

ČA SU JILI NAŠI STARI?

SACUVAJMO NARODNE OBIČAJE SVOJEGA KRAJA

U sklopu raznih aktivnosti ovoga projekta nastojali smo upoznati neke osnovne, djeci razumljive društvene i zemljopisne značajke užeg zavičaja, narodne običaje i kulturnu baštinu. Djelovanje je bilo usmjereno na razvoj dječje svijesti vlastitom identitetu te pripadnosti kraju u kojem žive. Poticali smo razvoj samopouzdanja, upornosti i poštovanja prema sebi te uvažavanje drugih. Svrha ovog projekta je zajedničko iskustvo i učenje o duhovnim i materijalnim bogatstvima kraja u kojem živimo.

UČITI OD DRUGIH, A NAUČENO Približiti onima koje to zanima

Kako smo to uradili:

1. POSJET MLINU

U povodu Svjetskog dana hrane posjetili smo mlin u Martinovu selu. Vidjeli smo kako od kukuruza, uz pomoć vode i mlinskog kamena nastaje brašno. Upoznali smo se i razgovarali s mlinarom i njegovim poslom.

2. PALENTA KOMPIRICA

Zajedno smo skuhalo palentu krompiricu te je, uz grobnički sir, ponudili roditeljima koji su tijekom degustacije dobili i recepte izvorne kuhinje na čakavskom narječju.

3. IZRADA IGRAČAKA OD PRIRODNIH MATERIJALA

Od prikupljenih plodova (kukuruz, pšenica, sezam ...) izrađivali smo lutkice.

4. NAŠ MUZEJ STARIH STVARI

U suradnji s roditeljima sakupljali smo starine iz našega kraja te ih postavili u muzej.

5. UPOTREBA EKSPONATA

Prvo je došlo na red upoznavanje s nazivljem izloženoga (palentar, pinjata, taruj, kotlić, pirun, žlica, pijat, žmuj ...) a nakon toga i način njihove upotrebe.

6. KAKO JE BILo NEKAD?

Ovaj dio, koji je ujedno i osnova cijelog projekta, sastojao se od sakupljanja starih poslovnica, igara, stihova. Najzanimljiviji dio bila su kazivanja nona te dječje reakcije na njih.

7. IGRE KOJE SMO SAKUPILI:

U rijeci je kućica
Došla majka s kolodvora
Kolo janja
Slipi miš

8. STIHovi

Riko moja - V. Juretić
Morčić - M. Dubrović
Niki kuca, niki reče dan za obed?
Šurin i Šurinka
Polne zvoni mežnjara doma ni

9. IGRE PRSTIMA

Ča delaju prsti na ruki?
Na moru su jabuke
Kašica

10. BROJALICE

Jedan dva do neba
Enci benci na kamenci
Engele bengele

11. SLIKOVNICE

Šufit - V. Radoičić
Morčić - D. Gervais
Oblačić - D. Gervais

12. PITALICE

*Ki se jutro utopil? Cukar va kafu.
Kamo greš? Za noson.*

13. ZAGONETKE

*Gol nutar, obučen van? Kruh.
Ja iman jedan dolčić, pun je grabrovih kolčić?
Ladica s priborom za jelo.*



14. PJESME

Šetepač (grobnički tanac)
Na zna Tone
Šetali se Jelica i Ive

15. BAJKA

Priča o žabici i njezinom jezeru - M. Dubrović

SUDJELOVANJE U MANIFESTACIJI PROSINAC U GRADU

Navedeni sadržaji bili su osnova glazbeno-scenskog nastupa pod nazivom MOM GRADU upriličenom na gradskom korzu.

U projektu su sudjelovala djeca od 3 do 7 go-dina, njihovi roditelji, none i noniči. Projekt je trajao 3 mjeseca. Prezentirali smo ga kroz različite prigodne kutiće: Kako su jeli naši stari?, Muzej starih stvari i sudjelovanjem u manifestaciji *Prosinac u gradu*.

Suradivali smo s Etnološkim muzejom u Gradu Grobniku, pročelnicom za kulturu općine Čavle gđom V. Juretić, voditeljicom KUD-a ZVIR - Jelenje, pjesnikinjom Majom Dubrović i lingvisticom dr. I. Lukežić. Posebna hvala roditeljima bez čije suradnje ne bismo

uspjeli ostvariti projekt.

Julijana Hlača

MA LA KUHA KAŠICU
VA ZELENON LONČICU
OVOMOĆE DAT
OVOMU ĆE DAT
OVOMU ĆE DAT
OVOMU ĆE DAT
OVOMU NEĆE
PA GRE, AGRER GRE
PA SE OUDI SKRIBE
P(0)P

PALENTA KOMPIRICA

Ostrže se kompir, opere ga se i klade va napočnu pinjatu od gize. Vode se nalije tuliko da pokrije kompir, pa se to posoli. Pinjata se stavi va šakuju od špargeta s ke se znamu kolombari, tako da plamik od ognja leh liže pinjatu. Pinjata se pokrije s pokrovom. Kompir mora jedno vrime vret, a onda se prova s pirunom ili s palentarom je kuhan. Ako je, on se raspada. Sad se zame žuta muka i z livun rukon čapa povrslo od pinjate, a z desnun se, va koj je palentar, palenta gnjoca i miša sako tuliko. Običaj je da se kuha najmanje pol ure, ako će biti kako triba. Kad počme hodit plava sapa ž nje i ona postane trda tako da je celu moreš dić na palentaru, onda j' palenta kuhana. Onda se na kraj špargeta klade taruj (a to j' napošni pijat od drva, leh za palentu). S krpun se čapa pinjata na stran z desnun rukun a z livun se drži povrslo, tako da pinjatu obrnemo i palentu stresemo na taruj.

Palenta se ne smi pocurat (ne smi se pušcat vlagu po taruju), ne smi se razlet, leh, ako j' kuhana, mora stat na boču, na formu od pinjate.

Štimana j' tepla palenta pa ako se ne bi pojila sa najedamput, pokrivala se j' s krpun i teplin kušinićen da zadrži teplinu. Užala se j' teplit i drug dan.

Prvo se j' palenta jila i po tri puta va dne, mesto kruha. Jila se j' z maneštrami, friganin ili kuhanin špehon, točala se j' va gulaš, va friganu pancetu ili ribu slanu. Posipala se z ribanin sirom ili teplin uljin ili mastun. Jila se j' i s kafon belin ili z mlikon. Užala se j' jist i mrzla palenta i drugi dan.

Kad se palenta zname, va pinjati ostane gloda. Mi dičina užali smo zet špikjast nož i pomalo ju z nožen znimat, i celu ju znet van. To smo jili samo ili z belin kafon ili š čajen, kod keksi. Boja j' bila gloda od kompirice nego od golic. Ako gloda ni bila zamnjena, klala se j' voda va pinjatu da stoji do drugi dan, pa se j' lipo očistila. Takova razmočena gloda hitala se j' blagu ili kokošan ili prascen, ili pasu, ili bi ju pojili tići.