

Starozagrebački recepti

Facebook grupa *Starozagrebački recepti* (<https://www.facebook.com/groups/stzgrecepti/>) ove je godine napunila jubilarnih pet godina. Sa svojih 50 000 članova, ova se grupa trudi održati i sačuvati stare zagrebačke, prigorske, zagorske i recepte iz malo udaljenije zagrebačke okolice, kao i običaje, starinske izraze, zapise o svakodnevnom životu naših starih, ali i unijeti neke novine u kuhanje, ali sve s domaćim, poznatim namirnicama.

Grupa posjeduje datoteku s više od 3000 recepata, i nekoliko starinskih kuharica u PDF-u, od kojih su neki dobro poznati, a neki oteti zaboravu sa starinskih tekica, požutjelih listova.

Badnjak i Božić je vrijeme kada su članovi grupe naročito

aktivni u stavljanju svojih delacija na stranice grupe, od šarenila kolača, do domaćih mlinaca, purica, odojaka, gusaka, pataka i svih blagdanskih predivnih jela. O samim običajima tu je i jedan kratki i slatki traktat naše članice Hermine Liković. Prenosimo ga u cijelosti, onako kako je napisan, jer je uveselio brojne članove grupe, izazvao lavinu sjećanja i unio dobri duh Božića u grupu. Dakle:

KRATKI I SLATKI TRAKTAT O BLADGANSKIM OBIČAJIMA HERMINE LIKOVIĆ

Potaknuta postom o tome što se jelo za božićne dane rekoh: ajde da se i moj glasić čuje, pa sam ulovila malo vremena za napisat priču. Kome je predugačko neka preskoči. Kao prvo, mene je prije

dosta godina jedan svećenik (na)učio da Rimokatolička Crkva zapovijeda samo dva posta: Pepelnicu i Veliki petak. Sve ostalo je dobrovoljno i nije zapovjedano, ali je običaj. Pa, po dobrom starom običaju ipak se na Badnjak ne jede meso nego riba. Još moj pokojni deda je uvijek govorio kako je njemu smrdio i prisjeo bakalara kojeg je pripremala njegova Omama. Tko nije imao bakalara jela se bilo kakva upecana riba i krumpir salata. U mojoj obitelji je svima oduvijek smrdila riba, pa još ako ima kosti di ćeš to davati djeci da se udave i zato bi reda radi bio neki kupovni oslić (fileti) i krumpir salata, a svi bi se najeli kruha i grah salate. Kad sam upoznala muža shvatila sam da meni ne smrdi ni maslinovo ulje, ni riba, ni morski plodovi,

“Mislim da nam je svima običaj: Badnjak riba, Božić perad, Nova Godina odojak- samo se s vremenom malo promijenilo u ko kaj voli i kaj nabavi.”

Raca s mlincima
(Božićna Trnka)



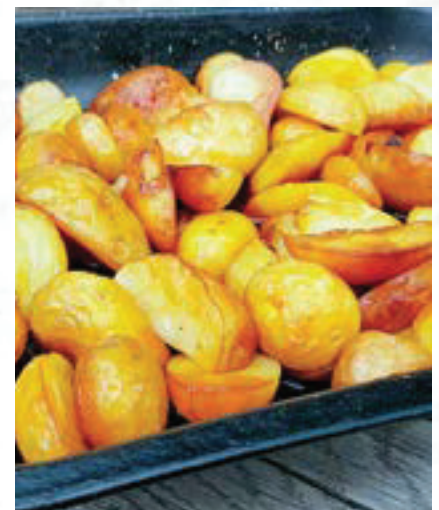
a i djeca prežive ribu s kostima, pa mi na stolu imamo salatu od hobotnice, oradu ili brancina i krumpir salatu. Ponekad napravim i paštetu od tune. Ako se njemu ne da peći orada na roštilju onda u rolu napravim filete oslića među krumpirima - onak red krumpira, red oslića, red krumpira...sa češnjakom, peršinom, maslinovim uljem, može malo bijelog vina... može na bijelo, može s paradajzom... Kad bi se došlo s Polnočke jeli su se domaći naresci, neke kobasice, doma pečeni kruh... I mogli su se napokon službeno probati kolači (oni pojedeni poskrivečki se ne računaju). Doručak na Božić je bila gibanica (orehnjača, makovnjača, a prisjećam se i rogača) i bijela kava (u moje vrijeme je već bio Benko i Kraš Express). Ručak obavezno perad jer ona kad čeprka baca unazad i ostavlja sve loše iza sebe. Juha s domaćim bakinim rezancima, raca ili purica s mlincima. Salata: tko kaj ima - cikla, zelje, zelena, turšija, razna "kiselina", pečene

paprike... Ja radim pileću juhu s gris noklicama, pečem piceka s krumpirima i mlincima, salata cikla i turšija ili kaj već imam... Mlađe dijete obožava pečene paprike. Kolači su se pekli danima i sakrili se na hladna mjesta kako bi se sačuvali i do Nove Godine, a djeca su ih uvijek našla i bar malo ukrala. Uz gibanice obavezni su bili vanilin roščići i krencli (vidim da se službeno piše kiflice i krancli ali mi smo ih zvali roščići i krencli), zatim salenjaci, londoner štangice, rum kuglice, crno bijela roladica (al` ne ona s kokosom), šapice, breskvice, husarski, mađarica, Julka pita... vjerojatno ih je bilo još ali ovi su glavni i njih volim. Danas s djecom pečem keksiće po receptu za krenclе. Uzmemo razne kalupice za izrezivanje pa nešto napravimo s marmeladom, a nešto u otoplјenu čokoladu i šarene mrvice, crtamo po njima i smiju ih probati i prije Božića. Najčešće se i pojede bar jedna tura prije Božića, a to im je i Božićni doručak: keksići i mlijeko / kakao. Bilo je tih božićnih

blagdana i hladetina ali ja ju ne jedem pa ni ne radim, a i di bi našla domaće sastojke. Sarme je isto bilo, ali koliko se sjećam za Novu Godinu. Baka je uvijek za te dane pekla domaći kruh. Za Novu Godinu je obavezno bio odojak jer svinja ruje njuškom naprijed pa da i godina ide naprijed i bude bolja od prošle. Novogodišnji ručak: govedska juha s domaćim rezancima, kuhano meso s hren sosom ili umakom od kopra, odojak s krumpirima i francuska (baka je znala raditi domaću majonezu). Eventualno još neke salate ako baš netko želi, ali pokraj francuske kome treba. Kolači su bili oni koji su preživjeli od Božića i nova tura gibanica. Za Novu Godinu i ja radim juhu, odojka i francusku, samo su kod mene postali običaj i Dunavski valovi jer ih svi obožavaju. A znam i princez krafnice ubacit... Mislim da nam je svima običaj: Badnjak riba, Božić perad, Nova Godina odojak- samo se s vremenom malo promijenilo u ko kaj voli i kaj nabavi - jedemo hobotnice, tune i



Odojak (Renata i Goran Raumberger)



Krumpir (Renata i Goran Raumberger)

piceke umjesto bakalara, šarane, race i purice. Mislim da nitko više nema onak praf po starinski. Nisam rekla da je baka sama razvlačila mlince, a deda joj je pomagao peći na tabli "šporeta" na drva koju su prije dobro "išmirglali", uglancali i oprali... onda se naložila vatra i prvo su se spekli mlinci dok je još čisto. Ja ih naravno kupim, kao i rezance i majonezu... Nije ko bakino - ništa ne može zamijeniti domaću bakinu i dedinu klopku kuhanu i pečenu na drva, miris i pucketanje vatrice, al nije ni moje za bacit. Muž i djeca se ne žale, a običajna forma je zadovoljena.

■ A evo i nekoliko recepata tradicijskih blagdanskih jela objavljenih na mrežnim stranicama grupe. Prenosimo ih upravo onako kako su napisani, recepti koji se prenose s koljena na koljeno ili su preneseni iz

kuharice u kuhinje naših članica doživjeli izmjene i izmamili osmjeha ukućana.

Bakalar na bijelo

Sastojci:

- 1 sušeni bakalar od oko 400 grama 2-3 lovorova lista
- 5-6 češnja češnjaka
- maslinovo ulje, sol i papar, malo svježeg peršina

Priprema:

1. Sušeni bakalar namočite u hladnoj vodi barem 24 sata prije kuhanja. Mijenjajte vodu redovito, svakih nekoliko sati da bi uklonili neugodan miris.
2. Stavite kuhati bakalar u posoljenu vodu s lovorovim listom na umjerenj temperaturi oko 2 sata dok meso skroz ne omekša. Na vrhu lonca

tijekom kuhanja pojavit će se bijela pjena, koju treba ukloniti drvenom kuhačom.

3. Ohladite kuhani bakalar, dobro ga očistite od kože i kostiju, pa ga 'istucite' dok ne dobijete smjesu nalik na paštetu.

4. Pomiješajte ribu s češnjakom koji ste u mužaru pretvorili u pastu, maslinovim uljem te soli i paprom. Na kraju dodajte malo nasjeckanog peršina.

5. Poslužite na tostiranom kruhu. Dobar tek!

Savjet plus: Neki u tradicionalni bakalar na bijelo dodaju kuhani krumpir, čime se 'razrjeđuje' aromatični miris ribe, te povećava ukupna količina namaza. Uz ove količine ne morate staviti više od 3 do 4 srednje velika krumpira.



"Još moj pokojni deda je uvijek govorio kako je njemu smrdio i prisjeo bakalar kojeg je pripremala njegova Omama. Tko nije imao bakalara jela se bilo kakva upecana riba i krumpir salata."

Bakalar na bijelo (Tatjana Kobija)

Bakalar na crveno

Sastojci:

- 1 suhi bakalar od 400 do 500 grama,
- ½ kg krumpira,
- 4 - 5 češnja češnjaka,
- 1 žlica koncentrata od rajčice, malo peršina, maslinovo ulje, 2 dcl bijelog vina, sol i papar

Priprema:

1. Sušeni bakalar namočite u vodi barem 24 sata prije kuhanja. Stavite ga u hladnu vodu da se skuha. Očistite ga od kostiju i kože, a dio vode sačuvajte za kasnije.
2. Skuhajte do pola krumpire u kori. Ogulite ih i narežite na ploške od oko 1 centimetra.
3. U dublju posudu slažite

red polu-kuhanih krumpira i očišćenog bakalara s komadićima očišćenog češnjaka dok ne potrošite sve sastojke. Smjesu prelijte vodom u kojoj se kuhao bakalar, bijelim vinom, maslinovim vinom i koncentratom rajčice.

4. Kuhajte sve dok krumpir ne omekša do kraja, pa poslužite sa svježe nasjeckanim peršinom.

*Recept: Tatjana Kobija
Dobar tek!*

I na kraju par tajni za pečenje odojka:

- Odojak se samo posoli, bez začina. Namaze ga se s masti i peče na 220 °C. Pred kraj ga polijevam pivom jer od piva dobije hrskavu koru. Ne zarezujem koru.

- Ili opcija bez piva: Odojak se samo posoli i peče s mašću i...ne zalijevam s pivom nego se doda tople vode u pleh ako treba i zalijeva se s tim sokovima koje ispusti. Ne peče se na jako visokoj temperaturi. Zareže se kožica.. Bude uvijek hrskava...
- i 3 opcija: Dobro se nasoli dan ranije, zareže se kožicu na kockice iz dva razloga, prvo jer masnoća ide van na taj način i bolje se ispeče, a drugo jer sol bolje prodre u meso.

Peče se čisto klasično - na masti uz povremeno podlijevanje tom istom masti, na 220 °C toliko sati koliko je kila mesa. Smanji se ako je prejako... uvijek fina, hrskava i slana.



Prhka orehnjača (Sanja Movrin Turković)

“Nije ko bakino - ništa ne može zamijeniti domaću bakinu i dedinu klopku kuhanu i pečenu na drva, miris i pucketanje vatrice, al nije ni moje za bacit.”

Tekst pripremila: Vesna Praž Velić