



U KUHINJI KUHAČICE



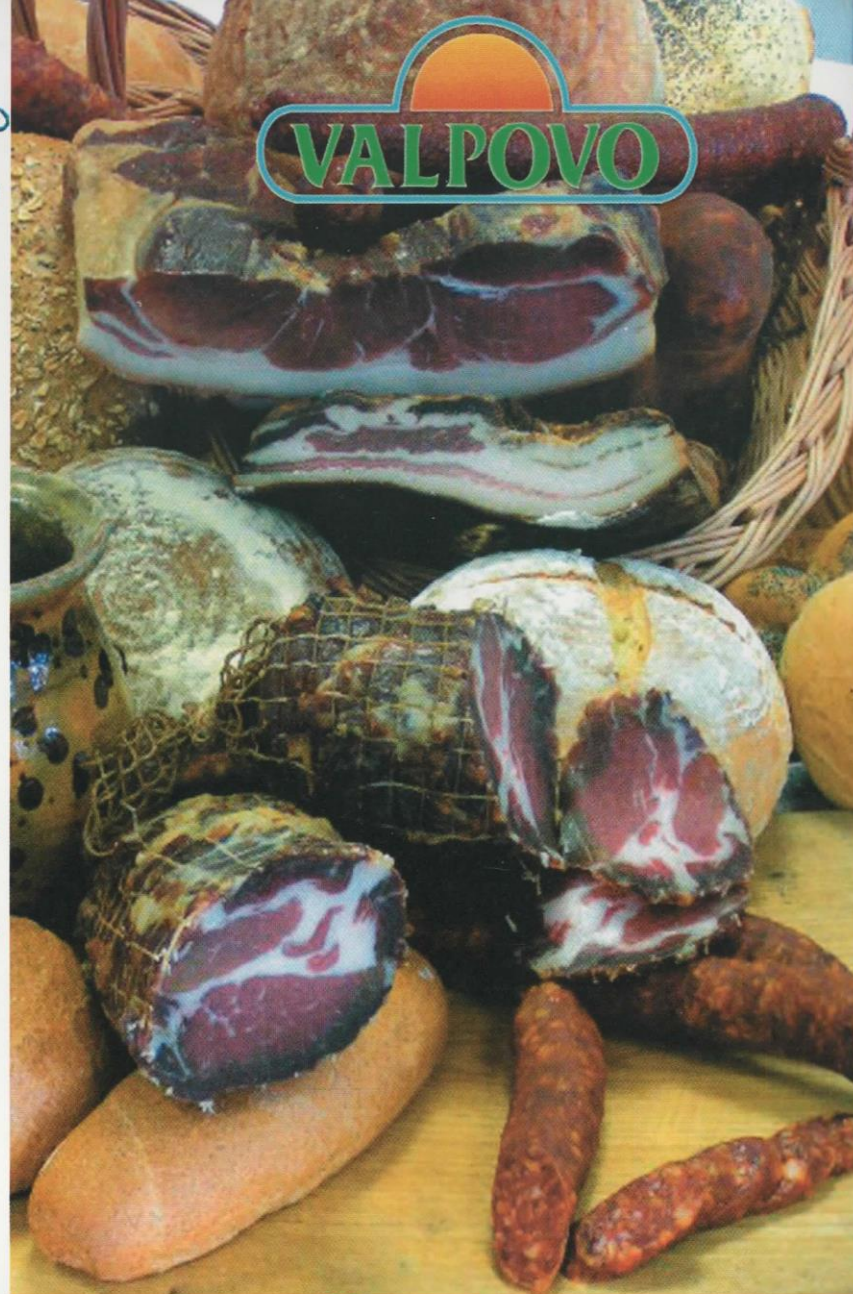
Jedna, među stotinjak kuharica koliko smo ih prikupili s pisanom porukom koja nas neposredno veže uz ove prostore, odnosno Hrvatsku je i imenovala ovu knjigu. «DOBRO DOŠLI MILI GOSTI, U HRVATA SE NE POSTI». Slikovno ne odstupa od ostalih kuharica koje ni prema čemu nismo mogli smjestiti u naše okruženje. Muškarac, domaćin je gospodin u odijelu s prslukom visokog ovratnika i kravatom, čak i s maramicom na depiću. Razlika je tek u krigli, najvjerojatnije piva, (voda se ne pjeni) kojom nazdravlja nevidljivim gostima.

Domaćica je ljupko stvorenje, moderno, kratko očišana, kovrčava s mašnicom u kosi i ukrasima na odjeći, ozbiljna s pladnjem u rukama. Mirisna para, koja se diže iz pečenke nabodene viljuškom i nožem trebala bi potvrditi ovaj dio vezene poruke koji se odnosi na negaciju posta.

Kao i sve poruke i ova se može protumačiti na mnogo načina. Jezikoslovci bi u toj poruci prvo zamijetili da je vlastita imenica «hrvata» pisana malim slovom. Možda i zato da slučajno ne bi dobila veće značenje i drugačije tumačenje od onog prvotnog, koje samo naglašava hrvatsku širokogrudnost i gostoljubivost. Što se posta tiče, postili su Hrvati u to vrijeme itekako, što zbog nužde što zbog običaja i vjere. Svjedoče nam o tome stari jednostavni i brzo skuhan obroci u kojima su namirnice korištene prema vremenu kad im je bila sezona i kad ih je bilo u izobilju. Suvremeni nutricionisti nisu otkrili ništa nova kad danas savjetuju isto.

O starosti i popularnosti, odnosno iskorištenosti ove kuharice, svjedoče nam njezini rubovi, vidljiva su nam čak tri obruba. Posljednja ružičasta traka jako je oštećena i od nje su ostali tek končasti tragovi. Usmeno smo saznali da je nastala za stare Jugoslavije, štogod to u povijesnim odrednicama značilo.

Znakovitost poruke, smještena u današnju Hrvatsku, koja još ni izdaleka nije iskoristila svoje turističke mogućnosti mogla bi biti iskoristena, u strancima lako prepoznatljivim i prihvatljivim propagandnim porukama.





U KUHINJI KUHA RICE



PRINT *art*

Biblioteka Karašica – knjiga I

U kuhinji kuharice

Urednik:
Ana Vazdar

Lektor:
Anica Andračić

Fotografije:
Dubravko Maričić, prof.

Recepte i kuharice prikupile i obradile Nada Kavicki i Ana Vazdar

Računalna obrada:
Damir Slunjski

Tisak: Kromopak, Valpovo

Print art, Belišće, tel: 031/664-770
Za nakladnika: Vladimir Vazdar

CIP - Katalogizacija u publikaciji
GRADSKA I SVEUČILIŠNA KNJIŽNICA OSIJEK

UDK 641.55
39(497.5)

VAZDAR, Ana
U kuhinji kuharice / <recepte i kuharice prikupile i
obradile Ana Vazdar i Nada Kavicki ; fotografije Dubravko
Maričić> . - Belišće : Print art, 2004. -
(Biblioteka Karašica ; knj. 1)

Bibliografija.

ISBN 953-6615-03-7

1. Kavicki, Nada

101222053

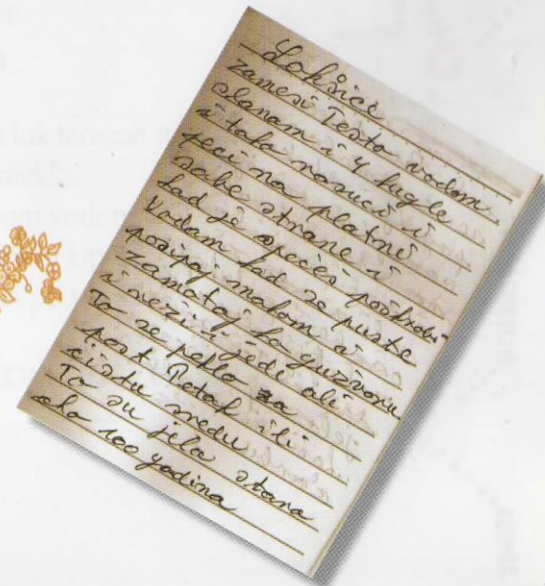
U kuhinji kuharice

U kujni kuvarice

Početak zamisao za ovu knjigu bila je sakupiti i obraditi stara, izvorna slavonska jela, kako ona svakodnevna, tako i ona pripremana na blagdan. Potraga za receptima započela je, a gdje drugdje, nego u kuhinji, a u kuhinji kuharica! Imenica kuharica prema Hrvatskom enciklopedijskom rječniku (Novi Liber, 2002., na str. 641.) "imenuje žensku osobu koja kuha, odnosno, kojoj je kuhanje zanimanje; imenuje platno izvezeno i ukrašeno crtežom i tekstom izvedenim ručnim radom, koncem, izvješeno u kuhinji, obično iznad štednjaka i imenuje knjigu kuharskih recepata. Slavonska žena kojoj je kuhanje bilo tek jedno od svakodnevnih zanimanja, imala je "teke", priručne, rukom pisane kuharice u kojima je bilo mjesta, a i vremena tek za škrte natuknice o jelima. Ionako su količine namirnica bile prilagođavane broju ukućana, a njihov izbor, začini kao i načini pripreme prilagođavani su onome čega je trenutačno bilo u kući. Slano – slatke varijacije jednog te istog jela govore da je kuharica, između ostalog, nastojala zadovoljiti i ukuse svoje družine. Preostali, požutjeli listovi prvih štampanih kuharica, koje su davno ostale bez korica i bez podatka o godini izdanja i izdavaču, donose recepte koji i nisu bili baš primjenjivi, ali



govore o tome da je i na početku prošlog stoljeća priprema jela bila zanimljiv materijal za proučavanje i poučavanje. U kuhinji slavonske kuharice još jedna kuharica – ona na zidu; iznad štednjaka, mivaonika, kuhinjskog stola. Pravokutni komad uredno zarubljenog platna izvezen ručnim radom, s pisanom porukom ili bez nje, ukrašavao je i "štitio" kuhinjski zid. "U kuhinji kuharice" knjiga je koja u sebi objedinjuje sva tri značenja imenice. Ona nas vraća u prošlo stoljeće u vrijeme kad se mirnije živjelo, jednostavnije i zdravije jelo. Jednostavnost je odlika bogatog iskustva u pripremanju jela koje su s nama podijele Lenka, Slava, Đurđa, Anka... Jednostavna, a bogata narodna mudrost progovara porukama izvezenim na kuharicama. To bogatstvo jednostavnosti nastojimo ovom knjigom i mi podijeliti s vama.





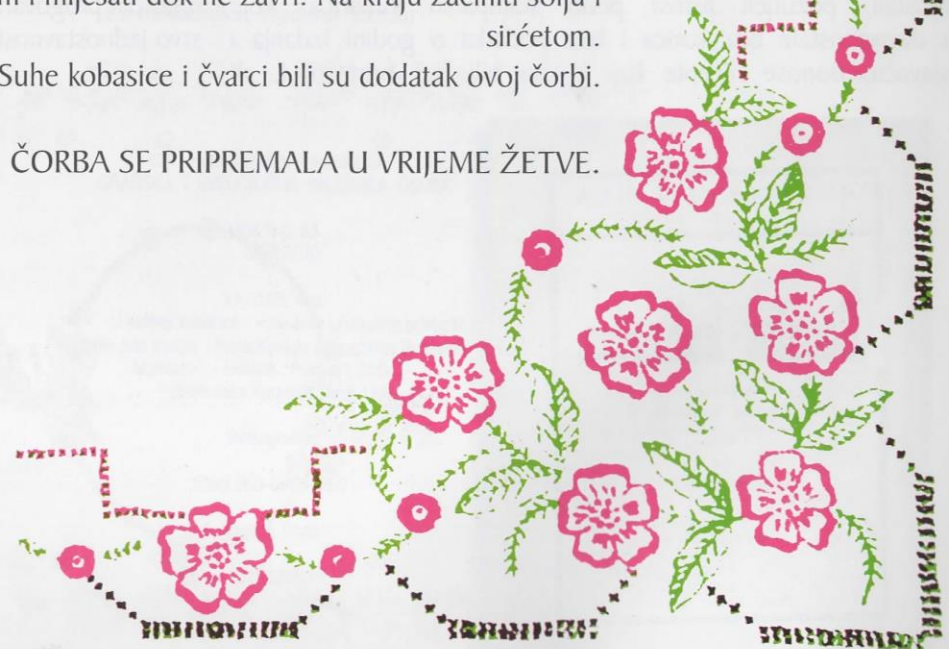
KISELA ČORBA

1 l vode
1 kašika masti
4 kašike oštrog brašna
2-3 češnja bijelog luka
sol, sirće

Na masti kratko ispržiti brašno, dodati usitnjeni bijeli luk, zaliti vrućom vodom i miješati dok ne zavri. Na kraju začiniti solju i sirćetom.

Suhe kobasice i čvarci bili su dodatak ovoj čorbi.

ČORBA SE PRIPREMALA U VRIJEME ŽETVE.





NAKISELO REPICE

PRIPREMITI:

- 1/2 kg krumpira
- 1 glavicu crvenog luka
- 4 jaja
- 1 kašika kajmaka
- 1 kašika brašna
- 1 kašikica sitne crvene paprike
- sirće, sol

POSTUPAK:

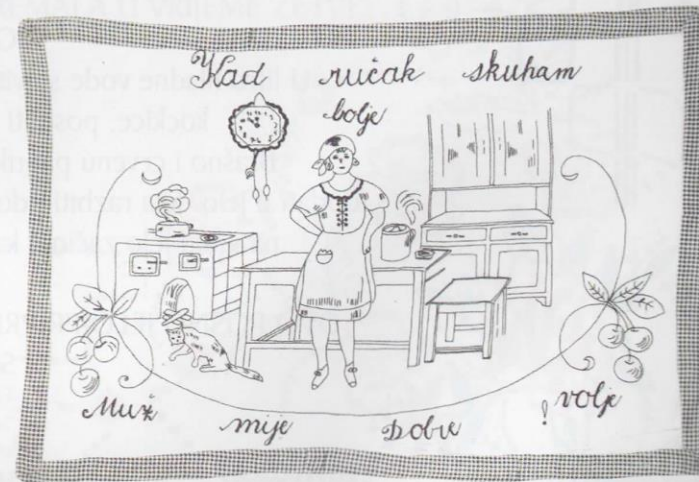
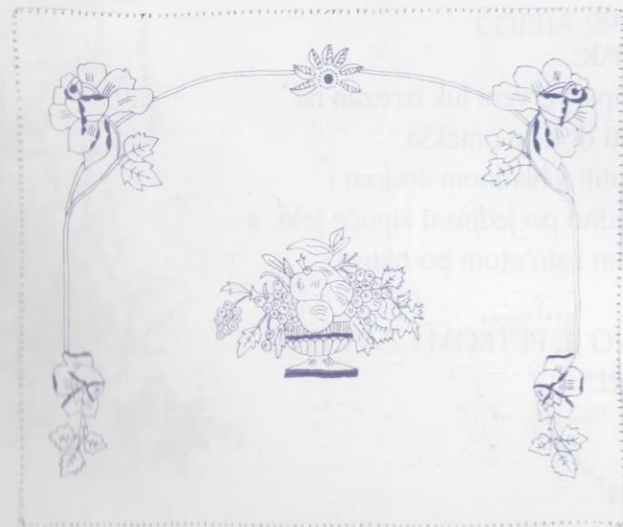
U litru hladne vode staviti krumpir i crveni luk izrezan na kockice, posoliti i kuhati dok ne omekša.
Brašno i crvenu papriku umutiti s hladnom vodom i dodati u jelo. Jaja razbiti i dodati jedno po jedno u kipuće jelo, a na kraju jelo začiniti kajmakom i sirćetom po ukusu.

OVO POSNO JELO PRIPREMANO JE PETKOM I ZA ČISTU SRIJEDU.

Povijest kuharica

Vezehe kuharice, zidnjaci, krpe za zid, ukrasne krpe, «vandšoneri» ili jednostavno, slavonski kuvarice nisu, naš hrvatski autohtoni dio narodne baštine. Vrijeme njihova postanka vezano je uz početak uporabe šporeta u kuhinjskom prostoru, a oni se prvo javljaju u građanskim sredinama na prijelazu 19. u 20. stoljeće. Tek kasnije kad šporet, kao moda, ali i kao veliki napredak, dolazi i u seoske kuhinje, zajedno s njim stižu i kuharice, kao nezaobilazni ukras na zidu. Budući da kuhinjski prostor više nije onečišćen dimom i čađom s otvorenih ognjišta, zidovi iznad stola, šporeta, vrata, mivaonika, ali i iznad kreveta, prekrivaju se vezenim pravokutnim komadima platna, često ukrašeni istim motivima koji onda čine komplet. Upravo ta platna svjedoče o velikim utjecajima i čvrstim vezama između građanskog i seoskog načina življenja tijekom prošlog stoljeća. S njih možemo iščitati poruke o načinu života, željama, navikama i životnim istinama. Rasčlaniti ih možemo na bezbroj dijelova, a onda opet svrstavati po mnogobrojnim znanstvenim kategorijama. Na njima možemo pratiti razvoj jezika i stiha, stilove odijevanja, modu uređivanja kuhinjskog prostora i napredak tehničkih pomagala u kuhinji. Taj nevelik komad platna najčešćih dimenzija 80 x 50 centimetara dio je naše povijesti i potvrda identiteta koji svoju neposrednu komunikaciju samozatajno čuva već čitavo stoljeće. Dokazi da su kuharice došle kao pomodnost iz razvijenije Eu-

rope prepoznatljivi su po motivima na najstarijim pronađenim kuharicama. Usred Slavonije, na kuhinjskim zidovima osvanule su vjetrenjače, jedrilice, more, likovi u klompama i s čudnim pokrivalima na glavi. Prema jednom uzorku donesenom iz dalekog svijeta nastajale su umnažanjem bezbrojne kopije. Trukovanje je stručni način kopiranja predložaka za kuharice. Predložak je bio otisnut rupicama na paus-papiru i njime se prekrivalo platno predviđeno za vezenje. Indigo bojom u kamenu prelazilo se preko papira i na platnu je ostajao točkasti uzorak za vez. Otisak na platnu zatim je poprskan tekućim alkoholom koji ga je onda fiksirao na platno. Na nekim kuharicama vidljivo je dvostruko preslikavanje uzorka do čega je dolazilo zbog presavijanja platna prije no što se alkohol osušio. Domaći načini umnožavanja motiva otkrivaju narodnu domišljatost i spretnost. Već izvezena i dobro uštirkana kuharica prekrivala se novim komadom platna i vrućom peglom (one na ugalj bile su jako teške) pažljivo prepeglaš. Na novom platnu ostajali su jasno vidljivi utori šlinganog motiva koji su onda običnom olovkom ocrtavani da bi bili dovoljno jasni za novo šlinganje. Kreativnost vezilja dolazila je do izražaja u tome što su s više različitih kuharica bili birani najljepši motivi, a i pisane poruke prilagođavane su obiteljskom ugođaju, manama ili vrlinama ukućana. Još stariji način kopiranja bio je onaj pomoću aluminijske žlice. Princip je isti, već izvezena kuharica prekrivana je novim komadom platna pa se po vezenim linijama kružnim pokretima drgnulo aluminijskom žlicom koju je prije toga trebalo provući kroz kosu. Na platnu je ostajao sivi trag, jer je



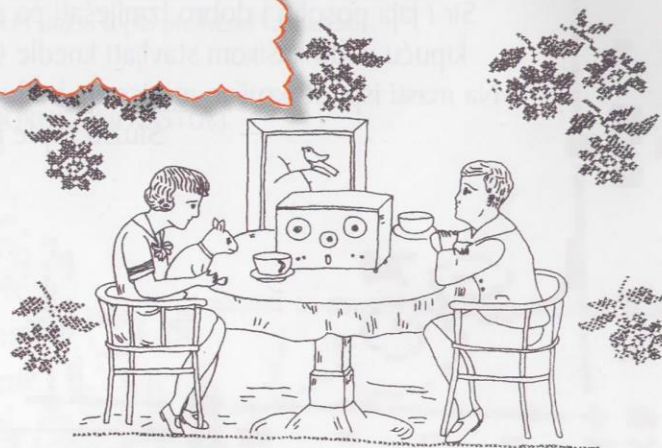
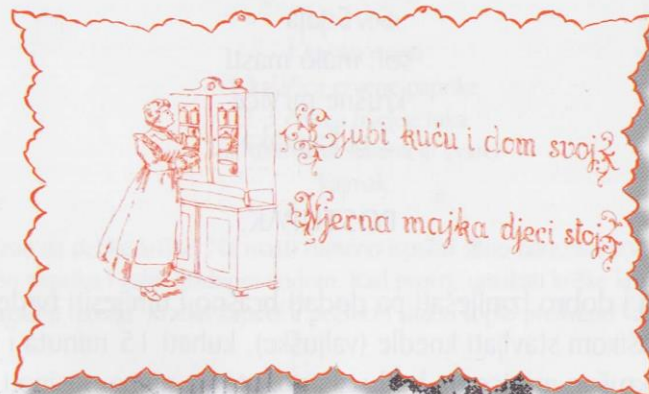
masnoća iz kose u dodiru s aluminijem izazvala proces oksidacije.

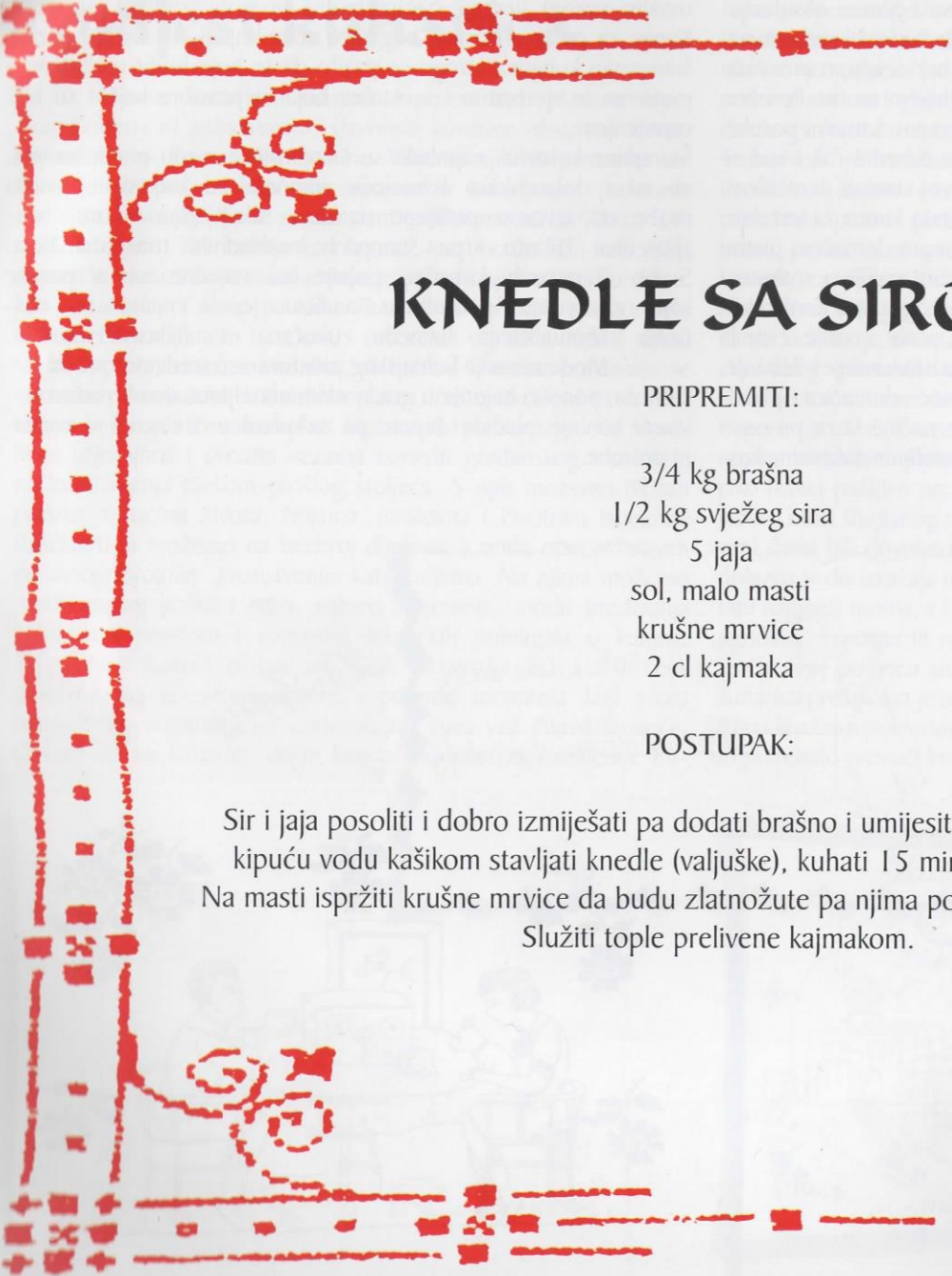
Najčešći način veza korišten pri izradi kuharica bio je brzi vez, štil-štil, vjerojatno zbog svoje jednostavnosti i brzine kojom se odlukuje, a i zbog lakoće da se izvezu ponekad vrlo zahtjevni motivi. Posebna spretnost bila je potrebna da se točno i uredno izvezu tekstualne poruke. Stvarnu starost prikupljenih kuharica teško je odrediti čak i kad se točno zna čijom je rukom izvezena. O njihovoj starosti ili mladosti svjedoči finoća platna na kome su rađene i vrsta konca za vezenje. Najstarije kuharice izvezene su na grubo tkanom domaćem platnu koje je zbog željenih dimenzija bilo po dužini pažljivo spajano i povećano za jednu trećinu širine brda s tkalačkog stana. Konac, kojim su vezene te kuharice, bio je jednobojan, plave, crvene, crne ili ljubičaste boje pamučnog porijekla i otporan na iskuhavanje i flebanje. Napretkom tekstilne industrije i kupovne moći domaćica, platno postaje mekše, finije i omogućava složenije načine veza pa osim brzog veza kuharice se izrađuju križićima, pečkim našavom, kos-

ovskim vezom (jer su cvjetni motivi nezaobilazni), ili lančićem. Konac za vezenje postaje bogatiji i raznobojniji, ali sve do pojave štampanih kuharica strogo se pazilo da te boje budu usklađene s motivom, a vjerojatno i s ostalim bojama prostora kojem su bile namijenjene.

Štampane kuharice najmlađe su i najbrojnije među prikupljenima, ali su i dokaz kako tehnološki napredak u estetskom smislu može od izvorno prelijepa narodne rukotvorine stvoriti neusporedivu kičastu krpu štampanu neskladnim tonovima boja. S tih štampanih kuharica pažnje su vrijedne samo poruke koje zavrjeđuju podrobniju analizu jer i njima se nastavlja komunikacija između ukućana i njihovih gostiju.

Modernizacija kuhinjskog prostora već sredinom prošlog stoljeća, ponovo najprije u građanskim obiteljima, uvodi vodovod, viseće kuhinje, pločice i tapete, pa za kuharice više nema ni mjesta ni potrebe.





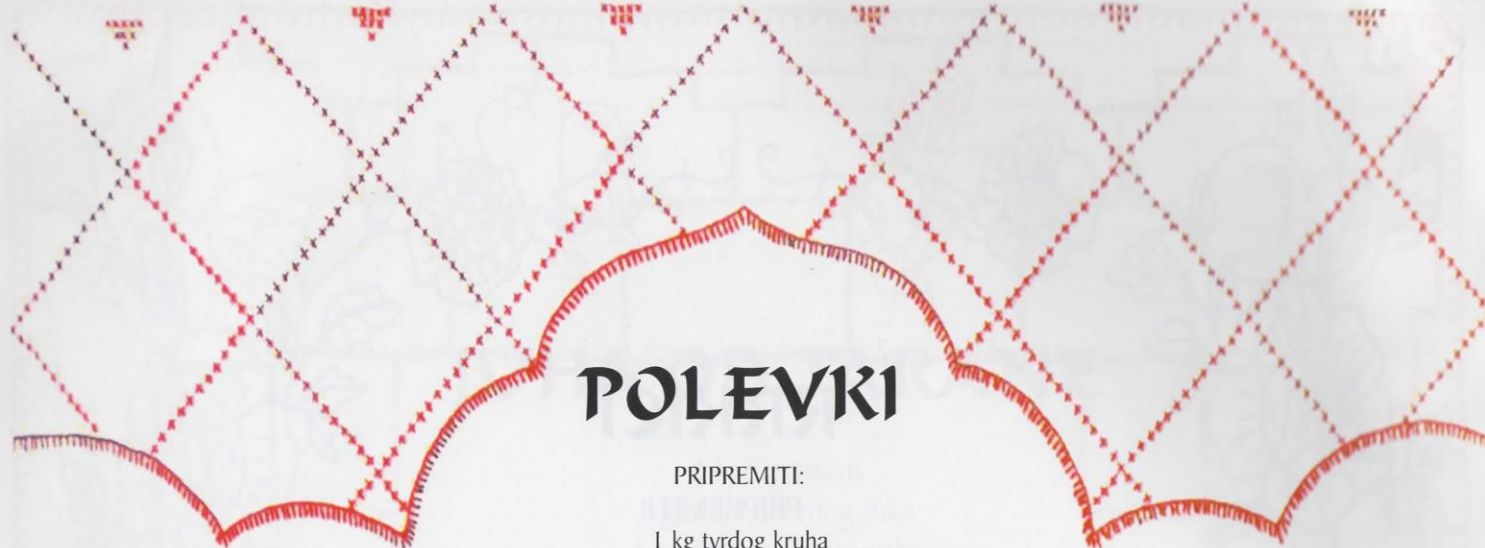
KNEDLE SA SIROM

PRIPREMITI:

3/4 kg brašna
1/2 kg svježeg sira
5 jaja
sol, malo masti
krušne mrvice
2 cl kajmaka

POSTUPAK:

Sir i jaja posoliti i dobro izmiješati pa dodati brašno i umijesiti tvrde tijesto. U slanu kipuću vodu kašikom stavljati knedle (valjuške), kuhati 15 minuta i dobro ocijediti. Na masti ispržiti krušne mrvice da budu zlatnožute pa njima posipati ocijedene knedle. Služiti tople prelivenne kajmakom.



POLEVKI

PRIPREMITI:

1 kg tvrdog kruha
2 glavice crvenog luka
1/2 l vode
1 kašika masti
1 kašičica crvene paprike
2-3 češnja bijelog luka
sol, usitnjena slanina ili čvarci
kajmak



Kruh izrezati na deblje kriške. Na masti rumeno ispržiti sitno narezani crveni luk, posoliti, dodati crvenu papriku i zaliti hladnom vodom. Kad provri, umakati kriške kruha, odmah vaditi i slagati u tepsiju. Kratko zapeći u pećnici i služiti toplo preliveno kajmakom.

NAJČEŠĆE JE TO BIO DORUČAK (FRUŠTUK).





KRKIČI

PRIPREMITI:

40 dkg oštrog brašna
2 kašike masti s mrvicama čvaraka (sa dna kante za mast)
sol, pola kašičice sode bikarbone
1 dcl mlijeka
1 jaje

Sve sastojke zamijesiti i odmah razvaljati prst
debelo pa čašom izrezati krugove.
Premazati razmućenim jajetom i posoliti po ukusu
Peći oko pola sata na 200°C.



JUHA OD TARANE

2 kašike masti
1 glavica crvenog luka
1 kašika crvene paprike
20 dkg suhe tarane (izribano tijesto)
1 l vode
sol, kajmak

POSTUPAK:

Na masti ispržiti luk i taranu da budu iste boje, dodati crvenu papriku, sol i zaliti kipućom vodom. Kad tarana omekša, umutiti kajmak.

Vezene poruke zanimljive su i prema sadržaju mogu se razvrstati na šaljive i ozbiljne, vjerske i svjetovne, a bilo je i onih politički određenih. Mi nažalost nismo pronašli niti jednu takvu kuharicu, ali u katalogu izložbe «Vezena lirika» koji je izdao Gradski muzej Makarske

pronašli smo kuharicu na kojoj su prikazani likom i imenom velikani hrvatske povijesti (Jelačić. Kvaternik. N.Šubić zr. Zrinjski P. St. Radić, Tomislav, dr. A. Starčević. Frankopan). Likove povezuju cvjetne vitice koje pri vrhu kuharice drži anđeo čuvar, a pri dnu kuharice stoji natpis «Slava mučenicima».





KISELI GRA

PRIPREMITI:

2 dcl graha
1 l vode
2 kašike oštrog brašna
1 kašiku sitne crvene paprike
sol i sirće

POSTUPAK:

Grah dan ranije namočiti u hladnu vodu,
ocijediti i kuhati u slanoj vodi dok ne omekša.
U 2 dcl hladne vode razmutiti brašno,
crvenu papriku i sirće, dodati u grah i još malo prokuhati.

KISELI GRA SE JELO NA BADNJAK, HLADAN, UZ DOMAĆE REZANCE.

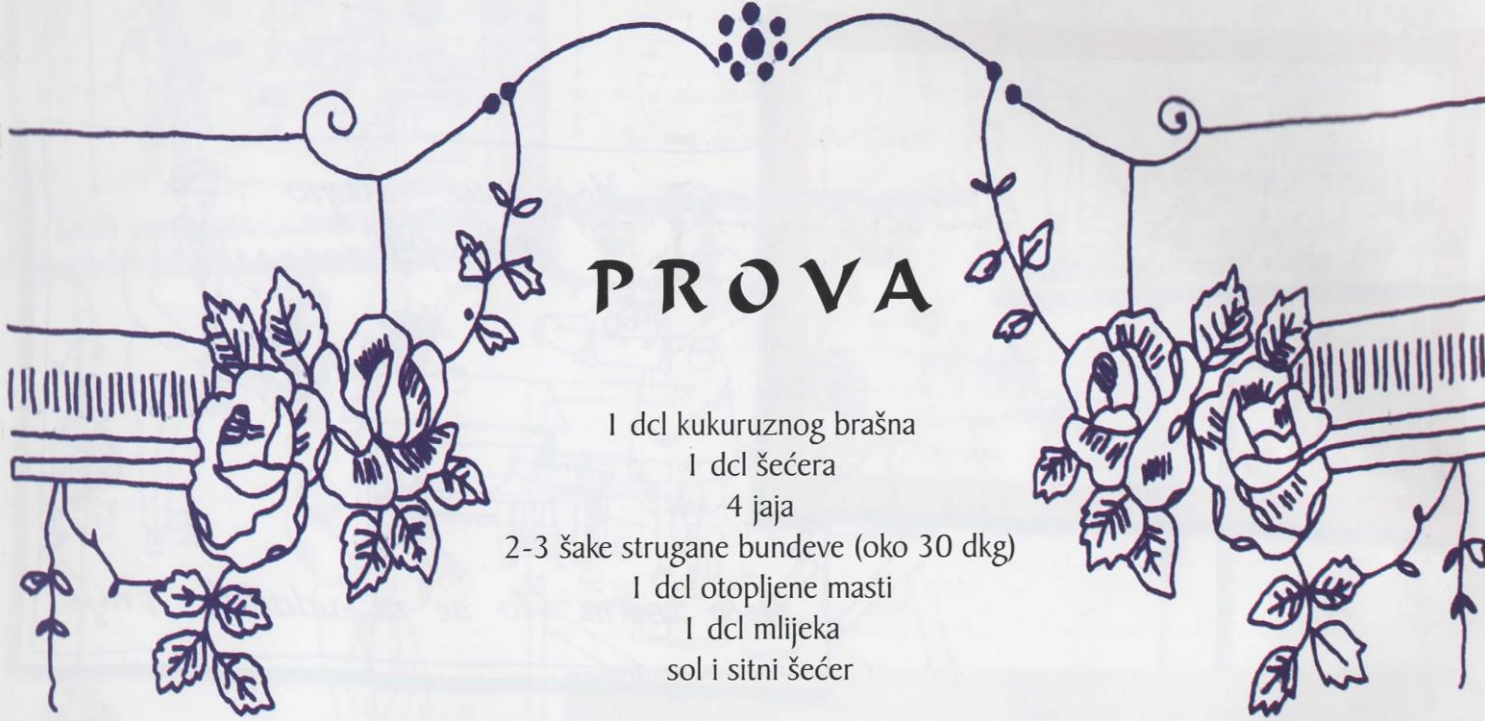


PUVALO

2 kašike masti
4 kašike kukuruznog brašna
2 dcl vode
sol, 10 dkg slanine

U hladnoj vodi razmutiti kukuruzno brašno
i uz stalno miješanje pržiti na ugrijanoj
masti, začiniti solju i prema potrebi
razrijediti vodom. Služiti s prženom
slaninom ili slatko (šećer, pekmez).

NAJČEŠĆE SE JELO ZA VEČERU.



PROVA

1 dcl kukuruznog brašna
1 dcl šećera
4 jaja
2-3 šake strugane bundeve (oko 30 dkg)
1 dcl otopljene masti
1 dcl mlijeka
sol i sitni šećer

Jaja i šećer pjenasto izmutiti, dodati brašno, struganu bundevu i sol pa razrijediti s mlijekom i mašću. Peći na umjerenoj vatri dok ne porumeni. Kad je pečeno, posipati sitnim šećerom i služiti toplo.

ZIMSKI KOLAČ ZA «NEZAPOVEDANE SVECE»

MUŠKARAC NA KUCHARICAMA



Muškarac prikazan na kuharicama, kad izuzmemo lovca i dimnjačara, uvijek je gospodin; odijelo, prsluk, kravata....

Ovo nam ukazuje na to da su kuharice «kao moda» potekle iz građanskih obitelji, a motiv je samo preslikan umnožavanjem. Zato nema nekih većih osobnih odstupanja u izgledu likova i njihovoj odjeći. Kuharice tako možemo tumačiti i kao težnju žena koje su ih vezle: da im kuhinja, muž, djeca, pa i one same, izgledaju kao trukovane slike iz modernoga i naprednog svijeta daleke Europe. Žena na kuharici je uredna, mila, diskretno nasmiješena, uvijek u pokretu ili s punim rukama pribora i jela. Analizirajući njenu odjeću, obuću i frizuru, možemo pratiti modne odrednice vremena iz kojega potječu šabloni

(trukeraj) prema kojima su izvezene, no ne i vrijeme kada su kuharice vezene. Sličnosti, ali i odstupnja između više kuharica svjedoče o preciznosti umnažanja i vezenja. Kreativnost kojom bi se oslikalo prave kuhinje i kuharice ovoga slavenskoga, odnosno, valpovačkog kraja, nismo otkrili na prikupljenim kuharicama. Razvoj i napredak tehnike umnažanja i štampanja na ovom se području negativno odrazio pa je najmlađe kuharice pretvorio u neukusno, vrištavim bojama obojeno platno koje je, osuvremeljivanjem kuhinja, zauvijek nestalo. Nažalost, sudbina ovih industrijskih, kičastih kuharica zadesila je i većinu onih izvornih, koje svjedoče da je naša težnja za suvremenom Europom, uistinu, stara stoljećima.



Vesela sam kad dolaziš, a sretna kad odlaziš.



*Dimnjačicu divovski strojenje
ne diraj me izaoit će mi pečenje*



*Kad u kuhini
vlada red, Žena slatka kao Med.*



Divlji zec.

Dogodi se, da seljak dobije divljeg zeca, a ne zna ga prirediti onako, kako se to mora.

Pošto se je zec ogulio, to se skidaju iz njega i one tanke kožice. Prednji dio upotrebljuje se za juhu. Zečetina s plućicama i jetrima razreže na komade, ugrije se masti u kojoj imade mnogo crvenoga luka, na oto se metne meso, pokrije se poklopcem, da se dobro ispari. Kad je meso mekano, nalije se vode, koliko se hoće. Kada uzavrije, osoli se, te metne mjerica vrhnja i tako se donese na stol.

Zadnji dio zečetine može se prirediti nakon više dana. Zato se mora prirediti pac. Uzme se pol octa i pol vode, unutar se nareže crljena luka, mrkve, peršina. Metne se nekoliko zrna papra (bibera), lista od peršina i lorbera, osoli se i zakipi. Ovom se smjesom polije zec u zdjeli i pokrije. Tako stoji do tri dana. Svaki se dan preokreće.

Kad se priređuje takovi zec za jelo, to se cijeli zadnji dio na gornjem dijelu u mesu na

više mjesta utakne suha slanina u debljini i duljini maloga prsta.

Zec se sada metne u posudu, da se peče u štednjaku, pa se pokrije poklopcem. Mrkva, peršin izvadi se iz paca, pa se smrvi i ocjedi u pac natrag, onda se zec za vrijeme pečenja ovim pacom polijeva, a napokon se dolije vrhnja i zec je priređen za jelo.

DJECA KAO MOTIV NA KUCHARICAMA



Kuharice, koje za središnji motiv imaju likove djece, bile su ukras na zidu iznad dječjeg krevetića. Cvijeće je uz djecu nezaobilazni motiv, a vrlo često je u sliku ukomponiran lik anđela čuvara. I na kuharicama gdje je prikazan život i rad u kuhinji, djeca mogu biti središnji ili sporedni motiv.

Kad djeca nisu likom prisutna na kuharici, javljaju se kao dio pisane poruke: «LJUBIKUĆU I DOMSVOJ VJERNAMA I KAD JECISTOJI!»



ŽIVOTINJE KAO MOTIV NA KVHARICAMA

«PRIČAM TI O LJUBAVI KO GOLUB GOLUBICI».

Stvarnom oslikavanju življenja u kuhinji doprinose i domaće životinje kao sporedni motivi na kuharicama. One su, kao i ostali likovi prikazane u pokretu pa doprinose živosti slike. Osim kućnih ljubimaca psa i mačke, golubovi su najčešći motiv na kuharicama s ljubavnim, romantičnim i bajkovitim porukama. Perad i zečevi javljaju se kao žrtve za dobar objed, a jeleni, janjad, labudovi i patke kao idilično okruženje u kome se veliča ljepota svijeta oko nas.



Ako ljubiš *ljubi sretno*



Ako ložiš *laži spretno*

- Dimnjačaru đavolsko stvorenje
ne diraj me izaorit će mi pečenje
- Voće slatko voće zrelo, stvorio je Bog za
jelo.
- Vesela sam kad dolaziš, a sretna kad
odlaziš.
- Čuj, komšinice rođena.
Zapriču nemam vremena!
- Bože daj mome domu
Puno svake sreće
Svaki dan sve veće
Nesreća nek biježi
Ljubav se osvjehi.
- Ko se u jutro s vodom ohladi, tome po
danu lakše se radi.
- Uz mladost i cvijeće,
Kuća je puna sreće.
- Ali je lijep ovaj svijet.
- Gdje se mila

- srca složje, Tu se lako kuhat može.
- U kuhinji za muža nema mjesta
Jer ne razumije mjesit testa.
- Bože daj mome domu
Puno svake sreće
Svaki dan sve veće
Nesreća nek bježi
Ljubav se osvjehi.
- Zadnja večera
- Čistoća je zdravlje.
- Moj muž samo vodu pije,
Zato žalim što se ne udadoh prije.
- Ako hoćeš kuhat znati,
Najprije uči suđe prati.
- Pazi kad što kupiš
Da dobro oči izbuljiš!
- Ali je lijep ovaj svijet
tu je potok tamo cvijet
- Još sam kuharica mlada,

- Ovo cvijeće nek Ti reče
Da Ti želim mnogo sreće
- Srce moje i Tvoje u ljubavi stoje
- Naša djeca naša radost
neka znadu što je mladost
- Čista kuća dobro jelo, to je vrijedne kuharice
djelo.
- Za svakog muža sreća je ta
kad žena dobro kuhati zna
- Pričam ti o ljubavi ko golub golubici!
- Kuharice dobro kuhaj
ali ipak novce čuvaj
- Kuharice skuhaaj ručak fino
pa ćeš dobit novaca za kino

- zato neznam što ću kuhat sada.
- Kad u kuhini
vlada red, Žena slatka kao Med.
- Ljubi kuću i dom svoj
Vjerna majka djeci stoj
- Muž nek toliko zaradjuje da od toga sve
potrebe podmiruje.
- U cvijeću i ranoj mladosti,
igrajmo kolo naše radosti
- U ljubavi je sreća ta,
kada se vole srca dva.
- Dva jelena dve košute
dođi draga ljubiti ću te
- Ruka Ruku
mije
Obraz oba dvije!
- Bjeli golub Pepeljugi priča,
daće skoro vidjet Kraljevića

*Moj muž samo
vodu pije.
Zato želim što se ne udadoh prije.*

- Anđele čuvaru mili,
svojom snagom nas zakrili.
- Dva jelena dve košute
dodi draga ljubiti ću te!
- Kuharice milo moje,
tebe hvali jelo Tvoje.
- Dobro kuhaš srce moje
to je sreća za nas dvoje.
- Vjerna ljubav lijepi dom, to mi leži u
srcu mom.
- Ivica i Marica kolača bi jeli,
a na masnu pečenu baba se veseli.
- Dobro došli, mili gosti, u hrvata se ne

- posti!
- Svakog dana svake noći
na te mislim da ćeš doći
- Kad se dobro jelo pripravlja
na brige se zaboravlja!
- Ustaj srce granulo je sunce u
Proljeće bacaj name cvijeće.
- I opet se napijo
Konj ti glavu razbijo
- Puna kuća voća slada
al najslada žena mlada

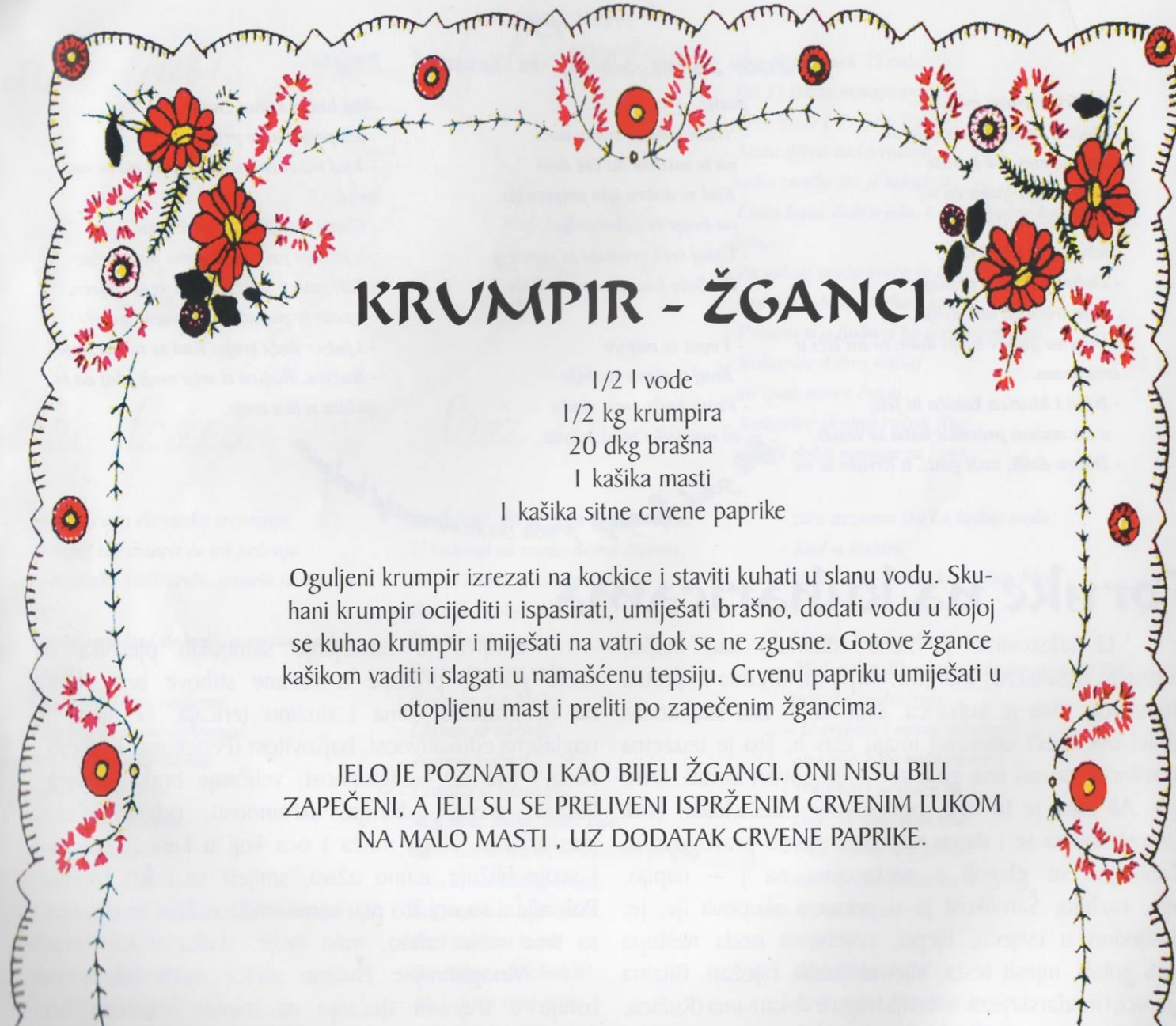
- Ako hoćeš kuhati znati,
uči prije sudje prati.
- Kad mi ručak uspije, muž mi se nas-
mije.
- Cvate ljubičica cvate i ruža,
a ja sam još uvijek sama bez muža.
- Bili smo u bašću, brali smo cvijeće,
jasam je poljubio, ona mene neće!
- Ljubav duže traje. Kad se novac daje.
- Ružica, Ružica ti srce moje, daj da te
ljubim u lice tvoje.

Bili golub Pepeljuga priča da će skoro videti kraljevića.

Poruke na kuharicama

U tekstovima je žena istaknuta kao majka, supruga, nesebična, marljiva, strpljiva, uredna i spretna domaćica. Ona je kuharica, ona kuha, zna skuhati, svi oblici ove riječi obvezno imaju glas h, što je izuzetna pravilnost za naš kraj gdje se radije govori kuvati, krov, gra. Ali zato je tu noć, ponoć, voće, sreća, kuća, tvrdi glasovi kojima se i danas suprotstavljamo pravogovoru. Zanimljivi su glagoli s nastavcima na j – napijo, bijo, razbijo. Šarolikost je u primjeni skupova ije, je: dosljedno u cvijeću, lijepo, svijetu, a onda nastupa bjeli golub, mjesiti testa, vjerna ljubav, biježati. Blizina granice i mađarski jezik ostavlja traga u vokativima (Ružica, Ružica, ti si srce moje), a sveprisutan je i turcizam bašća.

Dirljivo je nastojanje samoukih pjesnika da svoje poruke pretope u vezane stihove bez obzira na nezgrapnost rima i dužinu izričaja. U njima je naglašena edukativnost, bajkovitost (Pepeljuga, Kraljević, Ivica i Marica), religioznost, veličanje braka, obitelji, ljubavi, sreće, zdravlja, skromnosti, odgoja djece, patrijarhalna uloga muža i oca koji u kuhinji, uz stol i svoje bližnje, samo uživa, smiješi se i širi toplinu. Pohvaljeni su oni što piju samo vodu, a ženi se obraćaju sa srce moje, zlato moje, slatka si kao med! Mnogobrojne životne sličice ovim tekstovima ostaju u trajnom sjećanju na minula vremena koja su tako sjajno i toplo zračila obiteljskom idilom.



KRUMPIR - ŽGANCI

1/2 l vode
1/2 kg krumpira
20 dkg brašna
1 kašika masti
1 kašika sitne crvene paprike

Oguljeni krumpir izrezati na kockice i staviti kuhati u slanu vodu. Skuhani krumpir ocijediti i ispasirati, umiješati brašno, dodati vodu u kojoj se kuhao krumpir i miješati na vatri dok se ne zgusne. Gotove žgance kašikom vaditi i slagati u namašćenu tepsiju. Crvenu papriku umiješati u otopljenu mast i preliti po zapečenim žgancima.

JELO JE POZNATO I KAO BIJELI ŽGANCI. ONI NISU BILI ZAPEČENI, A JELI SU SE PRELIVENI ISPRŽENIM CRVENIM LUKOM NA MALO MASTI, UZ DODATAK CRVENE PAPIRIKE.



STARINSKA JUHA

I kašika masti

I mrkva

I luk

malo soli

I I vode

POSTUPAK:

Na masti ispržiti naribanu mrkvu i usitnjeni luk. Kad omekša, zaliti hladnom vodom i posoliti.

U uzavrelu juhu ukuhati svježe umiješenu taranu.

TARANA:

I jaje

malo brašna i soli

dobro umijestiti i naribati na trenicu,

koristiti svježu ili osušenu





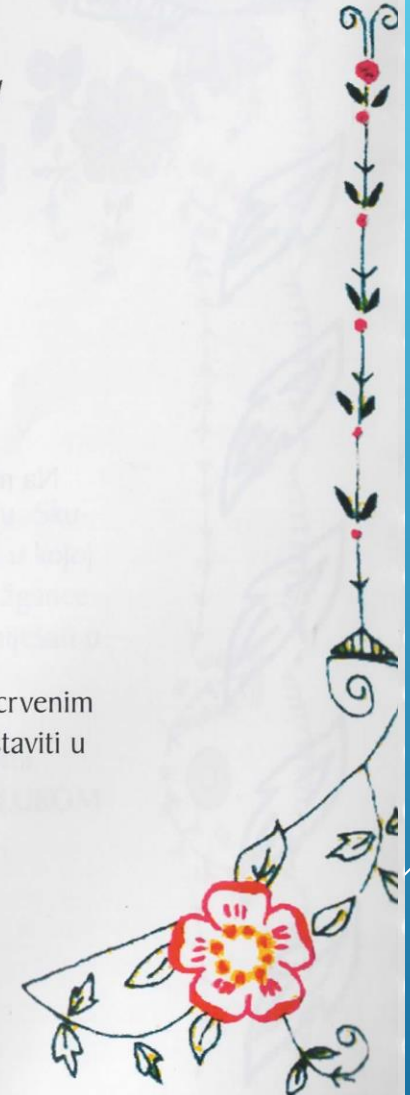
RIBANI KRUMPIR U TEPSIJI

PRIPREMITI:

1 kg krumpira
1 glavicu crvenog luka
2-3 češnja češnjaka
1 jaje

10-15 dkg sitno sjeckane suhe slanine ili kobasice
sol, biber

Sirovi krumpir izribati na irendu, posoliti i izmiješati s usitnjenim crvenim lukom i češnjakom. Dodati jaje i slaninu ili kobasicu, zamijesiti i staviti u namašćenu tepsiju. Peći kod jake vatre dok ne porumeni.





POPARA

2 kašike masti
1 glavica crvenog luka
1 kašika usitnjenog peršinovog lista
2 cijela jaja
1/2 kg tvrdog kruha izrezanog na kockice
1 dcl kajmaka
1 l juhe od zelenja ili vode
sol

POSTUPAK:

Na masti ispržiti luk, peršinov list i kockice kruha, zaliti juhom i kuhati dok kruh ne omekša. Jaja i kajmak se skrkljaju, začine solju i dodaju na kraju. Dobro miješati.



BAKINI KIFLENI OD MEKINJA

PRIPREMITI:

93 dkg brašna (mekog, tip 500)

7 dkg mekinja

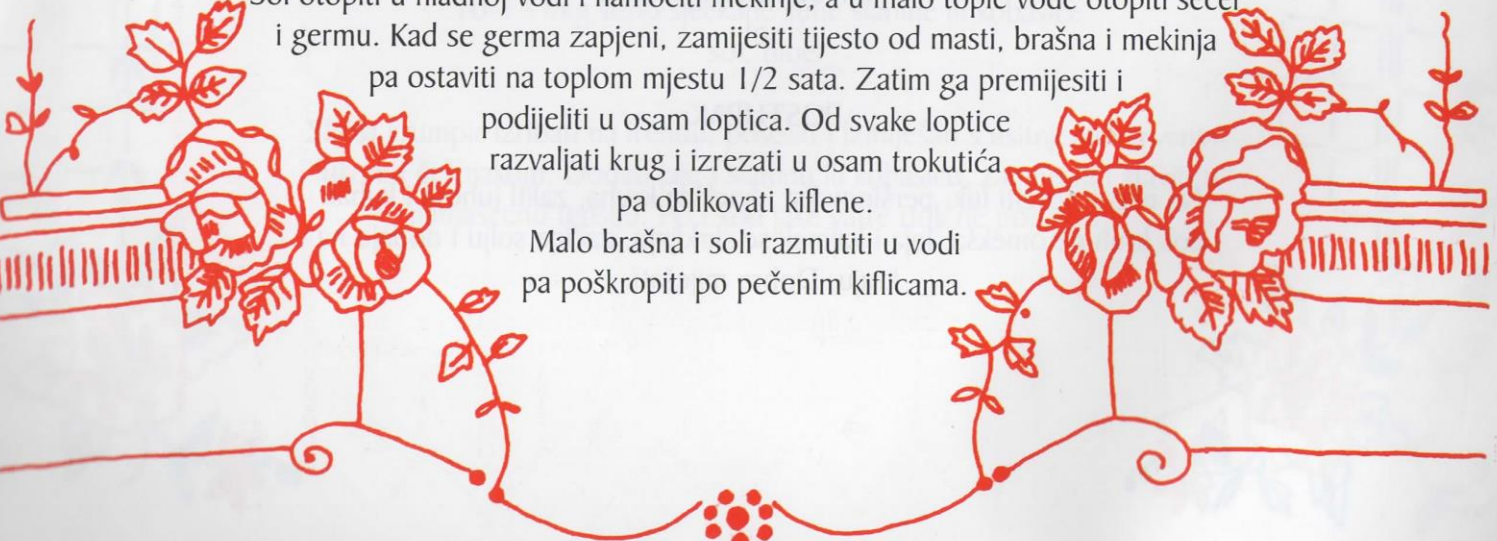
1 germa

3 dkg masti

1 kašika soli

1 dkg šećera

3 dcl vode



Sol otopiti u hladnoj vodi i namočiti mekinje, a u malo tople vode otopiti šećer i germa. Kad se germa zapjeni, zamijesiti tijesto od masti, brašna i mekinja pa ostaviti na toplom mjestu 1/2 sata. Zatim ga premijesiti i podijeliti u osam loptica. Od svake loptice razvaljati krug i izrezati u osam trokuta pa oblikovati kiflene.

Malo brašna i soli razmutiti u vodi pa poškropiti po pečenim kiflicama.



PAŠTETA OD GRAHA

1/2 kg čvaraka
1/2 kg kuhanog graha
10 kuhanih jaja
2 glavice crvenog luka
5 kiselih krastavaca
5 češnjaka bijelog luka
biber, sol, crvena paprika (ljutu i slatku)

Sve sastojke sitno samljeti, začiniti po ukusu, dobro promiješati
i čuvati u zatvorenim posudama na hladnom mjestu.



SUPA OD RASOLA

PRIPREMITI:

1/2 l rasola
1/2 l vode
1 jaje
1 kašika kajmaka
2-3 češnja bijelog luka
1 kašika oštrog brašna
1 kašikica sitne crvene paprike
1 kašika masti
soli po ukusu

POSTUPAK:

Vodu i rasol zakuhati. Na masti ispržiti brašno, dodati crvenu papriku i usitnjeni bijeli luk. Sipati u kipuću supu. Na kraju supu začiniti solju i sirćetom po ukusu i jajetom razmućenim u kajmaku.

SUPA SE PRIPREMALA U
ZIMSKIM DANIMA
(KAD JE BILO RASOLA)
I U VRIJEME POSTA.



MLIJEČNA JUHA

2 kašike masti
2 kašike brašna
1/2 l vode
1/2 l mlijeka
sol, peršin

POSTUPAK:

Od masti i brašna načiniti svijetli zapržak, dodati usitnjeni peršinov list, hladno mlijeko (vruću vodu). Kad zavri, začiniti solju i ukuhati rezance.



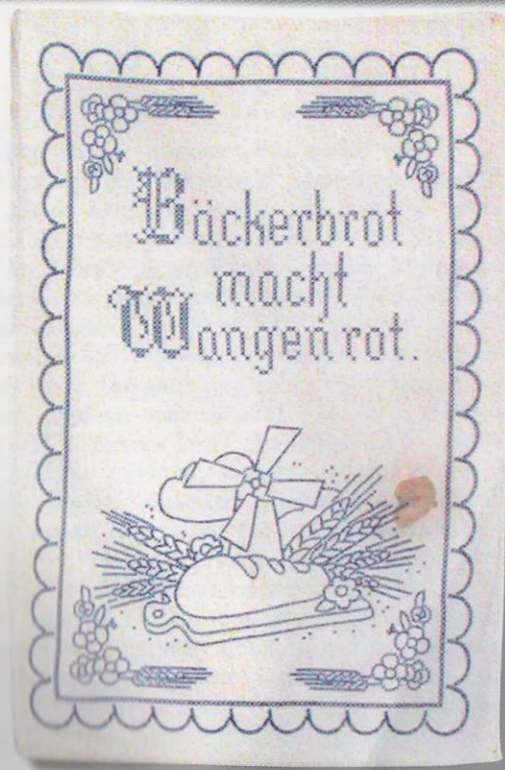
Kuharica neobičnih dimenzija 132x60 cm jedina takva između stotinjak pronađenih, vjerojatno je prekrivala zid uz ležaj. Na njoj je izvezeno mnoštvo tematski odvojenih motiva bez neke misaone povezanosti, a omeđeni su tek pozdravima Dobro Jutro! Lak Noć!. Slova «D» i «u» jedva su vidljiva jer su se izgubila pri naknadnom porublivanju. Ova je kuharica prvotno imala ružičasti

porub od druge vrste tkanine vidljiv sada samo uz donji rub. Oramentalni ukrasi neuobičajeni su za ove prostore, a već na prvi pogled vjetrenjače, kape i klompke podsjećaju nas na zemlje sjeverne Europe, najvjerojatnije Nizozemsku. Vedri, šaljivi motivi vode nas poput stripa kroz razne aktivnosti, igre i komične situacije (pas kod zubara) tijekom dana od jutra do večeri.





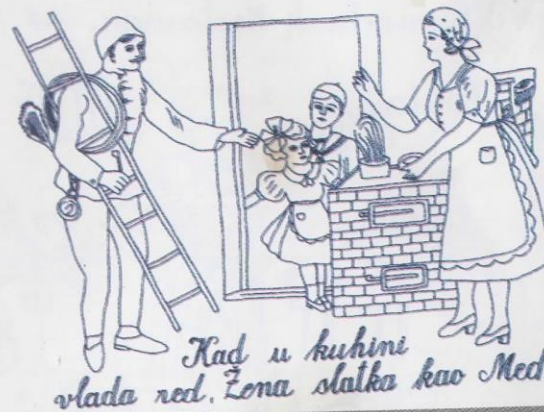
KUHARICE S PORUKAMA NA MAĐARSKOM I NJEMAČKOM JEZIKU



MEĐENI POLJUPCI

PRIPREMITI:

- 2 cijela jaja
- 4 kašike šećera
- 1 dcl meda
- 1 kašičica sode bikarbone
- 6 dcl brašna
- malo masti .



Mutiti jaja, šećer i med dok se ne objedine, soda bikarbonu prosijati s brašnom i lagano umiješati u smjesu. Na mašću namazanoj tepsiji kašičicom praviti male hrpice i u svaku zataknuti komadić oraha.

Peći 1/2 sata na umjerenoj vatri.

3. Osječki medenjaci.

Uzmi 1 kilogram meda, 2 kilograma šećera, 1 kg. mandula, 300 grama ljuske od naranča, 500 grama citronade, 60 grama pepeljike (Pottasche), 1/8 litre ruma i 2 kilograma brašna. pa sve to zajedno ispremješaj i načini tijesto. Učinjeno tijesto ostavi gdje god na strani 12 ura, a tada ga, pošto je već valjkom spruženo, izreži na komade, kako ti se hoće, pa ga stavi u tepsiju da se peče. Da budu ti medenjaci i na oko ljepši, glasieraj svaki komad šećerom, a tepsiju ne zaboravi najprije izmazati maslacem.

12. Požeški paprenjaci.

Uzmi 125 grama maslaca, pa do 150 grama finoga pšeničnoga brašna i to dobro ispregnjечи, zatim pridodaj 250 grama vrcanoga meda, jedno jaje, 125 grama stucanih oraha, za 4 filira klinčaca, za 4 filira cimeta i na vrh noža bibera, pa to sve zajedno dobro umjesi. Mjesto maslaca možeš uzeti i masla ili masti. Ako je tijesto premekano, može se još nešto brašna primjesiti. Kad je tijesto valjano priredeno, uzmu se posebni za to modeli i pritišću u tijesto. Takove sam modele, različitog oblika, vidio u Požegi. Ti su modeli u drvetu vrlo lijepo, a gdje koji dapače umjetno urezani, a izrađuju ih i reštanci u požeškim uzama, što nam je dokazom, kako naš narod ima zaista lijepoga prirodnoga dara za drvorezbarstvo.

Dobiveni oblici od tijesta izrežu se nožem i poredaju u priredenu posudu za pečenje. Ista se posuda ne mora brašnom posipati, niti mašću mazati, jer su paprenjaci sami maslni, pak se ne će priljepiti.

POGAČA

PRIPREMITI:

- 1 kg mekog brašna
- 1 germa
- 2 dcl mlake vode
- 3 žumanjka
- 1 kašika masti
- 1 kašika soli

POSTUPAK:

Germu rastopiti u vodi i ostaviti da se zapjeni. Pomiješati brašno, sol pa zamijesiti tijesto s 2 žumanjka, mašću i germom. Pogaču izbosti vilicom, premazati umućenim žumanjcem i posoliti. Peći na umjerenj vatri oko 30 minuta.





ZADNJA VEČERA

Zadnja večera

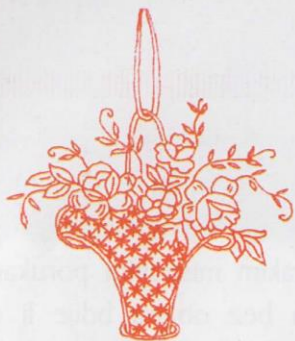
Vjerojatno najstarija, a nedvojbeno najoriginalnija i najljepša kuharica natpisom i slikom oslikava Zadnju večeru. Ova kuharica izrađena je na domaćem platnu, koje je urednim spajanjem povećano za jednu trećinu širine takozvanog brda na tkalačkom stanu da bi se dobila potrebna širina platna. Izvezena je brzim vezom jednobojnim ljubičastim koncem, koji je zbog starosti jako izbljedio. Vrijednost ove kuharice je u tome što su likovi apostola i Isusa vjerno prikazani i posjeduju prepoznatljivu osobnost, koja je najčešće zbog načina umnožavanja odnosno trukovanja izgubljena pa svi likovi na kuharicama sličje jedni na druge.

Osim ove kuharice s vjerskom tematikom pronašli smo i dvije varijacije na istu temu "Bože daj mome domu..." u crvenoj i plavoj boji s identičnim likovima, ali pravopisno različito napisanim jednakim misaonim porukama.

Likovi anđela čuvara bez obzira bdije li nad djecom ili čuva dom također su izgubili osobnost, ali to ne umanjuje njihovu slikovitost i složenost izrade.

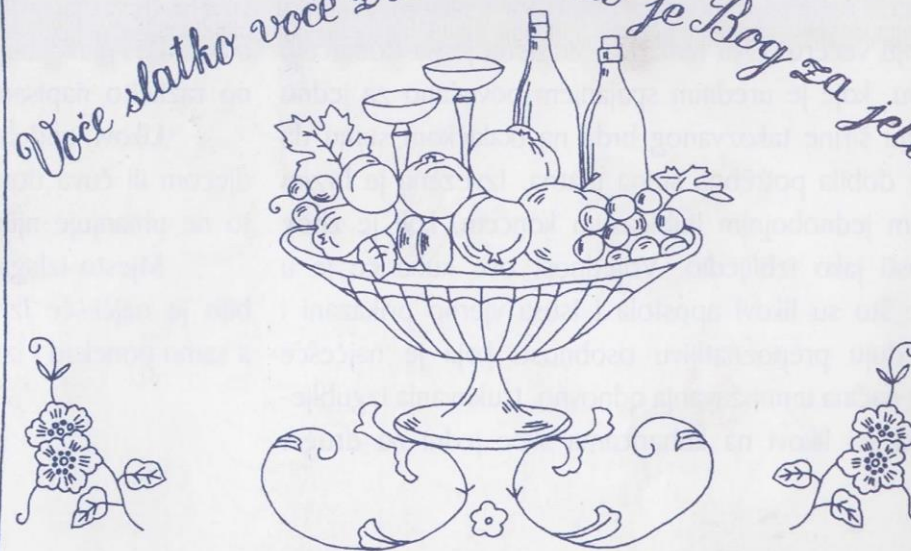
Mjesto izlaganja kuharica s vjerskom tematikom bilo je najčešće iznad ulaznih vrata, dječjih kreveta, a samo ponekad i iznad stola.





Voće je poslije cvijeća najčešći motiv na kuharicama bilo da je stilizirano u uglovima, na rubovima ili kao središnji motiv u zdjeli ili pletenoj košarici. Prikazano je realistički pa prepoznamo, kruške, jabuke, grožđe, trešnje ili višnje, pa čak i banane i egzotični ananas. Zdjele su najčešće s nožicomj jednostavno stilizirane i međusobno vrlo slične, za razliku od košarica koje su maštovitih oblika, pletiva i ručkica. Od ostalih jestivih biljaka, odnosno povrća, kao ukras na kuharicama pronašli smo samo prelijepo izvezeno gljive. Okruglasti

Voće slatko voće zrelo, stvorio je Bog za jelo.



oblici u zdjelama, na stolovima i šporetu, najviše liče na krofne ili knedle, ali mogao bi biti i krumpir, no vjerojatno je taj oblik korišten samo zbog lakoće izvedbe vezenjem.



Dimnjačaru đavolsko stvorenje

Za uspješno spravljanje jela osim spretnosti kuharice i potrebnih namirnica nužan je bio i dobar šporet za čije je održavanje i dobro funkcioniranje bio zadužen rafungir, pa nije ni čudo što se kao čest motiv javlja na kuharicama u pravilu sa šaljivim porukama. Likovi rafungira uvijek su mladi, nasmijani i vrlo slični, a prikazani su sa svim potrebnim alatom za obavljanje posla. Odjeveni su u istovjetna odijela tipa odore, a popratne su poruke često dvosmislene.





Željeno osuvremenjivanje kuhinjskog prostora tekućom vodom također je prikazano na novijim kuharicama u obliku u zid ugrađene slavine za vodu. Uz to naglašavana je i muževljeva odluka da ...»samo vodu pije«... pa je očito da se nerijetko javljao problem pijenja i nešto jačih pića od vode. Rješenje problema koji su nastajali iz takvih na vika isčitavamo na jednoj kuharici, koja jedina ima vezenu poruku tipa kletve ...»I opet se opijó Konj ti glavu razbije» Vremensko određenje najintenzivnijeg rada u kuhinji i običajni red glavnog dnevnog obroka možemo pratiti prema motivima satova. Oni svi pokazuju vrijeme oko podneva, a oblikom, ukrasima i njihovim im baš i nije bilo mjesto u kuhinji pa je sat vjerojatno predstavljao tek željeni predmet, a podne je ionako obznanjivala zvonjava sa crkvenog tornja

slavina, valja da će imati kod kuće ako ih nema, neka ih pribavi.

Blato za zidanje, onda za imanje neka dobro priredi.

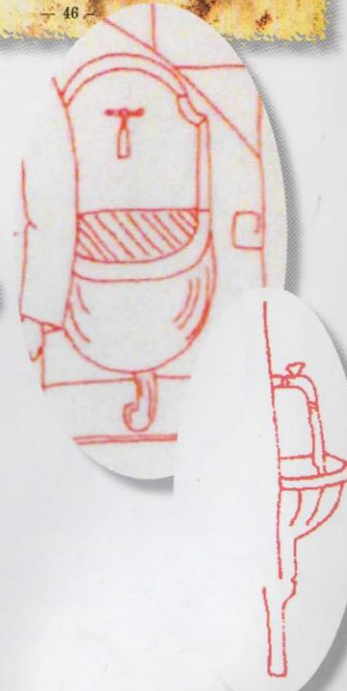
Štednjak mora biti u kuhinji tako namješten, da su vrata od ognjišta okrenuta prema vratima; jer vatri je potreban propuh. —

Najbolje jest, da ovakovi jednostavni štednjak imade oblik štednjaka limenoga, kojih imade po dućanima na prodaju.

Doljni dio štednjaka sazidan od cigle, na temelju je už, a prema gore bude širi. U užem dijelu mora biti otvor, kamo pada pepeo i kuda struji zrak. Ovaj otvor ne treba vratašca, ako ih ima bolje jest, ali sebi može kuharica pomoći i tako, da na otvor prisloni ciglu ili crijep, onda, kada ne treba propuha. —

Najgornji dio pri cijevima zidje se s ciglom koji je položen po strani, a na gornji dio postave se željezne šipke na koje se nađe crijep.

Unutar ovog dijela uzidje se pečenjar (ror) ali tako, da se dađe izvaditi, kad se štednjak



KUHARICE IZNAD UMIVAONIKA



Ko se u jutro s vodom ohladi, tome po danu lakše se radi.

Ove kuharice jednako su bogato izvezene kao i ostale i nerijetko po mustri čine s njima komplet. Rjeđe krasi pisana poruka. Središnji motiv je na svima isti; bokal za vodu smješten u lavoru. Ukrasni motiv s ruba kuharice ponavlja se na središnjem motivu. Bokali su veličinom nesrazmjerni lavoru, ali je zato sam za sebe zadržao skladnost i proporcionalnost ručke, obline i izljevno otvora. Ako imaju izvezenu poruku, ona je kratka: «ČISTOĆA JE ZDRAVLJE» ili «.....POLA ZDRAVLJA». Prema porubima možemo ih vremenski smjestiti u mlađe kuharice i u razdoblje zdravstveno – higijenskog prosvjećivanja stanovništva.



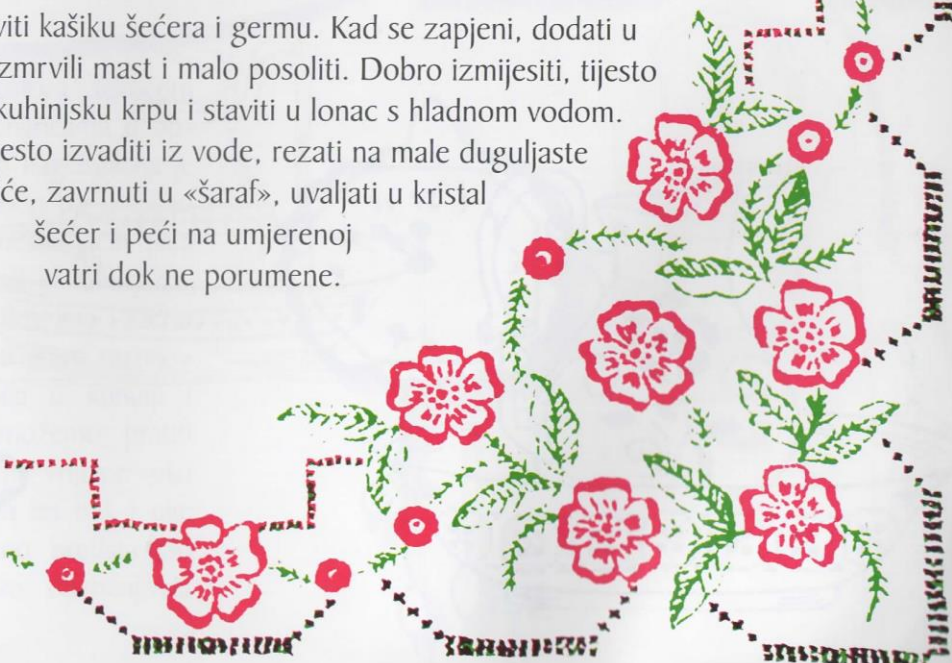


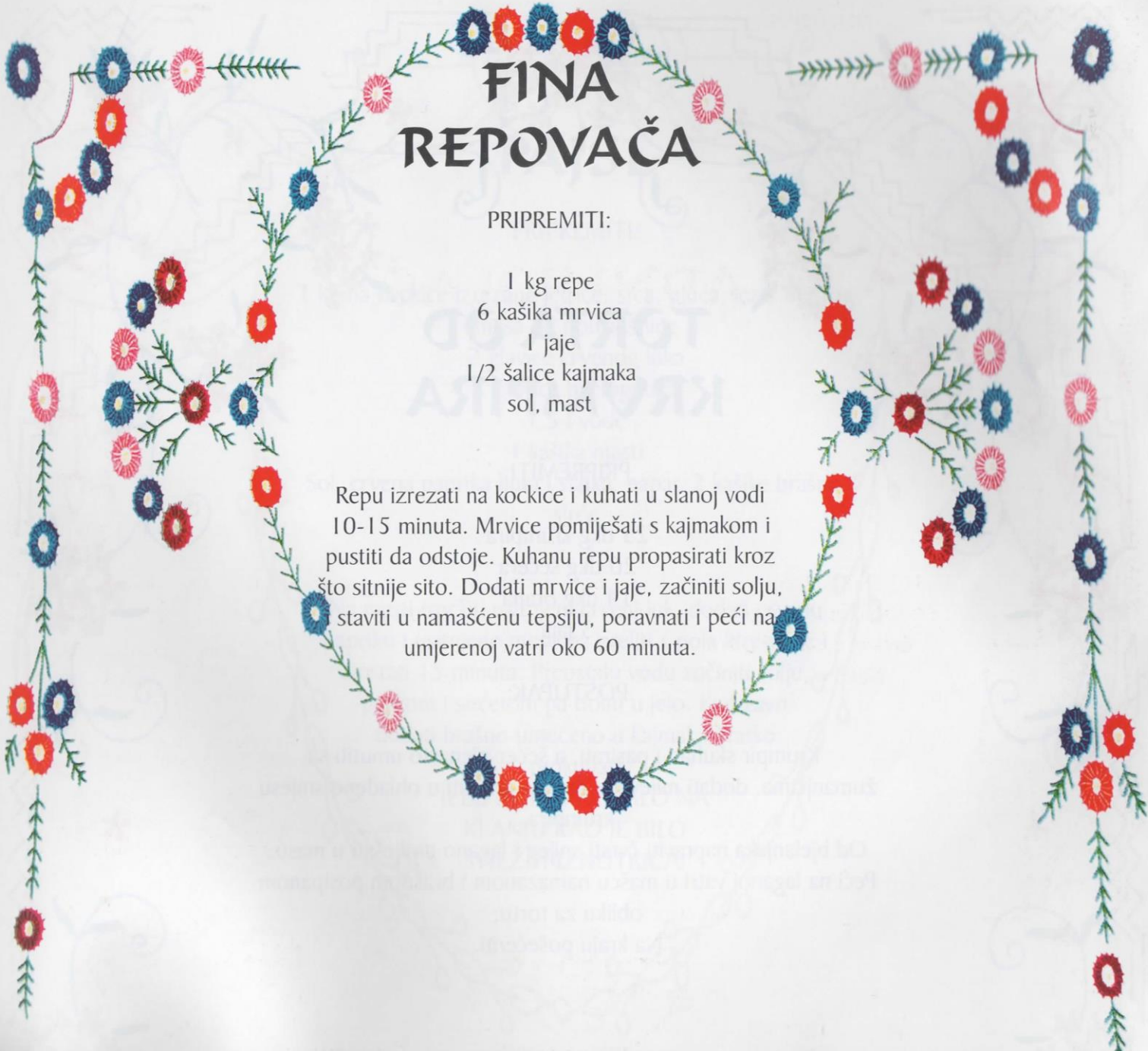
LADNI KOLAČ

1/2 kg brašna
4 dcl mlijeka
2 kašike masti
1 paketić germe
3 kašike šećera

U toplo mlijeko staviti kašiku šećera i germu. Kad se zapjeni, dodati u brašno u kome smo izmrvili mast i malo posoliti. Dobro izmijesiti, tijesto čvrsto zamotati u kuhinjsku krpu i staviti u lonac s hladnom vodom.

Nakon 2 sata tijesto izvaditi iz vode, rezati na male duguljaste komadiće, zavrnuti u «šaraf», uvaljati u kristal šećer i peći na umjerenoj vatri dok ne porumene.





FINA REPOVAČA

PRIPREMITI:

1 kg repe
6 kašika mrvica
1 jaje
1/2 šalice kajmaka
sol, mast

Repu izrezati na kockice i kuhati u slanoj vodi
10-15 minuta. Mrvice pomiješati s kajmakom i
pustiti da odstoje. Kuhanu repu propasirati kroz
što sitnije sito. Dodati mrvice i jaje, začiniti solju,
staviti u namašćenu tepsiju, poravnati i peći na
umjerenoj vatri oko 60 minuta.



TORTA OD KRUMPIRA

PRIPREMITI:

25 dkg krumpira
20 dkg šećera
14 dkg oraħa
3 jaja

POSTUPAK:

Krumpir skuhati i pasirati, a šećer pjenasto umutiti sa žumanjcima, dodati mljevene oraħe i umutiti u ohlađenu smjesu krumpira.

Od bjelanjaka napraviti čvrsti snijeg i lagano umiješati u masu. Peći na laganoj vatri u mašču namazanom i brašnom posipanom obliku za tortu.
Na kraju pošećeriti.



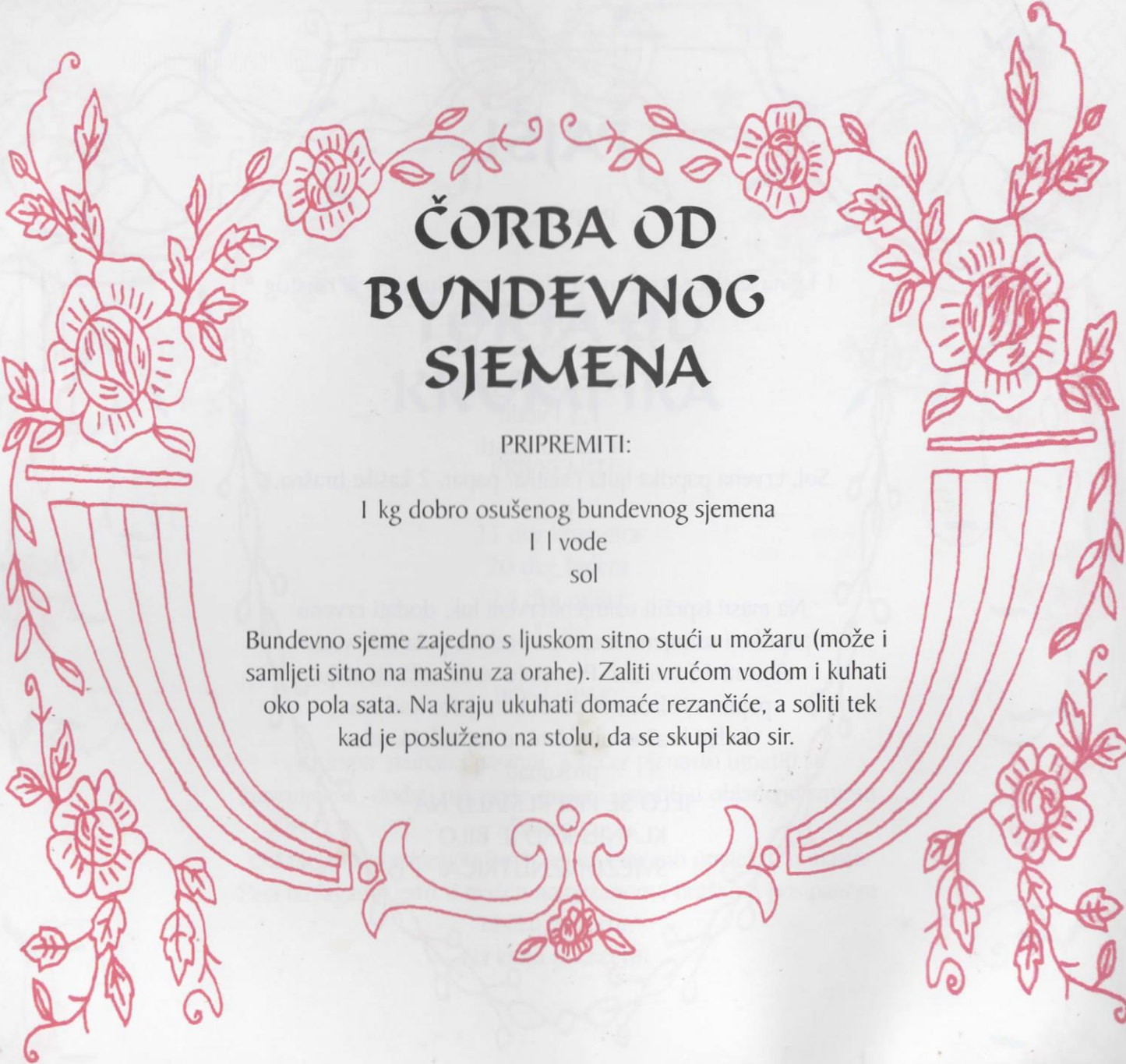
PAJŠL

PRIPREMITI:

1 kg na kockice izrezane jetrice, srca, pluća, jezik i čistog
mesa od potrbušnice
2 glavice crvenog luka
1 glavica bijelog luka
1,5 l vode
1 kašika masti
Sol, crvena paprika ljuta i slatka, papar, 2 kašike brašna,
sirće

Na masti ispržiti usitnjeni crveni luk, dodati crvenu
papriku i usitnjeno meso pa preliti s pola litre vode i
dinstati 15 minuta. Preostalu vodu začiniti solju,
paprom i sirćetom pa doliti u jelo. Kad zavri
dodati brašno umućeno u kajmak i kratko
prokuhati

JELO SE PRIPREMALO NA
KLANJU KAD JE BILO
SVJEŽIH IZNUTRICA!



ČORBA OD BUNDEVNOG SIJEMENA

PRIPREMITI:

1 kg dobro osušenog bundevnog sjemena
1 l vode
sol

Bundevno sjeme zajedno s ljuskom sitno stući u možaru (može i samljeti sitno na mašinu za orahe). Zaliti vrućom vodom i kuhati oko pola sata. Na kraju ukuhati domaće rezančice, a soliti tek kad je poslužno na stolu, da se skupi kao sir.

PUNJENI LUK

PRIPREMITI:

1/2 l bijelog vina
1/2 l vode
6 glavica crvenog luka srednje veličine
1/2 kg mljevenog mesa
20 dkg riže
10 dkg slanine
sol, lovorov list, biber, sitnu papriku
1 jaje
1 kašiku masti
1 kašiku brašna
1 kašiku kajmaka

POSTUPAK:

Pomiješati vino i vodu, začiniti solju i paprom i kuhati zajedno s lovorovim listom cijele glavice luka dok ne omekšaju.

Meso, usitnjenu slaninu, rižu i jaje pomiješati i začiniti. Ohlađene glavice luka odrezati s obje strane i istisnuti sredinu pa i nju usitniti i dodati u meso.

Unutrašnjost lukova puniti smjesom. Od masti, brašna i crvene paprike napraviti zapršku i njome zgusnuti jelo. Kuhati do kraja u mješavini vina i vode. Na kraju dodati kajmak.

FAŠIRKE OD KRUMPIRA

POSTUPAK:

1 kg krumpira
1/2 kg mljevenog mesa
1 luk
1 češanj češnjaka
papar, sol, mljevena paprika
1 jaje
3 kašike masti

POSTUPAK:

Stari krumpir oguliti i izribati pa dodati u meso i zamijesiti s jajetom uz dodatak začina i usitnjenog luka.
Rukama oblikovati loptice, malo spljoštiti i pržiti na vreloj masti.



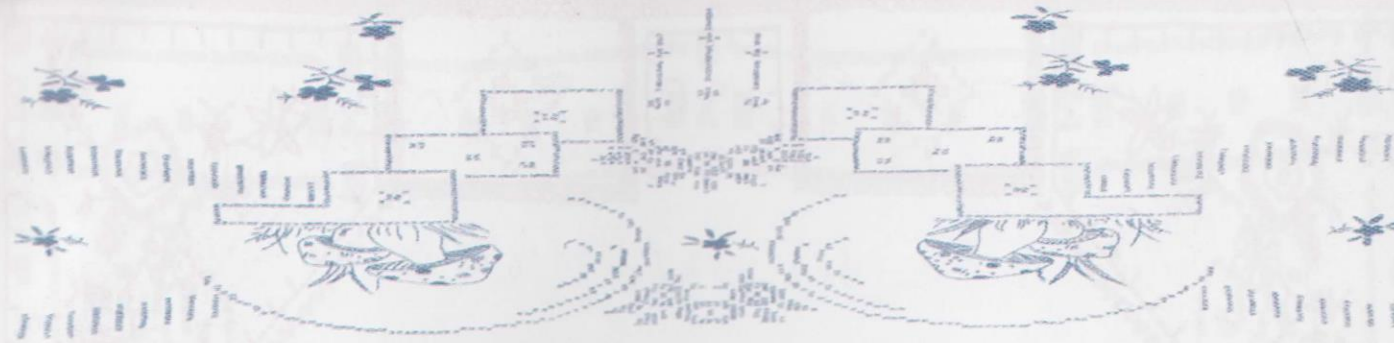
PRAŽENI KRASTAVCI

PRIPREMITI:

1 kg svježih krastavaca
1 glavica crvenog luka
2-3 češnjaka
1 kašika svinjske masti
sol, papar, ocat

POSTUPAK:

Na masti popržiti luk. Kad porumeni, dodati zapršku od brašna i usitnjenog češnjaka pa preliteri s malo hladne vode. Dodati svježe mlade krastavce, oguljene i izrezane na kolutiće. Prema ukusu začiniti solju, paprom i octom.

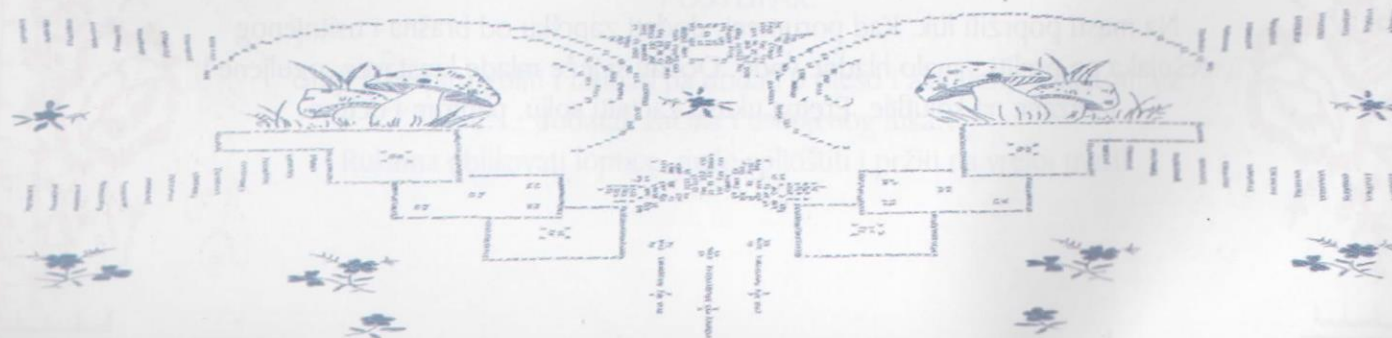


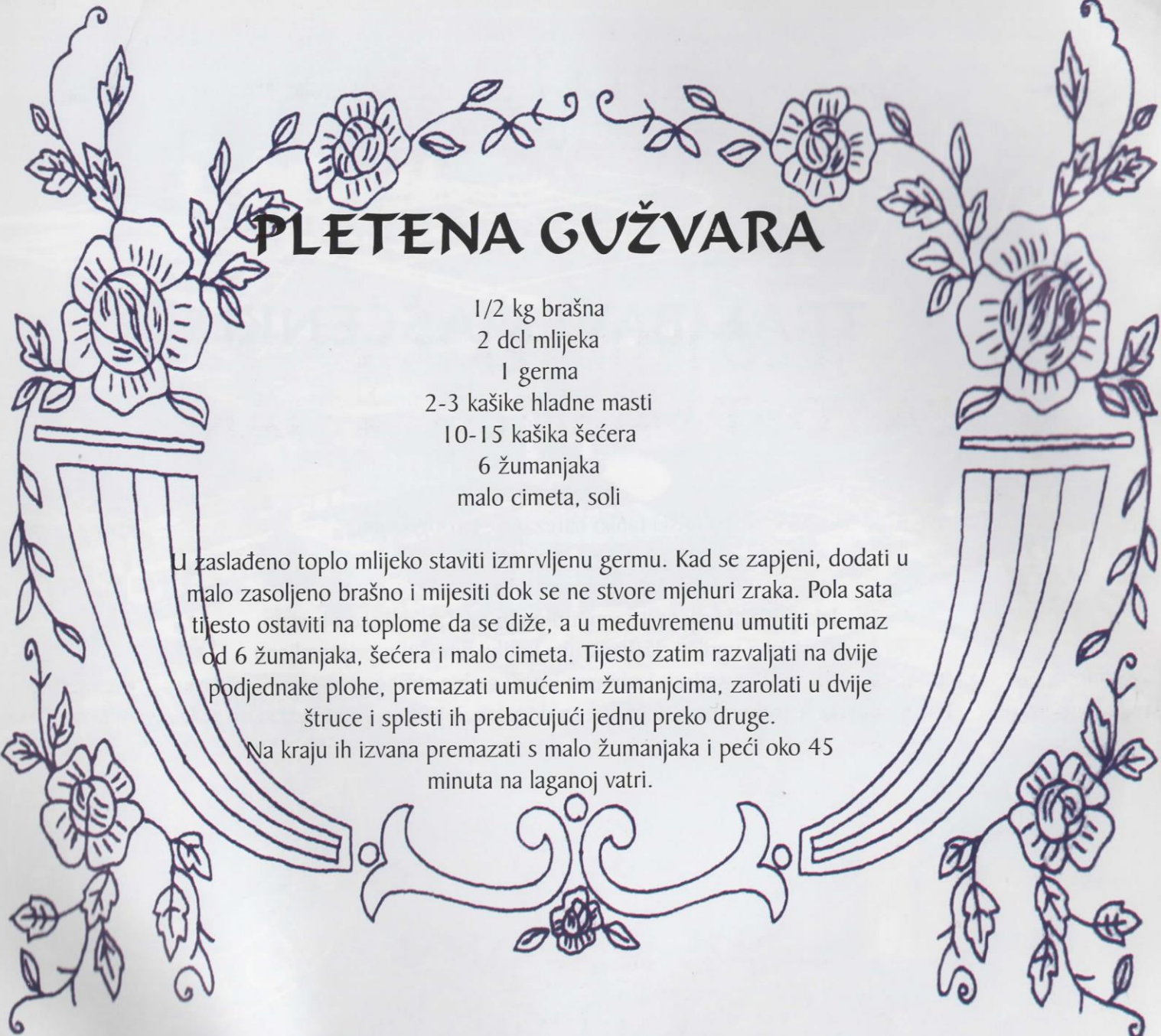
JELO PRIPREMANO ZA POST NA VELIKI PETAK

PRIPREMITI:

- 1 kg krumpira (repice)
- 1 kg crvenog luka
- 1 kg domaćeg kruha (ne svježi)

Krumpir dobro oprati i neoguljen ispeći u pećnici. Glavice luka sitno izrezati na režnjiće, ali tako da se ne razdvoje, sredinu dobro posoliti pa pustiti da odstoji. Domaći kruh izrezati na kriške i popržiti. Pečeni krumpir oguliti i usitniti pa njime namazati poprženi kruh, a režnjiće nasoljenog luka složiti povrh.





PLETENA GVŽVARA

1/2 kg brašna
2 dcl mlijeka
1 germa
2-3 kašike hladne masti
10-15 kašika šećera
6 žumanjaka
malo cimeta, soli

U zaslađeno toplo mlijeko staviti izmrvljenu germu. Kad se zapjeni, dodati u malo zasoljeno brašno i mijesiti dok se ne stvore mjehuri zraka. Pola sata tijesto ostaviti na toplome da se diže, a u međuvremenu umutiti premaz od 6 žumanjaka, šećera i malo cimeta. Tijesto zatim razvaljati na dvije podjednake plohe, premazati umućenim žumanjcima, zarolati u dvije štruce i splesti ih prebacujući jednu preko druge.

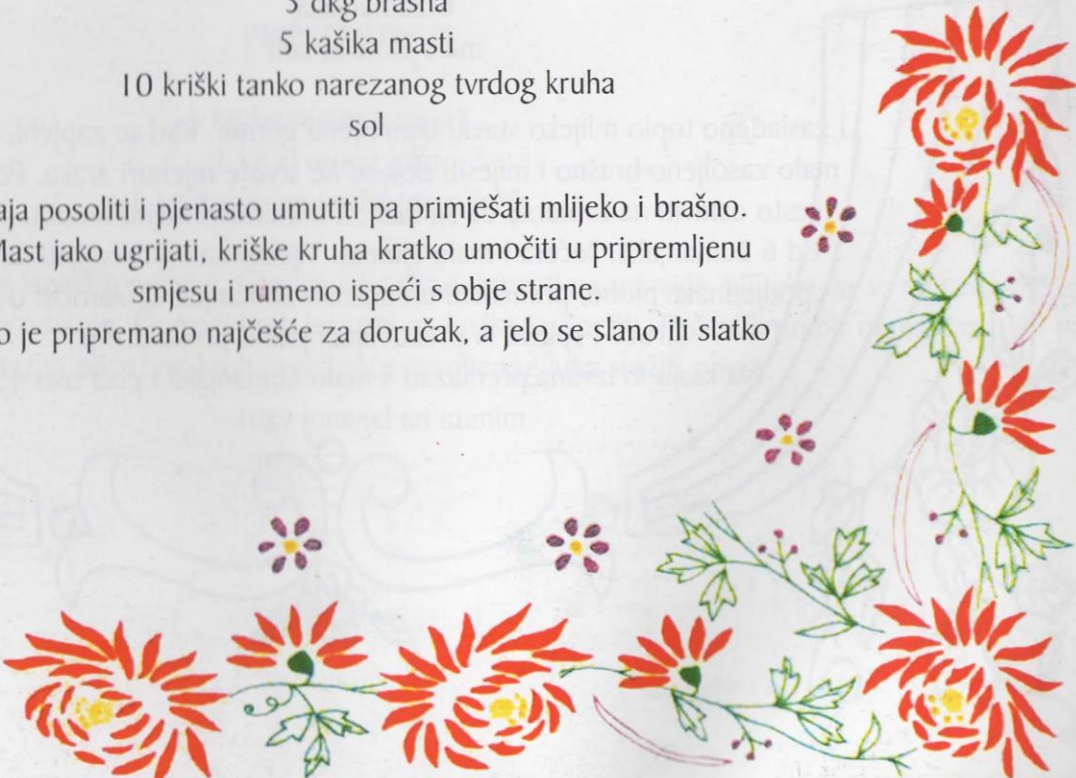
Na kraju ih izvana premazati s malo žumanjaka i peći oko 45 minuta na laganoj vatri.



TRAMBAVI MAŠĆENKI

5 jaja
2 dcl mlijeka
5 dkg brašna
5 kašika masti
10 kriški tanko narezanog tvrdog kruha
sol

Jaja posoliti i pjenasto umutiti pa primješati mlijeko i brašno.
Mast jako ugrijati, kriške kruha kratko umočiti u pripremljenu
smjesu i rumeno ispeći s obje strane.
Jelo je pripremano najčešće za doručak, a jelo se slano ili slatko



Prisjećanja na mirise i okuse jela koja su nam u zimskim večerima spremale naše bake ili kojim su nam, u prvim ljetnim sumracima, naše umorne mame prekidale vesele igre, poteknula su nas da ih pokušamo izvući iz zaborava i trajno sačuvati. Tragajući za njima kroz širom otvorena vrata kuhinja ušli smo u svijet mnogo bogatiji, zanimljiviji i ni izdaleka dovoljno proučen, a kamo li prosuđen u svojoj vrijednosti i mjestu koje mu nedvojbeno pripada u svim djelovima naše povijesti. U kuhinjama smo kuharice pitali i ispitivali do beskonačnosti, tražili tajnu, tražili da pred nama sprave jela po ovim receptima, slikali ih, probali,

uživali.... prevrtali, listali, njušili žute zamrljane listove teka ispisane nevještim rukopisom i osebnim pravopisom... tražili izdavače, autore, godine izdanja na prvim knjižicama recepata čije su korice završile tko zna gdje... Izvlačili smo sa dna ormara vezene kuharice, mjerili ih, pipali, peglali... smijeli se pisanim i slikom izrečenim porukama, komunicirali s prošlim stoljećem, čudili se pa se uozbiljili i napravili ovu knjižicu. Ona je posljedica naših prisjećanja, naše znatiželje i beskrajne dobre volje svih ovdje navedenih osoba da s nama podijele bogatstvo objedinjeno u značenju obične imenice KUHARICA.. Ako i vas nešto privuče u taj svijet možete im se obratiti, a mi im svima od srca zahvaljujemo.

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| 1. SLAVICA ŠARONIĆ, NARD – Dravska 5, | tel. 670-194 | 21. KATICA KIŠ – VALPOVO, N. Tesle 54 | tel. 651-270 |
| 2. MANDA KOVAČEVIĆ, NARD – M. Gupca 11, | tel. 670-110 | 22. VERA MOGOROŠ – BELIŠĆE, K. Tomislava 123 | tel. 663-578 |
| 3. KATICA GAZDIĆ, NARD - Valpovačka 83, | tel. 670-042 | 23. ANICA STANIĆ – VALPOVO, D. Pejačević 10, | tel. 652-805 |
| 4. ANICA KOŠKI, NARD - Ribarska 31 a, | tel. 670-017 | 24. ANA VARGA – VALPOVO, Štrosmajerova 46. | tel. 650-148 |
| 5. NEVENKA VEZMAROVIĆ, BISTRINCI – Lj. Gaja 81, | tel. 664-329 | 25. KATARINA FUIŠ – VALPOVO, V. Lisinskog 9. | tel. 650-766 |
| 6. EVICA MARIJANOVIĆ, BISTRINCI – M. Gupca 6, | tel. 662-393 | 26. LJUBICA HABJANOVIĆ – OSIJEK, Reisnerova 6 | tel. 207-336 |
| 7. ANKA STRIŠKOVIĆ, D. MIHOLJAC – Vukovarska 29, | tel. 630-373 | 27. VERICA MATIJANIĆ, VALPOVO, Reljkovićeva 14a | tel. 652-576 |
| 8. ANICA VINCETIĆ, D. MIHOLJAC – Vukovarska 33 | tel. 631-482 | 28. DANICA HAN – VALPOVO, A. Šenoe 27. | tel. 650-563 |
| 9. REZA BLAŽEVIĆ, TIBORJANCI – B. Radića 11 | ----- | 29. DUBRAVKO MARIČIĆ – BELIŠĆE, Kralja Tomislava | tel. 662-179 |
| 10. KATICA VRBAN, D. MIHOLJAC, Vukovarska 82 | tel. 632-777 | 30. VESNA ZELENIC-BLOBAN – VALPOVO, J. Kozarca 33 | tel. 650-965 |
| 11. SLAVICA KOŽIĆ, ĐURAĐ – A. Radića 150 | tel. 642-051 | 31. LENKA VIDOŠIĆ – BOCANJEVCI, M. Gupca 100 | tel. 689-128 |
| 12. MIRJANA PEIN, ĐURAĐ – A. Radića 172, | tel. 642-129 | 32. ANKA MANDIĆ – BOCANJEVCI, M. Gupca 12 | tel. 689-110 |
| 13. KATA BALOKOVIĆ, ĐURAĐ – A. Radića, 99, | tel. 642-156 | 33. JELICA ŠTROK – VALPOVO, B. Jelačića 16 | tel. 652-180 |
| 14. MARICA RIBARIĆ, HARKANOVCI – M. Gupca 40, | tel. 678-018 | 34. ANICA ČURAJ – VALPOVO, Učka 35. | tel. 650-372 |
| 15. JANJA FADIGA, HARKANOVCI – B. Radića, | tel. 678-014 | 35. BLANKA MAGIĆ – ZELČIN, Lj. Gaja 2 | tel. 677-252 |
| 16. KATICA ŠARČEVIĆ – PETRIJEVCI, D. Pejačević 51 | tel. 395-039 | 36. KAROLINA MATOKOVIĆ – VALPOVO, M. Gupca 19 | tel. 651-113 |
| 17. ĐURDA SUDAR, PETRIJEVCI – M. Gupca, 35 | tel. 395-469 | 37. MIROSLAV VARŽIĆ – ZELČIN, Oslobođenja 9e | tel. 677-005 |
| 18. BOJA MIHALJEVIĆ, TIBORJANCI – B. Radić 9, | tel. 674-206 | 38. MARICA TORJANAC – SAMATOVCI, | tel. 392-137 |
| 19. KATARINA LJUTAK, BELIŠĆE, Starovalpovački put 26., | tel. 664-507 | 39. KATICA DODOŠ – PETRIJEVCI | tel. 395-669 |
| 20. STJEPAN NAJMAN – VALPOVO, Osječka 8 | tel. 651-760 | | |

Rječnik

A

Ajnpren-preprženo brašno na masnoći kao dodatak varivu ili juhi; zaprška

Ažur- rasplet; ručni rad koji nastaje jednosmjernim izvlačenjem i prepletanjem pojedinih niti osnove ili potke tako da na uzorku nastaju šupljine

B

Bokal-posuda bez zaklopca, širokog otvora u kojoj se vino i voda donose na stol; pehar, vrč.

Brzi vez-jednolični, sitni bod koji se radi po nacrtanom uzorku, ovim se bodom obrubljuju uzorci pečkog našava i to je obično prvi i najjednostavniji bod koji uče vezilje

D

Dinstati ili dunstati-kuhati nešto u pari, odnosno kuhati tako da se dobije dunst

Drgnuti-trljati

F

Faširke-kosani odrezak; odrezak od usitnjrnog ili mljevenog mesa

Fleba ili pleba-sredstvo za bijeljenje rublja, plavilo, veš-plav ili galica

Fruštuk ili frištik- prvi dnevni obrok, zajutrak, doručak

G

Golčica-drvena vješalica za čuvanje kruhova

I

Irenda-ribež

K

Kašika-žlica

Kifleni ili kifl-vrsta peciva, roščić

Kosovski vez-vez koji se koristi uglavnom za izradu cvjetnog uzorka, prvo se načine osnovne niti u obliku zraka, a oko njih se opliće konac vodeći iglu ušicom prema naprijed

Križići ili pokrstice-vez koji se radi unakrsnim spajanjem određenog broja niti ili po otisnutom uzorku. Ponavljanjem istih motiva izrađuje se ornament

L

Lančanac-vez koji nastaje nizanem lančića po pismu, služi za obrublivanje pečkog našava ili za popunjavanje većih površina
Lavor-posuda za umivanje i pranje, široka i plitka, kružnog presjeka

M

Muline-dvonitna pređa, najčešće pamučnog porijekla obojena različitom bojom

Mustra-uzorak tkanine

O

Obamet-jedna od prvih tehnika veza, najprije je služila za završavanje rubova da se tkanina ne osipa. U ručnom radu se može raditi s razmacima ili gusto, bod do boda u obliku cakni. Ovaj se bod koristi i u takozvanom bijelom vezu oko napravljenih rupica.
Ovijenac- brzi bod

P

Pečki našav-vez sa pokrivala za glavu u narodnoj nošnji iz okolice Siska i Petrinje, zvanog Peča. Posebnim načinom slažu se niti konca gusto jedna do druge te popunjavaju tako čitavu površinu uzorka.

Boje mogu biti različite, ali je svaki motiv još obrubljen crnim koncem.

Posejice-umiješeni komadići tijesta za domaći kruh, osušeni na suncu, koriste se uz dodatak germe

Posije-mekinje, ljuške samljevenog zrna žita koje se sijanjem odvajaju od brašna

Pričin-lažna zaprška, brašno koje nije prženo na masnoći već samo dobro umućeno s vodom, mlijekom, vinom ili vrhnjem i ukuhano u variva ili juhe radi potrebne gustine jela

R

Rafunkirer-dimnjačar, odžačar

Rajngla, rajnglika-plitka posuda za kuhanje, šeršenja, kastrola, rukačica

Rajsnegla, rajsnegla-čavlić, puntina, čavlić sa širokom glavom za pričvršćivanje čega na što

Ribež-rende, trenica, gratakaža ili irenda, kuhinjsko pomagalo sa sitnim oštrim rupama za usitnjavanje sira, krumpira, kupusa

S

Skrkljati-viljuškom zapjeniti jaja ili dobro umutiti brašno i vrhnje

Š

Šaraf-zavrtanj, vijak,

Šlinga-petlja ili omča koja služi da se o nju što objesi,

Šlengeraj-izrada crteža ili šara na platnu posebnom tehnikom veza ili čipke

Šlingvul-pamučni konac za vezenje preden u jednoj debljoj niti postoje boje. U iglu se uvodi onaj kraj koji je bliže klupku jer se tako manje kida, a vez ima ljepši sjaj

Šparet ili šparher-štednjak, ognjište koje je ograđeno da se ne rasipa snaga vatre

Špajz-ostava

Špajz-cimer-blagovaonica

Štira ili štirka-tvar načinjena od krumpirovog, pšeničkog ili rižinog škroba uz dodatak stearina i boraksa, krutilo

T

Tarana-mrvice izribanog i osušenog tijesta

Tava-posuda s dugačkom drškom u kojoj se topi maslo ili nešto peče, tiganj

Tepsija-plitka limena posuda za pečenje, pekač

Trukovati-štampati, tiskati

V

Umivaonik- poseban dio pokućstva s priborom za umivanje mivaonik, vaserbank

V

Vaserlajtung-vodovod

Vangšoner-kuharica, zidnjak, ukrasna vezena kuhinjska krpa

Z

Zafrig-brašno prženo na masnoći uz dodatak usitnjenog crvenog luka



LITERATURA:

1. Hrvatski enciklopedijski riječnik, Novi liber, Zagreb 2002

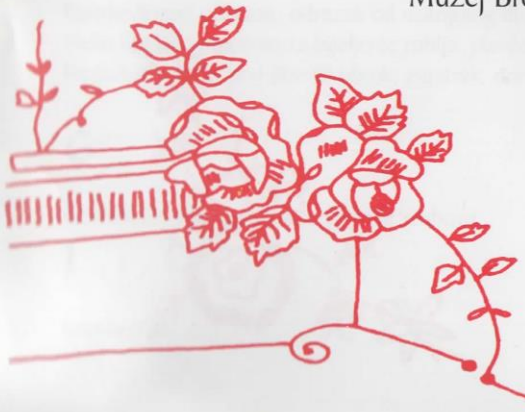
2. Podravski zbornik 2003.

- Draženka Jalšić-Ernečić: «Vez u bijeloj kuhinji» Kuhinjska krpa: uporaba, ukras & komunikacija «KUCHARICE MANJE ZBORI DA TI RUČAK NE ZAGORI»
od 196 do 210 strane.

- Nada Matijaško: «Vez u bijeloj kuhinji» prilog istraživanju kulture življenja
od 211 do 230 strane.

3. Ana Kunac «Vezena lirika» - izložba ukrasnih zidnih slika – katalog
Gradski muzej Makarska, Makarska 2004.

4. Zvonimir Toldi: «Jedimo... Pijmo... Veseli budimo» - katalog izložbe
Muzej Brodskog Posavlja, Slavonski Brod, 2002.



U KUJNI KUVARICE

