

HERCEGOVAC U MEĐIMURJU: Grah s mlijekom i mostarska zeljanica

Objavio **Igor Zovko** - 24. studenoga 2024.



Foto: Igor Zovko |

PLIVAO NIZ NERETVU, ISPLIVAO MED DRAVOM MUROM: Međimurci su kroz stoljeća iskorištavali namirnice kao i svi drugi. Ne možeš nešto skuhati ako ti ne raste u zemlji ili ne trči po dvorištu

Piše: **Igor Zovko**

Reci mi što jedeš i reći ću ti tko si, misao je koju pripisuju različitim autorima, od japanskih filozofa, do mudraca drevnih indijskih Veda (knjiga znanja). No to je otrcana fraza u kulinarstvu koja se ne može primijeniti u svakoj regiji, kontinentu i načinu života. Dakle Inuiti su tuljani jer jedu uglavnom tuljane?



Falkensteiner Black Friday ponuda

Falkensteiner Premium Camping Zadar

Rezerviraj odmah



Falkensteiner Black Friday ponuda

Falkensteiner Hotel Park Punat

Rezerviraj odmah

X
Štund...
...
...

Uhvatio sam sebe kako zamišljam, primjerice, polarnu papriku, ima bijelo krzno, pa bih je morao prvo oderati, očerupati, da bih je napunio mesom. Futrovana paprika – svašta!



Foto: Igor Zovko | Krumpiruša

Sushi i 'langoshi'

Tako je s hranom. Ljudi su jeli ono što su mogli ubrati, uloviti, a kasnije i uzgojiti, ovisno o podneblju, naravno. Razvojem civilizacija, mijenjali su se recepti, utjecaj raznih povijesnih i prirodnih okolnosti, dovelo je do toga da danas mlade Međimurke radije jedu sushi, nego langoše, obične duge uštipke, uglavnom zašećerene, koje Slavonci zovu "poderane gaće". I to je prirodno.

Sir iz mijeha i pole

Foto: Igor Zovko | Pole sa špekom

Kako sam odgojen i odrastao u podneblju koje baš i nije obilovalo svakojakim blagodatima, jer kruh nigdje ne visi o drači, ipak na nepromijenjenom okusu djetinjstva, toplih kifli, domaćeg kruha, sira iz mijeha, pa grabancijaša, mlada kajmaka, pola od krumpira sa sirom i špekom, raštike, kalje, pastirve, smokava, šipaka, trešanja, marelica...Uvijek i svuda jelo se što je podneblje davalo i što je rađalo na zemlji ili kršu.

Neću ribu, hoću sendvič

Svojedobno sam, radeći na trajektu na sjevernom Jadranu, toliko jeo ribljih i morskih specijaliteta, koje su brodske kuhari spravljali po receptima svojih nona (baka), da sam na vezu jednog proljetnog jutra U Rapcu, u obližnjem dućanu, kupio pola kruha, 30 deka parizera, pola litre kefira, Alan Ford i sjeo na gornju palubu, doručkovao taj zidarski sendvič i čitao zgode i nezgode glasovite skupine tajnih agenata TNT i bome osladio svoje brke. Takva riblja i jela od morskih plodova i povrća kasnije nisam jeo ni u jednom restoranu.

I pizza je sirotinjsko jelo

svoju su kuhinju, baziranu na svemu što su imali i mogli uzgojiti, pretvoriti u svjetski brend. I neka su. Oni su mene naučili da se umak pomiješa s paštom, da pašta upije umak, a ja sam njima napravio gulaš (od riječi čoban, dakle čobanac), da su opali ispod stola. Tada smo ih "natamburali" u nogometu na Siciliji, pa sam ih utješio hranom.

Žablji bataci u Čakovcu

U Međimurju, u Čakovcu, još za mojeg prvog susreta s ovim predivnim podnebljem, naišao sam na jedan od malih buffeta, u čijoj sam ponudi vidio žablje krake, specijalitet kojeg se veže uglavnom za dolinu Neretve i cetinski kraj. Ah, te predrasude. S vremenom sam jeo u gotovo svakom restoranu u Čakovcu, pa i u Prelogu. Hrana je, nema što, bila ukusna, a usluga na razini.

Težak život

No, što je to što Međimurci vole jesti i kako su jeli ovdašnji stari?

– Ovaj kraj je, zapravo, uvijek jako teško živio – govori mi gospođa Biserka, Čakovčanka koja uživa spremati svakojaka jela i slastice za obitelj i prijatelje.

– Kako, pa bogata zemlja, klima vam je povoljna? – upitah.

– Je, ali ljudi nisu imali puno stoke, konkretno krava ili volova, pa nisu baš ni puno zemlje mogli obraditi.

Uglavnom, ishrana se bazirala na kukuruzu, od čega su pravili i kruh, žganci, mlijeko, vrhnje, kosana slanina, grah, mahune, pa trganci, zelje, pileтина... – pripovijeda mi Biserka stare kulinarske navade Međimurja.

Foto: Igor Zovko | Trganci (sa zeljem)

Sve što treba tijelu

To su jednostavna, ali ukusna jela, koja su seljacima na poljima davali dovoljno kalorija da izdrže naporan rad. I Zrinski su svoju vojsku hranili kiselom repom, grahom ili kiselim zeljem s mesom. Dobili bi sve nutritivne vrijednosti za naporne hodnje bitke.

Moj pretepeni grah

Foto: Igor Zovko | Pretepeni grah

Ja sam, pak, po prvi puta po Biserkinim uputama slavao pretepeni grah.

koji ne idu kobasice, ni luk, ni mrkva, niti špek. Uz pretepeni grah, posluži se luk raskrižan na četvere. Gospođa Biserka je probala i rekla – to je to.

Nije samo grah pretepeni, tako spravljaaju i mahune, krumpir...

Zeljanica zahvalnosti

U znak zahvalnosti, iznenadio sam ih – sirnicom, krumpirušom i zeljanicom.

Foto: Igor Zovko | Pola sirnica, pola zeljanica

Kore su bile kupovne, rastopio sam maslac u posudici s vodom, četkicom premazao donji dio kore, izmiješao kilogram svježeg sira, dva jaja, i oko kilograma špinata, pola prstohvata soli i malo po malo smotao kore i posčožio u pleh, kojeg sam prethodno namazao kistom onom otopinom vode i maslaca, da se kore ne lijepe. Stavio u pećnicu na oko 200 stupnjeva, i uz nadgledanje pekao dok se kore nisu lijepo pozlatile. Nakon toga, izvadio sam pleh, da se pita odmori. Kore treba poškropiti vodom da omekšaju. E tu je trik – kore ne bi trebale biti prhke, ali ni premekane da budu gnjecave.

Liječi betežna usta

- Valja li – upitah.
 - Odlična, Zovko – rekli su mi ubijeni od zeljanice.
 - Bil' je betežna usta jela – pitah.
 - Bog i bogme – rekoše mi uživajući u mojoj zeljanici. (Bog i bogme nije psovka, ne nešto kao potvrda, nešto kao tako je i Bog, op.a.)
 - Molim 20 eura, smjena mi završava, pa da naplatim – našalih se.
 - Kakših 20 eura – negodujući rekoše uz smijeh mojoj fori.
- Već me pitaju kad ću opet praviti pite.

Specijaliteti Međimurja

Međimurska kuhinja, naravno, odraz je stoljećima dugih navada života, što od potrebe, što od mašte da se spremi jelo od dostupnih namirnica na druge načine i s drugim okusima. Neizostavna je, naravno, prežgana juha s jajima, od brašna, malo crvene paprike, jaja i začina, a slična joj je i pretepena juha. Liječi sve prehlade, ubija beštije, "štono riječ".

Od juha tu su i čičkova te kisela juha, potom juha od vrganja s hajdinskom (heljdinom) kašom.

Glavna jela su također zanimljiva. Meso z tiblice, tradicionalno je jelo od svinjskog mesa (but, kare, plečka i sl.), "slaníne" (kosana svinjska mast), začina...potom čurle (krvavice) s raznim prilozima, temfanje, mesno jelo u saftu od piletine (ili druge vrste mesa), masti, brašna, kiselog vrhnja, luka, začina, pa pečenje v rečici – jelo od svinjskog filea, masti, senfa, češnjaka, limuna, soli, papra, rečica (mrežica)...



Foto: Igor Zovko | Orehnjača

Naravno, bez purice s mlincima nema ništa. Ili boca i nadboca (bataka i zanatska), a od deserta, desertirati treba s čuvenom Međimurskom gibanicom, kolačem od lisnatog tijesta i četveroslojnog nadjeva od svježeg sira, jabuka, oraha i maka..., potom langoši, orehnjače, makovnjače...

Začini života

Međimursku kuhinju otkrivaju amaterski i profesionalni kuhari, i tko zna što će će vrijedne ruke i istančani okusni pupoljci sve sljubiti. Jede se u Međimurju razna hrana, naravno.

Tako smo ja, Slavonac i Međimurac Žiga završili kod Pere u Nedelišću na kestenima i polama sa špekrom u pećnici od peći na drva.

Osobno, sjećam se riječi jednog kuhara koji mi je pojednostavio kuhanje: Zovko, sve ti je u začinima. Ne vrijedi ti ni najbolji komad mesa, ako ga ne začiniš. Tako je i sa životom.

-- --

Tekst je objavljen u sklopu projekta poticanja novinarske izvrsnosti Agencije za elektroničke medije



[Privacy and cookie settings](#)

Managed by Google. Complies with IAB TCF. CMP ID: 300

