

Srednja škola Bol, Bol

ČOBONSKO KUŽINA



Škrip, Noć muzeja,
30. siječnja 2015.g.

Uvod

I ove godine **Srednja škola Bol** sudjeluje na **Noći muzeja**. Tema je **Pastirski Brač**, a ova mala kuharica je naš doprinos toj temi. Odabrali smo nekoliko najjednostavnijih, ali vrlo, vrlo ukusnih jela. Recepte smo prikupili od naših nona, a sva jela su vezana uz pastirski život. Čuvajući ovce pastiri – čobani su mogli ubrati porež, uloviti zeca, puha ili spuža.

Lijeva strana je ostavljena prazna za vaše bilješke, jer vi možda imate neku drugu varijantu određenog jela ili dodate neku vašu specifičnost.

*Gušton ga gledot kako sladokusno
papi.*

KUŽINA POTLEUŠICA

U jednen kantunu	Jedro česmina
Komin	Planto
Nad njen visi	Pucketo
Bronzin	Plamen i žerave
U drugen ništo kite	Grijedu kolina
Cipotok	I dlane
I glavurin	Ma zebe škina
Fumora ni	Potribna je jaketa
Svuda su saje	Il marmontina
I dim	
	Store gradele
Na zidu skancija	Pronto čekodu
I dvi ponare	meso
Di stojdu teće	I friške sardele
Pijati od late	Ma velo je nevoja
Ter lupci i spare	Šperonce su svele

Stjepan Pulišelić

PIĆE

Smutica / Hmutica

U friško kozje mliko dodoje se crno vino (4/5 mlika i 1/5 vina). Pije se od gušta.

Smuticu poznaju i na Hvaru (*smutva*) i Korčuli (*mliko i vino*). Poznata je ova mješavina i na kopnu (Makarska, Poljica, Imotska krajina i u okolici Dubrovnika). Na kopnu je zovu *bikla* («Bikla je vino pomišano s mlikom po a po.»), a u okolici Dubrovnika je poznata po izrazu *bijeliti vino*.



TUŽNO OVCA

S velon mukon
Gledola je ovca
Kako je od janjoc
Odiliju
Kako in sukon
Pridnje nožice
Sa zadnjima
zavežiju
I u kašete staviju

Dokli je gledola
Bolno je blejala
I svon snogon
Prvima nogon
Tropjala

Pri neg su naprtili
Jančice na tovara
Išla je od jedne
Do druge kašate

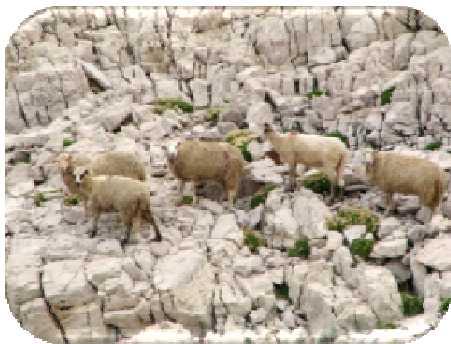
I sad jednega
Sad drugega
jančica
Lančala
A kad je tovor
krenu
S joncima prima
Bikoru
Teško je bilo
gledot
Njezinu velu
tugu
Njezinu tešku
moru

Još je bolnije
Blejat stala
Pritisno je štala
Za nju postala
Od zida

Do zida
Ludo je trkala
Kadikad bi trkat
Fermala
Glovu podigla
Malo je nakrivila
Uši načulila

Da čuje
Hoće zablejat
Koji njezin janjac
A onda bi
prolongala
Bolno blejonje
I suludi tanac

Stjepan Pulišelić



Janjetina na rožnju



Friško zakloni janjac (7 - 8 kili) se očisti, posoli, povežu mu se noge, omoto se zdoron i nabode na rožonj. Peče se 2 – 3 ure na laganon žeravi, uz pomalo okrićenje rožnja. Kad i kad se pomaže sa grančicom ružmarina namočenon u maslinoven uju.

Dropčić

Janjeći drob i criva se dobro operedu i kuhodu oko 1 ure (dok ne omekšodu). Na maslinoven uju se zažuti 1 kapula isičena na komadiće, 5 – 6 nožic luka, dodo se drob i criva isičena na komadiće i sve skupa se kuho 10 – 15 minuti. Zalivo se sa juhon ili vodon, dodo se žličica konšerve, pešt (slanina, luk i petrusimul – skupa sitno izriženi), oraščić, klinčić i cimet po ukusu, sol i papor. Kuho se sve dok ne smekšo.

Dolče – garbo (slatko – kiselo)

Janjeća jetra, srce i pluća se nasiću na mole komadiće. Na uju se dinsto isičena kapula (2 glavice) dok ne zažuti, tada se dodoje isičena žigerica, 2 – 3 nožice luka, petrusimul, oraščić, klinčić i malo cimeta. Zalivo se prošekon (1 žmul) i razriđenon kvasinon (opet 1 žmul). Po žeji se još može dodati i malo limuna ili kvasine i sladora (cukra ili prošeka).



Janjetina na lešo

U bronzin se stavi otprilike kilo mesa, 2 mrkve, 1 kapulu, selen, malo petrusimula, 2 - 3 pomidora, 2 - 3 zrna papra, sol i vode da sve oplivo. Može se staviti i 2 - 3 očišćena kumpira da juha bude gušćo i kuho se oko uru vrimenta od kad je voda zakuhola.

Vitalac

Janjeća žigerica (jetra, slizena, srce, pluća...) se izriže na komadiće, natakne na rožonj, malo posoli po se omoto zdoron i na laganon žeravi okreće oko po ure. Onda se omoto janječín crivima i peče još oko po ure. Pečeno se nariže na komode i ji teplo.

Provi vitalac se spremo od jonca koji nisu još okusili trovu, nego su se hronili somo maminim mlikom, tako da se criva nisu tribala prat.



Bravetina (ovčetina) lešo

Bravetina se pripremo jednoko ko i janjetina, somo vrime kuhonja ovisi o starosti ovce. Nojboji su komodi od vrota i kostežine.

Kaštradina¹ sa kupusom

Kaštradina se opere u vrućoj vodi i stavi kuhot, ali bez soli. Kuho se oko 2 ure i dodo se kupus



(vrhovski) - ćimule. Na kilo mesa gre 2 kila kupusa i kuha se još po ure, a onda se dodo 2 kumpira narizona na komadiće. Na kraju se dodo pešt (slanina, kapula i petrusimul – sve skupa sitno isičeno).

¹ Kaštradina je na dimu sušeno i posojeno meso brova

Zec

Zec mora nekoliko dana odležat u koži, a onda se očisti i jedon don namoče u razvodnjenoj kvasini, vinu i javoru. Zeca treba dobro ocidit, naujit i peč u komodu. Na maslinoven uju lagano se zapeče isičeni luk i cugar, i onda se na to posložu komodi zeca. Sve se skupa poprži, dodo vino, nariženi limun i malo ruzmarina po se kuho dok ne smekšo. Pri kraju se može dodat kvasina, sol i papor.

Puh

Pečeni puh je bročki specijalitet. Puh se opoli i istrže, izvadi mu se žigerica i drob, nabode se na oštri šćapić i peče na žeravi. Može se jist umetnut između dvi fete kruha ko sendvič.



Spuži

U spuže se gre posli dažja, doma se stavidu u proznu kašetu da se isprugodu (da se očistidu od sline) nojmanje jednu šetemonu.

Spuži se posolidu i peču na žeravi, meso se vadi šprojkon (drveni šćapić) i umačedu u maslinovo uje.



Sir

U friško, malo podgrijono, mliko stavi se dropčić tek izleženog jonca ili kozlića i pomalo se mišo sve dok se ne bi usirilo. Sirutka se ocidi kroz kalup i krpu i gomoje sira su se sušile na skancijima. Kad bi dozrile i dobile provu tvrdoću, mazole su se ujen. Ono sirutke ča je ostalo bi se prokuho i na površini bi nastala škuta. Škuta se mogla napraviti i od prokühonega usireneg mlika. Danas se ne siri pomoću droba od janca nego se kupuje gotovo sirišće.



Sir u cukru – procip

Mlodi se sir koji još ni posoljen izriže na fete od po centimetra debjine i peče u rastopjenen cukru na tavici. Ji se teplo.

Zeje

U zeje na Broču ubrojodu: kupus, ćimule, blitvu, špinot... šparoge, blušće...porež...

Šparoge /Blušće

Meki dil šparoga (oni dil koji se do odlomit) se kuho u slonjoj vodi, začini ujen i ji uz tvrdo kuhono joja. Može se i polit kvasinon kad se ohlodu.



Porež

Porež se bere u primaliće kad je naš Broč pun trove koja se može jist (radić, koromač, kozjo broda, divji luk...).

Kuho se u puno posoljene vode, otprilike po ure. Može se dodati i 2 – 3 kumpira. Ocidi se i začini maslinovin ujen i dobro promišo.

Slično se kuhoju i sve druge vrste zejo.

JO SAN BROČANIN I VOLIN BROČ

Jo san Bročanin	Njegov s ujen
I volin Broč	Pečeni koloč
Volin njegova lozja	
I grozja	Jo san Bročanin
Njegove masline	I volin Broč
Njegov rogoč	Volin mu more
	Če jubi žole
Volin broške sulore	Volin mu jude
Ponistre	Če volu šole
I na njima lipa pitore	Volin mu modro
Žutin cvičen	Cviće kaduje
Procvale brnistre	I ponikad
	Kad se žena
Jo san Bročanin	Ženon posuje
I volin Broč	
Ter dimon načadjen	Jo san Bročanin
Njegov pršut	I volin Broč
Stori sir	Njegove vale
Rumeno vino	Mista i kale

Broške jafrine
Jasene
Buške
Njegovih judi
Beside muške

Kad oštre bure
Mora raznose
Pašjunska juga
Dažje donose
A nevere
Plašu bracere
Meštrolji hlođu
Obraze trudne
Kad ga zora
Gledo s Mosora
Jo volin Broč
Njegove race
Doce
I ovce

Trišnje
I višnjje
Ter medne smokve
Njegove staze
Njegove lokve

Jo san Bročanin
I volin Broč
Njegove grote
Škrape
I rede
Njegove gomile
Njegov gluhoč

Jo volin Broč
Jer Broč je pisma
Veselih tićih
Od grdelinih
Do kosićih

Lipih divojok
Šesnih mladićih
Pisma črčojok
I popićih
Pisma borov
Maslin i čel
Če na vitru
Zvonidü citru

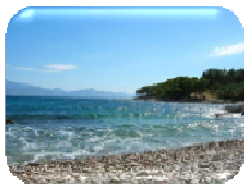
Ja san Bročanin
I volin Broč
Volin broške
Store portune
U crkvini
Oprone bocune
Njegove ko snig
Bile lancüne
U tinelu
Užgone
lanpjune

Volin broške
Duboke petrode
Korniže
Kolone
Prage
Saliže
Njegove ritko
Srićne introde
Ter mu penslre
Dobre uzonce
I šperonce

Jo san Bročanin
I volin Broč
Kako nikad
Kad je po njemu
Cva buhoč
Tako i sad
Kad mu plihuje
Resi levonda

Jo volin Broč
Pilo se cilo
Ili bevonda
Svaki Bročanin
Voli Broč
Bi on kopoč
Klesor
Ribor
Gonjoč
I rodi tega
Ni ga stroh
Od njegovih trnih
Gladežih
Smričih
Njegovih škrapih
Njegovih droč

Svaki Bročanin
Voli Broč
I ti još pitoš
Kume
Zoč?



Stjepan Pulišelić

O školi



Srednja škola Bole nalazi se u središtu Bole. Zgrada je sagrađena 1902.g. tako da je podrum

bio namjenjen “Prvoj dalmatinskoj vinarskoj zadruzi”, a na katu zgrade bile su četiri učionice. Danas je cijeli kat preuređen u devet školskih učionica. Škola ima dva programa: turističko - hotelijerski komercijalist i opća gimnazija. Učionice su dobro opremljene nastavnim pomagalicama. Škola ima i moderno opremljenu učionicu za posluživanje i kuharstvo koja je smještena nedaleko od glavne školske zgrade.

