

BRIBIRSKA KUCHARICA

FRITI

- kvas, pićo soli, mliko, uli, cukar va prahi, 5 jaj, bela muka -

Kvas se klade va malo mljaćnoga mlika, zacukaranoga, (ili mljaćne vodi) da se pićo digne. Va zdeli se dobro smišaju jaja, cukar i uli, pak se doda mliko, muka, sol, kvas i duro se miša.

Kad je dobro smišano, klade se na vruće gotovat. Čin je testo zgotovano va suricu se vlije uli i stepi. Testo znimljemo popićo žlicun i klademo na vruće uli. Kad FRITI požuti z jedne i druge strani zname se pirunon na pijat i pocukara

JAČMIK I FAŽOL

- jaćmik, fažol, kronpir, mast, kapula, ćesan, paprika, peršin

Jaćmik i fažol se kladu kuhat. Kad su kuhani doda jin se kuhan kronpir, pak se još malo prokuha. Zaćini se na obićan naćin ili se zapišta (na kuhinjskoj daski se zriže kapula, ćesan, peršin, doda se mast, paprika i papar. Se se skupa smiša i još malo zapišta nožen. Klade se va jaćmik i fažol ćin zakuha).

BRIBIRSKI PRISNAC

15 jaj, jedan domaći ćin friži sir, pol kila proraćcene slanini, mladi luk (more i kapula), pićo kvasa (more i bez njega), bele muki po potribi, masti po potribi, soli i papra kako ki voli

Va zdelu va koj se smišaju jaja klade se kvas i sir zrizan na pići komadići. Slanina i luk (isto zrizani na komadići) poprže se na masti dokli luk pićo ne omekša. Kad se ohlade smišaju se va jaja i sir, doda se sol, papar i muka, pak se još promiša. Mora bit gusto da lipo pada z žlice. Se se strese va tacu namazanu mastun i pomućenu mukun, pak se peće na sridnje jakon ognji okol tri kvarti ure.

STARIIJA VARIJANTA:

Posebno se naćini testo kot za lazanjicu. Razvalja se tanko, pak klade na tacu. Na to se strese se ćaj smišano i peće isto na sridnje jakon ognji okol tri kvarti ure.

BAZLAMAAĆA

žuta muka, mast ili uli, sol, cukar, mliko

Va mljaćno mliko smiša se muka, doda masnoća, cukar i pićo soli. Se se dobro promiša i klade peć va namazanu tacu okol tri kvarti ure.

More se namazat pekmezon.

MAKARUNI

pol kila muki, jedan dec vodi, more i jedno jaje, sir, maslo

Zamisi se dosta tvrdo testo, pak razvalja. Razvaljeno testo zrižemo najprije po dužini, širini okol tri centimetri, a onda na kvadrići. Saki kvadrić premotamo okol prsta i klademo kuhat va zakuhanu slanu vodu okol dvajset minutih. Skuhani makaruni znamemo z padeli, pak poklademo va zdelu red njih, red sira. Posebno sprajimo pičo masla i pičo sira i polijemo makaruni. Uzanje moremo pripraviti kronpir i salatu kakovu ki voli, ali ima.

OLITA

čriva, krv, salo ali loj, žuta muka, peršin, papar, sol

Olita se delaju va vrime kad se kolju ofce ali prasci. Loj z droba zriže se na sitno, pak stopi va ucvirki. Vanje se klade peršin i česan i sotin polije već smišana muka i krv. Doda se papar i sol i dobro promiša. Sotin se nadvaju čriva. Mora se paziti da na vrhi ostane mesta, zač olita nakuhaju. Prije neg se kladu kuhat, nasprobadaju se žbicun, da zide zrak. Kuhaju se tuliko, da kad se probodu, krv više ne zihaje. Tanke olita se moru valje jist, vruće, a deblje se još pičo propeku.

PRISNAC OD BLITVE

dvi kila blitve, macić koromača, 25 deki kapule, 30 deki slanini, jedan manji friški sir, dvi šaki žute muki, pičo soli i papra

Bliti se zriže, skuha i ocidi. Slanina se malo poprži skupa s kapulun zrizanun na mići kvadrići. Bliti, slanina, kapula i sir se smišaju, doda žuta muka, sol i papar.

Pobaška se načini testo kot za lazanjicu i tanko razvalja, pa klade va tacu. Na njega se strese se čaj smišano i klade peč.

ŠULJKI

kilo šenicne muki, pol litre vodi, suhi kravliji sir, maslo i sol

Dosta tvrdo testo zamisi se od muki i vodi. Razvalja se palicun na daski da bu debelo okol pol centimetra. Zatin se riže na kocki dugačke i široke okol pet centimetrih. Tako zrizani šuljki kladu se va zakuhanu slanu vodu i kuhaju okol petnajst minutih. Kuhani se znimlju s cidaljkun i poslažu va zemljenu zdelicu. Klade se red domačega kravjega sira zribanoga na strgulji, pak red šuljak i tako redon. Na vrhi se dobro posiri. Na prazno maslo va suricu klade se još naribanoga sira, ki se poprži da bu lipe žute farbi. Začimba se zlije po šuljkih. Prije nego šuljki začinimo, polijemo ih pičo s onun vodun v koj su se kuhali, da ne budu pretvrđi. Šuljki se ji cel kronpir kuhan na vodi i salata.

RIGA NA SALATU

riga, kronpir, česan, mladi luk ili kapula, uli, ocat, sol, papar

Riga se opere, očisti, pak spišta. Kronpir se skuha pod linon. Obili se i vruć zriže na rigu. Kad se ostudeni va njega i va rigu klade se česan, ki voli mladi luk ali kapulu, ocat, sol i papar. Se se skupa smiša.

POGAČA

kilo muki, 4 deki kvasa, 6 deci mlika, 10 deki masla (more i margarina), 6 jaj, 25 deki cukara, pićo soli

Se skupa se zamisi va zdeli i klade gotovat. Kad se zgotuje, premisi se, pak opet gotuje, a onda klade peć va vruću pećnicu okol tri kvarti ure.

NATRENA KAŠA

bela muka, pićo soli, pićo masla

Va zdelicu se klade muka i doda vodi. Miša se žlicun da bu grudasto. Va kuhanu vodu ka se prije osoli poklade se muka, pak se kuha kaša okol petnajst minutih stalno mišajuć. Pred kraj se klade maslo i još pićo prokuha. Natrena kaša more se jist s mlikon, crnin vinon i gola.

KRUH OD OSKORUŠAV

- kilo oskorušav, kilo muki, tri deki kvasa, pićo soli, mljačne vodi

Oskorušve se operu, ocide, očiste, pak procide kroz sivalo da se dobi kaša. Ton se doda muka i ostali sastojki. Načini se glatko testo ko se pusti gotovat jednu uru, a zatin se klade peć. Ako su oskorušve suhe, moraju se samlit prije nego se dodadu drugin sastojkon.

KRONPIRICA

kilo kronpira, litra vodi, pol kila kukuruznove muki, soli

Kronpir se ostrže i klade kuhat. Kad je skuhan z njega se ocidi voda va praznu zdelu i pusti da stoji. Kronpir se znjavi tukaćen, va njega se klade muka, pak se dobro smiša. Va to se zlije ona voda ča smo prije ocidili i se skupa se kuha.

KOLUBICA

krušna muka, sol, voda

Od muki, soli i vodi umisi se testo kot za obični kruh. Klade se v namazanu tacu i valje peče.

Ji se mljačna, kidajuć.

U organizaciji i ostvarenju brošure sudjelovali su:
OSNOVNA ŠKOLA "DR. JOSIPA PANČIĆA" - BRIBIR
CENTAR ZA KULTURU
MUZEJSKA ZBIRKA BRIBIR

Urednički odbor: Željka Jurčić-Kleković, Ivan Ligatić, Ivanka Pavlić, Jasna Špalj