

Dobar tek u Moslavini



Raznovrsna i
zanimljiva, a još
skrivena, moslavačka
kuhinja mnoge će
iznenaditi i na
tanjuru i u čaši.





Dobar tek u Moslavini!



“Okusi domaće!” je projekt suradnje koji se provodi u partnerstvu 3 LAG-a (LAG-a Međimurski doli i bregi, LAG-a Mura - Drava i LAG-a „Moslavina“). Provedbom planiranih aktivnosti namjerava se pridonijeti prepoznatljivosti ruralnog prostora Međimurja i Moslavine kroz promociju i održivo korištenje kulinarske baštine i gastronomije. S nakanom da projekt kvalitetno pridonese vidljivosti i prepoznatljivosti moslavačke kuhinje, projektne aktivnosti LAG-a „Moslavina“ (moslavački etnomotiv i moslavačka kuharica) provodile su se u suradnji s iskusnim stručnjakinjama u svojim područjima, književnicom i novinarkom Božicom Brkan, etnologinjom i povjesničarkom Slavicom Moslavac te cheficom Danijelom Crnjak Andri.

LAG „Moslavina“ zajednička je inicijativa 12 gradova i općina koji se protežu oko Moslavačke gore, sa željom za suradnjom i osmišljavanjem aktivnosti koje doprinose razvoju lokalnog područja. LAG potiče ruralni razvoj prema LEADER pristupu, uz pomoć Programa ruralnog razvoja i projekata financiranih iz EU fondova. Jedan je od većih LAG-ova u RH omeđen rijekama Česmom, Ilovom i Lonjom, a može se pohvaliti bogatom prirodnom i kulturnom baštinom. Zbog teritorijalnog ustroja i podjele regije po dijelovima tri županije Moslavina gubi identitet cjelovitosti područja. LAG pokušava vratiti identitet regije te promovirati područje kao jedinstvenu turističku destinaciju. Za tu svrhu osmišljen je brand područja, regija dobila vizualni identitet i predstavlja se kao „Moslavina - skrivena zemlja“.



Moslavina



**LAG
Moslavina**

Još nam bolji bio dobar tek u Moslavini!

Kada sam s geslom „Kad ne znaš kamo bi pošao, sjeti se odakle si došao.“ 2006. objavila zavičajnu čitanku „Oblizeki – Moslavina za stolom“, najčešće su je popratila čuđenja: „A to je Moslavina!? Kod vas se tako dobro jede!?“ Kako je Moslavina stjecajem političkih i povijesnih prilika više od stoljeća administrativno podijeljena, u posljednja tri desetljeća u tri županije, regionalni identitet izgubio je zajednički osjećaj, ali se, ma koliko se pojedini dijelovi regije promovirali kao dio svojih novih lokalnih političkih cjelina, poput nepromjenjivih točaka moslavačkoga krajolika Moslavačke gore, Lonjskoga polja, Česme, Lonje i Ilove... i dalje održava tradicija stola, najviše doma, osobito kao dio etnološke i kulturne cjeline. No, postoji li i uopće slaganje što bi bila moslavačka kuhinja? Nedvojbeno je dio kontinentalne hrvatske kuhinje s međusobnim utjecajima najbližijih regionalnih – slavonskom, posavskom, podravskom, zagorskom, prigrorskom... – ali nezaobilazno

jednako tako i povijesno srednjeeuropskom odnosno austrijskom, mađarskom i češkom, zatim talijanskom i francuskom, rimskom, grčkom i turskom odnosno bosanskom i srbijanskom odnosno balkanskom.

Utjecajem nacionalnih, globalističkih i drugih modernih trendovskih silnica u proizvodnji, i distribuciji, prezentaciji i konzumaciji hrane, ponajprije zahvaljujući medijima, i regionalne se svakidašnje prehrabene navike neprestano mijenjaju. Ponukane razvitkom industrije i turizma, primjerice, neke i kontinentalne hrvatske regije uspjele su unosnije nametnuti dijelove svoje tradicije i slogane. Moslavina se u tome tek budi i o njezinoj imaginaciji i poduzetništvu ovisi koliko će iskoristiti svoje potencijale od prirode i zemljopisa do povijesti i gospodarstva, od raznovrsnih krajolika do još raznovrsnijih osnovnih svojih okusa.

Moslavačka kuhinja vrlo je malo istraživana, pa je, iako nevelik, i projekt „Dobar tek u

Moslavini!“ shvaćen i kao jedinstvena prilika, poticaj da se ambicioznije razgrne prošlost i osmisli zajednička budućnost, od još održanih i samo rijetko zabilježenih običaja do literature poput „Nove hrvatske kuharice ili pouke kako se gotove svakakva jela“ rođenoga Ivanićgrađanina i gradonačelnika Zagreba Gjure Deželića (1868., pretisnuta 2005.), „S moslavačkih tečajeva prehrane 1952-1968“ (1999.) Nade Dobrinić, „Oblizeki – Moslavina za stolom“ (2006.) Božice Brkan, „Kuhinje života“ (2020.) Karmele Vukov Colić, „Etnografskih zapisa po Moslavini i širem zavičaju“ (2022.) Slavice Moslavac, „Škrlet / Hrvatski vinski biser“ (2022.) itd.

LAG je također javno pozvao na sudjelovanje u anketi s prikupljanjem recepata, koji su, često već najpoznatiji i opetovani, stizali i šire od Moslavine. Slani i slatki, starinski i moderni, siromaški i bogataški/plemenitaški, asketski i hedonistički, svakidašnji i vezani za životno važne događaje poput rođenja, krstinki, ženidbe do karmina, žetve i berbe, kolinja, lova i ribolova, ispaše stoke, do crkvenih blagdana poput božićnih i uskrasnih ili posta tijekom godine. Neki su posredno ukazivali i na potisnute načine kuhanja i pečenja na i u pećima zidanicama (otvorenih ognjišta u tradicionalnim drvenim hižama nije bilo!) ili na otvorenu te na različite načine konzerviranja (ukuhavanje, sušenje, soljenje, kiseljenje, dimljenje...) u tisućljećima prije zamrzivača i lako dostupnih lanaca prodaje. Dio tih proizvoda i jela postao je proizvodima svakidašnje potrošnje, a katkad i specijalitetima.

Mnogi od tih proizvoda i jela već su prepoznatljivi kao specijaliteti iz ponude moslavačkih ugostiteljskih i turističkih objekata: Selski turizam Kezele iz Šumećana s moslavačkim/izložbenim stolom sa 20-30 jela, Kod bake iz Garešnice sa sezonskim baštinskim i kreiranim jelima, Moslavačka priča iz Male Ludine s divljači (koju i uzgaja), Hotel Kutina s moslavačkim restoranom, Klet Romić iz Kutinske Slatine, Ladanj kod strica iz Sobočana kraj Kloštra, Zmajevno gnijezdo iz Čazme, Repušnička klet i drugi, zatim brojni OPG-i i specijalizirani proizvođači vina, rakija i likera, prerađevina od voća te suhomesnatih, mliječnih i drugih proizvoda. Oso-

bito na različitim regionalnim turističkim gastrodogađajima (sajam vina MoslaVINA, Vincekovo, Martinje, Škrletovo, Voloderska jesen (vol na ražnju), Popovački sajam (koltovina), ivanićgradska Bučijada, Kriški oblizeki (slastice)...

Za potencijalno životno zainteresirane, primjerice ugostiteljske i turističke djelatnike, poljoprivredne proizvođače, lokalne političke kreatore ekonomskoga, kulturnoga i ukupnoga života u različitim dijelovima regije održane su i četiri radionice s upoznavanjem projekta, stručnim predavanjima, razmjenom ideja i degustacijama po pet jela, djelomice nadahnutima i prikupljenim prijedlozima: dvije u restoranu Kod Bake u Kapelici, a dvije u Kutini, u Hotelu Kutina i Kleti Romić. Sve to poslužilo je i kao nadahnuće za izbor moslavačkih jela.

Uzor za hranu bilo nam je posljednjih godina vrlo uspješno brandiranje škrleta, uz dišeću raninu i moslavac/šipon/pušipel jedno od tri autohtona regionalna te druga omiljena vina od graševine do frankovke. Važan je to dio ponude samoga središta Moslavine, Moslavačke gore, koja od rimskih vremena i imenom Mons Claudius pamti posadenu vinovu lozu, vinograde i podrume do kutinske izložbe vina Hrvatske i vina izvornih sorta MoslaVINA.

Od davnina je Moslavini važno i voćarstvo, i ekstenzivno i u novije vrijeme intenzivno, a voćaka šljive, jabuke, kruške, višnje, trešnje, jagode, oraha, lješnjaka... I svježije i prerađeno u izvrsne voćne rakije i likere, zatim u voćne sokove, kompote, pekmeze i džemove za slastice te sušeno. Pojavljuje se i u jelima, ponajprije slasticama, ne samo sezonskima. Okruglice/knedli, šlivoš, tačkrle/taške/taškule, palačinke, zlevke, savijače/štrudl nadjevne jabukama, trešnjama, sirom, bučama... Niz nastavljam poderanim gačama/treščem, pokladnicama/kraflima, dizanim gibanicama koje, ovisno o nadjevu, postaju orahnjače, makovnjače, rožičnjače, pekmezače, sirnice. Sitni kolačići postali su svima dostupni, ali se, i prhki i kremasti, i danas brojnošću nadmeću gotovo na svakom božićnom i svatovskom stolu: crna i bijela



mađarica, kifličići/kifleki, zvjezdice, gumbići, breskvice, šapice, medenjaci... A tek torte! Nezaboravljena je i svetešna lebovina, dizani ukrašeni svečani kruhovi pečeni za Božić i Uskrs te pogača u čast novorođenčeta. Pšenično bijelo brašno nekad je bilo najcjenjenije, ali nezaobilazne su i fine stvari od nekad najviše uzgajanoga kukuruza (jagli, kruh) te ječma (ječmena kaša), raži ili mješavina, počevši s kruhom. No, Moslavčani se mogu pohvaliti i divnom jajčanom tjesteninom za juhu (rezancima, ribanom i rulenom kašicom, žličnjacima/noklicama), običnom od krpica, mlinaca i srodnim im, nažalost potisnutim makarunom/kolačicom ili graničarskim vankušima/jastucima za uz pečenku, te okruglicama/knedlima kuhanima na pari za uz gulaš, šufnudlima s krumpirom, zatim bijelim i kukuruznim žgancima, također s krumpirom. Uz nisku tjestenina niže se i meso. Pečenke poput guske ili patke još govore o vremenima kada su brojne moslavačke vode obilovale jatima zbog perja i mesa. Gulaši i paprikaši, od nježnog kunića ili pileta na saft od vrhnja do fišpaprikaša, svinjetine i divljači, crvenoga od slatke i ljute paprike. Kotlovini koja se održala zahvaljujući proštenjima i sajmovima te kulturni vikenda, čak i ne trebaju dodaci, kao ni šaranu u rašljama, iako nitko, kao ni uz ražanj i roštilj, neće propustiti mladi luk, salate od graha i krumpira.

Rado bih uz raznorazno meso, umjesto sveprisutne sarme zimi i punjene paprike ljeti ponudila i sezonska, maštovita povrtna variva: kako ljetna (prisiljeno zelje, mladi grašak, krastavci, buča...), tako i zimska (grah s kiselim zeljem ili repom, ječmena kaša...), kojih se ni kao glavnoga jela ni kao priloga ne bi odrekao ni jedan moderan vegetarijanac i vegan. A tek za prepuštanje ukusu i mašti cijele godine – posni graničarski grah na ladno! Nekad za nadopunu, danas za nadograđivanje od juhe, zapečenoga u prilog ili u salatu s kiselim zeljem ili s kasnozimskim samoniklim radičem/maslačkom. Prije popularizacije butternut, muškatale i stotina drugih tikava unatrag dva desetljeća, dostajala nam je i obična svinjska buča za lagano varivo i mastralnu bučnicu, a pečenica je i

bez dodatka bila poslasticom. Proslavilo se i bučino ulje. Uz običnu krepku juhu s tjesteninom i grincajgom, danas ne možeš ne ponuditi krem juhu od buče, zatim od gljiva i, dakako, rajčice. Ma što mislili, nije nam ona na stol stigla s juga, iako je talijanska i dalmatinska šalša mnogo popularnija od tipičnoga panonskog satarasa.

Kao da smo se odrekli i turšije, miješanoga povrća ukiseljenoga u soli poput kupusa, rezanoga i u glavicama, jer je danas popularnije povrće ukuhano u octu (krastavci, paprika, cikla...), pečeno u ajvar ili ukuhano poput rajčice. Ili zamrznuto. Zazivajući grčki i turski dzadziki, uglavnom smo zaboravili svoju osvježavajuću salatu od krastavaca s vrhnjem i češnjakom. Unatoč bogatstvu gljiva, ostajemo na osnovnima, uzgojenim šampinjionima i samoniklim vrganjima, pa oduševimo ne samo dodacima, nego i gljivarskim gulašem ili čak falešgulašom, sirotinjskim gulašom od krumpira. Prženi krumpirići i pire krumpir potisnuli su nekad vrlo raširen pečeni s dodacima (jaja, vrhnje, slanina, paprika, rajčica, jaja, gljive...), kakav su Španjolci proslavili seljačkim. A tko se još sjeća krumpira pečena na tabli, kakav Bečlijec nude kao adventski streetfood? Ili jaja na mnoštvo načina, sve do ukuhanih u kukuruznoj ajmprem juhi? Takva nam jednostavna jela mogu biti ishodište i za ponudu jela namijenjenu posebnom zdravstvenom statusu (visokotlakašima, šećerašima, celijakičarima i sl.) ili prehrambenom stilu (organski, eko i sl.)

Iz tradicije nismo iskoristili mnogo od kravljeja (danas i kozjega, ovčjega, pa i magarećega) mlijeka, svježega i ukiseljenoga (do stepki i juhe od sirutke!), a da i ne spominjem maslac, različite vrste sireva – svježi, preveli s različitim dodacima (češnjak, crvena slatka ili ljuta paprika) sušen u tipičnim pletenim sirnicama na zraku ili dimu te vrlo tvrdi za duže čuvanje. Iz koca stizala je svinjetina s nezaboravnim nekad samo zimskim kolinjem te, uz svježe i pacano i na dimu sušenim dijelovima, a da i ne spominjemo prerađevine – krvavice, češnjovke, prezvuršt i tipične moslavačke bele kobasice/brašnjače te jela kao što su sekeli gulaš



i slatki salenjaci, koji se listaju poput knjige, punjeni šljivovim ili, na žalost sve rjeđim, šipkovim pekmezom. Iz staja i iz uzgoja na otvorenu, davno i u šumama i na često naplavnim pašnjacima, pristizali su govedina, teletina, pa i konjetina, te divljač i riba, uz gljive i samoniklo bilje. Iz Moslavine su od davnina konji tradicionalno prodavani Talijanima, a vlakom u Francusku slani žabe i puževi, koji, osim iznimno, nikad nisu zaživjeli kao dio lokalne prehrane.

Mnoge, ne samo one kojima je Moslavina zavičaj, rado bismo podsjetili na jela iz sjećanja, pa čak i na ona doslovce izvučenima iz zaborava, ali isto tako i da ih ponude na tradicionalno gostoljubivome, i suvremenome, nanovo reinterpetiranome moslavačkom stolu. I da dio toga iz Moslavine, uz sjećanja na njezine okuse i mirise, ponesu i suvenirski zapakirano u staklenke, drvene posude, ovjekovječene na vezovima i oslikanim predmetima. Nekad se hrana pripremala od onoga čega je bilo doma, po sezonama, a danas se sve može kupiti i pripremiti još raznovrsnije, samo posegnuti u ukusni zavičajni moslavački gastrospomenar, gdje se može naći za svakoga po nešto. Nadamo se da smo ga zajedno uspješno otvorili i kao priliku za sljubljanja i druga uparivanja.

Zacijelo bismo lakše odabrale jela za pozamašnu moslavačku kuharicu nego za promotivni sažetak, njih desetak od predjela do deserta, a bez propisana menija,

iako bismo i njega lako osmislile kao primjerice i za VIP Moslavački svečani objed u čast 40. obljetnice organiziranoga rada na razvoju turizma Moslavine u voloderskoj Moslavačkoj kleti 2007. Kako kratko podsjetiti na najzanimljivije, najraznovrsnije i najukusnije iz prošlosti te i kako nadahnuti vlastitom baštinom, obogatiti i svakidašnje kuhanje doma i oplemeniti ugostiteljsku ponudu? A možda i ponukati poduzetnike na ozbiljnu ili bar na butik-proizvodnju, pa i na moguću zaštitu nekih proizvoda kao brand, na zemljopisno podrijetlo, izvornost ili uvrštavanje na popis zaštićene nematerijalne baštine? Možda potaknemo jačanje regionalnoga gastroidentiteta i podizanjem kakvoće proizvoda i usluga, organiziranjem regionalnih ocjenjivanja od kotlovine do šarana u rašljama ili poput najnovijega Potočke salamijade, osmišljavanjem jela s imenima povijesnih osoba (Milka Trnina, Toma Erdödy, Ivo Robić...), zemljopisnim (Mjesec...) ili arheološkim lokalitetima (Sipčina...) i sl.

Vodeći računa o osobitosti i prepoznatljivosti i tradicionalnoj i modernoj proizvodnji i postojećoj ugostiteljskoj ponudi te pripremi hrane doma, o utjecaju medija i navikama, ali i dostupnosti i ekonomičnosti namirnica Božica Brkan i chefica Danijela Crnjak Andri opredijelile su se za izbor u kojem smo se trudile i standardizirati recepture te ih obogatiti i pričama oko stola.

Pokrpani dedač

Iz stare kuharice Kutinčanke Marice Horvat oživjeli smo skromno, jednostavno i brzo jelo njezine majke, koje je sve redom oduševilo. Nekad se vjerojatno posluživalo kao dopuna u dan kad se kuhala samo juha, a sada taj novootkriveni sentimentalni užitak preporučujemo kao malo jelo, kao predjelo ili kao desert.

Sastojci (za 10 osoba)

Vučeno vodeno tijesto

400 g glatkog brašna

6 g ili žličica soli

2 dl mlake vode

1 žlica svinjske masti

Nadjev

400-500 g kukuruznoga griza

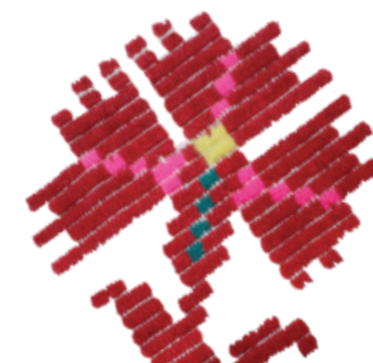
5 dl vrhnja

600 g svježeg sira prema potrebi i jogurta ili mlijeka

150 g rastopljenoga maslaca
sol prema potrebi

Priprema

Zamijesite tijesto kao za štrudlu, na kraju dodajte svinjsku mast. Kad odstoji 30 min, razvucite ga u krug tako da bude srednje debelo, malo deblje nego za štrudlu, te da bude preko pleha za pečenje. Nadjev pripremite rjeđi, pa prema potrebi možete dodati i jogurta ili mlijeka. Izlijte na pleh i pokrijte tijestom koje je preko pleha. Pecite na 180 °C oko 40 min. Premažite maslacem. Pečeno narežite na kocke.



Zelena graničarska juha

U Garić gradu kraj Podgarića na štavljenoj janjećoj koži pronađeni su zapisani kuharski recepti iz 17. stoljeća, među kojima i ovaj za juhu vrlo sličnu proslavljenoj toskanskoj. Je li možda neki graničarski, moslavački kuhar pred turskim ratovima dezertirao u mirniju Italiju sa svojim recepturama kao mirazom?

Sastojci (za 4 osobe)

30 cl ulja
1 poriluk
2 češnja češnjaka
1 veća mrkva
1/2 korijena celera
50 g graška,
svježega ili zamrznutoga
50 g mahuna,
svježih ili zamrznutih
400 g mješavina
više vrsta grahorica,
kuhanih ili konzerviranih
70 g suhoga mesa
100 g lisnatoga kelja ili špinata,
svježega ili zamrznutoga
sol, papar
1 lovorov list
1,5 l temeljca ili vode

Priprema

Na masnoći popržite poriluk narezan na kockice, dodajte korjenasto povrće narezano na kockice i češnjak. Kratko prodinstajte, dodajte temeljac ili vodu, zatim suho meso i lovorov list. Kuhajte 10 min poklopljeno, zatim otklopite i dodajte ostalo povrće, mahunarke i grahorice odjednom, i kuhajte još 20 min. Nakon toga u kipuće dodajte preostalu zelenjavu, koju ste prije toga blanširali i usitnili prema vlastitoj želji kako biste juhu zgusnuli. Ako želite varivo jako gusto i hranjivo, možete dodati i 100 g kuhane ječmene kaše. Začinite prema ukusu i prokuhajte sve zajedno još 10 min. Maknite s vatre, poklopite i ostavite da odstoji 10 min. Možete poslužiti s kiselim vrhnjem.





Moslavačka juha s gljivama

Sastojci (za 10 osoba)

100 g oštrog brašna
100 g luka
20 g češnjaka
200 g mrkve
30 g peršinova korijena
2 g peršinova lista
30 g celerova korijena
800 g krumpira
400 g šampinjona
ili gljiva po izboru
1 g soli
1 g papra
1 g majčine dušice
200 g vrhnja za kuhanje
50 g vegete
100 g suncokretova ulja
1 par domaćih dimljenih kobasica

Za ugušćivanje

2 dl kiselog punomasnog vrhnja
2 žutanjka
sok od 1 limuna

Hotel Kutina svoj je jedan nacionalni restoran uredio kao moslavački, s negdašnjim ugođajem i s domaćim jelima, a moslavačka juha s gljivama zadržala se kao jedna od omiljenih podsjetnika na djetinjstvo, za okrepu i tijela i duše.

Priprema

Na ulju popržite luk. Popržite i gljive narezane na listiće. Dodajte na kockice narezano korjenasto povrće, popržite nekoliko minuta pa dodajte krumpir narezan na kockice. Dodajte vodu i narezane dimljene kobasice, začinite i kuhajte da povrće omekša, oko 30 min. Na kraju zgusnite.



Šaran opijen škrletom

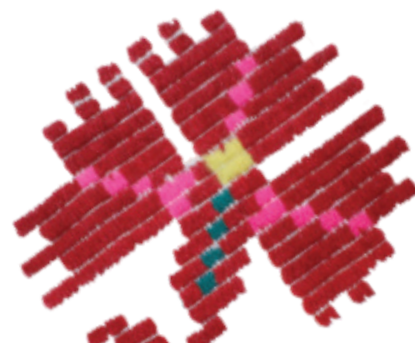
Kako na moru, tako i na kopnu gotovo se svaki hrvatski kraj diči svojom ribom, kuhanom ili pečenom, pripremljenom što jednostavnije kako bi njezini prirodni okusi što bolje došli do izražaja. Moslavina tu udružuje u pećnici svoje adute: od ribe šarana, a od vina škrlet. Opijeni smo i mi!

Sastojci (za 2 osobe)

1,5 kg šarana
1,5 kg krumpira
4 češnja češnjaka
100 g dimljene sušene slanine narezane na ploške
2 dl vina
sol
malo ulja

Priprema

Očistite šarana, posolite ga iznutra i izvana, malo ga zarezite na dosta mjesta, pa ga našpikajte češnjakom. U malo nauljenu vatrostalnu ili drugu posudu dodajte krumpir narezan na ploške, posolite ga, pa na njega stavite našpikana šarana i obložite ga slaninom narezanom na ploške. Sve stavite u pećnicu na 180 °C da porumeni, oko dva sata. Na pola pečenja prelijte šarana i krumpir bijelim vinom.



Ječmena kaša s porilukom i pilećim želucima

Ječam je bio jamac da i siromaška kuhinja može nasititi gladne. Najčešće je ječmeno s drugim vrstama brašna bilo umiješeno u kruh, a izdašna kaša u zimskom varivu, primjerice s grahom u grakašu, te u nadjevu za krvavice. Danas je omiljen u salatama, u pahuljicama za doručak i drugim modernim inačicama poput ove ekonomične, izdašne, zdrave i izuzetno ukusne.

Sastojci (za 4 osobe)

200 g pilećih želudaca
1 poriluk
50 cl ulja
200 g ječmene kaše
1 glavica luka
2 češnja češnjaka
1 mrkva
1 pasternjak
sol, papar
vegeta
temeljac ili
voda za podlijevanje

Priprema

Ječmenu kašu stavite kuhati u začinjenu vodu ili temeljac u omjeru 1/3. Kuhajte je 30 min, maknite s vatre i ostavite 15 min da nabrekne. Pileće želuce kuhajte također sa začinima, korjenastim povrćem te lukom i češnjakom oko 40 min. Poriluk narežite na sitne komadiće i pržite kratko na masnoći, dodajte mu kuhane želuce, nabreklu kašu i podlijte temeljcem od kuhanja želudaca. Prokuhajte oko 15 min, maknite s vatre, ostavite da se odmori 10 min i poslužite.

Pile na saft

Brzo jelo dostojno i teška za poljskih radova ljeti, kad se jedva čekalo da mlada perad doraste za klanje. Još je ukusnije u umaku, saftu ili toču rekli bi neki, začinjenom mladim povrtnim začinima i vrhnjem, s pireom od krumpira, krpicama ili trgancima, šufnudlima, rižom, kukuruznim te osobito slasnim bijelim žgancima s krumpirom.

Sastojci (za 4 osobe)

1 veća glavica luka
1 pile domaće
3 mrkve, crvena i žuta
1 peršinov korijen
1 celerov korijen
mljevena slatka paprika
sol, papar
vegeta
kokošji temeljac
suncokretovo ulje ili svinjska mast
brašno oštro
voda

Za ugušćivanje

1-2 žlice brašna
2 dl vode

Priprema

Povrće očistite i narežite na manje komade, na kolutiće ili kockice. Luk narežite na kockice, što sitnije. Ako netko ne voli celer ili peršin, kuhajte ga u komadu radi boljeg okusa, pa izvadite. U većoj tavi ili široj posudi stavite na ulju dinstati luk na laganoj vatri. Za to vrijeme pile narežite na komade. Kad se luk prodinsta, omekša, dodajte povrće. Kad i ono omekša i voda ispari, dodajte meso. Posolite, popaprite. Poklopite da se dinsta. Pripremite temeljac. Kada nestane tekućine, dodajte temeljac po potrebi i ostavite kuhati. Kuhajte oko 60 min. Pri kraju dodajte začine prema ukusu - mljevenu slatku papriku, sol, papar, vegetu. Na kraju još lagano paprikaš ugustite tako da 1-2 žlice brašna umutite u 2 dl vode i prema potrebi umiješajte u paprikaš i kuhajte još 5 min. Poslužite s prilogom po želji.



Jelen s knedlima bake Nade

Sastojci

3 kg jelenova buta

Pac

3 l vode

10 dag mrkve

10 dag peršina

10 dag celera

1/2 glavice luka

2 češnja češnjaka

1 lovorov list, sol

mljevena slatka crvena paprika

Umak

6 dl ulja

2,5 kg luka

500 g mrkve

20 dag peršina

10 dag celera

2 dl crnoga vina,
najbolje frankovke

1 žličica senfa

1 lovorov list

sol, papar

mljevena ljuta

i slatka crvena paprika

vegeta

S divljači nema mnogo razmišljanja - najbolja je odležala, dugo i sporo pripremana u gulašima ili u umaku. Kako bi je još više naglasili, Moslavčani joj i u najsvečanijim trenucima neizostavno dodaju skroman, a nenadmašan par - dizane knedle od vrlo jednostavnoga, krušnog tijesta kuhane na pari. One preuzimaju glavnu ulogu ako ih uparite s junetinom i govedinom pripremljenom kao divljač.

Priprema

Sve sastojke skuhaite. Kada se pac ohladi, stavite meso u pac i pustite da stoji u njemu 24 sata. U duboku posudu stavite dinstati luk, mrkvu, peršin i celer. Nakon kratkog dinstanja, na povrće stavite meso u komadu i zajedno dinstajte, povremeno otklopite poklopac i promiješajte. Pošto meso omekša, izvadite ga i odložite ga sa strane, a povrće usitnite štapnim mikserom. Meso narežite na komade širine 2 cm i vratite u fino usitnjeno povrće. Začinite po želji, dodajte crno vino i pustite da umak prokuha. Poslužite uz knedle kuhane na pari.



Knedli kuhani na pari

Sastojci (za 20 osoba)

4 dag svježega kvasca

1 žlica šećera

2 kg glatkog brašna

4 žlice ulja

4 dl mlijeka

prstohvat soli

Priprema

Svježi kvasac izmrvite sa šećerom i malo mlakog mlijeka. Kad kvasac uzraste, dodajte brašno, ostatak mlijeka, ulje i sol te mijesite da tijesto postane mekano. Razvaljajte ga otprilike na debljinu 3 cm i režite knedle čašom (5-6 cm širine), stavite ih na pobrašnjenu površinu na toplo i prekrijte kuhinjskom krpom ili stolnjakom da se dignu. U međuvremenu stavite na štednjak grijati vodu. Nakon otprilike 20 min, kada se knedle dovoljno dignu, mogu se kuhati u posudi s vodom na koju ste stavili cjedilo s poklopcem. Kuhajte ih otprilike 5 min.

Pofurena kolačica s pečenom patkom

Krajevi bogati vodom nekad su se upravo nadmetali jatima plovki. Sve se manje jastuci pune mekim perjem, ali peradske pečenke od šopane guske, purice i osobito patke, jednako su omiljene. Mlinci su uz njih posvud takoreći zadani, ali Moslavčani se rado sjećaju bliske mlincima, pomalo potisnute kolačice / makaruna / makarona, svojevrsnoga dvopeka koji se pripremao i u graničarskoj popari poput vankuša, narezan na kamadiće, poparen vrućom vodom te začinjjen ili masnoćom ispod pečenke ili vrhnjem ili maslom.

Kolačica / makarun / makaron **Sastojci**

75 dag oštrog brašna

2 žličice soli

topla voda

1 kocka svježega kvasca

1 lijepa patka teška 1,5-2 kg

2 jušne žlice masti ili 1,5 dl ulja

Priprema

Kvasac razmučen u toploj vodi zamijesite s oštrim brašnom i solju. Dodajući tople vode po potrebi umijesite tvrdo žilavo tijesto. Razvaljajte ga na debljinu 1-1,5 cm veličine pleha. Tradicionalna je kolačica okrugla, ali budući da se peče na plehu dna okrenutoga na gore, može i četvrtasta. Ravnalom lagano udubite mrežu s kockama otprilike 1 cm x 1 cm. Nabodite viljuškom i umijte vodom. Neka se ispeče, ali se ne smije previše dignuti. Pečenu kolačicu ponovno umijte hladnom vodom i zamotajte u krpu, posebice budete li makarune pripremali drugi dan. Kolačica cijela može stajati i nekoliko dana samo umotana u papir. Kad je zaželite pripremiti kao makarun, narežite po udubinama kockice. Poput mlinaca ih zamočite u vruću vodu i odmah ocijedite. Makaruni se poslužuju obično preliveći masnoćom od pečenja uz pečenku ili s gulašom, s vrhnjem ili sa sirom i vrhnjem. Imate li veće količine neiskorištenih narezanih kockica, možete ih i zalediti, pa po potrebi pripremiti kao i svježe.





Meso iz masti

Prije vremena hladnjaka i zamrzivača meso se konzerviralo pacanjem, dimljenjem i sušenjem te narezano na komade zapicanjem i čuvanjem u dubokoj masnoći u cinatoj banjici / žbanjici poput međimurske tiblice ili podravske lodrice. Poslovična mast u novije se vrijeme zamjenjuje uljem. Nekad odlična ideja za ljetne velike poslove, primjerice vršidbu, a danas bilo kada kao specijalitet, pogotovo ako je poslužen s krumpirom pečenim u pećnici, ili u kori ili s polama, te sa sezonskom salatom.

Sastojci

10 kg svinjskog mesa od buta
ili lopatice bez kosti
300 g krupne soli
papar u zrnu
5 l čiste svinjske masti

Priprema

Meso narežite prema opni na manje komade, uvaljajte u sol i posipajte paprom po želji. Složite ga u posudu s poklopcem i stavite odležati u kontroliranim uvjetima (bez prevelikog mijenjanja temperature) 7 dana. Zatim meso izvadite iz paca, kratko ga isperite pod mlazom hladne vode i stavite peći u pećnicu na 180 °C oko tri sata. Prije pečenja u posudu za pečenje stavite malo rastopljene ma-

sti. Nakon pečenja odmah meso stavite u posudu za odležavanje (lonac ili kanta za mast), a možete staviti odvojeno svaki komad mesa u staklenku, samo će vam trebati više masnoće za zalijevanje. Masnoću ugrijte do 80 °C i redajte red masnoće, red pečenog mesa. Neka bude dobro pokriveno masnoćom. Ostavite da se ohladi, zatim poklopite i ostavite da meso sazori, minimalno dva mjeseca. Poslužite hladno ili toplo uz prilog prema želji.

Bunceč-ficlek

Bunceč mariniran, prodimljen i sušen te kuhan omiljen je specijalitet cijele kontinentalne Hrvatske, osobito poslužen s kiselim kupusom i restanim krumpirom. Chefica Danijela iz restorana Kod bake starinsku je zimsku poslasticu, zapravo ostatke kuhanoga bunceka u mirisnoj domaćoj lepinji, oblikovala u cjelogodišnji streetfood za hipstere, koji vjerojatno, poput nas, kažu: mljac, njami!

Sastojci (za 1 osobu)

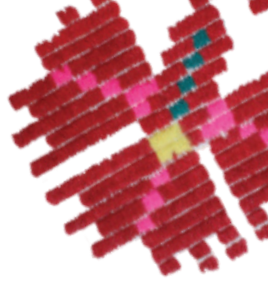
150 g prodimljenoga kuhanog bunceka
100 g dinstanoga kiselog zelja
5 g maslaca
5 g dehidriranoga pečenog luka
1 lepinja

Priprema

Lepinju prerežite do pola kao džep kako vam punjenje ne bi iscurjelo van. Na maslacu kratko popržite dinstano zelje, dodajte sitno narezan ili natrgan kuhani bunceč, dehidrirani luk i sve lagano popržite. Lepinju napunite vrućim nadjevom i poslužite. Možete sve zagrijati i u mikrovalnoj pećnici.



Tačkrle s pekmezom od šljiva



Zero waste nije od danas, itekako znaju poznavaoći štedljive bečke kuhinje, kako gradske tako i seljačke, jer, osim što god za napoj svinjama, nekad se doista ništa nije bacalo. Moslavački krak srednjeeuropske kuhinje zna kako se ostatak krumpira od ručka ili od dana prije prerađivao u zanimljive tjestenine, a jedna od njih su tačkrle / taškrle / tačke. Nekad su, umjesto savijače ili zjevke činile obrok s juhom, primjerice od rajčice, a danas su ili samostalan obrok ili krasan desert.

Sastojci (za 1 osobu)

Tijesto

15 dag glatkog brašna
25 dag krumpira
3 dag masti
1 jaje
prstohvat soli

Nadjev

15 dag pekmeza od šljiva ili marelice, najbolje domaći

Preljev

5 dag krušnih mrvica ili 100 ml vrhnja za kuhanje
1/2 žlice masti
1 žlica šećera
1 vanilin šećer

Priprema

Skuhajte i naribajte krumpir. Možete upotrijebiti i ostatke kuhanoga krumpira ili pirea od krumpira. Umijesite glatko tijesto od navedenih sastojaka. Razvaljajte ga na debljinu 2 cm odnosno prsta, izrežite na kvadratiće i u sredinu stavite 1 žličicu pekmeza, preklopite i stisnite rubove. Stavite kuhati u lonac s vodom kada voda zakuha i kuhajte otprilike 10 min odnosno kada isplivaju na površinu. Zatim ih ocijedite i prelijte vrhnjem ili krušnim mrvicama. Po želji tačkrle prelive vrhnjem koje ste dodali na mast, šećer i vanilin šećer, možete zapeći u pećnici ili ih možete prelitati krušnim mrvicama, tako da na rastopljenom masnu dodate krušne mrvice, šećer i vanilin šećer.

Kolač kuhan-pečen od sala

Kolačići sa svinjskom mašću poput medvjedih šapica ili prhkih kiflića dokaz su domišljatosti i maštovitosti siromašne kuhinje koja je morala štedjeti čak i prerađevine koje su im svaki dan bile pri ruci, mlijeko i maslac. Kuhan-pečen također je jedan od njih, a oživjeli smo ga iz bilježnice Danijeline mame Dragice pripremljenoga sa - salom. Osim što mu je drugačiji okus, osobitost mu je što je čvrsto zatvoren u staklenki od zimnice čuvan od kolinja pa sve do Uskrsa.

Sastojci (za 10 osoba)

2 dl mlijeka
20 g ili 1 kockica svježega kvasca
250 g mljevenog sala
900 g oštrog brašna
200 g šećera za tijesto
250 g šećera za uvaljati kolače
5 g soli

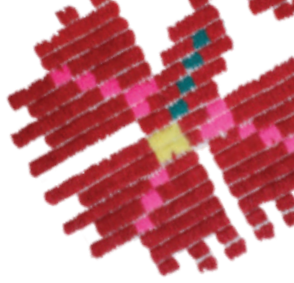
Priprema

Salo očistite od žilica, sameljite ili nožem nastružite, mlijeko ugrijte (da možemo držati prst u njemu), dodajte salo, šećer i sol, dobro promiješajte pjenjačem (nikako mikserom!), zatim rastopite svježi kvasac i na kraju umijesite brašno. Tijesto prekrijte kuhinjskom

krpom i pustite 30 min da kvasac uzraste. Tijesto zatim istresite na dasku i razvaljajte na debljinu 1 cm. Narežite ga okruglim kalupom koji u sredini ima rupu (oblik prstena), slažite na papir za pečenje i pecite 30 min. U međuvremenu pripremite široku posudu za kuhanje s vodom, štap na koji ćete nanizati kolačiće uvaljane u šećer dok se suše. Pečene kolačiće odmah kratko prokuhajte (od trenutka dok stavite i dok ne počne vrenje, oko 5 min). Izvadite iz vode na cjedilo da se kratko ocijede, uvaljajte ih u krupni kristal šećer, nanižite na štap u razmaku jedan od drugog oko 1 cm i pustite 24 h da se osuše. Nakon sušenja skinite sa štapa, stavite u staklenku, zatvorite je i ostavite da stoje i do tri mjeseca. Kolači se mogu jesti odmah, ali najbolji su nakon nekoliko mjeseci.



Torta učiteljice Štefanije Rožić



Kao što je njezina unuka arheologinja Lea Čataj na uzvisini Sipčina kraj Okešince iskopala rimsku vilu, na jednoj od izložaba uz Kriške oblizeke iskopali smo slatko naslijeđe - bilježnicu s receptom za tortu Frankopanku, Krišku tortu, kojom je učiteljica Štefanija Rožić iz Novoselca pobijedila na ocjenjivanju 1929. u čast početka elektrifikacije kriškoga kraja.

Sastojci

Tijesto

5 žutanjaka
50 g šećera
150 g oraha ili lješnjaka
150 g čokolade za kuhanje
snijeg od 5 bjelanjaka

Nadjev

5 cijelih jaja
50 g šećera
150 g čokolade za kuhanje
150 g izrađenoga maslaca
150 g prženih mljevenih oraha
ili lješnjaka

Za ukrašavanje

čokoladna glazura
polovice oraha ili oguljeni lješnjaci

Priprema

Za tijesto dobro izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte lješnjake ili orahe i rastoplenu čokoladu te na kraju čvrst snijeg od bjelanjaka. Pecite ga u pećnici s ventilatorom zagrijanoj na 180 °C oko 35 min. Za nadjev na pari kuhajte cijela jaja sa šećerom i čokoladom za kuhanje. U ohlađeno dodajte izrađeni maslac i pržene mljevene orahe ili lješnjake. Nadijevajte listove tijesta, odozgo prelijte čokoladnom glazurom, a sa strane tortu premažite nadjevom. Ukrasite po želji. Izvorna je torta bila nadjevena mljevenim bademima te pečena u kalupu promjera 25 cm i ukrašena oguljenim bademima u obliku cvijeta. Mi smo tijesto ispekli u šest kalupa promjera 10 cm i tortice ukrasili novim sastojkom - polovicama oraha ili oguljenim lješnjacima.



Fotografiju snimio Hrvoje Košutić

Na kraju

S velikim smo veseljem i radoznalošću radili na ovoj knjižici, u ovome projektu LAG-a „Moslavina“. Zahvaljujemo desetina ljudima koji su nam pomogli podijeliti s nama recepte najdražih jela ili sjećanja na ona koja pamte iz djetinjstva a godinama ih nisu jeli, ugođaj iz berbe na Moslavačkoj gori ili s ispaše konja i krava s prijateljima na ispaši u Lonjskome polju.

Zahvaljujemo osobito onima koji su odvojili vrijeme za sudjelovanje u gastroizletima i gastroradionicama s raspravama i kušanjima podarivši međusobno iskustva i radoznalost i ambicije što bismo još mogli. Zajedno. Vjerujte, i mi smo dvojili kojih samo dvanaest jela odabrati za predstavljanje i promociju moslavačke kuhinje. Rado bismo ih proširili i zamijenili, odabrali neke druge recepture i prezentaciju. Zato doživljavamo ovu knjižicu kao početak zahvaljujući kojemu smo neka jela doslovce iščupali iz zaborava i reinterpretirali, neka kreirali, a neka zbog različitih ograničenja morali, na žalost, izostaviti. Zato knjižicu istovremeno

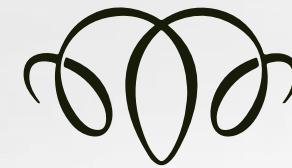
doživljamo i poticajem za slična i drugačija, nadamo se ambicioznija, nova zajednička i pojedinačna istraživanja gostoljubivoga moslavačkog stola u kojima će se zavičajna baština iznova vrednovati i kao dio zajedničke vrijedne regionalne kulture. U novim projektima, koji će nepoznatu Moslavinu otkrivati i približiti svakome tko to poželi. Svako jelo zato smo popratili pričom, njegovom osobnom kartom, kako bi moglo postati i dobrom pričom za stolom prijateljima i gostima. Zašto ne i brendom? Želimo vam, dragi prijatelji, puno takvih novih ukusnih i uspješnih priča.



Zdravica sa škrletom

Na Moslavačkom gori, Mons Claudius, vinova je loza sadena od rimskih vremena i nadjenula je ime Moslavini. Uz dišeću raninu i moslavac/šipon, škrlet je jedna od tri regionalne autohtone sorte, ali i prva hrvatska autohtona sorta čije su sadnice uzgojene bez virusa, a na nacionalnim i međunarodnim ocjenjivanjima sve je bolje ocijenjeno vino, s etiketama različitih podruma i vinara, odnjegovano u različitim stilovima od uobičajenoga mladoga svježega do predikatnoga i pjenušca. Uz druga omiljena vina poput graševine i frankovke, škrlet je i sve prepoznatljiviji brend i sve dojmljiviji, idealan par s moslavačkim jelima!

Živjeli!



ŠKRLET
MOSLAVINA



Sadržaj publikacije isključiva je odgovornost LAG "Moslavina".



Impresum

Izdavač
LAG "Moslavina"

Tekst
Božica Brkan

Jela pripremila
Danijela Crnjak Andri, Kod Bake

Fotografije
Igor Tomek, Arhiva TZ Grada Kutine

Grafičko oblikovanje:
MB

Tisak
Tiskara RiM

Naklada
800 komada

SUFINANCIRANO SREDSTVIMA EUROPSKE UNIJE
Europski poljoprivredni fond za ruralni razvoj
Podmjera 19.3.2. „Provedba aktivnosti projekta suradnje“
u okviru Mjere 19 „LEADER – CLLD“



PROGRAM RURALNOG RAZVOJA 2014.-2020.

Udio sufinansiranja: 90% EU, 10% RH

Europski poljoprivredni fond za ruralni razvoj: Europa ulaže u ruralna područja