

PUNČ TORTA POŽEŠKIH GOSPODA

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

Viši građanski sloj Požežanki brzo je prigrlio tortu sa svojim neobičnim okruglim oblikom kao rado viđen dodatak svečanom stolu, dok su u požška 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

Sirup:

- žličica crvenog ekstrakta
- 20 dkg šećera
- voda
- sok i naribana korica od 1 limuna
- sok i naribana korica od 1 naranče
- 3 žlice ruma

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. Izmješati jaja, šećer i brašno
2. Smjesu razdijeliti 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 naribanu 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 ohladi prerezati na dvije kore

Krema:

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

Postupak slaganja:

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



KAKO SU POŽEŽANI TJERALI TURKE VINOGRADARSKIM ĆEVAPOM



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 ražanj naizmjenice nabadati 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 (potrbrušnom flamom) i povezati špagom.
5. Peći vrteći uz laganu vatru 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 prasetinu



PERETAK, USKRSNI ŽUTI CVIJETAK

SASTOJCI (za 2 veća pereca):

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

PRIPREMA:

1. Jaja odvojiti od ljuski, 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 krajevima
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 krijeste



Uskrсни 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 pojesti.

Peretak je sa sela došao u grad, te uz male dodatke postao neizostavna podloga gradskim vinskim veselicama. Uvođenjem 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 oštro brašno koliko popiju jaja
- prstohvat soli
- 2 žlice šećera

PRIPREMA:

1. Jaja odvojiti od ljuski, (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. Svaki kolačić još vruć namazati sa snijegom i pritisnuti u šećer
11. Vratiti u pećnicu i sušiti na slabijoj vatri



POTRGANI KORIZMENI RUČAK SELA POŽEŠTINE

Za razliku od onih gradskih, seoska jela se odlikuju skromnošću sastojaka i jednostavnošću pripreme. 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.

TRGANCI



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 kuhano, 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 tijesta



TRGANCI SA SIROM

SASTOJCI:

- trganci
- ½kg svje žeg kravljeg sira
- 1 žlica ulja ili prženih kockica slanine

PRIPREMA:

1. Trgance skuhati u slanoj vodi
2. Iscijediti tijesto kad je kuhano
3. Dodati kravljji 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 domačice koja nije pisala svoju kuharicu sakupljajući recepte baki, majki, svekrva, susjeda i prijateljica.

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

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

SASTOJCI:

- ½kg bra šna
- 25 dkg masti
- 3 žumanjka
- 15 zrna klinčića
- 1 žličica cimeta
- 4-5 žlica šećera
- na vrh noža sode bikarbone
- malo mlijeka
- pekmez
- ½limuna

PRIPREMA:

1. Razmrviti mast u brašnu, dodati ostale sastojke i s mlijekom zamijesiti glatko tijesto
2. 1/3 tijesta rastanjiti na veličinu manje, prethodno namazane tepsije
3. Tijesto u tepsiji namazati pekmezom kojega se razrijedilo sa ½limuna
4. Od ostatka tijesta iskorijiti trake i iskrižati 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 izmrviti i sjediniti sa brašnom
2. Dodati šećer, žumanjke, vino i umijesiti s kajmakom u glatko tijesto
3. Tijesto 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 mondeni utjecaji. Rastom poduzetništva i industrije stasavao je imućniji građanski sloj, na čijim su se menijima za imendane ili domijenke za poslovne partnere često nalazile razne slatko-slane delicije uz obaveznu domaću majonezu i paštetu.

DOMAĆA MAJONEZA



SASTOJCI:

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

PRIPREMA:

1. Prijesne žumanjke dobro umutiti
2. Dodati 4 propasirana kuhana žumanjka
3. Dodavati kap po kap ulja uz stalno miješanje
4. Dodati kajmak i senf
5. U sjedinjenu 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 kuhane 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 kuhane šunke dobro usitniti (2 puta kroz mesoreznicu) i sjediniti s jajima
4. Luk naribati 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 nenadmašni 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 otići 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 istješiti, a dobivenu tekućinu procijediti i preliti natrag u kotao, te ukuhavati dok ne postane tamno smeđa 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, šmarna....

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
- prstohvat 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)
- vode 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 tanjura sipati u ključalu vodu
4. Kad se skuha 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 kobasice, kulene, krvavice, švargle, čvarke i mast. Od svinje se ništa nije bacalo. Svaki se jestivi dio pripravljaio za jelo, uključujući krv, iznutrice, salo i mast oko crijeva, dok se od kuhanih kostiju pravio sapun, sušenog mjeħura 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 uzvnci najedu dosita, kroz niz već zaboravljenih jela, poput crne čorbe, prženja, pečenih kobasica, 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 peteljka
2. Spremiti ih na tamno i hladno mjesto u slamu, sijeno ili zob, pazeći da se ne 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 pravila 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 miholjača 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.



