

MUZEJSKI VJESNIK 4

GLASILO MUZEJA

SJEVEROZAPADNE HRVATSKE

**MUZEJSKI VJESNIK
GLASILO MUZEJSKOG DRUŠTVA SJEVEROZAPADNE
HRVATSKE**

(Čakovec, Grabrovnica, Kalinovac, Koprivnica, Križevci, Trakošćan,
Varaždin, Varaždinske Toplice i Virje)

UREDNIŠTVO

Marina Šimek (glavni i odgovorni urednik), Darko Sačić (tehnički
urednik), Miroslav Klemm, Dragutin Feletar, Marijan Špoljar, Branimir Šimek

Muzejski vjesnik izlazi povremeno, a najmanje jednom godišnje.
Rukopise ne honoriramo i ne vraćamo. Časopis solidarno financiraju muzeji sjeverozapadne Hrvatske.

NAKLADNIK

Gradski muzej Varaždin

ZA NAKLADNIKA

Jasna Tomičić

TISAK

NIŠRO Varaždin, naklada 800 komada

BROJ 4 — VELJAČA 1981.

GOD. IV.

Za sadržaj priloga odgovaraju autori

SADRŽAJ

MUZEOLŠKA PITANJA I PROBLEMATIKA	Str.
— Zorko Marković: Nekoliko opaski uz »Praistoriju jugo slavenskih zemalja« (I-III)	3
— Franjo Horvatić: Uređivanje spomen parka na »Danici«	6
— Marijan Špoljar: Suvremena koncepcija muzeja i galerija	9
STRUČNI ČLANCI	
— Zoran Homen: Novo nalazište lasinjske kulture u Bukovju kraj Križevaca	15
— Zoran Homen: Novi nalazi na Kalniku	19
— Marina Šimek: Arheološki lokalitet Varaždin — Brezje. Rezultati rekognosciranja tokom 1980. godine	25
— Zorko Marković: Arheološka iskapanja Muzeja grada Koprivnice 1970 — 1980.	33
— Marina Šimek: Arheologija varaždinskog kraja — Bibliografija	40
— Tomislav Đurić: Stanje srednjovjekovnih gradina u sjeverozapadnoj Hrvatskoj	49
— Ante E. Brlić: U Međimurju i Varaždinu 1975.	57
— Vlado Srimšek: Križevčanki na trgu	59
— Vladimir Kalšan: Agrarna reforma u Međimurju	65
— Smiljana Petr-Marčec: Zadruga Višnjijć, selo Globočec br. 118 kod Ludbrega	69
— Ljubica Ramušćak: Pokladni običaji u Međimurju	73
— Ljubica Ramušćak: Međimurski sušači sira	77
— Libuše Kašpar: U posjeti Berberima	79
VIJESTI	
— Petar Levar i Mato Dominković: Naše akcije u 1980. godini	87
— Petar Petrićec i Martin Matišin: Vijesti iz Zavičajnog muzeja Virje	88
— Dragutin Feletar: Koprivničkih osam knjiga	89
— Libuše Kašpar: Etnografske izložbe Gradskog muzeja Varaždin i Muzeja Varaždinske Toplice u 1980. godini	91
AKCIJE	
— pripremili Marina Šimek i Miroslav Klemen	95
PRILOG	
— diskusije sa okruglog stola »Suvremena koncepcija muzeja i galerija« održanog u Koprivnici — pripremio Marijan Špoljar	107

MEĐIMURSKI SUŠAČI SIRA

U sjevernom dijelu Međimurja, u selima uz obalu Mure, zadržao se dosta dugo način sušenja sira u pletenim košarama različitog oblika. Te su košare pletene od šibe, a nazivaju se LESKE. Uglavnom su četverokutnog oblika, rjeđe oblika piramide ili okrugle, a veoma rijetko u obliku tzv. GOLUBINJAKA. Svi ti oblici LESKI su odozgo ili sa strane zatvoreni pokretnim vratima. Pletene su dosta gusto tako da se vrata mogu čvrsto zatvoriti. Četverokutne, piramidaste i okrugle LESKE drže se u slijepom prozoru od dasaka, a one u obliku GOLUBINJAKA na posebnim stalcima u dvorištu ili pred kućom.

Sama tehnika pletenja košara je dvojak. Starije LESKE pletene su bez čvrstog okvira, dok su novije uglavnom četvrtastog oblika s drvenim okvirom. Neke od njih pletene od trstike ili pruća služile su ženama za držanje jaja i sušenog mesa. Bile su smještene u KOMORAMA za razliku od LESKI u kojima se sušio sir i koje su se nalazile vani na zraku.

Posebne su opet LESKE u kojima se priprema tzv. DIMLJENI SIR. One se zakače na tavanu na drvenu gredu ispod slamnatog krova na mjestu gdje izlazi dim i tu se drže izvjesno vrijeme.

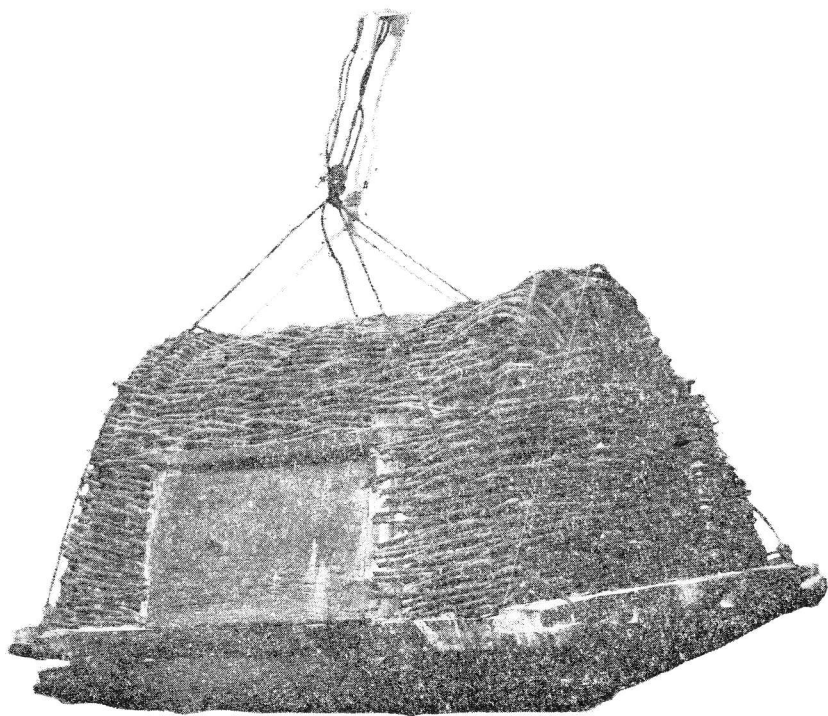
Proizvodnja nekadašnjeg međimurskog specijaliteta SLATKOG SIRA ostala je samo uspomena. U proizvodnji tog sira domaćice su prilikom klanja teladi uzimale želudac, očistile ga i unutarnju stranu izvrnule prema van. Tu vrećicu su napunile solju i ostavile dva dana stajati, a zatim odstranile vodu koja se u njima nakupila. Potom se želudac stavio u blizinu peći i sušio dok mu stijenke nisu bile tvrde kao kost. Prilikom pravljenja sira jedan se komad želuca polio octom, posolio i ostavio do tri dana stajati. Zatim se jedna žlica te tekućine stavila na četiri litre jednodnevnog neobranog mlijeka prethodno zagrijanog na vatri. To se sve zajedno promiješalo i nakon nekoliko minuta mlijeko se zgusnulo. Tako zgusnuto mlijeko tuklo se žlicom dok nije na površinu izbila voda. Nakon što se voda odlila dobivena masa izlila se u drvenu zdjelu i lagano mijesila da se otkloni još preostala voda tzv. SIRUTKA. Ta masa se zatim posolila i ostavila dva dana stajati. Dobivena masa već ima karakteristike sira i može se jesti, iako još uvijek sadrži dosta vode.

U drvenoj zdjeli sir se ostavljao četiri dana, a zdjela se postavila ukoso da bi preostala voda mogla isteći. Iza toga se sir stavio na drvenu dasku ili u drveni kalup, da bi konačno dozrio i posušio se u LESKI.

Nakon otprilike pola godine sir je bio dovoljno tvrd i mogao se jesti. Ako je mlijeko sadržavalo previše masnoće, sir nije zadržao željeni oblik, nego se raširio i pokvario, jer su se u takvom stanju u njega zavukli crvi.

U doba dozrijevanja sira čitavo je selo bilo ispunjeno tim karakterističnim mirisom, koji se još dugo nakon toga osjećao.

Danas su međutim košare sa sušenim sirom veoma rijetke, gotovo se ne može naći kuća s LESKAMA. Ako ih i negdje ima, one su prazne, a proizvodnja DIMLJENOG i SLATKOG sira doista je ostala samo uspomena.



LESKA za sušenje sira
Snimio: Branimir Šimek