

# Svi okusi kadulje

Knjižica s  
receptima

Svanjiva. I jutro je.  
Čekam prijatelja. Uz mene  
Jedan zeleni vrutak kadulje  
Tiho treperi kao da se boji  
Probuditi usnule gušterice.

Jutarnje sunce toplinom zapljuskuje  
Nabrekle grančice, a one u strepnji  
I tišini rađaju plave cvjetove.  
Oči mi se napajaju nježnom modrinom,  
Mirisom meda koji jutros meni pripada  
I lahoru što se uzdiže i tone  
Bez odore i sjenke.

Drhtava ruka sama se pruža  
Tek prema rođenom cvijetu,  
Ljepšem od plavog neba obasjanog suncem.  
Dodirujem ga,  
A on krvari slatkim sokom  
Po prstima, kamenu, i crvenoj zemlji  
Iz koje smo oboje potekli  
Po kojoj smo rođena braća.  
VLADIMIR JURČENKO

# Opis projekta



Pred Vama se nalazi knjižica s receptima koje su osmislili učenici sudjelujući u projektu "Svi okusi kadulje". Projekt je inicirala PS Vjenceslava Novaka i učiteljica Ana Skrgatić Bajrović. Kroz razne aktivnosti skupine Loposica iz Svetog Jurja koja djeluje u sklopu Učeničke zadruge Sinjal OS S.S. Kranjčevića Senj učenici i učitelji došli su na ideju izraditi sirup od kadulje. Razmišljajući na koje se sve načine taj sirup može iskoristiti, primijetili su kako je vrlo malo zastupljen u jelima te ga nema na jelovnicima premda je kadulja autohtona biljka našega kraja. I kao takva bi se mogla bolje prezentirati.

Zajednički projekt povezao je školu iz Svetog Jurja, SŠ Pavla Rittera Vitezovića iz Senja i Ugostiteljsko-turističku školu iz Osijeka.

U Senju su učenici osmislili dva glavna jela koristeći kadulju. Sa svojom mentoricom pripremili su jelo pod imenom "Miris mora i okus kamena". Radi se o rizotu koji spaja dvije delicije podvelebitskog primorja - škampe i kadulju.

Drugo će Vam jelo izazvati buru okusa. Radi se o pohanom pilećem odresku u umaku od kadulje i pršuta.

Za deserte su se pobrinuli učenici iz Osijeka koji su sa svojom mentoricom osmislili nekoliko različitih slastica, a u ovoj se knjižici nalaze dva recepta.

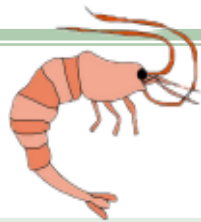
"Jutarnji pejzaž" je tart s limunom, sirupom kadulje i meringom. Nije ga lako izraditi, ali vjerujte - vaša će nepca biti nagrađena.

"Voćna čokoladna kupka" donosi okuse malina, mliječne čokolade i slasnog sirupa od kadulje.

Ovo je jedan koračić u afirmaciji kadulje u kulinarnstvu i nadamo se da će ovi recepti naći mjesto na Vašim jelovnicima.



## Miris mora i okus kamena Rižoto sa škampima i kaduljom



### POTREBNO:

0,25 kg riže  
0,4 kg očišćenih škampa  
2 kom luka  
4 režnja češnjaka  
100 ml mješavine maslinovog i suncokretovog ulja  
1 l ribljeg temeljca  
100 g maslaca  
7 g kadulje  
40 g parmezana  
Sol, papar, Vegeta  
1 dl bijelog vina

### PRIPREMA:

U širokoj tavi zagrijte mješavinu ulja te kratko popržite luk.

Kad omekša, dodajte repove škampi, češnjak, rižu te zalijte vinom.

Kada vino ispari, dodajte kadulju te uz stalno miješanje dolijevajte riblji temeljac dok riža ne omekša.

Dodajte začine, maslac i parmezan, promiješajte i servirajte.



### INGREDIENTS:

0.25 kg rice  
0.4 kg peeled shrimps  
2 onions  
4 garlic cloves  
100 ml mix of olive oil and sunflower oil  
1 l fish stock  
100 g butter  
7 g sage  
40 g parmesan  
Salt, pepper, vegeta seasoning as needed  
1 dl white wine

## The scent of sea and taste of stone Risotto with scampi and sage



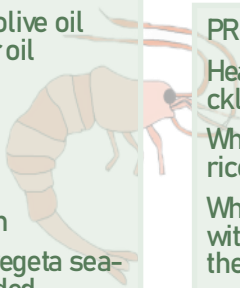
### PREPARATION

Heat up the oil mix and fry the onion quickly in a wide pan.

When softened, add shrimp tails, garlic, rice and wine.

When the wine evaporates, add sage and with constant mixing add fish stock until the rice softens.

Add the seasoning, butter and parmesan, mix and serve.



## Der Geruch des Meeres und Steingeschmack Risotto mit Scampi und Salbei



### ZUTATEN:

250 g Reis  
400 g gesäuberte Scampi  
2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
100 ml einer Mischung aus Oliven- und Sonnenblumenöl  
1l Fischbrühe  
100 g Butter  
7g Salbei  
40 g Parmesan  
Salz, Pfeffer, Vegeta-  
Gewürzsalz nach Bedarf  
1 dl Weißwein

### ZUBEREITUNG:

Die Ölmischung in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln kurz anbraten.

Wenn es weich wird, die Garnelenschwänze, Knoblauch und Reis hinzufügen und alles mit dem Wein übergießen.

Wenn der Wein verdunstet ist, dann Salbei hinzufügen und unter ständigem Rühren die Fischbrühe nachgießen, bis der Reis weich ist.

Butter und Parmesan hinzufügen und alles gut würzen, durchmischen und servieren.



### INGREDIENTI:

0,25 kg di riso  
0,4 kg di gamberi pulito  
2 cipolle  
4 spicchio d'aglio  
100 ml di olio di oliva e di girasole  
1 brodo di pesce  
100 g di burro  
7 g di salvia  
40 g di parmigiana  
Sale, peperoncino, vegeta se necessario  
1 dl di vino bianco

## Odore di mare e sapore di pietra Risotto con gamberi e salvia

### PREPARAZIONE:

Scaldare composto di olio in una padella larga e soffriggere brevemente la cipolla.

Quando si ammorbidisce, aggiungere le code di gamberi, l'aglio, il riso e coprire con il vino.

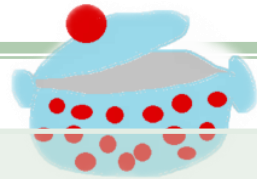
Quando il vino sarà evaporato unire la salvia, e sempre mescolando, unire il brodo di pesce fino a cottura del riso ammorbidire

Aggiungere le spezie, il burro e il parmigiano, mescolare e servire.



## Bura okusa

Punjeni pohani pileći odrezak u umaku od kadulje i pršuta



### SASTOJCI:

0,4 kg pileći file  
0,10 kg mozzarelle  
0,05 kg pršuta  
2 jaja  
0,2 kg glatkog brašna  
0,2 kg krušnih mrvica  
1 tikvica  
0,2 kg krumpira  
2 dcl mlijeka  
100 g maslaca  
7 g kadulje  
0,5 l vrhnja za kuhanje  
1 l suncokretovog ulja  
1 režanj češnjaka  
1 dcl crnog vina  
Sol, papar, Vegeta



### INGREDIENTS:

0.4 kg chicken fillet  
0.10 kg mozzarella  
0.05 kg prosciutto  
2 eggs  
0.2 kg plain flour  
0.2 kg bread crumbs  
1 courgette  
0.2 kg potatoes  
2 dl milk  
100 g butter  
7 g sage  
0.5 l cooking cream  
1 l sunflower oil  
1 garlic clove  
1 dl red wine  
Salt, pepper, Vegeta seasoning



### PRIPREMA:

Meso natučiti, začiniti, napuniti mozzarellom i ispanirati.

Tikvicu i krumpir oguliti, narezati na kockice i kuhati u zasoljenoj vodi.

Na tavi popržiti pršut narezan na trakice, dodati nasjeckani češnjak, kadulju te zaliti crnim vinom. Kad vino ispari, dodati vrhnje, začiniti te smanjiti vatru i pustiti da prokuha.

U drugoj tavi u zagrijanom ulju ispohati meso na laganoj vatri. Kada je gotovo, staviti ga na ubruse da se ocijedi ulje.

Skuhane tikvice i krumpir procijediti, dodati maslac i zagrijano mlijeko, začiniti te izraditi u pire štapnim mikserom.

Na tanjur staviti pire, narezano meso i politi umakom od kadulje i pršuta.

## The wind of flavours

stuffed fried chicken steak in the sauce of sage and prosciutto

### PREPARATION

Beat meat, add seasonings, stuff with mozzarella and bread.

Peel courgette and potatoes, cut in little cubes and boil in salted water.

Fry prosciutto cut in stripes in a pan, then add chopped garlic, sage and red wine. When the wine evaporates, add cooking cream, seasonings and reduce flame, let it boil.

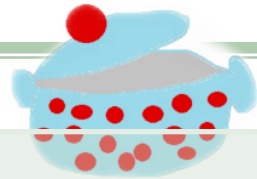
Fry meat in heated oil in another pan, over low flame. When it is done, put it on napkins to drain the oil.

Strain cooked courgettes and potatoes, add butter and heated milk, then add seasonings and use stick blender to make puree.

Put the puree on a plate, sliced meat and add sage and prosciutto sauce.

## Bura der Aromen

### Gefühltes paniertes Hühnerfilet in Salbei-Räucherschinken-Sauce



#### ZUTATEN:

400 g Hähnchenbrustfilets  
100 g Mozzarella  
5 g Räucherschinken  
2 Eier  
200 g Mehl  
200 g Semmelbrösel (Paniermehl)  
1 Zucchini  
200 g Kartoffeln  
2 dcl Milch  
100 g Butter  
7 g Salbei  
500 ml Kochsahne  
1 l Sonnenblumenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 dcl Rotwein  
Salz, Pfeffer, Vegetariergewürzsalz



#### ZURBEREITUNG:

Fleisch schlagen, würzen, mit Mozzarella füllen und panieren. Zucchini und Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in gesalzbtem Wasser kochen.

Den in Scheiben geschnittene Räucherschinken in einer Pfanne garen, geschnittenen Knoblauch und Salbei hinzufügen und mit Rotwein begießen. Wenn der Wein verdunstet ist, Kochsahne hinzufügen, würzen, die Hitze reduzieren und aufkochen lassen.

Das panierte Fleisch in einer anderen Pfanne bei geringer Hitze in erwärmtem Öl frittieren. Wenn das Fleisch fertig ist, es auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Gekochte Zucchini und Kartoffel abseien, Butter und erwärmte Milch hinzufügen, würzen und mit dem Stabührer pürieren.

Püre und geschnittenes Fleisch auf einen Teller geben, mit der Salbei und Räucherschinken-Sauce begießen.

## Tempesta di sapori

### Bistecca di pollo impanata ripiena in salsa di salvia e prosciutto

#### PREPARATION

Pestare la carne, condire, farcire con la mozzarella e marinare.

Sbucciare le zucchine e le patate, tagliate a cubetti e lessatele in acqua salata. In una padella soffriggere il prosciutto tagliato a listarelle, aggiungere l'aglio tritato, la salvia e sfumate con il vino rosso. Quando il vino sarà evaporato, aggiungere la panna, condite, abbassare la fiamma e fate bollire. In un'altra padella soffriggere la carne in olio riscaldato a fuoco basso. Quando è fatto, indossalo salviette di carta per drenare l'olio. Scolare le zucchine e le patate cotte, unire il burro e il latte tiepido, condire e fare una purea impastatrice a bastoncino.

Adagiare su un piatto la purea, la carne affettata e versarvi sopra salvia e salsa di prosciutto.



#### INGREDIENTI:

0,4 kg filetto di pollo  
0,10 kg mozzarella  
0,05 kg prosciutto  
2 uova  
0,2 kg farina raffinata  
0,2 kg pangrattato  
1 zucchini  
0,2 kg patate  
2 dcl latte  
100 g burro  
7 g salvia  
0,5 l cuocirema  
1 l olio di girasole  
1 spicchio d'aglio  
1 dcl vino rosso  
sale, pepe, Vegeta



## Jutarnji pejzaž

### Tart s limunom, sirupom kadulje i meringom



#### 1. Prhko tijesto (Pate sucree)

240g glatkog brašna  
90 g šećera u prahu  
35g bademovog brašna  
120g hladnog maslaca  
1 jaje + 1 žumanjak

Suhe sastojke i maslac miješati dok se ne stvori „pješčana smjesa“, dodati već izmuceno jaje i žumanjak te brzo zamijesiti tijesto. Tijesto umotati u prozirnu foliju te staviti u hladnjak na hlađenje. Valjati na 3-4mm debljine i oblikovati tart, izbosti vilicom te staviti na kratko u hladnjak. Peći na 165°C 15-17min.

#### 2. Mascarpone ganache tučeni

112g slatkog vrhnja  
20g sirupa od kadulje  
60g bijele čokolade  
125g hladnog vrhnja za šlag  
100g mascarpone sira

Slatko vrhnje i sirup od kadulje zagrijati do vrenja i preliti preko bijele čokolade.

Dodati hladno vrhnje za šlag i na kraju mascarpone sir.

Homogenizirati štapnim mikserom.

Ohladiti i izmiksati.

#### 3. Lemon curd

100g sirupa od kadulje  
160g jaja  
55g soka od limuna  
korica limuna  
190g maslaca sobne temperature

Sirup, jaja, sok limuna, limunovu koricu kuhati na pari 82-84°C te procijediti kroz cjedilo. Ohladiti do 40°C. Dodati maslac na listiće i homogenizirati štapnim mikserom.

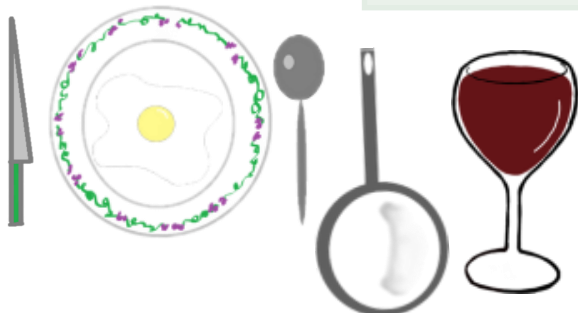


#### 4. Talijanska meringa

35g vode  
150g šećera  
60g bjelanjaka

Bjelanjke lagano istući (meki vrhovi). Vodu i šećer kuhati do 118°C. Kuhani sirup lagano usipati u tučene bjelanjke i miksati dok smjesa ne postane sjajna i glatka (mora se ohladiti).

Staviti u dresir vrećicu te dekorirati.



## Morning landscape

### Sage syrup, meringue and lemon tart

#### 1. Shortcrust pastry

240 g smooth flour  
90 g powdered sugar  
35 g almond flour  
120 g cold butter  
1 egg + 1 yolk

Mix dry ingredients with butter until a 'sandy mixture' is formed. Add the beaten egg and yolk, then quickly mix the dough. Wrap the dough in transparent foil and let it rest in the fridge to cool down. Roll out the dough to 3–4 mm of thickness and shape it into a tart, prick holes in it with a fork and place it in the fridge for a quick cooldown. Bake at 165 degrees for 15–17 mins.

#### 2. Whipped mascarpone ganache

112 g sweet cream  
20 g sage syrup  
60 g white chocolate  
125 g cold whipping cream  
100 g mascarpone cheese

Heat the sweet cream and sage syrup together until boiling and pour over the white chocolate.

Add cold whipping cream, and finally, mascarpone cheese. Mix it with a hand blender. Cool and mix.

#### 3. Lemon curd

100 g sage syrup  
160 g eggs  
55 g lemon juice  
lemon peel  
190 g room temperature butter

Steam the syrup, lemon juice, eggs and lemon peel at 82–84 degrees and strain through a sieve. Cool to 40 degrees. Add thin slices of butter and mix it with a hand blender.



#### 4. Italian meringue

35 g water  
150 g sugar  
60 g egg whites

Lightly beat the egg whites. Boil water and sugar to 118 degrees. Slowly pour the boiled syrup into the beaten egg whites. Mix until the mixture becomes glossy and smooth (must cool down). Put the mixture in a piping bag and decorate the meringue.





## Morgenlandschaft

### Zitronen-Tarte mit Salbeisirup und Meringuen

#### 1. Mürbeteig (Pate sucee)

240g glattes Mehl  
90 g Puderzucker  
35g Almond-Mehl  
120g kalte Butter  
1 Ei + 1 Eigelb

Trockene Zutaten und Butter zu einer schaumigen Masse mischen, Ei und Eigelb zugeben und schnell einen Teig kneten. Den Teig in Folie wickeln und kaltstellen.

Den Teig 3-4 mm dick ausrollen, eine Tarte formen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 165 ° C 15-17 Minuten backen.

#### 2 Mascarpone Ganache

112g Schlagsahne  
20g Salbeisirup  
60g weiße Schokolade  
125g Schlagsahne, gekühlt  
100g Mascarpone

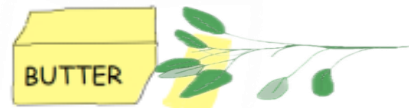
Schlagsahne und Salbeisirup zum Kochen erhitzen und über weiße Schokolade gießen.

Kalte Schlagsahne und Mascarpone dazugeben. Mit einem Handrührgerät homogenisieren, abkühlen und vermischen.

#### 3. Lemon curd

100g Salbeisirup  
160g Eier  
55g Zitronensaft  
Zitronenschale  
190g Butter  
(Zimmertemperatur)

Den Sirup, Eier, Zitronensaft und Zitronenabrieb bei 82-84 ° C auf Dampf kochen und durch ein Sieb sieben. Auf 40 ° C abkühlen.



#### 4. Italienische Meringue

35g Wasser  
150g Zucker  
60g Eiweiß

Eiweiße leicht schaumig schlagen.

Wasser und Zucker bis 118°C köcheln lassen. Gekochten Sirup langsam im Eiweißschnee hinzufügen und zu einer glatten Masse rühren. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und nach Belieben dekorieren.



## Paesaggio del mattino

### Sciropo di salvia, meringa e crostata al limone

#### 1. Pasta frolla

240 g farina raffinata  
90 g zucchero a velo  
35 g farina di mandorle  
120 g burro freddo  
1 uovo + 1 tuorlo

Mescolare degli ingredienti secchi e burro finché non si forma "impasto sabbioso", aggiungere l'uovo sbattuto e il tuorlo e poi preparare l'impasto molto presto. Avvolgere l'impasto nella foglia trasparente e metterlo nel frigorifero per raffreddamento. Stendere l'impasto fino a uno spessore di 3-4 mm e formare la crostata, colpirla con una forchetta e metterla brevemente nel frigorifero. Infornare a 165 gradi per 15-17 minuti.

#### 2. Mascarpone ganache montato

112 g panna dolce  
20 g sciroppo di salvia  
60 g cioccolato bianco  
125 g panna montata fredda  
100 g mascarpone formaggio

Portare a ebollizione panna dolce e sciroppo di salvia e versare sopra cioccolato bianco. Aggiungere panna montata fredda e alla fine mascarpone.

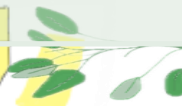
Omogenizzare con miscelatore verticale. Raffreddare e mescolare.

#### 3. Lemon curd

100 g sciroppo di salvia  
160 g uova  
55 g succo di limone  
Scorza di limone  
190 g burro a temperatura ambiente

Cucinare a vapore lo sciroppo, uova, succo di limone, scorza di limone, a 82-84 gradi, e poi filtrare attraverso un setaccio. Raffreddare fino a 40 gradi. Aggiungere burro da taglio e omogenizzare con un miscelatore verticale.

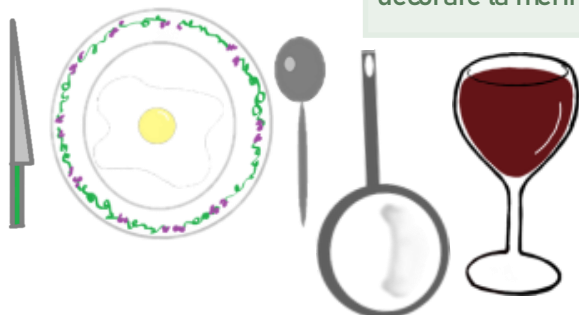
BUTTER



#### 4. Meringa italiana

35 g acqua  
150 g zucchero  
60 g albume

Battere leggermente albume. Cucinare acqua e zucchero fino a 118 gradi. Mettere leggermente lo sciroppo cotto nell'albume sbattuto e mischiare finché non diventa brillante e liscio (deve raffreddarsi). Mettere il misto nella sacca da pasticciere e decorare la meringa.



## Voćna čokoladna kupka

### Tart od malina i mliječne čokolade

Prhko tijesto (Pate sucee)

240g glatkog brašna

90 g šećera u prahu

35g bademovog brašna

120g hladnog maslaca

1 jaje + 1 žumanjak



Suhe sastojke i maslac miješati dok se ne stvori „pješčana smjesa“, dodati već izmuceno jaje i žumanjak te brzo zamijesiti tijesto.

Tijesto umotati u prozirnu foliju te staviti u hladnjak na hlađenje.

Valjati na 3-4mm debljine i oblikovati tart, izbosti vilicom te staviti na kratko u hladnjak.

Peći na 165°C 15-17min.

Krema od malina

500 gr pirea malina,

80 gr pudinga malina

25 gr šećera

100 gr kadulje-sirupa

Skuhati kremu i puniti tart



Ganache

300 ml slatkog vrhnja

600 gr mliječne čokolade

50 gr sirupa kadulje



Ugrijati slatko vrhnje i prelići preko izlomljene čokolade, dodati sirup i mlakim ganacheom puniti tart.



## Fruit chocolate sauce

### Raspberry and milk chocolate tart

Shortcrust pastry

240 g smooth flour

90 g powdered sugar

35 g almond flour

120 g cold butter

1 egg + 1 yolk



Mix dry ingredients with butter until a 'sandy mixture' is formed.

Add the beaten egg and yolk, then quickly mix the dough. Wrap the dough in transparent foil and let it rest in the fridge to cool down.

Roll out the dough to 3-4 mm of thickness and shape it into a tart, prick holes in it with a fork and place it in the fridge for a quick cooldown.

Bake at 165 degrees for 15-17 mins.

Raspberry cream

500 g raspberry puree

80 g raspberry pudding

25 g sugar

100 g sage syrup

Cook the cream and fill the tart.



Ganache

300 ml sweet cream

600 g milk chocolate

50 g sage syrup

Heat the sweet cream up and pour over broken chocolate. Add syrup and fill the tart with lukewarm ganache.



# Fruchtiges Schokoladenbad

## Tarte mit Himbeeren und Schokolade

Mürbeteig (Pate sucree)

240g glattes Mehl

90 g Puderzucker

35g Almond-Mehl

120g Butter, kalt

1 Ei + 1 Eigelb



Trockene Zutaten und Butter mischen bis eine schaumige Masse entsteht, Ei und Eigelb zugeben und schnell einen Teig kneten.

Den Teig in Folie wickeln und kaltstellen.

Den Teig 3-4 mm dick ausrollen, eine Tarte formen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 165 ° C 15-17 Minuten backen.

Himbeercreme

500 g Himbeerpüree

80 g Himbeerpudding

25 g Zucker

100 g Salbeisirup

Die Creme kochen und die Tarte einfüllen.



Ganache

300 ml Schlagsahne

600 g Milkschokolade

50 g Salbeisirup

Die Schlagsahne erwärmen und über die zerkleinerte Schokolade gießen, den Sirup hinzufügen und die Tarte



## Bagno di frutta e cioccolato

### La crostata di lampone e cioccolato al latte

#### Pasta frolla

240 g farina raffinata  
90 g zucchero a velo  
35 g farina di mandorle  
120 g burro freddo  
1 uovo + 1 tuorlo



Mescolare degli ingredienti secchi e burro finché non si forma "impasto sabbioso". Aggiungere l'uovo sbattuto e il tuorlo e poi preparare l'impasto molto presto.

Avvolgere l'impasto nella foglia trasparente e metterlo nel frigorifero per raffreddamento. Stendere l'impasto fino a uno spessore di 3-4 mm e formare la crostata, colpirla con una forchetta e metterla brevemente nel frigorifero.

Infernare a 165 gradi per 15-17 minuti.

#### Crema al lampone

500 g puree di lampone  
80 g pudding al lampone  
25 g zucchero  
100 g sciroppo di salvia

Cucinare la crema e riempire la crostata.



#### Ganache

300 ml panna dolce  
600 g cioccolato al latte  
50 g sciroppo di salvia



Riscaldare la panna dolce e versarla sul cioccolato spezzettato. Aggiungere lo sciroppo e farcire la crostata



# Sve okuse kadulje donose:

(Tko je što radio)



Miris mora i okus kamena (rižoto sa škampima i kaduljom) i Buča okusa (punjeni pohani pileći odrezak u umaku od kadulje i pršuta) - učenik Slavko Perković, mentorica, nastavnica kuharstva, Valentina Mikola (Senj).

Jutarnji pejzaž (tart s limunom, sirupom kadulje i meringom) te Voćna čokoladna kupka (tart od malina i mliječne čokolade) - učenice slastičarstva Marija Ana Kiš, Marina Cvetković, Petra Zec i Dora Krušlin te mentorica, stručna nastavnica slastičarstva, Marina Majdenić (Osijek).

Recepte na *engleski* preveli: Lovro Nekić, Aldo Nađ, Mihovil Modrić, Ante Vukelić, Ana Bächer, Laura Dabac, Željka Devčić, Franziska Habarta, Luna Janušić, Petra Katalinić i Tea Španić. Mentorice profesorice Ana Bajić i Nina Novak

Recepte na *njemački* preveli: Barbara Devčić, Ivano Gorski, Dorian Katalinić, Dina Selak, Nikol Skunca, Matea Nekić, Mara Bajrović, Leonie Stumpp i Slavko Perković. Mentorice profesorice Anamarija Antić i Daniela Papić.

Recepte na *talijanski* preveli: Barbara Devčić, Nikol Škunca, Njka Nekić, Lorena Prodanić, Mara Bajrović, Ljerka Biondić, Laura Dabac, Željka Devčić, Lana Nekić, Toma Ivan Papić, Helena Rukavina i Paola Savatović. Mentorica profesorica Nina Novak.

Knjižicu ilustrirali učenici u Svetom Jurju: Dane Bajrović, Dario Šop, Tereza Rončević, Ivano Rac, Njka Novak, Hana Percela, Ante Bezjak i Paulina Sop. Mentori - učitelji Ana Skrgatić Bajrović i Darjan Bajrović.

Hvala ravnateljicama - Danijeli Vukelić (SŠ Pavla Rittera Vitezovića Senj) i Rosandi Bilović (OS Silvija Strahimira Kranjčevića Senj) te ravnatelju dr.sc. Andreju Kristeku (Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek).



# Svi okusi kadulje

Posebna zahvala TZ Senj za finansijsku potporu u tiskanju ove knjižice.



Kadulja, poznata i pod svojim znanstvenim nazivom *Salvia officinalis*, višegodišnja je biljka snažnog i ugodnog mirisa. U narodu ima mnoga imena poput šalvia, žalfija, salvulja i pitomi pelin. Naziv salvia dolazi od latinske riječi *salvum* što znači spasiti. Hrvatski naziv kadulja je dobila od glagola "kaditi" jer se prije ova biljka koristila za čišćenje domova.



Kadulja se primjenjuje na razne načine: sušena kadulja izvrstan je začin za hranu, eterično ulje kadulje koristi se za smanjenje stresa, ali od svih oblika najviše se koristi čaj od kadulje.

Kadulja ima i ritualno značenje. Evo jedne ljubavne čarolije: Izbuši tri rupe u listu kadulje i kroz njih provuci svoju vlas i vlas svoje ljubljene. Zakopaj list ispod praga ljubljene i ona će te nagraditi vječnom naklonošću.



*Cur moriatur homo, sui Salvia crescit in horto?  
Contra vim non est medicamen ih hortis!*