



Č V A R C I



ZLATAN NADVORNIK

Č V A R C I

Zlatan Nadvornik

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2018.

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.

ČVARCI su sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA.

Č V A R C I

Žganci i čvarci, neumorni starci



Obrada slanine za čvarke

Leđna slanina se prvo izrezala na kocke a zatim topila za dobivanje čvaraka i masti. Čvarci su se mljeli i miješali s mašću a i koristili kod pripreme raznih jela (npr. otopili su se i zajedno s octom se začinila salata), mazalo na kruh i tako jelo, ili na neki drugi način pripremili kao osnovni dodatak jela ili kao neizostavni začim jela.

Iskoristivost obrade svinje od oko 100 kg:

<i>15 – 30 kg kalo (otpaci)</i>
<i>30 – 35 kg meso s kostima</i>
<i>8 - 10 kg meso i masnoće za kobasice</i>
<i>7,5 – 10 kg slanina (špek)</i>
<i>10 –20 kg mast i salo (uz čvarke)</i>
<i>8 – 15 kg krvavica i tlačenica</i>

Priprema svinjske masti i čvaraka

Domaća **svinjska mast** je proizvod koji se dobiva pečenjem svježe svinjske slanine i sala. Za termičku obradu slanine potreban je sljedeći pribor:

štednjak ili otvoreni kotao
metalne posude („rajngle“) za topljenje – pečenje
cjediljka, sito i drvene kuhača
posude za čvarke
malo mlijeka (ovisno o količini masnoće koja se topi) i soli

Posude za topljenje moraju biti:

potpuno čiste, ne hrđave ili oštećene
slanina mora biti ručno rezana, nožem, jer o tome ovisi izgled čvaraka
slanina mora biti potpuno čista, bez ikakvih ostataka dlaka, ugrušaka krvi ili stranih mirisa

Sirovina se dobiva guljenjem sa svinjskih polovica, zajedno s kožom. Slanina se prvo kroji, potom se oguli kožica, te slanina sortira na tzv. tvrdu i meku.

Tvrda slanina može ići u sve vrste kobasica ili se priprema za proizvodnju suhe bijele slanine (tzv. krušna slanina).

Meka slanina, salo, masni obresci od krojenja, stavljaju se na posebno mjesto i obavezno ručno nožem režu u kockice veličine 3x3 cm radi oblika čvaraka (kockice slanine moraju biti 3-4 puta veće od željene veličine čvaraka). Slaninu možemo rezati na dva načina, dugoljasti ili četvrtasti. Od četvrtastih oblika slanine, čvarci su bolji za zalijevanje i čuvanje u masti. Za 1 kg čvaraka potrebno je 9-10 kg tvrde slanine/slanine s leđa i oko 1 dl vode.

Izrezanu leđnu slaninu stavite u posude pa u pećnicu, ili u kotao, a prije toga u posudu ulijte čiste svježe vode (u posudu od 75 litara stavlja se 5-6 litara vode; ili na 10 kg slanine dolijte 1,5 – 2 dl vode kako se slanina ne bi primala za dno lonca) i šaku soli. Tijekom topljenja voda se iskuha, a čvarci upiju sol. Soljena mast puno je ukusnija i može duže vremena stajati.

Potrebno je neprekidno paziti na slaninu i miješati je drvenom kuhačom da ne zagori. Vatra ne smije biti jaka. Mast se počinje topiti nakon pola sata zagrijavanja, a stvara se i veća količina pjene (izlazi voda), tada treba odgrabiti mast do polovice i to preko cjedila za mast, a čvarke ponovo vratiti na topljenje. Vatra se mora stišati, jer kod jake vatre mast čvarci mogu lako „preplanuti“ (prigoriti), pa mast postaje žuta, a čvarci neukusni. Kada kockice slanine počnu dobivati žućkastu boju i plivati na površini, dodaje se svježe temperirano mlijeko (toplo ne hladno), lagano ulijevajući, radi ljepše smeđe-crvene boje gotovog **čvarka**, i to 1 dl na 10 litara masti.

Laganom vatrom i stalnim miješanjem uz navedene dodatke dobiva se bijela mast i dobri čvarci.



Po želji i ukusu dodajte i koju glavicu luka. Luk se dodaje u trenutku kad se mast toliko otopila i zagrijala da su čvarci potonuli na dno. Čvarci su gotovi kada počnu poskakivati na površini masti kao da nemaju težine, a mast je postala bistra. Ako niste sigurni, tada probno istisnite jednu turu čvaraka. Ako nakon vađenja iz preše ostanu stisnuti – gotovi su. Ako im se poput spužve vraća oblik, u njima još uvijek ima neotopljene masti.

Nikako nemojte pokrivati lonac, jer će kondenzirana voda kapati natrag u vrelu mast i “pucati”.

Temperatura ne smije biti previsoka – posve precizno, ne smije biti viša od 115 stupnjeva Celzijusa. Ne smije biti niti preniska – ne radimo sapun. Dobro je da mast dok se topi živahno “cvrči”- uz stalno miješanje. Najbolje ju je topiti u kotlu ili na peći na drva.

Ako posjedujete plinski štednjak, svakako pod lonac stavite zaštitnu ploču.



Gotova mast je prozirna, **čvarci** plivaju na površini, a pjene više nema. Čvarke pokupite metalnom cjediljkom i malo ocijedite i stiskajte/prešajte, te pustite da se ohlade.



Stara preša za čvarke



Preša za čvarke - ručna stiskalica

Stiskati ih možete u cjediljkama za čvarke, ali poslužit će i preša za krumpir. Oni koji vole meke, masnije čvarke, samo ih procijede i lagano stisnu žlicom u cjediljki – tek toliko da ispuste nešto tekućine.

Još vruće, netom istisnute čvarke posolite.

Kad ste šupljikavom zaimačom pokupili sve čvarke iz lonca, preostalu masnoću kroz cjedilo izlijte u posudu u kojoj ćete držati mast. U cjedilu će ostati još nešto komadića čvaraka za istisnuti.

Više soljeni čvarci su mekši, a manje soljeni čvršći. Čvarke možemo čuvati u metalnim, keramičkim ili staklenim posudama.

<i>Mast</i>	Čuva se u posudi od kamenine, porculana ili stakla na hladnom i tamnom mjestu. Kad su na masti pekli tijesto mast je morala biti jako vruća, jer u protivno bi prodrila u tijesto i učinila ga žilavim. <i>Masni lonac:</i> posuda od kamenine u koju su stavljali mješavinu od svinjske masti, loja i maslaca (ponekad i druge sastavne dijelove). Sve se te vrste masnoća zagrijavalo istodobno u jednakim dijelovima i vruće se izlivalo u lonac. Kad se skrutila, pohranilo se na hladnom mjestu. <i>Užežena mast</i> izgubiti će neugodan okus ako se pretopi s korom kruha. Mast na kojoj pečemo tijesto mora biti vrlo vruća, ukoliko nije dovoljno vruća, mast će prodrijeti u tijesto i učiniti ga žilavim. Prvih nekoliko minuta treba pržiti tijesto na jakoj vatri, nakon toga smanjiti vatru i pržiti dalje na slabijoj vatri. Dodavanjem male količine masti (svinjske, gušćje, pačje,...), vrhnja, <u>špeka ili pancete</u> postiže se okus u jelima koji se ne može postići korištenjem nijednog industrijskog dodatka
-------------	---



kanta za mast

Čvarci moraju biti	<i>crveni, tanki (dobro prešani/stisnuti, tj. ne masni), hrskavi, okusa po svinjetini, ne slani, ali slasni</i>
Čvarci ne smiju biti	<i>gnjecavi, vlažni, bezukusni, užegli, žilavi, s ostacima mesa (ne smiju se rezati s djelićima mesa jer postaju opasnost da se tijekom konzumiranja ošteti zube zbog tvrdoće)</i>

Čvarci - svinjski čips naš su brend, kojeg treba sačuvati i ponuditi kao specijalitet, što zapravo i jesu. U nekim našim regijama čvarke jako stisnu i postaju „pravi čips“ i kod toga se dobije više masti. U nekim krajevima ne stiskaju jako tako da ostanu dosta masni.

Čvarke od sala (sa crijeva) treba posebno topiti, a postupak je isti.

Posude s otopljenom masti bez čvaraka skinite vatre i lončićem grabite tekuću prozirnu i čistu mast, preko sita je ulijte u kante za mast kako bi se smanjila količina taloga koji je ostao nakon pečenja.

Napunjene kante, kad se mast počne stezati, nadolijemo toplom masti. Pritom mast postaje bijela, a površina joj je ravna.

Ovako proizvedena svinjska mast lako se čuva, a u tamnoj hladnoj prostoriji ostat će zdrava do sljedećeg kolinja, tj. godinu dana. Kvalitetna svinjska mast ima karakterističan, dobro poznat miris i okus, bijele je boje (malo vuče na nijansu sive), a mazivost joj je dobra.

Čvarci se mogu jesti odmah, dok su još topli, ili ohlađeni. Ako ih je mnogo, mogu se upotrijebiti za razne proizvode. Nakon soljenja, čvarke možete staviti u vrećice i spremiti u zamrzivaču.

Čvarci za zalijevanje

Čvarci za zalijevanje (čuvanje za kasnije) stavljaju se u mast. Obično se to čini nakon svinjokolja, jer se ne može sve odmah potrošiti.

Četvrtasti čvarci bolji su za zalijevanje, jer se manje lome i nemaju sitnih ostataka.

Čvarke za zalijevanje stavite u posudu (nekada je to bio *zemljani lonac*), protresite da se čvarci bolje slegnu i da ostane oko 2 cm ispod vrha posude. Mast se otopi i ostavi hladiti, pa kad bude zgusnuta (kao med), ali još uvijek u tekućem stanju, izlije se na čvarke. Mast prolazi između čvaraka a na površini mora biti zalivena oko 2 cm iznad čvaraka.

Ovako spremljeni čvarci mogu jako dugo stajati, i do godinu dana (čuvaju se na hladnom mjestu). Obično se troše u proljeće, a izgledaju potpuno svježi i ukusni. Koriste se kao *namaz na kruh* ili kao preljev za jela, npr. kukuruzne žgance.

Posavska mast i čvarci

Mast i čvarci proizvode se na tradicionalni način topljenjem masnog tkiva u otvorenom kotlu. Za proizvodnju masti i čvaraka koristi se slanina bez kože, koja se narezuje na kocke veličine 2 x 2 do 3 x 3 cm. Narezano masno tkivo sipa se u kotao u koji se prethodno stavi malo mlijeka radi žućkaste boje čvaraka(1/2 l /60l) te se uz miješanje masa zagrijava, topi i gubi vlagu. U završnoj fazi topljenja dolazi do prženja čvaraka u otopljenoj masnoći što domaćoj masti daje prepoznatljivu aromu. Nakon toga čvarci se vade, odmah prešaju te razastrti hlade, a mast odljeva u posude za mast i hladi. Do potrošnje mast i čvarci čuvaju se na hladnom (do 10 °C), tamnom i suhom.

Pašteta od čvaraka na otočki način

U kilogram sitno samljevenih čvaraka dodajte sitno samljevene kuhano riblje meso, 2-3 samljevena kisela krastavca. Dodajte začine po ukusu (sol, slatka i (ili ljuta) crvena mljevena paprika, zgnječeni češnjak). Ovakva pašteta puni se u crijevo ili drži u posudici na hladnom i prozračnom mjestu.

Čvarci i slanina bili su najbolji nadomjestak za meso u zimskim i proljetnim mjesecima.



čvarci

Čvarci u kobasicama

Krvavice (u Gackoj ih kod katolika zovu *jelito* ili *kulen*) se nadijevaju u debela crijeva, a izrađuju od poprženoga i „pofurenoga” kukuruznoga brašna, žmara/čvaraka/ocvirkov, krvi, soli, mljevena češnjaka i papra. Nakon „obarivanja“ (termičke obrade u vodi koja ne smije vriti jer bi popucale), suše ih na dimu iznad ognjišta.

Za ručak (doručak) kuhala se nekoć tarana (lijevanci) ili rezanci na mlijeku, kisela čorba, frigana čorba, čorba jabučica, ili toplo mlijeko s masnim kukuruznim žgancima. Nakon toga se pojelo nešto masnijega. Obično su to bili čvarci, pržena ili suha slanina, kruh s mašću i lukom, masna povala od kukuruznog brašna, ili „praženi“ grah sa slaninom. U zimsko doba, ili na blagdane, za doručak su se spremali rezanci s pečenim rebarcima, pečene kobasice ili krvenice. Ako je kruh bio star i tvrd, drobili su ga i razmekšavali u čorbi. Kad se kruh morao štedjeti, jeli su se pečeni krumpiri s ognjišta u ljuskama. Za podnevni obrok (ručak) nije se kuhalo svaki dan, osim u vrijeme žetvenih radova. U petak se obavezno kuhao grah, ili se pravila grahova čorba s trgancima. Kad se pravio hladan ručak, jele su se suhe kobasice, čvarci, švargl, sir,

Slatka olita (crijeva) – krvavice

Va knjge Jelke Žilić "Va kotliće zmešano" cela priča oko slatkih olita, jer u Kastafštini ni bil običaj delat slana.

Sastojci: kilo halduni (pluća), kilo kožic (1 kg kožica), kilo riži (1 kg riže), 3 garofulića (klinčića), kvarat kile cukara (25 dag šećera), kvarat kile ciziba (25 dag grožđica), žličica kanele (cimet), litra krvi, sledić soli (malo soli), ocvirki od sala (čvarci).

U nekim mjestima stavljaju i smokve.

Za slatka olita trebe va veli lonac triba nalet vode, posolit je i stavit kuhat dobro očišćene kožice i halduni. Za to vrime triba otopit ono salo od olit skupa s jenun očišćenom i na četiri kusi narezanu kapulon (luk).

Pripravit riži, cukar, cizibe, garofulići, kanelu i krv. Kad su kožice kuhane - ma ne previše – „na zub“, ocede se, prohlade i skupa s hladuni samelju na makinu za meso. Skupa se samelju i oni ocvirki od sala. Va onoj vode va kojoj su se kuhale kožice skuhanu se riži po volje se još malo dosole. Riži se kuhaju „na zub“, prohlade, pomešaju z sen drugen, leje se krv, dobro se skupa zmeša i pune

olita - na lej s širokin grlom, ne smeju bit preveč napunjena aš bi pukla kad se kuhaju. Na početke i na kraje olita se vežu s trejinum.

Va veloj padele zagreje se voda i padela se stavi na kraj šparheta. Olita se delikato (oprezno) spuščaju u vodu. Voda ne sme vret, baren ne jako. Tako se pomalo kuhaju i sako malo z iglun stori škujica (rupica). Kad već ne zihaja krv na škujicu, olta su finjena. Pomalo se z drvenim kuharicama znamu, stave na dasku da se dobro ocede i omrznu (ohlade) do drugog dana.

A kako se jedu olita?

Olita se stave na suricu (tavicu) va koj smo otopili žlicu masti. Popeče se z jedne i drugi strani, poklopi z poklopcen da ne šprica, skuha se olipljeni konpir va slanoj vode i stavi na pjat. Komu ne re z konpirom more ih jist z kruhon Noki voli još malo po oliteh posipat cukara.

Raščika je zeleni kupus velika lista. Vari se na mesu, obišno slanini, ili onako naprosto sa iskrižanin kumirin, pa se začini ulen. Na mrsu je dobar i zato se zove „zelene lazahe“. 'Di nije slanine i mrsa, raskrabi se sala i loja na tavi, sve dok pristane čvrka (čvaraka), i s tin se začinja. Raskrabi se na tavi slanine, a niki praseće vrañge, pa otin začinjaju. Niki opet učinu povrig od ula i kapule pa meću u raščiku, da bude slasnija.

Krvavice baba



Na otopljenom salu sa crijeva (pretvoriti će se u čvarke) prži se sitno izrezan luk. Ostaci čvaraka i luka se samelju. Masi se doda kaša (1 kg smjese – 10 dag kaše; ječmena kaša), sol mljeveni papar, mljevena glavičica (najgvirc - piment), mljeveni muškatni oraščić i toliko svježje krvi da se dobije mekana smjesa. Sve se dobro izmiješa i nadijevaju *tanka crijeva*. Kuhaju se oko 30 minuta. Mogu se jesti hladne ili pržene na masti, ili dimiti.

Krušne kobasice (buhtovke, kobasice od bijelog kruha)

Sastojci: 1 svinjska glava, 30 dag kožica, 10 dag oparnjaka (čvarci dobiveni prženjem sala sa crijeva), 1 kg kruha, 20 dag masnoće, 50 dag luka, 10 g češnjaka, 10 g crvene mljevene paprike, 10 g papra, 10 g soli, tanko svinjsko crijevo.

Svinjsku glavu i kožice skuhaite, meso odstranite od kosti i sameljite. Luk iskošite i popržite na masti, dodajte oparnjake i sameljite, a kruh namočen u vodi (ili mlijeku) dobro ocijedite. Pripremljeno meso, luk, češnjak, crvenu mljevenu papriku, papar i sol dobro izmiješajte i nadjevom punite tanko crijevo. Kobasice malo prokuhajte u vodi, osušite i malo ohladite. Poslužite svježe pečene uz pečeno svježe zelje.

Krvavice od heljdine kaše

U sakupljenu krv dodajte jednaku količinu samljevenih čvaraka i taloga s dna posude u kojoj se topila mast, te oko 1 kg heljdine kaše, prethodno skuhanе i ohlađene. Tome dodajte oko 2,5 posto soli i papra. Smjesu punite u tanko i debelo crijevo, vežite na komade duge oko 30 cm i kuhajte (bockajući) oko pola sata. Poseban je specijalitet takve krvavice ponuditi s domaćim kompotom od jabuka.

Istarske krvavice (mulice ili divenice)

Sastojci: 2 kg čvaraka, 3 kg ukupno: svinjskih srca i pluća, mesa od svinjske glave, kožica i svježe slanine; 2 dl masti, 25 dag luka, 4 dag češnjaka, 1,5 litra krvi, 6 g papra, 9 g soli, 2 m debelog svinjskog crijeva.

Sve mesne sastojke stavite u slanu vodu i kuhajte da omekšaju. Ocijedite, ohladite i sameljite zajedno sa čvarcima u stroju za mljevenje mesa. Smjesi dodajte krv, usitnjeni luk i češnjak popržen na masti, sol i papar. Dobro promiješajte da dobijete jednoličnu smjesu. Ostavite da malo odleži i nadjenite u očišćeno i oprano debelo svinjsko crijevo. Nadjenite crijevo do dvije trećine, zavežite krajeve uzicom i kuhajte u vreloj vodi. Tijekom kuhanja probodite iglom. Kad iz otvora prestane izlaziti sukrvica krvavice – mulice su gotove. Izvadite ih stavite na dim da se posuše oko 20 dana i tada ih možete koristiti.



Mulice – krvavice; možete nadjenuti i pšeničnim ili kukuruznim brašnom (1 kg pšeničnog i 20 dag kukuruznog) kao i povrćem; mrkva 10 dag, korijen celera 5 dag, korijen peršina 5 dag, masti 4 dag, papar, sol, debelo svinjsko crijevo 1,5 m; svi sastojci se kuhaju u vodi zajedno s kostima glave svinje)

Najčešće se pripremaju i poslužuju uz neka druga jela kao npr.: kuhaju se s kupusom s peštom; grahu s kiselim repom i u drugim sličnim jelima.

Kulenice primorske

Prosijte 60 dag kukuruznog brašna, poparite vrelom osoljenom vodom i u to dodajte kroz sito procijeđenu krv (oko 2 l). Krv sakupite odmah tijekom klanja svinje i neprestano miješajte da se ne zgruša. Dobro je na dno posude, u kojoj miješate krv, staviti malo kukuruznog brašna ili ulja i nešto soli. Ako je mješavina kukuruznog brašna i krvi pregusta, dodajte malo vode ili šalicu mlijeka. Kapulu (luk; 1 glavica) iskošite i malo na masti ispržite, dodajte mu malo kisanog peršina (1 žlica), malo cimeta u prahu (prstohvat), soli i papra. Nakon toga dodajte na komadiće izrezanog sala, da kulenice budu masnije, jer kukuruzno brašno to zahtijeva ili se doda žlica čvaraka i šaka suhog grožđa. Crijeva nadjenite i krajeve zavežite. Tako pripravljene kulenice operite u hladnoj vodi i stavite kuhati u vodi kojoj ste na dno stavili par zrna kukuruza da se kulenice ne prilipe za dno. Kuhajte 45 minuta, a tijekom kuhanja nabockajte ih iglicom kako bi izašao zrak i kako ne bi crijeva popucala. Kuhane kulenice ne vadite iz vode, nego ih ostavite u vodi hladiti. Ohlađene, mlačne, izvadite iz vode i složite na dasku da se ocijede. Mogu se objesiti par dana na dim i spremiti za dulje vremena.

Ovako sušene obično se peku na gradelama ili se umotaju u čisti papir i peku u vrućem lugu (pepelu) pokriveno žeravicom. Poslužuju se vruće uz kiseli kupus ili grah.

Kulenica

Prave se od sitno narezane svježe blitve, češnjaka i luka, te se dodaje kukuruzno brašno i svinjska krv. Smjesi se dodaje kuhana svinjska glava i čvarci (odnosno proizvod sličan čvarcima – koji Šibenčani zovu – *žmare*). Smjesu valja začiniti različitim mirodijama, zaliti kipućom vodom te njome puniti crijeva i oblikovati u dva 15-tak centimetara duga crijeva kružnog oblika. Prije dimljenja se kratko kuhaju u kotlu.

Kulenica je dio drevne šibenske tradicije koju neupućeni svrstavaju u krvavice. Pripravlja se u kasnoj jeseni od praseće krvi, pure, cimeta. Točan naputak je teško dati, jer se razlikuju količine od domaćinstva do domaćinstva, obzirom na željene ostale proizvode tijekom klanja. U crijeva se nadijevaju rukom, tako da se drže jednom rukom a drugom nadijevaju kao kad se šopaju guske ili tuke, stišće joj se grkljan. Suše se n dimu kamina.



Krvavice, čvarci, krumpir

Pelješke masnice

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1 kg pšeničnog griza, 2 l krvi (svježa ili odležana u hladnjaku), 6 žlica masti, šaka i pol mljevenih čvaraka, 20 dag šećera, korica limuna, cimet, muškatni oraščić, malo karanfilčića, cijelo debelo crijevo.

Krv procijedite i stavite u lonac s malo mlake vode. Dodajte sve ostale sastojke i mlake vode po potrebi da dobijete gustu masu. Nadjev ručno puniti u očišćeno debelo crijevo, kroz lijevak, i krajeve vežite uzicom od kudjelje. Od jedne svinje obično se dobije 8 takvih masnica (krvavica). Kuhajte ih pola sata u loncu sa zrnima kukuruza na dnu (da ne zagore) i probodite ih povremeno iglom da ispuste suvišan zrak. Kad isplutaju na površinu, kuhanje je gotovo. Masnice izvadite, uronite u hladnu vodu da se skine suvišna masnoća s ovitka (crijeva). Mogu se jesti čim s ohlade. Izrežite ih na deblje ploške („šnite“) i popržite na masnoći. Mogu se zamrznuti i sačuvati na dulje vrijeme.

Jedinstvena vrsta slatkih krvavica s Pelješca.

Šaranovi „čvarci“



Za ovaj, stari i zaboravljeni, prigrizak potreban je što masniji šaran. Nakon što ga očistite, izrežite ga na komade i to po širini preko trbušne šupljine da dobijete tzv. „potkove“ (dijelovi preko trbušne šupljine). Razrežite ih tada na komadiće, uvaljajte u brašno pomiješano s crvenom paprikom i pržite u vrelom ulju. Pripremite umak od češnjaka i poslužite kao predjelo ili prigrizak uz željeno piće.

Čvarci od janjetine

Sastojci: 20 dag masnog tkiva od janjetine (nalazi se na rubovima mesa, oko bubrega,, 2 dl maslinova ulja.

Masno tkivo izrežite na kocke. U posudu ulijte maslinovo ulje i dodajte kocke od tkiva. Na srednje jakoj vatri pržite do zlatno žute boje i dok ne postanu hrskavi. Izvadite janjeće čvarke, stavite ih na kuhinjski papirnati ubrus da upije masnoću. Na preostaloj masnoći ispržite mladu mišancu (mišanca, mišonca; je mješavina samoniklog bilja čiji sastav se mijenja ovisno o godišnjem dobu (kostriš, lavlji zub, štavelj, koromač, dimka, maslačak, vlasac, divlji poriluk, medvjedi luk, raštika,; može se jesti na salatu ali i kuhana. Bez pretjerivanja se može reći da je to energetska bomba). Prije posluživanja posolite morskom solju.



Kulen, suha kobasica, špek, švargla i čvarci (*svinjski čips*) – tradicija koja polako odlazi u zaborav



Krvavice, zelje, krumpir i čvarci



Domaći oblizaki

Jela sa čvarcima ili od čvaraka

Čvarikar - krčmar koji poslužuje pićem i toplom hranom

Čvarkuša - pogačica od čvaraka.

Ocvirek - čvarak

Ocvirkov kruh - kruh sa čvarcima

Ocvreti - ispržiti

Žmara - kul. lok. čvarak; ostatak od čvaraka

Žmire - 1. čvarak, ocvarak, cvirak, ocvirak; 2. jelo: kao žitka cicvara od masti i brašna

Naj jednostavniji obrok čvaraka sastoji se od: čvaraka, svježeg kravljeg sira, vrhnja, rotkvice ili mladog luka sve posluženo na tanjuru uz domaći kruh (bilo pšenični ili kukuruzni).





Namaz od čvaraka - samljeveni čvarci stave se u staklenku, preliju rastopljenom masti, zatvore i odlože na tamno i suho mjesto. Ovako pripremljeni čvarci koriste za namaz na kruh uz izrezani luk ili rastopljeno kao preljev za kukuruzne žgance, kuhanu heljdu, *restani* krumpir, općenito kao začin jelu.

Mljeveni čvarci - samljeveni čvarci izmiješani s žemljama namočenim u mlijeko, jajima i začinima, pečeno reže se na kocke i poslužuje uz krumpir salatu.

Kuruzna kaša - kukuruznu kašu skuhaite u slanoj vodi, začinite lukom poprženim na masti i podgrijanim čvarcima; ovo je nekadašnje jutarnje jelo.

Ukuhavanjem kukuruznog brašna zgušnjivalo se i „pojačavalo“ varivo od boba, a često bi ga jeli i u obliku žganaca začinjenih čvarcima. Uz to je bila poslužena zelena salata ili salata od kiselog kupusa.

Okruglice od čvaraka - kuhani krumpir, jaja, brašno, kosani čvarci, kosani peršin, luk; kuhani u slanoj vodi poslužuju se uz kiseli kupus.

Pofurena zelena salata - kockice suhe slanine se poprže, čvarci se odstrane i masti se doda sol i ocat, prelije preko salate i dodaju zvađeni čvarci.

Pogača s čvarcima - usitnjeni čvarci pomiješaju se s brašnom, kvascem, žumancem, vinom, soli i mast po potrebi. Razvaljano tijesto oblikujte u pogačice i ispecite u pećnici.

Pašteta od čvaraka

Sastojci: 20 dag čvaraka, 1 glavica luka, 2 režnja češnjaka, 3 tvrdo kuhana jaja, 1 velika žlica ulja, 1 velika žlica majoneze, sol, papar.

Luk sameljite, prepržite ga i ukuhajte s 1 žlicom vode. Jaja, čvarke i češnjak sameljite u mašini za meso. Masi dodajte preprženi luk, majonezu, sol, papar i sve zajedno dobro izmiješajte.

ili

Sastojci: 20 dag čvaraka, 3 tvrdo kuhana jaja, sol, papar, 2 žlice kiselog vrhnja, 1 češanj češnjaka, malo crvene paprike u prahu, po želji sjeckani svježi peršin.

Čvarke dobro sameljite u mašini za meso. Pomiješajte s ostalim sastojcima i sve zajedno izmiješajte. Pokušajte što bolje usitnit kako bi smjesa bila glatka i kako biste je lakše istisnuli na prepečeni kruh, posipajte mljevenom crvenom paprikom i po želji svježim sjeckanim peršinom i poslužite.

Pražetina

Sastojci: 8 jaja, 3 žlice kukuruznog brašna, mast, sol.

U dubljoj zdjeli *trajbajte* (razmutite jaja), dodajte kukuruzno brašno, posolite i izmiješajte. Smjesu ulijte u posudu na zagrijanu mast i miješajući pržite dok se jaja ne stegnu. Gotovu pražetinu istresite na pladanj i vilicom narežite na manje komade. Pražetinu poslužite uz zelenu salatu ili neku drugu salatu po želji.

U pražetinu možete dodati i malo mlijeka i ispeći je na masti s usitnjenim čvarcima koji ostanu na dnu posude kod topljenja slanine za čvarke. Ovakav ostatak masti i sitnim mrvicama čvaraka koristi se u pripremi raznih jela pri čemu dobivaju poseban okus.

Jaja sa čvarcima

Na malo masti popržite sitno narezan luk (najbolji je mladi luk), dodajte šaku čvaraka. Kad se sve zajedno malo poprži dodajte toliko vode da čvarci malo omekšaju. Tijekom pripremanja stalno miješajte. Kad sva voda ispari dodajte 3-4 umućena jaja i ispržite. Posolite i poparite.

Jaja na masti sa čvarcima I. inačica

Sastojci: 1 veza mladog luka, šaka domaćih čvaraka 2-3 jaja, malo ljuto paprike (ako vam se sviđa).

U tavi na malo masti, popržite sitno kosani mladi luk. Na pola prženja dodajte i čvarke (malo ih usitnite) i nastavite s prženjem. Nakon nekoliko minuta stavite i jaja, posolite i blago miješajte (mjestimično mora biti sam žuti, mjestimično bijelo) i pržite do željene čvrstoće. Na prerezanu lepinju ili somun stavite jaja sa čvarcima.

Jaja na masti sa čvarcima II. inačica

Sastojci: 4 odreska kruha, 4 jaja, čvarci, mast.

Jaja ispecite na oko na svinjskoj masti, a potom ih pospite kosanim čvarcima. Ispecite jaja tako da žumanjci ostanu tekući kako biste mogli umakati kruh. Ako želite, jaja možete ispeći i sa špekom, suhom šunkom ili buđolom, a poslužiti će i ostaci pečenja od dana ranije.

Kombinacija jednostavnog obroka s kojim se u zimskim danima može početi dan, no bit će to i izvrstan brzi ručak ili večera, a zamirisat će cijela kuhinja. Ovakav obrok najbolje je zaliti čašom kiselog mlijeka ili jogurta.

Slavonska kajgana sa čvarcima

Sastojci: 2 dag masti (ili 2 žlice ulja), 4 jaja, 5 dag čvaraka, 5 dag luka, 0,5 dl vode, 1 kisela paprika, 2 feferona.

Popržite sitno nasjeckan luk na zagrijanoj masti (ili ulju) dok ne povene. Dodajte nasjeckanu papriku i feferone, dodajte čvarke i malo vode, pirjajte dok voda ne ispari. Ulupajte jaja i prelite preko čvaraka, popržite dok se jaja ne stvrdnu.

Jedan od „laganih“ obrok za doručak ili popodnevnu užinu.

Pirjani čvarci

Mesnate, žilavije čvarke popržite na malo masnoće uz dodavanje vode. Pirjajte dok ne omekšaju i nabubre. Poslužite s mladim lukom ili na njih stavite razmućena jaja, sa ili bez vrhnja.

Vrhnjača

Sastojci za tijesto: 50 dag pšeničnog brašna, 3 dag kvasca, 1 žličica soli, 2,5 dl mlijeka; 50 dag čvaraka, mast i brašno za posudu u kojoj se peče; po želji kiselo vrhnje za premazivanje.

Razmravljeni kvasac umiješajte u malo toplog mlijeka i dodajte malo brašna te stavite na toplo. Kad kvas uzade, umiješajte ostale sastojke i zamijesite tijesto. Neka na toplome opet uzade. Od tijesta oblikujte okrugli oblik debljine palca i stavite u podmazanu i pobrašnjenu zemljanu posudu. Odozgo pospite čvarcima, a po želji premažite vrhnjem. Neka opet na toplom uzade. Pecite pola sata na 200 °C.

Drobilica



Kad ostane proja (ili *prova* kako su je zvali) i da se ne baci, nadrobite ju u posudu, zamastite žicom masti i podlijte s malo posoljene vode. Kuhajte dok voda ne uvri (dok se voda ne pokuha) i sve zgusne (otprilike 30-40 minuta). Ovako pripremljena stara proja posluživala se za doručak uz luk, kiseli kupus, a kad se pospe čvarcima postaje prava delikatesa.

Stara proja (prova) često se udrobila u zašećerenu vodu i tako se pretvorila u slatko jelo.

Domaće krpice s jajima

Sastojci za tijesto: 4 jaja, 1 kg brašna, sol; 3-4 jaja, 1 šaka čvaraka.

Od brašna i 4 jaja zamijesite tvrđe tijesto, razvaljajte ga i ostavite da se malo prosuši. Narežite ga na kockice od 1 x 1 cm, i skuhajte ih u posoljenoj vodi. Posebno u tavicu stavite čvarke, malo ih zagrijte i preko njih prelijte razmućena jaja (napravili ste *cvrtje* - kajganu) umiješajte skuhane krpice i sve zapecite.

Razlika između *cvrtja* (kajgane) i omleta: *cvrtje* su pečena jaja gdje se vidu dio pečenog bjelanjka i žutanjka, dok je omlet mješavina žutanjka i bjelanjka i pečeno u omlet (kao palačinka).

Čvarci na „saft“

Sastojci: 1 šalica čvaraka, 1 glavica luka, 1 češanj češnjaka, mast, sol, papar, mljevena crvena paprika.

Kosani luk i češnjak popržite do zlataste boje na zagrijanoj masti. Dodajte čvarke, malo soli, papra i mljevene crvene paprike. Kad se sve to dobro zagrije, podlijte šalicom tople vode i poklopljeno kuhajte pola sata. Po potrebi dolijte još vode. Čvarci se trebaju napuhati i postati mekani. Uz čvarke poslužite kuhano tijesto ili „restani“ krumpir i salatu od kiselog kupusa.

Kašasta jela

Od kukuruznog brašna kuhali su *žgance* ili *provu*, a jela se ujutro u mlijeku ili začinjene čvarcima, prepečene na masti ili slanini pri težim poslovima i obično na „mladi petak“, tj. prvi petak u mjesecu.

Kašasta jela pripremaju se i od *prosa* ili *heljde*, *bundevinih koštica*, te od *ječmenove kaše pomiješane s grahom* za užinu i to obično zimi sa *suhim rebricama*.

Ganica je naziv za žgance od krupnije mljevenog kukuruznog brašna.

Kukuruzni žganci na slavonski način

Žgance skuhajte od kukuruznog brašna ili kukuruzne krupice i izrežite na kocke. U zdjelu stavite domaće kiselo vrhnje, svježi domaći kravlji sir i žgance, nastavite naizmjenično slagati red sira, na sir ugrijane čvarke i žganaca. Gornji red obavezno mora biti sir preliven vrućom masti. Odmah poslužite.

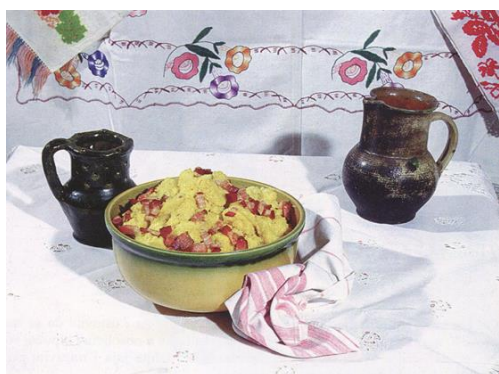
Staro večernje jelo zimskih dana.

Bijeli žganci sa čvarcima

Sastojci: 6 dl vode, 4 dl oštrog brašna, 2 žlice masti, 1 žlica soli.

U vodu stavite sol i žlicu masu, pristavite kuhati. Kad zavri odjednom, uspite brašno i brzo miješajte da se ne stvore grudice. Miješajte dok se ne počne odvajati od stjenke posude i oblikuje u kuglu. Rastopite žlicu masti i u njoj zagrijte čvarke, posolite i prelijte preko žganaca.

Žganci s krumpirom i čvarcima



Sastojci: 50 dag krumpira, 20 dag kukuruznog brašna, 15 dag čvaraka, sol.

Oguljeni i narezani krumpir skuhajte u 7,5 dl vode da se raskuha, polako umiješajte kukuruzno brašno i miješajući kuhajte pola sata na laganoj vatri. Ako se voda nije prokuhala tada je odlijte. Smjesu posolite, dobro izmiješajte i kuhajte još oko 10 minuta. Miješajte da ne zagori. Čvarke popržite na zagrijanoj masti, žlicu umočite svaki put u vruću mast, oblikujte žličnjake od smjese i slažite ih u dublju zdjelu. Svaki red žličnjaka prelijte mašću i čvarcima. Poslužite uz salatu od kiselog zelja (kupusa).

Žganci s vrhnjem, mlijekom i začinjeno čvarcima

Sastojci: 1 kg domaćeg kukuruznog brašna, 3-4 l vode, sol.

U veću posudu ulijte vodu, posolite i zakuhajte. Uspite, odjednom, kukuruzno brašno tako da na sredini nastane grumen. Kuhačom probijte grumen i pustite da prokuha, Ocijedite dio vode. Kuhajte oko 1 sat uz neprestano miješanje. Poslužite žgance prelite vrhnjem, mlijekom, bijelom kavom ili kiselim mlijekom, začinite čvarcima poprženim na masti, i poslužite s kiselim zeljem (kupusom).

Krtena kaša

Sastojci: 1 l vode, sol, 4 žlice kukuruznog brašna, papar, domaće kiselo vrhnje, čvarci.

Zakuhajte vodu i u kipuću vodu uspite kukuruzno brašno razmućenu s 1 dl vode u šalici. Kuhajte oko 15 minuta. Popaprite, dodajte malo kiselog vrhnja po ukusu, i još jedno zakuhajte. U kašu, prije posluživanja, dodajte čvaraka, po ukusu.

U zagorju se pod pojmom *krten* smatra nešto u čemu ima nečeg mesnatog.

Žganci od heljdina brašna

Sastojci: 1,5 l vode, 25 dag heljdina brašna, sol, 2 jušne žlice svinjske masti (prema starom naputku) ili 2 dl ulja.

U vrelu vodu uspite heljdino brašno. Pustite da se brašno zgusne u nepravilne grude. Kuhajte pola sata. Odlite višak vode, dodajte masnoću, posolite. Dobro promiješajte dok žganci ne postanu kompaktni. Po želji začinite lukom pirjanom na masnoći (ulju ili masti) ili čvarcima .

Začinjena heljdina kaša

Sastojci: 25 dag heljdine kaše, sol, mažuran, češnjak, 5 dag čvaraka ili 1,2 dl domaćeg kiselog vrhnja.

Kašu skuhajte u slanoj vodi. Dodajte joj mažurana sa zgnječenim češnjakom. Začinite čvarcima ili kiselim domaćim vrhnjem.

Prosenka kaša sa čvarcima

Sastojci: 40 dag prosene kaše, grančica ružmarina, 2 češnja češnjaka, 6 dag čvaraka, 1 dl domaćeg kiselog vrhnja, sol.

U slanoj vodi zakuhajte prosenu kašu i dodajte mažuran i zgnječeni češnjak. Neka vri oko 40 minuta. Začinite je poprženim čvarcima i vrhnjem koje ste prije toga zakipili.

Juha od kruha

Sastojci: 2 kriške kruha, 2 žlice sitno nasjeckanih čvaraka, 1 češanj češnjaka, 1 par kobasica, 1 jaje, sol.

Kruh narežite na kockice i propržite na masti. Kad porumeni, dodajte čvarke, usitnjeni češnjak i malo popržite. Zalijte s 2 litre vode, dodajte kobasice narezane na ploške i kuhajte da se kruh raskuha. Po ukusu osolite i ukuhajte razmućeno jaje da se stvrdne.

Kisela juha od ječmene kaše

Sastojci: 1,2 l ječmene kaše, malo krumpira, čvarci, ocat, list lovora, luk, češnjak.

Navečer namočite ječmenu kašu. Drugi je dan pristavite kuhati, kad provri ocijedite vodu, zalijte juhom od zeleni ili toplom vodom. Dodajte lovor, malo skosanog luka i češnjaka, na kocke izrezanog krumpira i soli. Skuhanu juhu zamastite vrelim čvarcima (zagrijte ih u maloj posudi) i okiselite po ukusu.

Frkanci



Od kilogram brašna, zaparenog toplom vodom, napravite tijesto kao za kruh. Oblikujte tanke valjuške i stavite kuhati u slanu vrelu vodu. Gotovi su kad isplivaju na površinu. Polijte gulašom i poslužite.

Vrlo stari prilog mesnim jelima, ali su se jeli i bez mesa, samo poliveni zagrijanim čvarcima ili mlijekom ili posluženi prekriti ispečenom kajganom (cvrtjem).

Žličnjaci i prženi kupus



Sastojci: mast, ribani kiseli kupus, papar, mljevena crvena paprika (slatka i ljuta).

Na rastopljenu mast, u tavi, stavite ribani kupus, popaprite i tko voli popaprite, pirjajte 20-ak minuti na rubu šporeta. Kad je gotovo maknite s vatre i umiješajte mljevenu crvenu papriku po želji (ljutu ili slatku).

Prženi kupus posluživao se kao glavno jelo ili kao prilog, *kako se imalo*.

Naši stari govorili su: *nema pravog zimskog jela ako nema domaćeg kiselog kupusa. Najbolji je uz pogaču i čvarke, ali dobro dođe i uz mnoga druga jela. A tek kad iza svinjokolje bedrice dobiju dva-tri dima, nastaje pravi gurmanski užitek, ispunjen kiselo-slanim, slasnim namirnicama, koje krijepe duh i tijelo.*

Žličnjaci od krumpira i kukuruznog brašna sa čvarcima

Sastojci: 50 dag krumpira, 20 dag kukuruznog brašna, 15 dag čvaraka, mast, sol.

Krumpir ogulite, operite, narežite na veće kolutove i kuhajte u slanoj vodi. U napola kuhani krumpir umiješajte kukuruzno brašno, dodajte žlicu masti i poklopljeno kuhajte na laganoj vatri oko 20 minuta. Ako se voda za to vrijeme nije prokuhala, tada je odlijte, smjesu posolite i dobro izmiješajte drvenom kuhačom i kuhajte još oko 10 minuta. Miješajte da ne prigori. Čvarke i mast zagrijte pa žlicom, koju svaki put umočite u vruću mast oblikujte žličnjake i slažite u dublju zdjelu. Svaki red žličnjaka prelijte mašću i čvarcima. Poslužite toplu uz salatu od kiselog kupusa.

Krumpir sa čvarcima

Sastojci: krumpir, čvarci

Krumpir, skuhaite, ocijedite, ogulite, izrežite na kolutiće i složite ga dva prsta debelo u lim i pospite ugrijanim čvarcima. Na čvarke stavite red krumpira, na krumpir čvarke i tako složite dok lim nije pun. Krumpir i čvarke prepecite 10 minuta u srednje jako zagrijanoj pećnici. Poslužite uz kiselo zelje, kiselu repu, prisiljeno zelje ili kao samostalno jelo uz salatu.

Zamašćene mahune

Sastojci: 0,5 – 1 kg mahune, čvarci, vrhnje, sol.

Mahune očistite, operite i skuhaite. Napola kuhane mahune posolite, kad omekšaju ocijede ih, stavite u zdjelu, prelijte zagrijanim čvarcima. Mahune će biti ukusnije ako ih prelijete još i s 2 žlice vrhnja.

Žganci i kisela repa s ocvirkima

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l vode, sol, 50 dag kisele repe, mast, 2 žlice ocvirki (čvaraka).

Vodu posolite i zavrite (zakuhajte), uspite brašno, na sredini napravite udubinu da se bolje kuha. Kuhajte oko 20 minuta. Kuhane žgance prelijte u drugu posudu i promiješajte. Ohlađene žgance usitnite vilicom. Posebno skuhaite kiselu repu. U zemljanu posudu stavite kuhanu repu, preko njih žgance i sve zamastite s podgrijanim ocvirkima (čvarcima).

Glavno jelo naših starih bili su žganci, koji su se jeli bilo kao zamjena za kruh ili samostalno jelo. Generacije i generacije su se othranile na ovom zdravom jelu, koje se kuhalo gotovo svaki dan.

Kuhano se dugo miješalo, a potom se s vilicom rezalo s kuhačom u zdjelu. Žganci su se jeli s mlijekom varenim ili kiselim, ili su se začinili s topljenim ocvirkima (čvarci). Kao samostalno jelo, često se na žgance stavilo kuhano kiselo zelje, a po vrhu prelilo ocvirke. Umjesto kiselog zelja mogla je biti i kisela repa.

Eldini žganci - Izraz za heljdu u Žumberku je pojednostavljen i kaže se „elda“. Ovi žganci rade se kao kukuruzni samo se uzme *eldino brašno*. Obično se jedu preliti topljenim ocvirkima.

Bijeli žganci-Isti postupak kao prije, samo se uzme pšenično brašno. Može se dodati raskuhanog i miješanog krumpira i sve skupa još dugo miješati. Jedu se s mlijekom ili preliti s talogom topljenog masla.

Kiseli kupus sa čvarcima

Sastojci: 50 dag kiselog kupusa, 1 žlica kleke (borovice), 2 glavice luka, 1 žlica masti (kosane masti), 20 dag čvaraka, 1 dl juhe, sol, papar.

Kupus isperite, ako je prekiseo. Skuhajte ga zajedno s klekom i ocijedite. Posebno ispržite kosani luk, dodajte čvarke i podlijte juhom. Posolite, popaprite i kratko prokuhajte. Podlijte kupus i možete ponuditi uz pečene kobasice.

Kisela repa kao varivo

Sastojci: 60 dag kisele repe, lovorov list, sol, kumin, 3 dag brašna, 4 dag dimljene slanine ili čvaraka.

Kiselu repu kuhajte u slanoj vodi. Dodajte joj lovorov list i kumin. Kuhanu zagustite zaprškom (zafrigom) od brašna i hladne vode. Tako zagušćenu repu dobro prokuhajte i začinite kosanom dimljenom slaninom ili čvarcima.

Kompir va kapuznice z ocvirki (Krumpir u kupusnici s čvarcima)

Sastojci: 50 dag krumpira, šaka (pest) kiselog kupusa izrezanog na rezance, 15 dag čvaraka.

Kuhajte krumpir izrezan na kvadratiće zajedno sa kupusom (zeljem). Kad je kuhano stavite na tanjure i prelijte zagrijanim čvarcima i masti od čvaraka.

Pašta z ocvirki (Tjestenina s čvarcima)

Sastojci: široko rezanci, čvarci, maslinovo ulje, sol, papar.

Skuhajte tjesteninu u slanoj vodi. Izvadite tjesteninu i procijedite je. Nemojte ispirati tjesteninu. U tavi ugrijte čvarke. Kuhanu tjesteninu pomiješajte s čvarcima, nakapajte maslinovim uljem i začinite solju i paprom.

Žmare s verzotom

1 glavicu verzota (vrsta zelenog kupusa, kelj) dobro operite i stavite kuhati u posoljenu kipuću vodu. Dodajte 2 očišćena krumpira. Verzot je najbolji i najukusniji poslije slane (kad malo promrzne; nakon mraza). Kad je verzot kuhan ocijedite ga. Žmare (čvarci) dobro podgrijte na tavi i prelijte verzot. Po potrebi posolite.

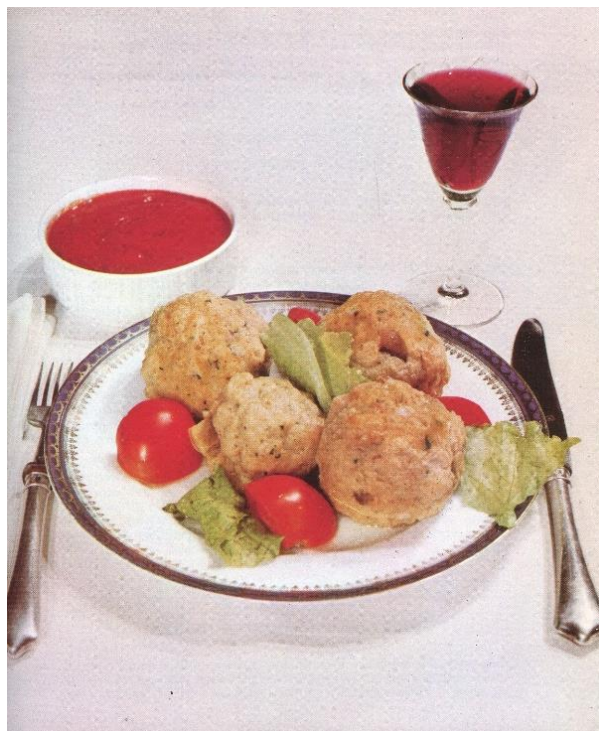
Okruglice od krumpira sa čvarcima

Sastojci:

1 kg kuhanih krumpira, 2 jaja, 3 žlice brašna, 20 dag sitno kosanih čvaraka, 1 žličica kosanog peršuna, 1 manji luk.

Postupak:

Vruće kuhane krumpire ogulite i protisnite ih kroz prešu za krompir. Posolite ih i promiješajte s razmućenim jajima i brašnom. Od te smjese napravite rahlo tijesto. Od tijesta načinite svitak i narežite ga na jednake dijelove. Svaki dio plosnite dlanovima, napunite nadjevom i oblikujte okruglicu. Nadjev se pravi ovako: promiješajte sitno kosane čvarke s kosanim peršunom i lukom, pa tu smjesu posolite. Okruglice kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Uz okruglice uslužujte kiseli kupus ili neku salatu.



Okruglice od krumpira sa čvarcima i umakom od rajčice

Okruglice sa čvarcima i zeljem (kuposom) - moderna inačica, kako je pripremaju u restoranima nacionalne kuhinje:

Sastojci: 3 veća krumpira, 2 jaja, 5 dag maslaca, 10-20 dag oštrog brašna, malo ribanog muškarnog orašćića, sol, papar, 2 češnja češnjaka, 1 vezica peršina, 20 dag čvaraka, 60 dag rezanog kiselog zelja, 1 glavica luka, 10 dag slanine, 2 lista lovora, 10 zrna papra, $\frac{1}{2}$ dl suncokretova ulja.

Krumpir skuhaite, protisnite, dodajte jaja, maslac, sol, ribani muškarni orašćić te brašno koliko upije tijesto. Sitno narežite čvarke, češnjak i peršin. Posolite i popaprite te oblikujte okruglice. Od krumpirova tijesta oblikujte okruglice i nadjenite ih kuglicama od čvaraka - poput „knedli“ sa šljivama. Okruglice kuhajte u slanoj vodi dok ne isplivaju te ih ostavite još 1 minutu u vodi. Luk nasjeckajte i popržite na ulju zajedno s nasjeckanom slaninom. Kad dobije zlatnožutu boju, dodajte prethodno ispran kupus. Dodajte papar u zrnju i lovor te pirjajte uz podlijevanje vrućom vodom dok ne omekša. Po potrebi posolite. Poslužite s umakom od pečenja, a može i bez umaka.

Zapečene okruglice od čvaraka

Sastojci: 60 dag brašnog krumpira, 15-20 dag oštrog brašna, 1 žlica griza (krupice), 2 jaja, 1 žlica maslaca, 20 dag čvaraka, malo mljevene crvene paprike, 1 žlica kosanog peršinova lišća, 2 žlice masti, 2,5 dl mlijeka, 2,5 dl kiselog vrhnja, sol, papar.

Skuhane krumpire ogulite i protisnite (propasirajte), primiješajte brašno, krupicu, otopljeni maslac, 1 jaje, sol. Izmijesite tijesto i ostavite 20 minuta. U međuvremenu nasjeckajte čvarke, primiješajte im peršin, mljevenu papriku i sol. Razvaljajte tijesto, narežite na otprilike 22-24 komada, te na njih rasporedite čvarke. Oblikujte okruglice, uvaljajte ih u otopljenu mast i poslažite u vatrostalnu posudu. Stavite u pećnicu, zagrijanu na 200 °C. Kada dobiju boju, zalijte mlijekom i dalje pecite. Kad se upije, vrhnju primiješajte jaje i zalijte na okruglice, te zapecite. Uz to prija salata od kupusa.

Kolač od čvaraka

Sastojci: 0,5 kg brašna, 20 dag šećera, 30 dag čvaraka, cimet, klinčići, soda bikarbona, zdjelica mlijeka, 2 jaja, marmelada.

Čvarke sameljite i stavite na dasku zajedno s brašnom i šećerom. Dodajte cimet, klinčiće i na vrhu noža sode bikarbone. Jaja umutite u mlijeku i dodajte brašnu i ostalim sastojcima. Umijesite tijesto. Više od polovine tijesta razvaljajte, stavite ga u protvan i namažite marmeladom (najbolje od ribizla ili malina). Od preostalog tijesta napravite na marmeladi mrežu (izrežite na trake i složite kao mrežu tj. rešetku) i stavite kolač peći. Pecite oko ½ sata. Pečen kolač pospite šećerom i izrežite na kose komadiće.

Slani kolač s čvarcima

50 dag brašna, 3 dag kvasca, 1 žlica soli, 2,5 dl mlijeka, 50 dag čvaraka, malo kiselog vrhnja.

Usitnjeni kvasac umiješajte u malo toplog mlijeka, dodajte malo brašna i stavite na toplo da se digne. Zamijesite tijesto i ostavite na toplom da uzade. Razvaljajte u krug, stavite u zamašćenu i pobrašnjenu zemljanu posudu (medenicu), pospite čvarcima, premažite vrhnjem i ostavite ponovo na toplom da se digne (uzade). Pecite oko pola sata u zagrijanoj pećnici na 200 °C.

Prosta (obična) povitica s ocvirkima (čvarcima)

Sastojci: 1 kg bijelog brašna, sol, mast, voda, čvarci.

Napravite vučeno tijesto kao za štrudl i ostavite ga da odleži pola sata. Razvaljajte tijesto, premažite ga mašću i pospite čvarcima. Tijesto savijte u rolu (štrudl), stavite u podmazani pleh i pecite oko 45 minuta u zagrijanoj pećnici na 180 °C.

Povitica od kvasnog tijesta i ocvirkima

Sastojci: 1 kg brašna, malo mast, jaje, sol, voda ili mlijeko, kvasac, 25 dag ocvirki (čvaraka).

Napravite tijesto za štrudl s kvascem, jajem, soli, vodom ili mlijekom. Ostavite ga da odleži barem pola sata. Razvucite tijesto na debljinu noža, premažite rastopljenom mašću i pospite ocvirkima. Savijte tijesto u rolu, stavite u podmazani pleh. Pecite jedan sat u zagrijanoj pećnici na 180 °C.

Posavski sir sa čvarcima i zelenom salatom (izvorni: *Šalata s oparom*)

Sastojci: 2glavica salate, 5 dl sirutke, 20 dag domaćih čvarka, sol.

Prepecite čvarke na malo masti. Kad se osjeti miris podlijte sirutkom i posolite, pusti da lagano sve zavrije. S vrućim prelite salatu. Kao prilog poslužite domaći kravljji sir s vrhnjem.

Opariti; vrućom tekućinom nešto prelititi. *Oparnica* – vrsta kruha koji se peče na zemlji.

Stubički *kruheki* (kruščići)



Sastojci: 40 dag jagli, 30 dag oštrog kukuruznog brašna ili prekrupe, 30 dag pšeničnog glatkog brašna, 6 dl mlijeka, 15 dag putra, 2 dl kiselog vrhnja, 1 srednje veliki luk ili 3 mlada, 2 mlada češnjaka, 20 dag sitno narezanih čvaraka ili masnijeg suhog mesa, 1 vrećica suhog kvasca, sol, šećer.

Prvo treba napraviti fine žgance:

preko noći jagle namočite u hladnoj vodi. Sutradan vodu ocijedite i dolijte svježu u omjeru koliko jagli toliko vode. Na tihoj vatri jagle zakuhajte. U pripremi, za podlijevanje, držite vrele vode. Jagle uz povremeno miješanje kuhajte sat vremena. Čim se previše zgusnu postepeno podlijevajte vrelom vodom. Nakon sat vremena kad se zadnji put uguste dodajte putar, mlijeko i kiselo vrhnje, posolite i uz neprestano miješanje kuhajte na najmanjoj temperaturi (najtišoj vatri) oko 40 min dok ne dobijete ni tvrde ni meke žgance. Ostavite da se sami ohlade na sobnoj temperaturi. Žgance, suho meso, luk, češnjak i pšenično brašno dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu (najlakše će te to uraditi u mikseru), na kraju dodajte (umiješajte) kukuruzne prekrupe i kvasca kojeg ste prije umiješali u ml kom mlijeku i malo šećera da se digne (uzađe). Tijesto stavite na radnu plohu obilato posutu kukuruznom prekrupom i sve dobro još jednom izmiješajte rukama. Oblikujte kruščiće težine 20-25 dag, stavite ih u namašćeni lim (pleh) za pečenje. Kruščiće prekrijte čistom krpom i ostavite u toploj prostoriji da se postepeno dižu slijedećih 5-6 sati. Tijekom dizanja povremeno ih poškropite mlakom vodom kako bi cijelo vrijeme bili vlažni. Kad kruheki dovoljno narastu stavite ih u pećnicu ugrijanu na 250 °C i pecite 15 min nakon čega ih premažite jače posoljenom svinjskom masti i pospite kukuruznom prekrupom. Temperaturu smanjimo na 190 °C i pecite još 15/20 min. Gotove, pečene, prekrijte čistom krpom i pustimo da se ohlade. Poslužite uz željeno jelo.

Pravi domaći *kuružnjak* karakterizira tvrda i debela kora kojom možete raniti nepce, to je kuružnjak kojeg *kumice mljekarice* donose na zagrebačke tržnice i prodaju uz sir, vrhnje i putar. Nabijeni, mokri i slatkasti kruh još mlak, namazan domaćim putrom (na debelo), s tako hrskavom koricom - delikcija je, danas

nažalost, poznata malom broju ljudi. Kumice mljekarice prodaju su kruh izrezan na *šnite* (deblje odreske) a najvrjedniji je bio debeli *skrajac* (*krajcerak*; kraj kruha s oblom korom).

Još je Matoš rekao: *Krajcerak je darak mili.*

Pravi domaći kukuružnjak je delicija ali i umjetnost u pripremi s puni truda. Svaka zagorska *hiža* (kuća) imala je zasađeno nekoliko redi bijelog i žutog starinskog kukuruza – *osmoredca*.

Kuhani kruh

Kad pečete kruh odvojite na stranu kruščić i ostavite ga da se digne. Nakon toga stavite ga na platneni ubrus ili lanenu krpu posuto brašnom. Uglove ubrusa svežite uzicom (špagom) tako da ima dovoljno mjesta kad se nakuha. Stavite u ključalu slanu vodu i kuhajte 1 sat. Skuhan kruh ocijedite, izrežite u komadiće ili ga vilicom raskidajte kao drobljenac i prelijte vrelim čvarcima ili mrvicama poprženim na masti. Poslužite uz meso u umaku uz razna variva ili salatu.

Hljepčići od krumpira.

Skuhaj 1 kg krumpira, oguli, zgnječi i usitni, dodaj malo soli, 4 dkg nasjeckanih hladnih čvaraka i jedan žumanjak. Napravi tijesto sa žlicom brašna, pa ga razvaljaj dosta debelo, izrezi formom, kojom izrezuju pokladnice, pa peci u masti.

Pogača sa čvarcima



Sastojci: 20 dag čvaraka, 30 dag oštrog brašna, pola paketića kvasca, 1,5 dl vode, 4 žlice masti (ili 1dl ulja), pola žličice soli.

Čvarke sameljite, ako volite krupnije možete ih samo izrezati na krupnije. U 1dl mlake vode sa malo šećera pomiješajte kvasac. Ostavite par minuta. Brašnu dodajte sol, ostatak vode, rastopljenu mast te kvasac i zamijesite tijesto. Dodajte čvarke i sve dobro promiješajte (izmijesite). Posudu prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostaviti na toplo mjesto 1-2 sata.

Okruglu tepsiju (pleh) zamastite (stranice također) i staviti tijesto. Odozgora pospite krupnu sol i izbušite (nabockajte) pogaču vilicom. Pecite na 230 °C, dok ne porumeni.

Idealna pogača za zimske dane, kada ima čvaraka.

Roščići od čvaraka.

Načini tijesto od 20 dkg brašna, 7 dkg oraha, 7 dkg šećera, 14 dkg samljevenih čvaraka, dobro ga umijesi i načini roščiće. Peci ih u pečenjari, i dok su još vrući, umotaj ih u vanilijin šećer.

Pogača od čvaraka, luka i jaja

Sastojci: 80 dag polubijelog brašna, 5 dag kvasca, sol, šećer, malo mlake vode; *za nadjev*: 30 dag čvaraka, 10 dag mladog luka, 6 jaja, mast.

Stavite brašno u mlaku vodu, dodajte kvasac, sol, malo šećera i zamijesite tijesto kao za kruh. Za nadjev lagano prepržite na kolutiće izrezan mladi luk na zagrijanoj masti, dodajte jaja, još kratko prepržite, dodajte čvarke i dobro promiješajte. Smjesu namažite na izvaljano tijesto kružnog oblika (pogača je okrugla), stavite u namašteni li (protvan) i pecite 1 sat na 180 °C.

Štrukli sa repom i čvarcima

Sastojci: 50 dag pšeničnog brašna, 1,5 dl mlijeka, malo masti, sol. *za nadjev*: 2 kg repe (očišćene ribane i narezane na rezance⁹, 20 dag čvaraka, 1 žlica masti, mlijeko, sol 2, d dl domaćeg kiselog vrhnja za premazivanje.

Zamijesite glatko prhko tijesto od brašna, soli, mlijeka i masti. Rastanjite ga kao za štrukle. Ribanu repu na rezance skuhaite u mlijeku i ocijedite. Čvarke sameljite, rastopite na žlici masti i dodajte repi. Smjesu posolite i nadjenite štrukle. Tijesto savijte u rolu, složite u protvan (lim, tepsiju) poškropite s malo otopljene mast, premažite vrhnjem i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko pola sata. Poslužite toplo.

Štruklji od heljdina brašna s nadjevom od oraha

Sastojci za tijesto: ½ l heljdina brašna, sol, 1 ¼ l vode; *za nadjev*: ¼ l oraha, kiselo vrhnje, 1 jaje, cimet, klinčići, malo mrvica, mast.

Brašno stavite u posudu, posolite žličicom soli, polijte 1 ¼ l vode. Promiješajte vodu s brašnom i ostavite da se ohladi. Tijesto stavite na dobro pobrašnjenu dasku s pšeničnim brašnom. Razvaljajte ga tanko, kao hrbat noža i nadjenite: umutite nekoliko žlica vrhnja s 1 jajetom. Dodajte sitno izrezane orahe, cimeta i klinčića, i po želji malo mrvica. Štruklje savijte, zavijte u mokr ubrus ili čistu lanenu krp, svežite vrpcom i kuhajte ¾ sata u slanoj vodi. Skuhane štruklje odvijte iz ubруса, izrežite u komadiće, stavite u plitku, okruglu zdjelu i zamastite mrvicama poprženim s mašću. Poslužite kao samostalno jelo s kiselim ili slatkim zeljem ili uz salatu.

Štruklji s nadjevom od sira: umutite 2 jaja s $\frac{1}{4}$ l vrhnja, tome dodajte dvije šake dobro ocijeđena svježa kravlja sira. Po potrebi dodajte malo krušnih mrvica. Ovako priređene štruklje kuhajte u slanoj vodi ili ih ispecite.

Štruklji nadjeven čvarcima: na razvaljano tijesto stavite ugrijane čvarke.

Savijača od dizanog tijesta sa čvarcima

Sastojci: 1 l. brašna, 3 dag kvasca, 10 dag masti (danas maslaca), 0,5 l mlijeka, žličica šećera, žličica soli, čvarci, kosano lišće peršina, slanina.

U lončić stavite malo mlakog mlijeka, dodajte žličicu šećer, žlicu brašna i zdrobljeni kvasac, promiješajte i ostavite da se diže. Brašnu dodajte kvasac i sol. Posebno umutite u mlakom mlijeku mast (danas maslac) i žlicu šećera. Sve dodajte brašnu i kvascu. Dobro lagano izmiješajte, dobro istucite (lupajte) kuhačom i ostavite na toplom mjestu da se diže 1-2 sata. Uzdignuto tijesto stavite na pobrašnjenu dasku ili platneni ubrus, tanko razvaljajte i na gusto pospite svježim ali ne prevrućim čvarcima (možete uzeti i starije čvarke, ali ovogodišnje, i malo zagrijte). Čvarke možete posuti kosanim peršinom. Tijesto čvrsto savijte, stavite u mašću namazanu posudu (lim, tepsiju), stavite na toplo i ostavite da se diže. Kad se dignem namažite savijaču slaninom i pecite u pećnici, dok ne postane lijepo žuta. Vruću savijaču izrežite i odmah poslužite.

Projarica (pogačica)

Sastojci: 2 jaja, 2 šalice mlijeka, 1 šalica masti, 30 dag čvaraka, 4 šalice brašna, 1 vrećica praška za pecivo (nekad se koristila soda-bikarbona), sol.

Sve zajedno umiješajte, razvaljajte i oblikujte čašom ili rukama pogačice (poput odrezaka od mljevenog mesa) i stavite u zamašćen i pobrašnjen lim (protvan, tepsija). Ispecite do tamnozlatne boje.

Pogačice sa čvarcima

Sastojci za tijesto: 1 kg brašna, $\frac{3}{4}$ l mlijeka, 3 žlice šećera, 3 jaja, 3 dag kvasca; za nadjev: 25 dag samljevenih čvaraka, sol, papar, malo šećera.

Namrvite kvasac u malo mlakog mlijeka, dodajte malo šećera i brašna pa ostavite na toplome. Uzašli kvasac pomiješajte s ostalim sastojcima i zamijesite glatko tijesto. Neka uzade (digne). Posolite, popaprite i malo pošećerite čvarke. Što tanje razvaljajte tijesto, namažite nadjevom i više puta preklopite da bude debeli sloj. Neka opet uzade. Tijesto ponovo razvaljajte što tanje, opet više puta presložite da bude više slojeva (razvaljajte i preslažite kao kod salenjaka). Narežite u željene oblike (najčešće četvrtaste) i malo posolite, pa ispecite

Pogačice od čvaraka

Samelji na stroju ili sasvim sitno skoši pol litre čvaraka, pomiješaj sa pol litre brašna umijesi tijesto sa jednim jajetom, malo soli, kvascem od 2 dkg germe razmočene u mlakom mlijeku, dodaj žlicu kiselog vrhnja i malo bibera. Tijesto pusti četvrt sata pokriveno, zatim ga razvaljaj, izrezuj okrugle oblike, odozgo ih nareži nožem u obliku zvijezde ili prečkica, namaži jajem i peci.

Pogačica od čvaraka

Na daski izmiješaj $\frac{1}{2}$ kg brašna sa 14 dkg šećera, na vrhu noža cimta, tri tučena klinčića, nešto soli i $\frac{1}{2}$ žličice sode bikarbone. K tome dodaj $\frac{1}{4}$ kg sa mljevenih čvaraka sok i koricu od jednog Limuna, 1 žlicu ruma i jedno cijelo jaje. Tijesto dobro izmijesi, izvaljaj $\frac{1}{2}$ — 1 cm debljine, izbodi okrugle pogačice i peci, dok budu prilično smeđe.

Pogačice s čvarcima i vinom

Sastojci Sastav: 25 dag čvaraka, 25 dag brašna, 2 dag kvasca, 1 žumanjak, vina po potrebi, sol, mast.

Čvarke nasjeckajte sitno nožem, dodajte brašno, kvasac u žumanjak, i dolijevajte toliko vina da zamijesite glatko tijesto. Neka se odmara pola sata. Razvaljajte, namažite hladnom masti, presložite nekoliko puta i opet stavite da se odmara. Ponovite to još dva puta. Razvaljajte, izrežite pogačice (čašom), posložite ih na namazani lim i ostavite jedan sat, zatim stavite u dobro zagrijanu pećnicu da se pogačice lijepo dignu i ispeku.

Kramlpogače

Sastojci: 2 dag kvasca, 3 žlice mlijeka, 1 kocka ili žličica šećera, 2 žumanca, 1 žličica soli, 1/2 žličice papra, 3 žlice vina, 5 dl brašna, 5 dl masnih čvaraka, 1 jaje.

Smrvite kvasac s mlakim mlijekom, šećerom i malo brašna, pa stavite na toplo da uzađe. Čvarke sameljite i razmrvite ih s brašnom u jednoličnu smjesu. Dodajte uzašli kvasac, vino, papar i sol. Zamijesite tijesto. Razvaljajte ga da bude pola prsta debelo, pa presložite kao ubrus i ostavite da odstoji pola sata. Opet razvaljajte, presložite i pustite da stoji, a tako ponovite tri puta. Četvrti ga puta izvaljajte na prst debelo, pa čašom izrežite pogačice. Poslažite ih u lim i stavite na toplo još pola sata da uzađe. Premažite ih jajetom i ispecite u pećnici.

Pogačice sa čvarcima, čvarkuša, kramlpogača (Krammel - čvarak; pogačice od čvaraka) - grickale su se uz pivo

Samelju se čvarci, doda se sol i papar. Napravi se tijesto i dobo se „isklofa“ - izmijesi drvenom žlicom - „kuhačom“ (na kg brašna ide pola kg čvaraka). Doda se malo šećera, od oka, jaja se stave po želji, a germa (kvasac) se razmoči u mlijeku. Tijesto se ostavi da raste, mora barem duplo narasti. Opet se tijesto „preklofa“, pa se još malo diže. Razvalja se prst debelo, gore se „nafilaju“ čvarci, *kak se fila orehnjača*. Mogu se samljati i pomiješati s brašnom. Takve se pogače ne listaju, a moraju se listati. Stari su jeli i govorili: „ide list po list proč“. Nadjeveno „nafilano“ se tijesto preklopi u trokut, pa se opet ostavi „frtalj“ (petnaest minuta) sata dizati. Razvuče se i zatim obratno preklopi, i tako barem tri puta. Zatim se razvuče prst i pol, do dva debelo i s čašom se dobije oblik, koji se stavi u „namašten“ protvan. Svaka se pogača gore iskriža i namaže s istućenim jajem i par kapi ulja, pa se ispeče.

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 25 dag čvaraka, 1 dl kiselog vrhnja, 1 dl mlijeka, 1 dl bijelog vina, 1 žličica šećera, 1 kocka svježeg ili paketić suhog kvasca, 8 dag čiste svinjske masti, 1+2 žumanjka, 1/2 žličice mljevenog papra, 1 žličica grube morske soli, 1 žličica soli (samo ako čvarci nisu već posoljeni), sezam po želji

Pripremite kvas od šećera, mlakog mlijeka i 1 žlice brašna. Pustite na toplome da zakipi. Čvarke za pogačice od čvaraka usitnite, najbolje u sjeckalici tako da dobijete homogenu, mekanu masu. Kramlpogačice pripremite tako da u posudu za miješanje dodajte usitnjene čvarke, vino, 2 žumanjka, ostatak brašna, sol, kiselo vrhnje i papar te dignuti kvas. Umiješajte glatko, čvrsto tijesto. Vino odnosno mlijeko dodajte postepeno da tijesto za čvarkušu ne bude premekano.

Ako je tijesto za pogačice sa čvarcima pretvrdo dodajte malo mlijeka, a ako je premekano dodajte brašna.

Tijesto za pogaču sa čvarcima pustite da se diže 30 minuta, najbolje u najlonskoj vrećici, na sobnoj temperaturi. Pobrašnite stol te tijesto za čvarkušu razvaljajte na 1 cm debljine te ga tanko premažite omekšalom svinjskom masti. Preklopite na pola pa ga opet premažite svinjskom masti. Ponovite to 4 puta. Čim ga više presavijate kramlpogačice će biti lisnatije, ali ne pretjerujte sa brojem preklapanja. Kod pravljenja čvarkuše najbitnije je preklapanje tijesta koje se nakon preklapanja mora dignuti. Zbog toga pazite da radite tijesto za pogače od čvaraka uvijek sa dovoljnom količinom i uvijek svježim kvascem. Bolje pola kocke ili vrećice kvasca više nego premalo. Presavinuto tijesto za čvarkušu ostavite 20 minuta da odmori, posipajte ga brašnom te ga potom razvaljate na 2 cm. debljine. Pogodnim kalupom ili nožem izrežite krugove ili kocke za kramlpogačice, premažite ih razmućenim jajetom, posipajte sa sezamom i na vrh stavite 3-4 zrnca grube morske soli. Stavite ih na papir za pečenje u posudu i pustite pokrivene, najbolje najlonskom vrećicom dizati pola sata. Pogačice od čvaraka pecite na 180°C (bez vrućeg zraka) 20-25 minuta ili dok ne pozlatne. Čvarkušu konzumirajte najbolje odmah, dok su još mlake.

Kiflice od čvaraka

Sastojci: 60 dag brašna, 3 dl mlijeka, 2,5 dag kvasca, 2 jaja, 1 žlica šećera, malo soli, 25 dag mljevenih čvaraka.

Mlijeko zagrijte i u njemu rastopite kvasac sa šećerom. Dodajte brašno i zamijesite srednje tvrdo tijesto. Ostavite da odleži barem pola sata. Tijesto podijelite na dva dijela. Prvo dio razvaljajte na debljinu od pola centimetra, premažite polovinom mljevenih čvaraka i savite u štrudl (rolu, savitak). Izrežite na komade debljine od 2 cm, složite u namazani mašću lim (pleh, protvan). Na isti način postupite i sa drugim dijelom tijesta. Premažite žumanjkom, pospite sezamom, ostavite da se dignu oko 10 minuta i ispecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko pola sata.

Uštipci od čvaraka

Sastojci: 50 dag brašna, 20 dag čvaraka, 3 jaja, 1 dag kvasca, 2 dl mlijeka, 5 dl ulja, sol.

Brašno posolite i dodajte kvasac prethodno rastopljen u mlakoj vodi. Pomiješajte mlijeko i malo vode, dodajte brašno i lagano izmiješajte. U dobivenu mješavinu dodajte umućena jaja i usitnjene čvarke. Tijesto pokrijte kuhinjskom krpom i odložite na toplo mjesto barem dva sata. Kad se tijesto digne žlicom vadite tijesto i pržite u zagrijanom dubokom ulju. Poslužite toplo.

Pita od čvaraka

Umijesi tijesto od 40 dkg brašna 40 dkg samljevenih čvaraka, 15 dkg šećera, 2 cijela jaja, žličicu sode bikarbone, koricu od limune, malo cimeta i ruma. Tijesto pusti sata stajati, nešto tijesta ostavi za rešetke, a ostalo metni u tepsiju, namaži pekmezom, naslaži rešetke i peci. Pečeno reži i posipaj šećerom.

Pita sa čvarcima

Sastojci: 50 dag brašna, 3 žlice ulja, 30 dag kosnih čvaraka, 3 veća ribana krumpira, 2 glavice luka, malo soli, papar.

Zamijesite tijesto od brašna, malo ulja, malo soli i mlake vode. Tijesto ostavite u hladnjaku da odstoji. U drugu posudu stavite kosane čvarke, ribani krumpir i dodajte kosani luk, papar i sol, i zamijesite nadjev. Tijesto razvaljajte kore, malo ih ostavite da se osuše i nadjenite nadjevom. Savijte u rolu i stavite u podmazani lim (tepsiju, protvan), poprskajte toplim uljem i pecite u umjereno zagrijanoj pećnici dok ne porumene. Pitu izrežite na veće komadiće i poslužite još tople.

Pita od čvaraka

Sastojci za tijesto: 30 dag samljevenih čvaraka, 16 dag šećera, 3 žumanca, 3 žlice ruma, 1 dl vrhnja, 1 žličica cimeta, 1 žličica zdrobljenih klinčića, 1 prašak za pecivo, 40 dag brašna; *za nadjev*: 50 dag sira, 3 bjelanca, 4 žlice šećera, 1 žlica ruma 1 žlica brašna, pekmez od šljiva.

Miješajte čvarke, šećer, žumanca, rum i vrhnje da dobijete pjenastu masu. Dodajte začine, prašak i na kraju brašno. Zamijesite tijesto i pustite da odstoji pola sata. Za nadjev protisnite sir, dodajte šećer, rum, brašno i snijeg od bjelanca. Tijesto podijelite i razvaljajte. U lim stavite tijesto, premažite pekmezom, stavite nadjev od sira i poklopite drugom polovicom tijesta. Nabockajte vilicom i pecite na srednjoj vatri.

Pita od čvaraka s kravljim sirom

Sastojci: 30 dag mljevenih čvaraka, 16 dag šećera, 3 žumanca, 3 žlice ruma, 1 dl vina, malo klinčića, žličica cimeta, malo soda bikarbone, 40 dag brašna, 0,50 kg kravljeg sira, snijeg od 3 bjelanca, 4 žlice šećera, žlica ruma.

Mljevene čvarke pomiješajte s šećerom, žumancima, rumom i vinom. Miješajte dok se ne zapjeni, a tada dodajte klinčiće, cimet i sode bikarbone. Dodajte brašno, umijesite tijesto i napravite dva kruščića. Ostavite ih pokrite i na toplom da odstoje pola sata. Dno lima zamastite i stavite jedan razvaljani kruščić, namažite ga nadjevom od protisnutog sira i umiješanog s bjelancima, šećerom i rumom. Na nadjev stavite drugi razvaljani kruščić, rubove spojite, na nekoliko mjesta probodite vilicom i zapecite u pećnici.

Pita od čvaraka s jabukama

Sastojci: 20 dag čvaraka, 20 dag brašna, 6 dag šećera u prahu, 1 jaje, 1-2 žlice vrhnja, 2 dag kvasca, 2 žlice mlijeka, 75 dag jabuka, 8 dag šećera, 5 dag groždica, malo ruma, malo maslaca, malo soli, cimet.

Sameljite čvarke. U mlijeku razmrvene kvasac, dodajte 1/2 dag šećera i 1 dag brašna, ostavite na toplome da se digne. Zamijesite tijesto od čvaraka, brašna, šećera u prahu, žutanjka, malo soli, vrhnja i kvasca. Tri puta ga razvaljajte (kao lisnato tijesto), pa ostavite na dasci da miruje 1 sat. Onda razvaljajte i podijelite u dva dijela. Stavite donji dio u maslacem namazan i brašnom posut lim, pa dopola ispecite. Izvadite tijesto, odozgo poslažite naribane jabuke koje ste pošećerili i

dodali im cimet i groždice namočene u rum. Preko nadjeva stavite drugu polovicu tijesta, premažite ga bjelancem i ispecite do kraja na umjerenoj temperaturi.

Pita od čvaraka i kiselog vrhnja s jabukama ili pekmezom

Čvarke pjenasto umijesite, dodajte žumanjke, vrhnje i na kraju brašno; tijesto ostavite da se digne; razdijelite u dva dijela, razvaljajte, stavite u zamašćenu zemljanu posudu, pokrijte ploškama jabuke ili pekmezom, prekrijte drugim tijestom; ispecite.

OBITELJ

Ilustrovani tjednik „Obitelj“ stoji 3 Din po broju. Pretplata 30 Din na tri mjeseca, za inozemstvo 4 dolara godišnje. Pretplata se plaća unaprijed. Rukopisi se ne vraćaju. „Obitelj“ izdaje Konzorcij Kuća Dobre Štampe. Za izdavača i uredništvo odgovara Dr Josip Andrić, glavni urednik „Obitelj“ Zagreb, Trenkova 1. Adresa uredništva i uprave Obitelji: Zagreb, Trg Kralja Tomislava 21. Telefon 54-17. „Obitelj“ se tiska u Tiskari Narodnih Novina u Zagrebu. Za tiskaru odgovara V. Kirin, Deželićeva ul. 2.

Sadržaj tjednika obuhvaća novosti i zanimljivosti iz svijeta, kratke novele, priče, križaljke, oglase, šale i dio koji daje domaćicama uputstva u kulinarstvu kao: *Tjedni kalendar dobre domaćice* (jelovnik) i *Dobar tek* – recepti. Tjednik je izlazio od 25. prosinca 1928 (1. broj) do 31. prosinca 1944 (br.22/24).

Recepti sa čvarcima iz brojeva od godine 1932. do 1942. godine.

Pogačice od čvaraka.

Uzmi toliko brašna, koliko čvaraka. Čvarke sitno skoši, dodaj u mlijeku namočene pjenice (germe), Soli, 4 žumanjka, nešto kiselog vrhnja ili vina i malo papra. Od toga svega zamijesi tijesto i podmijesi s tim mlijekom, u kojem je bila pjenica (germa). Sada slaži tijesto kao masleno i nekoliko puta ga valjaj i slaži, zatim izreži pogačice i pusti ih da otpočinu. Tada ih odzgora nareskaj nožem, pomaži jajetom i s njima u vruću pečenjaru.

Žganci na štajerski način.

Metni u šerpu pol litre grubog bijelog brašna, posoli te ga na štednjaku miješaj dok ne požuti, a zatim zalij sa pol litre vrele vode, te ostavi nekoliko minuta, a onda vilicom rastrgaj. Prelj vreloom masti ili pomiješaj samljevenim ugrijanim čvarcima, te metni još deset minuta u pečenjaru.

Kolač od čvaraka.

Na daski umijesi tijesto od 25 dkg brašna, 15 dkg šećera, 12 dkg čvaraka samljevenih na stroju, 1 jajeta, 1 praha za pečenje i malo mlijeka. Tijesto razvaljaj na 2 dijela. Donji dio namaži pekmezom od ribiza ili kajsija pa stavi na to drugi dio tijesta. S krajeva stisni kolač i peci ga u vreloj pečenjari, dok lijepo porumeni.

Kolač od čvaraka.

Potrebno je 40 dkg čvaraka, 40 dkg brašna, 24 dkg šećera, 2 jaja, cimeta, klinčeca, 1 prašak za dizanje. Čvarke sameljemo, dodamo brašno, šećer, jaja, tučenog cimeta i klinčeca i prašak za dizanje, sve to dobro izmijesimo, razdijelimo na dva dijela. Jedan dio izvaljamo, stavimo u namazanu tepsiju, namažemo pekmezom i poklopimo preostalim tijestom i pečemo ne u prevrućoj pećnici. Režemo na četvorine.

Gljive s čvarcima.

Nareži gljive i skuhaj ih u slanoj vodi s kimom, ocijedi i nasjeckaj sitno sa zelenim peršinom. Onda ih pomiješaj s čvarcima, dodaj malo grisa i uspi u namašćenu šerpu, zalij preko vrha jajima, koje si razmutila u mlijeku, poskropi mašću i peci u pečenjari. Kad je mlijeko ukuhano, pospi odozgo zemljinim mrvicama.

Pogačice od čvaraka.

Metni na dasku 35 dkg brašna, 30 dkg samljevenih čvaraka, 7 dkg šećera, soli, bibera, tri žumanjka i pol omota praška za pečenje. Umijesi tijesto, razvaljaj, izbodi pogačice, odozgo ili nareži, namazi jajetom i peci. (Neki ne vole, da ove pogačice budu slatke, pa ne meću u njih šećera.)

Kolač s čvarcima i jabukama.

Na dasku naspi jedan kup brašna, drugi kup šećera i treći kup masti i čvaraka. Sve smiješaj i umijesi sa žumanjkom, posoli i stavi na hladno mjesto. Zatim to tijesto razvaljaj nekoliko puta. Načini nekoliko komada, razvaljaj, pa dva po dva spoji naribanim jabukama, krajeve zatisni, namaži odozgo jajem i peci u pečenjari.

Torta od čvaraka s kajsijama.

Miješaj na daski 10 dkg masti, 10 dkg fino samljevenih čvaraka i 40 dkg brašna, zamuti jednim žumanjkom i malom čašicom ruma. Razvaljaj i ispeci 4 jednaka komada. Na jedan onda naspi kajsije u šećeru prekuhane, pa metni na to drugo prepečeno tijesto, zatim dolazi drugi sloj kajsija, pa opet prepečeno tijesto te treći sloj kajsija i na to četvrto prepečeno tijesto. Odozgo gusto pošećeri.

Sadržaj:

Priprema svinjske masti i čvaraka
Čvarci za zalijevanje
Posavska mast i čvarci
Pašteta od čvaraka na otočki način
Čvarci u kobasicama
Slatka olita (crijeva) – krvavice
Krvavice baba
Krušne kobasice (buhtovke, kobasice od bijelog kruha)
Krvavice od heljdine kaše
Istarske krvavice (mulice ili divenice)
Kulenice primorske
Kulenica
Pelješke masnice
Šaranovi „čvarci“
Čvarci od janjetine
Jela sa čvarcima ili od čvaraka
Pašteta od čvaraka
Pražetina
Jaja sa čvarcima
Jaja na masti sa čvarcima I. inačica
Jaja na masti sa čvarcima II. inačica
Slavonska kajgana sa čvarcima
Pirjani čvarci
Vrhnjača
Drobljica
Domaće krpice s jajima
Čvarci na „saft“
Kašasta jela
Kukuruzni žganci na slavonski način
Bijeli žganci sa čvarcima
Žganci s krumpirom i čvarcima
Žganci s vrhnjem, mlijekom i začinjeno čvarcima
Krtena kaša
Žganci od heljdina brašna
Začinjena heljdina kaša
Prosenka kaša sa čvarcima
Juha od kruha
Kisela juha od ječmene kaše
Frkanci
Žličnjaci i prženi kupus

Žličnjaci od krumpira i kukuruznog brašna sa čvarcima
Krumpir sa čvarcima
Zamašćene mahune
Žganci i kisela repa s ocvirkima
Kiseli kupus sa čvarcima
Kisela repa kao varivo
Kompir va kapuznice z ocvirki (Krumpir u kupusnici s čvarcima)
Pašta z ocvirki (Tjestenina s čvarcima)
Žmare s verzotom
Okruglice od krumpira sa čvarcima
Zapečene okruglice od čvaraka
Kolač od čvaraka
Slani kolač s čvarcima
Prosta (obična) povitica s ocvirkima (čvarcima)
Povitica od kvasnog tijesta i ocvirkima
Posavski sir sa čvarcima i zelenom salatnom (izvorni: Šalata s oparom)
Stubički kruheki (kruščići)
Kuhani kruh
Hljepčići od krumpira.
Pogača sa čvarcima
Pogača od čvaraka, luka i jaja
Štrukli sa repom i čvarcima
Štruklji od heljdina brašna s nadjevom od oraha
Savijača od dizanog tijesta sa čvarcima
Projarica (pogačica)
Pogačice sa čvarcima
Pogačice od čvaraka
Pogačica od čvaraka
Pogačice s čvarcima i vinom
Kramlpogače
Pogačice sa čvarcima, čvarkušom, kramlpogača (Krammel – čvarak; pogačice od čvaraka) - grickale su se uz pivo

Kiflice od čvaraka
Uštipci od čvaraka
Pita od čvaraka
Pita sa čvarcima
Pita od čvaraka
Pita od čvaraka s kravljim sirom
Pita od čvaraka s jabukama
Pita od čvaraka i kiselog vrhnja s
jabukama ili pekmezom

OBITELJ
Pogačice od čvaraka.
Žganci na štajerski način.
Kolač od čvaraka.
Kolač od čvaraka.
Gljive s čvarcima.
Pogačice od čvaraka.
Kolač s čvarcima i jabukama
Torta od čvaraka s kajsijama

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. VUKOVARSKJE 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, PARIĆAJ

- 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 PRISNACI
- 30. MARASCHINO
- 31. SAMONIKLO JESTIVO BILJE
- 32. SLATKOVODNE RIBE, RAKOVI I KAVIJAR
- 33. BANIJA i KORDUN
- 34. POSAVINA