

VUKOVARSKO-SRIJEMSKA ŽUPANIJA

Gastro umjetnost
Srijema i Slavonije







Za srijemskim stolom

Slavonskom je gazdi važno da su njegovi gosti siti i sretni

Putnika bi u ovaj kraj Hrvatske mogla dovesti želja za jednom plemenitijom vrstom odmora. Najbolje je doći kad minu ljetne žege, ili u rano proljeće, netom što šuma propupa... Turistička sezona u onom surovom smislu ovdje ne postoji.

Tko voli hodati, može hodati, tko voli biciklirati, ima pred sobom beskonačnu ravnicu i puno neba, a lovcima je dovoljna mirna hladovina hrasta lužnjaka i sav život koji je u njoj skriven. Ovdje možete doći promatrati ptice, jahati lipicance ili obilaziti vinske podrume i seoska domaćinstva.

Na istoku Slavonije živi se sporo i sasvim u skladu s ritmovima prirode. Glavni razlog tomu je kult rada na zemlji, odnosno

tradicijska poljoprivreda koja duboko obilježava ovdašnjeg čovjeka – ili je doba sjetve, ili žetve, ili berba jabuka i grožđa, pa priprema zimnice, a onda, tamo oko prvog snijega, i vrijeme za svinjokolju...

Težak rad i uzgoj hrane ovdje su od pamtivjeka neraskidivo povezani pa je temeljni odnos lokalnog stanovništva prema domaćoj namirnici prvenstveno – poštovanje.

Svaki se uzgojeni plod nastoji iskoristiti, a možda i najsnažniji simbol te slavonske kuhinjske racionalnosti upravo je najvažnija životinja ovih prostora – svinja, od njuške do repa. Kuhinja Slavonije i Srijema bogata je, slasna, kalorična, raznovrsna i vrlo živahna. Ona kao da se opire svim gastronomskim trendovima –

zdravorazumska je, drska, ne priznaje podjele na zdravo i nezdravo. Kao da poručuje da život treba slaviti – djelom i jelom podjednako. Uostalom, onaj tko teško fizički radi u svakom zalogaju zna i može uživati.

Povijesna zbivanja i previranja i na tanjurima su ostavila traga pa se utjecaji velike austrougarske gastronomije ovdje susreću s kuhinjskim običajima Otomanskog carstva...

Za srijemskim stolom gulaši se krčkaju pod ruku s knedlama, paprikaši, riblji i mesni, začinjavaju se suhom mljevenom ljutom paprikom, a tijesta se dižu i razvlače na veliko, toliko da uvijek bude i malo viška “za svaki slučaj”. Nikad ne znaš tko ti može pokucati na vrata, a “sramota je goste dočekati praznih ruku...”

Domaći su ljudi nadaleko poznati po svom gostoprimstvu, galantni su i široke ruke. Pred gosta se iznosi ono najbolje što se ima – šljivovica odležala u hrastovoj bačvi ili možda lanjska

višnjevača, savršeno dozrelo suho meso s tavana, domaća pogača, podlijevani sir, ajvar ili selekcija slavonskih kolača.

Slavonskom je gazdi važno da su njegovi gosti siti i sretni, pa ovdašnja trpeza predstavlja zaista sjajnu vrijednost za novac. Za vrlo umjerenu cijenu ovdje ćete dobiti mnogo – snažne okuse kao i svježinu netom ubrane namirnice.

Barem maleni vrt, barem nekoliko stabala voćaka, barem nekoliko kokica, možda i koja svinja i krava u štali još uvijek će se naći i u mnogim domaćinstvima koja ne žive isključivo od poljoprivrede.

Uzgojiti hranu za vlastite potrebe ovdje je više način života, dio običaja i folklora, nego neka velika računica. A ako u kuhinji koristiš prvenstveno ono što sam uzgojiš, takva hrana je uvijek svježija i sezonska. Tako se ovdje jelo i živjelo davno prije nego što je to postalo moderno gastronomsko pravilo.

Još jednom – priroda diktira ritmove, a čovjek ih prati svojim pokretima. U sezoni obilja i berbe misli se na sutra, na dugu zimu i period mirovanja. Viškovi se oduvijek spremaju za zimnicu – meso se čuva u masti, suši i dimi. Voće ide u kompote, pekmeze i sokove, povrće u kisele salate i umake.

Ako treba istaknuti sâm temelj srijemske kuhinje i zimnice, to je onda nezamjenjiva svinjska mast. Na njoj se peče i kuha, prži i dinsta, njome se podmazuje i cakli. Čak i među slasticama mast ima svoje mjesto, osobito onim baš starinskim, koje se peku po receptima iz prastarih bakinih kuharica...

Svinjska mast univerzalna je i svestrana. Ali i sasvim sama, tek namazana na šnitu domaćeg kruha i posuta solju i ljutom paprikom, ona predstavlja jednostavan, a slastan zalogaj na kojemu su odrasle mnoge ovdašnje generacije. O njezinim se nutritivnim dobrobitima danas puno pripovijeda.

Taj skromni, a okusom toliko bogati obrok dobro ilustrira lokalnu domaću kuhinju. Špajza je uvijek puna i ni u čemu se ne oskudijeva, ali u kuhinji se ne komplicira puno. Svaki se komadić treba znati iskoristiti i u svakoj se sitnici treba znati uživati.





Rakija

Ikonično piće dobrodošlice mnogo je više od aperitiva; ona je tu da vas okuraži, osokoli, da razveže jezike, ugrije srca i zažari obraze...

Ako pokucate na vrata bilo kojeg seljačkog gospodarstva s područja Slavonije i Srijema, prvo će vas dočekati čašica ili *čokanjčić* rakije.

Tehnički gledano: rakija je orijentalni izraz za žestoko alkoholno piće koje se dobija destilacijom fermentiranog koma od voća ili žitarica. Ali to tako suhoparno zvuči, i kao da promašuje cijelu bit ovoga plemenitog pića o kojemu se ovdje pjevaju pjesme.

Rakija je ovdašnja panaceja, lijek za sve bolesti od prehlade do reume, i mnogo više od toga. Njome se izražava dobrodošlica, ona je mnogo više od aperitiva.

Njena uloga nije samo otvaranje apetita – ona je tu da vas okuraži, osokoli, da razveže jezike, ugrije srca i zažari obraze.

Slavonci su posebno vezani uz šljivovicu, njome se nazdravlja u svim svečanim trenucima i gotovo je nemoguće naći obiteljsko gospodarstvo koje nema i šljivik.

Rakija se peče i od bijelih i od plavih šljiva, a prisutne su i druge voćne rakije – jabukovača, kruškovača (najčešće viljamovka), kajsijevača, lozovača, višnjevača i druge. Od rakija se dalje proizvode i likeri poput orahovca.

Slatka preporuka: fina rakija bez problema svoje mjesto nalazi i u kuhinji. Kod pripreme slastica korisno ju je dodati tijestu koje će se pržiti u ulju, poput uštipaka ili krofni, jer tijesto tada tijekom prženja popije manje ulja.





Žito

Bez brašna nema kruha ni pogača, ali ni domaćih rezanaca, lepinjica, popularnih “poderanih gaća”, kiflica, gužvara ni drugih kolača

Slavonija je žitnica Hrvatske, a upravo je njezin najistočniji dio osobito vezan uz tu najrašireniju ratarsku kulturu. Sjetva i žetva s pogledom uperenim u nebo kojim se uvijek prati vremenska prognoza i pomalo strahuje od moguće nepogode, taj trud i briga početak su priče o kruhu. Nakon što se žito ovrši i pšenica samelje u brašno, tek smo na početku. Bez brašna, dakako, nema kruha ni pogača, ali ni domaćih rezanaca, lepinjica, popularnih “poderanih gaća”, kiflica, gužvara ni drugih kolača.

Kako zbog nepreglednih polja pokrivenih žitom, ovdje brašna uvijek u pravilu ima, domaća kuhinja krušnim recepturama zaista ne oskudijeva. Lokalne žene prave su majstorice dizanih tijesta koja se polako dižu u velikim emajliranim vajnglama u blizini šporeta na drva. U pećnici takvog šporeta osobito će se lijepo ispeći i kruh ili gužvara, kako ovdje zovu savijaču s makom ili

orasima. Suha kupovna tjestenina do jučer je ovdje bila nepoznanica. Na dnevnoj bazi mijese se i ručno režu svježije tjestenine - široki rezanci uz fišpaprikaš ili mesne saftove, a oni sasvim tanki ukuhavaju se u bistru domaću juhu kojom počinje svaki nedjeljni ručak. Na ovom području gotovo je nemoguće naći kompletan obrok koji ne sadrži žitarice, odnosno brašno u nekoliko inačica. Uz već spomenitu svinjsku mast, brašno je temelj slavonsko-srijemske kuhinje, a za osobito dobro raspoloženje među ukućanima ta će se dva esencijalna sastojka često i združiti.

Najbolji simbol takvoga para upravo je masna pogača ili pogačice s čvarcima. Ovoj elementarnoj kombinaciji teško je pronaći manu – brašno je zaslužno za hrskavost i izdašnost, a mast donosi slast i punoću. Fali možda tek čaša vina za potpun užitak.

Masna pogača

Sastojci:

glatko brašno	1,00 kg
mlijeka	0,25 l
vode	0,25 l
svježi kvasac	1 kocka
šećera	1 žlica
sol	0.02 kg
masnoće (mast ili margarin)	oko 0,25 kg
jaja (ovisno o veličini)	2-3
žumanjka za premazati pogaču	2

PRIPREMA:

U malo razrijeđenog mlakog mlijeka dodati šećer te izmrvljeni kvasac, pa pustiti sa strane na toplom da nadođe. U posudu staviti većinu brašna. Napraviti udubljenje u koje dodajemo mlaku vodu, jaja, sol, te uskvasli kvasac sa mlijekom. Umiješamo sastojke lagano miješajući u srednje mekano tijesto. Tako umiješeno tijesto prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom da se diže (kvasa) oko 45 minuta. Tvrdu mast dobro izraditi dok



ne dobije kremast izgled. Dasku za razvlačenje dobro pobrašniti, pa na nju istresti nadošlo tijesto i razviti ga na debljinu prsta.

Tako razvijeno tijesto premazati trećinom masti te ga preklopiti tri puta, razvaljati oklagijom pa ponoviti preklapanje te pustiti tijesto da se odmori i digne 10-tak min. Ovaj postupak ponoviti još dva puta s mazanjem masti te potom raditi oblike koje želimo. Staviti u podmazanu tepsiju i pustiti da se odmara oko 45 min.

U zagrijanu pećnicu na 250 °C. stavljamo lisnatu pogaču poprskanu vodom da se prvih 5 min peče na 250 °C, a potom još 15 min na 200 °C, odnosno dok ne dobije lijepu zlatnu boju. Temperaturu pećnice prilagođavamo izgledu i obliku pogače pomalo smanjujući ju, a peče se ukupno oko 45 min. Prije kraja pečenja na 5 min može se pogača premazati sa razrađenim žumanjcima kako bi dobila rumenu boju. Pečenu pogaču poželjno je u isključenoj pećnici i ostaviti još 5 minuta. Nakon toga izvaditi iz pećnice, poprskati hladnom vodom te umotati u veliku kuhinjsku krpu ili stolnjak da se upari. Ohlađena pogača se kida na komade, rijetko reže.

Vinska preporuka

Graševina, Vina Papak





Mlijeko

Sir je u srijemskoj kuhinji zastupljen u beskonačnim slanim i slatkim varijantama

Možda ste već zaboravili kakvog je okusa pravo svježe punomasno kravlje mlijeko. Friško pomuženo, masno je i moćno!

Ako ga skuhate i ostavite da se ohladi do jutra će se na njemu skupiti prst debelog skorupa, koji smo kao djeca jeli na kruhu s malo soli ili šećera.



Proizvodnja sira, prvenstveno kravljeg, ali u manjoj mjeri i kozjeg, tradicionalno je ženski posao. Obitelji koje drže više krava imaju toliko

mlijeka da je proizvodnja sira, vrhnja i maslaca jednostavno postala nužnost. Uz svježi sir, osobitost ovog kraja je i takozvani "podlijevani" – dovoljno čvrst da se može rezati, ali još uvijek vrlo mek i nježan na nepcu.

Sir je u srijemskoj kuhinji zastupljen u beskonačnim slanim i slatkim varijantama, a u cijelom tom bogatstvu sačuvalo se i starinsko vrlo skromno jelo zvano *sattrica*.

Sitno sjeckani mladi luk pomiješa se sa svježim kravljim sirom i vrhnjem. Soli, papra i peršina dodaje se prema želji, a jednostavno se namaz može mazati na kruh ili poslužiti kao hladno predjelo.

Zeleni dio, takozvana peruška mladog luka, koji se drugdje najčešće baca, okosnica je ovog jednostavnog jela i svjedoči o već spomenutoj brižnosti o svakoj namirnici.

Slavonska satrica

Namirnice za 10 obroka

svježi sir	0,50 kg
mladi luk	0,10 kg
kiselu vrhnje	0,20 L
kosani peršinov list	1 žličica
sol	0,02 kg
crv. slat. paprika	prstohvat

Priprema

Svježi domaći kravljji sir propasirati ili dobro izmješati. Dodati vrhnje. Mladi luk očistiti, oprati, zajedno s listovima izrezati na kolutiće i malo posoliti. Peršinov list sitno nasjeckati. Sir, vrhnje, luk, peršin i sol zajedno spojiti i poslužiti s malo crvene paprike posute po površini. Satricu poslužiti kao predjelo ili u kombinaciji sa slavonskim kulenom.

Vinska preporuka

Chardonnay, Iločki podrumi





Jela na žlicu

U narodu ovoga kraja postoji gastronomski termin koji opisuje svakodnevnu, jednostavnu i zasitnu hranu koju i u najobičnijim danima jedemo s osobitim užitkom. To su "jela na žlicu", lokalna inačica comfort fooda, koja pokrivaju cijelu paletu jela od domaće juhe od kokoši s taranom, preko svih vrsta povrtnih variva i čušpajza, gustih jela od grahorica koja obično mirišu po dimljenom mesu, pa do paprikaša i perkelta. Jela na žlicu su hrana radnog, umornog čovjeka, ono za čime žudimo kada nas uhvati mala snaga i kada nam se baš nimalo ne komplicira. To ne znači da je takva jela lako skuhati. To samo znači da ona imaju onaj karakteristični



Neka od ovih jela nezamislivo su bazična, a opet nepogrešivo griju dušu

okus koji pamtimo još iz djetinjstva – okus domaće jauzne, kako ovdje zovu rani ručak. Neka od ovih jela nezamislivo su bazična, a opet nepogrešivo griju dušu. Pravi primjer je ajnpre, zafrigana iliti prežgana juha. Teško je povjerovati da juha od malo zaprške na masti može biti toliko ukusna. Ali kao i kod svih drugih vrlo jednostavnih jela za pravi okus treba ovladati nijansama – treba li slatke paprike, treba li malo kima, možda ukuhati i jedno stučeno jaje, vječna su pitanja.

S druge strane, simbol nedjeljnog ručka je bistra juha od domaće kokoši, često nesilice koja je završila svoj radni vijek. Domaće rezance ne treba ni spominjati, to se ovdje podrazumijeva. Slatko varivo od mladog kupusa, kelj čušpajz ili varivo od graha sa suhim mesom – to su jela s kojima se ovdje živi, koja nisu otmjena, ali često čovjeku donose više zadovoljstva od mnogih raskošnih i kompliciranih recepata.

Ajnpren juha

(juha od zaprške brašna s prženim kruhom)

Normativ za 10 osoba:

masnoća (ulje, maslac, mast)	0,15 kg
brašno	0,15 kg
sitno sjeckani crveni luk	0,05 kg
sitno sjeckani češnjak	0,02 kg
svijetli temeljac-bistra juha	2,00 L
začinska slatka paprika	0,01 kg
ocet	0,015 L
sol i papar po ukusu	0,02 kg
umućena jaja	3-5 kom
sitno sjeckan peršin list	0,015 kg
pržene kockice kruha ili slično	0,20 kg



PRIPREMA

Od masnoće i brašna pripremiti svijetlo-žutu zapršku, umiješati sitno sjeckani crveni luk, miješajući propržiti pa dodati sitno sjeckani češnjak, začinsku slatku papriku (paziti da ne pregori) i zaliti mlakom bistrom juhom.

Dobro pjenjačom izmiješati i prokuhati, nastaviti lagano kuhati 30 min, zatim juhu po potrebi procijediti.

Juhu vratiti na štednjak, po potrebi začiniti solju i mljevenim paprom. Dodati ocet, pustiti da prokuha pa umiješati razmućena jaja. Tijekom posluživanja u juhu staviti pržene kockice kruha i posipati sitno sjeckanim peršin listom. Juhu možemo pripremiti i bez razmućenih jaja, a što se tiče masnoće, uporabiti prema namjeni.

Vinska preporuka

Rajnski rizling, Vina Papak





Povrće

*Sataraš i turšija, ajvar i punjena paprika,
sarma ili obične flekice s kupusom...*

Plodna slavonska zemlja, kada se s ljubavlju obrađuje, kao stvorena je za uzgoj najrazličitijeg povrća. Vrtovi ili *bašče*, kako ih ovdje zovu, toliko su rasprostranjeni i sveprisutni, da u jesen većina ljudi susjedima dijeli viškove, nakon što spremi zimnicu.

U proljeće mladi grašak i prve salate, u ljeto grah, paradajz i paprika, pa kupus i kelj, sve vrste rotkvi i tikava... Nemoguće je istaknuti jednu vrstu povrća koja bi obilježila ovo podneblje naprosto zbog toga što u srijemskim vrtovima sve dobro raste i na stolovima svega ima, od povrtnih variva do svježih i kiselih salata.

Čuveni slavonski putopisac Matko Peić napisao je da je i sam izraz bašća povezan s turskim utjecajima na gastronomiju Srijema – Turci su, naime, za vrijeme svoje stope-desetgodišnje vladavine, na ovom području osnivali bašće i “učili Slavonce da uz svinjetinu i divljač jedu i povrće i voće”.

Satarraš i turšija, ajvar i punjena paprika, sarma ili obične flekice s kupusom samo su neka od jela bogatih povrćem bez kojih je nezamisliva današnja kuhinja Srijema i Slavonije.

Ako postoji jedno povrće koje je doista neraskidivo vezano uz ovaj kraj, onda je to paprika. Slatka, ljuta, svježa, sušena, mljevena, kuhana, pečena, kao začini ili kao prilog, paprika je sveprisutna - bez nje nema ni boje ni okusa, ni fiš paprikaša, ni kobasica, ni kulena, ni čobanca...



Satarraš

ulje (masnoća)	- 0,15 L
rajčice svježe	- 1,00 kg
paprike svježe	- 1,00 kg
luk crveni	- 0,60 kg
4 češnja češnjaka oko	- 0,06 kg
sitno sječeni svježi peršinov list	
žlica soli i mljeveni papar po želji	

Na ulju (masnoći) dobro zagrijanom popržiti luk, potom papriku, rajčicu nakon par minuta. Začiniti solju i paprom, lagano dinstati da svi sastojci budu prepoznatljivi. Ovo jelo može biti samostalno ili se može poslužiti uz bilo koja pečena mesa ili ribe. Karakteristika ovog jela je također da su gazde (glava obitelji) tražili da im se pri posluživanju ispeče jaje (nekad i dva) na oko i stavi preko satarraš. Razlika između gazde (najstariji član obitelji) i ostalih članova obitelji je da su ostali mogli dobiti samo kajganu a ako bi on ponekad to poželio onda bi to bio omlet sa domaćom šunkom ili šunka sa jajima – to bi se događalo pri svetkovinama.









Svinjetina

S realnošću svinjokolje nije se lako nositi, ali upravo zbog težine tog posla meso svinje ovdje se toliko poštuje, a svaki djelić pažljivo koristi

Svinjetina je simbol kuhinje Slavonije i Srijema i njezinu je važnost za svakodnevni život nemoguće prenaglasiti. Uzgoj svinja najznačajnija je stočarska grana ovoga kraja, a delikatese od sušenog svinjskog mesa njeguju se generacijama i ponos su svakog slavonskog gazde.

Među ljubiteljima suhog svinjskog mesa svjetsku je slavu stekao ponaprije kulen, upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla.

Pravi je kulen proizveden od autohtone pasmine crne slavonske svinje, takozvane fajferice. U čemu je tajna crne svinje? Vjerojatno se radi o kombinaciji njezine genetske superiornosti, koja sa sobom donosi osobitu vrstu intramuskularne masnoće, i dobiti slobodnog života ovih svinja. Crna svinja se uzgaja na otvorenom, slobodno živi i ruje, tražeći žir, što osigurava posebnu

kvalitetu mesa. Žirovanje svinja gotovo je zaboravljen običaj kojega je u ovim krajevima revitalizirala tek nova popularnost fajferice. Obično u vrijeme prvog snijega stiže i vrijeme svinjokolja. Tankočutnima se s tom realnošću nije uvijek lako nositi, ali upravo zbog težine tog posla meso svinje ovdje se toliko poštuje, a svaki djelić njezina mesa pažljivo koristi.

Svinjokoljska juha, recimo, kuha se od svinjskih kostiju; kože, uši, repovi i papci idu u hladetinu, a na naglo pržena jetra s češnjakom i peršinom tipičan je svinjokoljski fruštuk. Svježe kobasice mogu se peći ili kuhati, mogu u pušnicu "na dva, tri dima", a većina ih se suši i ostavlja na dalje dozrijevanje, baš kao i kralj slavonskog suhog mesa kulen i njegova vitkija rodica kulenova seka. Kulen je rezerviran za svečane trenutke i za počastiti goste. Svakodnevnom kuhinjom zato caruje ništa manje voljena slanina.

Hladetina

Namirnice za 10 osoba (zdjelica)

- 4-5 kg prosušenog mesa
(nogice, rep, njuška, uši, jezik, koja kožica,
kost od vrata sa malo mesa)
1,00 kg korjenastog povrća
(mrkva 50% -peršin 30% -celer 20%)
200 gr crvenog luka
150 gr češnjaka sitno isjeckanog
40 gr papra u zrnu
20 gr mljevene crvene paprike
3-4 lovor lista
8-9 lit. vode

Po želji ili po potrebi: soli; ljute tucane paprike; peršin list
sitno isjeckan; malo octa, kuhano jaje za dekoraciju.



PRIPREMA

Poslije svinjokolje meso ohladiti, posoliti i držati u marinadi oko 10-tak dana, potom dimiti 3-4 puta. Prodimljeno meso dobro očistiti te isjeći u manje komade, složiti u lonac s vodom za kuhanje. Potom dodati na ploške narezano korjenasto povrće i luk, papar u zrnu, lovor list i trećinu češnjaka. Sve polagano kuhamo oko 4-5h pazeći da nam jako ne kuha (hladetina mora biti bistra). Kada se meso odvaja od kostiju (nogice) znak je da je gotovo. Ohladiti juhu. Temeljac lagano procijediti, kušati i po potrebi dotjerati okus. Meso odvojiti od kostiju i rasprediti po zdjelicama s povrćem i ploškama kuhanog jajeta, zaliti temeljcem u kojem je meso kuhano (s kojeg smo pokupili suvišnu masnoću) pazeći da ne dignemo talog sa dna. Kada se hladetina napola ohladi pospemo sa ostatkom češnjaka i mljevenom crvenom paprikom, peršinovim listom i malo octa te ju stavimo hladiti. Meso možemo kuhati i ne odimljeno, a ako nemamo dovoljno mesa (nogica) možemo dodati rastoplenu želatinu u ocijeđeni temeljac.

Vinska preporuka

Graševina, Vinarija PZ Trs





Divljač

Jela od divljači predstavljaju vrhunac srijemske kuhinje



Lovstvo u Slavoniji ima dugu tradiciju. Zabilježeno je da je prvi lov u Slavoniji bio organiziran još u 15. stoljeću, a već tada postojali su i propisi koji su regulirali lov u slavonskim šumama.

Sva divljač koja se ovdje lovi – divlja svinja, srna i jelen, zec i fazan - prisutni su u gastronomiji ovih prostora, i osobito cijenjeni.

Meso divljači priprema se ponajprije za svečane prilike, jer je zbog načina na koji se divlje životinje hrane i žive u prirodi, njihovo meso osobite kvalitete.

Nije stoga pretjerano reći da, u nutritivnom smislu, jela od divljači predstavljaju vrhunac srijemske kuhinje. Čobanac od divljači (kombinacija srnetine i veprovine), srneći hrbat, but divlje svinje, paprikaš od zeca ili pečeni fazan samo su neka od jela koja ne treba propustiti kad se budete upoznavali s okusima Srijema.

Uz umake od divljači tradicionalne se poslužuju okruglice od kruha, takozvane lovačke knedle, valjušci od krumpirova tijesta (šufnudle) ili domaći široki rezanci.

Slatka preporuka: Uz meso divljači odlično pristaju slatkasto-kiseli umaci od voća kao i pekmez od šljiva ili brusnica!

Srnetina na lovački

Namirnice za 4 osobe:

1 kg srnećeg buta

za marinadu:

1,5 dcl octa vinskog

1,5 dcl vode

žličica soli

za pripremu

2 glavice luka

1 naribana veća mrkva

borovnica žlica, desetak suhijh šljiva

sol, papar i crvena paprika po želji

žlica pire rajčice

2 dcl crnog vina



PRIPREMA

Meso izrezati u deblje odreske i staviti u marinadu od vinskog octa, vode, soli i češnjaka te preko noći ostaviti u hladnjaku.

Na masti popržiti luk, lovor list, dodati meso i prepeći ga te dodati naribanu mrkvicu, borovnice, suhe šljive, sol, biber i malo crvene paprike.

Može se dodati i jedna jabuka ili kruška. Kad meso omekša dodati pirea rajčice, podliti vinom i dinstati dok vine ne ispari, a umak dobije željenu gustoću.

Poslužiti uz knedle od kruha ili palentu.

Vinska preporuka

Kapistran crni, Iločki podrumi





Riba

Tko je ljubitelj ribe i ribolova, ne smije propustiti običi obale Dunava

Jedino što u slavonskoj kuhinji nećete naći, a hoćete u drugim hrvatskim regionalnim kuhinjama je morska riba, jer mora ovdje odavno nema. Ali zato će ljubitelji ribe doći na svoje u susretu s često podcijenjenim vrstama riječne odnosno slatkovodne ribe, prvenstveno one divlje čije je meso zaista vrhunske kvalitete.

Šaran divljak, smuđ, som i štika četiri su najvažnije slatkovodne ribe ovih prostora, koje ćete najčešće susresti na menijima, ali to ne znači da su jedine. Alasi, što je mađarski izraz za ovdašnje

riječne ribare, nisu mnogobrojni, ali ih još ima, kao i ozbiljnih riba u Dunavu. Tko je ljubitelj ribe i ribolova, ne smije propustiti običi obale Dunava. Krajolik je toliko lijep da je sama želja da se u njemu dulje uživa utjecala na način pripreme ribe.

Slatkovodna se riba, naime, vrlo često priprema na otvorenom – prije svega u kotličima koji vise iznad vatre što je, osobito u predvečerja, hipnotičan prizor u kojemu čovjek može satima uživati. U dunavskom čete kotliču, recimo, susresti soma, kečigu, šarana i mrenu, a u alaskoj čorbi miješanu sitnu riječnu ribu. Dobrog fiša, kažu, nema bez cverгла (patuljasti somić) i linjaka, ali o tome što sve ide u kotlič za fišpaprikaš dugo bi se dalo raspravljati. Jedino u čemu se svi slažu je da u sve verzije ribljih paprikaša i čorbi ide dosta suhe paprike, iljute i slatke.

Vinska preporuka

Graševina, Vinarija Knezović



Fiš paprikaš na tradicijski način

Namirnice za 10 osoba

šaran (očišćeni)	2,00 kg
2 vrste druge ribe –somlštuka	1,00 kg
ulje	0,10 L
luk crveni	0,40 kg
domaći sok od rajčice	0,50 L
pekmez (pire) od rajčice	0,15 kg
mljevena paprika (ljuta+slatka)	0,01/ 0,02 kg
sol, vegeta	0,02/0,01 kg
vino bijelo	0,20 L

Na malo masnoće i vode dinstamo crveni luk, a potom pasiramo, zalijemo vodom ili s oko pola litre temeljca bijele ribe s mljevenom kuhanom ribom. Zalijemo rajčicom (sok i pire), dodamo soli i crvenu papriku slatku i ljutu, po želji i papra, pustimo da nam kuha 10-tak minuta. Potom dodajemo temeljac 10% više nego li nam treba juhe. Pustimo da prokuha, pa lagano dodajemo ribu koju smo prethodno marinirali u začinima (vino, par kapi octa ili limun sok). Lagano kuhamo ribu oko 15 minuta. Kada je kuhana, dodajte ostatak vina. Servirajte sa domaćim širokim rezancima.





Voće

Premda lubenica, čisto botanički, spada među povrće, na nju se ovdje gleda kao na kraljevsko ljetno voće

Ako ste ljubitelj voća, u Slavoniju dođite krajem ljeta, kada je šareno vrijeme berbe. Nigdje drugdje nećete naći bolji omjer cijene i kvalitete. U bogatim slavonskim i srijemskim voćnjacima naći ćete stabla jabuka i šljiva, kruške i trešnje, breskve i kajsije...

Ali osim stabala voća, među kojima dominiraju šljiva i jabuka, još je jedna kultura vrlo zastupljena na ovom području – uzgoj lubenica, po kojima je osobito poznato selo Ilača. Premda čisto botanički, lubenica spada među povrće, na nju se ovdje gleda kao na kraljevsko ljetno voće – jede se svjež za najvećih vrućina,

treba je tek dobro rashladiti. Ostalo se voće sprema i za zimnicu ukuhavanjem u pekmeze ili voćne sirupe. Pekmez od šljiva ukuhava se dugo dok hlađenjem ne postane toliko gust da se može rezati nožem. Takav je pekmez nezamjenjiv za kolače, recimo kiflice punjene pekmezom, jer zbog svoje gustoće ne iscuri tijekom pečenja.



Pekmez ćete susresti u još jednom poznatom starinskom jelu ovih prostora – tačci, taške ili taškrle različiti su nazivi za vrstu svježije tjestenine nalik raviolima, koja se puni domaćim pekmezom, pa kuhana poslužuje posuta orasima, prezlami i limakom.

Tačke - tačci

Namirnice za 10 osoba

brašno (glatkog 90% i oštrog 10%)	900 gr
jaja	4 kom
masnoća (maslac; ulje a može i mast)	150 gr
mrvice isprženih	150 gr
sol za pripremu i kuhanje	40 gr
kiselo vrhnje	400 gr

Vinska preporuka

Chardonnay, Vinarija Knezović



PRIPREMA:

Od brašna, jaja, malo masnoće i po potrebi mlake vode zamijesimo tijesto i pustimo ga da se odmara 30 min. Od tijesta napravimo par loptica te ga na tanko razvučemo na oko 2 mm i kotačićem za rezanje režemo kvadratiće oko 3-4 cm i pustimo da se malo prosuše.

Po želji punimo marmeladom ili pekmezom tako da se na jednu četvrtinu pune a drugom preklope a krajevi s ukrasnim kotačićem spoje. Pristavimo vodu koju smo posolili i dodali malo ulja da nam prokuha pa u nju stavimo tačke da se kuhaju oko 20-tak min, potom ih vadimo iz vode i dodamo u posudu s makom ili orasima i šećerom.

Uz vruće tačke poslužimo hladno kiselo vrhnje koje po želji možemo dodatno lagano posuti šećerom.



Kolači

Svinjsko salo u desertu!? To nigdje drugdje nećete susresti!

Slavonski kolači nisu za strašljive ni za dijetalce. Raznovrsni su, bogati, slatki, peku se na veliko i nitko ne broji koliko je pojeo. Ponuda je zbilja široka – sitni i suhi od kalupaša i šapica, paprenjaka i medenjaka, do onih kremastih svatovskih. Onda mlječna dizana tijesta i gužvare, a zimi krofne.

Najčešći dodatak slavonskim kolačima je mljeveni orah što ih čini još bogatijima i nutritivno i kalorijski, a stablo oraha srest ćete pred mnogim kućama po selima ovog kraja.

Ipak, ako treba istaknuti jedan kolač Slavonije i Srijema koji se

ističe svojim karakterom, posebnošću i onim što simbolizira, to su sigurno salenjaci. Svinjsko salo u desertu!? To nigdje drugdje nećete susresti! Može biti sumnjičav samo onaj tko nije probao ovo slastičarsko maleno remek-djelo.

Tijesto salenjaka je prozračno, nalik lisnatom, pa su salanjaci nešto poput slavonske inačice kroasana, nadjeveni gustim pekmezom, ili mlijekom pofurenim mljevenim orasima. Ako ih negdje zateknete još mlake, teško ćete se zaustaviti na jednom.



Salenjaci

<i>brašno (70% glatkog i 30% oštrog)</i>	<i>- 1,00 kg</i>
<i>mlijeko</i>	<i>- 0,50 l m</i>
<i>mineralna voda</i>	<i>- oko 2 dcl</i>
<i>3 žlice šećera</i>	<i>- 0,06 kg</i>
<i>sol</i>	<i>- 0.015</i>
<i>jaje</i>	<i>- 1-2 kom</i>
<i>svježi kvasac</i>	<i>- 1 kocka</i>
<i>svinjsko salo</i>	<i>- 0,40 kg</i>



PRIPREMA:

U malo razrijeđenog mlakog mlijeka dodati šećer te izmrvljeni kvasac, pa pustiti sa strane na toplom. U posudu za miješenje staviti brašno (90%)- napraviti udubljenje u koje dodajemo ostale sastojke s tim da od bjelanjaka istučemo snijeg te uskvasali kvasac. Lagano miješamo sastojke kako bi dobili mekano tijesto (ne premekano). Ostavimo da se diže oko pola sata potom na pobrašnjennoj podlozi razvaljamo i mažemo tijesto sa samljevenim salom te ga preklapamo kao za lisnato tijesto. Ostaviti da miruje 1/2 sata. Sve ponoviti još dva puta. Što se više puta preklapa postižemo bolju lisnatost tijesta.

Nakon toga razvaljati, rezati na trokute, na svaki trokut staviti malo marmelade, zaviti i ostaviti da narastu pa staviti peći na 200 stupnjeva. Pečene posuti šećerom u prahu.

Vinska preporuka

Traminac, Iločki podrumi



POPIS PROIZVOĐAČA VUKOVARSKO-SRIJEMSKÉ ŽUPANIJE

MED

OPG Knežević Ivan
A.T. Jemrića 1, 32272 Šiškovci
032/851-104, 098/845-777
ivan.knezevic68@gmail.com
web: med-knezevic

OPG Zdenka Šuran
Kolodvorska 94, 32271 Andrijaševci
095/522-9996, 032/372-140
zeljko.suran@net.hr

OPG Idžojtić
I.A. Fitz 26, 32100 Vinkovci
032/366-410
mato@idzajtice.hr

OPG Mandić
Istrev 141, 32257 Drenovci
032/861-461
092/230-8638

Pčelarski obrt Nektar
v.l. Mihaljević Miroslav
Zvonimirova 12, 32221 Nuštar
091/253-8260
nektar@nektar.hr

RAKIJE

STRADUN d.o.o., Marko Jukić
Voćne rakije i likeri
Kolodvorska 55, 32272 Černa
098/856-146
marko.jukić@gmail.com
web: slavonska-rakija

OPG Stanko Šarčević
Voćne rakije
Trg kr. Zvonimira 13, 32270 Županja
032/831-196, 098/703-878
stanko.sarcevic@gmail.com

OPG Darko Juzbašić
Matkova pecara
Strossmayerova 118, 32275 Bošnjaci
098/295-548
darko.juzbasic@optinet.hr

PTO Srijem
Gordana Grbešić
Voćne rakije
N.Š. Zrinskog 4, 32249 Tovarnik
098/9278-330, 032/524-064
dragan.grbesic@vu.t-com.hr

OPG Barbarić
Vladimira Nazora 23, 32236 Ilok
032/593-359, 098/9140-354
opgbarbaric@yahoo.com
web: rakija-barbaric.hr

Budimka
Kralja Zvonimira 6, 32233 Opatovac
099/2135-655
ivanabicanic1@gmail.com
web: budimka.hr

VINO

Citrus d.o.o., Lovas Marijan
S. S. Kranjčevića 36, 32237 Lovas
098/693-768
032/525-209
citrus@vk.t-com.hr
web: citrus.hr

Vinarija PZ TRS Zadruga
Zlatko Bošnjak
Ivana Gundulića 18, 32236 Ilok
032/590-043
095/902-4176
info@vinarija-trs.hr
web: vinarija-trs.hr

OPG ANDREJA JURIC
Kupinovo vino,
Mirna ulica 5, 32000 Vukovar
098/631-529
tunavukovar@net.hr

OBRT za vinogradarstvo „VITIS“
Vina Papak
Matije Gupca 117, 32236 Ilok

098346851
mladenpapak.vitis@gmail.com
web: vitis-papak.hr

PO Dolić- Kraljević
Kralja Tomislava 89, 32236 Ilok
032/590-712
dolic-kraljevic@gmail.com

Iločki podrumi d.d.
F.Tudmana 72, 32236 Ilok
032/590-088
staripodrumi@ilocki-podrumi.hr
web: ilocki-podrumi.hr

Vinarija srednja škola Ilok
M.Gupca 168, 32236 Ilok
032/593-207
099/500-6671
ss-ilok-501@skole.htnet.hr

Vupik d.d.
Sajmište 113c, 32000 Vukovar
032/456-600
info@vupik.hr
web: www.vupik.hr

Obrt za proizvodnju i promet vina i
grožđa "Vino Buhač"
v.l. Domagoj i Ivan Buhač
Hercegovačka 1
32236 Ilok
032/593-100
ivan.buhac@vk.t-com.hr
web: vino-buhac.com

OPG Paula Stipetić
S. Radića 16
32236 Ilok
032/591-068
098/186-3942
paula.stipetic@vu.t-com.hr

Obrt za proizvodnju vina i
vingradarstvo Čobanković
v.l. Mirko Čobanković
S. Radića 98a
32236 Ilok
032/593-336
obrt.cobankovic@gmail.com

Podrum Marija j.d.o.o.
OIB:68723876094

S. Radića 65
32236 Ilok
098/758-217
monika.zivkovic1@gmail.com

OPG Zvonimir Dragun
Vodenica 13
32236 Ilok
098/187-5336
032/593-183
zv.dragun@gmail.com
web: vinarija-dragun.hr

Vinarija Knezović
Matije Gupca 101
32236 Ilok
032/593-257
098/1724-202
vinarija_knezovich@net.hr

Podrumi Krešić d.o.o.
Sinjske alke 20, Vukovar
Stjepana Radića 105
32234 Šarengrad
099/259-1009
info@podrumi-kresic.com

Vinarija Ivan Čobanković
Vladimira Nazora 59 32236 Ilok
032/593-382
098/9344-947
ivan.cobankovic1@vu.t-com.hr
Web: vinarija-cobankovic.hr

OPG Barbarić
Vladimira Nazora 23, 32236 Ilok
032/593-359
098/9140-354
098/274-350
opgbarbaric@yahoo.com
web: rakije-barbaric.hr

Vukovarska vina
Franje Tuđmana 18
32000 Vukovar
098/902-9842
igor.burcak@gmail.com

Milanković
Sinjske Alke 11
32000 Vukovar
032/410-377, 099/228-4044
vinarija.milankovic@gmail.com

Srijemska kapljica
Stjepana Radiće 92
32234 Šarengrad
032/518-900
098/978-7459
srijemskakapljica@gmail.com

Dioniz
Vlatka Kraljevića 52
32236 Ilok
032/590-830
david.vranjkovic@gmail.com

Vinarija Čobanković Vlatka
I. Gundulića 28, 32236 Ilok
032/593-099, 098/1758-760
vinogradi.ilok@gmail.com

Vinski podrum Prokopec
Hrvatskih branitelja 48, 32235
Bapska, 098/494-512

OPG Delić, Ana
Gredice 54, 32270 Županja
092/233-1783

Božica Dolić
Kralja Tomislava 9
32236 Ilok
032/590-712

PROIZVOĐAČI KULENA

Mesnica AS, Ilija Jelović
Veliki kraj 3, 32270 Županja
032/837-590, 098/591-802
mesnica-as@hit-com.hr

OPG Ambar
Grgo Krajina
K.Tomislava 19 a, 32221 Nuštar
032/387-014, 098/933-7790
mjernik@gmail.com

Zdenko Perakić
V. Nazora 77, 32275 Bošnjaci
032/845-523, 098/9278-255

OPG Ivica Liščević
Zrinska 103, 32245 Nijemci
032/280-062, 098/703-473
kulen.lica@gmail.com

OPG Modic
vl.Dragan Modic
Lj.Gaja 126, 32275 Bošnjaci
032/845-675, 091/551-5442
dragan.modic5@gmail.com

OPG Damir Lenić
Vladimira Nazora 97
32275 Bošnjaci
032/845-540, 091/899-3230
obiteljlenic@optinet.hr

OPG Džinić Slavica
V. Nazora 95, 32284 Stari Mikanovci
032/210-296, 098/995-1087
slaven.zvo@gmail.com

Kulen Delić j.d.o.o.
Ivan Delić
Braće Radića 168
32276 Babina Greda
098/217-118
kulendelic@gmail.com

Bak d.o.o.
Kneza Domagoja 30,
32100 Vinkovci
032/364-364

PG Andrija Čuha
Matije Gupa 98, 32255 Soljani,
098/217-872
andrijacuha@net.hr
www.pgcuha.hr

OPG Damjanović
vl.Nedjeljka Damjanović
J.J.Strossmayera 58, 32274 Štitar
032/847-145
kulendamjanovic@gmail.com
www.kulen-damjanovic.com

OPG Vlado Ferbežar
Ruđera Boškovića 7, Otok
098/952-9539

Opg Andabaka
vl. Samson Andabaka
Vladimira Nazora 79, 32252 Otok
098/170-0721, 032/394-783
opgandabaka@net.hr

Opg Marijan Rupčić
Matice Hrvatske 32, 32000 Vukovar
098/644-226
marijanrupcic1@gmail.com

Pompeja d.o.o.
A.Štampara 39, 32100 Vinkovci
098/678-604, 098/502-116
olgica.madarevic@gmail.com

Brčić d.o.o.
Kolodvorska 168, Vrbanja
032/863-558, 098/721-325
brccifil7@gmail.com

Užarević Antun
Strossmayerova 37, Štitar
032/847-018, 091/535-3156

Lamut d.o.o.
Bare 11, 32100 Vinkovci
098/187-7203
nrlamut@gmail.com
www.lamut.hr

SIR

OPG Josip Perković
Eugena Kvaternika 70,
32272 Retkovci
091/5947-817

OKUSI SRIJEMA I SLAVONIJE VUKOVARSKO- SRIJEMSKJE ŽUPANIJE

Acin salaš
Vukovarska 98, 32 214 Tordinci
tel: 032/580 845, fax: 032/580 845
mob: 099 684 4915
acin.salas@gmail.com
www.acinsalas.com

Restoran "Aquarius"
J.J.Strossmayera 107a
32 275 Bošnjaci
tel:032/ 845 749
mob: 095 905 0164
stjepan29@gmail.com
www.aquarius-bosnjaci.com

Hotel "Dunav" Ilok
Julija Benešića 62, 32 236 Ilok
tel: 032 596 500
mob: 098 691 648
hoteldunavilok@hoteldunavilok.com
www.hoteldunavilok.com

Stari podrum
Šet. O.M.Barbarića 4, 32 236 Ilok
tel: 032 590 088
mob: 098 9843 071
staripodrum@ilocki-podrumi.hr
www.ilocki-podrumi.hr

Restoran hotela "Villa Lenije"
Genscherova 3, 32 100 Vinkovci
tel: 032/340 140, fax: 032/340 163
hotelvil
www.hotelvillalenije.com

Restoran "Lav" Vukovar
J.J.Strossmayera 18, 32 000
Vukovar
tel: 032/ 445 100, fax: 032/ 445 110
info@hotel-lav.hr
www.hotel-lav.hr

Seljačko domaćinstvo
"Snašini kućari"
Kralja Tomislava 129, 32 273 Gradište
tel: 032 841 229
mob: 098 9102 569
098 9682 542
snasini.kucari@hotmail.com

Restoran "Gondola"
Hrvatske nezavisnosti 19
32 232 Sotin
mob: 098 574 871
marinastrobivu1@gmail.com

Restoran "Orion"
Duga ulica 1, 32 100 Vinkovci
mob: 099 341 3007
hipjeseni@gmail.com

Restoran hotela "Admiral"
Bana Jelačića 6, 32 100 Vinkovci
tel. 032 332 221
hotel.admiral.recepcija@gmail.com
www.hotel-admiral.hr

Turistička zajednica Vukovarsko-srijemske županije
Glagoljaška 27, Vinkovci
tel.: 032 338 425; fax 032 344 034
e mail: visit@vukovar-srijem.eu
turisticka-zajednica@vk.t-com.hr
www.visitvukovar-srijem.com

Turistička zajednica grada Vukovara
J. J. Strossmayera 15, Vukovar
tel.: 032 442 889
fax: 032 442 890
e mail: tz-vukovar@vu.t-com.hr
www.turizamvukovar.hr

Turistička zajednica grada Vinkovaca
Trg bana Josipa Šokčevića 3, Vinkovci
tel./fax: 032 334 653
e mail: info@tz-vinkovci.hr
www.tz-vinkovci.hr

Turistička zajednica grada Iloka
Trg sv. Ivana Kapistrana 5, Ilok
tel.: 032 590 020; fax 032 592 966
e mail: tourismilok@gmail.com
www.turizamilok.hr

Turistička zajednica grada Županja
Veliki kraj 66, Županja
tel./fax: 032 832 711
e mail: tz-zupanja@vk.t-com.hr
www.tz-zupanja.hr

Turistička zajednica općine Nijemci
Trg kralja Tomislava 6, Nijemci
tel.: 032 280 376
e-mail: turistickazajednicaon@gmail.com
www.tz-opcinanijemci.hr

Impressum:

Izdavač: **Turistička zajednica Vukovarsko-srijemske županije**

Za izdavača: **Božo Galić**, dipl. ing.

Urednica: **Rujana Bušić Srpak**, dipl.polit.

Tekstovi: **Željka Klemenčić**

Fotografije: **Romulić & Stojčić**
Sanja Mijac

Grafičko oblikovanje: **Romulić & Stojčić**

Lektura: **Višnja Sorčik**, prof.

Prijevod: **Traducta**

Tisak: **Printera Grupa d.o.o.**

Prosinac, 2017.

Recepti: **Udruga kuhara Vukovarsko-srijemske županije**

Recepti pripremani u objektima:

Restoran "Aquarius", Bošnjaci
Hotel "Dunav", Ilok
Restoran "Orion", Vinkovci

Zahvaljujemo na potpori **Hotelu "Slavonija", Vinkovci**.

Materijal izdan uz potporu:

Hrvatske turističke zajednice
Vukovarsko-srijemske županije



TOURIST BOARD
OF THE VUKOVAR-SRIJEM COUNTY





TURISTIČKA ZAJEDNICA
VUKOVARSKO-SRIJEMSKJE ŽUPANIJE