

MALA SAMOBORSKA KUHARICA

RECEPTURE S KRAJA 19.
DO SREDINE 20. STOLJEĆA



MALA SAMOBORSKA KUHARICA

RECEPTURE S KRAJA 19.
DO SREDINE 20. STOLJEĆA

U ovoj kuharici predstavljen je samo mali dio tradicijskog pripremanja hrane na području Samobora i okolnih sela u periodu do sredine 20. stoljeća. Većina spomenutih jela pripremala se i u 19. stoljeću, a priprema se i danas. Jela poput terijeta i zlevanke nalazimo samo na selu, dok su sos Cantilly i torta Marija uvijek pripadale isključivo gradskoj kuhinji, a preuzeti su iz knjige „Kuharica bake Ivke“ Milana Žegarca Peharnika, iz 2006. U navedenoj „Samoborskoj građanskoj kuhinji s početka 20. stoljeća“ prikupljeno je mnoštvo recepata koji se na ovaj način čuvaju i koriste. Glavni izvor građe za ovu kuharicu su vlastita terenska istraživanja, a nekoliko jela objavljeno je u knjizi „Bedaki noriju saki dan, a pametni samo na fašnik“ iz 2011. Veći dio jela spominje i Milan Lang u svojem „Samoboru“ iz 1915.

Seosko kuhanje razlikuje se od gradskog po većoj uporabi masti kao izvora masnoće te po skromnosti sastojaka (manja količina jaja, mesa i dr.). Primjer toga su krpice sa zeljem ili kiseli gulaš, koji su često glavni obrok, bez mesnih dodataka.

Umak Cantilly prigoda je da se prisjetimo Julijane Cantilly, nesuđene ljubavi pjesnika Stanka Vraza. Samoborki Julijani, pripadnici poznate samoborske trgovačke obitelji koja je držala trgovinu na samoborskom trgu, i u kojoj su se, između ostalog, prodavali i začini, Vraz je 1840. posvetio zbirku pjesama „Đulabije“, nazvavši je svojom Ljubicom. Torta Marija nazvana je po Mariji pl. Hotković, Samoborki kojoj je Ferdo Livadić 1822. posvetio jednu od svojih najvrijednijih kompozicija, poznati „Nocturno“.

Ova kuharica svjedoči kako se u Samoboru uvijek kuhalo sa srcem. Kako nekada, tako i danas.

Mr. sc. **Lela Roćenović**
viša kustosica Samoborskog muzeja

JUHA OD GLJIVA, KISELI GULAŠ

Ovo jelo nema precizno određene mjere jer se radi od količine hrane „koje ima u kući“. Kao varivo i jedini obrok malo je bogatije sastojcima i gušće te se naziva kiseli gulaš. Ako je rjeđe, onda je to juha od gljiva iza koje dolazi glavno jelo.

SASTOJCI

- gljive (najčešće vrganji i puze)
- krumpir
- crveni luk ili mladi luk
- brašno
- masnoća
- crvena paprika
- po želji nekoliko žlica vrhnja
- 1 do 2 žice octa

Priprema se tako da se izrezane gljive kuhaju u vodi s narezanim mladim ili starim lukom, a kad zavriju dodaje se na kockice izrezan krumpir. Kad je juha gotovo kuhana, dodaje se „zafrig“ od sitno narezanog luka preprženog na ulju ili masti te zaprašenog brašnom i crvenom paprikom. Kad prokuha, dodaje se ocat, a po želji i nekoliko žlica vrhnja te se, kad proključa, iznosi na stol.



Zaimača od kositra iz radionice Pavla
Nežića i žlica s monogramom, 18. – 19. st

JUHA OD ŠTRUKLI

U Samoboru se štruklova juha znala nuditi prije jela, ali je najčešće bila posebno jelo koje se jelo za večeru ili kao užina, međuobrok između ručka i večere. U okolnim selima ona se kuhala težacima i ukućanima koji sudjeluju u poljoprivrednim radovima, najčešće nakon ručka, kao užina.

SASTOJCI

- 1 kg bijelog brašna
- ulje ili mast
- kvasac
- 1 glavica luka
- crvena paprika po želji
- sol

ZA NADJEV

- 1/2 kg svježeg sira
- 4 jaja
- vezica peršinovog lista
- 1 vrhnje
- sol

Od brašna i malo kvasca rastopljenog u toploj vodi umijesi se tijesto. Pritom se dodaje malo ulja i soli. Tijesto se stavlja na toplo da se digne, a onda se razvlači u oblik pravokutnika. Nadjev se radi tako da se sir vilicom smekša i pomiješa s jajima, vrhnjem, sitno nasjeckanim peršinovim listom i s malo soli. Nadjev se stavlja na jedan kraj tijesta te se zarola na širinu od oko 8 cm, a potom se oštrim rubom tanjura izreže na dužinu od oko 12 cm (na ovaj se način izbjegava razlijevanje nadjeva pri kuhanju). U posudu s kipućom vodom stavljaju se štrukli. Kad se pri kuhanju dignu na površinu vode treba ih okrenuti na drugu stranu i još malo kuhati (sve dok ne zamiriše peršin).

Dok se štrukli kuhaju, na masti ili ulju se preprži sitno nasjeckani luk, doda mu se malo brašna i crvene paprike te se sve stavlja u juhu. Po želji se dodaje i nekoliko žlica vrhnja koje mora proključati.



Jušnik od keramike

HLADETINA

Hladetina se pripremala zimi, a obavezno na Fašničku subotu te se čuvala na hladnom sve do utorka, kada se jela za fruštik (oko 16 sati) ili za večeru (oko 19 sati). Jede se s kruhom.

SASTOJCI

- uho (dimljeno)
- svinjsko meso (glava, uha, jezik, kožice i dr.)
- grincajg (zelen za juhu)
- papar (biber)
- sol
- po želji feferon
- jedno (može i više) kuhano jaje.

Svi sastojci stave se u hladnu vodu i kuhaju na laganoj vatri do pet sati (da se meso polako raspada). Ako obitelj voli ljuto, dodaje se malo feferona. Kada je sve skuhanu i procijeđeno od povrća, još toplo se sipa u široku zdjelu ili tanjuru, a u sredinu se stavlja kuhano jaje. Čuva se na hladnom.



Boca i čaša za vino od oslikanog stakla.
Staklana Osredek, poč. 20. st.

SAUCE CANTILLY

(kao brza holondeza) k mrzlim ribam (po obitelji Cantilly)

Ovaj umak nosi ime po samoborskoj trgovačkoj obitelji Cantilly, a pretpostavlja se da je sos izvorno njihov, dakle i samoborski. Jede se uz pripremljenu i ohlađenu ribu.

SASTOJCI

- 5 dag putra
- 2 srdele
- 2 žumanjka
- 1/8 l slatkog vrhnja
- 3 dag brašna
- 1 šalica krep juhe

Šprudla se (miješa se vrtlicom) u pari dok se diže, pomiješa sa sardelenputrom (riblja pašteta) i toplo servira.



Stolna garnitura za začine.
Staklana Osredek, 19. st.

KRPICE SA ZELJEM

Krpice se serviraju uz svježje ili kiselo zelje (češće uz obično). Uz to se poslužuje i kuhano obično ili suho meso kao što su buncek, rebra, špek, kobasice i slično. Na selu su se ponekad posluživale i bez mesa.

SASTOJCI

- rezano svježje ili kiselo zelje
- voda
- krpice

Krpice se rade na sljedeći način: mekano brašno, mlijeko, 3 do 5 jaja i svježi kvasac se pomiješaju, umijese i ostave stajati oko 20 minuta. Ponovno se mijese i razvaljuju na debljinu od oko 5 mm te nožem režu na pačetvorine od 5 do 8 cm, a potom se nožem zarežu u sredinu (kako bi se bolje skuhalo i savijale kod kuhanja). Zelje se kuha zasebno, a pred kraj se u njega (nakon što se odlije voda) umiješaju kuhane i procijeđene krpice.



Zdjela od keramike korištena u okolici Samobora, 20. st.

ZLEVANKA

Zlevanka se u Samoboru te u okolnim selima jela kao posebno jelo za užinu ili za večeru. Redovito se pripremala težacima na polju i sudionicima na berbi.

SASTOJCI

- 750 g kukuruznog brašna
- jedno ili dva jaja
- 1 l mlijeka
- 1 žlica masti
- 4 dcl vrhnja
- dvije žlice šećera
- malo soli
- malo kvasca

Sastojci se dobro promiješaju drvenom kuhačom i izliju u protvan te se stavljaju u pećnicu da se peku dok zlevanka ne porumeni (oko 45 minuta na 180 stupnjeva). Po želji se u smjesu stavljao i svježi sir. Ona se reže na kriške i jede kao slano, ali i kao slatko jelo pa se posipa šećerom ili se maže domaćim pekmezom.



Medenica od keramike za pečenje
korištena u okolici Samobora, 20. st.

ZELENAČA

Zelenača se u samoborskom kraju konzumirala u istim prigodama kao i zlevanka.

SASTOJCI

- 1 kg bijelog brašna
- malo soli
- Za nadjev: ½ kg svježeg sira
- jedno jaje
- 1 kg špinata ili druge zeleni
- malo ulja
- malo soli

Umijesi se tijesto od brašna, malo tople vode i soli te se suče u tanke kore. Skuhani, ocjeđeni i nasjeckan špinat ili na isti način pripremljena blitva, poriluk, medvjedi luk, lišće od repe ili kopriva pomiješa se s ostalim sastojcima te se stavlja na uljem namazanu koru. Smjesa se stavlja na jedan kraj kore, savija se te se na zamašćen protvan slaže za pečenje. Peče se na 200 stupnjeva, sve dok ne porumeni. U nadjev zelenače može se staviti i dvije do tri žlice vrhnja da bude sočnija.



Bakrene zdjele, medenice za pečenje.
Samoborska radionica bakra, 18. - 19. st.

TERIJET

Ovo, u Samoboru gotovo zaboravljeno jelo, jede se nakon pečenke, i to odojka, guske ili purana, da „protera masnoću“. U istoj je funkciji terijet bio obvezan u svadbenom slijedu kao jedno od posljednjih jela. Kasnije tu ulogu preuzima vinski gulaš. Obitelj ga je jela i za večeru, osobito zimi, „da ugrije dušu i telo“. I danas ga u nekim selima jedu, najčešće stariji ljudi.

SASTOJCI

- kruh
- crno ili crveno vino
- dvije do tri žlice šećera
- malo cimeta

Kruh se nareže na šnite i popeče po ploči štednjaka da bude suh te se poreda po zdjeli. Preko kruha se sipa crno ili crveno vino u kojem je razmućeno nekoliko žlica šećera (količina šećera ovisi o kiselosti vina i količini kruha). Kruh mora plivati u vinu te se na površini popraši s malo cimeta.



Kositrena zdjela obitelji Praunsperger.
Samoborska radionica kositra, 18. - 19. st.

KRAFLI, KRAFLINI

Pokladna poslastica, krafli tipična su fašnička slastica, ali su se pripremali i kao kolač za druge prigode, pa i za svadbu. U tradicijskoj kuhinji smatrala se luksuznom slasticom, vjerojatno zbog velike potrošnje masti i ulja, budući da se pekla u dubokoj masnoći.

SASTOJCI

- mekano brašno
- 4 do 6 jaja
- svježi kvasac
- sol
- malo šećera
- čašica rakije ili ruma

Od navedenih sastojaka treba dobro „isklofati“ tijesto i dva puta staviti na toplo da se „diže“. Tijesto se potom razvalja na oko 1 cm debljine. S dvije čaše (šireg i užeg opsega) pritisnu se okrugli otisci. Na šire otiske se stavi malo domaće marmelade te se oni preklope s užim otiskom i zatim se prže u dubokoj masnoći dok ne dobiju smeđu boju. Svijetli „prsten“ znak je da su krafli uspjeti.



Tanjur za kolače od engleske keramike (Davenport), 19. st.

MARIJA TORTA

Torta Marija nazvana je po Mariji Hotković kojoj je Ferdo Livadić posvetio svoj znameniti „Nocturno“.

SASTOJCI (ZA LISTOVE)

- 28 dag putra
- 28 dag brašna
- 14 dag bjel. badema (oljuštenih)
- 20 dag šećera
- 2 žumanjka
- sok 1 naranče
- 2 žlice vrhnja

Umijesiti i razdvojiti u četiri dijela (lista), potom peći. Prvi dio se fila orasima, drugi marmeladom od ribiza, treći neoljuštenim bademima u mlijeku s vanilin šećerom. Glazura: 28 dag šećera, 6 žlica ribiz marmelade.



Čaša od brušenog stakla s monogramom iz ostavštine obitelji Wiesner - Livadić.

IMPRESSUM

Nakladnik:
Turistička zajednica grada Samobora

Za nakladnika:
Zdravka Škugor Ferdebar

Fotografije:
Tomislav Marvar

Predmeti na fotografijama su iz
fundusa Samoborskog muzeja.

Tekst:
Mr.sc. Lela Roćenović
Milan Žegarac Peharnik, prof.

Grafičko oblikovanje:
Studio Imago

Tiskara:
Offset tisak

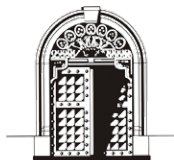
Samobor, 2013.
1. izdanje



Trg kralja Tomislava 5
10430 Samobor

www.tz-samobor.hr
info@tz-samobor.hr

tel./fax.
+385 (1) 336.00.44
336.00.50



Samoborski muzej



LITERATURA

1. Lang, Milan, 1992.: „Samobor. Narodni život i običaji“, Samobor: “Zagreb” poduzeće za grafičku djelatnost, pretisak iz 1915.
2. Roćenović, Lela, 2011.: „Bedaki noriju saki dan, a pametni samo na fašnik“, Samobor, Samoborski muzej i Turistička zajednica grada Samobora
3. Žegarac Peharnik, Milan, 2006.: „Kuharica bake Ivke, Samoborska građanska kuhinja s početka XX. stoljeća“, Samobor, Gradska knjižnica Samobor, Izdavačka kuća Meridijani
4. terenska istraživanja Lele Roćenović

