

PREHRANA U OKOLICI ZAGREBA

MIRJANA RANDIĆ-BARLEK

Etnografski muzej

Mažuranićev trg 14, 41000 Zagreb

UDK 39

Izvorni znanstveni članak

PRIMLJENO 15. II 1985.

U sklopu programa »Znanstvena dokumentacija o narodnom životu na širem području Zagreba«, autorica već deset godina sudjeluje u istraživanju tradicijskih oblika prehrane u selima oko Zagreba. Ovaj članak je pokušaj sinteze tog rada. Osim načina pripremanja hrane i vrsta jela poznatih od davnine na ovom području, autorica ukazuje na promjene u načinu života koje su utjecale na mijenjanje ishrane ovih ljudi u novije vrijeme.

Rad na istraživanju prehrane u sklopu programa »Znanstvena dokumentacija o narodnom životu na širem području Zagreba« započet je 1969. god. Organizator tog istraživanja bio je Etnografski muzej iz Zagreba, a ideju za cijeli program dalo je Etnološko društvo Hrvatske 1965. god. Do realizacije prvog istraživanja došlo je 1969. god. u Resniku, a temu o prehrani obradila je Ria Durbešić. Ja sam se u taj rad uključila kod drugog istraživanja 1974. god. kad sam temu »Prehrana i lončarstvo« ispitivala u Čučerju. U proteklih 10 godina ispitivanja su se provodila u 6 lokaliteta, odnosno, skupina lokaliteta (osim Čučerja 1974. još u Šćitarjevu 1975, Markuševcu 1977, Šestinama i Mikulićima 1979, Hreliću, Jakuševcu, Mićevcu 1980, i Klari, Glogovcu, Botincu, Remetincu, Blatu 1983. god.). Time je obuhvaćeno područje oko Zagreba sa sjevera, sjeveroistočne, jugoistočne, južne i jugozapadne strane. Podatke sam dobila od 88 kazivača rođenih između 1892. i 1934. god. u spomenutim selima. Pisani materijal obuhvaća 122 stranice teksta, a ovdje sam pokušala dati sintezu tog rada.

Već na prvi pogled opaža se određena razlika u načinu života, pa samim time i u prehrani, između stanovnika koji žive sjeverno od Zagreba na podnožju Medvednice i onih koji su smješteni južno, u Turopolju.

Brežuljci Medvednice ne pružaju mogućnosti za intenzivnije bavljenje poljoprivredom, pa je prije 50 i više godina stanovništvo živjelo vrlo oskudno. Zbog toga sam uspjela zabilježiti neka jela koja su se ovdje spravljala u lošim godinama (npr. kruh od sirka, mljevenih klipova kukuruza, mljevenog žira, pa čak i od piljevine). Teren je, međutim, pogodan za voćnjake, vinograde i manje vrtove. Iz ovih su sela žene stoga vrlo često nosile na tržnicu u Zagreb voće, povrće, mliječne proizvode, vino. Osim toga su već odavno nastojale naći neko zaposlenje u gradu pa su bile čistačice, služavke, kuharice kod imućnijih zagrebačkih obitelji. U tom gotovo svakodnevnom dodiru s gradom domaćice su često mijenjale i svoj jelovnik na selu, bilo da su iz grada donosile određene namirnice kojih na selu nije bilo (bijeli kruh i žemice, nove vrste povrća), bilo da su nastojale i u svojoj kući primijeniti načelo zdrave prehrane s više povrća a manje masnoća, osobito ako su radile kod kakve zagrebačke liječničke obitelji ili u zdravstvenoj ustanovi.

Tako u ovim sjevernim područjima već odavno možemo pratiti utjecaj grada i u prehrani.

Južno od Zagreba prostire se plodna turopoljska ravnica na kojoj su dobro uspijevali kukuruz, pšenica, ječam, raž, pa se stanovništvo više bavilo poljoprivredom a manje prodajom na zagrebačkom »placu«. Ovdje nikada nije bilo neke veće oskudice. Prema pričanju kazivača, ako bi usjev stradao uslijed kakve nepogode (poplave), žito su kupovali u krajevima koji su ostali pošteđeni. Ovamo su znali navraćati ljudi iz siromašnijih krajeva (prije svega iz Hrvatskog zagorja) da »mjenjaju« jabuke, grožđe i proizvode kućne radinosti za kukuruz i grah. Stanovnici Markuševca, Laza, Petrinje dovoze u jesen kestene i također ih mijenjaju za kukuruz. U Remetincu i Blatu od davnina se uzgajao luk, pa su »lukari« s vijencima luka u jesen putovali do Bjelovara i Križevaca na sajam da prodaju luk. Danas kažu da dalje od Zagreba ne treba ići. Koliko god luka dovezu u grad, sve se proda.

U novije vrijeme grad se širi prema jugu pa se ruše mnoga stara naselja na račun novih (tako pola Hrelića i gotovo cijeli Otok praktički više ne postoje). Dobar dio stanovništva prisiljen je da se prestane baviti poljoprivredom i uzgojem stoke, što osobito teško pada onima kojima je to jedini oblik privređivanja, a već su prestari da se uklope u urbanizirani način života. U prehrani ta se promjena očituje u prvom redu smanjenjem mliječnih proizvoda u hrani jer u kući gdje su godinama držali krave i uvijek imali sira, vrhnja, masla u izobilju, odjednom više nema omiljenih začina za začinjanje žganaca i tjestenine.

Osnove prehrane stanovništva i sjeverno i južno od Zagreba ipak su iste. Prevladava hrana od žitarica (osobito kukuruza), tj. *koruze*, *kukurize*, ali siju i *šenicu*, *jačmen*, *hrž*, u davnini i *žito* (proso) i *piru*. Od mahunarki najviše se jede *bažul* (grah), zatim *grah* (grašak), *bažul s mošnjicom* (mahune), manje *bob* i *leča*. Mnogo jedu i *zelje* (kiselo i slatko), sade nekoliko vrsta *repa*, od kojih su najpoznatije *repa kruglica* — bijela i okrugla, pogodna za kiseljenje — i žuta repa ili *koraba* koju kuhaju »na slatku juhu«. Vrlo je čest na stolu *krumper* koji znaju pripremati na više načina, a po vrtu se sadi još *melun*, *merlin* (mrkva), *pršun*, *luk beli*, *luk črleni*, *luk pori*, *vugorki* (krastavci), *bundara* (velika tikva za pečenje), *tikvanja* (tikva), *cikla*. Kelj je novija kultura, a isto tako i špinat, blitva, rajčica i paprika — sade se od polovice ovog stoljeća.

Mlijeko se danas vrlo malo prerađuje kod kuće, kruh kupuju u trgovini, a meso jedu mnogo češće nego prije, kad ga se na stolu moglo naći samo na »god« (crkveni blagdan), prilikom poljskih radova i na svadbi. Slično vrijedi i za kolače.

OGNJIŠTE

Najstariji kazivači sjećaju se ognjišta u sredini kuhinje kakvo je postojalo u početku 20. st. To se ognjište zvalo *komen* a bilo je izrađeno od na-

bijene zemlje, odnosno, od cigala u obliku četverokuta stranica 1 m x 1 m. Visoko je bilo »za jen cigel« pa do 1/2 m. Tu na sredini ložila bi se vatra a naokolo su se poslagali (ranije zemljani a kasnije željezni) lonci. Ako je to četverokutno ognjište bilo šuplje — unutra bi se ložila vatra, a gore se stavila željezna ploča na koju su se postavljali lonci za kuhanje — to je već bila neka vrsta peći.

Oko 1930. počeli su se upotrebljavati zidani *šporeti* od *pečnjaka* odnosno *peč s temenom*. Nakon njih (oko 1950) došli su u upotrebu crni željezni *šporeti* tvorničke izrade, a na kraju — prije dvadesetak godina — bijeli emajlirani štednjaci, kao u gradu.

VODA

U ovim su selima prije 80 — 100 godina postojali zajednički *zdenci* za vodu — po jedan u svakom zaseoku, ili bi dva susjeda na međi kopala jedan zdenac. Voda se nekad vadila drvenom *vedričkom* a kasnije *cinastim amperom* s pomoću vretena ili samo na *štrik*. U selima uz Savu to su bili *zdenci* s *čigom* i *drukom* opterećenim kamenom. Voda se u drvenom vedru nosila na glavi, a kod kuće se obično stavljala u *ganjek* (hodnik) i pokrivala poklopcem. Ljeti su je znali staviti u podrum.

U selima na podnožju Medvednice nosili su i vodu s izvora.

Danas je u tim selima većinom uveden vodovod, ali na nj su priključene kuće izgrađene u novije vrijeme. U nekim selima uz Savu danas je također uveden vodovod, ali mnogi još imaju »pumpe« za vodu koje su pojedinačne obitelji počele kupovati nakon raspada zadružnog načina života. Ima u upotrebi i veći broj hidrofora.

DNEVNI OBROCI

Postoje tri glavna obroka u toku dana: to su *froštukel* (oko 8 ujutro), *obed* (u podne) i *večera* (kad se smrači).

Ujutro se najčešće jedu — i nekad i danas — žganci od kukuruznog brašna preliveni mlijekom, kavom (od ječma), maslom, čvarcima ili lukom. Jedu i *pražetinu* (pečena jaja umućena s brašnom). U Hreliću se nekada jela juha *koščičenka* — od usitnjenih bučinih koštica kuhanih u vodi i nadrobljena kukuruznim kruhom. Žganci i jaja više se jedu u južnom području, dok je na sjeveru ujutro česta *prežgana juha* (danas joj kažu *emperica*). Za doručak također znaju narezati špeka ili jedu sir i vrhnje.

Ručak — *obed* se sastoji od nekog variva — najčešće graha sa zeljem, repom, ječmenom kašom, ili se kuha juha od krumpira, tikve ili tjestenina.

Za večeru jedu ono što je ostalo od ručka ili nešto jednostavno — *sirutku*, *stepke*, suhi sir, žgance.

SVAKODNEVNA HRANA

Od kukuruznog brašna najviše priređuju *žganče*. Često za tu priliku čuvaju kukuruz koji su pobrali u kolovozu i polako sušili (»pržili«) u krušnoj peći. Kažu da takvi »prženi žganci« imaju poseban okus, a taj se kukuruz čuvao i za kolače od kukuruznog brašna.

Od kukuruznog brašna radio se i *kruh* koji se pekao u krušnoj peći. Stare žene još pamte zadržni način života kada je za tjedne potrebe domaćinstva trebalo ispeći po 8—10 hljebova teških po 5—6 kg. Kruh je mijesila domaćica uz pomoć jedne snahe. Kukuruzno brašno miješalo se s raženim ili pšeničnim da kruh bude bolji — tada se zvao *zmesni kruč*. Kao kvas služio je komad tijesta sačuvan od prethodnog miješenja kruha.

Danas se krušne peći više ne upotrebljavaju. Kruh se kupuje u trgovini, a ako ga koja žena poželi sama ispeći, učinit će to u nedjelju u pećnici štednjaka.

U krušnoj peći su se pripremala i jela za svadbu, a pekli su se i kolači — *tenka* i *debela gibanica*. Danas su jedva 2—3 peći u upotrebi na čitavom ovom području (Cučerje, Šćitarjevo).

Zlevanjka — u Klari *cicura* — i danas se često peče, a radi se također od kukuruznog brašna. *Zafrik* — danas kažu *emper* — kojim začinjaju variva, nekada se također radio od kukuruznog brašna, dok danas upotrebljavaju pšenično.

Variva se obično začinjaju zaprškom i prepečenim lukom. Sjećaju se da su brašno znali i »smuditi« bez ikakve masnoće, ili bi za zapržak upotrebljavali goveđi loj koji su kupovali u mesnici jer je to bila najjeftinija masnoća. Jelo znaju začiniti i tako da samo umute brašno s vodom, odnosno, vrhnjem i ukuhaju u varivo da ga zgusnu. To osobito vrijedi za Šćitarjevo gdje grah i ječmenu kašu začinjaju mlijekom i maslom.

Povrće (repu, krumpir, poriluk, buču) izrežu na kockice, odnosno, kolutove, kuhaju u vodi i začinjaju zaprškom s lukom ili peršinom »na slatku juhu«. Takvo varivo u Šćitarjevu zovu *kojilo*. Isti naziv zabilježen je u Markuševcu i Vidovcu.

Najtipičnija su jela od graha, obično pomiješanog s kiselim ili slatkim zeljem. To jelo južno od Zagreba zovu *forguš*. Grah se često miješa i s kiselom repom ili ječmenom kašom, a kuha se zajedno s mrkvom; ako imaju, stave i komad dimljene svinjetine.

Od kaša danas poznaju samo ječmenu kašu, ali se sjećaju da su nekada jeli žitnu kašu — od prosa — što je zabilježeno u Mićevcu. Danas kao kašu često kuhaju rižu.

MLIJEKO

Ne tako davno gotovo je svako domaćinstvo držalo po nekoliko krava. Mlijeko su kiselili da bi dobili sir i vrhnje, što su često prodavali na »placu« ali su i sami jeli. Za kiseljenje mlijeka dugo su se upotrebljavali zemljani ćupovi, a i danas tvrde da se u njima mlijeko bolje skiselilo. U Klari i susjed-

nim selima sir i vrhnje pomiješane sa »špekom« i lukom nosili su koscima za doručak.

Maslac nekad nisu upotrebljavali, već bi ga odmah pretopili u maslo koje se moglo dulje čuvati; njime bi začinjali žgance, rezance i ostalu tjesteninu.

Sir su često sušili (bez dimljenja), a u Remetincu i okolici radili su poseban sir *tučenec* ili *nabijenec*: u drvenoj posudi dobro bi drvenim batom istukli suhi sir, dodali malo svježega sira ili malo mlijeka, te papriku, sol i kumin. Taj bi sir u zadružnoj obitelji radila svaka snaha za svoje goste, a bila je stvar prestiža čiji je tučenec bolji.

Od sirutke (kod proizvodnje sira) i stepki (kod pravljenja maslaca) radilo se omiljeno jelo — tako da su siru ili maslacu dodali malo svježeg mlijeka, prokuhali ga i nadrobili kukuruznog kruha ili bi ukuhali malo kukuruznog brašna. To se jelo zvalo *sirutka* odnosno *stepka*, a o njemu svi govore s nostalgijom jer ga danas nitko više ne radi.

Danas mlijeko uglavnom prodaju Zagrebačkoj mljekari, i za svoje potrebe ga zadržavaju one žene koje rade sir i vrhnje za prodaju na tržnici.

JELA NA POSEBNE DANE

Post

Nekoliko puta godišnje održavaju post, na što osobito paze starije žene. Tipična su posna jela grah na salatu ili »na bosu juhu«, krumpir pečen u komadu i kompot od suhih šljiva. Sva hrana mora toga dana biti začinjena maslom ili uljem, a nikako mašću.

Božić i Uskrs

Kad se ljudi iza polnoćke vrate kući, na stolu ih dočeka hladetina, kobasice i gibanica. Na Uskrs ujutro jedu blagoslovljenu šunku, luk, pisanice. U podne je na stolu svinjska ili »živača« pečenka, salata, vino i visoka gibanica. Siromašnije obitelji jedu grah sa zeljem i suhim mesom.

Poslije poroda

Smatraju da ženu iza poroda treba dobro hraniti da bi imala mlijeka. Prvo joj obično daju suhoga sira i vina kojega joj preporučuju da popije i po 3 l na dan — da bude »jakša« i da bi imala više mlijeka. Pričaju da su neke žene dok su ležale u babinjama, popile po 100 l vina za mjesec dana. Rodilju inače hrane krepkim mesnim i mliječnim juhama (kuma je prema pričanju nekada morala dolaziti 14 odnosno 21 dan, svaki put s drugom vrstom juhe). Rođakinje i susjede nosile su rodilji mesa i kolača, a kad su dijete krstili, priredili su slavlje »kak za svadbu«.

Svadba

Svadba je dan kad se i siromašnija kuća morala iskazati, a bogatiji su zaklali po 2—3 svinje i kravu jalovicu da bude dovoljno mesa. Susjedi i rodbina često su slali živad, jaja, orahe u kuću gdje se pripremala svadba, a pomagali su i peći kolače.

Na svadbi i danas postoji ustaljeni redosljed jela. Prvo bi na stol došla juha — govedska, *kureča* (kokošja) s rezancima; u Hreliču su servirali *rožmarin juhu* — čistu mesnu juhu s narezanim bijelim kruhom. U starini se kuhala juha od mrkve.

Iza juhe na stol dolazi kuhano meso s hrenom, zatim razne vrste pečenog mesa, pa gibanica sa sirom, orasima, makom. U noći, odnosno, pred jutro jede se kiselo zelje ili reska juha od mesa. Na stolu je stajao kukuruzni kruh koji je mladenka donijela iz svoje kuće.

U Klari su prilikom svadbi bogatijih mladenaca ispekli po 100 pogačica od bijelog brašna koje je, narezane na komadiće, kuma dijelila djeci dok je svatovska povorka prolazila selom.

Danas se za svadbu kuhaju neka nova jela: punjene paprike, sarma, obavezna je torta i sitni kolači. Osim domaćeg vina i rakije piju se likeri i druga žestoka pića.

Karmina

Kad je netko iz kuće umro, obično bi rodbinu i prijatelje pozivali nakon sprovoda kući. U spomen pokojnikove duše trebalo je triput moliti i triput jesti — prvi put juhu s rezancima, drugi put pečenku ili grah s kiselim zeljem i mesom, treći put gibanicu. Pilo se vino. Danas se rodbina poziva samo na piće, i to često u gostionicu.

KOLAČI

Od davnine dva su najpoznatija tipa kolača: *tenka (prosta)* i *debela (visoka) gibanica*. Tanka gibanica radi se od tijesta kao za savijaču, tanko se razvalja i namaže nadjevom od sira, jaja, soli i ulja, a krajevi tijesta se preklope preko nadjeva. Debela se gibanica radi od kvasnog tijesta, razvalja i namaže nadjevom od oraha, maka, sira, pa se »zarola«, cijeli se mlinac zavine »kak puž« (u spiralu) i stavi u *medenicu*. I jedna i druga gibanica pekle su se u krušnoj peći, dok se danas peku u pećnici štednjaka.

Stariji su tip kolača *buflini* odnosno *kraflini* koji se rade od dizanog tijesta i pune pekmezom. Kad su tijesto razvaljali na dasci, rezali su ga časom ili poklopcom od kante za mlijeko. Mogli su se peći u pećnici ili u tavi na ulju.

Od starijih vrsta kolača, koji se i danas rado peku, poznate su *zlijevanjka* i *presenica*. Jedna i druga rade se od kukuruznog brašna, vrhnja, mlijeka, šećera, a u zlijevanjku dolazi i kvasac.

Danas su naučili priređivati nove vrste kolača: fanjke, bučnicu, sitne kolačiće i torte.

MESO

Od mesa najviše jedu svinjetinu i živad. Govedinu kupuju u mesnici. Kokoš, pura i guska se jedu kao pečenka na Božić, Uskrs ili na svadbi. U Hreliači i Klari na poseban način peku pečenke: prvo naprave *nadev* — to jest, kukuruzno ili pšenično brašno kuhaju na vodi i začine solju, paprom i klinčićima. Nadjev se dobro izmiješa i stavi na dno posude za pečenje, a iznad njega se u križ postave dva drvca i na njih položi meso; sok koji za vrijeme pečenja curi iz pečenke, cijedi se po nadjevu.

Svinje kolju zimi od studenog do siječnja, ali najčešće oko Božića. Pošto, bi je zaklali, najprije bi palili dlaku, »smudili su je«, i to tako da bi po njoj poslagali suhe paprati ili slamu pa bi zapalili. Danas se svinja »pažma« u koritu s vrelom vodom. Nekada su gotovo cijelu svinju izrezali na komade i nakon pacanja sušili u dimu, pa bi to suho meso zimi kuhali u grahu, repi ili zelju. Prvo su izvadili hrptenjaču i odvojili rebra, pa bi zatim rezali komade hrptenjače (tzv. *stupovine*, odnosno, *lokote*), koje su kuhali u kiselim zelju; na ovaj način nisu se odvajali *karmenatli*. Danas svinju prvo prežu napola duž hrptenjače, izvade karmenadle i dalje režu komade.

Svinjsko meso su konzervirali dimljenjem ili bi ga ispekli u komadima i zalili mašću; tako je moglo stajati sve do ljeta, kada je zbog teških poljskih radova trebala kalorična hrana.

Nekad su od kobasica radili samo krvavice, odnosno, *crne kobase*, koje se pune kuhanom i nasjeckanom ponutricom, krvi i kukuruznim »jaglimama«, odnosno, ječmenom kašom, a u najnovije vrijeme rižom. Od mirodija se u krvavice stavlja sol, papar, paprika, klinčići i piment. Krvavice su također dimili i zimi kuhali u grahu. Mesnate kobasice prije nisu radili — bilo je šteta izrezati meso. Poslije 1940. rade ih od komadića masnijeg mesa, sa češnjakom, paprom i paprikom. Prezvršt također rade u novije vrijeme. Hladetina je bila omiljeno jelo nekad a radi se i danas.

»Špek« narežu i rastope, čvarke obično odmah pojedu, dok su ih prije zalijevali u mast; u proljeće su tu mast topili i s malo octa polijevali po zelenoj salati — to je bila »šulata s poljevom«.

U većini sela je kolinje ili *fureš* — kako se ponegdje zove — prilika za veliko slavlje pa se poziva rodbina i susjedi. Nekada se od komadića masnog mesa (koje danas ide u kobase), krvi, luka i octa kuhala poznata »pečenska juha«. Danas obično peku komad svježe svinjetine i po koju krvavicu i kobasu »za probu«, a kuhaju kiselo zelje. Jetra na sjevernom području slove kao specijalitet, dok ih na jugu narežu u krvavice i kažu da je »seljaku samo meso preštmano«. Pričaju da bi se koji put na kolinju skupilo toliko ljudi da bi pojeli cijelo jedno prase. Zato je trebalo klati bar dvije svinje odjednom.

Danas su se u pogledu mesa mnoge stvari promijenile. Svako naprednije domaćinstvo ima škrinju za zamrzavanje (i po više njih) pa nastoje što više mesa zamrznuti umjesto da ga dime. Zamrzavaju i krvavice i lagano dimljene kobasice koje bi se inače pokvarile. Mnogi imaju posebne sušionice za meso. Budući da sve manje kuhaju na masti nastojeći se prilagoditi savjetima liječnika, ne kolju svinje zbog masti nego hrane tzv. mesnate svinje i kolju ih s mnogo manjom težinom nego prije — danas od 80—100 kg, ranije i od 250 kg.

ZIMNICA

Za zimnicu osim mesa spremaju zelje i repu koje gotovo svako domaćinstvo kiselu kod kuće. Tako kisele i krastavce, dok paprike spremaju na taj način samo neki, a i te kupuju na tržnici u Zagrebu. Od pekmeza peku samo pekmez od šljiva; ostalo voće prodaju ili od njega peku rakiju.

Budući da mnoga suvremena seoska domaćinstva posjeduju škrinju za zamrzavanje, možemo, kad je riječ o spremanju zimnice, spomenuti i zamrzavanje mesa, a također i povrća iz vlastitog vrta; svaka bolja seoska domaćica ponosna je na svoje zalihe krumpira, graha, zelja, koje čuva u podrumu, pa suhog mesa, slanine i kobasica na tavanu, na čemu bi joj u doba ovih nestašica gradska domaćica mogla samo pozavidjeti.

Ipak, usprkos vlastitim zalihama, danas se u seoskim trgovinama kupuje mnogo više hrane nego ikad prije: osim raznih alkoholnih i bezalkoholnih pića, najviše se kupuje kruh, zatim šećer, sol, ulje, razni dodaci jelima kao što su ajvar, vegeta (važna je i moć televizijske reklame) koje stavljaju u razna jela. Kupuje se i pekmez i razne druge konzerve koje omogućuju brže i lakše pripremanje hrane. Kad nađu u mesnicama dobrog suhog mesa i slanine, stanovnici sela i to kupuju tvrdeći da je mnogo ukusnije nego njihovo dimljeno kod kuće.

I na kraju da završim s Markuševcem — ovdje sam naišla na nešto veoma zanimljivo: jedna žena svaki tjedan peče u krušnoj peći kukuruzni kruh za prodaju, ali ga ne nosi u Zagreb na tržnicu, nego sve rasproda svojim suseljancima, koji su postali željni starog kukuruznog kruha kakav su nekada i sami pekli. Radi li se tu o povratnom utjecaju grada koji također cijeni tu vrstu kruha, što se vidi po prodaji na tržnici, ili je to naprosto zgodan način da se dođe do specijaliteta za izradu kojega pojedinac više nema uvjeta — teško je reći.

Napokon, evo i tri recepta — jedan za kruh a dva za kolače — koje su same kazivačice prilagodile današnjim uvjetima. Sada, kad više nema krušnih peći ni određenih vrsta brašna, žene peku kruh (doduše ne često) i svoje omiljene kolače (mnogo češće) u pećnici štednjaka, a namirnice koje su potrebne za ove recepte mogu kupiti u trgovini, ako se u njihovu domaćinstvu više ne proizvode.

Kukuruzni kruh

1/2 kg kukuruzne krupice
1 kg krušnog brašna (pšeničnoga)
malo soli
paketić kvasca
oko 2 l vode

Kukuruzna krupica sipa se u slanu vrelu vodu i od nje se skuhaju žganci. Kad se malo ohlade, doda se krušno brašno i razmućeni kvasac pa se od svega zamijesi kruh. Tijesto se pusti dizati na toplome mjestu, a kad je dignuto, premijesi se i oblikuje kruh koji se još jednom pusti dizati. Kruh se peče u pećnici na jakoj vatri oko 1,5 sat. Kad se pečeni kruh izvadi iz peći, još vrućeg treba zamotati u stolnjak pa staviti u najlonsku vrećicu da bi mu u toku hlađenja korica omekšala. (Recept Barice Ročić iz Markuševca.)

»Tenka« gibanica

Tijesto: 30 dag brašna
malo soli
vode prema potrebi

Nadjev: 1/2 kg svježeg kravljeg sira
2 jaja
2 dl vrhnja (kiselog)
malo soli
10 dag masla
10 dag kukuruznog brašna
(maslo i brašno mogu izostati)

Izradi se mlinac od brašna, vode i soli — kao za »štrudl« — pa se razvuče, ali dosta debelo; razvlači se na »protvanu« tako da dio tijesta pada sa strane. Svi sastojci za nadjev se izmiješaju pa namažu po mlincu »za mali prst debelo«, a zatim se krajevi tijesta preklope preko nadjeva. Na kraju se sve još premaže vrhnjem s ulupanim jajetom i peče 1/2 sata u vrućoj pećnici. (Recept Ruže Ladiha iz Čučerja.)

Visoka (debela) gibanica »z orejov«

Tijesto: 2 kg brašna
3—4 žutanjka
paketić kvasca
vanilin-šećer
1 l mlijeka

10 dag maslaca
1 dl ulja
malo soli
20 dag šećera

Nadjev: 1/2 kg oraha
30 dag šećera
rum (rakija)
snijeg od 3—4 bjelanjka
2 dl mlijeka

Žutanjci, maslac i šećer miješaju se u zdjeli, pa se postupno dodaju mlijeko i brašno, dignuti kvasac i sve se dobro tuče kuhačom. Tijesto se pusti dizati 1 sat, a u međuvremenu se napravi nadjev: orahe (mljevene ili nasjec-kane) treba »pofuriti« vrelim mlijekom, a zatim se doda šećer, rum i snijeg od bjelanjaka. Tijesto se zatim razvalja i namaže (mlakim) nadjevom, pa se zavine u valjak i još u spiralu — »sfrkne se kak puž« — pa se stavlja u okruglu podmazanu medenicu. Kad se digne, peče se u pećnici na srednjoj vatri oko 1,5 sat. (Recept R. Ladiha iz Čučerja.)

TRADITIONAL NUTRITION IN THE SURROUNDINGS OF ZAGREB

Summary

The author has been doing research on the traditional nutrition in the villages around Zagreb, taking part in the project »Scientific documentation about the folk life in the surroundings of Zagreb«. This paper gives a synthesis of a ten years work on this subject. Besides the ways of preparing food and different kinds of meals known in this district from ancient times, the author indicates changes in the way of life which in recent time led to the changing of food habits of these people.