

Titova ANJA DRULOVIĆ kuhARica



FRAKTURA

Ova knjiga je napravljena po ideji i uz pomoć Marka Dragičevića.

copyright © Anja Drulović
copyright za fotografije © New Folder communities, Beograd
All rights are represented by Fraktura, Zaprešić



Titova kuhARICA

ANJA DRULOVIĆ

FRAKTURA

Tito u gostima



28 RUČAK S HRUŠČOVIM U
MOSKVI



44 KRSTARENJE NILOM
BRODOM RAMZES



16 SVEČANA VEČERA KOD
STALJINA



32 PIKNIK NA BALIJU



48 VEČERA S JOHNOM
KENNEDYJEM

SADRŽAJ



20 TURSKA GOZBA



36 VEČERA ZA
PREDSJEDNIKA
BOURGIBU



52 AFGANISTANSKI RUČAK
NA PODU



24 KRALJEVSKA VEČERA U
ATENI



40 RUČAK S NASSEROM



56 PIKNIK S PRINCOM
SIHANOUKOM



60 IZLET NA SJEVER INDIJE



76 MAXIM'S U IRANSKOJ
PUSTINJI



92 VEČERA ZA 23
PREDSJEDNIKA



112 BIFTEK STROGANOFF
KOD PORTUGALSKOG
PREDSJEDNIKA



64 ŠAHOVA VEČERA U
TEHERANU



80 RUČAK S PREMIJEROM U
OTTAWI



96 BORŠČ NA BAJKALU



116 RUČAK KOD ENGLJSKE
KRALJICE



68 BAVARSKI RUČAK
WILLYJA BRANDTA



84 ASSADOV RUČAK U
DAMASKU



100 VEČERA U PEKINGU
ZA 4000 UZVANIKA



120 VEČERA SA
SADDAMOM
HUSSEINOM



72 SALATA OD BAKALARA ZA
NIZOZEMSKU KRALJICU



88 VEČERA NA ŠVEDSKI
NAČIN



104 FRANCUSKI MENU ZA
DVA PREDSJEDNIKA



124 GOZBE S KRALJEM
HUSSEINOM



130 RUČAK S FIDELOM

Sa zvijezdama...



152 RUČAK S JOSEPHINE
BAKER



168 ELIZABETH TAYLOR I
RICHARD BURTON
NAŠI SU GOSTI



134 RUČAK U SHANNONU



140 SOPHIA LOREN KUHA
TITU



156 PISCI NA SVEČANOM
RUČKU



176 INTIMNI RUČAK ZA
JACQUELINE
KENNEDY



144 PRINCEZA MARGARET
NA BRIJUNIMA



160 RIBLJA JUHA ZA GINU
LOLLOBRIGIDU



148 PILETINA ZA BRANKA
ĆOPIĆA



164 ZAGORSKI OBJED ZA
VELJKA BULAJIĆA

Od Vardara do Triglava



198 RUČAK S RADNICIMA

Gosti kod Tita



228 JASTOG ZA NIXONA



182 PUT PO BOSNI



202 WHITE LADY ZA JOVANKU



216 RUČAK NA JAHTI ZA CHURCHILLA



232 LESKOVAČKI ROŠTILJ ZA ENGLJSKU KRALJICU



190 GOZBE SVAKA DVA SATA



206 DIJETNI JELOVNIK ZA TITA I JOVANKU



220 MENU ZA PREDSEDNIKA MALIJA



238 SAVIJAČA OD JABUKA ZA INDIRU GANDHI



194 POSJET KUMROVCU



210 TITOVE OMILJENE PALAČINKE



224 SVEČANI RUČAK ZA CEAUȘESCU

O TITOVOJ KUCHARICI

TITOVA KUCHARICA JEDINSTVENA JE KNJIGA RECEPTA I JELOVNIKA u kojima su uživali Josip Broz Tito, njegova supruga Jovanka i njegovi mnogobrojni gosti – predsjednici, filmske dive, kraljevi i kraljice, diktatori, pjevači i slavni pisci. Knjiga je napravljena na temelju originalne i službene dokumentacije sa svečanih ručkova i večera. Dokumentaciju i jelovnike ustupio je gospodin Branko Trbović, kemičar po zanimanju, koji je svoj radni vijek proveo uz Tita ispitujući ispravnost obroka. Većina fotografija objavljenih u ovoj knjizi nikada ranije nije bila dostupna javnosti. Mnoge knjige napisane o Titu bave se isključivo njegovom biografijom, političkim djelovanjem i poviješću. Ova knjiga makar jednim dijelom otkriva što se događalo iza službenih fotografija koje smo imali prilike vidjeti u novinama i na televiziji. Zavirujući u kuhinju, uspjeli smo otkriti jedan djelić tajne životnog stila Josipa Broza Tita i njegovih gostiju koji su u to vrijeme vladali svijetom.

Ova se knjiga ne bi pojavila bez pomoći naših prijatelja kojima od srca zahvaljujemo: gospodinu Vladi Lisaku (Restoran "Okrugljak", Zagreb), gospođi Nadi Pantelić (Arhiv Josipa Broza Tita, Beograd), gospodinu Petru Pavloviću i gospođi Nedi Pavlović (Restoran "Radmilovac", Beograd), gospodinu Vladimiru Brajkoviću (Nacionalni park Brijuni), gospodinu Ratku Mavaru (Vjesnik), gospođi Nadi Tudor, gospodinu Luki Mičeti (Tanjug) i Žermen Filipović koja je provjeravala sve recepte. Posebno i najviše hvala Dejanu Aćimoviću ("DA film", Zagreb) bez kojega ovaj projekt ne bi bio uspješan a zahvaljujući kojemu je naš život zabavan. Sva su jela pripremljena i aranžirana u Restoranu "Okrugljak" u Zagrebu. René Bakalović uz svako je jelo predložio prikladno piće.

Anja Drulović

COMMUNIST WITH STYLE

JOSIP BROZ TITO, COMMUNIST WITH STYLE, KOMUNIST SA STILOM, TAKO JE napisao moj prijatelj u simpatičnom višejezičnom brodskom dnevniku, slikovnici za odrasle na jedrenju Jadranom. Na margini stranica predviđenih za ispisivanje brodskih doživljaja mali je leksikon u kojem je sažeta domaća povijest: fotografija veličine poštanske marke i tri riječi. Komunist sa stilom – nitko nije bolje sažeo lik bivšeg nam predsjednika u samo tri riječi.

Zadnji sam ga put uživo vidio baš na moru, na Brijunima, ugostio je portugalskog predsjednika. U pratnji je bila i lijepa prevoditeljica. Kao začarana, zurila je u našeg predsjednika koji je već odavno navršio osamdesetu. Ona je u njemu vidjela potentnog muškarca i šarmera, moćne pojave sa stilom. On u njoj tamnoputu krasoticu i to nisu mogle sakriti krutosti protokola. A protokol uz Tita uvijek je sadržavao i obilate ručkove i večere u kojima je on sam bio jamstvo za ugođaj i doživljaj čak i kada je politička pozadina bila napeta. U vinskom podrumu na Vangi, na brodu Galeb, u salonima Plavog vlaka, na Dedinju, Brdu kod Kranja i Bledu, u jugoslavenskim i bjelosvjetskim dvorcima Tito je šarmirao kao kakav jetsetter prvog reda, kao da u pauzama među primanjima nije bio komunistički diktator koji je jednim potezom pera hladno odlučivao o sudbinama svojih podanika, često i o dušama razasutim po svijetu, a bogami i neke od mojih najbližih trpao u zatvor.

Kao što danas svjetski poslovni moćnici koriste gastronomiju kao ključni medij poduzetničke strategije, ručkove i večere kao ambijent u kojem se postižu najvažniji dogovori, tako je i Tito odavno shvatio kako njegova karizma ne zrači samo za govornicom na plenumima i mitinzima, nego se pretvara u izuzetno djelotvoran šarm za prostrtim stolom. Dobri ručkovi i večere uvijek su dramske inscenacije u kojima su dva lika ključna, kuhar kao režiser i Tito kao glavni glumac.

Tito je mogao biti tako fascinantan za stolom prije svega zato što je uživao u jelu i piću, što mu se predavao strasno, često neumjereno, što su mu gastronomski užitelji bili važniji od brige za osobno zdravlje. To uživanje nije morao glumiti, ono je izravno odavalo intenzivnu životnu radost kojom je plijenio društvo oko sebe u takvim prilikama. Tito je jednako uživao u priprostoj seljačkoj zagorskoj hrani, žgancima, siru i vrhnju, štruklima, bunceku, kobasama i krvavicama, a nosio se s mondenim kulinarskim eskapadama. No njegova ljubav za dobrom domaćom kuhinjom svakako je bila temelj njegovog užitka za stolom. Zato je i ova knjiga uz sve svoje povijesne reference i prava kuharica: čitatelj s prosječnim kuharskim sposobnostima lako će prirediti mnoga jela po ovim receptima. Stoga smo predložili i pića koja bi dobro pristajala uz ta jela. S druge strane Tito se naravno često susretao i s kulinarskom egzotikom. Ako mu se nešto baš nije dopadalo neželjenoj je hrani izmakao sa stilom: specijaliteti s vrapcima ponuđeni u Kini nisu mu se baš milili pa je izjavio kako ne može jesti vrapce jer su oni proleterti ptičjega roda.

Sve oko njega, pa tako i gastronomija, poprimalo je mitske i metaforičke razmjere, čak i onda kada sama hrana nije zavrijedila da uđe u povijest. U školi smo učili anegdote o Josipu Brozu i svinjskoj glavi. S druge strane kuhari i poslužitelji koji su mu bili na usluzi odreda su tvrdili kako je bio ugodan gazda i osoba koja se jednostavno veselila svakom objedu osim onih reduciranih liječničkim naredbama.

Nakon ove kuharice, na temelju ovih izuzetnih zapisa mogao bi se napraviti veličanstveni gastro-povijesni roman – kronika jednog vremena. Kakvi gosti, kakvi ambijenti, kakva jela, kakav ugođaj i kakve teme razgovora! Već prvu po redu u ovoj jedinstvenoj kulinarskoj monografiji trebao je opisati Tolstoj, a ekranizirati Ejznštajn:

Svečana večera kod Staljina

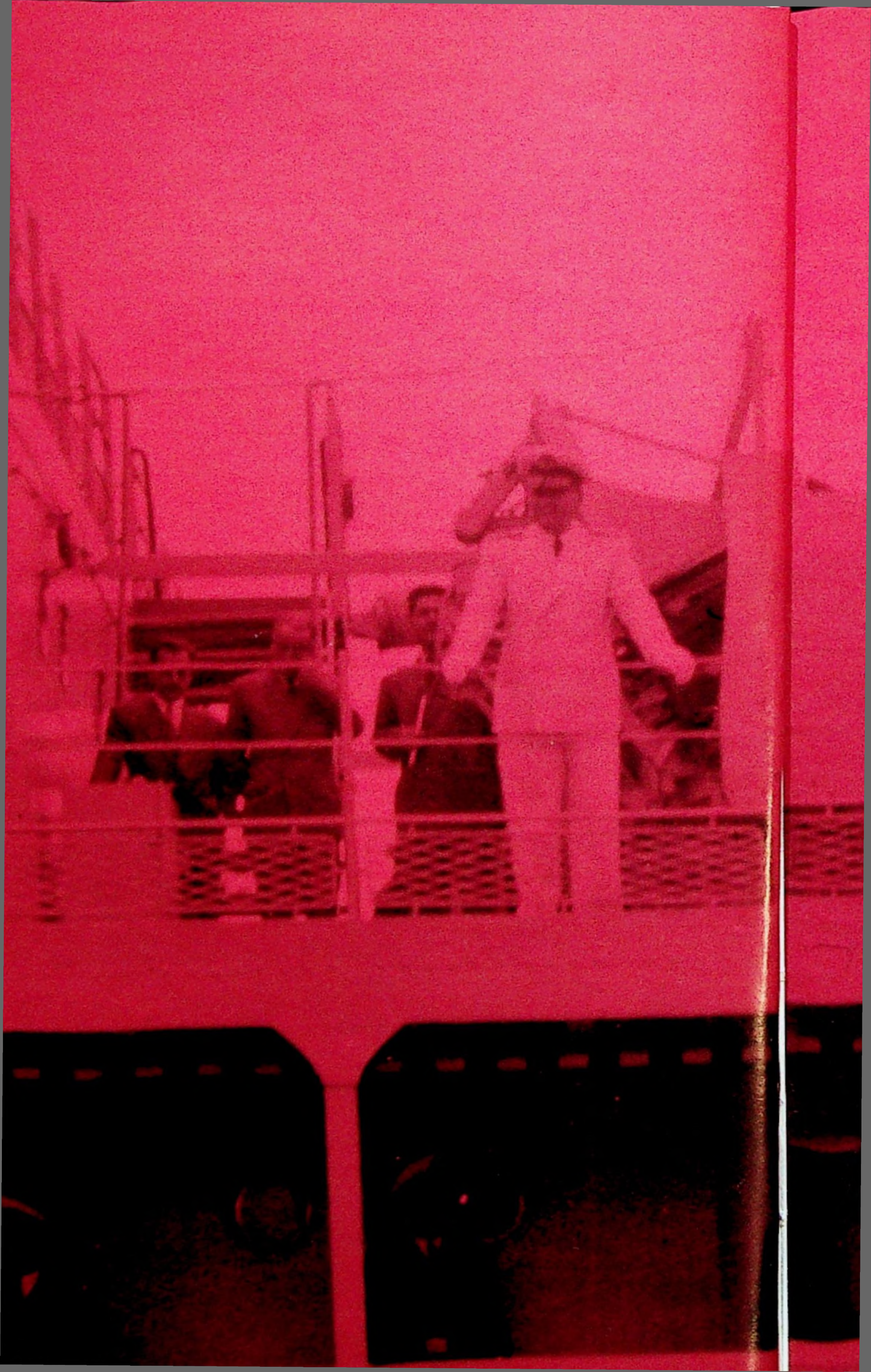
Crveni ruski kavijar
 Marinirana jesetra i moruna
 Blago kiseli mladi krastavci – cijeli
 Gruzijski vinski gulaš s okruglicama
 Mladi pilići s roštilja na ruski način
 Ukiseljene gljive
 Uštipci
 Borovnice
 PIĆA: votka, gruzijska vina

Možemo zamisliti situaciju: godina je 1944., bliži se kraj rata, samouvjereni Staljin već se osjeća kao gospodar svijeta koji će se za koju godinu preobratiti u komunistički planet. Tito će biti tek jedna od figura koju će on, Josif Strašni, pomicati u toj zabavnoj igri. Kavijar i votka su zanosni, no Tito se ne da impresionirati okruženjem, moćnikom, ni alkoholom, igra svoju igru, uloga figure ne dolazi u obzir, da je bio malo više koncentriran, Staljin bi to shvatio već tada u rezidenciji. Kad je shvatio, bilo je već kasno, Tito je isplanirao niz poteza unaprijed na brojnim ručkovima i večerama koje je priređivao i na koje je rado odlazio.

Kraljevi, šahovi, tajkuni, režiseri, glumice, nitko, pa ni najveći svjetski likovi nisu podijelili stol s Josipom Brozom a da nisu ostali fascinirani njegovom pojavom i nastupom. Tito, blještava scenografija, dobra hrana, vino, dižestiv i cigara na kraju: kakva moćna, zanosna, neodoljiva kombinacija. Naravno da je svaki taj objed izravno pretvoren u dio povijesti, pa je i ova kuharica najintrigantnije gastro štivo s kojim sam se susreo.

René Bakalović

**Titova
kuharaica**



A historical photograph of a ship's deck, overlaid with a red tint. The image shows several people, including men in dark uniforms and caps, standing on different levels of the ship. The text "Tito u gostima" is written in large, white, bold letters across the center of the image.

Tito u gostima

SVEČANA VEČERA KOD STALJINA

KADA JE JOSIP BROZ 21. RUJNA 1944. SOVJETSKIM AVIONOM S VISA doputovao u Rumunjsku, a potom u Moskvu, razlog posjeta bila je potreba da se utvrde uvjeti pod kojima će Crvena armija ratovati na jugoslavenskom teritoriju. Pregovori između jugoslavenskog i sovjetskog vodstva počeli su nakon ručka u hotelu Luks. Josip Broz Tito i Josif Visarionovič Staljin poznavali su se od prije Drugoga svjetskog rata, a međusobno su se oslovljavali s “Druže Staljine” i “Waltere”, što je bilo Titovo konspirativno ime u Komunističkoj internacionali. Prijateljska je atmosfera između dva lidera ubrzo bila narušena Staljinovim zahtjevima, među kojima je najvažniji bio da partizani budu pod sovjetskom komandom, te prijedlozi Titu da surađuje s ljudima koji nisu bili komunisti, a koje je Tito nazivao izdajicama i nitkovima. Pregovori su bili vrlo mučni i tek djelomično uspješni. Večerali su u Staljinovoj dači. Navodno je ondje Staljin Tita nalio vinom i votkom toliko da je gostu pozlilo. Sutradan ujutro Tito je odletio u Vršac u Banatu. Stigao je na vrijeme da vidi kako ruske snage “poput plime prelaze rumunjsku granicu” i spajaju se s partizanima.







SVEČANA VEČERA
KOD STALJINA



VEČERA

Crveni ruski kavijar
Marinirana jesetra i moruna
Blago kiseli mladi krastavci
Gruzijски vinski gulaš
s okruglicama
Mladi pilići s roštilja na ruski način
Ukiseljene gljive
Uštipci
Borovnice

PIĆA

votka, gruzijska vina



Pečeno pile na ruski način

SASTOJCI:

2 pileta (od 80 dag do 1 kg)
grančica svježeg ružmarina
5 cl Courvoisiera
sol, papar

Izaberite dva domaća svježja pileta težine od 80 dag do 1 kg. Rasijecite ih po duljini kroz prsa i uz hrbat. Odstranite kosti hrpta, prsa, batarka i zabataka. Meso posolite i popaprite. Unutrašnjost ispunite grančicama svježeg ružmarina te ga poprskajte Courvoisierom. Meso položite na čistu dasku, prekrijte ga drugom daskom, na nju stavite teret i ostavite na hladnu mjestu. Marinirajte 2-3 sata.

Meso pecite na lagano nauljenoj rešetki žara stavljajući prvo unutrašnji dio pileta, a potom stranu s kožicom. Pecite lagano 20 minuta. Pečeno pile rasijecite na prikladne komade, složite na topli tanjur. Garnirajte mariniranim bukovačama i šampinjonima te prikladno ukasite.

Pečeno pile na ruski način

Osim dobro
ohlađene votke za
kavijar uz rusku
piletinu pristajala bi
dobra domaća
kraljevina



TURSKA GOZBA

U PRVIM GODINAMA NAKON DRUGOGA SVJETSKOG RATA JOSIP Broz uglavnom je posjećivao europske zemlje istočnoga bloka. Nakon raskida sa Staljinom 1948. godine, Tito na svoje prvo inozemno putovanje odlazi tek 1953. godine i to u Veliku Britaniju, a 1954. počinju njegova putovanja. Brodom Galeb doplovio je u posjet Turskoj 12. – 18. travnja 1954. Svečani doček priređen je u istanbulskoj luci. Dočekao ga je ministar vanjskih poslova Köprülü. Tito je u Ankaru doputovao 13. travnja gdje ga je dočekao predsjednik Republike Turske Džemal Bajar koji je, nakon razgovora o vojnoj suradnji Turske, Grčke i Jugoslavije, priredio svečanu večeru. Dan potom Tito je posjetio Vojnu akademiju o kojoj je čuo da stvara odlične vojne časnike.







TURSKA GOZBA



RUČAK

Salata od škampa
Ravioli na ženevski način
Šiš-čevap s pilavom

DESERT

vezirove tufahije, ušećerani
lješnjaci

PIĆA

turski likeri od cvijeća, mastika
vina, slovenski traminac
i portugalski royal



Vezirove tufahije

Recept kuhinje turskog predsjednika

SASTOJCI:

4 jabuke
50 dag šećera
pola limuna
8 dag mljevenih oraha
tučeno slatko vrhnje

PRELJEV:

3 dag maslaca
5 dag šećera

Četiri malo veće jabuke ogulite, izvadite sredinu i kuhajte u zašećerenoj vodi. Na litru vode dodajte pola kilograma šećera i dvije žlice limunova soka. Kuhajte oko 20 minuta. Pomješajte mljevene orahe s tučenim slatkim vrhnjem i time napunite jabuke.

Za preljev u posudi pomiješajte maslac sa šećerom i zagrijte da biste napravili blagi karamel. Prelijte jabuke i ukasite tučenim vrhnjem.

Poslužite hladno kao orijentalnu poslasticu.

Mirisni
traminac uz punjene
jabuke



KRALJEVSKA VEČERA U ATENI

U BRZO NAKON POSJETA TURSKOJ, JOSIP BROZ školskim brodom Galebom, koji će postati njegova prava ploveća rezidencija i mjesto susreta mnogobrojnih državnika, odlazi u Grčku. Posjet je trajao od 2. do 6. lipnja 1954. godine.

U Ateni ga je dočekaao grčki kralj Pavao II. te ga ugostio u palači Maksimo. Razgovarali su o uobičajenim temama kao što su situacija u svijetu, bilateralni odnosi i slične teme. Međutim, u razgovorima se nije spominjala socijalistička revolucija u Grčkoj iz 1948. i pomoć Jugoslavije grčkim ustanicima protiv kralja. Smatra se da odnosi Jugoslavije i Grčke nakon tog susreta kreću uzlaznom putanjom.







KRALJEVSKA VEČERA U ATENI



VEČERA

Punjeno hladno povrće
Grčka zakuska "Rodós"

Kozji i ovčji bijeli sir, sušena
ovčjetina i masline

Toplo predjelo od povrća i mesa
Musaka od patlidžana, tikvica i
teletine

Goveđi file "royal"

Francuski prilog

Grčka salata

(sitno nasjeckana zelena salata s
nasjeckanim zelenim maslinama,
maslinovim uljem, limunom i feta
sirom)

DESERT

krema "Olimp" i grčka baklava

PIĆA

metaksa stara 10 godina,
mastika, vina s Rodosa
stara 5 godina



Punjeno povrće na vegetarijanski način

SASTOJCI:

- 30 dag manjih tikvica (2 komada)
- 60 dag srednje tvrdih rajčica (4 komada)
- 60 dag svježe paprike (4 komada)
- 15 dag svježe mrkve
- 10 dag svježih šampinjona
- 1 glavica crvenog luka
- 1/2 dl suncokretova ulja
- 1/3 dl umaka od soje
- 1/3 dl kečapa od rajčice
- sol
- mljeveni papar

Sve povrće očistite, stavite u slanu kipuću vodu i kuhajte 15 minuta. Rashladite ga u hladnoj vodi i izvadite na radnu površinu. Tikvice rasijecite na pola, nožem izvadite sredinu i odložite u zasebnu posudu. Papriku također rasijecite na pola, donji dio poravnajte, a gornji dio narežite na kockice i dodajte u posudu s tikvicama. Rajčice prerežite pri vrhu, odstranite sredinu i dodajte je ostalom povrću. Šampinjone operite, narežite na tanke ploške. Isto učinite s mrkvom. Crveni luk sitno narežite.

Punjeno povrće na
vegetarijanski način

Svježja krčka
žlahtina fino bi se
složila s grčkim
povrćem u salati



U tavi zagrijte ulje, dodajte luk i pržite dok ne porumeni, dodajte šampinjone i mrkvu te pirjajte 10 minuta, dodajte ostalo povrće iz posude, posolite i nastavite pirjati još 10 minuta. Povrće skinite s vatre, dodajte umak od soje, kečap i papar. Sve dobro izmiješajte, kušajte i po potrebi još začinite.

Nadjevom napunite tikvice, papriku i rajčice. Složite ih u uljem namazan lim i prije posluživanja 5 minuta zagrijte na 200°C u pećnici.



RUČAK S HRUŠČOVIM U MOSKVI

NAKON STALJINOVE SMRTI U SOVJETSKOM Savezu postupno se provode reforme zahvaljujući prije svega Nikiti Sergejeviču Hruščovu, te samim time dolazi i do postupnog zatopljenja odnosa između dviju država. Josip Broz Tito i jugoslavenska delegacija u kojoj su između ostalih bili i Aleksandar Ranković i Koča Popović, došla je u višednevni posjet SSSR-u od 1. do 23. lipnja 1956. godine. Taj put bio je put pomirenja između SSSR-a i SFRJ-a. Tito i Hruščov u zajedničkoj su rezoluciji istaknuli da socijalizam ima različite putove razvitka, a suradnja između socijalističkih zemalja i partija mora se zasnivati na dobrovoljnosti, "prijateljskoj kritici i drugarskoj razmjeni mišljenja". Tijekom posjeta Tito je održao govor na stadionu Dinama pred 90.000 ljudi.



**RUČAK S HRUŠČOVIM
U MOSKVI**



RUČAK

Kavijar s raženim pogačicama
Pileća jetrica u slanini
Jelenji but u umaku, brusnice,
okruglice od krumpira

SALATA

ukiseljeno povrće

DESERT

pita s borovnicama

PIĆA

gruzijski konjak i konjak
"Rusia" star 12 godina,
votka, gruzijsko bijelo
i crno vino



Pileća jetrica u suhoj slanini

SASTOJCI:

80 dag pilećih jetrica
(16 komada)
5 g papra
32 dag suhe slanine

Pileća jetrica (16 komada) razrežite po sredini na 32 komada. Posušite i popaprite.

Suhu mesnatu slaninu (bez kože) izrežite na 32 tanke ploške. Pileća jetrica zamotajte u slaninu, pričvrstite čačkalicom i pecite na žaru. Poslužite s lukom izrezanim na rezance te prženim ploškama krumpira.

Pileća jetrica u suhoj slanini

Uz pileća jetrica
slavonski crni pinot



PIKNIK NA BALIJU

U SIJEČNJU 1958. VISOKA JUGOSLAVENSKA delegacija u kojoj su bili Aleksandar Grličkov, Džemal Bijedić, Savka Dabčević, Jože Smole, Dobrica Ćosić i drugi, na čelu s Josipom Brozom Titom odlazi u prvi službeni posjet Indoneziji.

Predsjednik Indonezije Sukarno bio je veliki Titov prijatelj i obojica su bili među najistaknutijim i najdugovječnijim vođama u Pokretu nesvrstanih zemalja.

Za predsjednika Tita i jugoslavensku delegaciju, predsjednik Indonezije Sukarno priređuje ručak na prekrasnom Baliju, uz more.





PIKNIK NA BALIJU

— ★ —

RUČAK

Školjke, lignje, žive sipe, ribe
– sve servirano na ledu,
s limunom i paprom
Morska riba na žaru,
pečena pred gostima

PRILOG

Nasjeckano tropsko voće s
limunovim sokom
Prepelice u umaku
od morskih trava
Mali jastozi na žaru,
posluženi na riži
Patka na domaći način
(punjena povrćem, voćem
i začинима)

DESERT

Indonezijsko tropsko voće,
desetak vrsta, sladoled

PIĆA

domaći svježi sokovi s ledom,
džin s limunovim sokom

— ★ —

Riblja salata na indonezijski način

SASTOJCI:

1,2 kg ribe (kovač)
4 jaja
glavica crvenog
luka
vezica peršina
2 limuna
4 lista zelene salate
4 cl ulja
12 dag svježeg
kokosa
sol, papar

Očistite, operite i posušite svježeg kovača te ga filetirajte (odstranite kosti i kožu od mesa). Meso cizelirajte – izrežite na 16 jednakih fileta. Filete dobro posolite, stavite u posudu, pokrijte i pustite da u hladnjaku odstoje preko noći. Drugi dan u kipuću vodu stavite jaja, kuhajte ih 13 minuta, ohladite i ogulite. Glavicu crvenog luka očistite i sitno narežite. Operite vezicu zelenog peršina, polovicu sitno isjeckajte. Iz jednog limuna iscijedite sok, a drugi narežite na ploške ili kriške.

Četiri lijepa lista zelene salate operite i stavite na četiri tanjura. Na svaki list složite četiri oprana fileta ribe te ploške jednog jajeta. Od limunova soka, soli, papra, kosanog peršina i ulja miješanjem načinite umak vinaigrette. Pomoću žlice ga prelijte preko ribe i jaja. Fino naribajte svježi kokos te ga rasporedite po salati. Ploškama ili kriškama limuna i grančicama peršina ukasite salatu i poslužite.

**Riblja salata na
indonezijski način**

Snažnu gorišku
rebulu uz riblju
salatu



VEČERA ZA PREDSJEDNIKA BOURGIBU

OD VELJAČE DO KRAJA TRAVNJA 1961. TITO JE SVOJIM BRODOM Galebom bio na “afričkoj turneji” te je posjetio Ganu, Togo, Liberiju, Gvineju, Mali, Maroko, Tunis i Egipat. Od 9. do 14. travnja bio je u Tunisu. Doplovio je brodom Galeb, ali je na njemu boravio tek zadnjeg dana. Tunis je obilazio automobilom. Uglavnom je razgledavao znamenitosti kao što su Kartaga, Hamamet, Keruan, Monastir, Souse. Tita su dočekivali razdragani ljudi. Tito je u jednom trenutku izašao iz automobila i neko vrijeme išao pješice kroz veselu, žamornu gomilu koja je od srca klicala i iz čije su fantastične odjeće koketno provirivala ženska ćupeta i gordo klizili beduinski burnusi. U glavnom gradu Tunisu susreo se s predsjednikom Habibom Bourgibom koji je u Titovu čast priredio veličanstven prijem. U Tunisu je Bourgiba imao status sličan Titovu u SFRJ. Naime, on je odigrao ključnu ulogu u procesu oslobađanja Tunisa od kolonijalne vlasti (Francuzi 1883. zaposjedaju Tunis) te njemačkih postrojbi tijekom Drugoga svjetskog rata. Oslobodio je Tunis 1956. od Francuza te 1957. proglasio republiku. Zadnjeg dana boravka u Tunisu Tito je priredio oproštajnu večeru na brodu Galeb koji je bio usidren podno zidina stare arapske tvrđave u Monastiru.





VEČERA ZA
PREDSJEDNIKA
BOURGIBU



VEČERA

Kavijar "en bloc", pogačice
Consommé s profiterolima
Riba list
Pečeni janjeći but u komadu
Krumpir, mrkva, prokulice
Tuniska riblja salata
Nizozemska zelena salata

DESERT

omlet surprise, voće



Riblja salata na tuniski način

Recept tuniske kraljevske kuhinje

SASTOJCI:

20 dag riže
4 dag ulja
1 dag soli
prstohvat šafrana
limunov sok
80 dag mesa grdobine
20 dag mrkve

20 dag celera
50 dag vongola
5 dag slanih incuna
1 dl limunova soka
1 dl narančina soka
2 dag soli
2,5 g papra
crne masline

Na zagrijano ulje stavite rižu, posolite, dodajte prstohvat listića šafrana, zagrijte miješajući te zalijte s 3 dl kipuće vode. Izmiješajte, poklopite i stavite na kraj štednjaka pirjati rižu. Rižu potom ohladite. Povrće i luk izrežite na ploške, dodajte ih u posudu za kuhanje ribe, dolijte vodu, limunov sok, lovor, papar, maslinovo ulje i sol. Pustite da lagano zakuha. U temeljcu skuhaite čisto meso grdobine. Meso ohladite i izrežite na kocke. Očišćenu svježu mrkvu i celer izrežite na tanke ploške, pa potom na sitne rezance (julienne). Stavite u veću zdjelu.



Suhi sauvignon uz
ovako začinjenu
riblju salatu

Operite vongole i prokuhajte u kipućoj vodi dok se ne otvore. Ohladite i odvojite meso u zasebnu posudu. Slane filete inćuna izvadite iz limenke, ulje ocijedite u zasebnu zdjelu te mu dodajte 1 dl limunova soka, 1 dl narančina soka, sol i papar. Sve izmiješajte da dobijete umak vinaigrette.

U zdjelu s mrkvicom i celerom dodajte ohlađenu rižu, meso ribe i vongola, zalijte vinaigrettom, dobro izmiješajte, po želji dodajte malo peršina i salatu poslužite na listovima zelene salate. Ukrasite je filetima inćuna, crnim maslinama i limunom.

RUČAK S NASSEROM

JEDNO OD NAJČEŠĆIH ODREDIŠTA TITOVIH PUTOVANJA BIO JE Egipat kamo je redovito išao Galebom. Tijekom svoga jedanaestodnevnoga posjeta Egiptu od 4. do 11. veljače 1962. Tito je obišao gotovo čitav Egipat te je posjetio Luksor, Al Gardeh, Kenu i Asuan. U svakom je mjestu dočekan kao najbolji prijatelj. Prvoga dana Tita je u Aleksandriji primio predsjednik Gamel Abdel Nasser te mu priredio veličanstven doček. Predsjednik Nasser pratio je Tita od Aleksandrije do Kaira i tada je u vlaku priređen ručak. Obroke je pripremala jugoslavenska kuharska ekipa, s namirnicama donesenim s Galeba. Tito i Nasser razgovarali su o situaciji na Bliskom i Srednjem istoku, o bilateralnim odnosima te o zajedničkim interesima (Asuanska brana i sl.). U Titovoj pratnji na tom su putovanju bili Josip Đerđa, Zdenko Štambuk, Leo Matas, te Miroslav Krleža sa suprugom Belom.





RUČAK S NASSEROM

— ★ —

UŽINA

(u vlaku od Aleksandrije
do Kaira, u 11 sati)

Kokošja juha s rezancima
Sarma od kiselog zelja
sa suhim rebarcima

— ★ —

Sarma od kiselog zelja

Titov zagorski recept

SASTOJCI ZA 10 OSOBA:

oko 2 kg kiselog kupusa u
glavicama
1 kg mljevenog svinjskog i
junećeg mesa
25 dag sušene mesnate
slanine
1/2 kg dimljenih rebara
20 dag riže
2 glavice crvenog luka, sol,
papar, mljevena paprika
20 dag domaće šunke
1 dl bijelog vina

Pripremite listove kiselog zelja, složite ih na dasku. Narežite crveni luk, 10 dag slanine, malo domaće šunke. Sve to pomiješajte s mljevenim mesom, dodajte rižu, sol, papar te sve prelijte čašom vina. Dobro izmiješajte sve ove sastojke. Pripremite posudu za kuhanje. Na listove zelja stavite potrebnu količinu smjese. Lagano savijte, a listove zatvorite i na bočnim stranama. Na dno posude stavite malo narezanog zelja i na tu podlogu slažite sarme. Slažite ih u krug, uz rub posude. Na sredini treba ostati prazan prostor. Kad ste sve poslagali, u sredinu stavite narezano zelje i komadiće šunke. Veće kriške slanine stavite preko sarme, a možete dodati i suha rebarca. Sve prekrijete s nekoliko listova zelja. Nalijte toplu vodu i ostavite kuhati na laganoj vatri oko dva i pol sata. Sarmu ne treba miješati. Po potrebi možete dodati vode. Poslužite s kuhanim krumpirom.

Škrlet uz sarmu



KRSTARENJE NILOM BRODOM RAMZES

NAKON POSJETA EGIPTU TITO JE OD 15. DO 18. VELJAČE 1962. posjetio Sudan doplovivši Nilom brodom Ramzes. Sudanski predsjednik Ibrahim Abud priredio je u čast predsjednika Tita i Jovanke svečani ručak u Kartumu, u palači Republike. Tito i Jovanka sudanskom su predsjedniku Abudu uzvratili svečanom večerom u jugoslavenskoj ambasadi. Služena su isključivo bezalkoholna pića, na večeri je bilo 30 uzvanika. U toj je prigodi predsjednik Abud Titu rekao da je Tito osobno tvorac politike neangažiranja tj. nesvrstanosti. Tito mu je uzvratio: "...to je kao narodna pjesma: začne se i širi na sve strane, narod je prihvaća, a nitko ne zna tko ju je sastavio..."





KRSTARENJE NILOM
BRODOM RAMZES

— ★ —

DORUČAK

Grejfrut
Kuhana govedina
Omlet od banana
Mladi sir, pecivo,
bijela kava

— ★ —

Kuhana junetina ili govedina

Titov recept

SASTOJCI:

1 kg junetine (prsa)
10 dag mrkve
10 dag peršina
5 dag celera
1 mali luk
lovorov list
papar u zrnu
sol

Tito je zahtijevao da se govedina priprema na ovaj način.

Kilogram mesa od junećih prsa razrežite na dva jednaka dijela. Meso stavite u kipuću vodu, dodajte mrkvu, 2 korijena peršina srednje veličine, komadić celera i manji neoguljeni luk, lovor, papar u zrnu i sol.

Poklopite i kuhajte 30 minuta. Ljepši komad mesa stavite u zdjelu, prelijte juhom, dodajte mrkvu i celer, te uz to poslužite hren i senf. Tito je volio nedovoljno kuhano meso.

Suhi rajnski
rizling uz kuhanu
junetinu



VEČERA S JOHNOM KENNEDYJEM

DRUGI BORAVAK JOSIPA BROZA TITA U SAD-U dogodio se od 17. do 25. listopada 1963. godine. Tito je bio prvi socijalistički državnik koji je posjetio SAD nakon "Kubanske krize". U Washingtonu ga je dočekaao John F. Kennedy te priredio ručak u Titovu čast. U Bijeloj kući vodili su razgovore o situaciji u Jugoistočnoj Aziji i globalnim odnosima.

Josip Broz je od 20. do 25. listopada boravio u New Yorku. Odsjeo je u hotelu Waldorf Astoria gdje je priredio ručak za članove jugoslavenske ambasade – Koču Popovića, Vladimira Popovića i druge. Dvadeset trećega ga je primio glavni tajnik UN-a U Thant, a održao je i govor na Glavnoj skupštini UN-a. Po tim susretima još je jednom telefonski razgovarao s Kennedyjem. Pred hotelom su se dogodili izgredi emigranata (većinom hrvatskih) koje je svojom pasivnošću podupirala newyorška policija. Kennedy se ispričao Titu zbog toga te ga je uvjeravao da su ti prosvjedi plod unutarnje političke borbe u SAD-u i da su usmjereni protiv Kennedyja, a ne Tita.





VEČERA S JOHNOM
KENNEDYJEM



VEČERA

Gljive punjene gušćjom jetrom
(svježe pripremljenom)

Skampi na riži

(na filipinski način)

File od kanadskog jelena

Umak od kikirikija

PRILOG

kuhano povrće

DESERT

voćna salata poslužena
u presječenom ananasu,
svakom gostu posebno

PIĆA

kalifornijska vina



Šampinjoni punjeni gušćjom jetrom

Recept preporučila Jacqueline Kennedy u Washingtonu

SASTOJCI:

40 dag svježe gušćje jetre

4 dl mlijeka

5 dag maslaca

2 cl Courvoisiera

60 dag klobuka svježih
šampinjona

20 dag riže dugog zrna

5 ml ulja

peršin

zelene masline

Svježu gušćju jetru namočite u mlijeko i pustite da odstoji preko noći. Drugi dan jetru u mlijeku lagano kuhajte 20 minuta. Izvadite je iz mlijeka i pod toplom vodom pažljivo isperite, posušite te stavite u suhu posudu. Blago je posolite i zalijte s 3 dl ulja zagrijanog na 160 °C. Pustite da se ohladi. S mlijeka žlicom odstranite gušćju mast, stavite u zdjelicu i ohladite. Ovako prgotovljenu jetru možete narezati na ploške (umaćući tanki nož u vruću vodu), poslužiti je s gušćjom masti, kuglicama maslaca i tostom. Mi ćemo je koristiti za nadjev.

Šampinjoni punjeni
gušćjom jetrom

Graševina
kasna berba uz
šampinjone punjene
gušćjom jetrom



NADJEV OD GUŠĆJE JETRE

Pečenu gušćju jetru izrežite na sitne kockice, pomoću žlice protisnite kroz žičano cjedilo, dodajte 5 dag pjenasto izrađenog maslaca, malo Courvoisiera, prstohvat soli, malo papra, te sve dobro izmiješajte da nastane pjenica. Oprane klobuke svježih šampinjona složite na namazani lim, pomoću slastičarske vrećice napunite šampinjone.

Pecite ih 15 minuta u pećnici na 180°C. Rižu zagrijte na ulju, dodajte prstohvat soli, zalijte s 3 dl kipuće vode, promiješajte, poklopite te pirjajte na laganoj vatri. Rižu raspodijelite na 4 topla tanjura, na nju složite šampinjone, garnirajte kosanim zelenim peršinom i ploškama zelenih maslina.

AFGANISTANSKI RUČAK NA PODU

NA JEDNU OD SVOJIH BROJNIH TURNEJA PO nesvrstanim zemljama Tito se uputio početkom 1968. godine, kada je posjetio Afganistan, Pakistan, Kambodžu, Indiju, Jemen, Etiopiju i Egipat. Prva postaja toga jednomjesečnog putovanja bio je Afganistan kamo je Tito došao na poziv kralja Afganistana Mohameda Zahira. Afganistansko je rukovodstvo 9. siječnja 1968. organiziralo ručak u Kabulu za jugoslavensku delegaciju. U prostorijama u kojima je pripreman ručak gotovo da nije bilo tekuće vode. Sve je pripremano na podu i svaki je kuhar napravio improviziranu pećnicu i tako pripremio objed.





AFGANISTANSKI RUČAK NA PODU



RUČAK

Pileći ragout s rižom
Riječna riba (u komadu) na povrću
Flambirani odresi sa zelenim
paprom
Pečeno afganistansko janje
Mladi luk i pečeni krumpir

DESERT

kandirano voće,
pečene jabuke s orasima

PIĆA

samo sokovi i
slatko ovčje mlijeko



Flambirani odresci sa zelenim paprom

SASTOJCI ZA 5 OSOBA:

1 kg juneće pečenice
15 dag zelenog (ili crnog)
papra
20 dag maslaca
5 dag ružmarina
4 dl konjaka
2 dag soli

Narežite junetinu na odreske od 20 dag. Istucite ih na tanko. Pospite ružmarin preko svakog odreska, zatim ih s obje strane uvaljajte u mljeveni papar. Ugrijte maslac u posudi i pržite odreske 2 minute s obje strane.

Poslužite ih na velikom pladnju, svaki odrezak posebno, prelijte ih ugrijanim konjakom i zapalite pred gostima. Kao prilog poslužite šparoge na maslacu.

Flambirani odresci
sa zelenim paprom

Barikirani zweigelt
uz flambirane
odreske





PIKNIK S PRINCOM SIHANOUKOM

ZA VRIJEME POSJETA KAMBODŽI, OD 17. DO 22. SIJEČNJA 1968. princ Norodom Sihanouk priredio je u srednjovjekovnom gradu Angkor Watu na sjeveru Kambodže piknik za jugoslavensku delegaciju i predsjednika Tita. U jugoslavenskom izaslanstvu bili su Edvard Kardelj i Lazar Mojsov.

Sam posjet ostao je u sjeni nekoliko izgreda radikalnih skupina Kmera i Kineza protiv Tita, jer i on je, poput većine komunističkih vođa odstupio s "pravoga puta" – ti su prosvjedi razumljivi s obzirom da je to vrijeme kulturne revolucije u Kini.





PIKNIK S PRINCOM
SIHANOUKOM



RUČAK

Juha od kornjače u šalici
Riječna riba s rižom
Patka na ražnju
Teleći file na žaru
Grašak
Salata od
bambusovih mladica

DESERT
svježi kokos



Patka na ražnju i krumpir u ljusci

SASTOJCI:

patka od 2 kg
senf, metvica,
bosiljak
1 veća jabuka
sol, papar
3 dl ulja
2 kg krumpira
3 vezice mladog
luka

Pomiješajte začinske trave s malo senfa i tu smjesu utrljajte u patku. Jabuku stavite u patku i zatvorite je. Napravite 50 cm dugačak i 2 cm debeo ražanj. Natakните patku, učvrstite je s dva mala čavla (no nikada nemojte upotrijebiti bakrenu žicu). Založite vatru ili potpalite ugljen. Kad je žar pripremljen, postavite patku na nosače i lagano pecite oko 90 minuta. Patku polagano okrećite, povremeno premazujući uljem. Pola sata nakon početka pečenja patke, počnite peći krumpir. Oprane krumpire stavite na vruć pepeo s kojeg ste razgrnuli žar, te ih prekrijte pepelom. Pecite oko sat vremena. Krumpir i patka peku se istovremeno. Razrežite patku na komade i poslužite s krumpirom. Ukrasite mladim lukom.

**Patka na ražnju i
krumpir u ljusci**

Cabernet sauvignon
uz ovakvu patku na
ražnju



IZLET NA SJEVER INDIJE

IAKO SU ODNOSI IZMEĐU INDIJE I PAKISTANA 1968., JEDNAKO KAO I DANAS, bili vrlo problematični zbog nedefinirana graničnog područja te pitanja Kašmira, Indira Gandhi je s Josipom Brozom otišla na mali izlet upravo na granično područje u vrijeme jednog od brojnih Titovih posjeta Indiji. Naime, nakon drugog Indijskog-pakistanskog rata iz 1965., odnosi između zemalja su se primirili, iako je ubrzo, već 1971. izbio i treći, posljednji rat između Indije i Pakistana.

Tijekom toga posjeta indijski predsjednik Zahir Husein i premijerka Indira Gandhi često su isticali kako je Tito najbolji prijatelj Indije. Zanimljivo je kako je Indira Gandhi svake večeri dolazila u privatni posjet Titu i tu se zadržavala nešto više od pola sata, a dolazila bi bez ikakve pratnje ili osiguranja.

Na ovom opuštenom izletu svi su ponešto radili, od šefova do članova pratnje. Ribu i piliće svatko je pripremao za sebe prema uputama kuhara i, naravno, nitko se nije tužio na kakvoću. Bio je to pravi improvizirani ručak u prirodi za desetak osoba, pripreman u suradnji s gostima – Indirom i Titom.







IZLET NA
SJEVER INDIJE

— ★ —

RUČAK

Krem-juha od gljiva
s curryem i narezanim
limunom
Smuđ na indijski način
Riža
Pečeno pile na roštilju
Krumpir u limu za pečenje
Mladi luk

DESERT
mango i ananas

— ★ —

Riba na indijski način

SASTOJCI ZA 5 OSOBA:

5 komada smuđa,
oko 40 dag
1 dl ulja
sol

Ribu očistite od kože i kostiju, posolite i nauljite. Napravite ražnjiće duljine oko 5 cm i debljine oko 1,5 cm. Ribu natakните na prikladne štapiće, učvrstite s leđne strane s dva mala čavla. Trbušni dio učvrstite s jednom ili dvije čačkalice. Vatra mora biti naložena na mekom zemljištu tako da se mogu pobosti ražnjići. Ražnjiće pobodite tako da su nagnuti prema vatri do oko 30 stupnjeva. Ribu povremeno okrenite. Pecite je oko 40 minuta.

Rajnski rizling
uz ribu



ŠAHOVA VEČERA U TEHERANU

GODINA 1968. JEDNA JE OD NAJINTENZIVNIJIH GODINA Titovih putovanja na drugoj azijskoj turneji te godine. Od 22. do 28. travnja 1968. boravio je u Iranu.

Na aerodromu ga je dočekaao šah Muhammad Reza Pahlavi, vladar Irana i jedini čovjek na svijetu koji je nosio titulu “car careva”. Razgovarali su o međunarodnim pitanjima, o bilateralnim odnosima te o povećanju i proširenju znanstvene i tehničke suradnje. Šah je Titu objašnjavao svoju “bijelu revoluciju” kojom je nastojao zemlju izvući iz bijede i iz ruku zapadnih naftnih kompanija. Hvalio se da je ženama dao pravo glasa.

Svaki obrok kod šaha Teherana bio je za glavne goste i pratnju prava gozba. Ugostiteljski dio obavljalo je stručno osoblje pod vodstvom francuskih ugostitelja. Obroci u raskošnim dvoranama na aerodromu bili su na istoj razini kao i oni u rezidenciji.

Na večeri koju su priredili šah Reza Pahlavi i carica Irana, osim maršala Tita i Jovanke bili su i članovi službene pratnje: Josip Đerđa, Koča Popović, Hamdija Pozderac i drugi.

Na večeri je bilo 25 osoba, a pripremili su je kuhari iz carske rezidencije.







ŠAHOVA VEČERA U TEHERANU



VEČERA

Iranski kavijar
Pogačice s maslacem
Kuhana janjetina s povrćem
Srneći hrbat s gljivama

SALATA

glavice crvenog radiča

DESERT

švicarski sirevi,
orijentalni kolač

PIĆA

sokovi,
za goste francuska
vina po izboru



Janjetina na lešo

SASTOJCI:

1,5 kg janjetine
po jedna glavica
crvenog luka i
češnjaka
po 20 dag mrkve i
peršina (korijen)
1 kg krumpira
1 kg svježeg kupusa
po 15 dag svježe
rajčice i paprike
2 dl bijelog vina
papar u zrnu
lovorov list
sol

Meso narežite na male komade i stavite kuhati u veću posudu. Očistite i narežite povrće i dodajte ga u posudu, zatim ulijte 1 dl ulja. Kuhajte oko pola sata i tada dodajte narezani krumpir i kriške kupusa. Kuhanje traje ukupno oko sat vremena. Začinite, ulijte vino i odmah vruće poslužite. Obično se poslužuje kao predjelo, umjesto juhe.

Dubrovačka
malvazija uz
janjetinu lešo



BAVARSKI RUČAK WILLYJA BRANDTA

TITO JE U SVOJ PRVI POSJET SR NJEMAČKOJ DOŠAO 11. listopada 1970. Sletio je u Bonn kao prvi socijalistički predsjednik koji je posjetio Saveznu Republiku Njemačku. Istog dana u zamku Retgen nedaleko od aerodroma susreo se s njemačkim kancelarom Willyjem Brandtom. Prije dolaska u Njemačku, Tito je imao i osobnih dilema, ali postojale su i političke dileme vrha Jugoslavije. Trebalo je otići u zemlju protiv koje su se žestoko borili i čiji su vojnici počinili brojna zvjerstva. No, Brandt je svojim ključnim doprinosom “politici detanta”, tj. politici ublažavanja napetosti među blokovima, pridonio svjetskom miru. Stoga je Tito svojim posjetom htio ukazati na duboke promjene koje su se dogodile u njemačkom društvu. Smatrao je da SR Njemačka može poslužiti kao uzor svojim pozitivnim promjenama te humanom državničkom vizijom Willyja Brandta. Tito i Brandt brzo su uspostavili prisan osobni kontakt jer je i Brandt bio antifašist i član Socijalističke radničke partije te je bježeći pred Gestapom morao, tridesetih godina, pobjeći u Norvešku gdje je napravio karijeru sportskog novinara i ljevičarskog aktivista. Tito i Brandt susreli su se još 1973. i 1974. godine. Ručak koji je u dvorcu u Bavarskoj priredio Brandt bio je tipično njemački, no Titu se vrlo dopao.







BAVARSKI RUČAK
WILLYJA BRANDTA



RUČAK

Svježi bakalar na mornarski
Krvavice pečene s kiselim zeljem
Odrezak od veprovine

PRILOG

kisela repa s
mrvljenim krumpirom

DESERT

bavarska krema

PIĆA

bijelo vino "Mosel",
rajnsko crno "Monarh",
pjenušac "Cordon rouge"



Krvavice s kiselim zeljem

SASTOJCI ZA 6 OSOBA:

1,5 kg krvavica
2 kg kiselog zelja, ribanog
2 kg krumpira
1/2 l ulja
papar, sol, lovor

U posudu za pečenje stavite zelje, dodajte lovor, papar i prelijte uljem. Stavite u vruću pećnicu i pecite oko 45 minuta. Krvavice uronite u vruću vodu, izvadite i osušite suhom krpom i tek tada ih stavite na vruće ulje, jer tako neće prskati. Peku se oko pola sata dok ne dobiju lijepu koricu. Izvadite ih i poslužite s prženim zeljem, a uz to se poslužuje i krumpir kuhan u ljusci.

Krvavice s
kiselim zeljem

Mladi zweigelt
uz krvavice
s kiselim
zeljem





SALATA OD BAKALARA ZA NIZOZEMSKU KRALJICU

TIJEKOM SVOG BORAVKA U ZEMLJAMA BENELUXA TITO je od 20. do 23. listopada 1970. boravio u Nizozemskoj. U službenom dijelu posjeta sastao se s nizozemskim premijerom i ministrom vanjskih poslova. Na tim sastancima raspravljali su o uobičajenim temama kao što su Bliski istok, Jugoistočna Azija, kriza u provođenju rezolucija UN-a... No, posebno topao prijem priredila mu je kraljica Juliana, potomak Williama I. Šutljivog iz XVI. stoljeća (Tito je istaknuo da kraljica nije naslijedila šutljivost svoga pretka). Kraljica je u to vrijeme već dva desetljeća bila na prijestolju. Nije imala moć izravna utjecanja na politiku, ali zbog popularnosti i poštovanja među Nizozemcima znatno je pridonosila rješavanju problema u Nizozemskoj. U Nizozemskoj je tradicija da žene vladaju, pa je tako njezin muž, princ Bernard, bio tek suvladar, tj. drugi na ljestvici. S Bernardom se Tito upoznao godinu dana ranije kada je princ na Titov poziv posjetio Jugoslaviju. Tamo ga je očarala Titova biografija antifašističkog borca što je bio, premda Nijemac, i princ, a jednako tako priroda i ljudi.

Na večeri kod nizozemske kraljice Juliane, uz Brozove su u službenoj delegaciji bili Veselin Đuranović i Josip Vrhovec.





SALATA OD BAKALARA
ZA NIZOZEMSKU
KRALJICU



VEČERA

Salata od bakalara
Nabujak od sira
Morska riba,
umak "Parisiene"
Srneći medaljoni
Bijelo pureće meso
Kuhano povrće
Zelena salata

DESERT

kruške s čokoladnim
preljevom

PIĆA

bourbon,
francuska vina
s kraljičinim imenom



Salata od bakalara

Recept šefa kuhinje na brodu "Galeb"

SASTOJCI:

50 dag suhog bakalara
1 kg krumpira
5 dag češnjaka
5 cl vinskog octa
5 cl maslinova ulja
vezica peršinova lista
sol

Bakalar preko noći ostavite u vodi da se namače. Sutradan bakalar dobro istucite i stavite u ekspres lonac kuhati 45 minuta. Krumpir skuhaite u ljusci i razrežite na kriške. Nakon što očistite i usitnite bakalar, sve pomiješajte. Dodajte dosta češnjaka, papra, vinskog octa, ulja, soli i dosta nasjeckanog zelenog peršina. Ostavite u hladnjaku da se rashladi i potom poslužite.

Rebula uz salatu
od bakalara



MAXIM'S U IRANSKOJ PUSTINJI

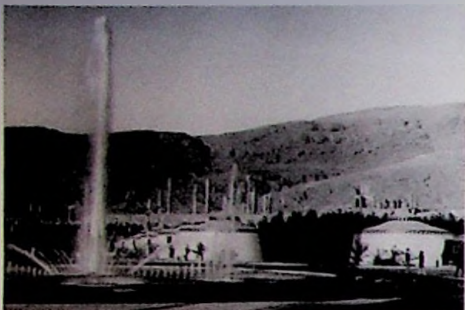
IRANSKI CAR MUHAMMAD REZA PAHLAVI U POVODU 2500 godina Perzijskog carstva organizirao je niz spektakularnih događanja. Jedno od najzanimljivijih bilo je ono u iranskoj pustinji između 13. i 16. listopada 1971., organizirano za mnogobrojne državnike među kojima je bio i Josip Broz Tito.

Usred pustinje postavljeno je nekoliko stotina raznobojnih šatora koje su kreirali francuski stilisti na čelu s modnom kućom Dior. Pripremu hrane u cijelosti je organizirao pariški Maxim's. Sve su delegacije u šatorima imale punu udobnost, a šefovi država čak i klimatizaciju. S Titom su bili Edvard Kardelj, Krsto Crvenkovski i Vlado Popović.

Delegacije su u tom luksuznom šatorskom naselju ostale dva dana. Svaka je delegacija posluživana ispred svoga šatora. Sve je bilo u orijentalnom stilu, kao iz "Tisuću i jedne noći".







MAXIM'S U
IRANSKOJ PUSTINJI



VEČERA

Orijentalna zakuska
– sušena divljač
Kuhano povrće punjeno
mesom divljači
Filipinski punjeni krumpir
Pečeni janjci,
posluženi na postolju
sa žeravicom od
vinova pruća
Pečeni fazan
Pečeni jelenji but
Kuhano povrće
i riža sa šafranom
Razne salate
Sirevi

DESERT
orijentalne poslastice



Filipinski punjeni krumpir

SASTOJCI:

12 manjih krumpira
70 dag nasjeckane teletine
2 jaja
papar, sol
50 dag luka
12,5 dag maslaca
1 l narančina soka
2 limuna

Ogulite krumpire i pažljivo im oblikujte vrhove u oblik cvijeta. Odrežite te "cvjetove" i poprskajte limunovim sokom tako da ne potamne. Izdubite ostatak krumpira tako da ih možete puniti. Pirjajte teleće meso na luku i maslacu. Nakon 15 minuta dodajte jaja, sol i papar. Smjesom punitite krumpir, a na vrh svakog krumpira stavite ružicu poput poklopca i položite u nauljeni lim. Prelijte narančinim sokom. U zagrijanoj pećnici na 200 °C krumpir pecite otprilike 30 minuta.

**Filipinski
punjeni krumpir**

Shyraz uz
objed u iranskoj
pustinji



RUČAK S PREMIJEROM U OTTAWI

PRVOGA DANA PETODNEVNOG POSJETA KANADI KOJI JE TRAJAO od 2. do 7. studenog 1971., Tito je boravio u Ottawi. Tamo je bio gost Nacionalno-istraživačkog savjeta i Parlamenta. Domaćin mu je bio premijer vlade Pierre Trudeau s kojim je razgovarao o ekonomskoj suradnji Kanade i Jugoslavije te o nekim međunarodnim pitanjima.

Tito i Trudeau često su si komplimentirali, a kao posljedica dobrog štimunga, pojačane bliskosti i povjerenja je i odluka Ottawe da liberalizira ulazne vize za došljake iz Jugoslavije – ne samo za članove porodica, već i takozvane individualne kandidate za ulazak u Kanadu.

Nakon Ottawe, Josip Broz posjetio je i Quebec.







RUČAK PREMIJEROM U OTTAWI



RUČAK

Dimljeni losos,
tost, maslac
Consommé s povrćem
Jelenji odrezak
s borovnicama
Praške okruglice

DESERT

kalifornijske breskve
sa sladoledom

PIĆA

kanadski whiskeyj,
francuska vina



Jelenji odrezak s borovnicama

SASTOJCI:

1,5 kg jelenjeg buta iz
marinade
2 kg svinjskih kostiju
0,5 l ulja
po 15 dag mrkve, celera,
peršina (korijen)
papar, sol, ružmarin, jasmin,
mažuran, peršinov list
po jedna glavica crvenog
luka i češnjaka
2 dl crnog vina
borovnice ili ribiz

U posudu s debljim dnom ulijte ulje. Kada se zagrije, dodajte crveni luk i korjenasto povrće. Kad porumene, dodajte svinjske kosti, ulijte malo juhe ili tople vode i pustite da se pirja. Nakon sat vremena izvadite kosti. Meso premažite uljem i senfom i zapecite na ploči s objiju strana. Stavite ga u posudu da se pirja s povrćem. Dodajte sve začine, prelijte čašom vina. Pirjajte oko sat vremena uz povremeno okretanje mesa i dodavanje juhe. Povrće protisnite. Meso posložite na pladanj. Polovicu pladnja (po duljini) prelijte umakom, a drugu polovicu pospite borovnicama. Ostatak umaka poslužite u posudi za umak, pospite nasjeckanim peršinom i servirajte. Uz ovaj specijalitet poslužite praške okruglice.

**Jelenji odrezak
s borovnicama**

Merlot uz
jelenji odrezak s
borovnicama





ASSADOV RUČAK U DAMASKU

POSLJEDNJA STANICA VELIKE AZIJSKE TURNEJE IZ 1974. godine bio je Damask. Tito je u Damasku, 5. veljače 1974., bio gost sirijskog predsjednika Hafeza el Assada. Posjet nije bio predviđen, ali je Assad sam molio Tita da dođe budući da je bio u iznimno teškoj situaciji. Naime, Damask je nekoliko tjedana ranije još jednom bio meta izraelskih Miragea, vodili su se iznimno teški pregovori o sudbini Golanske visoravni, a pregovore je vodio Henry Kissinger. Upravo zato Assad je trebao Titov savjet, ali i pokazati da je Tito na njegovoj strani (što je, zbog Titove karizme u svijetu, značilo puno). Posljedica posjeta iz veljače je Assadov posjet Titu, na Brijunima u kolovozu 1974. Tito je tada Assadu iskazao čast i time što je sam vozio automobil u kojem je Assada odvezao u vilu Brijunka. Nedugo nakon toga Izrael i Sirija postigli su sporazum o demilitarizaciji Golana.





ASSADOV RUČAK
U DAMASKU



RUČAK

Iranski kavijar,
sirijske lepinjice
Zapečene punjene paprike
Pirjana janjeća rebra
Ruski bitok
(nalik na odreske
od mljevenog mesa)
Kuhani krumpir
Francuske šparoge
s umakom vinaigrette

DESERT
kup "Golan"

PIĆA
iz hotelske vinoteke
(Tito je pio svoju
ružicu "Vanga".)



Zapečene punjene paprike

SASTOJCI:

1 kg mljevenog
junećeg mesa
10 paprika srednje
veličine
1 dl ulja
1/2 kg crvenog luka
20 dag pirjane riže
2 jaja
2 žlice mljevene
paprike
umak od rajčica

Popržite luk, dodajte meso i pirjajte 15 minuta. Dodajte pirjanu rižu i malo mljevene paprike te posolite. Paprike napunite, ali ne smije biti zbijeno. Pripremite fritezu i paprike uronite u vruće ulje – svaku 10 minuta. Paprike izvadite i slažite u posudu, tako da su otvorom okrenute prema gore, prelijte ih umakom od rajčica u kojem su istučena 2 žumanjka i zapecite ih oko 15 minuta. Poslužite ih tople. Kao prilog najviše odgovara pire krumpir.

**Zapečene
punjene paprike**

Cviček uz
zapečene punjene
paprike





VEČERA NA ŠVEDSKI NAČIN

NA POZIV ŠVEDSKOGA KRALJA CARLA XVI. Gustafa Tito je 19. ožujka 1976. stigao u službeni posjet Švedskoj. Na aerodromu je kralj salutirao Titu te na "našem" jeziku rekao: "Gospodine predsjedniče, počasna četa vojne policije spremna je za smotru." Kralj i Tito su za ručka razmijenili odlikovanja, a večera u Kraljevskoj palači u Stockholmu protekla je u srdačnoj atmosferi u kojoj su predsjednik Tito i kralj razmijenili iznimno nadahnute zdravice.

Na večeri za jugoslavensku delegaciju, Tita, Jovanku, Staneta Dolanca i Branka Mikulića, obroci su bili vrlo oskudni i svaki je gost dobio jelo unaprijed posluženo na tanjuru.





VEČERA NA ŠVEDSKI NAČIN



VEČERA

Losos u voćnom umaku
Vegetarijanske tikvice
Jelenji odrezak,
slatki umak
Salata od cvjetače

DESERT

švedska voćna pita
sa slatkim tučenim
vrhnjem

PIĆE

sokovi



Vegetarijanske tikvice

SASTOJCI ZA 6 OSOBA:

12 manjih tikvica
30 dag riže
po 15 dag mrkve, peršina i
celera
5 čaša kiselog mlijeka
4 jaja
2 glavice crvenog luka
20 dag šampinjona
sol, papar
2 dl ulja

Tikvice blanširajte, prerežite na pola i izvadite unutrašnjost. Sitno nasjeckani crveni luk popržite na ulju, dodajte šampinjone, rižu i ostalo povrće. Prelijte čašom tople vode i lagano pirjajte 20 minuta. Smjesu ohladite, dodajte istučena jaja, sol, papar i sve dobro izmiješajte. Ovom smjesom punitite tikvice, do malo iznad ruba. Složite ih na podmazan lim i pecite na temperaturi od 200 °C, 15 minuta. Poslužite ih odmah, uz kiselo mlijeko.

Svježi sauvignon
uz tikvice



VEČERA ZA 23 PREDSEDNIKA

U KOLOVOZU 1976. U COLOMBU JE ODRŽANA PETA konferencija šefova država i vlada Pokreta nesvrstanih. Za tu je prigodu za vode izaslanstava večeru priredila predsjednica Šri Lanke, gospođa Sirimavo Bandaranaike. Na večeri su bila dvadeset i tri državna poglavara.





Vegetarijanske polpete



VEČERA ZA
23 PREDsjedNIKA

— ★ —

VEČERA

Kuhana morska riba
s mirisnim travama
Krem juha od kikirikija
Vegetarijanski kosani
odresci od povrća
Pilići na roštilju
Riža s curryem
Salata od cikoriije
Kokosovo mlijeko

— ★ —

SASTOJCI:

1 kg kuhane mrkve
1/2 kg kuhanoga graška
1 kg kuhanog krumpira
4 jaja
10 dag mrvica
20 dag brašna
papar, sol
2 dl mlijeka
3 dl ulja

Narežite povrće na sitne kockice, dodajte grašak, papar i sol. U zdjelicu stavite malo brašna, 2 jaja, prelijte s 1 dl mlijeka, sve promiješajte i dodajte povrću. Od toga oblikujte odreske, a ako je masa rijetka, dodajte još malo brašna. Oblikujte željeni broj odrezaka te ih poredajte na radnu dasku. U istu zdjelicu sada razbijte 2 jaja, malo mlijeka i dvije žlice brašna. Napravite smjesu kao za palačinke. Uronite odreske u tu smjesu, zatim u mrvicu i pecite ih u vrućem ulju s obje strane. Poslužite ih na staklenom pladnju na papirnatom ubrusu da upiju suvišak masti. Uz odrezak poslužite tartar umak.

Chardonnay uz
vegetarijanske
polpete



BORŠČ NA BAJKALU

ZA VRIJEME POSJETA SSSR-U, OD 16. DO 24. kolovoza 1977., Tito je između ostalog boravio na Bajkalskom jezeru. Ljetnikovac u kojem je bio smješten Tito bio je stotinama kilometara udaljen od bilo kojeg naselja. Na Bajkalu je u to vrijeme postojao samo jedan brod.

Ručak za predsjednika Tita i članove jugoslavenske delegacije priredio je gradonačelnik Irkutska i Sibirskog okruga. Dok je boršč pripreman pod Brežnjevljevim nadzorom.





Губернатор РСФСР
Государственный комитет по охоте и рыболовству
«Байкал»
Историческое лесничество

Всякая охота запрещена

Zweigelt
uz boršč



VEČERA U PEKINGU ZA 4000 UZVANIKA

TIJEKOM JEDINOG SLUŽBENOG POSJETA NR KINI, OD 30. KOLOVOZA do 8. rujna 1977., Josip Broz Tito susreo se sa svim važnijim kineskim dužnosnicima. Iako već u poodmaklim godinama, Tito je i u to vrijeme bio u punoj kondiciji, pa je tako jednoga generala kineske armije, približno istih godina, u brzoj šetnji ostavio daleko iza sebe, a ovaj je gotovo kolabirao. Između brojnih večera i ručkova za boravka u Kini, ističe se večera koju je za jugoslavensku delegaciju priredio predsjednik Kine Deng Xiaoping. Večera za 4000 uzvanika priređena je u Kongresnoj palači u Pekingu. Za tu priliku radilo je šesnaest kuhinja raspoređenih oko velike dvorane. Večeru je posluživalo oko 800 ljudi. Svi stolovi u dvorani bili su okrugli i za njih je moglo sjesti osam osoba. Uz kineske štapiće, gosti su dobili noževe i viljuške, ali ne i žlice. Prije početka večere nekoliko stotina mladih djevojaka donijelo je vlažne, tople ubruse, a druga skupina suhe. To se ponavljalo nakon svakog jela, jer se uglavnom jelo prstima.

Posluživanje večere bilo je vrlo ceremonijalno i prilično dugo je potrajalo. Sa zdravicom, večera je trajala oko tri sata.







VEČERA U PEKINGU ZA 4000 UZVANIKA



VEČERA

Crna jaja iz pijeska,
stara deset godina
Umak od planinskih,
ljekovitih trava
Deset vrsta kineskih gljiva,
pirjanih na riži
Pileća salata u lubenici
Juha od repa i peraja morskog psa,
s morskim algama
Pečeni vrpaci, umak od gloginja
Patka na pekinški način
Kineski kupus
Morske školjke i morski
krastavci na riži
Lešo morska riba, umak
Rijetki gulaš od sitne divljači
Okruglice od riže

DESERT

pečena dinja u medu
krema "Dolina kraljeva"

PIĆA

rakija s korijenom ginsenga,
mao taj (rakija od riže),
kineski konjak, čaj bez šećera,
bijelo i crno kinesko vino
(slatkasto i mirisno)



'Hančou' pileća salata u lubenici

SASTOJCI:

jedna lubenica,
oko 5 kg
1 pile veličine oko
1,5 kg
20 dag majoneze
1 kg nasjeckanog
svježeg krastavca
papar, sol, bosiljak,
mažuran,
kardamom
1/2 dl limunova
soka
1 dl narančina soka
peršinov list i latice
ruže

Lubenicu presijecite pri vrhu. Gornji dio sačuvajte kao poklopac. Iz lubenice izvadite sav jestivi dio. Donji dio poravnajte da bi mogla stajati okomito.

Pile dobro skuhajte, očistite i natrgajte na tanke rezance – prstima, ne nožem.

Meso stavite u prikladnu posudu i dodajte sve začine, te nasjeckani krastavac i majonezu.

Rukama sve nježno izmiješajte da bi se smjesa ujednačila. Dodajte limun, a zatim narančin sok i eventualno začine. Okus treba biti kiselo pikantan te ako je potrebno, dodajte još limuna.

Poslužite kao predjelo, a ne kao salatu.

Poklopac malo izdubite. Na vrh salate stavite listiće peršina i latice ruže ili drugog cvijeća.

Lubenicu poklopite, stavite na stakleni pladanj i poslužite.

'Hančou' pileća
salata u lubenici

Graševina kasna
berba uz pileću
salatu





FRANCUSKI MENU ZA DVA PREDSJEDNIKA

TITO JE OD 12. DO 14. LISTOPADA 1977. BORAVIO U PARIZU. ZADNJI DAN posjeta, 14. listopada, proveo je s francuskim predsjednikom Valéryjem Giscardom d'Estaingom. Za objedom u Elizejskoj palači razmijenili su najviša državna odličja. Nakon Pariza, Tito je otišao u pokrajinu Eugénie-Les-Bains na kraći odmor. U Elizejskoj palači Tito je odsjeo na prvom katu, u tzv. "kraljevskim apartmanima" čiji prozori gledaju na zelenilo u Parku ruža. U tim odajama boravili su i Madam Pompadour, Napoleonova žena Marija Lujza, tu je Napoleon potpisao abdikaciju nakon Waterlooa... Tito je pričao o svom prvom dolasku u Pariz kad je istraživao putove prebacivanja boraca u Španjolsku. Tada je boravio u "Hotelu Bernardinaca", kontaktirao je s Kominternom u knjižari "Horizonti", lutao je Latinskom četvrti... Josip Broz Tito i francuski predsjednik Giscard d'Estaing susretali su se relativno često a za jednog od posjeta francuskog predsjednika Jugoslaviji tijekom kojeg su vođeni važni bilateralni razgovori, svečani ručak upriličio je i Branko Pešić, gradonačelnik Beograda, u restoranu Vinogradi u Grockoj. Tom je ručku prisustvovalo 28 osoba.



FRANCUSKI MENU ZA
DVA PREDSDJEDNIKA



RUČAK

(Elizejska palača)

Arbun u voćnom želeu
 Consommé "Chamonix"
 "Foie gras", tost,
 kavijar
 Pile u konjaku
 Teleći odrezak "Palace"
 Šparoge i artičoke
 Salata

DESERT

krema
 "Francuska trobojnica"

PIĆA

chablis '61.,
 bordeaux '61.,
 pjenušac "Dom Perignon"



Pile u konjaku

SASTOJCI:

pile veličine 1,5 kg
 1 dl konjaka
 1 vezica zelenja za juhu
 2 glavice crvenog luka
 2 dl kiselog vrhnja
 papar, sol
 đuveč
 2 dl ulja

Cijelo pile i zelenje kuhajte oko pola sata. Izvadite pile na radnu dasku i presijecite ga na pola. Stavite ga u prikladnu staklenu posudu i prelijte konjakom te ostavite da odleži oko pola sata. Nasjeckajte crveni luk i stavite ga na zagrijano ulje u vatrostalnoj posudi. Kada luk porumeni, složite pile, popaprite, posolite, preko svega prelijte đuveč, a na vrh nalijte kiselo vrhnje te pecite u pećnici pola sata. Poslužite vruće u posudi u kojoj se peklo. Uz pile se može poslužiti pirjana riža.

Polusuhi rajnski
rizling uz pile u
konjaku





FRANCUSKI MENU ZA
DVA PREDsjedNIKA



RUČAK

(restoran vinogradi)

Mladi sir i vrhnje,
Proja
Pileća bijela juha
s komadićima mesa
Smuđ na smederevski način
Janje s roštilja
Teleći medaljoni
Pečeni mladi krumpir
Šopska salata

DESERT

savijača od višanja

PIĆA

stara prepečenica,
rizling "Godomin",
manastirsko crno vino



Proja

SASTOJCI:

oko 1 kg
kukuruznog griza
1 kg usitnjenog
mladog sira
2 jaja
1 dl ulja
mineralna gazirana
voda

Kukuruzni griz stavite u zdjelu i prelijte litrom kipuće vode. Izmiješajte drvenom žlicom. Nakon 15 minuta umutite jaja i dodajte ih u griz, zatim dodajte sir, izmiješajte s dvije žlice ulja i ulijte gaziranu vodu dok ne dobijete željenu gustoću – treba biti malo gušće nego za palačinke. Podmažite lim, ulijte u njega smjesu, poravnajte i stavite peći na temperaturu od 200 °C, oko 45 minuta. Režite na veće komade i poslužite toplo; obično se poslužuje s mladim sirom i vrhnjem.

Obično se poslužuje
s mladim sirom i
vrhnjem





FRANCUSKI MENU ZA DVA PREDSEDNIKA



RUČAK

(restoran vinogradi)

Mladi sir i vrhnje,
Proja
Pileća bijela juha
s komadićima mesa
Smuđ na smederevski način
Janje s roštilja
Teleći medaljoni
Pečeni mladi krumpir
Šopska salata

DESERT

savijača od višanja

PIĆA

stara prepečenica,
rizling "Godomin",
manastirsko crno vino



Smuđ na smederevski način

Recept Branka Pešića

SASTOJCI ZA 6 OSOBA:

1,5 kg smuđa narezanog na
odreske (pet komada)
3 dl ulja
2 dl bijelog vina
papar, sol, feferoni
1 kg đuveča
2 glavice crvenog luka

Odreske popržite na ulju s obiju strana i posložite u vatrostalnu posudu. Luk popržite na masnoći dok ne porumeni, zatim dodajte pripremljeni đuveč, papar, sol, jedan feferon i to kuhajte oko pola sata. Kad bude gotovo, prelijete preko smuđa, dodajte čašu vina i stavite u pećnicu na 200°C da zavrije i neka kuha oko 10 minuta. Kao prilog možete poslužiti pirjanu rižu i zelenu salatu. Poslužuje se odmah, čim izvadite iz pećnice.

Đuveč od povrća

SASTOJCI :

20 dag luka
20 dag mrkve
20 dag celerova
korijena
50 dag rajčica
20 dag paprike
5 dag biljnog ulja

Narežite povrće na komadiće, rajčicu prepolovite. Ugrijte ulje i pirjajte luk dok ne porumeni. Dodajte ostalo povrće. Kuhajte oko 30 minuta na srednjoj vatri.

Smuđ na
smederevski način
/
Đuveč od povrća

Graševina
kasna berba uz
smuđa





BIFTEK STROGANOFF KOD PORTUGALSKOG PRETSJEDNIKA

TITO JE U LISABON DOPUTOVAO 17. LISTOPADA. PORTUGALSKI predsjednik, general António Ramalho Eanes, Tita je primio u palači te istaknuo da se Portugal može obogatiti jugoslavenskim iskustvima. Predsjednik Portugala priredio je večeru za predsjednika Tita i njegovu pratnju. Odrezak Stroganoff pripremljen je prema receptu Koče Popovića.





**BIFTEK STROGANOFF
KOD PORTUGALSKOG
PREDSJEDNIKA**



VEČERA

Hladna plata "Atlantik"
Salata od školjaka i rakova
Tople artičoke s maslinovim uljem
Pečena morska riba
Špinat
Biftek "Stroganoff"
Zelena salata

DESERT

voćna salata s grožđicama
prelivena madeira vinom

PIĆA

porto star 25 godina,
veliki izbor portugalskih vina



Biftek Stroganoff

Recept Koče Popovića

**SASTOJCI ZA
6 OSOBA:**

1 kg odležanog
bifteka
1/2 kg šampinjona
narezanih na
rezance
250 g kiselih
krastavaca
2 x 200 ml kiselog
vrhnja
papar, sol,
nasjeckani peršin
2 glavice crvenog
luka
2 dl ulja
2 dl bijelog vina
1 žličica senfa

Biftek narežite na štapiće, a krastavce na sitne rezance. U zagrijano ulje stavite nasjeckani luk i kad porumeni, dodajte biftek. Pirjajte oko 15 minuta. Zatim dodajte šampinjone, promiješajte te dodajte krastavce i senf. Nakon 5 minuta dodajte papar, sol i vrhnje. Priprema traje ukupno oko pola sata. Pri kraju dodajte čašu vina. Ostatak vrhnja poslužite u posudi za umak. Kao prilog poslužite pirjanu rižu.

**Biftek
Stroganoff**

Crni pinot
uz stroganoff



RUČAK KOD ENGLJESKE KRALJICE

NA POVRATKU IZ SJEDINJENIH AMERIČKIH DRŽAVA TITO JE NA dva dana, 10. i 11. ožujka 1978., svratio u London kod engleske kraljice. Tada je odsjeo u poznatom hotelu Claridge. Jugoslavenski emigranti izazvali su dosta neugodnosti, pa je i ručak koji je priredila Kraljica protekao u neugodnu raspoloženju. Ručak je priređen samo za Tita, bez članova pratnje.





RUČAK KOD
ENGLESKE KRALJICE



RUČAK

Dimljeni losos
Consommé "Claridge's"
Odrezak "Royal" na otočki način
i odrezak s jajetom

PRILOG

kuhano povrće
i ječmena kaša

DESERT

cassata "Imperijal"

PIĆA

whisky Bourbon
i bijelo vino s Madeire,
francuski burgundac



Ramstek s jajetom

SASTOJCI ZA 1 OSOBU:

20 dag ramsteka
žličica senfa
10 dag ulja
1 jaje
5 dag slanine
10 dag kuhane mrkve
5 dag suhих šljiva

Ramstek od oko 20 dag dobro premažite senfom i pecite u dubokoj masnoći dok ne porumeni. Odrezak servirajte na tanjuru i na njega staviti jaje pečeno "na oko". Uz odrezak poslužite prženu slaninu i kuhanu mrkvu, a uokolo poredajte suhe šljive bez koštica koje ste prethodno držali u toploj vodi.

Ramstek
s jajetom

Hvarski
plavac mali uz
ramstek



VEČERA SA SADDAMOM HUSSEINOM

GODINE 1979. TITO ODLAZI NA SVOJA POSLJEDNJA putovanja. U veljači posjećuje arapske zaljevske zemlje: Kuvajt, Irak, Siriju i Jordan. U Bagdadu ga dočekuje Saddam Hussein. Prisni odnosi između Tita i Saddama uspostavljeni su još tijekom šezdesetih godina kada je započela i intenzivna suradnja između dviju država. Jugoslavija je de facto pokrenula iračku vojnu industriju, a brojni radovi na podzemnim skloništima, aerodromima, od kojih su tri najveća uništena u Pustinjskoj oluji, sagrađeni su pod vodstvom jugoslavenskih graditelja sedamdesetih godina. Projekt pod šifrom 202B (gradnja triju aerodroma) vrijedio je tadašnjih 2,1 milijardu dolara. Saddam Hussein Titu je redovito osiguravao najluksuzniji smještaj, pa je tako i 1979. smješten u tada najluksuzniju iračku palaču. Saddam Hussein, inače veliki pobornik Titova djela, priredio je svečanu večeru kojoj su prisustvovali i drugi članovi jugoslavenske delegacije: Branko Mikulić, Stane Dolanc i Berislav Badurina.







VEČERA SA
SADDAMOM HUSSEINOM



VEČERA

Sedam iračkih umaka
s lepinjicama

Pečena riba iz Tigrisa, na riži i luku
Bagdaski đuveč

(ovčje meso s rižom i povrćem)
Goveđi odrezak "Šeherezada"
(u posebnim zdjelama,
s puno povrća i ukrasa)

SALATA

kuhana cvjetača u komadu,
s limunom

DESERT

datulje u sirupu

PIĆA

za domaćine sokovi,
za goste pića po želji



Bagdaski đuveč

SASTOJCI:

1 kg ovčjeg mesa od
buta
1/2 kg luka
1 kg zelenja i celera
1/4 kg riže
10 dag svježih
datulja
lovor, papar u zrnu

Meso narežite na veće komade, luk na kolutiće, a zelenje i celer na veće kocke. Meso i povrće kuhajte na tihoj vatri, dodajte lovor i papar u zrnu. Nakon pola sata dodajte rižu, datulje bez koštica i, ako je potrebno, malo temeljca, zatim sve stavite na oko 20 minuta u pećnicu, da se zapeče.

Bagdaski đuveč

Merlot uz
bagdaski đuveč



GOZBE S KRALJEM HUSSEINOM

TITO JE U VELJAČI POSJETIO I JORDAN GDJE JE IMAO iznimno važne bilateralne razgovore s kraljem Husseinom. Kralj Hussein je 12. veljače 1979. za predsjednika Tita i članove jugoslavenske delegacije priredio ručak u rezidenciji u kojoj je Tito odsjeo, kako se ne bi zamarao napuštajući je. Tom prilikom kuhar jordanskoga kralja, inače Englez, izazvao je incident odbivši raditi s našim kuharima, jer nije želio da mu šef bude žena. Večeru je pripremala jugoslavenska ekipa. Sam posjet trajao je kraće od predviđenoga jer je Tito na vijest o smrti najbližeg suradnika Edvarda Kardelja požurio nazad u Jugoslaviju.







GOZBE S KRALJEM
HUSSEINOM

— ★ —

VEČERA

Francuska guščja jetra,
tost, maslac
Gratinirane zelene šparoge
Musaka od povrća
na talijanski način
Odrezak "Royal"
Francusko povrće

DESERT

datulje prelivene
toplom sirupom

PIĆA

kanadski i škotski whisky,
jugoslavenska vina
i pjenušac

— ★ —

Musaka od povrća

SASTOJCI:

1 kg krumpira
kuhanog u ljusci
1/2 kg svježe rajčice
1/2 kg svježe
paprike babure
2 glavice crvenog
luka
1 dl ulja
15 dag nasjeckanih
crnih maslina
papar, sol
2 dl bijelog vina

Pripremite veću vatrostalnu posudu.
Krumpir skuhaite i narežite na kolutiće.
Posudu podmažite uljem i slažite prvo red
krumpira, pa kolutiće rajčica, zatim
papriku narezanu na veće komade, pa
crveni luk i sve to posolite. Tako slažite
dok ne potrošite materijal. Na kraju
nauljite, popaprite i preko svega stavite
masline. Pecite oko pola sata na 200 °C.
Poslužite toplo.

Rebula uz
musaku





GOZBE S KRALJEM
HUSSEINOM



RUČAK

Jastog "Bellevue"
Consommé
Soufflé od sira
Divlja patka i fazan
Praške okruglice,
umak
Salata

DESERT

parfe od lješnjaka
i maline sa slatkim
tučenim vrhnjem



Pečeni fazan

SASTOJCI:

2 fazana srednje
veličine
1/2 kg suhe slanine,
deblje
2 dl ulja
1/2 kg jabuka
mrkva, celer, peršin
(korijen), po 200 gr
1 bočica kečapa
papar, sol,
nasjeckani zeleni
peršin
2 dl bijelog vina
20 dag crvenog
luka

Nakon čišćenja, fazanima odstranite dlačice s malo gorećeg alkohola, a u šupljinu utrobe stavite malu jabuku. Narežite slaninu na dulje ploške i njima omotajte fazana, zavežite ga špagom i fazan je spreman za pečenje. U dublji lim ulijte ulje i kad se ugrije, stavite fazana da se zapeče sa svih strana. Izvadite ga na radnu površinu, a u masnoću od pečenja stavite nasjeckani crveni luk. Popržite ga dok ne porumeni. Dodajte nasjeckano povrće i pirjajte oko 20 minuta. Ponovo stavite fazana u lim i pecite ga s povrćem kojemu ste dodali nasjeckane jabuke. Izvadite pečenog fazana i narežite ga na odgovarajuću veličinu, polovine ili četvrtine. U pirjano povrće dodajte kečap, te preko cjediljke pažljivo prelijte sadržaj pazeći da ne ulijete i masnoću. Protisnite sve povrće. Probajte, pa dodajte sol, papar, čašu vina i nasjeckani peršin. Dio ovog umaka prelijte preko posluženog fazana, a ostatak ulijte u posudu za umak i poslužite posebno. Kao prilog najviše odgovaraju praške okruglice i zelena salata.

Crni pinot
uz pečenog
fazana



PRAŠKE OKRUGLICE


SASTOJCI:

- 20 dag maslaca
- 2 dl mlijeka
- 20 dag suhog kruha
- 1 jaje
- 20 dag griza
- 2 dag peršina

Dodajte maslac u mlijeko i kuhajte dok se ne rastopi. Tada dodajte fino narezani suhi kruh, jaje, griz i peršin. Sve sastojke dobro izmiješajte, pa posolite. Uzmite čistu krpu, u nju stavite tijesto i zavežite vrpcom. Kuhajte 20 minuta u kipućoj slanoj vodi. Kada bude kuhano, izrežite u 1 cm debele komade.



RUČAK S FIDELOM



PRETPOSLEDNJE PUTOVANJE JOSIPA BROZA TITA BILO JE na Kubu, na Šestu konferenciju šefova vlada nesvrstanih zemalja u rujnu 1979. godine. U Kongresnoj dvorani u Havani priređen je radni ručak za sudionike Konferencije. Na ručku je bilo oko 400 osoba. U jugoslavenskoj delegaciji uz Tita su bili Stane Dolanc, Vidoje Žarković, Miloš Minić i Berislav Badurina. Hrana za delegaciju pripremljena je u vili gdje je boravio Tito. Sve namirnice i piće bili su doneseni iz Jugoslavije, čak i mineralna voda.



RUČAK S FIDELOM



RUČAK

Koktel "Hemingway"

Jastog s ploče

Preljev – umak od manga

Kup od morske ribe s rižom

Odrezak "Argentino"

s kriškama slanine

PRILOG

karipski crni grah
s povrćem

SALATA

mladice šećerne trske
u majonezi

DESERT

banane u sirupu
od šećera



Cocktail 'Hemingway'

SASTOJCI:

veći ananas od
1,5 kg
20 dag poluzrelog
limuna ili limete
1/2 l ruma Baccardi
1/2 l kubanske kole
1 kg mljevenog leda

Očišćeni ananas narežite na sitne kockice, također i limun zajedno s korom. Limun ili limete operite u sodi bikarboni. Sve to ulijte u veću staklenu posudu, dodajte rum, pa kolu, zatim led. Sve dobro izmiješajte i ulijte u velike čaše za koktel i poslužite sa žličicom u čaši.

Riba na havanski način

Omiljeno predjelo Ernesta Hemingwaya u Havani

SASTOJCI:

1,5 kg bijele ribe
1 mango
10 dag maslaca
1 banana
1 ananas
2 limuna

Bijelu morsku ribu kuhajte 15 minuta s mrkvom, kriškama limuna i začinima. Kada bude kuhana, očistite ribu od kostiju i poprskajte je rastopljenim maslacem. Pripremite prilog od nasjeckanog manga, banane, ananasa i dosta limuna u kriškama te limunova soka. Riba se poslužuje hladna uz taj voćni prilog.

Zelenac uz
ribu na havanski
način



RUČAK U SHANNONU

Prilikom povratka sa Šeste konferencije na vrhu nesvrstanih zemalja, Tito i jugoslavenska delegacija sletjeli su 9. rujna 1979. na aerodrom u Shannonu u Irskoj. Taj je aerodrom inače jedan od najsigurnijih za slijetanje i polijetanje zbog svoga gotovo idealna položaja. Tito je avionom s Kube uzletio neposredno prije velike tropske oluje koja je nakon Konferencije na vrhu zahvatila Kubu, te ondje prisilno ostavila niz delegacija još nekoliko dana. Tada je gradonačelnik Shannona za predsjednika Tita priredio ručak u velikom restoranu na aerodromu.







RUČAK U SHANNONU



RUČAK

Kup od škampa na ječmu
Mornarska riblja juha s povrćem
Hladni rostbif s kiselim gljivama
Pirjani ovčji but na povrću
Salata od bakalara s krumpirom

DESERT

irska krema s
preljevom od meda

PIĆA

irski whisky,
crno pivo,
bijelo vino "Mosel",
portugalski merlot



Irski kup od škampa na ječmenoj kaši

SASTOJCI :

2 kg škampa
1 kg ječmene kaše
6 kuhanih jaja (samo
bjelanjak)
po 10 dag kuhane mrkve,
celera, peršinova korijena
20 dag nasjeckanih zelenih
maslina
papar, sol, peršinov list
1 dl ulja
1 glavica sitno nasjeckanog
crvenog luka

Skuhajte i očistite škampe i usitnite ih, a nekoliko ljepših ostavite cijele za završnu dekoraciju. Kašu skuhaite, kao i povrće, narežite ga na sitno i pomiješajte u posudi s kašom, dodajte začine, zatim škampe, limun i ulje, te sve pažljivo izmiješajte. Tada dodajte masline te malo promiješajte. Sve to prenesite na stakleni pladanj. Oblikujte kup. Dodajte na kriške narezane bjelanjke, ukasite listićima peršina i na sredini napravite mali kup od cijelih škampi. Poslužuje se kao predjelo, a Irci ga uz pivo i viski jedu kao glavno jelo.

Hladni rostbif

Uzmite file srednje veličine, obrišite ga, odstranite masnoću i ostavite da odstoji 24 sata. Posolite, dodajte papar i ostale začine po svome ukusu, zatim ga premažite senfom i poprskajte uljem. File u komadu kratko ispecite na ulju da dobije koricu sa svih strana, a zatim pecite 30 minuta u zamašćenom limu u pećnici. Pustite da se ohladi na sobnoj temperaturi i zatim ga stavite u hladnjak. Narežite na kriške i poslužite.



Irski kup od škampa
na ječmenoj kaši
/
Hladni rostbif

Pošip uz
irski kup od
škampa

Blatina uz
pirjani ovčji but
i hladni rostbif

A photograph of a restaurant interior, overlaid with a red tint. The scene shows a long table set with stacks of white plates, floral centerpieces, and other dining items. The background features ornate architectural details, including a large arched window or doorway with intricate patterns. The text "Sa zvijezdama..." is written in a large, white, sans-serif font across the center of the image.

**Sa
zvijezdama...**

SOPHIA LOREN KUHA TITU

TIJEKOM SVOJIH BORAVAKA NA BRIJUNIMA TITO JE često, osim državnika i političara, kao pasionirani filmofil ugošćavao i filmske dive. Jedna od najčešćih gošći bila mu je Sophia Loren, sa svojim suprugom Carlom Pontijem.

Sophia se Loren razlikovala od drugih gostiju po svojoj jednostavnosti i prisnosti s osobljem. Sophia Loren plijenila je svojom ljepotom pažnju svih gostiju, pa i samoga predsjednika. Oproštajni ručak prilikom trećega posjeta Sophije Loren i Carla Pontija, 1974. godine, priredili su Josip i Jovanka Broz u Bijeloj vili. Ručku je osim dva bračna para prisustvovao i Stevan Krajačić, tadašnji ministar unutarnjih poslova u Jugoslaviji.

U pripremanju ručka s kuharima je ravnopravno sudjelovala i Sophia Loren.







SOPHIA LOREN
KUHA TITU



RUČAK

Istarski pršut,
paški sir, masline
Tjestenina "à la Sophia Loren"
Juha od fazana
Teleći hrbat sa
šampinjonima

DESERT
sladoled
voće



Domaća tjestenina

Recept Sophije Loren

SASTOJCI:

1 kg oštrog brašna, tip 400
4 jaja
1/2 l slatkog mlijeka
malo soli

Brašno prosijte i stavite na hrpu na radnu površinu. Rukom napravite maleno udubljenje na vrhu te stavite jaja, malo soli, nalijte mlijeko i umijesite tijesto. Treba ga mijesiti oko pola sata. Od tijesta napravite loptu i pustite da odleži oko sat vremena. Ovisno o veličini valjka i radne površine, tijesto podijelite na 2-3 lopte i počnite razvlačiti.

Kada postignete željenu debljinu, milimetar do milimetar i pol, tijesto je gotovo. Ovisno o namjeni, režite ga na rezance ili ga upotrijebite za lazanje i slična jela.

Ako ga ne upotrijebite odmah, prosušite ga na ubrusu i ostavite na suhom do sljedeće upotrebe.

Vrhunski istarski
teran uz ovu
domaću tjesteninu



UMAK OD SVJEŽE RAJČICE

Recept Sophije Loren

U okruglu posudu stavite kilogram nasjeckane rajčice, vezicu peršina, korijen peršina, mažuran, kapare, zelene masline, dvije glavice usitnjenog crvenog luka, dvije glavice zgnječenog češnjaka, žlicu majoneze. Sve prelijte maslinovim uljem i ostavite da stoji 24 sata. Potom pažljivo odlijte tekući dio smjese, po potrebi dodajte još začina i time prelijte tijesto ili rižu.

PRIPREMA TJESTENINE

Recept Sophije Loren

Ulijte dosta vode u posudu i kada zavrije, dodajte prstohvat soli i zatim tjesteninu. Tjestenina je kuhana čim počne plivati po površini. Dodajte žlicu ulja, tako da se tjestenina ne zalijepi. Isperite tjesteninu u hladnoj vodi, stavite u posudu za posluživanje i poprskajte rastopljenim maslacem.



PRINCEZA MARGARET NA BRIJUNIMA

DOLASKU ENGLLESKE PRINCEZE MARGARET U JUGOSLAVIJU U lipnju 1970. posvećena je veća medijska pažnja nego dolasku mnogih službenih uglednika. Za svoga boravka na Brijunima princeza je bila s Titom i Jovankom na Vangi i imala je jahtu na raspolaganju. Tito ju je uvijek dočekivao na obali i osobno vozio električnim automobilom.

Na ručku koji su za princezu priredili Tito i Jovanka bilo je dvadeset osoba koje je zabavljao revijski orkestar garde. Ručak je poslužen u Bijeloj vili.



PRINCEZA MARGARET
NA BRIJUNIMA



RUČAK

Jastog "Bellevue",
umak "Rémoulade"
Orada "Orly",
umak tartar
Prepelice u gnijezdu
ukrašene prepeličjim jajima
Guščja jetra "à la Esplanade"

DESERT

sladoled od ribiza,
mango

PIĆA

malvazija i ružica "Vanga",
slovenski pjenušac



Orada 'Orly'

SASTOJCI ZA 10 OSOBA:

1,5 kg fileta bijele ribe
(orada ili kovač)
2 jaja
20 dag brašna
1/2 l ulja
malo soli
1 l piva
1/2 l mlijeka
1/2 dl limunova soka

Očistite ribu i narežite je na pravokutne komade veličine 5 x 2 cm, stavite u posudu, posolite je i poprskajte limunovim sokom da ne potamni. Smjesu "Orly" napravite tako da u zdjelu stavite mlijeko, žumanjke, sol i pivo, sve dobro izmiješajte i umiješajte brašno. Od bjelanjaka načinite čvrst snijeg te ga rahlo umiješajte u smjesu.

Filete marinirane ribe uvaljajte u oštro brašno, provucite kroz smjesu "Orly" i pohajte u vrućem ulju dok ne porumene. Pohanje traje oko 5 minuta.


Ribu poslužite uz umak tartar i kriške limuna.

Chardonnay
uz oradu
'Orly'






PILETINA ZA BRANKA ČOPIĆA



NAKON POVRATKA IZ EGIPTA, JOSIP BROZ JE ČETIRI dana obilazio Dalmaciju, a nakon razgovora u Zadru krenuo je prema Zagrebu. Na putu za Zagreb zaustavio se u Bihaću gdje je 14. svibnja 1966. u hotelu Park ručao s Brankom Čopićem – taj je ručak organizirao Đuro Pucar (na fotografiji). Josip Broz je volio druženja s poznatim umjetnicima, i iako je najviše volio film, književnici, a među njima i Čopić, bili su mu česti i dragi gosti, dok je primjerice Miroslav Krleža bio pravi kućni prijatelj Brozovih.





PILETINA ZA
BRANKA ĆOPIĆA



RUČAK

Begova čorba s bamijama
Proljetna zeljanica
Šiš-ćevap s pilavom
Kijevski odrezak
Sezonska salata

DESERT
domaća baklava



Kijevski odrezak

SASTOJCI:

3 veća komada
pilećih prsa s
kostima
35 dag maslaca
10 dag oštrog
brašna
3 jaja
15 dag mrvica
papar, sol
2,4 dl ulja

Pileća prsa odvojite od donjeg dijela kosti i kože i ostavite kost od krila. Prsa nožem oblikujte u odrezak, istucite ih do debljine 1 cm pazeći da se ne probuše.

Složite ih na radnu površinu. Maslac oblikujte u valjak i blago pospite brašnom. Prsa posolite i stavite maslac te ih savijte. Prsa uvaljajte u brašno i umočite ih u istučeno jaje, zatim u mrvicu. Pohajte na vrućem ulju oko 25 minuta. Prije posluživanja odreske ukrasite papilotom. Poslužuje se sa slankastim krumpirom i graškom pirjanim na maslacu.

Svježa istarska
malvazija uz
piletinu



RUČAK S JOSEPHINE BAKER

P

OZNATA FRANCUSKA PJEVAČICA I PLESAČICA

Josephine Baker bila je jedna od mnogobrojnih Titovih gošći na Brijunima. Josip Broz Tito sa zanimanjem je pratio njezine humanitarne akcije, a bili su bliski i zbog njezina sudjelovanja u pokretu otpora za Drugoga svjetskoga rata.







RUČAK S
JOSEPHINE BAKER



RUČAK

Jaja punjena kavijarom,
dalmatinski pršut
Zapečeni štrukli
Janje na ražnju,
pekarski krumpir
Miješana salata
i mladi luk

DESERT
sladoled

PIĆE
slovenska vina



Zapečeni štrukli

Recept kuhinje hotela Esplanade u Zagrebu

SASTOJCI:

TIJESTO:

40 dag brašna
1 manje jaje
biljno ulje
maslac
sol

NADJEV:

1 kg svježeg sira
2 jaja
20 dag maslaca

PRELJEV:

3 dl slatkog
vrhnja

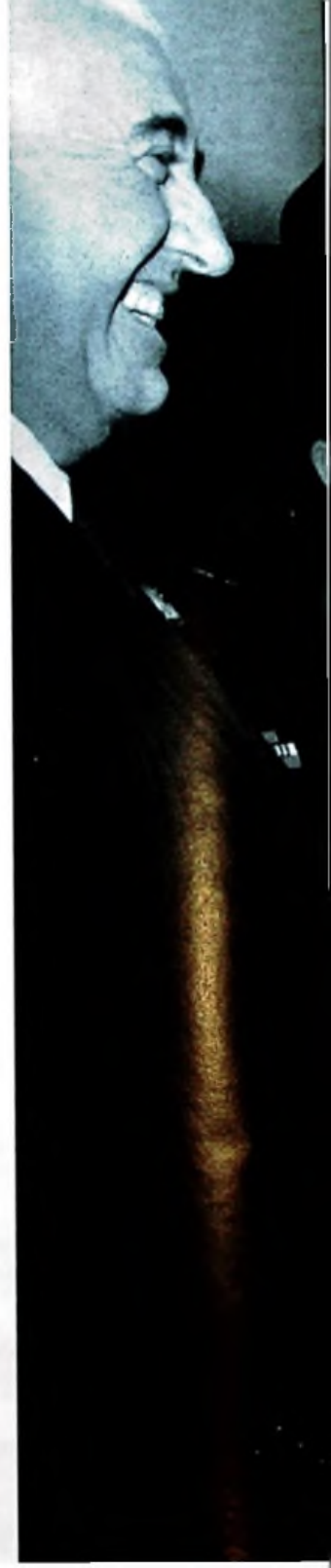
Umiješajte brašno s jajetom, dodajte sol, malo ulja, malo maslaca i malo tople vode. Tijesto je spremno kada se više ne lijepi na površinu. Premažite ga uljem i ostavite sa strane oko 30 minuta. Razvucite tanke kore. Rastopite maslac i kistom poprskajte razvučeno tijesto. U kilogram sira dodajte 2 jaja i malo soli. Sir izmiješajte i ravnomjerno rasporedite po razvučenim korama. Savijte tijesto te tanjurom debljeg ruba narežite štrukle (duljine 6 cm) – tanjurom, a ne nožem, jer se tako tijesto bolje veže i sir ne curi. Štrukle ubacite u 3 litre kipuće slane vodu i kuhajte oko 15 minuta. Izvadite i složite u vatrostalnu posudu. Slatko vrhnje prelijte preko složenih štrukli i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite oko 20 minuta dok ne porumene. Iz pećnice odmah iznesite na stol.

Polusuhi rajnski
rizling uz zapečene
štrukle



PISCI NA SVEČANOM RUČKU

U JAJCU JE 29. STUDENOGA 1968. ODRŽANA SVEČANA sjednica u povodu 25. godišnjice Drugog zasjedanja AVNOJ-a. Na svečanom ručku u povodu 25. godišnjice AVNOJ-a koji je u Jajcu priredio Savez boraca, jedan je stol bio rezerviran za bosanske pisce revolucionare: Branka Ćopića, Mešu Selimovića, Skendera Kulenovića i Rodoljuba Čolakovića.







PISCI NA
SVEČANOM RUČKU



RUČAK

Travnički sir i kajmak
iz mješine
Turos csusza
(tijesto sa sirom)
Pržena pastrva
iz Pivskog jezera
Razno pečenje

PRILOG
pekarski krumpir
miješana salata

DESERT
baklava s orasima

PIĆA
vina,
mostarski samotok,
moslavački crni
burgundac



Turos csusza – tijesto sa sirom

SASTOJCI:

1 kg svježeg sira
75 dag krpica od
tijesta
1 čaša kiselog
vrhnja
2 jaja
12,5 dag maslaca
sol

Domaće krpice kuhajte oko 10 minuta i ocijedite ih u cjediljki. Sir stavite u zdjelu, dodajte malo soli, tučena jaja i malo rastopljenog maslaca. U zdjelu dodajte krpice, sve izmiješajte i stavite u vatrostalnu posudu, prelijte vrhnjem i ostatkom maslaca, stavite u pećnicu na 200°C i pecite oko 10 minuta. Posudu odmah stavite na stol i poslužite. Po želji prepržite ploške mesnate slanine i umiješajte ih u sir.

Turos czusza
- tijesto sa sirom

Po želji prepržite
ploške mesnate
slanine i umiješajte
ih u sir



RIBLJA JUHA ZA GINU LOLLOBRIGIDU

TIJEKOM KRAĆEG I PRIVATNOG POSJETA JUGOSLAVIJI, GINA Lollobrigida boravila je u Beogradu, Puli i na Brijunima. Na Brijunima je odsjela u hotelu Neptun. Tito joj je priredio ručak 21. lipnja 1972. u hotelu Istra.

Bavila se umjetničkom fotografijom i tom je prilikom snimila nekoliko portreta predsjednika Tita i Jovanke. I sam je Predsjednik napravio nekoliko snimaka poznate umjetnice.







RIBLJA JUHA ZA
GINU LOLLOBRIGIDU



RUČAK

Pržene lignje
Riblja juha od arbuna,
na mornarski način
Pirjani mladi jelenji but
Umak od ribiza
Pariške okruglice
Zelena salata

DESERT

sladoled od šumskih jagoda

PIĆA

malvazija i ružica s Vange



Riblja juha na mornarski način

SASTOJCI:

1 kg svježe ribe
2 vezice zelenja
1 vezica peršinova lista
1 češnjak
sol, papar
2 veće rajčice
1 crvena paprika
25 dag riže
1 dl bijelog vina

Najpogodnija riba je arbun ili barbun, no može se upotrijebiti i riječna riba. Ribu stavite u posudu, prekrijte je zelenjem narezanim po duljini, na veće dijelove, crvenom paprikom narezanom na četvrtine, kriškama rajčice i začinima. Prelijte kipućom vodom i kuhajte otprilike 40 minuta. Na kraju dodajte čašu bijelog vina, sitno narezan češnjak i peršin prije posluživanja. Rižu kuhajte odvojeno i poslužite zajedno s ribljom juhom.

Teran uz gustu
riblju juhu



ZAGORSKI OBJED ZA VELJKA BULAJIĆA

JOSIP BROZ TITO BIO JE VELIKI LJUBITELJ FILMSKE UMJETNOSTI, A JEDAN od dražih režisera bio mu je Veljko Bulajić koji je maestralnim filmom "Bitka na Neretvi" uspio prikazati borbu partizana u 4. neprijateljskoj ofenzivi, te je filmom ostvario svjetski uspjeh. Za jednog boravka u Kumrovcu nakon snimanja filma, Tito je za Bulajića i druge umjetnike, među kojima je bio i Miroslav Krleža, priredio tipičan zagorski objed.







ZAGORSKI OBJED
ZA VELJKA BULAJIĆA



RUČAK

Prežgana juha s
poširanim jajima
Pržene češnjovke i krvavice
Kuhana kisela repa
Krumpir kuhan u ljusci

DESERT
bućnica

PIĆA
zagorsko crno vino



Bućnica

SASTOJCI:

75 dag tankih kora
za savijaču
1 kg ribane buće
vrećica cimeta
nekoliko žlica ulja
75 dag mladog
svježeg zagorskog
sira
maslac
šećer

Ribanu buću popirjajte na malo ulja. Kad se ohladi, pomiješajte je sa sirom. Po dvije kore premazane maslacem stavljajte na stol i u tankom sloju nanesite pripremljenu smjesu, pospite cimetom i šećerom po želji. Savijte i poredajte na nauljeni lim. Ako pripremate domaće kore, onda je bolje bućnicu praviti u jednom komadu. Pecite oko 30 minuta u okruglom limu. Bućnica se može poslužiti i slana kao predjelo.

Zelenac uz
bučnicu



ELIZABETH TAYLOR I RICHARD BURTON NAŠI SU GOSTI

U JUGOSLAVIJI SU U LJETO 1971. GODINE, TIJEKOM SNIMANJA FILMA “Sutjeska” u kojem je Richard Burton igrao Josipa Broza Tita, Elizabeth Taylor i Richard Burton boravili gotovo mjesec dana. Elizabeth Taylor nije sudjelovala u filmu, ali je nekoliko puta dolazila na snimanje. Tada je boravila na Brijunima i u Kuparima.

Za vrijeme boravka u Dubrovniku, Burtonovi su imali stalnog domaćina, konobara i sobaricu. Josip Broz Tito također je dolazio gledati snimanje filma, a primanje na Zelengori tijekom snimanja realiziralo je osoblje hotela Evropa iz Sarajeva.

Nakon snimanja Burtonovi su boravili na Brijunima gdje su na raspolaganju imali jednu od vila, a po potrebi su koristili i vilu u Kuparima. Završna večera po završetku snimanja bila je na Brijunima u Vili Jadranki.





ELIZABETH TAYLOR
I RICHARD BURTON
NAŠI SU GOSTI



VEČERA

(Brijuni, Vila Jadranka)

Tatarski biftek
Consommé s profiterolima
Sauté "Stroganoff"
Artičoke na maslinovom ulju
Zelena salata

DESERT
mango

PIĆA
ljutomerski rajnski rizling,
refošk "Brda"



Tatarski biftek

SASTOJCI ZA 5 OSOBA:

1 kg kosane govede pisanice
iz prsa
papar, sol, mljevena crvena
paprika, kosani kapari,
fileti inćuna i naribani kiseli
krastavci
1 žličica senfa

1 dl ulja
2 glavice kosanog crvenog
luka
vezica nasjeckanog peršina
5 žumanjaka
tabasco i worchester umak
po želji
2 dl konjaka

Govedu pisanicu očistite od žilica i sitno sameljite. U staklenu zdjelu stavite žumanjke i dodajte, sol, senf i uz miješanje žlicom i vilicom postupno dodajte ulje.

Dobivenoj majonezi dodajte kosani crveni luk, kisele krastavce, kapare, inćune, crvenu papriku, kosani peršin, tabasco, kosane feferone, kečap i worchester umak.

Izmiješajte u smjesu, dodajte biftek te fino izmiješajte. Na stakleni tanjur stavite list zelene salate te poslužite s rolicama maslaca i tostom.



Babić uz tatarski
biftek i šašlik



ELIZABETH TAYLOR
I RICHARD BURTON
NAŠI SU GOSTI

— ★ —

RUČAK

(Sutjeska, hotel Zelengora)

Begova čorba s bamijama

Šašlik

Pureće bijelo meso

Pekarski krumpir i

šparoge na maslacu

Zelena salata

DESERT

svježe šumske jagode
sa Sutjeske

PIĆA

mostarska vina žilavka
i blatina

— ★ —

Šašlik

Recept Branka Mikulića

SASTOJCI:

1 kg svinjskog filea
(može i but)
70 dag suhe slanine
paprika babura,
manja
malo tvrđa rajčica
crveni luk

Meso narežite na komadiće 3 x 3 cm.
Slaninu narežite na kriške jednake
veliĉine. Rajĉicu i luk narežite na tanke
kolutiće, a paprike na veće komadiće. Na
štapiće za roštilj redajte komadić mesa,
pa rajĉicu, zatim slaninu, pa papriku i luk.
Tako redom, dok stane na štapić, ali
zadnji komadić mora biti meso.
Pecite na roštilju dok ne dobije rumenu
boju, oko 15 minuta. Složite na pladanj,
ukrasite zelenom salatom i peršinom.
Uz roštilj poslužite pomfrit i miješanu
salatu.

Babić uz tatarski
biftek i šašlik





ELIZABETH TAYLOR
I RICHARD BURTON
NAŠI SU GOSTI



RUČAK

(gostionica u Stonu)

Stonske kamenica na pladnju –
servirane u izdubljenom grejpfrotu
Koktel od grejpfruta i naranče
Dubrovačka kaštradina
Riba list na gradelama, blitva

DESERT

brusnice s ribanim jabukama

PIĆA

domaće vino s Pelješca



Dubrovačka kaštradina

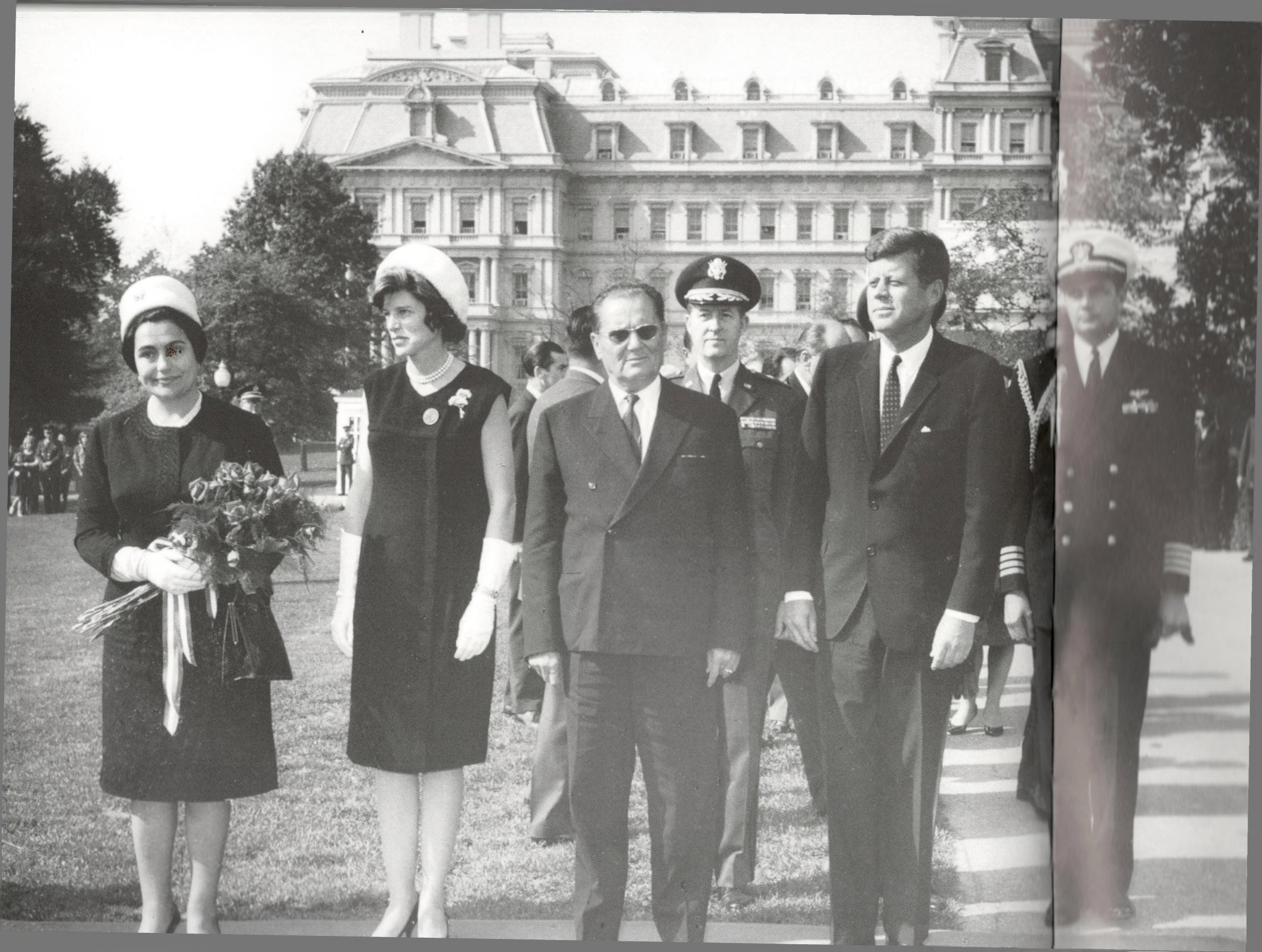
SASTOJCI:

1 kg suhe ovčetine
1 kg raštike ili kupusa
1 kg krumpira
1/2 dl maslinova ulja
začini

U lonac od 5 litara stavite narezanu ovčetinu, prelijte vodom i kuhajte pola sata. Nakon toga dodajte krupno narezanu raštiku, krumpir i maslinovo ulje. Nastavite kuhati još pola sata. Dodajte začine i čašu bijelog vina.

Postup uz
dubrovačku
kaštradinu





INTIMNI RUČAK ZA JACQUELINE KENNEDY

JACQUELINE KENNEDY JE NA JAHTI JADRANKA PROVELA DESET DANA U Jugoslaviji posjećujući poznata jadranska ljetovališta, od Dubrovnika do Brijuna i Portoroža. Domaćin joj je u Titovo ime bio Marijan Kocković, slikar i kipar iz Dubrovnika, poznat kao kolekcionar romske naivne umjetnosti i predmeta od bakra.

Na ručku u Konavlima, osim Jacqueline, gosti su bili Elizabeth Taylor i neke od jugoslavenskih glumica koje su sudjelovale na snimanju filma "Sutjeska".



INTIMNI RUČAK
ZA JACQUELINE
KENNEDY

— ★ —

RUČAK

Sir iz maslinova ulja
i goveđi zlatiborski pršut
Masline i svježe rotkvice
Pogača ispod peke
Salata od plodova mora
Riba na žaru, blitva,
mladi kuhani krumpir
Mješavina "Kaluđerica"
Tournedos "Rossini"
Medaljoni od bijelog
purećeg mesa
Teleći kotlet
Praške okruglice,
umak "Madeira"
Mimoza salata

DESERT
sladoled od vanilije,
svježe šumske maline

PIĆA
dubrovačka loza sa zrnem grožđa
u svakoj čaši, domaće bijelo i crno
vino s Pelješca

— ★ —

Salata od morskih plodova

SASTOJCI:

50 dag liganja,
mladih sipa,
škampa, dagnji, u
željenim omjerima
5 cl limunova soka
3 cl maslinova ulja
vezica peršinova
lista
vezica lista
pastrnjaka
1 cijeli limun
5 dag maslina
sol
papar

Skuhane lignje, dagnje, mlade sipe i
škampe sitno narežite i pomiješajte.
Prelijte s dosta limunova soka, malo
maslinova ulja i dosta peršina. Dodajte
vinski ocat, maslinovo ulje, te izmiješajte.
Dodajte kosani pastrnjak, peršin, sol i
papar. Stavite u zdjelu. Poslužite s
kriškama limuna i ukasite peršinom,
tankim ploškama limuna te maslinama.

**Salata od
morskih plodova**

Maraština
uz salatu od
plodova mora



A monochromatic, reddish-orange photograph of a man in a suit and hat, possibly a pilot or traveler, standing next to a large bag or suitcase. The man is looking slightly to the right with a slight smile. The text is overlaid on the left side of the image.

Od Vardara do Triglava

PUT PO BOSNI

NAKON RAZORNA POTRESA KOJI JE POGODIO široko područje u Dalmaciji i Bosni i Hercegovini, Tito je 17. siječnja 1962. stigao u Split te obišao postradalo područje u Dalmaciji (Makarska, Podgora, Ston...). Obilazak porušenih prostora nastavio je i 18. siječnja kad je obišao Ploče, Čaplinu, Ljubuški, Vitinu (tu se najduže zadržao jer je selo najjače stradalo). Kratko je posjetio Mostar iz kojeg je otišao za Sarajevo. Cijelim putem pozdravljalo ga je stanovništvo BiH.







PUT PO BOSNI

**RUČAK**

Travnički sir i sir trapist,
Gavrilovićevo
salama, sardine iz konzerve,
slane srdele, ajvar
Višegradski kupus
Janje s roštilja i pečena teletina
Pečeni krumpir,
mahune, mrkva

SALATE

zelena, ajvar, cikla

DESERT

rolada od biskvita
s džemom u vinskom
šatou

PIĆA

mostarska žilavka
i domaća blatina



Višegradski kupus

Recept Meše Selimovića

SASTOJCI:

80 dag svježeg
kupusa
80 dag juneće
potrbušine (flam)
10 dag crvenog luka
10 dag paprike
20 dag krumpira
20 dag svježe
rajčice
vezica peršina
4 dag soli
1 g papra u zrnu
2 lovorova lista
2 cl bijelog vina
5 ml ulja

Glavicu svježeg kupusa narežite na 8 kriški. Juneću potrbušinu narežite na krupne kocke i stavite u prikladan lonac. Na meso složite kupus, na njega složite na kriške narezanu glavicu crvenog luka, 2 veće paprike izrežite na kocke, 4 krumpira ogulite i narežite po duljini, 2 manje rajčice izrežite na kriške, grubo narežite vezicu peršina te dodajte sol, papar u zrnu, lovorov list, bijelo vino i malo ulja. Dolijte vodu da pokrije sastojke i lagano kuhajte 2 sata. Poslužite u posudi u kojoj se jelo kuhalo.

Žilavka uz
višegradski
kopus





PUT PO BOSNI

— ★ —

RUČAK

Travnički sir i sir trapist,
Gavrilovićeva
salama, sardine iz konzerve,
slane srdele, ajvar
Višegradski kupus
Janje s roštilja i pečena teletina
Pečeni krumpir,
mahune, mrkva

SALATE

zelena, ajvar, cikla

DESERT

rolada od biskvita
s džemom u vinskom
šatou

PIĆA

mostarska žilavka
i domaća blatina

— ★ —

Biskvitna rolada s džemom u vinskom šatou

SASTOJCI:

10 dag bijelog brašna
5 jaja
3 dag biljnog ulja
10 dag šećera
10 dag džema
papir za pečenje

Istucite žumanjke s 50 g šećera dok ne postanu pjenasti. Bjelanjke istucite posebno, polako dodajući 50 g šećera. Pomiješajte bjelanjke i žumanjke, polako i pažljivo dodajući ulje i brašno. Smjesu pecite na papiru za pečenje 30 minuta na 150 °C. Pečeni biskvit premažite džemom i savijte.

Izrežite na ploške i poslužite s vinskim šatoom.

Biskvitna rolada
s džemom u vinskom šatou

SASTOJCI ZA VINSKI ŠATO:

2 dl bijelog vina
8 dag šećera
1 jaje i 3 žumanjka
1 omot vanilin šećera

Ulijte vino u kotlić, dodajte vanilin šećer i šećer, te zagrijte. Jaje i žumanjke dobro izmiješajte. Dobro miješajući izbjeći ćete zgrušavanje umaka. Stavite kotlić u veću posudu s kipućom vodom i tucite sve dok smjesa ne postane dovoljno glatka i gusta. Skinite s vatre. Umak se odmah može poslužiti.

Prošek uz
biskvitnu
roladu





PUT PO BOSNI

— ★ —

VEČERA

Kavijar, maslac, tost
Gusta juha od cvjetače
Mozak u foliji
Francuski janjeći kotleti
s bijelim umakom
Zelena salata
Bijelo pureće meso

DESERT
voćna salata

— ★ —

Janjeći kotleti u bijelom umaku na francuski način

SASTOJCI:

80 dag janjećih kotleta
8 dag maslaca
10 dag crvenog luka
1 dag soli
1 dl bijelog vina
30 ml slatkog vrhnja
2 režnja češnjaka

Od janječeg hrpta odstranite pečenicu s dijelom rebara i izrežite 20 janjećih kotleta. Istucite ih, rasijecite žilice, posolite, popaprite i složite u prikladnu posudu, dodajte listiće suhog ružmarina, sve prelijte hladnim uljem i pustite da odstoje 2 sata.

UMAK OD VRHNJA

U prikladnoj posudi zagrijte maslac, dodajte glavicu sitno kosanog crvenog luka, sol i pirjajte dok luk ne počne mijenjati boju. Zaližite čašom bijelog vina, a kada vinska kiselina ispari, dodajte slatko vrhnje. Umak dobro prokuhajte i fino protisnite. Po želji dodajte sok od 2 režnja češnjaka te popaprite.

Na žaru prigotovite kotlete.

Na topli tanjur nalijte malo umaka, na njega složite kotlete te jelo garnirajte prženim okruglicama od krumpira i ukasite drugom dekoracijom.



Graševina uz janjeće kotlete

OKRUGLICE OD KRUMPIRA:


60 dag krumpira
20 dag brašna
1 jaje
1 ml ulja
sol

U ohlađen i protisnut kuhani krumpir dodajte brašno, jaje, žlicu ulja i 2 prstohvata soli. Brzo umijesite tijesto, i razrežite ga na 2 dijela. Tijesto razvaljajte u oblik valjka, narežite na željene jednake komade od kojih oblikujte okruglice.

Popržite ih u dubokom vrućem ulju, ocjedite i poslužite vruće. Od istog tijesta napravite krokete ili roščiće, a po želji možete naribati tvrdi sir i dodati kosani zeleni peršin.



GOZBE SVAKA DVA SATA



JOSIP BROZ SE ČESTO ZNAO SKLONITI RADI ODMORA U neku od svojih mnogobrojnih rezidencija diljem SFRJ-a. Najdraža rezidencija bili su mu Brijuni, zatim Bled i Bugojno. Ti posjeti često nisu bili službeno evidentirani. Tako je Tito 1. svibnja 1963. prisustvovao veličanstvenoj prvomajskoj paradi u Beogradu, a 4. svibnja primio je ministra vanjskih poslova SAD-a Deana Ruska koji mu je predao osobnu poruku predsjednika Kennedyja. U međuvremenu se sklonio na Bled gdje su svaka dva sata pripremane gozbe. Obroke za Tita, Jovanku i Kardelja pripremala je Pepca Kardelj, uz pomoć jedne djevojke. Za pratnju i osiguranje donošena je suha hrana iz jedne vojničke karaule.

GOZBE SVAKA
DVA SATA



RUČAK

Juha s okruglicama od griza

Teleće srce u vrhnju,
špageti

Kuhana govedina

Punjeno pile

Svinjski kare

Mladi krumpir i
kuhana kisela repa

SALATA

matovilac

DESERT

palačinke s orasima
u vinskom šatou

PIĆA

cviček i briška rebula

ZAKUSKA U 18 SATI

kranjske kobasice sa senfom



VEČERA

Gusta juha od gljiva

Pržena bohinjska pastrva

Pirjana teletina s mahunama

DESERT

kolač od jabuka



Kuhana kisela repa

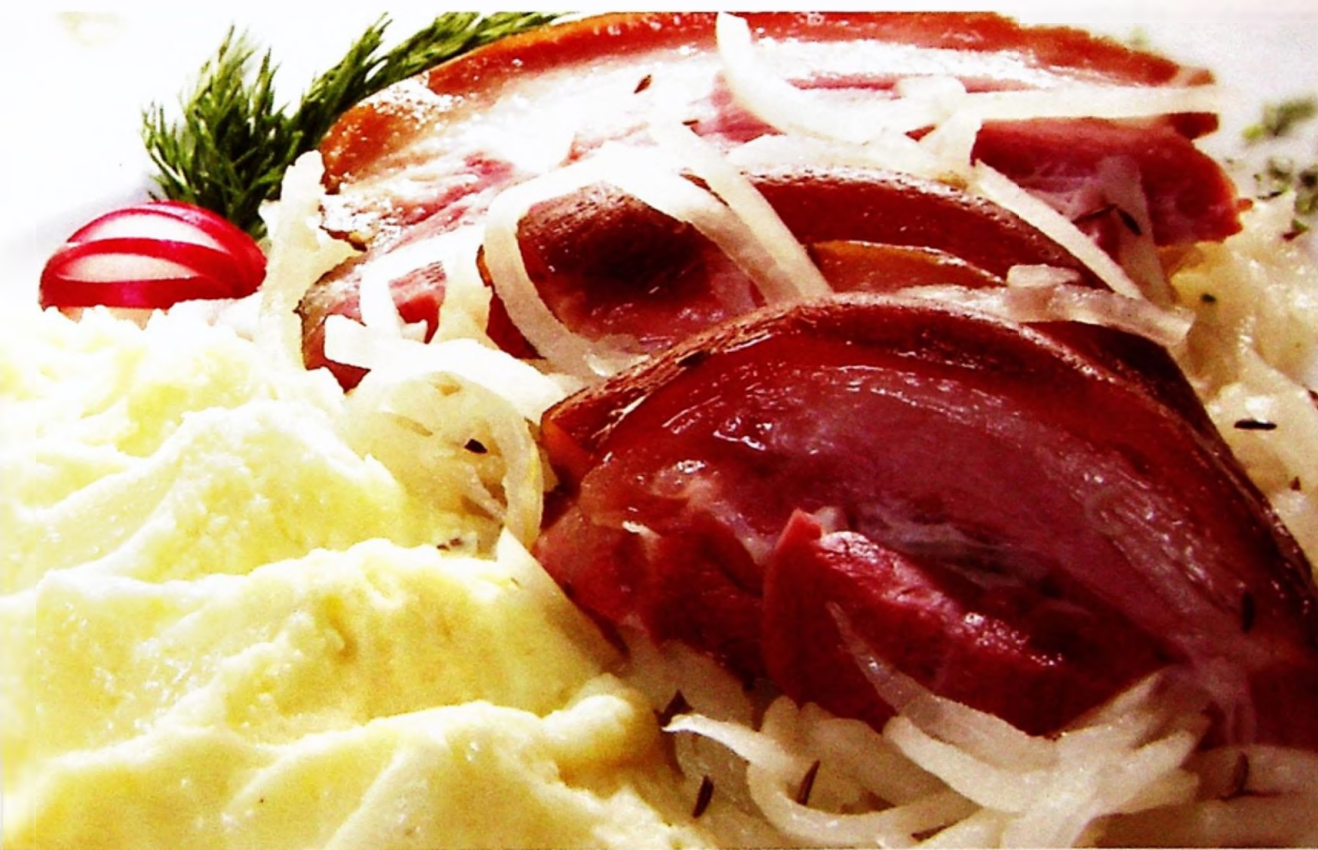
Recept Pepce Kardelj

SASTOJCI:

1 kg ribane kisele repe

Repa mora biti bijela i čvrsta. Kuha se kao prilog uz meso, grah, krumpir ili krvavice. Kiseloj repi u lonac dodajte posve malo vode. Mnogo je ukusnija ako se kuha sa suhom koljenicom, rebrima ili kobasicom. Kuha se ne više od pola sata, što znači da suho meso mora već biti prokuhano. Za Tita se repi dodavao kim i pire krumpir.

Cviček
uz kuhanu
kiselu repu



POSJET KUMROVCU

JOSIP BROZ RELATIVNO JE ČESTO BORAVIO U RODNOME mjestu gdje je uživao u pitomim zagorskim krajolicima. Sumještani su ga tim prigodama rijetko posjećivali jer su s Titom dolazili mahom ljudi iz Zagreba: Stevo Krajačić, Miroslav Krleža i drugi, ali i tada je sve djelovalo hladno, poput kumrovečke magle. U svibnju 1963. dogodio se jedan od takvih posjeta Kumrovcu, a gosti na ručku bili su Stevo Krajačić, Miroslav Krleža i neki Titovi rođaci iz Kumrovca.







POSJET KUMROVCU



RUČAK

Češnjovke Esplanada
i domaća guščja jetrica,
lepinje na ploči

Kuhani jezik iz marinade
s hrenom

Kiselozelje na lički način
Pazinska purica s mlincima
Salata od radiča

DESERT

bučnica

PIĆA

Stevina slavonska rakija,
zagorsko crveno vino



Kiselozelje na lički način

Recept Bele Krleže

SASTOJCI ZA 10 OSOBA:

2 kg ribanog zelja
1/2 kg hamburške slanine
1 kg suhих svinjskih rebarca
1/2 kg domaćih suhих
kobasica
1 kg krumpira
1 vrećica papra u zrnu
sol

Rebarca, kobasice i slaninu blanširajte, kako biste sprali sol. Uzmite lonac za kuhanje, najbolje keramički, od 5 litara. Slažite red kupusa, zatim rebra, kupus, pa slaninu, red kupusa, pa kobasice, zatim kupus i pri kraju kuhanja dodajte oguljeni krumpir. Kuhajte na laganoj vatri oko 2 sata.

Gostima poslužite cijeli lonac, stavite na drvenu dasku, a domaćica ili konobar neka pažljivo dijele tako da svi dobiju sve sastojke.

Kiselo zelje
na lički način

Portugizac
uz kiselo zelje na
lički način



RUČAK S RADNICIMA

JOSIP BROZ TITO REDOVITO JE OBILAZIO NE SAMO GRADOVE diljem Jugoslavije, nego i tvornice i druge radne kolektive, kako bi održao “kontakt” s radnicima. Između brojnih posjeta tvornicama, gdje bi redovito jeo s drugovima radnicima, tipičan je ručak u restoranu tvornice Ivo Lola Ribar u Beogradu, 6. veljače 1969. godine. U Titovoj pratnji bili su Draža Marković i Branko Pešić. Ručak je bio gurmanski, a priredili su ga kuhari i konobari hotela Palas iz Beograda. Radnici su iskreno uživali u Titovim posjetima i doživljavali ga kao dio sebe.







RUČAK S RADNICIMA



RUČAK

Užička zakuska
Svadbena zelje
Šampinjoni na maslacu
Pečeni odojak i janje
Krumpir iz pećnice

SALATA
pečene paprike

DESERT
pečene jabuke punjene
orasima i tučenim
slatkim vrhnjem

PIĆA
Navipov rizling,
jagodinska ružica



Svadbena zelje

SASTOJCI:

1 kg suhих rebara
50 dag mesnate suhe
slanine
50 dag svinjske vratine
50 dag juneće vratine
1 kg kiselog zelja
3 feferona
sol, papar

U zemljanu posudu od pet litara stavite krupno narezana mesnata suha rebra, mesnatu suhu slaninu te svinjsku i juneću krupno narezanu vratinu. Sve prethodno prokuhajte da bi jelo bilo manje slano. Rezanim kiselim zeljem ispunite do dvije trećine zapremine posude. Dodajte 2 do 3 ljute papričice i druge začine. Kuhajte na tihoj vatri 7 do 8 sati. Povremeno dodajte tople vode. Na kraju dodajte bijelu zapršku. Poslužite toplo.

Kujundūša
uz svadbena
zelje



WHITE LADY ZA JOVANKU

W

HITE LADY JE BIO OMILJENI koktel Jovanke Broz. Nenad Tišma, jedan od konobara, radio je više godina u Saveznom izvršnom vijeću, Skupštini i hotelu Metropol. Ovo je njegov recept.







WHITE LADY ZA
JOVANKU

White Lady

SASTOJCI:

3 dl limunova soka
1 dl Gordon gina
1 dl Maraschina ili
Cointreaua

Izmiješajte sve sastojke i ulijte u koktel čaše, čiji je rub prije toga umočen u šećer. Dodajte koktel višnju i poslužite hladno.


White Lady

Dodajte koktel
višnju i poslužite
hladno





DIJETNI JELOVNIK ZA TITA I JOVANKU



JOSIP BROZ BIO JE VELIKI GURMAN, ALI JE PONEKAD NAKON VELIKIH slavlja i brojnih ručkova i večera morao držati i dijetu. Tim su mu prigodama sastavljeni posebni jelovnici. Ovo je jedan takav tipični dijetni jelovnik nakon prvomajskog slavlja 1970. godine.

DIJETNI JELOVNIK
ZA TITA I JOVANKU



DORUČAK

Pečena jaja sa slaninom
Kruh od heljdinog brašna
Bijela kava



RUČAK

Juha od rajčice s rižom
Mesarski đuveč
Pečene domaće kobasice

PRILOG

krumpir s čvarcima

SALATA

kiseli vrganji

DESERT

palačinke "Suzette"



VEČERA

Janjetina na lešo
Zlevanka
Bijela kava

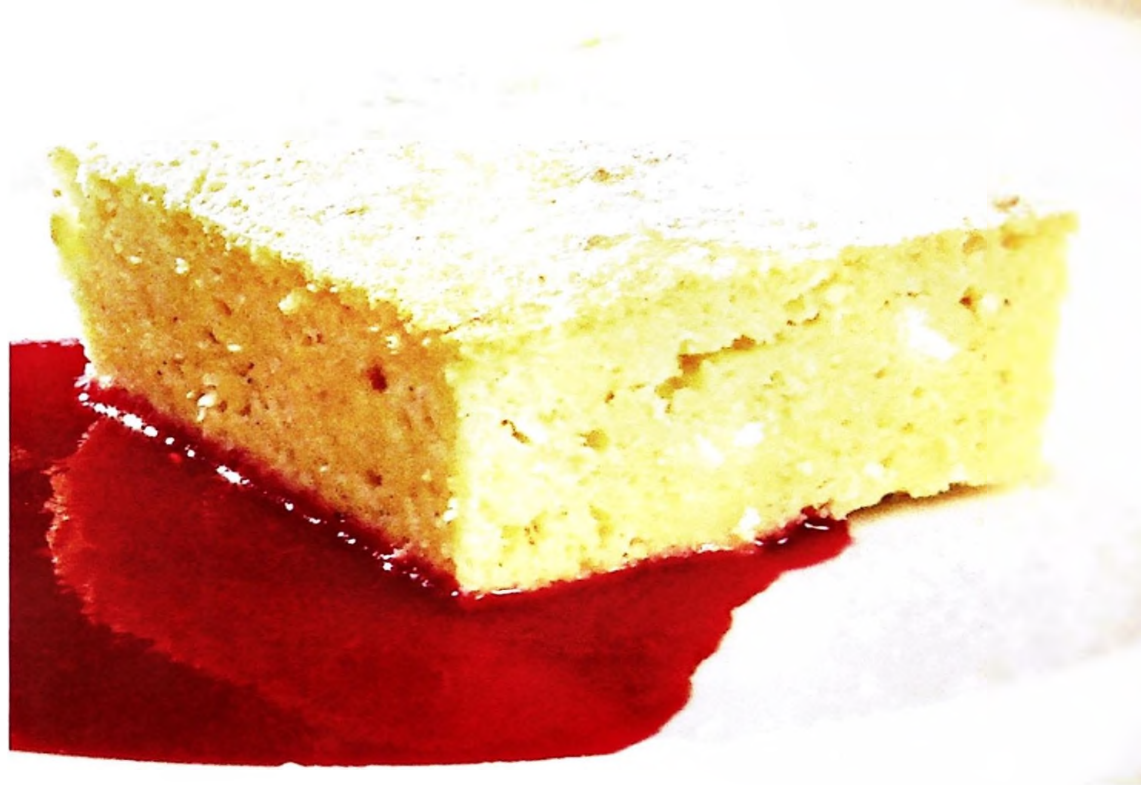


Heljdin kruh

SASTOJCI:

1 kg heljdina brašna
1/2 kg bijelog brašna
1/2 kg kuhanog protisnutog
krumpira
1 l mlijeka
sol, kvasac, šećer

Izmiješajte heljdino i bijelo brašno, umijesite s mlijekom u kojem ste rastopili kvasac sa žličicom šećera i dodali sol, potom dodajte krumpir i dobro umijesite. Ostavite na toplom pola sata. Oblikujte male kruščiće (oko 25 dag), da se lakše ispeku. Pecite na srednjoj temperaturi oko 40 minuta. Nemojte gubiti hrabrost ako odmah ne uspijete, potrebna je vježba.



Crno pivo uz
heljin kruh
i zlevanku

Zlevanka

Titov recept

SASTOJCI ZA 10 OSOBA:

1 kg kukuruznoga griza
1 kg svježeg sira
1 l mlijeka
5 jaja
4 dl slatkog vrhnja
1/2 l malinovca

U zdjelu stavite griz, malo posolite i prelijte vrućim mlijekom. Kuhačom promiješajte griz i mlijeko. Istucite jaja i dodajte ih u griz. Dodajte sir, zatim vrhnje i sve dobro izmiješajte. Tu smjesu ulijte u podmazan lim i pecite pola sata na temperaturi od 200 °C. Malinovac dobro ugrijte i čim izvadite zlevanku, prelijte ga po njoj. Pustite stajati pola sata, narežite i poslužite toplu.

TITOVE OMILJENE PALAČINKE

NEPOSREDNO PRIJE ODLASKA NA PUT U Francusku Tito je, 12. listopada 1977., održao radni doručak u Bijeloj vili na Brijunima kojem su prisustvovali Miloš Minić i Jakov Blažević. Tom prigodom Tito je jeo ljevance, svoje omiljene palačinke. Tito je za ljevance govorio da je to poslastica koju priprema čitav život, ali da ih nikada nije uspio pripremiti kao njegova majka.





TITOVE OMILJENE
PALAČINKE



DORUČAK

Trpice na kiselo
Ljevanci
Pečena pileća krilca
Carske mrvice
Bijela kava,
čaj



Ljevanci

Titov recept

SASTOJCI:

15 dag brašna
3 dag biljnog ulja
sol

U malo brašna stavite sol na vrhu noža, polako ulijevajte mlaku vodu i miješajte da bude nešto gušće od smjese za palačinke. Pecite u tavi s malo ulja. Ljevanci su nešto deblji od palačinki. Mogu se peći na zagrijanoj ploči, a poslužuju se uz jelo umjesto kruha, ili usitnjeni u raznim juhama.

Gemišti od
kraljevine uz
ljevance





Gosti kod r



RUČAK NA JAHTI ZA CHURCHILLA

SIR WINSTON CHURCHILL BEZ SUMNJE JE JEDAN OD NAJVAŽNIJIH svjetskih državnika dvadesetog stoljeća, a s Josipom Brozom susreo se nekoliko puta. Churchilla, koji je mrzio sve komuniste, s Titom je vezala je simpatija zbog antifašističke borbe, ali i zbog snažna otklona od SSSR-a. Naravno, obojica su dijelili ljubav prema cigarama.

U Splitu je zanimanje za Churchillov dolazak bilo toliko da je Riva bila prepuna svijeta. Churchill se teško kretao, pomagala su mu dvojica vojnika, ali mu je duh bio kao u čovjeka srednjih godina. Nije sišao na obalu, već je mnogobrojne znatiželjnike pozdravio s jahte, a potom otišao u Vilu Dalmacija gdje ga je dočekaao maršal Tito. U Vili Dalmacija priređen je ručak za dvanaest uzvanika. Istoga dana na jahti Kraljevica usidrenoj pred Komižom na Visu, upriličena je večera. Večeru je priredio maršal Tito. Bila je to intimna večera za Churchilla, Tita, Rankovića i engleskog admirala. Churchill su domaćini bili maršal Tito i njegovi suradnici Aleksandar Ranković, Ivan Gošnjak, Vladimir Bakarić, Miroslav Krleža i Anka Berus.



RUČAK NA JAHTI
ZA CHURCHILLA



RUČAK

Zakuska "Vis"
Dalmatinski pršut,
mladi paški sir
Lička basa, pečeno pile
Istarska minestra
(juha s povrćem)
Odrezak "Wellington"
Dalmatinska paštica
Zelena salata

DESERT

krema od badema,
šumske jagode

PIĆA

bijelo i crno viško vino,
šampanjac "Cordon rouge"



VEČERA

Koktel "Plodovi mora"
(salata od ribe, juha od
škampa, lignje)
Brancin (lešo na maslacu,
s blitvom)
Pureće bijelo meso,
umak "à la parisienne"
Salata

DESERT
sladoled

PIĆE

bijela i crna viška vina,
šampanjac "Cordon rouge"



Lička basa

Recept Jakova Blaževića



SASTOJCI:

- 2 l slatkog punomasnog
mlijeka
- 2 dl kiselog mlijeka
- 2 dl kiselog vrhnja

Prokuhajte mlijeko, najbolje navečer. Ohladite ga na 38 °C (neznatno toplije od topline tijela). Umiješajte kiselo mlijeko te posudu pokrijte čistom krpom i ostavite preko noći. Pripremite veliku cjediljku, stavite je na lonac i preko čiste gaze polako ulijevajte mlijeko, cijedeći sirutku. Ostavite da se sir – basa cijedi oko 2 sata. Ocijedenu basu stavite u prikladnu posudu. Dodajte kiselo vrhnje, izmiješajte i poslužite s kuhanim krumpirom.

Rajnski rizling
uz ličku basu i
pečeno pile

MENU ZA PREDSJEDNIKA MALIJA

PREDSJEDNIK MALIJA MODIBO KEITA DOPUTOVAO JE 17. lipnja 1961. u uzvratni posjet Jugoslaviji. Nakon boravka u Beogradu, Modibo Keita je s Josipom Brozom obilazio Jugoslaviju, pa su tako posjetili tvornicu Litostroj u Ljubljani, boravili su u Opatiji gdje je u hotelu Kvarner bio priređen ručak, zatim su brodom Galeb gdje je bila poslužena večera putovali na Brijune, a na brodu je bio i zabavni orkestar. Tito je predsjedniku Keiti priredio prijam 21. lipnja u vili Bled tijekom kojega se razgovaralo o pitanju pripadnosti Sahare, pripada li Francuzima ili afričkim zemljama. Tijekom večere svirana je Paganinijeva "Sonatina", a Božena Glavukova pjevala je arije iz Donizettijevih opera. Po večeri uslijedio je vatromet s najnovijim svjetlosnim efektima. Oduševljenje su izazvali efekti koji su oblikovali grbove Malija i SFRJ. Vatromet su pjesmom i plesom pratili članovi KUD-ova s Bleda.







MENU ZA
PREDSJEDNIKA MALIJA



RUČAK

Riblja salata "Kvarner"
Rižot od škampa
Teleći kotlet "Bolognese"
Više vrsta povrća

SALATA

zelena,
krastavci,
rajčice

DESERT

savijača od sira i trešanja,
voće

PIĆE

vina Istravina iz Rijeke



Savijača od sira

Onako kako je pripremana za Tita

SASTOJCI:

UČENO TIJESTO

1 kg glatkog brašna
1 jaje
prstohvat soli
1 žličica ulja
5,5 dl vode

Brašno stavite u zdjelu i dodajte mu ostale sastojke. Umijesite u jednolično glatko tijesto, razdijelite na dva jednaka dijela koja oblikujte u kruščiće. Premažite ih uljem, stavite na nauljeni lim i pustite da se tijesto odmori oko 30 minuta. U međuvremenu pripremite nadjev za savijaču.

NADJEV OD SIRA

1,2 kg svježeg
domaćeg sira
3 jaja
5 dag groždica
1 vrećica vanilin
šećera
korica opranog
limuna
30 dag kristal-
šećera

Sve sastojke stavite u zdjelu i dobro izmiješajte. Rastopite 15 dag svježeg maslaca. Pomoću kista maslacem premažite prikladan lim, ostatak maslaca koristite za pripremu savijače.

Radnu površinu prekrijte stolnjakom i pospite brašnom. Odmoreno tijesto stavite na sredinu te ga valjajte po duljini. Rukama pažljivo razvucite tijesto preko rubova

Slatki
sauvignon
uz savijaču
od sira



stola, te nožem odstranite ostatke debelih rubova. Pustite da se tijesto posuši, pomoću kista maslacem poprskajte tijesto. Uz rub nanosite polovicu nadjeva, stolnjakom savijte savijaču, desertnim tanjurićem izrežite je na veličinu lima te je prenesite na njega. Isto ponovite s drugim tijestom i ostatkom nadjeva. Gotove savijače premažite maslacem i pecite 40 minuta u pećnici na temperaturu od 180 °C. Pečene savijače poslužite sa smeđim ili šećerom u prahu.

SVEČANI RUČAK ZA CEAUȘESCUA

NICOLAE CEAUȘESCU, JEDAN OD NAJVEĆIH KOMUNISTIČKIH diktatora koji je neslavno skončao nakon rumunjske revolucije iz 1989. godine, bio je jedan od češćih Titovih gostiju. Godine 1968. došao je u Beograd 28. svibnja, a 31. svibnja već je na Brijunima. Dva su lidera razmatrala bilateralne odnose, aktualna pitanja međunarodnih odnosa i međunarodnoga komunističkog te radničkog pokreta, a posjet je prošao u iznimno prijateljskom raspoloženju. U kolovozu te godine Tito posjećuje Čehoslovačku, i ubrzo nakon toga posjeta upravo s Brijuna daje neslužbenu, ali znakovitu potporu SSSR-u da zauzme Čehoslovačku i prekine demokratske promjene najavljene Praškim proljećem.

Na svečanom ručku koji su predsjednik Tito i Jovanka priredili na Vangi u čast predsjednika Ceașescua i njegove supruge, za stolom je bilo još osamnaest osoba. Obojica državnika bili su strastveni lovci. U lovu je predsjednik Ceașescu pucao sve dok bi vidio divljač i dok bi imao municije.

Ceașescu je držao strogu dijetu i uz njega je stalno bio njegov kuhar kojemu je i na Vangi bilo omogućeno da pripremi dio obroka. Gost je jeo samo žitne kašice obogaćene vitaminima i pio voćne sokove rumunjske proizvodnje.

Prema želji predsjednika Tita, aperitiv je poslužen u vinskom podrumu. Ručku su prisustvovali Edvard Kardelj i Vladimir Bakarić.







SVEČANI RUČAK
ZA CEAUȘESCUA



RUČAK

Jastog "Bellevue"
Štrukli u juhi
Teleći kotlet s gljivama

PRILOG

mrkva, tikvice,
špinat, mahune

DESERT

sladoled od vanilije,
jagode, trešnje

PIĆA

malvazija,
ružica "Vanga",
pjenušac
"Cordon rouge"



Štrukli u juhi

Titov recept

SASTOJCI:

40 dag bijelog brašna
pola jajeta
sol
1 ml ulja
1 dag maslaca

6 dl kiselog vrhnja

1 kg punomasnog mladog
sira
2 jaja
malo rastopljenog maslaca
list peršina

U brašno umijesite pola jajeta, sol, malo ulja, malo maslaca, kiselo vrhnje i malo tople vode. Tijesto je gotovo kada se više ne lijepi za posudu. Kada tijesto postane dovoljno mekano, premažite ga uljem i ostavite da odstoji 30 minuta.

Razvucite tanko tijesto na stolnjaku posutom brašnom. Na kilogram punomasnog mladog sira dodajte jaja i malo soli. Razvučeno tijesto poprskajte rastopljenim maslacem. Sir rasporedite po cijeloj površini tijesta – ne trebate ga ravnati.



Kraljevina
uz štrukle
iz juhe

Razvučeno tijesto pažljivo savijte. Dobiveni savitak presijecite rubom debljeg tanjura na svakih 6 cm, da se komadi posve odvoje. U posudi od 3 litre uzavrite vodu s malo soli. Rukom stavlajte štrukle u kipuću vodu i kuhajte ih oko 15 minuta. Lopaticom pažljivo vadite štrukle i stavljate ih u zdjelu, prelijte vodom u kojoj su se kuhale da budu posve pokrivene. Dodajte dosta nasjeckanog peršina i odmah poslužite.

JASTOG ZA NIXONA

PREDSJEDNIK SAD-A RICHARD MILHOUS NIXON 30. rujna 1970. došao je u trodnevni posjet Jugoslaviji. Odmah po dolasku Tito mu je priredio ručak. Tijekom Nixonova boravka više puta su razgovarali o američko-jugoslavenskim odnosima, ali i o Bliskom istoku, Jugoistočnoj Aziji, o odnosima Istok – Zapad, zemljama u razvoju, općoj sigurnosti i drugim političkim temama. Nixon je prvi predsjednik SAD-a koji je posjetio Jugoslaviju. Nadao se da će mu Tito pripomoći da SAD iz ere “konfrontacije” uđe u eru “pregovaranja”, tj. Tito mu je trebao da završi rat u Vijetnamu i da ublaži razlike sa SSSR-om. Nixon je Tita smatrao jednim od najbolje obaviještenih ljudi na svijetu te ga je nazvao “divom na svjetskoj sceni”. No Tito mu je neuvijeno rekao da se sukobi u Vijetnamu i na Bliskom istoku mogu zaustaviti samo ako se prekine svaki oblik vanjskog uplitanja, tj. ako se SAD povuče s tih područja. Richard Nixon posjetio je Titovu rodnu kuću i vinograd i bio oduševljen zagorskom hranom. Ovaj ručak priređen je u Belom dvoru.







JASTOG ZA NIXONA

— ★ —

RUČAK

Jastog "Bellevue"
 Consommé s povrćem
 Zagorske pečene štrukle
 Pečena purica s mlincima
 Miješana salata

DESERT

omlet "Surprise"
 Kava

PIĆA

bijeli kutjevački burgundac,
 briški merlot,
 pjenušac Duc de Slovenie

— ★ —

Kuhanje jastoga

SASTOJCI:

1 jastog (živi)
 papar u zrnu
 ružmarin
 lovor
 sol

Pripremite veliki lonac s kipućom vodom i dodajte sol, papar u zrnu, lovor, ružmarin.

Živa jastoga ubacite u kipuću vodu i kuhajte oko pola sata. Kuhani jastog je crvene boje. Izvadite ga, izravnajte u prirodni položaj, rep ispravite i pritisnite manjom daščicom da se lijepo oblikuje.

Pošip uz
jastoga



LESKOVAČKI ROŠTILJ ZA ENGLESKU KRALJICU

KRALJICA ELIZABETHA II. DOPUTOVALA JE U BEOGRAD 17. LISTOPADA 1972. U njezinoj pratnji bio je i njezin suprug princ Filip Vojvoda od Edinbourgha i kći princeza Ana. Bio je to prvi posjet kraljice jednoj socijalističkoj zemlji. Kraljica je stigla "nasmejana u plavom mantilu sa belim pojasom i neizostavnim plavim šešikom ... princ Filip ... u zagasitoj feldmaršalskoj uniformi i kći ... sa 'kozačkim' okovratnikom i šešikom u stilu srednjovjekovnih dama". Nisu vođeni politički razgovori iako je posjet imao političku težinu. Poslije ručka 17. listopada, zasadili su stablo mira u Parku prijateljstva (pored Nehruove sadnice). Osamnaestog su posjetili Beogradsko sveučilište, 19. Dubrovnik i Titograd, a 20. Zagreb i Brijune gdje je priređen ručak na Vangi, u vinogradu pokraj vinskog podruma. Bilo je 25 uzvanika. Leskovački roštilj pred kraljicom su pripremali i poslužili leskovački majstori Dragan Gligorijević-Bure i Dragan Marinković.

Dragan Marinković: "Kraljica je bila oduševljena leskovačkim roštiljem i načinom kako smo je poslužili. Nije kraljevski običaj da ona ustane i da nam čestita za jedinstven doživljaj, ali ovom prilikom ona je to učinila, na zadovoljstvo i malo iznenađenje svih prisutnih."







LESKOVAČKI ROŠTILJ
ZA ENGLSKU KRALJICU

— ★ —

RUČAK

Jastog "Bellevue"
Voćni koktel s džinom
i pjenušcem

Sarmice od vinove loze,
kiselo mljeko

Leskovački roštilj
Miješani mladi sir
s crvenom paprikom

Kajmak, pogača

"Bela vešalica u maramici",
okruglice od mesa

Čevapčići i pljeskavica,
ražnjići

Janjeća jetra u maramici,
domaće kobasice

PIĆA

burbon "Four Roses",
domaća rakija "Vanga",
stara i jaka leskovačka rakija,
malvazija i ružica s Vange

— ★ —

Leskovačke mesne okruglice

Recept Dragana Marinkovića

SASTOJCI:

1 kg mljevenog mladog
junećeg mesa

1 kg mljevene teletine

30 dag sitno nasjeckanog
sira kačkavalja

2 režnja sitno nasjeckanog
češnjaka

po 10 dag nasjeckane

slanine i praške šunke

papar, sol

Meso dobro umijesite, zatim dodajte sve nabrojene dodatke, posolite, popaprite i oblikujte okruglice željene veličine. Pecite na roštilju 10 minuta. Poslužite s pomfritom i umakom od češnjaka.

Špricer od ružice
uz leskovački
roštilj





LESKOVAČKI ROŠTILJ
ZA ENGLESKU KRALJICU



RUČAK

Jastog "Bellevue"
Voćni koktel s džinom
i pjenušcem
Sarmice od vinove loze,
kiselo mlijeko
Leskovački roštilj
Miješani mladi sir
s crvenom paprikom
Kajmak, pogača
"Bela vešalica u maramici",
okruglice od mesa
Ćevapčići i pljeskavica,
ražnjići
Janjeća jetra u maramici,
domaće kobasice

PIĆA

burbon "Four Roses",
domaća rakija "Vanga",
stara i jaka leskovačka rakija,
malvazija i ružica s Vange



Ćevapčići

SASTOJCI:

1 kg mljevene juneće vratine
sol

Rukama umijesite meso. Ostavite ga da odstoji u hladnjaku barem 3 sata. Oblikujte ćevapčiće 1,5 cm debele i dugačke 5 cm. Pecite ih na vrućem i nauljenom grilu, ili ih pržite na tavi oko 10 minuta. Poslužite s lukom i pomfritom.



Špricer od ružice
uz leskovački
roštilj

Pljeskavice

SASTOJCI:

1 kg mljevene juneće vratine
25 dag luka
10 dag biljnog ulja
sol, papar

Rukama umijesite mljeveno meso. Ostavite da odstoji u hladnjaku barem 3 sata. Meso posolite, dodajte sitno nasjeckani luk i malo papra. Oblikujte pljeskavice. Nauljite ih s obje strana i stavite na vreli gril ili tavu. Pecite ih otprilike 10 minuta. Poslužite s lukom i pomfritom.

SAVIJAČA OD JABUKA ZA INDIRU GANDHI

INDIRA GANDHI STIGLA JE U BEOGRAD 11. LISTOPADA 1967. GODINE. Istoga dana Tito je gošći priredio intimni ručak s tipičnim zagorskim jelovnikom, a službenu večeru u čast gošće, predsjednice indijske vlade, priredio je sa suprugom Jovankom u Belom dvoru. Večera je protekla u srdačnoj i prijateljskoj atmosferi.

Službeni razgovori započeli su 12. listopada, a razgovarali su o dva ključna svjetska problema tog vremena: trećem Izraelsko-arapskom ratu i Vijetnamskom ratu. Naime, rezultat rata na Bliskom istoku bio je da je izraelska vojska zauzela velika, i strateški i ekonomski bitna područja. Zauzeta je Golanska visoravan, dotada Sirijska na kojoj su glavni izvori pitke vode na Bliskom istoku. Danas Izrael na temelju te vode ima uspješnu poljoprivredu. Uz to Izraelci su zauzeli Sinaj i Zapadnu obalu. Budući da su i Egipat i Sirija aktivne članice Pokreta nesvrstanih, Tito i Indira Gandhi razgovarali su o aktivnijem uključivanju u rješavanje tog problema (kasnije su pripadnici JNA činili znatan dio plavih kaciga na Sinaju). Također, to je vrijeme kada u Južni Vijetnam počinju pristizati prvi veći kontingenti američke vojske. Dotada su protiv Sjevernih Vijetnamaca uglavnom ratovali južnovijetnamski vojnici uz pomoć američkih instruktora. Ta činjenica zabrinjavala je Tita budući da je on podržavao Ho Shi Minha i komunistički Sjeverni Vijetnam.





SAVIJAČA OD JABUKA
ZA INDIRU GANDHI

— ★ —

RUČAK

Kladovski kavijar "en bloc",
tost, maslac
Krem-juha od šparoga
Zagorske štrukle
Pečena purica
Mlinci bez preljeva

DESERT
savijača od jabuka

PIĆA
sokovi

— ★ —

Savijača od jabuka

SASTOJCI ZA 10 OSOBA:

2 kg kiselih jabuka
1 kg kora za savijaču
1 dl ulja
15 dag kristal šećera
cimet u prahu

Ogulite pa naribajte jabuke u zdjelu. Malo ih iscijedite rukama, sok odlijte. Dodajte 10 dekagrama šećera, cimet u prahu i sve dobro izmiješajte. Dvije kore posložite na radnu površinu, tako da svaku koru malo poprskate uljem. Jabuke nanesite na početni rub kore, zatim ih nježno savijte. Premažite lim uljem, redajte savijene štrudle tako da se ne dodiruju. Kad ih poslažete, lagano premažite površinu s malo ulja. Pećnicu zagrijte na 180 °C. Lim stavite u pećnicu i pecite oko 40 minuta. Ako se kore brzo zarumene, treba ih prekriti aluminijskom folijom. Kada je savijača gotova, izvadite je i ostavite da se ohladi oko pola sata. Režite komadiće duljine 6 cm i poslužite. Uz savijaču poslužite i smeđi šećer. Štrudl od jabuka bio je Titov omiljeni kolač i tjedno je za njega pripreman barem dva puta.

Istarski pjenušac
uz savijaču



SVJEDOK IZ KUHINJE

CIJELE SAM SVOJ RADNI VIJEK PROVEO RADEĆI ZA DRUGA TITA. Pratio sam ga na svim putovanjima. Moj posao je bio osigurati da njegova hrana bude ispravna te spriječiti slučajna ili namjerna trovanja hranom, u slučaju sabotáže. Bio sam tihi svjedok na njegovim večerama, ručkovima i posvuda gdje je iznošena hrana.

Radni sam vijek proveo u kuhinjama, laboratorijima i na putovanjima. Bio sam zaposlen kao kemičar u Laboratoriju za posebne namjene, na Odjelu za kemiju i toksikologiju. Laboratorij u krugu Belog dvora radio je isključivo za predsjednika Tita, visoke jugoslavenske rukovodioce i strane državnike. Ni jedan obrok nije pripremljen bez nadzora liječnika ili laboranta. Laboratorij su utemeljili Rusi odmah nakon rata 1945. i njihovi su stručnjaci obučavali naše kadrove. U istoj zgradi bila su spremišta i hladnjaci u koje je, nakon pomnih pregleda, odlagana najkvalitetnija hrana te pića iz cijelog svijeta i Jugoslavije. U odjelu predviđenom za početne preglede, stručnjak za higijenu pregledavao bi svaku namirnicu i primao samo one koje su ispunjavale sve uvjete za kvalitetnu prehranu. Nakon uzimanja uzoraka, on bi odredio vrstu analize. Svi su uzorci slani na kemijsko-toksikološku analizu i bio-ogled.

Nakon svih analiza, načelnik svakog odjela davao je mišljenje o kakvoći ispitivanog artikla i odlučivao o tome koje namirnice odgovaraju zahtjevima, to jest ocjenjivao je ispravnost svake namirnice i odobravao njenu upotrebu i smještaj u hladnjake i spremišta. Zaposlenici u laboratoriju ispitivali su svaku namirnicu prije označavanja. Ako bi namirnica dobila oznaku A – U, što je značilo: analizirano – upotrebljivo, kuhari i konobari u rezidenciji smjeli su ih primiti.

Sve rezidencije su imale male, priručne laboratorije u kojima su analizirana gotova jela. Naravno, tu je riječ o brzim analizama.

TKO SU BILI TITOVİ GOSTI?

Od 1960. godine pa do svoje smrti, Tito je primio gotovo sve državnike svijeta, osim francuskog predsjednika De Gaullea i kancelara SR Njemačke Adenauera. Glumci koji su ga posjetili na Brijunima ili u Beogradu bili su Sophia Loren, Orson Welles, Richard Burton i Elizabeth Taylor. Među umjetnicima i književnicima najčešći gosti bili su Miroslav Krleža, Ivan Meštrović i Antun Augustinčić. Ivo Andrić bio mu je gost samo nakon što je dobio Nobelovu nagradu i nikada više. Mislim da nema ni jednog kralja na svijetu koji u našoj zemlji nije proveo nekoliko dana u službenom ili privatnom posjetu. Najveću pažnju pobudili su svakako engleska kraljica Elizabeta i španjolski kralj Juan Carlos. Ostali su bili primani kao turisti i tako su se i ponašali.

Tito je, osim u Australiji, boravio u svim zemljama svijeta. Prateći ga na putovanjima, upoznao sam te zemlje i ljude. Najviše me se dojmio šah Reza Pahlavi. Bio je veliki gospodin, a ponašao se jednostavno. Kada je dolazio, očekivali smo da ćemo pred njim klečati, a on je bio jedini svjetski državnik koji je na Plitvicama priredio carsko primanje za pratnju. Hruščov je bio u gostima nekoliko puta. Nije imao posebnih želja što se tiče pića i hrane. Čak nije dopuštao da ga poslužuje konobar, već se služio sam. On je bio jedini državnik koji je objedovao zajedno sa svim članovima svoje pratnje.

Od domaćih političara najčešći, zapravo stalni gost bio je Stevo Krajačić, koji je smatran članom obitelji. Osim njega, čest gost bio je i Edvard Kardelj sa suprugom Pepcom. Zanimljivo je da je Vladimir Bakarić uvijek dolazio u povodu nekog posla. Odsjedao je u Užičkoj 16, rezidenciji predviđenoj za domaće goste. Aleksandar Ranković se uvijek ponašao strogo službeno i rijetko je sa suprugom dolazio u privatni posjet Brozovima. Svi drugi domaći rukovodioci rijetko su bili gosti Brozovih, osim u okviru službenih programa. Miroslav Krleža je bio više članom obitelji nego gost.

KAKO SU SE HRANILI TITO I JOVANKA?

Mnogi su govorili o tome kako se hranio i što je volio jesti. Ispredale su se čitave priče o tome, a zapravo su za jelovnike Brozovih bili zaduženi osobni liječnik, laborant i kuharica. Svake večeri pripremio bi se jelovnik za sljedeći dan. Najčešće su za sutrašnji jelovnik Jovanki dostavljana tri prijedloga. Ona je odabirala jedan od njih, ili ih je kombinirala, ili bi pak predlagala nešto treće. Tito se u taj posao rijetko miješao, i to samo ako mu nešto nije odgovaralo.

TITOVA OMILJENA HRANA

Tito je volio domaću zagorsko-slovensku hranu.

Krenimo od doručka. U rezidenciji sam proveo dvadeset i tri godine i dobro sam upoznao Titov ukus. Najviše je volio kašu od kukuruzna ili heljdina brašna, s otopljenom suhom slaninom ili čvarcima. Volio je vrlo masna jela. Čini mi se da je čvaraka i slanine uvijek jeo više nego kaše. Od jaja je jeo samo bjelanjak i to dobro pečen.

Često smo pripremali pileća krilca pečena na ploči, a dok je bio mlađi, kuhanu junetinu u juhi s malo povrća. Junetina nije smjela biti prekuhana. U Zagrebu su za njega pripremane "češnjovke", domaće kobasice slične "kranjskim" kobasicama. Ponekad je za doručak jeo hrenovke i safalade, pravljene posebno za njega. Uživao je u tlačenici s puno slanine. Za doručak je uvijek servirana bijela kava. Džemove i med nije volio. Uvijek je doručkovao u osam i trideset.

Ručak, kojemu su rijetko prethodila hladna predjela, počinjao je točno u jedan sat juhom s dosta domaće tjestenine. Gusta juha od povrća služena je rijetko. Obavezno je slijedilo neko tijesto: ponekad gibanica ili zeljanica, ali najčešće štrukli u juhi, zapečeni, ili neko drugo tijesto sa sirom. Glavno jelo mahom je bila pečena poretina s mlincima ili podvarkom, razno mljeveno meso s dosta vrhnja, svježe teleće ili svinjske koljenice kuhane s dosta povrća, ili svinjetina u većim komadima. Ipak, najveća poslastica bile su mu pečene krvavice s kiselim zeljem i sarme u svim kombinacijama. Ribu, rakove i jastoge nije volio, a i salate smo servirali tek reda radi.

U deset dana savijaču od jabuka jeo je sedam puta, a razne savijače sa sirom tri puta. Torte i slične kolače nije jeo.

Često je tražio zagorsku zlevanku.

Večera služena uvijek u sedam sati bila je slična ručku: obavezno juha, rijetko čorba, razna tijesta sa sirom, najčešće štrukli, a ako je jeo ribu, onda je to bio list. Ponekad je jeo lignje na buzaru, ali bez krušnih mrvica. Kada smo spremali odojka, morao je to biti poveći odojak, od oko 60 kilograma. Čim bi se dobro ugrijao, Tito bi odrezao komadić slanine i to je bilo sve što bi od toliko velikog odojka pojeo. Volio je masna jela i kisela vina. Pio je umjereno. Poslije rata, nekoliko je godina pio slovenski cviček, a kasnije razne vrste ružica, najviše ružicu iz Kutjeva. Oko 1970. na Vangi smo od smederevke i crnog burgundca počeli praviti ružicu "Vanga". Bilo je to blago vino od oko deset maligana i bez dodatnog sumpora. Sophia Loren ga je vrlo povoljno ocijenila, a kušali su ga i mnogi drugi. Od žestokih pića pio je samo viski, godinama "Black and White" i "Chivas" star dvanaest godina. Viski je uvijek pio sa sodom i dosta leda, pjenušac ponekad, ali samo "bakarsku vodicu" koju mu je pripremao prijatelj. Ako je za večeru služen kavijar, pio je votku. Pivo je na stolu bilo rijetko, a tada je moralo biti češko. Kada je imao goste, obroci su bili obilniji i, naravno, usklađeni sa željama gostiju i njihovim navikama. Za strane državnike jelovnike su predlagali protokol predsjednika i službe tih zemalja. Konačnu odluku o tome koje će jelo biti posluženo i u kojoj kombinaciji, donosila je Jovanka, vodeći, naravno, računa o navikama gostiju. Za muslimane jelovnici su sastavljani bez svinjetine, Indijci su bili mahom vegetarijanci, engleska kraljica imala je protokolarne obveze koje su poštivane. Arapima nije služen alkohol. Za zdravicu su umjesto pjenušca služeni sokovi. Churchillu je pjenušac poslužen čak i za doručak. Strancima koji su željeli pripremati hranu bio je na raspolaganju poseban prostor u kuhinjama i dio našeg osoblja kao pomoć.

LEKSIKON IMENA

A

- Abboud, Ibrahim** – sudanski general i državnik; 1958. državnim udarom postao ministar predsjednik te obnašao više drugih državnih funkcija; 1964. prisiljen predati vlast civilnoj vladi.
- Assad, Hafez Al** (1928. – 2000.) – sirijski general i političar, vojnim udarom postao premijer 1970., a od 1971. predsjednik republike.

B

- Badurina, Berislav** (1924.) – general-major JNA, diplomat i politički pisac; šef kabineta Predsjednika Republike 1977. – 1980.
- Bakarić, Vladimir** (1912. – 1983.) – hrvatski političar, član Predsjedništva SFRJ od 1971.
- Baker, Josephine** (1906. – 1975.) – francuska plesačica i pjevačica američkog podrijetla. Nakon kraja karijere posvetila se zbrinjavanju napuštene djece svih nacija i rasa.
- Bandaranaike, Sirimavo** (1916. – 2000.) – šrilanška političarka; 1960. – 1965. bila prva žena-premijer na svijetu.
- Berus, Anka** (1903. – 1991.) – hrvatska aktivistkinja u komunističkom pokretu. U doba II. svjetskog rata i nakon njega bila je na visokim državnim i partijskim dužnostima.
- Bijedić, Džemal** (1917. – 1977.) – bosanskohercegovački političar; predsjednik Saveznog izvršnog vijeća od 1971.
- Bilić, Jure** (1922.) – hrvatski političar, na visokim političkim dužnostima u Zagrebu i Splitu, od 1959. član CKSKH, a od 1972. član Izvršnog biroa Predsjedništva SKJ.

Blažević, Jakov (1912. – 1996.) – hrvatski komunistički aktivist i političar, jedan od glavnih organizatora partizanskih jedinica u Lici. Obavljao najviše državne i partijske dužnosti u SR Hrvatskoj.

Bourgiba, Habib (1903. – 2000.) – tuniski državnik, vođa pokreta za neovisnost; 1957. postao je predsjednik republike.

Brandt, Willy (1913. – 1992.) – njemački političar i državnik. Gradonačelnik Zapadnog Berlina 1957. – 1966. Od 1966. savezni kancelar. Tvorac politike mira i suradnje s Istokom. Dobitnik Nobelove nagrade za mir 1971.

Brežnjev, Leonid (1906. – 1982.) – sovjetski političar. Od 1966. do 1982. generalni sekretar CK KPSS. Tvorac doktrine tzv. ograničenog suvereniteta.

Bulajić, Veljko (1928.) – hrvatski filmski redatelj, rodom Crnogorac. Najpoznatija su mu djela epske ratne tematike: "Kozara", "Bitka na Neretvi".

Bulganjin, Nikolaj Aleksandrovič (1895. – 1977.) – sovjetski političar i predsjednik Ministarskog vijeća 1955. – 1958. Zamijenio ga je Hruščov 1958.

Burton, Richard (1925. – 1984.) – britanski filmski i kazališni glumac. Na filmu se ističe ulogama povijesnih ličnosti, kao što su Aleksandar Veliki, Becket, te Tito u "Bitki na Neretvi".

C

Carl XVI. Gustaf – švedski kralj, od 1973.

Castro, Fidel (1927.) – kubanski političar; 1959.

srušio diktaturu F. Batiste te postao predsjednik vlade; uveo komunistički režim s osloncem na SSSR.

Ceașescu, Nicolae (1918. – 1989.) – rumunjski političar i predsjednik Državnog vijeća. Svrnut u revoluciji 1989. i strijeljan pri bijegu.

Churchill, Winston Leonard Spencer (1874. – 1965.) – britanski državnik i pisac.

Crvenkovski, Krsto (1921. – 2001.) – makedonski političar i publicist. Nakon rata član najviših makedonskih i saveznih političkih tijela. Od 1972. isključen iz političkog života.

Č

Čolaković, Rodoljub (1900. – 1983.) – političar i publicist. U II. svjetskom ratu i nakon njega na različitim visokim dužnostima. Narodni heroj.

Č

Čopić, Branko (1915. – 1984.) – humorist, pjesnik i pripovjedač, romanopisac i dječji pisac. Najpoznatija su mu djela "Doživljaji Nikoletine Bursaća" i "Ježeva kućica".

Čosić, Dobrica (1921.) – srpski romanopisac i političar. Najpoznatija su mu djela "Deobe", "Vreme smrti".

D

Dabčević, Savka (1923.) – hrvatska političarka i ekonomistica. Predsjednica hrvatske vlade 1967. – 1969. i CK SKH 1969. – 1971.

Deng Xiaoping (1904. – 1997.) – kineski političar.

Preuzeo vlast 1976. nakon smrti Mao Tse-tunga.

Dolanc, Stane (1925. – 1999.) – slovenski političar. Od 1969. član CK SKJ te Izvršnog biroa Predsjedništva SKJ.

D

Đerđa, Josip (1911. – 1989.) – hrvatski političar, diplomat i publicist. Napustio politički život 1972.

Đuranović, Veselin (1925. – 1997.) – crnogorski političar, obnašao visoke jugoslavenske državne dužnosti.

E

Eanes, António Ramalho (1935.) – portugalski general i državnik. Sudionik Revolucije karnifila 1974. Predsjednik Portugala od 1975. do 1986.

Elizabetha II. (1926.) – engleska kraljica od 1952.

G

Gandhi, Indira (1917. – 1984.) – indijska političarka i državica. Od 1966. do 1977. predsjednica vlade. Ubijena u atentatu 1984.

Giscard d'Estaing, Valéry (1926.) – francuski političar, predsjednik republike 1974. – 1981.

Gošnjak, Ivan (1909. – 1984.) – general armije. Od 1937. do 1939. sudionik Španjolskog građanskog rata. Narodni heroj.

Grličkov, Aleksandar (1923.) – makedonski političar, sudionik II. svjetskog rata. Na visokim partijskim i državnim dužnostima u SFRJ.

H

Hasan II. (1929. – 1999.) – marokanski kralj od 1961.

Ho Shi Minh (1890. – 1969.) – vijetnamski državnik. Predsjednik DR Vijentanma 1946. – '69.

Hruščov, Nikita (1894. – 1971.) – sovjetski političar

i državnik. Od 1953. do 1964. prvi sekretar CK-KPSS, a 1958. – 1964. predsjednik sovjetske vlade. Na XX. kongresu KPSS 1956. osudio Staljinov kult ličnosti.

Hussein II. (1935. – 1999.) – kralj Jordana od 1953.

Hussein, Saddam (1937.) – irački političar i državnik.

J

Jovanović, Blažo (1907. – 1976.) – crnogorski političar, na državnim i partijskim dužnostima u SFRJ.

Juliana (1909. – 2004.) – nizozemska kraljica od 1948. Abdicirala 1980. u korist svoje kćeri Beatrix I.

K

Kardelj, Eduard (1910. – 1979.) – slovenski političar. Obnašao najviše dužnosti u SFRJ, član Predsjedništva od 1974.

Keita, Modibo (1915. – 1977.) – malijski političar, predsjednik Republike Mali od 1960. do 1968. kada je svrgnut u državnom udaru.

Kennedy, John Fitzgerald (1917. – 1963.) – američki državnik, predsjednik SAD-a od 1960. Ubijen u atentatu u Dallasu.

Kennedy, Jacqueline Lee Bouvier (1929. – 1994.) – supruga predsjednika Kennedyja i kasnije grčkog milijunaša Aristotela Onassisa. Krasili su je elegancija i kultiviran ukus.

Kocković, Marijan (1923. – 1991.) – hrvatski kipar, portretirao mnoge slavne osobe, među kojima i Tita.

Koliševski, Lazar (1914. – 2000.) – makedonski političar, od 1972. član Predsjedništva SFRJ. Narodni heroj.

Krajačić, Ivan – Stevo (1906. – 1986.) – hrvatski političar, komunist, sudionik Španjolskoga

građanskog rata. Nakon II. svjetskog rata na raznim državnim položajima, predsjednik Sabora SRH 1963. – 1967.

Krleža, Miroslav (1893. – 1981.) – Jedan od najvažnijih hrvatskih književnika. Autor brojnih romana, knjiga poezije, drama...

Kulenović, Skender (1910. – 1978.) – bosanskohercegovački književnik. Autor ratne poeme "Stojanka majka Knežopoljka" (1942.).

L

Lollobrigida, Gina (1927.) – talijanska filmska glumica ("Ljepotice noći", "Kruh, ljubav i fantazije").

Loren, Sophia (Sophia Scicolone) (1934.) – talijanska filmska glumica ("Ciociara", "Subota, nedjelja, ponedjeljak", "Izuzetan dan").

M

Mažek, Ivan (1908. – 1993.) – slovenski političar na visokim partijskim i državnim dužnostima u SFRJ. Od 1963. član Savjeta federacije i Predsjedništva CK SKJ. Narodni heroj.

Margaret, princeza (1930. – 2002.) – mlađa sestra kraljice Elizabete II.

Marinko, Miha (1900. – 1983.) – slovenski političar, od 1934. član CK KPJ. Narodni heroj.

Marković, Dragoslav (1920.) – Od 1969. Predsjednik Skupštine SR Srbije.

Mates, Leo (1911. – 1991.) – političar i diplomat. Bio glavni urednik Tanjuga, pomoćnik ministra vanjskih poslova, veleposlanik u SAD-u, generalni sekretar Predsjednika Republike.

Mikulić, Branko (1928. – 1994.) – bosanskohercegovački političar, na državnim i partijskim dužnostima u BiH i SFRJ.

Minić, Miloš (1914. – 2003.) – političar, aktivan u predratnom komunističkom pokretu. Od 1972.

savezni sekretar za vanjske poslove. Narodni heroj.

N

Nasser, Gamal Abdel (1918. – 1970.) – egipatski časnik i državnik. Pokretač državnog udara 1952. kojim je u Egiptu ukinuta monarhija. Predsjednik republike.

Nixon, Richard (1913. – 1994.) – američki državnik, republikanac. Predsjednik SAD-a 1969. – 1974. Dao ostavku zbog afere Watergate.

P

Pahlavi, Muhammad Reza (1919. – 1980.) – iranski šah 1941. – 1979. Nizom reformi 1963. modernizirao državu. Svrgnut početkom 1979. islamskom revolucijom.

Papo, Izidor (1913. – 1996.) – unaprijedio kirurgiju jednjaka i srca; bio načelnik kirurške klinike Vojnomedicinske akademije u Beogradu.

Pavao II. (1901. – 1964.) – grčki kralj od 1947. do smrti.

Pešić, Branko – popularni gradonačelnik Beograda od 1965. do 1974. godine

Ponti, Carlo (1912.) – talijanski filmski producent.

Popović, Koča (1909. – 1992.) – srpski političar, sudionik Španjolskoga građanskog rata 1937. – 1939., načelnik Generalštaba JNA, 1953. – 1966. državni sekretar za vanjske poslove; 1972. napustio politički život. Narodni heroj.

Popović, Vladimir (1914. – 1972.) – Narodni heroj iz II. svjetskog rata. Radio u diplomatskoj službi.

Podzderac, Hamdija (1923. – 1988.) – bosanskohercegovački političar.

Pucar, Đuro (1899. – 1978.) – političar, obavljao visoke partijske i državne dužnosti u BiH i SFRJ.

R

Ranković, Aleksandar (1909. – 1983.) – srpski političar. Od 1946. Ministar unutrašnjih poslova i potpredsjednik savezne vlade; 1966. lišen svih političkih i državnih funkcija i optužen za urotu protiv Josipa Broza Tita.

S

Selimović, Meša (1910. – 1983.) – bosanskohercegovački književnik. Najpoznatiji su mu romani "Derviš i smrt" i "Tvrđava".

Sihanouk, Norodom (1922.) – kambodžanski državnik. Od 1941. kralj, a 1960. se odrekao prijestolja i postao šef države. Predao vlast svome sinu 2004.

Smole, Jože (1927.) – slovenski političar, šef kabineta Predsjednika Republike.

Staljin, Josif Visarionovič, pravim prezimenom Džugašvili (1879. – 1953.) – sovjetski državnik.

Sukarno, Ahmed (1901. – 1970.) – indonezijski političar i državnik; 1945. – 1967. predsjednik republike.

Š

Štambuk, Zdenko (1912. – 1976.) – književnik i publicist. U II. svjetskom ratu djelovao kao politički radnik, kasnije diplomat.

T

Taylor, Elizabeth (1932.) – američka filmska glumica ("Mjesto pod suncem", "Kleopatra", "Tko se boji Virginie Woolf").

Tripalo, Miko (1926. – 1995.) – hrvatski političar i publicist. Na visokim dužnostima u Hrvatskoj i jugoslavenskim federalnim organima; 1971. prisiljen napustiti politički život.

V

Vrhovec, Josip (1926.) – hrvatski novinar i političar. Organizator Univerzijade 1987. u Zagrebu.

Z

Zahir, Mohamed (1914.) – afganistanski kralj od 1933. Usmjério politiku zemlje na suradnju sa SSSR-om. Oboren u državnom udaru ljevice 1974., nakon čega odlazi u progonstvo u Italiju.

Ž

Žarković, Vidoje (1927. – 2000.) – crnogorski političar. Od 1971. član Predsjedništva SFRJ.

Hladna predjela



102 HANČOU PILEĆA
SALATA U LUBENICI



208 HELJDIN KRUIH



137 HLADNI ROSTBIF



230 JASTOG BELLEVUE



218 LIČKA BASA



108 PROJA



34 RIBLJA SALATA NA
INDONEZIJSKI



38 RIBLJA SALATA NA
TUNISKI NAČIN



74 SALATA OD BAKALARA



178 SALATA OD MORSKIH
PLODOVA



170 TATARSKI BIFTEK

Juhe

Topla predjela



70 KRVAVICE S KISELIM ZELJEM



126 MUSAKA OD POVRĆA



162 RIBLJA JUHA NA MORNARSKI NAČIN



142 DOMAĆA TJESTENINA S UMAKOM OD SVJEŽE RAJČICE



46 KUHANA JUNETINA ILI GOVEDINA



30 PILEĆA JETRICA U SUHOJ SLANINI



98 RUSKI BORŠČ



111 ĐUVEČ OD POVRĆA



192 KUHANA KISELA REPA



26 PUNJENO POVRĆE



226 ŠTRUKLI U JUHI



78 FILIPINSKI PUNJENI KRUMPIR



212 LJEVANCI



50 ŠAMPINJONI PUNJENI GUŠĆJOM JETROM



158 TUROS CZUSZA –
TIJESTO SA SIROM



154 ZAPEČENI ŠTRUKLI



62 RIBA NA INDIJSKI
NAČIN

Glavna jela



94 VEGETARIJANSKE
POLPETE



Ribe



110 SMUĐ NA
SMEDEREVSKI NAČIN



122 BAGDAOSKI ĐUVEČ



90 VEGETARIJANSKE
TIKVICE



146 ORADA 'ORLY'



114 BIFTEK STROGANOFF



86 ZAPEČENE PUNJENE
PAPIRIKE



133 RIBA NA HAVANSKI
NAČIN



236 ĆEVAPČIĆI



174 DUBROVAČKA
KAŠTRADINA



82 JELENJI ODREZAK S
BOROVNICAMA



58 PATKA NA RAŽNJU I
KRUMPIR U LJUSCI



237 PLJESKAVICE



54 FLAMBIRANI ODRESCI
SA ZELENIM PAPROM



150 KIJEVSKI ODREZAK



128 PEČENI FAZAN S
PRAŠKIM
OKRUGLICAMA



118 RAMSTEK S JAJETOM



188 JANJEĆI KOTLETI U
BIJELOM UMAKU NA
FRANCUSKI NAČIN



196 KISELO ZELJE NA
LIČKI NAČIN



18 PEČENO PILE NA RUSKI
NAČIN



42 SARMA OD KISELOG
ZELJA



66 JANJETINA NA LEŠO



234 LESKOVAČKE MESNE
OKRUGLICE



106 PILE U KONJAKU



200 SVADBENO ZELJE



172 ŠAŠLIK

Slastice



222 SAVIJAČA OD SIRA

Kokteli



184 VIŠEGRADSKI KUPUS



186 BISKVITNA ROLADA S
DŽEMOM U VINSKOM
ŠATOU



22 VEZIROVE TUFABIJE

132 COCKTAIL
HEMINGWAY



166 BUČNICA



209 ZLEVANKA

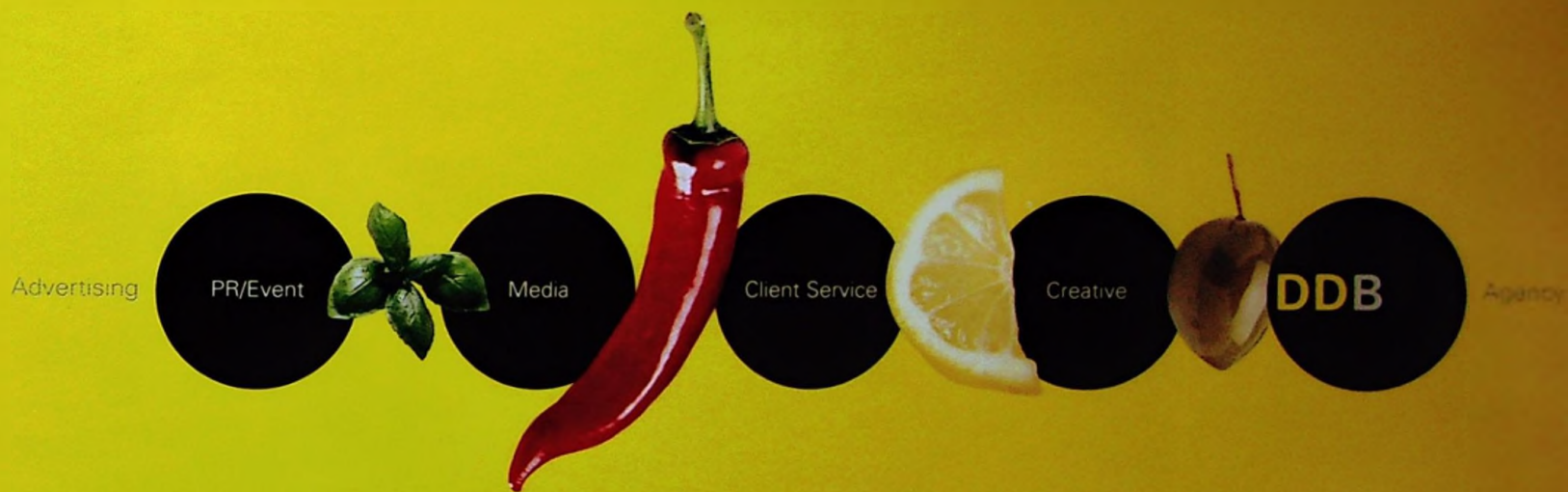


204 WHITE LADY



240 SAVIJAČA OD JABUKA

TAJNA KREATIVNE KUHINGE



Vrhunske specijalitete pripravljaaju: DDB Zagreb / DDB Ljubljana / DDB Beograd / pridruženi uredi u BiH / Makedoniji

DDB, Gunn Report's Most Awarded Agency Network in the World. For the second year in a row Adweek's Global Agency Network of the Year. Four-time winner, Clio Agency Network of the Year. Winner of more awards than any other network in the history of the Cannes International Advertising Festival. Better Ideas Better Results®



RESTAURANT

Mlinovi 28
10000 Zagreb
tel: 01 523 67 78
www.okrugljak.hr

RADNO VRIJEME:
10:00 - 01:00

Prestižna adresa sa stoljetnom tradicijom zagrebačke gastronomije, restoran Okrugljak dočekuje goste u izvornom dekoru bogatog pestinskog imanja. Njegva gurmanska kuhinja, koju s potvrđenim talentom stvara pef Marijan hornung, sadrži tradicionalni zagrebački jelovnik, upotpunjen specijalitetima iz drugih hrvatskih krajeva, s povremenim izletima prema europskim gastronomskim trendovima.



SPLendid UGOSTITELISTVO D.O.O. ZAGREB

MLINOVI 28, ZAGREB
www.okrugljak.hr

NAKLADNIK: Fraktura, Zaprešić
ZA NAKLADNIKA: Sibila Serdarević
UREDNIK: Seid Serdarević
STRUČNI SAVJETNIK ZA POVIJEST: Damir Matanović
PREDGOVOR I IZBOR VINA: Renē Bakalović
LEKTURA I KOREKTURA: Fraktura, Margareta Medjуреčan
DIZAJN I LAYOUT: Ruta
TISAK: Kratis, Zagreb
GODINA IZDANJA: 2005. (prvo izdanje)

PRIPREMA JELA

PRODUKCIJA: Zlatko Wurzberg
FOTOGRAFIJA: Hrvoje Serdar
DIZAJN: Restoran "Okrugljak", Zagreb i Ivanka Biluš
KUCHAR: Marjan Hornung

DOKUMENTARNE FOTOGRAFIJE: Arhiv Josipa Broza Tita
Tanjug

HTTP:// www.fraktura.hr
E-MAIL: fraktura@fraktura.hr
TEL.: +385 1 335 78 63
FAX: +385 1 335 83 20

ISBN 953-7052-70-2



Tiskano na papiru Maxi satin 135 g

CIP - Katalogizacija u publikaciji
Nacionalna i sveučilišna knjižnica - Zagreb

UDK 641.566(083.12)

DRULOVIĆ, Anja
Titova kuharica / Anja Drulović;
<fotografija Hrvoje Serdar>. - Zaprešić:
Fraktura, 2005.

ISBN 953-7052-70-2

450623025

- Desert

Ustipci sa
jabucune

Maranel vren
za soclen

Pileci

Sar

Ust

Sal.

Trup

Priz

Ust

Vo

Man

Telec

U E Ç E R A

ame re porciem

cia re rion

o meso re placi: por. bifteu, tal. surmiznesi pilea
dauz, cucule, portofol; Sveci amara,

a la Triestina

ni list u celb

re salato

rona bolonjez

medaljami (poroc. re placi)



Kraljevi, šahovi, tajkuni, režiseri, glumice, nitko, pa ni najveći svjetski likovi nisu podijelili stol s Josipom Brozom a da nisu ostali fascinirani njegovom pojavom i nastupom. Tito, blještava scenografija, dobra hrana, vino, dižestiv i cigara na kraju: kakva moćna, zanosna, neodoljiva kombinacija. Naravno da je svaki taj objed izravno pretvoren u dio povijesti, pa je i ova kuharica najintragantnije gastro štivo s kojim sam se susreo.

René Bakalović

ANJA DRULOVIĆ

Titova kuharica

261,45

ISBN 953-7052-70-2



9 789537 052706

www.fraktura.hr