

BRODET, BUZARA i GREGADA



ZLATAN NADVORNIK



ZLATAN NADVORNIK

BRODET, BUZARA i GREGADA

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2017.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio teksta ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-617; 09-748, 09 – 1197 i 09-3224/12.

BRODET, BUZARA i GREGADA je sastavni dio knjige **HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA**

BRODET



Posuda (teća) od zemlje za brudet





Najgustožiji je brudet kuhan u lopižu, ka na kominu pomalo krčmori, dokle mu se juha ne skunšuma

Svaku spizu ki bimo kuhali na brudet, prija bi dobro sfrižili, puno je tako gustožije

(sfrižiti – ispirjati)

Hljandrovina, to će reći: pas, maška, raža, kolumbul i drugo, idu se lešo i na brudet, ali bolje ih je sušiti, unda svaka ima drugačiji gušt

Koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta

Brodet (brudet, brujet) - jelo koje se toliko udomaćilo na našoj obali i postalo svojevrsan specijalitet, ima i zamršenu povijest. Početak bi možda mogao biti u talijanskoj *krušnoj juhi* - *brodo lungo* – tanka juha (za nju se smatra da je jedna od prvih europskih juha), da bi se dogodio kuriozitet i prvotni naziv za krušnu juhu dobio posve drugi smisao – jušno jelo od stanovnika mora.

U knjizi Luigi Miootta *Vocabolario del dialetto veneto-dalmata* pod pojmom *broeto* na više od jedne stranice razglaba se o vrstama brodeta prekojadranskih susjeda (misli se na stanovnike našeg djela Jadrana). Jelo - *Broeto di Pesce alla caorlotta* - pripremljeno u Veneciji i u obližnjim ribarskim mjestima Caprle i Chioggia, ali i na brodu (čamcu), u zemljanom loncu na ugljenu. Obavezni prilog je palenta.



Ovo jelo, koje se izborilo za svoje mjesto i u profinjenom kulinarstvu, ima svoju osnovu u pučkoj priobalnoj kuhinji. Grubi opis jela: *riblja juha priređena kao gulaš, pripremljena na kvasini (vinskom octu), maslinovom ulju i malo vode. Od začina dodaju se luk, češnjak, peršin sol, papar, vino i prošek, a posuda (teća) za pripremanje:*

Teća za brujet triba bit šta šira i šta plića.

Koliko ima ribarskih mjesta toliko ima i naputaka za brodet, za osnovnu namirnicu koriste se sve ribe kao i svi „plodovi mora“, koji se uvijek nalaze nadohvat ruke. Npr. - *murterski brudet* radi se prvenstveno od ugora i druge ribe ili od jastoga i grmalja; *stonski* od suhих srdelica,

<i>Sjeverno jadranski kuhari</i> prvo popržiti pobrašnjenu ribu i nastaviti kuhati u vinskom (ponekad octenom umaku)
<i>na srednjem Jadranu</i> , pogotovo u zadarskom akvatoriju posložiti će sve uglavnom na hladno, često i s ploškama krumpir
<i>Srednje dalmatinski otoci – Hvar, Brač, Vis i Korčulu</i> – neka druga priča a idući južnije od Dubrovnika, treća, možda i četvrta...

Brodet je oduvijek bio prava mornarska, ribarska, a i težačka spiza. Ljudi bi radili na moru ili oko polja, stavili bi ga kuhati i ubrzo bi bio gotov. Svi su se sastojci stavljali na hladno, koji bi se put teća u kojoj se kuha potresla i sve bi bilo učas gotovo. Danas kao prilog, uglavnom, ide pura, a stari viški ribari, kad bi išli loviti na Palagružu, za prilog bi stavljali *komiški kolač*, odnosno ondašnji okrugli pšenični kruh, tj. male okrugle pogače – *koloce* (okrugli kolač – kruh težine oko 15 dag koji se sušio u peći i stavljao u *barile* (bačve). Takvi kolači mogli su dugo trajati a omekšavali bi se u kuhanoj hrani ili vinu

Za jematve (berbe) u 10. mjesecu bi se tradicionalno pravio brudet od gira ili incuna. Na otocima su se u brudete dodavale trave i divlji luk. Jeo se i u siromašnim ribarskim i bogatim vlastelinskim kućama, a cijena je određivala od koje će ribe biti. „Sirotinjski“ se radio od gira, incuna, miješane male ribe, najčešće one koja se nije prodala, a kod „bogatuna“ u brudetu su bili zubaci, jastozi, škarpine.

Način pripreme, da se sve namirnice slože jedna na drugu, i da se sve zajedno „krčka“ u „lopiži“, „bruncinu“ (lonac za ognjište), „teći“ (plitki lonac) ili u zemljanoj posudi (kaže se da je brodet najbolji i najtečniji u njoj), govori nam i o tome da su se obavljali i drugi poslovi dok se jelo termički obrađivalo. Više vrsta ribe daju tečniji i bolji brodet. U načelu se na 1 kg ribe koristi 2,5 dl maslinova ulja i bljedo zapržena 1 glavica luka.

Karakterističan način pripreme (ribarski) „sve na ledeno“, što znači da se sav sadržaj stavlja odjednom bez prethodnog pirjanja luka ili - sačuvaj bože - ribe, zvuči jednostavno, ali na kraju je jelo izvrsno - onako kako ga samo sladokusci mogu i poželjeti, sa svim mirisima i okusima svježih riba i ostalih plodova mora. Kod kuhanja se ne miješa, nego se posuda samo protrese (da se riba ne raspadne). Brodet ne smije biti ni jušan ni gust. Jede se hladan i topao s kruhom (crnim domaćim) ili žgancima (purom, palentom) - nekad jednim od glavnih jela sirotinje.

Meso *plave ribe* malo je kiselije od mesa bijele ribe, u brudet s plavom ribom ne smije se izdašno dodavati kvasine ili rajčice. Umak mora biti izdašan, gust i krepak.

Brudet od bijele ribe bit će ukusniji ako se u lonac nađu barem tri vrste, od čega jedna svakako treba biti ugor koji će umaku dati potrebnu masnoću.

U mjestu Kominu, na Neretvi, brodet se poslužuju na „neuobičajeniji način“ za sve osim domaćih:

- na stol se postavi, umjesto stolnjaka i pribora, opran šaš iz rijeke, iz bruncina gdje se brodet (brudet) pripremio prvo se izlije juha u *šešulu* (šešula; paljak, palj, ispolac, drvena lopatica za izbacivanje vode iz čamca), jednu, dvije ili više, ovisi koliko ima juhe (toća) a riba se istrese na šaš. Na kraju se doda samo domaći kruh i domaće vino, jer riba mora i po treći put plivati (voda, ulje, vino).

Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedvala“

(degušto: ukusno, slasno)

„**Slijepi brodet**“ - radi se sa svim sastojcima osim ribe ili plodova mora, obično se radio kad nije bilo ni jednog ni drugog.

Brodet od morskih kamenčića; „**Brudet od kamena**“ - radili su ga ribari kad nisu ulovili ribu. Uzeli su morske kamenčiće, plivačiće, i stavili u morsku vodu zajedno s krumpirom. Kad je voda prokuhala, kamenčiće su izvadili (puni su planktona i bogati bjelančevinama), u tanjur su stavili kriške kruha i odozgo prelili dobiveni sok s krumpirom. Da bi sve bilo još bolje ubacili su u lonac po koji „prilipak“. None iz sela nad Bakrom, odlazile su po „morski kamik“ u Bakar i birale takav na kojem je bilo i morske trave, da bi „brudit“ bio bolji.

None (bake) kažu:

za brujet je najbitnije da se barem sat prije kuhanja riba izmiješa sa svim dodacima, osim vode. Mora se staviti kumpir (krumpir), kapula (luk) papar, sol, peršin, crvena paprika i maslinovo ulje. Tako riba polako upija sve te okuse. Potom se dva-tri puta dobro promiša i tek onda ulije voda, ali ne bili kako, nego sa strane teće (posude), da ne bi slučajno isprala ulje s ribe. Kad se na kraju ulije voda, teća se samo malo zavrti i stavi se kuhati. I više nema diranja. Svaki brujet ako malo ne zagori ne valja. Kad kumpir malo uvati to daje aromu. Kada se kuha

ostavi se da kumpir doli malo uvati, a posli ga se odigne pinjurom (vilicom) i bude ka bombon.

None iz Bakra kažu: za učinit dobar brudit treba četiri vrste ribe: šrpina, malo lignja, jedna šaka očišćenih dagnji, i ako je nekoliko mićih škampići i to bilo dosti. To se lipo očisti, razriže na vele fete, posoli, popruga. Posebno va padelu va koj ćeš delat brudit staviš puno kapule, pirjaš na pol običnoga, pol maslinova ulja, doklen ne postane staklena. Onda dodaš celu glavicu česna i to se poklopi, pa opet pirja, zaliješ z teplun vodun, kuliko računaš da ti treba, staviš peršina, soli i papra, sled crvene paprike, ki će pomidor, a ki salsu aš je manje kisela nego pelati i na kraju liješ črnoga vina. Bolje črno nego belo jer je belo kiselije, ma ki voli kiselo more i belo. Stari su stavljali i octa. Treba paziti da se stavi koliko vode, toliko vina. Kad je sve to odbavljeno, pirjano, na se to položiš onu ribu, pa se to se skupa kuha, recimo dvadesetpet minuti. Ma moraš dok se kuha z vrimenta na vrime potresati. I to vam je mudrost. Kako brodit ni brodit bez palente, ćeš kompirice, ćeš golicе, i to napraviš pa si kompletan

„Nagustožiji je brudet ka se vrže dobrin ljutice“

(Ljutak, ljutica; divlji šipak, mogranj, nar)

Ovčica je posebno tražena za *miješani brodeto* od više vrsti riba.

U nekim naputcima preporučuje se ribu prije pripreme za brodet obraditi brašnom, tj. pobrašnjenu popržiti (da se meso ribe ne raspadne tijekom kuhanja). Stari naputci ne poznaje „ribu u odijelu“ kako bi rekli „none“.

„Vrži kapulu frižiti, učiniti ćemo brudet o mišancije rib“

(frižiti: pirjati, dinstati)

Jela koja su osmišljena na otoku Murteru od ribara koji su ribari oko Kornata, čiji su vlasnici, sastavili su i redosljed riba za pojedina jela:

arbun	<i>može se peć ili na brujet, najbolji u proljeće</i>
cipal	<i>meni može jedino s gradela, netko ga stavlja i u brujet ali u proljeće i jesen</i>
girica	<i>pržit ili peć (ako je veća), proljeće i jesen</i>
glavoč	<i>brujet ili pečenje, jesen</i>
grdobina	<i>odlična, treba je ogulit cijelu, savršena na brujet, može se pohat, cilu godinu</i>
kanjac	<i>najbolji za juhu, cilu godinu</i>
komarča (orada)	<i>odlična za peći ili kuhati, cilu godinu</i>
lubin	<i>odličan za peći, ljeto</i>
list (švoj)	<i>široka, tanka riba, najčešće se prži proljeće ili jesen</i>
mol	<i>juha, juha, juha i mol lešo (zalit uljem, sol, papar, češnjak i peršin), zimska riba (ali valja cilu godinu)</i>
očada (ušata)	<i>brujet, veća za peći, cilu godinu</i>
pauk	<i>juha ili brujet, oprez kod čišćenja, otrovan, proljeće</i>
šampjer (kovač)	<i>car od riba, preukusan - peći, kuhati ili na brujet, cilu godinu</i>
tunj	<i>odličan (ali težak za želudac!), može se peći, marinirati, konzervirati u ulje, proljeće do jeseni</i>
trlja (barbun)	<i>favorit, najbolja pečena, zimska riba</i>
ugor	<i>sočan i dobar cijelu godinu, brujet je favorit - glavu od ugora možete zamrzniti pa ubaciti u brujet od lošije ribe za začini</i>
zubatac	<i>za mnoge kralj riba, dosta skup, najčešće se peče a može i na brujet</i>

Brujet na mornarski

Sastojci: 1 kg riba (škarpina, ugor, kirnja i dr.), 2 dl maslinova ulja, 50 dag luka, 1 glavica češnjaka, 50 dag oguljenih rajčice, 3 dl kvasine, sol, papar, 2 dl bijelog vina, lišće peršina.

Na ulju zažutite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak i rajčice, prokuhajte s kvasinom. Na to dodajte očišćene i narezane ribe, posolite, popaprite, zalijte vinom, dodajte nasjeckani peršin. Kuhajte 15 minuta na što jačoj vatri, onda smanjite i skuhajte do kraja da sve omekša.

Pašta-fažol na brodet (po domaćem: *fižol i maništra na brujet*)

Sastojci za *pašta-fažol*: 10 dag graha, 2 lista lovora, 2 mrkve, 2 grančice seleno (peršina), 1 glavica kapule (crvenog luka), 20 dag kratkih makarona, sol, papar.

Za brudet: 25 dag grdobine, 25 dag fileta ugora (možete zamijeniti s osličem), 8 velikih škampi, 10 dag očišćenih repova kozica, 20 dag dagnji, 75 dag zrelih rajčica, 1 glavica luka, 4 češnja češnjaka, 1,5 dl maslinova ulja, 0,5 dl kvasine (vinski ocat), ½ vezice peršina, 1 peperončino (ljuta papričica), po 1 grančica bosiljka i ružmarina, malo brašna, žličica šećera, sol, papar.

Dan prije namočite grah. Kuhajte ga oko 1 sat u vodi sa cijelom mrkvom, selenom, lukom i lovrom (umjesto graha možete uzeti i mladi bob, starijem bobu potrebno je prije skinuti debelu opnu).

U velikoj „teći“ (tavi) na maslinovom ulju zažutite kosani luk i češnjak. Dodajte pobrašnjene filete grdobine i ugora, te ih lagano ispržite. Ribu prelijte kvasinom i pirjajte da kvasina ispari. Dodajte oguljene, lagano „pofurene“ (blanširane) i nasjeckane rajčice, te kuhajte desetak minuta. Ako je prekiselo dodajte malo šećera, sol i papra. Prokuhajte i na kraju dodajte peperončino i ružmarin. Kuhajte 5 minuta, dodajte grah i dagnje, i kuhajte sve zajedno još petnaestak minuta. Dodajte očišćene repove kozica i unaprijed skuhane makarone (malo tvrđe, al dente). Sve skupa kuhajte još 2-3 minute, skinite s vatre, pospite kosanim peršinom i bosiljkom.

Brujet sa pašta fažolom



Sastojci: 1,2 kg ribe, 20 dag fažola (graha), 40 dag luka, 4 rajčice, 1,5 dl maslinova ulja, malo kvasine (vinskog octa), malo umaka od rajčice, ½ vezice (struka) peršina, 2 dl prošeka, 10 dag kosanih rajčica iz konšerve (konzerve), papar, sol.

Luk narežite na rezance, stavite ga na vruće ulje, malo posolite i popržite do zlatnožute boje. Dodajte rajčice kojima ste ogulili koru, odstranili sjemenke i izrezali na kocke. Sve zajedno propirjajte. Očišćenu, oprani i osušenu ribu narežite na komade i primiješajte pirjanom povrću. Podlijte prošekom uz dodatak malo vinskog octa (kvasine) i umaka od rajčice. Sve kukajte oko 25-30 minuta. Pred kraj dodajte kuhanu tjesteninu (krpice ili neke u drugu kraćeg oblika) i kuhani grah. Začinite ako treba.

Bakalar na brodet

Sastojci: 1 bakalar, 2,5 dl maslinova ulja, 2 luka, 1 žlica pirea od rajčice, 1 mala žlica meda, krumpir.

Prije pripreme jela bakalar držite u vodi dva dana da omekša. Izrežite, nakon omekšavanje, na male komadiće i očistite od kosti. U posudu stavite ulje i luk izrezan na listiće. Kad luk požuti, uklonite s vatre i slažite redove bakalara i krumpira izrezanog na ploške. Dodajte vode toliko da sve prekrije kao i žlicu rajčice, naglo zakuhajte jednom do dva put i kuhajte dalje na laganoj vatri oko 1,5 sat. Tijekom kuhanja možete stavite med, kako bi mu oduzeli jačinu i slanost. Jelo ne miješajte, nego posudu povremeno protresite. Kad je gotovo, pustite da malo odstoji i poslužite.

Suprotno uvriježenom mišljenju kako se med upotrebljava samo za pripremu kolača i slastica, ovo je jedan od starih naputaka koji to opovrgava, kao što se u restoranima sve više nude stari naputci s jelima u koje se dodaje med.

Postoje neka pravila kojih se treba pridržavati; u jela ili umake s jačom aromom, stavlja se med od kestena ili med od bagrema. Jela s medom ne pripremaju se na većoj temperaturi od 45 stupnjeva, jer se gubi mnoštvo njegovih ljekovitih svojstava.

U pripremi ne smije se pretjerivati ni s jednim sastojkom, kako bi se što bolje očuvala autentična aroma.

Brodet bokeljski

Sastojci: 1 kg ribe, 2,5 dl maslinova ulja, 3 veća luka, 5 -6 češnjeva češnjaka, lišće peršina, 1 žlica brašna, 1 žlica vruće vode, 1 čaša bijelog vina, 5 - 6 usitnjenih rajčica ili 1 žlica pirea od rajčice, 2 lista lovora, papar.

Ribu očistite, na ulju zažutite luk izrezan na kolute i dodajte češnjak u češnjevima, nasjeckan peršin, brašno da sve požuti. Zalijte vodom i vinom, dodajte rajčice, lovor i papar. Prokuhajte oko pola sata. Procijedite, stavite u dobiveni umak ribu i kuhajte na laganoj vatri jedan sat. Uz ribu se obično dodaju lignje prethodno ispržene na ulju.

Brodet od grdobine

Sastojci: grdobina, 6 žlica ulja, 1 glavica luka, 2 režnja češnjaka, lišće peršina (petrosimula), 2 - 3 protisnute rajčice, 1 žlica pirea od rajčice, sol, papar, kvasina.

Grdobinu očistite, odrežite rep, peraje i bodljikavu gubicu, i izrežite na komade. Na ulju zapržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak i peršin, rajčice i pire. Pustite da malo provre, dodajte meso ribe i na suho malo zažutite. Dolijte vodu da pokrije ribu, posolite, popaprite i kuhajte na laganoj vatri oko jedan sat. Ne miješajte nego samo posudu protresite. Po želji možete dodati malo kvasine.

„Petrosimul je začimba ka gre na sve: ćeš ribu peći, lešati oli brudet, ne moreš prez njega, a meso: ćeš putač, umido, pašticadu, jopet ne moreš prez njega. A falšu juhu, a pešt, a bakalar? Ajde sadi petrosimul, ka imaš di“
(petrosimul: peršin)

Brodet od skuša

Sastojci: 1 kg skuša, 4 dl maslinova ulja, 2 dl običnog ulja, glavicu luka, 2 žlice pirea od rajčice, 1 dl kvasine, brašno, sol.

Skuše očistite pa ih položite na dasku da se voda ocijedi. U tavi zagrijte 4 dl ulja, a ribe rasječene napola uvaljajte u brašno i ispržite na ulju. U većoj posudi, na 2 dl ulja pirjajte nasjeckani luk dok ne porumeni. Prženom luku dodajte 2 žlice pirea od rajčice i kvasinu te poklopljeno kuhajte na laganoj vatri. Zatim stavite ribe, dolijte vode toliko da riba pliva, posolite i ostavite da se kuha na laganoj vatri oko 45 minuta.

Brodet od srdelica



Sastojci: 60-70 dag srdela, 0,5 kg rajčica (ili pelata), 1 kg kapule (luka), 3-4 češnja češnjaka, maslinovo ulje, oštro brašno, 1 dl bijelog vina, lovorov list, riblji temeljac, lišće peršina, papar, sol.

Na zagrijanom ulju popržite sitno kosanu kapulu do zlatnožute boje. Dodajte kosani češnjak i usitnjenu rajčicu kojoj ste ogulili kožicu. Podlijte bijelim vinom

te postupno dodavajte riblji temeljac. Posolite, popaprite umiješajte kosano lišće peršina i kuhajte 20 - 30 minuta. Srdelice očistite, uvaljajte u brašno i ispržite na zagrijanom ulju. Izvadite srdelice te dodajte u kuhanu mješavinu. Poslužite s palentom (purom, žgancima).

 Brujet, brudet, možete pripremiti i od nepoprženih srdelica u brašnu. Očistite ih od glave i utrobe, stavite u kuhanu mješavinu i kuhajte dok ne omekšaju.

tajne <i>brudetića</i> od <i>srdela</i>	na maslinovu ulju popržite barem pola kilograma rezanog luka na listiće, usitnjenog češnjaka i jednu mrkvu narezanu na fetice. Kada zažuti dodajte dvije velike rajčice (pome) narezane na kockice, malo poma pelata iz konzerve i deci bijelog vina. Lagano prokuhajte. Oko dvadesetak očišćenih srdela popržite na maslinovu ulju, ocijedite, dodajte pripremljeni umak, pet-šest repa kozica, jedna šaka očišćenih dagnja. Kuhajte sve zajedno pet minuta i poslužite s lešo krumpirom ili zapečenom purom
---	---

Brodet od ugora (naputak iz mjesta Vrana, na Vranskom jezeru)

Uzmite vrlo malo ulja, 2-3 žlice na 1 kg ribe. Blijedo zažutite (*zazlatite*) 1 glavicu luka izrezanog na listiće, dodajte ugora, kojeg ste prethodno malo zaprži sa svim strana. Maknite s vatre, dodajte nekoliko listova peršina i 3-4 češnja isjeckana češnjaka, posolite, zapaprite i dodajte žlicu pirea od rajčice (u doba rajčica, dodajte 2-3 kosane mesnate rajčice), te nekoliko žlica kvasine (vinski ocat) i vode da riba bude pokrivena. Stavite na jaku vatru da naglo provrije, ostavite još 1,5 sat kuhati na sasvim laganoj vatri. Ako je premasno, skinite s površine masnoću. Najbolje je s ovim umakom poslužiti tvrdo kuhanu puru ili politu kuhanu blitvu.

 Umjesto ugora možete koristiti jegulju, ugor ima masnije meso od jegulje.

Brodet na šibenski način

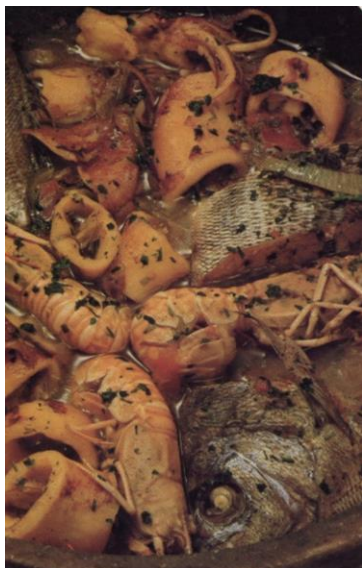
Sastojci: 1 kg miješane bijele ribe, 0,5 kg luka, 3 režnja češnjaka, peršin, 0,5 kg rajčice ili žlica pirea od rajčice, 2 dl maslinovog ulja ili miješanog, 2 žlice vinskog octa (kvasine).

U zemljanu posudu, a može biti i emajlirana, stavite ulje, tanko na kolute narezani luk da pokrije dno, dodajte preko toga izrezane rajčice i na to složite ribu (koja je prije toga očišćena), dodajte oljušteni češnjak, sol, papar, nasjeckani peršin, ocat, dolijte vode da pokrije ribu. Kuhajte na jakoj vatri dok ne zavre, a zatim na laganoj vatri pustite da krčka, bez miješanja. Posudu samo protresite s vremena na vrijeme. Petnaestak minuta prije nego što je riba kuhana (oko jedan sat kuhanja) složite na vrh kratke makarone (10-15 dag). Bez tijesta može se jesti toplo i hladno, uz palentu.

Rak „babica“ nije rijetka lovina Prukljanskog jezera koji se priprema na jednostavni način. Očisti se od trave „mahovina“ i ispeče na gradelama (kao škamp). Kuhano meso u zatvorenom oklopu ima izvanredan okus, zato da ga češće stavljaju u brodet i kuhaju s ribom. Kad je kuhan otvara se oklop i u brodet dodaju komadići mesa i sok. Brudet obogaćen babicom ne smije se soliti jer je babica slana sama po sebi. Babica se u brudet može dodati i tako da se kuha u vodi, a zatim se dobivenom juhom podlijeva brudet te uz ribu dodaje i meso raka. Na taj način okus brudeta je nešto blaži, ali pet nezaboravan.

Na obližnjem otoku Krapnju redovito brudet obogaćuju vodom u kojoj je kuhan jastog, hlap ili mali obalni rak *gambor*.

Ribarski brodet



Sastojci: 2 kg riba i to više vrsta, većih i manjih (škarpina, manji zubatac, lubin, kovač, ugor, šarga, tuna, kanjac, škarpunić i jeguljica), 2 dl maslinovog ulja, 1 oveća glavica luka, nekoliko češnjeva češnjaka, 4 zrele tvrde rajčice, sol i papar.

Uzmite dublju zemljanu posudu, jer je u njoj brodet najboljeg okusa. Kao zamjena može poslužiti i kotlić obješen iznad vatre. Luk izrežite na kolutiće, rajčicu na komade, češnjak usitnite i sve sastojke zajedno s očišćenom ribom prekrijte čistom hladnom morskom vodom. Sastojke stavljajte jedan na drugi, bez miješanja. Posolite i obilno popaprite. Zakuhajte sadržaj posude na jakoj vatri, a potom kuhajte na tihoj vatri, još oko sat vremena. Posuda ne smije biti zatvorena, a dok se kuha, posudu treba nekoliko puta pažljivo protresti.

Hlap na brudet (brujet)

Kosani luk zažutite na ugrijanom maslinovom ulju, dodajte kosani peršin, oguljene usitnjene rajčice (ili pelate). Pirjajte dok se sve ne pretvori u gustu smjesu. U umak dodajte komade rasječenog i kuhanog hlapa, sve malo popirjajte i kad pusti malo soka podlijte s malo bijelog vina i vrlo malo prošeka. Ostavite da sve zajedno lagano pirja oko jedan sat. Začinite kosanom metvicom, posolite, popaprite prema ukusu i poslužite s purom.

Brodet od kosmelja

Sastojci: 0,5 kg rakova, maslinovo ulje, mala glavica luka, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, 1 žlica pirea od rajčice, papar, riblji temeljac.

Očišćene rakove stavite u nižu posudu zajedno s narezanim lukom na listiće, nasjeckanim češnjakom, pireom od rajčice, paprom i temeljcem. Temeljac napravite tako da 0,5 kg ribe skuhate u ne previše vode. Kad je riba kuhana procijedite i pustite da odstoji. Kuhane rakove pustite da odstoje i poslužite s palentom.

Brodet od periske (lostura)

Sastojci: 20 periski, 2,5 dl maslinova ulja, 1 luk, 5 - 6 češnjeva češnjaka, lišće peršina, 1 žlica pirea od rajčice, 2 - 3 žlice kvasine, sol.

Iz periske izvadite sve crno među mesom, „papar“ (koji daje gorčinu) kako to zovu ribari i crviće koji se ponekad znaju naći. Operite u više voda i dobro ocijedite da se odstrani sluz i pijesak. Na ulju zapržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak i peršin, meso periske i pirajte podlijevajući s malo vode. Dodajte i pire od rajčice. Pirajte oko jedan sat, jer je meso dosta tvrdo. Pri kraju dodajte 2 žlice kvasine. Ako umjesto pirea koristite svježije rajčice (oko 5 rajčica) tada ne dodajete kvasinu. Prije priređivanja dobro je periske prokuhati u moru, kako se to nekad radilo.

Upozorenje: ovo staro jelo danas se ne smije priređivati jer su periske zakonom zaštićene i ne smiju se vaditi.

„Triba znati losturu ćapati. Triba je znati očistiti i parićati i papra ne mećati, ko ćeš u brudet u guštati“

Istarski brodet



Sastojci: riba od dna: 50 dag škarpine, 50 dag ugora, 50 dag ili jedna cijela glava rošpe (grdobina), 3-4 manje sipe ili lignje (20 dag), obavezno grancipor (rakovica), i 2-3 škampa, maslinovo ulje, luk, češnjak, lovor, lišće peršina, svježa rajčica, malo brašna, 1,5 – 2 dl suhog bijelog vina.

Ribu dobro očistite, a ako je veća izrežite je na komade. Lignje i sipe očistite i narežite na komade veličine zalogaja. Ribu uvaljajte u brašno i naglo je popržite na vrelom ulju i odložite je na topli poslužavnik. Usitnjeni luk izrežite na rezance, peršin i češnjak iskošite i sve popržite na istome ulju. Stavite u ulje na luk lignje, sipe i rakove (grancipor i škampi), malo propržite, dodajte sjeckanu rajčicu, lovorov list i u sve to lagano vratite prženu ribu. Dolijte pažljivo malo vode, umjereno posolite i popaprite, ostavite da kuha poklopljeno na laganoj vatri oko 15-20 minuta (lignje i sipe trebale bi biti kuhane). Dolijte u to oko 1,5 – 2 dl bijelog suhog vina. Kuhajte još 20-ak minuta uz povremeno protresanje posude (*pinjate*; tal. Pignatta – lonac, kotlić, zdjela). Poslužite uz palentu.

„Naždra san se kaše na brudetu, poloka po litre crnjaka, sa neka dimi“

Brujet od mrkača kako ga rade na Krku

Preko noći močite sušene krakove. Drugi dan izrežite ih na komadiće. Na zagrijanom ulju popirjajte izrezanu kapula (luk) i dosta češnjaka, dodajte mrkača i sve podlijevajte domaćim bijelim vinom. Začinite s dosta ružmarina iskosanog na sitno i pospite paprom.

Na težinu od 1,5 kg mrkača stavite tri kilograma luka i veliku glavicu češnjaka. Luk mu daje slatkoću a vino poseban gušt. Potroši se i do 0,5 l vina. Pirjanje i kuhanje traje 1,5 sat.

Šuhan - muškac je bodulski naziv otočana na Kvarneru za osušenog muzgavca (mrkač). Muškac je prastari predslavenski naziv (vjerojatno liburnski. Nakon ukuhavanja kao *brodèt*, suhi muškac se na Kvarnerskim otocima poslužuje na 5 raznih načina: većinom uz palentu ili varivo s valjušcima, brodet s bakalarom, pa kao delikatesa s pražetinom od jaja, a najbolja mornarska kombinacija je s divljim lukom.

Muš kac zi-palentu je skromnija inačica, gdje se suhi mrkač skuha na brodet i posluži uz kukuruznu palentu.

Muš kac z'njoki je varivo kao brodet gdje se uz mrkača nalaze okruglice - valjušci.

Brodet od sipe

Sastojci: 12 dag sipe, 3 luka, 2 dl crnog vina, 3 rajčice, 3 češnja češnjaka, peršin, sol, papar, lovorov list, maslinovo ulje, 5 manjih krumpira.

Sipu očistit, narežite i operite. Propirjajte luk na maslinovu ulju te dodajte sipu. Pirjajte desetak minuta i dodajte začine. Ubacite sitno narezanu rajčicu te ulijte vino. Dodajte krumpir i vodu da sve prekrije. Kuhajte oko 45 minuta.

Brodet od sipa i liganja (stari ribarski naputak)

Sastojci: 0,5 kg liganja, 0,5 kg sipica, 1 kg krumpira, 2 veće glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 dl koncentrata rajčice, vezicu sitno kosanog peršinova lista, 0,5 dl maslinova ulja, 0,5 dl bijelog vina, sol, papar.

Sipe i lignje očistite, izvadite im kosti i zubiće između krakova. Tijela sipica i lignji izrežite na četvrtine. Krumpir ogulite i dio izrežite na ploške, a dio na „uglove“ (kantune). Broj krumpira koje ćete izrezati na kantune ovisi o dnu posude u kojoj ćete kuhati brodet, jer se tako izrezan krumpir stavi na dno, a kako se jelo za kuhanja ne miješa, manja je mogućnost da zagori. Na tanko izrezan krumpir poredajte red sipica i lignji, osolite i popaprite po ukusu. Sitno izrežite luk i dio posipajte po mekušcima. Dodajte i dio sitno kosanog peršina. Krumpirom izrezanim na ploške pokrijte prethodni red i ponovo složite redove dok sve ne potrošite. Češnjak zgnječite i stavite u sredinu posude. Zadnji red neka bude krumpir. Prelijte koncentratom rajčice, maslinovim uljem, vinom i dopunite vodom tako da gornji red krumpira bude prekriven. Kuhajte na laganoj vatri dok sipice i lignje ne omekšaju a krumpir ne bude mekan. Ponudite još topa brodet uz salatu i dobro bijelo vino.

Ovako se može pripremiti brodet od sipa ili liganja te svih ostalih mekušaca.

Brudet od sipa i rakovica

Sastojci: 1 kg očišćenih sipa, 0,5 dl maslinova ulja, 30 dag luka, 2 žice pirea od rajčice, sol, papar, listovi lovora, 1 dl suhog vina, riblji temeljac, 2 kg rakovica (3 rakovice).

Očišćene sipe izrežite na komadiće, luk izrežite na tanke listiće i pirjajte zajedno sa sipicama na jačoj vatri dok se ne razide (luk). Dodajte pire od rajčice i uz lagano miješanje zapržite, nakon toga ulijte vino i začinite svim začinima. Promiješajte i dolijte ribljeg temeljca toliko da dobijete željenu gustoću. Nastavite kuhati na laganoj vatri oko pola sata. Dodajte očišćene rakovice i nastavite kuhati još pola sata. Kuhanim rakovicama izvadite meso iz nogu i tijela i vratite u brudet. Promiješajte, malo prokuhajte i poslužite s palentom.

Brudet od sipe s bobom na mornarski

Sastojci: 1 kg sipa, 50 dag boba, 2 veća luka, 4.5 češnjeva češnjaka,, 2 žlice kosanog peršina, 3 dl maslinova ulja, 2 dl suhog bijelog vina, 2 dl ribljeg temeljca, 3 lista lovora, malo ružmarina, 4 velike zrele rajčice (ili *konšerve* – usitnjena rajčica u limenki).

Sipe pripremite kao za crni rižot, umjesto riže dodajte mladi svjež bob (ili smrznuti bob). Na maslinovu ulju pirjajte kosani luk, češnjak i sipe narezane na komade. Nakon nekoliko minuta dodajte vino, prošek, usitnjene rajčice (koje ste prethodno ogulili i uklonili sjemenke), lovor i ružmarin. Malo sve popirjajte da tekućina reducira, izvadite grančicu ružmarina i dodajte bob. Začinite po ukusu i dodajte još malo ulja ako treba.

Neretvanski brodet

Sastojci: 1 kg jegulja, 40 dag cipla, 18 *žaba*, 2 glavice luka, 5 žlica maslinova ulja, 2 lista lovora, 2 suhe ljute papričice, 3 žlice pirea od rajčice, 0,5 dl kvasine, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, 80 dag krumpira, sol.

Ribu očistite i izrežite na komade, a žabe ogulite. Nasjeckani luk zažutite na ulju uz vrlo malo dodavanja vode, dodajte papriku, jegulje i pirjajte oko 20 minuta. Nakon toga dodajte pire rajčice, kvasinu i ciple, pirjajte 5 minuta i dodajte žabe. Dodajte nasjeckani češnjak, peršin i krumpir izrezan na kriške, posolite i pirjajte oko 20 minuta, kad bi jelo trebalo biti gotovo.

Uz ovako pripremljeno poslužuje se i palenta.

Brudetom su se nekad hranile obitelji i težaci. Više krumpira, a manje žaba i jegulja da bude *kripnije*.



Jelo je zaštićeno kao tradicijsko autohtono jelo Dubrovačko-neretvanske županije.

Jedinstveni brodet u kojeg se stavljaju ljute papričice, kaže se da po osobi treba - jedna ljuta papričica. Razlog ovakvog načina priprema je u starom vjerovanju da se ljutom papričicom mogla izliječiti – malarija, koja je nekada bila česta na močvarnom području, delte Neretve. O malariji u ovim krajevima pisao je Fortis (Put po Dalmaciji; 1772.) i prenio mišljenje, domaćih ljudi, da je prenosnik malarija – komarac, što je tek kasnije i naučno dokazano. Komarac kao prenosnik malarije „otkriven“ je tek u Indiji 1898. godine. Malarija se u medicinskim krugovima nazivala „neretvanskom bolešću“. Svaki stanovnik delte Neretve imao je mali „šator“ kojim su se noću štitili od uboda.

U lovu na jegulje svaka obitelj imala je svoje „penjalo“ – to je mjesto u rijeci na kojem su postavljeni štapovi s mrežama na jegulje. Love se u gluho doba noći jer po danu spavaju.

Uz falkušu, *neretvanska lađa* i *trupica* su autohtona plovila (čamci). Lađa je veći čamac (dužina oko 8 m, u dnu od 3,40 do 4,10 cm, širine u sredini od 3,10 do 3,40 cm, visine sa strane od 0,80 do 1,50 m, gaz joj je 0,25 m) a trupa (trupica) manji čamac, a jedno i drugo su omiljeno i korisno prijevozno i teretno sredstvo za prostoru Poneretavlja. Izrađivale su se od ariša, hrasta, smreke i duda. Premazivale su se katranom da bi se spriječilo prodiranje vode. Lađa se koristila za prijevoz ljudi (moglo je stati 30 do 35 ljudi) i tereta (npr. grožđa i povrća, sijena) a služila je i za prijevoz svatova, pokojnika i njihove pratnje. Onaj tko nije imao lađu, mogao ju je iznajmiti, a cijena je bila u visini jedne težačke dnevnice. Trupice su služile i za lov, *mrižama-poponicama* (plele su ih uglavnom sredovječne žene), Raznih vrsta riba i jegulja.

Osim trupa, i lađa je oduvijek bila osnovno sredstvo u neretvanskom kraju. Lađama se prevozila i stoka, sijeno, pijesak, građevinski materijal, a danas se koriste u foto-safari. Više se ne može vidjeti u dolini Neretve, kao nekoć, mreže *popunice* razvučene i obješene o stablima ili na sohama (račvasto stablo; uređaj za dizanje, spuštanje i držanje čamaca), ni ribari s vršama u trupicama niti *tratuni* (vrsta sprava za lov jegulja, slična vršama; krila svršetak trate pričvršćene su uz

kolac/drveni štap/ tako, da se za cijelo vrijeme lova ne vade, nego se samo vršica isprazni) za lov jegulja i cipala te ine ribe, još manje drvene bačvice za čuvanje ulovljene jegulje.

Obzirom da su danas zelene žabe zaštićene – ne smiju se više dodavati u brudet, već se koriste smeđe

Otočni brodet od škrpoca s prošekom

Od škrpoca (škarpinica) ribe slične škrpini, samo nešto manje, po starom se otočkom naputku priprema brodet (brudet, brujet) u kojeg se stavlja prošek. To je vrlo ukusno jelo, nekada se pripremalo puno češće nego danas, iako je i danas, kod onih koji uspiju nabaviti škrpoca, rado na jestveniku. Škrpoca, koji je dosta bodljivak, mora se dobro očistiti, oprati i osušiti. U teći (posudi) se na maslinovu ulju poprži na sitno kosana kapula (luk), uz dodatak malo nasjeckanog pomidora (rajčice). Zažućenoj smjesi dodajte malo soli, papra i čašu crnog vina. Na sve to nalijte tople vode i u nju stavite očišćenog škrpoca. Vode ne smije biti previše jer to nije juha. Kada je škropac napola kuhan dodajte decilitar prošeka. Kuhajte dalje sve dok škropac nije potpuno kuhan, kad se meso počne odvajati od hrpta. Ostavite da se malo ohladi i poslužite.

„Velu skrpinu je bolje lešati, a manju na brodet parićati. Ali o skrpine drobići su kako o prepelice jezici“

Brodet (brujet) od grdobine – Kornatski brujet

Sastojci: 1,5 kg oguljene grdobine (ako je nema možete koristiti škrpine), 1 kg kozica (gambera), maslinovo ulje, 2 manje glavice luka, 2 dl usitnjenih rajčica, 2-3 češnja češnjaka, 1 čaša vinskog octa, 2 žlice prošeka, krupna morska sol, papar, grančica bosiljka, vezica peršina.

U široj posudi na maslinovu ulju naglo pržite kozice. Čim porumene, premjestite ih šupljom žlicom u drugu posudu i čuvajte pokriveno. Na ulje koje je poprimilo okus kozica stavite kosani luk, pospite solju i na lagano pirjajte da omekša. Dodajte kosani češnjak, rajčica (ili konzerva pelata) i kad se malo ukuha ulijte ocat i prošek. Kad malo ispari, složite prvo komade glave i podlijte s malo vode (ili najbolje ribljim temeljcem ili još bolje od školjaka ili račji). Stavite i na pola rezani želudac grdobine. Nakon desetak minuta složite komade repa grdobine i još malo vode (i grdobina će pustiti vodu). Pojačajte vatru, pospite paprom i

kosanim peršinom, prema potrebi i želji za gustoćom šuga (umaka), uliti još vode i pirjajte da riba omekša. Vratite kozice s tekućinom koju su pustile. Povremeno nježno protresite posudu, stavite bosiljak te dosolite ako je potrebno. Gotovi brodet ostavite barem dvadesetak minuta da se svi sastojci sljube za pravi okus.

Stara murtersko-kornatska djevojačka pučka popijevka kaže:

**„U Murteru mi smo se rodile,
U Kurnate na ribu hodile,
Kopale smo i brudet spremale,
U slanom se moru umivale“**

Šipanski brodet

Sastojci: 50 dag girica, 10 dag zelenog nedozrelog grožđa, 15 dag rajčice, 2 žlice maslinova ulja, 1 veća glavica kapule (luka), sol, papar, vezica zelenog peršina.

Luk iskošite, zagrijte ulje i zažutite na njemu luk. Dodajte oguljene i narezane rajčice, pa pirjajte da se raspadnu. Dodajte zeleno grožđe („ogrest“) i očišćene ribice. Osolite, popaprite i pirjajte na slaboj vatri 25 minuta. Pospite kosanim peršinom promiješajte i poslužite.

Šipan, otok u skupini Elafitskih otoka ispred Dubrovnika; Koločep, Lopud, Šipan, Jakljan, Olip, Tajan, Ruda i Daksa, te otočići Crkvina, Kosmeč i sv. Andrija. U plodnoj uvali na otoku gaje se masline, smokve, vinova loza, rogači, bademi, nar i agrumi, još od vremena Rimljana. Okolno more snabdijevalo je ribom, vinogradi „Vineae Juppanae“, koji se spominju još 1222. godine, vinom benediktinski samostanu, „ljetni“ Knežev dvor, dvorce obitelji Skočibuha, Sorkočević i druge u vlasništvu dubrovačkih patricija kao i Dubrovačku republiku. Šipanska specifična maslina vrste „piculja“ (kojih je bilo 350.000 stabala), koja se ne bere nego pada s kišom i vjetrom, davala je gusto i kvalitetno ulje Dubrovačkoj republici i ostatak za izvoz u Mletke. Sve to obrađivalo je nekada oko 6000 ljudi, da bi još prije pedesetak godina broj spao na 1500 a danas na 450 stanovnika.

Brodet od papalina, inćuna i srdelica

Na zagrijanom ulju popirjajte, kosani luk, oguljene i izrezane rajčice, začinite kosanim češnjakom, podlijte bijelim vinom, dodajte kosani peršin i dobiti ćete toliko cijenjeni „toć“, umak. U njega ubacite 1 kg neočišćenih ribica - inćuna, papalina i srdelica, i prokuhajte. Nakon nekoliko minuta ribice će se raspasti i „nestati“ u gustom i miomirisnom brudetu. Brudet mora malo odstajati i poslužuje se hladan. Poslužite uz vruću puru (žganci, kako kažu kontinentalci), prelijte puru, domaći kruh i vino.

Sitne morske ribe (gavuni, papalina, inćuna i srdelica) poslastica su u kojoj stanovnici otoka i priobalja ne mogu odoljeti. Osobito ako su ribice svježije. Najčešći i najbrži način njihove pripreme je kratko prženje na vrelom ulju, od 1-2 minute, jer su toliko nježne da su odmah gotove. Blago posoljene prava su poslastica uz kuhanu blitvu s malo krumpira i čašom crna vina.

„ Kad se riba s vinom kuha, u brodetu ima duha“

Brudet od hobotnice



Hobotnicu prokuhajte u vreloj vodi oko 30 min (uronite je u vruću vodu, hobotnica će pustiti svoju tekućinu) dok se kuha i kasnije hladi na maslinovom ulju popržite kosani luk uz dodatak, malo, češnjaka do zlatnožute boje. Dodajte svježe rajčice i hobotnicu narezanu na komade. Pospite s malo slatke mljevene paprike. Pirjajte oko 40 min ili dok ne postane mekana, cijelo vrijeme podlijevajte vodom u kojoj se kuhala. Voda u kojoj se kuhala hobotnica je najvažniji sastojak za okus u ovom jelu, baš kao voda od bakalara u jelima od sušenog bakalara. Kad omekani dodajte na krupno narezan krumpir, kosani peršin, malo svježeg ružmarina, sol, po želji papar i češnjak. obilno zalijte suhim bijelim vinom: Kad krumpir postane mekan i upije višak tekućine jelo je gotovo.

Brudet od kozica

Sastojci: 40 dag kozica, 60 dag rajčica, 80 dag tjestenine (makaruna), 2 vezice peršina, 4 češnja češnjaka, maslinovo ulje, sol, papar.

Rajčice ogulite i izrežite na kockice, iskošite peršin i češnjak i sve stavite u posudu na maslinovo ulje, začinite solju i umiješajte kozice. Pirjajte na laganoj vatri. Na kraju dodajte kuhane makarune i lagano izmiješajte. Poslužite blago začinjeno paprom i maslinovom uljem

 Čišćenje kozica: odvojite im rep, skinite oklop i nožićem s leđne strane uklonite crnu nit (to je moždina). Meso kozica, koje je prozirno, kad je termički obrađeno pobijeli.

Kozice možete i peći: kad su pečene zarezite ih s donje strane da izgledaju kao *leptir*, poprskajte maslinovim uljem i sokom limuna, i odmah poslužite.

Brujet s pašta fažolom (grahom)



Sastojci: 1,2 kg ribe, 20 dag fažola, 40 dag luka, 4 rajčice, 1,5 dl maslinova ulja, malo vinskog octa, malo umaka od rajčice, ½ vezice peršina, 2 dl prošeka, 10 dag tjestenine, sol, papar.

Luk narežite na rezance i popirjajte ga na maslinovu ulju. Dodajte rajčice i peršin, sve zajedno pirjajte. Ribu narežite na komade i promiješajte. Podlijte prošekom uz dodatak malo kvasine (vinski ocat) i umaka od rajčice. Kuhajte oko pola sata. Pred kraj dodajte tjesteninu i kuhani grah, začinite.

Paštafažol; jelo od tjestenine i graha (*tal.pasta fagiolo*)

Oblikovano: Pomaci tabulatora: Ne na 8 cm

Rapski brodet (brujet)



Dugoljasti tanjur: Rapski brodet;
zdjela: nadjevene školjke (Jakopske kapice)

Sastojci: 1,20 kg. ribe (što više vrsta, to bolje: ugor, škrpina, komad cipla, palamide), nekoliko cijelih škampa, 2,5 dl miješanog maslinovog i običnog ulja (pola-pola), 60 dag luka, 5 dag gusto ukuhane rajčice, peršinovo lišće, 1/2 veće glavice češnjaka, nekoliko listova celera, 1/2 lovorova lista, sol, papar, 2,5 dl bijelog vina, 0,5 dl vinskog octa (kvasine), malo brašna.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte rajčice, podlijte vinom i octom, dodajte sol, papar, nasjeckano začinsko bilje i češnjak. Kuhajte da se luk raspadne. Ako je potrebno, zagustite s malo brašna. Ribu narežite na veće komade i ispržite ih na ulju. Stavite u gotov umak i kuhajte samo 10-15 minuta da se ne raspadnu. Uz to skuhajte gustu palentu, ulijte je u nauljenu posudu i natisnite da postane ravna. Izvrnite je na pladanj i narežite na kocke.

Brujet (brudet, brodet) *ala peškadoro* (na način ribara)

Brudet je najbolji ako se radi od više vrsta ribe, ako vam je dostupan ugor obavezno ga stavite u toć, ne morate cijelog, dovoljno je staviti samo glavu jer ona zgusne i začini brujet.

Sve zajedno stavite u teću (posudu) ribu, obilato ulja, kapule, češnjaka, soli, papra, 2 lista lovora (po želji se doda malo koncentrata pomidora ili 1 nasjeckani pomidor), zalijte vodom i bijelim vinom. Kuha se najprije na jakoj vatri pa se nakon što prokuha postepeno smanjuje dok se riba nije gotova.

Ako se kuha na otvorenoj vatri je dobro naložiti pa da se vatra sama smanjuje.

Žabe na brujet

Sastojci: 1 kg svježih žaba, 15 dag luka, 4 dl bijelog vina (kujundžuša po mogućnosti), 5 dag češnjaka, lišće peršina, kriška limuna, 2 žlice pirea od rajčice, sol, papar, 2 žlice maslinova ulja, 2 žlice biljnog ulja.

Ispirajte nasjeckani luk na miješanom ulju, i na to dodajte očišćene žabe. Propirajte, dodajte sve začine i podlijte vinom. Kuhajte na laganoj vatri 20 minuta dok se ne napravi umak. Poslužite s palentom.

U Hrvatskoj je zakonom strogo zabranjen lov na žabe, pri čemu su kazne prilično velike.

Za kilogram žabljih bataka potrebno je od 20 do 50 žaba, a budući da samo 15 posto žabljih bataka u EU stiže iz konzumnog uzgoja, znači da se najveći dio žaba lovi u divljini čime se nepovratno i vrlo ozbiljno uništava krug života i prirodna ravnoteža. Uništavanjem populacije žaba ugrožavaju se najprije ribe, ptice i zmije kojima su žabe hrana, a ni žabe više ne vrše svoju funkciju uništavanja kukaca, pa dolazi do povećanja broja insekata koji više nemaju svog prirodnog neprijatelja i množe se u daleko većoj mjeri.

Brodet od jegulje s palentom



Sastojci: 1 kg skradinskih jegulja, 20 dag luka, 50 dag rajčice, 2-3 dl bijelog suhog vina, 2 dl maslinova ulja, 1 vezica peršina, 4 lista lovora, 5-6 češnja češnjaka, sol.

Luk iskošite i popržite na maslinovu ulju, dodajte oguljene i kosane rajčice, i pirjajte dok se na pola ne zgusne. Dodajte lovor, kosani peršin i češnjak. Posolite i pirjajte oko 20 minuta. Dodajte očišćene i narezane jegulje, podlijte vinom i pirjajte oko pola sata, dok vino ne ispari. Poslužite s palentom.

Brudet na poprženom kruhu

Sastojci: 1 kg sitne mješovite ribe od kamena (*škarpun, kokot, pirka, fratar*), ugor, grdobina, rak (*kosmej, grancigula...*), sipa (*manja hobotnica ili muzgavac*), veliki luk, 2-3 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, 0,5 dl domaće vinske kvasine, 1/2 vezice (*stručka*) peršina, 2 žlice koncentrata od rajčice (najbolje domaćeg), sol, papar, 4 *fete* (kriške) poprženoga staroga kruha

Propirjajte luk na maslinovu ulju, a kad zažuti, dodajte češnjak, peršin i koncentrat rajčice. Podlijte vinom i kvasinom te dodajte sol. Kada se sve dobro propirja, ubacite ribu, rak i sipu. Nakon što provrije, protresite te kuhajte na laganoj vatri 20-ak minuta. Kuhajte u poluzatvorenoj posudi da „piva poklopac“. Poslužite s kruhom.

Brodet na puntarski način

Sastojci: 1/2 kg ugora, 1/2 kg škrpine, 1/2 kg špica, 10 srednje velikih škampa, 2 dl maslinova ulja, 3/4 kg luka, 20 dag svježe rajčice, 50 g češnjaka, 1/2 dl kvasine, 1 dl bijelog vina, sok od jednog limuna, peršin, sol, papar, lovor.

Očišćenu ribu, uvaljajte u brašno. Nasjeckani luk popržite na ulju i podlijevajući kuhajte na laganoj vatri da se potpuno raskuha. Dodajte nasjeckani peršin, papar, sol, razrezane rajčice i kvasinu. Ukoliko je kvasina prejaka, dodajte vino. Kuhajte dok se sastojci ravnomjerno ne izmiješaju. Ribu je najbolje kuhati s glavom, kako se ne bi raspala, a ukoliko je veća, treba je razrezati na manje komade. Riba se kuha 20 minuta u umaku i pri tom treba povremeno cijelu posudu protresti. Uz vrući brodet poslužuje se pura.

Punat – mjesto na Krku

Pelješki brodet od mušula (dagnji)

Sastojci: 2 kg velikih dagnji, 2,5 dl maslinova ulja, 1,5 dl bijelog vina, 2 luka, 4 krumpira, 1 žlica pirea od rajčice, sol papar.

Dobro operite dagnje četkajući ih pod mlazom vode. Bacite sve otvorene školjke. Poslažite dagnje u široki četvrtasti lim i stavite 5 minuta u zagrijanu pećnicu na 200 °C, da se otvore. Po želji možete oprati dvostruko količinu dagnji i polovinu uz limunov sok i bijeli kruh pripremiti kao predjelo, a od polovine pripremiti brodet. Sačuvajte *međuljuštorni sok* što su ga ispustile dagnje jer to nije samo more. Oštrim nožem odrežite ljuštorni mišić (između mesa dagnje i ljuštore, školjke) i izvadite svaku dagnju. Očišćene dagnje poslažite u lonac, prelijte čašicom sačuvanog soka i uljem. Dodajte nasjeckani luk, pire od rajčice, prekrijte na ploške narezanim krumpirom, popaprite i posolite (oprezno sa solju, međuljuštorni sok je slan). Preostali sok pomiješajte s vinom i hladnom vodom i prelijte preko svega (krumpira i dagnji). Stavite na vatru da lagano kuha. Gotovo je kad umak uzavre do željene gustoće i krumpir omekša. Poslužite s istim vinom koje je u brodetu.

Brodet od ugora (gruja, gruga)



Sastojci: 1,2 kg ugora, 60 dag ljubičaste kapule (luka), 1 žlica kosanog peršina, 3 češnja češnjaka, 1 list lovora, 1 grančica ružmarina, 2 dl crnog vina, 1,5 dl maslinovog ulja, papar, sol.

Ugora očistite, operite i narežite na odreske debljine četiri cm. U veliku posudu (lonac) stavite ulje, zagrijte, stavite kosani luk, posolite i pirjajte luk dok ne omekšani. Na omekšani luk složite ugora, posolite, pospite kosanim peršinom, češnjakom izrezanim na listiće, dodajte lovor, grančicu ružmarina, ulijte crno vino, toliko tople vode da sve prekrije i kad zavri kuhajte na laganoj vatri 5-6 minuta. Izvadite grančicu ružmarina i lovorov list, popaprite i kuhajte dalje na laganoj vatri još 20-tak minuta. Po potrebi podlijevajte toplom vodom. Tijekom kuhanja ne miješajte već posudu protresite lijevo-desno, nekoliko puta. Brodet poslužite uz palentu (puru, žgance).

Postoji nekoliko inačica pripreme ugora na brudet (brujet)

„Grug je dobar pečen, nako na fete, ali brudet o gruga je delikateca, ka se parića in bjanko z belim vinum“

II. inačica

Sastojci: 1 kg ugora, 6 žlica maslinova ulja, 2 veća luka, 4 češnja češnjaka, 1 žlica kosanog peršina, 2 veća pomidora (rajčice), 3 žlice kvasine (vinski ocat), začinske trave, papar, sol.

Luk lisnato narežite i zažutite na zagrijanom maslinovu ulju, dodajte komade ugora (kojeg ste očistili, oprali i posušili) poprečno narezane (okomito po dužini, na odreske) koje ste prethodno popržili sa svih strana (kako bi zatvorili meso i sačuvali sve sokove u njemu). Skinite s vatre i dodajte nekoliko listova peršina, kosani češnjak, izrezane rajčice bez kože i sjemenki (ili pire od rajčice), ocat, papar, sol i začinske trave, te nalijte tople vode toliko da riba bude pokrivena. Stavite da naglo zakuha, smanjite vatru i pustite da se kuha na laganoj vatri oko 1 sat. Ako je brudet (brodet, brujet) premastan odstranite žlicom masnoću s površine. Poslužite s palentom (purom, žgancima) ili lazanjima (široki domaći rezanci).

III. inačica

Sastojci za 2 osobe: 40 dag ugora (ili 2 veća komada), 2 usoljena incuna, 2 žličice kapara, 2 žličice motara (matara), 2 luka, 4 češnja češnjaka, 30 dag krumpira, 1,5 dl vode, maslinovo ulje, vezicu (struk) peršinova lišća, 2 lista lovora, 10 tučenih maslina, malo kukuruznog brašna, papar, sol.

Ugora očistite, operite i ostavite na kuhinjskom papiru da se posuši. Krumpir ogulite i narežite na kriške, i kuhajte u slanoj vodi 15 minuta, dok malo ne omekša. Pazite da se ne prekuha, jer će se još kuhati sa ugorom. Ugora uvaljajte u kukuruzno brašno (bolje je koristiti kukuruzno brašno a ne bijelo, jer će se bolje pržiti). Ugora popržite s obje strane na zagrijanom ulju da se lagano zažuti i odložite na toplo mjesto. Inćune očistite od kostiju i narežite na sitne komadiće. Češnjak iskošite, luk narežite na rebarca. Na zagrijanom ulju (oko 5 žlica) popržite posoljeni luk da postane staklast (posoljeni luk se bolje poprži, neće zagorjeti). Češnjak i inćune kratko popržite na lagano poprženom luku. Dodajte ocijeđeni krumpir, komade ugora, kapare, lovor, motar i masline, malo posolite i podlijte s 1,5 dl tople vode. Pokrijte poklopcem i kuhajte na laganoj vatri oko 15-20 minuta, ovisno o veličini ugora. Na kraju dodajte kosani peršin, popaprite i po želji dosolite.

Božićni verzot (Božićni kelj)

Skuhajte kelj u slanoj vodi, procijedite i iskošite. Zagrijte maslinovo ulje, u dubljoj posudi, na njemu popirajte kelj tek toliko da se ugrije, začinite usitnjenim češnjakom, posolite i prelijte vodom (juhom) od brodeta.

Kelj na brodet koji je ostao od Badnjaka, ostavljao se za sv. Stjepana, jer se na Božić jeo kozlić i drugo meso. Brodet u bogatijim kućama pripremao se od ugora dok su ga siromašne obitelji priređivali od girica.

Brudet od murine

Sastojci: 1 kg murine, 2,5 dl maslinova ulja, 6 češnjeva češnjaka, lišće peršina, 1 glavica luka, kvasina, pire od rajčice, sol, papar.

Murinu rasijecite uzduž, očistite, operite i razrežite na komade. Na vruće ulje stavite nasjeckani češnjak i peršin i ribu da zažuti. Posebno na ulju zapržite malo nasjeckanog luka i na to stavite sitne razne ribice (može i lignjice i sipice). Sve popržite. Procijedite sok i njime prelijte zažućenu murinu, posolite, popaprite, dodajte malo vode i kuhajte otkriveno oko 1 sat. Kad iskuha četvrtina soka dodajte po osobi žlicu kvasine, pire od rajčice i pustite da još malo prokuha. Ne miješajte, nego posudu protresite.

Ribice, sipice ili lignjice koje ste popržili, pripremajući brodet lijepo pojedite i guštajte onome što slijedi.

Brudet od jastoga



Sastojci: 1 jastoga, 50 dag luka, miješano maslinovo i obično ulje, 40 dag svježe rajčice (ili oguljene iz konzerve), 1 dl crnog vinskog octa (kvasine), malo ukuhane rajčice (pirea), 2 dl crnog vina, sol, papar; prilog - riža.

Jastog mora biti živ ili zamrznut čim je uhvaćen da se meso ne pokvari. Nasjeckani luk ispržite na ulju, dodajte nasjeckane rajčice. Kad se ispirjaju, izvadite luk i rajčice tako da u posudi ostane samo ulje i sok, dolijte ocat u kojem ste razmutili pire od rajčice i narezanog jastoga. Propirjajte na jačoj vatri da se meso stegne, zalijte vinom, posolite, popaprite i na jastog odozgo stavite onaj luk i rajčice. Dolijte vina da bude pokriveno i kuhajte na slaboj vatri još pola sata. Rižu pripremite bijelu ili sa sokom od brodeteta.

Brodet od ugora na viški način (jelo uz Božićni verzot - Božićni kelj)

Kosani luk ispirajte na maslinovu ulju, prelijte s pola čaše kvasine (vinski ocat) i umiješajte žlicu pirea od rajčice. Dodajte malo vode ako je kvasina prejaka. Zakuhajte i u lonac stavite ugora izrezanog na ploške, i lagano pirajte. Ne miješajte nego posudu samo protresite da se ugor ne zalijepi za dno. Dobro propirjanom ugoru dodajte vode da ga prekrije, posolite i popaprite. Kuhajte najmanje pola sata. Vodom od brodeta prelijte skuhan kelj – Božićni verzot.

Lastovski brujet (brodet)

Sastojci: 1 kg škarpine, 30 dag luka, 4 dl maslinovog ulja, 4 dl lastovske maraštine (bijelo vino), 5 dag peršinovog lista, 4-5 dag češnjaka, 50 dag rajčice, 10 dag crnih maslina, sol.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak i peršin, te oguljene i narezane rajčice. Kad se malo raskuhaju, dodajte masline, sol, vino i 1-2 dl vode. U zgusnuti umak dodajte očišćene ribe i narezane ribe, i prokuhajte na slaboj vatri 25 – 30 minuta. Ne miješajte već samo zavrtite posudu. Poslužite uz tvrdo kuhanu palentu koju ste začinili dijelom umaka od brodeta (brujeta).

Škarpina je vrhunska bijela riba iz dubina mora. Najbolji dio ribe, a to znaju samo znalci - je glava!

Brodet od slanih srdela

Sastojci: 20 dag slanih srdela, 25 dag kapule (luk), 3 dag češnjaka, svežnjić lišća peršina, 15 dag rajčice, 1,5 dl mješavine kvasine i vode u omjeru 1: 1, 2,5 dl maslinova ulja, pura.

Srdela očistite i dva sata držite u slatkoj vodi (na Lastovu je to kišnica). Potom istodobno na ulje stavljajte srdela i sve ostale sastojke (povrće se nareže) i sve zajedno, bez ikakvih dodataka i začina (jer srdela su same po sebi već dovoljno začinjene), lagano krčkajte oko pola sata. Posebno u slanoj vodi skuhajte rižu, i to „a dente“, tj. tako da se na zubu osjeti kada se pregrize zrno riže, isplahnite hladnom vodom i posebno poslužite uz brodet. Umakom iz brodeta polijte rižu.

Jednostavno i pikantno jelo ribara, koje se jelo uz puru a danas rižu.

tajne *brudetića od srdela*: na maslinovu ulju popržite barem pola kilograma rezanog luka na listiće, usitnjenog češnjaka i jednu mrkvu narezanu na fetice. Kada zažuti dodajte dvije velike rajčice (pome) narezane na kockice, malo poma pelata iz konzerve i deci bijelog vina. Lagano prokuhajte. Oko dvadesetak očišćenih srdela popržite na maslinovu ulju, ocijedite, dodajte pripremljeni umak, pet-šest repa kozica, jedna šaka očišćenih dagnja. Kuhajte sve zajedno pet minuta i poslužite s lešo krumpirom ili zapečenom purom

Banjski brudet od sipa



Sastojci: 60 dag sipa, 10 dag mrkve, 10 dag krumpira, 10 dag *biža* (grašak), 10 dag *šalše od pomidora* (umak od rajčice ili dodajte usitnjene prelate), 2 dag kosanog peršina, 2 dag kosanog češnjaka, 1 dl maslinova ulja, sol, papar.

Na maslinovom ulju propirajte kosani luk, kosanu mrkvu i češnjak, dodajte sipe narezane na komadiće, i sve zajedno pirajte oko 10 minuta. Dodajte *šalšu* i podlijte vodom. Kuhajte oko 1 sat. Kad su sipe mekane dodajte krumpir narezan na kocke i *biže*. Kuhajte još oko 15 minuta. Začinite i pospite kosanim peršinom. Poslužite odmah.

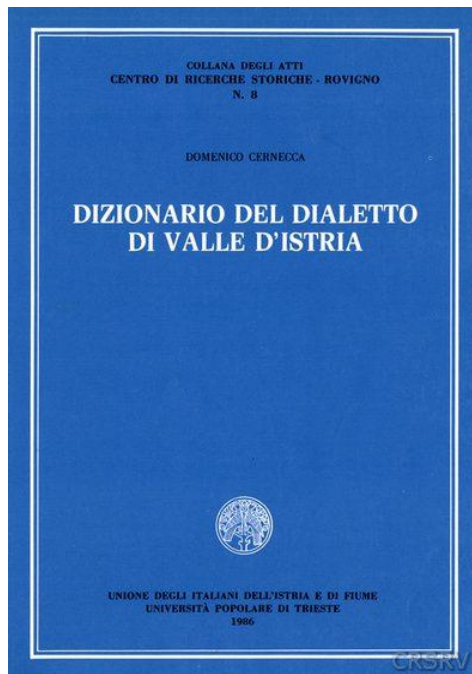
Banj; naselje na Pašmanu (lat. *Postimana* i *insula Bagni* od 1290. – 1333.), smješteno u istoimenoj uvali. Ime potječe od lat. *balneae* – kupelj, terme. (ime na lat. *Bagni*). Mjesto je vrlo staro o čemu govore arheološki nalazi iz prapovijesnog perioda na gradini Oštro i Bokolj mali. Pronađeni rimski novci svjedoče da je Banj bio naseljen u antičko doba i da su u njemu Rimljani imali svoje kupelji. U pisanim izvorima spominje se od 1205.

BUZARA





Jelo *buzara* najvjerojatnije je tradicionalno jelo - **Kvarnera**. Ova riječ u venecijanskom dijalektu (figurativno) bi se mogla prevesti kao „bučkuriš - mješavina svega i svačega“; ali posebno se napominje da je: *buzara od škampi - način pripremanja ljuskara kakav se radi u Rijeci*.



Talijanski rječnik *Dizionario del dialetto di Valle d'Istria*; Domenico Cernecca, 1986. za buzaru kaže: *budalaština, glupost, ludost*. Venecijanska (mletačka) riječi - *bufara, buzara* označuje željeznu posudu s ručkom koju su ribari na brodu koristili za pripremu jela.



Po svemu sudeći (što bi trebalo pomnije istražiti) buzara bi mogla biti naš autohtoni način pripremanja ljuskara i školjki, što po svom okusu i finoći ni približno ne bi odgovaralo nekom „bučkurišu“. Jednostavnost pripreme (ulje, češnjak, peršin, sol, papar i vino, koje se poprži i popirja, i svemu doda osnovna namirnica; škampi, školjke, ..) daje naslutiti da je to jelo ribara koje se brzo pripravlja u jednoj posudi, na priručnom štednjaku ribarskog broda ili vatri na žalu (prirodi) tijekom višednevnog ili višetjednog boravka na moru.

Buzara se isključivo priređuje od svježih namirnica (peršin, češnjak, školjke, škampi) koje ne zahtijevaju dugu termičku obradu.

Buzara na bijelo – priređuje se od osnovnih namirnica: *češnjak, luk, peršinov list, maslinovo ulje, vino*. Češnjak i peršin su nezaobilazne namirnice dok luk možete i izostaviti. U sezoni je dobro koristiti mladi luk i mladi češnjak.

Kiselkastiji okus buzare dobiva se dodavanjem malo umaka od rajčice ili pelata. Slatkoću dobivate dodavanjem malo slatke crvene mljevene paprike.

Maslinovo ulje i suho bijelo vino također imaju važnu ulogu. Isprobavanjem više sorti dobiti će te najbolju kombinaciju u odnosu na škampe i vrstu školjaka.

Kad je buzara pri kraju pripremanja možete je ostaviti rijetku, *čiste teksture i okusa*, ili je zagustiti dodavanjem krušnih mrvica.

Buzara od rakovice

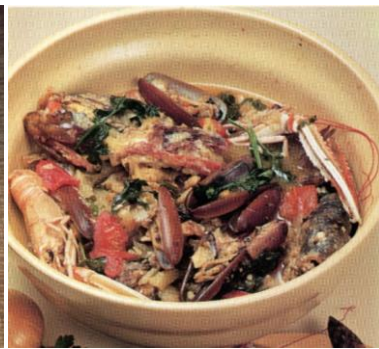
Sastojci: 2 kg rakovica, 25 dag luka, 2-3 režnja češnjaka, 2 dag pirea od rajčice, lišće peršina, 3 dag mrvica, 1 dl maslinova ulja, 4 dl vina, papar, sol.

Rakovice dobro očistite četkom i kuhajte u vreloj slanoj vodi, tako da im najprije uronite hrbat. Kada pocrvene, nakon 15-20 minuta kuhanja, izvadite ih iz vode i očistite meso. Bacite želučanu kesu i kratko crijevo a jetru (dio žute boje) i crvena jajašca odvojite. Na ulju popržite nasjeckani luk i češnjak, rajčicu, očišćeno meso rakovice (zajedno s jajašcima i jetrom), dodajte vino, pospite mrvicama i nasjeckanim peršinom. Popaprite i kuhajte oko 10 minuta.

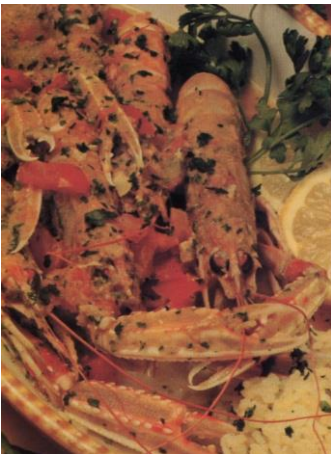
Škampi na buzaru



Škampi u gornjoj školjki dok je palenta (pura, Žganci) u donjoj školjki



Na slici se vide i prstaci, to je bilo prije zabrane vađenja prstaca i pripreme za jelo



Sastojci: 0,5 kg škampa, žlicu mrvica, 3-4 režnja češnjaka, peršin, sol, papar, 2 dl bijelog vina, 1 dl ulja.

Škampusima odrežite brkove, glavu (u njoj je paprena vrećica) i nožice (ima deset nožica), operite. U emajliranu posudu stavite ulje da se zagrije. Stavite očišćene i oprane rakove, nasjeckani češnjak, mrvice, sol, papar, nasjeckani peršin i miješajte 5-6 minuta. Dodajte vode da ih pokrije i pustite da lagano kuha. Kad voda na pol iskuha, ulijte vino, poklopite i još lagano kuhajte 20-tak minuta. Može se jesti vruće i hladno.

Na isti način mogu se pripremati prstaci i dagnje, samo bez dodavanja vode, gotovi su kad se školjke rastvore.

Škampi na buzaru na trogirski način

Sastojci: 40 dag škampa po osobi, maslinovo ulje, taljatele (tagliatelle), češnjak, peršin, luk, sol, papar, rajčica, bijelo vino.

Izrežite dvije glavice luka na sitne komadiće i stavite na vruće ulje da se pirja („šufiga“). Nakon desetak minuta dodajte kosani češnjak i peršin. Skuhajte zelene taljatele – do deset minuta. Nakon sljedećih 10-15 minuta pirjanja, u buzaru stavite svježe rajčice ili pelate (može i rajčice iz tube), bijelo vino, sol i papar. Soli ne treba mnogo, jer su škampi slani od mora. Škampe isperite u običnoj vodi, očistite i stavite u posudu. Poklopite i pirjajte još petnaestak minuta. Na tanjur stavite taljatele prelijte ih umakom od škampa i sa strane stavite škampe, poslužite odmah, još vruće.

Škampi na buzaru pripremaju se duž cijele naše obale. Ono po čemu su trogirski škampi na buzaru drugačiji od ostalih je luk, koji se zajedno s češnjakom i peršinom pirja na tavi. Danas taljatele (vrsta kupovne tjestenine) zamjenjuju domaću tjesteninu.

Buzara od dagnji



Sastojci: 1,5 kg dagnji, 2-3 režnja češnjaka, 1/2 žlice pirea od rajčice, lišće peršina, 1 dl maslinova ulja, 1,5 dl bijelog vina, 4 dag mrvica, papar.

Dagnje dobro očistite, operite i stavite u lonac na jaku vatru. Uz miješanje kuhajte dok se sve ne otvore. Dodajte nasjeckani češnjak i peršin, mrvice, pire od rajčice, papar i vino. Promiješajte i odmah poslužite.

Dagnje ne smijete dugo držati na vatri jer se zgrče i postanu žilave.

Kunjki na buzaru

Sastojci: 1,2 kg kunjki (mušula), 1 dl maslinova ulja, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, 3 dag mrvica, 1/2 žlice pirea od rajčice, 2,5 dl bijelog vina, papar.

Dobro oprane mušule stavite u lonac na jaku vatru. Promiješajte povremeno da se školjke istovremeno otvore. Dodajte nasjeckani češnjak, jedan dio nasjeckanog peršina, mrvice, pire od rajčice i papar. Kada se sve školjke otvore dolijte vino i kuhajte još oko 20 minuta. Pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.

Prstaci na buzaru – I. način

Sastojci: 1,5 kg prstaca, 15 dag luka, 2-3 režnja češnjaka, 4 dag mrvica, 10 dag svježe rajčice, lišće peršina, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, papar, sol.

Na ulju popržite nasjeckani luk, dodajte češnjak i peršin, izrezanu rajčicu na kockice. Propirajte, dodajte mrvice, papar i promiješajte sve zajedno. Dodajte oprane prstace i kuhajte dok se ne otvore (oko 5 minuta). Promiješajte školjke jednom ili dvaput da se istovremeno otvore. Poslužite odmah.

Napomena: lov (vađenje iz kamena) prstaca je zabranjen te su i jela od prstaca pod zabranom.



Zabranjeno vađenje prstaca



Zabranjena priprema prstaca

Prstaci na buzaru – II. način

Sastojci: (za 2 osobe) 1 kg prstaca, 1 dl bijelog vina, 2 žlice mrvica, 1 žličica nasjeckanog lišća peršina, 1 žličica nasjeckanog češnjaka, sol, papar, " žličice pirea od rajčice, 1 dl maslinova ulja, 1 dl temeljca ili juhe, 1 kriška tosta.

Od ljuštura škampa i ribljih glava skuhaite temeljac za zalijevanje buzare. Možete ga zamijeniti običnom juhom ili vodom, iako je najbolje koristiti takav temeljac. Prstaci moraju biti zatvoreni, otvorene školjke bacite. Oprane stavite u posudu i poklopljeno na visoku temperaturu da se otvore. Sok koje školjke puste procijedite. Školjkama dodajte ulje, češnjak, peršin i rajčicu, pa kratko propržite. Dodajte mrvice, zalijte vinom, temeljcem od oklopa rakova i sokom od školjke. Količina zavisi koliko gust želite umak. Buzaru možete pripremiti i „na bijelo“, bez rajčice. Kuhajte 5 - 10 minuta, jer školjke su brzo gotove. Rukama se vade školjke iz umaka i iz njih se jede meso (ljušturu na kojoj nema mesa se otrgne i njome vadi meso kao žlicom), a u sok se namače kruh. Kruh možete izrezati na komadiće i ispržiti („krutoni“) na maslinovom ulju i poslužiti uz jelo.

Umjesto prstaca možete koristiti školjku *prstavac* ili drugim imenom *šljanak* koja živi u pješčano muljeviti ili pješčanim plićacima. Najukusniji su u proljeće.

Buzara od rakova i školjki



Sastojci: 40 dag škampa, 40 dag prstaca, 40 dag dagnji, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, 5 dag mrvica, 2-3 režnja češnjaka, lišće peršina, papar.

Dobro operite škampe, dagnje i prstace, i stavite u lonac. Pospite mrvicama, nasjeckanim peršinom i češnjakom, paprom, dolijte ulje i pokriveno kuhajte dok se školjke ne otvore. Povremeno promiješajte da se školjke istovremeno otvore. Dolijte vino i kuhajte uz povremeno miješanje oko 10 minuta. Poslužite toplo.

GREGADA (Gregoda)



Sastojci: 1,5 kg ribe (raznovrsne i najbolje od kamena), maslinovo ulje (na 1 kg ribe 1 dl ulja), 2 glavice luka (kapule; ne velike), 1,20 kg krumpira, lišće celera i peršina, 4 režnja češnjaka, sol, papar.

U široki zemljani lonac slažite u redove naizmjenično očišćenu i na veće komade narezanu ribu, narezani luk i krumpir na kriške. Svaki od redova posolite, popaprite, pospite nasjeckanim češnjakom, peršinom i listom celera. Zalijte maslinovim uljem i vodom toliko da sve pokrije (umjesto vode možete staviti 2,5 dl bijelog vina) prst iznad sadržaja. Kuhajte na jakoj vatri oko 20 minuta i nastavite kratko na laganoj. Pri kuhanju jelo ne miješajte, nego posudu povremeno protresite. Kad je krumpir gotov maknite s vatre.

U nekim kućama Hvara priprema se malo razlikuje: luk izrežite na ploške, češnjak na veće komade i pola te količine stavite na pola količine maslinova ulja. Sve malo zažutite, skinite s vatre i stavite polovicu krumpira izrezan na ploške (fete), na to komade ribe, ostatak luka i češnjaka, posolite i začinite. Podlijte ostatkom ulja, bijelim suhim vinom, ribljom juhom (ili vodom). Kuhajte pokriveno.

Po legendi, gregada je grčkog porijekla kako joj i ime kaže, nastalo u nekadašnjem Pharosu. Najukusnija gregada je spravljena, tako kažu znalci, na otvorenoj vatri u visokom potu (bronzinu) na tronogi. Nikako ne u plitkoj posudi (teći). Nažalost mnogi ugostitelji danas gregadu rade na brzinu i još tome od smrznute ribe. Za gregadu kažu: *to je brujet bez kvasine*.

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ – Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR** – hrana za dušu i tijelo, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),
15. **TURIST KAO GOST** – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)
16. **PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI**
17. **ROMSKA KUHINJA**
18. **KUHINJA NADE LOVRAK**
19. **KOLAČI**
20. **USKRS**
21. **LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL**
22. **NAVIGAJ, LOVI, PARIČAJ**

- 23 HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA**
- 24. GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)**
- 25. SIR i JELA OD SIRA**
- 26. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**
- 27. Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj Lovi Parićaj).**
- 28. PROŠEK**
- 29. FEŠTA OD PRESNACI**
- 30. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN**
- 31. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA – RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA**

SADRŽAJ

BRODET (brudet, brujet)

„Slijepi brodet“

„Brudet od kamena“

Brujet na mornarski

Pašta-fazol na brodet (po domaćem:

fižol i maništra na brujet)

Brujet sa pašta fažolom

Bakalar na brodet

Brodet bokeljski

Brodet od grdobine

Brodet od skuša

Brodet od srdelica

Brodet od ugora (naputak iz mjesta

Vrana, na Vranskom jezeru)

Brodet na šibenski način

Ribarski brodet

Hlap na brudet (brujet)

Brodet od kosmelja

Brodet od periske

Istarski brodet

*Brujet od mrkača kako ga rade na**Krku*

Brodet od sipe

Brodet od sipa i liganja (stari ribarski
naputak)

Brodet od sipa i rakovica

Brudet od sipe s bobom na mornarski

Neretvanski brodet

Otočni brodet od škrpoca s prošekom

Brodet (brujet) od grdobine –

Kornatski brujet)

Šipanski brodet

Brodet od papalina, incuna i srdelica

Brudet od hobotnice

Brudet od kozica

Brujet s pašta fažolom (grahom)

Rapski brodet (brujet)

Brujet (brudet, brodet) ala peškadoro

(na način ribara)

Žabe na brujet

Brodet od jegulje s palentom

Brodet na poprženom kruhu

Brodet na puntarski način

Pelješki brodet od mušula (dagnji)

Brodet od ugora (gruja)

II. inačica

III. inačica

Božićni verzot (Božićni kelj)

Brudet od murine

Brudet od jastoga

Brodet od ugora na viški način

*(jelo uz Božićni verzot - Božićni
kelj)*

Lastovski brujet (brodet)

Brodet od slanah srdela

Banjski brudet od sipa

BUZARA

Buzara na bijelo

Buzara od rakovice

Škampi na buzaru

Škampi na buzaru na trogirski način

Buzara od dagnji

Kunjki na buzaru

Prstaci na buzaru – I. način**Prstaci na buzaru – II. način**

Buzara od rakova i školjki

GREGADA (Gregoda)

O autor