

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



ZLATAN NADVORNIK

**NOVI GASTRONOMSKO - KULINARSKI
POJMOVNIK ili MALI RJEČNIK**
službenog i tradicionalnog 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 kulinartva, 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

Ab hoc et ab hoc et ab illa.

O svemu, o ovoj i o onoj
(O svemu i svačemu)

Ad notam.

(Na znanje)

Quaérite et inveniétis

(Tražite i naći éete)

ZLATAN NADVORNIK

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

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2019.

Drugo dopunjeno i prošireno izdanje objedinjeno je u cjelinu iz djela: GASTRONOMSKO - KULINARSKI POJMOVNIK ili MALI RJEČNIK službenog i tradicionalnog nazivlja, koji je sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA; i GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (G.U.R.I.S.).

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.

POJMOVNIK i MALI RJEČNIK tradicionalnog i službenog nazivlja

A

Abalona

vrsta krupnih jestivih puževa čvrsta mesa koji se uglavnom love u obalnim vodama Kalifornije i Meksika.

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

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

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.

Abštaubati

pobrašniti

Aceto balsamico – ocat s pedigreeom, je aromatični balzamski ocat iz Italije za koji samo neznalice kažu - vinski ocat. Svoj miris, pun okus i ugodno blagu slatkost,

tamnu rubinsku boju zahvaljuje ponajboljim crnim vinima iz kojeg se proizvodi i smatraju ga jednako vrijednim poput bijelog tartufa iz Albe. Jamstvo njegove izvornosti i poštivanja tradicionalne recepture, u čijoj je osnovi dugotrajno odležavanje, je oznaka DOC (*denominazione di origine controllata*). Brižljivo odležan u hrastovim bačvama koje nisu potpuno zatvorene kao bi ga oplemenio podrumski zrak, leži ponegdje i više godina. Modenci koji proizvode, barem tako kažu, najbolji aceto balsamico (*Aceto balsamico Modena od 1850.*) i piju ga nakon dobrog objeda kao digestiv, iz malih likerskih čaša. Aceto balsamico najviše klase (extra vecchio), pakiran je i trbušaste bočice od 1 dl., a njegova cijena je rijetko ispod 40 eura (o.a.; 2006. god.). No, nisu svi iz Modene iako piše na etiketi. Suptilni prevaranti neodležani vinski ocat miješaju s malo mošta načinjenog iz aromatičnih sorata grožđa i dodaju rozine. Pravi *aceto balsamico* rijetko završava u standardnim salatama, jer malo ima tako bogatih ljudi koji si mogu priuštiti takav luksuz. Osim što se u njemu može uživati pijuckanjem, takav ocat služi kao konačni začim vrhunskih juha (npr. kornjačina) ili polako kuhanih mesnih jela, poput paštica ili rižota od jastoga. Mladi kozji i ovčji sirevi daju svu svoju punoću kad se orose takvim octom, pospu crnim paprom i kosanim svježim bosiljkom. Jednom riječju u sva jela u koje se stavlja kap konjaka, konjak se može zamijeniti balzamicom.

Osim postupka složene proizvodnje treba imati i najkvalitetnije sirovine: birane sorte grožđa; tamni *lambrusco* i bijeli *trebbiana di collina* s probranih lokacija na vrhu zrelosti, sredinom ili potkraj listopada. Iz grožđa se dobiva mošt, koji se zagrijava na laganoj temperaturi jer niti jednog trenutka ne smije prevreti. U procesu prokuhavanja ispari oko 50 % mošta, a ostatak se puni u bačve iznutra obložene staklom i tako, na hladnom, odleži oko dva mjeseca. Potom se

pretače u velike hrastove bačve, u kojima se miješa s octom iz prethodnih berbi, a godinu poslije ta se mješavina pretače u manje bačve kako bi odležale još godinu dana. Tek nakon dvije godine može se govoriti da je mošt pretvoren u bistri ocat, spreman za daljnji postupak pretvaranja u *aceto balsamico*. Taj se proces događa u drvenim bačvama smještenim u prostoru izloženom klimatskim utjecajima podneblja (najčešće u potkrovlju *acetaie* – octena, kako se zove pogon). Tekućina se pretače u manje bačve od hrastova, trešnjina, dudova, kestenova i drugih vrsta drva, i upravo je ritam pretakanja iz bačve u bačvu i miješanje tekućine s onom što je dulje odležala vrhunac proizvodnog umijeća. Da bi tekućina mogla slobodno fermentirati, „disati“, bačve se pune do tri četvrtine. Od početne količine mošta u završnici proizvodnog procesa ostane 15 do 20 posto tekućine koja zaslužuje naziva *aceto balsamico tradizionale di Modena*. Dovoljno je samo nekoliko kapi crne tekućine da njezin intenzivan okus salatu ili neko drugo jelo oboji aromom koja će rafiniranom npecu priskrbiti nadnaravne užitke. Ocat spremljen u manju bačvu od čvrsta drveta kako bi zrio barem 12 godina – ima naziv „Tradizionale vecchio“ s bijelom oznakom, a ocat od 25 ili više godina (gust i slastan ekstrakt) je stari tradicionalni ocat, sa zlatnom oznakom. Kiselkasto-slatkast začim, ima dugu povijest, koja po nekim pisanim izvorima seže sve do 11. stoljeća. Spominje ga se u poemi „Vita Matildis“ monarha Donizia, glavnog biografa velike kontese Matilde. Na području cijele Emilije, pod vlašću vojvode od Erste, koristio se u svim gradovima te su se octari udruživali u cehove ljubomorno čuvajući njegovu recepturu. U srednjem vijeku vinski je ocat, njegovan u drvenim bačvama, korišten i kao lijek protiv kuge, a u 15. stoljeću Lucrezia Borgia, udana za plemića iz Ferrare, upotrebljavala ga je za njegu „tijela i duha“. Između Ferrare i Modene dugo je vladalo rivalstvo u mnogo čemu, pa i u proizvodnji

aceta balsamica, da bi njegovo središte na kraju ipak ostala Modena, nakon što je onamo 1598. preselio vojvodski dvor. O tom je octu u svojoj trećoj „Satiri“ pisao i Lodovico Ariosto, kad su 1796. Francuzi predvođeni Napoleonom okupirali Modenu, sve zalihe vrijedna octa su skrivene a octari su prekinuli rad. Tek 1815. je obnovljen rad najuglednije, vojvodske „aceterie“, a pola stoljeća poslije je Vittorio Emanuele II., nakon što je kušao nekoliko kapi, prvi taj ocat proglasio je „crnim draguljem“, i odmah naredio da se nekoliko bačvi preveze u njegov pijemontski dvorac Moncallieri. Naziv *balsamico* stekao je u 18. stoljeću, a modenski vladar Francesko IV. njime je častio europske velikodostojnike.

Aceto dolce

vrsta kompota od dunja, smokava i zrna grožđa; prelije se mirodijama, začinjeno vinskim octom, nekoliko žlica meda ili sirupa.

Achards

vrsta juhe. Porijeklo je iz Istočne Indije i Irana; sastoji se od izdanaka bambusa, krušaka, dinja i različitog korijenja. Sve se stavi u vinski ocat s dosta oštih mirodija. Poslužuje se kao začim pečenkama.

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 „prijeke“.

Aditiv

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

Adobo

(*španjolski*: marinada, umak, začina) je mješavina različitih sastojaka kao: paprika

(crvena paprika), origano, sol, češnjak i ocat; kojim se sačuva i poboljšava okus hrane. Umak je španjolskog podrijetla i obilato se koristi u latinoameričkoj kuhinji i drugim zemljama prvenstveno u Sjedinjenim Državama i Filipinima. U Venezueli Adobo podrazumijeva smjesu soli s raznim začinima, poznato kao sal condimentada.

Adobo sastojci za 1,5 litru: 12 chiles papričica, ½ šalice bijelog octa, ¼ šalice maslinova ulja, 2 glavice fino kosanog luka, 5 češnja fino kosanog češnjaka, 1 žlica kumina, 4 šalice pilećeg temeljca, 2 žlice smeđeg šećera, ¼ šalice soka naranče, ¼ šalice soka limuna, 2 žlice pirea od rajčice, 1 žličica svježe mljevenog crnog papra.

Popržite chiles papričice srednje jakoj temperaturi u tavi od lijevanog željeza, da posmeđe i omekšaju. Često okrećite tijekom prženja. Pržene papričice stavite na tanjur i prelijte octom i vrlo malo vode. Prokuhajte, smanjite temperaturu i kuhajte oko 10 minuta da omekšaju. Preselite ih u mikser i usitnite u kašu, dodajte žlicu ili dvije vode da razrijedite, ako je potrebno. Odložite. Zagrijte maslinovo ulje na srednjoj temperaturi i sotirajte luk do zlatnosmeđe boje, 8-10 minuta. Umiješajte češnjak i kratko popirajte tek toliko da oslobodite miris. Umiješajte kumin i propirajte još 1 minutu. Dodajte sav temeljac i prokuhajte. Smanjite temperaturu i kuhajte još 20 minuta. U međuvremenu pomiješajte smeđi šećer, sok naranče i limuna, pire od rajčice, sol i papar. Izmiješajte u gustu smjesu i prokuhajte još 15 minuta. Umak možete odložiti u hladnjak na tjedan dana ili zamrznuti na neodređeno vrijeme.

„Adrija-šnite“

tvorničko ime za nekadašnje poslastice (šire ili tanje od današnjih „napolitanki“) četverouglasta 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 svježji 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

Afternoon-tea

engl; isto što i five o'clock tea

Agar-agar

biljna želatina dobivena od različitih morskih algi istočno-indijskog arhipelaga. Upotrebljava se naročito u vegetarijanskoj kuhinji. Vrlo dobro nadomještava žele životinjskog porijekla. Služi i u vinarskoj industriji za bistenje vina. Ne sadrži mnogo hranjivih sastojaka nego potiče peristaltiku crijeva.

Rastapanje u vodi: za hladetinu se uzima na 1 l tekućine (voda, vino, voćni sok, mesna juha ili juha od povrća) 1 1/2 dag-2 dag agar-agara, za mliječna jela 2-21/2 dag. končasti ili u štapićima, opere se brzo u hladnoj vodi, nareže škarama na male komadiće i kuha, dok se potpuno ne rastopi. Zatim se ukapa nešto limunova soka, procijedi kroz gazu i dalje se postupa kao sa svakim drugim jelom od hladetine.

Za voćne drhtalice agar-agar može se rastopiti u vinu.

Agda

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

Agdemaktes

lički izraz za pileći ujušak od *njem.* ajnegemahtes (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.)

Aide

franc., pomoćnik, pomagač;

<i>aide de cuisine</i>	pomoćnik u kuhinji
<i>aide rôtiisseur</i>	pomoćnik kuhara pečenja

... Izrazom aide više se označuje kuhinjsko osoblje, dok je izraz *commis* uobičajen kod poslužnog osoblja

Aiguillete

franc., na rezance izrezano meso, riba, slanina ili mrkvice za nabadanje („špikanje“)

Ailloli

aûoli (provansalski maslac) je smjesa od žumanaca, maslaca, ulja, limuna i češnjaka. U starofrancuskoj kuhinji mazao se na kruh ili služio kao pridodatak jelu od mesa.

Ajdinščeki

(*slo.*) štrukli od heljedinog brašna.

Ajdovec

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

Ajeršpajz

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

Aji no mato

japanska začinska sol od glutaminata s dodatkom sitnih, vrlo ljutih feferona.

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.

Ajsh

Prehranom starih Egipćana dominirala je jednostavna hrana. Meso i riba bili su rezervirani za faraone i dostojanstvenike, a puk je se zadovoljavao pogačama od pšeničnog i ječmenog bijelog brašna, *ajsh*.

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.

Aktinidije

lat. (Actinidia sinensis); Nekad najskuplje voće na svijetu. Domovina mu je Novi Zeland gdje je poznat kao kiwi fruit. Okus mu je svojevrsna kombinacija banane i naranče i ima 10 puta više C vitamina nego limun.

à la

(*franc.*) isto što i „način“, u međunarodnoj ugostiteljskoj terminologiji objašnjenje načina pripreme određenog jela.

<i>à la viennoise</i>	na bečki način
<i>à la anglaise</i>	na engleski način
<i>à la russe</i>	na ruski način
<i>Service la carte</i>	posluživanje po želji gosta
<i>Restaurant à la carte</i>	restauracija u kojoj se jela biraju po jestveniku restauracije

à la carte

(*franc.* à la kart) slobodan izbor jela, prema jestveniku, za razliku od table d'hôtel i menija (menua)

à la grande carte

jestvenik ili meni s vrhunskim izborom jela

<i>Service à la grande carte</i>	besprijeckorno, najbolje posluživanje
<i>Restaurant à la grande carte</i>	restauracija s vrhunskom kvalitetom jela, pića i posluživanja

à l'anglaise

na engleski način; povrće kuhano, ocijedeno, uz dodatak svježeg maslaca; meso odležano i polupečeno, polusirovo

à la milaneze

(*tal.* ala milanese) na milanski način, naziv za omiljeno talijansko jelo, špageti s narezanim komadima šunke, preliveni umakom od rajčice

à la minute

(*franc.* a la minit) odmah, smjesta, za minut (uobičajen izraz za brzo priređena jela)

à la mode

(*franc.* à la mod) 1. po modi, po najnovijem ukusu; 2. jelo ili piće pripremljeno na određeni način.

à la Périgord

kulinarski izraz koji se smije koristiti samo za gomoljike (tartufe, jelen gljive) iz Périgorda (Francuska)

à la vild

(*njem.* Wild-divlji) kulinarski izraz kojim se označuje poseban način pripremanja mesa od divljači, a i mesa domaćih životinja na takav način.

à part-service

(*franc.* a parservis) (odijeljeno, odvojeno) – za posebnim stolom, u posebnoj prostoriji; déjeuner – part – ručak za posebnim stolom, u posebnoj prostoriji. Kod posluživanja nekih jela umaci i neki prilozi poslužuju se u posebnoj posudici, - part.
à prix fixe (*franc.*) pružanje usluga po stalnim unaprijed utvrđenim cijenama i količini

À point

oznaka za polupečeno meso, stupanj pečenosti nekog jela.

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

Albatros

katkada naziv za velike hotele

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

Alfajaros

(Argentina) – slatki sendvič, nadjeven kremom od karamela (*dulche de leche*) i preliven bijelom ili tamnom čokoladom. Prvi sendvič proizveden je 1945. godine. Karamelkrema dobiva se prženjem šećera na mlijeku (što je i posebnost te kreme) i njome se nadijevaju palačinke i kolači, stavlja se u sladoled i maže na kruh.

Alge

tzv. „morsko povrće“ mogu se pripremati na način koje ih čini vrlo ukusnima, dodamo li pri tome i činjenicu da su jestive alge prebogate ljekovitim sastojcima koji, osim što općenito jačaju organizam, mogu pridonijeti liječenju nekih bolesti – postaju danas nezaobilazna namirnica. Općenito

sve vrste algi obiluju željezom, kalcijem, jodom, vitaminima iz skupine B te vitaminima A i C. Alge također pomažu u razgradnji masnoća i nakupina sluzi izazvane konzumiranjem prevelike količine mesa, mliječnih proizvoda i šećera. U japanskoj kuhinji alge imaju isti status kao što ga u našoj kuhinji zauzimaju blitva, kupus, kelj, špinat. Prije konzumiranja treba ih namakati, prokuhati i začiniti slatkim vinom od riže mirin ili umakom od soje, koji se u egzotičnim kuhinjama koristi umjesto soli. Imaju specifičan okus i miris po moru - podsjeća na okus trlje, sitnu bijelu ribu bogatu jodom koja se ili obožava ili izbjegava – stoga ih prije prvog kušanja treba pomiješati s rižom, ječmom ili nekom drugom žitaricom koja će ga ublažiti dok ne naviknemo. Okus im neće biti preintenzivan ni u kombinacijama s grahoricama, s tim da u tradicionalno jelo poput graha sa suhim mesom treba obavezno dodati malo *kombua*, koji sprečava nadimanje nakon jela. S druge strane, okus algi u nekim jelima nije potrebno ublažiti: zaokružiti će aromu juha od smrznute ribe te rižota od zamrznutih plodova mora.

Šest je osnovnih vrsta algi:

<i>agar</i>	je manje poznata alga i nema previše hranjivih tvari, no potiče pokretljivost crijeva pa u nekim slučajevima uklanja i zatvor
<i>arame</i>	su slatkaste, bogate ugljikohidratima, vlaknima, kalcijem (deset puta više nego mlijeko), željezom i jodom, a pomaže i kod menstrualnih tegoba. Idealne su za gurmane koji još nisu kušali alge. Najbolje ih je ostaviti u toploj vodi da omekšaju i nabubre. Dodaju se u juhe, ali i u variva od korjenastog povrća, kelja, prokulica ili poriluka. Slažu se i s <i>mišancijom na leš</i> . Prah od arome algi dodaje se u sve vrste salata, posebno u one od korjenastog povrća

<i>hijiki</i>	tanke crne vlati cijenjenu su zbog visokog udjela kalcija (imaju ga 10 puta više od mlijeka) i željeza 20 mg na 100 grama. Prije pripreve treba ih 15 minuta namakati u hladnoj vodi, a vodu u kojoj se kuhaju začiniti s malo rižinog octa u umaku od soje. Dodaje se u jela od korjenastog povrća, sira od soje (tofu) ili u <i>tempeh</i> (namaz od soje). Slažu se s orašastim plodovima, ali i s češnjakom, mladim lukom i ljutikom
<i>kombu</i>	je jedna od najviše korištenih algi, izvrsna za čišćenje krvi i jačanje organizma u cijelosti. Povećava koncentraciju i jasno razmišljanje
<i>nori</i>	obiluje karotenom i vitaminom A (četiri puta više od mrkve) te bjelančevinama i vitaminom B12 koji često manjkaju vegetarijancima. Razmravljeni nori zaokružiti će okus riže od zamrznutih plodova mora. Prešaju se u pravokutnike tamne boje koji se prije kuhanja oprezno izlažu plamenu dok alge ne pozelene
<i>wakame</i>	pokazala se vrlo učinkovito kod umanjivanja simptoma srčanih bolesti te u snižavanju krvnog tlaka. Poboľjšava okus japanske <i>miso juhe</i> , a osim s rižom, slaže se i s prosom, ječmom, bulgur pšenicom te s kvinojom. Prah od wakame algi pomiješan s prženim sezamom zaokružuje okus jela od mahunarki i korjenastog povrća, a zbog nježne teksture i okusa treba ih namakati samo pet minuta

Alhambra

ar. (crvena kuća) maurski kraljevski dvorac kod Granade u Španjolskoj; čest naziv noćnih lokala

Alica

1. vrsta krupne trešnje otvorenocrvene boje (rana trešnja); 2. crvena boja koja se dodaje slatkim 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

Aloya

franc. goveđi hrbat s roastbeefom i pisanom pečenkam

Alufolija

(lat. skraćenica od aluminij+folija) vrlo tanak materijal od aluminijske folije koji se upotrebljava i za zamatanje hrane.

Alufolija

(*lat.* skraćenica od aluminij+folija) vrlo tanak materijal od aluminija koji se upotrebljava i za zamatanje hrane.

Godine 1903. mladi se Amerikanac Richard S. Reynolds zaposlio kod svojega strica, kralja duhana R.R. Reynoldsa. Kako bi cigarete i duhan zaštitio od vlage, tvorničar ih je pri pakiranju omotao listovima tankog lima. Domišljati nećak nastavio je usavršavati stričevu zamisao pa je 1919. godine u gradu Louisvillu osnovao vlastitu tvrtku za proizvodnju omota od lima. Njima je najprije opskrbljivao tvornice cigareta, a poslije i proizvođače slatkiša, koji su ustvrdili da lim štiti tvrde bombone bolje od voštanog papira. Kad je potkraj dvadesetih godina prošlog stoljeća počela padati cijena aluminija, Reynolda je odmah odlučio upotrijebiti taj novi i neistraženi metal u proizvodnji. On je smatrao da lagani i na hrđu otporni aluminij ima vrlo svijetlu budućnost.

Reynoldsova tvrtka prva je počela proizvoditi aluminijske prozore, aluminijske brodove i vrlo popularne aluminijske lonce, tave i kuhinjski pribor. Aluminijska folija pojavila se pak tek nakon dva desetljeća pomnijih istraživanja i usavršavanja. Reynolds je 1947. godine napokon predstavio prvu aluminijsku foliju za kućanstvo debelu samo 0,0018 cm. Bio je to revolucionaran izum, koji je aluminiju otvorio vrata nebrojenih kuhinja širom svijeta, ali i vrata modernog graditeljstva, svemirske industrije ili komunikacija. Najveće je oduševljenje aluminijska folija ipak izazvala pri upotrebi u kućanstvu, jer su kućanice u njoj pronašle pouzdanu saveznika. Folija ne samo da čuva svježinu pripremljene hrane nego pomaže i u borbi protiv moćnog neprijatelja svakog kuharskog ugleda – zagorjelih kolača i pečenki.

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, kajsijsa

Amaret

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

Ambar

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

Amber

(*ar.-perz.*) jedna vrsta indijske riže duguljastog zrna, koje ima miris ambera (mirišljava smolasta materija)

Amberija

(*ar.*) vrst rakije, likera koji ima miris ambera

Amblem

franc. (emblème) simbolična oznaka stanovitoga ugostiteljskog objekta

Ambrozija

u grčkoj mitologiji jelo bogova, izraz za jelo izvanredne kvalitete

Ambulantno ugostiteljstvo

pružanje ugostiteljskih usluga, hrane, pića i napitaka u pokretnom ugostiteljskom objektu

American service

Međunarodno prihvaćen termin koji označava: 1. način postavljanja stola (s

pripadajućim priborom); 2. način posluživanja hrane gostima, pri čemu je hrana poslužena na tanjure već u kuhinji i spremna za posluživanje gostu.

Američki bar

(american bar) karakterizira ga dugačak barski pult za kojim gosti konzumiraju pića sjedeći na visokim barskim stolicama. Ima velik izbor poznatih standardnih miješanih i jakih alkoholnih pića

Američki način posluživanja

Američko posluživanje ima svoje podrijetlo u tzv. specijalnim plavim tanjurima, čija je površina podijeljena na tri dijela (za pečenje, prilog i salatu). Taj način posluživanja karakterističan je za mnoge američke restorane. Jelo se donosi iz kuhinje i postavlja pred gosta bez drugog tanjura.

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

Ananas

Ananas je tropsko voće rajskog okusa. Domovina ananasa je Brazil. U 16. stoljeću u Europu su moreplovci iz Amerike španjolskom kralju Karlu V. donijeli ananas na zlatnom pladnju da bude prvi Europljanin koji će probati izvanredan plod ananasa. No iz straha da se ne otruje, kralj je propustio tu priliku i tek je španjolska kraljica Isabela uvrstila ananas kao obaveznu namirnicu na brodovima. Danas je ananas simbol tropskog područja, ljepote i dobrodošlice.

U velikim količinama se uzgaja u Hondurasu, Meksiku, na Filipinima, u Tajlandu, koji su njegovi veliki izvoznici, te u američkim državama Portoriku i Havajima. Odličan je osvježujući dodatak svakom obroku, pogotovu tijekom vrućine. Poput dinje, ni ananas ne postaje slađi pošto ga se ubere, a najbolji okus ima nakon branja. Zreli je ananas čvrst i ima jak miris. Možete ga uzgojiti i sami, i to od vrha drugog zrelog ananasa (ostatak pojedite). Za to će vam trebati oko 16 mjeseci. Postupak je jednostavan – odrezan vrh posadite u 20-cm visoku glinenu posudu koja omogućuje dobro odvodnjavanje. Iz njega će početi rasti stabljika ananasa, koju poslije možete presaditi u veću zdjelu. Zalijevajte ju i čekajte – svoj ananas.

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 °C), radi se i jede o Božiću.

Annonceur

(*franc.* najavljiivač) – osoba koja preuzima narudžbu od konobara, čita kuharima i kompletira ih kad su gotova i to predaje konobarima

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 svježe.

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 kompoti ili bačvi pred berbu)

Možem ti dat, jel ja sam moju 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 inćuni 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.

Anuga

Svjetski specijalizirani sajam prehrambene industrije koji se tradicionalno svake godine održava u njemačkom gradu Kölnu.

Anzuleta

riba slična trlji (*tal.* anzoletto)

Anjeloti

(agnelotti) ravioli, četverouglastasta oblika nadjeveni mesom; specijalitet Piemonta. Poslužuju se obično preliveni sokom od pečenja ili ostacima pečenog mesa.

Anjolini

(agnollini) specijalitet Mantove (raširen po čitavoj Lombardiji i Emiliji). Tjestenina izrezana na četvorine veličine 3 cm; na svaku se stavi nadjev od kosanog mesa,

preklopi u oblik trokuta, zatvori nadjev tako da se rubovi dobro stisnu da prilikom kuhanja nadjev ne iscuri; trokut tijesta ovijemo oko prsta, krajeve spojimo, a treći kraj uvijemo prema unutra. Poslužuje se s bijelim začinima: maslac i sir, ili maslac sir i vrhnje, ili kuhani u juhi (u pokrajini Emilija anjolini se kuhaju u juhi od kopuna i govedine).

à part

franc. (odijeljeno, posebno) za posebnim stolom, u posebnoj prostoriji; *déjeuner* – part – ručati za posebnim stolom, u posebnoj prostoriji. Kod posluživanja nekih jela umaci i neki prilozima poslužuju se u posebnoj posudici - *à part*

Apéritiv

(*lat.* aperire – otvoriti) 1. napitak (alkohol ili bezalkohol) koji se uzima da se dobije – pojača tek.

Apéritiv-bar

smješten je pokraj restoracije, hotelske recepcije, salona (ponekad je zamjena za točionicu), sa širokim izborom alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka.

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

Appatizer

(*engl.*) 1. američki izraz za aperitivna pića; 2. ukusno, pikantno jelo koje služi za otvaranje apetita (*franc.* „hors d'ouvres“).

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.

Appatizer

(*engl.*) 1. američki izraz za aperitivna pića; 2. ukusno, pikantno jelo koje služi za otvaranje apetita (*franc.* „hors d'ouvres“).

Apsint

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

Apšmalcati

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

Aprajbati

(*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.

Arame

na tržištu se mogu nabaviti kao končaste alge koje pri kuhanju postaju slatkaste (začine se soja umakom). Bogate su ugljikohidratima, vlaknima, niacinom (nikotinska kiselina), kalcijem, željezom i jodom. Pomažu u olakšavanju menstrualnih tegoba i snižavanju krvnog tlaka.

Arancin

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

Aranija (oranija)

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

Aranžman

u ugostiteljstvu, ugovorene određene usluge u određeno vrijeme uz dogovorenu cijenu

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

Arganovo ulje

autohtoni proizvod Maroka. Drvo argana raste na padinama Atlasa i potrebno je oko 20 sati ručnog rada da bi se dobila litra ulja. Taj proizvod berberskih sela smatra se jednim od najjačih poznatih antioksidanta i sadržava dvostruko više E vitamina od maslinova ulja. Koristi se kao začin koji jelu daje posebnu aromu.

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, govedeg 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 pečenje. 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 = začin, 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)

Arroser

franc. kad se meso peče, prelijevati ga vlastitim sokom ili masnoćom.

Arrow-root

naziv za škrob koji se dobiva od korijena i gomolja različitog tropskog bilja (maranta, strelasti korijen). Služi za zgušnjavanje sokova i umaka.

Art culinaire

franc. kulinarsko (kuharsko) umijeće

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.

Assiette – l'anglaise

(franc. assiette – tanjur) vrsta hladnog nareška koji se sastoji od narezane šunke, suhog govedeg jezika, roast-beefa, obloženo aspikom i kiselim krastavčićima (mixed-pickles).

Oznaka za jelo koje se ulaže u žele

Assiette spéciale

(franc.) jelo priređeno na poseban (osobit) način, neko posebno jelo

Assiette volante

(franc.) „leteći tanjur“; jela koja se odmah poslužuju čim se skinu s vatre, da ne izgube

na okusu i izgledu; to su razna jela od jaja, flambirana jela ...

Assistant to food and beverage manager

engl. pomoćnik direktora za hranu i piće

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.

Ašur

prapredak i glavno božanstvo starih Asiraca, ali i slatko jelo. U ovu vrstu slatkog jela dolazi od 7 do 77 namirnica (uvijek neparni broj):

<i>žitarice</i>	kukuruz, ječam, zob, pšenica, ovas, riža,
<i>voće</i>	limun, jagode, maline, kupine, ribizli, smokve, breskve, marelice, šljive, jabuke, kruške, dinje, banane, ananas, lubenice, borovnice, naranče;
<i>povrće</i>	slatka tikva, mrkva,

<i>začini</i>	klinčići, cimet, nana, lovor,
<i>sjemenke</i>	orah, lješnjak, badem, kikiriki, suncokret, pistacije
<i>suho voće</i>	smokve, grožđice, šljive, marelice, dud, kruške, oskоруše
<i>slatko (šećer)</i>	šećer, med, sol, malo octa, sok od ruža, voda

Nakon obrade svake grupe namirnica, sve se sjedini, zalije se šerbetom, prokuha i ohladi.

Ašure

jedne od najstarijih tradicionalnih slastica turske kuhinje. Ašure se pripremaju nakon jednomjesečnog posta i blagdana žrtve Kurbanabajrama. Obilje ašure kuha se u svakom domaćinstvu i dijeli se obitelji, rodbini, susjedima i gostima. Uz ovu slasticu vezana je i legenda još iz vremena Noine arke. Nakon što se poplava povukla na Noinoj arci priredili su slavlje kao izraz zahvalnosti prema Bogu. Kako je na brodu preostalo joj jako malo hrane, napravili su juhu sa svim preostalim namirnicama. Zbog toga se i danas ašure pripremaju sa što više sastojaka.

Ataširati

(*franc.* attacher) dobro ispeći meso da iz njega ne izlazi sok prilikom uboda

Attelet

(*franc.*) dekorativni ražnjić kojim se nabadaju već gotova jela; kod raznih epigrama, fritura, flambiranih jela i dr.

Attereau

Kao i Hâtereau i Zierspiesschen. Mesno jelo poslužiti na ražnjiću

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

au bleu

franc. kuhati na plavo

au four

franc. neko jelo zapeći ili mu dati smeđu boju, u pećnici štednjaka

au gratin

franc. gratinirati

Ausec

tanjur za posluživanje kolača

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 medenjak s tankom šećernom glazurom, koji je ukrašen ušećerenim voćem ili bademima.

Ausštosfedrih

grebena pržolica

Ava-pana

biljka čiji listovi imaju ugodan miris (upotrebljavaju se u Francuskoj za čaj, kolače, sladoled)

Avgutar

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

Avocado – la Waxmann

izraelsko jelo, dobilo ime po svom izumitelju. Meso avokada – kruške sitno narezane pomiješa se s nasjeckanom tunjevinom (iz konzerve), iskosanim lukom – tvrdo kuhanim jajima, te se začini sokom limuna, paprom, soli i prstohvatom (prizom) šećera. Stavlja se na komadić bijelog kruha ili na hrskave kekse.

Azuki

vrsta graha, potječe iz Japana, a kuha se postepenim dolijevanjem vode. Zbog slatkastog okusa makrobiotičari ga koriste i u pripravi slastica. Potiče rad bubrega i sadrži više cinka od drugih mahunarki, bitnog za reproduktivni sustav

B

Baba

1. vrsta ruskog kolača koji se peče u pepelu;
2. vrsta francuskog kolača s grožđicama natopljenog sirupom od ruma; 3. vrsta velikog okruglog kolača u Njemačkoj.

Babanjača

(babanoč) 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 pocušaš 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. „pohođenje 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

Baby beef

(*engl.*) mlado utovljeno govedo, 3-4 mjeseca, čije se meso jako cijeni u kuhinji osobito u Vel. Britaniji i SAD-u.

Bacon

engl.; slanina, izabrani komadi za zajuttrak

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

Bagel

(*fran.* baque (bag), prsten, karika, alka. Pecivo koje potječe iz Beča, prema legendi počelo se praviti 1683. G. u obliku stremena (papučica koja visi sa svake strane sedla i u koju se umetne stopalo; uzengije) u čast poljskog kralja Jana III. Sobjeskog (Ivan III Sobieski, Oleska, Galicija, 17.VIII. 1629. – Wilanów, 17.VI.1696), koji je sa svojom konjicom obranio Beč od Turaka (bitka na Kahlenbergu). Sačuvana su njegova pisma s bojišta upućena supruzi. Izradu tog peciva prenijeli su židovski doseljenici iz Poljske u Ameriku.

Bagun

svinja kovrčastih čekinja

Bahan

svinja (Korčula)

Bain-marie

(*bén-mari*) vruća vodena kupka pomoću koje održavamo toplinu umaka i drugih jela koja ne smiju zakuhati. Može nam poslužiti i za poširanje nekih jela (oveća posuda s toplom vodom, u kojoj se umeću lonci s gotovim jelima i umacima).

Baisers - bezé

(*fr.* čit. bezé), - poljupci. Ta riječ označuje u francuskom jeziku prave poljupce, a za kolačiće od bjelanaca i šećera upotrebljavaju Francuzi riječ – „meringues“ (Meringues à la crème). Nijemci koriste

francusku riječ „baisers“. U Njemačkom originalu koriste se često i u francuskom nazivu „baisers“ (Baisers mit Schlagobers)

Bajam

badem

Bajat

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

Baje

(*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 sofr

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 sofrta obično se priprema od tek zaklanog ovčjeg ili junećeg mesa – kurbama. Prvo se uslužuje begova čorba ili škembe (čorba od iznutrica), zatim pače (hladetina), pirjan, pita zeljanica, burek od iskosanog mesa, pa onda kadaif. Zatim se služi bamija, pa almasija (slatki žele), mesni kolačići pa posebni kompot nazvan paluza. Poslije toga uslužuje se sarma u japaku (listu vinove loze), kompot, odresci i pečenja, bijeli pilav (od riže i piletine), kiselo mlijeko, šarena dolma (Nadjevena rajčica, paprika, luk, patliđan i krumpir) a tek na kraju glasovita sarajevska bajram baklava od 29 kora (jufki), pa ružice, hurmašice i tufahije. Za piće se služi šerbe ili limunada.

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 pamtvijeka, 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 pripravljeno 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 pravilu 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 nepcima „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, nadjevne 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

Bambusove mladice

stožasti, 20-30 cm dugi izdanci bambusove trave. U Europi se mogu dobiti samo u limenkama ukusne mladice iz Kine, što podsjećaju na šparoge. Bambusove mladice su sastojak bezbrojnih kineskih jela.

Bambusula

riba od porta (luke), crni glavoč

Bamija

(lat. *Hibiscus esculentus* L. *Abelmoschus esculentus* 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 grm, 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 prepoznatljivi 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: *Turlu tava* (ispravno se kaže *turlu-tava*; turlija – vrsta čevapa (*čevaba*) 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 govedeg srca, 15 dag masnije govedine (flam), 15 dag luka, 10 g češnjaka, 15 dag svježih bamija, papar, sol, ulje, mljevena slatka crvena paprika po želji.

Bubreg, meso i srce izrežite na krupnije komade, dodajte sitno skosan luk, oblikujte čevap i pirjajte. Kada je napola pirjano, ulijte malo mlake vode, stavite crvene paprike i pirjajte 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 skuhaite 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

Banana

Prvi puta su spomenute u budističkim tekstovima šest stoljeća prije Krista. Aleksandar Veliki otkrio ih je u indijskim dolinama 327. pr. Kr., a njihove su plantaže u Kini postojale već oko 200. godine. Sredinom 7. stoljeća islamski su osvajači donijeli banane u Palestinu, a arapski su ih trgovci proširili Afrikom. Arapi su tom voću nadjenuli ime pod kojim je poznato u cijelom svijetu: riječ banana dolazi od arapske riječi koja znači – prst.

Po popularnosti je vjerojatno drugo voće u svijetu. U tropskim krajevima raste ih puno vrsta, ali je u svijetu ipak najpoznatija žuta banana. No postoji više vrsta banana za kuhanje (uvijek su zelene kore), a ima i patuljastih. Banane se beru kad dozru, ali im je glatka kora još zelene boje. Prirodno dozrijevanje može se usporiti pohranjivanjem na mjestu gdje zrak cirkulira oko njih, a ubrzati se može zatvaranjem u kutiju ili papirnu vrećicu, u kojima ih obavija etilen što ga same stvaraju, ali gdje ipak mogu „disati“. Banane su osjetljive i kvarljive pa zbog toga njima valja pažljivo rukovati. Ako ih želite sačuvati na duže vrijeme, smrznite ih. Kora će im pocrnjeti, ali će im „meso“ biti savršeno očuvano. Uglavnom jedu svježe (neki ih nazivaju prirodnim „fast foodom“), ali njima se koristi i za razne poslastice i salate.

Od trenutka kad se uberu do njezina dolaska u prodavaonice ne smije proći više od 20 dana. Prevoze se – zelene – brodovima s velikim hladnjačama na temperaturi od 14,5 °C, koja omogućuje polagano i ravnomjerno dozrijevanje.

Banane brašnate

(konjske banane, banane za kuhanje); vrlo škrobovita, ali ne slatka vrsta banane, koja uspijeva u svim tropskim zemljama. Brašnate banane kuhaju se u složencima i juhama, peku se ili prže, pa ih otprilike upotrebljavaju kao mi krumpir. Brašnati plodovi ne obiluju vlastitim okusom, te podnose jako začinjavanje.

Bandalec

vrsta peciva, kolač; jabučni bandalec

Banket

(*franc.* banquet) svečani ručak ili večera koji se priređuju prigodom nekih osobitih zgoda, često uz sudjelovanje naučnih, javnih i političkih djelatnika, popraćen govorima

Banket manager

engl. osoba koja ugovara svečana primanja u hotelu i predaje ih na realizaciju poslužnom odjeljenju

Baobab

Baobab je pripadnik roda *Adansonia*, u koji pripada osam vrsta drva za koje su karakteristična široka debla promjera do osam metara. Raritetan je divovski primjerak iz Južne Afrike, tzv. Hoedspruit Giant, čiji je promjer čak 30 metara. Ime mu je arapskoga podrijetla – bu bibab, što u prijevodu znači voćka s mnogo zrnja, ali ga zovu i boab, bottle tree (drvo-boca) i monkey bread tree (drvo majmunskog kruha).

Lišće boaba je jestivo, i to svježe ili sušeno i usitnjeno u prah. U Nigeriji to lišće nazivaju *kuka*, a koristi se za pripremanje tzv. *kuka juhe*. Plod je dugoljast, dug oko 18 cm, a suši se nakon što se uklone sjemenke i vlakna, da bi se zatim jeo, sam ili preliven mlijekom, ili pretvorio u kašu. Sa sjemenkama se začinjavaju juhe ili se iz njih izvlači biljno ulje. U istočnoj se Africi od plodova baobaba priprema omiljen slatkiš pod nazivom *boonya* ili *bungha*.

Baquette

popularni francuski kruh od bijelog brašna. Riječ znači mali prut, a izveden je iz latinskog *baculum* što znači prut ili štap. Mislilo se da se počeo peći uoči Napoleonovih priprema za osvajanje Rusije i prema modelu nogavica hlača njegovih vojnika. No, istina je drugačija, prvi baquette ispečen je u Beču tijekom 19. stoljeća i u peći na paru. Francusku je „osvojio“ nakon 1920. kad je zabranjen rad

pekarima prije četiri sata ujutro. Budući da se tradicionalni *boulot* (čit. bulo; okrugao, „bucmasti“ kruh od sivog brašna, vode i soli) priprema dulje, pekari su odlučili peći brže pripremljen *baquette*.

Bar

(*engl.*) 1. lokal u kojem se mogu dobiti alkoholna i bezalkoholna pića, te neka jednostavna jela, ponajviše stojeći; 2. noćni lokal (s glazbom i artistskim točkama). Kod nas takav tip lokala nazivamo buffet. 1. Riječ je engleskog porijekla i označava gredu, preponu. Prve točionice su bile jednostavno radionice, tj. vlasnik se od gostiju pregradio gredom, tj. barom; 2. gobino; biljka slična prosu sa zrnjem sitnijim od prosa

<i>Aperitiv bar</i>	je hotelski bar koji se obično nalazi pred ulazom u hotelski restoran ili blagovaonicu i u njemu se poslužuju aperitivi, alkoholna i bezalkoholna pića, kava i ostali napici prije ili poslije glavnih obroka
<i>Bar-dama</i>	namještenica u baru koja poslužuje i zabavlja goste animirajući ih za što veći potrošak (isp. Animir – dama)
<i>Bar plesni</i>	raskošno i specifično opremljena prostorija u kojoj se pružaju usluge plesa, pića i malim dijelom hrane za stolovima, kao i za barskim pultom; vrsta noćnog bara
<i>Bar program</i>	bar koji osim plesa priređuje za goste i razne zabavne programe, npr. strip-tiz, egzotični plesovi; vrsta noćnog bara
<i>Restoran bar</i>	u sastavu je najkvalitetnijih restorana kao manje dijeljen prostor

	sa suvremenim barskim točionikom i nekoliko udobnih naslonjača te klavirom
<i>Cabaret bar</i>	sličan je plesnom baru koji služi za ples i zabavu uz živu glazbu
<i>Disco barovi</i>	sličan je plesnom baru koji služi za ples i zabavu uz živu glazbu
<i>American bar</i>	u njemu dominira dugački točioni „pult“ oko kojega su postavljene barske stolice. Izbor, kvaliteta i pripremanje pića najčešće su na zavidnoj visini
<i>Espresso bar</i>	gostima u prolazu nuditi kavu, razna aperitivna, bez-alkoholna i jaka alkoholna pića, kolače, sladoled, časopise, novine. To su manji lokali locirani na prometnim mjestima u gradu. Ponegdje se nazivaju i <i>cafe-bar</i>
<i>Snack bar</i>	u toku cijelog vremena poslovanja, pretežno pred gostom, pripremaju i poslužuju se jela i napici i toče razna pića
<i>Mliječni bar</i>	poslužuju sve vrste mliječnih proizvoda, mliječnih jela, jednostavnih i miješanih bezalkoholnih pića, sladoled, razne kreme, voćne salate, kava na razne načine i neka hladna jela
<i>Sandwich bar</i>	nudi različite vrste toplih i hladnih sendviča, bezalkoholnih pića i napitci te neka alkoholna pića
<i>Lounge bar</i>	„Dobro provesti“ nekada je značilo otići u bučan i zadimljen diskoklub te se iscrpiti od tulumarenja.

	<p>Danas se, kao odgovor na stresan i zahtjevan stil života promijenio koncept – sjajnog provoda – izlazi se da bi se zabavili i opustilo. U Europi su zadnjih desetak godina popularni – lounge barovi. Njihovu filozofiju najbolje opisuje sam naziv – engleska riječ lounge, podrazumijeva polaganu, lijenu šetnju, a glagol znači dangubiti, besposlićariti i tratiti vrijeme. Barovi su izmišljeni kao mjesta koja pružaju takvu ugodu da posjetitelj iste sekunde zaboravi na brige i prepusti se odmoru i užitku. Tom su pravilu podređeni i interijeri: u njima su uvijek velike fotelje od ratana ili tikovine, kožni madraci natkriveni bijelim svilenim baldahinima te dugački i široki drveni kreveti na čijim se debelim jastucima može satima ležati, pijuckajući vino ili koktele, obavezno u lounge ponudi. Od boja dominiraju bijela i boja pijeska, jer su opuštajuće, a u kombinaciji sa zelenilom drveća i bilja te smeđim namještajem – podsjećaju na Bali, polinezijski otok čiji je stil inspirirao nastanak lounge barova</p>
--	---

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, kajsija, marelica

Baran

(česki beren) 1. jarac; 2. ovan

Baranica

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

Barbecue

engl. riječ koja znači sušiti na dimu ali i ispeći na roštilju. Ova je riječ pojednostavljena od „barbe queue“ tj. prženje nerazrezane životinje „od gubice do repa“; 1. roštilj; 2. na roštilju pečena životinja; 3. u SAD-u: pučka zabava na otvorenom, kod koje se peku životinje na roštilju.

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 svježa.

Bardak je služio i za držanje petroleja. *Ponesi bardak i kupi petrolina.*

Bardaklija

(*perz., tur.*) vrsta rane krupne šljive

Barde

fr. tanki odrezak slanine

Bardirati

(*franc.* barder) obložiti ribu, meso, perad tamnim ploškama slanine da je zaštitimo od prevelike vrućine kod pečenja (oblaganje suhom slaninom)

Barhes

(*hebr.*) židovski sabbatni (subota: dan odmora) kruh, koji se mijesi od čistog pšeničnog brašna, koji se jede u svečanim prigodama

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

Barkeeper

šef bara, rukovodilac bara

Barkete

(*barquettes*) slane grickalice su vrsta zdjelica od lisnatog tijesta ili masnog duguljasta oblika nalik na barke. U nedostatku ovakvih oblika (kalupa), mogu se upotrijebiti okrugli kalupčići za korpice. Barkete se rade od lisnatog, polulisnatog ili sipkog tijesta, kojim se oblažu kalupčići iznutra. Ponekad se tijesto pravi od krupice ili od kukuruznog brašna. Pečeno tijesto – barkete – napune se nadjevom, slanim ili slatkim. Ako se barkete poslužuju za hladnu zakusku ili uz čaj i koktel, onda se rade sasvim male, a ako se poslužuju za stolom, tada trebaju biti veličine od 8-10 cm.

Barm back

poznati irski kolač od grožđica, koji se radi za Novu godinu; u njega se stavlja prsten, novčić, komadić tkanine ili nešto slično, pa bi se prema tome tko bi što našao proricala sudbina za cijelu godinu.

Barman

(*engl.*) 1. vlasnik ili poslovođa bara, 2. konobar u baru; barmikser – čovjek koji u baru pravi koktele

Barmaid

engl. Ženska osoba koja miješa pića u baru

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)

Barrique

(*franc.*) 1. hrastova bačva u kojoj vino vrhunske kvalitete dobiva nova, posebno cijenjena svojstva. Riječ za ovu bačvu dolazi iz Francuske a bačva može biti zapremnine od 80 litara (Pirineji) do 305 litara (Chalosse). Najpoznatiji u svijetu je bordoški barrique od 225 litara. Dimenzije mu je utvrdila 1958. god. Trgovinska komora Bordeauxa (broj obruča, dužina, širina, brojem od 4-5 godina sušenih hrastovih dužica, koje nisu piljene nego sječene, a savijene uz vatru, na suhom izvoru topline). Ovisno o načinu paljenja, hrast oplemenjuje vino aromom vanilije, karamela, dima, čokolade, badema, različitih začina; 2. Dodir vina s kisikom iz zraka što prodire u bačvu. 3. Da bi vino bilo barrique, treba odležati u barrique najmanje 6 mjeseci.

Povjesničari tvrde da riječ *barikada* prvi put upotrijebljena 1572. u takozvanoj Bartolomejskoj noći, kad su u Parizu i pokrajini pobijene tisuće hugenota

(protestanata). Tada su mnogi Parižani, radi zaštite, zatvorili svoje ulice bačvama napunjene zemljom. Po tim bačvama (*barrique*) zapreke su nazvane barikadama – *barricade*, a danas se tom riječi nazivaju sve prepreke koje služe za zatvaranje prolaza prilikom uličnih nereda i borbi.

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

(*turc.*) 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

Batata ili slatki krumpir

U nas je egzotična, a u nekim dijelovima Španjolske potpuno je zamijenila obični krumpir. U pradomovini, Južnoj Americi, na petom je mjestu najviše korištenih namirnica. Pomalo se uzgaja na jugu Francuske, no u drugim europskim zemljama rjeđe se viđa, šteta, jer se koristi na mnogo načina. Zapravo taj gomolj nije rođak krumpiru, pa je pravilnije koristiti naziv batata. Različita je okusa i sadržaja: od krumpira ima malo više bjelančevina (4,4 g/100g) i magnezija (60 mg/100g), a mnogo više vitamina A. Batata se priprema na mnogo načina (neoguljena), prerađuje se u brašno, čak i u vino (batatino vino). Kako se danas mnogo jede čips od krumpira, pomalo prodire i čips od batate, koji ima različit okus.

Batterie

(*fr.*) serija lonaca raznih veličina, ali istoga tipa

Batterie de cuisine

fr. kompletni kuhinjski uređaji

Batišpanj

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

Batok

suha riba (Podunavlje)

Bâton

(*franc.*) pecivo u obliku štapića;

<i>bâtons de vanilinle</i>	štapići od vanilije (za sladoled)
<i>bâtons d' épice</i>	medeni štapići

Batuk

oruljeni klip kukuruza

Bäuschel, Beuschel

vrsta jela, njem. teleća, svinjska ili ovčja plućica poznata pod imenom „pajšl“

Bavarois

„bavarska krema“, čiji su osnovni sastojci: a) šodo od vanilije za mliječne kreme, ili pire od svježeg voća za voćne kreme; b) želatina; c) dobro istučeno svježe voće.

Kalup za ove kreme mora imati šuplju cijev u sredini (kao kalup za puding) da se cijela masa ravnomjerno stegne. U punom kalupu sredina bi ostala mekana. Preporučuje se da kalup ne bude visok, a prije upotrebe valja kalup premazati najfinijim uljem. Uz bavarske kreme se ne poslužuje nikakav preljev, kao ni uz većinu hladnih varenaca (pudinga).

Bazalni metabolizam

najmanja količina energije potrebna za održavanje temeljnih funkcija organizma (kod odraslog čovjeka iznosi 1350-1900 kilokalorija dnevno; 2835-3990 jula)

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

Bé

Bauméov stupanj ili bome, mjerna jedinica za gustoću tekućine mjerena areometrom. Osnovne su točke Bauméove ljestvice = (kemijski čista voda) i 15 (otopina od 85 % vode i 15 % kuhinjske soli). Dio ljestvice između = i 15 podijeljen na jednake dijelove zove se B.s.

Béarn

(*franc.*) bivša francuska provincija (pokrajina) u Pirinejima po kojoj je umak béarnaise dobio ime

Béarnaise

svijetli umak od žumanaca, maslaca i zubovca (dragun).

Béchamel

marquis de Nointel, Béchamel je bio dvorski meštar Luja XIV. i poznati sladokusac, sastavljač knjige „Sur l'art de cuisine“ (O kuharskom umijeću), umro 1703. Po njemu se naziva najvažniji temeljni umak sauce béchamelle - svijetli umak od brašna i mlijeka. luka

Bečka kavana

(Wiener Kaffeehaus ili Wiener Café), obilježava je velika prostorija s odgovarajućim brojem stolova s mramornom plohom. Gosti su pretežno stalni (Stammgäste), koji dolaze svakodnevno ili više puta tjedno, a u kavani ih čekaju rezervirani stolovi. U prošlosti bečka kavana je bila sastajalište imućnih ljudi, bohema, inteligencije, kreme tadašnjeg društva koji su sa svojim

istomišljenicima raspravljali o politici, književnosti, poslovima..., radi toga su te kavane nazivane „platonskim akademijama“.

Neki gosti su boravili i po cijeli dan u kavani koja im je nudila širok izbor usluga počevši od zajutarka, napitka (kava, kakao, čokolada), topla jela poput jaja, kobasica, šunke, kolača, krema, te sva najraznovrsnija alkoholna i bezalkoholna pića. Tu je i bio bogat izbor novina iz gotovo cijelog svijeta. U prijepodnevnim i poslijepodnevnim satima svira koncertna muzika, a uvečer plesna. Bečka kavana ima prostorije za biljar, šah, kartanje i dr. Radno vrijeme u njoj je od 6-24 sata, a po potrebi i dulje. Iz tih objekata zračila je tzv. kavanska kultura. Taj tip kavane značajno je utjecao na cjelokupno kavanarstvo u svijetu. Danas je bečka kavana odumrla.

Preteča klasične bečke kavane nastala je, kad je Poljak Georg Kolschitzky, otvorio prvu kavanu u Beču 1883, nazvanu „Zur blauen Flasche“ (K plavoj boci). Vidi: kifl i kavana

Bečka

pivsko bure (25 l.)

Doneli su tri bečke piva.

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 incuna, 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

Bečar

nadničar ili težak bez stalnog zaposlenja (bečarski paprikaš)

Bečarac

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

Beefsteak

engl. odrezak od goveđe pisane pečenke, priprema se na različite načine; uobičajen se peče – naglo

Beeftea

(*engl.*) (čit. bifti) u doslovnom prijevodu: mesni čaj; 1. mesni ekstrakt dobiven kuhanjem sirove mljevene govedine u vodi bez začina, u hermetički zatvorenoj posudi, a služi za pojačavanje raznih umaka i kao začim kod nekih dijetalnih jela; 2. krepka mesna juha.

Beg-lokum

(*tur.*) kolač s medom, medenjak, gurabija

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)

Beignets

fr. uštipci

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*.

Bekon

(*engl.* bacon) 1. slanina sa slojevima mesa; 2. svinja koja daje takvu slaninu

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 vrelom 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)

Belvedere

tal. ponekad naziv za ugostiteljske objekte odakle se pruža lijep pogled na okolicu; isto što i *bellevue*

Bellevue

1. *franc.* lijepi izgled; *à la Bellevue, en bellevue* – lijepo ukrašen; npr., *homard à la bellevue* – jastog lijepo ukrašen; isto značenje ima i *en bellevue*; 2. ugostiteljski objekt odakle se pruža lijepi pogled

Belj

cvit pšenične muke (brašna), melje, poval

Belja

krmača (Međimurje)

Bembelj

vrsta graha; možda bob (Hercegovina)

Benediktinac

(benediktiner) – vrsta likera (benediktinac – pripadnik Reda sv. Benedikta), što ga proizvode redovnici benediktinci u samostanu Fécamp (Francuska)

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

Bercy

predgrađe u Parizu, poznato po trgovini vinom po kojem su dobila naziv razna jela s dodatkom vina (uglavnom juhe, umaci i ribe)

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

Beri – beri

bolest tropskih krajeva, nastaje zbog nedostatka vitamina B1 (uslijed jednolične ishrane kuhanom rižom u kojoj tog vitamina

Berićetan

koji donosi plod; rodan, plodan

Berivka

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

Berliner

riječ koja označuje pojam za – *krafn* (poklodnicu) a ne za nekoga tko je iz grada Berlina (berlinčanin)

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.

Bernski „vijećnički“ pladanj

Poznati švicarski pladanj komponiran za vijećnike da nešto pojedju nakon sjednica državnog vijeća, sastoji se od: kobasica, slanine, šunke, suhog mesa i prženih ili pečenih krumpirića na podlozi od kiselog zelja.

Bernpracne

(*njem.* Bärnpratze) vrsta kolača – medveđe šape.

Bertija

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

Bertram

vinski ocat začinjen 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 zgnječnog ili samljevenog voća.

Bešamel umak

(*franc.* béchamel), po imenu markiza Béchamela iz 17. stoljeća na dvoru francuskog kralja Ljudevita XIV, koji je također 1703., napisao knjigu „O kuharskom umijeću“. Gust bijeli temeljni umak od mlijeka ili vrhnja s jajima, brašnom i mirodijama (često se dodaje muškadni oraščić).

Ovim umakom možemo preobraziti svako jelo od onih koji se peku u pećnici ili kuhaju.

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. Plemićka 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 gospoštiju s Kastvom i Mošćenicama.

Betlehem

Na samom rubu Judejske pustinje, nedaleko grada Jeruzalema, na prekrasnom obronku prekrivenom kućama, crkvama, samostanima, obogaćenom bujnim zelenilom, maslinama, smokvama, vinovom lozom, smjestio se Betlehem, hebr. *kuća kruha*. Nekad značajno trgovište u koji su vodili svi putovi iz Judejske pustinje, a uz njega je prolazila Kraljevska cesta kojom su prolazile karavane iz Egipta u Mezopotamiju, i obratno. Spominje se kao naselje još u 13. stoljeću pr. Krista pod imenom *bet-lahama* što povjesničari dovode u vezu s kakaanskim božanstvom Lahmu – božica plodnosti, odnosno kruha.

Betula

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

Beurre maître d'hôtel

fr. maslac pomiješan sa sitno kosanim peršinom

Beurre manié

(*franc.*) smjesa brašna i maslaca (obično 125 gr. Maslaca i 100 gr. Brašna) umjesto maslaca može se upotrijebiti i punomasno slatko vrhnje. Služi za povezivanje, zgušnjavanje juha ili umaka.

Beurrer

franc. premazati ili u vrijeme pečenja zalijevati jelo maslacem

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. pežorativno – 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 dve 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 vodom, 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 vodom. 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

Beverage

engl. piće

Beverin

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

Bezé

(*franc.* baiser – poljubac) (pusrl, ili puslica (od *njem.* Pussel – poljubac) je kolačić napravljen od snijega bjelanaca i šećera, s drugim dodacima. Beze smjesa služi i za izradu drugih slatkiša, te kore za torte. Kod nas se upotrebljava izraz poljupci ili poljupčići.

Temeljni naputak: istucite čvrsti snijeg od malo posoljena 3 bjelanjka. Pomalo Primiješajte 15 dag prosijanog šećera u prahu, sok ½ limuna i 1 žličicu bijelog octa. Još je čvršća miješate li mikserom na pari ili primiješate 2 žličice škrobnog brašna. Sjajnu glatku smjesu naštrcajte na lim u željenim oblicima. Poljupce pecite 20-25 minuta (veće komade dulje) u pećnici zagrijanoj na 160 °C, vrata neka budu samo pritvorena da se više suši nego peče. Bezé smjesa ukras je za razne slastice. Usto im prikriva nelijepu površinu te daje dodatni okus.

Efektan je dodatak na sladoledu: čim ga izvadite iz ledenice nanosite bezé i smjesta stavite u najjače zagrijanu pećnicu tako da površina brzo dobije boju a sladoled se ni ne počne otapati.

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.* babarri, 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 zbatí da ti zíče sníg, pa ga skukaj na mliku za učiniti paradížot*

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 unutarja 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 °C. 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 Münhenskim 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 °C.

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.

Bijou

franc. nakit; čest naziv za barove i kavane u nekim zemljama

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.

Biltong

(*burski:* bil – but, bedro, stegno + tong – jezik, jer je nalik na jezik); usoljeno suho meso gazele, katkad i noja vrlo cijenjeno na jugu Afrike

Bina

par, više komada kruha prilijepljenih jedan uz drugi

Binica

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

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.

Wasabi	<i>Wasabia japonica</i> , <i>Cochlearia wasabi</i> , ili <i>Eutrema japonica</i> , također poznato kao <i>japanski hren</i> , dio je obitelji u koju pripadaju kupus, hren i gorušica. Njegov korijen se koristi kao začini i ima vrlo jak okus. Ukusom je sličniji vrućem senf nego capsacin u čili paprici. Biljka raste prirodno uz potoke i rijeke planinskih dolina u Japanu. Postoje i druge vrste kao što su W. koreana, i W. Dvije glavne sorte, koje se nalaze najčešće na tržištu su: W. japonica cv. „Daruma“ i cv. „Wasabi se uglavnom
---------------	--

	<p>prodaje ili kao korijen (root) koji se kasnije riba ili sjecka, ili kao paste u tubama. U restoranima kod začinjavanja gost sam riba korijen (na taj način dobiva uvijek svjež začim) ako bi se stavi u jelo još u kuhinju gubi svoj okus već za 15 minuta. U sushi jelima, sushi kuhari, obično stavlja wasabi između ribe i riže kako bi očuvao što dulje njegov okus. Svježe wasabi lišće može se jesti, ima „vruć“ okus kao i korijena. Budući da je osjećaj „pečenja“ wasabia nije na bazi ulja, oni su kratkog vijeka u odnosu na učinke chili paprike, i ispiranjem usta ili usnica tekućinom, ili daljnjim unošenjem hrane ubrzo nestaje. Osjećaj „vrućine“ wasabia prvenstveno se osjeća u nosnici</p>
Ghee	<p>je maslac nastao u Južnoj Aziji, najčešće se koristi u južnoj Aziji (indijski, mianmarski/bangladeški, nepalski i pakistanski). Riječ ghee dolazi iz sanskrt i postoji nekoliko različitih riječi za isto: Punjabi: <i>ghyo</i>, Hinski: <i>ghī</i>, nepalski: <i>ghyū</i>, urdu: <i>ghī</i>, bengalski: <i>ghi</i>, Oriya: <i>gheeo</i>, Marati/Konkani: TUP, Kanada: <i>tuppa</i>, Malayalam: <i>Ney</i>, tamilski: <i>Ney</i>, Telugu: <i>neyyi</i>, Somalijski: <i>subaag</i>, arapski: <i>samna</i>, perzijski: <i>roghan- e khoob</i>. Ghee može biti pohranjeni na duže vrijeme bez hlađenje, pod uvjetom da se čuva u hermetički zatvorenoj posudi kako bi se spriječila oksidacije i gubitak vlage. Tekstura, boja, okus gheea</p>

	<p>ovisi o vrsti mlijeka iz kojeg je napravljen maslaca i postupak. Ghee od kravljeg i kozjeg mlijeko (<i>go-ghṛta</i>) ima svetu ulogu u vedskom i modernim hinduističkim pićima, kao i ritualima. Ghee se koristi u hinduističkom vjerskom ritualu arati (Aarti) i najvažnije je gorivo u zavjetnoj lampi poznatoj kao <i>diyā</i> ili <i>dīpa</i> (duboko). Koristi se kod sklapanja braka i pogreba, i kod kupanje mūrtis (božanski idolima) tijekom bogoslužja. U vjerskim obredima, kao što su molitve Krišni, Šivi (Shiva) na Janmashtami, maha-śivarātrī (Maha Shivaratri), i ostalim hinduskim festivalima, ghee se koristi u Pañcāmṛta (Panchamruta), zajedno s četiri druge svete tvari: <i>šećer</i>, <i>med</i>, <i>mlijeko</i> i <i>dahi</i> (jogurt). Ghee ima široku primjenu u indijskoj i pakistanskoj kuhinje. Spominje su u Epu o Gilgamešu, te je vjerojatno akademskog podrijetla. U mnogim dijelovima Indije i Pakistana, posebno u Punjab, Haryana, Gujarat, Maharashtra, Bengal, Orissa i mnogim drugim državama, riža se tradicionalno priprema ili poslužuje s ghee (uključujući Biryani). U Bharuch okrugu Gujarat, Ghee se poslužuje s kichri, obično za večernji obrok, žute riže s curry, umak od jogurta, kumin sjemena, cari lišće, ghee, kukuruzno brašno, tumeric, češnjak i sol. Ghee je također sastojak u pripremi kadhi i koristi se u indijskim i pakistanskim slasticama kao što su <i>Mysore Pak</i>, te različite vrste <i>halve</i> i</p>
--	---

	laddu. Punjabi jela pripremljena u restoranima koriste velike količine ghee. Ghee je idealna masnoća za duboko prženje, jer mu je talište visoko (kad molekule počnu smeđiti) je 250 °C (482 ° F), što je znatno iznad tipičnog kuhanje gdje su temperature oko 200 °C (392 ° F) i iznad većine biljnih ulja
Raita	Hinduski: rāyṭā; indijski začina na bazi jogurta (<i>dahi</i>) koristiti se kao umak. Jogurt može biti začinjeno korijanderom (cilantro), kuminom, metvicom, crvenom paprikom, i drugim biljem i začinicima. Priprema se prženjem kumina uz crnu slačicu, i na kraju miješa u jogurt. Mljeveno, sirovo povrće ili voće kao što su krastavac, luk, ili mrkva, ananas ili papaja, miješaju se u jogurt. Sirovi đumbir i češnjak, zeleni chili miješaju se ponekad u senf, i koriste kako bi obogatili okus. U sjevernoj Indiji bogati je izbor <i>boondi raita</i> : sitne kuglice pržene <i>gram brašnom</i> (brašno slanutka), koji ima okus slanog ili <i>tikhā</i> (ljuto). Mješavina se poslužuje rashlađena
Korma	(ponekad napisano <i>kormaa</i> , <i>qorma</i> , <i>kavurma</i> , <i>khorma</i> , ili <i>kurma</i>) jelo koje potječe iz srednje ili zapadne Azija koje se kombinira s jogurtom, vrhnjem, orasima i pastom ili kokosovim mlijekom, to se obično začinjava curryem. Postoje vegetarijanske i ne vegetarijanske varijante. Korma ima svoje korijene u Mughlai kuhinji sve do današnje Indijske i Pakistanske kuhinje. To je

	obilježje indijskog jelo koje se mogu pratiti do unatrag 16. stoljeća i Mughal „upadima“ u današnju sjevernu Indiju, Pakistanu i Mianmaru. Korma se klasično definira kao jelo od mesa i povrća, pirjano s vodom, jogurtom ili vrhnjem (ime dolazi iz Hindskog i urdu za riječ „propirjajti“). Tehnika pripreme obuhvaća mnoge različite varijante korma. Okus korma temelji se na mješavinu začina, uključujući osnovne korijandar i kumin, u kombinaciji s jogurtom koji mora biti ispod temperature grušanja i umiješano polako i pažljivo s mesnim sokovima. Tradicionalno se priprema na vrlo niskoj temperaturi. Korma može biti blago začinjena ili „vatreno“ u pripremljanju s mesom: janjetine, piletine, govedine, divljači ili rjeđe, svinjetine, neki kormas kombiniraju s mesom i povrćem, kao što su špinat i repa
Dopiaza	oblik korme, sadrži veliku količinu luka kao što je Kašmirsko jelo <i>Rogan Josh</i> ili <i>Rogan gosht</i> . Pojam Shahi (engleski: Royal), koristi se za neke kormas koje ukazuje na njen status kao prestižno jelo, a ne svakodnevni obrok, i njegovu povezanost sa onima koji su „iznad običnog čovjeka“. Dopiaza azijsko curry jelo, priprema se s velikom količinom luka, pirjano u curry kao „ukras“. Luk se dodaju u dvije faze tijekom pirjanja, otuda i ime („dva luka“). Jelo obično sadrži meso, škampe, piletinu, janjetinu, također

	<p>može biti pripremljeno u vegetarijanskoj varijanti. Prema legendi jelo je stvoreno kada je dvorjanin Mughal imperatora Akbar Mullah li Piaza slučajno dodao veliku količinu luka u jelo. Jelo je dalje evoluiralo u <i>Hyderabad</i>. Kao i mnogi druga <i>Hyderabad</i> jela, dodatak kiselih tvari je ključni dio dopiaza. Najčešće se koristi, sirovi mango, međutim, sok od limuna ili brusnice mogu koristiti isto tako učinkovito</p>
--	--

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

Bischofsbröt-bišofsbröt

(*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 naputak 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 svježa), 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).

Bismarckov biftek

poznati biftek s jajem. Ime dobio po njemačkom državniku, kancelaru i knezu Bismarcku, koji je navodno uživao u tom jelu.

Bistranga

(*mađ.* pisztrang) pastrva

Bistrice

šljive koje brzo dozrijevaju.

Bistriti

filtrirati, cijediti; procjeđivanjem očistiti tekućinu.

Bistriti juhe

i razne tekućine, način bistrenja 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.

Bisque

(*franc.*) 1. zajednički naziv za vrste raznih gustih juha od školjaka, koje su vezane rižinim brašnom; najpoznatije su *bisque d'écrevisses* – gusta juha od rakova; *bisque de homard* – gusta juha od jastoga; 2. ponekad je to i naziv za ostale guste mesne juhe; *bisque de volaille* – gusta juha od peradi

Bistro ili bistrot (*franc.*) mala restoracija ili buffet u kojem se brzo i jednostavno poslužuje; prvotno: krčma, zatim vinotočje, danas: ekspresni restoran. Dolazi od ruske riječi bistro – brzo, nešto pojesti na brzinu.

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

Bitok

rus. Ruski kosani odrezak

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

Bjalo

bugarski mladi sir, prvobitno od ovčjeg mlijeka, danas od kravljeg. Dozrijeva do 6 mjeseci u rasolu. Ima malo kiselkasti okus, nalik na vrhnje.

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)

Black-cook

engl. kuhar orijentalnih jela, egzotičnih jela

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

Uskrсни 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 uskrсни 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

Blanc

franc. bijel, čist;

<i>blanc manger</i>	hladna drhtalica od pošećerenog bademova mlijeka i želatine
<i>blanc de volaille</i>	bijelo meso od peradi

Blanc-manager

(čit. blamanž) hladne drhtalice napravljene od zašećerena bademova mlijeka i želatine. Stavljaju se u kalupe, da se stisnu. Prema ukusu ih aromatiziramo (vanilija, rum, maraskino) ili obojimo, npr. *blanc manger à la delmonico* (Delmoniko; s trešnjama i angelikom), *blanc manger à la parisinne* (čit. ala parizien; s ribanim lješnjacima i maraskinom), *blanc manger rubané* (čit. ribane; različito obojena drhtalica s voćnim sokovima).

Blanquette

(*franc.* čit. blanket) razne vrste ragua od bijelih mesa (janjetine, piletine, teletine, kunića) u bijelom umaku s okusom na bijelo vino ili limunov sok. Meso se najprije kuha u bijelom fondu, a zatim pirja u bijelom umaku (frikase).

Blanširati

(od *franc.* „blanchir“) obijeliti, popariti (pofuriti) prokuhati: povrće, voće, gljive – prelititi kipućom vodom. U nekim slučajevima pustimo da se još nekoliko minuta kuha u kipućoj vodi. Kelj i kupus se

blanšira prije kuhanja da ne bi nadimalo (prouzrokovalo vjetrove). Teleća žlijezda i mozak blanširaju se da postanu kruti i topli prije daljnje obrade. Mozak se prije blanširanja prelije toplom vodom da lakše skine opna i žilice. Kost i meso treba prokuhati 2-3 minute i odmah izvaditi iz vode da bi se odstranio miris.

Katkad se blanšira i voće da se lakše oguli.

Blanširanje slanine

za neka jela slaninu treba prije upotrebe prokuhati kraće vrijeme, odnosno blanširati, da se odstrane suvišna sol i eventualna

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

Blättertieg

njem. lisnato tijesto

Blaža

bosiljak

Bleki

fileki (jelo)

Blinec

(*slo.*) mlinci od heljdina brašna

Blini

1. jedan od najstarijih proizvoda ruske kuhinje još iz 9. st. tj. poganskih vremena. Riječ „blin“ iskrivljeno je „mlin“ od „mljeti“. Riječ „melin“ ili „mlin“ označava proizvod od nečeg samljevenog, tj. proizvodi od brašna. To je gotovo najekonomičnije jelo od brašna, koje traži minimum brašna uz maksimum tekućine

(vode, mlijeka), jer se za blin upotrebljava vrlo rijetko tijesto.

Obujam tog tijesta povećava kvasac. Ruski blini su meki, rahli, porozni, sipki, lagani, uz to nekako i poluprozirni, s jasnim crtežom mnogobrojnih pora. Takvi blini poput spužve upijaju maslac (rastopljeni) i kiselo vrhnje, što ih čini sočnijim, sjajnijim i ukusnijim.

Poznato je nekoliko vrsta blina, koji se međusobno razlikuju uglavnom po namirnicama koje se upotrebljavaju (brašno, voda, mlijeko, maslac, jaja), dok je tehnologija za sve vrste uglavnom ista. Prema brašnu razlikujemo: raženi, heljdini, heljdinopšenični, pšenični, proseni od krupice. Blini se jedu s masnim ili ljutim dodacima ili umakajući ih u ulje ili slatko vrhnje ili pak zamatajući u njih usoljenu ribu (haringu, sibirski losos, mladicu, gorlušu) ili kavijar. Rjeđe se upotrebljavaju – uvođenjem pripeke za vrijeme pečenja. Kao klasični pripeci služe: luk, tvrdo kuhano jaje, svježi sir i sušene ribe (snetac). Jedna vrsta blina su i tzv. blinčani pirogi – nekoliko blina poslaganih jedan na drugi, s različitim nadjevom između (mljeveno meso, prepečeni luk, sjeckana tvrdo kuhana jaja). Takve se hrpice blina sa strane namažu smjesom jaja, brašna i mlijeka i lagano prepeku u pećnici. (ruska kuhinja);

2. deblje palačinke koje se rade od kuhanog krumpira, koji, kad se oguli, malo se posuši u pećnici i popasira. Doda se otopljen maslac, jaja, kiselo vrhnje i zamijesi tijesto. Na zagrijanoj masnoći ispeku palačinke od dobivenog tijesta. Blini se najčešće poslužuju s kavijarom, holandskim umakom i sve zajedno malo zapečeno u pećnici ili uz hladna predjela.

Blini ruski

palačinke od heljdina brašna

Blitva

1. zelje, kupus; 2. cikla

Blitvenjak

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

Blondirati

lako prepeći na maslacu (npr. luk narezan na ploške)

Blušć

šparoga

Bluta/bljuta

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

Blutwurst

njem. krvavica

Bljušč

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 kunpiričon*

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 premljevene pšenice

Boh

najdeblja slanina u svinje (Vodice, Istra)

Boîte de nuit

franc., u Francuskoj neslužbeni naziv za male noćne lokale s laganim programom

Bojtar

(*mađ.* bojtar) ovčar, pastir, čobanin (bojgarski 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

Bola

(*engl.* Bowle) 1. zemljana posuda; 2. piće od vina, šećera i voća

Boldun

kulen, slatka krvavica s mirodijama (Rab)

Bomba

sladoled sastavljen od nekoliko vrsta, polukružna oblika s tučenim vrhnjem (u sredini je španjolski kruh ili izmrvljeni 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)

Bollito misto

(*tal.*) doslovan prijevod ovog sjeverno-talijanskog jela je „miješano kuhano“. Jelo se radi od različitih kombinacija vrsta mesa, ali najčešće od: govedine, teletine,

jezika i piletine s dopunom nadjevenih kobasica i svinjetine. Poslužuje se s umakom od začina (*salsa verde*) i priložima kao: slani krumpir, tušena mrkva, tušeni svjež kupus, salata od celera i cikle. Ova vrsta jela radi se za 10 do 12-ero ljudi.

Bolonjski umak



umak Bolognese potječe iz kasnog srednjeg vijeka i pripada skupini iskonskih recepta za koji je potrebno izdvojiti dosta vremena za pripremu.

Sastojci: 50 g maslaca, 20 dag malo masnije pancete, veliki luk, 1 mrkva, 1 manji korijen celera, 40 dag junetine (izvorno), 15 dag pileće jetrice, 2,5 dl fino pasiranog umaka od rajčice, 1,25 dl crnog vina (najbolji je plavac), četvrt žlice ribanog muškarnog oraščića, parmezan i 2 – 2,5 l juhe od kostiju.

Maslac otopite u povećoj posudi, lagano popirjajte fino kosanu pancetu da pozlati. Dodajte sjeckani luk, mrkvu i celer, pirjajte dalje 8-10 minuta. Pojačajte vatru, dodajte još malo maslaca i kad se otopi dodajte i mljevenu govedinu. Dok se govedina pirja, stalno miješajte da se razbiju grudice. Dodajte sitno sjeckanu pileću jetru, koja također treba posmeđiti. Podlijte s 0,5 l jušnog temeljca, dodajte pasiranu rajčicu, vino, muškarni oraščić, sol i papar. Vatru smanjite na minimum, toliko da smjesa

„krčka“. Dvadesetak minuta poslije dodajte ostatak maslaca. Iduće vrijeme (oko 3 sata) stvara se umak. Pazite da smjesu promiješate svakih desetak minuta, ne smije biti presuha i podlijevajte je toplom juhom. Gotov umak – bolje reći kremu poslužite uz najdražu pastu (tijesto) i ribani parmezan (ponegdje se ne poslužuje parmezan kako bi se osjetio izvorni okus umaka).

Danas postoje razne varijacije, pa se bolognese ponegdje priprema sa mljevenom svinjetinom ili mješanim mljevenim mesom, dodaju se gljive, svježe ili suhe, peproncino, te različiti začini poput timijana, bosiljka, lovora.

Izvorno se ovaj mesni umak poslužuje uz široku ravnu tjesteninu, najčešće *tagliatelle*, *pappardelle* ili *fettuccine*, ali i uz kraću tjesteninu cijevastog oblika, poput *rigatona* ili *penna* i naravno *lasagnama*. Najčešće se poslužuje uz špagete, no u Bologni to nikada ne poslužuju, jer su špageti suha tjestenina koja se radi u južnoj Italiji, dok u Bologni rade svježju tjesteninu, odnosno *tagliatelle*.

Bomba

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

Bombe glacée

franc. (sladoledna krema) razne vrste sladoleda, različitih boja, oblikovane u veće polukugle koje se raspoređuju u porcije pred gostima

Bombaža

(franc. bombage) ispuččenost; napuhanost limenke s konzerviranom hranom izazvana razvijanjem plinova od hrane koja se kvari

Bombon

(franc. bonbon - dobar-dobar) konditorski proizvod, šećerni kolačić, slatkiš od šećera, šećerni proizvod dobiven preradom šećera, škrobnih sirupa, invertnog šećera i drugih

sirovina uz dodavanje sredstava za postizanje željenog izgleda, okusa i mirisa

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

Bonne femme

franc. dobra domaćica; à la bonne femme – na način dobre domaćice, oznaka za jelo pripremljeno na domaći način

Bonne mère

franc. dobra majka; à la bonne mère - na način majke, oznaka kad se želi naglasiti da je neko jelo pripremano s posebnom ljubavi

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

Bordura

1. okvir, obod, oblik, kalup, predmet koji služi za oblikovanje nekog jela; 2. forma, obruč za tortu; 3. rub na nekom jelu, koji se ističe svojom ljepotom

Bordura d' épinards – obod, rub od špinata

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

Boršč

(rus.) gusta juha od zelenja s mesom ili bez njega (ruska jela); Boršč se u pravilu radi na bujonu od mesa, kostiju ili mješavine mesa i kostiju. Od mesa upotrebljava se: ovčetina, šunka, hrenovke, domaće kobasice, gušćje ili kokošje meso, govedina, svinjetina. Stalni sastav od povrća je cikla, dok su drugi sastojci: luk, mrkva, peršin, pire od rajčica ili svježa rajčica, krumpir, zelje, češnjak, grah, jabuke, tikvica, repa, ovisno o vrsti tj. mjestu gdje se radi. Razne varijante boršča nose ime mjesta u kojem su nastali; kijevski, poltavski, ljvovski, volinski, černigovski, galicki i dr. što mu daje karakteristiku spoja različite vrste mesa i povrća. Boršč fine kuhinje se ne začinja na kraju zapržnim brašnom, ali zato obavezno prije posluživanja doda se kiselo vrhnje.

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

složencac od goveđeg 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“

Botelijer

(*franc.* *bottelier*) šef kuhinje na brodu

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*)

Boščaluk

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

Bošpor

kisela juha pripremljena od ostataka mesa začinjena češnjakom

Botvinja

za rusku kuhinju karakteristično prvo hladno jelo. Kompletna botvinja sastoji se od: 1. same juhe botvinje (osnova crni kvas od kruha); 2. kuhane plemenite ribe (jesetra, zvjezdaste morune, losos) –poslužuje se posebno; 3. sitno izrezanog leda, koji se poslužuje posebno na tanjuru ili šalici – tako da se botvinja u isto vrijeme poslužuje u tri posude. Led se poslužuje da bi se jelo cijelo vrijeme održalo hladnim. Uz botvinju se poslužuje jedino svježi raženi kruh.

Bouchée

franc. usta, okus;

<i>chef de la bouchée</i>	čovjek koji uživa u jelu
<i>vin de la bouchée</i>	izvanredno vino

Boulangier

(bilanže) pekar; poznati način pripremanja krumpira; čuveni francuski gastronom iz

18. stoljeća. *à la boulanger* – na pekarski način

Bouillabaisse

(čit. bujabes) gusta juha pripremljena od najraznovrsnijih morskih riba i rakova. Pikantno začinjena uz dodatak konjaka, bijelog vina, šafrana, pirea od rajčice, smatra se jednim od najboljih specijaliteta Provance. Za tu „kraljicu“ svih ribljih juha kaže se da ju je priredila Venera kao pomirbeni pozdrav svom suprugu Vulkanu. Prema enciklopediji Larousse Gastronomique, bouillabaisse, kakvu danas poznajemo, potječe od jedne anonimne opatice iz nekog marsejskog samostana. Pravi bouillabaisse nastao je od najmanje atraktivne ribe, što znači da se u njega stavlja riba od srdele pa do „šanjpera“. U 19. stoljeću bonvivan Marsamollaisea, Joseph Mery, ispjevao je himnu bouillabaisseu u stihovima, strogo poštujući rimu. U gornjoj Provansi (Haute Provence) omiljen bouillabaisse je od usoljenog bakalara (usoljeni bakalar se kuha; očišćeni krupno narezani poriluk se prokuha nekoliko minuta; posebno se kuhaju jaja; očišćene sitno iskosane masline dodaju se vodi u kojoj se kuhao bakalar, dodaju se svi sastojci – poriluk, krušne mrvice, jaja, ribani crni tartuf i papar).

Bouquet garni

(čit. buke garni) izraz kojim se označuje „vezica začina“ za pripremu određenih jela, koje to traže; svežanj povrća u kojem ima: poriluka (bijeli dio), lovorova lista, klinčića, majčine dušice (timijana), peršina, mažurana, estragona, ružmarina i češnjaka. Najčešće se upotrebljava za prigotavljanje umaka, tamnih juha od divljači, raga, morskih jela i sl.

Priprema se na slijedeći način: prerežite uzduž pola lista poriluka i u njega umotajte nekoliko listova celera, nekoliko grančica peršina, grančicu svježeg timijana i list lovora. Omotajte i čvrsto stegnite konopcem za kuhanje. Jedan kraj ostavite dulji da bi vezicu začina lakše izvadili iz

gotovog jela kada to prema napatku bude propisano.

Bouillon

Prvi restoran Bouillons pojavio zahvaljujući domišljatosti mesara, Pierre Louis Duval. Osmislio je *jedno jelo od mesa i juhe* (juhu/stock) za tvorničke radnike, koji nisu imali mogućnosti kuhanja u svojim domovima, po minimalnoj cijeni. Godine 1896. Braća Duval otvaraju svoj prvi *Bouillon Chartier* u Rue du Faubourg Montmartre (9. arondismanu). Godine 1900. bilo je 25 takvih restorana u Parizu, i postali prvi popularni lanac restorana. U međuvremenu, šarm secesije proširio se po Europi, u arhitekturi, namještaju i dekoraciji. Restorani slijedi trend i 1903. pojavio se prvi *Bouillon Gandon-Duval*, renoviranjem starog restorana. Godine 1904, otvara se drugi luksuzni restoran *Bouillon Chartier*. Druga dva Bouillons Chartier otvaraju se 1906: *Grand Bouillon Camille* u ulici Chartier i *Racine Bouillon Edouard Chartier* na Montparnasse Boulevard. Restorani su zadivili posjetioce karakterističnim secesijskim stilom: rezbareno drva i keramika, s ogledalima i staklenim slikam. Danas je ostala samo nekoliko autentičnih Bouillonsa kao što je jedan u Faubourg-Montmartre i posebno Racine Street u kojem je najviše barokne secesije. Sa svojim starim sjajem, Bouillon Racine uranja nas u pariški 1900-tih. Restoran je otvoren 365 dana u godini, konobari u dugim bijelim pregačama, crnim prslukom i kravatom oko bijelog ovratnika ne samo da daju poseban šarm nego nas isto tako vraćaju u prošla vremena.

Bouquetière

(*franc.* bouquetier) garnitura od različitog povrća, skladno izabranih i lijepo složenih boja namijenjeno pečenom klaoničkom mesu, preliveno umakom od pečenja (u jestvenicima ponekad piše i *à la bouquetière* – na cvjetičarski način)

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

Božole

(*franc.* beaujolais) vrsta francuskog vina

Božurica

prasica koja se kolje za Božić – Dalmacija

Braga

alkoholno piće od prosa (slično bozi) iz Rumunjske

Braise

franc. jelo oštra okusa, jako zapapreno i začinjeno jelo

Braisière

(čit. breze) tava s poklopcem za pirjanje ili prženje na otvorenom plamenu.

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*.

Brašanica

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).

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.

„Grifig“	brašno (krupičasto) je mekano i fino pahuljasto među prstima a kad se smrvi je ipak zrnasto. Prikladno je za pečena tijesta
„Doppelgrifig“	(dvostruko krupičasto) se naziva ono brašno koje ima dvostruko izraženija svojstva
„Ravna meljava“	tzv. „glatko“ ili „fino“ brašno daje brašno manje sposobno za pečenje 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 i oštro	Glatko pšenično brašno koristi se za pripremu raznih vrsta kruha i peciva, kolača od dizanog tijesta, savijača od vučenog tijesta... Oštro pšenično brašno koristi se za pripremu prhkih kolača, domaćih biskvita, palačinki, žličnjaka, za

brašno.	ugušćivanje raznih variva i umaka...
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.
Crno pšenično brašno (tip 100 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.

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

<p>Ražena brašna</p>	<p>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 prehrambene 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.</p>
<p>Kukuruzno brašno</p>	<p>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.</p>

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).

U nuputcima (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 promliveni 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 – floy. 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

sameleje 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 škroba (36-59%), zatim slijede bjelančevine (7-12%) te različiti ugljikohidrati (2-3%), masti (1%) i male količine celuloze.

Bjelančevine prisutne u zrnju 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 njoj 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 pečenje 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
--	---

	<p>nutritivnog stajališta siromašnije u odnosu na tamna brašna, bijelo brašno je izvrsnih pecilnih osobina.</p>
<p>Prema krupnoći čestica bijelo pšenično brašno na tržištu se nalazi kao glatko brašno (tip 550) i oštro brašno (tip 400 oštro).</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Polubijelo pšenično brašno (tip 700 i tip 850)</p>	<p>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“.</p> <p>Tip 850 – zove se i cvajerica. Sadrži više</p>

	<p>vitamina, minerala, proteina i celuloznih vlakana od bijelog brašna, pa je stoga i prehrambeno vrjednije</p>
<p>Crno pšenično brašno (tip 1100 i tip 1600)</p>	<p>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.</p>
<p>Brašno cijelog zrna pšenice</p>	<p>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.</p>
<p>Osim standardnih tipskih pšeničnih brašna, na tržištu su</p>	<p>Namjenska brašna su mlinski proizvodi koji su svojom kvalitetom</p>

prisutna i namjenska pšenična brašna (npr. brašna za dizana tijesta, za vučena (tanka) tijesta...).	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 prehrabne 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 preliti 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, popečki 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.

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).

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

Brandade du morue

vidi: bakalar

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.

Brazilski orasi – Paraorasi (Berthoetia excelsa)

Okus brazilskog oraha je ugodan poput lješnjaka ili običnog oraha pa mu je i u kuhinji slična primjena, ponajviše u kolačima. Osim toga se od brazilskog oraha izrađuje jestivi ulje i biljno mlijeko, slično bademovu mlijeku.

Brbati

prebirati po hrani, jesti i miješati po zajedničkoj zdjeli

Breakfast

engl. zajutak;

<i>plain breakfast</i>	jednostavni zajutak
<i>continental breakfast</i>	kontinentalni zajutak
<i>english breakfast, full breakfast, regular breakfast</i>	naziv za kompletni angloamerički zajutak

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

Brendi

(*eng.* brandy) vinovica, vinjak, engleski liker sličan konjaku pečen od vina

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.

Breskva Melba

(kup od bresaka), tj. sladoled od vanilije, bresaka i drhtavog džema od ribizla. Nazvana po pjevačici Nelly Melba. Sačinio ga je slavni franc. kuhar Auguste George Escoffier (1846.-1935.), vidi najpoznatija svjetska jela.

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.

Brezirati (*franc.* braiser)

pirjati pokriveno (tušiti) podlijevajući temeljcem od prigrutavljanja (ili drugom prikladnom tekućinom)

Brgamota

bergamota; vrsta kruške, gospodska kruška

Brgulja

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

Brimenica

(vučija) drvena posuda za nošenje vode

Bridirati

(*franc.* brider) koncem vezati neko jelo da bi dobilo željeni oblik (biftek, pečenje...)

Brijski sir

(fromages de Brie) U prodaju dolazi u kutijicama a sadrži približno 45% masti. Kad sazri, vanjski dio kore obično se upljesnivi. Klasični francuski meki sir od kojeg postoji nekoliko vrsta. Izrađuje se od punomasnog mlijeka u obliku okruglih malo plosnatih pogača najmanjeg promjera od 33 cm, a najvećeg do 54 cm. Razlikujemo – brie de Meaux, brie de Melun i brie de Montereau. Brie de Melun je malo oštriji od ostalih sireva.

Brik

tunisko omiljeno predjelo okruglastog oblika; hruskavi tjesteni jastučići nadjevjeni jajem, nadjevom od mljevene janjetine ili mesa od peradi, povrća, začinskog bilja i začina

Brin

(*slo.*) borovica

Brinjevac

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

Brioš

(*franc.* brioche) fino pecivo od mliječnog tijesta s kvascem (uz dodatak jaja i maslaca)

pečeno u obliku malih okruglih pletenica. Služi se uz kavu, kakao, i drugo.

Za ovo najpoznatije pecivo/kolač pretpostavlja se da potječe iz francuskog sela Saint Brienc, dok neki smatraju da ime potječe od sira imenom bri, koji je prvotno bio sastojak ovog specijaliteta. Ova verzija bi mogla biti ispravnija, obzirom da se još i danas ponekad umjesto maslaca (u Francuskoj i Švicarskoj) upotrebljava mekan svjež i blag sir.

Briseljski kopun

(poularde de Bruxelles) Tradicionalno belgijsko jelo za blagdane. Za nadjev ne postoji jedinstveni napatuk, ali se najčešće nadjeva s mješavinom od pečenog kestena, iskosanom jetrom, gomoljkama, maslacem, jajima, slatkim vrhnjem, sokom limuna, peršinom i mirodijama. Za vrijeme pečenja podlijeva se vrućom vodom i vlastitim sokom. Kod posluživanja ukrasi se grožđem. Belgijski kopun teži od 1,5 do 2,4 kg. Kao prilog poslužuju se prokulice tzv. „briseljski kelj“ (Choux de Bruxelles)

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 ovrscima 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 izборilo 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; pripravljena 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 svježih 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 svježih 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

Brojler

(*engl.* to broil – peći na otvorenoj vatri na žaru), pile za pečenje, „pohanac“ stari 58-96 dana teško 1-2 kg. Namijenjeni su prije svega za pripremanje na žaru.

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 pokoju ribu prehranila naše otočane i Primorce.

Broskva na pofrin

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

Broštulani

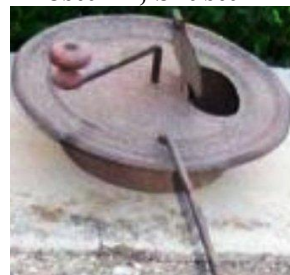
ušećerani, uprženi (bajami)

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 cikorije, 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*

Brunch

(*engl.*) složenica od riječi „breakfast“ i „lunch“, a označava obrok koji se poslužuje u kasnim jutarnjim satima umjesto zajutarka i ručka. Namijenjen je gostima koji dugo spavaju. Jela mogu biti svakovrsna.

S vremenom je taj „modni hir“ postao apsolutni trend među zaposlenima u SAD-u tako da su se tome prilagodili i restorani, nudeći veoma ukusne male obroke. Ustališši se kao gurmanska kategorija brunch je dobio i čvrste proceduralne kanone. Onaj koga zovemo na brunch trebao bi s nama biti u poslovnim ili prijateljskim odnosima. Kako obrok ne traje duže od sat-dva, poslovni dogovori trebali bi biti jednostavniji, a i samo odijevanje treba biti ležernije. Jednom riječju, brunch traži opuštenost u ponašanju i u izboru namirnica, tj. zamjena je za brzu hranu tzv. „junk food“.

Za vrijeme obroka ne dolazi u obzir nikakav alkohol osim malo šampanjca ili nekog blagog koktela. Ukoliko se uzima vino tada postoji opasnost da se brunch pretvori u lunch.

Odabir hrane (jela) mora biti s liste zdrave prehrane i to u malim količinama, pretežno hladne. Brunch nema predjela, osim ako predjelo ne smatramo voćni sok ili namaz od povrća, koji je sastavni dio obroka. U meniju dominira upotreba žitarica, voća i povrća, račića; zavisno od toga odaberemo ili slatku ili slanu varijantu. Kruh je uvijek od integralnih žitarica ili cerealija. Nešto složeniji oblik bruncha sastoji se od tjestenine integralnih žitarica koja je prelivena umacima od povrća što ne sadržavaju masnoće i koji se jedu hladni.

<i>Slatki brunch</i>	namirnice su vrlo jednostavne, jer slatki brunch nadopunjava klasični doručak. Započinje se voćnim sokom, nakon čega dolazi voćni jogurt i cerealije; ili kombinacija meda i kruha od integralnih žitarica. Britanski restorani nude i slatki brunch u obliku ražnjića sačinjenih od komadića slatkog peciva od integralnih žitarica, kandiranog ili svježeg voća, oraha i voćnog želea, a Amerikanci se najčešće odlučuju na palačinke nadjevane pasiranim svježim voćem koje jedu u kombinaciji s voćnim jogurtom. Nakon glavnog jela odabira se desert između: hladne kave bez kofeina s dijetalnim tučenim vrhnjem ili mlijekom. Kao jelo koje se može odabrati dolaze još i razna slatka peciva ili kolačići u slatkim voćnim umacima. (Brunch bi trebao biti tako koncipiran da obrokom unosimo u tijelo malo kalorija, ali dosta minerala i vitamina kako
----------------------	--

	bi svježiji nastavili radni dan)
<i>Slani brunch</i>	omogućava više kombinacija. Paštete od povrća, svježe povrće i svježe voće kao predjelo, hladna tjestenina sa svijetlim umacima, slane palačinke nadjevene gljivama, špinatom ili račićima. Aperitiv je šampanjac, a koji se pije i tokom cijelog obroka jer odabir jela u skladu je s normama pijenja šampanjca. (Šampanjac se nudi na čaše u takvim restoranima). Uz slani brunch ne preporučuje se pivo; jer okusom ne odgovara izboru namirnica, predviđenih za ovaj obrok. Voćni sokovi ili kokteli na bazi voća piju se tokom jela. Predjela su obična: razni namazi na kruhu od integralnog brašna. Klasična jaja sa šunkom ne preporučuju se radi masnoće, ali kuhana jaja u kombinaciji sa račićima ili gljivama vrlo su omiljena
<i>Ekskluzivni brunch</i>	raskošni brunch s modificiranim predjelima „nove francuske kuhinje“, s tom razlikom što se poslužuju količine od dvije trećine klasičnog obroka. Šampanjac je ovdje gotovo obavezan – a jedina mu je zamjena voćni pjenušac. Predjelo je namaz od lososa ili salate mješavine egzotičnog voća i povrća uz dodatak mesa peradi; glavno jelo – su račići ili koktel od škampa; salata

	od jastoga ili tjestenina s profinjenim umacima od gljiva i finih trava s dodatkom salate od svježeg povrća bez masnoće. Dressing za salate je sok limuna ili samo sol; a omiljeno povrće za salatu je – korjenasto. Uz ovaj brunch ide i poseban desert – pjenušave voćne nezaslađene kreme ili voćne salate. Kava se ne preporučuje
<i>Brunch od sira</i>	francuska specifičnost; kruh od integralnih žitarica i sir poslužuju se u raznim oblicima. Predjelo je namaz od sira, a jelo je pladanj s raznim vrstama sireva, orasima i maslinama te nekom osvježavajućom salatam. Piće uz ovaj brunch je mlado polusuho bijelo vino, ali ne više od čaše ili dvije. Desert nije predviđen, osim kao odabir neke zrelije vrste sira koja se poslužuje na posebnoj pladnju uz posljednji gutljaj vina

Bruncin

(tal. ven. bronzin) lonac od bronce

Brunoise

(franc.) korjenasto povrće (najčešće mrkva, bijela repa, bijeli dio poriluka, luk) narezano na sitne kockice (2-3 mm). Upotrebljava se za razna jela od rakova, jastoga, riblje temeljce i neke umake.

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

Brut

(*franc.*) sirov; oznaka za šampanjac (suhi) kojem prilikom dobivanja nije dodano nimalo šećera

Bržolica

bržola, bružola, brižola (*tal.-costata* braciola) 1. goveđa pećenica, pržolica, popeć, 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 pekom (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 kolać

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 (peče se u rerni) (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Budimlija

vrsta jabuke, budimka

Buđa, buđ

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

Bueckling

buckling (Pökling), malo nasoljeni i dimljeni sleđ (Haringa). Na obalama Sjevernog mora sirove sleđeve (manje ili više očišćene) stoje 24 sata u otopini soli, a zatim s glavama na drvenim ražnjevima suše se u posebnim pećima na vatri od drveta. Dobri „Bücklingi“ moraju biti zlatolike boje, meso je masno i nježno.

Bufeta

štruca kruha (Brač)

Bufla

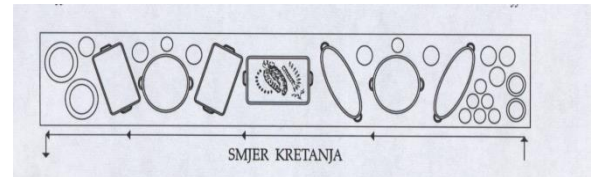
buhtl, vrst kolača (Lika)

Buffet

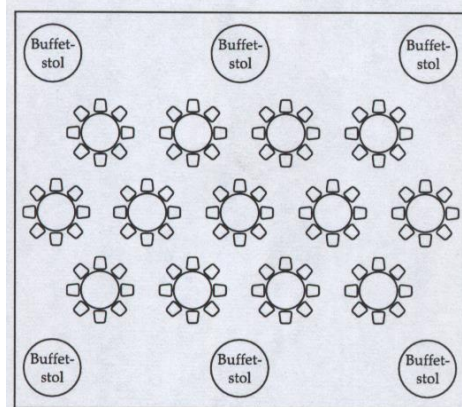
1. ugostiteljski objekt s jednostavnom opremom, u manjim i skromnijim prostorijama, u kojem se toče pića i napici i poslužuju pretežno hladna jela;
2. poznati francuski kuhar na dvoru Franje I., koji je bio poznat u pripravljanju raznovrsnih jela na dvorskim svečanostima i večerama.

U pravilu su to bila hladna jela, tako je i stvoren pojam Buffet-froid – hladni bife. Bifeima su se počeli nazivati restoracije po kolodvorima a danas i šire s potpuno krivim pojmom kod nas. Na primjer, pod našim pojmom Buffet u Italiji postoji *Ristorante Espresso* ili *Bar Espresso*. U ugostiteljskim kućama koje drže do svog renomea bife znači: stol (najčešće postavljen kod ulaza u blagovaonicu) a na njemu složene

najraznovrsnije svježe namirnice, gotova hladna jela od voća, povrća do divljači. Takav izbor jela pobuđuje želju kod gosta, a ujedno pokazuje što se može dobiti.



Na početku stola, u smjeru kretanja dolaze kokteli, u zemljanim posudama (ili drugim) paštete i galantine; u sredini stola ribe i pečenke a nakon toga razne vrste sira i slatka jela, voće je na kraju stola.



Kad se nudi buffet za veći broj osoba, tada možemo to uraditi na prikazani način, čime grupiramo piće ili jela na zasebne stolove

<i>Buffet</i>	(izložbeni hladni stol) osim redovitih dnevnih obroka i međuobroka u kulinarstvu je poznat i pojam „buffet“, što zapravo znači usluživanje raznolikih jela i pića (dvije trećine hladnih i jedna trećina toplih jela). Buffet zapravo zamjenjuje dnevne obroke tamo gdje nema uvjeta za njihovo posluživanje kao npr. kod različitih svečanih zgoda. Sastoji se obično od: različitih sendviča (slani i slatki), mozaik-kruh, mignoni od
---------------	--

	sira, različite hladne zakuske, jela u aspiku, mješovite salate, paštete, torte, kreme, kolači, bowle, oranžada, limunada, malinovac ili druga alkoholna pića: vino, pivo, rakija, likeri, a na velikim svečanostima i šampanjac. Gosti se uglavnom poslužuju sami
<i>Buffet svečani hladni</i>	priprema se u svečanim prilikama. Jela se postavljaju na buffet – stol odakle ih uzimaju uzvanici ili im konobar donosi na stol za kojim sjede (na koji već unaprijed može biti stavljeno piće). Ova se svečanost poslije večere obično nastavlja plesom. Za goste se brine konobar na čijem se rajonu nalaze. Postoje dvije vrste ovog buffeta: ruski i francuski
<i>Buffet ruski hladni</i>	jela se stavljaju na buffet-stol u velikim komadima (grosses pièces), a za stolom ih režu konobari ili kuhari; u velikom broju su zastupljena jela od riba i rakova
<i>Buffet francuski hladni</i>	jela su izložena na buffet-stolu izrezana u manje komadiće tako da ih bez teškoća i sami gosti mogu stavljati na tanjur

Bugarsko „meze“

vrsta predjela, sastoji se od mesa, ukiseljenog povrća, sira, luka ili jogurta

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. Peku 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)

Bujon

franc. (bouillon) bistra mesna juha, najčešće od govedine, kosti i povrća sa sirovim jajetom. Poslužuje se i bez priloga, a najčešći prilozi su žumance ili moždina (srž govede kosti).

<i>grand bouillon</i>	jaka mesna juha koja služi za nadolijevanje juha i umaka
<i>court bouillon</i>	juha u kojoj su kuhani rakovi ili riba
<i>bouillon coup</i>	razrijeđena goveđa juha
<i>bouillon extrait</i>	mesni ekstrakt

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 bukarićom, oma ću je napunit vinom.

Buke

(*franc.* bouquet) aroma, miris vina. Jedna od najvažnijih osobina kvalitetnih, visokokvalitetnih i čuvenih vina. Kod vina slabije kvalitete poznat je samo miris vina. U vinu ima oko 120 buketnih tvari i uglavnom se govori o četiri bukea. Vino nikada ne miriše po grožđu, ali vrlo često miriše po drugome voću: breskvama, marelicama, jabukama, malinama, kupinama, višnjama, ..

<i>Prvi</i>	je primarni ili osnovni groždani buke, koji je najvažniji za kakvoću vina, potječe od kožice i pokožice grožđa
<i>Sekundarni</i>	groždani buke pojavljuje se poslije vrenja (stvaraju ga enzimi – tvar koja izaziva vrenje). Najprepoznatljivije su arome kvasca, maslaca, vanilije,
<i>Ležajni buke (treći)</i>	stvara se prilikom dozrijevanja vina, koje traje duže ili kraće vrijeme. Buke se zadržava duže ako je vino

	u staklenoj posudi. Najlakše se prepoznaju arome meda ili benzina i petroleja
<i>Stara vina (četvrti buke)</i>	karakterističan miris i okus sherryja glasovitog španjolskog vina imaju

Svaka sorta ima mnogo svojih specifičnih mirisa:

<i>chardonay</i>	na jabuku, breskvu, karamel, agrume, maslac,
<i>sauvignon</i>	na bazgu, dunju, oskorušu, ananas, pokošenu travu,..
<i>graševina</i>	na marelicu, dinju, nektarinu, kamilicu, akaciju, ...
<i>rajnski rizling</i>	na smokvu, metvicu, lipu, sijeno, papriku, petrolej, dim, ..
<i>traminac</i>	na marelicu, dunju, datulju, ružu, comet, klinčić,..
<i>malvazija</i>	na krušku, grejp, kvasac, kruh, .
<i>plavac mali</i>	na šljivu, trešnju, borovnicu, kupinu, dud, šumsku jagodu, čokoladu, ...

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, brema, 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 pečen 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

vrtuljci, 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 burađar (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 - *buranda*, ali i kao špinat. Sasušeni listovi se melju i upotrebljavaju kao začim 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, krumpirušica ...).

Burekčija

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

Burica

drvena posuda od dužica sa zaklopcom 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

Bündnerfleisch
na posebno osušenom zraku sušeno govedsko meso u švicarskom Graubündenu

C

Cabaret

franc. 1. manji lokal za zabavu s programom; 2. poslužavnik ili kolica s posudicama u kojima se nalaze predjela; 3. boca pića s odgovarajućim čašama; 4. mala umjetnička pozornica

Caciocavallo

(Kačkavalj, kaškavalj, keškevalj)

Talijanski tvrdomasni žuti sir od ovčjeg mlijeka, odlične kvalitete, malo oštrog okusa. Prodaje se u manjim i većim kolotovima. 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.

Café-chantant

kavana u kojoj nastupaju pjevači, artisti; kavana s pjesmom i plesom

Café-concert

kavana s koncertnom glazbom

Café-restaurant

(*franc.*) ugostiteljski lokal u kojemu se kombinirano pružaju kavanske i restauracijske usluge.

U vrijeme ručka i večere na stolove se stavljaju stolnjaci i pružaju à la carte usluge hrane. U ostalo doba pružaju se samo kavanske usluge

Cafétéria

(*engl.*) vrsta restauracije obično s mješovitim načinom posluživanja, à la carte i samoposluživanja, a istovremeno može biti i trgovina (neprerađenim) živežnim namirnicama. Posluje tokom cijelog dana.

Cahra de Alicante

Španjolski svježi kozji sir koji se konzumira odmah nakon proizvodnje ili zrenja od svega 1-3 dana. Taj tipični bijeli kozji sir ima visok postotak mliječne masti od 46 do preko 56 posto.

Cajun mješavine

Sastoje se od paprike, crnog papra, kumina, sjemenki gorušice, kajenskog papra (mljeveni čili), timijana (majčine dušice), origana, češnjaka, luka, soli i tajnih sastojaka. Kuhari u New Orleansu (Amerikanci francuskog porijekla koji se nazivaju Cajuni) na tajni svojih recepata izgradili su reputaciju kuhinje meke američkog juga.

Cakes-fruits

(*engl.*) najraznovrsnije ušećereno (kandirano) voće, različitih boja, cijelo ili u kockicama, služi za dekoraciju raznih slastičarskih proizvoda

Caklenica

staklenka, posuda za med

Caklenica

staklenka, posuda za med

Calisson

vrsta marcipana; tijesto od badema natopljeno mješavinom voćnih sirupa. Rodni grad ove

slastice je Aix-En –Provance. Kažu da se njima oduševio kralj Rene 1630. godine i postao njihov gorljivi zagovornik kao „odličnom preventivom protiv kuge“.

Calzone

nadjevena tjestenina salamom, šunkom i dr. (*tal.* kuhinja)

Cambridge-sauce

(*engl.*) umak pripremljen od kosanih žumanaca, srdela, kapara, slačica, octa, fines-herbes i papra, sve izmiješano s uljem u obliku majoneze

Camembert

Jedan od najboljih delikatesnih sireva Francuskog porijekla, pravi predstavnik plemenitih, polutvrđih, sireva sa svojstvenom bijelom pljesni (*Penicillium Camemberti*) s osebujnom mikroflorom, obilježjem područja gdje se proizvodi, bogat s okusom svojih livada i zaokružen umjetnošću svog proizvođača. Izvana je bijel ili svjetložut, okus mu je prijatan, pikantan, a miris podsjeća na miris pečurki-šampinjona (radi pljesni). Tijesto mu je kompaktno a kora nježnobijela. Lako se kvari, te ga treba držati na hladnom i što prije utrošiti. Na tržištu se nalaze kolotovi težine 80, 125 i 300 g, zamotani u pergament papir, uloženi u okrugle kartonske kutije. Ovaj pikantni sir sa 40-45 posto masti potječe iz Camemberta (Normandija). Njega je 1791. god. u departmanu Orne izumjela seljanka Marthe Rel, čiji kip još i danas stoji na mjesnom trgu. Poslužuje se hladan, nakon jela s vinom.

Canapé

(*franc.*) 1. Mali okrugli sendvič koji se poslužuje uz piće, a radi se na kriški preprženog kruha ili krejera. Premazan je maslacem ili drugim namazom i ukrašen raznim pikantnim namirnicama (kiseli krastavci, kobasice, salame, kavijar, ringlice i dr.). Uvijek je veličine jednog zalogaja. Često se upotrebljava izraz „kanape sendvič“ što nije ispravno i dovoljno je reći kanape; 2. svako jelo koje

se složi na preprženi kruh premazan maslacem.

Cancarella

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

Canola ulje; repično ulje

Ulje od repice je jedno od dva kultivara uljane repice ili *Brassica campestris* (*Brassica napus L.* i *B. campestris L.*). Njeno sjeme se koristi za proizvodnju jestivog ulja koje je prikladno za prehranu ljudi, jer ima nižu razinu kiseline od tradicionalnog ulja. Canola je izvorno prirodno uzgojena iz uljane repice u Kanadi za što su zaslužni **Keith** Downey i Baldur Stefansson R. u ranim 1970-im. Ime "canola" je izvedena iz „**Canadian oil, low acid**“ 1978.

Cantina

tal. točionica pića; konoba, podrum

Canneloni

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

Canšteher

(*njem.* Zahnstockeher) čačkalica

Capitolade

(*franc.*; čit. kapitolad) pikantan ujušak od pečene peradi ili divljači s dodatkom klobučića gljiva.

Carbonada criolla

jedno od poznatih jela iz kuhinje Kreola iz *Lat.* Amerike. Kreol – potomak (tj. dijete rođeno u Americi) od roditelja europskog porijekla romanskog govornog područja. Ovo jelo, uspoređujući s našom kuhinjom vrsta je složenca rađenih u jednoj posudi. Meso (govedina ili teletina) izrezana na kockice isprži se do smečkaste boje i doda pirjanom luku, češnjaku, paprici izrezanoj na trake i izrezanoj rajčici. Doda se zelenje za juhu – celer, lovor, začim, podlije vinom i juhom i kuha na umjerenj temperaturi (oko 1 sat). Nakon toga dodaju se krumpir,

bundeve i jabuka izrezana na kockice, poslije 15-20 minuta kukuruzno zrnje, breskve i . Prije nego što se poslužuje još se začini i iznese u izdubljenoj bundevi. Poslužuje se s rižom, ali odvojeno. U južnim krajevima SAD-a se kaže, da je domaćica kompletna, tek kad prođe tečaj iz kreola kuhinje („creole cooking“)

Carbonnades

(karbonad) goveđi odrezak pirjan s povrćem u pivu

Carevo meso

žlijezda na životinjskim prsima

Carlton

čest naziv za velike, luksuzno opremljene hotele

Carne pura

ili „carne secca“ španjolski naziv za sušeno meso sisavaca, a najčešće govedine iz Južne Amerike.

Carpaccio – karpačo

Vidi: Objašnjenja za neka povijesna imena jela ili garnitura.

Carsko meso

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

Carlton

čest naziv za velike, luksuzno opremljene hotele

Carne pura

ili „carne secca“ španjolski naziv za sušeno meso sisavaca, a najčešće govedine iz Južne Amerike.

Carpaccio – karpačo

Vidi: Objašnjenja za neka povijesna imena jela ili garnitura.

Carsko meso

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

Carte

franc. (papir) napisan cjenik usluga nekog ugostiteljskog objekta

<i>carte du jour</i>	jestvenik
<i>carte des vins</i>	vinska karta
<i>carte des boissons</i>	karta pića
<i>carte des spécialités</i>	karta specijaliteta
<i>déjeuner – la carte</i>	ručak po narudžbi

Carvotae

datulje ukuhane u šećeru

Cary

(curry; *engl.*) riječ kari potječe iz tamilskog jezika (Indija), i naziv je za mješavinu mirodija. Osnovni sastojci su: kurkuma (šafan), korijandar, kumin i papar. Može se dodati klinčić, muškatni oraščić, đumbir, kardamom, tamarinda i crvena paprika. Vrijednost mu se može povećati dodatkom komorača, kumina, ginsenga, suhog bosiljka, zrna gorušice i cimeta. Ne postoji precizno pravilo za tu originalnu indijsku smjesu koju su na zapad donijeli engleski i nizozemski trgovci.

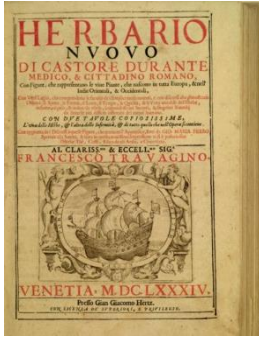
U Sri Lanki dodaje se kokosovo mlijeko ili jogurt. Kari se može dodavati jelima na tri načina:

<i>na indijski</i>	dodaje se mesu tek kad se zarumeni
<i>na kineski</i>	primjenjuje se za maceriranje mesa
<i>na engleski</i>	koristi se kao i za svaki klasični ragu. Kari se poslužuje i uz školjke, rakove i razne umake, uz ribu, ali najčešće uz kokošje meso

Cassatopo

sastavu nalik bombi, a sastavljen je od tri vrste sladoleda: vanilija, čokolada, vrhnje s dodatkom komadića ušećerenog voća.

Castor Durante



(Tadino Gualdo, 1529 - Viterbo, 1590. liječnik, botaničar i pjesnik talijanske renesanse. Diplomirao je medicinu u Perugia, 1567. je postao liječnik. U Rimu je naukovao na Archiginnasiu, prema nekim izvorima, na preporuku kardinala Rusticucci Hieronimo, imenovan je glavnim liječnikom na dvoru pape Siksta V. Zahvaljujući uspjehu svojih publikacija uživao veliku popularnost u Italiji i Europi. Umro je u Viterbo u 1590. i pokopan u crkvi franjevačkog samostana.

Knjiga *Herbario nuovo* objavljena je 1585. u Rimu i predstavlja skup ljekovitog bilja Europe, Istočne i Zapadne Indije. Osim pripovijesti i latinskih stihova, knjiga je znamenita i po receptima jednostavnih lijekova, začina, nazivima, obliku, mjestima rasta i osobinama na talijanskom i latinskom jeziku. Kao narodna medicinska knjiga namijenjena je obiteljima s praktičnim pravilima higijene i prehrambenih savjeta.

U Knjizi se navodi naputak (recept) s hrvatske strane Jadrana, posebno cijenjen u to vrijeme u Rimu – *zubatac sa šafranom*. *Najbolji su oni krupni, koji se love u Schiavoniji, zgotovljeni u hladetini i spravljeni na način Schiavona. Kuhaju ga u vinskom octu (kvasina) dodajući sol i mnogo šafrana te zatim režu u nomade i pripremaju hladetinu.*

U to vrijeme osmišljen je i naputak *risotto alla milanese*. U Dalmaciji i na otocima pripremali su se paprenjaci sa šafranom duž cijele obale. U svojim putopisima je Petar Hektorović napisao da na području Vinodola redovnici liječe očne bolesti smjesom šafrana, bjelanjka u ruža.

Castratotal.

(uškopljen) carne di castrato – meso uškopljene životinje

Cata

(od *tal. zatta*) dinja

Catschups

(Catsups, Ketschups: čit. kečaps) Gotovi engleski ili američki umaci. Sadrže jedan osnovni začim, koji je s odgovarajućom tekućinom prerađen u začinski umak; npr.: *mushroom catchup* – umak od gljiva; *tomato cattchup* – umak od rajčica.

Catering

(*eng. caterer* (ketering) - opskrbljivač) posebna ugostiteljska služba koja se brine za opskrbljivanje već pripremljenom hranom, odnosno pripremanje obroka u centralnoj jedinici i dostavljanje za potrošnju na drugom mjestu.

Prvi catering pojavio se u zrakoplovnoj službi kako bi osigurao da u avionu bude dovoljno ne samo hrane i pića, nego i svega što treba putniku (od presvlaka za glavu na sjedištu i ubrusa, a danas, do igračaka, slušalica za glazbu do filmova na dugim rutama ...), a zatim u željezničkom i cestovnom prijevozu putnika. Danas se to proširilo tako da preuzimaju brigu za bankete, razne svečanosti, svadbe, zabave i druge oblike proslava i priredaba. Taj se termin rabi i za djelatnost ugostiteljstva. Kod nas je termin preveden kao „*pripremnica obroka*“ i pod njim se podrazumijeva ugostiteljski objekt u kojem se pripremaju jela, a mogu se pripremati slastice i napici, koji se poslužuju na drugim mjestima i u drugim prigodama.

Otkako je iz zrakoplova meko sletjela na zemlju, catering gastro filozofija munjevito osvaja najrazličitija područja suvremenog života, uspješno zamjenjujući statičnu restoransku ponudu ili odmjenjujući klasične domaćice u njihovom štednjaku, koje bi, nakon iscrpljujućeg nakuhavanja, neposredno uoči dolaska gostiju kolabirale u kuhinji.

Dok je za dostavu pizze, ćevapčića, ražnjića ili pljeskavice najvažnije spretan dostavljač na skuteru, za pretenciozniji catering potrebna je vrhunska i vrlo skupa pozadinska logistika, temeljena na gastronomskom hi-techu, koji se razvija brzinom razvija informatike. Samo takva postrojenja mogu jamčiti istodobnu pripremu stotina i tisuća obroka hrane u rasponu od predjela do deserta. Robotika i informatika jednako su važni kao i kuharsko umijeće, jer današnji je catering, ako je riječ o ozbiljnom profesionalizmu, nemoguće producirati u kućnoj radinosti. Cijeli je proces, od nabave hrane i njezine termičke obrade do pripreme u konvektomatima (parno-konvekcijski aparat; prijenos energije topline ili elektriciteta strujanjem čestica plinova ili tekućine; koji zamjenjuje nekadašnje kuharske timove, a nadzire ga samo jedan kuhar-programer). Riječ je o najinteligentnijoj kuhinji današnjice, koja se u finalnoj produkciji ne smije razlikovati od one u koju je uložen golem trud stotine kuharskih ruku.

Catering danas uključuje doslovce sve: od dostave hrane, tanjura, zdjela, jedaćeg pribora i čaša do stolnjaka, salveta, svijeća i cvjetnih aranžmana.

Catering know-how jednako je brižljivo čuvana tajna kao i naputci vrhunskih kuhara.

Catering service

(eng.) raznošenje hrane u specijalnim posudama iz „tvornice“ u kojoj je pripremljena u pogone izvan tvornice, za opskrbljivanje aviona, tvornica, ustanova i dr.

Cavarika

vidi: Čiger

Cayenne

vrsta bijelog ljutog papra

Cayenne umak

Crvena paprika potječe iz grada Cayenne koji je glavni grad Francuske Gvajane. Umak se radi od posebne mješavine Cayenne paprika, cimeta i paprike.

Najčešće se poslužuje uz mesna jela od svinjetine.

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 Cedevita instant napitak napravljen je 1969. godine, ali je 1970. godine lansiran na tržište, bila je to cedevita od naranče. 1985. godine je lansirana cedevita od limuna, a 1990. godine od grejpa. 1999. godine dolazi cedevita od šumskog voća i jabuke, ali zbog loše potražnje cedevita od jabuke ubrzo je izbačena s tržišta i prestala se proizvoditi. Kasnije dolaze cedevita 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 pripravljeno 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

mrvica (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.mlinčak (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

Cereals

engl. skupni naziv za jela pripravljena od žitarica (pšenice, kukuruza, zobi, raži ..) Ta se jela uglavnom jedu za zajutak, naročito u anglo-američkim zemljama. Najpoznatija su:

<i>corn flakes</i>	kukuruzne pahuljice
<i>cream of wheat</i>	kaša od pšenične krupice
<i>grapes nuts</i>	tarana
<i>hominy</i>	kaša od kukuruzne krupice
<i>poridge</i>	zobne pahuljice
<i>puffed corn</i>	nabujak – kukuruzne krupice
<i>puffed rice</i>	nabujak od riže

Uz njih se poslužuje:

<i>à part</i>	šećer, slatko vrhnje
<i>dry cereals</i>	suhe instant cerealije, koje sam gost miješa s mlijekom ili vrhnjem za stolom
<i>cooked cereals</i>	kuhana jela od cerealija

Cerebos sol

fina engleska sol, koja navlači malo vlage.

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.

Cervelat-kobasica

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

Chambre séparée

franc. posebna prostorija u kojoj se poslužuju manja ili veća intimna društva

Chantilly

dvorac kraj Pariza; à la Chantilly – s tučenim slatkim vrhnjem

Chapelure

krušne mrvice od najfinijih žemlji

Charlotte

(šarlot) jelo; krema s biskvitom

Charke dulce

posebna vrsta sušenog mesa u Australiji i Južnoj Americi (Urugvaj). Meso se reže na tanke ploške, natrlja se površinski sa malo šećera i suši na suncu.

Chateaubriand

je ponos ugostitelja, odrezak za znalce-sladokusce. *François-René de Chateaubriand* (1768.-1848.) velikan književnog romantizma. Vidi: Šatobrijan

Chaud froid

(*franc.* šofroa – „toplo-hladno“) vrsta gustog umaka u koji je umiješana želatina. Topli umak je polutekući, a koristi se za prelijevanje hladnih jela na kojima se stisne i ukrasi. Može biti različitih boja, a služi za prelijevanje nekih hladnih jela, od npr. riba, peradi o dr.

U 18. stoljeću, Marie-Antoine Carême osmislio je chaud froid što znači "vruće hladno". U francuskom jeziku odnosi se na namirnice koje su pripravljene „na toplo“ a poslužuju „na hladno“. Aspik (želatina, hladetina, piktija) je u stvari chaud froid „umak“ mnogih hladnih jela od riba i peradi.

Povijesno gledano, chaud froid, su jela od mesa, voća i povrća. Kuhari srednjeg vijeka „otkrili su mesnu juhu“ koja se stvrdnula i

mogla biti poslužena kao jelo o čemu piše i detaljan napatok za aspikom (hladetinu) u *Le Viandier*, pisan oko 1375.

Chaudeau

franc. pjenušava topla krema od jaja, šećera i bijelog vina a služi kao preljev nekih toplih ili hladnih jela. Taj umak od vinske pjene u doslovnom prevodu glasi – „vruća voda“

Cheddar

Engleski najpoznatiji punomasni kravljji sir u kojem ima 45 posto masti, proizvodi se u istoimenom gradu pokrajine Somerset. Ovaj kompaktni sir fine strukture tijesta, žute ili žutonarančaste boje, izrazito karakterističnog okusa i mirisa na svježe vrhnje ili maslac, poslužuje se na kraju obroka. Englezi uz njega piju crne teška vina ili pivo – pale ale export. Danas se taj sir u velikim količinama proizvodi u Sjevernoj Americi i najvećim se dijelom prerađuje u topljeni sir.

Chef

U struci ovaj termin podrazumijeva „osobu koja je zadužena za pripremu hrane“, šefa kuhinje. Tako kada se kaže samo riječ „*chef*“, podrazumijeva se šef kuhinje. Uobičajeno je reći i „*chef de cuisine*“ (*franc.*) ili „*executive chef*“, (*engl.*)

Chef`s table

Stol smješten u kuhinji čija je poanta da se jela pripremaju pred osobama koji se nalaze za takvim stolom. Sjediti za takvim stolom je najveća čast jer izabranici imaju privilegiju ne samo gledati glavnog kuhara kako priprema jela, nego i komunicirati s njim.

Kod nas takvog stola u izvornom obliku nema jer u nas nije dozvoljeno gostu sjediti u kuhinji prema sanitarnim propisima/dozvolama.

Vidi: **degustacijski menu**

Chemiser

franc. neka hladna jela „presvući“ aspikom tako da se unutarinja površina kalupa premaže aspikom. Kad se aspik stisne,

kalup se napuni odgovarajućom smjesom i sve se zajedno istrese iz kalupa

Chenna

brašno od indijske vrste boba

Cherry-brandy

(*engl.*) (ćeribrendi, šeribrendi) rakija od trešanja ili višanja (trešnjevača ili višnjevača)

Chester

Engleski tvrdi sir sa 45 posto masti, proizveden od pasteriziranog kravljjeg mlijeka, ružičaste boje (od umjetnog orleana), valjkast i u komadima 30-50 kg. Sličan je siru Cheshire, Gloucester i Cheddar. Prikladan je za pripremanje sendviča i za desert nakon jela.

Chianti

(kjanti) vrsta talijanskog vina iz kraja Chianti u Toskani

Chicha

(čiča) alkoholno piće južnoameričkih Indijanaca (dobiva se od kukuruza)

Chiffonnade

listovi glavičaste salate ili kiselice narezani na tanke rezance i lagano ispirjani na maslacu

Chicken-broth

(*eng.* čit. čikn brot) krepka juha s ukuhanom rasječenom piletinom

Chilli

vidi: Čili

Chilli con carne

(papreno meso) – Chilli (chillies) su mali oštri rođaci paprike. Od njih se dobiva kajenski papar, a služi kao osnova za pripremanje oštrog začina (miješanog) začina chilli praška. Ako nemamo chilli prašak, možemo ga zamijeniti – kajenskim paprom i crvenom paprikom. Meso izrežemo na kocke i ispržimo na zagrijanoj masnoći da dobije smeđu boju. Dolijemo

juhe i meso pirjamo pokriveno na umjerenoj temperaturi. Kada je upola gotovo dodamo kumin, chilli – prašak, sol i zdrobljeni češnjak. Luk i rajčice narežemo na kocke, zelenu papriku očistimo od sjemenki i unutrašnjih rebara i izrežemo. Kratko pržimo na malo masti i dalje pirjamo pokriveno. Procijedimo kroz cjediljku i primiješamo razmućeno škrobno brašno. Mesu dodamo umak od rajčice i luka, promiješamo i malo zagrijemo. Kako ovom jelu ide i grah, kuhamo ga posebno i umiješamo pred kraj s umakom i mesom.

Chinios

metalno cjedilo za umake, čunjastog oblika

Chips

(ili pommes chips) – tanko izrezani listići krumpira prženi u dubokoj masnoći.

Chipolate

franc. male paprene kobasice nadjevane u ovčje crijevo

Chips

engl. vrlo tanke kriške krumpira, listići, prženi u dubokoj masti (150-180 oC) do svjetložute boje. Mogu biti prilozi jelima i zagrisci uz pića; francuski *pommes (de terre) chips*

Chop

engl. 1. dvostruki kotlet u jednom komadu s dijelom pisanice, od ovčetine (mutton chop), od janjetine (lamb chop), pripremljen na žaru ili u tavici; 2. odrezak ili steak

Chorizo

Chorizo (galicijski: *chourizo*; portugalski: *chouriço*, Katalonski: *xoriço* je pojam koji obuhvaća više vrsta svinjskih kobasice porijeklom iz Iberskog poluotoka. Chorizo može biti svježja kobasica, u kojem slučaju to mora biti kuhana prije jela. U Europi je češće fermentirana dimljena kobasica koja se konzumira obično narezane i bez kuhanja. Španjolski *chorizo* i portugalski *chouriço* ima karakterističan miris po

dimljenju i zagasito je crvene boje od crvene paprike (*pimentón, pimentão* ili *colorau*). Zbog kulinarske tradicije meksički *chorizo* (chorizo u cijeloj Latinskoj Americi), kao i Čileanski pripravlja se meksičke paprike. U Latinskoj Americi, koristiti se ocat umjesto bijelog vina. U Španjolskoj i Portugalu kobasice se nadijevaju crijeva, što je tradicija još od rimskog doba. U Latinskoj Americi se obično nadijevaju u umjetna, imaju glatki izgled i često se boje umjetnim bojama. Chorizo se konzumira narezana ili u sendviču, roštiljana, pržena ili kuhana (simmered) u jabukovači ili drugom jakom alkoholnom pića kao što je aguardiente. Također se može koristiti kao djelomična zamjena za meso govedine ili svinjetine. Španjolski *tapas barovi* koji poslužuju tradicionalni chorizo stekli su popularnost u mnogim velikim gradovima diljem Sjeverne Amerike.

Chou-hous

engl. jeftinija restauracija ili gostionica

Chutnye

(čutajn) gusti i jaki začinski umak porijeklom iz Indije. Priprema se od voća i od povrća, a uvijek je kiselkast, ponekad slatkasto-kiselkast i obavezno ljut, te oštro začinjen.

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 ocijedeno 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 laganjoj 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 (pasirm)

Cik

kisela sirutka; kisela šljiva

Ciknuto

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

Cikorija

Bijeli lisni izdanci vrste cikorije 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 pakupe cimet“.

Rimljanima je cimet služio kao miomiris za mrtvace, nikada za jelo, Kad je Neronova žena Popeja (37.-68.) umrla od njegova udarca 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 pridodatak 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 gušćja 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.

Cizelirati

(*franc.* ciseler) lagano zarezati meso ili ribu da se lakše prigotovi. Također: rezati povrće na tanke rezance ili glavicu luka na sitne kockice.

Ckara

roštilj, gradele; kožica na kuhanom mlijeku

Ckvara

skvara; mrvice koje otpadaju (ostaju) od topljenja čvaraka

Clarifier

franc. razbistriti neku tekućinu

Cloche

franc. (zvono) poklopac koji služi za pokrivanje jela na pliticama, obično od kuhinje do stola gosta

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

Coeurs de filet

(*franc.* čit. ker de file) mali odresci goveđe pisane pečenke (filet mignon ili tournedos ili mignon de boeuf) na prepečenom kruhu (croûtons), preliveni španjolskim (sauce espagnole) ili demi – glace (dmi glas) umakom

Cookie

vrsta beskvasnog kolača, keks (cookie) koji se tradicionalno izrađivao od *jednog dijela bijelog šećera, dva dijela maslaca i tri dijela zobenog brašna*, kako se navodi u starim engleskim zapisima. Korištenje bijelog brašna (pšeničnog) je bila rijetkost i spadao j u namirnice koje si nije mogao priuštiti običan puk. Za rižino ili kukuruzno brašnom Europa tada nije znala.

Kolačići izgleda da imaju svoje podrijetlo u 7. stoljeću u Perziji, ubrzo nakon upotrebe šećera proširio se u Europu muslimanskim osvajanjem Španjolske. Do 14. stoljeća, oni su zajednički u svim razinama društva, diljem Europe, od kraljevske kuhinje do uličnih prodavača.

Kolač je vjerojatno pripremljen prvi put još u 12. stoljeće (prema engleskim navodima), i njegovo osmišljavanje često se pripisuje Mariji, Kraljici škotske (1542-1587) u 16. stoljeću. Na njenom dvoru radili su francuski kuhari koji su imali vremena u osmišljavanju naputaka za razna jela kao što su raspolagali i sastojcima za njihovu pripremu. Povijest škotskih kolača je povezana s poviješću mljekarstvo i maslac

na Britanskom otočju tijekom srednjeg vijeka:

„Maslac je drugi glavni proizvod mlijeka, prvi je sir. „Način izrade se neznatno promijenio od Plinija do danas ... U ostalim granama kulinarstva maslaca uz pratnju sira ili s makaronima i nadjevima od jaja, mlijeka, šećera običnog ili „fancy kruha“ „čine čuda“. Za tijesta i kolače, prva alternativa je svježije vrhnje. Maslac se pojavljuje u relativno malom broju jela u srednjovjekovnim napatcima, koji su pisani uglavnom za kuhare plemića. U vrijeme Tudora srednje klase počinje koristiti maslac kao hranu za siromašne, i počela ga se koristiti u kulinarstvo, što je postao i trend zadnji dvjestotinjak godina.“

Napatci (recepti) s kolačima prvi se put pojavljuju nakon vladavine Queen Mary koja nije uživala u kolačima uz čaj, kao ni njezina sestrična kraljice Elizabete I. (1533-1603), jer čaj stigao u Engleskoj tek u rujnu 1658.). Danas je teško zamisliti ljudima svijet bez utješne šalice toplog čaja, tople čokolade ili kave, iako su biljne infuzije vruća jabukovače i vruće začinjeno vino bile poznate.

Course

(*engl.*) jedan slijed jela u meniju (gang).

Coffe party

obično se održava u popodnevnom satima uglavnom za ženske uzvanike. Poslužuju se najbolje vrsta kave u raznim varijantama. Uz napitke se poslužuju raznovrsni kolači, od pića likeri, kokteli, sokovi i dr.

Cokuš

sjeckano, usitnjeno meso

Colbert Jean Baptiste

(1619.-1683.) ministar financija Luja XIV. Poznat je kao zaštitnik kuharskog umijeća. Po njegovom imenu poznata je *goveđa juha* tj. prilog za određenu bistru juhu, koji se sastoji od poširanog jaja i kuhanog ili pirjanog proljetnog povrća.

Color

(*lat.* color-boja) 1. staviti jelo u pećnicu da bi dobilo rumenu boju; 2. ukrašavanje raznih kolača neškodljivim bojama; „obojiti“ neko jelo ili piće na poseban (atraktivan način)

Concasser

(konkase) vidi: konkasirati

Con gusto

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

Consommateur

franc. gost, onaj koji uživa naručeno jelo i piće, konzument

Consommation

franc. hrana ili piće koje gost naruči u ugostiteljskom objektu, konzumacija

Consommé

(*franc.*) bistra krepka juha

<i>Consommé double</i>	bistra dvostruka krepka juha
<i>Consommé en tasse</i>	bistra krepka juha bez priloga i masti, poslužena u porculanskoj šalici (u Italiji – „oglio“)
<i>Consommé froid</i>	hladna krepka juha
<i>Consommé spécial</i>	specijalna krepka juha

Način priređivanja:

a)	obične mesne juhe ukuhaju se ne polovicu
b)	upotrebe se veće količine mesa i kostiju nego za običnu krepku juhu, odnosno meso se razreže i skoše i potpuno raskuha. Mogu se također izabrati i komadi mesa, koje sadrži mnogo ekstrakta, npr. goveđi rep, kokoš, i sl.
c)	meso se kuha u već gotovoj krepkoj juhi

Contre-filet

franc. dio mesa suprotan od goveđe pisane pečenke tj. roastbeef, meso goveđeg hrpta

Convenience food

(*engl.* konvinjens fud) namirnica pripremljena do određenog stupnja gotovosti (očišćeno povrće treba samo skuhati; ispečeno meso treba se izrezati – porcionirati)

Coppa coada

juha iz Veneta, koja se kuha nekoliko sati u pećnici. U juhi su ploške kruha, meso od goluba (u zamjenu se stavlja pileтина), kopuna ili purana (tal. kuhinja)

Coquilles

franc. 1. školjka; 2. mali porculanski stakleni ili metalni kalupi u obliku školjke u koje se pune razna jela (umak, salpikon, fini ragu ..)

Corail

(*franc.*) koralj, zelena srž jastoga i drugih rakova koja pri kuhanju pocrveni.

Cordon bleu

(*franc.* kordon ble)

Orden vitezova Svetog duha (odlikovanje za hrabre ljude) – „Plava podvezica“. Jedno ovakvo odlikovanje dobila je od Luja (Louis) XV. Kuharica grofa Dubarrya (grofica Dubarry osim što je bila zloglasna bila je i ljubavnica Luja (Louisa) XV). Pod ovim pojmom (Cordon Blue – Plava podvezica) u svjetskom kulinarstvu podrazumijeva se – kvalificirana kuharica koja je svu vještinu pripremanja jela naučila od šefa kuhinje – muškarca; uobičajeni naziv za izvrsnog kuhara; Međunarodno odlikovanje za najbrži parobrod koji saobraća preko Atlantika; vrsta telećeg odreska nadjevenog šunkom i sirom, paniranog i prženog u masnoći. Prije posluživanja ukrašava se ploškama limuna, ringlicama i „vrpcom“ od paprike (svoje današnje ime dobila je na nekom natječaju kuharskog umijeća, a osnova je u „švicarskom odresku sa sirom“).

Corned beef

(*engl.* koned bif) – goveđe meso konzervirano (usalamureno) u kutijama

„mesni doručak“, prikladno za priređivanje mesnih jela, mesnih nadjeva i smjesa za mazanje kruha. Omiljena jela s corned beefom: popržen krumpir, valjušci, krpice, žličnjaci, riža, kruščići od riže,

Cornet

franc. 1. tuljčić, roščić u koji se stavlja sladoled; 2. kriške šunke ili pršuta rolane i nadjevene nekim jelima, francuskom salatam, sirom i dr.

Cornichon

franc. mali zeleni ukiseljeni krastavci koji se upotrebljavaju u hladnoj kuhinji za dekoraciju i salate. Treba ih razlikovati od concombres – velikih (kiselih) krastavaca, namijenjenih prije svega za salatu.

Côte de boeuf

franc. isječen komad mesa od goveđeg hrpta, s kosti ili bez, za najmanje dvije osobe, najčešće se priprema na žaru „english“, goveđa pržolica; doslovno prevedeno znači – goveđi kotlet.

Coulis

franc. 1. *coulis blanc* – juha kojom se zalijeva bijeli temeljni umak; 2. *coulis brun* – juha kojom se zalijeva tamni temeljni umak; 3. različiti sokovi mesa koji se upotrebljavaju prilikom pripremanja raznih kuhanih i pečenih jela; 4. može biti i sinonim za bisque i purée; 5. nadomjestak za pravu majonezu

Counter service

(*engl.*) posluživanje jela na pultu odakle gosti mogu promatrati pripremanje naručenog jela. To je slučaj kod nekih grill-restauracijama, snack-barova i još nekim ugostiteljskim lokalima.

Coupe

franc. pehar, kup razne vrste sladoleda složene s raznim vrstama voća, prelite sirupom, likerom i sl.

Court bouillon

(*franc.* kur bujon) obarak u kojem se kuhaju ribe. Može sadržavati korjenasto povrće, peršin, luk, lovorov list, piment, vino i dr., kao npr., snopić začina – bouquet garni. Kuharski specijalisti za pripremanje jela od riba razlikuju nekoliko vrsta ovih juha.

Couvert

vidi: kuver

Couverture

franc. čokoladna presvlaka na raznim kolačima

Crabmeat

zamrznuto ili u limenkama konzervirano meso velike rakovice

Crascenza

blaži oblik Stracchio sira koji se mnogo puta dodaje proizvodnji kolača a gdjekada i milanskom kolaču duljeg trajanja nazvan „Panetonne“.

Crème double

punomasno slatko vrhnje. Sadržaj masnoće ovog slatkog (prirodno slatkog, nezaslađenog) vrhnja iznosi najmanje 30% a u Švicarskoj bar 35%

Crème fraîche

kiselo vrhnje nježno kiselkasta okusa, sadrži 30% masti. Veliki udio masti prouzrokuje čvršću konzistenciju crème fraîche. Crème fraîche je stalni sastojak fine francuske kuhinje.

Crêpes

franc. palačinke; *crêpes Suzette* – manje palačinke nadjevene mljevenim bademima ili orasima, propirjane u umaku od maslaca, šećera, narančina i limunova soka, flambirane (zapaljene, osmuđene) konjakom i maraskinom. Poznato je više naputaka za crêpes Suzette. Tanke palačinke – crêpes – najčešće su od heljdina brašna.

Crêpinette

kobasice u svinjskoj maramici (mrežici)

Crevettes

(*franc.*) morski račići veličine prsta, koji se puno upotrebljavaju u hladnoj kuhinji i kod pripremanja umaka. U prodaji se nalaze u malim staklenkama.

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*

Croissant

(*franc.*) pečeno zarolano lisnato tijesto, u obliku polumjeseca. Nadijeva se raznim smjesama i obično služi za zajutak.

Cromesquis

(čit. kromskvi) Meso (ili riba) umočeno u lijevano tijesto i prženo.

Croquant

franc. krokan, drobljeni bademi prženi sa šećerom do karamel boje a zatim izrađeni na mramornoj ploči na tanke slojeve; dekoriraju razne kolače. Krokan se može obrađivati samo vruć.

Croque-monsieur

hrustavo prepečeni sendvič; francuski specijalitet, pogodan kao hors-d'oeuvre (predjelo). Kriška kruha bez kore namaže se maslacem, pokrije odreskom sira, na nju se stavi odrezak šunke i još komad sira. Pokrije se drugom kriškom, isto namazanom maslacem i malo stisne sendvič. U tavi na zagrijanom maslacu poprže se kriške s obje strane do zlatno žute boje. Služi se vruće.

Crveni grozdić

ribizl

Crvić

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

Crvina

vrsta sitnih rezanca od tijesta

Chroustade

(*franc.*) raznovrsni oblici pečenog tijesta kao košarice, tuljci, školjke koji se pune raznim nadjevima, Nadjeveni raguima, tučenim vrhnjem i dr.

Cookie

(*engl.*) – naziv za mali, tvrdi i slatki biskvit načinjen od brašna, vode, šećera i ostalih začina.

Coupe

(*franc.*) – kup, pehar. Naziv za vrstu sladoleda s voćem koje se poslužuje u peharu ili drugoj prikladnoj čaši.

Crottin de chèvre

vrsta kozjeg specifičnog sira, jakog mirisa.

Crêpes

(*franc.*) francuska oznaka za malene, tanke, fine palačinke.

Crêpes Suzett

(*franc.*) flambirane (osmuđene) likerom i konjakom male palačinke priređene u umaku od šećera, maslaca, naranče, limuna, vrhnja i badema. Mogu se puniti kremom od naranče, ananasa ili oraha i flambirati na neki način neke kuće, hotela ili restorana. Pri punjenju takvih palačinki u kuhinji se pripremi krema od maslaca, naranče ili šećera. Pred gostom se palačinke samo premažu i flambiraju konjakom i likerom Grand Marnier.

Croûte-au-pot

(čit. krutopo) Krepka juha s grubo rezanim, pirjanim povrćem i keljom. Dodatak: kriške kruha pržene na masti.

Croûtons

vidi: krutoni

Cru

franc. sirov, prijesan; *jambon cru* – pršut (na dimu sušen); *salade cru* – salata od sirovog povrća

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, ovčetina, 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 preradevine (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 preradevine. Primjerice more je u nekim dijelovima svijeta toliko zagađeno teškim metalima da je zabranjeno korištenje sabljarki i tune.

Crvić

režanac, 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 rastopljena, pržena 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.* Zuckerbaker) 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)

Cumberland umak

(*engl.*) narančin sok, porto vino izmiješano s kuhanom narančinom korom izrezanom na rezance, limunom, slačicom, kajenskim paprom, ingverom u prahu i želeom od ribizla. Poslužuje se uz jela dlakave divljači. Ovaj umak dobio je ime po engleskom vojskovođi Cumberlandu (1845.-1923.).

Culo

zavežljaj nečega u platnu (stolnjaku)

Cunet

boca uska grla

Curaçao

(kirasao) vrsta likera od ljustica gorkih naranača, koje se uzgajaju na otoku Curaçao, gdje se takav liker prvotno proizvodio.

Curcuma

(kurkuma) služi u Južnoj Aziji kao začim (žute boje i oštrog ukusa). Kurkuma se nalazi kao jedna od mirodija u Curryju (Curry-poweder)

Curica

okrugla, manja posuda od tankoga željeza s dugim repom (drškom), koji je na kraju kukast ili probušen, da se može vješati. Za taj rep se kod uporabe drži.

Curry-powder

(kari paude) pikantan umak od podanka biljke kurkume (azijske biljke). Engleska riječ curry potječe iz indijskog književnog jezika, a indijska riječ „kari“ znači isto što i umak.

Kariji su jela s umakom, kojih je glavni sastojak meso, riba ili povrće. Indijski su „kariji“ osobito mnogostruko začinjeni. Začini se usitne i međusobno miješaju u odmjerenu sustavu. Te smjese Englezi su naučili cijeliti u kolonijalno doba u Indiji. Stoga su u domovini stvorili poznati nam curry prašak, koji međutim samo još izdaleka podsjeća na izvornu indijsku smjesu začina.

Curry-sauce

(*engl.*) topli ili hladni umak napravljen na bazi curry-powdera

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

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.* Zuspeise) 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.

Cuvée

vino dobiveno sljublivanjem najboljih vina istog godišta ili dodavanjem mladim vinima manje količine zrelog vina iste sorte.

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 osebujno 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

kiselo 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 povelju, 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 pravljani 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 čepjenja.

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 odčepljivanje 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 stavlja konjski klin (čavao za potkovu) za sreću onome tko ga nađe.

Čester

(*eng.* chester) tvrdi sir sa 45% masti, proizveden od pastereziranog kravljeg mlijeka, ružičaste boje, valjkast i u komadima 30-50 kg. Sličan je engleskim sirevima cheshire i cedder. Pogodan je za pripremanje sendviča i za desert nakon jela.

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

Četrinjska

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 naškodio (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 (ocijeden) 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 slanatak. 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

slanatak

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) piškori (vrsta male ribe; slatkovodna srdelica)

Čikara

(*mlet.* chicara, *tal.* chicchera) šalica za bijelu kavu i čaj

Čili

Agi, aji ili *pilipili* (meksički: *chilli*) Čili uzgojen u Africi nosi naziv *pilipili*, iako su ova biljka, kao i druge vrste paprike, otkrili Kolumbovi pratioci. U Velikoj Britaniji ga nazivaju *papper*, u dijelu SAD-a kao *bell paprika*, u Australiji kao *capsicum*, a u mnogim europskim zemljama izvorno *chilli* – čili. Dr. Chanca, koji je opisao mnoge u Europi tad nepoznate biljke pa je naišao i na čili te zapisao da na novom kontinentu „hranu začinjavaju začinom koji zovu *agi* ili *aji*“, od čega je kroz stoljeća nastao španjolski naziv Čile, a u drugim zemljama čili. To su mali grmići s narančastocrvenim do žutim plodovima, dugačkim do 2-3 cm, a kod nas se danas uzgajaju kao ukrasne sobne biljčice. Ako ih tko neupućen zagriže, neće moći zadržati suze jer čili sadrži mnogo više kapiscina od obične paprike pa je od nje ljući čak dvadesetak puta. Uzgajaju se u svim tropskim i subtropskim krajevima pa su možda začini koji se u svijetu najviše upotrebljavaju. U zemljama u kojima se uzgajaju nisu samo začini, nego i povrće.

Kad se kumuške osuše i samelju (okus mu se ne mijenja ni kad se osuši, nareže ili samelje), dobije se kajenski papar (njem. *Cayenne Pfeffer*; engl. *Capsicum*; fran. *Capsicum*), koji je ime dobio po glavnom gradu Francuske Gijane – Cayenneu. Za

jela ili umak začinjen takvim paprom kaže se – čili.

Čili se u prehrani koristi već 7500 godina na području jugozapadnog Ekvadora, stari Grci pisali su o capsicumu kao i starorimski pjesnik Martialis, oko prvog stoljeća, u pjesmi „Popervee crudum“ o neobičnu sjemenu paprike!!.

Čili nije začini samo slanah, nego i slatkih jela. Nekada je to bila uobičajena praksa aztečkih kuhara, a razvijeni svijet tek sada otkriva užitak spajanja u prvi trenutak nespojivih okusa. To su iskoristili i poznati proizvođači čokolade u proizvodnji čokolade s čilijem.

Čili-prašak

(*engl.* chillipulver iz meksičkog chilli) prašak proizveden od kajenskog papra i raznih dodataka, a ima istu namjenu kao i čili-umak (chillisauce)

Čili-umak

(*engl.* chillisauce) proizvodi se od zelenih plodova kajenskog papra kojem se dodaje rajčica, sol, ocat... Umak je pikantan, sličan je tabascu, a namjena mu je ista. Kineski proizvodi tog umaka su najbolji.

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.

Čips

(*engl.* chip – komad, kriška)

vrsta sendviča; na masti pečeni vrlo tanki listići krumpira (peče se na temperaturi od 150-180 oC). Mogu biti prilozi jelima i zagrisci uz piće.

„Izumitelj čips“ je 19-godišnji indijski asistent kuhara *Georg Crum* 24. kolovoza 1853. godine. Zahtjevni bogataš i gost Cornelius Vanderbilt (željeznički magnat, najbogatiji Amerikanac tog vremena i poznati gurman) gost restorana Moon Lake Lodge u Saratoga Springsu (država New York) naručio je pržene krumpiriće. Kad su mu bili posluženi vratio ih je jer nisu bili dovoljno mekano i da ih ne može žvakati. Kuhar G. Crum pripravlja ih tako tri puta i – opet nisu bili po volji bogatom zanovijetalu. Nemogavši više podnijeti prigovore, slavnog graditelja željeznica, izrezao je krumpir na vrlo tanke ploške i ispržio u ulju tako da postanu toliko tvrdi da ih više ne može jesti, barem ne vilicom. Kasnije se Crum prisjetio rekao: "Htio sam naučiti lekciju Vanderbilt. Kriške su trebali biti tako tanki i hrskavi da bi bilo nemoguće da ih zubac s tanjura bez puknu ". No, osvetničko jelo postiglo je suprotan učinak – zanovijetalo je bilo oduševljeno *novim jelom* – i uskoro postalo specijalitet restorana. Nedugo poslije toga Crum je otvorio svoj restoran i na svakom stolu je bila košarica sa svježe isprženim *čipsom*. Od jeseni 1853. pa nadalje, prženi čips su služili u mnogim restoranima diljem New England. Godine 1895. hrskavi krumpir prvi put se pojavio u trgovini na prodaju u Clevelandu, Ohio. Omiljena grickalica nije patentirana i 1920 godine kalifornijska tvrtka Scudders pokrenula je masovnu proizvodnju (za 1 kg čipsa potrebno je 5 kg krumpira). Kada je Laura Scudder 1926. razvila proizvodnju vrećice od voštanog papira prženi krumpirići osvojili su SAD. Izumom stroja za rezanje krumpira 1920. Osnovana je prva tvornica prženih krumpirića 1932. Proizvodnja *slanih grickalica* u industrijskim razmjerima počela je u Atlanti, Georgia. Ideja o proizvodnji čips krumpira u Njemačkoj osmislio je poznati poduzetnik Irmgard von Opel (1907.-1986.) nakon posjeta SAD-u. Prva tvornicu čips krumpira u Njemačkoj izgrađena je 1962. od obitelji von Opela u Petersau u Frankenthal/Porajnju (Chio Chips).

Zlatnožuta hrskava grickalica – svoj „osvajajući put“ nastavlja dalje u raznim varijantama.

Čivot

mliječni proizvod u Uzbekistanu – prekiseljeni *katik* s koprom bez pristupa zraka. Za izradu je potreban ocakljeni glineni lonac (čup). *Katik* pomiješajte sa sitno kosanim koprom, solju i ulijte u čup gotovo do vrha. Zatim grlo čupa pokrijte drvenim kolutom debljine 1,5-2 cm i prelijte pečatnim voskom. Čup stavite na sunce i pustite da stoji tako oko tri mjeseca (obično od sredine kolovoza do početka studenog).

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 skuvaju.*

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)

Čop

(*engl.* *chop*) 1. dvostruki kotlet u jednom komadu s dijelom pisanice; od ovčetine (*mutton chop*) od janjetine (*lamb chop*) – pripremljen na žaru ili tavi; 2. odrezak, kotlet, stek

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 sviježeg 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 zatrpa 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 začim 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

Čufter

vidi: mantala; riječ čufter 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)

Čuvadard

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/ovčetine, govedina, nema svinjetine, oblikovano u valjčiće i pečeno na roštilju/žaru; 3. grudica iskosana mesa; 4. sš čevap – „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; *Slajami 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 km²). Pržene ćokalice lokalna je delicija uz koju se obavezno poslužuje domaće vino, odlično se sljubljuju (slažu). Skradinski autohtoni specijalitet

Ćoravi paprikaš

jelo; smjesa krumpira i povrća (Međimurje)

Ćufta

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).

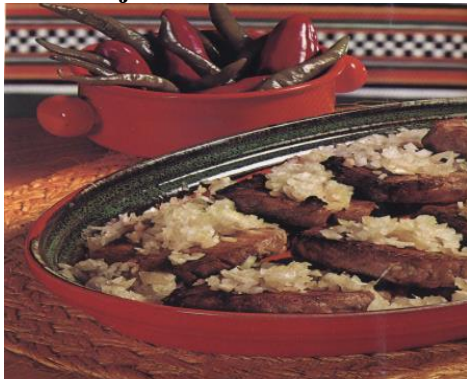
Ćuja

glineni vrč za vodu (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Ćukarin
žličica

Ćukter
vidi: mantala

Ćulbastija



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

Ćumez
tur. kūmes – 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 Kurdistanana

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 ...

Débarrasseur

franc. mlađi konobar kojemu je dužnost pospremati stolove ispred gostiju i održavati red u pripremnici (*officeu*)

Debela gibanica

vrsta kolača od dizanog tijesta

Debeljački žganci

(*slo.*) žganci od kukuruznog brašna

Débit de vins

(*franc.*) prodavaonica vina i ostalih pića; ne mora biti ugostiteljski objekt

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

Déglaser

(*franc.*) oznaka za postupak kojim posudu u kojoj smo ispekli meso prelijemo vinom ili madera vinom i pustimo na vatri da porumeni. Identična oznaka za prelijevanje taloga od pečenja ili pirjanja vinom ili drugom tekućinom.

(*franc. déglacer*) podliti talog od pirjanja ili pečenja vinom, bujonom ili drugom tekućinom

Degoržirati

(*franc. dégorger*) močiti namirnice u hladnoj vodi da odstranimo nečistoće

Degrasirati

(*franc. dégraisser*) obrati masnoću s površine tekućine (juhe, umaka i sl.)

Déguiser

(*franc.*) jelo čiji sastav gosti doznaju tek kad stigne do stola: jelo iznenađenja; „maskirano“ jelo.

Degustacijski menu

eng. tasting menu – pojam pod kojim podrazumijevamo konzumaciju više sljedova („tanjra“ restoranski naziv za sljedove jela) manjih obroka koji imaju za svrhu da gostu pokažu čefa kuhinje i/ili vlasnika restorana. To su u pravilu autorska jela, tzv. *signature dishes* šefa kuhinje u koja je uložen veliki trud i vremna kako bi se usavršila te je upravo na neki način konzumacija degustacijskog menua više obred nego objeg (jelo).

Osmišljavanje degustacijskog menua je dugotrajan i mukotrpan zadatak koji iziskuje veliko znanje struke i kreativnost. Od mnoštvo jela samo njih nekolicina završava u krajnjem odabiru.

Sva jela koja su ponuđena na meniju možete s užitkom pojesti jer su manja nego inače i sa primjerenom vremenskom razlikom kakao bi u potpunosti uživali. U prosjeku konzumacija traje dva sata i uobičajeno se nude do desetak jela. Svako jelo može biti upareno sa drugom vrstom vina ili piva. Tijekom posluživanja – vremenom između sljedova, upravlja šef kuhinje koji odlučuje kada se eventualno može prekinutu iznošenje sljedova jer je on i autor jela i nesmotrenim prekidom bi jela mogla dobiti i okus.

Stara uzrečica „gost je uvijek u pravu“ ovdje se nemože primijeniti u potpunosti jer je šef kuhinje ili vlasnik restorana ovakvim načinom rada želi predstaviti svojim autorskim kreacijama „svoja“ jela, način kuharskog umijeća i znanja.

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.

Degušto

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

Dekantirati

(*franc. décanter*) 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: demizhon

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)

Demi-deuil

(čit. dmidej) *à la demi-deuil* – znači jelo s bijelim umakom i gomoljačama.

Demi-glace

(*franc.*) 1. tamni temeljni umak koji se dobiva pirjanjem i iskuhavanjem raznog govedeg sitniša, slanine, kosti, luka, korjenastog povrća i drugih začina, te crnog vina; temelj za mnoge umake (dobiva se i od španjolskog umaka sa svježim fondom, jako ukuhanim). Nakon toga se osnova iskuha i procijedi. Koristi se često pri flambiranju (osmuđivanju) mesnih jela i kuhanju kod stola gosta; 2. vrsta sladoleda od vrhnja umjesto mlijeka

Demi-sec

šampanjac kome je pri proizvodnji dodano nešto više šećera nego za sec i brut

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 ćapa 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

Desert

(*franc.* dessert) Vidi: poslastice

Desertna vina

obično slatkasta vina (vidi: Leksikon pića)

Deservirati

franc. (desservir) raspoređiti stol nakon završenog jela

Dešop

vrsta slatkoga kolača za umakanje

Devenica

kobasica djevenica

Deveničar

onaj koji pravi djevenice; kobasičar

Dezosirati

(*franc.* désosser) odvojiti meso od kosti (kod govedine, teletine, divljači...)

Diable

franc. vrag, đavo; u kulinarstvu *à la diable* zovu se neka jela tamnocrvena boje s jakim začinima ili pripremljena na neuobičajeni način

Diablotins

franc. vrsta paprenih prženaca sa sirom

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 liker, 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.

Dijeta

(*grč.* diaita – život, življenje) način prehrane propisan od liječnika, održavanje djelomično ili potpuno od jela.

Ako se želi smršavjeti (zbog prevelike težine) istraživanja pokazuju da to treba raditi postupno, pola kilograma na tjedan ili dva kilograma na mjesec. Nakon što se izgubi 5 kilograma treba povećati dnevne obroke i prekinuti dijetu petnaest dana. Kad se težina stabilizira, ponovo se može prijeći na dijetu. Nakon tri godine uspostaviti će se određeni automatizam u prohtjevima za jelo koji će kasnije održavati stalnu težinu.

Dnevni kalorijski obroci ovisni prema radu koje se obavlja:

<i>lakši rad</i> (sjedenje)	(M) 2.500 cal. 5.250 jula (Ž) 2.100 cal. 4.100 jula
<i>srednje teški rad</i>	(M) 3.000 cal. 6.300 jula (Ž) 3.000 cal. 6.300 jula
<i>teški poslovi</i>	(Ž) 3.000 cal. 6.300 jula
<i>vrlo teški rad</i>	(M) 4.250 cal. 8.925 jula (Ž) 3.750 cal. 7.875 jula
<i>osobe starije od 60 godina</i>	(M-Ž) 1.800 cal. 3.780 jula

Dijeta je programirana ishrana, a ne gladovanje.

Zapravo najbolja je dijeta koju tijelo prihvaća bez zdravstvenih problema. U prestižnom *New England Journal of Medicine*, na temelju najvećeg i najdugotrajnijeg istraživanja dosad postignut je konsenzus da je dobra svaka dijeta sa znatno smanjenim kalorijama i zasićenim masnoćama, a bogata povrćem, voćem i cjelovitim žitaricama. Iz istraživanja jasno proizlazi sveto pravilo

trojno da je redukcija kalorija u svakodnevnoj prehrani ključni čimbenik za učinkovito skidanje kilograma. Sve ostale metode mogli biti pomoć i ništa više. Ako niste spremni prepoloviti obroke i tako tjerati godinu dana ili, stručnije, smanjiti dnevni unos na 1250 kcal, bolje se nemojte mučiti.

Neke zanimljivosti o dijetama:

Kroničari bilježe da je William Osvajač 1087. želio smršaviti svoj poveliki trbuh i vjerovao da se to može postići tekućom hranom. Njegovi su dvorjani prihvatili modu i tako se rodila, možda, „*prva dijeta*“. Godine 1830. Sylvester Graham, prezbiterijanski svećenik, preporučio je *miješanu dijetu* bez začina i mesa da bi čovjek postao besmrtnan. Tragično je što su njegovu dijetu morali svi strogo slijediti pa je bilo i onih koji su se doveli na rub gladi. Iz toga slučaja nije teško zaključiti da je svaka dijeta zapravo nečiji teror.

Godine 1864. uvedena je *moda prehrane bez škroba* koja je tako postala daleka prethodnica dijete s niskim unosom ugljikohidrata. Londonski obrtnik William Banting imao je problema s tijesnim cipelama i dosjetio se da bi trebao jesti hranu bez škroba kakao mu noga u cipeli ne bi naticala. No, htio je imati sljedbenike pa je napisao upute kako se pronalazi, izbjegava i konzumira hrana bez škroba i šećera.

Između 1890. i 1900. uslijedio je novi trend – *temeljito žvakanje hrane* – koji je uveo prodavač umjetnina u San Francisku Horace Fletcher. Uobrazio samo je da je dugotrajno žvakanje preduvjet dobrog zdravlja i dugog života zbog čega su ga prozvali veliki Žvakator (Great Masticator). Imao je sljedbenike, a i u našem narodu još ima onih koji žvakanje hrane smatraju preduvjetom zdravlja pa tako uče i svoju djecu. Modni trend žvakanja po svom je autoru dobio naziv - *flečerizam*.

Godine 1938. pojavila se *citrusna dijeta* Helene Rubenstein koja je drastična jer se konzumiraju jedino plodovi grejpa i crna kava. Ubrzo se uvidjelo da neće imati

sljedbenike jer i povodljivi imaju soli u glavi te znaju razlikovati što je dobro, a što nije.

Godine 1961., nakon velike stanke zbog ratnog razdoblja, slijedi *trend brojanja kalorija* (kasnije jula), što se kasnije pretvorilo u veliki biznis. Otvoren je Weight Watchers, prvi centar za komercijalnu kontrolu težine, a zatim Jenny Craig i Nutri-System sedamdesetih i osamdesetih godina prošlog stoljeća. Danas je sve više onih koji vjeruju da za mršavljenje nije dovoljno brojati kalorije u obrocima, nego su bitni drugi čimbenici, ponajprije hormoni.

Godine 1967. javlja se neobičan trend koji je smislio dr. Irwing Stillman – *jedi masnoće da bi izgubio masno tkivo*, dakle konzumiraj meso, jaja i sireve do mile volje. Neke od sljedbenika pogodila je ketoza (jedan oblik šećerne bolesti), a i sam autor iznenada je umro od srčanog udara 1975. Valja reći da se dr. Atkins u velikoj mjeri ugledao na „učenje“ dr. Stillmana i tako plasirao svoju „revoluciju u prehrani“.

Godine 1970. kardiolog dr. Robert Atkins uvodi *proteinsku revoluciju* u prehranu koja, zahvaljujući knjizi traje do današnjih dana. Propagira neograničeno konzumiranje bjelanjčevina životinjskog podrijetla, a najavljuje rat ugljikohidratima. Unatoč ozbiljnoj kritici Američkog medicinskog udruženja, nastavlja zagovarati svoju tezu neovisno o nedostatku argumenata, omogućujući ljudima da se oslobode i uz proteine konzumiraju velike količine zasićenih masti i kolesterola. Mesna industrija, prethodno uzdrmana vegetarijancima i makrobiotičarima, sada je trljala ruku jer se javio novi guru koji promovira meso, tradicionalni američki pristup prehrani.

Godine 1977. javlja se novi trend – *shake it up*, pripravci koji zamjenjuju obrok. Riječ je o tekućoj dijeti Daniela Abrahama koji je lansirao „Slim-Fast“, smjesu tekuće hrane koja je trebala pomoći korisniku da smršavi. Umjesto da normalno jede, čovjek popije tekući obrok i tako unedogled. Nakon što je zbog takve dijete umrlo samo u SAD-u 59

osoba, ona je maknuta s tržišta, ali se vratila već 1980.

Godine 1978. pobornik *Atkinsove dijete* je kardiolog dr. Herman Tarnower knjigom „The Complete Scarsdale Diet“ koja samo na višu razinu gura visokoproteinski režim prehrane.

Godine 1979. pojavljuje se Nathan Pritkin s novim pristupom da se *dijeta provodi uz intenzivan trening*. Zahvaljujući njemu, preko noći se otvaraju fitness centri širom Amerike. Njegova je teza da niskokalorijska hrana uz intenzivnu potrošnju kalorija moraju dati rezultate. Pritkinov program dijete i vježbi ne bi postigao komercijalan uspjeh da ideju nije prihvatio drugi liječnik, opet kardiolog dr. Dean Ornish.

Godine 1981. na scenu dolazi magična *enzimatska dijeta* u kojoj je probava hrane ključna za mršavljenje – a za dobru probavu potrebni su dobri enzimi. Judy Mazel, autorice dijete, poslužila se primjerom tropskog voća, papaja i ananasa koji raspoložu učinkovitim enzimima za savršenu urednu probavu. Što više vremena provedete na WC-u. To bolje za vas – bila je njezina omiljena uzrečica. Kritičari su je ozbiljno napali optužujući je da njezina knjiga „Beverly Hills Diet“ ne izaziva ništa drugo nego anoreksiju (pomanjkanje potrebe za jelom, bolest odbijanja hrane).

Godine 1981. nastala je nova *tekuća dijeta* – Cambridge Diet. Autor je bio Jack Feather, pristaša drastičnih režima mršavljenja koji je razvio ekstremno niskokalorijski režim opasan po život jer gotovo nije sadržavao proteine. Nakon što je 30 osoba na njegovoj dijete umrlo od srčanog udara, američka uprava za lijekove zabranila mu je rad.

Godine 1993. zabilježena je nova moda u *izbacivanju masne hrane* iz obroka, a autorica Susan Powter napisala je knjigu „Stop the Insanity“ (zaustavite ludilo). Možete jesti kukuruzne kokice koliko hoćete pod uvjetom da nisu zamašćene, bila je njezina teza.

Godine 1996. pojavila se *kupusna dijeta* (riječ je juhi od kupusa). Bilo je dopušteno

i voće, ali ne i druge namirnice. Fotokopirane verzije dijete cirkulirale su uredima velikih gradova pa je ubrzo stekla velik broj poklonika. Čak i kad se lažno reklamirala kao službena dijeta srčanih bolesnika, to nije smetalo njenoj popularnosti. Reklama je bila „garantiramo pet kilograma tjedno manje“, što je vrlo upitno.

Godine 2003. novi hit među dietama lansirali su, tko drugi nego, opet kardiolozi. The South Beach Diet izravno je vezana uz Miami i Floridu. Autor je dr. Arthur Agatston koji je pokušao pomiriti Atkinsovu tezu i tezu dr. Searsa o zonskoj prehrani. Dijeta propagira *balans između prehrane s malo masnoća i ugljikohidrata*, a prvenstveno je namijenjena bogatim korisnicima. Uspjesima su se hvalili glumci i političari među kojima i bivši američki predsjednik Bill Clinton.

Ne smijemo zaboraviti da je - *hrana poput goriva koje omogućava funkcioniranje ljudskog organizma*. No, to gorivo može biti različite kvalitete, a izbor je na nama. Svakog dana čovjek može u sebe „ubaciti“ zdravlje ili bolest.

Djevenica (devenica)

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

Diksel

(*fran.* duxelles) kosane gljive, luk, vlasac i svježe rajčice pirjane na maslacu. Vidi: duxelles)

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

Diners

ugledni poslovni čovjek Frank McNamara 1950. god. u New Yorku pozvao je goste na poslovni ručak i kada je trebalo platiti uvidio je da je zaboravio lisnicu. Kako je bio stalni gost odložili su mu plaćanje za sljedeći puta. Taj događaj naveo je njega i njegova odvjetnika Ralpa Schneidera na razmišljanje – kako omogućiti poslovnom čovjeku da potvrdi svoju kreditnu sposobnost. Rodila se ideja o kartici koju bi posjedovali imućniji, koji bi na temelju povjerenja mogli plaćati tom karticom bez gotovine. Kako je ideja rođena nakon objeda (*engl.* ručati – to diner), ta se prva kartica nazvala karticom „za one koji objeduju“ – Diners.

Dinstati

(*njem.* dünsten) pirjati, tušiti, kuhati, u pari do 100 °C 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.

Dip

engl.; umakanje; vrsta jela koje se poslužuje na nekim mladenačkim zabavama. Jelo je u obliku guste polutekućine a u nj se umače kruh i tako jede. To su zapravo neke vrste gustih umaka koji su najčešće napravljeni od ribanog ili mljevenog sira pomiješanog s vrhnjem. Pod ovim pojmom se ponekad razumijevaju i komadići paniranog, „pohanog“, mesa.

„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.

Direktor hrane i pića

dužnost je zaposlenog na tom radnom mjestu da organizira poslovanje u svim proizvodnim i poslužnim pogonima, odlučuje o nabavi hrane, inventara i nadgleda poslovanje

Dirjek

kolac u vinogradu (Benkovac, Dalmacija)

Disco-club

(*engl.*) vrsta noćnog bara s muzikom (s ploča, kasete, magnetofona) i plesom u polutami; nudi alkoholna i bezalkoholna pića i napitke

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 mrkvice, 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)

Disco-club

(*engl.*) vrsta noćnog bara s muzikom (s ploča, kasete, magnetofona) i plesom u polutami; nudi alkoholna i bezalkoholna pića i napitke

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 (dolja – 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

Donat

vjeruje se da su popularni donat u Americu donijeli nizozemski i njemački doseljenici, i to u današnju američku državu Pennsylvaniju. U početku je to bila samo pečena loptica tijesta (koja se na engleskom kaže „dough“). Zvali su je orah od tijesta, tj. *dough nuts*, i tako je nastao današnji naziv donat. Ti europski doseljenici u Pensilvaniju prvi su se sjetili izbušiti u donatu rupu, kako bi olakšali njegovo umakanje u topli napitak. Zatim se tijesto počelo pripremati s kvascem, a oblikovani donati ostavljeni su da odstoje da bi se tijesto diglo prije pečenja. Prije toga ono je još i zaleđivano, a pečeni donat punjen je nekim slatkim nadjevom. Malo pomalo, oko donata je izrasla industrija u kojoj se danas godišnje „okrene“ više od dvije milijarde dolara. Najveći je prodavač donata tvrtka Dunkin` Donuts, koja ih svakoga dana proda 3 milijuna komada. U različitim dijelovima svijeta omiljene su različite verzije donata. Donati zvani *fastnachts* – od krumpirova tijesta – omiljeni su među Pensilvanijcima koji su podrijetlom Nizozemci, kao i dimljeni donati (kad su prženi, još ih se nekoliko minuta drži iznad vrelog ulja).

Za blagdan Hanuku u Izraelu se jedu donati nadjeveni želeom zvani sufganiyot.

Klinci svih nacija najviše vole donate s čokoladom. U Njemačkoj kad se kaže: *ein Berliner* – misli se na – krafu.

Dondurma

doldurma (*tur.*) sladoled

Dorzo

bombon od prženog šećera

Došab

vidi: bekmes

Dovršanacija

posljednji dan vršidbe (Lika)

Draganlija

polu bijela polu 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

polu bijela polu 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.

Draže

(*franc.* dragée) 1. pošećereni bademi i prelivevi čokoladom; 2. sitni bomboni s glazurom od čokolade ili fondana

Drculja

šljiva ranka

Dreckati

drobiti, gnječiti (grožđe, krumpir)

Dregnadl

gnječilica za krumpir

Dressing

(*engl.*) začimjanje; *salade dressing* („odijelo za salate“) svježe pripremljeni umaci za začimjanje salate koji se najčešće pripremaju pred gostom, koji ponekad i sam

sudjeluje u tome. Umak ovisi o želji gosta i vrsti povrća.

Osnovni dresing (preljev, „odijelo za salate“) priprema se od: maslinova ulja, soka limuna (ili jabučnog octa za blaži okus ili kvasine – tamni ili bijeli aceto balsamico), sol koja se mora rastopiti u preljevu. Doda li se u tu mješavinu senf, dobit ćete pojednostavljenu verziju *francuskog preljeva za salatu*.

Nekoliko kapi umaka od soje i ribanog đumbira dat će egzotični okus.

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, pihitja

Driškulja

vrsta rano zoreće šljive, sitna bjelica

Drnekuša

vinova loza crnog grožđa (Dalmacija)

Drnjula

drnjina, voće - drenak

Drink

(*engl.*) piće, obično oštro alkoholno

Drink party

(*engl.*) općenit naziv za zabave koje se organiziraju u popodnevnim satima, a nose najčešće ime pića koje se nudi; tako su poznate: whisky party, sherry party, wine party i dr.

Drive in restaurant

(*engl.*) vrsta restoracije za sada poznatim samo na autoputovima u SAD. Namijenjeni su automobilistima. Poslužuju tako da putnik naručuje konzumaciju s parking prostora iz automobila interfonom. Poslužitelj donosi narudžbu na poslužavniku koji pričvrsti na vrata automobila

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)

Drops

(*engl.*) karamelni bomboni s okusom na voće, kiselkasti

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 priprema kvasac, pjenica

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

Dublegdinja

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

Duchesse

(*fran.*) pire od krumpira, sušen na vatri i spojen žumancima, ne mlijekom (u doslovnom prijevodu – vojvotkinja)

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, odluče 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

Dumb-waiter

(*engl.*) pokretni stol ili kolica u restauraciji na kojima se nalaze razna pića ili jela i nude gostima. U posljednje vrijeme to su popularni pokretni mini – barovi u ugostiteljskim objektima, šaljivo – kotrljajući konobar.

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.* Durchlag) 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)

Dužijanica
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: Knäkebröt. 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

Dvožit, dvožuće

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 teferić

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)

Džin

(*engl.* gin) irska klekovača, rakija od rezanog sjemenja

Džinfis

(*engl.* džin + fizz – pjeniti se) džin izmiješan s nekim pjenušavim pićem

Džus

(*engl.* juice) sok od voća

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. külbastı*) – 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

Đumbir

(*mađ. gyömbér, njem. Ingver; eng. ginger*) biljka čiji se korijen upotrebljava kao začim. Isprani, osušeni i oljušteni gomoljasto-granati podanak te biljke već je od davnine, napose u Indiji, služio kao začim i ljekovito sredstvo. Miris mu je ugodno aromatičan, a okus oštar. Najvažnije vrste su one s Jamaike, iz Nigerije, Japana i Indokine.

Đumbir se upotrebljava kao mirodija za različita jela, naročito peciva, zatim marmelade, čokoladne bombone, proizvodnju likera, rakije i đumbirova piva te ulaganje voća i povrća.

Na Istoku služi kao dodatak mnogim jelima i kao salata. Posebnu važnost ima u tim zemljama ušćerani đumbir.

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. gözleme*) 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

Early tea

engl. vrući čaj koji Anglosasi piju čim se ustanu iz kreveta, a ponekad i u krevetu, naročito zimi

Ébarber

(franc.) škarama ili nožem odstraniti riblje bočne peraje

Écumer

(franc.) pokupiti pjenu koja nastaje prilikom kuhanja određenih jela, npr. juha, umaka i dr.

Edamer

sir okruglog ili valjkastog oblika presvučen crvenim parafinom. To je gladak, mastan (30-40 posto), polutvrđi i hranjiv sir, sa rijetkim šupljinama veličine sočiva ili graha. Izrazitog je prijatnog blagog okusa i mirisa. Ime dobio o mjestu Edamu iz južne Nizozemske. Sličan je Gauda-siru iz južne Nizozemske. Radi se od pasteriziranog kravljeg mlijeka. Okrugao je ili u obliku kruha.

Eden

engl. raj; čest naziv za hotele koji imaju odlične uvjete za odmor i rekreaciju

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 (princezkrafn). Eklere se najčešće puni kremom od kave i prelijeva kavinom ocaklinom.

Ekmek

(tur.) kruh

Ekmek – 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.

Ekmekčija

pekar

Ekstrakti

u kulinarstvu: prerađevine, 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 koncentрати stavljaju 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), prigotavljaju 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>	prigotavlja se od mesa razne divljači, povrća i začina
<i>ekstrakt od peradi</i>	ekstrakt od peradi, prigotavlja se od juhe peradi
<i>ekstrakt od povrća</i>	prigotavlja 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 kompota od miješanog voća začinjeno mirodijama

Elbasan

grad u Albaniji poznat po „gastronomskim čudima“

Eljati

jesti ono što ostane nakon svatova

Emincé

(čit. emense) kriškice mesa

Empanadas

čileanska mesna delikatesa, vrećica od tijesta nadjevena mesom, vrlo srodna ruskim piroškama. Ta vrsta jela može se naći u svim državama Latinske Amerike, oštro je začinjena (mora žariti) kajenskim paprom ili kosanim chilliem. Napravi se tijesto od brašna, praška za pecivo, jaja, mlijeka i soli. Doda mast i sve izmiješa u glatko tijesto, oblikuje u grudu i ostavi u hladnjaku dva sata. Samljeveno meso, u stroju za meso, poprži se sa zdrobljenim češnjakom i zelenom paprikom izrezanom na kockice, kojoj se odstrane sjemenke i unutrašnja rebra. Kada se masa ohladi, doda se kosana jaja, masline i grožđice. Izmiješa masa i začini sa soli, paprom, paprikom i mažuranom. Tijesto tanko razvalja, izreže na kvadratiće 10x10 cm, stavi na svaki kvadratić nadjev, savije tako da su na krajevima šiljci, koje se namaže bjelancem

i čvrsto stisne. Empanade se prže u vrućoj masnoći tako da u njoj plivaju dok ne zažute. Poslužuju se odmah. Empanade možemo peći i u pećnici, ali prije ih namažemo žumancem.

Emmentaler

švicarski sir odličnog okusa i često ga zbog veličine (proizvodi se u kolutima od 60 do 100 kg) nazivaju „kraljem sirova“. Prvo se počeo raditi u dolini rijeke Emme (kantona Berna). Kako se na njemačkom za dolinu kaže Tal, sir je nazvan Emmentaler. Radi se od pasteriziranog ili sirova kravljeg mlijeka. Sadrži 45 posto masti. Kora mu je glatka, žuta, a na presjeku se vide ravnomjerno raspoređene šupljine veličine trešnje. Šupljine imaju mutni sjaja, a ako je sir stariji tu se može pojaviti i kapljica soka. Ugodne je arome i pikantan, a blag i slatkast okus po lješnjacima odaje njegovu prvorazrednu kakvoću. Emmentaler je odličan dodatak mnogim jelima a pogodan je i za struganje. Uz čašu biranog vina biti će kruna svakog gurmanskog užitka.

Emper juha

slatka juha (Međimurje)

Emprem juha

(ajnpren); juha od zaprške (Međimurje)

En coquille

(*franc.*) u školjci; 1. jela pripremljena ili poslužena u vlastitom oklopu (jastog, rakovica, kamenica i sl.); 2. jela poslužena u posudama sličnim školjkama

Encihiladas

to su nadjevne palačinke (kuhanom šunkom, mesom, pečenom peradi ..) Palačinke u zemljama Latinske Amerike zovu „*tortillas*“, a rade se od kukuruznog brašna, u čemu su prave majstorice Meksikanke, koje „masu“ od tijesta kukuruznog brašna mijese – gnječe i među dlanovima pljeskaju te zatim peku na suhom limu. Sada rade i noviju verziju: brašno, jaja, sol i mlijeko umiješaju u tijesto za palačinke, puste odstajati jedan sat i tada

na masnoći (masti ili ulju) peku tanke palačinke. Pečene palačinke nakratko umoče u mješavinu mlijeka, jaja, soli, papra, paprike, chilli-praška i ponovo ih na tavi zapeku do tamnije boje. Kuhanu šunku i luk poprže, dodaju zdrobljeni češnjak, peršin, rajčice izrezane na kockice i ketchup, sve zajedno propirjaju. Začine solju, kajenskim paprom i mažuranom. Nadjev stave na palačinke, zaviju i slože u zamašćenu vatrostalnu posudu, pokriju trakama sira i prepeku dok se ne počnu topiti. Poslužuju vruće sa salatam.

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 pripravljanju i čuvanju vina

Enolončnica

(*slo.*) složenac od povrća; u slovenskoj kulinarskoj terminologiji „jelo iz jednog lonca“ (obično zemljanog)

Enoteka

zbirka različitih vina; vinoteka

En bloc

(*fran.* an blok) u komadu; pojam koji se susreće pri posluživanju sira u većem komadu, kavijara u većoj posudi, pečenje u komadu. Gosti mogu uzeti koliko žele, a plaćaju prema količini koju su pojeli.

En papillote

(pečenje u papiru) francuski izraz na jestvenicima, koji označava da je način pripreme mesa tj. pečenje – parenje u nepromoćivoj papirnoj vrećici. Priređivanjem na ovaj način meso je sočno ali bez korice. Vidi: papillote.

En robe de chambre

(*fran.*) u ljusci, izraz se upotrebljava kad se želi istaknuti da je jelo pripremljeno u vlastitoj kori, npr. pečeni krumpir u ljusci, pečene jabuke i sl.

Entrée

(*fran.* antre) prva jela koja se daju kod jednog obroka (uvodno jelo)

Entrecôte

(*fran.*) pržolica, meso goveđeg hrpta s dijelom kosti. Prave se debeli odresci od 4-6 cm i teški do 40 dag

<i>Entrecôte double</i>	dvostruka pržolica (za dvije osobe)
<i>Entrecôte grilée</i>	pržolica na žaru

Entremettier

fran. kuhar koji priprema povrće, garniture, juhe, tjesteninu, jela od jaja, dijetalnu hranu

Entremets

(*fran.*) 1. mala jela (dijele se na slatka i slana) *entremets de légumes* – međujelo od povrća; 2. neko slatko toplo ili hladno jelo koje se poslužuje nakon sira; širi pojam za desertna jela

Entremets sucrés

(*fran.* antre sigr) slatka jela, najčešće od tijesta, brašna

Épices

(*fran.*) neki aromatični začini, naročito oni kolonijalnog porijekla koji se upotrebljavaju za začinjavanje jela

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.

Erbazzone

jelo iz Reggio Emilije; vrsta pite nadjevena blitvom (špinatom), slaninom, parmezanom, jajem i dr.

Ermitaž

vidi: hermitage

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 pastete, 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

Eszterhazy pržolica

poznati Mađarski velikaški rod Eszterhazy Galante, dobio je 1687. naslov knezovi. Kneževskom majoratu je početkom prošlog stoljeća među ostalim pripadao 21 dvorac, 60 trgovišta i 414 sela, te je još 1945, bio najveći posjed u Mađarskoj. Dva najpoznatija člana te kuće bili su Nikola Josip (1714.-1790.) koji je sagradio dvorac Eszterhazy (u njemu je Haydn gotovo 30 godina radio kao kapelnik) i knez Nikola Eszterhazy (1765.-1833.) austrougarski feldmaršal, sam se okrunio krunom, koju mu je 1809 godine ponudio Napoleon; njemu pripisuju tu glasoviti pržolicu.

Mljeveno meso prepecite sa obje strane na žaru ili na grilu da dobije smeđu boju. Kada je gotovo, prelijte ponovo masnoćom i začinite solju i paprom. Zelen za juhu izrežite, luk skošite i prepržite na ulju, dodajte brašno, izmiješajte, dolijte juhe, dodajte meso i pirjajte zajedno s mesom. Umak protisnite kroz sito, dodajte sok limuna, madeiru, kiselo vrhnje i meso izrezano na ploške. Prilog kao: valjušci, makaroni, riža ili pire od krumpira.

Etamin

(*franc.* ètamine) fina lanena tkanina. Služi za pasiranje (cijedenje) juha i umaka.

Etnokulinarstvo

je kulinarski pravac u ponudi autentičnih jela, koji prevladava u turističkim ponudama svake zemlje, s temeljem na izvornosti uzgojenih namirnica tj. traže se jela u kojima je jasno podrijetlo namirnica. Hrvatska tradicionalna kuhinja bogata je po izboru jela i izboru namirnica obzirom da se temelji na obilježjima kontinentalne (ravničarske i brdske) i jadranske regije (ribe i plodovi mora).

Étuver

pirjati pokriveno, s određenom količinom masnoće, bez polijevanja

Evanak

evenka; od tur. hevenak (hevenč) na koncu nanizana niska voćnog ploda (grožđa, smokava...), koja se objesi i čuva preko zime

Excelsior

lat. (excelsus – uzvišen, visok) naziv nekih hotela visoke kategorije

F

Façon

Fafulek

1. pahuljica, grudica. *Fafuleki iz kuruzne i ječmenove mele napravlene* – služile su za šopanje gusaka; 2. mali valjušak od brašna i (ili) krumpirova tijesta za jelo.

Faisandé

(*franc.*) visokokvalitetan specifičan okus (haut goût), koji se postiže kada se pusti da pernata ili dlakava divljač neko vrijeme odleži u vlastitoj koži; fazandiranje, fazaniranje.

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 pripravljali još prije nekoliko stoljeća egipatski Kopti.

Falsch

njem. patvoren; izraz kojim se u kulinarstvu označuje da neko jelo nije pripremljeno od standardnih namirnica po naputku; 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, zafriženu kapulicu i malo pašte, pa neka kuha.*

Fanjek

fanjki, fanjak, fanak (*mađ.* fank, *njem.* Pfannkuchen) krofni; uštipci; 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

Farce

(*fran.* farce, čit. fars) punjenje, nadjev npr. za paštete, rajčice, ribe, pecivo i drugo, fino samljeven nadjev. *farcir* – napuniti neko jelo nadjevom

Faschingskrapfen

njem. pokladnice, uštipci koji se prave za vrijeme poklada, vrsta kolača

Fasl

bačva, bure za pivo

Fast food

- *brza hrana* nije štetna za organizam ako ju jedemo u umjerenim količinama. No ako pretjeramo moramo snositi i posljedice. Obiluje energijom i može nam biti korisna, npr. na putovanjima, ali je vrlo siromašna vitaminima i drugim hranjivim tvarima. O

njoj možemo postati i ovisni, što često uzrokuje ozbiljne zdravstvene poteškoće, poput pretilosti (viša kilograma, pretjerana težina) srčanih oboljenja i dijabetesa.

Fastenspeise

njem. posno jelo, jelo bez masti

Fassung

(njem. Fassung) 1. špeceraj; 2. veća količina živežnih namirnica, potrebe za 1 mjesec

Faširani šnici, faširanci, faširanac

odrezak od mljevenog mesa (popočci) – svježeg 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 svježja), 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 samljeti 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. Pfeffer – 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

frtun; 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 grliećem

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“)

File Stroganov

vrsta jela iz Rusije. Dobilo ime po obitelji Stroganov, trgovcima iz 18. stoljeća kada su bili na vrhuncu svoje moći. Jelo se radi od goveđeg filea, koje se izreže na male kocke ili trake i preprži na masnoći tako da ostane ružičasto iznutra. Luk se iskoše, isprži na masnoći i doda brašno i malo juhe, i sve se malo popirja (15 minuta). Doda se gorušica, sol, sok limuna i vrhnje. Sve se promiješa, prokuha i doda izrezane gljive, krastavce i umak od pečenog mesa. Doda se meso, sve zajedno prokuha i posluži s pečenim krumpirom, rižom, tjesteninom ili okruglicama; o želji

File Wellington

engleski vojskovođa i državnik Artur Wellesley Wellington uspio je 1815. poraziti Napoleona u bitki kod Waterlooa. Za tu ga je pobjedu kralj nagradio titulom vojvode, a engleski kuhari jelom nazvanim njegovim imenom. Bio je to goveđi file (pisana pečenka) umotana u tijesto, začinjjen lukom, pilećim jetricama i šampinjoniama. Kao prilog poslužena je zelena salata.

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 sladokusaca 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 muškati 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

Fileti

1. (*tal.* filetto), tanke trake ribljeg mesa, jako usoljene u ulju. Jede se kao zakuska uz žestoka pića, na sendviču; 2. tanke kriške, mali odrezak nekog mesa

<i>Filet de boeuf</i>	goveđa pisana pečenka
<i>Filet de poisson</i>	riblji file
<i>Filet d'eau</i>	nekoliko kapi vode
<i>Filet de jus de citron</i>	nekoliko kapi limunova soka

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.

Filtar-vrećica za čaj

to je izum Newyorškog trgovca čajem i kavom, koji je 1904. važnijim klijentima poslao uzorak čaja, pakiran rukom u više stotina svilenih vrećica. Procijenio je da bi to bilo jeftinije od pakiranja u čvrste kutijice, kako je to tada bio običaj. Na njegovo iznenađenje stigle su mnoge narudžbe za čaj u filtir-vrećicama, a ne za kutije. Klijenti su otkrili kako je brže i bolje staviti vrećicu u vrelu vodu nego pripremati

rasuti čaj. Tako je nastala preteča današnje filter vrećice.

Filtrirati

(*lat.* filtrum-cjedilo) cijediti mutnu tekućinu kroz filter – pamučnu tkaninu, specijalni papir.

Filja

nadjev za kobasice, kolače

Filjariti

piljariti, prodavati

Filjarka

pekarica, prodavačica uopće

Fin

ukusan, izvrstan (o jelu)

Finftl

peti dio litre, dva decilitra

Fine maison

franc. oznaka za dobre hotele, restoracije i proizvođača dobrih pića

Fines herbes

(*franc.*, čit. finzerb) tradicionalna francuska mješavina začina koja se sastoji od 4 svježih začina: peršin, krasuljica, vlasac, estragon (gorušica) list zelene salate, koja se dodaje jelima od jaja i piletni;

Sve pomiješano i poprženo na maslacu ili masti, smjesa se posoli i malo popapri. U kuhinji služi za razne svrhe.

Finger-bowl

(*engl.*) zdjelica u kojoj se nalazi topla voda s kriškom limuna, ponekad parfemom ili cvjetićem. Daje se gostima koji neko jelo jedu prstima: piletina, rakovi, artičoke i dr.

Finger food

to je ime za obrok koji se jede iz ruku u jednom zalogaju. Neki smatraju kako je Finger food ime nadahnula veličina, a drugi su uvjereni da potječe od najstarijeg, po nekima i najboljeg pribora za jelo, prstiju. Ukoliko je ovo zadnje točno tada

povijest finger fooda seže duboko u prošlost kad ljudi nisu znali za vilicu, žlicu i nož. Upravo tada su jeli prstima male komade koji su se otkidali a kasnije rezali kamenim noževima.

Povijest nastanka finger fooda vezana je uz poslovni svijet. Naime, takva hrana se najprije počela posluživati na stankama poslovnih sastanaka, a ta se praksa zadržala do današnjih dana. Najčešće se nudi prije ili poslije ručka, a prednost mu je što ne zahtjeva mnogo prostora za posluživanje. Za poslovne je ljude posebno zgodno to što se jede rukama i nema nikakvih umaka, pa nema opasnosti od prljanja odjeće. Globalni trend finger fooda rezultat je i njegove ekonomske isplativosti jer se s puno manje hrane, posuđa i osoblja u kraće vrijeme može nahraniti puno više ljudi.

Finger food je osobito praktičan za party jer omogućava domaćinu da sve pripremi unaprijed te se na zabavi zabavlja zajedno sa svojim gostima. Obzirom na to da se može pojesti u jednom zalogaju, takva vrsta obroka omogućava slobodno druženje i zabavu. Prednost je i u tome što njegova priprema ne iziskuje puno vremena a spravlja se od namirnica koje se koriste svakodnevno. Krajnji rezultat pripreme finger fooda bit će bogatstvo boja, okusa i mirisa u kojima će uživati kako domaćini zabave tako i njihovi gosti.

Za razliku od canapea koji su zapravo mali sendviči, finger food nudi široki spektar namirnica što pruža bogatstvo okusa i mirisa. Kod njegove pripreme moguće su razne kombinacije, što ostavlja prostor za kreativnost. Sam finger food je vizualno vrlo privlačan te se lako može maštovito poslužiti, što oduševljava u svakom pogledu.

Postoje tri osnovne vrste fooda: *mesni, riblji i vegetarijanski*. Svatko može ovisno o svojim afinitetima kombinirati razne vrste namirnica. To je posebni izazov onima sklonim eksperimentiranju, jer im finger food daje veliku slobodu prilikom pripreme. Finger food najčešće se poslužuje topao, iako može biti i hladan. Uz njega idu sve vrste pića, a najviše se preporučuju vina i

sokovi. Finger food je moguće napraviti i s raznim vrstama salata, i to tako da se salata stavi u neku košaricu ili roladu. Važno je samo da svaki komad bude jedan zalogaj. Salate koje se koriste za pripremu finger fooda obično su kombinacija majoneze i raznih vrsta voća i povrća. Klasične namirnice s kojima se priprema finger food su šljive, slanina, pršut i dinja. U posljednje se vrijeme koriste sve moguće vrste namirnica.

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

Fish and chips



pržena riba i pommes-frites (prženi krumpirići), engleski specijalitet, koji se u Vel. Britaniji može kupiti u svakom i najmanjem mjestu, od tržnica, preko bistroa, do luksuznih restorana uz maštovite umake (popularno jelo kao u Njemačkoj hrenovke). Od prve pojave, kao kompletan

objed, godine 1860, proširio se u samo nekoliko godina na sjever do Škotske, na zapad do Irske i na jug do Wales-a, dok su ga emigranti prenijeli preko svjetskih mora. Ta se ukusna i brza zakuska dobiva umotana u papir, pa se može (još prilično vruća) pojesti kod kuće ili na ulici. U postupku pripreme pa i u izboru same ribe raznovrsni su pristupi. Svježiji bakalar izvor je najvećih užitaka. Riba se prvo umoči u brašno razmućeno vodom uz dodatak male kvasca u prahu. Umjesto vode može se koristiti pivo (tamno pivo također), a u pšenično brašno doda se malo kukuruznog. Ovako panirana riba prži se kratko u vrelom ulju (engleski tradicionalisti koriste goveđi loj). Nakon prženja riba se stavlja u krpnu ili na papir koji upija masnoću.

Fiskeboller

danske okruglice od ribe: bakalar, sol, vrhnje, jaja, škrobno brašno – kuhano u juhi i posluženo s umakom od hrena.

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.

Five o'clock tea

(*engl.*) uobičajena užina kod Anglosasa. Uzima se oko 17 sati, a sastoji se od čaja ili nekog drugog napitka, kolača, sendviča, voća; (isto je i afternontea)

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)

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.

Five o'clock tea

(*engl.*) uobičajena užina kod Anglosasa. Uzima se oko 17 sati, a sastoji se od čaja ili nekog drugog napitka, kolača, sendviča, voća; (isto je i afternontea)

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, podvratak, 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.

Flambiranje

(*franc.* flamber), osmuđivanje; poseban način pripremanja jela. U određenom trenutku jelo se prelije alkoholnim pićem (konjak, vinjak, liker) i zatim se zapale alkoholne pare. Taj postupak se redovito obavlja kod stola gosta (jelo se polugotovo donosi iz kuhinje a završava ga specijalizirani kuhar ili poslužitelj pred

gostom). Flambirana jela su najmanje za dvije osobe.

Kod flambiranja je važno da jelo, tava-posuda i alkohol budu topli jer inače flambiranje neće uspjeti. Ukoliko hladno jelo prelije hladnim alkoholom i alkohol se upali, jelo će biti lošeg okusa. Alkohol za flambiranje mora biti najmanje 38- postotni, kako bi se upalio.

Flammerie

(*franc.*) svojevrsna jela priređena od riže, pšenične krupice, voćnih sokova, mlijeka, šećera i dr. (slično pudinzima)

Flan

(čit. flan; *njem.* Fladen) (vijenac) kao i sufle (*soufflé*) tipično francusko jelo (skupna imenica za različite tipove slanih i slatkih jela) koje se priređuju na pari. Kolač s voćem i na njemu snijeg od bjelanaca. Sufle i flan potječu iz kraljevskih kuhinja 18. st.

Flancati

(*njem.* Dialekt pflanzen) mafiš vrsta poslastice od listova prženog tijesta.

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

Fleuroni

(*franc.* fleurons) mali polumjeseci od lisnatog tijesta – kolači. Služe za garniranje finih ragua, riba, jela od povrća i dr.

Flie

palačinke izrađene od pšeničnog brašna premazane jogurtom i zapečene u pećnici. Radi se u sedam ili osam slojeva.

Flip

(*engl.* flip) piće od jaja, rakija i šećera; punč od jaja

Flisati

(*njem.* flissen) curiti

Flok

način mljevenja žita bez prosijavanja i odstranjivanja loših čestica brašna

Florentine

(*franc.* à la florentine) sa špinatom, na florentinski način; kod ovog načina uvijek se poslužuje špinat kao varivo ili u listu, prema vrsti jela

Focaccia

vidi: pizza

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

Fonds

(*franc.* fond, od latinskog fundus – temelje osnova; čit. fon) Temeljac, temeljni umak – tekućina koja ostaje nakon kuhanja, pečenja ili pirjanja nekih namirnica. Upotrebljava se za pripremanje jela.

Francuska kuhinja pod „fondovima“ razumijeva općenito:
Francuska kuhinja pod „fondovima“ razumijeva općenito:

a)	obične mesne juhe (<i>bouillons</i>)
b)	bistre krepke juhe (<i>consommés</i>)
c)	mesne sokove: - tamni mesni sok, <i>fond brun</i> (čit. Fon bren), - sok od mesa peradi, <i>fond de volaille</i> (čit. fon de volaj) - sok od mesa divljači, <i>fond de gibier</i> (čit. fon de žibje) - sok od riba, <i>fond de poisson</i> (čit. fon de poaso)
d)	mesne ekstrakte, ekstrakte od divljači i riba
e)	zaprške (zafrige): - tamni zapržak, <i>roux brun</i> (čit. ru bren), - svijetli zapržak, <i>roux blond</i> (čit. ru blon), - bijeli zapržak, <i>roux blanc</i> (čit. ru blan)
f)	tople umake: <i>sauce espagnole</i> (čit. sos espanjol), <i>sauce velouté</i> (čit. sos velute), <i>sauce béchamel</i> (čit. bešamel) i umak od rajčice te hladni umak majoneza
g)	marinade, drhtalice i nadjeve

<i>Svijetli temeljac</i>	dobije se iskuhavanjem telećih kostiju uz dodatak korjenastog povrća
<i>Tamni temeljac</i>	dobiva se iskuhavanjem preprženih goveđih kostiju, uz dodatak korjenastog povrća
<i>Temeljac od divljači</i>	dobije se iskuhavanjem preprženih kostiju od divljači i povrća

Fondan

(*franc.* fondant) kuhani šećer i glukoza s vodom na temperaturi od oko 115 oC. Ohlađeni fondan obrađuje se na mramornoj ploči da se dobije elastična masa pogodna

za daljnju obradu. Fondan se može bojiti i oplemeniti dodavanjem različitih aromatičnih tvari (esencija, likera, aroma). Služi za davanje glazure kolačima (fondan čokoladni; fondan s rumom)

Fondue

(*franc.* fondre-rastopiti, topiti) topeći sir; jelo (umak) od topljenog sira u koji se umaču kockice kruha. U sir se dodaje malo slanine, češnjak, resko bijelo vino, sol, papar, muškati oraščić, trešnjavača.

Fondue od sira

švicarski specijalitet vidi: najpoznatija svjetska jela

Fonsirati

(*franc.* foncer) Obložiti tijestom dno stjenke nekog kalupa. Također: prekriti dno posude za pirjanje ili pečenje – ploščicama korjenastog povrća, ploškama slanine i sličnim.

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)

Four

franc. pećnica;

<i>au four</i>	pečeno u pećnici
<i>petits fours</i>	sitni kolačići uz čaj
<i>pièce de four</i>	komadići lisnatog tijesta

Foul-medames

(*engl./franc.*) egipatsko jelo od graha (kuhani debeli bijeli grah pomiješan s kuhanom lećom). Ohlađeno doradimo maslinovim uljem, sokom limuna, soli, crnim maslinama i kosanim peršinom

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

Francuska juha od luka

luk pobrašnjen popržen i zakuhan u vodi. Dodatak: pržene kriške kruha.

Francuska zakuska

hladno predjelo koje se poslužuje tokom cijele godine za objed ili večeru. Slaže se na većim pliticama od stakla ili porculana s pregradama. Sastoji se od nekoliko vrsta mesnih salata, hladnih pečenja, riba, suhomesnatih proizvoda, jaja, povrća...

Francuski doručak

nije redovit obrok, već je prigrizak čalabrcak (*imbiss*), koji se može posluživati u svako doba.

Francuski maslac

Kuglica od maslaca i brašna. Služi za zgušnjavanje (*legiranje*) umaka i juha. Pravi se tako da se u malo maslaca zamijesi što je moguće više brašna. Takva se kuglica pusti dobro raskuhati u umaku ili juhi.

Frankfurter

1. naziv za neke vrste specijalno priređenih mesnih preradevina (kobasice, slanina); 2. u Americi naziv za kobasice pečene u tijestu (*hot dog*)

Frape

(*franc.* frappé, vidi: Barska terminologija) piće rashlađeno ledom

Frapirati

(*franc.* frapper) 1. hladiti neku bocu u posudi s ledom; 2. hladiti ili posluživati voće u zdjeli s ledom

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

Frigade

prženo povrće ili riba na vrućem ulju. Cukete (mlade tikvice), gljive martinčice, sardele, bižat (*jegulja*), list i malancan vrlo su ukusni frigani.

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 vićeru ćemo frigati popuhini;

Frigaju se, rečeno je, sve vrste svježeg i slanog mesa, svježa 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, uštupci od dizana tijesta, ploške od jabuka namočene u tekuće tijesto, itd.

Frikadele

(*franc.* fricadelles) pečeni valjušci (okruglice) od mljevenog mesa, čufte

Frikando

(*franc.* fricandeau) 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, janjećeg, 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.

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; zajuttrak, doručak, fruštik

Frita

(*tal.* fritto – pržen) prikla, uštupak; 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, frita; 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 ...

Friteza

(*franc.* friteuse) dublja posuda s pomičnom mrežicom za prženje, friganje u dubokom ulju (ili paniranje-pohanje)

Friteza je najnezdavije rješenje u obradi namirnica, a slijedi prženje u dodatnoj masnoći. Ozbiljan problem tih metoda je velika količina pregrijanih (oksidiranih) masnih tvari, što znači i znatnu količinu nepotrebnih kalorija.

Fritol

(*ven.* fritola) fanek, fanki, fanjki

Fritule,

fritula (*tal.* frittella) prženo jelo, uštipci, prikle, tijesto od brašna, jaja, kvasca, šećera, groždica 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.

Friture bourguignonne

(*franc.*) francuski specijalitet popularan i u ostalim zemljama Europe. U dubokoj tavi ulje se zagrije do vrelišta na plinskom ili špiritnom kuhalu. Meso (odležani roastbeef) se isječe na kocke nešto veće od 1 cm, koje se nabadaju na posebne duge vilice ili drvene štapiće, te urone u vrelo ulje i zadržavaju po želji. Nakon toga meso se

stavi na tanjur, polijeva različitim umacima, dodaje povrće (ukiseljeno), masline i jede. Uz ovo jelo piju se jača crna vina. (Za ovo jelo kaže se: *fondue bourguignonne* – što je pogrešno).

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

Fruits de mer

(*fran.* frui d mer) „voće mora“, „plodovi mora“, sve što uspijeva u moru a može se upotrijebiti za ljudsku ishranu

Fruštik

fruštuk, vruštik, froštuk (od *njem.* Frühstück) zajutak

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= 1 i 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“ – preliti vrelom vodom - opečti, 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 oštih 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 peč 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.

Gala

(*španj.*) svečano

<i>gala ručak</i>	svečani (dvorski) ručak, najfiniji ručak
<i>gala (hladni) buffet</i>	(hladni) buffet na najvišoj stručnoj, kulinarskoj razini, s odabranim finim i skupocjenim jelima

Na službenim gala primanjima (večere, ručkovi, plesovi) odlikovani uzvanici dolaze s odlikovanjima.

Galac

sorta dalmatinske loze i vino od te loze

Galanpuza

sitna riba

Galantina

(*franc.* galantine) 1. ovo poznato starinsko jelo datira od prije više stoljeća. To je pile očišćeno od kostiju, ispunjeno nadjevom i skuhanu u hladetini (aspiku) i zatim pritisnuto odstoji u kalupu. Je li naziv ovog jela nastao od gotske riječi galantine nije

točno utvrđeno. Pretpostavlja se, i to opravdano, da potječe od riječi galatine (*st. franc.*) ili gallina (*lat.*), koje na starom francuskom jeziku znači pile, jer je ovo jelo prvobitno sačinjeno od pileta i tek kasnije potkraj 17. st. Od ostale peradi i pernate divljači; 2. vrsta vrlo fine paštete. Najviše se radi od utovljene piletine s dodatkom raznih začina i mirodija.

Galatina

(*tal.* galantina, galetina) – hladetina, pihtije, aspik; hladetina, hladetina od ribe (Dubrovnik, postoje indicije da su stari Dubrovčani izvozili ovako pripremljenu ribu)

Galerta

(*njem.* Gallerte) hladenasta masa

Galeta

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 zimmice

Galoper

trava, kadulja

Galuska

valjušci od brašna, mlijeka, jaja, maslaca i kiselog vrhnja (Mađ. kuhinja)

Galuški

grudice tijesta (od pšeničnog, heljadinog ili mješavine brašna), krupice i kombinacije brašna i krumpira, svježeg sira i drugih namirnica (luk, jabuka) skuhanu u vodi, mlijeku ili bujonu. Kuhane se izvade i stave na zagrijanu manju količinu maslaca ili

kiselog vrhnja, a ponekad i sala sa čvarcima.
Jede se toplo. (Ukrajinska 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

Garam masala

Garam masala (Hindski: garam („vruće“) i masala („spoj“) je spoj začina uobičajenih u indijskoj kuhinji s drugim začinima južnoazijske kuhinje. Riječ garam se odnosi na intenzitet začina a ne na sadržaj. Garam masala je ugodno ljut začin poput chillija. Sastojci garam masale mijenjaju se u velikom spektru prema indijskim regijama. Neki od uobičajenih sastojaka su crni i bijeli *papar*, klinčić, list malabara, muškatni oraščić (mace) dugi *papar* (poznat kao pippali), crni kumin (poznat kao shahi jeera), sjeme kumina, *cimet*, crni, smeđi i zeleni *kardamom*, zvjezdasti *anis* i sjeme *korijandera*. Različite kombinacije ovih i drugih začina koriste se u regionalnim varijacijama garam masale, ali sve se smatraju jednako autentične. Neki recepti zahtijevaju da se *začini* pomiješaju s biljkama, dok drugi miješaju začine s

vodom, octom ili drugim tekućinama kao što je mlijeko kokosa iz kojih se priprema pasta. U nekim od napatuka (receptata) dodaju se orasi, [luk](#) ili [češnjak](#). Okusi moraju biti pažljivo izmiješani da se postigne odgovarajući učinak, ili u nekim slučajevima osnovni okus mora biti naglašen za određena jela, kad se to želi. Većinom masala se prži prije upotrebe da oslobodi svoje *mirise* i arome.

Sveopće je shvaćanje da se začini koji će biti stavljeni u garam masalu razlikuju prema regiji i osobnom ukusu. U sjeverozapadnoj Indiji garam masala obično uključuje klinčić, crni i/ili smeđi *kardamom*, *cimet*, *muškatni oraščić*. Crni *papar* se dodaje u smjesu samo ako će se odmah koristiti, ali ako će se pohraniti, *miris* će oslabiti, a također postoji mogućnost da izmjeni svoj karakter (okus). Određene regije koriste crni kumin i korijander u prašku. Sastojci se miješaju zajedno, ali ne prže. Garam masala je dostupan kao komercijalno pripremljen začinska smjesa. Mnoge takve smjese mogu sadržati i dio rijetkih i skupih sastojaka (začina) u svojim smjesama od: sušene crvene čili paprike, sušenog češnjaka, đumbira u prahu, sezama, gorušice, kurkume, korijandera, malibar lišća, zvjezdastog anisa i komorača. Komercijalni garam masala preparati mogu se kupiti spremni kao i drugi začini, no, oni ne drže dugo aromu. Komercijalni začini, kao i garam masala, u jela se dodaje na kraju kuhanja, tako da se ne gubi okus. Redoslijed u kojem se začini dodaju u hranu vrlo je značajan za konačni okus jela. U slučaju Kašmirskog specijaliteta *roghan Josh*, korijander, đumbir i Chilis dodaju se pojedinačno, nakon toga garam masala. Najteže je odrediti, a to spada u kulinarsku visoku naobrazbu, točan trenutak kada treba dodati začin. Obično se stavlja, korijander, zatim đumbir, a zatim garam masala, i na kraju Chilis. U piletinu *Murgo Kari* (pileći curry), postupak je također precizan. Prvo se piletina prži i odlaže na topli poslužavnik (ili tanjur), luk, češnjak i svježi đumbir se dodaju u tavu (na preostalu masnoću) i

polako pirjaju 7 do 8 minuta. Dodaje se kumin, kurkuma, korijander, sjeme komorača, podlijeva vodom i pirja još oko minute. Nakon toga slijedi usitnjena rajčica korijander (cilantro), jogurt i sol. Piletina se vrati u tavu podlije s malo vode i nastavi pirjati do kraja. Konačno se garam masala pospe po vrhu, posuda čvrsto poklopi i kuha do kraja još 20 minuta, prije posluživanja. U Pakistanu, garam masala je čest dodatak u raznim vrstama pilava. Obično se dodaje u vruće ulju u kojem su prženi luk do zlatnosmeđa boje.

Garbano

garbulamo; sve vrsti zeleni

Garde-manager

(*franc.*) 1. osoba (najčešće kuhar) koja zaprima u priručnom skladištu dnevne potrebe mesa i ostalih namirnica; 2. kuhar u hladnoj kuhinji. Šef hladne kuhinje; 3. ormar u kojem se čuvaju jela.

Garden party

(*engl.*) priređuje se u vrtu, na terasi, organizirana u obliku cocktail party ili svečanog objeda ili večere; gostima su uvijek na raspolaganju bola i druga osvježavajuća pića. Priređuje se za određeni krug uzvanika, poslovnih prijatelja ili rođaka u raznim povodima

Gardunica

artičoka

Garganeli

jelo od tijesta, vrsta makarona posebnog oblika, koje se rade preko posebne sprave „češalj“ (slično je kratkoj kupljenoj tjestenini). Pripremaju se s umakom od rajčica i jetrima od živadi. (Tal. kuhinja – Romagna)

Gargote

(*franc.*) gostionica u kojoj se jeftino jede; gargotier – kuhar u jeftinoj gostionici

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

Garçon

je francuska riječ za dječaka. U engleskom jeziku, i drugim jezicima, usvojen je pojam za muškog, uglavnom mladog konobara (niskog ranga među poslužnim osobljem koji poslužuje hranu i/ili piće. U Francuskoj se smatra nedoličnim osloviti konobara - *garçon*. Umjesto toga preporuča se nazvati ih *monsieur* ili *mademoiselle*, ovisno o spolu.

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 morskom 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. sladakusac, 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

Gault Millau

jedan je od najutjecajnijih francuskih restoranskih vodiče osnovan od dvojice restoranskih kritičara, Henri Gault (1929.-2000.) i Christian Millau. Bodovi se dodjeljuju isključivo na temelju: kvalitete hrane bez komentara o usluzi, cijeni ili atmosferi restorana, što se ocjenjuje posebno. Restorani koji su osvojili ispod 10 bodova gotovo nikada nisu uvršteni u popis. Posebno treba napomenuti da Gault Millau nikada nije prihvatio nikakvu sugestiju oblikovanu u „neku vrijednost“ za uvrštenje restorana na popis. iz godina Gault Millau nikada nije dodijelio više od 20 bodova, govoreći da je savršenstvo nemoguće

postići. Međutim, od 2004., dva restorana, poznatih kuhara Marc Veyrat, Auberge de l'Eridan u Veyrier du Lac u blizini Annecy i La Ferme de pon Père u Megeve, navedeni su sa 20 bodova. Za neke to predstavlja simptom pada standarda vodiča jer se promijenio vlasnik, uredništvo i „stručno“ ocjenjivačko osoblje. Bilo je rasprava o tome koji vodič je bolji, vjerodostojniji, Michelin Guide ili Gault Millau. Michelin ima veću popularnost i stoga je više utjecajnih, a Gault Millau se smatra više puristički (neokaljani) zbog osnovnog kriterija koji se temelji isključivo na kvaliteti hrane u restoranu. Uvođenjem vodiča Gault Millau i kriterija sustava ocjenjivanja na kvalitetu hrane restoran smanjila se pažnja na „luksuz, unutarnji izgled, rad osoblja, okolice i dr. Gault Millau je također vodiče za razne druge zemlje, npr. Švicarska, Njemačka, Austrija i Beneluxa. U SAD-u, André Gayot, jedan od osnivača Gault Millau u Francuskoj objavio je 1986. - 2000. vodič knjigu pod oba imena Gault Millau i Gayot. Nakon prekid odnosa između novih vlasnika Gault Millau u Francuskoj i André Gayot, vodič se objavljuje u SAD-u pod imenom Gayot. Gayot.com je jedna od glavnih web stranica u SAD-u za restorane i putovanja. U veljači 2003., ugledni francuski kuhar, *Bernard Loiseau*, počinio je samoubojstvo nakon što je njegov nadaleko cijenjen restoran *Côte d'Or* u Saulieu Gault Millau dobio 17 bodova umjesto dosadašnjih 19. U isto vrijeme Michelin je, navodno, smanjio zvjezdice s tri na dvije, što je kasnije demantirao i u tiskanom izdanju to nije objavljeno. Sumnja je ostala, ali g. Bernard Loiseau radi toga više nema.

Gazir

bezalkoholno piće sa sodom.
Kupi dici dvi boce gazira.

Gazpacho

španjolska hladna juha od povrća. Domovina te osvježavajuće ljetne juhe je Sevilla. U svim španjolskim pokrajinama sastojci se neznatno razlikuju. Najlakša juha

„gazpacho“ potječe iz vruće Andaluzije. U doslovnom prijevodu to je „seljačko jelo“ od prženog kruha – što je i izvorni naputak, a radio ju je „gazpachero“ – poljski radnik koji je pripremao hranu za ostale. Juha se radi i danas, od narezanog krastavca, kockice kruha bez kore, oguljenih i narezanih rajčica, rezanog luka – paprike, kosanog češnjaka, maslinovog ulja, vinskog octa. Uz hladnu juhu poslužuju se: kockice bijelog kruha, krastavci narezane na sitne kockice, paprika i luk.

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 gemiš</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 gemiš</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 °C)
<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:

	<p>-suho, bez ostatka šećera, i viših živahnih kiselina, što neutralnijeg okusa, izbjegavati zrele i cvjetne arome, arome slatkastog voća;</p> <p>- poželjna su graševina (zagrebačke okolice, zapadne Slavonije (graševina iz istočne Slavonije, Baranje, Srijema sadrži previše karaktera, alkohola i kompleksnih tvari),</p> <p>- škrlet adut moslavačkih gemišgara</p> <p>- moslavac (<i>šipon, pušipel</i>) vino koje je na pola puta od kraljevine do rajnskog rizlinga</p> <p>- zeleni silvanac na cijeni ljubitelja gemišga,</p> <p>- kraljevina (sv. Ivan Zelina, Zagorje, Međimurje, Bilogora, Moslavina, kraljica za gemišga,</p> <p>- štajerska belina poslije kraljevine najčešći sastojak gemišga,</p> <p>- žlahtina, neutralnost daje izvanredan spoj s vodom, a niska razina kiseline daje nježnu kombinaciju</p> <p>- rizvanac, nešto laganiji od graševine, naročito ako dolazi iz hladnijih i sjevernijih krajeva Hrvatske</p> <p>- kujundžuša, Imotski pandan žlahtini</p> <p>- ne smiju biti vina izrazitih aroma (chardonnay, malvazija, muškat, sauvignon, traminac, pinot sivi, pošip, (pogotovo vina iz hrastovih bačava)</p>
mineralna voda	<p>Mora biti jako gazirana. Stojeći u čaši ili krigli mjehurići brzo izvjetre, pa j poželjno da voda što duže <i>perla</i>.</p> <p>Okus i miris moraju biti neutralni</p> <p>Od „mineralnih „efekata dopušten je samo okus blage slankastosti, ali i to na rubu osjeta prosječnog nepca.</p> <p>Poželjno je da voda bude ohlađena na 4 do 6 °C</p>
čaša	<p>legendarna čaša – <i>gemišterica</i>, <i>balonka</i> - baždarena na dva decilitra koja je bila u zaboravljenim <i>pajzlima</i> po gradskim periferijama</p>

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, gemiš 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 pivu, ovakva mješavina radila se u Gradskom podrumu (restoran, kojeg više nema, na Jelačićevom placu u Zagrebu).

Neki su nazivali takvu mješavinu i „olimpijski gemiš“, uglavnom su je pili muzičari Gradske kavane.

Nova doba prijeti i odumiranju gemišga, 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.

Gérant

(*franc.*) poslovođa, rukovodilac odgovoran za poslovanje u ugostiteljskom objektu; isto što i patron

Gergelj

masna slana proja.

Pekla sam juče, ne mož svaki dan bit gergelja.

Geridon

(*franc.*) guéridon, pomoćni stol

Germa

(*njem.* Germ; *lat.* germen – pupoljak, mladica) kvasac, pjenica (bogat vitaminom) za kolače *njem.* književno je Hefe). Sivkastobijela vlažna smjesa koja se sastoji od čistih kvašćevih gljivica bez kojih nema kruha, mnogih slanah 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.

Gervais

(*franc.*) (žerve) Vrsta poznatog, malog okruglog i plosnatog mekanog, francuskog, mladog sira. Proizvodi se od pasteriziranog kravljeg mlijeka, bogat je masnoćom. Gervais nije soljen, malo je nakisao i pogodan je za djecu, a ima i široku primjenu u kuhinji. U inozemstvu je poznat pod nazivom *gervais*, a u Francuskoj se prodaje pod imenom: *Petit Suisse*. Sličan mu je Neuchâtelški sir.

Gervais double

(*franc.*) (žerve dubl) posebna vrsta tučenog vrhnja, koja se u Francuskoj jako cijeni

Geschnetzeltes kalbfleisch

rafinirani jednostavni Züriški specijalitet (koji se proširio izvan granice Švicarske. Radi se od telećeg filea s kojeg je potrebno skinuti kožicu i tetive i nakon toga staviti u zamrzivač da se smrzne. Nakon toga se ostrim nožem izreže na tanke ploške. Luk se sitno iskoše i poprži na masnoći, doda meso, pospe brašnom i peče neprekidno miješajući. Kad je meso s vanjske strane zapečeno dodaje se bijelo vino i bujon, posoli i popapri. Gotovo jelo se poslužuje posuto kosanim peršinom. Kao prilog se poslužuje tijesto, svježa salata i obvezatna züriška kaša od jabuka

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, groždica 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)

Gioddu

(mezzoradu) alkoholno piće od ovčjeg mlijeka sa Sardinije

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.

Glace

(*franc.*) 1. led; 2. sladoled; 3. ocaklina, preljev od prženog šećera; 4. gusta juha, ekstrakt dobiven iskuhavanjem mesa, ribe, slična hladetini, a služi za pripremanje juha i umaka; 5. vrlo prokuhani temeljac (fond) kojim se može garnirati hladno pečenje

<i>glace de viande</i> (čit. de viand)	otpaci mesa, kostiju i korjenastog povrća kuhaju se u vodi ili juhi više dana, zatim se juha procijedi i kuha dalje, dok ne postane gusta kao sirup. Tako stisnuta tekućina je odličan začim za juhe i umake, koji se dugo drži
<i>svijetla jušna hladetina</i>	dobiva se od teletine, telećih nogu i svinjskih kožica
<i>tamna jušna hladetina</i>	dobiva se od zaprženog raznog začinskog povrća i raznih mesnih otpadaka (također od divljači)

Jušna hladetina stisnut će se brže ako joj dodamo želatine, a postat će ukusnija s dodatkom soka od limuna, vina ili ribljeg ekstrakta.

<i>riblja juha</i> (riblji obarak)	koja se još nije dosta ukuhala, da bi se nakon hlađenja mogla stisnuti, naziva se u francuskoj kuhinji „fond“. Razlikujemo kao i kod jušne mesne hladetine (<i>glace</i>) „fond blanc“ (svijetli obarak) i „fond brun“ (tamni obarak)
------------------------------------	---

Riblje juhe (fondovi) upotrebljavaju se u istu svrhu kao i „glace“, ali se ne mogu dugo držati, jer lako postaju kisele.

Glacier

franc. 1. osoba koja pravi ili prodaje sladoled; 2. osoba koja priprema jela od sladoleda u velikim slastičarnicama

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

Glazirati

(*franc.* glacer; *njem.* Glassieren) 1. staviti gotovo jelo u pećnicu ili salamander da dobije rumenu koricu; 2. ispeći meso u pećnici tako da dobije zlatnožutu koricu; 3. glazirati, tj. ocakliti – pečeno meso preliti vlastitim sokom da dobije sjaj i boju; tortu ili koja druga slatka jela preliti ocaklinom

Glazura

(*franc.* glaçure) ocaklina, prevlaka; sloj prozirnog šećera, kuhane čokolade, fonduea, bjelanca na voću, kolačima (na slastičarskim proizvodima).

kod mesa – zarumeniti; kod torta – ocakliti; kod voća – zašećeriti.

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)

Gnocchi alla romana

po ovom napatku tijesto za valjuške (njoke) ne uzimamo žličicom, nego izrezujemo. Od tjestene mase sačinjene od:

mlijeka, soli, krupne pšenične krupice, koju smo skuhali i ohlađenoj dodali: žumanca, naribani parmezan i maslac; čašom izrežemo „kolačice“ i složimo ih kao riblju krljušt u podmazanu vatrostatnu posudu. Pojedine slojeve pospemo parmezanom, površinu pokrijemo listićima maslaca i pečemo u zagrijanoj pećnici na 225 oC do zlatnožute boje.

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 doda 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

Gorgonzola

Talijanski sir prožet zelenim žilicama pljesni, mek, ali se ne smije drobiti. Proizvodi se od kravljeg mlijeka, već

najmanje tisuću godina. Sir mora sadržavati najmanje 40 posto mliječne masti, i težine koluta od 6 do 12 kg. Kora mu je malo hrapava, bijele ili žutosmeđe boje na kojoj su uočljivi tragovi od bušenja iglom. Lako se kvari te se stoga mora čuvati na temperaturi nižoj od 8 oC. Izrazito je prijatnog i pikantna okusa i mirisa, podsjeća na okus gljiva. Tijesto mu je elastično, lako se reže, a prilikom rezanja ostavlja trag na nožu. Poslužuje se samo nakon obroka, i to uz teška crne vina ili topljen kao prilog jelima ili u pripremi umaka. Sličan je roquefortu izgledom, mirisom i okusom, samo su komadi veći, a pruge plemenite plijesni izrazitije. Do 19. stoljeća taj sir tipični regionalni proizvod bio je proizvod malih domaćinstva u okolici gradića Gorgonzole u Lombardiji.

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 sarme, 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

Gouda

nizozemski, polutvrđi sir koji se proizvodi u kolutima od oko 10 kg, u mjestu Gouda (izvorni ime – *goudse boerenkaas*). Kora

mu je žućkasta, suha, obložena tankim slojem parafina ili voska. Na presjeku se vide okrugle i ovalne šupljine, pravilno raspoređene, veličine graha. Dobar sir gauda ne smije se drobiti, niti lijepiti. To je polumasni sir, pikantnog i ugodnog okusa. Poslužuje se uz lakša crne vina, ružicu i pivo.

Gourmand

franc. osoba kojoj je važnija kvantiteta nego kvaliteta jela; onaj koji može mnogo pojesti, žderonja. Pogrešno je ovu riječ poistovjećivati s riječju gourmet

Gourmandise

(franc.) gurmandiz; 1. izivljavanje u jelu i piću, proždrljivost; 2. kanapei i ostali mali pikantni ili slatki fini zagrisci, delikatese, poslastice.

Gourmet

(franc.) osoba profinjena okusa koja Ocjenjuje jelo po kvaliteti, osoba koja od hrane traži haut-goût, jelo koje odabere, jede sa slasti. To je sladokusac, ali ne samo u smislu slatkih jela.

Goût

(franc.) izraz za okus jela, vidi: „haut-goût“

Goûter

(franc.) 1. popodnevni međuobrok, marena; 2. uživati, okusiti

Gouvernante

(franc.) nadglednica, najčešće vodi brigu o higijeni nekog dijela u ugostiteljskom objektu.

<i>Gouvernante de chambre</i>	nadglednica gostinjskih soba
<i>Gouvernant de cuisine</i>	domaćica u kuhinji ili cijeloj restauraciji

Govedina Stroganov

Golem utjecaj nekoliko naraštaja ruske trgovačke obitelji Stroganov rezultirao je u 18. stoljeću plemićkom titulom i visokim položajima u državnoj upravi, diplomaciji i

u vojsci. Budući da su putovali cijelom ondašnjom Europom, zaljubili su se u francusku kuhinju, a neki je francuski kuhar izmislio novo jelo toj obitelji u čast. Govedina Stroganov zapravo je prilično jednostavno jelo – gulaš u koji se stavlja slatka crvena paprika, nasuprot Mađarskim gulašima, koji se pripremaju s ljutom crvenom paprikom, a već desetljećima u to se mesno jelo dodaju šampinjoni.

Govede (juneće) meso

kulinarska dioba govedeg mesa:

<p>1. Vratina zagrebački – <i>kragenštik</i>; <i>fr.</i> colle; <i>njem.</i> Halsstück</p> <p>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 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>2. Ravna rebra ili prsna rebra 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>3. Prsa zagrebački – <i>brustšpic</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>4. Greben zagrebački – <i>ausštosfedrih</i>; <i>fr.</i> basse-côtes; <i>njem.</i> Rindschamm, Kamm</p> <p>Taj se dio nadovezuje na pržolicu i siže do vratnog dijela, tj. vratine. Meso je jako proraslo lojem.</p>
<p>5. Zapplećak zagrebački – <i>hrskavi zapplećak</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>To je prednji dio mišića lopatice (plećke) Meso je podesno za kuhanje, pirjanje, gulaš i dr.</p>
<p>6. Jarmina, meka vratina zagrebački – <i>federšpic</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 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 (potplećka), 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>11. Lopatica (plećka) zagrebački – <i>šulteršpic</i>; <i>fr.</i> épaule; <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 stražnje kripte 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 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>7. Rame 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>12. Ošit 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>8. Prednji bočnjak zagrebački – <i>koljenica, močing</i>; <i>fr.</i> jarret; <i>njem.</i> vorders Wadschinken,</p> <p>vorders Pratzl, Hesse Vrlo sočno meso podesno za pirjanje i gulaš</p>	
<p>9. Podlopatica/Podplećka zagrebački – <i>šulterplatten</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>10. Doplećka zagrebački – <i>šultermajzl</i>, prednja pečenica; <i>njem.</i> Schultermeisel</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>15. Masna potrbušina zagrebački –<i>tašnflam</i>; <i>fr.</i> flanchet; <i>njem.</i> Mittleres Kügerl, Bauchlappen</p> <p>Slična je debelim prstima, ali je nešto tanja. Tvori prijelaz k manje vrijednoj potrbušini</p>
<p>16. Potrbušina 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>17. Mekanrebra zagrebački –<i>crveni flam</i>, srednja rebra, trbušnica; <i>fr.</i> plate côte; <i>njem.</i> Platte, Palisade, Zwerschried</p> <p>Meso s posljednjih 5 rebara, koje leži prema slabini. Dio mekanih rebara, koji se naslanja na hrskavi zaplećak, 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>18. Slabina 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>19. a) Rebra (gornja polovina) <i>fr.</i> côtes; <i>njem.</i> Rippen, Rippenfleissch</p> <p>Upotrebljava se samo za juhu</p>
<p>21. b) Slabinska rebra (donja polovina)</p> <p>Meso je sočno, lijepo nabubri, ali se ne može lijepo složiti na pladanj</p>
<p>22. Pisana pečenica zagrebački –<i>lungenbraten</i>;</p>

<p><i>fr.</i> filet; <i>njem.</i> Lungenbratete</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> filte 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'étuvéé, 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>21. Pržolica zagrebački –<i>rostbraten</i>; <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>22. Hrbat 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: popečci 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>23. Dopržolica 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> rasiijeca 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>27. Ruža 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 <i>mljevenje</i> (kosanje)</p>
<p>24. Unutrašnja butina zagrebački – <i>šol</i>; <i>fr.</i> cuisse de noix de boeuf, čit. Kvis d noa d bef; <i>njem.</i> Ortschaftswanzel</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 <i>pirjanje</i></p>	<p>28. Kuk zagrebački - <i>hiffl, hifflšercel</i>; <i>eng.</i> haunch of boeuf, čit. hanš of bef; <i>njem.</i> Hieferschwanzel</p>
<p>25. Stražnji bočnjak zagrebački – <i>koljenica, 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>29. Vrh kuka zagrebački – <i>hifflšpic, hifflšpis</i>; <i>njem.</i> Hieferschzerzel</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 <i>pirjanje</i></p>
<p>26. Butina 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 <i>pirjanje</i> (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>30. Rep <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 prigrutavljanje juha i za <i>pirjanje</i></p> <p>31. Ličnica zagrebački –<i>obrazi</i>; <i>njem.</i> Ohrwangel</p> <p>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</p>

Od opisanog nema velikih razlika od obrade mesa kod većine mesara za prodaju, poneki rasiijecaju 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 „**mitlsulter**“, a trbušna stjenka s rebrima razrezuje nešto drugačije, iako dobivene dijelove nazivaju jednako, kao što je opisano. Butinu (*taflšpic*) neki mesari raspolove, pa gornju polovinu nazivaju „*taflšpic*“, 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.

Goveji golaž

(*slo.*) goveđi gulaš

Goveji 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 pripravljati 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

Grampada

šaka nečega, onoliko koliko može stati u ruku. Npr., ako kuhate rižot, u teću 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 svijetla. 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.

Grande carte

(*franc.*) grand kart; najfiniji izbor hrane i pića, najbolja usluga

Grand jus

(*franc.*) kad se juha ocijedi na preostale kosti ponovo se nalije voda i pusti da iskuha; tako dobivena druga juha naziva se – *grand jus*

Granita

Zrnast sladoled; *tal.* garnitura – zrnjenje

Granzoli

mekinje

Grapa

(*tal.* grappa – acquavite) rakija, lozovača vidi: Leksikon pića

Grape-fruit

(čit. grejpfrut) križanac između naranče i limuna.

Grašićav

slanina kad se upali (Srednja Dalmacija)

Gratakaža

ribež, strugalica; - strug za suhi sir, trenica; *ragatac* (Šibenik), *rakatež* (Lika), *rakataža* (Istra). Vidi: ragatač

Gratinirati

(*franc.* gratiner; *njem.* Gratiniere) 1. prepeći jelo, posuto parmezanom, mrvicama ili preliveno umakom, na gornjoj temperaturi od 100-350 oC u pećnici da bi dobilo čvrstu koru (ili kožicu) i ljepšu boju; to se radi neposredno prije posluživanja. 2. ispeći koru na jelu tako da se gotovo jelo pospe sirom ribancem ili naribanom žemljom i sitnim grudicama maslaca pa se uz gornju temperaturu pećnice brzo prepeče tako da poprimi zlatnosmeđu boju

Gravorka

grahorka; vrsta kokoši (siva ili crna sa bijelim točkicama, bijelim pjegama).

Ja sam zapatila gravorku.

Gravy

(*engl.*; čit. grevi) krvavi sok koji izlazi prilikom rezanja pečenog mesa

Greba

zagorjeli dio hrane

Greblica

vidi: Rudarska greblica

Gregoda

gregada; vrsta kuhanog jela od ribe (ribarski složenac, 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)

Grenadina

(*franc.* grenade – nar, šipak) sok od nara, mogranja; vidi: Mogranj

Grenadine

(čit. grenadin) 1. pirjana teletina ili piletina s nadjevom od drugog mesa ili s utisnutim prugama slanine; 2. sok ili liker od mogranja.

Grenadir marš

(tijesto s krumpirom; *franc.* grenadier) vojnik, bacač bombi; grenadiri: izabrani dio pješadije; marš: (*franc.* marche), ritmički

ravnomjeran hod, stupanje. 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

Greštaljka

drvena naprava za tiskanje grožđa i voća

Gricule

zazubice

Grifig

(*njem.* Griffig) vrlo fino brašno koje se hvata za prste

Grijaž

(*franc.* grillage) skupni naziv za slatkiše pripremljene od karameliziranog šećera, lješnjaka ili badema, kao što su marcipan, nugat i dr. Mljeveni grijaž služi za posipanje raznih kolača

Grill

(*engl.* Gril – roštilj) mixed grill (mikst grill) – miješani roštilj, različite vrste mesa zajedno pečene na žaru

Grilirati

peći na roštilju (na vreloj ploči ili žaru)

Grillades

(*fran.*) grijad; opći naziv za jela koja se pripremaju na žaru-roštilju

Grillbar

(*engl.*) ugostiteljski lokal, koji pruža usluge pića i manjeg izbora hrane pripremljene na roštilju; može raditi na principu express-restorana ili snack-bara.

Grill-restaurant

kombinacija grill-rooma s klasičnom restauracijom. Nudi mesna jela uglavnom pripremljena na žaru i stanovit broj jela pripremljenih na različite načine u kuhinji vlastite restauracije. Mesna jela mogu biti izrezana na porcije, stavljene u izložbeni hladionik-vitrinu gdje su dostupna izboru gostiju.

Grill-room

(*engl.*) najčešće nadopuna internacionalnoj (hotelskoj) restauraciji u čijoj je organizacijskoj cjelini. Sastoji se od prostorije koja je u sastavu blagovaonice, opremljena roštiljem, izložbenim hladionik-vitrinom i ostalom najpotrebnijom opremom. U njoj se pripremaju samo jela na žaru i eventualno na ražnju, a sve ostalo dolazi iz glavne kuhinje. Gosti sami biraju iz vitrine i mogu promatrati njegovo pripremanje.

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. grisonokle (*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, muškatni 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

tanjуре 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 brodetu. 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.

Grog

(*engl.*) piće od ruma, konjaka ili oraha sa šećerom i vrućom vodom. Vidi: Barska terminologija

Grohača

drvena posuda za tijesto

Gronik

podvaljak (isključivo za svinju).

Odsići mi jedan komad od gronika, volim o(d) tog barenu slaninu.

Grosse pièce

(*franc.*) 1. veliki komad mesa pripremljen u hladnoj kuhinji, tzv. izložbeni komad; 2. glavno mesno jelo u obroku

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.

Grožđe

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: ovčenic

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.

Gruyère

(*franc*) grijer; švicarski sir proizvodi se od kravljeg mlijeka u kolutima od oko 30 kg., kora mu je smeđa i pomalo vlažna. Na presjeku je bez raspuklina, sa rijetkim šupljinama veličine graška. Ovo je sir sa 45 posto masnoće vrlo prijatnog okusa. U kuhinji se mnogo troši posebno za švicarski specijalitet – fondue. Uz njega se piju puna bijela vina ili lakša crna, ružica. Nosi ime po mjestu Gruyère (Groyzerzu) kraj Freiburga, u kojem se proizvodi.

Guacamolea

popularni meksički namaz od avokada koji se miješa u sladolednu čaroliju s jagodama i bijelom čokoladom.

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.

Guéridon

(*franc.*) pomoćni stol u blagovaonici koji se prema potrebi spaja sa stolom za kojim sjede gosti kako bi na nj stavili suvišan inventar u vrijeme uzimanja obroka, a da ipak bude pri ruci. Ovaj stolić je prijeko potreban i kod posluživanja na engleski način.

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; *mad.* 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 voda, 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 muškadni 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

Guma za žvakanje

1. Amerikanac Joha Curtis izmislio je gumu za žvakanje 1848. godine, a u tome mu je pomoglo davno iskustvo Indijanaca koji su zarezivanjem kore crvenih jela ili iz bijelog soka kore breze dobivali smolu ugodnog okusa koja se mogla žvakati; 2. Prije 470 godina s prvim Španjolcima stigao je i Korčulanin Vinko Paletin u Meksiko i na poluotoku Yucatanu vidio kako Indijanci žvaču zgrušanu mliječ iz tamošnje biljke, srodne kaučukovcu –chicla (čikla), te je ostavio i zapis o tome. Tek 1869. Thomas Adams, koji je dobio 2.000 tona zgrušanog soka chicle, iskoristio je to kao – slatki vosak za žvakanje. William Wrigley preuzeo je monopol za uvoz i 1893. u svojoj tvornici proizveo „gumu za žvakanje“ i po glavnom sastojku, chicli, nazvao – ciclets. Iste godine u Chicagu je proradila tvornica „Wrigley's Gum“. U Philadelphiji tek 1928. Walter Diemer stvorio je jako rastezljivu gumu „laku da je otpuhneš“ – jer se iz usta nadimao mjehurić, za mjehurićem – balon. Zato je prva moderna guma dobila ime bubble gum – mjehurasta guma. Današnji naziv – chewing gum – dolazi od glagola chew: žvakati. Iako danas postoji cijeli niz različitih okusa i vrsta kauguma, samo je jedan temeljni naputak za njihovu proizvodnju. Mliječnom biljnom soku dodaju se zaslađivači, kukuruzni sirup i raznovrsni okusi. Neki se proizvođači koriste i omekšivačima poput glicerina i biljnih ulja. Različite vrste žvakaćih guma razlikuju se prema količini tih sastojaka. Primjerice, svaka „bubble gum“ sadrži više gume pa se od nje mogu bolje puhati baloni. Način proizvodnje također je, u svih proizvođača, uglavnom jednak. Najprije se gumeni temeljac miješa u steriliziranu štednjaku na paru, zatim se smjesa stavlja u stroj za centrifugu kako bi se očistila od

ostataka kore i nečistoća. Kad se guma očisti, kombinira se približno 20 posto gume sa 63 posto šećera, 16 posto sirupa i 1 posto ulja. To su ulja metvice (pepermint) ili cimeta koja daju okus kaugumi. Još topla gumi-smjesa ulazi u poseban stroj koji reže i oblikuje u štapiće ili kockice.

Najnoviji arheološki podaci, 380 km sjeverno od Helsinkija, govore da su na tom području prije 6000 godina također žvakali „gumu“ s dodatkom voska i gline u brezin sok, dok su stari Grci u smolu smreke dodavali vosak.

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



gušćje 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“ zasladu (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>geļe eu bloc</i>	u tijestu s gomoljkama 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

gvancera; (*tal.* guantiera) poslužavnik, pladanj, taca

Gvirc

gverc, gevirc (*njem.* Gewürz) začín, 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 začínjen 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 opojlivo postane*, te se to kuhano vino zvalo: glivajn (od *njem.* Glühwein).

H

HACCP

Hazard analysis critical control point; skup higijenskih i sanitarnih normi vezanih uz sigurnost hrane životinjskog podrijetla, a od 1997. primjenjuje se u svim izvoznim objektima u Hrvatskoj. Od 1. kolovoza 2006. godine, počinje vrijediti i za sve javne i privatne restorane, odnosno sve objekte koji posluju s hranom.

Hackbret

njem. daska na kojoj se siječe meso, povrće, voće i drugo.

Haddock (hedok)

engleski naziv za dimljenog koljaka (vrsta ribe), često se poslužuje u Vel. Britaniji za zajuttrak kuhan u mlijeku, pržen ili sušen na dimu

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 ćeten 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.

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 ćeten 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)

Hamanatto

(hamananatto) biljni sir napravljen od sjemenki soje i gljivica pljesni. Proizvodi se u Japanu (osobito grad Hamanatsu i Totomi). Dodaje mu se kuhinjska sol i đumbir. Ima posebno jaki miris i ugodan slan okus.

Hamburger

1. vrsta posebno obrađene slanine; 2. vrsta vinove loze i grožđa; 3. mljeveno ili kosano (sjeckano) goveđe meso (u engleskom jeziku) tj. „faširani šnicli“ (dolazi od njemačke riječi). Danas (u urbanim sredinama) pod hamburgerom podrazumijevamo brzo pečeno mljeveno meso koje se služi u posebnom pecivu sa dodacima kao: kečap, luk, majoneza, sir, rajčica, zelena salata, gorušica, krastavci i slično.

Talijanski i francuski samostani već su oko 1000. godine poznavali okruglice od mesa – prethodnike današnjih kosanih odrezaka i hamburgera. Te mesne okruglice uvaljali bi u mješavinu brašna, šećera i bademova

mljeka i pekli. Fratri su grickali te hruskave okruglice kao mi danas čips.

Hamburger potječe iz 19. stoljeća, iz vremena kad su mnogi siromašni Europljani kretali „trbuhom za kruhom“ u Ameriku. Najpovoljnija cijena prijevoza bila je ona koju je nudila jedna hamburška kompanija, Hamburg-Amerika Line. Kuhari na brodu osmislili su jeftinu i brzu hranu, koju će posluživati putnicima, tanak odrezak od mljevenog telećeg mesa začinjen lukom i solju te pečen na žaru. Putnici su bili toliko zadovoljni tim jednostavnim jelom da su ga nastavili pripremati i kad su se nastanili u Americi. Potkraj 19. stoljeća netko se dosjetio da obloži taj odrezak s dva komada peciva, a povjesničari gastronomije smatraju da su za taj novitet zaslužna čak tri čovjeka koji se međusobno nisu poznavali.

Hamburger (pečeno mljeveno meso) se pojavio i 1903. godine na sajmu u Saint Louisu (Missouri, SAD), i od tada se smatra se nacionalnim jelom Amerikanaca. Oblikuje se kao pljeskavica ili kosani odrezak promjera 10 cm i debljine 3 cm. U osnovi se radi najčešće od mljevene govedine (goveđi filet – najbolji dio govedine; govedina težine 400-500 kg; ima filea samo 6-7 kg), ali i od junetine i svinjetine. U smjesi samljevenog mesa ne smije biti više od 15% masnoće. Samljeveno meso stavlja se u hermetički zatvorenu osudu i odstoji preko noći da se može izvršiti zrenje mesa. U mljeveno meso dodaju se sastojci kao: luk, jaje, sir, gljive, papar, vino. Zamrzavanje oblikovanih komada vrši se u zamrzivaču na temperaturi od 24 do 30 oC. Poslije zamrzavanja hamburgeri se pakiraju u tanke folije otporne na niske temperature i odlažu u komore zamrzivača. Održivost hamburgera u zamrzivaču je oko tri (3) mjeseca a u isparivaču hladnjaka do 10 dana. Odmrzavanje prije korištenja nije potrebno. Izmiješano i oblikovano peče se na žaru ili tavi prethodno zagrijanoj i premazanoj uljem na umjerenj temperaturi oko 8 minuta uz povremeno okretanje da porumeni sa obje strane.

<i>Majburger</i>	u stvari Hamburger napravljen od junećeg mesa (sa dodacima i začinima), zamrznut i takav se prodavao u paketićima od 3 komada – proizvodio ga je Cromax – Bjelovar
<i>Pikburger</i>	nekad bio proizvod PIK Vrbovec

Nagli razvoj industrije hamburgera zahtijevao je i osnivanje stručne škole „Hamburger university“. Godišnje se školuje oko 3000 polaznika, a tečaj traje 3 tjedna i uči se sve u vezi s hamburgerom: o sirovinama, preradi, kuhanju i pečenju, konzumiranju i spremanju za serviranje.

Mc Donald's poznati američki proizvođač gotove hrane, osim običnog hamburgera (*mali Mac*), za objed nudi i Big Mac - Veliki Mac, tj. dva reda mljevenog mesa u tri reda peciva obavezno posutih sezamom.

Današnji „hamburger“ poznat širom svijeta u gastronomskoj imperiji „McDonald'sa“ prvi put je sačinjen 1948. (napravili su ga Richard i Moris McDonald) kada je ispečena pljeskavica stavljena u pecivo s dodatkom komadića kiselog krastavca, lista zelene salate, malo rajčice i kečapa. Ovo je i početak tehnologije Fast-fooda (brze hrane) čiji je moto:

<i>nikad nitko ne smije čekati</i>	
<i>minuta čekanja predugo je vrijeme</i>	(hamburger koji se ne proda za deset minuta – biva bačen. Pomfrit, prženi krumpiri koji nisu posluženi u roku od sedam minuta – također se bacaju) a strogo se poštuju četiri načela: kvaliteta proizvoda,

	standardizirana usluga, apsolutna čistoća, pristupačna cijena
tj. Mc Donald'sovim Q.S.C.V. standardima	Quality, Servis, Cleanliness and Value

tj. Mc Donald'sovim Q.S.C.V. standardima – **Quality, Servis, Cleanliness and Value.**

Dokazano da se toj vrsti jela nalazi previše masnoće koja nezdravo utiče na ljudsko tijelo i prouzrokuje višak tjelesne težine.

Cheesburger – hamburger sa sirom izmišljen je u Denveru (Colorado, SAD)

Prvi **Big Mac** javnosti je predstavio vlasnik franšize McDonald's Jim Delligatti 1967. god.. Godinu dana poslije Big Mac je nezaobilazan dio jelovnika svakog McDonald'sova restorana. Danas (2007.god.) Jim Delligatti ima 89 godina i živi u američkom gradu Uniontown.

Statua Big Maca visinom od četiri i pol metra najveća je na svijetu i nalazi se u gradu Nort Huntingdonu gdje je i muzej-restoran Big Meca

U 115 zemalja diljem svijeta lanac brze hrane McDonald's ima 25.000 restauracija a u svima se pazi na tradiciju zemlje u kojoj se nalazi i nudi hamburger koji je baš tamošnji specijalitet. Tako se u indijskom gradu New Delhiju, gdje hindusi ne jedu govedinu a muslimani svinjetinu, Maharaja Mac pravi od ovčetine, a za vegetarijance, što mnogi hindusi jesu, pravi se hamburger od krumpira i graška.

Hameturnjak

kolač od kukuruznog brašna (Krk)

Hamica

vrsta tjestenine

Hamur

(ar.) tijesto, kvas; Hamurna jela: pura (žganci), laticе, hlepe, čike...

Han

(*tur.* han) gostionica; prenoćište (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).

Hangerl

njem. izraz koji se upotrebljava u Austriji za konobarski ubrus

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

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

Harissa umak

oštra smjesa načinjena od ljute paprike (čilija), kumina, soli, korijandara, klinčića, i češnjaka dobro istucanih u drvenoj stupi, i maslinova ulja, (Libanon, Tunis). Upotrebljava se u gotovo svim jelima, osim slatkijima.

Osnovni je sastojak juha i variva Sjeverne Afrike koji se služi uz „couscous“ sitnu tjesteninu. Harissa je izvrstan dodatak sendvičima.

Harwild

njem. dlakava divljač (srna, zec, vepar ...)

Hasen, hasan

korist (od nečega ili nekoga)

Hasul

(asul, asol, *ar.*) ukusan, lijepo pripremljen (pilav, kadaif, čorba...) – ukusno jelo

Hasulniji

(*tur.*) ukusniji, bolje pripremljeno jelo. Kućno jelo je hasulnije od ašćinskog (gostioničkog)

Haše

(*franc.* hachés) kosano, sjeckano i mljeveno meso. Za mnoge je u kulinarstvu ragoût, tj. jelo od usitnjenog mesa s raznim pikantnim dodacima i začinima. No, ipak od klasičnog ragoûta se razlikuje što su svi sastojci vrlo fino usitnjeni. Koristi se kao izvanredni namaz i umak u isto vrijeme, kao dodatak za oplemenjivanje juha i variva, ali i kao osnova za mnoga samostalna privlačna jela. Povjesničari gastronomije smatraju da su oba jela izravni ostaci starorimske kuhinje, koju je opisao Apicije.

Haširati

(*fr.* hacher) znači samljeti, sitno sjeckati i protisnuti kroz sito.

Hâtelets

(*franc.*; čit. atle) ukrasni ražnjići, nabadala, obično posrebreni ili od metala koji ne hrđa, upotrebljavaju se za nabadanje određenih

garnitura ili dekoracija; često i samo mesno jelo (*atleet*) ako su komadi veliki (*relevés* ili *entrées*) kod svečanih prilika. Na tako pripremljene ražnjeve natakuto je i: gomoljače, pečurke, kokotove krijeste, kopunovi bubrezi, ploščice piletine, teleće ili gušče jetre, lijepo narezano korjenasto povrće ili nadjevane okruglice (za hladni narezak i lijepo uređena hladetina). Ukrašeni ražnjevi ubodeni su u meso.

Haut-goût

(*franc.*) izvanredno fini okus nekog jela od odležanog mesa divljači, ovčetine i dr.

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.* Hendel – pile) pileći paprikaš

Hermelika

(*lat.*) razgon, bobovnjak, liker od bobovnjaka

Hiftelšpic

vrh

Hermitage

(*fran.*) ermitaž; naziv za hotele i pansione na osami

Herve

belgijski meki sir s 46 do 63% masti u suhoj masi, od prijesnog kravljeg mlijeka. Ovisno o starosti ima blag do oštar i malo slan okus.

Hetija

dan u tjednu kad se održava stočni sajam, pijaca.

Moj Lukaje tako naučio, da svake hetije ode na pecu u varoš.

Hevenć

(*perz.*) ubrani grozdovi grožđa koji se objese ili se razastru kako bi se za jelo očuvali duže vrijeme

Hiftelšpic

vrh

High-tea

engl. čaj uz koji se poslužuje i mesno jelo, obično zamjenjuje večeru

Higijena ishrane

znanstvena disciplina koja izučava prikladnost namirnica za ljudsku ishranu obzirom na vrstu, količinu i kakvoću, tj. optimalne potrebe čovjeka za hranom radi očuvanja i poboljšanja njegovog zdravlja

Hijiki

igličasta alge koje sadrže deset puta više kalcija od iste količine mlijeka. Vrlo je bogata i željezom, ima čak 29 miligrama na 100 grama sušene alge, dok primjerice špinat sadrži samo tri grama.

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.

Hind-dževiz

(hin. dževiz, *ind.-perz.*) indijski orah, oraščić koji se upotrebljava kao začim i kao lijek

Hinzir

svinja, krmak

Hira

1. slatka sirutka, negdje je zovu – mučenica;
2. loša rakija

Hladan srneći hrbat

Ovo jelo se ubraja u engleski specijalitet najviše radi pratećeg umaka – cumberland (umak su stvorili hanoverski kuhari u čast vojvode od Cumberlanda (1845.-1923.). Sa srnećeg hrpta skinemo kožu i ostavimo ga dva dana u marinadi od mlijeka (koje ostane poslije izrade maslaca – stepka), bobica borovnice, listova lovora, nekoliko zrna papra i kriški limuna. Hrbat nekoliko puta okrenemo da se sav namoči u marinadi. Ocijedimo ga, obrišemo, nataremo solju,

paprom i obložimo ploškama slanine. Stavimo u tavu, prelijemo vrućim maslacem, pečemo 40-60 minuta na srednjoj vatri tako da izvana postane smeđ, a iznutra ostane ružičast. Posljednjih 10 minuta s pečenke skinemo ploške slanine, tako da hrbat izvana dobije tamnosmeđu boju. Ostavimo da se ohladi, filee odvojimo od kostiju, ukoso ih narežemo na ploške i stavimo natrag uz kost.

Umak: narežemo narančinu koru na tanke trake, kuhamo 15 minuta u crnom vinu i kad se ohlade izmiješamo sa želatinom od ribizla, gorušicom u prašku, limunovim sokom i soli. Umak poslužimo odvojeno, a okolo mesa složimo ploške naranče.

Hladetina

(*franc.* aspic; 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 suhih 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 zrnju, 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

hjub, 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 suhih smokava i mijesi u okrugle pogačice s dodatkom mirodija, osobito suhih 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 pridoškom 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.(polić, oljba) stara mjera za tekućinu sadrži pola litre (pola oke; pola pinte); 2. posuda od pola pinte (Hrv. Zagorje)

Holovana

bučna zabava

Hors d'oeuvre

(*fran.*) or devr; mala pikantna, ukusno pripremljena predjela u što bogatijem izboru;

<i>hors</i>	<i>d'oeuvre</i>	toplo predjelo
<i>chaud</i>		
<i>hors</i>	<i>d'oeuvre</i>	hladno predjelo
<i>froid</i>		

Vidi: Predjelo.

Hospitali

riječ hospitali je u srednjem vijeku označavao mjesto za pružanje gostoprimstva onima koji ga trebaju, gostoljubivu kuću (*domus ospitalis*). Zbog toga hospital nije bio mjesto za njegu bolesnika i tijekom stoljeća je ostao mjesto za pružanje skrbi i utočišta, a ne „lječilište“. Njegova je funkcija bila i prihvaćanje hodočasnika, posebno onih koji nisu bili u mogućnosti platiti drugi smještaj, što je i razlog da su uglavnom bili duž

hodočasničkih putova za Rim, Jeruzalem i Santiago de Compostelu.

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.

hoštije z jajci i z cukorom pečene (hostije u smislu male pogačice)

Hošaf



hošaf (ošaf, ošap, *perz.*) kompot od voća, suho voće, kuhano suho voće (jabuke, kruške, šljive)

Hošafana

(*perz.*) peč 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“

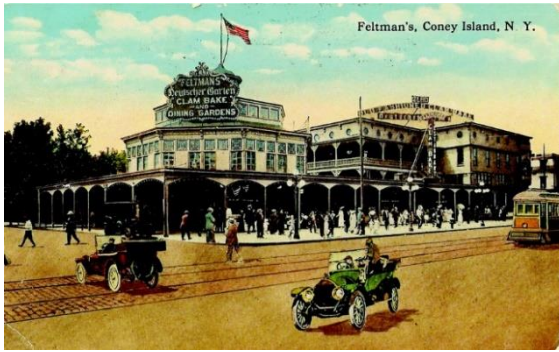
Hot-dog

(*engl.* *hot* – vruć; *dog* – pas, uz ostala značenja i „uhvatiti u škripac“) vruća kobasa (hrenovka) u žemlji (pecivu). Hot-dog izmislio je Amerikanac Harry M. Stevens. Njegov je posao bio prehranjivanje ogromnog broja ljudi što su

početkom prošlog stoljeća dolazili na utakmice slavnog kluba „New York Giants“, koji je igrao američki nogomet, jedna inačicarugbyja. U to vrijeme svi su „poludjeli“ za hrenovkama (koje su došle iz Frankfurta u Njemačkoj, pa ih zato Amerikanci zovu frankfurters) ali su hrenovke bile previše masne da bi se mogle prodavati na tribinama. Stevensonova je zasluga da se dosjetio da umota hrenovke u duge vruće žemlje, koje su njegovi prodavači mogli lako prodavati po tribinama. Uspjeh je bio velik i uslijedio je odmah. U početku su se hrenovke u žemlji zvale „red-hots“ (crveno vruće) zbog toga što su hrenovke crvenkaste, a osim toga im se dodavao jaki papreni senf. Godine 1903. slavni sportski karikaturist Tad (T.A. Dorgan) došao je na ideju da napravi karikaturu na kojoj je hrenovka bila nacrtana kao pas jazavčar. On je na tu ideju došao pošavši od činjenice da su i hrenovke i jazavčar duguljasti, crveni i njemačkog podrijetla. Također je izmislio naziv hot-dog, koji je odmah postao popularan. Doduše poslije stanovitog vremena djelovao je poput hamburgera, jer se netko javno zapitao ne dodaje li se možda mesu za hrenovke i pseće meso, pa je prodaja hot-dogsa naglo pala. Sve je postalo još ozbiljnije, nakon što je trgovačka komora dala službenu izjavu kojom je zabranila korištenje riječi hot-dog u svim reklamama. No, kad je proizvod dobar i privlačan, nitko ga više ne može ukloniti. Ubrzo se vratio u opću upotrebu, a danas ga razumiju u čitavom svijetu.



Gužva pred uličnim kolicima s frankfurter kobasicama 1906. u New Yorku



Mesar Ch. Feltman 1867. na Coney Islandu prodaje

“dachshund” kobasice u pecivu

Hot-pot

piće od pive i bijelog vina s cimetom, žumancem i limunovom korom

Hotel garni

hotel bez restauracije

Hrana

jega, jegen, jestvina, jeliš, jelo, obrok jela

Hranišće

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

Humus

Čije je jelo, namaz, humus i danas je predmet spora između Libanona i Izraela. Mješavina slanutka, sezama, češnjaka, limunova soka i maslinova ulja, konzumira se na Bliskom istoku stoljećima. Neke naznake govore da je postojao i u Kristovo doba, dok drugi tvrde da se pojavio u arapskom svijetu tijekom Otomanskog carstva.

Jedno od najpopularnijih namaza na Bliskom istoku radi se tako da se preko noći u vodi ostavi namočena jedna čaša slanutka. Drugog dana slanutak se ocijedi i prelije čistom vodom, te kuha oko 1,5 sat na srednjoj vatri dok ne omekša. Nakon što se ocijedi voda, dobro se izmiješa blenderom, dodaju 3 žlice limunova soka, 2 češnja češnjaka, 1 žličica soli, ½ žličice crnog papra, pola čaše umaka od sezama (*thine*) i 3 žlice maslinova ulja. Kod posluživanja humusa također treba imati „grif“, jer se on poslužuje na plitkom tanjuru tako da se tanjur premaže tankim slojem toga namaza, a u sredinu se nalije maslinovo ulje. Obično se jede s „pitom“ - somunom, lepinjom, ali može i kruhom.

U mnogim stručnim knjigama humus se piše s dva m – hummus kako bi se razlikovalo od zemlje (crnica) – humus. Također se mnogi recepti pišu i kao huommus. Himmas je na rapskom naziv za slanutak.

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)

Hurunga

Pripremanje sira - hurunge na klasičan način vrlo je komplicirano. Za to je, potrebna velika posuda – otprilike kao bačva, te osobita kvasna osnova – *ehe*. Ehe je stara hurunga koju Burjati čuvaju ponekad i pola godine, pa i više. Suvremeni, lakši način pripremanja hurunge može se pripremiti na slijedeći način:

3 vedra ukiseljene mlaćenice od tučenja maslaca, 1 litra ehe ili ražene kvasne osnove; ona se priprema od 1 kg zrnja raži koja se stavi u čvrstu platnenu vrećicu i sve uroni u mlaćenicu da odstoji tjedan dana.

Mlaćenicu poklopite poklopcem s rupicama. S vremena na vrijeme u toku dana promiješajte, otprilike u istom vremenskim razmacima, ne dužim od 3-4 sata. Svaki put miješajte najmanje 15 minuta. Kad se pojave sitni mjehurići, može se smatrati da je hurunga gotova. (Mongolska kuhinja)

Hutspot

Narodno nizozemsko jelo, koje je kao sva druga narodna jela hranjivo i krepko i radi se u loncu. Slična jela postoje u Francuskoj: *Hochepot*; u engleskoj *Hotchpotch*.

Bijeli grah namočimo i drugi dan ga skuhamo dopola u vodi u kojoj se moćio. Goveđa prsa ili rebra kuhamo oko dva sata s lovrom i zeleni za juhu u malo posoljenoj vodi. Mrkvu i krumpir očistimo, izrežemo na kockice i pirjamo s kosanim lukom, grahom i mesom. Za vrijeme pirjanja podlijemo bistroj juhom. Kada je meso kuhano izvadimo ga i izrežemo na ploške. Povrće dobro zdrobimo, stavimo na pladanj za posluživanje, prelijemo preprženim maslacem i ospemo kosanim peršinom. Meso stavimo na povrće i poslužimo s pivom (kao što je i običaj u Nizozemskoj)

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)

Ile de France

(*franc.*) francuska pokrajina (središte Pariza) sa specifičnom kuhinjom na bazi artičoka, šparoga, cvjetače, trešanja, sira i puževa

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.

Imaret

imare (*ar*) javna dobrotvorna kuhinja u kojoj su besplatno dobivali hranu: siromasi, učenici medrese, putnici (imaretska čorba, imaretski pilav, imaretski kruh)

Imbiss

(*njem.*) 1. zalogaj, predjelo, meze; 2. zalogajnica, manja gostionica

Imbisskarte

(*njem.*) popis jela koja se konzumiraju između glavnih obroka

Imbissbar

(*njem.*) zalogajnica, buffet; jela se najčešće konzumiraju stojeći

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

Imperijal

(*lat.* imperium – carstvo, ovdje u smislu veličanstven, krasan) 1. tako se često zovu veliki, luksuzni hoteli u kojima odsjedaju visoke ličnosti političkog ili javnog života; 2. naziv za neka fina i skupa jela.

Imperijal kavijar

kavijar proizveden od ikre pastrve, krupnog je zrna

Imsak

(*ar.*) vrijeme početka muslimanskog posta

Imsahija

(*ar.*) tiskan tablični pregled posta

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.

Indijaner, Indijaneršnite

(*njem.* Indijaner) vrsta poslastice od biskvita, tučenog slatkog vrhnja i snijega od bjelanjaka te preliveni čokoladom. Nisu dobili ime po Indijancima, prastanovnicima američkog kontinenta. U Beču je 1822. gostovao slavni indijski mađioničar Kutom Bulchi Titescan, a nekoga je tamošnjeg slastičara, čije ime nije zapamćeno, nadjev od slatkog vrhnja podsjetio na zube, čokoladni preljev na boju kože tog „Indijanca“ i svom je slatkom izumu dao ime – indijaner.

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

Inn

(*engl.*) vrsta gostionica u (Vel. Britaniji) uređenih u raznim pokrajinskim stilovima. U njima se njeguju nacionalna jela i pića, te tipična engleska atmosfera. Englezi se njima ponose i nastoje u njima zadržati poznati englesko gostoprimstvo i tradiciju

Intrada

godišnji prinos od poljoprivrede

Intramenje

svinjske kobasice (divenice)

Irčal

vidi: bekmes

Irep

Egipćani su poznavali vino prije više od 5000 godina i zvali su ga *irep*. Vinova je loza bila raširena od Starog kraljevstva, osobito na ušću Nila, ali i u drugim krajevima. Rasli su i crno i bijelo i uvelike su korišteni za pravljenje vina. U jednom je tekstu s početka 12 stoljeća prije Krista napisano kako je „dvadesetak vinogradara godišnje davalo 1200 bačava dobra vina i još 50 lošega. Egipatsko je vino, čini se, bilo cijenjeno te je bilo važna izvozna roba, a nađene su amfore sa žigom koji je jamčio dobru kvalitetu. Kakva je okusa bilo, teško

je procijeniti, jer su ga proizvodili miješajući razne vrste grožđa i meda. Za kušanje vina na dvoru bio je zadužen pravi degustator – *dep irep*.

Irish stew

Glasovito irsko jelo od bravetine u loncu, koje se priređuje u brojnim inačicama. Izvan Irske radi se inačicama koje više nemaju nikakve sličnosti s prvotnim naputkom. Irish stew mora se sastojati od bravetine, krumpira i luka. Sirovi kupus i mrkva smatraju u Irskoj dodatkom, koji još možemo staviti u lonac, ali nimalo ne cijene kontinentalnu modu dodataka kao: bijelu repu, celer i poriluk. Dodaci kao kumin i klinčići nepoželjni su u ovom jelu. Bravetinu treba očistiti od tetiva i loja, izrezati na kocke kao za gulaš. Stavimo u lonac s malo vode i kuhamo 10 minuta. Luk izrežemo na ploške, mrkvu i kupus na trake, a krumpir na kocke. Veći lonac obložimo tankim kriškama slanine i na njih u slojevima naizmjenice stavimo meso, luk, mrkvu, bijeli kupus i krumpir. Prelijemo juhom od bravetine da sve bude pokriveno. Kuha se do dva sata u zatvorenom loncu pri čemu se ne smije miješati. Kod posluživanja pospe se kosanim peršinom.

Iriškaš

riža

Irmek – halva

(*per., ar*) halva od krupice; jedna mjera masnoće i ista mjera krupice, prži se na vatri. Zali je se 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)

Ispihtijati 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 doda 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, doda 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, potiho 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 specijalite od bijelih bubreg, a koji važe za "jake" afrodizijake, 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

Jajnac

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.

Japarak



japarak



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 japarak: 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.

Japarak je jelo, kao i sarma, koje se priprema u svečanijim zgodama, a danas je u redovnom rasporedu jelovnika obitelji.

Sastojci za japarak su: listovi raštike, mljeveno meso (najbolje od telećeg buta), luk, riža, sol, papar i ulje, a sada i vrhnje.

Japarak 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.

Japarak 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

Jarina

„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.

Ohlađeno 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 ljuste. 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. Ljusta se upotrebljava kao začim za juhu ili umake. Masquès i Ivernenco naziva se jedna vrsta jelen-gljiva

iz Périgorda, odnosno Provanse. Ti tartufi imaju tamnosivu ljustu 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 začimima. (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, jezbina

<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</i> ili <i>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 alkrom 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 obaveznim dodatkom „pešta“, graha, krumpira i suhих rebara, ili kaštradne (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 slanih; 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*, *prisnac*, *ujevak šenišni*, *ujevak kukuruzni*, *razvaruša*, *oparuša*, *kljukuša*, *učkur pita*, *maslenica*, *lizibaba*, *babura*, *gruša*.

Različita jela s jufkama

Zvrčići (lušnica)	Jufka se izreže, <i>smrzga se</i> (sgužva, skuvlja), peče se na <i>tevsiji</i> i polije kiselicom, maslom i bijelim, istucanim lukom
Potkorica	jelo koje se priprema od prosušenih ili potpečenih jufki (kora), komadići jufki se kvase kuhanim mlijekom ili mlakom posoljenom vodom, slažu u sud, ukuhaju, pomaste i jedu
Kulen-pita	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>đevdiru</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
Droba	jelo koje se pripremi od starog kukuruznog kruha (<i>kuruz</i>), ako ostane. Kukuruz izdrobite u vodu ili mlijeko koje vrije, pomastite i jedite
Kljukuša obaruša	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)
Sincanija	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

Stučeni mladi krompir	u proljeće, kada se pojavi mladi <i>krompir</i> , operite ga, svaki <i>krompir</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
Krompiruša	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. - 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". Na sličan način se u Cazinskoj krajini priprema Varena krompiruša : <i>krompir</i> se ogulite, operite i kuhajte u zasoljenoj vodi. Kad je krumpir skuhan voda iz posude ocijedite a krompir izgnječite žlicom. Dodajte mu malo papra, soli i kosanog <i>bijelog luka</i> (češnjaka). Nastavak je isti kao

	u prethodnom napatku (receptu)
Ćorava pita	uzmite batak i komade krtine od kokoši, svaki komad posebno uvijte u komad svježe jufke, komade slažite u tepsiju, pomastite i ispecite
Zeljanica	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 brašnu. 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> ”
Olivača ili livača	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>remi</i> , da se zapeče, još nekoliko minuta. Olivača se jede uz jogurt ili kiselo mlijeko
Šaren-pita	kombinacija olivače i zeljanice naziva se šarena pita ili šaren-pita
Ždribci	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 °C, 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
Sirnica/Pita sa sirom	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 ljuste

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.* cucchiaiione da minestra) caziol, kacjola, kazijola; okrugla velika žlica kojom se grabi juha u tanjure

Kaç

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

prostorija gdje stoje živežne namirnice, kace (za šljive) (Srijem)

Kaçat

kidati suvišne listove na vinovoj lozi ili povrću

Sutra ćemo kacat vinograd.

Kaçica

drvena posuda u koju se spremao sir i donosio u Primorje, gdje su ga mrvili i nabijali u mješine („mrvljeni sir“)

Kaçkavalj

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.

Kaçolić

prsurica, tava (Korčula)

Kaçula

1. (kačul) kotlić, kotao koji visi na ognjištu (Dalmacija, Dubrovnik); 2. kačul, prsurica – 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>Tatlja</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

Kajenski papar

(prema Cayenne – grad u Gijani) mirodija (vrsta sušenog papra) koja svojim

svojstvima podsjeća na papriku od koje je približno dvadeset puta oštija, ali manje pikantna. Raste u centralnim područjima Južne Amerike. (Vidi: Čili)

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 kavu s obilnom pjenom

Kajmakuša

vrsta pite u koju se stavljaju samo kajmak i jaja.

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.

Kakaa

(*franc.* cacao); mljevena sjemenka biljke kakaovca koji uspijeva na plantažama tropskih zemalja. Kakao se mnogo troši u slastičarstvu i za pripremanje napitaka, a bitan je sastojak kod proizvodnje čokolade. U Europi je poznat od 1520. godine.

Kakao maslac

dobiva se cijedenjem iz kakaova zrna (na temperaturi 70-90 °C). Na sobnoj temperaturi je u čvrstom stanju, a lomljiv je i topljiv kod temperature više od 30 °C. Upotrebljava se u slastičarstvu za pripremanje finih glazura od čokoladnog preljeva. Svjetložučkast je i blagog aromatičnog mirisa.

Kalača

1.kanta za vodu; 2.drvena posuda za vodu (Lika)

Kalakukko

finska riblja pašteta; doslovni prijevod naziva tog neobičnog jela glasi „*riblji pijetao*“. Od raženog brašna umijesi se tijesto i razvalja na debljinu od 1,5 cm; u sredinu se stave sirove očišćene ribice (npr. srdelice) pospe solju i pokrije rezancima svinjske trbušine; na to se opet stavi sloj ribe, posoli i pokrije svinjetinom; nadjevom stisne tijesto i pažljivo se oblikuje u kuglu. Peče se u pećnici 3-4 sata na temperaturi od 150 °C. Poslužuje se s rastopljenim maslacem

Kalakuša

vinova loza crnog grožđa (Dalmacija)

Kalamača

kruska 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 kobila* – ciganska kobila (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, rasplati, 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.

Kalte Platte

(*njem.* Kalt – hladna + Platte – ploča) u kulinarskoj terminologiji naziv za jela koja se poslužuju hladna (narezak, kobasice, šunka, kuhani jezik, sir...)

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)

Kalvara

posuda u kojoj se svinjama nosi *lok*, napoj, (hrana) (Dalmatinska zagora)

Kama

jelo od kombiniranog zobenog brašna, priprema se od brašna, mljevenog od prethodno prženog zrnja raži, zobi, ječma, graška i boba, uzetih u jednakim dijelovima. Kama je karakteristična samo za estonsku kuhinju. To je jedna od najstarijih estonskih prehrambenih proizvoda koji je i danas popularan, a dodaje se mnogim jelima. Najčešća i tradicionalna upotreba kame je mehaničko miješanje sa svježim mlijekom ili kiselim mlijekom, slatkim vrhnjem u kašicu – *kamakjort*. Zaslađena medom ona služi kao slatko jelo, a dodavanjem soli preuzima ulogu zakuske. S drugačijim omjerom kame i mliječnih proizvoda prave se babuške veličine valjušaka, koje se jedu sirove. (Estonska kuhinja)

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 suknja u Istri; 3. *kuhinjski kamižot* – ženska odjeća koja se nosi u kuhinji kod pripremanja hrane (Krk, Cres)

Kanape

vidi: Canapé

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.

Kandis

(*franc.* candi – pročišćen, kristaliziran) šećer u velikim kristalima, žuti šećer

Kanica

smokve nanizane na tanko drvo kao lesica

Kanoća

rakovica

Kantalup

(ili cantalupe; dinja) u Europi vrlo poznata vrsta dinje fina mirisa, slatka mesa debele i hrapave kore. Ime je dobila po Papinu

posjedu i dvorcu u blizini Ancone (*tal.* Cantalupo, *franc.* Cantalou)

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 nadjevene mljevenom svinjetinom pirjanom na slanini, i luku 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 °C; u slastičarstvu služi za bojenje, glazure, bombone, klače.

Razlikujemo karamel koji se *priprema iskuhavanjem šećera* i koji se *priprema prženjem šećera*

Karamel preliv

(od. *španj.* caramelo, od *lat.* canna mella) – šećerna trska;

1. masa od šećerne trske koja se pretvara u šećer pri žarenju iznad 200 °C. Karamel preliv se često izbjegava raditi u kućanstvu zbog bojaznosti da neće uspjeti. Postupak: u posudu debela dna stavite kocke šećera i poškropite vodom toliko da se šećer natopi. Posudu stavite na vatru srednje jačine i povremeno protresite posudu. Ne miješajte da se ne zalijepi (žlica ili kuhača). Čim sirup zažuti sa strane znači da je dobio željenu temperaturu. Odmah ga prelijte preko poslastice da se ne zgusne.

Kada grijete, čim se iznad sirupa pojavi bijeli dim isključite ploču. Posudu operite tako da u nju stavite vodu i grijete (kuhate) oko 5 minuta, ako se odmah ne očisti, ponovite postupak; 2. vrsta bombona (karamela) – karamelizirati – namazati kalup karamelom (smeđe isprženim

šećerom) dodati karamel nekoj smjesi (kremi i dr.).

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. začim 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

Kari

vidi: Cary

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, čaturi

Karuba

(*tal.* carruba, *ar.* harub) rogač; karuba (Rab)

Kasap

(*tur.* kasap) mesar

Kasato

(*tal.* cassato) vrsta sladoleda s dodatkom ušćerenog voća

Kastrola

(*njem.* Kasserolle) 1. prosulja, šerpenja, šerpa, tava, 2. rajndlika široka i plitka posuda za kuhanje

Kasuleta – “začinjeni lonac”

Južno Američki Indijanci, Cavina, priređivali su jelo “kasuleta” – “začinjeni lonac” koje se smatra pravim biserom kuhinje o kojem su pričali prvi kolonizatori iz Gvajane. Na vatri je neprekidno (uvijek) stajao lonac u koji su stavljali svakog dana meso, razno povrće (obavezno kukuruzna zrna) i ostale željene namirnice sa jakim začinima. Namirnice bi stavljali uvečer kako bi prvo jelo uvijek bilo pripremljeno za jutro, a tijekom dana samo bi lonac

dopunjavali različitim sadržajem, kao i ostacima nepojedenog jela.

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.* *casserolle*) 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 umačući kocku šećera u kavu, pušeci 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)

Kavijar

(*tur.* kavijar od kedivskog; iransko pleme kraj Kaspijskog mora; *chav-jar* – kolač radosti); *ajvar*, usoljena riblja ikra, naročito od morune, jesetre, pastruge, kečige. Gurmanski specijalitet poznat još u antičko doba, koji se dobiva kad se od kožica i žilica oslobode riblja jaja (ikra), neposredno pošto su ribe uhvaćene pa se posebnim postupkom i usoljuju. Što je kavijar manje soljen, to je i finiji. Pravi kavijar se dobiva od ikre različitih vrsta jesetre, uglavnom onih koje se love u Crnom i Kaspijskom moru.

Prvi put se kavijar spominje u francuskoj kulinarskoj knjizi „*Le cuisinier royal*“ (Kraljevski kuhar) iz 1828. god. „Ikra morune, kako je rade Tataři, koji ribu love duž Volge, sviđa se samo Rusima, a rijetko i strancima, koji su boravili u Rusiji“. U međuvremenu kavijar je postao najskupljom delikatesom na svijetu

Već prema vrsti jesetre, razlikujemo slijedeće vrste kavijara:

<i>Beluga</i>	kavijar od morune, najveće vrste jesetre, koja naraste do dužine od 9 m i dosegne težinu od 1.400 kg. Zrnca tog kavijara su crna do srebrnasto siva, krupnog promjera oko 3,5 mm, sadržaj soli nije veći od 5 posto, bjelančevina 32 posto i masti 15 posto. Od vitamina sadrži A, B i C. Kako ponekad ima i ugoštitelja koji ne služe za primjer, događa se da patvore crnu boju pomoću maslinova ulja i čađi (ili prepržene kosti ili ugljene prašine)
<i>Osjotr</i>	sitnijeg zrna nego beluga, ali je isto tako vrlo ukusna

<i>Ship</i>	kavijar od jesetre teških 15 do 19 kg. Zrnca su srednje veličine
<i>Sevrjuga</i>	potječe od najmanje, ali najčešće jesetre. Zrnca su osobito sitna
<i>Kungs kavijar</i>	dobiva se od dimljene ikre jedne vrste oslića iz Tihog oceana
<i>Keta kavijar</i>	(ili ketovina) crvene je boje, a dobiva se od ikre keta ili lososa iz Tihog oceana (nije toliko kvalitetan)

Najbolji ruski kavijari:

<i>Malosol</i> (Ruski – slabo slan)	vrlo slabo posoljeni kavijar finog okusa. Kako je slabo posoljen (3-4% soli) trajnost mu je ograničena. Parnaja malosol lako posoljen kavijar od jesetri uhvaćenih zimi. Sevrjuga jače posoljen i u trgovinu dolazi u većim pakovanjima
-------------------------------------	---

Najbolji iranski kavijar:

Šahov kavijar ili <i>imperijal kavijar</i>	blago posoljen, srednje krupnog zrna i finog okusa
--	--

<i>Icre negre</i>	izvrstan rumunjski kavijar, sitnog zrna, blago posoljen
-------------------	---

Kavijar mora imati podjednako velika zrna, mora biti staklast i suh. Onaj najbolje kvalitete mora imati okus po moru ili mora biti sličan oštrigama. Ne smije biti jako slan niti kiselkast. Kako se brzo kvari moramo ga čuvati na vrlo hladnom mjestu. Danas u trgovini možemo naći pakovanja raznih veličina, uobičajena su manja u staklenim, porculanskim i limenim kutijicama.

<i>Kavijar poslužujemo</i>	u staklenim zdjelicama ispod kojih je nešto veća sa usitnjenim ledom. Temperatura mora biti
----------------------------	---

	između 0 °C i 3 °C. Pribor za jelo je uz zdjelicu i žličica od slonovače ili od rožine, a pregorene kriške limuna poslužuju posebno. Najmanja porcija je uobičajeno od 2 dag
<i>Kavijar se konzumira</i>	s prepečenim kruhom (tostom) i svježim maslacem na ledu, hladenom vodkom ili suhim pjenušavim vinom, a pribor za jelo se sastoji od malog noža i vilice (ukoliko nije poslužena žličica)

<i>Patlidanski kavijar</i>	je proizveden na domaći tradicionalni način (nije pasteriziran kao tvornički), a ime je dobio zbog svoje boje i oblika. Kavijar spada u hladne zakuske
<i>Kavijar od puža</i>	nova delikatesa, puževa ikra ili jajašca, novitet je na francuskom tržištu. Prodaje se pakirano u bočicama po 50 grama. Najugledniji francuski restaurant, poznat po delicijama od puževa Maison de l'escargot (Kuća puževa), prvi je počeo posluživati vinogradski kavijar. Poslužuje se na tost ili kao dodatak za oplemenjivanje nekih umaka. Vinogradski puž daje (izlegne) oko tri (3) grama sivih jajašca sedefaste boje

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, prelije 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; *vtuljci* 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.

Kebab

(*tur.* kejbab, ←*arap.* kăbab) 1. vrsta ražnjića, koji se u bivšem SSSR-u naziva *šašlik*, postoje mnoge vrste, ali je osnovno da se na ražnjić naizmjenično nabode nekoliko vrsta mesa i povrća, i peče na roštilju ili u plitkoj masti. Izvorno se radi od komadića janjećeg mesa. Pikantnost se postiže različitim začinima. Narodno jelo u Turskoj i Kavkazu; 2. danas je to *brzo jelo* od komadića mesa pečenih postupno na okomitom grilu, koje se poslužuje u lepinji i uz dodatak raznog povrća, u Grčkoj - *suvlaki*

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)

Kefir

(*tur.* kefir, tatarski hapir) veselo piće, piće za veseljake na Kavkazu; pučki, osvježujući, pjenušavi, slabo alkoholni mliječni napitak. Nalik je na kumis i jogurt, ima 0,2 do 1,0 posto alkohola, koji nastaje radom kefirova kvasca, koji se dodaje u kravljje mlijeko.

Kekeliš

smjesa od zaostala i raskuhana jela

Keks

(*engl.* cake – pogača, kolač) sitno pecivo od tankog tijesta (slano ili slatko, suho, tvrdo, dugotrajno), poslužuju se uz toplo mlijeko

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, českek (*perz.*) vrsta jela: dobro ukuhana masna kaša od oljuštene pšenice i kokošnjeg mesa, koje se kuhanjem posve raspadne

Ketchup

(*engl.*) kečap; vrsta pikantnog slatkokiselog umaka od rajčica, gljiva, limunske kiseline, soli, šećera, paprike, čilija, muškatovog orašića, cimeta, klinčića, pimenta, luka, sjemenke celera, đumbira, češnjaka. Donosi se gostu na stol u originalnim bočicama.

Najpoznatiji su:

<i>Apple ketchup</i>	umak od jabuka
<i>Mushroom ketchup</i>	umak od gljiva
<i>Oyster ketchup</i>	umak od kamenica
<i>Peanut ketchup</i>	umak od oraha
<i>Tabasco ketchup</i>	umak od kajenskog papra
<i>Tomatoe ketchup</i>	umak od rajčice

Preteča kečapa dolazi iz Kine, odakle su ga u Europu donijeli putnici u 7. stoljeću. Izvorno ime *qe tsiap* izgovara se na poznati način i ne dopušta dvojbu.

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 pripravlja 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

Kilke, kielske sardele

(*njem.* Kiellersprotten) Na dimu sušeni sleđevi (vrsta sleđeva) iz kielskog zaljeva. Konzumiraju se često sami kao i sardine, s maslacem namazanim na kruh ili kao dodatak uz jelo od jaja.

Kilometarvuršt

duga kobasica

Kima

(mljeveno ili kosano meso, tur. kimna) od mljevenog mesa i brašna naprave se male loptice koje se ispirjaju na već ispirjanom 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

Kimov sirok

Sastojci: 1 kg svježeg kravljeg sira, 0,5 čaše kiselog vrhnja, 1 velika žlica kima.

Svježi kravljji propustite kroz stroj za mljevenje mesa, pomiješajte s ostalim sastojcima te podijelite na čunjaste kolačiće od po 10 dag. Omotajte ih pergamentom. Kad kolačiće prekrije prozirni sloj plijesni, papir skinite i pustite sirke da se prosuše. Pri jačem sušenju sirok se riba pomoću ribeža. (Litvanska kuhinja)

Kinč

blago, ures, nakit; ljepota; kinčiti - kititi, resiti, ukrašavati; kinđuriti – ukrašavati se preko mjere

Kinčarica

aromatična sorta grožđa, tzv. "amerikanica" (Dubrovnik)

Kineski kupus

Kineski kupus kuha se kraće od našeg jer su listovi mekši i nježniji. Kuha se *al denete*, i poslužuje kao:

predjelo s različitim umacima, ali najčešće s umakom od grubo mljevenog, prženog kikirikija, meda od bagrema, blagog curryja, usitnjenog mladog luka i malo pilećeg temeljca, nadjeveno pikantno predjelo začinjeno mljevenim mesom, preliveno mješavinom vrhnja i žumanca i zapečeno u pećnici
juha
varivo
složenac
kao salata ne treba ga rezati na rezance i soliti da omekša, već se priprema poput zelene salate, salata od rolica s nadjevom po želji i ukusu

Mesnate i široke stabljike mogu se pripremati posebno, kuhati na pari i panirati (pohati) jer okusom pomalo podsjeća na uzgojene šparoge.

Od začina najbolje se slaže s đumbirom, ljutim sečuanskim papričicama, rižinim vinom, mladim lukom, sezamovim uljem, uljem od kikirikija, vlascem i tamnim umakom od soje.

U Koreji ga pripremaju na način „kimichi“ – mariniraju u mješavini mladog luka, đumbira, ljutih papričica, češnjaka, soli i vode. Mariniranje traje najmanje tjedan dana. Ovako mariniran čuva se u hladnjaku i nekoliko mjeseci. Koristi se kao dodatak kuhanim jelima od tofua, gljiva shiitake, mljevene svinjetine, junetine ili teletine

dimljene, slatkovodne ribe, dimljenih jegulja.

Kineski začin

začinska smjesa od anisa, papra, komoračeva sjemena, klinčića, marelice i badijana (*Fructus anisi stellati* – svaki plod sastoji se obično od osam rozetastih ili zvjezdolikih cimetastosmeđih dijelova; miris je jak po anisu, a okus slatkast ponešto oštar) koji se kupuje u obliku praška. Začin koji po okusu malo podsjeća na sladić, u kineskoj se kuhinji upotrebljava za mnoga pikantna jela

Umaci

Pored začina, u kineska jela se stavljaju i razni umaci, a stavljaju se na stol tijekom objeda, tako da svatko umače zalogaje u umak ako smatra da se njime poboljšava okus posluženog jela.

Uz jela od mesa najčešće se poslužuju:

<i>umak od šljiva</i>	od zelenih kineskih šljiva
<i>senf</i>	razmućen s vodom, a ne sa octom
<i>umak od kamenica</i>	gust, slan umak smeđe boje napravljen fermentiranjem kamenica i fino sjeckanog đumbira; uvijek se čuva u hladnjaku, umjesto njega možete koristiti umak od soje pomiješan monosodijum glutamatom
<i>umak od soje</i>	<i>tamni</i> - gust i neslan koristi se kad se jelo želi učiniti tamnijim; <i>svijetli</i> - jako slan, koristi se kad se jelo treba dosoliti
<i>umak od crvenih paprika</i>	tabsaco-umak
<i>kineski ocat crni</i>	koristi se uz pržene rezance; taman je i blag te ga razrijeđenog s vodom

	možete koristiti umjesto čistog octa, rižinog octa ili octa od jabukovače
<i>satay umak</i>	drži se u bočicama, a sastoji se od mljevenog prženog kikirikija i začina; čuva se u hladnjaku
<i>ljuti kineski čili umak</i>	prodaje se u malim bočicama i treba ga čuvati u hladnjaku, <i>slatki čili umaci</i> koriste se kao dodatak prženim jelima ili kao njihov sastojak
<i>umak od soje i kineski ocat</i>	koristi se uz pržene rezance

Namirnice bez kojih nema kineskog jela:

<i>Agar-agar</i>	vrsta želatine koja se radi od morskih algi. Nije ju potrebno držati u hladnjaku, a daje čvrstu želatinu zanimljivog hrskavog okusa
<i>Bambusove mladice</i>	svijetle mladice bambusa koriste se kao povrće. Obično se prodaju već skuhanе, narezane i konzervirane. Zimski je bambus bolji, jer je znatno mekaniji. Jelima daju specifičan orijentalni okus (kao zamjenu možete koristiti svjež celer ili pastirnjak)
<i>Biljno ulje</i>	blago biljno ulje koristi se za prženje, ali Kinezima je ipak draže „kuhano“ ulje. To je ulje koje je korišteno jednom ili dvaput za prženje i izgubilo je svoj „sirovi“ okus
<i>Zvezdasti anis</i>	jaka i oštra okusa, možda nije za osjetljive nepce. Znalci ga koriste kao začin za meso i perad
<i>Chili</i>	crvene ili zelene papričice melju se u prah Čest je i

	<i>chilli-umak</i> – ljuti crveni umak od papričica s dosta octa, šljiva, šećera i sezama
<i>Đumbir</i>	korjenasti začin, temelj istočnih kuhinja. Guli se (na tanke prutiće), riba ili reže, čuva se na suhom i hladnom mjestu, a u pijesku izdrži čitavu sezonu. Sušeni đumbir nije mu dobra zamjena, ali kristaliziran se može koristiti u nedostatku svježeg
<i>Sušene gljive Shitake ili wood ears</i>	sušene gljive posebna okusa, jelu se dodaju u malim količinama, pošto se natope u vrućoj vodi. Vrlo su skupe
<i>Gljive crne</i>	već sušene čuvaju se na hladnim tamnim mjestima kako ne bi popljesnivile. Prije upotrebe namočite ih 20 minuta u vrućoj vodi, odrežite im tvrdi stručak, a klobuke koristite cijele ili narezane
<i>Vodne gljive</i>	su već namočene i možete ih dodavati umacima ili juhama
<i>Gljive obojnjače</i>	prodaju se u limenkama, a ponekad i svježe. Male su, tamnosive i okrugle, a kad prerežete vidjet ćete u sredini oblik druge male gljive. Nakon što ih otvorite, čuvajte ih u hladnjaku najdulje par dana
<i>Umak od Crnog graha</i>	pikantan gust i slan umak u nekoliko varijanti, ovisno je li osnovi graha dodan chilli, češnjak ili sojin umak,
<i>Hoj sijen ženg</i>	umak od mješavine pirea jedne vrste graha i čilija (ljuto-slatkast okusa)
<i>Vodeni kesten</i>	malo okruglo hrskavo povrće (kineski šaš),

<i>(Trapa natans, kod nas poznato pod imenom vodeni orah, vragolić)</i>	prodaje se u limenkama a ponekad i svježe. Ugodno su hrskavi i blagog, jedva slatkastog okusa. Neupotrjebljene vodene kestene čuvajte u posudi prekrivene vodom u hladnjaku, ali ne dulje od nekoliko dana. Umjesto vodenog kestena mogu se koristiti jabuke „delišes“ (pazite da ih ne prekuhate, izrežite ih na vrlo tanke kriške i dodajte jelu neposredno prije iznošenja jela) ili celer
<i>Kineski kupus, zeleno povrće</i>	razne vrste kineskog kupusa imaju opću primjenu, a odlično prijaju sirovi ili pirjani. Nalik su prevelikom kupusu s dugim zelenim lišćem na tankoj visokoj stabljici (najviše slični raštiki). Prodaje se na kineskim tržnicama i možete ga čuvati u hladnjaku nekoliko dana. Bijele dijelove stabljike narežite na rezance duge 10 cm i kuhajte dulje od lišća
<i>Kinesko ukiseljeno povrće</i>	to je mješavina đumbira, mrkve i mladog luka
<i>Prah pet začina</i>	Pikantan začin (slan, sladak, ljut, kiseo i gorak), upotrebljava se u apotekarskim dozama. Sastoji se od: anisa, cimeta, komorača, klinčića i papra. Pomiješan sa solju koristi se kao umak za prženu hranu te kao dodatak nekim jelima
<i>Kineski papar u zrnu</i>	male, crvenosmeđe suhe bobice slatkastog mirisa i blago paprena okusa. Dodaju su cijele varivima

	i juhama ili samljevene i pomiješane sa sojom u koje se umače pržena hrana
<i>Kore za proljetne rollice</i>	tanki listovi tijesta koriste se za umatanje pržene hrane, a pri prženju postaju jako hrskave. Pri upotrebi im čuvajte vlažnost tako, što ćete ih prekriti vlažnom krpom. Neupotrijebljene kore dobro umotajte dobro umotajte u plastičnu foliju i spremite u zamrzivač
<i>Korijandar</i>	listići sjemenkaste biljke istog naziva, poznatiji pod imenom kineski peršin
<i>Kukuruz, mladi klipci</i>	prodaju se u limenkama, a ponekad i svjež. Ti su minijaturni klipci ugodnog hrskavog i blagog okusa i omiljen su dodatak prženoj hrani
<i>Mirin</i>	vrlo slatki <i>sake</i> . Radi se od ljepljive riže uz dodavanje alkohola. Mirin se u Japanu smatra pićem žena, ali se ponajviše upotrebljava kao začim jelima. Od mirina se pridodavanjem fino samljevene riže pravi <i>shirosake</i>
<i>Sušeni račići</i>	Kinezi su veliki majstori u sušenju svih namirnica; račići i školjke koji se prije kuhanja namaču u toploj vodi standardne su kineske namirnice
<i>tjestenina od jaja</i>	prodaje se u malim zgužvanim gnijezdima. Prije kuhanja ih namočite ili nakratko prokuhajte kako bi se razdvojili. Svježe rezance treba samo nakratko prokuhati u slanoj kipućoj vodi
<i>Rižino brašno</i>	umjesto njega možete koristiti mješavinu ½

	gustina i ½ običnog brašna
<i>Rižini rezanci</i>	vrlo tanke, blijede trakice krute vrste tjestenine napravljene od rižina brašna. Treba ih namakati u vrućoj vodi da bi omekšali i ne treba ih dugo kuhati. Namjeravate li ih pržiti, nemojte ih namakati, nego ih izravno stavite u umjereno toplo ulje i pržite ih tek onoliko koliko im je potrebno da promijene veličinu, pobijele i postanu hrskavi
<i>Celofanski rezanci</i>	uz standardne rezance od jaja ili riže, posebni specijalitet kineske kuhinje su staklasti, tzv. celofanski rezanci
<i>Sezamovo ulje</i>	tamnosmeđe ulje jakog okusa koji podsjeća na badem, napravljeno od sjemenki sezama. Koristi se za obogaćivanje okusa prženih jela i marinada
<i>Soja</i>	Jednogodišnja mahunarka koja u industriji prehrane ima važnu ulogu. Od nje se proizvodi ulje, brašno, tvornički umaci, a kod proizvodnje bezmesnog mesa (hrane budućnosti) jedan je od bitnih elemenata
<i>Sojine klice, mladice</i>	izrasle iz zelenih zrna (ili većih, žućih sojinih zrna) – mogu se nabaviti svježe ili konzervirane. Jedu se svježe ili pržene. Nakratko ih namočite u ledenoj vodi da bi bile hrskave. U hladnjaku ih možete čuvati kratko, samo nekoliko dana
<i>Crna sojina zrna</i>	usoljena i fermentirana sojina zrna mekana su i jako crna. Narežite ih i koristite kao slani začim

<i>Soja umak</i>	Proizvodi se od sojina sjemena (ponekad i od pšenice i raži) posebnim načinom fermentacija koja može trajati i godinu dana. Upotrebljava se kao začim juhama, varivu, umacima i dr.
<i>Staklasti rezanci</i>	Končasti rezanci od mungo-graha ili morskih alga, kuhanjem postaju prozirni kao staklo. Ta vrsta rezanaca omiljen je prilog ili pridodatak juhi u Kini i Japanu. Nakon kuhanja prepeku se na kosanom luku i svinjskoj masti do hruskavosti i začine umakom od soje
<i>Tofu</i>	glasoviti nadomjestak sira, sir od soje, bogat bjelančevinama jede se sirov ili pečen, a koristi se i kao dodatak za juhe, preljeve, salate i kuhana jela. „ <i>Mekani</i> “ tofu prodaje se pakiran u male plastične tube s vodom i koristi se za dodavanje juhama i jelima od mesa ili povrća. „ <i>Čvrsti</i> “ tofu narežite za prženje i dodavanje pirjanim jelima, a „ <i>stiješnjen</i> “, koji je još tvrdi, možete pržiti dok mu površina dobro ne potamni
<i>Vino; šeri, rižino, đumbirovo vino</i>	suhi šeri odgovarajuća je zamjena za rižino vino. Đumbirovo vino također daje dobar okus
<i>Wok</i>	Za pripremanje nekih jela koristi se posebna posuda - wok . To je duboka, velika posuda kosih stjenki, načinjena od debelog lijevanog željeza. Kose stjenke omogućavaju da ih plamen liže do ruba tako

	da se ne zagrijava samo dno. Vok se može jako i podjednako zagrijati i u njemu se jelo vrlo brzo zgotovi i odmah posluži
<i>Won Ton kore</i>	mali tanki kvadratići tjestenine napravljeni od žumanjaka i brašna. Prodaju se u paketićima od tridesetak komada i mogu odležati nekoliko dana u hladnjaku. Uz wok se upotrebljava lopatica za miješanje i grabilica za vađenje hrane iz woka. Ako se đumbirom istrlja dno i stjenke woka, riba se sigurno neće lijepiti
<i>Wan</i>	je malena zdjelica za rižu i juhu koje su uvijek na jelovniku

Priprema koja uključuje guljenje i rezanje namirnica obavlja se sa satarom ili sjekiricom.

Riža

Zrna kuhane riže treba da su rastresita kao zrna bisera i laka kao proljeće, rekao je kineski pjesnik *Cin-lin*, o vještini kuhanja riže.

Malo tko zna da nije svejedno koju vrstu riže odaberemo za određeno jelo.

<i>Sitna, neobrađena riža</i>	najprimjerenija je za juhe i minestre te za kolače i slastice. Kuhamo je 12-15 minuta
<i>Riža vrste „arborio“</i>	idealna za rižoto, najprije se malo poprži, postepeno doda tekućina čime se dobiva kremasti umak, a jezgra riže i nakon pripremanja ostaje tvrđa
<i>Riža vrste „basmati“</i>	za koju Indijci kažu da je „kraljica riže“. Elegantnog dugog zrna, specifičnog

	okusa (kažu – miriše na snijeg Himalaje koji je natapa) koristi se biriani i pilav Dodate li pri kuhanju u vodu list lovora istaknuti će te njen kraljevski okus
<i>Riža vrste "karolina"</i>	(duguljast, velika zrna) upija dosta vode i zahtijeva duže kuhanje, 15-20 minuta. Koristi se za priloge različitim vrstama mesa i riba, za pripremu rižota, kao dodatak juhama
<i>Riža vrste „maratelli“</i>	nešto je krupnija i jedrija – odlična je za jednostavniji rižoto
<i>Riža vrste „vialone“ i „arborio“</i>	ima još krupnija zrna – i prikladna je za složenija jela
<i>Riža okrugla zrna</i>	koristi se za pripremu svih vrsta slatkih jela (riža u mlijeku, koh ..)
<i>Riža bijela i kratkog zrna</i>	obiluje škrobom, pri kuhanju se lijepi, mala je i ovalna. Koristi se za sushi te paellu
<i>Bijel riža dugog zrna</i>	Kinezi je nazivaju „vodenom rižom“ jer se uzgaja u monsunskoj regiji Azije. Kako ju je veliki Konfucije preferirao, i zbog njezine bijele boje (koju možete intenzivirati dodate li kod kuhanja malo limunova soka). Kinezima je najdraža
<i>Bijela glutinozna riža</i>	bogata je škrobom. Nakon namakanja kuha se na pari te poslužuje kao desert, a u nekim azijskim

	zemljama kao prilog jelima
<i>Crna glutinozna riža</i>	dugog zrna, bez glutena, ali puna škroba. Vole je azijski deserti i obroci. Namače se u vodi prije kuhanja
<i>Divlja riža</i>	je skupocjena pa se obično prodaje s običnom rižom. Riječ je zapravo o tankom dugom smeđem zrnju vodene trave koja raste u Velikim jezerima Sjeverne Amerike, orašastog okusa i raspoznatljive čvrstoće. Treba je dobro oprati prije upotrebe. Jeli su je Indijanci Chippewa!!
<i>Jasminova riža</i>	kuha se na pari, mirisna je i bijela dugog zrna. Uobičajena je uz tajlandska jela
<i>Smeđa riža kratkog zrna</i>	zdrava alternativa za bijelu rižu, ukusna je, izdašna i sočna. Dugo se pirja i upija ili prži na maslacu. Koristi se za rižoto, deserte, juhe i kosane odreske
<i>Smeđa riža dugog zrna</i>	zdrava je alternativa bijeloj riži dugog zrna. Odvojena duga zrna s ljuskom koriste se za salate, kolače od riže, pilave ili kao prilog uz jela iz woka ili curryja

Što se tiče omjera riže i vode, vrijedi pravilo da rižu kuhamo u dvostruko više vode nego što je njezina težina. Ipak, navedeno vrijeme kuhanja i količina tekućine samo su približno točni, jer su i ukusi različiti. Ne smijemo zaboraviti da nema gorega nego u posljednjem trenutku dodati riži vodu,

posebice hladnu (poučeni tisućljetnim iskustvom Kinezi stave rižu u lonac, spuste vrh prsta na nju te doliju vode do prvog zgloba na prstu).

Rižu nikako ne smijemo oprati (osim za pripremanje posebnih vrsta jela), jer izgubi velik postotak svoje biološke vrijednost. Kuhamo je uvijek u otklopljenoj posudi, može i u glinenoj (iako neki misle da to nije dobro), i miješamo samo drvenom žlicom. Važno je vrijeme kuhanja: bolje minut manje nego pola minute previše.

Dobro je znati da riža preuzima miris svake mirodije koju joj dodajemo.

Kinma

meso uvaljano u brašno, ispečeno i preliveno umakom

Kinpakl

špek (*njem.* Kinnbacke – donja čeljust svinje u mesarskoj terminologiji) slanina na kinpaklu

Kiper

(*engl.* kipper) soljena i u dimu sušena riba (losos, sleđ)

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 (uštupci)

zamijesite tijesto kao za kruh s germom (kvascem), ali sasvim meko. Kada tijesto uzade (naraste), uzimajte žlicom umočenom u ulje i pržite u vrelom ulju. Poslužite toplo, možete ih po želji i pošećeriti.

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.

Kiselj

(*rus.* Kisel) jelo od krumpirova brašna i preliveno voćnim sokom

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 sjeća, 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*)

Kitchen-clarc

(*engl.*) kuhinjski tajnik, osoba koja vrši administrativne poslove u velikim kuhinjama a ujedno kontrolira rad u kuhinji i rukovanju živežnim namirnicama.

Kitice

svadbena kruna, koju su nosile samo plemenitaške mladenke (Turopolje)

Kitir

(*tur.* kytır) kockice od kukuruznog zrna, „pucanice“ (popkorn)

Kitnkez

(*njem.* Quittenkäse)
„sir“, hladetina od dunja

Kitnjača

vrsta osobito slatke i krupnije šumske jagode

Kitovo meso

tamnocrvena punokrvna boja, bez mirisa, okusa slična divljači, zapravo nema nikakvog, nama poznatog okusa s „morskim stanovnicima“. Stručnjaci kažu da je to najkvalitetnije meso jer nema masnoće, ona je sadržana u kitovoj koži. Norvežani ga priređuju na bezbroj načina, ali najčešće kao odrezak uz kojeg se najčešće pije pivo, umjesto vina. Kitova dimljena salama, ili sušeno meso, gotovo

crne boje, obavezan je sastojak svake *hladne plate*.

Kivi (Kiwi)

Zanimljivo voće iz Kine („kineski ogrozd“ - „yang tao“, što u prevodu znači kineske gusje bobnice) osvojilo je svijet tek nakon što su ga naveliko počeli uzgajati na Novom Zelandu i prozvali prema ptici zaštitnici (smečkasta ptica koja tu obitava). U leksikonima ćete naći podatke o ptici, a ne i o voću, koje je zavladao europskim tržištima, a uzgaja se i kod nas. Kivi ima tvrdu, dlakavu koru, a zrelo meso mu je sočno i ukusno, pa ga ostavite da dozori u kući kupite li pretvrdi. Za tu kinesku drevnu deliciju danas se zna da ima više vitamina C nego naranča, a kalijem je bogatija čak i od banane. Danas se najviše kivija, osim u Novom Zelandu, uzgaja u SAD-u, Italiji, Japanu, Francuskoj, Grčkoj i Čileu.

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, klijet. *Ti sluga kleti teci, vina moga simo nosi*

Klijavina

prva varenika

Klinčec

mirisni začín karanfil

Ako nemaš cimeta, vzemi 7 ali 8 klinčecov

Klinčić

Najstariji pouzdani zapis o klinčiću potječe iz kineske dinastije Han (od 206. pr K. do 220), kad je dvorjanima služio kao osvježivač daha prije no što su išli u posjet caru.

Pod klinčićem se razumijevaju potpuno razvijeni, sušeni cvjetni pupoljci od *Caryophyllus aromaticus* L.. Tom klinčićevu drvu bila je prvotno domovina na Molukima (Moluški otoci; Indonezija), ali se sada sadi u različitim tropskim zemljama. Začin se dobiva sušenjem nezrelih pupoljaka trajnice *Syzygium aromaticum*, koja doseže visinu od osam do dvanaest metara, ima gustu krošnju i sjajno i vrlo aromatično lišće. Zbog toga su šetnje mirisnim šumarcima nezaboravni doživljaji. U doba jedrenjaka pomorci su tvrdili kako mogu nanjušiti te otoke dok su još daleko na pučini. Klinčići rastu u grozdovima, koji su prvo zeleni, potom žuti, ružičasti i napokon crvenkastosmeđi. U nekoliko dana, koliko traje berba, berači ih štapovima tresu s grana. Suše se na tropskom suncu i dobivaju tipičan izgled klina, zbog čega su Rimljani klinčić zvali i *clavus*, što znači čavao.

U kuhinji služi pri priređivanju kolača, u slastičarstvu, pri kompotu i kod nekih marinada. Mnogi likeri sadrže ponešto klinčića ulja.

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

Kloše

(*franc.* cloche) – zvono; vrsta metalnog poklopca koji služi za pokrivanje jela (obično od kuhinje do stola gosta) na pliticama da bi jelo zadržalo adekvatnu temperaturu posluživanja.

Kloštar

samostan

Klunda

kriška kruha (Olib)

Klutirati

(*franc.* clouter) ribu, meso; nabosti tankim kratkim prutićima, gomoljike, šunke i slično, prije pečenja.

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 vreloom 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

Kniš

židovski specijalitet koji se danas poslužuje na koktel-partijama. Radi se od brašna, praška za pecivo, soli, jaja, ulja i vode. Zamijesi se tijesto osrednje čvrstoće i ostavi da odstoji na dasci. Tada se izrađuju po želji: pužići ili boščice.

<i>Boščice</i>	okruglim kalupom promjera 7-8 cm izvade se krugovi iz razvaljanog tijesta i na svaki stavi u sredinu malo nadjeva. Krajevi tijesta se skupe i na vrhu pritisnu prstima da se slijepe. Peče se u namašćenom plehu u zagrijanoj pećnici (250 °C) 30-40 min. Dok ne porumene. Nadjev se radi od krumpira, sira, mesa, piletine.
<i>Pužići</i>	na razvaljano tijesto se stavlja željeni nadjev i sve uvije u rolu. Isječe se na komade duljine 4 cm i ispeče u podmazanom plehu

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.

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)

Koentro

(*franc.* cointreau) vrsta likera vidi: Leksikon pića

Kofi brejk

(*engl.* coffe break) – naziv za pauzu, stanku ili prekid između dvije seansi nekog sastanka, konferencije, skupa. Za vrijeme te stanke, sudionici se poslužuju prvenstveno kavom, a zatim i ostalim napicima, uz prateće sitne zalogaje, za okrjepu.

Kofta

kofta je bliskoistočna i južnoazijska ćufta. Riječ kofta je izvedena iz perzijske *kūfta*: perzijski *kūftan* znači „istući“, „satrti“ ili "samljeti". U najjednostavnijem obliku, koftas se sastoje od kuglica mljevenog mesa, najčešće govedine ili janjetina, pomiješane sa začinima i/ili lukom. Vegetarijanske varijante kao *lauki kofta*, *Shahi aloo kofta* popularne su u Indiji. Meso se često miješa s drugim sastojcima, kao što su riža, bulgur (stupana/tucana pšenica), povrće ili jaja u oblik glatkog tijesta. Koftas su ponekad napravljeni od ribe ili povrća, posebno u Indiji. Termička obrada je raznolika: žar, prženje, parenje, poširanje, pečenje ili mariniranje, i posluženi s bogatim pikantnom umakom. Varijacije se pojavljuju u Sjevernoj Africi, Mediterana, Srednje Europe, Azije i Indije. Prema anketi u Turskoj je evidentirano 291 različita vrsta kofta, gdje su i najpopularnije. U arapskim zemljama, kufta se obično oblikuju u cigare ili cilindre. Najraniji nautci (evidentirani u nekim od najranijih poznatih arapski kuharica) opisuje pripremu od kosane

janjetine oblikovane u narančaste kuglice, glazirane s žumanjcima, a ponekad i šafranom. Ovakav postupak zapadno kulinarsstvo naziva pozlata, ili *endoring*. Postoje mnoge regionalne razlike u pripremi i oblikovanju, tako je poznat neobično veliki iranski *Kufteh Tabrizi*, promjer od 20 cm.

Koftas se u južnoj azijskoj kuhinji obično priprema sa curryem, a ponekad i sa jajima. Jaja se nadjenu u začinjeno meso i konačni proizvod podsjeća indijski *Scotch egg*. Ova inačica kofta jako su popularna azijskim obiteljima i na jestvenicima indijskog restorana. Zapadnom Bengal, Indiji i Mianmaru (Bangladešu) koftas se pripremaju od škampa, riba, banana, kupusa, kao i mljevenog kozjeg mesa.

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)

Kokerija

(*franc.* coquerie) brodska kuhinja

Kokica

1.isprženo kukuruzno zrno. Kokice stare 5600 godina nađene su u špilji u Novom Meksiku; 2. mala školjka.

Kokoskifl

vrsta kolača od kokosa

Kokosov orah

Iako smo navikli pripremati slatka i slana jela od kokosova brašna i mlijeka, većina kulinara pritom ne zna da je to sjemenka biljke kokosove palme. Godišnje na toj biljci izraste više od stotinu oraha, što se ponavlja idućih sedam desetljeća. Taj se orašasti div sastoji od nekoliko slojeva zaštićenih tamno smeđim tvrdim oklopom. Stoga se najprije mora oguliti i rascijepiti kako bi se zaštićen ovojnicom mogao koristiti jestiv mesnati dio, te kao osvježavajući napitak piti mutni sok kojim je ispunjen središnji dio. Da bi se kokosov orah koristio kao namirnica treba ga osušiti, pa tek onda izvaditi mesnati dio, na ribati ga i dobiti traženo kokosovo brašno. Najčešće se koristi kao sastojak za pripremanje slastica, a ako se u posebnim pogonima primiješa mutnom soku nastat će popularno kokosovo mlijeko koje se koristi u pripremanju slatkih i slanijih jela. Mesnati je dio ploda i dragocjena sirovina za industrijsku proizvodnju kokosova ulja.

Kokote

(*franc. cocotte*) – vatrostalna zdjela od porculana u kojoj se pripremaju jela koja imaju kratak proces pripremanja, koja se zgotovljuvaju gratiniranjem ili kuhanjem u pari (sufle, nabujci i sl.).

Koktel-partija

(porijeklom iz Amerike) sastanak (domjenak) na kojem gosti najčešće stoje u manjim skupinama, a jelo i piće nudi se naokolo. Budući da gosti jedu i piju stojeći i bez pribora za jelo poslužuju se samo mali zalogaji. Razlikujemo dvije vrste koktel-partija:

- a) koktel-partija između objeda i večere, na kojoj se poslužuju male količine jela
- b) proširena koktel-partija koja zamjenjuje neki dnevni obrok, a organizira se uz veliku količinu hladnih zalogaja, toplih jela, raznih kolačića, voćnih sokova; vidi: Cocktail – Barska terminologija

Koktel od rakova

vrlo cijenjeno hladno predjelo. Priprema se od sitnih dijelova rakova mesa, umaka napravljena od majoneze izmiješano s kečapom od rajčice i tučenim vrhnjem, salate izrezane „žiljen“. Poznati su kokteli: od škampa, jastoga i drugih školjaka.

Koktel sendvič

Termin pod kojim se podrazumijeva: 1. na kriške preprženog kruha složena razna pikantna jela kao kavijar, ringlice, kobasice, salama, sir, kiseli krastavci i dr.

Kod nas je uobičajen izraz „*canape (kanape) sendvič*“ – **što nije ispravno**; 2. svako jelo koje se složi na prepržen i maslacem premazani kruh.

Kokošica(e)

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 začinjnim maslinovim uljem, kvasinom i paprom (Dalmacija).

Kokuruza

isto što i kukuruz (a)

More biti i kokuruzna i žitna mela

Kolacija

međubrok, 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 °C. 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, posteljničnik, u službi vladara ili crkvenog dostojanstvenika

Komoštre

željezni lanci (verige) o koji se vješa posuda u kojoj se kuha na ognjištu.

Navisi brunzin na komoštre, ćemo skuhati zelje za vićeru.

Komovača

droždenka (tropica) rakija od koma, tropa, drozge

Kompaktna jela

jela vezana jakom zaprškom, gusta jela

Kompirača

jelo od zapečenih narezanih krumpira i luka sa kojim se može i ne mora peći i meso

Kompjer

Al sam se juče nažboka kupusa i mesa i kumpjera ucjelo! – Oguljeni cijeli krumpiri kuhani u slanoj vodi.

„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 - kompoti 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 kompote 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 kompote ne dodaju nikakvi dodaci kao npr. salicilna

kiselina, jer ona ne samo da kvari okus voća već nije ni korisna.

Stari način priprave kompota je i korištenje meda, tj. njime se zasladio vinski ocat i zasladiła rakija.

Voće za kompote 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

Konfitir

(*franc.* confiture) ušećereno voće, pekmez, slatko

Konfiserija

franc. confiserie; prodavaonica kolača, slastičarnica

Konič

sprava spletena od pruća u kojoj se drži vinska komina kad je pod tijeskom

Konistra

pletana košara, u kojoj su se najčešće nosili darovi ženi koja je rodila, kad joj se dolazilo na babine

Konkasirati

(*franc.* concasser) grubo isjeckati, zdrobiti, rasjeći na kocke (npr. rajčicu) zatim popržiti na maslacu i začiniti. Izrezane kockice moraju ostati čitave. Najčešće se pripremaju od rajčice – *concassé de tomates*.

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.

(Nekad su sve konobe u Dalmaciji imale istu funkciju i ulogu, bile su mjesto gdje se proizvodilo i čuvalo vino, kao i druge namirnice. To su bile radne prostorije - težaka. Vremenom su se neke konobe pretvorile u ugostiteljske objekte i održale sve do danas. Konobe, radno mjesto ali i prostor za druženje težaka, nisu imale stol nego je njegovu funkciju preuzela bačva, tj. dno bačve oko kojeg su sjedili težaci, pijuckali vino najčešće uz slane srdele, sir a ponekad i pršut. Tu se razvilo i klapsko pjevanje – klapska pisma uz pratnju gitare. Po zidovima su visjeli razni predmeti i neophodni alati za poljoprivredne radove (osobito maslinike i vinograde ali i ribarenje).

U srcu Skradina nalazio se najstarija konoba – autohtona konoba, koja je još uvijek otvorena kao ugostiteljski objekt, od 1958. godine. Nije se promijenila i sve je isto u 20 m². Stare bačve se vinima (bijelo vino, debit ili crna plavina), nekoliko vrsta rakija u *demežanama* (od meda, kaduljer, žižole, rogača, smokve, ruže, kruške, trave i loza), skradinski pršut, miješani ovčji i kravlji sir, masline, pogača i domaće maslinovo ulje. Naoko škrta ponuda ali koja izaziva slast u nepamćenju.

Komodajte se i krijepite se autohtonom spizom od svibnja do studenog)

Konobarski

koji pripada, koji se odnosi na konobare

Konsome

(*franc.* consommé) naziv za bistru krepku mesnu juhu (goveđa, kokošja ili riblja). Dobiva se tako da se obična mesna juha ukuha na polovicu količine. Drugi je način da se upotrijebi količina mesa i kostiju dvaput veća nego za običnu krepku juhu, odnosno meso se razreže i nasjecka da se potpuno raskuha. Za konsome se upotrebljavaju komadi mesa, koji „daju snagu“: goveđi rep, starija kokoš i sl. Konsome se često poslužuje bez ukuhane tjestenine, eventualno se umiješa žumance ili se kao prilog ponudi slani biskvit – sam

ili kao savitak s nadjevom od mozga. Poslužuje se u šalici za krepku juhu.

Ako je ukuhano tijesto, naziva se	<i>consommé aux pâtes</i>
Ako je ukuhana riža, naziva se	<i>consommé caroline</i>
Ako su ukuhani žličnjaci (od krupice), naziva se	<i>consommé à la Bavaroise</i>
Krepka juha s garniturom, naziva se	<i>consommé aux garnitures</i>
Pileća krepka juha, naziva se	<i>consommé de volailles</i>
Pojačana krepka juha koja se priprema od dvostruko više mesa, goveđeg ili kokošnjeg, nego je potrebno za <i>consommé</i> , za istu količinu juhe, naziva se	<i>consommé froid</i>
Juha koja se poslužuje u šalici s garniturama za te juhe moraju biti fine, nježne. Po garnituri juha dobiva naziv koji nam onda nedvosmisleno objašnjava o kakvoj se krepkoj juhi radi (goveđoj ili pilećoj), naziva se	<i>consommé garnis</i>

Konzerva

(*lat.* conservare – sačuvati) hrana u limenim kutijama ili staklenkama, priređeno na poseban način da bi se što dulje održala upotrebljivom (ukuhano voće ili povrće).

Konzument

lat. consumere – potrošiti, jesti; potrošač, gost kupac ugostiteljskih usluga, misli se na uživanje hrane i pića.

Konjak

(*franc.* cognac) po imenu pokrajine Cognac, rakija od vina – vinovača (od 1. siječnja 1950. u cijeloj Europi naziv samo za

francuski konjak). Kod nas je u upotrebi novostvoreni izraz – vinjak.

Košerva

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 kosanog 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 (kastriрани) 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 skuhanu 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 (bljedo zelena 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 tretjiniu skuhavš*

Korenica

korijen kupusa (broskve)

Korenje

mlado korijenje kupusa

Koreto

Kava s rakijom

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

Korjenasto povrće

najčešće naziv za ono korijenje, koje se stavlja u juhu, iako se zadebljani korijen jede i kod cikle, repe, komorača, i dr. Korjenasto povrće za juhu najčešće sadrži mrkvu i peršin u podjednakim količinama, te celer u pola manjoj količini. Katkad se upotrebljava i pastrnak ili pastrnjak (vrlo ukusan korijen nalik na peršinov korijen, ali je po okusu više na blagi celer. (vidi: Grincajg).

Kornd bif

vidi: Corned beef

Kornet

franc. (cornet); *tal.* (cornetto) 1. rog, truba. 2. roščić, rožić, tuljak, „fišek“ od papira. Tuljčić (roščić) u koji se stavlja sladoled ali

i kriška šunke ili pršuta zavijena i nadjevena sirom, francuskom salatom i dr.

Kornet za sladoled

Od čega god sladoled bio, nekada se jeo samo iz zdjelice. Prvi sladoled u kornetu proizveo je Italo Marchiony 1896. godine u New Yorku. Njemu je u prosincu 1903. priznat izum korneta, u patentu br. 746971. Marchiony je bio prodavač sladoleda koji je naokolo gurao svoja ručna kolica. Prodavao ga je u zdjelicama, ali bi sladoledoljupci često odšetali s njima ili ih slučajno razbili. Kako bi smanjio troškove, počeo je izrađivati šalice od vafla i tako je zapravo nastao kornet.

Na Svjetskoj izložbi u St. Louisu 1904. nekoliko je prodavača došlo na istu ideju i tko je sladoled u kornetu obilježio taj veliki događaj. Jedan od prodavača bio je Charles Menches, koji je kornet „izumio“ iz puke nevolje. Prodavao je sladoled u zdjelicama kao i svi drugi, no taj je kolovoz bio osobito vruć. Jednoga dana potražnja za sladoledom bila je tolika da je ostao bez posudice, a još nije bilo ni podne. Brzo je morao nešto smisliti. U blizini je bio štand njegova prijatelja Ernesta Hamwija, porijeklom Sirijca, koji je prodavao arapski specijalitet – *zalabiju*. Ona se sastojala od prhkog tijesta nalik vaflu koji se jeo sa šećernom melasom. Menches je dohvatio i smotao *zalabiju*, nabio sladoled na vrh – i stvorio sladoled u kornetu.

Abe Doumar također tvrdi da je izumio sladoled u kornetu na sličan način i na istoj izložbi, praveći kupasti tuljac od tankog peciva i puneći ga žlicom sladoleda. Prodavao ga je navečer, kad su se izlagači skupljali na prostoru namijenjenom njihovoj zabavi.

Turčin David Avayou, koji je imao nekoliko prodavaonica sladoleda u New Jerseyju, tvrdio je da je počeo prodavati jestive kornete u St. Louisu, jer je dugo znao za francuske sladoledne kornete od papira i metala te čak i od lisnatog tijesta.

Euroljani su se za pridržavanje sladoleda služili papirnatim i metalnim kornetima, a jestivima se koristilo samo u Engleskoj i prije 1904.

Godine 1912. Frederick Bruckman osmislio je stroj za izradu korneta, koji su se do tada izrađivali tj. savijali ručno.

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

Korzet

također tipična tjestenina za Liguriji; možda su dobile ime po starom srebrnom novcu na koji podsjećaju oblikom. Rade se u posebnim izrezbarenim kalupima, ili se odgovarajućim oblikom iz debelog lista tijesta rade kružići s utisnutom šarom. Mogu se začiniti maslacem, kojem se doda kosani mažuran i pinjole. (Tal. kuhinja)

Koržiki

ukrajinska narodna slastica, koja se radi od tvrdog tijesta, koje se razvaljano na debljinu 7 cm izreže na kvadrate i probušeno vilicom ispeče. Gotove (pečene) koržike – ohlađene preliju se makovim mlijekom (kao i šuliki). Razlika je između koržika i šulika u rahlosti tijesta i veličini. Koržike su kvadratične, a šulike sitni izlomljeni komadi.

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.

Kosati

(*franc.* hacher) – *njem.* fäschieren) namirnicu fino usitniti (iskosati) nožem ili samljeti u stroju za meso (faširati).

Kos-halva

kosalva (*tur.ar.*) bijela halva: šećer se iskuhava do potrebne gustoće, dok se ukuha („uagdi“), zatim se uspe u sok od samljevenog čugena ili čugan (*tur.* çögan; biljka devetere gače, *Saponaria officinalis* L. M. Plenifera; sok od samljevenog korijena ove biljke stavlja se u tahan-halvu i kos-halvu). Nakon toga se miješa dok smjesa ne postane gusta i bijela kao snijeg. U smjesu se doda oljušteni orah, izmiješa se i ukloni s vatre

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 (pletenu 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 krpnu 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, napaža 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 tronošcu. Valja paziti da neposredno ispod dna kotlića ne bude žeravica, nego oko kotlića. Sadržaj u kotliću kuha se i po 2, 3 i 4 sata na ravnomjernoj vatri, koju postizemo na taj način da žeravicu nagnemo 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 omogući 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 – kulinar, 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.

Koven

(*engl.* covent) englesko rijetko pivo

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)

Kozljevina

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; uštipak; 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 zašećerenim 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 začinjenih. 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

Krema

(*franc. crème*) 1. namaz ili nadjev za torte ili kolače (od maslaca, šećera, jaja, vrhnja) – ima ih mnogo vrsta; 2. u prenesenom smislu „*najbolje i najbiranije društvo*“ – oni koji pripadaju vrhu – kremi; 3. jelo vrhunske kvalitete; 4. vrsta finih, šećerom bogatih likera (smjesa alkohola, vode sa šećerom, voćnim sokovima, biljnim začинима i sl.); Cassic (liker od crnog ribiza) proizvodi se u gradu Cassisu (Franc.); 5. – la crème – s vrhnjem ili od vrhnja.

Kreme su slatka jela koja se poslužuju poslije objeda, večere ili užine. Vrlo su lagana i hranjiva. Kremom zovemo i smjese koje se stavljaju u torte i različite kolače, kao dodatak za poboljšanje, jer čine svaku poslasticu sočnijom.

Pripremljena krema uspe se 3 do 4 sata prije upotrebe u kalup, koji treba brižljivo namazati margarinom ili maslacem (nekad se to radilo čvrstom mašću ili lojem). Zatim se kalup odlaže na nisku temperaturu hladnjak (nekad se dobro ukopao u jako posoljen led).

Kreme za tortu i kolače dijele se u tri osnovne grupe:

<i>mliječna krema sa žumanjcima</i>
<i>krema od maslaca s jajima</i>
<i>krema od maslaca s različitim pridodacima</i>

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 obroč (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 obroč 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 govedih 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. Gekräscl.

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

prasad

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; krafn, uštipak, pokladnica, priganica

Krofulica

krfulica; „krožulica“, mala salata; krasuljica

Krok
šafran

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

Krofn

„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 hmelnate 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 treba 20dkg brašna, 3 žumanjca, sol, po 1 žlica šećera i slatkog vrhnja te bićerin ruma. U brašno se dodaju sastojci i misi 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 fajok i prže u vrelom ulju. Ispržene i još vruće kroštule pospu se smjesom šećera u prahu i vanilin šećera. Ako 'oćete duplu porciju, pomnožite sastojke sa dva itd.

Krpica

tjestenine izrezana u kvadratiće, krpice
Od jedne lemone soka z belanki testo čversto osući 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 ispletana 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 slatkom 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. Zalije se vodom, uljem i peče u pećnici

Prava krumpirača traži i dobro vino, da se zalije.

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 njenoj 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.'

Krutoni

(*franc.* croûtons) 1. prženice, kriške bijelog kruha (debljine oko 1 cm, bez kore), različito oblikovane, popržene na maslacu služe kao podloga nekim masnim jelima ili kao prilog. 2. kriške bijelog kruha isječene na kocke i prepržene na maslacu, služe kao prilog nekom jelu; 3. kriške kruha (pripremljene kao pod 1) posute šećerom i prepečene u pećnici (glazirane). Daju se kao prilog nekim slatkim jelima.

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)

Krzatma

(*tur.*) čevap od janjetine ili bravetine, pirjan s graškom

Kucia

poljsko-rusinsko narodno jelo koje se jelo o Božiću. Priprema se od mljevenog maka, oljuštene i meko kuhane pšenice i meda.

Jede se samo hladno. U nekim krajevima pridodavali su sitno rezane smokve, bademe, orahe i grožđice

Kuč

vinova loza bijela grožđa (Dalmacija)

Kučet

svinjski but, kuk

Kučarin

(*tal.* cucchiaio); kavena ili čajna žličica (gospodska)

Kuglin

vrsta gibanice

Kuglof

kuglov (*njem.* Gugelhup) vrsta kolača od brašna, mlijeka i grožđica, 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 ukuhano 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 ukuhavanje 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. stupanj	„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 ukuhavanje voća i podesna otopina za mazanje peciva za vrijeme pečenja
2. stupanj	„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 ukuhano 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)
3. stupanj	„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 mazive ocakline (njem. Strichglasure) za medenjake i ukuhano voće u običnim staklenkama (saharometar pokazuje 40 stupnjeva)
4. stupanj	„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 fondant-ocaklinu, ocaklinu za mazanje kolača itd. (saharometar pokazuje 41 stupanj)
5. stupanj	„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

	<p>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“).</p> <p>(Varenac od čokolade s vrhnjem („Crnac u košulji“), <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 rumu)</p>
6. stupanj	<p>„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 drvce, umoči u šećer i stavi sušiti na dasku ili tanjur namazan maslacem.</p> <p>*brzo stvrdnjavanje šećera spriječiti ćemo dodavanjem, tijekom kuhanja, malo octa (na 20 dag šećera, 1/10 l vode, 4 žlice octa).</p> <p>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></p>

	(*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)
7. stupanj	<p>„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>nadomjestak za med kod pravljenja medenjaka</i>.</p> <p>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</p>
8. stupanj	<p>„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</p>

Kuhanje u vakumu (souce vide)

Preduvjet za ovakvo kuhanje jest stroj za vakumiranje i najlonske vrećice koje su posebno napravljene za takav uređaj. Za amatersku upotrebu dovoljan će biti *Vacsy* stroj za vakumiranje proizvođača *Zepter*, a za ozbiljniju upotrebu tu su poluprofesionalni uređaji za vakumiranje. Uz stroj za vakumiranje dolaze i specijalne najlonske vrećice u koje se stavljaju željene namirnice (npr. filet ribe, juneći medaljon). Ovako pripremljenu namirnicu u vrećici kuhamo u *konvektomat* pećnici na pari 12 do 15 minuta. Ako se traži preciznost u kuhanju onda je bolje koristiti uređaj *Roner* koji zagrijava vodu uz gotovo stopostotnu preciznost do željenog stupnja i uz još cirkuliranje vode, kako bi temperatura u svim dijelovima posude bila ista. Ovakvim načinom kuhanja namirnica zadržava sve tekućine i kemijske spojeve proteina.

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

Kuhati na plavo

(*franc. au bleu*) način kuhanja svježih slatkovodnih riba koje na sebi imaju još sluz koja pri kuhanju poprima plavkastu boju.

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.

Kuhinjsko osoblje

Brigade de Cuisine

je francuski naziv za hijerarhiju kuhinjskog osoblja. Manji restorani i ostali ugostiteljski objekti imaju zbog manjeg broja osoblja drugačiji sustav rukovođenja kuhinje. Doduše mnogi restorani, pa čak i neki vrlo ugledni hoteli i danas funkcioniraju bez šefa kuhinje. Svaka kuhinja ima chefa, sous-chefa i tako dalje.

Sami koncept kuhinjske brigade prvi je razvio jedan od najvećih chefova svih vremena Georges Auguste Escoffieru. Legendarnom pariškom chefu koji je zaslužan za mnogo toga što koristimo u današnjoj modernoj gastronomiji.

<i>CHEF DE CUISINE – šef kuhinje</i>	Najvažnija pozicija u svakoj kuhinji je pozicija chefa, osoba koja upravlja svojim timom u kuhinji, delegira poslova i
--------------------------------------	--

	osmišljava nova jela u skladu s regijom, godišnjim dobom te temom restorana. Chef je odgovoran za obrazovanje svojih kadrova. On je mentor koji svojom kreativnošću i strašću uči i motivira ostatak tima da budu što bolji. On je ujedno i direktor kuhinje. Chef je odgovoran i za samu higijenu prostora u kojem se radi. Kuhinja uvijek mora biti besprijekorno čista.
<i>SOUS – CHEF – zamjenik šefa kuhinje</i>	Desna ruka chefa. Prima naredbe direktno od chefa i rukovodi kuhinjom u njegovom odsustvu. Uvelike pomaže chefu pri inventuri i slaganju dnevnih/tjednih narudžba.
<i>CHEF DE PARTIE – linijski kuhar/prvi kuhar</i>	Tijekom ručka ili večere dobiva po uputama chefa određenu poziciju tj radnu stanicu. Primjerice chef de partie može dobiti zaduženje da za večeru bude zadužen za hladna predjela ili primjerice da radi na roštilju/grillu. Chef de partie je pozicija koja se dodjeljuje kuharima koji su dovoljno iskusni da samostalno, odnosno bez ičije pomoći mogu obavljati dobivene zadatke od chefa. Također chef

	de partie mora poznavati sve aspekte rada profesionalne kuhinje na najvišoj razini. Dodjeljuje zadatke u dogovoru s chefom commis kuharima i nadgleda njihov rad.
<i>DEMI CHEF DE PARTIE – linijski kuhar/drugi kuhar</i>	Ovo je <i>entry level</i> pozicija za mladog kuhara. Pozicija se dodjeljuje mlađim kuharima koji su napredovali s položaja commis, ali još nisu dovoljnoiskusni da bi samostalno mogli raditi na najvišoj razini.
<i>COMMIS – kuhar početnik</i>	Početna pozicija za sve mlade kuhare u velikom sustavu. Radi pomoćne pripreme poslove i svoje zadatke dobiva od chef de partie. Pritom uči od starijih i iskusnijih kolega.
<i>PLONGEUR – perač suđa</i>	Svi commis kuhari moraju proći sve poslove pa tako i ovaj. No vrijedno je spomenuti ovu poziciju, jer je to najčešća pozicija za sezonske radnike. Inače postoji plongeur za bijelo te plongeur za crno suđe.
<i>SAUCIER – kuhar umaka</i>	Jedno od najpoštovanijih pozicija u kuhinjskoj brigadi. Dodjeljuje se najiskusnijim kuharima. Saucier je odgovoran i za pripremu hors d'oeuvre.

<i>POISSONNIER – kuhar riba</i>	Samo ime sve govori. Kuhar koji je zadužen za pripremu i obradu riba i ostalih plodova mora.
<i>PATISSIER – slastičar</i>	Najljepša i najslađa pozicija u kuhinji. Patisier je zaslužan za pripremu hotelskih/restoranskih slastica. Slastičarna također može sadržavati sljedeće pozicije: Confiseur, Boulanger, Glacier, Décorateur.
<i>Potager</i>	kuhar koji priprema juhe
<i>Legumier</i>	kuhar koji priprema, čisti i obrađuje povrće
<i>Garde manger</i>	odgovoran za pripremu hladnih predjela, Terrina, pate i sl
<i>Boulangier</i>	radi u slastičarni, peče biskvite, kruh, peciva ...
<i>Boucher</i>	kuhinjski mesar, ujedno jedna od boljih pozicija

Kuhilo

kuhano jelo; varivo, čušpajz, 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

Kukci

su onedavno dospjeli i na jestvenike nekih europskih restorana. Neki berlinski

restorani pripremaju tjesteninu sa žoharima, skakavce i pržene crviće sa zelenom salatom.

Gurmei kažu: *crvi su hrskavi, a sa salatom i uljem uopće nisu loši.*

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 – zrnevlje.*

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*, *debelaća*, *kućalo* i *koralo*. Klip kukuruza naziva se *ajdamak (ajdama – batina)*, *bat*, *čok*, *glavica*. Ako je loše razvijen onda se zove: *batrljak*, *čmaljak*, *paljetak*, *popječak*, *rilek* ili *šmanjek*. U mliječnoj zriobi je *popječak*, *purenjak*, *pecar*, *prženjak*, *zelenjak* ili *mlečec*.

JELA IZ DOMOVINE KUKURUZA

Podrazumijevamo pod nazivom:

<i>anchi</i> i <i>choclo</i>	razna jela pripremljena od kukuruza u zemljama <i>Lat.</i> Amerike, koji se jede uz <i>borono</i> kukuruzni kruh, ili <i>caraca</i> , <i>talo</i> – kukuruznu pogaču, <i>chafarrano</i> je dvopek od kukuruza
<i>Alborato</i> , <i>ancua</i> ili <i>cancha</i>	je pečeni kukuruz kojeg su radili još Indijanci u posudi zvanoj <i>callana</i> a

	<i>chicha</i> ili <i>azua</i> je rakija od kukuruza
<i>Chalupa</i>	je kukuruzna pogača sa začinima, <i>humita</i> pogača od kukuruza, rajčice, sira i začina – pizza na drugačiji način, <i>chancaca</i> kolač od prženog kukuruza s medom
<i>Funche</i>	je isto što i naši žganci, <i>pura</i> , <i>palenta</i> , koja se uglavnom naziva – <i>polenta</i> , a <i>fanfollo</i> kukuruzna kaša
<i>Gacha</i>	je kukuruzna kaša za djecu od kukuruznog brašna <i>gofio</i> , a <i>ñaco</i> zašećerena kukuruzna kaša
<i>Pinol, pinole</i>	je brašno od prženog kukuruza kojem se dodaje osnovno: kakao i šećer, i ostali željeni sastojci za izradu slastice u Ekvadoru, Gvatemali, Hondurasu i Kostariki
<i>Ponteduro</i>	je kuhani kukuruz preliven vrućim medom, česta poslastica ne samo za djecu
<i>Popusa</i>	je kukuruzna pogačica nadjevena sirom ili mesom, ništa manje poznata od hamburgera
<i>Pozol, pozole</i>	je naziv za: 1. jelo od mladog kukuruza i mesa; 2. Aztečka kaša od kuhanog ječma i graha; 3. zašećereno piće od kukuruznog brašna
<i>Tamal</i>	je tijesto od kukuruznog brašna punjeno mljevenim mesom i kuhano u kori od banane ili u komušini (kukuruznom lišću)
<i>Tortilla</i>	je pogačica vrsta palačinke (moramo je razlikovati od

	španjolske) od smjese, tzv. <i>mase</i> , od kukuruznog ili pšeničnog brašna koje se miješa s malo vode, bez soli, i peče u velikoj željeznoj tavi (poput naše za kotlovinu), bez ulja ili masti. Kad se jede prvi put, čini se da i nema okusa, ali vrlo brzo čovjek postaje svjestan njena posebna okusa koji dolazi do izražaja u kombinacijama s raznim umacima, sirom, mesom Ovisno o kukuruza koji se koristi (a ima ga bijelog, crvenog i tamnoplavog) tortilla poprima i određenu boju, dok se listovi kukuruza koriste za zamatanje <i>tamales</i> – kuhanih sarmica od svinjetine pomiješane s kukuruznim brašnom i čilijem
<i>Ampamita</i>	je vrsta kukuruza sitnog klipa
<i>Sendecho</i>	je poznato meksičko pivo koje nosi ime starog Aztečkog pića od kukuruza (pjena se radila posebno, ručnim mlinom) kojeg su prvi došljaci pili i bili oduševljeni njegovom aromom
<i>Aloja</i>	je alkoholno piće dobiveno vrenjem kukuruza, grožđa i drugog voća. <i>Chilate</i> je piće s paprom, prženim kukuruzom i kakaom
<i>Pachamanka</i>	gozba, koja se u andskim zemljama priređuje u osobitim zgodama. Riječ je indijanska, a znači <i>rupa u zemlji</i> . Za

	pachamanku se iskopa jama duboka oko metar, u nju se složi kamenje i ogrjev pa opet kamenje; zatim se drva potpale. Kad se kamenje užari, prekrije se debelim slojem lišća. Znatna količina mesa: odojak, jare, zamorče, kokoši, stavi se na lišće. Između mesa poslažu se lonci s rižom, različitim povrćem, klipovima kukuruza i krumpirom. Zatim se sve pokrije lišćem, još jednim slojem kamenja i zemljom. Dok se meso i povrće zgotove, prođe više sati. Tada se <i>pachamanka</i> otvori i počne gozba. Meso i povrće poprime aromu lišća i drva. Danas se u Peruu pod tim imenom označuje meso pečeno među crijepljem, što je jednostavniji postupak od ranije opisanog
--	---

Argentinska <i>carbonada</i>	ragout od govedine sa slaninom, krumpirom i kukuruzom, poznata je u susjednim zemljama kao i <i>empanadas</i> pašteta s mesom, kojih ima u svim kombinacijama (<i>carbonada</i> je i meso na roštilju kao i palačinke u Čileu).
<i>Empanada</i>	je i omrvičeni mesni odrezak/pohano meso/). Pečeni kukuruz <i>ancua</i> također je omiljeno jelo Argentine i Čilea.
<i>Capia</i>	je poznati <u>argentinski i čileanski</u> slatkiš od kukuruza

<i>Mazamorra</i>	U Argentini se pod tim imenom podrazumijeva kuhani kukuruz koji se jede ohlađen sa šećerom i mlijekom
<i>Patasca</i>	je umak od svinjetine kuhan s kukuruzom, a <i>pururu</i> su kokice, pečeno kukuruzno zrno. <u>Argentinski i čileanski</u> pladanj za kuhanje kukuruza je <i>cayan</i> , a <i>chancua</i> najpoznatija vrsta argentinskog kukuruznog brašna
<i>Lahuas</i>	Bolivijanci prave guste juhe od raznog povrća kao i kukuruza pod tim imenom
<i>Plato paceno</i>	To je najraširenije jelo; mješavina kukuruza, debelog graha, pečenog sira i slatkog krumpira. Uz to se poslužuje pikantan umak i pije pivo
<i>Tanta</i>	je kukuruzni kruh <u>Bolivije i Perua</u>
<i>Capi</i>	je bijelo kukuruzno brašno Bolivije
<i>Mote</i>	su kokice, pečeno zrno kukuruza u Boliviji i Peruu
<i>Muco</i>	je žvakani kukuruz od kojeg se radi piće <i>chica</i>

Uz **grah**, u Brazilu je najomiljenija namirnica **kukuruz**.

<i>Čile, Peru</i>	<i>Guinapo</i> je kukuruzno brašno iz kojeg u Čileu prave alkoholno piće <i>chicha</i> . <i>Neya (nesga)</i> je čileanska i meksička kukuruzna pogača, dok je <i>sanco</i> samo u Čileu. <i>Pastela de choclo</i> raskošno čileansko jelo od: mljevene govedine, luka, češnjaka, grožđica, chillyja, kumina, crvene paprike, soli, crnog papra,
-------------------	---

	piletine, crne masline, kukuruza – nakon pirjanja zapeče se u pećnici. <i>Porotos granados</i> čileansko jelo koje sadrži tri tipično indijanske vrste povrća: grah, kukuruz i tikvice. Poslužuje se vruće u jušniku. Priprema se od: graha, luka, češnjaka, oguljenih rajčica, bosiljka, mravinca, crnog papra, tikvice, kukuruza. <i>Ulo</i> je vrsta palente, žganaca u Čileu i Peruu. <i>Cabrito</i> je pečeno kukuruzno zrno
<i>Ekvador</i>	Ekvadorska kuhinja je uobičajena slika južnoameričke kuhinje; jaki začini (jela moraju žariti), raznovrsno priređivanje ribe i razna jela od kukuruznog brašna. Jedno od omiljenih jela je <i>ceviche</i> prijesna riba s limunovim sokom posuta ljutom paprikom i poslužena s pečenim zrnima mladog kukuruza. Meso, kojeg kuhaju u juhi ili peku na žaru, obično poslužuju s <i>tamales</i> kolač od kukuruznog brašna i komadića svinjetine, uvijek dobro začinjeno. <i>Tamales</i> se poslužuju i same s tvrdo kuhanim jajima i ljutom paprikom.
<i>Gvatemala, Meksiko, Honduras</i>	Tipično jelo Gvatemale i okolnih zemalja je i malo drugačiji <i>tamal</i> , pašteta od kukuruznog brašna umotan u list banane ili u kukuruzovinu, i kuhano. Pašteta se nadjeva mesom, povrćem ili voćem. Postoji barem dvadeset različitih vrsta <i>tamalesa</i> koje za te zemlje znače

	<p>isto ono što za Talijane – špageti. <i>Tamales</i> je tortilla od kukuruznog brašna s komadićima svinjetine, poslužuje se s tvrdo kuhanim jajima i ljutom paprikom. <i>Enchilada</i> vrste tortilje-kolača (u umaku od avokada i rajčice) od kukuruza jednako je omiljena u <u>Gvatemali i Meksiku</u>, kao i <i>esquite</i> kokice – prženi kukuruz u <u>Hondurasu, Gvatemali i Meksiku</u>. U susjednim zemljama <i>enchilada</i> se nadjeva svinjetinom, junetinom ili piletinom te preljeva umakom od rajčice. <i>Enfrijolades</i> je <u>meksička tortilja</u> nadjevena grahom. <i>Sopes</i> su male tortille koje se ne zamataju, već se na njih u obliku piramide slažu svi sastojci. <i>Totoposte</i> je dvopek od kukuruznog brašna u <u>Gvatemali i Meksiku</u>. Kažu da je „Sveto trojstvo“ meksičke kuhinje: tortille, čili i grah</p>
<i>Honduras, Kostarica, Meksiko</i>	<p><i>Atolillo</i> je uštupak od kukuruznog brašna, šećera i jaja i <u>Hondurasu i Kostarici</u>, <i>memela</i> je omiljena kukuruzna pogačica u <u>Hondurasu i Meksiku</u>, <i>punches</i> su kokice, pečeno zrnje u Hondurasu. <i>Quesadilla</i> je kukuruzni kolač-tortilla sa sirom i medom u <u>Hondurasu i Meksiku</u></p>
<i>Honduras, Meksiko</i>	<p><i>Cajongo</i> je <u>Honduraška</u> pogača od kukuruza, a <i>marquesote</i> torta od kukuruznog brašna s jajima i šećerom. <i>Quesadilla</i> je kukuruzni</p>

	<p>kolač sa sirom i medom u <u>Hondurasu i Meksiku</u></p>
<i>Kolumbija, Venezuela</i>	<p>Juhe, variva, jela od mesa ili zaslada (desert) ne mogu se zamisliti u <u>Kolumbiji</u> bez kukuruznog brašna i <i>arepe</i> malog kukuruznog kruha i <i>arepites</i> pogače od kukuruza i sira. <i>Mute</i> je oljušten kukuruz i kuhan s krumpirom, dok je isto jelo u <u>Venezueli</u> kuhan kukuruz s ovčetinom.</p>
<i>Kostarika, Honduras</i>	<p>Kao i u drugim <i>lat. Američkim</i> zemljama i u <u>Kostarici</u> su omiljene <i>tortilla-e</i> pogačice, lepinje, omlet od kukuruznog brašna, koje se nadjeva raznim nadjevima. One u mnogome zamjenjuju kruh prilikom obroka, kao što se priređuju i kao samostalno jelo. <i>Atolillo</i> poznati je uštupak od kukuruznog brašna <u>Kostarike i Hondurasa</u>. <i>Cajongo</i> je kukuruzna pogača iz <u>Hondurasa</u>.</p>
<i>Kuba</i>	<p><i>Goyori</i> kokice, pečeno zrnje kukuruza i <i>majarete</i> poslastice od kukuruza, mlijeka i šećera (meda), <u>Kubanci</u> su jeli daleko prije nego što je Europa znala za kukuruz</p>
<i>Gvatemala, Meksiko</i>	<p>Meksičke pogačice od kukuruznog brašna <i>clascal</i>, <i>memela</i> i <i>pomol</i> česti su prilog uz jelo umjesto kruha. <i>Elote</i> kuhani kukuruz jedan je od čestih dodataka mesnim i bezmesnim jelima. <i>Sope</i> i <i>envueleto</i> su prženi kukuruzni kolačići, a <i>tiste</i> osvježujuće piće od prženog kukuruznog</p>

	brašna, kakaa i šećera. <i>Totoposte</i> je dvopek od kukuruznog brašna u Gvatemali i Meksiku.
<i>Nikaragva</i>	<i>Rellena</i> su nikaragvanske kukuruzne pogačice sa sirom
<i>Paragvaj</i>	<i>Bori-bori</i> su karakteristične Paragvajske kuglice od kukuruznog brašna i mesa, česti prilog ili samostalno jelo. <i>Aloja</i> je paragvajsko alkoholno piće dobiveno vrenjem kukuruza, grožđa i drugog voća. <i>Atol</i> piće od kukuruznog brašna, je stari indijanski napitak
<i>Peru, Bolivija</i>	<i>Mazamorra morada</i> anске kaša od kukuruznog brašna (<i>machica</i> , dok je fino brašno <i>maicena</i>), slatkog krumpira, suhog voća, ananasa, bresaka, klinčića, cimeta, šećera i meda, omiljeno jelo za zasladu (desert). Karakteristično je i o tome što se kod pripreme koristi <i>plavi kukuruz</i> , koji uspijeva jedino u toj zemlji – domovini Inka. Od iste vrste kukuruza radi se i omiljeno piće <i>chicha morada</i> , pije se kao slatko piće prije vrenja a kasnije kao alkoholno. Najčešće jelo je <i>locro</i> jelo od mesa, krumpira i kukuruza. <u>Peruanski Indijanci</u> radili su svoja omiljena jela od <i>machica</i> brašno od kukuruznog prženog zrna, koje ima specifičan okus. <i>Mazamorra</i> je jednostavna svakodnevna kaša sa šećerom i medom ili samo kuhani kukuruz

	koji se jede ohlađen sa šećerom i mlijekom. <i>Mote</i> su kokice, pečeno kukuruzno zrnje <u>Peruanskih i Bolivijskih Indijanaca</u> . <i>Muco</i> je žvakani kukuruz od kojeg se u <u>Boliviji</u> radi alkoholno piće <i>chicha</i> , <i>chica morada</i> je <u>Peruansko</u> piće od plavog kukuruza koje se pije kao slatko prije vrenja i kasnije kao alkoholno piće. <i>Vinapon</i> je <u>Peruansko</u> piće pripremljeno od kukuruza.
<i>Argentina i Urugvaj</i>	<i>Puchero</i> u doslovnom prijevodu – glineni lonac za kuhanje jela ili figurativno svakodnevna hrana, je nacionalno jelo <u>Argentine i Urugvaja</u> . To je lonac u koji osim mesa dolazi krumpir, razno povrće i vrlo oštri začini. Ta krepka, gusta juha dobro dolazi ljudima poslije napornog i dugog jahanja
<i>Venezuela, Kolumbija</i>	<i>Cachapas</i> su <u>Venezuelanske</u> lepinje od kukuruznog brašna, <i>cachapa</i> je kukuruzni kruščić, pogača, <i>gofio</i> vrsta kukuruznog keksa, a <i>manjarete</i> kolač od kukuruznog brašna, koje se peku u posudi zvanj <i>budare</i> . Prvi doseljenici u <u>Venezueli</u> bili su iznenađeni vidjevši žuto brašno <i>monoco</i> od kojeg su Indijanci priređivali jelo <i>monoco-tapioca</i> . <i>Mute</i> je jelo od ovčetine kuhane s kukuruzom u <u>Venezueli</u> , dok je u <u>Kolumbiji</u> to oljušteni

	kukuruz i kuhan s krumpirom i zelenjem. <i>Ollera</i> je jelo od kukuruza. <i>Tequiche</i> je jelo od prženog kukuruznog brašna, kokosovog mlijeka i maslaca
--	--

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.

Kulebjak

vidi: pirogi

Kulebjaka

(rusko jelo) pašteta nadjevena jesetrom.

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 nadjeva u slijepo crijevo svinčeta i to je pravi kulen, a kulenova seka – u debelo crijevo. Kulen se može raditi i u svinjskom mjehuri 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 suhih 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 sarne) 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.

Kuliči

donekle podsjećaju na engleski keks, ali nisu tako sipki, nego elastičniji. Nekada su se pekli dva-tri puta godišnje u vrijeme najvažnijih blagdana s promjenom godišnjih doba (Novu godinu, rano proljeće – početak ratarske proizvodnje; jesen – poslije berbe; kraj ratarske proizvodnje). Osnova za kulič je kao i za svako drugo fino tijesto (najfinije, potpuno suho brašno, maslac, jaja, mlijeko ili kiselo vrhnje, šećer i potpuno svjež kvasac) s dodacima: grožđice, ušćereno voće, pošćerena suha limunova kora ili narančina kora i šafran. U zamjenu za grožđice stavlja se kandirano voće ili bademi, a od začina se još stavljaju po želji vanilija, kora limuna, kardamom, klinčići. Važno je da mora dominirati jedna vrsta začina, a ne da se stvori buke začina. Tijesto nakon izrade sa svim željenim sastojcima mora biti – zbijeno – vlaknasto: „kulično“ odatle i naziv. Dobro izrađeni i pažljivo pečeni ne stvrdnjavaju se ponekad i duže od tjedan dana. (Ruska kuhinja)

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 muškati 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)

Kumis

(*rus. kumys*) piće nalik na vino od prevrelog mlijeka magarica iz Azije. Svježe muženo mlijeko od kobile ili magarca stavlja se (još toplo) u mješine od dimljene životinjske kože ili u drvene kace. Dodaje se ferment ili ostatak kumisove tekućine, koja je još u vrenju. Mliječna smjesa uz češće miješanje odleži 2-3 sata, a zatim se puni u boce i ostavlja na hladnom mjestu da provrije. Nakon 3-4 dana mlijeko se počne pjeniti i tada se već može piti. Slabo alkoholno piće (3% alkohola). Slično je na jogurt i kefir.

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 „kriptjeti“ 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, muškati 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.

Kumquat

To je aromatični citrus porijeklom iz Kine, kod nas ga zovu, pogrešno, – „*mini naranča*“. Njegova posebnost je što se može konzumirati zajedno s korom, koja je ukusnija od sočne kiselkaste sredine. Kod nas se najčešće koristi u „slatkoj kuhinji“ dok se u internacionalnoj, npr. s njim nadjeva perad, posebna je delikatesa patka, a prepečene ploške se miješaju s rakovicom za salatu.

Kunac

kunijel; 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.

Kundjumi

ili kundjubki; staro rusko jelo iz 16. st. Radi se od razvaljanog tijesta (pšenično brašno, voda i ulje suncokreta) od kojeg se rade kvadratići veličine 5x5 cm. Na svaki kvadratić se stavi nadjev i zamota. Nadjev se priredi od svježih ili kuhanih gljiva s krupicom (heljdinom ili rižinom) i začini se. Gotovi (zamotani) kundjumi premažu se uljem, peku na umjerenom temperaturi 12-15

min., prebace u lonac, preliju vrelinom uvarkom od gljiva, posole i ostave u pećnici 15 minuta. Prije posluživanja preliju se vrhnjem (Ruska kuhinja).

Kunfeti

bonboni, slatkiši

Kunje

dunje

Kup

(*franc.* coupe) pehar, kup raznih vrsta sladoleda složenih s raznim vrstama voća, preliveno sirupom, tučenim slatkim vrhnjem, likerom i slično. Poslužuje se u čašama. Uobičajeno je da svaki ugostiteljski objekt (više klase) ima svoj „vlastiti kup“.

Kupa

(coupe) (*lat.* cupa) (kupica) pehar, vrč, žmuo, veća čaša, kalež, bičerin

Kupaža, Kupažiranje

(sljublivanje) Postupak kojim se u određenom omjeru dva ili više moštova ili vina miješaju radi dobivanja vina izmijenjena sastava i organoleptičkih svojstava. Kupažirati se može i grožđe u berbi.

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 suptropskih 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

Kupljar

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)

Kurbujon

(*franc.* court bouillon) voda začinjena povrćem za začine, mirisavim začinima, a upotrebljava se za kuhanje riba i rakova.

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.

Kurkum

južnoazijska biljka slična đumbiru. U prodaju dolazi kao tamnožuti prah dobiven od mljevene istoimene biljke, aromatična mirisa i fina gorkasta okusa. Upotrebljava se za pripremanje pikantnih umaka, juha, variva, egzotičnih jela i curry praška.

Kurkuma

od njega se radi i začinska smjesa „sambal“ što je i istoimeno ime za sva indijska jela od riže koja se njima začinjaju.

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

Kuskus

(*franc.* cous cous; *arap.* Kous Kous) Narodno jelo Arapa i Berbera (pripadnika sjevernoafričkog plemena koji su raspršeni ostaci starog predarapskog stanovništva), ime je derivat grčkog barbari – stranac, divljak, čovjek koji ruši kulturne vrijednosti.

U sjevernoj Africi oblikuju od pirjane riže okruglice desnom rukom (lijeva ruka slovi kao nečista) i poštovanom gost stavljaju rukom u usta. Ime jela je vjerojatno došlo od riječi Kous Kous – *sito za rupicu*; tj. dvodijelnom loncu sa sitom, u čijem se gornjem dijelu zajedno s jelom pari i krupica.

Bravetinu narežemo na kocke i kratko pržimo na maslacu s malo narezanog kruha, zdrobljenim češnjakom, posolimo i popaprimo. Podlijemo vodom da je meso pokriveno, dodamo lovorov list i kuhamo otprilike 45 minuta na laganoj vatri. Nakon toga dodamo grašak, korabicu

izrezanu na ploške ili trake, rajčice, zelene paprike, mrkvu i na kraju začinimo koncentratom rajčice i tabasco-umakom. Krupnu krupicu (mrvice) ovlažimo vrućom slanom vodom i tarući je među dlanovima izradimo mrve u obliku riže. Stavimo je u cjedilo i složimo u lonac iznad ragua (pazeći da ne dođe u doticaj s tekućinom). Lonac

poklopimo (između lonca i poklopca stavimo papirnati ubrus kao brtvu) i pirjamo 1-1,5 sat (ragu i krupicu). Ragu posolimo, krupicu izmiješamo s maslacem i poslužimo odvojeno.

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

Kuver

(*franc. couvert, njem. Gedeck*) – naš izraz *postava* ili *postav*, pod kojim se u ugostiteljstvu podrazumijeva ukupan pribor (inventar) koji se stavlja na stol, a nužan je da bi gost određeno jelo, kompletan meni ili piće mogao bez teškoća i kulturno konzumirati. Postava ovisi o vrsti obroka, vrsti i broju jela koja će se poslužiti i o načinu posluživanja koji se prakticira u blagovaonici, o inventaru kojim se raspolaže, kategoriji poslovne ugostiteljske jedinice i sl. Nekad se pod ovim pojmom podrazumijevao pokrov, kojim su se pokrivali tanjuri velikaša iz bojazni od otrova. U talijanskim gostionicama na vrhu cijelog računa nalazi se često naznaka „coperto“, kao pristojba „za sve ono što nije samo jelo“ - naznaka da se posebice naplaćuje i što sve ulazi u „couvert“ (obično: maslac, kruh i ubrus koji se dodaju priboru);

Kod usluživanja (narudžbe) menija, kuver se ne naplaćuje.

<i>kuver</i>	1. sve čim se prostire stol za određeni meni (stolni pribor); 2. kruh, maslac, ubrus, koji se dodaju priboru; posebno se naplaćuju samo u <i>à la carte</i> restoranima (<i>à la carte</i> – narudžbe) <i>Kod usluživanja (narudžbe) menija, kuver se ne naplaćuje</i>
--------------	--

Kuvertir

(*franc. couverture*) kuvertura; specijalna vrsta čokolade koja se najčešće upotrebljava za izradu glazure na kolačima. Sastoji se od najmanje 35 posto kakao mase i do 50 posto šećera, a prema vrstama dodaje se i slatko vrhnje, kakao maslac.

Ukupno masti ne smije biti više od 35 posto. Nakon što se rastopi nesmije doći u doticaj s vodom

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 kravlji sir specifičnog kiselkastog okusa

Kvartežin

limena posudica za tekućinu

Kvartin

četvrt 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 prevrelom 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 °C, a suhi kvasac zahtijeva veću temperaturu, tj. 43-46 °C. 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, gušćjoj 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

Laban

kiselo mlijeko od ovce ili deve, slično našem jogurtu; (Laban *bibl.* prepredeni stočar u Haranu (današnja Sirija), Jakovljević ujak, kod kojeg je Jakov morao služiti dva puta po sedam godina da bi mogao oženiti najprije neželjenu Labanovu kćer Leu, zatim željenu Rahelu).

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.

Lacrimae Christi

tal. (lakrime kristi) suze Kristove, slatko talijansko vino

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

Lajščak

prase od prošle godine

Lajt

velika vinska bačva

Lakha

(bobica) (Finska) nazvane narančama sjevera, žute su boje i zauzimaju u jestveniku posebno mjesto. Jedu se kao sladoled s tučenim vrhnjem, bogate su vitaminom C.

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 lijvak;

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 pripremala 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)

Lanč

(*eng.* lunch) drugi doručak kod Engleza, zakuska oko podne, između ranog doručka i ručka.

Lanč paket – „suha hrana“.

Vidi: Lunch

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, plečka (kod životinja);

Skini sve meso sa lapacke i samelji ga u divenice.

2. lopatica na mlinskom kolu

Nikolko lapacaka 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 reznjevima (trakama) slanine

Larousse Gastronomique

Prvi put objavljen u 1938, zadnji put revidiran 1988., *Larousse Gastronomique* u svijetu je jedan od najpoznatiji kulinarskih referentnih izvora. Enciklopedijski sastavljen i dalje se fokusira na klasičnu kontinentalnu kulinarsku tradiciju. Novim izdanjem potvrđuje veću važnost drugim kuhinjama koje su po prvi put opisane, kao npr. američka kuhanje, nudeći i više informacija o načinima pripreme i sastojcima. Larousse je vjerojatno gastronomima prvi izbor i izvor informacija

o kulinarskim tehnikama. Sadrži više od 3500 recepata s nizom raskošnih fotografija u boji.

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 naputci 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 sjev. obali estuarijskog rukava Zhu Jiang – *Biserna rijeka*, spojnica riječnih i morskih putova).

Lazanjka

lazanjur; valjak za tijesto, mlince (Lika)

Lazanjol

lazanjur; drveni valjak za valjanje tijesta (Dalmacija)

Lazarkinja

začinska biljka koja se upotrebljava kao začim juhama, umacima i dr.

Lazina

terasasta kultura nastala krčenjem šuma (Mljet)

Leb-kruh

1.uskrsno pecivo okrugla oblika od bijelog ili miješanog brašna (Hrvatsko zagorje); 2. cijeli kruh, koji nije rezan u komade (Turopolje)

Leberknedli

valjušci od jetre

Lebervuršt

lebenvurst; (*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, medičar, kolačar

Lect

lecit; (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;

Leća 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); bubrež (svinjske ledvice v omaki) ledvična pečenka – bubrežnjak. (Slovenija)

Legirati

(*franc.* lier – spojiti, zgusnuti) jelu u tekućem stanju dodati neki dodatak kako bi postalo gušće (žumance, vrhnje, mlijeko, brašno – umutiti s malo vode). Nakon legiranja jelo se ne smije više kuhati. Ovim postupkom jelo dobiva bolji okus i veću hranjivost. Jedna od osobitosti naše kuhinje je dodavanje vrhnja jelu. (Postupkom legiranja se lošoj namirnici dodaje bolja kako bi se poboljšala).

Leguminoze

(mahunarke) vrsta povrća: grašak, leće, grah, soja i dr.

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 pije 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, tekar 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. lesso) 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

Licitarski 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, začinjeni 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)

Limburški sir

(limburger) mekani kravlji sir iz okolice belgijskog grada Limburga. Izrazito je pikantna okusa sa 30 do 40 posto masti, komadi su teški i do 60 kg. Poslužuje se poslije ručka uz bolja crna vina

Limetta

slatki limun; križanac između limuna i naranče. Najviše se upotrebljava za pripremu voćnih sokova.

Limunovo ulje

vrsta eteričnog ulja žute boje, aromatično je i gorkastog okusa. Upotrebljava se za najraznovrsniju aromatizaciju slastičarskih proizvoda. Dobiva se tiještenjem limunove kore.

Limuntos

(*perz. tur.*) tvornički naziv za bezbojni kristalni prah limunske kiseline. Topi se u vodi.

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

Loin

(*engl.*) hrbat, bubrežnjak, rostbif

<i>sirloin steak</i>	pržolica, ramstek
<i>top loin steak</i>	pržolica bez kosti

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 pećnici. 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.* *laveggio*) lopiž, zemljani lonac, ćup *Nosi luburu s jajima u špajc.*
Ove godine ćemo samo iz jedne lubure vadit 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 žalfije;

Zemi jedno zrno đumbera, 4 zerna lorborova

Losos

Svježi losos se prodaje čitav ili narezan. Dimljen je obično narezan na tanke ploške te vakumiran. Najbolji okus i miris imat će ako neotvoreni omot izvadite iz hladnjaka 10 minuta prije posluživanja. Komadiće dimljenog lososa naći ćete i u malim staklenkama, ali dobro pogledajte: ako sasvim sitno piše *Erzatz* (nadomjestak) znači da je dimljeno i obojeno meso druge ribe – jeftinije, iako po okusu nije loše.

Meso svježeg lososa je mekano pa ga je dovoljno kratko kuhati ili pržiti. Skuhajte ga na pari a stavljate li ga u vodu, neka samo kratko vrije na niskoj temperaturi. Ne pržite ga na niskoj temperaturi jer lako upije masnoću pa ga stavite na dobro zagrijano ulje.

Poput svih nježnih riba, i losos je dobro pržiti na maslacu zbog blagog okusa. Sirovi losos možete lako zamrznuti sami. Zamrznuti losos nemojte odmrzavati u mikrovalnoj pećnici, nego na sobnoj temperaturi.

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. popodnevni 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

suhi 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 raspolućena bez glave.

Lubura

1. šuplji panj za držanje brašna; 2. posuda ispletana 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 začim tj. dodatak jelu, rijetko 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 uskrzne 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 <i>Mladi luk</i> idealan je za jelo, pripremu salata (posebno slatki orijaši) te jela iz woka. Zbog nježne strukture u jelo se dodaje pred kraj pripreme.
<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 oštrij 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 črlenec, 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 čerlence

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, pirjajte 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

Lunch

(*engl.* lanč); skroman ručak koji se sastoji od nekog jeftinijeg mesnog jela ili sendviča sa salatnom ili bez nje, ali s čašom piva, mlijeka, soka i sl. Obično se uzima u krugu radnog mjesta

Luncheon

(*engl.*) obilniji i svečaniji obrok od lunča, uzima se u kući ili u restauraciji

Lunch paket

(*engl.*) obrok suhe hrane koja se daje gostima kod odlaska na put ili izlet. Sadržaj paketa treba odgovarati kompletnom obroku u pogledu količine, raznovrsnosti i vrijednosti. Kod nas je udomaćen izraz

„suha hrana“, a u inozemstvu poznat je i izraz „lunch provision“

Lunchtheken

(*engl.*) svojevrstne restauracije smještene na prometnim mjestima, kolodvoru, tržnici (marketu) itd. Opća im je karakteristika da jelo nude po niskoj cijeni. Prvi put su se pojavili na kolodvorima SAD-a. Postoje više tipova (varijanti). Jedna je ta, da gost sjeda za dugački stol-pult, nasuprot njemu je kuhinja i osoblje koje mu izdaje direktno na stol-pult željenu hranu, gdje se i konzumira

Lungenbraten

(*njem.* Lunge – pluća + braten-peći) u kulinarskoj terminologiji naziv za govedinu, pisana pečenka, poledina

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

pripravljen 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

Maca

beskvasni kruh od tanko izvaljanog i na ploči pečenog tijesta koji Židovi jedu na praznik Pesah u spomen na bijeg iz Egipta; maces (kruh je bez kvasca/germe jer nije bilo vremena umijesiti ga s komadićem ostatka od prijašnjeg kruha, koji je služio umjesto današnjeg kvasca)

Hagada (novohebr. *Haggada*, aramejski *Agada* – priča, legenda) pripovjedni dio *Talmuda*. Pov.- moralni dio rabinske literature, predaja koja živi u narodu. *Haggada šel Pesah* je priča o izlasku Izraelaca iz Egipta, a prenosi se na mlađe generacije uoči žid. blagdana Pesah. Hegada je u sr. vijeku prepisivana u vrlo vrijedne iluminirane kodekse (rukopisna knjiga ukrašena ornamentima, inicijalima). Najpoznatiji je kodeks španj. provincije iz 13. i 14. st. koji se čuvao u Sarajevu, tzv. *Sarajevska hegada*.

Macafizelj

(slov. 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

Macédoine

(*franc.* masedoan); ovaj izraz se počeo pojavljivati krajem 18. st. i početkom 19. st. iako, gastronomski, pripremanje jela seže u daleku prošlost.

1. Gastronomi nisu jedinstvenog mišljenja što se tiče sastava, jedni su za isključivo svježije voće, izabrano prema primjerenosti okusa, što se međusobno dopunjuju. Ljeti je to moguće, no zimi bi sastav bilo preskroman – jednolična, zato se uz svježije voće stavlja i suho konzervirano voće. Ljeti se macédoine poslužuje posve hladna, a

zimi na sobnoj temperaturi. (Uobičajeni sastavi: banane, , marelice, breskve, maline + suho voće ili jabuke, kruške, jagode). Voću se dodaje maraskino, liker od trešanja ili šampanjac, koji se može nadomjestiti i skromnijim bijelim vinom. Ukрасimo tučenim slatkim vrhnjem, a prije toga se može dodati i sladoled. Poslužuje se u čaši kao pehar;

2. pod pojmom macédoine smatra se i „*garniture macédoine*“ – prilog mesu od kuhanog raznog povrća (cvjetača, grah, grašak, mahune, mrkva).

3. goveđa pečenka „Macédoine“ – priprema se tako da se meso nabode slaninom, ispeče i posluži s prilogom od raznog povrća

Macel

klaonica

Macel

klaonica

Maceracija

(*lat.* maceratio – rastvaranje, omakanje) rastapanje čvrstih tvari djelovanjem vode, alkohola, kiseline i sl. Velika primjena u industriji alkoholnih pića

Macerirati

(*franc.* macérer) 1. natopiti (ovlažiti) nekom aromatiziranom tekućinom, (kolače likerima); 2. namirnicu ili jelo omekšati natapanjem

Maces

(*hebr.* Mazzah) beskvasni kruh što ga pripadnici židovske vjere konzumiraju u vrijeme pashe (hebr. Pesah; jedan od glavnih židovskih blagdana – slavi se u proljeće). Kruh se peče u obliku listića

Maconij

vrsta kiselog mlijeka; moldavska kuhinja

Mačenica

tekućina koja se dobije iz kajmaka koja se od njega istuče maslo (Posavina)

Mačnice

slatko od meda, badema, anisa i oblatne (oblatna se radila iz suhog kruha). (Dubrovnik i okolica)

Maćkadur

drvena posuda u kojoj se čuvala hrana obložena mrežom koja je omogućavala strujanje zraka (Dalmacija)

Mađapac

manastirski pekar ili kuhar

Mađarica

vrsta plave šljive (Posavina)

Mađer

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

Mađžur

(*ar.* mađžun) 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

Magazin

ova riječ je dospjela u Europu zahvaljujući križarskim ratovima. Vojnici koji su ratovali u muslimanskim zemljama vidjeli su kako Arapi grade velika spremišta hrane, takozvane „majhazine“, koje su lako mogli

braniti, pa su nakon povratka u Europu i sami počeli graditi slična spremišta, najprije za vojne, a poslije i za civilne potrebe – koje su nazvali magazinima.

Engleski izdavač Edward Cave odlučio je 1731. godine da tu neobičnu a sve popularniju riječ iskoristi da privuče pozornost javnosti na svoj časopis. Nazvao ga je *Gentleman's Magazine* i u uvodu je naglasio da njegov „magazin“ opisuje sve ono vrijedno što se dogodilo proteklog mjeseca. Ubrzo je i u Americi počelo izlaziti slično izdanje, *American Magazine*. S vremenom se naziv magazin udomaćio za časopise mješovita sadržaja, većinom bogato ilustrirane.

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“

Magnum

(*lat.* magnus-velik) boca dvostrukog sadržaja namijenjena običnim ili pjenušavim vinima

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

Maigre

(*franc.*) postan, mršav

<i>Potage maigre</i>	posna, nemasna juha
<i>à la maigre</i>	posna jela, priređena bez masti

Maiš

(*tal.* mais) kukuruz (južna Dalmacija)

Maître

(*franc.*) metre; voditelj, učitelj. Naziv koji je postojao prije nego se pojavio hotel u današnjem smislu. Osoba koja se na kneževskom dvoru brinula o kućanstvu – imala je velika ovlaštenja, primala u službu osoblje, sastavljala svakodnevne jestvenike za kneževu obitelj, organizirala zabavan život na dvoru.

Po karakteristikama morao je biti plemenit, stručan, plemićki odjeven, kulturni, skroman i nadasve odan knezu. Pojavom hotelijerstva javlja se i *maître d'hôtel*, koji ima mnoge ovlasti i zaduženja, jednom riječju „prva violina hotela“. Mnogi od njih završili su kao direktori ili vlasnici velikih hotela. *Maître d'hôtel* je „mozak“ većeg ili manjeg dijela poslovanja hotelske kuće; po nazivu: *premier maître d'hôtel*. *Maître d'hôtel de carré* pri posluživanju šef 3-4 konobarska rajona ili manje sale. Prema važnosti i težini posla koji obavljaju svrstani su redom:

Prvi	<i>premier maître d'hôtel</i>
Drugi	<i>second maître d'hôtel</i> , itd.

Maja

(*perz.* māje, *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)

Majoneza

(*franc.* mayonnaise) francuski temeljni umak; gust hladan umak pripremljen uglavnom od ulja, žumanaca, octa, estragona, soli, papra i worcestersauce (worcestershire). Temelj je mnogih hladnih umaka, a upotrebljava se sam ili razrijeđen bijelim vinom. Francuski maršal Luj Fransoa Arman d'Vinjero di Plesis vojvoda od Richelieua (praunuk velikog kardinala) bio je poslužen ribom i neobičnim žutim umakom od jaja koji mu se veoma dopao i dao mu je ime grada, tvrđave Mahon, na ostrvu Menorki (u čast netom izvojevane pobjede nad Englezima i zauzeća istoimene tvrđave), po jednoj priči, dok druga govori da je ime osmišljeno prema staroj francuskoj riječi za žumanjak – *moyeau*. Stari Grci radili su „svoju majonezu“ od žumanaca i maslinovog ulja, a zvali su je „ružnim uljem“.

<i>Mayonnaise collée</i>	majoneza pomiješana s rastopljenim aspikom, služi za dekoraciju hladnih jela
<i>Mayonnaise tomate</i>	majoneza pomiješana s koncentratom rajčice

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 incunima 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, lazanjice, 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

Makrobiotika

(*grč.* makro + bios – dugačak život) označuje umijeće dugog i zdravog života. Postiže se zdravim načinom prehrane (hrana nije onečišćena mikrobiološkim, kemijskim i radioaktivnim materijama), pripremljena je na odgovarajući način i troši se prema fiziološkim potrebama organizma. Osim toga potrebno je voditi računa i o duljem boravku u prirodi, održavanju čistoće i higijene

Makroni

(*njem.* Makronen) kolačići od mljevenih badema ili lješnjaka. Kremom nadjevena dva mini diska od smjese bjelanca badema i šećera, suše se deset dana. Izgledom podsjećaju na puslice, ali su pjenastija i prhkija slastica. Neki su ispunjeni intenzivnim okusima te obogaćeni okusom čokolade ili likerom od ruže koji im daje prekrasnu crvenu boju i poseban okus.

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

mliac

Malinovac

sok od maline (Himbeersaft)

Maloredusi

sicilijanske njokice; rade se od mekinja i začina (osobito šafrana), koji daje boju i ugodan miris svim ostalim sastojcima. Osnova za umak su rajčice, kozetina i janjetina i divljač. (Tal. kuhinja)

Maltaljati

nepravilno rezano tijesto, najčešće u obliku romba. Služi kao prilog juhama od zeleni, slanutka, graha i slično (Tal. kuhinja).

Malting

vrenje; transformacija ječma u proizvodnji whiskeyja.

Zrna najprije treba omekšati pa se ječam istrese u tankove i potopi u kristalno bistru vodu, kojom se destilerije kad je moguće opskrbljuju iz prirode. Nakon dva do tri dana zrna omekšaju i onda se rasprostru po podovima specijalnih prostorija (floor malting) u sloju debljine/dubine 1 jard (91 cm). Djelovanjem enzima grubi škrob iz zrna počinje se pretvarati u šećer. Nakon toga zrna kličaju, pojavljuju se izdanci i oslobađa se bogat miris i toplina. Nakon tjedan dana procjenjuje se idealan stupanj klijanja mrvljenjem zrna među prstima: ako je krto i lako se mrviti, trenutak je pravi. Premješta se u prostorije za sušenje u čijem donjem dijelu tinja žar od ugljena i treseta. Vrelina i dim podižu se i prolaze kroz pod na kojem je rasprostrt ječam, dok zrna istovremeno upijaju jedan od važnih elemenata karaktera budućeg whiskeyja: tresetni dim. S tresetnim žarom ne smije se pretjerati pa se sušenje dovršava isključivo na vatri od ugljena. Time proces dolazi u svoju vrelu fazu. Hrskava zrna u potpunosti probuđenih aroma melju se mlinovima, čime se dobiva brašno nazvano - grist. U prostoriji (mash room) voda se zagrijava do 68 °C i miješa u specijalnom aparatu s ječmenim brašnom, da bi se dobila gusta ljepljiva masa (mash) koja se usisava u okruglu bačvu (mash tun). Do tog trenutka slad se nalazio u stadiju zaustavljenog

razvoja, a njegov škrob na pola puta do šećera. Topla izvorska voda dovršava nasilno prekinut proces. Alkoholna para putuje uvis kroz uski vrat kotla, a zatim naniže, prolazeći preko vodom ohlađenog bakarnog navoja koji se zove crv (worm), i ponovno se kondenzira u tekućinu, koja više nije wash, ali još nije whiskey. Naziva se slabo vino (low wines). Sadrži oko 25 posto alkohola, zagrijava se u kotlu (spirit still) čiji prozirni stakleni prozor zapljuskuje tekućina koja se približava točki vrenja. Alkoholna se para odvaja i ponovno kondenzira, a zatim odvodi u rezervoar nazvan spremište za alkohol (spirit safe). Dotok novoproducenog pića kontrolira se uz pomoć cijevi, što je jako važan dio procesa. Prvi dio destilata, nazvan glava (heads ili foreshots), nedovoljno je čist i otrovan. On se mora izdvojiti, kao i zadnji dio, koji se zove rep (tails ili feints). Oba se djela recikliraju. Samo srednji dio – „tijelo“ ili „srce“ destilata – mladi je whiskey, koji se prelijeva u bačve i stavlja da odleži. Bačve u Škotskoj sklapaju u vlastitim bačvarama, jer iz Amerike i Španjolske stižu rasklopljena. Iako je u oba slučaja riječ o hrastovim bačvama, u američkoj je stajao bourbon, a u španjolskim sherry. Te bačve kombinacijom svojih osobina whiskeyju daju većinu budućih karakteristika, od boje do arome i finiša, a gotovo uvijek su od hrastovine. Kod američkog whiskeyja bačve se u skladu s važećim propisima mogu upotrijebiti samo jednom. S druge strane, neke poznate vrste škotskog whiskeyja (npr. Johnnie Walker Black Label) čuvaju se isključivo u bačvama od sherryja. To whiskeyju daje tamniju boju i slađi, mekši okus. U skladištima je velika vlažnost što se odražava na okus i aromu, a tekućina naizgled miruje godinama. Međutim, odvija se aktivnost nalik na disanje. Isparavanjem opada i jačina pića. Svježje destilirani whiskey ima čak 70 posto alkohola. Što se prije pretakanja u bačve razblažuje vodom do 63 posto da bi se postotak svake godine smanjivao. Otprilike trećina tekućine koja se ulije u bačve

zauvijek nestane. To se naziva „anđeoskim dijelom“ i, slično kao kod konjaka, gubitak se pravda vjerovanjem da whiskey neće biti dovoljno dobar ako i anđeli ne dobiju svoje. Da bi se postigla ujednačena kvaliteta, pribjegava se „vjenčanju“ tekućina različitih starosti. Po završetku procesa whiskey se prelijeva u portugalske bačve sa širokim dnom, zapremine 2300 litara. Tu će ostati šest mjeseci da se slegne i „vjenča“ na miru. Nakon toga je spreman za tržište. Dok se ne flašira, čuva se u plombiranim skladištima, dok troškovi proizvodnje ne budu plaćeni. To je bonded ili duty free whiskey. Prije flaširanja postotak alkohola mora se smanjiti, ali najviše do zakonskog minimuma od 40 posto.

Maltoza

(malc); slatni šećer, produkt rastvaranja šećera (u pivarstvu)

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.*

Mamaliga, mamaljuga

tradicionalno jelo moldavije; jelo od kukuruznog brašna, žganci, palenta, pura (rum. mamalýga); priprema se od sitno mljevenog kukuruznog brašna, koje je prije prosijano i dobro prosušeno u peći. Voda se zagrije u običnom željeznom kotlići debelih stjenki i dna, posoli se i u uzavrelu vodu uspe brašno. Idealan omjer brašna i vode postiže se iskustvom (standardni omjer je 40 dag brašna na 1,2-1,25 l vode, tj. po težini 1:3, ili 2 čaše brašna na 6 čaša vode. Brašno se sipa u stalnom tankom mlazu uz stalno miješanje, ili kroz sito uz stalno miješanje, ili se prvo stavi šaka brašna –

promiješa i kad voda opet zakipi, uspe preostalo brašno. Kuha se, uz lagano vrenje, 25-30 minuta uz stalno miješanje; vatra se smanji (stiša) i uz stalno miješanje kuha još 10-15 minuta, dok sve ne postane tvrdo. Ako se uz kuhaču ne hvata – mamaliga – gotovo je. Zgusnutu mokrom žlicom odvoji se od stjenki kotlića i pusti da se još neko vrijeme na vatri malo propeče i lakše odvoji od kotlića. Istresite mamaligu na stolnjak, ne na tanjur jer će se „uznojiti“ i postati neukusna. Dobro skuhana mamaliga mora zadržati oblik kotlića. Oštrim drvenim nožem ili koncem režite na komade i začinite *brinzom* (slani ovčji sir), mlijekom, jajima i češnjakom.

Mamaliga kuhana s mlijekom naziva se	<i>balmuš</i>
Kuglice mamalige mogu se nadijevati brinzom, tada se jelo zove	<i>urs</i>

Mamaglia

mamaljuga jelo od kukuruznog brašna, žganci, palenta, pura (Rumunjska)

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.

Manchego

Čuveni španjolski tvrdi sir od ovčjeg mlijeka iz Manche. Punomasni sir težine 2,5-3 kg čvrstog tijesta sa svega nekoliko sitnijih očiju. Kora mu je slamnato žuta, a ponekad je parfimirana.

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.* mađa) 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 priprema od ječma s malo suhog mesa.

Mangala

tur. mangal; limena zdjelasta posuda sa stalkom, služi kao peć

Mango

Tri četvrtine svjetskih manga raste u Aziji, a Indija je njegov glavni svjetski proizvođač i izvoznik. Ondje se čak uzgaja više manga nego svih drugih vrsta voća zajedno. Ostale su glavne zemlje manga Indonezija, Filipini i Tajland. U Indiji je oduvijek na cijeni, o čemu svjedoči drevna priča da je Buda (Budha) osobno posadio prvi gaj stabala manga, jer se ispod mogao u hladovini odmarati. Otada su, prema budističkom vjerovanju, njegovi cvjetovi i plodovi dio nekih budističkih ceremonija. Stablo manga može biti visoko do 30 metara, a pripada istoj obitelji kao i otrovni bršljan. Mango je voće koje se najviše jede na našem planetu, a to ga čini i najprodavanijim voćem na

svijetu. Plod raste od travnja do rujna, ali vrhunac je sezone u lipnju i srpnju.

Mangulac

mangulče; prase koje se lako tovi

Manioka, kasava, tapioka

Povisok grm, koji raste u tropskim krajevima Amerike, Azije i Afrike, uzgaja se radi velikog gomoljastog korijena. On može biti težak i do 15 kg, a sadrži veliki postotak škroba. Maniokino škrobno brašno važna je živežna namirnica.

Neočišćeno brašno naziva se – kasava, a očišćeno – tapioka, i služi za pravljenje kruha te kao dodatak raznim jelima i juhama. Mangovo lišće primjenjuje se kao varivo i kao salata.

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.

Mantije

(jelo iz Kosova), tanko tijesto premaže se masnoćom, obloži pirjanim mljevenim

mesom, kosanim lukom, začinima po želji, prelije jogurtom. Sve se zavije u okrugle pogačice i ispeče

Mantkaban

vidi: Marcipan

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)

Maple sirup

vidi: javorov sirup

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)

Marcasin

kaže se na francuskom za mladog vepra; dok se za starog kaže *sangler*

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.*

Marengo

selo u sjevernoj Italiji kod kojega je Napoleon I. potukao austrijsku vojsku 1800. god. Marengo je čest naziv jela.

Margarant

šipak, mogranj (njem. Granatapfel)
Z robum tergovati dopušča se, kakti su: ... citrone, .. margaranti, kostan

Margarin

(franc. margarine) umjetni maslac od biljnih i ribljih ulja ili samo od biljnih masti. Izumio ga je francuski kemičar Méges-Mouriés 1869. god., praveći ga od loja i mlijeka.

Margarin je prva sintetički proizvedena hrana. Njegov nastanak naručio je Napoleon III., francuski car, kao zamjenu za maslac, kojega se u drugoj polovici 19. stoljeća jednostavno nije moglo dovoljno proizvesti. Kemičar Hippolyte Méges-Mouriés prijavio je izum margarina, za koji su svi koji su ga vidjeli i kušali izjavili da baš nimalo ne pobuđuje tek. Proučavajući maslac, Méges-Mouriés je naime zaključio kako masnoća pomiješana s mlijekom, malo vode i još nekim dodacima mora dati umjetni maslac. Zato je pomiješao goveđe salo s jednakim količinama mlijeka i vode te dodao poseban sastojak – usitnjeno kralje vime.

Ta su ga zrnca podsjećala na biserčice pa je svoj izum nazvao prema grčkom imenu za biser (margon). Samo godinu dana poslije toga Méges-Mouriés je zarobljen u francusko-pruskom ratu, a kad je pušten kući, odselio se u Englesku. Tužnu sudbinu mnogih izumitelja doživio je i taj kemičar umrijevši u posvemašnjem siromaštvu, a njegovim su se izumom obogatili oni kojima je to sudbina namijenila. Bila su to braća Jurgens, trgovci maslacem iz nizozemskog gradića Ossa, kojima je pred sam kraj stoljeća posao jednostavno cvao. Početkom 20. stoljeća margarin se počeo proizvoditi od biljnih masnoća (tropske uljarice, suncokreta, soja), ali i od masti nesretnih kitova, kojih je zato sve manje plivalo svjetskim morima. Zbog toga je

margarin odjednom postao vrlo mekan, no taj je problem riješen 1910, godine dodavanjem vodika (hidrogenizacija), što je masu činilo tvrđom. Uskoro su margarinu dodani i

vitamini A i D, da bi povećali njegovu sličnost s maslacem, a posljednji korak do margarina kakav i danas jedemo učinjen je prije tridesetak godina, kad je postao maziv istoga trenutka kad bi se izvadio iz hladnjaka.

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 prelije)
<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 pripremiti

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

Mariniranje

(*franc.* mariner) staviti u marinadu meso, ribu, divljač

Mariscada

jelo od dagnji: vrlo slično našoj buzari. (Tal. kuhinja)

Marmelada

francuska riječ (marmelade) portugalskog podrijetla i označava pekmez od dunja (dunjin žele) – vrsta pekmeza. Marmelada se priprema od voćne kaše (usitnjenog voća) i nakon dugotrajnog kuhanja dobije se povezana masa bez komadića voća. U kuhinji se manje upotrebljava kao samostalno jelo nego više da zasлади druga jela.

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. Marohlini 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 vnogo 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) odgovarali 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 (studeni) 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 praevropski 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 gušćjim 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 bržeg – 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 Saracenima 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, "éasa"

Mascarpone

sir nastao u okolici Milana iz svježeg slatkog vrhnja od kravljeg mlijeka (najmanje 30 % masnoće), zagrijava se i

zgušnjava s limunovim sokom. Nekada se proizvodio samo zimi jer se brzo kvari. Može se čuvati i zamrznut ali ne dulje od 3 mjeseca. Mascarpone se dodaje u mnoga slatke i slane specijalitete čak i kao zamjena za masniji maslac. Uvijek ga dodajte tik prije dovršena jela da sačuvate ugodan miris i okus.

Masenica

popara polivena vreloom mašću u plehu (limu)

Masirača

bundeва

Maskirati

(*franc.* masquer) preliterati i potpuno prekriti namirnicu umakom, aspikom, kremom i slično.

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 plićoj posudi prekuhava u maslo koje se dulje drži.)

Maslačak

Okolicu Rijeke u svibnju krasi 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 hmelinate 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 (Slunj).

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 pamtime, 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, cide, drop

Masthuhn

(*njem.*) ugojeno pile teško 1-2 kg; Masthänchen – pilići teški 450-800 g, poznati su i po nazivu Milchmasthänchen ili Guggeli; Junghuhn – pilići teški 700-800 g najbolje su kvalitete 2-4 mjeseca; Suppenhuhn – višegodišnji pijetao ili kokoš čije se meso uglavnom upotrebljava za juhu.

Mastika

vrsta rakije; rakija začinjena ljekovitom smolom mastikovog drveta s jakim okusom anisa, sadrži najmanje 40 posto alkohola.

Na niskoj temperaturi ili ako je u redu hladna voda mijenja boju, jer se eterično ulje – anis, kristalizira. To je narodno piće u Makedoniji

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

maščec; 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, škaf; 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)

Maté, yerba, Matjeshering

njem. izraz za mlade haringe, sledeve prije spolne zrelosti, u to vrijeme su najkvalitetnije

Matelote

(*franc.* matelot) riblji ragu, slatkovodni brodet; riba u vinu

Matevž

staro slovensko seljačko jelo. Priprema se od krumpira, dodatkom graha, čvarcima, krvavicama, kobasicama, kiselom repom. Preliveno čvarcima, može se poslužiti kao samostalno jelo ili kao prilog uz pečene kobasice, pečene svinjske kare. Fratri u Pletterju začinjaju matevž s biljnim uljem i rade ga bez mesa.

Naputak: 40 dag krumpira, 30 dag graha, češnjak, papar, sol. Namočeni grah skuha se u slanoj vodi. Krumpir se oguli, nareže na kriške i skuha u slanoj vodi. Sve se ocijedi. Krumpir se pomiješa s grahom, sve se zgnječi i izmiješa u pire, posoli, popapri i doda češnjak. Prelije se čvarcima,

poslužuje se uz salatu ili kao prilog uz pečene kobase, kare i prelije sokom od pečenja.

Matigon

(*fran.*) vidi: Julinne. Ako je povrće izrezano na kriške, tada se zove matinjion (matignon), a upotrebljava se za začine

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, ovčatina, 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, kljukuša, samo mora biti polivena medom

Mecelj

(Belostenec) „četrvt 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

Mećaj(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 zgrabio 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 izlijevali 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 uzgajali 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, 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
----------------------	--

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

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 prošnjima.

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

Meditranska 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 pridozacima, hladni patliđan i povrće začinjeno uljem.

Sva međujela mogu se posluživati i kao samostalna jela u svakodnevnoj prehrani.

Međukruške

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; ljuske 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, blagovolište; 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

Meridon
prvobitno jelo od riječnih rakova s rižom i umakom (dva umaka), a sada se radi od drugih namirnica.
„Meridon“ od raka
Pomiješajte 7 dag masnoće od raka (maslaca sa okusom raka) sa 2 jaja ali ne dugo, jer će izgubiti boju, dodajte usitnjene i omekšane sredine žemlje, sitno izrezano meso rakova iz klijesta i repove, i sol. Smjesom nadjenite kalup ili posudice namazane masnoćom od raka, i kuhajte na pari. Istresite na tanjur, jelo zvano „meridon“, ukasite (garnirajte) komadićima cvjetače ili repićima raka, ili poslužite uz bistru govedu, riblju ili kokošju juhu.

Meringo
(*franc.* meringue) 1. pjenasta smjesa koja se uglavnom radi od bjelanca, šećera i različitih mirodija, a služi pri izradi kolača. Postoji i meringo-masa s bademima, jagodama, orasima; 2. meringo-kolač napravljen je od lagane pjenaste mase i

punjen tučenim vrhnjem ili sladoledom, Vidi: Baisers

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.

Meslidan
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 napatcima i jaja, obično oblikovane rukama u male loptice i pržene, pečene, kuhane na pari, ili kuhane u umaku, spominju se u *Rimskoj kuharici Apiciusa*.

U <i>Švedskoj</i>	<i>köttbullar</i> (mesne okruglice) izrađene od mljevene junetine ili mješavine mljevene junetine, svinjetine i ponekad teletine,
-------------------	---

	<p>pomiješano s krušnim mrvicama natopljenim u mlijeko, sitno sjeckanim i prženim lukom, podliveno čistom juhom i vrhnjem. Začinjene su bijelim paprom ili piment i solju. Švedske mesne okruglice tradicionalno se poslužuju uz umak, kuhani krumpir, lingonberry pekmez, a ponekad i svježi kiseli krastavac.</p> <p>Tradicionalno, oni su mali, u promjeru oko 1,5 cm.</p>
U Norveškoj	<p>mesne okruglice nazivaju <i>kjøttkaker</i> („mesni kolači“), a nalikuju Danskim <i>frikadeller</i>, obično su pripremljene od mljevene junetine. Tradicionalno se poslužuju s kuhanim krumpirom, umakom, lingonberry džemom i/ili pirjanim graškom. Neki dodaju kao prilog i prženi/karamelizirani luk.</p>
U Finskoj kuhinji	<p>mesne okruglice (<i>lihapullat</i>) pripremljene su od mljevene junetine ili mješavine mljevene junetine i svinjetine, ili čak sa mesom soba, pomiješano s krušnim mrvicama natopljenim u mlijeko i sitno sjeckanim lukom. Začinjene su bijelim paprom i solju. Mesne okruglice tradicionalno se poslužuju uz umak, kuhani krumpir (ili pire krumpir), <i>lingonberry</i></p>

	<p>pekmez, a ponekad i kiseli krastavac.</p>
Danske	<p>mesne okruglice poznate su kao <i>frikadeller</i> i obično su pržene, i pripremljene od svinjetine, teletina, luka, jaja, soli i papra, oblikuju se u kuglice malo spljoštene kako bi bolje stajale u tavi.</p>
U Velikoj Britaniji	<p>pikantne mesne okruglice <i>faggots</i>, tradicionalno je jelo posebno u južnom Mid Wales i Midlandsu. Pripremaju se od napravio od mljevenog mesa svinjetine, iznutrica: svinjskog srca, jetra, masnog mesa s trbuha ili slanine, mljeveno zajedno s aromatiziranim travama a ponekad i krušnim mrvicama. Smjesa se oblikuje rukom u kuglice, omotane u masnu svinjsku košuljicu (membrana od svinjskog trbuha) i pečene. Slično jelo je <i>almôndega</i> u Portugalu. Još jedna varijacija faggota priprema se od: mljevene svinjetine, pirjanog mljevenog luka, krušnih mrvica ili hladno kuhanog krumpira, začinjeno kaduljom, mješovitim biljem i paprom, oblikovano u male loptice. Peku se u pećnici i obično poslužuju hladne. Popularno jelo je „<i>Faggots i grašak</i>“. To je uobičajena kombinacija u području West Midlands, osobito</p>

	od 18. stoljeća razvojem industrijalizacije. Često se faggots kuhaju u loncu, s umak od pečenja i poslužuje uz grašak i pire krumpir. Faggotsi su također poznati kao <i>ducks</i> (patke) u Midlandsu, Yorkshireu, Lincolnshireu, i Lancashireu kao <i>savoury ducks</i> (ukusne patke). Od 1905. na tržištu (Leigha) se mogu kupiti faggotsi umotani u zobene pahuljice.
<i>U Belgiji</i>	mesne okruglice nazivaju <i>ballekes</i> ili <i>bouletten</i> u Flandriji, i obično su pripravljene od mješavine govedeg i svinjskog mesa s krušnim mrvicama i narezanim lukom. Mnoge druge varijacije postoje, uključujući i različite vrste mesa i sjeckani povrća.
<i>U Nizozemskoj</i>	mesne okruglice nazivaju <i>gehaktbal</i> , te se često poslužuje s kuhanim krumpirom i povrćem. Ova kombinacija najčešće se priprema kad je domaćinstvo u „škripcu“.
<i>U Njemačkoj</i>	su mesne okruglice poznate kao <i>Frikadelle</i> , <i>Fleischpflanzerl</i> , <i>Bulette</i> ili <i>Klopse</i> . Vrlo poznata inačica je <i>Königsberger Klopse</i> , koje sadrže incune ili slane haringe, a jednu se uz umak od kapara.
<i>U Poljskoj</i>	su nazvani <i>pulpety</i> ili <i>klopsy</i> (jednina <i>pulpet</i> , <i>klops</i>), i <i>pulpeciki</i> („mali

	<i>pulpety</i> “) i obično se poslužuju kuhani s različitim umacima (kao što su rajčice ili inačica umaka obloženog/dotjeranog/ s brašnom, kao i s umakom od gljiva; „šumski umak“), krumpirom, rižom ili s oboje. <i>Pulpety</i> ili <i>klopsy</i> obično su izrađene od mljevenog mesa začinjeno s lukom i pomiješano jajima i krušnim mrvicama ili usitnjenom pšenicom role namočenom u mlijeko ili vodu. Kuhani <i>pulpety</i> su veće od uobičajenih. Mogu biti okrugli ili plosnati. Potonji se u mnogim zemljama nazivaju hamburgeri. Pržene <i>pulpetye</i> nazivaju <i>mielony</i> (kratica za <i>kotlet mielony</i> - doslovno „mljeveni kotlet“).
<i>Rusija</i>	Ako planirate poslužiti meatballs na ruski način one ne moraju biti previše pržene budući se dalje pripremaju u pećnici pomiješane s krem umakom od vrhnja. Stavite okruglice u dublju posudu, prelijte vrhnjem lagano promiješajte, poklopite, i dovršite u pećnici na 200 ° C. Pred kraj skinite poklopac i sve malo zapecite. Poslužite sa svježim kuhanim krumpirom ili krumpir pireom i salatam od rajčice.

<i>U Austriji</i>	pržene mesne okruglice nazivaju <i>Fleischlaibchen</i> ili <i>Fleischlaberl</i> .
<i>Mađarskoj</i>	kao i područja susjednih zemalja gdje se govori mađarski, mesne okruglice/ćufte nazivaju <i>fasirt</i> ili <i>fasirozott</i> , vjerojatno dolaze iz austrijsko/njemačkog <i>faschierte Laibchen</i> . Također <i>májgombóc</i> (jetreni valjušak) koji je popularan u juhama.
<i>U Italiji</i>	mesne okruglice poznate su kao <i>polpette</i> , te se općenito jede kao glavno jelo ili u juhi. Glavni sastojci talijanskih mesnih okruglica su: govedina i svinjetina, a ponekad puretina, sol, papar, sjeckani češnjak, maslinovo ulje, Romano sira, jaja, mrvice i peršin, oblikovano valjanjem u ruci na veličinu loptice za golf. U regija Abruzzo, posebno u provinciji Teramo, mesne okruglice obično su velike kao „pikule“ i nazivaju ih <i>polpettine</i> .
<i>U Španjolskoj i Latinskoj Americi</i>	mesne okruglice nazivaju <i>albóndigas</i> , izvedenica iz arapskog <i>al-bunduq</i> (što znači lješnjak ili mali okrugli predmet). Smatra se da su <i>albóndigas</i> nastale kao berbersko ili arapsko jelo uneseno u Španjolsku tijekom razdoblja muslimanske vladavine. Španjolski <i>albóndigas</i> mogu poslužiti kao predjelo ili glavno jelo, često u umaku od rajčice, dok se meksičke <i>albóndigas</i>

	najčešće poslužuju u svijetlim juhama i povrćem.
<i>U Portugalu i Brazilu</i>	mesne okruglice nazivaju <i>almôndegas</i> . Obično su pržene i poslužene s rižom
<i>Albanske</i>	pržene mesne okruglice (<i>qofte te fërguara</i>) stavlja se sir feta.
<i>Rumunjska</i>	<i>Chiftele</i> i <i>pârjoale</i> iz Rumunjske su obično dubok pržene i pripremaju se od svinjetine ili peradi, navlaženog kruha i češnjaka. <i>Chiftele</i> su manje i sadrže više mesa. Sirove, termički neobrađene, mesne okruglice stavljaju se u kisele juhe, tijekom kuhanja, i nazivaju ih <i>ciorbă de perișoare</i> .
<i>U Grčkoj</i>	pržene mesne okruglice nazivaju <i>keftédes</i> (κεφτέδες) i obično sadrže kruh, luk i metvicu. Pirjane mesne okruglice nazivaju <i>yuarlákia</i> (γιοβαρλάκια: od turske riječi <i>yuarlak</i> , što znači „okrugla“), a obično uključuju male količine riže.
<i>U Iranu</i>	pripremaju nekoliko vrsta mesnih okruglica. Ako su kuhani u gulašu, nazivaju ih <i>kufteh</i> („mljeveno“). Ako su pržene (obično male mesne okruglice) nazivaju <i>Kal-e gonjeshki</i> (doslovno „glava vrapca“). Obje vrste su s kruhom ili rižom. Obično su nadjevene tvrdo kuhanim jajima ili suhim voćem. Postoji

	nekoliko (najmanje 10) vrsti, a najpoznatija je „ <i>kufteh tabrizi</i> “, tradicionalno u Tabrizu na sjeverozapadu <i>Irana</i> .
<i>U Afganistanu</i>	mesne okruglice tradicionalno se koristi u juhama, ili se pripremaju s umakom na bazi rajčice (u svibnju uključuju koštice sjemenja koje povećavaju kiselost) i poslužuje se s bijelom rižom. Nazivaju ih <i>Kufta-Chalou</i> .
<i>U Indoneziji</i>	mesne okruglica nazivaju <i>bakso</i> koje se obično poslužuju s juhom u zdjelu, s rezancima, <i>beancurdum</i> (sir tofu), jajetom. Bakso se mogu naći diljem Indonezije, ali najpopularniji su <i>bakso Solo</i> i <i>bakso Malang</i> (nazvan po gradu iz kojega je nastala). U Malangu je <i>bakso Bakra</i> (prženi bakso) također popularan. Većina Indonežani su muslimani te su okruglice pripremljene uglavnom od govedine ili pomiješana s piletinom.
<i>U Vijetnamu</i>	se mesne okruglice (<i>thịt Viên</i>) koriste kao sastojak u <i>phở</i> , Vijetnamskoj juhi s rezancima (u juhu se često dodaju bosiljak, klice i paprika). Također je uobičajeno kuhati mesne okruglice u umaku od rajčice, s dodatkom kosoanog mladog luka i paprike, koji se dodaju prije posluživanja. U <i>bún chả</i> (naziv jela: mesne

	okruglice s rižinim valjušcima, vijetnamski specijalitet), mesne okruglice, <i>chả</i> , termički obrađene na „ <i>gradelama</i> “ poslužuju se sa <i>bún</i> (rižini valjušci) i prokuhano u umaku (umak na bazi ribe, začinjjen rižinim octom, šećerom, češnjakom i chilijem).
<i>Japanska pljeskavica</i>	<i>hanbāgu</i> , obično se sastoje od mesa govedine, u mlijeku natopljene <i>panko</i> (krušne mrvice) i mljeveni sotirani luk. Obično se konzumiraju u umaku od kečapa i Worcestershire umaka.
<i>Kineske mesne okruglice</i>	<i>as-is</i> , najčešće su od svinjetine i obično kuhane s dodatkom soja umaka. Velike mesne okruglice zove <i>lion's heads</i> , (lavlja glave), mogu biti u rasponu od 5 cm do 10 cm u promjeru. Manji sorte <i>pork balls</i> (svinjske lopte) koriste se za juhe. Kantonska inačicapripremljena je od govedine i poslužuje se kao <i>dim sum</i> jelo. Slično jelo se naziva i goveđa loptu, i riblja <i>lopta</i> . U sjevernoj Kini, loptice nepravilnog oblika, od mljevenog mesa i brašna, pržene u dubokom ulju, poslužuju se u posebnim prigodama.
<i>Filipinima</i>	mesne okruglice, <i>almondigas</i> ili <i>Bola Bola</i> , obično se poslužuju u juhi s rižinim rezancima misua, prženim

	češnjakom, tikvicama i svinjskom prženom kožicom (pork cracklings).
<i>U Sjedinjenim Američkim Državama</i>	postoji nekoliko varijacija, na temelju mesnih okruglica. Obično se poslužuju sa špagetima (kao jelo: špageti i mesne okruglice) što je tradicija Talijansko/Američke kuhinje, osmišljeno od talijanskih useljenika koji su došli iz južne Italije u ranom 19. stoljeću. Tijekom vremena, jela su se u obje kulinarske udomaćila tako da više nema razlike. U južnim dijelovima Sjedinjenih Američkih Država, divljači ili goveđe mesa često je pomiješana sa začinima i pečeni u obliku mesnih okruglice koje mogu poslužiti kao glavno jelo. Još jedna varijacija, pod nazivom „porcupine meatballs” (dikobrazove mesne

	okruglice) često s umiješane s rižom.
--	---------------------------------------

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.

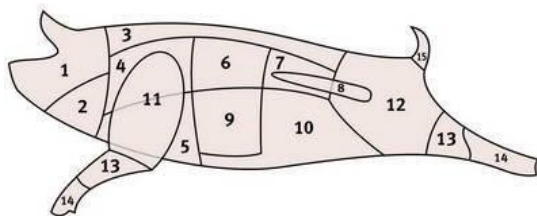
Meso koje koristimo u prehrani je: *svinjetina, teletina, junetina, govedina, janjetina, kozletina, ovčetina, jaretina, perad, divljač.*

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 hladetina 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	Masni špek nalazi se ispod kože i prolazi cijelom dužinom u meso leđa. Mišićavi vrh mesa leđa, odmah iza glave nazivamo vratina sa kosti. 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 nadjevena (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 (karmenadl) se nalaze sa gornje strane rebra. Nalaze se sa obje 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> . 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 usoljavaju i potim suše ili peku svježa (stari načini je - mariniranje u medu).
8. Lungić (biftek, svinjski file, svinjska pisanica)	Svinjski biftek, lungić je najcjenjeniji 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.
9. Svinjski trbuh ili carsko meso	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.
10. Potrbušnica (flam)	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 trbuhu spaja rebra dvije svinjske polovice.
11. Lopatica, plečka	Svinjska lopatica ili plečka je meso dugog i grubog vlakna sa relativno malo masnoće (oko 10%). Meso svinjske lopatice se koristi za mljeveno meso, pirjanje, kobasice ili kuhanje gulašaa. Lopatica se dijeli po pozicijama jednako kao kod svinjskog buta.
12. Svinjski but	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).
13. Koljenica, buncek	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.
14. Svinjske nogice	Svinjske nogice pripremaju se pirjanjem na luku, svježe svinjske nogice ili sušene svinjske nogice kuhane u varivima.
15. Svinjski rep	Svinjski rep koristimo sirov za kuhanje mesne juhe i u varivima.
16. Svinjske iznutrice	Svinjski bubrezi i svinjska pluća mogu se pirjati ili

	<p>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 (<i>švarglu</i>) 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 hladetina i <i>prezvršt</i> - tlačenica.</p>
--	---



9. Svinjski trbuh ili carsko meso



5. Prsa



6 i 7 Karmenadli (kotleti) i rebra



8. Lungić (biftek, svinjski file, svinjska pisanica)



medaljoni

Govedina

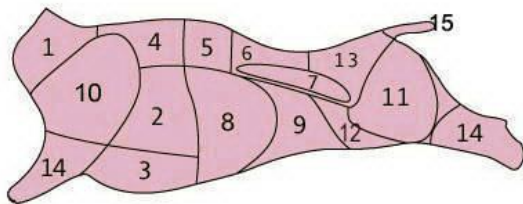
<i>Govedina je meso goveda starijeg od 7 mjeseci.</i>	Kvaliteta mesa ovisi o starosti, težini i ishrani goveda. Meso mora sazrijeti prije upotrebe (nakon klanja mora visiti na hladnom 4 dana) da bi bilo mekše. Meso je tamno crveno (što starije govedo, to je meso tamnije).
<i>Junetina je meso ženskog 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, govedeg 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 svježe, tj. da je meso odstajalo u kontroliranim uvjetima, a to su temperature do 4 °C i na suhom

Podjela govedeg mesa po kategorijama

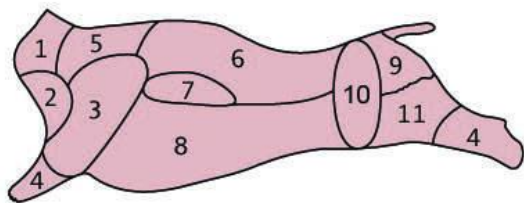


1. Vrat, vratina	Meso govedeg vrata je puno mišića i sa 6-8% srednje masno. Koristi se za juhe, variva, ili se pirja (gulaš). Nije pogodno za pečenje.
2. Zapećak	Meso govedeg zapećka je srednje mišićavo i koristi se za pirjanje (gulaš) i kao meso za juhu i variva
3. Prsa	Meso govedih prsa je prošarano 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 (Rib-Eye-Steak).
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. T-Bone steak (sa kosti), Entrecôte, Rumpsteak, Porterhouse-Steak, Club-Steak i Sirloin-Steak. 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 rebra je puno masnih žilica, te ima dosta hrskavica. Koristi se za juhu i variva.
9. Potrbušina, slabina	Meso govede slabine, a zovemo je još i ruža, je meso sa malo masnoće pogodno za odreske (šnicle), 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 (šnicle) 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 govede 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 (šajbe), ali tako da koštana srž ostane u sredini.

	Poznato jelo od šajbi dobivenih od goveđe koljenice je (<i>Osso buco</i>). Cijela goveđa koljenica se može pripremiti i kuhanjem te pirjanjem.
15. Goveđi rep	Goveđi rep je posebna delikatesa. Meso goveđeg 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. Meso na govedskom repu ima relativno malo ali je zato jako aromatično i pogodno za pirjanje i kuhanje.

Podjela telećeg mesa po kategorijama



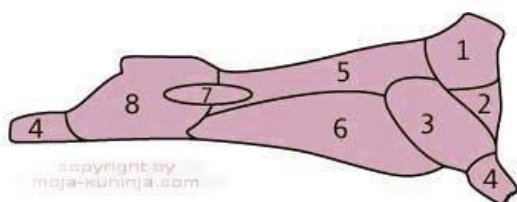
1. Vrat, vratina	Teleći vrat sadrži male komadiće hrskavice (ne osjete se), dobro je prošaran masnim tkivom i vrlo je sočan. Teleći vrat koristi se nasječen na komadiće i za pirjanje, gulaš, kao meso kuhano za juhe i pirjanje u raguima. Teleći vrat pečen u komadu ispod peke prava je delikatesa.
2. Prsa	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 (<i>šajbe</i>) pirja se, cijele se kuhaju ili peku u pećnici ili pod pekom.
5. i 6. Hrbat (roastbeef, 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 teleća. Teleći <i>bubrežnjak</i> pečemo u komadu u pećnici ili nasječen pirjamo.
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>	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. 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)
<i>Ovčetina</i>	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.
<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



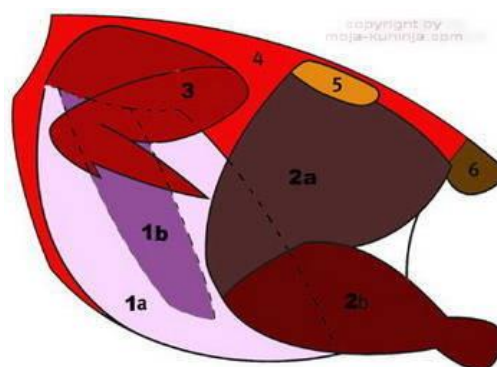
Janjeći kotlet

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 ražnjice, 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 doljne 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 doljnji 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 ražnjice od janječeg buta.
Iznutrice (janjeće, ovčje, kozje)	Janjeća, kozja ili ovčja jetra i bubrezi se mogu pržiti, također specijalitet su i fileki (škembići, 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) dobataka (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. Sot-l'y-laisse) koji se nalaze na vrhu batka, sa unutarnje strane hrmeta.
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	Kokošje meso dijelimo po starosti i težini kokoši 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. Teže piliće dijelimo još na kopune (kapune) i pularde. 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. 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 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.
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. 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. 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.
Meso patke	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. U Francuskoj je poznata rasa Barbarie, koja je križanac obične i divlje patke, meso ima najbolje odlike obje rase. Pekinška patka nije posebna rasa patke nego naziv poznatog jela sa dalekog istoka.
Meso purana, tuke, čurke	Pureće meso, poretinu 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

<p>i vrlo mekana, bataci i dobatci su tamnijeg mesa i jačeg okusa. Puran je težak obično oko 8-12 kilograma, dok uzgojeni Pazinski puran teži i do 30 kilograma. 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.</p>
--

Divljač

<p><i>Divljač u ljudskoj prehrani</i></p>	<p>Pod divljač podrazumijevamo životinje koje koristimo u prehrani do kojih dolazimo njihovim lovom u divljini ili kupovinom u specijaliziranim trgovinama. Pod divljač ubrajamo; <i>divlju svinju, jelene, srne, jarebice, fazane, divlje patke, liske, tetrijebe, divlje koze, muflone, divlje zečeve, kuniće</i> 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.</p>
---	--

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;*

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)

*... 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

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 unutarnje strane kože (mezdre)

Meze

zakuska izvan redovnih obroka, obavezno uz piće



Mezenterija

(od grč. ènteron – crijeva, utroba; nabor potrbušnice, spaja crijeva s trbušnom stjenkom) naša riječ – *odbirci*; tope se kao čvarci, melju u stroju za mljevenje mesa, pirjaju i stavljaju kao dodatak krvavicama.

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

Michelin Red Guide

katalog: kulinarstva, ugostiteljstva i turizma od ranih dvadesetih godina prošlog stoljeća, osmišljen i od strane proizvođača automobilskih guma Michelin s poznatom slikom, na koricama knjige, Michelin Man. U skladu sa svojim kriterijima, svake godine bira između više od 4650 hotela u 2010. i preko 3400 restorana one koje će uvrstiti u svoj vodič. To je jedan od najstarijih i najpoznatiji restoran vodiče u svijetu, i prodano je oko 30 milijuna primjeraka između 1900 i 2004. Svake

godine, anonimni istraživači, stručnjaci, dodjeljuju nagradu Michelin zvjezdicu, koje ponekad dovode do „teških rasprava u tisku“ o vjerodostojnosti ocjenjivanja. Specifičnost Michelin Red Guide je prezentiranje karakteristike hotela, restauracija, gostionica, izgleda lokala, udobnost stolica, kvaliteta sitnog inventara, oprema, hrana, piće, spremnost osoblja i dr. U vodiču uz svaki naznačeni objekt nalazi se ubilježeno: službena kategorija, lokacija, cijena, kvaliteta usluge, specifičnost kuhinje i dr. Svi ti elementi se boduju i ukupan broj bodova donosi ili ne donosi zvjezdice. Renome objekta označuje se brojem zvjezdica od 1-5. Uvrštenje lokala makar i s jednom zvjezdicom velika je čast. Dobiti tri zvjezdice mogu samo lokali koji zaslužuju superlative. Hoteli mogu dobiti najviše 5 zvjezdica a restorani i gostionice 3 zvjezdice. Michelin također objavljuje zbirke turističkih vodiča, kao što su *Green Guide* pokrenut 1920. Prvi Michelin vodič izrađen je 1900. osmišljen od Andre Michelina i njegovog brat Edwarda, povodom Svjetske izložbe 1900., kao vodič uz kupnju guma. Francuska je tada imala 2.400 vozača, pionira automobilske industrije kojima je vodič pružio vrijedne informacije: popis nekoliko garaža, liječnika, plan nekoliko gradova i popis atrakcija.

Mignons

(ili *franc.* petits-fours) minjoni su najmanje poslastice od iste smjese ali različitih oblika; piramide, čunjići, prizme, kugle. Gornji dio obično im je krema koja se može modelirati po želji. Poslužuju se u papirnim kalupima tzv. „kapslima“

Mignone dijelimo na:

<i>suhe minjone bez punjenja kremom</i>
<i>minjoni na podlozi badema (kao što su makaroni i ostali)</i>
<i>minjone od genoveškog tijesta ili biskvitnog, nadjeveni i glazirani</i>
<i>minjoni od parenog tijesta ili beriškonskog tijesta, glazirani</i>
<i>minjoni od meringo-mase, male tortice s ušećerenim voćem</i>

Svi minjoni konzumiraju se svježi, jer se dugo ne drže. Osuše li se, ne prijaju dobro. Pakiraju se u papirnate manšetice

Mie de pain

(*franc.*) vrsta pšeničnog kruha bez kore

Miješati

(*franc.* méler; *njem.* Mischen) mehaničkim putem (miješalicom, kuhačom, rukom) spajati dvije ili više tvari u jednu masu, npr. šećer i maslac, mlijeko i brašno, vodu i brašno ...

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 začinjjen lukom prepečenim na masti, slično „restanom“ krumpiru

Mijoter

(*franc.* čit. mižote) začinjeno meso ili ribu polagano pirjati (dušiti) u pokrivenoj posudi na laganoj vatri

Mikrovana pećnica

Sredinom prošlog stoljeća slučajno je otkriven termički učinak mikrovalova dok se istraživala tehnologija radara za potrebe američke vojske. Spoznaja da mikrovalovi prodiru u hranu, izazivaju u njoj trenje molekula vode zbog čega se stvara toplina koja hranu ekspresno skuha, potaklo je znanstvenika dr. Percy Spencera osmišljavanju uređaja za generiranje mikrovalna zračenja. Napokon je 1967. predstavljena prva mikrovalka nazvana Amana Radarange. Za 3.000 dolara dobio se uređaj visok 170 centimetara i težak 363 kilograma. Pokusno se koristio u bostonskom restoranu i na prestižnim

kulinarskim učilištima (u bivšoj Jugoslaviji zagrebački prehrambeni kombinat PIK Sljeme, u tvornici gotove hrane imao je prvi takve uređaje).

„Kada smo isprobali taj čudesan aparat, osvojio nas je snagom i brzinom kuhanja. Poslušali smo znanstvenike i za kuhanje i pečenje koristili vatrostalne posude. Tako smo na iznenađenje studenata ispekli voćni kolač, pripremili umake i sufle. Amana bi napravila sve što je kuhar poželio“, prisjetila se Jacqueline Mariani, profesorica na školi kulinarstva londonskog sveučilišta, koja je odmah shvatila da mikrovalka štedi vrijeme i struju.

Pećnicu su s jednakim oduševljenjem počeli koristiti i u američkim i britanskim pržionicama kave, kikirikija i čipsa. Zbog cijene i obujma nije bila zanimljiva kućanicama, sve dok proizvođači nisu ponudili manje i praktičnije modele.

U svaki model bio je ugrađen magnetron koji proizvodi mikrovalove. U zatvorenom ih prostoru pećnica odašilje prema stropu, dnu i stjenkama. Budući je unutrašnjost pećnice metalna i staklo na vratascima ima ugrađene metalne žice, mikrovalovi se od njih odbijaju i pravocrtno vraćaju u unutrašnjost pećnice. Vremenom su razvijeni različiti sustavi raspršivanja mikrovalova. Kod nekih modela do stalne promjene gibanja valova dolazi pomoću rotirajuće ploče ili reflektiranja krila nalik na ventilator. Neke mikrovalne pećnice na sredini imaju ugrađen rotirajući tanjur kao podložak kroz koji ne prolaze valovi, nego samo kroz jelo. No ako pećnica ima na dnu ugrađen keramički ili stakleni pladanj mikrovalovi će i odozgo prodirati u hranu, pa je zagrijavati, kuhati ili peći.

Rukovanje mikrovalnom pećnicom je jednostavno i slijedeći uputstva uz pomoć regulatora i bez iskustva se lako određuje vrijeme pripremanja određene vrste jela. Prednost te pećnice pred plinskim ili električnima je ekonomičnost te je s vremenom postala obvezni aparat u kuhinjama restorana i hotela.

Stručnjaci kažu da prijašnji modeli iz 60-tih bolje kuhali hranu unatoč što su današnji modeli praktičniji i sofisticiraniji. Suvremene pećnice kao da su više namijenjene zagrijavanju namirnica, gotovih i polugotovih jela, što određuje današnji ubrzani ritam življenja.

Razlika između mikrovalne i klasične pećnice

Postoje brojne razlike u načinu korištenja mikrovalne i klasične pećnice koje je dobro znati. Dok se obrada namirnica u klasičnoj pećnici mjeri satima, u mikrovalki se radi o minutama. Da bi se postigla temperatura pečenja u klasičnoj eklektičnoj pećnici, gumb se okreće barem na 180 °C, dok je u mikrovalki temperatura rijetko veća od 100 °C. To znači da je mikrovalka kudikamo ekonomičnija i troši samo trećinu energije potrebne klasičnoj pećnici. Dok je klasična pećnica sva vrela, mikrovalka je hladna jer se grije samo namirnica u ambalaži koja se okreće na rotoru. Ambalaža je transparentna za elektromagnetske valove i nije zapreka za obradu namirnica te ostaje hladna pri zagrijavanju namirnica. Zbog toga treba biti oprezan kad grijete mlijeko ili čaj u mikrovalki jer je posuda hladna, a tekućina vrela. Kod mikrovalki nema nagoretina. Elektromagnetski valovi dopiru lakše i dublje od klasične pećnice, ali ima problema ako se u mikrovalku stavi cijelo pile s kostima, da dijelovi mesa „skriveni“ iza kostiju ostanu neozračeni, što znači da se u tom slučaju mogu „provući“ neki trovači hrane, poput salmonele. Mikrovalka konvertira aktivni oblik vitamina B-12 u inaktivni, što znači gubitak od 30-40%. Špinat zadržava gotovo cijeli folat u mikrovalki, dok kod klasične obrade kuhanjem gubi čak 77% folata. Hranjive tvari očuvane su približno jednako kao sa su kuhane ili pečene u klasičnim pećnicama, a glavna je prednost u brzini pripreme jer elektromagnetski valovi prodiru puno brže i dublje od klasične toplinske energije. Glavna namjena mikrovalke je podgrijavanje hrane, ali prema priloženim

se naputcima može raditi cijela paleta jela. Što je jelo poroznije, lakše se u mikrovalki obrađuje, a jela s glatkom površinom, kao što su hrenovke, malo teže jer se elektromagnetski valovi reflektiraju od glatke površine. Kesteni i jaja mogu pucati, a poznato je da se ulični prodavači kukuruznih kokica služe upravo mikrovalkama. Za sterilizaciju postoje posebno uređene mikrovalke koje se inače koriste za pripremu dojenačke hrane i za neke druge medicinske svrhe. Bilo kakva metalna posuda koja se stavi u mikrovalku djelovat će kao provodnik, što znači da će pojačati djelovanje elektromagnetskih valova. To vrijedi za alu foliju ili vilice zaboravljene na tanjuru, što čak može izazvati iskrenje. Neke namirnice u mikrovalki mogu izazvati iskrenje, a lijep je primjer koje nitko ne stavlja u mikrovalku. Mikrovalka može biti vrlo koristan uređaj kad se koristi na pravilan način.

Tvornica gotove hrane Sljeme, u Zagrebu, posjedovala je prve mikrovalke (1964.) u kojima se uspješno eksperimentiralo s prvom smrznuta gotovom hranom kod nas.

Mikser

(*engl.* mixer) 1. mješač pića u barovima; 2. posuda šeiker, u kojem se miješa piće; 3. električni aparat za miješanje, električna miješalica. (prvi mikser konstruirao je Amerikanac poljskog podrijetla Stephen J. Poplawski. Sedam godina radio je na nacrtima sve dok jednoga dana 1922. godine novi izum nije uspješno proradio. Najprije su mikserom miješali tekućine tako da je u počecima služio i u noćnim barovima za pripremu koktela. Tek pedesetih godina prošlog stoljeća mikseri su ušli u domaćinstva i znatno olakšali pripremu kolača. U europska kućanstva mikser je stigao iz Amerike prije pola stoljeća).

Milefolje

(*tal.* mille-tisuća + foglie – list) jelo od nekoliko kora („jufki“) posutih mljevenim mesom

Mileram

(*njem.* Milchrahm) kiselo vrhnje, skorup, kajmak, pavlaka, smetana

Milhbrot

milbrot (*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 kulinari 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 energetske 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 izvivala. Gledajući našu zemljopisnu kartu možemo naći više od trideset mjesta sa tim nazivom (Podravska Slatina, Slatina kod Splita, Slatinik kod Slavenskog Broda...)

Minestrone



(manestra, minestra, maneštra, manistra, maništra) gusta juha ili čorba koja se priprema od mnogo vrsta sitno narezanog povrća kojoj se mogu dodati sitno narezana govedina ili kobasice, kao i riža ili tjestenina. Od začinskog bilja dodaju se po želji: peršinovo lišće, mravinac (origano), kozlac, majčina dušica. Kako je ta juha došla iz Italije (Milano) ne smije se zaboraviti sir parmezan.

U vrijeme kad su gostionice bile rijetke i jako udaljene jedna od druge putnici su se sklanjali u samostane gdje su mogli jesti. Redovnici su se u njima navikli primiti goste u svako doba dana i noći, pa se u njih uvijek na vatri krčalo jelo od mesa i povrća spremno da okrijepi putnika namjernika. Ta je njihova spiza bila poznata kao minestra, od *lat.* ministrare, poslužiti, služiti. Minestrone je – velika minestra, juha od goveđeg temeljca u kojoj je kuhana kombinacija raznog povrća i tjestenine, a koja je jušna da sastojci u njoj mogu plivati.

Minute

(*franc.* à la minute) časak, jelo po narudžbi pripremljeno za nekoliko minuta

Minjon

franc. mignon; vrsta kolačića od biskvitnog tijesta, nadjeveni kremom i presvučeni glazurom

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

Mirepoix

(*franc.* čit. mirepoa) mješavina različitih vrsta korjenastog povrća i slanine izrezane na kockice i pirjane na maslacu, uz dodatak majčine dušice, luka kozjaka i tucanog suhog lovorovog lista i madera-vina. Dodaje se pojedinim jelima radi dotjerivanja okusa.

Izvorno: *Mirepoix* (čitaj: mirpoa), tehnika kuhanja ima dugu tradiciju što se ne može reći za pojam (izraz) mirepoix, koji datira iz osamnaestog stoljeća i potječe, kao i mnogi drugi izrazi iz francuske kuhinje (aristokratske kuhinje u ovom slučaju od Charles-Pierre-François Gaston de levisice, Duc de levisice-Mirepoix (1699-1757), francuskog feldmaršala i veleposlanika. Prema Pierre Larousse nesretni vojvoda od Mirepoix bio „*nesposoban i osrednji pojedinac ... koji je dugovao svoje golemo bogatstvo Louis XV. i osjećajima prema njegovoj ženi, i koji je imao samo jednu želju, koja bi ga proslavila: da njegovo ime nosi umakom od svih vrsta mesa i raznih začina*“. Pojam (mirepoix) se nije redovito koristio u francuskim kulinarskim tekstovima sve do devetnaestog stoljeća, tako da je teško znati što se podrazumijevalo pod: jelima mirepoix u osamnaestom stoljeću u Francuskoj. Beauvilliers 1814. daje kratki naputak (recept) za *Umak à la Mirepoix* koji je mastan, začinjeno vinom (*laced*; primiješati vino nekoj tekućini), garnirano s

aromatičnom smjesu od mrkve, luka, buke garni. Carême 1830-ih, daje sličan naputak, nazvavši ga jednostavno *mirepoix*. Do sredine devetnaestog stoljeća, Gouffé koristi pojam *mirepoix esencije*: začinjeno s dvije boce Madeira!, koje, kao i sve druge esencije, obogaćuju mnoge klasične umake. Do kraja devetnaestog stoljeća, mirepoix se koristi u „modernijem smislu“ i Favre u rječniku universel de cuisine (1895, reprint 1978.) koristi pojam za opisivanje smjese šunke, mrkve, luka i bilja koje se koristi kao aromatski začim pri izradi umaka ili *braising mesa* (meso prženo na slaboj vatri).

Prema Larousse Gastronomique (1938.), mirepoix može se pripremiti „au Gras“ (s mesom) ili „au maigre“ (*lean*; mršavo, nemasno). *Mirepoix au maigre* se ponekad naziva *brunoise* (iako strogo govoreći ovaj pojam točnije označava samo tehniku rezanja u male kockice s nožem).

Mirepoix au gras sadrži kockice pršuta/šunke/slanine ili svinjske potrbušine kao dodatni sastojak. Slične kombinacije, iz francuskog kulinarskog repertoara, mogu uključivati poriluk, pastirnjak (parsnips), češnjak, rajčica, luk, gljive, papriku, chilies, i đumbir, prema zahtjevima regionalne kuhinje ili uputama pojedinih kuhara ili naputaka.

Soffritto često sadrže peršin koji je osnova za mnoga tradicionalna jela klasične talijanske kuhinje, soffritto služi sličnoj svrsi u španjolskoj kuhinji. Tradicionalni omjer za mirepoix: 02:01:01 luk, celer, mrkvu i, omjer kosti za mirepoix fond (temeljac) je 10:01. Za svijetle temeljce, odnosno *fond blanc*, pastirnjak se koristi umjesto mrkve za održavanje svijetle (blijede) boje. Talijanska verzija mirepoix - soffritto (ne smije miješati sa španjolskom soffritto). Prema američkom tekstu *Joy of Cooking*, talijanski soffritto se priprema s maslinovim uljem umjesto maslaca, kao u Francuskoj, a također može sadržavati češnjak, komorač, poriluk, i bilje. Toskanski restaurateur Benedett Vitali piše da soffritto znači peći na laganoj vatri („underfried“), opisujući kao: „pripremiti povrće da lagano posmeđi“. To je temelj na kojem se mnogi

toskanski umaci i druga jela pripremaju. Neko vrijeme su taj način nazivali „lažni ragu“ („false ragout“) jer soffritto je maglovito podsjećao na okus mesnog umaka. Prema Vitaliju majstorstvo u pripravi soffritta je osnova za razumijevanje toskanske kuhinje. Klasični dodaci toskanskog i soffritta su češnjak, crveni luk, mrkva, i stabljike celera, sve sitno sjeckano i polako i pažljivo pirjano (*sautéed*) u djevičanskom maslinovu ulja u tavi dok smjesa dostigne rumenila.

Mirepoa bordolez

(*franc.* mirepoix bordelaise) mrkvica, peršinov korijen i luk narezani na sitne kockice, začinjeni majčinom dušicom i lovorovim listom stucanim u prašak, te polagano ispirjani na maslacu

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, muškadni 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)

Mise en place

(*fran.*) mizenplas; u internacionalnom rječniku ugostiteljstva znači uraditi sve pripremljene radove, koji su potrebni za nesmetano odvijanje posla (*za svaku stvar svoje mjesto, svaka stvar na svoje mjesto*)

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, kopra, 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, cikoriije (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

mišketin (*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)

Mixed-grill

razna vrsta klaoničkog mesa pripremljena na roštilju tvore porciju, uobičajena je količina mesa 25-30 dag

Mixed-pickles

miksod pikls (*engl.*); 1. u staklenkama ukiseljeno povrće koje se najviše upotrebljava u hladnoj kuhinji za dekoraciju ili prilog, sastoji se od cvjetače, sitnog luka, nedozrelih klipova kukuruza, zelenih rajčica i dr.; 2. pikantno varivo začinjeno octom.

Mixer

(*engl*) 1. mješač pića u baru; 2. posuda, šejker u kojem se mučka piće; 3. električni aparat za miješanje pića, miješalica

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 restoracija
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 najbližnje 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>Bivolličino 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 °C da bi se uništili mikrobi. Homogenizirano, zagrijano do 85 °C 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 °C 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 kulinarstva, 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 prilog 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 „tepsije“ 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

Mlinčenjak
oklagija, sukalo; drvena sprava za valjanje tijesta

Mlinčići



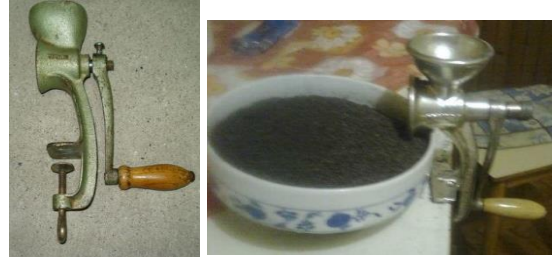
mlinčić za kavu, papar



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 usitjenog 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.

Mockturtlesoup
(*engl.*) patvorena kornjačina juha napravljena od teleće gubice; Za pravu juhu od kornjače kaže se: *real turtle-soup* ili *vrai torture*.

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 vsakoga je bila jedna glava šalate .. močnjak z medicum i snegom

Mode

(*franc.* à la mode) moda; prema modi, po običaju; *à la mode ancienne* – na stari način, staromodno. Danas se prilikom pisanja jestvenika i menija riječ „mode“ izostavlja.

Modeliranje

rukom izraditi neki predmet u slastičarstvu od marcipana ili druge mase (cvijet, stablo)

Moderne

à la moderne (*franc.*) u duhu sadašnjeg vremena, prema sadašnjici; *à la moderne* – ukusno pripremljeno jelo i po pravilima suvremene prehrane

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

Moka bar

vrsta specijalnih dnevnih barova, koji pružaju relativno velik izbor raznih napitaka na bazi kave, miješanih pića na bazi kave i alkohola, te bezalkoholna pića. Prostorije su male, a lokacija na frekventnim mjestima

Mokavka

brašnava kruška

Mokić

smokva koja se istom raspupila (Primorje)

Molekularna gastronomija ili kuhinja

je pravac pripremanja hrane u kojoj se koristi znanost u poznavanju fizikalne kemije i kemije hrane te umjetnosti stiliziranja hrane na tanjuru. U pripremi i oblikovanju koriste nesvakidašnje tehnike u kuhinji kako bi se postigli specifične strukture (unutrašnji raspored sastavnih dijelova cjeline) i teksture (tkanje, potka; ono što se vidi kao šara i vanjski znak neke strukture, sastava ili složenijih tvornih odnosa; slojevitost, naslaganost) jela.

Osim uobičajenog kuhinjskog pribora i uređaja koriste se, do sada nezamisliva pomagala i tehnike, npr; kupka, vakum, laser, tekući dušik, kompresori, epruvete, mikrovage,

Molekularna kuhinja je pojam koji se javlja početkom 90 godina prošlog stoljeća kada se pokušalo objasniti stare kulinarske recepte sa novim saznanjima dobiti nove ideje za nove recepte.

U molekularnoj kuhinji osim uobičajenih tehnika koristi se i tehnika kemijskih i fizičkih laboratorija i industrijske proizvodnje hranekako bi se proizvele namirnice sa novim osobinama (npr. pjena i žele od povrća; vrući sladoled, bomboni od maslinova ulja, kavijar od dinja i lubenice;). Novim, iznenađujućim kombinacijama aroma, slatkog i slanog, temperatura i tekstura, jela molekularne kuhinje su istovremeno, u umjetničko pravcu – moderna umjetnost.

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)

Montasio

formaggio Montasio; kravliji sir, s alpskih pašnjaka, dobio je ime po planinskoj visoravni Montasio na tromeđi Italije, Slovenije i Austrije. Proizvodi se za potrošnju u tri „kategorije“

svježi nakon dva mjeseca dozrijevanja
srednje zreli – nakon četiri mjeseca dozrijevanja
dozreli, nakon godinu-dvije dozrijevanja

O kvaliteti, tog zaštićenog sira, brine se furlanski konzorcij „Formaggio Montasio“. Koristi se kao predjelo, prilog glavnom jelu ili kolač/desert.

Montirati

izmiješati umak s maslacem, tući bjelance u snijeg

Morac

komorač, slatki januš

Morbier

francuski težački sir - danas vrhunska delikatesa, prvotno se proizvodio od ostataka sira i služio je mljekarima isključivo za osobnu upotrebu. Na kraju dana mljekari su ostatke skute stavljali u kalupe, a da bi ih zaštitili od sušenja i insekta, na vrh su posipali tanak sloj pepela. Drugo jutro, preko pepela bi stavili još skute i – eto Morbiera.

Sir ima aromu svježe pokošene trave s okusom tvrdo kuhanih jaja.

Mor-dud

(tur.) vrsta duda ljubičaste boje

Mor-patlidžan

(*tur. perz.*) crni (modri) patlidžan, patlidžan

Morica

crna smokva (Vrbnik)

Morkinja,

čurta; vrsta tikve, bundeve s narančastom unutrašnjošću, jestive, podrijetlom iz Kurdistan (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 sazdana 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.

Ozdravljajuća 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

odašljala 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 *mortarium* 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.

Mortificirati

(*franc.* mortifier) određeno vrijeme na stanovitoj temperaturi prijeko potrebno odležavanje nekih dijelova govedine, divljači, svinjetine i dr. da dobije na kvaliteti i da se kod jela postigne „haut-goût“. Kod riba i školjkaša ovim bi se postupkom postigao suprotan učinak

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; moškir – Split)

Moškovac

vrsta boba (Dubrovnik i okolica)

Mošnjice

mahune

Mošt

(*lat.* mustus) sok od grožđa nastao muljanjem grožđanih bobica. Dozvoljeno je najviše 28 posto alkohola.

(*Mustaceum* – lovornača; 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 (skraćenica od moto-hotel) smislio je arhitekt tog objekta Arthur Heinman.

Mousse

(*franc.*) mus; pjena; to je istodobno oznaka za posve laka jela od pjene, koja se rade od sitno kosanog mesa uz dodavanje različitih začina

<i>mousse de jambon</i>	pjena od butine
<i>mousse de glace</i>	pjena od sladoleda

Moutarde

(*franc.*) mutard; francuski tvornički umak kiselopikantna okusa, koji gurmani vrlo cijene. Postoji nekoliko vrsta. Osnovna sirovina je crna gorušica, estragon, papar, ocat i dosta grožđanog šećera

Mouton

izraz u francuskoj kuhinji za meso od ovce i brava; u njemačkoj se kaže *Hamelfleisch*, a u Austriji *Schöpsernes*; kod nas se koristi izraz *ovčatina*, bez obzira radi li se o mesu ovce ili brava.

Movable

(*engl.*) pokretan, pomičan; movable bar – specijalna kolica opremljena najnužnijim inventarom potrebnim za miješanje pića i njihovo nuđenje gostima u restauracijama, u salonu, na terasi i sl.

Mozartov kuglof

Iako je bio središnja osoba bečke klasike, glasoviti je austrijski skladatelj Wolfgang Amadeus Mozart umro u bijedi. U drugoj polovici 18. stoljeća, kada je živio, s nedjeljnom se jutarnjom bijelom kavom obavezno jeo jednostavni kolač kuglof (hrvatski: nabujak). Mozartu je omiljen bio

kuglof s grožđicama, koji je u 19. stoljeću nazvan njegovim imenom.

Mozzarella

talijanski svježi nepotpuno dozreli sir, blagog i slatkog okusa, sa 44 posto masti u suhoj masi, koji se prije proizvodio samo od bivoličina mlijeka, a danas se dobiva od bivoličina i kravljeg mlijeka ili samo od kravljeg mlijeka. Sir, oblikovan u lopte, stavlja se dva dana u zakiseljeni rasol ili sirutku, od toga dobije nježan okus. Talijani njime posipaju pizzu te je radi toga doživio i svjetsku slavu, dodaju ga umacima za paste (tjesteninu) i miješaju u salate, jednom riječju od salate (osobito s rajčicom i mariniranim maslinama, začinjeno aromatiziranim octom, te posuto svježim listom bosiljka) preko tjestenine i pizza od mesa i riba.

Možgani

(slo.) mozak, možganova juha – juha od mozga

Moždina

(franc. moelle) srž goveđe 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 lipo 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 pričješćenjem od vsake z mesom, mersne jestvine marlivo 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 stavlja 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)

Mučak

pokvareno jaje

Mučaline

sirutka koja ostaje nakon pravljenja maslaca

Mučnjak, 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)

Muesli (Müsli)

vrsta slatkog jela od zobenih pahuljica, usitnjenog svježeg ili suhog voća u kašu, sve izmiješano sa slatkim vrhnjem i limunovim sokom, koji se mogu jesti za doručak, ručak i večeru, kao što to rade u Švicarskoj, njihovoj pradomovini.

Preteča je ovih ukusnih müsli samostanska prosena kaša, koja se kuhala u samostanu St. Gallenu u Švicarskoj. U jedanaestom stoljeću St. Gallen se razvio u jedan od najmoćnijih evropskih samostana. Ječam, zob ili proso tako se dugo kuhalo u mlijeku, dok nije postalo mekano. Da bi jelo imalo lijepu boju, bojilo se raznovrsnim laticama ili peludom. Pri kraju se još umiješalo nekoliko jaja i mješavina sitno kosanih smokava, datulja, groždica, oraha, meda i finih mirodija po ukusu.

U samom srcu Švicarske, u malom selu Sachseln, smještenom podno Alpa, danas se nalazi Bio-familia muesli, najpoznatija tvornica muesla na svijetu. Godine 1958, osnovao ju je Caspar Arquint koji je na njenom čelu ostao sve do 1986., kad je na vodeće mjesto stupio dr. Hans Peter Binz, današnji direktor tvrtke Bio-familia AG. Razne mješavine njihovih muesla, koje se rade od organski uzgojenih žitarica i voća. Proizvode se u potpuno automatiziranoj tvornici u Sacselnu. Sami ime muesli dolazi od švicarskog izraza *mues*, koji znači miješati i istovremeno pritiskati. Muesle koje su nekad jeli švicarski farmeri, stočari i vojnici bili su mješavina zobi, ječma, pšenice, jabuka, lješnjaka, meda i mlijeka. Tu su hranu, međutim u 18. stoljeću potisnuli drugi, moderniji načini prehrane, sve do potkraj 19. stoljeća dr. Max Bircher-Benner, zahvaljujući svojoj bolesti, nije ponovo otkrio recept za pripremu muesla.

Mufa

pokvareno vino

Muftak

mutvak (*ar.*) kuhinja

Muffin

(*engl.*) mafin; vrsta okruglog/gljivastog sipkog čajnog peciva, kolačića, koji se jede pržen i namazan maslacem.

Prema povjesničarima gastronomije, prvi muffini počeli su se pripravljati potkraj 10. i početkom 11. stoljeća, po uzoru na francuski „meki“ kruh, pa je i naziv dobio od francuske riječi *moufflet* što znači mekan. Nalikovali su na hljepčiče u kojima su najviše uživali siromasi. Prve verzije te „slatke gljive“ nisu bile slatke i tako različitih okusa, jer je bila riječ o krušičiću za doručak koji se brzo i lako pripremao.

Prvi doseljenici u Ameriku pekli su ih od onoga što im je bilo pri ruci: brašno, malo soli ili šećera, kvasa ili ukiseljeno tijesto, jaja ili mlijeko.

Potkraj 18. stoljeća u Americi se netko dosjetio da u njih umiješa dodatak – kalijev karbonat – američka potaša, preteča današnjeg praška za pecivo, priprema muffina je pojednostavljena i postala je omiljena slastica.

Konstantno u tom kolačiću je: brašno, mlijeko, šećer, jaje i prašak za pecivo, te dodaci prema izboru koji će dominirati okus: mak, orasi, lješnjaci, voće, čokolada, ...

Osnovno tijesto pripravlja se od brašna (13 dag), praška za pecivo (2 žličice) ili kvasca, maslaca (prethodno dobro umućen) ili ulja, jaja (2 kom.) ili mlijeka (1,6 dl), soli ili šećera (20 dag) (mogu biti slani ili slatki), dodaju se sastojci po želji, koji će imati završni „touch“. Šunka, svježi ili zreli sir, sezonsko voće (narezano), čokolada (izlomljena), orašasto ili suho voće (usitnjeno), masline, sušena rajčica, ljuta papričica – sve se može iskoristi u pripravi muffina. Treba samo odlučiti za – slanu ili slatku varijantu.

Peče se u dobro zagrijanoj pećnici na 180 °C, oko pola sata ili dok čačkalica kad je ubodemo u sredini muffina ne izađe čista.

Postoje posebne posudice namijenjene za pečene muffina a za to može poslužiti i šalica za kavu.

Muffin gljivasti engleski kolačić postao je u svijetu sinonim za slatki trenutak.

Muhalebija

(*ar.*) vrsta slatkog jela od rižinog brašna, mlijeka, šećera, cimeta, limunovog soka, oraha; ovisno o ukusima.

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

Mulligatawny juha

U doslovnom prijevodu, ova indijska juha znači „*paprena voda*“, a pripravlja se u običnoj mesnoj juhi začinjenoj oštrom mješavinom currya. Englezi u Indiji doradili su tu juhu i stvorili ovčju čorbu s dodatkom povrća, za one koji ne vole ovčetinu izradili su inačicu s piletinom, koja je u Australiji stekla brojne poklonike.

Pileći Mulligatawny – danas je proširena Europom s rižom ili bez nje, s jabukama, s jajima i limunovim sokom.

Pile stavimo u hladnu vodu sa soli, lukom, zeleni za juhu, listom lovora, vodu zavremo i pile kuhamo na umjerenj vatri. Kada je kuhano, meso odvojimo od kostiju i narežemo na trake, a juhu procijedimo. Rajčice ogulimo, izrežemo na komade i pirjamo na vrućem maslacu s dimljenom slaninom izrezanom na kockice. Pobrašimo, izmiješamo i prelijemo juhom. Kuhamo 15 minuta, dodamo currya, kajenskog papra i vrhnje. Poslužimo s kockicama prepečenog kruha ili s rižom.

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 mezgre). 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. musāqua*) 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)

Muselez

(*ar. museles*) 1, mošt, šira; 2. slatko i mirisno kuhano vino

Mus(z)irati

(*franc. mousser* – pjenušati se) dobivati pjenu, izraz se upotrebljava za pića bogata ugljičnim dioksidom.

Muziranje označava izlazak ugljičnog dioksida iz pića, najčešće vina. Pića bogata ugljičnim dioksidom jače muziraju.

Mus(š)kat orah

U kuhinji se upotrebljava jednako orah i prah od cvijeta. Naribani orah muškata služi ponajviše kao fina mirodija za juhe, variva, pića, napitke i kolače. Cvijet u prahu upotrebljava se za peciva. „Oraškov kruh“ („Muskatenbrot“) bio je početkom 19. stoljeća omiljeno jelo. U tropskim krajevima običava se i čitav plod zajedno sa sjemenom ljuskom ukuhavati u šećer.

Musolini

„šoferski uštrcak“, „šoferski špricer“ (malinovac, soda voda, vino)

Mustačno

(*tal.* mostacciolo) slatka jela od šećera (prvotno meda) i različitog voća

Mustard

(*engl.*) mastard; engleski tvornički umak, proizvodi se od sjemena biljke gorušice, kurkuma, vinskog octa, šećera i različitih začina. Poznat je po nazivu „*engleski senf*“

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)

Mutiti

(*franc.* brouiller; *njem.* abtreiben) brzim okretanjem mutilice (ili nečeg drugog) dobro miješati ili učiniti pjenastom neku tekućinu ili drugu tvar (npr. mutiti jaje dok se bjelance i žumanjak ne spoje). Pogrešno je „abtrajbati“.

Mutvara

drobljenac „šmarn“

Muzir

(*franc.* mousser – pjeniti se) pjena na pivu

Muzirati

(*franc.* mousser) pjenušati se, dobivati pjenu, izraz se upotrebljava za pića bogata ugljičnim dioksidom.

Muziranje označava izlazak ugljičnog dioksida iz pića, najčešće vina. Pića bogata ugljičnim dioksidom jače muziraju.

Mužar



(*mađ.* moszar) avan, stup, drveni malj, drobilica – vjerojatno prva kulinarska sprava koja se koristi za ručnu obradu

raznog zrnja, usitnjavanje suhих 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

Nachbouillon

(*njem. + franc.*) juha koja se dobiva drugim iskuhavanjem kostiju i povrća, nakon što se prvo dobivena juha procijedi

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, ...Izrađene 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 zakrčljali 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

Nafora

jelo (prilog) uz vino iz Kumanova. Prepečene kriške kruha izrežu se na manje komade, pokapaju uljem, popapre, posole i na svaki komadić stavi strugani bijeli sir. (Nafora: *grč.* Anafero – uznosim, podižem – posvećen kruh koji se u pravoslavnim crkvama dijeli vjernicima kao pričest)

Nafrigati

nečega puno ispržiti

Naglic

karanfil

„Naići i nadoći“

dizanje tijesta do određene količine

Naglo ohladiti

(*njem.* abschrecken) kuhanu, još vruću namirnicu (tijesto, povrće) prelitati hladnom vodom tako da zaostala kuhana voda (od tijesta ljepljiva, od povrća gorka) oteče. Naglo ohladiti masnu tekućinu (juhu) znači da se ulijevanjem hladne vode (vrlo malo) tekućina rashladi i da se tako lakše obere mast na površini. Kod tekućine koja ima talog (kava) ulijevanjem hladne vode ubrzava se padanje taloga na dno posude

Najgvirc

(*njem.* Neugewürz) vrsta začina, krupni papar, glavičice, 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

prасica 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

Napici

(*franc.* boissons) vrsta tople ili hladne hrane u tekućem stanju, različitih kalorijskih vrijednosti i organoleptičkih svojstava. Pripremaju se od mlijeka, kave, čaja, voćnih sokova i dr. bez alkohola ili sa samo neznatnim količinama alkohola

Napirati

(*franc.* napper) prekriti jelo prozirnou tekućinom (želeom), umakom, kremom, marmeladom i dr. kao zadnjim činom dogotavljanja jela

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

Napoliten

(*franc.* napolitaine) à la napolitaine, „*na napuljski način*“ – određeno jelo, najčešće tjestenina, preliveno umakom od rajčice i posuto ribanim parmezanom

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 boba, 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)

Naravni odrezak

(*franc.* au naturel; čit. o natirel) naravno, prirodno, na naravni način bez naročitih začina priređuju se (mesni odrezak) na tavici s malo ulja, masti (maslaca se ne koristi jer brzo potamni) ili na roštilju premazana uljem. Jela se začinjavaju solju (i paprom), bez umaka ili soka.

Meso koje se peče treba istući da postane mekše, zatim se jedna strana pobrašni, kako bi se sačuvao dobar okus, koji se nalazi u prirodnom soku mesa. Kako ulje ne podnosi veći stupanj topline, veći komadi mesa (npr. entrecôtes, côtes de boeuf itd.) stavljaju se prije pečenja nekoliko sati u ulje, da omekšaju.

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

Natives

(*engl.*) nejtivs; jedna od najboljih vrsta kamenica u engleskoj

Natrijev glutamat

Bijeli kristalni prah prašak, koji je sam bez okusa, ali čini ukus hrane jačim i jasnijim, dodaje se raznim jelima kao začim. U Kini se već odavno dobiva iz morske trave. Danas se proizvodi iz glutena pšenice i soje, ili iz melase.

Glutamata ima u mnogim suvremenim kuhinjskim preparatima.

Nature

vin nature de la Champagne, naziv za nepjenušava koja se proizvode u Champagne-i nasuprot pjenušavim vinima toga područja – šampanjcima

Naturel, au

(*franc.*) naravno, prirodno, na naravni način bez naročitih začina;

<i>escalope de veau naturel</i>	naravni odrezak, mesna jela – priređuju se na tavici s malo masti, ulja odnosno maslaca, ili na žaru (roštilju) premazanom uljem. Jela se začinjaju solju (i paprom), bez umaka ili soka, eventualno s malo maslaca
<i>povrće kuhano</i>	u vodi, začinjeno solju, ocijeđeno i posluženo uz dodatak maslaca

Naturšniel

naravni odrezak

Naut

nohut (*perz.*) slanutak, 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.

Nederlandse koffietafel

(Nizozemska) poslijepodnevna kava, uz koju se služi tučeno slatko vrhnje, pecivo, šunka, razne vrste kobasica, meso, riba, razna pikantna jela, u velikim količinama kao za doručak

Negus

piće slično punču (kuhano vino), ovo omiljeno piće u Engleskoj dobilo je ime po engl. Pukovniku Negusu

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)

Nescafé

(neskafa) 1. nes-kava, ekstrakt kave u prašku, ime dobio po švicarskoj tvornici Nestlé; 2. kava se priprema tako da se u šalicu kipuće vode doda jedna ili dvije žličice neskafea; taj ekstrakt može zamijeniti pravu kavu

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 slatkastoprpkom 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 prilozima kao slana ili slatka jela.

Nočar

tele od jedne do tri godine

Noćni bar

(*engl.* Night-club); opći pojam za barove koji posluju (od 21 do 3 sata). To su uglavnom barovi koji pružaju usluge pića i razonode s plesom i varijetetskim programom

Nohut

vidi: naut

Nokli

(*njem.* Nockerl) vrsta tjestenine, žličnjaci, trganci, nokli, njoki, valjušci

Non plus ultra

(*lat.*) *ne postoji bolje*; ponekad susrećemo na etiketama raznih pića. Time se želi istaknuti da je to piće najbolje, da nema boljega; vrhunska kvaliteta, nedostižno u kvaliteti

Nori

najvažnija osobina – nori algi – je obilje karotena, vitamina A imaju četiri puta više od iste količine mrkve, bogate su bjelančevinama i vitaminom B12. Bogate su i vitaminom B i C, kalcijem i željezom.

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

Norveški rak

naziv za vrstu malih rakova; kao namirnica upotrebljava se za priređivanje raznih specijaliteta

„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)

Nougat

(*franc.* nugat); 1. kolač od badema; čokoladna masa s lješnjacima ili bademom. Razlikuje se bijeli (bijela masa koja se na prerezu lako razilazi – načinjena od meda, snijega bjelanca ili od druge mase koja se pjeni i skrućuje; i smeđi – od kojeg se dosta

izrađuju razni likovi (cvijeće ...) Poznat je francuski bijeli nougat iz Montélimara); 2. rastopljeni šećer i med vrući se preliju po tučenom bjelanca, tj. po snijegu od bjelanca i posipaju orasima i komadićima voća

Nouvelle cuisine - Nova kuhinja

od Carmêove kulinarske revolucije o profinjenosti u umijeću spravljanja jela ništa nije tako stimuliralo finu kuhinju i interesiranje za ishranu kao pokret Nova kuhinja, šezdesetih i sedamdesetih godina prošlog stoljeća. Ekskluzivan krug Francuskih glavnih kuhara odbacio je Escoffierovo nasljeđe (Escoffier se držao klasičnih naputaka za pripremu jela), među njima su bili vrlo maštoviti kuhari, koji su shvatili da nove namirnice na tržištu i novi korisnici otvaraju i nove mogućnosti. Nova kuhinja postala je „hit“ čak i u pričvarnicama. Paul Bocuse (koji je kuhao za predsjednika Giscarda D'Estainga) i njegove kolege, vrlo brzo su dobili pristalice u cijelom svijetu. Cijenili su kontrast jing-jang filozofije, slaganje jela na tanjuru bazirali su na smanjenoj količini namirnica ali uz najneobičnija maštarenja pri posluživanju. Umjesto tradicionalnih ponekad cjelodnevnih „krčkanja“ potrebnih da bi se zgotovio ambiciozan objed otišlo se u drugu krajnost potpunog reduciranja svih vrsta termičkih obrada (raznih oblika kuhanja i pečenja). „Nova kuhinja“ je donijela i apsurdnost i neke pristaše tog pokreta zaboravili su u svojim stremljenjima novim nijansama ono što je najveći francuski gastronom 20 st. Cironsky rekao: „Umjetnost kuhanja, sastoji se u tome da jelo ima prirodan okus“. Prije nekoliko godina, pitali su čuvenog pariškog kuhara Michela Gerarda, što misli o sebi kao jednom od očeva „Nove kuhinje“. Da je znao, odgovorio je, da će ovaj pokret dovesti do spravljanja malina uz polusirovo pileće meso, držao bi se Escoffiera. Svojom knjigom „Sveti plamen“ Bocuse odrekao se vlastitog izuma.

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.* Nudelbrett) 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

Nutricionist

(*lat.* nutrire – hraniti) stručnjak za prehranu. Dužnost mu je da planira prehranu, sastavlja jestvenik, menu, kontrolira tehnološki proces, nabavljene namirnice i gotova jela

NJ

Njanja

jelo od ovčje glave, ovčjih nogu, ovčjeg želuca i heljdine krupice. Od ovčje glave i nogica nakon kuhanja meso se usitni, napravi smjesa od kuhane heljde, luka i maslaca i sve se stavi u dobro očišćeni želudac (u sredinu ovčji mozak); želudac se zašije i stavi u zemljani lonac peći u pećnicu oko 2-3 sata (Ruska kuhinja)

Njeguški odrezak

teleće ili svinjsko meso izrezano na odrezak težine 20 dag. Razrezano po polovici (ne do kraja) i ispunjeno režnjevima slanine, ovčjim sirom i pršutom. Zatvoreno čačkalicom ili štapićem za roštilj, peče se na laganoj vatri na roštilju 15-20 minuta. Pečeno, prelije se lozovom rakijom i zapali (flambira)

Njeguški pršut

uzme se šunka svinje težine od 120 kg, nakon toga soli se morskom solju i odstoji 20-30 dana da bi sol ušla što dublje u pore mesa. Nakon što odleži 30 dana, opere se hladnom vodom i ostavi da tako odstoji nekoliko dana „da se odmori“. Sada dolazi na red dimljenja na bukovom drvu i sušenje od 20 tjedana. Nakon toga provjetranje na prozračnom mjestu na temperaturi od 8-11 °C. U tom vremenu pršut će se presvući sivozelenom plijesni što je znak njegove zrelosti. Njeguški pršut je iz mjesta Njeguši u Crnoj Gori na visini od 900 metara ispod Lovćena – konzumira se uz lozovaču i sir (mješavinu ovčjeg i kravljeg)

Njeguški sir

originalna vrsta tvrdog sira koji se dobije od ovčjeg mlijeka. Priprema se u Crnoj Gori i nekim dijelovima Dalmacije. Obrađeni gruši se suši na prozračnom mjestu („propuhu“) 2-5 tjedana.

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

Ocaklina

(*franc.* glaçure) je pravilan naziv za glazuru, a naziva se još caklina, označuje slatkasti ukrasni sjaj. U kulinarstvu to je premaz, koji je proziran, načinjen od drhtalice ili hladetine, a stavlja se na slatka i slana jela. Mnogi slatki preljevi od čokolade i voća, također se nazivaju ocaklinama, iako ni po čemu nisu staklasti

Ocakliti, glazirati

(glacer – glase) u pećnici pečeno meso preliti vlastitim sokom da dobije sjaj i boju (svjetlorumenu koricu; torte ili koja druga slatka jela preliti ocaklinom (fondanom) ili čokoladom

Ocat

(*lat.* acetum) kvasina (Dalmacija)

<i>Čisti pravi vinski ocat</i>	radi se od plemenitih ili crvenih vina. Najčešće se koristi za začinjavanje finih salata i nekih toplih jela
<i>Voćni ocat</i>	obično se radi od jabuka. Budući da mu je okus blaži najprikladniji je za začinjavanje dijetalne hrane ali i razrijeđen za piće
<i>Ocat s travama</i>	je vinski ili voćni ocat kojem se dodaju različite ljekovite trave kako bi se pojačao i poboljšao okus
<i>Esencija octa</i>	je koncentrat koji sadrži 25 posto čiste kiseline. Kod upotrebe potrebno je razblažiti vodom, vinom, voćnom rakijom ili šerijem, već prema naputku
<i>Ocat Madeira</i>	radi se od 1 dl octene esencije, 2 dl vode i jednake količine Madeire (portugalsko likersko vino, sadrži 16-20 posto alkohola) doda se 3 dl bijelog vina i 2 dl vode. Mješavinu staviti u bocu i

	doda se 2 ili 3 grančice metvice (nana) i ostavi da odstoji 6-7 dana. Ovako dobiven ocat služi za pikantna i profinjenih jela. Prije upotrebe metvica se izvadi
--	---

<i>Vinski ocat i jabučni ocat</i>	U lonac sadržine 3 l stavite 1 l vode, 1 l običnog bijelog vina ili vina od jabuka, 1 dag na listiće narezanog domaćeg kruha i nekoliko kapi octa. Smjesu dobro izmiješajte i ostavite na toplom 2 do 3 tjedna, dok ne postane dovoljno kiselo. Nakon toga tekućinu procijedite i uspite u boce koje moraju biti dobro začepljene i do korištenja odložene na hladnom, u podrumu
<i>Pivski ocat</i>	2 dag kiselog tijesta i 5 dag groždica prelijte s 5 l piva (u zemljanoj posudi). Smjesu zagrijavajte na vatri dok ne zavri, nakon toga držite na hladnom 2 do 3 tjedna. Nakon toga procijedite i spremite u boce.
<i>Ocat od rakije</i>	1 l vode pomiješajte sa 1/16 l rakije od raži, 1 žlicom meda i 5 g vinske sriježi (vinski kamen, birsa, bersa, tartarat, vajnštajn). Držite na toplom mjestu po prilici 2 mjeseca, tj. dok se ne ukiseli. Prelijte u boce.
<i>Ocat od voćnih otpadaka</i>	50 dag osušenih ljusaka od voća ili otpadaka bilo kojeg voća (na

	štednjaku), 1 l vode, 1/3 l raženjače ili šljivovice i nekoliko zrna gorušice stavite u zemljani lonac, pokrijte laganom prozračnom tkaninom i odložite na sunce ili toplo mjesto. Možete po želji obojiti šećernom bojom (karamelom). Ocat procijedite, pretočite u boce i začepite.
<i>Aromatski ocat (ocat od začinskih biljaka i začinski ocat)</i>	S nekoliko kapi takvog octa možemo dati umacima i salatama okus i miris željenog začina. Aromatski ocat priprema se prelijevanjem začinskog bilja i začina običnim octom i drži duže vrijeme u nepunim, lako zatvorenim bocama s dugim vratom na suncu ili na toplom mjestu. Preporučuje se ocat u boci svaki dan promućkati. Bilje i začini, koji su u međuvremenu pali na dno boce, nakon 2-3 tjedna dovoljno će se izlučiti. Ocat se procijedi nekoliko puta kroz lanenu tkaninu, pretoči u male boce, začepi i odloži na hladno u podrum.
<i>Ocat od zubovca (bertram ili estragon ocat)</i>	5 dag lišća zubovca (estragona) osušenog na suncu i bez peteljki i 3 lučice kozjaka preliju se sa 3 l dobrog vinskog octa. Nakon dvotjednog stajanja na suncu i svakodnevnog mućkanja procijedi se i pretoči u male boce.

	U takav ocat možete staviti, radi boljeg okusa, i: 3-4 kore limuna, 2-3 dag svježe lazarkinje (jaslenjak, mirisni broč), 1 dag lišća lovora, klinčića prema ukusu, matičnjak (melisa), majčine dušice i cimeta.
<i>Ocat od kozjaka ili češnjaka</i>	10 dag kozjaka (češnjaka ili arpadžika) prelije se 1 l vinskog octa i ostavi u boci s dugim vratom. Nakon 2-3 tjedna se procijedi i pretoči u manje boce.
<i>Ocat od začinskog bilja</i>	Uzmite po 1 dag lišća čubra, zubovca, bedrenice i oguljenog kozjaka, po ½ dag lišća celera i vlasca, po 2 g metvice i soli, ¼ češnje češnjaka, 1 paprika, 2 klinčića, 1 list lovora, kora 1 limuna i malo matičnjaka (melise), majčine dušice i bosiljka (ili kopra, dragušca, krasuljice), prelijte vinskim octom i nakon 2 tjedna stajanja na suncu procijedite. Prelijte u manje boce.

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

Odrezak Holstein

Dobio je ime po tajnom savjetniku Friedrichu von Holsteinu (1837.-1909.) „sivoj eminenciji“ pruskog dvora. Po njegovim uputstvima odrezak je pripremio šef kuhinje restorana Borchardt u Berlinu i od tada se nalazi na jestvenicima mnogih ugostiteljskih objekata.

Teleće odreske treba uvaljati u brašno, peći u vrućoj masti, posoliti i popapriti, i staviti na zagrijani pladanj. Ispečeno jaje na oko staviti na svaki odrezak. Odozgo ukriž mogu se složiti inćunovi fileti i ukrasiti kaparima. Bijeli kruh prepržite, narežete na male trokute, premažete maslacem, naizmjenice stavite na kruh sardine, ploške sušenog lososa i kavijar. Stavite oko odrezaka i poslužite s prilogom kao: kuhani grah, pirjane pečurke i pečeni krumpir.

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.

Office

(engl.) konobarska pripremnica

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)

Ogrušati

(*franc.* pocher; *njem.* poschieren) kuhati jaja u vodi koja struji a ne vri (ključa) tako da se bjelanjak skruti; kaže se i „izgubljena jaja“ - ogrušena jaja

Oka

mjera za težinu (1,225 kg), tekućinu (1,25 l); dvolitra
Daću ti oku žita za sime, a ti ćeš mi vratiti dvi kad ovršeš.

Okajati

dimiti; okajati meso: sušiti na dimu

Okanušiti

uzeti ribu kao kanjuš (uobičajeno polutajno prisvajanje)

Oklagija

(*tur.* oklagu) pakljunača, valker, trilica, takača, sukaljica, valjalo; kuhinjski alat, (deblji ili tanji obli štap) za valjanje tijesta, jufke

Okomina

kora od krumpira (Dalmacija)

Okra(j)čić

svinjski okrak (bunceak)

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)

Olga

sitna riba; „...i siromašnom je narodu zimi mila hrana“

Oligar

gavun (vrsta ribe)

Olika

maslina

Olla podrida

gnjili lonac – španjolski, vidi: Najpoznatija svjetska jela

Olla Cocida

španjolsko narodno jelo od smjese mesa, mirotija i povrća. Kaže se: da bi se pravilno priredilo potrebno je – velika vještina, veliki broj gostiju i dosta novaca za namirnice, vidi: Najpoznatija svjetska jela

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, proždrvstvo, 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 peće bez miješanja i mora se oblikovati pravilni omlet (palačinka) i biti blijede boje.

Dijelimo ih u dvije grupe:

<i>slani omlet</i>	koji se služi kao predjelo (s graškom, šunkom)
<i>slatki omlet</i>	koji se poslužuje kao desertno jelo; najpoznatiji su: - Stefanijin omlet (omelette Stéphanie) - Omlet s marmeladom (omelette aux confitures) - Omlet iznenađenja (omelette surprise ili omelette norvégienne) - Omlet poput nabujka (omellette soufflé)

Omlet poput nabujka (omellette soufflé)

Desertni omleti pripremaju se uvijek barem za dvije osobe, i to po narudžbi (*à la minute*)

Omrak

masnoća, masno, jako, jelo

Omrviti

(pohati; *franc.* paner, *njem.* Einbröseln) panirati meso, ribu ili druge namirnice; pobrašniti, umočiti u razmućena jaja i uvaljati u mrvice

<i>bečki</i>	namirnicu najprije povaljati u brašno, zatim umočiti u razmućena jaja pa uvaljati u mrvice
<i>engleski</i>	namirnicu najprije povaljati u brašno, zatim umočiti u bjelance stučeno s malo ulja pa uvaljati u mrvice

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)

Opečenic

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

Opr(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

Oraščić

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)

Orangeat

(*fran.*) naranča; kandirana kora gorke naranče, bogata uljem, gorkasta aromatična okusa, žućkaste boje

Orašak, muškati

u kuhinji se kao začini jednako upotrebljava i prah od cvijeta („macis“) i prah od oraška. Naribani muškati orah služi uglavnom kao fina mirodija za juhe i kolače. Cvijet u prahu, koji ima nešto više masti nego orašak, često se upotrebljava za pecivo. U tropskim se krajevima čitav plod zajedno sa sjemenom ljuskom ukuhava u šećeru i služi kao poslastica.

Muškat se ubraja među najstarije začine. Orah se posipa vapnom da bi se sačuvao od insekta.

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.

Orlean

(prema francuskoj formi imena Španjolca *fr.* orellane) vrsta lijepe crvene boje; dobiva se od biljke Bixa orellana. Upotrebljava se za bojanje tkanine i mliječnih proizvoda (sira, maslaca, margarina)

Orly

(*franc.* à la Orly) predgrađe Pariza; način pripremanja jela koji se sastoji u tome da se napravi tekuće tijesto (kao za palačinke) pomoću piva i u to se umoči meso ili riba, pa se zatim stavlja u vruću duboku mast

Oroz

pijetao (a ne kokoš) od kojeg se u Slavoniji za poklade kuhala čorba s rezancima.

Orval pivo

tamno pivo trapista iz Orvala

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 kruv 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

Ossobuco

u doslovno prijevodu, ovo talijansko jelo, teleća koljenica, znači „kost s rupom“. U sjevernoj Italiji koljenicu režu poprijeko na ploške i radi toga svaka ploška ima u sredini komad šuplje kosti. U rupi se nalazi moždina koja se ne smije izvaditi.

Koljenicu izrežite na pet, šest ploški, uvaljajte u brašno i na vrućem ulju u tavi pecite s obje strane dok ne zažuti, posolite i popaprite. Premjestite u posudu za pečenje, prelijte bijelim vinom, juhom, klinčićima i pirjajte u pećnici. Na preostalom ulju popržite kosani luk, zdrobljeni češnjak, narezanu mrkvu, poriluk, celer, dodajte začine (strugane limunove kore, kadulje, majčine dušice, ružmarin) i pire od rajčice. Dobro izmiješajte i još malo pržite.

Dobivenim umakom prekrijte pržene ploške mesa i poslužite kuhanom rižom ili špagetima preliveno maslacem i posuto struganim sirom.

Ploške koljenice obično se prže na ulju ali iznimno i na maslacu. U umak (povrće) se mogu dodati i kosane srdelice.

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

Otašćak

prvi jutarnji obrok, zalogaj nakon kojeg čovjek više nije gladan (Dalmacija)

Otrubica

posije, mekinje

Otućak

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, kakaa

Otava

(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 (cijedenja) sira

Ožljeva

glavobolja od prevelike količine vina

Ožljeviti se

prepiti se

Ožornik

pijanac

Oxo-bouillon

(*njem. franc.*) nadomjestak za juhu, u kockicama

Oystersauce

(*engl.*) oystersos; umak od kamenica, engleski (ili kineski) tvornički napravljeni umak od kamenica uz dodatak egzotičnih pikantnih začina. Poslužuje se uz bifsteke, ramsteke, šatobrijane ... Ne treba ga zamijeniti sa seafood-coctail sauce

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, vidi: 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.

Paella

(*španj.*) paelja; čuveno španjolsko narodno jelo, koje su zapravo izmislili Arapi i nazivali ga „baqiyah“, pripravljeno od riže, nekoliko vrsta školjaka, piletine, artičoka, rajčica i ostalog povrća, pikantno začinjeno s mnogo papra, paprike, šafrana, kajenskog papra, luka, češnjaka i maslinova ulja. Priprema se u velikoj željeznoj tavi, paelja-paelleras, tava nema držak nego dvije ušice. Po starom običaju paella se jede drvenom

žlicom iz tave, na taj način *zblžava sve sudionike*. Vidi: Najpoznatija svjetska jela

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)

Pakolec

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 domačeg vina
<i>istarske</i>	nadjev od tikvica, mrkvice, rajčice, luka i začинима – mravinac, majčina dušica, češnjak; sve posuto ribanim ovčjim sirom

Mekane i prozračene palačinke dobiti će te ako mlijeko ili vodu zamijenite gaziranom mineralnom vodom.

Mediterranski 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 °C.

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 napatku u masu možete dodati i druge sastojke. Ako su se stvorile grudice obavezno procijedite i ostavite barem 15 minuta da sve odstoje.

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 tavi 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 kovanom mašću ili kiselim vrhnjem. Peče se na 180 °C 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

Palmin šećer

sok dobiven iz peteljke cvata raznih palma, prije svega šećerne palme, koji se ukuhava u sirup i zatim u žitku smeđe slatnoslatku masu, Jaggery. Palmin se šećer kod nas teško može nabaviti

Palmino ulje

jestivo ulje koje ima slab miris po ljubicama, a dobiva se u Zapadnoj Africi i

Južnoj Americi; tiještenjem ili iskuhavanjem iz plodova uljne palme. Kod nas je to ulje važna sirovina u proizvodnji margarina, a i vrlo vrijedno jestivo ulje

Palmino vino

Palmino vino također nazivaju i **Palm Toddy** ili "**Kallu**" u Malayalam (കല്ലു) i tamilski jednostavno **Toddy**. Piće je pripremljeno iz raznih vrsta palma, kao što su *Palmyra*, i *kokos palme*. Palmino vino, kao napitak, vrlo je često u različitim dijelovima Azije i Afrike, i naziva se raznim imenima, kao što su *emu* i *oguro* u Nigeriji, *Nsamba* u Kongu, *nsafufuo* u Gani, *kallu* u Južnoj Indiji, *tuak* u Sjevernoj Sumatri i Indoneziji, *goribon* (Rungus) u Sabahu, Borneu, a *tuba* na Filipinima, Borneu i Meksiku. Na Filipinima se *tuba* odnosi i na svježe dobiveni slatkasti *sap* i *crveni lauan*. Toddy se također konzumira u Šri Lanki i Mianmaru. Proizvodnja palminog vina doprinijelo je ugroženosti nekih vrsta palmi, kao što je čileanska palma (*Jubaea chilensis*).

U Africi se koristi za pripremu vina najčešće *palma datulja* (datepalms; *Phoenix sylvestris*, *palmyra*, *jaggery* (*Caryota urens*) ili ulja palmi, kao što je (*Elaeis guineense*) ili iz *kithul* ili *nipa*.

U Indiji i Južnoj Aziji se koristi *kokos palma* i *palmyra* (*Arecaceae* i *Borassus*).

U južnoj Africi, palmino vino (Ubusulu) se proizvodi u Maputaland, područje na jugu Mozambik između planine Lobombo i Indijskog oceana. Uglavnom se proizvodi iz palme *lala* (*Hyphaene coriacea*) rezanjem stabljike i prikupljanjem soka. U središnjem dijelu i zapadnom Kongu vino nazivaju *malafu*. Postoje četiri vrste palminog vina u srednjem i južnom Kongu. Od palminog ulja proizvodi se *ngasi*, *dibondo* dolazi iz palme *rafija*, *cocoti* iz kokosove palme, i *mahusu* iz kratke palme koja raste u savani zapadnog Bandundu i Kasai provincije.

U Tuvalu, *Toddy* se prepoznaje iz niza palmi koje se mogu vidjeti prema Funafuti International Airport.

U nekim dijelovima Indije, palmino vino se proizvodi isparavanjem nerafiniranog šećer *jaggery*.

Jačina alkohola u palminom vinu postiže se tijekom destilacije, te se naziva različitim imenima, ovisno o regiji (npr. *arrack*, *village gin*, *charayam*, i *country whiskey*). U Nigeriji, obično se naziva *ogogoro*. U nekim dijelovima južne Gana destilirano palmino vino nazivaju *akpeteshi* ili *burukutu*. U Togo nazivaju *sodabe*, na Filipinima *lambanog*.

U Indiji, palmino vino ili Toddy je služio kao *ni neera* ili *padaneer* (slatko bezalkoholno piće) ili *kallu* (kiselo piće od fermentiranih soka, ali ne tako jaka kao vino). *Kallu* se obično pije ubrzo nakon fermentacije do kraja dana, jer postaje sve više kiselo iz dana u dan. Vino koje poprima okus octa smatra kratkotrajnim ali se u hladnjaku može produžiti, kratkotrajno, njegova pitkost.

U Karnataka, Indija, palmino vino obično dostupno je u trgovinama pod nazivom *Toddy* (poznat kao *Kalitha Gadang* u Tulu, *Kallu Dukanam* u Telugu, *Kallu Angadi* na kanadskom engleskom ili *Liquor Shop* na engleskom).

U državi Andhra Pradesh (Indija), *Toddy* je popularno piće u ruralnim dijelovima. *Kallu* se prikupljaju, distribuiraju i prodaje ljudi kaste Goud ili Gownla. U selima ga piju svaki dan nakon posla. Postoje dvije glavne vrste *kallu* u Andhra Pradesh, *Thadi Kallu* (od Toddy Palmyra stabala) i *Eetha Kallu* (iz niže datulja palme, ispod 15 metara visok). *Eetha Kallu* je vrlo slatko i manje opojno, dok je *Thadi Kallu* jače (slatko ujutro, kisela u gorko-kiselo u večernjim satima), a vrlo opojno. Ljudi uživaju *kallu* odmah po rušenju stabla. Sišu Sok iz lišća držeći ga u ustima, a *Goud* iz *Binki* tako da istiskuju sok lišća u *kallu* lonac.

Palmino vino važnu ulogu u mnogim obredima u nekim dijelovima Nigerije, i u srednjoj i zapadnoj Africi. Gosti na svadbama, svečanostima pri rođenju i pogrebima poslužuju se u većim količinama. Palmino vina često je

pomiješano s ljekovitim biljem za otklanjanje različitih fizičkih tegoba. Kao znak poštovanja preminulom pretku manja količina vina se prolije na zemlju ("Kulosa malafu" u Kikongo ya Let). Palmino vino uživaju muškarci i žene, iako ga žene obično piti u manje javnim prostorima.

Korištenje palminog vina u kulinarstvu

[] U indijskoj državi Kerala, Toddy se koristi kao kvasac (kao zamjena za kvasac) lokalni naziv *vellai Appam*. Toddy je pomiješan s rižinim tijestom i ostavio preko noći kako bi fermentiralo i uzdiglo se preko noći, te je kruh mekan.





lokalna destilacija
Burukutu u Gani



palmino vino u Kongu



Toddy južna Indija

Država	Naziv palminog vina
Bangladeš	তাঁড়ি <i>tari</i> , তাঁড়ু <i>taru</i>
Filipini	
Gana	<i>doka, nsafufuo, dlan vino, yabra</i>
Gabon	<i>toutou</i>
Gambia	<i>singer</i>

Gana	<i>doka, nsafufuo, palm wine, yabra</i>
Guam	<i>tuba kaLLu (Karnataka), Thati kallu (Andhra Pradesh),(Tamil – kallu)(കളു - Kerala), Tadi (Bihar, Assam, Orissa),^a Template:Smallsup), toddy, Tari, neera, তাঁড়ি/তাঁড়ু <i>tari/taru</i> (West Bengal)</i>
Filiupini	<i>tubâ, lambanog (distilled tubâ), bahal (Visaya)</i>
Kamerun	<i>mimbo</i>
Kina	<i>RA, panam culloo</i>
Kongo	<i>malafu</i>
Indija	<i>Kallu, Toddy; tuba kaLLu (Karnataka), Thati kallu (Andhra Pradesh),(Tamil – kallu)(കളു - Kerala), Tadi (Bihar, Assam, Orissa),^a Template:Smallsup) b , toddy, Tari, neera, তাঁড়ি/তাঁড়ু <i>tari/taru</i> (West Bengal)</i>
Indonezija	<i>lapo tuak, balo</i>
Južna Amerika	<i>ubusulu</i>

Paella

(španj.) paelja; čuveno španjolsko narodno jelo, koje su zapravo izmislili Arapi i nazivali ga „baqiyah“, pripremljeno od riže, nekoliko vrsta školjaka, piletine, artičoka, rajčica i ostalog povrća, pikantno začinjeno s mnogo papra, paprike, šafrana, kajenskog papra, luka, češnjaka i maslinova ulja. Priprema se u velikoj željeznoj tavi, paelja-paelleras, tava nema držak nego dvije ušice. Po starom običaju paella se jede drvenom žlicom iz tave, na taj način *zbližava sve sudionike*. Vidi: Najpoznatija svjetska jela

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 začinjen lukom i crvenom paprikom, a jede se namazan na kruh.

Pampur

čep

Pan di Spagna

1. slatko jelo od riže; 2. riža, voće ili sirup; 3. suhe šljive i kandirano voće za nadjev

tortama ili u lisnato tijesto ili tijesto za krah (Tal. kuhinja)

Panaché

(*franc.*) miješano jelo, npr. salata, sladoled, varivo;

<i>salade panaché</i>	miješana salata,
<i>salade assortie</i>	složene salate, sve vrste stavljene na tanjurić jedna do druge

Panada

kuhan krah, popara, juha s ukuhanim krahom;

- (*lat. tal.* pane – krah;) 1. krah skuhan u goveđoj juhi (popara), u mlijeku, kaša za djecu, posno jelo s krahom u ulju; 2. kuhani krah 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 krah 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. Iskrojeni 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

Panier à vin

franc. korpica; stalak za crna vina s talogom

Panirati

(*franc.* paner; *lat.* panis – kruh) izraz kojim se označuje način obrade nekog jela od mesa, povrća, voća. Namirnica se uvalja u brašno, razmućena jaja i bijele krušne mrvice i nakon toga se poprži ili prži. Panirati u osnovi znači omrviti

Panoka

(*tal.* pagnotta) vojnički kruh

Pan-pan-restoran

(*engl.* pan – tava) restauracija u kojem se jela priređuju pred gostima i odmah poslužuju

Pansoti

karakteristični ligurski ravioli u obliku trokuta, izrađen od bijelog brašna s nadjevom od sira, jaja, zelenog povrća i trava. Kuhani poslužuju se s umakom od oraha (Tal. kuhinja)

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

Papaja

ili *karika*, je tropsko drvo s jestivim plodovima sličnim dinjama. Plodovi se jedu sirovi, sa šećerom, kuhani i ukuhani. Nezreli se plodovi ukuhavaju s octom i solju ili se priređuju kao varivo.

U tropskim krajevima dodaje se mesu od svježih zaklanih životinja ili žilavom mesu prije priređivanja papajino lišće ili njezin sok, od čega meso postaje mekše i podnošljivije.

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.

Papar, biber

sanskrtka riječ *pippali*, grč. *péperi*, lat. *piper*; srodna je staroslavenska riječ *p`pr*, češki *pepřp* staronjemačka *pepper*, franc. *poivre*, engl. *peper*; jedan od najstarijih začina i u povijesno smislu najvažniji, plod je biljke *Piper nigrum*. Postoji crni i bijeli papar koji se mnogo troši u suvremenoj

kuhinji. Umaci s dosta papra ponekad se nazivaju na francuskom:

à la poivrade (pwavrad)), *à la diable*, *à l'indienne*

Slika u djelu *Cosmographia Universalis* Andréa Tuveta, iz 1575. godine, prikazuje skupljanje papra na otoku Javi, u Indoneziji. Papar je dospio u Europu u vrijeme indijskih vojni Aleksandra Velikog, a bio je i jedan od povoda otkrića Amerike i jedan od temelja holandskih i engleskih trgovačkih kompanija.

U njemačkom srednjem vijeku upotrebljavala se riječ „Pfeffer“ općenito za mirodije i prekomorsku trgovačku robu (Njemački se trgovac kaže – „Pfeffersack“). Danski izraz „Pebersvend“ (neženja) znači zapravo „paparski momak“ („Pfefferbursche“, te se može zaključiti da se nekad namještenici Hanze (trgovačka asocijacija) nisu smjeli ženiti. Plod je trajnice *Piper nigrum*, biljke penjačice koja raste na Malabarskoj obali u Indiji. Vitice te biljke rađaju grozdovima zrna papra, koji kad sazru postaju žućkastocrveni. Od te biljke potječu jedina tri prava papra: *crni*, *bijeli* i *zeleni*.

<i>Crni papar</i>	koji je najrašireniji, bere se dok je još nezreo, nakratko se uranja u vrelu vodu, a onda se suši na suncu. Nakon nekoliko dana kožica mu se zgužva i pocrni
<i>Bijeli papar</i>	dobiva se duljim stajanjem ploda na biljci. Nakon berbe ljuska mu omekša namakanjem i zatim odstranjuje
<i>Zelena</i>	ili marinirana zrna papra beru se nezrela kao i crna, ali se namaču u posebnoj tekućini

Postoji nekoliko začina koji sličje papru i uzrokuju mnoge nesporazume, ali svi pripadaju drugim biljnim vrstama: *gvinejski papar*, *pipal* i *ružičasti papar*. Oni zapravo nemaju nikakve veze s parom.

Paparota

(*tal.* papparotta) tipična juha Furlanije, u kojoj su osim špinata glavni sastojci brašno (kukuruzno i malo bijelog) (*Tal.* kuhinja)

Papaz

čevab (*grč. ar.*) čevap od sitno izrezane bravetine (papaz, papazin – pop) = *popovski čevab*

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 jahnija*“ – „vrsta gulaša“ (papaz – pop, fratar); 2. čest naziv za najraznovrsnija jela sumnjive kvalitete, od svega i svačega

Papaya

plod tropske biljke koji se jede u svježem stanju ili se od nje kuha kompot

Papillotes

(*fran.* čit. papijot); 1. omot od masnog papira, pergamenta ili aluminijske folije koji služi za umatanje raznih jela da pri pečenju ne zagore ili da zadrže svojstven miris; kod nekih načina pripremanja jela se mogu donositi pred gosta u spomenutom omotu; 2. papirni tuljak koji služi kao ukras koji se stavlja na neke dijelove paniranog (pohanog) pilećeg mesa, teleće kotlete i dr.; 3. *en papillote* – jelo u papiru: priređeno u papiru ili nakon pripremanja umotano u papir, način pripremanja jela

Papirnat čaše

Čaše od voštanog papira u kojima se kupuju kokice ili osvježujuća pića na ulazu u kino zapravo su nastale kao posljedica nastojanja jednoga čovjeka da kupcima proda – vodu. Priča o papirnatim čašama počela je 1908. godine, kad je američki pronalazač i poduzetnik Hugh Moore izumio automat za prodaju svježih, ugodno rashlađene vode. Automat se sastojao od tri međusobno odvojena dijela: u gornjem je bio led, srednji je sadržavao samo vodu, a u donji su bile poslagane papirnat čaše. Na svakom je

automatu stajao natpis kojim se jamčilo da se ni jedna čaša ne može upotrebiti više puta. No uspjeh tog izuma nije opravdao očekivanja svojega tvorca.

Novi je proizvod odmah prigrllila newyorška „Liga za borbu protiv kafića“ koja je u snažnoj promidžbenoj kampanji isticala automate za prodaju vode na uglovima ulica kao ključ za povratak američkog društva od pijanstva prema trezvenosti. Nekoliko je automata za prodaju vode bilo postavljeno i na pojedinim postajama za trolejbus, no nijedan od njih nije se koristio Mooreovim sustavom s papirnatim čašama. Obeshrabreni Moore počeo je najozbiljnije razmišljati o zatvaranju svoje tvrtke, kad mu se ukazala nova poslovna mogućnost u liku doktora Samuela Crumbinea, povjerenika za javno zdravstvo SAD-a. Naime, u to vrijeme na većini javnih mjesta ljudi nisu pili vodu iz pojedinih čaša, nego iz zajedničke grabilice (kutljače), koja se rijetko i prala, a kamoli dezinficirala. Dr. Crumbine je stoga odlučio započeti odlučnu borbu protiv tog opasnog običaja, smatrajući Moorea i njegove papirnat čaše svojim bogomdanim saveznikom. Međutim, financijski uspjeh cijelog pothvata bio je posve neizvjestan, jer su se potencijalni poslovni partneri većinom izrugivali zamisli da bi papirnat čaše ikome mogle donijeti profit.

Na sreću, Moore je napokon susreo bogatog newyorškog bankara koji je bio poznati hipohondar, u vječitom strahu od zaraze. On je odmah uložio 200.000 dolara u Mooreove papirnat čaše, koje su doživjele nevjerojatan uspjeh zahvaljujući ponajviše sve bržem širenju novih znanstvenih spoznaja o prenosivosti zaraznih bolesti. U slijedećih je nekoliko godina u SAD i zakonom zabranjeno korištenje zajedničkim čašama za vodu, aparati za svežu vodu postali su standardna oprema u uredima (što je vidljivo osobito u američkim policijskim filmovima), a papirnat čaše postale simbolom zdravlja i higijene.

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

Pappardelle

duge trake (od tijesta) širine 2-3 cm rezane nazubljenim okruglim nožem. Pripremaju se s bogatim umacima čija je osnova meso, divljač ili gljive, a ukuhavaju se najčešće u juhe pripremljene od povrća (Tal. kuhinja)

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.* paradusis - 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 skuhamu 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 čokolade i sve se zajeno zakljopi u kredencu da ne bi ki goložalo pohljapa no zgora i zbrda no zdola. Nego se potli kacjolun 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 skuhami 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.

Paradna jela

od 16. stoljeća kuhari visokih dvorskih dostojanstvenika izmišljali su različita jela ne samo po sastavu nego i po obliku. Izrađivali su modele katedrala, zamaka, brodova pa sve do golemih pašteta iz kojih su iskakivali patuljci, kao i drugih oblika iz kojih su polijetali čak i jata golubova.

Danas se takva paradna jela više ne rade, no za određenu vrstu banketa mogu se naći i jela koja spadaju prema svom aranžiranju i u likovna umjetnička djela. Pri državnim gozbama takva jela su imala i diplomatske zadatke

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.

Parfe

(*franc.* parfait – savršen) 1. sladoledna krema; 2. naziv je slanijih i slatkih jela sličan kremama ali čvrstim.

Slani parfe	načinjen je od najfinijih sastojaka (npr. od gušćje jetre), povezanih žumancima ili želatinom uz dodatak tučenog slatkog vrhnja. Prije posluživanja stvrdne se u malim kalupima.
Slatki parfe	priprema se također od žumanaca i slatkog vrhnja, a dodatak su čokolada, maslac ili želatina. Mora se nekoliko sati hladiti da se stvrdne. Ponekad se zaledi – tada je to već vrlo fini sladoled

3. savršen, upotrebljava se kad se želi naglasiti kvaliteta i finoća jela, osobito kod krema, sladoleda, gušćje vjetre, pašteta i dr.

<i>Parfait d'amour</i>	poznata krema koja se poslužuje u meniju za vrijeme zaruka, vjenčanja, zlatnog i srebrnog pira
<i>Parfait glace</i>	vrsta sladoleda s likerom, bademima, čokoladom, voćem i sl.

<i>Parfait de foie gras Lucullus</i>	gušćja jetra na lukulski način
--------------------------------------	--------------------------------

Parfumer

(*franc.*) mirisnim začinima dodati okus i miris jelu

Parićati

(*tal.* apparecchiare – pripravit) spremati (pripremati) jelo

- spremati, pripravit, prirediti jelo;

„...*parića baba bruncini, teće za ribu.*

„*Svaka hrana ili jelo, koje se ne uživa onako, kako je nastala, mora se pripravit, parićat, tj. valja ga skuhat, speć ili sfrigat; zatim zasmoćit, posolit, jednom riječju načinit; a kad je gotovo, vinut u zdjelu, na pijat, stavit na stol. Sav taj posao zove se pripravljanje, parićavanje, načinjanje.*

Purindariti

mrsiti se na dane kad je to vjerom zabranjeno

Parirati

(*franc.* parer) urediti ribu, meso, povrće, pažljivo obrezati, odstraniti žilice, kožice i slično da se postigne ljepši oblik

Pariški papreni steak

Papreni stek spada među pomodna jela, koja se povremeno odjednom prošire na sve jestvenike, a onda za neko vrijeme zamru. Pretpostavlja se da je steak od filea (*chateaubriand*) pasiran u grubo zdrobljenom zrnu papra izumio neki francuski kuharski majstor. Kako je samo ime „papreni steak“ bez mašte, neki gastronom dodao je riječ „pariški“, iako ga u Parizu baš ne poznaju. Još uvijek se kuharski majstori nisu složili da li se mast od pečenja može preraditi u gusti umak. Obje strane steka utisnemo u grubo istucano zrnje papra tako, da se papar dobro usadi u meso. Meso s obje strane dvije tri minute pečemo na vrućoj masnoći. Stekove posolimo, stavimo u tavu maslac, dodamo luk kozjak i naglo pečemo do kraja. Flambiramo (osmudimo) vinjakom ili

francuskim konjakom i stavimo na zagrijani pladanj. Luk kozjak prelijemo s malo bouillona i tuširamo ga na jakoj vatri, dodamo ketchup i Worcester-umak, izmiješamo i ostavimo da neko vrijeme vrije.

Poslužujemo s maslacem pomiješan sa začinima, pommes frites i svježom salatom.

Parizer

(*njem.*) vrsta fine kobasice od telećeg i svinjskog mesa

Parmanska šunka

(*prosciutto di Parma*) sirova sušena talijanska šunka, koja se proizvodi u Langhirano kod Parme. Za njezinu jedinstvenu aromu zaslužan je mirisni gorski zrak, na kojem se ona suši 10-15 mjeseci, a prije toga se brižljivo obrađuje. Parmanska šunka se drži tri tjedna u rasolu napravljenom od soli, šećera, papra, pimenta, muškarnog oraščića, korijandara i gorušice

Parmezan (parmigiano)

kod nas je poznat po toj francuskoj inačici svog imena (dok je kći francuskog kralja Louisa XV. stolovala u Parmu i u nju uvozila što je mogla iz Pariza, taj je sir bi glavni artikl za izvoz u Francuskoj). *Parmigiano* je na samo jedan od najpoznatijih nego i najdrevnijih sireva.

Posve istovjetan sir opisan je u rimsko doba, pod sadašnjim imenom postoji barem od 1350., a Boccaccio ga u Decameronu spominje kao ključan začin za makarone i raviole.

Norme koje reguliraju njegovu proizvodnju precizne su i stroge: goveda moraju biti modenske ili reggianske vrste a smiju se hraniti samo ispašom „bez dodataka silaže“, što znači da pravo na ime i zaštitni znak parmezana ima samo sir izrađen u ljeto kada krave pasu slobodno (u zimu se proizvodi vernengo, ipak nešto drugo). Zakon je odredio da se parmezan sada, osim na području Parme i Reggija, smije proizvoditi na područjima Modene, Bologne i Mantove. Sve ostalo što ponese to ime – po

zakonu je krivotvorina. Sladokuscima ne treba zakon da razaberu što je istinski parmigiano.

Žuti polumasni (15 do 25 posto masnoće) tvrdi sir lombardijskog podrijetla, pikantna okusa. Da bi imao svoj okus i finoću, treba odstajati najmanje godinu dana

mladi stolni sir	<i>giovane</i>
star četiri godine	<i>tipico</i>
jako ili ekstra stari (već je vrhunske kvalitete)	<i>stravecchio</i>
vrlo stari	<i>vecchio</i>

Razlikujemo ljetni i zimski sir i polumasni, pravi parmezan (*formaggio parmigiano*) i mršavi lodisanski sir (*formaggio lodogiano*). Izraz *formaggio di grana* označuje suh i zrnast sir, parmezan. Karakterističnu crnu koru dobiva od ekstrakta orahova lišća.

<i>Trogodišnji</i> parmezan	upotrebljava se riban kao začin jelima: žgancima, makaronima-tjestenini, raznovrsnim juhama i mesnim jelima
<i>Mladi</i> parmezan	konzumira se hladan, kao predjelo ili nakon jela uz vino

U jestvenicima oznaka *à la parmigiano* označuje s dodatkom ribanog sira, parmezana.

Prema trgovačkim odredbama iz 1696. godine u Zagrebu su pokućarci sitni trgovci smjeli prodavati – parmasanski sir, uz ostalu robu.

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)

Party

(*engl.*) ovu englesku riječ prevodimo kao: zabava, primanje, svečano primanje, svečanost i sl. Na party se pozivaju osobe koje se uglavnom međusobno poznaju ili su iz iste sredine, istih nazora, istog hotela i sl. Party mogu biti skupe, svečane, kao i jednostavne i jeftine. Sve ovisi o vrsti party. Ovakvi susreti preneseni su iz bogatijih domova građana i klubova SAD u ugostiteljske objekte cijelog svijeta. Atmosfera je uglavnom bez klasičnih protokola, te gosti sami odabiru društvo za časkanje.

Party service

(*engl.*) organiziranje raznih party u ugostiteljskom objektu ili izvan njega

Pasareta

bezalkoholno piće

Pasateli

kašica za juhu (Tal. kuhinja)

Pasatic

vrsta istarskog kolača

Pasha

stari ruski naziv za pastu od sira, koja pripada u slatka jela. Najviše varijanta pojavilo se od kraja 18. st. Na bogataškim stolovima. Običan puk u to vrijeme skupo samo je jelo mogao priuštiti vrlo rijetko – samo za veliki crkveni blagdan.

Postoje dva tipa paste od sira

<i>svježa i parena ili zagrijana</i>	Po sastavu osnovnih namirnica su slične a razlikuju se samo po različitosti pripreme. Glavne namirnice su: svježi sir, maslac, kiselo mlijeko, slatko vrhnje, šećer i jaja a dopunske: orasi, ušećereno voće,
--------------------------------------	---

	grožđice i razni začini (vanilij, limunova korica) ...
<i>(međutip) konditorska pasta</i>	Konditorske paste su samo ako se kuhaju od sira, a sve ostale namirnice dolaze sirove. Kod izrade pasti, namirnice se ne spajaju sve odjednom, nego se stavljaju jedna po jedna, a počinje se miješanjem sira. Kuha se na slaboj vatri oko 1 sat i nakon toga ohladi i do 48 sati (Ruska kuhinja)

Pashalni valjušci

tradicionalni fini jušni valjušci od brašna za maces, priređuju se za blagdan Pashe.

Pasirati

(*fr.* passer; *njem.* passieren) vidi: protisnuti

Pasirnica

sprava pomoću koje se pasira (povrće, voće) u sok ili gustu masu; protirač

Paska

uskrсна svetkovina koja se slavi beskvasnim kruhom

Paskinja,e

pir, gozba koja se priređuje prigodom krštenja, babinje (Hvar)

Pasteljika

kolač koga rade Židovi u Bosni

Passant

franc. prolaznik, u prolazu; menu passant – meni za prolaznog gosta (ne pansionskog)

Pasta

pašta (*tal.* pasta – tijesto) namirnica od brašnenog tijesta (makaroni, špageti ... rezanci), (Impasto di farina – tijesto) temelj talijanske kuhinje. Po kakvoći tijesto dijele na dvije glavne vrste.

<i>Pasta secca</i>	sve industrijski proizvedene vrste tijesta, koje se prodaju pakirane. Najčešće se tijesta mijese od pšenične krupice ili pšeničnog brašna, vode i soli; kao pasta <i>all'uovo</i> – tjestenina s jajem (prvobitno samo svježi, domaći rezanci, koji se danas rade i industrijski). Za domaće rezance se kaže: <i>Pasta fatta – casa</i>
<i>Pasta asciutta</i>	zovu se sva jela od tjestenine, koja se poslužuju s umakom – ili samo s rastopljenim maslacem i ribanim sirom. Amo pripadaju nadjevene tjestenine kao: <i>cannelloni</i> ili <i>ravioli</i> , te zapečena jela od tjestenine – <i>al forno</i> , kao poznate <i>lasagne</i>
<i>Pasta in brodo</i>	su sitni oblici tjestenina, koji služe kao dodatak juhi i većinom su gotove u juhi. Tjestenina koja se upotrebljava za <i>pastu asciuttu</i> :

<i>alfabeto</i>	mala tjestenina u obliku slova za juhu
<i>anellini</i>	sitni kolutići koji se koriste za juhu i mesnu juhu
<i>cappellini a'Angelo</i>	najfinija vrsta uskih vrpčastih rezanaca (ime znači „anđeoska kosa“) za mesnu juhu
<i>chifferi piccoli rigati</i>	glatka tjestenina slična makaronima, koristi se za zapečena jela
<i>conchigliette</i>	sitne školjke za juhe
<i>conchiglie rigate</i>	velike, izbrazdane školjkice koriste se za guste juhe, za nadijevanje i pečenje

<i>cannelloni</i>	šuplje cijevi koje se nadijevaju i zapeku u pećnici
<i>ditali</i>	koriste se za juhe, tradicionalno sa suhim grahom
<i>ditalini</i>	tjestenina za juhu, manja od ditala
<i>ditalini lisci</i>	glatki ditalini koji se također koriste za juhe
<i>elicoidali</i>	za zapečena jela ili za ona s umacima od mesa u komadima
<i>fagiolini</i>	„vrpčasi grah“ koristi se za juhe
<i>farfalli</i>	rezanci u obliku leptira ili čvorića. Izvanredni s kozicama i graškom, u hladnim salatama od tjestenine
<i>fedelini</i>	vrlo tanki okrugli rezanci, uglavnom u isprepletenim „gnijezdima“
<i>festi</i>	kratki rezanci s uzorkom girlande (cvijeća)
<i>fiochetti</i>	petljice (čvorići)
<i>fussili</i>	kratki rezanci zavnuti u obliku vadičepa, idealni za umake od rajčice i od povrća
<i>fusilli integrali</i>	zavojnice od integralnog brašna, dobre su vruće ili hladne s gustim umacima od povrća
<i>fusillata casreccis</i>	zakrivljeni oblik dobar je za umak od rajčice
<i>gnochi</i>	školjke za umake s komadićima povrća ili mesa
<i>gnochi tricolori</i>	su začinjeni dodatkom od rajčice i špinata

<i>gnochi integrali</i>	školjke od brašna integralne pšenice, omiljeni u vegetarijanskim jelima, toplim ili hladnim
<i>gnochi sardi</i>	sardinijske školjke, dobre za umake od janjetine ili ribe
<i>lasagne</i>	vrlo široki, tanki listovi rezanaca glatka ili nazubljena ruba, često obojeni špinatom
<i>lasagne doppia riccia</i>	lasanje s valovitim krajevima. Ovo je suha verzija omiljene jajčane tjestenine koja se koristi za nadijevanje ili zapečena jela
<i>lasagne verdi</i>	špinat daje lasanjama zelenu boju
<i>lingue di passero – bevette</i>	tradicionalno se jede uz klasične umake od pesta
<i>linguine, bevettine</i>	tanka verzija tjestenine lingue de passero dobra je za riblje umake
<i>lumache rigate grandi</i>	veliki izbrazdani „puževi“ prikladni za guste i pikantne umake s maslinama i koprom, dobri i za salate od tjestenine
<i>macaroni</i>	engleska verzija talijanskih makarona, omiljena sa zapečenim sirom
<i>maccheroni</i>	dugi cjevasti rezanci
<i>zitti maccheroni</i>	izrezani na kratke komade
<i>mafaldini</i>	najčešće se jedu s umacima pripremljenim od mekih sireva, npr. ricotte
<i>mezze maniche</i>	kratka tjestenina valjkastog oblika

<i>mezze penne rigate tricolori</i>	tjestenina je obojena rajčicama ili špinatom u najpopularnijim talijanskim bojama
<i>orecchiette</i>	tradicionalno se izrađuje ručno i omiljene su u južnoj Italiji. Priprema se uz zeleno povrće
<i>penne</i>	slični kao rigatoni, manjeg promjera
<i>penne lisce</i>	kalemi ili pisaljke rezani su dijagonalno kako bi u njih ušlo što više umaka
<i>penne rigate</i>	izbrazdani kalemi najomiljeniji oblik u Italiji. Izvrsni s umakom od rajčice
<i>pennoni rigati</i>	veliki izbrazdani kalemi, prikladni za zapečena jela
<i>peperini</i>	sitna tjestenina u obliku točkica koja se dodaje juhama ili mesnim juhama
<i>perciatellini</i>	šuplji špageti, koriste se uz bilo koji od uobičajenih umaka za špagete
<i>pipe rigate</i>	„izbrazdane lule“, dobre za guste umake s grahoricama ili lećama
<i>puntalette</i>	dodaju se mesnim i običnim juhama
<i>ravioli</i>	tjesteni jastučići nadjeveni špinatom, sirom, biljem ili nadjevom od mesa
<i>ricceni</i>	uvojci
<i>rigatoni</i>	kratki cjevasti rezanci velikog promjera i rebrastog oboda, najčešće se zapeku s umakom od mesa i sira
<i>mezza rigatoni</i>	su manji po veličini

<i>ruote</i>	kotačići od tjestenine omiljeni među djecom
<i>spagetti</i>	tanki, okrugli rezanci (u Italiji dugi oko 50 cm)
<i>spaghetti integrali</i>	špageti od zrna integralne pšenice, omiljeni u Italiji
<i>spagettini</i>	tanja verzija špageta, dobri s laganim umacima
<i>stelline</i>	sitne zvjezdice, još jedna vrsta za juhe
<i>stringozzi (ili ceriole)</i>	probodeni makaroni (vidi: Strignozi)
<i>tagliarini</i>	uski vrpčasti rezanci
<i>tagliatelle</i>	široki jajčani rezanci, dobri uz kremaste umake
<i>tagliatelle verdi</i>	sušeni jajčani rezanci s dodatkom špinata
<i>tomato spirals</i>	posebno pripremljena tjestenina s rajčicama
<i>tortellini</i>	mali valjušci koji se često kuhaju i jedu u juhi
<i>tortelloni</i>	Nadjeveni vjenčići od tijesta (nadjev se sastoji od kokošnjih prsa, mortadele, svinjetine ili sira)
<i>tubetti lunghi</i>	dugi svinuti maccheroni
<i>zite</i>	duga, šuplja tjestenina koja se često koristi s umakom od ribe ili rajčice

Vrste tjestenine koje su gotove „in brodo“:

<i>ditalini</i>	kratki tanki šuplji rezanci
<i>farfallini</i>	sitni rezanci u obliku leptira
<i>gnocchetti sardi</i>	sitni rezanci u obliku sardina
<i>hunache medie</i>	rezanci u obliku puževe kućice

Osim ovih ima rezanaca u obliku slova, zvjezdica, kolutića, a svi se prodaju pod skupnim imenom – Pastini.

Pasta asciutta kuha se s puno vode (litra vode za 10 dag tjestenine). U vodi treba biti dovoljno soli (1-2 žlice na 1 litru). Jelo od paste savršeno je samo onda, kad je skuhan „al dente“. U Italiji se kuhani špageti (spaghetti) ne preliju hladnom vodom, nego se dobro ocijeđeni stave u prethodno ugrijanu posudu. Da ne bi bili previše suhi u vezivanju s umakom (sugo) često se za stolom još umiješa malo tekućine od prigrutavanja tako da dobiju vlažnost i da se veže škrob koji se taloži (izvana) na špagetima

Pasteljika

kolač koga rade Židovi u Bosni

Pasterizirati

je grijanjem namirnica (mlijeko, pivo, vina, voćnih sokova i sl.) između 58 i 90 °C, zatim naglo ohladiti, uništiti u njoj patogene bakterije, koje uzrokuju vrenje i plijesan. U namirnicama se sačuvaju vitamini, a vijek im se znatno produlji.

Za sve je to „kriv“ francuski kemičar i biolog Louis Pasteur (1822.-1895.), po kojem je proces pasterizacije dobio ime.

Paster je kao veliki domoljub poslije rata s Njemačkom (1870.-71.) počeo proučavati fermentaciju piva ne bi li dokazao da je francusko pivo bolje od njemačkoga. Svojim je pokusima tada dokazao i da se pasterizacijom, tj. zagrijavanjem, pivo može zaštititi od kvarenja. Zahvaljujući tom jednostavnom pokusu, neizmjereno mnogo hrane sačuvano je od tada do danas od kvarenja.

„Pastirica“

vrhovi šparoga ili vrlo tanke ploške vrganja (Tal. kuhinja)

Pastrma

pastrva; (*tur.* pastyrma) na dimu sušeno posoljeno bravlje 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 „grincaju“ – zeleni za juhu. Okusom podsjećana slatki krumpir. Najviše se upotrebljava kod pripremanja mesnih juha s povrćem i umacima u engleskoj kuhinji. Služi se također kao povrće i pripremljena 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 – fijoketi 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 tjestom*“, 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.

Pašteta

(*franc.* *pâté*) 1. proizvod profinjene kulinarske vještine. Smjesu od kositog sirovog mesa, masti i mirodija stavi se u plašt od brašnenog tijesta (*en croûte – plašt*) i polagano ispeče ili već prije skuhanim mesom ispuni već pečeni plašt. Uglavnom (danas) se paštete rade bez plašta, te se kuhaju u metalnim kalupima na pari. Prema sastavu razlikuju se: od mesa, butine, divljači, ribe, gomoljika i jetre. Jedu se

hladne ili tople. U srednjem vijeku bile su obavezni dio jestvenika pri svečanim gozbama. U trgovinu dolazi u porculanskim ili staklenim posudama – terrine, za dva ili više obroka; 2. pašteta od gušćijih jetara – u staro rimsko doba guske su se tovile smokvama tako često, da je od smokava potekla u romanskim jezicima riječ za jetru.; od latinskog „ficatum“ – jetra – nastala je talijansko „fegato“ i francusko „foie“. Pašteta se uveliko nudila na stolovima velikaša Hrvatskog zagorja već od 1700. godine

Paštetice

1. lisnato tijesto raznovrsnih oblika, prilog raznim raguima; 2. druga vrsta ovih paštetice puni se različitim pikantnim jelima kao što je restani (prženi) teleći mozak, fini ragu i dr. Vidi: *Vol-au-vent*; Vidi: Restati

Paštica



Dalmatinska paštica

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. Paštica se može pripremiti i od janjećeg buta (jedan od načina pripreme: govedina nabodena klinčićem, slaninom i češnjakom, prepržena na ulju, zatim pirjana na luku, mrkvi, suhim šljivama, rajčici, peršinu, muškatom orahu i brašnu. Zaliveno prošekom i vodom. Pašticu 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

Patakenjac (paverun)

Jelo neobičnog imena i nepoznatog podrijetla s otoka Visa, koje se priprema: *na ulje ili lešo* i *na pomidure*. Kontinentalci bi rekli da je to inačica – *đuveča*.

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.

Pâte

(čit. pat) znači tijesto, npr. *pâte feuilletée* (čit. fejeté), lisnato tijesto

Patica

(zdelnica, ručica) vrsta peciva od brašna i kruha (Vrbnik, Bakar, Rijeka, Istra)

Patiserija

(*franc.* pâtisserie) slastičarnica, prostorija u kojoj se prave kolači i slastičarski proizvodi; prostorija u kojoj se prodaju slastičarski proizvodi

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 umjerenoj 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.

Patka s narančama

Jelo klasične francuske kuhinje. Kako se upotrebljava sasvim mlada patka ne kaže se *canard à la orange*, - nego *caneton à l'orange*.

Nakon što se patka natrlja solju, paprom, majčinom dušicom, maslinovim uljem i nađene ploškama naranče i jabuke, listom lovora i peršinom, peče se 10 minuta na jakoj vatri, a kasnije na blagoj vatri oko 1,5 sat, prelijevajući bijelim vinom i sokom od pečenja.

Poslužuje se okružena ploškama mandarinki i umakom od pečenja, koji smo doradili škrobnim brašnom, umakom naranče i tanko oguljenom korom od naranče

Patoka

pri pečenju rakije, posljednja slaba rakija

Patri

naziv za gljivu – mavlin (maglen, gubica, mavlica, fratrić) radi smeđe boje kao fratarska odora

Patvorene namirnice - patvorena jela

Svako smišljeno mijenjanje sastava i svojstva namirnica dodavanjem drugih tvari zbog kojih ona postaje neprikladna ili opasna za ljudsko zdravlje, naziva se *patvorbom*. Riječ je o tvarima koje povećavaju težinu, volumen, mijenjaju boju svojstvenu proizvodu, njegovu aromu, itd.

Osnovni motiv za patvorbu uvijek je koristoljublje. Sredstva za patvorbu namirnica, za razliku od aditiva, ne poboljšavaju kvalitetu, već je narušavaju i ozbiljno ugrožavaju zdravlje potrošača.

Ako se u kobasice stavi konjetina umjesto govedine, mrvice kruha umjesto oraha, kolagen (bjelančevina u organizmu sisavaca – koža, vezivno tkivo) umjesto mesa, sirutka umjesto mlijeka i to se ne deklarira, onda su sve te tvari patvorene, iako ne moraju biti opasne za zdravlje.

U pravilu, patvore se skupe, a ne jeftine namirnice. Ako se proizvodnja kavijara beluga (krupno zrnata ikra) kosi s ulovljenom količinom jesetre, jasno je da se radi o falsifikatu. Vješti norveški trgovci pakiraju ikru haringa u luksuznu ambalažu i prodaju je kao kavijar.

Ništa nije tako uspješno patvoreno – falsificirano kao pivo, osobito u ratnim uvjetima.

Vidi: Leksikon pića, Rječnik piva – *patvorena piva*.

Paupiettes

(*franc.*; čit. popjet) odresci od mesa ili riba (nadjeveni nekim nadjevom, zarolani, prepečeni, ispirjani) i posluženi umotani u papir.

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

Payasan(ne)

franc. seljak, seljački; *à la paysanne* – jelo pripremljeno na seljački način; naziv se susreće kod mnogih jela

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

Peckles

(*engl.*) pikls; 1. Engleski gotov začim, koji se sastoji od kiselih krastavaca i raznog povrća, konzerviranog u ječmenom octu; 2. povrće ukiseljeno u mješavini octa i vode (cvjetača, sitni krastavci, komadi krastavaca, sitni klipovi kukuruza, masline, paprike, lučice, gljive, šparoge ili mješavina toga (mixed pickles). U Vel. Britaniji i SAD-u omiljen prilog uz različita jela od ribe i mesa peradi

Pecorino

Talijanski tvrdi sir od svježeg ovčjeg mlijeka, sa 36 posto masti u suhoj masi. Osobito pogodan za ribanje i gratiniranje. Okusa je, ovisno o zrelosti, blaga i pikantna do aromatična. Drži se otprilike dva mjeseca. Postoje mnoge varijante, Pecorino je zajedničko ime za sve ovčje sireve.

Pečenak

komad pečenog mesa na ražnju

Pečenica

1. suho meso govedine, postupak kao kod stelje; 2. odojak pečen na ražnju; 3. mešnjača, nesusušena 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 (sviježe 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

Pečeno vino

kuhano vino, prošek domaći

Pečenost mesa

načini pečenja tj. gotovosti:

<i>saignant</i> (franc.), <i>red</i> (engl.)	iznutra još krvavo, temperatura obrade 45 °C
<i>à point</i> (franc.), <i>medium</i> (engl.)	iznutra ružičasto (unutrašnja temp. 71 °C), temperatura obrade 60 °C
<i>bien cuit</i> (franc.) <i>well</i> <i>done</i> (engl.)	skroz pečeno (unutrašnja temp. 77 °C), temperatura obrade 80 °C

danas su „moderni ugostitelji“ uveli još tri načina pečenja:

<i>blue rare</i> - (engl. <i>rare</i> - rijedak, tanak, slab)	unutrašnja temperatura 55 °C, meso crveno i hladno, peče se oko 1 minute
<i>rare</i>	- unutrašnja temp. 63 °C, meso je rozacrveno, peče se minutu-dvije, jednom se okreće

Pečenska juva

juha od komadića masnog mesa, krvi, luka i octa (danas se to stavlja u kobasice) (Hrvatsko zagorje)

Pečenja

pečenka

Pečenjak

1. drobljenac, mrvice, 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 pregori.

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 °C. Da namirnica ne pregori, 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 °C, 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

Pečket

(*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 „pegla“
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, vričić

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 ugaziti 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 pekom, 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

Pekinška patka – Pei-ching-k'ao-ya

gastronomska poslastica koja se priređuje na čak više od 80 načina a najvažnije uzgojiti patku na posebnim farmama, koje u prva dva mjeseca jedu po volji (ali u određenim vremenskim razmacima), dok se posljednjeg, trećeg mjeseca – intenzivno kljukaju. Jedan od postupaka:

prvo se očisti perje, zatim se patka ispere a ispod desnog krila napravi otvor dovoljan da se kroz njega izvadi iznutrica, a nakon toga se kroz taj otvor mlazom vode ispiru njena unutrašnjost. Zatim se patka izvjesi (da istekne tekućina), a potom prelije kipućom vodom (radi stiskanja pora). Nakon toga se premaže zašećerenom vodom (1 dio šećera prema 9 dijelova vode), ponovo se izvjesi na prozračnom, ali ne i vjetrovitom mjestu (u sjeni). Začepivši otvor na trtici, unutrašnjost se ispuni kipućom vodom (ispuni se 80 posto tog prostora). Kinezi upotrebljavaju tri vrste pećnice za pečenje „pekinške patke“, ali osnovno pravilo je da patku težine do 2 kg treba peći 35-45 minuta na temperaturi od 230 do 250 °C. Pačja prsa ne smiju biti izložena izvoru pečenja, ali treba nastojati da bataci budu dobro pečeni. Patka je

sasvim pečena kad se njezina težina smanji na trećinu od početne ili dok lijepo ne porumeni i ne poprimi poseban uljasti sjaj. Izvadivši je iz pećnice, ponovo se oslobodi otvor na trtici (da bi tako ispustili vodu iz patkinog tijela). Pačje meso se reže na tanke odreske (sa ili bez korice, već prema želji), koje se zatim – uz dodatak posebnog sojinog (može i nekih drugih) umaka – umotaju u palačinkice (po okusu slične našima, naravno bez dodatka šećera). Ostaci kostiju se u Kini koriste za pripremu vrlo ukusne juhe

ili

patka od 5 funti (2 kg 27 dag), 6 šalica vode (115 dl), 1/4 šalice meda (0,6 dl), 4 režnja svježeg đumbira svaki duljine 1 palac (25 mm) u promjeru i debljine 1/8 palca (0,4 mm), 2 mlada luka izrezana na 2 palca (5 cm).

Umak; 1/4 šalice umaka hoisin (soja) (0,6 dl), 1 žlica 0,12 dl) vode, 1 žlica šećera (0,15 dl), 1 žlica sezamova ulja (5cc); 12 komada mladog luka, mandarinove palačinke.

Dobro isperite patku pod hladnom tekućom vodom. Dobro je obrišite izvana i iznutra. Zavežite bijelu uzicu duljine 20 palaca (50 cm) za kožu vrata. Ako je koža odstranjena, uzicu zavežite za krila, ali je produžite 10 palaca (ukupno 75 cm). Objesite patku na hladno zračno mjesto 3 sata (da se osuši koža) ili na vjetru 2 sata. Zakuhajte 6 šalica vode, 1/4 šalice meda, đumbir i luk u posudi promjera 12 palaca (30 cm). Stavite patku u uzavrelu tekućinu. Uz pomoć uzice u jednoj i žlice u drugoj ruci okrećite patku na sve strane, tako da se koža natopi tekućinom. Izvadite patku i ponovo je objesite na hladno 2 do 3 sata bez vjetra ili 1 sat na vjetru, ali sada stavite ispod posudu da se izbjegne kapanje.

Umak napravite miješajući hoisin (soja), vodu, sezamovo ulje i šećer u maloj plitici. Neka smjesa zavrije, smanjite temperaturu i vrlo lagano (150 °C) kuhajte 3 minute bez poklopca. Premjestite umak u staklenu

pliticu od 1 šalice (240 ml), rashladite i odložite.

Od mladoga luka napravite četkice, odrežite 3 palca (7 cm) od korijena. Na svakoj strani zarezite luk 4 puta u krug tako da zarezi zadiru u luk 1 palac (25 mm). Stavite tako izrezanih 6,8 ili 12 stručaka u ledenu vodu i odložite u hladnjak, tako će luk procvjetati s oba kraja.

Zagrijte pećnicu na 375F (190 °C, plin 5). Odvežite uzicu, odrežite svu suvišnu kožu s vrata. Stavite patku s grudima prema gore u omanji lim (tako da jedva stane) i pecite je usred pećnice 1 sat. Smanjite temperaturu na 300 F (150 °C) okrenite je da su leđa gore pa pecite još 30 minuta. Povećajte temperaturu na 375 F (190 °C), okrenite patku u početni položaj i pecite još 30 min. Odmah premjestite na dasku za rezanje.

Malim, oštrim nožićem i pomoću vlastitih prstiju skinite hruskavu kožicu s grudiju, sa strane i s leđa. Izrežite kožicu u četverokute 2 do 3 palca i složite na poseban zagrijani tanjur. Odrežite batak i predio ključnih kostiju (na kojima je koža), a sve ostalo izrežite u lijepe komade bez kostiju. Komadi su obično veliki 2,5 palca (gudi) i 2 palca (široki). Tako izrezano meso složite na drugi zagrijani tanjur.

Pripremite male palačinke promjera 2 ½ inča (6,3 cm), preklopite ih dvostruko.

Pri posluživanju uzima se prvo palačinka, zamoči u umak, komadić patke zamota se palačinkom i kuša uz dodatak stručka luka koji se također umače u umak i kojim se zahvaća komadić kože. Ovo je količina za 6 Europljanina, tj. u kineskom objedu, kao jedno od dvanaest jela, za dvanaest Kineza.

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 pekom

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 vrelin 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

Persipan

surogat marcipana; proizvodi se od koštica marelica i bresaka iz kojih je izvađena gorčina i šećer

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.

Pesto genovese

(umag od bosiljka iz Genove)

najpoznatiji talijanski umak pripremljen od začinskih trava za tjesteninu ali i druga jela od juha do variva i miješana jela. Mikserom usitnite (nekad se to sve radilo ručno u mužaru) krupno nareza češnjak (2-4 češnja), 20 listova bosiljka, žlicu pinjola (ili badema), 1 dl maslinova ulja, 3 žlice ribanog parmezana, sol. Po želji možete i popapriti. Pesto genovese možete sačuvati za kasnije ako ga zamrznete u posudicama za zamrzavanje kockica leda. Zamrznute kockice premjestite u vrećice, da miris ne prelazi na druge namirnice, i spremite u zamrzivač.

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)

Petit

(*franc.*); pti; malen, mali

<i>petit blanc</i>	slabo bijelo vino
<i>petit déjeneur</i>	zajutrak
<i>petits pois</i>	grašak

<i>petit salé</i>	svježe, malo sušeno meso
-------------------	--------------------------

Petit beurre

(*franc.*) pti ber; vrsta slatkog sipkog keksa

Petis fours

vidi: Mignon

Petite marmite

(*franc.*) pariški specijalitet – juha. U zemljane lončiče stave se komadići govedine i kokošnjeg mesa te razno povrće. Donosi se gostu u loncu u kojem je i pripravljena. Poslužuje se uz dodatak ribanog sira i prepečenog kruha, koji se premaže kuhanom goveđom moždinom izvađenom iz kosti koja se kuhala u juhi. Marmite – francuski – lonac.

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 gospodar

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)

Peveren

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)

Piccalilli

tal. talijanski specijalitet, miješano povrće konzervirano sa slačicom, senfom

Piccolo

tal. 1. nadimak za konobarskog naučnika; 2. mala boca pjenušavog vina

Picek

pile

Pichelsteiner fleisch

„Pihelštajnsko meso“, potječe iz Bavarske, a dobilo je ime po brodu Büchelstein pored grada Regena. Jelo je tipičan predstavnik jela iz lonca s najmanje dvije vrste mesa, krumpira, nekoliko vrsti povrća, od toga najmanje jedna vrsta je kelj. Sve ostale pojedinosti prepuštene su onome tko priprema jelo.

Meso (govedinu i svinjetinu, pola-pola) i krumpir narežemo na krupne kocke, povrće na kocke ili trake. U lonac najprije stavimo srž iz govedskih kostiju narezanu na ploške (ili lonac iznutra premažemo svinjskom masti), a zatim u slojevima stavimo naizmjenice meso, povrće (mrkva, celer, poriluk, svježe zelje, luk) i krumpir (na vrh obavezno dolazi krumpir). Svaki sloj začinimo solju, paprom, mažuranom i kuminom. Dolijemo mesnu juhu, sadržaj

lonca zavremo i kuhamo (poklopljeno) na blagoj vatri oko 1,5 sat. Sadržaj se ne miješa. U toku kuhanja, ako je potrebno dolijemo malo tekućine. Gotovo jelo pospemo kosanim peršinom.

Pickled gherkins

(*engl.*) krastavci ukiseljeni u vrlo jakom octu

Pickles

engl. ukiseljeno povrće i voće

Pick-me-up

engl. oznaka za vrlo dobra pića, pića kao lijek; gutljaj dobrog pića

Picokera

1. tjestenina koja se kuha s povrćem (krumpir, kelj) i začinja sa sirom; 2. tipično jelo od tjestenine (heljadinog i bijelog brašna) za pokrajinu Valtelliuo. Kuha se zajedno s povrćem tipičnim za planinske krajeve, krumpirom i keljom; sve se začini izvrsnim lokalnim sirom. (Tal. kuhinja)

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...*)

Pie

(*engl.*) paj; pašteta na engleski način

Pièce

(*franc.*) komad mesa, dio mesa

<i>pièce de résistance</i>	komad mesa pripremljen u toploj ili hladnoj kuhinji
<i>pièce montée</i>	lijepo ukrašen izložbeni komad, u meniju glavno mesno jelo

Pihtije, piktije

(*tur.* pihty) pače, drhtalica, nešto zgrušeno, mrzletina, drće, aspik, sulc, želatin; ašćijsko 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)

Pikantan

(*franc.* piquant) jako začinjen, ljut, oštar, rezak, žestok, ugodan za okus. Izraz pikantan se najčešće upotrebljava za: umak, salatu, sir, paštetu ...

Pikantno jelo

pod ovim pojmom smatra se skupina jela (toplih i hladnih) koja su suprotnost predjelima. Ukoliko se upotrijebi izraz „zalogaj“ umjesto „jela“, koji je podobniji, lakše se objašnjava čitav pojam tj. „pikantni zalogaj“ poslužuje se na kraju obroka svrha mu je da potakne želju za pićem, najčešće vinom.

Pikantni zalogaj: (engl. Savoury ili desert; sejvor) najčešće su u obliku malih sendviča sačinjenih od: kavijara, šunke, paštete, sardina, sira ... Poslužuju se nakon ručka ili večere sa svrhom da pojačaju potrebu za pićem, najčešće vinom.

Pikati

fileki, vampi, tripice

Pikavac

loše vino koje se dobiva kad se na komin (trop) od grožđa nalije voda i to ukisne

Piknik

(*engl.*) (picnic party) 1. izlet nekog društva u prirodu, uz uzimanje tople ili hladne hrane i pića te prisustvovanje različitim zabavama radi razonode i rekreacije; 2. naziv za četverouglastastu zdjelu u kojoj se prvobitno nosila hrana na izlet

<i>bag picnic</i>	donošenje hrane u prirodu u torbi ili vrećici od papira
<i>kamper picnic</i>	donošenje hrane u posebnoj kovčežici u kojem se nalazi i potreban pribor za jelo

U svojim romanima opisala ga je Jane Austin, bio je motiv na slikama Augustea Renira i Claudea Moneta, stariji pamte filmove „Sjaja u travi“ i „Frida“, a glavni lik je – piknik. Taj romantično gastronomski-ljubavni sastanak ima dugu povijest.

Preteča piknika su srednjovjekovne gozbe u kojima su lovci uživali prije odlaska u šumu. Sama riječ piknik potekla je iz Francuske, vjerojatno od glagola „piquer“ koji znači pokupiti, ubrati, i riječi „nicque“ koja znači nešto malo. Za imućnije Francuze piquenique je u 17. stoljeću

označavao „manja društvena okupljanja na koja je svaki gost donosio nešto za jelo“. Ubrzo je i engleska aristokracija poludjela za tim oblikom druženja, pa su se organizirala prava natjecanja u organiziranju raskošnih gozbi sa srebrnim priborom za jelo, kristalnim čašama i porculanskim posuđem.

U Americi je nekoliko piknika završilo u povijesnim knjigama: 4 srpanj 1776. kongres je potvrdio deklaraciju nezavisnosti, doseljenici iz Europe organizirali su proslavu i ručak na otvorenom pokraj rijeke Platte.

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 začinjeno

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

Pile amerikan

pečeno pile na žaru s prilogom od pečene slanine, rajčice i ostalog povrća. Ime amerikan dolazi radi pečene rajčice koja se najčešće jede s piletinom

Pile Marengo

Dudan, Napoleonov kuhar (porijeklom iz Švicarske) uoči bitke kod Marenga (14. lipanj 1800.) u žurbi je zgotovio (improvizirao) jelo od piletine, jaja, rajčice, račića, češnjaka i ulja, što su mu vojnici donijeli po njegovoj zapovjedi, da nešto pronađu za jelo. Kako je jelo bilo izvrsno ostalo je do današnjih dana to ime. (Jedno pile, 3 jaja, 4 rajčice, 56 račića, češnjak malo ulja – sve pečeno u tavi)

Pile izrežite na osam komada, dopola ispecite na ulju, pospite paprom i solju i izvadite iz posude u kojoj se peklo.

Na vrućem ulju (od piletine) prepržite zdrobljeni češnjak i kosani luk, pospite brašnom, dodajte rajčicu izrezanu na krupne komade, čvrsto izmiješajte i prelijte juhom i bijelim vinom. Dodajte list lovora, klinčiće, nekoliko zrna papra, zakipite i tada dodajte pileće meso i kuhajte dalje.

Juhu procijedite, dodajte škrobno brašno, koje ste hladno razmutili, posolite i u toj tekućini zagrijte pečurke. Jaja ispecite na oko, a račje meso zagrijte na malo maslaca. Na zagrijani pladanj složite piletinu s umakom, pržene kriške bijelog kruha, jaja i račje meso.

Pileći curry

jedno od jela iz Indije začinjeno curry-praškom. Najčešće se radi od piletine, ali isto tako i od mesa ribe.

Pravi naputak za curry-prašak ne postoji, jer indijske domaćice svaki dan rade novi miješajući ga s raznim mirodijama, prvo tucajući u prašak u kamenim mužarima.

Europska jela s curryem su blagi odraz indijskog kulinarskog umijeća.

Pile kuhamo u blago posoljenoj vodi u koju smo stavili zelen za juhu. Izrežemo ga na komade, a juhu procijedimo. Od maslaca i brašna napravimo svijetlu zapršku, dolijemo pola litre pileće juhe i pustimo da vrije deset minuta. Umaku dodamo soli, curry i sok limuna. Ananasove ploške narežemo i zagrijemo u umaku. Piletinu stavimo u umak. Poslužimo sa zrnato skuhanom dugoljastom rižom.

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 – brojlari (*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. ljevkasti vrh lončića preko koje se izljeva voda

Pilo

kamenica (posuda od kamena) za ulje

Piment

nedozrele, na suncu sušene bobice (pimenta officinalis) 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 uskrsni kruh, umiješan od bijelog brašna, Mletačkog podrijetla, odakle je oko 1850. godine „stigao“ u Dalmaciju i istisnuo tradicionalnu uskrsnu pogaču.

Pinca

pinca; (*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

Pinjoli

(*tal.* pignoli) – skupe ukusne grickalice, koje su pronađene u ruševinama Pompeja nakon vulkanske erupcije Vezuva 79. godine.

Pinjole su jestive sjemenke oko 20 vrsta borova, nalaze se u velikim, kuglastim svjetlosmeđim šišaricama. Često se dodaju jelima od mesa, riba, povrća ili su dodatak salatama i raznim slatkim jelima, kao i voćnom kruhu, također se konzumiraju sirove, lagano prepečene (u pećnici ili tavi bez masnoće), slane ili neslane ili ušećerene. Svježe sjemenke imaju tek po bademima te su kiselkastoslatke.

Potrebno je petnaestak godina da bi bor počeo razvijati veće količine češera. Ti češeri beru se ručno te suše na suncu kako bi im se otvorile ljuske. Sjemenke s ljuskama se zatim odstranjuju, ili ručno ili mehanički, i tako se dolazi do *pinjola*.

Kako sadrže veće količine masti, svoju prirodnu aromu i hranjive sastojke će sačuvati ako se čuvaju u čvrsto zatvorenoj posudi u hladnjaku i to ne duže od sedam dana ili u zamrzivaču u plastičnim vrećicama najviše mjesec dana.

Svježe sjemenke imaju tek po bademu i blago su kiselkasti, upotrebljavaju se za kolače, jedu se sirove ili ušećerene. Za kolače pinjole se poprže da porumene; kao umak - dodatak tijestu, poprže se zajedno s vrhnjem ribanim sirom, kosanim bosiljkom; *pesto genovese* – začim dodatak jelu: češnjak bosiljak, sol i peršin se usitne u mikseru, doda maslinovo ulje i na kraju kosani pinjoli. Sve se poveže u tekući umak koji se na kraju zgusne ribanim sirom.

Pinjoli kolačići su talijansko američki specijalitet (u Italiji ih nazivaju „*biscotti ai pinoli*“), izrađeni su od bademova tijesta i nadjeveni pinjolima.

U Španjolskoj je poznata slastica: *kuglica od marcipana* u koju je utisnut pinjol, premazan žutanjkom i termički obrađena. Pinjoli su dodatak poznatoj salati *landaise*, na jugozapadu Francuske. U zemljama

poput Italije, Grčke i Turske, u kojima se slastice uglavnom pripremaju od badema i oraha, pinjoli se koriste kao dodatak kuhanom povrću i riži.

U Kataloniji i Egiptu miješaju se sa špinatom.

Pinjol kava, poznata kao *Pinon* specijalitet je na jugozapadu SAD-u, posebno u Novom Meksiku i često se poslužuju u ugostiteljskim objektima na prometnicama diljem New Mexica.

Nevada, ili *Great Basin*, pinjol slatkog voćnog okusa koristi se za mnoga jela, osim što se konzumira sam, jednostavnim ljuštenjem.

Pinjoli su dodatak raznim čokoladama kao i u baklavi.

U bliskoistočnoj kuhinji, pinjoli imaju široku upotrebu i dodatak su mnogim jelima od kojih su najpoznatija: *kibbeh*, *sambusek*, *ladyfingers* i mnogi drugi.

Pipa

naprava kojom se toči vino ili rakija iz bačve

Piparkook

Litvanski slatko jelo

Sastojci: 10 dag meda, 10 dag šećera, 10 dag melase, 10 dag maslaca, 2 jaja, 0,5 čaše vode, 3 čajne žličice cimeta, 7 pupoljaka klinčića, 1,5 čajna žličica đumbira. 0,5 čajne žličice muškarnog oraščića (mljevenog), ¼ čajne žličice mljevenog papra, 1,5 čajne žličice amonijaka, nešto više od ½ i manje od 1 kg brašna (ovisno o vlažnosti i vrste meljave).

Umijesite tijesto kao za pumpernikl (vidi pumpernikl), preredivši najprije smjesu od jaja i maslaca. Mekome tijestu umiješanom na toj smjesi dlijte vrela med razmućen u vodi i melasu, atim dodajte ostalo brašno sve dok neispadne čvrsto tijesto, dodavajući u isti čas mljevene začine i amonijak. Tijesto odmah razvaljajte u sloj debljine 1-1,5 cm, narežite na pravokutnike (3 x 5 cm), napravite šare u obliku paralelnih linija, premažite žumanjkom i pecite u pećnici na umjerenj temperaturi naviše 10 minuta (do pojave mirisa začina). (Litvanska kuhinja)

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>dijamanтни pir</i>	svečana proslave vjenčanja	gozba 75.	prilikom godišnjice

Pire
(*franc.* purée) hrana pripremljena u obliku
kaše, najčešće pasirana; s malo mlijeka. Pire
od krumpira, pire od kestena, pire od povrća

Pirevica
vrsta pšenice, Vrbnik na Krku; pirovica

Pirh
uskršno jaje, pisanica

Pirik
uskršno 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 pripremljena 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 pripremljena 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 °C, a u pećnici
od 170-200 °C. Za pirjanje u vrućoj masti ili
ulju potrebna je temperatura od 130-200 °C.
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 stavljaao za vrijeme ženidbe pred
nevjestu.
(Konavli/Dubrovnik)

Pirogi
vrsta ruskih pogačica od masnog tijesta,
pune se mljevenim mesom, mozgom, ribom
i dr. Jedna se vrsta piroga peče, a druga

kuha. Poslužuju se kao dodatak juhama ili uz piće.

Zauzimaju istaknuto mjesto na ruskom stolu i jedan su od izvornih nacionalnih proizvoda iz daleke prošlosti, koji se do danas nije promijenio. Pirogi su se prvobitno jeli isključivo samo u dane blagdana, a sama riječ – pirogi – proizašla je iz starorimske riječi „pir“. Pri svakoj svečanosti radila se posebna vrsta piroga, što je dovelo do različitosti kako po izgledu, tako i po tijestu i nadjevu. U klasičnom ruskom objedu pirogi uvijek dolaze poslije ribe, (jela od riba), jer nakon njih dolazi još jedno drugo jelo – pečenje ili kaša. Kod jednostavnijeg ribljeg jela (objeda) oni dolaze odmah poslije juhe, ili poslije drugog jela. Od sredine 19. st. Običaj je (naročito u restauracijama), da se **kulebjaki**, pirogi s kašom ili **rastegoj** poslužuju uz odgovarajuća prva jela – mesni bujon, šči ili uhu. Koncem 19. st. Slojeviti pirogi su se posluživali i kao predjelo za zajutak ili kao samostalno jelo za užinu ili večeru. Slatki pirogi dolaze uz čaj.

Prvobitno su se pirogi radili od raženog brašna, zatim s malom primjesom pšeničnog, a danas samo od pšeničnog. Tijesto za piroge mora biti uvijek kiselo (s kvascem), za kiseljenje s kvascem upotrebljava se kiselo mlijeko, kiselo vrhnje, pivo, domaće pivo i sirutka. Nekad se za kiseljenje upotrebljavalo vrlo kiselo tijesto od mekinja i kvasca. U tijesto dolazi mnogo dodataka kao: mlijeko, masnoće (ulje, maslac, goveđe salo) i manje – jaja. Izbor masnoće vezan je s izborom nadjeva. Za piroge s biljnim nadjevom i ribom uzimaju se biljna ulja, dok u piroge s mesnim nadjevom stavlja se goveđe salo, a u piroge s piletinom i u kulebjak dolazi maslac. Nadjev se radi od jedne namirnice i to: zelja, graška, mrkve, repe, krumpira, luka, kiselica, gljiva; (suhih i svježih, kuhanih, pečenih i usoljenih svih vrsta), različitih tvrdih kaša (najčešće rižina), s velikom količinom maslaca, vjazine (vrsta tankih rezanaca) i ribe, mesa, peradi, svježeg sira, jaja i divljači. Tradicionalni

nadjev je kaša s lukom i jajima, zelje s jajima, gljive s lukom, te meso ili riba s rižom i jajima. Pirogi sa složenim nadjevom zovu se **kulebjaki**. Ponekad se nadjev stavlja u nekoliko redova. Piroge se jedu vruće (15-20 min. Nakon vađenja iz peći) kao i hladne (Ruska kuhinja)

Piroške

ruski uštipci od raznih vrsta tijesta nadjeveni različitim nadjevima; kuhaju se i poslužuju kao prilozi juhama ili kao topla predjela uz dodatak različitih umaka

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 (uskršno jaje)

Pisker

metalna posudica iz koje se pije voda

Pisaregi

na granici Lombardije i Emilije (u Piacenzi) izrađuje se od bijelog brašna, vode i mrvica, a poslužuju s umakom od graha (Tal. kuhinja)

Pispaj

pispalj, pišpalj (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

pišćenec; 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 muljevitom dnu.

Piškot

(*tal.* biscatto) vrsta slatkog sipkog kolača, keksova, od žumanaca, šećera, snijega, bjelanjaka i brašna. Smjesa se uštrca u kalup, pospe finim šećerom u prahu i ispeče na slaboj vatri do svjetložute boje.

Pišlok

uzbečki svježi sir priprema se na naročit način i ima specifičan okus. *Katik* – ili obično kiselo mlijeko treba zakuhati, odvojiti sirutku od pahuljica i pustiti da se tekućina iscijedi. Nastali ugrušak stavlja se u emajliranu ili porculansku posudu, gusto premazanu maslacem, površina se izravna, umjereno posoli i, ne miješajući, ostavi na vjetrovitom mjestu („propuhu“) da se prosuši 24 sata, pokriven samo gazom da se zaštiti od prašine. Poslije toga sir se mora promiješati, premjestiti u platnenu vrećicu, čvrsto stegnuti i staviti 1 dan pod prešu. Dobiveni pišlok jede se lagano ispržen na maslacu. (Uzbečka kuhinja)

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)

Pištak

Sastojci: 3 l svježeg mlijeka, 2 l kisele, dvo- ili trodnevne sirutke koja mora biti vrlo hladna.

Mlijeko zakuhajte u velikoj zdjeli ili kotlu obujma najmanje 7-8 litara i u trenutku najvećeg dizanja naglo ulijte hladnu sirutku, koristeći pri tom cijev ili žlijeb. Mlijeko će se početi zgrušavati stvarajući trake koje pažljivo izvadite, pustite ih da se osuše i onda ih savijte u svitak i sušite. Tako ćete dobiti nojgen-pištak. Ako svitak loše ispadne, sirastu masu stavite pod lagani pritisak (prešu) i dobiti ćete kiskan-pištak. (Mongolska kuhinja)

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 kopriva
<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)

Pivnica

1. ugostiteljski objekt koji karakterizira tradicionalno usluživanje za stolovima, veliki izbor piva te jednostavna ali tipizirana kuhinja (jela koja najbolje idu uz piva); 2. podrum, konoba.

Pivnice su nastale na sličnom principu kao i pubovi, na vlastitoj proizvodnji piva, njemačke pivnice imaju podjednako dugu tradiciju. Najvažnija razlika je u uređenju interijera, ali i činjenica da se vlastita proizvodnja piva nije održala do današnjih dana. Danas su njemačke pivnice većinom veliki prostori, ne baš najukusnije uređeni, na čijim zidovima nerijetko vise glave mrtvih životinja. Specijalnost su Njemačke i pivske terase ili vrtovi – veliki prostori na otvorenom s dugačkim drvenim klupama i velikim stolovima kapaciteta desetak osoba.

Pivo u gastronomiji

Umjerena količina piva pobuđuje apetit i izlučivanje želučanog soka, pa se pivo preporučuje kao dobar aperitiv. Nadalje, pivo čini masna jela prikladnijim za uživanje, sprečava, odnosno odstranjuje pojavu žgaravice pri uživanju jela pripremljenih od graha, graška, leće, boba i drugih namirnica, pa se stoga pije uz većinu glavnih jela. No, pivo je isto tako dobar digestiv i dobra osnova za pripremanje specifičnih pića, tzv. pivskih mješavina koje se pretežno poslužuju kao duga pića. To su osvježavajuća pića nastala miješanjem voćnih sokova, umjetnih bezalkoholnih pića, soda-vode ili mineralne vode, alkoholnih pića i piva, koja dobro gase žeđ. Pri tome se koriste naoko čudne

kombinacije, kao što je npr. pivo s malinovcem (Weisse mit Schuss), osobito popularno u Berlinu. Dakle, pivo može biti aperitiv, glavno piće, digestiv i osnova za duga pića. Teško je pretpostaviti da jedna jedina vrsta piva može imati takvo univerzalno svojstvo. Zato je korisno razmotriti svjetska iskustva.

Kuhanje s pivom

Kuhanje s pivom priznati je oblik gastronomije. Poput vina i pivo se koristi u pripremi različitih jela. Piti pivo lakše je nego kuhati s njim, kažu majstori kuhinje. No, uporabom piva postiže se novi okus.

Opće je poznato da prilikom **pečenja mesa**, npr. odojka, hladno pivo (npr. - pivo laganog gorkastog okusa, pilsner/pils) premazano preko kože pečenke ima za posljedicu posve nov okus.

Pirjanom mesu dodaju se piva s dvostrukim sladom (npr., doppel-Bock).

Pivo umjesto mlijeka u **smjesi za paniranje (pohanje)** dat će pohanoj piletini ili svinjskom odresku sasvim specifičnu hrskavu koricu.

Umaci s pivom imaju pikantan okus.

Marinade na bazi octa dobivaju poseban okus ako im se doda pivo.

Ako se pivo doda **tijestu s jajima**, ono postaje prozračno, tj. bolje „naraste“. Dizano se tijesto može pripremiti s pivom umjesto s kvascem. Ako domaćica zaboravi kupiti kvasac, dobro će poslužiti malo piva pomiješanog s brašnom i ostavljenog na toplom da naraste.

Svaki novi naputak o jelu koje se priprema s pivom treba uvijek praktično kušati, jer se tako mogu najbolje uskladiti svi detalji okusa jela.

Prva zapovijed za primjenu piva u kulinarstvu glasi: bezuvjetno oprezno dozirati. Kuhanje s pivom je „štedljivije“ nego kuhanje s vinom, jer se jelima dodaje za 2/3 manje piva nego vina. Inače, postoji opasnost da jelo ili umak dobije gorkast okus. Ako se to ipak dogodi zbog prevelike količine piva, preporučuje se jelu dodati malo šećera.

Vrsta piva za kuhanje ovisi o obilježju glavnog sastojka jela.

<i>pivo se dodaje:</i>	gustim juhama, odnosno jušnim jelima s velikim komadima mesa (marmite), te fondueu, posebno ako se radi od govedine, ako se prednost daje jelima gorkastog okusa kao npr.: rižoto, radić, pečenoj ribi tada jela treba začiniti gorkim pivom (npr. stout), salatama od povrća i ribe najbolje prijaju kiselkasta piva (npr.: biere blanche), jelima masnijih pečenki ili suhom mesu više prijaju piva s jačim koncentratom slada (npr.: scotch ale), divljač se slaže s snažnim plzenskim (Pilsner) i starim pivom.
<i>staro pivo (Altbier)</i>	daje tijestu lijepu boju
<i>pšenično pivo (Weizenbier)</i>	daje jelu finu nijansu okusa (npr. mesu kunića), u pripremi ribe treba biti oprezan jer se prekomjernim dodavanjem piva može nanijeti velika šteta. Stoga, osim velike opreznosti treba upotrebljavati bezalkoholna piva ili piva s vrlo malo alkohola.
<i>slatkim jelima</i>	kao npr. voće, čokoladna krema dodaju se gorka piva (npr.: stout)

Kulinarski način pripreme *à la Orly* svjetski je priznat način primjene piva u kulinarstvu (pivsko tijesto).

Belgija je poznata ne samo po svojim odličnim pivima nego i po kulinarskim čudima s pivom, koja se poslužuju u mnogim restoranima:

- Na prvom je mjestu zec „Fonteyne“ na pivu, pripremljen s pivom *Goudenband*, koje ne samo da je jedno od najboljih piva nego se i najviše koristi za kuhanje zbog neobično ugodna okusa.

- Glasovita je i marinirana svinjetina s višnjama, za koju se upotrebljava *Kriek pivo*.

- Nezaobilazna je salata začinjena s *Lambick pivom*, filet od bakalara s umakom koji se priprema od piva *Tripel* i izdanaka hmelja i konzumira s *Duvel pivom*.

- Konjetina u pivu i lignje u umaku s pivom *Gueuze* samo su još neka od belgijskih jela iz bogate kulinarske ponude s pivom.

Neka od tih jela, ali i mnoga druga, nude se s različitim pivima na pivarskoj svečanosti u čast Svetog Arnolda. On je tu čast zaslužio za vrijeme velike epidemije kuge, koja je pogodila Flandriju u srednjem vijeku. Legenda kaže da je preporučio ljudima da umjesto onečišćene vode piju pivo, nakon čega je epidemija prestala. Proglašen je svecem iako je hvalio opojna i čarobna svojstva piva, tj. pjenušave tekućine. Koliko su Belgija, a posebno Bruxelles sa svojih 180 restorana i bistroa vezani na gastronomiju, pokazuju i imena nekih briselskih ulica. To su Ulica mesa i rakova, Prilaz malina, Ulica haringa, Ulica pileće tržnice, Ulica ribara itd.

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 pripremlja za zimu

Pizza

(*tal.*) vrsta talijanskog jela – tanko pečeno dizano tijesto s različitim nadjevom od sira, mesa itd. Naša kulinarska tradicija također ima ovu vrstu jela i to Međimurske kelašice i palke, Samobor (Rude) – rudarsku greblicu, Plešivica – plešivičke zel(lj)enake, Polica – soparnjak, Vis - viška, komiška i Hvar- hva(o)rska pogača.

Za nastanak pizze uzima se 11. lipanj 1898. godine, jer je tada mladi kuhar Raffaello Esposito (vlasnik picerije „Pietro Il Pizzaiolo“) i njegova supruga Rosa napravili pizzu ukrasivši je bojama talijanske zastave kako bi iznenadili kraljicu Margherita Teresu Giovanni - Savosku. Uobičajene dodatke češnjak, origano, sardine, suhi sir, zamijenio je umakom od rajčice, bijelim sirom i bosiljkom. Pizza se toliko svidjela kraljici da je dozvolila da dobije njeno ime, tako da se danas smatra pizza „Margherita“ i „Marinara“ autentičnim jelom – napolitanske regije. „Marinara“ se radi s maslinovim uljem, umakom od rajčice, češnjakom i mravincem (origanom).

Pizza se peče na temperaturi od 460 do 470 °C svega dvije minute. Miješanje tijesta obavlja se samo ručno, da bi bila prava, autentična pizza.

Prva picerija na svijetu otvorena je 1830. u Napulju, zvala se Port' Alba a umjesto drvima za pečenje koristila se lava iz obližnjeg vulkana Vezuva. Prvotno je bila vrlo jednostavna: na tijesto su se stavljali samo umak od rajčice, sir i zeleni listići bosiljka (poslije origano).

Do danas su pizza majstori pokazali sav svoj dar u umijeću osmišljavanja pizze, u SAD-u prodaju i pizze s maslacem od kikirikija ili pak pizze s pireom od krumpira. U Indiji su najomiljenije s ukiseljenim đumbirom i pizza s tofuom (sojin sir), u Japanu pizza s hobotnicom i pizza s majonezom, krumpirom i slaninom. U Rusiji je najpopularnija pizza na kojoj su istodobno sardine, tunjevine, skuša, losos i luk, a u Francuskoj na prvom je mjestu pizza sa slaninom i lukom s dosta svježeg vrhnja.

Postoje indicije da su pizzu „donijeli“ iz Palestine u 3. stoljeću rimski vojnici.

Povijest pizze je ipak malo kompliciranija i govori o njenom vrlo starom početku.

Prve zapise o njoj pronalaze se u 6. stoljeća prije Krista kad su perzijski vojnici na svojim štitovima vrućim od sunca pekli okrugle pogače na koje su stavljali sit i datulje.

U povijesti Rima postoje zapisi o raznim pogačama pečenim na vrućem kamenju i začinjena maslinovim uljem, začinjena (poznatim u ono doba), medom, mesom, sirom, ..

Spominje ju pjesnik Vergilije u Eneidi (Vergilije Maron, Publije ← 70. do ← 19;), a prvi rimski povjesničar, Katon Stariji, u svojim je tekstovima (3. stoljeće pr. Krista) opisao plosnato pečeno pecivo prekriveno maslinovim uljem, povrćem i medom.

Pizza ili pissa riječ je iz pučkog latinskog jezika s kraja 9. stoljeća i znači plosnati kruh, a od 14. stoljeća riječ je već poprimila značenje plosnatog kruha prekrivenog topljenim sirom.

U povijesti Rima postoje zapisi o raznim pogačama pečenim na vrućem kamenju i začinjena maslinovim uljem, začinjena (poznatim u ono doba), medom, mesom, sirom, ..

Talijani pripremaju deliciju zvanu – **foccacia** – koja se i danas poslužuje kao lagano predjelo, što je neka vrste pogače uz dodatak maslinova ulja i sira.

Pizza **nazvana četiri godišnja doba** ima različit nadjev, ovisno o zemlji i pizzeriji, no prema izvornom napatku, na tijestu bi trebalo biti četiri sastojka: proljeće – artičoka, ljeto – rajčica, jesen – gljive, a zimi – pršut. Taj se napatok spontano razvio u Italiji, jer su ti sastojci, iako ne uvijek svježiji, bili dostupni tijekom cijele godine.

Da bi se očuvao izvorni način pripreme 1984. osnovana je udruga Associazione Verace Pizza Napoletana, stoga bi se i danas tijesto moralo ručno mijesiti. Kad se razvalja treba biti debela 33 milimetra, a promjer pizze 35 centimetara. Isključivo se peče u peći na drva i na temperaturi od 485 stupnjeva Celzijevih. Stoga ne čudi i da je

talijanski parlament izglasao zakon kakao bi se očuvalo izvornost domaće pizze, pa se još i od Europske unije tražilo da zaštiti podrijetlo nekih vrsta pizza. U tom su uspjeli 1990., pa je Margherita uvrštena na taj popis EU-a.

Pizzerija

manji ugostiteljski objekt u kojemu se nudi više vrsta pizza pripremljenih na različite načine i po želji gosta, a poslužuju se uglavnom za stolovima

Pizolot

izraz za popodnevno drijemanje

Pijat

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 nadjevna pita (Dubrovnik i okolica)

Platarka

vrsta smokve

Plateau

franc. 1. opći pojam za poslužavnike bez obzira na oblik i veličinu ili materijal od kojeg su izrađeni; 2. pladanj, plitica, oval.

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

plećka, svinjska suha plećka

Plečetina

Moldavska kuhinja; plečetina su kolači od beskrvasnog vučenog tijesta s različitim nadjevima: ponajprije s brinzom (slani ovčji sir) ili kuhanim krumpirom.

Osnovno tijesto: 50 dag pšeničnog brašna, 1 čaša tople prokuhane vode (35 °C), 1 čajna žličica soli, 3 velike žlice suncokretova ulja. Od sastojaka se izradi mekše tijesto, zatim se tijesto mijesha 15-20 minuta žlicom u posudi, zatim rukama na dasci još 10 minuta, potom izudara na dasci još 10 minuta.

Oblikujte komade veličine jabuke, svaki razvaljajte valjkom i razvucite da postane tanko kao papir. Tijesto neka odleži nekoliko minuta. Nekoliko komada razvučenog i prosušenog tijesta (obično 3-5 komada) mažite uljem, stavite željeni nadjev (brinzu, svježi kravlji sir, luk, jaje, trešnje ili višnje) i slažite jedan na drugi.

Poravnajte, zavrnite, bez pritiskanja stavite u lim (pleh) vrhom prema dolje. Premažite razmučenim jajetom i pecite u pećnici na umjerenj temperaturi 15-20 minuta. Kad je gotova premažite je maslacem i poslužite vruću.

Plećka

lopatica

Pleh

(*njem.* Blech) lim, (posuda za pečenje u pećnici)

Plemenka

vrsta grožđa

Plešivički copanjek

Umjesto špinata i blitve koristi se kopriiva. Peče se oko 45 minuta na 200 °C.

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

prćanj, plućanica; jetrenjača, kobasica. (Dubrovnik i okolica)

Plum porridge

(*engl.*) plam porid; vrsta kompota od suhih šljiva (ili nekog drugog suhog voća) koje uzimaju Englezi kao jelo u sastavu zajutarka

Plum pudding

(*engl.*) plam puding; engleski nacionalni kolač (božićni kolač – *Christmas pudding*), priprema se od različitih mirodija, suhog voća (groždice ili šljive), bijelog kruha, brašna; kuha se zavijen u platneni ubrus u kipućoj vodi. Pri posluživanju prelije se rumom koji se zapali

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



Nnizinska 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 opskrbljivali 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 sivonje (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 nevjerovatnih 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, smješteno na Križevačkom Lemešu, danas opstoji posljednje stado.

Od podolca možemo stvoriti vrhunsku, raritetnu hranu s napatcima (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

Podstolnjak

(*franc.* molleton); presvlaka stolne ploče od mekog debljeg tekstila koja ublažuje udarac pri stavljanju predmeta na stol, sprečava da stolnjak klizi sa stola i zaštićuje ploču

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, peršinovim i celerovim lišćem, začinite solju i paprom i popirajte na masnoći. Dobivenom mješavinom nadjenite puru, gusku, parku ili kokoš.

Podvezača

bijela krpa od jačeg platna s vrlo jakim pantljkama (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.*)

Pođane/pođani

gosti na svadbi kod mladenkinih roditelja koji navečer (obavezno prije ponoći odlaze u posjetu mladoženjinoj kući)

Ko će ić u pođane, triba da se polagano sprema, jel triba nam i vrimenta da stignemo prija ponoći.

Poektica

drvena bačva od 50 litara (Benkovac, Dalmacija)

Poèler

(*franc.*) komad mesa malo pečen u poklopljenoj posudi u kojoj se kuha riba i nosi gostu na stol

Poeliranje

postupak prigotavljanja namirnice sličan pečenju i tušenju. Poeliraju se komadi nježnog mesa, npr. goveđi file, teleći hrbat, teleći orah i sl. Dno posude za pečenje pokrije se slojem poprženih ploški celera, mrkve, luka i komadićima šunke. Na taj sloj stavimo meso (koje smo prije posolili i

začinili), obilno ga prelijemo maslacem, pokrijemo i stavimo u pećnicu koja ne smije biti prevruća

Pofezn

(*njem.* Pofesen) 1. popećci, 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, potpeći

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 uskršnj kruha koji je u narodu prozvan *pogačom*, *picom* ili *sirnicom*.

Nakon blagoslova u crkvi za najveći se kršćanski blagdan jeo sa slanij pršutom, šunkom, kobasicama, slaninom i pečenim mesom. Bez obzira na ime zajedničko je tom blagdanskome specijalitetu žuta boja.

Poslužuje se za uskrсни 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 pinca 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 *sataras*.

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)

Pohorska bunka

(*slo.*) posebno spremljeno i sušeno najbolje svinjsko meso u rolama, poslužuje se s lukom i domaćim kruhom

Poissonnière

(*franc.*) veća ili manja duguljasta posuda u kojoj se kuha riba i nosi gostu na stol

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 asocijirali 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 živinama 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 prijmahu, celovahu svi mladoga brata i pivahu antifon (o.a. pripjev) – Vrbnik, otok Krk)

Pomaličak

drvena posuda za zahvaćanje brašna zapremine oko 2 kg

Pomfrit

(*franc.* pomme de terre – krumpir + frit – pržen, - pommes frites) na tanke ploške ili prutiće izrezan krumpir i pečen na puno masnoće. U engleskom govornom području nazivaju ih i „*francuski krumpirići*“, zbog toga što su prvi put isprženi u Belgiji 1876. godine a sam način rezanje krumpira na štapiće, prije kuhanja, je već od ranije bio običaj u Francuskoj.

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

Pomfrit

(*franc.* pomme de terre – krumpir + frit – pržen, - pommes frites) na tanke ploške ili prutiće izrezan krumpir i pečen na puno masnoće. U engleskom govornom području nazivaju ih i „*francuski krumpirići*“, zbog toga što su prvi put isprženi u Belgiji 1876. godine a sam način rezanje krumpira na štapiće, prije kuhanja, je već od ranije bio običaj u Francuskoj.

Ponev

(*slo.*) prosulja, tiganj, tava

Ponvica

(*slo.*) tavnica, tiganjčić

Ponjiva, ponjica, ponjva

(*slo.*) tava, tiganj, posuda u kojoj se peče

Poobedek

(*slo.*) desert

Popaj



Mnogima je špinat odvratan, ali su ga neobično voljela djeca američkog crtača stripova Elzieja Segara. Zato im je 22. siječnja 1929. podario svoj novi lika, mornara Popaya koji crpi snagu upravo iz tog povrća. Strip o svadljivom morskom vuku i njegovoj krakatoj Olivi oduševio je svijet pa su njegove pustolovine potaknule izradu serije i danas rado gledanih crtanih filmova.

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

Popsicle

To je engleski naziv za zaleđeni sok u kartonskom tuljcu. Kako to najčešće biva, i on je nastao sasvim slučajno. Početkom ovoga stoljeća u SAD-u je vrlo omiljeno piće bila soda-voda, koja se dobivala miješanjem obične vode i sodinog praha. Jedne je večeri jedanaestogodišnji Frank Epperson miješao svoje omiljeno piće, ali ga je zaboravio na trijemu i u njemu ostavio

štapić za miješanje. Te je noći bilo vrlo hladno i njegova se soda voda potpuno zaledila. Ujutro ju je pomoću štapića mogao izvući iz čaše. Iako je tog dana u školi bio najveća atrakcija, Frank još nije bio svjestan svoga „izuma“. Tek se 18 godina kasnije, 1923., toga sjetio i osmislio odličan poslovni pothvat: umjesto soda-vode počeo je zaleđivati vodu, kojoj je dodavao aromu sedam različitih vrsta voća. Proizvod koji po svome prezimenu nazvao Epsicle, ubrzo je postao pun pogodak. Kasnije je preimenovan u popsicle i danas ga se godišnje proda više od 3 milijuna komada. Iako se proizvodi u više od 30 okusa, još je najomiljeniji „naranča koja bocka jezik“.

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 zakrikao prevrtanjem dijela okvira na poklopac, najdonja je za juhu, srednja za spizu, gornja za kruh i salatu)

Porter-house

engl. pivnica, restauracija, gostionica u kojoj se toči porter pivo

Porter-house steak

(čit. potehausstejk) je zapravo – pivara.

Na našem području u kulinarstvu nauk o stekovima novijeg je podrijetla i to tek od Drugog svjetskog rata. Osim klasičnih francuskih naziva nalazimo na jestvenicima

sve više engleskih i američkih naziva, tako da se je nekad teško snaći.

Iz goveđeg filea ne izrezuju se samo normalni filei ili bifteci (goveđa pečenica), već i:	<i>dvostruko debeli chateaubriandi, manji tournedoi</i> (ili medaljoni) i sve maleni filei-minjoni.
<i>Entrecôte</i>	se izrezuju iz plosnatog rostbifa (u engleskom ga nazivaju <i>sirlon-steak</i>). Iz produženja rostbifa izrezuje se ramstek
<i>Porter-house-steak</i>	je kotlet od volovskog mesa izrezan iz sredine rostbifa zajedno s kostima i komadićem filea, koji se nalazi iza njega. Taj steak treba biti debel otprilike 6 cm i dobro prošaran. Goveđi kotlet brzo pečemo s obje strane na vrućoj masti, dodamo maslac i pečemo do kraja, i tek tada solimo i paprimo. Kotlet stavimo na zagrijani pladanj i obložimo ga tušenim povrćem (grašak, mrkva, mahune, cvjetača, šparoge, rajčica i dr.) prelivevim maslacem i sve to pospemo kosanim peršinom. Uz to možemo poslužiti slani krumpir ili pommes frites.

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

Poslovni objed-večera

pojam koji se odnosi na objed ili večeru koje naručuje tvrtka za svoje poslovne partnere, suradnike i sl.

Posluga

pružanje ugostiteljske usluge; posluživanje

Posluženje

1. ono što se na poslužavniku iznese pred gosta odmah nakon što dođe u kuću (osvježanje ili kava); 2. pojedini dio većeg obroka (objeda ili večere) ili gozbe koja se posluži gostima (predjelo, glavno jelo, prvo jelo, drugo jelo, ...)

Posluživanje

(poslužiti, posluživati), ponuditi ili donijeti jelo, piće, red nečega; vidi: Servis

Poslužitelj

onaj koji poslužuje, koji što dodaje

Pospoliti se

kad se zamašćeno jelo ohladi uhvati se po njemu kora od masti

Posrée

drob

Posset

(*engl.*) toplo piće koje se priprema u hladnim danima u Engleskoj tako da se vruće mlijeko izmiješa s vrućim ale pivom ili šeri vinom uz dodatak šećera

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

Postava

vidi: Kuver

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, žmulčić ...

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

Poširati

(*franc.* pocher) ogrušati, obariti. Kuhati namirnicu na temperaturi 90-95 °C pazeći da tekućina ne zakuha. Tekućina mora samo strujati. Tada se bjelance obavije oko žumanjka i stvrdne a žumance ostane mekano

Pošpetica

sitna kućna potrepština

Pošrekane

Tjestenina kuhana i preliveni vrhnjem, odnosi se naširoke domaće rezanec (jelo Šestina, Zagreb)

Pošrekani grah - zapečeni grah (na kraju pripreme preliven zaprškom koaj je „jača“ sa začinima koa : crvena mljevena ljuta i slatka paprika, češnjak)

Poštaubati

posipati (pošećeriti)

Poštpašt

zaslada

Pošugati

posrkati, iscijediti sok

Potakača

niska otvorena bačvica za pretakanje vina

Pot

dublji lonac; limeni lončić s ručicom za grabljenje vode

Pot-au-feu

(*franc.*; čit. potofe)) doslovno: „lonac na vatri“; francuska narodna juha od goveđih kostiju, goveđeg ili kokošnjeg mesa s raznovrsnim povrćem i kuhano u glinenom

loncu; poslužuje se s kriškom preprženog kruha premazanog maslacem

Potakača

niska otvorena bačvica za pretakanje vina

Potaž

(*franc.* potage) francuska juha s obiljem zeleni

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 („potići“) 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

Potpuri

(*franc.* pot-pourri) jelo sastavljeno od više vrsta mesa priređenog na razne načina. Često se priprema za više osoba i obično je specijalitet restoracije

Potraguše

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 (raž, mačka, pas) malo se natrlja solju i češnjakom, težim utegom opteretiti na tanjuru da se istisne tekućina iz ribe, poslije se nekoliko sati riba kuha ili friga

Jelo: Potrusene girice (Hvar)

Poussins

(franc.) vrlo mladi pilići, pohanci

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, pošećerilo 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 spravljavaju 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, pošećerilo 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

Povrće

osnovni načini priređivanja povrća:

<i>Bečki način</i>	povrće kuhano u manje vode ili temeljca i zgusnuto zaprškom
<i>Engleski način</i>	kuhano u slanoj vodi, ocijeđeno i složeno na pladanj, poslužuje se s maslacem
<i>Dalmatinski način</i>	kuhano u slanoj vodi, ocijeđeno i začinjeno maslinovim uljem, češnjakom i paprom
<i>Francuski način</i>	kuhano u slanoj vodi ili pari, ocijeđeno i zagrijano na maslacu
<i>Kuhano povrće</i>	u vodi, začinjeno solju, ocijeđeno i posluženo uz maslaca
<i>Panirano povrće</i>	kuhano ili svježe, panirano (pohano) u dubokoj vrućoj masnoći

<i>Pirjano povrće</i>	cijelo ili oblikovano povrće pirjano na masnoći i začinjeno
<i>Poljski način</i>	kuhano u slanoj vodi, ocijeđeno i preliveno mrvicama prženim na maslacu
<i>Prženo povrće</i>	oblikovano (uglavnom krumpir) i prženo u dubokoj vrućoj masnoći
<i>Kašica od povrća</i>	kuhano, protisnuto i začinjeno povrće (po potrebi razrijeđeno mlijekom i maslacem)

Na svečanim gozbama povrće se poslužuje poslije pečenke, priređeno na više načina. Jelom od povrća završen je slani dio svečanog jestvenika, jer se poslije njega poslužuju slatka jela i poslastice.

Povrće dijelimo na:

1. <i>korjenasto</i>	krumpir, celer mrkva, peršin, cikla, rotkvice, hren, korabica, luk, češnjak i sl.
2. <i>stabljičasto</i>	šparoga, poriluk
3. <i>lisnato</i>	kupus, kelj, špinat, blitva i sve vrste salata
4. <i>cvjetno</i>	cvjetaču, artičoku, prokulicu
5. <i>plodasto</i>	rajčice, papriku, tikvice, krastavce, patlidane
6. <i>mahunasto</i>	mlade mahune, mladi grah, zeleni grašak, buća i soja

Povrće cambridgea – raznovrsno povrće punjeno nadjevom i pečeno na žaru, engleski specijalitet i smatra se da su ga izmislili studenti s Cambridgea

Potaž

(*franc.* potage) francuska juha s obiljem zeleni

Požerati

požderati

Požeruh

izjelica, proždrljivac

Požinjkapožitnjak (*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 (cipula; riba)

Praška šunka

vrlo cijenjena kuhana svinjska butina; priprema se od posebno hranjenih i biranih svinjskih pasmina i proizvedena po posebnoj tehnologiji. Blago usoljena i dimljena šunka teška 2,5 do 3 kg, osobito prikladna za topla jela od šunke. U Češkoj je rado peku u krušnom tijestu. Za tu svrhu šunku kuhaju 1 sat u vodi, uklone joj kožu i masni sloj, šunku obaviju krušnim tijestom i peku sat i pol na 175 °C.

Praška torta od oraha

vrhunac umijeća na slastičarskom polju, radi se bez grama brašna. Sastojci: orah, šećer, jaja, rum, mrvica, prašak za pecivo.

<i>Nadjev I</i>	slatko vrhnje, orasi, šećer.
<i>Nadjev II</i>	maslac, šećer, vanilin šećer, žumanjak, rum

Praz

1. jarac, 2. ovan neuškopljen (Cres, Istra, Vodice); *prazovina* – ovneća ili jareća koža, 3. riba skardula (Cres, Vransko jezero)

Prazilukprasiluk (od *grč.* prason) poriluk**Praž**utrobica, crijevca, krezle, škembići (*srp.*)**Pražnac**

drobljenac, mrvica, 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)

Pré-salé

(*franc.*) oznaka kvalitete za posebno dobar okus mesa janjadi koja su pasla travu neposredno uz morsku obalu. U tim predjelima trava je osoljena kapljicama mora koje vjetar donosi, pa ta sol povoljno utječe na kvalitetu i daje poseban okus mesa. Francuzi za takvu janjetinu imaju naziv: *agneaux pré-salé*

Precejati

procijediti

Prećati

pokriti kruh pepelom, prije pečenja

Predjelo

malo jelo, koje treba svojim izgledom, bojom i okusom potaknuti tek, ali da pri tome ne zasiti. Poslužuje se na početku objeda ili večere – kako bi ispunilo vrijeme do glavnog jela.

Predjelima se ne pridaje ista važnost u svim zemljama. Negdje se poslužuju samo za večeru, a negdje i za objed i večeru. Domovina im je u Rusiji (zakuska), a Francuzi su ih prihvatili i usavršili.

Kod nas se najviše kao predjela nude nacionalna plitica s bogatim izborom domaćih specijaliteta kao: pršut, domaći suhomesnati proizvodi, domaća šunka, hladetina, lički i paški sir, razne kobasice i sl.

Predjela dijelimo na hladna i topla.

<i>Hladna predjela</i>	moraju imati pikantan okus i lijep izgled i prema osnovnim namirnicama od kojih su napravljena dijele se na: <ul style="list-style-type: none">- predjela od riba (rakova ili školjaka)- predjela od jaja- predjela od mesa- predjela od povrća i voća- razne sendviče- specijalna predjela: plitice hladnih jela
<i>Topla predjela</i>	mogu se poslužiti kao prvo jelo u meniju ili kao međujelo u složenom meniju. Poslužuju se poslije juhe, kao prijelaz drugim jelima, u malim obrocima. Topla predjela čine veliku skupinu jela, a dijele se prema namirnicama od kojih se priređuju: <ul style="list-style-type: none">- topla predjela od jaja- topla predjela od tijesta- topla predjela od povrća i gljiva- topla predjela od riže i mesa

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

Prepeći

(gratiner – gratine) ili gratinirati znači neko gotovo jelo preliti umakom, posuti ribanim sirom i u salamanderu (posebna peć za gratiniranje u kojoj struji toplina odozgo i sa strane na postavljeno jelo) prepeći da jelo na površini dobije krhku rumenu koru. Tako se npr. gratiniraju špageti, cvjetača, ribe i dr.

Prepekač

onaj koji peče

Prepržati

(*slo.*) ispržiti, prepržiti (luk, jetrica)

Preslačci

poslastice

Presnec

prijesnac, 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 začim. 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 usnatice (Labiatae) – izop, sipan; lupčac, trojevac, veleštika. Nusproizvod je bio *altec* također začim)

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 masti 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

tlačenica (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) – tlačenica, 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 ocijeđenih 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)

Prgiče

pregršt, količina čega što može stati u sastavljene dlanove; puna šaka

Prhko tijesto za pite

prhko tijesto – tijesto koje se lako mrvli, 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 °C. 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 sljedeći 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 °C. 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

prigredek, prigrizaj; zakuska, prismok, meze

Prigotavljat

ili zgotavljati; prigotoviti, zgotoviti kuharski proces kojim se sirove namirnice pretvaraju u gotovo jelo. Proces 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

Prikriti

(franc. masquer; njem. maskieren) jelo preliti majonezom, umakom, aspikom ili bilo kojim sokom

Priksijanac

proščak (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

Prilozi

(garniture) su skupina jela priređena od povrća, riže, krumpira, tijesta, gljiva, iznutrica ... dakle od različitih namirnica (samo jedne vrste ili više). Poslužuju se uz glavno mesno jelo i jela od riba. Mnoga jela dobivaju po priložima (*franc.* garniture) zbog njihova okusa, mirisa, arome i boje svoj naziv (npr. ime nekog grada ili pokrajine). Prilozi su također i ukras jela

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)

Pripremiti

namirnicu oprati, oguliti, ostrugati, oblikovati, nabosti, vezati, puniti, sušiti, šuriti, tj. obaviti sve potrebne pripreme da bi se namirnica mogla pristaviti (kuhati, peći, pržiti, pirjati itd.). Za ovaj se rad često upotrebljava izraz – prirediti.

Priprava

darovi (u hrani) koje nosi kuma babinjači (ženi koja je rodila). Nosili su se kolači, meso, vino ...

Prirediti

često se značenje ove riječi zamjenjuje sa značenjem riječi pripremiti i prigotoviti. Prirediti znači neko sredstvo za rad prinijeti i urediti tako, da bude pri ruci kod rada, na pr. prirediti lonac, prirediti nož itd. Prirediti

znači nadalje i obaviti posljednje potrebne radove oko jela prije usluživanja, na pr. prirediti juhu, pečenje itd. dakle radnje nakon prigrizivanja jela.

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 brašeno 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/načve, 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 prigrizava; 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

Prjaniki

najvažniji ruski nacionalni slastičarski proizvod, kojih ima bar četrdesetak vrsti. Pojava prjaniki datira iz 9. st. kad su se radile kao jednostavna smjesa raženog brašna, meda i soka od jagoda (med je iznosio 50 posto sastava) i smatra se da su to bile najluksuzniji prjaniki – i zvale su se medeni kruh. Ime prjaniki dobile su u 9.- 12. st. kad su se sve više počeli dodavati začini (prjanosti – začini, mirodije). Prjanik označuje proizvod s velikom količinom začina, u ruske idu obično: cimet, klinčići, kardamom, limunova ili narančine kora, muškadni oraščić, bodijan, metvica, anis, đumbir. Drugi neizbježni, ali i karakterističan sastojak je: konditorska melasa – crna ili bijela, karamelizirani šećer (žonka) i med. Za neke vrste upotrebljavaju se sušeni jagodičasti proizvodi, pekmez i marmelada.

Prjanično tijesto mijesi se od brašna (s vrlo malo mlijeka i jaja), meda, melase i šećera, te se dobije vrlo čvrsta masa u koju se stavljaju svi ostali željeni dodaci. Masa se treba dobro izmiješati. Gotovo tijesto se prelije pojednostavljenom ili pravom glazurom i suši u pećnici ne više od jedne minute. Postoje mnoge vrste kao prjanki medeni, raženi, malinovi, šećerni ... koje se prema kraju gdje se rade dijele i na parene, sirove, tučene, kao i po izgledu, tj. oblikovanju

Prknjadora

pogrdno ime proždrljivoj ženi (Ston)

Procip

procipac;

1.sir umetnut u procipac od trstike ili grančice česmine (vrsta crnogorice), vrhovi

se stisnu i svežu (procip; škripac – rasik), te se suši ili peče na žeravici (Hvar). Najčešće se uzima grančica mlade česmine (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

Profiteroli

žitka smjesa od brašna, margarina, jaja, vode i soli, istisnuta kroz vrećicu za dresiranje u male kuglice veličine graška i pečene na laganjoj vatri. Profiteroli se mogu puniti nadjevom od jetre, mozga, šunke, gljiva ... Poslužuju se kao prilog krepkim juhama

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 koru. 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 °C) 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

kiselu 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. Prosenka 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. domaći 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 od odgovornosti, opraštati.

Protak

rijetko rešetko, što se žito protače na njega (Posavina)

Proteinska dijeta

Nutricionisti su prilično podvojeni u mišljenjima o tome je li prehrana iz koje su potpuno izbačeni ugljikohidrati dobra ili loša za zdravlje. No svi se slažu da je dobra za gubitak kilograma, jer glavni izvor kalorija nije šećer, nego masnoće. Prehrana zasnovana na mesu bogata je masnoćama i proteinima pa ju duže probavljamo, što znači i da jedemo rjeđe.

Protisnuti

(*franc.* passer, *njem.* durchstriechen) sirovu ili kuhanu (prigotovljenu) namirnicu (krumpir, povrće, voće, guste umake i juhe) propustiti (protisnuti) kroz sito valjkom, gljivom ili posebnim strojem da se usitni. Kod nas je za taj rad uobičajen njemački izraz „pasirati“.

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)

Provolone

tvrdi sir, malo poznat izvan Italije, a ima ga u različitim oblicima i veličinama: okruglog, ovalnog, u obliku kruške ili kobasice. Malo je obojen, gladak je, pikantan i ostavlja u ustima malo oštar okus izazvan soljenjem i sušenjem. To je sir iz grupe koje Talijani nazivaju Formaggio di pasta filata, a najpoznatiji su Sardinien Casigiolo, Ragusana sa Sicilije, Caciocevollo i Mozzarella koja je doživjela svjetsku slavu.

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)



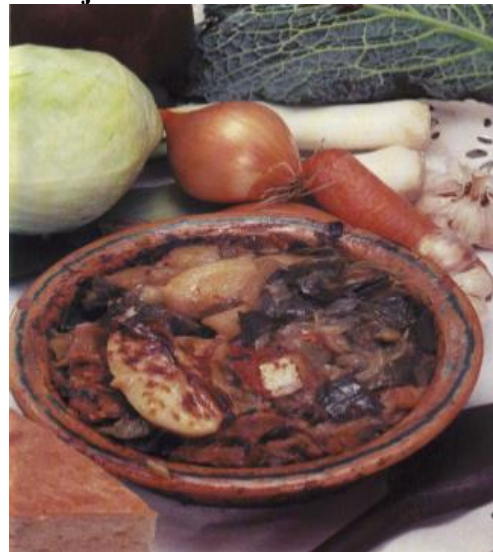
Prper

papar

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, ovčatina.

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 °C, a ako je zrak suh, vlažnost se postiže pomoću vreća navlaženih morskom vodom. Cijeli proces 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

tečk, 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 °C) 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.

Pržolica

vidi: Filet

Psihologija ishrane

disciplina koja se bavi ispitivanjem vrsta usluga koje će gostima najbolje odgovarati; način posluživanja, ambijent u kojem se usluge poslužuju; kako bi se boravak gostu učinio prijatnim i ugodnim a potrošnja povećala

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 Ćopić, 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)

Pub

(*engl. Public house*) (krčma, gostionica, točionica) pab; tipična engleska gostionica uređena u raznim pokrajinskim i povijesnim arhitektonskim stilovima. U posljednje vrijeme pubovi su postali vrlo modernim ugostiteljskim objektima pa se otvaraju u nekim europskim gradovima kao kopije engleskih. *U pubu nikada ne pada kiša* – irska poslovice.

Najstariji postojeći pub u Vel. Britaniji je Ye Olde Trip to Jerusalem iz Nottinghama otvoren još 1189. godine. Iako većina ljudi smatra da su pubovi nastali u viktorijansko doba, to je jedna od najčešćih zabluda.

Pubovi u Vel. Britaniji svoje podrijetlo vuku još iz doba rimskih osvajača kada su širom Britanije otvarane taverne, mjesta na kojima su rimski vojnici mogli jesti, piti i prenoćiti. Tada su nudili vino, ali i domaće pivo koje su rimski vojnici cijenili zbog gorčine. Odlaskom osvajača u tavernama se počelo sve češće prodavati domaće proizvedeno pivo, a sve rjeđe vino. Viktorijanci su ipak zaslužni za pubove koje danas poznaje svijet. Naime, viktorijanski London bio je mjesto velikih socijalnih razlika. Tako se društveni život razvijao u dva različita ugostiteljska objekta. **Gin house** je bilo mračno, sirotinjsko mjesto u kojem se moglo popiti jeftino, žestoko piće, a **Public house** – tj. pub – bio je mjesto na kojem su gospoda mogla uživati u domaćoj kuhinji, duhanskom dimu i kvalitetnom pivu. Od tada do danas u samom izgledu puba nije se puno promijenilo.

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

Puding

(eng. pudding) 1. kolač od brašna, jaja, maslaca, mlijeka, koji može biti kuhan ili pržen; 2. Plumpuding – engleski nacionalni kolač (s rozinama ili šljivama) zavijen u platneni ubrus i kuhan u vrućoj vodi. Pri posluživanju prelije se rumom i zapali; 3. posebna vrsta slatkih i slanih jela koja se mogu pripremati od riže, voća, povrća, tapioke (ispravno: manioka), kasave – hranjiv škrob od gomolja tropske mliječike; 4. kulinarska terminologija: nabujak, naduvak, sufle, varenac, koh

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

Pule

(lat. pullus, pulelus) mlado od životinje

<i>Pule</i>	mlado tovljeno pile
<i>Pular</i>	mlado tovljeno kastrirano pile

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)

Pumpernikl

slatko jelo litvanske kuhinje:

sastojci: 50 dag brašna, 10 dag maslaca, 3 jaja, 20 dag šećera, 5 dag krupno mljevenog lješnjaka, 1 čajna žličica cimeta, 1 g amonijaka ili praška za pecivo.

Maslac izmiješajte sa šećerom i cimetom i toj smjesi dodajte jedno po jedno jaje, i sve dobro izmiješajte. Umiješajte amonijak (prašak za pecivo) otopljen u 1 čajnom žličici vode, brašno i lješnjak. Od tijesta napravite kobasicu presjeka 2,5 cm, lagano je spljoštite, oblikujući je u pačetvorinu, stavite ju u lim i premažite jajem. Pecite u pećnici dok ne dobije svjetložutu boju, na

slaboj vatri otprilike 20-25 minuta. Koso izrežite da dobijete rombe.

Punč

(*engl.* punch od sanskrt, paucha – pet, jer piće ima toliko sastojaka): čaj, ruma, vino, šećer, limun ili naranča. Vidi: Barska terminologija

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 skuhanu); 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

Purée

(*franc.*), naš izraz pire; hrana pripremljena u obliku kaše, najčešće pasirana

Purée soubise

pire od luka pri čemu se luk nareže na tanke pločice, jako popapri i svjetlo pirja na maslacu

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.* baiser - 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 lijese 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.

Putra

drvena posuda koja se nosi na leđima, za ubrano grožđe

Putrač

(*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

Putrača

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)

Putre

je jedno od najstarijih nacionalnih jela koje imaju nekoliko podvrsta. Riječ „putra“ se na ruski često prevodi kao „kaša“, što je krivo. Putre su kombinacija nekoliko vrsta namirnica među kojima zrnje ne čini uvijek pretežni dio (kao kod kaša). Nezaobilazne komponente putre su mlijeko i drugi mliječni proizvodi (kiselo mlijeko, kiselo vrhnje, svježi kravljji sir). Udio mlijeka i mliječnih proizvoda u putru je vrlo velik, njihova je težina otprilike dvostruko veća od težine ostalih komponenti uzetih zajedno.

Druge komponente moraju biti žitarice, krumpir, povrće, a može biti i riba, meso ili druge namirnice (svinjetina, šunka i sl.). Putre se od kaša razlikuju i po tehnologiji pripremanja, tj. laganog vrenja i kiseljenja tijekom nekoliko sati. Svaka od tih priprema traje i po nekoliko sati, odvojeno se pretvara u pire, a tek nakon toga se sve spaja tj. pomiješa. Najpoznatije su: drevna *vecs-putra* (s ribom) i danas najraširenija *skaba-putra* (s ječmenom krupicom) koja se može pripremiti i od krumpira u koju osim mlijeka dolazi i svježi kravljji sir, kao i putra od graška koja se priprema bez kiselog vrhnja ali s mlijekom svježim kravljim sirom i salom.- Letonska kuhinja

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

Quargel

(*njem.*) sir oštra mirisa i okusa, najpoznatiji je iz Dresdena

Quark

(*njem.*) svježi kravljji sir

Quatre épices

(*franc.*) četiri začina, katr epis; specijalna mješavina u prahu od: 130 g muškat oraščića, 120 g bijelog papra, 30 g đumbira i 10 g karanfilića ali ne u prahu. Mješavina ima višestruku primjenu kod pripremanja nekih pikantnih jela, umaka, variva i dr.

Quick bar

(*engl.*) kvik bar; kombinacija automatic-barova i snack bara. Usluge hrane i pića koje se ne mogu dobiti iz automata priređuju se za pultom pred gostima; radno vrijeme ovih barova može biti danonoćno

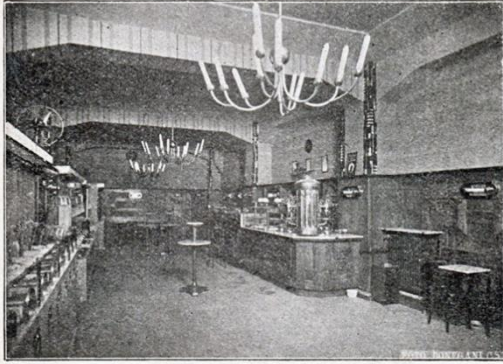
Quisissana

(*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.* Quisissana 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“, upotrijebljena za sve lokale u kojima je loša i spora posluga.





Posjetite svi novost Zagreba

automatski buffet

Quisisana

Ilica 13

Ilica 67

Quitte

njem. dunja; Quittenmus – pekmez od dunja; Quittenwein – vino od dunja; Quittekäse – žele od dunja

R

Rabarbara

vrsta povrća čija stabljika služi u kuhinji za pripremanje raznih jela, a sušeni cvjetovi za kompot i kolače. Ima ugodno kiselkast okus. Današnje ime potječe još od Plinija st. koji ju je opisao u svojoj knjizi „naturalis historia“, *Rha barbara* koja se dopremala iz „barbarskih zemalja“ za razliku od *Rha ponticum* koja je dolazila iz zemalja oko Crnog mora.

Raca



Pečena raca

(*tršćansko-mletački*: razze, razzone, *mađ.* récze) patka, raca, racak

Racetina

pačje meso

Raclette

način blagovanja topljenog sira potječe iz Valaisa (Švicarska). Tamošnji seljaci gorštaci tope svoj aromatični sir na otvorenoj vatri od drvenog ugljena. Omekšala sirna masa na prerezu polovice sira ostruže se s preostalog još tvrdog sira i jede uz vruć krumpir skuhan u ljusci.

Kako danas u modernom kućanstvu rijetko tko raspolaže otvorenim ognjištem, izumljena su dva tipa električnih aparata za raclette. Kod većih aparata cijela se polovica sira stavi u držač. Drugi aparat izgleda kao pećica s četiri otvora, u koje se uguraju željezne tavice s kriškama sira. Na žaru pečeni sir jede se s netom samljevenim crnim paprom i solju uz vrući krumpir skuhan u ljusci. Osim toga omiljeni su dodaci svježih domaćih kruh, cornichos

(*franc*; kiseli krastavčići s paprom) i mixed pickles

Radajner

zagrebački žargon za mineralnu vodu - Radenska

Radegunda

Prvi kuharski majstor u kršćanskoj povijesti bila je žena Radegunda (518.- 587.) i ujedno i prva franačka kraljica. Osnovala je samostan, blizu Poitiers-a čija je kuhinja bila toliko dobra da je samostan postalo poznato svratište. Poznata je i činjenica da je nevjernike preobraćala u kršćane tanjurom variva s mesom. Takav jedan preobraćenik postao je kapelan i na koncu i biskup (Rimljanin Venancije Fortunatus 53.-610.). Zahvaljujući njegovim zabilješkama ostali su sačuvani neki njegovi naputci (recepti), kao npr.:

pirjani kelj i poriluk preliven medom, teleći ragu u umaku od najfinijeg vina, masna pirjana kokoš s povrćem preliveno medom,

goveđi ragu: govedina se kuha u čistoj vodi dok ne postane mekana, tada se doda kiseli ocat, komorač, metvica, kopar, med i kuha jedan sat. Posebno se radi aromatičan umak s paprom, klinčićima umočenim u vino, koji se prije posluživanja umiješa u jelo.

Samostan Poitiers poznat je i po prvoj domaćinskoj školi za djevojke iz dobrih kuća.

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)

Ragu

(*franc.* ragoût) od *lat.* riječi *readgustare* – ponovno dobiti tje. Ragu je zajednički naziv za jela pripravljena od iste namirnice, izrezane na komadiće – pirjane u vlastitom soku uz nadolijevanje temeljca (svjetlog ili tamnog), juhe ili vode. Ta vrsta jela priprema se od različitog mesa (riba, rakova, divljači, jetara), raznog povrća uz dodatak začina i mirodija (kiselih krastavaca, gljiva, gomoljika, maslina, limunove kore, vina, octa, papra). Najpoznatiji su: *fricassée*, *blanquette*, *gulyas*, *navarin*, *paprikaš*, *pörkölt*, *salpicon*, *fini ragu*, *salmis*, *tokany* ...

Ragui su jušna jela u koje možemo ubrojiti i naše čorbe. Ragu označuje i vrstu zaprške (obično) u čorbi, tj. bijeli zapržak.

U žargonu francuskih gastronomata ragoût znači i drugo jelo u sastavu menija, ali i za oštar začim će se jednostavno reći – ragoût.

Ragoût – od usitnjene mršave govedine Francuzi će zvati – *estouffade*, ako se istom jelu doda korjenasto povrće, slanina, glazirane lučice i pečurke, to će biti *Ragoût de boeuf Bouirguignonne*, tj. burgundski goveđi ragu.

Goveđi ragu s mažuranom, dodatkom srdelica – to je znameniti mornarski ragu, poznat u visokoj europskoj kuhinji kao – *Matrosenfleisch*.

Ragu juha – pripravljena od bijelih mesa sitno rezanih uz dodatak različitih umaka.

U talijanskoj kuhinji postoje dva osnovna ragua:

crveni (u kojem je među ostalim sastojcima prisutna rajčica) i

bijeli (bez rajčice)

Ragoût fin

Klasično francusko jelo koje se poslužuje u pašeticama od lisnatog tijesta ili u ljušturama školjki, prepečeno.

Teletinu (prsa, lopatice) i jezik kuhamo u slanoj vodi zajedno sa zeleni za juhu. Teleću žlijezdu namočimo u vodi, odstranimo žilice i ostavimo je da neko vrijeme odstoji u slanoj vodi.

Svo meso narežemo na kockice. Brašno svjetlo prepržimo na maslacu, zalijemo juhom, kuhamo 10 minuta, začimimo limunovim sokom, solju, kosanim filetima od incuna i kaplarima i primiješamo razmućene žumanca, narezane pečurke (iz konzerve) i meso.

Ragoûtant

(*franc.*) jelo koje ima izvanredan okus, miris i izgled.

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 zimmice. Manje plodove ovalnog oblika bolje je koristiti za pripremu salata nego za kuhanje zimmice 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.

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

Rajon

„cjelina“ tj. određeni broj stolova i stolica u jednoj grupi poslužne prostorije (restauracija, blagovaonica, kavana ...)

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 hodočasniciima koji su išli na bistričko prošćenje.

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 osebnog 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, ćup 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 umoću, krpe se upoljevaju, da se ne suše. Iz poduljeg vrenja počme se u cive pušiti, pa kapat, a najpotlje curit. Sad se mora vatra odjamiti, da je samo malo žere pod kotlom, a rakija curi i ništa se ne puši. Kad rakija curi, mjeri se mjerom, koliko je u ćupu. 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 ćup. Obično se vata po ćup 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 gvožđem“, 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 potrbuše 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 svježe i ukomljene šljive, i u selima i u gradovima gdje se sa željezničkih stanica šljiva otpremala vagonima na preradu i svježu 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

Ramstek

(*eng.* rumsteak) odrezak goveđeg mesa od stražnjeg dijela (goveđa poleđina), debljine oko 2 cm i težak 10-20 dag. Priprema se na različite načine.

Ramstek Mirabo – goveđi odrezak ispečen na žaru s obje strane. Pečen, ukrašen je tankim rezancima kiselog krastavca tako da izgleda kao zatvorena rešetka francuskog zatvora.

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)

Rasjeći

(*franc.* trancher; *njem.* Tranchiren) veći komad mesa nožem, sjekrom ili škarama rastaviti na manje komade. U kuhinji se upotrebljava izraz – tranširati

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)

Rasoljnik

tekuće toplo prvo jelo na kiseloslanjoj osnovi, radi se od kiselih krastavaca, krumpira i drugih korjenastih plodova (mrkve, repe, bijele repe), krupice (heljda, ječam), puno začinskog povrća i zeleni (luk, poriluk, celer, peršin, pastrnjak, kopar, estragon, lovor, papar). Od mesa se upotrebljavaju sporedni dijelovi ili samo goveđi ili teleći bubrezi ili sve iznutrice (želudac, jetra, srce, pluća, vrat, nožice i dr.) od peradi (kokoš, pure, patka, guska). Kao i većini ruskih jela i u rasoljniku se dodaje vrhnje (Ruska kuhinja)

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

Ratatouille



(*fran.*) ratatuj; specijalitet od povrća iz Nice (Ratatouille Nicoise). Ime tog ukusnog jela u prijevodu znači „miješana žderača“ u prenesenom smislu, a doslovni prijevod: *bučkuriš*, *splačine*, *spirine* (o lošem jelu). Povjesničari gastronomije smatraju kako je naziv jela izveden iz glagola *touiller* – miješati. Od pučkog, gotovo sirotinjskog jela, danas je to jelo preraslo u statusno jelo, majstora kuhinje, u bezbroj nijansi u pripravi. Radi se od šest patlidana, šest rajčica, šest tikvica, tri zelene paprike, dva luka, maslinovog ulja, začinskog bilja, češnjaka, šafrana. Na kraju se u jelo dodaje i najkvalitetniji maslac koji sve povezuje.

Uz spomenute začine nerijetko se dodaju i kadulja, majčina dušica, vlasac i ljuta papričica. Priprema ne smije trajati duže od pola sata. Poslužuje se uglavnom toplo ali i hladno, osobito kao hladno predjelo, koje se priprema dan ranije, da bi stajanjem postalo još ukusnije. Danas se ratatouille priprema i kao nadjev, iskosano povrće što sitnije za *fast food* – *nadjevene palačinke* (tanke palačinke – crepes), presavijene dva puta.

Ravigote maslac

(eng. ravigote butter)

Maslac koji se miješa s blanširanom ljutikom, peršinom, krasuljicom, estragonom, vlascom i anisom u finu smjesu koja se zatim protiskuje kroz cjedilo. Služi za ukrašavanje hladnih predjela i za aromatiziranje bijelih umaka.

Ravioli

najpoznatije nadjeveno tijesto gotovo uvijek u obliku pravokutnika (katkada i u obliku polumjeseca). Nadijevaju se mješavinom ribanog ovčjeg sira, jaja i vrhnja; mesom; povrćem ili ribom. Kuhaju se u mesnoj juhi. Poslužuju se s umacima koji odgovaraju nadjevu. Karakteristični su ravioli na Đenovski način – pripremaju se od vrlo tankog tijesta (malo jaja i puno vode) pa se skuha za pet minuta. Okruglog su oblika, a nadijevaju se mesom, povrćem ili ribom. Nadjeveni ribom poslužuju se u ribljoj ocijeđenoj juhi

Ratižej

vrsta divljeg povrća; zeje, zelje (Dalmacija)

Ravanela

rotkvica

Ravigote maslac

(eng. ravigote butter)

Maslac koji se miješa s blanširanom ljutikom, peršinom, krasuljicom, estragonom, vlascom i anisom u finu smjesu koja se zatim protiskuje kroz cjedilo. Služi za ukrašavanje hladnih predjela i za aromatiziranje bijelih umaka.

Ravioli

najpoznatije nadjeveno tijesto gotovo uvijek u obliku pravokutnika (katkada i u obliku polumjeseca). Nadijevaju se mješavinom ribanog ovčjeg sira, jaja i vrhnja; mesom; povrćem ili ribom. Kuhaju se u mesnoj juhi. Poslužuju se s umacima koji odgovaraju nadjevu. Karakteristični su ravioli na Đenovski način – pripremaju se od vrlo tankog tijesta (malo jaja i puno vode) pa se skuha za pet minuta. Okruglog su oblika, a nadijevaju se mesom, povrćem ili ribom. Nadjeveni ribom poslužuju se u ribljoj ocijeđenoj juhi

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

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 pripremljanje 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, plećku i hrbat moramo malo i zarezati kako bi sol što bolje prodrila 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 kuhinjski 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, Habdelić, Vitezović)

Raževac

mesar, klač

Raženica

rženica; 1. raž, 2. slama, 3. hljeb

Raženjak

rženjak, kruh od raži

Ražni kriv 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

Réchaud

(*franc.*) malo prijenosno kuhalo na špirit, plin ili struju, prijeko potrebno u suvremenom restauracijskom poslovanju

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

Reducirati

(*franc.* réduire) prokuhati tekućinu do željene gustoće; zgusnuti neko jelo dužim iskuhavanjem da bi postalo gušće, jače; smanjiti količinu nekog jela

Réduire

(*franc.*) zgusnuti neko jelo dužim iskuhavanjem da bi postalo gušće, jače; smanjiti količinu nekog jela

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 vreme u polju
Redušina je sramota ako užna nije na vreme skuvana

Redžel

izrezane i kuhane tikve u pekmezu ostavljene da se sve stvrdne. Umjesto tikve se mogu staviti svježije 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*.

Relevé

(*franc.*) međujelo; pikantno začinjeno jelo koje se poslužuje nakon juhe, ali nije toplo predjelo, nego jedna vrsta međujela. U meniju označuje da poslije njega dolazi glavno jelo - *grande pièce*.

<i>relevé de gibier</i>	međujelo od divljači
<i>relevé de poissons</i>	međujelo od riba
<i>relevé de volaille</i>	međujelo od peradi

Remulada

(*franc.* remoulade) hladni papreni umak od ulja, gorušice, začina i zelenog povrća

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

Repično ulje

Vidi: *Canola ulje*

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 ispenđe plaćali seljaci

Resmi sepet

podavanje od košare grožđa za vrijeme berbe

Restati

(*njem.* Röstchen) pržiti, žariti jelo na masti ili ulju

Restauracija

(*franc.* restaurant) ugostiteljski objekt koji pruža usluge prehrane i pića po suvremenim pravilima držeći se stručnog, ekonomičnog i brzog načina posluživanja. Otvaranje prvog restoranta propisuje se francuskom kuharu Boulangeru 1765. godine u Parizu. Prve restorane – restauracije Parižani su nazivali *bujonima*, *bouillons*, kaže gđa. Barbara Santich (svjetski autoritet za pitanja srednjovjekovnog kulinarnstva). Gosti su mogli naručivati „restoran“ tj. jelo koje je obuhvaćalo - laganu i čistu juhu, jaja i meso peradi. Vremenom su se tako počeli nazivati i sami lokali u kojima se poslužuje jelo.

Restaurateur je osoba koja pripravlja krepke juhe, kaže francuski rječnik iz 18. stoljeća.

<i>Restauracija à la carte</i>	pruža usluge prolaznim gostima
<i>Restauracija à prix fixe</i>	pruža usluge gostima ili abonentima po unaprijed utvrđenoj cijeni i količini usluga
<i>Restauracija à la grande carte</i>	vrlo luksuzna restauracija s velikom ponudom najkvalitetnijih jela i pića; obično je s vrlo dugom tradicijom i poznato sastajalište gourmana
<i>Restauracija sa samoposluživanjem</i>	(engl. Selfservice restaurant) suvremena restauracija koju karakterizira veliki promet i relativno niske cijene usluga. Gost ulazi u „liniju“ i bira

	između izložbenih jela i pića. Odabrano jelo stavlja na poslužavnik i jede se u blagovaonici. Usluge se plaćaju na izlazu iz „linije“ ili na izlazu iz blagovaonice.
--	--

<i>Obzirom na karakteristike usluga koje restauracija nudi razlikujemo</i>	- klasičnu (univerzalnu) restauraciju, - nacionalnu restauraciju, - riblju restauraciju, - vegetarijansku, - dijetalnu, - grill, - mliječnu, - express, - café, - automatsku, - à la grande carte, - grill room
--	--

Restoranski

1. koji pripada, koji odnosi na restoran; 2. kao restoran, na način restorana

Reš

(pečeno) (*njem.* Rösch) 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

Retifikacija

(*lat.* *rectificatio*) ispravljanje; destilacija alkoholnog destilata (razne rakije) s raznim primjesama ili bez njih da se iz alkoholne tekućine odstrane neželjena svojstva kao što su miris, okus, boja i dr. Nakon ovog procesa dobiva se rektificirani ili plemeniti alkohol (šljivovica, prepečenica)

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 (Posavina)

Rganj

posuda od tikve za piti vodu

Rheinischer sauerbraten

Sauerbraten, u doslovnom prijevodu znači „kisela pečenka“ i spada u jedna od najmilijih jela Nijemaca. U rajnskom području u umak kisele pečenke stavljaju mrvice od licitarskih kolača da bi bio gušći, a dodaju i grožđice.

Govedina marinirana u octu sa začinima priređuje se s kiselkastoslatkim umakom u čitavoj Njemačkoj s malim, neznatnim razlikama smeđeg umaka. Meso mora biti potpuno pečeno i prhko. Biti će sočnije ako na njega, dok se peče, stavimo ploške suhe slanine.

Sastojke za marinadu (voda, ocat, sol, luk, mrkva, papar u zrnu, klinčići, list lovora, zrna borovice) skuhamo i ostavimo da se ohladi.

Meso stavimo u lonac od kamenine, prelijemo hladnom marinadom i ostavimo 2-3 dana da odstoji, a za to vrijeme meso

nekoliko puta okrenemo. Ocijedeno meso prepečemo na masti, prelijemo procijedenom marinadom i pečemo oko 1,5 sat podlijevajući. Posljednjih 15 minuta s mesom pirjamo grožđice.

Umak od pečenke začimimo solju, paprom, dodamo mrvice od licitarskih kolača (da bude gušće), sirup i kiselo vrhnje.

Poslužimo s okruglicama od krumpira ili prženo krumpirovo tijesto, kašom od jabuka i umakom.

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 ili grkeš</i>	smjesa malene ribe, male srdelice, gavuni, bukvice, gire, incuni; to su najljepše poslastice za ribare
<i>modra riba (plava riba)</i>	riba selica
<i>modro mlijeko</i>	mliječ srdela i brgljuna
<i>bijelo mlijeko</i>	mladi sitni gavuni
<i>Crveno (crljeno) mlijeko</i>	sitni mliječ koji nije veći od 5 mm
<i>plemenita ili gospodska riba, ili riba od piruna</i>	tuna, lubin, trlja, barbun, zubatac, komarča (oveća lijepa bolja riba)
<i>pridnena riba (riba od dna)</i>	kantar, kanjac, kovač, ovčica, pagar), arbun, šarga, škrpina, ugor, ušata
<i>riba od braka</i>	riba od dna
<i>riba od fanga, kala (blata)</i>	morski mulj: trlja, barbun, pauk
<i>riba od kamena</i>	sargi, spari, katre, 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

Riblji grisini

tradicionalni češki specijalitet. Radi se od manje vrijednih vrsta slatkovodnih riba, najbolje su one s čvrstim mesom (npr. klen). Od ribe se naprave odresci (bez kostiju) i izrežu poprečnim zarezima na svaki tričetiri milimetra. Mora se paziti da se ne ošteti koža. Ovako pripremljeni odresci se

izrežu na rezance široke 1 i dugačke 2 centimetra. Meso se posoli i uvalja u začine po izboru (mljeveni kim, mljevena paprika, žalfija, papar, sol) zatim u brašno i ostavi da odstoji oko pola sata. Prži se na vrućem ulju dok ne porumene. Poslužuje se kao zakuska uz pivo

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

Rijsttaart

nizozemska torta od riže

Rikula

rigula, pitomo zelje, vrst jestive biljke (Dalmacija)

Rinflajš

(*njem.* Rind – govedina + Fleisch – meso) govedina, goveđe meso.

Banačani 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 (*austr. njem.* Ringlotte; *franc.* reine – Claude, po kraljici Claude; ženi francuskog kralja Françoise I. (1499-1524.)

Rirdekel

Dopržolica

Risolirati

(*franc.* rissoler) prepržiti jelo na maslacu do svjetložute boje (rumeno ispržiti; sotirati na maslacu)

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 naribanim parmezanom i iskosanim peršinom

Riža

Zrna kuhane riže treba da su rastresita kao zrna bisera i laka kao proljeće, rekao je kineski pjesnik Cin-lin, o vještini kuhanja riže.

U azijskim je zemljama tradicionalno smatraju simbolom života i plodnosti, a tamošnji seljaci imaju najviše iskustva u uzgoju te poljodjelske kulture. Ta biljka nježne stabljike najbolje uspijeva na vlažnom i vodom pokrivenom tlu. Sazrijeva tijekom kolovoza, a žanje se iduće dva mjeseca. Potom se zrnje čisti, suši i obrađuje.

Polja jugoistočne Azije prekrivala je riža 2800 g. prije Krista i „osvojila“ Indiju, Perziju i Egipat. Europski narodi, prema jednim povjesničarima gastronomije, prvi put su kušali rižu i počeli je redovito pripremati zahvaljujući Aleksandru Velikom koji ju je donio s dalekih pohoda. Drugi smatraju da su je arapski trgovci otkupljivali od egipatskih ili iračkih seljaka i prodavali duž Sredozemlja. Potom je postala tražena i na Starom kontinentu.

Kao izuzetno lako probavljiva namirnica stoljećima se pripremala za bolesnike koji su bolovali od trboblje i crijevnih bolesti. Navodno se tek od 13. stoljeća kuhala i posluživala kao dodatak mesnim obrocima plemićkih obitelji. Budući se tada uvozila i prodavala po astronomski visokim cijenama, dva stoljeća poslije počeli su je uzgajati i u Italiji. Tako je riža i siromašnjijima postala dostupnijom namirnicom, dok je danas bez nje nemoguće sastaviti jestvenik.

Malo tko zna da nije svejedno koju vrstu riže odaberemo za određeno jelo.

Sitna, neobrađena riža	najprimjerenija je za juhe i minestre te za kolače i slastice. Kuhamo je 12-15 minuta
Riža vrste „arborio“	idealna za rižoto, najprije se malo poprži, postepeno doda tekućina čime

	se dobiva kremasti umak, a jezgra riže i nakon pripremanja ostaje tvrđa
Riža vrste „ <i>basmati</i> “	za koju Indijci kažu da je „kraljica riže“. Elegantnog dugog zrna, specifičnog okusa (kažu – miriše na snijeg Himalaje koji je natapa) koristi se za biriani i pilav. Dodate li pri kuhanju u vodu list lovora istaknuti će te njen kraljevski okus
Riža vrste „ <i>karolina</i> “ (duguljast, velika zrna)	upija dosta vode i zahtijeva duže kuhanje, 15-20 minuta. Koristi se za priloge različitim vrstama mesa i riba, za pripremu rižota, kao dodatak juhama.
Riža vrste „ <i>maratelli</i> “	nešto je krupnija i jedrija – odlična je za jednostavniji rižoto
Riža vrste „ <i>vialone</i> “ i „ <i>arborio</i> “	ima još krupnija zrna – i prikladna je za složenija jela
Riža <i>okrugla zrna</i>	koristi se za pripremu svih vrsta slatkih jela (riža u mlijeku, koh ..)
Riža <i>bijela i kratkog zrna</i>	obiluje škrobom, pri kuhanju se lijepi, mala je i ovalna. Koristi se za sushi te paellu
<i>Bijela riža dugog zrna</i>	Kinezi je nazivaju „vodenom rižom“ jer se uzgaja u monsunskoj regiji Azije. Kako ju je veliki Konfucije preferirao, i zbog

	njezine bijele boje (koju možete intenzivirati dodate li kod kuhanja malo limunova soka)
Kinezima je najdraža <i>bijela glutinozna riža</i>	bogata je škrobom. Nakon namakanja kuha se na pari te poslužuje kao desert, a u nekim azijskim zemljama kao prilog jelima
<i>Crna glutinozna riža dugog zrna</i>	bez glutena, ali puna škroba. Vole je azijski deserti i obroci. Namače se u vodi prije kuhanja
<i>Divlja riža</i>	je skupocjena pa se obično prodaje a običnom rižom. Riječ je zapravo o tankom dugom smeđom zrnju vodene trave koja raste u Velikim jezerima Sjeverne Amerike, orašastog okusa i raspoznatljive čvrstoće. Treba je dobro oprati prije upotrebe. Jeli su je Indijanci Chippewa!!
<i>Jasminova riža</i>	kuha se na pari, mirisna je i bijela dugog zrna. Uobičajena je uz tajlandska jela
<i>Smeđa riža kratkog zrna</i>	zdrava alternativa za bijelu rižu, ukusna je, izdašna i sočna. Dugo se pirja i upija ili prži na maslacu. Koristi se za rižoto, deserte, juhe i kosane odreske

<i>Smeđa riža dugog zrna</i>	zdrava je alternativa bijeloj riži dugog zrna. Odvojena duga zrna s ljuskom koriste se za salate, kolače od riže, pilave ili kao prilog uz jela iz voka (woka) ili curryja
------------------------------	--

Što se tiče omjera riže i vode, vrijedi pravilo da rižu kuhamo u dvostruko više vode nego što je njezina težina. Ipak, navedeno vrijeme kuhanja i količina tekućine samo su približno točni, jer su i ukusi različiti. Ne smijemo zaboraviti da nema gorega nego u posljednjem trenutku dodati riži vodu, posebice hladnu (poučeni tisućljetnim iskustvom Kinezi stave rižu u lonac, spuste vrh prsta na nju te doliju vode do prvog zgloba na prstu).

Rižu nikako ne smijemo oprati (osim za pripremanje posebnih vrsta jela), jer izgubi velik postotak svoje biološke vrijednost. Kuhamo je uvijek u otklopljenoj posudi, može i u glinenoj (iako neki misle da to nije dobro), i miješamo samo drvenom žlicom. Važno je vrijeme kuhanja: bolje minut manje nego pola minute previše.

Dobro je znati da riža preuzima miris svake mirodije koju joj dodajemo. U tome su pravi majstori azijski narodi.

Milanska narodna izreka kaže: *Riža se rađa u vodi, a umire u vinu ..*

Za različita jela potrebno je:

<i>riža kao dodatak juhama</i>	20-30 g sirove riže po osobi
<i>riža kao prilog</i>	60-70 g sirove riže po osobi
<i>riža kao glavno jelo</i>	80-100 g sirove riže po osobi

Riža Trauttmansdorff

jedno od najpoznatijih slatkih jela međunarodne kuhinje, riža s tučenim slatkim vrhnjem i voćnim preljevom,

pripravljena je u čast austrijskog diplomata vin Trauttmansdorffa, poznatog sladokusca. Vodio je buran život po mnogim europskim prijestolnicama, pa nema detaljnijih podataka o nastanku ove ukusne slastice, po kojoj je najviše ostao u sjećanju.

Za ovu slasticu potrebno je $\frac{3}{4}$ l mlijeka, 17,5 dag riže, 17,5 dag šećera, 1 mahuna vanilije, 2 dl tučenog slatkog vrhnja, 60 dag višanja bez koštica, 1 žličica škrobnog brašna, 1 čašica maraskina, 5 dag krupno naribane čokolade za kuhanje; za ukrašavanje 1 višnja iz višnjevače.

Mlijeko ulijte u posudu, stavite na vatru, pa kad zavrije dodajte rižu i vaniliju, a zatim na laganoj vatri kuhajte oko 40 minuta. U skuhanu rižu umiješajte 10 dag šećera, zatim skinite s vatre pa izvadite vaniliju. U posve ohlađenu rižu dodajte tučeno slatko vrhnje i lagano promiješajte. Zatim od ove smjese sačuvajte tri žlice a ostalo istresite u staklenu zdjelu i zagladite. Višnje pospite ostatkom šećera pa ih na laganoj vatri pirjajte oko 10 minuta. Potkraj umiješajte škrobno brašno razmućeno s malo hladne vode. Skinite s vatre, ohladite pa umiješajte maraskino. Ravnomjerno prelijte preko riže i pospite naribanom čokoladom. Na sredinu stavite odloženu rižu, ukasite je s malo ribane čokolade i višnjom iz višnjevače.

Rižba

ribež za sir ili suhi kruh

Rižine pahuljice

proizvode se tako da se najprije rižina zrna izlažu vrućoj pari, a zatim se naglo hlade. Zbog takva postupka proizvodnje nastaje razlika u tlaku između zraka koji je unutar rižine pahuljice i zraka koji ju okružuje. Kad rižinu pahuljicu prelijemo mlijekom, ono slabi njezine stjenke. Zrak koji je u zrnu oslobađa se i pritom stvara pucketajući zvuk koji čujemo. Rižine pahuljice su zapravo poput spužve s mnogo rupica napunjene zrakom.

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, ukraši i rižu. Mladić je jedva dočekao da za vjenčanje njegove kćeri nagovori kuhara da umiješa šafran u rižu. Delikatesa se uzvanicima sviđala i rođeno je jedno od jela po kojima je poznata milanska kuhinja.

Roastbeef

(*engl.*) rostbif; duguljasti dio mesa s gornjeg dijela goveđeg hrbta, od njega se priprema vrlo veliki broj jela u toploj i hladnoj kuhinji, najbolje ali i najluksuznije pečenke. Prvorazredno meso ako dovoljno dugo odleži i ako se dobro poznaje tehnološki proces pripremanja

Način pečenja potiče još iz antičkog doba i zove se „homerovska pečenka“ a danas prevladava više naziv „engleska“. Cijela tajna pečenja leži u tome da se meso peče u jednom komadu na visokoj temperaturi kako bi se stvorila korica. Nakon toga pečenje se nastavlja na lakšoj vatri, a svi sokovi ostaju u mesu. Tim se načinom peklo

meso na ražnju, a niža temperatura se dobivala tako da se meso udaljavalo od vruće žeravice. „Engleski način“; komada težine 1 kg peče se na masnoći u zagrijanoj pećnici oko 10-15 minuta. Tek sada kad je stvorena korica meso se soli i peče na nižoj temperaturi uz podlijevanje sa sokom iz tave u kojoj se meso peče.

Da Englezi obožavaju goveđe pečenje, dokaz je i taj, da su mu još davne 1617. godine dodijelili titulu viteza. Osim toga, moramo imati na umu da su upravo iz anglosaksonske jezične riznice na jestvenike cijelog svijeta dospjeli kulinarsko-gastronomski pojmovi kao što su roastbeef, beefsteak i sl.

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.

Rocamadur

(*franc.* rocamadour) vrsta prvorazrednog francuskog sira od ovčjeg ili kozjeg mlijeka, pikantna okusa; poslužuje se nakon jela i uz njega prijaju crna aromatična vina

Roccambolle

(čit. rokambol) vrsta luka koji se zbog svoje ukusnosti upotrebljava u finoj kuhinji umjesto luka.

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 skuhanu u umaku (Hrvatsko primorje)

Roganjuša

vrsta kruha koji ima rogove (Korčula)

Rokfor

(*franc.* roquefort) meki francuski sir svjetskog glasa koji se proizvodi od ovčjeg mlijeka. Ime dobio po francuskom selu Roquefortu. Sir je obogaćen „plemenitom plijesni“, koja ga čini pikantnim i daje mu posebnu aromu, u presjeku ima izgled mramora. Poslužuje se na kraju obroka s teškim crnim vinima najbolje kvalitete. Neki smatraju rokfor kraljem sireva; ime mu je zakonom zaštićeno. Dozvoljena je imitacija uz naziv *façon roquefort*

Rol

„rol“, ror (*njem.* Röhre) pećnica, dio štednjaka u kojem se peku kolači, meso

Rolmops

(*njem.* Rolle – kotačić, svitak) na tanko isječena, začinjena lukom i paprom, oko šipke smotana i marinirana haringa

Rolšunka

(*njem.* Rolle – kotačić, svitak) šunka bez kosti, smotana u kotur i tako sušena

Romadur

(*franc.* romadour, ramadou); vrsta kozjeg i ovčjeg pikantnog sira. Naziv potječe od španjolskog mjesta Romadou u Pirinejima. Ime se izvodi od „ramade“, što u pirinejskom dijalektu znači „ovčje stado“

Romano

Sir koji su proizvodili jedino u Laziju priređuju danas od kravljeg i kozjeg mlijeka također u Južnoj Italiji i na Sardiniji. Postoje tri različite vrste: *pecorino romano* (od ovčjeg mlijeka), *vacchino romano* (od kravljeg mlijeka) i *caprino romano* (od

kozjeg mlijeka). Ako se ti sirevi ostave odležati (da sazriju) pet do osam mjeseci, dobije se izvrstan stolni sir. Kod duljeg sazrijevanja, počevši od godinu dana, ostaju oštri i tvrdi, pa su prikladni samo za ribanje.

Rona
cikla

Roquefort

Jedan od najcjenjenijih mekih sireva sa pljesni, koji se u Francuskoj proizvodi samo od ovčjeg mlijeka, rema nekima već gotovo dvije tisuće godina. Ime dobio po francuskom selu Roquefortu (dep. Aveyron). To je bijeli sir protkan plavičastim nitima „plemenite pljesni“. Prijatnog je pikantnog okusa i mirisa, mekan je i lako se drobi. U presjeku ima izgled mramora. Poslužuje se na kraju obroka s teškim crnim vinima najbolje kvalitete. Neki smatraju rokfor kraljem sireva, ime mu je zakonom zaštićeno. Dopusštena je imitacija uz naziv „façon roquefort“.

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.

Rostbif
križna pečenica

Rostbraten
rozbraten (*njem.* Rostbraten) (goveđa pržolica.) Meso između goveđih rebara (zato je i francuski naziv *entrecôte*). Ovi goveđi kotleti koji se nalazi iznad pečenice prema vratu i kojih na tome mjestu ima sedam protkani su masnoćom i vrlo su sočni i ukusni. Rozbraten se najčešće peče na roštilju

Rosticceria
(*tal.*) u Italiji manja restauracija s gotovim jelima

Rostiera
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.

Rôtisserie
(*franc.*) vrsta malih gril-restauracija koje nude pretežno jela s žara i ražnja

Rotočka
čep za mjeħ oko koga se mješina veže

Rout
(*engl.*) veliko večernje društvo, zabava

Roux
(*franc.*; čit. ru) zaprška, preprženo bijelo brašno na masti

<i>roux blanc</i>	bijela zaprška
<i>roux blond</i>	svijetla zaprška
<i>roux brun</i>	tamna zaprška

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

Royale

(*franc.*) kraljevski; à la royale – na kraljevski način; to su najčešće jela, prilozi ili pića pripremljena na bazi jaja

Rozata

vrsta slatkarije, začinjene vodom od ružice (Dubrovnik) Vidi: Rožata

Rozgva

grana vinove loze

Rozina

(*njem.* Rosinen) grožđice, suho grožđe, suvice, cvebe

Rozinova potica

(*slo.*) kolač s grožđicama, cvebama

Rozolija

rozolin, rožulin (*tal.* rosolio) slatko piće rumene boje (likier) od ružina lišća (Rab), ali i maraskino (Poljica);

1. likier; 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, likier

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

R.S.V.P.

(*franc.* kratica od riječi *réponse samo'l vous plaît*) susrećemo je na pozivnicama za svečana primanja, ručkove ili večere. Kako se pozivalac izlaže troškovima, a da bi rizik bio što manji, on na pozivnicu označuje R.S.V.P., što u prijevodu znači, lijepo Vas molimo da odgovorite. Znači, onaj koji je pozvan treba da u roku od dan-dva pismeno ili usmeno odgovori da dolazi i da je neobično počašćen, ili da mu je vrlo žao što poziv ne može prihvatiti, navodeći razlog za to.

Uobičajeno je i na usmeni poziv poslati pismenu obavijest s navodima P.M. (pour mémoire – podsjetnik), da se ne zaboravi odgovoriti ili doći, ako je poziv prihvaćen

Rösti

švicarski pečeni krumpir priređuje se, ovisno o kantonu, od krumpira skuhan u ljusci ili od sirova krumpira. Za Berner Rösti krupno se riba krumpir skuhan u ljusci. Züricher Rösti sastoji se od tankih ploški krumpira. Rösti se mogu poboljšati kockicama slanine ili šunke i luka, začiniti paprom i kuminom i posuti šapcigerom (Schabziger – švicarski sir s primjesom aromatičnog bilja). U Švicarskoj rösti rado jedu s djevenicama mesnjačama i salatom. Kažu da uz to osobito dobro prija bijela kava. Još i danas u seoskim domaćinstvima rösti tava stoji na stolu za zajuttrak

Rskavica

hrskavica

Najslađe 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. povečerak – 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

Rulada

(*franc.* roulade) savijeno i nadjeveno meso ili kolač

Rumetinica

rumentum, rumentin, rumetnica; kruh od kukuruza

Rumpsteak

(*engl.*) ramstek; odrezak od „rostbifa“ debljine oko 2 cm, težak 16-20 dag. Priprema se na različite načine

Rupčenjak

vrč iz kojeg piju svatovi (Hrvatsko zagorje)

Rupica

mali popečci

Ruska zakuska

sastoji se od više vrsta jela:

<i>ikra</i>	na prepečenim i maslacem namazanim kriškama kruha
<i>haringa</i>	u umaku od senfa. Usoljena haringa dobro se nakvasi i stavi u umak od senfa, maslinova ulja, nešto šećera i obloži kriškama kuhanih jaja i ploškama luka
<i>pečeni patlidani</i>	oguljeni se patlidani posole, popare, uvaljaju u brašno i naglo prepeku na vrelom ulju
<i>marinirani vrganji</i>	vrganji se preliju kipućom vodom i octom, ocijede, ohlade, skuhamo u marinadi od octa, šećera, cimeta, klinčića, lovorova lista i luka kozjaka

Ocijede se i hladni poslužuju:

<i>ploške sleđa (haringe)</i>	naizmjenično su složene s kuhanim hladnim krumpirom, začinjene octom i uljem, te posute kosanim lukom kozjakom i kosanim peršinovim listom
<i>kavijar s palačinkama</i>	nasoljene palačinke premažu se kavijarom, smotaju, razrežu i poslužuju na listu zelene salate Uz to se u posebnim zdjelicama poslužuju narezane srdelice, posoljene rotkvice,

	kavijar, razne dimljene, pečene i kuhane ribe, kobasice, razni sirevi, piroge nadjevane mesom ili ribama, i pije se vodka
--	---

Rusli

(*njem.* Russel) usoljena i ukiseljena riba na ruski način. Gire, papaline ili male srdelice treba očistiti, posoliti i ostaviti da odstoje najmanje 10 sati. Luk se izreže, posoli i ostavi da odstoje 10 sati. (Riba i luk isti količinski sastav). Prokuha se alkoholni ocat i kada se ohladi prelije preko složenih riba i luka u slojevima u staklenki. Između redova stavi se lovor i papar u zrnju, a za dekoraciju ploške mrkve. Nakon što odstoje 8 dana može se konzumirati ta poznata poslastica

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

Saal

njem. Sala, blagovaonica, dvorana;

<i>Saalkellner</i>	konobar u blagovaonici, sali
<i>Saaltochter</i>	1. kvalificirana konobarica u blagovaonici; 2. priučena radnica koja obavlja neke sporedne poslove u blagovaonici

Saanen

glasoviti švicarski sir (iz istoimenog mjesta), koji se proizvodi samo u jednom mjestu. Vrlo je tvrd, može se jesti samo izriban. Njegovo dozrijevanje u vlažnim i mračnim prostorijama traje punih sedam godina. Ubraja se među najskuplje živežne namirnice na svijetu

Sabirača

vrsta pite kojoj se listovi u sredini sabiru

Saanen

glasoviti švicarski sir (iz istoimenog mjesta), koji se proizvodi samo u jednom mjestu. Vrlo je tvrd, može se jesti samo izriban. Njegovo dozrijevanje u vlažnim i mračnim prostorijama traje punih sedam godina. Ubraja se među najskuplje živežne namirnice na svijetu

Sabayon

(franc.) sabajon; pjenušavi vinski preljev s desertnim vinom ili likerima, jajima, šećerom i mirodijama, kojim se prelijevaju neke vrste kolača (vidi: Šodo – *chaudeau*)

Sabirača

vrsta pite kojoj se listovi u sredini sabiru

Sacher torta

vidi: Najpoznatija svjetska jela

Sač

(tur.) željezni ili zemljani poklopac pod kojim se na ognjištu peče kruh, pita, i to

tako da se nagrne žeravica i lug. Sač se razlikuje od peke, širi je i niži od peke

Sačma

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

Saharometar

sprava za određivanje sadržaja, koncentracije, šećera u otopinama, pomoću posebnog baždarenog areometra

Saignant

(*franc.* – krvav) *senjan*; meso pečeno do stupnja u kojem je još krvavo. U praksi se prevodi kao polupečeno ili polukrvavo. To su najčešće jela pripremljena od goveđe pisane pečenke ili roastbeefa

Saison

(*franc.*) godišnje doba, vrijeme kad dozrijeva voće i povrće. Izraz koji često susrećemo na jestvenicima i njime se želi naglasiti svježina određene namirnice

<i>salade de saison</i>	svježa salata od povrća dospelog u to godišnje doba, u toj sezoni
<i>fruits de la saison</i>	svježe voće dozrelo u toj sezoni

Sajder

vino od domaće loze

Sajtlík

1. osnovna mjera za sadržine u kulinarstvu; sajtlík 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 pruća 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

Sala

(*njem.* Saal) 1. veća dvorana opremljena za razna svečana primanja; 2. blagovaonica restoracije

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.

Salamander

aparatus zagrijavan strujom (ili plinom), grije odozgo. Njime se flambiraju ili gratiniraju pjenaste mase, jer na jelu stvara hruskavu koru

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, rodom 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 slanih 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, izjep, 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.

Salata

(*tal.* salato – posoljeno), naziv za salatu sličan je u svim europskim jezicima: njemački se kaže *salat*, talijanski *insalata*, francuski *salade*, španjolski *ensalada*. Svi ti nazivi razvili su se iz latinske riječi *salare* – soliti. U Rimskom carstvu taj izraz označavao je obrok od samoniklog jestivog bilja, zeleno i svježije povrća začinjeno slanom vodom, maslinovinom uljem i vinskom octom, odnosno kvasinom. Kvasinu su izmislili, prema povjesničarima gastronomije, stari Grci.

U kulinarskoj terminologiji pod salatam podrazumijevamo određeni oblik jela od vrtne biljke koja se ne kuha nego se jede samo posoljena i začinjena uljem i octom. Tako zovemo i svaku drugu namirnicu pripremljenu na sličan način.

U salatama se kriju osnovna četiri okusa: *slatko, gorko, kiselo i ljuto*.

Konzumiranje salate različito je kod pojedinih naroda, netko jede prije glavnog jela (kao predjelo), netko za vrijeme glavnog jela (kao kod nas) a drugi s njom završavaju glavni obrok (malo samostalno jelo). Međutim, svima je zajedničko da glavni obrok ne može proći bez nje. U svijetu postoje čak i restorani u kojima se isključivo poslužuju salate. Po sastavu namirnica dijelimo ih na: jednostavne, složene, miješane.

Prema načinu pripreme razlikujemo	<i>sirove,</i> i <i>kuhane</i>
-----------------------------------	--------------------------------------

<i>Jednostavne</i>	su one koje se pripremaju od samo jedne vrste povrća ili namirnica, prema čemu ih i zovemo: zelena salata, grah-salata, salata od rajčica
<i>Složene</i>	salate su sastavljene od više vrsta povrća ili neke

	druge namirnice. Svaki dio priprema se posebno i začini, da bi se na kraju svi sastojci spojili zajedno
<i>Miješane</i>	salate su također od različitog povrća ili namirnica ali se začine tek onda kad sve sastojke spojimo. Zovemo ih uglavnom prema narodima koji ih na taj način priprema (francuska salata, ruska salata, grčka salata, američka salata ...), a ponekad i prema nekoj drugoj posebnosti (kongresna salata)

Kod svečanih gozbi poslužuju se samo složene ili miješane salate, i to uz pečeno i prženo meso, hladnu ribu, hladno meso.

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 začinjjen začinskim biljem i srdelicama.

Salčštanga

(*njem.* Salzstange) slani klipčić (vrsta peciva), slanac, slanak

Salčica

kobasica (Marin Držić)

Salenjāk

kolač izrađen od svinjskog sala

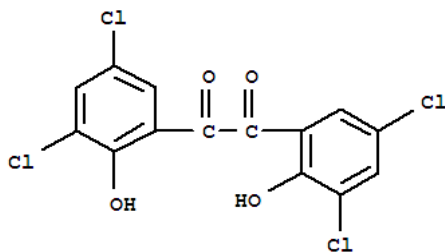
Sálep

(ar.) toplo zaslađeno bezalkoholno piće koje se pije zimi. Pravi se iskuhavanjem istoimene biljke kaćun, 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 spreme 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 zenđefilom (džendžefil) ili njenim mirisnim korijenom i drugim stucanim travama

Salmastran

meso koje još nije potpuno osoljeno (Budva, Potomje)

Salmis

(*franc.* čit. salmi) 1. umak napravljen od vlasca, luka, češnjaka, lovorova lišća, peršina, vina, ulja, kosti od pernate divljači, sve pirjano zatim pasirano – služi kao preljev najčešće za pernatu divljač; 2. pernata divljač obložena slaninom, prelivena vinom i maslacem, zatim pečena, izrezana i prelivena salmis-umakom. Dodaje se prženi kruh i razne gljive (pečurke, vrganji, gomoljače)

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.

Salon

1. Salon; oveća prostorija u stanu ili reprezentativna dvorana obično bogatije uređena i namještena za primanje gostiju i održavanje različitih svečanosti; 2. u hotelu prostorija elegantno i udobno uređena u

kojoj se odvijaju razna primanja, obično za zatvoreni krug gostiju; 3. udobno opremljena prostorija za odmor hotelskih gostiju.

Saloni u Francuskoj, Čitanje Molièr, slika J.F.Troy, realističan je prikaz pariških salona 19. stoljeća.

Salon-service

(*franc.*) 1. posluživanje nekih gostiju u salonima, jer ne žele s ostalim gostima u objektu dolaziti u kontakt; 2. otmjeni način posluživanja gostiju u dekorativnoj dvorani, skupocjenim priborom i dr.

Salonska glazba

1.vrsta glazbe za rasonodu proizašla u drugoj četvrtini 19. stoljeća kao manje vrijedan izdanak komorne glazbe aristokratskih salona 17. i 18. stoljeća; 2. lagana glazba, animir-glazba ili zabavna koja zabavlja najširi krug slušalaca

Salonski orkestar

manji instrumentalni sastav namijenjen izvođenju salonske, a u novije vrijeme plesne glazbe. Oblikovani su kao bečki klavir, dvije violine, harmonija, eventualno čelo i udaraljke), berlinski (uz bečki sastav imao kontrabas, flautu, klarinet, kornet i trombon) i pariški tip (sve kao prva dva ali bez harmonije, klarineta i trombona). U novije vrijeme dodani su još saksofoni. Danas uglavnom izvodi animir-muziku u ugostiteljskim objektima

Saloon

(*engl.*) naziv za popularne lokale, gostionice, barove, karakteristične za Jug i Zapad SAD-a

Salpikon

(*franc.* salpicon; čit. salpiko) meso (teleće, pileće, žlijezde), riba, divljač, gljive, voće i dr. izrezano na fine kocke, namijenjeno raznim potrebama u kuhinji, može biti pomiješano s raznim umacima, oblikovano npr. u valjčice, te omotano u tijesto ili gratinirano u školjki. Kockice voća s marmeladom nazivaju se salpikon.

Najvažniji mesni salpikoni:

<i>Salpicon à la chasseur</i> (čit. šaser)	meso jarebice ili koje druge divljači, jetra jarebice, gomoljače i gljive narezane na kockice s umakom od divljači i madeira-vinom
<i>Salpicon à la financière</i> (čit. finansijer)	pileće ili teleće meso, goveđi jezik, gomoljače i gljive s umakom financière
<i>Salpicon à la Palermitaine</i> (čit. palermiten)	mali ½ cm dugi, blanširani makaroni, teletina, kuhana šunka, kreste kokota, bubrezi kopuna, mesnati dijelovi artičoka s umakom od rajčica
<i>Salpicon à la royale</i> (čit. rojal)	guščja jetra ili jetra ugojenog pileta, pileće meso, gljive s béchamel umakom i maslacem od rakova
<i>Salpicon à la tortue</i> (čit. torti)	meso kornjače i od teleće glave, gomoljače, račji repovi, lažna jaja kornjače (mješavina kuhanih jaja (2kom) i žumanjka (1)), sitno rezani krastavci iz octa i umak od kornjače

<i>Salpicon à la Toulouse</i> (čit. tuluz)	teleća žlijezda, goveđi jezik, gomoljače i gljive s tuluškim umakom
<i>Salpicon de homard, d'écrevisses, de crevettes</i> (čit. salpiko domar, dekrevis, d'krevet)	jastog, meso morskih ili riječnih rakova s bešamel umakom ili njemačkim umakom i maslacem od rakova

Salsa

šalša; umak od rajčice

Saltanet

(*tur.* saltanat) sjaj, raskoš, pompa, veličanstveno, luksuz, *saltanet tava* – raskošna jela

Saltimbocca

ovo tipično talijansko jelo u doslovnom prijevodu znači *skoči u usta*, ali se prevodi kao: *pržolica u umaku*.

Kako u Italiji obrok jela započinje s nekim jelom od tjestenine, već je to prvo jelo zasitno, tako da slijedeće ne smije biti previše obilno. Iz tog razloga Saltimbocca nije veliko jelo, već su to manji zalogaji. Tanke teleće odreske oprezno istučemo, svakog narežemo na dva-tri komada, na istu veličinu narežemo i šunku. Meso posolimo i popaprimo, uvaljamo u brašno, na svaki komadić položimo listić kadulje (kadulja kao začini je jedna od osobitosti talijanske kuhinje), a na njega plošku šunke. Sve probodemo da se ne razdvoji. Pečemo na vrućem ulju s obje strane dok ne postanu zlatnožuti i zatim stavimo na ugrijani pladanj.

Mast pečenja prelijemo marsalom (bijelo sicilijansko vino) i odreske poprskamo tim umakom.

Kao prilog poslužujemo ploške kukuruznog tijesta (kuhana kukuruzna krupica premazana na dasku, narezana na

komadiće, panirana i pržena na maslacu) zelena salata ili salata od cikorije

Salveta

(*tal.* salvietta; *fran.* serviette) ubrus; Njime se brišu usta, a počela se upotrebljavati u srednjem vijeku, smatra se da su to prvi uradili građani francuskog grada Reimsa.

Saljnik

jelo trbušnog ovčjeg sala (saljnik). Namočena jetra u vodi ili mlijeku, sitno se narežu i skuhamo. Pomiješa se s heljadinom kašom kuhanom s lukom, usitnjenim gljivama i nakon toga s kiselim vrhnjem. Dobivenom smjesom ispuni se salo i peče u glinenoj posudi u pećnici 1-1,5 sati (Ruska kuhinja)

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)

Samose s mesom



Premda se *samose* (Indija), tuljci od tijesta punjeni mesom ili povrćem, pretežno pune kombinacijom krumpira i povrća (npr. poriluk), vrlo su ukuse mesne *samose* punjene mljevenim mesom.

Sastojci za *tijesto*: 48 dag brašna, pola žličice soli, 4 žlice ulja, 4 žlice vode;
Nadjev: 2 žlice ulja, 2 nasjeckana češnja češnjaka, 1 žličica đumbira (ginger), 2 nasjeckana luka srednje veličine, 2 žličice curry začina, pola žličice soli, 1 žlica octa ili soka od limuna, 25 dag mljevenog junećeg mesa, 8 žlica vruće vode, 2 žličice usitnjenog korijandera.

Nadjev:

Zagrijte ulje, dodajte češnjak, đumbir, pola luka te kuhajte da luk omekša. Dodajte curry, sol i ocat. Dobro promiješajte. Dodajte meso, kuhajte da meso promjeni boju. Smanjite vatru, dodajte vruću vodu, poklopiti te kuhajte dok meso ne omekša te voda ishlapi. Povremeno promiješajte da meso ne zagori. Dodajte preostali luk, maknite sa vatre da se nadjev ohladi za nadijevanje.

Tijesto:

Izmiješajte brašno sa soli. Dodajte 4 žlice vode, mijesite da nastane glatko tijesto. Oblikujte tijesto u kuglu, premažite ga sa uljem. Stavite ga u plastičnu vrećicu i pustite da odleži 30 minuta. Premijesite tijesto, podijelite ga u 6 kugli. Kugle koje trenutno ne koristite moraju biti stalno prekrivene. Izvaljajte svaku kuglu tijesta u krugove (palačinke) promjera cca 18 cm. Presijecite svaki krug na pola. Od jedne polovice napravite dobro učvršćen tuljak (ako je potrebno, premažite

rubove vodom kako bi ga dobro zatvorili). Svaki tuljak napunite nadjevom. Dobro zatvorite tuljak. Zagrijte dovoljno ulja na umjerenj vatri, pecite napunjene *somose* dok ne dobiju zlatnu boju te hrskav izgled. Ocijedite pržene *somose* na papirnatom ubrusu.

Samotok

(prvenac; *samotek* – Belostenec); 1. sok koji izađe 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*.

Samovar



Zlatni samovar

(rus. Semaver) moderne se naprave zagrijavaju električnom strujom, u starim se samovarima (obvezno napravljeni od bakra ili mjedi) voda grije užarenim drvenim ugljenom, koji se nalazi u ogrjevnoj cijevi samovara. „Dimnjak“ je kod samovara produžetak ogrjevne cijevi. Kad voda provri i iz dimnjaka više ne izlazi dim, dimnjak se skine, pa se na postolje za čajnik na samovaru stavi čajnik s ekstraktom čaja. Domaćica ulijeva čajni ekstrakt iz čajnika u šalice i dolijeva vruću vodu iz pipca na samovaru. Naprava je prenosiva.

Samsa

vrsta pite od mljevenog mesa

Saanen

glasoviti švicarski kozji sir, koji se proizvodi samo u jednom mjestu. Vrlo je tvrd, može se jesti samo riban. Njegovo dozrijevanje u vlažnim i mračnim prostorijama traje punih sedam godina. Ubraja se među najskuplje namirnice na svijetu. Po istoimenoj (Saane) rijeci dobila je ime i poznata saanska koza, izvanredna mljekulja.

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 pokrije 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.

Sashimi

Sastojci: 50 dag tune, 2 žice sojinog umaka, žličica wasabija (zeleni japanski hren).

Tunu narežite na male komadiće veličine 2 do 3 centimetra i debljine oko 1/2 centimetra (komadiće te veličine najlakše će te uzimati štapićima). Japanski zeleni hren razmutite u sojinom umaku, a potom u tu mješavinu namočite komadiće tune i poslužite.

Zmajev sushi

Sastojci: 6 palačinki, 6 banana, 6 žlica svjetlog meda, sok 1 limuna, 6 žličica poprženih sjemenki sezama.

U dubokoj tavi istopite med i dodajte sok limuna. Oguljene banane lagano popirjajte u umaku te još tople, svaku posebno, omotajte palačinkama. Nakon što se ohlade izrežite na komadiće veličine sushija (oko 3 cm). Tako izrezane posložite po tanjuru i prelijte ostatkom umaka od meda i limunova soka. Na kraju pospite poprženim sjemenkama sezama.

Neophodan pribor za sushi: *mali podmetač od bambusa* koji služi za lakše rolanje, *makissuso* ili podmetač za cijedenje povrća, *manaiteom* ili daska za rezanje ribe ili povrća, tri oštra noža – *deba-bochom* ili glavni nož, *nakiri-bochom* ili nož za povrće, *sashimi-boch* ili nož za ribu (nezamjenljivo pomagalo pri čišćenju tune ili lososa posebnom tehnikom, odrežu im se peraje i glava, glatkim rezom)

Opasnost od sushija, sashimi, marinirane, hladno dimljeno ribe ili recimo carpacia, u kojem se nalazi – parazit *Anisakis simplex* – crv haringe, glavni je krivac moguće smrti. Riba koja dominantno jede drugu ribu u većem je stupnju kontaminirana. Haringa, bakalar i losos iz Atlantika i Pacifika, list, skuša, lokarda, neke vrste oslića, palamida lignja, riba s kamena, gira, cipl, brancin, tunj iz uzgoja mogu biti zaraženi (kontaminirani).

Ako s morskom larvom progutamo *larve anisakisa*, one mogu uginuti ili proći kroz tijelo ne uzrokujući probleme. Larve koje se zadrže u tijelu mogu ući u sluznicu probavnog sustava i uzrokovati ozbiljnu trbušnu bol. Ponekad se javi mučnina, povraćanje i, povremeno temperatura. Početak simptoma uvjetovan je mjestom na kojem larve uđu u sluznicu. Ako se to dogodi u želucu, znakovi bolesti javiti će se unutar 1-12 sati. U slučajevima kada larva penetrira u sluznicu, nužno je njezino kirurško odstranjenje.

Najviše slučajeva zaraze bilježi se u krajevima svijeta gdje je raširen običaj uživanja u sirovoj ili nedovoljno termički obrađenoj ribi: Japan, Nizozemska, Havaji, Aljaska, Kalifornija.

Najbolja mjera sprječavanja bolesti jest termičkom obradom ubiti larve parazita prije konzumacije, što se postiže na 60 stupnjeva Celzijusa. Ako se riba ipak jede sirova, preporučljivo je prethodno zamrznuti. Komercijalno naglo zamrzavanje najmanje na –35 °C kroz 15 sati ubija najveći broj larvi *anisakisa*. One koje će preživjeti, smatraju se toliko

oštećenima da više nemaju potencijala uzrokovati bolest u čovjeka.

Za kućne uvjete preporuka je zamrzavanje ribe na –25 °C kroz sedam dana. Pohrana neočišćene ribe na ledu po ulovu, može uzrokovati migraciju larvi iz utrobe u meso ribe kod haringe, skuše ili lokarde.

Najbolje je što prije očistiti neke vrste riba, kako bi se spriječila invazija njihova mesa larvama *anisakisa*. Fileti će biti to pouzdaniji ako se riba komercijalno obradi što prije, a individualni je ribari očiste odmah na moru.

Pseudoterranova decipiens je parazit kojega zovu i *tuljanov* ili *bakalarev crv*. Primarno se nalazi u tuljanima, morskim lavovima i morževima. Atlantik je najbogatiji larvama ovih parazita jer je ondje postojbina sivog tuljana.

Crv se nalazi u ribi umjerenog i polarnog pojasa. Najčešće, i to visoko zaražen može biti bakalar, zatim oslić, list ili lignja. Općenito uzevši, simptomi su slični, ali blaži nego kod anisakidoze.

Kao najefikasnije metode sprječavanja zaraze opet su termička obrada i zamrzavanje, nalik onima kod anisakisa.

Sastavljena jela

ako se dulje ili više živežnih namirnica raznim tehničkim postupcima i kuharskim procesima sastave tako da nastane jelo posebnih svojstava i okusa onda se takvo jelo zove – „sastavljeno jelo“. Važno kuharsko pravilo u njihovu priređivanju jest ispravno začinjavanje i spajanje namirnica, kako se ne bi umanjila tečnost jela ili oduzela aromatičnost namirnica

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, satrca

(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 satire (iskoše). Ljetno osvježujuće jelo

Satрмаč

vrsta debelog tijesta, kao makaroni

Satura

satara (*ar.*) mesarska sjekirica, kuhinjska sjekirica za odsijecanje mesa na dasci

Savarin



(savaren): vrsta pogače od dizanog tijesta nazvane po francuskom gastronomu Brillat-Savarinu

Savijača



Vidi: Štrudl

Savor, savur

marinada; vrst umaka od kvasine, ulja, češnjaka i lišća lovora i ružmarina (srdele na savor – marinada od srdela)

Savoury

(*engl.*) čit. sejveri; razna pikantna jela koja podstiču tęk.

Savza

(*perz.*) povrće, vrt

Sbitnji

staro rusko piće od ukuhanog meda u koje se ukuhavaju začini i sokovi. Sbitenj dolazi od glagola „sbivait“ tj. „spojiti u jednu cjelinu“

Sc.

Kratica od francuske riječi sauce – umak; susreće se na francuskim i drugim jestvenicima i menijima

Scamorze

talijanski mekani nepotpuno dozreli svježi sir.

Schabziger Käse

(zum schauben – za ribanje) šabziger; poznati švicarski tvrdi sir ribanac. Proizvodi se od svježeg kravljeg sira u koji se umiješa prašak biljke po mirisu slične divljem broču (dišeća perla, jaslenjak, lazarkinja, mirisni broč, rožna perlica). Naziv Ziger znači u švicarskom isto što i na njemačkom Quark – gruševina. Aromatična je i pikantna okusa. Proizvodnja tog sira datira još iz 15. stoljeća. Poznat je i po imenu Schweizer Kräuterkäse – švicarski biljni sir, a razlikujemo Glarner Ziger (kanton Glarus) i slični mu Vorarlberger Ziger. Schabziger Käse ili Glarnenziger radi se od kazeina kojemu se dodaje Ziger – djetelina i sol Gruševina koja se proizvede na visokim planinskim pašnjacima doprema se u nizinu gdje se dodaje Zigermüller – sol i biljni prah (djetelina).

Schankbier

(*njem.*) lagano pivo iz bačve s 8-14 posto ekstrakta

Schnepfendreck

(*njem.*) svojevrsan specijalitet pripremljen od šljukine utrobe (crijeva, jetra, srce) uz

dodatak slanine, luka, peršina i crnog vina, sve sitno kosano i na maslacu preprženo, složeno na croûtone, posuto ribanim sirom i zapečeno u pećnici, (salamanderu); poslužuje se kao toplo predjelo

Scordolea

hladni rumunjski umak od oraha, poslužuje se hladni uz pečeno meso peradi

Seafoodsauce

(*engl.*) čit. sifudsos; engleski tvornički umak koji se proizvodi od hrena, rajčice, češnjaka, limuna, šećera, octa i drugih začina; poslužuje se uz jela od riba i školjkaša (jastozi, škampi, kamenice)

Segulić

mjedena posudica za vodu

Sehu

sufur (*ar.*) ramazanski ručak u rano doba prije zore

Sekljati meso

(*slo.*) sjeckati meso

Sekser

novac u Austro-Ugarskoj; prvotno 6 novčića, a poslije 20 filira.

Sekt

(*franc.* sec – suh) prvotno naziv za vino od suhog grožđa, prošek; danas: pjenušavo vino, šampanjac

Sektfrištik

(*njem.* Sektfrihstück) vrsta doručka s biranim jelima uz koja se poslužuje i čaša pjenušavog vina; poslužuje se na diplomatskim primanjima, ali i prilikom različitih drugih svečanosti

Selen

celer, peršin

Selen se meće u juhu o mesa i u falšu juhu. Vrže ga se malo i u šug o mesa.

Self-service

(*engl.* selfservis) samoposluživanje, trgovina ili restauracija u kojima kupac ili gost uzima sam robu tj. hranu

Selhati

sušiti meso na dimu

Semaver

(*rus.*) samovar, čajnik

Semelknedl/e

(*njem.* Semmel – zemlja + Knedl – okruglica) jelo od tijesta i već gotovih žemlji umiješanih zajedno sa željenim začинима i oblikovanih u okruglice

Semelprezle

mrvice od isušenih i mljevenih žemlji

Senabija

(*tur. ar.*) vrsta slatke jesenske jabuke

Sendvič

(*eng.* Sandwich) jelo od dva složena komada kruha s maslacem, kobasom (mesom ili drugim suhomesnatim proizvodom) ili drugim zakuskama. Ova vrsta jela dobila je ime po engleskom grofu Johnu Montagnu of Sandwich, koji je za jedne partije karata, zatražio od svog poslužitelja da mu stavi komad pečenog mesa između dvije kriške kruha. Plemeniti lord nije izumio tu vrstu jela jer je obloženi kruh bio poznat već i prije 17. st.

Povjesničari gastronomije uočili su postojanje sendviča u židovskoj priči o „Starom Hillelu“. Glavni lik ja za Pesah pripremio dva komada beskvasna kruha *mecesa* s janjetinom začinjenom začinskim biljkama. Kasnije su taj običaj preuzeli i židovski graditelji vebnih egipatskih građevina.

Sendviči su, ali ne pod tim nazivom, bili poznati i uobičajeni još u starom Rimu. Kad bi tijekom igara u Koloseumu ili u sličnim prilikama trebalo na brzinu nešto pojesti-prezalogajiti, mnogi je Rimljanin iz svoje vrećice vadio obrok zvan *offula* (zalogajčić), pripremljen poput današnjih sendviča. Riječ *offula* možda je bolje

prevesti kao *tapas* ili čak *canapés*, jer *offa* znači ugriz ili „mala količina“ i *offula*, kao deminutiv od *offa*, znači manji zalogaj (ili gutljaj, malčice). Često se prevedi i kao *zalogaj*, u engleskom jeziku, u francuskom *petit morceau*, njemačkom *Stückchen*. Rimljani su također koristili riječ *bucea* što je značilo isto kao i *offula*.

U srednjem vijeku zapadno europskim plemićima posluživali su „otvoreni“ sendvič ili komad kruha na koji je bilo složeno narezano meso.

Istodobno na Sredozemlju i na Bliskom istoku uvriježilo se jesti sir između kriški kruha.

Postoje tri vrste sendviča:

<i>obični</i>	dvije kriške kruha između kojih je ploška pečenke
<i>francuski sendvič</i>	ploška kuhane šunke umetnuta u duguljasti kruščić
<i>američki</i>	tri sloja kruha s dvostrukim nadjevom i s listovima salate između kruha

Sendvič je, barem tako kažu povjesničari gastronomije, skandinavski specijalitet, koji se konzumira kao predjelo, ali može zamijeniti i redoviti obrok. Nigdje u Europi a vjerojatno i u svijetu nema toliko vrsta sendviča kao u skandinavskim zemljama. Zagovornici pravilne ishrane smatraju da sendvičima nije mjesto na jelovniku, jer su visokokalorični i pripremljeni od namirnica koje organizmu više štete nego koriste. Krivicu za to pripisuje se pretjeranim količinama korištenih masnih umaka, sireva i suhomesnatih proizvoda koji sadrže previše polifosfata i masti.

Američki jezik (i kulinarsstvo) ponudio je *tost* kao sastavni dio predjela za doručak, ručak i večeru te kao predjelo za formalne sastanke (događaj - *event*; naši PR trebali bi koristiti naše riječi u zamjenu za tuđice, ponekad se koriste na pogrešnom mjestu i na pogrešan način).

Kanape je kulinarski butik malog zalogaja ali velikog okusa, jedinstven i kreativan

prikaz predjela i malih zalogaja za svaku prigodu od intimnih susrete do glamuroznih događaja.

<i>Open face sandwiches</i>	su veliki kanapei (za kanape se nikada ne smije reći – kanape sendvič)
<i>Otvoreni sendvič</i>	je kriška svježeg kruha ili <i>tosta</i> , sa različitim namazima, maslac, jetrena pašteta, sirni namazi, hladno izrezana pečena govedina, puretina, šunka, slanina, salame, goveđi jezik, mortadela, sir ili kobasice: <i>beerwurst</i> ili <i>kabanos</i> , i povrće poput paprike, rajčice, rotkvice, vlasac i krastavac <i>Otvoreni sendviče</i> konzumira se u Austriji, Njemačkoj, Mađarskoj, Nizozemskoj, Poljskoj, kao i drugim dijelovima Europe, te Sjeverne Amerike kao redoviti dio doručka i večere. <i>Otvoreni sendvič</i> je zajednička tradicija u nordijskim zemljama, Estoniji, Nizozemskoj, Litvi i Latviji, gdje se obično konzumira za doručak, ručak ili drugi obrok. U Sjedinjenim Državama <i>otvoreni sendvič</i> priprema se na krišku kruha nadjeven (topped) s toplom kriškom pečenog mesa i umakom (nazvan „Manhattan“, u nekim područjima), ili kruhom s velški prženim sirom. Ovako pripremljen sendvič sličan je kao u skandinavskim zemljama gdje je otvoreni sendviči

	prekrit s prženim mesom i prženom ribom (najčešće pripremljen na taj način).
--	--

Nizozemski i flamanskih Uitsmijter (poslužuje se) na velikom tanjuru s velikom kriškom običnog bijelog kruha, prekrit („ukrašen, „garniran“) s izborom različitih namirnica: sireva, povrća i eventualno jaja. Sendvič je često i izraz dobrodošlice, kao srdačnog doručka.

Skandinavski otvoreni sendvič (Danski: *smørrebrød*, norveški: *smørbrød*, švedski: *smörgås*) sastoji se od jednog komada namazanog raženog kruha, (Danski: *rugbrød*, švedski: *rågbröd*), prekrit, na primjer, hladnim odreskom, kozicama, dimljenim lososom, kavijarom, tvrdo kuhanim jajima, slaninom, haringom, ribljim filetima, paštetom (Danski: *leverpostej*, Norveški: *leverpostei*, Švedski: *leverpastej*), i/ili malim okruglicama. Obično su nadopunjeni nekim bilja i povrćem, kao što su peršin, hladna salata, narezani krastavci, rajčica, i/ili kisela repa itd., na istoj kriški kruha. Začin, kao što su majoneza, ili - osnovni umak (based dressing) također su sastavni dio sendviča. Stara tradicionalna zamjena za maslac na komad kruha s haringe je *svinjska mast*. Postoje mnoge varijacije povezane s *smørrebrød/smørbrød/smörgås* kao i specijalizirane, posebne trgovine, kafići i restorani (posebice u Danskoj) koji prodaju ili odmah pred gostom pripremaju željene oblike sendviča.

U Finskoj sendvič nazivaju *voileipä* što također znači „maslac kruh“ na finskom raženom kruh - *ruisleipä*.

Slatki preljeva se obično koriste za doručak u Nizozemskoj i Belgiji: npr: *sprinkles*, *vlokker*, ili *muisjes*, uz kikiriki maslac (najčešće se koristi), med, džem, i čokoladnog namaza.

Povijesni pregled sendviča:

<i>Reuben sendvič</i>	Sendvič pod ovim imenom ima dva moguća izvora, tj. priče. Jedna
-----------------------	---

priča govori da potječe iz 1914., a ime je dobila po vlasniku najveće robne kuće i cijenjenog restorana, Arnold Reuben (1883-1970) u New Yorku. Druga priča tvrdi da je tvorac bio trgovac Ruben Kolakofsky (1874-1960), koji ga je „osmislio“ tijekom „poker igre“ u Omahi, Nebraska („drugi“ Johnu Montagnu of Sandwich). Jedan od igrača, Charles Schimmel, vlasnik Blackstone Hotela u Omahi, potvrđuje ovu dogovrštinu, priču. Kako je Ruben pripremio sendvič: Ruben je na žaru popržio usoljenu govedinu i stavio je na raženi kruh zajedno sa: švicarskim sirom, kiselim kupusom, Naputak koji se danas najčešće koristi u pripremi: *sastojci*: 2 žlice maslaca, 8 kriški raženog kruha, 8 kriški narezane usoljene govedine, 8 kriški švicarskog sira, 1 šalica kiselog kupusa, 1/2 šalice dressing *Tisuću otoka*, .Zagrijte veliku tavu na laganoj vatri i popržite kruh, s jedne strane, na rastopljenom maslacu. Namažite kruh s dressingom *Tisuću otoka*. Na četiri kriške kruha, stavite sloj od 1 kriške švicarskog sira, 2 kriške usoljene govedine, 1/4 šalice kiselog kupusa i

	<p>drugu krišku švicarskog sira. Prekrijte s preostalim kruha, namazan maslacem s jedne strane. Zapecite sendviče s obje strane na zlatnosmeđu boju, oko 15 minuta po strani. Serve hot. Poslužite vruće.</p> <p>Thousand Island dressing /Tisuću otoka): sastojci: 1 šalica majoneze, 1/3 šalica kečapa, 1/4 šalice kosanih kiselih krastavaca, 1 žlica kosanog luka, 1 tvrdo kuhano jaje izrezano na kockice. Sve sastojke izmiješajte zajedno, ohladite u hladnjaku. Dodatkom čilija (chilly dressing) dobiva novo ime – Russian dressing.</p>
<i>Rabbin Hillel the Elder</i>	<p>Prvi zabilježeni sendvič je pripremio je znameniti rabina, Hillel Stariji, koji je živio u 1. stoljeću prije Krista. Tijekom Pashe Seder (godišnji spomen izlaska iz Egipta), drevni običaj iz Hagade. U dijelu <i>Korech</i>, ili „sendvič“, opisuje se kako pripremiti „sendvič“ od gorkog bilja (zelje) između dva komada <i>matzo</i> te ih konzumirati nakon što se izgovori na hebrejskom, molitva i sjećanje na „put“, izlazak iz Egipta. U moderno doba sendvič se priprema od: mješavine kosanih oraha, jabuke, začina i vina između dva matzohs i konzumira se sa gorkim zeljem. Ovaj pripremljen</p>

	<p>sendvič je temelj Sedera te je dobio ime Hillel sendvič</p>
<i>Club Sandwich</i>	<p>Postoje najmanje tri povijesna „izvorna“ klub sendviča, koji se sastojao od kuhanih pilećih prsa, slanine, narezane rajčice, i hrskave salate između dve ili tri kriške kruha.</p> <p><i>Prva inačica</i> je iz 1894., „osmišljena“, je u kuhinji Saratoga kluba-House, Saratoga Springs, New York.</p> <p><i>Drugaj verziji</i> je „osmišljena“ od anonimnog jako gladnog čovjek koji je došao kući kasno i, osim tosta koji je uvijek prisutan, tražili u hladnjaku i ostavi i pronašao: slaninu, hladnu piletinu, rajčicu, zelenu salatu i majonezu. Sve navedeno je stavio među tost.</p> <p><i>Treća verzija</i> sugerira da je sendvič osmišljen i pripremljen na brodu double-decker za prevoz automobilima između New Yorku i Chicagu 1930 i '40-tih godina.</p>
<i>Cuban Sandwich, Kubanski sendvič</i>	<p>Pržen Kubanski sendviči je omiljen Miamiu snackovima. Sendviča je pripremljen u slojevima od: šunke, pečene svinjetine, sira, kiselih krastavaca ili paprike i sličnog, između narezanih kriški kubanskog kruha</p>
<i>Dagwood Sandwich</i>	<p>Sendvič je dobio ime po popularnom strip karakter</p>

	1930-ih, Dagwood Bumstead.
<i>Gyro</i>	Gyro (žiro) je grčki specijalitet. Izvorni Grčki žiro priprema se mesom izrezanog u veliki cilindar, dobro začinjena janjetina ili janjetina i govedina. Meso se polako rotira na okomitom žiroskop, što znači kružno se okreće oko svoje osi.
<i>Neuredan Joe - Sloppy Joe</i>	HK Heinz iz Pittsburgu svojim istraživanjima u Carnegie Library sugerira da je <i>Sloppy Joe</i> iz Sioux City, Iowa, „osmislio“ „loose meat sandwich“ („sendvič od labavog mesa“) 1930., od: jako pruženog mljevenog mesa, i začinjenog prema osobnim željama onoga tko ga naručuje i konzumira. Osnovno je da mora biti jeftin.
<i>Po 'Boy</i>	<i>Po 'Boy</i> il „loši dječak“ dolazi iz New Orleansa. Priprema se u rasponu od prženih kamenica, škampa, ribe, mesa rakovi, rakovica, pečene govedine i umaka, pečene svinjetine, mesnih okruglica, dimljene kobasice i još mnogo toga. Uvijek se pripremaju s francuskim kruhom.
<i>Podmornica sendvič</i>	<i>Sub (podmornica)</i> je kralj velikog sendviča na talijanski kruh oko 12 cm duge i 7,5 cm širok. Nadjeven je šunkom, salamom, sirom, zelenom salatam, rajčicama, lukom, i obično s okusom

	češnjaka u prahu i origanom. Izvorni oblik sendviča došao od Talijana koji su emigrirali u New York u kasnim 1800-ih i donijeli sa sobom svoje omiljene napatke talijanskih sendviča
<i>The Wrap – Zamotajte</i>	Zamotan folijom, također poznat kao <i>Chivito</i> , je inačica <i>taco</i> ili <i>burrito</i> koji uključuje tradicionalni sendvič nadjeven i „zamotan“ od mekog brašna pripremljenu tortilla, pita, lavash ili drugim mekim flatbread. Najpopularniji nadjevi sadrži piletinu, ali i govedinu, puretinu, šunku, također se nadjeva i kozicama. Tipični preljev/dodatak/garnirung, uključuje isjeckanu salatu, kockice rajčice ili <i>Pico de Gallo</i> , <i>guacamole</i> , <i>sautéed</i> gljive, slaninu, pečeni luk, sir cheddar, kao što i začine, kao što su: ranch or honey mustard dressing (ranč ili medni senf preljev).
<i>Panini</i>	Panini se povezuje od 1956., na 16. stoljeće i talijansku kuharicu u kojoj se opisuje „sendvič“, koji je mnogo stoljeća kasnije postao „trend“ barova u Milanu pod nazivom <i>paninoteche</i> , u1970-ih i 1980-ih. Restorani u SAD, posebice u New Yorku, počeli s prodajom Panini, čija je popularnost

	proširena na druge američke gradove: Postoje bezbrojne varijacije u pripremi.
<i>Hoagie</i>	<i>Hoagie</i> dolazi iz Philadelphije. Izraz „Hoagie“ odnosi se na muškarce koji su radili na Hog Island. Hog Island je bio poznat po brodogradnji. Brodograditeljski sendviča morao je biti velik, te su lokalni trgovci pripremali sendvič koji će zadovoljiti njihove apetite. Izvornom <i>Philadelphia Hoagie</i> sendviču mekani unutrašnji dio se uklanja kako bi moglo stati što više raznovrsnih sastojaka.

Senf

(*njem.* Senf) senf, gorušica tvornički umak proizvodi se od sjemena biljke gorušice u obliku paštete, pikantno oštra i kiselkasta okusa.

Senf iz Kremisa- pripravlja se od začina, srdela, brgljuna (inćuna), šećera, pšeničnog ili kukuruznog brašna i začinskog octa.

Ljutkasti senf – umak od biljke gorušice, bez kojeg se ne može zamisliti konzumacija kobasica – hrenovki, kao i mnoga druga jela, najvjerojatnije su prvi osmislili Rimljani. Nisu ga radili od sjemenki gorušice nego namakanjem listova u vinskom octu.

Današnji senf zapravo zahvaljujemo francuskim redovnicima, koji su prvi pravili prah od sjemenki gorušice i tada ga miješali s moštom od grožđa. Upravo je latinska riječ za mošt – mostum, dala naziv senfu u mnogim jezicima – mustard (engleski), mostarda (francuski) i u našem priobalju muštarda.

Séparé

(*franc.* odvojeno – posebno) posebna prostorija u nekom ugostiteljskom objektu za goste koji žele biti sami

Sepet

ispleteni sud od šiblja koji služi za prijenos grožđa (Dalmacija)

Service

(*franc.* od *lat.* servire – služiti, biti u službi)

1. pružanje usluge na ugostiteljski način po ugostiteljskim pravilima; 2. način posluživanja, tehnika rada; 3. postotak koji poslužno osoblje zaračunava na vrijednost pruženih usluga (u nekim zemljama); 4. inventar koji se upotrebljava pri određenom posluživanju; 5. konobarski rajon, određeni broj stolova za kojima konobar poslužuje goste; 6. slijed, gang, jelo u meniju.

<i>service à l'américaine</i>	posluživanje na američki način
<i>service à l'anglaise</i>	posluživanje na engleski način
<i>service d'argent</i>	srebrni inventar koji se uključuje u cijenu usluge
<i>service compris</i>	servis, postotak za poslogu uračunan u cijenu usluge
<i>service à l'étage</i>	posluživanje na katu
<i>service à la française</i>	posluživanje na francuski način
<i>service à la grande carte</i>	posluživanje na visokoj razini
<i>service à la russe</i>	posluživanje na ruski način
<i>service en verre mousseline</i>	posluživanje pića u vrlo finim čašama
<i>service à la viennoise</i>	posluživanje na bečki način

Ugostiteljsko posluživanje – način posluživanja hrane:

I. kuhar <i>slaže jelo na tanjur</i> , koji konobar stavlja pred gosta s njegove desne strane
II. konobar <i>stavlja pliticu s jelom pred gosta</i> koji se sam služi
III. konobar s hranom na plitici <i>dolazi pred gosta s lijeve strane i nudi mu dá prihvataljkama, sam, stavi hranu na tanjur</i>
IV. konobar pokraj stola za kojim sjede gosti <i>dijeli hranu s plitice na pomoćnom stolu i zatim daje gostima</i>
V. konobar s hranom na plitici <i>dolazi gostu s njegove lijeve strane i prihvataljkama je stavlja na tanjur</i> koji je pred njim;
VI. <i>veći komad mesnog jela reže pred gostom</i> i daje dio i količinu koju gost želi

Sesedenica

(slo.) kiselo mlijeko

Sesekljanina

(slo.) sjeckano meso

Set

1. određeni broj stvari koje idu zajedno (tanjuri, pribor i sl.); 2. mali ubrus kao podloga ispod tanjura, čaše, šalica ... umjesto stolnjaka. Mogu biti izrađeni od platna, slame, lika ili umjetnih materijala; jednobojni ili višebojni obzirom na namjenu za koje se koristi

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

Seviche

jelo siromašnih ribara iz Meksika, Perua, Karipskog otočja i Polinezije, napravljeno od bijele sirove ribe koje se tri-četiri sata marinira u soku limete ili soku limuna. Neki dodaju još tome i kosani luk. Danas se ovo jelo ne pripravlja po izvornom naputku, već

kuhari dodaju „svoje tajne sastojke“: papriku, rajčicu, luk, peršin ili vlasac. U Peruu je omiljen dodatak za turiste – slatki krumpir, u Ekvadoru – lješnjak, u Meksiku kosani luk s tortiljom.

Naziv jela *seviche* navodno je došao od iskvarenog engleskog – see the beach – što domorodci nisu mogli ispravno izgovoriti. Prvi stranci koji su vidjeli to jelo i dali mu engleski naziv – smatrali su to jelo primitivnim, seljačkim i neukusnim jelom. Mediteran od davnina poznaje način konzumiranja ribe i školjaka sa sokom limuna.

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 začinjanje kolača, pašteta a u nadjevima je zamijenio orahe ili bademe. Većim djelom se prži (15 minuta u pećnici na temperaturi od oko 220 °C) 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.

Shaker

(*engl.*) ručni mješač, mikser, posuda u kojoj se miješa (mučka) piće. Napravljen je od materijala koji ne hrđa ili od specijalne vrste stakla. Razlikujemo tri tipa:

<i>standardni</i>	sastavljen od tri metalna dijela
<i>bostonski</i>	od dva metalna dijela
<i>američki</i>	dvodijelan je, ali je jedan dio od metala, a drugi od sigurnosnog stakla

Sherry

(*engl.*) šeri; engleski naziv za poznato španjolsko vino jerez (*franc.* xérès), koje ima višestruku namjenu u kuhinjama visoke kategorije. Vidi: Jerez u Leksikonu pića

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

Sin-sul-lo

Korejsko nacionalno jelo; sastoji se od više vrsta mesa i povrća. Ime je dobilo po loncu u kome se priprema. Posuda je izrađena tako da se može s vanjske strane obložiti žarom, a stavlja se na prostrt stol i kuha pred očima gostiju

Sinapis

(grč. sinapi) gorušica, muštarda, senf

Sinja

(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 sofra, 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*

<i>Prema količini mliječne masti u suhoj materiji sir, dijelimo na:</i>	<ul style="list-style-type: none"> - ekstra masni sir, s najmanje 55 posto masnoće, - masni sir, s najmanje 45 posto masnoće, - tričetvrtmasni sir, s najmanje 35 posto masnoće, - četvrtmasni sir, s najmanje 15 posto masnoće, - mršavi sir, s manje od 15 posto masnoće. - sir od kiselog mlijeka - sir od slatkog mlijeka - tvrđi sir - sir za rezanje - meki sir - sir svježi, tj. Nedozreli sir, a unutar toga kako
---	--

	slijedi:
<i>Prema konzistenciji i načinu proizvodnje sirevi se klasificiraju na:</i>	<ul style="list-style-type: none"> - meki sir: bijeli u kriškama (rezani, trgovački) itd. - meki sir sa zelenim gljivicama plijesni (rokfor, gorgonzola, kamamber itd.) - meki sir s jakim Mirisom (romadur, limburški, kvargl) - tvrđi sir (ementaler, grojer, trapist, edamer, gauda, parmezan, paški ...) - topljeni sir dobije se topljenjem jedne ili nekoliko vrsta sireva (npr. „Zdenka“ sir)

Neki od poznatih sireva:

<i>američki</i>	Canadian coulored chester, Canadian kraft chees (bez korice)
<i>engleski</i>	Chaster (Cheddar), Stilton
<i>francuski</i>	Camembert, Roquefort, Fromage de Brie, Crème fraiche de Normandie, Crème double – la parisienne (dva posljednja se drže u loncima)
<i>nizozemski</i>	Edamski, Gouda
<i>njemački</i>	Pymont, Tilsit, Strassburg, Mondsse (u kutijama)
<i>švicarski</i>	ementalski (sir s biljkama iz Glauna)
<i>talijanski</i>	Gorgonzola, Parmezan, Strachino, Bel Paese, Reggiano, Cervino
<i>Sir mladi</i>	mekan je i sadržava 50 posto vode

<i>Sir meki</i>	punomasni od ovčjeg, ovčjeg i kravljeg ili samo punomasnog kravljeg mlijeka
<i>Sir trapist</i>	polutvrđi sir koji se dobiva od pasteriziranog mlijeka; blagog je okusa i mirisa, svjetložute boje s mnogo rupica. Poznavao si sira veoma ga cijene. Poslužuje se nakon obroka, a s njim najkvalitetnija bijela vina. Porijeklo je iz francuskog samostana la Trappea
<i>Sir tvrdi</i>	bohinjski ementaler (od kravljeg mlijeka), /sličan švicarskom ementaleru/. Trapist (od kravljeg mlijeka). Paški (od ovčjeg mlijeka)
<i>Sir zreli</i>	nastaje dugotrajnom fermentacijom, a sazrijeva kroz tjedne, mjeseci ali neke vrste i godinama
<i>Sir Ementaler</i>	(poznati švicarski sir s rupama). Prvo se počeo raditi u dolini rijeke Emme (kantona Berna). Kako se na njemačkom za dolinu kaže Tal, sir je nazvan Emmentaler. Radi se od pasteriziranog ili sirovog kravljeg mlijeka. Sadrži 45 posto masti, ugodne je arome i pikantan. Poznat je po velikom broju ravnomjerno raspoređenih rupa
<i>Sir iz ulja</i>	poznati specijalitet koji možete sami pripremiti. Sušeni sir (kravlji, kozji ili ovčji) izreže se na veće komade i stavi u staklenku. Između komada složi se očišćeni režnjevi češnjaka, grančica ružmarina,

	majčina dušica (mogu i koluti limuna), papar u zrnu. Zalije se običnim ili maslinovim uljem i drži se tako 6-7 dana na prohladnom mjestu. Poslužuje se s maslinama, slaninom, sardelama i crnim kruhom
<i>Sir ovčji</i>	poznati ovčji sirevi: brianza, bugarski sirevi, kačkavalj, liptavski sir, oštipek, pareneia, pecorino, portugalski sirevi, ricotta, ribiolono, roquefort, rumunjski sirevi, szeklerski, viterbo, ovčji sirevi s Paga, Raba, okolice Zadra, Dubrovnika, Like
<i>Sir Stilton</i>	(sličan Roquefortu), oštrog okusa, mastan, mekan, pljesniv, dozreo. Radi se od zgrušanog kravljeg mlijeka. Ime mu potječe od sela Stilton (u grofoviji Huntingdon), gdje se i proizvodi. Sir se proizvodi najviše od kolovoza do listopada, dozrijeva deset do dvanaest mjeseci. Dozrijevanje se pospješuje tako da se u sir ubuše 3-4 rupe u koje se ulije vino sherry ili madeira a rupe se začepe komadom sira. Poslije 2 ili 3 tjedna tekućina se izlije, a otvori se zatvore sirom. Kad je sir konačno dozreo (5-6 kg teški visoki cilindri) odreže se 1 cm debeli sloj, koji služi kao poklopac za cijeli sir za vrijeme potrošnje. Stilton sir mora biti dobro pokriven i spremljen na vlažnijem

	mjestu. Pravom Stilton siru sličan je Yorkshire-Stilton koji je manje mastan. Poslužuje se na kraju obroka, a služi i za pripremanje toplih i hladnih sendviča. Englezi uz njega piju suhi sherry, porto, madeiru i prirodna jaka crna vina
<i>Schabziger käse</i>	(zum schauben – za ribanje) šabziger; poznati švicarski tvrdi sir ribanac. Proizvodi se od svježeg kravljeg sira u koji se umiješa prah biljke po mirisu slične divljem broču (dišeća perla, jaslenjak, lazarkinja, mirisni broč, rožna perlica). Poznat je i po imenu schweizer Kräuterkäse – švicarski biljni sir. Aromatična je i pikantna okusa. Proizvodnja ovog sira datira još iz 15. stoljeća

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. Ocijedeni 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.* siroppo: *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 sirutkom.

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 svježju sirutku i razlijte je u staklenku. 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 svježji nego tvrdi, tj. mora biti dobro ocijeđen). U međuvremenu svježju 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 izljevaju 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.

Skivlax

čuveni švedski specijalitet: po dužini raspolovljen losos, zasoljen, zašećeren, posut koprom i salitrom, pažljivo se suši. Sušen posve je bijel, finog snježnog mesa, koje se prije posluživanja reže u tanke ploške

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 dno 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 krv 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

slašćica; slatkiši, poslastice

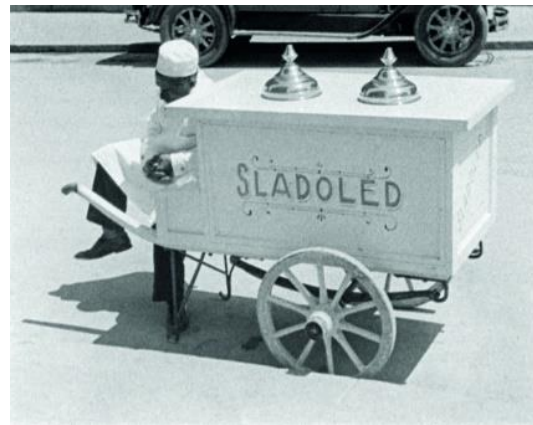
Sladobizec

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.

Aleksandar Veliki u 4. stoljeću pr. Kr. uživao je u slatko rashlađenim pićima. O sladoledu je pisao i Ksenofan, a Hipokrat je svojim pacijentima preporučivao osvježavajuću smjesu od meda i snijega, koja oživljava sokove tijela i poboljšava zdravlje. Stari Rimljani također su proizvodili svoju varijantu te poslastice, nabijajući snijeg u amfore koje su zakopavali na hladna mjesta, a potom su ga prema potrebi miješali s medom i samljevenim voćem. U vrijeme imperatora Nerona bila je organizirana štafeta od 400 kilometara kojom se donosio snijeg s alpskih glečera, kako bi se pripremila slastica od ružine vodice, meda i raznog voća i drvene smole. Da bi se u svako doba mogli sladiti ledenim slasticama, kasnije su bogati Rimljani u svojim kućama gradili ledenice. S padom Rimskog carstva povijest

sladoleda se prekida, a ponovo se o toj delikatesi razmišlja tek 1530. godine na Siciliji.

Arapci su od Hindusa naučili kako se mješavinom soli, salitre i kalcijeva klorida sladoled zamrzava, što su uvelike koristili. Sicilijanci su za vrijeme njihove vladavine na Siciliji od njih preuzeli način proizvodnje.

Pretpostavlja se da je Marko Polo (1254.-1324.) vrativši se iz Kine donio u Italiju i način izrade zaslađenog snijega s mirodijama. Koliko god je ta teorija općeprihvaćena nema povijesnih dokaza o njezinoj točnosti. No, u staroj kineskoj zbirci poezije - Shih Ching - stara 3.100 godina opisano je kako su Kinezi zimi skupljali snijeg i potom ga pospremali za upotrebu tijekom ljeta. Primitivni hladnjaci sastojali su se od zatvorene posude na čijem je dnu bila otopina vode i salitre (stari naziv za neke soli dušične kiseline). Posuda je čuvana u podrumu, a isparavanje te otopine hladilo je zrak koji je održavao snijeg netaknutim dok domaćini nisu poželjeli – sladoled svojega vremena. Još se i danas takav snježni sladoled prodaje u zemljama Dalekog Istoka. Kasnije se iz Italije sladoled proširio i na druge europske zemlje.

U Parizu prvi ga je napravio glavni kuhar Katarine Mediči (1519.-1589.), prilikom njezine udaje za Henrika II. (1519.-1559.) – francuskog kralja (1533. godine). Kažu da je svakog dana posluživao drugu vrstu sladoleda. U 16. stoljeću (točnije 1660.) Sicilijanac – Procope Cultelli (Francesco Procopio dei Coltelli) otvara u Parizu prvu slastičarnicu (nasuprot Comédie Française) sa sladoledima i tek tada se sladoled prihvatio u širokim slojevima. Ta pariška slastičarna, kasnije postaje kavana, a danas je poznata restauracija pod istim imenom „Café Procope“. Ti ukrašeni smrznuti deserti postali su vrlo „moderni“ i traženi te se led već počeo komercijalno dopremati sa zaleđenih planinskih vrhova. Kako bi ga se što duže održalo smrznutim, bio je pomiješan sa solju koja snizuje točku

smrzavanja. Ukratko u Parizu je tada ledeni desert prestao biti privilegija plemstva.

Bečanin Benzari 1602 g. proslavio se sladoledom od soka naranče, šećera, vrhunskim specijalitetom poznatim kao Aqua Benzari.

Engleski kralj Charles I. (1600.-1649.) napravio je banket za mnoštvo uzvanika, na kojem je njegov francuski kuhar poslužio deliciju što je nalikovala svježem palom snijegu – pod nazivom „coup de grace“. Bila je hladna, kremasta i puno slađa od bilo kojeg drugog deserta do tada posluženog i na najbogatijim stolovima. Kako su gosti bili oduševljeni kralj je zamolio kuhara da ne razglasi tajnu toga recepta. Želio je da se zaslađena krema služi samo za kraljevskim stolom. Kuharu, koji se zvao De Mirco, ponudio je za ono vrijeme basnoslovnih 500 funti za doživotni posao kod njega, podrazumijevajući i da ne odaje tajnu sladoleda. Kad je Charlesu 1649. odrubljena glava – hladna krema više nije bila tajna. Recepti za sladoled ljubomorno su se čuvali i tek su 1718. godine u Engleskoj prvi put tiskani.

Sladoled je polovicu 18. st., došao i u Ameriku, gdje je oduševio predsjednika Georgea Washingtona. Stanoviti Phillip Lenzi 1774. u newyorškim novinama oglasio da je upravo stigao iz Londona te da prodaje razne slastice – uključujući i sladoled. Dvije godine poslije otvoren je u New Yorku prvi američki „salon“ za sladoled. Dolley Madison, supruga američkog predsjednika Jamesa Madisona, na inauguracijskom predsjedničkom plesu svog muža 1812. godine poslužila je sladoled. Američki predsjednik Thomas Jefferson obožavao je, kažu, sladoled, za njegovo čuvanje te rashlađivanje ostale hrane i pića imao je posebnu sobu u kojoj je skladišten snijeg, a Amerikancima je, osim političkog naslijeđa, dao i prvi američki recept za sladoled.

Sve do polovice 18. stoljeća sladoled je trebalo praviti ručno, miješajući sastojke u zdjeli. Kućanica Nancy Johnson iz Nove Engleske izumila je spravu s ručicom za miješanje. Patentirala ju je, ali

nije imala novca za proizvodnju i prodaju te je pravo na njezinu izradu prodala za samo 200 dolara prodavaču kuhinjskih potrepština iz Philadelphije. On je 1847. proizveo veći broj tih naprava, a u sljedeća tri desetljeća taj prvi stroj za pravljenje sladoleda doživio je više od 70 poboljšanja.

Do 1851. sladoled je uglavnom bio kućni proizvod. Te je godine u sjevernoameričkom gradu Baltimoru, u državi Maryland, Jacob Fussell, koji je danas poznat kao otac američke industrije sladoleda, pokrenuo prvi tvornicu sladoleda na svijetu. Slijedeći veliki „uspon“ sladoleda dogodio se kad je 1919. godine u SAD-u proglašena prohibicija i mnogo je barova pretvoreno u slastičarnice. Tako je zahvaljujući prohibiciji sladoled postao popularniji nego ikad.

U SAD-u se 1919. godine pojavio prvi sladoled omotan čokoladom. Zvao se I. Scream Bar, a samo godinu poslije pojavio se i prvi sladoled na štapiću. Bio je od vanilije, prekriven čokoladom, a zvao se Good Humor Bar. Izumio ga je Harry Bar u Youngstownu u državi Ohio.

Sladolede dijelimo na dvije vrste:

<i>sladoled od kreme</i>	prigotovljen od mlijeka, vanilije, šećera i jaja
<i>sladoled od voća</i>	prigotovljen od kuhanog šećera, voćne kašice, bjelanjaka i slatkog vrhnja

Gotovi sladoled može stajati u hladnjaku na temperaturi od 6 °C da se ne topi.

Kažu da su najpopularniji okusi, prema istraživanjima 1998.:

vanilija 28%
voćni sladoled 15 %
orah i lješnjak 13,5 %
čokolada 8%
kava 3%

Sladoprec
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 °C, 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>	kođ 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 koji nemaju vremena osušiti slanutak četiri do 24 sata ostavljati do 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 jela

u slatka jela ubrajamo jela pripremljena od tijesta i raznih smjesa kreme, sladoleda i ukuhanog voća (kompoti). Po starom običaju gost nije mogao izaći iz kuće a da ga domaćini nisu poslužili „slatkim“. U pojam „slatko“ ubraja se konzerviranje voća u jakom koncentratu šećera, a priprema se od svih voća i nekih vrsta povrća. Sirup u koji se stavlja voće je proziran, ali mora biti gust kao med. Na jedan kilogram šećera uzima se 2 dl vode. Nakon što se napravi sirup i voće skuha na jakoj vatri, da sačuva svoju prirodnu boju, stavlja se u nj limun izrezan na kolote i vanilija u štapićima.

Posluživanje je imalo i svoja pravila:

<i>ako je gost došao do podne ili navečer</i>	poslužuje ga se slatkim, zatim dva-tri puta rakijom i na kraju crnom kavom
<i>ako je gost došao po podne ili poslije večere</i>	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.

Slatka jela dijelimo na:

Topla	<i>kuhana</i> (nabujci, varenci, rezanci, riža na mlijeku, žličnjaci, okruglice) <i>pečena</i> (drobljenac, palačinke, omleti) <i>pržena</i> (u tekućem tijestu, pokladnice, uštipci)
Hladna	<i>tijesta</i> (hruskavo, prhko-masleno, dizana, razvučeno, lisnato, tekuće). <i>smjese</i> (biskvitna, čokoladna, od oraha, badema, lješnjaka). <i>kreme</i> (od jaja, od voća, za nadjev). <i>nabujci – varenci</i> (nabujci, varenci, prelive). <i>drhtalice i voće</i> (drhtalice, varenci, prelive). <i>sladoled</i> od voća, od kreme, šerbet

Slatina

kisela voda, kiseljak, izvor kisele vode

Slatka korica

cimet

Slatkarija

slastice, bomboni, čokolada

Slatka korica

cimet

Slatkarija

slastice, bomboni, čokolada

Slatkasto-kisela svinjetina

Kineska kuhinja poznaje nebrojene mogućnosti priređivanja svinjetine i to je jedan od načina prilagođen europsko okusu. Svinjetinu narežemo na zalogaje, poprskamo mješavinom soli, umaka od soje i šljivovice i ostavimo da odstoji nekoliko sati. Od jaja, šećera, piva, ulja i brašna

izmiješamo tijesto za prženje, začinimo s malo soli i muškata, i ostavimo da odstoji pola sata. Za umak tušimo na ulju kosani luk i fino narezanu zelenu papriku i sitno narezanu mrkvu. Mješavina ne smije potamniti. Med rastopimo u mesnoj juhi i prelijemo preko tušenog povrća, dodamo sojin umak, limunov sok i đumbir narezan na komadiće. Sve to kuhamo 10 minuta, dodamo sitne lučice, ponovo kuhamo 10 minuta i primiješamo hladno razmućeno škrobno brašno. Meso umiješamo kroz tijesto i ržimo na vrućoj masti dok ne zažuti. Meso mora plivati u masti. Poslužimo s umakom i rižom.

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

Sleđevi (haringe)

Sleđevi su jedna od najvažnijih živežnih namirnica sjevernih naroda. Konzumiraju se bez priloga (istočnomorski, Bouillonheringe i dr.) ili s krumpirom (masni sleđevi, Matjesheringe, losos-sleđevi, punomasni sleđevi) ili s octom i uljem (kao salata).

ženski sleđevi zovu se	<i>ikrašice</i>
muški	<i>mljekaši</i>
spolno još nerazvijeni sleđevi (oni koji se još nisu mrijestili) nazivaju se	„Matjesheringe“ (Matje – djevojka)
nešto zreliji i još masniji su	– „masni sleđevi“ (Fettheringe) s holandskih i islandskih obala – „losos-sleđevi“ s norveških obala

potpuno razvijene ikrašice i mljekaši nazivaju se njemački	„Vollheringe“ - punomasni sleđevi
usoljeni u bačvama	su <i>slani sleđevi</i>
malo soljeni na dimu sušeni sleđevi, kojima nije izvađena utroba, zovu se	njemački „Picklinge“ (Pöcklinge), tj. <i>sušeni sleđevi</i>
Među <i>marinirane sleđeve</i> ubrajamo	- istočnomorske sleđeve (Ostseeheringe) - delikatesne sleđeve (delikatessheringe) - filete od sleđeva (Filetheringe) - smotane sleđeve (Rollmöpfe) i dr.
fileti od sleđeva spremljeni u krepkoj juhi su	„Bouillonheringe“ (čit. bujonheringe)
svježi posoljeni sleđevi su	„zeleni sleđevi“
mladi, prvi ulovljeni sleđevi (prva lovina Sleđeva je u lipnju)	„lovački sleđevi“ (Jägerheringe)

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?.

Slop basin

(*engl.*) prazna posudica (šalica) koju Englezi stavljaju na stol prilikom posluživanja čaja rije nego je čaj bio pakiran

u filter-vrećice, da bi iz šalice istresli lišće koje se nataložili u šalice iz koje su pili

Slow food

Pokret slow fooda osmislili su osamdesetih godina prošlog stoljeća u Italiji, u gradiću Barolo, ljudi okupljeni oko Carla Petrinija, lokalnog vođe kojega su još dok je studirao smatrali militantnim i radikalnim borcem za očuvanje tradicije i folklor. Ta grupa entuzijasta nije otvorila ured i pokrenula kampanje, nego uredila restoran i ponudila autohtona jela i vina po prosječnim cijenama, ali s iznad prosječnom zabavom i druženjima. Danas taj pokret diljem svijeta okuplja oko 100.000 ljudi te je službeni partner UN-ove Organizacije za hranu i poljoprivredu (FAO). Brzinu kojom osvaja srca ljudi može zahvaliti svojim dugoročnim ciljevima – ne nastoji zamrznuti vrijeme i pretvoriti kuće i imanja i živuće muzeje, nego ponajprije potaknuti na traženje izvornih i jedinstvenih sastojaka njihovih polja i kuhinja (ljudi svih meridijana). Pokret nastoji ispreplesti rješavanje nekoliko gorućih problema današnjeg svijeta – zaštititi ekosustave te katalogizirati i očuvati rijetke prehranbene vrste, a time očuvati i tradiciju i običaje te zaustaviti raslojavanje sela i gašenje klasičnih načina proizvodnje hrane. Naglašavaju kako se gubljenjem naputaka (recepta) gubi znanje upotrebe specifičnih proizvoda (prehrambenih namirnica) te se često napušta i njegova proizvodnja. Rezultat svega je lagano izumiranje životinjskih i biljnih vrsta s kojima se gase i lokalne zajednice. One prestaju biti ruralni proizvođači te postaju ovisni o multinacionalnoj preprocesioniranoj hrani. Slow food ne označava određenu vrstu hrane, baš naprotiv. Zalaže se za bogatstvo prirodnih i kulturnih raznolikosti regija i zemalja našeg planeta. Zalaže se za komunikaciju i uživanje u društvu uz domaće jelo, često posluženo na rustikalnim imanjima, gdje za istim stolom sjedi do 20-ak ljudi, ili u specifičnim konobama intimne i opuštene atmosfere sa zaprepašujuće inventivno pripremljenom hranom, ugodno

kako oku tako i nepcu. Radi se zapravo često o pravim umjetničkim djelima sazdanim od voća, povrća, ribe ili mesa, koja morate blagovati uz ugodni razgovor popraćen vrhunskom kapljicom. Cilj je uživanje svim čulima, što znači da svako jelo mora izvrsno izgledati, mirisati te imati vrhunski okus. Iznimno je važno i sljubljanje vina sa svakim jelom.

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 drvce (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 bijeli luk se skoro u svakom ilu dodaju ko smok za to ilo.*

Smoking

najčešće ga nosi konobar-naplatilac ili natkonobar u restoranima, kavanama i plesnim barovima.

Uz crni smoking - kaput nosi se bijela smoking košulja, crna leptir kravata (*bijelu leptir kravatu, koja se obavezno veže, nosi samo gost, učesnik neke svečanosti*), crne smoking - hlače, crne čarape i crne cipele.

Ukoliko se kaput nosi nezakopčan tada se oko pasa stavlja crni široki pojas.

Kaput i hlače sačinjeni su od istog materijala, reveri od kaputa su svileni. Smoking (smoking-jacket): kaput koji se nosi za vrijeme pušenja, kaput od crnog sukna (u toplim krajevima od lagane bijele tkanine), s reverima opšivenim svilom; svečano večernje odijelo.

Nekada se posebna prostorija za pušenje, obzirom da se za diplomatskim stolovima nije pušilo, nazivala – smoking room, te je i odijelo kakvo se odijevalo za takve večere i danas poznato kao smoking i neizostavan je dio garderobe svakog diplomata.

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 suhих smokava, (badema po želji), domaće loze, suhих groždica, bijelog vina, cimeta; sušen u pećnici. Nudi se uz rakiju kao dobrodošlica

Smør

poznati danski namaz na kruh; posebna vrsta maslaca, zlatnožute boje, čiji okus podsjeća na lješnjak

Smørrebrød

u prijevodu „*kruh s maslacem*“ – čuveni danski (obilni) sendvič, koji ima neslućene varijacije, a koje mogu biti od: kuhane šunke, nekoliko vrsta kobasica, kavijara, gušćih jetara, raznih majoneza s račićima, usoljena i marinirana riba, kuhana govedina ... Uz takav sendvič pije se vino

Smørgas bord

švedski pladanj (vrlo često se kod nas, krivo koristi, pod pojmom – švedski stol) sastoji se od raznih dimljenih i usoljenih riba, srdelica u ulju, raznih majoneza, jastoga i račića, rostbeefa, usoljenih jezika, pečene svinjetine, dimljenih gušćih prsa, gusaka i odojaka u želeu, rotkvica, raznih jela od jaja i maslaca, te svih vrsta sireva. Uz to se jede barem pet-šest vrsti kruha i pije poznata rakija „malteški križ“ i švedski punč (bord – stol) (vidi: Švedski stol)

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

Snack bar

(snek-bar, *engl.* snack – zakuska, zalogaj + bar) automatski bife, restauracija sa samoposluživanjem kraće „snack“, lokal u kojem se može nešto na brzinu prezalogajiti, obično se to unaprijed ili pred gostom pripremljena jela (topla ili hladna). Riječ snack je engleska i označuje zalogaj

Snack-party

(*engl.* snack – zalogaj) svečanost slična cocktail-party, s bogatim izborom hrane, najčešće hladne, pripremljene u komadićima

Snijeg od bjelanjaka

u nekadašnjim građanskim kuhinjama postojala je posebna posuda za izradi snijega – mesingani kotlić, koji je uvijek morao biti besprijekorno čist i sjajiti se.

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-fountain

(*engl.*) soda fountin; bar koji ima veliki izbor pića napravljenih na bazi mlijeka, mliječnih proizvoda i voćnih sokova. Glavni je dodatak tim pićima soda-voda ili samo ugljični dioksid, pomoću karbonatora. Uglavnom se nalaze u SAD-u, a ponegdje u Europi

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)

Sofrito

je španjolska riječ koja se odnosi na kulinarsku kombinaciju aromatičnih sastojaka izrezanih na vrlo male komadiće, i polako (barem četvrt sata, ali obično pola sata) pirjanih (*sautéed*) na jestivom ulju. Sofrito se sastoji od: češnjaka, luka i rajčice kuhani u maslinovom ulju, i koristi se kao osnova za mnoga jela, tipično je za većinu zemalja Sredozemnog mora. *Sofrito* je poznato u portugalskom govornom području kao *refogado*, kao *sofregit* u kuhinji Valencije i *ginisá* u Filipinskoj kuhinji. Sofrito je „tajni sastojak“ ili temelj mnogih Karibskih kojeg je lako pripremiti. Svestran i aromatičan, pripravlja se od: pirea rajčica, paprike, cilantro (korijander), luk, češnjak. Svi sastojci se spoje i izmiješaju u mikser.

Postoje mnoge varijacije u pripremi. Čuva se u staklenkama u hladnjak za neposrednu uporabu ili zamrznuti za uporabu u bilo koje vrijeme.

Sastojci za I. varijantu: 2 srednje zelene paprike bez sjemenki, 1 crvena slatka paprika bez sjemenki, 2 velike rajčice, 2 usitnjene srednje glavice luka, 1 glavica oguljenog češnjaka, 1 vezica lišće od korijandera (cilantro), 1/2 vezice lišća peršina.

Nasjeckajte sofrito sastojke. Stavite sjeckano povrća u mikser. Temeljito pomiješajte sastojke.

Odložite u staklenke. Ne koristite plastične posude za odlaganje jer plastika apsorbira miris češnjaka i luka.

Sastojci za II.varijantu: 2 kosane zelene paprike bez sjemenki, 1 kosana crvena paprika bez sjemenki, 10 *ajies dulces* paprike bez vrhova (male slatke Kubanske paprike), 3 iskosane srednje rajčice, 4 luka izrezana na veliko, 3 oguljenog srednje glave češnjaka, 25 korijander (cilantro) lišća sa stabljikama, 25 listova *recao* ili cilantro, 1 žlica soli, 1 žlica crnog papra.

U mikser stavite sve usitnjene sastojke: zelene paprike, crvenu papriku, ajies dulces, rajčice, luk, češnjak. Dodajte cilantro, recao, sol i papar. Sve dobro usitnite.

Aji Dulce je čest sastojak u portorikanskim naputcima (receptima). To je mala, slatka crvena paprika. Za zamjenu možete koristiti crvenu papriku „zvono“.

Recao je popularna Karibska biljka s više pseudonima. Među njima, Culantro, drugo ime za korijander, NVO-gai, i meksički korijander. To se može naći u trgovinama ili zamjena za cilantro.

Sogandolma



sagandolma (*tur.*) vrsta jela; punjeni nadjevni 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)

Soirée

(*franc.*) večernja zabava, engl. Evening-party

Soja

jednogodišnja mahunarka, čije se sjemenke (bilo žute, smeđe, crne ili šarene) imaju važnu ulogu u industriji prehrane. Od nje se proizvodi ulje, brašno, tvornički umaci, a kod proizvodnje bezmesnog mesa (hrane budućnosti) jedan je od bitnih elemenata. Pripada najstarijim oplemenjenim biljkama svijeta. Njezina se upotreba kao živežne namirnice može dokazati do godine 3000 prije Krista.

U Aziji soja služi kao samostalno jelo, a pomiješana s pšeničnim brašnom, solju, vodom i dr. daje raznovrsne začine i sireve. Napose se s njom pripremaju sojini umaci.

Soja umak

Gusta tekućina crnosmeđe boje proizvodi se vrenjem sojina sjemena (ponekad i od pšenice i raži) posebnim načinom fermentacija koja može trajati i godinu dana. Upotrebljava se kao začim juhama, varivu, umacima i dr. Omiljen je umak u Japanu

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.)

Sol

uz poljoprivredu, stočarstvo i ribolov izvor ekonomskog blagostanja mnogih naših primorskih gradova u davna vremena bila je sol, taj glavni oslon primitivne trgovine, kao proizvod neophodno potreban i čovjeku i životinjama. Radi soli ljudi su sklapali trgovačke ugovore i vodili ratove, a bila je i prihod carine na prvom mjestu

Solata

(*slo.*) salata

<i>Solata glavata</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

Soli kamen

sol se dobivala u grudama, a ne smrvljena

Solinka

1. sorta dalmatinske loze i vina od te loze;
2. vrsta mekousne pastrve 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 – ljeto + salama) vrsta kobasice prvenstveno rađena za potrošnju ljeti, jer se teže kvvari, tzv. „*ljetna salama*“

Sommelier

(*franc.*) u našem prevodu peharnik; vinski savjetnik, ekspert, osoba koja se brine da gost bude poslužen najboljim i najprimjerenijim vinom za prigodu o kojoj je već riječ. Njegov je posao da uz naručeno jelo preporuči odgovarajuće vino, da brine o vinu, o njegovom čuvanju, iznošenju pred gosta, posluživanju, izboru čaša.

<i>Odjeća</i>	- hlače i sako (udruženje somelijera bira i radi kreaciju) - značka koja se nigdje ne može kupiti - leptir kravata - te srebrna plitica oko vrata. Ona je više simbol zaštitni znak, nego što praktično služi za kušanje vina
---------------	---

Somer-salama, somerica

(*njem.* Sommer – ljeto + 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

Sorbet

(*tal.* sorbetto) je ledena voćna slastica, sličan sladoledu i na jestveniku se svrstava poslije hladnog međujela, a prije pečenke. Radi se od voćnih sokova, koji se izmiješaju sa šećernim sirupom i kockama leda. Može se dodati vino ili šampanjac, različiti likeri, sok od limuna, snijeg od bjelanca i komadići bilo kojeg voća. Poslužuje se u visokim čašama sa slamkom i žličicom

Sorbul

jaje u sorbolu - pepelu; meko kuhano jaje pripravljeno u pepelu pod žara. (Dubrovnik i okolica)

Sorgo

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

Sorženo

(*slo.*) brašno, kruh od mješovita žita

Soržica

(*slo.*) pšenica pomiješana sa raži

Sos

(*franc.* sauce) umak

Sosirati

pokriti umakom

Soteza

plitka posuda u kojoj se peče meso na ploči štednjaka, priređuje umak i dr.

Sotirati

(*franc.* sauter) naglo ispeći na maslacu manje ribe, komade riba ili meso, prevrćući ih ili lagano tresući tavicu. Također povrće ispeći na maslacu

Soubise

Charles de Rohau Soubise, francuski maršal (1715.-1787.) i u to vrijeme cijenjeno gourman; po njegovu imenu nazivaju se neka jela pripremljena na bazi luka (à la Soubise – jelo s bijelim umakom od luka).

Umak Soubise poslužuje se uz divlje patke, a pire Soubise uz meso pečeno na žaru

Soufflé

(*franc.* čitaj sufle) nabujak, povarak; lagana jela koja se pripremaju od različitih namirnica. To je jelo slanog ili slatkog okusa lako pripremiti ako su vam na dohvat ruke osnovne namirnice – jaja, mlijeko, maslac i brašno. Potom samo treba slijediti naputak i nabujku dodati slaninu, sir, povrće ili voće, pa ga peći u porculanskim oblicima (kalupima) i poslužiti toplog;

1. kao desertno jelo najčešće se priprema od riže, biskvita, krupice i dr., a prelijeva se nekim slatkim preljevom; 2. ako je od mesa, najčešće je toplo predjelo; 3. ako je od povrća, prilog je nekom mesnom jelu. 4. vrsta kolača; francuskog porijekla, kaže se da je sufle tvar: „prozračna i lagana poput daška“. Uglavnom se sastoji od rahle pjene od bjelanaca pečene u obliku (kalupu) za nabujak.

Sufle se iz pećnice iznosi ravno na stol, i kaže se: *bolje je da gosti očekuju sufle, nego obratno.*

Kao i flan (pita: kolač s maslacem i jajima) proizvod je francuske kraljevske kuhinje 18. st., kad je monarhija bila u punom sjaju. Sufle je od prvobitnog napatka doživio mnoge promjene i na početku mu je bio osnovni sastojak: povrće, sir narezan na kvadratiće, sitno narezano meso povezano s

bešamelom kojem se dodaju žumanca s čvrstim snijegom od bjelanaca. Peče se u pećnici. Kaže se da su sufle i flan nastali iskorištavanjem namirnica poslije raskošnih gozbi.

Soufflglacé (*franc.*) vrsta hladnog nabujka najčešće pripremljena od raznih vrsta sladoleda

Souper

(*franc.*) kasna večera (22-24 sata) namijenjena kasnim posjetiocima, koji se vraćaju iz kina, kazališta i sl. Sastoji se od finih biranih laganih jela i prikladnih pića. Postoje i specijalizirani ugostiteljski lokali za posluživanje takvih jela

Souper dînatoire

kasna večera na visokoj razini

Spačno

želirano, želatinasto

Spanać

(*perz.*) špinat, zelje

Sparogva fratarska

biljka veprinac

Spätzle

(*njem.*) špezl; špecli (Spätzle – kolačić, švapski valjušci (vrapčići iz milja) Vidi: *špecli*

Speech

(*engl.*) spič; govor, zdravica na banketu ili sličnim svečanim prilikama

Specijalitet

(*lat.* species – posebna vrsta, naročito) jelo ili piće koje godi našim osjetilima; osobitost nekih jela i pića koja se poslužuju na određenim mjestima (restoran, pokrajini i dr.), nešto što se ne susreće često, a posebno se njeguje na određenom mjestu

Spećat

staviti kruh u peć (Korčula)

Speisehaus

njem. restauracija, gostionica, lokal koji pruža usluge prehrane

Speštati

usitniti, skosati

Spihtijati se

(spiktijati se) zgusnuti se, ukuhati se, dopeći se postepeno na slaboj vatri

Spinatmatte

(*njem.*) zelena boja dobivena tiješnjenjem, blanširanjem zelenog špinata. U kuhinji služi za bojanje juha, umaka, tjestenine i dr.

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

Splendid

(*lat.* splendidus) sjajan, veličanstven, izvanredan; čest naziv za razne vrste ugostiteljskih objekata

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 teliće).

Stanarica

žena u zadruzi (obitelji) koja se starala oko stana (kuće) ali više oko uzgoja peradi i sl.

Stand party

(*engl.*) stand parti; zabava za muškarce, na kojima se stoji; priređuje se u odvojenim

prostorijama samo za muškarce, u večernjim satima. Buffet-stol obično je bogato opskrbljen jačim i pikantnijim jelima, te malim, ali dobrim izborom rijetkih vina.

Zabava može potrajati do kasnih sati. Razlozi za organiziranje ovakvih party najčešće su momačko veče, diplomiranje i dr.

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 toville sive kovrčave svinje, poznate pod nazivom – „turopoljci“.

Stap



1. drvena okrugla posuda za metenje mlijeka; 2. kamena posuda (sprava) u kojoj se tuče molar 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

Starbuks

Starbuks kava je *arabic kava* proizvedena u Latinskoj Americi, Oceaniji i Aziji. Podrijetlo Starbucksove „etičke kave“ može se slijediti sve do kompanije koja ju je proizvela i ljudi koji su je brali. Zapravo, to je kodeks „etičkih proizvoda“, potpuno saznanje o proizvodu, npr.: od uzgoja/sadnje, rasta, branja, prerade, pakiranja i do kupca.

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)

Stavgjeni medi

staro tursko žestoko alkoholno piće u koje dolazi sok jagode, velika količina meda i vodke

Stavišće

odmorište na putu iz crkve do mladenkine kuće, obično kuća nekog prijatelja gdje se popilo malo rakije i vina, i počastilo kolačima.

Steak

(*engl.*) deblji odrezak od telećeg oraha ili ruže težak 180 g, naravno pečen, obično

naziv dobiva po garnituri. U europskim se kuhinjama najčešće spominje kao teleći steak, dok angloamerička kuhinja pod steakom razumijeva uglavnom meso goveđeg hrpta ili goveđe pisane pečenke (goveđi file, biftek, težak obično oko 2 kg). Goveđi odresci, osim filea, režu se i od drugih dijelova životinje.

<i>Sirloin-steak</i>	odrezak od rostbefa
<i>Tanderloin</i>	odrezak od goveđe pisane pečenke
<i>T-bon-steak</i>	odrezak od središnjeg dijela roastbeefa, s kostima i odgovarajućim dijelom goveđe pisanice
<i>Rib-steak bonneless</i>	goveđa pržolica bez kostiju
<i>Rib-steak</i>	pržolica s kostima
<i>Porterhouse-steak</i>	odrezak od najdebljeg dijela roastbeefa s kostima i dijelom goveđe pisane pečenke, najčešće se priprema za dvije osobe
<i>Fillet-steak (biftek)</i>	naziv koji se susreće u nekim stranim jezicima za biftek
<i>Hanger steak</i>	„Vješalica odrezak“, nekad zvan i mesarski odrezak – <i>butshers steak</i> , jer bi ga mesari zadržavali za sebe. Cijenjen po svom okusu, obično teži od 450 do 675 g. Dio je mišića dijafragme, izrazito mekan i prepun okusa. Najbolji je za mariniranja i pripremu na visokoj temperaturi (žar ili pečen). U meksičkoj kuhinji poznat kao <i>arrachera</i> , u južnom Teksasu kao <i>fajitas arracheras</i> , u Vel. Britaniji – <i>skirt</i> ; Francuskoj – <i>onglwet</i> ,

	Italiji – lombatello, Flandriji – <i>kroaie</i> , Španjolskoj – <i>solomillo de pulmón</i> .
--	---

Da bi steak bio dobar mora mu se pristupiti kao dobrom vinu. Treba ga pratiti od samog početka: od hrane koju govedo jede, preko načina na koji odrasta i načina usmrčivanja. Treba znati meso obraditi.

Svaki odrezak ima svoju posebnu teksturu, okus, količinu masnoće i svrhu.

Da bi uživanje u steak-ovima bilo potpuno trebaju „odležati“ određeni broj dana na hladnom. Danas npr. u Americi kad se naruči steak dobije se i podatak o njegovom odležavanju (trajanju i vrsti odležavanja) isto tako i za ručno pripremljene hamburgere od govedine. Govedina može dozrijevati u *suhim* ili *vlažnim* uvjetima, od kojih je suho odležavanje skuplje i ukusnije. Napomena, odležavanje ne znači – mariniranje. Tijekom *suhog* odležavanja, koje traje 21 dan, meso se nalazi na temperaturi nešto mali višoj od 0°C, kod toga mogu izgubiti i do 30 % svoje težine, no zato im je izvrstan okus. *Vlažno* odležavanje je jeftinije i kod tog postupka se meso već u klaonici pakira (vakumira) u vrećice.

Ramsteci dozrijevaju 16 dan a filei 21 dan. Goveđi file ne podnosi dugu termičku obradu. Najpoznatiji su ružičasto-crveni Beef Wellington, klasični Saute Stroganoff. Danas u SAD-u, ponovo, uzgajaju stare vrste goveda i hrane ih isključivo travama (sijenom) kao što se to nekad i radilo (bez umjetnih tvorevina) što im daje pravu iskonski okus i tek. Kod tako uzgojene govedine i salo je drugačije boje, žuto je, a ne bijelo kao kod umjetno uzgojene, a meso je manje prošarano nitima sala.

Debeli goveđi odresci simboliziraju dobar, bogat i život s užicima (hedionistički život).

Steak-house

(*engl.*) stejk haus; u SAD vrsta restoracije Ugostiteljski objekt, sjevernoamerički doprinos ugostiteljstvu, koji nudi veliki izbor vlažno ili suhih odležanih odrezaka, koji se peku na jakoj visokoj temperaturi i

uz koje se poslužuju strogo kodificirani prilozi (špinat s vrhnjem, prženi kolutovi luka, pet ili šest vrsta različitih jela od krumpira od kojih su pomfrit i pire neizostavni).

Stakovi se poslužuju na vrućim tanjurima (općenito se jela moraju posluživati na zagrijanim tanjurima a ne hladnim) dok su noževi - veći s drvenom drškom (imitiraju mesarske noževe) složeni na stolovima, kao obavezni pribor

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 salatama 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 °C) ili kemijskim sredstvima u živežnim namirnicama

Stevia

Stevia Rebaudiana biljka je iz porodice Compositae. Podrijetlom je iz Paragvaja gdje se više od 1500 godina kristi kao zaslađivač gorkih ljekovitih pripravaka, čajeva (mate čaj) i ostalih napitaka. Krajem 19. Stoljeća steviju je „otkrio“ talijanski botaničar Bertoni i tako omogućio njezin uzgoj i u drugim krajevima svijeta. U obliku praška dobivenog sušenjem lišća ili vodenog ekstrakta Stevija je vrlo slatkog okusa. Stevija je grmolika biljka koja se sadi u proljeće, a u kasnu jesen, prije cvatnje, beru se listovi i suše na suncu nekoliko dana.

U kuhinji se koristi na dva načina: njen ekstrakt dodaje se u kapima u deserte, ali i u slatke zirnice jer stevia ne fermentira i ostaje stabilna i na temperaturama od 200 stupnjeva. Drugi način korištenja je kuhanje čaja od njezinih suhih listova, koji treba procijediti i koristiti umjesto šećera.

Koliko stevie je potrebno kako bi se zamijenio šećer?

Šećer	Stevia prah	Stevia tekućina
1 šalica	1 žličica	1 žličica
1 žlica	¼ žličice	6 do 9 kapi
1 žličica	prstohvat do 1/16 žličice	2 do 4 kapi

Steward

(*engl.*) 1. naziv za konobara u prijevoznim sredstvima, brodu, vlaku; 2. nekvalificirana osoba koja vrši razne radove oko pripremanja inventara prije i za vrijeme posluživanja gostiju; ne dolazi u kontakt s gostima

Steward department

(*engl.*) odjel ili brigada stewarda koja obavlja radove čišćenje, pranja i pripremanja inventara; brigadom rukovodi chief steward. Pojavljuje se u velikim

hotelskim ili brodskim restauracijama sa suvremenom organizacijom

Stewardesse

(*engl.*) 1. mlađe ženske osobe na nekim prijevoznim sredstvima koje se brinu o udobnosti i informiranosti putnika. Poznate su kod nas kao domaćice u vlaku, avionu, autobusu

Stiganica

vrsta breskve

Stikadent

(*tal.* stuzzicadenti) čačkalica

Stilovi u ishrani

„Ono si što jedeš“

Na osnovi europskih ukusa sačinjen je pregled stilova u ishrani.

<i>Inovativni hedonist</i>	(inovator hedonist) je tip čovjeka kojem hrana predstavlja vrhunac uživanja i za koju je vrlo zainteresiran. Za njega je hrana centar društvenosti, a karakterizira je rafiniranost, kreativnost i kulinarska domišljatost
<i>Eklektičan ljubitelj hrane</i>	(eclectic eater) za njega je hrana uživanje. Mijenja tradicionalnu ishranu, dodaje joj individualne specifičnosti, djeca imaju određenu samostalnost. Povremeno jede u društvu, često van kuće. Sklon je stranim jelima i regionalnim specijalitetima
<i>Nemaran u jelu</i>	(careless eater) čovjek koji hrani rijetko posvećuje pažnju

<i>Društveni gurman</i>	(convival gourmet) smatra hranu kohezivnom snagom u obitelji. Žene igraju u tome značajnu ulogu, jer su zadužene za kakvoću obiteljske ishrane
<i>Umjeren u jelu</i>	(moderate eater) ne izražava nikakvu naročitu zainteresiranost za hranu
<i>Predani tradicionalist u jelu</i>	(heartly traditional eater) u hrani nalazi bitan sastavni dio života. Navike u jelu su mu čvrste. Kod njega nema samostalnosti u prehrani, pogotovo za djecu. Kuhinja pripada u ženinu domenu

Stilton

Sličan je roquefortu, oštra okusa, mastan, mekan, pljesniv, dozreo. Radi se od zgrušanog kravljeg mlijeka. Ime mu potječe od sela Stiltona (u grofoviji Huntingdonu), gdje se i proizvodi. Sir se proizvodi najviše od kolovoza do listopada, dozrijeva deset do dvanaest mjeseci. Dozrijevanje se pospješuje tako da se u sir ubuše 3-4 rupe u koje se ulije vino sherry ili madeira a rupe se začepe komadom sira. Poslije dva ili tri tjedna tekućina se izlije, a otvori se zatvore sirom. Kad je sir konačno dozreo (5-6 kg teški visoki cilindri) odreže se 1 cm debeli sloj, koji služi kao poklopac za cijeli sir za vrijeme potrošnje. Stilton sir mora biti dobro pokriven i spremljen na vlažnom mjestu. Pravom stilton siru sličan je Yorkshire-Stilton koji je manje mastan. Poslužuje se na kraju obroka, a služi i za pripremanje toplih i hladnih sendviča. Englezi uz njega piju suhi sherry, porto, madeiru i prirodna jaka crne vina.

Stiskanec

(slo.) sok dobiven prešanjem

Stogodišnje jaje

u kineskim restauracijama na jestvenicima se često nađe i stogodišnje jaje. Riječ je o pačjem jajetu koje se sačuva posebnom obradom. Ima šarenu ljusku, a sadržaj mu je zelenocrni i sivi. Okus mu je malo oštar i podsjeća na francuske pljesnive sireve. Bjelance je crno, a žumance meko i zelenkasto. Za pripremu takva jaja potrebno je 20 do 30 dana, a ne zna se zašto je dobilo naziv stogodišnje jaje. Jaje se očisti i osuši krpom. Obloži se pepelom drveta i listovima crvenog čaja, te glinom u debljini pola centimetra. Jaja se pospu rižinim ljuskama da bi se sljepila i poslažu u lonac koji se dobro zatvori. Nakon četiri tjedna lonac se otvori i specijalitet se može kušati. U kućama se poslužuje pripremljen na drugi način: jaje se potopi u mješavinu slane vode i rižinog vina. Kako je ljuska jaja porozna, jaje povuče rastvor i dobije okus soli i vina. Nakon toga jaje se oblaže glinom da se ne bi razbilo. Izgledaju poput svježih jaja, a sadržaj im je gušći.

Stol šefa kuhinje - chef's tablea



Hyat chef's tablea

Takav stol slavni su francuski chefovi čuvali za svoje prijatelje ili VIP goste. Svjetski je trend da se kuhinje otvaraju i gostima nude pogled u svoj svijet kako bi se demistificira profesionalna kuhinja i gostima omogućilo sudjelovanje u uzbuđenjima i emocijama koje krije rad u živopisnoj kuhinji dobrog restorana. Stol služi i kao tematska degustacija pripremljena i poslužena od strane glavnog

kuhara. Restoran može naplatiti višu paušalnu naknadu za takav stol.

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

Strachino

(*tal.*) mekani kravljji sir iz talijanske pokrajine Lombardije, sadrži približno 48 posto masti, dozrijeva približno 8 mjeseci, teži 102 kg. Po svojstvu je nalik na bel paese, pikantan, uživa se na kraju jela s crnim vinima; proizvodi se od 9. stoljeća.

Strausswirtschaft

njem. Manja gostionica koja nudi gostima samo vlastite proizvode

Strd

(*slo.*) med u netekućem stanju

Strdeno žganje

(*slo.*) medenjača, medena rakija

Strdenec

(*slo.*) medenjaka

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 kravljjeg sira i jaja (prvi sloj tijesta stavi se u „pleh“ namaže nadjevom, poklopi drugim tijestom, izreže na komade i peći u tavi.

Stresemann

Stresemann (*njem.*), stressman (*engl.*), prugasto odijelo - nosi ga najčešće direktor (upravitelj) restorana, Maître d' hôtel i recepcioner. To je kaput antracit boje (boja ugljena) na jednodredno kopčanje, bijela košulja, srebrnosiva kravata, sivi prsluk, crne hlače s diskretnim sivim prugama, crne čarape i crne cipele. Na takav način nekada su se odijevali predsjednici vlada, a danas takvu odjeću nose i ženici. Kaže se, da je prvi takav način odijevanja koristio Gustav Stresemann (1878.-1929.) njemački državnik.

Stringozi

ili ceriole; „probodeni“ makaroni tipični za Umbriju (oko Ternija), rade se s posebnom željeznom žicom četverouglastasta oblika ili običnom iglom za pletenje čarapa. Poslužuju se s umakom od rajčica, s češnjakom i uljem, ili jednostavno s uljem i poprženim češnjakom (Tal. kuhinja)

Striž

vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

Strnina

(strven kruh) zajednički naziv za pšenicu, raž, žito (Lika)

Stroganov

poznato jelo, a ime je dobio po Stragonovu – trgovcu i bogatašu iz doba carske Rusije. Radi se od goveđe pisane pečenke. Vidi: Najpoznatija svjetska jela

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

voćka

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 svježe; 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 molar 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 groždice. 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 govedeg 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

Sukiyaki

(*jap.* čitaj: skijaki); svečani japanski ručak koji se priprema kod stola za kojim sjede gosti; sastoji se od mesa, povrća, riže i jakih začina, a jede se štapićima

Kao i fondue sa sirom ili mesom, ovo japansko jelo se jede sjedeći oko lonca u kojem vri juha i poslužuje se samostalno.

Meso (goveđi i teleći file) izrežemo na tanke odreske (debele oko 3 mm). Mesnu juhu začinimo umakom od soje, malo šerija, solju i šećerom, kuhamo u loncu za fondue. Povrće (cvjetaču narezanu na ružice, kolutove luka i paprike, trake od poriluka i cikoriije, ploške od korabice i bambusovih klica) stavimo u juhu. Ispred svakog gosta stavimo šalicu s razmućenim žumancem. Umak od začina (papar, ketchup od rajčice, majoneza, kosani kiseli krastavci, kosane lučice) i umake koji se poslužuju uz fondue bourguignonn poslužujemo odvojeno. Svaki gost omota plošku mesa oko fondue – vilice i na kratko je vrijeme umoči u zavrelu juhu od povrća.

Prokuhano meso umoči se u žumance ili u jedan od umaka i pojede uz povrće iz jušnog lonca i pikantne priloge, kao i bijeli kruh ili rižu.

Sukiyaki možemo prirediti i na drugi način: meso se izreže na tanke odreske veličine dlana i peče se na vrelom ulju dok ne postane smeđe. Dodaje se umak od soje, mesne juhe, bijelog vina i kuha nekoliko minuta. Doda se šećer, sol i papar. Posebno na ulju poprži se kosani luk, celer i bambusovi izdanci.

Mesnim gotovim umakom prelije se povrće i dodaje narezane pečurke, kuhani špinat i vlasac. Umiješa se s odrescima i posluži sa špagetima.

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)

Supplément

(*franc.*) dodatak, dopuna; dodatak nekom jelu ili nekog jela gostu bez naplate

Suprême

(*franc.*; čit. siprem) (vrhovni, najviši) izraz kojim se želi naglasiti neko vrhunsko kuharsko ostvarenje naročito od riba, npr. fileti od lista, oslića, lososa, ili dijelovi peradi i dr.

<i>Sauce suprême</i>	umak od pilećeg fonda, vrhnja i maslaca
<i>Suprême de volaille</i>	najbolji dijelovi peradi pripremljeni na fini način

Supntof

zdjela za posluživanje juhe

Suproška

lug, pepeo u kojem ima sitne žeravice, u njoj se peku jaja i krumpiri (Dalmacija)

Sur commande

(*franc.*) po narudžbi; jela koja se pripremaju samo na zahtjev gosta

Sura

tava (Istra)

Suracchini

penast sladoled sastavljen od dvije ili više vrsta; složenih u slojevima, obično četverouglasta oblika

Suradžica

brašno od pšenice i raži

Surbul, sorbul

meko pečeno jaje u suprošku (suproška – pepeo u kojem još ima sitne žeravice) (Dalmacija)

Surimi

smjesa ribljeg mesa (najčešće morskog lososa s Aljaske) obogaćena začinima koja se oblikuju u razne oblike (npr. štapiće) i prodaje pod imenom „meso raka“. Često se poslužuje u restauracijama u oklopu pravog jastoga ili u salatama zamjenjuje meso pravog raka

Surov

(*slo.*) sirov nekuhan

<i>Surovo meso</i>	sirovo meso
<i>Surovo sadje</i>	prijesno voće

Surprise

(*franc.*) iznenađenje; *à la surprise* ili *en surprise*; na način iznenađenja; izraz koji se nalazi na jestvenicima restoracije, a kojim su označena jela koja su za gosta „tajna“ i trebaju biti iznenađenje i prilikom posluživanja; najčešće su to mesna jela i razne vrste sladoleda priređeni na razne načine i pred gostom flambirana, osmuđena.

Surtout

(*franc.*) 1. stolni ukras od plemenite kovine; 2. posuda od kristala ili srebra za voće, kolače i cvijeće; 3. pribor za ulje, ocat, sol, papriku, slačicu i papar.

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)

Sushi – „japanski fast food“

suši - tradicionalno japansko jelo spravljeno od tankih ploški svježih sirove ribe i morskih algi s rižom. Doslovan prijevod bio bi – *kiseli je*. Japanci smatraju da je sushi isto što je *haiku* (vrsta japanske lirske pjesme, u izvornom jeziku od 17 slogova raspoređenih u tri stiha; odlikuje se kratkoćom i slikovitošću; doskočica, šala) u poeziji. Minijaturan, minuciozno (podroban, temeljit, s puno detalja) izveden oblik koji utjelovljuje čisto savršenstvo.

Na japanskom jelovniku *sushi* - suši - se nalazi od 7. stoljeća, a počeo se slučajno pripremati. Kruži priča kako su japanski seljaci željeli ribu (sirovu morsku) začinjenu octom i soli konzervirati s dva sloja riže, čvrsto umota u kuhanu rižu i alge. Tako je mogla stajati mjesecima. Riba je fermentirala, pa je riža dobila novi okus, a Japanci još jedno jelo. Priprema u 15. i 16. stoljeću ponuda je obogaćena nare i namare sušijem.

Nakon tri stoljeća pročulo se i za **sashimi** ili rižu s tankim ploškama svježih ribe, pa *nigiri-suši*, *oshi-suši*, *chirashi-suši*, *make-suši*..

Jela se kiselkasta riža i ukiseljena riba, sto godina kasnije na kulinarsku pozornicu dolazi *ocat od riže*, dok 1820 dovitljivi tokijski kuhar *Hanaya Yohei* osmišljava zalogajčice od kisele riže i sirove ribe omotane crnom *nori* algom (listići sušene alge, grimizne boje koja se vraća kad se prži u prvobitnu zelenu; upotrebljava se u makrobiotičkoj kuhinji, posebno kao sastavni dio sushija). Sushi ubrzo osvaja svijet svojim profinjenim kombinacijama okusa i desetcima načina oblikovanja ovog jela.

<i>Itamae-san</i>	kuhar zadužen za pripremu sushija, ima status umjetnika, a stječe ga ako barem desetljeće provede u neprestanom usavršavanju i izučavanju tehnike pripreme. Delikatne kombinacije okusa, sastav i boja, u ovim minijaturama, svakako je
--------------------------	---

poseban gastronomski put koji nas vodi u zen filozofiju

Govoreći o sushiju, uglavnom se (kod nas) pomisli na *makizushi* – rollice (smotuljci) omotane algom nori i nadjevne rižom i komadićima sirove ribe. Makizusuhi se oblikuje (rola) pomoću bambusova podmetača - *makisu*, na koji se najprije stavi popržena alga. Nori alga može se zamijeniti i *fukusazushi* (smeđa alga iz Atlantskog oceana, kod nas živi endem – *F.viroides*, jadranski bračić) tanka omlet-palačinka ispečena u posebnoj tavi kvadratnog oblika ili džepić od tofua u koji se slažu sastojci. Slijedi sloj kuhane riže (riža mora biti prava japanska kratko zrnata riža; kuha se s vodom u omjeru jedan: jedan dok voda ne ispari.) obložena (garnirana, dodatak s prilogom) kombinacijom rižinog octa, soli, šećera, začina kombu (ili konbu; rasprostranjena tamnozeleno alga iz dubokih voda oceana, sušena služi kao dodatak mnogim jelima makrobiotičke kuhinje) i rakije sake.

Za obilježje (karakter; osobnost) jela sushija presudan je okus riže, koji je različiti prema regionalnim običajima (Tokio obožava - slankastu rižu; Osaka – pak slatku). Na rižu se slaže (polaže) nadjev: razne vrste povrća, meso ili morski plodovi, ali je najčešće – riba (pravilo je: morska riba i morski plodovi su sirovi, dok se riječna ili jezerska riba termički obrađuje).

Umijeće izbora ribe jedna je od najvažnijih odlika *itamae-sana*: mora znati procijeniti hoće li u svoj sushi staviti gofa, lososa, morsku jegulju, morskog psa, skušu, tunu, ili koju drugu ribu; da li je riba dovoljno svježja da se stavi sirova.

Zarolani <i>makizushi</i>	reže se na 2-3 cm debele ploškice i poslužuje uz tri vrste umaka: - <i>gari</i> – slatki, ukiseljeni đumbir, - <i>shoyu</i> – umak od soje, - <i>wasabi</i> – umak od ribanog korijena
---------------------------	---

	istoimene biljke, za koji se vjeruje da ubija sve bakterije na sirovoj ribi koje bi se inače uništile samo kuhanjem (<i>wasabi</i> (ljuti japanski hren) umak teško je dobiti izvan Japana, možemo ga zamijeniti ribanim hrenom, obojenim zeleno i uljem <i>wasabija</i> ili japanski zeleni hren razmutite u sojinom umaku), - <i>ume Su</i> – je slano-kiseli začim od japanskih šljiva koje se dodaju riži prilikom pripreve sushija.
--	--

Uvriježeno je pravilo da se između zalogaja sušija jede tanko narezan đumbir ukiseljen u rižinu octu i šećeru. Tako pripremljen čuva se do mjesec dana u hladnjaku. Uz suši od ribe poslužuje se i dodatak od svježeg ili u prahu prerađeni *wasabi*. Prijat će i umak od soje koji je slan pa stoga sušiju nije potrebno dodavati sol.

Popularnost sushija izvan Japana dozvolila je i gastronomske neobičnosti kao npr.

<i>kalifornijske rollice</i>	ili „obrnuti sushi“ s nori algom iznutra umjesto izvana
Osim klasičnog <i>makazushi</i> -ja najpoznatiji je i <i>nigirizushi</i>	- sushi oblikovan rukom. To su dugoljaste grudice riže preko koje se stavi malo <i>wasabija</i> i tanko izrezan komadić sirove ribe, lignje ili meso školjke, sve se poveže tankom <i>nori</i> vrpcom. Priprema <i>nigirizushija</i> zahtijeva sigurnu ruku kao i kod <i>unija</i> i <i>ikura</i> –

	jer se u džepiće od norija stavlja ikra lososa ili meso morskog ježinca.
<i>Temakizushi je</i>	stožac nori alge nadjeven rižom, ribom i povrćem, zamišljen da se, za razliku od ostalih sushija jede rukom, a ne štapićem.

Sushi može izgledati i kao terina: u dugoljasti četvrtasti kalup slažu se sastojci i potom pritišću nekoliko sati, a kao konačni rezultat dolaze ploškice – *oshizushi*.

Dodatak sushiju od povrća često se poslužuje i *sasimi* – svojevrsni riblji carpaccio.

Kao što je pripravljanje sushija umjetnost, tako i njegovo konzumiranje ima pomno razrađen ritual: korištenje štapića stvar je osnovnog bontona, a jedno od najneprikladnijih načina ponašanja je prenošenje rollica svojim štapićima na tuđi tanjur kao i to da na tanjuru ostane riže. Konzumira se, žvače, polako i zato se to jelo jede do pola sata.

Nekoliko europiziranih sushia:

Sushi od lososa

Sastojci: za četiri osobe: 1 kg sushi riže (kuhane), nori alge, wasabi, umak od soje, svježi losos, avokado, krem-sir, tuna, svježi krastavci, marinirana rotkva.

Rižu pomiješajte sa suhi octom složite na nori algu. Stavite wasabi, u obliku crte po dužini, i nadjenite ribom ili povrćem. Zamotajte u svitak (rolu) i izrežite valjčiče dužine tri centimetra.

Sushi s tunom

Sastojci: 20 dag tune, 20 dag riže, wasabi, nori alge u listovima, 1 dl vinskog octa, 1 žlica šećera, sol.

Rižu skuhaite i stavite je u drvenu posudu. U vinskom octu pomiješajte šećer i sol, i prelijte preko riže. Ne miješajte i ostavite da se ohladi. Ohlađenu rižu ravnomjerno je nanesite u tankom sloju po listovima alge. Na sredinu nanesite wasabi, a na to složite tunu narezanu na tanke štapiće, dugačke kao

list alge. Savijte u rolu promjera oko dva centimetra i režite na komadiće dugačke približno tri centimetra.

Sušci

groždice

Suščik

u ruskoj peći sušeni mali grgeči, bodljikavi grgeči i snetac.

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.

Svečana večera

u internacionalnoj kuhinji uvijek se smatralo da je večera glavni obrok i preporučivao se ovakav redoslijed:

<i>hladna predjela</i>
<i>juhe</i>
<i>topla predjela</i>
<i>ribe</i>
<i>glavna jela</i>
<i>topla međujela</i>
<i>hladna međujela</i>
<i>pečenke</i>
<i>salate</i>
<i>povrće</i>
<i>slatka jela</i>
<i>desert</i>

Danas je to preobilno.

Svećenica

slatka uskrсна pogača

Ponesi u crkvu 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 popirajte 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 veleborne palače u brdima Guadarama 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)

Svrtka

palačinka

Sweet pickles

(*engl.*; čit. svit pikls) vrsta mladog povrća u
slatkom konzervirano

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

Šafran

najskuplji začim na svijetu i danas se bere rukom; da se dobije kilogram šafrana, mora se sakupiti od 80.000 do 100.000 cvjetnih njuški, one se moraju odrezati od tučaka i osušiti. U trgovini dolaze cijele kao šafranove niti ili samljevene kao prašak.

Šafran je žut, intenzivno miriše, omamljiv gotovo kao mošus i ima nježno gorak i aromatičan okus. Razrijeđen u vodi – 0,1 g šafrana u 3 l vode obojit će vodu u žuto. Osim 40 do 60 posto u vodi i alkoholu topljivog bojila šafran sadrži i eterično ulje, groždani šećer i vosku sličnu masu. Naziv je nastao od perzijske riječi „za“ *fran* – *biti žut*“. U starom vijeku se govorilo „krokus“ kad se mislilo na šafran. Šafran se upotrebljava u kulinarstvu za mesne juhe, jela od riba i riže, za kolače i peciva. Jela kao riža, arroz con pollo, paellu, risotto milanese, bouillabaisse ne mogu se ni zamisliti bez šafrana. Šafran se stavi u vruću vodu ili vruću juhu i zatim umiješa u jelo. Budući da je osjetljiv na svjetlo čuva

se (ne dulje do 4 mjeseca) u zatvorenoj posudi na tamnom mjestu.

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 pomiješano rižom, oblikovano u kuglice (*publje*) 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 – sataras.

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

Šaraljke

kalupići za kolače (Posavina)

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

Šarlicet

Kotačić za tijesto

Šarlote

(*franc.* charlotte) postoje dvije vrste deserta pod tim imenom.

Šarlot s kremom i *šarlot s voćem* (svježim, kuhanim ili ušećerenim). Kolač se priprema u dubljem okruglom kalupu s ravnih strana. Kalup se oblaže biskvitnim tijestom, napravljenim dan prije ili piškotama.

Šartelj

(bavarski) kolač sa cvebama (suhim groždem)

Šašlik

Ruski naziv za ražnjići (turski naziv je kebab) na koje je nabodeno različito meso, slanina i luk. Jelo je dobilo ime po kozačkoj

sablji (šaška – lako zakrivljena kozačka sablja – krivošija).

Pradavni je običaj, da se mali komadi mesa nataknu na ražnjić (manji oblik ražnja) i prže na otvorenoj vatri.

Ulje, šećer, sok limuna, sol i papar dobro umiješamo. Meso narežemo na ploške debele centimetar i promjera 4-5 centimetra, ostavimo da nekoliko sati odstoje u pripremljenoj mješavini. Izvadimo i naizmjenice s ploškama luka i slanine nabodemo na ražnjiće. Premažemo uljem i pečemo u tavi, pećnici ili na grilu.

Za ražnjiće upotrebljavamo svinjetinu, govedinu ili teletinu (ili sve miješano), uz njih se mogu koristiti ploške jetre, bubrega, kobasice; od povrća: krastavci, rajčice, paprike, masline, ali i gljive i jabuke.

Šato

vidi: Šodo

Šatobrijan

(Châteaubriand, François René, Viconte de (1768.-1848.), francuski pisac i diplomat. U Pariz je dospio kao dvadesetogodišnjak, ali već tri godine poslije odlučio je otići iz toga grada obuzetog revolucijom i oputio se ni manje ni više nego u Ameriku, kupajući se na putu usred oceana, pritom nimalo ne mareći za morske pse. Kad je stigao u Ameriku, primio ga je i predsjednik Washington, kojemu je naširoko pričao kako će se četiri vola u zaprezi obići novi svijet. Malo zatim odjenuo je mokasine i kožno indijansko odijelo i putujući prema Pittsburghu, naletio na ratoborne Irokeze. Nije poznato tko ga je spasio od skalpiranja, no ubrzo se odlučio vratiti u Europu. Oženio se 17-godišnjom djevojkom, ustvrdivši poslije vjenčanja da nije lijepa koliko je mislio, a ni bogata. Potom se posvećuje pisanju. Najprije piše usporednu studiju revolucija, a zatim „Genij kršćanstva“, u kojoj je revoluciju proglasio zlom. Došavši na vlast, Napoleon mu je povjerio nekoliko diplomatskih dužnosti, no od 1804. Châteaubriand više nije želio „raditi za njega“. Deset godina poslije objavljuje pamflet protiv Napoleona, koji je do tada

noću skrivao jastukom, a danju pod ženinim suknjama. Pada u nemilost vlasti, pa kad se ona promijeni, postane ministar vanjskih poslova. Zatim se sve još jednom ponovi i Châteaubriand postane po tko zna koji put veleposlanik, ovaj put u Londonu).

Châteaubriand je odrezak od pisane goveđe pečenke (biftek). Težak 350-400 g. Peče se obično na žaru. Jelo je dobilo ime po francuskom oficiru, filozofu, diplomatu i piscu barunu Francois-Rene Chateaubriand (1768.-1848.) za koga je napravio naputak tj. sastavio, kuhar Montmireil (šef kuhinje francuskih aristokrata). Jelo se radi ovako: iz sredine goveđe pisane pečenke (file) treba se izvaditi komad dva puta veći od bifteka, tj. debljine 4 centimetra i težine od 350-400 g; (Izuzetna veličina njegova je glavna karakteristika.) U sredini mesa napravi se mali džep u koji se stavi nadjev od kosanog vlasca, goveđe moždine, soka od pečenja, kajenski papar, soli (sve propirjano). Otvor se zatvori čačalicom i ispeče na žaru. Za vrijeme pečenja potrebno je na meso staviti malo maslaca. Umjesto na žaru (što je originalni način pripreme), možete peći i u tavi.

Poslužuje se na podlozi od kruha sa prilogom od šparoga, artičoka, karfiola i gljiva. Ovo jelo uvijek se priprema za dvije osobe.

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

Šči

osnovno tekuće toplo jelo, koje može biti „bogato“ i „prazno“ (samo od zelja i luka). O značenju ščija u svakodnevnom životu govori uzrečica: „Šči – kruna svega“ i „Šči i kaša – hrana naša“.

U svojoj najpotpunijoj varijanti sastoji se od šest osnovnih sastojaka: zelja (ili kao zamjena drugo povrće), mesa (ili u rijetkim slučajevima, riba) ili gljive – suhih i kiselih, korijenja (mrkve, peršinova korijena), začina (luk, celer, češnjak, kopar, papar, lovor) i kiselih dodataka (kiselog vrhnja, jabuka, rasola od zelja).

Od svih dodataka povrće i kiseli dodaci su nezamjenjivi i obvezatni. Najjednostavniji šči može se sastojati samo od toga. Šči se obično jede sa crnim raženim kruhom (Ruska kuhinja)

Šči *lijeni* (ili rahmani) riječ „rahmannyj“ - na staroruskom znači: lijen, priprost, spor. U staro doba se rahmani šči radio od svježeg zelenja ili zelja, ponekad s ribom. Zatim je naziv rahmani dobio svaki šči, priređen na brzinu od nekiselih zelenih sastojaka. Od konca 19. st. Dobio je ime lijeni i kuhao se samo od svježeg zelja (Ruska kuhinja)

Šećer

šeher (*perz.*) šećer. Do široke upotrebe šećera, koji je u početku bio elitni proizvod, dolazi nakon brzog razvoja brazilskih plantaža (engenhos). Uljana slika nizozemskog slikara Fransa Posta (1612.-1680.) prikazuje mehanički mlin za preradu šećerne trske, koja je zajedno s cijenjenim drvom, jedno od najvažnijih dobara iz doba prve portugalske kolonizacije u Brazilu. Od 14156. godine otok Madeira (naziv *madeira* označava drvo) je započeo izvoziti šećer u Europu.

Šećer u prahu

nekada se šećer u prahu nije kupovao, nego se dobivao gnječenjem običnog šećera u posebnoj porculanskoj posudi.

Šćuk

kost od pršuta (Dalmacija)

Šećerla(e)ma

šcerlema, šherlama, škerlama (*perz. tur.*) bombon, šećerka – bombon u obliku bijelog prutića ispresijecanog crvenom jednako slatkom šećernom vrpcom; licitarski bombon.

Šećerna boja

služi za potamnijanje umaka i juha. Malo šećera pržimo u suhoj posudi i miješamo dok ne potamni, ali ne smije pocrnjeti, zatim ga zakuhamo s malo vode

Šećerni kuler

preprženi (pregorjeli) šećer do tamnocrvene boje, a zatim otopljen u vodi, upotrebljava se za bojenje nekih umaka, juha, krema, tijesta i dr.

Šećerpara

šherpara (*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)

Šef rajona

(*franc.* chef de rang) konobar odgovoran za kvalitetu posluživanja na svome rajonu

Šef sale

organizator posluživanja u blagovaonici, kavani i sl. i kontrolor u vrijeme rada. Njegove obveze možemo svrstati u tri grupe: a) prema poslovnoj jedinici b) prema gostima, c) prema suradnicima

Šef servisa

(*franc.* chef de service) rukovodilac poslužnog osoblja u svim odjeljenjima koja pružaju usluge hrane i pića; kontrolira cjelokupan rad svih odjeljenja

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)

Šeljin

celer

Šemizirati

(*franc.* chemiser) neka hladna jela prelići („presvući“) aspikom tako da se unutarinja površina kalupa premaže aspikom. Kad se aspik stisne, kalup se napuni odgovarajućom smjesom (paštete, sladoled, kreme i dr.) i sve se zajedno istrese iz kalupa

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 brokoli. 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 cvjetiče. 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 osvježanja; 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 mućec klječe u crikvi i klanjaju se propetomu Kristu, a Vela subota je badrenje (bdijenje), molitva i čekanje Kristovoga uskrsnuća od mrtvih.

Šifonad

(franc, chiffonnade) 1. na rezance izrezana salata glavatica i kiseljak u istim količinama i ispirjano na maslacu; 2. aromatična biljka kao peršin, estragon, celer sitno kosno služi kao dodatak juhama i umacima

Šijef

tikvica za izvlačenje vina iz bačve

Šile

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.

Šimbasa

goveda pečenka

Šimjaca

autohtona creska sorta maslina

Šimun

domaći težački kruh napravljen samo od žitnog (ječmenog) brašna

Šindelbraten

(*njem.* Schindel – daščica, otesano drveće + 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

Šircelin

(*njem.* Schürze) pregača

Širdana

makedonsko jelo. Širdana je želudac mladog janjeta. Jelo se priprema tako da se želudac puni s janječim plućicama, janječim mesom, jajima, rižom, lukom i začinima. Kuha se oko jedan i pol sat, a nakon toga zapeče u pećnici. Poslužuje se s kiselim mlijekom

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

Širpin polo

iranski pilav napravljen od piletine, riže, šafrana i šećera

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

(šiša – 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 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)

Škarniel

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

kuhinjska naprava za gnječenje kuhanih krumpira (strukapatati)

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 smlačeno 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 kulinarsvu 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, preliveni vrhnjem, mašću, posuti makom, šećerom ili ribanim polutvrđim 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) grožđice 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, salenjaka

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) umućeni 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, šaumsleger.

Šnicl

(*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 vajnsodo, 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 muškatinih oraščića. Jaja se dobro izmiješaju, začine solju i muškatnim 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 oštrm 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 °C, tako da se čaša orosi izvana

Šprtva

pletena košara za povrće

Šprudlati

(njem. sprudeln) nešto tući (jaja)

Šraml muzika-glazba

Prema bečkim glazbenicima Johannu 1859.-1893. i Josephu 1852.-1895. Schrammel; koji su prvi osmislili – mali orkestar: violina, gitara, harmonika. Uglavnom su svirali po restauracijama i gostionicama.

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.

Štamiš

(*njem.* Stammtisch) stol rezerviran za stalne goste u nekom lokalnu, običaj potječe iz bečkih kavana

Štapići za jelo

Vjeruje se da su štapići za jelo nastali u Kini prije pet tisuća godina. U to su vrijeme stanovnici azijskih zemalja grančicama otkinutim s drveća vadili meso i povrće što su ih pekli na vatri, a s vremenom su se navikli jesti pomoću štapića, koje su pravili od različitih materijala

Štaubati

pobrašniti; posipati šećerom

Štaubcuker

(*njem.* Staub – prašina + Zucker – šećer) *štaub* – šećer u prahu, fino samljeveni šećer; *štaubati* – posipati šećerom, pošećeriti

Štednjak

kuhinjska peć 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 preliveći 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.* Stückerlein) 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

Štoplciger

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. Ocijeđeno 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, smušenjak; 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

Štrukač

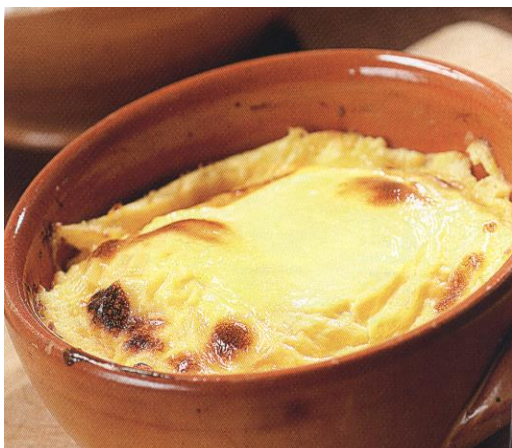
cjedilo (Benkovac, Dalmacija)

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

Štrukli zelenjaki

specijalitet plješivičkog 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 gemiš ili špricer; „folgešpricer; „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 – zakrčljan 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

šupjača; 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 „objeljeti“, 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 sâmo.

Šuster-torta

germtajg (dizano tijesto) s gusto poslagenim zašećerenim polovicama šljiva.

Šuška (komušina)

suho lišće s kukuruznog klipa. Zdravije, mekše i ljepše lišće koristilo se punjenje šuškar, 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.

Švedski krumpir

Skuhan, ne do raja, oguljen krumpir izribajte na ribežu za repu i ispecite u tavi na vrućoj masti. Čim ste ga stavili u tavu posolite ga i lopaticom oblikujte u omlet (kao da pečete jaja ili palačinku). Pri pečenju tavu preprestano tresite.

Švedski stol

izraz „švedski stol“ često se upotrebljava u našoj kulinarskoj terminologiji za označavanje izložbenog stola s kojega se gosti sami služe, (hladna i topla jela, salate, deserti, prilazi...), za vrijeme zajutarka, večere, banketa, degustacija ... Kako se jelo najčešće poslužuje u Švedskoj na taj način, vjerojatno je da smo taj izraz i „posudili“ od njih.

Ako se koristi izraz švedski stol, tada moramo znati da se sastoji od najraznovrsnijih pripremljenih jela od plodova mora, rijeka i jezera: riba, rakova, mekušca, školjki. Mogu biti pripremljena kao hladna i topla. Uz njih se mogu poslužiti i manji broj jela od mesa i drugih namirnica. Dakle, pravilno je kazati – *poslužujemo se s izložbenog stola ili buffet stola*.

Švema

(njem. Schwemme) 1. restauracija ili gostionica uređena u posebnom stilu, koja gostima između ostalog nudi neke specijalitete kraja, pokrajine, nacije i sl. Ako je u sastavu hotela, služi i kao nadopuna klasičnoj kuhinji; 2. točionica pića; 3. švema kao točionica piva pojavila se u Njemačkoj već u 16. st. Bavarski vojvoda Wilhelm V. Utemeljio je u Münchenu 1589. g. Dvorsku pivovaru – Hofbräuhaus, pod čijim je krovom u 19. st. Uređena švema s dugačkim stolovima. Avionska bomba uništila ju je 1943., ali danas opet može ugostiti do 5000 gostiju.

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

Tabascosauce

(*engl.*) proizvodi se od plodova kajenskog papra (poznat po svojoj ljutini) uz dodatak nekih aromatičnih biljaka. To je jedan od najljućih umaka

Tabla

dio peći na kojoj se kuha (Posavina)

Table à découper

(*franc.*) stol za rasijecanje mesa pred gostima

Table d'hôte

(*franc.*) tabl d'ot; ručak u gostionici sa istim brojem i vrstama jela i sa istim cijenama za sve goste, za razliku od ručka „*à la carte*“ gdje gost bira i plaća po jestveniku. (Nekada su svi gosti sjedili za velikim zajedničkim stolom na čelu kojega je sjedio vlasnik lokala).

Table pliante

(*franc.*) posebna vrsta stola poslužavnika koja se upotrebljava za posluživanje jela u sobi. Nosi se kao poslužavnik, a u sobi mu se izvuku noge i postavi u obliku stola kraj kreveta

Table recherchée

(*franc.*) najtraženiji stol odakle se pruža najljepši pogled, stol na prvorazrednom mjestu u ugostiteljskom objektu

Tabliranje

miješanje lopaticom šećera (šećer se kuha do 4. stupnja (po Saharometru 38 stupnjeva šećera) i izlije na mramornu ploču ili u plitku tavu položenu na led ili vodu. Ostavi tako dugo dok se ohladi i na površini ne

stvori tanka kožica im onda miješa lopaticom) dok ne postane jednakomjerno mekan i bijel.

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 prelivevi vrhnjem i krušnim mrvicama. U Njemačkoj postoji slično jelo nazvano *Maultaschen*.

Taetmjölk

tatmölk, taette (gusto mlijeko ili žilavo mlijeko) je žilavo tekuće mliječno piće, koje se radi u Nizozemskoj, Norveškoj i Švedskoj. Dugo se može održati zbog sadržaja alkohola, mliječne i ugljične kiseline. U skandinavskim zemljama to je mlijeko bilo sastavni dio dnevne hrane. Mliječna pića kao: kefir, kumis, jogurt, gioddu moraju se obnoviti svaka tri-četiri dana za razliku od tätmjölka, koji se obnavlja poslije nekoliko tjedana. Na talog tätmjölka prilijeva se svježe nekuhano još toplo kravlje mlijeko.

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; tahmišćija – 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 *tahmišćije* i državi su plaćali petinu od utrška 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 parmezan)

Tajg

(*njem.* Teig) tijesto

Take away shop

(*engl.*) tejk evej šop; vrst lokala u kojem se pripremaju jela za goste odakle ih odnose svojim kućama. U nekim lokalima hrana ove vrste može se i konzimirati

Taksido

(*amer.eng.* tuxedo) večernje odijelo; Tuxedo coat – prema klubu u Tuxedo Parku, država New York.

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)

Tamarinda

mahune te drvolike leguminoze, koja raste u tropskim krajevima, znaju narasti i do 15 cm duge, a sadrže zrna slatkasta okusa. U tropima se tamarinda jede kao voće te služi i za priređivanje osvježujućih pića.

U Aziji se tamarindini plodovi upotrebljavaju kao prženi ili kuhani dodatak mnogim jelima.

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

Tanderlion

(engl.) američki naziv za govedu pisanu pečenku

Tandoori



Većina ljudi misli da je to naputak (recept), no, tandoori su mariniran ili jela nabodena na dugi metalni štap u kombinaciji raznih začina (obavezno curry) i okusom đumbira, češnjak, korijander u prahu, svježe metvice i svježe lišće cilantra (naš prevod je Korijandar; ne smije se poistovjetiti sa znamenitom *Kulinarskom akademijom Cilantro*, osnovanoj 2006. u UEP Subang Jaya, Malezija) najmanje 7-8 sati i od i termički obrađeno (pečeno) na toplini (vrućeg zraka) od 260 °C. Tandoor kuhanje nije samo ograničeno na meso, nego se peče i *Naan*/kruh ili pogače prilijepljene na pregradni zid peći. Tandoor je cilindrična glinena pećnica za kuhanje i pečenje. Tandoor se koristi u Azerbajdžanu, Indiji, Turskoj, Iranu, Armeniji, Pakistanu, Uzbekistanu, Afganistanu, Balkanu !?, Bliskom istoku, središnjoj Aziji, Burmi i Mianmar (Bangladešu)). Za peć se tradicionalno koristi ugljen ili drvo, a jelo se termički obrađuje izloženo je zračenja vrućeg zraka. Temperature u tandoor može biti i do 480 °C (900 ° F), tako da se u njoj

može dugo zadržati visoka temperatura, potrebna za obradu namirnica. Tandoori je prijelazni oblik između zemljane pećnice i horizontalne pećnice. Tandoor se koristi za pripremu određene vrste iranskih, afganistanskih, pakistanskih i indijskih jela, kao što su tandoori piletina, *Chicken tikka* (piletina pikado) kruh i sorte kao što su *tandoori roti* i *naan*. Riječ tandoori koristi za opisivanje jelo koja se pripremaju u tandoor-u. Tandoor je populariziran tijekom muslimanske vladavine u Južnoj Aziji. Pretpostavlja se da je krenuo iz srednje Azije i Bliskog istoka zajedno s Romima, koji su živjeli, kao pleme, u pustinji Thar. U Indiji je tandoor poznat po imenu Bhatti, plemenu Bhatti iz pustinje Thar sjeverozapadne Indije i istočnog Pakistana. Tandoor je sve popularniji u indijskim restoranima širom svijeta. Moderne verzije tandoora koriste električnu energiju ili plin umjesto ugljena. Najstariji primjerci tandoora pronađeni su u naseljima drevne civilizacije doline Inda. U sanskrtu, tandoor se spominje kao *kandu*. Riječ tandoor dolazi od perzijske riječi *tandūr*, *tannūr* koja ima osnove u akademskom *tinūru*, a spominje se već u akademskom Epa o Gilgamešu. Tandoor datiraju iz razdoblja prije migracije Aryana, semitskog narod na iranskoj visoravni i Mezopotamiji.

Klasični **indijski curry** je mješavina sušenih začina: korijander, kumin, piskavica, klinčić, kurkuma, pirjane u ulju s umakom od pirea ili kosanog luka, češnjaka i đumbira. Postoje vegetarijanske i ne vegetarijanske curry varijacije, suhe ili kao umak za pečenja ili jela od povrća.

Tandoori piletina, *pržena pileća* delikatesa nastala u Sjeverozapadnoj Indiji. Povjesničari gastronomije kažu da je tandoori piletina popularno Punjabi jelo nastalo za vrijeme carstva Mughal u središnjoj i južnoj Aziji, te je još uvijek popularno u cijelom tom području. Piletina marinirana u jogurtu začinjena s garam masalom (češnjak, đumbir, kumin, paprika-ljutica i drugi začini ovisno o naputku/receptu). Cayenne, crvena chili prah, ili drugih začina daju tipičnu crvenu

boju. Kurkuma proizvodi žuto-narančastu boju. Tradicionalno se priprema na visokim temperaturama u zemljanoj pećnici (tj. tandoor), ali također može biti pripremljena na tradicionalni roštilj.

U mnogim pakistanski i indijski restorani, crvena tandoori piletina se služio s narezanim lukom i kriškama svježeg limuna ili limete. Indijska verzija roštiljane piletine, piletina tandoori je jedan od najpopularnijih delicije koje proizlaze iz Sjeverne Indije i kroz niz godina razvoja postigla savršenstvo.

Tanin

oporokiselkasta materija koja dopijeva u vino iz peteljke, grožđanog sjemena, a djelomično i iz kože. 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

Tapanada

mediteranski namaz za kruh od mljevenih maslina, uobičajen u čitavoj Italiji, Grčkoj i Turskoj. Sastojci: mljevene masline, kapare, pupoljci raznih biljaka, maslinovo ulje, te bosiljak, kopar, sušene rajčice i limunov sok. Tapenadi se može dodati bosiljak, timijan, kopar ili estragon kao i sušene rajčice, limunov sok ili malo koromača.

Tapas

Vrsta jela, u španjolskoj, – niz od više vrsta malih zalogajčića na jednom tanjuru, razlikuju se prema sadržaju namirnica i izgledu. Kažu da su takva jela uvedena dekretom španjolskog kralja Alfonsa u desetom stoljeću, jer je zabrinut za zdravlje svojih podanika zabranio posluživanje vina u restoranima preko dana bez pripadajuće plate neke hrane, koja se uz pijenje obavezno jede. Zluradi opet tvrde da su tapas izmislili nemoralni feudarci poslodavci kako bi radnicima uskratili vrijeme „gableca“ jelima koje mogu konzumirati i tijekom rada, a da ga ne

prekidaju. Danas nasuprot tome tapas jela iziskuju mnogo vremena. Stoga se najviše konzumiraju u poslijepodnevne ili večernje sate kada se okupi ugodno društvo uz finu kapljicu, a u izvedbi mogu biti hladni ili topli.

Za španjolsko nacionalno jelo – *tapas* – zapravo ne postoji naputak, jer ono znači „od svega po malo“. Tradicionalni španjolski običaj je „ir de tapas“, što bi u prijevodu značilo – „ići na zalogaje“. Oni se mogu pojesti gotovo u svakom baru, jer Španjolci nemaju klasičan „hrvatski“ tip kafića.

I još nešto, kao znak raspoznavanja, što je u nekom baru pod prljaviji i ispunjeniji salvetama, to je ukusnija hrana, odnosno kvalitetniji – *tapas*.

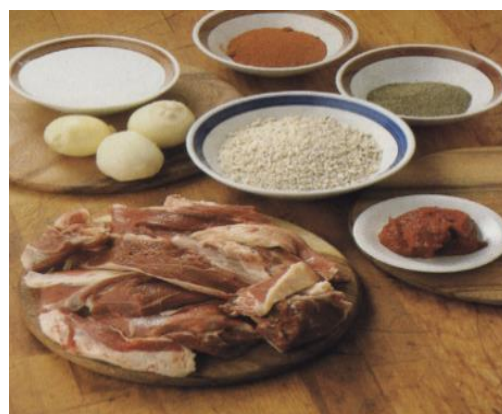
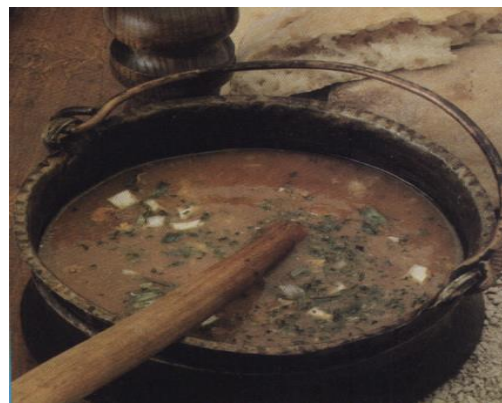
Tapenade

Provansalski umak, najpopularniji u južnoj Francuskoj. Po jednim umak je dobi ime po riječi *tapèno* što znači kapari (capers), dok drugi smatraju do je ime došlo od *paštete* crnih maslina. Namirnice za osnovni naputak: kapari, crne masline, incuni, maslinovo ulje; dodaci po želji: češnjak, konjak, kvasina od crnog vina, pečene paprike, sok limuna, ...

Poslužuje se kao: namaz na kruh za predjelo, umak uz meso s roštilja (gradela) ribu, ..

<i>Inačica1.</i>	25 dag crnih maslina bez koštica, 6 usoljenih incuna, 5 dag kapara, 1,5 dl maslinova ulja, sok limuna, bosiljak (ili drugo začinsko bilje), sol, papar. Incune dobro isperite pod mlazom tekuće vode od soli, usitne incune, kapare i masline u mikseru, dolijevajući pomalo ulje. Začinite bosiljkom, ili drugim začinom po želju, solju i paprom. Smjesa mora biti glatka. <i>Za ribe i plodove mora, u već pripremljeni umak (2 dl)</i>
------------------	--

	dodajte ½ svežnjica krupnije narezanog bosiljka, 1 dl maslinova ulja te 3 krupne rajčice narezane na kockice.
<i>Varijant</i> 2.	pola šalice crnih kalamata maslina, pola šalice pečenih crvenih paprika, 1 žlica kapara, 2 češnja češnjaka, sok pola limuna, ¼ žličice sušene majčine dušice, 1/2 žličice sušenog peršinovog lista, 2 žlice maslinova ulja, papar. Usitnite sve sastojke i izmiješajte ih u mikseru u glatku smjesu



sastojci za pripremu tarhane

Tapioka

sitno zrnata škrob iz gomolja brazilske bilje kasave, manioke (Jatrofa manihot), ukuhava se u juhu.

Tapun

veliki čep na sredini bačve

Tarac

kaša od prosenog, pšeničnog ili ječmenog brašna

Tarana



(*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, trenči, trinica

Kaka mi je dika povraćena ko tarana triput podgrijana

Tarantina

fino ulje od masline sitnog ploda

Tarator

(*tur.* tarator, tertur, teretur) omiljeno makedonsko jelo.

1.vrsta umaka od ulja, kiselog mlijeka i češnjaka, ali i – sitno kosanih svježih krastavaca, umiješan s kiselim mlijekom (ili octom) s češnjakom; 2. bugarska hladna juha od jogurta, oguljenih i izrezanih krastavaca na sitne kockice, soli, jogurta,

ledene vode, izrezanog češnjaka, izrezanih oraha, maslinovog ulja – sve se stavi u zdjelu namazanu češnjakom.

Tarcati

mijesiti, praviti tarce

Tarci

1. mrvica od tijesta; 2. kaša

Tarčin

darčin (*perz.*) cimet

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)

Tartar

pikantan kremasti umak od majoneze, začina, kapara i vrhnja; prilog mesu ili paniranoj ribi.

Često se pogrešno kaže – *tartarski biftek* umjesto *tatarski biftek*

Tartarat

srijež, birsa, bersa.

Tartelette

franc. 1. okrugli kolačići nadjeveni nekom masom; 2. mali kalupi za pripremanje raznih jela

Tartuf

vidi: Jelen gljiva

Tartuf je poput očaravajuće osobe zbog koje je čovjek pripravan izložiti se vječnom prokletstvu James de Coquet

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

taškrlji (*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 govede 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 goveđe meso umotano u lanenu krpnu, 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 goveđe 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 bojnopolju 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, rodnom 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

Tea party

(*engl.*) nastaje kad se organizirano skupi veći broj gostiju u popodnevrim satima na čaj koji Englezi nazivaju „*five o'clock tea*“. Zabava se organizira u salonu ili na terasi. Jela i napici su kao i kod popodnevnog čaja: šalica-dvije jakog čaja s mlijekom ili rumom ili neki drugi napitak, te nekoliko vrsta sendviča, kolača i dr.

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 vreme 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, začinima (sol, majčina dušica, lovor, korica limuna) i octom. Napravite smeđi zapržak u koje stavite kocku šećera, brašno da potamni i u svemu popržite sitno kosani luk i peršin. Gotovi zapržak prelijte ocijeđenim obarkom juhom 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 zapržak dodate narezane kapre i vrhnja. *Prilog*: okruglice:

2. Plućica možete nakon kuhanja i kad su se ohladila izrezati na manje odreske, panirati i popržiti na masti. *Prilog*: zeleno povrće, salata.

Teleći file „Esterhazi“

dva komada pečenog mesa ukrašena raznobojnim povrćem, pirjana u bijelom vinu, vrhnju, soku od pečenog mesa i začinima. Ime dobilo po Mađarskom grofu Esterházi.

Teleći odrezak „Pikaso“

dobio je ime po Picasso-u, teleći odrezak na žaru s prilogom od raznog povrća

Telerservis

(*njem.* Teller – tanjur) naziv za način posluživanja jela. Kuhar stavlja jelo (meso s priložima) na tanjur pazeći da bude lijepo složeno, a konobar ga donosi gostu. Opisana tehnika posluživanja najviše se primjenjuje u SAD-u.

Teljnoje

(Fileti) – prema vrstama dijelimo ih na cijele i sjeckane. Za obje vrste uzima se riječna i morska riba, pri čemu se za cijele teljnoje koristi manja riba dužine 30-35 cm. Objе vrste kuhaju se u vreloj vodi sa

začinima. Ako se peku, tada se od njih rade valjušci u rižinom brašnu, a poslužuju se s limunom i pečenim krumpirom. (Ruska kuhinja)

Teljva

soc, talog od kave

Temeljac (vidi: i fond)

franc. fond (ostatak, srž, temelj); *eng.* broth (juha od mesa), stock (zaliha, obilje). *Temeljac, zaliha, dionica, fond, stock, broth* riječi su koje često nalazite u naputcima (receptima) u pripremi jela često bez detaljnijeg objašnjenja. Kulinarski je to tekuća podloga (ekstrakt) dobivena iskuhavanjem (reduciranjem) mesa ili povrća ili morskih proizvoda ili začinskog bilja, a koristi se tijekom kulinarske obrade za davanje boljeg (kvalitetnijeg) okusa i karakterističnih svojstava jelima. Temeljac nije ni juha ni umak, ali je podloga, osnova i jednom i drugom. Poznati su temeljci od piletine, teletine, junetine, kostiju, povrća, gljiva, rajčice, riba, školjkaša, itd.

Razlika između juha i temeljca je osim kulturološke i terminološka. Temeljac je „tanka tekućina“ (ovdje se misli na pojam količine, tanko - malo; koje se dobiva nakon iskuhavanja (reduciranja) obogaćena visokom koncentracijom okusa namirnice od koje se priprema. Juha se razlikuje po tome što se u njoj nalaze dijelovi okusa mesa ili ribe, zajedno s nekim povrćem. Često se priprema sa „čvršćim“ (bogatijim) okusom dodavanjem škroba kao što su riža, ječam ili tjestenina. Tradicionalno, juha sadrži i željeni okus (aromu) mesa, riba ili povrća.

<i>Meso</i>	Ostatak kuhanog mesa, što je preostalo od peradi, često se koristi zajedno s kostima peradi i hrskavicama. Od svježeg meso može se dobiti odličan temeljac ali sa manjom količinom sastojaka koje daje vezivno tkivo kao što su kosti. Preporučuje se uz goveđe ili teleće kosti
-------------	--

	dodati i manje količine kuhane peradi koje će dati okusom bogatiji temeljac. Količine koje se preporučuju su u omjeru 1 dio svježeg mesa 2 dijela vode. Svinjetina se smatra neprikladnom zbog masnoća, iako je u 19. st. naputak (recepte) za <i>konzome</i> i tradicionalni <i>aspik</i> (želatina, hladetina) uključuje i ploške šunke ili kože. <i>Ovčetina</i> se tradicionalno izbjegava zbog snažnog okusa loja, masti.
<i>Kosti</i>	Najčešće se koriste juneće, goveđe i pileće kosti. Specifičan okus temeljca dolazi iz hrskavica i vezivnog tkiva. Vezivno tkivo sadrži kolagena koji se pretvara u želatini čime se tekućina zgušnjava. Temeljac od kostiju potrebno je prokuhavati dulje nego što je temeljac od mesa. Kuhanje pod pritiskom (tlačne metode kuhanja) skraćuju vrijeme potrebno za izdvajanje okus iz kostiju.
<i>Mirepoix</i>	Temeljac od povrća kombinacijom luka, mrkve, celera, a ponekad i ostalog povrća. Često se koriste i manje poželjni dijelovi povrća (kore od mrkve i/ili celera) budući se bacaju.
<i>Bilje i začini</i>	Bilje i začini se koristi ovisi o dostupnosti i lokalnim tradicijama. U klasičnoj kuhinji, koristi se <i>buket garni</i> (ili <i>svežanj bilja</i>) koji se sastoji od peršuna, lovora, grančice timijana, a ponekad i drugih biljaka. Bilje se

	često nalazi u vrećici kako bi se lakše uklonilo nakon kuhanja.
--	---

Danas, se proizvode dehidrirane zalihe, temeljci u obliku kocki, kocke za juhu (pileće, govedske, ..).

<i>Ribljii temeljac</i>	od ribljih kostiju i sitno sjeckanog mirepoix. Temeljac se kuhano oko 30-45 minuta, jer bi svako dulje kuhanje pokvarilo okus. Koncentrirani riblji temeljac naziva se „poisson fumet“ („riblji miris“) U japanskoj kuhinji temeljac od riba i morskih trava nazivaju <i>dashi</i> i priprema se kratko (3-5 minute). <i>Katsuobushi</i> su pahuljice tune (alamide) kuhane u kipućoj vodi.
<i>Fond Blanc</i>	ili bijeli temeljac priprema se od sirovih kostiju i bijelog mirepoix. Pileće kosti se najčešće koriste za fond Blanc
<i>Fond Brun</i>	ili tamni, smeđi temeljac. Smeđa boje postiže se prženjem kosti i mirepoixa. Ovim postupkom dobiva se bogat, puni okus. Teleće kosti najčešće se koriste za <i>fond brun</i> . Rajčica se često dodaje (ponekad usitnjena i dodana tijekom prženja kostiju). Kiseline od rajčice pomaže razbiti vezivno tkivo i ubrzava stvaranje želatine, kao i ljepšoj boji temeljca
<i>Glace viande</i>	je temeljac od kostiju, obično telećih, koji je visoko koncentriran tj. iskuhavan (reduciran).

<i>Ham temeljac</i>	čest u <i>Cajun kuhinji</i> , pripremljen od šunke i kosti
<i>Jus</i>	je bogat, blago smanjen (reduciran, iskuhan) temeljac koristiti se za umake od pečenog mesa. Mnogi od njih pripremaju se postupkom: la déglazing - prženje u tavi, zatim pirjanjem se reducira kako bi se postigao željeni bogat okus
<i>Janjeći temeljac</i>	trebalo biti kuhati barem 5 sati. Priprema se od pilećeg temeljca s janječim vratovima i kostima
<i>„Temeljac u (master stock)</i>	odnosi se na temeljac koje se koristi za kuhana, poširana ili pirjana mesa. Korijeni su u kantonskoj i Fujian kuhinji. Osnova temeljca je od tipičnih kineskih sastojaka: voda, soja umak, šećer, češnjak i đumbir. Obično se dodaje raznih drugih začina i aroma, kao što su vlasac, ljutika, zvjezdasti anisa, cimetova kora, usitnjeni đumbir, kinesko rižino vino, Szechuan papar, i sušene gljive
<i>Škamp temeljac</i>	pripravljaju se od kuhanih ljuštura (škara i oklopa). Koristi se kao dodatak jugoistočno azijskim jelima, kao što su laksa . Laksa je popularan juha s rezancima od <i>Peranakan</i> kulture, koja je spajanjem Kineskih i Malajskih elemenata najviše pripremljena u Maleziji i Singapuru, te u manjoj mjeri Indoneziji. Postoje

	dvije osnovne vrste laksa: <i>curry laksa</i> i <i>laksa asam</i> . Curry laksa je kokos curry juha s rezancima, a asam laksa je kisela riblja juha s rezancima. Debeli rezanci od rižina brašna također poznat kao <i>laksa rezanci</i> i često se koriste, iako su tanki rezanci (<i>pčelinji Hoon</i> ili <i>mee Hoon</i>) uobičajeniji uz neke varijante drugih vrsta.
--	--

Pravila o temeljcima

<i>Nekoliko osnovnih pravila</i>	hladnoj vodi. To pospješuje izlučivanje kolagena, koji bi se inače mogao „zapeći“ kuhanjem u toploj vodi. s mjehurićima koji samo razbijaju površinu. Kad je temeljac gotov to se vidi po tamnoj boji tekućine. Sol se, obično, ne dodaje, jer bi pospješilo preveliku slanost, jer se iskuhavanjem (reduciranjem) smanjuje tekućina i postaje zasićena. Meso se dodaje prije povrće, a pjenu koja se uzdiže na površinu potrebno je obrati (svu) prije nego što se dodaju ostali sastojci. Ako želite ukloniti mast, nakon je kuhanje dovršeno to uradite kad se sve ohladi. Masnoće koja pliva se stvrdnjava i lako ju je odstraniti. Temeljci se mogu zamrznuti i držati na neodređeno vrijeme, ali su bolji svježiji.
----------------------------------	--

	<p>Do 18. stoljeća samostani su trošili basnoslovne svote za jelo i piće. Gozbe gotovo nisu imale granica, a glavni gosti osim crkvenih veledostojanstvenika bili su i pripadnici plemstva. Za jela koja su pripravljala (jela s umacima, juhama, sami umaci, variva, ..) koristili su se temeljci, čija priprema je dovedena do savršenstva.</p> <p>Teleći temeljac treba kuhati najmanje 8 sati.</p> <p>Temeljac od piletine treba kuhani oko 3-4 sata.</p> <p>Temeljac od povrća napravljen je samo od povrća</p> <p>Temeljci su proizvod francuske kuhinje.</p>
[]Korištenje	<p>Nakon osnovnih priprema kuhaju se željena mesa: najčešće piletina, zatim: golub, patka, prepelica i svinjetina. „Umjetnik temeljaca“ definira nakon prve provjere okusa da li se koristi kao dodatak juhama ili za umake. Sa svakom uporabom tj, dokuhavanjem kuhanog mesa i drugih sastojaka u postojećem temeljcu (koji su preostali od juhe a podobni su za daljnje korištenje) obogaćuje se temeljac novim okusima. Na taj način, tijekom vremena, okus se akumulira u temeljcu čime postaje sve složeniji u rasponu ugodnih okusa. U teoriji, majstor temeljca može iste održati u</p>

	<p>nedogled. Postoje tvrdnje o <i>master temeljcima</i> u Kini koji su se održali stotinama godina, kroz niz generacija, dokuhavanih na taj način.</p>
[]Sigurnost	<p>Nakon uporabe, temeljce treba brzo ohladiti kakao bi se uništili mikroorganizmi koji bi mogli pokvariti okus ali i opasni za zdravlje. Temeljce treba odložiti u hladnjak ili zamrznuti. Rashlađeni se mogu čuvati i do tri dana, dok se zamrznuti mogu se čuvati do mjesec dana. Ako temeljce čuvamo za dulje vrijeme moramo ih prokuhati prije svake upotrebe, ko i prokuhati prije zamrzavanja.</p>

Prema vrstama dijelimo ih na:

<i>svijetli temeljac od telećih kostiju</i>	fond blanc
<i>tamni temeljac od telećih kostiju</i>	fond brun
<i>svijetli temeljac od peradi</i>	fond de volaille
<i>tamni temeljac od peradi</i>	fond de volaille brun
<i>temeljac od divljači</i>	fond de gibier
<i>temeljac od ribljih kostiju</i>	fumet de poisson
<i>temeljac od povrća</i>	fond de légumes
<i>temeljac od iskuhanih iskorištenih kostiju</i>	fond remouillage
<i>razni obarci od kuhanog povrća (njem. Sud)</i>	sok od telećih kostiju

Temfanje



Temfanje s domačim 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

Tempura

ovo glavno japansko narodno jelo donijeli su u Japan Portugalci, koji su određene dane u godini jeli pržene ribe, rakove i školjke. Danas se tempura ne sastoji samo od ribe i morskih rakova već i od povrća, peradi ili mesa, prema ukusu. Uz jelo se poslužuje oštri umak s struganim povrćicama i tušenim špinatom. Riblji odrezak (trilja, morski losos) izrežemo na komade debele kao prst, škampe – meso (duboko smrznuto) razrežemo po polovici. Luk izrežemo na kolutove, cvjetaču na ružice, patliđan izrežemo na polovice, a zatim na ploške široke 5 mm. Ribe, škampe i povrće malo

posolimo i popaprimo, nakapamo sokom od limuna i ostavimo da malo odstoji. Žumance razmutimo s hladnom (gotovo ledenom) vodom, a prašak za pecivo s brašnom i sve spojimo. RIBE, škampe i povrće provučemo kroz tijesto i ispržimo na vrućoj masti ili ulju, tako da plivaju u njima. Šeri ili sake (rižina rakija) zagrijemo s umakom od soje, solju i mesnom juhom (bujon) dodamo đumbir i umak ostavimo da se ohladi. Hladno prelijemo preko strugane povrtnice i poslužimo.

Tenč(a)er

valjak za tijesto (Međimurje)

Tenderloin-steak

(čit. tendrloin stejk) je odrezak pisane pečenice.

Tendžera

tendžerina (*tur.* tencere) 1. duboka mjedeni 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, leden, plitica u kojoj se peče meso, riba, pita.

Ispekla 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 časnici 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.

Termos boca

termos-bocu izumio je britanski fizičar James Dewer krajem devetnaestoga stoljeća zapravo kao dio opreme znanstvenih laboratorija. Zrakoprazni prostor poslužio mu je kao izolator.

Samo načelo upotrebe zrakopraznog prostora za izolaciju potječe još iz godine 1643. kada se talijanski fizičar Evangelista Torricelli proslavio pronalaskom živinog barometra. Upravo se tada pojavio i problem održavanja jednom postignutog vakuuma i upotrebe prikladnih materijala za izradu stjenki naprava s vakuumom. Nakon brojni uzaludnih pokušaja pravo je rješenje, poslije gotovo 250 godina, pronašao James Dewer. On je 1892. godine uspješno konstruirao posudu s dvostrukim staklenim stjenkama između kojih se nalazio zrakoprazni prostor. Da bi spriječio daljnji prijenos topline zračenjem, Dewer je odlučio unutrašnju stjenku prevući srebrom. Tako načinjenu termos-bocu znanstvenici su upotrebljavali za održavanje cjepiva i

seruma na postojećoj temperaturi, ali i za prenošenje rijetkih tropskih riba.

Dewerove laboratorijske termos-boce proizvodile su se u Berlinu kod profesionalnog staklopuhača Reinholda Burgera. On je odmah shvatio komercijalnu vrijednost tog izuma pa je odlučio načiniti manju, kućnu verziju dotada golemih termos-boca. Osim toga, Burger je svoje termosice obavio i vanjskim metalnim omotačem koji je štitiio krhke staklene stjenke od pucanja. Svoj izum patentirao je 1903. godine i bocu nazvao „thermos“ prema grčkoj riječi za toplinu. Nekoliko godina poslije termos-boca očarala je američkoga poslovnoga čovjeka Williama Walkera. On ju je ubrzo ponudio na američkom tržištu i za samo tri mjeseca doživio nevjerojatan uspjeh jer je njemački proizvod jednako oduševio kućanice, izletnike i lovce diljem SAD-a. Neki smatraju da je uspjehu termos-boce pridonijela i činjenica da se njome u Bijeloj kući koristio američki predsjednik Taft, Edmund Hillary nosio je termos-bocu na Mount Everest, a braća Wright letjela su s njom čak i u cepelinu.

Terrine

franc. 1. zdjela za juhu i druge potrebe; 2. staklena ili porculanska posuda u kojoj je konzervirano skupo jelo (guščja jetra, pašteta od divljači)

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

Testarole

na granici između Toskane i Ligurije u Lunigiani, radi se vrsta tjestenine, koja se kuha u širokim zemljanim posudama „testima“, s poklopcima na kojima je otvor u koji se stavi žeravica i pepeo da bi se

zadržala toplina. Rade se od brašna i vode, a poslužuju narezane na dugačke pruge, začinjene peštom na đenovski način (bosiljak, češnjak, pinjole, orasi, sol, ulje i sir) (Tal. kuhinja)

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, tenđera, (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)

Tijesto

vidi: Pasta

<i>sipkavo ili masno tijesto</i>	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 <i>fino</i> – gdje se maslac povećava prema namjeni i vrsti kolača; pored osnovnih sastojaka sadržava i jaja (cijelo ili samo žumanaca), šećer i vaniliju ili neke druge začine.
--	---

Kuhanje tjestenina

<i>osnovni sastojci</i>	<i>značajke</i>	<i>količina</i>	<i>Što moramo učiniti</i>
<i>voda</i>	Idealna je ako u njoj nema vapna	11 na 10 dag	zakuhati je u visokom i velikom loncu
<i>sol</i>	gruba morska	10-12 g na 1 litru vode	Staviti je u vodu kad već vri
<i>tjestenine</i>	tamnožute boje, jednake debljine, bez bijelih mrlja	10 dag po osobi	U vodu ih sasuti kad već vri, za vrijeme kuhanja nekoliko puta promiješati, prije svršetka kuhanja kušati.

Što ne smijemo učiniti

vodu ne baciti kad je tjestenina kuhana (s 1 ili 2 žlice „začinite“ umak; ljepljiva smjesa koja se ispiranjem tijesta skida veže umak za tjesteninu, u vodu tijekom kuhanja ne smijete dodavati ulje jer će špageti biti žilavi i neće dobro upijati umak

na svršetku kuhanja dodati još soli

ne kuhati u poklopljenom loncu, za vrijeme kuhanja udaljiti se od štednjaka.

<i>umaci</i>	<i>značajke</i>	<i>najprimjerenija tjestenina</i>
<i>ragu</i>	mesni, od gljiva, od sitnine, itd.	sve vrste tjestenina, ponajprije kraći, deblji i nazupčani makaroni
<i>umak</i>	pripremljen od rajčica iz tube ili konzerve ili svježih rajčica	najmanje vrste tjestenina (lepeze, prstići, itd.) duga tjestenina koja nije šuplja (špageti).
<i>umak od češnjaka i ulja</i>	s rajčicom ili bez nje i s morskim mekušcima (školjkama, račićima, puževima)	Dugačke tjestenine, također šuplje ali ne debele
<i>bijeli umak</i>	od maslaca, vrhnja, bešamela, itd.	malene vrste tjestenina, mogu biti i dugi i tanki špageti, izvrsne domaće tjestenine radinosti (naša autohtona tjestena)
<i>sir</i>	parmezan, ovčji sir, kačkavalj, grojer	dopunjuje okus tjestenina preliivenih raguom od mesa ili gljiva, umacima od povrća i bijelim umakom

Oko „autorskog prava“ za tjesteninu spore se Kinezi i Talijani. Legenda kaže da ju je „naš Korčulanin“ Marko Polo u 13. stoljeću prenio iz Kine u Italiju, a Talijani

učinili popularnom u cijelom svijetu. Drugi izvor: arapski geograf iz 12. stoljeća, Al Idrisi, spominje proizvodnju suhe tjestenine na Siciliji (arapi su je nazivali *itrya*), koja je tada bila u rukama muslimana Saracena. Suha je tjestenina bila prikladna namirnica za putnike u pustinjskim predjelima, a pravila se od brašna i vode (brašna tvrde *durum* pšenice, koja sadrži veći postotak glutena; ne rasteže se, zadržava elastičnost nakon kuhanja, može se čuvati dulje od tijesta koja se mijesi od brašna meke pšenice, pogotovo ako je bez jaja), što joj je omogućavalo da se osuši i konzervira. Kinezi se mogu dičiti izumom meke, tj. svježih tjestenine, a arheolozi su na kineskom teritoriju našli ostatke mekih rezanaca starih i do četiri tisuće godina.

Recepture

Prhko tijesto: 25 dag glatkog brašna, 12,5 dag hladnog maslaca, pola žličice soli, vanilin šećer, 1 jajce, 10 dag šećera.

Suhe sastojke stavite u posudu, dodajte na listiće narezan hladan maslac, jaje i prstima lagano umiješajte tijesto. Ne mijesite ga previše, tek toliko da se maslac pod toplinom prstiju spoji s ostalim sastojcima. U protivnom će tijesto biti žilavo a ne prhko. Prekrijte ga folijom i stavite u hladnjak da odstoji najmanje 1 sat. Razvaljajte u obliku kalupa, stavite nadjev i pecite.

Vučeno tijesto: 45 dag glatkog brašna, 3 žlice ulje (neki preporučuju ulje od suncokreta) 1 žličica soli, 2,8 dl mlake vode, malo ulja za premazivanje.

Od sastojaka umijesite tijesto. Oblikujte ga u okruglice te premažite uljem. Tijesto prekrijte prozirnou folijom i krpom te ostavite da se odmara 2 sata. Na pobrašnenoj podlozi razvaljajte tijesto drvenim valjkom koliko tanje možete. Premažite ga uljem, ponovno prekrijte prozirnou folijom i ostavite da stoji 15 minuta. Rukom sa svih strana razvlačite tijesto dok ne dobijete tanak sloj bez ikakvih zadebljanja jer će u protivnom štrudl na tim

mjestima biti žilav. Dodajte nadjev, zarolajte, stavite u namašćeni lim i pecite.

Tijesto za pite: 25 dag maslaca, 3 jaja, 1 žlica vrhnja, 4 žlice šećera, 1 vanilin šećera, 50 dag glatkog brašna.

Od sastojaka umijesite tijesto, umotajte ga u foliju i odločite u hladnjak. Nakon 1 do 2 sata tijesto podijelite na dva dijela. Prvu koru razvaljate u oblik posude u kojoj ćete peći kolač, stavite nadjev i na njega drugu koru. Gornju koru ibodite vilicom. Satvite u pećnicu i pecite oko 35 minuta na 180 °C.

Biskvit: 4 jaja, 4 žlice šećera, 5 žlica glatkog brašna, 1 žlica mlake vode, pola vrećice praška za pecivo, korica 1 limuna.

U posudi električnog stroja za miješanje (miksera) stavite 1 jaje i šećer pa ih dobro izmiješajte. Dodajte mlaku vodu i limunovu koricu. Brašno i prašak za pecivo ručno umiješajte. Pecite 10 do 20 minuta na 180 °C.

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

Tiramisu

prema starim zapisima, naputak (recept) za tiramisu nastao je u vrijeme vladavine Cosima III. Medicija, koji je 1670. godine postao veliki vojvoda iz Toscanne. Za dobrodošlicu novoimenovanom vojvodi, poznatom po tome što je volio jesti, dvorski je kuhar dobi zadatak da pripremi neki originalni kolač. Tako je nastao tiramisu, koji se prvotno nazivao *Vojvodina juhica*. Preko dvora Cosima III. slavna je juhica dospjela do Venecije, gdje je postala vrlo omiljena. Neki su stanovnici toga grada smatrali da taj kolač ima svojstva

afrodizijaka (sredstvo za jačanje spolne moći) te su kolač „prekrstili“ u tiramisu, što na talijanskome znači „*oraspoloji me, podigni me*“. Za tako dobar kolač to se, uostalom, čini primjerenijim imenom, jer kad god pojedemo dobro napravljeni tiramisu – bolje se osjećamo. To nije nimalo čudno, zato što tiramisu ima veliku energetska vrijednost. Klasičan naputak sadrži naime jaja, šećer, kavu, čokoladu i sir mascarpone (koji ima 55 posto masnoće), a jedna prosječna porcija kolača sadrži oko 950 kalorija.

Tire-bouchon

franc. vadičep, sprava za vađenje plutanih čepova iz zatvorenih boca

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.

Tiritl

Slavonski kolač, inačica s nadjevom od oraha (kao za orahnjaču) spominje se u brodskim novinama 1937 godine. *Tirtl reg. kulin.* smjesa kojom se nadjevaju 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 °C, 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

Tjurje

vrsta hladne juhe (kao okroška) u kojoj je glavni sastojak – kruh (Ruska kuhinja).

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, tlačenka, švargla. Radi se od kuhanih svinjskih iznutrica: srce, jezik, kožica preostala od čvaraka, glava i uši ...Samljevane u stroju, rukom se miješaju začini (mljevene 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

Tolminški friko

jelo u Sloveniji. Krumpir izrezan na kolutove, ispržen na slanini, preleven razmućenim jajima i zapečen

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

Tomato catchup

(*engl.*) vrlo poznati i cijenjeni tvornički umak napravljen od rajčice, šećera, soli, limuna i dr.; dodaje se kuhanom mesu,

tjestenini i dr. Kečap je u SAD-u upotrebljavan kao lijek, 1830. godina prodavan je kao Specijalni ekstrakt doktora Milesa iz rajčice.

Topana

vrsta malih loptastih kruščića na Kosovu

Topli sendvič

dvije tanke kriške kruha i neko tanko rezano pečenje. Sve zajedno se stavlja u toster i zagrije dok kruh ne dobije svjetlosmeđu boju

Topli stol

(*franc.* table chaude) specijalni metalni stol, koji služi za zagrijavanje inventara koji se upotrebljava prilikom posluživanja toplih jela (tanjuri, plitice, šalice i dr.); obično je postavljen između kuhinje i konobarske pripremnice

Topljenica

mast koja se dobivala od pečenog odojka s raznja (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 praščića 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, tijesak; sprava za tiještenje grožđa i maslina

Torma

turman; hren (Belostenec)

Torta

okrugli kolač dobio ime po latinskoj riječi „tortus“; odnosno od grčke riječi „to artos“ – što znači savijen, okrugao.

Izrada okruglih kolača potječe još iz doba starih Grka. Štovatelji Artemide (božice Mjeseca i lova) svakog su šestog dana u mjesecu slavili njen rođendan i donosili na oltar u njene hramove okrugle (kao puni mjesec) kolače od meda. Med je bio glavni sastojak torti u povijesti.

Stari su Rimljani obilježavali tri vrste rođendana:

- | |
|--|
| - privatne proslave rođendana pojedinaca u okviru obitelji i prijatelja, |
| - rođendane gradova i hramova |
| - obljetnice rođenja vladajućih ili bivših careva ili članova carske obitelji.
<i>Pedeseti</i> se rođendan slavio uz medenu tortu napravljenu od pšeničnog brašna, ribanog sira, meda i maslinova ulja. |

Povjesničari prehrane smatraju da rođenje rođendanskog kolača, tj. torte, treba pomaknuti u srednjovjekovnu Njemačku, gdje je zaslađeno tijesto s likom malog Isusa pravljeno za Božić. Poslije je kolač pravljen u čast rođendana maloga djeteta, a s vremenom su rođendanski svečano kolač dobila i veća djeca.

Svijeće na torti potječu od štovanja kulta starogrčke božice Artemide (Dijane), božice Mjeseca. Njoj su štovatelji nudili medene slastice uz svjetlost svijeća, koje su imale oponašati mjesečinu. Svijeće su i kasnijih stoljeća stavljene na tortu da bi pomogle rođendanskim željama da dopru do Boga. Ukrašavanje torte svijećama (koliko godina – toliko svijeća) i jednom dodatnom – kao životna svjetlost – nastavilo se do današnjih dana. Svjećicama se pripisivalo ispunjenje nekih želja i njihovim gašenjem (puhanjem) se to i obistinilo, ako se to uradilo odjednom. Ljudi su molili iznad plamičaka upaljenih svjećica, vjerujući da dim nosi njihove želje Bogu ili bogovima. Dim koji se uzdizao smatrali su kao simbolom uzdizanja želja

prema nebu, koji je izravno odlazio tog božici. Danas je uvriježeno vjerovanje da će se slavljeniku želja ispuniti uspije li jednim puhanjem ugasiti sve svijeće.

U Engleskoj u rođendanske torte stavljaju simbolične predmete – lažne novčiće i male bombone, želeći tako slavljenicima bogatstvo i ugodan život.

Simbolika torti

<i>Svijeće na torti</i>	potječu od štovanja kulta starogrčke božice Artemide (Dijane), božice Mjeseca. Njoj su štovatelji nudili medene slastice uz svjetlost svijeća, koje su imale oponašati mjesečinu. Svijeće su i kasnijih stoljeća stavljene na tortu da bi pomogle rođendanskim željama da dopru do Boga. Ukrašavanje torte svijećama (koliko godina – toliko svijeća) i jednom dodatnom – kao životna svjetlost – nastavilo se do današnjih dana. Svjećicama se pripisivalo ispunjenje nekih želja i njihovim gašenjem (puhanjem) se to i obistinilo, ako se to uradilo odjednom. Ljudi su molili iznad plamičaka upaljenih svjećica, vjerujući da dim nosi njihove želje Bogu ili bogovima. Dim koji se uzdizao smatrali su kao simbolom uzdizanja želja prema nebu, koji je izravno odlazio tog božici. Danas je uvriježeno vjerovanje da će se slavljeniku želja ispuniti uspije li jednim puhanjem ugasiti sve svijeće. - U starom je Rimu postojao običaj darivanja mladenki kolača od meda i voća u znak želje da taj brak bude plodan i da ona i mladoženja imaju
-------------------------	---

	<p>brojno potomstvo. Stari su narodi i božanstvima nudili takve slastice da bi ih odobrovoljili.</p> <p>- U katoličkoj svetkovini vjenčanja svadbena je torta dio obreda, a trenutak rezanja torte simbolizira dijeljenje dobra i zla između mladenaca. Prvi rez započinje mladoženja, dok mladenkina ruka počiva na njegovoj. Taj svečani čin okončava mlada, koja nudi prvi režanj torte mladoženji. Zdravica se obično održava u vrijeme jedenja torte, a tek nakon toga mlada može baciti buket.</p> <p>- U Engleskoj u rođendanske torte stavljaju simbolične predmete – lažne novčiće i male bombone, želeći tako slavljenicima bogatstvo i ugodan život.</p> <p>- Kružni oblik torte ima simboliku sličnu prstenu (vezanje dvoje ljudi), a ujedno i priziva nebeski blagoslov mladencima.</p> <p>- Višestruki slojevi ili katovi torte predstavljaju stepenice životnog puta koje bračni par mora zajednički svladavati.</p>
<i>Javne torte</i>	<p>Prve torte za javnost potječu iz Italije. Bile su izrađene od bademove mase i prelivene šećernom glazurom. Taj je otmjeni i skupi proizvod prvi put spomenut 1525. godine, a mletačko vijeće zabranilo ga je jer je bio „preluksuzan“. Sredinom 17. stoljeća torte su izgubile obilježje svetosti, postavši simbolom blagostanja bogatih slojeva. Barokna pretjerivanja odrazila su se i na strukture</p>

	<p>torti, koje su na raskošnim banketima poprimale divovske dimenzije i oblike građevina. Francuski kuhar Antonine Careme izrađivao je torte kao „<i>jestive građevine</i>“, smatrajući umijeće njihova pravljenja – <i>granom arhitekture</i>.</p>
--	---

Torte dijelimo na:

- torte od biskvitnog tijesta
- torte od parenog tijesta
- torte od lisnatog tijesta
- torte od đenoveškog tijesta
- torte od dizanog tijesta
- torte od prhkog, bademovog i orahovog tijesta
- voćne torte

Dvije najslavnije torte nastale su u germanskim krajevima – *Schwarzwald torta* u Njemačkoj, a *Sacher torta* u Austriji. *Schwarzwald torta* ima slojeve tučenog vrhnja (šlaga) i čokoladnog tijesta, a ukrašena je višnjama i čokoladnim komadićima. Nije poznato tko je izumio tu tortu, ali povjesničari vjeruju da je nastala u kasnom 16. stoljeću u Schwarzwald, to jest Crnoj šumi u njemačkoj saveznoj državi Baden-Württemberg. To je područje poznato po višnjama i Kirschu ili Kirschwasseru, dvaput destiliranom bistroj konjaku od višnje. Još je jedna slavna torta iz tih krajeva, *Linzer torta* iz sjevernoaustrijskog grada Linza. Izrađuje se od bademove mase s prepoznatljivim rešetkastim uzorkom, a vlažnom ju održava žele od crvenog ribiza.

Torta, kakvu danas poznajemo, pojavila se oko 1200 g. kada je, po priči, jedna dovtijiva opatica prvi put umijesila tijesto tako da je dva sata mutila maslac, šećer (u to doba vrlo skupa namirnica) i jaja, a dobivenu masu zamijesila s brašnom. Preljev za torte prvi put se pojavljuje u jednoj kulinarskoj knjizi iz 1744. g.

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“

Torteli

(*tal.* tortelli) vrsta tjestenine, valjušci nadjeveni kosanim mesom ili povrćem i sirom (ravioli)

Tortelini

(*tal.* tortellini) specijalitet pokrajine Emilije – tipično bolonjsko jelo. Najbolji su kuhani u juhi, ali su izvrsni preliveći raguom ili umakom od rajčice. Četverouglasti oblik tjestenine veličine 2-3 cm ispunjen nadjevom od mesa, krakovi se sastavljaju tako da dobiju oblik šeširića.

Prema legendi nastali su tako što je jedan kuhar, zadivljen neopisivim Venerinim čarima, odlučio napraviti punjeno tijesto u obliku pupka te rimske božice ljubavi i ljepote

Tortue

(*franc.*) kornjača;

<i>à la tortue</i> ili <i>en tortue</i>	na kornjačin način, kao kornjača
<i>tête de veau en tortue</i>	teleća glava na kornjačin način

Tost

(*eng.* toast od *lat.* torrere) pržiti, totus – pržen 1. prepečenac; pržen hljepčić, dvopek – poslužuje se uvijek topao i s maslacem; 2. nazdraviti, zdravica.

Prema starom engleskom običaju onome tko treba izreći zdravicu davala se čaša u kojoj je bio komadić „tosta“ (komadić preprženog kruha) koji se pojeo tek nakon ispijanja čaše.

Tourné

(*franc.*) 1. gruševina ili neka jela slična gruševinama npr. Holandski umak, majoneza; 2. pokvareno jelo.

Tournedos Rossini

najpoznatiji način pripreme turnedoa jest onaj koji je izumio talijanski kompozitor Giacchino Rossini (1792.-1868.). Turnedo je vrsta steaka izrezanog iz tankog kraja goveđeg filea. Ime je dobilo prema francuskoj riječi *tourner* – okretati i doslovno u značenju leđa. Prema priči, ime jela Tournedos Rossini nastalo je na slijedeći način: Rossini je naručio kod šefa sale da mu jelo pripremi po njegovim uputama. Kako naputak nakon pripreme nije bio po volji šefa sale, Rossini mu je rekao: „Okrenite leđa (tournedos) kod pripreme da se ne vidi što radite“.

Meso (debljine 4 cm) istučemo, savijemo, obložimo trakama suhe slanine i svežemo. S obje strane pečemo tri do četiri minute na vrućem ulju ili masti, posolimo, popaprimo i odložimo na zagrijani pladanj. Obložimo po želji s ploškama gušče jetre, komadićima kuhane gomoljike, ploškama rajčice, kuhanim glavicama šparoge, dodamo kopar, pečena pileća jetra i pržene kolutove luka.

Poslužimo s prženim krumpirićima (pommes frites) i zelenom salatam.

Tovajo

(*tal.* tovagliolo) ubrus, salveta

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 (pouardes de Styrie), tovljene kokoši iz Bresse (*pouardes 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.* tovaigliolo) ubrus, salveta

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 (pouardes de Styrie), tovljene kokoši iz Bresse (pouardes 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.* tovaigliolo) 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

Transmasne kiseline

to su industrijski obrađena ulja koja se dodaju takvim proizvodima da se ne bi pokvarili jer dugo stoje na policama trgovina. Time je trajnost proizvoda zadovoljena, ali nitko nije upozorio potrošače što se događa s njima u organizmu. Ako ih u hrani ima mnogo, što je čest slučaj, talože se u tzv. masne plakove na kritičnim mjestima kao – krvne žile, izazivaju porast LDL i sniženje HDL kolesterola u krvi i čimbenik su koji blokira prolaz kroz krvne žilice. Za razliku od standardnih masti i ulja, nemaju nutritivnu vrijednost, ali su jeftine. Sve to je prouzročilo da se u SAD-u, 2006.god., iz restorana uklone trans-masti, odnosno pržene namirnice.

Tranš

(*franc.* tranche) odrezan komadić pripremljenog mesa (pečenog, kuhanog, pirjanog) za razliku od escalope – odrezak od sirovog mesa

Tranšer

(*franc.* *trancheur*) (konobar za rasijecanje mesa) iskusan konobar, dobar poznavatelj načina rasijecanja mesa pred gostima za stolom; ovaj posao u nekim restauracijama obavlja specijalni kuhar; treba dobro poznavati anatomiju životinja čije meso rasijeća.

Tranširati

(*franc.* *tranches*; čit. tranš; *njem.* *Fleischschnitten*) rasijecati, rezati na odreske, komade.

U kulinarskom jeziku podrazumijeva se narezati dijelove mesa na obroke od gotovih, pečenih ili pirjanih velikih komada mesa (npr. *roast beef en tranches*, *Beiriedschnitte* ili *faux filet* (čit. *fo file*), *gespickte Beiriedschnitte* itd.). Ako se komadi mesa narežu tako da dva zajedno čine jedan obrok, takav obrok nazivamo „*en deux*“ (čit. *an de*) npr. *roastbeef en deux*. Kod nas se dijelovi mesa narezani na obroke od gotovih velikih komada mesa nazivaju jednostavno „pečenjem“, npr. teleće pečenje, iako je narezano na obroke. Suprotno, oni komadi mesa, koji su sirovi odrezani od velikih komada mesa, pa zatim potpuno prigrutani, nazivaju se *popečak* ili *odrezak*, npr. teleći odrezak – *escalope de veau* (čit. *eskalop d vo*), *Kalbschnittel* ili *popečak križne pečenke* – *rumpsteak* (čit. *rumstejk*), *Beiriedscheibe* itd. Odresci se režu iz ruže ili unutrašnje butine, a popeci iz ostalih dijelova mesa.

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 nasađen vinograd.

Trapava nedjelja

- *sebična nedjelja*, *pretiła*, *mrsna nedjelja* – sedmica u kojoj se svaki dan smije mrsiti (i srijedom i petkom)

Trapist

Mnogi proizvode sir trapist, ali pravilnije ga je zvati *à la trapist*, jer samo jedan je pravi trapist, i to onaj koji rade – trapisti – reformirani cisterciti (cisterciti tzv. bijeli fratri; reformirani cisterciti utemeljeni 1664. u Francuskoj) koji su nastali iz najstarijeg katoličkog monaškog reda – Benediktinci, osnovan u 6. stoljeću. Ime trapist nastalo je po imenu opatije La Trappe u Francuskoj.

Među mnogim zaslugama benediktinaca u nauci i kulturi, jedno od odlučnijih mjesta pripada i njihovoj kuhinji. Neka od ponajboljih europskih pića (npr. liker benediktinac) i jela osmislili su benediktinski umjetnici kuhanja, a neka kao npr. sir trapist postali su svakodnevne prehrane. Kako je hrana božja riječ, bez koje se ne može, kao i bez boga, oni su svoj nauk *lectio de vina* (božansko čitanje) usporedili sa hranom:

* čitanje	uzimanje hrane
* meditacija	žvakanje
* molitva	uživanje u okusu te hrane
*	radost radi hrane koja nas jača i obnavlja

Za Banjalučki samostan „Marija zvijezda“*, može se pouzdano ustvrditi da je bio ne samo duhovna nego i gospodarska „lokomotiva“ čitavog kraja. Između dvadeset tri zanat kojima se bavio (sirana, pivovara, kamenolom, ciglana, kovačnica, skladištenje u silosima, pilana, tiskara s knjižnicom, tvornica ljepila, tkaonica, i drugo), proizvodnja sira trapista je bila osnovna djelatnost (sir se proizvodio u starom samostanu od 1870. godine, tek godinu dana nakon dolaska trapista u Banja Luku), a kao dvorski opskrbljivači slali su ga u Beč, Peštu i Rivijeru. Tada je samostan brojio čak 219 redovnika, danas (2008.) samo dva. U sirari, Bosanski Aleksandrovac (danas Caritasova farma (20

km od Banja Luke), uređenoj kao ljekarni, dnevno se prerađivalo 35.000 litara mlijeka, a čuvao na policama u podrumima dubokim dvadeset metara. Nažalost od 1996., kad je umro otac Dositej Mohor, postojala je opasnost da više nebude nikoga tko bi mogao praviti sir, i da će nestati kutije u kojima je bio pakiran sir sa slikom samostana i oca, najvećeg majstora među sirarima. Nekoliko godina bilo je sjećanje na tajnu proizvodnje, a zapisi su bili pohranjeni tko zna gdje iza samostanskih zidina.

Na sreću, 2008. (nakon trinaestogodišnje stanke), za Božić, uz skromnu proslavu obnovila se proizvodnja. Zahvaljujući ocu Tomislavu Topiću i njegovom bratu Zvonku (nisu samo braća po cistercitskom redu, već i svjetovna braća, po roditeljima), koji je naputak dobio u Francuskoj, gdje je i prošao novicijat za trapiste i obučavao se u posebnoj školi za proizvodnju sireva, nastavlja se proizvodnja. Trenutačno se radi oko 30 sireva dnevno, mlijeko dolazi u kazan kapaciteta od tisuću litara. Raznim procesima pretvara se u okrugli narančasti sir, koji se potom stavlja u kalupe, cijedi, čisti se od prirodne plijesni (*budi* - nepoželjna prirodna paučinasta prevlaka na hrani, nastaje zbog dugog stajanja, vlažnosti ili topline) koja se hvata po kori, premazuje i okreće svakog dana, soli te na koncu, u strogo kontroliranim uvjetima, ostavlja dozrijevati (na stalnoj temperaturi od 12 °C, te 90-postotnoj vlažnosti zraka) oko dva i pol mjeseca. Svaki sir ima svoj kartončić na kojem se evidentiraju brojna premazivanja, okretanja, ...

Naljepnica na kutiji za sir novog je dizajna, sa slikom samostana, imenom sira –*Trapist*, godinama 1882. – 2008., i uzrečicom – *Ora et labora*.

Sir trapist, polutvrđi sir koji se dobiva od pasteriziranog mlijeka, glatke je svjetložute kore i vrlo ugodnog okusa i mirisa. Kvalitetan trapist ne smije imati previše guste šupljine. Poznavao si sira veoma ga cijene.

Poslužuje se nakon obroka, a s njime najkvalitetnija bijela vina.

Sir ima svoje tajne i nakon što dozrije. Zreo sir držite u hladnjaku na temperaturi od 8 °C, a barem tri sata prije konzumiranja potrebno ga je izvaditi iz hladnjaka i držati na sobnoj temperaturi.

„Marija zvijezda“*, trapisti su u Banja Luku stigli 21. lipnja 1869. i jedini su samostan tog svećeničkog reda u bivšoj Jugoslaviji. Osnovani su krišom, još pod Turcima. Danas su jedini od 101 samostana trapista diljem svijeta koji imaju svoju župu. Trapist su zatvoreni svećenički red koji ne djeluje pastoralno. Žive od vlastitog rada i proizvodnje. U samostanima u Francuskoj proizvode sireve, u Belgiji pivo, u Italiji marmeladu i slično.

Trapno

pohlepno, brzo jesti

Trassi

pasta od morskih račića; ekstrakt smrvljenih račića i sol, koji se u jugoistočnoj Aziji vrlo često upotrebljava kao začinski dodatak. Upotrebljava se u malim količinama. Ako je dobro zatvoren, taj se proizvod drži godinama.

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

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 *strep*, dok je u drugim to različiti kolač

Trepja

trepilja; tronožac za lonac, tavu na ognjištu (Dubrovnik, Istra)

Treska

bakalar (riba)

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 prešovati grožđe kad se prvo propušta kroz trlicu

Trnac

voćnjak, šljivik (Belostenec); predjel gdje ima više gloga (Vodice).

Trofi

tipična tjestenina za ligursku kuhinju; mali njoki na krajevima istanjeni, dužine oko 3 cm. Pripremaju se od bijelog brašna i malo mekinja (katkad se bijelom brašnu doda malo brašna od kestena, što njokima (valjušcima) daje slatkoću. Dobro idu s ukusnim peštom. Neki među trofije umiješaju malo bijelog kuhanog graha, a tipičan lokalni običaj je miješanje tjestenine s povrćem (Tal. kuhinja)

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 pri 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.* trusser) ubosti klijesta slatkovodnog raka u njegov repni dio

Tubok

mali dugoljasti i zaobljeni komadić sira, obično za djecu. Ostatak od sira „urde“.

Tucak

1.uskrsno 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

Tuči jabuke

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 oraha, 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

Turkey day

ili „Dan purice“, u većem dijelu svijeta slavi se na četvrti četvrtak u studenom.

Turli-tava

(*tur.* tülü) jelo od kosanog različitog mesa sa povrćem pripremljeno u ulju, na laganoj vatri

Turlija

(*tur.*) vrsta čevapa od zeleni; rezano povrće (krumpir, rajčica, paprika i dr.) pomiješano sa sasjecanim različitim mesom i na tihoj vatri kuhano

Turnedo

(*franc.* tournedos – okretati, prevrtati) odrezak od govedine (file-bifteka) (uobičajeno se poslužuju dva komada).

Pripravlja se na „naravni način“ (peče se na žaru ili u tavi) na maslacu i poslužuje s prepečenim kruhom, rižom i povrćem. Ako se daje u jednom komadu tada mu težina treba biti oko 150 g, debeo najmanje 2,5 cm i u promjeru 5,5 cm. Mora se paziti da bude kružnog oblika.

Turnirati

(*franc.* tourner) okruglo oblikovati

Turnjačina

tiještenje grožđa

Turnjat

mljevena maslina ili grožđe u preradi ulja i vina

Turoš

vidi: Prge

Turščica

(*slo.*) kukuruz

Turščičen kruh

(*slo.*) kukuruzni kruh

Turščičena proja

(*slo.*) kukuruzni žganci

balkanski turcizam perzijskog porijekla (*tur.* tursu; *perz.* türsi) 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)

Turtel

tjestenina napravljen od raženog brašna (male „torbice“ veličine 6 cm) ispunjeno špinatom (Tal. kuhinja)

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.

Tuti-fruti

(*tal.* tutti-frutti – svi plodovi) jelo od različitog povrća ili voća, sladoled (mješavina svega i svačega)

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 svježije pomuzeno mlijeko. Nakon što se stavi (pomuze) mlijeko u njega se uroni usijani kamen (paleobalkanska tradicija zadržala se još do prošlog stoljeća.

Tzatziki

hladna grčka salata za predjelo od krastavaca, češnjaka, kopra, soli, jogurta, maslinovog ulja i octa

U

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)

Ubrus

komad platna ili papira, dio stolnog pribora, služi za brisanje usta ili zaštitu odjeće kod jela. Smatra se da su ga „prvi“ koristili građani francuskog grada Reimsa

Učiniti

začiniti jelo da se popravi okus (Banija)

Udica

u pradavna vremena upotrebljavali su udice za lov riba od kosti, drveta, bronce i željeza. *Gospoda u starom Egiptu sjedila su na čilimima u svojim ribnjacima i tako provodili u ruci cijeli dan.*

Udić

but (noga); pršut od creske ovce, autohtoni specijalitet

Udilo

konac od bijelog konjskog repa, na koji se vezala udica

Udina

kratina, 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

krstavac

Uha

je tekuće toplo jelo od riba, koje je pogrešno zvati – riblja juha. Nahiv „uha“ uvriježio se isključivo za riblji bujon tek od konca 17. st. Od 11.-12. st. „uhom“ su zvali i zavarak od mesa, a od 16.-17. st. Od kokoši.

Uha je jelo koje se brzo priprema, od ribe i ne smije se, kao riblja juha začinjavati maslacem, krupicom, brašnom, preprženim lukom i dr. Klasična („bijela“ ili „slatka“) uha priprema se u emajliranoj ili glinenoj posudi, a od riba se uzima grgeč, bodljikavi grgeč, i dodaje im se maniće, som, linjak ili crvenperka. Crna „uha“ priprema se od: šarana, klana, sirka, karasa, crvenperke. Za Crvenu ili jantarnu uhu, uzimaju se od plemenite ribe: jesetra, moruna, zvjezdasta moruna, nelma i losos, u koju se dodaje i šafran.

Za uhu se upotrebljava mlađa sitnija riba i ukoliko je prije smrznuta ne treba se odmrzavati. Od povrća se uzimaju (vrlo, vrlo malo) – krumpir, mrkva i

obvezatno luk. Za začim se upotrebljava: peršin (korijen ili list), poriluk, mladi luk, kopar, papar, lovor, estragon, pastrnjak, kao i šafran, muškati oraščić, đumbir, anis i komorač. Što je riba masnija traži više začina.

Uha se jede s crnim kruhom ili s ribljom kulebjakom, pirogima nadjevenim vjazigom (hrbat plemenite ribe), sagoom, rižom, jajima i lukom. Ako se priprema od morske ribe, tada se

uzima bakalar, iverak, morski grgeč (Ruska kuhinja)

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).

Ukrašavanje jela „špricom“

za ovu svrhu upotrebljava se platnena vrećica s otvorom na vrhu, u koji se ulaže okrugli ili zvjezdasti metalni umetak željene veličine. Zahvaljujući raznovrsnosti umetaka, mogu se od bilo koje gušće mase, slane ili slatke, dekorirati jela na bezbroj načina

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

Ulpijan tava

jelo od janjetine (Ulpiana – antičko ime za današnji grad Lipljan kraj Prištine).

Janjetina se kuha s kupusom, svježom paprikom, korjenastim povrćem, ciklom, rajčicom, paprom u zrnu, lovorom i soli. Kuhana janjetina stavi se u posudu za pečenje koja je već zamašćena. Brašno se proprži na ulju do smečkaste boje, zalije se mlijekom zagrijanim do 40 °C, doda se kosani luk, kiselo mlijeko, i time se prelije janjetina. Zapeče se u pećnici 10 minuta na 250 °C.

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:	- <i>bijeli (svijetli) temeljni umaci</i> : bešamel, baršunasti umak ili velouté - <i>tamni temeljni umaci</i> : tamni španjolski temeljni umak, temeljni umak demiglas (demi-glace), umak od rajčice - <i>specijalni umaci tople kuhinje</i> : holandski umak - <i>hladni umaci</i> : octeni umak, umak od majoneze
a)- <i>temeljni ili osnovni umaci</i>	
b) <i>sastavljeni umaci</i>	
	Temeljni ili osnovni umaci: služe kao osnova za pripremanje <i>sastavljenih umaka</i> : <i>Umak od kamenica</i> – 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

	<i>Umak od limuna</i> – grčki umak za jela od riba, mesa i peradi ili kuhano povrće. <i>Umak od soje</i> – 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. <i>Umak Soubise</i> – koji se poslužuje uz divlje patke izmislio je maršal Soubise (suvremenik Luja XV. i madam Pompadour) a radi se od luka.
--	--

<i>Umaci tvornički</i> – (engl. Catchup) kečap	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>	aplesauce, chillisauce, maggi, mushroomsauce, mustardsauce, oystersauce, seafoodsauce, 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).

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 i

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 sastojaka. Hrana bogata umamijem pojačava kvalitetu svih okusa u jelu i daje prepoznatljivi 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 *dashija** 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 (kiseli umaci dobiveni od riba) ekstremno su bogati umamijem, to su najčešće korišteni začini 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 doživljava 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 pospješuje 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*, *pašticada*; *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 nezasađene 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“)

Upačati

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.

Upržitise - 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 prošarana meso (Dalmacija)

Usedeno mlijeko
(*slo.*) kiselo mlijeko

Uskrišnjak



uskrsno jaje

Usupati
udrobiti (kruh u nešto tekuće; juhu, vino, kavu, mlijeko)

Ušice
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, gemiš; 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 paričati.

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

Vadičep



pretpostavlja se da se vadičep prvi put pojavio početkom 18. stoljeća, kad i mnogi drugi uporabni predmeti koji su došli s novitetima industrijske revolucije. Vjeruje se kako otvarači za boce izvorno porijeklo vuku od spiralne naprave puškara koji su se tom napravom koristili za čišćenje pušaka. Jedan od prvih patenata otvarača boca prijavljen je u Velikoj Britaniji 1795. od stanovnika Samuela Henshalla. Prvi put ime vadičepa spominje se u dokumentu engleskog kralja Carla II. u drugoj polovici 18. stoljeća, koji je bio prisiljen posredovati među proizvođačima loše kvalitete jabukovače. Dva su izvorna tipa otvarača za boce – heliks i Arhimedov otvarač. Heliks je otvarač koji ima dvostruki navoj, jedan koji ulazi u čep, a drugi kojim se pomoću

ručice izvlači iz boce. Arhimedov otvarač bazira se na njegovom zakonu voda – potisak, a takvi se koriste u Americi i Njemačkoj. Najstariji nađeni primjerci izrađeni su od mjedi ili srebra, a umjesto ručice imaju male četkice za brisanje prašine s boce. Kako je vadičep gotovo uvijek dio ukrasa na stolu, držalo se do toga da dio otvarača koji naliježe na bocu bude što ukrašeniji te su mnogi stari otvarači dekorirani u stilu vremena. Najpoznatiji otvarači su „King’s screw“, mjedena tijela s četkicom umetnutom u keramičko ili tijelo od slonove kosti, iz 1870. godine. Francuskim otvaračima iz razdoblja belle epoque, držač je oblikovan u obliku nogu i podsuknji plesačica kankana. Za sakupljače vadičepova prava su poslastica rijetki francuski otvarači iz 1690. godina.

Vafli

(*njem.* Waffel) pečeno tanko tijesto (ravno, šupljikavo ili savijeno u trubicu) od pšeničnog brašna i masti. Služi kao poluproizvod pri pripremanja raznih kolača i kao dodatak uz sladoled i kupove

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

Vagon-restaurant

omogućuje putniku na dužim relacijama izbor jela ili menija i pića manjeg asortimana

Vajngulaš



(*njem.* Wein – vino + gulaš) gulaš začinjen vinom

Vajsbraten

(*njem.* Weiss – bijeli, Braten – pečenica) meso uzduž kralježnice (obično svinjsko)

Valentinovo

običaj vrlo sličan proslavi Sv. Valentina potječe zapravo još iz staroga Rima. Rimljani su svake godine 14. veljače priređivali svetkovine u čast jedne od njihovih najvažnijih božica - Junone, Jupiterove žene i zaštitnice braka. Junonu su častili i kao božicu plodnosti, zaštitnicu žena i bračnoga ognjišta. Stoga su djevojke toga dana pisale ljubavna pisma koja bi stavljale u vaze u Junoninim hramovima, a mladići bi ih uzimali i zatim pokušavali pronaći osobu koja je napisala pismo što su ga izvukli. Imali su za to godinu dana vremena, a kad bi pronašli „pravu“, vjerovali su da ih je sudbina, odnosno božica Junona, spojila.

Današnja proslava Valentinova pomalo nalikuje tim poganskim običajima, ali je nadopunjena i kršćanskim vjerovanjem. Kršćanski blagdan Sv. Valentina koji se slavi 14. veljače dobio je naziv najvjerojatnije po svećeniku koji je živio u 3. stoljeću u Rimu. Kako je u to vrijeme rimski car Klaudije II. smatrao da se mladići baš ne bi trebali ženiti, jer su neoženjeni vojnici puno bolji od onih koji čeznu za svojim suprugama, svećenik Valentin tajno je vjenčavao zaljubljene parove. Zbog toga, kao i zbog kršćanskih rituala ženidbe, bio je utamničen i pogubljen 14. veljače 270

godine. Blagdan Sv. Valentina u Katoličkoj se crkvi slavio službeno od 1496., kad ga je svetim proglasio papa Gelasius, pa sve do 1969. godine, kad ga je papa Pavao VI uklonio iz kalendara. Običaj je, međutim, ostao, osobito u zemljama zapadne Europe i u Americi, a posljednje desetljeće se slavi i u nas kao Dan zaljubljenih.

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)

Vanilin šećer

(Vanilinliien Zucker) izmislio dr. August Oetker 1891. godine. Šećer kojem se radi arome dodaje aromatski aldehid, dodaje se kolačima, nabujcima, pudinzima, slatkim jelima i slatkim umacima

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. pašticiadi, 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*

Vareniki

su jedno od najkarakterističnijih ukrajinskih jela. Rade se (tijesto) od pšeničnog ili pomiješanog heljdnog brašna; pola-pola, jaja, vode i soli. Tijesto (izrađeno) razvalja se i naprave kvadrati 5x5 cm ili tankom čašom izrežu krugovi (spajanjem suprotnih krajeva kvadrata dobiva se trokutasti vareniki; okruglim krugovima – poluokrugli vareniki). Nadjev se stavlja u sredinu. Tijesto se preklopi (prema željenom obliku) i dobro zatvori na krajevima i kuha u vreloj slanoj vodi. Kad isplivaju na površinu vade se i stavljaju na zagrijani maslac. Poslužuju se sa kiselim vrhnjem, osim onih koji su nadjeveni višnjom, makom, jabukama i šljivama, koji se poslužuju sa sirupom ili u medu. Nadjev može biti i od: svježeg sira, jetrica i sala, zelja, graha i gljiva.

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 zrnju, 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 pridonatak.

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 „škaf“, vrsta posude za vodu, mlijeko

Vedro

Vidi: vjedro

Veganska prehrana

Vegan prehrana je oblik vegetarijanske prehrane bazirane isključivo na biljnoj hrani (voće, žitarice, leguminoze), a potpuno isključuje namirnice animalnog podrijetla (meso, mlijeko i mliječni proizvodi, jaja, ribe i morski plodovi).

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 peršina, 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)

Vegetarijanstvo

pokret protiv uživanja mesa, tj. pristalice bezmesne hrane. Vegetarijanci uživaju glas da su vitkiji, zdraviji, vitalniji od drugih, no tvrdnja, da takav način ishrane omogućuje zdraviji i duži život, još nije medicinski dokazana. Postoje tri vrste vegetarijanske prehrane:

<i>strogo biljna</i>	
<i>mliječno-biljna</i>	
<i>ovolaktovegabilna</i>	osim biljne i mliječne hrane dopušta upotrebu jaja

Osobe koje jedu isključivo namirnice biljnog podrijetla mogu imati probleme poput manjka vitamina Ba2, anemije, pada energije ili drhtavice.

Vejača

žlica za brašno

Vekna

(*njem.* Wechen) duguljasti kruh, štruca

Velouté

baršunasti umak priređen od maslaca i brašna

Vendimia

u rujnu, mjesecu „vendimie“- berbe, treba posjetiti „*tascas*“ – barove u kojima se može kušati tanjur tapasa – izmravljeni bijeli sir, pržene ribice, hobotnica, masline, kozice (vrst raka) i domaće sušene šunke uz čašicu *Fino – Jerez muy seco*, a prije svega *sangriju* – koktel od vina i voća. Španjolski „*ir de tapas*“ u prijevodu znači „ići na zalogaj“.

Prosječan gastronomad zapazit će da se Španjolci drugačije odnose prema jelu i pilu, uopće prema životu i da je biti na javnim mjestima; restauracijama, bistroima, „kafićima“, tavernama, obrazac života koji ubrzo prelazi i na stranca. U toj zemlji, Španjolac tijekom dana, ne jede na javnim mjestima da bi savladao glad, niti pije da utaži žeđ, ne odlazi nešto „gricnuti“ da usput ne zalije pićem (tamar una copa), to je sastavni dio života uz životne događaje kao; poslovni razgovor, rasprave o pitanju života, flertovi,... . Susret poznanika na ulici često završava kao matando el gusanillo – „ubiti crva gladi“ tj. popiti neko oštro piće, koje najčešće završava ispred tanjurića s dvije tri frigane srdelice i nekoliko slanih badema, a to je onda gastronomska minijatura – *tapas*.

Venuka

list loze

Verdura

vrduca; povrće, zelenje

Verguni

omiljena ukrajinska slastica od beskvasnog tijesta (kao fanjki) u koje se osim brašna, jaja, maslaca, šećera – obvezatno doda alkohol (vodka, konjak, rum). Tijesto se razvalja na debljinu 2-3 mm izreže na komade širine 2,5 cm i duljine 10-12 cm.

Od komadića presavijenih napola oblikuju se pletenice slijepljene na kraju. Peče se na vrućoj svinjskoj masti 1-2 minute, dok ne dobije zlatnožutu boju. Pospe šećerom, jede toplo ili hladno.

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).

Vert-pré

(*franc.*) 1. zeleno povrće za garniranje raznih jela, uvijek zeleno; 2. garnitura za meso na žaru: slamasti krumpir s peršinom, maslacem i paprom

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, vetrina*.

Vesiga

leđna moždina jesetre

Vesper

(*lat.*) međuobrok između ručka i večere, užina

Vespera

večera kod Rimljana (kasnije zvana „cena“)

Veživati

juhu ili umak, varivo ili slično učiniti malo gušćim, postiže se na slijedeći način:

u malo vode se razmuti malo brašna i izlije se u tekućinu koja vrije i brzo prokuha uz neprekidno miješanje
tamni ili svijetli zapržak ulije se u tekućinu koja vrije i pusti da još malo provrije

Svijetli zapržak umjesto vodom razrijedi se mlijekom

doda se maslac promiješan s brašnom i brzo zakuha
doda se ribana žemlja ili kod slatkih juha mrvice od dvopeka i brzo prokuha
fino ribani sirov krumpiri se doda i pusti da prokuha
u malo hladnog mlijeka ili vode zamuti se žumance i ulije u tekućinu koja vri, a zatim se lonac odmah skine s vatre da ne vri dalje

Vezzena

kravlji tvrdi sir (sličan parmezanu) iz talijanskog djela Tirola. Ime mu označuje nešto dražesno, ljupko.

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

Vinalije

(*lat.* Vinalia) svetkovina vina u starom Rimu, Vinalia rustica (seoska) slavila se u vrijeme berbe u počast Veneri 19. rujna.

Vinalia urbana (gradska) u slavu Jupiteru, svetkovalo se 22. travnja kušanjem novog vina

Vinar

krčmar

Vincilir

upravitelj vinograda, glavni radnik u njemu

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.

Vincilir

(*mađ.* Vinceller) upravitelj vinograda, glavni radnik u njemu
Dobar vincilir mož sačuvati 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. Osnovani su ga Camille Rodier i Georges Faiveley kako bi se vino što bolje prodavalo.

Vinica

pivnica (podrum)

Vinigret

(*franc.* vinaigrette) umak od vinskog octa, ulja, soli, papra i drugih začina po želji, upotrebljava se za kuhana mesa, povrća i salate

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 prema glavnim svojstvima i namjeni, vina svrstavamo ovako:

<i>Stolna vina</i>	Proizvode se od jedne ili više vrsta sorta grožđa, koje može potjecati iz različitih vinarskih područja. Uglavnom su to obično konzumna vina, koja nemaju karakteristične osobine niti sorte, niti područje.
<i>Kvalitetna vina</i>	Dobivaju se od određene sorte ili od grupe sorata grožđa koje potječu iz točno označenog vinogradarskog podrajona, vinogorja ili položaja. Ta vina moraju imati izražene organoleptičke osobine i sastav karakterističan za pojedine sorte.
<i>Čuvana vina</i>	Proizvode se od određene sorte ili od

	<p>grupe sorata grožđa u određenim omjerima. Potječu s točno označenog i utvrđenog vinogorja ili položaja, a imaju vrlo izražene kvalitetne i specifične organoleptičke i kemijske osobine karakteristične za sortu.</p>
<i>Vrhunska vina</i>	<p>To su vina određenih geografskih prostora, ekoloških sredina, položaja, tala i podneblja u kojima određene sorte vinove loze dostižu posebnu individualnost uz izvanrednu njegu na čokotu i u preradi. Moraju biti odnjegovana i napunjena u vinogorju kojem pripada vinogradarski položaj.</p>
<i>Predikatna vina</i>	<p>Proizvode se samo u izuzetnim godinama, posebnom tehnologijom proizvodnje grožđa, berbe, prerade, njege vina, a mogu se proizvoditi samo od preporučenih sorata grožđa. Po kakvoći dijele se:</p> <p>a) obrano najranije 10 dana nakon normalnog roka berbe. Mošt takvog grožđa mora imati najmanje 20,5 posto šećera, a vino mora imati sortne osobine.</p> <p>b) su vina brižno izabranog, potpuno dozrelog grožđa, iz kojeg su izdvojene sve nezrele i oštećene</p>
<i>a) Vino kasne berbe (Spätlese)</i>	
<i>b) Izborna berba (Auslese)</i>	

<i>c) Vina jagodnog izbora (Beerenauslese)</i>	<p>bobice. Mošt mora sadržavati najmanje 23,25 posto groždanog šećera.</p> <p>c) dobivaju se od bobica ručno branog sa grožđa, dok je već napadnuto plemenitom plijesni. se bere kad temperatura padne ispod 5 °C. Mošt mora sadržavati 28,75 posto šećera. Oznaka u Austriji i Njemačkoj.</p>
<i>d) zborna berba prosušenih bobica (Trockenbeerenauslese)</i>	<p>d) oznaka je koju mogu nositi vina proizvedena od prosušenih bobica u izuzetno klimatski povoljnim godinama i s najboljih vinogradarskih položaja. Ovo , tj. mošt mora sadržavati najmanje 35,5 posto groždanog šećera.</p> <p>e) predikatno vino rađeno od grožđa branog kad temperatura padne, tri dana zaredom, ispod –7 °C tj. kad se voda u bobici smrzne i time nastane velika koncentracija šećera. koje se bere prošlo je fazu prosušivanja, a „zaraženo“ je plemenitom plijesni obogaćeno posebnom specifičnom aromom. Mošt mora sadržavati najmanje 28,75 posto groždanog šećera. Najčešće je berba po snijegu (čak i u vrijeme Božića). Ta skupa vina su osebujnog kiselkasto-slatkog okusa, aromatična, zasebnog</p>
<i>e) Ledeno vino</i>	

	<p>bouqueta, tamne žute boje jantara i poslužuju se uz slatki desert. Izuzetno su cijenjena među enolozima i vinogradarima, te ljubiteljima dobrog vina. Kako su za ledena vina presudni klimatski uvjetu, a ne sorte, za njegovu su proizvodnju pogodne mnoge. Uz graševinu i rizling, sorte koje najbolje podnose odgođene rokove berbe, pogodni su i pinot, traminac, chardonnay i sauvignon. Isključivo ručna berba započinje u zoru jer se mora ubrati prije izlaska sunca da se led ne bi otopio. Nakon berbe zamrznuto se preša polako kako se zaleđeni kristali na bobama ne bi otopili i ušli u mošt, stoga mošt doslovno kapa. Mošt je sladak kao med, posebne arome i vrlo gust. Nakon taloženja od nekoliko dana dodaje se kvasac i ostavlja polako fermentira oko dva mjeseca, a potom će dozrijevati. Prve kapljice ledene berbe pit će se za šest do devet mjeseci. Najčešće se pune boce od sedam i pol decilitara ili u boce od 0.375 l. Pojedina vina ostavljaju se u bocama sazrijevati tri do pet godina. Tajna proizvodnje je u prenošenju naputaka</p>
	<p>(recepata) s koljena na koljeno u obiteljima vinogradara. Tako je od 18. stoljeća kad su na području današnje Njemačke slučajno proizvedene prve litre toga vina. To se slučajno dogodilo uoči jesenje berbe jer je iznenada zahladilo. Tamošnji vinogradari bili su prisiljeni ubrati i preraditi smrznuto, a potom su usavršili proizvodnju, čuvanje i punjenje tog jedinstvenog predikatnog vina.</p>
<p><i>Arhivsko ili staro vino</i></p>	<p>starenje najbolje podnose crna vina; vina s ostatkom neprevrelog šećera bolje od suhih vina, a najbolje vina zasićena alkoholom. Ukoliko su vina s previše alkohola i premalo kiseline, nisu za starenje, tj. arhivsko vino. Njeguju se najmanje pet (5) godina od prerade grožđa u vino, od čega je najmanje tri godine u boci prije stavljanja u promet. Kako stara vina obično imaju talog (tartarat i mrtvi kvasac) ne smiju se tresti ili okretati. Najbolje je pretočiti ih u bokal prije konzumiranja (3 sata prije). Kaže se da <i>arhivska vina</i> poput dragulja u kruni. Prodaju se kao umjetničko djelo: uz</p>

	<p>ambalažu (ukrasnu drvenu kutiju), kupac dobiva i deklaraciju sa svim podacima o vinu. Svojevrсна su nadogradnja vinske priče i nije tajna kako u okusima vina tek odabrana publika zna uživati i cijeliti ih. Okus arhivskih vina je drugačiji. Tijekom ležanja vino gubi primarnu aromu sorte, gubi kiselost, a time i svježinu. U pravilu je riječ o slatkim vinima, koja odležavanjem poprimaju okus svojevrсне medovine. Arhivska vina se ne poslužuju uz jelo. Gustiraju se u njima samima. Ipak, ne događa se uvijek da se u arhivskom vinu uživa. Naime, dvije boce istog arhivskog vina ne moraju biti istog okusa i kvalitete. Doduše, može se po boji ili talogu pretpostaviti u kakvoj je kondiciji vino, međutim, prave garancije nikada nema. Posebno vrijednu arhivu naših vina ima Kutjevo. Dio domaće arhive čuva podrum Đakovačke biskupije, te Badel 1862. u Začretju</p>
<i>Aristokratsko vino</i>	<p>izraz je za vino izuzetne, osebujne kakvoće najcjenjenijeg profila u obitelji tzv. elitnih vina. To su mahom vina sa zaštićenim geografskim</p>

	<p>podrijetlom koja obavezno prati i zajamčena kakvoća s „uračunatom“ tradicijom i često ekskluzivnim osobitostima proizvodnje. U nas bi to trebala biti vrhunska i predikatna vina, u Italiji „Vini denominazione d'origine controlati e garantiti“, Francuskoj „cru“ i „grand cru“, Njemačkoj „Qualitätswein mit Predikat“ itd. Osim obveznih oznaka (godišta berbe, alkohola, ..) na etiketi su iskazane potankosti tih vina u vezi s osebujnošću organoleptičkih svojstava</p>
<i>Specijalna vina</i>	<p>su desertna vina, likerska vina i aromatizirana vina. Proizvedena su posebnim načinom prerade, uz dodatak vinskog alkohola i destilata, koncentriranog mošta, šećera itd., što je propisima o vinu posebno regulirano.</p>
<i>Aromatizirana vina</i>	<p>vina koja se posebnim postupcima pripremaju od prirodnih vina uz dodatak mješavine različitih mirodija (aromatskog bilja ili ekstrakta ali s obaveznim dodatkom pelina (daje karakterističnu gorčinu,</p>

	<p>miris i okus). Aromatizirana vina poslužuju se kao aperitiv (suha i polusuha vina), i uz desert (slatka vina). Najpoznatije aromatizirano vino je vermut (bijeli ili tamni od karameliziranog šećera) i naš bermet. Pelinkovac također spada u aromatizirana vina, jer se radi od crnog grožđa (no na žalost danas je sve više industrijskog pelina). Aromatizirana vina poslužuju se u čašama od 1 dl na stalku.</p>
<i>Desertna vina</i>	<p>to su vina koja poslužujemo potkraj obroka uz slatki desert, bogata su neprevrelim šećerom i alkoholom (50 g/l šećera i 15 posto al.). Dijelimo ih na prirodna i pečena (prosušeno na trsu ili uz dodatak mošta ukuhanog na temperaturi). Naše najpoznatije prirodno vino je prošek; u Hercegovini samotok. Pečena su: isto prošek; muškat, teškoto iz Gevgelije. Poslužuju se u malim čašama ohlađena na 14-16 °C u količini od 50-100 g.</p>
<i>Likerska vina</i>	<p>proizvode se od zgusnutog ili šećerom zaslađenog mošta uz dodatak vinskog destilata ili rafiniranog alkohola – te ih zovu i alkoholizirana vina.</p>

	<p>Dodatkom alkohola jača su od desertnih, ali zato manje zaslađena. Uglavnom se proizvode u područjima s toplom klimom na užim područjima, te po njima dobivaju i ime. Najpoznatija su vina jeres (xeres) ili engl. Sherry, porto, madeira, marsala, crveni muškat i slatka malvazija. Poslužuju se uz desert, ali i kao aperitiv u malim čašama, temperirana na 18- 20 °C., u količini od 30-50 g.</p>
<i>Slamnato vino</i>	<p>naziv vina, najčešće u Italiji, zbog toga što se za njega suši na slami. Talijani takvo vino zovu i <i>vin(o) santo</i>, jer se za njega preša na <i>Sve svete</i>. Kod nas u Dalmaciji najbližnji mu je -prošek. Tipična boja takvih vina je -prigušeni sjaj starog zlata.</p>
<i>Mirno vino</i>	<p>vino koje nije ni pjenušavo ni muzirajuće. Ima određene manje količine prirodnog CO₂, koji se stvara pri kontroliranoj fermentaciji na nižim temperaturama, a pridonosi svježini vina.</p>
<i>Misna vina</i>	<p>ova vrsta vina radi se samo od grožđa i mora biti naravno, po boji, a uglavnom bijelo. Ovo vino ne smije imati previše hlapivih kiselina, ne smije biti sluzavo,</p>

zamućeno, niti imati miris na sumporovodik (pokvarena jaja) ni sumporougljik (trulu repu). Vinu se ne smije dodavati vode, a niti smije biti rađeno od komine. U mnogim je misnim vinima i postotak alkohola puno veći nego u klasičnim vinima, pa tako, primjerice traminac ima 14,3 posto alkohola. Ova vrsta vina služi se kod mise i misnik ispije od gutljaja, do najviše ukupne količine volumena kaleža u kojem se nalazi. Među nekoliko crkvenih kodeksa najpoznatije je crkveno djelo „*Codex iuris canonici*“, kojim crkvene vlasti po prvi put pismeno određuju da se tijekom crkvenog obreda (Sv. mise) svećenik mora *koristiti „vinum de vitae“*, odnosno prirodnim vinom proizvedenim bez ikakvih dodataka. U drugom kodeksu nazvanom „*Constitutiones Apostolicae*“, crkva propisuje da ne može postati svećenikom osoba koja ne pije vino. Pojam misno vino poprimio je tržišne konotacije, pošto ga u nas, ali i u nekim drugim zemljama, proizvođači, pa i sama crkva, stavljaju u promet. Niti

u jednom zakonodavstvu svijeta ne postoji kao pojam kategorije kakvoće legaliziran naziv misno vino, ali dozvolom Crkve i na osnovi članka 23. Pravilnika o vinu proizvođač ga u nas može staviti kao zaštićeno ime na svoj proizvod. Misno vino u crkvi i na tržištu nema isti motiv, ulogu i cilj, čak ni onda kad ga kao zaštićeno ime nosi butelja vrhunskog vina. Mnogi i danas misle da se na misama pije crno vino, što je i logično s obzirom na to što ono simbolizira. No razlog zbog kojega se već odavno uvriježilo da se upotrebljava bijelo vino vrlo je banalan. Naime, bijelo je vino praktičnije zbog bijelih svećeničkih halja, pa čak i ako ga se malo prolije, neće se vidjeti kao što se to vidi kada „pobjegne“ samo jedna kap crnoga.

Mlado vino pod mladim vinom podrazumijeva se ono vino koje se pije u godini berbe i koje se puni u boce do kraja iste godine. Mlado „novo“ vino je ono koje je staro između 40 i do najviše 80 dana. U kulinarstvu je mlado vino vrlo cijenjeno kod pripremanja jela. Najčešće se stavlja (a i najbolja su) suho bijelo

	vino bez neprevrelog šećera. Crna vina se manje koriste, ali su neizbježna kod pripremanja tamnih umaka.
<i>Pjenušavo vino</i>	dijele se na prirodna, u kojima je pritisak ugljičnog dioksida u boci proizveden naknadnim vrenjem šećera u vinu, te gazirana vina, kojima je CO ₂ dodan djelomično ili u potpunosti prilikom punjenja u boce. Pjenušava vina zbog svojih specifičnih svojstava (sadrže ugljični dioksid i više ukupnih kiselina, te aromatsko-bouquetnih materijala) pjenušava vina sadrže više šećera i to: <i>ekstra brut</i> do 6, <i>brut</i> od 6 do 15, <i>ekstra sek</i> od 12 do 20, <i>sec (suho)</i> od 17 do 35, <i>demi sec (polusuho)</i> od 33 do 50, <i>doux (slatko)</i> iznad 50 g/l neprevrelog šećera.
„ <i>Rezanec</i> “	prije nego što postane vino, mošt se u jednoj svojoj razvojnoj fazi, dok „reže“ naziva „rezanec“. Običaj je da se na jesen, uz „mošt rezanec jede „kostanj pucanec“.
<i>Agresivno vino</i>	kada degustator kvalificira vino agresivnim, daje negativan predznak o njegovoj kakvoći. Uzroci su agresivnog

	vina u previsoku sadržaju pojedinih sastojaka: ukupnih kiselina, tanina, alkohola i dr. ili je proizvedeno od nedovoljno dozrelog grožđa. Vinogradar koji rano bere mora što je moguće više predvidjeti i posljedice rane berbe, kako bi ih odgovarajućim mjerama (vrijeme berbe, način prerade i dr.) maksimalno umanjio.
<i>Baršunasto vino</i>	je vino s bogatim ili čak „ukrašenim“ količinama glicerola (glicerina), što im „naoko“ daje izraz punoće, ali su siromašna neprevrelim grožđanim šećerom pa im vidljivo nedostaje ljupkosti i nježnosti. Stoga nema dubljeg zadovoljstva u pokušajima da u njima uživamo.

<i>vino komuno</i>	crno obično stolno vino
<i>vino pečeno</i>	prošek
<i>varenjak</i> ili <i>vareno vino</i>	vino koje se dobiva od varena mošta

Kušanje vina – stručna terminologija

Organoleptičko ocjenjivanje pomoću ljudskih osjetila vida, njuha, okusa i opipa je degustiranje vina na izložbama i sajmovima složen posao, koji danima obavlja desetak i više degustatora, dobrih znalaca vina. Uvjeti kušanja trebaju biti najpovoljniji: temperatura prostorije oko 20 stupnjeva Celzija, osvjetljenje bez izravnih sunčevih zraka. Procjenjuje se u miru, bez pušenja i drugih mirisa, s odgovarajućim

čašama, svježom vodom, jabukom, sirom ili kruhom za osvježavanje osjetila mirisa i okusa

Vina se razvrstavaju u kategorije i tipove, a redoslijed ocjenjivanja je od bijelih, ružica i crnih, sve mirnih vina, od pjenušaca do specijalnih vina. Zatim od suhih prema slađima, a posebne skupine su vina aromatičnih i nearomatičnih sorata. Više je načina ocjenjivanja, a najčešće se provodi bodovanje prema Buxbaumu ili metodi pozitivnih bodova. Za boju, bistrinu, miris i okus ukupno se može dobiti 20 bodova, a za zlatnu medalju, na primjer, valja skupiti 18,5 bodova. Novije ocjene, prema preporuci OIV-a (Međunarodnog udruženja za vino i lozu), zasnovane su na tzv. negativnim bodovima. Tako najbolje vino dobiva (nula) kaznenih točaka, a za prolaz je potrebno 9. U skupini od 6 negativnih bodova su vina za zlatnu medalju. Naše lokalne izložbe ocjenjuju po prvom načinu, a na Vinoviti zlato zaslužuje vino koje je „kažnjeno“ sa samo 4 do 8 negativnih bodova.

Za opisivanje vina, analizom vida, također postoje brojni izrazi i ljestvice značenja. Primjerice, prema boji, bijelo vino može biti:

zelenkastožuto (tipično za graševinu), slamnatožuta, jantarnožuta, blago ružičasta, ružičasta boja trešnje, svjetloružičasta, purpurno crvena, rubinski crvena, granat crvena, narančastocrvena, zelenkasta (malvazija), izrazito zlatna (chardonnay).
--

po bistroći, vina su bistra, mutna:

magličasta, prilično bistro, bistro, kristalno, sjajno
--

po tekućosti (fluidnosti):

lagana i tanka, teška; ili bolje izraženo: tanko, slabe gustoće, prilično gusto, gusto, tegljivo
--

po pjenušavosti:

a) debljina mjehurića	poveliki, prilično sitni, sitni
b) broj mjehurića	oskudni, prilično oskudni, brojni
c) trajnost	išchezavajući, prilično trajni, trajni

po analizi njuhom:

intenzivnost	neizražena, slabo izražena, prilično izražena, vrlo izražena
trajnost	neizražena, kratkotrajna, prilično trajna, trajna, dugotrajna
kakvoća	prosta, osrednja, prilično fina, fina, izvrsna
opis	vinozno, voćno, cvjetno, po mirodijama, etersko, aromatično, travasto, mirisno, čisto, bogato

percepcija osjeta:

cvjetni	bagrem, bijeli trn, iris, brnistra, bazga, ruža, ljubičica
voćni	šumski plodovi (ribiz, malina, borovnica), trešnja, šljiva, jabuka
suho voće	suha šljiva, suha smokva, kuhano voće, orah, badem
travasti i biljni	trava, lišće, sijeno, zelena ljuska oraha, paprat, gljiva, tartuf
aromatične trave	kadulja, anis, komorač, bosiljak, majčina dušica
mirodije	crni papar, zeleni papar, ružičasti papar, anis, zvjezdani anis, klinčić
prženi	kava, kakao, kaučuk, karamel, dvopek, čokolada, prženi badem

<i>životinjski</i>	koža, krzno, mačji urin, znoj, divljač, lisica
<i>eterski</i>	vosak, lak, engleski bourbon, masne kiseline
<i>različito</i>	med, duhan, kora kruha, brašno, kvasac, maslac, sir

<i>harmonija</i>	malo harmonično, prilično harmonično, harmonično
<i>razvojni stupanj</i>	nezrelo, mlado, spremno, zrelo, staro

analiza okusom

<i>mekoća</i>	šeri, suho, polusuho, poluslatko, slatko, pretjerano slatko
<i>alkoholi</i>	lagano, slabo, prilično toplo, toplo, alkoholno
<i>viši alkoholi</i>	uglato, oskudno mekano, prilično mekano, mekano, pretjerano mekano

tvrdoa:

<i>kiseline</i>	tanko, malo svjež, prilično svjež, kiselkasto
<i>tanini</i>	blago, malo tanično, prilično tanično, tanično, trpko
<i>mineralne soli</i>	bljutavo, slabog okusa, prilično ukusno, ukusno, slano

struktura ili tijelo vina

<i>opća struktura ili tijelo vina</i>	mršavo, slabo, puno, jako, teško
<i>ravnoteža</i>	malo uravnoteženo, prilično uravnoteženo, uravnoteženo
<i>intenzivnost</i>	neizražena, slabo izražena, prilično izražena, jako izražena
<i>trajnost</i>	kratka, kratkotrajna, prilično trajna, trajna, dugotrajna
<i>kakvoća</i>	prosta, osrednja, prilično fina, fina, izvrsna

završna razmatranja:

ocjenjivanje vina

vino treba najprije dobro pogledati i odrediti mu, između ostalog	bistroću, boju i viskozitet
slijedi	miris
a mane i vrline, koje se u nekim vinima (osobito crnim) uspiju „sakriti“ tijekom mirisanja mirnog i „zarotiranog“ vina u čaši, se otkriju	retronazalno, odnosno tijekom izdisanja zraka udahnutog kroz usta puna vina

Nakon toga slijedi jednako pomni opis okusa, a na kraju upitnika, prije zbrajanja maksimalnih pedeset bodova, degustator preporuči čuvanje u slučaju perspektivnog vina.

Jačina arome i bouquet je slaba, vrlo izražena, a miris plemenit, nježan. Nježna ili obična vina imaju malo alkohola, ali skladni su im kiselina i ekstrakti. Vina s velikim postotkom alkohola su vatrena, kao pojedini hrvatski plavci (dingač, ivan dolac, carsko vino), a oni su i korpulentni, raskošni, robusni, čak i aristokratski.

Ocjenjivanje do 100 bodova

U svijetu postoji mnogo načina ocjenjivanja vina, a jedan od najstarijih je tzv. *Ocjenjivanje do 100* prema OIV-u (*Organisation Internationale de la Vignette et du Vin* – Međunarodna organizacija za vino). Vino može osvojiti maksimalno 100 bodova, i to u slijedećim kategorijama:

<i>izgled</i>	15 bodova (bistrina 5, boja 10)
<i>miris</i>	30 bodova (čistoća 6,

	intenzitet 8, kvaliteta 16)
<i>okus</i>	44 bodova (čistoća 6, intenzitet 8, trajnost 8, kvaliteta 22)
<i>opći dojam</i>	11 bodova

kako nazdraviti vinu:

hrvatski	<i>u zdravlje, živjeli</i>
danski	<i>Skal</i>
engleski	<i>cheers</i>
estonski	<i>terviseks</i>
francuski	<i>santé</i>
grčki	<i>jamás</i>
indonezijski	<i>selamat</i>
japanski	<i>kampaji</i>
kineski	<i>ganbei</i>
njemački	<i>gesundheit, zum wohl</i>
portugalski	<i>saude</i>
rumunjski	<i>no rock (noroc)</i>
ruski	<i>na zdorovje</i>
španjolski	<i>salud</i>
talijanski	<i>cin-cin</i>

Vino kao začin

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.

<i>Upotreba vina kao</i>	Vino u kuhanju pojavljuje se vrlo rano – praktički od prve proizvedene kapljice. Osim kao
--------------------------	---

<i>odatka jelima poznata je od davnina u krajevima koji obiluju vinima</i>	<p>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 recepata starih Grka te kasnijim opisima rimskih gozbi koje su utjecale na kuhinju svih mediteranskih naroda.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Isto tako vina koja su <i>slatka ili kisela</i> 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.</p> <p>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.</p>
<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 zaprškom, 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 rose, slatki bermet ili staro, crno</i>	slatka vina: bijelo slatko vino, pjenušac ili rose, slatki bermet ili staro, crno
<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

Vinsko grožđe

po izgledu vinsko grožđe nije toliko atraktivno kao stolno. Vinsko je manje i sa sitnijim bobicama.

Podjela vina po boji

Dijele se u tri osnovne grupe:

<i>bijela</i>
<i>ružičasta</i>
<i>crne (crvena)</i>

od kojih svaka obiluje nizom nijansi koje enologija determinira kao kromatsku (kolorističku) skalu vina.

Podjela prema sadržaju šećera (grana na litru):

<i>suho</i>	do 4 ili najviše do 9, ako ga prati isti sadržaj prirodnih kiselina
<i>polusuho</i>	od 4 do 12 ili najviše 18, ako ga prati povećan sadržaj prirodnih (izraženih kao vinska) kiselina
<i>poluslatko</i>	od 12 do 50
<i>slatko</i>	iznad 50 neprevrelog sladora

Sommelier peharnik, vinslužitelj, vinotoč;, čovjek koji nabavlja vino u boljim restoranima i hotelima, ali će doći i do gosta da pomogne u izboru vina. On mora poznavati vrijednost pojedinih proizvodnih područja, solidnost proizvođača, razlikovati dobra od loših vinskih godišta, sljubljuvanje vina s jelima i dr.

Etiketa vinske boce

(franc. *étiquette* - znak, natpis na robu koji se ne lijepi na robu). Sva flaširana vina (za razliku od rinfuznih vina) moraju imati etiketu s koje se može vidjeti: oznaka sorte vina, ime vina, kvalitetnu grupu vina, godište berbe, datum punjenja, podatke o proizvođaču, volumen pakovanja, sadržaj alkohola, šećera, broj punjenja. Ti svi podaci raspoređeni su na tri vrste etiketa:

<i>glavnu</i>	najveću) na prednjoj (trbušnoj) strani boce
<i>manja etiketa</i>	na stražnjoj strani
<i>vršna etiketa</i>	na grliću boce

Etikete na boci osobna su karta vina i podaci moraju biti istiniti.

Uobičajeni termin za oznaku kvalitete vina.

a) Termini na etiketama francuskih vina:

<i>Blanc de blancs</i>	Bijelo vino dobiveno od bijelog grožđa (naročito kod pjenušavog vina – šampanjca)
<i>Blanc de noirs</i>	Bijelo vino dobiveno od crnog grožđa
<i>Château</i>	1.Oznaka za vina najbolje kvalitete 2. Posjed na kojem se proizvodi i puni vino u bocama.
<i>Cuvée</i>	Oznaka za vino koje je sastavljeno od više vrsta biranih vina, osobito od šampanjca
<i>Méthode champenoise</i>	klasična metoda šampaniziranja po don Perignonu
<i>Méthode charmat</i>	<i>Méthode charmat</i>
<i>Mis em bouteilles au château</i>	kratica MC – označuje da je vino punjeno u boce na mjestu proizvodnje

<i>Premier grand cru</i>	oznaka za najbolje vino na tom području
--------------------------	---

b) Posebni francuski termini za oznaku kvalitete vina:

<i>vin millésime</i>	(„vinatage“ je engleski naziv)
<i>le bou millésime</i>	dobra vinska godina
<i>la grand millésime</i>	odlična vinska godina
<i>champagne millésime</i>	šampanjac proizveden od grožđa odličnih vinskih godina i po zakonu mora odležati najmanje 3 godine prije puštanja u prodaju
<i>vins délimités de qualité supérieure (V.D.Q.S.)</i>	vina proizvedena po određenim propisima i bolje kvalitete (odgovara našim kvalitetama)
<i>vins d'appellation contrôlées</i>	glasovita, najkvalitetnija vina proizvedena na vrlo ograničenom prostoru
<i>vins natures de la Champagne</i>	nepjenušava vina proizvedena na području Champagne

Uobičajeni stručni izrazi za oznaku kvalitete vina:

<i>bon goût</i>	ugodan okus
<i>goût de bois</i>	okus na drvo za vino iz novih bačava
<i>goûte de bouchon</i>	okus po čepu
<i>goûte de ferment</i>	okus pića u fazi alkoholnog vrenja
<i>goût de mois</i>	strani okus
<i>goût de piqué</i>	pikantan okus, početak octikavosti
<i>goût de terroir</i>	okus po zemlji
<i>mauvais goût</i>	loš okus

<i>Vin aimable</i>	ljupko vino
<i>Vin bourru</i>	mlado vino u toku bistenja
<i>Vin charnu</i>	puno, teško vino
<i>Vin de côtes</i>	vino s brežuljkastih terena
<i>Vin de coule</i>	vino iz prve preše
<i>Vin coulant</i>	pitko, tečno vino
<i>Vin déluré</i>	vino svježije, bistro
<i>Vin élégant</i>	vino elegantna bukea
<i>Vin généreux</i>	plemenito vino
<i>Vin goûtte</i>	vino iz zadnje preše
<i>Vin gris</i>	ružičasto vino s područja Elzasa i Lotaringije, dobiveno kupažom
<i>Vin qui a de la race</i>	vino visoke sorte
<i>Vin qui a de séve</i>	sortno vino
<i>Vin qui a du cachet</i>	vino sa svojstvenim osobinama
<i>Vin harmonieux</i>	skladno, harmonično vino
<i>Vin de messe</i>	vino za misu (za bogove)
<i>Vin musclé</i>	snažno vino, za muškarce
<i>Vin nourri</i>	zrelo, dobro odležano vino
<i>Vin ordinaire</i>	konzumno vino, stolno vino
<i>Vin de paille</i>	vino od osušenog grožđa
<i>Vin parfumé</i>	vino izražajnog bukea
<i>Vin de pays</i>	vino lokalne vrijednosti
<i>Vin de paysan</i>	vino domaćinstava, slabije kvalitete od prethodnog
<i>Vin plein</i>	puno vino, zaokruženog bukea
<i>Vin de plaine</i>	vino iz ravničarskih predjela, osrednje kvalitete
<i>Vin puissant</i>	snažno vino
<i>Vin préféré</i>	omiljeno vino
<i>Vin qui a du</i>	elegantno, ljupko vino

<i>chic</i>	
<i>Vin qui a du cachet</i>	vino sa svojstvenim osobinama
<i>Vin qui a de la race</i>	vino visoke sorte
<i>Vin qui a de séve</i>	sortno vino
<i>Vin savoureux</i>	ukusno slatko vino
<i>Vin souple</i>	fino, uglađeno vino

Vineršnici

(*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).

Vino ružičasto (roze vino)

klasičnom, autentičnom, metodom dobivaju se na slijedeći način: zdrobljene bobice crnog grožđa namakaju se u istom grožđanom soku, pri čemu dolazi do stvaranja karakteristične boje miješanjem crnog pigmenta i bezbojnog soka (tiještenjem bobica crnog grožđa i odstranjivanjem istih bobica dobiva se bijelo vino). Metodom miješanja boja se dobiva bojenjem bijelog vina s malo crnog, ali je riječ o vinu potpuno drugačije strukture i okusa od tradicionalnog ružičastog vina.

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 obavlja 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 pasterizirale su se na temperaturi od 72 °C (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, škař,

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.

Voćne drhtalice

„žele“ dobivaju se kuhanjem voćnih sokova dok se dovoljno ne zgusnu i to obično sa određenom količinom šećera, a rjeđe bez njega. Soka voća sadržava sastojak – pektin, koji se zgusne u, manje-više, čvrstu prozračnu „hladetanastu“ smjesu, lijepe boje, ugodnog okusa i izvrsne arome. Takvi zgusnuti proizvodi mogu se sačuvati za duže vrijeme.

Voćni sir

priprema se od protisnutog voća koje se vrlo dugo kuha da se dobije gust, tvrd proizvod, koji je i vrlo sladak.

Voćni sirup

je sok voćnih plodova, zgusnut do određene gustoće – ukuhavanjem.

Voćnim sokom

naziva se izdvojen sok iz voćnih plodova a zgusnut do određene gustoće - sterilizacijom.

Kad se voćni sokovi dobro prirede osobitog su prijatnog okusa. U njima nema alkohola, te se zato i nazivaju – bezalkoholna pića. U upotrebi su sve više i više, jer su osvježavajući i zdravi napitci a piju se sa običnom ili mineralnom vodom, i sodom.

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>meke 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.

Vodnjika

tikva u kojoj se nosi voda

Vodica od narančina cvijeta

vrlo aromatična tekućina, koja se dobiva kao nusproizvod pri destilaciji narančina

cvijeta, a služi, prije svega na Srednjem istoku i u Sjevernoj Africi, kao dodatak koji daje okus pecivu i slatkim jelima

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

Vok (Wok)



(ili Sukiyaki; čitaj skijaki)

Kineski je naziv posude, koja je tamo poznata već najmanje tri tisuće godina, a Sukiyaki u Japanu.

Tradicionalni wok izrađen je od lijevanog željeza, materijala koji je izuzetno dobar vodič topline, ali je za današnji suvremeni način života kompliciran za održavanje. Naime, wok može zahrđati ako ga se dobro ne naulji prilikom korištenja.

Osnovna karakteristika te polukružne posude zaobljena dna je, zbog takvog oblika, ravnomjerno zadržavanje topline duž stjenki. Kuhanjem u woku se štedi energija, minimalizira količina masnoće a namirnice se u svim dijelovima posude ravnomjerno prže. Wok je originalno bio namijenjen kuhanjem na otvorenom ognjištu.

Tom jednostavno oblikovanom predmetu, namirnica se može pripremiti na baš sve načine: kuhati, pirjati, dušiti, pržiti i peći (poklopljeno). Taj jedinstveni oblik nastao je silom prilika, u davna vremena kad se kuhalo na maloj pećici gdje je stala samo jedna posuda, a usto se štedjelo gorivo (baš kao i danas). Sve je trebalo pripremiti što prije. I zaista, sve je gotovo za nekoliko minuta, a namirnica ostaje sočna, vrijedna (bolje se očuvaju sastojci) i okusna. Po običaju Dalekog Istoka, još joj se dodaju razni ukusni, ljuti ili vatreni umaci. Iz svih tih razloga omiljena je tolikom nizu generacija i nije čudno da je sve više prihvaćaju i stanovnici drugih kontinenata. Najzahtjevniji i najdugotrajniji posao kod kuhanja u woku je pripremanje namirnica i začina prije početka kuhanja. Kuhanje u woku traje najviše 10 minuta pri čemu trebate neprestano miješati sastojke kako ne bi zagorjeli. Sve namirnice treba očistiti i nasjeckati prije kuhanja jer kasnije nećete imati vremena. Meso treba nasjeći na komadiće veličine zalogaja, a povrće na kokice podjednake veličine kako bi se sve podjednako skuhalo (nikako se ne smije izrezati presitno ili na listiće jer bi tada izgorjelo i potpuno promijenilo okus i hranjivost). Lisnato povrće (npr. špinat, blitva ili peršin) uopće se ne koristi za kuhanje u woku jer bi odmah izgorjelo. Namirnice potrebne za pripremu jela najbolje je staviti u male zdjelice prema redosljedu kuhanja kako bi bilo lakše rukovati. Pred kraj kuhanja u jelo se stavljaju unaprijed pripremljeni umaci koji se razlikuju od jela do jela.

Meso i riba obično se mariniraju 24 sata u posebno pripremljenim marinadama od soje umaka pomiješanog sa kineskom rakijom i sokom đumbira. Osim što meso omekša dobije posebnu aromu.

Za tako pripremanje jela potrebno je:

<i>Prvo</i>	mora se zagrijati na temperaturu od 250 °C
<i>Drugo</i>	malo masnoće zagrije na vrlo visoku temperaturu. Masnoća se nalazi na dnu posude

<i>Treće</i>	prvo se stavljaju namirnice kojima treba više vremena za pripremu. Sitno narezane namirnice bace se u malim količinama na dno. Čim se poprži, makne se s dna na kosu stjenku, a u dno se baci nova količina namirnice da se naglo prži, dok se prva količina dovršava na nižoj temperaturi. Odmah se vadi i jede u zdjelicama. Istog trena dodaju se pripremljeni dodaci, tako da npr. sirovo jaje, bačeno na kipuće meso, sa sokom što ga je pustilo i pripremljenim povrćem stvara umak; namirnice se neprekidno miješaju štapićima. Svaka faza traje između 1 i 3 minute, a cijeli postupak kuhanja je izuzetno kratak i traje između 5 i 10 minuta.
--------------	---

Jelo se malo ohladi i pojede a već stiže svježja količina kipućeg sastojka iz woka.

Wok se postavlja na stol i tamo priprema, a u zdjelama se nalaze drugi pripremljeni sastojci: umaci, skuhanu rižu ili tjesteninu, nekoliko vrsta povrća, koje je uvijek ne samo usitnjeno, nego i ukrasno narezano. Na woku se prži, kuha ili pirja meso samo ili s povrćem. Ovisno o napatku postoje jela samo od mesa, samo od povrća ili miješana, prži se sir, voće..... takoreći sve.

Originalni kineski wok je jednostavan, težak i ravnomjerno raspoređuje temperaturu. Nema poklopca.

Moderni wok ima ugrađeno i električno grijače mjesto. Temperatura se može podešavati. Sklopiva mrežica omogućuje da se namirnica "seli" s dna na stranice, a zatim jednostavnije vadi nego što se originalno radi - izvlači štapićima.

Miješano meso iz woka

Za 6 osoba: 30 dag bijelog pilećeg mesa, 30 dag goveđeg filea, 25 dag čiste svinjetine, 12 repova velikih rakova, 3 struka poriluka, sojin umak, 1 dl soka od rajčice, žličicu

curryja, kuhanu rižu, prženu kinesku tjesteninu, 1,5 l nemasne juhe od peradi.

Držite meso 15 minuta u zamrzivaču, da se lakše mogu izrezati na ploške tanke poput papira. Ako je to teško izrežite na kockice. Skuhajte rižu. Načinite umak od rajčice i curry-a. Zeleni dio poriluka izrežite na kolute, bijeli dio o duljini. Na pladanj rasporedite meso i račiće, dodajte bijeli dio poriluka. Zagrijte juhu da provri i staviti je u wok, i dalje zagrijavati na stolu. Svatko štapićima uzima komade mesa i račiće, te drži u juhi da se skuha. Uz to se poslužuju kao pribor i male cjediljke za vađenje komadića namirnica ako su pale u juhu.

Vol-au-vent

(*franc.*) male paštete (pogačice) od lisnatog tijesta, na sredini izbušene. Nadijevaju se raznim finim raguima i nekim drugim jelima, zapeku i služe kao topla predjela

Volar

čovjek koji hrani i timari volove

Volovina

vrsta grožđa

Volja

guša kod peradi i ptica (podvoljak, putača)

Vorlegebesteck

(*njem.*) prihvatiljke – sastavljene od vilice i žlice istog tipa i veličine. Konobaru su prijeko potrebne kod nekih načina posluživanja

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 m²)

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 (ekstravuršt – posebna salama)

Vuruna

furuna; peć; limena peć; zemljana pekara

Vuzmen(j)ača

kobasica za Uskrs, Vuzem

Vzvari

dodaci uz pečenja, osnova vzvarima je povrće ili jagodičasto voće, s dodacima, kao: ocat i med. Tradicionalni su od luka (uz pečenu ovčetinu, gusku i puru) i zelja (guska, kuhana ili pečena govedina) (Ruska kuhinja)

W

Waldorf-salata

glasovita salata koja se priprema po nekim sastojcima, kao i francuska (jabuke, korijen celera, majoneza ...), no njena je posebnost što u nju dolaze orasi i bijelo vino. Sastojci: orasi, majoneza, slatko vrhnje, bijelo vino, sok od limuna, papar, sol. Jabuke i celer treba izribati. Poslužuje se kao prilog uz hladne pečenke

Walkers

keksi Walkers spadaju u škotske klasike s tradicijom duljom od 100 godina. Naputak za njihovu pripremu nisu ni jednom izmijenjeni. Sastoje se isključivo od vrhunski kvalitetnih namirnica – brašna, maslaca, šećera i soli, uvijek u jednakom i jedinstvenom omjeru, bez dodataka umjetnih aroma. Posebno prhko tijesto neopisivo se meko topi u ustima, ističući okus čistog maslaca. Osim jedinstvenog okusa i prvoklasnosti izrade ističu se i ambalažom sa škotskim uzorkom.

Waterzooi

stari flamanski specijalitet, koji se radi od ribe ili pilećeg mesa, za blagdane ili obiteljske svečanosti.

U Belgiji na jestveniku „morski plodovi“ imaju veliku ulogu i specijalitet su grada Bruxellesa kao: jegulje u umaku od začina priređene s bijelim vinom i maslacem (anguille au vert) „kamenica malog čovjeka“ (dagnja kuhana u bijelom vinu).

Celer ogulimo i narežemo na tanke trake, ribu (slatkovodna – jegulja, štuka, šaran, crvenperka) narežemo na komade i sve zajedno sa zeleni za juhu, začinimo (sol, papar, lovor, papar u zrnu, majčina dušica, kadulja, bijelo vino, maslac) i vodom pasiramo na umjerenoj vatri. Ribu izvadimo, juhu procijedimo kroz sito, dodamo mrvice od dvopeka da bude gušće, posolimo i prelijemo preko prženih kriški bijelog kruha. Ribu poslužujemo odvojeno.

Weinträger

(njem.) na osnovi primljene narudžbe od „špajzentregera“ donosi piće koje poslužuje. To je zapravo mlađi konobar koji nije samostalan u obavljanju konobarskog posla. Ne smije se poistovjetiti sa sommelierom

Wellness

Wellness je ravnoteža tijela, duha i duše, ukratko zdrav način življenja, a dolazi od engleskih riječi „well being“ i „fitness“. Filozofija wellnessa zagovara individualni pristup, a optimalni rezultati postižu se kombinacijom wellnessa tretmana u danima odmora i sastoji se od četiri temeljna elementa – fizička aktivnost, duševnih aktivnosti, osobne relaksacije te zdrave i prirodne hrane. To je jednostavnije „zdrav duh u zdravom tijelu“. Na wellness odmoru uživa se i u balansiranoj zdravoj prehrani, a cilj svega je postići svježinu i moć, odnosno unutarnju i vanjsku ljepotu. U većini hotela wellness sadržaji nisu preporučljivi i dostupni za korištenje djeci mlađoj od 16 godina.

Westfalska butina

naziv za pršut na mediteranski način; sušeno meso goveđeg buta

Worcester sauce

(worcestershire ili worchstersauce) vuster umak; dobio je ime po zapadnoengleskoj grofoviji Worcestershire (glavni grad Worcester), gdje je prvi put i proizveden, na temelju nekog recepta donijet iz Indije. Taj tvornički umak proizvodi se već više od 150 godina, ali jedinstvenog naputka nema, nego svaki proizvođač radi na svoj način. Neki navodi upućuju na to da se sastoji od: octa, soje, srdela, šećera, pekmeza od tamarinda (tamr-hindi – indijska datulja), soli, češnjaka, čilia, klinčića, lovora, curry, papra, gorušice, pimenta, limuna, cimeta, muškata, korijandara, kopra, luka kozjaka i češnjaka.

Danas se upotrebljava u cijelom svijetu za riblja jela, mesne salate, rague, juhe, variva,

i ostalih jela po ukusu. Umak je tamne boje
i pikantnog okusa.

Y

Yorkshire pudding

(engl.) Jorkširski puding (varenac); sastoji se od mase, koja je napravljena od brašna, mlijeka i loja, začinjena muškatom oraščićem, solju i paprom, pečeno u tavici, a zatim izrezano. Poslužuje se kao prilog polupečenom mesu.

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

zacvrsti; začiniti

Zacvrkati

zapržiti jelo sa vrućom masti (Banija)

Začimba

začin

Začimbenice

začini od biljaka

Začina

preliv za puru, ljebušu

Začin

namirnice koje se dodaju jelima radi poboljšanja njihova okusa, mirisa i boje; dijelimo ih na slatke, slane, ljute i mirisave. Začini se uglavnom dobivaju od raznih vrsta biljaka, koje se odlikuju svojim aromatičnim sastojcima, eteričnim uljima i ponekad i alkaloidima. Prema vrsti okusa dijelimo ih na: slane, kisele, ljute, aromatične, slatke, mesne i sastavljene.

Danas se začini upotrebljavaju uz sva jela – slatka, slana, ljuta, dodaju se u svim kulinarskim oblicima pripreme hrane:

<i>u salate</i>	bosiljak, origano, mažuran, češnjak, luk
-----------------	--

<i>variva</i>	kopar, lovor, kim, origano
<i>tijesta</i>	bosiljak, majčina dušica, sezam
<i>krumpir</i>	kopar, vlasac, peršin, paprika
<i>slastice svih vrsta</i>	cimet, anis, kim, muškatni oraščić, menta, kadulja, lavanda
<i>pića i čajeve</i>	menta, cimet, anis, kim, vanilija
<i>mliječne prerađevine</i>	kopar, luk
<i>mesa i mesne prerađevine</i>	lovor, ružmarin, majčina dušica, timijan, brusnice, papar, čili, curry, kurkuma, pimet

Nema jela koje ne završi dodatkom nekog od začina, ili neke mješavine, koju odabiremo prema nama prilagodljivom i interesantnom okusu, prehrambenim navikama i sklonostima. U srednjem vijeku gradski su službenici u mnogim europskim državama umjesto plaće dobivali određenu količinu začina. Začine u našoj prehrani najčešće povezujemo s pojmom specifičnih okusa, mirisa te neobičnih kombinacija koje nam se nude u postupcima pripremanja hrane kako bi joj oplemenili okus. Također ih često povezujemo sa tradicijom kao što je npr. cimet za Božić, ružmarin za vjenčanja, a lovorov vijenac ili grančice za pobjednike i mir. U dalekoj prošlosti, medicinska i kulinarska upotreba začina se nije promatrala posebno.

Razni narodi su od davnina koristili začine tj. ljekovito i začinsko bilje na različite načine, upoznavajući se sa njihovih specifičnim svojstvima.

Najstariji način njihovog korištenja je bio za čuvanje svježine (konzerviranje) i za mumificiranje, s obzirom da eterična ulja začinskog bilja onemogućavaju razvoj mikroorganizama u hrani te njeno raspadanje, što je u davno vrijeme (prije pojave hladnjaka) bilo od velike važnosti.

Povijest začina je raznolika i široka, a pokriva više tisućljeća, počevši od šake klinčića nađene u nagorjeloj keramičkoj posudi pod vrućim sirijskim pijeskom, gdje se iz nagorjelih glinenih pločica moglo iščitati o postojanju tog začina i to negdje oko 1720 godina prije Krista.

Kad je „Rim još bio selo“, grčki su kuhari poznavali cijeli niz različitih dodataka jelima kao što su kumin, sezam, korijandar, origano i šafran, a koji se još spominju u Grčkoj u III. i IV. stoljeću prije Krista. Filozof Teofrast (372-297.g.pne.) znao je za papar koji se, prema zapisu, koristio u ljekarni, a ne u kuhinji. Koliki je bio značaj začina (određivao je određeni društveni status) govori i podatak o cijeni nekih od njih. Naime, začini su u to doba bili skupa sklonost. Samo je papar, pošto ga je bilo puno više, bio na raspolaganju stanovništvu.

Plinije u svojem „Prirodoslovlju“ daje popis cijena začina, pa tako crni je papar bio najjeftiniji 4 denara po libri težine, dok je bijeli vrijedio gotovo dvostruko. Libra đumbira stajala je 6 denara. Uvjerljivo najskuplji je bio cimet tj. cimetovo ulje čija cijena je dosegala od 1000 do 1500 denara po libri. Primjera radi, u to vrijeme građanin vojnik zarađivao je 225 denara godišnje. Libra čistog cimetovog ulja koštala bi centuriona (rimskog vojnika) 6 godina rada!!!

Postoje biblijski zapisi o upotrebi začina (anis, bosiljak, celer, cimet, kadulja, menta, timijan, šafran) Začinsko bilje počelo se uzgajati prije mnogo tisuća godina u Egiptu, Kini, Indiji, Arabiji, Perziji i Grčkoj. Posebno da i ne moramo naglašavati o 5 000 godina dužoj tradiciji poznavanja ljekovitih svojstava i liječenja češnjakom i đumbirom u Kini, gdje je liječenje biljem, upravo zahvaljujući poznavanju njihovih svojstva, bilo dovedeno do savršenstva.

Tragači za začinama

Prva veća upotreba začina počela je potkraj 13. stoljeća (1296. g.) u vrijeme „puta svile“ - putovanja Marka Pola u Kinu. U to vrijeme začinama se pristupalo holistički i ljudi su više bili zaokupljeni egzotičnim

jelima vezujući ih uz kulturološke posebnosti Istoka. Naime, začini su stoljećima bili najvažnija i vrlo unosna izvozna roba iz Azije u Europu, a također su služili i kao platežno sredstvo.

Slobodno možemo reći da su azijski začini bili poznati u Europi prije nego što su Europljani bili poznati u Aziji (osim svjetskog putnika Marka Pola). Prava „navala“ začina na europski kontinent počela je Kolumbovim otkrićem Amerike potkraj 15. (1492. g.), njegovim povratkom te angažiranjem brojnih moreplovaca (Kolumbo, Vasco da Gama, Magellan, sir Francis Drake) koji su kao „tragači“ slučajno postali „otkrivači“ začina.

Kolike su to količine začina koje su se dopremale u vode i luke Sredozemlja (Marseille, Barcelona, Dubrovnik) govori podatak popisa tereta sa Magellanovog broda „Viktorija“ koji se 6. rujna 1522. godine napokon (nakon 3 godine izbjivanja) vratio u Španjolsku. Pređa zapisima iz broskog dnevnika, „Viktorija“ se sa putovanja vratila sa 381 vrećom klinčića, cimeta, muškarnog oraščića i muškarnog cvijeća, ukupne težine oko 520 kvintala odnosno nešto oko 27.300 kilograma.

Europa je začine (najprije cimet i papar) počela sve više tražiti na nepoznatim obalama, udaljenim morima, uz potporu i paljbu topova i zveket oružja. Upravo tim otkrićima i otvaranjem novih trgovinskih putova, začini kao novost u kulinarstvu, u srednjovjekovnoj kuhinji počeli su se upotrebljavati u golemim količinama, najčešće nekontrolirano. Njihovo korištenje je također bilo ograničeno i njihovom cijenom. Ali što se više začina dovozilo to je tržište bilo opskrbljenije, a potrebe velike, a cijene su varirale od začina do začina, ali su bile pristupačnije i za građanstvo, ne samo privilegija kraljevskih dvora i bogatih građana!

Kolika je potrošnja pojedinih začina govori podatak o njihovom korištenju. Na primjer, prosječno domaćinstvo iz 16. stoljeća godišnje je trošilo 2.2 kg papra, 1.1 kg đumbira, 1.4 kg cimeta, 0.6 kg klinčića i 0.6 kg muškata!!

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:

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>Ausstosfedrih</i>	grebena pržolica
<i>Brustšpic</i>	prsa
<i>Fedrih</i>	vratina
<i>Federspic</i>	meka vratina
<i>Friški tušt</i>	špek - slanina
<i>Frišling</i>	mlado prase, odojak
<i>Hiftelšpic</i>	vrh kuka
<i>Kavaliršpic</i>	ribica
<i>Lungenbraten</i>	pisana pečenica
<i>Mitelštukflam</i>	slabina
<i>Prezvuršt</i>	tlačnica
<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>	debeli koža na slanini, vrsta debele kobasice; svinjski želudac nadjeven kožicama, finim mesom, krvlju i začinicima
<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 jaje

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 pijući 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 mužača; 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)

Zaperci

neplodni izbojci na lozi ili povrću

Zapinjač(i)

kod pravilnog stavljanja janjca na ražanj podrazumijeva „finese“ poput učvršćenja nogu provlačenjem među tetive, zatvaranje trbušnog otvora zapinjačima te fiksiranje klinovima i vezivanje. Zapinjači (papršnjak) 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; *papršnjak* 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

Zapjeniti

samo malo popržiti, tj. dok se ne stvori pjena.

Zapirjati

lako zakuhati ili ako se radi u luku zapržiti da postane smeđe

Zapečeni grah - Ulysses Simpson Grant, poznatiji kao general Grant, nije bio osobito poštovana osoba prije Građanskog rata, no u njemu se otkrilo da je rođeni vojnik. Abraham Lincoln imenovao ga je 1864. vrhovnim zapovjednikom unionističkih (sjevernih) trupa, a samo godinu dana poslije Grant je prisilio secesioniste na kapitulaciju. Grant je bio i predsjednik SAD-a od 1869. do 1877. godine, a na stogodišnjicu obilježavanja njegove inauguracije na tu dužnost njegovo omiljeno jelo – *zapečeni grah* – nazvano je zapečenim grahom Ulysses Simpson Grant.

Zapjeniti

samo malo popržiti, tj. dok se ne stvori pjena.

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

Ej, gazdarice, ništa zdravo mriši, da ti nije izgorila zaprška?!

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 pripremljavanje 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 prgotavlja, npr. varivu

Zarac

sirutka koja je preostala od procijedenog 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 preliven 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 uložena 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

„Zdrava hrana“

Termin koji se često koristi u trgovinama (ponekad i nekim ugostiteljskim objektima) kojim se želi naglasiti da je određena hrana u usporedbi s drugom, u istoj trgovini, zdrava, nažalost onih koji koriste taj naziv – to je pogrešno. Sva je hrana koja odgovara zdravstvenoj ispravnosti je zdrava, te se hrana koja ne odgovara zdravstvenoj ispravnosti ne smije ni prodavati ili prerađivati.

Zdrava prehrana

prehrambeni stručnjaci preporučuju da namirnice treba uzimati u što prirodnijem stanju, ne smiju sadržavati kemijske aditive, sintetične arome a tlo na kojemu se uzgajaju ne smije biti gnojeno umjetnim gnojivom (samo prirodnim); isto tako ne smiju se upotrebljavati pesticidi i insekticidi. Takve namirnice nas najbolje snabdijevaju materijama za organizam.

Svaki dnevni obrok hrane treba sadržati svjež, prirodne namirnice. Prerada namirnica treba biti što kraća kako bi se uništilo što manje vitamina, minerala, bjelančevina i biljnih vlakana. U pripremi jela treba izbjegavati masti i začine, ukratko – takva hrana ne sadrže sve sastojke kojim se karakteriziraju gurmanska jela

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, tušć, 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 (svakodnevan) „zelenik“ a za gozbe (svečane prilike) puni se suhim groždem i, kad je gotov, pospe šećerom. Neki „gastronomi“ pogrešno govore - prsnac 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;

svoga 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 Varaždinstini, 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

Zeljo

grah zelenkastožute boje (Posavina)

Zera

mrvice

Zerde

hladno jelo, vrsta kompota. 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

Zgusnuti

(*fr.* lier; *njem.* legieren) znači nekom jelu dodati sredstvo da jelo postane gušće, na pr. zapržak, brašno, bjelance itd. U kuhinji se upotrebljava izraz „legirati“. Pogrešno je „vezati“.

I.dodavanja škroba (brašna) na taj	a) <i>svijetli zapržak</i> (roux blanc). Brašno se lako zarumeni na maslacu i nalije
--	---

<p><i>način da se umiješa u jelo:</i></p>	<p>vodom. Što zapržak duže kuha na umjerenj vatri, to će biti ukusniji i lakše probavljiv.</p> <p>b) <i>tamni zapržak</i> (roux brun). Brašno se poprži na masti na jakoj vatri, nalije se vodom i pusti duže vremena kuhati.</p> <p>c) <i>mliječni zapržak</i> (béchamel). Svijetli se zapržak nalije kuhanim mlijekom, umjesto vodom. Ako je u kuharskoj uputi navedena samo mala količina mlijeka, béchamel se pravi na način hruskava tijesta, tj. mlijeko se skuha s maslacem, brzo se umiješa brašno i pusti sa da se kuhanjem stvori gruda. Ta se vrsta béchamela upotrebljava gotovo samo za zgušnjavanje varenaca (pudinga) i nabujaka, dok se prvi način priređivanja primjenjuje više kod priređivanja umaka za gratiniranje.</p> <p>d) <i>krumpirov škrob</i> ili arrow-root (čit. erourot) pomiješa se potpuno s vodom, zatim se ulije u jelo, koje treba zgusnuti i pusti uzavreti.</p> <p>e) <i>dvopek</i> (<i>prženi kruh</i>), <i>riža, sago ili tapioka</i>. Dvopek se razmoči u</p>
---	--

	<p>juhi i kuhanjem potpuno usitni, a nakon toga se jedanput ili dvaput protisne kroz gusto sito (gazu). Riža, sago ili tapioka moraju se također najprije potpuno smekšati kuhanjem, a zatim protisnuti kroz fino sito, da bi se mogli koristiti kao sredstvo zgušnjavanja.</p>
<p>2.dodavanjem bjelančevine, tvari sličnih bjelančevini i ljepljivih tvari:</p>	<p>a) <i>žumanjak</i> se pomiješa s malo hladne tekućine (juhom, mlijekom, vrhnjem ili skorupom), dolije se vruće juhe ili umak ili nečim sličnim i dobro se promiješa. Nakon zgušnjavanja ne smije jelo više uzavreti,</p> <p>b) dodavanjem <i>želatine</i>,</p> <p>c) dodavanjem <i>mozga</i>.</p>

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 debla 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 debla 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.*) zimsko jabuka

Zmleto

samljeveno

Zobene pahuljice

ovsenica (*engl.* porridge; *čit.* porid; quakeroats; *njem.* Haferflocken); skuhane u mlijeku i začinjene šećerom ili vrhnjem. Daju se u sastavu zajutarka u Velikoj Britaniji i SAD, potječu iz Škotske

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“)

Zuppa pavese

Ta lako probavljiva juha potječe iz Pavije u Italiji. (Iz Pavije potječu i „pofezni“ (vrlo rašireni u Njemačkoj) na maslacu pržene kriške bijelog kruha namočene u mješavinu jaja i mlijeka s premazom od marmelade; u Sad-u za to pofezne kažu *franch potatoes*) Za većinu jela postoje priče o njihovom nastajanju, tako i za ovu juhu: francuski kralj Franjo I., 1525. godine poslije izgubljene bitke sa španjolskim carem Karlom V., bježao je i zaustavio se u seljačkoj kući u okolici Pavije. Seljanka nije imala mnogo jela u kući, osim malo mesne juhe, nekoliko kriški kruha, malo sira i nekoliko jaja. Na brzinu je ispržila kruh i prelila ga juhom, ubacila jaje i odozgo sir. Kraljevska juha bila je gotova i ostala poznata kao Zuppa Pavese, a francuski kralj Franjo I odavno je zaboravljen. Mesnu juhu začinimo, kriške bijelog kruha ispržimo i stavimo u tanjur za juhu. Na svaku krišku razbijemo jedno jaje i oprezno dolijemo vruću juhu, da se jaje ne razlije. Tanjur s juhom stavimo u zagrijanu pećnicu dok se bjelance ne skrutne. Prije nego što poslužimo juhu pospemo ribanim sirom.

Zvarek

(*slo.*) uvarak, dekokt

Zvariti

(*slo.*) uvariti, svariti, skuhati, ukuhati

Zverina

divljač

Zvrčići

izrezana jufka (*smrzgana* – zgužvana) popečena u tavi na maslu, polita kiselicom i začinjena istucanim češnjakom

Zvrka

savijača, rola (BIH)

Ž

Žabo

(*franc.* jabot – čipkast) žabo kocke, vrsta kolača

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 zaklopcom 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 proždrhljivi, 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...

Želatina

(*franc.* gélatine) posebna vrsta ljepljive materije koja se često upotrebljava u kuhinjama i slastičarnicama za dobivanje aspika i drugih jela ali i za bistrenje vina, jelima daje poseban sjaj, a sloj želatine čuva i hranu sprječavajući dodir namirnica sa zrakom. Dobiva se iskuhavanjem

životinjske kože, hrskavice, telećih glava i nogu, kosti i dr. Proizvodi se i industrijski u obliku listića (vidi Agar-agar).

Želatina se najprije opere *hladnom vodom*, zatim se rastopi u *toploj vodi* (za svaki list želatine potrebna je po prilici 1 žlica vode) i procijedi kroz cjediljku za čaj. Cijedi se dok je još mlaka (uz neprestano miješanje). Nemate li točnu količinu u naputku, računajte četiri listića (teška po 2 g) za 0,5 kg ili ½ l namirnica ili jela.

Prozirna želatina upotrebljavala se za ukras još u starom Egiptu. Zabilježeno je da se posluživala riba prelivena želatinom.

Žele

(*franc.* gelée; *engl.* jellies) 1. voćna drhtalica, sa šećerom ukuhan voćni sok; 2. kolač koji se dobije miješanjem vina, voćnog soka i šećera s dodatkom boje, arome i sredstva za želiranje. Masa se izlije u kalup i pusti ohladiti; 3. bombon od stisnutog (želiranog) voćnog soka

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 počece 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

Žgajnček

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) začinjanim
 - 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

<i>Žganje vinsko</i>	rakija od vina
<i>Žganje žitno</i>	rakija od žita, komodara
<i>Sadno žganje</i>	rakija od voća

Žganjček

gusena posuda za kuhanje žganaca

Žgvacet



Žgvacet s tjesteninom

žgvacet, žvacet, zvacet; gulaš, umokac s meso;

1. autentični istarski specijalitet, od mesa peradi, sa začinima 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 sufigaje (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 prašćići (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. Peku 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 žeđ (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

Žuhko

Gorko

Žukla, žuklo

ukusno piće od malo vina i više vode

Žuljica

hladetina

Župo

župa; juha (Dalmacija)

Župnjak

vrsta božićnog kolača

Žurči

žurčić; čvarci (Krk)

Žur s

irutka s komadićima sira unutra

Žvacet

žgvacet umokac s iskosanim mesom

RJEČNIK PIĆA

(LEKSIKON PIĆA)

dok je još na lozi, a i kad se gnječi u kaci, miriše na ruže.
Julijan Apostat

Civilizacija se ne može zamisliti bez većeg broja ugodnih ljupkih mana, a jedna od takvih ugodnih mana je i uživanje u vinu.
Aldous Huxley

Pij sada vino, jer ti ćeš spavati dugo pod zemljom bez druga, prijatelja, bez žene.
Omar al Khayyam

Vino može zagrijati duh, ako se drži mjera.
W. Goethe

A

Absinth

alkoholno piće aperitivne namjene, proizvedeno na bazi vermutskih trava, anisa i drugih. To je svjetlozelena ili sasvim bezbojna tekućina koja sadržava približno 55 posto alkohola. Prekomjerno uživanje toga pića štetno djeluje na ljudski organizam, zato je u mnogim zemljama zabranjena njegova proizvodnja. Uslužuje se vrlo hladan u tumbleru uz dodatak soda-vode. Potječe iz Francuske, a prvi put je proizvedeno 1797. po receptu M. Pernoda.



Pelin, pelinkovac (apsint)

Pelin je izvorno bio aperitiv, kao „predjelo“ pred obrok no počeo se uživati i u ostalim prigodama. Budući da je većina vrsta pelina ima vrlo visok sadržaj alkohola počeli su razrjeđivati vodom te su „otkrili“ da i postotak korištene ledene vode razvija i nove okuse.

Za „zabranjeno“ piće – Absinth (apsint od *grč. apsinthion - pelin*; pelinkovac) - mnogi kažu da je prejak

dok je većini suviše gorko. Pravi *pelinkovac*, *pelin* (Absinth) radi se od nekoliko vrsta biljaka, a ovisno o proizvođaču stavlja se čak i do 20-tak različitih vrsta. Poznata slika kockice šećera u žlici koja sagorijeva iznad čaše pelina (Absintha) govori o tome koliko je doista jak, stoga je miješanje šećera i vode u njemu uobičajeno.

Pelin se također miješa s raznim vrstama zaslađivača ili voćem, poput naranče i limuna kako bi se dobio blaži okus. S obzirom na jačinu alkohola koju sadrži, *Absinth je vrlo zapaljive prirode* pa treba biti oprezan s ovim pićem.

Priprema se tako da natočite 0.03 Absintha u čašu i zatim preko žlice šećera nalijevate oko pola do jednog dl ledeno hladne vode. Lagano se promiješa i popije. Nakon tri ovakve čašice, malo je vjerojatno da će vas jutro poslije sjećanje dobro služiti. Navodno sadrži malu količinu supstanci koje uzrokuju halucinacije, no u svakom slučaju to je piće koje se isplati probati, kada ga uspijete nabaviti.

Priprema apsinta (pelina)

Postupak bez šećera

Ulijte 2 - 4 cl pelin u čašu, a zatim razrijedite s ledenom vodom u omjeru 1:1 ili 1:5. Vodu ulijevajte vrlo polagano u čašu, na pelin (absint), preko žličice. Polaganim ulijevanjem piće će dobiti svoju punu aromu a u isto vrijeme čaša će se zarositi.

Postupak sa šećerom

Po želji, možete pelin zaslati s malo šećera. U čašu ulijte 2-4 cl pelina. Absint žličicu (pelin žličicu) stavite na rub čaše i u nju nekoliko kockica šećera (po želji koliko slatko želite). Prvo prelijte kocke šećera s malo vode da budu natopljene. Porozna žličica će propustiti suvišak vode kako kockice šećera ne bi upile previše vode. Nakon nekog vremena višak vode će se iscijediti u čašu. Šećer će se lagano otapati i cijediti u čašu. Možete ostatak šećera, ne čekajući da se sve otopi, umiješati u čašu.

Postupak s bokalom (Absinthefontaine)



Pelin možete umiješati s vodom i pomoću bokala-fontane (Absinthefontaine). Čašu ispunite s pelinom (2-4 cl). U fontana-bokal stavite ledenu vodu i kockice leda. Čaše

stavite ispod malih ventilića (pipa) na fontani-bokalu i ispuštajte vodu, polagano, u vrlo tankom mlazu. Cijeli postupak zahtijevaju polagani postupak i uživanje u njemu. Pogotovo kada možete uživati u krug pelin u ovom Zubereitsungsmethode osigurava odgovarajuću atmosferu. Fontanu-bokal ostavite s ledom da se potpuno otopi i tek tada je ispraznite i perite, jer bi u protivnom staklo moglo puknuti.

Postupak s plamenom



U Engleskoj i Češkoj pelin (absint) je bilo popularno pripremiti s „plamenom“. Uzmite praznu čašu, žličicu za pelin (Absinthelöfel) stavite na rub čaše i u nju željene kockice šećera. Prelijte šećer s pelinom kako bi se dio polagano iscijedio u čašu. Zapalite pelin u kockama šećera i pričekajte da se karamelizira. Prelijte s malo vode i umiješajte u čašu. Na ovakav način pelin se pripremao još u 19. stoljeću.



Ulex pelin *Ulex Pierre ordinaire* je najjači Njemački pelin. Boca pića, od 7 dl, prirodne zlatne boje uvijeno je u papir kako bi ga zaštitilo od svjetlosti. Gorko nježnog

aromatičnog okusa na komorač i anis, pripravlja se od uravnotežene mješavine bilja. Sadržaja od 55 vol. alkohola. Alkohola upućuje nas na oprez pri količini konzumiranja.



Kübler Pelin Superieure je brand pelin, proizveden u Val-de-Travers, Švicarska, poznatom kao rodno mjesto pelin. Kübler pelin je prvi put proizvedena 1863. U količini od 500 litara.

Glavni sastojci Kübler pelina su Grande pelina (*Artemisia absinthium*) i anis. U proizvodnji se koriste i švicarska pšenica, izop (koljenasti izop – *Sideritis scardica Gris*), matičnjak, korijander, zvjezdasti anisa, komorač, rimski pelin i metvica. Kübler Pelin proizvodi se na tradicionalni način već više od sto godina. Nakon početne maceracije započinje spori proces destilacije. Dok se ne završi proces destilacije ne dodaje se ni šećer ni umjetna boja. Krajnji proizvod je prirodni, pravi švicarski "La Bleue" pelin od 53 vol. % alkohola.

Kokteli s pelinom, pelinkovcem

Vrlo je malo koktele s pelinom a najpoznatiji je "*Smrt popodne*" (Death in the afternoon) imenovan po istoimenoj knjizi Ernest Hemingwaya. Umjesto pelina s vodom u koktelu se miješaju pelin i šampanjac. Knjiga "*Smrt popodne*" govori o svečanosti i tradicija španjolske borbe s bikovima i daje nam pogled na povijest te borbe koju Hemingway smatra veličanstvenom, ali istodobno iznosi razmišljanja o prirodni straha i hrabrosti. Knjiga je objavljena 1932.



Sastojci: 1, 1/2 unci pelina, 4 unce Brut šampanjaca; Čaša: flauta za šampanjac.
U pelin ulijte šampanjac, ledeno ohlađeni Brut, barem 4 unce. Čaša će se sva zarositi.

Advokaat

liker nalik na vinjak s jajem – nizozemski specijalitet. Proizveden na osnovi genevera i jaja.

Akvavit

rakija s okusom na kima ili druge aromatične biljke. Mnogo se proizvodi i pije u skandinavskim zemljama. Najpoznatija je Alborg taffel akvavit u kojoj ima 45 posto alkohola.

Allasch

liker s jakim mirisom na kim i visokim postotkom alkohola, najmanje 40 posto. Poslužuje se vrlo hladan, a najzahvalnije je poslužiti ga u tumbleru.

Alpenkräuterbitter

to je liker proizveden na osnovi alkohola i ljekovitog alpskog bilja. Gorka je okusa i pije se kao lijek prilikom bolova u želucu. Poslužuje se pri običnoj temperaturi s običnom ili soda-vodom.

Ale

jako i dugo postojano englesko pivo, proizvedeno od najboljeg (najsvidljivijeg) slada, najboljeg hmelja, šećera, od trstike, riže i kukuruza. Pivo je svjetložute boje sa reskim okusom slično šampanjcu.

Podvrste su: Pale Ale; Burton Ale; Export India Ale; Bitter Ale, Mild Ale

Amaro 18

liker proizveden na osnovi alkohola i ljekovitih trava, vrlo bogata bukea i slatkogorka okusa. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u čaši za likere.

Americano

aperitiv. Mnogo se upotrebljava za miješanje pića

Amer-Picon

aperitiv francuske proizvodnje, pije se sam ili razrijeđen običnom ili soda-vodom. Upotrebljava se za pripremanje koktela, sadržava 27 posto alkohola.

Amourette

francuski liker ljubičaste boje

Ancestor de luxe

vrlo fin škotski whiskey sa 43 posto alkohola

Ancient bottle gin

vrsta džina, prodaje se u bocama posebna oblika, proizvodi ga firma Seagram.

Angelica

liker. Dobiva se od sjemena i korijena istoimene biljke. Vrlo je aromatičan, a slatkogorka okusa. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi uz čašu vode.

Angostura bitter

upotrebljava se kao dodatak, začim suhim (ne slatkim) mješavinama (kokteli) zbog arome i boje, a sadržava 45 posto alkohola. Ne pije se sam, nego se upotrebljava samo radi spomenute svrhe. Na bazi angosture prave se mnogi likeri. Proizvodi se od kore angostura (korijen prostrjela, naranče, anđeoski korijen (angelika), korijen galganta, kora kininovca, klinčić i kardamom), drveta u Južnoj Americi. Najbolja angostura Dr. Siegerts Angosturbitter proizvodi se od 1875. godine. Ubraja se u najjače bittre.

Anis del Mono

aperitiv koji se proizvodi od odličnog španjolskog anisa, a pije hladan uz čašu soda-vode.

Anisette

liker slatka aromatična okusa. Proizvodi se od anisovih plodova koji sadržavaju mnogo

eteričnog ulja. Proizvodi se u više boja i poslužuje pri običnoj temperaturi u širokim likerskim čašama.

Anisonka

rakija dobivena destilacijom voćne komine u koju se stavi plod anisa. Sadržava 32-55 posto alkohola.

Apfel-Branntwein

apple-brandy proizvodi se destilacijom jabukovca – jabukova vina pa se naziva i jabukov vinjak. Vrlo je popularno piće u SAD i poznato je po nazivu Apple-jack. Poslužuje se kao konjak.

Apollinariswasser mineralna voda s velikim količinama ugljičnog dioksida. Vrlo popularna u Njemačkoj.

Apple-Jackvidi: Aptel-Branntwein

Apricot Brandy liker proizveden od marelice. Aromatičan je. Poslužujemo ga sama, ne jako hladna u količini od 30 g, u širokoj čaši. Toči se u baru.

Aquardiente

španjolska rakija pečena od koma i anisa

Armagnac

francuski konjak (*Eau de vie de vin*; vinjak). Proizvodi se jednako kao konjak, ali ne smije nositi naziv „cognac“ jer se proizvodi u drugoj pokrajini, pokrajini Armagnac. Odlične je kvalitete i mnogo cijenjen u svijetu. Postoje tri područja njegove proizvodnje: Bas Armagnac, Haut Armagnac i Ténarèze po kojima i dobiva imena. U medicinskim uputama kardinala iz Gersa iz 14. stoljeća, armanjak se preporuča čak trudnicama. Ranije se spominjala „žestoka voda“, stigla u Francusku u doba arapske vladavine Španjolskom, a najviše se preporučala u liječenju. Proizvodnja armanjaka je procvatila u 17. stoljeću kad su ga Nizozemci počeli uvoziti u Englesku i na sjever.

Sadržava približno 42 posto alkohola. Poslužuje se kao vinjak-konjak. Najpoznatiji proizvodi su marke: Reinhart,

Château Maillac, Marquis de Montesquieu, Kressmann, Larressingle, Clés des Ducs, Sempe. Spominje se od 1905. god. Kvaliteta se označuje slijedećim simbolima: *** - najmanje odležan jednu godinu u bačvi

V.S.O.P. – najmanje odležan četiri godine u bačvi Hors d'age ili millésime – najmanje odležan deset godina u bačvi

Proizvodi se poput konjaka iz posebnih sorti bijelog vina. Destilat ima 50-62 stupnja i prvo se čuva nekoliko mjeseci u novim hrastovim bačvama da dobije boju i okus po taninu, a zatim u već korištenim da stari godinama. Tada se razvodni na 40 stupnja i rastoči u boce i više se ne mijenja.

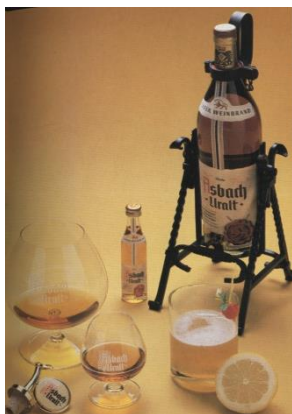
Arrak

(arak, arac, chopum) ta se rakija dobiva destilacijom od šećerne melase, riže i palmina soka. Proizvodi se na Javi, Cejlonu, Japanu i Sijamu. Sadržava 45-60 posto alkohola.

Poznate su marke Batavia arrak i Mandarinen arrak. Poslužuje se sama, hladna i u količini 30-50 g kao i druge rakije, ili u tumbleru uz dodatak leda, soda-vode, tonic-watera i ginger alea; ili za pripremanje raznovrsnih miješanih pića. Toči se i u baru. Mnogo je troše Skandinavci. U nekim zemljama na njezinoj se osnovi proizvodi arrak-punč i arrak-likor, koji sadržava približno 38 posto alkohola.

Asbach uralt





najpoznatiji je njemački vinjak, bogat bukeom. Sadržava 40 posto alkohola. Poslužuje se kao i konjak (uralt – prastar).

Asti spumante

pjenušac dobiven od muškate sorte grožđa. Sladak je a sadržava 11-14 posto alkohola. Vrlo dobro muzira. Proizvodi se na klasičan način pri kojemu pjenušac sadržava samo prirodni ugljični dioksid, i na drugi način gdje se ugljični dioksid umjetno dodaje. Prilikom otvaranja boce treba dobro paziti i imati čašu već pripremljenu, jer su u pjenušcu velike količine ugljičnog dioksida. U podrumu boce ne leže, već uspravno stoje. Pjenušac je dobio ime po gradiću Asti u Italiji. Spumante znači pjenušav.

Aurum

likier proizveden od vinjaka, naranče i kima, zlatnožute je boje, a potječe iz Italije.

B

Babeasca

rumunjska crna sorta grožđa.

Bacardi rum

najprije je proizveden u Santiago de Kuba u destileriji Bacardi 1862. na otoku Kubi, a kasnije i u Jamaici. Emilio Bacardi, najstariji sin don Facunda, izbjegao je s Kube zbog pristajanja uz pobunjenike protiv Španjolske, a za nezavisnost Kube, o kompanijom su upravljala njegova braća. Žene iz obitelji izbjegle su u Kingston na Jamaiku. Nakon američke okupacije Kube, Emilio Bacardi vratio se u domovinu, a njegov rum postao je sastojak omiljena koktela *Cube libre*, odnosno ruma pomiješana s coca-colum. Izmišljen je i koktel *Daiquiri*, a američki general Leonard Wood imenovao je Emilija Bacardija gradonačelnikom Santiaga. Bacardi je 1956. priredio veliki festival kojim je proslavljena Nobelova nagrada pisca Ernesta Hemingway-a, ljubitelja bacardia i koktela s njim.

Vrlo je aromatičan i sadržava 40 posto alkohola. Sigurno je jedna od najpoznatijih vrsta ruma. Mnogo se upotrebljava u baru za miješanje pića, a pije se i sam. Postoje dvije vrste toga ruma: bezbojni – *Carta bianca* i zlatnožuti – *Carta de oro*.

Najpoznatiji je rum „Havana Club“ i dalje se proizvodi na Kubi.

Badascony

poznato vinsko središte uz Blatno jezero u Mađarskoj.

Baden

znameniti njemački vinorodni kraj. Najviše se uzgaja rizvanac.

Bakarska vodica

pjenušavo vino iz Bakra. Služi samo za lokalne potrebe i nažalost, pored izvanredne kvalitete ima ga sve manje zbog odumiranja proizvodnje.

Povijesno je utvrđeno da su bakarski prezidi građeni od konca 18. st. Do početka prvog svjetskog rata, a sadnju loze je potakla carica Marija Terezija. Prezidi (terase) protezali su se u dužini oko 2 kilometra, a od mora do vrha brda u prosjeku je bilo 88 terasa. Prema predaji, kad su Napoleonovi vojnici početkom 19. stoljeća boravili u Primorju, moguće je da su domaćim ljudima prenijeli tehnologije proizvodnje pjenušca. U Francuskoj su ljudi za svoje potrebe proizvodili pjenušavo vino prekidanjem prirodnog vrenja, kao što se proizvodila i Bakarska vodica. Bakarska se vodica proizvodila isključivo od domaće beline ili žlahtine uzgojene isključivo na terasama. se gnječilo nogama u „grotlu“, posudi sa pomičnim dnom i rupama sa strana kroz koju je otjecala tekućina. Cijeli je posao pravljenja Bakarske vodice bio u rukama žena. Butelje su se čuvale za svečane trenutke i posjete dragih gostiju, a rijetki su Bakarsku vodicu proizvodili za prodaju. Bakarska vodica se već odavno ne proizvodi od grožđa sazrelog na terasama starih padina zaljeva. Terasa su zarasle, a djelomično i urušene. Vilim Frančišković posljednji je proizvodio jedino hrvatsko pjenušavo vino po originalnoj tehnologiji proizvodnje. Radio ga od grožđa iz Istre i Krka, a na boce stavljao etikete iz tridesetih godina (kada se još radilo to vino) Vodica i Bakarski tokajac.

Balaton

vinogradarski kraj uz Blatno jezero u Mađarskoj. Uzgaja se moslavac (furmint) i laški rizling.

Ballantine

škotski whiskey vrlo dobre kvalitete. Sadržava 43 posto alkohola. Nosi naziv firme koja ga proizvodi.

Bandol

regija u francuskoj pokrajini Provance, u kojoj se proizvodi bijelo, crno i posebno ružičasto vino.

Banylus

mjesto u francuskoj pokrajini Langeudoc Roussillon, gdje se proizvodi desertno vino. Kažu da je banylus jedino vino na svijetu, koje izuzetno paše uz – čokoladu.

Barack Palinka

vrsta rakije koja se proizvodi iz marelica. Potječe iz okolice Kecskemeta u Mađarskoj. Svjetložuta je i sadržava 43 posto alkohola. Pod nazivom Kajszin Barack proizvodi se i liker. Poslužuje se kao i druga pića te vrste.

Barbaresco

poznato crveno vino iz Piemonta u Italiji. Proizvodi se od sorte nebbiolo i jedno je od najboljih talijanskih crvenih vina.

Barbera

sorta grožđa koja daje svježe puno crveno vino. U Italiji su čuvena vina barbere iz Albe i Monferrata.

Bardolino

ukusno lagano crveno vino iz okolice sela Bardolino u pokrajini Veneto u Italiji.

Barolo

jedno od najboljih talijanskih crvenih vina, proizvodi se od sorte nebbiolo u okolici mjesta Barolo u Piemontu. To je puno krepko vino, koje oko tri godine zri u bačvi, a potom još oko pet godina i u butelji.

Barsac

najveća vinogradarska zona u Sauternesu u bordoškom kraju. Tu se proizvode čuvena slatka bijela vina.

Beaujolais

kraj kod Lyonea u Burgundiji, poznat po (mladom) vinu beaujolais, koje na tržište izlazi trećeg vikenda u mjesecu studenom. *Beaujolais supérieur* mješavina crvenih vina s područja Beaujolais kod Lyonea u Burgundiji. Francuski zakon zahtijeva da to vino bude znatno kvalitetnije i u alkoholu nešto jače nego obični beaujolais.

Beaujolais village crveno vino koje dolazi iz 35 sela regije Beaujolais. Po kakvoći je bolje od običnog beaujolaisa, nešto je jače, ali ipak ne dostiže kvalitetu vina beaujolais iz posebno izdvojenih devet općina regije, koje imaju pravo na najbolju apelaciju (appellation d'origine contrôlée).

Bénédictine

francuski liker koji još od 1510. godine proizvode benediktinci u Fécampu po starom i tajnom receptu od mnogobrojnih bilja. To je jedan od najpoznatijih likera u svijetu. Sadržava 45 posto alkohola. U prodaju dolazi nakon dugog njegovanja. U trgovini je poznat i kao D.O.M. liker (Deo Optimo Maximo). Toči se u baru, a najviše nakon jela, kao digestiv. Poslužuje se u maloj količini pri sobnoj temperaturi.

Bergamotte liker

likor od naranče, talijanske proizvodnje.

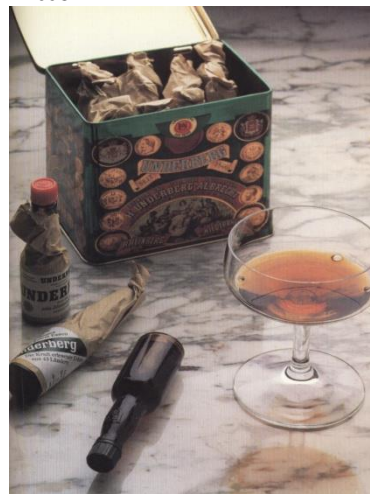
Bermet

vidi Terminološki rječnik

Bisquit Dubouché

vrsta dobrog konjaka, sadržava 40 posto alkohola.

Bitter



Magenbitter u liker čaši

vrsta gorkog alkoholnog pića. Pije se vrlo hladan i razrijeđen soda-vodom.

Black and white

škotski whiskey vrlo poznat u svijetu, sadržava 43 posto alkohola.

Blackberry brandy

liker od kupine odgovarajuće boje i mirisa.

Bockbier

v vrlo poznato tamno pivo, po kvaliteti i visokom postotku alkohola 5-6 posto.

Bols

u svijetu vrlo poznata tvornica likera i drugih alkoholnih pića. Sjedište joj je u Amsterdamu. Utemeljio ju je 1575. godine Lucas Bols.

Bommerlunder

poznata vrsta rakije – akvavit. Poslužuje se vrlo hladna i u malim količinama.

Bonaparte

vrsta vrlo cijenjenog konjaka.

Boonekamp

cijenjena vrsta nizozemskog biljnog likera sa sadržajem alkohola 40 posto i više. Taj liker ima gorak okus i intenzivan miris. Boja mu se na svijetlu prelijeva – opalizira. Originalni mu je naziv: Booncamp of maggbitter!

Booths

poznata tvornica prvorazrednog engleskog džina.

Botrytis

plemenita plijesan koja “napada” u vinogradu i koja presudno utječe na značajke pojedinih sorti grožđa, od kojih se proizvode slatka vina. Neka od najboljih desertnih vina na svijet, poput francuskih Sauternes, mađarskih Tokaya i njemačkih izbornih berbi, proizvode se „zahvaljujući“ botrytisu.

Borovnična rakija

uobičajeno ime za rakiju od borovnice. Radi se od zrelih zgnječenih bobica borovnice s

dodatkom vode, vrenjem i destilacijom. U nekim zemljama nalazimo je pod imenom:

Spiritus Juniperi (Wacholdergeist) Steinhäger, Doornhaat, Machande I	Njemačka;
Gin	Engleska
Genever	Holandija
Genèvre	Francuska
Borovička	Poljska
Kranabitterschnaps	alpska klekovača kod nas
Brinjevac	Slovenija

Borovično pivo

proizvodi se u nekim skandinavskim zemljama tako da se izmuljaju bobice borovnice, a zatim doda hmelj i kvasac pomoću kojega provri.

Bourbon whisky



Bourbon Whiskey



Bourbon Old-Fashion u „staroj“ čaši (Old-Fashion-Glas) – lijevo; Bourbon Manhattan Cocktail u koktel čaši (desno)

poznata vrsta whiskeyja proizvedena u SAD-u.

Branntwein

oznaka za destilirana jaka alkoholna pića s njihovim specifičnostima. To su: vinjak, šljivovica, lozovača, rum, whiskey itd.

Brauselimonade

limunada napravljena sa soda-vodom u kojoj ima dosta ugljične kiseline, - pjenušava limunada.

Brinjevac-borovnica.

Rakija dobivena destilacijom provrele komine borovnice. Popularna rakija u Sloveniji.

Brombeergeist

specijalna rakija koja se proizvodi u okolini Schwarzwalda od alkohola i soka borovnice. U njoj ima približno 45 posto alkohola. Poslužuje se vrlo hladna.

Byrrh

u Francuskoj cijenjeni aperitiv. Pije se obično sa soda-vodom, a upotrebljava se i za miješanje pića. Osnova mu je vino.

C

Caloric punsch

alkoholno piće, tvornička mješavina koja je popularna u skandinavskim zemljama.

Calvados



Calvados u čašama s poklopcem

francuski jabukov vinjak. Proizvodi se destilacijom jabukovca (jabukova vina). Cijenjeno je piće u Francuskoj i u cijelom svijetu. Poslužuje se kao vinjak. U SAD se proizvodi pod nazivom Apple-Brandy i Apple-Jack. Sadržava približno 42 posto alkohola (86 proof-a).

Campari-bitter

u cijelom svijetu poznat i cijenjen talijanski aperitivni bitter. Sadržava približno 27 posto alkohola. Pije se vrlo hladan i razrijeđen soda-vodom. U poslovanju bara prijeko je potreban.

Caldo de canna

sok od šećerne trske, služi u tropskim krajevima za piće. Pod ovim imenom nalazimo ga u Brazilu kao narodno piće. Bijele je boje kao mlijeko, ugodnog slatkog mirisa i slično je razrijeđenom moštu od grožđa.

Canadian club whisky

kanadska marka odličnog whiskeyja.

Capricornia

liker od tropskog voća, potječe iz Australije.

Carpano

poznati talijanski vermut.

Carlsberg

poznato dansko pivo.

Cassis crème

liker proizveden od crnog ribizla. Proizvodi se rakija i sirup cassis, a dobivaju se od iste vrste sirovina. Konzumira se i u baru. Liker sadržava približno 35 posto alkohola. Proizvodi se u gradu Cassisu u Provansi.

Catalan

jaka i bistra rakija napravljena iz soka šećerne trske u Meksiku. Vrlo omiljeno piće.

Cava

španjolska riječ za šampanjac

Chablis

bijelo bugarsko vino.

Chabeso (šabeso)

vrsta nekadašnjeg bijelog gazirajućeg bezalkoholnog osvježavajućeg pića, malo kiselkastoslatkasto (isp. Kabezo). Pakirano u zelenim bocama s patent zatvaračem na kuglicu. Prije upotrebe kuglica se prstom utisnula u bocu.

Chandy

englesko piće, mješavina piva i limunade.

Chantré

njemački vinjak, sadržava približno 40 posto alkohola.

Charmot

metoda proizvodnje pjenušavih vina u tankovima, gdje se događa druga fermentacija, za razliku od „methode traditionnelle“, kojom se proizvode svi šampanjci i veliki broj pjenušaca, kod koje se druga fermentacija zbiva u boci.

Chartreuse

francuski liker vrhunske kvalitete. Proizvodi se od ljekovitih trava i raznih koncentrata u samostanu benediktinaca u južnoj Francuskoj. Recept za proizvodnju

velika je tajna i znaju ga samo dva živa redovnika (o.a. tekst pisan 1998.) Postoje dvije vrste toga likera: chartreuse verte – zeleni sa 55 posto alkohola i chartreuse jaune – žuti sa 43 posto alkohola. U baru ima istu namjenu kao i benediktin, a poslužuje se u količinama od 25 i 30 g. Proizvodi se od 1607. godine. Ekstrakt toga likera poznat je kao Elixir végétal de la grande Chartreuse – 68% alkohola.

Cherry-brandy

voćni liker od trešnjeva soka. Poslužuje se kao digestiv i vrlo je cijenjen. Posebno ga cijene Englezi.

Cherry Heering

likor proizveden u Danskoj, odlična trešnjeva okusa.

Cherry whisky

likor na osnovi whiskeyja i trešanja.

Chianti

talijansko vino. Na tržište dolazi u bačvastim bocama.

Chinabitter

pripada skupini jakih bitera (bez šećera). U istoj su skupini: Angostura bitter, Stargaoder bitter, Thorner tropfen itd.

Cider

jabučno vino u Engleskoj i Normandiji. Proizvodi se katkad i od krušaka, postupak je sličan dobivanju vina iz grožđa.

Cinzano bitter

vrlo poznati bitter, mnogo se upotrebljava za miješanje pića.

Cinzano vermouth

talijanski vermut svjetskog glasa po kvaliteti i popularnosti. Proizvodi se u više varijanata:

- a) bijeli – slatki i suhi
- b) crveni – samo slatki

Pije se vrlo hladan i razrijeđen sodom.

Club 99

whiskey škotske marke sa 41 posto alkohola.

Coca-cola

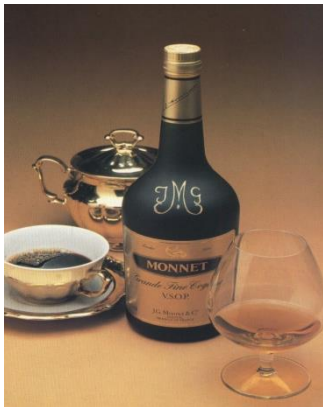
osvježavajuće bezalkoholno piće pripremljeno od različitih biljnih ekstrakata i s dodatkom male količine kofeina i ugljične kiseline. Prvi ju je proizveo ljekarnik John S.Pemberton 1886. godine i od tada je u proizvodnji u SAD-u. Prvobitna namjena je zapravo bila napraviti ljekoviti sirup za ljude koji pate od stalnog umora ili ih pak muči zubobolja. Dugo je kuhačom miješao tajne sastojka u velikom kotlu obješenom iznad otvorena ognja. Na kraju je ustvrdio da sirup ima vrlo dobar okus i odmah se prihvatio reklamiranja nove ljekarije. No na njegovu žalost, Coca-Cola nije uspjela kao djelotvorni lijek, ali ni kao osvježujuće piće. Prve godine proizvodnje Pemberton je na reklamu potrošio 73,96 dolara, no uspio je prodati Coca-Colu za samo 50 dolara.

Proizvodi se i kod nas u Zagrebu, a kvaliteta je pod kontrolom američkih stručnjaka – Pravi naputak je tajna. Poslužuje se vrlo hladna (+4 °C). Coca Cola je čak prisvojila i „djeda božićnjaka“. Slika koju mi danas poznajemo (simpatični djedica sa bijelom bradom u crvenoj odjeći) sačinila je Coca Cola, to je crvena i bijela boja – boja Coca Cole. Boca koja čini srž uspjeha Coca Cole, postala je najpoznatija boca na svijetu. To je klasika suvremenog dizajna ambalaže. Nastala je 1916. godine, tj. tri godine nakon otvorenog natječaja kompanije. Na natječaju je pobijedio službenik jedne tvornice stakla iz Indijane. Boca je nastala na temelju crteža graška cocke koji je rebrast. Kako se prototip nije mogao upotrijebiti u tadašnjim strojevima za punjenje stvoren je tanji oblik.

Cognac



Konjak i čaše za konjak



mala crna s konjakom



konjak u konjak „švenkeru“

dobiva se od prirodnih mladih bijelih vina iz vinogorja što gravitiraju gradiću Cognac u jugozapadnoj Francuskoj, u oblasti Charante. Samo destilati dobiveni iz ove oblasti imaju pravo nositi naziv „Cognac“. Francuska vlada je 1909.god. donijela zakon kojim se točno određuje područje na kojem se konjak proizvodi, te kakvog kvaliteta mora biti i pod kojim se nazivom smije prodavati.

Novi konjak ima svijetlu, stari tamno-žutu boju i fini ukus i miris. Kvaliteta konjaka označena je na etiketi (naljepnici) boce i to sa jednom, dvije ili tri zvijezde ili krune. Kvaliteta se označuje i ovim izrazima:

Grande fine Champagne
Fine Champagne
Fine bois
Bon bois

Osim toga označen je i izrazima:

<i>Vieux</i>	star
<i>Trés vieux</i>	vrlo star
<i>F.O.</i>	fine old (fin i star)
<i>S.O.- superior old</i>	izvanredan i star
<i>V.O.P.- very old pale</i>	vrlo star i blag

U cognacu s kvalitetnom oznakom Fine champagne mora biti najmanje 50 posto „cognaca“ Grande champagne, a ostalo mora biti od Petite champagne. Oznaka premier, bois i deuxième bois ovise o kvaliteti hrastova drveta od kojeg je napravljena bačva u kojoj „cognac“ odležava. Najbolja je kvaliteta od hrasta ljutike stara 80-100 godina koji se prije prerade sušio najmanje pet godina. Od drveta bačve – „cognac“ dobiva boju i djelomično buke.

Oznake starosti (ne vrijede za sve proizvođače)

* - <i>Une étoile</i>	jedna zvjezdica 2-3 god.
** - <i>Deux étoiles</i>	dvije zvjezdice 3-8 god.
*** - <i>Trois étoiles</i>	tri zvjezdice 8-10 god.
<i>VO – Very old</i>	vrlo star 10-15 god
<i>VOP – Very old product</i>	VOP – Very old product
<i>VSOP – Very superior old product</i>	vrlo star 20 god.
<i>VVSOP – Very, very superior old</i>	vrlo star 25 god.
<i>XO – Extra old</i>	XO – Extra old
<i>Extra – Extra</i>	Extra – Extra

Tvornica Hennessy ima posebne oznake

<i>SO</i>	Cognac stariji od 25 godina
<i>XO</i>	Cognac stariji od 45 godina
<i>Extra</i>	Cognac stariji od 70 godina

Tvornica Martell svoje proizvode označuje ovako:

<i>VSOP</i>	Cognac stariji od 20 godina
<i>Cordon bleu</i>	Cognac stariji od 35 godina
<i>Cordon d'argent</i>	Cognac stariji od 60 godina
<i>Extra</i>	Cognac stariji od 70 godina.

Engleska oznaka starosti:

<i>V.O.</i>	very old
<i>V.O.P.</i>	very old pale
<i>V.S.O</i>	very superior old
<i>V.S.O.P.</i>	very superior old pale
<i>V.V.S.O.P.</i>	very, very superior old pale
<i>V.O.C.B.</i>	very old Champagne Brandy
<i>V.V.E.S.O.P.</i>	very, very extra superior old pale
<i>X.O.</i>	extremely old
<i>V.X.O.</i>	very extremely old

Cointreau

poznati francuski liker proizveden od kore naranača s indijskog otoka Curaçao. Vrlo je sličan triple sec liker. U njemu ima 40 posto alkohola. Poslužuje se u čašama za likere od 0,030 l. Proizvodi se od 1849. godine u mjestu Agnèrsu.

Cordial Médoc

visokokvalitetni francuski liker. Dobiva se destilacijom bordoškog vina medoc i biljnih esencija. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u malim količinama u velikoj čaši za likere. Sadržava 43 posto alkohola.

Cordial likeri

skupina likera dobivena na osnovi konjaka. Obično imaju visok postotak alkohola.

Court bouillon

vidi: Kurbujon

Courvoisier

jedan od najboljih francuskih konjaka poznat i pod imenom The Brandy of Napoléon. Neke boce courvoisiera nalaze se na posebnim ležištima u obliku postolja topa, koje vrlo dekorativno djeluje (Courvoisierov top).

(To žestoko piće /konjak se dobiva destilacijom bijelih vina, a tekućina zatim počiva određeno vrijeme u hrastovim

bačvama da dobije poseban okus/ nije dobilo ime prema imenu proizvođača, kako to često biva, nego – naknadno. Kao mnogo toga u Francuskoj, i s Courvoisierom je počelo – s Napoleonom. Napoleon je, kažu, na ratištima obvezno doslovce polijevao svoju odoru kolonjskom vodom – jer nije podnosio mirise tjelesnih isparavanja koji su se, širili oko vojnika dok su se, slušajući njegove naredbe, ne samo znojili nego i ginuli – a u svoje je tijelo ulijevao prilične količine konjaka.

Najčešće je to bio konjak obitelji Gallois, koji mu je i za dvor nabavljao Emmanuel Courvoisier. Taj Emmanuel nije bio nimalo naivan i posao je najprije dobio povezavši se s nekoliko Napoleonovih maršala, no Napoleon je bio zadovoljan njegovim uslugama toliko da se, kaže legenda, i na brodu kojim je prevožen u zatočeništvo na Sv. Helenu našlo stotina boca konjaka (neki kažu: nekoliko malih bačava).

Okus toga pića nije ostao nepoznat ni engleskim časnicima koji su ga sprovodili u sužanjstvo, a oni su piće nazvali „The Brandy of Napoleon“. Baš to, ali na francuskom, piše na svakoj boci od 1969., kad je bila 200. godišnjica Napoleonova rođenja, ispod imena Courvoisier.

Felix Courvoisier, Emmanuelov sin, osnovao je 1843. s jednim od Galloisa kompaniju Courvoisier i počeo proizvoditi istoimeni konjak, a Napoleon III. ga je, imajući na umu i odanost te obitelji njegovu ujaku Napoleonu I., imenovao dvorskim dobavljačem. Dvadeset i tri godine poslije Felix je umro bez muškog nasljednika, no njegovi su nećaci nastavili voditi kompaniju pod istim imenom i s istom vrstom djelatnosti sve do početka 20. stoljeća. Od 1909. godine vlasnik je kompanija engleske obitelji Simon, koja je još više povezala konjak Courvoisier s Napoleonom, dodavši logo Napoleonovu siluetu i lansiravši takozvanu Josephininu bocu, po kojoj se danas, osim po kvaliteti, Courvoisier prepoznaje širom svijeta. Daljnje spajanje te kompanije s većima (1964.) donijelo je konjaku Courvoisier doista svjetsku slavu.

Crème de...

pod ovim nazivom uglavnom razumijemo slatke, guste likere: crème de cacao, crème de vanille, crème de cassis (od borovnica), crème de menthe (od metvice) itd. Poslužuje se u čašama za likere. Mnogo se upotrebljavaju za *pousse-café*.

Crème de cielliker svjetloplave boje po okusu sličan Curaçao, nizozemske proizvodnje.

Crème de Mokaliker od kave.

Crème de poyeauliker

s okusom i mirisom na bademe, ružičaste boje ili bezbojan. Francuske proizvodnje.

Crème de Pecco

liker s okusom na čaj, svjetlosmeđe boje, nizozemske proizvodnje.

Crème de roses

liker boje i mirisa ruže.

Crème Yvette

stari slatki američki liker s mirisom, okusom i bojom na ljubicu. Sadržava dosta alkohola.

Curaçao

liker proizveden od naranče s indijskog otoka Curaçao. Ima ga raznih boja: crveni, plavi, zeleni, bezbojni. Mnogo se upotrebljava u baru, a pije se i sam. Na hladnom mjestu eterična se ulja kristaliziraju, a liker dobiva mutan izgled. Na toplom mjestu liker se vraća opet u prvobitno stanje. Označava se sa: *sec* – (suh), *Extra sec* (vrlo suh), *Triple sec* (triput sušen), *Blanc* (bijel), *Topaze* (žut kao šafran).

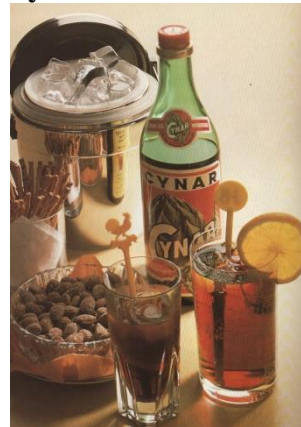
Curaçao orange

Liker koji se najčešće pije sam. Narančast je, a sadržava 35 posto alkohola. Drži se na sobnoj temperaturi. Poslužuje se kao i ostali likeri.

Cuvee

ta često korištena riječ naprosto označava određeni tip vina, što ga je vinarija odlučila proizvesti poslije pojedine berbe. Cuvee ne mora, kao što se misli, biti mješavina vina s više položaja ili od više vrsta grožđa. Korištenje riječi *cuvee* ne podliježe zakonskim obvezama. Krajnje banalno, ako sami proizvodite vino, možete na etiketu staviti svoje ime i prezime i uz to dodati *cuvee*.

Cynar



Aperitiv: Cynar i soda, čisti (pur) Cynar s ledom i pistacijom

Aperitiv napravljen od artičoke i biljnog ekstrakta. Tamnosmeđ je. Poslužuje se sa soda-vodom, komadićem limuna, narančinom korom, te slanim prutićima ili slanim datuljama.

D

Danziger Goldwasser

proizvodi se od kore naranče, limuna, šećera, kima, ružinih latica, muškata itd. Sadržava mnogo šećera i 30% alkohola. Bezbojan je. U njemu plivaju bezbrojna zrnca zlatne prašina, koja na svjetlu odražavaju sjaj.

Poznat je i po imenu Danziger Lachs ili Dupelt Glden-wasser. Poslužuje se hladan u likerskoj čaši.

Damson gin

engleski liker na osnovi džina i šljive bardaklije. Tamnocrvena boje.

Decanter

engleski magazin, jedna od najutjecajnijih svjetskih publikacija o vinima.

Deinhard

jedna od najpoznatijih tvrtki za proizvodnju vina u SR Njemačkoj.

Destilacija alkohola

destilacijom dobivamo alkoholna pića od raznih komina i kljuka kojima je izvršeno alkoholno vrenje. Prilikom grijanja alkohol se pretvara u paru prije vode (vri na 78 °C, voda na 100 °C). Prolazeći kroz cijevi, hladi se i ponovno pretvara u tekućinu.

Digestive



Digestivi

alkoholno piće koje se uzima nakon jela radi lakše probave.

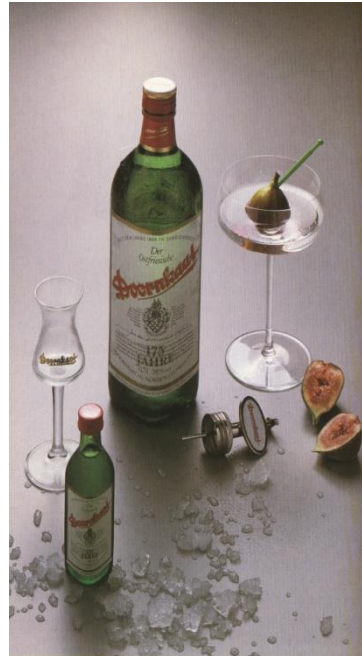
Dionysos

po grčkoj mitologiji bog vina.

Don Perignon

osobito kvalitetan šampanjac nosi ime svoga izumitelja. Proizvodi ga firma Moët & Chandon.

Doornkaat



Ledeno ohlađeni Doornkaat sa smokvama žitna rakija filtrirana preko borovnica. Sadržava 40 posto alkohola, a poslužuje se vrlo hladna. Omiljena je u Njemačkoj, odakle i potječe.

Dosage

proces dodavanja šećera u šampanjac ili pjenušac u posljednjoj fazi proizvodnje. Slatkoća se dodaje šampanjcu u formi ekspedicijskog likera, koji je mješavina žestokog alkohola i šećera.

Drambuie

liker škotske proizvodnje. Proizveden na osnovi whiskeyja i meda. Piće britanskog dvora. Tek od 1906. godine proizvodi se za tržište. Na galskom jeziku izvorno glasi „An Dram Buidheach“ – ugodan napitak. Naputak za izradu pripada klanu Mac Kinans a dobili su ga od princ Charles Edwardsa 1745.

Dry ginger-ale

bezalkoholno piće s okusom na đumbir, ugodno aromatično, u ustima malo peče. Proizvode ga mnoge firme u svijetu, ali je okus pića različit.

Droga za likere

to su razni dijelovi bilja koji se ističu aromom, okusom, bojom itd., a mogu se upotrebljavati za proizvodnju pića jer nisu štetni za ljudski organizam, nego na njega djeluju stimulativno.

Dubonnet

aperitiv francuske marke. Pije se sam i sa soda-vodom, hladan. Proizvodi se od biljnih esencija i aroma.

Dubouch

poznata vrsta konjaka

Dujardin

vrlo poznat vinjak u Zapadnoj Njemačkoj

E

Eau de vie (de vin)

francuski izraz za rakiju (vinjak).

Edelbranntwein

njemački izraz za najkvalitetnije alkoholno piće dobiveno destilacijom voća ili žitarica, bez ikakvih umjetnih dodataka: konjak, whiskey itd.

Edelwein

njemački izraz za najkvalitetnija vina

Ekstrakt

srž (topive tvari) nekih materija namijenjena proizvodnji pića

Elixir

stari naziv za visokokvalitetne likere.

<i>Elixir China</i>	Italija
<i>Elixir d'Anvers</i>	Belgija
<i>Elixir Izarra</i>	Španjolska

Encian

rakija ili liker dobiven od korijenja biljke encian. Poslužuje se hladan.

Esenc

koncentrirani preparat za proizvodnju likera.

Eterična ulja

mного se upotrebljavaju u proizvodnji likera. To su obično bezbojne ili svjetložute tekućine, netopljive u vodi, ali topljive u alkoholu. Vade se iz kore: naranče, limuna, grapefruita, anisa, kima, ruže itd.

Eksport pivo

pivo vrlo dobre kvalitete koje je namijenjeno izvozu

F

Facon

riječ koja označuje razrijeđeno visokopostotno alkoholno piće

Federweisser

mlado, još ne posve bistro vino, s velikom količinom ugljične kiseline

Fernet-Branca

talijanski gorkoslatki liker. Vrlo je cijenjen i poznat. Sadržava 45 posto alkohola. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u čaši za likere.

Fior d'Alpe

likер na bazi alpskog cvijeća i bilja, s kristalima šećera u boci

Fortificiranje

dolijevanje žestokih alkoholnih pića tijekom proizvodnje vina, i to najčešće kako bi se zaustavila fermentacija. Tipični primjeri fortificiranih vina su porto, sherry i naš prošek

Francuski vermuti

Chastenet, Noilly Prat, Chambéry i drugi. Pretežno su „suhi“ i mnogo se troše u baru.

Frizante

Sasvim lagano pjenušavo vino

Fusel

rakija od krumpira, u Njemačkoj narodni izraz za lošu rakiju.

G

Galchiano

talijanski biljni liker.

Gambrinizam

bolest koja se dobiva od prevelikog uživanja piva.

Gambrinus

vrst vrlo kvalitetnog piva (kralj piva)

Gamay

crna sorta grožđa od koje se proizvodi čuveni francuski (mladi) beaujolais, vino za studeni i prosinac.

Gastrozofija

nauka o dobrom izboru jela i pića.

Gazirano piće (umjetna pića)

Prva gazirana pića pojavila su se 1832. godine pošto je Amerikanac John Mathews izumio stroj koji je u tekućinu ubacivao ugljikov dioksid (CO₂).

Za razliku od prirodnih pjenušavih vina koja sadrže ugljikov dioksid, koji je nastao isključivo kao posljedica alkoholne fermentacije, gazirana se vina proizvode dodavanjem ugljikova dioksida iz čeličnih boca, odnosno preko specijalnih uređaja. Postoji bitna razlika u kakvoći i cijeni, na tržištu, između prirodnih i gaziranih (umjetnih) pjenušavih vina. Za proizvodnju gaziranih najčešće se rabe bijela i rjeđe ružičasta (roze) vina koja sadrže 11-13 posto vol. alkohola, 7 g/l ukupnih kiselina i 15-50 g/l šećera. Nakon pripreme osnovnog vina i obavi njegova fizikalna i kemijsko-biološka stabilizacija, ono se rashlađuje na oko 0 °C. zatim se u tankovima saturatorima ili pri punjenju u butelje zasićuje ugljikovim dioksidom. U gaziranim vinima gotovo i nema vezanog ugljikova dioksida pa se slobodni i otopljeni ugljikov dioksid ubrzanije oslobađaju iz vina, nakon otvaranja butelje, u obliku krupnijih mjehurića, tzv. perli i bisera po kojima su tim nazivima gazirana vina na tržištu često i deklarirana.

Geistige Getränke

alkoholna pića.

Genever

vrlo poznato alkoholno piće. Proizvodi se u Nizozemskoj, destilacijom raženoga slada i bogatog dodatka borovnica. Sadržava približno 40 posto alkohola. Poslužuje se hladan u malim količinama 25 g. Odgovara našoj klekovači, engleskom džinu.

Gilka

poluslatkasta rakija s mirisom kima. Proizvodi se u Berlinu.

Gin

(džin) bezbojna rakija proizvedena od žitarica (ječam raž, pšenica), borovnica – kleke u kombinaciji s citrusima i aromatičnim biljem, kao što je korijen angelike, anis, korijandar, kardamom i drugo.

Proizvodi se u mnogim zemljama. Kod nas: klekovača, brinjevac, borovička;

<i>Hrvatska</i>	klekovača, brinjevac, borovička
<i>Nizozemska</i>	Genever
<i>Njemačka</i>	Steinhäger
<i>Austrija</i>	Wacholderschnaps
<i>Francuska</i>	Genièvre
<i>Italija</i>	Spirito di Ginepro

Najpoznatije vrste u Engleskoj:

<i>London dry gin</i> i <i>Plymouth gin</i>	vrste suhих džina
<i>Old Tom gin</i>	je slatkasta okusa
<i>Sloe gin</i>	liker proizveden na osnovi džina i kupina

U svijetu su poznate marke: Gordon's, Seagram's, Booth's, Gilbey's, Walker's, Burrough's, Beefeater, Seeger's, Calvert, Fockink, Nicholson's, Sunbeam ...

Jedinstvena botanička formula uz destiliranje daje različit stupanj suhoće, što je važno za pripremanje koktela.

Većina barmena najradije koristi *English dry* ili *London dry* jer mu postupak

destiliranja uz melasu od šećera daje neutralan okus. Oba se znatno razlikuju od nizozemskog, slatkog ili *genever džina* jačeg okusa (priprema se od borovica i zrnja žitarica i ima veći postotak alkohola). Popularni *American dry* slabijeg je okusa i majstori koktela ga zovu „mekanim“ kao što je i crveni *Sloe gin* i okusom *sloe* šljive. Novi britanski gin – *Tanqueray No Ten* finog je voćnog okusa dok je omiljeni džin princa Charlesa, barem tako kažu, *Juniper Green Organic* (mirisa i okusa aromatičnog bilja).

Džin se poslužuje uvijek hladan, u tumbleru s ledom, korom limuna uz dodatak soda-vode ili tonic-watera. Može se poslužiti uz njega i kocka šećera. Najviše se koristi u miješanim pićima, a manje sâm – pur (čist).

Povijest džina – na Otoku (Engleska) se proizvodi od 1640 godine kad su se domaći vojnici vratili iz 30-godišnjeg rata. Tijekom bitki hrabрили su se gutljajima „Duch couragea“ ili džinom za koje se govorilo da je holandsko (nizozemsko) nacionalno piće. Preživjeli vojnici vratili su se kući s bocom tog alkoholnog pića i vjerovali da, zahvaljujući pripremi od tamnoplavih borovica, ima ljekovita svojstva. Povjesničari gastronomije tvrde da je „modu“ ispijanja džina uveo holandski plemić William od Orange kad je 1689. okrunjen za engleskog vladara. Budući je to bilo skupo inozemno piće, posebno se kontrolirao uvoz iz Francuske baš kao i konjak. S vremenom se uvoz i prodaja nisu mogli kontrolirati, pogotovo kad se počeo proizvoditi u novoootvorenim londonskim destilerijama. Džin se pio na hektolitre, pa se govorilo da su stanovnici britanske metropole prosječno godišnje popili 63,5 litre. U suvremeno opremljenim destilerijama (za tadašnje doba) počeo se proizvoditi 1761.

nadaleko poznati **bombay džin** prema istom naputku. Viktorijansko doba donijelo mu je naziv – ozloglašenog pića, ali se s vremenom to promijenilo i postao je nezamjenjiv dodatak – koktelima. U doba

hladnog rata postao je simbol Zapada u nadmetanju s ruskom votkom, a filmski junak, svemogući, James Bond (007) reklamirao ga je u koktelu – *dry martini*.

Ginger-ale

vrsta limunade, ima okus đumbira. Bezalkoholno osvježavajuće piće, a upotrebljava se i za miješana pića.

Ginger beer

vrst piva s malim postotkom alkohola, djeluje osvježavajuće, a ima okus đumbira.

Gomme

šećerni sirup koji se koristi za miješanje nekih pića.

Gösser

vrsta lakog bijelog piva iz Goslara (voda se uzimala iz rijeke Gose). Kasnije se počelo ovu vrstu piva raditi u Leipzigu i okolici. Pivo se čuvalo u nezačepljenim bocama s dugim vratovima.

Grande Champagne

oznaka za visokokvalitetni konjak

Grand Marnier

francuski liker tražen u cijelom svijetu. Proizvodi se na osnovi konjaka, curaçaoa i naranče. Sadržava približno 38 posto alkohola. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi. Poznat je po imenu cordon rouge – suhi i cordon jaune – slatki koji ima manje alkohola od prethodnog.

Grappa talijanska rakija koja se dobiva od – komovica, loza. Sadržava 45 posto alkohola. Tijekom odležavanja u hrastovim bačvama dobiva tamnu boju i okus na tanin. Poslužuje se hladna u malim čašama, poslije jela. U posljednje se vrijeme proizvodi s dodatnim mirisima, mente, naranče itd.

Gran reserva

španjolski zakonski termin za crna vina, koja se proizvode samo u posebno dobrim berbama te koja prije puštanja na tržište

moraju provesti najmanje dvije godine u bačvama i tri godine u bocama.

Guignolet

francuski liker od trešanja (cherry brandy)

Guinness Stout

tvornica koja proizvodi kvalitetno pivo.
Nalazi se u Dublinu (Irska)

H

Halb und halb

gorki liker bogat biljnom aromom trava, angelike, đumbira itd.

Half

proizvod „Maraske“. Liker od macerata-droga originalnog maraskino destilata. Obojen je prirodnom bojom. Sadržava 36 posto alkohola i 250 g šećera u litri. Odličan je aperitiv.

Half om half

likor proizveden od curaçaoa i gorkih naranača. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u običnoj likerskoj čaši. Proizvodi se u Nizozemskoj. Sadržava 38 posto alkohola

Heidsieck

poznata marka francuskog pjenušca koji se izvozi i na engleski dvor.

Henkell

poznata marka njemačkog pjenušca

Hennessy

marka konjaka svjetskog glasa

Himbeergeist

rakija od malina. To je bezbojna tekućina sa 45 posto alkohola. Poslužuje se hladna u količini 25 – 25 g. Najbolji se Himbeergeist dobiva od švarevaldskih malina.

Hippokras

vino s medom i mirodijama. Omiljeno piće u srednjem vijeku

Honiglikör

likor proizveden na bazi meda i alkohola. U litri likera ima 25 dag meda i 35 posto alkohola

Honigwein Met

medica; napitak od provrelog ili neprevrelog meda

I

Ice breaker

u prevodu ledolomac. Grof Stephan Keglevich, kreirao je – votku Keglevich 1882. god., na osnovu te votke danas se radi ledolomac s dodatkom devet vrsta voća: lubenica, smokve, jagode, kokos, marelica, kruška, limun, breskva, šumske bobice. Pije se samo, rashlađeno na 3 C (isto tako mora biti rashlađena i čaša), ali se isto tako slaže sa sladolednim kupovima (ledenim specijalitetima), i voćnim salatama; njegov voćni karakter slaže se u koktelima, a odlično se spaja sa šampanjcem.

Izarra

francuski liker. Žuti sadržava 40 posto, a zeleni 48 posto alkohola. Proizvodi se od meda, armagnaca i biljnog koncentrata (Izarra – Zvijezda).

J

Jabukovac

(franc. cidre, engl. Cider) jabukovo vino. Alkoholno piće sa 3-6 posto alkohola, dobiva se vrenjem jabuka u drvenim bačvama. Katkada se miješa s vodom. Vrlo popularno osvježavajuće piće koje se proizvodi i pije u Engleskoj i Normandiji (Francuska). Proizvodi se od jabuka slabijih kvaliteta. Ponekad se proizvodi i od krušaka. Proces proizvodnje nalik je na proces dobivanja vina. Dodavanjem šećera povećava se postotak alkohola u jabukovcu. Poslužuje se hladan. Pije se sam i u bolama, ali uvijek hladan.

Jerez vino



Šeri (Sherry) vina



Šeri (Sherry) vina

čuveno španjolsko vino poznato pod engleskim imenom „Sherry wine“, pojam je kvalitetnog pića, posebno u Engleskoj. Dobilo je ime po gradu Jerez de la Frontera, u pokrajini Jerez, na atlantskoj jugozapadnoj obali Iberijskog poluotoka. Vrlo je kvalitetno, bogata i specifična bukea, tamnožute boje, suho. Da bi dobilo navedene odlike, potrebno je da odleži najmanje 4-5 godina. Nakon odležavanja dobiva imena: Raucios, Soleras ili Dottores i najstariji Napoleoned. Smatra se da je najkvalitetnije jerez vino Moscatel del Paja proizveden od muškadne sorte. Pije se bilo prije jela, kao aperitiv, bilo poslije jela kao desertno piće. Poslužuje se u malim količinama, hladan. Sadržava 16-20 posto alkohola. Postotak šećera u vinu je različit. Nema nikakve sličnosti ni veze s u nas poznatim likerom šerijem (cherry-brandy). Tradicija proizvodnje vina u Jerezu počinje 376. g. prije Krista, otkad se bilježi izvoz vina u Rim. U vrijeme Maura taj kraj dobiva naziv Sherishm zatim Xerez, te konačno Jerez. Shery se i danas često naziva jerez ili xerez. Sherrya ima više vrsta. Najviše se upotrebljava *amontillado* (40 posto), *cream* (slatki – 36 posto), *fino* (12 posto) i *oloroso* (12 posto).

Taj španjolski sherry je poznati pisac Somerset Maugham proglasio „najboljim pićem na svijetu“

Glavni tipovi ovog vina jesu:

<i>Finos</i>	15-17 posto alkohola, svijetle boje, suh. Poslužuje se jako ohlađeno od 10 do 12 °C
<i>Amontillado</i>	20 posto alkohola, zlatnožute boje. Poslužuje se na temperaturi od 12 do 13 °C
<i>Oloroso</i>	odlične kvalitete, zlatne boje, 24 posto alkohola. Poslužuje se na temperaturi od 15 °C
<i>Manzanilla</i>	lagano pitko vino. Poslužuje se na temperaturi od 10 do 12 °C
<i>Palo Cortado</i>	vrsta posebnog odličnog vina između Fino i Oloroso
<i>Pajaretz</i>	zlatnožut i sladak (često se uspoređuje sa zlatnožutim vinima s Malage). Sadrži od 15 do 20 posto alkohola

<i>Rayas</i>	predstavljaju skupinu pića općenito slabije kvalitete s 18 posto alkohola
--------------	---

Postoje tri vrste: *Raya* (+), *Dos Rayas* (++) i *Tres Rayas* (+++) i služe za „rezanje“ miješanje s drugim vrstama.

U trgovini razlikujemo:

<i>brown sherrya</i>	smeđi šeri
<i>sherry dor</i>	sherry dor
<i>sherry light golden</i>	svjetlozlatni šeri
<i>sherry pale</i>	svjetli šeri
<i>sherry sec</i>	suhi šeri
<i>sherry dry</i>	srednje suhi šeri

Jim Beam

američki Straight Bourbon Whiskey poznat po kvaliteti i veličini boce.

Johnie Walker poznati proizvođač škotskog whiskeyja. Proizvode se dva tipa ovog pića:

<i>Johnie Walker Red Label.</i>	
<i>Johnie Walker Black Label</i>	specijalno odnjegovan whiskey

Johnnie Walker

„Ivo Šetač“ najprodavaniji je whiskey na svijetu i najvjerojatniji i prvi whiskey, za većinu ljudi, kojeg su popili.

Piće je dobilo ime po Johnnieju Walkeru koji je 1820 u Kilmarnocku (Velika Britanija) otvorio prodavaonicu u kojoj je prodavao svoja vina, žestoka pića i drugu robu. Njegov sin Alexander, koji je, preuzevši trgovinu, 1850. postao i veletrgovac. Whiskey je nazvao Walker`s Kilarnock Whiskey. Kako je Kilmarnock bio središte trgovine tvidom, raznom drugom tekstilnom robom i sagovima, mnogi su brodovi iz njegove luke odnosili trgovce do drugih trgovačkih luka i vraćali ih iz njih, a oni su, baš kao i mornari, sve više pili Walkerov whiskey. Poslije trideset godina obitelj Walker se preselila u London i, nastavljajući uspješno posao, i ondje svoju tvrtku nazvala John Walker & Sons LTD, iz poštovanja prema ocu i njezinu utemeljitelju. Poslije očeve smrti treći je sin, imenom Alec, počeo voditi obiteljski

biznis i osuvremenio tvrtku. Za njegova života (umro je 1908.) i whiskey je dobio ime po imenu tvrtke. S promjenom imena stigla je i etiketa, koja je gotovo posve jednaka današnjoj. Njezin je autor bio poznati slikar i crtač stripova Tom Browne. I tek je tada Johnie Walker, smješten u boci na kilometre prepoznatljiva oblika, zaista krenuo u osvajački pohod po Zemljinoj lopti, kojom i danas „krepko korača“, kako kaže reklamni slogan, „iako je rođen još 1820. godine“.

K

Kagor

sovjetska desertna vina s tipičnim okusom.

Kahlua

meksički liker od kave, proizvodi se i u Nizozemskoj.

Kakao liker

likor s okusom na kakao. Sastoji se od kakaa, šećera i alkohola. Sadržava približno 28 posto alkohola i 30 dag šećera u litri. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u čaši za likere. Pripada skupini gustih likera.

Karbonička maceracija

poseban način proizvodnje crnih vina, uz pomoć ugljikova dioksida. Beaujolais se proizvode karboničkom maceracijom

Kava liker

isto kao kakao liker, samo je umjesto kakaa kava.

Kengur-vino

(cissus) vinoliko piće od tropskih lijana koje se radilo u Australiji.

Kersebeer

(kirse-baer-Kopenhagen) poznati danski voćni liker (sličan na Sherry Brandy) od trešnjeve žeste, šećera i soka višnje.

Kimel liker

likor s jakim okusom kima. Taj liker naše produkcije ima 28 posto, a strani 40 posto alkohola. Poslužuje se vrlo hladan u čaši 25 – 50 g.

Kirsch

trešnjeva rakija. Sadržava približno 45 posto alkohola. Poslužuje se hladna u malim količinama. Upotrebljava se za miješana pića i flambiranje. U nas je proizvodi Maraska.

Kirschwasser

trešnjeva rakija proizvodi se od jedne vrste alpskih trešanja.

Ona koja se proizvodi od trešanja s područja Schwarzwalda poznata je pod imenom Schwarzwälder Kirschwasser. Sadržava 50 posto alkohola. Mnogo se pije u Njemačkoj i Švicarskoj.

Klekovača

rakija s okusom na kleku – borovnicu, dobiva se destilacijom provrelih voćnih komina u koje se dodaju plodovi kleke (borovnice).

Kokosov liker

gusti liker s okusom kokosa (npr. Batida de Côco). Originalni liker iz Brazila sadržava 22,5 posto alkohola.

Korea grog

mješavina 1 dijela ruma i 3 dijela coca-cole.

Korintsko vino

slatko uljasto vino od grožđica

Kralj Samo

Liker iz skupine pelinkovaca, proizveden od alpskog pelina i drugih gorkih trava neškodljiv za ljudski organizam. Vrlo je popularno piće u Sloveniji. Poslužuje se u količini od 50 g.

Kruškovac

Kruškov liker. Proizveden od macerata krušaka i umjetno aromatiziran iz fine odstajale kruške. Vrlo ga cijene, naročito žene. Sadržava 25-30 posto alkohola i 300 g šećera u 1 l. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi ili nešto hladnijoj u količini od 0,05 l.

L

Lager Bier

odležano pivo bolje kvalitete namijenjeno izvozu.

Lambic

belgijsko pivo napravljeno od zobi, prosa, bukova žira, pšenice, ječmena slada.

Liker za dijabetičare

poluslatkasti liker proizveden na osnovi saharina za dijabetičare.

Lime ili limonelle

naziv je za vrst limuna. Sok ploda te biljke poznat je pod imenom lime-juice. Plod je tanke kore, okrugao i sitniji od limuna. Sok lime ili limonelle nešto je kiseliji od originalnog limuna.

Likeri

jaka alkoholna pića obogaćena raznim karakterističnim tvarima: šećerom, aromom, bojom, eteričnim uljima, ekstraktima, biljnim začinima itd.

<i>Slatki</i>	se piju kao digestivi, uz kolače i kavu
<i>Gorki likeri</i>	su aperitivi, a piju se između obroka

Neki od njih su poznati i pod nazivom želučani likeri, kao npr. pelinkovac, vlahovac, orahovac.

<i>Specijalni likeri</i>	su gusti emulzioni, kao npr. vinjak s jajima, krem-čokolad liker i dr. Poslužuju se u čašama za likere (koje mogu biti različitog oblika) u količini od 30 do 50 g. Po želji u određenim prilikama uz njih se može poslužiti i čaša svježe obične ili soda-vode. Kaže se da je gospođa Maintenon (Menteno) izmislila „likere“ da njima okrijepi starost svoga supruga francuskog kralja Luja XIV. Od toga doba ne zna se broj raznim vrstama slatkih alkoholnih pića, koja se piju poslije jela uz kavu. Neki su čuveni po cijelom svijetu: šartrez (chartreuse), proizvod nekadašnjih francuskih trapista – (vrlo star i neobično strog katolički crkveni red,
--------------------------	---

	kojima je glavna karakteristika šutnja; pronašli su i sir trapist), benediktinac (također redovnički proizvod). Svim tim vrstama osnovica je alkohol, šećer i sokovi raznog bilja. Kvaliteta alkohola i njegova starost, bitna je u kvaliteti likera. Kaže se da su trapisti njegovali alkohol i po 40 godina, dok ne dođe vrijeme da od njega naprave - šartrez (chartreuse).
--	--

Liqueur d'Or

poznati francuski liker.

Luxardo

poznata talijanska tvrtka alkoholnih pića.

Lozovača

(komovica-tropica) destilat je provrele komine (tropa) grožđa. Proizvodi se u svima vinorodnim krajevima Hrvatske. Sadržava najmanje 30 posto alkohola.

M

Maceracija

maceracija označava razne biljne tvari namočene i razmekšane na običnoj temperaturi u vodi, alkoholu, kiselini, lužini ili eteru.

Macerat

to je tekućina dobivena ocijeđivanjem mješavine maceracije. Mnogo se upotrebljava za dobivanje likera.

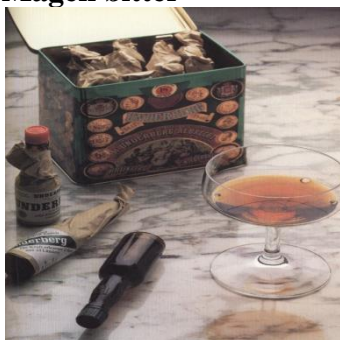
Madeira

portugalsko likersko vino koje potječe s istoimenog otoka. Svjetskog je glasa, sadržava 16 do 20 posto alkohola. Mnogo se troši i u kuhinji.

<i>sercial</i>	suh i boje mladog vina
<i>verdeiho</i>	srednje sladak, najviše se koristi kao aperitiv i digestiv
<i>boal(bual)</i>	sladak
<i>malmsey</i>	najslađa i najtamnija sorta
<i>vintage-Madeira</i>	odležano vino u boci najmanje 30 godina. Obavezno deklarirana godina proizvodnje
<i>solera-Madeira</i>	okusa koje podsjeća na šeri, obvezno deklarirana vrsta grožđa i godina

<i>O - old</i>	star
<i>Dry</i>	suh
<i>Old dry</i>	star suh
<i>Madeira sercial</i>	suho blijedo aperitivno vino, koje je u prvi čas oporo, ali što biva starije, to je sve aromatičnije
<i>Madeira verdelho</i>	također vrlo suho vino koje ima fini buke
<i>Madeira buol</i>	slatko vino, aromatično i uravnoteženo

Magen bitter



Magenbitter u liker čaši

želučani liker – gorki liker, najčešće sadržava ekstrakte planinskih biljaka. Uzima se protiv bolova u želucu ili probavnom traktu. Sadržava vrlo različite postotke alkohola. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi od 50 g. Sinonim je za gorke likere.

Maiwein

vrlo kvalitetno vino s dodatkom začina, šećera i prirodnih mirisa. Vrlo je popularno piće u Njemačkoj.

Malaga

proizvodi se od polusuhog grožđa muškadne sorte u Andaluziji (Španjolska). To je desertno vino. Sadržava 12 do 15 posto alkohola i 18 posto šećera. Tamnožute boje, fina muškarnog bukea i gorkoslatkasta okusa. Poslužuje se hladno u čaši za desertna vina u količini od 50 g. Najbolja malaga dobiva se od Pedro-Jimenez grožđa.

Malolaktička fermentacija

pretvaranje jabučne u mliječnu kiselinu u vinu. Daje vinu zaokruženiji, blaži okus. Provodi se namjerno, ali se može dogoditi i spontano

Malteški križ

Malteserkreuz Aquavit, proizvodi se u Berlinskom naselju od A/S de Danske Spritfabrikker. Prvo piće sačinjeno je 18. veljače 1924. To je kristalno prozirno piće s 43 posto alkohola.

Manastirka

rakija šljivovica dobivena od šljive Mađarka. Ističe se svojom kvalitetom.

Mandarinetto

jako alkoholno piće s okusom mandarine

Maraschino Maraska

vrlo fini bezbojni liker svjetskog glasa, proizvodi se već gotovo 150 godina od višnje maraske u Zadru. Dobio je mnoge međunarodne nagrade. Mnogo se pije sam u količini 25-30 g a poslužuje u čaši za likere.

U baru je nezamjenjiv kao sastavni dio koktela ili kao začin. Maraskino proizvode mnoge tvornice u inozemstvu, naročito u Italiji, ali daleko zaostaju za onim zadarske proizvodnje. Pri uskladištenju boce stoje uspravno.

Maraska core

liker od originalnog destilata aromatičnog macerata i destilata višnje maraske. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u količini 30-50 g i u čaši za likere. Proizvodi je Maraska.

Marc

francuski naziv za rakiju dobivenu destiliranjem groždanog tropa. Poznate su: *Marc de Bourgogne* i *Marc de Dôle*. Marie Brizard francuska tvornica likera svjetskog glasa. Martell proizvođač istoimenog cognaca svjetskog glasa.

Martini e Rossi

talijanska tvrtka koja proizvodi:

<i>Vermouth</i>	<i>rosso</i> , crveni, slatki
<i>vermouth – dry</i>	bijeli – suhi
<i>vermouth – bianco</i>	bijeli – slatki

Marsala

sicilijansko vino svjetlo žute boje koje sadržava do 24 posto alkohola. To je slatko vino, a poslužuje se u količini 30-50 g. Upotrebljava se i u kuhinji za pikantne umake. Proizvodi se od mješavine različitih bijelih temeljnih vina kojima se dodaje zagušteni mošt, ostarjeli mošt i alkohol. Nakon nekoliko godina dozrijevanja u podrumu razvija se aromatski fini, baršunasti okus. Razlikujemo četiri glavna tipa marsalskih vina:

<i>Marsala Fine</i>	17 posto alkohola
<i>Marsala S.O.M. (superior old marsala) secco</i>	<i>suh</i> – 18 posto alkohola
<i>Marsala S.O.M. (superior old marsala) dolce</i>	<i>sladak</i> – 18 posto alkohola
<i>Marsala Vergine</i>	ne smije sadržavati dodatak mošta pa mora pokazivati 18 posto

	alkohola iz vlastitog vrenja
<i>Marsala Speciale</i>	sadrži 18 posto alkohola, na tržište dolazi 1. srpnja (tj. iduće godine poslije branja grožđa) nakon odležavanja od 4 mjeseca u bačvama. Poslužuje se i kao aperitivno vino

Mastika

dobiva se destilacijom voćne komine u koju se prije destilacije stavi anis. Destilacija je tako podešena da destilat prelazi preko smole zvane mastik (sakas) i još nekih mirodija. U njoj ima najmanje 40 posto alkohola i velike količine eteričnog ulja anisa. Posluživanje: u tumbler srednje veličine stavi se 2-3 kocke leda na koje se nalije 30-50 gr mastike i nadolije soda-vode ili obične vode. Može se nadoliti i preko kocke šećera, koja se stavi na specijalnu vilicu, a vilica na rub čaše. Ako se ne stavlja led, rakija se zalijeva hladnom vodom, koja tada mijenja boju i postaje mliječno blijeda.

Jednako se poslužuje francuski aperitivi Pernod i Ricard. U čašu s mastikom može se staviti i zrno kave, koje se drži u ustima dok se pije piće. Narodno piće u Makedoniji.

Mazarinliker

sličan benediktinu. Svjetlosmeđ, francuski proizvod.

Melasa

za nas je interesantna šećerna melasa – sirup. To je ostatak pri proizvodnji šećera, a mnogo se upotrebljava za dobivanje raznih alkoholnih pića, ruma i čistog alkohola.

Menta liker

gusti liker okusa metvice (mente), zelen je ili bezbojan, sadržava 28 posto alkohola i približno 300 g šećera na 1 l. Poslužuje se hladan u likerskoj čaši.

Mentol

gusti liker s okusom mente, najčešće zeleni, ali može biti i bezbojan

Methode traditionnelle

(metodo classico) čest termin na etiketama pjenušavih vina, koji znači da se ta vina proizvode jednakom tehnologijom kao i šampanjci. Ključni element tradicionalne metode jest da se druga fermentacija, koja vinu daje pjenušavost, zbiva u boci

Mezcal

poznata žestica (vrsta rakije od agave) iz južnomeksičke države Oaxaca (središte proizvodnje je kod grada Matatlan u blizini ruševina drevne Mitle). Pravi mezcal mora biti *con gusano* (s crvom). Crv mezcalu daje posebnu aromu koju ljubitelji mezcaela obožavaju. Za Meksikance crv je poput skakavaca i mravljih jaja, tradicionalna hrana i ništa nije neobično što je taj gmizavac upotrijebljen kao začim za rakiju mezcal što se dobiva od plavog agavinog kaktusa, istog onoga koji služi kao sirovina i za tekilu. Mezcal je rakija po količini alkohola jednaka tekili samo što je njen okus malo rafiniraniji, a mezcal grublji. Mezcal s crvom pije se čist, a u Oaxaci prije nego što gutnu prvi gutljaj liznu prst umočen u *sal de gusano*, odnosno posudicu s mješavinom crvica, soli i čilija.

Metaxa

grčki vinjak sa 46 posto alkohola. Opojno je piće dobiveno suhom destilacijom drveta. Upotrebljava se u industriji boja i lakova za gorenje. I u maloj količini vrlo je štetan ljudskom organizmu. Neupućeni ga zabunom upotrebljavaju za pravljenje umjetnih alkoholnih pića jer je organoleptički vrlo sličan etilnom alkoholu.

Mirabelle

francuski aromatizirani liker proizveden od šljiva sorte mirabelle, dozrijeva nakon 2-3 godine

Mirin

vrlo slatki sake, radi se od ljepljive riže uz dodavanje alkohola. Mirin se u Japanu smatra pićem žena, ali se ponajviše upotrebljava kao začim jelima. Od mirina se pridodavanjem fino samljevene riže pravi shirosake.

Mobby

piće proizvedeno od slatkog krumpira (čičoke) u zapadnoj Indiji.

Pod istim imenom proizvodi se u Južnoj Americi alkoholno piće od jabuka i bresaka.

Monastique

južnoamerička imitacija likera benediktina

Moonshine

mjesečina; *fig.* varka; izraz u *slengu* za kukuruzni whiskey pripremljen na „domaći način“ u vlastitoj pecari, ilegalnoj destileriji.

Monte aguila

liker na osnovi ruma, papra i luka s Jamaike.

Moselwein

vrlo cijenjena njemačka bijela vina s obala rijeke Mosel.

Mošt

sok grožđa nastao muljanjem grožđanih bobica od europske vinove loze. Zakonom je u moštu dozvoljeno najviše 2 posto alkohola.

Moutwijn

rakija dobivena od raži. Sadržava 13 do 45 posto alkohola. Proizvodi se u Nizozemskoj. Poslužuje se hladna u količini 25-50 g.

Mumm

francuska tvornica šampanjca

Mumme

starinsko pivo iz Braunschweiga. Pivo dobilo ime po pivaru Christianu Mumme iz

istoimenog grada koji ga je napravio 1493.
god.

Postojale su tri vrste:

<i>Jednostavno</i>	einfacheinfeltige ili Stadtmumme
<i>dvostruko</i>	doppelte ili Schiffsmumme i <i>englesko Mumme</i> bilo je namijenjeno za izvoz u Englesku
<i>Erntemumme</i>	pilo se kroz čitavo ljeto, ukoliko se obojilo sokom trešnje nazivalo se Kirschenmumme – (kao dodatak upotrebljavali su se i cvjetovi bazge, šipka...)
<i>Pfaffenmumme</i>	pučki naziv za pivo koga su svećenici davali bolesnicima koje su posjećivali
<i>Schiffsmumme</i>	pivo koje se pilo ujutro umjesto kave ili čaja. U 17. st. Počelo se proizvoditi pivo nazvano

N

Nanovača

rakija koja se dobije kad se voću doda nana, bilo u toku destilacije ili u obliku ekstrakta. Nanovača sadržava 35 do 55 posto alkohola i ima okus i miris nane-mente.

Negrita rum

vrsta ruma koji sadržava 44 posto alkohola. Proizvodi se na otoku Martinique.

Nescafé

ekstrakt izrađen iz zrnate kave. Za priređivanje je vrlo jednostavna. U kuhanu vodu se stavi žličica kave – ekstrakta, promiješa, zasлади i kava je gotova.

Posebna je vrsta ove kave bez kofeina. Ta brzopotezna – instant kava osmišljena je u SAD-u 1901. god. i to od čajoljubca japanca Satory Caatoa, kemičara koji je živio u Chichagu. Pet godina poslije G.Washington, također kemičar, poboljšao je postupak dobivanje tople kave i prodaja je neprestano rasla. Tijekom 1. svjetskog rata Ministarstvo rata SAD-a kupovalo je instant kavu za potrebe svojih snaga. U 2. svjetskom ratu kupljeno je 117 milijuna tona za iste potrebe. Poslije toga instant kava osvojila je svijet.

Nipakombin

sredstvo za konzerviranje groždanog soka koje sprečava alkoholno vrenje

Noilly Prat

francuska tvrtka poznata po proizvodnji kvalitetnih vermuta. Boje crvenkaste i svjetložute. Okusa suha i slatka.

<i>Noilly-Prat extra dry</i>	zelena etiketa
<i>Bianco</i>	bijeli 18 posto
<i>Noilly Prat, rouge</i>	crveni

Nuits

naziv za razne vrste burgundskih vina

O

Obstbrantwein

voćne rakije koje se dobivaju destilacijom voćnih komina u kojima je prethodno izvršeno alkoholno vrenje: šljivovica, jabukovača, lozovača, kruškovača itd.

Old Tom Gin

vrsta slatkastog džina

Orange Bitter

proizvodi se od kore gorkih sevilla naranača. Njime se samo aromatiziraju miješana pića. Jedan je od najjačih bitera koji se koriste u ugostiteljstvu.

Orval pivo

tamno pivo trapista iz Orvala

Otard

poznata marka konjaka

Ouzo

grčka rakija nalik na mastiku. Najpoznatiji je grčki aperitiv. U njoj ima 45 posto alkohola. Ouzo se poslužuje uz *mezedes* – male zalogaje poput sardina, liganja, prženih tikvica i rakova, salate od hobotnice. Tradicionalno se lagano pijucka s društvom u kasno poslijepodne tijekom nekoliko sati. Ispijanje ouza ubraja se u neku vrstu umjetnosti. Smatra se da potječe s otoka Lezbosa i da se destilirao još u staroj Grčkoj.

P

Pale-ale

svjetlo englesko pivo vodeće kvalitete

Palmino vino

posebna vrsta palme koja raste u zapadnoj Africi i južnoj Americi od čijih se plodova dobiva blago alkoholno piće nalik na vino. Narežu se cvatovi palmi, sok koji iz njih kapa vrenjem se pretvori u alkoholno piće s malim postotkom alkohola.

Pamplemouss

ili grape-fruit. Križanac je limuna i naranče. Bogat je vitaminima pa se njegov sok mnogo upotrebljava za priređivanje osvježavajućih napitaka.

Parfait amour

liker napravljen na osnovi vinjaka i raznih ugodnih aroma.

Pasterizirati

zagrijati piće do temperature 55-70 °C. Na toj temperaturi ugibaju mikroorganizmi koji uzrokuju vrenje neprovrelih tvari, pri čemu ostane piće upotrebljivo, a vitamini sačuvani.

Patočno ulje

ili viši alkoholi. Stvara se od bjelančevina u vrijeme alkoholnog vrenja. Sadržavaju ga rakije: komovica, vinjak, šljivovica i druge u raznim količinama. Štetno djeluje na ljudski organizam.

Peach brandy

poznati engleski liker od marelica (apricot brandy)

Pelinkovac

Vidi: *Absinth*

aromatizirani liker proizveden na bazi pelina s alkoholnim volumenom od 28 do 35 %. Okusom podsjeća na *Jägermeister*. U Hrvatskoj su najpoznatije marke Maraska Pelinkovac i *Badel Pelinkovac* (proizvodi se od 1862.)

Domaći pelinkovac:

I.

proizvodi se od starog crnog vina i crnog grožđa (portugizac). Grožđe se bere posve zrelo, očisti od nedozrelih ili pokvarenih bobica, i objesi u grozdovima da malo uvane. Grožđe se slaže u bačvice tako da je puna malo preko polovine. Između grožđa se složi 1 kg suhih smokava, 3 štapića vanilije, 1 kg grožđica, 1 do 2 dunje izrezane na kriške, 5 dag gorušice, 2 usitnjena oraška, korice od 2 naranče i lišće pelina. Na 100 l vina uzme se 5 kg kandis šećera i 5 kg običnog šećera, koji se pospe po grožđu i sve prelije vinom. Bačva ne smije biti ispunjena do vrha jer se tijekom vrenja volumen povećava. Bačva se dobro zatvori i nakon 2 mjeseca pelinkovac bi trebao biti gotov.

II.

Sastojci: 1,5 kg šećera, 3 grančice svježeg pelina (dužine 20 cm), 5 dl vode, 3 l rakije, 1 grančica svježeg pelina.

Grančice pelina iskošite, stavite u posudu (veću i pliću) i pomiješajte sa šećerom. Karamelizirajte šećer. Tijekom postupka širiti će se „opojni“ miris. Kad šećer dobije lijepu smeđu boju podlijte mlakom vodom, promiješajte i sve zajedno malo „prokrčajte“ (prokuhajte). Vrućoj smjesi dodajte jednu isjeckanu grančicu. Promiješajte i ostavite da se ohladi. Dodajte rakiju, promiješajte i ulijte u staklenke. Ostavite tako 5 dana, procijedite i prelijte u prikladne boce.

Perlwein

lagano bijelo vino s malom količinom alkohola i umjetno dodanim ugljičnim dioksidom do 2 atmosfere. Podsjeća na pjenušava vina, ali to nisu. U Njemačkoj je poznato pod nazivom Peelender Riesling, Perlwein; u Francuskoj Pétilland i u SAD Cracklingwine. Poslužuje se hladno.

Pernod

aperitivno piće s okusom na anis. Mnogo se proizvodi u Francuskoj. U njemu ima 45% alkohola. Prvi put ga je proizvela istoimena firma poznata po zabranjenom absintu.

Perisco

talijanski naziv za liker koji se proizvodi od badema i koštica marelice. Vrlo je aromatičan i svijetli. Poslužuje se hladan 25-50 g u čaši za likere.

Pimm's

tvrtka N. D. Davies iz Londona proizvodi šest tipova različitih pića:

1	na osnovi džina s aromom naranče
2	na osnovi whiskeyja
3	na osnovi brandyja
4	na osnovi ruma
5	na osnovi američkog whiskeyja
6	na osnovi votke

Pineapple brandy

likor ili rakija od ananasa, poslužuje se hladna

Pivo



Pivo i čaša s pivom

Pivo je najbolji dokaz da nas Svevišnji voli i želi da budemo sretni!
(Benjamin Franklin)

Pivo je piće koje se proizvodi od vode, ječmenog slada i hmelja, s dodatkom kvasca, posebnim procesom alkoholnog vrenja bez destilacije, tako da sadrži vodu, alkohol, ugljični dioksid i ekstrakt.

Proizvodi se već tisućama godina, a od 12. st. u njegovoj tehnologiji počeo se upotrebljavati hmelj kao svojevrsan začim.

Zbog sadržaja bjelančevina, šećera, dekstrina i hranjivih soli pivo se ubraja među živežne namirnice, a zbog sadržaja alkohola, ugljične kiseline i aromatičnih gorkih dodataka, u uživala. Dobro pivo mora biti bistro i sjajno, ugodnog mirisa i gorkastog okusa. Piva ima svjetlog (bijela = priređuju se od pšeničnog ili ječmenog slada) i tamnog. Vjerojatno mnogi i ne znaju da se pivo pije i za vrijeme obroka a ne samo između obroka, ili samo u toplije vrijeme kada velika većina to i radi da utaži žeđ.

Pivo su radili, a to znači i konzumirali još stari Egipćani, stanovnici Mezopotamije, Armenci, ali isto tako i Grci i Rimljani.

Povjesničari gastronomije kažu da su se ljudi odbacivanjem lovačko-skupljačkog načina života i radnjom stalnih naselja ljudi počeli oslanjati na novo piće koje se proizvodilo od ječma i pšenice. Širenje piva bilo je usko povezano s kultivacijom žitarica od kojih se proizvodilo te s prihvaćanjem zemljoradnje. Pivo se pojavilo tijekom burnog razdoblja ljudske povijesti u kojem je došlo do prijelaza s nomadskog na sjedilački način života. Drugim riječima – pivo nije izumljeno nego otkriveno, i to nakon završetka posljednjeg ledenog doba, oko 10.000 godine pr. Kr.

Pivo je oduvijek bilo piće koje je donosilo osvježenje, utaživalo glad, davalo snagu i poticaj, ali i umirivalo i opuštalo. Pili su ga bogati i siromašni, iz zlatnih i glinenih vrčeva, da bi osjetili njegova dragocjena svojstva. Pivo je oduvijek bilo iznimno popularno piće da ni jedan poznati ep nije spjevan, a da mu u njemu nije posvećena dužna pažnja.

Klinasto pismo govori da su Babilonci već pred 7.000 god. prije Krista pripremali pivo iz ječmenog i pšeničnog slada. Radili su 16 vrsta piva i postojao je pravilnik po kom se utvrđivao sadržaj ekstrakta i cijena.

Sumerani su pivo upotrebljavali u različite svrhe kao lijek, kod vjerskih običaja ali i kao novac. Transport piva

rješavali su tako da bi ječmene pogače izrađivali na jednom mjestu, a na drugom ih miješali sa vodom i izlagali suncu, da pospješe fermentaciju i na taj način dobiju pivo.

„*Usta savršeno zadovoljna čovjeka ispunjena su pivom*“ zapisao je nepoznati Egipćanin 4200 godine.

Egipćani su u čari piva upućivali i svoje najmlađe. Dok su još bili na majčinu mlijeku, davano im je da kušaju - **koktel od svijetloga piva, vode, meda i ječmenog brašna**. Čim su djeca prohodala, dobivala su malu amforu za pivo, na kojoj su bile oznake dopuštene dnevne količine koju smiju popiti.

Grci su pivo zvali „Zyθος“ a srodna je riječ „Zyme“ – kvasac, u doba Aristotela upotrebljava se više riječ Pinon što dolazi od glagola pino – pijem. Rimljani su u početku pivo zvali „Cervisia“ – što bi u prijevodu značilo poklon božice Cerere (u starorimskoj mitologiji – božica – pokroviteljica zemljoradnje).

Stoljećima se pivo radi na bazi vrenja žitarica (proso, raž, ječam, pšenica) da bi se negdje oko šestog stoljeća ove ere u samostanima počeo upotrebljavati hmelj. Kako su samostani bili mjesta u kojima su se radila najraskošnija jela i pića tako su u istraživanju za bolji i privlačniji okus piva došli i do upotrebe hmelja. Kako se do tada za pivo smatralo da je pogansko piće (za sve one izvan samostanskih zidina, a izgleda da se počelo i pretjerivati u „uništavanju“ tog „božjeg prokletstva“), samostanskom reformom u Aachenu (817. godine) zaključeno je da se proglasi „kršćanskim ljekovitim napitkom“. Nakon toga samostanima je povjerena proizvodnja piva što je automatski rezultiralo time, da su imali i monopol ali isto tako da je njegova kvaliteta bila bolja, jer je i kontrolirana. Tako je i prva povelja o pivarskim pravima sačinjena 947. godine u crkvi u Liegu. Zanimljivo je spomenuti da je najstarije pravo za proizvodnju u Njemačkoj izdano samostanu Weihestephanu 1143. godine (a još i dan danas je u njemu pivarska škola).

Pivo i medovina bili su niz stoljeća svakodnevna pića Slavena.

Piva su bila svijetla i konzumirala su se kao danas mineralna voda, za utaženje žeđi u toku jela. Za doručak služila se jedna vrsta juhe od piva zajedno s posnim sirom i pogačom. Posebno popularna poljska juha od piva, koju su zvali Gramatka ili Farmuška, bila je omiljena na seoskim posjedima skoro do sredine 19. stoljeća. Za vrijeme svadbenih svečanosti pivo je aromatizirano hmeljom za koji se vjerovalo da je afrodizijak. Postoji jedna zanimljiva priča o poljskom pivu: Papa Klement VII. (pravo ime Giulio de Medici, 1478.-1534.; papa od 1523 g.) za vrijeme jednog svog posjeta Poljskoj zavolio je pivo i postao njegov veliki ljubitelj, posebno piva iz Varte. Jednom kad se razbolio, u groznici je zatražio: „Pivo di Varca“; okupljeni kardinali, misleći da priziva nekog sveca, zajedno počеше moliti: „*Sancta Piva di Varca, ora pro nobis*“. (Sveto pivo iz Varte, moli se za nas.)

U samostanima su se zaista proizvodile različite vrste piva, nevjerojatnih kombinacija s različitim mirodijama, travama, korijenjem, gljivama, raznim šumskim plodovima, hrastovom korom, lavandom, trešnjinim cvijetom, anisom, medom, pelinom i još nizom drugih raslinja.

Ovakvim monopoliziranjem proizvodnje piva običnim smrtnicima je to bila tajna, koja nije izlazila iz čvrstih samostanskih zidina.

Ovdje bismo možda mogli pronaći i razlog jednog paradoksa, da se o vinu i njegovoj proizvodnji zna puno više. Činjenica je, da se uvijek više govori o vinima i njihovoj upotrebi uz pojedine vrste jela.

U srednjovjekovno doba pivo nije služilo samo za osvježenje, nego je bilo sigurno i čisto piće u vrijeme kada je čistoća vode bila problem. Postupak kuhanja, nakon kojega je nastajao alkohol, uklanjao je glavne opasnosti zaraze. Izvan toplijih vinskih područja, slabo stolno pivo je bilo svakodnevno piće, dok su se jača piva

koristila za proslavu glavnih društvenih i vjerskih prigoda.

Premda se upotreba piva u crkvenom obredu kasnije zabranila, Crkva mu je u početku također bila sklona i vidjela u njemu Božji blagoslov, a djelovanje kvasca smatralo se čudom.

U početku pravljenja piva bilo je isključivo žensko umijeće. Žene su bile te koje su ga varile i prodavale, a ako bi izazvalo čudno ponašanje pretjerano revnih gostiju, bile bi spaljivane kao vještice. Posljednja pivska vještica spaljena je na lomači u Švicarskoj 1581. godine. Slavu pravljenja dobra piva kasnije su preuzeli svećenici i često su po njemu postajali daleko poznatiji nego po duhovnim načelima. Pivo je postalo unosna radinost, a umijeće njegova pravljenja donosilo je ugled i prestiž. Zahvaljujući njemu bogati su postajali još bogatiji, a siromašni siromašniji jer su na nj trošili posljednji novčić.

U srednjovjekovnoj Engleskoj pivo su također uglavnom kod kuće radile žene, zvane „pivarkama“, a u 16. stoljeću pribor za izradu piva bio je važan dio djevojčina miraza.

Pivo se upotrebljava u kulinarstvu prilikom pečenja i kuhanja, kao npr. pohanja piletine ili svinjetine (korica će biti hruskavija); dodaje se umacima koji dobivaju poseban pikantan okus; tijesto i jaja bolje „narastu“; kao i slatkim jelima: pudingu, a palačinke budu hruskavije ako je dodano mlijeku.

Na kraju još jedna zanimljivost: general Archibald Douglas (1883.-1960.) toliko je obožavao pivo, a mrzio vodu, da nije dopustio da se žbuka za njegov dvorac u Stjørnorpu u Švedskoj pravi od vode. Kako mu je i „džep“ to omogućavao, sva je žbuka miješana s pivom.

Vidi: Pivo u gastronomiji (Pojmovni rječnik)



Pivski podlošci (izrađeni od tvrdog papira, danas se proizvode sva manje)

Prema vinskoj terminologiji piva se dijele na:

<i>slabo ili lako pivo</i>	s malim postotkom alkohola idealna za ljetne vrućine
<i>stolno pivo</i>	standardna sa 10-12 posto alkohola. U Njemačkoj i Austriji se koristi naziv „ <i>točeno pivo</i> “ kvalitetno pivo ili puno
<i>specijalno pivo</i>	sa 12,5-14 posto alkohola. Obično su to posebna piva u maloj boci s luksuznom opremom (dvije do tri etikete: trbušna, leđna i vratna; vinjeta ili grlo omotano staniolom)
<i>čuveno pivo</i>	dvostruko sladno s alkoholom od 18-22 posto U Njemačkoj i Austriji nose oznake Bock, Stark ili svečarska (Festbier) piva

Koje pivo umjesto kojih vina (Sljubljanje jela i piva)

Ugledni restorani imaju pivsku kartu istaknutu, jednako, kao i vinsku Znalci tvrde da uvriježena pravila - koje vino ide uz koje jelo - jednako vrijede i za pivo.

Tijekom obroka može se piti i više vrsta piva, kao što se pije i nekoliko vrsta vina, ali ne više od četiri vrste, ovim redoslijedom: *premium lager*, nakon toga *lagano visoko prevrelo pivo*, *kiselkastog* ili *voćnog okusa*, te pivo s *izraženom sladnom aromom* (tamno). Kiselkasto ili voćno pivo možete uspješno zamijeniti pivskom

mješavinom s dodatkom limunade, naranče ili voćnog sirupa)

Aperitiv	svijetla, visoko prevrela/suha/piva plzenskog tipa ili gorče ale piva, kao i pivske mješavine
predjelo od jaja	lager ili trapist pivo
predjela od sira, marinirane i dimljene ribe	kiselkasta piva (npr. belgijsko Lambic ili crveno alea)
tatarski biftek	lagano pivo
samonikle šparoge (same ili s jajima)	lager pivo
losos	najbolje mu odgovara visokoprevrelo pivo, dortmuskog tipa, radi njegove „suhoće“ i osvježavajućih svojstava koja pojačavaju okus ribe
juha	uz juhu se ne pije pivo, ali ako je juha pripremljena s pivom tada se pije isto pivo
gulaš, grah i kari juha	pivo, tamno jače
riblja jela (svježa i kiselkasta)	pilsner i pšenična piva
bijela riba(štuka, šaran); ribe čvršćeg mesa)	gorče pivo plzenskog tipa
dimljena riba	dimljeno pivo (Rauchbier), svijetla piva
školjke, mekušci, rakovi	pivo Stout i Porter, neki preferiraju Guinness ili Black Valvet
mesna jela (jaka i blaga)	tamna piva
piletina, svinjetina i junetina	lager piva
roštilj, ražanj	nešto manje prevrela piva s izraženijim slatnim okusom (gurmani preporučuju dimljeno pivo, Porter ili Stout)
divljač	crna piva
janjetina ili ovčetina	crna piva
salate	sladno pivo
svježi nedozreli sir	lagana svijetla piva
jaki sirevi	jaka i umjereno zahmeljena piva
desert sa svježim voćem	pšenična piva i belgijska piva

kolači od suhog voća, pudinzi, kreme	dvostruko sladna piva, samostanska piva, ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout
čokoladni deserti	crna piva
digestiv	pomalo slatkasto pivo, dvostruko sladno pivo, ječmena piva i škotski ale
nakon obroka pije se	jako pivo i žitna rakija (pomiješano)
raženi kruh	najbolje mu odgovara nefiltrirano pivo
pizze ili sendviči	umjereno gorka piva, blago ohmeljena piva s 3,5 % alkohola

Podjela piva prema volumnom udjelu alkohola

Bezalkoholna piva	mogu sadržati do 0,5 vol% alkohola. Iznimka su islamske zemlje, gdje ono ne smije sadržavati nimalo alkohola.
Lagana piva	piva s malim udjelom alkohola, sadrže ispod 3,5vol. % alkohola
Standardna piva	
Lager	piva i piva gornjeg vrenja (ale) sadrže preko 3,5 vol. % alkohola
Jaka piva	sadrže više od 5,5 vol. % alkohola
Ječmena piva	Sadrže veći udio alkohola, kao vino (10 vol.%)

Podjela piva prema glavnoj sirovini

Zamjenom najmanje 50 % ječma s pšeničnim slatkom dobiva se *pšenično pivo* ili tzv. „Bijelo pivo“ (*njem.* Weizenbier ili Weissbier). Pšenica daje pivu bljeđu boju od ječma, pa hladno i nefiltrirano pivo ima mlječno bijelu boju. Najpoznatije vrste su Berliner Weisse i Weizenbier, koja se često piju s dodatkom sirupa od maline i broća (divlja broćika, broćac, sredozemni broć, divlji krap).

U Europi se proizvodi i *raženo pivo* od raženog slada, koji pivu daje vrlo svojstven okus zbog ljutih obilježja paprene metvice. U Njemačkoj je poznato Schierlinger

Roggenbier a u Austriji Goldroggen (*njem.* Roggen – raž).

	okusa i prilično „teška“, te se konzumiraju u malim količinama, najčešće kao desertno piće
--	--

Podjela piva prema boji

Dijelimo ih prema nijansama *žute, crvene, crvenosmeđe i crne boje.*

Bavarsko pivo je	<i>smeđe</i>
Bečko pivo je	<i>zlatnožute boje</i>
Češko ili plzensko pivo je	<i>svjetložute do svjetlozlatne boje</i>
Dortmundsko pivo je	<i>crvenkasto</i>
Porter i stout su tipična vrsta	<i>tamnog piva</i>
neprozirna piva s okusom gorke čokolade ili „suhog“ karamela. Dobro se slažu s čokoladnim desertima, hranjiva su, vrlo ukusna i preporučljiva su, u malim količinama, prije spavanja. Najpoznatije vrste su Köstritzer (Njemačka) i Kirin i Suntory (Japan)	<i>crna piva</i>

Načini točenja i posluživanja piva

<i>Svijetla piva</i>	poslužuje se temperirana od 8-11 °C
<i>tamna</i>	od 10- 2 °C



točenje piva

Podjela piva prema udjelu ekstrakta

Obzirom na maseni udio suhe tvari (ekstrakta) u sladovini prije početka vrenja, razlikujemo:

<i>slaba ili laka piva</i>	malen udio alkohola i neprevrela ekstrakta, idealna za ljetne vrućine
<i>standardna</i>	- sa 10-12 % ekstrakta u sladovini, te 3,5 –5,5 vol. % alkohola, tzv. „točiva piva“ (Schank Bier) ili „stolna piva“
<i>specijalna piva</i>	proizvode se iz sladovine s više od 12 % ekstrakta, sadrže više neprevrela ekstrakta pa se nazivaju „puna piva“ (<i>njem.</i> Volbier) a zbog smanjene potrošnje piva tijekom zime, neke pivovare proizvode blagdanska ili zimska piva
<i>dvostruko sladna piva</i>	od sladovine s 18-22% ekstrakta, „jaka piva“ sadrže povećan udio neprevrelog ekstrakta i alkohola (u Njemačkoj i Austriji se nazivaju Bock, Stark ili Festbier i smatraju „čuvenim“ poput „čuvenih vina“)
<i>ječmena piva</i>	sadrže preko 10 vol. % , zbog velikog udjela neprevrelog ekstrakta izrazito su punog

Pivo iz boce stavlja se u čaše za pivo čiji sadržaj je 2 ili 3 dl, a toči se sa visine od 5 do 6 cm da stvori pjenu koja ne bi smjela biti veća od 3 cm, a postojana najmanje 3 minute.

Pivarske „akademije“ propisuju: „pivo je pravo ako pjena poput krune nadvisi rub čaše i tako se neko vrijeme zadrži. Pipničar je pravi ako čašu napuni s dva-tri mlaza. Čaša mora stići na stol okrunjena pjenom.“ Akademici pivarstva znaju: gusta i čvrsta pjena sprečava dodir piva sa zrakom, dakle i sa neželjenim bakterijama. Poput počasti se minulih desetljeća proširila moda, da se pivo iz boce toči u što tanjem curku, samo da ne bi nastala pjena; a pjena ulazi u svjedodžbu piva.

Ako netko želi pivo bez pjene tada se toči sa unutrašnje strane čaše.

Pivo iz bačve toči se u vrčevima sadržaja 3 i 5 dl ali isto tako i 1,0-2,0 l.

Vrčevi su izrađeni od debelog stakla, porculana, keramike. Poznavaoi piva radije ga konzumiraju iz bačve jer je bolje i ima specifičan okus.



Pivske čaše i pivski vrčevi

Pravilo točenja Hoegaarden svjetlog piva iz boce

1	Hoegaarden čaša pere se u bazenu u kojem je posebno sredstvo za pranje koje otapa masnoće u hladnoj vodi. Pranje se obavlja isto kao kod Stelle Artois točenog piva iz točionice
2	Čaša se posuši s posebnom suhom čistom krpom za brisanje i odloži na pult
3	Boca se uzima iz hladnjaka i provjerava je li čista
4	Boca, čaša i dva podloška za pivo se stavljaju na poslužavnik
5	Podlošci se okreću logotipom prema gostu. Jedan ja za čašu, a jedan za bocu
6	Boca se otvara pred gostom i toči u čašu polako pod kutom od 45 stupnjeva, stalno iz iste visine, oko centimetar od ruba čaše. Nikako se ne smije dotaknuti bocom rub čaše. Ulijeva se trećina boce
7	Sada se boca u ruci zakreće u desno i rotira polako u ruci da se okusi i kvasac dobro povežu u preostaloj trećini piva
8	Na kraju se ulije i taj dio piva tako da se prvo počne točiti pod kutom od 45 stupnjeva, a zatim se čaša ispravlja. Ujednačeno

	istakanje, držanje stalnog razmaka između boce i čaše te poštivanje kuta točenja rezultirat će pravilom „dva prsta“ u debljini i konzistentnosti pjene.
--	---

Pravilo Stella Artois za piva iz točionika

1	Šank za točenje sastoji se od dva ili tri bazena, pult za cijedenje i točionika. Stella Artois čaša s postoljem najprije se pere u bazenu u kojem je posebno sredstvo za pranje koje otapa masnoće u hladnoj vodi. Pranje se obavlja tako da se na četke, koje stoje okomito u bazenu, prvo natakne čaša i okretanjem opere njena unutrašnjost. Tada se pere postolje koje se trlja među četkama i na kraju dno koje se otire na vrh četke
2	U drugom bazenu je stalno cirkulirajuća hladna voda za ispiranje. Čaša se držeći za postolje provlači kroz vodu do dna prema vrhu, tako da se voda u čašu ulijeva i izljuje zakretanjem čaše pri uranjanju i vađenju iz bazena. Čaša se podiže okrenuta prema dolje u visinu svjetla i promatra je li dobro isprana
3	Slijedeća faza je točenje. Otvara se ručica na automatu i pivo se spušta sekundu do dvije da bi izašla pjena. Ne zatvarajući ručicu podmeće se čaša pod kutom od 45 stupnjeva. Kada je čaša dopola puna, ispravlja se i pušta da pivo ispuni čašu do vrha. Ručica se zatvara i pivo odlaže na pult. Fermentacija je tada najjača i pjena kao slap curi preko ruba
4	Posebnim nožem za rezanje pjene određuje se trenutak kada je fermentacija završena i držeći nož pod kutom od 45 stupnjeva jednim pokretom se ukloni pjena u ravnini ruba čaše
5	Držeći čašu za postolje cijela se uranja u treći bazen u kojem je također hladna voda, i pažljivim kružnim kretanjem kroz bazen ispire se pivska pjena i dodatno hladi čaša
6	Sada se čaša stavlja cijediti na spužvicu, na gornju plohu dna postavlja se papirnata ogrlica, pred gosta se stavlja podložak s logotipom okrenutim od sebe

Ako je cijela procedura, koja smije trajati maksimalno dvije minute, pravilno provedena, pivo u čaši ne smije više fermentirati (više niti jedan mjehur ne smije prolaziti kroz pivo prema pjenu), pjena mora biti debela tri centimetra (Belgijci to zovu pravilo „dva prsta“), a izgledom mora biti gusta kao krema, bez mjehurića i rupica na površini. Sama površina je zaobljena, dok su rubovi pjene

nekoliko milimetara od ruba pravilno ravni kao obruč.



Boje različitih vrsta piva

Ocjenjivanje piva i uživanje u pivu

Pravi pilski znalci reći će da u pivu treba uživati svim osjetilima na slijedeći način: *vidom, okusom, njuhom, dodirom*, pa čak i *sluhom*.

Poput vina, degustacija piva ima svoje zakonitosti.

Prije svega, prostor u kojemu se degustira pivo treba biti dovoljno osvijetljen kako bi se mogla dobro ocijeniti bistrina i boja piva. Po pravilu, do vas ne bi trebali dopirati nikakvi strani mirisi, prije degustacije ne biste trebali jesti jako začinjena i masna jela, niti koristiti mirišljive tekućine poslije brijanja, parfeme, ruž za usne i slično.

Isto tako postoje pravila za čašu: mora biti savršeno čista, bez ogrebotina i dovoljno velika da u nju stane vaš nos dok ispijate gutljaj piva, jer tako ćete najbolje osjetiti njegov miris. Prije otvaranja bitno je provjeriti rok trajanja, kao i ima li u boci taloga.

Maštanja o „ledenoj pivi“ zaboravite – pivo, doduše, treba biti hladno, ali ne previše, jer na preniskoj temperaturi ne osjeća se nikakva aroma. Primjerice, preporučljiva temperatura za u nas popularno ožujsko pivo je pet Celzijevih stupnjeva.

Pivo prilikom ulijevanja treba pustiti da klizi niz unutrašnjost čaše. Tek kada se ispunje dvije trećine čaše, boca se može ispraviti kako biste na kraju dobili pjenu. Pjena je obavezna i mora se uzdizati preko ruba čaše.

Kad je pivo u čaši, treba, poput vina, odmah ispitati miris jer brojni aromatični sastojci ispare vrlo brzo u dodiru sa zrakom. Potom treba ispiti jedan veći gutljaj. Za razliku od vina, pivo se ispija u većim gutljajima i usna šupljina mora biti puna.

Strogo je zabranjeno mućkati pivo u ustima. Treba ga samo pustiti neka klizi niz grlo. Potom se može pokušati usporediti odnos temperature, arome i stupnja zapjenjenosti prije i poslije gutljaja. Treba pričekati 15-ak sekundi i ponovo pokušati odrediti okus piva nakon gutljaja. On može biti sladak, suh, zadržati se u ustima i brzo nestati.

Nakon toga još jednom možete pomirisati pivo. Neke arome dolaze do izražaja minutu do dvije nakon otvaranja boce. Zatim se ponovno ispija jedan gutljaj i uspoređuju se rezultati s onima na početku testa. Pivari kažu da je za „resetiranje“ osjetila koja sudjeluju u testiranju piva dovoljno pojesti nezasoljene krekerke ili običan kruh.

I onda – ponovite postupak.



etikete (vizit karta) raznih piva

Rječnik piva:

Abbey (Abbaye, Abdij) – predikat koji nose samostanska piva iz netrapističkih samostana, npr. samostana benediktinaca i augustinaca. Neki su samostani ovaj naziv i svoj tehnološki postupak ustupili svjetovnim pivovarama, pa se pivo s tim predikatom može naći izvan samostanskih pivovara.

Ale – vrlo raširen tip piva gornjeg vrenja (S. Cerevisiae). Postoje brojne vrste tog tipa piva koja se razlikuju po gorčini (Mild, Bitter, Pale ale), boji (Brown ale, Old ale, Red ale, Golden ale), geografskom podrijetlu (Engleska, SAD, Škotska, Irska, Belgija, Njemačka), posebnostima proizvodnog procesa (Altbier, Kölsch, Trapist itd.). Zajedničko im je: infuzijski postupak ukomljavanja, kvasac gornjeg vrenja, relativno toplo vrenje i dozrijevanje, manja koncentracija neprevrelog ekstrakta, te veća koncentracija alkohola nego u lager pivu, proizvedenom od sladovine s istom početnom koncentracijom ekstrakta. Izvorni engleski, škotski i irski ale dozrijeva pri višim temperaturama (do 20 °C), pri točenju ne stvara pjenu i pije se relativno topao (20 °C). Njemački i belgijski ale nakon toplog vrenja dozrijevaju bar nakratko, pri nižim temperaturama (4 – 5 °C), imaju više ugljikova dioksida, pjene se i piju ohlađeni, slično lager pivu.

Altbier (staro pivo) – njemačko pivo jantarnosmeđe, do bakrenosmeđe boje, dobiveno gornjim vrenjem sladovine od čistog slada (11 – 12 % ekstrakta). Punog, oštrog, gorka okusa, umjerene jačine (3,5 – 3,9 % alkohola). Jedno od najpoznatijih je Düsseldorf iz okolice Düsseldorfa.

Barley wines (ječmena vina) – u Engleskoj je čest naziv za najjača piva brončane boje ili boje mahagonija. Izrazito su sladnog okusa i voćne arome koja potječe od kvasaca gornjeg vrenja. Njihov ih vinski karakter čini pogodnim desertnim pićem ili čašicom za uspavlivanje.

Tradicionalno, doviru u drvenim bačvama koje se povremeno provaljaju da se podigne kvasac i ubrza doviranje. Sadržavaju 6 – 11 % alkohola, pa se mogu smatrati inačicama piva tipa Russian Stout ili DoppelBock.

Bečki postupak (Bečko pivo) – vjerojatno je najstariji postupak proizvodnje jednog tipa lager piva, danas poznatog pod imenom Ožujsko (Märzen) pivo. Izumio ga je Anton Dreher, austrijski pivar, koji je godine 1841. prvi primijenio kvasac donjeg vrenja u svojoj pivovari Schwechat u okolici Beča. Nešto modificiraniju verziju tog postupka preuzima zatim pivarska obitelj Sedlmayr iz Münchena, da bi pripremila posebno pivo za Oktoberfest. Postupak se brzo proširio po zemljama tadašnjeg Austrijskog carstva i čitave Europe. Sladovina (12,0-12,8 % ekstrakta) proizvodi se od srednje tvrde vode i slada jantarnožute boje. Glavno je vrenje hladno (4 – 8 °C), dugotrajno (10 – 12 dana), a odležavanje pri 0 °C traje 1 – 3 mjeseca. Pivo je brončane, jantarnocrvene ili bakrene boje, blagog sladnog okusa, sadržava 5,5 % alkohola i savršeno se slaže sa začinjanim jelima. Današnja se bečka piva, poznata u mnogim zemljama kao Märzen, u Austriji i kao Spezialbier, te SAD kao Vienna bier, donekle razlikuju od svojeg slavnog preteče, ali su zadržala njegove povijesne značajke.

Belgian ale – belgijska vrsta ale piva koje se po svojstvima nalazi između klasičnog burtonskog (Burton on Trent, Engleska) i Düsseldorfskog (Düsseldorf, Njemačka) piva gornjeg vrenja. Engleska riječ ale u Belgiji označava lagano pivo bakrene boje, voćne arome i vrlo ukusno.

Belgian golden ale – jedno od svjetski poznatih starih piva koje se, usprkos činjenici da je to pivo gornjeg vrenja, često pije vrlo hladno, čak iz ohlađenih burgundskih čaša. Bojom podsjeća na lager. To je jako pivo prava harmonija voćne, hmeljne i alkoholne arome. Najpoznatija je marka Duvel, koja prolazi kroz trostupanjski proces vrenja (5 – 6 dana pri

16-28 °C, tri dana uz snižavanje temperature do -1 °C, odležavanje 3 – 4 tjedna pri -3 °C; filtracija, doslađivanje i ponovna inokulacija s kvascem za doviranje koje se odvija 14 dana u boci pri 22 °C i na kraju stabilizacija, 5 – 6 tjedana, pri 4 – 5 °C).

Berliner Weisse (berlinska bjelina – berlinsko bijelo) je pšenično pivo dobiveno alkoholnim (*S. cerevisiae*) i mliječno-kiselim (*L. Bulgaricus*) vrenjem. Ima umjerenu koncentraciju alkohola, osrednju punoću, iskričav izgled i svojstven, ugodan kiselkast okus mliječne kiseline. Proizvodi se od usipka s 20 – 75 % pšeničnog slada i tvrde vode. Ukomljava se infuzijom. Puni se u boce i bačve nefiltrirano, a zatim 3 – 4 tjedna drži na hladnom kako bi se kvasac istaložio i pivo izbistrilo. Često se pije s mirisnom broćom (divlji broć, jaslenjak, lazarkinja) ili sokom / sirupom od maline. Iako je to izvorno svjetlo pivo, kad ga naručite, konobar će Vas upitati: Crveno ili zeleno? Aludirajući na mogući dodatak. Zato morate odgovoriti: Prirodno, bez dodataka.

Bezalkoholno pivo – sadržava ispod 0,5 % alkohola. U nekim je zemljama ta granica viša i doseže čak 1,5 %. Proizvodi se posebnim postupcima vrenja ili postupcima uklanjanja alkohola iz alkoholnih piva. Jedino hrvatsko bezalkoholno pivo je karlovački Rally.

Bezporezno pivo je naziv za dansko pivo koje ima mali udjel alkohola (otprilike 2,3 – 2,6 %). Piva s takvom trgovačkom oznakom su najčešće Hvidtøl (pivo gornjeg vrenja bogato ugljičnom kiselinom) ili Skibsøl (brodsko pivo).

Biere de Garde (gardijsko pivo) je francuski naziv za srednje jako do vrlo jako pivo gornjeg vrenja, bakrene boje, koje često dovire u šampanjskoj boci. Ima sladni okus i voćni miris, poput alea. Danas to ime nose i neka piva donjeg vrenja. Izvorno taj naziv znači „pivo za čuvanje“ i upućuje na

to da se moglo dugo čuvati i piti čitavo ljeto.

Bierbitter (Bitterlikör, Kräuterlikör) je jaki bitter na bazi piva i različitih trava, s šećerom ili bez njega, sadržava 48 % alkohola.

Bierbranntwein je naziv za rakiju prepečenicu dobivenu destilacijom pivskih taloga (Bavarska).

Bio-pivo je proizvedeno od pivskog ječma što ga uzgajaju članovi jednog posebnog ekološkog udruženja u Njemačkoj. Za sada

se bio-pivo proizvodi samo u pet pivovara i ne planira se povećanje potrošnje. Ječam se uzgaja uz maksimalno moguću ekološku i toksikološku kontrolu primjerenu tzv. „organskim“ prehrambenim proizvodima.

Bitter Ale je dobro zahmeljeno englesko točivo pivo, idealno za prijateljsko druženje u pubu. Nešto je kiselije od standardnog alea. Boja mu se razlikuje od smečkaste do tamnobakrene. Jednostavni Bitter ale ima 3,75 – 4 % alkohola, Best ili Special bitter ale sadržava 4 – 4,75 %, a Extra Special bitter oko 5,5 % alkohola.

Svima je zajednička bogata hmeljna aroma.

Bitter Stout je jako i vrlo gorko englesko pivo, prije poznato pod imenom Porter. U Irskoj i Velikoj Britaniji sadržava preko 4, u Europi preko 5 %, a u tropskim zemljama preko 7 % alkohola. Izlazi iz pivovare kao nedovršeno pivo, pa se naknadno vrenja zapravo odvija u bačvama u kojima se isporučuje.

Bockbier (tzv. *Jarac pivo*) – to je pivo donjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj, s najmanje 16 % ekstrakta u sladovini i preko 5 % alkohola u pivu. To je puno, aromatično pivo, nježna okusa i sa širokim spektrom boja od zlatne, zlatnosmeđe do tamnosmeđe. Osim u Austriji i Njemačkoj proizvodi se i u drugim zemljama, ali u

različito doba godine, tj. u jesen, kasnu zimu ili u rano proljeće. Najpoznatije je pod imenom MaiBock (majsko Jarac pivo).

Borovično pivo (Juniper, Sassy beer, Ginger beer) najviše se proizvodi u Finskoj, Norveškoj i u sjevernoj Švedskoj. Od bobica borovice, uz dodatak hmelja, priređuje se komina koja previre samostalno ili pomiješana sa sladovinom. Francuz Kerandren proizvodio je borovično pivo tako da je sladovinu začinio sa zgnječnim bobicama u jutenoj vreći.

Božićno pivo – vidi: Christmas Beer

Brain Blasta – Proizvod dablinskog Portehouse-a, blage gorčine ali s 7 posto alkohola, koji ubrzo ostavlja posljedice na govor.

Braune Biere – u njemačkom govornom području naziv za Brown ale – smeđe pivo.

Brodsko pivo – vidi: Seefahrt bier

Brown ale – jantarnosmeđe do tamnosmeđe suho englesko pivo sladnog okusa. Udjel alkohola od 3 do 3,5 %, u južnoj Engleskoj, 4,4 – 5 %. U sjevernim predjelima zemlje. To je pivo zapravo nastalo u sjeveroistočnoj Engleskoj kao protuteža Pale aleu iz Midlanda. Belgijski Brown Ale ima poseban kiselo-sladak okus. Njegova je aroma složena, ponekad podsjeća na masline, groždice i začine. Poslužen pri sobnoj temperaturi djeluje osvježavajuće i potiče apetit. Često se koristi kao dodatak u kulinarstvu.

Champagner – Weizenbier je zakonski dopušten naziv za bezalkoholno pšenično pivo u Austriji, zabranjen u Njemačkoj, gdje ga zamjenjuje naziv Kristall – Weizenbier.

Christmas Beer (božićno pivo) je tamno, gusto i prilično jako pivo koje se u Velikoj Britaniji proizvodi za belgijsko tržište. U drugim se zemljama također proizvodi Božićno pivo. U Njemačkoj se naziva

Weihnachtbier i nije tamno. Božićno pivo Zagrebačke pivovare je 14 %-tno pivo, jantarne boje.

Dampfbier (parno pivo) je njemačko nepasterizirano pivo gornjeg vrenja s okusom po voću, svjetlocrvene boje i osebujna mirisa koji podsjeća na vaniliju. Za hmeljenje se rabi samo hmelj iz područja Hallertau / Bavarska.

Dark Ale (tamno pivo) je englesko pivo, najčešće tamnosmeđe boje i okusa po karameli. Tamni ale, kao i svjetlosmeđi ale (Mild Ale) sadržavaju oko 3,5 % alkohola. Osnovna boja podsjeća na Brown ale (smeđi ale).

Dimljeno pivo – vidi: Rauchenbier

Dry Stout, Guinness je tipičan primjer Irskog Dry Stout, vrste tamnog piva gornjeg vrenja tipa Stout. Najbolja se piva te vrste proizvode u Irskoj. Odmah se prepoznaju po baršunastocrnoj boji i kremastoj pjeni. Boja i sladni okus mu potječu od prženog ječma, a sličan je kavi. Gorčina mu dolazi od posebnih vrsta hmelja. Pomalo je slatkast uz dodir kiselosti. Izvanredno se slaže s mesom jastoga i oštriga. Glasoviti Guinness pripada tom tipu piva.

Kažu da se ne treba ispijati „kao beba“, gutljaji moraju biti veliki kako bi pivo sasvim ispunilo usta.

Točenje je poseban ritual. Guinness se toči u dvije faze: najprije se pod kutom od 45 stupnjeva, povlačeći ručku do kraja prema sebi, natoči tri četvrtine čaše i onda se čaša ostavi da odstoji. Potom se polako dolije pivo do vrha, gurajući ručku od sebe, kako bi se konačno stvorila pjena. Jedna reklama tvrdi da za točenje savršene pinte (0,57 l) Guinnessa TREBA TOČNO 119,6 SEKUNDI.

Dry Stout ne smije biti pretjerano hladan.

Dunkles Bier (tamno pivo) je ime kojim se označuje samo boja piva, dok je koncentracija ekstrakta u sladovini, odnosno alkohola u pivu različita, ovisno o

vrsti. Često se njime naziva i tamno lager pivo proizvedeno Münchenskim postupkom.

Dünnbier (slabo / lako pivo) naziv je za slabo alkoholno ili bezalkoholno pivo u Njemačkoj (0,5 – 1,5 %). Većinom se proizvodi u malim gradskim pivovarama. Đumbirovo pivo (Gingerbeer) je pjenušavo slabo alkoholno piće od šećera i đumbira. U Engleskoj se priređivalo ljeti kao osvježavajuće piće od 10–20 %-tne otopine šećera. Za vrijeme prohibicije u SAD-u su se pile različite vrste đumbirovih napitaka zasićenih ugljičnom kiselinom, kao Gingerale ili Gingerbeer. Ta pića nisu smjela sadržavati više od 0,5 % alkohola.

Eiche Bier (hrastovo pivo) je jedna vrsta osobitog piva iz Saarlanda. Prvobitno se ono proizvodilo prigodno za blagdane, a danas se može dobiti tijekom čitave godine. To je svjetlo pivo gornjeg vrenja, s uobičajenom koncentracijom ekstrakta i izraženim oporim hmeljno-taninskim okusom. Između ostalih proizvodi ga pivovara Saarfürst u Marzingu.

Einfachebier (jednostavno pivo) je lagano njemačko svjetlo ili tamno pivo (2 – 5,5 % ekstrakta, 0,5 – 1,5 % alkohola), bez posebno izraženih svojstava. Proizvodi se u neznatnim količinama.

EisBock (ledeno jarac pivo) je vrlo jako njemačko pivo koje posebnim postupkom zamrzavanja i izdvajanja leda dobiva povećan udjel alkohola. Kako alkohol ima nižu točku leđišta od vode, tim se postupkom u pivu povećava volumni udjel alkohola na oko 10 %. Po tradiciji se EisBock proizvodi u Kulmacher Reichelbräu AG.

Exportbier (izvozno pivo) je naziv za piva iz skupine punih jakih piva (Vollbier) koja se u Njemačkoj proizvode od sladovine s 12,4 – 14 % ekstrakta i sadržavaju od 4 do 4,2 % alkohola. U Austriji i Švicarskoj nema točnih odredbi, kao ni u mnogim drugim zemljama. Međutim, važno je da su

proizvedena od odabranih sirovina, te biološki i koloidno stabilizirana kako bi mogla podnijeti dug transport, te sačuvati izvornu kakvoću duže vrijeme (obično godinu dana). Najčešće su to svijetla, ne jako zahmeljena piva, s većim udjelom ekstrakta proizvedena od najboljeg slada, bez njegove zamjene s drugim sirovinama. Export Weizenbier (izvozno pšenično pivo) je naziv za piva gornjeg vrenja proizvedena od usipka s najmanje 50 % pšeničnog slada. Sladovina sadržava 12,5 – 14 % ekstrakta, a pivo 4 – 6 % alkohola. To su svijetla, aromatična i slabo hmeljno-gorka piva, s relativno puno ugljične kiseline koja pivu daju posebnu mekoću i specifičan okus.

Faro je zaslađena inačica Lambic piva, koja se prodaje / poslužuje u bocama. No, u nekim je belgijskim kavanama običaj da samo svatko sam pripremi ovu vrstu piva umješavajući šećer u čašu kiselog Lambic piva.

Färbebier (obojeno pivo) je posebno pivo, proizvedeno od tekućeg obojenog šećera (gustog sirupa) i tamno obojenog slada. Obojeni se šećer može koristiti samo za tu vrstu piva. Proizvodi se od običnog tamnog piva kome se dodaje najviše 50 % (od predviđene mase) obojenog šećera.

Festbier (prazničko pivo) je svjetlo pivo donjeg vrenja (5,1 – 5,7 % alkohola) proizvedeno od sladovine s 12 – 13,5 % ekstrakta. Prvobitno se taj naziv vezao za Švicarsku. Danas se u Austriji i Njemačkoj tako naziva svako prigodno pivo, pivo namijenjeno svetkovanju.

Framboise – Lambic je naziv za Lambic pivo koje se nakon sekundarne fermentacije podvrgava i trećem vrenju uz dodatak malina. Sadržava 4,4 % alkohola.

Gardijsko pivo – vidi: Bière de Garde

Ginger beer – vidi: Đumbirovo pivo

Gose je vrsta lakog bijelog piva gornjeg vrenja koje se prvobitno proizvodilo u Goslaru (od vode rijeke Gose). Sada se to pivo proizvodi u Leipzigu i okolici. Čuva se u nezačepljenim bocama, duga vrata.

Grut mješavina više aromatičnih trava koja se koristila u proizvodnji piva prije upotrebe hmelja kao začina. Sve do kraja srednjeg vijeka, svaka je pivovara imala pravo na proizvodnju vlastitog gruta čiji je sastav strogo čuvala i borila se protiv primjene konkurentskog hmelja.

Gueuze je vrsta osobitog belgijskog piva tipa Lambic zasićenog ugljikovim dioksidom poput pjenušaca (šampanjca). Dobiva se rezanjem mladog i starog piva (najčešće 1/3 starog i 2/3 mladog piva), koje dovire i odležava u boci godinu dana. U osnovi je kiselkasta okusa iako postoje i slatkaste varijante.

Guinness je prezime osnivača pivovare (Arthur Guinness) u Dublinu, ime poznate pivarske grupacije (Guinness PLC) u Londonu i zaštitni znak najpoznatijih Dry Stout piva na svijetu. Za proizvodnju sladovine koristi se svijetli slad (65 %), ječmene pahuljice (25 %) i prženi ječam (10 %). Sirovine se ukomljavaju po uzlaznom infuzijskom postupku, tako da sladovina sadržava dosta nefermentabilnih šećera koji pivu daju punoću okusa. Za hmeljenje se rabi više sorti hmelja, među kojima prevladava Golding. Za vrenje se primjenjuje praškasti kvasac koji se nakon vrenja (do 25 °C) izdvaja centrifugalnim separatorom. Prije punjenja u bačve pivo se kratkotrajno pasterizira, a ako se puni u boce, u njima i dovire. Proizvodi se pet do šest osnovnih vrsta piva koje, s malim varijacijama, daju čak 19 varijanti tog tipa piva. Najraširenije je Draught Guinness (sladovina 9,75 % ekstrakta), koji ima 4,2 % alkohola, vrlo tamnu boju (130 EBC-jedinica) i jaku gorčinu (40 BU). Dovrelo u bocama ima izraženiji okus, suhoću, voćnu aromu, svježinu i iskričavost. Druga se verzija tog piva

proizvodi samo od slada i nešto je jača (5 vol.% alkohola). Jaka verzija (napunjena u boce), za izvoz u SAD ne proizvodi se od čistog slada, već sadržava 6 % alkohola, dok ona za Belgiju ima čak 7,5 % alkohola. Foreign Extra Stout, koji se izvozi u tropske zemlje, iste je jačine, ali mnogo profinjenijeg okusa, s primjesom mliječne kiseline, mirisom vina i deke za pokrivanje konja, zbog aktivnosti divljeg kvasca (*Bretanomyces* sp.) tijekom doviranja u bačvi.

Hansel je pivo iz pivskog taloga, tj. pivo koje je zaostalo na dnu bačve i ne smije se točiti ili prodavati. U starom zagrebačkom žargonu takvo se pivo nazivalo Hansl. Stari njemački oblici su Haanzl ili Heinzl i pod tim se mislilo na pivo koje se može ocijediti s taloga, a namijenjeno je za žrtvu malim kućnim bogovima (Heinzelmännchen). Austrijskim zakonom (Biertrank – Steuerpatent) od 12.01.1812. bilo je zabranjeno proizvoditi patvoreno ili nevaljalo pivo ili tzv. Hansel.

Hefe – Weizenbier (kvasno – pšenično pivo) je svjetlo pšenično pivo gornjeg vrenja koje dovire u boci. Takvo je pivo obično mutno i sadržava manje ugljikova dioksida nego Kristall – Weizenbier.

Helles – uobičajen naziv za svjetlo lager pivo u Njemačkoj.

Hvidtol je naziv za bijelo pivo (Weissbier) u Danskoj i drugim skandinavskim zemljama. Naziv se zadržao kao spomen na nekadašnja pšenična piva gornjeg vrenja, jer se sada proizvodi od ječmenog slada i sadržava malo alkohola.

Imperial Stout je umjereno suho i vrlo jako (7 – 10 % alkohola) englesko pivo. Izvorno se ta vrsta piva proizvodila samo tijekom hladnih godišnjih doba.

India Pale ale – sinonim za nešto gorči Pale ale. Ime potječe iz doba kolonijalne Engleske.

Irish Ale je tradicionalno irsko pivo, naglašenog sladnog okusa, često s primjesom okusa na maslac, izrazite voćne arome, crvenkaste boje. Danas su irske pivovare u vlasništvu korporacije Guinness, pa se primjenjuje prženi ječam za bojenje piva što uzrokuje male promjene boje tradicionalnog irskog piva. Ovo pivo nema pjene i pije se relativno toplo, na dvadesetak stupnjeva.

Izvozno pivo – vidi: Exportbier

Ječmeno vino – vidi: Barley Wines

Jogurtovo pivo se ubraja u skupinu kiselkastih piva. Proizvodi se od ječmenog i pšeničnog slada uz primjenu kvasca i jedne mliječno-kisele bakterije (*Lactobacillus bulgaricus*). Okus mu je vrlo sličan berlinskom bijelom pivu (Weissbier).

Kameno pivo – vidi: Steinbier

Karmi je staroegipatsko pivo, jedinstvenog aromatičnog okusa po dodanoj smrekovini. Keg je engleski naziv za bačvicu. Sinonim je za metalnu bačvicu u kojoj se pivo isporučuje pivnicama ili pubovima, te se u aparatom za točenje poslužuje kao točeno pivo.

Kellerbier (podrumsko pivo, mlado pivo) je uzeto iz tankova za glavno vrenje kada se većina kvasca istaloži na dno posude ili ispliva na površinu piva. Ta su piva zato najčešće jako mutna, izrazito gorka i sadržavaju malo ugljikova dioksida.

Kent je ime tradicionalne njemačke vrste piva. Od 1987. godine ponovno se proizvodi u Westfalskom mjestu Hamm u privatnoj pivovari Isenbeck Privat Brauerei Nies AG. Prema izvornom receptu proizvodni postupak je slijedeći: 7 pehara slada, 4 vjedra vode i dobra šaka pšeničnog brašna navečer se izmiješa u kotlu. Slijedeći se dan dobivena komina uz miješanje kuha četiri sata. Skuhana se komina preko slamnate košare prebacuje u drugu posudu i

tako procijedi. Zatim se procijeđenoj komini doda dobra šaka hmelja i nakratko zakuha, te ponovno procijedi preko slamnate košare. Ohlađenoj se ohmeljenoj sladovini doda 1/4 od predviđene količine kvasca, pokrije i ostavi stajati. Slijedeći se dan s površine odstrani pjena, doda preostala količina kvasca, Kent prelje u vrčeve i ostavi nezatvoren stajati dva dana. Zatim se u svaki vrč doda klinčić, nešto malo bijelog šećera, dobro zatvori i ostavi stajati u pijesku.

Kölsch je osobito staronjemačko pivo gornjeg vrenja iz okolice Kölna. Proizvodi se od sladovine s 11 – 12 % ekstrakta, dobivene infuzijskim postupkom od svjetlog slada i vrlo meke vode. To je svjetlo, aromatično, hmeljno pivo, pomalo trpkoga okusa i zaštićenog imena. Svjetlo je poput Pilsa, ima voćni okus poput alea i jedinstveno je po tome što se može piti kao aperitiv i digestiv.

Kräusenbier (kovrčavo / namreškano pivo) je mlado pivo uzeto iz tankova za glavno vrenje u fazi intenzivnog vrenja. Taj pojam slikovito opisuje gusti, bijeložućkasti sloj pjene na sasvim mladom pivu. Pjena se pojavljuje oko 24 sata nakon dodavanja kvasca u ohlađenu sladovinu. Sasvim mlado pivo je mliječno mutno, zbog velike koncentracije ravnomjerno raspršenih kvašćevih stanica. Takvo pivo obično se koristi za poticanje sekundarne fermentacije u tankovima ako je ona zbog nekog razloga zapela, a sam postupak naziva se „krajzlanje“ ili pomlađivanje.

Krieken – Lambic to je naziv za Lambic piva kojem su dodane sitne, plosnate, tamne, relativno gorke trešnje kratke stapke, zvane Krieken (1 dio trešanja i 5 dijelova piva). Obično se priprema ukuhana voćna pulpa koja se procijedi prije miješanja s pivom. Piva Krieken – Lambic odležavaju od 1 godine do 5 godina i sadržavaju 5 – 6 % alkohola.

Kristall Weizenbier (kristalno – pšenično pivo) je pšenično pivo koje se filtrira prije punjenja u boce. Filtracijom se uklanja kvasac pa je ono, za razliku od kvasno-pšeničnog piva, savršeno bistro. Kristalno-pšenično pivo ima nešto veći maseni udjel ugljikova dioksida od kvasno-pšeničnog piva. U Austriji je poznato i pod imenom Šampanjsko – pšenično pivo.

Kwak Pauwel je ime starog flamanskog piva gornjeg vrenja koje ima do 9 % alkohola. Naknadnim dodavanjem sladovine postiže se posebna aroma i okus tog piva.

Kvas je jedno od najstarijih ruskih pića koje je po načinu proizvodnje skoro identično pićima iz starog Egipta. Priprema se tako da se od vode, brašna i slada najprije napravi žitko tijesto (zator), koje se podvrgava ošecerenju (enzimskoj hidrolizi). Zatim se ošecereni zator razrijedi vodom, ohladi i doda mu se kvasac, šećer i drugi aromatični dodaci. Najčešće se kao aromatični dodaci koriste sokovi od različitog voća i jagodičastih plodova. Tako se nakon vrenja dobije kvas od brusnica, višanja, malina, limuna, ribizla, groždica, jabuka i krušaka. Neki se aromatični dodaci moraju kuhati sa zatorom (npr. kvas od đumbira, metvice i aromatični kvas).

Lagano pivo (Leichtbier) je pivo s malim udjelom ekstrakta i alkohola. U Austriji se ta piva proizvode od sladovine s manje od 9 % ekstrakta. U Švicarskoj sadržavaju najviše 2,9 % alkohola. Poznata su piva te vrste u Austriji: Möven i Stiegl Leicht.

Lager, Lagerbier (odležano pivo) – to je pivo dobiveno hladnim vrenjem sladovine sa čistom kulturom kvasca donjeg vrenja (S. Uvarum). Proizvodi se od sladovine s različitim udjelima ekstrakta. Može biti svjetlo ili tamno, te slabo, umjereno ili jako zahmeljeno. Poznato je diljem svijeta, no najpopularnije je u Europi, posebno u zemljama njemačkoga govornog područja (Austrija, Njemačka, Švicarska), te Češkoj i

Slovačkoj, kao i drugim zemljama koje su geografski ili politički bile s njima povezane. Pije se hladno, a natočeno u čašu ima visoku pjenu. Izumio ga je austrijski pivarski majstor Anton Dreher. Razlikuju se tri osnovna tipa svjetlog lager

piva: bečki, plzenski i dortmundski. Razlike proizlaze zbog različite tvrdoće vode, boje i razgrađenosti slada, te trajanja i vođenja vrenja i doviranja. Zanimljivo je da se pojam lager pivo više udomaćio u Češkoj, Austriji i Švicarskoj nego u Njemačkoj. Naime, njemački pivoljupci kad naručuju svjetlo lager pivo traže Helles, a nizozemski svagdašnje pivo –Biere ordinaire. Izvorno Münchensko lager pivo je bilo tamnosmeđe, pa se tamno lager pivo u Njemačkoj naziva Dunkel ili Dunkles. Samo neka iznimno tamna piva tog tipa nose predikat Schwartz (crn). U mnogim se zemljama jako lager pivo naziva Bock, a posebno jako, Doppel Bock.

Lambic pivo je naziv osobitog tipa belgijskog pšeničnog piva dobivenog spontanom vrenjem sladovine s divljim kvascem. Osnovna je vrsta tog piva „mirna“, bez puno ugljikova dioksida. Okus mu podsjeća istodobno na fini šeri i trpki jabučnjak. Najraširenija je vrsta Gueuze. Lambic piva imaju različitu aromu koja potječe od nusproizvoda alkoholnog vrenja ili dodanog voća. Tako je aroma po rabarbari (Rheum officinale), tipičan nusproizvod vrenja, dok su voćni okusi po trešnjama, malinama, jagodama, groždicama itd. posljedica dodanog voća. Ako se pivo Lambic koristi za pripremu voćnih piva, to se označava na etiketi. Pivo Kriek – Lambic je proizvedeno s trešnjama, Framboise – Lambic s malinama. Ta se piva proizvode u dolini rijeke Sanne (Payottenland) i okolici Bruxellesa.

Lattl je vrlo raširena vrsta svjetlog, slabo zahmeljenog, jako prevrelog švedskog piva sa samo 2,25 % alkohola.

Liefmans Kriek – to je pivo dobiveno po sličnom postupku kao Krieken – Lambic (7,2 % alkohola).

Light Ale (lagani ale) je pivo gornjeg vrenja s malim udjelom neprevrelog ekstrakta.

Light Beer je američki naziv za pivo s malim udjelom neprevrelog ekstrakta, proizvedeno po plzenskoj metodi, koje sadržava 2,75 – 4 % alkohola.

Luxusbier (luksuzno pivo) je naziv za posebnu vrstu švicarskog piva, proizvedenog od sladovine s najmanje 10 % ekstrakta, koje sadržava najmanje 4,1 % alkohola.

MaiBock – Bock pivo koje se konzumira oko 1. svibnja.

Malt Liquor je vrsta sladnog piva s izrazitim hmeljnim značajkama. Prosječni je volumni udjel alkohola između 5 i 7,5 %.

Malzbier (sladno pivo) – to je pivo gornjeg vrenja s velikim udjelom ekstrakta (oko 7 %) i samo 0,5 – 1,5 % alkohola. Pivo je tamno, punog okusa, sladne arome, slatko i vrlo kalorično. Pripada u kategoriju hranjivih piva.

Märzenbier – Ožujsko pivo je izvorni naziv za odležani bečki tip lager piva. U Austriji se proizvodi od sladovine s 12 – 12,8 % ekstrakta, a u Njemačkoj s 12,5 – 14 % ekstrakta. Austrijska piva ove vrste imaju 3,8 – 4 %, a njemačka od 3,8 do 4,3 % alkohola. Ožujška piva mogu biti svijetla i tamna. Zaokružena su okusa, srednje do jako zahmeljena. Naziv tog piva ima povijesno značenje, jer se prije otkrivanja hladnjaka varilo u mjesecu ožujku i odležavalo u dubokim podrumima hlađenim prirodnim ledom. Točilo se tijekom ljeta ili na početku jeseni i zato bilo iznimno dobre kakvoće.

Mekšanje vode je postupak za snižavanje karbonatne i / ili ukupne tvrdoće vode, ovisno o primijenjenoj metodi (klasična metoda s vapnom, uklanjanje kationa, uklanjanje kationa i aniona itd.).

Mete je pivo starih Germana, dobiveno vrenjem komine od ječma i slada.

Michelada – pivo Michelada teško se igdje može okusiti izvan granica Meksika. Michelada je zapravo koktel koji je postao u Meksiku popularan 40-tih godina prošlog stoljeća, kada su ljudi počeli miješati pivo s ljutim umacima ili salsom.

Postoje dvije vrste toga pića: *michelada*, koja sadrži sastojak s rajčicom i *chelada* koja ga nema.

Neki preferiraju drugu inačicu, ali iskusni kažu da sve ovisi o apetitu, mjestu na kojem ste, položaju sunca ili pak tome što u pozadini svira mariachi bend.

Svaka *michelada*, odnosno *chelada*, uz meksičko pivo i led sadrži sol, sok limete i worcestershire ili soja-sos. Poželjan je i Tabasco ili koja kapljica kakvog drugog ljutog pripravka. U različitim se inačicama onda dodaje sok rajčice pa i usitnjeni čili. Meksikanci će često dodati i Maggi Seasoning, ekstrakt pšeničnog glutena koji okusom nalikuje na umak od soje. Ondje ga stavljaju u gotovo sve, a mnogi tvrde da im je hrana tako sočna i ukusna upravo zbog toga. Tako se smatra da je upravo Maggi ključan sastojak bolje michelade, jer će samo nekoliko kapi učiniti čudo. Neki pak smatraju da je octena podloga umaka Tabasco u neskladu s tim napitkom, pa će takvi radije dodati nešto ljuti, ali bez octa. Klasičan okus michelade svakako će opravdati izvorni naziv - *mi chela helada* - moje hladno, lagano pivo.

Želite li ga pripremiti kod kuće dobro će doći lagano svijetlo pivo. Za posluživanje koristite visoku pivsku čašu u koju će stati cijela boca sadržaja 0,33 l ili takve veličine za koktele. Kriškom limete navlažite rub čaše te ga umočite u sol, koja može biti pomiješana i s čili-praškom. U čašu treba staviti led po želji, a potom u njoj izmiješati osnovne sastojke te dodati bilo koji od onih koji nisu obavezni, a ovisi o trenutačnu raspoloženju. Oprez je nužan s ljutim umacima, kako bi piće ostalo pitko.

Mild ale – predikat mild se odnosi na hmeljnu gorčinu piva. Znači da pivo nije posebno gorko, ali je ipak ugodne hmeljne arome, bez obzira radi li se o svjetlom ili tamnom pivu. Najčešće je bakrenosmeđe boje i slabo zahmeljeno i relativno slabo (3 – 3,5 % alkohola). To je tipično pivo za široki krug zaposlenih potrošača koji ga piju u vrijeme stanke za ručak ili nakon posla, jer ne opija i nije skupo. Najviše se proizvodi u engleskoj pokrajini West Midland.

Milk Stout – to je naziv za vrstu Stout piva s malim udjelom alkohola, ugodno mliječno-kiselkasto-slatkasta okusa, koji potječe od mliječnog šećera (laktoze), kojim se doslađuje sladovina / pivo.

Mlata – to je pivarski termin koji označava stučeno i skuhanu žito za proizvodnju piva.

Mumme je njemačko pivo, poznato i po imenu Anumebier (dadiljino pivo). Izrazito slavno pivo proizvedeno od aromatičnog slada, prilično je slatko i s malim udjelom alkohola (0,5 – 1,0 %). Navodno ga je godine 1492. prvi priredio pivar Christian Mumme iz Braunschweiga. Najpoznatije je jednostavno Mumme pivo (einfache, einfeltige ili Schiffsmumme), nazvano i engleski Mumme jer je bilo namijenjeno za izvoz u Englesku. U 16. stoljeću takvo se pivo izvozilo i u istočnu Indiju.

Posluživalo se na brodovima, ne samo kao piće nego i kao hrana sa zaštitnim djelovanjem protiv skorbuta. U 17. stoljeću varilo se u proljeće pivo Erntemumme, koje se pilo tijekom čitava ljeta. Ako je bilo obojeno sokom trešanja, zvalo se Kirschenmumme. Od ostalih dodataka, upotrebljavali su se cvjetovi bazge i šipak.

Münchner Weisse (Münchensko bijelo) je njemačko svjetlo pivo gornjeg vrenja, koje se proizvodi od sladovine s 11 – 12 % ekstrakta. Ima jako muzirajuća svojstva i ugodno je gorko po hmelju. Sladni se usipak ukomljava s dvije ili tri dekokcije.

Neolitsko pivo – to je starogermansko pivo koje se dobivalo vrenjem ukomljenog ječma i meda još prije 2000 godina. Danas se takvo pivo može dobiti u gornjem dijelu Nürnberga. Neolitsko pivo ima mnogo veću koncentraciju alkohola nego suvremena piva.

Niskokalorično pivo – vidi: Kalorienarmes

Obojeno pivo – vidi: Färbenbier

Odležano pivo – vidi: Lagerbier

Old ale – 1. U Velikoj je Britaniji to najčešće naziv za tamna, slatna piva ale „visoke“ boje, bogate arome i slatkog okusa, ali manje puna i kudikamo suša nego ječmena vina. 2. U Australiji je to naziv za tamni ale s otprilike 6 % alkohola. Takva se piva često nazivaju zimske grijalice.

Ožujsko pivo – vidi: Märzenbier

Pale Ale – klasična vrsta svjetlog engleskog piva koje se proizvodi od vode bogate gipsom (burtonski tip vode). Drugi je naziv tog piva IPA (India pale ale). Zapravo, to je inačica točivog piva Bitter Ale u bocama. Prvo pivo tog tipa proizvela je londonska pivovara Hodgson 1750. godine. Danas je britanski pivarski koncern BASS PLD najpoznatiji po pivu Ale.

Pareno pivo – vidi: Dampfbier, Steam Beer

Pivo siromašno alkoholom – (niskoalkoholno pivo) je austrijsko i njemačko lager pivo s malim, takoreći neznatnim udjelom alkohola, što se postiže posebnim postupkom. Ta vrsta piva u Austriji sadržava maksimalno 1,9 % alkohola. U Njemačkoj se proizvode od sladovine s maksimalno 7,5 % ekstrakta i imaju najviše 1,5 % alkohola. To su svijetla i bijela piva, bez nekog posebnog obilježja.

Pivo za otakanje (Abzugsbier) je stari naziv za austrijsko pivo s malim udjelom ekstrakta i alkohola (sladovina 9 – 9,9 % ekstrakta, a alkohol u pivu ispod 3 %), koje se proizvodilo kad je trebalo štedjeti skupu sirovinu – slad. Kako to danas nije potrebno, više se ne proizvodi.

Plzensko pivo poznato češko pivo. Puni se u boce raznih veličina i u limenke. U Plzenu se već stoljeće i pol pamti ovakav ispit pivske kvalitete. Netom svareno pivo polili bi po klupici od hrastovine. Pivarski majstor – ispitanik u kožnim hlačama sjeo bi na pivom nakvašenu klupicu. Ispitivač bi rekao kada smije ustati. Majstoru bi čestitali ako bi ustajući podignuo klupicu zalijepljenu za hlače. Ako bi ostala na tlu, njegovo bi pivo prolilo po tlu ispred gradske vijećnice, za javnu sramotu, još bi majstor morao na klupicu izbrojiti novac – tešku globu.

Plzenski postupak (Plzensko pivo, Pilsner) – prvo lager pivo bilo je tamno, pa gradu Plzenu pripada prvenstvo u proizvodnji prvog svjetlog lager piva (1842. godine). Današnje plzensko pivo ima prosječni udjel alkohola od 5 %, dobiva se vrenjem sladovine s 11 – 13 % ekstrakta. Sladovina se proizvodi od vrlo meke vode i vrlo svjetlog slada. Jako je zahmeljeno i ima veliku koncentraciju ugljikova dioksida. Klasični Pils(e)ner (ili Plzensko pivo) obilježeno je cvjetnom hmeljnom aromom i naknadnim trpkim okusom koji ostaje nakon konzumiranja. Izvorno plzensko pivo s etiketom Pilsner Urquell proizvodi se samo u Plzenu i hmelji sa Saaz sortom hmelja. Podrumi te pivovare su duboko pod zemljom, ukopani u pijesku u duljini od 9 kilometara. Pivo odležava u hrastovim bačvama premazanim pivarskom smolom. Proizvodi se danas diljem svijeta i osobito je popularano u Češkoj, Austriji i Njemačkoj. No, bez obzira na to, većina zlatnožutih lager piva u svijetu je zapravo dobra ili loša imitacija plzenskog tipa piva.

Pombe je piće slično pivu u istočnoafričkih naroda, napravljeno od prosa (Andropogon

sorghum L.) i posebnog kvasca (Schizomyces pombe).

Porter je vrsta jako zahmeljenog piva, tamne boje koja potječe od prženog neslađenog ječma. Izvorno je to pivo gornjeg vrenja, no danas se proizvodi i kao pivo donjeg vrenja u mnogim zemljama. Iznimka su, naravno, Velika Britanija i Irska. Sadržava do 5 % alkohola, puno neprevrelog ekstrakta i voćnog je okusa. U Velikoj Britaniji i Irskoj Porter se često plasira pod novim imenom, Bitter Stout. Izum tog piva pripisuje se pivarskom majstoru Harwoodu (1730. god.). Pravi se od svjetlog i tamnog slada uz dodavanje slada za boju i sirovog šećera (ponekad od riže i kukuruza).

Prazničko pivo – vidi: Festbier

Premium pivo je uobičajeni naziv za piva koja su dobila neko priznanje, tj. medalju, ali ništa ne govori o udjelu ekstrakta ili alkohola.

Rauchbier (dimljeno pivo) je njemačko pivo lager osobitog svojstva. Proizvodi se od sladovine s 13,5 % ekstrakta i sadržava 4,5 % alkohola. Najpoznatije pivo tog tipa potječe iz okolice Bamberga. Dimljeno je pivo tamnosmeđe, ima cvjetnu aromu hmelja i karakteristični dimni karakter (tj. okus). To je posljedica sušenja zelenog slada na otvorenoj vatri od bukove piljevine.

Rotes Bier (crveno pivo) je osobita vrsta piva koje se proizvodi u Belgiji i Meksiku, gornjim vrenjem. Sladovina se proizvodi od usipka sastavljenog od ječma, pšenične krupice i polutamnog slada. Pivo odležava 1,5 godina u hrastovim bačvama. Pri tome nastaje mliječna kiselina koja pridonosi posebnom okusu tog osvježavajućeg i gorkasto aromatičnog pića.

Russisan Stout je engleski tip ječmenog vina, s velikim udjelom alkohola (do 10,5 %) i voćnim okusom.

Sabaja je pivo od ječma. U starohrvatskoj mitologiji to je jedno od žrtvenih darova bogu Trebimiru. Trebimir je bog vršidbe i roda, mlatitelj žita i hranitelj ljudi. Naziv potječe još od Ilira koji su također pili medovinu i pivo. Upotrebljavali su i nazive sabaium ili sabaia, kako je zapisao Sveti Jeronim. Prema riječima Ammianusa Marcellina i Diona Kasija to je bilo piće za siromahe. Rimljani su inače proizvodili izvrsna vina, pa su i cara Valensa, podrijetlom Ilira, podrugljivo zvali imenom Sabaiarius jer je volio pivo.

Sahti je kućno piće iz Finske koje se radi od ječma, raženog slada i hmelja. Dodaju mu se bobice borovice, kao aromatični dodatak. Komina se filtrira preko granja ili slame. Pripravljale su ga finske žene, najčešće ljeti. Vrenje se odvijalo u posudi za pripremu maslaca, a piće je sadržavalo 10 % alkohola.

Saison Bière (Sezoens – sezonsko pivo) je osobit tip belgijskog piva gornjeg vrenja, proizvedenog od tvrde vode, često uz dodatak začinskih trava i suhi postupak hmeljenja. Naime, hmelj se dodaje dvaput. Prvi put, na početku dvomjesečnog odležavanja pri 0 °C i drugi put, dva do tri tjedna prije otakanja u bačve. Ako se puni u boce, u njima se odvija naknadno vrenje. To je osvježavajući napitak kiselkastotrpkog okusa koji izvrsno gasi žeđ, ali se isto tako slaže sa začinjnim kobasicama, pečenom patkom ili janjetinom. Ime mu podsjeća na vrijeme u kojem bez rashladnih strojeva nije bilo moguće proizvoditi pivo u ljetnim mjesecima, pa se proizvodilo u proljeće i čuvalo za potrošnju u ljetnoj sezoni.

Samostansko pivo je naziv za pivo proizvedeno u samostanu (franc. Abbaye – Abdij; njem. Klosterbräu; engl. Abbey). Najpoznatija su belgijska samostanska piva koja imaju ova zajednička svojstva:

kvasac gornjeg vrenja
dozrijevanje u bocama
relativno velik udjel alkohola

voćna aroma

Često su mutna ili imaju talog na dnu boce. Unatoč istom proizvodnom postupku, postoje bitne razlike između piva proizvedenih u različitim samostanima.

Sassy beer je pivo s aromom voća. Puno se pije u SAD-u.

Schankbier (pivo za točenje) to je naziv za točiva piva donjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj. Proizvode se od sladovine s 10 – 12 % ekstrakta. U Austriji je udjel alkohola od 3,0 do 3,4 %, a u Njemačkoj 2,6 %. Svijetle su boje i slabo zahmeljena.

Scottish ale je jako, škotsko pivo ale koje se razlikuje po količini ekstrakta i alkohola. Danas se više proizvodi u Belgiji i Francuskoj, nego u Škotskoj. Dolazi na tržište s etiketom kao 60 / Mild, 70 / Bitter ili slično. Izvorno su te brojke označavale cijenu bačvice piva izraženu u šilinzima, koja je bila viša, što je pivo bilo jače.

Seefahrtbier (brodsko pivo) je vrsta njemačkog piva, vrlo sličnog pivu Mumme. Preporučuje se za oporavak nakon bolesti. Brodsko je pivo prvi napravio Wilhelm Remmer iz Bremena. Danas je to obvezatan proizvod Haake – Beck Brauerei iz Bremena. Isto se tako taj naziv koristi za biološki i koloidno dobro stabilizirana piva kojima se snabdijevaju brodovi.

Slad postoje tri osnovne vrste slada: plzenski (svijetli), bečki (jače sušen) i bavarski (najjače sušen). Osnovne karakteristike piva ovise upravo o vrsti slada. Tako će se npr. za tamnija piva koristiti jako prženi slad.

Spezialbier (osobito pivo) je vrsta piva donjeg vrenja u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj. U Austriji se proizvodi od sladovine s 13 % ekstrakta, u Njemačkoj 13 – 14 %, a u Švicarskoj 11,5 – 13,5 %. Volumni udjel alkohola u pivu je zato u Austriji 4 %, u Njemačkoj 4,0 – 4,3 %, a u Švicarskoj 4,8 – 5,7 %. To je svjetlo, dobro izbalansirano, aromatično i nježno

zahmeljeno pivo. Najčešće se proizvodi za posebne prigode (proslave, festivali i svetkovine).

Starkbier (jako pivo) je svjetlo ili tamno pivo donjeg vrenja u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj. Udjel ekstrakta za austrijska piva iznosi preko 16 %, za njemačka 16–28 %, a za švicarska 14 %. Austrijska piva sadržavaju između 5 – 6 % alkohola, njemačka 5 – 10 %, a švicarska najmanje (5,4 %) U tu kategoriju pripadaju npr.: Bock, WeizenBock, DoppelBock, Weizen – DoppelBock i EisBock.

Staro pivo – vidi: Altbier

Steam Beer (pareno pivo) – to je zakonom zaštićeno trgovačko ime američkog piva, proizvedenog u pivovari Anchor Steam iz San Francisca. Sladovina previre u neobično širokim posudama pri relativno visokoj temperaturi. Rezultat je jako prevrelo pivo koje ima svojstvo piva lager, ali isto tako pokazuje i odlike piva ale. Riječ steam (para) ima povijesno značenje, jer se u toj pivovari počela vrlo rano koristiti para kao pogonska energija.

Steinbier (kamenno pivo) je posebna vrsta piva za točenje u Austriji i Njemačkoj. Izvorno se sladovina za tu vrstu piva pripremala u „podrumskoj rupi“ (Grumtel), dugačkoj 3 – 4 metra, širokoj i dubokoj do 1 metar. U njoj su bile tri drvene kace. Prva je služila za zagrijavanje vode, druga za pripremanje komine, a treća za kuhanje. Kaca za kominu, postavljena poviše drugih, imala je u sredini otvor koji se mogao zatvoriti čepom. Ispod kace je bilo korito za bistrenje (Granter). Izbistrena se sladovina s pomoću drvenog žlijeba pretakala u kacu za kuhanje. Nakon kuhanja sladovina se pretakala u bačvice na vrenje i doviranje. Naziv kamenno pivo potječe još od davnine kada se slad prije uporabe pržio na vrućem kamenu ili se vruće kamenje bacalo u sladovinu kako bi se ona zagrijala. Na usijanoj površini kamenja dolazilo je do karamelizacije šećera, što je pivu davalo

poseban okus. U Austriji se proizvodilo na seoskim imanjima. Tradiciju proizvodnje kamenog piva obnovila je pivovara – Rauchenfels Brauerei u Neustadtu pokraj Coburga / Bavarska.

Stout je tip punog tamnog piva gornjeg vrenja, koje se donekle razlikuje od manje punog Portera. Može biti sladak (engleski i škotski tip), suhi (irski tip) i vrlo jak (Imperial, Russian, izvorno proizveden za izvoz u baltičke zemlje). Zato mu koncentracija ekstrakta i alkohola variraju u širokim granicama. Poznato je nekoliko vrsta slatkog tipa kao Milk Stout i Oatmeal Stout. Prva vrsta sadržava mliječni šećer (laktozu) i relativno malo alkohola, pa se preporučuje bolesnicima i rekonvalescentima, ali i kao dobro desertno piće uz voćne kolače. Druga se vrsta proizvodi od usipka koji sadrži zobeno brašno i smatra se hranjivim pivom. Naravno, proizvodi se i Bitter inačica tog tipa piva. *Oyster Stout* ekstremno tamno pivo s mljevenim svježim kamenicama. Ne preporučuje se vegetarijancima. Okus je vrlo sličan Guinnessu.

Svjetlo pivo (Helles Bier) to je naziv za boju piva, neovisno o koncentraciji ekstrakta i alkohola u pivu. U Njemačkoj je sinonim za svjetlo lager pivo.

Sweet Stout je vrsta engleskog piva, tipa Stout. U Velikoj Britaniji sadržava od 3 do 4 % alkohola, a u Americi preko 5 %. Sadržava mliječni šećer (laktozu) i preporučuje se kao prirodno umirujuće sredstvo.

Švema (die Schwemme) – izvorno znači vrstu točionice piva, kakva se najprije pojavila u Njemačkoj, u 19. stoljeću, a doslovno klupu za sjedenje i pijenje piva.

Trappistenbier (Trapističko – pivo) je zakonom zaštićen naziv za pivo trapističkog redovničkog reda, koje se proizvodi u Belgiji i Nizozemskoj. Danas postoji vrlo

malo samostanskih pivovara koje proizvode tu vrstu piva.

<i>U Belgiji su to</i>	D'Orval, Rochfort, St. Sixtusabdij, Brouwerij der Trappisten (Westmalle)
<i>u Nizozemskoj</i>	Schoapshooi Trappistenkloster. To su jaka piva gornjeg vrenja, (6 – 9 % alkohola) slična pivu ale, brončane, do tamnosmeđe boje. Neka su suha, ali je većina slatka. Prije doviranja u boci, pivo se doslađuje žutim kristalnim šećerom (kandis)

Na njihovoj etiketi stoji i oznaka Abbaye ili Abdij pivo.

Ur / Urquell – riječ koja nije zakonom zaštićena (npr. zaštita imena), ali se rabi za neka piva, kao npr.: Ur Bock i Pilsner Urquell. U njemačkom jeziku označava praišvor, nešto vrlo staro.

Utopias je najskuplje i najjače pivo na svijetu iz pivovare San Adams u SAD-u. To tamno pivo proizvodi se od četiri vrste hmelja, sadrži 25 posto alkohola. Prije prodaje odleži u bačvama bourbona, scotcha, konjaka i porta, koji mu daju bogatiji okus, najmanje godinu dana. Kao što je posebno pivo tako se prodaje i ekskluzivno dizajniranim bočicama u obliku bačava koje se rabe u pivovari. U 2002. godini pušteno je u promet samo 8.000 bočica po cijeni 100\$.

Voćno pivo to su najčešći proizvodi na bazi piva Lambic, čija se vinska suhoća najbolje slaže s aromatičnom trpkošću malina i trešanja. No, postoje voćna piva i s drugim, manje pogodnim voćem (jagode, breskve, banane, crni ribizl itd.).

Vollbier (puno / jako pivo) je naziv za puna, ne jako prevrela piva lager i piva gornjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj, koja se proizvode od sladovine s različitim udjelom ekstrakta (u Austriji od 12 do 14 %, a u Njemačkoj 11 – 14 %). Zbog toga sadržavaju od 3,8 do 4,5 % alkohola (Austrija), odnosno 3,0 – 4,5 %

(Njemačka). Može biti svjetlo ili tamno, a okus ovisi o vrsti. Najpoznatije su vrste: Malzbier (osim u Bavarskoj i Baden Württembergu), Weizenbier, Diätbier, Altbier, Kölsch, Pils, Exportbier, Export – Weizenbier, Märzenbier, Spezialbier i Rauchbier.

Weizenbier (pšenično pivo) je pivo gornjeg vrenja, s prosječnim volumnim udjelom alkohola od 5 %, proizvedeno od usipka s najmanje 50 % pšeničnog slada. Razlikuju se dvije vrste: 1. južnonjemačko i 2. belgijsko pšenično pivo. Prvo je prije svega lagano, iskričavo, osvježavajuće kiselkastog okusa po jabukama ili šljivama, često začinjeno klinčićem; pravo ljetno piće. Bistro (Kristall) ili mutno (Hefeweizenbier) poznato je diljem svijeta. U Austriji se Kristall – Weizenbier naziva i Champagner – Weizenbier. Tamna inačica, pod imenom Stark, Export i Bock, može imati i preko 10 % alkohola. Belgijsko pšenično pivo tradicionalno se zvalo i bijelo, zbog svoje blijede boje i mliječne zamućenosti. Belgijska pšenična piva začinjena korijandorom ili narančinom korom vrlo su popularna kao osvježavajuća pića. Nakon višemjesečnog dozrijevanja u boci, ta su piva izvanredna desertna pića.

WeizenBock je jako njemačko pšenično pivo (sladovina s 16 – 17 % ekstrakta, pivo s 5 – 5,5 % alkohola).

WeizendoppelBock je jako njemačko pšenično pivo (sladovina s 18 – 19 % ekstrakta, pivo s 5,7 – 6 % alkohola).

Wiener Bier (bečko pivo) – vidi: Bečki postupak Wiesen/Wies'n je posebno pripremljeno pivo za pučku svečanost, u Münchenu npr. za Oktoberfest (Münchner Wies'n ili Küppers Wiess).

Wiese/Wies`n posebno pripremljeno pivo za Oktoberfest.

Wilde Bier (divlje – sirovo pivo) – to je naziv za belgijski tip piva, koje previre

spontano, bez dodatka čiste kulture pivskog kvasca. Ta vrsta piva uglavnom dolazi iz Payottenlanda (dolina rijeke Senne). Njemu pripadaju Lambic i danas već skoro nestale vrste piva Faro i Gueuze.

Zitum je najjednostavnije i najpopularnije staroegipatsko pivo.

Zobeno pivo. Zob može poslužiti umjesto ječma za proizvodnju piva. U prošlom stoljeću zobeno se pivo dosta proizvodilo u Njemačkoj. U Beču je prije 180 godina bila osobito cijenjena jedna vrsta takva piva. Radilo se o zelenkastožutom pivu koje se jako pjenilo, a bilo je slično berlinskom bijelom pivu. Natakalo se u vrčeve i bilo vrlo omiljeno piće na pučkim zabavama pod imenom Hornerbier (Horn –malo mjesto u sjevernom dijelu donje Austrije).

Zyθος je naziv za pivo u staroj Grčkoj.

Zwieckelbier je nefiltrirano, prirodno mutno pivo koje sadržava nešto kvasca. Izvorno su sva piva prije nego se filtriraju manje ili više mutna. Tek od početka 20. stoljeća piva se filtriraju. Da bi se obnovila tradicionalna proizvodnja starih vrsta piva, neke europske pivovare proizvode Zwicckel piva kao vlastiti originalni proizvod.

Pjenušavo vino

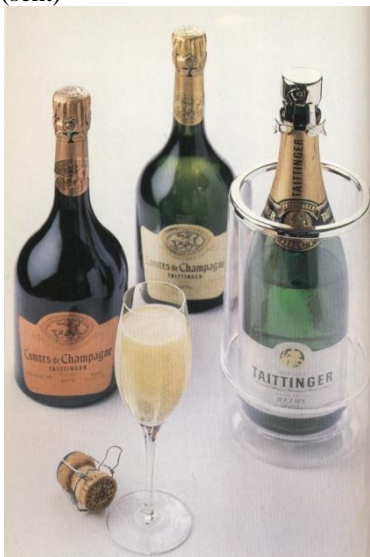
naziv za sva vina koja se za potrošnju pripremaju tako da sadrže ugljični dioksid pod tlakom.



šampanjac



Razne vrste šampanjaca (chamagner) i pjenušaca (sekt)



Pjenušci, boca pjenušca sa patent zatvaračem

Pjenušava vina

Francuska je domovina pjenušavih vina, gdje se pjenušac/šampanjac počeo proizvoditi koncem 16. stoljeća, kad je benediktinac Don Perignon u mjestu Hautvillersu dao naputak za miješanje (španjolskih) pjenušavih vina (on je u stvari svojevrsan koktel) i za pravljenje pjene koja tom vinu daje njegovu bitnu osobinu (danas se, sa velikom sigurnošću, zna da su i ranije bili uspješni pokušaji proizvodnje šampanjca). Vatrene obožavaoci pjenušavih vina kažu: „On daje krila zanosima, on nas uzdiže svojom dobrotom, on nas osnažuje svojom elegancijom, a njegova glavna snaga je u nježnosti i finoći“.

Madame Pompadour je rekla: „*To je jedino piće koje ženu koja ga pije čini ljepšom*“.

Već stoljećima pjenušac je napitak koji se pije u važnim trenucima, pa se danas razbijanjem boce o pramac broda slavi porinuću broda, sve se sportske proslave slave u pjenušcu, ali ga se ipak najviše popije na dočeku Nove godine. Pravi je šampanjac samo onaj napitak koji se dobiva metodom *chamenoise* iz grožđa od jednog ili više od ukupno 312 sela iz regije *Champagne*, devedesetak kilometara sjeveroistočno od Pariza na cesti za granicu s Belgijom. Zemlje EU-a poštuju zaštitu identiteta šampanjca, ali se primjerice Amerikanci na

to uopće ne obaziru i proizvode pjenušce s oznakom šampanjac bez respekta. Na tom području veličine 34.165 hektara uzgajaju se samo tri sorte grožđa od kojega se različitim metodama i dužinama vrenja dobivaju šampanjci, *chardonnay*, *pinot meunier* i *pinot noir* (bijeli i crni pinot). Kako su zadnje dvije sorte crvene, se bere ručno i vrlo pažljivo, kako grožđani sok ne bi preuzeo crvenilo i tanin iz kože. Šampanjac je u svojoj srži mješavina više različitih vina, i to čak do pedeset različitih. „Trik“ prilikom miješanja vina nije momentalno stvaranje okusa, već vizija kakvog će pojedini šampanjac biti okusa. Prvi su ga počeli proizvoditi i koristiti na

svetim misama. Biskup Saint Remi upotrijebio ga je 496. godine kad je krstio budućeg francuskog kralja Clovisa, a od 898. do 1825. svi su se francuski kraljevi krunili u Reimsu, gradu s središtu pokrajine Champagne. Šampanjska vina vrlo su brzo postala nerazdvojiva od kraljevskog dvora pa su stoga i dobila titulu kraljevskih vina.

Čak ni oni pjenušci koji se rade *klasičnom šampanjskom metodom vrenja u boci* (radi se od grožđa koje se bere nešto ranije nego ono od kojeg se radi vino, kako bi imao drugačiji odnos šećera i kiselina).

Pobrano se preša dva puta. Prvo prešanje (*cuvée*) je najvažnije, a u drugom (*taille*) samo se dio soka koristi u proizvodnji prvoklasnih šampanjaca. Sok se tada pušta u vrenje. Svaki vinograd ili čak i svaka mikrolokacija odvojeno preša osiguravajući tako šampanjskim kućama velik izbor različitih vina za miješanje. Groždani sok tada se fermentira, danas pretežno u čeličnim cisternama, iako se najveći tradicionalisti kao što su Krug, Jacquesson i Bollinger i dalje drže drvenih bačvi. Tu već počinje proces koji se naziva „šampanjska metoda“ (*methode champenoise*), kojim počinje proizvodnja šampanjca.

Prema zakonu, najmanje 20 % od ovog vina mora biti odijeljeno i pospremljeno kao rezerva za buduće mješavine. Taj običaj, usto što je tradicija ima i gospodarski smisao jer *Champagne* regija koja se nalazi u ne previše povoljnim klimatskim uvjetima lako se može suočiti s lošom godinom i nedostatkom kvalitetnih vina.

Nakon strogo kontroliranog prvog vrenja vino se pretače dva puta u razmaku od mjesec do dva. U drugom pretakanju dolazi do novog miješanja mladog s vrhunskim vinom koje je taj trenutak čekalo u nekom podrumu i tri godine.

U slučaju dobre godine, dio vina se odvaja i od njega se rade ekskluzivni i skuplji *Millésime*, šampanjci s godištem, i *Cuvée*, najprestižnija vina pojedine kuće.

U ovom dijelu na scenu stupa majstor podruma, *chef de caves*. On procjenjuje kvalitetu vina, njegovu boju i još mnoge druge elemente te mu pririče budućnost. Kad majstor kaže svoje, tek je tada dobiveno temeljno vino za dobivanje šampanjca (u njega se dodaje saharoza i najčuvanija od svih tajni – posebni kvasac vinski kvasac. Plemenita tekućina se ulijeva u karakteristične šampanjske boce i čepi privremenim čepom).

Kad to vino u siječnju sazrije, treba se razliti u boce, a u svaku se bocu stavi određena količina vinskih kvasaca i prirodnog sladora te se začepi krunskim čepom.

Da bi vino fermentiralo, boca se svaki dan okreće i postupno stavlja u uspravni položaj s grlom okrenutim nadolje kako bi se sve gljivice skupile na tom mjestu. To se obavlja u *pupitres*-u, najčešće drvena postolja u obliku slova A, okrenuta prema dolje. Postupak zove *rémuage*, tradicionalno je radio *rémuier*, dok se danas češće upotrebljava mehanizacija u obliku žiropalette. Za vrsnog *rémuera* smatra se da može za radnog vremena okrenuti i do 40 tisuća boca.

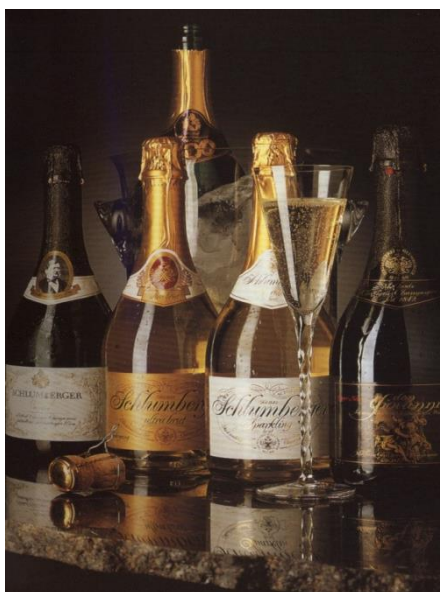
Nakon četiri mjeseca, radi se - *dégorgement* - grla se uranjaju u tekućinu temperature - 25 stupnjeva Celzija. Sav se talog tada zaledi i izvadi iz boce, a na njegovo mjesto nadolije ekspedicijski liker koji određuje konačni okus i slatkoću pjenušca (*liquer d`expédition*). Prema propisima champagnske regije, propisani minimum je dvije godine, ali izvan pokrajine Champagne, nisu šampanjci (npr. Cava, Cremants, Krimskoe, Zlatna penina, Schlumberger). Nešto su **lošije kvalitete pjenušci koji se dobivaju metodom vrenja u tankovima** (tzv. charmat metoda, nakon čega se pjenušac nalijeva u boce kada je postigao konačni okus; npr. Charmat, Henkell Trocken, Mumm Sekt, Srebrna penina, Torley, BB, Igristoe). **Najlošije su vrste pjenušaca one napravljene utiskivanjem ugljičnog dioksida u vina**, koji su na tržištima pojave pred Novu godinu po najnižim cijenama.



Austrijski pjenušci



Austrijski pjenušac



Austrijski pjenušci

Prema porijeklu ugljičnog dioksida u njima, razlikujemo dvije osnovne skupine:

- | |
|--------------------------------|
| <i>prirodna pjenušava vina</i> |
| <i>umjetna pjenušava vina</i> |

Prirodna pjenušava vina prema količini ugljičnog dioksida u njima dijelimo na:

- | |
|---------------------|
| <i>pjenušce</i> |
| <i>polupjenušce</i> |

Pjenušava vina imaju slijedeće najmanje količine ugljičnog dioksida (ugljični dioksid mjeri se atmosferama, jer stvara tlak na stijene boce) pri 20 °C

1	<i>polupjenušava vina (Crémant) – 0,5-2 at.</i>
2	<i>pjenušava vina (Mousseux) – 2-4 at. jako pjenušava vina (Grand mousseux) više od 4-6 at.</i>

Prema količini šećera koji je sadržan u vinima razlikujemo slijedeću skupinu (s internacionalnim oznakama koje nisu u svim zemljama iste):

<i>Doux, Sweet</i>	<i>slatki pjenušac sadržava 10-15 posto šećera</i>
<i>Demi-sec, Demi dry</i>	<i>poluslatki pjenušac sadržava 5-10 posto šećera</i>
<i>Sec, Dry</i>	<i>suhi pjenušac sadržava 2-4 posto šećera</i>
<i>Extra- Sec, Extra-dry</i>	<i>vrlo suhi pjenušac sadržava 1-2 posto šećera</i>
<i>Extra brut, Ultra brut, Brut integral, Brut zero</i>	<i>sasvim provreli pjenušac sadržava do 1 posto šećera</i>
<i>Extra Brut</i>	<i>izrazito suh sadržava, 0-0,6 posto šećera</i>

Pod oznakom

<i>NV (Non vintage)</i>	kriju se vina proizvedena pod istim, standardnim kriterijima svake godine. U toj grupu poželjno je birati šampanjce i pjenušce koji imaju što mlađu godinu berbe označenu na boci
<i>Vintage</i>	pokazatelj je su u bocama šampanjci odležali od sedam do 25 godina, najčešće vrhunske kvalitete
<i>Rose, Blanc de Blanc, Blanc de Noirs</i>	u osnovi su šampanjci izrađeni od mješavine crnog i bijelog, odnosno isključivo bijelog i isključivo crnog grožđa
<i>Cuvée de Prestige</i>	je oznaka iznad imena samo za posebne, vrhunske šampanjce (cijena takvih šampanjca je vrtoglavo visoka, za jednu bocu takvog može se kupiti dvije boce – vintage)

Natpisi kao: *Crémant, Coteaux Champenois* i *Rose des Riceys* govore nam

da su od rijetkih vina ili je tradicionalni način izrade. Ti su šampanjci stvoreni u malim serijama i uz njih su obično – astronomske cijene.

Na etiketi – vizit karti – još su oznake postotka alkohola (obično oko 12 posto), godina berbe grožđa, naziv proizvođača i šampanjca i sitnim slovima ispisan profesionalni registracijski kod. Najvećim znalcima upravo taj kod govori i najvažnije podatke. U njemu se krije informacija o tome je li proizvođač ujedno i uzgajivač grožđa ili je nakupac u potpunoj ili djelomičnoj količini sirovine, proizvodi li u cijelosti samostalno šampanjac ili dio proizvodnje obavlja u kooperaciji i slično.

Ostali izrazi za označavanje kvalitete pjenušavih vina:

<i>Goût Américain</i>	prijatno slatkast (približno 5 posto šećera)
<i>Goût Anglais</i>	suha okusa
<i>Goût Français</i>	vrlo slatkog okusa
<i>American Flag</i>	prijatno slatkasto
<i>Carte Blanche</i>	više od 7 posto šećera

Nazivi za pjenušava vina:

Francuska	<i>Champagne</i> i <i>Vin Mousseux</i>
Njemačka	<i>Schaumwein</i>
Italija	<i>Spumanti</i> (<i>Spumanti Gassati</i> - umjetno obogaćena ugljičnim dioksidom)
Engleska	<i>Sparkling wine</i>
Rusija	<i>Igristoe</i> ili <i>Šampanskoe</i>
Hrvatska	pjenušac (nekad se koristio i naziv <i>-Biser</i> – umjetni pjenušac)

Kvaliteta pjenušavih vina nekada se označavala i bojom etikete – naljepnice na boci:

<i>crna etiketa (Carte noire)</i>	najslabija vrsta
<i>plava etiketa (Carte bleue)</i>	srednja vrsta
<i>bijela etiketa (Carte blanche)</i>	fina najfinija vrsta
<i>zlatna etiketa (Carte d'or)</i>	

Boce šampanjca (pjenušca) dolaze u ukupno dvanaest različitih veličina i, u čašama mjereno, mogu sadržavati od malo više od jedne čaše do gotovo dvije stotine. Mjera jedne čaše šampanjca toči se na oko 1,5 dl. Prema nazivu i veličini, od najmanje prema najvećoj, podjela šampanjskih boca izgledala bi ovako:

0,187 l – 1,5 čaša	Baby, Picolo, Split, Ruast, Quarter of Piccolo
0,375 l - 2 čaše	Split, Demie, Half-Bottle - polovica
0,75 l - 5 čaša	Standard Bottle, Bouteille – butelja (<i>1 boca – bottle</i>)
1,50 l - 10 čaša	Magnum – magnum (2 boce)
3,00 l - 20 čaša	Jeroboam, Doppelmagnum (4 boce) (<i>osnivač i prvi kralj Izraela, 931-910 BC</i>)
4,50 l - 30 čaša	Re(h)oboam (6 boca) (<i>sin Salomona, kralj Judeje, 922-908 BC</i>)
6,00 l - 40 čaša	Methusalem ili Impériale (8 boca) (<i>po biblijskoj priči čovjek koji je u vrijeme prvih ljudi živio preko 950 godina; vrlo star čovjek</i>)
9,00 l - 60 čaša	Salmanasar (Salmanazar) (12 boca) (<i>asirski kralj, 859-824 BC</i>)
12,00 l - 80 čaša	Balthasar (16 boca) (<i>Bel-tussassar; savjetnik u ratu; 859-824 BC</i>)
15,00 l - 100 čaša	Nabukadonozar, Nebuchanezzarr (20 boca) (<i>babiloni kralj, 605-562 BC</i>)
18,00 l - 120 čaša	Melchior (Goliath) (24 boce) (<i>kralj svjetla; jedan od trojice maga uz Baltazara i Kaspara</i>)
26,25 l – 175 čaša	Souverain ili Sovereign (35 boca)
27,00 l - 180 čaša	Primat (36 boca)
30,00 l - 200 čaša	Melchisedech (40 boca)

Načini posluživanja:

Gostu se donose u posudama za hlađenje (hladna voda i kocke leda) na tanjuru pokriveno čistim platnenim ubrusom. Boca je položena koso. Nakon otvaranja boce prvo se poslužuje počasni gost ili najstarija ženska osoba. Čaša se puni do polovice.

Temperatura posluživanja pjenušca nije ista za sve tipove, jer ona ovisi o boji, sadržaju šećera, ukupnog ekstrakta, starosti ili svježini, aromatičnosti, ljupkosti, mekoći ili oštrini okusa, pa čak intenzitetu pjenušanja. Svaki tip pjenušca kao serija sorte ili kombinacija sorata određenog podrijetla zahtijeva specifičnu temperaturu posluživanja. Općenito, nužno je poštovati sljedeće kriterije:

a	<i>pjenušci koji nose oznaku „brut“ (suhi i sadržavaju 5-8 g/l neprevrela šećera) te pjenušci s oznakom „brut de brut“ (koji su bez ostatka šećera)</i>	poslužuju se u rasponu temperature od 6 – 8 °C. U navedenom rasponu „brutu“ odgovara više niža (6-7) temperatura.
b	<i>bijeli ljupko-slatkasti pjenušci između 8-12 °C. muškatni slatki pjenušci</i>	između 10-14 °C
c	<i>passiti, pjenušci/šampanjci proizvedeni od prosušena grožđa (koji u pojedinim državama, pod određenim uvjetima proizvodnje, mogu nositi i oznaku predikata)</i>	poslužuju se pri temperaturi između 10-14 °C
d	<i>passiti, pjenušci/šampanjci proizvedeni od prosušena grožđa (koji u pojedinim državama, pod određenim uvjetima proizvodnje, mogu nositi i oznaku predikata)</i>	poslužuju se pri temperaturi između 10-14 °C
e	<i>ružičasti rose pjenušci, mladi i svježi</i>	poslužuju se s podrumskom temperaturom čuvanja, tj. između 12-16 °C
f	<i>pjenušci/šampanjci proizvedeni od crnih vina</i>	poslužuju se uvijek s temperaturom u ambijentu posluživanja (restoran, hotel, stan, itd.) tj. između 18-21 °C

Otvaranje boce mora biti tiho – dostojanstveno. Prvo se ukloni aluminijska

kapica, s lijevom rukom primi vrat, a lijev palac se stavi na vrh te se odvine žičani navoj (držač) s grla boce. Platnenim poslužnim ubrusom, u lijevoj ruci, čvrsto primite čep dlanom desne ruke i zaokrećite bocu koja je pod kutom od 45%. Na taj način sprečavate izlijetanje čepa uz prepoznatljivi zvuk koji nastaje pri otvaranju oslobođenog tlaka iz boce. Uvučeno dno boce služi zbog čvrstoće boce koje se drži pri dnu. Na ovaj način čep će sam izaći, a vješt otvarač će biti nagrađen „djevičanskim dahom“ tj. parom koja nastaje zbog razlike u pritisku boce i okoline.

Toči se s visine, pričekajte da se nakon pjenjenja slegne te dolijeva u čašu. Najčešće se piju kao aperitiv i u posebnim prigodama iako to ne bi trebalo biti pravilo već bi s eu njima trebalo uživati što češće.

Nakon poznatog zvuka i tipičnog pjenjenja po ulijevanju, pjenušac će zavladati visokom i uskom čašom. Njegovo glavno obilježje je *perlanje*, tj. oslobađanje mjehurića ugljičnog dioksida u različitim veličinama i oblicima. Načini perlanja i oblici perli određuju i kvalitetu pjenušavog vina pa su tako cijenjeni oni sa sitnijim perlama, više tzv. *lančići* složeniji oblici.

Čaša treba biti dobro polirana čistom krpom kako bi perlanje bilo što prirodnije. Čaša se ne vrti jer se kod pjenušca ne procjenjuje gustoća, budući da su pjenušci vina s najviše bistrine.

Za svaki pjenušac vrijedi jedno osnovno pravilo – nikada ne može biti prehladan i uvijek se treba poslužiti izravno iz hladnjaka.

Pjenušci vina posebnog okusa i ponašanja i sa sobom nose i određene manire ponašanja i postupanja. Treba ga uživati kroz cijela usta, diskretno i bez pretencioznosti

Amerikanci i Englezi rado piju suhe pjenušce, Austrijanci i Nijemci polusuhe, a Talijani i Francuzi poluslatke i slatke.

Pjenušcem možete popratiti cijeli ručak ili večeru, uz koji ćete kombinirati svijetli ili ružičasti. Za aperitiv će prijati suhi (brut) ili ekstra suhi (extra brut), kao i

uz sendvič ili bilo koje hladno predjelo te uz hladno jelo, zapravo sve češće umjesto žestokih pića.

Barbe-Nicole Ponsardin

Pjenušcem možete popratiti cijeli ručak ili večeru, uz koji ćete kombinirati svijetli ili ružičasti. Za aperitiv će prijati suhi (brut) ili ekstra suhi (extra brut), kao i uz sendvič ili bilo koje hladno predjelo te uz hladno jelo, zapravo sve češće umjesto žestokih pića.

Iako je Dom Pierre Pérignon, slijepi redovnik sedamnaestog stoljeća, iz opatije na rubu sela Hautvillers zaslužan za šampanjac, za mjhuriće koji u njemu nastaju na prirodan način zaslužna je jedna žena – *Barbe-Nicole Ponsardin* ili poznatija kao *Udovica Clicquot*, a kasnije i kao *la grande dame* – velika dama. Rijetke stare boce šampanjca „*Veuve Clicquot*“ i danas se u njezinu čast zovu *La Grande Dame*.

Zarobivši“ mjhuriće u zamućenom pjenušcu (prilikom uklanjanja taloga, pucanjem boca što je bio još jedan problem u proizvodnji) koji nas danas oćaravaju svojim „perlanjem“ već je u svojoj 27 godini, kao udovica postala slavna. Naslijedivši posao obiteljskog vinara proširila je posao iz regije Champagne na cijeli svijet i od lokalnog kuriozitetu poznatog samo na europskim kraljevskim dvorovima, postalo je najpoznatije vino na svijetu, i ikona stila i simbol slavlja. Najveća joj je zasluga u razvijanju postupka koji se na francuskom zove *remuage sur pupitre* – doslovni prevod – prevrtanje na stolu.

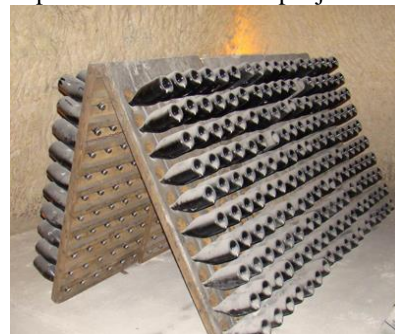
Na posebnim stalcima ili *pupitama* boce su nagnute i svakodnevno se okreću za dio kruga, povećavajući bistrinu i kondenzirajući talog u grlić boce. Potom pjenušac sazrijeva na preostalom talogu u boci i dodaje se tzv. ekspedicioni liker – smjesa vina, šećera, likera koja pjenušcu daje specifićnu aromu i zaštitu. *Brut nature* oznaćava da pjenušcu u zadnjoj fazi nije dodan šećer već da je boca dopunjena samo istovrsnim vinom.

Ta tehnićka inovacija ubrzala je proces proizvodnje i osigurala kvalitetu šampanjcu. Njezinim su se šampanjcem za vrijeme Napoleonskih ratova opijali i ruski i francuski vojnici. Legenda kaće da je madame Clicquot u zahvalu za oćuvanje svojih posjeda davala Napoleonovim ćasnicima boce šampanjca i

ćaše. Kako su bili na konjima, nisu mogli istodobno drćzati ćašu i otvarati bocu, pa bi maćem odrubili grlo boce. Vještina se naziva *sabrage* i oćuvala se do danas.



(16. prosinac. 1777 – 29. srpanj. 1866.)



remuage sur pupitre



Sabrage



"Champagne! In victory one deserves it; in defeat one needs it."



sabrage



sablja za otvaranje šampanjca

Pjenušac Valomet



Sve je krenulo 2006. kao eksperiment Poljoprivredne zadruge Vrbnik iz istoimenog mjesta na otoku Krku. U moru na dubini 30-ak metara vlada konstantna temperatura od 12 °C, što je idealno za fermentiranje pjenušca. Pronađeno je idealno mjesto nekih pola milje od vrbničke obale. U prvoj turi pred ljeto 2006. Na dubinu od 30 metara spuštene su dva kaveza s po 330 botilja pjenušca Valomet.

Prvo vađenje Valomet a s dna mora na jesen 2006 prošlo je dosta neslavno jer je tog dana puhala jaka bura i bilo je more jako mutno i mračno pa se nije uspjelo pronaći kaveze s bocama. Prve boce „upećane“ su desetak dana kasnije i rezultat je bio izvan svih očekivanja. Morski pjenušac je prema ocjeni stručnjaka bio kudikamo bolji od onoga iz podruma. Temperatura u moru na svakom dijelu boce je identična. Osim toga, tu su polumrak, mir i tišina, što dodatno utječe na kvalitetu. U boci pod morem je veći pritisak nego u podrumu. Pjenušac je na okus svježiji, a perlice su sitnije i dulje „perlaju“. Oba kaveza nakon potpunog ciklusa fermentacije izvučena su na kopno u proljeće 2007. Čim su boce došle u doticaj sa svježim zrakom, nastupili su prvi problemi. Zbog velike razlike u temperaturi botilje su počele pucati. Brzo su dopremljene u podrum gdje je temperatura izjednačena.

Dozrijevanje pjenušca u njegovu kompletnom ciklusu na dnu mora je u svijet za sada jedinstvena metoda. Valomet je, osim po načinu fermentacije, poseban i po svojem dizajnu koji potpisuje „majčica priroda“. Na njih su se uhvatili koralji i školjkice. Na svaku botilju postavljena je tek mala ručno rađena

glinena pločica plavo-zelene boje na kojoj piše „pjenušac Valomet PZ Vrbnik“.

Nakon prve dvije ture iz 2007., drugom polovicom te godine na dno mora potopljeno je još šest kaveza s oko 2.000 boca koje još uvijek „spavaju“ u miru i tišini (pisano 2009. proljeće).

Valomet je naziv za stijenu na dometu vala – valovi udaraju u stijenu, pjene se, pjenušaju, pjenuša se i pjenušac. Radi se isključivo od autohtone vrbničke žlahtine. Inače se pjenušci rade od minimalno tri različite sorte, od kojih je jedna u pravilu crna, a u njih se kao dodatak stavlja malo likera čiji su sastojci tajna svakog pojedinog proizvođača. Budući je žlahtina samo po sebi dovoljno slatkasta, u Valomet uopće ne ide liker pa je taj pjenušac potpuno suh i bez šećera.

Porto vino

portugalsko vino svjetskog glasa. Mnogo se pije kao aperitiv i u miješanim pićima. U njemu ima 15-20 posto alkohola. Poslužuje se u količini od 50 g. Hladno, u čašama za desertna vina. Ima ga u raznim bojama. Vino rubin boje nosi naziv Medium, svjetlo žute je boje Tawny, a tamnocrveno nosi naziv Full. Ima slatkih, poluslatkih i suhих.

Razlikujemo slijedeće tipove portskih vina:

<i>duoro port, fine light tauny</i>	fino svjetlosmeđe portsko vino
<i>duoro port, very particular old dry</i>	osobito staro suho portsko vino
<i>duoro port, old light</i>	staro svjetlo portsko vino
<i>duoro port, superior old pale (S.O.P.)</i>	izvrsno staro svjetlo portsko vino

<i>Vintage port</i>	najbolja porto vina koja postoje iz posebnih godina uroda (teško, suho vino), do sada su najbolja iz: 1945, 1948, 1950, 1955, 1958, 1960, 1963, 1966, 1967, 1970, 1972, ...
<i>Vinatage character</i>	posebno osebujno odležano porto vino. Poznata Porto vina: Croft, Dow, Sandeman, Cockburn, Ferreira, Burmester, Warre, Taylor, Noval, Barro, Kopke.

Portugizac to crveno vino koje se po tradiciji pije potkraj godine u kontinentalnim dijelovima Hrvatske,

osobito u zagrebačkoj okolici, (u studenom i prosincu toči iz bačve u starim zagrebačkim gostionicama).

Prošek Prirodno desertno vino ima tradiciju proizvodnje već 2000 godina, a proizvodili su ga i stari Rimljani. Toliko su ga poštovali da su mu dali i ime *Vinus sanctum* – sveto vino, pa se još i danas u nekim krajevima Italije zadržalo pod imenom *Vino santo*. Ime Prošek dolazi od talijanske riječi – *proseco*, tj. posušen, što je u uskoj vezi s njegovim načinom proizvodnje. Proizvodi se fermentacijom koncentriranog mošta od najkvalitetnijih sorti grožđa. se ostavlja na trsu da se suši i još nekoliko dana naknadno (nakon branja) na suncu, da ga sunce potpuno ispije. Nakon toga se gnječi i preša da se dobije mošt s 28 a i više postotaka šećera koji, kad prevrije, postaje alkohol od 15 do 16,5 posto uz ostatak od 120 do 200 grama na litru neprevrelog šećera i 3,5-4 grama po litri ukupnih kiselina. Zbog velikog sadržaja alkohola ne škodi mu svjetlost ni promjenljivost temperatura, tako da može vrlo dugo stajati. Mora se paziti da boca ili demižon stoje uspravno da ne bi došlo u doticaj sa čepom kako bi mu ostao nepromijenjen miris. Vrlo dobro podnosi „starenje“. Ostavlja se godinama da odleži u podrumu u pijesku i obično se upotrebljava uz obiteljske i narodne proslave. Ovo piće iz „pijeska ili paučine“ prava je vinska poslastica koja se pije iz čašica.

Boja mu je zlatnobakrena sa svjetlijim ili tamnijim nijansama. Miriše na prezrelo a okus mu je slatkast i blago gorak. Jednom riječju harmonično i vrlo prijatno piće.

Proizvodnja prošeka na stari način:

„nakon berbe dio grožđa ostavlja se u vinogradu jesenjim burama i zimskoj hladnoći, a zvalo ga se „pulerci“. Sušilo ga se i kod kuće na cijelim granama u grozdovima obješenim na konope u tamnim prostorijama. se sušilo od rujna do prosinca, tako da bi postalo tamnocrvena ili smeđe boje, naborano a zrna bi postala sasvim mala. Osušeno se vadilo s granja, a

onda su se skidale bobice. Radilo se to redovito oko Božića, rijetko kada u siječnju. Bobice s visokom koncentracijom sladora stavljale su se u posudu u kojoj bi se pomiješale s vodom. Omjer je pri kuhanju prošeka bio otprilike jedan naprama jedan, što znači da na jedan kilogram sušenog grožđa dolazi litra vode. Međutim, voda se tijekom kuhanja dolijevala, zbog obilnog isparavanja. Kuhanje je trajalo dugo, svakako više sati. Nakon kuhanja iz smjese bi se iscijedila tekućina tamno crvene, purpurne boje, vrlo jakog i ugodnog mirisa. Bio je to prošek, ali još uvijek ne posve gotov. Nakon kuhanja, prošek se stavljao u manje bačve kako bi odstajao neko vrijeme. Neki su iskuhani prošek stavljali u veće „damižone“ i tako čuvali njegovo potpuno dozrijevanje. Tako napravljen prošek puno je prirodniji od onoga koji se danas radi, znatno je jačeg okusa i mirisa, ljepše boje, a često je sadržavao i veću količinu alkohola. Današnji prošek obično ima od 12 do 15 posto alkohola, no količina alkohola u prošek u varira i ovisna je o tome tko prošek proizvodi. Tijekom kuhanja može se staviti više ili manje šećera, više ili manje vode, pa se po tome i dobiva različitost u količini alkohola, ali i količini proizvedenog prošeka.“

Jadranski prošek

Jadranski prošek	naš prošek ne treba brkati s talijanskim proseciom, vinom koje se proizvodi u vinorodnim područjima Italije, Talijani prave proseco od posebne sorte bijelog grožđa, dok se u Dalmaciji i Primorju prošek radi isključivo od crnog grožđa. Tek se ponekad, i to samo boje radi, dodaje malo ostataka od bijelog grožđa
------------------	--

Prošek se ne koristi samo kao piće, vrlo rado ga koriste i za pripravu raznih jela, npr. raznih ribljih jela, janjetine kao i niza drugih jela. Prošek je jedan od naših autohtonih proizvoda i kada bi se opet proizvodio na stari način, od sušenog grožđa – bio bi pravi izvorni jadranski prošek kakav se nigdje ne može pronaći.

Prunelle liker od šljiva

Pulque prirodno fermentirano piće, jako kao pivo, ali ne tako plemenito, radi se od agave. Toči se u pulkerijama gdje nisu smjela zalaziti uniformirana lica i žene. (Ponegdje taj natpis stoji i danas) (Mek.)

Punč (rum, vinjak) toplo ili hladno alkoholno piće koje se sastoji od 5 dijelova: alkoholnog pića (vinjak, rum, brandy itd.), čaja, šećera, limuna i vruće ili hladne vode. Ako je vruće, poslužuje se u čašama s metalnim okvirom.

Punč-ekstrakt to su alkoholna pića koja se sastoje od etilnog alkohola, šećera, vina, boje, arome itd. Imaju 30-35 posto i više alkohola. Nikada se ne piju sama, nego razrijeđena vodom ili čajem. Uzima se 1 dio pića i 3 dijela vode ili čaja. Piju se topla i hladna.

Q

Quetsch francuska vrsta šljivovice. Destilat je bezbojan, ali dobiva svjetložutu boju odležavanjem u bačvama.

R

Raki

turska rakija od groždica i anisa. Bezbojna je tekućina u kojoj ima približno 50 posto alkohola. Pomiješana s vodom postaje mliječno bijela. Poslužuje se hladna i u malim količinama

Rakija

alkoholno piće dobiveno destilacijom zadire duboko u našu povijest. Početak destilacije pripisuje se starim Egipćanima prema pronađenim crtežima u antičkom hramu Memfisu (prijestolnica starog Egipta u periodu od 3.400 – 2.445 god. prije Krista). No postoje pisani dokumenti da su metodu destilacije poznavali daleko prije pa čak i 40 vjekova prije Krista. Pretpostavlja se da su pomoću aparata za destilaciju dobivali iz aromatičnog bilja razne parfeme i ulja za balzamiranje. U staro arapskim spisima spominje se riječ alambik kojom se nekada označavao aparat za destilaciju i pretpostavlja se da današnja riječ alkohol ima korijen u arapskom jeziku u nazivu alka-kol (a tom se riječju označavao puder za uljepšavanje žena).

U Kini se u 7. stoljeću proizvodio alkohol od riže, dok su grčki filozofi i liječnici: Aristotel, Diskarid, Hipokrat, Galen, Plinije... pisali o destilaciji.

Mongolski nomadi (po Marku Polu i flamanskom misionaru Rubrock-u) vrenjem mlijeka od kobile u kožnim mješinama i kasnijom destilacijom dobivali su vino „Kumis“ i rakiju, zvan „Karakumis“.

Francuski i talijanski alkemičari srednjeg vijeka vršili su destilaciju vina i opisivali postupke proizvodnje rakije od grožđa kojoj su davali razna imena kao: vatrena voda, voda života, lozova voda, vinska voda i dr. U prvo vrijeme smatrala se kao lijek i preporučala se protiv svih bolesti kao i pomlađivanja.

Tek u 1514. god. Luj XII. Daje 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 proizvodi se skoro u svim zemljama Europe.

Prema pisanim dokumentima iz 5. stoljeća potvrđuje se da su stari Slaveni pili medovinu i tu svoju naviku donijeli u 7. st. U svojoj seobi na Balkan. Kada se točno počela proizvoditi rakija kod nas ne zna se ali su u tursko doba (za vrijeme njihovog boravka u našim krajevima), Turci ubirali taksu prema broju kazana (koji su do tada bili još od pečene gline). Proizvodnja i potrošnja rakije naglo je povećana u 16. st. Jer su se tada počele otvarati i kavane.

„Pečenje rakije“ naoko izgleda jednostavan posao, međutim često se dešava da individualni proizvođači naprave rakiju neusporedivo bolje kvalitete od industrijskog postupka.

Rakija od paprike

u Mađarskoj, naročito u selu Siriga kod Segedina radi se neobičan aperitiv – rakija od paprike, po starinskom napatku. Koristi se sitna, manje kvalitetna paprika koja ostane poslije berbe. Paprika mora biti potpuno zrela i crvena. Usitnjenim i zgnječenim plodovima doda se (slatka sorta), u omjeru 1/4 grožđa na 4/4 paprike. Pije se isključivo kao aperitiv u malim količinama i nikada u drugim prilikama.

Rakije



Njemačke voćne rakije u rashlađenim čašama

dobivaju se od tvari u kojima je izvršeno alkoholno vrenje provrele komine, provrelih voćnih sokova ili tekućina koja sadržavaju alkohol.

Prirodnih ili umjetne sadržavaju 25-55 posto alkohola.

Prirodne rakije moraju imati miris i okus svojstven vrsti rakije.

<i>U prirodne rakije ubrajamo one</i>	dobivene od voća, žitarica i nekih drugih sirovina. Naše najpoznatije rakije dobivene od voća su: šljivovica, komovica, trešnjevača, smokovača, kruškovača, lozovača i travarica
<i>U žitne ubrajamo dobivene od</i>	ječma, raži, pšenice, riže, kukuruza. Najpoznatije žitne rakije su: whiskey, džin, arrak, vodka, aquavit, moutwijn
<i>U ostale prirodne rakije ubrajamo one</i>	dobivene od šećerne melase, krumpira, palmina soka i dr.

Posluživanje:

<i>rakije u kojima ima više od 30 posto alkohola</i>	poslužuju se s dodatkom (u posebnoj čaši) sode, mineralne ili obične vode
<i>sve se rakije u svim prilikama</i>	poslužuju hladne (6-10 °C), pri tom treba paziti na rakije u kojima ima eteričnih ulja, koje na hladnoći mijenjaju svoja svojstva i tada postaju mutne: anisovka, mastika i dr
<i>rakije kao aperitivi</i>	poslužuju se u količini od 30- 50 g u čašama na stalku ili u čašama u obliku burenca
<i>Medena rakija</i>	nekada se služila za obiteljske svečanosti prije jela. Med se zagrijao (otopio) na peći u posudi (pazeći da temperatura nije bila veća od 40 °C) i tada se dodala rakija i sve dobro izmiješalo

Ratafija

zajednički naziv za guste kvalitetne likere. Postoji bijela i crvena ratafija. Ime su dobile po boji plodova od kojih se proizvode. Ratafija svjetskog glasa je maraschino, u Francuskoj cassis ratafia. Englezi imaju cherry brandy, Danci kersebeer. Talijanska

ratafia rosoglio nije tako slatka kao prethodne. U njoj ima oko 10 posto šećera. Francuzi ratafiju nazivaju još i crèmeuse.

Crvena ratafia francuski liker proizveden od crvenih plodova (maline, trešnje, višnje ...) i cvjetova.

Bijela ratafia francuski liker proizveden od jezgre bresaka, marelica ili zelenih oraha.

Rektifikacija alkohola

njom se iz neke alkoholne tekućine odstranjuju neželjene osobine kao miris, okus, boja i sl. da bi alkoholno piće dobilo na kvaliteti. Rektifikacija je destilacija alkoholnog destilata kojoj se katkada dodaju razne primjese. Tako dobiven alkohol je rektificirani ili plemeniti alkohol. Naša šljivovica-prepečenica također je rektifikat.

Rémy-Martin

poznata marka konjaka

Reserva

(španjolski) riserva, (talijanski), reserve (engleski). Rema španjolskim zakonima, vino s oznakom reserva mora provesti barem tri godine u podrumu, prije izlaska na tržište. Prema talijanskim zakonima, Brunello de Montalcino, jedno od najvećih talijanskih crnih vina, mora određeno vrijeme dozrijevati u bačvama, a zatim u bocama, da bi se smjelo nositi oznaku riserva. U Kaliforniji oznaka reserve nema zakonsku definiciju, nego se najčešće upotrebljava kao marketinški trik. Vina s oznakom reserve skuplja su, ali ne i uvijek bolja od „običnih“ linija.

Ricard

popularno alkoholno aperitivno piće proizvedeno u Francuskoj na osnovi anisa i slatkog korijena (sladića). U njemu ima 40-45 posto alkohola. Poslužuje se u količini od 50 g.

Rižino vino

(Sake) japansko i kinesko narodno piće koje se dobiva vrenjem oljuštene riže. Svjetložute je boje, a okusom podsjeća na

arrak. Sadrži 10-18 posto alkohola. Japanci ga obično piju vrućeg iz porculanskih šalica; okusom podsjeća na sherry-vina. Osobito dobra vrsta je – Sakur masuname, vidi: Mirin



Sake set

Rosoglio

najfinija vrsta rakije od naranče

Roze vino (ružičasta vina)

Klasičnom, autentičnom, metodom dobivaju se na slijedeći način: zdrobljene bobice crnog grožđa namakaju se u istom grožđanom soku, pri čemu dolazi do stvaranja karakteristične boje miješanjem crnog pigmenta i bezbojnog soka (tiještenjem bobica crnog grožđa i odstranjivanjem istih bobica dobiva se bijelo vino). Metodom miješanja boja se dobiva bojenjem bijelog vina s malo crnog, ali je riječ o vinu potpuno drugačije strukture i okusa od tradicionalnog rosea.

Rum (taffia)

plemenito žestoko piće, koje se proizvodi na Jamaici, u Demerari (Guayana), Kubi, Brazilu, Madagaskaru i Mauriciusu. Proizvodi se vrenjem razrijeđene melase šećerne trske, rumove komine i dodataka: listovi kanela, breskve, djeteline, kore akacije. Smeđa boja ruma potječe od karamela, dok je iz Kube obično bijele boje. Naziv „rum“ potječe od riječi rumbuillon ili rumbooze, što na jeziku stanovnika Jamaice znači – piće.

Rum spada u najaromatičnija jaka alkoholna pića. U ugostiteljstvu se upotrebljava od priređivanja pića i napitaka do začina u slastičarstvu.

Na našim prostorima rum, nažalost, se ne doživljava kao piće koje ravnopravno stoji uz bok najboljem francuskom konjaku.

Neke od najpoznatijih vrsta ruma:

<i>Kuba</i>	Bacardi rum: bezbojan i srednje izražene arome Coruba rum: odlične kvalitete, sadrži 44-74 posto alkohola Kuba rum: proizvodi se u dvije varijante: svijetli (white label) ima blagu i vrlo osjetljivu aromu; tamni (gold label) sladak je i vrlo aromatičan. Daicquiri: tamne boje
<i>Jamaica</i>	Jamaica rum: intenzivna aroma, proizvodi se u dvije varijante: svijetli (light) i tamni (dark) rum Lemon hart: svijetli rum prvorazredne kvalitete Tia Maria: liker na osnovi ruma
<i>Martinique</i>	Proizvodi se rum tamne boje i izražajne arome. Najpoznatije su marke: Negrita i Robinson.
<i>Ron Zacapa centenario 23</i>	Umjesto od uobičajene melase, ovaj prvorazredni južnoamerički rum proizveden je od soka dobivnog prvim prešanjem šećerne treske i odležavan najmanje 23 godine u bačvama destilerije smještene na 2300 metara nadmorske visine, u planinama Gvatemale.
<i>Diplomatico reserva exclusiva</i>	Snažna aroma melase, uz dašak banane, meda i vanilije u mirisu, najavljuje pun i bogat, sladak okus melase i karamela koji odlikuju ovaj tamni rum iz Venezuele.
<i>Mount Gay 1703</i>	Ovaj rum proizveden je isključivo od šećerne trske s vlastitih plantaža na Barbadosu i odležavan je 30 godina kako bi svojim kompleksnim okusom i savršenom izbalansiranim aromama ispunio očekivanja onih koji mogu bez problema odvojiti zanačajne svote za bocu ovog ruma.
<i>Appleton Estate 12 extra</i>	Jamajkanski rum, fina mješavina desetak rumova odležanih od 12 do 30 godina u hrastovim bačvama, iz iste slavne destilerije, poznate po polaganoj i temeljitoj, pažljivoj proizvodnji „bez stresa“. Ljubitelji čistog ruma dobro ga znaju jer donosi vrhunski užitak.

Rum se poslužuje sam i ne smije biti hladan. Poslužuje se u širokoj čaši za likere, u količini 30-50 g, a uz njega se može dodati i kocka šećera. Najviše se koristi u toplim i hladnim miješanim pićima, te u čaju.

Iz povijesti: više od 300 godina britanska je ratna mornarica dijelila mornarima dnevni obrok ruma, nazvan „*tot*“, koji se uoči bitke ili poslije pobjede točio u dvostrukoj količini. Tom prastarom „doping“ došao je kraj 31. srpnja 1970. Admiralitet ga je zauvijek ukinuo, smatrajući da je u moderno doba nepotreban. „Ili rum ili služba“, prosvjedovali su tada mnogi stari morski vukovi i ogorčeni otišli u mirovinu!

Rum su spravljali još stari Kinezi pa Marco Polo u 14. stoljeću piše da je pio „vrlo dobro vino od šećera“, koje su mu poslužili u Perziji. No na glas u Europi došao je tek 1655. kada su Englezi osvojili Jamajku s bogatim nasadima šećerne trske. Uskoro su ga počeli dobivati mornari, i to pola pinte dvaput na dan. S vremenom je mornarski rum dobio nazive, od *Ubojitog vraga* i *Demonske vode* do *Gusarskog pića* i *Nelsonove krvi*. Posljednje ime, prema legendi, priskrbila mu je neobična zgodna. Poslije pogibije slavnog admirala kod Trafalgara njegovo je tijelo prevezeno u Englesku upravo u bačvi s rumom. Nelson je doduše stigao u domovinu, ali bez ruma koji su tijekom plovidbe ispili žedni mornari. Kad je „*tot*“ ruma 1970. ukinut, na svim je brodovima ispijena posljednja runda. Za suha grla bila je to mizerna količina – samo osmina pinte!

Ružičasto vino

vidi: Roze vino

S

Saharin njime se slade alkoholna i bezalkoholna pića za osobe koje ne konzumiraju šećer u prehrani.

Sake vidi: Rižino vino

Sambucco rakija od koromača

Samšu kineska rakija od riže, sadrži 36 posto alkohola

Samos vino grčko desertno ili likersko vino s otoka Samosa.

San Pellegrino talijanska tvornica bezalkoholnih pića. To ime nosi i jedna vrsta mineralne vode.

Sassy beer pivo s aromom voća. Mnogo se pije u SAD-u.

Schwedenpunsch (caloric punsch) liker proizveden od arraka, ruma i biljnog ekstrakta s aromom arraka. Proizvodi se u skandinavskim zemljama. U njemu ima najmanje 25 posto alkohola. Mnogo se konzumira u baru za tople i hladne punčeve.

Schwepes

Nijemac Jakob Schweppe počeo je 1841. godine proizvoditi osvježavajuće piće (soda sa šećerom i kininom) koje je nazvao indijskom toničnom vodom (Indian tonic water). Indijska je vojska, naime, takvo piće upotrebljavala protiv malarije. Poslije je nastao Schwepes.

Seagram kanadska destilatorija vrlo finih i cijenjenih pića: whiskey, džin, vodka i dr.

Sekt naziv za sva pjenušava pića iz Njemačke, Austrije i Švicarske

Poznate marke:

<i>Austrija</i>	Fürst von Starhemberg, Hochriegel (Kattus), Kleinoscheng, Klostersekt, Klosteruburg, Mounier, Schlumberger, Giovanni, Winzergenossenschaft Krems
-----------------	--

<i>Njemačka</i>	Deinhard Lila, Fürst von Metternich, Henkell, Kupferberg, Mattheus Müller (MM), Söhnlein
-----------------	--

Selekcija

termin koji nema nikakvo zakonsko značenje, ali kojim vinar želi sugerirati da je riječ o najboljem vinu iz njegova podruma.

Sherry engleski izraz za španjolsko vino „jerez“; vidi: Jerez

Sherry brandy konjak proizveden od sherry-vina i ne smije ga se zamijeniti sa Cherry brandy likerom od trešanja.

Shiro-sake (bijeli sake) poslužuje se u svečanim prilikama u Japanu. Ima približno 5 posto alkohola. Dobiva se tako da se u običan sake doda samljevene prokuhane riže. (vidi: Rižino vino)

Sillibub, sillabub pravo ime Sillerybub (bub - pivo, Sillery - nepjenušavi šampanjac iz francuskog sela Sillery kod Reimsa). Engleski hladni napitak, smjesa vina, cidra (cider - vino od jabuka), alepiva, mlijeka (vrhnja) i šećera.

Početkom 19. Stoljeća ovo piće je upoznala i Europa. Danas se radi nešto promijenjenog naputka: izmiješa se vrhnje, bijelo vino i šećer, zatim se mješavina hladi oko jedan sat na ledu i tada izlupa u pjenu

Sisca alkoholno piće proizvedeno od crnog ribizla u Dijonu, u Francuskoj. U njemu ima 16 posto alkohola i vrlo je nalik na guste likere.

Sling (engl.) vrsta hladnog groga tj. mješavina od rakije, šećera, soka limuna, muškata i drugih mirodija, hladne vode s komadićima leda.

Soda-voda popularno bezalkoholno piće, poslužuje se uz druga pića, vrlo rijetko bez njih. Ukoliko se poslužuje s vinom mora imati temperaturu vina, inače između 8-12 °C.

Southern comfort liker s aromom bresaka proizveden na osnovi bourbon whiskyja u SAD-u.

Spiritus Juniperi alkohol i alkoholna pića dobivena od borovnica. U stručnim knjigama spominje se i kao spiritus juniper.

Sprudelwasser voda koja pjenuša – ima u sebi velike količine ugljičnog dioksida. Soda-voda ili pjenušava mineralna voda.

Standard-drink standardna pića, naročito miješana, koja se po odgovarajućim nuputcima priređuju u cijelom svijetu na jednak način, po istim pravilima, uobičajene kvalitete. Pića s dugogodišnjom nepromijenjenom kvalitetom.

Steinhäger rakija od borovnice (kleke) s aromom borovnice. Poznata je kao njemački džin. U Njemačkoj je vrlo popularno piće. U trgovinu dolazi u specijalnim glinenim bocama. Ima najmanje 38 posto alkohola, a poslužuje se vrlo hladna u količini 25-50 g. u visokim čašama na stalku. Originalni Steinhäger proizvodi se u selu Steinhagen, u pokrajini Westfaliji, destilacijom iz komovine od borovnice. Nalik je na našu klekovaču i brinjevac.

Steljovača rakija od vinskog taloga koja se uglavnom sastoji od kvasca. Ako se primjeni pravilan tehnološki postupak, steljovača može ući u red dobrih rakija, sa 40 do 50 posto alkohola.

Stomaklija prirodna rakija travarica, dobivena po nuputku u kojemu ima 11 ljekovitih i aromatičnih trava.

Stout englesko pivo tamne boje sa 18-28 posto ekstrakta natprosječne kvalitete (Imperial Stout, Double Brown Stout). Uglavnom se izvozi.

Strega poznati talijanski aperitivni liker

Suze alkoholno piće proizvedeno od alpskog korijenja. Poslužuje se kao aperitiv. U njemu ima 20-25 posto alkohola.

Š

Šljivovica rakija dobivena destilacijom
komine od šljiva.

Pojavljaju se dvije vrste:

<i>Meka</i>	25-30 posto alkohola
<i>Prepečénica</i>	40-55 posto alkohola

T

Taffia oznaka za rum i neke vrste rakije koje su proizvedene od šećerne melase ili na osnovi ruma.

Taittinger poznata vrsta pjenušca (šampanjca)

Takara plum Japansko piće boje odležalog vinjaka. Japanci ga u razgovoru nazivaju vinom od šljive, a u tiskanom materijalu aperitivom, makar bi mu prikladnije mjesto bilo među desertnim pićima. Izuzetnog je okusa. To je piće od šljive koje ni po čemu ne sliči našoj šljivovici.

Tangoa liker proizveden od naranče mandarinke

Ternovka

Rusko alkoholno piće proizvedeno od trnine (trnjina, trnula, trnavka, crni trn)

Tequilla vrsta meksičke rakije, destilat agavina soka. Tequilu su radili Indijanci još prije dolaska španjolskih osvajača u 16. stoljeću.

Azteci su pravili pulque, fermentiranjem pića agave, davno prije nego što su Španjolci došli do sela Tequila u sjeni ugaslog vulkana. Konkvistadori, koji su došli 1530., ostali su bez brandya koji su ponijeli od kuće pa su odlučili pokušati fermentirati sok agave. Tek je 1600. Don Pedro Sanchez de Tagle počeo destilirati tekilu. Početkom 18. stoljeća gradić Tequila našao se na trgovačkom putu za pacifičku luku San Blas. To je iskoristio José Antonio de Cuervo i postao prvi licencirani proizvođač tekile.

Tequila proizvedena 100 posto od agave samo je iz sjeverozapadnog Meksika u radijusu od 100 km od gradića Guadalajare. Na poljima ugašenog vulkana regije Jalisco proizvodi se gotovo cjelokupna količina prave tekile.

Najpoznatije tekile od 100 posto ageve su: *100 Años, La Querencia, Tahona,*

Puente Viejo, Corralejo, Jornalero i Quitapenas.

Pri kupnji tekile dobro je znati:

- na naljepnici se nalazi oznaka proizvođača i ime regije u kojoj je proizvedena., kao i NUM broj. NUM broj je jedinstveni broj koji služi kao identifikacija proizvođača tekile.

<i>Palata ili Blanco</i> (srebrna ili bijela)	Kad se prozirna tekila iscijedi iz hladnjaka nakon pečenja, pravilno ju je zvati bijela tekila, Flašira se odmah
<i>Joven ili Suave</i> (mlada ili lagana)	Nakon destilacije neki proizvođači ostavljaju tekilu sa se „smiri“ u tankovima nekoliko tjedana i tek je potom flaširaju. Neki dodaju boje ili biljke koje daju zlatnu boju. Joven tekila treba odležati najviše do dva mjeseca
<i>Reposado</i> (odležana)	Prvi okončani stupanj odležanosti naziva se reposado, što znači da je tekila bila u drvenoj bačvi između 2 i 12 mjeseci. Najčešće u bačvama bude između 3 i 9 mjeseci, a drvo daje boju i dodaje aromu
<i>Anejo</i> (stara)	Oznaka anejo može biti samo na bocama u kojima je tekila koja je odležala najmanje godinu dana. Godinu dana ležanja u hladnom podrumu daje tekili mekši i sofisticiraniji okus. Obično se za ležanje koriste američke bačve za whiskey ili francuske hrastove bačve za konjak. Anejo obično leži od jedne do tri godine, tamne je boje, kompleksnijeg i mekšeg okusa od reposado tekile

<i>Olmea Blanco</i>	flaširana je bez dozrijevanja i prototip je dobre tekile, to je bezbojna i ljuta tekućina s jakim okusom agave
<i>Sierra Gold</i>	poznata je po blagom okusu i blijedožlatnoj boji koju dobiva odležavanjem u hrastovim bačvama. Sierra tekile najpopularnije su u Njemačkoj

	gdje drže 90 posto tržišta. Ljubitelji tekile na eks, Sierru Gold vole piti uz cimet i naranču
<i>Two Fingers</i>	je tekila koja se proizvodi u manjoj obiteljskoj destileriji od biljaka agave koje su stare 10 godina. Poznata je po crnim bocama, ali najskuplja je pod imenom White
<i>Sierra Antigua</i>	je anejo tekila koja svoju specifičnu aromu dužuje dozrijevanju u hrastovim bačvama. Pije se u čaši ugrijanoj rukom, poput cognaca. Poznata je i po čepu u obliku sombrera
<i>Sauza Gold</i>	nju Meksikanci zovu „Nuestro tequila“. Ovo je prva tekila koja je došla na američko tržište a za nju govore da je tekila koja „oslobađa kriminalca u čovjeka“.

Meksička tekila u sebi nema crva. Crv je američka marketinška izmišljotina. Crv koji se zove gusano, ide uz mezcal i zapravo je gusjenica leptira *Hipopta Agavis*. Gusano rojo – gusjenica crvene boje – smatra se boljom jer živi u korijenu, a gusano de oro, ona zlatna – živi u lišću biljaka. Gusano se i – jede, dobro ukiseljen ili prokuhan- Prodaje se u trgovinama. Kad se stavi u mezcal, crvena gusjenica postane svijetla, a zlatna postaje siva.

Tekila i mezcal nisu ista stvar. Tekila je vrsta mezcala, ono što je konjak za brandy.

Tia Maria liker vrlo fine arome proizvodi se na Jamaici na bazi ruma i kave.

Tio Pepe najpoznatija marka španjolskog sherry-vina

Toddy (engl. riječ od indijske „tari“) opojno piće od prevrelog palminog soka; često se upotrebljava za priređivanje araka.

Škotsko piće od araka (ili whiskeyja), šećera, vode i muškato oraha. Pije se vruće ili hladno.

Tokajsko vino poznato Mađarsko vino svjetskog glasa, desertno i obično. Jedna vrsta tog vina proizvodi se i u nas.

Tonic-water bezalkoholno piće potječe iz Engleske. Nalik je na limunadu, slatkasta je okusa, a mnogo se poslužuje uz džin, whiskey i neka žestoka pića. Dolazi u trgovinu u bočicama 2-3 dl. Poslužuje se hladan s kriškom limuna. U nas ga proizvodi nekoliko tvornica.

Triple ili Triple sec.; označuje međusobno vrlo sličnu skupinu likera, curaçao, cointreau i ostale likere dobivene od naranača ili limuna. To su obično likeri sa 38-40 posto alkohola, bezbojni i jake arome. Piju se sami i u miješanim pićima.

Travarica rakija koja se proizvodi tako da se raznim voćnim rakijama, najčešće komovici, dodaju ljekovite aromatične trave prije ili nakon destilacije. Ima najmanje 35 posto alkohola. Popularno je piće u Dalmaciji.

Tuborg tvornica piva i drugih pića u Danskoj,

Tuica liker od šljiva. Rumunjski je specijalitet.

Txakoli ono što je nama *portugizac*, Francuzima *beaujolais*, to je Baskima *txakoli* (čitaj: čakoli), koji se proslavlja 17. siječnja. Bijelo vino uzgojeno od autohtone sorte – hondarrabi zurri, na crnim tlima i u klimi s mnogo kiše. se bere kasno, kako bi u moštu bilo što više šećera za vrenje, pa vino osim što je jako i aromatičnog voćnog okusa, rijetko kad postaje potpuno suho, tj. uvijek je i pomalo slatko, a u usporedbi s našim kontinentalnim vinima, gotovo je bez kiselosti. Za tu se sortu zna da se u predjelima Biskajskog zaljeva uzgaja još od 10. stoljeća. Osim u vinogradima ljudi vole tu lozu puštati da puže po zidu i stvara hlad na terasama. Rodi obilato, pa su terase omiljena mjesta gdje se obiteljski objeđuje, a se samo nudi za poslasticu na njegovu

kraju. Txakoli se poslužuje rashlađen na osam do 11 stupnjeva kao aperitiv ili kao pratnja jelima od povrća, ribu, školjkaše, bijelo meso i na kraju, kao digestiv uz sir. Regionalna vlada Baskije tu je lozu i vino „getariako txakolina“ ili „txakoli de Getaria“ zaštitila kao svoju posebnost tek 1990. Svetkovina txakolija samo je još jedan povod za *pintxos*, za Baskijece tipičan oblik druženja u „kuharskim klubovima“, kada član kluba na kojega je došao red prijateljima i znancima priprema obrok trudeći se da društvo zapamti upravo njegovu večeru. Klubovi, premda ih ima posvuda, zatvorenog su tipa. Članstvo je doživotno, a tek kad neki član napusti ovaj svijet, u *pinxtos* se prima novi, obično u srodstvu s pokojnim članom. Jelo, piće i veselje, nerijetko uz pjesmu i svirku samih članova takvih brojnih klubova, završava kasno u noći, a taj stoljetni običaj druženja nije uspjela narušiti ni televizija.

U

Ugljični dioksid plin. Prirodnim putem nastaje u vinu i pjenušcima, a umjetni upotrebljavamo u soda-vodi. Osjetimo ga jer u ustima djeluje resko. U malim količinama osvježava.

Underberge u cijeloj Europi poznat aperitivni liker (Magenbitter) nalik na naš vlahov. Poslužuje se u originalnim bočicama od 20 g. zamotan u ambalažu, uz

koje dolazi i čašica iz koje se pije. Proizvodi se od plemenitog ljekovitog bilja i vinskog destilata s 40 posto alkohola već 120 godina.

Unicum aperitivni liker napravljen od biljnog ekstrakta.

Usquebangh irska i škotska rakija jaka mirisa, aromatizirana anisom, kuminom, cimetom, klinčićima, angelikom itd.

V

Van der Hum liker proizveden od naranče

Vat 69

poznata marka škotskog whiskeyja

Verhaltner most pjenušavi napitak iz okolice Beča. Sifonske boce napune se moštom od grožđa, zatvore i zakopaju u podrum. Počevši od Božića uživa se kao svečani napitak.

Vermut domovina vermuta (vermouth) je grad Torino gdje se to aromatizirano vino proizvodi od 1786. godine, a pronalazač je M. Carpano. Glasovito vino – *vermouth di Torino* – proizvodi se na osnovi vina moscato d'Asti. Nakon Italije vermut je počela proizvoditi Francuska, a zatim i druge europske zemlje. Vermut se proizvodi od slatkih bijelih vina uz dodatak tzv. „vermutskih trava“ (kora kininovca, kamilica, muškat, komorač, rabarbara, slatki januš, hajdučica, prostrijel, klinčići, metvica i dr.) U stručnoj literaturi ukoliko nije drugačije naznačeno pod nazivom *talijanski vermut* podrazumijevamo slatki, a pod nazivom *francuski vermut* podrazumijevamo suhi vermut. Bijelih vermuta ima slatkih i suhih. Naziv vermut potječe od njemačke riječi Wermut – što u prijevodu znači pelin. Poslužuje se uvijek hladan (između 8-10 °C) i to u čaši za desertna vina, ili u čaši za bijelo vino od 1 dl. Kod nas je uobičajena količina od 1 dl, 100 g dok u zapadnim zemljama od 0,5 dl, 50 g., (s kockom leda ili bez nje, ali uvijek s komadićem limunove kore i šećernim rubom na čaši).

<i>Vermut sa sodom</i>	najpopularnije piće na osnovi vermuta. Vermut natočimo u čašu za bijelo ili desertno vino. U tumbler (tumbler) srednje veličine stavimo 1-2 kocke leda i dodamo 2 dl soda-vode. Donosi se pred gosta kako bi sam odredio omjer miješanja pića.
<i>Vermouth on the Rocks</i>	popularno piće u ljetnim danima. U tumbler srednje veličine nalije se mjera vermuta,

	a zatim do 2/3 čaše napuni kockama leda. Dodaje se i slamka
<i>Vermouth bitter</i>	u čašu za bijelo ili desertno vino ulije se ¼ bittera, a preostali dio čaše napuni slatkim vermutom i doda komadić limunove korice
<i>Vermouth bitter</i>	u tumbler srednje veličine nalije se 15 g cassisa (liker od ribiza) doda 35 g suhog vermuta, 1-2 kocke leda i limunova korica. Čaša se zatim napuni soda-vodom
<i>Vermouth cassis</i>	u tumbler srednje veličine nalije se 15 g cassisa (liker od ribiza) doda 35 g suhog vermuta, 1-2 kocke leda i limunova korica. Čaša se zatim napuni soda-vodom

Vermut Bedrica Danas gotov zaboravljeno piće, koje se na sreću obnavlja, po staroj recepturi u kojoj se ističe izvanredna herbalna aroma, posebice pelina. Vermut Bedrica iz Skradina teško je nabaviti izvan Skradina jer se radi u ograničenoj količini.

Veuve Clicquot-Ponsardin poznati francuski šampanjac

Ville Cure poznati francuski liker, aromom podsjeća na benediktin.

Vin force pjenušavi napitak od mošta grožđa čije vrenje se zbiva u čvrsto zatvorenoj bačvi. Ovo piće radi se u Francuskoj (Gornja Savoja).

Vino prema glavnim svojstvima i namjeni, vina svrstavamo ovako:

<i>Stolna vina</i>	Proizvode se od jedne ili više vrsta sorta grožđa, koje može potjecati iz različitih vinarских područja. Uglavnom su to obično konzumna vina, koja nemaju karakteristične osobine niti sorte, niti područje.
<i>Kvalitetna vina</i>	Dobivaju se od određene sorte ili od grupe sorata grožđa koje potječu iz točno označenog vinogradarskog podrajona, vinogorja ili položaja. Ta vina moraju imati izražene organoleptičke osobine i sastav

	karakterističan za pojedine sorte.
<i>Čuvana vina</i>	Proizvode se od određene sorte ili od grupe sorata grožđa u određenim omjerima. Potječu s točno označenog i utvrđenog vinogorja ili položaja, a imaju vrlo izražene kvalitetne i specifične organoleptičke i kemijske osobine karakteristične za sortu.
<i>Vrhunska vina</i>	To su vina određenih geografskih prostora, ekoloških sredina, položaja, tala i podneblja u kojima određene sorte vinove loze dostižu posebnu individualnost uz izvanrednu njegu na čokotu i u preradi. Moraju biti odnjegovana i napunjena u vinogorju kojem pripada vinogradarski položaj.
<i>Predikatna vina</i>	Proizvode se samo u izuzetnim godinama, posebnom tehnologijom proizvodnje grožđa, berbe, prerade, njege vina, a mogu se proizvoditi samo od preporučenih sorata grožđa. Po kakvoći dijele se:
<i>a) Vino kasne berbe (Spätlese)</i>	a) obrano najranije 10 dana nakon normalnog roka berbe. Mošt takvog grožđa mora imati najmanje 20,5 posto šećera, a vino mora imati sortne osobine.
<i>b) Izborna berba (Auslese)</i>	b) su vina brižno izabranog, potpuno dozrelog grožđa, iz kojeg su izdvojene sve nezrele i oštećene bobice. Mošt mora sadržavati najmanje 23,25 posto grožđanog šećera.
<i>c) Vina jagodnog izbora (Beerenauslese)</i>	c) dobivaju se od bobica ručno branog sa grožđa, dok je već napadnuto plemenitom plijesni. se bere kad temperatura padne ispod 5 °C. Mošt mora sadržavati 28,75 posto šećera. Oznaka u Austriji i Njemačkoj.
<i>d) Izborna berba prosušenih bobica (Trockenbeeren auslese)</i>	d) oznaka je koju mogu nositi vina proizvedena od prosušenih bobica u izuzetno klimatski povoljnim godinama i s najboljih vinogradarskih položaja. Ovo , tj. mošt mora sadržavati najmanje 35,5 posto grožđanog šećera.
<i>e) Ledeno vino</i>	e) predikatno vino rađeno od grožđa branog kad temperatura padne, tri dana zaredom, ispod -7 °C tj. kad se voda u bobici

	smrzne i time nastane velika koncentracija šećera. koje se bere prošlo je fazu prosušivanja, a „zaraženo“ je plemenitom plijesni obogaćeno posebnom specifičnom aromom. Mošt mora sadržavati najmanje 28,75 posto grožđanog šećera. Najčešće je berba po snijegu (čak i u vrijeme Božića). Ta skupa vina su osebnog kiselnastog okusa, aromatična, zasebnog bouquet, tamne žute boje jantara i poslužuju se uz slatki desert. Izuzetno su cijenjena među enolozima i vinogradarima, te ljubiteljima dobrog vina. Kako su za ledena vina presudni klimatski uvjetu, a ne sorte, za njegu su proizvodnju pogodne mnoge. Uz graševinu i rizling, sorte koje najbolje podnose odgođene rokove berbe, pogodni su i pinot, traminac, chardonnay i sauvignon. Isključivo ručna berba započinje u zoru jer se mora ubrati prije izlaska sunca da se led ne bi otopio. Nakon berbe zamrznuto se preša polako kako se zaleđeni kristali na bobama ne bi otopili i ušli u mošt, stoga mošt doslovno kapa. Mošt je sladak kao med, posebne arome i vrlo gust. Nakon taloženja od nekoliko dana dodaje se kvasac i ostavlja polako fermentira oko dva mjeseca, a potom će dozrijevati. Prve kapljice ledene berbe pit će se za šest do devet mjeseci. Najčešće se pune boce od sedam i pol decilitara ili u boce od 0.375 l. Pojedina vina ostavljaju se u bocama sazrijevati tri do pet godina. Tajna proizvodnje je u prenošenju naputaka (recepata) s koljena na koljeno u obitelji vinogradara. Tako je od 18. stoljeća kad su na području današnje Njemačke slučajno proizvedene prve litre toga vina. To se slučajno dogodilo uoči jesenje berbe jer je iznenada zahladilo. Tamošnji vinogradari bili su prisiljeni ubrati i preraditi zamrznuto, a
--	--

	potom su usavršili proizvodnju, čuvanje i punjenje tog jedinstvenog predikatnog vina.
<i>Arhivsko ili staro vino</i>	starenje najbolje podnose crna vina; vina s ostatkom neprevrelog šećera bolje od suhih vina, a najbolje vina zasićena alkoholom. Ukoliko su vina s previše alkohola i premalo kiseline, nisu za starenje, tj. arhivsko vino. Njeguju se najmanje pet (5) godina od prerade grožđa u vino, od čega je najmanje tri godine u boci prije stavljanja u promet. Kako stara vina obično imaju talog (tartarat i mrtvi kvasac) ne smiju se tresti ili okretati. Najbolje je pretočiti ih u bokal prije konzumiranja (3 sata prije). Kaže se da <i>arhivska vina</i> poput dragulja u kruni. Prodaju se kao umjetničko djelo: uz ambalažu (ukrasnu drvenu kutiju), kupac dobiva i deklaraciju sa svim podacima o vinu. Svojevrсна su nadogradnja vinske priče i nije tajna kako u okusima vina tek odabrana publika zna uživati i cijiniti ih. Okus arhivskih vina je drugačiji. Tijekom ležanja vino gubi primarnu aromu sorte, gubi kiselost, a time i svježinu. U pravilu je riječ o slatkim vinima, koja odležavanjem poprimaju okus svojevrčne medovine. Arhivska vina se ne poslužuju uz jelo. Gustiraju se u njima samima. Ipak, ne događa se uvijek da se u arhivskom vinu uživa. Naime, dvije boce istog arhivskog vina ne moraju biti istog okusa i kvalitete. Doduše, može se po boji ili talogu pretpostaviti u kakvoj je kondiciji vino, međutim, prave garancije nikada nema. Posebno vrijednu arhivu naših vina ima Kutjevo. Dio domaće arhive čuva podrum Đakovačke biskupije, te Badel 1862. u Začretju
<i>Aristokratsko vino</i>	izraz je za vino izuzetne, osebujne kakvoće najcejenjenijeg profila u obitelji tzv. elitnih vina. To su mahom vina sa zaštićenim geografskim podrijetlom koja obavezno

	prati i zajamčena kakvoća s „uračunatom“ tradicijom i često ekskluzivnim osobitostima proizvodnje. U nas bi to trebala biti vrhunska i predikatna vina, u Italiji „Vini denominazione d'origine controlati e garantiti“, Francuskoj „cru“ i „grand cru“, Njemačkoj „Qualitätswein mit Predikat“ itd. Osim obveznih oznaka (godišta berbe, alkohola, ..) na etiketi su iskazane potankosti tih vina u vezi s osebujnošću organoleptičkih svojstava
<i>Specijalna vina</i>	su desertna vina, likerska vina i aromatizirana vina. Proizvedena su posebnim načinom prerade, uz dodatak vinskog alkohola i destilata, koncentriranog mošta, šećera itd., što je propisima o vinu posebno regulirano.
<i>Aromatizirana vina</i>	vina koja se posebnim postupcima pripremaju od prirodnih vina uz dodatak mješavine različitih mirodija (aromatskog bilja ili ekstrakta) ali s obaveznim dodatkom pelina (daje karakterističnu gorčinu, miris i okus). Aromatizirana vina poslužuju se kao aperitiv (suha i polusuha vina), i uz desert (slatka vina). Najpoznatije aromatizirano vino je vermut (bijeli ili tamni od karameliziranog šećera) i naš bermet. Pelinkovac također spada u aromatizirana vina, jer se radi od crnog grožđa (no na žalost danas je sve više industrijskog pelina). Aromatizirana vina poslužuju se u čašama od 1 dl na stalku.
<i>Desertna vina</i>	to su vina koja poslužujemo potkraj obroka uz slatki desert, bogata su neprevrelim šećerom i alkoholom (50 g/l šećera i 15 posto al.). Dijelimo ih na prirodna i pečena (prosušeno na trsu ili uz dodatak mošta ukuhanog na temperaturi). Naše najpoznatije prirodno vino je prošek; u Hercegovini samotok. Pečena su: isto prošek; muškat, teškoto iz Gevgelije. Poslužuju se u malim

	čšaama ohlađena na 14-16 °C u količini od 50-100 g.
<i>Likerska vina</i>	proizvode se od zgusnutog ili šećerom zaslađenog mošta uz dodatak vinskog destilata ili rafiniranog alkohola – te ih zovu i alkoholizirana vina. Dodatkom alkohola jača su od desertnih, ali zato manje zaslađena. Uglavnom se proizvode u područjima s toplom klimom na užim područjima, te po njima dobivaju i ime. Najpoznatija su vina jeres (xeres) ili engl. Sherry, porto, madeira, marsala, crveni muškat i slatka malvazija. Poslužuju se uz desert, ali i kao aperitiv u malim čšaama, temperirana na 18- 20 °C., u količini od 30-50 g.
<i>Slamnato vino</i>	naziv vina, najčešće u Italiji, zbog toga što se za njega suši na slami. Talijani takvo vino zovu i <i>vin(o) santo</i> , jer se za njega preša na <i>Sve svete</i> . Kod nas u Dalmaciji najsljedniji mu je - prošek. Tipična boja takvih vina je -prigušeni sjaj starog zlata.
<i>Mirno vino</i>	vino koje nije ni pjenušavo ni muzirajuće. Ima određene manje količine prirodnog CO ₂ , koji se stvara pri kontroliranoj fermentaciji na nižim temperaturama, a pridonosi svježini vina.
<i>Misna vina</i>	ova vrsta vina radi se samo od grožđa i mora biti naravno, po boji, a uglavnom bijelo. Ovo vino ne smije imati previše hlapivih kiselina, ne smije biti sluzavo, zamučeno, niti imati miris na sumporovodik (pokvarena jaja) ni sumporougljik (trulu repu). Vinu se ne smije dodavati vode, a niti smije biti rađeno od komine. U mnogim je misnim vinima i postotak alkohola puno veći nego u klasičnim vinima, pa tako, primjerice traminac ima 14,3 posto alkohola. Ova vrsta vina služi se kod mise i misnik ispije od gutljaja, do najviše ukupne količine volumena kaleža u kojem se nalazi. Među nekoliko crkvenih kodeksa najpoznatije

	je crkveno djelo „ <i>Codex iuris canonici</i> “, kojim crkvene vlasti po prvi put pismeno određuju da se tijekom crkvenog obreda (Sv. mise) svećenik mora koristiti „ <i>vinum de vitae</i> “, odnosno prirodnim vinom proizvedenim bez ikakvih dodataka. U drugom kodeksu nazvanom „ <i>Constitutiones Apostolicae</i> “, crkva propisuje da ne može postati svećenikom osoba koja ne pije vino. Pojam misno vino poprimio je tržišne konotacije, pošto ga u nas, ali i u nekim drugim zemljama, proizvođači, pa i sama crkva, stavljaju u promet. Niti u jednom zakonodavstvu svijeta ne postoji kao pojam kategorije kakvoće legaliziran naziv misno vino, ali dozvolom Crkve i na osnovi članka 23. Pravilnika o vinu proizvođač ga u nas može staviti kao zaštićeno ime na svoj proizvod. Misno vino u crkvi i na tržištu nema isti motiv, ulogu i cilj, čak ni onda kad ga kao zaštićeno ime nosi butelja vrhunskog vina. Mnogi i danas misle da se na misama pije crno vino, što je i logično s obzirom na to što ono simbolizira. No razlog zbog kojega se već odavno uvrijedilo da se upotrebljava bijelo vino vrlo je banalan. Naime, bijelo je vino praktičnije zbog bijelih svećeničkih halja, pa čak i ako ga se malo prolje, neće se vidjeti kao što se to vidi kada „pobjegne“ samo jedna kap crnoga.
<i>Mlado vino</i>	pod mladim vinom podrazumijeva se ono vino koje se pije u godini berbe i koje se puni u boce do kraja iste godine. Mlado „novo“ vino je ono koje je staro između 40 i do najviše 80 dana. U kulinarstvu je mlado vino vrlo cijenjeno kod pripremanja jela. Najčešće se stavlja (a i najbolja su) suho bijelo vino bez neprevrelog šećera. Crna vina se manje koriste, ali su neizbježna kod pripremanja tamnih umaka.
<i>Pjenušavo vino</i>	dijele se na prirodna, u kojima je pritisak ugljičnog dioksida u boci proizveden naknadnim

	<p>vrenjem šećera u vinu, te gazirana vina, kojima je CO₂ dodan djelomično ili u potpunosti prilikom punjenja u boce.</p> <p>Pjenušava vina zbog svojih specifičnih svojstava (sadrže ugljični dioksid i više ukupnih kiselina, te aromatsko-bouquetnih materijala) pjenušava vina sadrže više šećera i to:</p> <p><i>ekstra brut</i> do 6, <i>brut</i> od 6 do 15, <i>ekstra sek</i> od 12 do 20, <i>sec (suho)</i> od 17 do 35, <i>demisec (polusuho)</i> od 33 do 50, <i>doux (slatko)</i> iznad 50 g/l neprevrelog šećera.</p>
„Rezanec“	prije nego što postane vino, mošt se u jednoj svojoj razvojnoj fazi, dok „reže“ naziva „rezanec“. Običaj je da se na jesen, uz „mošt rezanec jede „kostanj pucanec“.
<i>Agresivno vino</i>	kada degustator kvalificira vino agresivnim, daje negativan predznak o njegovoj kakvoći. Uzroci su agresivnog vina u previsoku sadržaju pojedinih sastojaka: ukupnih kiselina, tanina, alkohola i dr. ili je proizvedeno od nedovoljno dozrelog grožđa. Vinogradar koji rano bere mora što je moguće više predvidjeti i posljedice rane berbe, kako bi ih odgovarajućim mjerama (vrijeme berbe, način prerade i dr.) maksimalno umanjio.
<i>Baršunasto vino</i>	je vino s bogatim ili čak „ukrašenim“ količinama glicerola (glicerina), što im „naoko“ daje izraz punoće, ali su siromašna neprevrelim grožđanim šećerom pa im vidljivo nedostaje ljupkosti i nježnosti. Stoga nema dubljeg zadovoljstva u pokušajima da u njima uživamo.

Vinsko grožđe

po izgledu vinsko grožđe nije toliko atraktivno kao stolno. Vinsko je manje i sa sitnijim bobicama.

Podjela vina po boji

Dijele se u tri osnovne grupe:

<i>bijela</i>	gotovo prozirna zelenkasto žućkasta, slamnato žuta, zlatan, starog zlata.
<i>ružičasta</i>	ljuska luka, svijetlo ružičasta ružičasta, crvenaksto tužičasta, crvenkasto ljubičasta
<i>crna (crvena)</i>	grimizno crvena, rubin crvena, tamno crvena, murva, mahagonij
<i>narančasta</i>	Jantarno žuta, jantarna, jantarno smeđa, narančasto smeđa, smeđa

od kojih svaka obiluje nizom nijansi koje enologija determinira kao kromatsku (kolorističku) skalu vina.



Vinske boje: od rose vina, bijelih vina i crnih vina

Podjela prema sadržaju šećera (grana na litru):

<i>suho</i>	do 4 ili najviše do 9, ako ga prati isti sadržaj prirodnih kiselina
<i>polusuho</i>	od 4 do 12 ili najviše 18, ako ga prati povećan sadržaj prirodnih (izraženih kao vinska) kiselina
<i>poluslatko</i>	od 12 do 50
<i>slatko</i>	iznad 50 neprevrelog sladora



Desertna, južna, slatka i likerska vina

Sommelier peharnik, vinoslužitelj, vinotoč;, čovjek koji nabavlja vino u boljim restoranima i hotelima, ali će doći i do gosta

da pomogne u izboru vina. On mora poznavati vrijednost pojedinih proizvodnih područja, solidnost proizvođača, razlikovati dobra od loših vinskih godišta, sljubljivanje vina s jelima i dr.

Etiketa vinske boce

(franc. *étiquette* - znak, natpis na robu koji se ne lijepi na robu). Sva flaširana vina (za razliku od rinfuznih vina) moraju imati etiketu s koje se može vidjeti: oznaka sorte vina, ime vina, kvalitetnu grupu vina, godište berbe, datum punjenja, podatke o proizvođaču, volumen pakovanja, sadržaj alkohola, šećera, broj punjenja. Ti svi podaci raspoređeni su na tri vrste etiketa:

<i>glavnu</i>	najveću) na prednjoj (trbušnoj) strani boce
<i>manja etiketa</i>	na stražnjoj strani
<i>vršna etiketa</i>	na grliću boce

Etikete na boci osobna su karta vina i podaci moraju biti istiniti.

Uobičajeni termin za oznaku kvalitete vina.

a) Termini na etiketama francuskih vina:

<i>Blanc de blancs</i>	Bijelo vino dobiveno od bijelog grožđa (naročito kod pjenušavog vina – šampanjca)
<i>Blanc de noirs</i>	Bijelo vino dobiveno od crnog grožđa
<i>Château</i>	1. Oznaka za vina najbolje kvalitete 2. Posjed na kojem se proizvodi i puni vino u bocama.
<i>Cuvée</i>	Oznaka za vino koje je sastavljeno od više vrsta biranih vina, osobito od šampanjca
<i>Méthode champenoise</i>	klasična metoda šampaniziranja po don Perignonu
<i>Méthode charmat</i>	<i>Méthode charmat</i>
<i>Mis em bouteilles au château</i>	kratica MC – označuje da je vino punjeno u boce na mjestu proizvodnje
<i>Premier grand cru</i>	oznaka za najbolje vino na tom području

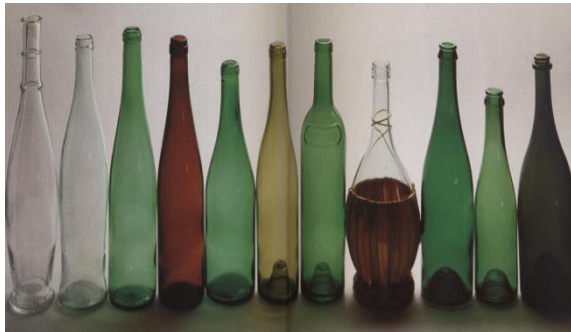
b) Posebni francuski termini za oznaku kvalitete vina:

<i>vin millésime</i>	(„vinatage“ je engleski naziv)
<i>le bou millésime</i>	dobra vinska godina
<i>la grand millésime</i>	odlična vinska godina
<i>champagne millésime</i>	šampanjac proizveden od grožđa odličnih vinskih godina i po zakonu mora odležati najmanje 3 godine prije puštanja u prodaju
<i>vins délimités de qualité supérieure (V.D.Q.S.)</i>	vina proizvedena po određenim propisima i bolje kvalitete (odgovara našim kvalitetama)
<i>vins d'appellation contrôlées</i>	glasovita, najkvalitetnija vina proizvedena na vrlo ograničenom prostoru
<i>vins natures de la Champagne</i>	nepjenušava vina proizvedena na području Champagne

Uobičajeni stručni izrazi za oznaku kvalitete vina:

<i>bon goût</i>	ugodan okus
<i>goût de bois</i>	okus na drvo za vino iz novih bačava
<i>goûte de bouchon</i>	okus po čepu
<i>goûte de ferment</i>	okus pića u fazi alkoholnog vrenja
<i>goût de moisi</i>	strani okus
<i>goût de piqué</i>	pikantan okus, početak octikavosti
<i>goût de terroir</i>	okus po zemlji
<i>mauvais goût</i>	loš okus
<i>Vin aimable</i>	ljupko vino
<i>Vin bourru</i>	mlado vino u toku bistenja
<i>Vin charnu</i>	puno, teško vino
<i>Vin de côtes</i>	vino s brežuljkastih terena
<i>Vin de coule</i>	vino iz prve preše
<i>Vin coulant</i>	pitko, tečno vino
<i>Vin déluré</i>	vino svježje, bistro
<i>Vin élégant</i>	vino elegantna bukea
<i>Vin généreux</i>	plemenito vino
<i>Vin goûtte</i>	vino iz zadnje preše
<i>Vin gris</i>	ružičasto vino s područja Elzasa i Lotaringije, dobiveno kupažom
<i>Vin qui a de la race</i>	vino visoke sorte
<i>Vin qui a de séve</i>	sortno vino
<i>Vin qui a du cachet</i>	vino sa svojstvenim osobinama
<i>Vin harmonieux</i>	skladno, harmonično vino
<i>Vin de messe</i>	vino za misu (za bogove)

<i>Vin musclé</i>	snažno vino, za muškarce
<i>Vin nourri</i>	zrelo, dobro odležano vino
<i>Vin ordinaire</i>	konzumno vino, stolno vino
<i>Vin de paille</i>	vino od osušenog grožđa
<i>Vin parfumé</i>	vino izražajnog bukea
<i>Vin de pays</i>	vino lokalne vrijednosti
<i>Vin de paysan</i>	vino domaćinstava, slabije kvalitete od prethodnog
<i>Vin plein</i>	puno vino, zaokruženog bukea
<i>Vin de plaine</i>	vino iz ravničarskih predjela, osrednje kvalitete
<i>Vin puissant</i>	snažno vino
<i>Vin préféré</i>	omiljeno vino
<i>Vin qui a du chic</i>	elegantno, ljupko vino
<i>Vin qui a du cachet</i>	vino sa svojstvenim osobinama
<i>Vin qui a de la race</i>	vino visoke sorte
<i>Vin qui a de séve</i>	sortno vino
<i>Vin savoureux</i>	ukusno slatko vino
<i>Vin souple</i>	fino, uglađeno vino



Različiti oblici vinskih boca (od lijeva na desno): Côtes-de Provence-Producteur, Côtes-du Rhône, Alsace-boca, Rhein-vinska boca, Beaujolais-boca, Burgunder-vinska boca, Bordeaux-vinska boca, Fiasco-boca, boca za pjenušava vina (Bottle), boca za pjenušava vina (Split), boca za šampanjska vina.

Kušanje vina – stručna terminologija
Organoleptičko ocjenjivanje pomoću ljudskih osjetila vida, njuha, okusa i opipa je degustiranje vina na izložbama i sajmovima složen posao, koji danima obavlja desetak i više degustatora, dobrih znalaca vina. Uvjeti kušanja trebaju biti najpovoljniji: temperatura prostorije oko 20 stupnjeva Celzija, osvjetljenje bez izravnih sunčevih zraka. Procjenjuje se u miru, bez pušenja i drugih mirisa, s odgovarajućim čašama, svježom vodom, jabukom, sirom ili kruhom za osvježavanje osjetila mirisa i okusa

Vina se razvrstavaju u kategorije i tipove, a redoslijed ocjenjivanja je od bijelih, ružica i crnih, sve mirnih vina, od pjenušaca do specijalnih vina. Zatim od suhih prema slađima, a posebne skupine su vina aromatičnih i nearomatičnih sorata. Više je načina ocjenjivanja, a najčešće se provodi bodovanje prema Buxbaumu ili metodi pozitivnih bodova. Za boju, bistrinu, miris i okus ukupno se može dobiti 20 bodova, a za zlatnu medalju, na primjer, valja skupiti 18,5 bodova. Novije ocjene, prema preporuci OIV-a (Međunarodnog udruženja za vino i lozu), zasnovane su na tzv. negativnim bodovima. Tako najbolje vino dobiva (nula) kaznenih točaka, a za prolaz je potrebno 9. U skupini od 6 negativnih bodova su vina za zlatnu medalju. Naše lokalne izložbe ocjenjuju po prvom načinu, a na Vinoviti zlato zaslužuje vino koje je „kaznjeno“ sa samo 4 do 8 negativnih bodova.

Za opisivanje vina, analizom vida, također postoje brojni izrazi i ljestvice značenja. Primjerice, prema boji, bijelo vino može biti:

zelenkastožuto (tipično za graševinu), slamnatožuta, jantarnožuta, blago ružičasta, ružičasta boja trešnje, svjetloružičasta, purpurno crvena, rubinski crvena, granat crvena, narančastocrvena, zelenkasta (malvazija), izrazito zlatna (chardonnay).
--

po bistroći, vina su bistra, mutna:

magličasta, prilično bistro, bistro, kristalno, sjajno
--

po tekućosti (fluidnosti):

lagana i tanka, teška; ili bolje izraženo: tanko, slabe gustoće, prilično gusto, gusto, tegljivo
--

po pjenušavosti:

a) debljina mjehurića	poveliki, prilično sitni, sitni
b) broj mjehurića	oskudni, prilično oskudni, brojni
c) trajnost	iščekavajući, prilično trajni, trajni

po analizi njuhom:

intenzivnost	neizražena, slabo izražena, prilično izražena, vrlo izražena
trajnost	neizražena, kratkotrajna, prilično trajna, trajna, dugotrajna
kakvoća	prosta, osrednja, prilično fina, fina, izvrsna

<i>opis</i>	vinozno, voćno, cvjetno, po mirodijama, etersko, aromatično, travasto, mirisno, čisto, bogato
-------------	---

percepcija osjeta:

<i>cvjetni</i>	bagrem, bijeli trn, iris, brnista, bazga, ruža, ljubičica
<i>voćni</i>	šumski plodovi (ribiz, malina, borovnica), trešnja, šljiva, jabuka
<i>suho voće</i>	suha šljiva, suha smokva, kuhano voće, orah, badem
<i>travasti i biljni</i>	trava, lišće, sijeno, zelena ljuska oraha, paprat, gljiva, tartuf
<i>aromatične trave</i>	kadulja, anis, komorač, bosiljak, majčina dušica
<i>mirodije</i>	crni papar, zeleni papar, ružičasti papar, anis, zvjezdani anis, klinčić
<i>prženi</i>	kava, kakao, kaučuk, karamel, dvopek, čokolada, prženi badem
<i>životinjski</i>	koža, krzno, mačji urin, znoj, divljač, lisica
<i>eterski</i>	vosak, lak, engleski bourbon, masne kiseline
<i>različito</i>	med, duhan, kora kruha, brašno, kvasac, maslac, sir

analiza okusom

<i>mekoća</i>	šeri, suho, polusuho, poluslatko, slatko, pretjerano slatko
<i>alkoholi</i>	lagano, slabo, prilično toplo, toplo, alkoholno
<i>viši alkoholi</i>	uglato, oskudno mekano, prilično mekano, mekano, pretjerano mekano

tvrdća:

<i>kiseline</i>	tanko, malo svježije, prilično svježije, kiselkasto
<i>tanini</i>	blago, malo tanično, prilično tanično, tanično, trpko
<i>mineralne soli</i>	bljutavo, slabog okusa, prilično ukusno, ukusno, slano

struktura ili tijelo vina

<i>opća struktura ili tijelo vina</i>	mršavo, slabo, puno, jako, teško
<i>ravnoteža</i>	malo uravnoteženo, prilično uravnoteženo, uravnoteženo
<i>intenzivnost</i>	neizražena, slabo izražena, prilično izražena, jako izražena
<i>trajnost</i>	kratka, kratkotrajna, prilično trajna, trajna, dugotrajna

<i>kakvoća</i>	prosta, osrednja, prilično fina, fina, izvrsna
----------------	--

završna razmatranja:

<i>harmonija</i>	malo harmonično, prilično harmonično, harmonično
<i>razvojni stupanj</i>	nezrelo, mlado, spremno, zrelo, staro

ocjenjivanje vina

vino treba najprije dobro pogledati i odrediti mu, između ostalog	bistroću, boju i viskozitet
slijedi	miris
a mane i vrline, koje se u nekim vinima (osobito crnim) uspiju „sakriti“ tijekom mirisanja mirnog i „zarotiranog“ vina u čaši, se otkriju	retronazalno, odnosno tijekom izdisanja zraka udahnutog kroz usta puna vina

Jačina arome i bouquet je slaba, vrlo izražena, a miris plemenit, nježan. Nježna ili obična vina imaju malo alkohola, ali skladni su im kiseline i ekstrakti. Vina s velikim postotkom alkohola su vatrena, kao pojedini hrvatski plavci (dingač, ivan dolac, carsko vino), a oni su i korpulentni, raskošni, robusni, čak i aristokratski.

Ocjenjivanje do 100 bodova

U svijetu postoji mnogo načina ocjenjivanja vina, a jedan od najstarijih je tzv. *Ocjenjivanje do 100* prema OIV-u (*Organisation Internationale de la Vignet et du Vin* – Međunarodna organizacija za vino). Vino može osvojiti maksimalno 100 bodova, i to u sljedećim kategorijama:

<i>izgled</i>	15 bodova (bistrina 5, boja 10)
<i>miris</i>	30 bodova (čistoća 6, intenzitet 8, kvaliteta 16)
<i>okus</i>	44 bodova (čistoća 6, intenzitet 8, trajnost 8, kvaliteta 22)
<i>opći dojam</i>	11 bodova

kako nazdraviti vinu:

hrvatski	<i>u zdravlje, živjeli</i>
danski	<i>Skal</i>
engleski	<i>cheers</i>
estonski	<i>terviseks</i>
francuski	<i>santé</i>
grčki	<i>jamas</i>
indonezijski	<i>selamat</i>
japanski	<i>kampaji</i>
kineski	<i>ganbei</i>
njemački	<i>gesundheit, zum wohl</i>
portugalski	<i>saude</i>
rumunjski	<i>no rock (noroc)</i>
ruski	<i>na zdarovje</i>
španjolski	<i>salud</i>
talijanski	<i>cin-cin</i>

Vino od groždica

(rozina) slatko španjolsko vino slično našem prošek

Vinjak



Vinjak u čaši za vinjak

destilat bijelih vina dobiven istim postupkom kao i francuski konjak. Zaštićen je znakom i ne smije se umjetno proizvoditi.

Vinski destilat

koji nije odležao u hrastovim bačvama najmanje 3 godine i koji nema 35-55 posto alkohola po našim propisima ne može se smatrati vinjakom.

Poslužuje se u količini 30-50 g, temperiran pri sobnoj temperaturi u bačvastim čašama, na isti način i u istim prilikama kao i francuski cognac.

Francuzi nazivaju	vinjak	<i>eau de vie de vin brandy</i>
Talijani		<i>brandy</i>
Englezi		<i>Brandy (wine-brandy)</i>
Nijemci		<i>Weinbrandy</i>

Vinjak s jajem

za litru likera uzima se najmanje 160 g svježih žumanaca, 25 dag vanilin-šećera, ostali dio čini vinjak koji ne smije imati manje od 20 posto alkohola. Poslužuje se hladan. Može trajati najduže 1 godinu. Nakon toga postaje opasan za ljudsko zdravlje. Ne smije biti izložen sunčanim zracima.

Vinski kvasac

svaka vinska sorta ima svoju vrstu kvasca. Zbog toga se on počeo umjetno uzgajati i danas poznajemo nekoliko njegovih podvrsta i to:

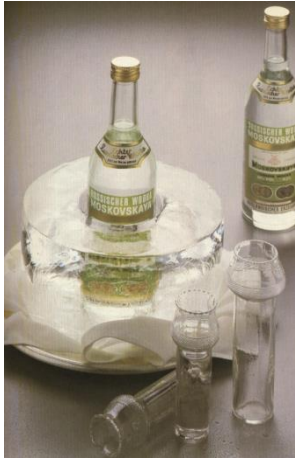
- podvrsta koja proizvodi veliki postotak alkohola u vinu (ako ima šećera);
- podvrsta za pjenušava vina koja stvara neljepljiv talog u grlu boce koji se bez teškoća može iz nje odstraniti i u njoj stvara veću količinu ugljičnog dioksida;
- podvrsta koja u vinu stvara okus i miris na sherry vino itd.

Vintage, vidi: porto vino

Vlahov (Vlahovac) originalni hrvatski proizvod koji je nastao između dva Svjetska rata na otoku Prvić, kraj Šibenika.

Osmislio ga je Roman Vlahov i to kao lijek za želučane tegobe od rakije i ljekovitih trava. Kako je piće bilo i vrlo ugodnog okusa ljudi su ga počeli uzimati i kao piće a ne samo kao lijek. Prvu industrijsku proizvodnju započela je tvornica Maraska u Zadru. Ovaj biter-likier sadrži 36 vol. posto alkohola.

Vodka



Votka u klasičnoj čaši za votku



Votka Sour

(rus. Vodka) alkoholno piće iz Rusije dobiveno od žitarica ili krumpira, ruska ljuta rakija. Vodka se poslužuje u količini 30-50 g, vrlo hladna u čašama za rakiju ili s ledom u tumblerima. U oba slučaja dodaje se soda-voda, tonic ili ginger ale. Vodka ili pjenušac redovit su pratilac kavijara. U Rusiji je obavezno piju uz neke specijalitete od sušene ribe. Puno se troši za pripremanje drugih miješanih pića. Poslužuje se u svim prilikama kao i ostale rakije.

W



Viski s ledom (lijevo), čisti viski (desno)

Whisky (whiskey; tekuće zlato kako kažu Škoti)

– alkoholno piće što se dobiva destilacijom koma žitarice (raži, ječma, pšenice, kukuruza), te od krumpira ili repe.

<i>Škotski whiskey</i>	proizvodi se od ražena ili ječmena slada. Škotski whiskey (Scotch whiskey): Johnie Walker, Black and White, White Horse, King Georg IV., Ballantine's, John Dewer & Sons, John Haige, Teacher's, Ambassador, Grant's, Long John
<i>Irski whiskey</i>	proizvodi se od kukuruznog slada, nema okus na dim. Irski whiskey (Irish whiskey): Tullamore, John Power, John Jameson & Sons, Old Bushmill, Paddy
<i>Kanadski whiskey</i>	proizvodi se od raženog i kukuruznog slada. Kanadski whiskey (Canadian whiskey): Canadian Club, Sea-gram's V.O., Schennley's, Corby's, Hiram Walker & Sons, Crown Poyol, Canadian O.F.C., Windsor Supreme....
<i>Američki whiskey</i>	sadržava najmanje 51 posto kukuruznog destilata. Poznat je i whiskey od raži (Rye whiskey). Američki whiskey (Americain whiskey): Najbolji predstavnik je Bourbon, koji se proizvodi u državi Kentucky od 1789.g. Sadržava 52 posto kukuruznog destilata – nadalje su poznati: Ancient Age, Bourbon de Luxe,

	Cream of Kentucky, Echo Spring, Jim Beam's, Old Charter, Schenley, Georg Dickel, Old Overkolt „1810“, Rittenhouse
--	---

<i>Blended whisky</i>	(Blended-miješani). Dobiven miješanjem više whiskeyja. Mora odležati nekoliko godina.
<i>Bonded whisky</i> (Bonded-zajamčen)	boca je označena žutom ili zelenom vrpcom, što je garancija da je dugo odležao i da je originalan
<i>Bottled in bond</i>	oznaka je za Straight whisky. Mora odležati više od četiri godine, a pri punjenju ima najmanje 100 proofa
<i>Bourbon whisky</i>	mješavina u kojoj ima najmanje 51 posto kukuruznog whiskeyja
<i>Grain whisky</i>	od ječmenog slada, mora odležati najmanje tri godine
<i>Highland whisky</i>	proizveden od ječma visinskih krajeva
<i>Kentucky whisky</i>	mješavina je raznih američkih whiskeyja odležanih najmanje dvije godine
<i>Lowland whisky</i>	proizveden od ječma nizinskih područja
<i>Malt whisky</i>	napravljen je od ječmenog slada i mora odležati najmanje sedam godina
<i>Rye whisky</i>	proizveden od raži
<i>Straight</i>	mješavina u kojoj je sirovina jedne žitarice s najmanje 70 posto. Mora odležati najmanje dvije godine

Posluživanje: u svojoj domovini poslužuje se u količini od 40 g, dok se u Europi poslužuju u količini od 50 ili 30 g.

<i>Whisky „pur“</i>	poslužuje se hladan i uz njega čaša hladne vode (ovakav način je uobičajen u lokalima niže kategorije ili privatno)
<i>Whisky sa sodom</i>	u tumbler stavimo 2-3 kocke leda, čašicu whiskeyja i posebno soda-vodu. Soda-voda i whiskey ne moraju biti jako hladni
<i>Whisky on the Rocks</i>	popularan način posluživanja u SAD-u. Tumbler napunimo kockicama leda do polovice, zatim ulijemo whiskey i poslužujemo bez soda vode.

	Amerikanci uz whiskey radije piju gingerale umjesto soda-vode
--	---

Pisar škotske državne riznice zabilježio je 1494 godine: „*Bačva slada redovničkom bratu Johnu Coru za spravljanje aqua vitae*“. To je prvi poznati zapis o spravljanju škotskog nacionalnog pića.

Škotski parlament uveo je 1642. prvi porez na najveće pecare.

(Nakon osam godina na položaju predsjednika SAD, George Washington, povukao se na svoje imanje, Mount Vernon. Tada je započeo karijeru proizvođača whiskeyja. Upravitelj njegova imanja, Škot po imenu John Anderson, nagovarao ga je da započne s destilacijom whiskeyja, uvjeravajući ga da je to siguran način da se brzo zaradi novac. Washington se branio kako o tom poslu ne zna uopće ništa, ali nešto od Škotovog optimizma prešlo je i na njega te je odlučio da se okušaju u pečenju whiskeyja. Pokusna proizvodnja pokazala se više nego uspješna pa su nabavljena još tri bakrena kotla za destiliranje whiskeyja, od kojih se jedan sada nalazi u Muzeju Smithsonian. Od sljedeće godine proizvodili su godišnje više od četrdeset tisuća litara whiskeyja od kukuruza i raži. Washingtonova pecara whiskeyja tako je postala druga po veličini u tom dijelu SAD-a. Dalji razvitak ovog posla zaustavila je smrt Georga Washingtona, koji je umro samo dvije godine nakon povlačenja a položaja predsjednika. Pecara ipak nije prestala s radom. Desetak godina nakon njegove smrti nailazimo na reklame za ovaj whiskey u lokalnim novinama Aleksandrije. Ne zna se kada je točno prestala a radom, ali vrlo vjerojatno nedugo nakon toga.)

White House Gin

engleski džin proizveden u Londonu. Mnogo se konzumira u barovima.

William's

poznata marka likera i žestokih pića. Proizvodi i poznati liker od krušaka – vilijamovki (Williamsbirne).

Z

Zythos

vrsta piva u starom Egiptu koje se proizvodilo još za faraona i svakodnevno posluživalo kao i kruh.

Zucco

talijansko desertno vino.

Zuckercouler

(šećerni kuler) izgorjeli šećer otopljen u vodi, upotrebljava se za bojenje u baru i u kuhinji.

Zwetschkenwasser

rakija od šljiva. Proizvodi se u Njemačkoj, Češkoj, Slovačkoj i Poljskoj.

X

Xéres

francuski izraz za jerez, engleski sherry-vino. Jako i vatreno likerno vino tamnožute ili crvene boje. Najbolje vrste nose sljedeće oznake:

<i>Fine old</i>	fin, star
<i>Pale old</i>	svijetao, star
<i>Gold old</i>	zlatan, star
<i>Dry</i>	suh

Ovo španjolsko vino dobilo je ime po gradu Xeres (Jerez) de la Frontera, glavnog vinskog središta pokrajina Cadix, Cordova, Sevilla. (vidi: Jerez) Prema proizvodnim područjima, starosti, pridojcima mošta razlikuju se vrste kao: Amontillado, Manzanilla, Montilla, Paxarete, Pero Ximen de Jerez, Sherry Brun, Doré, Pâle i Sec.

Ž

Żubrowka



čuvana poljska vodka u kojoj je od dna do grlića tanka i osušena zelenkasta travka, koja daje piću lijepu prirodnu svjetlozelenu boju, specifičan okus i aromu. Ova vrsta trave raste jedino u sjeveroistočnom dijelu Poljske, naraste do metar visine i služi kao glavna hrana žubrima gotovo izumrlim europskim bizonima. Žubri žive jedino u tom dijelu Europe, slobodno u prirodi (nacionalni park Bialovjeski; Borecka-prašuma). Po Žubrima je trava i piće dobilo ime.

BARSKA TERMINOLOGIJA

A

After Dinner Cocktail

(engl.) koktel koji se pije nakon večere (jela) (digestivni slatki koktel, pospješuje probavu)

After Dinner Drink

(engl.) piće koje se poslužuje nakon večere (jela)

Appellation contrôlée

(fran.) oznaka za visokokvalitetna vina čija je kvaliteta i originalnost podvrgnuta zakonskoj

kontroli. Znak je vidno istaknut na etiketi boce. To su sva naša čuvena vina.

Apéritif

(fran.) piće koje se pije prije jela sa svrhom da pobudi želju za hranom - otvori apetit.

Apéritif-coctails

(fran.) podražavajući (tečan) koktel od bittera, vermuta, suhog vina, limunovog soka...

Auslese

(njem.) oznaka na etiketama vina za posebno njegovo .

Auxerre

(fran.) crna burgundska vina

B

Baby

(engl.) naziv za bočicu pjenušca manju od 2 dl

Barboy

(engl.) barska kolica s pićima

Barglass

(njem.) barska čaša u kojoj se rade (miješaju) miješana pića s ledom

Barkeeper

(engl.) šef – poslovođa

Barlist

(engl.) cjenik pića u baru

Barlöffel

(njem.) dugačka barska žlica koja prvenstveno služi za miješanje pića u barskoj čaši, a zatim za sve ostalo

Barmaid

(engl.) ženska osoba koja priređuje pića za barskim pultom

Barman (Barmixer)

(engl.) muška osoba koja priređuje pića za barskim pultom

Barhänger

(njem.) vrlo čest posjetilac bara

Barsieb

(njem.) spiralno barsko cjedilo

Barspoon

(engl.) isto što i barska žlica

Bartender

(engl.) zakupac bara, vlasnik bara

Before dinner cocktails

(engl.) aperitivni koktel prije jela, sadrži malo slatkih primjesa, što znači da je suh (dry)

Benediktinac

(Benediktiner) vrsta likera (benediktinac pripadnik reda sv. Benedikta)

Beverage Wines

(engl.) izraz za otvorena vina

Bitters



Magenbitter u cordial čaši

(njem.) alkoholna pića gorka okusa

Biterflasche

(njem.) boca u kojoj se nalazi angostura, biteri, i sl.

Blend

(engl.) miješati, također mješavina, npr. Whisky-Blend; (Whisky-mješavina od ječma-žitarica)

Blender

(engl.) miješalica, pod tim se razumijeva električni mixer, nazvan također Hamilton Beach (vidi barske uređaje)

Blending

(engl.) mješavina dviju ili više komponenata

Bob

(engl.) napitak od jaja, ruma i šećera

Bole

su najpopularnija pića u svijetu i piju se naročito u zemljama koje su veliki proizvođači vina. Pripremaju se od laganih vina, češće od trpkih i kiselkastih nego slatkih, te od sezonskog voća, šećera, aromatičnih likera i pjenušavog vina. Od voća najčešće se upotrebljavaju breskve, marelice, jagode, maline, trešnje, ananasi, dinje i sl.

Bottle

(engl.) boca

Bouchon

(fran.) čep, zatvarač. Pri otvaranju boca vina koje je dugo ležalo konobar je dužan omirisati izvađeni čep. Ako čep ima neugodan miris, odmah se posumnja i u kvalitetu vina, što ne mora značiti da vino nije za upotrebu. Vino se degustira i ako treba, zamjenjuje drugom bocom istoga vina.

Bowl

(engl.) staklena posuda za priređivanje veće količine istog pića

Build in glass

(engl.) slojevi u čaši; koktel ili miješanog piće priprema se u čaši gosta.

Butler

(engl.) konobar koji poslužuje samo vina

C

Carbonated Water

(engl.) voda s ugljičnim dioksidom, soda-voda

Chalumeau

(fran.) slamka za ispijanje bezalkoholnih pića i nekih pića u baru

Chambrier

(fran.) šambrirati – dok su crna vina u podrumu na nižoj temperaturi od one koja je potrebna za posluživanje (od 14 do 18 °C) donose se u prostoriju posluživanja da dobiju željenu temperaturu. Jednom riječju – šambrirati znači dati vinu sobnu temperaturu, jer na toj temperaturi buke vina dolazi do izražaja. Šambriraju se samo crna vina.

Champagnerzange

(njem.) kliješta za vađenje čepa iz boce pjenušca

Chaser

(engl.) ona pića koja kompletiraju piće, npr. kod Long-drinka, kod kojeg se glavni sastavni dijelovi, koji se miješaju u shakeru ili se pripremaju u čaši, pune određenom tekućinom u željenoj količini. Chaseri su npr. Tonic Water, Bitter Lemon, Bitter-Orange, Ginger Ale, 7Up Limonade, Coca-Cola, sokovi, pjenušac, pivo, mlijeko

Chilled

(engl.) hlađen, prethodno rashlađen, npr. chilled glass (rashlađena čaša.)

Crushed ice

(engl.) fino usitnjeni led, mali komadići u zrnju

Coblers

(engl.) Kobleri su duga pića kod kojih se u punoj mjeri pokazuje maštovitost. Prave se od istočenog (izmravljenog) leda, voća i alkohola. To su prava pića za žene.

Cobbler-Eis

(njem.) sitno tucani led

Cocktails (engl.)

u doslovnom prijevodu: pijetlov rep. Kokteli su mješavina alkoholnih i bezalkoholnih pića i imaju najmanje 18% alkohola. Dije se na aperitivne i digestivne. Mješavina ne prelazi težinu od 100 grama i to su: kratka pića – (short

drinks). Aperitivi se služe prije jela, sadrže vrlo malo slatkih primjesa tj. suhi su za razliku od digestivnih – slatkih koktela koji se poslužuju nakon jela da pospješe probavu.

Kokteli se nikad ne poslužuju za vrijeme jela.

Cold – Drinks

(engl.) hladna pića

Coolers (engl.)

kulerz je dugo piće. Mogu se priređivati na više načina, a slična su High-Ball (s whiskeyjem, džinom, konjakom, rumom ili bez alkohola i limunom, narančom)

Corkscrew

(engl.) vadičep

Counte

(engl.) pult za kojim se poslužuju gosti

Coupage

(fran.) razrijeđeno žestoko piće vodom ili slabijim pićem

Cru

(fran.) vin du grand cru = najbolja vrsta vina

Crust

(engl.) talog kod starih vina, fr. Depôt, njem.Satz.

Crustas

Brandy crusta i šampanjska crusta

(engl.) kruste su mješavine lijepa izgleda, koje se prave obvezno uz dodatak spirale limuna i sa šećernim vijencem na rubu čaše.

Cuvée

(fran.) *le vin de première cuvée* je oznaka za kvalitetu vina:

a) da je vino iz prve preše, kvalitetno; b) da se vino sastoji od više kvalitetnih vina

Cuvée du vin mousseux

(fran.) u proizvodnji pjenušca označuje uspješnu kombinaciju mješavine više kvalitetnih vina. Nakon prvog vrenja, kad se odstrani talog iz vina, vrši se kombinacija rezanja vina (cuvées).

D

Daisy

(engl.) dejzi, ljetna pića osobito za žene. Spadaju u skupinu dugih pića. Poslužuju se u čašama za pjenušac ili u kobler-čaši. Priređuju se od konjaka (vinjaka), ruma, džina, whiskeyja, pjenušca

Dash

(engl.) jedan uštrcak, mlaz tekućine iz bočice u kojoj se nalazi začim za miješanje pića, angostura – bitter, orange-bitter, maraskino, Peach-bitter, Eau de fleurs d'orange.

Dash Bottle

(engl.) boca za začine sa šupljim čepom, isto što i Bitterflasche (njem.)

Decanter (fran.) dekantirati, pretakati, osobito vina s talogom; odvajati tekućinu od taloga

Decorate

(engl.) dekorirati, ukrasiti, uljepšati; važno je kod miješanih pića

Dekantirkorb



Pribor za dekantiranje

(njem.) pletena košarica ili stalak u koji se polaže boca crnog vina s talogom da se vino ne zamuti

Dépôt

(fran.) talog u boci odležanih vina

Digestive

(engl.) alkoholno piće koje se pije nakon jela

D.O.M

(fran.) kratica na etiketi likera Bénédictine (Deo Optimo Maximo - Bogu najboljem i najvećem)

Dosierung

(njem.) odrediti ukupnu količinu prilikom miješanja pića

Dosis

(njem.) određena količina pojedinog pića

Doppelmagnum

(njem.) boca sa sadržajem približno 3 l

Dram

(engl.) mala količina whiskeyja, gutljaj

Drinkingstraws

(engl.) slamka za bezalkoholno piće

Dry

(engl.) suh, bez šećera, ne sladak

Dekantirati

(pretakati) vino dekantiraju se samo crna vina s talogom da talog ne uzmuti vino. Da prilikom prenošenja boce ne uzmutimo vino, boca se stavlja u posebnu košaricu (s etiketom okrenutom gore). Šambrirano vino se također nosi u košarici. Dekantiramo u posebnu bocu (karafe) koja je obično od kristala i pretačemo pred gostom.

E

Eau de vie

(fran.) rakija

Edellikör

(njem.) likeri visoke kvalitete

Egg-nog

(engl.) egnog, piće slično frapeima i flipovima, dobilo je ime po tučenim jajima, koja su njihov glavni sastojak. Mogu biti hladni i topli. Jednostavniji se prave od jaja, alkohola i mlijeka (popularno ih zovu mlijeko za starije ljude). Ako se rade za djecu, onda su bez alkohola. Za pravljenje složenijih treba imati još i voća, sladoleda i tučenog vrhnja. Topli egnogi se prave bez leda. Miksanje se obavlja bez mlijeka. Ono se posebno skuha i vrelo ulije u već gotovi napitak u čaši.

Eiercognac

(njem.) cognac s jajima

Eishammer

(njem.) vrst čekića za razbijanje leda

Emulzija

vrlo fina tekućina u kojoj su raspršene sitne čestice masti

Erfrischungsgetränke

(njem.) osvježavajuća pića

Etiketa

posebno izrađen komad papira na kojemu su označena osnovna svojstva pića koje se nalazi u boci („vizit karta – pića“)

F

Fancy-Drink

Fancy duga pića

(engl.) piće fantazija

Fancy-drinks

Phantasiegetränke (njem.), svako piće koje se ne može uvrstiti ni u jednu drugu grupu

Fancy-ice-cubes

(engl.) ledena kocka koja je zamrznuta u malom komadiću voća

Fiasco

(tal.) ime boce opletene perušinom u koju se pune chianti vina

Fill

napuniti, piće sa sokom, limunadom, soda-vodom, pjenušcem ili drugim kompletirati

Filler

kao Chaser

Fine champagne

(fran.) vidi Cognac: Leksikon pića

Fizz

(engl.) poznati kao „kraljevi dugih pića“; su duga hladna, osvježavajuća pića napravljena od alkohola, svježih voćnih sokova, šećera i soda-vode.

Fixes

(engl.) fiksiz su pića nalik na koblere, pripadaju skupini dugih pića. Pripremaju se od alkoholnog pića, leda i garniraju se voćem ili sitno sjeckanim voćem pomiješanim s ledom. Poslužuju se u tumbleru ili u čaši za vino.

Fizzy

(engl.) pjenušav

Flip

(engl.) mješavine koje spadaju u kategoriju kratkih pića, rade se od žumanca, šećera i alkoholnih pića.

Float

(engl.) vrsta pripreme, aromatiziranje koje na kraju dolazi na piće, pliva i ne smije se miješati

Frappés

(fran.) frapei su hladna pića koja se rado piju ljeti i zimi. Ima ih od najjednostavnijih do onih koji zahvaljujući svojoj hranjivosti mogu zamijeniti cijeli obrok. Najjednostavniji su slični koblerima, samo što se ne garniraju voćem. Od alkohola

najčešće upotrebljavamo: rum, prošek, vermut, maraskino, aprikot, kruškovac i šljivovicu, a najčešći su sirupi od maline, jagoda, limuna, naranče, ananasa i sl.

Frapieren

(njem.) ohladiti na brzinu

Frapirati vina

frapiraju se bijela i pjenušava vina. Boca vina stavi se u posudu s ledom u koju se nadolijeva hladna voda do 10 cm ispod ruba posude. Grlo boce uhvati se među dlanove i podigne s dna toliko da boca ne struže po dnu. Bocu okrenemo nekoliko puta oko njene osi i za najdulje 10 minuta vino će dobiti željenu temperaturu. Predugo zadržavanje boce (vina) u ledu može štetiti kvaliteti.

Frosted

smrznut. Čaša ili boca je prevučena tankim filmom leda.

Fruchtaromalikör

(njem.) liker s voćnom aromom

Fruchtsuppen

(njem.) voćna juha

Fruchtpresse

(njem.) tijesak ili naprava za cijedenje soka iz voća, limuna, naranče

G

Gallon

(engl.) engleska mjera za tekućinu
(približno 4,54 l)

Garnishes

(engl.) dodaci jelu i piću radi dobivanja
ljepšeg izgleda

Garnirati obložiti, ukrasiti (dekorirati)

Gill originalna mjera za točenje whisky-a od
½ oz. = 42 g.

Gom

(engl.) ghome, pročišćeni šećer/sirup

Gourment

(engl.) uživatelj u jelu i piću

Grind

ribati, mljeti

Grog

(engl.) najpopularnije toplo piće od ruma,
vinjaka, šljivovice, mandarinetto-likera,
whiskeyja, đina i sl. (jedne ili više vrsta) i
obogaćeno dodacima: mirisima limuna,
klinčića i cimeta. Ovo piće dobilo je ime po
engleskom admiralu Vernonu, koji je 1740.
god. naredio da posada broda dobije dva
puta dnevno zaslađen i vruć rum. Ovo novo
piće mornari su nazvali kraticom od
admiralova nadimka Grogram (engl. Gruba
vuna), koji se za olujnih dana na
zapovjedničkom mostu pojavljivao u
kabanici od seljačke vune. Grogram je
skraćen u grog i vrativši se u Englesku ovo
piće su mornari proširili po lukama: -
razvodnjeni rum.

H

Hamilton Beach

(engl.) vidi: blender

Hard-Cider

(engl.) rakija od jabuka, jabukovača

Harry

(engl.) menzura na kojoj su označene četvrtinske i trećinske mjere crvenom, odnosno plavom bojom.

High ball

(engl.) tipična muška pića, prave se s dosta leđa, spirale kore od limuna ili naranče i mjerice alkohola, nakon čega se čaša napuni po želji vinom, pivom, tonikom ili coca-colum. Poslužuje se sa slamkom i žličicom.

Hot-Drinks

(engl.) vruća pića

Hock Wien

(engl.) engleski izraz za rajnska vina (bijela vina)

I

IBA

Međunarodna udruga barmena, jedanput godišnje sastaju se pod pokroviteljstvom petnaestak vodećih svjetskih proizvođača alkoholnih pića, kako bi izabrali najboljeg barmena u miješanju pića. Na takvim natjecanjima barmeni se svake godine natječu u jednoj od triju disciplina:

<i>kratki suhi kokteli</i>
<i>kratki slatki kokteli</i>
<i>long drinks</i>

Ove natjecateljske kategorije ujedno označavaju i osnovne vrste koktela.

Ocjenjuje se:

<i>stručni rad</i>
<i>okus, miris</i>
<i>boja</i>
<i>izgled napitka</i>

Koktel je prije svega originalna kreacija svakog barmena u kojoj do izražaja dolazi znanje, kreativnost i istančan smisao za kombinacije boja, okusa i mirisa. Postoje naravno i pravila mimo kojih se ne može, ne mogu se spajati kiselo i slatko jer kemijski proces koji nastaje kombinacijom tih dvaju okusa narušava izgled napitka.

Ice-cream soda

(engl.) to piće nastalo je u Americi. Popularno među djecom i omladinom. Jednostavno i osvježavajuće piće od sladoleda s gaziranim pićem kao što su coca-cola, tonik, mirinda, kokta, uz dodatak voćnih sirupa, voćnih sokova i slično.

Ice-cubes

(engl.) kocka leda

Iced

(engl.) smrznut, kao frosted

Ice-Pick

(engl.) čekić za razbijanje leda u baru

In Bulk

(engl.) u buretu, iz bureta, trgovački izraz

Ingradienz

(njem.) dodatak nečemu, dio nečega

J

Jigger

(engl.) mjera za žestoka alkoholna pića, jednostruka ili dvostruka mjerna čaša (20 ili 40 g). Originalni sadržaj jednog jiggera iznosio je jedan Gill. Jogurt ukiseljeno mlijeko pomoću naročitih gljivica

Juleps



Julep u tumbleru (lijevo), Mint Julep u tankardu (desno)

(engl.) džuleps je dugo piće. Vrlo su hladna s alkoholom i intenzivna mirisa na metvicu. U pomanjkanju svježe metvice upotrebljava se metvičino ulje (Pfeffer-minzöl).

K

Kalte ente

(njem.) „hladna patka“, piće slično bolama ali bez voća

Kafe – bar

danas najčešća vrsta bara u Južnoj i Srednjoj Europi; ukusno i moderno uređeno, u kome najveći dio prostora zauzima barski pult s aparatom za kavu, oko kojega se i odvija najveći dio posla. Gostima se poslužuju osim kave i različiti napitci od kave, razna miješana pića, topli napici, aperitivi, žestoka ili osvježavajuća pića, sladoledni kupovi i razne vrste sendviča.

Kaffehaus

(njem.) kavana

Kawa-Kawa australsko domaće pjenušavo piće

Kina-Lillet

(njem.) vino s posebnim okusom kinina

Klare-Schnäpse

(njem.) bistre rakije, bezbojna alkoholna pića

Klekovača rakija

s okusom na kleku – borovnica, dobiva se destilacijom provrelih voćnih komina u koje se dodaju plodovi kleke.

Knickerbeines

(njem.) priprema vrlo jednostavna. Čaša za flip ili pousse-café, žumance i raznovrsna alkoholna pića. Piće se ne miješa i žumance treba plivati.

Koktel

vidi: cocktails

Korken

(njem.) čep

Korkenzier

(njem.) vadičep kojim se otvaraju začepljene boce

L

Label

(engl.) etiketa na boci

Läuterzucker

(njem. Šećerni sirup) 1 kg šećera i 1 l vode zagrijati do vrenja i pustiti da se ohladi.

Ledeni čaj

(njem. Eistee) tumbler srednje veličine napuni se do polovice kockama leda, zatim dodaju tri barske žlice šećera i sve zalije hladnim jakim čajem i sokom polovice limuna.

Lemonsquash

(engl.) prirodni limunov sok, iscijeđeni sok

Lemon-Squeezer

(engl.) tijesak za limun

Light Drink

(engl.) lagano piće s malim postotkom alkohola

Liqueur

(engl.) 1. u SAD opći izraz za žestoka alkoholna pića; 2. začinjati pjenušac (šampanjac) mješavinom šećera i alkohola ili vina; 3. Francuski i engleski izraz za liker

Liqueur-glass

(engl.) čašica za rakiju, liker

Long-Drink

(engl.) dugo piće – je miješano piće koje ima sadržaj veći od 100 g

M

Magnum

boca s dvostrukim sadržajem, obično kod vina i pjenušca

Maraschino-Cherry

kandirane višnje u maraskinu, za dekoraciju

Martini

vidi: cocktails

Measure

(engl.) vidi Jigger

Medium-Drink

(engl.) pića s osrednjom količinom alkohola

Menzura

staklena ili metalna menzura – mjera za mjerenje pića

Messglas

(njem.) čaša za mjerenje pića

Miksologija

proučavanje svih vrsta miješanih pića radi unapređenja njihove kvalitete, primjenjujući praktična iskustva i teoriju

Milchmischgetränke

(njem.) miješana pića na bazi mlijeka

Mischgetränke

(njem.) miješana pića

Mixed-Drink

(engl.) miješana pića

Mixer

(engl.) 1. Osoba koja miješa pića; 2. sprava za miješanje pića; 3. chaser ili filler

Mixglas

(njem.) visoka, debele barska čaša u kojoj se priređuju razna miješana pića

Mixing-glass

(eng.) mješača čaša za pripremljavanje (miješanje) koktela

Mixmaschine

(njem.) naprave koje olakšavaju rad mješaču pića miješajući pića, meljući razne voćne plodove za dobivanje prirodnih voćnih sokova i sl.

Muddler

tucalo na kraju barske žlice, koji služi za gnječenje ili razbijanje sastojka – nositelja okusa, kao što su npr. šećera u kocki, trave ili plodovi.

Mug

stara oznaka za vrč piva s ručkom od gline, fajanse ili kositra

Muskatreiber

(njem.) ribež za muškatni oraščić

N

Neatdrink

(engl.) jednostavno piće, pur

Nip

(engl.) mali gutljaj, mala količina

Non-Alcoholic

(engl.) bez alkohola

Nutmeg

(engl.) muškati oraščić

Nutmeggrater

(engl.) barski ribež od metala a služi za ribanje oraščića ili čokolade u pripremi pojedinih pića.

O

Obstgetränke

(njem.) voćna bezalkoholna pića

Ohm

(njem.) vinske mjere različitih veličina namijenjene podrumarima

On the Rocks

(engl.) doslovni prijevod na stijeni ili kamenu. Narudžbeni oblik za pića s ledom (npr. Whisky on the Rocks = whiskey s ledom).

Ounce

(engl.) mjerna jedinica za težinu u Engleskoj 28,35 g

P

Peel

(engl.) ljuštiti. U barskom jeziku podrazumijeva se pod tim kriška limuna, naranče, limette, koji se dodaje u piće radi arome.

Pineapple-Brandi

(engl.) ananas liker, rakija

Pitcher

(engl.) otvoren vrč (npr. Water-pitcher = vrč vode, Wine-pitcher = vrč vina)

Plain

(engl.) čist, izraz za čista pića (bez leda)

Plain-Drink

(engl.) nerazrijeđen, neizmiješan. Narudžbeni oblik za čista pića (bez leda)

Poures

porcioniranje boce, uređaj za porcioniranje na boci (sa 20, međutim većinom sa 40 g)

Pouring drink

(engl.) 1. osnovno piće, kao npr. konjak, vodka, rum, džin, whiskey, posluženo čisto. U mnogim pogonima uobičajeno, kada gost traži samo konjak, whiskey itd. Bez naznake marke ili načina pripreme; 2. Piće, koje se uslužuje direktno iz boce i toči u čašu.

Pousse-café

(fran.) Pića se slažu jedno na drugo prema specifičnoj težini. Teža prije lakših, nastojeći da kontrast boja bude što veći. Radi se od likera, sirupa, voćnih sokova, vinjaka s jajem, žumanjka itd. Poslužuje se u „pousse-café“ čašama, nalik na flip-čase. Uglavnom konzumiraju žene i piju se pretežno nakon ručka i večera kao digestivi (doslovni prijevod – čašica alkohola, likera nakon kave).

Powder-Sugar

(engl.) šećer u prahu

Probierstube

(njem.) manji ugostiteljski lokal namijenjen propagandi. U njemu se reklamiraju proizvodi, usluge su besplatne ili vrlo jeftine, količine minimalne.

Public-house

(engl.) gostiona, kavana

Puffs (engl.) Pafs su jednostavna „duga“ ljetna pića, hranjiva i lagana. Sastoje se od mlijeka, željenog alkohola i soda-vode.

Punch

(engl.) Pet sastojaka je potrebno da bi se napravio punč; voda, čaj, šećer, limun i alkohol (rum, whiskey, šljivovica, džin, liker od vanilije, vermut, likeri od naranče). Najpopularniji je punč s rumom. Razlikujemo hladni i vrući punč. Hladan punč osvježava u toplim danima, a topli punč grije u hladnima. Hladan punč priprema se s hladnim čajem i nema paljenja alkohola.

Punch à la Romaine

voćni sladoled od limuna izmiješan s rumom i likerom od vanilije ili pjenušcem s dodatkom malo vrhnja

Punch, švedski

ovo piće dolazi u trgovinu iz Švedske u originalnim bocama pod imenom Caloric. Može se usluživati izmiješan s ledom ili se led iznosi posebno. Arrak s ukuhanim šećerom zamjenjuje pravi švedski punč, pije se hladan.

R

Refreshing-Drink

(engl.) osvježavajuće piće

Reisbranntwein

(njem.) rižina rakija

Reiswein

(njem.) rižino vino

Rickeys

(engl.) rikiz, jednostavno miješano piće na osnovi limuna, alkoholnog pića i sode-vode.

Roheis

(njem.) led u kockama ili većim komadima

S

Sangarees

(engl.) sengriz, dugo piće, pikantna okusa, priprema se od visoko postotnog arraka i ruma, piva, vina i drugih pića.

Saughalm

(njem.) slamka koja se daje uz osvježavajuća pića i koktele

Scaffas

(njem.) skefes „kratko piće“ nalik na koktel, osnova je žestoko piće.

Sédiment

zvan također **Dépôt**. Taloženje kod starih vina (npr. francusko crveno vino) i slatkih vina (npr. Sherry, Vintage-Port).

Sekt

(njem.) pjenušac

Shake

(engl.) tresti, time se misli na pripremu u vrču za trešnju (shakeru).

Shaker

(engl.) šeiker, metalna posuda u kojoj se ručno mučkaju (miješaju) kokteli i gotova pića, najčešće zajedno s ledom. Obično su od nehrđajućeg čelika, ali ima i posrebranih. Postoje dvodijelni i

trodijelni. Razlikujemo tri tipa:

standardni – sastavljen od tri metalna dijela;

bostonski – od dva metalna dijela; *američki* – dvodijelan je, ali je jedan dio od metala, a drugi dio od sigurnosnog stakla.

Short-Drink

(engl.) kratko piće, manje od 100 g

Shrubs

(engl.) Šrabz je mješavina šećera, limunovog soka i alkoholnih pića.

Sillibub, Sillabub

(engl.) engleski hladni napitak (nastao početkom 19. stoljeća) radi se od vrhnja, bijelog vina i šećera. Smjesa se ohladi i zatim istuče u pjenu.

Slice

(engl.) ploška limuna, jabuke itd.

Sling

(engl.) kao Sling Amerikanac označuje miješana pića (drinks mixed), koja se priređuju na isti način kao i Cobblers, samo su manje slatki, sadrže više alkohola i ne

garniraju se s voćem. Poslužuju se s vrlo malo leda u niskim čašama za grog i sa slamkom. Najpoznatiji su Gin-Sling, Whisky-Sling, Brandy-Sling.

Smaches

(engl.) julep, za čiju se pripremu umjesto mineralne vode uzima jako alkoholno piće; naziva se Smashes (smeš).

Soda-Fontain

(engl.) lokal nalik na bar, gdje se uslužuju bezalkoholne i mliječne mješavine.

Soft-Drink

(engl.) bezalkoholna pića, mješavine sode i raznih sirupa.

Soothe

(engl.) u spreju biološki očuvano bjelance za proizvodnju kremastih barskih pića, koji u najnovije vrijeme nalaze primjenu. Potječe iz USA.

S.O.P.

(engl.) oznaka za konjak („Superior Old Product“ visokokvalitetni stari, odležani konjak)

Sour

(engl.) osvježavajuća pića kiselkastog okusa, po čemu su i dobila ime (sour - kisel). Moraju biti izuzetno hladna, pa se zato prave s puno leda. Pripadaju skupini dugih pića. **S.O.V.** (engl.) oznaka na kvalitetnim vinima, „Superior Old Vintage“ visokokvalitetno staro vino: „odlične godine za vina“

Sparkling

(engl.) pjenušav, npr. Sparkling wine = pjenušavo vino, pjenušac

Sparkling-Wine

(engl.) pjenušavo vino

Spätlese

(njem.) oznaka za vina proizvedena od grožđa koje je i dulje nego je potrebno ostalo na čokotu i na taj način postalo slađe i poprimilo poseban okus, „kasno branje“

Spices

(engl.) začini, dodatak

Spiritousen

(njem.) žestoka alkoholna pića

Squeeze

(engl.) gnječiti, istisnuti

Straihgt-Drink

(engl.) nemiješano piće, čisto piće bez dodataka

Strainer of Bar

(engl.) barsko cjedilo (metalno) kroz koje se piće, napravljeno u šejkeru ili miksglasu lijeva u čaše.

Standard-Rezept

(njem.) recepti (naputci) po kojima se pripremaju razna pića na isti način u cijelom svijetu

Stir

(engl.) miješati. Time se misli na pripremanje miješanog pića, kod kojeg se sastojci miješaju u čaši za miješanje s barskom žlicom.

Straight up

vidi kao plain ili up

Strain

procijediti, zadržavanje komada leda u shakeru ili čaši za miješanje, ako se piće ulijeva u čašu gosta.

Straw

(engl.) slamke, smještene na određenom mjestu barskog i točioničkog pulta, a poslužuju se uz neke koktele, neka miješana i nemiješana bezalkoholna pića, uglavnom ledena. Time se prije mislilo na običnu slamku, koju je danas potisnula plastična.

Strawberry-Brandy

(engl.) liker od jagoda

Strong Drinks

(engl.) pića s velikim postotkom alkohola

Strong-Water

(engl.) zastario izraz za alkoholna pića

Schüttelbecher

(njem.) šejker

Schütteln

(njem.) tresti, drmati

Sugar edge

(engl.) šećerni rub na čaši, kao garnitura za Crustas i Fancy drinks. Sva pića sa šećernim rubom uslužuju se bez slamčice za piće, jer se piće mora piti preko tog šećera.

Sugar lip

(engl.) „šećerna usna“, kao Sugar edge

Sugar rim

(engl.) kao Sugar edge

Sundries

(engl.) razni zagrisci koji leže na barskom pultu ili stolovima u baru da bi gost bolje

pio (kao pommes chips, prženi bademi, slani prutići itd.)

Squash

(engl.) iscijeden, istiskan

Squeezer

(engl.) tijesak za limune, naranče i grapefruit

Sweet

(engl.) sladak

Swizzler

(engl.) miješalica (mućkalica) za pjenušce, koja služi za izbijanje CO2 iz pića

Swizzle-stick

(engl.) veća kuhača/miješalica za Swizzles

Š

Šerbet

popularna i omiljena pića u arapskim zemljama. Prave se od šećernog sirupa uz dodatak voća, alkohola i voćnih sirupa. Šerbeti moraju odležati na hladnom mjestu najmanje 24 sata. Za pravljenje šerbeta od alkohola najčešće se upotrebljavaju suha, trpka pića, kao što su džin, vodka, arak i bijeli rum. Od voća: banane, ananas, jagode, dinje, breskve i marelice.

T

Tabasco-Sauce

(engl.) vrlo pikantan tvornički umak napravljen od kajenskog papra, soli i octa

Tauwasser

(njem.) tauvasser, osvježavajuće piće iz skupine dugih pića, koje se pije ljeti. Sastojci: tucani led, željeni alkohol, soda ili mineralna voda. Dekorira se ploškama voća. Pije se slamkom.

Temperirati

piću dodati najpogodniju temperaturu

Tête de cuvée

(fran.) najbolje vino s tog područja

Toast

(engl.) narezan prepečen svježi kruh, poslužuje se topao s maslacem

Tomatoes-Ketchup

(engl.) tvornički vrlo fini umak od rajčice, kečap.

Topped

(engl.) zatvaranje pića ili otvora čaše sa tekućom kremom ili tučenim vrhnjem („šlagom“).

Tostir

(engl.) miješati piće u čaši za miješanje

Trinkhalme

(njem.) slamka koja se poslužuje uz rjeđa bezalkoholna pića i neka miješana pića

Tumbler

(engl.) valjkasta ili bačvasta čaša od debljeg stakla, veličine 1-2 dl.

Turmix

(engl.) električni aparat s višestrukom namjenom u baru

Twirling-stick

(engl.) mala kuhača

Twist

(engl.) okretati. Okretanje šalice s limunom, narančom ili limettom iznad šalice gosta, kako bi se eterična ulja uštrcala u piće (npr. kod Twists).

Twists

(engl.) twist i zumz pripadaju skupini dugih pića. Priređuju se od leda, limuna, malinovog sirupa, curaçao, željeni alkohol (vinjak, konjak, rum, džin, vodka).

U

Underliner

(engl.) podmetač za čaše

Up

(engl.) kao Plain ili Streight up

(nerazrijeđen, neizmiješan, bez leda)

V

Vintage

(engl.) oznaka koja se stavlja na vina kao garancija da je vino prirodno i da je iz godine koja daje kvalitetna vina, npr. Vintage 1959. Ta se vina ne „režu“ (miješaju). Zbog toga iz godine u godinu variraju u kvaliteti, pa oznaka godine proizvodnje za poznavaoce vina ima važnu ulogu. Vintage vina stara su najmanje jednu godinu.

W

Working bench

(engl.) radni stol u baru na kojemu barman obavlja najveći dio posla

Z

Zagrijavati

najčešće se temperiraju zagrijavanjem crna vina bez taloga, a ponekad i bijela. U podrumima je najčešće temperatura oko 10 °C i kad se takva boca donosi pred gosta tada vino zagrijavamo namočenim ubrusom u vrućoj vodi. Bocu omotamo ubrusom i držimo oko 1 minute. Ako je potrebno, postupak ponovimo, ali moramo paziti da vino ne pregrijemo. Takav postupak se ne primjenjuje kod vina s talogom, jer se zbog nagle promjene temperature talog može uzmutiti. Ako se kod bijelih vina jakim hlađenjem u hladioniku stvore grumeni leda, bocu omotamo vrućim ubrusom nekoliko minuta, dok se većina leda ne otopi.

Zašećereni rub

(ili njem. Zuckerrand) za neka miješana pića propisan je u napatku zašećereni rub na čaši – „Zuckerrand“. Napraviti ćemo ga tako da rub čaše – oko pola centimetra duboko – navlažimo limunovim sokom (komadićem limuna) i rub čaše stavimo u kristalni šećer. Rub čaše time poprimi izgled mraza

Zombie

(engl.) zambi mješavina pretežno alkoholnih pića (rum, vodka, whiskey, džin, konjak), leda, soka limuna, dekorirana s trešnjama i limunovim ili narančinim ploškama. Poslužuje se sa slamkom.

Zooms

(engl.) zooms su kratka pića od meda, slatkog vrhnja i željenog alkohola (konjak/

BARSKE MJERE

Barska mjera

Preračunavanje

1 dash (Spritzer- uštrcak)	1/3 barske žlice 1/6 čajne žlice 0,08 centilitara	1 centilitar	12 uštrcaka 4 barske žlice 2 čajne žlice 2/3 žlice za jelo (juhu) 1/3 unce 2/9 mjerne čaše
1 bar- spoon (barska žlica)	3 uštrcka 1/2 čajne žlice 1/6 žlice za jelo 1/2 unce 0,25 centilitra	1 Jigger, Gill (0,14 l – posuda te zapremine) - mjerna čaša	18 barskih žlica 9 čajnih žlica 3 žlice za jelo (juhu) 3/8 vinske čaše 1 1/2 unce 1/4 splita 4,3 centilitra
1 tea -spoon (čajna žlica)	6 uštrcaka 2 barske žlice 1/3 žlice za jelo (juhu) 1/6 unce 0,5 centilitra	1 vinska čaša	8 žlica za jelo (juhu) 4 unce 2 2/3 mjerne čaše 2/3 split-a 1/2 šalice 1/2 centilitra
1 žlica za jelo (juhu)	18 uštrcaka 6 barskih žlica 3 čajne žlice 1/2 unce 1/3 mjerne čaše 1,5 centilitar	1 split	12 žlica za jelo (juhu) 6 unca 4 mjerne čaše 1 1/2 vinske čaše 3/4 šalice 17,2 centilitra
1 fluid ounce ounce, pony (unza) (tekućina unca=28,349g)	12 barskih žlica 6 čajnih žlica 2 žlice za jelo (juhu) 2/3 mjerne čaše 1/4 vinske čaše 1/6 splita („od pol čaše za piće“) 1/8 šalice 2,8 centilitra	1 Cup šalice	16 žlica za jelo (juhu) 8 unci 5 1/3 mjerne čaše 2 vinske čaše 1 1/2 splita 23 centilitra

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKA GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo**, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora)**, Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)
Na Internetu objavljena djela navedena od broja 16. poveznica:
<https://issuu.com/zlatan.nadvornik>
16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA**
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)**
18. **ROMSKA KUHINJA**
19. **KUHINJA NADE LOVRAK**
20. **KOLAČI**
21. **USKRS**
22. **LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL**
23. **NAVIGAJ – LOVI - PARIĆAJ**
24. **SIR i JELA OD SIRA**
25. **ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**
26. **KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC**
27. **Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj – Lovi - Parićaj).**
28. **PROŠEK**
29. **BRODET, buzara i gregada**

30. FEŠTA OD PRESNACI
31. POGAČA
32. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN
33. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA –
RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA
34. KOLINJE
35. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI
36. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK
37. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR
38. BANJA i KORDUN
39. POSAVINA
40. ČVARCI
41. MED
42. HRVATSKA VINA, VINSKI OBIČAJI, VINSKI NAPITCI
43. BARSKA TERMINOLOGIJA
44. PIVO – ponašanje za stolom – začini jelu, miješano piće, alkemija mašte i alkohola
45. TUNA – kraljica plave ribe
46. KOPUN
47. PURA - TUKA - DINDEK - BIBA - ĆURKA