



Turistička i ugostiteljska
škola Dubrovnik

jela od kamenica

oyster dishes



Nakladnik / Publisher: Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik
Autori tekstova i fotografija / Text and photos: Josip Žuvela, Antun Perušina
Lektura i prijevod / Lector and translator: Hilarija Ložančić Benić
Grafička priprema i tisak / Layout and print: Alfa-2, Dubrovnik
DUBROVNIK, Svibanj / May, 2017.

Pokrovitelj: Ministarstvo turizma Republike Hrvatske

* Jela su prikazana u normativima za 10 osoba / the dishes are based on serving 10 people

Kuharica STONSKA KAMENICA SUVREMENI GASTRONOMSKI IZAZOV nastala je kao dio projekta PROMOCIJA I JAČANJE KOMPETENCIJA STRUKOVNIH ZANIMANJA ZA TURIZAM 2017. *Ministarstva turizma Republike Hrvatske.*

Europska kamenica *Ostrea Edulis* koja se uzgaja u Malostonskom zaljevu gotovo je u potpunosti nestala iz Europe. Ta naša samonikla kamenica iz Malostonskog zaljeva je uistinu jedinstvena pa smo je kao takvu kroz Projekt dodatno promovirali. Uveli smo nova suvremena jela od Stonske kamenice koja smo ponudili na tržište na jedan, po nama, poseban način.

Samonikla, izvorna, autohtona kamenica trebala bi sve više zauzimati mjesto u izvornoj, zdravoj i jednostavnoj prehrani kao i u suvremenoj gastronomiji koja se oslanja na izvornost, originalnost i ekologiju namirnica u što zasigurno spada i Stonska kamenica.

Uvođenjem novih – inovativnih načina pripreme i ponude jela proširuje se ponuda, stvara materijal za cjeloživotno učenje te osvježanje znanja i inovacije, a sve je povezano s kulturnim i povijesnim nasljedem kao dijelom turističke ponude.

Projektom Stonska kamenica - suvremeni gastronomski izazov prikazali smo bogatstvo i različite načine pripreme jela od Stonske kamenice, ukazali na sklad lokalnih vina s tim jelima te povezanost gastronomije i kulturno- povijesnog naslijeda.

Tijekom radionice jela su se pripremila i poslužila te degustirala uz odgovarajuća vina proizvedena u Dubrovačko-neretvanskoj županiji.

Promoviranjem Stonske kamenice i jela prigotovljenih od iste na suvremeni način, sljubljivanjem tih jela s lokalnim vinima, korištenjem Stonske soli proizvedene i dan danas na isti tradicionalan način uz Stonske zidine, stvorili smo jedinstven i cjelovit doživljaj.

Radionicu su poduprli uzgajivači školjaka, vinari, ugostitelji, TZ Dubrovnika i Stona, a

vlasnik solane Ston, gosp. Svetomir Peić, osobno je održao predavanje o povijesti uzgoja i prikupljanja soli i vodio razgled solane nakon kojeg smo obišli Stonske zidine i iz „ptičje perspektive“ doživjeli prostor solane. Svi sudionici su dobili Stonsku sol kao suvenir, a „šlag na kraju“ bio je posjet uzgajalištu kamenica i dašnjji (mušula) obitelji Bazdan, koje se nalazi na elitnom dijelu Bistrine, te vadenje školjaka i degustacija uz kušanje autohtonih vina i pjenušca Rose vinarije Vukas.

Promidžba struke kao jedan od temeljnih ciljeva Projekta uspješno je ostvarena kroz radionicu na kojoj su nova jela prezentirana što je dovelo do podizanja kapaciteta strukovnih nastavnika u Dubrovačko-neretvanskoj županiji, Dalmaciji i Republici Hrvatskoj. Iskazani interes i zadovoljstvo nastavnika koji su sudjelovali, reakcije njihovih kolega i ravnatelja nakon povratka u matične škole najavljuju i održivost Projekta u budućnosti uz korištenje ove Kuharice kao dodatnog-izbornog didaktičkog sredstva.

Uz mene kao ravnatelja, nastavnike Turističke i ugostiteljske škole Dubrovnik, Mariju Bazdan, Tončija Vulešu, Lea Ljubičića, Mara Prizmića, Pera Radulovića i Stijepa Franušića-nastavnike kuharstva, Hilariju Lozančić Benić - nastavnicu hrvatskog i engleskog jezika, Ljiljanu Prce i Luku Šimunovića - nastavnike ugostiteljskog posluživanja *sudionik radionice, kreator jela bio je i gosp. Josip Žuvela koji je u pripremi i izvedbi iste dao velik doprinos kao vanjski suradnik te mu se kao i svima koji su na bilo koji način podržali radionicu zahvaljujem.*

Posebna zahvala Ministarstvu turizma Republike Hrvatske koje je prepoznalo, odabralo i sufinanciralo naš Projekt.

Ravnatelj:

Antun Perušina, dipl. ing.

The Cookery book *Ston oysters CONTEMPORARY CULINARY CHALLENGE* is a part of the project PROMOTION AND STRENGTHENING OF SKILLS in vocational occupations FOR TOURISM 2017 of the Croatian Ministry of Tourism.

The European oyster *Ostrea Edulis*, which has been grown in the Bay of Mali Ston, has almost completely disappeared from the rest of Europe. Our wild oyster from Mali Ston Bay is unique, so we are here promoting it through our Project. We have introduced new, contemporary dishes using Ston oysters and we are offering them to the market in a special way.

The original indigenous oysters should increasingly take their place in a simple, healthy diet as well as in the contemporary gastronomy that relies on originality, and the ecology of food, to which Ston oysters also belong.

By introducing innovative ways of preparing and serving meals, the offer expands, creates an opportunity for lifelong learning and developing fresh knowledge and innovation, all linked to our cultural and historical heritage as part of what tourism offers.

With the Ston oyster project – a contemporary gastronomic challenge - we show the richness and variety of ways of preparing dishes using Ston oysters, revealing the harmonious link between local dishes and local wines and the connection between gastronomy and our cultural and historical heritage.

During the workshop new dishes were prepared and served, accompanied by corresponding wines produced in the Dubrovnik-Neretva County.

Through the promotion of Ston oysters in new dishes, by linking these dishes with local wines, and using Ston salt still produced today in the traditional way along the Ston walls, we have created a unique and satisfying experience.

The workshop was supported by shell-fish growers, wine-makers, caterers, the Dubrovnik

and Ston Tourist Board, and the owner of the Ston salt-works, Svetomir Peić, who gave a talk on the history of the growing and collecting of salt. He gave a guided tour of the Ston salt-works after which we visited the Ston walls and enjoyed a bird's eye view of the salt pans. All participants were given Ston salt as a souvenir, and, to round off the occasion, we paid a visit to the Bazdan family's oyster and mussel farm, located on the elite part of Bistrina, and all tasted indigenous wines and of sparkling Rose wine of the Vukas winery.

Promotion of the profession of tourism as one of the fundamental objectives of the Project was successfully achieved through a workshop where new dishes were presented, leading to the enhancing of the skills of vocational teachers in Dubrovnik-Neretva County, Dalmatia and the Republic of Croatia. The expressed interest and satisfaction of the teachers who participated, and the reactions of their colleagues and the principals after returning to their local schools, confirm the sustainability of the Project in the future with the use of this Cookery book as an additional teaching tool.

Together with me as Principal, the teachers of the Tourism and Catering School Dubrovnik Marija Bazdan, Tonči Vuleša, Leo Ljubičić, Maro Prizmić, Pero Radulović and Stijepo Franušić-cookery teachers, Hilarija Lozančić Benić-Croatian and English teacher, Ljiljana Prce and Luka Šimunović-catering service teachers, I have to mention that as a participant of the workshop, the creator of the dishes was also Mr. Josip Žuvela, who was responsible for preparing and presenting the dishes. He has made a great contribution as an external participant. I would like to thank him and all who supported the workshop.

Special thanks go to the Ministry of Tourism of the Republic of Croatia that has recognized, selected and funded our Project.

Principal:
Antun Perušina, B.Sc.

popis jela

dishes

HLADNA PREDJELA

Kamenice na ledu
Koktel od kamenica
Žličnjaci od kamenica na pjenici od mladog boba i morača
Pjenica od mladog boba i morača
Kamenice u barčici s tikvicama i rajčicama
Marinirane kamenice u umaku od ružmarina s pinjolima
Salata od kamenica na stonski način
Salata od kamenica i pipuna s koprom

JUHE

Krem juha od kamenica
Juha od morskog kamena s kamenicama

TOPLA PREDJELA

Zapečene (gratinirane) kamenice
Pečene kamenice na žaru u košuljici od slanine

GLAVNA JELA

Pirjane kamenice u umaku od motra na palenti
Počalice od palente
Pohane kamenice u pjenici od pjenušca na zelenom rižotu
Zeleni rižot
Flambirane kamenice u Malvasiji
Kamenice sa špagetima i tikvicama s maslinovim uljem

COLD APPETIZERS

Oysters on ice
Oyster cocktail
Oyster dumplings on fava-bean mousse and fennel
Young fava-bean mousse and fennel
Oysters with boat-shaped zucchini and tomato
Marinated oysters in rosemary sauce with pine nuts
Oyster salad Ston style
Oyster and melon salad with dill

SOUPS

Cream of oyster soup
Sea-stone soup with oysters

HOT APPETIZERS

Gratinated oysters
Grilled oysters folded in slices of bacon

MAIN DISHES

Braised oysters in agrimony sauce on polenta
Polenta scones
Breaded oysters in sparkling-wine mouse on green risotto
Green risotto
Flambéed oysters in Malvasija wine
Oysters with spaghetti and zucchini with olive oil



Kamenice na ledu

- kamenice	60 kom
- prepečenac	100 dag
- maslac	20 dag
- limun	80 dag

U lijevu ruku stavi se suha krpa. Na krpu se stavi kamenica i šakom se dobro stisne. Posebnim nožem za otvaranje otvori se kamenica koji se drži u desnoj ruci pazeći da se u kamenici sačuva more. Mišić kamenice koji spaja dvije strane odvoji se od donje strane (*koja se baca*), a u gornjoj-pličoj ostavi se meso zajedno s morem. Otvorene kamenice poslože se u zdjelu (za posluživanje kamenica) na sitno tučeni led, ukrase se morskim algama i ploškama limuna. Uz kamenice se poslužuje prepečenac ili tartine (*tartine su raženi ili ječmeni kruh, sječen na tanke kriške bez kore, oblikovan u trokute, kvadrate, romboide*) veličine jednog zalogaja. Posebno se posluži neslani maslac.

Oysters on ice

oyster	60 pcs
toast	100 dag*
butter	20 dag
lemon	80 dag

Place a dry cloth in your left hand. On the cloth, put the oysters and squeeze your hand tightly. In your right hand hold the special knife for opening the oysters, taking care that the sea-water is kept inside the oyster. The oyster mussel that connects the two sides, must be separated from the bottom part (which is thrown away), and in the shallow upper-side the meat is left together with the sea-water. Serve the open oysters in a special bowl (for serving oysters) on finely-ground ice, decorate them with sea algae and lemon slices. Serve the oysters with toast or tartines. Tartines are rye or barley bread, cut into thin slices without the crust, shaped into bite-sized triangles, squares or rhomboids - ideally spread with butter.

* dag means dekagram. It is equivalent to ten grams



Koktel od kamenica



- kamenice	30 kom
- majoneza	40 dag
- temeljac od ribe	3 dl
- bijelo vino ()	5 cl
- vrhnje (slatko)	1 dl
- kečap	2 cl
- tabasco	1/10 cl
- konjak	2 cl
- limun	70 dag
- hren	4 dag
- slačica	15 g
- rikula	8 dag
- jaje	1 kom
- kavijar (crveni)	6 dag
- motar (petrovac)	25 dag
- papar	1/5 g
- fileti (slanih inćuna)	3 dag

Kamenice se otvore, izvadi meso iz školjke i ogruša (*pošira*) vrlo kratko u tekućini od ribljeg temeljca (2,5 dl), bijelog vina, limunova soka i mora (*iz kamenica*). Kamenice se izvade iz tekućine ocijede i ohlade.

Od majoneze, ohlađene tekućine ogrušanih kamenica, lupanog vrhnja, kečapa, tabasca, konjaka, ribanog hrena, tvrdo kuhanog sjeckanog jaja, slačice, papra i kašičice fileta inćuna sastavi se i izmiješa glatki pjenasti umak za koktel te ohladi.

Očišćeni motar (*odvojeni lijepi i zdravi mladi listovi*) blanširaju se vrlo kratko vrijeme u kipućoj slanoj vodi. Blanširani motar brzo se izvadi i stavi u hladnu vodu s ledom.

U ohlađenu čašu za koktel stave se mladi listovi rikule sječene na fine rezance pomiješane s listićima blanširanog motra. Kamenice se presjeku na pola i slože u dno čaše. Sve se prelije koktel umakom. Na površinu sastavi se rozeta listića motra, na rozetu položi se meso cijele kamenice i ukrasi kavijarom. Ploška limuna može se zataknuti na čašu.



Oyster cocktail

oyster	30 pcs
mayonnaise	40 dag
white wine (Malvasija)	5 cl
(sweet) cream	1 dl
ketchup	2 cl
tabasco	1/10 cl
cognac	2 cl
lemon	70 dag
horseradish	4 dag
mustard	15 g
rucola	8 dag
egg	1 pcs
(red) caviar	6 dag
agrimony	25 dag
pepper	1/5 g
salted anchovy fillets	3 dag

Open the oysters, remove the meat and poach briefly in fish stock (2.5 dl), white wine, lemon juice and sea-water from the oysters. Remove the oysters from the liquid, drain and cool.

Using mayonnaise, chilled liquid from the poached oysters, whipped cream, ketchup, tabasco, cognac, grated horseradish, chopped hard-boiled egg, mustard, pepper and mashed anchovy fillets, mix them all into a smooth foam cocktail-sauce and cool.

Blanch the cleaned agrimony for a very short time in boiling salted water, after separating the leaves (use only the best, healthy young leaves). Pull out the blanched agrimony very quickly and put it in cold water with ice.

In a cooled cocktail glass, place the heart of the lettuce cut into fine strips mixed with the blanched agrimony leaves. Cut the oysters in half and place on the salad. Pour the cocktail sauce over everything. The surface is then decorated with a rosette of blanched agrimony leaves, red caviar and capers. Put the oyster meat onto the rosette. A slice of lemon is clipped onto the glass.



Žličnjaci od kamenica na pjenici od mladog boba i morača

- kamenice	60 kom
- limun	8 dag
- maslac	8 dag
- majoneza	10 dag
- ulje (<i>maslinovo</i>)	6 cl
- fileti (<i>slanih inćuna</i>)	4 dag
- češnjak	15 g
- slačica	15 g
- kapare (<i>kisele</i>)	5 dag
- jaja	2 kom
- prepečenac	100 dag
- rajčice (<i>male</i>)	15 dag
- motar	15 dag
- papar	1 g

Kamenice se poslože u zdjelu i stave na nisku temperaturu u pećnicu da se otvore. Čim se počnu otvarati izvadi se meso iz školjke.

U pjenasto izmiješani maslac doda se meso kamenica i štapnim mikserom fino usitni. Doda se majoneza, maslinovo ulje, protisnuti fileti inćuna i kapare, usitnjen češnjak, slačica, limunov sok i papar. Dodatno se štapnim mikserom sve usitni i poveže. Tvrdo kuhana jaja ogule se, sitno isjeckaju i umiješaju u smjesu. Jelo se stavi u hladnjak nekoliko sati.

Na posudu za posluživanje jela oblikuje se pjenica od mladog boba u obliku suze. Smjesa se oblikuje u obliku žličnjaka (3 kom) i položi na pjenicu.

Žličnjaci se ukrase prstenima crnih maslina, listićima blanširanog motra i malim kaparama. Jelo se ukrasi točkicama reduciranog balzamičkog octa i pokapa maslinovim uljem. Uz jelo se poslužuje tamni prepečenac.

Pjenica od mladog boba i morača

- bob (<i>zrna mladog boba</i>)	130 dag
- vrhnje (<i>slatko</i>)	2 dl
- ulje (<i>maslinovo</i>)	1 dl
- morač (<i>mladi</i>)	10 dag
- muškatni oraščić	0,3 g
- papar (<i>bijeli</i>)	1 g
- sol	25 g

U kipuću slanu vodu doda se očišćen morač i kuha desetak minuta. Dodaju se zrna mladog boba i naglo skuhaju. Skuhani bob se izvadi, skine mu se ljuska i vruć protisne. U kašiču se doda tučeno vrhnje, maslinovo ulje, muškatni oraščić, papar i sol. Sve se sastavi u ujednačenu pjenicu.

Oyster dumplings on fava-bean mousse and fennel

COLD APPETIZERS

Put the oysters into a bowl and place it on a low heat in the oven, as soon as they start to open, the meat is removed from the shell.

In a foam of mixed butter, add the oyster meat and mince with a stick-blender. Add mayonnaise, olive oil, minced anchovy fillets and capers, grained garlic, mustard, lemon juice and pepper. Use the stick-blender for graining and compiling. Peel

the hard-boiled eggs, cut them thinly and mix into the paté. Put the dish into the refrigerator for several hours.

Form the fava-bean mousse into tear shapes on a serving dish. The paté is dumpling-shaped (3 pcs) and placed on the mousse. The dish is decorated with ring-shaped black olives and capers. Decorate the dish with balsamic vinegar and drizzle with olive oil. Serve toast with the dish.

oyster	60 pcs
lemon	8 dag
butter	8 dag
mayonnaise	10 dag
(olive) oil	6 cl
(salted anchovy) fillets	4 dag
garlic	15 g
mustard	15 g
(pickled) capers	5 dag
eggs	2 pcs
toast	100 dag
(cherry) tomatoes	15 dag
agrimony	15 dag
pepper	1 g



Young fava-bean mousse and fennel

fava beans	
(grains of young fava beans)	130 dag
(sweet) cream	2 dl
(olive) oil	1 dl
fennel	10 dag
nutmeg	0,3 g
(white) pepper	1 g
salt	25 g

Add the cleaned fennel and boil for 10 minutes in boiling salted water. Add grains of young fava beans and boil briskly. Remove the boiled fava beans, peel off and mince. Add whipped cream, olive oil, nutmeg, pepper and salt into the mashed fava beans. Stir into the mousse.



Kamenice u barčici s tikvicama i rajčicama

Kamenice se otvore, izvadi meso iz školjke i ogruša (*pošira*) na kratko u tekućini od ribljeg temeljca, bijelog vina, limunova soka i mora (*iz kamenica*).

Kalupi se namažu tanko maslacem, stavi u njih prhko tijesto, oblikuju se barčice i stave peći.

Dno ohlađene barčice namaže se paštetom od kamenica. Na paštetu se polože ploškice ogrušanih tikvica, rajčica i ogrušane kamenice.

Barčice se polože na fine rezance kupusa, blanširanog motra i kapara. Jelo se pokapa maslinovim uljem.

- kamenice	60 kom	- tikvice (<i>mlade – manje</i>)	30 dag
- temeljac od ribe	3 dl	- rajčice (<i>svježe</i>)	25 dag
- vino (<i>bijelo</i>)	15 cl	- motar	15 dag
- limun	8 dag	- kapare (<i>kisele</i>)	5 dag
- prhko (<i>slano tijesto</i>)	90 dag	- kupus (<i>ljubičasti u glavicama</i>)	30 dag
- maslac	8 dag	- sol	2 dag
- pašteta od kamenica	35 dag		

Oysters with boat-shaped zucchini and tomato

- oysters	60 pcs
- fish stock	3 dl
- (white) wine	15 cl
- lemon	8 dag
- short-crust pastry	90 dag
- butter	8 dag
- oyster paté	35 dag
- zucchini	30 dag
- (fresh)tomatoes	25 dag
- agrimony	15 dag
- (pickled) capers	5 dag
- red cabbage	30 dag
- salt	2 dag

Open the oysters, remove the meat and poach briefly in stock made with fish, white wine, lemon juice and sea-water from the oysters.

Grease the mould with butter, add the short-crust pastry, forming a boat-shape and place in the pre-heated oven to roast.

Grease the bottom of the boat-shaped pastry with oyster paté. Fill with the slices of poached zucchini, tomatoes and poached oysters.

Put the boat-shaped pastry on cabbage cut into strips, along with the blanched agrimony and capers. Drizzle with olive oil.





Marinirane kamenice u umaku od ružmarina s pinjolima

- kamenice	60 kom
- temeljac od ribe	3 dl
- vino (bijelo)	15 cl
- ulje (maslinovo)	1 dl
- luk	35 dag
- mrkva	25 dag
- celer (korijen)	30 dag
- tikvice (mlade)	40 dag
- vino (bijelo)	2 dl
- peršin (u listu)	8 dag
- češnjak	4 dag
- ružmarin (kitice)	3 kom
- lovorov list	0,5 kom
- majčina dušica	1 g
- šećer (kristal)	2 dag
- limun	25 dag
- ocat (vinski)	3 cl
- temeljac od ribe	5 dl
- kupus (ljubičasti)	40 dag
- pinjoli	12 dag
- papar	1 g
- sol	1 dag

Kamenice se otvore, izvadi meso iz školjke i ogruša (pošira) na kratko u tekućini od ribljeg temeljca, bijelog vina, limunova soka i mora (iz kamenica).

U posudi na maslinovom ulju lagano se proprži povrće sječeno na štapiće (promjera 5 X 40 mm), luk, mrkva, korijen celera i tikvica. Povrće se lagano propirja ali treba ostati čitavo, hrskavo, polumekano i prirodne boje.

Dolije se tekućinom od ogrušanih kamenica. Marinada se kratko prokuha, a zatim se dodaju sjeckani peršin, češnjak, ružmarin, lovorov list, majčina dušica, šećer, papar i sol.

Nakon nekoliko minuta kuhanja doda se meso kamenica, limunov sok i vinski ocat. Marinada se lagano prokuha 2 do 3 minute, skine s ognja i ohladi na sobnoj temperaturi. Ohlađena se čuva u hladnjaku do uporabe.

Na tanjuru za posluživanje postavi se vijenac od kupusa sječenoga na rezance i blanširanog motra. U sredinu se složi povrće iz marinade. Položi se meso kamenica na povrće i prelije vlastitim sokom. Jelo se ukraši graničicom ružmarina i pospe prepečenim pinjolima. Sve se pokapa maslinovim uljem te se poslužuje hladno.

Marinated oysters in rosemary sauce with pine-nuts

- oysters	60 pcs	- rosemary	3 pcs
- fish stock	3 dl	- bay-leaf	½ pcs
- (white) wine	15 cl	- thyme	1 g
- (olive) oil	1 dl	- sugar	2 dag
- onion	35 dag	- lemon	25 dag
- carrot	25 dag	- (white wine) vinegar	3 cl
- celery (root)	30 dag	- fish stock	5 dl
- zucchini	40 dag	- red cabbage	40 dag
- (white) wine	2 dl	- pine-nuts	12 dag
- parsley	8 dag	- pepper	1 g
- garlic	4 dag	- salt	1 dag

Open the oysters, remove the meat and poach briefly in stock made with fish, white wine, lemon juice and sea-water from the oysters.

Briefly fry the vegetables cut into strips (5x40 mm), onion, carrot, celery root and zucchini.

Braise the vegetables slowly; keep them crunchy, semi-soft and natural in colour. Pour the poached oyster-stock over them.

Cook the marinade briefly, add chopped parsley, garlic, rosemary, bay-leaf, thyme, sugar, pepper and salt. Add the oyster meat, lemon juice and white-wine vinegar after several minutes of cooking. Cook the marinade lightly for 2-3 minutes, remove from the heat and chill to room temperature. Keep it in the refrigerator before serving.

Arrange the cabbage cut into strips and the blanched agrimony in a garland. Put the marinated vegetables in the middle of the plate.

Then add the oyster meat and pour over with stock. Decorate the dish with rosemary and roasted pine-nuts. Drizzle with olive oil and serve cooled.

COLD APPETIZERS





Salata od kamenica na stonski način

- kamenice	60 kom
- temeljac od ribe	3 dl
- vino (<i>bijelo</i>)	15 cl
- slanić	25 dag
- motar	25 dag
- kapare (<i>kisele</i>)	10 dag
- rajčica (<i>svježa</i>)	20 dag
- slačica	3 dag
- ulje (<i>maslinovo</i>)	15 cl
- ocat (<i>vinski</i>)	7 cl
- limun	15 dag
- peršin (<i>u listu</i>)	25 g
- češnjak	3 dag
- rikula	4 dag
- masline (<i>crne bez koštica</i>)	8 dag
- papar	1 g
- sol	18 g

Kamenice se otvore, izvadi meso iz školjke i ogruša (*pošira*) na kratko u tekućini od ribljeg temeljca, bijelog vina, limunova soka i mora (*iz kamenica*) i ohlade u toj tekućini.

U posudi se sastavi kuhani slanić, blanširani motar, kockice rajčica (*bez koštica*) i kapare. Sve se lagano izmiješa uz dodatak kamenica.

Posebno se sastavi umak od maslinovog ulja, octa, limunovog soka, slačice, sjeckanog peršina i češnjaka, papra i soli. Izmiješanim umakom prelije se salata i pažljivo ujednačeno izmiješa i ohladi.

Salata se poslužuje ukrašena rikulom i pokapa maslinovim uljem.

Oyster salad

Ston style

- oyster	60 pcs
- fish stock	3 dl
- (white) wine	15 cl
- chickpea	25 dag
- agrimony	25 dag
- (pickled) capers	10 dag
- (fresh) tomato	20 dag
- mustard	3 dag
- (olive) oil	15 cl
- (white wine) vinegar	7 cl
- lemon	15 dag
- parsley	25 g
- garlic	3 dag
- rucola	4 dag
- (<i>black; pitted</i>) olives	8 dag
- pepper	1 g
- salt	18 g

Open the oysters, remove the meat, poach briefly in stock made with fish, white wine, lemon-juice and sea-water from the oysters, and leave it to cool in it.

Put boiled chickpeas, blanched agrimony, diced tomatoes and capers in the pot. Stir and add the oysters.

Prepare the sauce: olive-oil, vinegar, lemon-juice, mustard, chopped parsley, garlic, pepper and salt. Place this dressing over the salad, stir it carefully, and cool it. Serve the salad decorated with rucola and drizzle with olive oil.



Salata od kamenica i pipuna s koprom

- kamenice	60	kom
- pipun (<i>melon</i>)	150	dag
- krastavci (<i>svježi</i>)	90	dag
- kopar	12	dag
- ulje (<i>maslinovo</i>)	15	cl
- limun	30	dag
- papar	1	g
- sol	18	g

Kamenice se poslože u zdjelu i stave na nisku temperaturu u pećnicu da se otvore. Čim se počnu otvarati izvadi se meso iz školjke

Pipun se prereže, odvoje sjemenke i meso isječe na uzdužne ploške i veće trokute. Oguljeni krastavci prerežu se napola po duljini, izvade se sjemenke i isječe na ploške ili štapiće.

U zdjelu se stave komadi pipuna, krastavaca i

kamenice. Poškropi se limunovim sokom, maslinovim uljem, sjeckanim svježim koprom, svježe mljevenim paprom i posoli. Sve se lagano izmiješa i pusti marinirati na hladnom mjestu oko sat vremena.

Salata se složi, na tanjur za posluživanje u obliku neke piramide ili se posluži u izdubljenom pipunu. Ukrasi se grančicama kopra, korom naranče, nakapa maslinovim uljem i hladna posluži.



Oyster-and-melon salad with dill

- oysters	60 pcs
- melon	150 dag
- cucumber	90 dag
- dill	12 dag
- (olive) oil	15 cl
- lemon	30 dag
- pepper	1 g
- salt	18 g

Put the oysters in a bowl and place in the oven on a low temperature. As soon as they start to open, remove the meat from the oysters.

Cut the melon into slices and triangles. Peel the cucumbers and cut them in half and then into slices.

Put the pieces of melon, cucumber and oysters in a bowl. Season with lemon juice, olive-oil, chopped dill, ground pepper and salt. Stir and leave it to marinate in a cool place for an hour.

Put the salad on a pyramid-shaped plate or serve the salad in a hollowed-out melon. Decorate it with dill, orange peel, and drizzle with olive-oil and serve cooled.





Krem juha od kamenica

- kamenice	30 kom
- vino (<i>bijelo</i>)	2 dl
- temeljac od ribe	2 l
- limun	7 dag
- maslac	8 dag
- ulje (<i>maslinovo</i>)	5 cl
- brašno	8 dag
- vrhnje (<i>slatko</i>)	2 dl
- žumance	2 kom
- motar	8 dag
- mušklatni oraščić	0,10 g
- papar (<i>bijeli</i>)	0,8 g
- sol	2 dag

Kamenice se otvore, izvadi meso iz školjke i ogruša (*pošira*) na kratko u tekućini od ribljeg temeljca (2,5 dl), bijelog vina, limunova soka i mora (*iz kamenica*).

Pripremljena svijetla zaprška od maslaca (2 dag), maslinovog ulja i brašna dolije se ribljim temeljcem i tekućinom od ogrušanih kamenica. Dobro se izmiješa a zatim kuha dvadesetak minuta te protisne kroz fino sito.

Juha se začini bijelim paprom, limunovim sokom, mušklatnim oraščićem i soli, te kratko prokuha. U juhu se dodaju ogrušane kamenice, legira (*mješavinom slatkog vrhnja i žumanca*), sirovi maslac. Juha se prikladno ukraši blanširanim motrom.

Cream of oyster soup

oyster	30 pcs
(white) wine	2 dl
fish stock	2 l
lemon	7 dag
butter	8 dag
(olive) oil	5 cl
flour	8 dag
(sweet) cream	2 dl
egg yolk	2 pcs
agrimony	8 dag
nutmeg	0,10 g
(white) pepper	0,80 g
salt	2 dag

Open the oysters; remove the meat and poach briefly in fish stock (2.5 dl), white wine, lemon juice and the sea-water from the oysters.

Add browned flour made of butter (2 dag), olive oil and flour into the fish stock and poached oyster-broth. Mix well and then cook for 20 minutes and pass through a fine sieve.

Season the soup with white pepper, lemon juice, nutmeg and salt, and boil briefly. Add the poached oysters and raw butter to the soup and let them coalesce. Decorate the soup with blanched agrimony.





Juha od morskog kamena s kamenicama

- kamenice	30 kom
- kamen (morski šupljikavi)	2 kom
- luk	15 dag
- peršin (u listu)	6 dag
- celer (u listu)	8 dag
- temeljac od ribe	25 dl
- limun	4 dag
- ulje (maslinovo)	6 cl
- kukuruzna krupica (palenta)	17 dag
- papar	0,7 g
- sol	1 dag

U hladni temeljac stavi se (*oprani*) morski kamen sa školjkicama i morskom vegetacijom. Nakon petnaest minuta laganog kuhanja dodaje se očišćeno korjenasto začinsko povrće (*luk, peršin, celer*) i papar u zrnu. Juha se lagano kuha još pola sata. U juhu se polože neotvorene (*čiste*) kamenice i lagano kuha 2 minute. Kamenice se izvade, meso odvoji a školjke ponovo vrate u juhu i sve zajedno kuha još petnaest minuta. U juhu se doda po potrebi sol, maslinovo ulje i nekoliko kapi limuna.

Juha se izmakne s temperature, staloži i pažljivo procijedi kroz fino platno.

Skuhana kukuruzna krupica izlije se debljine 8 mm. Ohladi i isječe na kockice 8 x 8 mm.

U tanjur za posluživanje ulije se vruća juha, dodaju se kockice palente, meso kamenica, a na sredinu stavi se poluotvorena kuhana kamenica sa svojim mesom.

Sea-stone soup with oysters

Put the washed sea-stone with shells and marine plants in cool stock. After 15 minutes of cooking, add the root vegetables (onion, parsley, celery) and pepper. Boil the soup for half an hour. Add the whole, unopened oysters and boil for 2 minutes. Remove the oysters from the soup, remove the meat from the oysters and put the shells back into the soup and boil for 15 minutes. Add salt, olive oil and several drops of lemon juice.

Remove the soup from the heat and strain through a cloth. Pour onto 8 mm of cooked maize meal. Cool it and dice into 8x8 mm shapes. Pour the hot soup, diced polenta and oyster-meat onto a plate. Place the half-cooked oysters in the middle of the plate.

- oyster	30 pcs
- spongy stone	2 pcs
- onion	15 dag
- parsley	6 dag
- celery	8 dag
- fish stock	25 dl
- lemon	4 dag
- (olive) oil	6 cl
- maize meal (polenta)	17 dag
- pepper	0,7 g
- salt	1 dag



Zapečene (*gratinirane*) kamenice

U mužaru usitne se tostirani pinjoli, češnjak i peršin, doda se korica, limunov sok, domaći tvrdi sir, maslinovo ulje, papar i sol. Sve se ujednačeno usitni i izmiješa odgovarajuće gustoće.

Otvorenim kamenicama ostavi se meso u donjoj

(*dubljoj*) strani školjke. Na posudu za zapeći jelo poravnava se sloj (*krupnije*) soli debljine (1 cm). Na sol polože se kamenice, preliju sastavljenom mješavinom, pospu (*lagano*) krušnim mrvicama i zapeku na temperaturi 200° do 220° C, 3 do 4 minute.

- kamenice	60 kom
- pinjoli	22 dag
- češnjak	3 dag
- peršin (<i>u listu</i>)	6 dag
- limun	12 dag
- sir (<i>parmezan</i>)	15 dag
- ulje (<i>maslinovo</i>)	5 dl
- kruh (<i>bijeli</i>)	35 dag
- papar	1 g
- sol	15 g



Gratinated oysters

oysters	60 pcs
pine-nuts	22 dag
garlic	3 dag
parsley	6 dag
lemon	12 dag
(parmesan) cheese	15 dag
oil (olive)	5 dl
(white) bread	35 dag
pepper	1 g
salt	15 dag

In a mortar, chop up toasted pine-nuts, garlic and parsley; add zest and lemon juice, home-made hard cheese, olive oil, pepper and salt. Stir to a suitable density. In the opened oysters, leave the meat in the lower part of the shell. Place a layer of salt 1 cm thick onto the frying pan. Put the oysters on the salt, pour with the mixture, sprinkle with bread-crumbs and bake at a temperature of 200 to 220 ° C for 3 to 4 minutes.

HOT APETIZERS





Pečene kamenice na žaru u košuljici od slanine

- kamenice	60 kom
- tikvice	60 dag
- slanina (<i>domaća</i>)	35 dag
- rajčice (<i>male</i>)	4 kom
- ulje (<i>maslinovo</i>)	3 cl
- pinjoli	4 dag

Izvadi se meso iz školjke i stavi na cjedilo, dobro ocijediti. Svaki komad mesa zamota se u tanku plošku posoljene tikvice i slanine. Zamotuljci (*po 2 komada*) nabodu se na tanki štapić, namažu se maslinovim uljem i kratko rumeno ispeku na žaru.

Jelo se ukraši pečenom rajčicom i pokapa maslinovim uljem.

Grilled oysters folded in slices of bacon

- oysters	60 pcs
- zucchini	60 dag
- home-made bacon	35 dag
- tomatoes	4 pcs
- olive oil	3 cl
- pine-nuts	4 dag

Remove the meat from the shell and put in a colander. Fold each piece of meat into thin slices of salted zucchini and bacon. Spike the rolls onto thin sticks, grease with olive oil and grill them. Decorate the dish with fried tomatoes and drizzle with olive oil.



Pirjane kamenice u umaku od motra na palenti

Kamenice se otvore, izvadi meso školjke i ogruša (*pošira*) na kratko u tekućini od ribljeg temeljca, bijelog vina, limunova soka i mora (*iz kamenica*).

Očišćeni motar (*odvojeni lijepi i zdravi mladi listovi*) blanširaju se vrlo kratko vrijeme u kipućoj slanoj vodi. Blanširani motar brzo se izvadi i stavi u hladnu vodu s ledom.

U posebnoj posudi na vatri zagrije se maslinovo ulje, doda se sitno sjeckani luk. Kad luk dobije svijetlo zlatnu boju dodaju se (*svježe oguljene*) rajčice sječene na kocke. Rajčice se lagano

pirjaju dok ne ispari veći dio tekućine. Doda se sjeckani češnjak i sol. Dolije se manjom količinom tekućine od ogrušanih kamenica. Doda se motar i lagano pirja dvadesetak minuta dok umak ne dobije odgovarajuću gustoću.

U umak se dodaju blanširane kamenice, kapare, sjeckani peršin, majčina dušica, papar i po potrebi sol. Jelo se vrlo kratko propirja. U posudi za posluživanje ulije se dio umaka. U umak se poslože pogačice pečene palente. Na palentu stave se kamenice, prelije se rjedim dijelom umaka i jelo ukrasi listićima blanširanog motra.

- kamenice	80 kom
- temeljac od ribe	3 dl
- vino (<i>bijelo</i>)	15 cl
- limun	12 dag
- motar	60 dag
- ulje (<i>maslinovo</i>)	15 cl
- luk	55 dag
- rajčica (<i>svježa</i>)	120 dag
- kapare (<i>kisele</i>)	5 dag
- češnjak	4 dag
- majčina dušica	6 g
- peršin (<i>u listu</i>)	4 dag
- papar	1 g
- sol	2 dag



Pogačice od palente

- kukuruzna krupica	70 dag
- ulje (<i>maslinovo</i>)	2 dl
- sol	2 dag

U kipuću vodu na vatri doda se maslinovo ulje, sol i lagano dodava postepeno kukuruzna krupica uz stalno miješanje. Kuha se lagano oko desetak minuta. (*Na deklaracijama suvremenih pakovanja kukuruzne krupice piše da se kuha 3 minuta*).

Palenta se izlije na nauljenu mramornu ploču i poravna na debljinu 18 do 20 mm i pusti ohladiti. Okruglim izrezačem promjera 3,5 do 4 cm izrežu se pogačice. Premažu se maslinovim uljem i rumeno naglo prepeku na roštilju da dobiju lijepu rumenu boju a unutra ostanu mekane i sočne.

Braised oysters in agrimony sauce on polenta

oysters	80 pcs
fish stock	3 dl
(white) wine	15 cl
lemon	12 dag
agrimony	60 dag
(olive) oil	15 cl
onion	55 dag
(fresh) tomato	120 dag
capers	5 dag
garlic	4 dag
thyme	6 dag
parsley	4 dag
pepper	1 g
salt	2 g

Open the oysters, remove the meat from the shell and poach briefly in fish stock, white wine, lemon-juice and sea-water from the oysters. Blanch the fresh, young agrimony leaves briefly in boiled salted water. Remove them quickly from it and put into cold icy water. Heat the oil in a separate pan and add finely-chopped onion. When the onion turns golden add freshly-peeled, diced tomatoes. Braise the tomatoes until most of the liquid has evaporated. Add the chopped garlic and salt.

Pour the broth, made of poached oysters, over it. Add agrimony and braise lightly for 20 minutes until the sauce reaches a suitable density. Add the poached oysters, capers, chopped parsley and thyme – and pepper and salt as needed.

Braise the dish briefly. When serving the dish, pour some of the sauce. Serve scones, made of baked polenta, in sauce. Place two oysters onto the polenta, pour a small amount of sauce over them and decorate with poached agrimony leaves.

Polenta scones

maize meal	70 dag
(olive) oil	2 dl
salt	2 dag

Add olive oil, salt and lightly add maize meal in boiling water - stirring constantly.

Cook lightly for 20 minutes. (The instructions of modern packs of maize meal state that it is cooked for 3 minutes). Pour polenta onto a greased marble board to a thickness of 18 mm, and leave to cool. Cut the scones with a round cutter 3.5 to 4.5 cm in diameter.

Grease with olive-oil and grill briskly till browned and leave them soft and tasty inside.



Pohane kamenice u pjenici od pjenušca na zelenom rižotu

- kamenice	80 kom
- jaja	4 kom
- brašno	35 dag
- pjenušac	35 cl
- ulje (<i>biljno</i>)	4 dl
- sol	15 g

U posebne posude odvoji se bjelance od žumanca. Žumancima se doda brašno, sol i postepeno ulijeva pjenušac uz stalno miješanje, da se ne stvore grudice. Tijesto treba biti nešto malo gušće od tijesta za palačinke. Na koncu u tijestu umiješa se čvrsto tučeni snijeg od bjelanca.

Izvađeno meso kamenica iz školjke dobro se ocijedi, popraska limunovim sokom, lagano uvalja u brašno, umoči i tijesto i rumeno poha u vrućem ulju. Pohane kamenice ocijede se na platneni ubrus i poslože na podlozi zelenog rižota prikladno ukrašene.



Zeleni rižot

- riža	60 dag
- ulje (<i>maslinovo</i>)	1 dl
- luk	15 dag
- poriluk (<i>zeleni dio</i>)	35 dag
- tikvice (<i>svježe</i>)	50 dag
- špinat (<i>protisnuti – zamrznuti</i>)	35 dag
- temeljac od povrća	12 dl
- vino (<i>bijelo</i>)	15 cl
- bosiljak	2 dag
- peršin (<i>u listu</i>)	4 dag
- maslac	5 dag
- sir (<i>parmezan</i>)	4 dag
- papar (<i>bijeli</i>)	1 g
- sol	2 dag

Na zagrijano maslinovo ulje doda se sjeckani luk i lagano pirja dok uvene.

Doda se poriluk sječen na rezance, kratko propirja, dodaju se tikvice (*samo zeleni dio uz koru*) sječene na kockice. Sve se lagano pirja uz manju količinu temeljca. Doda se riža i protisnuti špinat. Kratko se propirja i zalije bijelim vinom.

Jelo se nastavi pirjati uz povremeno dolijevanje temeljca. Doda se sjeckani peršin, sol i papar. Pri kraju doda se maslac, sir parmezan dobro izmiješa i pusti jelo odmarati nekoliko minuta.

Jelo služi kao podloga za posluživanje pohanih kamenica.

Breaded oysters in sparkling-wine mousse on green risotto

oysters	80 pcs
eggs	4 pcs
flour	35 dag
sparkling wine	35 cl
(vegetable) oil	4 dl
salt	15 g

Put the egg-whites and egg-yolks into separate bowls. Add flour and salt to the egg-yolks, progressively pour the sparkling wine over it, stirring constantly in order to avoid lumps. The dough has to be a bit thicker than for pancakes. At the end, mix the thickened whipped egg-whites to the dough. Drain the meat from the shell, sprinkle with lemon juice, roll in flour, dip in mixture and fry in deep oil.

Drain the breaded oysters on a cotton serviette and serve on a bed of green risotto suitably decorated.



Green risotto

rice	60 dag	<p>Add the chopped onion to pre-heated olive oil and braise lightly until it loses its colour. Add the leek cut into strips, braise briefly, and add diced zucchinis (only the green part with peel). Braise lightly with a bit of stock. Add the rice and minced spinach. Braise briefly and pour the white wine over it. Braise and progressively pour in the stock. Add the chopped parsley, salt and pepper. Add the butter and parmesan cheese and stir well. At the end leave to rest for several minutes. Serve the dish as a base for serving breaded oysters.</p>
(olive)oil	1 dl	
onion	15 dag	
leek (green part)	35 dag	
(fresh) zucchini	50 dag	
(minced frozen) spinach	35 dag	
vegetable stock	12 dl	
(white) wine	15 cl	
basil	2 dag	
parsley	4 dag	
butter	5 dag	
(parmesan) cheese	4 dag	
(white) pepper	1 g	
salt	2 dag	

Flambirane kamenice u Malvasiji

(Normativ za 2 osobe)

Otvorene kamenice ostave se na plićim stranama školjke i pokapaju limunovim sokom. Pobrašne se i lagano prepeku u tavi na vrućem maslinovom ulju s obje strane da u sredini ostanu sočne sirove. Flambiraju se travaricom. Kad se plamen ugasi kamenice se prenesu u zdjelu s poklopcem koja stoji na grijaču. U tavu za flambiranje stavi se preprženi luk i maslac. Dodaju se sječene rajčice na kockice (bez kože i sjemenki), propirja se, a zatim dodaju kapare, vino, temeljac, sjeckani češnjak i peršin i sve kratko

propirja i ujedno reducira na odgovarajuću gustoću. U umak se vrte kamenice i sve skupa začini paprom i soli. Umak s kamenicama se kratko propirja i kompletira vrhnjem.

Na zagrijane tanjure postavse se po dvije polovine školjke od lisnatog tijesta u obliku Jakobljeve školjke. U svaku školjku stavi se po 3 kamenice, gušći dio umaka i pospe sjeckanim peršinom. U zadnji dio školjke ulije se umak, a prednji ukrasi blanširanim listićima motra. Između školjki polože se grančice morača.



- kamenice	12 kom
- limun	8 dag
- brašno (glatko „500“)	3 dag
- ulje (maslinovo)	3 cl
- travarica	3 cl
- maslac	3 dag
- luk (sjeckan i polupržen)	10 dag
- rajčica (svježa)	12 dag
- kapare (kisele)	4 dag
- temeljac od ribe	12 cl
- vino (Malvasija)	8 cl
- češnjak	6 g
- vrhnje (slatko)	3 cl
- lisnato tijesto	22 dag
- morač	2 dag
- papar	0,2 g
- sol	3 g

Flambéed oysters in Malvasija

(Normally for two people)

oysters	12 pcs
lemon	8 dag
flour (smooth type 500)	3 dag
(olive) oil	3 cl
vermouth	3 cl
butter	3 dag
onion (chopped and half-fried)	10 dag
(fresh) tomato	12 dag
(pickled) capers	4 dag
fish stock	12 cl
(Malvasija) wine	8 cl
garlic	6 g
(sweet) cream	3 cl
puff pastry	22 dag
fennel	2 dag
pepper	0,2 g
salt	3 g

Leave the open oysters on their shallow side and drizzle with lemon juice. Roll into the flour and lightly fry on both sides in pre-heated olive-oil and let them stay raw in the middle. Flambé with vermouth.

When the flame has died down, put the oysters into a bowl with a lid on and place on the hot-plate. In the flambé pan, add the fried onion and butter. Add diced tomatoes, (without peel or core), braise and then add capers, wine, stock, chopped garlic and parsley and braise briefly till reduced to a suitable thickness. Put the oysters in the sauce and season with pepper and salt. Braise briefly the sauce with the oysters and finish with cream. Put half-shaped puff-pastry scallops on heated plates.

Put three oysters in each shell, with a generous amount of sauce and sprinkle with chopped parsley.

Pour the sauce into the other part of the shell, and decorate the front part with blanched agrimony leaves. Lay sprigs of fennel between the shells.



Kamenice sa špagetima i tikvicama s maslinovim uljem

- kamenice	80	kom
- ulje (maslinovo)	18	cl
- špageti	80	dag
- tikvice (svježe)	50	dag
- fileti slanah inćuna	8	dag
- peršin (u listu)	4	dag
- papar	1	g
- sol	4	dag

Na zagrijanom maslinovom ulju lagano se proprže (okrugle) ploškice tikvica.

Doda se meso kamenica i kratko proprži. Tada se dodaju rezanci tikvica (zelene boje s korom). U jelo se dodaju kuhani špageti i rezanci fileta slanah inćuna i sve ujednačeno sjedini i začini. Jelo se istrese u posudu za posluživanje i pospe sjeckanim peršinom.



Oysters with spaghetti and zucchini, with olive oil

- oysters	80 pcs
- olive oil	18 cl
- spaghetti	80 dag
- zucchini	50 dag
- salted anchovy fillets	8 dag
- parsley	4 dag
- pepper	1 g
- salt	4 dag

Fry slices of zucchini in pre heated olive-oil. Add the oyster meat and fry briefly. Add strips of zucchini (the green part with peel). Add spaghetti and salted anchovy fillets and mix it all together. Then season it. Put the dish onto the serving-plate and sprinkle with chopped parsley.





TURISTIČKA I UGOSTITELJSKA ŠKOLA DUBROVNIK (HR)
tel: 00385 20 640 400, fax: 00385 20 640 401, mob.: 00385 98 393 696
e-mail: turisticka-i-ugostiteljska-skola@du.t-com.hr, www.tusdu.hr

