice, u radnom tjednu spavali su u nekoliko velikih spavaonica u sklopu pogona u Bauerovoj ulici.

### **Ledarnica**

prostorija sa ledom; rupa od iskopane zemlje obložila se slamom i u zimskim mjesecima napunila ledom s obližnjih potoka ili rijeka; krov prostorije je također bio od slame dok su stranice/zidovi bili složeni od pletenog debljeg šiblja i ispunjeni i obloženi blatom (ilovačom). Služile su gostioničarima za hlađenje pića i drugih napitaka, također i za pravljenje sladoleda.

### **Ledenica (ledvenica)**

1. starinski sanduk za hlađenje i čuvanje pića i hrane pomoću komada leda; 2. mjesto gdje se čuva led, ledara.

### **Lederica**

vrsta jabuke debele kože, tvrdog mesa i oporog okusa.

### **Ledra**

litra, jedna četvrtine oke (=0,321 kg)

### **Ledvice, Ledvenice**

(letvice) pečenje od bubrega; bubrežnjak(Istra); bubrežnjak (svinjske ledvice v omaki) ledvična pečenka – bubrežnjak. (Slovenija)

### **Lejt,**

lajt, lagav, bačva

### **Lemonada**

limunada; *Bogataši jemlu: vu lončić pol poliča pive, cukora, gverca, korice lemonske, pustiju kipeti.* – Hrvatsko zagorje

### **Lemonski**

koji se odnosi na limun, limunski.

*Vrzemi vu lončić pol poliča pive, postavi cukora kuliko hočeš, gverca, korice lemonske, pusti kipeti*

### **Lepinja**

*mađ.* Lepeny; lepanja, lepina, somun; vrsta mekane šupljikave pogače od pšeničnog brašna promjera od 15 do 30 cm. Ponegdje se poslužuje uz jela pripremljena na žaru, naročito uz čevapčice i pljeskavicu.

Prave se od tijesta kao za kruh, samo se malo mekše zamijese.

Kako ima veći udio kvasca, dok se peče, iznutra postaje šupljikava i mekana. Poslužuje se tako da se prereže popola, okrene prerezanom stranom malo prema roštilju da se malo zapeče te se unutra uloži meso s roštilja.

*(naputak za lepinju: 1 kg finog bijelog brašna, 10 g kvasca, sol.*

Kvasac razmutite u mlakoj vodi i ostavite na toplom mjestu 15-20 minuta. Brašno

posolite po ukusu, izdubite i dodajte nabujali kvasac. Zamijesite malo rjeđe tijesto dodajući mlaku vodu. Ostavite da tijesto odstoji. Nakon toga tijesto premijesite i oblikujte lepinju – somun promjera 20-30 cm. Ponovno ostavite da odstoji, a prije stavljanja u pećnicu narežite nekoliko puta nožem)

*Kad se naidem lepanje s mašćom namazane i popaprene sitnom paprikom, onda nema zime.*

### **Lepenica**

vinova loza bijela grožđa

### **Lepirica(e)**

fanjak, fanjci; ušticipci

### **Leprina**

samoniklo jestivo bilje koje se bere u proljeće

### **Leptirići**

(gnijezda) trake tijesta veličine 4 cm izrezane nazubljenim okruglim nožem i stisnute u sredini da dobiju oblik leptira. Poslužuju se s umakom od pržena mesa ili pečenja ili posebnim umacima s kiselim vrhnjem (Talijanska kuhinja)

### **Lepurika**

vrsta mušmule (Visovac)

### **Lesa**

rešetka spletena od pruća, cjedilo

### **Lesnika**

divlja kruška

*Jeste li gda čuli da bi lesnika obrodila z lepemi narangami.*

### **Lesnikovec**

(slo.) jabukovača od divljih jabuka.

### **Lešada**

na vodi kuhana riba:

*Ka se ribari večer vrnu z rib, uvik učinu lešadu. Nako friške ribe, tekcar ćapane, su najgustožije.*

### **Lešade**

kuhano povrće, meso ili riba začinjeno maslinovim uljem, češnjakom i peršinom

### **Lešadura**

obrok od kuhanog mesa ili ribe (Dalmacija)

### **Lešat**

iskuhati na vodi meso, ribu, povrće:

*Ve vele ribe ćemo speći, ve manje ćemo lešati, za učiniti malo rižota.*

### **Lešnaćec**

vrsta bijelog luka, ljutica.

*Presegaj zimsko zele, kel i šalatu, sadi kozjak, lešnaćec i češnjak i sej spinac*

### **Lešo**

(tal. lessa) kuhati meso u dosta tekućine; lešo riba – kuhana riba; lešo govedina – kuhana govedina. Ovaj izraz najčešće se upotrebljava u Dalmaciji i Istri. (lešo – kuhati na vodi.)

*Spiza lešo je najzdravija. Samo zeru maslinovoga ulja i soli i to je sva začimba.*

### **Letnica**

okrugli kruh sa okruglim komadom sira koji se na božić nalazi na stolu, djeca koja prva dođu u kuću domaćina buše rupu na kruhu i siru, te za to dobiju od gazde i novac

### **Letuće**

perad, meso od peradi

### **Leuša**

kolač od brašna, mlijeka i šećera pečen u plehu (Krajina)

### **Lezet**

(ar.) slast, užitak

### **Lezetli**

(ar. tur.) sladak, ukusan

### **Ležaj**

zaležaj; napušteni vinograd

### **Liba**

mlado gušče (mlada guska) (Slavonija)

**Libac**

hljeb kruha, štruca

**Libača**

hlibača; koleda; božićna velika glava kruha pod koju se stavlja žito

**Libovina**

meso od buta (Fužine i okolica), šlegl (ponegdje u sjeverozapadnoj Hrvatskoj)

**Liburnijsko ulje**

(također spominje Apicije) preuzeto je od ilirskog plemena Liburna; mješavina maslinova ulja i: omana (devesilje; lepuh; ovnak), silja (zob), svježeg lišća lovora usitnjenog u prah i istucane i prepečene morske soli. Sve se ostavilo nekoliko dana da odstoji (uz povremeno miješanje). Ovako pripremljeno ulje upotrebljavalo se za začinjavanje raznih jela.

Maslinovo ulje koje se koristilo bilo je najbolje kvalitete i to: noćnjak ili puveno ulje (ulje koje prvo poteče kod prešanja maslina).

**Licitar**

kolačar, medicar

**Licitarški kolač**

prave se od tijesta u koje se stavi med, šećer ili neki slatki sirup; to su najčešće obojeni kolači koji se prodaju po sajmovima i na narodnim svetkovinama. Najpoznatije je „licitarsko srce“ kao simbol ljubavi.

**Lički lonac**

složenac od janjetine, ovčetine, slanine i svinjetine uz dodatak povrća i vina.

**Lifanjka**

velika slatka jabuka (zrela u kolovozu) dobra za sušenje (ošap)

**Ligek**

pače, pačić

**Ligica**

patkica

**Lignjar**

redovi usitnjenih lignji i narezanog krumpira u dubokoj zdjeli, pečeni na ulju u pećnici i podliveni vodom, začinjani češnjakom, peršinom, paprom i solju.

**Lijevanci**

Vidi: Tarana

**Likov**

(likof, likuf) aldomaš; alvaluk; kanata; pijača ili gozba poslije prodaje ili pogodbe. Plaća redovito kupac

**Likovina**

*zla šljivovica poput plaviša (Lika)*

**Limbat**

slatko piti (Dalmacija)

**Lincura**

(gorčica, košutnik, sirištara žuta, srčanik) gorkoaromatičan napitak koji se priprema od čiste prepečenice i ekstraktivnih materija različitih mirisnih trava s planinskih pašnjaka i livada. Jedan od tih sastojaka je i korijen lincure. Lincura je ljekoviti napitak koji se konzumira u 2 do 3 male čašice na dan, i to pola sata prije jela a ne za vrijeme jela ili poslije. Ova zakonom zaštićenu biljku, ako ste je u prilici brati, otkopajte korijen tako da jedan dio korijena ostane kako bi se biljka mogla dalje razvijati. Korijen se priprema nakon jesenskog branja tako da se očisti od zemlje, nareže na štapiće i suši na toplom i prozračnom mjestu u hladu. Štapiće koristite za dobivanje rakije travarice od lincure.

### **Lindrop**

ukuhano grožđe sa šećerom, dobije se gusta masa kao pekmez

*(Lindrop je ukuhano grožđe, koje se sprema za zimu. Uzme se grožđe pa se u vodi opere i osuši. Onda se sve zrno po zrno iscijedi, kore se stave napose, a ono se s pomnjom procijedi, da se izvade puce. Onda se dobro ukuha (često se uspe i malo vode pa i cukora, ako treba), sve dok dođe sasvim gusto, pa ohlađeno sprema se u posude za zimu. Originalni tekst iz Konavla)*

### **Linzer-kolačići**

poslastice od lupanog tijesta

### **Lipovina**

vrsta vinove loze; grožđe te loze; *lipovina je najrodneši i segurneši ters*

### **Liptauer**

prema njemačkom nazivu Liptau za slovački okrug Liptov. Ovo je vrsta mekanog sira, žućkaste boje i pikantno kiselkasta okusa. Za prodaju se pakira u drvene bačvice. Prvobitno se ta vrsta sira spravljala samo od ovčjeg mlijeka a kasnije i od kravljeg.

Ime „Liptauer“ danas je uobičajeni naziv za sirni namaz, poslužuje se s hladnom šunkom, jajima i drugim suhomesnatim proizvodima. Radi se na slijedeći način: svježi sir i vrhnje se dobro izmiješaju (na pola kilograma sira 2 dl vrhnja) i dodaje se sitno iskosan češnjak, crveno mljevena paprika, sol, papar.

*Najbolše fele liptavski sir more se dobiti na Harmici*

### **Lipovina**

vrsta vinove loze; te loze (*lipovina je najrodneši i segfurneši ters*)

### **Lipušina**

vrsta grožđa (Kranjska Vas kod Klanjca; Hrv. Zagorje)

### **Lise**

trstike poredane jedna do druge i zajedno vezane poput saga, na njima se suše smokve na suncu

### **Listići**

vrsta kolača (tijesto od jaja i brašna, tanko razvaljano, kockasto oblikovano (izrezano), mogu se ispreplesti, peku se na vreloj masti i prije jela pospu šećerom u prahu).

### **Liščanka**

vrsta grožđa (Istra)

### **Lišće vinove loze**

svježi listovi vinove loze prodaju se za ljetnih mjeseci, a u nekim zemljama se listovi nadijevaju kao sarmice, kuhaju se, te se vrući ili hladni poslužuju kao predjela

### **Lišpidan**

pljesniv

### **Litnjica**

pšenični kruh u koji se na badnji dan zatakne svijeća te se kasnije čuva (Vodice i okolica)

### **Livanjski sir**

sir od ovčjeg mlijeka visoke kvalitete i velikog sadržaja masnoće. Bogati sadržaj kazeina (bjelančevinasta tvar – sastavni dio sira) daje mu tu kvalitetu. Za 1 kg sira potrebno je 5 l mlijeka.

### **Livadura**

drvena posuda u koju se istakalo vino (Dalmacija)

### **Ližitaner**

kuharski naučnik, pomoćnik; djetić u kuhinji

### **Loćika**

(divlja salata) proljetna salata, nazvana po imenu samonikle jestive biljke u Dalmaciji.

### **Loćnjak**

(noćnjak) „olio vergine“, ulje iz masline, koje nisu sasvim sazrele.

## Lodogiano

Proizvod mjesta Lodi na jugu od Milana, tvrd je, mastan te zreo sir sličan parmezanu i našem paškom siru.

## Lodrica

eliptična bačvica, lagvić, burence za slanu mast (meso iz lodrice; - specijalitet Međimurja i Podravine –pečeno meso se zalije mašću)

*Sada moreš orehe v jednu lodricu zapreti da ti friški ostanu dugo vremena*

## Lofa

pijanica

## Loga

komad najsitnije ribe

## Loj

*Goveđi loj*

Za kuhinjske potrebe najbolji je bubrežni loj i loj od trbušne maramice. S loja treba skinuti kožicu i nekoliko sati močiti u vodi. Nakon toga se samelje u stroju za meso, doda se 2,5 dl vode ili mlijeka na svaki kilogram težine i sve polako zakuha. Kuha se u poklopljenom loncu i nakon pola sata, kad se tekućina ispari, loj se isprži u tavi. Dobivena masnoća je lijepo zlatnožute boje. Loj se stavi kao i svaka druga masnoća u staklenku i poklopljena se drži na hladnom mjestu. Kako loj ima visoku točku topljenja, treba ga miješati s uljem u omjeru 1:1. Loj je vrlo pogodan za pravljenje kiselog tijesta i za pečenje.

<i>Ovčji loj</i>	Postupak dobivanja je isti kao i kod goveđeg loja. Ako se doda 12 dag svinjske masti na 50 dag težine, dobit će se mješavina posebnog okusa
<i>Konjska mast (loj)</i>	upotrebljava se u kulinarstvu kao i svinjska mast. Žute je boje
<i>Kozji loj</i>	vrlo je sličan ovčjem, ali ponekad ima vrlo intenzivan miris

## Lojanica

mješavini od pol pšeničnog i pol kukuruznog brašna doda se neistopljen loj. Sve zajedno se skuha i zatim zapeče u

pečnici. Umjesto loja mogu se staviti usitnjene čvarci

## Lojenjačica

vrsta peciva; kukuruzno brašno prelije se vrućom vodom, dodaju se čvarci, šećer mirodije po ukusu i zamijesi se kruh poput velike pogače. Peče se pod čripnjom. (Pag)

## Lokadur

pijanica

## Lokanda

(*tal.* locanda) gostionica, krčma, prenoćište, svratište

## Lokilo

prekomjerno piće

## Lokma

(od *ar.* lokma; zalogaj) komad kuhanog ili pečenog mesa

## Lokoti

starinski način rezanja svinjskog karea, tako da ostaje spojen uzduž hrptenjače. Kuhano ili pečeno meso reže se po dva komada i ostaje spojeno u sredini – u „lokot“. Tipično zagorsko jelo – kisela repa s lokotima

## Loksica

gibanica (Posavina)

## Lokša

vrsta tanke beskvasne pogače, koja se pečena polije „prgom“, radi se za Božić

## Lokšice

(kolač iz pšeničnog brašna bez jaja koji se peče na Badnjak - nadjevene tučenim bundevinim sjemenom, makom ili orasima - glavno posno jelo)

## Lokum

(*ar.*) 1. vrst kolača (od šećera i finog brašna): po sastavu sličan gurabiji, samo duguljasta oblika. To je slatki lokum; 2. vrsta uštipka duguljastog oblika; slani lokum; 3. „lokum šećer“ ili „lokuma“ = kocka šećera. Potječe još iz 15. Stoljeća.

### **Lokvić**

naziv za gljivu – lokvić u Mrkoplju (Gorski kotar)

### **Lolša**

posno jelo od tanko razvučena tijesta bez kvasca, koje se zapeče i kod posluživanja poskropi bućinim uljem ili pospe sjemenjem bundeve (Podravina, Prigorje, dijelom Slavonija)

### **Lombol**

vidi: Lumbul

### **Lombora**

zemljana posuda za mlijeko

### **Lomilica**

ključna kost u peradi („jadac“)

### **Lomljenje kolača**

je glavni obred o slavi. Vršiti se u podne ili u večer. Na sam dan slave. Kaže se da je običaj lomljenja kolača ostao iz turskog doba., kada se je moralo kriti svako bućno veselje. Nakon što gost pita domaćina za zdravlje, domaćin „namjesti“ gostu mjesto gdje će sjesti za „sofrom“ koja je smještena u jednom uglu sobe, pod ikonom. Oko sofre su jastuci, na koje će sjesti ugledniji gosti

### **Lonac**

lonac; naziv za duboku, valjkastu, posudu u kojoj se priređuju jela (prvotno izrađen od zemlje). U kulinarskoj terminologiji sinonim za „složence“ (vrsta jela) – specijalitete naše pučke kuhinje

### **Lonac (vrsta jela)**

1. govedina se stavi u lonac zajedno s krupno izrezanim lukom, 2 do 3 češnja češnjaka, sol, papar, malo octa i zalije se vodom. Otvor zemljanog lonca se zatvori s papirom i lagano kuha.; 2. u loncu kuhano sezonsko povrće i meso uz dodatak ulja ili slanine začinjeno solju, paprom i crvenom paprikom

### **Lončavina**

glineno posuđe

### **Longa**

nešto razvodnjeno (longa bevanda – razvodnjena bevanda)

### **Lonza**

lonza (*tal.* lonza, *lat.* lumbus); karmenadl, potrbušina, bubrežnjak, pečenica (Dubrovnik)

### **Lopaci**

fileki

### **Lopar**



drvena okrugla „lopata“ kojom se stavlja i vadi kruh iz krušne peći. Načinjena od daske, sastoji se od dva dijela: glavni, veći dio, napravljen je u obliku kruga, promjera od 60 do 80 cm, i dugačke ručke od 80 do 100cm, širine do 10 cm koja se prema kraju sužavala na 5 cm. Na kraju ručke bio je otvor na koji se objesili na klin ili drugo. Na loparu se držalo tijesto pripremljeno za pečenje, držali žganci kad se vruća izvadila iz broncina u obliku grude – *bublji* (*bubla* – okruglo pecivo od bijelog brašna bez ukrasa i dodataka). Prije pečenja tijesto bi se položilo na lopar na njemu oblikovalo,



potom bi se stavilo u užarenu krušnu peć ili ognjište za pod peku (sač).

### **Loparancić**

posebna vrsta graha u Baškoj (otok Krk) od kojeg se radi i juha – *Loparancići zi riži* (maneštra od graha i riže)

### **Loparek, loparica**

loparka; široka četverouglasta ili okrugla lopata s dugačkom drškom. Na nju se stavlja umiješani kruh i gurnuo u užarenu krušnu peć. Vidi: lopar

### **Loparka**

vrsta lepinje

### **Loparnica**

(od *tal.* lavecchio) lopiž, zemljani lonac, ćup  
*Nosi luburu s jajima u špajc.*  
*Ove godine ćemo samo iz jedne lubure vaditi med.*

### **Lopiž**

(lopiš) posuda za kuhanje, 1. lonac zemljani ili od lijevanog željeza; 2. kotlić od zemlje za palentu ili kašu; 3. lonac zemljani u kome se kuhalo mlijeko (od crvene zemlje); 4. Posuda za spremanje masla ili masti

### **Lopiža**

1. kotluša, naziv u Sloveniji za zemljanu posudu u kojoj se kuhalo jelo na ognjištu. 2. isti naziv i na otoku Ižu – gdje se i izrađuje; 3. zemljana posuda (zdjela) za kuhanje na ognjištu s provislom (presvođenim drškom). U njoj se pripremaju guste maneštre s mesom i sezonskim povrćem. Kasnije se izrađivala od lijevanog željeza

### **Loptina**

balon (velika staklena boca)

### **Lorbor**

lorber, lovor.

*Večer beloga vina vzami za 2 kupice vu kotero postavi 3 ali 4 zrna strenoga lorbora i nekuliko žalfje;*

*Zemi jedno zrno đumbera, 4 zerna lorborova*

### **Loščura**

periska, vrsta školjke

### **Loštijera**

plitica, posuda za pećnicu: „Pečena janjetina je gustožija ka se peče na ognju u zemljanoj teći nego u loštijeri, a z loštijere je gustožija z ražnja, bo je sočnija“.

### **Lot**

mjera za težinu (17,5 grama)

### **Lotos**

korijenje i lotosovi plodovi bila je važna živežna namirnica stanovnicima gornjeg Nila. Od lotosovih sjemenki melje se u Indiji brašno i od njega priređuje kruh. U Japanu se od lotosovog lišća priprema neka vrsta variva i salata.

### **Lovornjača**

vidi: Mošt

### **Lovra**

1. popodnevi obrok, užina (osobito ljeti, kad su dugi dani , a rade se teški poljski poslovi; 2. kosačka užina, predvečerak (Vinkovci)

### **Lovranski maruni**

vrlo kvalitetni kesteni s obronaka Učke, koji cijene kulinarski majstori za pripremanje nekih jela. Jela s ovim kestenima često nose naziv „na lovranski način“. Vidi: Maron

### **Loza**

1. vinova loza; 2. rakija od grožđa, komovica, droždenka.

*Puna flaša, puna doza capfenštrajh, šljivarska loza*

### **Lozavac**

grah kojem se stabljika oslanja na kolac (motka) (Posavina)

### **Lozina**

suh dijelovi loze od mraza

### **Loznica**

razgranati trs uz kuću na žicama; divlja loza

### **Lozovača**

(komovica – tropica) destilat prevrele komine tropa grožđa. Proizvodi se u vinorodnim krajevima. Sadržava najmanje 30 posto alkohola

### **Lozovina**

ili lozov pirjan; vrsta jela – kada je meso kuhano dopola, doda se mlado lišće od loze i riža. Lišće se prije upotrebe malo usitni i prokuha

### **Lubac, lubak**

cilindrični, tanak, a širok obruč kao kalup za sir (Dalmacija)

### **Lubarnica**

(*kozul, krbulja*) sud načinjen od *lube*, kore drveta za jagode, kupine, maline

### **Lubenica**

domovina je lubenice – vjerovali ili ne – Egipat. Iako ju biolozi svrstavaju u povrće, zbog slatkoće ju svi smatramo voćem. 92 posto lubenice čini voda. U Kini i Japanu omiljen je dar kada se ide u goste. U Izraelu i Egiptu često se poslužuje s feta-sirom. U davna vremena u nekim je civilizacijama služila kao čaturica za vodu. Najveća lubenica ikada uzgojena bila je teška 117 kg. Svi njezini dijelovi su jestivi, uključujući koru i sjemenke. U nekim civilizacijama sjemenke se peku i onda poslužuju kao specijalitet. Izrazito je zdrava: ne sadrži nikakve masnoće niti kolesterol, a bogata je vitaminima A, B6 i C.

### **Lubeničarka**

vrsta kruške, iznutra ružičastocrvena (Posavina)

### **Lubina**

cijela ovca ili koza zaklana, očišćena, soljena i raspolučena bez glave.

### **Lubura**

1. šuplji panj za držanje brašna; 2. posuda ispletena od slame u kojoj se držalo umiješano tijesto (Dalmacija)

### **Lucanj**

mladica trsa vinove loze obrezana na više oka

### **Lucijski kolačić**

kolačić koji se priprema na dan sv. Lucije, štiti od bjesnoće (Međimurje)

### **Luč**

sredina borova ili smrekina drveta, crvena kao pršut; lako i dobo gori; prije petrolejskih lami (ferala) upotrebljavao se kod ribolova na svijeću (sviću)

### **Lučevina**

hladetina (Posavina)

### **Lučnica**

drveni sud u kojem se tuče luk

### **Lug**

Lukšija, pepeo

*Pazi da ti vitar ne raznese lug s lopate.*

*Tušta je luga bilo a malo masti, zato malo peče sapun.*

### **Luganika**

(lukanke, lokanke, luganega, lukanka, lokanka, luganiga) 1. kobasice od svinjetine sa začinima punjene u janjeća ili kozja crijeva. Riječ dolazi od mletačkog luganega. Kobasice se peku u tavici, pećnici ili žaru (Rab, Istra); 2. konjska salama; radi se od konjskog mesa, svinjetine, slanine i začina (sol, češnjak, mljevena ljuta paprika, papar). 3. *Šibenska luganika*, endemska kobasica, je čest dodatak prazničnom šibenskom objedu. Radi se od najboljih komada svinjskog mesa s dodatkom cimeta, pimenta, papra, češnjaka, klinčića, orašca i soli; sve punjeno u ovčja crijeva. Ova vrsta kobasice vrlo je slična hrenovki. Poslužuje se kao začin tj. dodatak jelu, rijetko kad kao posebno jelo. Najčešće se dodaje mesnoj juhi. U lonac s vrućom juhom dodaje se tek kad je tjestenina gotovo kuhana. Dodaje se i sarmi, odnosno (a)rambašićima kojim daje poseban okus koji „draži nepce i otvara tek“.

## Luk

1. kruh o Božiću (Dubrovnik i okolica); 2. češnjak (bijeli luk)

Luk je namirnica koju „uzimamo zdravo za gotovo“ i jedna je od najzastupljenijih povrtnica te začina u nas. Bez njega je nezamisliva priprava konkretnih jela s umakom, bilo da se radi o povrću, mesu ili ribi. To vrijedi i za pripremu salata, složenaca, rižota, raznih nadjeva, ali i za jela u kojima je luk „glavna zvijezda“ poput turskih dolmi (nadjevenog luka). Nije svaki luk isti i nije svejedno kakav luk dodajete u jela, iako su sve vrste zdrave.

po okusu ga dijelimo ga na

<i>slaki</i>
<i>poluslatki</i>
<i>ljuti</i>

po boji ovojnice na:

<i>crveni</i>
<i>smeđi</i>
<i>bijeli</i>

Na našim *placevima* – tržnicama, nalazimo:

<i>Mladi luk</i>	raste u proljeće i može se naći od veljače do srpnja. Jede se sirov, za salatu, koristi se i za pirjanje. Tradicionalno je pratilac uskršne šunke i tvrdo kuhanih jaja. Najbolje ga je što prije potrošiti – najkasnije nakon tri dana. Ako ga želite čuvati za dulje, omotajte ga krpom pa će u hladnjaku izdržati do 10 dana <b>Mladi luk</b> idealan je za jelo, pripremu salata (posebno slatki orijaši) te jela iz woka. Zbog nježne strukture u jelo se dodaje pred kraj priprave.
<i>Kozjak (ljutika, škalonja)</i>	kozjak se često zamjenjuje za mladi luk, no to je posebna vrsta lukovnjača. Kozjak s većim glavicama ima ljubičastoružičaste lupine. Kozjak manjih glavica žute je boje sa

	zelenim žilicama, ima oštiri okus. Sitan luk kozjak, idealan za pripremu rižota te najfinijih konkretnih jela, koji kuhari zbog iznimne kvalitete jednostavno obožavaju (za umake i riblja jela)
<i>Domaći luk (crni)</i>	u kućanstvu se upotrebljava obično luk kojeg u prodaju ima u raznim bojama i veličinama
<i>Ljuti luka zlatnosmeđe ljuske</i>	Zbog ljutog luka zlatnosmeđe ljuske najčešće plaćemo u kuhinji, no on je nezamjenjiv i pirjanju. Mogli bismo ga nazvati „kamenom temeljcem“ mnogih mesnih te ribljih jela (brudeta), ali i variva. Za nadijevanje nije najbolji jer nije mesnat.
<i>Lučice</i>	lučice su male glavice luka uzgojena u vrtlarijama. Lučice se beru u vrijeme kad biljka stvori gomolj. Lučica ima raznih veličina, ali su male bolje od velikih
<i>Luk črlenc, crveni luk</i>	ova vrsta luka ima tamnocrvenu lupinu, pa je stoga cijeli luk protkan crvenom bojom. Sirovi luk može obojiti jelo, a okus mu je blag. Zbog toga se često upotrebljava kao dodatak raznim salatama
<i>Luk orijaš</i>	može narasti i do veličine šake. Ljuska mu je žuta do tamnocrvena. Ima blag miris i okus, Upotrebljava se kao dodatak salatama i mesu
<i>Češnjak (bijeli luk)</i>	Glavica češnjaka sastoji se od više manjih ili većih češnjeva, a svaki je za sebe obavijen ljuskom, koja se prije upotrebe mora skinuti. Češnjak ima oštar miris i okus i zato se mnogo upotrebljava za jelo od riba, mesa i povrća. Najviše se upotrebljava u mediteranskoj kuhinji.

	Karakterističan miris tog luka potječe od eteričnog ulja
<i>Poriluk</i>	postoje dvije vrste poriluka, ljetni i zimski. Zimski poriluk ima kraći bijeli dio, jače tamnozeleno listove, a i jači okus. Ljetni poriluk ima dulji bijeli dio, listovi su nježniji, a okus je mnogo blaži. Upotrebljava se za varivo
<i>Turopoljski luk</i>	okrugle male spljoštene glavice pri vrhu, smeđecrvene boje ovojnice, bijelog mesa, ljutog okusa, vrlo otporan i dugo se čuva
<i>Srebrenac</i>	manje glavice, srebrnastobijele boje ljuske, slatkastog okusa, mekan, sočan i nježan. Ta sorta se uzgaja za proizvodnju glavica i za potrošnju kao mladi luk. Nije pogodan za dulje transporte i uskladištenja. Dodaje se u salate, u lagane svijetle umake, kombinira se s bijelim mesom, a odličan je i za paniranje (pohanje).
<i>Hercegovački luk</i>	plosnato-okrugle glavice, žutosmeđe boje ljuske, bijelog mesa, poluslatkog okusa, pogodan za uzgoj u južnim krajevima

*V ranglek postavi ... jednu glavu (ako je više mesa, već luka) na tri falate razrezanu čerlenca*

Što je zapravo *kapula*, sladokusci „lome koplja“. Neki kažu da je riječ o svim vrstama crvenog luka, dok drugi kažu da je *kapula* posebna vrsta: slatkasta, mesnata, blijedocrvenkaste boje, s tankom ljuskom, a ljeti je na vrhuncu sezone. Za razliku od zlatnosmeđeg luka, *kapula* ne traje dugo u ostavi, a najbolja je kao dodatak konkretnim jelima i salatama. Želite li da hrana ima slatkast okus, pirajte sastojke na *kapuli*. Crveno mesnati luk može biti i vrlo sladak i vrlo ljut. Ako je riječ o luku slatkastog

okusa, dobar je za nadijevanje, pirjanje tamnih vrsta mesa te divljači. Isto vrijedi i za ljubičasti luk, koji nam “boji“ prste dok ga gulimo zbog visokog udjela kvercitina, spoja koji mu daje izraženu boju (*quecus* – hrast; žućkasta tvar u hrastu i nekim drugim biljkama, nekad upotrebljavana kao boja, danas se upotrebljava u medicini kao sredstvo protiv bakterija).

**Luk črlenec**  
crveni luk, kapula

**Lukarica**  
pita od pirjanog luka, kuhane riže, malo se posoli, popapri, zavije u tijesto („jufke“), stisne u gužvu, zalije uljem i peče pod saćem ili u peći

**Lukej**  
divlji luk (Dalmacija)

**Lukmira**  
jelo umiješano od skosanog zelenog dijela mladog luka, sira, vrhnja i soli (Lika)

**Lukno**  
Davanja crkvi u novcu ili u proizvodima, propisima ili obvezama utvrđen crkveni porez; svaka kuća davala je određenu mjeru kukuruza zvonaru za plaću, radi vršenja zvonarske dužnosti u crkvi. Lukno je ubirao i župnik. Lukno se ubiralo jednom godišnje, poslije Nove godine.

**Lukovača, lukovica**  
1. graničarsko jelo od kuhanog luka (kukuruznica s lukom) (Lika); 2. jelo od poriluka (Banija); 3. Stupa u kojoj se tuče luk (Lika)

**Lukul**  
Lucije Licinije Lukul, rimski vojskovođa, živio od 110. do 56.g. pr. Krista, među ostalim ostao je zapamćen u povijesti po raskošnom životu, po gozbama na kojima su se služila raznovrsna ekskluzivna jela, pripremljena od namirnica dopremljenih iz cijelog tadašnjeg Rimskog Carstva. Danas se zadržao pojam – lukulovske gozbe – što

označuje rasipničke terevenke, orgije. U kulinarstvu se danas pojedinim ukusnim i atraktivnim jelima daje Lukulovo ime, iako ta jela ne moraju biti skupa, tj. namirnice od kojih su napravljena nisu skupe

**Luleki**  
valjušci

**Lumbardina**  
vrsta masline koja daje vrlo malo ulja, krupnog zrna (služi za soljenje)

**Lumblija**  
pogača od muke, (brašna), varenike, šafrana, dar-čina; mijesi se za Svi Svete (Cres)

**Lumbul**  
lombolo, ombolo, umbola, zarebnjak; (*tal.*) slanina; meka pečenka; sredina leđa (križa), hrptenjača, kare. Od cijelog komada svinjskih leđa odvoji se meso od kosti, stavi u salamuru 2-3 dana i posušeno stavi se dimiti. Prodimljeno reže se na manje komade i poslužuje.

Lombul (Cres); lumbul (Korčula, Brač); ombolo, zarebnjak, žlomprt (Istra); umbola (Dubrovnik).

U Istri i na otocima soli se samo površinski (kratko odležava u salamuri) dok se u Dalmatinskoj zagori soli tako da duboko prodre u unutrašnjost (dulje ostaje u salamuri i tek tada blago podimljen zrači se na buri kao pršut ili panceta.

Najčešće se narezano na ploške prži, na masti ili ulju, i poslužuje uz kajganu.

**Lumia**  
vrsta kiselog limuna

**Lumpačina**  
pijančevanje

**Lungenbraten**  
(*njem.* Lunge – pluća + braten-peći) u kulinarskoj terminologiji naziv za govedinu, pisana pečenka, poleđina

**Lunica**  
duguljasti kruščić iz bijelog brašna, koji se peče za djecu (Krk)

**Lupija**  
starinska sorta breskve koja se lako odvaja od koštice (Dubrovnik)

**Lupina**  
ljuska (na luku)

**Lupinoš**  
vrsta graha (grah vučjak?)

**Lupitva**  
komušanje kukuruza (tada se u kući skupljaju i stari i mladi). Poslije završenog posla jede se gibanica i pečenje. Svira muzika i zabavlja se – Hrvatsko zagorje.

**Luštek, selen**  
Mirodijska zelen mediteranskih planina proširila se za Karla Velikog po srednjoj Europi. Danas je još ima ponegdje u seoskim vrtovima.

**Lutefisk**  
norveško jelo; sušena riba spremljena u brezovom lugu (pepeo umiješan u vodi, koje se u Norveškoj može kupiti već pripremljen za kuhanje) i kuhana u slanoj vodi. Uz to se poslužuje krumpir skuhan u slanoj vodi i žuti grašak

**Lutika**  
ljutika; luk vlasac, kozjak

**Lutma**  
vrsta masnog kolača od oštrog brašna, jaja, maslaca i šećera

**Lužmarin**  
vidi: Ružmarin

## **LJ**

### **Ljelak**

lješnjak (Posavina)

### **Ljesica**

lesica; prijesan hljeb (kruh) kojeg Židovi mijese u obliku ljese (Dubrovnik)

### **Lješnjaci**

Očišćeni lješnjaci prže se u tavi dok se tanka smeđa kožica lako ne ljušti

### **Ljetnica**

pšenični hljeb (kruh) u koji se na badnji dan zatakne svijeća i na kruhu, oko svijeće, oblikovani od tijesta razni motivi. Kruh se kasnije čuva.

### **Ljetnjača**

vrsta pogače koja se radi za Božić i iskiti se tijestom. Postoje razni oblici kao: sunce, mjesec, plug, zvijezde, tikvica, klas ...

### **Ljevača**

Jelo, kolač, od kukuruznog brašna i ribanih buča (bundeve). Tijesto se peče i pred kraj prelije mješavinom mlijeka, kajmaka i jaja (25 dag kukuruznog brašna, 50 dag bundeva, 2-3 jaja)

### **Ljevuša**

1. kolač od kukuruznog brašna (Banija); 2. deblja palačinka sa začinima

### **Ljubičinka**

vinova loza crna grožđa (Arbanasi, Zadar)

### **Ljucnit**

naliti malo tekućine, politi nešto sa vrlo malo tekućine

### **Ljupina**

oguljena kora od krumpira, jabuke, ..

### **Ljuskari**

Potočne rakove, jastoge, hlapove (prugove) i rakovice treba kupovati samo žive. Morski račići i škampi mogu se kupovati i mrtvi, ali im rep ne smije biti pružen.

*Kuhanje* – rakove, jastoge, hlapove i rakovice treba najprije četkom očistiti u hladnoj vodi, nakon toga se živi kuhaju u slanoj kipućoj vodi s kimom i lišćem peršina. U vodu se stavljaju pojedinačno (jedan za drugim). Nekada su u vodu uranjali i užareno željezo da vodu održavaju što vrućom. Nakon čišćenja u hladnoj vodi treba ih uzicom vezati na dasku ili jaku letvicu. Posuda mora biti dovoljno velika tako da su pokriveni vodom barem za 10 cm. Posudu treba dobro zatvoriti poklopcem, jer su ponekad toliko snažni da trgaju i uzicu kojom su vezani, nastojeći se osloboditi

### **Ljuta**

svaka žestoka, jaka, rakija

### **Ljutak**

ljutica; divlji šipak (mogranj), nar; *Nagustožiji je brudet ka se vrže dobrin ljutice.*

### **Ljutika**

lutika; luk vlasac, kozjak

## M

### **Macafizelj**

(*slav. dijalekt*) valjušci od krumpirova tijesta (*za kosilo* (jelo) – *so macafizelji in solata*)

### **Macanica**

jelo od kuhanog protisnutog graha, pomiješano s usitnjenom pečenom paprikom (usitni se samo unutrašnji dio – mesnati dio). Začini se solju, češnjakom, uljem i po želji sa malo octa

### **Macel**

klaonica

### **Macel**

klaonica

### **Maceracija**

(*lat. maceratio* – rastvaranje, omakanje) rastapanje čvrstih tvari djelovanjem vode, alkohola, kiseline i sl. Velika primjena u industriji alkoholnih pića

### **Mačenica**

tekućina koja se dobije iz kajmaka koja se od njega istuče maslo (Posavina)

### **Mačkadur**

drvena posuda u kojoj se čuvala hrana obložena mrežom koja je omogućavala strujanje zraka (Dalmacija)

### **Mačnice**

slatko od meda, badema, anisa i oblatne (oblatna se radila iz suhog kruha). (Dubrovnik i okolica)

### **Mađapac**

manastirski pekar ili kuhar

### **Mađarica**

vrsta plave šljive (Posavina)

### **Mader**

kuhač, kuhar

### **Mađun**

1. vrsta voćnog pekmeza; 2. inače nadimak susjede, prijateljice, poznanice; *maje* – žene iz rodbine, koja se brine o pripremi, kuhanju i posluživanju hrane za vrijeme svadbenih i inih seoskih svečanosti (Posavina)

### **Mađupac**

manastirski pekar ili kuhar

### **Mađupnica**

manastirska kuhinja

### **Madžur**

(*ar. madžun*) 1. ukuhani šećer, ukuhani voćni sok, gusti ljekoviti sirup mafiš, maviš (*ar.*); 2. ništa; 3. vrsta slatkiša od tankih jufki čije je tijesto zakuhano s jajima. Ime dobilo zbog toga što se rastopi čim se stavi u usta, tako kao da se „ništa“ ne pojede

### **Mafišnjak**

mavišnjak; kotačić za izrezivanje tijesta

### **Maginjača**

1. rakija koja se peče od plodova (bobica) zimzelenog grma – (medvjede grožđe, planika, gornik, opornik, mlivnjak); 2. komadi ukuhanog šećera koje slastičari prodaju kao dječje bombone zv. „slipala“

### **Mahir**

veliki mesarski nož (Hvar)

### **Mahmudije**

„medaljoni“, odresci, meso izrezano na male okrugle komade. Mahmudija – zlatnik, dukat, kovan u prvoj polovini 19. stoljeća u Osmanskom Carstvu, prema osmanskome sultanu Makmudu II (1809-1839).

### **Mahunarke**

*kuhanje* – grah i grašak dobro je preko noći namočiti ili bar nekoliko sati prije kuhanja. Vrijeme kuhanja može se skratiti korištenjem meke vode.

**Mahune na tepsiju**

mladim mahunama odrežu se krajevi, mahune se prelije kipućom vodom, stave u posudu, pospu pšeničnim brašnom, podliju vodom, posole, izmiješaju i ispeku pod saćem

**Maiš**

(*tal.* mais) kukuruz (južna Dalmacija)

**Maja**

(*perz.* mājē, *tur.* maya, *rum.* mai, *bug.* majá) kvas, kvasac, germa.

**Majalika**

sud iz kojeg se pije vino (Cavtat)

**Majarica**

kuharica (Banija)

**Majariti**

kuhati

**Majdonas**

peršin

**Majer**

salaš, baština; *dvoriček zvan varaša, selce* (Belostenec)

**Majiluk**

pojam za sve koji se brinu da sve bude u redu oko hrane na seoskim svečanostima (Posavina)

**Majordomus**

(*lat.*) visoki dvorski službenik. Glavni službenik; šef, po rangu najviši, visoki dvorski službenik; ponekad sinonim za voditelja ugostiteljskog objekta.

**Makalj**

vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

**Makarija**

vrsta kruške

**Makaroni**

makaroni, makaruli, makaruni (*tal.* maccherone); suho tijesto cjevasta oblika;

to je tipična talijanska tjestenina karakteristična za Siciliju. Obično se začinja raguom od svinjetine, a ponegdje i od kozjetine. Umaci za makarone pripremaju se od tipičnih lokalnih proizvoda to su rajčice s inćunima uz masline i kapare, papričice s češnjakom i uljem; rajčice i patliđani – povrća koje se na jugu često upotrebljava. (*Tal. kuhinja*)

*Ispupčeni makaroni* – (puškice) pripremaju se posebnom željeznom žicom četverouglasta oblika ili šibom od vrbova pruca, koja je manje kruta i savitljiva.

**Makarula**

palenta, žganci, pura

**Makaruli šporki**

makaroni s umakom od mesa (Dubrovnik i okolica); *Maneštrun to ti je mišancija zelenja i pašte, ko se ima suhog mesa, vrže se bokunić da dâ gušt.*

**Makaruni**

(*lazanje, lasanjice, štrudel, .... ; štrunčići* ali *žbirići* kako jih Istrijani zovu) vrsta domaće tjestenine (valjušci) u Primorju i Istri, različitih oblika i veličine. Kuhaju se u posoljenoj kipućoj vodi, ocijede, stave u *terinu* (zdjelu), preliju *žvacetom* i *strganim sirom*.

**Makova potica**

(*slo.*) makovnjača (kolač)

**Makovnjača**

Makovnjača, sirnjača (kolač od sira), orehnjača; gibanica, pita od maka; uopće kolač od maka



**Makvić**

1. vrsta tijesta kojim se tovi živad; 2. jelo; tjestenina s makom  
*...makvići iz testa kojemu se popuni i drugo letuče ali pernato živadje*

**Malancan**

(balancan) patliđan

**Malasol**

vrsta ruskog kavijara

**Malažija**

malvazija

**Male trave**

prilog jelima od peršinova lišća, krasuljice, komorač, celer (Tal. kuhinja)

**Malc**

(*njem.* Malz) slad, proklijali ječam, služi u proizvodnji piva i špirita; malc bomboni – vrsta bombona od slade

**Mali**

u izreci *ima dati sudcu mali vina* u Krčkom statutu (dva puta), ne zna se što je ta riječ (mjera za žitke tvari?)

**Malić**

drvena posuda za hvatanje (uzimanje) brašna zapremine oko 5 kg

**Maligan**

stupanj jakosti vina (po francuskom vinarskom stručnjaku Malligandu), sprava za mjerenje jakosti vina

**Mali šmaren**

(*slo.*) južina, užina, poslijepodnevni obrok

**Malica**

(*slo.*) užina, mali obrok hrane dopodne ili poslije podne

**Malina**

Postoji oko 200 vrsta malina, ali samo dvije imaju plod poput onih na koje najčešće pomislimo kad spomenemo to voće. U starogrčkom gradu Troji, u današnjoj

Turskoj, malina je prvi put zabilježena kao voće. Ondje se oko 45. godine nove ere zvala „ida“, po obližnjoj planini na čijim su obroncima rasle. Lišće i plod maline već su tada korišteni kao lijek. Prvi zapisi o njihovu uzgoju potječu iz 4. godine nove ere.

**Malinac**

mlinac

**Malinovac**

sok od maline (Himbeersaft)

**Malvazija**

Ispravno – malvasija; vrsta loze i vina; dubrovačka malvazija. Ta vrlo kasna, autohtona sorta bijelog grožđa daje poznato istoimeno vino. Spominje se 1426. god u dokumentima Dubrovačke Republike, jer je ona zabranila prodaju vina po višim cijenama od odobrenih i dalje se kaže: *Tko prekrši tu odredbu, neka mu se oduzme vino koje je prodao po većoj cijeni. A gostioničar koji ga je prodao ima dubrovačkoj općini platiti 25 perpera.*

**Mamuljati**

žvakati, zatvorenim ustima jesti (Lika)

**Mamur**

vrsta sira ribanca, pravi se od sirutke koja je preostala od proizvodnje kačkavalja. je čvrst, tvrd (bez šupljina) i sličan je parmezanu. Okus mu je ugodan i miriše na mlijeko. Nekada se proizvodio u Makedoniji, čak i za izvoz

**Mana**

najbolje jelo (Međimurje)

**Manastirka**

rakija šljivovica, dobivena od šljive „mađarke“. Vrlo kvalitetna rakija.

**Mandala, mandula**

1. (*njem.* Mandel) badem (stablo i plod); 2. marelica, mandalica

**Mandara**

(tandara – mandara) jelo od masti i brašna; cicvara bez masti, mamaglia, mandra, palenta

*Kad nemaš drugog ila, daj malo mandare, sirotinjske rane*

**Mandarica**

1. kuhana riža u mlijeku s malo ružine vode, jede se ohlađeno; 2. vrsta kruha od riže (Dubrovnik i okolica)

**Mandarisa**

žena koja, vičući – *suvain* – sakuplja po kućama umiješan kruh i nosi ga u pekarnicu

**Mandelj**

(*slo.*) badem

**Mandeljova potica**

(*slo.*) bademnjak (kolač)

**Mandolat**

mandulat (*tal.* mandorlato) slatkiš od badema; bademovac; bademnjak; vrsta tvrde bijele alve sa prženim bademima ili orasima, medom ili šećera i bjelancima) (četvrtastog duguljastog oblika, obloženog oblatnama)

**Mandrača**

mandrak; veliko zelje

**Mandula**

žuhki badem

**Mandža**

(*tal.* mangiare, *fr.* manger, *bug.* mandža) jelo (hrana)

**Mandarica**

jelo (Dubrovnik i okolica)

**Manestra**

posuda, porcija

**Manestrati**

iscijediti vodu iz kuhanog povrća

**Manestroć**

škampi s makaronima

**Maneštra**

1. varivo (Istra); 2. gusta juha od pirjanog povrća na ulju i luku uz dodatak tjestenine zalivena vodom.

Najčešće jelo Istre je maneštra, svojevrsna inačica variva u kontinentalnoj Hrvatskoj, a postoje i brojne varijacije tog jednostavnog jušnog jela. Priprema se od različitih vrsta povrća, a pred kraj kuhanja okus se „popravlja“ dodavanjem kobasice ili kosti od pršuta.

Danas se maneštra (maneštrica) redovito poslužuje u restoranima koji promoviraju istarsku kuhinju, i to kao toplo predjelo. Najpoznatija je maneštrica s kukuruzom, jelo u koje se dodaju zrna kukuruza, stoga ima ugodan slatkast okus, dok su osnovni sastojci grah, krumpir i na kraju razlomljeni rezanci, ne dulji od dva, tri centimetra.

U kontinentalnom djelu Istre maneštra se pripremala od ječma s malo suhog mesa.

**Mangala**

*tur.* mangal; limena zdjelasta posuda sa stalkom, služi kao peć

**Mangulac**

mangulče; prase koje se lako tovi

**Manistra**

manestra, maneštra, manistra, manestra, (*tal.* minestra) 1. gusta juha od pirjanog povrća na ulju i luku s gusto ukuhanim rezancima (rižom), zalivena vodom (uz dodatak parmezana); 2. varivo; *Maneštrun to ti je mišancija zelenja i pašte, ko se ima suhog mesa, vrže se bokunić da dâ gušt.*

**Manistrica**

mala šalica

**Manšeta**

dekorativni papir različitih veličina i oblika, koji se stavlja na plitice prije slaganja nekih paniranih (pohanih) jela, masnih kolača, jela prženih u dubokoj masnoći; kako bi papir uljepšao pliticu i upio suvišnu mast

**Mantala**

(mentala) slatko jelo (vrsta kruha) koje se priprema od najboljeg pšeničnog brašna i kuhanog mošta (ili slatkim vinom), gusto je kao pekmez. Dodaje se malo badema (bajama), oraha i smokava. (Šibenik, Dubrovnik). Negdje to jelo zovu i ćukter, ćufter.

**Manula**

menula; girica

**Manjarol**

zvonjava na pokladni utorak

**Manjaža**

jelo

**Manjitva**

jestvine, jelo, hrana

**Manjon**

lakomac u jelu

**Manjukva**

manjuga; tečna smokva; vrsta smokve koja je iznutra crvena (Hrvatsko primorje)

**Maraskino**

piće (liker) koje se pravi od višnje Maraske (maraške) koja potječe iz Male Azije. Bez pretjerivanja se može reći da je najbolja naša sorta poljička, jer ima izvrsnu aromu, boju i okus.

Postupak izrade pića je dosta kompliciran i dugotrajan, a u osnovi svodi se na: berbu višanja dok još nisu dozrele (još su gorkaste) i zajedno sa sjemenkama (vrlo su mirisave) istuku se u kašu. Nakon toga se miješa s kvalitetnim bijelim medom u jednakim omjerima. Kada smjesa provri, tada se tek destilira, i ostavlja da odleži godinu dana, pa se ponovno destilira. Tim načinom dobiva se vrlo fina rakija koja je osnova za daljnji postupak, miješa se s vinom, šećerom i vodom. Nakon bistrenja i odležavanja od godinu dana dobivamo vrlo fini bezbojni liker svjetskog glasa koji se proizvodi u Zadru već više od 150 godina.

Koliko je maraskino (maraschino) bio na glasu govori i činjenica da je engleski kralj George IV. U Zadru kupovao po nekoliko stotina sanduka tog likera, slao je svoje ratne brodove „Aigle“ i „Contesso Landerdole“, inače stacionirane na Krfu i Malti. Osim engleskog dvora, u maraskinu su uživali Napoléon Bonaparte, maršal Marmont, ruski car Nikolaj I., franc. kralj Louis XVIII., Karlo X., bečki, talijanski, pa čak i danski dvor.

**Maraška**

maraska višnja:

*O maraške se čini maraškino, a to mi zovemo rožolje.*

**Maravan**

vino što se *ištetilo i smutilo*, zamagljeno, bez okusa, kiseline i mirisa (mora se pročiti; bluta – srijež, striž ono što ostane u bačvi bijelo – pokvareno vino) (Šibenik, Vodice)

**Marcepan**

Marcipan, marcapan marcipan (*tal.* marzapane, *njem.* Marzipan) Marci panis – „Markov kruh“, kruh „Svetog Marka“.

Slastičarski proizvod sačinjen od gustog šećera sa mljevenim bademima, kojim se ukrašavaju torte ili neki drugi kolači. Ukoliko se radi s orasima (umjesto badema), tada to treba posebno naglasiti. Slatkiš od badema i šećera, vuče porijeklo od Arapa. Danas se ova poslastica radi od badema, šećerne vode, ružine vode, ukuhanog voća i bjelanjka, u raznim oblicima

U prošlosti marcipan su mogli zbog svoje visoke cijene naručivati samo carevi i kraljevi, a i danas on je uglavnom poslastica za praznički stol. O njegovom porijeklu, naročito imenu koje je dobio zna se vrlo malo. Pretpostavlja se da su marcipan „izmislili“ sladokusci Venecije i nazvali ga „marci panis“; drugi misle da su venecijanski trgovci „ukrali“ recept na Istoku, tj. da su ga iz arapskih zemalja, gdje je marcipan bio poznat pod imenom „mantkaban“. Tvrđili su da povećava potentnost i zbog toga je brzo postao omiljen na

evropskim kneževskim i plemićkim dvorovima.

O marcipanu su zabilježene mnoge anegdote i neke su stoljećima prepričavane. Jedna od najzanimljivijih vezana je za stupanje na prijestolje austrijske carice Marije Terezije 1740. god. Za tu svečanost, mlada dvadesetčetverogodišnja carica naredila je da se od marcipana napravi petstotina statua u prirodnoj veličini s njenim likom, da se pokriju zlatom u listićima i poklone uzvanicima.

Poslastica je izlivena u kalupima od gipsa, a za njih je potrošeno 300 kvintala šećera, 400 vreća badema i 500 litara ružinog ulja.

Dvije stotine godina prije Marije Terezije (1518. god.) portugalski kralj Manuel Sretni naredio je da se od marcipana napravi statua u prirodnoj veličini Pape Leona X. I njegovih doglavnika, da je jedrenjacima prenesu u Rim i poklone papi za Božić. Običaj da se za praznike poklanjaju figure od marcipana zadržao se do današnjeg dana. Sada se poklanjaju od marcipana zečevi, šarena jaja, likovi Djeda Božićnjaka, žuti pilići, prasići, dimnjačari, pa čak i vanserijski automobili (mercedes, rolls-royce i sl.)

U Budimpešti postoji muzej posvećen marcipanu, u kojem se mogu naći figure različitih veličina i oblika, slavni osoba u prirodnoj veličini.

*Plaču vendar od gospona vlečeš kak da bi ja same marcapane jel; Mačahica, franciškan dišiju kak marcipan*

### **Marelično žganje**

(slo.) rakija od marelica

### **Marena**

sok od maraske

### **Marenda**

(tal. merenda) zajuttrak, doručak: *Za marendu se ila kaša na mliku, a ne bela kafa, ki bi kruh napeka za svih.*

### **Margarant**

šipak, mogranj (njem. Granatapfel)

*Z robum tergovati dopušča se, kakti su: ... citrone, .. margaranti, kostan*

### **Marinada**

ili kisela kvaša - je sirova ili kuhana mješavina korjenastog povrća (obarak), mirisnog bilja, začina, ulja i kiseline (vina, limunovog soka, octa). Upotrebljava se za konzerviranje mesa ili ribe na kraće vrijeme, za omekšavanje nekih dijelova mesa, i radi poboljšavanja okusa i oduzimanja „neugodnog“ mirisa i okusa divljači.

Svaka marinada je kulinarska magija. Ništa se ne vidi, ništa se ne čuje, ali se događa.

<i>Sirova marinada</i>	Sastoji se od raznog povrća, mirisnog bilja i začina pomiješanih s bijelim vinom, uljem i octom
<i>Kuhana marinada</i>	Nalaze se isti sastojci kao u sirovoj marinadi, samo što se povrće najprije pirja na ulju, zatim prelije vinom i octom te kuha 30-40 min. Kuhanu marinadu treba dobro ohladiti prije nego što se njome prelije meso (samo starija divljač se može preliti)
<i>Suho mariniranje</i>	(prigodna marinada) Pod tim pojmom podrazumijeva se u meso utrljana mješavina začina (češnjak, peršin, majčina dušica, lovor, sol, papar) i ulja. Upotrebljava se za meso koje treba odmah prigrotoviti

### **Marinada**

(pučki izraz) pržena riba prelivena vinom ili razrijeđenom kvasinom (s vodom i vinom), lukom, peršinom, češnjakom, solju i paprom, ružmarinom i uljem. Sve prokuhano bez miješanja

### **Marinat**

marinirati, na kiseli način priređivati prženu ribu

### **Mark**

njem. koštana srž, moždina

### **Marohlin**

vidi: pepeljasti smrčak. U Gorskom kotaru gljivu *pepeljasti smrčak* zovu – marohlin,

što je i pojam i sinonim za nešto dobro i posebno, za nešto rijetko u gurmansko. Marohlina se ne beru, nego se traže, a kad se nešto traži, onda to i vrijedi. Najbolji poznavaoči staništa marohlina su lugari, šumski radnici, i nekada kirijaši, kojih više danas nema. U proljeće kad ih najviše ima, odlazilo se u šumu i kad bi ih se našlo pažljivo su se zamatali u *tavajol* (platneni ubrus) i odlagalo u košare. U pravilu su se *frigali*. Iz kokošinjca se uzelo *friška* jaja i stvar je riješena. Njihova fina mirišljiva aroma i okus pravi su užitek za nepce. U marohlinu će uživati onaj koji odlazi u šumu, koji poznaje i voli šumu, i onaj koji zna kad je najbolje vrijeme za njega.

### **Maron**

marun (*tal.* marrone) vrst krupnog pitomog jestivog kestena; istarski kesten. Maroni su sa obje strane ispupčeni, za razliku od običnog kestena, koji je s donje strane spljošten, a s gornje ispupčen

### **Martinovati**

slaviti dobar vinski urod na sv. Martina ili prvu nedjelju poslije tog datuma

### **Martinsko grozdje**

grožđe koje kasno cvate i kasno sazrijeva  
*Neg`ovi grozdi, kajti vno go kesneše cvetu,  
zato dozreleti ne moreju, i zato se martinsko  
grozdje zovu*

### **Martinje**

narodni običaj koji se održava 11. studenog, svečanost „*krštenja mošta u vino*“. Taj običaj najrašireniji je u sjeverozapadnoj Hrvatskoj i vezan je za sv. Martina. Sv. Martin rođen je u Panonskoj ravnici 316. ili 317. godine, navodno u Sabrii – današnjoj Szombathely. Martinov otac bio je vojni zapovjednik, često je bio premještan, tako da je i Martin putovao s njim. U Paviji dolazi u doticaj s humanističkom naobrazbom čije ga učenje i djelovanje oduševilo. Roditelji (pogani) odgovali su ga od nove vjere, a otac mu je čak predodredio i vojničku karijeru. Kao visoki rimski časnik dao mu je čak i ime Martin

(umanjenicu od boga Marsa, boga rata). Martin je učio vojnu vještinu u Amiensu, gdje se i pokrstio 339 godine na Uskrs. Nakon dvije godine vojničke službe zatražio je otpust. (Za vrijeme vojničke službe dogodio mu se (prema legendi) slijedeći doživljaj: u punoj opremi kao petnaestogodišnjak ogrnut velikim crvenim plaštem, jašući već u zimsko doba (studen) uz cestu je ugledao starca siromaha u dronjcima. Martin je mačem odsjekao komad svog plašta i pružio ga promrzlom starcu. Iste noći u snu mu se javio Isus i zahvalio na komadu plašta. Martin se vratio u Italiju i na otočiću Gallinario počinje povučen, samotnički život. U francuskom gradu Poitiers upoznao je svetog biskupa Hilarija, koji ga je zaređio za svećenika. U Liègeu, koji je pretvorio u samostan, živi samotnički, u pokori i molitvi. Godine 371. kad je u Toursu umro Hilarije, Martin je izabran za njegova nasljednika. Postao je širiteljem kršćanstva. Svoju biskupsku brigu posvetio je selu i seljacima. Posvetio se evangelizaciji sela, a uz to je u Marmontiersu, nedaleko Toursa, otvorio ustanovu za odgoj svećenika, koja se smatra prvim europskim sjemeništem. Za života držali su ga najvećim francuskim biskupom, te štovali i voljeli zbog velike revnosti i nesebičnosti. Nigdje se ne spominje po nekoj raskalašenosti, čak naprotiv, krasilo ga je asketsko poimanje života. Kao biskup živio je u jednoj ćeliji na strmoj stijeni. Umro je 8. studenog 397. godine, a pokopan je 11. studenog. Crkva taj dan slavi kao dan Sv. Martina i nigdje nema ni traga današnjim proslavama – Martinju. Nakon smrti proglašen je svecem, i to kao prvi koji nije umro mučeničkom smrću. Proglašen je zaštitnikom merovinške kraljevske kuće i Franačkog carstva, a Martina su za zaštitnika uzeli i mnogi ljudi i udruženja: vojnici, vitezovi, putnici, gostioničari, a napose vinogradari i vinari.

S vremenom je stvorena legenda, da je zbog svoje ljubavi prema vinu („božanskoj kapljici“) uveo ceremonijale krštenja mošta koristeći poganske svečanosti vezane uz vino. (Najvjerojatnije je to da potiče od

Kelta, jer je to praeuropejski blagdan posvećen darovima prirode). Uz njega je i vezan običaj, da se na taj dan jede i utovljena guska. Sv. Martin obično se prikazuje s guskom. No nitko ne zna zašto i nitko ne može dokazati tu vezu s predajom da je Martin kada se htio sakriti od glasnika koji su ga oglasili biskupom, gakanjem odala guska, koja za kaznu poslije završava kao pečenka. Kako je Martin stekao ime prema bogu Marsu – bogu rata (prvobitno je bio bog

zemljoradnje), koji je prikazan s guskom (tj. s gušćim atributima) onda tu treba tražiti neki logični zaključak. Uz njega je i vezan običaj da se na taj dan jede i utovljena guska. Postoji i uzrečica: „*Sveti Martin dojahao na bijelom konju*“ – što znači da je pao i prvi snijeg.

Uz pečenu gusku ili neko drugo jelo kojih ima u ovo doba jer je to vrijeme kolinja pije se prošlogodišnje vino koje se krstilo na istoj takvoj svečanosti. Sv. Martin bio je glavni zaštitnik vitezova Templara (hramovnika), te su njemu u čast dizali crkve na svim područjima gdje su imali svoje posjede. Jedno od takvih bilo im je i u okolici Zagreba, gdje su podigli Crkvu sv. Martina (jedna od tri najstarije u Hrvatskoj), a u neposrednoj blizini nalazi se i Martin brzeg – poznati vinorodni predio.

Centralno mjesto vitezova Templara, kod nas, bilo je mjesto Vrana (Vransko jezero) blizu Biograda (prema legendi tamo su zakopali zlatnu kočiju).

Prema nekim izvorima običaj slavljenja mošta i vina u vrijeme Martinja održavao se u vrijeme križarskih ratova (od 11. do 13. stoljeća), jer se navodi da su 1179. Templari izgubili bitku sa Saracenicima zato što su se borbe vodile u dane Martinja kad su vitezovi bili mamurni i za bitke nepripremljeni od silnog slavlja i pića.

### **Marulini**

okrugla tjestenina veličine 3 cm nadjevena raznim mesnim nadjevom (Cremona)

### **Marun**

vrsta kestena s Učke (jede se pečen ili kuhan; ili priređen u raznim slasticama ili u drugim jelima)

### **Marunka**

vrsta domaće male kokoši koja nosi mala a tvrda jaja (Benkovac, Dalmacija)

### **Marva**

domaće životinje

### **Masaonica**

masonica; 1. pogača; 2. kruh udrobljen u mrsnoj zasmoci

### **Masa**

šalica, čaša s drškom, "ćasa"

### **Masenica**

popara polivena vrelom mašću u plehu (limu)

### **Masirača**

bundeva

### **Maslac**

maslo, maslac, putar, butar (od *njem.* Butter). Pretpostavlja se da su tu mliječnu prerađevinu prvi otkrili Skiti, jer je i riječ *buter*, *puter*, skitskog porijekla. U današnjoj gastronomiji prevladava korištenje maslaca u pripremi većine jela, kao novi „trend“, iako je pučka kuhinja to već odavno činila. Postoji razlika kod maslaca prema vremenu, tj. godišnjem dobu, jer nije svejedno hrane li se krave proljetnom travom ili zimi sijenom. Kod nas je nekada bio poznat (Međimurje) jesenski maslac s blagim okusom i mirisom bijele stočne repe.

U staro doba maslac su mogli uživati samo ljudi visokog ugleda, dok je u stočarskim krajevima bio obična hrana.

Potrebno je sakupljati vrhnje od 25-30 l mlijeka da bi se tukao u stupi i od njega nastao maslac.

Sedamdesetih godina prošlog stoljeća maslac je pod pritiskom tadašnjih znanstvenih istraživanja ali i tiska stavljen na - stup srama, a margarin kao njegova

alternativa u rang najzdravijih namirnica. Danas znamo da je to bilo potpuno neutemeljeno jer je upravo sintetska zamjena maslaca postala problem zbog - transmasne kiseline. Vidi: transmasne kiseline.

(Maslac i maslo:

*U drveni stap stavi se nekoliko šalica vrhnja obranog s mlijeka i malo podgrijanog svježeg mlijeka. Onda se to zajedno tuče; putar se u grudi prihvaća uz drvce, a na dnu se skuplja metenica ili meteno mliko (jede se prelivena preko žganaca). Maslac se izvadi iz stapa i u plićej posudi prekuhava u maslo koje se dulje drži.)*

### **Maslačak**

Okolicu Rijeke u svibnju krase rascvjetali cvjetovi maslačka koji su od davnina u ovom kraju predstavljali izvor dobrog prirodnog lijeka i ukusne hrane za siromašno pučanstvo. Nije tajna da se od davnine u ovim krajevima sprema med ili sirup od cvjetova maslačka kao i marmelada od cvjetova.

### **Maslenica**

pogača, kruh s maslom (Istra); jelo od tijesta s maslom (Lika)

### **Maslenka**

drveni sud za izradu maslaca, ili čuvanje  
*Koi bi pak cukorkandela vu maslenku hitil,  
ne bi se nigdar stepsti dalo*

### **Masleno brašno**

brašno i maslac zgnječeni u jednakim dijelovima; služi kao začim za juhu, umake i variva. Kad jelo zavri, osobito se dobro ističe okus maslaca

### **Maslenjača**

jelo od tijesta s maslom (Lika)

### **Maslenjak**

lonac, ćup za maslo

### **Maslica**

umak od brašna, vode i češnjaka (jede se kao kaša s kruhom)

*Ako je i post, maslica baš nije rana za užnu.*

### **Maslin**

vrsta mjere za sadržinu, četvrt litre, oke; četvrtina vrča

*Vsaki kmet ... ima dati gosponu zemelskomu  
čez leto ... jednu holbu iliti maslin  
rastopljenoga masla*

### **Maslinovo ulje**

biološki najvrjednije ulje. Na žalost rijetko se konzumira, hranjivo a vrlo je, jer sadržava za ljudski organizam vrijedne tvari kao mineralne soli, sve vitamine topive u ulju, dio kompleksa B vitamina, bjelančevine, organske kiseline, celulozu

### **Maslo**

1. ulje; 2. maslac, mast od mlijeka (puter, putar; od sirovog mlijeka; pretopljeni putar); 3. mast, salo; 4. jednostavno jelo, koje se radi tako da se pšenično brašno razmuti u vodi i izlije na zagrijanu masnoću i ispeče.

*Masleni nukerlini;*

*Na maslenom kropu hmelnate pistrange*

Maslo se dobivalo od kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka. Rijetko se koristilo svježje maslo kao namaz na kruh, kao danas, već bi se koristilo ka začim kuhanoj hrani. Dobiveno maslo odvojilo se od mlijeka u posebnu posudu i dobro posolilo. Nakon nekoliko dana maslo bi se otopilo u tavi (ili nekoj drugoj posudi) na vatri i dobivena tekućina se spremala u vrč., zatvorilo i spremalo u hladniju prostoriju. Tako pretopljeno maslo ukrutilo se i po potrebu koristilo, opet pretopljeno za začimjanje hrane (npr. žganaca/pure, zelja; .. ), pržila (frigala, prigala) su se na njoj jaja (pražetina) a poneka su se na njoj i pekli uštipci i drugo.

### **Maslov**

vinova loza (Brač)

## Masni lonac

posuda od kamenine u koju se stavlja mješavina od svinjske masti, loja i maslaca (mogu se dodati i drugi sastavni dijelovi). Sve te vrste masnoće zagrijavaju se istodobno u jednakim dijelovima i vrući se izliju u lonac. Kad su se skrutile, pohrane se na hladno mjesto

## Masnica

1.masna pita (Lika); 2. Savijača;– kolač od tankog razvučenog tijesta, u koje je stavljen skorup od kuhanog mlijeka ili svježi sir ili blago ispržena kapula. Masnica ima više slankast, nego sladak okus. Masnica se običava praviti i od ribanih jabuka. Za savijaču od jabuka više se rabi naziv štrudel od jabuka (Slunji).

## Masnoguz

gurman, izjelica (Hrvatsko primorje, Istra)

## Masonica

pogača, kruh udrobljen u masnoći

## Mast

<i>Mast riječnih rakova</i>	nakon vađenja mesa iz koreljine u njoj ostane račja mast. Koreljina se malo istuče (usitni) i prokuha u vodi. Mast će se sakupiti na površini i tada se lagano sakupi. Svaki rak daje otprilike 1 dag masti. Na ovoj masti se pirja meso raka
<i>Mast guščja</i>	dobivamo je iz dijelova utrobe, masnih potkožnih dijelova i prsa. Mast je prozirne bijele i svjetložute boje. Okus joj je karakterističan, a isto tako i miris. U postupku topljenja, ako joj se doda jabuka i luk (kao kod svinjske masti) i začini mažuranom i timijanom, dobit će se naročiti specijalitet
<i>Mast svinjska</i>	svježa svinjska slanina ili salo nareže se na kockice ili samelje u stroju za meso i prži na laganoj vatri sa malo vode. Kad se slanina rastopi, doda se u posudu luk izrezan na ploške i 3-4 ploške jabuke. Malo se prži u masnoći i tada se izvadi (slanina) kad požuti (to su čvarci). Mast se procijedi, ohladi i spremi na uobičajen način za masnoću. Ako

	se mast prokuha s malo mlijeka, dobit će se fina mast za tijesto.
<i>Konjska mast</i>	(loj) upotrebljava se u kulinarstvu kao i svinjska mast. Žute je boje. Sve masti, uključujući i maslac, ako stoje na zraku, užegnu i zbog toga gube na vrijednosti. Zbog toga masti i ulja treba pohraniti na tamnim i hladnim mjestima; mošt (zgnječeno grožđe)
<i>Mast od pečenice</i>	svinja od oko 50 kg namijenjena pečenju u komadu je pečenica. Mast koja se tijekom pečenja skuplja ponovo se malo prepekla i prelila u zemljani čup. Tijekom zime se koristila za začinjavanje jela a najčešće za kuhanu tjesteninu, posebno mlince. Tako zamašćena tjestenina jela se uz salatu od kiselih paprika ili neku drugu.

Sve masti, uključujući i maslac, ako stoje na zraku – užegnu.

Okus jela naših baka/nona, koje pamtim, kao jači i bolji od ovog što jedemo danas ima veze s mašću. Običan luk pržen na masti dobiva drugačiji okus i drugačije se karamelizira od onoga pečenog ili pirjanog na ulju. Mast je prirodni pojačivač okusa, oplemenjuje slatkovodnu ribu, idealna je za prženje krafni i fritula (u tijesto su naše bake/none uvijek dodavale malo rakije jer to sprečava da tijesto popije previše masnoće), mast ima višu točku izgaranja. Panirano (pohano) meso na masti upije manje masnoće i manje je masno. Žgvaceti (gulaši) i sva dalmatinska šuga rade se na masti a završavaju se (finiširaju) s maslinovim ulje. Jedna od tajni dobrog fiša je i mast.

## Masta

zgnječeno grožđe, ciđe, drop

## Mastiti (maštiti)

tiještiti određeni plod, grožđe, maslinu, voće, ..

## Masturika

sok od zgnječenog grožđa; vino dok je još mošt, mlado vino (novo vino)



**Masul**

izgnječeno grožđe, droždina

**Masur**

1. kuhinjsko posuđe; 2. poveća drvena zdjela, kao naćve, karlica, krnica škip (Dalmacija; služi za nošenje maslinskog tijeska)

**Maša**

1. *reg.* misa (*lat.* missa); mala misa (maša, meša) velika misa (maša), središnji i najvažniji čin bogoslužja; med mašami – vrijeme između Velik i Male Maše (Velika Maša – svetkovina Gospina), Istra – *mastomarina vela i mala*; 2. ožeg, željezna lopatica sa dugim drškom za vađenje vatre i luga iz peći.

**Mašaica**

drvena kuhača

**Mašanska jabuka ili kruška**

jabuka koja dozrijeva između maša (15. kolovoza i 15. rujna).

**Maščenica**

mašćec; 1. kruh natopljen masti; 2. smjesa kukuruzne kaše s dodacima (Međimurje i Podravina)

**Mašica**

metalna lopatica za žar

**Maškadur**

mali ormarić od žice u kojem se u hladu i na provjetrini suši riba (Pelješac)

**Mašljen**

vrsta kruške (Lika)

**Mašnjak**

lopatica, plečka (Benkovac, Dalmacija)

**Maštela**

1. drveni sud nalik na kabao, vedro, škač; 2. bačva otvorena s gornje strane u kojoj stoji mast. (Benkovac, Dalmacija)

**Maštelada**

drvena bačvica za soljenje riba (srdela)

**Maštil**

vjedro

**Maštrafa**

(*ar.* mištrāba, *tur.* maraba) čaša (osobito čaša s ukrašenim stalkom iz koje se pije šerbet), čaša za vino, vodu, vrč, žmul, žmuo

**Maviš**

(majviš) jela od tijesta (Schneeballen)

**Matovilac**

*matovilec* - jestiva biljka (Belostenec, *fedia olitoria*); jednogodišnja biljka iz porodice odoljena, prizemni listovi bogati željezom i vitaminom C (salata). *Kerv čistiju: ... šparga, matovilec, cikorija, ...*

**Matun**

opeka, cigla, tikul; pravili su se od posebne vrste zemlje i pijeska, mljevenog kamena (zvanog - *vrsta*) miješano s vodom i pečeno u posebnim pećima. Veličina je bila 10x20 cm. Od iste vrste mješavine radili su se i drugi predmeti kao: *kotluše, lopiže, ćupovi, vrčevi*, čak i *lule* i *piščaki* (dječje zviždaljke u koje se mogla staviti voda kao bi imala poseban zvuk). Matuni su se slagali za ognjište jedan do drugog na podlogu pripremljenu od zemlju, piljevine i vode. Tako složena podloga trajala je nekoliko godina.

**Mavžina**

(*slo.*) mala užina

**Maza**

tanki komad kruha namazan kajmakom, medom, i sl.

**Mazilo**

mješavina vode i brašna kojom se maže kruh prije pečenja. Fini kruh od pšenice se mazao samo bjelancem. Kad se pekao u krušnoj peći pazilo se da se ne dotiče jedan uz drugi.

**Mazul**

najzadnje jelo od riže i mlijeka na gozbi (Dalmatinska zagora)

**Mažibrada**

meso vratnog dijela suhe svinjske glave

**Mažinin**

(*tal.* macinino da caffè) mlinac za kavu; mažinin, maženin. malinac

**Mažuran**

kuhinjski začim koji se priprema od snopića svezanih biljaka ili od ubranih cvjetova i listova bez grubljih stabljika. Prašak se priprema od usitnjenih listova. Upotrebljava se kao začim jelima, osobito kobasicama i mesnim jelima, posebno pečenim, kojima oduzima karakterističan miris i okus (janjetina, ovčetina, jaretina). U nekim čajnim nadomjescima daje miris.

**Mažin(in)**

mlinčić za kavu, orahe; stroj za meso

**Mecati**

1. zgnječiti smokve s dva prsta i metnuti sušiti; 2. ostati nedopečeno, bez rahlosti

**Mecavica**

jelo: izljevača, kljukusa, samo mora biti polivena medom

**Mecelj**

(Belostenec) „četvrt vrča“

**Meč**

kupčić (mala količina) ribe koji se dijeli na podjednake dijelove

**Meča**

1. meso bez kosti; 2. (*slo.*) meki dio kruha

**Meče**

mekani dio mesa

**Mečaj(a)**

1. drveno miješalo za puru; 2. Vidi stap

**Mećrušina**

crna kava („mali grijeh“)

**Med**

Nije poznato tko se prvi osmjelio i zavukao ruku u košnicu da bi zagrabio i napokon liznuo med, ali se zna da su se ljudi, sladokusci kakvi već jesu, s medom upoznali još u počecima civilizacije. Spominje se u sumerskim i babilonskim zapisima iz 21. stoljeća prije Krista, u Kuranu i Vedama, svetim indijskim spisima, a ni stari Egipćani nisu mogli odoljeti da ne napišu koju riječ o njemu. U Bibliji se pak Palestina naziva zemljom u kojoj teku med i mlijeko. Dakako, nitko pametan ne bi želio živjeti u zemlji gdje vam se noge lijepe za pod, ali opis svjedoči o tome koliko je med bio na cijeni. U starom se Egiptu već oko 4000 . godine prije Krista med upotrebljavao u kućanstvima kao sladilo. Štoviše, tisuće godina bio je jedino poznato sladilo. Stari Egipćani toliko su ga cijenili da su se njime čak koristili umjesto novcem za plaćanje poreza i druge transakcije. Također, njime su hranili svete životinje, a upotrebljavali su ga i kao materijal za balzamiranje. U Indiji i drugim azijskim zemljama ljudi su upotrebljavali med i za konzerviranje voća te pri spravljanju torti, slatkiša i druge hrane.

Koliko su med cijenili Sumerani, Asirci i Babilonci, govori i podatak da su još prije više od četiri tisuće godina med izlivali preko kućnog praga smatrajući to prinošenjem žrtve u znak sjećanja na razne važne događaje. Medom i vinom zalijevali su se i predmeti u svetim zgradama, a stari Grci nudili su ga bogovima i duhovima mrtvih. Medovina, alkoholno piće od meda, smatrala se u to drevna vremena pićem bogova i samo njihovom iznimnom milošću mogli su u njoj uživati i smrtnici.

Med je bio na cijeni i u srednjem vijeku. Nijemci su u 11. stoljeću njime zaslađivali pivo. Valjda se zbog toga od njemačkih seljaka zahtijevalo da danak svojim feudalnim gospodarima plaćaju medo i pčelinjim voskom.

Čim su španjolski osvajači u 16. stoljeću započeli osvajanja Meksika i Srednje Amerike, otkrili su da su i tamošnji Indijanci vješti uzgajajući pčela. Ipak, najučinkovitije su pčele na svim kontinentima europske. Njih su europski naseljenici sjevernoameričkog kontinenta 1638. donijeli sa sobom u Novu Englesku. Sjevernoamerički su ih Indijanci, jer su im do tada bile potpuno nepoznate, zvali „muhama bijelog čovjeka“. Medom se u to vrijeme i u Americi koristilo na uistinu brojne načine – za pripremu hrane i napitaka, za konzerviranje voća, pa čak i pri pravljenju cementa i za pripremanje laka za namještaj. Dakako, smatran je ljekovitim.

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

*Za divjin medom i kobilicami žitek je*

<i>Medna otopina</i>	nekada se umjesto šećera koristio med što je puno bolje i ukusnije (šećer je bio skup). Danas će to biti prava delikatesa i najbolje ga je koristiti za sitne plodove (jagode, maline, ogrozđ i dr.). Za mednu otopinu potrebno je za 1 kg plodova uzeti 1 kg meda i 0,5 l soka od plodova voća koje se priprema, umjesto vode
----------------------	--

### **Med**

ili medki – pripada u najstarije izvorne ruske napitke; radi se pomoću vode uz manju količinu meda i hmelja

### **Med divji**

šumski med

### **Medelnicer**

bojar, dapifer – *stolnik* koji je knezu donosio vodu za pranje prije jela a za vrijeme objeda jelo

### **Medelnicer**

bojar, stolnik, dapifer, koji je knezu donosio vodu za pranje prije jela a za vrijeme objeda jelo.

### **Medenica**

posuda od pečene zemlje (karakteristična za Hrvatsko zagorje) u kojoj se priređuju izvrsna jela pučke kuhinje. Medenica je posebnog oblika, ima s jedne strane na obodu „kljun“ da se lakše iscijedi masnoća, kad se radi pečenje.

*Testo omesi ... pod rastegneno verzi medenicu z maslom namazanu*

### **Medenka**

1. ploska sa zaslađenom rakijom; 2. slatka kruška

### **Medenjaci**

vrsta kolača koji se pripremaju s medom (kestenovim) umjesto sa šećerom (kolač koji ima svoju povijest i predstavlja prve oblike slatkog kolača); za dizanje tijesta upotrebljava se prašak za pecivo, amonij ili potaša; (vrsta licitarskih kolača)

### **Medica**

medovica; piće od meda i vode, uzima se s ledom. Nekada je to bilo redovito piće na sajmovima i proštenjima.

*Kaplicu si da kak sunce z bilikuma piješ i medicu zmirom točiš*

### **Medičar**

medopek, licitar, kolačar

*Ja sem Blaž Biškupec, medičar i voštar na diku Božu i brinem se za cirkve i proščenja*

### **Mediteranska prehrana**

Vjerojatno je najzdravija, jer je njoj velik udio voća i povrća u kombinaciji s umjerenim količinama životinjskih proteina iz mesa, ribe i jaja koji daju potrebne hranjive tvari. Iako je udio masnoća u toj

prehrani velik, uglavnom je posrijedi maslinovo ulje.

### **Medna otopina**

nekada se umjesto šećera koristio med što je puno bolje i ukusnije (šećer je bio skup). Danas će to biti prava delikatesa i najbolje ga je koristiti za sitne plodove (jagode, maline, ogrozd i dr.). Za mednu otopinu potrebno je za 1 kg plodova uzeti 1 kg meda i 0,5 l soka od plodova voća koje se priprema, umjesto vode.

### **Medovina**

nefermentirano ili fermentirano (alkoholno) piće od vode i meda.

### **Medun**

šumska paša pčela od polovine srpnja pa do konca kolovoza. U krošnjama gustih jelovih šuma iz velikih krošnji čuje se šumljenje pčela i drugih kukaca letača. Slatke kaplje na tlu ispod crnogoričnih stabala upućuje na *medljiku (medun)* – med izvanredne kvalitete. Medun se može javiti i na bjelogorici, primjerice hrastu, lipi, klenu ... Za proizvodnju meduna značajni su *kapari* i nekoliko vrsta *ušiju*.

Kapari se mogu javiti na smreki i jeli. Na smreki živi veliki i mali kapar. Oni se razlikuju po veličini i građi. Veliki smrekov kapar se razvije tri do četiri tjedna prije malog.

Od više vrsta *ušiju* značajne su crvenkastosmeđa smrekova uš, velika crna smrekova uš, velika crna smrekova uš, vrlo značajna za pčelare zelena jelova uš.

Izlučivanje meduna može početi već krajem travnja ili početkom svibnja.

Pčele, proizvođači meduna, imaju odlično građeni usni sustav za sisanje (usisni aparat) kojim lako dolaze pod koru drveća gdje kruže biljni sokovi. Sok u drveću pod velikim je pritiskom što rezultira njegovom većom količinom u organizmu uši od za nju potrebne. Taj višak prolazi i izlazi mimo pravog želuca uši, što pčele vješto iskoriste i donose u košnicu.

Medun je jedan od najkvalitetnijih medova s puno minerala. Medun *kapara*

tamnocrvene je boje, a medun *ušiju* je taman i zelenkast.

### **Medura**

piće na medu učinjeno

### **Medurina**

piće od vode i meda

### **Medva**

vinova loza bijela grožđa (Brač)

### **Medvača**

slatka kruška zrela oko sv. Ilije

### **Medvenak**

kolač napravljen s medom, medenjak

### **Međujelo**

međujela su dobila ime po tome što se kod obilnog ili svečanog jestvenika poslužuju između glavnog jela i pečenke. Mogu biti topla i hladna. U topla ubrajamo jela od povrća, od riže, tjestenine i krumpira, a od hladnih međujela priređuje se najviše hladetina, kuhani suhi jezik sa salatama, hladne pečenke (teletina, svinjetina i piletina) i različiti naresci s tvrdo kuhanim jajima ili drugim pridodacima, hladni patliđan i povrće začinjeno uljem.

Sva međujela mogu se posluživati i kao samostalna jela u svakodnevnoj prehrani.

### **Međukrušje**

vrijeme između novog i starog kruha (Lika)

### **Mehana**

(*tur.* mej. – vino + hane – kuća) – krčma, gostiona, manji ugostiteljski objekt

### **Mehlspeise**

*njem.*; slatko jelo od brašna, kolač

### **Me(j)ola**

koštana srž iz kostiju za juhu (*hranjiva i ukusna delicija za znalce*)

### **Mekinjak**

kruh od mekinja

**Mekinjara**

kisela čorba od mekinja, posija

**Mekinje**

posije; ljuške samljevenog zrnja žita koje se sijanjem odvajaju od brašna

**Mekolup**

kokošje jaje bez tvrde lupinje; kokoši nose takva jaja obično za snježnih ranih proljeća, kad nemaju dovoljno kalcija iz prirode i dobivaju ga premalo u hrani

**Mekulja**

vinova loza bijela grožđa (Rab)

**Meku(ć)šci na salatu**

hobotnica, sipa, muzgavac kuhan, razrezan i pomiješan s kosanim peršinom, češnjakom, uljem i kvasinom

**Mela**

melja; brašno

**Melancan**

patliđan

**Melšpajz**

melšpajz; (*njem.* Mehl – brašno, Speise – jelo, hrana) slatko jelo od brašna – kolač ili tjestenina

**Melun**

mlun – dinja, pipun (Dalmacija):  
*Melun se ide s cukrun, a dobro je vrći i malo rožolja po njemu, ki ga ima.*

**Melja**

brašno od samljevenog zrnja žitarica, muka  
*Purgari .. pripravili su ... jedanaest vozov pšenične čiste melje*

**Meljani krumpir**

kuhani se krumpir oguli i izreže, pomiješa s izrezanim lukom, izrezanom paprikom i soli (pastirsko jelo)

**Mendula**

badem, bajam, mandula

**Mendulat**

slatko od mendule, to je tvrdi kolač

**Mendulat kubin**

izraz u Kostreni za četvrtasto izrezani kolač mendulat.

**Menula**

girica (riba)

**Menza**

(*lat.* mensa – stol), javna blagovaonica, blagovalište; gostionica kao ishranište

**Merak**

(*ar.*) naslada, uživanje, ugodno osjećanje, ugodno raspoloženje; strast, uživanje, želja, volja za nečim; melanholija kao posljedica neke pretjerane žudnje, strasti ili čežnje za nečim

**Meraklija**

(*ar. tur.*) onaj koji zna i umije uživati i zabavljati se

**Merdžanka**

vrsta ribe, pastrva

**Merga**

uljana pogača

**Merlin**

merin; mrkva, mrkva kuhana kao prilog uz mesa ili juhe.  
*Korenje ... kakti repa, merlin, krumpir .. za hranu služiti more*

**Mertek**

kao termin za mjeru, vina i žita, stari mađarizam od 13. i 14. ušao u naš jezik

**Mesara**

svinjokolja, fureš, kolinje (Posavina)

**Mesariti**

rezati meso, tranširati, baviti se mesarskim poslom.

**Mesliđan**

bosiljak

## Mesne kobasice

domaće (mesnatice, djevenice, češnjovke, pečenice) izrađuju se najčešće od mljevene svinjetine, govedine, slanine uz dodatak začina. U pojedinim krajevima koristi se i ovčje i kozje mlijeko. Nadjevom se pune tanka svinjska crijeva. Po želji mogu se kobasice peći prije dimljenja i sušenja na zraku, a kasnije konzumirati kuhane ili sirove

## Mesne okruglice

Mesne okruglice, ćufte, pripremljene od mljevenog mesa zajedno s drugim sastojcima, kao što su; krušne mrvice, mljeveni luk, začini, u nekim naputcima i jaja, obično oblikovane rukama u male loptice i pržene, pečene, kuhane na pari, ili kuhane u umaku, spominju se u *Rimskoj kuharici Apiciusa*.

## Mesni dani

dnevi, dani u kojima je dopušteno jesti meso  
*Mersko je .. kosti ... oglabati, nego je lepše z nožem meso odlepati .. ter onak na nožu vu vusta postaviti;*  
*Ni zahman da si tak tust .. da se samem mesom pitaš*

## Meso i vrste mesa

Meso za ishranu pripremamo termičkom obradom i to: *kuhanjem, pečenjem, pirjanjem, prženjem, pirjanjem, na ražnju i roštilju te ispod peke. Dimljenjem* (hladnim i toplim) te *usoljavanjem* čuvamo meso na dulji rok.

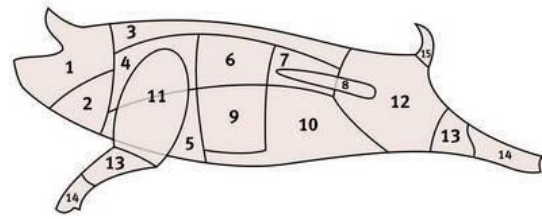
Meso koje koristimo u prehrani je: *svinjetina, teletina, junetina, govedina, janjetina, kozletina, ovčatina, jaretina, perad, divljač.*

Meso prema roku uporabe dijelimo na: *trajno, polutrajno i svježe meso.*

Trajni proizvodi su obično usoljeni i dimljeni, a polutrajni su obareni (pareni na temperaturi do 70°C).

Smrznuto meso možemo tretirati kao dugotrajni proizvod, premda u smrznutom stanju nije za konzumaciju, ali se smrzavanjem produžuje njegov rok trajanja.

## Podjela svinjskog mesa po kategorijama



Jela od svinjskog mesa (*odojak, prase, svinjče*) pripremaju se kuhanjem, pečenjem, pirjanjem, prženjem, na ražnju, roštilju, peki.

1. Svinjska glava	Svinjska glava koristi se za hladetine i krvavice.
2. Obrazina	Svinjska obrazina ima visok postotak masnoće i vezivnog tkiva, koristi se za variva, kobasice
3 i 4 Slanina (špek) sa leđa i vratina	<i>Masni špek</i> nalazi se ispod kože i prolazi cijelom dužinom u meso leđa. <i>Mišićavi vrh mesa</i> leđa, odmah iza glave nazivamo <i>vratina sa kosti</i> . Slanina (špek) sa leđa (poz. 3) i vratina (poz. 4) je izvrsno za peći u komadu, a još bolja je na odreske narezana vratina za roštilj. Slanina (špek) je čista masnoća tzv. masni špek, za razliku od špeka sa trbuha koji je prožet mišićnim tkivom. Masni špek se koristi kao dodatak krtom mesu kod proizvodnje kobasica za pečenje, sušenih kobasica ili se topi za čvarke i mast.
5. Prsa	Svinjska prsa se nalaze direktno ispod svinjske vratine i sadrže velik, cca. 20%, udio masnoće. Svinjska prsa se peku ili pirjaju, najbolje nadjevna (gljivama, jetricama, te raznim drugim sastojcima) u komadu. Također se i suše, te se koriste za pripremu temeljaca kod kuhanja variva.
6 i 7 Kotleti (karmenadl) i rebra	Gledajući sa vrha leđa svinje, kotleti (karmenadli) se nalaze sa gornje strane rebra. Nalaze se sa obje

	<p>strane kralježnice iza vrata. Prednji (6) su masniji, a zadnji (7) koje sadrže i dijelove filea su posebno siromašni masnoćom i sa malo kosti. Kotleti iz dijelova 6 i 7 zajedno zovemo još i kare. Meso kotleta odvojeno od kosti zovemo <i>laks kare</i>.</p> <p>Svinjski kotleti odlične su za prženje i pripremu na roštilju. Svinjska rebra izlaze iz kotleta te se protežu iza prsa, trbuha te završavaju potrbušnicom. Rebra se usolvavaju i potom suše ili peku svježā (stari načini je - mariniranje u medu).</p>
8. Lungić (biftek, svinjski file, svinjska pisanica)	<p>Svinjski biftek, lungić je najcjedeniji komad svinjskog mesa, proporcionalno najmanji dio svinje, te je zato vrlo skup. Zadnji, širi dio koristi se za odreske (steak), iz srednjeg dijela oblikuju se <i>medaljoni</i>, a iz najtanjeg dijela tzv. <i>mignon filete</i>. Svinjski biftek sadrži malo masnoće, a ipak je mekan i sočan. Lungić je pogodan za pečenje, roštilj (nadjeveni lungić) i prženje. Svinjski medaljoni su izvrsni za pirjanje recimo sa gljivama.</p>
9. Svinjski trbuh ili carsko meso	<p>Svinjski trbuh ili carsko meso je masni dio isprepleten mišićima koji se nastavlja na svinjska rebra. Carsko meso koristi se za sušenje kao <i>špek</i>, <i>slanina</i> ili sirov narezan na trake za pečenje na roštilju. Također cijeli komad carskog mesa pečen u pećnici je vrhunska delikatesa koju možemo poslužiti i drugi dan hladnu, tanko narezanu sa hren umakom.</p>
10. Potrbušnica (flam)	<p>Svinjska potrbušnica ili <i>flam</i> je mišićno tkivo i koristi se najviše za izradu kobasica. Svinjska potrbušnica se direktno nastavlja na trbuh i rebra, te takoreći na</p>

	<p>trbuhu spaja rebra dvije svinjske polovice.</p>
11. Lopatica, plečka	<p>Svinjska lopatica ili plečka je meso dugog i grubog vlakna sa relativno malo masnoće (oko 10%). Meso svinjske lopatice se koristi za mljevno meso, pirjanje, kobasice ili kuhanje gulaša. Lopatica se dijeli po pozicijama jednako kao kod svinjskog buta.</p>
12. Svinjski but	<p>Svinjski but koristi se za sušenje (šunka, pršut). But se sastoji od: plosnati dio (direktno na vrhu koji naliježe na tijelo svinje) tzv. <i>lažni filet</i>, (oblikom kao biftek, nemasni dio buta), debeli dio buta (<i>ruža</i>), mišićni dio tzv. <i>šol</i> te naposljetku suhi dio <i>orah</i> (nuz).</p>
13. Koljenica, buncek	<p>Svinjska koljenica je dio između buta i papaka (nogice). Buncek se peče, kuha i suši. Kuhati se može i sirov, ali i kao sušeni svinjski buncek, koljenica. Meso bunceka je okruženo jednim slojem masnoće i vrlo je nježno i aromatično.</p>
14. Svinjske nogice	<p>Svinjske nogice pripremaju se pirjanjem na luku, svježē svinjske nogice ili sušene svinjske nogice kuhane u varivima.</p>
15. Svinjski rep	<p>Svinjski rep koristimo sirov za kuhanje mesnejuhe i u varivima.</p>
16. Svinjske iznutrice	<p>Svinjski bubrezi i svinjska pluća mogu se pirjati ili kuhati, a pluća su neizostavan sastojak krvavica i jela kao što su plućica (<i>pajšl</i>) na gusto ili na kiselo. Svinjska jetrica se mogu pržiti ili od njih raditi pašteta. Svinjsko srce koristi se za tlačenicu (švarglu) i hladetinu. Nažalost malo je poznato da je svinjski jezik vrhunska delicija, čisto bezmasno meso izvrsno za kuhanje i pirjanje. Svinjski jezik je nezaobilazan sastojak hladetine i <i>prezvršt</i> - tlačenica.</p>

## 5. Prsa



## 6 i 7 Karmenadli (kotleti) i rebra



## 8. Lungić (biftek, svinjski file, svinjska pisanica)



## medaljoni



## 9. Svinjski trbuh ili carsko meso



## Govedina

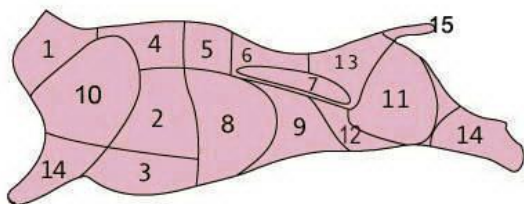
<i>Govedina je meso goveda starijeg od 7 mjeseci.</i>	Kvaliteta mesa ovisi o starosti, težini i ishrani goveda. Meso mora sazrijeti prije upotrebe (nakon klanja mora visiti na hladnom 4 dana) da bi bilo mekše. Meso je tamno crveno (što starije govedo, to je meso tamnije).
<i>Junetina je meso ženskog goveda (krave) koja se još nije telila, starije od 7 mjeseci.</i>	Meso ne treba sazrijevati i rozaste je boje, kao svinjetina..
<i>Teletina je meso goveda starog do 6 mjeseci, meso je blagog okusa i sa vrlo malo čvrstih vezivnih vlakana.</i>	
<i>Meso vola ili bika. Bik je u stvari kastrirano govedo.</i>	Meso vola se danas koristi vrlo rijetko, budući da su i volovi postali rijetki te se danas ako se i nađe većinom sprema samo vol na ražnju u povodu različitih svečanosti. Meso vola je prilično tvrdo, tako da ga je potrebno polako peći i pri pečenju slojevito rezati da bi se ravnomjerno ispekao.
<i>Meso bika</i>	zavisi od starosti koristimo kao meso za gulaš, ali i za različite steak-ove.

Jela od telećeg mesa, goveđeg mesa i junećeg mesa pripremamo kuhanjem, pečenjem, pirjanjem, prženjem, pirjanjem, na ražnju (poznat je vol na ražnju), na roštilju i ispod peke.

Za razliku od drugih vrsta mesa, meso teleta, goveda ili krave možemo jesti i sirovo (tatarski biftek, carpaccio). Uvjet je da meso nije svježije, tj. da je meso odstajalo u kontroliranim uvjetima, a to su temperature do 4 oC i na suhom



## Podjela govedeg mesa po kategorijama

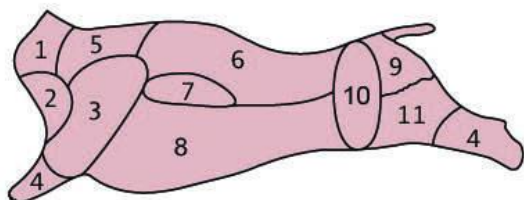


1. Vrat, vratina	Meso govedeg vrata je puno mišića i sa 6-8% srednje masno. Koristi se za juhe, variva, ili se pirja (gulaš). Nije pogodno za pečenje.
2. Zapećak	Meso govedeg zapećka je srednje mišićavo i koristi se za pirjanje (gulaš) i kao meso za juhu i variva
3. Prsa	Meso govedih prsa je prošarano sa masnoćom i koristi se u komadu za kuhanje, te za mesne temeljce.
4. Pržolica (ramstek)	Meso govedeg ramsteka je prošarano finim nitima masnoće i vrlo sočno, koristi se za mesne juhe i kuhanje. Kod mlađih životinja se iz tog dijela režu odresci ( <i>Rib-Eye-Steak</i> ).
5. i 6. Hrbat (rostbeef, rostbif)	Meso govedeg hrbata ima vrlo finu vlaknastu strukturu i zato je mekano. Taj dio mesa je najpogodniji za rezanje odrezaka (steak) npr. <i>T-Bone steak</i> (sa kosti), <i>Entrecôte</i> , <i>Rumpsteak</i> , <i>Porterhouse-Steak</i> , <i>Club-Steak</i> i <i>Sirloin-Steak</i> . Meso je pogodno za pečenje u pećnici (u komadu) ili narezano na roštilju.
7. Pisana pečenka (pisanica, biftek)	Meso govedeg bifteka, pečenke je najmekši i najskuplji mesni dio goveda, koristimo ga za pečenje u komadu i posebno narezan na roštilju.
8. Rebra, mekana (srednja) rebra	Meso govedih rebara je puno masnih žilica, te ima dosta hrskavica. Koristi se za juhe i variva.

9. Potrbušina, slabina	Meso govede slabine, a zovemo je još i ruža, je meso sa malo masnoće pogodno za odreske ( <i>šnicle</i> ), rolade i pirjanje.
10. i 13. Lopatica, plećka	Meso govede lopatice, ako gledamo kao sat je podijeljeno je na 4 dijela, na 9 sati nalazi se komad koji je jednom tetivom podijeljen na pola, koristi se za pirjanje i variva, na 12 sati se nalazi također jedan sa tetivom podijeljeni komad koji je posebno jake arome i koristi se za rague, juhe ili se pirja u komadima. Na 3 sata se nalazi najbolji dio govede lopatice, meso je krto i koristi se za rolade, odreske ( <i>šnicle</i> ) ili se peče u pećnici. Na 6 sati se nalazi komad mesa grubih vlakana, koristi se za pirjanje i variva.
11. But	Meso govedeg buta je mekano mišićno tkivo koje goveđi but čini pogodnim za spremanje govedih rolada, za pirjanje ili kratko pečenje na roštilju.
12. Vrh kuka	Meso govedeg kuka je grubih vlakana, koristi se za pirjanje i kuhanje
14. Koljenica (goljenica, buncek)	Meso govede koljenice je krto i vrlo intenzivnog okusa. Goveđa koljenica reže (pili) se na odreske ( <i>šajbe</i> ), ali tako da koštana srž ostane u sredini. Poznato jelo od šajbi dobivenih od govede koljenice je ( <i>Ossobuco</i> ). Cijela goveđa koljenica se može pripremiti i kuhanjem te pirjanjem.
15. Goveđi rep	Goveđi rep je posebna delikatesa. Meso govedeg repa je crveno i malo masno, budući da se radi o samom mišiću. Pri kupovini zamolite mesara da goveđi rep rasiječe na komade. Radite li to sami kod kuće režite nožem točno po zglobovima. Pustite da nož klizne između, jer inače će te zapeti na kosti. Mesa na

	govedskom repu ima relativno malo ali je zato jako aromatično i pogodno za pirjanje i kuhanje.
--	--

### Podjela telećeg mesa po kategorijama



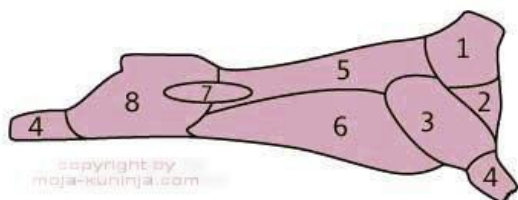
1. Vrat, vratina	Teleći vrat sadrži male komadiće hrskavice (ne osjete se), dobro je prošaran masnim tkivom i vrlo je sočan. Teleći vrat koristi se nasječen na komadiće i za pirjanje, gulaš, kao meso kuhano za juhu i pirjanje u raguima.. Teleći vrat pečen u komadu ispod peke prava je delikatesa.
2. Prsa	Teleća prsa sastoje se od samih prsa i prsne špice. Teleća špica je mesnata, dobro prošarana masnoćom i sočna, koristi se za pečenje i kuhanje. Sama prsa su manje mesnata i izvrsna su za nadijevanje te pečenje u komadu.
3. Lopatica, plećka	Teleća lopatica (plećka), je krto meso pogodno za pirjanje, za rezanje na odrezaka (šnicle), te pečenje u komadu u pećnici.
4. Koljenica (goljenica, buncek)	Meso teleće koljenice je intenzivnog okusa, zadnje koljenice su mesnatije od prednjih. Narezana na ploške (šajbe) pirja se, cijele se kuhaju ili peku u pećnici ili pod pekom.
5. i 6. Hrbat (rostbeef, rostbif)	Iz prednjeg dijela telećeg <i>roast beefa</i> (5) oblikujemo kotlete, (karmenadle) te ih pečemo na roštilju i pirjamo, dok je zadnji dio telećeg <i>roast beefa</i> (6), zvan popularno <i>bubrežnjak</i> jedan od najboljih dijelova teleta. Teleći <i>bubrežnjak</i> pečemo u

	komadu u pećnici ili nasječen <b>pirjamo</b> .
7. Pisana pečenka (pisanica, biftek)	Teleći biftek (filet, pisanica) je najmekši i najskuplji dio telećeg mesa. Teleći biftek koristimo, za pečenje u komadu i posebno narezan ( <i>medaljoni</i> ) na roštilju. Teleću pisanicu ili filet treba prije pečenja osloboditi finih žilica koje ga okružuju. Teleću pisanicu sitno kosanu poznajemo iz tatarskog bifteka.
8. Rebra	Teleća rebra su prožeta masnoćom, koristimo ih za pirjanje ( <i>teleća rebra na način šefa kuhinje</i> ), manje komade možemo peći na roštilju ili u pećnici.
9. i 11. But	Teleći, vanjski dio buta ( <i>hr. frikando, aut. tafelspitz, njem. Kalbsfricandeau</i> ), možemo, eventualno, dobiti kod dobro upućenih mesara. Meso buta sa područja 9, skoro bezmasno, čisto mekano mišićno tkivo, koristimo ga za pirjanje, pečenje u komadima (odličan pod pekom). Teleći but je pogodan za kratko pečenje samo ako je nasječen na male komade. Meso telećeg buta sa područja 11 ima malo grublju vlaknastu strukturu od mesa telećeg buta sa područja 9, koristi se za pirjanje, pečenje na roštilju ili pećnici.
10. Ruža	Teleća ruža je mekano mišićno tkivo sa vrlo malo masnoće koje čini ovaj komad mesa izvrstan za pirjanje ili kratko pečenje. Narezan na odreske (šnicle) je odlična sa roštilja.

<i>Iznutrice (goveđa i teleća)</i>	Goveđe i teleće iznutrice u koje spadaju: teleća jetra i bubrezi mogu se pržiti, specijalitet su i fileki (škembici, tripice) - goveđi želuci. Brizl je prsna žlijezda, koja pomalo nalikuje na mozak, a i takve je čvrstoće. Brizle se rijetko nađe, a najbolja je pohana. Poznati su i bijeli bubrezi, a to su testisi uškopljenog vola. Često se kaže da su bijeli bubrezi,
------------------------------------	--

	testisi uškopljenog vola, što je krivo, budući da je vol već uškopljeni bik.
--	--

## Janjetina



<i>Janjetina</i>	<p>je meso ovce, janjeta starog do 12 mjeseci. Meso janjeta po starosti možemo podijeliti na meso janjeta, janjetinu dobivenu od mliječnih janjaca (starost 2-6 mjeseci). Takvi janjci još nisu jeli travu, nego samo piju mlijeko. Janjetina od mliječnih janjaca je svijetlo rozaste boje, vrlo nježno i ukusno.</p> <p>Janjci stari od 6-12 mjeseci, janjci koji su jeli travu tj. bili na ispaši imaju tamno roza meso, sa malo masnoće. Najbolja težina za klanje je oko 12-15 kg. Najbolji janjci su oni u proljeće iz krajeva sa mnogo eteričnih trava (Krk, Cres, Pag, Kornati – <i>otočka janjetina</i> koja se opet razlikuje jedna od druge tako da je vrlo teško odrediti koja je bolja, Lika)</p>
<i>Ovčetina</i>	<p>je meso ženske ili muške kastrirane životinje stare preko godinu dana. Meso im je tamno crveno, mišićavo i grubog vlakna, miris mesa je vrlo intenzivan i ne voli ga svatko. Od ovce u ishrani osim iznutrica koristimo rebra, but, lopaticu i file. Meso starije ovce ima dosta težak miris i tvrdo je te ga stoga rijetki ga vole. Takvo meso služi prvenstveno za mljevenje, a ako se koristi u komadima onda se dinsta ili kuha. Iz tog razloga ovce budu obično klane do starosti od 1 - 1,5 godina. Izuzetak su ovce i ovnovi koji ostaju za rasplod.</p>

<i>Bravetina</i>	je meso ženske ovce koja se nije janjila ili muške nekastrirane životinje stare do 2 godine. Okus mesa je intenzivan, meso je tamno crvene boje, čvrsto i lijepo prošarano masnoćom. Tipični okus dobiva u vrijeme spolne zrelosti životinje
<i>Kozje meso (kozletina)</i>	je čak i kod starijih životinja vrlo malo masno (cca. 2%). Boja mesa je tamnija što je životinja starija, a masnoća postaje bijeložućkasta. Za ishranu se najviše koristi meso kozlića i mliječnog kozlića (još nije jelo travu). Težina i starost za klanje je ista kao u janjadi. Jedino se za razliku od ovci, odrasle koze se kolju samo kad su starije od godinu dana. Kategorije i karakteristike mesa za ishranu su iste kao kod janjadi (ovca).



Janjeća koljenica



lammchop



Janjeća rebra



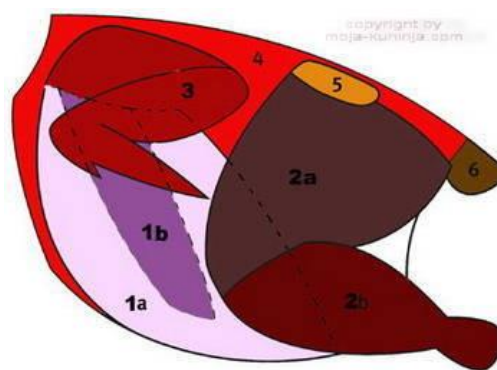
Janjeći kotlet

## Kategorije janječeg i kozjeg mesa

1. Vrat	Janjeći i kozji vrat je prošaran masnim tkivom i posebno mekan. Od janječeg vrata radimo rague ili gulaše, pogodno za kuhanje. Poznato jelo je „Irish Stew“ - Irski gulaš
2. Prsa	Janjeća i kozja prsa se sastoje iz samih prsa i prsne špice. Meso je sa prožeto masnim tkivom i koristi se za pirjanje, pečeno kao punjena prsa, kuha se u varivima.
3. Lopatica	Janjeća i kozja lopatica je meko i sočno meso, masno tkivo koje ga okružuje treba odstraniti prije pripreme. Koristimo ga za ražnjiće, pirjamo ga i pečemo na žaru kao odrezak. Odlično je i za rolade.
4. Koljenica	Janjeća kao i kozja koljenica ima sočno meso intenzivnog okusa. Pečemo ih u komadu, pod pekom ili je kuhamo
5. Hrbat	Janjeći i kozji hrbat, koji iz navike zovemo jednim imenom janjeća ili kozja rebra se sastoje iz prednjeg dijela sraslog sa rebrom stražnjeg mesnatijeg dijela na kojeg je sa doljnje strane srastao file. Iz mesnatog dijela janječeg ili kozjeg hrbata režemo male kotlete. Ako tim malim kotletima ogulimo meso sa kosti i ostavimo na kosti samo doljni dio da izgleda kao steak, dobivamo tzv. Lammchop. Meso oba djela janječeg i kozjeg hrbata je nježno i sočno idealno za kratko prženje ili pečenje na roštilju.
6. Potrbušnica	Janjeća kao i kozja potrbušnica je dosta masno (ne premasno) i ima dosta hrskavice. Kod janjeta ili kozleta sa ražnja ovo je najbolji komad mesa. Janječju potrbušnicu koristimo za juhe, variva (ako maknemo suvišnu masnoću), a možemo ga rolati u roladu te peći.
7. File	Janjeći i kozji filet je najmanji i najskuplji dio janjeta ili kozleta. Možemo ga peći cijelog ili rezati na male odreske (medaljone).
8. But	Janjeći ili kozji but je meso sa malo masnoće. ali mekano i mesnato. Najbolje meso za

	pečenje u komadu, ali je prije treba objesiti da se iscijedi i osuši. Peći je treba svakako u komadu sa kosti jer tada ostaje sočnija. Probajte svakako ražnjiće od janječeg buta.
Iznutrice (janjeće, ovčje, kozje)	Janjeća, kozja ili ovčja jetra i bubrezi se mogu pržiti, također specijalitet su i fileki (škembiči, tripice) to su očišćeni, narezani janjeći ili ovčji želuci, dinstani u saftu od luka.

## Kategorije mesa peradi



1. Prsa	Prsa peradi sastoje se od većeg vanjskog (1a Pectoralis) i manjeg unutarnjeg (1b Supracoracoideus) filea i količinom čine 25-35% težine životinje. Meso je posebno siromašno masnoćom i nije pogodno za duže pečenje. File je pogodan za paniranje (pohanje) kao odrezak (šnicl) ili za peći u komadu npr. pileća prsa ala venera.
2. (a) Batak i (b) dobatak, karabatak	(a) Meso batka i (b) dobatak (karabataka) sadrži puno malih mišića, koji su međusobno odvojeni masnim tkivom, bojom tamniji i okusom aromatičniji nego prsa. Kod veće peradi (puran, guska) batak i dobatak odvajaju se pri pečenju ili kuhanju. Meso je pogodno za sve vrste pripreme, odvojeno od kosti može se peći i kao odrezak, narezano na komadiće kao pileći ražnjić ili pileći paprikaš..
3. Krilo	Krilo od peradi ovisno o veličini peradi sadrži manje (kokoš) ili puno mesa. Krilca se peku (chicken wings), ali i kuhaju za juhu

4. Hrbat	Hrbat kod peradi za razliku od drugih vrsta mesa sadrži jako malo mesa. Koristimo ga za kuhanje juhe, ili pečenog u komadu zajedno sa plućima
5. File sa vrha batka	File sa vrha batka kod peradi se sastoji od dva mala filea (fr. Sotl'y-laisse) koji se nalaze na vrhu batka, sa unutarnje strane hrbata.
6. Trtica	Trtica je sa kulinarske strane skoro bezvrijedna, sadrži samu masnoću, koju možemo pri pečenju skupljati i polijevati po pečenju, ili naknadno na njoj pripremati druga jela.

Iznutrice	Pod iznutrice spadaju srce, jetra i želudac se kuhaju ili prže. Može se raditi i jetrena pašteta.
-----------	---

Meso kokoši	<p>Kokoške meso dijelimo po starosti i težini kokoši</p> <p>Brojleri, pilići je uvriježeni naziv za kokoši koje se uzgajaju za meso. Pilići oba spola se počinju klati kod težine 800-1200 g i starosti od 9-12 tjedana, tada je meso najmekše i najukusnije.</p> <p>Teže piliće dijelimo još na kopune (kapune) i pularde.</p> <p>Pulard je pile oba spola teže od 1,2 kilograma, meso im je bjelkasto i vrlo mekano. Pulardi hranjeni samo kukuruzom imaju posebno žuto meso.</p> <p>Kopun je kastrirana muška životinja i svjetski poznata delikatesa, čije meso je vrlo intenzivnog, prijatnog okusa. Najpoznatiji su iz okolice Bresse u Francuskoj, tzv. Chapon de Bresse</p> <p>Starije ženske životinje (12-15 mjeseci) nazivamo kokošima imaju izrazito aromatično meso koje je najbolje kuhati jer pečenjem postaje žilavo. Ovdje ne smijemo miješati kokoši sa kokošima nesilicama, jer one nisu uzgajane zbog mesa, nego zbog jaja, premda nakon što prestanu nesti jaja, često završe kao kokoši za juhu, ali nemaju ni izdaleka kvalitetu kao kokoši uzgajane za meso.</p>
Meso guske	Gušče meso dijelimo po starosti i težini guske. Nabolje meso guske je do 5 mjeseci starosti i težine 2-3,5 kg, meso je posebno mekano i nije tamno kao kod starijih životinja.

	<p>Guske težine oko 7kg i starosti 6-9 mjeseci zovemo još tovljene guske, najviše ih se koristi u kasnu jesen i oko Božića. Uzgajaju se i još starije guske, preko 1 godine i težine veće od 6 kg, ali te su vrlo rijetke. Guska ima dosta, da ne kažemo jako puno masnoće, ali bez nje je gušče meso suho. Masnoću možete reducirati tako da kod pečenja svako malo ubodete najmasnija mjesta čačalicom, da isteče masnoća.</p> <p>Postoje i guske koje se hrane (šopaju) uz onemogućeno kretanje, sa ciljem postizanja što veće jetre, koja se potom prerađuje u gušču paštetu, svjetski poznatu deliciju.</p>
Meso patke	<p>Pačje meso dijelimo po starosti i težini patke. Najkvalitetnije je meso mlade patke težine do 2 kg i klane između listopada i siječnja. Uzgajaju se i tzv. divlje rase, težine 2,5-3,5 kg. kod kojih je meso posebno kvalitetno, sa manje masnoće nego kod običnih pataka.</p> <p>U Francuskoj je poznata rasa Barbarie, koja je križanac obične i divlje patke, meso ima najbolje odlike obje rase.</p> <p>Pekinska patka nije posebna rasa patke nego naziv poznatog jela sa dalekog istoka.</p>
Meso purana, tuke, čurke	<p>Pureće meso, puretinu dijelimo po starosti i težini purana. Do nedavno je puran, purica ili tuka bila najveća pernata životinja uzgajana za jelo, sad je to postao noj. Meso purana je cijenjeno zbog svoje raznovrsnosti. Pureća prsa svjetlorozkaste boje su i vrlo mekana, bataci i dobatci su tamnijeg mesa i jačeg okusa.</p> <p>Puran je težak obično oko 8-12 kilograma, dok uzgojeni Pazinski puran teži i do 30 kilograma.</p> <p>Za pečenje koristimo najbolje tzv. baby purane 2-3 kilograma težine, prepoznati ih možemo po bijelim do lagano obojanim nogama presvučene kožom nalik ljuskama. Također nisu loši mladi purani težine 3-4 kilograma. Teži purani (12-20kg) prodaju se u komadima (pureća prsa, bataci) ili se od njih proizvode salame, kobasice ili paštete ili paštete.</p>



## Divljač

*ivljač u ljudskoj prehrani*

Pod divljač podrazumijevamo životinje koje koristimo u prehrani do kojih dolazimo njihovim lovom u divljini ili kupovinom u specijaliziranim trgovinama. Pod divljač ubrajamo; *divlju svinju, jelene, srne, jarebice, fazane, divlje patke, liske, tetrijebe, divlje koze, muflone, divlje zečeve, kuniće* pa čak i u nekim krajevima i medvjede. U današnje vrijeme čovjek je za vlastitu prehranu počeo sa uzgojem nekih divljih vrsta u nekom "poludivljem" okruženju (divljač živi u prirodnim staništima, ali se njen rasplod i razmnožavanje kontrolira i potiče suvremenim metodama).

Također samim dodatnim hranjenjem i eliminiranjem prirodnih neprijatelja se umjetno povećava broj divljači koji se potom lovi i prerađuje u ljudsku hranu.

Postoji i stvarni ekstenzivni uzgoj pri kojem se na farmama uzgajaju potomci životinja ulovljenih u divljini. Tu je posebno poznat uzgoj fazana, srna, jelena, divljih zečeva. Meso divljači, posebno one do koje se dolazi lovom u slobodnoj prirodi, je prilično žilavo tj. mišićavo, budući da životinje da bi došle do hrane moraju se puno kretati. Takvo meso ima i svoj karakteristični, teški miris i okus kojeg se možemo riješiti samo mariniranjem te kuhanjem u više voda, ako nam takav izvorni miris nije po ukusu. Meso takvih u divljini ulovljenih životinja se iz već spomenutih razloga priprema najčešće pirjanjem i kuhanjem. Poznat je lovački gulaš.

Meso životinja uzgojenih na farmama sadrži više masnoće, budući da životinje moraju uložiti malo ili ništa energije da bi došle do hrane. Takvo meso možemo pripremati na uobičajene načine.

Također se u prakticira i križanje domaćih i divljih životinja, kojima se križanim životinjama daju najbolje karakteristike obaju životinja. Ovdje je najpoznatiji primjer križanac između domaće i divlje svinje.

## Meso na tingul (pirjano meso)

pirjano meso janjetine, peradi, fazana ili zeca na maslinovu ulju, češnjaku, luku, peršinu, mrkvi, suhim šljivama s lovorovim listom, ružmarinom, podliveno vinom i juhom. Poslužuje se uz tjesteninu.

## Meso u padeli

meso fazana, kunića, pileta ili janjeta pirjano na luku uz dodatke aromatičnih trava, zaliveno vinom.

## Meso prkajeno

(*slo.*) dimljeno meso

## Meso iz tunke (banjice)

specijalitet koji se radi od najbolje svinjetine. Prvo se meso dimi a zatim stavlja u drvene kačice (banjice) u kojima se nalazi mast dobivena iz mljevene kuhane slanine. Ovaj specijalitet se radi obavezno kod „kolinja“ (tunka – drvena bačvica)

## Mesobiž

sušeni grašak koji ostane bez opne pa se prepolovi na dva dijela.

## Mesopust

posljednji dani mesojeđa

## Mesopusten

dani mesopusta, fašenski dani, dani karnevala

*Tako je gotov pravičen Bog one kaštigati, koteri mesopustne dneve ... ne obderžavaju; ... porez kaže mesopustnu nedelu koja je 8 spred Vuzma*

## Mesoputen

koji voli jesti, sladokusac

## Mesotestenica

mesna pašteta

## Mesotesteničar

onaj koji pravi, peče paštete, tjestenice

## Mesti

lupati mlijeko da se iz njega izdvoji maslac

**Mesulja**

debela kruška (Slavonija)

**Mešnjajača**

kobasica s mesom

**Mešturati**

patvoriti vino (meštura – umjetno)

**Meteno maslo**

izdvojeno maslo iz kajmaka ali još neistopljeno

**Metača**

krilo guske kojima se žene pometale stol

**Metenica**

mlijeko koje ostane poslije izrađenog masla u stupi

**Meteno maslo**

izdvojeno maslo iz kajmaka ali još neistopljeno

**Metica**

metvica, matičnjak, menta

**Metina potica**

(*slo.*) savijače od metvice, (nane)

**Mettwurst**

tipična njemačka kobasica, koju rade i u Italiji (svinjetina, masnoća, papar, sol, razni začini i sir)

**Meza, meze**

(*perz.*) 1. zakuska, jelo koje se uzima uz rakiju ili vino. Polako se pije i jede. Za mezu se obično poslužuje: meso, sir, salata; 2. poslastica

**Mezabota**

bačva od 6 hektolitara

**Mezana**

1. vrč od 1,5 l; 2. sud za tekućinu; 3. drveni sud za brašno (Ogulin); 4. za maslo (Dalmacija)

**Mezarola**

(isto što i vučija) drvena plosnata posuda (bačvica) za prijenos vode (Dalmacija)

**Mezarolin**

drveni sud od 5 do 10 l u kojem se držala riba

**Mezdra**

sredina ploda

**Mezdriti**

strugati meso s nutarnje strane kože (mezdre)

**Meze**

zakuska izvan redovnih obroka, obavezno uz piće





### **Mezetiti**

jesti mezu uz piće; prigristi

### **Mezetluk**

(*perz. tur.*) meza, ono što se jede kao meza

### **Mezga**

marmelada, pekmez, sok.

### **Mezgra**

mlado „liko“ ispod javorove kore što su koristili pastiri i ovčari (bila im je naročita poslastica)

### **Mezina, mižina**

mjera od 4 starića = 40 l (Buzet)

### **Meždenik**

papula, ugnječen kuhan grah bez čorbe

### **Mijesiti**

znači mehaničkim putem ili rukama sastaviti sastavne dijelove nekih namirnica, recimo mijesiti tijesto za kruh (brašno, kvasac, sol i voda) ili mljeveno meso i druge sastojke za kosane odreske.

### **Mijemišina**

vidi: mišina

### **Miješani krumpir**

kuhani zgnječeni krumpir začinjen lukom prepečenim na masti, slično „restanom“ krumpiru

### **Mileram**

(*njem.* Milchrahm) kiselo vrhnje, skorup, kajmak, pavlaka, smetana

### **Milhbrot**

*milibrot* (*njem.* Milch – mlijeko + Brot – kruh) vrsta kolača; mliječni kruh

### **Miliprut**

lički izraz za mliječni kruh (milhbrot)

### **Milibrot**

vidi: Milhbrot

### **Milun**

dinja (dinje i lubenice uz slane dodatke su do danas ostale u mediteranskoj ishrani, mnogi kuhinjski smatraju (što je pogrešno) da je to novovjeka tvorevina u gastronomiji)

### **Mina**

mjera za žito, dva kvartola (Rab, Malinska)

### **Minaza**

hrana, živež

### **Mlinčenjāk**

valjak za valjanje tijesta

### **Mineralna voda**

voda koja se dobiva iz podzemnih nalazišta velikih dubina izoliranih slojeva, besprijeorne bakteriološke čistoće. Bilo kakva intervencija u smislu promjene mineralnog sastojka je strogo zabranjena kao i sredstva za dezinfekciju. Jedino je dopušteno odstranjivanje nestabilnih elemenata, kao npr. željeza. Na našem su području natrij-hidrogenkarbonatne, a manje su zastupljene kalcij-hidrogenkarbonatne i magnezij-sulfatne vode.

Na bazi mineralnih voda proizvodi se veliki broj napitaka različitih okusa. Svima je zajednička niskokaloričnost i vrlo nizak energetska potencijal. Ta pića su vrlo osvježujuća i stvaraju osjećaj velike slatkoće iako imaju samo 2 posto šećera. Kako je danas čak i voda iz vodovoda sve manje upotrebljiva za piće, potrošnja mineralne vode sve je veća. U prošlosti se riječju *slatina* – nazivala kisela voda, kao i područja na kojima je takva voda izvirala. Gledajući našu zemljopisnu kartu možemo



naći više od trideset mjesta sa tim nazivom (Podravska Slatina, Slatina kod Splita, Slatinik kod Slavenskog Broda...)

### **Mira**

mjera -15 kg (Kordun)

### **Mirabela**

okrugla žuta šljiva, žutica mirabelka

### **Mirakul**

mirakuo, merakul; 1. pravljenje čuda od neznatnih sitnica, čudesan; 2. koji pobuđuje divljenje; 3. razne đakonije hrane

### **Miramare**

naziv koji se često susreće kod ugostiteljskih objekata odakle se pruža lijep vidik na more

### **Mirodija**

(gr. myrodia – ugodan miris) osušeni dijelovi biljaka ugodna mirisa koji se upotrebljavaju kao začini kod pripremanja različitih jela ali i kod pripremanja nekih napitaka: celer, cimet, đumbir, klinčići, kim, kopar, lovor, muškati oraščić, papar, peršin, vanilija ...

### **Mirogojček**

u Zagrebačkom žargonu naziv za „kiseliš“ - vino koje karakterizira kiselkastiji okus, no isto tako to je i podrugljiv naziv za vino najlošije kvalitete kojeg piju samo pijanci. Vino *Mirogojček* je bio i ostao važna komponenta domaće „tekuće“ kulture. Isti nadimak za Badelov Brandy (vinjak) dobiven je istih razloga kao i vino mirogojček (Badelov vinjak je bio i ostao izvrsne kvalitete, za razliku od vina).



*Gumenjak* (Autobusni kolodvor) otvarao se u 4.30 ujutro kako bi jutarnji redovni gosti (“mušterije”) mogli piti jutarnju kavu ili čaj uz “mirogojček” (Badelov vinjak).

“Mirogojček” je također i najomiljenija “vrsta osvježavajućeg energetskeg pića”, nekih “novinara”, kojih se moglo vidjeti kako tumaraju ulicama u potrazi za tajnama gradskog života.

(Mirogoj: znamenito Zagrebačko groblje koje je nastalo 1877. godine na terenima ljetnikovca dr. Ljudevita Gaja)

### **Misir**

1. klip kukuruza; 2. velika bundeva - misirka

### **Misirača**

mesirača, misirka 1. vrst buče, bundeve, tikve; 2. klip kukuruza

### **Misirjak**

kukuruz (Misir – Egipat)

### **Misirka**

bijela buča, bundeva, zvana još i beskorka, pekunica (jer se peče)

### **Misur**

mokera; drvena zdjela za juhu (Istra)

### **Mišanca**

mišancija; gruda; pazija; pakoleč; svakober. 1.skupni naziv za samoniklo priobalno jestivo bilje (skupina poljskih trava od radiča, maslačka, kopa, komorača, ušate,

prilipušice, kozje bradice, kostriša, brebečice, divlje mrkve, .....

Jedna od najpoznatijih i najrasprostranjenijih biljki koje tvore mišancu zove se *kostrič* i bez njega je mišanca nezamisliva. Ima blago gorak okus, vrlo je zdrav i ima prepoznatljiv čupavi izgled.

Zatim slijedi *slaška*. To je najslađe i najukusnije "parano" zeje i poželjno je da ga ima što više kako bi neutraliziralo gorkaste i prejake okuse ostalih biljki i dalo jelu blagu aromu.

Posebno aromatična biljka je *divji luk*.

Ispod masline ili u *meji* nalazi se *divlja mrkva*.

Biljka nad biljkama, posebno aromatičnog ukusa je morač. Neki ga baš ne vole zbog prejake arome, ali bez njega nema dobre *pare*.

Mišancu očistite i potopite u vodu sa malo soli. Nakon nekoliko min procijedite i dobro operite. U lonac stavite mišancu i dodajte čašu vode, poklopite i kuhajte par minuta na jakoj vatri dok ne omekša (oko 3 min). Procijedite je, posolite, popaprite i začinite maslinovim uljem. Tko voli može staviti i nasjeckanog češnjaka.

Nekada je mišanca sadržavala tridesetak vrsta bilja dok se danas sastoji od svega deset vrsta. Mišanca sadrži one biljke koje daju najviše arome, prije svega komorač (koromač) i neku od inače brojnih vrsta divljih kapula (luka; purića); 2. jelo od mješavine raznog samoniklog bilja („paropoč“) Korčula; Mišanca se kuha sama ili s krumpirom, začinjena češnjakom i malo maslinova ulja.

*Šibenska mišanca* sadrži 5/6 vrsta samoniklog bilja: divlje salate – poznate pod imenom loćika, tušta ili tušac ili portulak, divljeg luka, koromača, kostriša ili ostak ili zečja salata, divlja blitva.

*Zadarski svakober* sastoji se od: kostriša, cikorije (žutenice), maslačka, morske blitve, pušine, rusomače, pasjeg luka, komorača (kuha se u dosta vode, osim pušine i komorača koji se dodaje nakon 10 minuta, pred kraj treba posoliti. Ocijedi se i

začini uljem i paprom. Poslužuje se kao prilog uz ribu.

### **Mišar**

Klen; vrsta riječne ribe (*lat.* Squalius cephalus). Poznat je po tome da jede sve, tako da je to riba koja se može upecati i na kukuruz i na živog kedera, te na varalicu. Mišar ima snažno tijelo prilagođeno za plivanje u brzacima.

### **Miščija**

(*sanskrt, ar.*) vrsta kruške, mirisna crvenkasta mala kruška

### **Mišina**

mješina; 1. spremište (posuda) od kože ovaca ili koza (stoke sitnog zuba) za vino, vodu ili preradu sira, poznati - „sir iz mišine“.; 2. posuda za mast.

Još od biblijskih vremena ovčje i kozje mješine najpouzdanije su posude za prijenos tekućine, napose mošta iz teško prohodnih vinograda uvrćenih u šačice zemlje stiješnjene kamenjem golog krša.

### **Mišket**

miščetin (*sanskrt*) vrsta jela mirišljava grožđa

### **Miškulancija**

mješavina, smjesa (Lika)

### **Mišlin**

kamenica, oštriga

### **Mišni sir**

sir koji se radio u mješinama

### **Mištura**

nečisto, pomiješano vino (Krk)

### **Mišung**

(*njem.* Mischung) mješavina

### **Mitarisa**

žena koja loži i peče kruh; žena koja iz pekarnice raznosi kruh po kućama; pećarica.

**Mitnjak**

izbirljivac u hrani (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

**Miza**

miža; (*lat.* mensa) stol, jedilna miza (*slov.*), trpeza (*srp.*); 2. hrana kao plaća ribarima najamnicima za lov srdela (Hvar)

**Mizarola**

drvena ovalna posuda za vodu od 50 litara. Nosila se na leđima (uglavnom žene) ili na magarcima, po dvije, sa svake strane po jedna (Korčula)

**Mjedenica**

sud, posuda od mjedi

**Mjera na Kordunu**

<i>varčak</i>	zapremina od 12 kg
<i>mira</i>	15 kg
<i>vagan</i>	3 varčaka
<i>5 metara</i>	500 kg

**Mjerica**

mjera za tekućinu (35 dag vode)

**Mješaica**

mala kuhača

**Mješajača**

kuhača

**Mješaj, mješnja**

porcija (količina) brašna potrebna za hljeb (kruh)

**Mješavica**

jestvina (jelo) od kupusa i tijesta

**Mlačen**

koji nije ni hladan ni vruć

**Mlačenica**

(metenica) 1. vrsta sira; 2. voda od vrhnja, voda koja ostaje nakon centrifugiranja ili mlaćenja slatkog vrhnja ili mlijeka nakon odvajanja maslaca (putra). Ovisno o obradi mlačenica može biti slatka ili kisela. Od toga se nekada radio nedjeljni ručak; 3. vrsta cicvare koja se kuha s mlijekom. Kad

mlijeko provri polako se dodajte kukuruzno brašno uz stalno miješanje i kuhanje na tihoj vatri. Kad se skine s vatre umiješaju se jaja i odmah se poslužuje.

**Mlade klice kelja**

(*njem.* Schnittkohl) Neka vrsta vrzine repice

**Mladi sir od jomuže**

(*slo.*) sir se stavlja u drvenu kačicu u redove između se posoli i poklopi težim kamenom i zalije kiselim mlijekom (jomužom)

**Mladina**

živina, perad

*Imamo .... još k tomu, ali kopuna, ali piščence, golubiče, ali od druge mladine*

**Mladinska mast**

mast od peradi

**Mladinče**

mlado od živine

**Mladunica, mladica**

prase od nekoliko mjeseci (Istra)

**Mlačenica**

tekućina koja se dobiva kad se tuče vrhnje u stapu i izrađuje maslac; stepka

**Mlata**

pivarski termin: tučeno i kuhano žito za vrenje piva

**Mlečnak**

zemljana posuda za mlijeko

**Mlečnica**

1. hladna prostorija u kojoj se drži mlijeko; 2. posuda za mlijeko; 3. dan kad se jede samo bijeli mrs (proizvodi od mlijeka)  
*Onda se obrano mleko postavi vu mlečnicu*

**Mliječ**

sperma (sjeme) muške ribe za razliku od *ikre* sjeme ženske ribe. Ostale iznutrice ribe (bez žučnog mjehura, mjehura i crijeva), upotrebljavaju se također kao mliječ.

**Mliječni bar**

nudi gostima sve vrste mliječnih proizvoda, jednostavna i miješana mliječna i ostala bezalkoholna pića, sendviče, sladoled i sl.

### Mliječna restauracija

jela se pripremaju na bazi mlijeka, mliječnih proizvoda, brašna i proizvoda raznih žitarica, jaja, a ponekad i mesna jela u manjem izboru

### Mliječnica

1. komora za mlijeko; 2. mliječno jelo; 3. posni dan; 5. vrsta kruške; 6. gljiva

### Mlijeko

(kao i sir) najbolji je izvor kalcija potrebnog ljudskom organizmu. Osim kravljeg mlijeka za ljudsku ishranu služe i druga kao:

<i>Kobilje</i>	po svom sastavu najsličnije majčinom mlijeku, nomadi i ratnički narodi znali su od davnina za njega kao i za ukiseljeno mlijeko. Velika biološka vrijednost očituje se naročito kod obnavljanja sluznice crijeva i želuca, ubrzava regeneraciju živih ćelija jetre kao što i jača mišiće srca. Ovo mlijeko sadrži malo masti, ali zato ima puno vitamina. Već 2,5 dl na dan djelovat će korisno na organizam a terapija od 15 dana uveliko će smanjiti tegobe
<i>Bivoljično mlijeko</i>	također je vrlo korisno. Danas se obnavlja uzgoj bivolica radi mlijeka. U Italiji poznata pokrajina Campania – po siru Mozzarella dobivena od tog mlijeka
<i>Kozje mlijeko</i>	zbog toga što je jače od kravljeg potrebno je kod kuhanja dodati malo vode. Ovo je mlijeko također bolje i zdravije od kravljeg
<i>Mlijeko evaporirano</i>	zgusnuto isparavanjem vode, bez dodavanja šećera
<i>Kondenzirano</i>	zgusnuto na ¼ ili 1/5 ukuhavanjem sa šećerom
<i>Pasterizirano</i>	zagrijano do 70 oC da bi se uništili mikrobi. Homogenizirano, zagrijano do 85 oC i protisnuto kroz vrlo fino sito kako bi se

	grudice masnoće raspale. Na taj se način omogućuje razdvajanje masti od ostalog dijela
<i>Sterilizirano</i>	zagrijava se do 100 oC i pakira u hermetički zatvorene posude.
<i>Mlijeko u prahu</i>	nije suvremeni proizvod. Njime su se još prije osamdeset stoljeća koristili u pljačkaškim pohodima, pod vodstvom Džingis-kana (glavna hrana nomadskih naroda je bilo kiselo mlijeko i sir). Postupak proizvodnje mlijeka u prahu službeno je zaštićen 1856. u Švicarskoj, a naveliko su ga upotrebljavali američki vojnici u građanskom ratu 1861.-1865

O važnosti mlijeka govori i mitologija. U indijskoj je mitologiji iz oceana od mlijeka koji su je miješali bogovi stvoren svijet i sveta krava Kamadhena. U Kannanu, židovskoj obećanoj zemlji, tekli su med i mlijeko. U vikinškoj mitologiji najpoznatiji je lik krava Audhumla, iz čijega su vimena tekle četiri rijeke mlijeka koje su othranile Ymira, začetnika divova.

### Mliko

kiselo mlijeko (Kordun)

### Mlin



kućni mlin za žito

## Mlinci, mlinec

1. komad pečenoga okrugloga tijesta; 2. vrsta jela od takva (pečenoga i kuhanog) tijesta sa sokom od pečenja.

Fenomen našeg pučkog kulinarnstva, pravi se iz beskvasnog tijesta (postoje indicije da je to zapravo praslavensko jelo). Najčešće se rade u Hrvatskoj i istočnoj Sloveniji (guska s mlincima). Tijesto se mijesi brašna, jaja i vode; peče se na ploči štednjaka ili u pećnici, prelije se kipućom vodom, začini sokom od pečenja, mašću ili vrhnjem. Služi kao priloga nekim mesnim jelima

Naputak: 1 l bijelog pšeničnog brašna, 2 jaja, pola velike žlice soli i toliko mlake vode, da se od svega može umijesiti tijesto tvrdoće kao za rezance. Tijesto se razdjeli na manje „loptice“, pa se na dasci posutoj brašnom razvaljaju mlinci debljine kao tijesto za rezance. Razvaljani mlinci kratko se prepeku s obje strane na užarenoj ploči štednjaka (stari štednjak na drva) ili se stave u plitke široke „tapsije“ pa se peku u užarenoj pećnici (po dvije ili tri minute sa svake strane).

*V rolu sfilana fazanova prseca, z reš pečeni mlinci*

## Mlinica

brašno

## Mlinčenjaka

oklagija, sukalo; drvena sprava za valjanje tijesta

## Mlinčići



mlinčić za kavu, papar



mlinčić za kavu



mlinčić za lješnjake, orahe



mlinčić za mak

pomagala za usitnjavanje-mljevenje kave, lješnjaka, maka, orahe

## Mliva

samljevena žitarica, obično prvi godišnji plodovi (Posavina)

## Mlječar

mlječarica; naziv za ostavu; „špajzu“ (sela na Papuku)

## Mljekarica

pita (gužvara). Tijesto pite se izmijesi s jajima i masnoćom. Pečeno se zalije s kiselim mlijekom u koje se doda malo usitnjenog češnjaka

**Mljekarnik**

pita od jaja

**Mljekošće**

namlječak; domaća životinja koja još sisa (tele, janje)

**Mljeti**

znači neku namirnicu pomoću stroja usitniti npr. meso, orahe, mak, itd.

**Moča**

1. mast; umak; sok; nakon pečenja mesa nataložena mješavina kolagena, masnoća i začina na dnu pladnja. Kod pripreme mesa na ražnju mast (sok) koja je odlična za pripremu moče (naročiti okus daje janjetina) i uz kiselo mlijeko prava je delikatesa; 2. kriška svježeg kruha namočena u preostalu mast od pečenja; *pretop*, osoljen i priređen uz željeni dodatak; umočen kruh dobiva epitet „ono najbolje“ kod starije generacije; 3. Moča može biti i preliveni kruh još nezaprženom juhom od graha. Malo se doda masti i posoli. Da djeca izdrže do ručka.

**Močenac**

močeni sir; muhot, mukot, mokot (Primorje)

**Močeni vugarki**

kiseli krastavci; slažu se u zemljanu posudu, preliju razrijeđenim octom, doda se kopar i kiseli 8 dana

**Močira**

1. gomila kamenja – suhi zid oko kultiviranog tla (vrt) (Rab)

**Močjak**

hrana od pšeničnog, kukuruznog brašna (Međimurje)

**Močnik**

močnak; jelo: kuhano brašno u vodi ili mlijeku

**Močnjak**

močnak; kaša, gusto jelo (sjeverozapadna Hrvatska)

*Na svakoga je bila jedna glava šalate .. močnjak z medicum i snegom*

**Modl**

modla, modlin; (*njem.* Model) kalup za pečenje kolačića, uglavnom limeni

*Ne znam di su mi nana straćili modlu za kuglov, ne možem da je nađem.*

**Modlice – šapice**

zamijesite tijesto od masti, brašna, kajmaka, žumanaca, praška za pecivo, vanilin šećera, vrlo malo šećera i mljevenih oraha. Svinjske masti se stavi više nego kajmaka. Sve se dobro izmiješa, uspe u brašno i zamijesi tijesto srdnje tvrdoće. Komadiće tijesta utiskujte u namazane mašću kalupiče (modle). U tijesto se mogu utisnuti režnjevi oraha. Pazite da tijesto ne bude predebelo (mora ostati mjesta u kalupiću), jer se tijesto digne. Ispečeno ostavite da se ohladi, „modlice“ – „šapice“ uvaljajte u sitni šećer ili šećer u prahu.

**Mogolji**

nedefinirana vrsta jela (možda od gljiva – gomolja) (Istra)

**Mogranj**

nar, šipak; sredozemna voćka koja raste i kod nas. Plod je veličine jabuke ispunjen mnoštvom crvenkastih zrnaca slatkasto-trpka okusa. Služi i za proizvodnju poznatog sirupa Grenadina, koji je blaga okusa i svjetlocrvene boje; upotrebljava se u slastičarstvu i za miješanje pića.

**Mohant**

vrsta skute, sira

**Mohunje**

mahune (Kordun)

**Moka**

1, (muka) brašno: pšenica, ražena, ajdova, koruzna, bela, črna, krušna; 2. (*njem.* iz *engl.*) vrsta cijenjene kave (*Coffea arabica*),

porijeklom iz Jemena, po imenu jemenske luke (Al-Muhka; Mocca) na Crvenome moru preko koje se izvozi. Pod moka-kavom nekada se podrazumijevala samo dobra, jaka crna kava, bez dodataka

### **Mokavka**

brašnava kruška

### **Mokić**

smokva koja se istom raspupila (Primorje)

### **Molitvenica**

čaša od porculana, našarana i nakićena

### **Mondamin**

fina škrob od kukuruznog brašna za žgance (palentu) slično – Majzena, Corn-Flour

### **Montala**

vrst jela od friganih jaja (Dalmacija)

### **Morac**

komorač, slatki januš

### **Mor-dud**

(*tur.*) vrsta duda ljubičaste boje

### **Mor-patlidžan**

(*tur. perz.*) crni (modri) patlidžan, patlidan

### **Morica**

crna smokva (Vrbnik)

### **Morkinja,**

čurta; vrsta tikve, bundeve s narančastom unutrašnjošću, jestive, podrijetlom iz Kurdistana (Posavina)

### **Mormora**

riba ovčica

### **Morota**

muria; slana voda, rasol

### **Morova juha**

juha od mrkve, tipično jelo francuskog sela. Priređuje se ovako: 50 dag očišćene i kosane mrkve, kuha se u 2 dl vode. Nakon kuhanja od jednog sata procijedi se kroz

gusto sito i umiješa s 1 litrom čiste mesne juhe. Začini se.

### **Morska voda**

to stanište biljnog i životinjskog svijeta, izvor je svih minerala od kojih je sazdano naše tijelo. Kemijski je sastav morske vode otprilike isti kao i kemijski sastav naše krvi. Prije dvadesetak godina francuski liječnici iz Instituta za proučavanje i ispitivanje morske vode i njezinih ljekovitih svojstava, javno su izjavili: - Morska voda zapravo je lijek koji medicini daje neslućene mogućnosti.

Ozdravljujuća i okrepljujuća svojstva proizlaze iz katalitičkog djelovanja anorganskih minerala koje ona sadrži. Morska voda potiče asimilaciju organskih minerala iz hrane. Minerali u morskoj vodi koji su anorganski, funkcioniraju unutar tijela kao kemijski stimulans za razne tjelesne organe i žlijezde, obnavljajući i normalizirajući funkcije tih organa i stimulirajući funkcije i potičući tjelesne snage.

Plinije nam je ostavio podatak da su morsku vodu miješali sa vinima kako bi se vino moglo dulje održati, naročito ona, koja se odašiljala u udaljenije krajeve. Od tih davnih dana ostao je običaj, koji se još uvijek zadržao u našim primorskim krajevima, ispiranje bačava morskom vodom, umjesto njihovo sumporenje.

Morsku vodu koristite i kod pripravljanja morskih specijaliteta, ali ona mora biti potpuno čista, uzimajte je daleko od obale i iz dubine od najmanje 3-4 metra. Pazite kad je stavljate u jelo i u količini, dodajte je vrlo malo (jer će jelo u protivnom postati gorko) a poslije toga pazite i na dodanu količinu soli, jer je voda već slana. Možete je zamrznuti i sačuvati za jesensko-zimske dane, kad će te pripravljati morska jela kod kuće.

#### *Dobivanje pitke vode od morske vode*

Morsku vodu ne treba piti, jer pojačava žeđ i izaziva izlučivanje tjelesne tekućine. Iz morske vode može se dobiti pitka voda pomoću posebnih uređaja i pribora. Improvizirani način je destilacija



morske vode isto kao što se radi kad se peče rakija. Osnovno je da se zagrijavanjem na suncu ili pomoću zagrijavanja nekim drugim sredstvom morska voda isparava i dobivena para kondenzira u vodu.

U hladne zimske dane kad je mraz, pitka voda se dobiva smrzavanjem morske vode. Slatka voda se prva smrzava, te se sol koncentrira u sredini smrznute vode kao neka žitka masa. Nakon odstranjivanja te mase, preostali led se može koristiti, jer je oslobođen velike količine soli.

### **Morski plodovi**

zbirni izraz za jestive životinje iz mora: ribe, rakovi, školjke, puževi, glavonošci

### **Mortadela**

(*tal.* mortadella) velika debela jajolika salama napravljena od telećeg i svinjskog mesa uz dodatak slanine, jezika i različitih mirodija. Ima specifičnu aromu. Ovoj širom svijeta poznatoj kobasici pravo ime je Bolonjska kobasica mortadela dolazi od latinske riječi *mortarijum* što znači mužar tj. stupa što upućuje na tehniku pripreme. Da je to stara i izvorna kobasica potvrđuju nam i stari crteži bolonjskih mesara iz vremena starog Rima. Prvi pisani naputak (recept) pripreme potječe iz 16. stoljeća. Mortadela je postala poznata u svijetu zahvaljujući talijanskim doseljenicima u Ameriku kojima je i danas kulturni prehrambeni artikl.

### **Mosflaša**

(*njem.* Massflasche) boca od litre i po, oka, okanica, okanik

### **Mošanka; moštenka**

jabuke koje se uzgajaju za proizvodnju jabučnog mošta

### **Mošča**

mast (Međimurje)

### **Moškadur**

kao mala kućica od žice u kuhinji, da muhe ne mogu do hrane, mlijeka (Dubrovnik; moškiri – Split)

### **Moškovac**

vrsta boba (Dubrovnik i okolica)

### **Mošnjice**

mahune

### **Mošt**

(*lat.* mustus) sok od grožđa nastao muljanjem groždanih bobica. Dozvoljeno je najviše 28 posto alkohola.

(*Mustaceum* – lovornjača; u starom Rimu vrsta gibanice i kolača od mošta, sira, kumina, masla i lovorova lišća)

### **Moštati**

prešati grožđe

### **Mošun**

staja za ovce i drugu stoku, slamom pokrivena (Zakon vinodolski, 1395.)

### **Motel**

prvi motel, kako se uobičajeno nazivaju svratišta uz autocestu, otvoren je 1925. u San Luis Obispou u Kaliforniji (SAD), a samu riječ motel (skraćena od moto-hotel) smislio je arhitekt tog objekta Arthur Heinman.

### **Možgani**

(*slo.*) mozak, možganova juha – juha od mozga

### **Moždina**

(*franc.* moelle) srž govede cjevaste kosti. Dodaje se kao prilog juhama i nekim umacima. Moždina se zamrzne u svježem stanju, zatim izreže na tanke kriške i upotrebljava već prema želji

### **Mrčilo**

crnilo u lignje i sipe

### **Mrižica**

trbušna maramica.

*Ka se ubije janjčića unda se komadi mesa lipa zamotaju u mrižicu i vrču peći u teći.*

### **Mrkulja**

naziv za crnu kavu



**Mrs**

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

**Mrsen**

koji sadrži masnoću ili meso

**Mrsiti**

jesti mrsnu hranu

*Ono je stara navada da se vu ov den pred pričešćenjem od vsake z mesom, mersne jestvine marljivo zderžavaju;*

*Kaj god zapovedaju – mersne ali postne jestvine.*

**Mrvljeni i sir**

to je zapravo **sir u mješini**. Sir koji se napravio u planini (Velebit, Dinara, Biokovo, Mosor .. ) nosio se kući, mrvio u nabijao u mješinu. Zbog svog specifičnog okusa i kvalitete vrlo cijenjeni sir. Ostatak sira se stavljao u maslinovo ulje te je i on bio cijenjen.

**Mrzletina**

(mrzlina – studen, hladnoća, zima) naš stari izraz za hladetinu. Ohlađen i zgusnut, drhtav sok od kuhane svinjetine, kostiju i kožica. Kao jelo spominje se 1703. godine u Hrvatskom zagorju

**Mrzomin**

vinova loza crna grožđa (Dalmacija)

**Mućak**

pokvareno jaje

**Mučaline**

sirutka koja ostaje nakon pravljenja maslaca

**Mućnjak, mućak**

pokvareno jaje

**Mučenica**

loša rakija; vidi: Hira

**Mučeno tijesto**

(*njem.* Rührteig) To se tijesto pravi s praškom za pecivo ili sodom bikarbonom, da malo naraste i dobije lakoću i poroznost, slično kiselom tijestu, samo u manjoj mjeri. Za razliku od tijesta s kvascem, koje se tuče („lupa“) kuhačom ili mijesi na dasci; tijesto s praškom za pecivo isključivo se „muti“ kuhačom, zbog čega je i dobilo ime „mučeno“ tijesto. Upotrebljava se za razna peciva, naročito za voćne kolače.

**Mučni kruh**

(semučni kruh) kruh od neprosijanog brašna (Istra)

**Mufa**

pokvareno vino

**Muftak**

mutvak (*ar.*) kuhinja

**Muhtaš**

muktaš; čovjek koji jede i pije na tuđi račun

**Muhut**

pljesnivoča

**Muhutan**

gnjil, pljesniv

**Muka**

brašno, melja, mela, kukuruzno brašno

**Muktačina**

muktaševina; jelo i piće zabadava

**Muktesir**

sir koji ostaje nakon što je sirutka istekla

**Mula**

1. glava hobotnice; 2. vrsta kobasice – *crijeva* (nadjeveno sirom, kruhom i goveđim mesom) Krk.

**Mulam**

1. flam, potrbušnica, tančina; 2. goveđe meso s boka ili prsiju (Korčula); 3. Poznata Bračka juha od mulama

**Mulete**

(*tal. molle del fuoco*) kliješta za vatru

**Mulica**

vrsta kobasice: krvavica - divenica (Istra) (radi se od čvaraka, svinjskih pluća, srca, mesa glave, kožica, masti luka, češnjaka, krvi; nadjeva se u svinjsko debelo crijevo; krvavice se također rade i sa pšeničnim i kukuruznim brašnom)

**Mulita**

roštilj

**Mulja**

glava hobotnice

**Muljača**

sprava za muljanje grožđa

*Nije naša muljača, uzajmili smo je od komšije*

**Mundir**

odijelo propisanog kroja, uniforma

*Cure većma gledaje mundire nego one koji i nose*

**Mungo**

riječ je zapravo o zelenoj soji iz Indije koja zbog tvrde ovojnice nalikuje grahu. Kuha se pola sata, ne treba je namakati. Lako je probavljiva, a najukusnija je pasirana.

**Munilo**

mirta, bosiljak

**Muntar**

avan, stupa, mužar

**Munjača**

muljača, mulača; posuda u kojoj se drži (soljena) ili se soli riba; drvena bačvica (30-40 l)

**Mura**

želudac koji stočaru služi kao sirište

**Muria**

začin za jela sačinjen na osnovi soka salamure (slane vode, rasola), također je

preuzet od Ilira. Jedan od glavnih sastojaka bio je puž – volak (*Murex Brandaris*; Feničani su od njegove izlučevine proizvodili krasnu crvenu boju poznatu pod imenom „purpur iz Tira“). Sve to se prevozilo u amforama i pitosima, po antičkim piscima, iz Ilirije.

**Murica**

prirodni sirište

**Murka, murga**

talog, mutež, od masla, maslina, iscijeđenog ulja

**Murtela**

bosiljak

**Muruznica**

kruh (beskvasni) od bijelog kukuruza, služi se sa sirom i kajmakom. Kruh se peče i ispod peke

**Murva**

dud

**Murvač**

divlji dud (Benkovac, Dalmacija)

**Musa**

(piće od mezgare). Ovo piće uglavnom su koristili čobani (pastiri), u proljeće, koji su vadili sok iz drveća: bukva, cer, grab, javora, klen. U drvetu bi napravili rupicu iz koje se sok polagano cijedio u posudu

**Musafirhana**

gostinjac; (*ar. perz.*) dobrotvorni ugostiteljski lokal (kuća) specijalno određena za putnika – namjernika u kojoj dobivaju besplatno konačište i hranu. Za vrijeme turske vlasti u Bosni bilo je musafirhana u mnogim mjestima

### Musaka



(*ar.* musäqua) povrće pripremljeno za jelo s prženim mesom: jelo od tanko izrezanih patlidžana, buče ili krumpira, isprženih u maslu i jajima i posutih uprženim kosanim ili mljevenim mesom.

Postoje razne varijacije ovog jela (musaka od: cvjetače, kelja, kupusa, graška, mahuna, s mljevenim mesom kao osnovnim nadjevom).

Za musaku je važna „*polivka*“ od: jogurta, jaja, praška za pecivo, malo brašna, soli; kojom se prelije. Kada je pečena ostavi se u pećnici oko 10 minuta kako bi se napravila korica.

### Musolini

„šoferski uštrcak“, „šoferski špricer“ (malinovac, soda voda, vino)

### Mustačno

(*tal.* mostacciolo) slatka jela od šećera (prvotno meda) i različitog voća

### Muškacona

vrsta suhog kolača, slatkiša

### Muškariola

naprava od mrežice u obliku ormarića za čuvanje hrane

### Muškinja

mirisava jabuka (Lika)

### Mušmula

mušmulja (*grč.*) mušmula, nešpela – voćka, grm ili stablo iz porodice ruža smeđih plodova, koji se beru u kasnu jesen, kad omekšaju. Plodove je najbolje jesti sirove.

### Mušnina

mahuna

### Muštarda

(*tal.* mostarda; *franc.* moutarde) senf, gorušica, slačica, sinapis (od grčke riječi sinap) ali i vrsta umaka.

Kod nas je najpoznatija *samoborska muštarda* – a tajnu proizvodnje donijeli su Napoleonovi vojnici. Proizvodi se od zrna gorušice i kvalitetnog vinskog octa, sa još dodataka koji joj daju specifičan okus.

### Mutežina

vino s talogom (Dalmacija)

### Mutvara

drobljenac „šmarn“

### Mužar



(*mađ.* moszar) avan, stup, drveni malj, drobilica – vjerojatno prva kulinarska sprava koja se koristi za ručnu obradu raznog zrnja, usitnjavanje suhih trava i začina; može biti drvena, keramička, kamena ili metalna. Najbolja je kamena.

## N

### **Nabadati**

(špikati) iglom za nabadanje utisnuti u meso (perad, ribu ...) tanki komadić slanine, mrkve, kiselog krastavca ...

### **Nabubat**

najesti do sita, prejesti se

### **Nabujak**

laka smjesa koja se peče u otvorenoj vatrostalnoj posudi u kojoj se i poslužuje. Vidi: Varenci

### **Nacionalna jela**

su povijesni odraz nacije, koji se ogleda u vrsti i sastavu jela, u količini i vrsti namirnica, pripremnom procesu, izgledu jela, ponekad i načinu posluživanja

### **Nacionalna kuhinja**

sačinjavaju je nacionalna jela, običaji kod uživanja jela, vrijeme pripremanja i način posluživanja u širem smislu i kompletna pića s nacionalnog područja. O kvaliteti i asortimanu tih jela, kulturi posluživanja, o kvaliteti vina, rakija, likera ovisi dobar glas nacionalne kuhinje

### **Nacionalni restoran**

nudi jela i pića karakteristična za neku naciju (ili regiju). Poželjno je da arhitektonsko rješenje nacionalnih restorana i uređenje interijera (zidovi, oprema, dekoracija) odgovara nacionalnoj arhitekturi. Radna odjeća osoblja treba biti što vjernija kopija nacionalne sredine, uz njegovanje lijepih gostoljubivih nacionalnih običaja.

### **Naćve**



velika drvena posuda u kojoj se mijesi tijesto za kruh, pogače, ...Napravljeno od izdubljenog drveta kao malo korito

### **Nadijevati**

puniti, napuniti neku namirnicu (teleća prsa, ribu, perad, palačinke, tortu, povrće, paštete)

### **Nadivanica**

(djevenica) nadjevene kobasice (Dalm.)

### **Nadjevene srdele**

očišćene srdele od kosti, nadjevene mješavinom ribanog paškog sira, usitnjenim kuhanim jajima, maslinovim uljem, kosanim češnjakom; zaliveno uljem, vinom i malo vode, peče se u limu. Jede se toplo ili hladno

### **Nadrepak**

trtica, zadnji dio tijela peradi ili ptica, koji čine zakržljali repni pršljenovi.

### **Nadstolnjak**

stolnjak veličine plohe stola, koji služi da bi zaštitio stolnjak na stolu

### **Nadulača**

krupna, nedozrela smokva (Benkovac, Dalmacija)

### **Naduvak**

vidi: Kuglof

### **Naerendati**

nairendati (*tur.*) nastrugati na erendi (krumpir, suhi sir) Erenda, irenda – strug za struganje (u kuhinji)

### **Nafaka**

(*ar.*, navaka, nabaka) hrana, jelo, piće

**Nafrigati**  
nečega puno ispržiti

**Naglic**  
karanfil

**„Naići i nadoći“**  
dizanje tijesta do određene količine

**Najgvirc**  
(*njem.* Neugewürz) vrsta začina, krupni papar, glavčice, piment

**Naključak**  
komad mesa koji se stavlja kuhati kad jelo već ključa, i koje se ne nosi na stol

**Nakrkat se**  
'najesti se do sitosti, prejesti se  
*Nakrko se pa sad spava ko blažen*

**Nalučiti, zalučiti**  
obilato posuti kosanim češnjakom.

**Namizno**  
(*slo.*) stolno (namizno vino)

**Namjenica**  
prasica što se namjeni zaklati za Božić

**Nane-šećer**  
(*ar. per.*) šećeri s ekstraktom od metvice (nane), s mentolom

**Nanovača**  
rakija s dodatkom metvice

**Naobedvati se**  
najesti se za objed

**Napa**  
drveni svod, pokrov, nad ognjištem spojen s dimnjakom

**Naparićati**  
prirediti

**Napitati**  
nahraniti

**Napoj**  
tekuća hrana za svinje, kuha se u kotlu od kukuruza, krumpira, ostataka iz kuhinje i sl.

**Napolica**  
pomiješane dvije vrste žitarica (pšenica i ječam) (pšenica i raž) (Dalmacija);kruh miješan s pola ječmenog i pola krušnog brašna (davao se samo radnicima)

**Napolitanka**  
suhi kolač od nekoliko oblata premazanih čokoladom ili nekom drugom slatkom masom

**Naprstaka**  
kolači nazvani po načinu kako se prstima prave (Vinkovci)

**Napolitanka**  
suhi kolač od nekoliko oblata premazanih čokoladom ili nekom drugom slatkom masom

**Napuj(n)enec**  
vidi: Buhtl

**Nar**  
(*per.*) pitomi šipak, mogranj

**Naranča**  
najveće količine naranči (a i grejpa) na svijetu proizvodi Brazil. U njima ima više vlakana (vrlo važna za probavu) nego u većini drugog voća i povrća. Kora naranči iz krajeva gdje su noći toplije može biti bljeđe boje nego onih iz krajeva gdje su noći hladnije. To se događa zato što se zbog topline više klorofila seli u koru, što boju čini svjetlijom, ali takve naranče nisu ništa manje slatke. Naranča krije još neka iznenađenja – posadite li jednu njezinu sjemenku, vjerojatno će iz nje narasti više od jedne biljke. Kao i sva mlada stabla citrusa, i naranča ima oštre bodlje, koje popucaju kada drvo malo ostari. Naranče rastu u krajevima s blagom klimom, a dozrijevaju od studenog do lipnja, ovisno o vrsti, kojih ima mnogo. Osim jestivih postoje i ukrasne naranče.

*Gorka naranča – ljuta naranča*, zimzeleno stablo agruma, izuzetno visoko, guste krošnje i s mnogo oštrih bodlji na granama. Plod, velika žutonarančasta ili crvenkasta bobica, tj. sok nije posve gorak, kako mu samo ime govori, sok je kiselkastogorkast. Kora je aromatična i gorka.

Na našem primorju odavna poznata, a imala je posebnu važnost sve dok se nije proširio limun i slatka naranča. Danas je njen uzgoj dosta zapostavljen. Posebno je zastupljena u parkovima južnog primorja (Dubrovnik, Elafitski otoci, Korčula, Mljet, Hvar, Vis), gdje je osobit ukras svojim trajnim zelenilom, posebno ljepotom stabala kad su puni plodova, koji ih lijepim i kićenim izgledom rese do kasnog proljeća.

Gorka naranča je u nas vrlo cijenjena, jer služi umjesto limunova soka u čajevima i kao začim ribama, mesu i sirovim morskim školjkama. Od gorke naranče pripremaju se džemovi, marmelade, sokovi, sirupu, a od dijela kore (pokorice) vrlo ukusne slastice.

Lošinjski vrtovi zahvaljujući blagoj klimi i u prvom redu kapetanskim ženama (supruzi su plovili a žene držale sva četiri ugla kuće) prepuni su naranči, limuna i mandarina, od kojih su pripravljale marmelade. Prema njihovim starim naputcima takve marmelade su najukusnije ako se konzumiraju - *na toplom domaćem kruhu*.

### **Naravni kruh**

kruh, tj. tijesto u koje se umiješa mlijeko, maslo i jaja. Radi se za Uskrs (Istra)

### **Nasirit**

sirenjem nakupiti sira

*Nasirila sam dosta za dvi tepsije prisnaca*

### **Naša**

sud u kojem se drži brašno i kruh (Ogulin)

### **Natakar**

(*slo.*) konobar; (Natek – Netek – mitološko biće koje prouzrokuje da čovjek izgubi tek (apetit, prohtjev za jelom)

### **Nategača**

teglica, kojom se vadi iz bačve vino ili drugo

### **Natirati**

razvlačiti tijesto prije grudanja, oblikovanja

### **Naturšniel**

naravni odrezak

### **Naut**

nohut (*perz.*) slanetak, slani grah, prženo i mljeveno sjeme upotrebljava se kao dodatak kavi; varivo se radi kao grašak

### **Navaran**

bljutav, nezačinjen

### **Navarno**

(*slo.*) označuje samo svareno (jelo) i to: zelje, sočivo, posoljeno – nezačinjeno ili začinjeno uljem ili slaninom

### **Navržaj**

vijenac smokava

### **Nazimac**

krmak od jedne godine, prasac, vepar

### **Nažegnati**

natočiti

### **Nektar**

(*grč.* nektar) 1. u starogrčkoj mitologiji piće bogova koje je davalo besmrtnost i vječnu mladost onima koji su ga pili; 2. slatki sok koji izlučuju biljke. 3. naš izraz: mednica, mednik, medicam, medovina.

### **Nem**

(*lat.* nutritionis elementum) mjerna jedinica za izračunavanje hranjivosti živežnih namirnica u usporedbi s majčinim mlijekom; 1. nem – 1 g majčina mlijeka (sistem uveo prof. Pirgeut)

### **Neslast**

gorčina

### **Nestl**

prežgano brašno s mlijekom, jelo za dojenče

### **Nešplin**

Oskoruša – slična divljim kruškama; često se sadila u blizini vinograda ili voćnjaka jabuka. Ljudi se je držali, kao i jabuke – božićnice, na ormaru i u duge zimske dane pomalo grickali i uživali u njenom pomalo brašnastom slatkastotrpkom okusu. Kad bi pravili mošt od jabuka tada bi im dodavali i nešto oskoruša kako bi jabukovom vinu poboljšali aromu i bistrinu. Ovakvo vino tada bi duljim čuvanjem postajalo sve ukusnije.

### **Nimet**

(*ar.* nimet; božja blagodat, božji dar) hrana, živež, kruh

### **Nirnbraten**

(*njem.* Niere - bubreg) bubrežnjak

### **Nišeste**

(u Dalmatinskoj zagori kažu *mišesta*) nišesta, nešesta (*perz.*) pšenični škrob u prašku koji služi za izradu slatkih jela

### **Niza**

nizac; smokve nanizane na koncu

### **Nizbedrica**

valjušci, „luleki“ od krumpirova tijesta. Naziv *nizbedro/nizbedrica*, za valjuške, koristio se u Bjelovarsko-bilogorskom kraju od davnina. Žene koje su ih pripravljale uzimale su komadić tijesta i trljajući ga dlanom niz bedro (po bedru prema dolje), preko pregače, oblikovale valjuške/luleke i odmah ih bacale u kotao, s kipućom vodom, na ognjištu, kako bi se skuhalo. Kuhane *nizbedrice* posluživali su se s raznim priložima kao slana ili slatka jela.

### **Nočar**

tele od jedne do tri godine

### **Nokli**

(*njem.* Nockerl) vrsta tjestenine, žličnjaci, trganci, nokli, njoki, valjušci

### **Normativi**

(*lat.* norma) hrane i pića; u ugostiteljstvu propisana količina materijala (namirnica i pića) koja se može potrošiti za pripremanje nekog jela, odnosno pića. Normativi su osnova za kontrolu utrošenog materijala i planiranje nabave, za izračunavanje cijena pripreme, a time i prodajne cijene određene ugostiteljske usluge

### **„Nositi čašicu“**

u svatovima mladenka nosi čašicu rakije od osobe do osobe poljubivši starije u ruku, žene u lice, s mlađim muškarcima se rukuje, a mladoženju preskače. Poslije ispijanja čašice svatovi na pladanj stavljaju novac kao dar mladenki. (Posavina)

### **Nostvica**

kečiga (riba)

### **Nosulja**

duguljasta smokva (Krk)

### **Novoletnica**

(*slo.*) obredni kruh, pečen za Novu godinu

### **Nožemušcade**

oraščići, mirodija.

*Nožemušcade se meću u bolduni, a isto i u šufiganu žigericu i u putač, da dâ gušt, i da lipo zavonja.*

### **Nučo**

koštica od masline; komine

### **Nudl**

nudla (*njem.* Nudel) tjestenina; valjušci;

<i>šufnudle</i>	krumpirovo tijesto oblikovano u prutiće i kuhano u slanoj vodi, poslužuje se kao prilog ili samostalno jelo uz zelenu salatu ili pekmez
<i>ponenudle</i>	jelo: grah s rezancima („paštafažol“)

### **Nudlbret**

(*njem.* Nudlbrett) daska za valjanje tijesta

### **Nudlvaler**

(*njem.* Nudlwalker) valjak za tijesto

**Nukle**

nuklica; janje od godinu dana

**Nula**

najbolja vrsta brašna za kolače (Posavina)

**Nuler, nula, nulerica**

vrlo sitno (fino, najbolje) pšenično  
samljeveno brašno, bijelo brašno za kolače

*Nularicu smo ostavili za kolače*



## **NJ**

### **Njoki**

(*tal. gnocco*) valjušci, okruglice, žličnjaci. Izrađuju se od propasiranog kuhanog krumpira, brašna, jaja i soli. Kada se umijesi tijesto, otkidaju se komadići, oblikuju u loptice, rastanje u obliku valjka (štapića), popraše brašnom, pritisnu lagano vilicom i kuhaju. Njoki od krumpirovog tijesta su bolji od onih izrađenih od brašna žitarica. Izrezbareni njoki (udubine u tijestu) su idealni za upijanje umaka

## O

### **Obara**

1. sitniš od svinje koji se stavlja u kobasice;  
2. (*slo.*) ujušad, umokac (telećja obara z žganci); 3. masnoća na vodi u kojoj se kuhaju, bare krvavice i švargla na svinjokolju

*Sa obare smo skupili skoro pet litara masti*

### **Obare**

(obarine) sitniš od svinje koji se stavlja u kobasice

### **Obarak**

uvarak, dekokt, (dekokt – *lat.* decoquere – skuhati: ljekoviti napitak od kuhanih trava);  
1. voda u kojoj se kuhalo neko povrće, služi za nadolijevanje; 2. mesna juha koja služi za nadolijevanje nekih juha i umaka

### **Obarine**

voda u kojoj se što varilo (kuhalo), zelje, meso

### **Obariti**

Kuhati; držati kratko vrijeme u ključaloj vodi, prokuhati

### **Obarnica**

juha koja se dobije od kobasica tj. voda u kojoj se kuhaju kobasice; gudlja, varnica (Hrvatsko zagorje)

### **Obataljeno**

pokvareno

### **Obatnjača**

pogača koja se daje prolaznicima

### **Obed**

objed, ručak, obrok koji se jede u podne

### **Obeliti, objeliti**

oguliti (krumpir, luk, voće, ...)

### **Obers**

(*njem.* Obers) tučeno slatko vrhnje

### **Obetica**

kolač koji se radi od finog brašna (kao za kruh), razvalja i ispuni mješavinom sira i jaja. Sve se zavije i ispeče (Istra)

### **Obga**

jufka, kora, patura; rastanjeno tijesto; gibanica od obgi sa sirom; obga za pitu

### **Obgvircati**

začiniti

### **Obid**

jilo o podne

### **Obilit**

ogulit (krumpir, mrkvu, jabuku, ..)

### **Obist**

(*slo.*) bubreg, „obistena pečenjka“ – bubrežnjak

### **Objed**

užina, ručak, glavni dnevni obrok jela u 12 sati. Kad su se obavljali poljski radovi objed se nosio i na polje. Kad su se čula zvona crkve u 12 sati jelo je moralo biti na stolu, za što je bila odgovorna glavna gazdarica (ponegdje zvana – *stopanica*; kod Arbanasa (Zadar) sačuvao se izraz *stopanin* – glavlar pastirske organizacije, onaj koji je proizvodio sir). Ukoliko jelo nije bilo doneseno na polje u 12 sati to je bila velika sramota za gazdu (domaćina) jer su kopači, orači, kosci ili dr. Isprika je mogla biti samo smrt ili teška bolest, što je govorilo i o odnosu među ljudima – ponosu i ugledu gazde i prema radnicima.

### **Oblagati**

kalupe ili oblike pokriti iznutra tankim slojem lisnatog, prhkog ili kojeg drugog tijesta

**Oblaporan** -rna, -rno, **ohlaporan** -rna, -rno  
gladan, pohlepan, nezasićen, halapljiv, proždrljiv

**Oblata**

oblatna, oblanda (lat. oblatum – hostija) 1. beskvasni kruh za misu (tanak listić umiješan od brašna i pečen – hostija (žrtva); 2. stara dubrovačka slatkarija, koja se umakala u vino; 3. u slastičarstvu (list od pšeničnog brašna bez kvasca) služi za izradu raznih kolača, izrezan daje se uz sladoled i sladoledne kupove; 4. fino čajno pecivo napravljeno od brašna, šećera, masti, jaja, kvasca i mirodija pečeno između željeznih kalupa

**Oblija**

1. (ublija) duguljasti obli kruh u koji se stavi malo groždica, badema i smokava, odozgor se ukraši (prošara) vilicom. Kruh se radi za Sve Svete (Hvar, Dalmacija); 2. obla; pogača

**Oblivci**

nekvalitetan ocat od odlivenog dropa, tropa

**Oblizač**

sladokusac

**Oblizek, i**

nešto vrlo ukusno i slasno za pojesti, poslastice

**Oblog**

prilog jelu

**Oblje, oblice**

slatkarija koja se peku na Krku za popove na Dan mrtvih duša i na Badnjak; *oblja* – Cres, Vrbnik)

**Oborita riba**

*obariti* – prokuhati, skuhati, popariti (jaja, ribu i sl.); *obarine* – voda u kojoj se što kuhalo; *u žargunu*, riba koja obara s nogu radi svoje cijene(skupoće).

*Oborita riba - zovu radi toga što ju gospodija iju*, zbog toga što je to plemenita riba (npr. lubin, zubatac, ...).

**Obraditi**

s kamenica ili drugih školjki skinuti (travu) takozvanu bradu

**Obrana juha**

Pod tim pojmom podrazumijeva se juha s koje je obrana (skinuta) mast

**Obrati**

obrati mast s juhe, cjediljkom obrati pjenu s površine neke tekućine; odstraniti. Pogrešno je „odmastiti“.

**Obrazina**

dio mesa svinje pri vratu (Benkovac, Dalmacija)

**Obražnjak**

komad mesa i slanine sa svinjskog obraza, pečenje od svinjskog obraza

**Obremača**

drvena posebno izblanjana motka s urezima za podvezače na koju su se vješali lonci i tepsije, a mlada žena je nosila na njoj ručak na njivu za poslenike.

**Obriske**

otpaci od jabuka, krumpira, ..

**Obrljučati**

ošurirti, očistiti svinju od dlaka (Benkovac, Dalmacija)

**Obrok**

količina hrane za 1 osobu

**Obrst**

(*njem.* Obers) slatko vrhnje; vrhnje, kajmak – na kuhanom mlijeku

**Obršlatni**

fanjci, kolači prženi na masnoći (mast. ulje), triješće

**Obrvka**

riba: podlanica, lovrata

**Obuz**

okus

**Obuzovati**

okusiti

**Ocet**

(*slo.*) ocat  
sadni ocet – voćni ocat

**Ocidina**

**ocjedina**; 1. čorba od zelja (Hrvatsko primorje, Dalmacija); 2. talog, kaljuža; 3. talog od pretopljenog skorupa u koji se umače kruh

**Ocijediti**

ocijediti vodu od povrća (salate) kuhanog povrća, s tjestenina i sl.

**Octika**

osteljika; kiselo vino

**Ocurek**

ocvarak, čvarak (nastaje pri topljenju slanine u mast)

**Ocvirek**

(*slo.*) čvarak

**Ocvirkov kruh**

(*slo.*) kruh sa čvarcima

**Ocvreti**

(*slo.*) ispržiti

**Ocvrtek**

(*slo.*) uštipak, krafn

**Odabirati**

(sortirati) razvrstati namirnice (meso, perad, ribu, voće) prema njihovoj kvaliteti tj. namjeni

**Odar**

dugački stol od trstike na kojem se suše smokve

**Odležati**

staviti da odleži govedinu, divljač, jabuke, kruške, brašno i dr.

**Odlupljivanje**

kuhana jaja odmah nakon kuhanja staviti na nekoliko sekundi u hladnu vodu da bi se ljuska lakše dala skinuti

**Odrezak**

(šnicl – *njem.* Schinitzel) tanko odsječen i na masti pržen komad mesa; komad mesa pripremljen na jedan od raznih načina

**Odrinja, odrina**

1. pegola (čardaklija) pred kućom napravljena od vinove loze (Dalmacija); 2. naročita vrsta loze, *krivaja*, koja se pruža nad oborom ili terasom pred kućom (Čilipi)

**Odrna**

loza na uzdignutoj podlozi uz kuću, brajda

**Odžak**

1. dimnjak. 2. otvoreno ognjište s kojega ide dim neposredno u dimnjak

*Obisili smo divenice u odžak da se suše.*

**Ofuriti**

(blancher – blanše) znači neku namirnicu preliti vrelom vodom, npr. slatko zelje, mozak, kelj, itd.

**Oganj**

vatra

**Ognjanka**

naziv za kuhinju (sela na Papuku)

**Ogorel**

zagoren

**Ogrest**

vrsta vinove loze, sitnog i tvrdog zrna

**Ogrizina**

grozd bez zrna (Benkovac, Dalmacija)

**Oka**

mjera za težinu (1,225 kg), tekućinu (1,25 l); dvolitra

*Daću ti oku žita za sime, a ti ćeš mi vratit dvi kad ovršeš.*

**Okajati**

dimiti; okajati meso: sušiti na dimu

**Okanušiti**

uzeti ribu kao kanjuš (uobičajeno polutajno prisvajanje)

**Oklagija**

(*tur.* oklagu) pakljunača, valker, trlica, takača, sukaljica, valjalo; kuhinjski alat, (deblji ili tanji obli štapa) za valjanje tijesta, jufke

**Okomina**

kora od krumpira (Dalmacija)

**Okra(j)čić**

svinjski okrak (bunceci)

**Okrepčevališče**

okrepčevalnica (*slo.*) bife gdje se služe pića i hladna jela

**Okruška**

1. hladna juha s kvasom i osnovnim sastojkom povrćem. U masu se može umiješati hladno kuhano meso ili vino u omjeru 1:1. Ovisno o tome okroška se zove povrtna, mesna ili riblja. Uzimaju se najbolja povrća, mesa ili ribe pazeći da uvijek budu svježiji i kvalitetni. U staroj ruskoj okroški najviše se kombiniralo meso svinjetine, purana i tetrijeba (tj. meka svinjetina, perad i divljač). Od riba najpogodnije su: linjak, grgeč i smuđ (Ruska kuhinja); 2. papazjanija

**Okrut**

bačva

**Olba**

stara mjera za tekućinu (oko 7 dl) (Posavina)

**Oliga**

sitna riba; „...i siromašnom je narodu zimi mila hrana“

**Oligar**

gavun (vrsta ribe)

**Olika**

maslina

**Olito**

krvavica, crijevo (Hrvatsko primorje, Krk, Istra). U Murteru riječ *olito*, *olita*, *jelito* - crijevo, označuje vrstu kobasice u svinjskom crijevu. Ovu riječ razumiju i koriste samo stariji murterani.

**Olotrenje**

žderanje, proždrtvo, pijanstvo

**Omač**

omak (*tur.*) 1. vrsta domaćih kvadratnih rezanaca za juhu/čorbu; 2. staro jelo koje se konzumiralo za doručak a radi se od prosenog brašna i 3-4 jajeta. Umijesi se čvrsto brašno, rastanji i iskida na veće komade i, kad se osuši izreže na široke rezance. U pol litre zagrijanog mlijeka stavi se tijesto i kuha (kuhalo se i u samoj vodi). Kada mlijeko potpuno uvri, tijesto je kuhano i „omač“ se prelije sa 20 dag kajmaka, ili se radi na taj način da se u posudu ulije malo mlijeka, stavi nekoliko jaja, malo brašna i miješa dok se sve dobro ne skuha, posoli se i jede na taj način da se umače kruh

**Oman**

ivanjsko zelje

**Omantalana riba**

frigana riba koja je prvo umočena u smjesi jaja i brašna.

Riba koja ima kiselkasti okus (mačka, raža, pas i njima slične ribe) prije pripreme se *potrusi* (usoljena i *nalučena* stavi se pod teret), ocijedi istisnuta tekućina i tada se umoči u mješavinu jaja i brašna i friga.

**Ombolo**

vidi: Lumbul

**Omelo**

krpa kojom se omete peć, prije nego se metne u nju kruh (hljeb)

**Omendula**

bajam, badem (Dalmacija)

### **Omlet**

(*franc.* omelette) vrsta jela od jaja (cvrče). Omlet je jelo Sredozemlja tj. jelo talijanskih i španjolskih seljaka koje su preuzeli dvorski kuhari. S vremenom se način pripreme usavršavao i specifičnim dodacima pa mu se davalo i ime pojedinih odličnika. Po masnoći na kojoj se priprema prepoznajemo porijeklo jela. Maslinovo ulje ukazuje na talijansko ili španjolsko porijeklo, maslac – najvjerojatnije na francusko. Dodatak ruma govori da ima porijeklo s Antilskog otočja.

Jedna od bitnih stvari kod omleta je tava, koja mora biti od lijevanog željeza da ravnomjerno drži temperaturu. Prvo se zagrije tava, dodaje masnoća, pojačava temperatura i dodaju već razmućena jaja. Omlet mora biti na krajevima (rubovima) čvrst a u sredini čvršći, ali još tekuć.

Omlet se peče bez miješanja i mora se oblikovati pravilni omlet (palačinka) i biti blijede boje.

### **Omrsak**

masnoća, masno, jako, jelo

### **Omune**

mahune, buranija (Benkovac, Dalmacija)

### **Opaluv**

kruh pečen na žeravici

### **Oparnjaci**

čvarci dobiveni prženjem masnoće (sala) sa crijeva

### **Oparuša**

(vrsta pite) pšenično se brašno zakuha u kipućoj vodi. Prelije se u lim (pleh) za pečenje i prelije jajima razmućenim u mlijeku. Peče se u zagrijanoj pećnici oko 10-15 minuta

### **Opaša**

pastrma (meso koje se suši i ostavlja za zimu)

### **Opečenec**

popržen kruh

### **Opekanci**

krušno pecivo koje pripremaju vojvođanski Slovaci za Badnje večer.

Od brašna, soli i vode umijesi se glatko tijesto i stavi da odstoji. Nakon toga se razvuče na centimetar debljine. Ostavi se oko pola sata i nakon toga se izreže na rezance duljine 5-6 centimetara i centimetar debele. Ispeku se u zagrijanoj pećnici kao kruh. Kada su pečeni, nakratko se stavljaju u kipuću vodu da se popare, stave u posudu za posluživanje i pospu mješavinom maka i šećera

### **Opitnjak**

1. vrsta pite (kolača); 2. krajevi „jufke“ od baklave koji prelaze preko ruba tepsije (lima) odrežu se i ispeku. Pečeno se zalije šerbetom kao i baklava

### **Oplača**

vrsta kolača (Vrbnik, Krk)

### **Oplaka**

bučkuriš, slabo vino

### **Opojište**

1. svako piće koje može opojiti; 2. žitno piće; 3. pivo, koje opija

### **Opojina**

(slo.) opojno piće

### **Opol**

vrsta primorskog, posebno dalmatinskog svjetlocrvenog (ružičastog) vina; „na po crno na po bijelo“; *srednji opol* – vino otvorenije boje, *vatreni opol* – crna vina srednje ili umjerene boje.

### **Opolac**

1. vrč za vino; 2. drveni tanjur

### **Opornjak**

mrežica zajedno s lojem sa svinjskih crijeva (često je u to uključen i bubreg) koristi se za salenjeke.

**Opotičiti**

(*slo.*) namazati nadjevom, opotičena sladica – kolač s nadjevom

**Oprnjak**

plućica (pripremljena kao jelo)

**Opresnik**

(*slo.*) beskvasni kruh, prijesnac, presnac

**Opa(i)šnjak**

prijesan kruh (hljeb)

**Opsenka**

vrsta kruške

**Opsluživati**

slaviti, svetkovati

**Opsunce**

kod prvog susreta mladenaca i mladenke, u kući mladenke, primili bi se mladenci i tri puta okrenuli opsunce; tj. u smjeru okretanja sunca, od istoka prema zapadu. Tada bi gospodar rekao: *Sad se kušnete* (Turopolje)

**Opuh**

prekrupa, bungur, trganci (Delnice)

**Opurak**

pogača

**Oranija**

velika metalna posuda, za vanjsku uporabu, osobito za potrebe svinjokolje: topljenje masti, grijanje vode, a može služiti i za kuhanje umaka (sosa) ili pekmeza

**Orašćić**

vrsta kolača (s kvascem, mlijekom i vodom, umiješeno brašno, izrezano na pravokutne komadiće, peče se na vreloj masti)

**Orešec**

ukusni plod vodene biljke koja raste u Strugu (kanal kroz Lonjsko polje)

**Orgija**

(*grč.* orgia) raskalašena gozba, raspojasano slavlje na kojem se ne poštuju pravila kulturnog ponašanja i moralne norme, jer su sudionici više-manje u alkoholiziranom stanju

**Orgula**

orkula; velika maslina (Korčula)

**Orkulić**

zemljani sud s dva drška (*grlin mu je uzak, služi za ulje, vodu i vino*; Dubrovnik)

**Oriz**

(*grč.* oryzon) riža

**Orižica**

kobasica u kojoj ima riže

**Orkula**

1. vrsta sitne masline (Skradin); 2. velika smokva (Dugi Otok)

**Orloz**

pijetao (a ne kokoš) od kojeg se u Slavoniji za poklade kuhala čorba s rezancima.

**Orzo**

ričet, ječmena kaša (Dubrovnik)

*Dobar kruh je rumen kao rucela; nad rucelom nije žita* (rucela znači najbolji kruh)

**Osaka**

stara Dubrovačko piće koje se radilo, najvjerojatnije, od fermentiranog voska. Stara riječ za vosak je – osak.

**Osep**

ošep; graničarsko jelo od kuhanih šljiva (Lika)

**Osivci**

brašno koje ostane poslije sijanja kroz gusto sito

*Imamo dosta osivaka, mogla bi ispeć kriv za kerove*

**Oskruška, oskoruša**

trpki plod jede se u kasnu jesen kad se ugruši, „inače davi u grlu“  
*stala mu oskruška u grlu - prisjelo mu nešto*

**Ostika**

ocat

**Ostinut**

ohlađen

**Ostrvica**

oguljena grana, obično od smreke. *Stavlja la se uz ogradu balature, na nju se vješaju stvari, krpe i soljeno meso, da se suši.*  
Kad je u kući bijeda kaže se: *Ćemo klas zubi na ostrvicu*

**Ošafluk**

suho kuhano voće

**Ošap**

**ošaf**; sušeno nekuhano voće (šljive, jabuke, kruške)

**Ošećerit**

'posuti šećerom, pošećeriti, zašećeriti  
*Kad nemaš sira, mogla si malo ošećerit ove tvoje fanke*

**Ošljak**

vrsta ječma

**Oštarija**

(*tal.* osteria) krčma, gostionica, birtija

**Oštarijaš**

krčmar

**Otaščak**

prvi jutarnji obrok, zalogaj nakon kojeg čovjek više nije gladan (Dalmacija)

**Otrubica**

posije, mekinje

**Otučak**

oruljeni klip kukuruza (klip bez zrna)

**Ovas**

zob

**Ovasnica**

pura (žganci – palenta) od zobi (ovasa) (Istra)

**Ovca**

jalovica, dvizica, ovca „djevica“, to znači ovca koja se još nije janjila, a već je u drugoj godini života. Njezino meso je sočnije od mesa janjeta, a ima ga i više. Jalovicu treba nešto dulje peći od janjeta

**Ovčenič**

(gruševina) skuhanu mlijeko s puno masnoće, stavi se s posudom u drugu posudu u kojoj vri voda. Kuha se dalje (mlijeko) uz stalno miješanje dok ne postane gusto kao rijetki pekmez. Posoli se i poslužuje ohlađeno s toplim domaćim kruhom ili pogačom

**Ovčja ili kozja pastrma**

(riječ pastrma označuje pojam – usoljeno i sušeno meso koje je bilo prethodno u salamuri). Za ovčju i kozju pastrmu uzimaju se samo kastrirani i dobro uhranjeni ovnovi, jarci, jalove ovce i koze. Da bi pastrma bila što bolja izdvajaju se iz stada i posebno se uhranjuju

**Ovčja stelja**

dimljeno ovčje meso (lopatica i but) bez kosti. Nakon što je posoljeno i odležalo 15 dana, suši se na zraku jedan dan pa se onda hladno dimi 20 dana na bukovini ili smrekovini. Kada je dobilo lijepu smeđu boju, suši se na zraku do konačnog dozrijevanja oko četiri mjeseca. Stelja se kuha s povrćem i poslužuje po želji sa salatama od luka, sirom, hrenom



## **Ovčji sir**



Ovčji sir u marinadi

posut mravincem (origanom) uz domaće crne masline i motar – prava je delicija uz čašu crnog vina

## **Ovnetina**

meso ovna, pečenka

## **Ovsenica**

ovsenjak; zobeni (ovseni) kruh

## **Ovsenjak**

ovsjak; zobena (ovsena) čorba/kaša

## **Ovomaltine**

piće od ekstrakta slada, jaja, mlijeka, kaka

## **Otva**

(utva) divlja patka

## **Ozim(a)ec**

ječam koji se sije u jeseni

## **Ožemček**

(slo.) iscijeđen sir u obliku loptica

## **Oženjeni žganci**

(slo.) žganci od brašna i krumpira

## **Ožet**

ocijediti

## **Ožica**

žlica

## **Ožimica**

voda koja preostane nakon ožimanja (cijedeња) sira

## **Ožljeva**

glavobolja od prevelike količine vina

## **Ožleviti se**

prepiti se

## **Ožornik**

pijanac

## P

### **Pabušina**

potrbušina, slabina

*Daj mi meso ispod pabušine 'ispod rebara'.*

### **Pac**

(*njem.* Beize) salamura, marinat, rasol, marinada; tekućina u koju se stavlja meso u rasol

### **Pacast**

(*njem.* patzig) gnjecav (npr. kruh)

### **Pacati se**

močiti se u salamuri

### **Pačarica**

pita u koju se stavlja pače

### **Pače**

pača, (*perz.*) 1. drhtalica, hladetina, piktija, vidí: furda; 2. čorbasto jelo od ovčjih ili goveđih nogu i glave s octom i češnjakom, mora biti ljuto (*majošli*); 3. pače pasulj – kuhan grah (pasulj) s octom i češnjakom

### **Pačnjača**

pita od mesa i masti što se skine s volovskih nogu od vola zaklanog za pastrmu

### **Paćika**

ostaci prerađenih maslina (Dalmacija)

### **Padela**

(*tal.* padella) plitka okrugla posuda za kuhanje; tava, tiganj, prosulja, prsura, teća.

### **Pagadebit**

vinova loza bijela grožđa osobito rodnog (urodom toga grožđa plaća seljak svoje dugove)

### **Pain**

kruh, ali i jedna vrsta paštete pravljene u obliku (kalupu) bez kore od tijesta

### **Pajcati**

mokro usoliti

### **Pajcek**

prase

### **Pajdaš**

drug, prijatelj; pajdašiti se – drugovati, družiti se

### **Pajdovati**

poseban proces u mljevenju brašna (Posavina)

### **Pajice**

drop, kom, nakon otakanja vina

### **Pajšl**

(*njem.* Bäuschel, Beuschel) životinjska utroba; plućica (bijela džigerica) uobičajen izraz za jelo od plućica. Radi se na gusto ili na rjeđe: s krumpirom ili bez njega

### **Pajzl**

(*njem.* Beisel) drugorazredna krčma, gostionica

### **Paklama**

kaplama; vrsta finog bijelog kruha, somuna

### **Pakljun**

pakjun; razvaljeno tijesto od kojeg se izrađuju rezanci ili krpice (Istra)

### **Pakoleć**

naziv za smjesu različitog samoniklog jestivog povrća (Dalmacija)

### **Palace**

od *lat.* palatium – velika zgrada, palača; često naziv za luksuzne hotele u središtu grada

### **Palačinka** (naša riječ – *prevrta, privrta*)





(*mađ. palacsinta*) jelo od mlijeka i brašna s različitim nadjevima; (prevrta); peče se na masti ili ulju.

Po legendi, suvremene palačinke osmislio je kuhar pape Gelasia I. (492-498) kada je 2. siječnja 492. godine u Vatikan došlo toliko hodočasnika da je uzmanjkalo hrane, a našlo se samo jaja i brašna.

Novootkrivena slastica osvojila je Europu, a u Francuskoj se uobičajeno prže za Svijećnicu.

Omiljeno jelo od tijesta kojem je lako promijeniti okus sa slanim ili slatkim dodacima, preljevima i nadjevima, kuhari rado pripremaju s malo mašte u glavno jelo ili desert. Pritom nije važno jesu li palačinke male ili velike, debele ili tanke, hrskave ili mekane. S vremenom im se izgled i okus mijenjao, pa se danas nude u stotinu i jednom kulinarskom izdanju.

Palačinke se mogu ispeći i bez tave – potreban je samo vrući kamen prikladne veličine. Tako su, naime, palačinke pekli drevni Egipćani oko 2600. godine prije nove ere. Nešto kasnije izmislili su i pećnicu od gline u kojoj su pekli kruh, a palačinke su našle svoje mjesto na njezinoj površini. Ta je tehnika pečenja palačinki bila, kako se čini, vrlo uspješna pa se tava za njih nije pojavljivala još mnogo stoljeća. Svoj su procvat palačinke doživjele pojavom korizmenih obreda uvedenih 461. godine. Brašno od kojega su načinjene postalo je simbolom životne tvari, mlijeko nevinosti, a jaje ponovnoga rođenja. U 9. stoljeću, kad su kršćanski crkveni kanoni propisali uzdržavanje od mesa tijekom korizme, palačinke su postale još cjenjenije. Do 13. stoljeća svečanost palačinki postala je tradicijom u Velikoj Britaniji, Njemačkoj i skandinavskim zemljama. Čak je uvedeno

i posebno „palačinkino zvono“ koje je za korizme pozivalo vjernike u crkvu. Prema priči, neka je Engleskinja, začuvši crkveno zvono baš u vrijeme dok je spravljala palačinke, odmah potrčala u crkvu nesvjesna da u rukama još drži tavu s vrućom palačinkom. To se poslije razvilo u godišnju utrku u kojoj su mjesne kućanice trčale prema crkvi neprestano okrećući palačinke u tavi. Slične se utrke održavaju i danas u gotovo cijelom svijetu, premda je religiozno značenje utrke s palačinkama potpuno zaboravljeno. Pravila – su strogo utvrđena – staza je dugačka 380 metara, sudionici moraju imati pregaču i kuharsku kapu na glavi, a palačinku u tavi moraju okrenuti najmanje tri puta. Najprije su na natjecanjima sudjelovale samo ženske osobe starije od osamnaest godina, no poslije su se utrkama pridružili i muškarci. Svake se godine stotine natjecatelja marljivo pripremaju za novu utrku nadajući se da će se baš oni ovjenčati pobjedom.

Kod nas uglavnom „postoje“ tri naziva palačinki obzirom na nadjev:

<i>zagorske</i>	sa sirom i vrhnjem i zapečene u zemljanoj posudi
<i>primorske</i>	nadjev od suhih smokava, mljevenih oraha i preljevom (šodo) od bijelog domaćeg vina
<i>istarske</i>	nadjev od tikvica, mrkvice, rajčice, luka i začinicima – mravinac, majčina dušica, češnjak; sve posuto ribanim ovčjim sirom

*Mekane i prozračen* palačinke dobiti će te ako mlijeko ili vodu zamijenite gaziranom mineralnom vodom.

*Mediteranski okus* tijesta za palačinke dobiti će te ako ih pripremate s mlijekom, domaćim brašnom i jajima, bagremovim medom, maslinovim uljem, ribanom jabukom, te dodate malo mljevenog rogača.

*U smjesi* ne smije biti grudica.

*U smjesu za palačinke* ukapajte nekoliko kapi limunovog soka, tijesto će biti ukusnije.

*Smjesa prije pečenja* mora odstajati pola sata.

*Tava za pečenje* palačinki treba biti zagrijana na 190 oC.

Palačinke se konzumiraju odmah nakon što su napravljene.

Idealan omjer za 12 palačinki:

Sastojci: 3 jaja, 12 dag brašna, 2,5 dl mlijeka (pola možete zamijeniti mineralnom vodom), 3 dag maslaca ili 2 žlice ulja, malo soli.

Za pečenje je najbolja mješavina maslaca i ulja. Brašnu dodajte mlijeko (ili vodu ili pola-pola). Sve dobro izmiješajte dok ne nestanu grudice. Dodajte jaja, sol i otopljeni maslac, pa sve dobro promiješajte. Ovisno o naputku u masu možete dodati i druge sastojke. Ako su se stvorile grudice obavezno procijedite i ostavite barem 15 minuta da sve odstoji.

*Hrskave palačinke:*

Sastojci: 22 dag oštrog brašna, 2 jaja, 1 dl maslinova ulja, 2-3 dl mlijeka, 1 dl mineralne vode, šećer, vanilijin šećer, malo soli; premaz po želji.

*Američke palačinke - pancakes*

Sastojci: 12,5 dag brašna, 1 žličica šećera, ½ žličice soli, ½ žličice sode bikarbone, 1 jaje, 3 dag otopljenog maslaca, 2,5 dl kiselog mlijeka ili jogurta.

U posudu stavite brašno i sodu bikarbonu. Dodajte sve suhe sastojke. U sredini napravite udubine i u nju dodajte jaja, maslac i kiselo mlijeko (jogurt) sve dobro izmiješajte (električnim strojem – mikserom). Ostavite na hladnom odmarat pola sata. Na tavnici rastopite malo maslaca i stavljajte po jednu žlicu smjese na vrući maslac. Razliti će baš onoliko koliko treba. Kad se na gornjoj strani pojave mjehurići, palačinkice okrenite te ispecite i s druge strane. Poslužite ih tople prelivene javorovim sirupom ili rijetkim medom.

**Palančorit**

jesti hranu prije nego što je postavljena na stol

**Palenka**

paljka, poljka; tijesto od raženog brašna oblikovano u pogaču (veličina tanjura i prst debela) prelije se rastopljenom kosanom mašću ili kiselim vrhnjem. Peče se na 180 oC od 45 – 60 minuta (Međimurje)

**Palenta**

(*tal.* polenta) **1.** jelo od kukuruznog brašna (žganci, pura, kačamak). Prije otkrića Amerike, iz koje je donesen kukuruz, palenta se radila od heljde ili prosa. Služi kao prilog brodetu i raznim drugim pirjanim jelima. U mliječnim restoranima poslužuje se s kiselim ili slatkim mlijekom

Zanimljivo je kako su posvuda gdje poznaju palentu jedinstvenog mišljenja da je valja kuhati u bakrenom loncu, te da se ne smije rezati nožem, već tankom uzicom. Netko će možda reći da naši pradjedovi nisu poznavali čelik koji ne hrđa i da su zato kuhali u bakrenoj posudi. Pa ipak, želimo li skuhati uistinu dobro palentu, moramo je kuhati u bakrenom kotliću i miješati drvenom lopaticom, onom za miješanje palente; to je ujedno i prvi savjet. Zakuhava se obično onolika količina osoljene vode koja odgovara količini brašna, a za svaki slučaj moramo imati posebno malo kipuće vode, ako bi palenta bila pretvrda. Važno je da istresemo brašno u vodu tako da se ne naprave grudice. Moramo odabrati oštro kukuruzno brašno, koje doduše moramo duže kuhati, ali je zato ukusnije. Palentu valja miješati od trenutka kada saspemo brašno u vodu do trenutka kad je poslužimo na stol. Osim toga, valja miješati u krugu, uvijek u istom smjeru. Što je duže kuhamo, bit će bolja i lakše probavljiva. Pravu palentu moramo kuhati oko jedan sat. Seoska palenta se priređuje od oštrijeg brašna, a želimo li mekanu palentu, upotrijebimo meko brašno. Za svakih 10 dag brašna pripremimo 3 dl vode. Nakon pola sata miješanja, palenta se počinje odljepljivati od kotlića, no dobri je poznavatelji miješaju još najmanje pola sata, i tada je izvrsna.

Palenta koja je ostala od prethodnog dana drugog jutra se malo popekla i jela uz bijelu

kavu umjesto kruha. Za večeru se jela uz „težačku“ salatu – salatu od radića s fažolom;

**2.** kukuruzna krupica kuhana u zamašćenoj slanoj vodi.

*Palenta se ne jede nikada sama, nego uvijek s čim drugim, kao sa sirom, mesom na zvacet ili na lešo kuhanim, sa salatam, s jajima, broskvama, zeljem, brudetom, friganom robom itd.*

Ostatke ohlađene palente možete pripremiti na slijedeći način: oblikujte žličnjake, kuglice ili kocke, vrlo ih kratko popržite na masnoći pa svaki komad prelijte umakom od rajčice, kosanog bosiljka, češnjaka i peršina, sve poprženo na masnoći i začinjeno solju i paprom. Prije posluživanja pospite ribanim ovčjim sirom (paškim).

Palenta, ovčji sir i mošt bila je redovita hrana u vrijeme berbe grožđa u Istri.

### **Paleta**

drvena zaobljena daščica za paletanje (gnječenje, stiskanje) slanah srdela u barilu

### **Palpan**

ostaci od maslina nakon isprešana ulja (Buzet)

### **Paluza**

(*tur.* paluze) – „kompot koji se začini razmućenim pšeničnim škrobom uslijed čega je gušće“

Vrsta hladetina od meda i škroba; gust kompot od suhog ili svježeg voća (marelica, ribiz, trešnja, višnja), začinjeno sa razmućenom nišestom zbog čega je gušći od običnog kompota

### **Palja**

palje; mekinje, posije (Dubrovnik)

### **Paljak**

paljka; drvena žlica

### **Paljar**

zgrada u kojoj se sprema slama, sijeno, kukuruz, *pojata*, *šupa* (Hercegovina)

### **Paljavac**

kruh od posija ili mekinja

### **Paljenka**

rakija

### **Paljenje**

očupanoj peradi brzim okretanjem iznad otvorenog plamena spaliti fino perje

### **Paljug**

kruh od brašna, svježeg kravljeg sira i jaja, debeo oko 5 cm i pečen u krušnoj peći

### **Pampole**

posno jelo; kuhani grah začinjeno lukom i crvenom paprikom, a jede se namazan na kruh.

### **Pampur**

čep

### **Panada**

kuhan kruh, popara, juha s ukuhanim kruhom;

- (*lat. tal.* pane – kruh;) 1. kruh skuhan u goveđoj juhi (popara), u mlijeku, kaša za djecu, posno jelo s kruhom u ulju; 2. kuhani kruh s rižom; 3. (*franc.* panade) (*njem.* Brotpanade) opći naziv za razne nadjeve: najčešće se rade od krupice, bijelog brašna ili zemlje uz dodatak masti, jaja, mirodija – začina.

U Italiji je pod ovim nazivom (panada ili panata) poznata juha od pšenične krupice ili kruha. Panada je masa napravljena od brašna, kruha, krumpira ili kakvog drugog sastojka, koji sadržava škrob. Brašno se obično kuha u vodi, mlijeku ili juhi, a gotova kaša, kad se ohladi, stavlja se u nadjev da poveže sastojke u kompaktnu masu. Odnos panade i mljevene mase treba biti, jedan dio panade dva dijela mljevene mase.

### **Panadica**

krušna juha (juha od ukuhana kruha)

**Panaija, panahija**

koljivo, kuhano žito posuto šećerom, koje se nosi u crkvu

**Panakuhle**

vrsta pogačica (od krušnog tijesta) koje se prže na masti ili ulju, i poslužuju uz varivo od graha ili bi se namazale pekmezom.

**Panar**

košarica za kruh bez luka, s dvije ručice po strani (Čilipi)

**Panatika**

hrana kojoj je temelj bio kruh, *a ostalo šta bi se našlo*

**Panožak**

zadebljali dio stabljike nekog povrća: brokule, cvjetače, kupusa

**Panceta**

panca (*tal.* pancetta) slanina prošarana mesom, potrbušina (carsko meso – „Kajzerflajš“)

*Naslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele.*

Dalmatinska panceta razlikuje se od klasične slanine. Iskrojene komadi slanine trljaju se solju, paprom, nerijetko i mediteranskim travama, i ostave ležati nekoliko dana. Nakon toga se panceta stavlja pod – *piz* – preša se, pa ide u dim dobrih mjesec i pol dana. Panceta je trajni proizvod i može bez posljedica stajati i dulje od godinu dana. Mnogi Dalmatinci tvrde da je oko Uskrsa bolja od svakog pršuta.

**Pandeviš**

jelo od janjeće iznutrice (Vojvodina)

**Pandur**

poprženo kukuruzno brašno pomiješano s pekmezom ili vrućom mednom vodom, u koje se umiješa i malo masla. Po narodnoj predaji to je najstarije slatko jelo.

**Panibrot**

juha s udrobljenim kruhom (obično starim)

**Pandišpanj**

patišpanj – (*tal.* pan di Spagna – španjolski kruh) Nekada omiljena dubrovačka poslastica koja se proširila po našim krajevima. Postoje indicije da su dubrovački pomorci donijeli način izrade tog kruha (radi se o suhom kolaču od brašna, šećera, jaja i oraha, peče se na umjerenj temperaturi). Bez patišpanja nema vjenčanja ili krstitki.

**Pandolete**

kolač u obliku tanke kobasice od brašna, šećera, badema, margarina i limunove kore

**Panibrod**

(*tal.* pan in brodo) juha s udrobljenim kruhom

**Panica**

zdjela, činija, prosulja, tava, tiganj

**Panoka**

(*tal.* pagnotta) vojnički kruh

**Pantarula**

(*tal.* punteruolo) vilica

**Panjada**

rastopljeni kruh u vodi s maslinovim ulje

**Panjoka**

1. kukuruzni klip; 2. uobičajeni dugoljasti oblik kruha, nekih kolača i mesa; štruca.

**Panjota**

(*tal.* pagnotta) kruh od 1 kg, glava kruha (čitav kruh)

**Pantarul**

vilica (Dalmacija)

**Paor**

seljak u Baranji, Vojvodini

## Papalina



Pržene papaline, srdele, trilje

najmanja pelagička riba koja se početkom ljeta povlači u dublje vode, tražeći spas od drugih riba, dobila je ime po rimskim papama i njihovim pomorskim posjedima – papinska ribica – papalina. Najveća lovišta upravo se nalaze na njima tj. području Papinske države Romagni i Marchama na potezu Zadar – Ancona prema sjeveru i ušću rijeke PO.

## Papaz

ćevab (*grč. ar.*) ćevap od sitno izrezane bravetine (papaz, papazin – pop) = *popovski ćevab*

## Papazjakija

papazjanija (*grč. perz.*) (*tur.* papaz yahnisi) 1. vrsta jela: kuhano meso ovce ili goveda na poseban način pripremljeno s lukom, peršinom i uljem „*popova jahniya*“ – „vrsta gulaša“ (papaz – pop, fratar); 2. čest naziv za najraznovrsnija jela sumnjive kvalitete, od svega i svačega

## Papren

začinjen paprom ili paprikom, zapapren  
*Volim papren paprikaš, a i dobar špricer posli tog.*

## Paprenjak

paprenjok; medeni kolač začinjen s mnogim začinima među kojima je i šafran (zafranom). U njemu nema papra i malu ugodnu ljutinu dobiva od stavljenih začina; najbolji su poslije trećeg juga kad dobiju vlagu.; danas starigradski specijalitet (Hvar) kojeg su najčešće jeli mornari na

brodovima; ne grize se nego cucla; spominje ga i Hektorović.

## Paprikaš

jušasto, čorbasto jelo od mesa s dosta paprike (radi se najčešće od teletine, piletine i zečevine; tj. nemasnog mesa). Postoje razni paprikaši: *goveđi juneći, teleći, svinjski, riblji, pileći*. Nalik je na perkelt, ali se dodaje više vrhnja

## Paprikašpek

(*njem.* Speck – slanina) trgovački naziv za sušenu slaninu posutu sa mnogo crvene paprike

## Papršnjak

pečena, prednja, dobro nasoljena noga od janjeta, janjeći gnjat (specijalitet s ražnja; kad je on pečen, janjca valja skinuti s vatre (Benkovac, Dalmacija)

## Papula

1. pire od graha; 2. jelo od graha. Kuhanom grahu (propasiranom) dodati kosani češnjak, crvenu mljevenu papriku, malo vrućeg ulja i octa. Izmiješano jelo se kao posno jelo služilo uz rakiju

*Volim papulu al nisam protiv komada kuvane šunke uz papulu.*

## Papuljati

kusati (Lika)

## Paradajz

(*njem.* Paradiesapfel – rajska jabuka, od *grč.* parádeisos – *lat.* paradisus - perivoj, vrt) rajčica, izraz koji je zadržan u govoru još iz vremena Hrvatske vojne krajine. Gastronomski simbol ljeta.

Kao i većina voća i povrća, i rajčica je nekada davno bila divlja biljka. Divlja rajčica potječe iz područja Anda u Južnoj Americi, a domovina joj je vjerojatno današnji Peru ili Ekvador. Smatra se da su ju prvi „pripitomili“ nekadašnji stanovnici Meksika, puno godina prije no što su onamo došli Europljani. To potvrđuje i engleska riječ za rajčicu: *tomato*, koja dolazi iz jezika naroda Asteka što je u Meksiku živio prije



dolaska bijelaca na američko tlo. Na aztečkom se jeziku rajčica zvala *tomatl*. Španjolski konkvistadori koji su nakon otkrića Amerike stizali u južnu Ameriku prenijeli su biljku „tomata“ u Europu, gdje su ju najprije prigrlili Španjolci i Talijani. *Francuzi su je prozvali – pomme d` amour (jabuka ljubavi) i od tada je prati glas da je afrodisijak*. U Engleskoj i Francuskoj rajčica je uzgajana kao kućna ukrasna biljka. Botaničari su naime otkrili da su lišće i korijenje rajčice otrovni pa su se bojali jesti čak i plodove. U Hrvatskoj se, baš kao u Italiji, rajčica od davnina priprema kao hrana. Botanički gledano, ona je voće, no zaljubljenici u gastronomiju o tome nisu htjeli ni čuti. Svađu je 1893. razriješio američki Vrhovni sud odlukom da je rajčica – povrće.

Postoje deseci vrsta rajčica, raznih veličina, pa čak i boja. Osim crvenih, tu su i narančaste, ljubičaste, i gotovo crne – poput autohtone sorte tog povrća koja uspijeva u Provansi. Mini rajčice imaju intenzivniji okus od krupnijih pa se često koriste i visokoj kuhinji za pripremu umaka ili kao estetski dodatak jelu. Među rajčicama postoje i svjetlocrveni „divovi“, a riječ je o staroj sorti „volovsko srce“ koja je zbog gotovo idealnog omjera kiseline i šećera savršena za pripremu zimnice. Manje plodove ovalnog oblika bolje je koristiti za pripremu salata nego za kuhanje zimnice jer imaju tvrđu kožicu od domaći, starih sorti i teže ih je protisnuti kroz cjedilo. Postoji i *flatter beefsteak* vrsta rajčice, a prodaje se u „granama“ na kojima vidi nekoliko rumenih plodova srednje veličine. Najviše ih ima tijekom zime, a uzgajaju se u plastenicima na velikim plantažama. Beru se zelene, a zatim se stavljaju u posebne komore u koje se pušta plin etilen, koji pospješuje zrenje, tako da sa svih strana podjednako poprimaju primamljivu crvenu boju.

### **Paradižot**

slatkiš od jaja, mlijeka i šećera.

*Za učiniti paradižot, najprvo se stuče bibna o jaja, pa se skuha u mliku, unda se zmutu žubna s cukrun, pa se hitu u mliku di su se*

*kuhala bibna i pusti da zakuha. Bibna kuhana se poštivaju, nako bela kako snig, na galetine u terinu. Unda se sve zalije z mlikun u komu su se kuhala žubna, pa se galetina nabrundaju toga slatkoga šuga. Zgora se zgrata malo čikolate i sve se zajeno zakljopi u kredencu da ne bi ki goložalo pohljapa no zgora i zbrda no zdola. Nego se potli kacjohun svakomu meće z reda na pijatić. Ti me kapiši.*

Zakuhajte 1 l mlijeka. Iz tri jajeta odvojite bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke umutite u čvrsti snijeg, te ih sa žlicom odvojite na komade i stavljajte prokuhati u zakuhalo mlijeko (oko dvije minute), te ih jednom okrenite. Kad su skuhan izvadite iz mlijeka i stavite hladiti na tanjur. U mlijeko u kojem ste kuhali bjelanjke naribajte malo korice od limuna i naranče, jedan vanilin šećer i nekoliko kapi ruma, te lagano dodajte razmućeni žumanjak. Smjesa je gotova kad se zgusne. U nju stavite bjelanjke te pospite naribanom čokoladom ili kakaom.

Riječju – *para* kao i *raspara* označavaju jela od jaja i vrelog mlijeka, dok je tumačenje da *paradižot* znači - rajsko jelo, jelo blaženstva.

Za isto jelo kaže se „šnenokrli“ i „ptičje mlijeko“ u Crnoj gori.

### **Parakuvar**

manastirski pomoćni kuhar

### **Paralija**

1. okrugla zemljana plitka posuda za jelo (prodavali su je Čozati koji su dolazili u Tivat, Čozat – stanovnik talijanskog mjesta Chioggie)

### **Parapać**

*parapać* ili *mišanca* je skupno ime za jestive poljske trave u Dalmaciji. Neke od njih su kostrič, žutinica, divlji luk, kozja brada itd.. riječ dolazi od glagola *uparati*, koji označava branje tih trava. (*gren uparat' šaku parapaći*). Parapać su vrlo ukusno bilje i pripremaju se lešo *poduje* (pod uje – pod ulje). Sinonim za *žrnovski parapać* je dubrovačka riječ *pakoleč* ili vrsta miješane



jestive trave. Žene u primorskim selima su znale preko 30 vrsta različitih samoniklih biljaka koje su spravljale u određena godišnja doba. Prehrana sa tim divljim travama ubraja se u tradicionalnu hranu našeg kraja i kao takva kad dođe na trpezu restorana trebala bi biti prava izvorna bez drugih dodataka. Tipično jelo dubrovačkog kraja je *pazija* (*pazjak; blitva sa slanutkom*).

### **Parašpol, parašjol**

oveći komad platna, jute na kome su se sušile višnje (Dalmacija)

### **Parbiks**

slavonsko jelo koje se nekada služilo beračima grožđa ili kukuruza. Grah se kuha s mrkvom, celerom, peršinom, kad je kuhan, izvadi se. Na zagrijanoj masnoći se propirja iskosani luk, doda crvena mljevena paprika i ocijeđeni grah. Promiješa se i usitni kao pire. U dobiveni pire doda se malo juhe, malo brašna, soli, promiješa i zapeče. Ovako pripremljeni grah služi se uz pečeno meso i salatu

### **Pardej**

vrsta divljeg jestivog povrća koje ima dug korijen

### **Parenica**

drvena posuda za meso, rasol, šljive i sl.

### **Parićati**

(*tal.* apparecchiare – pripraviti) spremati (pripremati) jelo

- spremiti, pripraviti, prirediti jelo;

.....*parića baba bruncini, teće za ribu.*

„*Svaka hrana ili jelo, koje se ne uživa onako, kako je nastala, mora se pripraviti, parićati, tj. valja ga skuhati, speći ili sfrigati; zatim zasmočiti, posoliti, jednom riječju načiniti; a kad je gotovo, vinuti u zdjelu, na pijati, staviti na stol. Sav taj posao zove se pripravljanje, parićavanje, načinjanje.*

### **Parizer**

(*njem.*) vrsta fine kobasice od telećeg i svinjskog mesa

### **Parsura**

tava

### **Paršurata**

1 vidi: Garitula; 2. uštipci u koje se stavljaju suhve (suho crno grožđe), komadići smokava, limuna i dr. (Dalmacija), frigaju se na ulju u tavi; 3. žličnjaci, popriguša, baba ili fritaja

### **Parta**

uska traka koja se vezala za „kofrt“ - klupko ispletene kose namotane na potiljku. Partu su nosile samo djevojke (Turopolje)

### **Pasareta**

bezalkoholno piće

### **Pasatic**

vrsta istarskog kolača

### **Pasirati**

(*fr.* passer; *njem.* passieren) vidi: protisnuti

### **Pasirnica**

sprava pomoću koje se pasira (povrće, voće) u sok ili gustu masu; protirač

### **Paska**

uskrsna svetkovina koja se slavi beskvasnim kruhom

### **Paskinja,e**

pir, gozba koja se priređuje prigodom krštenja, babinje (Hvar)

### **Pasteljika**

kolač koga rade Židovi u Bosni

### **Pastrma**

pastrva; (*tur.* pastyrma) na dimu sušeno posoljeno bravljice ili kozje. Isto kao stelja samo što kosti ostanu. Za ovčju ili kozju pastrmu uzimaju se samo kastrirani i dobro uhranjeni ovnovi, jarci, jalove ovce i koze. Da bi pastrma bila što bolja, izdvajaju se iz stada i posebno se uhranjuju. Stanovnici Cetinske krajine za *pastrvu* kažu – kaštradina.

### **Pastrnak, pastrnjak**

mirodija, mesnati dugoljasti korijen podsjeća na veliku mrkvu ili na korijen peršina, redovito je dodatak „grincajgu“ – zeleni za juhu. Okusom podsjećana slatki krumpir. Najviše se upotrebljava kod prigotavljanja mesnih juha s povrćem i umacima u engleskoj kuhinji. Služi se također kao povrće i prigotavlja kao mrkva ili celerova stabljika. Bijela duguljasta repa, uzgojena od mrkve i peršina, aromatičnoslatkasta okusa.

Nekada je služio i kao zaslađivač, alternativa skupom medu, sve dok nije „stigao“ šećera. Prvi su ga iz divljeg korijena kultivirali Rimljani. U kuhinji se kao začini koriste i listovi.

### **Pasuljarnik**

od kuhanog graha napravi se pire. Na masnoći se propirja kosani poriluk doda se grah i zapeče pod pekom

### **Pasuljica**

jelo koje se priprema prilikom obiteljskih proslava. To je kolač od kuhanog i pasiranog graha, šećera i oraha

### **Pašabrod,o**

cjedilo, cjediljka za juhu

### **Pašajica**

komad mesa, slanine, ribe

### **Pašareta**

1. voćni sok; 2. gazirano slatkasto piće u staklenim bocama

### **Pašć**

(*tal.* *pasto*) zakuska, objed (Dalmacija)

### **Paškanat**

dvogodišnja aromatična biljka žutih cvjetova; pastrnjak, pastrnak.

### **Paški sir**

sir svojstvenog okusa i mirisa, proizvodi se od ovčjeg mlijeka na otoku Pagu. Dozrijeva nakon nekoliko mjeseci, a poslužuje se poslije jela. U kulinarstvu ima višestruku

namjenu. Sličan je parmezanu i jedan od najpoznatijih sireva u Hrvatskoj. Najbolji paški sir je travanjski ili svibanjski, a lošiji je *pozni* sir.

### **Pašročavati**

miješati sve i svašta (Dalmacija)

### **Pašt**

obrok, jelo, hrana, zaslada

### **Pašta**

1. tjestenina

*Fina pašta – fижoketi i fidelini su se kuvali za juhu, a tajadele se činile doma za paštu i fažol; 2. slatko.*

### **Pašta fažol**

(*tal.* *pasta fagioli; pasta – tjestenina; fagiolo – fažol, grah*) jelo „*grah s tijestom*“, u koje se dodaje i neki suhomesnati proizvod

### **Pašta-šuta**

golica; (*tal.* *pasta asciutta*) kuhani špageti, tjestenina prelivena sokom ili inače začinjena; 2.tjestenina s raznim dodacima, mljevenim mesom i struganim sirom, „na suho“, kao bitnim obilježjem, jede se vilicom.

### **Pašticada**



Dalmatinska pašticada

poznato jelo iz Dalmacije od marinirane govedine koja se prvo poprži, a kasnije pirja s povrćem u crnom vinu. Izrezano meso na ploške poslužuje se s valjušcima (njokima) od krumpira ili tijestom. Pašticada se može pripremiti i od janječeg buta (jedan od načina pripreme: govedina nabodena

klinčićem, slaninom i češnjakom, prepržena na ulju, zatim pirjano na luku, mrkvi, suhim šljivama, rajčici, peršinu, muškatnom orahu i brašnu. Zaliveno prošekom i vodom. Pašticadu na otocima priređuju i od mesa tunjevine, što spada u naša autohtona jela)

### **Pašticerija**

pašticerija; slastičarna

### **Pašticijer**

onaj koji pravi i prodaje slastice; slastičar

### **Paštriti**

dobivati (grožđe) ružičastu boju zrna (zrno po zrno) (Dalmacija)

### **Paštroć**

1. jelo; od krumpira, koromača, blitve, mladog boba. Kuhano i začinjeno uljem, paprom i kosanim češnjakom. Uobičajeno se daje kao prilog mesu i ribi ali i kao predjelo (Dalmacija); 2. mješavina bez ukusa; 3. mješavina raznih jela; 4. ono što se dobije kad se paštroća, loš proizvod (vino, jelo) bučkuriš

### **Pata**

dimljeni i sušeni mišić iz svinjskog buta

### **Patata**

udomaćeni naziv za krumpir u Dalmaciji. Patata je urođenički naziv za slatki krumpir na Haitiju (otok u Karipskom moru). Naziv nam je stigao preko Italije. Englezi su ga izmijenili u potato, Šveđani u potatis.

### **Patice**

(zdelnica, ručica) vrsta peciva od brašna i kruha (Vrbnik, Bakar, Rijeka, Istra)

### **Patišpanj**

vrsta jela prenesena iz Španjolske (Pane d'Espagne). To je ustvari lutma (unutma, ulutma – vrsta kolača, koji se ne zalijeva). Radi se od jaja, šećera, brašna. Sve se dobro izmiješa, stavi se zamašćen i pobrašnjen „pleh“ i peče se na umjerenj vatri

### **Patka, raca**

domaća patka bijele, žućkaste, pepeljaste ili šarene boje prosječne težine je kod ženki oko 2 kg, a mužjaka od 2,5 kg. Snesu godišnje oko 60 jaja. Pogodna je za tov i osim kvalitetnog mesa može dati i do 1 kg masti.

### **Patoka**

pri pečenju rakije, posljednja slaba rakija

### **Patri**

naziv za gljivu – mavlin (maglen, gubica, mavlica, fratrić) radi smeđe boje kao fratarska odora

### **Pavenka**

1. zimzelen koji nosi mladenka na glavi kad ide na vjenčanje (znak je čistoće), 2. večera na koju udavača poziva svoje drugarice uoči vjenčanja, 3. ples djevojaka oko sita sa pavenkom

### **Pavlaka**

vrhnje, (skorup), pjena s varenike, koja se skida prije nego što se mlijeko izlije u karlice (veća drvena zdjela) da se uhvati kajmak

### **Patoka**

kod pečenja rakije, posljednja – slaba rakija

### **Pazdel**

divlji frig, jelo od samonikla bilja

### **Pazija**

pazjak (*tur.* pazy; *bug.* pazija; *ar.* pazf) naziv je za blitvu (*njem.* Mangold) nastao od *tur.* riječi pazy. Blitva je dvogodišnja biljka iz porodice loboda. Uspijeva u gotovo svim našim krajevima, a uzgaja se zbog finih listova

### **Pažmati**

provlačenje svinjskih crijeva kroz dvije žice radi čišćenja kod klanja

### **Pažul**

grah

**Pecaja**

tava, prosulja, prsura

**Pecivo**

1. svako pečeno meso bilo na ražnju ili gradelama; 2. cijeli brav ili janje; 3. pekarski proizvodi: kifl, makovica, pletenica, roščić, žemlja ...

**Pecka**

kruh pečen pod pepelom

**Pečenak**

komad pečenog mesa na ražnju

**Pečenica**

1. suho meso govedine, postupak kao kod stelje; 2. odojak pečen na ražnju; 3. mešnjača, nesušena svinjska kobasica za pečenje (pečenice prije pečenja treba staviti na nekoliko minuta u kipuću vodu, da se kod pečenja ne raspuknu); 4. svinja pečena na ražnju; 5. meso (sviže ili sušeno) s obje strane svinjske kičme

*Nana su doneli na astal pečenicu od velike pučke*

**Pečenica dalmatinska**

Dugi komad mesa izvađen iz svinjskog karea i svinjski biftek – poznatiji kao – lungić. Meso se natrlja solju i ostavi da nekoliko dana leži. Kasnije se dimi najviše 15 dana. Nakon toga se suši na vjetru. Riječ je o vrhunskom specijalitetu, po ocjenama gurmana, dalmatinska pečenica u svim elementima nadmašuje - pršut. Nakon sušenja ima oblik francuskog kruha i zna biti duža od jednog metra.

U Skradinu pečenicu konzumiraju za marendu - tanko narezanu, blago pofriganu ili preprženu s domaćim jajima.

**Pečeni jaruh**

pečeni kozlić (otok Hvar)

**Pečenik**

pečeni mladi klip kukuruza na ugljenu roštilja

**Pečenik**

klip mladog kukuruza

**Pečenina**

pečeno meso

**Pečenka**

ili pečenje; na ražnju ili u pećnici pečeni komadi klaoničkog mesa

**Pečeno vino**

kuhano vino, prošek domaći

**Pečenska juva**

juha od komadića masnog mesa, krvi, luka i octa (danas se to stavlja u kobasice) (Hrvatsko zagorje)

**Pečenja**

pečenka

**Pečenjak**

1. drobljenac, mrvica, šmarn; 2. mladi kukuruz, kuhan ili pečen (Posavina)

**Pečenjar**

onaj koji nešto peče (obično na sajmovima)

**Pečica**

1. mrežica (maramica) od masti oko droba životinje, 2. rukom otkinuti komad kruha (Čilipi)

**Peći na roštilju ili ražnju**

(griller – grile) znači ispeći namirnicu (perad, meso u različitim oblicima) bez masti na vrućini žara okretanjem i mazanjem uljem ili slaninom da namirnica ne prepregori.

**Peći pomoću masti**

(rôtir – rotir) znači da se namirnica, npr. meso, riba, krumpir i dr. ispeče u posudi da je namirnica djelomično u masti. Peče se u pećnici pri temperaturi od 200 do 220 oC. Da namirnica ne prepregori, treba je češće zalijevati mašću ili vlastitim sokom.

### **Peći u suhoj vrućini**

peći u pećnici bez masti (au four – o fur) znači namirnicu ispeći suhim zagrijavanjem zraka do 300 oC, npr. kruh, slatka jela od raznih tijesta, krumpir u ljusci, jabuke itd.

### **Peći na slijepo**

prsten za tortu ili oblike za tortice ispuniti tankim slojem tijesta i peći bez sadržine. U tu svrhu se oblik, pošto smo ga obložili tijestom, napuni papirom, graškom ili rižom, da nakon pečenja ne bi izgubio oblik

### **Pečkemet**

(*panis nauticus*) brašno, brodarski kruh, dvopek, peksimet, dvopek, beškot

### **Pečnjak, pečnak**

četverouglasta zdjelica. Te posude su presvučene „zelenim cinom“ i ugrađivane u peć

### **Peća**

(*tal. pezzo*) veliki komad (kruha, mesa) (Dalmacija)

### **Peći**

omekšati namirnicu (meso, ribu, perad i dr.) djelovanjem vrućeg zraka – suhim grijanjem, tj. u dobro zagrijanoj pećnici

### **Pećica**

ili peke; mali komadići

### **Pećica**

1. mrežica od masti oko droba svinje; 2. bubrezi, srce, slezena, jetra, pečeno na žaru (gradelama)

### **Pećica kruha**

rukom otkinuti komad kruha (Dubrovnik i okolica)

### **Pečkemet**

brašno; brodarski kruh; dvopek

### **Pečnica**

krušna peć (Međimurje)

### **„Peglane kobasice“**

Peglane kobasice su proizvod koji se najviše radi na Baniji, Kordunu i Ravnim Kotarima. Nadjevene su u ovčja crijeva mješavinom ovčetine, ždrebetine, teletine i magarećeg mesa, svinjetinom i meso peradi. Suše se na mrazu i vjetru i svaki dan skidaju, te se dvaput dnevno „peglaš“ starinskom peglom na žar – do debljine od 6.7 cm.

### **Pehar**

podrazumijeva se za sve što je morao „gornjak“ davati „gornome gosponu“, dakle ne samo vino, nego i za kopune i pogačice. Sve to se jednom riječi zvalo „*pehar za našu pivnicu*“

### **Peharec**

pehar od jedne litre; čaša, čašica, vrčić

### **Peharnik**

vidi: Sommelier

### **Peharnjak**

peharni stol, čašnjak, čašni stol

### **Pehtranov tarkanj**

(*slo.*) štrudl, štruklji, pita, savijača začinjena zmijinom travom (tarkanjem)

### **Peka**



Peka i jela ispod peke

peka je staro sredstvo za pečenje. U okolini Sinja mogu se još i danas kupiti peke izrađene od gline za koje se pretpostavlja da imaju nepromijenjen oblik skoro 3000 godina. Današnje peke napravljene su od gline ili kovanog željeza, kupolasta su oblika s drškom na vrhu. Tik kraj drška nalazi se mali otvor, koji se zatvara poklopčićem. Poklopčić ima na sebi veću bradavicu koja ulazi u otvor i na taj način sprečava njegov pad s peke. Kroz taj mali otvor, kada je jelo gotovo i prije nego peku odignemo sa jela, prodire vanjski zrak u unutrašnjost. Kako se za vrijeme pečenja u peki stvori podtlak, prilikom njezina dizanja zrak bi uletio ispod nje unoseći okolni pepeo i žeravicu i pokvario sav trud. Ako neka peka nema otvora, poslije pečenja potrebno je ukloniti sav pepeo i ugasiti žar oko peke i nju sâmu podizati vrlo oprezno i pomalo da se ne dogodi da upropastimo cijeli posao.

U peki se mogu peći tako reći sva jela, što ovisi i o njezinoj veličini – od pogača, kruha do mesa i dr.

Budući da se peka zagrijava žarom i pepelom prije i za vrijeme pečenja, cijeli postupak se obavlja na većoj kamenoj površini (ili podu od cigle). Prije pečenja napravi se oko peke vatra od suhog drveća za bogatu žeravicu. Kada to postignemo, pepeo i žeravicu odgrnemo i dobro očistimo kamenu površinu. Jelo se stavlja u peku, ako je peka veća, ispod pleha se stavi mali metalni tronožac. Poklopi se sve sa pekrom, na nju se nagrne pepeo i žeravica i peče od pol sata do 3 sata što ovisi o vrsti jela.

Peke mogu biti u promjeru od 40 do 60 cm.

### **Pekač**

lim, protvan za pečenje kolače

### **Pekmez**

(tur. pekmez) gusto ukuhano slatko voće (izrezano na krupne komade); pekmez od šljiva, kupina, višanja ...

turski	<i>pekmez</i>
portugalski	<i>marmelada</i> = dunjin žele ( <i>marmelo</i> : dunja)

njemački	<i>Mus</i> (Obstkraut, Leguar, Röster)
francuski:	<i>confiture</i>
engleski	<i>jam</i>
češki	<i>povidla</i> (osobito od šljiva)

### **Pekmeznjača**

gužvara od pekmeza, savijača s pekmezom. U prošlosti pekmezača ja bila uobičajen kolač za Božićne blagdane.

### **Peksimet**

(grč. peksimit) 1. dvopek, dobro upečen kruh koji može dugo stajati da se ne pokvari; 2. mali domaći kruščić koji se mijesi od bijelog brašna, mlijeka, jaja i masla s kvasom ili germom. Prije pečenja premaže čurekotom (jajetom ili mlijekom)

### **Pekvar**

onaj koji gradi pekve (Ogulin)

### **Pekvenjak**

kruh pečen pod pekrom

### **Pelegrin**

1. hodočasnik, hadžija (u pravoslavlju i islamu); 2. izvan granica polja, 3. naziv jela s otoka Hvara

### **Pelegrinka**

vrsta smokve

### **Pelenka**

tijesto s orasima i medom koje se jede o Božić

### **Pelimov**

pelimača, pelimovača; rakija s lišćem od pelina (Lika)

### **Pelete**

(perz.) slatko od soka iskuhane dunje u koju se naknadno dodaje šećer; drhtalica; vrsta slatke pihtije

### **Pelmica**

podrum s vinom

### **Pendeviš**

pinđeviš (*perz. tur.*) 1. debelo crijevo od brava; 2. vrsta jela: izreže se debelo crijevo zajedno s lojem oko njega, zatim jetra i drugi dijelovi iznutrice brava, pa se sve poprži i služi kao meze uz piće; 3. (Posavina) Prženo jelo spravljeno od luka, češnjaka, paprike, rajčice i patlidana

### **Penjač**

vrsta graha koji se penje uz pritku, motku (Posavina)

### **Pepeljasti smrčak**

(narodno ime: marohlin, smrljak)  
vidi: marohlin

### **Pepeljnjača**

pogača što se peče pod pepelom

### **Pera**

Prigorski kolač od tijesta napravljenog kao za domaći bijeli kruh u koji se stavlja nadjev od prosene kašice, iscijeđenog sira, jaja i soli, a sve je prije pečenja zaliveno slatkim vrhnjem i vrelim maslacem (Najčešći kolač na gastro manifestaciji u Vrbovcu – „Kaj su jeli naši stari“).

### **Perec**

(*njem. Brezel, mađ. perez*, izvedenica od latinskog *bracellum*, što znači - ruka) slano, odozgo vidljivo osoljeno i hrustavo pecivo od isprepletenih koluta kuhanog tijesta, u pravili radi se u obliku slova B ili brojki 8. Perece su, navodno, osmislili samostanski pekari 610. godine u južnoj Francuskoj, uspoređujući ih sa isprepletenim prstima obje šake, koje su držali ispred sebe, redovnici (benediktinci, kamaldoležani, valambrozanski, silvestrini, olivetani, cistreciti, kartuzijanci) tijekom šetnje i razmišljanja.

*perecar* – onaj koji peče ili prodaje perece  
*perec* – dizani slatki kolačić (Međimurje)

### **Perepeča**

jelo od sitno narezane ovčje jetre s kosanim lukom, češnjakom, paprom, jajima i mlijekom, što se sve izmiješa u jednoličnu

masu. Ovčje se salo stavi u zemljanu posudu (lonac), na to nadjev (masa), zatvori salom, premaže jajima i peče oko 2-3 sata. (Ruska kuhinja)

### **Peretak**

savijen kolačić

### **Pergament-papir**

1. životinjska koža (obično jareća) posebnim postupkom obrađena i priređena za pisanje; 2. vrsta čvrstog papira dobivena prepariranjem u sumpornoj kiselini, ne propušta vlagu ni mast pa ima višestruku namjenu u kuhinji. Danas se sve više zamjenjuje aluminijskom folijom

### **Perica**

tanka gibanica u Prigorju

### **Perkelt**

(*mađ. pörkölni* – u kulinarskom smislu znači upržiti papriku) pirjano meso s dosta luka, (više nego u gulašu), vrhnja i mnogo crvene paprike (najviše između perkelta, paprikaša i tokanja). Umak je vrlo gust. Za perkelt se meso reže na kockice.

### **Perlinka**

vrsta kokoši

### **Peršifg**

breskva

### **Peruč**

pijetao ili kokoš koji se priređuju za jelo kod završetka sjetvenih radova (Bilogora)

### **Perun**

1. praslavensko božanstvo, gromovnik; 2. pirun; vilica



## Peruška



cijelo guščje krilo



peruška; svežnjić guščjih pera

mali svežnjić guščjeg pera, ukrasno omotan i isprepleten debljim crvenim ili bijelim koncem. Svežnjić je služio kao kist za mazanje kolača (maslacem, ili nečim drugim) a mesa mašću. Danas bi takva peruška bila ukras u modernim kuhinjama. Nažalost nema više guščjih krila, pera, ni peruški, ali ni „majstora“ koji su radili svežnjiće od pera.

*Peruškom očisti dasku od brašna*

## Perverda

vrsta krajiške kajmak-baklave. U Gradačcu za perverdu kažu – slatko od dunja.

## Peskarija

ribarnica

## Pest

1. ukupnost koja čini dijelove šake: prsti, dlan i gornji dio šake); 2. (pešt) dodatak jelu, karakterističan za Istru; kosana slanina (samo bijeli dio/pest) pomiješana s kosanim češnjakom i peršinom, Dodaje se jelu (u maneštru) na samom početku kako bi se slanina dobro raskuhala. Količina koja se dodavala jelu uvijek je bila jednaka, žlica pesta (pešta) na bronzin (posuda za kuhane). *Najgustožija je pašta i fažol na peštu i na kosti od pršuta.*

Dodatak pesta (pešta) jelu dokazuje da se i prerađevina od svinjskog mesa jednako dobro spaja s bobom, blitvom, i drugim povrćem ali i s maslinovim uljem. Svi okusi se tada isprepleću i dobivaju posve novi, puniji okus, a uporaba masnoća životinjskog podrijetla i maslinova ulja u autohtonoj kuhinji vraćale su snagu i unosile manje količine zasićenih masti, nakon teškog rada u polju i vinogradu.

## Peškarija

ribarnica (prodavaonica ribe)

## Peštarol

1. drveni mlat, tučak kojim se tuče meso, slanina (Istra); 2. mesarski poput bradve (Istra)

## Peteh

pijetao (Istra, Slovenija)

## Petica

vrsta brašna (Posavina)

## Petlitrenjak

boca od pet litara

## Petrosimul

peršin;

*Petrosimul je začimba ka gre na sve: češ ribu peći, lešati oli brudet, ne moreš prez njega, a meso: češ putač, umido, pašticadu, jopet ne moreš prez njega. A falšu juhu, a pešt, a bakalar? Ajde sadi petrosimul, ka imaš di.*

## Petrovac

trava koja se kuha kao i blitva

## Petrovača

petrovčica; vrsta jabuke

## Petrovka

1. smokva koja sazrijeva o Petrovu; 2. jabuka žutozelene boje, kiselkastog okusa, sazrijeva oko blagdana sv. Petra koncem lipnja



**Petrožal**  
peršin (Međimurje)

**Pevec**  
pijetao, pijevac, kokot. Živog pijevca nosio je djever k mladenki, da ga preda gospodaru svadbe - „živo za živo“, za mladu. Mladenkine kuharice očistile bi ga i skuhale, a djever bi ga opet nosio natrag. Događalo se da ga svati ukradu i pojedu (Turopolje)

**Peverun**  
feferon, duga ljuta mala paprika

**Pevnica**  
pivnica, podrum za vino

**Pica**  
koštica od trešnje, šljive (Dubrovnik)

**Picajolu**  
malo, nešto što treba dijeliti (*npr.* ako se radi o ribi ili mesu tada je to odrezak, filet)

**Picek**  
pile

**Piculja**  
maslina tanka a duga, nazvana po obliku koštica (pica) – Dubrovnik

**Pića**  
1. jelo, hrana (Hvar); 2. *Grima* („la marida“ na Šipanu) je *katkad u promaljeću puno more, a masa tih ribica zovu „pića“* (u Dubrovniku)

**Pićola**  
divlja salata, vrsta povrća, radić (Dalmacija)

**Pićona**  
trbušasta čaša od kvarta (*za bevandu, a šta bi moglo drugo...*)

**Pihtije, piktije**  
(*tur.* pihty) pače, drhtalica, nešto zgrušeno, mrzletina, drće, aspik, sulc, želatin; aščijsko

jelo koje se radi iskuhavanjem glavuše i nogu brava ili goveda

**Pihtijati se**  
(piktijati se) zgušnjavati se prilikom kuhanja; na slaboj vatri postepeno se dopeći

**Pijadelo**  
veliki pijat za pršut (Benkovac, Dalmacija)

**Pijar**  
pehar, vrč

**Pijat**  
(*tal.* piatto piano, piatto fondo) tanjur (plitki i duboki)

**Pijatac**  
mala zdjelica, tanjurić

**Pijatelin**  
mali tanjurić za šećer

**Pijatenca**  
pijantanca; više vrsta jela, obroci, jestvine

**Pijatić**  
tanjurić

**Pikačić**  
drob od sitne stoke s jetrom (rajžlec)

**Pikat**  
kao jelo: jetra, rajžlec, fileki (Dubrovnik i okolica)

**Pikati**  
fileki, vampi, tripice

**Pikavac**  
loše vino koje se dobiva kad se na komin (trop) od grožđa nalije voda i to ukisne

**Piktije**  
pače, hladetina

**Pikula**  
loše vino koje se dobiva kad se na komin (trop) od grožđa nalije voda i ta voda ukisne (Prigorje)

### **Pikuliš**

vino iz dropa prije pečenja rakije (Dalmacija)

### **Pilav**



(perz.) 1. jelo od gusto kuhane riže (rižin pilav), jerišta (jerišni pilav) ili bungur (bungurni pilav), pikantno jelo na orijentalni način uz dodatak raznih mirodija; od mesa se najčešće koristi ovčetina i piletina; 2. svadba (nazvana po tome što je u nekim krajevima pilav glavno jelo na svadbi).

U svom osnovnom obliku pilav je pirjana riža na masti: Na Bliskom istoku i u Sjevernoj Africi dolazi često na stol kao kod nas krumpir. Osim pilava koji služi kao prilog, ali mora biti mastan i dobro začinjjen i onda ako uz njega na stol dolazi i koje drugo masno i začinjeno jelo. Istočnjačka kuhinja poznaje brojna miješana jela na podlozi pilava. Najpoznatije je bravlji pilav koji se u njegovom prvobitnom obliku začini samo solju i šafranom

### **Pile**

mlado od kokoši

### **Piletina**

Nekad se piletina/pilići uzgajala samo za topla vremena, a najfinijih – mladih za paniranje („pohanje“) bilo je samo u proljeće, što je bio i razlog njihove visoke cijene. Današnji uzgoj ali i ishrana mnogo je toga promijenilo, pilića danas ima tijekom cijele godine ali nažalost nisu tako ukusni kao nekadašnji koji su se uzgajali na tradicionalni način (domaćom hranom). Danas bi ih trebalo nakon uzgoja (intenzivnog rasta i debljanja) jedno vrijeme hraniti tradicionalnom hranom.

Pilići starosti do 2,5 mjeseca imaju od 80 dag do 1,7 kg i nazivaju ih – brojleri (*engl.* broiler, broil – roštiljati), a poslije 6 mjeseci s težinom od 1 do 2 kg su pravi pilići. Pravo domaće pile mora imati čvrste lijepo razvijene mišiće prsa, batka i zabatka, s ujednačeno raspoređenom masnoćom.

### **Pili mili**

sitna vrsta tjestenine za juhu (*ptičji jazik*)

### **Piliš**

piće, pilo

### **Pilj**

komadić (nečega)

### **Pilja**

posuda za piće od pola litre (Benkovac, Dalmacija)

### **Piljac**

izduženo izrasli pupoljak od zelja

### **Piljak**

1. čep, tapun; 2. ljevkast vrh lončića preko koje se izljeva voda

### **Pilo**

kamenica (posuda od kamena) za ulje

### **Piment**

nedozrele, na suncu sušene bobice (*pimenta officinallis*) crvenosmeđe boje, krupnije od zrna papra, specifična mirisa i okusa. U kuhinji se upotrebljava kao začim za marinade, konzerviranje riba, kobasica i kolača. U stručnoj literaturi susrećemo ga pod različitim nazivima:

u Francuskoj	<i>toute épice; poivre de la Jamaïque</i>
u Njemačkoj	<i>Nelkenpfeffer, Neuegewürz</i>

### **Pimpinela**

bedrenica, divlji kim, kumin

### **Pina**

pjena

### **Pinca – jajarica**

kolač od brašna, jaja, kvasca, mlijeka, groždica, šećera, maslaca i malo rakije. Peče se za Uskrs. Povjesničari gastronomije kažu da je taj slatki uskrсни kruh, umiješan od bijelog brašna, Mletačkog podrijetla, odakle je oko 1850. godine „stigao“ u Dalmaciju i istisnuo tradicionalnu uskrсну pogaču.

### **Pinca**

pinka; (*mlet.* pinza) 1. jelo koje se radi za Uskrs; 2. fini kruh iz pšeničnog brašna ili sirnica za Uskrs (kolač okruglog oblika od brašna, maslaca, jaja i šećera); 3. vrsta finog peciva

### **Pindiris**

prženo jelo spravljeno od luka, češnjaka, paprike, rajčice i patlidžana (Posavina)

### **Pineti**

makaroni

### **Pinica**

1. drveni sud za pravljenje masla; 2. cjedilo u obliku plitkog tanjura s dugim drškom, da se iz kotla mogu vaditi krpice, makaro(u)ni i drugo (Istra)

### **Pinka**

1. kruh duguljasta oblika različitih težina; 2. koštica (Dalmacija); 3. malo (nečega)

### **Pinklbal**

(*njem.* Bündel; svežanj, zamotuljak, „pinkl“, „pinklec“) ples na koji sudionici donose hranu u zavežljaju.

### **Pinklec**

naramak, zavežljaj, to su samo zavezani vrhovi veće tkanine napunjeni obično odjećom – *pinklec na puklec* pa put pod noge.

### **Pinjata, pinjeta**

(*tal.* pignatta) 1. lonac zemljani, kotlić; 2. kasnije bakreni, manji od lopiže (nema provisla); 3. zdjela, sud, posuda

### **Pinta**

1. stara mjera za tekućinu 2,75 l; polić/mensura – polovica pinte, koja se opet dijelila na holbu (*media mensura*) i na sajtlek (*quartale*).

Dvije pinte činile su jedan kabel (*cubus*), pet kabela išlo je u jedan čabar (*chebrio*), dok je posuda (*cadus* ili *tunela*) sadržavala 31 kabel (*pinta=2 polića*, svaki polić = 2 holbe, a svaka holba = 2 sajtljika); 2. Pintarski obrt – bačvarski obrt; 3. drvena posuda za hvatanje rakije iz kazana (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

### **Pinjata**

1. zemljani lonac; 2. kotlić za kuhanje manji od lopiže (nema provisla); 3. drvena posuda od omorike; 4. posuda iz koje se jede

### **Pinjenica**

cjedilo

### **Pinjur**

vilica

### **Pipa**

naprava kojom se toči vino ili rakija iz bačve

### **Piplić**

pile

### **Pipun**

(*grč.* pepon) („od sunca skuhan, zreo“) – dinja

### **Pir**

svečanost, svečana gozba prigodo vjenčanja

<i>srebrni pir</i>	svečana proslave vjenčanja	gozba 25.	prilikom godišnjice
<i>zlatni pir</i>	svečana proslave vjenčanja	gozba 50.	prilikom godišnjice
<i>dijamantni pir</i>	svečana proslave vjenčanja	gozba 75.	prilikom godišnjice

### **Pirevica**

vrsta pšenice, Vrbnik na Krku; pirovica

**Pirh**

uskrsno jaje, pisanica

**Pirik**

uskrsno jaje crvene boje (Istra)

**Pirijan**

jušica, čorba, (Istra)

**Pirinač**

(*perz.*) pirinč, pirmić; riža

**Pirindara**

pod ovim nazivom podrazumijeva se kobasica jetrenjača, punjena kuhanom rižom. Ova vrsta kobasice također se puni u debelo svinjsko crijevu

**Pirjan**

(*perz.*) 1. vrsta jela, jetra pripravljena s rižom; 2. zajedno pripremljen krumpir, riža i meso „temfano“ meso (Bosna); 3. čorba, jušica (Vodnjan)

**Pirjan**

(*perz.*) izvedenica od *birijan* – nešto zajedno kuhati. Drugo značenje je kuhati isjeckanu jetru (džigericu) ili kosano meso sa džigericom.

1. vrsta jela, jetra pripravljena s rižom; 2. zajedno pripremljen krumpir, riža i meso „temfano“ (Bosna); 3. čorba, jušica (Vodnjan)

<i>Pirjan od koprive</i>	kopriva se kuha sa suhim ili svježim mesom, pomiješa se sa kuhanom rižom i malo zapeče
<i>Pirjan od krumpira</i>	u lim (pleh) se složi riža, krumpir izrezan na kriške, komadi kuhanog mesa, malo isprženog luka, začini i peče u pećnici

**Pirjaniti**

(*srp.*) kuhati, pirjati („dinstati“) kosanu jetru ili meso sa jetrom tako dugo dok mast tj. sok ne ispari

**Pirjati, pirjanje**

(*franc.* étuver, braiser; *njem.* Dünsten) postupak pri kojem se jelo kuha, omekšava u vlastitom soku, pari ili masnoći. U tijeku

postupka dodaje se malo juhe. U tavi se pirja na temperaturi do 100 oC, a u pećnici od 170-200 oC. Za pirjanje u vrućoj masti ili ulju potrebna je temperatura od 130-200 oC. Namirnice se malo pirjaju dok ne požute (luk, povrće za juhu), zatim se preliju vodom ili juhom i nastave pirjati. Pirjanjem se najbolje čuvaju hranjive tvari u jelu; *dinstati* – kaže se u sjevernim predjelima Hrvatske a u južnim – *šufigati*.

**Pirni lub**

veliki kruh na krajevima lijepo izreskan, a u sredini je utaknuta graničica masline okićena trakama i šarenim papirom. Ovakav kruh se stavlja za vrijeme ženidbe pred nevjestu.

(Konavli/Dubrovnik)

**Pirovnica**

1. kruh od pirova brašna; 2. ambar u kojem se drži pir

**Pirula**

ljevak (Benkovac, Dalmacija)

**Pirun**

perun; (*novogrč.* peiruni) vilica, viljuška

**Pisana pečenka**

(ili pečenica) – najbolji dio goveđeg mesa, služi za pripremanje niza vrlo cijenjenih jela: beefsteaka, chateaubrianda, filets mignona. Pogrešno je govoriti *pisanica* ili *goveđa pisanica*

**Pisanica**

pisanec; tvrdo kuhano obojeno jaje (uskrsno jaje)

**Pisker**

metalna posudica iz koje se pije voda

**Pispaj**

pisalj, pišalj (paspalj – prah koji otpada kad se melje žito) 1. *pofrigana* vrlo tanka pogača od finog brašna, oblika lepinje (*jede se posuto cukrom ili bez*) (Šibenik); 2. fritaja (Korčula)

## Pistacija

pistač, pistak (*lat.* pistacium) plod drveta pistacije, sličan bademu ili lješnjaku (morski lješnjak), ukusan i pun ulja. Najkvalitetniji su na Siciliji. Upotrebljavaju se u kulinarstvu kao bademi i zrna pinije.

Ljuštenje – stavite ih u vruću vodu da se smeđa kožica lako oljušti.

Domovina im je Perzija i Arabija.

## Pišće

piščenec; pile

## Pišinger

slatkiš, vrsta kolača (torta), oblatne nadjevne (punjene) čokoladnom kremom; *pišingerica* – pišinger torta (Pischinger – ime proizvođača)

## Piškor

paklara; jestiva slatkovodna riba šaranjka, živi u muljevitu dnu.

## Piškot

(*tal.* biscatto) vrsta slatkog sipkog kolača, keksa, od žumanaca, šećera, snijega bjelanaca i brašna. Smjesa se uštrca u kalup, pospe finim šećerom u prahu i ispeče na slaboj vatri do svjetložute boje.

## Pišmolj

1.riba; 2. vrlo sitan krumpir

## Pišmoljak

sitan krumpir (Lika).

## Pišpalj

vrlo tanka pogača od finog brašna (paspalj – prah koji otpada kad se melje žito)

## Pišurata

prženo tijesto

## Pišurma

(*tur.*) naknada, cijena koja se daje pekaru za pečenje kruha, pite ili mesa u pekari

## Pit

suho ili razvodnjeno vino (Krk)

## Pita



Pita sirnica – Burek od sira

(grč.) kolač, gibanica – vrsta jela koja se pravi od kora, (jufki) i raznog drugog nadjeva. Rade se slane i slatke pite.

<i>Slane su</i>	sirnica, zeljanica, burek, krompiruša, tikvenjača
<i>Slatke su</i>	baklava, jabukovača ...

Pita je „polagana“ ako se jufke polažu u pleh (tepsiju) a ne savijaju, a pita u „gužvu“ ili „gužvaliju“, ako se kore (jufke) savijaju. Pita potječe s Bliskog istoka, a nenadmašivi su u njenom pravljenju (pita-burek) Turci.

<i>Katmer pita</i> (tur. katmera – karanfil)	označava pitu koja se radi u Makedoniji
<i>Pita od koprive</i>	umjesto zelja koristi se kopriava
<i>Pitino dijete</i>	(pitica) mali kolač od tijesta što ostane iza pite

Pita: **Vidi: Jufka**

## Pita od jabuka

Vidi: Prhko tijesto

## Pitagorin grah

u mnogim zemljama od lotosova sjemena i danas se melje brašno za kruh koji se poslužuje u posebnim prilikama. Stari Grci su to sjeme nazivali „Pitagorin grah“.

## Pitak

proglas crkvenih vlasti vjernicima za darovanje darova crkvi

## Pitar

okrugla kamena posuda za čuvanje ulja (Dubrovnik)

## Pitara

drvena tabla na kojoj se mijesi tijesto (Istra)

**Pitati**

hraniti, toвити

**Pitica**

pita ispečena u rerni (pećnici), čija je smjesa jednaka smjesi za pravljenje palačinki. Pravi se najčešće onda, kad domaćica nema dovoljno vremena za pečenje palačinki

**Pitosan pasulj**

zgnječen i gust grah

**Pitovni**

tovljen

**Pituljica**

vrsta peciva, uštipak, od brašna, jaja, mlijeka, maslaca, ulja ili masti i soli – oblikuje se malo pecivo – jufka i prženo na vrućoj masnoći. Poslužuje se toplo s kravljim sirom.

**Pivanica**

tikvica za piće

**Pivkan**

pivo (Kordun)

**Pivo**

vino koje su pili naši težaci. *Pravo vino je bilo za prodat', a priko dropa bi se prolila voda, ostavilo dan, dva i torkulalo. Takvo vino zvalo se bevanda ili pivo.*

**Piz**

uteg, kamen kojim se pritiska meso što se pripravlja za zimu

**Pizolot**

izraz za popodnevno drijemanje

**Pjat**

pijat (*tal.* piatto) tanjur, plitica

**Pjatanca**

1. ono što se pred gosta donese čim dođe u kuću (kava i sl.); 2. dio većeg obroka (jedno od jela u obroku do više jela); 3. poslužena hrana

**Pjenica**

kvasac, germa

**Pjuskavica**

vrsta slatke jabuke (Dalmacija)

**Plac**

(*njem.* Platz) trg, tržnica

**Pladanj**

(*grč.* plathanon) tanjur, poslužavnik, taca

**Plata**

kora, (jufka) kojom se radi nadjevena pita (Dubrovnik i okolica)

**Platarka**

vrsta smokve

**Plavec**

vrsta grožđa

**Plavić(š)**

slaba rakija

**Plavi patlidan**

(*fr.* aubergines); balancan, melancan. Obično se raspolove po dužini i nađenu rižom ili poprženim kosanim zelenjem i kosanom šunkom te se peku na ulju. Poslužuju se često u umaku od rajčice. Priređuju se i na druge načine.

**Plavka**

vrsta grožđa sa okruglim jagodama plave boje (Smokvica, Korčula)

**Plavo kuhati**

jegulje i pastrve kuhati s njihovom sluzi tako da riba dobije plavu boju (poplavi)

**Plazavica**

1. domaći rezanac; 2. strmi glatki dio neke uzvisine

**Pleče**

plečka, svinjska suha plečka

**Plečka**

lopatica

**Pleh**

(*njem.* Blech) lim, (posuda za pečenje u pećnici)

**Plemenka**

vrsta grožđa

**Plešivički copanjek**

Umjesto špinata i blitve koristi se kopriva. Peče se oko 45 minuta na 200 oC.

**Pletenka**

demižon

**Plevo**

grijna ploča na kuhinjskoj peći (na drva); poklopac za posuđe

**Plijesan**

Penicilin, spasonosni lijek za mnoge bolesti, proizvodi se od jedne vrste plijesni – *plave plijesni*. Ta plava plijesan, penicilinska plijesan, pomaže u proizvodnji sira gorgonzole. To je vrlo popularan i ukusan sir, na kojemu se može vidjeti (i jesti) penicilinska plijesan. No plijesan koja nastane na drugoj vrsti sira koji predugo ostaje u hladnjaku najčešće nije plava (penicilinska) plijesan i uglavnom nije jestiva. Stoga nije preporučljivo jesti komad sira na kojem je ona nastala. Ako je riječ o tvrdom siru, najčešće se može odstraniti dio koji je napala plijesan, ali kad je riječ o mekim sirevima, ona lako i brzo prodire u duboke slojeve pa ih je najbolje baciti.

**Plitica**

plitka zdjela

**Plitvica**

pladanj, tanjur

**Pločevina**

limena posuda za pečenje

**Plodovi mora**

zajednički naziv za rakove, školjke i glavonošce – ovdje nema riba.

1. ugrci, dagnje, volci, prstaci, kunjki ... skuhani u vodi na lešo; 2. rakovi i školjke priređeni za jelo

**Ploska**

čutura plosnata oblika; manja drvena posuda za nošenje pića (pri veselju)

**Plućnica**

prčanj, plućanica; jetrenjača, kobasica. (Dubrovnik i okolica)

**Pljuča**

(*slo.*) pluća, bijela džigerica.

<i>Plučena pečenica</i>	crna pečenica
<i>Telečja pljučka v omaki</i>	teleća pluća u umaku

**Pljukanci**

istarska mjesta ugostiti će vas pljukancima: - tjestenina s komadićima pršuta i divljim šparogama. Pljukanci se oblikuju trljanjem između dlanova

**Pljuskavica**

vrsta divlje jagode, ali i vrsta slatke jabuke

**Pocelica**

okrugla kao suncokret, izvezena furežom i kraljužom, iskićena ukrasna kapa. Vezala se za kosu na potiljku snahe. Nosile su ih samo plemenitaške žene u svečanim zgodama (Turopolje)

**Pocidak**

najzadnj dio (cvit, iscjedina) od vina

**Pocira**

tekućina za usirivanje mlijeka, sirište

**Pocukrati**

(*slo.*) posuti šećerom, pošećeriti, zasladiti

**Poculica**

tanka kožica kojom je obavijeno salo

**Pocvreti**

(*slo.*) propržiti

**Pocvrkati**

zapržiti

**Počasnica**

zdravica

**Počivala**

mjesto na kojem se nakon teškog rada, tjelesnog napora, odmaralo. U vinogradima, poljima, šumi, planinama, docima, ... nakon teškog rada, u prirodi na prikladnom kamenu (uz dodatak po još kojeg) nastalo je „mjesto“ na kojem se uz odmor poveo razgovor, možda zapjevalo, rodila po koja ljubav, izmolila krunica, osvježilo vodom (ponekad i nešto prezalogajilo) i krenulo dalje (na put, rad).

**Podgrijati**

ponovo grijati gotovo jelo

**Podgutnica**

izraz za „kravatu“, svezanu vrpcom oko vrta u čvor, Turopolje. Svileni rubac koji se vezao oko vrata, a koji su nosili (vuneni ili platneni) hrvatski vojnici u službi francuskog kralja Louisa XIV. u 17. stoljeću. Tada je po francuskoj riječi Croates (Hrvati) nastala riječ – kravata. Također, podgutnicu – kravatu nosili su hrvatski vojnici za Tridesetogodišnjeg rata (1618-1648).

**Podirek**

ponutrica; iznutrica blaščeta

**Podložina**

gošćenje poslije ponoćne mise na Božić (otok Cres)

**Podmetač**

podložak za lonac, čašu, tanjur ... izrađen od šuške (kukuruzna komušina) ili od platna s vezom

**Podmetaš**

omiljeno jelo iz Gorskog kotara. U ostatke od sarme (komadići mesa, izrezanog kupusa i ostalog od nadjeva) dolije se voda i kad provre polako se umiješa kukuruzna

krupica. Kuha se miješajući oko 15 minuta, ali tako da žganci ostanu rijetki. Začiniti po želji i mljevenom crvenom paprikom.

**Podolac**

nizinska pasmina goveda podrijetlom iz Panonske nizine, danas se najviše uzgaja u Istri. O nastanku podolskih goveda postoje različite teorije. Nama je najprivlačnija o nastanku naših *podolaca* od divljeg goveda - *tur*- koje je trajno živjelo ovdje sve do istrebljenja u 17. stoljeću.

U vrijeme Arapadovića (*mađ.* vladarska dinastija nazvana po imenu velikog kneza Árpáda) od 9. stoljeća su važna sastavnica u hrv. drž. i polit. Povijesti) divlja populacija tura je bila vrlo brojna. Stada tih velikih divljih goveda na istim su prirodnim pašnjacima na kojima i njihovi mnogo sitniji udomaćeni izravni srodnici. Dokumenti kazuju da su tada postojali profesionalni lovci na turove, koji su ih lovili zbog mesa, ali i hvatali živu telad. Za tu su svoju djelatnost lovci plaćali porez. Meso tura bilo je na cijeni a telci su postali odlična goveda za vuču. Od tura sačuvane su dvije pasmine, gorostasni, gotovo bijeli, dobroćudni *boškarin* i manje poznati *sivi rogonja – slavonsko-srijemski*, koji je imao dugu i burnu sudbinu. Volovi te pasmine dugo su bili jedino sredstvo za tešku vuču po blatnim šumama, glibovitim putovima i tvrdim oranicama zaraslim u korov poslije ugara (spaljivanja). U ratno doba su vukli topove i opskrbili postrojbe na ratištu. U mirno doba služili su za zaprezanje, ali i njihovo meso bilo je na osobitu glasu. Njima su se gostili i građani i dvorani Beča, kao i puk Venecije. Neki povjesničari tvrde da su dugorogi sivoņje (koji svojim stasom i rogovima ulijevaju



strahopoštovanje) s nizinskih pašnjaka bili osnova za stjecanje velikog imetka Zrinskih na kojima je im zavidio habsburški dvor, što je bio i jedan od uzroka njihove nemilosti na dvoru. Procjena istraživača ekonomske povijesti da je srednjovjekovna Hrvatska, čiji je centra bio Zagreb, koncem 16. stoljeća izvozila u Veneciju za ondašnje prilike nevjerojatnih 80.000 glava volova na godinu, a u Veneciji je kupovala začine, luksuzni tekstil i drugu tada konjunkturu robu. Takvi podolci vladali su nizinskim dijelovima hrvatske (Baranji, Srijemu, Slavoniji, te Podravini do Virovitice gdje je činilo oko 90 % ukupnog broja goveda) sve do unošenja crveno-šarenih simentalaca sa sjeverozapada Europe.

Posljednje stado podolaca pripadalo je nekadašnjoj obiteljskoj zadruzi Pave Nikolića iz Strizivojne. U Centru za reprodukciju u stočarstvu, smještenu na Križevačkom Lemešu, danas opstoji posljednje stado.

Od podolca možemo stvoriti vrhunsku, raritetnu hranu s naputcima (receptima) srednjovjekovnih samostana, vremena Zrinskih i naših pra-baka.

### **Podpepelnik**

pod pekom (saćem) pečen kruh

### **Podsariti**

usiriti mlijeko

### **Podrobac**

podrob; vrsta jela od jetara, srca (ali i samog mesa da jelo bude što bolje) loja i soli. Sastojci se usitne, posole, skuhaju i zaliju lojem. Kasnije se uzima koliko treba i zagrije. Vidi: Furda

### **Podrum**

(grč. hypo – ispod, dromos – cesta, put) vinara, konoba, krčma, taverna, pivnica

### **Podsariti**

usiriti mlijeko (Hrvatsko primorje)

### **Podstaviti**

kalup obložiti tankim razvaljanim tijestom, ploškama slanine ili nečim drugim

### **Podvarak**

jelo od mesa (obično pernate živine; najčešće pura, guska, patka – raca, svinjetina) na podlozi od kiselog kupusa. Kupus se izreže na tanke rezance, ocijedi i pirja na dosta ulja. Začini se paprom i zapeče u pećnici. Meso (pura, guska, patka) doda se već pečenom podvarku i sve se zajedno peče u pećnici. Meso od karea ili vratine peče se zajedno s kupusom. Iznutricu živadi (želudac, jetru i salo usitnite nožem (iskošite), pomiješajte s kosanim lukom, peršinovima i celerovim lišćem, začinite solju i paprom i popirjajte na masnoći. Dobivenom mješavinom nadjenite puru, gusku, parku ili kokoš.

### **Podvezača**

bijela krpa od jačeg platna s vrlo jakim pantljikama (trakama) u koju bi se stavljali lonci i tepsije s hranom, a podvezali na ureze od obremače.

### **Podvinje**

zemljište pod vinogradom (Zagorje i Prigorje)

### **Podvoljak**

debeli kožni nabor ispod podbratka (spuštena i nabrana koža ispod vrata u nekih životinja)

*Ne znam kako su ovo svinji ko da njim rana samo u podvoljku ostaje, tamo se debljaje, a slanina njim tanka.*

### **Podvorba**

posluženje jela; jedno u nizu jela u okviru objeda ili večere

### **Podpepelnik**

pod saćem pečen kruh

### **Podzemljica**

krumpir, krompir (*srp.*)

### **Podane/podani**

gosti na svadbi kod mladenkinih roditelja koji navečer (obavezno prije ponoći odlaze u posjetu mladoženjinoj kući)

*Ko će ić u podane, triba da se polagano sprema, jel triba nam i vrimenta da stignemo prija ponoći.*

### **Poektica**

drvena bačva od 50 litara (Benkovac, Dalmacija)

### **Pofezn**

(*njem.* Pofesen) 1. popečci, žemlje ili kriške bijelog kruha namočene u jaje i mlijeko, pečene u masnoći (i premazane marmeladom); 2. mozgom punjeno pečeno tijesto. Pofezne potječu iz Pavije (Italija)

### **Pofrajati**

sve potrošiti u jelo i piće

### **Pofriga**

na ulju prženi luk (Dalmacija), zapržak

### **Pofrigat**

začiniti jelo pofrigom, popržiti, začiniti jelo (Dalmacija)

### **Pofrigati**

frigati; popržiti, popeći, potpečti

### **Pogača**

u našim se krajevima od davnina dočekivalo gosta vrućom pogačom i solju, time se išlo u goste i ispraćalo vojnike ... Pogača se katkada i ukrašavala ali bez obzira na ukrašavanje, uvijek je bila znak blagostanja i sreće.

Peče se na umjerenj vatri, mora imati svijetlu koru, ne rumenu. Kad se jede, ne reže se, nego se kida i uglavnom se poslužuje s vrhnjem, sirom, šunkom, jajima i slično.

Umijesi se od oštrog pšeničnog brašna i (ili) kukuruznog. Ne smije biti deblja od 4-5 centimetara i uvijek je okrugla.

Kukuruznu pogaču treba nožem (prije pečenja) izrezati na površini na kockice da bi se lakše lomila. Za razliku od pšenične

peče se dugo na laganoj vatri dok na površini ne dobije boju bijele kave. U nekim našim krajevima beskvasna pogača osim kao kruh služila je i kao tanjur. (Pogača je izvorni oblik pizze).

*Pogača zdravlje* – radi se kao božićni kolač samo je razlika u načinu ukrašavanja.

Prije pečenja izreže se u obliku križa, jede se na Badnje večer uz posebnu večeru Naša kulinarska tradicija poznaje naše izvorne pogače, za koje bi mogli reći da su naše izvorne – pizze.

*Palke* i *kelašice* iz Međimurja, *zelenjaki* i *rudarska greblica* iz Plešivice i Samobora, *Istarska pupica*, *Crikvenička pogača*, *Vrlička pogača*, *prisnac*, *soparnik*, *Komišku*, *Višku*, *Hvarsku* (Forsku) i *Pašku* pogaču. Sve one se rade s malo kvasca (nekada se umjesto kvasca koristio komadić pogače ili kruha).

- *Komiška* pogača se radi od slanij srdela, umaka (šalše) od luka, rajčice i kosanog peršina,

- *Viška* pogača nadjeva se popirjanim lukom i filetima slanij srdelica, poškropi maslinovim uljem i pospe mravincem,

- *Hvarska* pogača nadjeva se filetima slane ribe, pirjanim kolutovima luka i kosanim češnjakom i peršinom, i ploškama ovčjeg ili kozjeg sira, kosanim maslinama i kaparima,

- *Paška* pogača; blitva se skuha uz stručak komorača. Ocijedena i sitno nasjeckana uz dodatak soli, papra i drugih začina po želji nadjeva se u tijesto. Peče se ispod peke. Svi sastojci za pogače, osim rajčice, su izvorne namirnice Mediterana te možemo reći da su to izvorna jela Visa i Hvara, koja ne samo da zaslužuju svoje mjesto na jestvenicima naših restorana, prvenstveno na moru, nego bi se morala nalaziti na njima.

U Posavini također poznaju *pogaču od ribe* koja se radi od sitne ribe, kao i pogača u kojoj se peče čitav šaran (Vukovarsko-srijemsko područje).

Posljednjih godina svjetski poznati kuhari uvjeravaju u posebnost čarobnij okusa jela od slatkih i slanij namirnica, no čini se da smo zaboravili da je i ta kombinacija dio naše kulinarske tradicije.

Podsjetimo se samo slatkog uskrsnog kruha koji je u narodu prozvan *pogačom*, *picom* ili *sirnicom*.

Nakon blagoslova u crkvi za najveći se kršćanski blagdan jeo sa slanim pršutom, šunkom, kobasicama, slaninom i pečenim mesom. Bez obzira na ime zajedničko je tom blagdanskome specijalitetu žuta boja. Poslužuje se za uskrsni doručak, ručak i večeru, te kao desert uz kavu i piće. Iako ga u nekim dijelovima kontinentalne Hrvatske zamjenjuju mliječnim kruhom, pecivima različitih oblika poput zečića ili pletenica, ipak su pogača, sirnica ili pinca nezamjenjive na većini naših svećanih jestvenika.

Ne zna se točno kad su se pogača ili pince počele peći, kao ni zbog čega je u Dalmaciji zovu sirnicom. Pogotovo što se u tijesto ne dodaje sir, ali se pretpostavlja kako je možda u tim krajevima nedostajalo kvasca pa ga je zamijenio taj mliječni proizvod. Uz brašno jaja su najvažniji sastojak uskrsnog kruga – pogače. Daju mu željenu jarko žutu boju, čije je objašnjenje zanimljivo. Kako se nekad jaja nisu smjela jesti u korizmi, skupljeni višak te namirnice odlagao se u ostave i smočnice te iskorištavao za Uskrs. Dodajući tijestu dosta jaja, postajalo je povezanije i čvršće. No tada, baš kao i sada, tijesto ne smije biti tvrdo. Potom se oblikuje i položi u okrugli kalup, te se još po površini zareže nožem, premaže žumancem i peče u pećnici. U nekim krajevima priprema se s grožđicama, te prije posluživanja obilato posipa šećerom u prahu.

*Traži proju priko pogače nije zadovoljan onim što ima*

### **Pogača – jelo**

Umijesi se malo tvrdo tijesto sa sirutkom, pogačnim praškom (soda-bikarbona, danas prašak za pecivo). Odozgo se isprobada vilicom i ispeče. Pečenoj se odreže gornja kora, pogača se izreže na kocke, zaprži na vreloj masti (najbolja je *troja* – zrnata mast) i posluži uz *sataroš*.

### **Pogačar**

onaj koji ide u pohode nevjesti i nosi pogaču (nedjelju dana po vjenčanju)

*Evo, stižu nam pogačari*

### **Pogačica**

vrsta kolača okrugla oblika (obično se pravi malom čašicom ili kalupom od lima), od tijesta pomiješanog sa sirom, čvarcima i sl. *Ala su ti, Verka, male pogačice ko da si i(h) naprstkom pravila*

### **Pogačka**

pogačica, kolač

### **Pogadebit**

crno grožđe koje daje obilje vina tako da su se vinom mogli pokriti dugovi (Korčula)

### **Pogrinjek**

(*slo.*) kuver (couvert) složen stol u restoranu

### **Pohanci**

pilići u vrijeme kad su najbolji za pohanje

### **Pohanec**

pile za pohanje

### **Pohati (panirati)**

pržiti omrvljenu (paniranu) namirnicu u dosta masti ili ulja (meso, tijesta, punjeno povrće i sl.)

<i>pohati na bečki način</i>	namirnicu uvaljamo u mješavinu bijelog brašna i bijelih krušnih mrvica, u razmućena jaja, i ponovo u mješavinu bijelog brašna i bijelih krušnih mrvica, tada pržimo u dubljoj masnoći
<i>pohati na milanski način</i>	kao na bečki način, samo što se u krušne mrvice izmiješa ribani parmezan i poha u dubokoj masnoći
<i>pohati na Orly način</i>	napravimo polutekuće tijesto (kao za palačinke) od brašna i piva. Namirnica se uroni u tijesto, izvadi i stavlja u duboku vruću masnoću
<i>pohati na pariški način</i>	namirnicu uvaljamo u bijelo brašno, razmućena jaja i odmah stavimo u vruću duboku masnoću

Iako je nezdravo, pohanje je i dalje popularni način obrade odrezaka mesa i drugih namirnica (piletine, povrća, kruha i voća), a sastoji se u: oblaganju, brašnom, krušnim mrvicama, jajima, ili tekućim tijestom i prženjem u kupki od masti. Nezdravo prije svega u velikom kalorijskom unosu, a slijede problemi kao što su zasićene masnoće i kolesterol.

### **Pohljopka**

vruća juha – krepki uvarak od povrća. Za razliku od juha „ščija“, pripremljenih s mesnim bujonom, pohljopke su lagane juhe, čija je osnova voda i povrće. Uvijek prevladava samo jedno povrće (zato se i zove pohljopka od luka, krumpira, repe, bijele repe, leće ...). Za nju se nikad ne upotrebljava grah, cikla i kiselo zelje. Pohljopka se jede s crnim raženim kruhom (svježim). Ne preporučuje se pohljopku ostavljati za drugi dan i podgrijavati (Ruska kuhinja)

### **Pojar**

u žargonu naziv za vinogradarskog puža, na otoku Braču.

### **Pojnva**

tava (Međimurje)

### **Pojoda**

vrt zatvoren sa svih strana i u njemu nema vjetra; naziv za neka jela u Dalmaciji.

### **Pokajmačiti**

politi neko jelo kajmakom

### **Pokladni uštipci**

krafni; tijesto okrugla oblika s kvascem, nadjeveno pekmezom, čokoladom, vanilijom, prženo u masti ili ulju, uglavnom se nazivaju pokladnica, u Slavoniji i Baranji uobičajen je naziv *krofna*, u Zagorju i Međimurju *krafna*. Pokladnice su dobile naziv po pokladama, starom običaju maskiranja. Tradicija pripreme tog kolača vjerojatno je ostavština Austro-Ugarske,

barem po mišljenu nekih gastropovjesničara.

Gastropovjesničari pretpostavljaju da su za nastanak krafni „zaslužni“ Danci.

Norvežani su veliki potrošači krafni, pojedu ih od 4 do 6 milijuna godišnje, a nazivaju ih *smultring*.

Nijemci imaju nekoliko naziva za isti kolač. Na sjeveru se zove *berliner*, a *krapfern* na jugu.

*Oliebollen* vrsta je nizozemskih krafni nadjevenih suhim voćem ili jabukama, a tradicionalno se konzumiraju tijekom novogodišnjih praznika.

U Švedskoj se krafni zovu *munk*, što u doslovnom prijevodu znači „redovnik“. Šveđane su rupa u krafni i sam njezin oblik asocijali na kosu redovnika koja je u sredini obrijana.

U židovskoj kulturi tijekom blagdana svjetlosti, Hanuke, tradicionalno se jedu krafni.

Prstenasti oblik krafni osmislio je Amerikanac Hansen Gregory 1847 i uglavnom su popularni u Americi. U Americi se svakog prvog petka u lipnju slavi nacionalni dan krafni.

U južnoameričku zemlju Argentinu naputak za smjesu krafni donijeli su njemački doseljenici, a zovu se *facturas*.

### **Pokljuka**

zemljana posuda za kuhanje, pečenje u Slavoniji (sinonim: lopiža, crjepulja, crepulja, peka)

### **Pokljukuša**

od brašna, vode (ili mlijeka), jaja i soli zamijesite srednje gusto tijesto, da klizi sa žlice. Ulijte u mašču namazani pleh (lim) i pecite da porumeni. Vrelu pokljukušu iskidajte na komadiće i prelijte vrućom mašču (*trojom*) u kojoj je poprženi sitno kosani češnjak i umiješan kajmak, ili kajmakom (Posavina). Vrsta deblje palačinke. Poslužuje se toplo.

*Ništa bolje nema od pokljukuše, samo da je ne bidne često, jel onda će motika, slabo da kopa*

**Pokrklja**

pokrklja; (tanka crijeva) jelo od bravljih crijeva (Primorje)

**Pokriv**

poklopac

**Pokvasnica**

vrst kruha od mješavine brašna i mekinja.

**Pokuhati**

kuhanjem ispariti jedan dio tekućine (iz jela) da jelo postane jače; gušće. Kaže se i reducirati. Na taj način jelo ili namirnica postaje gušća, npr. rajčica za zimnicu, umaci, marmelade itd.

**Polapćat**

halapljivo pojesti

*Biće dobri rargeniki, dala sam njim dva kabla prikrupe a nisam se dobro ni okrenila, oni su sve polapćali*

**Polevka**

poljevka; kukuruzni kruh preliven mašću (Hrvatsko zagorje)

**Polić**

pehar od litre i pol

**Polivka, poljevka**

1. polivčica, polijevka; 2. juha, čorba od komadića mesa; 3. čorba začinjena kajmakom

**Polog**

podmetnuto jaje u kokošjem gnijezdu, kao znak gdje treba snijeti jaje.

**Polokanče**

sud koji „hvata“ poke – pola oke.

**Polovka**

staklena boca od pola litre, osobito boca za rakiju

**Polovnik**

1. žitna mjera od 20 oka; 2. vino u koje se već u mošt stavlja voda, ali bez šećera

**Polpeta**

odrezak od mljevenog mesa (Dalmacija)

**Polpete**

polpete (*tal.* polpette) mljeveno meso s mirodijama (začinima) oblikuje se u okruglice (ćufte), peče ili pirja

**Polukarnica**

bačva srednje veličine (Lika, Poljica)

**Poluš**

Jedna polovina horizontalno prepolovljenog kruha; dvopek, prepečenac

**Polutka**

pol glave kruha

**Poljavka**

vinova loza bijelog grožđa (Dalmacija)

**Poljevka**

1. juha; 2. kukuruzni kruh preliven mašću

**Poljevanica**

pita, obično polijevana vrućim uljem i vodom (Posavina)

**Poljevuša**

pita od vrlo tankog tijesta, obično polijevana vrelim maslom i vodom (Posavina)

**Poljubček**

(*slo.*) poljupčić, pusl

**Poljubica**

poljuvica; dar, poklon; jelo što se daje kao nagrada kaparima (članovi bratovštine; kapari nose mrtvaca na ukop) za molitve za pokojnika (Dalmacija).

*(Kako sve ove crikve i oltari bihu za pobožnost sagradjene od pobožnih dobrotvoraca i s njihovim imanjem i živinami nadareni, tako od istih bihu i bratovštine sastavljene i naredjene s takovim redom, da svaki koji u naprida hotijaše u istu bratovštinu ulisti, moraše davati po jednoga brava i poljubicu. Brav imijaše biti ovca ili brija ili s jancem, a poljubica zvaše se*

*južina koju starim bratom mladi brat darivaše; koja o dvimi velikimi kolači beloga kruha, jednom siru i dvimi verči vina obstojaše. Zvaše se poljubica, jer kad ju bratja prijimahu, celovahu svi mladoga brata i pivahu antifon (o.a. pripjev) – Vrbnik, otok Krk)*

### **Pomaličak**

drvena posuda za zahvaćanje brašna zapremine oko 2 kg

### **Pomidor**

(*tal.* pomodoro) rajčica, paradajz, patlidžan

### **Pomka**

(*daetylus*) datulja (voće od pomke)

### **Pomona**

u rimskoj mitologiji boginja voća i vrtova; pomologija – nauka o voću, voćarstvu

### **Pomuža**

svježe mlijeko

### **Ponev**

(*slo.*) prosulja, tiganj, tava

### **Ponvica**

(*slo.*) tavica, tiganjčić

### **Ponjiva, ponjica, ponjva**

(*slo.*) tava, tiganj, posuda u kojoj se peče

### **Poobedek**

(*slo.*) desert

### **Popara**

1. suhi (bijeli) kruh narezan na komadiće, preliven kipućom vodom, ocijeđen i začinjjen umakom od masti, češnjaka i vrhnja; 2. jelo od jaja i vrelog mlijeka; 3. izraz za brodet bez kvasine, ono što je popareno (na Korčuli, Blato i Vela Luka) – jelo pripremljeno od nekoliko vrsta ribe (izrezane na komade) s krumpirom, vinom, pireom od rajčice, po želji nekoliko školjkica, i začinicima; 4. stari kruh preliven prežganom juhom

### **Poparjena salata**

prelivena vrelom vodom ili mašću (Podravina)

### **Popasak**

obrok između ručka i večere (Lika)

### **Popečak**

1. odrezak od mljevenog mesa; 2. lopatica za vatru, ožeg, žarač (Vodice)

### **Popra**

poprtnik; vrsta kruha (Istra – Slovenija)

### **Poprećati**

staviti (jelo) na ognjište i prignuti na nju žeravicu, da se tako ispeče

### **Popret**

staro seosko ognjište; žeravica zapretana pepelom, popretana žeravica (Pelješac)

### **Popriguša**

starinsko dubrovačko jelo od brašna, vode i malo soli – riječ je o kuglicama koje se prže u ulju i nazivaju „uštipcima za siromahe“.

### **Poprtnik**

poprtnjak; božićni kolač

### **Popržiti**

(*franc.* sauter, *njem.* sotieren, rösten) zarumeniti namirnicu na maslacu, pa je zatim pirjati. Kod nas je čest izraz – restati

### **Popuriti**

girice ili neku drugu sitnu ribu staviti na roštilj i peći (Korčula)

### **Porjak**

poriluk, praziluk

### **Porova juha**

juha od poriluka

### **Portada**

oveća plitka zdjela, pladanj (Dalmacija)

**Portapranca**

(tal. portapranzo) za prenošenje spize (3 posude s ušicom, poklopac, metalni okvir s drvenom ručkom, ručkom koji se provlačio kroz ušice i zatim zakriao prevrtanjem dijela okvira na poklopac, najdonja je za juhu, srednja za spizu, gornja za kruh i salatu)

**Portugizec**

vrsta grožđa i vina

**Portulata**

- brod što gre prodavati ribu; od četiri broda, što zajednički love ribu, onaj koji odvoze ribu na prodaju

**Poručak**

jelo između objeda i večere

**Posipanec**

(slo.) mješavina brašna, oraha i šećera kojim se posipa tijesto

**Posipati**

slatka jela posipati šećerom, orasima, grožđicama

**Posiriti**

posuti, začiniti sirom

**Posjek**

prase za klanje (Benkovac, Dalmacija)

**Poskur**

poskurica; 1. kiseli kolači od pšenična brašna u obliku križa ili kifl koji žene prave i dijele za zadušnicu; 2. posebna palačinka (Dubrovnik i okolica)

**Poskorupiti**

pokupiti sloj što pliva po površini tekućine (Dalmacija)

**Poslastice**

(dessert) vrsta jela koje se poslužuje uz čaj, kavu ili na svečanim objedima, večerama, užinama kao posljednje jelo – zovu se poslastice ili desert (*franc.* dessert)

To su različite voćne salate, sladoledi s voćem, poslastice od jabuka, kompoti, različito voće s umakom od čokolade, pjene s voćem, svježe voće. Poslastice se često ukrašavaju s drugim namirnicama, koje im poboljšavaju okus (npr. tučeno slatko vrhnje). Ako sir dolazi na kraju jela, onda se on smatra desertnim jelom

**Pospoliti se**

kad se zamašćeno jelo ohladi uhvati se po njemu kora od masti

**Post**

religiozni običaj zasnovan na vjerovanju da se odricanjem od uživanja nekih jela i pića u određene dane u godini, najčešće prije nekih blagdana, postiže Božja milost, oprost grijeha. To odricanje ujedno je i znak odanosti crkvi i vjeri. Za ugostitelje je poštivanje posta gostiju etička, vjerska i stručna obveza

**Postrnak**

jesenski kukuruz koji se sije po strništu (njiva poslije kosidbe žitarica; strnokos, strnjak)

**Postružnjak**

ostatak tijesta kod pečenja kukuruznog kruha (Međimurje)

**Postupnica**

postupaljka; kolač od pšeničnog brašna, koji se obredno lomi nad glavom djeteta koje prohoda

**Posuda**

nazivi različitih posuda koje se koriste (ili su se koristile) u domaćinstvu:

<i>drvene (otvorene) manje</i>	bujol, bukara, dižva, grotac, maštil, pajak, palarija, pijat, vagančić, vagon ...
<i>drvene u konobi</i>	bačva, badnjenica, badonj, baruza, bigunac, dižva, karati, koca, kočica, lakomica, pritor, šešula, vinotok, vridica ...
<i>od metala, zemlje</i>	bronzin, čikara, čikarica, fijašak, imbrik, kačica, kogoma, kotlenka, kotel, lambik, lata, lonac, lopiža, padela, parsura, parsurica, pićon, pićonica, pijat, pijatić, pjat,

	pinjata, plucer, pot, teća, terena, zdila, zdilica, žara ...
<i>od pletera</i>	kartol, kartolčić, kešer, kešerić, kofa, kofica, konistra, konistrica, košarica, pletenka, sparta, spartica ...
<i>od stakla</i>	bićerin, bocun, butilja, papranica, rakateža, solnica, žmul, žmulić ...

### **Posupati**

kruhom umakati, pokupiti umak kruhom

### **Posutice**

domaća tjestenina u obliku kvadratića veličine 4x4 cm. Često jelo u Istri, koje se nakon kuhanja pospe ribanim sirom. Prilog jelu, srodno zagorskim mlincima

### **Posvećenje**

jelo koje se nosi na veliku subotu na posvećenje u crkvu i blaguje se za vrijeme uskrsnog doručka (Posavina)

### **Pošada**

nož za rezanje mesa, jedaći pribor (nož za meso u kompletu s vilicom i žlicom) (Dalmacija, Istra)

### **Pošalabrknut**

brzo pojesti

### **Pošpetica**

sitna kućna potrepština

### **Pošrekani grah**

zapečeni grah

### **Poštaubati**

posipati (pošećeriti)

### **Pošpašt**

zaslada

### **Pošugati**

posrkati, iscijediti sok

### **Potakača**

niska otvorena bačvica za pretakanje vina

### **Pot**

dublji lonac; limeni lončić s ručicom za grabljenje vode

### **Potakača**

niska otvorena bačvica za pretakanje vina

### **Potica**

izvorni kolač Slovenije i Međimurja koji se uobičajeno radio za praznike i puni se raznim nadjevima: orasima, lješnjacima, suhim voćem, rozinama (cvebama), makom, rogačima ili vrhnjem (skutom). Umjesto šećera upotrebljavao se med. Savijača – *štrudl*; rozinova, orehova, pehtranova, makova, potica - povitica.

*Vojvođanski štrudl* i *hrvatska orehnjača* je slična vrsta slatkog kolača („potici“) samo što imaju puno bogatiji nadjev

### **Potica ognjišta**

domaći kolač od tijesta i prokuhana mlijeka ispečen u krušnoj peći (Slovenska Bistrica)

### **Potić**

mali sud za piće

### **Potkriža**

stari kruh izrežite na kriške srednje debljine, polijte vrućom vodom ili mlijekom i jajima. Stavite u namazani pleh (lim). Pecite dok ne porumeni. Može se preliti i kajmakom. Poslužuje se toplo (Posavina); isto što i popara

### **Potočnica**

voda iz potoka

### **Potprig**

luk pržen na ulju

### **Potruguše**

svinje koje u žir dođu iza drugih

### **Potrbušina**

meso ili slanina ispod trbuha

*Ne voli svaki slaninu ispod potrbušine, zato što je tanka.*



**Potrebušnica**  
trbušna maramica

**Potrikanti**  
popiti

**Potrti**  
pobrisati ostatak jela iz posude, obično s komadićem kruha

**Potrunit**  
posolit

**Potrusit**  
malo posuti nečim sitnim (solju, brašnom) (Dalmacija). 1. Potrusiti ribu: ribu kiselkasta okusa (raža, mačka, pas) malo se natrlja solju i češnjakom, težim utegom optereti na tanjuru da se istisne tekućina iz ribe, poslije se nekoliko sati riba kuha ili friga  
Jelo: Potrusene girice (Hvar)

**Použina**  
jelo u 4 sata (mala užina)

**Poval, a**  
1. paspalj; fino brašno kojim se posipa tijesto da se ne lijepi (Rab); 2. jelo koje peče u tavici (npr. palačinka, ili zlevanka) i koje je razliveno ili koje se razlijeva kad se stavlja u posudu prije termičke obrade.

**Povalnik**  
pita savijača, štrudl

**Povatica**  
vrsta pogače nadjevena lukom. Peče se kod poljskih radova, najčešće kod branja kukuruza ili berbe

**Povečerak**  
jelo poslije večere (*sidba posli večere*)

**Povejeno meso**  
(*slo.*) meso osušeno u dimu

**Povetica**  
kolač, savijača (od maka ili oraha). Povetica iz mjesta Krasica (Hrvatsko Primorje) radila se iz krušnog tijesta, pošecerilo se, i

ribanih jabuka (zamotale su se u tijesto), kolaš koji se obavezno radio za Božić.

**Povijesni objedi ili večere**  
u svijetu su poznate, a pripremaju se u starim zdanjima sa željom da se dočaraju stare, pred više stoljeća uobičajene svečanosti. Potrebno je dočarati autentičan ambijent: nošnje za goste i poslugu, uređaj interijera, odgovarajuću muziku, arhaični meni, nekadašnje običaje. Jela koja se spravljaaju moraju biti samo od namirnica koja se upotrebljavala u to doba i na tom području

**Povidl**  
češki gusti pekmez od šljiva bez šećera

**Povitek**  
pita savijača, štrudl

**Povitica, povetica**  
kolač, savijača (od jabuka, maka, oraha, trešanja, višanja ili nekog drugog nadjeva) oblikovan tj. savijen u oblik puža. Naš vrlo stari način oblikovanja kolača. Danas je uobičajen izraz – *štrudl*

*Apfelstrudel* ili savijača od jabuka gotovo je zaštitni znak velikog djela austrijske i bavorske kuhinje. Prvotno je bio identičnog oblika kao naša povitica ali je vremenom promijenjen oblik radi jednostavnosti. Pod imenom Strudeln prvi put se pojavljuje u 16. stoljeću.

Da li će se ikada ustanoviti tko je prvi napravio savijaču tj. poveticu – povjesničari gastronomije će se još dugo nadmudrivati. Povetica iz mjesta Krasica (Hrvatsko Primorje) radila se iz krušnog tijesta, pošecerilo se, i ribanih jabuka (zamotale su se u tijesto), kolač koji se obavezno radio za Božić.

**Povjesminka**  
slanina (Benkovac, Dalmacija)

**Povlaka**  
pokorica, skorup na površini kuhanog mlijeka

*Skupljam povlaku i sladak sir, pečemo prisnac.*

### **Povna**

ponjva; zemljana posuda, brneni (lončarev) tiganj; lonac u kojem se grije voda

### **Povratuša**

vrsta jela od dosta jaja i malo brašna: slično palačinkama

### **Povrazača**

tkanina (stolnjak, veliki ubrus) u kojoj se nosi hrana na njivu

### **Požerati**

požderati

### **Požeruh**

izjelica, proždrljivac

### **Požinjka**

požitnjak (*slo.*) žetelačka gozba, gozba pri kraju žetve

### **Požirek**

(*slo.*) gutljaj

### **Požunac**

1. mjera za žito, merov (zapremine 62,52 litre ili 40 oka za žito i jedna oka za vino); 2. vinska mjera od jedne oke; polić (pola litre); Požunska mjera – po imena grada Požun (*madž.*) – Pozsony (Posonium). Požunski kabo oranice: površina zemlje koja se može posijati sa jednom požunskom mjerom (1100—1200 čv. hv.)

*Samo da znaš, ovro sam čitav jedan požunac grava*

### **Prasa**

(*grč.*) poriluk, por

### **Prasec**

krmak, uškopljeni mužjak svinje

### **Prasetina**

praseće meso

### **Prasica**

krmača

### **Praskač**

(*slo.*) rđavo vino koje grebe po grlu

### **Praskovača**

breskovača; rakija od breskve

### **Prašćina**

kolinje, svinjokolja (Dalmacija)

### **Pravić**

vrsta riječkog cipola (cipla; riba)

### **Praz**

1. jarac, 2. ovan neuškopljen (Cres, Istra, Vodice); *prazovina* – ovneća ili jareća koža, 3. riba skardula (Cres, Vransko jezero)

### **Praziluk**

prasiluk (od *grč.* prason) poriluk

### **Pražā**

utrobica, crijevca, krezle, škembići (srp.)

### **Praženac**

drobljenac, mrvice, šmarn

### **Pražetina**

pržena jaja, cvrtje, kajgana, umiješana jaja

### **Praženi grah**

poprženi grah na masnoći

### **Pražiti**

pržiti, npr. jaja

### **Prč**

jarac; prema legendi Trogir je dobio ime po starogrčkoj riječi – tragos – što znači jarac. Stari Grci kad su došli na područje današnjeg Trogira prvo što su vidjeli je bio – jarac; *prčina* – meso od prča.

### **Prčevina**

1. smrad jarećeg mesa; 2. jareće meso

### **Prćak**

želudac u peradi

**Prčevac**

1. jelo od: purećih jetra, srca, bubrega, i ispranih crijeva (prčevac). Isprženo u tavi s jajima smatra se za osobitu delikatesu; 2. vrsta vinove loze (Dalmacija)

**Prćun**

putača, volja (želudac u ptica)

**Precejati**

procijediti

**Prećati**

pokriti kruh pepelom, prije pečenja

**Predjužnik**

predkosilice (slo.); zakuska prije podne, gablec, čalabrčak, mali ručak

**Predobjed**

doručak

**Predpust**

(slo.) poklade, mesopust, karneval

**Pregača (kecelja, fertun)**

sastavni dio ženske nošnje (svečane i radne), koji se pripasuje povrh

**Pregalj, pregaj**

crv koji živi u siru

**Pregršt, a**

1. zajedno sastavljeni dlanovi sa savijenim prstima u obliku šuplje polulopte; 2. količina čega koliko može stati u tako sastavljene dlanove i prste

*Ujna mi je dala punu pregrštu ora.*

**Prekaditi**

(slo.) osušiti na dimu, nadimiti meso

**Prekajenina**

(slo.) u dimu sušeno meso, suho meso, pastrma

**Prekrupa**

istucan, nesamljeven ječam u brašno (bungur)

**Prekuvani sir**

mladi sir i kajmak malo posolite i dobro izmiješajte (*prekuvajte*). Poslužite na malom tanjuriću u obliku lopte.

**Prekvasiti**

zakiseliti, držati u pacu

**Premazati**

tijesto namazati razmućenim jajima

**Prepečenec**

prepečenac, dvopek

**Prepekač**

onaj koji peče

**Prepržati**

(slo.) ispržiti, prepržiti (luk, jetrica)

**Preslačci**

poslastice

**Presnec**

prijesnec, presnac, vrst uskršnjeg beskvasnog kruha

**Presnina**

(slo.) povrće, naročito krumpir, repa i mrkva

**Presolac**

1. slana voda u kojoj se drži sir; 2. tekućina u kojoj se drži kiselo povrće za zimsku salatu (paprika, rajčica, luk, ...; radi se od octa, vode, soli i papra); 3. presolac ili garum ili liquamen, još od Ilira Liburna, poznati začini. Radio se od iznutrica sitne ribe koje su se topile u morskoj vodi na suncu, zatim procijedio i začinjavao vinom, kvasinom, vodom paprom, miloduhom (mediteranska grmolika mirisna biljka modrih i ljubičastih cvjetova iz porodice usnatica (Labiatae) – izop, sipan; lupčac, trojevac, veleštika. Nusproizvod je bio *altec* također začini)

**Presukača**

svaki mladi masni sir

**Prešanac**

(*slo.*) prešanina, mošt, šira

**Prešca**

(*slo.*) kruščić kojima su se darivala djeca na Sve svete

**Preše(o)vina**

mošt, mast, šira, isprešan iz najdonjeg grožđa (koma) u preši

**Preškica**

kruh bez germe (kvasca)

**Prešpan**

tijesak, preša

**Prešpikati**

(*slo.*) nadjenuti, slaninom, nabockati slaninom

**Pretep**

pritep; dodatak jelu: vrhnje (slatko ili kiselo) pomiješano s brašnom. Ta mješavina dodaje se juhi kad provrije, polagano i uz miješanje. Nakon toga ponovo juha treba nanovo provreti. Tako se kuha poznata međimurska „pretepena juha“, kojoj se doda još i malo octa, po želji. Jedna od odlika hrvatske kuhinje je i dodavanje vrhnja, kod prigrutavanja jela

**Pretepeno**

jelo začinjeno vrhnjem i brašnom (Međimurje)

**Pretikalnica**

(*slo.*) igla za nadijevanje slaninom

**Pretur**

1. posuda koja služi za prenošenja masta iz vinograda u vrijeme jematve; 2. posuda za pretakanje vina (Vis)

**Prevretek**

uvarak, dekokt

**Prevreti**

prevrel, skuhati

**Prevrevati**

kuhati, ostaviti da vri

**Prevrta, privrta**

naša riječ za palačinku, koja nije šire prihvaćena (*mađ.* palacsinta od *lat.* placenta i *grč.* plax - ploča); jelo od brašna, mlijeka (vode ili piva) i jaja s različitim nadjevima, peče se u tavi na masti ili ulju.

**Preza**

priza, preža, priža; *tal.* (presa) količina koja se može uhvatiti s dva prsta

**Prezbušt**

tlačnica (vidi: prezvuršt)

**Prezentirati**

pokazati, predočiti gostima jela prije nego se počnu posluživati, stavljati na tanjur; prezentira se i boca vina prije nego se počne otvarati

**Prezli**

(*njem.* Bröseln – mrviti) mrvice kruha od mljevenog isušenog kruha ili žemlji, upotrebljavaju se najčešće za oblaganje mesa prije prženja (pohanja; paniranja)

**Prezvuršt**

(*njem.* Pressen – tlačiti, tiskati + Würst – kobasica) vrsta kobasice – svinjski želudac nadjeven usitnjenim mesom) – tlačnica, tlačenka

**Prežganka**

prežgana juha, čorba od zaprške

**Prežganje**

zaprška, zafrig, potprig

**Prežgati**

prepaliti, pregorjeti, zagorjeti

**Prežuhek**

pregorak, zagoretina, ono što je zagorjelo

**Prfkači**

kolači (Međimurje)

## **Prga**

1. ostaci od ocijedenih uljarica (tikva, suncokret, maslina); 2. popara (Lika); 3. jelo koje je slično žgancima (puri) ili kaši, 4. jelo od pržena sijerka kao pura ili kaša, 5. brašno od kojeg se pravi prga (Radi se od ječma; očišćena zrna ječma (od ljuskica) poprže se u tavi i samelju. U brašno se ulije vrela voda i miješa se kao kod izrade žganaca. Začini se maslom i ispeče; 6. napitak od prženog ječma ili raži

## **Prge od sira**



sir turoši ili prge, šunka, jaja (ili dimljeni kvargl) vrlo sličan sirnom namazu liptaueru. Prge se rade od svježeg kravljeg sira koji se dobro izmiješa sa soli i crvenom mljevenom paprikom. Oblikuje se u stošce – prge ili kule – turoš(e) i suši prvo na suncu a zatim na dimu. Poslužuje se kao predjelo. Riječ prga je češkog podrijetla (*prha, prhlava* – nešto što se prolije; a kod nas riječi *pržiti, prga* – označava jelo od pržena sijerka kao pura i kaša)

## **Prgišće**

pregršt, količina čega što može stati u sastavljene dlanove; puna šaka

## **Prhko tijesto za pite**

prhko tijesto – tijesto koje se lako mrvi, u strukturi je šupljikavo, lagano i prozračno; rahlo, sipko

„Staro pravilo“ za slatko prhko tijesto, kojom su se služile naše bake ili none je: 3 dijela brašna, 2 dijela maslaca (nekada su radile i sa mašću), 1 dio šećera (prvotno med). U zamjenu za jaja stavljale su vrhnje, i smanjile količinu maslaca za 1/3. Tijesto

su mijesi hladnim sastojcima i prije pečenja ostavile barem sat vremena na hladnim mjestu.

Brašno su prosijale na dasku (danas se u brašno umiješa prašak za pecivo). Hladnu masnoću izrezale su na tanke listiće, stavile na brašno, te brašno i masnoću *utarile* jedno u drugo (prstima mrvili brašno i masnoću i tom radnjom (mrvljenjem) jedno i drugo sjedinili) ili lagano trljajući između dlanova.

U sredinu tako pripremljenog tijesta načinile su udubljenje i u stavile šećer, jaja (ili domaće kiselo vrhnje) i ostale potrebne namirnice kao npr.: limunove kore, kravljji sir, ribani sir i ..... Sve su zamijesile, oblikovale u kuglu i odložile na hladno mjesto da se pola sata odmora.

Odležano tijesto razvaljale su na željenu veličinu posude za pečenje (pleh, lim) i stavile u posudu za pečenje koju su prethodno malo pobrašnile po dnu, vilicom su na nekoliko mjesta probole tijesto (da se ne stvaraju mjehuri) i stavile peći u zagrijanu pećnicu na 200 oC. Nakon 15 minuta tijesto su izvadile i na njega stavile nadjev (jabuke/tvrde kisele, šljive, brusnice, ...). Od ostatka tijesta izrezale su trake i njima prekrile gornji dio pite. Tako pripremljena pita bila je hrskava.

Danas se za pite najčešće preporučuje slijedeći normativ: 35 dag brašna, 17 dag maslaca, 10 dag šećera, 4 žumanjka, malo soli; po želji: malo limunove ili narančine korice.

Postupak: prvo umijesite brašno i žumanjke, nakon toga utarite maslac u smjesu. U ovako pripremljenu smjesu umiješajte šećer, malo soli, korica limuna ili naranče. Tijesto umotajte u prozirnu foliju i odložite u hladnjak. Nakon što odleži oko 1,5 sat razvaljajte ga i stavite u namašćenu posudu za pečenje i ispecite u zagrijanoj pećnici na 170-200 oC. Tijesto izvadite iz pećnice nakon 20 minuta, pospite krušnim mrvicama od bijelog kruha i nadjenite željenim sočnim nadjevom i nastavite peći. Pečeni kolač izvadite, ohladite u posudi i izrežite na željene komade.

-----

### Pita od jabuka

Nadjev od jabuka: 1 kg kiselih tvrdih jabuka, 1 vrećica vanilin šećera, 1 žlica šećera, malo cimeta (po ukusu), suhe grožđice (po želji)

Jabuke ogulite, izvadite sjemenke i krupno naribajte. Ostavite neko vrijeme u posudi u kojoj su naribane da puste sok.

Nakon što jabuke promijene boju i ispuste dio soka, iscijedite jabuke te ih premjestite u drugu posudu. Jabuke pospite šećerom i cimetom te dodajte grožđice tek prije polaganja drugog sloja tijesta na nadjev.

Ukoliko želite sačuvati sok od jabuka, naribanim jabukama odmah nakon ribanja dodati 3 žlice krušnih mrvica i obje vrste šećera, cimet i grožđice, pomiješajte i ostaviti sa strane.

Slaganje pite:

Odmoreno prhko tijesto podijeliti na dva dijela. Lim za pečenje premažite maslacem. Na dno lima staviti prvi sloj tijesta razvaljan na debljinu od oko 5 mm, lagano na nekoliko mjesta izbosti vilicom, na tijesto ravnomjerno rasporediti nadjev od jabuka i prekriti drugim dijelom tijesta koji je razvaljan isto kao i prethodni. Lagano izbosti vilicom i staviti peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 200 do 220°C i pecite 30 do 45 minuta.

-----

### Pribeliti

dodatno začiniti

### Pribolšati

dodati, učiniti nešto bolje

### Pribor jedilni

(slo.) pribor za jelo

### Pribor namizni

(slo.) stolni pribor

### Pridihavati

mirisati (jelo)

### Priganica

1. prženo jelo od jaja i brašna; 2. uštipak, lepinja; 3. palačinka, omlet

### Prigrizek

prigresek, prigrizaj; zakuska, prismok, meze

### Prigotavljat

ili zgotavljati; prigotoviti, zgotoviti kuharski proces kojim se sirove namirnice pretvaraju u gotovo jelo. Procesi prigotavljanja jesu: kuhanje, pirjanje, pečenje, prženje. To su kuharske operacije

### Prigva, pregva

vrsta kobasica u Dalmaciji od riže, svinjske krvi, pšenice ili kukuruznog brašna, svinjske maramice (mrežice), začina i punjene u tanko svinjsko crijevo. Kuhaju se, suše i prije konzumiranja peku na masnoći. Poslužuju se sa crnim kruhom i maslinama

### Prijesnac

1.nakiseo kolač, kolač uopće; 2. jelo od kukuruznog brašna s dodatkom loja ili slanine

### Prikla, e



Dubrovačke prikle

1.kolačići koji se rade od krumpirova pirea, vode, brašna, kakaa ili čokolade, grožđica, oraha, korice naranče i limuna, malo ruma i rakije. Od izmiješane mase odvajaju se manji komadi žlicom i peku u zagrijanoj masnoći. Kad su pečene, pošecere se; 2. uštipci, frigani na masti ili ulju (Dubrovnik i okolica).

### Priklad

ograda kamina s otvorenom vatrom

**Priksijanac**

prošćak (kruh od cele muke), škričnjak, domaći kruh

**Prikuha**

varivo, jelo od povrća, dodatak-prilog uz glavno jelo

**Prilivek**

piće koje se uzima za ručak.

*K prigrizku je dal še prilivek*

**Primasno**

o jelu; ono u koje je dodano previše svinjske masti ili druge masnoće

**Princez-krafna**

slastica, prhko tijesto nadjeveno (punjeno) kremom od jaja

**Prinos**

poklon u naturi prigodom svadbi ili daća (meso, kruh, riža, kava, šećer, kokoš, ..) (Posavina)

**Pripečak**

kruh koji se daje pećarici u ime plaće (Hvar)

**Priprava**

darovi (u hrani) koje nosi kuma babinjači (ženi koja je rodila). Nosili su se kolači, meso, vino ...

**Pripržnak**

pregača, kecelja, (nosi se u radne dane; nekada je bio običaj da je nose i muškarci )

**Prisad**

biljčica izrasla iz sjemena koje se uzgaja za presađivanje; 2. prisadnik, mlada biljčica,.

**Prisan**

1. (kruh) kruh bez kvasa (prijesan kruh) (Hvar), 2. prav, iskren

**Prisnac**

1. slatko brašneno jelo, nadjeveno sirom i jajima; (Hvar); 2. Bunjevački svadbeni kolač (posebno pripremljena savijača sa

sirom, nudila se gostima između srednjih jela (u slijedu) obično nakon paprikaša.

**Prisnav**

tituš; pogača koja se mijesi od brašna, svježeg sira, jaja i malo vrhnja. Prvo se napravi pogača debljine 2,5 cm, krajevi se malo uzdignu, po njoj se stave kriške sira i sve zalije mješavinom jaja i vrhnja. Peče se ispod peke (Hvar)

**Prisnica**

publica; pogačica koja se radi od zaostalog tijesta iz posude (zakutaka kopanje/naćve, kamo ne dopre ni sol ni kvas; po uglovima ostanu komadići), ovo je tijesto bez soli i kvasa (Dalmacija)

**Pristaviti**

namirnicu staviti u posudu (lonac) s vodom, povrćem za začine i drugim začinima, a zatim staviti na štednjak da se namirnica kuha; namirnicu staviti u posudu s masnoćom, a zatim na štednjak gdje se prgotavlja; staviti kuhati ili peći

**Pritop**

maslo, mast, svinjska mast

**Prizalogajit**

pojesti nešto malo, po koji zalogaj radi okrepljenja

*Daj samo vako s nogu da malo prizalogajim*

**Prižljec**

(*slo.* od *njem.* Briesel) prsna žlijezda, goveđa žlijezda

**Prknjadora**

pogrdno ime proždrljivoj ženi (Ston)

**Procip**

procipac;

1. sir umetnut u procipac od trstike ili grančice česmине (vrsta crnogorice), vrhovi se stisnu i svežu (procip; škripac – rasik), te se suši ili peče na žeravici (Hvar). Najčešće se uzima grančica mlade česmине (črnika, vrsta crnogorice); 2. - mladi sir izrezan na kriške i pečen na karameliziranom šećeru (u

posudi se otopi šećer toliko da pokrije dno, prije nego se šećer otopi ulije se par žlica tople vode da se zaustavi karameliziranje, na to se slože kriške sira debele oko 0,5 cm. Nakon par minuta kad omekšaju (kriške sira) poslužuju se na pladnju preliveno sirupom. Jede se toplo jer ohlađene izmijene okus i stvrdnu se.

### **Procvont**

sud za pečenje kruha u pećnici

### **Proha**

proja; prova; vrsta pogače – kukuruznog kolača sličnog „kelašici“, umijesi se od glatkog brašna ili kukuruznog, kosane masti, šećera i jaja. Razvalja se u okrugli tanjur debljine 3-4 cm i ispeče se (Međimurje)

### **Proja**

proha, prova; kukuruzni kruh ili pogača. Kruh isključivo od kukuruznog brašna i mlake vode po potrebi. Umiješano tijesto stavi se u podmazani lim (protvan) u debljine od 8 cm i peče na jakoj temperaturi dok ne dobije zlatnomrku koricu. Pečeni izvadite i pokrijete u platneni ubrus da se malo ohladi.

Postoje naputci i s kiselim mlijekom: kukuruzno brašno, jaja, kiselo mlijeko, sir i mast. Tako ispečena mješavina nazivala se i „Slavonska kukuruzna torta“. Svi sastojci se pomiješaju u smjesu, ostave sat vremena odstajati. Nakon toga se ulije u dobro podmazani „protvan“ s svinjskom mašću i peče u krušnoj peći (na temperaturi od 200 oC) oko četrdesetak minuta.

*Umutija sam proju s vodom, pokrila sam je s devet fela pokrivača da se zapari i onda ću je peć (devet vrsta pokrivača, jer će tako biti slađa)*

### **Projara**

kruh od više vrsta brašna (pšenično, ječmenovo, zobeno, kukuruzno, proseno, i to bez kvasca);

### **Prokiso**

kiselo mlijeko; proizvod od kravljeg mlijeka,

### **Prokuj**

prokulica

### **Prokulice**

(tal. broccoli; njem. Spargelkohl) Suvrsta cvjetače s kitnjasto smještenim mesnim izdancima.

### **Prosenica**

kruh od prosa.

### **Proso**

najvažniji slavenski poljoprivredni produkt, isključivo slavenski naziv za žito (vlasnjača), čiji su mali, okrugli plodovi zaštićeni ljuskom. Oljušteni proso daje tzv. „prosenu kašu“, vrlo vrijednu živežnu namirnicu, koja se upotrebljava slično kao i riža. Prosena kaša i od nje ispečen kruh s tankom korom bili su glavni sastavni dio hrane ljudi Staroga svijeta.

### **Prostor**

hostija, posvećeni kruh; kruh koji se donosi u crkvu

### **Prosulja**

posuda od pokositrenog željeza u kojoj se radila sirnica – kolač za blagdane i svadbe (šećer, neslani sir, pšenično brašno, maslinovo ulje)

### **Proščak**

1. vino iz sušenog grožđa; 2. domaši kruh, kruh od muke (Istra)

### **Prošek**

vino iz sušenog grožđa

### **Proštenje**

*etnol.* okupljanje uz crkvenu proslavu ili crkveni god, kirvaj; dolazi od prostiti, praštati – osloboditi od krivnje, osloboditi koga odgovornosti, opraštati.



**Protak**

rijetko rešeto, što se žito protače na njega (Posavina)

**Protlin**

protvan (*njem.* Bratpfanne) lim, plitica, tava; četvrtasta posuda za pečenje (od lima)

**Protvan**

limena posuda za pečenje

**Prova**

1. vidi: proja; 2. zamijesite brašno (kukuruzno ili pomiješano) bez soli s vrućom vodom. Radi boljeg vezivanja dodajte žlicu pšeničnog brašna. Oblikujte provu (pogaču), umijte hladnom vodom da bi kora bila glatka i ispecite u zagrijanoj pećnici.

**Provara**

1. ugrušano, provareno mlijeko; 2. razvaruša, bazlamača (Vinkovci, Slavonija)

**Provijant**

*tal.* provianda; 1. živežne namirnice, hrana, jelo; 2. četvrtasta limena kutija s poklopcem za nošenje hrane

**Provislo**

metalna ručica od lonca (Šibenik, Imotski; Smokvica, Korčula)

**Prožuknuti**

užeći se, uzkvasiti se kao vino, prokisnuti kao kruh, ukiseliti se kao mlijeko, uzvišćati kao varivo

**Prpa**

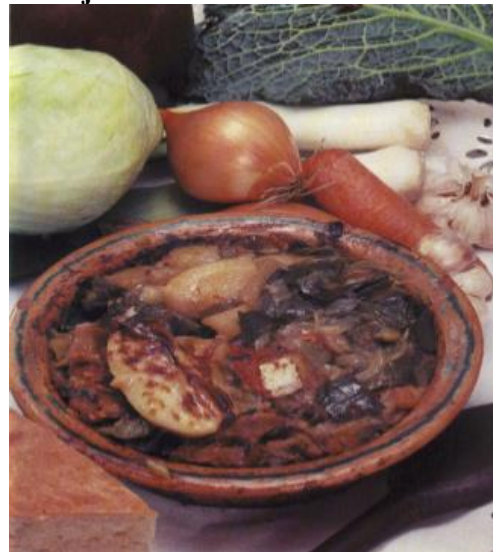
vruć pepeo (*suproška* – vruć pepeo u kojem se peku krumpiri ili drugo)

**Prper**

paper

**Prsurada**

količina prženog jela u jednoj prsuri – tavi

**Pršulja**

pršura, prosula, prsula (*mlet.* fersora) 1. tiganj, tava; 2. zemljana posuda (okrugla, plitka, donji dio ravan, bez ručice i poklopca)

**Pršurata**

paršurata; 1. žličnjaci, popriguša 2. prženo tijesto, fritaja

## Pršut



(tal. prosciutto) 1. na poseban način pripremljena i na dimu sušena svinjska šunka (stegno); 2. sušena i osoljena govedina, ovčetina.

Za pršut se kaže da je: *kralj svih jela*, kao što i njegovi proizvođači kažu:

*Pršut se ka` živi čovik more prehladiti, zaraziti, razboliti. To ti je, čovik moj, ka` živo čejade.*

Gustav Krklec o pršutu je kazao: *To je sinfonija surog Velebita i modrog Jadrana.*

Znalci se prije kupnje raspitaju je li pripremljen u nizini ili u brdskim krajevima. Oba su dobro pripremljena, ali onaj iz brdskih krajeva mnogo je zdraviji i bogatiji proteinima. U njemu je više minerala i vitamina. Sa stanovišta zdrave prehrane najbolji je star 12 do 16 mjeseci, koji se najlakše probavlja i koji je u toku svog „dozrijevanja“ izgubio oko 30 posto početne težine. Najbolji je onaj koji je na mjestu reza tamnocrvene boje, a masno tkivo ne smije biti deblje od 15 milimetara, mora imati ružičastu nijansu a okus mu je više slatkast nego slan.

*Dalmatinski pršut* kojeg oplahuje bura i jak maestral pun fine morske soli, odmjerene vlažnosti zraka zbog mora, blage mediteranske zime i napravljen stoljetnim iskustvom, prava je delicija našeg izvornog kulinarstva.

Svinjski but (s kožom bez križne kosti, nogu i repa) prosječne težine 8,5 kg mesa ostane pršut težine oko 6 kg. Obrada i salamurenje (u slanoj vodi s dodatkom prirodnih biljnih začina) traje od 21 do 30 dana, nakon toga se pere od suvišne soli i odležava pod piz (opterećenje) ispod debelih štica (dasaka)

dvanaest dana, kako bi izašla sva krv i suvišni sokovi. Sve se to odvija u mraku pod malim svjetlom, pazeći da ne uđe ni jedna mušica. Sada su butovi spremni za hladno dimljenje (što traje 20 tjedana), što znači da ima više dima nego vatre. Na površini pršuta tako se stvori „film“ (presvlaka od sivozelene plijesni je znak njegove zrelosti) koji sprečava prodor zraka u nutrinu mesnog sloja. „Pravi dim“ dobiva se samo od hrastovine i grabovine pomiješane s „morskom smrikom“ i različitim „dimnim začinima“ od sagorijevanja kadulje, lovora, ružmarina ili drugih biljaka. Ovako priređeni pršuti idu na sazrijevanje u zračnu prostoriju ograđenu najfinijom mrežom zbog insekta. Tijekom sazrijevanja temperatura zraka mora biti oko 8 oC, a ako je zrak suh, vlažnost se postiže pomoću vreća navlaženih morskom vodom. Cijeli procec počinje u listopadu, a put do gotovog proizvoda broji oko devet mjeseci.

Domaći „tajni recept“ za odličan pršut je i u prehrani svinje; svinja se hrani mekinjama, otpacima domaće hrane, smokvama, tikvama, raznim povrćem, sirutkom, žirom, pa čak i ribom (kažu).

Na isti se način obrađuje i lopatica, s tim da suha lopatica (plećka) nije pršut, nego je - *špala* ili *špaleta*

Najpoznatiji Europski pršuti su *prosciutto di Parma* i španjolski *Jamon serano*, mlinskim kamenom stlačeni, na „propuhu“ i dimu sušena šunka.

Nije li već vrijeme, da naša turistička propaganda pokaže i naše brojne izvorne kulinarske specijalitete, među kojima spada i pršut, koji nije ništa slabije kvalitete od ova dva spomenuta, stručnjaci kažu da je čak i bolji.

### *Bodulski pršut*

Proizveden tradicionalnim „bodulskim metodama“. *Dalmatinski pršut* u pravilu je obrađen s kožom, dok je *istarski* sušen, ali obrađen bez kože. *Bodulski pršut* ili *Krčki pršut* posebnim čini to što ga za razliku od Dalmatinaca ne dime, već suše, ali i to što ga za razliku od Istrana obrađuju s kožom. To je također jedan od „dragulja“

kvalitetnih autohtonih otočnih (krčkih) proizvoda (vrbnička žlahtina i pjenušac, krčki ovčji sir, ljekoviti med, maslinovo ulje.

Pršuti se nikada ne režu strojem za rezanje suhomesnatih proizvoda, nego uvijek – ručno, tankim nožem a pršut je na stalku.

### **Pršutar**

svinja za pršut

### **Prtača**

volja (guša) u peradi

### **Prtena klobasa**

(slo.) jetrenica, džigernjača

### **Prtenka**

jelo od krumpira i kukuruznog brašna (Podravina)

### **Prtilo**

premasno

### **Prucak**

zemljana posuda za tekućinu

### **Prud**

težak, slast

### **Pruda**

kopriva (Korčula)

### **Prudilo**

grana od šipka s dračama za sušenje ribe na ognjištu, naročito za sušenje girica (Korčula)

### **Prulva**

vrsta dugoljaste smokve (Krk)

### **Prvijenac**

nešto što je novo, što je prvo

### **Prvinac**

prva i najljuća rakija

### **Pržalin**

sud u kojem se kava prži (Medulin)

### **Pržanj**

posudica za prženje kave (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

### **Pržavka**

vruć pepeo pod kojim se može ispeći brašnenica (Lika)

### **Pržena mela**

žganci od kukuruznog brašna preliveni prepečenim lukom, sirutkom ili svježim sirom, rastopljenim na masti (Hrvatsko zagorje).

### **Prženica**

1. kriška kruha umočena u mlijeko, uvaljana u razmućena jaja i pržena u masnoći (nekad u masti). Ovo je stari običaj pripremanja ostarjelog kruha (nekada se kruh pekao jednom tjedno, te je ubrzo postao tvrd i neukusan, a katkada ga je uhvatila i plijesan). Takav kruh uz masline i vino zaslađeno medom odavno je bilo jelo naše Dalmacije.

U gastronomiji su takve prženice poznate kao - *French-toast*.

Da li je i to, kao *i kravata i tatarski biftek* došlo u francusku s našim plemićima – vojnicima, 2. četverouglasta tava za prženje zobi, ječma i prosa.

*Evo ti jedna prženica i trči u škulu da ne zakasneš.*

### **Pržilo za kavu**

ili šiš



prži se na žaru i pepelu

### **Pržiti ili popržiti**

(sauter – sote) namirnicu staviti u vreću (od 160-190 oC) mast, maslac, ulje (meso, ribu, povrće, krumpir itd.) namirnicu pržiti „na

suho“ (kavu, brašno i sl.), tj. namirnicu toplinom i s malo masnoće omekšati u tavi.

### **Pšenična moka**

(slo.) pšenično brašno

### **Pšeničnik**

(slo.) pšenični kruh  
kukuruzne kokice

### **„Ptičje mlijeko“**

naziv za šne-nok(r)le u Crnoj Gori. (Prilikom susreta dječjih pisaca u Crnoj Gori, Mato Lovrak, ljubitelj slastica, zaželio je poslije objeda pojesti nešto slatko. Zamolio je konobara da mu kaže što je na jelovniku odnosno što mu može preporučiti. Nabrajajući što sve imaju, na licu Mate Lovraka nije primijetio da mu se i jedna od nabrojanih slastica sviđaju. Ne znajući što bi mu ponudio, u jednom trenutku, sav očajan, kaže: *imamo i ptičjeg mlijeka* (uobičajena uzrečica - za nešto čega nema). Pisac Branko Čopić, čuvši te riječi, skamenjen i uzbuđen skoči, i vikne na konobara: *kako smijete tako nešto reći, sram vas bilo*. Konobar opet u čudu i potpuno zbunjen ne znajući više što da kaže i kako da se ponaša, jedva jedvice promrmlja: *donijeti će Vam ptičjeg mlijeka!* I, donio je ptičjeg mlijeka – šnenokrle!. Kasnije je sve objašnjeno uz priličan smijeh i čuđenje, ali opet obogaćeno sa do tada nepoznatim nazivom za ovu slasticu. Prema pričanju samog Mate Lovraka)

### **Pucavica**

pucavac, pucanice; kukuruz ili zrna kukuruza koji na toplini puknu; kokice; popkorn. Jede se posoljeno i ponekad uz dodatak maslaca.

### **Puce**

klice mladog češnjaka

### **Pučalica**

vrsta šljive (Banija)

### **Pudar**

čuvar vinograda ili drugih usjeva; poljar

### **Puh**



Juha od puha

1. životinja iz reda glodavaca, nalik na vjevericu; 2. fino bijelo brašno, stari izraz u Istri.

### **Puhanje**

kroštule na baščanski način (Krk).

### **Puina**

pujin; skuta, slatko vrhnje, sir od slatkog vrhnja, zgrušano mlijeko

### **Puk**

pučani; niži sloj stanovništva u primorskim gradovima bez političkih prava i bez prava učestvovanja u upravi grada

### **Puk-burek**

vrsta bureka, odnosno burečića, koji se priprema na slijedeći način: napravi se tijesto za jufke s jajima, razvija se u šest jufki, namaste i spajaju više komada u jedan. Zatim se od tih jufki razvije jedna jufka, izreže se na okrugle ili duguljaste komade, pa se među svaka dva komada stavlja ispirjano meso s lukom i paprom, i tako napravljeni mali burečići peku se na maslu (puk-burek – „napuhani burek“)

### **Puka**

poka, ćurka, pura (Belostenec)

### **Pulac**

mlad magarac, tovar

**Pulastar**

polaštar; polaštrevina; pile, piletina

**Pulenta**

tvrdi kuhana kaša od kukuruznog brašna, pura

**Pulić**

pile

**Puljevina**

mošt koji se otoči (kad se otoče čisti mošt, veli se da se *otpuli*, a juhi se kaže *puljevina*) (Samobor)

**Puntarska galetica**

keks od čvarka (Krk)

**Punjene srdele**

očišćene srdele od kosti, nadjevane mješavinom ribanog paškog sira, usitnjenim kuhanim jajima, maslinovim uljem, kosanim češnjakom; zaliveno uljem, vinom i malo vode, peče se u limu. Jede se toplo ili hladno

**Pupa**

(*tal.* polpa) sredina kruha, mekani dio kruha; sredina; meča, mekač; meso bez vlakana, hrskavica, tetiva i kost

**Pupuška**

grba, ispupčenje na kruhu (kao na drvetu čvoruga)

*Ko dite, uvik sam se otimo za pupušku, a i sad je još volim poist.*

**Pura**

1. ženka purana; 2. pulinta, polenta kukuruzno brašno (sirovo ili skuhano); vidi: žganci (ili *mandra*)

**Purac**

grah „prdozvek“ (Baška)

**Purak**

još tvrdo zrno graha ili kukuruza

**Purašak**

prilikom pečenja kokica, naziv za zrno koje se ispeklo, a nije raspuknulo i pretvorilo u kokicu

**Puretina**

purje meso dijelom na:

<i>tamno meso</i>	batak i karabatak
<i>bijelo meso</i>	mali batak od krila i mišići prsa
<i>sitnež</i>	leđa, vrat, trtica, noge i iznutrice

**Purgati**

očistiti crijeva (*puževe prije kuvanja valja ostavit' 5 dana gladne da se purgaju*)

**Purić**

brzo spremanje ribe za jelo (kad se riba stavi neposredno u žeravu)

**Purićati**

peći ribu na žeravici, gradeli; brzo je pripremiti (Korčula)

**Purindariti**

mrsiti se na dane kad je to vjerom zabranjeno

**Puriš**

brašnjava voda koja ostane od pure (žganaca, mandre) kad se pomiješa brašno s vodom. Najčešće se, malo posoljena, davala djeci

**Purit**

peći kukuruz na žaru (mladi u klipu)  
*Dok smo mi purili kuruze, svinji nam očli u štetu*

**Purjak**

poriluk

**Purka**

kokica kukuruza (Posavina)

**Puro**

bez ulja, nemasno

**Pusrl**

(*njem.* Busserl; dijalekt Puseel, *franc.* baisier - bezê) puslica; poljubac, vrsta kolačića, slatkiša od bjelanca i šećera, sa i bez drugih



dodataka. Bezê smjesa služi i za izradu drugih slatkiša, te kora za torte.

### **Pust**

poklade, karneval, mesopust, fašnik

### **Puši kaša**

odljevna voda od ječmene pure i malo začinjena (*zabonjasena*) maslom ili uljem i kosanim češnjakom

### **Pušnica**

1.mala zgrada, prostorija, pravljena od kamena ili drva, olijepljena, u kojoj se postave lijesje jedna iznad druge na kojima se suši voće. Na dnu je zidana i zemljom olijepljena peć ili jednostavnije ognjište gdje se loži vatra za sušenje voća; 2. prostorija u kojoj se suši, puši, meso dimljenjem, mjesto se dimom konzervira  
*Kad nema više pod odžakom, pušićemo divenice u pušnici.*

### **Puta**

drvena posuda koja se nosi na leđima, za ubrano grožđe

### **Putać**

(*tal.* potacchio) 1. umakac, pirjano („tenfano“) meso. Izraz u Dalmaciji kojim se označuje jelo od janjetine. Pirjana janjetina na luku sa krumpirom i rajčicama; 2. volja, požiralo. Vidi: Gulaš

### **Putaća**

putanja, volja, požiralo; želudac u peradi, ptica

### **Putar**

(*njem.* Butter) maslac, maslo, puter; vidi: Maslac

### **Putarnica**

sprava u kojoj se izbija (pravi) putar (Vinkovci)

### **Putertajg**

(*njem.* Butterteig) tijesto s maslacem

### **Putrača**

vrsta kruške (*maslenka*) (okolica Bjelovara)

### **Putertajg**

(*njem.* Butterteig) tijesto s maslacem

### **Puturica**

kablič u kom se tuče maslo (južna Dalmacija)

### **Puvani kolačići**

zamijesite tijesto od brašna, soli, jaja i kiselog mlijeka. Tijesto treba biti srednje tvrdoće i glatko. Razvaljajte tijesto, izrežite na velike romboide ili pravokutnike i pržite u dubokoj vreloj masnoći (nekad mast, danas ulje). Najbolja kombinacija je svinjske masti i ulja. Poslužite vruće sa sirom i kajmakom ili kiselim mlijekom.

### **Puveno ulje**

maslinovo ulje koje nastane nakon što se masline samelju kamenim valjcima. Iz dobivenog tijesta se samo iscijedi ulje – *puveno ulje*, što znači da se ne dobiva tiješnjenjem (samotok, ločnjak). Ovo prvo ulje domaćinstva su čuvala za posebne događaje, tj. gozbe radi njegove posebnosti. U Italiji se ovakvo ulje zove - *Olio d`oliva di frontoio*

### **Puzdra**

puzdro; 1. svinjski ud, udo životinjsko; 2.dio košulje što odostraga proviruje kod djece (Dubrovnik); 3. tetiva (Istra), žilavo meso (Grobnik); žlundra (Zagreb)

## Q

### Quisisana

(*tal.*) („ovdje se ozdravljuje“) kisisana; stari naziv za manje restoracije, buffete, gostionice

Godine 1913. bio je otvoren automatski restoran u Ilici (Zagreb) s golemim natpisom „Quisissana - posluži se sam (*tal.* Quisisana čit. kisisana – „ovdje se ozdravlja“, naziv za automatske bifee). Restoran je izazvao veću senzaciju u Zagrebu od samog balkanskog rata koji je u to vrijeme još trajao. Nitko nije razumio i značio što znači ta riječ „Quisissana“ i bilo je o tome mnogo nagađanja, diskusija i svađa. Neki su tvrdili da je to dvojezični Mađarsko-hrvatski natpis, kakvi su u ono vrijeme bili na kolodvoru, pa su prihvatili samo hrvatski dio natpisa, „posluži se sam“, na taj način da su od kuće donijeli jelo i piće i besplatno se zabavljali i plesali u tom restoranu koji je bio vrlo udoban i imao je veliki automatski „orkestrion“. Besplatni gosti navili bi „orkestrion“ pa bi u dvorani restorana plesali do zore. Njihov primjer slijedili su i gosti kavana koje su se ranije zatvarale, pa je tako „Quisissana“ doskora postala najposjećeniji restoran u Zagrebu, ali poduzetnik je od toga imao slabu korist. Spremao se već da i sam likvidira „Quisissanu“. Zagrepčani su je nazvali „Muklosana“ (od mukte *tur.* muft, müft – besplatno, badava). No u to se upleo neki „adrapovac“ (njem. Haderlump; odrpanac, skitnica (vandrokaš), nitko i ništa, probisvijet, deran) koji je cijeli taj problem riješio na jednostavniji način. Prema novinskim izvješćima desila se: „Provala u Quisissanu“ Adrapovac je na svoj način protumačio natpis: „Posluži se sam“, pa je iz automata pobrao sva jela i pića, a kako se sam posluživao, to je samom sebi dao bakšiš od novca koji je tamo našao. Tako je prestao automatski restoran, ali u Zagrebu je ostalo još dugo vremena uzrečica: „Quisissana – posluži se sam“, upotrjebljena za sve lokale u kojima je loša i spora posluga.

## R

### Raca



Pečena raca

(*tršćansko-mletački*: razze, razzone, *mađ.* récze) patka, raca, racak

### Racetina

pačje meso

### Radajner

zagrebački žargon za mineralnu vodu - Radenska

### Radica

rotkva

### Radič

1. katkada ga poistovjećuju s cikorijom, iako su posrijedi dvije varijante unutar iste vrste. Zeleni radič tradicionalno se najviše koristi u istarskoj i primorskoj kuhinji, a na tržnicama se sve više nudi i crveni; 2. vrsta salate

### Radl

(*njem.* Radl) nazubljeni kotačić za krojenje, oblikovanje raznih oblika u tijestu. Vidi: *kovrtač*

### Raf

polica u uglu sobe (prostorije)

### Rafioli

(od *tal.* ravioli) 1. valjušci od sjeckanog mesa; 2. slatko jelo od brašna, maslaca, sira, badema i dr. u obliku polukruga ili školjke (Istra, Dalmacija)

### Rafijol

rafiuli; slatko jelo od brašna, maslaca, sira, badema i dr. u obliku polukruga ili školjke (Istra, Dalmacija)

### Ragatač

sprava za struganje sira, trenica (Dubrovnik,; gratakaž, gratakeža)

### Rahat-lokum

(ratluk, rahatluk) „kolač koji pričinjava zadovoljstvo, naslada za grlo“ (tur. odmor, počivanje, udobnost, bezbrižnost). Vrsta orijentalnog kolača (slatkiša) kockastog oblika koji se priprema od šećera, rižina brašna, oraha ili badema i aromatičnih dodataka (ulja).

Grčki Ciprani uputili su zahtjev EU da rahat-lokum, slatkiš u svijetu poznat kao *Turkish Delight*, postane zaštićeno ime u njihovu vlasništvu koje bi se registriralo pod nazivom *Loukoumi Yeroskipou*. Ciprani kao članovi Eu imaju stanovitu prednost pred Turcima kao i samim zahtjevom, koji su prvi predali u EU. Kako će EU odlučiti još se ne zna, ali je jedno sigurno, i bar za sada očito, mnogi dosadašnji kupcu zahtijevaju da na ambalaži piše i dalje *Turkish Delight*.

Ovo je i nama pouka da sa registracijom naših autohtonih specijaliteta ne kasnimo, jer postoji realna opasnost da ih drugi prisvoje.

### Rahvanija

ravanija (perz.) vrsta slatkog jela: patišpanji zaliveni slatkim sokom; radi se od brašna, šećera, jaja i masla

### Raja

radni razred podložnika osmanske države, seljaci, koji su dugovali „gospodaru zemlje“ zakonom određena davanja; u 18. st. U balkanskim zemljama izraz raja znači „kršćansko stanovništvo“

### Rajčica

paradajz, (*njem.* Paradiesapfel – rajska jabuka, od *grč.* parádeisos – *lat.* paradisus - perivoj, vrt). Gastronomski simbol ljeta.



Kao i većina voća i povrća, i rajčica je nekada davno bila divlja biljka. Divlja rajčica potječe iz područja Anda u Južnoj Americi, a domovina joj je vjerojatno današnji Peru ili Ekvador. Smatra se da su ju prvi „pripitomili“ nekadašnji stanovnici Meksika, puno godina prije no što su onamo došli Europljani. To potvrđuje i engleska riječ za rajčicu: *tomato*, koja dolazi iz jezika naroda Asteka što je u Meksiku živio prije dolaska bijelaca na američko tlo. Na aztečkom se jeziku rajčica zvala *tomatl*. Španjolski konkvistadori koji su nakon otkrića Amerike stizali u južnu Ameriku prenijeli su biljku „tomata“ u Europu, gdje su ju najprije prigrlili Španjolci i Talijani. *Francuzi su je prozvali – pomme d`amour (jabuka ljubavi) i od tada je prati glas da je afrodisijak*. U Engleskoj i Francuskoj rajčica je uzgajana kao kućna ukrasna biljka. Botaničari su naime otkrili da su lišće i korijenje rajčice otrovni pa su se bojali jesti čak i plodove. U Hrvatskoj se, baš kao u Italiji, rajčica od davnina priprema kao hrana. Botanički gledano, ona je voće, no zaljubljenici u gastronomiju o tome nisu htjeli ni čuti. Svađu je 1893. razriješio američki Vrhovni sud odlukom da je rajčica – povrće.

Postoje deseci vrsta rajčica, raznih veličina, pa čak i boja. Osim crvenih, tu su i narančaste, ljubičaste, i gotovo crne – poput autohtone sorte tog povrća koja uspijeva u Provansi. Mini rajčice imaju intenzivniji okus od krupnijih pa se često koriste i visokoj kuhinji za pripremu umaka ili kao estetski dodatak jelu. Među

rajčicama postoje i svijetlocrveni „divovi“, a riječ je o staroj sorti „volovsko srce“ koja je zbog gotovo idealnog omjera kiseline i šećera savršena za pripremu zimnice. Manje plodove ovalnog oblika bolje je koristiti za pripremu salata nego za kuhanje zimnice jer imaju tvrdu kožicu od domaći, starih sorti i teže ih je protisnuti kroz cjedilo. Postoji i *flatter beefsteak* vrsta rajčice, a prodaje se u „granama“ na kojima vidi nekoliko rumenih plodova srednje veličine. Najviše ih ima tijekom zime, a uzgajaju se u plastenicima na velikim plantažama. Beru se zelene, a

zatim se stavljaju u posebne komore u koje se pušta plin etilen, koji pospješuje zrenje, tako da sa svih strana podjednako poprimaju primamljivu crvenu boju.

### **Rajndlica**

Rajnglica, rajngla; *njem.* (dijal. Reinde) plitka posuda za kuhanje

### **Rajskoh**

(*njem.* Reis – riža + Koh – nabujak, varenac) u kulinarskoj terminologiji naziv za: kolač od riže

### **Rajžlec**

jelo od teleće utrobice; krezli. Rajžlec je spiralno povez „paket“ tankih crijeva mliječne teladi. Sva tanka crijeva moraju biti s vanjske strane otvorena po dužini kako bi se moglo obaviti *šurenje* toplom vodom i skinuti sluznica s unutarnje strane stjenke crijeva. Rajžlec mora biti potpuno čist, boja mu je sivobijela, mliječna, ugodna je mirisa na kiselo mlijeko.

Fileke, rajžlec, svinjski želudac, debela goveđa crijeva, obavezo se moraju prije upotrebe potopiti u toplu vodu s 2-3 žlice bijelog octa da odstoje 10 minuta. Nakon toga se isperu u hladnoj protočnoj vodi. Jela od fileka ili rajžleca su gusta i jušna.

Utroba se prvo skuha u slanoj vodi, izreže na rezance. Na vrućoj masti poprži se kosani luk i brašno, nakon toga doda se kosani peršin. Podlije goveđom juhom, posoli, popapri, doda sok limuna i na kraju teleća crijeva izrezana na rezance. Sve zajedno se kuha.

### **Rakija**

(ar.) poznato alkoholno piće (doslovni prijevod: „*znoj, tekućina koja nastaje isparavanjem*“). Povijest tvrdi da su rimski imperatori Dioklecijan i Proba utemeljitelji brojnih šljivika u Podravini i Posavini. Nekoliko stoljeća kasnije, naši su preci počeli peći šljivovicu, tako da smo postali prva šljivarska zemlja a šljivovicu proglasili našim izumom.

No, sve je ipak počelo vrlo davno još u doba Egipta, kad su destilacijom dobivali razne

parfeme i ulja za balzamiranje. U starim arapskim spisima spominje se riječ alambik kojom se označava aparat za destilaciju, a današnja riječ – alkohol – ima korijen u arapskom jeziku u nazivu al-ka-kol, što označava puder za uljepšavanje žena. Mongolski nomadi vrenjem kobiljeg mlijeka u kožnim mješinama i kasnijom destilacijom dobivali su vino kumis i rakiju zvanu karakumis. Francuski i talijanski alkemičari srednjeg vijeka vršili su destilaciju vina i opisivali postupak proizvodnje rakije od grožđa kojoj su davali razna imena kao: vatrena voda, voda života, lozova voda, vinska voda,..... U prvo vrijeme smatrala se kao lijek i preporučivala protiv svih bolesti kao i pomlađivanje. Tek u 1514. godini Luj XII. Daje i privilegiju proizvođačima octa da proizvode rakiju destilacijom koju su do tada proizvodili i prodavali u samostanima. Krajem 16. stoljeća rakija postaje takozvano „narodno piće“ i proizvodila se skoro u svim zemljama Europe, jer su se u to doba počele otvarati i kavane.

U našim krajevima, u tursko doba, Turci su ubirali taksu prema broju kazana, koji su do tada bili još od pečene gline. Šljivarsko umijeće – pečenje rakije, u nas dostiže vrhunac u 18. stoljeću, tako da slavonski grof Ivan Kapistran Adamović, vlasnik Čepina i još imanja rasutih po sjeverozapadnoj Hrvatskoj, u svom znamenitom Gospodarskom pravilniku ( u kojem je sačuvan najcjelovitiji opis života na nekom feudalnom imanju u nas ), daje jednom svom podložniku posve precizne upute o tome kako će patvoriti šljivovicu. Trebalo je, naime, kupiti neku tvar u apoteci pa to staviti u običnu komovicu, a ona je onda dobila miris prave šljivovice, i to, kaže Adamović, napravljene „na slavonsku modu“. Tu predivnu šljivovicu, prema Adamovićevu nalogu, trebalo je prodavati hodočasnicima koji su išli na bistričko proštenje.

Po podacima iz 1850. godine u Slavoniji je bilo 12 pecara većeg opsega i još 56 manjih obrtničkih, koje su na godinu mogle ispeći 15.000 vedara šljivovice i još oko 4.100

vedara alkohola od raznog voća. U tim pecarama neki vide začetak naše industrije alkoholnih pića, koja je do danas uspjela svladati tehnologiju proizvodnje i whiskeyja i đina i drugih vatrenih vodica, ali šljivovica se nije uspjela afirmirati u svijetu. Nekada su u našim vinogradima uzgajali i breskve koje su miješali s tropom grožđa i pekli rakiju osebujnog okusa. Nažalost to se više danas ne radi.

Spravljanje šljivovice i danas se ubraja u „male tajne“ brojnih amatera koji ponekad naprave upravo sjajno piće.

*Pijem vino da sam rumeniji, rakiju da sam veseliji – narodna uzrečica.*

A kako se peče rakija, na stari romantični način, u Slavoniji, ostavio nam je zapis sela Varoš, iz 1898., kod Slavenskog Broda, Luka Lukić, i kaže

*za pečenje rakije treba imati kotal ili kazan, čabar s civjom, kapak, čup i fitilj, pa nastavlja:*

*Rakija se peče vako. U čabar se nanosi zdene vode. U kazan se nalije šljiva do vrata. Sa šljiva se mora krovina skinit, da ne bude rakija kisela. Ako su šljive u kotlu guste, nalije se malo vode. Na kotel se meti kapak tako da mu ruka u šjerji kraj cive zadje. Pečet se odreže; vatra se naloži, a ruka se od kapka i vr od kapka, što je nuz kazan, namažu dobro pečenim komom. Civ se i rukatka od kapka dobro krpama umoču, krpe se upoljevaju, da se ne suše. Iz poduljeg vrenja počme se u cive pušiti, pa kapat, a najpotlje curit. Sad se mora vatra odjarniti, da je samo malo žere pod kotlom, a rakija curi i ništa se ne puši. Kad rakija curi, mjeri se mjerom, koliko je u čupu. Mjera ta je šjeroko ko prst drvce, na kom su oke zabilježete. Ko peče rakiju, mora već i znat koliko će oka uvatit i koliko će gradi bit svaki čup. Obično se vata po čup od kotla, a kad kotal izidje, izgrabi se pečeni kom u odadniti sud, kapak se opere o otriše, kazan se ostruže i ladnom vodom opere, da nije zagorio, pa se opet lijeva prisni kom u kazan, nastavlja i dalje peče. Sad se odnese mlaka rakija u pivnicu, tamose ulije u sud, a baš*

*ako ko doje, dok je rakija na pofate, dobije čašu, dvi, koliko oće ...*

*Vaj svit farba rakiju, al samo dok je mlaka. U ćup nameću suve šljiove kore, a u bure meću pet, šest suvi šljiva. Od toga bude rakija ko dukat.*

Stari slavonski „lijek protiv kašlja“ pripremao se tako da bi se rakija „sažgala usijanim gvoždem“, pa bi se potom pomiješala sa suhim šljivama i tako pila.

Legenda nam kazuje, da se barun Franjo Trenk, slavonski pustolov, ženskar i ispičutura, komandant pandura, lickao pred ogledalom kao mlada šiparica. Neki autori su zabilježili da je lice prao rakijom, zatim njegovao pomadom od pčelinjeg meda i nekog mirisnog ulja.

Osim za rakiju, pekmeze, kompote ...., šljiva (i sušena) se u nas koristi u izradi jela i kao dodatak raznim atraktivnim jelima kontinentalne kuhinje.

Zapisano je i zapamćeno, nije tako davno (bar kod nekadašnjih slavonskih graničara) o zakonu i propisu – kako su se morale voćke mnogo više poštivati. Ako ćeš se oženiti, moraš si najprije nekoliko voćaka posaditi u državnom drvoredu, duž carskog drumu. Za krađu posadenih voćkica i štetu na voćkama „plivalo“ se potrbuške na klupi pred žandarmerijom. Voćke su se morale zimi čistiti i posječeno granje odmah iznositi, jer tko se ulijeni i zakasni bogme je plaćao globu po nekoliko dana kuluka više. Za mlade koji ne znaju što je to: neplaćeni rad na javnim radovima po cestama i kanalima.

A nekada – uz Bosance i Sremce – Slavonci su bili čuveni po svom Jozefskom carstvu – po svojim svježim i sušenim plavim šljivama i žutoj staroj šljivovici. Malo u kojem kraju Slavonije nije bilo i po nekoliko velikih pecara, pred kojima su ujesen Slavonci u opancima i rekljama u dugoj koloni kola čekali s punim dugačkim drikovima da prodaju svoju sazrelu požegaču (baštaricu)

Na sve strane mirisalo je mirisom svježih i ukomljenih šljiva, i u selima i u gradovima gdje se sa željezničkih stanica šljiva

otpremala vagonima na preradu i svježju potrošnju sve do Beča i Pešte.

Mnoge pekmezare, kao mali industrijski pogoni (npr. u Podvinju kraj Slavenskog Broda), pekle su ujesen danonoćno od šljiva crni pekmez i slale ga u drvenim bačvama po cijeloj Evropi. .... Nove generacije čak ni ne znaju za domaći crni šljivov pekmez naših baka spremljen u ćupovima od pečene gline. ....

#### *Rakija u kulinarstvu*

Šljivovica služi i kao „stari“ kulinarski „štos“ kod omekšivanja tvrdih ili žilavih mesa tijekom kuhanja. I najtvrdi vol postati će mekan poput najmlađe junetine. U lonac gdje se kuhaju „islužene životinje“ krave, volovi ili bikovi, kapne se mala čaša šljivovice. Meso se tada brže raskuha a alkohol ionako ispari iz lonca.

#### **Rakijare**

obično dvije žene koje idu prositi djevojku (sobom nose između ostalog i flašu rakije, od koje piju djevojački roditelji, ako pristaju na udaju svoje kćerke.

*Nek bidne sve kako triba, rakijare se moraje lipo primit, a na nama je da se odlučimo.*

#### **Rampaš**

(*njem.* Rampes) kiselkasto mlado vino, mošt u vrenju (koji više nije sladak nego je već „ciknuo“)

*Kad stigne rampaš, polak Tavan kućana je pod gasom*

#### **Ramzupa**

juha od vrhnja

#### **Rana**

hrana

#### **Rancig**

(*njem.* Ranzing, *tal.* rancido, *lat.* rancidus); upaljen, užežen, okus koji se pojavljuje kod stare masti ukoliko je nepropisno uskladištena, neugodan miris na staru mast

#### **Randek**

posuda za pripremanje jela („rajngla“)

**Ranga**

lonac (Kordun)

**Rangljek**

vrsta plitkog lonca

**Rankovača**

rakija od ranih šljiva

**Ranpin**

željezni klin na kojem visi meso, ribolovni pribor u konobi

**Ranjenik**

(h)ranjenik); svinja koja se posebno hrani za svinjokolju (mesaru), tovljenik (Posavina)

**Rapadik**

sjeme kupusa (raščike)

**Raskrižiti**

rasjeći, razrezati

**Rasol**

1. tekućina koja nastaje kod kiseljenja zelja, repe, bogata vitaminom C. Nekada je bio običaj da se jede (rasol od kupusa) s vrućim žgancima (ili projom), a u drugim se našim krajevima u njega dodavala ljuta suha paprika ili strugana rotkva. Od svih tih običaja danas se spominje rasol kao piće protiv mamurnost; 2. mješavina stučenog češnjaka vode i ulja (salamura: voda i sol); 3. za meso, mješavina soli, šećera, salitre i mirodija – a priređuje se da omekša meso i da mu produlji trajanje. Razlikujemo rasol za meso, ribu, divljač i dr.

*Rasol suhi* – mješavina samljevene borovnice, soli, papra, majčine dušice, lovorovog lista (vidi: Marinada)

**Raspara**

jelo od jaja i vrelog mlijeka

**Raspučiti**

raspoloviti (npr. šljivu)

**Raspuzanec**

sir koji se radi u okolici Vrbovca po tehnologiji još od starih Slavena

(*raspuzanec* – kad se nešto razdvoji na dva dijela)

**Rastarić**

jelo kao tarana (nešto što se usitni), tijesto usitnjeno (*rastrveno*) među dlanovima

**Rašedija**

slatko jelo od nišeste (najfinijeg brašna), prženo na maslu podliveno šećernom vodom

**Rašeto**

slamnata posuda koja je služila za čišćenje žita od stranih primjesa

**Raška**

sito za sušenje

**Rašketa**

strugač, strugalica

**Raštika**

(vrzot, vrzina) divlji kupus; značajna vrsta povrća u primorskim krajevima, naraste do visine oko 80 cm. Na stabljici u pazuhu lista izrastaju izbojci – zaperca, koji se u jesen beru i od njih se spravlja različita jela. Najčešće se priprema „pod ulje“ ili kuha s bravetinom. Vidi: Kaštradina

**Ratižej**

vrsta divljeg povrća; zeje, zelje (Dalmacija)

**Ratižej**

vrsta divljeg povrća; zeje, zelje (Dalmacija)

**Ravanela**

rotkvica

**Ravulja**

vilica za jelo (Banija)

**Razbieliti**

zagrijati, otopiti mast

**Razbiliti**

rastopiti mast

### **Razborac**

brašno presušeno na vatri na tavi, da cicvara bude sipka i krupčiva (razabrata)

### **Razljevuša**

1. tanki kolač od kukuruznog brašna poliven zapečenim vrhnjem; 2. vrsta pogače - dobila je takav naziv zbog toga što se pravi od rijetke smjese, koja se razlijeva po tepsiji.

### **Razmuz**

količina dobivenog mlijeka na stanu (stan – koliba, privremena kuća pastira, čobana u planini)

### **Razom**

napuniti žlicu/šalicu nečim do vrha, izravnati

### **Razvaruša**

pita-bazlamača; dobro umiješano netopljeno maslo popečeno u tavi. Ispečeno se zalije *medavom* (šećernom vodom)

### **Razvijati**

razvući, stanjiti tijesto da bi se moglo upotrijebiti za pripremljavanje slatkih jela, za pripremljavanje rezanaca itd.

### **Ražanj**

drvena šipka, drveni štap –“kolac“; bez pretjerivanja se može reći da ražanj spada u našu kulinarsku tradiciju. Pečenje mesa na ražnju najstariji je oblik pečenja mesa, koji se zadržao kod nas i vrlo ga je rijetko ili nemoguće naći izvan naših granica. Današnja moderna kulinarska tehnologija potpuno je potisnula stari običaj. Nekada, za vrijeme pučkih svečanosti, pekle su se cijele životinje kao: vol, tele, ovca, svinja. Simbol starog Zagreba je pečeni vol, koji se priređivao prilikom pučkih svečanosti još u 14. stoljeću.

Da bi postupak pečenja na ražnju bio jednostavan mora se poznavati neka osnovna pravila. Vatra na kojoj se peče mora biti „jaka“, tj. mora biti puna žeravice, jer pečenje traje i do četiri sata, što ovisi o veličini životinje (npr., janjetina, odojak).

Kvalitetna žeravica dobije se od suhog drveta graba ili bukve, a mora se paziti da ga nije pojela crvotočina. Ako imate crnogorično drvo ili drvo vinove loze, upotrijebite ga, jer će pečenje dobiti specifičan miris i okus. Kad se napravi dosta žeravice, sakupi se na dva kupa. Da nam strujanje zraka ne poremeti jačinu temperature (vatre), a kasnije i žeravice, dobro je da se s jedne strane, u pravilu s one koje puše vjetar, sačini neka vrsta vjetrobrana.

Drveni ražanj radi se od crnogoričnog drveta ili od graba, bukve, kestena; s jedne strane je zašiljen a s druge zadebljan. Kora drva mora biti oguljena. Za pečenje janjaca ili telića nekada se obavezno upotrebljavalo smrekovo drvo (za ražanj), jer se smatralo da mesu daje specifičnu aromu.

Meso životinje se natakne još dok je toplo (neposredno poslije klanja) kako bi prionulo što bolje uz ražanj. Životinju prije naticanja na ražanj se ne smije previše prati vodom jer ona olabavi mišićnu strukturu i zato je bolje obrisati je izvana i iznutra čistom krpom. Međutim, ako je moramo prati, onda je bolje prije pranja malo je posoliti. Očišćenu životinju prije naticanja na ražanj posolimo izvana i iznutra; kada se radi o janjetini, stavimo malo maslaca. Uobičajeno je da se na težinu od 10 kg uzima između 20 i 22 g soli. Odojak se treba jače posoliti od mesa janjeta, tj. uvijek se treba nešto jače posoliti masnije meso. Sol se dobro utrlja u meso, a butove, plečku i hrbat moramo malo i zarezati kako bi sol što bolje prodrla u unutrašnjost. Ražanj se natiče prvo kroz butine ispod repa da bi kroz trbušnu šupljinu (ispod križa i hrbata) izašao na usta životinje. Žicom se učvrste butovi na ražanj i povuku prema naprijed kako bi se što bolje učvrstili. Stražnje noge se također učvrste žicom, dok prve odrežemo u koljenu i njima učvrstimo, odnosno zatvorimo trbušnu šupljinu. Stari običaj u Hercegovini bio je da se užareni kamen stavi u utrobu životinje prije naticanja na ražanj. Razlog je bio taj da se meso ispeče iznutra prije nego se stavlja na ražanj i peče izvana. Neki kulinari danas

umjesto kamena stavljaju prazne boce ili čaše, što ovisi o veličini životinje, kako bi užareno staklo pospješilo unutrašnju temperaturu i još bolje se ispekla pečenka. Ražanj s pripremljenom pečenkom stavlja se na drvene rašlje utisnute u zemlju. Žeravica koju smo sakupili prije toga na dva kupa sada nam je sa jedne i druge strane ražnja. Razmak između nje je od 1,5 do 2 metra. Kvaliteta pečenke sada uveliko ovisi o načinu i trajanju pečenja. Polaganim stalnim okretanjem ražnja jednakomjerno se izlaže meso toplini da se naglim pečenjem ne izazove krućenje trbušnih vlakana.

Kako vrijeme pečenja prolazi tako i žar primičemo pečenki, ali uvijek uz oprez da to ne bude preblizu i da se slučajno ne pojavi plamen koji može upropastiti sav trud. Najjača temperatura vatre treba biti uz lopatice i butove. Prilikom pečenja stvara se vanjska aromatična hruskava korica, koja je bogata različitim mirisnim tvarima i upravo ona pridonosi atraktivnosti takva pečenja. Prilikom pečenja stalno kapa mast i da ne pada na žeravicu ispod ražnja i stvara neugodan miris, potrebno je staviti posudu da u nju kapa. Za vrijeme pečenja meso se može premazivati.

Meso je pečeno kad butovi puknu, pa nakon jednog sata daljnjeg pečenja kosti izvire iz trbuha. U narodu se kaže: „*Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja.*“ Ovakvim načinom pečenja znalci mogu napraviti prave delicije. Pečeni odojak ispunjen patkom dat će jednom i drugom mesu posebnost okusa i mirisa. Stare kulinarske vještine govore nam i o raznim sličnim načinima kao npr. vol se puni svinjom, dok je u svinji janje, u janjetu guska, u gusci kokoš u kojoj je golub. Pečenje nad žarom, ali i u žaru i pepelu mogu se spremati razne vrste mesa. U našim krajevima poznati su mnogi načini pečenja, kao npr. šaran omotan u tijesto i pečen na žaru; svinjski but pečen u kruhu, pečena koza u užarenoj jami s vrućim pepelom – a jama se pokrije omekšanom glinom.

Najveće jelo na ražnju je deva, koju ponekad za svečanosti jedu Beduini. U devu se stave redom: kuhana jaja u ribi, riba u kokoši i na kraju kokoši u dvije ovce.

Matko Peić opisuje u „Ljubav na putu“ (od Drave do Jadrana) o hrvatskom ražnju koji se razlikuje od ostalih i na koji se stavlja meso različitih životinja (ptica, riba, divljači...):

<i>Baranjski ražanj</i>	srneći but
<i>Dalmatinski ražanj</i>	jare
<i>Kordunski ražanj</i>	divlji zec
<i>Međimurski ražanj</i>	fazan
<i>Moslavački ražanj</i>	najteži od svih: na njega se stavlja vol
<i>Slavonski ražanj</i>	prase
<i>Srijemski ražanj</i>	kečiga

Ako se netko odluči napraviti ražanj od juneta ili vola treba znati ovo:

za june teško 200 kg treba	5 kg slanine (špeka) (june se nabode slaninom), 4 kg soli, 8 l ulja, 4 l piva (za podmazivanje) i 2 metra drva za loženje
-------------------------------	--

June poslije pečenja kalira 40 posto. Za vola i bika 270 kg treba: 15 kg domaće slanine. Pečenje traje oko 17 sati da se dobiju tek prvi odresci. Meso se reže sa površine u tankim slojevima i peče se dalje.

### **Ražati**

klati, ubijati (Belostenec, Habledelić, Vitezović)

### **Raževac**

mesar, klač

### **Raženica**

rženica; 1. raž, 2. slama, 3. hljeb

### **Raženjak**

rženjak, kruh od raži

*Ražni kruv nikad ne naraste ko od krušnog brašna*

### **Reb**

čokot

**Recelj**

redželj, redžel, rečelj (*perz.*) džem, ukuhano voće u šećeru, kompot, medovina, slatko piće od meda, žitki pekmez

**Reča**

cijetka, vreća opletena od žuke, u koju se meće tijesto od masline u tisak (Dubrovnik)

**Rečica**

svinjska maramica; *rečicom* se omotaju kotleti, but, ili druge vrste mesa i tako peku u pećnici ili na ražnju. Kod pripremanja mora se paziti da *rečica* ne zagori jer tada daje loš okus i miris.

**Rednja kupa**

posljednja čaša

**Reduša**

žena, u kući koja se brinula za kuhinju (vodi domaćinstvo), kuhala je i pekla, ali uvijek u skladu s odlukama i željama *baće* ili *nane*, svojih starješina zadruge (glava obitelji). *Svake nedilje jedna od dvi snaje je reduša, a ona druga radi u to vrime u polju*  
*Redušina je sramota ako užna nije na vrime skuvana*

**Redžel**

izrezane i kuhane tikve u pekmezu ostavljene da se sve stvrdne. Umjesto tikve se mogu staviti svježe smokve ili drugo željeno voće, samo se tada ne kuha

**Reglec**

mladi maslačak za salatu (najčešće se posluživao s ploškama tvrdo kuhanih jaja i kuhanim grahom)

**Rekota**

ugrušeno mlijeko ili sir od pokvarene mlaćenice, *tvarog*.

**Ren**

hren

**Rena**

pećnica, zatvoreni dio štednjaka (Posavina)

**Rende**

renda, ribež, gratakaža, trenica. Kuhinjsko pomagalo za struganje jabuka kupusa, mrkve, sira.

**Reparivati**

nadopunjavati ribom barilo nakon što se slegne pod utegom (vidi: *Slane srdele*)

**Repica**

vrsta jabuke u Hrvatskom zagorju nalik na repu

**Repina**

vrsta vinove loze (Cres)

**Resmi Božić**

podavanje od zaklanih svinja u Srijemu

**Resmi fući**

pristojba od bačava prilikom prodaje vina u Srijemu

**Resmi kapu**

porez o kući (na „vrata“), koji su u ugarskim zemljama umjesto ispende plaćali seljaci

**Resmi sepet**

podavanje od košare grožđa za vrijeme berbe

**Restati**

(*njem.* Röstchen) pržiti, žariti jelo na masti ili ulju

**Reš**

(pečeno) (*njem.* Röschen) dobro pečen, hrskav, pucketav, naglo pečen; tako da meso dobije koricu; ne smije biti nagorjelo ili unutra suho

**Rešendije**

rašedija (*ar.*) vrsta halve koja se radi od šećera ili meda, nišeste i masla. Razlikuje se od obične halve u tom što se u nju stavlja nišesta pa se uslijed toga rasipa

**Rešet**

vezica kapule (luka)

**Rešetin**

pomagalo mrežasto ili rupičaste površine tako da propušta zrnje žitarica

**Rešpirica**

kriška, ploška (krumpira) (Banija)

**Rešta**

pletunica s glavicama češnjaka ili kapule (*velika rešta* ima otprilike 30 glavica a *mala rešta* 20)

**Reštaluk**

vijenac, pletunica, nizanka češnjaka

**Revena**

zajednička gozba kod komšija (Benkovac, Dalmacija)

**Rezačije**

rezaklije (*perz.*) suho grožđe, grožđice

**Rezahija**

(*perz.*) vrsta grožđa u Hercegovini

**Rezanac**

1. vrsta kolača (Rab), 2. sitno rezano tijesto za juhu (Hrvatsko zagorje)

**Rezanec**

prije nego što postane vino, mošt se u jednoj svojoj razvojnoj fazi, dok reže, naziva „rezanec“. Običaj je da se najesen, uz *mošt rezanec* jede *kostanj pucanec*.

**Rezanica**

salata koja se reže (salata endivija) - Dubrovnik

**Rezanik**

jelo (meso, povrće ili drugo) izrezano iz većeg dijela (komada).

**Rezavica**

smokva koja se reže pa suši.

**Rg**

starinska drvena posuda izdubljena iz jednog komada drveta, koja je služila za mužnju krava

**Rganj**

posuda od tikve za piti vodu

**Riba**

leđni mišić svinjskog mesa

**Riba**

podjela riba na način kako su je dijeli ribari:

<i>divlja riba</i>	raža, sklat, kostilj, volina, kadić, mačka – landovina (landovina–hlandovina; riba koja živi na dnu) proždrljiva riba i proganja bolju ribu tj. plemenitu ribu
<i>domaća riba</i>	mrijesti se gdje obitava/stanjuje
<i>gamad</i> ili <i>grkeš</i>	smjesa malene ribe, male srdelice, gavuni, bukvice, gire, incuni; to su najljepše poslastice za ribare
<i>modra riba</i> (plava riba)	riba selica
<i>modro mlijeko</i>	mliječ srdela i brgljuna
<i>bijelo mlijeko</i>	mladi sitni gavuni
<i>Crveno</i> (crljeno) <i>mlijeko</i>	sitni mliječ koji nije veći od 5 mm
<i>plemenita</i> ili <i>gospodska riba</i> , ili <i>riba od piruna</i>	tuna, lubin, trlja, barbun, zubatac, komarča (oveća lijepa bolja riba)
<i>pridnena riba</i> (riba od dna)	kantar, kanjac, kovač, ovčica, pagar), arbun, šarga, škrpina, ugor, ušata
<i>riba od braka</i>	riba od dna
<i>riba od fanga</i> , <i>kala</i> (blata)	morski mulj: trlja, barbun, pauk



<i>riba od kamena</i>	sargi, spari, kandre, salpe, škrpina, murina, ugori, sipe, hobotnice jastozi, rarozi
<i>riba od pjene</i>	ili bijela riba koja uglavnom pliva ispod morske pjene
<i>riba od sike</i>	riba koja se drži grebena
<i>riba od stijene (škanje)</i>	pečinska riba
<i>riba od voge</i>	od morske trave

(od riblje kože nekada su izrađivali *obične i luksuzne cipele, remenje* i ostale predmete *fine galanterije*)

### Ribarski brudet

u vinu kuhana razna riba s dodacima: luk, češnjak, rajčica, maslinovo ulje i začinima

### Ribež



ribež za repu



ribež za zelje, kupus



Višenamjenski ribež

gratakaža; ribežnik (za ribanje repe), trenica. Glagol *ribati* je stara posuđenica iz njemačkog: stvnjem. *riben*, nvnjem. *reiben*. Kuhinjsko pomagalo sa oštrim rupama za usitnjavanje, rendanje.

### Riblja juha

riblja juha bez komadića ribe ali samo s tekom ribe ili ako je vlaknasta, očiti je znak da je više puta prekuhana. Takav restoran najbolje je zaobići. Kakav je restoran najbolje se može vidjeti po tri vrste jela: juhi, pašti i rižotu.

Riblja juha našeg priobalja je kulinarska posebnost, jer se radi u vrlo malo vode tako da zapravo postaje nešto rjeđi ekstrakt sa svim zamamnim sastojcima.

### Riblja masa

je vrsta pirea od ribe, koja se dobije kad se riblje meso (obično prijesno) tuče i gnječi u porculanskom mužaru dok se ne pretvori u kašu. Pireu se dodaje brašno, gusto vrhnje, jaja i drugi sastojci da se masa veže. Ovako pripremljena masa upotrebljava se za spravljanje ribljih varenaca (pudinga), suflea, kroketa, nadjeva i slično

**Ricet, a**

naputak, recept

**Ričet**

(*njem.* Rütscher, Ritscher, *mađ.* Riscet) 1. (jušnati složenac) jelo od ječmene prekrupe (geršl) graha i butine, slanine, kobasica i luka. 2. jelo pripremljeno od namirnica koje po kulinarskim pravilima ne pripadaju jedne drugim. Doslovno znači zbrka ili nered; 3. orzo

**Rigla, riglja**

poklopac za lonce

**Rikula**

rigula, pitomo zelje, vrst jestive biljke (Dalmacija)

**Rinflajš**

(*njem.* Rind – govedina + Fleisch – meso) govedina, goveđe meso.

Banaćani kažu: „rinflajš“ - to je kuhano meso iz juhe, a uz meso se prilaže i kuhani krumpir, cijeli ili pire. Obavezno ide i umak, koji može biti i od rajčice ali je cjenjeniji od mirodije – kopra, koji se služi samo uz kuhanu govedinu. Poslije „rinflajša“ jede se pečeno meso s nekim sezonskim „čušpajzom“ - ljeti od zelen bundeve, ludaje.

**Rinfuza**

(*tal.*) roba bez originalnog pakiranja – piće ili neka druga roba koja u restorane dolazi u bačvama (demižonima). Obično roba slabije kvalitete ili kraćeg vijeka trajanja, ali i niže cijene

**Ringl**

kolut koji se kombinira s drugim kolutima kao dijelovi željezne ploče štednjaka na drva (kad se odigne omogućuje da se vatra pročarka ili ubaci komad drva).

**Ringlica**

(*njem.* Ringl – kolut) sitna nasoljena i nauljena ribica savijena u kolut

**Ringlov**

vrsta plemenite šljive (*aust.* *njem.* Ringlotte; *franc.* reine – Claude, po kraljici Claude; ženi francuskog kralja Françoise I. (1499-1524.)

**Rirdekel**

Dopržolica

**Rišak**

krumpir

**Riškaša**

kaša od riže

**Ritak**

1. litra, polić (po oke); 2. zemljana posuda za vodu, iz koje se pije kad se radi na polju (okolica Bjelovara)

**Ritež**

gibanica, gužvara (sjeverozapadna Hrvatska)

**Ritka**

slama ražena kojom se pokriva krov, snop slame

**Rizi bizi**

riži-biži (*tal.* riso – riža + pisello – grašak) jelo od pirjane riže i graška; služi se kao prilog nekim jelima. Ovo ukusno jelo najbolje je po originalno mletačkom naputku izdašno posuti naribanom parmezanom i iskosanim peršinom

**Rižba**

ribež za sir ili suhi kruh

**Rižinja**

jelo koja su djeca nosila u školu po koja - na dimu sušenu jabuku ili krušku, komad crnog kruha i malo slanine, Gorski kotar

## Rižoto



Rižoto, škampi



Rižoto s raznim plodovima mora



(*tal.* risotto) 1. gusto jelo od riže (pilav); miješano s raznim dodacima kao: povrće, gljive, meso, riba, „plodovi mora“ – riba, rakovi, školjke, mekušci; 2. jelo našeg priobalja; pirjana riža, luk, češnjak, kosani peršin, lovorov list, zaliveno vinom, u jelo se dodaju očišćeni škampi i sve još malo prokuha; 3. Milanski rižoto: riža, goveđa juha, sol, parmezan, šafran i paprika. Prije posluživanja se pospe ribanim parmezanom.

Rižoto potječe iz Milana, no glavni sastojci osnovnog, bijelog rižota, riža i šafran, bili su Europljanima poznati kao hrana mnogo stoljeća prije. *Rižu* su kao uvozni proizvod poznavali već Rimljani, koji su ju pirjali ili kuhali, no u Italiji se počela uzgajati tek u 14. stoljeću. *Šafran* su u Španjolsku unijeli Arapi tijekom osvajanja Pirinejskog poluotoka u 11. stoljeću, no u Europi je ostao vrlo rijedak sve do novog vijeka te je korišten za ukrašavanje, a ne za jelo.

Tek su Milanezi u 16. stoljeću spojili ta dva sastojka i od njih stvorili širom svijeta popularno jelo. Legenda kaže da je tvorac rižota jedan mladi radnik koji je radio na gradnji milanske katedrale. Taj je momak toliko volio žutu boju da ju je dodavao svim drugim bojama kojima su bojena prozorska stakla. Stoga su ga prozvali „Šafranko“, a njegov ga je nadređeni, majstor Valerij od Flandrije, zafrkavao govoreći mu da samo čeka da nečim zažuti, recimo šafranom, ukrasi i rižu. Mladić je jedva dočekao da za vjenčanje njegove kćeri nagovori kuhara da umiješa šafran u rižu. Delikatesa se uzvancima sviđala i rođeno je jedno od jela po kojima je poznata milanska kuhinja.

## Robida

(*slo.*) kupina, malina (robidnična marmelada; robidov sok)

## Robinija

(*slo.*) bagrem, robinijev med

## Robiola, robiolino

blagi svježi masni ovčji sir, oblikovan na kartonu u pravokutne kruščiće. Najbolji je u proljeće i jesen.

## Roček

doručak

## Ročka

(*slo.*) zemljani glineni vrč; krčag s drškom

## Rod

(*slo.*) pust; rodo meso – meso bez masnoće

**Rodul, a**

(*lat.* rotulus) (*slo.*) 1. valjak za tijesto; 2. valjak za spuštanje barke u more

**Rofa**

jaje skuhamo u umaku (Hrvatsko primorje)

**Roganjuša**

vrsta kruha koji ima rogove (Korčula)

**Rol**

„rol“, ror (*njem.* Röhre) pećnica, dio štednjaka u kojem se peku kolači, meso

**Rolšunka**

(*njem.* Rolle – kotačić, svitak) šunka bez kosti, smotana u kotur i tako sušena

**Rona**

cikla

**Ror**

(*njem.* Rohr) pećnica

**Rosenjak**

nezreli klip kukuruza (Posavina)

**Rosolnik**

rusko narodno jelo. Juha od kiselih krastavaca s goveđim bubregom, mrkvom, peršinom, korijenom celera i dr.

**Rostjera**

rostjera; posuda za pečenje mesa (Dubrovnik)

**Roštan krumpir**

pržen krumpir

**Roštati**

pržiti

**Roštijera**

posuda za pečenje: protvan, pleh, lim tepsija.

**Roštilj**

(*njem.* dijal. Roschtl, *mađ.* rostély); 1. ražanj; 2. prenosiva naprava (rešetka), gradele; 3. meso pečeno na roštilju

**Rotam(e)**

izraz na otoku Braču za pomiješanu raznovrsnu tjesteninu, koje su se kao ostaci po ladicama trgovine, prodavale jeftinije.

**Rotočka**

čep za mjeh oko koga se mješina veže

**Rovaš**

(*mađ.* rovás) komad drveta na kojem se zarezima bilježi račun

**Rovašiti**

ribi zabosti oštru iglu iza glave u kičmu i prekinuti moždinu, pri čemu se riba, ako je rovašenje dobro izvršeno, žestoko strese i ostane sasvim mirna. Rovašena riba ostala je u barci dugo svježija ako je voda (morska površina) hladna

**Rozata**

vrsta slatkarije, začinjene vodom od ružice (Dubrovnik) Vidi: Rožata

**Rozgva**

grana vinove loze

**Rozina**

(*njem.* Rosinen) groždice, suho grožđe, suvice, cvebe

**Rozinova potica**

(*slo.*) kolač s groždicama, cvebama

**Rozolija**

rozolin, rožulin (*tal.* rosolio) slatko piće rumene boje (liker) od ružina lišća (Rab), ali i maraskino (Poljica);

1. liker; umjesto pravog maraskina, kojeg su pili samo gospoda, pravi se blaže piće od rakije i ekstrakta; 2. u maloj urešenoj košarici bile su dvije bočice slatke rakije, zatim je bio veliki svileni rubac (marama, vezana i urešena rojtama), rupčići (maramice), papirnate novčanice i jabuka. U starije doba u jabuci su bili ubodeni („nazadivni“) kovani zlatni i srebrni novci. Ako su bočice rakije, pa i svi darovi rakijara lijepo, iznimno urešeni, tada se „ovako

iskićena rakija zvala *rozolija* (običaj Bunjevaca).

### **Rožan**

rožnjak; božićni kruh (Korčula)

### **Rožanjac**

Božićni kolač u koji se udjene nekoliko neoljuštenih bajama i sve se peče zajedno

### **Rožata**

rožada, rozata; 1. u Dalmaciji izraz za nešto ispisano, urešeno, išarano; 2. kolač; u vrelo mlijeko dodaju se istučena jaja, šećer, te dobro izmiješa na pari. Dio šećera se karamelizira i obloži po kalupu u koji se ulije ohlađena smjesa. Kalup se poklopi i kuha na pari ili u pećnici u limu s vodom. Hladno se izvadi iz kalupa i pospe se šećerom

### **Roženica**

posuda oblika roga

### **Rožićeva moka**

(*slo.*) brašno od rogača

### **Rožolje**

maraskino, liker

### **Rožonjac**

rožanjac; božićni kolač u koji se stavi nekoliko neoljuštenih badema da se zajedno s tijestom ispeku. (Dalmacija)

### **Rožulin**

piće od soka višnje (maraskino), pilo se za Božić

### **Rskavica**

hrskavica

*Najslade je meso sa rskavicom oko kostivi*

### **Rtast**

šiljast

### **Rub**

stolnjak

### **Rubida**

kupina (Istra)

### **Rubinjav**

krumpir, repa, koraba i ostalo povrće, koje je počelo klijati pa je promijenilo pravi oblik

### **Ručak**

1. prvo jelo ujutro; 2. mali ručak; 3. objed o podne; 4. užina – po podne; 5. večera – uvečer; 6. povečera – jelo poslije večere; čest izraz, uopće za jelo

### **Rudac**

crveni kupus

### **Rudarska greblica**

naziv vrlo starog kolača iz mjesta Rude, kraj Samobora (Zagreb). Ime greblica dolazi od drvene lopate kojom se kruh stavljao u krušnu peć. Ta vrsta kolača može biti slatka i slana iako je popularnija ona slana inačica. Napravi se tijesto i u njega zavije sir s orasima, premaže vrhnjem i ispeče u krušnoj peći.

### **Rudnjak**

Omanji četvrtasti koš s drvenom ručkom iznad stražnje strane, nosio se na jednu stranu, ruke savijene od lakta prema ramenu najčešće u upotrebi oko Gline (možda i Glinski autohtoni suvenir).

### **Rujica**

zemljana posuda (Banija)

### **Rukača**

glineni vrč (Lika)

### **Rukatka**

zemljana posuda za mužnju ovaca s jednom ručkom

### **Rukatnjača**

posuda s ručicom

### **Rukosad**

vinograd ili što drugo rukom zasađeno

**Rukovet**

mala količina zelenila koja stane među dlanovima

**Rumetnica**

rumentum, rumentin, rumetnica; kruh od kukuruza

**Rupčenjak**

vrč iz kojeg piju svatovi (Hrvatsko zagorje)

**Rupica**

mali popečci

**Rušati**

pokvariti, ogrebat

**Ruš**

krupnija trešnja

**Rušva**

kruška

**Ruta**

poznata istarska rakija od trave (petoprstica, ruda, ruta, rutica, sedef). Ovu vrstu trave upotrebljavali su i stari Rimljani kao začim pučkom jelu „moretum“ (salata od češnjaka, octa, ulja i ostalih dodataka). Rakija se radi od tropice i grančica ubranih u vrijeme cvatnje i čitave se stavljaju u rakiju. Od zelenih grančica i lišća rakija postaje zelenkasta.

Rakija se koristila za suzbijanje glavobolja ili želučanih tegoba.

**Rutavci**

kriške kruha umočene u jaje i pečene na masti

**Ružara**

tanko razvučeni listovi tijesta (kao za sirnicu) prosuše se i slože u oblik ruže.

Dalje se priprema kao *gužvara*. Pred kraj pečenja prelije se jajima razmućenim u malo mlijeka.

**Ruževina**

slatko od ruža; vinova loza bijela grožđa (Dalmacija)

**Ružica**

odsječena loza s puno lijepih grozdova

**Ružina vodica**

ružino ulje razrijeđeno destiliranom vodom. U sjevernoj Africi, na Istoku, često se dodaje kolačima, pecivu i voćnoj salati. Može se nabaviti u ljekarnama

**Ružolij**

maraskino, pelinkovac

**Ružmarin**

lužmarin.

*Lužmarin se meće u saur, da dâ dobar gušt, ma je jak i silen.*

**Rvaščina**

vrsta vina, jakog i ne baš osobitog okusa

**Rž**

raž; *ržena moka* – raženo brašno; *rženi kruh*, *rženjak* – kruh od ražena brašna; *rženka* - rakija od raži.

**Ržak**

rška; 1. posuda za vodu načinjena od tikve; 2. velika žlica (Vinkovci i okolica)

**Rženica**

raženi kruh



## S

### Sabirača

vrsta pite kojoj se listovi u sredini sabiru

### Saç

(*tur.*) željezni ili zemljani poklopac pod kojim se na ognjištu peče kruh, pita, i to tako da se nagne žeravica i lug. Sač se razlikuje od peke, širi je i niži od peke

### Saçma

mreža kružnog oblika koja se bacala iz čamca na dno, a potom zatvarala i izvlačila u čamac, riba bi ostajala u zatvorenoj mreži

### Saćura



rogožar, logožar; košarica, od pletene rogoze s dve drške

*Znala je ona šta radi, kad god je dolazila u goste, saćura joj je bila prazna, a s punom se vraćala* (Baranja).

### Sâd

1. površina zasađena biljkama; 2. voće, plod

### Sadeluk

(*tur.* sadekahve) kava bez šećera. (sade-kava)

### Sadje

(*slo.*) voće.

<i>peškato sadje</i>	voće sa sjemenkom
<i>koščičasto sadje</i>	koštunjavo voće
<i>suho sadje</i>	suho voće
<i>ukuhano sadje</i>	ukuhano voće

### Sadjevac

(*slo.*) jabukovac, rakija od voća.

### Sadovnjak

voćnjak

### Sadžak

(*tur.*) željezni tronožac na kojem visi lonac (tendžera) na ognjištu i priprema (kuha) jelo.

*Kad se nij'e kuvalo, onda je na sadžaku stojo koto i grijala se u njemu voda*

### Safalada

(*tal.* cervellata od cervello – mozak) vrsta kratke debele kobase u čiji sastojci dolazi i životinjski mozak uz fino mljeveno meso

### Saft

(*njem.* saft) sok, umak

### Saganlija

(*tur.* saglam – zdrav, čitav) prebran grah; „prebranac“ – vrsta jela

### Sago

škrob u obliku kuglice promjera 2-3 mm, dobiva se od sago-palme koja raste u Zapadnoj Indiji i Indoneziji

### Sahan

(*ar.* san) bakrena zdjela, tanjur, pladanj, na čemu se donosi jelo na stol

### Sajder

vino od domaće loze

### Sajtlik

1. osnovna mjera za sadržine u kulinarstvu; sajtluk iznosi 20 lota ili 35 dag vode (1kg vode jednak je 1 l vode); 2. stakleni sud, rjeđe od politre, većinom od dva i pol decilitra

### Sak

1. vreća vrećica; 2. ribarski vrećasti dio na dnu povlačne mreže; 3. od vrbovog pruča napravljen okvir u obliku stošca preko kojega je navučena mreža. Ova naprava služila je kao ribolovni pribor. Držala se uz sebe i hodajući po rijeci lovila riba koja je uletjela u nju.

*sak, saka, sakera, sakun, sakerica, saket, saketin, saketić*...od *tal.* sacca, sacco, odnosno sacchetto (torba, vrećica). Prvotno je to bila od platna sašivena vrećica (*vrićica*), ali danas može biti i najlonska vrećica za razliku od *škartoca* koji je od papira.

Susak: *Saket troave*. Puola - *saketa boba*.  
Brusje: *Napun mi sak! Vazmite mi u Splitu dvo saketa sumpora!* Dračevica (Brač): *Vazmi sakere za meća levondu kal je požanjemo.*

### **Sakaz**

(*tur.* sakyz – smola) 1. mastika, smola od mastike koja se meće u grčka vina; 2. bundeva, sakazlija - tikva za nadijevanje, vrsta dugoljaste tikve

### **Sakarska, sakreska**

sakaz sakazlija (*tur.*) duguljasta tikva zelene ili žute od koje se rade pite, savijače, zvane bundevare, i nadjev za „dolmu“

### **Sakrzma**

kuhano jelo od mesa, luka, masla i crvene paprike

### **Saksija**

(*tur.*) mangola, crepulja pod kojom se peče kruh na ognjištu

### **Salama**

(*tal.* salame) vrsta kobasice od najfinijeg mesa sa dodatkom finih začina. Smjesa je obično tajna i propisano je koliko može sadržavati pojedine vrste mesa, začina te raznih dodataka. Salama, za razliku od kobasica je tanja i par ima dužinu od 20 cm), prilikom nadijevanja ima promjer od 50.55 mm i dužine oko 40 cm. Dobar kobasičarski proizvod treba imati crvenosmeđu boju, dobro raspoređen i povezan nadjev bez šupljina i pukotina. Blago slatkastog okusa i ugodan miris fermentiranog mesa. Najčešće su u prirodnim crijevima.

Kobasice i salama biti će kvalitetni samo ako je i kvalitetna sirovina, tj. meso. „Bez prasice nema dobre kobasice“ Svinje

utovljene za četiri mjeseca nikada neće dati kvalitetan proizvod, kao svinje koje su hranjene godinu dana.

### **Salamaštrati**

1. teško istući; 2. pripremiti jelo na određeni način;

### **Salamura**

(*lat.* salamuria – rasol) slana voda s različitim začinima u kojoj se drži sir, riba, meso da se ne kvari ili da namirnici daje bolji okus.

U kulinarstvu se pod pojmom *salamura* podrazumijeva slana voda s različitim začinima u kojoj se preparira meso prije sušenja ili pečenja. Pojmom *rasol* označuje se i slana tekućina u kojoj se kiseli kupus. Riječ *pac* njemačkog je porijekla, a dolazi od izraza Beize.

Povijest – već su Grci i Rimljani poznavali tehniku salamurenja. Riječju *muria* (Horacije 4 . knjiga Satira, 65 st.) označavali su Rimljani *salamuru* napravljenu od različitih riba, osobito od usoljenih tuna. Prvobitni grčki naziv *halmyris* vjerojatno se izvodi od *halme* (*hals*) – morska voda ili u prenesenom značenju – slanost i oštrina. Drugi izraz za slanu riblju „juhu“ bio je *salsamentum* (Ciceron) a i samu mariniranu ribu nazivali su *salsamentum*, ili još češće u množini *salsamenta* (Terencije, Pulbije, Afer, 195-159, prije Krista, starorimski komediograf, rodnom iz Kartage te mu je dan i nadimak Afer tj. Afrikanac). Prodavača usoljenih riba nazivali su *salsamentarius*.

Grčko jelo *tyrotarichum* (*to tyrotaricho*) bila je mješavina od sira i usoljenih riba, neka vrsta „ragua“ od sira i srdela. Slične su danas i mješavine na obloženim kriškama kruha (sendvič) od slanijih srdela i sira. Složena mješavina (za koju se u tadašnje vrijeme smatralo da nema bolje; spominje Plinije) *allec* (*hallec*), najvjerojatnije se radila od oštriga i drugih školjaka zajedno s *garumom* i usitnjenom trljom (nezaboravimo da je naša oštriga i trlja bila poznata još u starom Rimu). *Garum* (najvjerojatnije od grčke riječi *gaton* –



*presolac* je riblji umak od malenih ribica razne vrste, koja je služila za začinjavanje raznih jela, Garumu su se dodavali i dodaci, primjerice pinjoli, prokuhano vino, vinski ocat (kvasina), voda i najčešće miloduh (hisop, ižep, sipan, šatrajka).

### **Salamurenje mesa**

prije nego se meso stavi na sušenje, treba ga usalamuriti, tj. natrljati solju, zatim staviti u smjesu od soli, salitre i šećera, koja se prokuha u vodi i ohladi. Smjesi se mogu dodavati različiti dodaci. Ovo tzv. vlažno salamurenje traje 3-4 tjedna. Suho salamurenje sastoji se u tome da se meso natrlja smjesom za salamurenje, a zatim se slaže u prikladne posude. Suho salamurenje mesa traje 4-8 tjedana, a najčešće se primjenjuje kod mesa, koja moraju dulje stajati npr. šunka, lopatica, hrbat

### **Salapan**

vrsta kukuruza (Rab)

### **Salarica**

žene koje se za vrijeme, dok traje pravljenje sira, bave samo time bilo kod sebe, bilo kod drugih.

### **Salaš**

majur, bačija, bačina, konak, mandfra, stan – koliba od dasaka, baraka za prodavanje voća, bostana (BiH); 1. vrsta kvasca; 2. kolač (salikada); 3. poljoprivredno imanje izvan sela s kućom i ekonomskim zgradama (*mađ.* szallas).

*Okolo salaša zasađena je mala šuma dračova..*

### **Salata od govedeg jezika**

Usoljen kuhani goveđi jezik narezan na ploškice, spremljen u ocat i začinjen začinskim biljem i srdelicama.

### **Salčstanga**

(*njem.* Salzstange) slani klipčić (vrsta peciva), slanac, slanak

### **Salčica**

kobasica (Marin Držić)

### **Salenjāk**

kolač izrađen od svinjskog sala

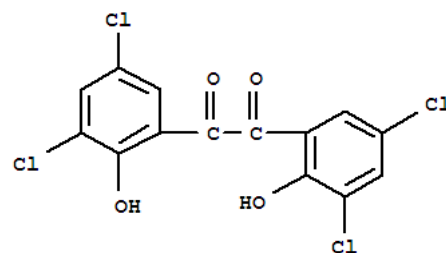
### **Sálep**

(*ar.*) toplo zaslađeno bezalkoholno piće koje se pije zimi. Pravi se iskuhavanjem istoimene biljke kačun, gorov cvijet – *Orchis morio*. Pune i svježe gomoljike biljke vade se iz zemlje, operu u hladnoj vodi, a zatim stave nekoliko minuta u vrelu vodu. Nakon toga se suše na suncu ili na nekom drugom toplom mjestu i spremne do kuhanja salepa. Kad se kuha, zaslađi se tako da se dobije gusti slatki napitak posebne arome. Prilikom posluživanja pospe se malo s đumbirom

### **Salicil**

prah koji se nekad koristio za konzerviranje, može se još nabaviti u ljekarnama. Danas uobičajen naziv - *konzervans*. Salicil *lat.* salix gen. salicis vrba; *eng.* salicyl (ate acid) – trgovački naziv za salicilnu kiselinu. Bijeli kristalni prašak, teško topiv u hladnoj vodi, sprječava vrenje i truljenje, uništava mikrobe. Upotrabljavao se za konzerviranje živežnih namirnica, pirea i dr.

Molekularna struktura





### **Salima** kadulja

### **Salip**

slatka ukuhana voda začinjena zendefilom (džendžefil) ili njenim mirisnim korijenom i drugim stucanim travama

### **Salmastran**

meso koje još nije potpuno osoljeno (Budva, Potomje)

### **Salnica**

jelo od sala

### **Salo**

Za začim najčešće se upotrebljavalo salo, masni dio mesa od prednje strane svinje na trbuhu. Kod obrade svinjskog mesa (kolinja) taj dio svinjskog mesa posebno se odvaja, stavlja u rasol s ostalim mesom koje se priprema za sušenje. Nakon petnaestak dana taj dio mesa oblikuje se u klupko (kao lopta) ili više klupka, što ovisi koliko se svinja obrađuje. Klupko se veže čvrstim konopom od kudjelje, objesi i kuke i suši sve do kraja veljače. Potom se odnosi na tavan uz ostalo već osušeno meso, i kad je bura vjetri se uz šunke ili pršut. Kad je dobro osušeno od lopte se režu željeni komadi kako bi se začinjala hrana.

### **Salsa**

šalša; umak od rajčice

### **Samsa**

vrsta pite od mljevenog mesa

### **Samaštran**

izraz uobičajen u Dalmaciji a označuje kuhani goveđi jezik (natrljan solju, češnjakom i paprom), rezan poslužuje se kao predjelo

### **Samaštrat**

1. ribu posebno začiniti (marinirati) i pripremiti; 2. osušiti ribu na dimu i suncu i poslije kuhati u vodi. - - (manja riba se dobro natrlja češnjakom i solju, naniže na uzicu, objesi na vjetrovitu mjestu i dimi otprilike tjedan dana, kasnije se priprema na željeni način).

### **Samaštrati**

izraz kojim se označuje kratkotrajno konzerviranje ribe: očišćena manja riba dobro se natrlja češnjakom i solju, naniže na uzicu od konoplje („špaga“), objesi na „propuhu“ i dimu oko tjedan dana. Kasnije se priprema na željeni način.

### **Samober**

vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

### **Samopak**

vrsta ječma (Istra)

### **Samotok**

(prvenac; *samotek* – Belostenec); 1. sok koji izade iz komine prije stezanja preše; 2. med koji sam iscure iz saća; 3. ulje koje samo iscure iz masline prije prešanja; 4. vino dobiveno iz samotoka, najbolje vino od te preše; naziv za poznato desertno vino *hercegovački ili stolački samotok*.

### **Samsa**

vrsta pite od mljevenog mesa

### **Sapur**

miris, tek, slast, ukus – *Ali ribe ali ini sapuri*

### **Sapunjara**

pogrdan naziv za svinjsku sušenu slaninu koja nema mesa ili ima veoma malo mesa u sredini

### **Sardina**

sardina (dobila naziv po otoku Sardiniji) je srdela konzervirana u ulju, s vremenom se taj trgovački naziv uobičajio i za drugu sitniju ribu u konzervama.

### Saramsak

češnjak (Mostar, BiH)

### Saren

usiren

### Sarma



zapečena sarma (na dno protvana stavi se red kiselog kupusa/zelja, a na njega red domaćih delicija: *domaća šunka*, *špek*, *sušena* i svježa *kobasica* i *jezik*). Sve se pokriva sarmom i peče u pećnici.

(*tur.* sarmak – omotati, uviti; ono što je zamotano, zavijeno) vrsta jela: u listove od kupusa, loze, lipe, hrena zamotamo kosano ili mljeveno meso pomiješano sa rižom (doslovni prijevod: „*ono što je zamotano, zavijeno*“).

P. Skok navodi i oblik riječi *salma*. U selu Gradištu kraj Županje, sarma – salma radi se isključivo od lišća vinove loze.

### Sataraš

(*tur.* satyr) satara; označava mesarsku sjekiru; u prenesenom smislu označava jelo: 1. složenac od luka, rajčice, paprike, sve ispirjano na masti, začinjeno paprikom i drugim začinima – služi kao prilog mesnim jelima (vidi šalša); 2. na rezance izrezano meso (govedina, bravetina, svinjetina) i pirjano s povrćem. Ovo jelo su prvobitno priređivali pastiri na otvorenoj vatri

### Satnjica

sanduk u kojem se sprema žito (Dubrovnik)

### Satrica, satrea

(lukmira, siriluk, zarica) 1. vrlo slično (mala razlika) s liptauerom, mješavina mladog luka, sira, soli, papra, kosanog peršina, kiselog mlijeka. Dodaje se po želji i češnjak ili mladi krastavci (sve kosano); 2. jelo koje se na sitno satre (iskoše). Ljetno osvježujuće jelo

### Satрмаč

vrsta debelog tijesta, kao makaroni

### Satura

satara (*ar.*) mesarska sjekirica, kuhinjska sjekirica za odsijecanje mesa na dasci

### Savijača



Vidi: Štrudl

### Savza

(*perz.*) povrće, vrt

### Segulić

mjedena posudica za vodu

### Sekljati meso

(*slo.*) sjeckati meso

### **Sekser**

novac u Austro-Ugarskoj; prvotno 6 novčića, a poslije 20 filira.

### **Selen**

celer, peršin

*Selen se meće u juhu o mesa i u falšu juhu. Vrže ga se malo i u šug o mesa.*

### **Selhati**

sušiti meso na dimu

### **Semelknedl/e**

(*njem.* Semmel – zemlja + Knedl – okruglica) jelo od tijesta i već gotovih žemlji umiješanih zajedno sa željenim začinima i oblikovanih u okruglice

### **Semelprezle**

mrvice od isušenih i mljevenih žemlji

### **Senabija**

(*tur. ar.*) vrsta slatke jesenske jabuke

### **Senf**

(*njem.* Senf) senf, gorušica  
tvornički umak proizvodi se od sjemena biljke gorušice u obliku paštete, pikantno oštra i kiselkasta okusa.

### **Sepet**

ispleteni sud od šiblja koji služi za prijenos grožđa (Dalmacija)

### **Sesedenica**

(*slo.*) kiselo mlijeko

### **Sesekljanina**

(*slo.*) sjeckano meso

### **Sevidžan**

baklava, džansevdija (*tur.per.ar.*) vrsta baklave u kojoj je nadjev između jufki od umućenih jaja s maslom (kao masna ulutma), umjesto punjenja orasima ili tiritom

### **Sezam**

Indijska riječ „samsam“, arapska „simsina“ bit će da je preko latinskog kao „sesamum“ postala poznata u Europi.

Sezam je vjerojatno najstariji začin na svijetu. U svakom slučaju je najstarija kulturna biljka koja se sistematski uzgaja, a postojala je već prije 4000 godina uz obale Eufrata i Tigrisa. Herodot (umro oko 425.godine pr. K.) piše: „U Asiriji i Babiloniji nema maslinova ulja; ondje troše ulje dobiveno od sezama. Ta biljka dosegne ondje visinu drveta“.

Kao začinski dodatak upotrebljava se sjemenka jednogodišnje biljke sezama podrijetlom iz tropske Afrike.

Sjeme sezama služi u mnogim zemljama Azije kao važna živežna namirnica. Upotrebljava se i sezamovo ulje koje služi i kao dodatak maslinovu ulju ili se prerađuje u margarin.

U islamskim zemljama iz sezama se nije dobivalo samo ulje (*hladnim tiještenjem* od indijskog i od levantinskog sjemena) već i ukusna pasta s okusom na orah; pekli su se mali sezamovi kolačići, pripremala poznata alva („turski med“) i još mnoga druga jela. Sezamovim se zrnima začinjao kruh kao što se to u nas radi s kimlom ili makom.

U SAD-u se sezam koristi za začinjavanje kolača, pašteta a u nadjevima je zamijenio orahe ili bademe. Većim djelom se prži (15 minuta u pećnici na temperaturi od oko 220 oC) te ima okus na pržene bademe. Amerikanci preporučuju sezam za jela od: špinata, šparoga, perad te goveđe i svinjsko meso.

Slavna čarobna rečenica: „Sezame otvori se“ („Open thou sesame“) potječe iz „Tisuću i jedne noći“, priče o Alibabi i četrdeset razbojnika, poznata gotovo u svim jezicima. Ta čarobna rečenica kojom se otvaraju zatvorena vrata i skriveno blago, mogla bi se izvesti od ploda pucavca, koji se u vrijeme dozrijevanja sam od sebe otvara.

### **Sfrigati**

ispržiti

**Sfrižiti**

ispirjati

*Svaku spizu ki bimo kuhali na brudet, prija bi dobro sfrižili, puno je tako gustožije.*

**Sice**

cjedilo za mlijeko

**Sić**

kablica; vedro; sud kojim se grabi voda i mjeri vino (1/6 vjedra)

**Siča**

vrsta sitnijeg graha (Posavina)

**Sifon**

(*grč.* sifon – cijev, teglica, nategača) specijalna boca od debelog stakla s patent-zatvaračem koja služi za držanje i izlivanje pjenušavog pića (uobičajeno je u njoj soda-voda). Veličine je od 2 dl do 2 litra. Postoje i metalne sifon boce od 10 do 20 litara. Isto tako upotrebljava se ovaj izraz i za soda-vodu, npr. *Donesite litru i sifon*

**Siganj**

metalna posuda za hvatanje vode iz bunara (Benkovac, Dalmacija)

**Sijež, e**

jednogodišnje janje

**Sikirica**

jari grah

**Sico**

vrsta sitnijega graha (Posavina)

**Silen (silenus)**

pratioc Boga Bakha

**Silvester party**

(„Silvestarska zabava“) naručuju je društva koja žele dočekati Novu godinu u manjim intimnim društvima gdje se mogu slobodno ponašati uz gurmanska jela i pića. Zbog toga se „zakupljuje“ za tu večer odgovarajuća prostorija u ugostiteljskoj jedinici (separeu)

**Silvestrovo**

blagdan koji u kalendaru dolazi kao zadnji dan u godini; Stara godina. Ispunjen je svečanostima za ispraćaj stare i doček nove kalendarske godine

**Silj**

zob; poljsko plodovito žito (Vodice, Istra)

**Simir**

(*arap.* semid) fini kruh kuhan s maslom

**Simit**

vrsta malog okruglog kupovnog (pekarskog) kruha od najsitnijeg pšeničnog bijelog brašna. Tijesto se mijesi od posebnog kvasca („majom“) koji se pravi od tučenog nohuta. Kruh se odozgo maže uljem; za posebne prilike u tijesto se stavlja i mlijeko. Zovu ga još i „bijeli kruh“

**Simpl**

plitka pletena košara u kojoj se drži tijesto za kruh (ostavi se dizati) ili u njemu nosi pekaru na pečenje

**Sinapis**

(*grč.* sinapi) gorušica, muštarda, senf

**Sinija**

(*tur.* sini; *perz.* sīnī); 1. Niski stol za blagovanje (promjera 100 – 150 cm, na tri nožice, visine oko 80 cm); 2. velika bakrena tepsija koja služi kao sofa, trpeza, stol, astal; 3. plitki pjat, plitica



## Sinon

vrsta šećera namijenjena dijabetičarima

## Sinjača

riba deverika (Đakovo), 2. vrsta vinove loze

## Sipkulja

„prhka“ kruška, jabuka

## Sipko ili masno tijesto

je tijesto od brašna, maslaca i vode i glavna mu je karakteristika što se drobi, zbog čega je tako i nazvano. Upotrebljava se za najraznovrsnije kolače i pite (slane i slatke), kao i za oblaganje mesa.

Postoje dvije vrste;

<i>obično</i>	dva dijela brašna na jedan dio maslaca
<i>fino</i>	gdje se maslac povećava prema namjeni i vrsti kolača

Osim osnovnih sastojaka sadržava i jaja (cijelo ili samo žumanca), šećer i vaniliju ili neke druge začine

## Sir



Sir s vrhnjem

*Ništa boljeg nego kad se naidem tučenog si'ra s lukom i pečenim krumpirom u kori.*

*Sirom su se hranili stari Germani* napisao je Julije Cezar u svom djelu – O Galskom ratu. Kako je došlo do proizvodnje sira?

Slučajno, kao i do mnogih drugih stvari. U davno doba mlijeko su čuvali u različitim posudama tako i u sušenim želucima životinja. Kako se najviše upotrebljavao želudac vola, mlijeko se počelo siriti radi enzima koji on sadržava. Makar danas postoji suvremena proizvodnja i sada se u

proizvodnji sira koristi taj enzim i to posebnih volova koje hrane samo mlijekom. Za kvalitetu sira bitan je postupak izrade kao i mjesto izrade, temperatura podneblja, prostorije u kojoj se fermentira, vlažnost prostorije ali i još neki faktori od kojih su pojedini i tajnu proizvodnje.

U vlažnom podrumu sir brže sazrijeva.

Kvalitetni sir (tvrđi) prepoznaje se po mjestu gdje je napravljen tj. odakle potječe, po sadržaju masti i bjelančevina, po vrsti mlijeka od kojeg se radi.

Sir se poslužuje na drvenim tanjurima ili drvenom pladnju. Uz njega se poslužuje voće ili povrće (uz plemenite tvrde obično se daje ili orasi, a za one koji vole oporiji okus daju se krastavci i rajčica.

Pivo se može poslužiti uz sve vrste iako pravi sladokusci više vole vino. Uz tvrde i oštre sireve i uz fermentirane slaže se teško crno vino; uz srednje tvrde ide laganije crno ili ružica, a uz mekane i kremaste sireve ide bijelo suho vino ne prejakog mirisa i okusa. Za obrok koji na kraju nije zaslađen sirom, Brillat Savarin – kaže se da je kao: *djevojka bez očiju*. No bez obzira što se zna da je sir korisna i zdrava hrana naš narod kaže: *Sir je ujutro zlato o podne srebro a navečer olovo*

## Sir prljo

posni sir iz mješine

## Sir u začinjenom ulju

cijeli ovčji ili kozji sirevi zaliveni uljem s dodatkom češnjaka, papra, ružmarina i majčine dušice. Ocijeđeni sir poslužuje se uz masline kao predjelo.

## Sir u krtočićima

krtočići su opletene košarice; u takvim košaricama sušio se sir u hladovini velikog stabla klena (Makarsko primorje).

## Sirac

mali sir, gruda sira

## Sirak

prosolika žitarica, biljka kratkog dana. Uzgaja se za stočnu i ljudsku hranu, za

dobivanje škroba, glukoze, sirupa, ulja, alkohola, metlice za metle.

### Sirće

(*perz.*) ocat

### Sirišće

sirište; mura; želudčić janjeta čiji sadržaj se upotrebljava za sirenje. Nakon klanja opere se i osuši na dimu. Prije upotrebe se namoči u vodu da omekša. Komadić se stavi u posudu sa surutkom, dodaj jedno cijelo jaje s ljuskom, dvije šake soli, a može i čašica rakije zbog boljeg okusa. Tako priređeno sirište spremno je za upotrebu nakon deset do petnaest dana. Na 10 litara mlijeka stavi se dvije do tri žlice tekućine. Gotovo sirište spremalo se u boce ili limene posude i tako prenosilo na planinu.

### Siriti

praviti sir

### Sirjača

1. košara, ljesa za sušenje sira, 2. pita.

### Sirket

ocat

### Sirnica

1. glava kruha; kruh od bijelog brašna, razmućenih jaja i šećera, radi se za Uskrs (Dalmacija), 2. mjesto gdje se drži sir, 3. tvorilo za sir, 4. Pita; 5. mreža za sušenje svježeg sira obično obješena iznad peći

### Sirnjača

pita sa sirom od dizanog tijesta (Posavina)

### Sirovac

mast (mustum) što curi iz grožđa prije gnječenja

### Sirovača

sirnjača; 1. stari narodni izraz za pitu od sira; 2. košara za sušenje sira

### Sirup

(*tal.* siropo; *tur.* šerbe; *ar.* šarab – piće, napitak) gotov ukuhan šećerni sok

### Sirutka

iscjedak pri pravljenju sira, surutka, skuta. Sve koristi sirutke poznate su ljudima od davnina, a prema legendama, čak otprilike 6000 godina, tj. kad je poznat i sir o kojem govore zapisi pronađeni u kolijevci civilizacije između Eufrata i Tigrisa. Svježa kisela ili pak slatka sirutka danas se gotovo ne može nabaviti ni u jednoj trgovini mliječnih proizvoda izuzev u ponekim poljoprivrednim gospodarstvima. Danas se stari još sjećaju kako su iščekivali spuštanje ovčara s okolnih brda kako bi došli do još mlake sirutke. U pravilu sirutka se oduvijek pila svježa, ali se ne tako davno od nje u sjevernim krajevima kontinentalne Hrvatske pripremala i juha. Naši istari, bez ispitivanja, znali su što je hranjivo i zdravo, tako je i sa surutkom.

Ova tekućina, bogata mineralima, vitaminima i mliječnim mastima, može se koristiti za pripremanje raznovrsnih narodnih specijaliteta, kao i konzerviranje paprike i krastavaca. Unatoč toga, mnogi sirutku bacaju.

<i>Kašica na sirutki</i>	1-2 l sirutke, brašnasta kašica od oštrog brašna, 1 dl kiselog vrhnja, sol. Sirutku zakipite. U hladnoj sirutki umutite krupniju kašicu i ulijte je u kipuću sirutku. Kad se kašica digna na površinu, dodajte vrhnje, sol i druge začine po želji. Poslužite toplo
<i>Juha s kukuruznom krupicom</i>	1-2 l sirutke, kukuruzne krupice, luk, češnjak, sol, začine po želji. Sirutku zakipite. Luk i češnjak iskošite i popržite na zagrijanoj masnoći. Dodajte sve u sirutku. Krupicu zamutite u hladnoj sirutki te ju dodajte kipućoj sirutki. Kuhajte 10 minuta. Začinite i poslužite toplo

### *krastavci u sirutki, na stari način*

Krastavce dobro operite četkom i svakom odstranite peteljku. Složite u veću staklenku širokog grla, tako da ostane što manje praznog prostora između plodova. Po ukusu posolite svježu sirutku i razlijte je u staklenke. Svaku staklenku poklopite

malim tanjurom ili povežite jednostrukim celofanom. Odložite na tamno i ne prehladno mjesto. Krastavci će se ukiseliti već za 2-3 dana. Mogu se konzumirati tijekom ljeta i predstavljaju izvanredan, osvježujući dodatak ljetnim delicijama.

#### *paprika i sir u sirutki*

Probrane, zdrave paprike, operite i odstranite im peteljke. Svaku papriku probodite drvenom iglom na nekoliko mjesta i slažite ih u kacu ili neku drugu veću posudu. Prvi i posljednji red u kaci mora biti paprika, a između stavljajte domaći bijeli sir (ne svježi nego tvrdi, tj. mora biti dobro ocijeđen). U međuvremenu svježu sirutku posolite po ukusu i prokuhajte. Kad se ohladi, prelijte paprike i sir tako da sve ogrezne u sirutki. Površinski sloj prekriti drvenim daščicama i blago opteretite. Nakon mjesec dana možete koristiti sir i paprike, koji su izvanrednog okusa.

#### **Sitka**

sito sa napetom mrežom od konjske dlake (Rab)

#### **Sjemenjača**

jelo od sjemena tikve (buče). Kuhano; osušeno sjeme tikve se usitni, presije brašno i kuha u kipućoj vodi zajedno s lukom, paprikom i ostalim začinima. Pečeno; prosijano sjeme (brašno) se pomiješa s lukom, soli, mekanom paprikom, zalije kipućom vodom i peče pod saćem

#### **Sjerčanica**

kruh od sirka; neukusan kruh koji se pripremao u vrijeme gladi

#### **Skac**

drvena posuda kao žban, kapaciteta od 100 l u kojoj se prenosi ulje iz torkula i izlijeva u kamenicu (Komiža)

#### **Skaljica**

kriška krumpira (Vinkovci)

#### **Skardula**

riba u Vranskom jezeru, otok Cres

#### **Skerpelina**

slaba zemlja (Vrbnik, Krk)

#### **S(Š)kipica**

1. otvor na svodovitoj kuhinji kuda izlazi dim, 2. pod od dasaka u svodovitoj kuhinji (1-1,5 m pod svodom) gdje se čuva drvo za gorivo.

#### **Skleda**

drvena posuda iz koje su svi jeli (Istra)

#### **Sklenica**

staklenica, čaša

#### **Sklopanka**

bazlamača, cicvarka – vrsta kolača (sklopana – napravljena, u dijalektu)

#### **Skočiporka**

kruška žute boje, dozrijeva oko Velike Gospe, *zobenka* (Varoš, kod Slavenskog Broda)

#### **Skolub**

poljsko divlje zelje, biljka poput ošljebada kojoj se korijenje kuha i jede

#### **Skonjuša**

ukradena riba, potajno uzeta riba kod prebiranja

#### **Skopac**

škopac; uškopljeno janje

#### **Skorić**

rani ječam (Makarska)

#### **Skoronča**

škoraj; suha slatkovodna riba iz Skadarskog jezera sušena na dimu

#### **Skorovača**

savijača, zavijača, vrsta kolača (Dalmacija)

#### **Skorup**

skrama; 1. mliječna masnoća (naslaga od koje se radi maslac u stapu) na površini kuhanog mlijeka, vrhnje; 2. kožica masti na



površini vruće tekućine kad se kuha mesom juha

*Znam ja tebe: oćeš da tebi dam skorup, drugima šta ostane*

### **Skorupača**

kolač od skorupa (Bosna i Hercegovina)

*Ajde, rano, da te majka nauči kako se pravi skorupača. Kad se puter istopi, maslo se odlije, a na dnolu ostane gustiš u koji se udare jaja, doda malo brašna, pa mož malo i slatkog skorupa i to se sve isprži zajedno, pa je možeš mazat na kruv i ist*

### **Skrajak**

okrajak kruha

### **Skrama**

1. kožica masti na površini vruće tekućine kad se kuha meso ili na mlijeku; 2. trbušna maramica

### **Skrob**

1. graničarsko jelo od pšeničnog brašna; 2. rijetka kaša od brašna, jelo za djecu od rumetinova (kukuruznog) brašna (Istra); 3. pomaz od pšenična brašna i masti (Srijem);

### **Skrovada**

plitka posuda s drškom u kojoj se peče pogača u žaru pod pepelom (Korčula)

### **Skružit**

žlicom pokupiti skorup ili pjenu (Smokvica, Korčula)

### **Skulob**

poljsko divlje zelje

### **Skuta**

(tal. scotta) 1. provara, provareno mlijeko, gruševina, grušalina, sirutka (tekućina koja se izdvaja iz mlijeka poslije sirenja); 2. bijeli sir od procijeđena zasirena mlijeka (najčešće ovčjeg), mladi ovčji sir neukalupljen, sir od kiselog mlijeka; 3. sirutka kuhana sa kukuruznim brašnom (Krašić)

### **Skvasnica**

podroba, umočen kruh u vino ili juhu

### **Slačica**

1. slatki mošt; 2. gorušica; pikantni umak proizveden od sjemena gorušice za razne dodatke. Postoje mnoge vrste i svaki proizvođač ima svoju. Upotrebljava se prilikom pripremanja nekih jela, a dodaje i uz neka jela (vidi: Senf)

### **Sladica**

tijesto, kolač

### **Sladkor**

(slo.) šećer

### **Sladkorček**

(slo.) bombon, slatkiš, šećerlema

### **Sladkorija**

slaštica; slatkiši, poslastice

### **Sladobizec**

sladokusac, sladokusnik

### **Sladokusac**

1. osoba koja voli slatka jela i uživa u njima; 2. izraz za osobe koje uživaju u bilo kojim jelima, ne samo slatkim, ono što Francuzi nazivaju gourmet

### **Sladoled**



Mješavina mlijeka ili vrhnja, šećera i tome pridodati neki aromatični ekstrakt ili komadići čokolade, kave, lješnjaka ili ruma – daju najomiljeniju slasticu 20 stoljeća – sladoled.

Tu najuniverzalniju slasticu poznavali su još 4.000 godina prije Krista u Kini. Kineski carevi uživali su u zaslađenoj deliciji napravljenoj od snijega i leda s okusom vina, voća i meda.

Pretpostavlja se da je ideja o sladoledu potekla iz biblijskog doba, kad su vino hladili snijegom i ledom. Iz drevnih egipatskih spisa vidi se kako su Egipćani radili desert od smrznutih voćnih sokova, mlijeka i voća, što se može smatrati pretečom voćnog sladoleda.

### **Sladoprc**

koji mnogo jede

### **Slamnjača**

košarica od slame u kojoj se drži tijesto prije stavljanja u peć

### **Slanci**

Slana ili slankasta jela (peciva, sir, srdele, kolačići ...)

### **Slani kifli**

Rade se od dvije vrste tijesta, dizanog i lisnatog. Od dizanog tijesta kifli se nakon prvog dizanja ponovo promijese, tijesto razvalja, reže na trokute, napuni nadjevom, zarola od većeg dijela prema špici, i ostavi ponovo da se digne. Nakon toga se stavi u podmazani lim obavezno premaže žumancem i peče na 180 oC, 10-20 minuta, ovisno o veličini. Kad se rade od lisnatog tijesta razvalja se na debljinu 4-5 mm, reže u trokute, nadjene željenim namazom i ispeče kao i od dizanog tijesta (razlika je jedino u „dizanju“ tijesta).

### **Slanić**

slanutak

### **Slanik**

slano pecivo, kruh

### **Slanina**

pod tim pojmom misli se na potkožnu debelu masnu naslagu u dobro uhranjenih svinja koja se nalazi na hrptu i sa strane između prednjih i stražnjih nogu. Takve

naslage zajedno s kožom izrežu se u obliku plosnatih komada i obrađuju na jedan od željenih načina (sole i suše):

<i>Zračena slanina</i>	suši se na zraku nakon što odstoji u salamuri. Pravi se od velikih komada slanine od masnih svinja
<i>Dimljena slanina</i>	nakon soljenja ili salamurenja suši se na dimu. Slanina sušena od dijelova trbušnog mišića i prošarana najbolje je kvalitete. Tako se radi „engleska slanina za doručak“ i to iz potrbušine mlađih svinja
<i>Slanina s paprom</i>	slanina izrezana na pruge i na gornju površinu se utrlja papar. Radi se od suho soljene ili najčešće malo zadimljene svinjetine
<i>Debrecinska slanina</i>	kod koje se kožurica i sloj slanine ispod nje malo poprženi pri spaljivanju čekinja nakon klanja svinja. Nakon toga slanina se soli, suši i natare crvenom paprikom

Kvalitetna slanina mora biti kruta i čvrsta, a boja joj je od bijele do žućkastobijele.

Najbolja slanina je od svinja koje se hrane žirom, žitom ili sočivicama

### **Slanine**

kosana mast (Međimurje)

### **Slanutak**

čičorda, čičvarda, kira, kihra, naut, slanac, slani grah, leblebija; raste u primorskim krajevima, plod je u obliku nabubrena pucavca, sadrži jednu do dvije žute sjemenke, priređuje se kao jelo. Od davnine omiljeno jelo po cijelom Sredozemlju pa tako i na našem Jadranu

Navodni su turski osvajači zaslužni što su se počela pripremati jela od slanutka ili sjemenki nalik na sojine i osušeni grašak. Najprije se s turskog imena „nohut“ počeo prodavati na sajmovima, a poslije na tržnicama i u prodavaonicama. Smatra se da je slanutku pradomovina područje zapadne Azije, a sada se ta poljoprivredna kultura uzgaja od Kine, Pakistana, Sirije, Španjolske, Italije .. GASTROPovjesničari su otkrili i da su se jela od slanutka za vladanja starih Rimljana u sredozemnim arapskim zemljama pripremala i u njihovim

kuhinjama. Slanutak su pržili, te ga dodavali drugim mahunarkama. Navodno je to sjemenje svjetlosmeđe boje i tada bilo traženo zbog roka trajanja i do pet godina. No danas se nudi osušen, ali i konzerviran u slanoj otopini. Konzerve najčešće kupuju kuhinje koje nemaju vremena osušiti slanutak četiri do 24 sata ostavljajući ga da omekša u vodi, te ga onda isprati i kuhati do dva sata. Kuhan ili kupljen konzerviran slanutak kuhinje najčešće dodaju juhama, varivima, salatama ... Od njega se pripremaju i umaci, a samljeven u pire, s malo brašna, pretvaraju u tijesto za pogačice ili kruh. Pržen i mljeven može biti zamjena i za kavu. Kako u 10 dag ima mnogo kalorija i proteina, minerala i vitamina, nutricionisti svesrdno preporučuju tu mahunarku.

### **Slatina**

kisela voda, kiseljak, izvor kisele vode

### **Slatka korica**

cimet

### **Slatkarija**

slastice, bomboni, čokolada

### **Slatka korica**

cimet

### **Slatkarija**

slastice, bomboni, čokolada

### **Slatko**

običaj od starina bilo je posluživanje gostiju, jednom vrstom zakuske – slatkim, koje je domaćica spremala tijekom godine, kakao bi ga imala u svim prilikama.

Posluživanje ima i svoja pravila:

- ako je gost došao do podne ili navečer, poslužuje ga se slatkim, zatim dva-tri puta rakijom i na kraju crnom kavom,

- a ako je gost došao po podne ili poslije večere, tada ga se poslužilo nekoliko puta vinom, zatim slatkim i na kraju kavom.

Slatko se posluživalo u staklenkama dok su imućnije kuće na srebrnom poslužavniku na

kojem je bio i tanjurić s žličicama (opet srebrnim) i nekoliko čaša s vodom.

Slatko se razlikuje od kompota po tome što za šećernu otopinu treba više šećera, koji se s voćem jače ukuhava i ne treba je spremati u „patent staklenke“ (s gumenim prstenom, metalnim zatvaračem), ili još prije crijevom, već je dobra obična staklenka koja se povezuje pergament papirom (ili danas celofanom).

Ne pasterizira se, već se kuha na slabijoj ili jačoj vatri prema vrsti voćnih plodova od koje se slatko pripravlja.

### **Slatkoran**

onaj koji voli jesti i nije probirljiv u jelu

### **Slavak**

ocat zaslađen ili rashlađen, kvasovina vina (srednja Dalmacija)

### **Slavina**

vrsta loze bijela grožđa (Hrvatsko primorje)

### **Slavit**

razvodnjavati vino

### **Slavo**

piće od octa i vode

### **Slavski kolač**

kolač od najfinijeg brašna, priprema se u obliku kruha (okrugao), ukrašen raznim ukrasima, to su npr. ružice, golubovi, ptice, klasje, križevi. Glavni je ukras pet ruža sastavljenih u obliku križa. Cijeli kolač je obrubljen trakom od tijesta koja je nazubljena

### **Slavuja**

kadulja, žalfija

### **Slivar**

nekad sitni plemić iz Križevaca

### **Slizena**

slezena

*Slizena o prajca se zamota u mrižicu, pa se nako friška speče na gradele. A ča pečeno ni dobro?.*

### **Složenci**

(*njem.* Eintopfgericht) jelo sastavljeno od različitih živežnih namirnica koje se kuhaju u jednom loncu. Karakteristika složenaca je da svaka namirnica ostaje nepromijenjena iako se sve zajedno kuhaju u istom loncu. Složenci se kuhaju vrlo polagano i u dobro zatvorenom loncu.

Priređujemo ih od raznog povrća uz dodatak bilo koje vrste mesa i riba. Meso mora biti masno, a ako nije ili ako radimo složenac bez mesa, tada treba dodati malo masti.

To je jedno od naših omiljenih jela i nekada se priređivalo u zemljanom loncu, pokriveno masnim papirom, koji je bio dobro privezan za otvor posuda. Na papiru se napravi nekoliko rupica iglom kako bi para mogla izlaziti. Takav način pripreme danas je uobičajen u restoranima nacionalnih specijaliteta.

### **Slučica**

drvena sprava za nadijevanje djevenica (mesnata kobasica)

### **Smandrljati**

nešto brzo uraditi, brzo pojesti

### **Smaržiti**

peći, pržiti

Smes, smijes

1. mješavina raznih vrsta brašna; 2. nešto već umiješano

### **Smetana**

(*slo.*) vrhnje, skorup, pavlaka, kajmak, mileram

<i>Spenjena smetana</i>	umućeno vrhnje
<i>Smetanova juha</i>	juha od vrhnja

### **Smisa**

umiješano brašno s vodom

### **Smjesovnica**

Kruh od mješavine više vrsta brašna: pšenično, kukuruzno, raženo, zobno i proseno. Sastojci: brašno, germa, mast, vruća voda, sol.

### **Smogur**

bor, jela kao božićno drveće (Ozalj i okolna sela)

### **Smok**

1. začini; salo i loj rastopljeni kao začini; i mliječni proizvodi (osobito kajmak i sir); 2. nasoljeno meso; 3. svako meso i slasno jelo koje se jede s kruhom; smok od manistre, što se jede žlicom, može biti od mrsna i od bijelog smoka (mlijeka, masla, jaja, sira); 4. meso dimljeno koje se priprema za zimsku prehranu; 5. Hrana; 6.

ono što se dodaje u jelo da se pojača okus.

*Peršin, šargaripa, crni i bili luk se skoro u svakom ilu dodaju ko smok za to ilo.*

### **Smokvara**

kolač s medom; s medom i maslom zakuhan kukuruzno brašno, oblikovano u kuglice, prstom se u sredini napravi udubina, ispeku na tavi u maslu i zaliju medom

### **Smokvenjak**

kolač od mljevenih suhih smokava, (badema po želji), domaće loze, suhih groždica, bijelog vina, cimeta; sušen u pećnici. Nudi se uz rakiju kao dobrodošlica

### **Smrdej**

stablo divljeg rogača (Dalmacija)

### **Smrička**

zrno jagode

### **Smugor**

suha jelovina od koje se sjekla luč

### **Smukavec**

poznata jela iz Idrije (Slovenija) od krumpira, kupusa, suhe slanine i začina

### **Smutica** (bikaver, bikla)

mlijeko netom pomuzeno i pomiješano s crnim vinom, za piće

### **Snježilo**

žica kojom se tuku bjelanca

### Sočivo

vara (bara) hranjivo varivo od kuhanog zrnja, boba, graha i mahuna (Pag), na Braču se vara, bara sastojala od devet različitih namirnica.

### Soda-voda

proizvodi se od vode za piće i ugljičnog dioksida s pomoću specijalnog aparata, pod pritiskom 4-5 atmosfera. Puni se u sifon-boce

### Sodavica

soda-voda, soda

### Sofra

svečano postavljeni stol, stol za jelo, trpeza. Gost dobiva mjesto za sofrom po „starini“ i ugledu što ga uživa među ostalima

### Sofranska bošća

koža na kojoj se jelo kod poljskih radova (kod Muslimana)

### Sogandolma



sagandolma (*tur.*) vrsta jela; punjeni nadjeveni luk s mesom i rižom (sogan – luk, dolma – nadjev) pripravljeno kao gulaš

### Soganlija

saganlija (*tur.*) 1. vrsta jela: pogača ili kruh izreže se na komade, polije se mesnom čorbom i pospe prženim mesom i lukom; 2. jelo od graha s prženim lukom, paprom i izrezanim kruhom (BiH)

### Sokač

kuhar; *sokačica* – kuharica; *sokalnica* – kuhinja

### Sokački objed

ručak koji pripravlja mladenka, poslije vjenčanja, kuharicama – sokačicama, koje su kuhale tijekom svadbenog slavlja.

### Sokl

(*njem.* Sockel – podloga, temelj) podloga koja se stavlja ispod nekog jela (npr. biftek ili chateaubriand ima podlogu od prepečenog kruha, za poširana jaja na turski način, riža itd.)

### Solata

(*slo.*) salata

<i>Solata glavnata</i>	glavičasta
<i>Solata kumarična</i>	od krastavaca
<i>Solata krompirjeva</i>	salata od krumpira

### Solep

salep (*ar.*) toplo zaslađeno bezalkoholno piće koje se pije zimi. Dobiva se iskuhavanjem istoimene biljke

### Soličnica

solna kiselina

### Solinka

1. sorta dalmatinske loze i vina od te loze; 2. vrsta mekousne pasturve koja danas obitava još samo u rijekama Jadro i Žrnovnici.

### Soljenka

gusta oštra juha koja u sebi sadržava; šči (zelje, kiselo zelje) i rasoljnik (kiseli krastavci, rasol od krastavaca) sa dosta kiselog-slanopaprene osnove. Za začini se dodaju: masline, kapari, rajčica, limunova korica i sok, kvas i kisele ili marinirane gljive. Postoje tri vrste soljenke: mesna,

riblja (s raznim vrstama mesa, peradi ili ribe) i jednostavna (od gljiva) (Ruska kuhinja)

### **Somer-salama, somerica**

(*njem.* Sommer – ljetno + salama) vrsta kobasice prvenstveno rađena za potrošnju ljeti, jer se teže kvvari, tzv. „*ljetna salama*“

### **Somun**

samun (*tur.*), lepinja; okrugli pekarski kruh s kvasom; domaći kruh s kvasom od bijelog pšeničnog brašna. Za razliku od pogače pripravlja se kvascem. Uzdignuti kvasac se umiješa s brašnom i mlakom vodom u rjeđe tijesto. Nakon što tijesto odstoji premijesi se i oblikuje somun (lepinja) promjera 15-30 cm. Ostavi se da odstoji, iskriža nožem i ispeče. Za razliku od lepinje somun je šupljikav iznutra.

### **Somundžija**

osoba koja mijesi, peče i prodaje somune

### **Soparan**

postan, juha, jelo, čorba bez masti i zaprške  
*Kad je već tarana za užnu nek je, al nije valdar morala bit tako soparna*

### **Soparnjak**

soparnik; božićni kolač mijesi se od tijesta za kruh, razvaljeno u krug veličine metra, pospe se kosanom blitvom, s malo krumpira, peršina, smokvama, grožđicama; prekrije se drugim tijestom i peče na kominu pokrivano žarom. Reže se na kriške, premaže maslinovim uljem i pospe šećerom. Drugim riječima to je dalmatinska slana pita.

### **Sopra**

svečano prostr stol

### **Sor**

sora; vrsta španjolskih grožđica, rozina, bez koštica

### **Sorbul**

jaje u sorbolu - pepelu; meko kuhano jaje pripravljeno u pepelu pod žara. (Dubrovnik i okolica)

### **Sorženo**

(*slo.*) brašno, kruh od mješovita žita

### **Soržica**

(*slo.*) pšenica pomiješana sa raži

### **Spačno**

želirano, želatinasto

### **Spanać**

(*perz.*) špinat, zelje

### **Sparogva fratarska**

biljka veprinac

### **Spätzle**

(*njem.*) špezl; špecli (Spätzle – kolačić, švapski valjušci (vrapčići iz milja) Vidi: *špecli*

### **Spećat**

staviti kruh u peć (Korčula)

### **Speštati**

usitniti, skosati

### **Spiktijati se**

(spiktijati se) zgusnuti se, ukuhati se, dopeći se postepeno na slaboj vatri

### **Spirine**

pomije; ostaci hrane, koji se tijekom dana skupljaju i daju životinjama

### **Spirjaniti**

pomiješati zajedno rižu, kosanu jetru, zelen i još ponešto ukuhati (*smiješati sve u jedno*)

### **Spiza**

(*tal.* speza) prehrana, jestvine, prehrambene nabave

### **Splošni kruh**

kruh od dvije ili više vrsta brašna (Hrvatsko zagorje)

## **Sponjak**

špinat

## **Spravišće**

„sabor“ - Križevačko spravišće

## **Sprta**

pletena košara, sepet, koš (Glina)

## **Spud**

mjera za težinu u Hrvatskom primorju (tekućine i zrnja) oko 42 kg

## **Spuložina**

puževa kućica (Dalmacija)

## **Spuznjak smrdljivi**

sir mekan, naročito spremljen i fermentiran

## **Srabljivec**

srablivec; (varalica – prevarant) karakterističan vrč (zemljani, od gline) Hrvatskog Zagorja iz kojeg se pije vino. Na vrhu su četiri rupice i mora se pronaći prava a druge tri moraju se spretno začepiti prstima kako se vino (rujno zagorsko vino) ne bi izlivalo na onoga koji pije

## **Srebrnjak**

vrč vinski od srebra; novac

## **Srčanica, cof**

bubrežni ovojak

## **Srumasti**

pojesti u slast

## **Stalak za rigle**

zidni stalak za odlaganje poklopaca (rigli) za lonce

## **Stambolka**

tikva, buča, bundeva

## **Stan**

privremena nastamba u planini ili u selu zbog nedostatka druge bolje kuće. Pravi se od brvana i pokriva šindrom ili lubom. U jednom uglu stana je ognjište, s pepeljkom i pločom na kojoj se peče hljeb (kruh). U

vrhu stana je prostor za spavanje i smještaj kaca sa smokom. Sa strane pored brvana su police na koje se poredane karlice (drvene posude, zdjele). Uz stan dograđen je od dasaka manji telećar (prostor za telice).

## **Stanarica**

žena u zadruzi (obitelji) koja se starala oko stana (kuće) ali više oko uzgoja peradi i sl.

## **Stanci**

pastirska nastamba, kolibe od pruća (leterinja) ili manje drvene kućice u kojima su živjeli svinjari i skotari. Kraj kućice nalazili su se svinjci (koci) i staje (štale) za stoku. Svinje su išle na žir i rov, a stoka na ispašu. Ovakve nastambe nalazile su se u šumi Turopoljski lug i drugdje. Tu su se tovile sive kovrčave svinje, poznate pod nazivom – „turopoljci“.

## **Stap**



1. drvena okrugla posuda za metenje mlijeka; 2. kamena posuda (sprava) u kojoj se tuče mokr kukuruz, ječam ili pšenica, da izgubi vanjsku kožicu, a kasnije se kuha i jede u maneštri (Buzet).

Drveni stap sačinjen je od duga (daske od kojih su se prave bačve i dr.), slično bačvi ili badnju. Donji dio stapa je nešto šiti od gornjeg. Na gornjem dijelu jedna duga bila je duža od ostalih desetak cm i na kraju je bila probušena da se može prihvatiti rukom ili stap objesiti o klin. Duge stapa stegnute se željeznim obručima. Veličina je od 80 do 100 cm. Drvo mora biti suho i kvalitetno bez mirisa, obično od hrasta ili smreke.

Uz stap je i mećaj drveni okrugli držač promjera oko 5 cm i držak - veći od samog

stapa (oko 30 do 40 cm) kako bi se mogao držati u ruci dok se *mete* (muti, mućka) mlijeko. Metenje mlijeka (kaže se i: *mlijeko se teplo*) sastojalo se u okretanju mećeja po stapu dok se u njemu nalazi mlijeko.

*Mara nek uzme stap, pa nek utuče skorup*

### **Stapati**

udariti po mlijeku da se izdvoji maslac

### **Stapka**

štap pomoću kojega se mete mlijeko

### **Stargotina**

hrana koja zagori na dnu lonca, pa se struganjem pokupi

### **Starina**

staro vino

### **Stato mlijeko**

kiselo mlijeko

### **Stav**

poljoprivredni termin; četiri snopa skupa (npr. raži, prosa)

### **Stavišće**

odmorište na putu iz crkve do mladenkine kuće, obično kuća nekog prijatelja gdje se popilo malo rakije i vina, i počastilo kolačima.

### **Stegno**

but (svinjski)

### **Steklo**

staklena posuda, čaša

### **Stelja**

1. suho meso od janjetine ili ovčetine (plećka i but bez kosti). Soljeno odstoji 14 dana i nakon toga suši na zraku jedan dan, zatim dimi na ognjištu na dimu bukovine ili smreke (radi posebnog ukusa) od 14 do 30 dana. Kada je dobilo lijepu smeđu boju, suši se na zraku do konačnog dozrijevanja oko četiri mjeseca. Stelji se izvade kosti rebra. Kuha se s povrćem i poslužuje po želji sa salatom od luka, sirom i hrenom; 2.

slama, lišće ili kukuruzovina što se baca (stelja) pod stoku u staji i na kojoj stoka počiva.

### **Stemperati**

pomiješati vino ili ocat s vodom da se dobije bevanda (Buzet)

### **Stepač**

drveni štap za pravljenje maslaca

### **Stepka**

sirutka, mlaćenica; otpadni je proizvod pri izradi maslaca (iscjedak pri pravljenju maslaca). Stepka može biti slatka ili kisela, već prema tome izrađuje li se maslac od slatkog ili kiselog vrhnja. Pored primjene u kuhinji stepka služi i u proizvodnji kruha. Kao jelo: u nju se dodavalo svježe mlijeko, prokuhalo, udrobio kukuruzni kruh ili se dodavalo brašno i jelo se.

### **Sterilizacija**

uništavanje mikroba visokom temperaturom (višoj od 75 oC) ili kemijskim sredstvima u živežnim namirnicama

### **Stiganica**

vrsta breskve

### **Stikadent**

(*tal.* stuzzicadenti) čačkalica

### **Stiskanec**

(*slo.*) sok dobiven prešanjem

### **Stolovina**

stolni pribor

### **Stomaklija**

prirodna rakija travarica dobivena od različitih trava

### **Stopan(j)ica**

domaćica, kućanica (Dalmacija)

*Teško ti je kućnoj stopanjici kad nestane masla u žarici. Još je teže kućnom gospodararu kad nestane žita u ambaru*



**Strd**

(slo.) med u netekućem stanju

**Strdeno žganje**

(slo.) medenjača, medena rakija

**Strdenec**

(slo.) medenjak

**Strdenje**

(slo.) medeno pecivo

**Strena**

staro jelo od brašna, jaja i mlijeka

**Strepa**

tanka bučnica (tijesto nije savijeno); kad nema buča tada se nadjeva mješavinom svježeg kravljeg sira i jaja (prvi sloj tijesta stavi se u „pleh“ namaže nadjevom, poklopi drugim tijestom, izreže na komade i peći u tavi.

**Striž**

vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

**Strnina**

(strven kruh) zajednički naziv za pšenicu, raž, žito (Lika)

**Strošnjak**

uz rudarsku greblicu obavezno se pijuckao *strošnjak*. To je u osnovi piće bez alkohola, napravljeno od vode i tekućine koja ostane nakon cijedenja tropa – *mirisna vodica*. Obzirom da rudari nisu smjeli piti vino, strošnjakom su ispirali prašnjava grla nakon što bi pojeli greblicu.

Sama riječ – strošnjak – označuje nešto što nije osobito vrijedno i namijenjeno je za potrošiti tj. upotrebiti kao nešto što ne će imati kao posljedicu - gubitka.

**Strugarica**

reduša kojoj je dužnost pomusti ovce u toru

**Strum**

vočka

**Strusni kruh**

kruh od ječma

**Stružnjak**

drvena posuda za zahvaćanje mlijeka s dva probušena otvora i provučenom prečkom za nošenje

**Strvni kru'**

pšenični ili raženi kruh (za razliku od kuruze)

**Strvno**

1. ili omrešalj; zove se svako meso slano ili svježje; 2. pšenično brašno (Banija)

**Strvno žito**

naziv za zob, pir, pšenicu, raž, ječam (Lika) (kukuruz – tu ne spada)

**Stubla, stublika**

drvena valjkasta posuda napravljena iz jednog komada drveta, na taj način što je drvo izdubljeno iznutra. Služila je za spremanje brašna, graha i sl.

**Stucka**

koršov, štucka; glinena posuda koja se koristila za nošenje vode i mlijeka kad se išlo u polje. Oveća trbušasta zemljana boca, uskog grla, s drškom za nošenje i rupicom za pijenje; testija; tur. testi od perz. destur; mađ. korsó

### **Stučka od mesa**

polivka, juha s kusom (komadićem) mesa

### **Stupa**

1.kamena sprava u kojoj se tuče moka ječam, pšenica ili kukuruz, da izgubi vanjsku kožicu, a kasnije se kuha i jede u maneštri (Istra);

### **Stupavo**

kaže se za jelo, kad je suho i/ili bezukusno

### **Stura**

mrežasta naprava (rogožina, hasura, prostirka, za sušenje smokava (Dubrovnik)

### **Su-burek**

(*tur. perz.*) kuhani burek, koji se radi tako što se jufke umaču u zakipjelu vodu i zatim slažu u lim, posipaju poprženim mesom i peke u pećnici

### **Sučuk**

(*tur.*) (rušuk ili „*sultanov kruh*“), to je vrsta orijentalnog kolača. Od kuhanog šećera, želatine i škrobnog sirupa napravi se tijesto i kad se razvalja, na njega se stave prženi bademi, sušene grožđice. Zavije se u oblik salame i namaže eteričnim uljem i nekom od prirodnih boja (žuta, crvena ili bijela)

### **Sučija**

svako veće plemenitaško selo bilo je jedna sučija. Sučija je bilo 22, sudaca 24 (sudec, „*iudex nobilium*“, a zvali su ga „*gospon sudec*“ i „*njihova milost*“ – zastupnik žitelja sučije. Oni su predsjedali i sučijskim zborovima. Selo je samo biralo suce).

Stare sučije turopoljske dijelile su se na dvoje: na 13 sučija u „*polju*“ i 8 sučija u „*vrhovlju*“. Izbor sudaca bio je svake godine, uz suce birani su i njegovi pomoćnici: „*vojvode*“, „*detići*“, „*ključari*“ i „*pisari*“, koji je pisao potrebna općinska pisma. Sudec je mogao svakog seljana zatvoriti do 3 dana u patrolnicu. On je imao bezgranično ovlaštenje u gazdinstvu sučije. Odgovoran je bio samo županu.

### **Suđuk**

djevenice, đevenice; *tur.* (sudžuk) kobasica djevenica od goveđeg ili ovčjeg kosanog mesa. Kosano meso se posoli, popapri, začini češnjakom i ostalim mirodijama. Pune se u tanka goveđa crijeva

### **Sufigat (šufigat)**

pirjati (dinstati)

### **Suhe trave**

izraz u Dalmaciji za samoniklo jestivo bilje sa Biokova

### **Suho vino**

vina koja nemaju ostatak neprovrelog šećera (sav šećer iz mošta provri), tj. najviše 4 g/l

kod polusuhog	4-12 g/l
kod poluslatkog	12-50 g/l
kod slatkog	više od 50 g/l

### **Suhva**

suhvica; suho crno grožđe (Dalmacija)

### **Sukanci**

valjušci od kukuruznog i pšeničnog brašna. Zakuhani preliju se kuhanim vrhnjem

### **Sukalnik**

valjak za tijesto (Međimurje)

### **Sukani**

savijeni (sukati – savijati)

### **Suke**

dizano kuhano tijesto s pekmezom

### **Sul pita**

ispečene jufke polivene maslom i pomiješane kiselim mlijekom

### **Sulc**

(*njem.* Sulze) aspik, drhtalica, hladetina, pihtije, žulica

### **Sumasnica**

bijeli mrs; radi se od loja i masla. Loj se istopi, ispere se u hladnoj vodi, pomiješa se s istom količinom masla i sve zajedno istopi, prelije u zemljanu posudu i ostavi za

zimu. Ako se doda malo ulja, izbjegnuti će se miris loja. Upotrebljava se umjesto masnoće

### **Sumisika**

brašno miješano sa više od dvije vrste žitarica (Poljica)

### **Supa**

jelo od udrobljena kruha u bevandi

### **Supati**

umakati u umak, u vino (kruh, suhi kolač, u vino)

### **Supntof**

zdjela za posluživanje juhe

### **Supročka**

lug, pepeo u kojem ima sitne žeravice, u njoj se peku jaja i krumpiri (Dalmacija)

### **Sura**

tava (Istra)

### **Suradžica**

brašno od pšenice i raži

### **Surbul, sorbul**

meko pečeno jaje u supročku (supročka – pepeo u kojem još ima sitne žeravice) (Dalmacija)

### **Surov**

(*slo.*) sirov nekuhan

<i>Surovo meso</i>	sirovo meso
<i>Surovo sadje</i>	prijesno voće

### **Susa**

staklena boca (flaša) od 1,5 l

### **Susak**

1. drvena posuda za mužnju ovaca zapremine dvije do tri litre; 2. drveni vrč za vino (2-3 l), zavrnutog drška, koji ne siže do dna posude, domaće izrade (Ravni kotari)

### **Sušci**

grožđice

### **Sušena riba**

sušenje (tj. oduzimanje vode) ribe najstariji način je konzerviranja, poznata još u skandinavskim zemljama od davnine. U Europi se to radi u Italiji, Španjolskoj, Portugalu i kod nas. Ne suši se samo bakalar, nego i kolja (koljak, prasica, tovar, vahnja) i morski losos. Riba se nakon ulova čiste i svezane za repove dvije po dvije objese na svježem zraku na drvena postolja. Zraku su izložene 6 do 10 tjedana, pri tom otvrdnu poput daske, a mogu se držati gotovo neograničeno. Da bi sušena riba postala jestivom, mora se namakati u vodi barem 48 sati, pri čemu treba više puta mijenjati vodu

### **Sušje**

suho voće

### **Sut-pita**

sutli-pita (*tur. grč.*) pita koja se radi od umućenih jaja i mlijeka („mliječna pita“) savijena u gužvu

### **Sutelija**

(*tur.* sūt – mlijeko) kuhana riža u mlijeku uz dodatak riže i šećera, po želji i voća;

### **Sutlijaš**

hrana, jelo. (Ima nekoliko načina pripremanja ovog jela). Ovo je uvijek hladno jelo. Riža kuhana u zaslađenom mlijeku (Posavina)

### **Sutrusan**

„kao pijan“

### **Svadba**

skromnije slavlje u povodu vjenčanja; skromniji pir.

### **Svaljek**

(*slo.*) valjuščić, valjušak, knedl

### **Svaljkast kruh**

gnjecav kruh

### **Svariti**

skuhati (ručak)

## **Svatovi**

bučno slavlje u povodu vjenčanja; svadbena povorka; uzvanici na svadbi.

## **Svatovati**

svetkovati, pirovati; sudjelovati u proslavi vjenčanja.

## **Svećenica**

slatka uskrsna pogača

*Ponesi u crkvi svećenice da ih pop blagoslovi.*

## **Sveti Lovro**

ceh ugostitelja u Hrvatskoj, neslužbeno je spojen s cehom mesara, a kuhari su kao svoj dan izabrali dan sv. Lovre 10. kolovoz.

Sv. Lovri posvećena je krasna bazilika u Rimu *San Lorenzo fuori le mura*, a osim nje još i šest drugih crkava. U Rimu blagdan Sv. Lovre po važnosti je odmah poslije blagdana apostolskih prvaka Petra i Pavla. Rođen u Hispaniji završio je duhovni studio u Zaragozi, gdje ga je zapazio papa Siksto II., poveo u Rim i zaredio ga za arhidakona Rimske crkve i čuvara crkvene riznice. Kao učenik pape Siksta II. bio je cijenjen zbog svojih mladenačkih vrlina i nevinosti, te je i uvršten u sedmoricu uglednih rimskih đakona. Podijelivši crkveno blago siromasima, Valerijanovo progonstvo izvelo ga je na sud i zbog širenja kršćanstva, i osudilo, na bičevanje i spaljivanje na roštilju. Kažu da je umirući svetac doviknuo: „Pečen sam s jedne strane, a sad me ispeci i s druge“. Mučeništvo sv. Lovre prema pouzdanim pisanim izvorima zbilo se 10. kolovoza 258. godine.

Pelegrino Tibaldi, tal. slikar, kipar i graditelj; Puria, 1527 – Milano, 27.V. 1596.; izradio je sliku *Smrt sv. Lovre* koja se nalazi u Madridu, Basilica de El Escorial.

Jedno od poznatih renesansnih jela je i – *jelo od poriluka* – zvano juha sv. Lovre, koju u Firenci blaguju kanonici s bijelim kruhom i ribanim parmezanom. Navedeni naputak malo je „jača“ tj. slobodnija forma istoimene juhe.

Sastojci: poriluk, 2 krumpira, malo kobasica ili svinjetine, mast, šećer, brašno, ocat ili rajčica.

Na masti požutite kocku šećera, a kad se zapjeni dodajte izrezani poriluk, malo ga popržite i popirjajte dok se ne smekša. Pospite žlicom brašna, ostavite da požuti i podlijte juhom od kostiju ili zelenja. U juhu možete ukuhati na kocke izrezan krumpir. Dodajte mali na kocke izrezane svinjetine ili kobasice, a prema ukusu i malo rajčice ili octa.

(Krumpir i rajčica su noviji sastojci, tj. tek u 17. stoljeća)

U Dalmaciji se svečev dan, po pučkoj predaji, smatra najtoplijim danom u godini i obilježava velikim gradelama na kojima se peče tek ulovljena riba koja se nekad dijelila siromasima. U slavu sveca kaže se:

*A ta Lovrinca, pri neg dan uteče,  
Hoću da se živ vas dobro ispeče!*

Španjolski kralj Filip II., nakon bitke u kojoj je pobijedio Francuze 10. kolovoza 1557. godine, na dan sv. Lovre, zapovjedio je izgradnju vелеbne palače u brdima Guadarame pokraj Madrida. Palača El Escorial, danas ponos Španjolske, golemo je zdanje nalik Lovrinu roštilju, služilo je kao samostan, kraljevski dvor i grobnica španjolskih vladara. Čudesno djelo graditelja Herere dugačko je 207 i široko 161 metar, a ima 16 dvorišta, 2710 prozora i 1200 vrata. Današnji turisti nemaju šanse otkriti tajne svih hodnika, dužine 160 kilometara. Čudak kakav je bio, Filip je sebi namijenio samo skromnu redovničku ćeliju. Svog je oca, Karla V., dao pokopati u crkvenoj kripti, s opomenom kakao uz njega može počivati samo bolji „smjelošću svojih djela“. Grobno mjesto uz velikog vladara i danas je prazno.

## **Sv. Vinko**

zaštitnik vinogradara, ali i gostioničara. Rođen je u frigijskom selu Kampsadi kod grada Apameje u maloj Aziji, a svoj život završio je u 21. godini (1. veljače 248. godine) nakon velikog mučenja. Na osnovi svog djelovanja, u kratkom životu sv. Vinko

trebao bi biti zaštitnik i patron liječnika, no on je u našim krajevima zaštitnik vinogradara i gostioničara; 14. veljače dan je svetkovine, koja traje tri dana a katkada i pet dana. Sve do Drugog svjetskog rata u vinogradima su se priređivali zajednički ručkovi u znak početka radova u vinogradu na prijelazu zime u proljeće

### **Svinjar**

čuvar seoskih svinja na cjelodnevnom boravku izvan sela

### **Svinjska laloka**

svinjska glava (kuhana s kiselim zeljem)

### **Svrтка**

palačinka

## Š

### Šabeso

vrsta nekadašnjeg bijelog gazirajućeg bezalkoholnog osvježavajućeg pića od sode i voćnog sirupa, malo kiselkastoslatkasto (isp. kabezo). Pakirano u zelenim bocama s patent zatvaračem na kuglicu. Prije upotrebe kuglica se prstom utisnula u bocu. Nazivali su ga i kraherom, krakerom, kraherlom (od njem. Kracherl). Proizvodili su ga privatnici

### Šajba

metalna ploča s otvorima koja se koristi u stroju za mljevenja mesa. Veličina otvora (6,8,10,12, ..) određuje i finoću mljevenog mesa, koja je naročito važna u proizvodnji kobasica.

### Šakavci

kosano meso pomiješan rižom, oblikovano u kuglice (*bublje*) i ukuhano bez da se nečim omotaju

### Šalamaštrati

pripremiti meso u rasolu sa začinima

### Šalotka

(*franc. échalote*) kozjak, luk vlasac

### Šalša

šolša; ukuhan umak od rajčice (paradajza); pretpostavlja se da ime dolazi od latinskog „salsus“ - slan, nasoljen.

Višesatno kuhanje oguljene rajčice s lukom crljencem, češnjakom, peršinom, bosiljkom, solju, paprom a sve na maslinovu ulju - daje nezaboravni umak. Ovako pripremljena – šalša – s dodatkom izrezane paprike na listiće i kratko poprženo daje kontinentalnu verziju – sataraš.

### Šamdud

šandud; krupan crven dud (murva) prijatnog okusa

### Šampinjon

(*franc. champignon*) rudnjača, pečurka

### Šank

(*njem. Schank* – krčma, točenje) dio gostionice, krčme ili kavane gdje se toče pića i dijele jela

### Šantelija

breskva (Banija)

### Šape

vrsta kolača zvane medvjede šape, pečena u metalnim posudicama (kalupima ili morljicama) (Posavina)

### Šara

1. naziv za čorbe iz alpskih predjela Slovenije (suho meso, razna povrća: mrkva, korabica, krumpir, repa). Poslužuje se, gotovo kao sve čorbe, kao samostalno jelo; 2. mješavina kosane slanine, crvenog i bijelog luka i sira.

### Šaralica

šaraljke; mali metalni kalup za pečenje suhih kolača zvanih modlice

### Šardeni

jelo od janjeće iznutrice i crijeva

### Šarf

(*njem. Scharf* – oštar) česti izraz za jela koja su ljuta tj. jako začinjena

### Šarlagan

ulje od sezamova sjemena

### Šartelj

(bavarski) kolač sa cvebama (suhim grožđem)

### Šato

vidi: Šodo

### Šatura

željezna sprava za pečenje kruha na ognjištu

### Šaum

(*njem. Schaum* – pjena) na pari napravljena pjena od bjelanca

### Šaumrola

(*njem.* Schaumrolle) kolač od cjevastog pečenog tijesta ispunjenog pjenom od bjelanca

### Šavojardi

keksi od žumanca posuti šećerom u prahu

### Ščetinac

tovljeni prasac

### Šćuk

kost od pršuta (Dalmacija)

### Šećerla(e)ma

šcerlema, šeherlama, šekerlama (*perz. tur.*) bombon, šećerka – bombon u obliku bijelog prutića ispresijecanog crvenom jednako slatkom šećernom vrpcom; licitarski bombon.

### Šećerpara

šeherpara (*perz.*) vrsta slatke pite

### Šećeruša

vrsta rakije koja se pekla (rakija se peče) u nedostatku voća (šljive, višnje, kruške, jabuke, duda) od šećera, vode i germe (dva djela vode, jedan dio šećera i jedan dio germe (kvasca). Sve zajedno pomiješano stajalo je desetak dana u bačvi (da provri) prije pečenja; (na 20 l vode stavlja se 10 kg šećera i *germa* (kvasac).

### Šef, šijef

ukrasna posušena tikva (služi za vađenje vina iz bačve)

### Šeferka

kuhača

### Šefica

zaimača, „šeflja“, duboka žlica za juhu (Međimurje)

### Šeflja

(*njem.* Schöpfer) šeflja, zaimača; velika polukuglasta žlica za tekućine

### Šegala

raž (Buzet)

### Šehtija, Šekrija

(*ar.*) kupovni „tanki rezanci“ od kojih se radi istoimena čorba (crnčići, tanki špageti - bigule)

### Šeker

šećer

### Šekrija

(*ar.*) kupovni tanki rezanci od kojih se radi istoimena čorba (crnčići, tanki špageti - bigule)

### Šeljcin

celer

### Šeničnjak

kruh od pšeničnog brašna

### Šenon



Šenon je povrće dobiveno križanjem brokule i cvjetače. Iako izgledom podsjeća na cvjetaču, njegovu boju i okus možemo pripisati brokuli. Postupak pripreme ovog povrća bitno se ne razlikuje od njenih srodnika. Odstranite vanjske listove i središnji dio (koji nije jestiv), pa šenon narežite na manje cvjetice. Kuhajte do pola ukoliko je dalje koristite za prženje, pirjanje ili na salatu, a do kraja ukoliko je koristite za prilog, u juhama ili složencima. Možete je jednostavno preliti salatnim preljevom ili laganim umakom, dodati omletu, umočiti u lijevano tijesto i pržiti u ulju

### Šentjanževac

(*slo.*) posljednja čaša vina koju pije domaćin s gostima pred odlazak

### **Šepurica**

kožica od šljive

### **Šepurina**

ostatak grozda s kojeg su ozobana ili orunjena zrna.

### **Šerbet**

(ar.) 1. dobro ohlađena voda koja se pije radi osvježenja; obično se još dodaje mirišljavi začin ili limun. Kod muslimana se gost najprije počasti šerbetom zatim kavom i drugim. Ako se šerbe radi od meda onda se zove „medeno šerbe“ ili „medovina“; 2. slatki voćni sok koji se toči u čaše i kojim se poslužuju gosti zove se i „šurupom“; 3. ukuhana voda u šerbetnjaku pripremljena za kuhanje kave; 4. ukuhani šećer kojim se zalijevaju slatke pite. Bitno je za sve šerbete da ne sadrže alkohol; 5. u europskim restoranima u šerbet dolaze slijedeći sastojci: voda, šećer, sok južnog voća, pasirano voće, liker, čaj i kava

### **Šercl**

(njem. Scherzel) korica, okrajak kruha, „skrajac“, „punta“, „puntica“ (vrh štruce)

### **Šerpa**

(njem. Scherpe – crijep, lonac) niska posuda, padela, kastrola, rukačica, zdjela

### **Ševarka**

„šeflja“, kutljača, zaimača (Banija)

### **Šetemana**

tjedan, sedmica

*Vele šetemana*

tjedan, sedmica koja nas uvodi u Uskrs.

*.....svaki njen dan, ki je počel zo Maslinsku nedilju, a finjuje zo Vazmon, vove se Veli.*

*Ovde su posebno važni zadnji tri dni, aš u njih pasaju najveći događaji Kristovoga života: muka, smrt i uskrsnuće. To su Veli četrtak, Veli petak i Vela subota. Oni su dani kršćanske pobožnosti, sabranosti i promišljanja od svetosti vrimena i pokaživanja ljubavi. Veli četrtak je početak „trodnevlja“ i to je zadnji dan korizme, dan*

*spomena na zadnju Isusovu večeru (Coena Domini) ku je blagoval zo svoji apostoli.*

*Veli petak je dan muke kada pobožni ljudi na mučec klječe u crikvi i klanjaju se propetomu Kristu, a Vela subota je badrenje (bdijenje), molitva i čekanje Kristovoga uskrsnuća od mrtvih.*

### **Šijef**

tikvica za izvlačenje vina iz bačve

### **Šilc**

čokanjčić, kavanska bočica za rakiju

### **Šiler**

(njem. Schieler) reg. vino od crnog grožđa

### **Šiljeg**

mladi ovan od šest mjeseci do jedne godine

### **Šiljegica**

mlada neplodna ovca od šest mjeseci do jedne godine, težine 30-40 kg.

### **Šimbaz**

goveđa pečenka

### **Šimjaca**

autohtona creska sorta maslina

### **Šimun**

domaći težački kruh napravljen samo od žitnog (ječmenog) brašna

### **Šindelbraten**

(njem. Schindel – daščica, otesano drvece + braten – pečenka) svinjetina pečena na ražnjiću. Na zagrebačkom području poznata kao *šestinska pečenica*

### **Šinkbajn**

(njem. Bein – kost) kost od šunke na kojoj je još ostalo mesa

### **Šinkenfleke**

(njem. Flecken – krpice) krpice, trganci s mljevenim mesom od šunke



### Šinkerica

šunkerica, šinkvuršt (*njem.* Schinken – šunka) kobasica nadjevena mljevenim mesom od šunke

### Šinjek

svinjsko meso s vrata

### Šipelina

vrsta vinove loze i grožđa (šipel)

### Šir

suđe

### Šira

(*perz.*) mošt, sok zrelog grožđa u kome još nije nastupilo alkoholno vrenje

### Širclin

(*njem.* Schürze) pregača

### Širden

(*perz.*) 1. sirište, maramica zaklanog brava; 2. vrsta jela, kosana i popržena jetra pomiješana s kuhanom rižom, začinjena mirodijama, zavijena u očišćenu bravlju maramicu

### Šiša

(*tur.*) 1. duguljasti bubnjić od crnog lima, nasaden na željezni štap, u kome se, okretanjem nad vatrom, prži kava; 2. željezni ražanj, željezni štapić na kome se (kao na ražnju) peku na žaru komadići mesa; 3. janjeća crijeva pirjana na luku s dodatkom povrća i slanine. Uobičajen izraz, za ovo jelo, u Dalmaciji (posebno u okolici Sinja)

### Šišćevab

šišćevap; šiš kebab – ispravno (*tur. ar.*) vrsta ražnjića koji se radi tako da se komadići mesa, luka i paprike nanižu na željezne ili drvene štapiće i peku

### Šiškrli



vrsta valjuška; u kuhani i protisnuti krumpir umiješa se brašno s jajem i soli. Oblikuju se „šiškrli“ i ukuhaju u slanoj vodi (*šiškrli* – žir, šišarka; *šiško* - debeljko; okolica Bjelovara)

### Šišna jama

(šiše – tavanica, strop, plafon, letvice) potleušice od pletenog granja, šiba, u kojima su kasno ujesen sušili jabuke, kruške i šljive. Od sušenog voća kuhao se napitak za kosce i grabljačice, Gorski kotar

### Šjerokača

deverika; vrsta ribe

### Škaf

drvena posuda za vodu s dvije drške

### Škafetin

ladica

### Škajupina

kora (ljuska) od jajeta

### Škalonja

ljutika

### Škama

(*mlet.* scamma ←*lat.* scamnum) nizak, okrugao stolić, klupa,

### Škanata

škanjata, škanjeta, skanatica; mali biškot, dvopek, suhi plosnati kolač (Korčula, Dubrovnik)

### **Škanatica**

cijenjeni kruh suhi plosnati kruh iz Konavla (Dubrovnik), Radi se od „fine pšenične muke“, govorilo se:

*Tko ne može škanatice jesti, ne će ozdraviti.*

### **Škancija**

drvena polica na zidu za zdjele i tanjure (Istra)

### **Škanj**

stolac tronožac; obično za kuće domaćina ili gosta (Istra)

### **Škarnicl**

papirnata vrećica; škartoc (*austr. njem. Stanitzel, tal. scartoccio*)

### **Škarnjota**

pol kolača (što se napravi od potpuna kolača sijekući ga vodoravno u svem opsegu) ponovo pečen. U taj se kolač stavlja ulje i maže se, dok se peče, vodom i uljem da postane svjetliji i tečniji (Dalmacija)

### **Škartoc, škartoć**

(*tal. scartozzo, scartoccio*) papirnata vrećica

### **Škata**

mjerica od 2,5 l za masline i drugo zrnje (Buzet)

### **Škavci**

jelo: sve se priredi kao za sarmu, samo što se ne uvije u lišće, nego se dobro stisne i kuha kao sarma

### **Škavec**

malo barilec za slanu ribu

### **Škavci**

sve se priredi kao za sarmu, samo što se ne uvije u lišće, nego se dobro stisne i kuha kao sarma

### **Škembe**

škemba, škembići (*tur. iskembeci*) 1. želudac, drob, trbuh, trbušina; 2. jelo od želudca (škemba – čorba, škembići,

škembe, fileki) kao: jušnato jelo, pohano jelo i dr.

Kao jušnim jelom Turci njime su se krijepili u karavansarajima prije odlaska na počinak. I danas se u Turskoj na bajram nakon zalaska sunca poslužuju škembići. U balkanskoj inačici priprema se glasoviti bumbar – janjeće iznutrice, među kojima i tripice, umotaju sa janjećom maramicom i peku u pećnici.

### **Šketo, šćeto**

makedonsko jelo, pirjana janjetina koja se poslužuje s kiselim mlijekom

### **Šklifci**

pluća u tijestu (jelo)

### **Škicapatati**

kuhinska naprava za gnječenje kuhanih krumpira (štrukapatati)

### **Škina**

hrbat, kost; *pataškina* – govedina od hrpta do grudi, *pobočina*

### **Škofija**

(*slo.*) trtica kod peradi

### **Školobrodo**

cjediljka za juhu

### **Školosalata**

cjediljka za salatu

### **Škrilje**

nešto plosnato, krumpir na škrilje – plosnati krumpir

### **Škip**

plitka drvena posuda za kiseljenje mlijeka

### **Šk(l)eba**

nož (preklopni) trokutasta sječiva s drvenom drškom; škljoca

### **Šklisfi**

pluća u tijestu (jelo) – Podravina

## Škljoca



mali nož

## Škripavac

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

## Školabrodo

(*tal. colabrodo*) cjedilo za juhu, *cidilo* ili *cidalo*, *scolabrodo*, *colabrodo*, *passabrodo*.

## Škopac

uštrojeni ovan

## Škriljava čorba (čoravi gulaš)

jelo od izrezanih krumpira, kuhanih u vodi, s malo suhog mesa ili slanine, ponekad i sa tijestom.

## Škriljka, e

1. kriška, kriške; 2. plosnati kamičak kojim se čobani vježbaju u škriljanju (čobanska igra - bacanje kamička u vis ko će dalje i ko će pogoditi)

## Škrob

važan sastavni dio ljudske hrane, ima ga mnogo u žitaricama i krumpiru. U kulinarstvu ima višestruku namjenu

## Škrobni sirup

proizvodi se od krumpirova škroba, a služi za proizvodnju umjetnih bombona, sokova, likera i sl.

## Škropec

škropac; *reg.* pljusak; *pren.* piće (špricer, gemišt – jedna od inačica)

## Škrovada

1. lim, pleh, oblik – posuda za pečenje; 2. škrovada, cjediljka za tjesteninu, šupljača.

## Škubanci, Škubanki, Škubanky

*placke*; bijeli žganci s krumpira ili bez krumpira, prelivevi vrhnjem, mašću, posuti makom, šećerom ili ribanim polutvrdim sirom ili skuhanim kruškama, cimetom i šećerom (bjelovarska okolica)

## Škudela

(*tal. scodella*) zdjelica, šalica; dubok tanjur.

## Šlag

(*njem. Schlag*) tučeno vrhnje (uglavnom slatko)

## Šlahteraj

(*njem. schlahten*) kolinje, svinjokolja

## Šlama

vrsta trešnje (Banija)

## Šlaprtek

mućak, pokvareno jaje; nešto loše (Zagreb; Međimurje)

## Šlegl

(*njem. Schlegel*) but, butina, meso od buta (gradski izraz)

## Šlepotek

šlepućak; mućak, pokvareno jaje (hmućak (Dubrovnik)

## Šluk, šlug

(*njem. Schluck*) gutljaj

### Šljivoš

ostatak šljive nakon pečenja šljivovice (rakije)

### Šmarn



gradski germanizam, njem. (Schmarren) jednostavno jelo od jaja, brašna, mlijeka, groždica i šećera; „razdrobljeno tijesto“; „carski drobljenac“, mrvice (mješavina gušća nego za palačinke).

Za ovo jelo (carski drobljenac) popularno u Austriji, južnoj Njemačkoj i Češkoj postoje brojne legende o njegovom stvaranju. Jedna od njih govori kako se car Franjo Josip idući u lov sam izgubio a neka milosrdna seljanka je htjela ispeći palačinke da ga nahrani. Kako joj palačinke nisu uspjele izmrvila ih je i ponudila caru.

Druga legenda govori da je drobljenac izmišljen u čast carice Elizabete („Sissy“) kako nije voljela kolače, novo jelo su nazvali „Schmarreen“ (trice, bezvrijedne stvari). Treća verzija veže se uz „Demel“, kojeg su „osmislili“ slastičari „Demela“, i poslužili na vjenčanju Franza Josefa i Sissi. Prema originalnom napatku (receptu groždice se namaču u alkoholu), a može se kušati u njihovoj kavani.

Hrvatski naziv je *drobljenac* ali i *mutvara*

### Šmekati

(njem. schmecken) prijati (jelo ili piće)

### Šmerkifl

šmerkrafl (njem. Schmerkipfel – Schmer – salo) kolač sa salom, salenjak

### Šmir

(njem. Schmire) maz, namaz

### Šmirvuršt

1. (lebevuršt) kobasica od mljevenih jetara - pašteta koja se maže na kruh; 2. ljeti – kruh i voće.

### Šmudling

jelo načinjeno od kukuruzne krupice, sode bikarbone, soli, mlijeka. Dobiveno rijetko tijesto, nakon što malo odstoji, izlije se u namazani lim i peče se dok ne porumeni. Pospe se prije posluživanja šećerom.

### Šmur

okrugla zdjela iz jednog komada drveta (Krk, Pag, Šibenik)

### Šnaps

(njem. Schnaps) rakija

### Šne

(njem. Schnee – snijeg) umučeni i izlupani bjelanjci za kolače

### Šnebezen

(njem. Schneebesen) pjenjača, metlica za izradu snijega (od bjelanca).

### Šnenok(r)li



u kontinentalnoj Hrvatskoj poznati kao *šnenokle* (njem. Schnee – snijeg + Nockerl – valjušak, žličnjak), uz more kao *paradižet*, udomaćena je slastica koja dobro rashlađena odlično paše u tople ljetne dane, priprema se od tučenih bjelanaca kuhani u mlijeku (ili vodi) i posluženi u kremi od žumanjaka, mlijeka, šećera i brašna.

Ova jednostavna ukusna slastica u engleskom govornom području zovu *a floating island* (plutajući otoci), na

francuskom *les œufs à la neige* (snježna jaja), njemačkom *Schnee-Eier* (također snježna jaja), na poljskom *zupa nic* (ptičje mlijeko)

### Šnešlager

šnešleger, (*njem.* schlagen - udariti) pjenjača, šaumšleger.

### Šniel

(*njem.* Schnitzel) tanko odrezan i na masti pržen komadić mesa, odrezak

### Šnita

(*njem.* Schnitte) kriška, komad kruha, narezak kobasice, ploška krumpira

### Šnitlauch

(*njem.* Schnittlauch) vlasac, luk drvenjak

### Šodo

dolazi od francuske riječi *chaudeau*, a označuje topli preliv za kremu za kolače (palačinke) od bijelog vina (ili mlijeka), šećera i jaja ili vajšodo, ali i vrstu tople juhe (doslovni prevod – „vruća voda“). Kod nas se pogrešno izgovara šato (*franc.* château /šato/ - dvorac) a treba reći – šodo od fran. *chaudeau*.

### Šogolj

1. jelo od kuhanih šljiva; 2. kompot, kuhano suho voće

### Šoguljača

šuplja polukuglasta rupičasta posuda s ručkom za cijedenje rajčice i sl.

### Šofra

(*franc.* chaud-froid) 1. vrsta umaka koji se primjenjuje u hladnoj kuhinji za prelijevanje po komadima mesa. Dok je umak još vruć, doda mu se želatina, a kad se on prelije preko mesa prekrije ga u određenoj debljini i tako ostane. Može se različito obojiti, a na hladnom umaku mogu se uraditi razne dekoracije

### Šokoli

šokola; suhi svinjski vrat; svinjski vrat odležan u soli osam dana. Prokuhan u crnom vinu, naboden klinčićima, natrljan paprom i cimetom te dimljen i sušen na buri. (Dalmacija)

### Šol

(*njem.* Scholle – gruda, grumen) ruža, zadnji dio buta.

### Šolša

šalša; umak od rajčice (Dalmacija)

### Šopati

(*njem.* schoppen) hraniti gusku, puru, racu za klanje izravnim guranjem hrane u ždrijelo; kljukati

### Šorgula

jaje u meko (Benkovac, Dalmacija)

### Šorbulasto

meko kuhano jaje

### Špageti

(*tal.* spaghetti) vrsta tankih makarona koji nisu šuplji

### Špageti sa slanim srdelicama

očišćene srdele pirjane s lukom i rajčicama, preliveno preko kuhanih špageta

### Špačavin

gdje se prodaje vino

### Špaher, šparhet, šparet

(*njem.* Sparherd – štednjak) 1. ograđeno ognjište na kojem se ne gubi snaga vatre; 2. kuhinjska peć pokrivena pločom na kojoj se kuhaju jela

### Špajscetl

(*njem.* Speisezettel) jestvenik, jelovnik

### Špajscimer

(*njem.* Speisezimmer) blagovaonica, prostor u kojem se jede



## Špajskarta

(*njem.* Speise – hrana) jestvenik

## Špajza

(*njem.* Speise) smočnica, ostava za hranu

## Špajzevagen

(*njem.* Speisewagen) posebna kola u željezničkoj kompoziciji u kojima se služi jelo i piće

## Špaleta

špala; osušena svinjska lopatica (*plečka od praca*, pršut od lopatice/plečke, prve noge)

## Španferkl

(*njem.* Spanferkel) odojak, prase, „frišling“

## Španjulet

cigareta

## Špargeljova juha



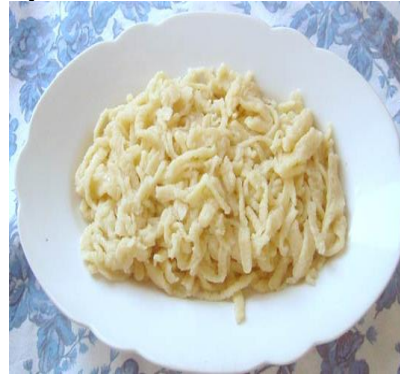
šparoge

(*slo.*) juha od šparoga

## Špeceraj

(*njem.* Spezerei ← *tal.* spezierie – začín) 1. prehrambena roba; 2. trgovina u kojoj se prodaje mješovita roba; *komeštible*

## Špecli



špecli



ribež za špecle



tijesak za špecle

(*njem.* Spätzle – kolačić /vrapčić/, švapski valjušci (vrapčići iz milja); vrsta domaće tjestenine koja se služi kao prilog uz mesno jelo ili poprže, da se zarumene ili zažute, i preliju poprženim mrvicama na masnoći. Tijesto kao za valjuške odrezano nožem od većeg komada. Također se mogu izribati na ribežu široka otvora, prelići sirom, lukom i zapeći na maslacu (ovo je osnovni postupak). Spravljaju se od jaja, brašna, soli i muškarnih oraščića. Jaja se dobro izmiješaju, začine solju i muškarnim oraščićem, doda se brašno i miješa do gušćeg lijevanog tijesta koje se potom špricom istiskuje u kipuću vodu, kuha nekoliko minuta i ocijeđeno poprži na maslacu i poprženim mrvicama („domaće“ jelo najčešće se radi u sjeverozapadnoj Hrvatskoj). Također se mogu izribati na ribežu široka otvora, prelići sirom, lukom i

zapeći na maslacu (ovo je osnovni postupak).

### **Špehovi štruklji**

(*slo.*) štrukli sa slaninom

### **Špehovka**

(*slo.*) kolač sa slaninom

### **Špek**

(*njem.* Speck) slanina, suho svinjsko meso od potrbušine

### **Špeh-fileki**

jelo od goveđeg želudca (tripica, vampa) i špeka u bogato začinjenom umaku

### **Špekati, špikati**

nadijevati, popunjavati krto meso slaninom da bi bilo sočnije – tečnije (divljač, junetina)

### **Špekvršt**

(*njem.* Speckwurst) kobasica izrađena od sitno izrezanih i samljeveni komada slanine s mnogo paprike; kobasica slaninjača

### **Špelunka**

(*njem.* Spelunke) vrlo loše i neugledno ugostiteljsko mjesto, jazbina

### **Špicflam**

mekana srednja rebra

### **Špičice**

trešče

### **Špigl-aj**

(*njem.* Spiegel – ogledalo; Ei – jaje) prženo jaje, jaje na „oko“

### **Špice**

koštice od bundeve (Posavina)

### **Špikati**

(*njem.* spicken) nabadati, meso nadjenuti slaninom. Dugačka igla s okom na oštrom vrhu probode se kroz meso, utakne u otvor dugački tanki rezanac od slanine i provuče.

Kad se pečeno meso izreže na odreske lijepo se vide komadi slanine.

### **Špinača**

(*slo.*) špinat

### **Špinati**

(*njem.* Spinnen – presti, praviti paučinu) pržiti šećer dok ne posmeđi i tada se rasteže u tanke niti kao paučina

### **Špindlati**

pjenušavo miješati

### **Špira**

špiritulja, špiritnjača; umjetno napravljena rakija od špirita (Lika)

### **Špirica**

lijevak

### **Špirjelica**

(*tal.* spira) lijevak, pirija

### **Špiža**

jelo u dijalektu

### **Šporen**

oskudan, slab

### **Šporet**

*šparhet, šparet, štednjak*





limena peč (šporet) – „fijaker“

1. ograđeno ognjište na kojem se ne gubi snaga vatre; 2. kuhinjska peč pokrivena pločom na kojoj se kuhaju jela

### Šporna jušica

lagana (nemasna „tanka“) juha

### Šprat

jelo i pribor; prostirač, ubrus (Istra)

### Špricer

(*njem.* Spritze) napitak od vina i soda-vode. Vinima sa skladnim odnosom alkohola i kiselina radi bolje svježine dodaje se soda-voda. Špriceri se piju ohlađeni ispod 10 oC, tako da se čaša orosi izvana

### Šprtva

pletena košara za povrće

### Šprudlati

(*njem.* sprudeln) nešto tući (jaja)

### Šrot

krupno samljeven kukuruz koji se koristio za ljudsku i stočnu ishranu. Za ljudsku ishranu koristio se u pripremi žganaca, zlevanki, juha, i kobasicama.

<i>Juha od šrota</i>	kukuruzni šrot, sol, lorber, papar, majčina dušica, češnjak, mljevena crvena paprika. Kuha se sa svim začinima, pola sata i poslužuje kao juha
<i>Pirjani šrot</i>	kosana mast, kukuruzni šrot, luk, češnjak, mljevena crvena paprika, majčina dušica, sol. Na kosanoj masti poprži se luk i nastavi pirjati sa šrotom na laganoj vatri. Začini i

poslužuje kao prilog ili glavno jelo za doručak
---

### Štamgast

(*njem.* Stammgast) gost koji u neki ugostiteljski objekt dolazi redovito već duže vrijeme, možda i godinama. U pogledu usluga obično uživa neke povlastice, kao što je rezerviran stol, obilnija porcija, rezervacija mjesta i hrane i dr.

### Štamlokal

(*njem.* Stammlokal) restoran ili drugo ugostiteljsko mjesto koje neka osoba redovito posjećuje

### Štampri, štampri

(*austr. njem.* Stamperl, Stämpfeli) bićerin; mala čašica za rakiju, liker i druga žestoka pića, obično 03 dl.

### Štantiš

(*njem.* Stammtisch) stol rezerviran za stalne goste u nekom lokalnu, običaj potječe iz bečkih kavana

### Štaubati

pobrašniti; posipati šećerom

### Štaubcuker

(*njem.* Staub – prašina + Zucker – šećer) *štaub* – šećer u prahu, fino samljeveni šećer; *štaubati* – posipati šećerom, pošećeriti

### Štednjak

kuhinjska peč pokrivena pločom na kojoj se kuhaju jela

### Štefan

starinska boca širokog dna (trbuha) i duljeg uskog grla. Sadržaja od 1,5, 2 i 3 litre.

### Štekada

prostor za sjedenje ispred ugostiteljskog objekta

### Štekat

(*mlet. stecato tal. steccato* – ograda od letava) 1. krov što natkriva otvoren prostor na tržnicama ili terasama; 2. ugostiteljska terasa



### Štelcn

(*austr.njem* Steizen) donji dio na kosti šunke; buncek

### Šterc

1. prežgani žganci ili „ajnpren“ – žganci. Jedu se za doručak preliveni bijelom kavom ili za večeru uz prženo zelje ili salatu; 2. često Slavonsko korizmeno jelo - kuhani krumpir nakon cijedenja stavi se na poprženi luk, uz dodatak crvene paprike i soli, te pomiješa s kuhanim tijestom.

### Štibra

porez, daća

### Štikadent

(*mlet.* Stecadenti, *tal.* steccadente) čačkalica

### Štiklec

(*njem.* Stücklein) 1. komadić kruha, kolača i sl.; 2. pren. dogodovština, pikantan događaj iz ljudskih odnosa ili društvenog života

### Štokalj

štrokalj; (jelo) sušeni krakovi hobotnica izrežu se na tanke kolutiće (komadiće), poprže na ulju i preliju razmućenim jajima. Sve se malo poprži, posoli i popapri. Ovo jelo se radi o Božiću na Rabu

### Štokfiš

(*njem.* Stockfisch); 1. bakalar; sušena riba; 2. mršava i visoka ženska osoba uspravnog držanja

### Štokrl

(*austr. njem.* Stockerl) jednostavan kuhinjski stolac bez naslona

### Štoplčiger

vadičep

### Štrajbi



Kroštule; tijesto od jaja, ulja, šećera i brašna, razvaljano i razrezano na komadiće u obliku češlja. Trake se isprepletu i peku u vrućem ulju. Ocijedeno na papiru pospu se šećerom i poškrope rakijom (Istra)

### Štrajher

(*njem.* Streicher) 1. čelični brus; 2. soboslikar, ličilac

### Štruca

(*njem.* Strutzen) prvobitno kruh umiješan poput pletenice, a kasnije svaki dugačko oblikovan kruh; „ruka kruha“, „glava kruha“; vekna.

### Štrucalj

kuhana povitica sa sirom, gužvara, savijača (Istra)

### Štrudl



(*njem.* Strudel) značila je nekada samo vrtlog ili vir; a Strudelkopf – vrtoglavac, smušenjак; danas gotovo u cijelom svijetu tako imenujemo slanu ili slatku poslasticu koja se sastoji od savijenog tijesta s nadjevom – savijaču. Njemačka se riječ odavno udomaćila u našem jeziku doživjevši promjene od štrudle do štrukli, štruklji ili štruklja.

*Štrudl* (hrvatski gradovi) – „povitica“ sa sirom pečena u tepsiji.

### **Štrudltajg**

tijesto za savijaču

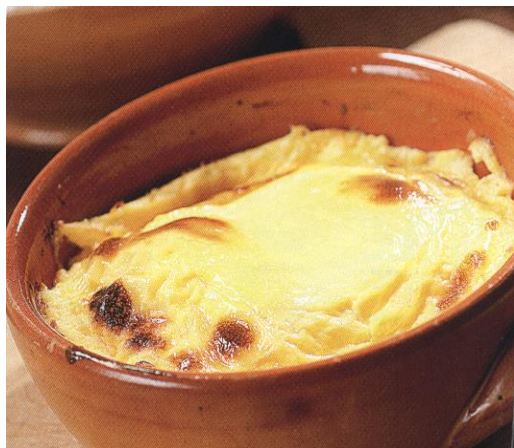
### **Štrucač**

cjedilo (Benkovac, Dalmacija)

### **Štrukapatate**

sprava, kuhinjsko pomagalo, za gnječenje krumpira

### **Štrukli**



štrukalj, štruklji, štrucalj (Istra); kuhana ili pečena savijača (povitica) sa sirom ili drugim nadjevom, slana ili slatka (gužvara, savijača)

Štrukli se ne smiju rezati (na manje komade prije kuhanja) nožem, nego se to radi tanjurom. Razlog je taj što tim načinom rezanja ne ostaje oštri rub (rez) nego obli rub, koji tijesto sljepljuje i ne dopušta da nadjev izađe van.

Štrukli se razlikuju prema kraju gdje se rade, od debljine tijesta, vrste brašna i

nadjeva. Slani štrukli poslužuju se najčešće kao predjelo, dok su slatki desert

### *Štrukli zelenjaki*

specijalitet plešivičkog kraja, pune se blitvom, metvicom, peršinom, lukom, zelenim dijelom poriluka i luka kozjaka, sirom vrhnjem i jajima. Zelen se pirja i tek tada se miješa sa ostalim sastojcima

### **Štrumani**

prženi uštipci od kukuruznog brašna sa suhim smokvama

### **Štrut**

(*tal.* strutto) svinjska mast, salo

### **Štubelj**

plitka zemljana zdjelica za mlijeko

### **Štublek**

čup, vrč za mlijeko (Međimurje)

### **Štuc**

(*njem.* Stutzer) jako razrijeđeni gemišt ili špricer; „folgespricer; „dva u osam“

### **Štučka**

vrč (Međimurje)

### **Štuk**

ščuk; kost od pršuta s ostacima mesa

### **Štuketi**

u Primorju naziv za jelo - *jota*. Negdje ovu vrstu variva zovu *jota*, a obavezno se sastoji od: graha, kiselog kupusa (zelja), ječma i puno svinjskog mesa.

Riječ dolazi od pojma *ščuk* – kost sa malo mesa, kad se na pršutu isiječe deblje meso; *štukadura* – rebra (rebrasto), Lika;

Vidi: *jota*

### **Štuva**

peč

### **Šubijoti**

šuplja tjestenina, makaroni: *Za paštu i fažol najbolji su šubijoti.*

### **Šufiga**

gusto priređeno jelo, umak od rajčice (pomidora) na zafrig od ulja, luka (kapule) i soli

### **Šufigat**

kuhati na pofrig; ispirjati, dinstati

### **Šufnudli**

*šnufdigle, čiklići, fičkirići, čikovi, piškurići*; valjušci od tijesta lošijeg brašna i krumpira

### **Šugo**

šug, šufiga (*tal.* sugo) na kockicama slanine proprženi luk, mrkva, češnjak, list peršina, malo brašna i rajčice, list lovora i ružmarina, zaliveno vodom ili vinom. Ovaj gusti umak može se dodati raznom mesu.

### **Šugati**

sušiti

### **Šulenka**

1. kašica (tijesto za juhu) naribano ribežom;  
2. jelo od ribanog tijesta i mlijeka (Međimurje)

### **Šulica**

mala, mršava, jeftina krava, koja pri mužnji daje malo mlijeka

### **Šuliki**

ukrajinska narodna slastica, koja se radi od rastresitog tijesta. Tijesto se razvalja na debljinu 2-3 mm i ispeče. Pečeno se izlomi i prelije makovim mlijekom u koje se doda med

### **Šulter**

(*njem.* Schulter) lopatica, rame

### **Šultermajzel**

dolopatica, doplečka

### **Šultersplatten**

podlopatice, potplečka

### **Šulj, rašak (Trapa natans)**

raste u plitkim jezerima, močvarama i ribnjacima Europe i Azije. Šulj je slatka

okusa kao kesten, a jede se sirov, pržen, kuhan ili u obliku brašna.

Kinezi uzgajaju jednu vrstu šulja u posebnim ribnjacima, a služi kao dodatak raznim jelima.

### **Šuljevi**

u Baranji su to „šišarice“ koje rastu u vodi, pa se pečene ili kuhane jedu.

### **Šuljiki**

vrsta tjestenine iz Primorja (Bribir); mali kvadratići čiji se suprotni vrhovi spoje i kuhaju u slanoj vodi. Šuljak – zakržljan plod, šupalj lješnjak, orah i sl.

### **Šuljkovina**

nakon vršenja, najdonje, s pljevom pomiješano žito, *očinjak*

### **Šulter**

(*njem.* Schulter) lopatica

### **Šunka**

pršut, kukovina, kućanjak.

Svinjski but, osalamuren, prodimljen, (praška šunka – nekada vrlo cijenjena kuhana svinjska butina, priprema se od posebno hranjenih svinjskih pasmina i proizvedena po posebnoj tehnologiji).

Najbolje vrijeme za pripremu pršuta je bura (ne jugo) i ozimo vrijeme. Meso se nakon soljenja suši tri, četiri a i više tjedana (što ovisi o njegovoj veličini). Dimi se više puta na dan i najbolji je dim od smrčevine i tarmiona (koščice od masline)

### **Šunkaš**

mesnata svinja od koje se dobiva dobra šunka

*Od šunkaša su dobre i divenice i šunke*

### **Šunkerica**

salama od prešane šunke

### **Šupari**

koji jedu juhu, sirotinjsku hranu

## Šupljača

šupljača; kuhača sa rupicama; tekućina se kroz rupice ocijedi a komadi ostaju u kuhači

## Šuriti

(*franc.* blanchir; *njem.* Blanchieren) politi, preliteri kipućom (vrelom) vodom (furiti, ofuriti, pariti, opariti, blanširati, obijeliti) ili je brzo prokuhati u ključaloj vodi (samo par minuta).

Povrće, voće, gljive itd. šuri se tako da se samo prelije ključalom vodom, a za neke namirnice je potrebno, da voda još nakon prelijevanja proključa. Kelj i zelje šuri se prije kuhanja zato, da uživanje tog povrća ne izaziva nadimanje. Teleća žlijezda i mozak šure se, da postanu kruti i topli prije daljnje upotrebe. Mozak se prije šurenja prelije toplom vodom, da se lakše s njega skine tanka opna žiličica. Katkad se šuri i voće, da se može lakše guliti. Šurenjem se skidaju čekinje sa zaklane svinje, perje s peradi.

Za šurenje se upotrebljava i kod nas riječ „blanširati“, a u nekim krajevima „obijeliti“, negdje „pofuriti“.

## Šurlice

domaća tjestenina u obliku cijevi, tanki valjušci (rade se, valjaju, pletaćom iglom i dlanovima u dužini od 8-10 cm). Specijalitet je otoka Krka. Pripremaju se s govedinom, telećim i ovčjim žvacetom. Tijestu za valjuške osim brašna, jaja i vode dodaje se ovčji sir, što im daje poseban, specifičan okus.

## Šurlin

jelo iz Dalmacije. Samoniklo bilje rusomača kuhana sa slaninom

## Šurup

(*arap.*) 1. zaslađeni voćni sok (od malina, višnji, drijena), 2. ljekoviti napitak; 3. Svako slatko koje se miješa i s vodom pije, a ne sâm.

## Šuster-torta

germtajg (dizano tijesto) s gusto poslaganim zašećerenim polovicama šljiva.

## Šuška (komušina)

suho lišće s kukuruznog klipa. Zdravije, mekše i ljepše lišće koristilo se punjenje šuškaru, tj. tadašnjih „madraca“ na kojima se spavalo. Slamarice su punjenje slamom i imale vojnički prizvuk.

Od šuške su se pravili: *cegeri*, *cekeri* (torba u kojoj su se nosile namirnice) na jednostavnim kalupima od drveta s pričvršćenim čavlima. Od obojene šuške radili su se *cegeri* za posebne dane, kao npr. procesije; podmetači za stol (podlošci za lonce i drugo), šlape za djecu, okviri za slike, okviri za slike, otirači za pokraj kreveta i drugo.

## Švajnskare

svinjski karmenadl

## Švargl

(*njem.* Schwarte - kožurica, koža sa slanine) Debela kobasica od svinjskog želuca punjena kuhanim finim (biranim) svinjskim mesom, kožicama, krvlju, dobro začinjeno.

## T

### Taan

proseno brašno pomiješano sa šarlaganom (šarlagan, šavlagan (*perz.*) – ulje od sezama susama), služi za izradu halve (alve)

### Tabak

posuda, na koju se meće zdjelica za kavu

### Tabla

dio peći na kojoj se kuha (Posavina)

### Tabljica

čin u svatovima kada se na tacu stavlja novac kao dar mladoj iza popijene čašice rakije (Posavina); vidi: „nositi čašicu“

### Taca, tacna

(*njem.* Tasse) šalica, zdjelica, plitica, pladanj, poslužavnik  
*Strina je donela punu tacu kolača i metnila na astal prid nas da idemo*

### Tacadora

daska na kojoj se usitnjuje slanina za začim (Buzet)

### Tačkrli

(*njem.* Tascherl) taškrli, tašci (taška – kesa) jastučići od tijesta punjeni slatkim (željenim pekmezom), kuhani u vreloj slanoj vodi. Nakon toga mogu se zapeći u pećnici preliveni vrhnjem i krušnim mrvicama. U Njemačkoj postoji slično jelo nazvano *Maultaschen*.

### Tafelšpic

(*njem.* Tafelspitze) vrsta govedine s buta u blizini repa

### Tagorica

zemljana okrugla posuda

### Tahan-halva

(*ar.*) vrsta kupovne halve koju slastičari rade od ukuhanog šećera, soka od samljevenog korijena biljke čugen. Miješa se na toplom dok smjesa ne postane gusta i bijela. Nakon toga pomiješa se s tahanom

(gustom tekućinom od mljevenog sezamovog sjemena) i miješa dok se smjesa ne pretvori u sitna vlakanca. Od obične se halve razlikuje, jer se u njoj mjesto masla upotrebljava susam (šavlagan) i što se rasipa, dok je obična kompaktna.

### Tahmis

*pov.* mjesto gdje se prži prodaje pržena kava; tahmiščija – onaj koji ima dozvolu za prženje i prodavanje kave.

Kafedžije nisu smjeli prženu kavu mljeti odnosno tući, nego su je morali nositi u *tahmishane*, da se istuče. To je za državu bio novi izvor prihoda – to je bio monopol za tučenje kave i zvao se – *tahmis* i zaveden je krajem 17. stoljeća u Bosni. Zakupnici ovog monopola zvali su se *tahmiščije* i državi su plaćali petinu od utška tučene kave.

Tahmis je arapska riječ i znači nešto na petero razdijeliti.

### Tain

1. vojnički hljeb (kruh), *profunt*; 2. redovito sljedovanje, obroka (u nekadašnjoj Vojnoj krajini)

### Tajadele sa sirom

deblji rezanci kuhani u slanoj vodi, vrući posuti sirom za ribanje (paški ili parmezani)

### Tajg

(*njem.* Teig) tijesto

### Taler

talera; veliki drveni pladanj na kom se reže kuhano meo (Buzet)

### Taloga

začin za puru (palentu, žgance) iz sela oko Dinare i rijeke Cetine – od kukuruznog brašna, soli i taloga koji ostaje kad se topi maslo.

### Taljari

taljarini (*tal.* tagliatelle, taglierini) široki rezanci



### Taljatelle

(*tal.* tagliatelle) uobičajen izraz u Dalmaciji za široke rezance (2 cm) koji se nakon kuhanja lagano poprže na masnoći i pospu ribanim sirom

### Taljur

tarul; taruj, talir; „pladanj“, drveni plitki tanjur služi za palentu; veliki drveni pladanj, na kom se reže kuhano meso (Buzet)

### Tamburić

pržionik za kavu, *bruštulin* (Dubrovnik, Korčula)

### Tandara

(*tur.*) roštilj; priprosto ugostiteljsko mjesto gdje se peče i roštilja; prčvarnica, pečenjara, pečenjarnica

### Tandara-mandara

(*tur.*) zbrda zdola, darmar, cicvara bez masla

### Tanin

oporokiselkasta materija koja dospijeva u vino iz peteljke, groždanog sjemena, a djelomično i iz kožice. Više ga ima u crnim vinima, jer se ona proizvode alkoholnim vrenjem tropa u kojem je i peteljka

### Tanka gibanica

pravila se od tijesta kao za savijaču

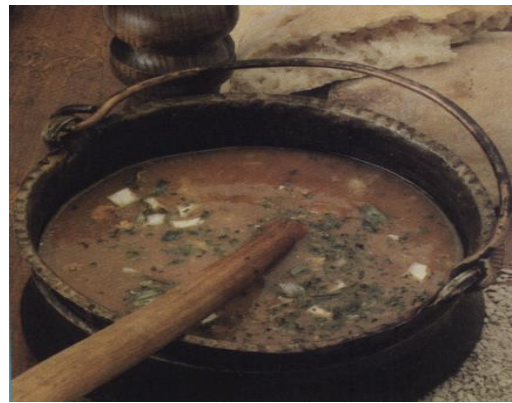
### Tapun

veliki čep na sredini bačve

### Tarac

kaša od prosenog, pšeničnog ili ječmenog brašna

### Tarana



sastojci za pripremu tarhane

(*tur.* tarhana; *mađ.* tarhonya) 1. mrvice suhog tijesta zrnata oblika napravljeno od pšeničnog brašna, jaja i vode, izmrvljeno na *protaku* (rešetu) u zrnaste mrvice (juha s ukuhanom taranom). Upotrebljava se kao prilog juhama i nekim mesnim jelima. Krupnija tarana naziva se *otušci*; 2. juha od takvog tijesta.

Zove se još i „*Segedinski rezanci*“. Kod nas se najviše radi u Slavoniji. Istoimena čorba, satica, treni, trinica

*Kaka mi je dika povraćena ko tarana triput podgrijana*

**Tarantina**

fino ulje od masline sitnog ploda

**Tarcati**

mijesiti, praviti tarce

**Tarci**

1. mrvice od tijesta; 2. kaša

Tarčin

darčin (*perz.*) cimet

**Tarčug**

jednostavna pastirska torba od ošišane cijele janjeće ili jareće kože

**Tarhana**

riječ *perz.* porijekla, a označava „tijesto izdrobljeno na mrvice u obliku zrnaca i osušeno“. Od tarhane se radi i istoimena čorba. Vidi: tarana

**Tarhana čorba**

juha od mesne vode i tarhane (mrvica)

**Tarul**

tarulj; drveni plitki tanjur za palentu (Rab, Krk)

**Tas**

plitka metalna zdjela, plitica

**Tas-ćevab**

(*ar.*) vrsta ćevapa; izrezano meso na sitne komade kuhano i pripremljeno kao ćevap

**Taška**

kruh s jajetom, mijesi se za Uskrs (Korčula).

**Tašak**

taška; brizli (ovnovsko mudo, testisi) (Bosna)

**Tašci**

taškrli (*njem.* Tasche) veća torba; vrsta tjestenine u obliku torbice u koju se stavlja željeni nadjev

*Nane, skuvajte nam tašaka s pekmezom*

**Tašenflam**

masna potrbušina

**Taštati**

okusiti hranu

**Tatarski biftek**

(bifstek tatar, „prijesni biftek“) fino sastrugano meso goveđe pisane pečenke s dodatkom žumanca, malo kosanog luka, kosanog kiselog krastavca, kosanih kapara, kosanog peršina, malo crvene mljevene slatke paprike, kosanih fileta sardele (za zamjenu može poslužiti sardel-pasta), majoneze, gorušice, kima, papra i soli. Ova vrsta predjela – jela radi se u restoranima pred gostom i jede se na toplom tostu premazanom maslacem.

Katkad se na jestveniku nađe napisano biftek „tartar“ što je pogrešno. Riječ tartar u grčkoj mitologiji označava: pakao, ponor. Ime „tatarski biftek“ vezuje se za ime Tatari zbog vjerovanja da su ga oni „izmislili“ zbog stavljanja komada svježeg mesa ispod sedla, i uz dodatak jakih začina jeli ga u sirovom stanju. Nasuprot ovom vjerovanju postoji mišljenje Anthelmea Brillat-Savarinea (utemeljitelj francuske gastronomske literature iz 18. stoljeća) – u svom djelu Fiziologija ukusa navodi da su ovaj način pripremanja sirovog mesa u Francusku donijeli plaćenici iz Hrvatske (profesionalni vojnici) koji su služili na francuskom dvoru. S obzirom da u našoj pučkoj kuhinji ima niz jela od mljevenog mesa, što je i naša tradicija, možda ovo mišljenje i nije bez osnova. Zar i kravata nije našeg podrijetla.

Dodatak jelima kao; voće, začinjavanje vrhnjem, prošekom ili moštom, jedan su od mnogih osobitosti naše kuhinje, uostalom, kao i tatarski biftek, toliko znano hladno predjelo u svijetu visokog kulinarstva. Po klasiku i utemeljitelju francuske gastronomije Brillat-Savarin, Anthelme (1755.-1826.) zapravo je hrvatski običaj pripravljanja sirovog mesa. Profesionalni vojnici iz Hrvatske koji su služili na francuskom dvoru donijeli su taj običaj.

Stari Zagrepčani su tatarski biftek začinjavali, osim standardnih poznatih začina i pjenom od piva.

#### *Tatarski biftek*

Konjski znoj, koji je natapao govede meso umotano u lanenu krpu, bio je vrhunski konzervans kao i začim mesu (koje se pretvorilo u žitku masu ispod sedla, nakon jahanja) obrađivano tj. začinjavano po izboru.

Danas nema tvrde, žilave govedine, nema konja i jahanja, a tatarski biftek priređujemo ovisno o ukusima i uputstvima.

Sastojci: 50 dag govede pisane pečenke, 4 žumanjka, 2 glavice luka, " žličice kapara, 4 fileta slanah srdela, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žlica senfa (gorušice), ulje, ocat, sol i papar.

Meso stružite tupom stranom noža (ne košite ga ni ne meljite u stroju za mljevenje mesa), meso podijelite na četiri dijela i na tanjuru ih oblikujte u plosnate okruglice. Dodajte u sredinu svakog dijela jedan žumanjak i ostale usitnjene sastojke. Odmjerenim pokretima dobro promiješajte i izradite s dvije vilice. Provjerite okusi, prema potrebi, dodajte još začina. Ukrasite ploškama krastavaca i luka. Poslužite s tostom ili kruhom i svježim maslacem (putrom).

Kažu da je najbolji aperitiv tatarskom bifteku neka od naših poznatih travarica, a kasnije u nastavku, jelo od patke ili guske.

Jela od kosanih i mljevenih mesa brojna su u našoj pučkoj kulinarskoj tradiciji. Mljevenim mesom ne nadijevaju se samo sarme i paprike nego i tikvice, krastavci, korabice i drugo povrće, a ako spomenemo još i čufte, pa razne „štruce“ i „šnicle“, očito je da je izbor jela od mljevenih mesa uistinu vrlo širok. Kod tatarskog bifteka meso se ne melje, nego koše ili još bolje struže nožem.

-----  
Suradnja na bojnom polju ima veću težinu od one koju stvaraju pisci ili slikari, no ponekad se to zaboravlja, svjesno ili nepažnjom. Mnogi bi trebali pokazati malo

više pažnje našim dragovoljcima – hrvatskim vojnicima, koji su dali Europi *kravatu* („samovez“ ili turopoljski – *podgrlica, šalpet*) i tatarski biftek (prema povjesničarima gastronomije). Godine 1637. spominje se jedna hrvatska postrojba pod francuskom zastavom. Sačinjavali su je hrvatski časnici i vojnici koji su odbili služiti u austrijskoj vojsci. Ta postrojba, koja se 1643. razvila u prvu francusku konjičku regimentu i koja je, od 1666. pa sve do revolucije 1789., nosila ime *Royal Croate* – Hrvatska kraljevska, izravna je preteča Prve oklopne regimente današnje francuske vojske. O kravati i tatarskom bifteku govorimo a vojnike, koji su bili odjeveni i u posebne hrvatske odore, zaboravili smo, kao i na Marka Šljivarica, rodom iz Višindola (blizu Broda) zapovjedniku prve hrvatske regimente, brigadnog generala francuske armije, nosioca ordena Red Legije časti, umro 1838. Za vladavine Napoleona, utemeljitelja 1802. god. najvišeg francuskog odlikovanja Red Legije časti koji se dodjeljuje i vojnicima i civilima, odličje je dobilo i 50 hrvatskih ratnika. Pored kravate tog otmjenog čvora na vratu (Hrvati - najamni vojnici vezali su komad tkanine oko vrata kada su služili u Francuskoj kralja Sunca), zašto Hrvati ne bi dali francuskoj i svijetu kulinarstva tvorevinu koju su drugi samo doradili. Na Savskoj cesti br.25 bila je radionica kravata „Samovez“.

Stari zagrepčani rekli bi: nositi leptir mašnu treba zaslužiti, kao što je to i bilo u vrijeme pravog gospodstva, tj., manira lijepog ponašanja.





### **Tatlija**

(*tur.* tatli – sladak, slatko jelo) slatka pita „razvaruša“ od brašna, maslaca, kiselog mlijeka, jaja i šećera

### **Tava**

tafa (*tur.* tava) ima višestruki značaj: 1. tiganj, prosulja, prsura, padela, šerpenja, šerpinja, tendžera; 2. duguljasta posuda u kojoj se peku janjci i bravi u pekari (Bosna); 3. jelo (janjeća pečenka s povrćem, ili grah, riža i dr.) spremljeno i pečeno u tavi.

Kao posuda, tava, je prvobitno bila izrađena iz zemlje a tek kasnije iz metala. Jedna od karakteristika jela – „tava“ jest ta što namirnice moraju biti svježe, tj. mlade (od povrća do mesa), a prije dogotavljanja preliju se vrhnjem ili kajmakom. Mesna jela, ako nisu od mladih životinja, prije pečenja treba prethodno malo prokuhati i dodati juhe ili mesne vode.

### **Tavaja**

(*tal.* tovaglia) stolnjak

### **Tavajol**

ubrus

### **Tavela, pjaštra**

(*tal.* la piastra del focolare) ploča ognjišta  
*piastrela*

### **Taverna**

(*tal.lat.* taberna) stari naziv za gostionicu. Danas su pod ovim nazivom restorani ili gostionice uređene u stilu određene regije čije specijalitete i nude

### **Tavijol**

tavaja; prostirač, ubrus, salveta (Istra)

### **Taviti**

lagano ispuštati tekućinu, vlažiti

### **Tavoli**

(*tal.* tavolina) nizak stolić za čaj

### **Taze**

svježe (meso, kruh), skoro pečeno, „frišak“



**Tečan**  
ukusan

### Teća

(*tal. venet. techia*) šerpinja, „rajndlica“. 1. plitki metalni lonac; 2. tava niska posuda za kuhanje; 3. zemljana niska posuda za spremanje jela.

Posude, osim tave, imaju pobočne ručice  
*U staro vrime su se pekli u teći na kominu, s mladim kumpirićima. To je bila spiza za bozi (spiza za bozi - jelo za bogove).*

### Tećica

mala zdjelica

### Teferič

teverič (*tur.*) vrsta zabave ili odmora u prirodi gdje se pleše, veseli, pjeva, peče janjetina, pripremaju jela na ražnju i žaru; vrsta piknika uobičajenog u Bosni, vezanog za neke blagdane. Također i naziv za seosku kuću kad se ide na teferić

### Teferičiti

(*tur. teferüc*) razveseliti se u jelu i piću. Riječ je balkanski turcizam arapskog podrijetla

### Teh

čaj

### Tehara, teharica, tekarica , tekara

1. uskrсни podulji plosnati kruh-kolač, na vrhu je pletenica a u njoj crveno jaje, ako je korota tada je bijelo jaje (Dubrovnik, Konavli i okolica); 2. kožna kesica za novac, duhan.

### Tegla, e

zemljane posude za kiseljenje mlijeka (Posavina)

### Tejner

tejnur; tanjur

### Tęk

(apetit) (tečan, žman, šmekati) više ili manje izražena želja za jelom. Istinska glad ne bira jelo, iz toga je potekla narodna

izreka: „*Glad je najbolji začín jelu*“. Na tęk utječe estetski izgled hrane, boja i način na koji se jelo stavlja na tanjur, zatim miris i okus jela.

### Tekara

kolač sa bijelim jajem za Uskrs, uskrсни kolač (Dubrovnik i okolica)

### Teleća plućica

1. plućica kuhajte u slanoj vodi zajedno s korijenjem (peršin, mrkva, celer), lukom, zrnima papra, začínima (sol, majčina dušica, lovor, korica limuna) i octom. Napravite smeđi zaprżak u koje stavite kocku šećera, brašno da potamni i u svemu poprżite sitno kosani luk i peršin. Gotovi zaprżak prelijte ocijedenim obarkom juhóm od kuhanih plućica), dodajte sok limuna, još malo octa, sol, sitno kosane srdele, lovorov list, majčinu dušicu, koricu limuna i plućica izrezana na rezance. Sve skupa još malo prokuhajte.

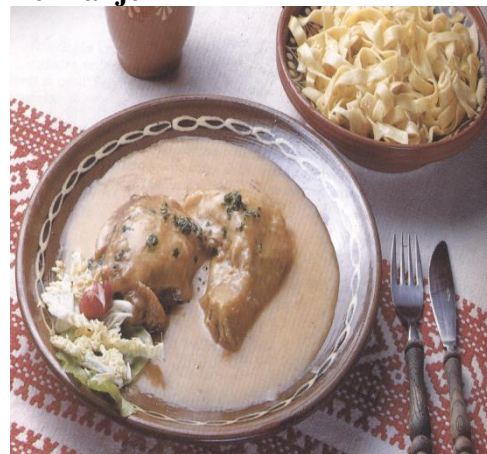
Jelo će biti ukusnije ako u zaprżak dodate narezane kapre i vrhnja. *Prilog*: okruglice:

2. Plućica možete nakon kuhanja i kad su se ohladila izrezati na manje odreske, panirati i poprżiti na masti. *Prilog*: zeleno povrće, salata.

### Teljva

*soc*, talog od kave

### Temfanje



Temfanje s domaćim rezancima

jelo i način pripreme (pirjati): 1. pile u vrhnju (Međimurje i Podravina); 2.

označava naziv jela s umakom od vrhnja, pripremljenim od raznih vrsta mesa.

### **Temfati**

(*njem.* dämpfen) pirjati, dušiti, pari, pirjati neko jelo, „dinstati“.

### **Tempati**

gnječiti krumpir (Banija)

### **Temperati**

miješati, mutiti, jelo ili tekućinu (vino ili ocat s vodom da se dobije bevanda), na peći da se zagrije

### **Temperin**

džepni nožić

### **Tenč(a)er**

valjak za tijesto (Međimurje)

### **Tenderloin-steak**

(čit. tendrloin stejk) je odrezak pisane pečenice.

### **Tendžera**

tendžerina (*tur.* tencere) 1. duboka mjedena tava; 2. zemljana ili bakrena posuda za kuhanje jela, za maslo ili bijeli smok. Dublja je od šerpe i nema drška sa strane; 3. kotlić.

### **Tenfanje**

1. način gotovljenja jela, pirjati; 2. jelo: gulaš

### **Tenfati**

(*bav.-austr.* tempfen) pirjati, tušiti ili kuhati u zatvorenoj posudi

### **Tenperat**

miješati

### **Tepka**

1. iscjedak pri pravljenju maslaca; stepka; 2. stara sorta krušaka divovskog razgranatog stabla, ukusna za jelo nakon što odstoji u sijenu i malo omekša. Nazivali su je i – *gnjilača*. Od njih se pekla i vrlo ukusna i mirisna rakija.

### **Tepsija**

(*tur.* tebsi, tepsi, debsi) mjedenica, leđen, plitica u kojoj se peče meso, riba, pita. *Ipekla sam tri tepcije prisnaca, taki je sav se razbolio*

### **Tepst**

praviti maslac od mlijeka u stapu (Lika)

### **Teraja**

pocakljena zemljana zdjela

### **Teralja**

kuhinjsko posuđe

### **Teretelj**

istucani orasi pomiješani sa usitnjenim češnjakom (*saransakom*) i octom. Omiljeno jutarnje jelo uz kavu, umače se u kavu. Najčešće se posluživalo uz korizmu ili časni post.

### **Terina**

(*mlet.* terina; *tal.* zuppiera, terrina) 1. zdjela za krumpir; 2. plitica za juhu, velika plitka zdjela za juhu (od zemlje, porculana) (Korčula, Rab); 3. vrlo dubok pladanj; 4. zdjela od porculana.

### **Ters**

trs - čokot, tersje - vinograd

### **Tespištija**

kolač koji se često radi na Kosovu, a naročito u okolici Prizrena. Radi se od tijesta, oraha, šećera, i kad je pečen i ohlađen preljeva se sa sirupom od šećera i vode

### **Testija**

(*tur.* testi) – balkanski turcizam perzijskog porijekla; zemljana posuda za vodu s uskim grlom (krčag, vrč, pehar).

### **Testenica**

(*slo.*) pašteta

### **Testo**

tijesto; gibanica (vrsta kolača)

**Tešče**

na tešče - natašte

**Teza**

podrum

**Tiblica**

posuda od drvenih dužica, s poklopcem, za spremanje masti i mesa

**Tiganj**

tigan (*grč.* teganon) teća, tava, lonac niskog ali širokog oboda ima dvije ručke; pot ima samo jednu ručku; 1. zemljana posuda (tava), šerpinja, prosulja, prsura, tendera, (kad je od domaćih lončara, nekada sa tri noge); 2. posuda od bakra za prženje s dugačkim drškom; 3. na Korčuli se razlikuje time što ima dvije ručke, a *pot* samo jednu, od istog je materijala kao i bronzin; 3. jelo od svježeg mesa kod krsmeta (svinjokolje (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

**Tikva**

bundeva

**Tikvenik**

1. pita u koju se između slojeva stavlja tikva s mlijekom i kajmakom; 2. kuhani komadi tikve s malo masti, jajima i soli. Ako se želi slatko, tada se umjesto soli stavlja šećer, sve treba biti gusto kao kaša. Između nekoliko redova od tijesta stavlja se napravljena kaša i sve se zapeče ispod peke

**Tikvenjača**

pita – gužvara koja se radi od tikava (buče)

**Tikvić**

posuda napravljena od gornjeg manjeg dijela tikve vodnjače u kojoj se češće držalo *sirište* za pravljenje sira.

**Timbal**

tembal, timbol; metalna zdjelica (ili od srebra), u obliku pehara za variva, rague, i jušna jela a može se upotrijebiti i za mesna jela.

**Tinel**

soba za primanje gostiju, blagovaonicu

**Tingl-tàngel**

1. boemska gostionica; 2. lokal na hrđavom glasu u kojem se priređuju zabave najniže vrste (*njem.* Tingeltangel – prema imenu neuglednog plesnog lokala, u kojem se tobože pleše na udarce o limenu pliticu i zvukove praporaca/šuplja metalna loptica s kuglicom unutra koja pri potresanju zvečka).

(„Tingl-Tangl“ - boemska gostionica, osnovali su Gustav Krklec i Tin Ujević na dan kad je umro Jesenjin, 1924. godine u Zagrebu. Lokal koji je bio poznat kao sklonište pred nevoljama ondašnje stvarnosti, prostor pjesništva i hram intelektualaca, u koje su svraćali neetablirani pjesnici, pisci, glumci, slikari, glazbenici, kao i filozofi, liječnici i suci. Tu je Bela Krleža ispijala vino, Milivoj Slaviček je o grah, a boemi kao npr. Salih Alić i Tin Ujević recitirali poeziju što je ohrabrilo i druge da ustanu i odrecitiraju svoje pjesme. To je i doba kad se damama nosilo cvijeće i postojao intelektualni jet set – bez šminke).

**Tingul**

tingulet; (*tal.* tingolo) paprikaš od živadi ili druge vrste mesa (Dalmacija)

**Tirabucon**

vadičep

**Tirit**

(*ar. tur.* tirit) (juha, čorba, supa, popara, jaka mesna juha) 1. nadjev za pite između jufki: smjesa od sitno zdrobljenog tijesta zamiješanog s maslacem i jajima, koja se stavlja među jufke u baklavu; smjesa od zdrobljenog sira pomiješanog s kajmakom, koja se stavlja u pitu sirnicu; 2. sitno sjeckana popržena jetra kojom se nadjeva perad ili se daje kao prilog uz pečenje od peradi; 3. „popara“ – komadi kruha poliveni masnom vodom.

### **Tirtl**

Slavonski kolač, inačica s nadjevom od oraha (kao za orahnjaču) spominje se u brodskim novinama 1937 godine. Tirtl *reg. kulin.* smjesa kojom se nadijevaju razna jela, nadjev (Kvadratići /8x8/ od glatkog, razvaljanog tijesta nadjenu se pekmezom od šljiva; preklopi se jedan kraj tijesta preko nadjeva u sredini /kao trokut/, drugi dio tijesta s oba kraja preko trokuta i na kraju preostali dio preko oba preklopljena. Dobro se stisne da nadjev ne izađe. Peče se 15 minuta na 200 oC, još vruće pospe se šećerom).

### **Tiritnjača**

pita uglavnom s nadjevom od sira (Posavina, Banija)

### **Tiškav**

mršav

### **Titkuš**

isto što *izljevača*, samo se ne reže, rukama se *isparla* (iskomada), polije kiselim maslom i pospe kosanim češnjakom

### **Titol**

pletunica od kruha sa upletenim jajetom za Uskrs (Istra)

### **Tituš**

vidi: Prisnav

### **Tlačenica**



Razne tlačenica, kruh, mladi luk, tvrdo kuhana jaja, kiselo mlijeko, kruh i sir.

„prezvršt“ (*njem.* pressen – tlačiti, tiskati, Wurst – kobasica); vrsta kobasice od

svinjskog želuca ispunjena kosanim mesom. Naši izrazi su: tlačenica, tlačenska, švargla. Radi se od kuhanih svinjskih iznutrica: srce, jezik, kožica preostala od čvaraka, glava i uši ...Samljevane u stroju, rukom se miješaju začini (mljevane ljute paprike, sol, papar). Nadjeva se u svinjski želudac, koji se potom prokuhava i tiska kako bi iz njega iscurila nepotrebna masnoća. Neki stavljaju u sredinu cijeli kuhani jezik i kad se reže, ne samo da je ukusno, nego je i lijepo je za vidjeti.

### **Tobilica**

prosta sjedalica za kuhinju (Potomje)

### **Toć**

sok koji se iscijedi iz mesa (prilikom pečenja) i pomiješano sa začinima i uljem (masnoćom) koje je ranije dodano, tj. kod pripreme pečenja ili sok od rakova i školjki

### **Tok**

tokovina; slatkovodna riba

### **Tokan (tokanj)**

sličan je perkeltu. Meso je izrezano na manje komade - rezance, dodaje se manje luka a umjesto paprike najčešće se stavlja papar (uz začinske trave kao npr. mažuran), jelu se dodaju i gljive, vrhnje i povrće (npr. grašak). Radi se od mesa snažnijeg okusa (govedine, i divljači).

### **Tokovina**

slatkovodna riba

### **Tokunjati**

pohlepno jesti

### **Tolkovec**

(*slo.*) jabukovača, jabučni sok kao lako alkoholno piće

### **Tolščoba**

(*slo.*) mast, masnoća, tustina

### **Tolščoban**

(*slo.*) mastan, gojazan

**Tomato**

rajčica, paradajz: ova riječ dolazi od indijanske riječi *tomatl* (Indijanci Nahuatl)

**Tomatizirati**

jelu dodavati rajčicu ili pire od rajčice

**Topljenica**

mast koja se dobivala od pečenog odojka s ražnja (Posavina); vidi: kapljevin

**Torba**

Turopoljski plemenitaši nosili su na sajmu, proštenju i uopće u svečanim zgodama, a neki i svaki dan, kožnate torbe. Poklopac – *črep* – bio je ukrašen „cofima“ od vune. Preko ramena išao je širok remen, izvezen žutim i crvenim prevojima. Kasnije se nosili manje kožnate torbe, također prebačene preko ramena. Skuplje torbe imale su na poklopcu za ukras papke od prašćića i zečje krzno. U torbi se nosio novac i hrana, prema potrebi, a kremen, lula i duhan obavezno.

**Torca**

velika i debela svijeća od 2 m, koja se nosi samo u procesiji (Dubrovnik)

**Torgulja**

vrsta šljive (Posavina)

**Torkul**

preša, tijasak; sprava za tiještenje grožđa i maslina

**Torma**

turman; hren (Belostenec)

**Torotan**

vrsta sira koji dozrijeva u mjehu (ovčjoj ili kozjoj koži). Nekada se smatrao za najprostijim, najgorjim, suhim sirom kojeg je „sirotinja pravila i konzumirala“

**Tovalja**

stolnjak, rub, ručnik, ubrus; ova riječ javlja se samo na našoj obali i zamjenjuje stari naziv – trpežnjak.

**Toviti**

hraniti do potrebne težine za klanje (svinju, gusku, puru, kopun, kokoš,..). Tovljenik – životinja koja se tovi. Specijaliteti: kopun; štajerske tovljene kokoši (poulardes de Styrie), tovljene kokoši iz Bresse (poulardes de Bresse)

**Tovor**

mjera za težinu (105 oka=134,4kg)

**Totonjak**

loše umiješan kruh

**Tovarija**

fučija, brema; čutura okovana s obje strane (Lika)

**Tovajo**

(*tal.* tovagliolo) ubrus, salveta

**Tovalja**

stolnjak, rub, ručnik, ubrus; ova riječ javlja se samo na našoj obali i zamjenjuje stari naziv – trpežnjak

**Tovarija**

vrsta suda, mala bačvica za jedan dan ili vode (do 5 litara). Obično je od smrekovine. Znala je imati ugrađeno *provislo* (ručka) da se lakše nosi

**Tovjelica**

stolica bez naslona, drvena niska klupica (Dubrovnik, Konavli); (škanjeta – Korčula); (stovilica, mali drveni tronog za sjedenje, domaće izrade – Korčula); (stobilica – Žrnovo; (šamrl – Zagreb)

**Tovor**

mjera za težinu (105 oka=134,4kg)

**Toz**

1. samljevena i u stupi u prah istucana kava; 2. prah, sitno istucan šećer; 3. talog od iskuhane kave, zoc

**Trajbati**

*reg.* trošiti, ali i miješati npr. jaja; trajbati jaja – miješati jaja



**Traktur**

trahtur, tratur; lijevak

**Tramakana riba**

osoljena i osušena riba

*Tramakane ribe su uvijek začimba, da se ne idu zgolja kumpiri.*

**Tran**

(*njem.* Tran) kitovo ulje, riblje ulje

**Trap**

poljoprivredni termin, 1. plitka rupa iskopana u zemlji. Ozidana kamenom i pokrivena daskama, slamom i zemljom. Služi za ostavu krumpira, repe, jabuka i drugog, za duže držanje u toku zime, nalazio se u vrtovima u blizini kuće 2. poljana za bostan (Dubrovnik, Konavli i okolica), 3. novo iskrčeno zemljište za vinovu lozu, na kojem su bili posađeni pipuni (dinje). *Potrap* – mladi odskora nasaden vinograd.

**Trapava nedjelja**

- *sebična nedjelja, pretila, mrsna nedjelja* – sedmica u kojoj se svaki dan smije mrsiti (i srijedom i petkom)

**Trapno**

pohlepno, brzo jesti

**Trata**

sve što se jede i pije, Izobilje hrane i pića.  
*Ima trate koliko ti srce oće.*

**Trtajun**

cilindrični štap oko kojeg se namota konop prilikom vezivanja mješina

**Tratament**

(*tal.*) trattamento – *dijalekt*; 1. čašćenje, gošćenje; pozvati nekoga na kavu, čaj, kolače, ručak u ugostiteljski objekt; 2. ispraćaj uz spizu i piće kad mlada izlazi iz kuće na vjenčanje

**Trattoria**

*tal.* gostionica, krčma

**Tratiti**

gostiti, častiti

**Tratur**

lijevak

**Travarica**

rakija koja se proizvodi tako da se raznim voćnim rakijama (najčešće komovici) dodaju ljekovite aromatične trave prije ili nakon destilacije. Sadrži najmanje 35 posto alkohola. Ovo je vrlo popularno piće u Dalmaciji.

**Travesa**

trevša; pregača

**Travešin**

šarena ili bijela kuhinjska pregača

**Trbušina**

svinjska slanina po trbuhu

**Trbušna maramica**

u Sloveniji se kaže – *pečica*

**Trci**

kaša od brašna

*Navisi bruncin i zamišaj trci za vičeru.  
Misto ulja vrći ćemo mliko.*

**Trče**

vinograd

**Trdak**

čep

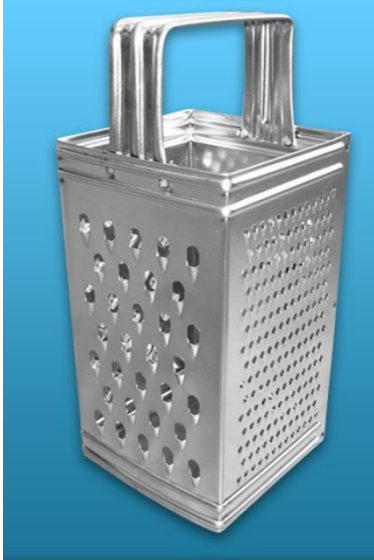
**Trdika**

vrsta jabuke

**Treber**

ostatak pivarska ječma

### **Trenica**



naprava za struganje, ribanje (sira, voća i povrća)

*Snaja mi je ko ren, al zato sam ja ko trenica!*

### **Trenci**

vrsta tjestenine, tarana (Dalmacija)

### **Trenta**

pekarsko pecivo

### **Trepja**

trepilja; tronožac za lonac, tavu na ognjištu (Dubrovnik, Istra)

### **Trešinac**

trošinac; okrugli suhi kolač

### **Trešnja**

vrsta graha (Posavina)

### **Trenci**

vrsta tjestenine, tarana, trganci (jelo)

### **Trepa**

kolač - zlevanka od kukuruznog brašna nadjeven jabukama (Međimurje); riječ *trepa* u prenesenom značenju znači lupiti nogom o pod. U nekim krajevima se kaže za isti kolač *trepa* ili *strepa*, dok je u drugim to različiti kolač.

### **Trepja**

trepilja; tronožac za lonac, tavu na ognjištu

### **Treska**

bakalar (riba)

### **Trešnjo**

vrsta graha (Posavina)

### **Trganci**

1. žganci, kačamak, palenta, pura; 2. vrsta sitno izvaljanog i usitnjenog tijesta (valjušci); 3. sitna tjestenina od raženog brašna; 4. tijesto za juhu koje se trga rukom

### **Trgatva**

trgane, trgatev (*slo.*) berba, jematva, bandina, trgačina

### **Trifrtalja**

(*njem.* dreiviertel) tričetvrt. Vidi: cušpajz

### **Triješće**

lagani prženi kolači na masti

### **Trilikum**

tri spojene čaše ili vrčića iz kojih se pije „dobrodošlica“, bilikum

### **Trijet**

pržene kriške bijelog kruha (na ploči štednjaka), kruh se stavi u zdjelu, prelije kuhanim umakom od finog crnog vina zaslađenog šećerom (10-15 dag šećera na 1 l vina i korom cimeta). Vina treba biti toliko da se kruh dobro napije (oko 2 dl po kriški kruha). Trijet, požeški običaj, poslužuje se hladan, tj. ohlađen nakon *prasetine*.

### **Tringeld**

napojnica

### **Tripa**

tripe, tripice (*tal.* trippa – trbušina) fileki, škembići, vampi, lapaci (vrsta jela)

### **Tripice**

Cetinjani kažu - *tripice* - za jelo pripremljeni od bravećih ili janjećih crijeva na slijedeći način: nakon što se operu i prokuhaju u slanoj vodi izrežu se na manje komade. Na zagrijanoj masti poprže se



zajedno s malo luka, crvene mljevene paprike, brašna, soli i ječma.

### **Tripije**

tronožni željezni stalak za kuhanje na ognjištu; vidi tronoge

### **Trizna**

viteška igra kod starih Slavena u čast poginulog junaka, a kasnije svečano zajedničko jelo

### **Trklja**

štap, pritka, za grah, mahune

### **Trlica**

naprava za drobljenje grožđa prije prešavanja (Baranja)

*Lakše je prešovat grožđe kad se prvo propušti kroz trlicu*

### **Trnac**

voćnjak, šljivik (Belostenec); predjel gdje ima više gloga (Vodice).

### **Troja**

zrnata mast koja je najbolja za mazati na kruh (obožavala su je djeca i kod pripreme jela).

### **Trojanica**

svadbeni običaj; tri čaše napitnice, koje piju mastalundžije u čast dva čuvara staćale i novog zeta. Tri čaše su spojene i pri dnu imaju otvore.

*(Mastulandžije: zovu se oni mladići, koji prate mladu prilikom vinčanja.*

*trojanice – tri napitnice, koje su se pile, pošto su mastalundžije provele nevestu i to obično u čast dva nevestina najrabrija čuvara staćale koji su se za nju borili do posljednje kapi krvi. Ako bi oni izginili, a divojka srićno stigla kući onda ,u ime srićnog oslobođenja, prvu čašu rujna vina pili su u zdravlje i slavu novajlije, drugu čašu u zdravlje i slavu jednoga staćale čuvara, a drugu čašu u zdravlje i slavu drugoga staćale čuvara. Mastalundžijama su kitili šešire perlicama, a prsa perlicama i pantljikama. Konje su zastirali peškirimama*

*od usnovaka jel od svile, a za oglavnik kod čela vezale su se pantljike).*

*Kad se iz jedne čaše pije, iz druge i treće vino se u nju uliva.*

### **Tronoge**

okrugla željezna naprava (stalak) na tri noge na koju se stavlja posuda na ognjištu (lonac, ili teća koja se poklopi pekom); vidi: tripije

### **Trop**

1. talog od topljenog kajmaka, vrhnja i pripremanju masla; 2. Drop, kom, komina, drožđe; ostatak grožđa nakon tiještenja (vino isteče). Trop je bogat polifenolom koji sadrži antioksidalne sposobnosti i na sebe privlači slobodne radikale koji u tijelu nastaju zbog pušenja, stresa i udisanja zagađenog zraka, a ti su slobodni radikali glavni uzročnici starenja kože. Kozmetika bazirana na grožđanim polifenolima bore smanjuju za čak 80 posto; 3. Sporedni proizvod pri dobivanju škroba iz kukuruza ili krumpira, te u proizvodnju piva.

### **Tropinka**

tropinovec (*slo.*) rakija, komovica, tropica

### **Troskve**

otopljeni i prepečeni svježi maslac; pretopljeni maslac, u maslu, koji se čuva u zemljanoj posudi, kao masnoća za kuhanje (sjeverozapadna Hrvatska) ili za začiniti jelo kao *krpice sa zeljem* ili *trgance od raženog brašna* (jelo za blagdane).

### **Trpeza**

1. zajednički stol; 2. jelo, hrana na stolu; 3. blagovaonica

### **Trpezarija**

trpezarija (*grč.* trapeza – stol); manastirska soba u kojoj se jede; refektorij (kod katolika)

### **Trpežnjak**

vidi: Tovalja

### **Trpije**

(*tal.* treppiedi) tronožac

**Trs**

trsje, trta/trtje; vinograd, loza, čokot, gidža, struk

**Trta**

trs vinove loze; spleteni obruč, kolut koji je pričvršćen klinom, drži jaram sa rudom kod vožnje (Istra); luk koji služi za vješanje kotla, *proveslo* (Vrbnik, otok Krk);

**Trtica**

(kod peradi); karlična kost, biškup, trtična kost, trtna kost

**Trud**

vrsta gljive koja gori. Palila se u povratku s posvećenja hrane u Vel. subotu (Posavina)

**Trupina**

drveni valjak koji služi za sječenje mesa ili za cijepanje drva

**Trusirati**

(*franc.* *trousser*) ubosti klijesta slatkovodnog raka u njegov repni dio

**Tubok**

mali dugoljasti i zaobljeni komadić sira, obično za djecu. Ostatak od sira „urde“.

**Tucak**

1.uskršno šareno jaje (Posavina); 2.tvrdo jaje (na Uskrs se deca tucaju crvenim, šarenim kuvanim jajima, pri čemu onaj čije se jaje na vrhu ne razbije, postaje pobjednik (Baranja)

*Ivan je svojim tuckom svima porazbijo jaja.*

**Tucin dan**

Tucin dan; dan kad se uoči Badnjaka tuče, priprema (kolje prase)

**Tučan**

jako hranjiv.  
*Pojidi, to ti je tučno.*

**Tučanik**

ili kiseli sir; sir koji se radi od sirutke, polusuhi sir

**Tučeni sir**

polusuhi sir

**Tučijabuke**

mrviti jabuke pomoću drvenog bata

**Tučnjak**

prostor za pure, tuke (Banija)

**Tufahije**

(*ar.tufahum* – jabuka; slatkiš koji je prenesen iz Bagdada u Bosnu) vrsta slatkog jela od jabuka; cijele jabuke oguljene, kojima su izvađene koštice i sredina, ukuhane u šećernoj otopini (voda, šećer, vanilin šećer), ohlađene nadjenu se mješavinom mljevenih oraaha, badema i slatkog vrhnja (nekad kajmaka).

**Tuftno**

pljesnivo, vlažno

**Tuhnjivo**

užeženo

**Tuk**

rastopljeno svinjsko salo

**Tuk riblji**

riblji tran, riblje ulje

**Tuka**

tukac; puran, ćurka, budija (ženka)

**Tukan**

pura, ćurka (mužjak)

**Tukla**

jabukovača, piće od jabuke

**Tulac**

kukuruzni klip

**Tulina**

trup lignje i sipe (kao vrećica)

**Tulijne**

tulina, oguljeni klip kukuruza

**Tulum**

(*tur.* mješina za vino) slavlje, lumperaj, bučna zabava

**Tulumba**

(*tal.* tromba) riječ koja označava šmrk kojim se crpi voda ili gasi požar.

Vrsta slatkih zalivenih kolača u obliku malih rebrastih krastavaca; prodaju se uglavnom u slastičarnicama orijentalnog tipa

**Tulj**

tuljina; meso bez kosti, krtina (Kosovo)

**Tunja**

tuna, tunjka; 1. dunja; 2. čabrić (tunjka) u kojem se drži netopljena mljevena slanina

**Tunkati**

(*njem.* tunken) umakati (kruh u umak od pečenja)

**Tur**

divlje govedo, vidi: podolac

**Turanj**

tijesak (preša) za vino ili masline (Dalmacija)

**Turkinja**

1. bundeva; 2. jestiva gljiva velika bijela vijugava klobuka

**Turli-tava**

(*tur.* tū rli) jelo od kosanog različitog mesa sa povrćem pripremljeno u ulju, na laganoj vatri

**Turlija**

(*tur.*) vrsta ćevapa od zeleni; rezano povrće (krumpir, rajčica, paprika i dr.) pomiješano sa sasjeckanim različitim mesom i na tihoj vatri kuhano

**Turnjačina**

tiještenje grožđa

**Turnjat**

mljevena maslina ili grožđe u preradi ulja i vina

**Turoš**

vidi: Prge

**Turščica**

(*slo.*) kukuruz

**Turščičen kruh**

(*slo.*) kukuruzni kruh

**Turšičena proja**

(*slo.*) kukuruzni žganci

balkanski turcizam perzijskog porijekla (*tur.* tursu; perz. tūrsi) koja označuje ukiseljeno voće ili povrće.

Poseban način konzerviranja jabuka, krušaka, drugog voća kao i povrća. Voće i povrće se stavi u veću posudu u kojoj je mješavina vode, octa i vina. Nakon određenog vremena nastane alkoholna i osvježavajuća tekućina, a voće postane mekano i ukusno.

U turšiju se stavljaju i paprike ali nešto drugačijim postupkom

**Turšijada**

paprike ili kruške koje su dobre za turšiju

**Turšijara**

paprika dobra za kiseljenje (turšiju)

**Turta**

(*tal.* torta) bijeli pšenični, pekarski, kruh u „štruci“, poslastica za djecu (Dalmacija)

**Turtu**

turta; 1. brašneno jelo savito u kolut; danas se tako zove na Hvaru glava kruha; 2. bijeli pekarski kruh; 3. slatki bijeli kruh

**Turuš, turoš (prga)**

sir s crvenom paprikom (Međimurje)

**Tust**

debelo, tovljeno, masno

**Tustina**

masnoća

**Tušiti**

dogotoviti jelo iznad vodene pare. Pri tomu treba lonac čvrsto zatvoriti. Voda od parenja može se upotrijebiti za juhe i sl.

**Tutmač**

juha od debljih „jufki“ s dodatkom kosanog češnjaka, soli i ulja

**Tuzluk**

(*tur.*) soljenka, posuda u kojoj se drži sol

**Tvarog**

sir u sirutki

**Tvorilo**

1. ili *tubok*, bukov okvir u koji se stavlja sir kako bi se ocijedila sirutka i sir osušio (Dinara); 2. pastiri su na paši u takvoj posudi kuhali sviježe pomuzeno mlijeko. Nakon što se stavi (pomuze) mlijeko u njega se uroni usijani kamen (paleobalkanska tradicija zadržala se još do prošlog stoljeća).

## U

### Usebić

slanina prošarana mesom

### Uača

uvača; vrsta drvene osude za tekućinu

### Uagditi

(*tur.*) ukuhati, špinati šećer

### Ualaci

meso isjeckano, u brašno umiješano i oblikovano u okruglice, prženo na maslu. Po želji se konzumira kiselim mlijekom i maslom ili octom, maslom i kosanim češnjakom

### Ublija

1. sesvetski kruh s jajetom u ljusci; peče se zajedno s kruhom; 2. duguljasti kruh išaran vrhom vilice u kojeg se stave komadići suhih smokava i suhih groždica (peče se za blagdan Svih svetih)

### Učiniti

začiniti jelo da se popravi okus (Banija)

### Udić

but (noga); pršut od creske ovce, autohtoni specijalitet

### Udilo

konac od bijelog konjskog repa, na koji se vezala udica

### Udina

krтина, krto meso

### Udrobica

podrobac, podrobak; jelo sačinjeno od pluća, srca, jetre, slezene, tankih crijeva. Kuhano, usitnjeno, začinjeno (kao juha) i kad je gotovo doda se još kajmak s brašnom i jajem.

### Ugar

jednogodišnji ili čak dvogodišnji odmor poljodjelskog tla sa svrhom da mu se obnovi plodnost.

### Ugarak

komad, ostatak djelomično izgorjelog drva.

### Ugorak

krastavac

### Ujam

naknada u brašnu za mljevenje u mlinu

### Ujušak

jače začinjena juha sa sjeckanim komadima mesa i povrćem. Danas se više dodaje povrća a manje mesa, često i bez masnoće (nekad se radila na masti a ne na ulju).

### Ukret

korabica

### Ukrižati

narezati nešto od hrane (Banija)

### Ukuhati

u neku tekućinu, koja vri staviti neki dodatak, u juhu ukuhati rezance, rižu ...

### Ukuhano voće

voće ukuhano u gušću ili rjeđu šećernu otopinu zovemo – ukuhano voće, te se zbog njenog upijanja šećera može očuvati za duži vremenski period. Od slatkog se razlikuje po tome što je potrebna veća količina šećera i što se kuhanje odvija u prekidima koji traju više minuta a često i više dana.

### Ulček

mjera od 40 oka za žito, *varićak* (BiH)

### Ulika

ulka, uljika; maslina

### Uliti

začiniti hranu uljem

## Ulivak

šlukača, drpa; radi se od pšeničnog brašna, tako da se razmuti s vodom da se dobije kaša. Na ognjištu se zagrije cripnja (crepulja), u nju se ulije dobivena mješavina i peče kao kruh. Kada je pečena, iskida se na manje komade i stavi (tj. umače) u posudu u koju se već prije stavio izrezan i istučen luk s malo soli i ulja

## Ulutma



isto što patišpanj, ali se ne smije previše miješati da ne „upije“, previše zraka. Kolač od oštrog brašna, jaja, šećera, oraha i preliveno šećernim sirupom, kao baklava.

## Uljenak

pita od zelja koja se radi na Badnju večer i namaže uljem (Kaštela)

## Uljevak, uljevuša, uljuvak

Slijevka (od lijevati), mutuša (od mutiti); 1. jelo od rijetkog tijesta: brašna, mlijeka, jaja i nekog sezonskog povrća/voća; 2. zeljanik; pomiješa se kukuruzno brašno sa zeljem (kuposom), koje se spremi na isti način kao pita zeljanica. Stavi se u lim i peče. Kada je pečena, po njoj se stavi maslo (maslac) ili preljev od razmućenih jaja u mlijeku ili kajmaku.

## Umaci

su dodaci jelu sa svrhom da obogate hranjivošću, vitaminima, mineralima, mašću, tekućinom, okusom, aromom, bojom (sve skupa treba biti u skladu s osnovnim jelom); umaci su osnova dobre kuhinje i upravo su oni pridonijeli ugledu francuske kuhinje. U prehrani umaci imaju istu zadaću kao i juhe – podražuju tek pospješuju izlučivanje želučanog soka, koji rastvara hranu.

Umake dijelimo na:

<i>tamne umake</i>
<i>bijele umake</i>
<i>hladne umake</i>
<i>holandske umake</i>

Prema načinu pripremanja razlikuju se:

- a)- temeljni ili osnovni umaci
- b) sastavljeni umaci

- *bijeli (svijetli) temeljni umaci*: bešamel, baršunasti umak ili velouté

- *tamni temeljni umaci*: tamni španjolski temeljni umak, temeljni umak demiglas (demi-glace), umak od rajčice

- *specijalni umaci tople kuhinje*: holandski umak

- *hladni umaci*: octeni umak, umak od majoneze

Temeljni ili osnovni umaci: služe kao osnova za pripremanje *sastavljenih umaka*:

*Umak od kamenica*

– važan začinski dodatak u kineskoj kuhinji. Žitki umak od smrvljenog mesa kamenica u trgovini se prodaje u bocama. Ako se čuva u hladnjaku drži se gotovo neograničen

*Umak od limuna* – grčki umak za jela od riba, mesa i peradi ili kuhano povrće.

*Umak od soje* – istočnoazijski začinski umak. Glavni je sastojak sojino brašno, koje fermentira u višemjesečnom procesu dozrijevanja s nabubrjelom pšenicom ili rižinom prekrupom. Japanski je umak od soje rijedak i vrlo slan, a kineski gušći i blažeg okusa. Indonezijski je umak sladak i židak.

*Umak Soubise* – koji se poslužuje uz divlje patke izmislio je maršal Soubise

	(suvremenik Luja XV. i madam Pompadour) a radi se od luka.
--	--

<i>Umaci tvornički – (engl. Catchup) kečap</i>	umaci proizvedeni industrijskim putem. Na tržište dolaze u bočicama originalno tvornički pakirani. Upotrebljavaju se u kuhinji prilikom pripremanja drugih umaka, a isto tako se daju i gostima da bi dotjerali okus jela po vlastitoj želji. Tvorničke umake neki zovu i engleskim umacima.
<i>Od tvorničkih umaka najpoznatiji su</i>	apllesauce, chillisauce, maggi, mushroomsauce, mustardsauce, oystersauce, seefoodsauce, sojasauce, tabascosauce, tomato catchup, worcestershire

*Umak za ptice* (vrsta marinade) od usitnjenih svježih maslina koje se prvo natuku i stave u vodu na nekoliko dana i tek tada u marinadu, Rimljani su preuzeli od Ilira - Plereja (obitavali u Boki Kotorskoj).

### Umami - peti element okusa

Govoriti o *molekularnoj gastronomiji*, pojmu koji se odnosi na znanstveni pristup hrani, ne smije se zaobići - *umami* (iako je umami potpuno prirodni okus u hrani), u sprezi je s molekularnom gastronomijom, što nam govori o tome što jedemo i zašto nam se sviđa određena namirnica, tj. jelo.

*Slatko, slano, kiselo i gorko* četiri su osnovna okusa koja osjećamo pomoću okusnih stanica koje se nalaze na jeziku koji je prekriven malim ispupčenjima (okusnim pupoljcima), a svaki ima i bezbrojne živčane završetke ili okusne receptore kojima primamo osjet okusa. Svaki čovjek ima oko 10.000 okusnih bradavica, a ove okusne receptore može stimulirati samo jedna vrsta okusa tako da neki receptori

reagiraju na slatko, a neki na kiselo, slano ili gorko.

Na vrhu jezika osjećamo slatko, s desne i lijeve strane jezika kiselo, u sredini jezika slano, a na stražnjem dijelu jezika osjećamo gorko. Znanstvenici su također otkrili da postoje okusne bradavice koje reagiraju na druge stimulatore okusa - okus *masnoće* i okus *kapsaicin* (čili paprika).

Uz njih postoji i manje poznati peti okus - *umami* (*The fifth element of taste*), to je okus koji djeluje zajedno s drugim okusima pa ga zato i nismo svjesni iako nam je ovaj „novi“ okus poznat od rođenja.

Kao bebe imamo prvi susret s umamijem. Majčino mlijeko (sadrži i 10 puta više glutamata od kravljeg), kao i gotova hrana za dojenčad, puni su umamija. Bebe ne vole kiselo i gorko, a vole krepki okus povrtna juhe koja u sebi sadrži slatko i umami.

Umami nalazimo i u puno namirnica koje svakog dana jedemo poput *zrelih rajčica, parmezana, šunke, gljiva, mesa, ribe, vina i piva*. Zašto nam je onda teško odrediti ovaj okus ako svaki dan nailazimo na njega? Jedan od razloga je zbog toga što ga ne kupujemo u kutiji ili vrećici. Osim toga, umami okus je dosta suptilan, a i miješa se s druga četiri okusa.

Ime petom okusu dao je japanski znanstvenik dr. Kikunae Ikeda koji ga je otkrio 1907. godine Umami je japanska riječ koja se sastoji od dvije riječi izgovara kao "oo-mah-mee" (*umai* - koja znači *slastan*, te *mi* - koja znači *suština*). Kažu da "umami" potječe od *zen* riječi koja označava *jedinstvo sa svemirom*. U filozofskom smislu, riječ umami znači "duboku povezanost" i "osjećaj jedinstva" s hranom koju jedemo. Iako na Zapadu ne postoji točna riječ kojom bi se opisao "umami", najčešće se prevodi kao *tečan, ukusan, sočan, slastan okus*. Mi kažemo za takva jela i - *oblizeki*.

Umami je okus kojeg je najteže opisati, za ljubitelje dobrog jela to je onaj osjećaj okusne potpunosti i užitka pri jelu; zaokružena cjelina uravnoteženih okusa koji pružaju puno više od pojedinačnih

sastojka. Hrana bogata umamijem pojačava kvalitetu svih okusa u jelu i daje prepoznatljiviji osjećaj punoće u ustima, npr. kod nekih jela kao: *špageti s umakom od rajčice posipani ribanim sirom, goveđa juha, pizza s feferonima, odrezak s pirjanim gljivama, ploška slavonskog kulena, dalmatinskog pršuta ili paškog sira...* - to je umami.

Povijest ukazuje da je umami postojao davno prije nego ga je dr. Ikeda otkrio. Od ilirsko/starogrčko/rimskog *alleca, garuma, murie* preko *Thai nam pla*, japanskog *dashi*\* i *British beef tea* pa do znanstvenih potvrda o umamiju prošlo je preko dvije tisuće godina. Umami okus je sam po sebi nježan i istančan, potiče apetit i jelu pruža teško definirani okus od prvog do zadnjeg zalogaja. Najvažnija stvar kod umamija je sinergistički efekt tj. svojstvo da u kombinaciji s baznim okusima (slano, slatko, kiselo i gorko) intenzivira aromu dajući jelima novu razinu okusa i ugone.

-----  
\**dashi*; temeljac (*riblja juha*) koji se dodaje tijekom pripreme i osnova je mnogih japanskih jela. Postoje različite vrste *dashi* mogu biti pripremljene pomoću jedne ili više dodataka: *kombu* (*kelp*; jestiva morska trava), *katsuobushi* (*sušene Bonito pahuljice, fermentirana palamida*), *iriko / niboshi* (*sušene sardine*), a *sušene shiitake gljive*. *Kombu* je vrsta algi koje se suše na suncu. *Kombu* je bogata mineralima, vitaminima, proteinima i prehranbenim vlaknima. *Katsuobushi*, *sušene bonito pahuljice*, su također bogate mineralima, vitaminima i proteinima. *Pahuljice* su izrađeni posebnim alatom iz *bonito ribu, kostiju, kuhana, dimljena i sušena na suncu*.

-----  
Na našem licu, sa svake strane, nalazi se peti moždani živac ili nervus trigeminus koji, između ostalog, djeluje s našim osjetom mirisa i receptorima okusa šaljući signal u mozak kako bi odredio je li nešto opasno ili sigurno za pojesti. Ovo je neophodno za naš opstanak. Rad ovog živca se može vidjeti kada se bebi po prvi puta daje neki novi okus. Živac šalje signal u

mozak, koji kao povratnu informaciju šalje signal u usta i nos da se ova hrana odbije jer ne poznamo ovu supstancu.

Našim precima mozak je signalizirao slatkim okusnim receptorima da treba ugljikohidrate kako bi tijelo napunili gorivom potrebnim za lov i za razdoblja bez hrane. Sol je neophodna za život jer pomaže balansirati elektrolite i regulirati tekućinu i nutrijente u našim stanicama. Hrana koja je jako gorka ili kisela našim je precima davala znak da postoji opasnost jer se je u takvoj vrsti hrane često nalazio otrov ili je hrana bila pokvarena.

Umami je okus aminokiselina koje su važne za ljudsko tijelo, a osim što ih u velikim količinama nalazimo i u prirodi naše ih tijelo i samo proizvodi. S obzirom da ih ima u izobilju njihov manjak našim precima nije predstavljao smrtnu opasnost. Tako smo kroz stoljeća postali osjetljiviji na slani, slatki, kiseli i gorki okus iako je umami bio prisutan u našem životu cijelo to vrijeme i jednako nam je važan.

#### Znanost o umamiju

Za znanstvenike, umami je okus koji potječe od aminokiseline, točnije glutaminske kiseline (glutamata) i nekih nukleotida. Glutaminska kiselina je inače najrasprostranjenija aminokiselina u prirodi i ključna molekula u staničnom metabolizmu te osnovna komponenta bjelančevina, a nalazi se u "slobodnoj formi" (u biljnim i životinjskim tkivima) ili u "vezanoj formi" (kao dio molekule bjelančevina).

Za doživljaj karakterističnog umami okusa glutaminska kiselina mora biti dostupna u slobodnoj formi pa se postupcima *kuhanja, zrenja, odležavanja, sušenja, soljenja i fermentiranja namirnica* (kojima se bjelančevine razlažu na slobodne aminokiseline), postiže i pojačava umami okus. Npr. odležana govedina ima intenzivniji umami od svježe. Općenito gledajući, *što je sporiji proces kuhanja, razvit će se više okusa, uključujući i umami*.



Zar naše bake nisu pripremala jela na način *primakni – odmakni*, tj. *dugotrajnim krčanjem na peći, na laganoj vatri*.

Umami je puno više nego samo okus glutaminske kiseline. Za tako kompleksan okus potrebni su i drugi sastojci: određeni nukleotidi kao IMP (inozin monofosfat) ili GMP (guanozin monofosfat), koji se također prirodno javljaju u proteinskim namirnicama. Općenito, GMP se više nalazi u biljnim namirnicama, a IMP u mesu i namirnicama životinjskog podrijetla.

Znanstveno gledano, glutaminska kiselina (glutamat) i nukleotidi u kombinaciji, međusobnim djelovanjem intenziviraju umami doživljaj za čak devet puta. Tako npr. *jakovske kapice*, koje su bogate slobodnim glutamatom, u kombinaciji sa *suhim shiitake gljivama* koje obiluju nukleotidima, pojačavaju umami okus gotovog jela.

Zahvaljujući *japanskoj ribljoj juhi* pripremljenoj od kombua (vrste jestive alge) i *tune*, dr. Ikeda je laboratoriju izolirao i identificirao supstancu koju je osjetio, ali nije mogao opisati. Njegovo istraživanje odvelo ga je do aminokiseline zvane glutamat, a odatle je Ikeda kreirao začim poznat kao natrij glutamat (MSG), a koji je brzo postao popularan u Aziji. S ovim je dr. Ikeda završio svoje istraživanje umamija. Na zapadu se je MSG smatrao začimom koji se koristi samo u japanskoj i kineskoj kuhinji, a koji je došao na loš glas zbog toga što je uzrokovao vrtoglavicu ili migrenu pa je to izazivalo strah. Nakon istraživanja okusa, zapadni znanstvenici su u siječnju 2000. godine otkrili i izolirali okusni receptor na jeziku koji je prihvaćao i reagirao na molekule aminokiseline poznate kao glutamat. Tako je nakon 90 godina ovaj okus prihvaćen i na zapadu.

Iako je MSG kreacija dr. Ikede kao vrsta začina, to nije izolirani okus umamija. Umami je okus slobodnih aminokiselina koje dolaze u različitim oblicima, a glutamat u prirodi nalazimo u obilju. Sve aminokiseline imaju umami okus. Međutim, hoćemo li ovaj okus osjetiti ovisi o tome jesu li aminokiseline slobodne

odnosno jesu li u obliku kojeg naše tijelo može iskoristiti. Slobodne aminokiseline se odmah apsorbiraju u našem tijelu i djeluju oporavljajuće na nas (npr. *juha od piletine*), ne treba ih razgraditi probavom, već mogu biti apsorbirane ili ih se može osjetiti jezikom. Mnoge aminokiseline su vezane na protein, pa moraju biti oslobođene da bi ih osjetili, a to je moguće ili kuhanjem ili putem neke druge vrste enzimske akcije poput fermentacije.

### *Umami kroz povijest*

1.000 g. prije Krista u drevnom kineskom tekstu u "Žutoj vladarevoj knjizi interne medicine", prvi puta je klasificirano pet osnovnih okusa
500 g. prije Krista, allec, garum i muria (kiselj umaci dobiveni od riba) ekstremno su bogati umamijem, to su najčešće korišteni začim u starih naroda Mediterana (skoro za sva jela iz tog doba) i prvi zabilježeni umami načini začinjavanja hrane koji je ikada korišten. Nisu nikada identificirali ovaj specifični okus, samo su u njemu uživali.
1825. g. Jean-Anthelme Brillant - Savarin, francuski filozof i gurman, u svojoj knjizi "Psihologija okusa" spominje "osmazome" koji definira kao: "vrlo sočan dio mesa topljiv u hladnoj vodi... koji daje bogat okus divljači"
1908. g. japanski znanstvenik dr. Kikunae Ikeda prvi je otkrio glutaminsku kiselinu koja je glavni uzrok umami okusa
1909. g. započinje prva komercijalna proizvodnja glutaminske kiseline u formi soli MSG-a (monosodium glutamata) tako da se doživljaj umami okusa po prvi puta može dobiti uz dodatak aditiva
1917. g. Ajinomoto, japanska kompanija koja proizvodi začine, ulja za kuhanje, hranu i farmaceutske proizvode, na tržište SAD-a uvela je proizvod u formi MSG-a
1950. g. FDA odbacuje umami kao peti okus, kategorizirajući ga samo kao sastojak koji pospešuje aromu i potiče osjetila
1990. g. umami je konačno široko prihvaćen kao peti osnovni okus
2000. g. prisutnost petog okusa potvrđena je od istraživača sa Sveučilišta Miami koji su otkrili postojanje osjetilnih receptora na ljudskom jeziku koji su odgovorni za raspoznavanje okusa MSG-a i drugih sastojaka umamija. Iste godine je Edmund Rolls sa suradnicima sa Sveučilišta Oxford dokazao da neke stanice u našem mozgu specifično reagiraju na okus umamija što je doprinijelo prihvaćanju umamija kao zasebnog okusa, a ne samo stimulatora arome

2005. g. nakon priče s umamijem, tim francuskih znanstvenika je pronašao dokaze za postojanje šestog okusa, vezanog za masne tvari kojeg neki japanski znanstvenici nazivaju kokumi, a koji se opisuje kao kontinuiranost, trajnost, stalnost i punoća okusa u ustima

### *Kuhinja, kuharstvo i umami*

Šefovi kuhinja, ali i svi drugi ljubitelji dobrog jela, mogu korisno iskoristiti umami kako bi oplemenili okus i miris svojih jela puno više od uobičajenog. Umami može pojačati slatkoću, smanjiti gorčinu ali i uravnotežiti slanost jela. S prosječnim razumijevanjem principa umamija mogu se kreirati jela koja daleko nadilaze očekivanja onog tko ih se sprema konzumirati.

"Tisuće šefova i profesionalnih kuhara iz cijelog svijeta prihvaćaju punu, sočnu i ukusnu aromu umamija kao jednostavan način kojim će istaknuti i poboljšati okus hrane", riječi su Davida Kasabiana, koji je sa svojom suprugom Annom autor knjige s umami receptima *The Fifth taste: Cooking with Umami*.

### *Hrvatska tradicijska jela i umami*

Svaka kuhinja širom svijeta koristi umami u ovom ili onom obliku.

Jela kao: *variva* (ili *cušpajzi*), *složenci*, *buzara*, *brodet*, *gregada*, *paštica*; *jela pripremljena ispod peke*, *na ražnju*, *roštilju*, *zemljanoj posudi* su naša – „umami jela“ - jela obogaćena petim okusom.

*Sporo kuhana jela* (složenci) – u zemljanom loncu, sa različitim namirnicama kao: povrće, meso, začini daju svoj jedinstveni okus, okus koji se može ostvariti samo na način pripreme koji nazivamo *krčkati* (lagano kuhati).

Spoj različitih namirnica u jednom jelu i način pripreme jela daje onaj zamamni okus jela za koji kažemo da su – *oblizeki* (jelo koje jezikom unaokolo, vlažeći po usnama, izražava zadovoljstvo prije i poslije jela; gustiozno, gulozno, ...).

### *Umami test*

Opisati umami kao jedan jedini okus kojega stimulira jedan čimbenik, poput slatkog ili slanog, je netočan. Umami je okus koji stimuliraju aminokiseline i nukleotidi. To je

okus koji ispunjava usta, ukusan je i bogat, to je pojačivač okusa koji stalno doživljavamo, ali kojega ne identificiramo.

Sami možete napraviti test koje će vam pomoći u izoliranju umami okusa.

### *Pripremite slijedeće:*

<i>Slatko:</i> 1 šalica vode s 2 čajne žlice šećera
<i>Slano:</i> 1 šalica vode s 1 čajnom žlicom soli
<i>Kisel:</i> 1 šalica vode s ½ čajne žlice tartara
<i>Gorko:</i> ½ čajne žlice nezaslađene čokolade za kuhanje – ne miješati s vodom već žvakati kako bi je bila puna usta
<i>Umami:</i> 1 šalica vode s 1 jušnom žlicu suhih shiitake gljiva (skuhanih i ohlađenih)

Isprobavajući svaku otopinu zasebno biti ćete sposobni izolirati svaki određeni okus. Prije isprobavanja svake nove otopine usta dobro isperite vodom. Svaku otopinu isprobajte više puta kako biste bili sigurni da vaši okusni receptori znaju razliku. Zatim svaku otopinu ponovno probajte, ali dodajte joj malu količinu umami otopine jer previše može poremetiti rezultat.

### **Umašnica**

umačnica; zdjelica za umak, mast

### **Umbola**

vidi: Lumbul

### **Umido**

meso kuhano u umaku s povrćem

### **Unutma**

ulutma, lutma (*tur.*) poslastica od umućenih jaja, šećera, masla; patišpanj (doslovni prijevod: „ne zaboravi me“)

### **Upaćati**

staviti u aspik, pače, hladetinu

### **Upognjenec**

(*slo.*) vrsta savijenog peciva

### **Upržit**

pržiti dok ne bude gotovo, ispržiti

*Uprži malo taranu, pa onda je metni da se kuva.*

Upržiti se - zgotoviti se prženjem

*Skini meso s vatre da se ne uprži.*

### **Urda**

vrsta sira; radila se na velebitskom području od ovčje sirutke. Zakuhanoj se sirutki dodavalo nakuhano mlijeko i brzo se počela zgrušavati na površini. Skupljeno se ohladilo i trošilo kao manje kaloričan sir još istog dana.

1. sitan sir; 2. smetana, kajmak

### **Urmašica**

vrsta pite, orijentalni kolač ispečen od tijesta (maslac, jaja i brašno), oblikovano kao datulja preliveno vrućim ukuhanim šećerom, *hurmašica* (isto se pravi ko i *razvaruša*, samo se oblikuje „na brdo“ („brdo“, brdilo“ je ono, pomoću čega žene tkaju) u duguljastom obliku (po čemu se i naziva „na brdo“). Naziva se i „brdeljuša“ i „brdeljača“, pa kad se ispeče, onda se ko razvaruša zalije mednom ili šećernom vodom.

Vidi: Hurmašice

### **Urmentin**

kukuruz – od *tal.* „formentone“

### **Urs**

vidi: mamaliga

### **Usebić**

slanina pošarana meso (Dalmacija)

### **Usedeno mlijeko**

(*slo.*) kiselo mlijeko

### **Uskrišnjak**



uskrsno jaje

### **Uspati**

udrobiti (kruh u nešto tekuće; juhu, vino, kavu, mlijeko)

### **Ušiče**

vrsta trokutasto prepletenog tijesta koje se za jelo pospe ribanim ovčjim sirom (parmezanom) i maslinovim uljem. Tijesto se ukuhavalo u mlijeku (Pag)

### **Uštupak**

kolačić, priganica

### **Uštranci**

ostaci jela

### **Uštrcak**

naštrcak; 1. bijelo vino u koje je dodana soda, špricer; bijelo vino u koje je dodana mineralna voda, gemišt; 2. nešto što se ubrizga, jednom uštrca u nešto, sadrži 1g ili 0,1 cl

### **Utepeno jaje**

(*slo.*) umučeno jaje (u juhu)

### **Utrobica**

u kulinarskom smislu: želudac, mreža s malim kovrčavim crijevima teleta ili janjeta;

*Utrobica o janjčića je delikatesa, samo je triba znati parićati.*

### **Utučak**

uškopljen brav ili ovan

### **Uvodnica**

ovca koja se nije ojanjila do treće godine

### **Uzimača**

kuhinjska krpa (Banija)

### **Užanca**

običaj

### **Užegnit se**

o mesu, osobito o suhoj slanini, pokvariti se uslijed djelovanja sunca ili vrućine, dobiti loš miris i okus, te izgubiti boju

### **Užgec**

(*slo.*) pokvareno vino

**Uždiv**

upaljeno, užeženo

**Užina**

popodnevni obrok koji se uživa oko 17 sati, a najčešće se sastoji od napitaka, kolača, sendviča, narezaka, bezalkoholnog pića, piva i dr.

**Užljevača**

kajgana (jelo)

**Užnati**

ručati (jesti užinu)

## V

### Vagan

mjera za tekućinu (vino) iznosi 56 l ili 20 polića; vagan – 3 varčaka (Kordun). Vagan je bila uobičajena mjera za žitarice. U početku to je bila posuda (modius) razne zapremine. Npr. bečki i požunski vagan imao je 61 litru, a ugarski vagan oko 80 l. U Hrvatskoj je bio u upotrebi bečki, odnosno požunski vagan koji su seljaci obično uzimali kao 45-50 kg

### Vajngulaš



(*njem.* Wein – vino + gulaš) gulaš začinjen vinom

### Vajsbraten

(*njem.* Weiss – bijeli, Braten – pečenica) meso uzduž kralježnice (obično svinjsko)

### Valer

valar, nudl valer (*njem.* Walker) valjak za tijesto

### Vālov

korito za hranjenje stoke u štali

### Valjušak



tjestenina pripravljena kao za rezance, oblikovana vrhovima prstiju u dugoljaste oblike.

*Makar na početku svaki dan krumpira i valjušaka imo u kastroni, al na svojim nogama stoj*

### Vampi

(*njem.* Wampe) tripe, fileci, fileki, lapaci, škembići

### Vandl

široka posuda

### Vandrček

(*njem.* wandern – putovati) u kajkavskim krajevima pehar iz kojeg se pije naizmjenice (putuje od gosta do gosta); niz zdravica. Ovakav pehar zove se još i „potrkalica“

### Vangaloci

okruglice od sira (svježi kravlji sir); umiješaju se pšenična krupica, jaja i kosana mast. Kuhane, preliju se poprženim mrvicama na kosanoj masti. Rade se i kao slatko jelo sa šećerom (Međimurje)

### Vanilinjevec

(*slo.*) vanilininka, piće pomiješano s vanilijom

### Vanjkušci

jelo; svinjska plućica kuhana i mljevena popirjaju se na luku sa začinima, stave se na razvaljano tijesto (mlinac) i zaviju u savitak (rolu). Režu se tanjurom jastučići (vanjkuši), prokuhaju i preliju prepečenom kosanom mašću (Međimurje)

### Vapa

para iz lonca

### Vapnjenjača

tvrda voda

### Vapor

veća posuda za kuhanje (Korčula)

### Varčak

zapremina od 12 l (Kordun)

## Varenci

slatka ili slana jela koja se priređuju od dvije temeljne smjese i to kuhane mliječne smjese i teže biskvit smjese. Po svom sastavu jednaki su nabujcima, ali se nabujci peku u pećnici, a varenci kuhaju

## Varenik

sirup; 1. kuhano (vareno) vino; 2. ukuhan mošt; neophodan dodatak jelu kao npr. paštici, brudetu i dr. (mošt se kuha tako dugo dok se ne dobije gusta tekućina, obično 1/3 količine od početne količine; sprema se u boce i čuva do dvije godine). U vrijeme kad je šećer bio dostupan samo bogatijim varenik je bio njegov jedini nadomjestak.

## Varenika

1. kuhano (vareno) toplo mlijeko; 2. kuhani mošt – gusti tamnosmeđi umak koristio se kao začim raznim jelima ( Dalmacija i otoci) *Čim se varica malo proladi, nali u cuclu i podaj ditetu, cigurno je gladno kad furtom plače*

## Varenišće

jelo koje se kuha o sv. Barbari 4. prosinca i za sv. Nikolu 6. prosinca. (Dalmacija)

## Varenjača

velika drvena kuhinjska žlica

## Varenjak

vareno (kuhano) vino što se dobije iz varenog mošta (Dalmacija)

## Varenjka

tikva, buča koja se vari (kuha) za jelo

## Vargati

kipiti, ključati (za vodu)

## Varica

1. ričet; varivo od ječmene kaše; 2. radi se na dan Sv. Barbare ili sv. Nikole; koljivo, kaša od pšeničnih zrna, meda, mljevenih oraha; Pšenica se drži u vodi jedan dan, nakon toga se stavi kuhati zajedno s kukuruzom (najčešće tzv. *Bjelica*). Nakon

što je sve kuhano, cijedi se i stavi u posudu s malo soli, cimeta, meda i tucanih oraha. Sve se dobro izmiješa i posluži. Posluživalo se za vrijeme prela dugih zimskih večeri (Posavina); 3.domaće jelo u Dalmaciji od jarog graha (mladog graha).

*Varica varila, Savbica hladila, Nikolica kusala*

(*kusati* – jesti)

4. jelo od kuhanog graha i kukuruza.

## Varićak

drvena posuda za držanje žitarica u zrnu, mjera za žito (žitna mjera)

## Variti

kuhati, obariti

## Varivo

*var* – *vareno jelo* (varivo); (vidi: Cušpajz)

1. vrlo uobičajena jela kod nas u dnevnoj prehrani, a priređuje se od kuhanog povrća. Poslužuju se u dubokoj zdjeli umjereno topla. Ovisno o povrću koje se upotrebljava postoje teže probavljiva: od sočivica, krastavaca, krumpira i kelja; i lako probavljiva: mrkve, špinata, šparoga, cvjetače, buče, crnog korijena i slatke repe. U jestveniku varivo dolazi nakon juha, uz meso ili bezmesni pridodatak.

Ako ga uvrštavamo u svečani jestvenik, tada se radi samo od laganog povrća i bez zaprške.

<i>Ljetna variva</i>	priređena su od mladog korijena stabljike, lišća, cvijeta i ploda
<i>Zimska variva</i>	su od graha, leće, kiselog zelja, kisele repe, poriluka.2. svako jelo koje je kuhano na ognjištu (stari izraz)

## Varjača

varnjača; velika drvena kuhinjska žlica; kuhača

## Varmedijanska juha

(*mađ.* varmegye – gradska međa; naselje koje se razvilo ispod feudalnog dvora županija; vrsta juhe iz okolice Varaždina

### Varmuža

kuhane jabuke procijeđene i pomiješane s mlijekom

### Vaserica

(*njem.* Wasser – voda) vrsta zemlje miješane s vodom

### Vatrenica

starinska kuća s ognjištem (Benkovac, Dalmacija)

### Važ

(važ, vaz) široka drvena, zemljana ili metalna posuda s poklopcem (krčag), sa ili bez drške; lopiža (različitih sadržina od 1-2 litre pa sve do 6-7 l).

### Važić

mali zatvoreni sud, na čep

### Veca

vinski talog (Dalmacija)

### Večera

večernje jelo

### Vedrica

vodrica; drveni „škap“, vrsta posude za vodu, mlijeko

### Vedro

Vidi: vjedro

### Vegeta

(*lat.* vegetus – zdrav, čio, krepak) tvorničko ime dodatku jelima, autohtoni tvornički proizvod hrvatske, je „hrvatska coca-cola“, koju je osmislila i napravila sa svojim ekipom s kraja pedesetih godina prošlog stoljeća u Koprivnici – Podravki, gđa. Zlata Bartl – *Vegetina mama*.

Ime je dobilo na malo drugačiji način:

V	kao <i>vegetables</i> povrće i vitamini
G	kao <i>glutamat</i>
T	kao <i>taste</i> , okus, zbog zvučnosti dopunjeno vokalima

Smjesa je sastavljena od sedam vrsta sušenog povrća (mrkva, pasternak, lišće peršina, lišće celera, lišće

ljupčaca/veleštika-aromatična začinska biljka; korijen korabice, morska sol, papar), a njena prava tajna je u – dodatku, toj smjesi, - i čini svega 2,6 posto ukupne količine. Proizvod koji je postao omiljeni začim ima svoje podrijetlo u starim pripravcima, naših baka i nona, od povrća, za zimu.

„Domaća vegeta“ I. inačica	Sastojci: 0,55 kg korijena od peršina, 30 dag korijena celera i lista, 1 kg mrkve, 0,50 kg luka i luka kozjaka dobro operite i očistite, obrišite, narežite na kocke i sameljite u stroju za mljevenje mesa. Dobivenoj smjesi dodajte 0,5 kg fino kosanih listova celera i peršina, i sve zajedno pomiješajte s 0,5 kg do 0,75 kg soli (po mogućnosti morske). Sol se mora rastopiti. Smjesu stavite u glineni lonac (dobro nabijte da ne ostane zrak) ili u boce za ukuhavanje, povežite (zatvorite celofanom) i čuvajte na tamnom i hladnom mjestu. Kod upotrebe u juhi vodite računa da je slano, te juhu ne treba soliti. Glavni sastojak vegete je sušeno mljeveno povrće, stoga je tu mješavinu najbolje upotrebljavati u jelima koja sadrže dosta tekućine. Sušeno povrće tada upije tekućinu, pa u dodiru s toplinom razvije svoju aromu. No, vegeta se ne upotrebljava samo u kuhanim jelima, ona često obogaćuje i druge vrste jela, pa je potrebno znati neke male tajne njezine primjene. Ako je namjeravate koristiti za mariniranje prženih jela ili pak kao dodatak umaku za salate, bilo bi dobro da je prethodno potopite u limunov sok, bijelo vino, ocat,... Ostavite je malo da stoji, pa tek onda upotrijebite. Kuhanim jelima dodavajte je pred kraj kuhanja, ali ne zaboravite da ona sadrži i sol, pa pripazite da jelo ne presolite.
„Domaća vegeta“ II. inačica	Sastojci: 3 jušne žlice suhog bosiljka, 3 jušne žlice suhog mažurana, 3 jušne žlice suhog timijana, 4 i pol čajne žličice vlasca, 2 i pol čajne žličice slatke crvene mljevene paprike, 1 i pol čajna žličica ružmarina, 2 i pol čajne žličice luka u prahu.

	Izmiješajte sve sastojke i čuvajte ih u dobro zatvorenoj posudi. Pripremljena smjesa najbolje odgovara varivima, mesnim umacima i svim vrstama mesa.
„Domaća vegeta“ III. inačica	Sastojci: 60 g suhog peršina, 60 g suhog čubra, 60 g suhog timijana, 2 jušne žlice suhog mažurana. Sastojke izmiješajte i čuvajte ih u dobro zatvorenoj posudi. Ovako pripremljena začinska smjesa najbolje odgovara jelima od tijesta, ribi i svim jelima koji u svom sastavu imaju <i>paradajz</i> (rajčicu)

### **Vejača**

žlica za brašno

### **Vekna**

(*njem.* Wechen) duguljasti kruh, štruca

### **Venuka**

list loze

### **Verdura**

vrdura; povrće, zelenje

### **Vernegal**

misur; drvena zdjela za juhu (Vodnjan – Istra)

### **Vermičeli**

(*tal.* vermicelli) tanki špageti, bigule „cvrčci“

### **Vermut Bedrica**

zaboravljeno piće koje se obnavlja, ali u malim serijama. Početkom stoljeća piće koje je oduševljavalo svojom herbalnom aromom, naročito pelinom. Ukoliko vas put nanese u Skradin obavezno ga potražite (Bedrica ime proizvođača).

### **Verzot**

kelj, kupus

### **Veselica**

pogača, pecivo od pšeničnog brašna, radi se za Božić

### **Vetlaško**

boca za rakiju (Benkovac, Dalmacija)

### **Vetrina**

(*tal.* credenza, armadio da cucina) kredenc, ostakljeni kuhinjski ormar *vetrina*, *vitrina*.

### **Vesiga**

leđna moždina jesetre

### **Veža**

trijem pred kuhinjom; kuhinja

### **Vićerak**

mala kućica u polju, bez strehe, građena od samog kamenja (Brusje)

### **Vidion**

vedel; tele, kojemu još nije godinu dana

### **Vijenac**

garnitura, prilog jelu

### **Vinar**

krčmar

### **Vincilir**

(*mađ.* Vinceller) upravitelj vinograda, glavni radnik u njemu  
*Dobar vincilir mož sačuvat vinograde od lopova.*

### **Vinetan**

čovjek koji je popio malo više vina

### **Vinica**

klijet u vinogradu, posjed vinograda.

### **Vincekovanje**

slavlje koje se održava svakog 22. siječnja (obično u kletima) u vinogradima, posvećeno je tradicionalnoj ceremoniji službenog početka radova u vinogradu u tekućoj godini. Po starom običaju tada se „pokrste“ lijepi i dragi vinogradi tako da se na trsje objese domaće kobasice i zaliju vinom. Kako se te kobasice posebno izrađuju za ovu priliku, velike su, kako bi bilo isto tako lijepo i zdravo kao kobasice. Kakvo će i vino biti, to će se vidjeti tek za slijedeće Martinje i Vincekovanje kada vino i dozri.



Također postoji tradicija da se za vrijeme vincekovanja odreže nekoliko mladica loze, koje se stave u vodu i drže nekoliko dana. Po tome koliko će pupova „potjerati“ zaključuje se hoće li biti više ili manje grozdova. Ako se na dan vincekovanja „Vincekov vrabac“ okupa u mlaki vode što se stvori kad snijeg padne s kućne strehe – bit će dobar urod. Dakle, ako padne snijeg, bit će i urod dobar.

Zašto je sv. Vinko od Zaragoze (zaštitnik vinograda) izgubio život (pogubljen je u Valenciji 304. godine), pouzdano se ne zna. Kako su još u doba starih Rimljana postojala sela u Burgundiji (Aloxe Corton i Pernaud Vergelesses) čija su vina bila na dobrom glasu, osnovan je i Festival sv. Vinka 1934. godine. Osnovali su ga Camille Rodier i Georges Faiveley kako bi se vino što bolje prodavalo.

## Vinica

pivnica (podrum)

## Vino

Vino je proizvod alkoholnog vrenja mošta iz zrelog grožđa plemenite vinorodne loze. No, vino je i piće koje, otkako su ljudi upoznali vinovu lozu, krijepi tijelo i razgaljuje dušu te čini ljude veselim i druželjubivim. Stoga vinogradari i podrumari žive za berbu i vino, a profesionalni proizvođači i od vina.

*Naime kaj* (kako bi rekao pokojni Joža Vlahović, novinarski bard), možemo reći - *vino je zrcalo vinogradara i vinara.*

## Vino kao začim

nekoliko općih smjernica za upotrebu vina pri kuhanju:

*Vino, a posebno ojačana vina, jelu se obično dodaje na sredini ili pred kraj kuhanja.*

*Vino se može upotrebljavati i u marinadi. Alkohol i kiseline omekšavaju meso i ujedno ga aromatiziraju.*

*Vino, a posebno ojačana vina, jelu se obično dodaje na sredini ili pred kraj kuhanja.*

*Vrijeme potrebno za kuhanje vina ovisi i o boji: bijelo vino zagrijavajte kraće, a crveno dok gotovo ne ispari, a boja ne postane tamna, gotovo smeđa.*

*Pravilo je da se uz čokoladu i kolače s čokoladom vino ne pije, stoga im se ono ne dodaje ni u pripremi.*

*Upotreba vina kao dodatka jelima poznata je od davnina u krajevima koji obiluju vinima*

Vino u kuhanju pojavljuje se vrlo rano – praktički od prve proizvedene kapljice. Osim kao piće i dodatak jelu, u nekim je slučajevima služilo i kao lijek ili bar preventiva od bolesti. Postoje brojni povijesni zapisi o upotrebi vina. Javljuju se u Homerovim opisima receptata starih Grka te kasnijim opisima rimskih gozbi koje su utjecale na kuhinju svih mediteranskih naroda.

Recepti iz srednjevjekovne Francuske daju naslutiti da je vino bilo jedan od glavnih sastojaka pri kuhanju. Engleska kuharica iz 1739. obiluje receptima s različitim vrstama vina.

Vino, kao i začini, obogaćuje okus jelima i daje specifičnu aromu. Za razliku od talijanske i grčke kuhinje, u našoj vino nije zastupljeno u onoj mjeri u kojoj bi trebalo biti s obzirom na našu široku lepezu vina. Kod nas se najviše upotrebljavaju u gulašima, gulaš-juhama i paprikašima.

Kad se vino koristi kao dodatak jelima, potrebno je poznavati koja vina se slažu uz koje jelo. Ako se koristi neodgovarajuće vino ili ga se stavi previše promijenit će se osnovni okus jela.

Isto tako vina koja su *slatka ili kisela* ne smiju se upotrebljavati u jelu. Sadržaj alkohola u vinu koje se dodaje jelu nema bitnu ulogu, jer se u toku kuhanja vrlo brzo ispari – kao i neke druge hlapljive tvari. U jelu će ostati nehlapljive (kao: esteri, glicerol, lecitin, minerali, šećer i druge) koje će ga oplemeniti.

Općenito se može reći da vino koje se pije uz jelo može ići i u

	jelo. Vino koje se koristi kod pripremanja jela ne mora biti prvoklasno, ali ipak potrebno je da bude kvalitetno.
<i>Bijelo lako vino</i>	dodaje se u svijetle juhe, pileći ujušak, kao i jela od bijelih mesa (perad, teletina, riba). Također se koristi i kod pripreme nekih slatkiša.
<i>Bijeli sauvignon</i>	aromatično vino koje može mirisati na travu i bilje, naglasit će okus začinskog bilja u jelima
<i>Crno vino</i>	<i>Crno vino</i> nije preporučljivo za upotrebu (zbog tanina), jer ostavlja trpak okus u jelu. Ako se u jelo stavlja crno vino s manjim količinama tanina, ne smije se previše dugo kuhati (vrijeme kuhanja neka ne bude duže od 15 minuta – odnosno vino se stavi pred kraj dogotavljanja jela). Obično se stavlja u juhe s tamnom zaprskom, tamne umake, jela od divljači, svinjetine, ovčetine, gulaše i umake za ribe.
<i>Crni zinfandel</i>	sadrži arome bobica i višnje, stoga će se dobro uklopiti u slatkaste umake za divljač
<i>Bijelo vino i Šeri</i>	dodaje se u pileći i teleći ragu, jela morskih plodova, uz sireve, krem juhe, lagane svijetle umake i neka slatka jela.
<i>Suha i lagano slatka vina</i>	preporučuju se za lagana predjela, a takva će vina dobro popratiti i sastojke u obliku suhoga mesa te ribe i plodova mora
<i>Suho bijelo vino ili rose</i>	odlično se sljubljuju sa jelima od jaja
<i>Rose ili crno vino, teran ili plavac</i>	„popraviti“ će jelo od tjestenine sa sirom
<i>Mladi chardonnay</i>	voćne arome dobro ide u deserte, a stariji će „podići“ orašasti okus kolača
<i>tzv. ojačana vina, sherry, porto i aromatizirani vermut</i>	pojačati će intenzivne okuse slastica
<i>Madera</i>	služi u pripremanju pikantnih jela, jela sa šunkom i dimljenim mesom
<i>Slatka vina: bijelo slatko vino, pjenušac ili</i>	slatka vina: bijelo slatko vino, pjenušac ili rose, slatki bermet ili staro, crno

<i>rose, slatki bermet ili staro, crno</i>	
<i>Likerska vina, polusuhi pjenušac i aromatična slatka vina</i>	dodaju se kolačima bez čokolade
<i>Pjenušava vina</i>	dobro se slažu s pernatom divljači i mladim kiselim kupusom.
<i>Pjenušci starijih berbi, bijela slatka i poluslatka vina te desertna vina</i>	pjenušci starijih berbi, bijela slatka i poluslatka vina te desertna vina
<i>Žestoka pića</i>	se isto tako upotrebljavaju, ali u malim količinama.
<i>Konjak i likeri</i>	upotrebljavaju se kod pripreme voćnih salata, sladoleda, krema, kolača, kao i za flambiranje (osmuđivanje) slatkih i slanah specijaliteta

### Vineršnicl

(*njem.* Wien – Beč + Schnitzel – odrezak) bečki odrezak teletina izlupana, posoljena, umočena u razmućena jaja, posuta mrvicama (prezlina) i pečena u masnoći (masnoća u kojoj se peku odresci mora biti duboka najmanje 1 cm).

### Vinobera

berba grožđa početkom listopada

### Vinodol

(od *lat.* riječi *Vallis vinaria* – vinov ili dolina vina); starohrvatska župa u Primorju, povijesni pojam Vinodola bio je širi i obuhvaćao je područje od Rijeke do Ledenica

### Vinogradarska sarma

vidi: Gorička sarma

### Vinogradarski ili iločki ćevap

jelo od svinjetine (plećka), sušene slanine, luka

### Vinokot

(*tal.* vino cotto) kuhano vino

**Vinotoča**

1. počasna služba onoga koji na dvoru toči vino, kojemu je dodijeljena čast točiti vino;  
2. onaj koji u većem društvu ulijeva vino gostima za stolom, koji na taj način dvori goste (svatove)

**Vinotok**

mošt

**Vinotoka**

drveni sud za nalijevanje vina u bačvu (Dalmacija)

**Vinožderac**

onaj koji mnogo pije, pivnik

**Vinjaga**

vinova loza

**Vinjage**

vinske pjesme

**Vinjike**

koštunjavo voće (Benkovac, Dalmacija)

**„Violina“**

naziv, kojeg su osmislili „iskusni bonkulovići“ krajem osamdesetih godina prošlog stoljeća, za vrsni dalmatinski pršut pakiran u posebnoj kartonskoj ambalaži, koje su poklanjali direktori poduzeća partijskim čelnicima ili direktorima većih poduzeća („sve bez interesa“)

**Virftl**

kocka šećera

**Virnica**

brajda, koja obavija dvorištem vrtove i ulaze kuća

**Visme**

panceta (Dalmacija)

**Višnjac**

vrsta vrlo krupne višnje

**Viršl**

(*njem.* Würstel) mala kobasa ispunjena mesom. Kod nas udomaćen izraz hrenovka. Hrenovke (poznate i kao frankfurter, parowka) nekada su se radile iz telećeg mesa koje se još toplo tuklo batovima i mljelo. Od začina se dodavao papar, sol, češnjak, katkada i crvena mljevena paprika. Dobivena masa punila se u ovčja crijeva i sve se prodimilo (na kratko) na dimu od grabovine ili bukovine. Nakon toga pasterezirale su se na temperaturi od 72 oC (da se bjelančevina koagulira) i na kraju tuširale hladnom vodom

**Višnjab**

posno slatko jelo od vode, šećera, octa i nišeste. Prije nego što je gotov (kuhano) dodaje se ćerez (suho južno voće) ili suha drenjina

**Višnjevec**

(*slo.*) višnjevača, rakija od višnje

**Višnjevica**

(*slo.*) sok od višanja

**Višnjevača**

višnjovik; 1. vino višnjevo; 2. sirup od višnje

**Vitalac**

specijalitet otoka Brača koji se priprema već stoljećima. Da bi se napravilo ovo jelo, potrebno je imati mladu janjetinu i od nje uzeti: janjeću iznutricu (srce, jetra, pluća, slezena, janjeća crijeva i maramicu). Vitalac se peče na malom ražnju oko jedan sat.

**Vitelje meso**

(*tal.* vittelo – tele) teletina (Dubrovnik i okolica)

**Vizovina**

slatkovodna riba

**Vjedro**

vjedro, vedro, vidro je bila drvena mjera za tekućinu i žitarice (vedrica, čabar, škač, *njem.* Eimer) koja je imala različitu

zapreminu u raznim zemljama. U donjoj Ugarskoj, Austriji i Hrvatskoj zapremala je nešto preko 56 litara

### Vješalica

naziv potječe od toga što ima oblik rasječenog i obješenog mesa. Uzima se meso svinjskog ili telećeg buta i izrađuju se odresci debljine 6-7 cm. Odrezak se rasiječe po širini malo više od polovine (dobije oblik vješalice), malo istuče, premaže uljem, kosanim češnjakom, solju i peče na žaru.

### Vlajina

vrsta jabuke

### Vlak

vrsta mreža kojom su cetinjani lovili riječne rakove.

### Vlasac

biljka slična tankoj travi, oštar začim za juhu i variva

### Vmesena jed

(*slo.*) jelo koje se poslužuje između glavnih jela

### Voćna kaša

je pasterizirana smjesa dobivena od svježeg voća. Od nje se pripremaju pekmezi i marmelade ili se upotrebljava za jelo, takva kakva jest.

### Voda

<i>bočata voda</i>	slatka voda u koju je prirodnim putem prodrila morska voda
<i>bunarska voda</i>	voda grabljena izravno iz bunara (bez cijevi)
<i>meka voda</i>	voda s malom količinom kalcijeva i magnezijeva karbonata
<i>oborinska voda</i>	voda nastala od kiše, snijega
<i>pitka voda</i>	voda za piće
<i>slatka voda</i>	voda bez soli (u jezerima, rijekama)
<i>slana voda</i>	morska voda
<i>vodica</i>	<i>pejor.</i> ono što je slabo i tanko, vodeno (vino, mlijeko, kava i sl.)

<i>vodniti</i>	dodavati vodu da se voda osjeti kao poželjno svojstvo
<i>vodnjikav</i>	koji ima u sebi previše vode; bez dovoljno izraženog okusa

### Vodena kupelj

(Bagno Maria, banjomarija) lonac s vodom koja stalno vri i u koju stavljamo posude s jelima koja za vrijeme priređivanje ne smiju kuhati. Na taj način jela možemo prirediti bez bojazni da će mo ih nekontrolirano zapržiti (tj. da će zagoriti) ili jela možemo dugo održati toplu.

### Vodenjka

tikva u kojoj se nosi voda

### Vodijer

posuda na pojasu kosca za vlaženje brusa

### Vodnica

1. razvodnjeno vino, bevanda (Dalmacija),  
2. stolić s kantom za vodu (mjesto na kojem stoji vedrica (posuda za pijaču vodu))

### Vodniti

dolijevati vodu u vino

### Vodrica

drveni „škaf“, vrsta posude

### Vojenina

dimljeno meso, pastrma

### Volar

čovjek koji hrani i timari volove

### Volovina

vrsta grožđa

### Volja

guša kod peradi i ptica (podvoljak, putača)

### Voža

oveća bačva za vini; dolium

### Vranj

čep, tapun (od drveta za zatvaranje bačve)

## Vrećica

kulinarski izraz za *svinjsku maramicu* (potrbušinu) u Hrv. Zagorju, Međimurju i Podravini. Vrećicom se obavlja meso prije pečenja. Pečenom mesu osim masnoće koja se polako cijedi tijekom pečenja daje i poseban okus. U nekim krajevima se kaže i *pečenje u maramici* (gdje se pod maramicom podrazumijeva – vrećica)

## Vrelnjača

poseban čep koji omogućava izlaz ugljičnog dioksida a sprečava ulazak zraka, kod vrenja. Umjesto pravog čepa – vrelnjača, možemo se koristiti i na slijedeći način: treba izbušiti obični čep od pluta ili gume kroz koji treba provući jedan kraj gumenog crijeva, kojim se začepi poklopac posude za vrenje, a drugi kraj crijeva se stavi u posudu s vodom, koja stoji pokraj posude za vrenje. Plinovi, ugljični dioksid, će izlaziti iz posude za vrenje kroz crijevo i kroz vodu ali zrak neće ulaziti u posudu. Ukoliko plinovi ne bi izlazili iz posude za vrenje, moglo bi doći do eksplozije. Na taj način vrenje se provodi u anaerobnim uvjetima tj. bez prisustva zraka, čime se onemogućuje nastajanje bakterija octeno-kiselkastog vrenja koje se stvaraju u prisustvu zraka.

## Vreteno

drveni obao štapić, na krajevima šiljast, a u sredini deblji, na koji se pri pređenju namota pređa.

## Vrhnje

1. masni dio mlijeka koji se separatorom odvaja od svježeg mlijeka; 2. gusti sloj koji se izlučuje na površini kuhanog mlijeka (kajmak)

<i>Slatko vrhnje</i>	Treba sadržavati najmanje 30 posto masti, a stupanj kiselosti ne smije biti veći od 6 posto. Upotrebljava se u tekućem ili „tučenom“ stanju u obliku pjene
<i>Kiselo vrhnje</i>	Treba sadržavati najmanje 20 posto masti, a stupanj kiselosti može biti najviše 45 posto. Najviše se troši u kuhinji. Umjesto kiselog vrhnja, kod pripreme umaka, možemo koristiti i

slatko vrhnje koje se zakiseljava octom ili sokom limuna, i dodaje nešto brašna.
--

## Vrhnje

(*slo.*) smetana, kajmak. Nadomjestak za vrhnje možemo napraviti od mlijeka ili kiselog mlijeka s malo maslaca, brašna i octa.

## Vrit

mjera za površinu u Dalmaciji (852,39 m<sup>2</sup>)

## Vrša

koš od šiblja ili od žice za lovljenje ribe

## Vršnik

crepulja

## Vrtanj

kovrtanj; kolač savijen kao kotač, sačinjen od crnog pšeničnog brašna. Priprema se obično na Uskrs i u sredini se ostavlja udubina. Premaže se razmućenim jajima i išara vilicom

## Vrteča sreda

srijeda prije poklada

## Vrzelan

pršut, slanina koja je jednako bijela (masna) i crvena (mesnata). Često se odresci tave slanine ili pršuta peku na maslinovu ulju sami ili na junećim odrescima (stavi se takav komad na juneći odrezak, pospe ribanim ovčjim sirom, zarola i poprži. Nakon toga se napravi na istoj masnoći šalša i podlije s bijelim suhim vinom. (Korčula). Odresci deblje rezanog pršuta zacvrće se na vrućoj tavi, podliju dobrim crnim vinom (ne više od 2 dl). Kad vino izvre do polovine, doda se maslinovo ulje i prstohvat samoniklih začinskih trava. Nakon dvije minute jelo je gotovo.

## Vrzota

lišće kelja pirjano na ulju i češnjaku. Služi kao prilog

**Vučija**

fučija; bačvica valjkastog oblika, od jelovine, za prenošenje i čuvanje vode, zapremine od 30 do 50 l. Na gornjoj, užoj strani, imala je otvor kroz koji se ulijevala voda, a sa strane pri vrhu, otvor kroz koji se voda izlijevala.

**Vugorek**

vugurki; krastavac

**Vuhak**

veći lonac s ušima

**Vulište**

starinski pčelinjak; košnica od prirodnog duba ili od slame

**Vundać**

talog od kave

**Vuršt**

(*njem.* Wurst) kobasica, slama (ekstravršt – posebna salama)

**Vuruna**

*furuna*; peć; limena peć; zemljana pekara

**Vuzmen(j)ača**

kobasica za Uskrs, Vuzem

## Z

### Zabatnjak

karabatak, zabatak

*Sad možeš tražit štogod za glabanje kad si dva zabatnjaka već smazo.*

### Zabiliti

staviti masnoću u jelo

### Zabonjasen

začinjen maslacem, uljem i suhim istucanim bijelim kruhom (BiH)

### Zabonjasiti

Začiniti

### Zabujati

pregladniti, gubiti svijest od gladi

### Zacvirati

zacvrti; začiniti

### Zacvrkati

zapržiti jelo sa vrućom masti (Banija)

### Začimba

začin

### Začimbenice

začini od biljaka

### Začina

preliv za puru, ljebušu

### Začiniti

začinjati; jelu dodati mirodije, luk, papriku, gorušicu, ocat, šećer i dr. radi poboljšanja okusa

### Zadruga

kućna zadruga u kojoj je živjelo više obitelji jednoga roda u ravnopravnoj zajednici

### Zafrig

zafrik; zaprška, zapržak (umak; uprženo brašno, mast (danas ulja) što jelu daje punoću i po želji dodatak: kosani luk, mljevena crvena paprika). Zaprška se činila i od kukuruznog brašna s mašću, ili se samo

brašno prepržilo na suho, dodala voda ili vrhnje i ukuhalo u varivo. Vidi:

### Zapržak

*Ej, gazdarice, ništa zdravo mriši, da ti nije izgorila zaprška?!*

### Zafrigati

ispržiti, staviti zafrig

### Zafriziti

zapržiti

### Zaglavka

donji dio svinjske noge, papak (koristi se za hladetinu ili se kuha sa kiselim zeljem)

### Zagrebački izrazi za dijelove mesa i mesne proizvode:

<i>Ausštosfedrih</i>	grebena pržolica
<i>Brustšpic</i>	prsa
<i>Fedrih</i>	vratina
<i>Federšpic</i>	meka vratina
<i>Friški tušt</i>	špek - slanina
<i>Frišling</i>	mlado prase, odojak
<i>Hifelšpic</i>	vrh kuka
<i>Kavaliršpic</i>	ribica
<i>Lungenbraten</i>	pisana pečenica
<i>Mitelštukflam</i>	slabina
<i>Prezvuršt</i>	tlačenica
<i>Rirdekel</i>	dopržolica
<i>Rostbif</i>	križna pečenica
<i>Rostbraten</i>	pržolica
<i>Rozn</i>	ruža
<i>Srčanica, cof</i>	bubrežni ovojak
<i>Šinjek</i>	svinjsko meso s vrata
<i>Šmirvuršt</i>	pašteta
<i>Špicflam</i>	mekana srednja rebra
<i>Švajnskare</i>	svinjski karmenadl
<i>Šultermajzel</i>	dolopatica, doplečka
<i>Šultersplaten</i>	podlopatica, potplečka
<i>Švargl</i>	debela koža na slanini, vrsta debele kobasice; svinjski želudac nadjeven kožicama, finim mesom, krvlju i začinima
<i>Tafelšpic</i>	butina
<i>Tašenflam</i>	masna potrbušina
<i>Vajsbraten</i>	svinjsko meso uzduž kralježnice
<i>Viršli</i>	hrenovke

### Zahlada

vidi: Hošafluk

**Zahlkellner**

*njem.* konobar koji naplaćuje i kojemu je to jedna od glavnih dužnosti; ponegdje i šef sale; osoba velikog povjerenja; u bečkoj sistematizaciji radnih mjesta može imati i drugih dužnosti

**Zaira**

ljudska hrana kao jelo.  
*Ne valja gaziti po zairi* (mrvama kruha)

**Zaja**

jelo od tijesta i mesa

**Zajec v omaki**

*(slo.)* zec u umaku

**Zajutrak**

zajtrek; obrok koji se uživa rano ujutro; prema vrsti i broju jela koja se daju razlikujemo više vrsta zajutarka

**Zakalumati**

zabiti, utaknuti

**Zakiseliti**

octom i limunom zakiseliti salate, umake, juhe

**Zakrnjeno jajce**

*(slo.)* na masti pečeno jajce

**Zakvasinati**

dodati gotovom jelu kvasine, zakiseliti

**Zaležaj**

zapušteni vinograd

**Zalogajnica**

vidi: Snack-bar

**Založiti**

uzeti nešto malo hrane, okusiti

**Zalun**

kukuruzno brašno oštro samljeveno

**Zaljuljati**

opijenost od mladih bajama (badema)

**Zambon**

kuhana šunka

**Zameten**

započinjati, začinjati, stvarati, razvijati, početak nekog djela, posla, zagubiti, zaturiti

**Zamezetiti**

zameziti; založiti što od jela pijuću vino ili rakiju, jesti meze uz piće

**Zmišati**

usuti puru u vodu za kuhanje, zakuhati

**Zamlaza**

staro piće iz Like. U kiselo mlijeko doda se malo svježeg pomuzenog mlijeka od krave, ovce ili koze. Prije konzumiranja se promiješa

**Zamučiti**

posuti brašnom (ribu prije prženja)

**Zamuz**

1. količina mlijeka dobivena jednim pokretom ruku muzača; 2. mješavina svježeg i kiselog ovčjeg mlijeka – ljetna hrana pastira

**Zaoblica**

veselica; na ražnju ispečen ovan ili brav. Obično se peklo na Božić, odnosno na Badnjak. Na istoku svinja – nazime, na jugozapadu brav – u cijelo zaklan i za pečenje spremljen.

**Zapečak**

ugao kraj peći (Međimurje)

**Zapjeniti**

samo malo popržiti, tj. dok se ne stvori pjena.

**Zaperci**

neplodni izbojci na lozi ili povrću

**Zapinjači**

kod pravilnog stavljanja janjca na ražanj podrazumijeva „finese“ poput učvršćenja nogu provlačenjem među tetive, zatvaranje



trbušnog otvora zapinjačima te fiksiranje klinovima i vezivanje. Zapinjači su zapravo kračice prednjih nogu, a obično su prvi pečeni. Gurmani ih smatraju delikatesom zbog specifičnog slanog okusa, koji poprimaju jer se za pečenja sav sok prelijeva preko njih; *paprčnjak* ili *priponac* su prednje janjeće noge koji se tijekom pečenja na ražnju obogate sokovima koji se slijevaju na njih i postaju prava poslastica.

### **Zapirjati**

lako zakuhati ili ako se radi u luku zapržiti da postane smeđe

### **Zapognjenec**

(*slo.*) vrsta peciva (zapogniti – saviti, presaviti, previti)

### **Zaprečati**

pokriti peku žarom i pepelom; staviti pod peku da se peče (Dalmacija)

### **Zaprečeni krumpir**

krumpir u ljusci pečen na žaru ognjišta. Prilog pečenom mesu ili slanini

### **Zapreg**

kecelja, pregača (Posavina)

### **Zapregaj**

mala vreća koja se veže oko pasa u koju se odlaže ubrana trava ili lišće

### **Zapržak**

zaprška ili zafrig svjetlije ili tamnije prženo brašno na masti (ili maslacu). Umjesto zaprške juhe se mogu zgusnuti i razmućenim jajima. Razlikujemo:

<i>svijetli zapržak</i>	za pripremljivanje bijelih umaka (bešamela i veloute), juha i za neka jela koja moraju ostati svjetlija
<i>tamni zapržak</i>	za tamne osnovne umake, za zgušnjavanje smeđih osnovnih umaka. Tamnu zapršku dobijemo tako da brašno dulje pržimo

### **Zapržiti**

brašno na masti (ulju, maslacu) zapržiti, doliti vodu ili juhu i sve dodati jelu koje se pripremljuje, npr. varivu

### **Zarac**

sirutka koja je preostala od procijeđenog sira, prokuha se, procijedi kroz krpu i sir koji se dobije zove se zarac. Takav sir se suši na suncu

### **Zarebnjak**

(ombolo, žlumpert) dio svinjskog karea (istarski naziv). Meso se natrlja solju, paprom, iskosanim češnjakom i lovorom – i suši 10-15 dana. Poslužuje se izrezano na ploške ili pečeno na gradelama ili u tavi na malo maslinova ulja. Zarebnjak izrezan na ploške, popržen na ulju i prelijevan rastopljenom masti može se sačuvati za poslije.

### **Zarebrna**

(*slo.*) pečenka

### **Zarebrnica**

(*slo.*) kare, karmenadl

### **Zarf**

ukrašena metalna čašica od srebra, mjedi ili zlata za fildan (findžan), tj. u koju je uložen fildžan. (BiH)

### **Zaseka**

na poseban način pripremljena sitno mljevena slanina, konzervirana za zamašćivanje jela

### **Zasičak**

obrezan prut loze do dva pupa

### **Zaslon**

pregača (Lika)

### **Zastor**

pregača

### **Zastrug(a)**

1.čančić, čanak, zdjelica od drveta sa poklopcem; 2. zagorjeli dio hrane na dnu lonca (Posavina)

### **Zavajun**

tučeno žumance sa šećerom, pojačano prošekom; davalo se djeci za snagu

### **Zavitek**

(slo.) omot, svitak,

<i>Jabolčni zavitek</i>	savijača od jabuka
<i>Sirov zavitek</i>	savijača sa sirom

### **Zatop**

popržena iznutrica zalivena mašću i na taj način konzervirana. Poslužuje se kao hladni narezak.

Specijalitet, zatop, vrlo je sličan tlačenici i po sastavu i načinu dimljenja. Osim mesa, iznutrica, stavlja se pileće bijelo meso, čvarci i začini. Dimi se na suhoj bukovini i grabovini s dodatkom borovnice

### **Zbornjak**

Od brašna, mlijeka, masti (mladinska mast – mast peradi), jaja, soli i kvasca umijesi se tijesto kao za kruh. Dvapat se premijesi. Od manje količine tijesta oblikuju se ukrasi: ptičice, ružice, zavojnice, koje se stave na gornju površinu. Peče se u kalupu, na laganoj vatri da ukrasi tijesta ne pogore. Zbornjak se pekao u Koprivničkom Ivancu, Kunovcu i drugim selima zapadno od Koprivnice, nosio se na blagoslov i jeo za uskršni fruštuk.

### **Zdelinek**

viseća polica za zdjele i tanjure

### **Zdelje**

posuđe (Međimurje)

### **Zdeljnjak**

stalaža za suđe

### **Zdenčina**

voda iz zdenca

### **Zdihalje**

začinsko bilje (Međimurje)

### **Zdila**

zdjela, posebno oblikovana za posluživanje jela

*To je gotova radost, čim je puna zdila na astalu.*

### **Zdjeka**

mala zdjela

### **Zdjela**

čanak, činija, kopanja, paniva, plitica, terina, vagan, skudela, škudela, zdila (zdjela iz gline ocakljena; drvena zdjela u kojoj se kuhačom gnječi krumpir; poklon za Božić (Mljet); limena posuda iz koje su jeli vojnici; šalica za kavu (Račišće; otok Korčula)

### **Zdjelnjak, Zdelnjak**

zidni stalak, za odlaganje zdjela

### **Zdrača**

kost od ribe

### **Zdrepat**

zdrobit

### **Zdrob**

krupica, griz

### **Zec**

kajmak na kuhanom mlijeku (Posavina)

### **Zečak**

grašak

### **Zeje**

povrće; vrsta zeja: artičok, babji zub, baćir, biž, blitva, bob, bobica, broć, broskva, divji špinat, divja blitva, divja loboda, dračevica, fažol, gorčik, konjsko kopito, kopar, koromač, kostrić, kukumar, kupus, loboda, luk pojski, matar, mravinac, pardej, radić, ratižej, riga, rikula, ripa, spinat, škalonja, tušč, žutinica ...

Ono što nije iz vrta, što raste samoniklo zove se – *divje zeje*

**Zejtin**

(*ar., turski* zeytin – maslina) maslinovo ulje i ulje uopće

**Zejtin-tane**

(*ar. per.*) plod maslina, maslina

**Zelena menestra**

vrsta jela od suhog mesa i kupusa (Dubrovnik)

**Zeleni bardak**

zemljani vrč, zeleno obojen, kojim se nude gosti rakijom za vrijeme slave

**Zeleni pasulj**

mahuna

**Zelenik**

soparnik, ulenak; vrlo staro jelo koje se priprema od zelja (blitve), brašna, malo luka i ulja. Nakon što se umijesi tijesto, razvalja se vrlo tanko kao za rezance, i to dva tanka komada. Blitva izrezana na rezance posoli se i izmiješa s uljem, stavi na jedna dio tijesta i pokrije drugim. Krajevi se dobro stisnu i sve se zajedno umota, krajevi se spoje tako da je sve u zatvorenom krugu. Ovako sačinjen zelenik – peče se na ognjištu, na zagrijanom kamenu s kojeg se pomete žar i pepeo, i opet se sve stavi na „zelenik“. Kada je pečeno, nabubri, izvadi se i opravi od pepela. Luk se izreže i batom usitni, pospe se po izrezanom „zeleniku“ i jede. Ovako se radi običan (svakodnevni) „zelenik“ a za gozbe (svečane prilike) puni se suhim grožđem i, kad je gotov, pospe šećerom. Neki „gastronomi“ pogrešno govore - prisnac ili soparnik.

**Zelenje**

mrkva, peršin, celer, luk

**Zelnica**

voda od kiselog kupusa, rasol

**Zelenka**

vrsta smokve zelene kora

**Zelenjava**

(*slo.*) zelen, zeleniš (za juhu)

**Zelenjavna juha**

(*slo.*) juha od povrća

**Zelenje**

sve vrste zelenog povrća

**Zelesčevac**

(*slo.*) travarica, rakija s eteričnim uljima mirisnih trava

**Zeleni bardak**

zemljani vrč zeleno obojan iz kojeg se poslužuje rakija samo o slavi i velikim svečanostima

**Zelnica**

voda od kiselog kupusa, rasol.

**Zeljanica**

zeljanka, zelenik, zeljanik; 1. kolač (pita) od zelja, jede se za Božić (Lika); 2. savijača u kojoj je kao nadjev sjeckano zeleno povrće s kajmakom i jajima (Posavina)

**Zeljanik**

zeljank, zelenik; vidi: Anita

**Zelje**

riječ *zelje* vuče korijen iz staroslavenske riječi *zel* koja označava nešto zeleno. Nekada su se pod zeljem podrazumijevale jestive, samonikle biljke, osobito iz porodice loboda i dvornika. S vremenom, uvođenjem kulture glavatog zelja, nastala je podjela na divlje i pitomo zelje, da bi postupno taj termin gotovo isključivo značio uzgojeno, pitomo zelje. O tome svjedoče i narodne poslovice:

*od pitoma zelja trbuh ne boli;*

*svega časa po zalogaj, a zelja se nabalaj;*

*bez zelja nema veselja* kao i termini „zeljanica“ (pita od zelja), „zeljarica“ (prodavačica zelja). Danas je taj termin proširen u Varaždinsini, Međimurju, Hrvatskom zagorju, a i među žumberačkim katolicima.

Riječ *kupus* potječe od talijanskog „capuccio“ što znači „kapica“, a to je lokalni izraz za kupus proširen u sjevernoj Italiji, umjesto danas službenog „cavolo“. Obje riječi označavaju pitomo, glavato zelje. Istoga je podrijetla i naziv za kapucinski red. Izraz se na području Hrvatske bilježi od 15. stoljeća. Pretvorbom „C“ u „s“ nastao je izraz „Kapus“, koji je i danas raširen na Rabu, Cresu i u Istri. Daljnjom pretvorbom „a“ u „u“ nastao je danas najrašireniji naziv *kupus*, koji je u početku označavao sve kupusnjače (broskva, cvjetača, kavolin, prokula i glavati kupus), a s vremenom sasvim određenu – glavati kupus. Danas je taj izraz proširen u istočnoj Istri, Primorju, Dalmaciji, Dubrovniku i dijelovima kontinentalne Hrvatske koji govore štokavskim narječjem.

### **Zelje uživo**

koromač, zelje, blitva, svinjak, (mala paprat), krumpir, luk pirjan na ulju uz dolijevanje vode. Prilog kuhanim kobasicama

### **Zeljjo**

grah zelenkastožute boje (Posavina)

### **Zera**

mrvice

### **Zerde**

hladno jelo, vrsta kompot. Na rijetko kuhana ostupana pšenica ili riža, zaslađena medom ili šećerom i začinjeno cimetom.

### **Zerdelija**

1. rezdelija (*perz.*) vrsta rane šljive; 2. vrsta divlje šljive (Posavina)

### **Zero**

najbolja vrsta brašna, nulerica

### **Zerzevat**

(*perz.* zarzavat) povrće, zelen

### **Zdelinek**

viseća polica za zdjele i tanjure

### **Zgolj vino**

čisto vino

### **Zgratati**

ribati

### **Zidana peć**



Peć napravljena od cigle, blata i dijelova koji su od metala (vrata ložišta, gornja ploča, pećnica).

### **Zijafet**

(*ar.*) gozba, objed ili večera s više raznih jela i za više gostiju

### **Zimnica**

1. vrsta smokve koja zri u studenome; 2. hrana spremljena za zimu

*Ne strašimo se zime kad je zimnica u špajcu i pod odžakom puno divenica i šunaka.*

### **Zimnjača**

jabuke i kruške koje dozrijevaju početkom zime ili krajem jeseni (Posavina)

### **Zimsko bijeljenje voćaka**

Mnogi voćari premazuju vapnom svoje voćke u periodu zime i ranog proljeća, osobito u hladnijim područjima kao što je Gorski kotar. Osim korisnosti to ima i estetski razlog jer je voćnjak puno ljepšeg izgleda. Razlog premazivanja vapnom je

sprječavanje pucanja kore debela i nižih grana krošnje voćaka, te tako onemogućiti i ulazak patogenih mikroorganizama pod koru. Kad se temperatura zraka u proljeće poveća, voćka iz svojih zaliha u korijenu prenosi hranjive tvari u krošnju kako bi oformila lišće i reproduktivne organe. U rano proljeće za vedrih dana temperatura zraka se može povećati dok se u noći temperatura može spustiti ispod nule i dolazi do zamrzavanja sokova i do pucanja kore voćaka, naročito na strani koja je bila najviše izložena suncu. Ranu na voćki napadaju razni patogeni mikroorganizmi koju uzrokuju bolest i kod većih oštećenja može cijela voćka propasti. Bijeljenjem voćke sprječavamo pucanje kore, jer bijela boja odbija sunčeve zrake, te neće doći do zagrijavanja debela i pucanja kore. Bijeli se u dva navrata. Početkom prosinca za razdoblje zime i u rano proljeće da bi spriječili prerano kretanje vegetacije. Za što uspješnije bijeljenje koristite hidratizirano vapno u koje dodajte 10 posto soli i 10 posto sumpora smočenog u vodi, što će očuvati voćke od naseljavanja štetnih organizama.

### **Zizib**

starinska sorta grožđa tvrdih ljubičastih bobulja, vrsta stolnog grožđa (Dubrovnik)

### **Ziznjak**

(*slo.*) odojak, prasence

### **Zizula**

žižola (voćka)

### **Zlačane jabuke**

rajčice

### **Zlatna šajba**

- kulinarska izložba ili „salamijada“ održava se od 1987. godine u Samoboru, s autohtonim kobasicama (češnjovki, salama i drugih suhomesnatih proizvoda. Ocjenjivački sud proglašuje najbolji proizvod „salamijade“. Jedan od poznatih proizvoda je i „Samoborska salama“

autohtona salama koja je postala robna marka Zagrebačke županije.

### **Zlijevanka**

Zlevanka, uljevača; kolač od kukuruznog brašna (ili običnog), mlijeka, vrhnja i jaja. Pripremljena smjesa izlije se u posudu i peče u pećnici (odatle i naziv).

### **Zlivanjka**

(*slo.*) zlevanka, vrsta jela od brašna i mlijeka

### **Zloješan**

prebirač u jelu, koji mršavo jede

### **Zmedenci**

(*slo.*) vrsta peciva

### **Zmesni kruh**

kruh od dvije vrste brašna

### **Zmiščica**

(*slo.*) zimski jabuka

### **Zmleto**

samljeveno

### **Zobura**

krupica, velike mekinje, posije (oštro samljeveno)

### **Zoc**

(*njem.* Satz) talog od kuhane kave

### **Zoganj**

kuhinja odvojena od kuće

### **Zoka**

jelo od kukuruznog brašna (Dinara); kukuruzno brašno se umijesi kao za kruh samo bez kvasa (germe), U tijesto se doda narezani krumpir, *kapula* (luk) i ako ima stavi se grožđe. Peče se ispod peke na ognjištu ili u *teći* na *špakeru*.

### **Zornjača**

riba ulovljena u zoru

**Zos**  
umak

**Zrezek**  
(*slo.*) odrezak, „šnicl“ - dunajski (Bečki),  
pariški, naravni odrezak („naturšnicl“)

**Zvarek**  
(*slo.*) uvarak, dekokt

**Zvariti**  
(*slo.*) uvariti, svariti, skuhati, ukuhati

**Zverina**  
divljač

**Zvrčiči**  
izrezana jufka (*smrzgana* – zgužvana)  
popočena u tavi na maslu, polita kiselicom i  
začinjena istucanim češnjakom

**Zvrka**  
savijača, rola (BIH)

## Ž

### Žafran

šafran (začin)

### Žaladija

hladetina

### Žalfija

kadulja, koristi se najviše za marinade, ribu i jela od svinjetine. Odlika talijanske kuhinje

### Žamak

svježi komadić mladog sira tek izvađen iz kotla (Vodice)

### Žamavka

u kotlu preostalo mlijeko, kad se izvadi žamak (Vodice)

### Žara

1. kopriva; 2. (*tal.* gharra) velika zemljana posuda duguljastog oblika, amfora

### Žban

1. drveni uspravni sud od duga za vodu, vino, med (Buzet); 2. drvena posuda s ručicom izrađena iz debla vrbe u jednom komadu u koji se usadi dno (iz te posude pije se po redu vino ili voda)

### Žbana

sud za pravljenje maslaca

### Žbanj

1. bakrena posuda od 4 oke ulja; 2. drveni uspravni sud od duga za vodu, vino, med (Dalmacija); 3. drvena posuda sa ručicom izrađena iz debla vrbe u jednom komadu u koji se usadi dno. Iz te posude pije se po redu vino ili voda (Posavina).

### Žbanja

visoka posuda od duga, s dvije uši u produženju duga na vrhu, sa zaklopcem od drva, za mast.

### Žbanjica

1. drvena posudica za zahvaćanje vode za piće; 2. drvena posuda za mast (Korčula)

### Žbatiti

(raz)mutiti jaje, (is)tući jaje, (iz)mutit vilicom (pinjurom) u tanjuru (npr. kajganu) od *tal.* sbattere

### Žbrovada

kuhani kiseli kupus s pršutom ili svježim svinjskim mesom (Istra)

### Žderat

1. pohlepno, halapljivo i mnogo jesti  
*Sad više ne ždere i ne loče, burag mu njegov proždrljivi, razbolio se.*  
2. piti alkohol, opijati se  
*Ne ždere i dođe kući trizan kad nema novaca.*  
3. jediti se, uzrujavati se, sekirati se  
*Kako me ne bi žderalo kađ sve popije što zaradi.*

### Ždrače o rib

riblje kosti

### Ždrokalj

gutljaj (Benkovac, Dalmacija)

### Ždrokat

*štrokati*; 1. halapljivo gutati hranu i piti tečnost (napola žvačući — *Diniško se uvuko u špajc i ždroka*); 2. udaranjem miješalicom pri kuhanju, pečenju palente, miješati palentu...

### Železnak

željezni lonac za kuhanje žganaca

### Žemlja

(*njem.* Semell; *lat.* Simile) žemlja, zemička, žemička

### Ženitnina

(*slo.*) svadbena gozba

### Žetak

velika drvena kaca za pretakanje vina i sakupljanje grožđa (Čilipi)

## **Žeti**

1. srpom sjeći stabljike žita s klasjem, brati skidati žito; 2. ubirati plodove rada

## **Žetva**

1. košenje i skupljanje žita

*Svi su kosci stigli, rano ujutro počeo žetva.*

2. vrijeme žetvenih radova

*Tek je početak juna, a taka je vrućina ko da je žetva.*

3. rod, ljetina, prinos

*Napunio sam obadva tavana, odavno već nije bila tako dobra žetva.*

4. rezultat nekog rada

*Kad budneš bolje znao da radiš, biće i žetva obilnija.*

## **Žetveni radovi**

radovi u polju: oranje, kopanje, sijanje, kosidba, žetva usjeva, orezivanje, okopavanje; branje voća, kukuruza, grožđa, maslina; kolinje, sve su to radovi u kojima se ispomaže jedan drugom (rođaci, prijatelji). Nakon napornog rada slijedi i veselje i užitak uz pjesmu, svirku i obilnije jelo, zbog zadovoljstva dobro obavljena posla.

## **Žeženjat**

osobito pokorno postiti, postiti o kruhu i vodi

## **Žežin, žižin**

dan prije blagdana, veliki post (uoči velikih svetkovina, kao na Badnjak, uoči Velike Gospe, na Veliki Petak); činiti žežin - postiti

## **Žežinati**

postiti uoči velikih svetkovina, kao na Badnjak, uoči Velike Gospe, na Veliki Petak

## **Žgajne**

žganje; pečenje

## **Žgajček**

lonac u kojem se kuhaju žganci

## **Žganci, žganjci, palenta, pura**

na vodi kuhana kukuruzna krupica u obliku guste kaše, može se pripremiti od pšeničnog ili heljedinog brašna.

*Bota, cicmara, gloda, greba, jaglji, kaša, palenta, polenta, prpa, pula, pulenta, pura, žganci, žganjci...* samo su neka od imena za jelo od kukuruznog brašna ili krupice, koje je nekad bila skromna hrana, uobičajen obrok u domovima „naših starih“ a danas neizbježan dio modernog kulinarstva.

Riječ *bogečka bota* – odnosi se na prosjački štap u Međimurju, što također ukazuje na pojam i obilježja jela i pripadnika određenog društvenog sloja.

Žganci, pura, palenta, poslužuje se na različite načine, gušća ili rjeđa, sa kiselim vrhnjima, sa preprženom slaninom, sa prženim čvarcima, sa zeljem i suhim mesom, sa kiselim zeljem i kuhanim krumpirima u cijelo, uz kiseli kupus i suho meso, šalšom od rajčice, kao prilog brudetima, divljači i mesu u umaku ili naprosto s vrhnjem ili mlijekom.

U kombinaciji s mesom, povrćem, sirom, mlijekom i fermentiranim mliječnim proizvodima sastavni je dio jesenske i zimske trpeze.

Ona se može se pripremiti i kao desert (sa mlijekom i šećerom ili kukuruzna zlevanka – ukusan kolač popularan u sjevernim dijelovima Hrvatske).

Pura, žganci, pripremljena od pravog kukuruznog brašna, samljevenog u pravom mlinu (nekad uobičajeno u vodenicama), mnogima je, danas, nepoznat okus i miris, za kojeg se može ustvrditi da je prava poslastica.

U različitim krajevima, naše zemlje, palenta, žganci ili pura kuhaju se i poslužuju na različite načine. Žganci se kuhaju s manje vode kako bi bili tvrđi, dok se negdje palenta jede umjesto kruha.

Brašno kukuruza najčešće je žute boje, ali može biti i bijelo i crno, sitno, srednje ili krupno mljeveno. Ovisno o količini vode u kojoj se kuha, palenta može poprimiti različitu konzistenciju. Manja količina vode u kojoj se kuha krupica znači i gušću, tvrđu palentu. Samim time, veća količina vode



osigurava rjeđu, kašastiju masu. Temperatura kuhanja, kao i vrijeme, također su faktori koji u konačnici definiraju okus i izgled ovoga obroka. Sve navedeno, omogućuje jednostavno spravljanje obroka sa „hiljadu ozračja“.

Žgance (puru) na otoku Pagu začinjavali su maslinovim uljem ili mješavinom meda, luka, umiješanog s vodom i malo ulja. Istarski običaj je prelijevanje mlijekom ili vrućom mašću (ili maslacem) i posuto ribanim ovčjim sirom.

*Kad se ja naidem žganjaca, onda nema zime za mene*

### Žganci:

*Stavi se kuhati dosta vode (najmanje 2 litre) u koju se doda malo soli. Kad voda zakipi u nju se stavi kukuruzno brašno mljeveno u mlinu (otprilike ½ kg). Drvenom žlicom gruda brašna presječe se na pola ili se prereže na križ i pusti se kuhati nekih ½ sata, a kad se skuha, voda se izlije u drugu posudu. Ostatak se dobro miješa dok se ne naprave žganci; ako su pregusti dodaje se voda u kojoj su se kuhali prema potrebi, ali moraju biti dosta gusti. Kad su gotovi, žganci se iz lonca vade s kuhačom, a drugom kuhačom od njih se režu komadići i stavljaju na tanjur. Onda se jedu na razne načine:*

- s kiselim mlijekom
- s metenim mlikom ili metenicom
- s kuhanim kiselim zeljem (ili repom) začinjjenim  
lukom prepečenim na masti
- na župu krumpijerom (krumpir se nareže na kockice, skuha u slanoj vodi i začini lukom prepečenim na masti i brašnu)
- s ugrijanim čvarcima
- s kuhanim suhim voćem)

### Žganica

(slo.) rakija prepečenica, prepeka

### Žganje

(slo.) rakija

Žganje vinsko	rakija od vina
Žganje žitno	rakija od žita, komodara
Sadno žganje	rakija od voća

### Žganjček

gusena posuda za kuhanje žganaca

### Žgvacet



Žgvacet s tjesteninom

žguacet, žvacet, zvacet; gulaš, umokac s meso;

1. autentični istarski specijalitet, od mesa peradi, sa začинима kao ružmarin, žalfija i bosiljak (na otocima se to jelo radilo i od bravetine); meso priređeno s krumpirom. Dolazi od tal. guazzetto –ujušak, gulaš, paprikaš;

2. meso „na bokune“, „na kapulicu“, „na komadić“, „na luk“, meso od mlađeg ovna (silazeta) izreže se na manje komade i stavi se na ispirjani usitnjeni luk. Malo se poprži, posoli se, popapri i dodaju izrezani krumpiri i rajčice. Podlije se vodom i pirja. Ako se podlijeva prošekom zove se: na štuvalu (tal. stufato – podušiti, pirjati);

3. Creski naputak za zvacet: *pravi se od svakog svježeg mesa, bilo volujskoga, ovčjeg ili kokošnjeg. A radi se ovako: u padelici se rastopi slanina ili kojeg drugog smoka (ulje ne). U onu se mast metne razrezanog luka ili kapule ili česna i to se sufiga. Na to se u padelicu metne na malo razrezano meso te se i to neko vrijeme sufiguje (sufrijuje). Kad je dosta sufigano, metne se malo papra i nalije vodom. Ovako se na žeravici kuha, dok nije kuhano. Tko hoće, pravi zvacet od samo mesa, no dobro je, ako se uzme i par krumpira. Zvacet se jede s kruhom ili po palenti. Juhom od zvaceta se poliju makaruni, fuži, biguli i praščići (vrsta tjestenine).*

**Žibrica**  
koromač

**Židčina**  
gusta tekućina

**Žigavica**  
kopriva

**Žigerica**  
jetrica i plućica  
*Ima li ča slaje nego ča je žigerica, crne i bela o janjčića, šufigana i šugu parićana.*

**Žir**  
1. voćka, voće; 2. žir od hrasta – stara je namirnica pastira od koje se prvo sušenjem i mljevenjem radilo brašno a nakon toga pekao kruh. Obzirom da postoji nekoliko vrsta hrasta tako je i žir imao razna imena, po okusu, kao npr.: *blagun, balgunj, sladumac, gorun i ljutik, ljutak.*

Žir se prvo sušio u zemljanoj peći da izgubi opor ili gorak okus. Pečen se mljeo u brašno. Od brašna se mijesilo kruh, kao od običnog brašna. Kruh je gnjecav i na prelomu se razvlači kao svila. Brašno žira se također miješalo i s običnim brašnom. Pečen žir, kao kesten, također je bio prehrambena namirnica i jeo se kao pečeni kesten.

**Žirovina**  
daća koja se plaćala za žir

**Žirovnjak**  
svinja uhranjena žirom

**Žitak**  
žito, hrana

**Žitnik**  
kruh od raži

**Žito**  
1. zajednički naziv za sve žitarice ili za više bilo kojih žitarica; 2. proso; 3. žitar – trgovac žitom; 4. žitarica – dereglija/lađa za prevoz žita; 5. žitnica – spremište za žito na

gospodarstvu (ambar, spremnica); 6. žitnjak – žitnica, njiva na kojoj se uzgaja žito.

*bijela strna žita* – pšenica, ječam, raž, zob. U našim krajevima za vrijeme Austro-Ugarske (1873.) najviše se proizvodilo žitarica, nešto manje gomoljika, sočivica i industrijskog bilja. Među žitaricama prednjačile su zob i raž, pa pšenica i kukuruz. Među gomoljikama sve više prevladava krumpir koji je već tada po proizvedenoj količini bio na prvom mjestu. Do kraja stoljeća još će porasti proizvodnja krumpira, kukuruza i pšenice. U Hrvatskoj se sredinom šezdesetih godina najviše proizvodi kukuruza, zatim raži, zobi i pšenice. Isti je poredak i u Vojnoj krajini. Od ostalih proizvoda najviše se u Hrvatskoj i Slavoniji, pa i Dalmaciji, gajio kupus, pa repa i tek na trećem mjestu je bio krumpir. U Vojnoj krajini je kupus na prvom mjestu, krumpir na drugom, a repa na trećem. Šećerna repa još nije jače bila prodrila u hrvatske zemlje iako je u Češkoj, Moravskoj, Šleziji pa i Ugarskoj već bila značajna industrijska biljka. Glavna žitarica i osnovica prehrane u Hrvatskoj, Slavoniji i Vojnoj krajini bio kukuruz koji je tada davao izdašniji prinos od pšenice, a uspijevao je i u brdovitim predjelima s lošijom kakvoćom zemlje. Na drugom mjestu je zob koja je služila za prehranu konja, ali i ljudi, osobito za nerodnih godina.

Iza žitarica najvažnija kultura bila je vinova loza.

Vidi: Kukuruzenland

**Žitovac**  
ječmeni kruh

**Žitovka**  
*komadara, rakija od raži*

**Živače**  
živina; živad, perad

**Živina**  
stoka, perad

### **Žižalica**

pogača koja se radi iz tijesta za kruh koje se nije potpuno diglo. Pogačice se oblikuju kao pljeskavice (debele pola centimetra), peku na ploči štednjaka. Peču se s obje strane i poslužuju s kajmakom (*žiža* – nešto što se pali, fitilj, korda; *žižak* – stijen u lampe na petrolej).

### **Žličnjaci**

parenci, štrunjci; rijetko tijesto od brašna, kvasca, jaja, ulja, ovčjeg sira i ribanog sira u obliku žličnjaka. Kuha se u slanoj vodi. Poznati su i kao „kroflini“

### **Žličnjak**

mjesto gdje stoje žlice

### **Žlinkrofi**

žlikrofi, idrijski žlikrofi (slovensko narodno jelo) jastučići od tijesta koji mogu biti punjeni sirom, pekmezom od šljiva, kajsijama, pirjanim kupusom ..., i kuhani u slanoj vodi

### **Žlundra**

(*njem.* Schrunde – ispucana koža) žila, tetiva u mesu, nevrijedno meso, neprikladno za jelo

### **Žljempati**

velikim gutljajima i velikom količinom tekućine gasiti žed (npr. vodom)

### **Žljuh**

gutljaj, srk

### **Žmah**

okus, tęk, gešmak; osjećaj koji izaziva jelo u usima

### **Žmahen**

žmahno; ukusan, tečan, dobar za jelo

### **Žmara**

kul. *lok.* čvarak; ostatak od čvaraka

### **Žmire**

1. čvarak, ocvarak, cvirak, ocvirak; 2. jelo: kao žitka cicvara od masti i brašna

### **Žmul, žmulj**

1. pravljeno, nenaravno vino; 2. žmul; čaša od stakla (Istra, Dalmacija)

*Jedan žmul vina potli obeda je spiza, dva žmula da ugasiš žej, tri da se raščakulaš, četire da se raspivaš, a pet da se piti invijaš.*

### **Žnjači**

žeteoci (Međimurje)

### **Žolca**

(*njem.* Sulze) žulica, hladetina, drhtalica, sulc, aspik, piktija

### **Žonta**

kominjak, piće koje se dobije sipanjem vode i šećera u kom

### **Žret**

žderati

### **Žrnik**

zidana ograda pred ždrijelom krušne peći

### **Žrnovski makarun**

domaća šuplja tjestenina (od fino mljevene pšenice) s Korčule (poslužuje se s komadićima mljevene govedine u umaku poput pašticide)

### **Žrvanj**

naziv iz mlinarske terminologije;

1. ručni mlin, 2. mlinski kamen, mola; (sačuvano u toponimiji: Žrnovo – Korčula; Žrnovica rijeka u Poljicama, nekad se zvala Badi; Žrnove jame – kod Ozlja)



Žrvanj je naprava za ručno mljevenje, u domaćinstvima, da bi se dobilo brašno za *brašnjače*, *bazlamače*, *kukuruzni kruh*, ..... Osobito je bio dobar za mljevenje mladog, svježeg kuruze kojeg se sušila odmah nakon pobiranja z *betva*, a kukuruz se sušio u krušnim pećima.

Na četiri noge stol od *planke*, na njemu limeno okruglo kućište u kojem je smješten donji i gornji kamen. Donji kamen miruje. Kroz njega u sredini izbušen je otvor (rupa). Kroz nju prolazi drvena osovina - *klin*, a na njega je postavljen drugi, gornji kamen koji se okreće ručnim pogonom. U sredini kamena je drveni križ koji nije izbušen do kraja, nego se oslanja na klin. Podizanjem klina kroz postolje povećava se razmak između donjeg i gornjeg kamena i tako se regulira debljina brašna, meljave. Sa strane kraj donjeg kamena kroz rupu drvenom stolu curi brašno u posudu, obično pletenu simplu ili *drvenu grovaču* (grohaču). Iznad stola je drveni okvir, u gornjem dijelu okvira izbušen je otvor koji je uperena prema sredini samog kamena. U taj otvor ugurava se štap, palica koja ima na donjem dijelu metalni štift zaboden u gornji kamen. Tim štapom se vrti gornji kamen, *melaj*. Lijevom rukom se vrti, a desnom se ubacuje kukuruz, pšenica, raž, .....

### **Žubno**

žumance

### **Žubrovka**

rakija začinjena tom biljkom (hierochloe odorata), darica, darika vidi: Leksikon pića

### **Žućenica**

jestivo samoniklo bilje gorkog okusa (Dubrovnik)

### **Žufenjaki**

vrsta kolača iz Podravine od koštica bundeve (šufa), tj. kukuruznog brašna, maslaca, šećera i soli. Konzumiraju se uz kiselo mlijeko

### **Žugica**

guščica