



TJEDAN DUNAVSKE KUHINJE

TASTE & STAY



Tradicionalna jela
od dunavske ribe

IMPRESSUM

Izdavači:



Srednja strukovna škola Marko Babić
Domovinskog rata 58, 32010 Vukovar
Kontakt: (032) 424-980
E-mail: ured@ss-markobabic-vu.skole.hr
<https://ss-markobabic-vu.skole.hr>



Turistička zajednica grada Vukovara
J. J. Strossmayera 15, 32000 Vukovar
Kontakt: (032) 442-889
E-mail: info@visitvukovar.hr
visitvukovar.hr



Udruga turističkih vodiča grada Vukovara
Splitska 1, 32000 Vukovar
Kontakt: (091) 254-3435
E-mail: utvgvukovar@gmail.com

Dizajn:

Suzana Bingulac Beretin, mag.educ.math.et.inf.
Damir Mikulić

Tisak:

Grafički obrt Borovo graf
Hrvatske neovisnosti 58, 32000 Vukovar
Kontakt: (032) 410-619
E-mail: tiskara@borovo-graf.com
www.borovo-graf.com/

OKUSI. OSJETI.

Dobrodošli u našu kuharicu tradicionalnih ribljih jela vukovarskog kraja!

Vukovarski kraj oduvijek je bio poznat po izobilju slatkovodne ribe, šarana, soma, smuđa, deverike, štuke i kečige, koja je činila temelj svakodnevne prehrane obitelji uz rijeku. Ribolov nije bio samo način prehrane, već i način života, druženja i prenošenja znanja s generacije na generaciju. Uz vatru na obali Dunava, uz miris paprike i svježeg kruha, rađali su se recepti koji su postali dio našeg identiteta.

Kroz ove stranice otkrit ćete recepte koji su se prenosili s koljena na koljeno – od mirisnih juha i bogatih paprikaša do hrskavo prženih riječnih riba i finih jela pripremljenih u vinu. Svaki recept nosi priču o zajedništvu, obiteljskim okupljanjima i uživanju u jednostavnim, a nezaboravnim okusima slavonske i srijemske kuhinje.

Nadamo se da će vas ova kuharica inspirirati da zakoračite u kuhinju, pripremite neko od ovih jela i podijelite ga s onima koje volite. Jer hrana nije samo obrok – ona je sjećanje, tradicija i ljubav pretočena uokus.

Kuhajte s ljubavlju!

Juha od štuke

SASTOJCI

Štuka: 2 kg
Voda: 1,5 l
Korjenasto povrće: 400 g
Luk: 100 g
Pasirana rajčica: 100 ml
Riža: 50 g
Ulje: 50 ml
Brašno: 40 g
Peršinov list: 20 g
Papar u zrnu: 2 g

PRIPREMA

Kuhanje temeljca:

U lonac s vodom stavite korjenasto povrće narezano na kolutiće, očišćeni luk, papar u zrnu i komade štuke (glavu, rep i trup).

Kuhajte na laganoj vatri da se meso ne raspadne, a pred kraj dodajte pasiranu rajčicu.

Odvajanje i zgušnjavanje:

Kuhanu štuku pažljivo izvadite iz temeljca i odvojimo meso od kostiju. Juhu procijedite, dodajte rižu i kuhajte dok ne omekša.

Dovršavanje:

Na ulju napravite blagu zapršku s brašnom, ulijte ju u juhu i pustite da proključa.

Vratite komade krkog mesa u lonac, pospite obilno kosanim peršinom i poslužite toplo.

POVIJESNA PRIČA VUKOVARSKOG KRAJA



Juha od štuke jedno je od najspecifičnijih i najstarijih tradicijskih jela vukovarskog Podunavlja. Dok je fiš-paprikaš s vremenom preuzeo glavnu pozornost turista, ova je juha ostala čuvar izvornog okusa dunavskih alasa.

Povijesno se ogleda u dvostrukoj prirodi – bila je i praktična hrana ribara na obalama i profinjeno jelo građanskih salona. Štuka ima krto i nemasno meso koje kuhanjem daje iznimno čistu i laganu juhu. Alasi, koji su provodili noći na hladnom Dunavu, trebali su okrepljujuće jelo na žlicu koje se brzo kuhalo i lako probavljalo.

Stari Vukovarci smatrali su je prirodnim lijekom za prehladu i mamurluk. Budući da štuka boravi u plicacima, meso može poprimiti miris mulja. Kako bi se to neutraliziralo, u juhu se povijesno dodavala veća količina češnjaka i par kapi octa.

Razvile su se dvije inačice: alaska „bistra” juha, kuhana u malim kotlićima na otvorenoj vatri s povrćem i paprom, te građanska „bijela” juha pod utjecajem srednjoeuropske kuhinje. U građanskoj verziji temeljac se cijedio, zgušnjavao zaprškom na masti s malo mljevene paprike (za roza boju) ili mileramom, a u nju su se obavezno ukuhavale domaće noklice od kukuruznog griza ili riblja ikra. Jelo je imalo važno mjesto u kalendaru prehrane kao posni uvod u ručak na Veliki petak i Badnjak, ali i kao ponedjeljka obiteljska tradicija nakon uspješnog nedjeljnog sportskog ribolova.

Marinirani fileti deverike

SASTOJCI

Fileti deverike: 1,5 kg
Alkoholni ocat: 300 ml
Voda: 600 ml
Crveni luk: 500 g
Mrkva i korijen celera: 200 g
Oštro pšenično brašno: 100 g
**Domaća mljevena
crvena paprika:** 20 g
Svinjska mast: 200 g
Suncokretovo ulje: 100 ml
**Lovorov list, zrna crnog papra,
sol, šećer:** po želji

PRIPREMA

Prženje ribe:

Očišćene filete deverike posolite, uvaljajte u mješavinu oštrog brašna i crvene mljevene paprike te reš ispržite na vreloj svinjskoj masti. Pečenu ribu izvadite i pustite da se potpuno ohladi.

Priprema paca (salamure):

U loncu prokuhajte vodu, ocat, malo šećera, sol, lovorov list i papar u zrnu.

Dodajte mrkvu i celer narezane na kolutiće te golemu količinu crvenog luka narezanog na tanke kolute. Skuhajte tek toliko da povrće malo omekša, pa ohladite.

Slaganje i zrenje:

U velike staklene tegle naizmjenice slažite red hladne pržene ribe i red kuhanog luka s povrćem.

Sve prelijte hladnim pacom, na vrh ulijte prst suncokretovog ulja i zatvorite.

Ostavite u hladnom podrumu minimalno tjedan dana prije jela.

POVIJESNA PRIČA VUKOVARSKOG KRAJA



Marinirani fileti deverike predstavljaju vrhunski primjer kulinarke snalažljivosti vukovarskog kraja. Deverika je izuzetno koštunjava bijela riba koja je hranila sirotinju i alase. Dok je prženje na masti rješavalo problem kosti kalciniranjem, dugotrajno mariniranje u kiselini (octu) bila je povijesna metoda kojom su se sitne kosti otapale kroz vrijeme, stvarajući delikatesni hladni narezak.

Povijest ovog jela seže u doba prije modernih hladnjaka. Tijekom proljeća i jeseni, kada bi Dunav i Vuka obilovali bijelom ribom, alasi bi donosili goleme količine deverike. Budući da se plemenita riba prodavala odmah, velika količina jeftine deverike morala se brzo zbrinuti. Hladna marinada s alkoholnim octom služila je kao spas – kiselina je djelovala kao prirodni konzervans, a istovremeno bi potpuno razgradila i najsitnije kosti, pretvarajući ih u bezopasnu želatinu.

U Vukovaru se jelo pripremalo po točno utvrđenom ritualu. Fileti se nikada nisu stavljali sirovi; prvo su se solili, valjali u brašno s domaćom paprikom i pržili na masti radi čvrstoće i podunavske arome. Zatim su se slagali u velike staklene tegle (butele) s kuhanim srijemskim povrćem i lukom, zalijevali uljem radi hermetičnosti i odlagali u mračne, hladne srijemske podrumi. Marinirana deverika bila je duboko cijenjena kao hladna meza. Ribari su tegle nosili na čamce jer hrana nije bila kvarljiva na suncu, a krčmari vukovarskih čardi posluživali su je uz obilje ukiseljenog luka i domaći kruh gostima koji su svratili na čašu hladnog špricera. Također, bila je nezamjenjiva hrana tijekom zimskih dana.

Pijani šaran na srijemski

SASTOJCI

Divlji šaran: 2,5 kg
Srijemska graševina: 400 ml
Krumpir: 1,5 kg
Crveni luk: 400 g
Sušena svinjska slanina: 150 g
Češnjak: 50 g
Svježa paprika i rajčica: po 200 g
Svinjska mast ili ulje: 50 g / 100 ml
Sol, papar, mljevena crvena paprika: po želji

PRIPREMA

Šarana očistite, operite i posušite. Oštrim nožem ga poprečno duboko zarežite (nabodite) s obje strane na svakih nekoliko centimetara.

U nastale utore utisnite tanke šnite slanine i sjeckanog češnjaka, a cijelu ribu natrljajte solju i paprom.

U lim za pečenje stavite mast ili ulje, pa posložite posteljicu od krumpira narezanog na ploške, obilno koluta crvenog luka, svježe paprike i rajčice. Na povrće položite začinenog šarana.

Stavite u pećnicu zagrijanu na 200 °C i pecite oko 20 minuta da ulov počne hvatati boju.

Nakon toga ribu i povrće obilno prelijte srijemskom graševinom.

Smanjite temperaturu na 180 °C i pecite još pola sata, povremeno žlicom zahvaćajući mješavinu vina i masnoće s dna te prelijevajući ribu preko leđa dok kožica ne postane savršeno hrskava i ljepljiva.

POVIJESNA PRIČA VUKOVARSKOG KRAJA



Pijani šaran jedno je od najprepoznatljivijih tradicijskih jela kontinentalne Hrvatske, a vukovarsko područje, gdje se spajaju Dunav i Vuka, predstavlja samo srce te tradicije. Naziv slikovito opisuje proces pečenja u kojem šaran doslovno „pliva” i peče se u obilnim količinama kvalitetnog bijelog vina.

Jelo je nastalo kao rezultat geografskog položaja vukovarskog kraja koji spaja dvije ključne grane: bogato riječni ribarstvo Dunava i vrhunsko vinarstvo obronaka Fruške gore (srijemsko i iločko vinogorje). Spajanje svježih ribe i graševine bilo je neizbježno. Kiselina iz bijelog vina imala je kulinarску ulogu – tijekom dugog pečenja "razbila" bi tešku masnoću šarana, neutralizirala miris riječnog mulja i pretvorila meso u aromatičnu, lako probavljivu deliciju.

U Vukovaru priprema ovog jela ima dubok društveni i običajni značaj. Tradicionalno se priprema kao "Pijani šaran na srijemski", čija je specifičnost u tome što se u poprečne utore ribe obavezno guraju tanke šnite slanine i češnjaka. Jelo se peče na posteljici od luka, paprike i rajčice, što je stari "kafanski" recept prenesen u domove. Sama priprema bila je obred: dok se u okolici radije koristio šaran na rašljama, pijani šaran pripremao se u pećnicama ili zemljanim posudama starih krušnih peći. Podlijevanje vinom radilo se polako i pažljivo kako bi reducirani sokovi stvorili ljepljivu koru. Posluživao se uz pečeni krumpir iz istog protvana koji bi upio sve sokove, a osnovno pravilo vukovarskih majstora glasilo je: „Onim vinom kojim šarana zalijevas u protvanu, tim istim vinom nazdravljaš za stolom.”

Deverika na masti

SASTOJCI

Svježa deverika (sitnija): 2 kg

Svinjska mast: 500 g

**Oštro pšenično brašno ili
kukuruzna krupica:** 150 g

**Domaća slatka mljevena
crvena paprika:** 30 g

**Domaća ljuta mljevena
crvena paprika:** 5 g

Sol: po želji

PRIPREMA

Deveriku očistite od ljusaka i utrobe (glavu i rep ostavljamo).

Oštrim nožem je poprečno zarezujte tik uz leđnu kost, u razmacima od svega 2 do 3 milimetra s obje strane.

Ribu dobro posolite, pazeći da sol uđe duboko u sve sitne zareze. Uvaljajte ju u mješavinu oštrog brašna (ili kukuruzne krupice) i obilne količine domaće slatke i ljute mljevene paprike.

U širokoj tavi (po mogućnosti lijevanoj, gusnatoj) dobro zagrijte veliku količinu svinjske masti. Spuštajte deveriku u vrelu mast i pržimo polako s obje strane dok ne postane potpuno kruta, reš pečena, a rep i peraje hrskavi poput čipsa.

POVIJESNA PRIČA VUKOVARSKOG KRAJA



Deverika na masti, u kombinaciji s domaćom mljevenom paprikom, predstavlja jedno od najsirotinjskijih, ali ujedno i najautentičnijih jela vukovarskog ribarskog kraja. Dok su se plemenite vrste poput soma, smuđa i kečige čuvale za prodaju građanskom sloju i gospodске stolove, ova sitna i izuzetno brojna bijela riba iz Dunava othranila je generacije vukovarskih alasa i radničkih obitelji.

Njezina je priprema izravno vezana uz anatomiju i društveni status ribara. Deverika je puna sitnih, rašljastih kostiju zbog kojih ju je na klasičan način nemoguće jesti bez opasnosti.

Vukovarski alasi i njihove supruge doskočili su tome tehnikom gustog zarezivanja na svakih nekoliko milimetara i prženjem u dubokoj svinjskoj masti. Vrela mast bi kroz zareze doslovno „istopila” i kalcinirala sitne kosti, čineći je posve sigurnom za jelo. Svinjska mast bila je stup kuhinje; davala je vukovarskim radnicima kalorijsku vrijednost za težak rad na rijeci te bogat, slatan okus.

U starom Vukovaru, koji je bio snažno obrtničko, lučko i radničko središte, deverika je bila svakodnevni „alaski doručak”. Ribari bi je nakon jutarnjeg pregleda mreža čistili na obali Dunava ili Vuke i pržili u crnim gusnatim tavama na otvorenoj vatri ili starinskim šporetima na drva. Jela se toplu, prstima, uz krišku domaćeg kiselog kruha.

Spoj srijemske, mađarske i slavonske tradicije donio joj je lokalni potpis – uvaljavanje u brašno s puno domaće mljevene paprike, što joj je davalo prekrasnu crvenkastu boju i kontinentalnu pikantnost. Kao jeftina i svima dostupna hrana, bila je temelj prehrane petkom i u dane najstrožeg posta čak i za najsiromašnije obitelji. Danas je u restoranima i autohtonim čardama prepoznata kao vrhunski etno-gastronomski specijalitet koji slavi domišljatost starih alasa.

Som na podunavski

SASTOJCI

Fileti dunavskog soma: 1,5 kg

Kiselo vrhnje: 400 g

Sušena svinjska slanina: 100 g

Crveni luk: 200 g

Domaća slatka mljevena

crvena paprika: 25 g

Češnjak: 30 g

Svinjska mast: 50 g

Bijelo vino: 100 ml

Sol, papar, peršinov list: po želji

PRIPREMA

Filete soma narežite na deblje odreske, posolimo, popaprimo i po želji "špikajte" (utisnite) tankim trakicama slanine.

Pokapajte s malo bijelog vina i češnjaka te pustite da kratko odstoji

Na svinjskoj masti u širokoj tavi kratko prepecite komade soma s obje strane da uhvate koricu, pa ih izvadite na toplo.

Na istoj masnoći popržite sitno sjeckani crveni luk i češnjak, maknemo s vatre i umiješajte domaću slatku mljevenu papriku. Vratite komade soma u tavu, ulijte bogato kiselo vrhnje (mileram) i lagano protresite tavu (ne miješamo kuhačom da se riba ne raspadne). Pirjajte na laganoj vatri desetak minuta dok umak ne postane baršunast i kompaktan.

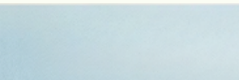
POVIJESNA PRIČA VUKOVARSKOG KRAJA



Som na podunavski predstavlja sam vrhunac riječne gastronomije vukovarskog kraja. Za razliku od deverike, som je oduvijek imao status kralja Dunava i plemenite ribe. Jela od soma bila su rezervirana za gospodske stolove vukovarskih vlastelina (poput grofova Eltz u njihovom dvorcu), bogatih građanskih obitelji, trgovaca te elitnih vukovarskih krčmi smještenih uz samu riječnu obalu.

Povijest pripreme soma duboko je povezana s razvojem Vukovara kao važne dunavske luke i sjedišta Srijemske županije. U vrijeme feudalizma, pravo na ribolov bilo je strogo regulirano, a vlastelinstvo Eltz iznajmljivalo je vode cehovima alasa. Kada bi alasi ulovili kapitalnog soma od nekoliko desetaka kilograma, najbolji i najmekši dijelovi išli su izravno na dvorac ili u prodaju bogatim građanima. Budući da som nema sitne rašljaste kosti, njegovo čvrsto, mekano i sočno meso razvijalo se pod utjecajem bečke i budimpeštanske kuhinje, koje su preko dunavskih parobroda oblikovale građanski život starog Vukovara.

Naziv „na podunavski” označava specifičan stil koji kombinira lokalne namirnice iz zaleđa i dunavsku ribu. Građanska verzija je izravan spoj mađarskog utjecaja i srijemskog obilja: čisti fileti lagano bi se pirjali u bogatom umaku od crvene paprike, luka i obilja kiselog vrhnja. U ugostiteljskim objektima som na podunavski imao je strogu ceremoniju posluživanja – povijesno se nikada nije služio uz krumpir, već su obavezni prilog bili domaći široki rezanci (ili trganci) preliveni toplim svježim kravljim sirom i posipani hrskavim prženim čvarcima od slanine. Taj spoj pikantnog umaka i kremastog tijesta smatra se gastronomskim svetim gralom regije, a pratila su ga moćna srijemska bijela vina poput vrhunskog iločkog traminca ili sivog pinota.



Smuđ na dunavski

SASTOJCI

Fileti smuđa: 1,5 kg
Maslac: 50 g
Svinjska mast: 30 g
Srijemska graševina: 150 ml
Češnjak: 20 g
Oštro pšenično brašno: 40 g
Limun: 1 kom
Peršinov list: 30 g
Sol, bijeli papar: po želji

PRIPREMA

Filete smuđa lagano zarezujte na strani kože, posolite, popaprite i uvaljajte isključivo stranu s kožom u malo oštrog brašna.

U tavi zagrijte mješavinu maslaca i svinjske masti te ribu kratko zapecite (prvo stranu s kožom) da postane hrskava, a sokovi ostanu zaključani.

Prebacujite polupečene filete u lim za pečenje.

Prelijte ih laganim umakom od sitno sjeckanog češnjaka, obilno svježeg peršina, par kapi limunova soka i srijemske graševine.

Stavite u prethodno zagrijanu pećnicu na 180 °C na svega 10 minuta, tek toliko da smuđ upije plemenite arome vina i češnjaka, pazeći da njegovo nježno bijelo meso ostane savršeno sočno.

POVIJESNA PRIČA VUKOVARSKOG KRAJA



Smuđ na dunavski (ili na vukovarski način) predstavlja apsolutno vrhunsko kulinarско remek-djelo istočne Hrvatske. Dok som nosi titulu kralja zbog veličine, smuđ je neokrunjeni car dunavskih dubina kada je riječ o kvaliteti mesa. Njegovo meso je posno, čvrsto, snježnobijelo i blagog okusa, bez ijedne sitne kosti. U povijesti vukovarskog područja, smuđ je bio sinonim za visoku kuhinju i najelegantniju riječnu deliciju. Naziv „na dunavski” označava specifičnu tehniku kojom se željela očuvati nježna tekstura smuđa, bez gušenja preteškim umacima.

Povijest pripreme smuđa vezana je uz građanski uspon Vukovara u 18. i 19. stoljeću te utjecaj Austro-Ugarske monarhije. Zbog svoje profinjenosti bio je omiljena riba na dvoru grofova Eltz. Vukovarski alasi znali su da ulovljeni smuđ donosi najveću zaradu; najbolji primjerci išli su izravno u kuhinju dvorca, gdje su se pripremali po nuputcima francuskih i austrijskih kuhara koji su ondje službovali. S razvojem Vukovara kao bogatog trgovačkog središta i luke, u gradu se otvaraju elitni hoteli (poput legendarnog hotela Grand) i kavane, a smuđ postaje zaštitni znak jelovnika koji privlači putnike s dunavskih parobroda na relaciji Beč – Budimpešta – Beograd.

Građanska verzija oslanjala se na tehniku kratkog prženja na maslacu i masti, a potom laganog pečenja u limu s češnjakom, peršinom, limunom i graševinom. Kao plemenita riba, smuđ je zahtijevao i adekvatnu prezentaciju – tradicionalno se posluživao uz slani krumpir kuhan s peršinom (peršin-krumpir) ili uz sotirane vrganje iz srijemskih šuma kako prilog ne bi nadvladao delikatan okus ribe. U građanskim salonima uz njega se obavezno točila vrhunska hladna graševina ili srijemski zeleni silvanac, čije su umjerene kiseline pratile otmjenost ove ribe.

Kečiga pržena u ribljem brašnu

SASTOJCI

Kečiga (očišćena): 1,5 kg
Kukuruzno brašno: 100 g
Oštro pšenično brašno: 50 g
**Domaća slatka mljevena
crvena paprika :** 25 g
Svinjska mast: 400 g
Sol: po želji

PRIPREMA

Kečigi ogulite bočne i ledne koštane pločice.

Prije rezanja, kroz rep pažljivo izvucite središnju hrskavicu (strunu ili hordu) kako meso tijekom pripreme ne bi postalo gorko.

Meso narežite na komade.

Priprema „ribljeg brašna”:

U dubokom tanjuru napravite autohtonu smjesu paniranja tako što pomiješate kukuruzno brašno, oštro pšenično brašno i obilnu količinu domaće crvene mljevene paprike.

Komade kečige dobro posolite, uvaljajte u pripremljeno „riblje brašno” i spuštajte u tavi s obilno zagrijanom svinjskom mašću.

Pržite dok se ne stvori neprobojan, izuzetno hrskav oklop zlatno-rumene boje koji će zaključati sve sokove unutar ovog masnog mesa.

POVIJESNA PRIČA VUKOVARSKOG KRAJA



Kečiga pržena u ribljem brašnu (često u mješavini s domaćom mljevenom paprikom) predstavlja jedno od najekskluzivnijih, a danas, nažalost, gotovo zaboravljenih tradicijskih jela vukovarskog Podunavlja.

Kečiga je endemska, prapovijesna riječna riba iz porodice jesetri koja nema klasične kosti nego hrskavicu, a njezino je meso iznimno čvrsto, masno i žućkaste boje. U povijesti Vukovara imala je status gastronomske ikone i bila je cijenjena čak i više od smuđa i soma.

Povijest lova na kečigu seže u vrijeme kada je Dunav bio divlja, neregulirana rijeka s dubokim i brzim virovima koje ova riba obožava. Smatrala se kraljevskom posoppticama. Zbog njezine rijetkosti i specifičnog izgleda s dugačkim nosom, ulovljene kečige kod Vukovara bile su strogo čuvane. Alasi su ih živu u barkama s mrežastim dnom transportirali do dvorca Eltz, a posebnim brodovima s bazenima otpremene su izravno na carski dvor u Beč i Budimpeštu. Poput morskih pasa, kečiga je hrskavičnjača bez sitnih kostiju, no imala je središnju hrskavicu koja se morala pažljivo izvući kroz rep prije kuhanja.

Izraz „riblje brašno” u starom vukovarskom kontekstu ne označava industrijsku hranu, već specifičan kulinarSKI izraz alasa za smjesu kukuruznog brašna, oštrog pšeničnog brašna i domaće crvene paprike. Kukuruzna komponenta davala je staklastu hrskavost, dok je paprika sprječavala da masno meso postane bezlično. Prženje u dubokoj svinjskoj masti stvaralo bi neprobojan oklop koji je zaključavao sokove, pretvarajući vanjski dio u rumenu koricu. Dok se u dvorcu kečiga kuhala u vinu ili posluživala u aspisima, alasi su na obalama prakticirali ovaj jednostavniji, moćniji recept prženja na masti, a riba se jela topla, isključivo prstima. Posluživala se uz salatu od graha s bučinim uljem i lukom ili kisele domaće salate koje su rezale masnoću, a pratila su je najskuplja srijemska vina poput vrhunskog iločkog sivog pinota ili rajnskog rizlinga.

Štuka

na jednostavan način

SASTOJCI

Svježa štuka (u komadu): 2 kg

Češnjak: 60 g

Svinjska mast: 100 g

Krumpir: 1,2 kg

Crveni luk: 300 g

Sol, papar: po želji

PRIPREMA

Štuku očistite od utrobe i ljusaka, ostavljajući glavu i rep.

Poprečno ju plitko zarežite ostrim nožem s obje strane.

U utore obilno utisnite sitno sjeckani češnjak pomiješan sa solju i paprom, a ostatkom mješavine natrljajte unutrašnjost ribe.

U lim za pečenje stavite debeli sloj svinjske masti.

Na sredinu položite štuku u komadu, a oko nje natrpajte na četvrtine narezan crveni luk i krumpir.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 190 °C. Tijekom pečenja svakih 10 minuta žlicom zahvatite vrelu mast s dna protvana i prelijte je preko leđa štuke kako njezino krto meso ne bi ostalo suho.

Pecite dok krumpir ne omekša, a riba ne dobije zlatnu koricu.

POVIJESNA PRIČA VUKOVARSKOG KRAJA



Štuka na jednostavan način (najčešće pečena u pećnici s obiljem češnjaka i masti) predstavlja jelo koje savršeno ocrta karakter dunavskog ribolova. Štuka je agresivan, iznimno brz riječni grabežljivac čije je meso suho, krto, nemasno i prepuno specifičnog, divljeg mirisa rijeke. U povijesti vukovarskog područja imala je dvostruku ulogu: bila je izazov za sportske ribolovce, ali i pouzdan, svakodnevni obrok u kućanstvima.

Njezina je povijest vezana uz mirne dunavske rukavce (starače), tršćake i ušće rijeke Vuke u Dunav, koji su oduvijek bili idealna staništa ove ribe. Za razliku od plemenitog smuđa ili rijetke kečige koji su zahtijevali posebne alate, štuka se mogla uloviti relativno lako s same obale. Zbog toga je kroz povijest bila iznimno česta na stolovima običnog naroda, radnika i obrtnika Starog i Novog Vukovara. Budući da nema masnoće, njezino se meso dugom obradom lako isuši i postane žilavo. Zato se razvio „jednostavan način” pripreme s ciljem zadržavanja sočnosti uz pomoć bazičnih lokalnih namirnica: svinjske masti, češnjaka i luka.

U vukovarskim obiteljima kroz 19. i 20. stoljeće štuka se pripremala brzo, odmah nakon ulova. Ključna je bila tehnika „bodežanja” – u poprečne zareze obilno se utiskivao sitno sjeckani češnjak sa solju i paprom, čija je jaka aroma savršeno neutralizirala intenzivan miris mulja i šaša plićaka. Cijela riba pekla se u komadu na debelom sloju svinjske masti s krumpirom i lukom, a domaće su je neprestano prelijevale vrelom mašću s dna. Posluživala se izravno iz protvana u kojem se pekla, uz karamelizirani krumpir i luk, a ljeti uz hladnu sataraš salatu. Pratila ju je lagana, mlada srijemska graševina ili domaći špricer s mineralnom vodom, koji je bio idealno osvježanje nakon ovakvog slasnog obroka. Danas je simbol izvornog, nepatvorenog okusa vukovarskog Podunavlja.

Amur u vinu

SASTOJCI

Svježi amur: 2,5 kg
Srijemska graševina: 300 ml
Krumpir: 1,5 kg
Crveni luk: 300 g
Češnjak: 40 g
Sušena slanina: 100 g
Svinjska mast ili ulje: 80 g
Sol, crni papar: po želji

PRIPREMA

Amura očistite od krupnih ljusaka i utrobe, operite i posušite.

Budući da ima čvrsto meso, poprečno ga duboko zarežite s obje strane do kralježnice, dobro posolite i popaprite, a u utore utisnite ploške češnjaka i listiće slanine.

Veliki lim za pečenje premažite svinjskom mašću, posložite deblji sloj krumpira narezanog na ploške i crvenog luka narezanog na kolute, pa na njih položite pripremljenog amura.

Stavite u pećnicu zagrijanu na 200 °C i pečemo oko 20 minuta dok kožica ne počne rumeniti.

Izvadite lim, ribu obilno prelijte srijemskom graševinom, smanjite temperaturu na 180 °C i pecite još pola sata.

Svakih 10 minuta ribu žlicom prelijevajte vinskim sokom s dna kako bi čvrsto meso zadržalo potpunu sočnost.

POVIJESNA PRIČA VUKOVARSKOG KRAJA



Amur u vinu još je jedan fantastičan specijalitet dunavske i srijemske kuhinje koji se u vukovarskom kraju priprema po sličnom principu kao pijani šaran, ali s razlikama koje diktira sama priroda ove ribe. Amur je veliki riječni biljožder (podrijetlom iz Azije, udomaćen u Dunavu) čije je meso čvrsto, svijetlo, izuzetno ukusno i znatno manje masno od šaranovog, zbog čega mu vinska kupka savršeno odgovara. Jelo predstavlja zanimljivo poglavlje novije kulinarske povijesti Podunavlja jer počinje u drugoj polovici 20. stoljeća.

Amur je unesen planski kao „prirodni čistač” zaraslih riječnih tokova jer se hrani vodenim biljem i trskom. Kada su alasi u mrežama počeli pronalaziti ove goleme, borbene ribe od preko 15 kilograma, susreli su se s novim kulinarskim izazovom jer mu je meso bilo potpuno drukčije strukture od šarana. Otkrilo se da amur ima kompaktno, snježnobijelo meso bez teškog mirisa mulja, ali je krto i nema dovoljno vlastite masnoće. Kako bi spriječili da se isuši, vukovarske kućanice i kuhari s čardi primijenili su provjereni recept za pijanog šarana. Uloga srijemske graševine bila je ključna: kiselina iz vina prodirala je duboko u čvrste mišiće amura, omekšavala meso i davala mu sočnost, a neutralna nota biljoždera savršeno je upijala arome češnjaka i luka.

Vukovarske ade i mirni rukavci postali su raj za sportski ribolov na amura, a ulov kapitalca bio je razlog za slavlje kada se pripremao u pećnicama za obiteljska okupljanja ili druženja u vikendicama uz Dunav. Za one kojima je šaran bio previše mastan, amur u vinu postao je savršena, laganija alternativa. Sukladno srijemskom gastronomskom zakonu, za stolom se obavezno pilo ono isto vino u kojemu se amur pekao, stvarajući savršen krug okusa podunavskog zaleda.

"U svakom zalogaju dunavske ribe krije se komadić
naše povijesti, naše ravnice i našeg zajedništva."