

ZAČINI I DODACI JELIMA

(izvatci iz knjige: Darko Varga: Hrana, kuhinja i blagovanje do doba Zrinskih, Meridijani, Zagreb 2015.)

Začini. Kroz stoljeća postojanja, obitelji Zrinski su na razne načine je nabavljali začine za svoju kuhinju. Do začina i dodataka jelima dolazili su kupovinom, razmjenom s drugim plemstvom i rođacima, a puno toga što je bilo potrebno za kuhinju, uzgajali su sami ili su kroz urbarijalnu obvezu dobivali od kmetova. Po slanju ljekovitog bilja i začina rodbini i prijateljima bila je poznata Dorica Zrinski žena Boldižara Bathyánya i kći Nikole Zrinskog-Sigetskog.

Začini očima Nikole VII. Zrinskog. U popisu knjiga Nikole VII. Zrinskog iz 1662. godine, u grupi knjiga koje je Zrinski popisao pod *Domesticae & Oeconomiae*, pod brojem 1, je zapisao naslov knjige: »*Oeconomia Ruralis et Domestica*, Authore M: Joanno Colero. liber magnus Germanicus in folio.«

Zrinski je mogao čitati o: uređenju i održavanju vrta, o sadnji stabala, o uzgoju voćaka, cijepljenju voćaka (kalemljenju), o zaštiti stabala voćaka od koza i zečeva, o uzgoju pojedinih vrsta voća (jabuka, krušaka, badema, višanja, trešanja, dunja, dudova, smokava, bresaka, šljiva, žutih šljiva, trnošljiva (Krieche), kajsija (Amarelle), oraha, lipa, badema, kestena, crvenog lješnjaka, ribizle, oskoruša,...); o branju voća, o preradi voća, o ružama, o uzgoju biljaka, začinskog bilja i cvijeća: ružmarin, kadulja, miloduh (Isop), ljiljan, rutvica, karanfil, plave i žute ljubičice, majoran, lavanda, timijan, matičnjak, kim, Karten, kamilica, buhač (Pulegium), Nasturtium: dragušac ili drezga, grbica; o uzgoju povrća: salata, kupus (Brassica), kelj, poriluk, više vrsta luka, češnjak, mrkva i ostale vrste repa, priprema crvene repe - cikle, rotkva, crna rotkva (njem. Mohrettig - Raphanus Major), komorač (Feniculum), gorušica, menta, loboda (njem. Melde), rosopas (njem. Schellkraut), galanga, (njem. Alantwurtzel-Enula), peonija, o maku i jagodama, crvenim jagodama, peršinu, bundevama, krumpiru, o Plutze?, lubenicama (dinjama), krastavcima; o proizvodima koje se iz Španjolske dovoze brodom: naranče, limune, smokve, nar, kapare, limete i masline; o kuhanju raznih jela, kada je vrijeme sadnje sadnica i kako se sadi, ali i o uvoznim začinima: šafran, đumbir (Ingber), galanga, šećerna trska (Calamus aromaticus), divlji đumbir (mađ. Tzitvar, njem. Zittber, lat. Zedoaria), papar (biber, piper), muškatni oraščić i muškatni cvijet, slanetak ili rogačica (Ciceres), anis. Nastavlja se receptima za održavanje voća svježim: lješnjaka, jabuka i krušaka, opisan je uzgoj hmelja i način eksploatacije, izgradnja vrtova za hmelj, itd. O sijanju i sadnji od sjemena do ploda, kako sačuvati začine, o duhanu, itd., a do kraja šeste knjige unesene su Colerove ispravke grešaka i dodaci prethodnom izdanju, kao što je recept za sadenje ružmarina, kada sijati majoran, cvijeće, itd.

Koje začine su koristili Zrinski.



Biber, papar



Đumbir



Šafran



Muškatni oraščić i
cvijet muškatnog oraščića



Klinčići



Cimet

Domaći začini i dodaci jelima iz vlastitih vrtova

„... U vrtovima toga doba možemo naći slijedeće začinsko bilje: hren, muštaru, peršin, zmijinu travu (estragon) i razne vrste luka. Svoje potrebe za ovim biljkama, uglavnom su osiguravali iz vlastitih vrtova.

Najobičniji i najčešće korišten začin bio je peršin (*Petroselinum crispum*). U jednakoj mjeri su koristili korijen i list peršina i rado su ih stavljali u salate i umake.....“

„Potrebno je, u pravom trenutku i na pravom mjestu započeti s jahanjem vala koji nas može uništiti ili uzdignuti. Naša vlastita frekvencija mora biti dovoljno prepoznatljiva i snažna da se ne bi izgubila u titranju velikog plimnog vala. Zato, zbrojimo Fourierov red naših vlastitih frekvencija te ga snažno priključimo valu koji samo što nas nije zapljusnuo.“

(iz: Darko Varga: Pristup strategiji održivog razvitka Općine Bilje, 2000.)