

BAŠ SE NEKAD

DOBRO JELO!

Tradicijska kuhinja Požeštine rizičnica je skromnih, jednostavnih, ali domišljatih seoskih jela duboko prožetih životnim običajima i godišnjim radovima, te požeških gradskih jela zamiješanih u loncu nacionalno šarolike Austro-Ugarske monarhije koji ih je oblikovao, začinjenu turskim utjecajem.

Na selu su velike promjene u smislu napuštanja jela uz stoljetne običaje počele najviše između dva svjetska rata, a od sredine 20. stoljeća, neke se u potpunosti gube, poput suhih obrednih kolača - grane, divojačkog kolača, pereca, lokše, jela poput masne tarane, čorbe kiseline, trganaca, meda od repe, furene salate.....

U gradu je slična situacija. Način života i svjetonazori koji su poslije Drugog svjetskog rata do danas kroz čitavu jednu stasalu generaciju u potpunosti promijenile prehrambene navike, stav i odnos o hrani neka su jela izbrisali s jelovnika Požežana. Primjer toga su, recimo kolači požeški pijanci, pogačice s vinom, fakini, ili tradicionalni vinogradarski specijalitet - čevap na ražnju, repa u komu, juha od kiseliša.....

Zahvaljujući povijesnim zapisima, neobjavljenim rukopisnim sjećanjima, dokumentima, svakodnevnim evidencijama obroka požeškog gradonačelnika Franje Cirakija početkom 20. stoljeća, živućim kazivačima i dakako volonterima u rekonstrukciji, ovim istraživanjem uspjeli smo ući u trag mnogim, gotovo već zaboravljenim, zanimljivim jelima ovoga kraja.





SLASNA MASNA TARANA

SASTOJCI:

- oštro brašno
- voda
- sol
- stari kruh
- mast

PRIPREMA:

1. Od brašna i vode, dlanovima i prstima utrljati što ravnomjernije kuglice
2. Prosijati ostatak brašna
3. Taranu rasprostrti na čistoj krpi i sušiti na suncu
4. Osušenu taranu skuhati u slanoj vodi
5. Stari kruh izrezati na manje komade i staviti na dno zdjele u kojoj ćemo jelo posluživati
6. Kruh preliti sa skuhanom taranom, tako da se dobro natopi
7. Na masti zažutiti oštro brašno, dodati mljevenu crvenu papriku
8. Napravlvenu vruću zapršku politi preko tarane, ne miješati, nego pustiti da se sastojci prožmu sami
9. Služiti toplo



Meso se sve do iza Drugog svjetskog rata u većini gradskih kuća, ali i na selu, jelo svega dva puta tjedno, četvrtkom i nedjeljom. U danima kada se nije jelo meso, a moralo se naporno raditi na polju, seljake su spašavala masna i zasitna jela poput kukuruznih ili bijelih žganaca nakidanih u luk pržen sa slaninom, odnosno prženo brašno, temfani krumpir, ili krumpir u ljusci na masti ili prženoj slanini, te zafrigana čorba. Najomiljenija i najzasitnija je bila masna tarana ili omač, koja se nosila uzovnicima za ručak na polje.



GRAH KOJI JE OSVOJIO I SELO I GRAD

SASTOJCI:

- grah zeljo
- ričet (ljuštenei ječam)
- suha svinjska rebarca
- svinjska mast
- crveni luk
- brašno
- sol, crvena mljevena paprika, biber
- voda

Količine sastojaka ovise o ukusu i broju osoba koje će ga jesti. Ne zaboravimo da je grah još ukusniji drugi dan, dakako, ako ga ostane!

PRIPREMA:

Varivo

1. U zasebne posude staviti kuhati, večer prije namočeni grah, ričet i svinjska sušena rebra
2. Grah kuhati 3 sata, ričet 2 sata, a meso kuhati dok se ne počne odvajati od kostiju
3. Grah i ričet procijediti i isprati, te kratko prokuhati u vodi u kojoj su se kuhala sušena rebra



Zaprška

4. U zasebnoj posudi ispržiti brašno na rastopljenoj masti
5. Kad brašno posmeđi dodati usitnjeni crveni luk, sol, crvenu mljevenu papriku i biber po želji
6. Sjediniti brzo miješajući, te dodati toplu vodu
7. Zapršku usuti u posudu s grahom i ričetom, te pustiti kratko da prokuha
8. Rebra se izrežu na sitnije komade i služe posebno



Jela od graha bila su omiljena i na selu i u gradu. Čorba od graha, grahova salata i papula od zgnječene graha, te jela za posne dane bila su zamašćena s bundevinim uljem. Obzirom da se meso jelo svega dva puta tjedno, nedjeljom i četvrtkom, najpopularnije jelo mesnog četvrtka bio je upravo 'čušpajz' od graha sa suhim mesom. U to varivo, koje se često nosilo i uzovnicima na polje, da bi bilo zasitnije dodavalo se tijesto ili ričet, ljuštenei ječam.



TA LOKŠA I NIJE TAKO LOŠA



SASTOJCI:

- tijesto za juku
 - 3 dkg brašna
 - 1 prstohvat soli
 - vode po potrebi
- zašćerena ili zameđena topla voda
- orasi
- med od šećerne repe ili obični med

PRIPREMA:

1. Zamijesiti srednje tvrdo tijesto kao za trgance
2. Rastanjiti na debljinu mlinaca
3. Staviti peći s obje strane na plotnu štednjaka ili ispeći na poledini tepsije u pećnici
4. Kad je pečeno, natrgati u zdjelu
5. Pokapati s toplom vodom u kojoj smo otopili šećer ili med
6. Posuti orasima i medom od šećerne repe
7. Promiješati

Dok je u gradu svaka kuća za Božić pripremala niz i do dvadesetak različitih kolača, na selu se uz božićni kruh litnjak, kao slastica pravila lokša, tijesto bez jaja, pečeno na plotni štednjaka, omekšano toplom slatkom vodom, iskidano ili savijano uz dodatak oraha i meda. Ovaj jednostavni kolač pripada seoskim obrednim kolačima, tvrdim i jednostavnim, napravljenim od skromnih namirnica koje je uvijek imala svaka seoska kuća: brašna, meda i oraha. Do prodiranja nama poznatih seoskih kolača, lokša je dugo vremena, uz peretac i granu bila jedina slastica Požeštine.



KAKO SU SEOSKI PERECI POSTALI POŽEŠKI PIJANCI



SASTOJCI:

- 30 dkg brašna
- 2 cijela jaja
- 4 žumanjka
- 1 žličica masti
- ½ žlice šećera



PRIPREMA:

1. Sjediniti sastojke koje treba dobro umijesiti
2. Izrezati na komadiće i savijati u okrugle oblike s rupom u sredini
3. Peći na umjerenoj vatri na 200 °C
4. Kad su pečeni gornju stranu umočiti u bjelanjak i šećer, ili izrađeni bjelanjak žlicom nanijeti na vrući kolač i ostaviti prosušiti u pećnici



Pijanci, gradski suhi kolači, primjer su putovanja i prilagođavanja receptata. Pronalazimo ih u gotovo svakoj požeškoj kuharici, što znači da su bili omiljeni i među onim najsiromašnijim i onim najbogatijim. Svojim jednostavnim, neutralnim okusom, onako tvrdi s puno jaja, seoski obredni pereci postali su vrlo popularni na gradskim druženjima uz vino. Vremenom su požeške domaćice u recept dodale žličicu šećera i masti, te bijeli nakrivljeni šešir od bjelanjaka, pa su dobili novo, prikladno ime pijanci, jer se iza njih moglo piti puno vina.