

## PUNČ TORTA POŽEŠKIH GOSPOĐA

Punč torta, jedna je od onih starih slastica koje su svojom jednostavnosću, poput 'zaherice', s lakoćom osvojile sve austro-ugarske gradove još u 19. stoljeću. Prepisivanjem iz jedne kuharice u drugu prilagodavala se i dopunjavala, kroz niz generacija jedne obitelji.

Viši gradanski sloj Požežanki brzo je prigrlio tortu sa svojim neobičnim okruglim oblikom kao rado viden dodatak svečanom stolu, dok su u požeška selo stidljivo stigle na svatovsku trpezu tek nešto prije Drugog svjetskog rata.



### SASTOJCI:

#### Biskvit za nadjev:

- 4 jaja
- 8 dkg šećera
- 7 dkg brašna
- Žlica kakaoa
- pekmez od marelica

#### Biskvit za kore torte:

- 6 jaja
- 12 dkg šećera
- 10 dkg brašna

#### Krema:

- 4 žumanjka
- 15 dkg šećera
- korica i sok od 1 naranče
- 20 dkg maslaca

#### Bijeli premaz za ukrašavanje

- 4 bjelanjka
- 12 žlica šećera

### PRIPREMA:

#### Biskvit za nadjev:

1. Izmiješati jaja, šećer i brašno
2. Smjesu razdjeliti na dva dijela
3. Jedan ostaviti žut, a u drugi umiješati kakao
4. Peći u namazanom plehu, a potom izrezati na kockice

#### Sirup:

1. Špinati šećer
2. Dodati vodu da prekrije šećer i pustiti da dobro prokuha
3. Dodati sok i naribana koricu limuna i naranče, dobro promiješati i dodati rum
4. Žuti dio biskvita pokapati sa crvenilom
5. U tekućinu dodati crvene i smeđe kockice biskvita i ostaviti ih da se dobro upiju



#### Biskvit za kore torte:

1. Izmiješati sastojke i peći u obliku za tortu
2. Kada se ohlađi prerezati na dvije kore

#### Krema:

1. Žumanjke izmiješati sa šećerom
2. Dodati naribana koricu i sok naranče
3. Kuhati na pari
4. Kada se ohlađi dodati izrađeni maslac

#### Postupak slaganja:

1. Donju polovicu namazati pekmezom
2. Ravnomjerno složiti namoćene kockice šarenog biskvita
3. Položiti gornji dio biskvita torte i pokapati ga sokom naranče
4. Namazati kremon
5. Tortu premazati s dobro izlupanim snijegom od bjelanjaka koje smo sa šećerom istukli na pari
6. Ukrasiti po nahođenju sa cvijećem ili uskrsnim bombonima

# KAKO SU POŽEŽANI TJERALI TURKE VINOGRADARSKIM ĆEVAPOM

Snimljeno u obitelji Zlatka Vukovića, Požega



## SASTOJCI:

- 15 komada svinjske vratine
- 15 komada juneće vratine ili but
- 15 komada janjetine
- 0,5 kg slanine
- 3 glavice luka
- 3 paprike
- sol, papar, mljevena crvena paprika

## PRIPREMA:

1. Komade mesa izrezati prst debelo, začiniti solju, paprom i mljevenom crvenom paprikom, te ostaviti u pacu barem 24 sata
2. Na ražnju naizmjence nabatati komad svinjetine, slanine, luka, paprike, junetine, slanine, luka, paprike, janjetine, pa sve ponoviti dok se meso ne potroši
3. Da se meso ne bi vrtilo oko ražnja pri pečenju, na svakih deset centimetara nabosti kožac od slanine
4. Nabodeno meso na ražnju zamotati janjećom maramicom (potrbušnom flamom) i povezati špagom.
5. Peći vrteći uz lagantu vatu ovisno o veličini ražnja, dok meso ne bude gotovo
6. Skinuti s ražnja, narezati i poslužiti vruće



Nekada davno, svatko tko se smatao pravim Požežaninom imao je svoj vinograd. Požeški vinogradarsko-purgerski sloj njegovao je u svojim domovima niz, danas već zaboravljenih 'vinogradarskih' i 'vinskih' jela poput vajnsupe, glivajna, trijeti, pijanaca, pogačica sa vinom i kajmakom.....

Kao što niti jedno druženje u vinogradima, pa tako niti Grgurevo nije moglo proći bez vinogradarskog ćevapa, tako niti jedan Božić u župnom dvoru najdugovječnijeg požeškog župnika Teodora Kraljevića nije mogao proći bez trijeti uz pečenu prasetinu.



## TRIJET – PIJANI PRILOG OD KUHANOG VINA

## SASTOJCI:

- 5 kriški bijelog kruha
- 1 l crnog vina
- 15 dag šećera
- 1 žličica cimeta
- 5 klinčića
- umak od pečenja

## PRIPREMA:

1. Na plotni štednjaka prepeći kriške bijelog kruha sa obje strane
2. Skuhati crno vino uz dodatak šećera, cimeta i klinčića
3. U zdjelu složiti red kruha, posuti sa umakom od pečenja i zaliti sa vrućim skuhanim vinom
4. Slagati redove kruha ponavljajući postupak dok se materijal ne potroši
5. Služiti toplo uz vruću pečenu svinjetinu



## PERETAK, USKRSNI ŽUTI CVIJETAK



SASTOJCI (za 2 veća pereca):

- 3 cijela jaja
- pšenično oštvo brašno koliko popiju jaja
- prstohvat soli

PRIPREMA:

1. Jaja odvojiti od ljuški, te pjenjačom sjediniti bjelanjak i žumanjak
2. Posoliti
3. Dodavati brašno i rukama umijesiti glatko polutvrdo tijesto
4. Razdijeliti ga na dva dijela
5. Svaki dio razvaljati u pravokutnik i razrezati na užim krajevinama
6. Jednu dužu stranu narezati do polovice pravokutnika na trakice
7. Pravokutnik tijesta posuti brašnom i po dužini presaviti na pola
8. Saviti, te uže razrezane krajeve spojiti sa bjelanjkom
9. Peći u unaprijed jako zagrijanoj pećnici dok se ne dignu izrezane trakice poput kriješte



Uskrsni peretak je posljednji starinski obredni kolač sa rupom koji se sačuvao do danas. Osim za Uskrs, nekada je kao jedini kolač za darivanje bio neizostavni dio svih većih životnih i godišnjih slavlja. Neutralnog okusa, dekorativnog izgleda, tvrd i suh, služio je kao ukras kojega se poslije moglo pojести.

Peretak je sa sela došao u grad, te uz male dodatke postao neizostavna podloga gradskim vinskim veselicama. Uvodenjem prvih štednjaka, u novom se obliku vratio u prigradska sela, kao brat blizanac uskrsnom peretcu.

## KAKO JE SEOSKI USKRSNI PEREC POSTAO POŽEŠKI PIJANAC

SASTOJCI (za 8 komada):

- 3 cijela jaja
- pšenično oštvo brašno koliko popiju jaja
- prstohvat soli
- 2 žlice šećera

PRIPREMA:

1. Jaja odvojiti od ljuški, (jedan bjelanjak ostaviti za snijeg), te pjenjačom sjediniti bjelanjak i žumanjak
2. Posoliti
3. Dodavati brašno i rukama umijesiti glatko polutvrdo tijesto
4. Razdijeliti ga na osam dijelova
5. Od svakog dijela napraviti valjčić te ga saviti u krug i zarezane krajeve spojiti bjelanjkom
6. Peći u zagrijanoj pećnici nekoliko minuta
7. Čim se malo podignu, nožićem brzo razrezati svakog po širini na vratima pećnice (ne smiju se vaditi van)
8. Vratiti u pećnicu. Gornji dijelovi kolačića će se rascvasti, tj. dići
9. Od bjelanjka izraditi čvrsti snijeg
10. Svi kolačići još vruć namazati sa snijegom i pritisnuti u šećer
11. Vratiti u pećnicu i sušiti na slaboj vatri



## POTRGANI KORIZMENI RUČAK SELA POŽEŠTINE

Za razliku od onih gradskih, seoska jela se odlikuju skromnošću sastojaka i jednostavnosću priprave. Od malo brašna i vode, seljanke su za vrijeme dugačkih godišnjih postova i nemrsa, razapete brojnim poslovima na polju i oko kuće, bile prave umjetnice u smišljanju zasitnih i brzo napravljenih jela.

### TRGANCHI



#### SASTOJCI:

- 3 dkg oštrog brašna
- 1 prstohvat soli
- vode po potrebi

#### PRIPREMA:

1. Od brašna i vode zamijesiti srednje tvrdo tijesto
2. Tijesto rastanjiti oklagijom, izrezati nožem na komade
3. Svaki komad kidati prstima u ključalu vodu



## ČORBA OD TRGANACA



#### SASTOJCI:

- trganci
- 1,5 l vode
- 1 žlica masti
- 1 crveni luk
- 1 prstohvat crvene paprike
- sol po ukusu



#### PRIPREMA:

1. Trgance skuhati u slanoj vodi
2. Na masti kratko ispržiti nasjeckani crveni luk uz dodatak crvene mljevene paprike
3. Kad je tijesto kuhanje, u vodu koju smo posolili po ukusu, dodati pripremljenu zapršku od masti, luka i crvene mljevene paprike
4. Za svako dijete dodati po jedan peretak od istog tjesteta



### TRGANCHI SA SIROM



#### SASTOJCI:

- trganci
- 7/8 kg svježeg kravljeg sira
- 1 žlica ulja ili prženih kockica slanine

#### PRIPREMA:

1. Trgance skuhati u slanoj vodi
2. Iscjediti tijesto kad je kuhanje
3. Dodati kravljiji sir, te malo ulja ili pržene slanine
4. Poslužiti toplo



## ALI' SU FINI POŽEŠKI FAKINI

I

## POGAČICE S KAJMAKOM I VINOM



Nekada u Požegi nije bilo domaćice koja nije pisala svoju kuharicu sakupljući recepte baki, majki, svekrva, susjeda i prijateljica.

Od svih kolača, najmiliji su bili oni jednostavni, radeni od prhkog tijesta.

Posebno su bile popularne pogačice sa vinom i kajmakom koje su izvrsno isle uz domaće vino ili čaj, te kolač sa cimetom, klinčićima i domaćim pekmezom, posebnog imena spitzbuben ili fakin, zanimljivog izgleda sa iskrizanim tjestom na površini zbog kojega je često nosio ime – gatrice.



### SASTOJCI:

- $\frac{1}{2}$ kg brašna
- 25 dkg masti
- 3 žumanjka
- 15 zrna klinčića
- 1 žličica cimeta
- 4-5 žlica šećera
- na vrh noža sode bikarbune
- malo mlijeka
- pekmez
- $\frac{1}{2}$ limuna



### PRIPREMA:

1. Razmrvit mast u brašnu, dodati ostale sastojke i s mlijekom zamjesiti glatko tjesto
2. 1/3 tjesteta rastanjiti na veličinu manje, prethodno namazane tepsije
3. Tjesto u tepsiji namazati pekmezom kojega se razrijedilo sa  $\frac{1}{2}$ limuna
4. Od ostatka tjesteta iskorijoti trake i iskrizati kao gornji sloj poput rešetke
5. Peći na 200 °C
6. Kad je pečeno, rezati na kocke i posipati šećerom



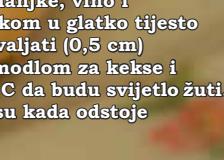
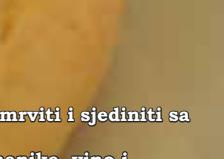
### SASTOJCI:

- 45 dkg oštrog brašna
- 15 dkg masti ili maslaca
- 15-20 dkg šećera
- 3 žumanjka
- 2 žlice vina
- kajmak po potrebi



### PRIPREMA:

1. Mast ili maslac izmrvit i sjediniti sa brašnom
2. Dodati šećer, žumanjke, vino i umijesiti s kajmakom u glatko tjesto
3. Tjesto tanko razvaljati (0,5 cm)
4. Rezati okruglim modlom za kekse i peći na oko 200 °C da budu svijetlo žuti.
5. Napomena: Bolji su kada odstoje nekoliko dana.



Između dva svjetska rata, u Požegu su sve više, preko novina, tiskanih kuharica, poslovnih doticaja, ulazili europski mondenci utjecaji. Rastom poduzetništva i industrije stasavao je imućniji gradanski sloj, na čijim su se menijima za imendane ili domjenke za poslovne partnere često nalazile razne slatko-slane delicije uz obaveznu domaću majonezu i paštetu.

## DOMAĆA MAJONEZA



### SASTOJCI:

- 7 jaja (3 kuhania i 4 prijesna)
- 7 - 8 žlica ulja
- 2 žlice kajmaka
- 2 žlice senfa
- prstohvat soli
- prstohvat šećera
- limunovog soka po ukusu

### PRIPREMA:

1. Priješne žumanjke dobro umutiti
2. Dodati 4 propasirana kuhanja žumanjka
3. Dodavati kap po kap ulja uz stalno miješanje
4. Dodati kajmak i senf
5. U sjednjenu i dobro izmiješanu smjesu dodati soli, šećera i limuna po ukusu
6. Ohladiti da se stegne



## DOMAĆA PAŠTETA OD ŠUNKE ZA POSEBNE PRILIKE



### SASTOJCI:

- 5 jaja (5 kuhanih žumanjaka i 2 bjelanjka)
- 25 dag kuhanje šunke
- 1 glavica crvenog luka
- 15 dag maslaca
- 1 limun
- 3 žličice senfa
- Po ukusu bibera i crvene mljevene paprike

### PRIPREMA:

1. Jaja skuhati na tvrdo
2. Propasirati svih 5 žumanjaka i 2 bjelanjka
3. Ostatke kuhanje šunke dobro usitniti (2 puta kroz mesoreznici) i sjediniti s jajima
4. Luk narabati i sok dodati smjesi
5. Dodati razmekšani maslac, sok od limuna, senf, biber i crvenu mljevenu papriku
6. Sve sjediniti i staviti hladiti
7. Ovom paštetom možemo dan prije napuniti izdubljeni francuski kruh kojega netom prije posluživanja narežemo na tanke ploške



**DAR SIROMAŠNIMA IZ BOŽJE BAŠČE**

Seljaci su bili nenađmašni u smišljanju načina kako da dopune svoj inače skromni meni, tražeći pomoć od prirode. U vrijeme kada se za kilogram šećera moralo raditi cijeli dan u nadnici, izmišljen je med od repe. U nedostatku vremena za sušenje biljki za čajeve, bilo je dovoljno oticiti do bostanske višnje, odsjeći nekoliko svježih grančica, prokuhati ih, zasladiti ih medom od repe i zdravi napitak bio je gotov!

**MED OD REPE****SASTOJCI**

- šećerna repa
- vode po potrebi

**PRIPREMA**

1. Repu dobro oprati, oguliti i naribati
2. Naribanu repu uz dodatak malo vode kuhati u kotlu dok ne omekani i ne pusti sok
3. Skuhanu naribanu repu istještiti, a dobivenu tekućinu procijediti i prelititi natrag u kotao, te ukuhavati dok ne postane tamno smeda melasasta smjesa konzistencije poput pčelinjeg meda
4. Med od repe sipati u zagrijane staklenke

**ČAJ OD VIŠNJEVIH GRANČICA****SASTOJCI**

- grančice višnje
- voda

**PRIPREMA**

1. Nabrati vrhove višnjevih grančica
2. Oprati ih u vodi
3. Prokuhati nekoliko minuta
4. Zasladiti po želji i piti toplo

## PARADAJZ JUHA, AJERNOKLE I FELD SALATA

Ova jednostavna nemrsna jela, rado su videna na gradskim stolovima, a mnogi ih pripremaju i danas. Nekada su gradske domaćice svoje ostave pažljivo popunjavale zimnicom koje su bile ponos svake kuće. Uz domaći sok od rajčice i domaća jaja, jer je skoro svaka kuća u gradu držala i po nekoliko kokica, Požežanke su svoju prvu proljetnu salatu, koje je bilo u izobilju, brale po obližnjim vinogradima. Pod jakim kulinarskim utjecajem Austro-Ugarske, u pripremama, sastojcima i nazivima jela, te posudu za pripremanje i serviranje jela, mnogi germanizmi su se zadržali do današnjih vremena, poput germe, špareta, rerne, noklica, špajze, šmarina....

## PARADAJZ JUHA S NOKLICAMA



### SASTOJCI (za 4 osobe):

- 1 žlica masti
- 0,75 l ukuhane rajčice
- 2 žlice šećera
- 2 žlice brašna
- 2 žlica kiselog vrhnja ili mlijeka
- prstohvat soli
- prtohvati celerovog lista
- 0,5 l vode
- za noklice: miješati jedno jaje s malo soli i dodavati brašna dok ne postane žitko

### PRIPREMA:

1. Na otopljenoj masti karamelizirati šećer
2. Dodati brašno uz miješanje
3. Kad brašno požuti, dodati rajčicu i usitnjen celerov list
4. Kad rajčica provrije, dodati vodu i posoliti
5. Od jaja i brašna napraviti noklice i zakuhati u juhi
6. Na kraju dodati kiselo vrhnje ili mlijeko

## NOKLICE S JAJIMA



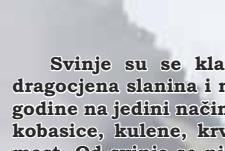
### SASTOJCI (za 4 osobe):

- 0,5 kg oštrog brašna
- 1 žličica masti (za smjesu noklica)
- voda koliko treba da se dobije žitka smjesa
- voda za kuhanje
- 1 žlica masti za prženje
- 4 jaja

### PRIPREMA:

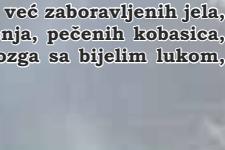
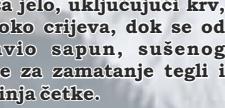
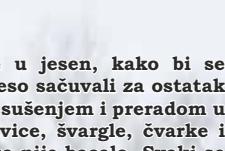
1. Brašno posoliti, vilicom izraditi s masti
2. Dodati vodu da postane žitka smjesa
3. Vrhom žlice noklice s tanjuru sipati u ključalu vodu
4. Kad se skuhaju procijediti ih
5. U posudi otopiti mast, izliti jaja, dodati ocijedene noklice i miješati dok se jaja ne sjedine s noklicama
6. Poslužiti toplo



**NEMA PTICE DO FAJFERICE**

Svinje su se klale u jesen, kako bi se dragocjena slanina i meso sačuvali za ostatak godine na jedini način, sušenjem i preradom u kobasicce, kulene, krvavice, švargle, čvarke i mast. Od svinje se ništa nije bacalo. Svaki se jestivi dio pripravljava za jelo, uključujući krv, iznutrice, salo i mast oko crijeva, dok se od kuhanih kostiju pravio sapun, sušenog mjejhura i crijeva, opne za zamatanje tegli i boca za zimnicu, od čekinja četke.

Sama svinjokolja koja je trajala nekoliko dana, bila je prilika da se ukućani, ali i uzovnici najedu dosita, kroz niz već zaboravljenih jela, poput crne corbe, prženja, pečenih kobasicica, krumpira u šlajeru, mozga sa bijelim lukom, krofna i beba.....



# TURŠIJA OD MIHOLJAČA – JEDINI SEOSKI KOMPOT



## SASTOJCI:

- kruške miholjače
- lišće od višnje
- lišće od vinove loze
- voda

## PRIPREMA:

1. Krajem rujna (oko Miholja) obrati kruške s peteljkama
2. Spremiti ih na tamno i hladno mjesto u slamu, sijeno ili zob, pazeći da se dotiču
3. Kad kruške postanu mekane i potamne ispod kore, očistiti ih od slame i prašine, te složiti u posudu (plastičnu ili staklenu) redajući red lišća od višnje, red krušaka, red lišća od vinove loze, red krušaka i tako do vrha pazeći da posljednji sloj bude lišće. Može se koristiti samo lišće od višnje ili samo od vinove loze ili kajsija. Svaka vrsta lišća daje posebnu aromu, ali i ljekovita svojstva.
4. U posudu naliti vodu (najbolje bunarsku ili čistu potočnu) do vrha, kamenom pritisnuti da sadržina ostane pod vodom i ostaviti barem mjesec dana na tamnom i hladnom mjestu (najbolje u podrumu ili pivnici)
5. Kruške su najfinije u siječnju, iako se već mogu jesti i mjesec dana nakon spremanja

Dok je u gradu svaka kuća privila kompote i pekmeze od nadolazećeg sezonskog voća, na selu se radi nedostatka šećera pravio jedino pekmez od šljiva i turšija od krušaka miholjača, dok su se jabuke, kruške i šljive kalale i sušile u krušnim pećima. Turšija od mioljača bila je dobro došao dodatak u postovima, a kao iznimno zdrava slastica nosila se bolesnicima u milošće. Seljaci su je u badnjevima znali prodavati na požeškoj tržnici na Tominje, pred Božić.

