

„DRVENO ULJE“

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

ULJE

„Maslinovo ulje još dugo bilo ključno u ishrani i pripremanju jela. Trgovina maslinovim uljem je cvjetala. Zrinski su iz svojih primorskih imanja i iz Italije uvozili maslinovo ulje u unutrašnjost.“

Maslinovo ulje zvali su „drveno ulje“:

„Maslinovo ulje - »drveno ulje«. Kao prehrambeni artikl, najpodesnije je bilo maslinovo ulje koje se pravilo od plodova i sjemenki maslinovog drveta. Maslinovo ulje se uvozilo s juga ili iz Italije.

Kao nadomjestak maslinovom ulju koristilo se laneno ulje, suncokretovo ulje, makovo ulje i bučino ulje.

To su bila uglavnom jestiva ulja. Za tehničke potrebe koristilo se: ulje od uljane repice (*Brassica napus*) - canola ulje, ulje od ploda bukve (*Fagus sylvatica* L.), konoplino ulje (*oleum cannabis*) od sjemena konoplje (*Cannabis sativa*) koje se proizvodilo hladnim ili toplim prešanjem, ulje od sjemenki grožđa, dok su kao lijek koristili orahovo i bademovo ulje.“



Grane masline (cvijet i plod)

OCAT

Ocat je imao vrlo značajnu ulogu u ishrani. U 16. i 17. stoljeću jela su snažno začinjavali, a istaknuto mjesto u tome imao je ocat. U prošlosti se puno više jela pripremalo s octom o čemu svjedoči i rukopisna kuharica Zrinskih. Ocat su koristili i za konzerviranje hrane, pa i ta činjenica govori o velikoj potrošnji octa u to vrijeme. Ocat su smatrali općim sredstvom dezinfekcije i lijekom protiv kuge.

Recepti za pravljenje octa

Pravljenje takozvanog lopovskog octa. U vrijeme epidemija u Europi, nadaleko poznat haszau ocat, sprema se ovako:

Uzmi po šaku: rutvice (*Ruta graveolens* L.), kadulje (žalfije), mente (*Mentha piperita*), pelina (*Artemisia absinthium*) i lavande (*Lavandula spica*); nasipaj dva icce, ili nešto više finog bijelog vinskog octa, stavi u poklopljenu posudu na toplo mjesto i tako ostavi stajati četiri dana. Tada ocijedi ocat kroz upijač u boce, a na svaku funtu octa stavi pola lata kanfora i dobro začepi



Ocat u različitim posudama

Način pripreme vinskog ili octa od tropz a (koma).

Slatki kom, s kojeg se nakon berbe iscijedio mošt, usipaj u postavljeno bure, a prije, koliko god je to moguće, izbacij krupne komade koma. Bure postavi na tronožac pored peći, a na poklopljeno dno, zamotano debelim krpama, napuni tri prsta debeli sloj sitnog praha pepela, da mu snaga ne izađe. Ostavi tako dok se kom sam po sebi ne ukiseli.

Tada na njega nasipaj demižon 1838 dobrog vina, makar starog, makar mladog: i kada se to dobro ukiseli, nasipaj toliko vina da prekrije sav kom. Kada se ovo dobro ukiseli, iscijedi (isipaj) na dnu, a kom drži devet dana bez tekućine. Nakon toga, ponovo natoči onoliko vina da prekrije kom: i na ovaj način možeš napraviti octa koliko hoćeš.

Putni ocat. Natopi nekoliko dana bobice grožđa u dobrom, jakom octu, a zatim to osuši i stavi u vrećicu. Kada si na putu, ubaci ove bobice u jelo koje želiš zakiseliti jer će ti ocat za to poslužiti.

Sjeme i tako sjedne na dno, a sok se iz njih (bobica) može iscijediti.“

„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.)