

## BUNCEK, RAŠTIKA I HREN

Stvar je dakako u raštiki. Buncek, dimljena i sušena svinjska koljenica, se može izvanredno kombinirati s kiselim zeljem i restanim krumpirom (provjerena, «zicer varijanta») kao i sa kuhanim krumpirom te lešanim bijelim zeljem itd. Raštika se obično, u našem podneblju, povezuje s kaštradinom (dimljenom i sušenom ovčetinom ili kozetinom) koja ipak nije, što zbog cijene što zbog ponude u mesnicama, dostupna svaki dan i svakome. Unatoč svemu zimsko je doba pravo doba te iznimno zdrave i ukusne zeljanice (kupusnjače), za koju gurmani kažu (a govore istinu i samo istinu) kako je najbolja ako je malo ugrize mraz. Nije loše podsjetiti kako je raštika osobito zanimljiva kao prilog uz plavu ribu (skuša, tuna, palamida..) pečenu na gradelama. No to je ipak posve lokalna priča. Gastronomske su granice odavna probijene, te nema nikakva opravdanog razloga izbjegavati ovu, vrlo dostupnu i ukusnu, kombinaciju. Hren je nešto vrlo poželjno u razdoblju prehlade i gripe, a prava mu je sezona proljeće. Opet se vraćamo na ponudu naših trgovina, pa se opravdano pitamo čemu čekati ožujak ili travanj ako već imamo sve što nam treba i u veljači. Razumljivo da nema razloga za čekanje, pa prihvatimo sve što nam život pruža osobito ako nas to čini zdravijima i zadovoljnijima. Ovdje opisani objed prije je jedan od onih marendinskih, težačkih obroka nego li neka mondana delicija za kojom posežemo u posebnim, nesvakodnevnim prigodama, ali to nikako nije razlog da u njemu ne uživaju svi koji cijene dobru spizu. Treba dodati kako takva priča i nije neki udar na kućni proračun, posebno ako volite takvu vrstu objeda. Kuhano vino (crveno ili bijelo) s malo cimeta i pokojim klinčićem pravi je izbor., ali i tamno se pivo lijepo slaže.

### Buncek

Buncek dobro oprati pa ga staviti kuhati u lonac s hladnom, neposoljenom vodom. Kada zavre pustiti da kuha par minuta, skinutu s vatre, izliti vodu, uliti novu i ponovo pristaviti kuhati. Kada je kuhan, a to se vrlo jednostavno provjeri vilicom ili tankim nožem (mora biti potpuno mekan i podatan). Kuhani buncek odvojiti od kosti, narezati na prikladne komade i poslužiti uz kuhanu raštiku s krumpirima.

### Raštika

Krumpir oguliti, narezati na srednje velike kocke i staviti kuhati u dosta hladne, slane vode. Raštiku, najbolje one središnje listove (sridice), dobro oprati pa narezati na tanke rezance. Tako pripremljeno zelje staviti kuhati s krumpirima u ključalu vodu uz dodatak sode bikarbone. Kuhati sve dok se krumpir skroz ne raskuha pa sve ocijediti. Sačuvati dio vode u kojoj su se krumpiri i raštika kuhali, te sve zajedno dobro zgnječiti kako bi se sjedinilo. Dodati režanj sitno kosanog češnjaka, malo nasjeckanog peršina, začiniti hladnim maslinovim uljem, svježe mljevenim paprom i solju po potrebi. Dobro izmiješati, a prema potrebi doliti malo sačuvane vode od kuhanja, pa poslužiti.

## Umak od hrena

Može se upotrijebiti i već gotov umak, ali ako postoji dobra volja najbolje bi bilo napraviti umak od svježeg naribanog hrena, kiselog vrhnja i jabuka. Na vrlo malo maslaca pirjati fino naribanu jabuku, podliti s malo kvasine, pustiti da reducira pa dodati fino ribani svježi korijen hrena. Promiješati i doliti malo mesnog temeljca (ako nema juhe može i voda u kojoj se kuhao bunčec) pa sve kratko pirjati. Na kraju dodati toliko kiselog vrhnja koliko je potrebno za primjerenu gustoću, izmiješati i dotjerati okus solju i po potrebi šećerom. Pravi šmekeri u ovaj jednostavan umak, koji se izvrsno slaže i s kuhanom, teletinom ili govedinom te ovčjim mesom, na samome kraju dodaju i malo pikantnog senfa. U svakom slučaju riječ je finom, zdravom umaku čija je uporaba nerijetko sasvim pogrešno zanemarena. Ovaj umak samo je jedna od brojnih inačica koje nam pruža pikantno-otmjenu okus i aromu hrena.

