

# GARIĆGRADSKA



## GASTRO PONUDA

Teritorij Moslavačke gore strateški je važan. Tu nastaje vlastelinski grad Garić-grad, jedan od najstarijih srednjovjekovnih hrvatskih utvrđenih gradova, smješten na njenim obroncima iznad malenog sela i rekreativskog centra Podgarić.

Ruševine su prilično dobro sačuvane uz pomoć nadogradnji i popravaka. U blizini grada razvilo se trgovište, naselja seljaka, gradskih sluga, obrtnika i trgovaca. Na ravnicama su bila kmetska naselja i drvenjare za gospodarske potrebe.

Garić-grad se prvi put spominje 1163. godine pod imenom Garig te je sjedište hrvatske župe do koga vodi velika cesta. Ban Stjepan 1251. godine počinje graditi Garić-grad prema nalogu kralja Bele IV., a od 1256. godine Garić je središte istoimene garičke županije.

Gradnja Garić-grada odaje solidno klesarstvo kao i izvanredan položaj utvrde. Gospodari se mijenjaju kupnjom i prodajom te rodbinskim vezama.

Unutarnji dio grada je gotovo potpuno ovalan, a vanjski okružuje bedem, tako da na južnoj strani kod glavnog ulaza ostaje veći prostor-predvorje. Glavni ulaz je masivno građen, pred ulazom je opkop (graba), preko kojeg je vodio pokretni most do ulaznih vrata. Zidovi su građeni od kamena lomljenga, tako da se među slojevima kamenja umetani i slojevi lapora. Unutrašnjost grada je obrasla drvećem i šikarjem među kojim se jasno izdvajaju zgrade za stanovanje, velika isklesana cisterna, dominira branič kula. Na kuli su smještene strjelnice.

Garić-grad tijekom povijesti često mijenja vlasnike. Godine 1277. kralj Ladislav IV. poklanja Garić-grad biskupu Timoteju i njegovim nasljednicima, jer je grad branio duže vrijeme. 1283. godine Garić-grad je predan slavonskom banu Petru Pakračkom, a 25. kolovoza 1284. vraćen je zagrebačkom biskupu.

Do 1289. godine Garić je u vlasništvu biskupa Ivana da bi od 1291. do 1295. godine grad postao pavlinski samostan pod imenom Samostan Blažene Djevice Marije. Pavlini dobivaju različite gospodarske povlastice i oslobođanja plaćanja različitih davanja.

Smjenju se vlasnici: 1380. godine vlasnik je Ljudevit I. Veliki, 1409. godine ponovo zagrebačka biskupija, 1412. godine gospodar grada i posjeda postaje Barbara Celjska, u legendi zvana Crna kraljica (druga žena kralja Sigismunda). U Garić-gradu 1448. godine sastaju se pristaše Ivana Hunjadija, ugarskog gubernatora, s protivnicima grofova Celjskih.

Prilikom prodora Turaka u Garić-gradu se zatekla tek nekolicina branitelja i pavlina, koji bježe iz grada 1544. godine napuštajući ga bez otpora. Turci zaposjedaju Garić i pale ga.

Uz Garić-grad su vezane legende o lijepoj Ružici garićgradskoj, ukletoj kneginji i ukletom garićkom blagu te gradnji Garić grada (o stijeni u kojoj je urezan trag kotača prilikom gradnje), legenda Pukli kamen.

Istraživanja Garić-grada se nastavljaju kako bi ruševine vrijedne divljenja sačuvali kao spomen davno prohujalih vremena, kojih se, osim toga, sjećamo i kroz povijesni kostim, nakit, uporabne predmete i jelovnike toga vremena.

## LEGENDE

### Ružica Garićgradska

Nekoć davno, na zelenoj gori moslavačkoj, bijahu dva tvrda grada, Garićgrad i Jelengrad. Gospodar Garića bijaše udovac, imao je kćer, milu i lijepu Ružicu. Gospodar Jelengrada Svevlad bio je težak čovjek i na glasu kao zao gospodar.

Zaratili se oni, i jedne noći mladog mjeseca provali SvevladJelengradski u Garić kroz podzemne tunele, popljačka sve i odvuče garićkog gospodara u roblje. Ružica pobježe kroz noć u podnožje gore gdje je prihvati ugljenar, kmet njena oca, koji ga je po dobru pamtio. Živjela ona tako s ugljenarom i ženom mu kao njihova kćer. Tako im počela i u poslu pomagati te nositi divljač i plodove šumske gospodarima Jelengrada. U tim posjetima svidje se Ružica gospodarici Jelengrada koja bolja duša od muževe bijaše, te ju zadrži kao sluškinjicu.

Služila je ona dugo i vjerno svojoj gospodarici i zaslужila milost da oca u tamnici Jelengrada posjećivati smijaše. Nosila mu hrane i okrepe svakojake kad je uzmogla, te stalno sanjaše o tome da oslobodi oca teškog ropstva. Jednog dana radila je Ružica svoje poslove po dvorištu Jelengrada kad dadilji sina gospodareva posjeta dođe. Bijaše to besramna djevojčura koja se zapričala s lugarom i nije pazila na mališana, koji se u igri pope i padne u bunar. Nasta strava i komešanje, samo Ružica skupi hrabrosti i spusti se u bunar te spasi momčića. Kada se gospodar Jelengrada vratio iz rata te čuo što se desilo, pozove k sebi Ružicu i reče joj: "Vječiti sam ti dužnik što mi sina jedina spasi, reci što išteš i bit će tvoje!"—„Samo mi oca pustite, gospodaru, i nikad više za nas čuti nećete!“ bio je Ružičin odgovor.

Ne bijaše zlom gospodaru drago, ali riječ održati moraše, te pusti Ružicu i oca joj, koji sretno ostatak svojih dana zajedno proživješe u miru sa Svevladom.

### Pukli kamen

Podno ruševina starog grada Garića na Moslavačkoj gori još i danas stoji ogromna stijena koja izgleda kao da je posred nje urezan trag kotača. Narod je zove pukli kamen, a legenda kaže da je nastala prilikom gradnje Garića.

Garić su pod tlakom mukotrpno gradili kmetovi. Tešku kamenu građu pomoću volova vukli su uzbrdo neprohodnim i neravnim šumskim putovima od podnožja gore. Lipsali su na tom teškom poslu i ljudi i životinje.

Stari ljudi kažu da je umirući od napora jedan vol ljudskim glasom progovorio i prokleo Garić: "Proklet bio Garić grade, vječnose rušio i nikad se ne porušio!" Jednoj volovskoj zaprezi kotač je zapeo za velikikamen. Unatoč ogromnom naporu životinja ibatinama kojima su ih kmetovi tjerali, nisu semogli izvući. Vidjevši toliku muku i kamen se sažalio i prepolovio da se kotač izvuče.

## Kneginja i ukleto garićko blago

Uvjet da se kneginjicu  
izbavi uklete, nije baš  
lak: treba na Đurđevo,  
još prije zore, doći do  
pred Garić, sjesti na  
povišeni kamen,  
koji se nalazi uz sama  
gradska vrata, noge  
položiti na drugi manji i  
čekati do osvita, kada  
će se dovaljati  
ogromna zmijurina.

Tada, neka junak  
skupi svoju srdačnost,  
ako i uokolo je ima -  
i zmiju poljubi usred  
srijede čela!  
Umjesto zmije stvorit  
će se pred njim onda  
divna kneginjica...





## MOSLAVAČKA GORA

Kreacija Mateje Lovreković i Mateje Majcenić



Spravlja se u shakeru (ručnom tresaču)

SASTOJCI:

- 4 cl gina, sadržaj alkohola: 37,5%
- 2 cl curacaoa, sadržaj alkohola: 20%
- Uštrcaj MarieBrizard sirupa od vanilije
- Produžiti sokom naranče

## **PUKLI KAMEN**

**Kreacija Monike Bilandžija, Magdalene Burlović i Monike Mikeloti**



Spravlja se u shakeru

**SASTOJCI:**

- 3 cl Martinija Bianco, sadržaj alkohola: 15%
- 4 cl Vermoutha Bianco, sadržaj alkohola: 16%
- 2 cl Martinija Rosso, sadržaj alkohola: 15%
- 6 cl soka ananasa

## ZAO SVEVLAD

**Kreacija Petre Hladik, Dominika Prekrata i Roberta Jurgana**



Spravlja se u shakeru

**SASTOJCI:**

- 6 cl MarieBrizard caramel sirupa
- 2 cl Martinija Rosso, sadržaj alkohola: 15%
- 6 cl MarieBrizard cacaoa, sadržaj alkohola: 25%
- 5 cl sok jabuke

## **BLUDNA KNEGINJICA**

**Kreacija Anje Smola, Katarine Špoljarić i Antonije Hasanac**



Spravlja se u shakeru

**SASTOJCI:**

- 2 cl MarieBrizard coconut liquera, sadržaj alkohola: 17%
- 4 cl gina, sadržaj alkohola: 37,5%
- 2 cl curacaoa, sadržaj alkohola: 20%
- 2 cl grenadine sirupa

## GARIĆGRADSKA RUŽICA

Kreacija Domagoja Kačmarčika, Ivane Baković, Dinke Kurtanjek i Nikole Lebeca



Spravlja se u shakeru

SASTOJCI:

- 5 cl Vodke exotic, sadržaj alkohola: 15%
- 3 cl Cherry Brandyja, sadržaj alkohola: 31%
- 2 cl Vodke sadržaj alkohola: 37,5%
- 3 cl soka crnog ribizla
- Uštrcaj grenadine



**LOVACKI**

**MENI**

## **Plata Bana Stjepana**

Normativ za 6 osoba:

- salama od vepra.....0, 20 kg
- jelenji pršut.....0,15 kg
- kobasice od divljači .....0,20 kg
- sušeni srneći hrbat .....0,15 kg
- kozji sir iz rasola.....0,20 kg
- ovčji dimljeni sir.....0,20 kg
- masline, kapulica, feferoni, kiseli krastavci

Prigotavljanje:

Narezati salamu od vepra , jelenji pršut, kobasice od divljači, sušeni srneći hrbat i sireve na tanke ploške. Narezane namirnice posložiti na pladanj vodeći računa o skladu boja te u sredini oblikovati cvijet od sira. Ukrasiti ukiseljenim povrćem i servirati.

## **Pavlinska juha**

Normativ za 6 osoba:

- jelenje meso BK.....0,10 kg
- srneće meso BK.....0,10 kg
- veprov but BK.....0,10 kg
- ulje.....0,25 l
- crveni luk.....0,10 kg
- mrkva.....0,20 kg
- ajvar.....0,08 kg
- rajčica pire.....0,2 l
- pekmez od šljiva.....0,05 kg
- vino, crno.....0,05 l
- jaje.....1 kom.
- brašno, oštro.....0,14 kg
- krumpir.....0,10 kg
- suho začinsko bilje.....0,02 kg
- senf.....0,02 kg
- češnjak
- paprika začinska, ljuta
- sol
- papar, mljeveni
- lovorov list

## Prigotavljanje:

Meso narezati na sitne kockice, izmarinirati senfom, češnjakom, lоворовим listom, ljutom paprikom i suhim začinskim biljem. Ostaviti u hladnjaku 1 dan.

Crveni luk narezati te popržiti na ulju. Dodati mrkvu izrezanu na kocke. Nakon 15 minuta pirjanja, dodati meso. Meso pirjati u poklopljenom loncu oko pola sata. Dodati ajvar, pire rajčice i pekmez od šljiva. Povezati zaprškom te zaliti temeljcem od povrća. Nastaviti kuhati. Dodati krumpir izrezan na kockice i dodatno začiniti po želji. Ukuhati noklice te na samom kraju dodati crno vino.

## Odrezak biskupa Timoteja

Normativ za 6 osoba:

- veprov but BK.....1,20 kg
- suha slanina.....0,10 kg
- kiseli krastavci.....0,15 kg
- šunka u ovitku.....0,10 kg
- jaja.....2 kom.
- brašno, oštrosa.....0,20 kg
- ulje.....0,25 l
- senf.....0,05 kg
- suho začinsko bilje.....0,02 kg
- šampinjoni.....0,20 kg
- češnjak.....1 češanj
- ajvar.....0,15 kg
- vrhnje za kuhanje.....0,05 l

## Prigotavljanje:

Meso vepra narezati na odreske, začiniti, premazati senfom i ostaviti u hladnjaku preko noći.

Suhu slaninu, kisele krastavce i šunku u ovitku narezati na tanke rezance. Sve popržiti u tavi i na kraju povezati s jajima.

Odreske napuniti nadjevom od mesa, povrća i jaja, zarolati, uvaljati u brašno te kratko popržiti sa svih strana na ulju. Na tu masnoću dodati očišćene i na listiće narezane šampinjone. Kratko propirjati, dodati ajvar, češnjak te začiniti po želji. Podliti temeljcem od povrća do željene gustoće. Vratiti popržene rolane odreske i prokuhati desetak minuta. Na kraju dodati vrhnje za kuhanje, kratko prokuhati, maknuti s vatre i ostaviti poklopljeno neko vrijeme da meso dodatno omekša. Uz rolane veprove odreske poslužiti kuhanе krumpirove bijele žgance.

## **Palačinke Barbare Celjske**

Normativ za 6 osoba:

- brašno, oštropo.....0,25 kg
- brašno, kukuruzno.....0,10 kg
- jaja.....3 kom.
- mlijeko.....0,75 l
- sol.....prstohvat
- kiselo vrhnje.....0,6 l
- žumanjci.....5 kom.
- šećer.....0,05 kg
- vanilin šećer.....0,02 kg
- ekstrakt vanilije.....nekoliko kapi
- svježi sir.....0,25 kg
- grožđice.....0,05 kg
- maslac.....0,10 kg
- šećer u prahu.....0,10 kg
- čokolada.....0,05 kg

Prigotavljanje:

Od oštrog i kukuruznog brašna, jaja, mlijeka i šećera umutiti smjesu za palačinke. Ispeći dvanaest palačinki (dvije po osobi). Napraviti nadjev od sira, vrhnja, grožđica, šećera, vanilin šećera i njime napuniti palačinke. Zarolati i popržiti na maslacu sa svih strana.

Pripremiti umak od kiselog vrhnja, žumanjaka, šećera u prahu, vanilin šećera i ekstrakta vanilije. Izrađeni umak preliti preko palačinki i prokuhati do zgušnjavanja.

Ukrasiti naribonom čokoladom.

A collage of various traditional dishes from around the world, including pizza, pasta, and various meats and vegetables.

**TRADICIONALNI**

**MENI**

## **Garićgradski kamenčići**

Normativ za 6 osoba:

- francuski kruh.....1 kom.
- maslac.....0,05 kg
- čajna salama.....0,10 kg
- kulen.....0,10 kg
- šunka u ovitku.....0,12 kg
- šunka špek.....0,08 kg
- sir Varaždinec.....0,12 kg
- sir Ribanc.....0,04 kg
- masline, kapulica, feferoni, kiseli krastavci

Prigotavljanje:

Kruh narezati ukoso na tanke ploške, premazati maslacem te na njih naizmjenično posložiti suhomesnate proizvode i sir Varaždinec. Pri tome voditi računa o skladu boja i estetskom izgledu. Ukrasiti izrezanim ukiseljenim povrćem te posipati sirom Ribancem. Servirati na podlošku trokutaste salvete.

## **Juha od šumskog mesa**

Normativ za 6 osoba:

- mješavina gljiva.....0,20 kg
- temeljac od povrća.....1,8 l
- crveni luk.....0,05 kg
- maslac.....0,10 kg
- brašno, oštvo.....0,07 kg
- peršinov list.....0,03 kg
- žumanjak.....1 kom.
- kiselo vrhnje.....0,1 l
- sol, papar, suho začinsko bilje i limunov sok

Prigotavljanje:

Crveni luk nasjeckati te popržiti na malo masnoće. Dodati očišćene i na listiće nasjeckane gljive. Kratko propirjati dok tekućina ne ispari. Povezati zaprškom te zaliti temeljcem. Prokuhati tridesetak minuta, dodati nasjeckani peršinov list i legirati kiselim vrhnjem, žumanjkom i limunovim sokom. Začiniti po želji i poslužiti vruće.

## **Jelengradski medaljoni**

Normativ za 6 osoba:

- teleći but BK.....1,5 kg
- temeljac od telećih kostiju.....1 l
- peršinov list.....0,04 kg
- ulje.....0,2 l
- brašno, oštrosađeno.....0,35 kg
- kiselo vrhnje.....0,2 l
- krumpir.....0,70 kg
- jaje.....4 kom.
- sir Ribanci.....0,03 kg
- krušne mrvice.....0,15 kg
- ulje za prženje.....0,5 l
- muškatni oraščić, sol, papar, suho začinsko bilje

Prigotavljanje:

Teleći but izrezati na odreske veličine 7 dag, potucati, posoliti te oblikovati medaljone. Uvaljati ih u brašno i popržiti na plitkoj masnoći. Na tu masnoću dodati brašno, kratko popržiti, zatim peršinov list i zaliti temeljcem. Umiješati kiselo vrhnje te nakon kratkog kuhanja vratiti medaljone u umak. Kuhati 20 minuta te začiniti po želji. Od krumpira, brašna, jaja, Ribanca i krušnih mrvica napraviti i skuhati krokete te ih poslužiti uz medaljone.

## **Ružičin svitak**

Normativ za 6 osoba:

- brašno, oštrosađeno.....0,30 kg
- ulje.....0,05 l
- voda.....0,15 l
- sol.....prstohvat
- jabuke.....0,80 kg
- šećer.....0,15 kg
- vanilin šećer.....0,01 kg
- cimet.....1 žličica
- krušne mrvice.....0,05 kg
- mast, svinjska .....0,05 kg

Prigotavljanje:

Od brašna, ulja, vode i soli zamijesiti te odmoriti vučeno tjesto. Nakon pola sata razvući, napuniti nadjevom od naribanih jabuka, šećera, vanilin šećera i cimeta, posipati krušnim mrvicama da pokupe višak tekućine. Zarolati i peći u pećnici na 180°C četrdesetak minuta. Poslužiti narezano na kraće komade posipane šećerom u prahu.

**Srednja škola „August Šenoa“ Garešnica**

**Projekt „Mogućnosti turističke ponude Grada Garešnice“**

Koktele osmislili i izradili, uz stručno vodstvo stručnog učitelja Ugostiteljskog posluživanja

Hrvoja Milinkovića, učenici IV. razreda turističko-hotelijerskih komercijalista,

prosinac 2015.

Menije osmislili i izradili, uz stručno vodstvo stručnog učitelja Kuharstva Dominika Ptičara, učenici II. razreda kuhara,

veljača 2016.

Naslovница: Maketa Garić-grada, Muzej Moslavine u Kutini

Oblikovanje brošure: Margareta Miloš, prof. i dipl. bibl.

Izdavač/tisak: Srednja škola „August Šenoa“ Garešnica, 2016.

[www.ss-asenoa.hr](http://www.ss-asenoa.hr)