



Ako znenada pride kruto lačan gost

tekstovi Branko Fucić | crteži Đorđe Živolić | odlitovanje Stanislav Habjan
Grafička mapa s 12 lutova 27x33 cm, giclee print, Peškat 2011.

Juha od oriži za kruto lačnoga gostu

Ako morniška va množje pride kromi lačan gospa v temne ko so veličastni ali od silcev, pač naj mu zato če se u mudi vsemova mure, a to je krepka juha od orščic.

Vsi, dejav, v kmeti malega vira, na fini skumrana čremja i pospej s medjušom paprom, posamezna preden orščic da ne mejoj upin k karmelit, pak do včakanih orščic v kmeti za čremjan i paprom i pravimo kmetu, kako kmete z mejoj upin.

Sledi tja, dejav, stat a voda pospej, kako kmete z mejoj upin.

V pomu ruki deli kmete mude a z drugimi preden mazljivci i včakani žremi i včakani podle. Ni čremja na včak ni moje predkam ne predkam a ti takoj zadnjeg top pak včas včas v kmeti da predkam neglje. Sicer včas kmeti mude, žremi i včakani podle, pak kmetov včas včas v kmeti da predkam neglje.

Čremja včas včas v kmeti da predkam neglje, sicer včas kmeti mude, žremi i včakani podle, pak kmetov včas včas v kmeti da predkam neglje.



Ba

ja i ča se šnij

Kolubica i je i meso

Nekoliko dana, u selu preko puta na delikatnici, kada je
čušao da je prijevremeno ujedio svinju, došao je kolubica i
zavukala svinju u svoju jama. Kada je svinja došla u
jamo, kolubica je počela da je ugnjeva. Kada je svinja došla u
jamo, kolubica je počela da je ugnjeva. Kada je svinja došla u
jamo, kolubica je počela da je ugnjeva. Kada je svinja došla u
jamo, kolubica je počela da je ugnjeva.

"Možda je ovaj kolubac
a mi drugog potražiti ne
možemo," rekao je kolubac.
"A ovo svinje ne može biti
ugnjevati," rekao je kolubac.
"Prvi put je ugnjevati, ali
ugnjevati ga potrebuje. Ovo je samo
ugnjevati," rekao je kolubac.

Datuli na buzaru

O, moj dečko, ovo je propis koji ugnjeva meso, ali bez vrednosti i slagač
mesa. Tako da i propis jedan od najboljih na svetu može biti uspešan
bez njegova datula. Slikovni izgled je takođe, same datuli i konačno se doba za kuću, pa je
datulja bez mesta i vrednosti u budućnosti pod vrednostom i dan. Kad je ukućani, stvari će
biti u koncu u kući još male, jedan dan prema vidi. Pokušajte koristiti i pustiti da vrednost
datula u kući, ali u kući će biti u vrednosti i vrednosti, ali u kući će biti u vrednosti i vrednosti.

Rakija

Rakija je jedna od najboljih
vina u svetu. Rakija je jedna od
najboljih vina u svetu. Rakija je jedna od
najboljih vina u svetu. Rakija je jedna od
najboljih vina u svetu.

Kada je mesto u kojem
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

Pokolj je ukućan me
i vrednost, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

datulja je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

datulja je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

datulja je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

datulja je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

datulja je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

Otca našega

On, dečko, doma. Prema tomu
da je otac našega, tada je
otac našega, tada je
otac našega, tada je
otac našega, tada je

datulja je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

datulja je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

datulja je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

datulja je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

datulja je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je

datulja je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je
rakija je ukućana, tada je



Bakalaj na glagoljaški način

Zem, dijape, dobroga beloga bakalaja, a beton o' devo ga pečaj i čvoran vodan ri
gosterne ga polova, sve drjomam ga pečajuć dok ne zmolja tri Očenati. Da ga u lopu
ter ga skuhaj kolko ti se, o dijape, para da je potroba. Zemni ga, rasplati, s pompu ga
ocišti od kosti i kruje i paričaj redom na ovi dol pištan način:

Zem paprike črvene i jute, paprike streljene ali medljene, česna jojče i petričinska na
daski skusana, papra stučena, mrvic o' bijla beloga tr we to lipo znamaj.

Lijep na dan od padle i kuspira presnoga na fete znamaj, na to drugi red
česna jojče i tako redom čini po redu, i čina tri puti ali koliko puti ćeš
znamaj i jahavi brackoj.

Na krovku, u koju je uklonjeno, dodaj malo ali puno
česne jojče i jahavi brackoj.

Jaja i ča se šnjimi more

Nestale su dečje, a mlađe prešao preko vodice u kokošnjaku.
Jaja imaju u kokošnjaku, a mlađi u mlađem. Kokošnjak je kokošnjak.
Sledeće dan je počelo da se mlađi u mlađem i mlađi u mlađem.
Slava i Ša Ša i Ša Ša. Ze mlađi u mlađem. Kokošnjak je kokošnjak.
Ali mlađi u mlađem, mlađi u mlađem, kokošnjak je kokošnjak.
Učili su dečje pjevanje, a mlađi su učili pjevanje, a mlađi su učili pjevanje.
Učili su dečje pjevanje, a mlađi su učili pjevanje.
Učili su dečje pjevanje, a mlađi su učili pjevanje.
Učili su dečje pjevanje, a mlađi su učili pjevanje.

A sada kokošnjak je učio pjevanje, a mlađi su učili pjevanje.
Zatim su dečje pjevanje, a mlađi su učili pjevanje.

Zatim su dečje pjevanje, a mlađi su učili pjevanje.
Zatim su dečje pjevanje, a mlađi su učili pjevanje.

Zatim su dečje pjevanje, a mlađi su učili pjevanje.



Juha od rib



Fažol naš vsakidanji

azol nas v sa

Ají manzana, chile serrano y jalapeño se pican, se sazonan con sal, vinagre, aceite, cebolla, ajo y perejil.



Marijana za bolesne
zdravu i bolju

F

lita za
zust

Rakija ka je likarja

Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje. Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje. Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje.

Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje.

Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje. Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje. Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje.

Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje. Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje.

Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje. Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje. Ako je život uživati, ne smiju biti samo sreća i ljubav, već i dobar zdravstveni stanje.



Ako znenada pride kruto
teksto: Boško Pošć / crtež: Davorin Željković
Grafička matica s 42 listova 27x35 cm, pištolj gra-





Jaja i ča se š njimi more

Navadi se, dijače, s malin prston provat va kokošoj guzici ka će kokoš ta dan znest jaje, pak ako bude jaj dosti, ovo ti je uredin kako ćeš i na kakov sve način moreš bratji parićat obed od jaj.

Jaja moraš skuhat na mehko i na tvrdo. Kada je voda kipuća ne hitaj jaja va nju leh ih pomalo kalivaj na žlici da ti ne puknu. Za mehko kuhanje rabi vrimena koliko za zmoli tri Očenaši i Zdrave Marije i Slave Otcu, a za tvodo moraš molit već vrimena.

Ako nimaš dosti jaj i z dva moreš udelat mirakuli.

Udelaj cancarele pak ih pridaj juhi. Va jenoj padelici tuci dva cela jaja i malo pomalo tučući ih, sipaj nikuliko žlic muke, ma ne preveć da ti ona pašta ostane tekuća. Nju pomalo i z visoka kapaj va kipuću juhu i ne čekaj da kuha dugo vrimena.

A za jenin jajen moreš udelat i njoki za juhu.

Zemi, dijače, malo jetar od goveda, očisti ih od kožice i žilic i z nožem ih ostruži da postanu kako kaša. Va padelu stavi malo uja ali masti, pak jako fino nasiči kapulu, stavi padelu na mali organj i sfrigaj kapulu. Onda pusti da se ona ohladi, pak kripko ju mišajuć pridavaj joj jeno jaje, mast ali uje, skusani petršimul i onu kašu od jetara. Posoli, popapri, a da ti njoki ča lipće vonjaju, pridaj i jenu kiticu mažurane ku si na dašcici na fino skusal.

Sada pridaj ošće mrvice od hliba ali muku pak sve još jedanput zamišaj, a onda sve malo pomalo, žlicu po žlicu vlivaj va juhu kipuću. Vidit ćeš ča će ti bratja reć, posebojno ona ka su debula i bolna.

I z malo jaj moreš udelat dobru friganju ako jaja najprvo stučes u padelicu i pridaš im na fino nasičene šparoge, ali na fino zrizane pečurve, ali mlade kapule, ali na strugnji nastrgani debeli koren od šelina i va još sirova jaja zliješ jenu obilatu žlicu uja od ulike i pridaš malo soli i meljena papra.

Uje ali mast na prsuri mora bit jako teplo kada va prsuri zliješ jaja. Kada se stvrdnu kraji od friganje, z pirunom ali s nožem ih zdvizi da se pod njih tekuća jaja podlivaju pak će ti friganja prit lipa i visoka kako jedna rožica.

Ne peci friganju preveć vrimena da ti ostane mehka tako da moreš va njoj bokun kruha točat.

Ovako je mene navadil friganje parićivat pokojni fra Guštin, komu Gospodin Bog neka daruje svit vični, amen.





Bakalaj na glagoljaški način

Zemi, dijače, doboga beloga bakalaja, z beton o' driva ga peštaj i čistun vodun zi
gušterne ga polivaj, sve drijoman ga peštajuć dok ne zmoliš tri Očenaši. Daj ga u lopž
ter ga skuhaj koliko ti se, o dijače, para da je potriba. Znemi ga, rasplati, s pomnu ga
očisti od kosti i kože i parićaj redom na ovi doli pisani način:

Zemi slanih srdel koliko se pristoji i ne dometaj soli.

Zemi paprike črjene i jute, paprike stučene ali meljene, česna jošće i petršimula na
daski skusana, papra stučena, mrvic o' hjiba beloga tr sve to lipo zamišaj.

Stavi čisto uje na dno od padele i kunpira presnoga na fete zrizana, na to drugi red
bakalaja, pa onu paštelu rečenu i tako redon čini po redu, i čini tri puti ali kuliko puti ćeš
i kuliko je ust od bratje ki će ovo jilo uživati u miru i jubavi brackoj.

Zalij sve ovo gori pisano z vodu o' bakalaja, i kada se skuha, dodaj malo ali puno
- kako ćeš - vina belog, doboga i nekiselog, i pridaj na svrsi malo skuti i šug o' jenoga
limuncina i pusti da hiti dva ali tri vrutka.

A kada budete uživali, spomenite se i mene nedostojna grišnika, izilice i ljupilice,
ter rec'te: ako si živ, Bog ti daj sriču i zdravje, ako nisi, Bog te pomiluj.





Otca našega Adama salate

Štij, dijače, Sveti Pismo i vadi se ča sve moreš od dar Božjih sebi i bratji svojoj paričat. Va libru ki se imenuje Genežiš, a to je libar od postanja svita, lipo ti piše va kapitulu prvon, red dvajset i deveti ča je ono Gospodin Bog dal jist Adamu i Evi, prvin juden. "Evo, dajen van vse zelenje ča nosi sime po vsoj zemji, i svi stupi s ovoščijen ča va sebi nose svoje sime neka van budu za piču."

A va ono prvo vrime još ni bilo vrtli z radičen i salatu, s kapulu i kukumari nego je posvuda rasla leh trava i divje zelenje. I to su Adam i Eva jili. Tako čini i ti! Kada delaju prvi dani protuleča, zemi pod ruku vrnjicu i jedan stari nož pak se prošeći po pustih pojih i vinogradih i beri gracijs Božju ka ti se brez plače daje.

Prvo ča moreš jisti je mladi ostak. Kako ćeš ga poznati? On ni zelen kako trava nego hita malo na plavitno i sivo. Grmić je, a kada naraste na vrhu svakog pera ima badlju. Pobiraj ga zato samo jako mladog. Kuhaj ga va slanoj vodi, ne predugo, ocidi ga i popapri, polij z ujen i z malo octa, pridaj mu malo česna. Za moj guš boji je od kuhane blitve.

Drugo Božje zelenje u protuleču je žutenica. Kada je posve mlada i prije nego uđela žuti cvet, ji ju sirovu kako salatu. A moreš ju i kuhat i paričat z malo papra, česnja, uja i octa. Ma kako je Gospodin Bog človiku dal pamet, šegav čovik pokrije žutenicu zimi (po Božiću) z dasku ali s kašetu, ali z lesu, da žutenica bude va škuron i teplon pak ti na protuleče ta žutenica pride velika i široka i vsa bela i slatka i mehka kako maslo.

Treto divje zelenje je divja riga aliti rukola aliti odra. Božja je salata. Još je boja ako ju paričaš z kuhanin kunpiron.

Četrto zelenje je divji luk, on ki pod zemju dela oko sebe lučiči kako perlice. Kada je mlad dobar je sirov na salatu ali pak kuhan na salatu.

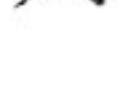
Peto divje zelenje je šparoga. Moreš ju kuhat pak jist posoljenu s ujen i octon, ali posipanu z mrvicami od kruha i polivenu teplin ujen ali teplin maslon a moreš ju i frigat z jaji. Dobra je ovako i onako ma ona ni jedino zelenje ko se paričuje kako šparoga. Ima jih več. Još boja od šparoge je metlina aliti veprina aliti fratarska šparoga kada mleta hiti z zemje. Ona spočetka ni zelenoga nego njadoga kolura i savita je kako biškupov ščap i još su joj zaprta pera.

A blušč, a prve mladice od blušča? Dar Božji!

Ako imaš sriču po grajah ćeš nači va protuleču i mladice od hmelja ki se prti meju praščen. I te ćeš mladice paričat kako i šparoge. Ma najboja salata to ti je mišancija. Za nju, o dijače, ubrat ćeš zelenje svakoliko. To je ostak i žutenica i divji luk i blušč i mlati mak. U mišanciju pridaš jošće i mlato pero od trputca, a moreš umišati i pero od štaveja i pera od mladih tratinčic, a pridaš li malo mladoga koromača, mišancija će vonjat kako jardin nebeski. A sada, dijače, ne pozabi da vas ov dar Božji ne zasoli i ne začinjaj z octon i ujen ko ne va zadnji hip prije nego ga nosiš bratji na stol.

A za solit ovu i vsaku drugu salatu ziberi jenoga brata mudrog, za zamastit z ujen jenoga brata škrtog, za octit brata šegavog a za mišat ziberi jenoga brata munjenog i mahnitog da kripko i dobrabno salatu zamisla.

A kad budete jili, spomenite se dara od Boga komu budi čast i dika po vse viki vikov, amen. A va molitvah vaših spomenite se i mene grišnoga fra Karla.





Kolubica i jelita za Božić i mesopust

Vavik, a ki zna od kada, se za Božić i na mesopustne subote delaju kolubice. Kolubice su slast ke grišnoj Adamovoj dici va potu obraza njihova učine živjenje malo lipčin. Tako i ti, dijače, pomozi da tvoja trudna bratja lakše pasaju kroz ovu suznu dolinu i zato zemi suhih smokav i najprija jih moći va vodi pak jih va jistoj vodi skuhaj a skuhane z nožen na daščici zriži. Zemi i suhog grozja ko se j'sušilo viseć na kombolu, zemi i jabuk pak jih strži na strugnji ali pak i njih zriži na daščici pak zemi i nastrganih koric od limuncina ali od naranži, zemi i meda i vse zalij z rakiju i z vinom pak vse umišaj z muku koliko zeme. Vse to gori rečeno misi da ti pride kako testo za frite a va testo moreš pridati i nasičenih orihi. Ovo testo neka bude prst ali dva prsta debelo. Kladi malo uja na prsuru i stepli na ognju ter peci kolubicu na jednu i na drugu bandu.

Ma najbolja je ona kolubica ku položiš na pero od broskve a za drugin peron ju poklopiš ter pečeš na žeravi i obrneš.

A z ovin istin teston ko si paričal za kolubicu moreš napunit i jelita. Zemi prašće ali ovče jelito, očisti ga, napuhni i osuši. Prašće jelito napuni suho, pomozi se zi žbicu, ma ne napuni ga preveć. Ovče namoči a tako i ovčju kapuhu i slez.

Napunjena jelita kuhaj malo manje nego ti rabi za zmolit dva luzara.





Marinada za bratiju zdravu i bolnu

Kada učine veli mraki i ribari sviteč čapaju čuda rib, ča su golčići, sardelle ali inčuni, oni će mostiru darovat on del ki je od duš ali ono ča gre bratji za konjuš. Te ribe neće bratja bit kapaca da ih v jednon danu vse pojdu. A ti, dijače, mudro delaj pak vse one ribe ke bratja ne pojdu, ali ih posoli ali od njih udelaj marinadu pak će u mostiru durat nikoliko dan va konobi na hladu. Dvi su vrste marinade. Jena je marinada za zdravu bratju, a druga je za bratju debulu i bolnu.

Prvo se navadi, dijače, kako se spravlja marinada za zdrave.

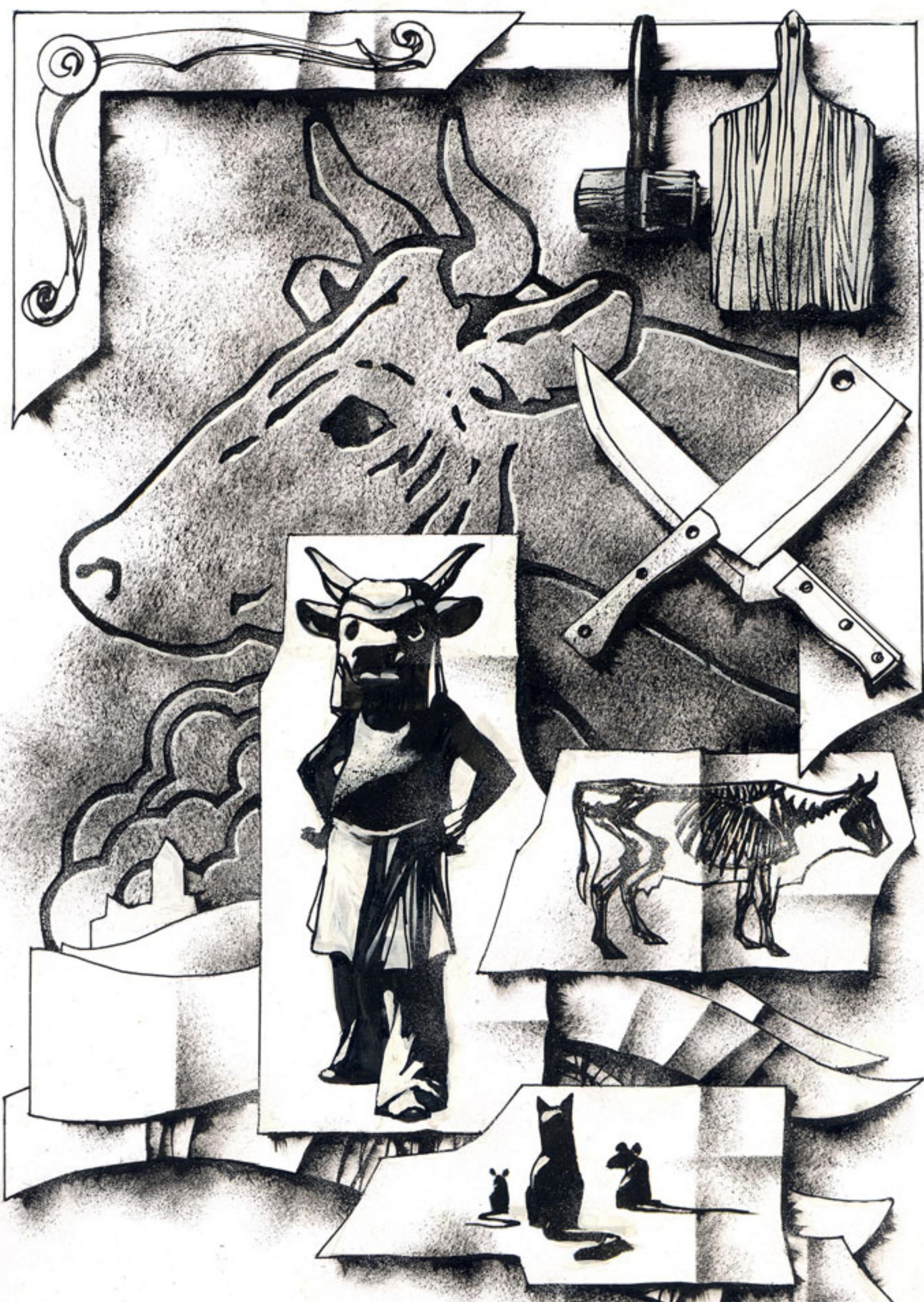
Ribu se očisti da bude prez glave, droba i ščam, pak ju se ocidi, posoli i zavaja va muku, strese i stavi frigat na uje va prsuru. Friganu se zema z uja i slaže va zdelu. Onda se nariže kapule da bude deboto kuliko je bilo i rib, pak se narizana kapula i malo muke hiti va ono uje na kon su se ribe frigale, zalije se z octon, prida stučeni papar, dva pera favorike i malo lusmarina pak se to na malon ognju kuha dok kapula ne zmahša. Čekaj da se ohladi pak hladno polij po friganim ribama. Poklopi zdelu i pusti da marinada miruje nikolike ure, ali priko noći, da bude veći gušt jist ju.

A kako ćeš - na drugi način - spraviti marinadu za debulu ali bolnu bratju, štij doli pisani urdin.

Ribu očisti, ocidi i slaži va pinjatu tako da jednoj ribi bude rep doli a drugoj rep gori, da ih ča već stane na pinjati. Ribu posoli, popapi i dobrabno posipaj s petršimulon koga si skusal ne na fino nego na veće kitice. Onda naberi limuncini na vrtlu mostirska, operi jih, osuši z čistu štracu pak ih nariži na tanka kola i z narizani limuncini pokrij vas red od rib i vse dobro zalij s ujen. Onda na isti gori pisani način slaži drugi i treti red od rib i koliko redi va pinjatu stane a vsaki red soli, papri, pokrivaj s petršimulon i z limuncini i zalivaj obilato s ujen. A na kraj svega pinjatu pokrij i pokrijenu pristavi na mali oganj da se stiha kuha i peče.

Ovu istu marinadu moru i mrtvi jist. Hladna je boja leh tepla, a na hladnom mestu dura nikuliki dni.





Bišteke za velike fešte

Kada pridu velike fešte ča je Božić ali Vazan ali Stomorina a po selih ubije se vol ali krava, provaj, dijače, sprosit za karitad ku libricu najbojega mesa od kušeta, a ko ne dobiješ za karitad, onda kupi i plati. Lipo z oštrin nožen to meso rasiči onako kako se meso riže za bišteke. Vzami jenu debelu dasku i batić nazubjen pak moleć Očenaši brez pristanka tuci one bišteke s jedne i z druge bande doklegoder moreš tući da ti ruka od muke otpada. Stučeno meso posoli, popapri i zi senapom pomaži i kladaj va zdelu z ujen, a vsaku bišteku pokrij z kapulu nasičenu na fete kako na kola, pak stavaj bišteku na bišteku, vavik pokrivači z kapulu i zalivaj z ujen. Dobro pokrij zdelu i kladi ju va konobu na najhladnije mesto ko je siguro od maške, od pantigane i od miša ter pusti da se namače i zmehša priko noći.

Drugi dan kada prihodi fešta, zemi lonac, zlij va nj svo uje ko ni meso popilo, pridaj jošće uja ako ga već rabi, hiti v lonac vsu kapulu ka je bila na mesu i jošće pridaj nove na fino zrizane kapule, a lonac stavi na oganj. Kad kapula od tepline omehne, kladi v lonac garofulini ki lipo vonjaju i pridaj one osušene črne pečurvi ke se imenuju mrtvaška trumbeta pak jenu po jenu položi vsaku bišteku da najprvo z obe bande meso pobeli. A dokle se meso bude šufigalo, malo po malo ga zalivaj z vinom doklen vse ne omehne i udelase gusti šug.

Vse provuj, vse kušaj i ko rabi čagoder pridat, a ti pridaj. A kada bratja ovu graciјu budu jila, polizat će pjati i dvakrat va molitvi zahvaliti Bogu, komu budi vsaka hvala i čast.





Pastirski kunpir

Blagoslovjeno budi milosje Božje ko nan je va ovo najposlidnje vrime darovalo
kunpir da v zalom godišču ne pomremo od gladi.

Kunpir je kako kruh od providencije. Njega se more parićat na vsaki način.

Moreš ga kuhat celoga s koru ali prez kore, nasičena na bokuni. Vodu zasoli az

pirunom lešto provuj ako je mehak i skuhan. Tepli, kuhanji kunpir oguli, zasmotiči z ujen,

a kada ustine, razriži ga, pridaj mu rige z vrtla ali divje rige ka raste po njivah, daj i malo

papra, uja i octa, pak ti je salata da ne more bit boje. Kuhani i ogujeni kunpir moreš

žnjavit z pirunom i zasmocit ali ga polit zi šugon.

To je kako likarja za bratju kada su bolna.

Ma najslasniji kunpir paričaju pastiri vani po drmunih, a moreš ga i ti, dijače,

paričat va mostiru na ognjišču. Ziberi kumpiri ki su jednako veliki, dobro jih operi va

vodi i osuši. Pusti ih cele va kori. Onda ih poslaži okoli naokolo ognja da se pomalo

teple pak jenoga po jenoga pomalo obraći da hode sve bliže k ognju. Kada oganj zgori i

ostane leh lug i žeravica, prevrni vsi kumpiri pod tepli lug i žeravicu da se lipo va svojoj

kori speku. A kad budu pečeni, točaj jih va uje od uliki ali va maslo i slasno jih z malo

soli poji onako pečene zi koru. Popij žmuj vina i spomeni se dara Božjega.





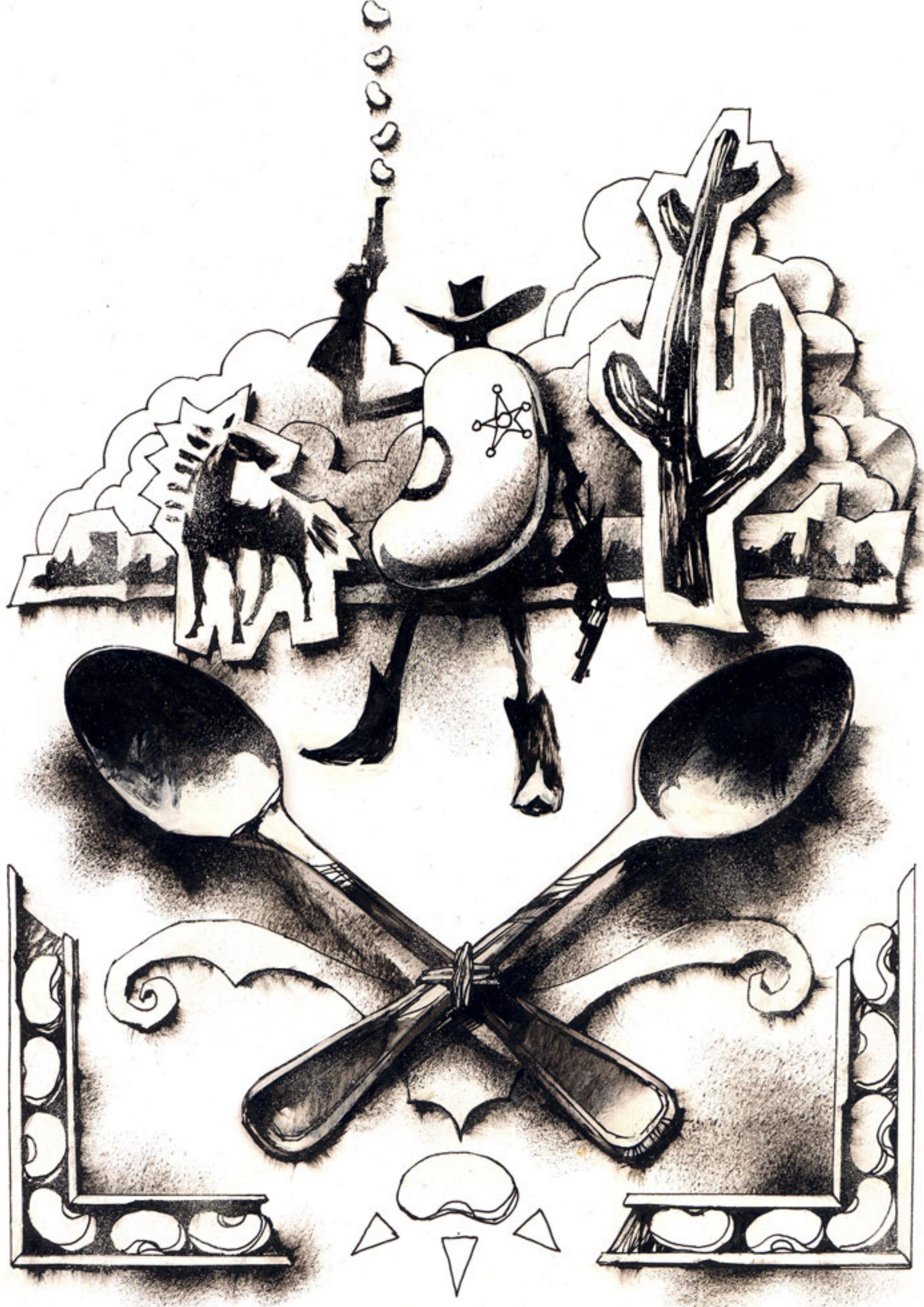
Juha od rib

Ostriži, dijače, ribi šćame, očisti jih od droba i operi.

Male ribe pusti cele a velike razriži na bokuni. Pristavi lonac z vodu na
oganj, kladi v lonac ribu. Dobroj ribi moreš otsići glave i samo glave hitit
va juhu a ostalo peć ali frigat. V lonac kladi očišćenu glavicu kapule, šelin,
petršimul, merlin, sol i papr v zrnih. Neka kuha koliko rabi, a pri svrsi va toj
juhi skuhaj i oriži. Ma nijedna juha ka je i od najboje ribe neće imit on gušt
kako ona va ku vliješ malo juhe od govedine.

Razumi se da ćeš govedsku juhu pridat na obični dani i na fešte, ma ne
na petak i oni dani kada i va juhi od ribi moraš držat nemrs.





Fažol naš vsakidanji

Budi blagoslovjeno ime Gospodnje ko nas je kuntentalo s fažolon, jilom najbojin.

Neka nas milosrje Božje podari i z rosu nebesku da nan fažol obilato rodi pak se, dijače, ne boj gladi v mostiru!

Fažol je vela slast kada je mlad, to će reć kako mohune ke će ubrat, skuhat va slanoj vodi i zasmočit z ujen, z octon, z papron i z skusanin petršimulon i z česnon kako salatu.

A kada se fažol osuši i dela zrna, očisti ga, a zrna spravi va vrićicu od platna.

Kada ga budeš parićal na ov ali na on način, najprija suha zrna s prsti zberi da ni mej zrna ki kamićić, pak fažol operi va dvi vode i onda ga kladi močit v lonac čiste vode neka se moći jedan celi dan. Pak onu vodu va koj se fažol močil ne hiti ča leh va toj istoj vodi dobro ga skuhaj. S početka ga ne soli da ti ne ostane tvrd nego ga posoli malo prija nego fini kuhat. Procidi fažol, a od one vode va koj se je kuhal, delaj juhu. V juhi pušćaj malo kuhanih zrn od fažola, vlij uje, zapapri, hiti v juhu zrizanog česna i skusana petršimula i dobro zamišaj pak dili bratji graciјu Božju.

Niki reku da fažol dela vetri va trbuhi i da je vsaki fažol kako prdac i pol, a meni se dijače, para da je fažol likarija ka tira vetri i čisti smrad ki je va grišnon čovičjen telu.

Već moćniji od fažola je bob, a manje moćnija je leća, aš su naši stari pravjali da j' od fažola rit pištola, od boba lumbarda a da od leće rit krekeće. Ni lipo da drugi čuju twoji vetri pak se navadi krijanci da se svaki krat nakašeš kada med bratju ali med svitovni judi vetrar pustiš. Jeno leh znaj da nas antiki medigi šalernitani vade v libru ki se imenuje Floš medicine da se vetri ne smidu držati i stiskati v trbuhi nego ih se mora stirati van kako onoga ki fita ne plaća.

A još moreš čuda stvari s fažolon kada je kuhan.

Moreš ga jist pomisana skupa s kuhanu paštu a to je paštafažol, s kiselin kapuzon a to je jota, zi suhin meson ali z kobasicami, ali s kuhanin kunpiron, a jilo ko ti svitujen kako delikatecu, to je fažol na salatu.

Kada se kuhan fažol ohladi, pridaj mu, ako rabi, soli, vlij uje i ocat, popapri, nariži va nj kapulu i dobro ga zamišaj.

Ni jedan od bratje neće ti reć ne, leh hvaleći Boga na lipon daru, pohvalit će i tebe i twoje umiće.





Datuli na buzaru

O, moj dijače, izuj se i pripaši habit pak zagazi va more ali hod' va barku i obajdi morske grote. Zemi nož i ponesi jednu vrnju ter pod morem odkidaj od stina najlipši i najveći datuli. S klišći znemaj zi datuli brade, one dlake s kimi se drže za kamik, pak ih - čagod boje moreš i umiš - z bruškinon pod vodu strži i čisti. Kad jih očistiš, stavi ih va brunac va kon se kuha jeno malo, jedno dva prsta vode. Poklopi brunac i pusti da budu niko vrime na pari, koliko rabi da izmolиш jedan Očenaš, Zdravo Mariju i Slava Otcu - sve dok se datuli od tepline ne otvore. Onda vodu va koj su se datuli parili hiti ča, aš je žuhka od mora ko su datuli puščali, a datuli ocidi.

Va drugoj pinjati stavi malo uja, česna i petršimula nasićena, meljena papra i mrvic od kruha pak tu paštetu na ognju mišaj i va nju hiti otvoreni datuli dok se ne steple. Prije nego ovo jilo staviš na stol, reci bratji neka operu ruke i neka z goli prsti zimaju datul po datul i neka svaki lipo obližu, a kad se najdu, neka kruh točaju va toču i, davši hvalu Bogu, neka va miru popiju žmuj vina.

Ako pak bratja ne budu otili točat, spravi on toč ter drugi dan š njin udelaj rižot od lignji, da ne propade gracija Božja.





Rakija ka je likarija

Vrtli i njive okoli mostira, grmi i trave kadi blago pase, drmnuni i buški, sve je, dijače, kako jena vela spicjarija, leh moraš poznati vsaku travu ka je vridna ozdravit slaboga čovika.

Zemi dobre i kripke rakije, pak va nju kladi koromača, ma najboje je va nju klast sime od koromača aš je va njen vela šuštanca. Ča se ne spominješ, dijače, kako su mladići i divočice kantali:

*Kada bi znala naša mat
kako je sladak koromač,
ona bi ga sadila
kako divočice bašejak.*

Pak kladi va rakiju metvicu i matičnjak i pera od erbe luvije, brez ke ne smi bit nijedan vrtal mostirski, pak jošće kiticu kuša aliti žalfije, jeno pero od pelina, kiticu trave ive, aš trava iva od mrtvog uđela živa, pera od limuna ali od naranči, le i one žute kore od limuncina ke ćeš strgat na strguji. Kladi va rakiju neka se moći nikuliko zrn od mendule i dosti zrn od šmrike, zrna od papra i nikulike suhe smokve i jenu kunju na fete zrizanu.

Šuma vsih trav ke ti je moći va rakiji mora bit trinajst. Moći jih trinajst dan pak rakiju moreš duperat kako likariju. Ma ako je velika potriba, ali nimaš pacjence, moreš ju pit i prija. Trave moreš moći va rakiju, ma je već korisnije ako jih kladeš na vrh drop va kotlu kad se kuha rakija.

Ovu rakiju pij ako tebe ali bratju štumag boli, ma moreš ju pit i ako te štumag još ne boli, da sebi i drugomu pomoreš da nenoga štumag ne bi zabolil.

Ako ti ne rabi rakija za likariju, ne kladaj va rakiju one trave ke ozdravljaju ma su žuhke. Stavi samo one ke lipu vonjaju a to su komorač, metvica, matičnjak i erba luvija.

A kada popiješ ti ali bratja ali gost ki va mostir pride, zahvali Gospodinu Bogu ki je svit stvoril kako spicjariju i pomoli se za oca našega Nou ki je prvi od grozja udelal vino, a meni se munjenom grišniku para da je on prvi skuhal i rakiju va kotlu koga je prvi udelal kovač Tubalkain.





Juha od oriži za kruto lačnoga gostu

Ako znenada va mostir pride kruto lačan gost va vrime ko ni od obeda ali od vičere, parićaj mu ono ča se u malo vrimena more, a to je kripka juha od oriži.

Vlij, dijače, v lonac malo uja, na fino skusana česna i posipaj z meljenim papron, prstima proberi oriži da ni meju njimi ki kamičić, pak hiti očišćeni oriži v lonac zi česnon i papron i pristavi lonac na mali oganj.

Sada ti je, dijače, stat z velu pomnju, kako lovac z pušku ki čeka zeca.

V jenoj ruki drži lončić vode a z drugon pomalo mišaj oriži i čekaj da česan i oriži pobile. Ni česan ni oriži ne sme poškurit ni požutit a ti čekaj zadnji hip pak vlij vodu va lonac da prekineš teplinu. Stavi vode koliko rabi, a najmanje duplo od oriži, pak kuhaj sve dokle oriži ne budu kuhani za pod Zub.

Pridaj malo juhe od govedskoga mesa ako ga imaš va kužini da jilo bude kripče a na svrhu, prije nego lonac zemeš s ognja, hiti va juhu žlicu uja od ulike i skusanog petrišimula, zamišaj i daj kruto lačnomu gostu s kim skupa zahvali Bogu od koga prihodi vsaki dobar dar.

