

ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA



*Znaš li onaj raj gdje stoji:
Gdje Hrvatica sinke doji,
Gdje u gradu i kolibi Svi
za dom mriet zebli bi;
Gdje sve čisto vatom gori
O narodu kad se zbori ?
Hrvatsko je Zagorje,
Milo-Milo moje Zagorje !*

(Ivančanin Ivan Kukuljević-Sakcinski)

Zebrane jestvine Hrvatskog zagorja

Zlatan Nadvornik

Slavko Večerić

Biblioteka "Baština" YU ISBN 86-7133-185-7

Izdavač: „Turistkomerc“ Zagreb, Ilica 26/I

Tisak: „Turistkomerc“ Zagreb 1991.

Drugo dopunjeno i prošireno izdanje 2019.

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2019.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.



Klanjec



Stubičke Toplice



Iz Gupčeva kraja

Tuheljske Toplice

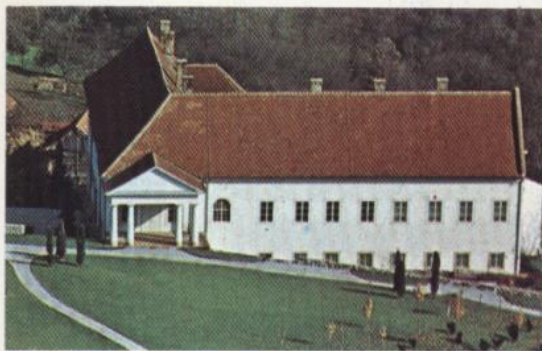


Krapinske Toplice



Kumrovec

Oršić, G. Stubica



Miljana



Začretje



Bračak, Zabok



Bežanec

Zlata



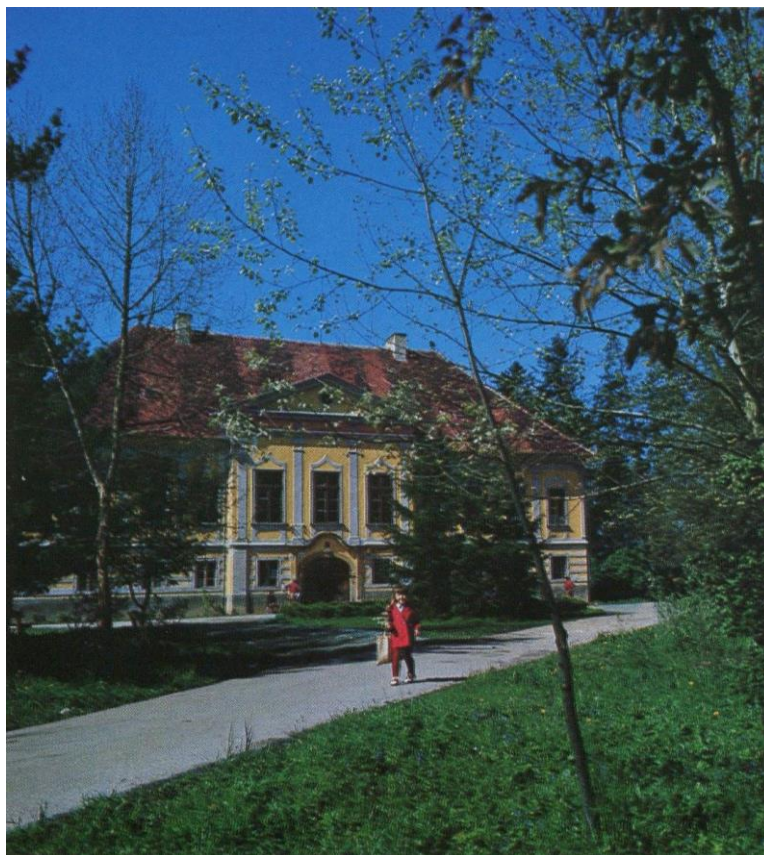
Veliki Tabor



Dvorac Bežanec



Mali Tabor



Oroslavlje



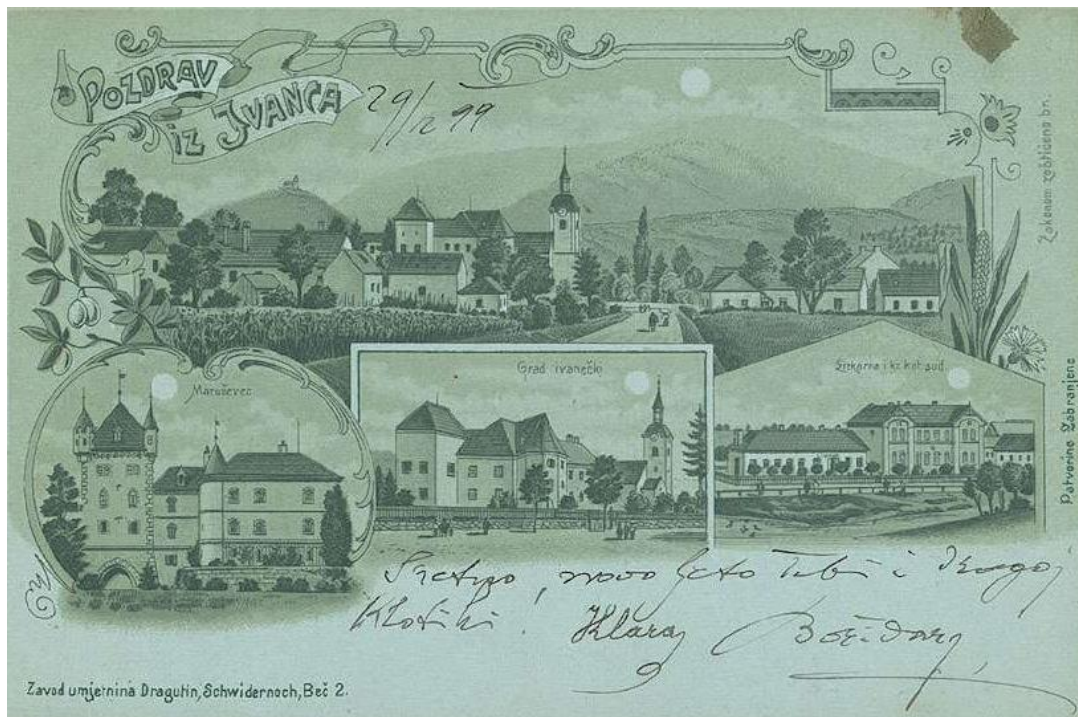
Bračak



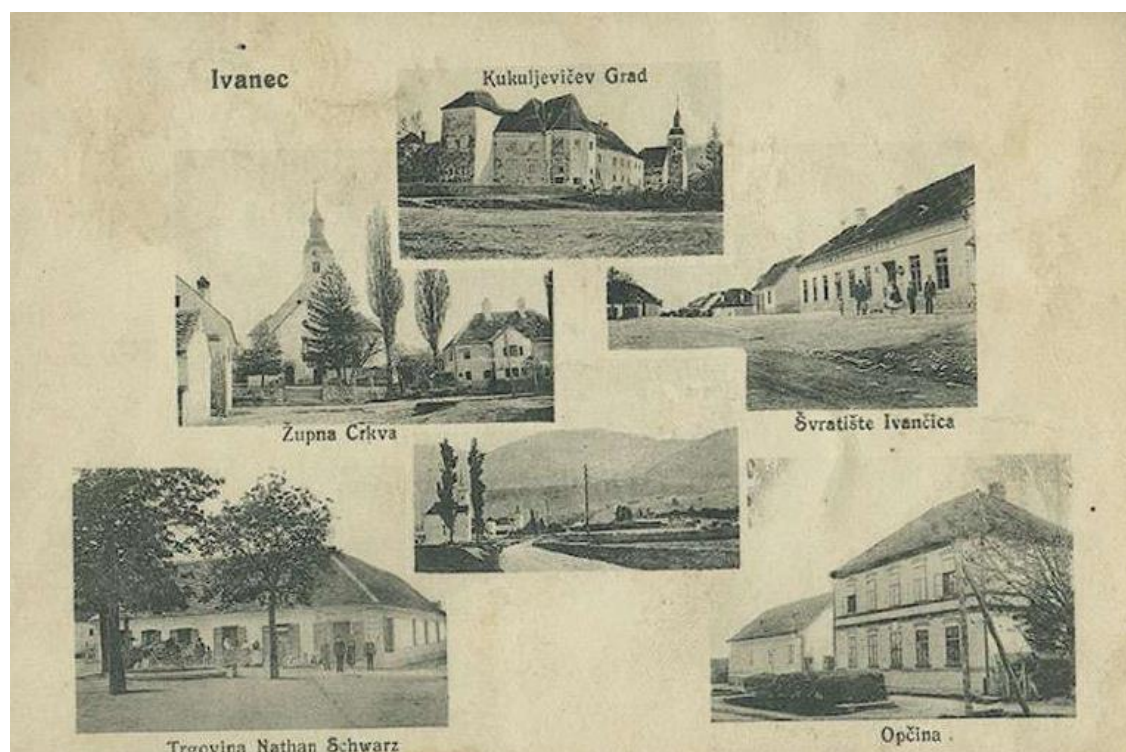
Gornja Stubica



Dvorac Oršić, Gornja Stubica









Dvorac Trakošćan sa okolicom



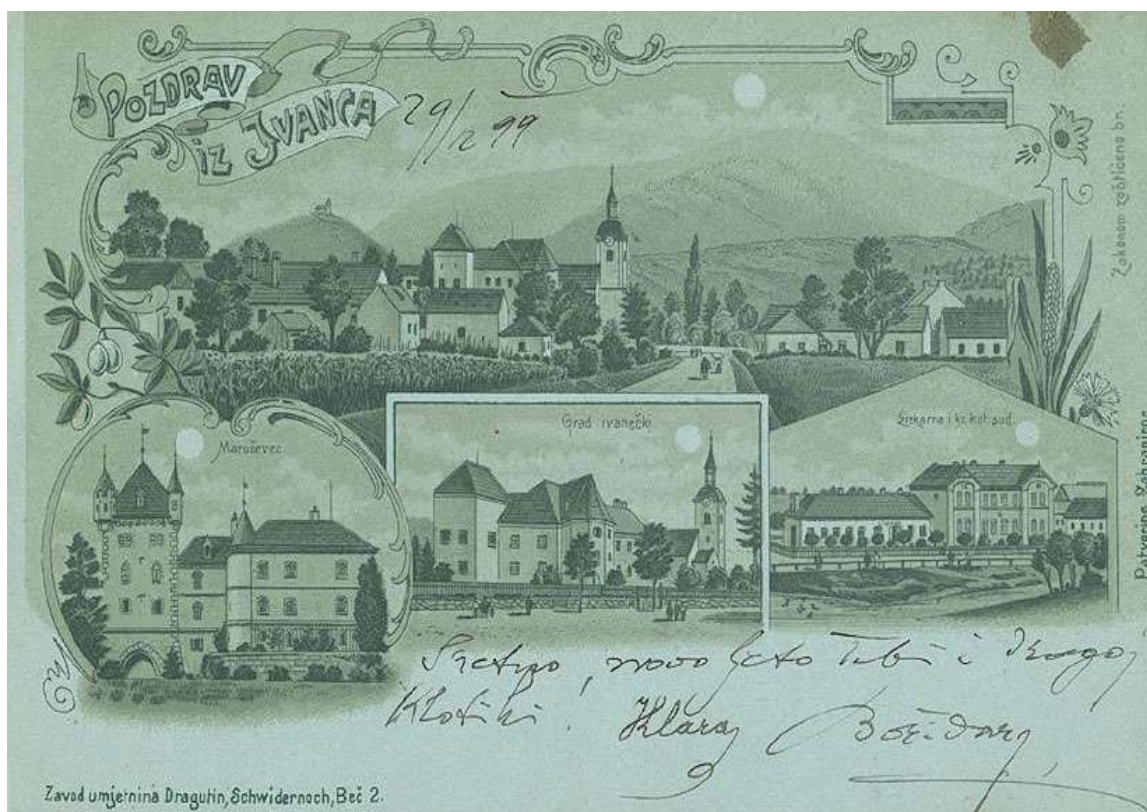
Ivan Kukuljević Sakcinski (Varaždin, 29. svibnja 1816.
- Puhakovec, Hrvatsko Zagorje, 1. kolovoza 1889.),
hrvatski povjesničar, književnik i političar.



kuća s krovom od ražene slame



drvena kuća



Karakteristika Hrvatskog zagorja su bila nevelika sela, raštrkana i bezbrojni zaseoci. Sela su na rubnim područjima feudalnih posjeda i sušta su suprotnost lijepom pejzažu i raskošnim dvorcima i perivojima. Zagorska sirotinja koja je cijele godine radila za svog feudalca na njivama, voćnjacima, vinogradima ipak je u ono malo slobodnog vremena obrađivala i svoj „gruntek“. Bogatstvo i ljepota feudalnih dvoraca bila je jednaka i grofovskim jelovnicima o kojima je zagorski kmet mogao samo sanjati, opterećen teškim poreznim obvezama. Karakteristika gotovo svih dvoraca Hrvatskog zagorja da su nastali u istome stoljeću, nakon odlaska Turaka iz tih prostora i dodana dvorcima koji su građeni na ostacima nekadašnjih utvrda.



Velik Tabor



Trakošćan



Novi Dvori



Miljana



Razglednica dvorca Ivanec iz 1896. godine s likovima ivanečke gospode i domaćih ljudi



Dvorac Golubovec (u dvorcu je dio Arhiva Hrvatske i kulturno društvo „Kajkavijana“)



Dvorac Bežanec



Bonja – glinena spremnica

HRVATSKO ZAGORJE

Običaji i jela

Josip Kotarski: „*Hrana i posude*“

**Što se jelo prilikom nekih posebnih –
svečanih narodnih običaja**

Zdravice svatbene u Zagorju (zlatarski kot.)

Diploma – „Krapinski vandrček“

Kolinje – fureš (dani svinjokolja)

Badnjak – Božić (24. i 25. prosinac)

Nova godina (Silvestrovo)

Tri kralja (6. siječanj)

Vincekovanje

Cvjetnica -Cvetnica – Cvitnica

Uskrs, (Vazem, Vuzem, Vazam)

Jurjevo (23. travanj)

Post

Primjer cehovskog objeda

Proštenje – (Prošćenje – crkveni god,
kirvaj, crkvena slava, - koje se održavaju
ljeti), Godišnji i tjedni sajmovi

Jela uz Sutlu

Licitari (medičari)

Igračke iz Zagorja

Hiža - kuća

Marija Bistrica – Svetište Marijino

Lijepa naša domovina

Jela:

Predjela ili mala jela

Jetrena pašteta

Pašteta od kopuna

Vinogradarsko cvrče (kajgana, razmućena
jaja)

Krumpir sa čvarcima

Štrukli od krumpira s čvarcima

Juhe

Juha od mlijeka

Juha od puževa

Juha od šljiva (šljivnjak-slivovec)

Juha od vrhnja

Bijela juha s lukom

Glavna jela

Krtena kaša

Žganci od bijele kuruze sa špek, lukom
i vrhnjem

Žganci od bijelih jagli

Zameten grah s repom (varivo)

Varivo od mlade koprive

Varivo od ribanih tikvica

Kolinjska repa

Mlinci na „varaždinski“ način

Mlinci

Prisiljeno zelje

Zagorski fileki

Fileki (špek fileki; fileki sa slaninom)

(*Pohani fileki*)

Rajžlec (*Pohani rajžlec*)

Rajžlec na kiselo

Štrukli od pluća u lažnoj juhi

Štrukli od pluća

Kumrovečki obed

Teletina sa žgancima od heljde

Junetina sa suhim šljivama

Grofovski odrezak iz Hrvatskog zagorja

Svinjska pisanica „Stubica“

Pečena svinjetina s kestenima

Kotleti u vinu

Bunceci s borovnicama

Krumpir s buncekom

Pečeni grklji s krumpirom

Zagorsko nadjeveno pile s kostanjem

Kokoš s vrganjima u tijestu

Guska s jabukama i krumpiračom

Pečena patka nadjevena hajdinskom kašom

Pečeni kopun

Kopun s umacima

Nadjeveni kopun u umaku

Zagorski puran s kostanjem

Zagorski odrezak

(„Abšmalcani bob“)

Grah s vrhnjem

Zapečeni grašak

Pečena heljdina kaša s kravlji sirom

Pečeni krumpir s vrhnjem

Kiseli kupus s grahom

Umaci

Umak od brusnica

Umak od vrganja

Umak od graha

Umak od grožđa

Salate

Salata od graha sa slaninom

Salata od heljde

Salata od luka

Salata od mahuna

Salata od poriluka

Kolači - slastice

Jabuke s vinom

Slani kolač s čvarcima

Repnjača
Ružice
Valjušci (luleki) s makom
Bidra
Makoći
Makovo mlijeko
Kuruzna zlijevka
.

Loborska koruzna zlijevka
Tenka gibanica
Cvetlinska gibanica
Vidovečki gibanek
Pogača lucišćak
Kruh koledo

Predgovor

Narod koji ne cijeni svoju prošlost izgubit će se u budućnosti.

Ako govorimo o samostalnosti onda insistiranjem na identitetu sami sebi stavljamo obavezu interpretiranja i dokazivanja tko smo i što smo. To je i naša patriotska dužnost u izražavanju i identiteta i opstanka. Razvijanjem samosvjesnosti razvijamo i naš ponos.

Govoreći o turizmu kao važnoj privrednoj grani, ne možemo govoriti o njemu bez – naše prebogate baštine, koja je još „neotkrivena“ Europi i njenim turistima nomadima, što je **prvi segment** naše turističke razglednice. Baštine u kojoj se isprepliću četiri kulturna kruga (četiri strane svijeta): europski zapad i istok, srednjoeuropski sjever i mediteranski jug, što se odražava u spomeničkoj baštini, preko antičke grčke kolonizacije (od 6.st. p.K), rimske urbanizacije (sve do kasne antike, 5. St.), što su je Hrvati, doselivši, zatekli u 7. Stoljeću.

Drugi segment je – što treba doživjeti, koji nam otkriva niz kulturnih događaja.

Treći segment je – gdje treba odsjesti, i na kraju dolazi,

Četvrti segment – što treba kušati!

O tom posljednjem segmentu naše baštine – kulinarskoj kulturi, kojom dokazujemo i identitet, a u turizmu je i najlakše dokaziv, govori ova knjiga.

O turizmu možemo govoriti i kao elitnom, koji obuhvaća uzak sloj korisnika, ali i onom koji obuhvaća pripadnike sloja koji dolaze sa stvarnim kulturnim interesom u upoznavanju nečeg, za njih novog – „neotkrivenog“. Takav oblik turizma traži i osmišljavanje kreativne potrošnje tj. kreativni sadržaj koji obuhvaća, uvodna sva tri segmenta i na kraju onaj – koji sve to zaokružuje u zadovoljavanju naših osjetila – oči, njuh i okus – kulinarska kultura.

Narodna tj. tradicijska kulinarska kultura, za koji bi vrlo grubo i nepodesno mogli reći i kao „seljačka“ odavno je, u većini zemalja Europe, nestala. Nekada se točno znalo što se kuha za svaki dan, što za blagdane, a prema jelu se odnosili s velikim poštovanjem. Jela se nisu priređivala na žurbu (na brzinu) i stoga su bila mnogo ukusnija unatoč skromnom sastavu namirnica u odnosu na danas.

Kultura sela i kultura grada, nekad toliko različite, danas su se u većini slučajeva potpuno zatrla, iako i u gradu postoje „mala sela“ ili „seoski mentalitet“. Ima puno tog što bi veliki gradovi mogli naučiti od „sela“.

Danas u urbanim sredinama imamo generacije koje nikada nisu vidjele mjesečinu, zalazak sunca, koje nisu vidjele izlazak sunca, livadu po kojoj šecu druga bića, čule jutarnji pjev ptica, a da o voću sa stabala, orošenu kapljicama rose, i ne govorimo.

Ritualizacija svakodnevnice nažalost je ljudska potreba ali se kod toga ne smije zaboraviti na tradiciju, koja je kod nas, na našu sreću, još uvijek prisutna. Skupine ljudi, iako stanovnici gradova, ne pristaju predati svoj lokalni mentalitet rijeci vremena njegujući stoljetne folklorne tradicije i kulinarske užitke.

Restorani s jelima reinterpretiranih starih naputaka, drvenim stolovima pokrivenim npr. lanenim stolnjacima i lanenim ubrusima ili bez njih kao u starim gostionicama ili konobama, keramičkim posuđem, za neka jela koja se pripremaju u njima, i autohtonim pićem koja se najbolje sljubljuju s jelima, nezaboravni je događaj i za domaćeg gosta. Ugođaj za **oko, nos i nepce**, nadasve je i – očuvanje tradicije.

Uzimanje hrane - „goriva za naše tijelo“, njezino kombiniranje, posluživanje i način uživanja, u svim kulturama postali su svojevrsan jezik izražavanje emocija, poruka, mašte, kreativnosti, i spoznavanja. Hrana (jelo) je dio kulture svakog naroda i u nju je narod ugradio dio svog kraja, svoje ljubavi, vjere i dobrote, a to je veliko bogatstvo. To je spomen na starinu.

Zar namirnice ulje, sol i kruh nisu poprimile snažno simboličko značenje. Sol je znamen nekorumpiranosti, sprječava truljenje i isušuje namirnice i koristi se za konzerviranje. Kruh, vino i maslinovo ulje (posebno u Mediteranskim zemljama) predstavlja simbol ljudske snage i mudrosti. Obzirom da se te namirnice ne nalaze u prirodi nego su proizvod ruku i obrađivanja biljaka, našli su svoje mjesto i u središtu kršćanske simbolike.

Religijsko-prehrambeni običaj poznat u svim kulturama je – post. Odabir da se na neko vrijeme, kraće ili dulje, odrekne hrane (kontrola nad tijelom i životom) jedan je od najsnažnijih simbola žrtve, samokažnjavanja, odricanja, pročišćenja i pobjede nad tjelesnošću. Zar i danas nije odricanje hrane – „štrajk glađu“, poruka – stavljam svoj život u ruke tvoje osjetljivosti. Post, po Belostencu praznik, bludnik ali i odricanje danas se bori s demonima trgovine – radi profita.

Posluživanje hrane, kroz cijelu povijest, je predstavljalo sliku moći i prestiža, posebno u vremenima ili krajevima njene oskudice. S druge strane konzumiranje velikih količina hrane čovjek je svjedočio o svojoj snazi i zdravlju.

Na kraju, hranom se veže uz identitet teritorijalnog ili nacionalnog identiteta. Određeni prehrambeni proizvodi ili način konzumiranja povezuju se s određenim krajevima tj. narodima, kao npr.: tjestenina i pizza asocira na Italiju, pržena riba i krumpirići na Veliku Britaniju, riža i štapići na Kinu, sirevi na Francusku, Sacher torta na Austriju itd.

Kako se prepoznaje Hrvatska, na to pitanje još nema odgovora, i vraćamo se na početak – na dokazivanje identiteta. Obzirom da se naša kuhinja ne razlikuje samo po varijacijama unutar regija nego i po obalnoj i kontinentalnoj, zadatak je vrlo težak a nadasve opsežan obzirom na njenu raznolikost i obilnost. Bogatstvo te raznolikosti je upravo i jedan od identiteta našeg kulinarstva, a jela svojim oblikom, bojom, okusom i mirisom to i dokazuju.

Povijest nekog naroda je i povijest njegova stola, jer stol nije obično mjesto na kojem čovjek blaguje, za razliku od ptice ili životinje. Riječ stol i stolovati ne znače samo drvenariju gdje se siječe kruh i toči vino ili sjedi na zabavi, nego i mjesto gdje se sudi (sudbeni stol), te upravlja i vlada.

Obiteljski zajednički objed, dobri stari običaj druženja za stolom uz jelo, je ritual kojeg su se danas mnogi, nesvjesno, odrekli. Odrekli zbog manjka slobodnog vremena ali i činjenice da svatko ima drugačiji raspored, pa stoga i jede u drugo vrijeme. Stil života jednostavno diktira nemilosrdan tempo te se zajedničko vrijeme koje obitelj u danu provede zajedno svelo, prema istraživanjima, svelo na 45 minuta. Taj jedan školski sat je vrijeme koje moderna obitelj dnevno odvaja za zajedničko druženje, ali nažalost ne u jednoj jedinici vremena.

Današnje društvo u kojem se rijetko jede zajedno za stolom, bez mobitela ili TV-a, i u kojem je svatko „oblak za sebe“ trend je i slika onog što nazivamo modernim vremenom. Iako živimo u takvom vremenu gdje je individualizam i njegovo poticanje sve izraženije to nije razlog da potpuno zaboravimo tradicionalne vrijednosti s kojima smo odrasli.

Obiteljski objed, osim što pretpostavlja da su jela spremljena u kuhinji, na domaći način, da nisu rezultat odmrznute hrane, za roditelja i djece od neprocjenjive su važnosti za odgoj djece. Djeca za stolom mogu puno toga naučiti od roditelja: kako potaknuti konverzaciju, kako slušati druge dok govore, kako rješavati probleme, a o ponašanju za stolom da i ne govorimo **(1)**. Nakon objeda svi sudjeluju u raspremanju stola i pranju posuđa.

To je također i vrijeme za stvaranje i korigiranje dobrih prehrambenih navika. Za roditelje je zajednički objed prilika da saznaju što se događa s obitelji, djeca često jedna druge navedu da kažu nešto što bi inače prešutjela. Ne postoji opravdanje da se toga odrekemo bez obzira na stil i način života. Moramo pronaći vrijeme i volje da ta obiteljska institucija ne izumre, koja nas podsjeća da je kuhinja bila svetište naših baka i majki, iz njihovih se kuhinja širio zamamni miris pečenja i kolača.

Ono što je do nedavno bio trend polako ali sigurno postaje **out**, a stari običaji, ponegdje potpuno zaboravljeni kao u Americi, postaju **in**. „Osviješteni Amerikanci“ u manjim mjestima, ono što je do nedavno bilo nezamislivo i

neestetski – postaje trend, sušenje rublja na otvorenom uz pomoć vjetra, sunca i štupaljki. U općoj prosvjećenosti po pitanju štednje energije, upotreba mašine za sušenje rublja postaje out.

Pečenje domaćeg kruha, čišćenje kuće uz pomoć octa, sode bikarbone, ulja, limuna i ostalih „bezopasnih“ sredstava koje su masovno koristile naše bake. Živjeti uz saznanje da se može živjeti bez lubenica za Božić i grožđa za Uskrs, kupnja biološki uzgojenog povrća i voća zamijenjena je lokalnim i sezonskim proizvodima zbog uštede energije.

Upotreba platnenih ili lanenih (ako ih se u Americi ili Europi još tko sjeća) vrećica ili reciklirajuće plastike postala je obaveznim znakom raspoznavanja.

Mogućnost uzimanja vode za piće iz slavine postaje pojam, ne samo zbog čiste i imanja kvalitetne vode, nego imanja dovoljnih količina pitke vode. Mineralna, gazirana, vitaminizirana voda pakirana u dizajnirane plastične bočice, svojevremeno statusni simbol, zamijenile su četurice napunjene pravom izvorskom vodom.

Sve to kod nas, na našu sreću, još uvijek postoji.

Dvorci, utvrđeni gradovi, kašteli, burgovi, perivoji, zadnja su romantična utočišta povijesti u današnjem vremenu. Ta utočišta svjedoče o burnim previranjima, usponima i padovima vlasnika, te kulturi zemlje u kojoj se nalaze.

Zagorski „mužek“ koji je radio od jutra do mraka živio je u skromnom domu, svojoj „hiži“, izrađenoj od drveta najčešće od dvije prostorije. Najveća prostorija bila je kuhinja s ognjištem (komenom) na kojem se kuha hrana i otvorom za krušnu peć (peć je bila prigradena s vanjske strane kuće), u njoj se kuhalo, boravilo, spavalo, a u zimskim mjesecima obavljali i neki manji poslovi. U drugoj prostoriji „komora“, koja je bila manja odlagale su se stvari (odjeća, kućni predmeti). Bila je i kuća s trećom prostorijom, a to je bila soba – spavaonica koja je imala čak i zidanu peć. Pod kuće je bio od nabijene zemlje a krov od slame. Dodatak kući bila je „ljetna kuhinja“ u kojoj se mijesio i pekao kruh pripremala hrana za blago i pekla rakija. Kuće su bile reljefno obrađene s datumom izgradnje a gospodski objekti bili su odvojeni (štagalj, štala).

Klet – karakterističan objekt Hrvatskog zagorja nalazio se u vinogradu, „u goricama“, imao je jednu prostoriju u kojoj je bila preša za vino, bačve i potreban alat za obradu vinograda. Ovakva karakteristična „Zagorska hiža“ vremenom se promijenila i danas se, nažalost, sačuvala samo poneka kuća koja je dragocjeno etnografsko blago.



Stara hiža

Običaji i jela

Kultura življenja i stvaranja na ovom području vrlo je stara i ostavila je trag u kulinarstvu. Jela koja su se spremala za svaki dan bila su jednostavnija, skromnija, za razliku od onih, koja su se pripremala za vrijeme žetvenih, odnosno poljskih radova, crkvenih ili drugih svetkovina. Prehrana dvorske (feudalne) služinčadi: kočijaša, pastira, težaka bila je skromnija ali još uvijek bolja od kmetske. Zahvaljujući toj služinčadi ipak je i „prosti“ puk naučio i saznao za nove načine pripreme hrane.

Gradsko stanovništvo, odnosno članovi raznih cehovskih udruženja – bratstva (posebno mesara) priređivalo je hranu za svaki dan a osobito uz razne proslave ona jela koja po svom bogatstvu nisu zaostajala za dvorskom kuhinjom.

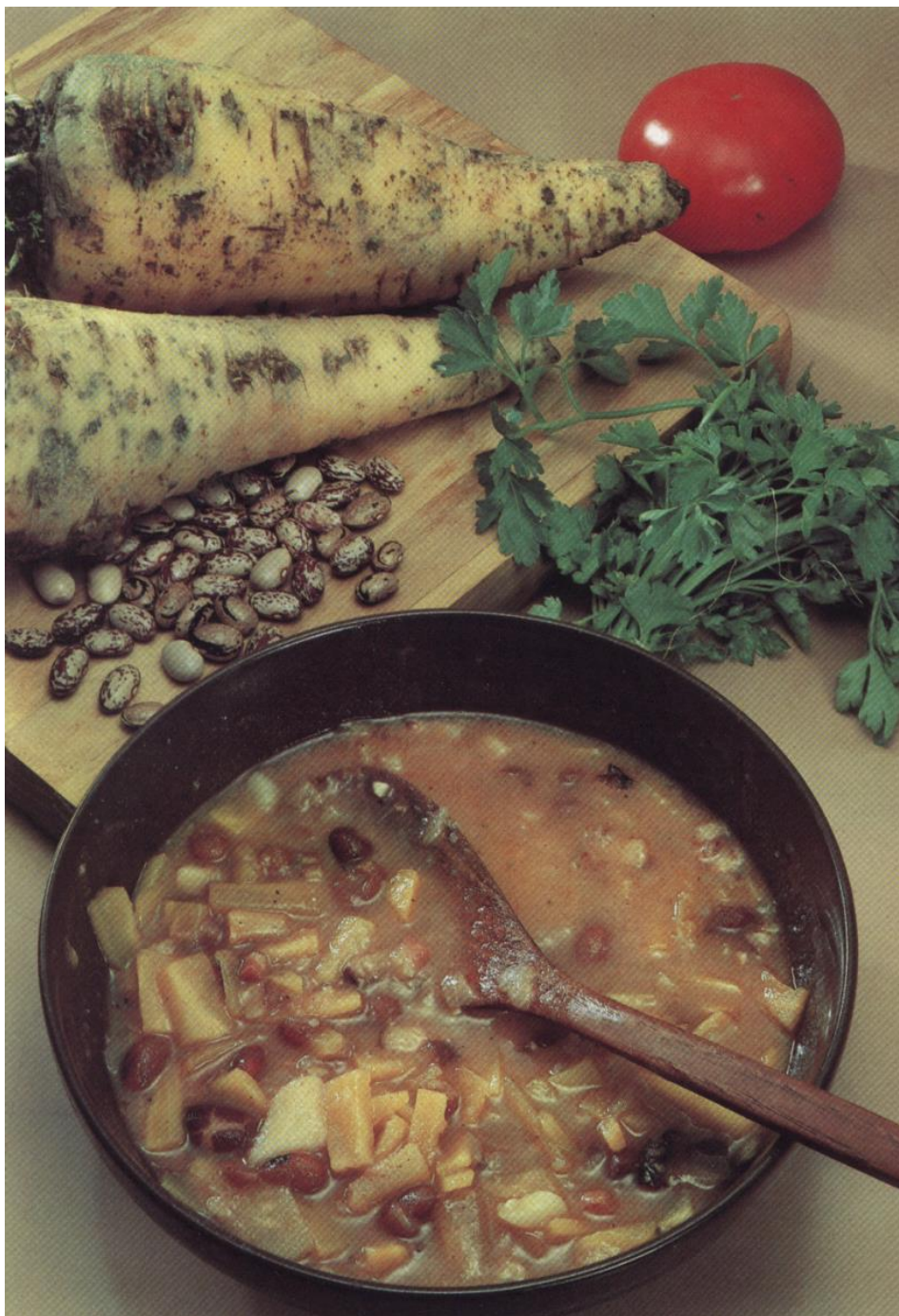
Dnevni obroci

Ujutro – doručak (froštuk, fruštuk). Jedno od jela: žganci od kukuruznog brašna preliveći mlijekom ili: kavom od ječma, maslom,. Čvarcima, lukom prepečenim na masti, prežganom juhom. Pražetina – pečena jaja umućena s brašnom (kukuruznim). Cvrtje – pečena jaja na masti. Juha od usitnjenih bućinih koštica ukuhanim u vodi i nadrobjeno kukuruznim kruhom. Sir i vrhnje pomiješano s izrezanom slaninom (špekrom).

Objed – oko 12 sati

Najčešće su se pripremala različita variva: grah s kiselim zeljem (kupusom) ili repom ili ječmenom kašom. Juha od krupice, buče, poriluka, kelja. Tjestenina.

Nekada je kao prilog bila obavezna – hajdinska kaša.



Grah varivo

Večera – kad se smračilo, na kraju svih poslova. Uglavnom se jelo ono što je ostalo od ručka ili suhi sir, žganci ili stepka.

Ovo su najtipičnija dnevna jela koja su se razlikovala od domaćinstva do domaćinstva. Jela su se pripremala u različitim posudama ali najčešće u zemljanoj posudi. Posebno su bile posude za odlaganje namirnica. Najpoznatiji lončari Hrvatskog zagorja bili su iz Bednje koji su svoje proizvode prodavali na sajmovima, a koristili su se za: ukras, vino, mlijeko, za tučenje maslaca, ocat,

vodu, za kuhanje na ognjištu, okrugla posuda za kolače, mast, med, posude za jelo – zdjela, kiseljenje mlijeka itd. Medenica – naziv poznate zemljane posude (zdjele) za pripremanje različitih juha: prežgana juha, octena juha (dodatak kukuruzno brašno), krumpirova juha, juha s maslom (mast, luk i prepečeni kruh), juha s jajima, juha od mlijeka, mesna juha, juha od fileka, goveđa juha, juha od živadi, crna juha (radila se za vrijeme kolinja), jušak

Hrvatsko zagorje ima bogatu tradiciju u pripravljanju juha, a kisele juhe su sastavni dio bogatih svečanih menija. U pravilu se poslužuju poslije mesa iz banjice, no isto tako, u kasne sate kao samostalno jelo (juha za „oporavak“).

Jela od mesa pripremala su se kao gulaš, paprikaš ili pekla komadu na razne načine i to od svinjetine, govedine, rjeđe od teletine, peradi (piletina, kokoš, patka, guska, pura).



Guska s mlincima

Zagorska brda obiluju vodama u kojima se lovilo potočne rakove i potočne pastrve a nizinske vode i ribnjaci bili su bogati ribama: šarani, karasi, linjaci, bjelice, smuđevi, deverike, jezovi i piškori – „riječne srdelice“.

Divljač koja je nekad bila privilegij feudalaca vremenom je došla i na seljačku trpezu. Zagorska brda i njihova podnožja i danas su bogata divljači: osobito divljom svinjom, jelenom, srnom, zecom, fazanima, šljukama, divljim patkama i trčkama.

Josip Kotarski, hrvatski svećenik i etnograf (Rakovica kraj Samobora, 10.XI. 1851 – Zagreb, 13.V.1926). Župnik u Loboru (1881–1922). Etnografski istraživao Hrvatsko zagorje.

Lobor je u to vrijeme tj. 1915. g. pripadao županiji varaždinskoj (kotar Zlatar, općina Lobor). Građu je sakupio Josip Kotarski. U poglavlju »Hrana i posude«, Kotarski bilježi da se sve »što je za jelo i što se može jesti, zove *jele*, a više jela skupa *jestvine*. Kuhano je *kuhile*, a pečeno *pečejne*, *pečejn-ka*.«

Dalje navodi načine klanja. Za veće životinje napravi se »*vinta*«. Oko rogova životinje (*maršeta*) omota se *štrik*, ono se dovede k »*vinti*«, koja je obično pod strehom, a kad je navintano udari se marše po čelu. Dalje nam nabraja nazive komada mesa (*persa*, *beržolica*, *bat*, *lopatica*, *flamovina*, *vertuli* (vratina), *glava*, *fucman* (gubac). Unutra su: *klinžari*, *fileki*, *maternica*, *bombregi*, *sklezena*, *jetra*, *pisana pečenka*, *muždjani*. Svinje kolju pred Božić i fašnik, što se i danas uglavnom radi u cijelom ovom kraju. Bolje komade mesa kao *lopatice*, *šunjke* i *bunceke* stavljaju u *pac* od octa, češnjaka i borovice. Manji komadi stoje u pacu osam dana, a *šunjke* po dva tjedna, nakon čega se suše na tavanu. Od mesa prave *kobasice*, a *devenice* od droba, srca, i krvi s dodatkom hajdinske ili prosene kaše i nešto začina *Vuha*, *rep* i *kožice* se kuhaju, te se od njih pravi *hladet*. *Mladinu* kolju pod vratom, a race i guske za »*šijnakom*«.

U prehrani ovog kraja spominju se ribe i rakovi, ali se oni rijetko pripremaju.

U daljem opisu dolaze glavni i svakodnevni prehrambeni proizvodi. To su zelje, repa, krumpir, brašno, kaša i mlijeko.

Zelje i repa se kisele i to zelje ribano ili u glavicama, a repa ribana.

Krumpir spremaju u trap. Uz to spremaju i *korejne*, *povertnicu*, ciklu i hren.

Brašna, *mele* ima *kuruzne*, *hržene* i *ječmene* (za žgance i kruh). Pšenično brašno kupuju i koriste samo za gibanicu i rezance.

Tu su i ječmena kaša (tuče se u mužaru) i hajdinska (koju kuhaju, suše i melju na žrvima, te siju na rešetu).

Od mlijeka se pravi *puter*, *maslo* i *sir*, a *stepku* i *sirutku*, koje pri tom ostaju, kuhaju i jedu s kruhom.

Sakupljali su jagode, maline, kupine, lešnjake, i neke vrste gljiva kao npr. *škripke*, *vergajne*, *lesice*, *mleč* i *blagvu*.

Kako vidimo broj namirnica nije baš prevelik.

Dalje slijedi »priprava«, priređivanje jela.

Kruh se mijesio *kuruzni* od kukurznog brašna, *zmesni* od kukuruznog, ječmenog ili raženog ili kukuruznog miješanog s *tropinama*. Izmiješeno tijesto se diže u *strugajni* i u slamnatoj *korpici* iz koje se stavlja u peć.

Radili su *kuruzne kolače* s dodatkom poriluka ili pak s mlijekom, jajima i sirom.

Poznate su im i *gibanice* od bijelog brašna, nadjevene sirom (*povertnica*), zatim *vdignena gibanica* s kvasom, također od bijeloga brašna, kao i orehnjaka.

Zatim su tu kolač od *korejna* i *krumperica* (poput gibanice). Mijesili su *makarune* od raženog brašna, *rezance* od bijelog ili raženog brašna i *mlince* također od bijelog brašna.

Kuhali su kukuruzne *žgance* koje su jeli s mlijekom ili *prežganom juhom*.

Jeli su *kukuruznu*, *žitnu* i *terkanu kašu* od raženog ili pšeničnog brašna s jajima ili bez, a začinjenu mašću ili maslom.

Tu su i različite juhe kao npr. *reska juha* gdje se u vrelu vodu *zatepe* (zamuti) ocat s kukuruznim brašnom i to se osoli. Ostale su još *prežgana juha*, *juha od sirutke*, *gljiva*, *luka*, od *kuruzne mele*, *mladinska* i *govedska juha* te *kisela juha* od suhog mesa. Uglavnom su to za današnje pojmove nekvalitetne juhe zamiješane brašnom i octom. Jedine kvalitetne su *mladinska* (pileća) i *govedska* u kojim se kuha meso, *korejne* (mrkva) i *pršun* (peršin) te hajdinska kaša ili rezanci. Zanimljiva je *mlečna juha* od slatkog mlijeka, čemu se primiješaju jaja i kukuruzno brašno.

Guleš od govedine i svinjetine jeli su u rijetkim prilikama.

Još se kuhao *grah*, *zelje* s *grahom*, *bob*, *repa* i *krumpir* (izrezan na ploške u *žgancima* i cijeli kuhani *krumpir*).

Jeli su i kuhane *vugorke* (krastavce), *poriluk*, *grašak*, *slatko* i *kiselo zelje*.

Tu je i *zos* od hrena (s octom i uljem), zatim *gljive* kuhane na masti i *cvertje* samo od jaja što je bilo bolje jelo jer se tu najčešće miješalo brašno i mlijeko.

Koristili su i *šolatu* (salatu) često prelivenu kiselom sirutkom.

Obroci su bili *froštikel*, *objed* i *večera*, a u proljeće i *južina* za koju su jeli samo kruh ili kiselo mlijeko. Zimi su jeli dva puta na dan (oko 10 i 4. sata).

Za doručak, ako se teško radilo bili su žganci ili luk i kruh, a ako se nije radilo na polju jeo se samo kruh.

Za objed se jelo jedno ili dva jela, a za večeru ostaci od ručka. Obilnije se jelo i pilo kod oranja, *gosti* (svadbe), karmina i kod tkalčeve »dotkaje«). Onda se jede govedska ili *mladinska* juha s rezancima, govedina s hrenom, kiselo zelje sa slaninom, *štruklji* i *mladinsko pečenje*.

Babelnica (rodilja) dobiva kokošju juhu, *cvrtje* i pogače.

Orači za doručak dobiju *cvrtje*, a snovač za večeru purana ili pečenu kokoš i kolač. Tkalcu se nose kolači, vino i kruh a za »dotkaju« (završno tkanje) dobiva za večeru juhu, meso, zelje sa slaninom, pečenku i kolač.

Na karminama se jedu *makaruni*.

Od pića znali su *vino*, *rakiju*, *jabučnicu* i *kruškovicu*, a piju i sirutku. Iz svega vidimo da se je u zagorskom selu jelo vrlo jednolično i siromašno, da se je meso jelo samo u posebnim prilikama, kada ga je bilo i previše.

Ovo izlaganje možemo završiti jednim napisom Ivana Milčetića (knjiga XXIII. 1918. g.) o krštenju mošta u Varaždinu, a karakterističnom za ovaj kraj i danas. On kritizira preveliko trošenje alkohola i između ostalog kaže, da, »krepost hrvatska, pretjerano piće, nije iščezla među nižim slojevima«. Tuži se da njegovi težaci u vinogradu 1917. g. kod kopanja nisu bili zadovoljni, »finom i lakom jabučnicom već zahtijevaju pored jela i plaće slatkog ovogodišnjeg vina, ali ne jednu čašu, već na dan po nekoliko litara. Biahu tu Hrvati i Slovenci, muško i žensko odrasli i djeca.« Milčetić dalje kaže, »Silom okolnosti će i naš mali čovjek postati napokon ozbiljan, te će nestati njegovih pijačkih običaja, pa će stari običaji postati pravne starine, »survivali«.« I on priopćuje jednu takvu starinu.

Na Martinje (11. studeni) se u gradu Varaždinu (Za Lobor nažalost nema nikakvih podataka), peče guska, od koje se sitniš jede odmah iza juhe s mlinima. Sve se zalijeva starim vinom. Na kraju ručka dolaze na stol pečeni kostanji, a domaćin predaje ravnatelju stola bocu mošta, nakon čega slijedi ceremonijal krštenja. Opis krštenja daje Milčetić, nadajući se da će taj običaj postati prava starina-survival. Međutim, prevario se, jer je to ostao vrlo živi običaj i do današnjeg dana i dok se u općoj prehrani mnogo toga promijenilo, uglavnom na bolje, ovaj martinjski običaj se još uvijek čvrsto drži.

Što se jelo prilikom nekih posebnih – svečanih narodnih običaja

Svadbe – uglavnom su se održavale u jesen ili zimi kada su završili svi poljoprivredni poslovi. S obzirom da je svadba trajala nekoliko dana za tu priliku pripremalo se obilje raznih jela i predstavljala su bogatstvo, odnosno imućnost domaćina koji ih je priređivao. Najmanje tri dana prije održavanja svadbe („gosti“) počnu s pripremanjem obilne gozbe. Većina rodbine k mladencu i mladenki donosi mliječne proizvode (mlijeko, sir, maslac) i živu perad. Kažu da mrtvu perad ne smiju donijeti k nijednom, boje se da ne bi mlada rodila mrtvog prvenca.

Važnu i počasnu ulogu ima kuharica kod ženika i mladenke. Za tu dužnost zamole jednu ženu u selu ili iz gradskog naselja, koja dobro zna kuharske vještine. Njoj pomažu mlade rođakinje, a njih zovu „sekečice“. U prostoriji gdje se održava svadba, više stolova je u kutnom obliku, spojeni jedan do drugoga, koji su prostrti domaćim stolnjacima, a na svakom je stolu kolač, „kuglin“. Na njemu je jabuka „repica“, a u nju je zabodena grančica „bušpanja“. Takvo „znamenje“ Na stolu ostane dok svadba traje.

Prostorija gdje se svadba održava, okićena je zelenim bršljanom oko vrata, prozora i na stropu, a uz to i „panjklekima“ od raznobojnog papira. Uz stol gdje je određen prostor za mladence, na zid je pričvršćen „svatovski ručnik“ (izvezen ukrasnim motivima od crvenog konca, duljine 3m x 40 cm širine). Osim toga je taj prostor i najviše okićen zelenilom na zidu.

..... Kada su se svi sastali kod mladenaca, oni već tada predstavljaju „svate“, iako još nema mladenke među njima. Svati napune „kupice“ vinom i „dever“ započne svoj pozdravni govor riječima: „Pozdravljam preštimanog tateka, mamicu i mladenca ki su imeli tulko poverenja u nas ker su nam dali tak velike i časne dužnosti. Ja im se od serca zafalujem, kaj su se zmislili na moju malenkost i tak mene s tem odlikovali. Ja bum napel vse svoje sile da to opravdam. Meni je stalo da denešnje pajdaštvo bude oblegirano našom starom horvackom šegom kтеру su za vsa večna vremena ovekovčili naši poštuvani dedeki. Tak vam povem da prema onoj narodnoj poslovisi se veli: Gda se brati skupa zlože, tam i železo plivat može! Dragi pajdaši i domaće pajdašice, zložni bute polek mene, pak nam bu lepe i slatke za jelom tekle vince glatke. Po ovlaštenjima kućegospodara i mladenaca, imenujem časnike pri našem svečanom stolu, vsakomu po jednu dužnost, kak je zapisano vu starim pajdaškim regulama“.

Zamjenika kućegospodara već su upoznali prozvali ga „gospon domaći“. Tu dužnost obavlja jedan od rodbine ili susjed. Jedan je od svatova imenovan za „oberfiškuša“ (zamjenik stoloravnatelju, odnosno „deveru“), dva ili četiri „fiškuša“, koji se brinu da su čaše stalno pune vina i da „trucaju“ goste jelom i pićem, pa ih neki zovu „nudači“, a imenovan je i „vunbacitel“ (kao kućni redar).

Kad su svi „činovnici“ ovog velikog slavlja imenovani, kako to ljudi kažu, jer su tog svečanog dana sebe prozvali „velikom gospodom“ kićena stola, „dever“ kaže: „Bog nam blagoslovi delo i težake denešnjega puta – dober vam tel želi vsem skupa pri kićenom stolu“.

Za **jutarnji obrok** („froštikelj“) pripremi se: ajngemahtec od drobnine mladinskog mesa (juha od pileće ili kokošje sitnine, raznih vrsta povrća uz dodatak vrhnja ili mlijeka), svinjski gulaš ili paprikaš (od kokošnjeg mesa) s „krumpirom na žgance“ (pire od krumpira), šnite podvujene svinjetine (suho svinjsko meso) i k tome salate: zelena ili od cikle, a zatim „slatki štrukli“ (koji nisu posipani šećerom. Taj sitni kolač sličan je „bureku“, a neki ga zovu „prosti štrukli“.

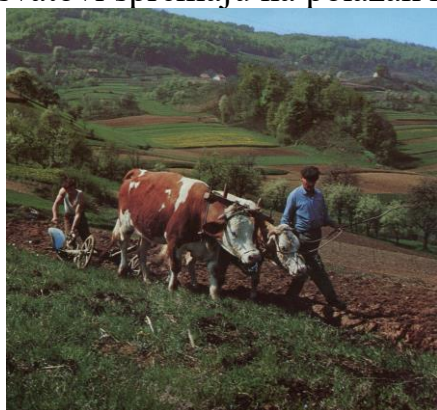
Uspjut „dever“ ili jedan od „fiškuša“ kaže: „Gda smo bili susedu na oranju, pa ak se orje, nek se i vlači!“, pa digne „kupicu“ s vinom i vikne: „Gospodo, na zdravlje – živili!“. Svi podignu čaše i koji su bliže „deveru“ i mladenca, pa i međusobno si „trenjkneju z kupicama i jedan drugome veliju: živeli – na zdravlje!“.

Vrijeme brzo odmiče i svi odlaze u mladenčevu kuću gdje goste očekuje:

Ručak – obed

Poslije kokošje ili govede juha (goveda ili kokošja s rezancima) ili u nekim kućama „strošnice“ (čista juha s prepečenim kruhom), na stol se donesena raznovrsna jela, po prilici ovim redom: govedina s hrenom, paprikaš s pire-krumpirom (tzv. krumpir na žgance), kobasice, šunka s kuhanim jajima, salata od cikle, kiseli krastavci („vugarki“), paprika i zelena salata. Ima tu i pečenog odojka, pečene guske, kokoši i purani.

Zapravo, od peradi se ne bi smjelo staviti na stol prije puranskog nijedno drugo meso, jer je uz purana vezana posebna vesela zdravica u obliku svadbene šale (dijeljenja purana) koju izvodi „dever“ ili njegov pomoćnik kao stoloravnatelj. Nisu tu izostali ni čuveni „sirni štrukli“, pa gibanice (tijesto punjeno orasima, makom i rožičkima). „Kraflini“ su posljednji na redu – njih donesu na stol kad se svatovi spremaju na polazak k mladenčevoj kući.





Štrukli



Zagorski purani



Divlji puran

Zdravica za purana

„Dever“ imenuje svog zamjenika – stoloravnatelja i ode u kuhinju da donese pečena purana. Kad se vratio k stolu, odmah je najavio podjelu ovim riječima:

*Gospodo i svadbena svita,
na redu je dobrovolna raspodela purana,
velikoga mladinskoga organa.
Njega treba najpre deliti,
da se vidi gdo kaj more dobiti.
Ljudi su rekli da je jeden puran dosti
za cele gosti,
a ja velim da ni,
i da je bolše da su tri.
Pre nek ga počnem deliti,
moram ispriповедati njegovu prošlost.
To je vredno spomena,
jer se zvaljal ispod komena.
Ja sem njega dobro poznal
dok je još bil mali puranec,
kak jeden dober žganec.
Gda mu je bilo jeden dan,
i on je zišel ispod komena van.
I počel se je lepo pasti,
a još bržejše rasti.
Gda je več tak veliki bil,
da je imel osem kil,
gda sem nam njima malo zacvili,
on je odmah svoja krila raširil.
Počel ih je po zemlji pelati,
tak da mu se mogel vsaki bedak smejati.
Gda je bil na vrhuncu svojoj slavi,
počelo se delati o njegovoj glavi.
Pripravljene su u ovoj hiži gosti,
zate buju zdeј pucale njegove kosti.
Došla je kuharica Mara,
Kteroj u tom poslu nema para.
Ona ga je zgrabila iza flanke,
stegnula za njegove noge tanke.
Počela mu vrat natezat,
I s tupim nožem požirka rezat.*

On je odmah odluku stvoril,
da se bu do kraja boril.
Al` mu to nič ne pomaže,
jer su oko njega bile jake straže.
Tak su prestale njegve halabuke
i on se je bogec rešil svoje muke.
Bile mu je devet meseci i jeden dan,
gda je bil zaklan
i na stol dan,
jer je za to bil odebran.
Ja bi njega počel deliti od riti,
pa da se vidi gdo će kaj dobiti.
Gospodo moja, tu je jeden član,
radi terega sme vsi skupa tuj.
A to je naš dragi gospon mladenec.
on bu dobil glavu,
u znak da je dobil ženu pravu.
A mladenka kaj se glave derži,
tak da nazaj doma ne beži.
Ona bu dobila i vrat,
kaj ne bu pobegla nazad.
Polek vrata su krepeli,
to bu dobil kum debeli.
A muzikanti buju dobili peruti,
kaj ne buju na devera ljuti.
Noge bumo ostavili za paradu,
pa ih bumo dali za maškaradu.
Nekaj i oni moraju dobiti,
Znate, jako je težko po noči hoditi.
A komadič jeter
nek bi dobil stric Peter.
Mladencov vuhjček
dobil bu želuček.
A jeden bat
Bi dobil mladencov brat.
Drugi bat
bi dali kuharici nazad.
Zatim jeden komadič masni
dobil bi naš dragi velečasni.
A oni mali batici
Pripali bi sekečici Katici.
Ja sem skoro zaboravil,
pa nisam sebi nič ostavil.

*Zel si bum samo male –
za me bu ono truplo,
a vam drugim ono šuplo.
Ja sam purana razdelil,
ali vidim da sem se zameril.
Mladenka se serdi
i veli da je njezin komadič preterdi.
Pa veli da pravica nije bila,
zakaj njoj nije pripala i kobila.
Nu, bume joj dali i tu kobilu,
kaj ji bu dete leš shodilu.
A još ostala masna putanja;
z nju se nek navlači –
naš japica domaći.
Tu je još jedna školja,
a nju bi dobila kuma poperdulja.
To bi bil, dakle, taj puran,
teri je bil za ove gosti odebran.
A drugi purani teri su ostali,
Oni buju i dal borbutali.
Em ja velim, nek oni berbočeju kaj hočeju,
Glavno da se ljudi najedeju i naločeju.
Delitelj je bil gospon Mušek,
kteri si je takaj nabil svoj trbušek.
Mojoj šali je konec i kraj,
a ja purana nosim v kuhinju nazaj*

(Maja Bošković-Stuli: Usmeno pjesništvo u obzorju književnosti, Nakl. Zavod MH Zagreb, 1984. str. 221-225.)

Poslije ove šaljive govorancije glazba svira, pjeva se i „tanca“. „Dever“ za vrijeme stanke podsjeća: „Gospodo svatovi, draga rodbina i znanci – ideme v gosti“. To znači da se prihvate jela i pića (autor prve knjige u kojoj su bili objavljeni recepti/naputci purana i jela s purećim mesom bio je, dakako, Talijan – Bartolomeo Scapi. Njegova je knjiga objavljena 1560. u Firenci i prava je bibliofilska poslastica i basnoslovni raritet).

U noći se jeo kukuruzni kruh koji je mladenka donijela od kuće kao i pogačice od bijelog brašna.

Za cijelo vrijeme trajanja svadbe na stolu je bio kolač „kuglin“, a na njemu jabuka „repica“ u kojoj je bila zabodena grančica „bušpanja“ (šimšir, zelenika).

U obližnjim, tzv. „purgarskim“ naseljima rijedak je običaj ubiranja novčanih darova, dok su udaljenija sela zadržala taj običaj, ponegdje, još i danas.

„Dever“ s nožem počne udarati po praznom tanjuru ili čaši u znak da se žamor malo smiri i predlaže da se obavi tradicionalni običaj ubiranja darova za mladence. On veli: „Gospoda svatovi, naši dragi mladenci su se denes udružili da skupa živiju, ali je njihovo domaćinstvo neopskrbljeno, mi im moramo pomoći – nemaju sica ni korica (sito ni korito) na čemu bi melicu sejali, a niti vu čemu bi – Bog jim dej – detece kupali. Vsaki od nas bu im vu tem male pripomogel za njihovo novo gospodarstvo. Znate kak se veli: i mali su dari Bogu dragi“. Kuharica na to donese na tanjuru darovnu pogaču pokrivenu ubrusom. „Dever“ prvi izvadi iz džepa krupniju novčanicu (što veću svotu, da bi time dao primjer ostalima) i stavi je na ubrus. Jedan od svatova zapjeva, a muzikanti zasviraju: „Darujte, darujte, tu mladu snešicu i mladog ženiha ..“

Sedam dana poslije vjenčanja tj. slijedeće nedjelje priprema se kod mladenkinih roditelja „**perversšće**“ - obilna gozba s jelom i piće.

Njegujući drevne svatovske običaje, kulturno-umjetničko društvo Antun Mihanović iz Klanjca postavlja svojevrstni etnografski igrokaz, svake godine, Zagorske svadbe u Starom selu u Kumrovcu, po starinskim seoskim regulama. Ta turistička atrakcija nije samo gluma, jer u noj, ako žele, sudjeluju i pravi mladenci. Uz kućicu-muzejčić u kojoj je prikazan život zagorske obitelji i uz kućicu u kojoj je uređen svadbeni stol, protagonisti prolaze stari ceremonijal prosidbe, zaruka, davanja mladenke mladencu te sklapanja braka. Nakon programa u Starom selu mladenci odlaze i pred oltar u baroknu crkvu sv. Katarine koji je vrijedan spomenik kulture.

Zdravice svatbene u Zagorju (zlatarski kot.)

(Kad donesu juhu na stol, nazdravi čašom vina domaći starješina)

„Bog nam poživi gospodu mladence ze vsemi gospodum svati”. - (Poslie toga preda čašu djeveru, kojemu je dužnost sve zdravice napijati, dok svatba traje).

Djever:

„Ma draga visoke poštuvana gospoda! Jene mujačkine sme se je s jušicom okrepili. - Bog nam poživi našega gospona plebanuša ! ki su denes ove naše gospodu mladence zvezali - kak se je sveti Jožef s Marium zvezal”. (Svi pune čaše i govore):

„Vu tu zdravicu, kak su gospon dever napili ! Bog živi gospona plebanuša”. (Mužikaši sviraju tuš. Kod druge juhe):

„Bog živi tulikajše našu dečicu gospodu mladiće, koji su denes vu hižni zakon stupili, da se budu ljubili i Bogu služili. Bog je poživi do volje božje”. (Svi piju uz tuš; zatim kod treće juhe dever nazdravi):

„Ma draga svatbena svita ! Vu ime sveteh treh kraljev, ki nas čuvaju, brane i zagovaraju - Bog nam je živi ! (Uz sliedeća jela - kašu i t. d. ide zdravica):

„Vu ime svetog Januša tovaruša, koga je Kristuš svoje matere sebe preporučil, Bog živi !” (I tako redom nazdravlja sve poznatije svetce - osobito domaće crkve).

(Kum uze čuturu te nazdravi):

„Za liepe slave božje, za liepe molitve, naše vjere i bratske sloge, za ljubav i zdravlje kumova i priajtelja, naših mladenaca!” - Ostali svati viču: Amen. I tako redom svaki govori.

(NAZDRAVIČAR I GOVORNIK ZA SVE PRILIKE ŽIVOTA

SBIRKA

OZBILJNIH I ŠALJIVIH NAZDRAVICA I PRIGODNIH

GOVORA

sastavio

I. JOSIPOV ŠARIĆ

1901 ZAGREB / TISAK I NAKLADA

KNJIŽARE L. HARTMAN (KUGLI I DEUTSCH)

Babine, babelnica (hrana koja se nosila roditelji) - pečena kokoš ili patka, govedina, pusta gibanica, žemlja, pletenice, kokošja ili goveđa juha, razni kolači.

Krštenje (krstitke djeteta) – gibanice, buhtli, pečeni purani, vino.

Pogrebni običaji (karmine) jelo se nekoliko puta jer je veći broj ljudi dolazio u kuću pokojnika. U nekim krajevima prije početka jela posluživalo se: suhi sir, kruh, gibanica. Juha s rezancima, pečenka, grah s kiselim zeljem, pouljeni grah, govedina ili goveđi gulaš s tjesteninom, pečeno meso, gibanica, razni kolači.



Grah

Poklade – fašnik (dani radosti, veselja i ludovanja)

Kiselo zelje sa svinjskom glavom, prisiljeno zelje sa češnjakom, juha od rajčice s vrhnjem i kimom, kokoš, restani krumpir ili krpice sa zeljem, krafni ili buhtli s pekmezom, hladetina (Običaj je da se sprema crna ili siva kokoš).



Hladetina

Poljski, žetveni radovi, obrada vinograda ili gradnja kuće

S obzirom na teški fizički rad i hrana je morala biti „jaka“.

Doručak: sir – vrhnje i luk, prežgana juha, pražetina (pečena jaja s brašnom), kobasice.

Ručak (objed): kokošja juha, grah sa zeljem, ječmena kaša, slatka repa, „miješani krumpir“ (kuhani zgnječeni krumpir začinjen poprženim lukom i prepečeno na masti – slično „restanom“ krumpiru), gibanica sa sirom.

Večera: bogata nakon teškog rada. Razne vrste mesnih jela i to od mesa zalivena u masti, juhe, salate, razni kolači i vino.

Između obroka za vrijeme rada na polju jelo se: „špek“ (slanina), kruh, pila - rakija i vino.

Berba (težak fizički posao i beračima se u vinograd nosilo jelo koje je ranije bilo pripremljeno i jelo se s nogu – ne prekidajući rad).
Krepka juha, pečeni odojak, luk, kukuruzni kruh, gibanica s orasima staro vino.
Poslije berbe i berbenog ceremonijala u vinogradu, odlazilo se u kuću domaćina na bogatu večeru, koja je počela s varmeđijskom juhom.

Martinje, slavlje dobrog vinskog uroda, odnosno „krštenje mošta u vino“ koje se održava 11. studenog ili prve nedjelje poslije tog datuma. Ovaj narodni običaj popraćen je šaljivim stihovima („molitvama“) i pjesmom, ujedno je ova velika narodna svečanost i obilježje završetka godišnjeg doba kada su ubrani svi poljoprivredni proizvodi. Pripremala se: utovljena guska s mlincima, zelje sa slaninom i pilo prošlogodišnje vino kao i pokršteni mošt i pečeni kesteni (kestenje su čuvali tako da se bralo zajedno s ovojnicom – ježicom i zakopalo u pijesak. Tako se moglo sačuvati do proljeća.



Krapinski vandrček

Diploma – „Krapinski vandrček“

Vinskó pajdaško bractvo „Krapinski vandrček“

VU ZNAK SPOMENA - Krapina, leta

*Pri punom barilcu, pri masnoj guski
z mlinci, pri gibanici i veseloj popevki
za preštímanje i falu daje se*

D I P L O M A

*da je za doživotnog prijatela i vinskoga pajdaša
vu „Hižni protokol“ zapisan, kak veliki mešter za
vinsku kapljicu, popevku, poštejne i svake fele
spelanciju, pa starinskom imenu znan i imenuvan
more biti i pajdašica)*

s pridevkom -----

*Pajdaš bractva „Krapinski vandrček“ more zanavek
na vse pajdaške spelancije dohajati, **Martinje, Fureš**
i svaki drugi svetek z prijateli obveršavati i poklam
sake desete kupice pri zdravoj pameti ostati.*

Da je se to istina, buju svoju glavu vu torbu deli:

STOLORAVNATEL

*HORVACKO ZAGORJE NEBESKI JE RAJ,
NAJLEPŠA ZVE ZDA VU NJEMU - KAJ !*

OBERFIŠKUŠ

NOTARIJUŠ PURGERSKI

Kolinje – fureš (dani svinjokolja)



Kolinjski oblizeki



Kolinjski oblizeki

Obično se radilo od studenog do siječnja ali najčešće oko Božića. Danas se uglavnom kolju svinje od 120 do 150 kg težine dok se nekada svinja tovila do 250 kg zbog masnoće koja se obilno koristila za mast, čvarke i zalijevanje mesa. Prvi obrok prije početka posla sastojao se od rakije, šunke, kruha.

Užina (koja se pojela s noge): pržena svinjska jetra s „restanim“ krumpirom ili žgancima, krafne sa šljivama, vruće kuhano vino (glivajn).

Objed: kolinjski čobanac, salenjaci, vino.

Večera: poslije cjelodnevnog napornog posla, večera je bila prava mala svečanost; juha od svinjetine (pečenska juha – od komadića masnog mesa, danas to masno meso ide u kobasice), kuhana svinjetina s umakom od hrena, pečene kobasice s zeljem (kupusom), pisana pečenka s mlincima, paprenjaci, štruklji od sira, rakija, vino.

Obradeno svinjsko meso se sušilo i kuhalo u grahu, zelju (kupusu) ili repi. Jedan dio, kao šunka, koristio se tek prvi put za Uskrs, dok se drugi dio pekao u komadima, zalijevao u mast u tako „konzerviran“ stajao do ljeta kada se pripremalo jelo kod poljskih radova.

Od kobasice radile su se krvavice – devenice (bijele i crne): nadijevale su se kuhanom i isjeckanom iznutricom, mesom (ostacima mesa od obrade drugih dijelova) i žitnom kašom (žitna kaša ili kaša od jagle je krupno samljeven kukuruz kao za žgance, kojoj se dodavala zelen od poriluka ili luka črlenca, majčina dušica, krupno samljevena metvica, klinčić, đumbir). Sve se pomiješalo s krvlju i mesnim dodatkom. Krvavice su se dimile i kuhale s grahom. Jetrene devenice – jetrena kobasica, radila se od jetre, jaja, kumina i đumbira. Mesna kobasica – češnjovka radila se od mesa s kuka, rebara i lopatice; kao i druge vrste mesnih kobasica koje su se dimile kao i tlačenica.

Masni su se dijelovi topili za dobivanje čvaraka i masti. Čvarci su se mljeli i miješali s mašću a i koristili kod pripreme raznih jela (npr. otopilo se i zajedno s octom se začinila salata), te mazalo na kruh i tako jelo.

Smjesa koja je ostajala od nadijevanja krvavica, prokuhala se i jela za večeru istog dana kad je bilo „kolinje“. Ovako pripremljeno jelo zove se „gudla“, za razliku od „gudlje“ a to je voda u kojoj se kuhala kobasica kojoj se dodavalo kukuruzno brašno. Dobiveno jeli je gusto i vrlo ukusno.

Badnjak – Božić (24. i 25. prosinac)

Dan prije Badnjaka svaka kuća zakolje pečenicu (prase, odojak) koja se peče na ražnju, na sam Badnjak. Pod pečenicu se stavlja debela udubljena hrastova daska da se u njoj sačuva mast koja za vrijeme pečenja kaplje iz pečenice. Daska je nagnuta tako da se mast cijedi u podmetnutu posudu. Ta mast se smatra osobitom poslasticom. Kako je na Badnjak propisan post i nemrs, jedino je djeci dozvoljeno staviti krišku pšenična ili kukuruzna kruha na posudu ispod pečenice. Stariji za vrijeme pečenja piju mednu rakiju.

Kićenje bora (mladog crnogoričnog drveta) je noviji običaj koji je prvo bio u građanskim domovima a kasnije i na selu. Samo su se mladim grančicama bora, lijeske ili hrasta kitili trijem i grede u kući. Izvorni običaj je paljenje panja drveta (badanj – panj) na ognjištu i prosipanje njegova pepela po njivi ili vrtu da se sačuva i osigura dobar plod. Unošenje slame u kuću (božićna slama) s upaljenom božićnom svijećom, također je stari običaj, s čestitkom za dobrobit i sreću. Na svečanom mjestu, na stolu, stajala je posuda s prokljajalim žitom koje se posijalo na dan sv. Barbare ili sv. Lucije (4. ili 13 prosinca) i tanjur-zdjela s pšenicom, raži, ječmom, kukuruzom, grahom, prosom i drugim sjemenjem, simbolom životne snage koja se prenosi na okolinu.

Unošenjem slame, na Badnjak, prestajao je i Božićni post koji se strogo održavao. Posna jela su bila: makuči (pečeno tijesto, poliveno medom i kompotom), pouljeni grah, posno kuhani ili pečeni krumpir, kopunci ili trenka kaša u juhi, juha od bućinih koštica (koštičenka) suhe šljive, jabuke, bademi, smokve, rogači, orasi, lješnjaci – što se jelo preko dana dok se za doručak pripremala kava, gibanica ili pogača od kukuruza. Poslije polnoćke jelo se: hladetina, krvavice, druga masna jela i kolači.

Na Božić u kuću prvo treba doći muškarac da ukućanima čestita i zaželi sreću. Domaćica ga nudi doručkom (fruštuksom): mesnom juhom od svinjetine.

Tijekom dana priređivala se raznovrsna hrana: kokoši, pure, guske, čitavo prase – božićna pečenka, svinjsko pečenje, razne juhe, govedina, forguš (najčešće za večeru: kiselo zelje sa suhim mesom), slanina, mlinci, krvavice, salata od krumpira ili cikle.

Hrana se priređivala u zemljanim posudama – maslenkama, medenicama ili peki (samo za živad).

Pripremali su se posebni kolači od sira, gibanice, božićno pecivo (koledo, koledak), debeli kolač, kuglof od oraha, maka, rožički, zmesni kruh, pogača ili leb kruh (okrugli kolač od bijelog brašna ili miješanog brašna u koji se u sredinu zabola borova grančica), med sa češnjakom (češnjak se isjecka i pomiješa s medom) – jedno od obveznih jela.

Nova godina (Silvestrovo)

U pučkoj kuhinji nije bio posebno svečaniji jestvenik za razliku od stanovnika većih mjesta, gradova ili silvestarskih zabava u palačama ili kurijama odakle je zapravo i potekao običaj punih stolova za novogodišnju noć.

Seljački objed se sastojao od domaće juhe s rezancima, mesa prosinačkih svinjokolja, krvavica – nadjevenih heljdinom kašom, kobasice, pečena svinjetina iz rasola, svinjetina iz zelja (kupusa), s priložima kao restani krumpir, ili pirjano kiselo zelje. Kokoši se nisu nikada pripremale za Novu godinu jer nogama grebu unazad što znači da bi cijela predstojeća godina bila loša za razliku od svinje koja ruje prema naprijed (kao i pure, guske ili patke) – što znači da će godina biti „napredna“ - sve će ići naprijed, prema boljem.

Raskošni stolovi bili su puni jela kao: odojak (iz krušne peći) s mladim lukom, salata od krumpira s lukom, salata od matovilca, salata od graha s bućinim uljem, prženi šarani, mladi som na paprikaš (slično fiš-paprikašu), zec na ražnju, divlje patke, pečeni purani, razni kolači, a za otrežnjenje u sitnim satima plućica nakiselo ili vinski gulaš.

U svako je domaćinstvo za Novu godinu u ranim jutarnjim satima (između 5 i 7 sati), došao čestitar, tzv. „palažar“. To je uglavnom muška osoba. U većini slučajeva je to rođak ili najbliži dobar susjed. Neki se i unaprijed dogovore tko će kome stići prvi u pohode s najboljim željama za nadolazeću godinu. Kad je u potpunosti obavio svoju čestitarsku dužnost, pozvali su ga kućegospodari neka s njima sjedne za stol. Ponudili su ga najprije dobrom rakijom, a onda raznovrsnim jelima i vinom. Ako su već obavili kolinje, mesariju, pogoste ga najprije pečenim „devenicama“, pečenim mesom i „shajanim kolačima“ - „gibanicom“.

Sačuvan je i običaj da za Novu godinu, seoska domaćinstva darivaju „zdenec“: „šnitom repe, žutog korenja, kruha i gibanice“. Takvim skromnim darom „zdencu“ žele isprositi, da ih tijekom cijele godine stalno opskrbljuje dovoljnom količinom vode.

Tri kralja (6. siječanj)

Uoči Tri kralja bio je post i nemrs, dok se na sam dan Tri kralja priređivala bolja hrana (čak i po tri različita jela: juha, meso, kolači) i tim danom se zapravo završavalo božićno slavlje.

Vincekovanje

Slavlje koje se održava svakog 22. siječnja, obično u kletima u vinogradima, posvećeno je tradicionalnoj ceremoniji službenog početka radova u vinogradu u tekućoj godini. Po starom običaju tada se „pokrste“ lijepi i dragi vinogradi tako da se na trsje objese domaće kobasice i zaliju vinom. Kako se ove kobasice posebno izrađuju za ovu priliku, velike su, kako bi i grožđe bilo isto tako lijepo i zdravo kao i kobasice.

Kakvo će grožđe i vino biti, to će se vidjeti tek za slijedeće Martinje i Vincekovanje kada vino i dozri. Također postoji tradicija da se za vrijeme vincekovanja odreže nekoliko mladica loze, koje se stave u vodu i drže nekoliko dana. Po tome koliko će pupova „potjerati“ zaključuje se hoće li biti više ili manje grozdova. Ukoliko se na dan vincekovanja „Vincekov vrabac“ okupa u mlaki vode što se stvori kad snijeg padne s kućne strehe – bit će dobar urod. Dakle, ako padne snijeg, bit će i urod dobar.





Klopotec u vinogradu za plašenje ptica

Cvjetnica -Cvetnica – Cvitnica, blagoslov cvijeća započinje tjedan prije Uskrsa, kada se cvijećem kite kuće, prozori, vrata, bunari ali i djevojka. Običaj kojim se želi prenijeti nova životna snaga na život i dom. Taj dan se također priređivala bolja ali ne i raskošna jela.

Uskrs, (Vazem, Vuzem, Vazam) blagdan koji se do 1094. godine slavio četiri, a poslije tri dana (četvrtak, petak, subota). Poslije duljeg vremena za Uskrs se opet pripremaju mrsna jela. U „veliku subotu“ ukrašavaju su jaja (običaj bojenja – ukrašavanja jaja je vrlo star i datira još iz praslavenskog doba). Običaj „tucanja jaja“ je bio toliko prisutan u narodu da su se čak i datumi poslije Uskrsa brojili upravo po tom „tucanju“ (Post concussionem ovorum). Uskrs je također i početak paljenja kresova u tekućoj godini (obično su to radili pastiri) koji su u Hrvatskom zagorju poseban vizualni događaj s obzirom na brežuljkasti teren, a kresovi su se uvijek palili na brežuljka. Na Uskrsnu nedjelju običaj je nošenja jela u crkvu na blagoslov.

Jela koja su se priređivala: kuhana šunka ili suho meso; hren; mladi luk; jaja; živad; dizani kolači od oraha, maka, sira; tanka ili prosta gibanica, Uskršnje pecivo (pleteno okruglo pecivo od bijelog brašna ili miješanog brašna s kukuruznim brašnom i umetnutim jajima u sredinu, ili u obliku luka sa strelicom); Vrtanj (kruh od crnog pšeničnog brašna i mlijeka savinut u krug, u sredini je otvor, kruh je premazan razmućenim jajetom i prošaran vilicom). Kuglin (vrsta gibanice). Kobasice (mesne - koje se kuhaju) se služe u novije vrijeme, prije se nisu radile jer se meso priređivalo na druge načine.

U Kostelu i okolici Pregrade postoji rijedak običaj, da se uskršno slavlje začini - pucnjavom iz kubura domaće izrade, - „Kostelski vuzem”). Dio je to tradicije koja se stoljećima odigrava podno starog grada Kostela i župne Crkve Svetog Mirka, koja je starija i od samog običaja. Tradicija seže u 15. stoljeće kada je jedan od vlasnika Grada Kostela, Petar Keglević, držao u gradu posadu Hrvata „do zubi naoružanih pištolama”, koji su nadzirali ceste koje su vodile u susjednu Štajersku.



Uskrsna pogača



Uskrsna pogača

Jurjevo (23. travanj) Pastirski blagdan kada su se mijenjale, otpuštale ili unajmljivale sluge i pastiri. Zelena grančica u šeširu je bio znak traženja posla. Jurjevo je u narodu shvaćeno kao pravi početak proljeća i prvi dan izvođenja stada na pašu. Na taj dan pastiri su dobivali bolju hranu ili poklon u hrani: jaja, slaninu, suha svinjska rebra, brašno.

Tog dana su se također palili kresovi i pjevale jurjevske popjevke „jurjaša“.

Post – Poštivajući religiozne običaje od davnina, ljudi u određene dane nisu jeli mrsna jela (Pepelnica, Veliki petak, subota prije Duhova, srijeda, petak, subota, na Badnjak). Priređivala su se jela kao: kruh, luk, kuhana jaja, grah na salatu (s bućinim uljem), pouljeni grah, juha od graha (ali bez masti), krumpir prerezan napola i pečen u pećnici, salata od krumpira, poljevka (kukuruzni kruh poliven biljnim uljem/bućinim i zapečeno u pećnici), riba i navečer: tanka gibanica i kompot od šljiva. Vino se nije pilo.



Juha od graha

Primjer cehovskog objeda

Kokošja juha s ukuhanim rezancima, kuhana govedina i kuhana kokoš s kiselim hrenom, pečena patka – guska – kokoši – pilići i golubovi s ciklom, kuhani ili pečeni štruklji. Poslije kraćeg odmora služile su se: ptice, puževi, kobasice, devenice, volovski jezik; pečene: puretina, teletina, prasetina sa salatoma, slana gibanica. Poslije toga slijedi: divljač (zec, patka, guska) priređena s kiselim umakom i valjušcima. Na kraju dolazi: voće (jabuke, kruške, oskоруše, lješnjaci, i završavalo se licitarskim kolačima medenjacima i paprenjacima. Različite vrste kruha i probrana pića.



Proštenje u Hrvatskom Zagorju

Proštenje – (Prošćenje – crkveni god, kirvaj, crkvena slava, - koje se održavaju ljeti), Godišnji i tjedni sajmovi

Tradicionalna su mjesta susretanja rodbine, znanaca ali i stjecanje novih poznanstava. U kulinarskom smislu obilježje proštenja i sajmovi su pečenjari – sa svojim štandovima i metalnim pečenjarskim šesirima – kotlovinom. Bez pretjerivanja se može reći da je „pečenjarski šesir“ svojevrsan izum Sjeverozapadne Hrvatske. To je naš prastari običaj pripremanja mirisnih zalogaja. No isto tako su i pečenjari naši prvi pokretni ugostitelji koji su na tom plitkom „šeširu“ pečenjarskog „kotlića“ priređivali različito meso: od slatkovodnih riba i govedine do domaćih kobasica i svinjskih kotleta. Poslije ukusnog jela žeđ se utažila: domaćim vinom, glivajnom, kuhano vino začinjeno šećerom, cimetom korom limuna) ili medicom (gverc) dok su djeca pila himber (malinov sok s vodom).

Na sajmovima i proštenjima, danas nažalost sve rjeđe, prodavali su se pod šatorima i na drvenim „štandovima“ uz medenjake, licitarska srca i medene bombone - tih šarenih proizvoda od tijesta i drveni predmeti - igranke (izrađeni rukom), pletene košare i „cekeri“, škrebetaljke, konji, skakači s kolima, kolica s konjićima. lampaši, tancari, vanglin s riflom, čekić, tamburice, kokoti, tiči, fučkale i sviralice, keramički lonci, bilikumi, zdjele, i ručni rad, prelijepih

ornamenata od konca - vrhunac takve umještosti u Hrvatskom zagorju -
lepoglavska čika. Sve to danas predstavlja izvorni suvenir Hrvatskog zagorja.

Jela uz Sutlu

Studij etnologije Vol.1. Zagreb, 1989, Božica Somek-Machela, prikaz prehrane tri sela uz Sutlu: Gredice kraj Klanjca, Novi Dvori i Ledine (niz isprekidanih kuća u nizu dužine otprilike šest kilometara)

Do prvog svjetskog rata

Samo o velikim crkvenim blagdanima ili obiteljskim svečanostima (vjenčanja ili krštenja djeteta) na stolu bi bila goveđa juha od kupljena mesa

Kuća

Krušna peć, dva do tri zemljana lonca, drvena zdjela i žlice, poneka vilica.

Kruh se pekao jednom tjedno a kolači samo nekoliko puta godišnje.

Mijesilo se uglavnom *diganog* (kvasno) tijesto (tijesto: kvas, pšenično brašno), nadijevalo makom, orasima ili sirom. Češće je bilo i od kukuruznog brašna, umiješana s mlijekom ili vrhnjem bez kvasa.

Kukuruzno brašno – kaša, kruh ili žganci.

Pšenica i ostale žitarice sijale su se na malim površinama. Pšenično brašno čuvalo se za kolače.

Zmesni kruh – od smjese pšeničnog i kukuruznog brašna, dodatka kvasca i mlijeka.

Povrće – krumpir, kupus, grah, bob, leće i repa.

Svježe ubrano voće jelo se vrlo rijetko. Sušili su ga i poslije kuhali kao dodatak kukuruznom brašnu s malo soli od čega su spravljali *župu* ili *podmeteno*. I danas su poznata jela kao: *slivnjak* od šljiva, ukuhavale su se i sušene jabuke i kruške. Takva tekuća jela pripremala su se gotovo svakodnevno zimi za večeru a ponekad i za objed.

Ukuhavanjem kukuruznog brašna zgušnjivalo se i „pojačavalo“ varivo od boba, a često bi ga jeli i u obliku žganaca začinjaenih čvarcima. Uz to je bila poslužena zelena salata ili salata od kiselog kupusa.

Zajutrak

Mala djeca – šalica mlijeka i komadić prosjače (kukuruznog kruha od brašna, vode i soli)

Ukućani bi jeli – *zafriganu* juhu (juha na zapršci od brašna) sa žgancima ili kruhom, ili suho voće s vinom od jabuka ili krušaka. Drugi put doručak bi se

sastojao od kruha, luka i vina, kadšto i od žganaca na prepečenom luku. Rjeđe bi domaćica uz to posluživala i bijelu kavu spravljenju od pržena ječma.

Objed (bolje kuće, bogatije) – varivo od graha, leće, krumpira, kiselog kupusa ili repe, te kao prilog suho meso, slaninu, kobasice ili pečeno meso, meso zaliveno mašću



Varivi od repe

Za večeru - suho voće ukuhano u kukuruznu kašu, žganci začinjeni čvarcima, restani, pirjani, krumpiri sa zagrijanim čvarcima ili pečeni krumpir u ljusci sa salatam od crne rotkve ili cikle.

Nedjeljom i praznicima najčešće – juha od kupljena goveđa mesa, umak od kopra ili hrena, kuhani krumpir i salata od kiselog zelja.

Ljeti – u vrijeme poljoprivrednih radova – juha je bila znatno hranjivija. Spravljali su je od suhog mesa s ukuhanim domaćim rezancima. Uz varivo je na stolu seljaka bilo suho meso, kobasice ili slanina, kolač od heljdina brašna sa sirom.

Težaci bi dobivali – krepkiji doručak – sušenu kobasicu, komad slanine ili pečena jaja.

U vrijeme crkvenih praznika – ili obiteljskih svečanosti pirjalo se ili peklo meso peradi.

Furingaše (prijevoznik vina), domaćin bi počastio *terjetom* (pecivo namočeno u vino i prepečenim u tavi i posuto šećerom).

Poklade – kuhana svinjska glava.

Pečenu svinjetinu, gulaš od svinjećeg mesa ili kokošnjeg mesa zagorski je seljak jeo samo u najsvečanijim prilikama.

Izvor hrane je bio vlastiti vrt, polje, svinjac odnosno kokošinjac. Kupovalo se malo. Način pripremanja hrane bio je vrlo jednostavan i nemaštovit.

Meso bi jeli prigodom kolinja. Svinjetinu bi zapekli u mast ili sušili kako bi dio sačuvali za zimu i proljeće. Od određenog dijela pravili su kobasice. Perad (kokoši, patke guske) se najčešće pekla, rjeđe pohala ili pirjala.

Goveđe odnosno teleće meso nije se jelo, osim krava ako se morala zaklati radi bolesti ili ozljede, jer je krupnija stoka bila vrijednija za zaprežnim kolima ili plugom u polju. Krava je davala mlijeko od kojeg se moglo napraviti svježi sir ili na suncu sušeni sir kao nadomjestak za mast ili ulje.

Na posao (polje ili u potragu za najamnim poslom) seljak je ponio sa sobom komad kukuruznog kruha i glavicu luka, a prava bi raskoš bila kad je mogao ponijeti i komadić slanine ili suhe kobasice.



Do drugog svjetskog rata

Jelovnici postaju raznovrsniji, na stolu je sve više mesa, pirjanog, pečenog ili pohanog. Koristi se sve više riža, kao gradski utjecaj u zamjena za geršl (ječmenu kašu).

Novost su umaci uz standardne od hrena ili kopra. Ljetna salata postaje *regvart* – divlji radič.

Kiseli krastavci koji su se nekad ukiseljavali u vodi sa koricom kruha i grančicom kopra počinje se pripremati za zimu u octu.

Dok se prije kvas pripremao od tropa grožđa i mošta ili od odstajalog tijesta sada ga zamijenjuje *germa* – kvasac.

Nekadašnja *prosjača* zamjenjuje se kruhom od pšeničnog i kukuruznog brašna – *zmesni kruh*.

Dječja hrana obogaćuje se ukuhavanjem šljiva u pekmez.

U prehranu se uvodi grašak, paprika, rajčica. Sve je više sitnih kolača od dizanog tijesta i torti.

Podmeteno - suho voće ukuhano s brašnom.

Doručak postaje hranjiviji – jaja pečena na masti s čvarcima ili slaninom.

U kruhu je više pšeničnog brašna nego prije. Priprema se i praznični kruh s *rozinama* (suhim grožđicama).

Rezanci, kao prilog mesu, rade se dva ili tri jaja.

Nedjelja – goveđa juha s mrkvom, peršinom, celerom.

Zimska glavna hrana – kisela repa ili kiseli kupus u kojoj se kuha svježe meso, s grahom ili bez, ali uz obavezno kuhano suho meso.

Sve više se priprema i sarma – listovi kiselog zelja s mljevenim mesom i suhom slaninom.

Još uvijek prevladava kašasta hrana uz variva sa zaprškom od bijelog brašna. Jela se pripremaju s više masti, suhe dimljene slanine i mesa kao prilogom.

Poslije Drugog svjetskog rata

Migracija u grad donosi nove navike u prehrani kao i sve više korištenje električne struje, novih peći, napušta se stari način života. Domaćinstva ne drže više puno svinja a i perad se manje uzgaja. Dolaze nove namirnice, koriste se hladnjaci, postepeno nestaje stare domaće prehrane.

Grah, repa, grašak i bob namirnice su bez kojih nema jela, crvena rotkva je sve rjeđa

Kelj, poriluk i mahune sve više su zastupljene u dnevnim obrocima. Krumpir je nezamjenljiv kao prilog mesu. Riža i suha tjestenina se sve više kupuju.

Licitari (medičari) su također tradicionalno prisutni sa svojim proizvodima: medenjaci (6-7 vrsta, od oraha, mandula ..), slatki bomboni, neka vrsta kaugume u obliku lula i cigara i zaštitni znak licitara: licitrasko srce – različitih veličina s ogledalom. To licitarsko „cifrasto“ srce tradicionalni je običaj poklanjanja u znak pažnje: dečka – svojoj „puci“ (djevojci), koje se čuvalo kod kuće kao ukras – uspomenu. Najčešći natpis na njemu je bio:

*Kaj iz serca ne zvira
Nigdar k sercu ne dopira.*

Z A T E

*Vu ljubavi serce diše,
čitaj draga kaj tu piše.*



Igračke iz Zagorja

Drvene dječje igračke prepoznatljivi su tradicijski proizvod Hrvatskog zagorja s dugom poviješću. Na ovim prostorima u 19. stoljeću razvilo se umijeće izrađivanja igračaka, koje su se u pojedinim mjestima kao što su Laz (dio brdske kosine podesan za savlađivanje hodom, oplaz, lazina; put u šikari utaban gaženjem, lazina; obradivo tlo nastalo krčenjem šume, krčevina), Stubica, Tugonica ili Marija Bistrica zadržale sve do danas. Način izrade prenosio se iz generacije u generaciju i zadržao do danas. Za njih je karakteristično da ih izrađuju ručno muškarci, a većinom ih oslikavaju žene.

Kao materijal koristi se meko drvo iz neposredne okoline, vrba, lipa, bukva i javor, koje rukotvorci nakon sušenja tešu, a zatim uz pomoć drvenih ili kartonskih šablona posebnim alatom reži i oblikuju.

Pri oslikavanju, danas se služe ekološkim bojama, a kao podlogu najčešće koriste crvenu, žutu ili plavu boju. Oslikavaju ih cvjetnim i geometrijskim ukrasima. Danas se izrađuje pedesetak vrsta igračaka, od raznovrsnih svirala, tamburica, igračaka u obliku životinja sve do uporabnih predmeta.

Sela oko Marije Bistrice i Stubice jedina su mjesta u kojima se u kontinuitetu izrađuju dječje igračke koje su gotovo identične onima rađenima prije stotinu i više godina.

Postoje samo tri lokaliteta u Hrvatskoj na kojima su se stanovnici organizirano bavili izradom dječjih igračaka: Hrvatsko zagorje, Prigorsko selo Vidovec i selo Zelovo u Dalmatinskoj zagori. Osim u Hrvatskom zagorju u svim spomenutim mjestima proizvodnja je nestala. Izrađuju ih majstori drvorezbari, samouki stanovnici sela Bistrički Laz, Stubički Laz, Gornja Stubica, Tugonica, Turnišće i Marija Bistrica.

Najčešće se izrađuju konjići raznih veličina koje oslikavaju crnom bojom i ukrašavaju crvenom i bijelom, dodaju im i grivu i rep od krzna. Ideje, motivi i ornamenti dolazili su iz prirode ili iz svakidašnjeg života, pa su izrađivali i konjske zaprege, mljekarska kola s konjem, konje i kola za sijeno, volovsku zapregu, magarca.

Zanimljive su i pokretne igračke koje s pomiču uz pomoć kotačića i/ili štapa koji se pričvrsti na tijelo igračke, kao što je igračka koju nazivaju ptica ili leptir klepetaljka s krilima kojima lupa, tj. klepeće dok je dijete gura uz pomoć kotačića i štapa na koji je pričvršćena.

Prodaja takvih igračaka sačuvala se i do danas na proštenjima, svetkovinama i sajmovima.

Drvene dječje igračke Hrvatskog zagorja nalaze se na Listi zaštićenih dobara nematerijalne baštine Registra kulturnih dobara RH.

Igračke Hrvatskog zagorja



Godine 1928. Oblasni odbor donosi odluku da se u Vidovcu osnuje škola za industrijsku proizvodnju dječjih igračaka.



Hiža - kuća



Stara zagorska „hiža“

Hiže, hižice – kućice koje su nicalle po zagorskim bregima, jer se ono malo ravnice ostavilo za poljoprivrednu proizvodnju, ispunjavale su osnovnu ulogu – pružiti vlasniku zaštitu u vremenskim nepogodama, prenočište i prostor u kojem će se pojesti skroman obrok. U hiže se radalo, veselilo, vjenčalo, živjelo i umiralo, Uz grunt (zemlju) praktično cijeli svijet za mnoge Zagorce, jer se nekad malo putovalo izvan svog obitavališta.

Poznata su tri karakteristična tipa seoskih hiža. Veći su prostor imale one koje su bile **trodjelne**, sa rasporedom prostorija po nazivima: hiža (najveća soba), zapremine 7 x 6m. U njoj se nalazila krušna peć, zdeljnjak za osnovno kuhinjsko posuđe, šavrat, promjera jedan metar u kvadrat, na njemu se sušilo lončarsko posuđe (veći lonci, medenice i drugo) pričvršćeno na gredice stropa iznad krušne peći, žličnjak (polica) za spremanje žlica i kuhača. Uz krušnu peć kraj zadnjeg zida bila je praznina, tzv. zapečak, u kojem se sušila kuruza u klasju – klipu i nacijepana drva.

Od namještaja bio je veliki obiteljski stol s tablom od orahova drva, a grušt – noge sa spojnicama i drvenim šlesima od hrastovine. Uz stol bile su po dvije klupe s naslonima i stolci za sjedenje. U obliku ključa bila su dva šampeta – kreveta.

Na zidu – vura –sat s batima, lancima i šetalicom, te svete slike s alegoričkim likovima sv. Trojstva, sv. Juraja, sv. Floriana, a u kutu malo raspelo.

Umjesto drvena poda bila je nabijena zemlja. Između Prvog i Drugog svjetskog rata počeli su stavljati hrastov pod.

U takvoj nekadašnjoj povećoj zadružnoj sobi najviše se zadržavala cijela obitelj i pridošla rodbina. Sjedili su za stolom za vrijeme svih obroka i u doba zimskih večeri uz žmirkanje zapaljene lući od drvene tesane grabovine, lojnice i kasnije petrolejke. To je bila i prilika da su stare bakice i dedeki pripovijedali uzbudljive priče o coprariji, vilama, a bivši vojnici o svojim doživljenim zgodama u dalekim krajevima Austrougarske, pa i oni koji su učili neke zanate u frentu (isp. fremt; putovanje mladog kalfe u tuđinu da bi stekao iskustvo u zanatu; odlazak od kuće u inozemstvo; lutanje svijetom) izvan rodnog sela. Neki su po završetku pučke škole i naglas čitali zanimljivo lagano štivo.

Velika hiža imala je s prve strane dva obloka – prozora i po dva sa čelne strane, a sagrađena je po duljini uz seosku ili općinsku cestu. Sa prednje strane bile su sterlice – stupovi na koje se naslanja krovna konstrukcija – vez. Tu je kod stenjkov bio ganjak (hodnik, prolaz po lozom od kućnih vata kroz dvorište), širine oko 1,5 m – po dužini, obijen s daskama do visine obloka – prozora. Preko ganjka ulazilo se u lojpu – predsoblje, gdje je bila postavljena lojtra (ljestve) za ulaz na nažiže, viric – tavan. Na sredini je prostor pregrađen i u drugom dijelu bio je kotao radi kuhanja hrane za svinje. Osim toga odavle je ulaz i u pokrajnje komore (soba za spavanje u seljačkoj kući; smočnica, ostava). Rijetko je takva hiža imala dimnjak, jer su iz krušne peći dim puštali preko istovja direktno na nažiže – tavan pod strehu.

Krovnu konstrukciju sačinjavale su rožanice – drvene grede, a sa svake strane bile su škarre i na njih je položena greda – sljeme. Na roženice su horizontalno postavljene letve, sve sa drvenim klinovima, a pod pravim kutom stavljen je tram (stropna greda, nosiva drvena greda), debljine 40 cm.

Hiža je bila škopom pokrivena, a pokrivač (onaj koji se bavi pokrivanjem krovova; krovopokrivač) je rasprostrtu slamu po letvama vezao vrbovom mladom šibom, na krovište koso položeno.

Iza hiže najčešće se nalazila suša – šupa, sagrađena na pod pero zato što je natkrovlje koso prigradeno. U sušu je spremalo drvo za ogrjev i poljoprivredni alat.

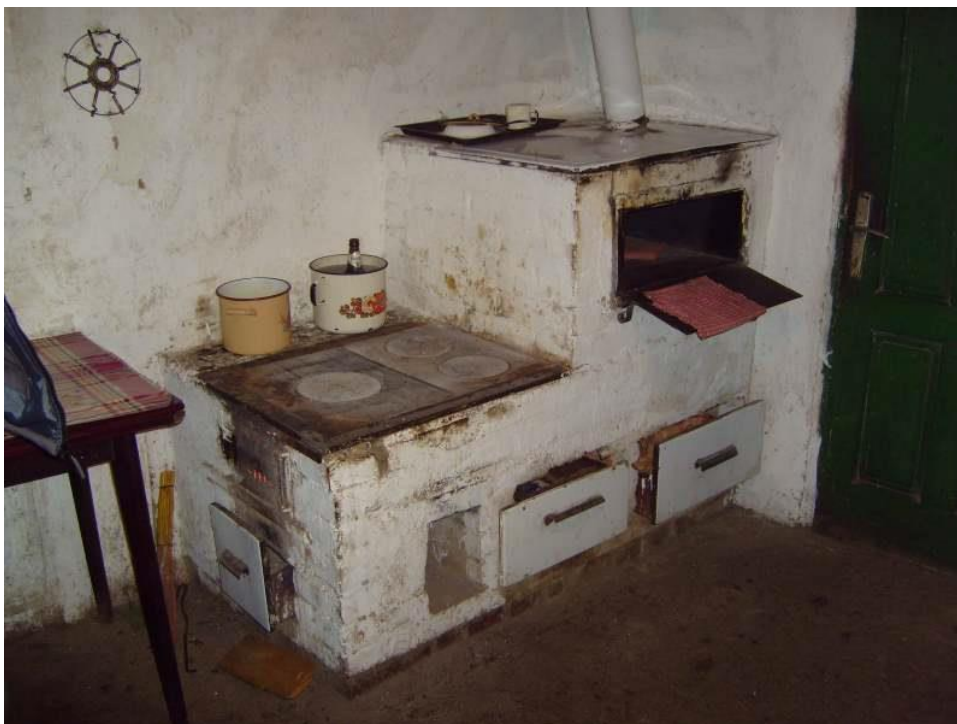
Uz takvu hižu bile su dvije komore gdje su spavali mlađi članovi obitelji. Svaka je komora imala po jedan manji obloček – prozorčić. Po jedan krevet, ormar, kredenc, škrinju ili ladicu za gvant – flače – rublje i krevetninu, pa i žervi – ručni mlin.

Ispod ih komora neki su od kamena sagradili pelnicu – podrum, radi spremanja zimnice (krumpir, zelje, vino i drugo).



Drugi **manji tip hiže** izgrađen je također od tesanih ili piljenih stenjki (planjki) od hrastovine i bukova drva, a sastojala se od dvije prostorije. Prvu su sobu nazivali hiža. U njoj se kuhalo i spavalo, a sve drugo slično kao u onoj velikoj zadružnoj hiži, samo što je bilo sve manje (veličine 6x5 m). Dok je ulaz na nažiže bio sa ganjka izvana – penjući se gore po lojtri, a vrata su zaključavali lokotom (katanc, kračun). Prozora su bila dva sa čelne strane i jedan manji sa prve strane i na komori jedan veći prozor. Manja je hiža ipak imala dimnjak od cigle. Krovište je poput onoga na većoj hiži kao i sva druga drvena konstrukcija, namještaj i posuđe.

Treći tip hiže je najsiromašnijih sastojao se samo od jedne prostorije. U njoj je bila krušna peć, stol, klupe znatno skromnije izrade, a krovište i pokrov kao i kod drugih.



Ovakva peć još je nedugo bila u starim kućama koje su ostale bez mladog naraštaja

Gospodarske zgrade – štala (staja, gospodarska zgrada u kojoj se drže goveda) i kočaki (svinjci) građene su odvojeno od stambenog prostora, kao i zahod izrađen od dasaka bio je smješten uz gnojište, što je ovisilo o prostornoj površini zemljišta – dvorišta.

Krajem 19. i početkom 20. stoljeća imućniji seljaci počeli su graditi stambene i gospodarske zgrade od cigle i pokrivati ih crijepom, a na kućama postavljati veće prozore i ljepše oblikovanu stolariju.

Seoski zdenci – bunari, najprije su bili kao izvorne mlake, udubljene na združenim zemljištima. Da bi ih mogli koristiti morali su ih čistiti i obzidavati, što je kasnije bio početak kopanja na vlastitom dvorištima i posjedovanja svojeg bunara.

Marija Bistrica – Svetište Marijino



Svetišta Marijina susrećemo posvuda po vrhovima naših ponosnih planina, po obroncima naših pitomih brežuljaka, po plodnim ravnicama i obalama sinjeg mora, međutim, jedna je i jedinstvena Marija Bistrica, Najveće, najznačajnije i najpopularnije hrvatsko svetište, koje je Biskupska konferencija 1971. i službeno proglasila nacionalnim prošteništem cijelog hrvatskog naroda. Marija Bistrica, slikovito mjestance udaljeno pedesetak kilometara od Zagreba, u srcu Hrvatskog zagorja, nije još dosegla kult i privlačnost jednog Lourdesa, Nazareta, Montserrata, Fatime i drugih svjetski poznatih prošteništa, koje godišnje ophodi i po više milijuna hodočasnika, ali je svojevrsni „hrvatski Lourdes”.

Na Veliku Gospu, podno bistričkih brežuljaka, razliježe se naša najljepša marijanska himna: „Zdravo, Djevo, svih milosti puna.... Rajska Djevo, kraljice Hrvata!”.

Bistrički kraj, koji se spominje od 1334. kao sijelo župne crkve sv. Petra i Pavla, masovnim je hodočastilištem postao 1684. godine, kad je po drugi put pronađen, od turske opasnosti skriven Bogorodičin kip s djetetom u crnom drvu iz XV. stoljeća, postavljen u kapelici na Vinskom vrhu ponad Bistrice, a prenesen u crkvu sv. Petra i Pavla. Bistrica se Marijom Bistricom počela nazivati 1731. nakon što je biskup Juraj Branjug posvetio novouređenu crkvu u čast Majci Božjoj Snježnoj*. Od te se godine broje i zavjetna hodočašća grada Zagreba.

Arhiv Marije Bistrice čuva rukopis koji govori o 1109 čudesa ili milosti, koja su pobožni vjernici svojim molitvama pred kipom Majke Božje Bistričke postigli od 1688. do 1786. godine.

*(u ponoći od 4. na 5. kolovoza 356. godine javila se Blažena Djevica Marija u snu papi Liberiju i rimskome patriciju Giovanniju, te zatražila od njih da joj se izgradi crkva na onome mjestu gdje sutradan nađu snijeg. Time im je htjela pokazati i svoju božansku moć, jer pojava snijega usred žarkog ljeta spada u nadnaravna čudesa. I uistinu, sutradan su zatekli snijeg na Esguilinu, jednom od sedam brežuljaka Rima. Papa Liberije je, uz materijalnu pomoć Giovannija, na tom mjestu izgradio baziliku. Tako je ovaj vjerski blagdan usred žarkog ljeta postao blagdanom Snježne Gospe, te se štuje 5. kolovoza)

Lijepa naša domovina

Putujući po Hrvatskom zagorju ne smije se mimoći slikovita sutjeska rijeke Sutle (opjevani Zelenjak) između Cesargradske i Kunšperške gore. U središnjem dijelu zvanom „Mihanovićev dol“ stoji kameni obelisk postavljen u čast Antunu Mihanoviću, koji je na ovom mjestu 1835. godine dobio inspiraciju za pjesmu „Hrvatska domovina“, proglašena kasnije hrvatskom himnom, pod naslovom „Lijepa naša domovina“. Pjesma je prvobitno objavljena 1835. u Gajevoj „Danici“. Godine 1846. ta pjesma je potaknula časnika Josipa Runjanina da u hrvatskoj rodoljubnoj atmosferi glinskog garnizona sklada melodiju koja je ubrzo postala vrlo omiljena. Godine 1905. Savez hrvatskih pjevačkih društava inicira ozakonjenje „Lijepe naše“ kao hrvatske himne, te 1907. godine podnosi Saboru i predstavku o proglašenju „Lijepe naše domovine“ hrvatskom himnom, što je i prihvaćeno.



Horvatska domovina

Lěpa naša domovino,
Oj junačka zemljo mila,
Stare slave dēdovino,
Da bi vazda čestna bila!

Mila, kano si nam slavna,
Mila si nam ti jedina,
Mila, kuda si nam ravna,
Mila, kuda si planina!

Vedro nebo, vedro čelo,
Blaga persa, blage noći,
Toplo lěto, toplo dēlo,
Bistre vode, bistre oči:

Vele gore, veli ljudi,
Rujna lica, rujna vina,
Silni gromi, silni udi; -
To je naša domovina!

Ženju serpi, mašu kose,
Dēd se žuri, snope broji,
Škriplju vozi, brašno nose,
Snaša preduć málo doji:

Pase marha, rog se čuje,
Oj, oj zvenči, oj, u tmine,
K ognju star i mlad šetuje; -
Evo t' naške domovine!

Luč iz mraka dalko sija,
Po veseloj livadici,
Pěsme glasno brěg odbija,
Ljubni poje k tamburici:

Kolo vode, živo kolo,
I na berdu, i v dolini,
Plešu mladji sve okolo; -
Mi smo, pobre, v domovini!

Magla, što li, Unu skriva?
Ni l' to našiu jauk turobni?
Tko li moleć smert naziva?
Il' slobodni, il' su robni?

„Rat je, bratjo, rat junaci,
Pušku hvataj, sablju paši,
Sedlaj konjče, hajd pešjaci,
Slava budi, gdi su naši!“

Buči bura, magla projde, -
Puca zora, tmina bēži, -
Tuga mine, radost dojde, -
Zdravo slobost, - dušman leži!

Veseli se, tužna mati,
Padoše ti verli sini,
Ko junaci, ko Horvati,
Ljaše kervcu domovini!

Teci, Sava hitra, teci
Nit' ti Dunaj silu gubi,
Kud li šumiš, svētu reci:
Da svog' doma Horvat ljubi,

Dok mu njive sunce grije,
Dok mu hrastje bura vije,
Dok mu mertve grob sakrije,
Dok mu živo serdce bije! Sava hitra, teci
Nit' ti Dunaj silu gubi,

Današnji tekst himne nije posve isti kao Mihanovićev original, tekst glasi:

Lijepa naša domovino

"Lijepa naša domovino,
Oj junačka zemljo mila,
Stare slave djedovino,
da bi vazda sretna bila!

Mila, kano si nam slavna,
Mila si nam ti jedina.
Mila, kuda si nam ravna,
Mila, kuda si planina!

Teci Dravo, Savo teci,
Nit' ti Dunav silu gubi,
Sinje more svijetu reci,
Da svoj narod Hrvat ljubi.

Dok mu njive sunce grije,
Dok mu hrašće bura vije,
Dok mu mrtve grobak krije,
Dok mu živo srce bije!"

Prvi put u povijesti je službeno proglašena državnom himnom u prvom ustavnom amandmanu (točka 4.) dana 29. veljače 1972. godine. U točki je pisalo da je "Himna Socijalističke Republike Hrvatske (...) Lijepa naša domovino", što je uneseno u Ustav SR Hrvatske 1974. godine. Ustav Republike Hrvatske iz 1990. godine navodi da "Lijepa naša domovino" ima status i funkciju hrvatske državne himne, a Zakon o grbu, zastavi i himni Republike Hrvatske navodi njezin službeni tekst i notni zapis, koji su time postali obavezni.



Antun
pl.
Mihanović

ces. kr. ministerialni savjetnik,
glavni konzul u miru,
posjednik c. kr. krsta Franje Josipa,
vitez željezne krune,
posjednik kr. grčkog reda Spasitelja,
velevojnudskog toskanskog reda
sv. Josipa
i ces. turskog reda Medžidije.

Rodjen 10. lipnja
1796
Preminuo 14. studena
1861.

JELA

Predjela ili mala jela

Jetrena pašteta

Sastojci: 1 kg svinjskih jetrica, 0,5 kg svinjetine od lopatice, po 20 dag suhe mesnate slanine i svježe mesnate slanine, 3 glavice luka, sol, papar, goveđa crijeva.

Jetrica izrežite na što tanje i nekoliko puta ih prelijte kipućom vodom. Svinjetinu skuhaite i izrežite na krupnije komade. Suhu i svježu slaninu izrežite na što manje kockice, i samo suhu slaninu lagano popržite da postane staklasta. Luk iskošite što tanje i popržite na zlatastu boju. Sve sastojke sameljite u stroju za mljevenje mesa, što sitnije – dva puta. Začinite solju i paprom, dobro promiješajte i dobivenom smjesom nadjenite goveđa crijeva. Stavite ih u vruću vodu i kuhajte pola sata na temperaturi oko 90 °C. Tijekom kuhanja povremeno ubodite iglom crijeva kako bi suvišna masnoća mogla izaći. Ohlađena crijeva tj. paštetu spremite na hladno.

Pašteta od kopuna

Sastojci: 1 kopun (umjesto kopuna možete uzeti i drugu vrstu peradi, po želji), 4 kisela krastavca, 1 domaćeg kiselog vrhnja, 2 jaja, 2 žemlje, 1 tuba srdel paste, sol, papar, mlijeko.

Kopuna skuhaite, očistite od kosti i kože, i sameljite dva puta. Dodajte kisele krastavce, sol, papar, žemlje namočene u mlijeko, srdel pastu i vrhnje. Sve pomiješajte i pola sata kuhajte na pari.

Naputci jetrene paštete i paštete od kopuna, podsjećaju nas na profinjeno kulinarstvo plemenitaških kuća Hrvatskog zagorja iz 18., 19. i početka 20. stoljeća, koje su bile sastavni dio predjela prije juha i pečenki ili od kopuna ili poznatog zagorskog purana.

Vinogradarsko cvrče (kajgana, razmućena jaja)

Sastojci: 8 jaja, 1 l mlijeka, 0,5 dl vode na svako jaje, 1-1,5 žlica kukuruzne krupice na svako jaje, 2-3 žličice soli, 20 dag masti ili 20 dag domaće dimljene slanine, 1 dl ulja, 0,5 dl voćnog octa, 0,5-1 kg radiča ili domaće salate, domaći kruh.

Ovo jelo pripremalo se rano ujutro s izlaskom sunca za radnike u vinogradu (goricama), jelo je za najviše šest osoba.

Priređuje se u pećnici ili u kotliću na ognjištu. Razbijte jaja i miješajte dok ne dobijete ujednačenu smjesu, dodajte mlijeko i vodu, dodajte kukuruznu krupicu i sol neprekidno miješajući. Dobro izmiješanu smjesu polako istresite u posudu u kojoj je otopljena svinjska mast ili prepečena tanko izrezana slanina. Tijekom pečenja stalno miješajte desetak minuta da se ne bi prihvatilo za dno. Cvrče mora biti kašasto, mazivo i ugodna mirisa. Jede se uz salatu i domaći kruh na koji se maže.

Krumpir sa čvarcima

Sastojci: 1 kg krumpira, 10 dag čvaraka, sol.

Oguljeni i oprani krumpir izrežite na kriške. Vatrostalnu posudu namažite mašću. Krumpir posolite, stavite u posudu, prelijte rastopljenim čvarcima i pecite u zagrijanoj pećnici.

Poslužite uz sir i salatu.

Štruklji od krumpira s čvarcima

Sastojci: 0,5 do 1 kg krumpira, 1 do 2 jaja, žlica masti, čvarci, brašno.

Oguljeni krumpir skuhaite, propasirajte i dodajte mu jaja, mast i toliko brašna da se može umijesiti glatko tijesto. Razvaljajte, pospite ugrijanim čvarcima i zavijte u vlažni ubrus. Ubrus svežite na krajevima i kuhajte pola sata u slanoj vodi. Skuhane štrukle izrežite, pospite ugrijanim čvarcima ili poprženim mrvicama i poslužite uz kiseli kupus, repu ili salatu.

Juha

Juha od mlijeka

Sastojci: 1 l svježeg mlijeka, 3 dl vode, 10 dag kukuruznog brašna, 10 dag masti, 1 manji luk, papar, sol.

Zakuhajte mlijeko. Kukuruzno brašno pomiješajte s vodom, te uz stalno miješanje uspite mlijeko. Kuhajte 10 minuta. Na ugrižanoj masnoći prepržite sitno kosani luk i dodajte juhi. Začinite.

Ako juhi ne dodajete luk tada u njoj možete kuhati štrukle od sira.

Juha od puževa

Sastojci: 30-tak puževa, 1 žlica kisanog peršina, 1 žlica krušnih mrvica, 1 žlica maslaca, 1 žlica kiselog vrhnja, zemlja, papar, sol.

Puževe stavite u kipuću vodu, izvadite ih iz kućice (iglom) i skuhajte u posoljenoj vodi kojoj ste dodali zelen za juhu. („grincajg“). Skuhane puževe iskošite i propirajte na vrućem maslacu. Dodajte litru grahove ili goveđe juhe. Promiješajte, prokuhajte i na kraju dodajte vrhnje. Ostavite da provri i poslužite s preprženim kockicama zemlje.

Juha od šljiva (šlivnjak-slivovec)

Svježe šljive operite i očistite od koštica, pa ih kuhajte s malo cimeta, limunovom koricom, kockom šećera, nekoliko klinčića i malo vina. U međuvremenu priredite zapršku. Stavite u tavu malo maslaca i malo šećera, pa pecite dok se upjeni. Dodajte dvije žlice brašna, pa miješajte zapršku dok ne požuti. Zapršku razrijedite s malo vode, dodajte je šljivama i prokuhajte. Na kraju, šljive možete i izvaditi iz juhe, propasirati i vratiti u juhu ili ih možete i ostaviti u juhi, onakve kakve jesu.

Uz juhu poslužite prepečeni kruh.

Juha od vrhnja

Sastojci: 15 dag brašna, 10 dag masti, 3 dl kiselog vrhnja, kim, sol, 2 l vode ili temeljca, 25 dag prženog kruha.

Na masti popržite brašno do svijetle boje, zalijte vodom, dodajte kim i sol. Kada voda prokuha dodajte vrhnje te ostavite da sve još malo provri. Posebno popržite kruh izrezan na kockice i poslužite juhu.

Ova juha se zove još i vr(h)njova juha i Graničarska juha. U Hrvatsko zagorje je donesena, najvjerojatnije, iz okolice Bjelovara tj. Bilogore, kamo su mnogi stanovnicu Zagorja („Zagorci“) odlazili na rad.

Bijela juha s lukom

Sastojci: 1 veća glavica luka, mast, brašno, 0,5 l mlijeka, sol papar, kockice prženog bijelog kruha ili prženi žličnjaci od krumpirova tijesta.

Luk iskošite i popržite ga na masti, dolijte vode i lagano kuhajte. Propasirajte luk. Napravite svijetlu zapršku, dolijte hladne vode i pasirani luk, dolijte mlijekom začinite i sve prokuhajte. Poslužite s poprženim kockicama bijelog kruha ili prženim žličnjacima, na masti, od krumpirova tijesta.

Glavna jela

Krtena kaša

Sastojci: 1 l vode, sol, 4 žlice kukuruznog brašna, papar, domaće kiselo vrhnje, čvarci.

Zakuhajte vodu i u kipuću vodu uspite kukuruzno brašno razmućenu s 1 dl vode u šalici. Kuhajte oko 15 minuta. Popaprite, dodajte malo kiselog vrhnja po ukusu, i još jedno zakuhajte. U kašu, prije posluživanja, dodajte čvaraka, po ukusu.

U zagorju se pod pojmom krten smatra nešto u čemu ima nečeg mesnatog.

Žganci od bijele kuruze sa špekrom, lukom i vrhnjem

Sastojci: 30 dag bijelog kukuruznog brašna, 16 ploški domaćeg suhog špeka, 4 dl domaćeg kiselog vrhnja, 1 glavica crvenog luka, 1 žlica svinjske masti, sol, papar.

U suhoj posudi polagano zagrijavajte kukuruzno brašno. Kad se brašno ugrije dodajte kipuću vodu uz miješanje (lagano ulijevajte i miješajte) da se ne stvore grudice. Žgance posolite i kuhajte 25-30 minuta. Kuhane žgance ulijte u zemljanu posudu (*medenicu*; danas koristite vatrostalnu posudu), pospite pirjani crveni luk na svinjskoj masti i prelijte kiselim domaćim vrhnjem. Začinite solju i paprom po želji. Vrlo kratko sve zapecite (grilirajte) u jako zagrijanoj pećnici. Prije posluživanja na vrh žganaca stavite hrskavo popržene ploške špeka. Ovako pripremljeni žganci jeli su se uz zelenu salatu.

Žganci od bijelih jagli



jagli bijeli i žuti



žganci od jagli

Kuhaju se u mlijeku (ne u vodi) s dosta putra. Na svinjskoj masti popržite kosani luk, dodajte šaka sitnih čvaraka (ili kockice špeka) i primiješajte žgance. Odmah poslužite kao samostalno jelo ili kao prilog.

Jagli ili šrot, krupno mljeveni kukuruz, dugo su vremena u Zagorju bili glavna namirnica za izradu žganaca. Danas jagli postaju izvorni specijalitet.

Jagla; 1. kukuruzno zrno; 2. jelo od ukuhanog kukuruznog brašna kojem se dodaje jaje, putar, (kajmak ili sir); 3. cicvara; 4. „prosena kaša“ (Posavina)

Zameteni grah s repom (varivo)

Sastojci: 1 kg kisele repe, 40 dag graha luštenec (grah koji se lako ljušti iz opne/membrane), 10 dag masti, 1 manji luk, 15 dag kukuruznog brašna, papar, sol, 2 dl svježeg mlijeka.

Repu i grah kuhajte odvojeno. Kada su kuhani spojite i dodajte im na masti pirjani sitno kosani luk. Pomiješajte brašno i mlijeko, začinite i prokuhajte.

Varivo od mlade koprive

Sastojci: 2 kg mladih kopriava, 10 dag brašna, 2-3 žlice masti, 2 dl kiselog vrhnja, 1 češanj češnjaka, papar, sol.

Mlade koprive operite, odrežite deblje peteljke, prelijte kipućom vodom (blanširajte), ocijedite i iskošite. Na masti popržite brašno do svijete boje, dodajte kosani češnjak, razmućeno kiselo vrhnje, vode ili juhe i ostavite da kuha 10 minuta. Dodajte pripremljene koprive, papar i sol i pustite da prokuha kratko vrijeme.

Kao prilog poslužite jaja na oko, pripremljeno na uobičajeni način.

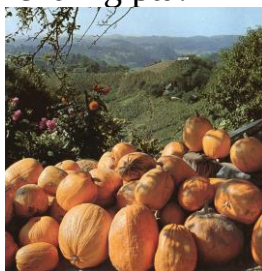
U našoj pučkoj kulinarскоj tradiciji mlade koprive su nekada bile cijenjena namirnica, no, danas je to pomalo zaboravljeno. Poneka seoska domaćinstva priređuju juhu ili varivo a često hrane koprivama mlade pure i guske, čime pečenke postaju delikatese. U slavonskim graničarskim i podbilogorskim selima, u prolome stoljeću, domaćice su bile pravi majstori u pripravljanju jela od kopriava.

Varivo od ribanih tikvica

Sastojci: 1 kg tikvica, 12 dag rajčica, 5 dag brašna, 7 dag masti, 5 dl kiselog vrhnja, 3 dl juhe od kostiju, sol.

Tikvice ogulite, izvadite sjemenke i izribajte na uske rezance. Stavite u posudu, posolite, poskropite octom i ostavite da stoji jedan sat. Na zagrijanoj masnoći popržite brašno, dodajte tikvice, izmiješajte, podlijte juhom i prokuhajte. Dodajte prokuhanu i protisnutu rajčicu i prokuhajte još malo. Prije posluživanja prelijte vrhnjem.

Tikvice su poznavali još stari Egipćani. Naš izraz bundevu – misirača poznato kao jelo sirotinje i - svinja, najvjerojatnije je dobilo ime po hebrejskom Misiru ili turskom i arapskom imenu Egipta.



Kolinjska repa

Sastojci: 80 dag kisele repe, 60 dag svinjetine od hrpta, 10 dag prosene kaše, 4 dag masti, 2 dag brašna, 1 češanj češnjaka, 1 mala glavica luka, sol.

Meso kuhajte s repom i kad omekša dodajte opranu i probranu prosenu kašu. Od masti i brašna napravite svijetli zapržak, dodajte kosani luk i češnjak, i prije nego ga dodate jelu razmutite s malo vode. Pustite da sve provri i posolite. Meso izvadite i izrežite na manje komade i poslužite s repom u istoj zemljanoj posudi. Umjesto svježe svinjetine možete staviti kuhati i suhu dimljenu svinjetinu.

Proso se od davnina koristi za prehranu ljudi. Kruh ili kolač od prosa zvali su – prosenica. Prije otkrića krumpira repa je bila osnovna prehrambena namirnica. Današnja upotreba repe je neznatna s obzirom na njenu ulogu u povijesti prehrambenog lanca, kako siromašnog tako i „bogatog“ gradskog stanovništva. Za prehranu se koristi osim korijena i njeno mlado lišće.

Mlinci na varaždinski način

Sastojci: 50 dag mlinaca, 20 dag mesnate dimljene slanine, 0,80 kg svježeg kravljeg sira, 4 dl slatkog vrhnja, 1,5 dl ulja, 10 dag maslaca (ili svinjske masti), 10 dag tvrdog domaćeg sira, 1 dl slatkog vrhnja, sol, papar.

Slaninu narežite na kockice, popržite, dodajte pasirani svježi sir, kiselo vrhnje, sol, papar i 2 žlice vode. Miješajte da dobijete glatku smjesu. Mlince poparite slanom vrelom vodom (pazite da se ne izlome), ocijedite ih, ohladite i osušite. Zemljanu, dublju, posudu namažite maslacem ili mašću, dodajte slatko vrhnje, na dno složite mlince, poprskajte ih uljem i pokrijete nadjevom od sira. Postupite tako redom dok ne utrošite sav materijal. Gornji sloj mlinaca ne prskajte uljem, nego prelijte rastopljenim maslacem i pospite ribanim sirom. Pecite u pećnici, zagrijanoj na 170 °C, dok se ne stvori smeđa korica. Na pola vremena, pečenja, po želji možete preliti vrhnjem i zapeći.

Identičan naputak se može pronaći pod imenom – mlinci na zagorski način, koji je izvorni vrlo je teško utvrditi. No, jedno je sigurno – mlinci su svojevrsan fenomen u našem pučkom kulinarstvu, a postali su zaštitni znak regionalne kuhinje sjeverozapadne Hrvatske. Prihvatili su ih i ljubitelji dobra zalogaja ostalih dijelova, kao npr. u Dalmaciji.

Mlinci

Sastojci: 1 l bijelog pšeničnog brašna, 2 jaja, pola velike žlice soli i toliko mlake vode, da se od svega može umijesiti tijesto tvrdoće kao za rezance.

Tijesto se razdjeli na manje „loptice“, pa se na dasci posutoj brašnom razvaljaju mlinci debljine kao tijesto za rezance. Razvaljani mlinci kratko se prepeku s obje strane na užarenoj ploči štednjaka (stari štednjak na drva) ili se stave u plitke široke „tepsije“ pa se peku u užarenoj pećnici (po dvije ili tri minute sa svake strane).

U istraživanju podrijetla mlinaca moglo bi se, s velikom sigurnošću, pretpostaviti da su kao beskvasno tijesto praslavensko jelo. U sjeverozapadnoj Hrvatskoj i istočnoj Slavoniji može se identificirati podosta kulinarskih specijaliteta i prehrambenih proizvoda iz domaće radinosti (npr. sir) koji se pripremaju po tehnologiji u recepturama koje potječu iz praslavenske kuhinje. Mlinci natopljeni umakom od domaće pečene guske ili purice, danas su pojam autentičnog i pikantnog priloga uz ta pečenja.

Mlinci kao glavno jelo; mlince možete prirediti i kao glavno jelo s raznim dodacima: nakon što ste mlince namočili u **hladnoj** vodi ili mlijeku, stavite ih u tavu na kojoj ste dobro zagrijali mast, maslac ili ulje, nakon 2-3 minute prelijte ih razmućenim jajima, pospite ribanim ovčjim sirom (creskim, istarskim, paškim, ...) ili domaćim dimljenim i na kraju pospite kosanim mladim lukom ili vlascem. Ovo je jedna od varijanti koju možete preraditi ili doraditi prema osobnim željama.



patka s mlincima

Pravilni način stavljanja mlinaca u vodu:

prvi mlinac se normalno stavi u kipuću vodu, drugi se gurne ispod njega (između prethodnog mlinca i ruba posude) i tako svaki slijedeći. Na taj način svaki novi mlinac je donji a prethodni iznad njega). Mlinci ne smiju biti u kipućoj vodi dulje od tri minute

Prisiljeno zelje

Sastojci: 4 l zelja, 1 l kipuće vode, 2 žlice octa, 5 žlica masti (dana koristite maslac), 10 žlica brašna, 1 manja glavica luka, 1 žličica kima, 1 žličica crvene mljevene paprike, sol.

Narezano zelje skuhaite u vodi kojoj ste dodali sol i ocat. Kuhano zelje ocijedite i stavite ga na laganu zapršku od masti, brašna, luka, crvene mljevene paprike i kima. Promiješajte, lagano popirjajte i poslužite kao prilog željenom jelu.

U kulinarskom značenju *prisiljeno zelje* je termički obrađeno zelje prvi put kuhanjem i naknadno pirjano sa željenim dodacima i začinima. U Slavoniji se za isto kaže: *slatki kupus*.

Na selima se još uvijek jede pomalo zaboravljeno prisiljeno zelje - ***pirjano zajedno s češnjakom, zaliveno paradajzovom juhom*** (juha od rajčice), ***začinjeno vrhnjem i kimom te posluženo s restanim krumpirom***.

Zagorski fileki

Sastojci: 1 kg skuhanih fileka, žlicu-dvije masti, 10 dag luka, 2 kuhane mrkve, 1-2 žlice ukuhane rajčice, malo soka od pečenja, 0,5 kg kuhanog bijelog graha, sol, papar, lišće peršina, kiselkasto vino.

Fileke narežite na rezance a mrkvu na ploškice. Na masti ispirjajte nasjeckani luk, dodajte fileke, grah i mrkvu, zalijte sokom od pečenja i rajčicom, te toliko vina koliko vam odgovara po ukusu. Posolite, popaprite i prokuhajte. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Fileki (špek-fileki; fileki sa slaninom)



Sastojci za deset osoba: 2 kg fileka, 0,50 kg luka, 20 dag dimljene slanine, 15 dag masti, 2 žlice brašna, 1 žlica usitnjenog češnjaka, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2 lista lovora, juha, 1 dl bijelog vina, papar, sol, 1 limun, malo mrvica, 1 svežanj peršinova lista, sir za ribanje.

Oprane fileke skuhajte u posoljenoj vodi. Skuhane i ohlađene narežite na kockice. Na masti ispržite nasjeckani luk i slaninu izrezanu na kockice. Dodajte lovor, pospite brašnom i popržite. Dodajte češnjak i fileke. Zalijte vinom i juhom pa prokuhajte, posolite, popaprite, dodajte sok limuna i toliko mrvica da umak malo zgusne. Prije posluživanja dodajte nasjeckani peršin. Poslužite s ribanim sirom u posebnoj zdjelici. Zagrepčani su najčešće uz fileke jeli žemlje a ne kruh.

Pohani fileki: deblje dijelove fileka, nakon kuhanja u vodi s paprom, lovorovim listom i octom, izrežite kao odreske i panirajte u brašno, jaja i mrvice te pohajte na masti. Poslužuju se uz umak ili varivo.

Rajžlec



Sastojci: pripremite cijelu teleću utrobicu (rajžlec, krezli, škembići), 2 jaja, 4 žemlje, ostatak pečene teletine, maramicu, zelen za juhu, mast.

Očišćenu i opranu utrobicu skuhaite u slanoj vodi zajedno sa zeleni za juhu i kad je kuhana, iskošite je ili sameljite. Žemlje koje ste namočili i istisnuli, propasirajte i dodajte utrobici zajedno sa iskosanim ostacima pečenja, paprom, soli i 2 jaja. Sve sastojke dobro promiješajte. Dobivenu smjesu oblikujte u kruh, omotajte maramicom i preliveno rastopljenom mašću ispecite u zagrijanoj pećnici. Kad je pečeno, izrežite na ploške i prelijte sokom od pečenja u koji ste stavili malo vode i prokuhali. Poslužite sa salatoma po želji.

Rajžlec je kao pajšl (plućica) i fileki tipično purgersko, dopodnevno, jelo, koje izvorno potječe iz južne Njemačke i (ili) Austrije. Štajerski *Reisel*, *Reissel* ili *Reistel* znači koprena, veo. Rajžl ili rajžlec dio je tankoga crijeva u teleta, priprema se na kiselo, a s koprenom ima veze utoliko što je to nešto poput crijeвне mreže ili koprene.

Krezle; prema orijentalnim običajima, meze uz rakiju od janjeće pečene iznutrice i crijeva „gužnjak“, njem. Gekräscl.

Pohani (panirani) rajžlec

Sastojci: 75 dag rajkžleca, 3 dl mlijeka, 3 jaja, 6 žlica brašna, ½ grincajga (vezice povrća za juhu), 1 lovorov list, 2-3 zrna papra, masnoća, sol.

Rajžlec (splet telećih crijeva) dobro operite hladnom vodom, a zatim ga držite u hladnoj vodi 1 sat. Stavite u prikladnu posudu u posoljenu vodu i zajedno s očišćenim povrćem za juhu, lovorovim listom i paprom u zrnju kuhajte oko 1,5 sat da posve omekša. Skuhani rajžlec izvadite iz vode, ohladite i narežite na komade duge oko 4 cm. Od brašna, jaja, mlijeka i malo soli umijesite tekuće tijesto, gušće nego za palačinke. Zatim komade rajžleca umačite u tijesto i u

njemu okrećite da se sve natopi tijestom (crijeva su kovrčasta), stavljajte u dosta zagrijano ulje i pržite sa svih strana da lijepo porumene. Najbolje je poslužiti: s pečenim krumpirom i zelenom salatam.

Rajžlec na kiselo

Sastojci: 1,5 kg rajžleca, nekoliko žlica ulja, 15 dag mesnate dimljene suhe slanine, 5-6 zrna papra, 3 glavice luka, 5 dag mrvica, 2 lista lovora, 3-4 češnja češnjaka, 3-4 krumpira, sok od 2-3 rajčice, 1-2 žlice crvene mljevene paprike, vezica povrća, 0,5 dl octa.

Dobro oprane i potpuno čiste dijelove rajžleca kuhajte u vodi s povrćem, dodajte papar i lovorov list. Kada je rajžlec dobio bijelu boju i postao mekan, izrežite ga na tanke komade, a krumpir na kockice. U ulju popržite slaninu izrezanu na kockice, dodajte kosani luk i žlicu brašna. Kad luk porumeni, dodajte mrvice, izmiješajte, dodajte rajčice izrezane na kolute bez kože ili sok od rajčice, te kockice krumpira, procijeđenu juhu i blag vinski ocat, kosani češnjak, narezane u medaljone dijelove rajžleca i mljevenu papriku. Kuhajte dok krumpir postane mekan, dodajte malo soli i samo malo crvene mljevene paprike i po želji još malo vinskog octa.

Štrukli od pluća u lažnoj goveđoj juhi

Sastojci: pluća (svinjska, teleća ili janjeća), 1 jaje, lišće peršina, papar, češanj češnjaka, 2 žlice mrvica i tijesto za razvlačenje.

Umijesite tijesto za razvlačenje od brašna, mlake vode, 1 jajeta i malo soli. Kuhana pluća sameljite, dodajte jaje, papar, fino kosano lišće peršina, kosani češnjak, malo juhe, mrvica i dobro izmiješajte. Ukoliko je smjesa previše gusta, prelijte s malo juhe, a ako je previše rijetka, dodajte još mrvica. Tijesto razvucite, premažite nadjevom, zarolajte, rubom tanjura izrežite štrukle i ukuhajte u ključaloj lažnoj goveđoj juhi.

Lažna goveđa juha

Stavite malo masti u posudu, na njoj zažutite na listiće izrezane mrkve, celer, korijen peršina i srce male glavice zelja. Kad zelenje počne žutjeti nalijte ga vodom. Ako imate kosti dodajte i njih, posolite i kuhajte 1 sat. Juhu procijedite i ukuhajte štrukle.

Prije posluživanja juhi dodajte malo fino kosanog peršina ili vlasca.

Kumrovečki obed

Pripremite: 30 dag svježih svinjskih rebara, 20 dag domaće kobasice, 40 dag dimljenog bunceka, 30 dag svinjskog karea, 30 dag purećeg bijelog mesa, 1,20 kiselog kupusa, 40 dag pšeničnog ili kukuruznog domaćeg brašna, 4 dag suhe slanine, 5 dag luka, list lovora, 12 suhih šljiva, sol, papar; za salamuru: češnjak, malo vina i ulja.

Nekoliko dana prije natrljajte rebra usitnjenim češnjakom, paprom i solju, pa zalijte s malo vina i ulja. Izvadite iz suhe salamure, pa ispecite u pećnici (45 minuta).

Posebno skuhajte kobasice i buncek, a posebno kuhajte kare u kiselom kupusu, kojem ste dodali papar i lovor. Puretinu narežite na komadiće i nabodite na ražnjiće, pa ispecite na žaru. Skuhajte žgance od pšeničnog ili kukuruznog brašna. Na poslužavnik stavite žgance, oko njih kupus, pa složite narezano meso i kobasice. Oblikujte piramidu od ražnjića puretine, suhih šljiva i listića salate, na vrh učvrstite komadić jabuke. Po žgancima prelijte poprženi luk i kockice suhe slanine, a po kupusu sok od pečenja rebara.

Teletina sa žgancima od heljde

Sastojci: 1 kg telećeg mesa, 30 dag mrkve, 50 dag krumpira, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 10 dag maslaca, 1 dl bijelog vina, 1 žlica brašna, 1 dl octa, sok od jednog limuna, 1 l vode, list lovora, 1 manji celer, 2 korijena peršina, lišće peršina, timijan, papar, sol.

Meso izrežite na komade srednje veličine, stavite u duboku posudu (lonac) i nalijte vode. Dodajte izrezanu zelen, luk izrezan na manje komade, istucan češnjak (isjeckajte i stisnite širom stranom noža, tako su radili dok nije bilo modernih spravica), krumpir izrezan na kriške i sve začine. Posolite i kuhajte dok meso ne omekša. Učinite od maslaca i brašna svijetlu zapršku i umiješajte u jelo. Pustite da provri, zakiselite octom, limunom i vinom, i dodajte kosani peršin. Poslužite sa žgancima.

Na ovaj način možete pripremiti meso živadi, ovčetine i divljači.

Junetina sa suhim šljivama

Sastojci: 6 junećih odrezaka, 1 glavica luka, 5 žlica masti, 20 dag suhih šljiva, 1 dl vina, papar, sol.

Luk iskošite i ispirajte na masnoći do zlatnožute boje, dodajte odreske i pržite s obje strane. Podlijte vodom i pirajte dok ne omekšaju. Podlijte vinom. Prije nego je meso gotovo dodajte šljive kojima ste odstranili koštice. Popirajte sve zajedno i poslužite.

Grofovski odrezak iz Hrvatskog zagorja

Sastojci: 80 dag odrezaka od telećeg buta, 20 dag vrganja ili bukovača, 1 dl vrhnja, 50 dag krumpira, 1 dl mlijeka, sol, papar, 10 dag luka, 60 dag različitog povrća (mahune, grašak, mrkva i sl.) 15 dag brašna, 10 dag maslaca, 2 dl ulja.

Ispržite istučene i posoljene odreske. Nasjeckani luk ispržite i kad dobije zlatnožutu boju, umiješajte narezane gljive. Pirajte desetak minuta, maknite s vatre, posolite, popaprite i umiješajte vrhnje. Povrće skuhajte svako posebno. Od mlijeka, brašna, jaja i soli načinite tijesto, umiješajte ribani oguljeni krumpir, promiješajte i ispecite palačinke. Na svaku palačinku stavite odrezak, preklopite

i prelijte pirjanim gljivama. Uz to poslužite povrće začinjeno maslacem i popržene valjuške na ulju.

U originalnom naputku umjesto ulja koristila se svinjska mast, a umjesto maslaca (margarina) - putar (maslac).

Svinjska pisanica „Stubica“



Sastojci: 6 komada svinjskih odrezaka od „pisanice“, 24 komada suhih šljiva, 20 dag suhih šljiva za umak, 6 dag maslaca, 3 dag ulja, 0,5 dl zagorske domaće šljivovice, 6 dl kiselog domaćeg vrhnja, 3 dl slatkog vrhnja, ½ vezice peršinova lista, sol, papar, 2 dl bijelog zagorskog vina (zagorska vina su kiselkasta), 30 dag domaćih, širokih, rezanaca.

Šljivama izvadite koštice (24 km.) i nadjenite ih maslacem. Odreske natucite, posolite, nadjenite šljivama, savijte, zatvorite čačalicama, posolite i popaprite. Ispržite na ulju (u izvornom naputku – masti). Ostale šljive očistite i potopite u vino. Kad pisanice budu pečene, izvadite ih i držite na toplome, a na sok od pečenja dodajte šljive s vinom. Kad vino ukuha, ulijte vrhnje, nakon nekoliko minuta dodajte i šljivovicu. Posolite, popaprite. U umak vratite pečenice, propirajte, pa poslužite s domaćim rezancima.

Jelo koje je zapisano još u 16. stoljeću u Hrvatskom zagorju. Kuhari, nekadašnjeg zagrebačkog hotela Esplanade, ovim našim starim jelom sudjelovali su na gastronomskoj izložbi **Zlatni kuhar** u Italiji (Bordigheru).

Pečena svinjetina s kestenima

Sastojci: 80 dag svinjske pečenke, 15 dag mesnate suhe slanine, 20 dag vrganja, 1 veća glavica luka, 3 dag masti, 5 dag suhog kruha (namočenog u mlijeko i protisnutog kroz sito), 1 jaje, tanka ploška suhe slanine (dovoljno velika da u nju umotate pečenku), sol, papar, 75 dag kestena i malo goveđe juhe.

Svinjetinu razrežite u veliki odrezak da ga možete saviti. Na rastopljenoj mast ispržite kosani luk s kockicama slanine i dodajte nasjeckane vrganje i kruh. Promiješajte i propirajte sve zajedno. Dobivenom smjesom nadjenite odrezak, uvijte u roladu, omotajte slaninom i povežite koncem. Pecite u pećnici na malo masti. Pečeno je kad sok, koji se pojavi kad meso ubodete vilicom, postane bezbojan. Kuhane kestene poslažite oko pečenja, otprilike 15 minuta prije nego što je savitak pečen, tako da se i kesteni preprže. Kao prilog poslužite žličnjake od krumpirova tijesta.

Kotleti u vinu

Sastojci: 2 kg svinjskih kotleta, mast, glavica luka, mrkva, zelen peršina, manja glavica celera, 3 dl bijelog vina, papar, sol, malo brašna, kiselo vrhnje.

Kotlete malo istucite i posolite. Zagrijte svinjsku mast i kad se zagrije na njoj prepržite kotlete s obje strane i izvadite. U mast, odnosno sok dodajte isjeckani luk, mrkvu izrezanu na kolute, kosani peršin, izrezan celer, nekoliko zrna papra i sve to pržite uz stalno miješanje. Kad povrće dobije žućkastu boju stavite unutra meso, podlijte vinom i dalje pirajte. Meso je gotovo kada omekša, izvadite ga i stavite u drugu toplu posudu. U umak dodajte brašno, promiješajte i malo propirajte. Povrće izvadite, protisnite i vratite natrag u umak. Ukoliko je pregusto dodajte još malo vina, promiješajte i prokuhajte. Na kraju dodajte vrhnje, opet promiješajte, propirajte i dobivenim umakom prelijte kotlete.

Buncek s borovnicama

Sastojci: 1 svinjski buncek (kračica) od 2 kg, 3 žlice borovnica, masnoća, sol, papar;

prilog: 2 kg kiselog kupusa rezanog na rezance, 2 žlice masti, 10 dag suhe slanine, 1 glavica luka, 4 dl bijelog vina.

Svježi svinjski buncek (kračicu) nabadite s desetak borovnica, posolite, prelijte masnoćom, te pecite jedan sat. Za vrijeme pečenja zalijevajte vlastitim sokom i juhom. Prije nego je pečeno dodajte u umak jedan dio borovnica. U drugoj posudi na masnoći pirjajte kosani luk, suhu slaninu narezanu na kockice, dodajte kupus i ostale borovnice. Podlijte vinom i pirjajte. Kad je gotovo, kupus složite na pladanj, na njega izrezan buncek i prelijte umakom.



Buncek, kobasice sa zeljem, juha od , kiselo mlijeko i pogačice

Krumpir s buncekom

Sastojci (za 10 osoba): 1 kg bunceka, 50 dag krumpira, 20 dag hajdinske kaše, crvena mljevena paprika, list lovora, 1,5 dag mrkve, sol, papar, ocat.

U 2 l vode skuhaite buncek. Napola kuhanom dodajte krumpir izrezan na kocke i hajdinsku kašu, lovor, mrkvu i crvenu papriku. Kad je jelo gotovo začinite, po želji dodajte ocat i poslužite.

Pečeni grklji* s krumpirom

Sastojci: 1 kg krumpira, 60 dag grklji, 1,5 dl ulja, 10 dag luka, 1 list lovora, sol, papar.

Krumpir ogulite, izrežite na polovine po dužini, posolite, dodajte list lovora, luk izrezan na deblje kriške, prelijte s 1 dl ulja, izmiješajte i pecite u zagrijanoj pećnici. Očistite pečurke, izrežite ih po dužini (veće na nekoliko dijelova) i dodajte polupečenom krumpiru. Posolite, popaprite, prelijte ostatkom ulja i ispecite do kraja.

*grklji; pečurke

Zagorsko nadjeveno pile s kostenjem (kestenima)

Sastojci: 1 veće pile, 60 dag raznih samoniklih gljiva (ili pečurki/šampinjona), 50 dag očišćenih kuhanih kestena, 1 režanj češnjaka, 2-3 peršinove grančice, 10 dag mljevene svinjetine, 2 žlice ulja, 10 dag mesnate dimljene slanine, 1 žlica rakije, 2,5 dl kokošje juhe, sol, papar.

Popržite posoljeno pile na polovici ulja, okrećući ga da sa svih strana dobije boju. Oljuštite češnjak i nasjeckajte s peršinom. Očišćene gljive krupno narežite pa ispirajte s uljem i nasjeckanom slaninom. Primiješajte svinjetinu i još malo pržite neprekidno miješajući. Dodajte usitnjeni češnjak s peršinom, kestene i rakiju. Posolite i popaprite, pa stavite u pile. Otvor zatvorite čačalicama. Stavite u zemljanu ili vatrostalnu posudu, zalijte juhom i pecite 45 minuta u pećnici, zagrijanoj na 190 °C. Kestenje zagrijte u juhi, složite oko pileta 15 minuta prije nego što je pile pečeno, da se još malo prepeku, i poslužite.

Stari nadjev od kestena: 20 dag skuhanog i oguljenog kestena pomiješajte s 10 dag mljevenog mesa i 10 dag narezane mesne kobasice. Mješavini dodajte jedan

žumanjak i malko u mlijeku namočenog kruha bez kore. Dobivenom smjesom nadjenite pile, gusku, puru i ispecite u pećnici.

Stanovnici su, još od pamtivijeka, ježince pohranjivali u pijesak i na taj način spremali kestene za kasniju uporabu i nakon nekoliko mjeseci. No, isto tako radili su i „trapove“ ispod drveta. „Ježince“ su zajedno s lišćem nagnuli na hrpu ispod samog kestena. Tako je stajalo cijele jeseni pa i zime – sve do proljeća. Kad god im je trebao kesten samo bi posegnuli u takav trap. Plodovi su bili svježi kao da su ubrani s drveta. Sva tajna je u tome što takav trap zadržava vlagu u hrpi, jer se ne isušuje. Plodove treba vaditi kroz jednu rupu koja se kasnije ponovo zatvara. Ovako „hermetički“ zaštićeni plodovi u stanju su da bez posljedica prezime i dočekaju proljetne dane, kad ih treba potrošiti prije nego dođe do klijanja.

Moderni je način konzerviranje u hladnjaku. Pri temperaturi oko ništice i dovoljno vlage održat će se nekoliko mjeseci. Uvelike se konzervira u hladnjacima, uz 10 posto ugljičnog dioksida (CO₂) u zraku očuvat će se mnogo mjeseci.

Kokoš s vrganjima u tijestu

Sastojci: 1 manju ili pola veće kokoši, po 1 komad korijena peršina, mrkve, celera, malo kolerabe, 50 dag graška, 50 dag luka, 1-2 žlice masti, 50 dag vrganja, sol;

Za tijesto: 50 dag brašna, 3 jaja, malo maslaca, žumanjak, sol.

Kokoš izrežite na komade, stavite u posudu i zalijte vodom toliko da sve prekrije. Dodajte usitnjeni korijen zeleni, luk isjeckan i ispržen na masti i posebno na maslacu ispržene vrganje. Na kraju uspite i grašak. Prokuhajte oko pola sata. Tijesto zamijesite s malo vode (kao kad radite rezance) i odijelite u tri dijela. Jedan dio razvaljajte, narežite na šire rezance i osušite u lagano zagrijanoj pećnici. Drugi dio razvaljajte i obložite dno i stranice zemljane posude koju ste prethodno namazali masnoćom i pobrašnjili. Treći dio razvaljajte da bude dvostruko veći od posude, premažite masnoćom i presavijte. Ostavite u hladnjaku pola sata. Na dno posude (na tijesto) stavite kokošje meso, pokrijte rezancima, i na kraju luk, povrće i vrganje. Podlijte vodom iz juhe u kojoj ste prokuhali kokoš. Stavite komadić maslaca, pokrijte s trećim dijelom tijesta i dobro priljubite uz stjenke posude. Premažite razmućenim žumancem, probušite na nekoliko mjesta i pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata. Poslužite toplo.



Kokošje meso iz juhe s hrenom

Guska s jabukama i krumpiračom

Sastojci: gusku tešku 3-3,5 kg, 50 dag jabuka, 10 dag oraha, 1 kg krumpira, 3 jaja, 1 dl ulja, 15 dag glatkog brašna, 10 dag maslaca, mljevene crvene paprike, papar, sol.

Očišćenu gusku operite u hladnoj vodi, ocijedite i posolite iznutra. Prelijte vrelom masnoćom i pecite u pećnici na umjerenj temperaturi. Opranim jabukama izdubite sredinu kako bi

uklonili koštice i ispunite grubo narezanim orasima, stavite oko guske poslije 40-50 minuta pečenja i pecite oko 20 minuta. Luk isjeckajte i ispržite do zlatnožute boje, posolite, popaprite i pospite mljevenom crvenom paprikom.

Krumpir ogulite i izrežite na ploške debljine pola centimetra. Od brašna umijesite tijesto kao za savijaču i u podmazanu posudu stavite red tijesta, red krumpira i luka sve visoko oko 3 cm. To je krumpirača. Zamastite masnoćom od guske i ispecite u pećnici.

Poslužite uz gusku i jabuke.

Pečena patka nadjevena hajdinskom kašom

Sastojci: 1 patka (3.3,5 kg), 10 dag pačjih jetrica, 20 dag hajdinske kaše, 1 glavica luka, 10 dag svinjske masti, papar, sol, lišće peršina.

Očišćenu patku nasolite nekoliko sati prije pečenja. Hajdinsku kašu preberite, operite u mlakoj vodi i kratko prokuhajte u zasoljenoj vodi. Na masnoći popirjajte sitno kosani luk i nasjeckana jetrica. Začinite, dodajte prokuhanu kašu i kosani peršin i sve zajedno još malo popirjate. Pripremljenom smjesom nadjenite patku i pecite je oko 1,5 sat, podlijevajući je vlastitim sokom i juhom. Kada je patka pečena, rasijecite je, nadjev izrežite na ploške i složite oko patke. Kao prilog poslužite savijaču od svježeg kupusa i pečeni krumpir.

Pečeni kopun

Sastojci: 1 kopun, 30 dag slanine, sol, papar, ribani ovčji sir.

Očistite kopuna, obložite ga iznutra slaninom i ostavite da stoji 1 dan u hladnjaku. Prije nego što ćete ga peći, posolite ga i popaprite iznutra i izvana. Najprije ga pirjajte u vlastitom soku na tavi, a zatim u pećnici na umjerenoj vatri. Prije nego što ga iznesete na stol, pospite ga ribanim sirom.

Kopuni su mladi kokotići; najbolji su od studenog do travnja, imaju ukusnije meso od purana. Nekad su smatrani osobitom poslasticom.

Kako su se naši ilustrissimusi (nekadašnji počasni naslov za gospodstvo; feudalna titula počasni naslov; presvijetli, velecijenjeni, najodličniji) gostili u Hrvatskom zagorju, „pod starim krovovima“, opisao je Ksaver Šandor Gjalski u svojim pripovijetkama (pravo ime i prezime hrv. književnika – Ljubomir Tito Babić; Gređice, kraj Zaboka 26.10.1854. – Gređice, 6.2. 1935.; Zbirke priča Pod starim krovovima, Iz varmedjinskih dana, Diljem domovine, romani U novom dvoru, Na rođenoj grudi, ..).

„Dvije su im velike radosti ispunjavale zimske noći oko Božića: kartanje partije taroka i pečeni kopun. Tarokiralo se uz latinske sentence i doskočice, sve do one zlokobne: - Pagat ultimo - posljednji plaća!“

Ali bi i najbučnije društvo umuknulo čim bi se na stol iznio pečeni kopun, okružen znalački probranim prilozima, da bi žeđ bila potpuna, a vino prijalo zamamnije. Kopuna više nema ni za Božić, iako je nekada svaka vještija domaćica nekoć znala sve o kopunizaciji. Bilo je priručnika za domaćinstvo s praktičnom uputom za jednostavni zahvat između pjetlićevih rebara. Okretni ženski prsti svinutim bi škaricama, iza rebara, odvojili muškost i pernatog nesuđenog pašu pretvorili u eunuha, na radost zimskih zavodnika pri gozbi.“

Tarok, tal. tarocco – kartaška igra; igraju tri igrača sa 78, 54 ili 38 posebnih karata, duže nego obične; igra je bila raširena u Italiji, Austriji i Njemačkoj. Kopun - u Držićevo doba, kako nam kazuje Pomet, svježeg kopuna su najprije nadijevali jarebicama, bademima, smokvama, grožđicama i raznim mirodijama. Okružili komadom mlade teletine i stražnjom zečjom polovicom, sve nadijevano slaninom, posuto klinčićima i dopunjeno kosovima. Tako pripremljeno meso potom se na tiho peklo, odnosno sufrižal, uz dolijevanje vina. Uz jelo je obavezno bio i sir, (i usoljen, kojeg su najčešće jeli pomorci na svojim putovanjima, ili od mlaćenice).



Ksaver Šandor Đalski (Gjalski)
(Ljubomir Tito Josip Babić)



Dvorac Gjalski



današnji izgled dvorca

Kopun s umacima

(kako su ga pripremali u zagorskim dvorcima i kurijama)

Sastojci: 1 kopun težak otprilike 2 kg, 1 poriluk, 1 glavica luka, 2 mrkve, 2 lista lovora, 1 grančica majčine dušice, 1 klinčić, $\frac{1}{2}$ vezice peršinovog lista, 2 celerove grančice, 2 dl slatkog vrhnja, $\frac{1}{2}$ limuna, 1 žličica samoborske muštarde, 1 žlica vrlo blagog senfa, 1 žličica vinjaka, 1 svežnjić vlasca, 2 češnja češnjaka, 2 slana inćuna, mekani dio peciva, vinski ocat, 45 dag rajčice, 1 tvrdo skuhan žumanjak, 1 žlica usoljenih kapara, šećer, ulje, sol.

U veliki lonac stavite hladnu vodu, oguljenu glavicu luka, klinčić, narezani poriluk i svežnjić začinskog bilja (celer, lovor, majčinu dušicu i nekoliko grančica peršina; najbolje je staviti u gazu, jer se kasnije lakše izvadi). Kad voda provri, dodajte kopun i sol. Čim opet provri, poklopite, smanjite temperaturu i kuhajte na srednje jakoj vatri, oko 1,5 sat. Tijekom kuhanja povremeno odstranite pjenu s površine.

Umak napravite na slijedeći način: očišćene i nasjeckane rajčice posolite i kuhajte pola sata s 4 žlice ulja. Dodajte malo šećera, po želji i octa. Kuhajte još 5 minuta i tik pred posluživanje pospite žumanjkom, koji ste zdrobili vilicom.

Drugi umak: na mekani dio peciva nalijte 3 žlice octa. Dobro isperite pod mlazom vode inćune i kapare, da odstranite slanost. Nasjeckajte ih s peršinom i primiješajte iscijeđeno pecivo i malo ulja da se sve poveže.

Treći umak: istucite posoljeno vrhnje i primiješajte procijeđenom limunovu soku. Ostavite da odleži pola sata, pa dobro izmiješajte s vinjakom, obje vrste senfa i na kraju s kosanim vlascom. Narežite skuhanog kopuna i poslužite s povrćem iz juhe i umacima.

ili

nadjeveni kopun u umaku

Sastojci: 1 kopun od 2,5 kg, 1 l mlijeka; nadjev: 5 dag kuhane šunke, 5 kriški kruha, 20 dag kosane teletine, 3 jaja, jetrica kopuna, 10 dag brašna, 2 lista lovora, 3 klinčića, 5 borovnica, malo ulja, kokošja ili gusja mast za premazivanje;

umak: 4 žlice maslaca, 7 dag narezanih badema, 1 žlica brašna, 2,5 dl kokošnjeg temeljca, 7 dag blanširanih groždica, šećer, cimet, muškatni oraščić;

umak od jaja: 2 tučena žumanca, 1 dl bistre juhe, žličica mažurana, žlica maslaca, žlica kosanog peršina, sol, papar;

umak od oraha: 5 dag suhih žemlji, 5 dag maslaca, 5 žlica mlijeka pomiješanog s malo vinskog octa i bistre juhe, 5 dag usitnjenih oraha, 10-15 groždica.

Očišćenog kopuna operite u mlijeku. Posolite i ostavite ga da odstoji. Iskošite teletinu, jetrica i šunku. Kriške kruha namočite u mlijeku, usitnite rukom i dodajte smjesi. Dodajte usitnjeni lovor, klinčiće, borovnice i povežite jajima. Smjesu još jednom iskošite. Posolite i popaprite, dodajte brašno i promiješajte. Nadjenite trbušnu šupljinu, nadjev stavite i ispod kože krila i zabataka. Zatvorite koncem ili čačkalicama i pecite u pećnici na 200 °C, oko 1,5 sat. Dvadeset minuta prije kraja izvadite i prelijte vrelom gušćjom ili kokošjom masti. Još malo zapecite. Poslužite s umacima, pirjanim povrćem ili mlincima.

Zagorski puran s kostanjem

Sastojci: purana od 4 kg; nadjev: puranova iznutrica, 1 kg mesnatih kobasica, 3 dag kockica jabuke – renete, 5-6 suhih šljiva (bez koštice) osvježenih u vodi, 15-20 oljuštenih kestena pečenih u pećnici bar 15 minuta, sredina kruha natopljena mlijekom, maslac, ružmarin i kadulja (žalfija); nekoliko odrezaka prošarane slanine.

Iskošite puranovi iznutricu, oguljene mesne kobasice i slaninu. Mješavini dodajte očišćene i na kockice izrezane jabuke, suhe šljive, kestene. Kruh namočen u mlijeku. Sve dobro izmiješajte i nadjenite purana zajedno s maslacem, ružmarinom i žalfijom. Oba otvora zašijte i prsa obložite s nekoliko odrezaka prošarane slanine. Tako priređenog purana stavite u posudu omazanu maslacem i pecite u umjereno zagrijanoj pećnici. Dopola ispečenog posolite, povremeno okrenite i zalijevajte dobivenim sokom. Pred kraj skinite s prsa odreske slanine i dopecite da dobije lijepu koricu.

Zagorski puran uzgaja se kontinuirano od 16. stoljeća (kao dar biskupa Santo Dominga, Geraldinija 1523 godine; Alessandro Geraldini; Amelia, Italija 1455. – Santo Domingo 1525.), uz povremena križanja s europskim pasminama. Uzgojno je područje Hrvatsko zagorje, odnosno Krapinsko-zagorska, veći dio Varaždinske i sjeverozapadni dijelovi Zagrebačke županije. Odrasli su purani prosječne težine od 6 do 8 kilograma, a purice oko 4 kilograma. Tradicionalno se uzgajaju na otvorenom prostoru, uglavnom na livadama, u voćnjacima i šumarcima.

Početkom 20 stoljeća bio je vrlo tražen na kraljevskim dvorovima (kao blagdanski specijalitet) u Londonu i Beču, zatim u Njemačkoj, Italiji i Švicarskoj, kamo je putovao vlakom, zamrznut u ledu. Uzgojen u malim jatima koji su se hranili slobodno krećući livadama, voćnjacima, šumarcima, bila je tajna njihovog cijenjenog mesa. Pet sojeva zagorskog purana: brončani, sivi, svijetli, crni i žuti, bili su različiti samo po boji perja, dok je meso bilo jednakog

okusa. Dr. E. Mayerhofer, prije sedamdeset godina, govori o sedmerostrukoj vrsti mesa odnosno „puretini s okusom govedine, teletine i svinjetine, na bataku zamamno je čvrsto, na prsima nježno bijelo, a područja sa strane i vrat namijenjena sladokuscima zbog malo masnijeg mesa“.



Purica s mlincima



Sastojci: purica od 4,5 kg, 20 dag masti, 5 dag soli, papar, 3 dl vode za podlijevanje, mlinci.

Puricu nekoliko sati prije pečenja izvana i iznutra natrljajte solju i paprom. Zagrijte mast i prelijte je preko purice. Stavite u pećnicu zagrijanu na 200 °C. Uz stalno podlijevanje vlastitim sokom i vodom, pecite oko 2,5 sata. Mlince „pufurite“ (prelijte) kipućom vodom, ocijedite, ostavite da odstoje 15 minuta i dodajte mast od pečene purice. Možete mlince stavite i posudu u kojoj ste pekli puricu nakon što ste je izrezali na prikladne komade.

Zagorski odrezak

Sastojci: 10 dag suhe slanine, 1,8 kg purećih prsa, 50 dag pileće ili pureće jetre, 5 dag luka, 10 jaja, 1,2 kg boba, 2 dl kiselog vrhnja, limun, masnoće, papar, sol, peršin, brašno, 1 kg vrganja.

Pureća prsa oblikujte u odreske, potucite i posolite. Jetrica izrežite na ploške i pirjajte na kosanom luku, začinite, te povežite razmućenim jajima – cvrtjem (5 jaja). Tako pripremljeni nadjev stavite na rub odreska, zamotajte, umočite u brašno i razmućena jaja i ispržite u dubokoj masnoći (nekada se to radilo na masti).

Prilozi: vrganje popirjate na kosanom luku, povežite kiselim vrhnjem.

„Abšmalcani bob“

Mladi bob skuhajte, ocijedite, dodajte pirjani luk narezan na ploške, prženu slaninu narezanu na kockice, crvenu mljevenu papriku. Po želji začinite i kosanim češnjakom, peršinom. Dobro izmiješajte te zapecite u zemljanoj posudi. Posluživanje: odrezak u sredinu tanjura, zapečeni bob s jedne strane, a vrganje s druge strane. Ukrasite ploškama limuna i kosanim peršinom.

No, isto tako možete poslužiti, kad je veliko društvo, u zemljanim posudama u kojima ste pripravili jelo.

Abšmalcati – ispravno apšmalcati; pržiti do mjere koju traži određeni postupak kojim se nešto priređuje na poseban način: zapržiti, začiniti, zamastiti.

Grah s vrhnjem

Sastojci: 1 kg graha, 8 dag masti, 35 dag luka, 2 dl vrhnja.

Skuhani grah ocijedite, posolite i ostavite da se malo hladi. Na masti popržite luk, dolijte vrhnje, ostavite da malo prekipi te prelijte preko graha. Poslužite kao prilog uz mesna jela.

Vodu u kojoj se kuhao grah opet možete iskoristiti kao grah juhu uz dodatak ukuhanog tijesta. U juhu možete umutiti i desetak propasiranih zrna graha, kakao bi bila gušća.

Grah možete pripremiti i malo drugačije: popržite luk i na njega stavite grah, pospite krušnim mrvicama, malo podlijte juhom ili vrućom vodom, popirjate i poslužite uz zelenu salatu.

Zapečeni grašak

Sastojci: 80 dag mladog graška, 8 dag maslaca, 1 žlica kosanog peršina, 2 jaja, 3 dl kiselog vrhnja, 1 žlica krušnih mrvica, 8 dag tvrdog sira, papar, sol.

Oprani grašak skuhajte u malo posoljenoj vodi i kada je kuhan ocijedite ga. U posudu stavite maslac i malo zagrijte, dodajte grašak, posolite, malo popaprite i promiješajte. Pospite kosanim peršinom, prelijte razmućenim jajima s kiselim vrhnjem, pospite mrvicama i usitnjenim sirom. Pecite u pećnici dok ne porumeni.

Pečena heljdina kaša s kravljim sirom

Sastojci: 30 dag heljdine kaše, 1 l mlijeka, 1 jaje, 1 dl kiselog vrhnja, 6 dag svježeg kravljeg sira, masnoća, sol.

Kašu skuhajte u posoljenom mlijeku tako da lagano vri i što bolje nabuja. Kada se skuha pustite da se ohladi. Jaje pjenasto razmutite i dodajte sir i vrhnje. Pomiješajte s kašom i stavite u zamašćenu posudu. Pecite i kad se stvori tanka korica, jelo je gotovo. Po želji u ovako pripremljenu kašu možete dodati i malo šećera.

Pečeni krumpir s vrhnjem

Sastojci: 50 dag krumpira, 2 dl kiselog vrhnja, mast, sol.

Krumpir izrežite na tanje ploške i stavite u zamašćenu posudu. Svaki red malo posolite i zamastite. Prelijte vrhnjem i zapecite u zagrijanoj pećnici da dobije lijepu tamnu koricu.

Kiseli kupus s grahom

Sastojci: 70 dag kiselog kupusa, 15 dag graha, 6 žlica ulja, 1 glavica luka, kumin, sol.

Namočeni grah skuhajte dok ne bude mekan. Kiseli kupus izrežite na rezance i ispirajte. Na zagrijanom ulju zažutite kosani luk, dodajte pirjani kupus, grah, kumin i po želji malo ljute papričice. Posolite, pomiješajte, stavite u posudu i zapecite u pećnici 20-30 minuta.

Kiseli kupus u kojem se kuhalo obilje dimljene svinjetine, nekada je bilo obavezno blagdansko jelo, danas prevladava – sarma.

Umaci

Umak od brusnica (borovka, vrisinja, brašnjača, crvena borovnica)

Sastojci: 15 dag brusnica, 2 dl vode, šećer.

Brusnice očistite, operite, skuhaite i protisnite. Dodajte šećer, malo razrijedite vodom i prokuhaite. Poslužite uz divljač i puretinu.

Umak od vrganja

Sastojci: 15 dag vrganja, 2 dl kiselog vrhnja, 10 dag maslaca, 6 dag brašna, sol, papar, lišće peršina, 5 dag luka vlasca.

Vrganje izrežite na listiće i ispržite na maslacu zajedno s kosanim peršinom. Posolite i pomalo podlijte juhom. Kada prokuha dodajte brašno i kuhajte, dolijte hladne vode, posolite, popaprite, i prije posluživanja umiješajte kiselo vrhnje i kosani vlasac.

Umak od graha

Sastojci: 40 dag graha, ocat, brašno, masnoća, kosani vlasac, papar, sol.

Grah prokuhaite u malo vode dok ne omekša. Procijedite ga i dodajte na učinjeni zapržak, posolite, zaocite, popaprite i podlijte s malo vode. Prokuhaite i na kraju umiješajte kosani vlasac.

Umak od grožđa

Sastojci: 2 šake zrelih bobica grožđa, 1 l mošta, 1 žlica masti, 1 žlica šećera, 2 žlice brašna, 1 žlica krušnih mrvica, sol.

Na masti popržite šećer, dodajte brašno, mrvice i učinite svijetlu zapršku. Dolijte mošt i kuhajte dok ne dobijete gustoću po želji. Za vrijeme kuhanja dodajte malo šećera i soli ako treba začiniti. Uspite bobice grožđa i na laganoj vatri prokuhaite, pazite da se bobice ne raspadnu. Poslužite uz kuhano ili pečeno meso.

Salate

Salata od graha sa slaninom

Sastojci: 50 dag kuhanog sitnijeg bijelog graha, 1 glavica luka, 1 češanj češnjaka, 6-8 žlica octa, ½ žličice mažurana, 12 dag suhe mesnate slanine, 1 žlica ulja, lišće peršina, papar, sol.

Luk i češnjak izrežite, pomiješajte s octom, soli, paprom i mažuranom. Umiješajte s grahom i pustite da odstoji pola sata. Slaninu sitno isjeckajte i dobro prepržite na malo masnoće. Pomiješajte zajedno slaninu, masnoću od slanine i grah. Začinite solju i paprom, pospite kosanim peršinom i poslužite.

Salati možete dodati i oguljenu i sitno izrezanu povrtnicu, začiniti možete bućinim uljem.

Salata od heljde

Sastojci: 12 dag heljdine kaše, 6 dl vode, 1-2 poriluka, 1 jabuka (kisela), sok 1 limuna, malo šećera, mljevene crvene paprike, 2 žlice ulja, papar, sol.

Kašu skuhajte u vodi i pustite da se ohladi. Oprani poriluk izrežite na tanke rezance, jabuku ogulite i izrežite na kockice. Sve sastojke izmiješajte i prelijte mješavinom limunova soka, šećera, soli, papra, crvene mljevene paprike i ulja.

Salata od luka

Sastojci: 1 kg luka, ½ dl vinskog octa, ½ dl bućinog ulja, sol, papar.

Luk izrežite na tanke rezance, posolite, popaprite i ostavite da odleži neko vrijeme. Nakon toga začinite ga bućinim uljem i octom.

Salata od mahuna

Sastojci: 0,5 kg mahuna, ulje, ocat, sol, papar, češanj češnjaka, peršin, kopar.

Mahune skuhajte u osoljenoj vodi. Ocijedite, ostavite da otkapaju. Začinite po ukusu. Pospite kosanim peršinom i koprom. Po želji možete ukrasiti kolutima tvrdo kuhanim jajima.

Salata od poriluka

Sastojci: poriluk, 2 kuhana jaja, ocat, ulje, sol.

Oprani poriluk izrežite na komade duljine 2 cm, posolite i ostavite da odstoji. Bjelance izrežite na kockice, žumance izgnječite i promiješajte s ocijedenim porilukom, Začinite i poslužite.

Kolači - slastice

Jabuke s vinom

Sastojci: 1 kg jabuka, 3 dl crnog vina, 10 dag šećera.

Jabuke očistite i izdubite. U posudi zakuhajte vino i šećer. Dodajte jabuke. Kuhajte oko pola sata da jabuke omekšaju, zatim ih stavite u prikladnu posudu i prelijte sirupom od vina. Čuvajte na hladnom mjestu.

Slani kolač s čvarcima

50 dag brašna, 3 dag kvasca, 1 žlica soli, 2,5 dl mlijeka, 50 dag čvaraka, malo kiselog vrhnja.

Usitnjeni kvasac umiješajte u malo toplog mlijeka, dodajte malo brašna i stavite na toplo da se digne. Zamijesite tijesto i ostavite na toplom da uzade. Razvaljajte u krug, stavite u zamašćenu i pobrašnjenu zemljanu posudu (medenicu), pospite čvarcima, premažite vrhnjem i ostavite ponovo na toplom da se digne (uzade). Pecite oko pola sata u zagrijanoj pećnici na 200 °C.

Repnjača

Sastojci: 1,10 kg svježe repe, 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 40 dag brašna, 5 dag ulja, 4 jaja, maslac, sol, 1,5 dl tople vode;

Nadjev: očišćenu repu naribajte na rezance, posolite i stisnite rukama. Dodajte sir, jaja, sol i pažljivo promiješajte. Nadjev stavite na rub tijesta.

Od brašna, tople vode, soli i ulja umijesite žilavo tijesto, izrađujte ga dok se ne pojave mjehurići. Gotovo tijesto položite na pobrašnjenu dasku, premažite uljem i ostavite stajati najmanje pola sata. Na pobrašnjenom stolnjaku tijesto razvaljajte po duljini stola i prstima razvlačite dok ne postane posve tanko i prozirno. Rub tijesta odrežite, a tijesto ostavite da se malo posuši. Poprskajte ga rastopljenim maslacem i uz duži rub tijesta slažite nadjev. Pomoću stolnjaka tijesto smotajte u savijaču i režite je prema dužini lima za pečenje. Lim premažite masnoćom, a zatim slažite komade savijače, razmaknute dva centimetra. Premažite rastopljenim maslacem i pecite.

Ružice

Sastojci: 15 dag svježeg kravljeg sira, 15 dag brašna, 15 dag maslaca, 10 dag marmelade, 2 dag šećera.

Svježi kravljji sir protisnite krio sito, zatim izmiješajte zagrijani maslac s brašnom. Od brašna, maslaca i sira umijesite glatko tijesto i ostavite da odstoji 30 minuta. Potom razvaljajte, izrežite u kvadratiće i preklopite svaki kvadratić tijesta dijagonalno. Stavite u podmazani i pobrašnjeni lim, i zapecite u pećnici. Kad su ružice pečene u sredinu svake stavite malo marmelade i pospite šećerom.

Valjušci s makom

Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag brašna, maslac, griz, 1 jaje, sol; za posipanje: 10 dag maslaca, 10 dag mljevenog maka, 10 dag šećera.

Krumpir skuhajte i ogulite. Protisnite i s brašnom, grizom maslacem, jajem i solju izradite glatko tijesto. Tijesto podijelite i oblikujte valjuške debele kao palac. Valjuške kuhajte u slanoj vodi dok ne isplivaju. Ocijedite ih i prelijte rastopljenim maslacem, makom i šećerom.

Bidra

Sastojci za tijesto: 1 kg brašna, 0,5 l mlijeka, 1 kocka kvasca, malo šećera, sol, 1 jaje, 1 dl kokoške masti ili ulja, 10 dag maslaca;
za nadjev od oraha: 30 dag oraha, 3 bjelanca, 6 žlica šećera, korice od ½ limuna;
za nadjev od maka: 30 dag maka, 3 bjelanca, 6 žlica šećera, 1 žlica ruma;
žumance za premazivanje.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka, dodajte još 1 dl vode, dobro istucite i ostavite da malo uzade. Premijesite i ostavite da opet uzade. Ponovite to tri puta, a onda razvaljajte. U međuvremenu za nadjev istucite čvrst snijeg i umiješajte ostale sastojke. Zavijte tijesto kao za makovnjaču ili orehnjaču i stavite u zemljani kalup – **bidru**. Premažite žumancem. Kad još jednom uzade, stavite u srednje zagrijanu pećnicu i na srednjoj temperaturi pecite 1 sat. Ostavite u kalupu da napola ohladi i poslužite.

bidra



Makoći

Sastojci: dizano tijesto, 20 dag meda, 10 dag mljevenog maka, 2 dl vode.

Zamijesite dizano tijesto o ostavite na toplome mjestu 30 minuta. Razvaljajte rukom u roladu promjera 6-7 cm te narežite na ploške debele 3cm. Posipajte lim brašnom, te složite ploške na lim. Ostavite na toplome 25-30 minuta. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180-200 °C 15 minuta (dok ne dobiju lijepu boju). U posudu stavite 2 dl vode i 20 dag meda, prokuhajte i zalijte makoće i posipajte mljevenim makom. Poslužite toplo.

Makovo mlijeko

Sastojci: 50 dag maka, 5 l vode, 25 dag šećera.

Mak močite nekoliko sati u vodi. Zatim vodu ocijedite, a mak malo prokuhajte u vreloj vodi. Zatim cjediljkom mak izvadite iz vode, stucite i protisnite kroz sito u vodu u kojoj je prokuhan. Napitak zasladite šećerom i dobro izmiješajte. Pije se hladno.

Kuruzna zlijevka



Sastojci: 1 l mlijeka, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 5 žlica svježeg kravljeg sira, 4-5 žlica kukuruznog brašna, šećera i soli po okusu, mast.

Sve sastojke spojite, dobro izmiješajte i ulijte u plitki lim („protvan“) koji ste prethodno premazali mašću. Zljevku pecite oko 45 minuta, na 150 °C. Najukusnija je pečena u „rolu“ (pećnici) na drva, na laganoj vatri. Pečenu zljevku, po želji, premažite maslacem („putrom“) i pospite šećerom ili premažite domaćim pekmezom, po želji.

Loborska koruzna zljevka



Sastojci: 3 jaja, 2 dag maslaca, 1 žličica šećera, 1 žličica soli, 50 dag kukuruznog brašna, 5 dl mlijeka, 3 jabuke, 2 dl kiselog vrhnja, 1 prašak za pecivo.

Jaja, maslac, šećer i sol izmiješajte, dodajte kiselo vrhnje, kukuruzno brašno, naribane jabuke, prašak za pecivo i mlijeko. Izmiješanu jednoličnu smjesu ulijte u manji namašćen lim i pecite na 200 °C oko 45 min.

Tenka gibanica



Sastojci: za tijesto: 25 dag oštrog brašna, 1,5 dl mlijeka, 0,5 dl ulja, malo soli, za nadjev: 1 kg svježeg sira, 1 dl vrhnja, 10 dag maslaca, 5 jaja, 1 dl bijelog griza, 1 jušna žlica šećera, 1 čajna žličica soli.

Od navedenih sastojaka zamijesite tijesto. Ostavite pola sata da se odmori. U međuvremenu dobro pomiješajte sastojke za nadjev. Tijesto tanko razvaljajte i rasporedite na namašćen lim (donji sloj tijesta mora biti deblji od gornjeg). Na njega rasporedite nadjev (možete kombinirati sir i svježe zelje izrezano na tanko), prekrijte drugim tanje razvučenim tijestom, preko njega stavite nekoliko komadića maslaca narezan na tanke listiće ili masti (kao što se nekada radilo). Rubove donjeg tijesta prebacite preko gornjeg i prstima malo utisnite da nadjev ne bi izlazio, premažite žumancem pa pecite 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva i zadnjih 10 minuta na temperaturi 200 °C.

Tenka gibanica kako su je nekad pripremali, kolač koji se najčešće priprema jer je u pripremi trebalo minimalna količina namirnica:

Pšenično brašno, svinjska mast, malo kiselog vrhnja, sol te mlaka voda kojom treba umijesiti glatko tijesto, razvaljajte na okruglo ili četvrtasto, rubove uvrnite i u sredinu stavite nadjev od sira, vrhnja i jaja, a odozgora premažite jajem te stavite nekoliko komadića putra. Tako pripremljenu tenku gibanicu stavite na listove loze i pecite u krušnoj peći. Sve su se količine uzimale od oka i po iskustvu domaćice.

Mjera za pleh veličine 30cm x 40cm. Potrebno je 60 dag oštrog brašna, 1 margarin, sol. Zamijesite 2 dl mlake vode dok se ne dobije glatko tijesto koje ne smije biti ni pretvrdo, ni premekano. Pripremljeno tijesto razvaljajte na dasci da bude veće od pleha u kojem ćemo peći. Kada ste tijesto stavili u pleh, rukom ga poravnajte, a krajeve pustite da vise van pleha.

Nadjev: 60 – 80 dag svježeg kravljeg sira, malo kiselog vrhnja, 3 jaja, 2 žlice bijelog griza, soli po ukusu (može šećera tko voli slatku tenku gibanicu). Sir,

vrhnje, griz, jaja, sol dobro promiješajte i razmažite preko tijesta. Rubove koji vise preko pleha savijte i napravite rub. Sve odozgora premažite razmućenim jajem, na to stavite izrezane komadiće maslaca i stavite peći. Pečeno izrežite na četvrtaste komadiće. Najukusnija je kad se jede mlako.

Cvetlinska gibanica

Sastojci za tijesto: 250 g pšeničnog brašna jedna kocka svježeg kvasca 1,5 dcl mlijeka 1 žličica šećera maslac za premazivanje sol
Sastojci za nadjev: 150 g kukuruzne krupice 400 g svježeg sira 2,5 dcl kiselog vrhnja 2 jaja 2,5 dcl mlijeka sol

Izmrvite kvas, dodajte malo brašna, jednu žlicu šećera, zalijte mlakim mlijekom i pustite da se nadiže. Preostalo brašno prosijati u posudu, posoliti, dodati dignuti kvas i umijesiti tijesto. Ostaviti ga pola sata na toplome. U međuvremenu pripremite nadjev. Na mlijeku ukuhajte kukuruznu krupicu, dodajte polovicu jaja, posolite i pustite da se malo ohladi. Nadjev mora biti rahli, ne pretvrdi. Tijesto razvaljajte i položite na maslacem premazanu tepsiju, a rubove malo podignite. Premažite nadjevom od kukuruzne krupice. Na to posipite sir, sve zalijte vrhnjem pomiješanim s ostalim jajima i pecite u pećnici.

Vidovečki gibanek



Sastojci za *tijesto*: 15 dag pšeničnog brašna, 15 dag domaćeg heljadinog brašna, pola jaja, 5 dag maslaca, 1 dl kiselog vrhnja, sol; *nadjev*: 1,2 kg svježeg sira, 5 dl kiselog vrhnja, 1 kg tikve (buče), 3 žemlje, 4 jaja, sol.

Na ploči pomiješajte jedno i drugo brašno, posolite. U sredini napravimo prostor u koji stavite jaja, vrhnje i maslac, i vode koliko je potrebno da zamijesite tijesto. Ostavite da se odmori pola sata.

Za nadjev naribajte tikve, posolite da puste vodu i dobro ocijedite. U sir dodajte jaja, malo vrhnja, namočene i ocijeđene žemlje, tikve, posolite i dobro promiješajte.

Tijesto razdijelite na tri komada i razvlačite ga na veličinu *cimpleta*. Cimplet dobro namažite maslacem i stavite prvi komad tijesta. Poškropite rastopljenim maslacem, namažite nadjevom i ponavljajte dok ne potrošite sve tijesto i nadjev. Gibanek narežite na komade željene veličine i premažite preostalim vrhnjem. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C, 45 minuta.

lončarski proizvodi s tradicijskim oblicima posuda za pripremu pohrane hrane



Cimplet - cimplet

Pogača lucišćak



Bezmasna pogača *lucišćak* ili *lucin kolač* nekada su domaćice mijesile na dan sv. Lucije, prije zore ili u rano svitanje, prije izlaska sunca. Naziv se može tumačiti kao izvedenica od imena sv. Lucije u narodu zvane Luca. Pogača se

radi bez kvasa, od brašna različitog žita. Najčešće se koristila mješavina raži, kukuruza, pšenice, graha, *koščica*, lana i konoplje, a dodavali su se i tučeni orasi. Zrnje se u prošlosti mljelo na ručnom žrvnju koji se toga dana morao *vrtet naopak*, a tijesto se mijesilo u drvenom *koritu* uz dodatak soli i vode. Pogača je kružnog oblika i vrlo tanka. Gornja površina posipava se orasima tučenim u drvenom *tukaču*. Domaćica bi pripremila vatru u krušnoj peći u kojoj je pekla pogaču u *cimpletu*, plitkoj zemljanoj posudi ili bi zagrijanu *taracu* očistila drvenom lopaticom, *greblicom* i vlažnom krpom na kojoj se pogača direktno pekla. Kada je pečena, iz peći se vadila pomoću drvenog *lopara*. U pravilu se peklo 5 - 6 pogača, a kada su se ukućani probudili, trgali su je i potom jeli s vjerom u zdravlje i snagu u slijedećoj godini. Isto tako komadići pogače davali su se blagu u štali, prizivajući time zdravlje, snagu i plodnost stoke.

Blagdanska pogača luciščak iz Plemenščine uvedene je u listu nematerijalnih kulturnih dobara 2007. godine.

Plemenščina naselje u sjevernom djelu Hrvatskog zagorja (Macelj-Ravna gora)

Kruh koledo (iz Plemenščine)

Koledo je božićni kruh koji se uz ostalu hranu priprema na Badnjak. Izrađuje se od mješavine kukuruznog brašna i **cvajerice**, krušnog brašna ili kukuruznog i raženog brašna uz dodatak domaćeg krušnog kvasa. Krušnog je oblika, većih ili manjih dimenzija, a danas je ukrašeno s jednim ili s četiri do pet oraha u ljusci. Kada ukras čini više oraha tada se u središtu koleda nalazi jedan orah okružen prstenom od tijesta, dok su ostali razmješteni oko njega. Nekada je njihov broj bio točno određen pa se ukrašavao s ukupno sedam oraha. Postupak pečenja obuhvaćao je pripremanje vatre u krušnoj peći kao i kod pogače.

Na božićnom stolu koji je uređen po točno ustaljenoj tradiciji, koledo zauzima posebno mjesto. Najčešće se postavlja u drvenu **struganu** u kojoj se drži sve do Tri kralja. Koledu se pripisivala moć zdravlja i snage, a orasima moć ozdravljenja i pomoći kod liječenja nekih bolesti. Iz tog razloga orasi s kolede čuvali su se kroz cijelu godinu. Primjerice kod djece s teškoćama u govoru, konzumiranje ovih oraha pomoglo bi da lakše progovore, a u narodu se znalo reći, **ak buš jel orehe buš šlegečavi**, što je značilo dugog jezika, brbljav. Uz koledo je također prisutno proricanje stanja u štali. Ako ono tijekom pečenja napukne, značilo je da će krava oteliti žensko, a ako ne pukne muško tele. Tijekom božićnih dana ukućani su postupno konzumirali koledo, dok su središnji dio nakon Tri kralja odnosili na tavan. Tom su ga prilikom poljubili,

prekrižili i postavili u žito. Za Novu Godinu komadiće koleda odnosili bi svinjama da budu zdrave i napredne, a mrvice bi bacali u vatru i pritom se prekrižili.

Od 2007. godine uveden je listu nematerijalnih kulturnih dobara.

Stubički *kruheki* (kruščići)



Sastojci: 40 dag jagli, 30 dag oštrog kukuruznog brašna ili prekrupe, 30 dag pšeničnog glatkog brašna, 6 dl mlijeka, 15 dag putra, 2 dl kiselog vrhnja, 1 srednje veliki luk ili 3 mlada, 2 mlada češnjaka, 20 dag sitno narezanih čvaraka ili masnijeg suhog mesa, 1 vrećica suhog kvasca, sol, šećer.

Prvo treba napraviti fine žgance:

preko noći jagle namočite u hladnoj vodi. Sutradan vodu ocijedite i dolijte svježu u omjeru koliko jagli toliko vode. Na tihoj vatri jagle zakuhajte. U pripremi, za podlijevanje, držite vrele vode. Jagle uz povremeno miješanje kuhajte sat vremena. Čim se previše zgusnu postepeno podlijevajte vrelom vodom. Nakon sat vremena kad se zadnji put uguste dodajte putar, mlijeko i kiselo vrhnje, posolite i uz neprestano miješanje kuhajte na najmanjoj temperaturi (najtišoj vatri) oko 40 min dok ne dobijete ni tvrde ni meke žgance. Ostavite da se sami ohlade na sobnoj temperaturi. Žgance, suho meso, luk, češnjak i pšenično brašno dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu (najlakše će te to uraditi u mikseru), na kraju dodajte (umiješajte) kukuruzne prekrupe i kvasca kojeg ste prije umiješali u ml kom mlijeku i malo šećera da se digne (uzađe). Tijesto stavite na radnu plohu obilato posutu kukuruznom prekrupom i sve dobro još jednom izmiješajte rukama. Oblikujte kruščiće težine 20-25 dag, stavite ih u namašćeni lim (pleh) za pečenje. Kruščiće prekrijte čistom krpom i ostavite u toploj prostoriji da se postepeno dižu slijedećih 5-6 sati. Tijekom dizanja povremeno ih poškropite mlakom vodom kako bi cijelo vrijeme bili vlažni. Kad kruheki dovoljno narastu stavite ih u pećnicu ugrijanu na 250 °C i pecite 15 min nakon čega ih premažite jače posoljenom svinjskom masti i

pospite kukuruznom prekrupom. Temperaturu smanjimo na 190 °C i pecite još 15/20 min. Gotove, pečene, prekrijte čistom krpom i pustimo da se ohlade. Poslužite uz željeno jelo.

Pravi domaći *kuružnjak* karakterizira tvrda i debela kora kojom možete raniti nepce, to je kuružnjak kojeg *kumice mljekarice* donose na zagrebačke tržnice i prodaju uz sir, vrhnje i putar. Nabijeni, mokri i slatkasti kruh još mlak, namazan domaćim putrom (na debelo), s tako hrskavom koricom - delicija je, danas nažalost, poznata malom broju ljudi. Kumice mljekarice prodaju su kruh izrezan na *šnite* (deblje odreske) a najvrijedniji je bio debeli *skrajac* (*krajcerak*; kraj kruha s oblom korom).

Još je Matoš rekao: *Krajcerak je darak mili.*

Pravi domaći kukuružnjak je delicija ali i umjetnost u pripremi s puni truda. Svaka zagorska *hiža* (kuća) imala je zasađeno nekoliko redi bijelog i žutog starinskog kukuruza – *osmoredca*.

Vino

*Qui bene bibit, bene dormit,
Qui bene dormit, non peccat,
Qui non peccat, venit in coelum
ergo: qui bene bibit venit in coelum.*

*Tko dobro pije, dobro spava,
Tko dobro spava, ne griješi,
Tko ne griješi, dolazi u nebo
Dakle: tko dobro pije, dolazi u nebo.
(latinska napitnica)*

Slobodna varijanta lat. napitnice
M. Krleža U „Baladama“ (Keglevichiana)

*Gdo pintu more vu se zlejati,
taj lahko bude mogel spati.
Gdo dobro spi, brez greha projde,
a takšni pak vu nebo dojde,
gdo hoče tak vu nebo iti,
taj navek mora pijan biti.*

Pretpostavlja se da Iliri koji su živjeli na ovom području nisu uzgajali vinovu lozu, premda su u Radoboju kod Strahinčice pronađeni fosilni ostaci 6 vrsta biljaka srodnih današnjoj vinovoj lozi (rod - cissus i vitis vinifere). Od alkoholnih pića pili su razne vrste piva i medovinu. Osnova za pivo bili su: ječam, pšenica, zob ili heljda uz dodatak različitih začina (aromatičnog bilja: pelin, glog, šafran) meda kao sladila i obvezno hmelja jer što je sol jelu, to je hmelj pivu.

Dolaskom Rimljana u ove krajeve razvila se kultura uzgajanja vinove loze kao i vinogradarstvo uopće, o čemu nam govore mnoge rimske iskopine koje su pronađene u Krapini, Vinogori (već i samo ime govori), Loboru, Petrijancima (pronađeni ostaci posuđa i oruđa). Poslije Rimljana Slaveni su prihvatili i nastavili s uzgojem i širenjem vinogradarstva.

Centri vinogradarstva postaju gradska središta, feudalna gospodarstva, crkvena središta, samostani. Crkva je vrlo značajna za razvitak vinogradarstva jer je kršćanstvo uvelo upotrebu vina u crkvene obrede. Vino je postalo

uobičajeno piće svih slojeva naroda, a njime se plaćao i porez. Postojanje razvijenog vinogradarstva u sjevernoj Hrvatskoj spominje se u Zlatnoj buli iz 1242. godine kao i kasnijim godinama. Čitav Varaždinsbreg bio je zasađen vinovom lozom, a varaždinski magistrat svake godine je pregledavao vino i određivao mu cijenu. Vinograde podižu gospoda i crkva a obrađuju kmetovi. Moćni feudalci Zrinski imaju u Međimurju nekoliko vinograda i podruma, a podrum grada Varaždina spominje se već 1456. godine.

U vinogradima su nekada rasle breskve koje su miješali s tropom grožđa i pekli rakiju osebujnog okusa. Nažalost to se danas više ne radi. U slobodno vrijeme kmetovi su obrađivali i za sebe dio gospodareva vinograda, a za to su mu morali davati „gornicu“ (daću za korištenje vinograda u obliku mošta ili vina). Ime Gornica vjerojatno dolazi od „gorice“ - naziv što se često upotrebljava za vinograde na povišenim mjestima koja su davala najkvalitetniji rod. Sredinom 19. stoljeća proizvodnja vina je vrlo značajna za ovaj kraj pa se pojavljuju i na izložbi vina 1857. godine u Beču a nedugo zatim i u Zagrebu 1864. godine. „Prva Hrvatska gospodarska izložba“ na kojoj je bilo od 720 izlagača izloženo 116 uzoraka vina iz Hrvatske. Prvi vinski sajam u Hrvatskoj bio je 1904. godine u Krapini i kada je od 200 izlagača izloženo 262 uzorka vina.

Zagorska vinorodna područja su: Varaždinsbreg – Viničko; Ivanečko-Klanječko gorice; Krapinske gorice; Marija Gorica; Stubičke gorice; Vinogora; Novi Marof, Zabočke gorice. Danas su poznate izložbe zagorskih vina u Bedekovčini i Zelini gdje su predstavljene razne sorte, kao:

<i>bijele sorte</i>	kraljevina, štajerska belina, lipovina, plavec žuti, rajnska graševina, moslavac, burgundac bijeli, šipon, zeleni silvanac, sauvignon bijeli
<i>crne sorte</i>	portugizac, crnina, frankovka, burgundac crni, gamay, starinska crnina, kavčina
<i>novije vrste</i>	austrijska bijela sorta – zeleni veltlinac, traminac, merlot, neuberger, stolno bijelo s okusom muškata otonela

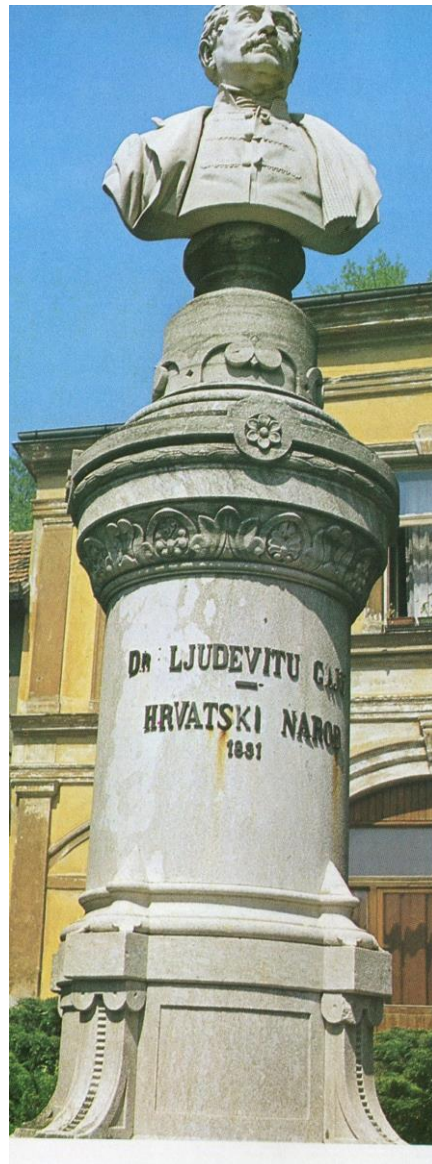
Najkarakterističnije vino Hrvatskog zagorja je kraljevina: prozirno bezbojno vino, s blagom nijansom žutozelenkaste boje, sadržajem alkohola od 8-10%, 8-10 gr/l ukupnih kiselina, blage arome i mirisa. Poslužuje se rashlađeno na 10 °C, uz domaća masnija jela. Bogato je kiselinama i osobito je pitko pomiješano s mineralnom vodom rashlađeno na 10-12 °C. Kada se radi „gemišt“ (miješano vino i mineralna voda) u čašu se stavlja 2 dijela vina i jedan dio vode, čaša pola-pola nije za vinopije (znalce – kako se pije vino) nego za pijance.

Kako treba piti, davno je rekao mudri zagorski pater Mulih:

„Dobro se jošće vu mladosti vučiti vina po malol piti, ter vsikogar k vinu malo vode primešati koja vino čini gingaveče (ugodnije) i zdraveše, da tebi niti teka, niti žitka niti pameti lahko ne pokvari“.

Ljudevit Gaj rekao je za proizvodnju vina:

„Tko hoće imati čisto vino, mora se najprije zadovoljiti mutnim moštom“.



Vino je od davnina bilo usko povezano uz hranu, dopunjuje jelo i tako povećava gastronomski užitak. Vino je pratilac jela, ne smije se nametnuti jelu ni biti u prvom planu. Kiselinom pojačava okus jela, odnosno daje mu pikantnost, ne smije dominirati već se skladno dopunjavati s jelom.

Stara zagorska popevka kaže:

„Još nijedan Zagorec
nije prodao vina.
Popila ga doma je
vesela družina ..“

„Nikaj na svetu lepšega ni“

Nikaj na svetu lepšega ni,
Nego gorica kada rodi,

Mužek se trudi ter se vrti
Da mu se delo ne zamudi.

Vince rad pije, v kleti sedi,
Kuma napija ter mu veli:

Kume moj dragi, daj se napiž
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Kolje bum sekal, rezal ga bum,
Deca obele, gostil se bum.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Doklam nakoljim, dosta ga bu,
Žene natiram z vodum, s kopu.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Zato mu delam, da ga bum pil,
Za drugo neje, bum ga se vžil.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Če ga popijem, ter ga ne bu,
Malo bum shađal potlem v letu.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Zatim nadojde sveti Mihalj,
Grozdje dozrele, budem ga bral.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Martinje dojde, krstil ga bum,
Vince postane, napil se bum.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Denes alž zutra mrterv nam glas,
Vince ostane, ne bude nas.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Josip Keresturi (1739.-1794.)

Mužek se trudi ...

Mužek v kleti pri ognju sedi,
Kumu napija ter mu veli:
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Moramo pripraviti posudo,
K letu nam vino rodilo bu,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

To mi zmirom po glavi hodi,
Da mu se z delom dobro vgoji,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Zima prestane, rezal ga bum,
Valnike pokopam, više bral bum,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Kolje bum sekel, ostril ga bum,
K trsju dopeljam, kolil ga bum,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Žene po redu vse zezovem,
Da ga privežu, njim zapovem,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

I potom jenkrat kopal ga bum,
Pak se napijem, jakši još bum,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Kopal ga budem i drugi pak put,
Da si pripravim velik on sud,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžij!

Kosi po grmju fučkaju
Kopači i za nje kopaju,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošće nas ne bu, daj ga se vžiž!

Kada pak dojde sv. Mihalj,
Grozdje dozreli, brž bum ga bral
Kume moj dragi, daj se napi
Jošće nas ne bu, daj ga se vžiž!

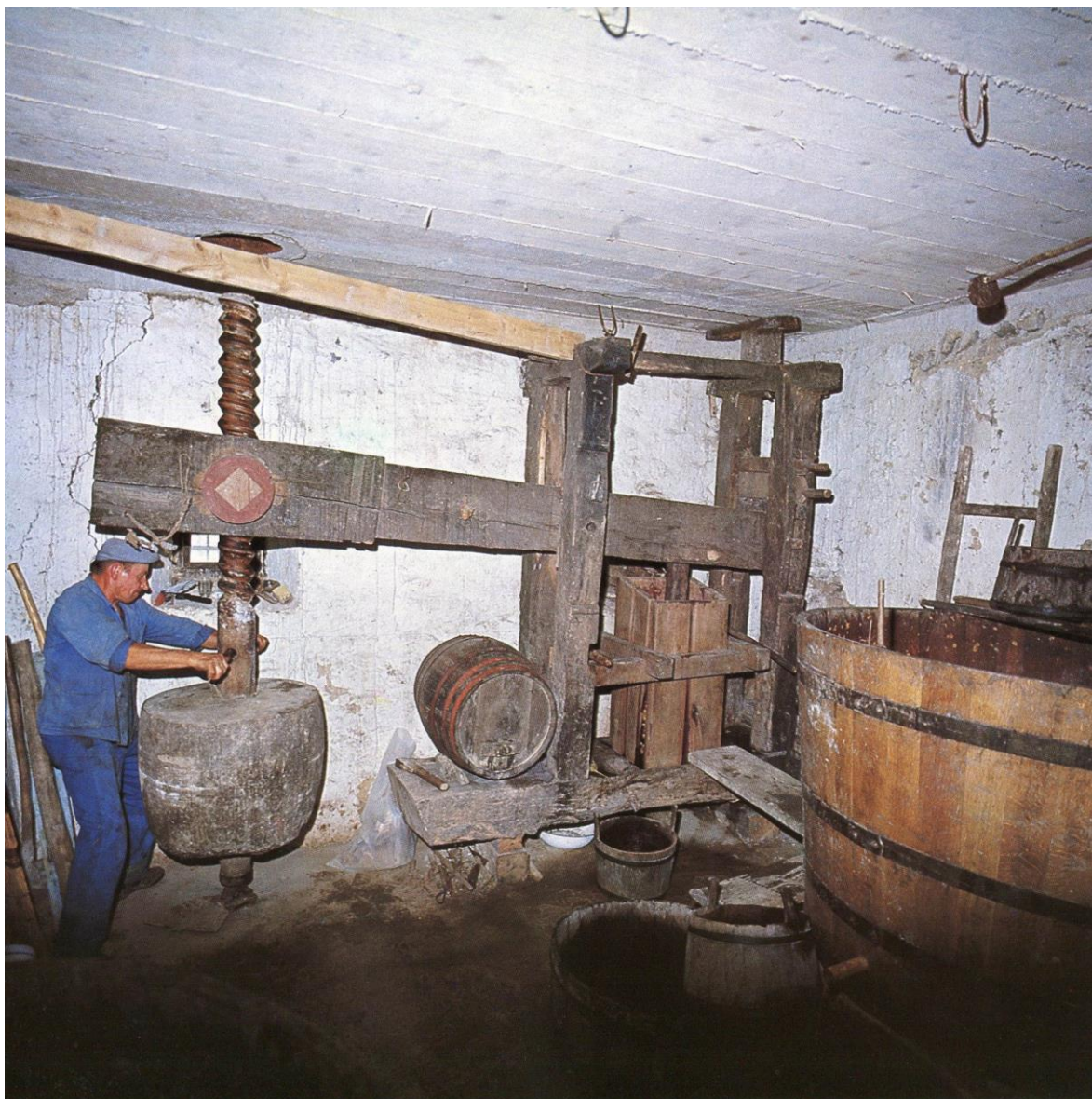
K tome i dojde sv. Martin,
Gusku zakoljem, obesim na klin
Kume moj dragi, daj se napi
Jošće nas ne bu, daj ga se vžiž!

Vince postane točil ga bum,
Gusku porežem, gostil se bum,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošće nas ne bu, daj ga se vžiž!

Denes al zutra mrtev nam glas,
Vince ostane, ne bude nas,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošće nas ne bu, daj ga se vžiž!

Nikaj ni lepšega
niti veselejšega,
nek s prijateli,
koji su veseli –
vjek živjeli!

(„Mužek se trudi“ Ladislav Forko – popevka iz pjesmarice „Horvatska dobrovolja“)



Prešanje grožđa

KRAPINSKI VANDRČEK



„Krapinski vandrček“ „Bilikum : Čeh, Leh i Meh“

Ovaj originalni folklorni običaj u kajkavskim krajevima (osim Varaždinskog fureša i Ivanečke zmešancije) njeguje klub veselih purgera „Vandrček“ iz Krapine koji nastavlja tradicije vinskog kluba iz prošlosti: „Bilikum Čeh-Leh-Meh“.

Riječ Vandrček potječe od njemačkog wandern – putovati, dok u kajkavskom govornom području ima izmijenjeni oblik i znači pehar iz kojega se naizmjenice („putuje“ od gosta do gosta) – piju zdravice (nekad su se takvi pehari zvali „potrkalica“). Svaki gost do kojega dođe „Vandrček“ mora svojim riječima popratiti zdravicu i iskapiti pehar. Krapinski vandrček dopunjen je mnogim šalama, kao npr. kad se kaže: „Pije se vandrček“, tada bi se sve pajdašice i pajdaši uhvatili za ruke i uz pjesmu i lagani ples obilazili oko stola (kao jedan lanac), dok opet svatko ne dođe na svoje mjesto pjevajući popevku:

*Tanca kolo se okolo
Okolo stola pojdemo
Jen k drugom dojdemo
Jen drugog imamo radi!
Igra kolo naokolo:
Okolo stola zajde se*

*Vinčko smeji se,
Jen drugog imamo radi!
Igra kolo naokolo oko stola pije se
S pajdašicom kušuje se
Jen drugog imamo radi!
Igra kolo naokolo:
Jen drugog imamo radi!
Celog leta, pak i sad
Jen drugomu dobro želi!*

Tko bi propustio da se poljubi s pajdašicom, stoloravnatelj ga je „štrofal“ (kaznio), što je značilo da ispije „tri čašice suhog“ (vino bez vode). Ako u društvu nije bio jednak broj pajdašica, dvojica pajdaša su smjeli poljubiti istu pajdašicu i to jedan u lijevi, drugi u desni obraz.

Pobratimstvo se pilo iz punog pehara, koji bi se sačuvao kao vrijedna uspomena i koristio se jedino za takve prilike. Ako se netko ogriješio o pobratimstvo, morao je „štrof“ piti iz takvog pehara.

Stoloravnatelj KRAPINSKOG VANDRČEKA izgovarao je zdravicu:

<i>Oj kapljica slatka</i>	<i>Tam je sreća sva,</i>	<i>Gdo tebe služi</i>
<i>Nit ti je glatka,</i>	<i>Oj draga kaplica;</i>	<i>Na zlo se ne tuži,</i>
<i>Telo mi blaziš</i>	<i>Ne ostavi nas nigdar,</i>	<i>Gdo s tobom se spoji</i>
<i>Serčecko kuražiš</i>	<i>S nama budi svigdar,</i>	<i>Baš se znoji,</i>
<i>Duha je tvoja</i>	<i>Po danu i noši</i>	<i>Bar toplinu mu daš,</i>
<i>Kakti nikoja,</i>	<i>Naj gazda te toči,</i>	<i>I spuntat se znaš,</i>
<i>Sakomu draga,</i>	<i>Gledat te milina</i>	<i>Vudreš u glavu,</i>
<i>Od sega blaga,</i>	<i>Živa je istina,</i>	<i>Hitiš vu travu</i>
<i>Gde tebe ima</i>	<i>Dok vince rodi</i>	<i>Sakega brata</i>
<i>Lepo je svima,</i>	<i>Sakomu godi,</i>	<i>Ki s tobom falata,</i>
<i>Tam se kriči,</i>	<i>Kad vinca ni</i>	<i>Teri preveć loče</i>
<i>Veselo ječi,</i>	<i>Sakomu pritešči,</i>	<i>Nadajat te hoće,</i>
<i>Tam se tanec širi,</i>	<i>Oj, vinčecko moje,</i>	<i>Al prav mu bilo</i>
<i>Saka bol primiri,</i>	<i>Kraljevstvo tvoje,</i>	<i>Gda ga je tak znorilo.</i>
<i>Tam se brati, lubi</i>	<i>Ti si naš glavlar</i>	<i>Oj slatka kaplica,</i>
<i>Pajdašice snubi,</i>	<i>Zemaljskog raja dar,</i>	<i>Ti si moja lubica!</i>

Sve ove proslave, veselice, gostoljubivo čašćenje bile su razvijene već u XVIII. Stoljeću u plemićkim i građanskim dvorovima i kurijama a kasnije u XIX. Stoljeću se proširilo u niže slojeve – među zagorske purgere.

Obvezan rekvizit je bio „bilikum“ (od njem. Willekommen – dobro došli) – veliki vrč ili velika čaša iz koje se pije zdravica, dobrodošlica; različitih oblika i različito ukrašeni narodnim motivima i šaljivim natpisima.

- Krapinska čutura sadržavala je vina čak za 2 holbe (jedna holba = stara mjera za tekućinu, pola oke, pola litre, odatle naziv „poliš“).

- Trilikum: trodijelni vrčić Čeh-Leh-Meh

- Pehar „Krapinski sudec“

- Pehar „srabljivec“ („varalica“ – prevarant, „mudrijaš“, „budalaš“) vrč je s rupicama („s ceckima“) i natpisom „Svaki pije neka zdravo samo nek najde luknju pravu“. Ima četiri rupice i mora se pronaći prava a druge tri vješto začepiti prstima i tek tada piti rujno zagorsko vino.

ZDRAVICA ZA BILIKUM

*Bilikum gdo hoće piti,
pajdaš hiže mora biti,*

*Domorodec kak se šika,
celom rodu da je dika.*

*Takvog gosta rado prima,
gdogod svoga krova ima.*

*Bratec takev vsim je mil,
s tere goder hiže bil.*

*Došel jesi, bratec drati.
Nazaj vu naš krug,*

*verni ti naš drug!
Budi dobar – ostani navek.*

„KRŠČENJE MOŠTA“



Krštenje mošta sastoji se od nekoliko dijelova:

1. Krštenje vina obavlja domaćin. U početku se piju samo stara vina.
2. Biranje kuma vina. Mora biti duhovit čovjek. Tijekom večeri dobacuje doskočice. Kum daje ime vinu, već prema njegovu djelovanju na prisutne u tijeku večeri. Obično se daju sljedeća imena:

<i>žlabravec</i>	ako je vino društvu „razvezalo jezike“
<i>smotanec</i>	ako je nekome „udarilo u glavu“
<i>svadljivec</i>	kad se društvo posvađalo
<i>veseljak</i>	kad je društvo postalo jako veselo
<i>plesač</i>	kad je društvo puno plesalo
<i>zafrkant</i>	kad je izazivalo nesporazume u društvu
<i>pezdljivec</i>	kad se poslije jela obilno ... (ispuštalo vjetrove - <i>emissio ventus taciti</i> – iliti <i>pezdec, perdec</i>)

3. Ceremonia krštenja mošta počinje litanijama vinskoj večernici, u tijeku procesije do podruma. Krštenje obavlja u podrumu svečano okićen domaćin, uz ulijevanje u svaku bačvu po nešto starog vina. Domaćin pritom govori:

„Mošte, ja te krstim u ime današnjeg sv. Martina. Od sada budi vino. Budi nam okrepa kod posla, zabave i veselja u svako doba. Ne tjeraj nas u zlo, Mošte, od sada se zoveš (ubaci se ime koje je dao kum). Vino, jako, moćno i fino. Amen“.

4. Prije biranja kuma, kao i poslije krštenja mošta, nastavlja se veselje bez posebnih regula, *ad libitum* (po volji, kako ko hoće).

„nikaj nije lepšega / niti veselejšega / nek` z pajdaši vu kleti / kupicu prijeti / oj, živeli!“

Mošt se krsti s potiha, vino, naime, treba od nečiste tekućine pune huncutarija (nestašluka) postati čisti, plemeniti napitak, a osnovnog greha ga se ne mre rešiti bez biskupskog blagoslova. Mošt je svadlivec, a Hrvat ni nafčen na svadlivce, naprasite i zločeste, one hudega srca i kaj teraju ljude na svađu i haranciju (huškanje, nagovaranje, podbadanje). Mošt se krsti da se jenkrat on tog svog pokvarjenog življenja okani i da kao napitak s vrlinama pilcu pruži istinski užitak i razveseli ga.

Veliki ritual

takajše obrednik iliti ceremonijaljuš v starom horvackom pravopisanju, ščavet zvani vu terem se nahaja šest kapitaliušev zebrano svečano spelavanje, kakti Krščenje mošta

Hudobnoga nevernika i poganina
Po njegovoj ekselenciji
preštimanom gospodinu gospodina
Biškupu Martinu
skup žnjegvami preštimanuga
titulaša vsemi pomagaci

Nakon što su u prijemnoj sobi obukli svečanu odjeću i preuzeli pribor za izvođenje ceremonijala, ulaze u dvoranu uz cinkanje mežnarova zvonca – ovim redom:

mežnar – zvonar (mežnar prati biskupa što će krstiti mošt, i ide ispred njega)
biskup

dva kanonika
dva miništranta svečonoše
školnik – glavni popevač.

Pribor za ceremonijal:

knjižica za vođenje ceremonijala (ritual)
beli i črleni luk (u pletenom vencu)
sol na tanjuru
dve sveće
kandilo z žerafkom i tamjanom (tamjan; mirisna smola koja se tinjajući, koristi u crkvenim obredima pa i pri krštenju mošta)
posuda z vodom i škropelnicom
zvonce i krajda
odeća za biskupa, miništrante i kanonike i biskupska palica.
(Odjeća nije originalna kakvu nose obrednici u crkvu, već su to prikladni stilizirani kostimi.)
ajnbindekl (jastuk za novorođenče u kojem se na krštenje donosi demižon s moštom, odnosno s mladim vinom)

I. Kapitaluš

Kad se u svečanoj dvorani sve umiri, stupe pred biskupa oba kanonika, a tik do njih miništranti sa škropilnicom i kadilnicom za tamjan i tanjurom sa solju.

Prvi kanonik pruži kadilnicu a biskup u nju stavi tamjan, drugi kanonik – ceremonijar metne biskupu kapu na glavu i pruži mu biskupsku palicu. Tamjanom se kadi prema biskupu i svi mu se poklone.

Poslije toga kanonik – ceremonijar skine biskupu kapu i stavi je na stranu. Obrednicima se približi i kum s barilcem, punim mošta.

II. Kapitaluš

Obrednici u povorci krenu istim redom kako su došli iz prijemne sobe. Iza biskupa se priključi kum s barilcem, a iza njih ostali prisutni. Mežnar-zvonar počne zvonce cinkati i povorka kreše oko svečanog stola punog jela i piša.

Došel bu, došel dragi Martin!

Na to ostali prisutni pjevajućim glasom odgovaraju:

On ga bu krstil, ja ga bum pil!

Za to vrijeme školnik počne solo pjevati stihove:

Nikaj na svetu lepšega ni,
Nek je gorica gde nam rodi.
Oj kumek moj dragi, daj se napij,
Dugo nas nebu daj se ga vžij!

Prisutni nastave pjevati za školnikom. Iza svake kitice je stanka od par sekundi, a za to vrijeme mežnar cinka zvoncem.

III. Kapitaluš

Kad se završi obred obilaska oko stola, povorka stane tako, da biskup zauzme mjesto na čelu stola. Kraj njega, sa svake strane stanu kanonici, do njih svečonoše – miništranti. Zatim školnik s jedne strane, mežnar s druge strane.

Bišкупstavi tamjan u kadičnicu i pokadi barilec, kojeg drži kum.
Preda kadičnicu i čita iz rituala:

Mošte!

Ti dohajaš sim pred poštušana lica,
pred ljude razumne, teri znaju dobro
razlikovati vino od vode.

Dohajaš da se krstiš?

Jel da?

Kum: Dohajam!

Bišкуп: Poveč, al naj lagati!

Ti si poganin!

Al je istina, da si opsednut z sakojačkami nečistami duhi? Da vu tebi ima: osa, pčelica, muha i mušic, žabcov i mravcov, pavukov i skakavcov, červov i pužov, pa i v sakojačkog drugog ležečega i plazučega, letečega i puzečega, gmizučega i skakajučega gada i smrada. Zato su te kaštigovali da se moraš očistiti od sakojačkih puntarij i huncutarij.

Hitili su te v škafe i brente. Moštilom te gnjeli i v bednje metali, dreckali i gnječili. To ti se niš ni naškodilo. Morali su te još prešom stiskati, da su ti vse kosti pucale i krvavi znoj je s tebe curel. I još se nisi popravil. Zato su te hitili v

gliboki lagev, da te bar ovak tamnica popravi. Ti si nutri larmal i brundal kak stari medved.

Da te železni panduri nisu čuvali, ti bi vre vušel, da te ni nigda na mekli od copernice, prijeti nebi mogel.

Dragi moštek, poveč zdej, al si jenkrat vre k pameti došel?

Al si se nakanil rešiti nečistoše i razvuzlanog življenja, da postaneš vreden i dostojan prijeti naš svečani ceremonijalijuš?

Kum: (u ime mošta):Jesam.

Pazi se mošte, kaj delaš!

Biškup: Ti si velika svadljivica, jako si naprasite i zločeste parole. Ti si pravdaš, larmaš i razbijač, ti si hudoga srca. Tiraš ljude na svađu i haranciju, po cesti je kolobičeš i v grabe mečeš, glave im tereš, na nemir i neslogu je napelavaš. Ti v želucu rampaš i na luft bežiš, pa tak sobe i ganjke, ancuge, veš i pohištvo posmradiš i zasmrdiš.

Zato čuj moštek:

Poveč po istini, al se buš toga okanil da svojega nosa sikam ftikal nebuš i mrska dela spelaval nebuš?

Kum: Bum!

Biškup: Moštek, moštek! Ti živiš v grehu i razvuzlane. Kolkokrat si v svoj kvanter prijel po skrivečki i družil se skup zdenčevami kčerjami i znjimi se paril?

Buš se vender vre jenkrat toga pokvarenoga življenja okanil i smrdljivu vodu v miru pustil?

Razmisli! Takev razvuzlani život nije pristojan za onoga teri je zebran da nam predstavlja najvrednejšega i najjačega v našem društvu. Očeš se obligirati i okaniti se zdenčevih kčeri?

Kum: Očem!

Biškup: Mošte, obavezuješ li se dakle, da buš si razigraval srca, zbijal šale, krijepil telo, veselil društvo, hrabril junake, tešil žalosne, a pustil na miru bedastoće i prefrigacije?

Biškup: Dragi moštek, čuj preporuke naše: Mi ti želimo čistu duhu i da tak oстанеš čist i soliden da te rodbina ne pokvari, nek da buš dober i miren, kak su bili i tvoji starci dobre vinske duhe, da ne buš imel gnusne i grintave dece, kakvih v tvom rodu ima.

Dragi moštek, hodi najpre k nam da te pokrstim.

Mošte, ja te krstim na vino vu ime Bakusa oca vina, vu ime Martina njegova sina i duha od terega moštek kuha. Na ti malo soli da od tebe glava nigdar ne boli i mir navek nek bu s tobom i da buš navek pun tečne duh jakosti!

Kanonici odgovaraju: Amen!

Asistent preuzme od biskupa štap i skine mu kapu, a mežnar cinka zvoncem.

IV. Kapitaluš

Biškup počne pjevanjem tzv. litanija. Školnik i ostali obrednici odgovaraju kako slijedi:

Gospodaru smiluj se!

Gazdarice usliši nas!

Gospodaru primi nas!

Gazdarice čuj nas!

Gospodaru i gazdarice poslužite nas!

Dragi peharček

Dragi poliček

Dragi sajtiček

Dragi berilec

Dragi srablivec

Draga holjbica

Draga čuturica

Dragi trsek

Dragi grojzdek

Draga jagodica

Draga brentica

Dragi trahterček

Draga kaplica

Draga vožica

Draga lokomnica

Zmožna vinska jakost

Dobra vinska krepost

Jaka vinska duha

Dragi puni peharček

Dobra juha s kašicom

Dobra govedina s hrenom

Dobar gulaš z paprikom
Dobro zelje z rebricami
Dobra prasetina z lukom

Tusta guska z mlinci
Pečena purica z šalatu
Fini pohanci
Husni zajec za žgancima
Kisela repa z žmahmom
Šunkicom
Fini štrukli od sira
Orehova gibanica
Širena makovnjača
Vruči kostajni pucani

Draga puna litrica
Prelubljeni puni štefan
Dišuča črna kavica

V. Kapitaluš

Opet povorka krene tri puta oko stola uz cinkanje zvonca i kađenje tamjanom.
Povorka se zaustavi na istim mjestima kao i prije.
Biškup nastavi:

Od hmanjega zraka pri goricah	Od raspuknute čuture
Od maloga priroda	Od tuče nesrečne
Od prazne posude	Od mraza hudoga
Od fažolove kave	Od prevelikih cena
Od praznoga poliča	Od prekratkoga hebrecka
Od pesje govedine	Od prevelikih dudov
Od praznog peharca	Od male porcije
Od šuplog barilca	Od mrzle peči
Od nekuhanih buč	Od orehovog duhana
Od smrdljivoga bućkuriša	Od premalih kupic
Od starog gulaša	Od babine papuče
Od vrane pečene	Od hudoga babljeg jezika
Od tvrde biketine	Od ljubomorne punice
Od lapuhove šalate	Od preslabog špricera
Od sirkovog kruha	Od posteale pod stolom
Od pepelove gibanice	Od orehove rakije
Od prismujene pečenke	

Od vezdašnjeg delanca
Od natečenog tuduma
Od filoksere ljute

Oj krčmaru koji odnašaš flašice.
Oj krčmaru koji nećeš svoje vino piti,
Oj krčmaru koji na veresiju nedaš.

VI. Kapitaluš

Biškup govori a ostali za njim:

Vinček naš teri jesi nutri vu barilcu vlej se v grla naša, razveseli i rasveti pamet našu, dojd k nam duha tvoja, budu dobre vole, kak pri domu tak pri kleti, kak vu lagvu tak vu glavi, jakosti svoje dej nam donese i zutra i ne napuštak nados punoga srablivca. Piti dosta dej nam danas i ne dopusti nas od punega štefana, kak i mi ne otpuštamo nikoga od punega peharca i ne otpelaj nas v praznu pelnicu. Oslobodi nas od vinske želje i sakoga zla, kaj bi našem žalucu naškoditi moglo.

Zdravo starino rumena,
jakosti zmožne puna.

Nek bu same sake dobrote s tobom.

Ti si blagoslovena med novim vinom
I blagosloven prirod vu utrobi lagvička.

Mila starino, mati novoga vinca
Skrbi za okrepu nas žejnih,
navek i dokgod nas bu na svetu.

U ime oca lovca,
sina gutavca i štucavca
i duha kopitanca
teri po grabah i nahaja pijanca. – Živio!

Mežnar s krajdu napiše iznad vrata dvorane (sobe) G.M.B. (Gašpar, Meltazar i Baltazar).

Ceremonijal je završavao popevkom:

Još ni jedan Zagorec nije prodal vina.
Veš mu ga je popila vesela družina,
Pimo ga, pimo ga se do dana beloga!

Pimo braćo vince
Voda naj stoji,
Naj ju pije žaba
Koj vu njoj živi!

Zato braćo pimo ga
dok ne puk – ne zorja,
Kaj ti je to navada
Hrvatskog zagorja!

Biškup se obrati prisutnima:

Mošt je pokršten. S dobrim tekom jedite i pijte, svega se vžijte. Od mužike vuha
napasite a za tanec noge nabrusite!

Nakon toga iz časa piju do kamena – do dna, a zabava se nastavlja uz obilno jelo
i pilo. Popeva se i nazdravlja do „sitnih ura“.

Patačić Baltazar II., vjerojatno napoznatiji Patačić, rodio se 14. listopada 1663. u Krkancu, školovao u Beču, Grazu i Zagrebu, umro u Zagrebu 7. prosinca 1719. Godine 1683/84 sudjelovao je u Austro-turskom ratu. Isticao se svojim političkim radom (od 1687. do 1693. bio je podžupan Varaždinske, Zagrebačke i Križevačke županije. God. 1693 bio je imenovan savjetnikom Ugarske dvorske kancelarije te je tu dužnost obavljao do smrti) u hrvatskoj književnosti poznat je po svom djelu „Diarium”/dnevnik 1687.-1717. Dobio je titulu baruna 1707.



Dvorac Vidovec



Grbovi obitelji Patačić i Beković s natpisom, Dvorac krkanec - XVII. stoljeće

U Vidovcu, u novom dvoru Baltazara Patačića (63.) 24. listopada 1693. osnovana je „Pinta”, gospodsko društvo za razonodu u vinopijskim megdanima: vino, a ne ideja, postaje motor društvenog života. Ivan Kukuljević-Sakcinski (1816.-1889.) poslije stopedeset godina piše sarkastičnu kritiku o „Pinti”: „Ovi Patačićevi epigrami jasno su zrcalo tadašnjih aristokrata, koji se u isto vrijeme, kad duhoviti sin Jelene Zrinske-Rakocijeve, a unuk Petra Zrinskog, u Ugarskoj iz nova barjak slobode podignu, kod kuće zabavljahu pintom i čuturom, a mač samo onda trgnuše, kad njihova imanja bijahu u opasnosti budi od Turaka, budi od ugarskih buntovnika.”



Vinska pajdašija „Društvo vinskih doktora od pinte”

Najstarija vinska pajdašija „Društvo vinskih doktora od pinte” imala je i svoja pravila:

- službeni jezik Društva bio je latinski (jezik učenih ljudi), a u Društvo se moglo ući uz samo jedan uvjet i po jednoj točki tog zakonika: trebalo je popiti na dušak veliki vrč-pintu punu vina. Svatko tko je to uspio popiti, dobio je titulu „doktora vina” i postao punopravni član pajdašije. U posebnu knjigu su se upisivali svi uspješniji vinopije, i to ne od vlastitim imenom, nego pod „doktorskim imenom”. Knjiga se zvala „Popis doktora promaknutih na vrlo glasovitom novomedicinskom fakultetu”.

Priča se da je Baltazar Patačić toliko volio svoje Društvo da se ni na svojim brojnim putovanjima nije odvajao od vrča-pinte i knjige s popisom „doktora”. Među „doktorima” bili su upisani mnogi uglednici tadašnjeg društva. Član Društva bio je i Pavao Ritter Vitezović, poznati pjesnik koji se 13. siječnja

1701. opio u Beču i tako postao pajdašem od pinte pa čak i tajnikom Društva (64.). Posljednji „doktor” u knjizi bila je i - prva žena, Barbara Pethö Ana koja je u Szegedu 18. listopada 1719. iskapila pintu i dobila „doktorsku” titulu. Te iste godine umro je i grof Patačić, i ostavio knjigu s 175 „vinskih“ doktora raznih staleža i nacija.

U knjizi je bio zapis na latinskom „Pohvala fakultetu”:

„Sada već Sorbonno, šuti, reći ću ti bez uvrede. One koji ti uvrštavaš među doktore i kojima otvaraš put do časti, u ovoj će kući jedva moći ostati učenici. Ovo je prava škola doktora. Ova učena Minerva (65.) napitak pruža učenicima znanosti i liječnicima liječničko umijeće, pravnicima otvara zakone, a svećenicima brevijar (66.). Vojnicima pruža štit, narodu posvemošnju sigurnost. Ona štuje ljudska prava, a ne želi kršiti ni božja. U pinti je, naime, kvintesencija (67.) znanosti koja govoru daje uvjerljivost, a pjesništvu ljupkost. Stoga, poslije malo drugih, ona s pravom postaje peti fakultet”.

Najjači jelac i pilac „Pinte” bio je podban Adam Najšić (68.) te je tu titulu shvaćao kao pravu čast. Navodno ga je na jednom primanju u Ptuj i Marija Terezija tako osloвила.

Prema izvorima može se prilično točno znati što se jelo u udruženju „vinskih doktora” u Krkancu:

*masna juha z rižkašom,
fina jušna drobnina, tusta govedina z hrenom,
hudi (oštar, jak) gulaš z paprikom,
kiselo zelje z rebreci,
kisela repa z masnom svinjarijom,
tusta gušica z plivkimi mlinci ili rezanci,
fajni mladi pohanci,
gušni zajčev v sosu z knedleki,.....*

Sve te vinske veselice, koje su prisutne od davnine u našem narodu, odvijale su se za završetak berbe, krštenja mošta (Martinja), kolinja, vincekovanja, imendane, rođendane, godišnjice braka, svadbe, uspješan završetak posla..... uvijek s ustaljenim odredbama ali i pameću, kako kažu stihovi za koje se pretpostavlja da su nastali još u 13. stoljeću:

„Uživaj vino, ali pameću većom
umjerenost će samo rađati srećom.”

Gotovo 300 godina poslije prve „Pinte” obnovilo se to staro društvo „bratije po pinti dobre kapljice” ali ona danas ima sasvim drugačiji zadatak, očuvanje, obnovu i primjenu kulturnog blaga Hrvatskog zagorja.

Nekoliko stoljeća kasnije Miroslav Krleža opisuje kako izgleda grofovski stol. (Opisuje se banket prilikom ulaska u nebo grofa Baltazara Keglevicha u pjesmi „Keglevichiana“ iz „Balada Petrice Kerempuha“)

*Gledi Imbro kak se na ražnju obrača vol,
a pitvinah i žranja prepun je grofovski stol:
rigle, rajngle, plehnati rol,
pekve i zdele, pekmez, karafiol.
Tremfus se kadi i komin dimi,
kak frulica na vrbi popevle ognišće.
Gverc i paper, lavorično lišće
Skunkača kao oblizača išće.
Za pet ran božjih, za tridesetri sveca,
v rolu sfilana fazanova prseca,
z reš pečeni mlinci od pereca.
Imbro Skunkač, stari sladobizec,
kak kača se zagledaval v portugizec,
na fedrihu zriban celerov je koren,
na kolači kandlincukor zgoren.
Tu mendul i rogačov sakojačkih fel je
(božul i zelje bogečko veselje).
Kmet kave nema ni za smartnog leka,
a tu: šnefovog je dreka, na piškotah špeka.
Na maslenom kropu hmelinate pistrange,
cukorpohorajov kak od špicfirange,
jarebice, fine ftice, prepelice, krilatice.
Pak kečife i auštrige,
afrikanjske slatke fige.
Orehnjače, makovanjače,
oskoruše i kolače,
mendule i pomoranče,
marcipane i rogače,
se se dimi, se natače,
se se puši kak vulkan
na Gosponov pogrebni dan!
Zelenače iz hajdine,
fedrih, špicflam, govedine,
kuretine, teletine,*

*cimet skuhan vu pitvine,
od kačje juhe hladnetine,
bravetin janječine,
vubrane na mesečine
svetojanske šparge mlade,
cušpajz z rezanci z čokolade,
pak muštarde v safalade.
Oškoruše i mušmule, štrudljin z mesom
i mendule,
orehnjače, makovanjače, pune gače, pune hlače,
sira, smerdljivoga spuznjaka,
vepra, škopca godišnjaka,
morun: meter i pol saka
Tri koša na olju spečenih pužov,
kak tenta čarnih spohanih gužov,
na majoličneh zdelah, na cinkovem tanjuru
grofovske karmine na nebeškom piru.
i ajngeli su sami te sladobize jeli,
ak i nesu zube ni požirak imeli.*

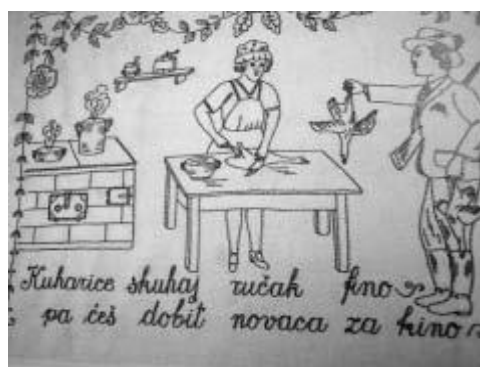


Skulptura Vanje Radauša Petrica Kerempuh u Muzeju seljačkih buna
u Gornjoj Stubici

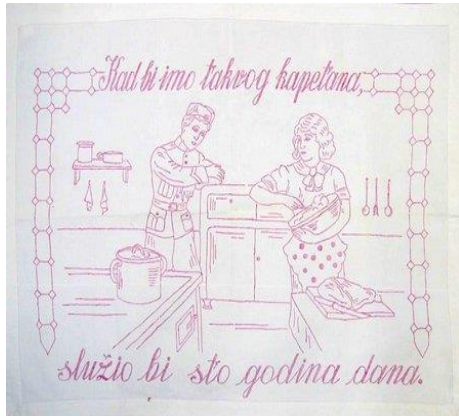


Krsto Hegedušić: Bitka kod Stubice 1573

ZIDNJACI – TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA









„Sitnice“ koje su krasile nekadašnje kuće, i to ne samo kuće naših predaka, već i one naših roditelja, možemo vidjeti na sajmovima starih stvari, a neki koji imaju sreće možda će nešto pronaći i na tavanima. Na tavanima, pod prašinom možda će se naći i mitska Singerica, gobleni, bez kojih nije bilo ni jedene građanske ni seoske kuće. Što je u srednjem vijeku bio vez ili tapiserija to su bili gobleni iz našeg djetinjstva, uokvireni u pozlaćene okvire, nezaobilazni iznad trosjeda, fotelja, kreveta. Njima bi se katkada pridružili makramei, koji su ponosno dominirali zidovima njihovih vlasnika.

Uz vitrine pune porculanskih figurica, najčešće pastira, svirača i plesačica čuo se glasni zvuk ili kukanje kukavice, svakog punog sata, iz zidnog sata na batove. Zidni satovi nerijetko su bili s nekim ljepuškastim prizorom iza brojčanika koji je odmjerenom i dostojanstveno mjerio protjecanje vremena.

Popodne u sjeni takvog sata pijuckala se kava među jastučićima na trosjedu. Servisi za kavu bili su porculanski, s pozlaćenim rubom, nerijetko s pastoralnim motivima. Da bi se kava popila, najprije ju je trebalo samljati u žutom mesinganom mlinčiću. Miris mljevene kave bio je uobičajeni jutarnji miris, a džezva su bile ne samo hrđave nego i starije od najstarijeg člana domaćinstva. Uz mlinac za kavu, obično je stajao i mlinčić za papar.

U ta nekadašnja vremena mnogi su predmeti sa starošću stjecali i ugled i čuvali su se kao kao najdraža uspomena.

Ričet, poriluk, mahune cušpajz, krastavci cušpajz i druga razna variva, u djetinjstvu smatrana zastrašujućima, pripremljala su se u crnim, crvenim s bijelim točkama ili rjeđe zemljanim loncima opleteni žicom.

Na kuhinjskim zidovima često bi se kočoperili tanjuri i poklopci lonaca na metalnim stalcima i **zidnjaci**.

Ukrasni vezeni – zidnjaci – tzv. „kuharice“ ili „dekice“ s idiličnim slikama i tekstovima, pribodeni na zid iznad „šparheta ili stola, ukrašavali su prvo građansku a kasnije i seljačku kuhinju, najviše u razdoblju secesije, sve do 50-60-tih godina 20. stoljeća, tj. do pojave visećih kuhinja.

Pouke i duhovite poruke o okretnim, šparnim, urednim i spretnim domaćicama, sa slikama-crtežima (šlingerajem), vezani su plavim ili crvenim koncem. Obično su kupovani na vašarima ili „poddrukerajima“ ili „heklerajima“ (obrt koji je štampao razne slike i natpise na platnu). Pouke su najčešće davale savjet oko jela. Kako se vremenom mijenjao izgled (frizura i haljina domaćica) može se dobro vidjeti iz tih „kuharica“, od duge kose sa uvojcima (kovrčama, velnama, „ondulacijama“) i dugim haljinama postepeno one dobivaju „bubi“ frizuru (kratko ošišana kosa sa šiškama na čelu; moda poslije prvog svjetskog rata) i kratke haljine.

To je bilo doba kada u kuhinjama nitko nikome nije smetao, gdje je domaćica u štirkanjoj pregači na „tufne“ (točkice, mrljice) i volane veselo trčkarala, promiješala zafrig (zaprška) na „fijaker šporetu“ ili onom zidanom obloženom keramičkim pločicama, sa sjajnim mesinganim prihvatima, pa stala pripremati jelo za stolom. U kuhinjama nije bilo električnih strojeva, mikrovalnih pećnica, tostera, napa i ekspres lonaca, ... Rukom se okretao mlinac, batom se tucao šećer, valjalom (oklagijom, razvijačem, rasukačem, matarelom) se razvijalo tijesto, a nož je domišljato znala naoštriti na rubu poklopca,

Te pouke i duhovite poruke, kao i narodne uzrečice o jelima ili vrstama namirnica, ne govore samo o našem jezičnom bogatstvu nego i našoj kulinarskoj kulturi, koju postepeno, nažalost dosta kasno, otkrivamo:

„Ako hoćeš kuhat znati, uči prije suđe prati“
„Ako jelo dugo čeka, izgubit će pola teka“
„Bijeli golub Pepeljugi priča, da će skoro vidjeti Kraljevića“
„Čista kuća dobro jelo, to je vrijedne kuharice djelo“
„Čovječe u lonac ti ne gledaj, za kuhinju ti se nebrigaj“
„Čuj komšinice rođena, za priče nema vremena“
„Dimnjačaru đavolsko stvorenje, ne diraj me izgorit će mi pečenje“
„Djeca malena trebaju znati, svojoj majci suđe prati“
„Dobar ručak mužu daj, pa u kući bit će raj“
„Dobra vrijedna djevojka, bit će brzo nevjesta“
„Dobro došli mili gosti, u Hrvata se ne posti“ (misli se da se dobro jede)
„Domaćine čestitamo i želimo vam zdravlje, uvijek rado doći ćemo na svako Slavlje“
„Dragi Mužu u podne nemoj odlaziti, jer Ja ću sebi drugog potražiti“
„Gdje su pune, Zdjele, Gosti se vesele“
„Ja Te ljubim, ja Te volim, budi moja, ja Te molim“
„Jedimo i pijmo, Veseli budimo“
„Još sam kuharica mlada, zato ne znam što ću kuhat sada“
„Kad ručak skuham bolje, muž je dobre volje“
„Kuharice zlato moje, tebe jelo hvali Tvoje“
„Kuharice skuhaj ručak fino, pa ćeš dobit novac za kino“
„Kuharica malo vrijedi, ako kuha a ne štedi“
„Kuharice manje zbori, Da Ti ručak ne izgori“
„Kuhati nije šala, kad je kuharica mala“
„Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja“
„Ljubi uvijek jer je slatko / vrijeme života je tako kratko“
„Mani se šale čovječe izgorit će mi ručak / šalit ću se do več“

„Najmilijeg gosta / Tri dana dosta“
„Naša djeca naša radost / neka znade što je mladost“
„Neka znade moja mila Anka / Da to plaća sve Narodna Banka“
„Nemoj nikad jelu prigovarati / jer ćeš stime neugodnost stvarati“
„Od ljubavi nismo siti / Treba dobro jesti i piti“
„Na svakoga je bila jedna glava šalate .. močnjak z medicum i snegom“
„K prigrizku je dal še prilivek“
„Gdo u kuglofa žere same slatke cvebe, taj najleglje dojde vu grofovsko nebe“
„Sušiju se cvebe iz muškata i kraljevine za osebujno vino delati i za jestvine“
„Pij mužicu slatko vince / dati porumeni bijelo lice“
„Pladanj taj Ti pun je svega/ Ali meni samo Tvoje srce treba“
„Poslije jela dobra kava / Svakom mužu prava slava“
„Svakoga dana, svake večeri nate mislim hoćeš doći / Dati kažem ljubavi moja
uvijek bit ću samo Tvoja“
„Svirajte mi da belog danku / Evo vama cela stotinarka
„Ti se samo za poso staraj / a novac mi više stvaraj“
„Uz mladost i cvijeće / Kuća je puna sreće“
„Uzet ću te neka znaju/ Živjet ćemo kao u raju“
„Za ljubav i dobar ručak upamti savjet taj / on će stvoriti tebi i tvom mužu raj“
(jaja)
„Za poljubac dragi vremena sad nema / Treba dobar ručak prvo da se sprema“
„Zašto gledaš sad u lonac, / kad mi nisi dao novac“
„Za svakog muža, sreća je ta / kad žena dobro kuhat zna“