

Julii 1940

Band 47 / Heft 2

ZEITSCHRIFT

CENTRALNA
POLJOPRIVRESONA KNJIŽNICA
MRH U ZAGREBU

FOR

TIERZÜCHTUNG UND ZÜCHTUNGSBIOLOGIE

Begründet von C. Kronacher

ORGAN DER REICHSARBEITSGEMEINSCHAFT
TIERZUCHT IM FORSCHUNGSDIENST

Herausgegeben von

J. SCHMIDT

Berlin

Unter Mitwirkung von

R. A. E. Crew, Edinburgh; J. U. Diersch, Bonn; H. Fockema, Angelnholm; Nils Hansson, Stockholm;
B. Maymone, Rom; A. Ostrek, Zagreb; I. Fogelsh, Tikkuris; A. Schmidt, Zurich; Ter Turf, Ass.
I. Verulam, Krakau



VERLAG VON PAUL PAREY IN BERLIN

Z. f. Tierzucht u. Züchtungsbiol. Bd. 47 Heft 2 S. 103-108 (Juli 1940)

Die Schafzucht in den überseeischen Woll- und Schaffleisch-Ausfuhrländern

Von Stefan Taussig

Tierzuchtbericht am Internationalen Landwirtschaftlichen Kongress

Die Karakulzucht in ihrem Heimatlande Turkestan

Von Prof. Dr. A. Golt

Direktor des Institutes für Tierzucht und Züchtungsbiologie an der Universität Leipzig

Mit 10 Textabbildungen. 2. u. 3. Lief., 90 Sonderheft. - RM. 8,50

Tausig berichtet die Lage mit dem Wolkmärkte, unter Berücksichtigung der Wirtschaft- und Wohnungs-
krisis mit der Zeit völlig unübersichtlich geworden ist, zu lösen und durch weitere Angaben
eingeleitet. Die Bearbeitung des Karakulzuchtgebietes in seinem Heimatlande zu studieren,
und die Zucht- und Haltungswirtschaft des Karakulzuchtgebietes in seinem Heimatlande zu studieren,
für welches dieser Sonderheft bilden, wissenschaftlich ausgearbeitet, den Inhalt
dieses Berichtes, der für die Karakul- und Pelzschafzucht in Deutschland, Südamerika
und den anderen Nachschafzuchtgebiete weitverbreitete Anregungen und Überwindung bietet.

Standort, Betriebsformen u. Ausdehnungs- möglichkeiten der deutschen Schafhaltung

Von Prof. Dr. E. Woermann

Mit 22 Abbildungen und 1 farbigen Karte. 2. u. 3. Lief., 111. Sonderheft. - RM. 8,50

Die Arbeit zeigt, wie groß die Schafhaltung in Deutschland angefaßt wird, wie sie sich in
den Jahren des Reiches einrichtete, welche Betriebsformen der Schafhaltung im allgemeinen
vorkommen, welche wirtschaftlichen Erfolge und Aufzeichnungen vorhanden sind, und welche
Möglichkeiten der Ausdehnung der deutschen Schafhaltung in Zukunft entsprechend in die
Weg zu sehen. Infolge ihrer übersichtlichen Darstellung ist die Schrift nicht nur als ein
Nachschlagewerk zum besten, sondern sie ist vor allem auch als Lehrbuch
zu bezeichnen, dessen besondere Aufgabe darin zu sehen ist, zur Erweiterung der deutschen
Schafhaltung ein wesentliches beitragen.

Handbuch der Schafzucht und Schafhaltung

Unter Mitarbeit zahlreicher Fachleute
herausgegeben vom Reichsverband Deutscher Schafzüchter e. V., Berlin

Band I: Die Zucht des Schafes

Mit 4 farbigen Tafeln und 213 Abbildungen. 450 Seiten. Gebunden RM. 9,-

Die weiteren in Vorbereitung befindl. Bände behandeln: 2. Band: Die deutschen Schafzuchtarten;
3. Band: Haltung, Ernährung und Krankheiten; 4. (Schluß-)Band: Die Leistungen der Schafzucht.

Die rasche Ausbreitung der deutschen Schafhaltung und ihre hervorragenden wirtschaftl.
Leistungen aufzuzeigen, machten es notwendig, ein besonderes Werk zu schaffen, das in glücklicher
Weise der Wissenschaft wie auch der Praxis als erschöpfendes Nachschlagewerk und Lehrbuch
aufzuwarten vermag. Das Herausgeber dieses neuen Werkes hat dabei auf
eine sorgfältig gewählte Redaktion geachtet. Das Handbuch ist in jeder Hinsicht den neuesten Stand unserer Er-
kenntnis und der neuesten wissenschaftlichen Methoden entsprechend, in der Hand eines
renommierten, in diesem Gebietes hervorragenden Schafzüchters, in die Hand eines
bedeutenden, in diesem Gebietes hervorragenden Wissenschaftlers gegeben.

VERLAG PAUL PAREY · BERLIN SW 11 · HEDEMANNSTRASSE 29/29

Printed in Germany

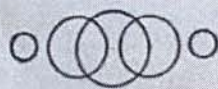
Neslov : Prilog poznavanju pasmine i rastička zagorskog
purana (melleagnis galloporo) u prvih godinama življenja

Ing. Georgije Kodinec

Zagorski puran

1. Prilog poznavanju pasmine

2. Prilog poznavanju rasta



Po izjavama izvoznika najbolja roba su purani i pure, koji dolaze glavnim dijelom sa teritorija Savske banovine, i to s područja Hrvatskog Zagorja, pod nazivom "zagorski purani".

Nekoliko ovdje iznijetih podataka treba svakako nadopuniti onim brojem purana, koji se neposredno prodaju na sajmovima kao i znatnim brojem na druge načine prodanih i izvezenih sa uzgojnog područja.

U svakom slučaju nekoliko ovdje iznijetih podataka mogu dati dovoljno jasan dokaz trgovine i eksporta "zagorskih purana", s čime je u vezi i pitanje materijalnog dohodka samog uzgajaća. Stoga je važnost uzgoja "zagorskog purana" očita, naročito ako se uzme u obzir da se cijeli ovaj uzgoj nalazi isključivo u rukama sitnog gospodara, kojemu daje na taj način jedan izvor prihoda.

Držim, da je na ovom mjestu uputno prikazati i sam način trgovine, odnosno način i sistem eksporta purana.

O tom pitanju prikupio sam podatke kod izvoznika, pa ću ih ukratko ovdje prikazati.

Prve pošiljke purana u Englesku datiraju iz godine 1891, i to iz Krapinskih Toplica, Zaboka i Pristave. Prema tome početak eksporta purana je u vezi sa pasminom, koja nas interesira, t.j. "zagorskim puranom", jer se izvoz počeo sa područja, gdje se ovaj uzgaja.

Prve i jedine firme, koje su se izvozom u ono vrijeme bavile bile su Lavoslav Koritschan i M. Graf iz Krapinskih Toplica, te Andrej Supanc iz Pristave. Karakteristično je, da se već u ono doba osobito cijenila roba, koja je išla pod nazivom "zagorski purani" i da se plaćala znatno bolje od purana bosanskog porijekla.

Kasnije je izvoz sve više rastao tako, da se danas

*time vani još firma u razlikama Austrija
zemlje. Obitelj Sisketić i Jakupić
su na Malte i Englesku.*

Prema prikupljenim informacijama zagorski puran kao izvozna roba stoji na prvom mjestu. Poslije njega dolaze purani iz Šumadije i Banata, a kao najslabija roba smatraju se purani iz Bosne. Po pričanju eksporteta mnogo se puta dogodilo, da su iz inozemstva molili, da se dovezu živi zagorski purani i pure radi poboljšanja tamošnjih pasmina.

Eksport purana se vrši sezonski, pa se kupuje obično od mjeseca ~~oktobra~~ ^{LISTOPAD} do početka mjeseca decembra, jer purani se troše u Engleskoj za tako zvanu božićnu pijacu, kad je i potražnja najjača, a što je u vezi sa tradicijom, da za Božić i najsiromašnji Englez mora imati na stolu specijalno "a la wild" priredjenog purana ili puricu.

Osim Engleske izvoze se purani u Švicarsku, Njemačku, Austriju, Belgiju i Italiju, a manje količine u Francusku i druge zemlje. <

Ovdje treba napomenuti, da ^{1.1.20} za izvoz glavnim dijelom dolaze u obzir samo mladi purani i purice u starosti od 7-9 mjeseci. Englesko tržište traži isključivo tešku robu, dok na primjer Švicarska srednju i lakšu robu. ↗

Sva se roba eksportira najvećim dijelom u zaklanom stanju, kod čega se i samo klanje razlikuje prema potražnji pojedine zemlje.

Za englesko tržište purani se guše na engleski način tako, da im krv ne iscure, dok za izvoz u druge zemlje perad se kolje pomoću škara tako, da se na specijalan način presijeku krvni sudovi ispod jezika. Kad su purani zaklani, spremaju se na hladno mjesto, da se ukoče, a zatim se stavljaju u hladionice sa temperaturom 3 - 5 °C ispod ništice, gdje čekaju ekspediciju. ↘

(Iskustvom se također utvrdilo, da se najmanje kvari roba, ako se ona transportira zajedno s utrobom, pa se u praksi ~~ovako tako i rad.~~

zaklana i oklata roba lakše se
redaško h

egalne sanduke po 100 lbs.neto mesa,a kod pakovanja se metne težina od 46 kg,što je nešto više od 100 lbs.,a što se računa na gubitak prilikom transporta. U sanduke se pakuju purani po veličini i težini.

Prema iskustvu purani se pakuju u sanduke po 6,8, 9,10,11 i 12 komada što zavisi o individualnoj težini.Takovim se pakovanjem obično postizava potrebna težina sanduka, pa se pokazalo,da "zagorski puran" daje u glavnoj masi sanduk sa 8, nešto sanduka po 6 komada, a rjeđe je sanduk po 10 do 12 komada.

Purani iz Srbije i Bosne daju ekvivalent potrebne težine sanduka sa 12 do 15 komada. Prema tome prilikom pakovanja očito se ispoljava u prvom redu težina "zagorskog purana",jer se kod ovog sa manje komada postizava tražena težina sanduka.

Manje U sanduku upakovana roba ekspedira se u specijalnim vagonima, s ledom / kühlwagonima /.

U Englesku ide pošiljka većim dijelom preko Maribora ili Jesenica prugom Hardwich-London. Transport iz Maribora do Londona traje 4-5 dana,a stoji, po prilici, od 100 kg. težine 150 dinara.

Osim zaklanih purana tek manje količine izvoze se u živom stanju,kako je to navedeno u naprijed označenim statističkim podacima.

Ovaj kratak prikaz o načinu eksporta purana ^{1.2.20}naveli smo samo radi ilustracije i radi toga,što se i ovdje pokazuje specijalna vrijednost "zagorskog purana". K tome treba dodati, da tržište,a prema tome i eksporteri, naročito cijene ovu pasminu ne samo radi težine,već i radi kvalitete produkata,jer se "zagorski puran" odlikuje bijelim, nježnim mesom sa šućkasto gotovo bijelom naslagom masti za razliku od drugih pasmina,

koje većinom imaju gublje meso.

Narobina mesečno 12 Lir, za inzeri- stro 20 Lir... deliška ledala... letne 24 Lir, za inzeri stro 30 Lir... Čak. rač. Ljubljana 10.650 za naročino in 10.340 za inzeri stro. Podružnice: Novo mesto.

Izključna posebitevka za oglaševanje italijanskega in tujege izvora: Unione Pubblicità Italiana S. A., Milano.

Izkaže vsak dan sjetraj rasee posebdejska in doera po prazniku.

Uredništvo in uprava: Kopitarjeva 4, Ljubljana. Redakcija, Administracija: Kopitarjeva 4, Ljubljana. Telefon 4061-4005.

Concessionaria esclusiva per la pubblicità di provenienza italiana ed estera: Unione Pubblicità Italiana S. A., Milano.

SCOVENEC

Abbonamenti: Mese 12 lire; Estero, mese 20 Lire, Edizione domenica, anno 24 Lire, Estero 30 Lire, C. P. Ljubiana 10.650 per gli abbonamenti; 10.340 per le inserzioni. Filiales: Novo mesto.

Ugoden razvoj bojev na vzhodu

Na Estonskem sta bili obkoljeni dve sovjetski armadi

Bern, 1. avgusta. Ip. Po poročilih, ki prihajajo iz Moskve, se vidi, da je sovjetsko vrhovno poveljstvo pripravljeno na dejstvo, da bodo tri največja ruska mesta in sicer Petrograd, Moskva in Kijev, kmalu zasedena. Tako se poroča iz Moskve, da je močna nemška motorizirana kolona prodrla skozi sovjetske položaje na severozahodu in je napredovala od Velikih Lukov, kraja, ki je jugovzhodno od Nevela. Nemška armada, ki šteje najmanj tri divizije, je včeraj izvedla prodor v odseku pri Novortevu.

Angleški napad na finsko pristanišče
Helsinki, 1. avgusta. Ip. Angleški napad na Linahamari je izrazil na vsem finskiem velikem razburjenju in obsoljanje Anglije. Angliji so napad Linahamari, dasi niso v vojnem stanju s Finsko. Finski pristojni krogi izjavljajo, da so v angleški skupini letal bila torpedna letala, ki so se dvignila z naše angleške letalovarne, prav tako pa so Linahamari napadli sovjetski bombni-

ki vrste Martini, ki so prišli iz Murmanska. Od skupno 40 letal je bilo sestreljenih 28 letal.

Nemško vojno poročilo
Hiltejev glavni stan, 1. avgusta. Ip. Vrhovno poveljstvo nemške vojske objavlja:

Sin maršala Keitela pade na vzhodnem bojišču
Berlin, 1. avg. DNB poroča, da je v bojih na vzhodu padel tovar, poročnik Hans Georg Keitel, mlajši sin maršala Keitela.

V Petrogradu grade barikade

Finski oddelki so prodrli skozi goreče gozdove

Helsinki, 1. avgusta. Ip. Petrograjska radijska postaja se kar naprej dramatično popisuje sobojaz in objavlja, da v vsaki petrograjski ulici grade barikade. In da so sovražnik pri svojem prihodu v mesto našel samo kup v dim zavitih razvalin.

Vojno poročilo štev. 423
Preprečen sovražni napad na konvoj na Sredozemskem morju
Glavni stan Italijanskih Oboroženih Sil objavlja:

dne 31. Julija preletela nekatere kraje v Siciliji. V Palermo je naše uspešno protiletalsko delovanje prisililo sovražno letalo, da je moralo odvreči bombe na odprto morje. V Messini sta dve bombi, vrženi iz velike višine, padli na središče mesta in je bila ena oseba ubita, nekaj ranjenih, škoda pa je majhna.

Kljub odporu uspešno prodiranje madžarskih čet
Madžarske čete so prodrle nad 500 km globoko na sovjetsko ozemlje

Badimpešta, 1. avg. mg. Madžarska brojavna agencija objavlja, da madžarske motorizirane kolone po zlomu sovražnega odpora nadaljujejo v svojem prodiranju. V nekem protinapadu je imel sovražnik silno hude izgube. Pri tem epodaju med madžarskimi in sovjetskimi četami so sodelovali tudi madžarski bombniki, ki so zlasti uspešno bombardirali sovjetske tanke.

Znaki sovjetskega razsula:
Amerikanci nameravajo pošiljati bencin za ruska letala

Washington, 1. avg. Ip. List 'New York Times' objavlja članek o potovanju Rooseveltovega zaupnika Hopkinsa v Moskvo in pravi, da in potovanja potrjuje veliko zanimanje, ki ga ima ameriška vlada za odpor sovjetskih vojsk proti za-vozniki armadom, ki se vojskujejo, da bi za-tele poljskejvem.

vejši ladji. Bojna letala so poneli uspešno bombardirala pristanišče naprave v vzhodni in ju- vzhodni Angliji, prav tako pa tudi letališča v južni Angliji. Minolovci so na Rokavskem prelivu sestrelili štiri angleška letalska letala.

ozmogla področja gozdov, ki so jih beležili Rusi zažgali.

Amerika si ne upa preveč izzivati Japonske
Amerika se ni pripravljena na vojno in želi pridobiti na času

Tokio, 1. avg. Ip. List 'Shochu' piše, da Ameri-ka zelo omahuje pri ukrepih proti Japonski in si ne upa Japonske preveč izzivati. Ameriška vlada je namreč prepričana, da ni Amerika dovolj pripravljena, da bi začela vojno proti Japonski na Pacifiku.

Tajsko je priznalo Mandžukuo
Tokio, 1. avg. Ip. Japonski tisk podpira va-žnost dogovora, s katerim je Tajsko priznalo Mand-

Anglija skuša izvajati pritisk na Turčijo
Sofija, 1. avg. Ip. Bolgarski tisk spremlja z velikim zanimanjem angleško intrigo na Bliznjem Vzhodu. Bolgarski listi poudarjajo, da skuša Anglija s svojimi intrigami in pritiski vplivati na turško politiko.

Izjava perzijske vlade o delovanju tujcev v državi
Teheran, 1. avgusta. Ip. Perzijska uradna poro-čevalska agencija Pars je izdala uradno poročilo glede propagandnih govorov o bivanju tujcev v Per-zijski. Te govorice so se med nemško-sovjetsko vojno o-ješile in so take, da bi utegnile begati javno mne-

Ameriške intrige z generalom
Madrid, 1. avg. Ip. Španski dnevnik 'Aribar' objavlja silovit napad na ameriško vlado zaradi tega, ker je ameriški veleposlanik v Mehiki po-kiel k neki generala Mijajo, ki je bil med držav- ljanjsko vojno v Španiji vrhovni poveljnik obeh vojsk. Ameriški veleposlanik se je v Mehiki z generalom Mijajo dogajal o tem, kako bi on in njegov pristav sodelovali pri zasadi Kanarskih otokov. Po ameriških namerah bi naj te otoke zasedel general Mijajo s svojimi pristavi.

Omejitev prodaje bencina v Ameriki
Washington, 1. avgusta. Ip. Ameriški listi ob- javljajo, da je notranji minister Ickes ukazal, da morajo ponositi biti zapre vse prodajalne in trgov- ske s bučnicami v mestih in krajih ob obali Atlanti-ke.

ne. Da se prepriča zmeda, poudarja perzijska vlada, da so vsi prebivalci v Perziji, domaćini in tučji, naj bodo na kakršnekoli mestu ali v kakršnikoli službi potrjeni strogom določilom, za pre-kršek katerih so določene kazi. Sedanja kriza na svetu je povečuje vladno pozornost glede vzdrževanja reda in miru ter glede obrambne stroge nevarnosti. Vlada točno ve, kaj delajo tučji v državi in kakšen je njihov poklic, kako se vedejo in kako žive. Zaradi tega ne more nabe prestopiti dovoljenih meja in poskušati prepovedanih dejanj. Prepirana so vsa poročila o splošnem številu tujcev v Perziji.

ne. Da se prepriča zmeda, poudarja perzijska vlada, da so vsi prebivalci v Perziji, domaćini in tučji, naj bodo na kakršnekoli mestu ali v kakršnikoli službi potrjeni strogom določilom, za pre-kršek katerih so določene kazi. Sedanja kriza na svetu je povečuje vladno pozornost glede vzdrževanja reda in miru ter glede obrambne stroge nevarnosti. Vlada točno ve, kaj delajo tučji v državi in kakšen je njihov poklic, kako se vedejo in kako žive. Zaradi tega ne more nabe prestopiti dovoljenih meja in poskušati prepovedanih dejanj. Prepirana so vsa poročila o splošnem številu tujcev v Perziji.

Polnina plačana v gotovni.

Domoljub

Danes
Zemlja dela
čudeže
str. 2

Cena L 0.50

V Ljubljani 13. avgusta 1941-XIX

Leto 54 • Štev. 33



Cerkev na Babravi,

belo upanje sredi temno zelene doline, iz katere se odpira svetel pogled na našo lepo Ljubljano! Vsa si v soncu, oša lepa in ozaljšana, kakor nevesta. Da, saj si nevesta, nevesta božja, ki kipiš iz doline v nebo, kakor Marija Vnebovzeta k svojemu Bogu. K tebi se zgrinjajo te dni trudne noge slovenskih romarjev ter iščejo hladu v senci tvojih posvečenih zidov. V tvoji dolini je mir, v tvojem hramu naša vera, na tvojem oltarju je naše upanje.

d 6 milijonov kg govejega mesa na leto nam bo nudila Ljubljanska pokrajina po mnenju strokovnjakov.

d Prva slovenska zadruga pod imenom »Družba v denarno pomoč obrtnikom in rokodelcem v Ljubljani« je bila ustanovljena l. 1856.

d Preimenovalje ulice. V Ljubljani je bila preimenovana prva skupina ulic, ki so vse dobile nova italijanska imena. Napisali so dvojezični. V tej prvi skupini preimenovanih ulic so med drugimi tudi imena Verdija, Puccinija, Petrarce, Marconija, Ulica 3. maja ter Ulica Soške divizije, ki je prva pripadala v Ljubljano.

d Kako se nabavlja meso za ljubljanski trg. Prevodova naloga je poskrbeti, da pride na sejme, ki so vsak teden določeni za posamezne kraje, dovolj živine naprodaj. Priganov živino ocenjujejo po en zastopnik kmetov, mesarskega združenja in Prevoda. Ko je živina ocenjena, pa je stvar mesarskega združenja, kako živino porazdeli med svoje člane.

d Ljubljana ima po najnovejših podatkih okrog 100.000 prebivalcev.

d Sneg v pasjih dneh. 7. avgusta je bilo pravzaprav jesensko vreme. Začelo je deževati, v planinah in tudi globoko po pobočju je zapadel sneg. Marsikoga je zeblo, ker je šel na cesto brez plašča. V Ljubljani je kazal termometer le 7,0° C toplote.

d Tramvaj je podri na ljubljanski Prešernovi ulici 36 letnega delavca Alojzija Zormanja iz Hrastnika. Po prevozu v bolnišnico je ponesrečen izdihnil.

d V Prekmurju je že civilna uprava. V Prekmurju, ki ga je po razpadu bivše Jugoslavije zasledila madžarska vojska, je te dni prenehala dosedanja vojaška uprava ter je sedaj vse urade prevzela civilna uprava.

d Na Hrvaškem so uvedli monopol nad poljskimi pridelki, ki ga neposredno izvaja Državni prehranjevalni urad s pomočjo svojih podrejenih organov. Medtem ko je za pšenico in koruzo že pred ustanovitvijo nove hrvaške države obstajal monopol, ki ga je imel »Pogodc«, spadajo po novem pod monopol, ki ga izvaja samo država, koruza, rž, oves, jetmen in bob.

d Hrvatski znanjmi minister dr. Lorkovič je izjavil, da je bil z Nemčijo dosežen sporazum, po katerem bo Hrvaška prevzela znatno število Slovencev, ki se bodo — je rekel g. minister — kakor so pokazale izkušnje, na Hrvaškem kmalu znašli in vključili v narodno celoto.

d Glede na ugodno stanje vinogradov računajo, da bo Hrvaška v novem gospodarskem letu lahko izvozila okrog 150.000 hl vina, slasti dalmatinskega.

d Zopet imajo pšenični kruh. V Zagrebu namreč in sicer iz nove pšenične moke s primesejo ržene moke. Novi kruh prodajajo po 8 din za kg. Vsak dobi na krušno karto karto dnevno 250 gr kruha; za delavce je določeno 500 gr dnevno. Koliko pa za otroke, ki dorajčajo?

d Hrvaška bo morala vvažati sladkor. Izdela ga 20.000 ton, porabi pa okrog 40.000 ton letno.

d Poročene žene državnih uradnikov, ki so uslužbene, bodo na Hrvaškem ali odpuščene ali pa upokojene. Po najnovejšem uradnem tolmahu nju zakonske odredbe o prejemkih uradništva in upokojeitev neodvisne države Hrvaške, so vse žene, ki so v državi ali drugi službi in katerih možje so državni ali drugi uradniki, avtomatično razrešene vseh službenih dolžnosti, če niso bile v tej službi več kot deset let. V tem slučaju ne bodo odpuščene, temveč upokojene s pokojnino, ki jim po zakonu pripada.

d Darilo Nemčiji. Hrvatski uradni list je objavil zakonsko odredbo, s katero se odobrava darilo mesta Zagreba Nemčiji, obstoječe iz zemljišča in gradu v najlepšem delu mesta, namenjenega nemškemu poselništvu.

d Nova letalska zveza. Oni ponedeljek je na letalski progi Zagreb-Beneke-Milan vletelo prvo potniško letalo, ki bo odlej redno vsak torek, sredo in soboto vzdrževalo potniki in robni promet na tej progi.

d 229 milijonov kun (dinarjev) so v letošnjem aprilu po poročilu zagrebškega »Hrvaškega narodca« zaslužili hrvaški delavci.

d Hrvaška perutnina. Po zadnjih podatkih je na Hrvaškem okoli 9 milijonov glav perutnine. Vrednost perutninarske proizvodnje v širšem smislu (torej neizvzemši jajca, parje itd.) presega letno eno milijardo dinarjev. V izvozu so jajca na Hrvaškem na drugem mestu takoj za lesom. Izvoz perutnine je torej večji, kot izvoz goveda,

Kaj je NOVEGA

konj, svinj ali ovac, če vzamemo vsako vrsto posebej, kajli izvoz perutnine in jaje dosega 30 % vrednosti celokupnega izvoza živine ali živalskih produktov. Kot posebna specialiteta je znan na Hrvaškem »zagorski puran«, ki ga zelo dobro poznajo na vseh svetovnih trgih. Izvažali so ga v Anglijo, Švico, Nemčijo, Italijo, Belgijo, da celo v Francijo, ki ima sama zelo odlične purane in niso čutili nikakega pomanjkanja puranov, pač pa so vedeli ceniti kakovost hrvaškega purana. Samo izvoz puranov je vrget Hrvaški letno okoli 3000 ton v vrednosti 40 milijonov dinarjev. Sedaj ga izvažajo največ v Nemčijo, kamor gre tudi največ hrvaških jajc, za tem pa v Italijo, Češko-Moravski protektorat in v Švico. Kokošjereja je v severnih hrvaških pokrajinah na višku.

d Upravna razdelitev Hrvaške je končana. Država je razdeljena na 22 županij, ki imajo 9 do 12 okrajev. Županije vodijo veliki župani.

d Hrvaška ima sedaj 1,2 milijona glav goveje živine, 2 milijona ovac, 300.000 koz in znatno število konj.

Ob 70 letnici smrti kalškega pesnika



Dne 6. avgusta je minilo 70 let, odkar je umrl slovenski pesnik, pisatelj in skladatelj Miroslav Vilhar.

Miroslav Vilhar je bil rojen 7. septembra 1818 v Planini. Ko je dokončal ljudsko in arednjo šolo, se je odločil za pravni študij, ki ga pa ni dokončal, ker je po očetu prevzel graščinsko posestvo na Kalcu.

Njegovi umotvorili, zlasti njegove pesmi, čeprav preproste, so bile velikega pomena za probuditev narodne zavesti v tistih časih. Vilharjeve pesmi so lahke, ljubavne, navdušujoče, skratka prave ljudske pesmi.

Kako pomenljiva so in kako radi se danes pojemo njegove: Rolfe ne bom trgala, Bom žel na planine, Ko tišča sme pevala, Lipa zelenela je, Na goro itd. in na zadnje »Po jezeru«.

Slovenski narod je postavil pred leti svojemu ljubljencu v Postojni lep spomenik, ki si ga še vedno vsak lahko ogleda. Slava Vilharjevemu spominu!

d Zeman je dobil te dni svoje lastno županstvo s področjem in vsemi pravicami, kakor jih je imel pred 1. aprilom 1934.

d Koncert vojaške godbe v prid mestnih rezačev je priredila Italijanska posadka v Karlovcu. Občinstvo je dvorano napolnilo in s odobravanjem sprejelo obširen program.

d Dobra. Zagrebškega župana so obliakali zastopniki branjevcev in prodajalcev sadja. Pritožbo-

vati so se zaradi cen, ki jih je sadju določila oblast. Župan pa je odbil njihove zahteve in napovedal nadaljnje znižanje cen sadju, ki je važna hrana otrok.

d Zagrebški listi te dni obračunavajo s Karjom Marksom, ki zanj pravijo, da spada med največje sovražnike hrvaškega naroda. Najbolj mu zamerijo to, ker je dejal, da hrvaški narod ni vreden življenja, da je jetičen narod in da je prav za prav samo podrtija naroda, ki mora izginiti s tega sveta.

d Nova bazilika v Zagrebu. V Zagrebu nadaljujejo graditev nove monumentalne lurske bazilike. Sedaj dokončavajo spodnje dele cerkve. Novo svetišče grade s prostovoljnimi prispevki vernikov kot zaobljubljeno lursko svetišče.

d Ostanke pogorelega sokolskega stadiona v Zagrebu so razdelili med siromašno prebivalstvo za kurivo.

d Pšenica za begunce v Srbiji. Iz arbske prestolnice sporočajo, da je minister za trgovino dobil od vojaškega poveljstva za Srbijo pooblastilo, da pri odkupu pšenice pobere 1 odstotek pšenice brez plačila v korist pomoči za begunce v Srbiji.

d Poštno hranilni promet je bil s 1. avgustom uvečen na področju po Nemcih zasodene Kranjske in Spodnje Štajerske.

d V Kokri je utonil 24 letni dimnikar Jože Golob.

d Kakor vsi nemški čebelarji tako morajo tudi štajerski čebelarji odstopiti državi po 2 kg meda od vsakega panja, in sicer: tretjino polotnega prideika, tretjino pomladnega in tretjino jesenskega. Prav tako so vsi štajerski čebelarji postali člani osred. nemškega čebelarskega društva.

d Kaplanijo v Mozirju zadnje čase temeljito popravljajo in jo preurejajo za potrebo občinskih uradov.

d Svoje rojstno mesto Trlič je nedavno obiskal nemški general Rindell, ki je bil te dni odklikovan z redom železnega križa. General se je vpisal v zlato knjigo trličkega mesta.

Nova knjiga

Silvin Sardenko: Roma. Nova izdaja 1941. Med šmarnimi mašami Slovenci radi romajo. Pa med vsemi božjimi potmi jim je do danes ostalo najinimitejše — romanje v Rim. Davni Slovenci so Romo dobro poznali, so jo vneto ljubili. Radi so potovali k njej, rekli so, da romajo in bili so res romarji. Roma je torej dala ime vsem slovenskim božjepotnikom. Pa danes so celo nekatera slovenska božja pota daleč od nas, kaj šele rimska božja pot. Toda, kar mnogokrat ni dano telesu, je vselej dano duhu. Kdo more zabraniti, da nam ne bi verna misel pohitela na Brezje, na Svete Višarje in še dalje? Misli so nevirane romarice! Ako pa pobožno misel spremlja še lepa romarska knjiga, tedaj je duhovno romanje še posebno prisilno, koristno in uspešno. Tako romarska knjiga je pesniška zbirka »Roma«. Pesnik Silvin Sardenko nas v duhu vodi po sedmerih rimskih holimih, po rimskih svetiščih, med starimi rimskimi zidovi, po rimskih trgih in po svetih rimskih potih, ki drže v večnost. Lepa knjiga, ki jo je opremil mojster Jože Plečnik, tiskala Blaznikova tiskarna, založil pa pesnikov ožji rojak dr. Aleš Persin, kljub obširnemu obsegu (sajst pol) ni draga, a po svoji vsebini dragocena. Naročite jo lahko v vseh naših knjigarnah. Če jo do 15. avgusta naročite neposredno pri založniku (Dalmatinova 3), dobite 20 odstotkov popusta. Knjiga stane sicer v platno vezana 23 lir, v polusnje pa 38 lir. Poština se zaračunava posebej. Naj bi na vsaki misli naših hilt ležala ta knjiga kot krščanska knjiga naših domov.

Uredniška pošta. P. F., Ribnica. Na vprašanja ne odgovarjamo osebno, marveč v našem kmetijskem in pravem svetovalcu. Tam pogledajte tudi vi rešitev vašega vprašanja.

Novi grobovi

d Umrli so: v Kozarih pri Starem trgu Terexija Sumrada roj. Znidariš, v Poljanah nad Škofjo Loko vdova po poštarju in podobarju Marija Šubic. — V Ljubljani so odšli v večnost: 85 letni upokojeni upravitelj Tomiš Josip, načelnik uprave monopola v p. inž. Pavel Kobler, Fran Florjančič in ravnatelj zemljiške knjige v p. Ivan Benkovič. — Naj počiva v miru!

R1209 17

C | VALICON



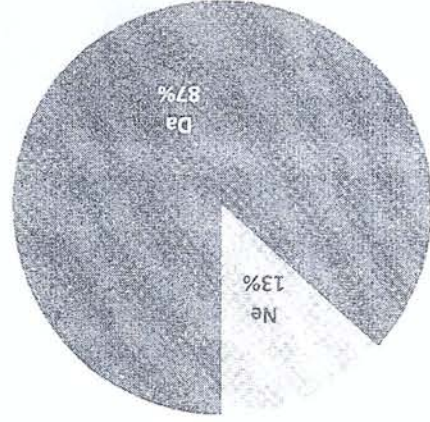
Zagorski puran

- poznavanje i image -

IZVJEŠTAJ

Krešimir Žnidar
Ida Juranić

Na izravno pitanje jesu li čuli za zagorskog purana, 87% ispitanika navodi da je čulo



Upoznatost s pojmom "Zagorski puran"

Kontinentalnoj Hrvatskoj je zagorski puran poznatiji, nego stanovništvu u obalnom dijelu Hrvatske. Mladoj populaciji (do 34 g.) je zagorski puran manje poznat, nego li starijoj populaciji (od 35 do 54 g.).



Jeste li čuli za zagorskog purana? (Na ovo pitanje su odgovarali samo oni koji nisu naveli da ih puran asocira na Zagorje)

N = 723

Tvrđnje koje se najviše vežu uz zagorskog puranu je zdravo i kvalitetno meso (gotovo 90% ispitanika se slaže)

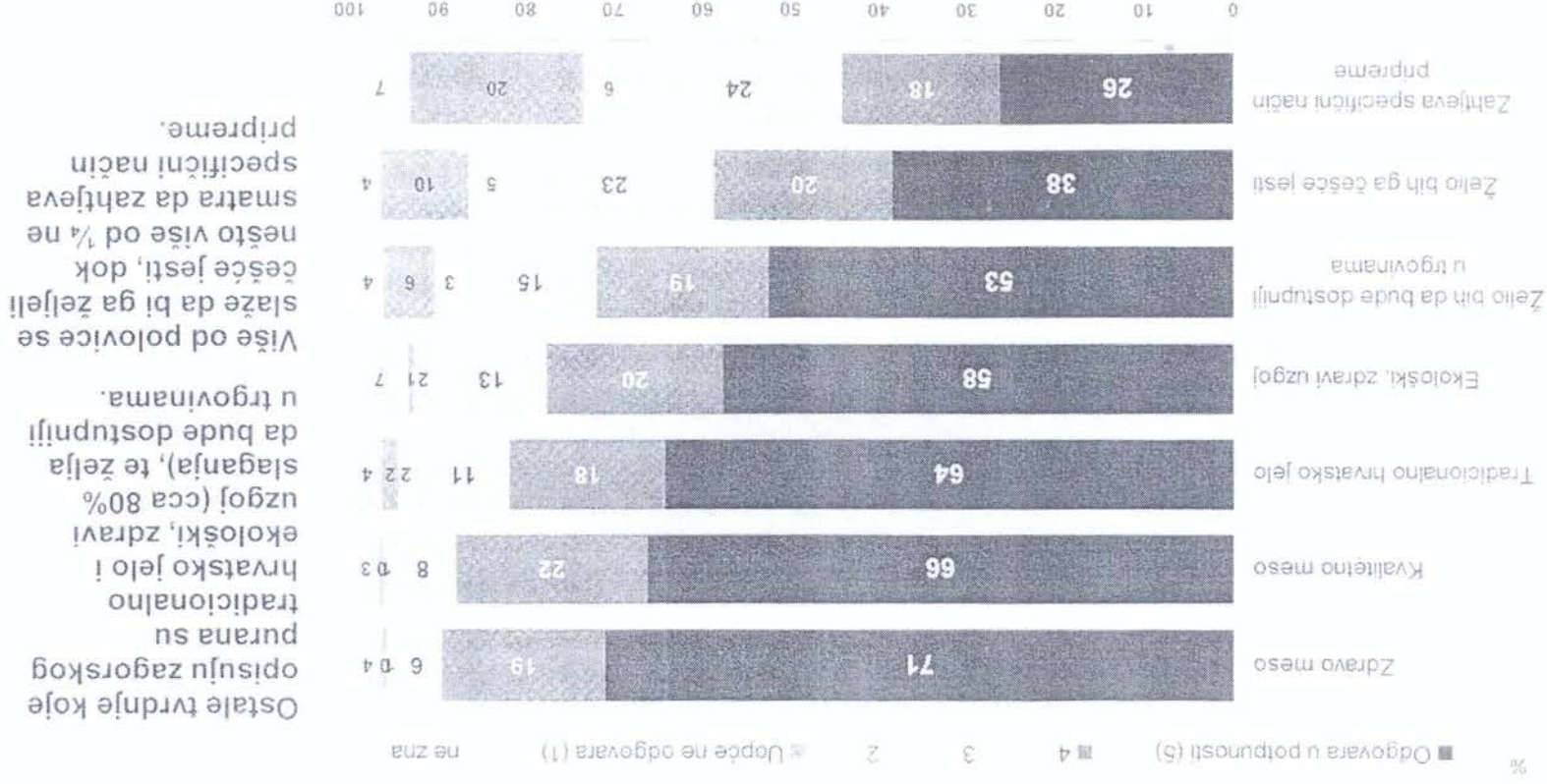


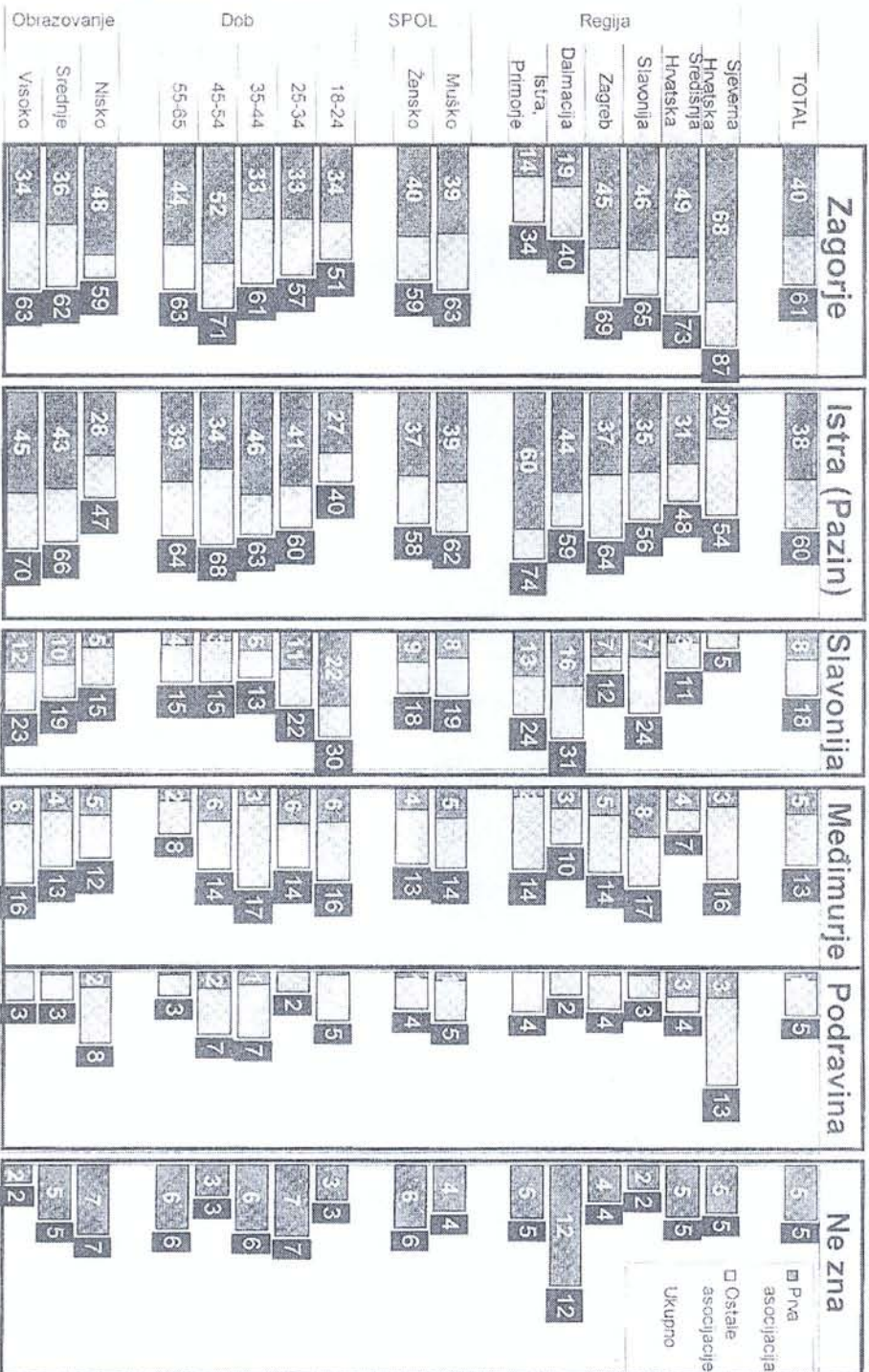
Image zagorskog purana

Pročitat ću Vam neke tvrdnje, možete li molim Vas reći u kojoj mjeri one odgovaraju zagorskom puranu. Ocijenite na skali od 1 do 5, gdje 1 znači uopće ne odgovara, a 5 odgovara u potpunosti.

N = 929

Ostale tvrdnje koje purana su tradicionalno hrvatsko jelo i ekološki, zdravi uzgoj (cca 80% slaganja), te želja da bude dostupniji u trgovinama. Više od polovice se slaže da bi ga željeli češće jesti, dok nešto više od ¼ ne smatra da zahjeva specifični način pripreme.

Zagorje (61%) i Istra (Pazin) (60%) se podjednako povezuju s puranom, dok se ostale regije navode znatno rjeđe



Povezivanje purana s hrvatskim regijama

Koje hrvatske regije povezuje sa puranom? (Pitanje s mogućnošću višestrukog odabira te su stoga mogući postoci viši od 100%)

Prva asocijacija
 Ostale asocijacije
 Ukupno

Općenito, u obalnom dijelu Hrvatske (Istra, Primorje i Dalmacija) prva asocijacija na purana se u većoj mjeri odnosi na Istru (Pazin) nego u kontinentaln om dijelu Hrvatske (Slavonija, Središnja Hrvatska, Sjeverna Hrvatska i Zagreb) gdje se prva asocijacija u većoj mjeri odnosi na Zagorje.

N = 1028



PZ Puraan zagorskih brega
Magistratska 1, 49000 Krapina

Tel.:091/504-6729

Datum fakturiranja:02.01.2004.
Valuta plaćanja:

RAČUN R1 BR.:08/04


Restoran Zelenjak
Risvica 1
49295 Kumrovec

JMBG:0106959390803

Opis proizvoda ili usluge	Jed. mjere	količina	cijena	Iznos kn
Zagorski puran	Kg	49,90	49,18	2454,08
PDV(22%)				539,90
Ukupno za naplatu				2993,98

Slovima: Dvjetisućedevećestodevećesettrikunedevedesetosamlipa

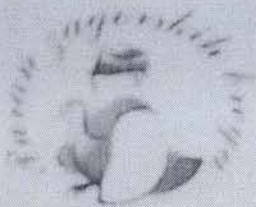
Za PZ Puraan zagorskih brega.:


Željko Putanec, upravitelj



MB:1785346

Žiro račun: 2340009-1110134131



PZ Puran zagorskih brega
Magistratska 1, 49000 Krapina

gsm:091/54-84-74-9

Datum fakturiranja 03.12.2008.g.

PREDRAČUN BR. 4/08.

MESNICE I KLAONICE LUKIN, VL.MATE LUKIN
VATROSLAVA LISINSKOG 12 B, 23000 ZADAR

MBO:90439465
MB:2408946383933

OPIS PROIZVODA ILI USLUGE	BROJ KOMADA	JED. MJERE	KOLIČINA	CIJENA /KG	IZNOS KN
ZIVI ZAGORSKI PURANI	50	KG	300,00	33,00	9900,00
UKUPNO KN BEZ PDV-A					9900,00
PDV (22%)					2178,00
UKUPNO ZA NAPLATU:					12078,00
SLOVIMA: dvanaesttisućasedamdesetosamkunanulalipa					

Napomena: Iznos predračuna nije potpun, točan iznos kilaže i broja purana/purica će se utvrditi nakon odvoza i vaganja purana

Za PZ Puran zagorskih brega



Ivan Matogorski dipl. oec.
upravitelj

MB:1785346

Žiro račun: 2340009-1110134131



PZ Puran zagorskih brega
Magistratska 1, 49000 Krapina

gsm:091/54-84-74-9

Datum fakturiranja: 22.12.2008
Datum valute: 30.12.2008.

RAČUN R1 BR.121/08.

AGRARNO SAVJETOVANJE D.O.O.
DOTRČINSKA 16, 10000 ZAGREB

MB:1488074

OPIS PROIZVODA ILI USLUGE	BROJ KOMADA	JED. MJERE	KOLIČINA	CIJENA/ KOM	IZNOS KN
ZAGORSKI PURAN	5	KG	28,33	54,00	1529,82
UKUPNO KN BEZ PDV-A:					1529,82
PDV (22%):					336,56
UKUPNO ZA NAPLATU:					1866,38
SLOVIMA: tisuću osamstošezdesetšestkunatridesetosam lipa					

Za PZ Puran zagorskih brega

dipl. oec. Ivan Matogorski
upravitelj

Primljeno			
Prepisano			
Uspređeno			
Otpremlj.	17-02-2009		

MB:1785346

Žiro račun: 2340009-1110134131

PZ Puran zagorskih brega

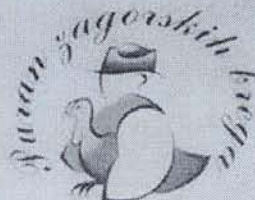
Magistratska 1, 49000 Krapina

OIB: 23934766795

Tel: 049 329 066 Mob: 091 329 2225

Trgovački sud u Zagrebu: MBS 080477230

Temeljni kapital=4.500,00 kn



VUGOS d.o.o.
OIB: 98321998412
Donje Vino 1c
49217 Krapinske Toplice

Restoran Vuglec Breg

Datum računa: 14.12.2010
Datum isporuke: 14.12.2010
Datum dospijeća: 29.12.2010

Način plaćanja: Virman

Mjesto izdavanja: Krapina

Račun: 162 / 2010

R-1

R. br.	Opis stavke	j.mj.	Kolicina	Cijena	Iznos
1	Zagorski purani polovica 20 kom	kg	53,20	54,00	2.872,80
2	Zagorska purica 8 kom	kg	23,20	59,00	1.368,80

Ukupno:	4.241,60 kn
Popust 5% :	-212,08 kn
Ukupno s popustom:	4.029,52 kn
PDV (23%)	926,79 kn
SVEUKUPNO :	4.956,31 kn

Broj žiro računa 2340009-1110134131

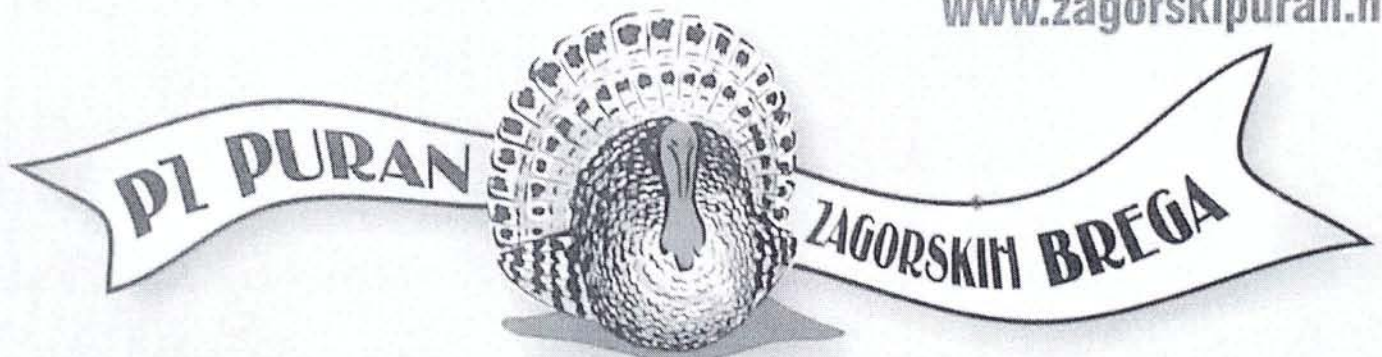
Kod plaćanja navedite poziv na broj

00 02-162-2010



Za PZ Puran zagorskih brega:
Kristijan Krsnik
upravitelj

www.zagorskipuran.hr



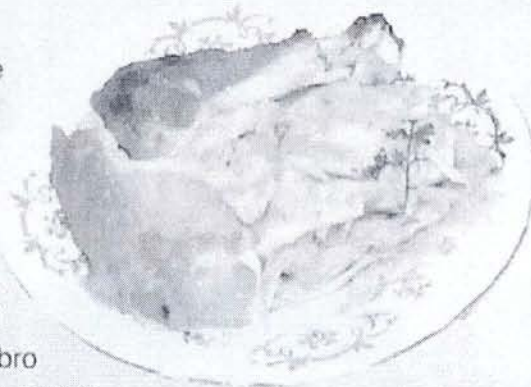
Recepti s jelima od zagorskog purana



PZ «Puran zagorskih brega» Magistratska 1, 49 000 Krapina (zgrada KŽŽ)
tel: 049/329-066; fax: 049/329-083, gsm: 091/5484-749, e-mail: zagorskipuran@net.hr

Začorski puran s mlincima

Očišćenog purana izvana i iznutra natarite solju i ostavite da odstoji, najmanje sat a najbolje preko noći. Želite li masniju pečenku, prsa i batake obložite suhom slaninom i zavijte koncem. Ukoliko je puran debeo, nabodite mu kožu i uvijte ga u pergamentni papir ili alufoliju, pa ga u toku pečenja odmotajte. Pečnicu dobro zagrijte, isprva na 200, a potom spustite na 180



stupnjeva Celzijevih, i purana pecite po potrebi, ovisno o težini (računa se sat po svakom kilogramu težine). Povremeno podlijevajte sokom koji pusti, a zatreba li i juhom ili vodom. Neposredno pred kraj pečenja premažite ga maslacem, mašću, uljem ili margarinom za pečenje. Gotove mlince natrgajte na komade. Posoljenu vodu zakuhajte, pa njome prelijte mlince. Ostavite mlince kratko poklopljene da odstoje, zatim ih ocijedite i začinite sokom ispod pečenke. Poslužite sa zelenom salatam.

Juha od purana

Vrat, noge i polovicu krila od pečenke te iznutrice (jetra i želudac) skuhaite s korjenastim povrćem. Procijedite, po želji meso i povrće narežite na komadiće i vratite u juhu, začinite solju i paprom te, po želji, ukuhajte tjesteninu i prije posluživanja pospite sjeckanim svježim peršinom. Juhu također možete skuhati i bez jetrica, koja dobro očistite od žilica, uistinite ih u kremu, koju umiješajte u tijesto za žličnjake. Ako nisu dovoljna, možete dodati i pileća jetrica. Možete oblikovati sitnije ili veće, po jedan za svaki tanjur.

Začorski puran nadjeven rižom i šunkom

Očišćenog purana nasolite, pa ga napunite nadjevom, koji ste pripremili od 10 dag dinstane riže pomiješane sa 5 dag maslaca, 2 jaja, 15 dag sjeckane kuhane šunke, 1,5 dl vrhnja, sol i papar. Otvor učvrstite koncem ili čačkalicama ili komdićem zemlje. Purana prelijte vrućom masnoćom (mašću, uljem, rastopljenim maslacem ili margarinom za pečenje) i stavite peći u zagrijanu pečnicu. Umjesto šunke u nadjev možete staviti puranova ili pileća jetrica i gljive (vrganje, šampinjone, bukovače).

Začorski puran nadjeven bademima

Dobro nasoljenog purana nadjenite nadjevom, koji pripremite tako da 10 dag u mlijeko ili u vodu namočenih i ocijedenih zemlji izradite sa 10 dag mljevenih badema, 5 dag maslaca, 2 cijela jaja, malo ribane korice i sokom 0,5 limuna, soli i paprom. Po želji možete dodati i 5 dag groždica, a bademe možete zamijeniti i orasima. Nadjevenog purana prelijte vrućom masnoćom i stavite peći u zagrijanu pečnicu. Podlijevajte i pecite otprilike sat po svakom

Nadjevni začorski puran

Očišćenoga i posoljenoga purana nadjenite nadjevom koji ste priredili od 2 u mlijeko ili vodu namočene i ožmikane zemlje te sa 30 dag mljevenog svježeg mesa ili usitnjenih ostataka pečenke, dinstanoga na malo ulja s usitnjenim puranovim jetrima, 15 dag sitno narezane slanine i sjeckanom 1 glavicom luka, začinjjenim sa 2 jaja, solju, paprom, sjeckanim svježim peršinom. Nadjevenog purana prelijte vrućom masnoćom i stavite peći u zagrijanu pečnicu. Podlijevajte i pecite otprilike sat na svaki kilogram težine. Purana lijepo narežite, rasporedite nadjev i ukasite.

dada01 recept 08.10.2009.

PUNJENI ZAGORSKI PURAN

tradicionalno zagorsko jelo

Priprema 120 min

- 1 Purana nekoliko sati držite u mlijeku.
- 2 Suhi špek i jetrica narežite i pržite na luku
- 3 i dodajte kruh narezan na kockice.
- 4 Ohladite dodajte jaja, vrhnje, kesten pire, sol i papar
- 5 i sve zajedno dobro izmješajte.
- 6 Purana nasolite iznutra i izvana i nadjenite pripremljenim nadjevom.
- 7 Rastopite mast i zalijte purana pa ga pecite oko 120 minuta.
- 8 Povremeno ga zalijevajte vlastitim sokom.

Posluživanje

Poslužite uz zagorske mlince bez jaja

Sastojci 6 osoba

glavna jela

1 zagorski puran od oko 2 kg

svinjska mast

sol

NADJEV:

4 kriške kruha

15 dkg suhog špeka

puranova jetrica

70 dkg kesten pirea

2 jaja

1 kiselo vrhnje

sol.papar

1/2 glavice luka

Uvjeti korištenja i autorska prava

Imenovanje



© Podravka d.d. 2003.–2015.

zagorje turkey

Prijavite se

Knjige



Dodaj mojoj biblioteci ▾

Napišite recenziju

Stranica 113 ▾



Rezultata 1 od 1 u ovoj knjizi za upit zagorje turkey

[Obrisi pretraživanje](#) ✕

NABAVITE ISPIS KNJIGE

Nema dostupnih e-knjiga

Council of Europe
Amazon.com

Traži u knjižnici
Svi prodavači »



g+1 0

0 Recenzije
[Napišite recenziju](#)

Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue

uredio/la Darra Goldstein, Kathrin Merkle

zagorje turkey

Traži

O ovoj knjizi

[Veza](#) [Povratne inf.](#)

zagorje turkey

Prijavite se

Knjige

🔍 🔍 📄 📄 🔄 🔄 🔄 🔄

Dodaj mojoj biblioteci ▼ Napišite recenziju

Stranica 103 ▼ < > ⚙️ ▼

Rezultata 3 od 4 u ovoj knjizi za upit zagorje turkey - < Prethodna Sljedeća > - Prikaži sve

Obrisi pretraživanje ✕

NABAVITE ISPIS KNJIGE

Nema dostupnih e-knjiga

Hippocrene Books
Amazon.com

Traži u knjižnici
Svi prodavači »



👤+1 0

0 Recenzije
Napišite recenziju

Best of Croatian Cooking

Napisao/la Liliana Pavicic, Gordana Pirker-Mosher

zagorje turkey

Traži

O ovoj knjizi

Veza Povratne inf.

[Skip to:main content](#) | [search](#)



A Company with a Heart!

- [en](#)
- [hrvatski](#)
- Follow us on
- [YouTube](#)
- [Flickr](#)
- [Issuu](#)
- [LinkedIn](#)
- [RSS](#)

Glavna navigacija

- [HOME](#)
- [COMPANY](#)
- [RESPONSIBILITY](#)
- [BRANDS](#)
- [MEDIA](#)
- [INVESTORS](#)
- [CAREER](#)

Pretraživanje

Traži

You are here:

[Company](#) » [Markets](#)

Croatia

View subjects related to this article:

- [Related news](#)
- [Croatian Cuisine](#)

Podravka.com uses cookies for better user experience. You can control and configure cookie settings in your browser. You can continue using the site by clicking the button

seasoned with pepper and parsley. During winter, thicker soups are made from potatoes, beans or cabbage, and during summer, light stewed vegetables such as cucumber and cream, seasoned with red paprika and garlic, cabbage, French beans or pumpkin.

Today, meat still prevails in shape of roasts, steaks and smoke-dried products, which are made according to old, unchanged recipes. In Međimurje you will be offered **meat from tiblica** (smoked pork prepared in fat), **hashed fat** and **beef escalope** (steaks grilled fast and then stewed with bacon and spices, and overdone in oven with vegetables). In Zagorje **you will be offered veal fillet "Stubica"** (pork fillet stuffed with prunes in cream and plum brandy sauce), **Zagorje turkey with famous mlinci (Croatian thin bread)**, roasted pheasant or paprikaš (stewed meat) made from game which is traditionally also raised there. Podravina will offer **jelly, buncek (smoked pork leg)** and roast chicken, Turopolje and Posavina will offer **geese** and **ducks**, and Slavonia ham, **kulen (paprika-flavored salami)** and **kulenova seka (smaller salami)**, roast pork, **čobanac (shepherd's stew - stew made from different kinds of meat)** and **paprikaš**. Slavonians are very proud of their thick fish soups and fiš-paprikaš made from carp. Gorski kotar will offer meals made from **game** (bear, boar and deer), and Lika cannot survive without **lamb roast** and smoked meat products such as mutton or Prosciutto. With bigger or smaller variations, you can find smoked-meat products such as **ham, bacon, sausages, blood-sausages** and **češnjovke (garlic sausages)** in all parts of continental Croatia.

In addition to meat, side dishes are mandatory: potatoes (mashed, sautéed, fried, roast), rice (rizi-bizi - rice with peas), žganci (hard-boiled corn mush) with milk or as a side dish to game meals, pasta (mlinci, with roasts) and sauces made from roast, mushrooms and cream.

Traditional cuisine of continental Croatia was influenced by the Hungarian and central European cuisine from the west, and by Turkish and Arabian from the east.

Lighter meals comprise of fresh salads which are made from white or red cabbage, mixed tomatoes, paprikas, onion and different kinds of green salad (Iceberg, Butter head, radicchio), all flavored with salt, vinegar and oil. Pumpkin oil gives the special flavor to beans or potato salads. Food for winter is made from both vegetables and fruits, and they are usually made from cucumbers, cabbage, paprika stuffed with cabbage, mixed vegetables, beet, aivar, marmalades and jams (plums, apricots, peaches, strawberries).

In terms of daily products, the specialties are the cottage cheese and cream, buttermilk or churn and smoked cottage cheese (**podravske prge** or **međimurski turoš**), **lički škripavac** and **basa**. The most famous cottage cheese specialties are boiled or overdone **zagorski štrukli (cheese puff pastry)** and **Croatian pancakes**, filled with sweet cheese, covered with cream and overdone.

Cakes' making tradition is a long one. **Walnut rolls, poppy seed rolls, strudel with fruits fillings, pumpkin, corn zlevka, presnac, doughnuts, dunkies, form cake, gingerbread cookies, lard rolls** and **bear paw cookies** are only a few suggestions to complete your meal. In terms of drinks, you should try **home-made plum brandy, mead (drink sweetened with honey)** and **some of the top wines**.

Coastal and island cuisine

Cuisine of Croatian coast and islands is a typical Mediterranean, and is based on natural sea and coastal sources - fish and seafood, grapes and wine, olives and olive oil, sheep and goats, figs, wild-growing herbs and aromatic spices.

Fish (dog's tooth, sea bass, grooper, gilthead, grouper, mackerel, anchovy), main source of protein, are prepared in any way imaginable: boiled, great soups are made from them, fish stews, risottos, grilled, baked in oven, marinated and salted. We should not forget about seafood, fresh **oysters** with lemon juice, **octopus** baked under the bell, stewed or stuffed **calamari, mussels** and **vongole (clams)** cooked in aromatic buzara, inevitable **scampi** and **crabs**.