

# Sadržaj

<i>Sisak</i>	4
<i>Hrvatska Kostajnica</i>	6
<i>Toplisko</i>	8
<i>Park prirode Lonjsko Polje</i>	10
<i>Moslavina</i>	12
<i>Juhe</i>	14
<i>Variva</i>	18
<i>Glavna jela</i>	22
<i>Kolači i slastice</i>	44
<i>Moslavačka vinska cesta</i>	54

# *Sisak*

**Sisak - grad hrvatskih pobjeda – jedan od najstarijih svjetskih gradova značajno je naselje više od 2500 godina!**

Prvo naselje Segesticu podižu Kelti 410.godine prije Krista.

Od I do IV stoljeća tu je rimska kolonija Siscia, a ranokršćanska biskupija od III. stoljeća.

Prvi poznati biskup sveti Kvirin, za progona kršćana mučen je i ubijen; izabran je za zaštitnika Siska, pa tako svakog 4.lipnja od 1995. godine građani Siska slave Dan grada, slaveći tako i svoga zaštitnika koji neumorno bdiće nad njima.

Kao grad prvog ustanka za hrvatsku nezavisnost kneza Ljudevita Posavskog u IX. stoljeću, Sisak je stekao svjetsku slavu 1593. godine veličanstvenom pobjedom protiv do tada nepobijeđenih turskih osvajača.



# *Hrvatska Kostajnica*

Dugovjeki i ponosni hrvatski grad, kojem je položaj odredio ulogu i usud, smjestio se između biserno zelene rijeke Une i šumovitoga Djeda.

Kostajnica se prvi put spominje u povijeti iz 1240. u kojoj templarski red svjedoči o prodaji zemlje. Potom se Kostajnica spominje u ispravi kralja Bele IV. (1258. godine) kao "terra Coztainicha". Povelja kralja Stjepana V. iz 1272. potvrđuje vlasništvo imanja Kostajnice plemićkoj obitelji Hetink koja se potom naziva Kostajnički (de Coztainicha).

Život je u gradu svakim danom sve intenzivniji. Uporni i vrijedni stanovnici ovoga ponosnoga grada jamstvo su njegove budućnosti.



# *Topusko*

Naselje Topusko smješteno je u dolini rijeke Gline u brežuljkastom kraju između Zrinske i Petrove gore. Za prepostaviti je da su termalni izvori oduvijek privlačili ljude pa stoga tragovi naseljavanja vode u daleku prošlost. Najstariji tragovi življenja na ovom prostoru vraćaju nas u vrijeme 3.000 godina prije Krista. Svjedoče o tome pretpovijesni nalazi kod sela Velika Vranovina gdje su pronađeni ostaci ilirskih naseobina.

Termalna voda i njena medicinska primjena uspješno liječi cijeli niz bolesti. Najnovija istraživanja ljekovitosti vode svrstala su termalnu vodu po kvalitativnom sastavu u sam vrh europskih termalnih lječilišta. Temperatura vode je od 56°C do 72°C. Uz liječenje topom vodom ovo lječilište nudi i liječenje blatom (cvjetom).

Lječilište "Topusko" ima dva hotela "Toplica" i "Petrova gora" čiji je kapacitet 520 ležajeva s cijelim nizom popratnih sadržaja (uslužnih i rekreacijskih).



# *Park prirode Lonjsko polje*

Park prirode Lonjsko polje kao močvarno područje ubraja se među najugroženija staništa na svijetu. To je najveće zaštićeno močvarno područje ne samo u Hrvatskoj već u cijelom Dunavskom porječju. Uvršten je u tzv. Ramsarski popis močvara koje su od međunarodnog značaja, osobito kao prebivalište ptica močvarica. Prema kriterijima direktive o pticama Europske unije, to područje pripada važnim područjima za ptice (Important Bird Areas - IBA). Sačinjavaju ga uglavnom tri polja: Lonjsko, Mokro i Poganovo polje.

Rijeke Sava, Una, Kupa, Lonja i Strug susreću se upravo na području parka prirode. Zbog njihove vrlo složene dinamike, u ovom su području poplave nepredvidive pa se na njih mora računati u svako doba godine. Vodostaj Save nizvodno od Siska može porasti i za 10 m! Ako se u svim spomenutim rijekama najedanput pojave visoke vode, ogromne se količine vode sudaraju i uzrokuju poplave. Područje srednje Posavine može prihvatići golemu količinu od dvije milijarde kubičnih metara vode. Tako nad Lonjskim poljem voda postaje vladarom kojega je prihvatio čak i čovjek.

Aktivnosti PP Lonjsko polje usmjerene su u prvom redu na zaštitu, očuvanje i promicanje temeljnih prirodnih i kulturnih vrijednosti Parka. Osmišljeni su prvi odgojno-obrazovni programi za djecu, a Park također nudi i stručno vođenje posjetitelja. U Parku se provode stručna i znanstvena istraživanja te održavaju brojne edukativne i stručne radionice, skupovi i drugo.



# *Moslavina*

Vinske ceste poseban su oblik prodaje proizvoda vinorodnog područja gdje seoska gospodarstva, vinogradari te ostali sudionici udruženi zajedno pod nazivom Vinske ceste prodaju svoje proizvode, posebice vina i tradicionalna jela iz područja u kojem se nalaze. Ono što ih čini posebnim svakako je priroda kroz koju ceste prolaze te prirodne, kulturne i tradicijske vrijednosti koje obuhvaćaju.

Moslavina je poznati vinogradarski kraj gdje je uzgoj vinove loze započeo još u rimsko doba, a tradicija uzgoja zadržala se sve do danas. Ona je domovina autohtonih vina moslavac i škrlet koji je ujedno i najtraženiji jer uspijeva samo u Moslavini, te vina bijeli pinot, rizling (graševina) i od crnih frankovka.

Moslavačke vinske ceste između Popovače i Kutine nude u brojnim kletima degustaciju i prodaju svojih vina u buteljama ili direktno iz bačve. Osim uživanja u vinima, ponosni vlasnici nude i zakusku od domaćih specijaliteta.

Posjet vinskim cestama Moslavine nudi poseban doživljaj i zasigurno će ostati u sjećanju svakome tko posjeti ovaj vinorodni kraj u zagrljaju Lonjskog polja i trsnog gorja.





# *Posna juha*

**POTREBNO:**

2 l vode  
2-3 oguljena krumpira  
2-3 mrkve  
1 poriluk  
1-2 žlice ulja  
sol

**NAČIN PRIPREME:**

Povrće očistiti i oprati. Narezati ga na kocke te staviti kuhati u hladnu vodu. Dodati sol i masnoću i kuhati na laganoj vatri. Moramo voditi računa da se povrće ne raskuha.

Ovo je izuzetno brza i jednostavna priprema, koristi se kad nemamo dovoljno vremena te u dane posta i nemrsa. Bogata je vitaminima i ugljikohidratima te takva može poslužiti i kao dijetalna hrana.



# *Juha od buče*

## **POTREBNO:**

1,5 kg buče  
4 žlice ulja  
40 g brašna  
50 g koncentrata rajčice  
1 dl mlijeka ili kiselog vrhnja  
sol  
ocat  
kopar

## **NAČIN PRIPREME:**

Buču, ne pretvrde kore, oprati te oguliti. Buču naribati i posoliti te ostaviti da odstoji. Na masnoći preprijeti ocijedenu buču, dodati začine te zaliti vodom. Kad juha prekipi napraviti zapršku na masnoći (tamna zaprška) te zapržiti juhu. Ostaviti da lagano kuha 5 minuta. Na kraju dodati mlijeko ili vrhnje po želji. Sol dodati po potrebi.





# Varivo od graha



## POTREBNO:

- ½ kg graha
- 4 dag masti
- 4 dag brašna
- 1 glavica luka
- 3 češnja češnjaka
- 2 lista lovora
- 1 žlica koncentrata rajčice
- sol

## NAČIN PRIPREME:

Grah pročistiti te ga oprati. Grah močiti u hladnoj vodi preko noći (da bi izašli štetni sastojci te da bi omekšao). Staviti ga kuhati u hladnu vodu. Kad grah prokipi, ocijediti ga i vodu baciti, te ga staviti u vruću vodu.

Dodati začine i kuhati dok ne omekša. Kad je grah mekan zapržiti ga pečenom ili sirovom zaprškom.

U našim krajevima uobičajeno je da se zaprška peče: Na ugrijanu masnoću dodati crno brašno te ga prepeći dok ne zamiriše. Na kraju dodati malo crvene paprike za boju u grahu, da ne bi bio blijed, te zaliti hladnom vodom i miješati.

Gotovom zaprškom zapržiti varivo do željene gustoće. Grah je daleko bolji i ukusniji ako se u njemu kuhala kakva dimljena svinjska kost ili, još bolje, komad sušene svinjetine!





# Varivo od kisele repe

**POTREBNO:**

1 kg kisele repe  
20 dag suhe slanine  
40 dag suhih svinjskih rebara  
4 dag masti  
3 dag brašna  
2 češnja češnjaka  
sol  
papar

**NAČIN PRIPREME:**

Rebra i slaninu staviti kuhati u mlaku vodu! Kad je meso dopola kuhanododati kiselu repu te kuhati na laganoj vatri. Nakon što meso omeša izvaditi ga iz variva, te narezati na porcije. U lonac gdje se kuha repa dodajemo još željenu količinu vode. Kad sve dobro prokipi, a repa je dovoljno mekana, dodamo začine te pustimo da još prokipi. Na kraju ovo zapržimo pečenom zaprškom koja mora prokuhati najmanje 5 min.



# Krpice sa zeljem

## Krpice

### POTREBNO:

60 dag brašna  
2 jaja  
sol  
voda po potrebi



### NAČIN PRIPREME:

Od brašna, jaja i vode (soli po potrebi) umijesiti tjesto. Dobivenu masu podijeliti na dva dijela (kuglice). Svaki dio razvaljati na tanju plošku, te pustiti da se malo posuši. Ne smije se presušiti.

Kore tjesteta rezati na široke rezance (oko 2 cm), a njih na kvadratiće. Dobiveno tjesto staviti kuhati u slanu, zamašćenu i kipuću vodu. Tjesto kuhati oko 10 min. Kuhano tjesto staviti u cjediljku da se ocijedi te ga preliti hladnom vodom. Na kraju tjesto preliti vrućom masnoćom da se ne slijepi.

### NAČIN PRIPREME:

Na vrućoj masnoći popržiti sitno sjeckani luk, do zlatno-žute boje. Domaći špek narezati na manje kockice te s kiselim zeljem lagano pirjati na luku i masnoći. Kad zelje omekša i počne lijepo mirisati na pečenje dodati prstohvat crvene paprike, tek toliko da dobijemo rumenu boju kiselog zelja (da ne bude bijedo), ne previše da ne bude gorko. Pirjano zelje pomiješati s krpicama i poslužimo! poslužiti ga najčešće kao prilog uz pečenja (svinjetina, pečene kobasice).

## Zelje

### POTREBNO:

1 kg kiselog zelja  
1 glavica luka  
15 dag slanine  
1 žlica masti  
crvena paprika



# Bijeli žganci

**POTREBNO:**

½ kg krumpira  
brašno po potrebi  
1 žlica masti  
sol

**NAČIN PRIPREME:**

Krumpir oguliti i oprati te staviti kuhati u slanu vodu. Kuhani krumpir ocijediti te propasirati. Staviti u zamašćen lonac te dodati oštro brašno dok žganci dobiju željenu tvrdoću. Žgance peći na laganoj vatri oko 45 min, tj. dok se dobro izmiješa krumpir s brašnom te se izgubi okus sirovog brašna.

Potom žgance s žlicom izrezati u posudu. Mogu se prelitи prepečenim špekom narezanim na kockice ili domaćim vrhnjem!

Bijeli se žganci mogu poslužiti kao toplo predjelo, a u našim krajevima posluživali su se za "fruštik".







# Cvjetača sa sirom i šunkom

## POTREBNO:

- 1 cvjetača
- 15 dag šunke
- 10 dag maslaca
- 3 dag krušnih mrvica
- 2 jaja
- 10 dag ribanog sira

## NAČIN PRIPREME:

Cvjetaču kuhati u slanoj vodi. Ocijediti i staviti u namašćeni pleh. Jaja skuhati i nasjeckati zajedno sa šunkom. Cvjetaču prelitи s poprženim krušnim mrvicama. Posuti sjeckanim jajima i ribanim sirom, te sjeckanom šunkom. Na kraju staviti malo maslaca i peći u pećnici na 220 °C oko 15 min.





# Pečena svinjska rebrica

**POTREBNO:**

1,5 kg svježih svinjskih rebarca  
3 žlice masti  
crvena paprika  
sol

**NAČIN PRIPREME:**

Rebrica izrezati na porcije (dva rebra su porcija). Dodati začine te ih posložiti u namašćeni pleh. Peći u pećnici na temperaturi od 200 °C, te malo podliti vodom. Kad se požare, tj. prime rumenu boju, okrenuti ih te po potrebi podliti vode i peći dok i druga strana ne dobije zlatno-rumenu boju.

Pečena rebrica poslužiti uz prilog: pire krumpir, pečeni grah ili već po vlastitom izboru!  
Na kraju obroka bilo bi idealno crno vino!



# Buncek

**POTREBNO:**

1 buncek mase 1,5 kg  
sol

**NAČIN PRIPREME:**

Buncek oprati u hladnoj vodi da bi smo odstranili višak dima. Močiti ga u vodi preko noći da meso omekša i izađe prekomjerna sol. Buncek stavimo kuhati u hladnu vodu, te kuhamo dok meso ne omekša, oko 1 h.

Buncek odvojiti od kosti, kože i masnoće te po mogućnosti izrezati na što ljepše odreske. Poslužiti ga uz pirjano kiselo zelje, kuhanu tjesteninu ili uz drugi prilog.  
U nekim krajevima poslužuje se i uz grah s kiselim zeljem.





# Zec

## POTREBNO:

- 1 zec (oko 1,5 kg)
- 2 žlice masti
- 2 češnja češnjaka
- 1 luk
- 6 dag pancete
- sol

## NAČIN PRIPREME:

Oguliti kožu sa zeca i oprati ga nekoliko puta te ostaviti u zadnjoj vodi preko noći ( da bi se izvukli svi mirisi iz mesa). Tako očišćenog zeca utrljati začinima i obložiti pancetom narezanom na trake. U pleh staviti masnoću, crveni luk rezan na ploške te na sitno kosani bijeli luk položiti zeca.

Peći u pećnici na 220 °C te povremeno zalijevati masnoćom da zec ne bi presušio, već ostao sočan. Zeca možemo poslužiti uz krumpir pečen u pećnici ili s pekarskim krumpirom. Uz jelo poslužiti crno vino!

