ĆUKTER

Ćukter je tipičnan starinski slatkiš koji se radio u svim područjima gdje se uzgaja vinova loza.

Smatra se pretečom gumenih bombona. To je žele-slatkiš zlatno-smeđe boje s mirisom vina, spravljen od mošta i kukuruznog griza bez dodataka i aditiva i konzervansa. Konzumira se rezanjem na trakice ili kockice. Priprema se u vrijeme berbe grožđa, a konzumira se za Božić.

Najčešće se priprema od crnog grožđa.

Recept: 500 ml mošta/soka od grožđa, 100 g kukuruzne krupice ili pšeničnog griza (modernije varijacije - može se dodati šećer, orah, badem, cimet). Masa se kuha dok se ne reducira za 50% (treba imati konzistenciju kao puding). Nakon reduciranja izlije se u tanjuriće (ili plitke posudice debljine cca 2 cm).

Nakon 2-3 dana (kad se malo prosušio) ćukter se iz posudica/tanjurića prebacuje na dasku i suši na zraku.

U Kninu je postojala izreka…kad je netko bolestan govorilo se pojedi /uzmi malo ćuktera i ozdravit ćeš!!