

**G O D I Š N J A K
G R A D S K O G
M U Z E J A**

broj 6

V A R A Ž D I N 1 9 8 1

Uredništvo:

Libuše Kašpar, Miroslav Klemm, Marina Šimek, Ivanka Štager, Jasna Tomičić

Za nakladnika:

Jasna Tomičić

**U povodu 800-obljetnice grada Varaždina i 40-godišnjice ustanka naroda i
narodnosti SFR Jugoslavije**

Lektura i prijevod:

Bosiljka Paska (hrvatski)

Silvija Šamarija (njemački)

Ivy Kugli-Lentić, Marina Šimek, Ladislav Šaban

Dubravka Reicher-Milosavljević (engleski)

Godišnjak je tiskan u 1000 primjeraka

Pokroviteljstvo NIŠRO Varaždin

Tisak:

NIŠRO Varaždin

SEOSKA PREHRANA VARAŽDINSKOG KRAJA

U ovom pregledu seoske prehrane varaždinskog kraja ograničili smo se na sela oko Ivanca i Klenovnika,¹ zatim na okolicu Novog Marofa² i Ludbrega.³

Prehrana nekog kraja ovisi o geografskim uvjetima tog područja kao i o socijalnom stanju njegovih stanovnika. Kraj o kojem će ovdje biti govora je brežuljkasto ravničarski s velikim brojem stanovništva, koje se nekada hranilo samo proizvodima s vlastite zemlje kao i od vlastite uzgojene stoke i živadi, dok se danas mnogi prehrambeni proizvodi kupuju. Poslije drugog svjetskog rata ishrana se znatno poboljšala, pa je danas npr. meso gotovo svakodnevna hrana dok se nekada jelo samo za blagdane ili nedjeljom. Tu su i škrinje za duboko zamrzavanje, uglavnom pune mesa. Kruh se također sve manje peče kod kuće. On se kupuje, naročito u selima koja imaju dućane i bolju opskrbu. Neke žitarice, kao npr. proso, gotovo su nestale iz upotrebe. Maslac i sir sve manje se proizvode jer je sve manje krava, a i mlijeko se prodaje državnim mljekarama.

Nakon ovog kraćeg uvoda možemo preći na samu prehranu.

Počet ćemo s najosnovnijim, tj. s kruhom i tjestenim proizvodima. Žitarice, koje su se nekada uzgajale, bile su proso, hajdina, raž (**hrž**), ječam, kukuruz (**kuruza**) i pšenica. Danas ni proso ni hajdinu gotovo ne siju već kupuju.

Žito su nekad seljaci držali u velikim drvenim škrinjama. Mljeli su ga na **žrvima** tj. na žrvnju, koji je od davnine bio u upotrebi jer, kako znamo, on potječe još iz doba stare slavenske zajednice.

U krajevima oko Klenovnika hajdina se najprije skuhalo i sušila na peći ili na plahtama, pa se potom malo poškropila toplom vodom, nakon čega se mljela na **žrvima**, i to naopako, kako kažu »da se ljepše omelje«. Proso su tukli u okruglim, izdubenim drvenim tunjicama pomoću drvenog tučka.

Kruh se radio ili samo od jedne vrste žitarica ili pak od više, i to je tzv. **smesni** ili **zmesni** kruh, koji je bio i najbolji, izmiješan od kukuruznog, pšeničnog i raženog brašna. Isto tako su miješali grah, kukuruz i raž a mijesio se i kruh samo iz kukuruze ili ječma ili raži. Međutim kruh od same raži se teško mijesio. Pšenični se kruh vrlo rijetko radio. (Sl. 32.)

U vrlo siromašnim kućama radili su i kruh od tropina. Trop se posušio i samljeo na **žrvima**, a toj masi se dodavalo malo raženog ili drugog kakvog brašna »da drži« masu zajedno, zatim se dodalo malo vode, germe i soli. Takav kruh bio je jako tvrd. (Sl. 39.)

Kruh se mijesio u drvenom **mesitnom koritu** tako dugo dok su ruke čiste, tj. dok se smjesa potpuno odlijepila od ruku. Obično se radila masa za pet do šest velikih hljebova. Kruh se nije solio, a kao kvas je služio ostatak tijesta od prijašnjeg miješenja. Izmiješeni kruh stavljao se pomoću male drvene **lopat-**

ke u drvene posude zvane **krnička** (Klenovnik) ili **struganja** (okol. N. Marofa). **Krnička** ili **struganja** je ustvari mjera za jedan hljeb, izdubljena u drvetu ovalnog oblika s dvije ručke. Iz **krničke** se hljeb istresa na drvenu lopatu (**lopar**) i stavlja se peći u krušnu peć. Takav kruh je stajao i do četrnaest dana, a čuvao se na posebnim drvenim stalcima.

Uz kruh isto tako zanimljiv tjesteni proizvod jesu **mlinci** koji također potječu iz doba stare slavenske zajednice. Prave se od pšeničnog i raženog brašna s dodatkom vode i soli. Jedu se za blagdane preliveći s masti od pečenja.

Tu su zatim **rezanci** i **krpice**, pravljeni obično od raženog brašna i jaja, a jedu se kuhani u juhi ili nasuho. Krpice ili rezanci se skuhaaju, ocijede i bace na mast i luk ili se jedu sa sirom, makom i orasima (okolica Ludbrega).

Trganci su također pravljeni od tijesta, a stavljaju se u vodu s dodatkom masti kako se ne bi slijepili.

Prošnjak, pršnjača ili **prošnjača** je tijesto od kukuruznog brašna, vode, mlijeka i soli na koje se gore stavljalo vrhnje ili poriluk. Pekla se oko tričetvrt sata. U okolici Novog Marofa u **prošnjak** su stavljali sirovu naribanu tikvu, a u okolici Ivanca narezanu i kuhanu. **Pršnjača** se pekla na listu od loze, a jela se kod branja graha i za njom se moglo piti. **Prošnjača** u Ludbreškom kraju bila je pripremljena bez masti.

Palenka ili **lepenka** pravi se od krušnog tijesta s dodatkom kosane masti i peče se u krušnoj peći. Jela se u selima oko Ludbrega. Tamo su pekli i žemlje natopljene u mlijeku.

Kuružnjača je pravljen od brašna, soli i vode, a peče se u protvanu. Jede se umjesto kruha.

Trešće se mijesi od brašna izmiješanog s vodom ili mlijekom, bez kvasa. Ako imamo brašno bez mlijeka, samo s vodom, onda se u tijesto stavi mast.

Trešće se u selima oko Ludbrega peče na masti.

Salenjaki, bez kvasa, oblikovani čašom, jeli su se kod klanja.

U selima oko Ludbrega nalazimo **paprenjake** pravljen od brašna, masti, papra, maka i jaja te **kofrkice**, vrstu zavnutih paprenjaka, koji su se spremali za babinje.

Tu je i poznata **zlevka, zlevanka** ili **cicvara**. Najčešće se ona pravi od kukuruznog brašna, ali može biti i od hajdinskog ili pšeničnog, uz dodatak mlijeka i soli. Smjesa se izlije u **protvan** ili **cimplet**, a gore se prelije vrhnjem. **Zlevka** može biti miješana s kvasom ili bez njega. Peče se pola sata.

U slastice ubrajamo i **štrukle** koji mogu biti **prosti** i **zdignjeni**. Kolači toga tipa, tj. različite gibanice od nekoliko slojeva tijesta naslaganih jedno nad drugim ili pak savijenih, potječu iz doba stare slavenske zajednice.

Prosti štrukli obično su pravljeni od tri mlinca između kojih je nadjev, a preko svega je preliveño vrhnje. Mlinci za štruklje obično se umijese od hajdinskog brašna s dodatkom soli i češće vode, a rjeđe mlijeka. Nadjev može biti od sira pomiješanog s vrhnjem, jajima i mlijekom, zatim od naribane i posoljene tikve s dodatkom mlijeka. Tikva se oguli (**obeli**), nariba, nasoli i stavi u torbu za cijedenje sira. Gore se metne daska te kamen i tako se ostavi preko noći. Može se izmiješati s makom ili sirom.

Kao nadjev može poslužiti i repa, koja se oguli, izriba te kuha. Skuhana se ocijedi, opere hladnom vodom i posoli. Njoj se dodaju samljeveni orasi, a na sve to izlije se vrhnje. Na taj se način može raditi i tikva.

Osoljeni, izrezani i skuhani poriluk također može biti nadjev kao i rezano, kuhano zelje kojemu se može dodati sir.

Zdignjeni štruklji prave se od brašna (pšeničnog a nekada i prosenog) s dodatkom vode, soli, mlijeka i germe. Nadjev je najčešće bio sir, orasi (**orehi**), trešnje i jabuke. **Zdignjeni štruklji** pekli su se za blagdane.

U ludbreškom kraju **digani kolač** radio se od kvasa, mlijeka i brašna s malo šećera, a bez jaja. Ta se smjesa umijesi, izvalja i nadjene s makom koji su prije prosijali i sami ga tukli u **mužaru**, **stupi** ili **tukači**, kao i orahe. Mak se jede i s rezancima i žgancima.

U tom kraju kao nadjev je služila i **jabuka trdika** koju bi osušenu izribali i tukli u mužaru. U **strukle** su stavljali i hajdinsku kašu.

Radili su i **krafne** u koje bi dodavali rakiju ili rum da se ne maste, ali to je već jelo novijeg vremena.

Štruklji i ostali kolači pekli su se u zemljanim posudama, a to su bili: **cimplet**, **bidra**, **veklin** i **protvan**.

Cimplet je okrugla posuda niskih, glatkih stranica i u njemu se obično pekla **zlevka**. Dizana tijesta su se pekla u okrugloj kaneliranoj **bidri** ili pak u dugoljastom uskom **veklinu**, također kaneliranih stranica. **Protvani**, u kojima su se mogle peći sve vrste kolača, jesu četvrtaste ili ovalne zemljane posude. Sve su te posude bile ocakljene, a imale su i ukrase u obliku koncentričnih krugova i cvjetnih uzoraka. Kupovale su se od lončara iz Jerovca i okolnih sela kao i od međimurskih i podravskih lončara i to na sajmovima i na proštenjima, a i sami su lončari išli u trgovinu po selima i mijenjali svoje proizvode za žito.

Od različitih vrsta žitarica radili su se i **žganci** i to ponajviše od raži, kukuruze, hajdine, prosa i pšenice, ili se miješala pšenica i raž. Kukuruznom i pšeničnom brašnu mogli su se dodati sirovi narezani krumpiri. Sve se to stavljalo u vodu i zamiješalo zajedno. Proso i hajdinu seljaci su nekada sami sijali i tukli u drvenoj stupi, dok danas oni to kupuju.

Žganci se obično jedu začinjeni s masti, vrhnjem, maslacem i prženim lukom ili sa **zafiriganom** juhom te s osoljenim mlijekom.

Od žitarica su se pripremale i različite **kaše**, jela također poznata već u doba stare slavenske zajednice. To su hajdinska, prosena i ječmena kaša, pripremljene na mlijeku, na juhi ili pirjane. Proseni i hajdinski kaša stavljale su se u **čurke** ili **krvavice**.

Jela od povrća

Počinjemo s **krumpirom** od kojeg se radi tzv. **čoravi paprikaš**. Na pirjani luk stavi se krumpir, to se zalije vodom i doda malo mlijeka ili vrhnja te dvije žlice brašna.

Krumpir se kuha i na juhi zajedno s mrkvicom i peršinom (**petroželj**) a za masti se kosanom masti i čvarcima (**ocvirki**).

Jeo se i kiseli krumpir ili krumpir na **resku juhu** kojem su se dodavale kožice. Kiseli krumpir začinio se zaprškom i octom.

Krumperica su krumpirovi žganci (ivanečki kraj) koji se prave tako da se izmješaju krumpir, brašno, sol i voda, a gotovi se žganci preliju s masti i čvarcima.

Kraflin je cijeli krumpir kuhan ili pečen u rolu. Krumpir pečen u ljuski može se jesti s grahom **zafiriganim** kukuruznim brašnom.

Tu je i **druzgani** ili **zdruzgani** krumpir, nešto kao pire, a ima i krumpir 'z-rezan na kocke, pirjan na masti i luku uz dodatak malo vode. Krumpir se također kuha u ljuski, a oguljen i izrezan na ploške on se začini. U ludbreškom kraju se krumpir izrezan na ploške i poliven s masti i mlijekom u kojem je razmućeno brašno peče u zemljanoj **tepsiji** u krušnoj peći.

Od izmiješane smjese brašna i krumpira narežu se i kuhaju u vodi **šiškrlni**. Jedu se pošećerani ili pomaštjeni.

Na kraju možemo navesti i krumpirovu salatu začinjenu crnim uljem od bučinih košćica.

Krumpir kao i ostalo povrće čuvalo se u podrumu ili u trapu.

Zelje se kiseli za zimu tako da se nariba, natuče i nakvasi u drvenom **lagvu**. Zelju se dodaju sol, papar, zrna kukuruza te dunje (ludbreški kraj). Povrh svega se stavi daska i kamen. Kiseli se dva do tri tjedna. Neki seljani kisele zelje u glavicama jer se one bolje režu. Kiselo zelje kuhaju s dodatkom mlijeka u kojem je zamućeno kukuruzno brašno. Jede se i zelje s grahom na kukuruznoj zapršci, a svježe, kiselo i slatko služi se kao salata.

Zelje na slatko reže se i furi ili se nasoli i izmikne. Dodaje mu se krumpir, brašno (crno), mast, rajčica, a ponekad i meso.

Kod zelja s krpicama zelje se nareže, osoli, izmikne i stavi na mast, a potom se dodaju krpice.

Repa se kiseli »na dugo« tako da se stavi u kacu s dodatkom soli i vode. Pritisne se daskom i kamenom. »Na brzo« se kiseli tako da se repa oguli, nariba i stavi u **kuhač**, zemljani, trbušasti lonac širokog otvora bez ručki. Na to se nalije topla voda te se dodaju sol i kvas. U ludbreškom kraju kvas je korica kukuruznog kruha. Može se dodati i ocat. Za dva dana ona je kisela. Repa se jede s grahom ili s krumpirom kuhanim u ljuski.

Slatka repa se oguli, izreže na kockice i stavi kuhati. Prva voda se baci. Potom se poprži luk na masti, na to se stavi repa i dolije voda. U repu se može dodati i mlijeko s umućenim kukuruznim brašnom.

Krastavci se ljeti kisele tako da se zarezaju i stave u mješavinu vode i octa uz dodatak kruha, kopra i višnjevog lista.

Hren se jede s kuhanim mesom, riban i paren s juhom te pomiješan s malo ulja. Može se pripremiti samo nariban, osoljen i pomiješan s malo vrhnja. Hren nariban »na živo« jede se s kobasicom, a može se izmiješati s masti, ribanim lukom, vodom i mlijekom te brašnom. Umak se pravi od osoljenog, naribanog hrena koji se stavi grijati u pećnicu. Na masti se napravi zaprška (**ampren, empren**) kojoj se doda hren i voda.

Osim hrena umak se radi i od **kopra, rajčice i luka**. Luk se nariba, osoli i stavi na mast, a potom se doda voda, mlijeko i vrhnje.

Grah se najčešće jede **zafirigani** uz zelje, repu i mrkvu, zatim se kuha s mrkvom uz dodatak kukuruznog brašna i luka poprženog na masti. Grah se može **zdruzgati** na masti i češnjaku, zatim se može kuhati s krumpirom i ječmenom kašom.

Pretepeni grah kuha se s mlijekom ili vrhnjem uz dodatak dvije žlice brašna. Potom se prepeče. Takav grah jeo se obično petkom. Od kuhanog graha, a uz dodatak rezanog luka, pravila se salata.

Od ostalog povrća kuhao se **grášak**, zatim **šparglin grah**, tj. mahune koje su se **preteple** ili **zafrigale** ili su se jele na suho s masti.

Poriluk se kuhao s krumpirom na vodi, kao i krastavci, i to **pretepeni** ili **zafrigani**.

Korenje (žuta mrkva) i krumpir pripremaju se uz dodatak maslaca ili masti (bez zaprške).

Mrkva, peršin i krumpir izrezani na kockice, kuhaju se zajedno uz dodatak zaprške (**empren**), paprike, octa i soli.

Peršin (petrožulj) služi za juhu te kao dodatak uz grah.

Bob zeleni se kuhao, cijedio i jeo na suho ili sa zaprškom.

Mrkva se stavljala u juhu, štruklje i grah. Kuhala se i koraba.

Povrtnica se jela narezana i nasoljena za vrijeme prela.

Salate su obično bile grah (**bažul**) sam ili sa zelenom salatom, zatim krumpirova salata, zelena, radić(sam ili miješan s krumpirom) te cikla ili **ruklja**. Salate su začinjene octom ili uljem, koje su seljaci sami radili.

Ocat se pravio od jabuka ili od tepkih krušaka (od krušaka je kvalitetniji). Jabuke ili kruške su se stukle, stavile u kacu i potom prešale.

Na to se dolila voda, nakon čega je sve odstajalo nekoliko dana. Radio se i vinski ocat koji je služio za jelo te kao lijek za blago. Ocat se držao u zemljanim **štucama (štuca octenka)**. Danas ga seljani uglavnom kupuju.

Ulje se pravilo od tikvinih košćica tučenih u drvenoj stupi, a potom kuhanih u vodi. Masni sloj na površini skida se, to je ulje. Danas ga uglavnom ne prave kod kuće, već košćice zamjenjuju za gotovo ulje. Tučenim tikvinim košćicama posipavaju se žganci i rezanci.

Juhu u ivanečkom kraju zovu **župa**. Najčešća je **kisela župa**. To je **kuruzna melja** pržena na masti na koju se nalije vruća voda, a potom se dodaju sol, ocat i hajdinska kaša.

Radila se i **župa** od stepke. Ostale juhe, koje se i danas kuhaju jesu: juha od suhog ili svježeg svinjskog mesa s dodatkom hajdinske kaše, zatim govedska i kokošja juha s rezancima, krumpirova, grahova, juha od rajčice te juha od miješenog povrća.

Voće i prerada voća

U varaždinskom kraju uglavnom gaje jabuke, šljive, kruške (**kraljevke, mlečenke i rokovke**) te **grožđe i orahe (orehi)**. (Sl. 36.)

Zrelo voće se bralo i stavljalo u slamnate košare (ražena i pšenična slama) koje su pleli seljaci u okolini Lepoglave i Bednje. U pletenim košarama nosilo se i jelo težacima na polje (npr. za košnju) i to ujutro najčešće žganci i kisela župa, za ručak grah, za užinu štrukli, dok se za večeru jela juha ili kaša.

Vratimo se opet voću. **Šljive, kruške i jabuke** seljaci su sušili u pećnici koja je okruglog oblika, pravljena od pruća omazanog blatom. Loži se ispod rešetke pletene od ljeske na kojoj se voće suši. Pećnica je pokrivena položenim (kosim) krovom od slame. Sušeno voće se kuhalo i jelo ili samo ili pak s kuhanim cijelim krumpirom, i to obično u posne dane.

Pekmez se peće najčešće od šljiva, pasiranih s kožom, zatim od krušaka i bresaka, a od šipka su ga radile samo naprednije žene u okolici Ludbrega. **Pekmez** se pekao u okrugloj zemljanoj **rajngli** s dvije ručke u kojoj nije nikada zagorio.

U nekim krajevima prave **slivovec**. To su šljive kuhane u vodi bez šećera. Jele su se hladne.

Poznata su pića **jabučnica** i **kruškovnica**. Voće se tuče drvenim batom u drvenoj **kopanji** i stavlja se u **zelenjak** — drvenu kacu. To stoji nekoliko sati pa se potom preša. Pretače se tri puta u osam dana. **Jabučnica** i **kruškovnica** su se obično pile iz zemljanog **peharčeka** tj. trbušastog vrča s ravnim vratom na kojem je izljev, dok ručka seže od vrata do trbuha. Pilo se i iz **srabljivca**, poznatog zagorskog neocakljenog vrča, hrapave površine. U upotrebi je bio i **žmulj**, kupovna boca zelene boje, zapremnine od 13 dl.

Rakija se pekla od šljiva, krušaka ili trešanja (**črešnje**) te rjeđe od duda, jabuka i bresaka. Česta je i vinska rakija od tropa. Nekada je za pečenje rakije bio u upotrebi zemljani kotao koji je kasnije zamijenjen bakrenim.

Od grožđa se pravi **vino**. Najčešća vrst grožđa u ovom kraju je **noja**, a rjeđe je to cijepljena loza, kao npr. talijanska graševina i kraljevina.

Zrelo grožđe se bere u drvene **škafe** iz kojih se sipa u **pute** ili u **lagev** pa se potom vozi kući ili u klijet. Tamo se istresa u **bedenj** (otvorena drvena bačva) u kojem se grožđe **grešta** i **mošta** pomoću prirodne rašljaste grane (**moštalka** ili **greštalka**) a zatim se preša u preši, odakle mošt teče kroz **tulec** u drveni **škaf** ili kantu, a iz **škafa** se istresa u drvenu ovalnu vedricu — **lakovnicu** iz koje kroz bakrenu cijev otiče u **lagev** (zatvorena bačva).

SABIRANJE

Kao dodatak ishrani sabirale su se gljive. Najviše su se brali **vrganji**, koji su se pripremali svježi ili su ih sušili za zimu. Svježi vrganji kao i ostale gljive, prokuhale bi se i potom stavile na luk i mast te dodala jaja. Suhi vrganji kuhaju se s krumpirima u kiseloj župi.

Sakupljale su se još **lisice** ili **lisičice**, **prsteki** i **pečurke** koje su se pripremale svježe.

Tu su još i **škriplji** koji rastu uz panjeve u bukovoj šumi. Njih bi opkuhali i stavili na luk i mast, a u ludbreškom kraju sabirale su se **gospočice** (grm gljivica) koje su se kuhale izmiješane s tijestom. Djeca su obično brala **jagode**, **kupine**, **lešnjake** i **kestene**. Od pitomih kestena djeca su radila ogrlice, a za jelo su ih kuhali ili pekli. Divlji kesteni koristili su se za liječenje reume. Za čajeve se brala **lipa**, **bazga**, **kamilica** (**gamilica**), **bijeli sljez**, **pelin**, **žalfija**, **šipak** i **cvijet gloga**. Lišće i stabljika **bršljana** koristili su se kao čaj za srce u okolici Ludbrega. U istu svrhu je služio i čaj od **ružmarina** koji su sadile djevojke.

MLIJEČNI PROIZVODI

Glavni mliječni proizvod je **sir**. Najčešće se radi **slatki sir** koji se jede s vrhnjem (**vrhjem**) a pravi se tako da sirovo mlijeko odstoji na toplom (na kraju štednjaka) dok se ne zakiseli. Gornji masni sloj se skine i to je vrhnje, a ono ostalo ostavi se tako dugo dok se ne oblikuje sir. To se onda stavi u **tvorilo** okruglu, rupičastu zemljanu zdjelu na tri noge, da se iscijedi sirutka. U ludbreškom kraju upotrebljava se sirilo, a to je posušena kožica svinjskog želuca. Sirutka se može piti, a u Zagorju se jede sa **združenim krumpirom**. Od svježeg sira mijese se **gruđice** (ivanečki kraj) ili **prgice** (ludbreški kraj) koje se suše u kuhinji na daski ili na zraku (ljeti). Razlika između njih je ta što se u ivanečkom kraju siru dodaje sol i slatka paprika, a u ludbreškom području sol, papar, i češnjak. U ludbreškom kraju rade sir **ličanec**, od starijeg mlijeka, koji je dosta tvrd, a suše ga u kuhinji ili vani (ljeti).

U tom kraju postoji i **nabiti sir** koji se nareže, stavi u posudu, nabije se i polije vinom.

U cijelom ovom području radi se i **dimljeni sir**.

Maslac (**puter**) se pravi od vrhnja, tako da se tuče, najčešće u zemljanoj **tunjici**, a rjeđe u drvenoj. Kod pravljenja maslaca ostaje **stepka** koja se jede s kruhom i kukuruznim brašnom, a stavlja se i u župu. Rastapanjem maslaca dobije se **maslo**.

MESNA PREHRANA

Nekada se meso jelo samo za blagdane ili kod teških poslova, dok je danas gotovo svakodnevno na seoskom jelovniku.

Glavna hrana bilo je **svinjsko** i **kokošje (mladinsko)** meso. Svinje su seljaci klali za vlastite potrebe, a odojke su uvijek prodavali kako bi dobili novac za one namirnice koje nisu mogli sami privrediti. Svinje su obično bile teške oko 100 do 120 kilograma a u ludbreškom kraju su ih hranili kukuruzom, pšenicom i žirom, kojim se inače ne smije hraniti zadnjih četrnaest dana prije klanja jer bi meso zaudaralo. Za klanje na ivanečkom području kažu **kolinje**, dok npr. dalje u golubovečkom području kažu idu **mesarit**. Običaj je da se kod kolinja za objed skuha **krtišće** (karmenadl) ili se pravi **gulaš** od pluća i mesnih ostataka s dodatkom krumpira.

Odmah rade **klobasice** (mesne kobase) i **čurke** (krvavice). **Klobasice** rade od mesa s dodatkom češnjaka, soli, bibera i paprike. Malo ih osuše nad štednjakom i stave jedan dan na dim.

U **čurke** se kod pripreme stavlja rastopljena mast, kuhana glava, pluća, krv, hajdinska kaša, češnjak, luk, biber i paprika. One se kuhaju.

Ostali komadi mesa kao **šunke**, **bunceki**, **rebra**, **zajc** (dolnji dio trbuha) i **slanina**, stavljaju se u pac, koji se sastoji od octa, soli, češnjaka, papra i vode. Meso se soli da pusti sok a u pacu se mora okretati. Nakon toga stavlja se u dim. Šunke se suše duže (3 do 5 dana) nego ostalo meso, dok je za kobasice dovoljan samo jedan dan. Suho meso se sprema u **slaninjak**, pletenu četvrtastu kutiju u koju ne može ući miš ili kakva druga živina. U okolici Ludbrega meso ljeti stavljaju u komore, zatim ga spremaju u dimnjak (meso je umotano u novine). Ono je kako smo već prije naveli, jelo za blagdane, u nedjelju, za neke posebne prigode te kod teških poslova. (Sl. 38.)

Od slanine seljaci su dobivali **mast** i **čvarke**. Radili su i **kosanu mast**. Špek se skuha i samelje, doda se sol, biber i crveni luk pa se ta smjesa u koritu dobro izmijesi i stavi u drvenu **banjicu**, i to red masti, red pečenog suhog mesa, pa opet masti i tako redom, a sve se dobro nabije kako ne bi između pojedinih komada došao zrak.

Od svinjskog mesa, tj. od nogica, kože i glave pravila se **hladentina**. Dodavali su joj kokošje meso, i to glave, noge (**drape**) te papar, lovor, luk, češnjak i mrkvu. Moglo se kuhati svježe i suho meso. (Sl. 37.)

Gajili su i **patke (race)**, **guske**, **pure** i **kokoši**. Jeli su ih za blagdane, ili su ih prodavali kako bi sakupili novac za šećer. Od peradi su se dobivala i jaja za prodaju ili potrošnju u kući. Kuhali su ih i pekli ili su od njih pravili **cvrtje** tj. pomiješali su ih s kukuruznim brašnom, zamućenim u vodi ili u mlijeku. Od gusaka su dobivali mast. Pure su se najviše uzgajale u kalničkom kraju te u Zagorju.

U ludbreškom kraju pripremali su i **golubove** koje su umakali u brašno, jaje i ponovno u brašno, pa ih potom stavili u **protvan**, polili vrhnjem i pekli u krušnoj peći. To se obično radilo za velike blagdane, kao što je npr. Sveta Nedjelja u Ludbregu.

U tom kraju lovili su i **zečeve (zajce)**, i to na **drot** kao i srne. Pekli su ih u **rolu**, a sitnije komade pripremali su kao paprikaš s krumpirom. Pastiri su na paši lovili **žabe** i sakupljali **puževe** koje su ili prodavali ili priređivali na luku i masti s dodatkom kukuruznog brašna i jaja te soli i paprike.

Od riba su obično lovili i pripremali **šarane**, **crvenperke**, **belke**, a rjeđe **soma**, i to pečene na masti i uvaljane u kukuruzno brašno (**kukuruzna mela**).

OBROCI

Zimi su bila tri obroka, a ljeti četiri.

Zajtrek, zajutrek ili **fruštuk** bio je između 7 i 8 sati. Jela se **ampren** juha sa žgancima ili žganci s mlijekom ili na masti.

Obed je bio između 12 i 13 sati, i to najčešće grah ili reski krumpir i salate te **zlevanjke** ili **štruklji**.

Meso se jelo nedjeljom ili kod velikih poslova.

Za **južinu** (ljeti) koja je bila između 16 i 17 sati jelo se je obično sir i vrhnje, zatim **štruklji** ili **kukuruzna zlevanka** te **zdigani kolač**, a pilo se vino ili voda.

Večerja ili **večera** između 19 i 20 sati sastojala se obično od ostataka od objeda pa kiselog mlijeka, stepke, sira s vrhnjem i sirutke. Danas se vrijeme obroka izmijenilo jer su mnogi seljaci zaposleni izvan kuće pa jedu kad stignu s posla.

JELO U POSEBNIM PRILIKAMA

Kod nekih većih poljoprivrednih radova jelo se bolje nego inače. Za oranje i košnju na jelovniku je bilo kokošje i svinjsko meso, (**guleš**), rezanci na suho, salate (**šalate**) (najviše krumpirova).

Jelo se nosilo u polje u košari na glavi, a ponekad i u zemljanim **dvojkama** koje se sastoje od dvije trbušaste posudice spojene ručkom.

Za branje kukuruze za ručak se jeo **zdrugani krumpir** i **štruklji** od sira ili repe, a za trebljenje ili komušanje, npr. u Đurđu kraj Ludbrega, k tome se dodao med ili kolači.

Prelje su jele **sir**, **kuružnjaču** i **povrnicu**, a to su zalijevale vinom. Za ćehanje perja pripremala se **digana kuruzna zlevka**.

Tkalac bi nakon završenog posla dobio **flašu vina** i **paklec duhana**.

ROĐENJE

Kuma najprije nosi vino, pa dvije **zdigane pogače**, **mladinče** i **krafline** a za objed se jede juha i **mladinsko** meso te rezanci na suho, potom **prosti** i **zdigani štruklji**, i pije se vino. Večera je kao i objed, dok se ujutro jede kava i žemlja.

Na svadbi ili u gostima, jelovnik je vrlo bogat. Peče se pogača (**kičeni kruh**) od pšeničnog brašna na kojoj su oblikovane guske, purani i zečevi. Pogača se trga i daje djeci.

U novomaroškom kraju tom prilikom jelo se kuhano svinjsko meso, juha od mesa sa zaprškom i octom, slatka repa izrezana na kockice, hajdinska kaša, kiselo zelje (**spričavanje**), pečeni purani te **prosti sirni** i **zdignjeni štruklji**. Na kraju se ponovno služi pečenje. Pije se vino, a ujutro rakija.

U kraju oko Klenovnika pripremao se gulaš od kokošjeg sitniša, kuhano i prepečeno meso (kokošje ili svinjsko), kokošja juha s rezancima, **kraflini** te govedina i hren.

Bilo je tu i hajdinske kaše u koju se stavljao kruh. Običaj je bio da kruh muzikaši bacaju, pa ako bi ga prvi bacili, morala im je mlada platiti, i obratno. Oni se kod toga pogađaju. Potom je došlo na stol meso i zelje. **Plesanje zelja** se plaćalo. Inače je meso stalno na stolu. Uz meso su se ponudile razne slastice, pilo se vino, a na stolu su bile i razne **povetice**.

U ludbreškom kraju jeo se gulaš (**guleš**), **polevka**, **čurke**, pileće i svinjsko meso, zelje, **štruklji** i **bidre**, a pilo se vino.

Na karminama poslije pogreba jelo se sedam jela. To su rezanci na juhu, krpice na suho, makaroni od hajdine melje, svinjsko i pileće meso te **prosti** i **zdigani štruklji**.

Kod prvoga jela trebalo je izmoliti sedam očenaša i sedam zdravih Marija, a kod ostalih jela za jedan manje. Ostali su obično na tri molitve jer su se ljudi već napili vina, kojeg je u toj prilici bilo u izobilju, pa više nisu ni bili u stanju moliti.

Nakon prigodnih jela kod životnih običaja dajemo kratki pregled jela za godišnje običaje.

Na Badnjak se obično spremala hajdinska kaša, začinjena maslacem, te **štruklji** od sira i repe, i to tek za podne, jer se ujutro na Badnjak posti.

Na Božić se jede kisela juha, kobase, zatim zelje sa slaninom ili mesom. U nekim krajevima oko Ivanca djeca jedu iz zemljanih zdjelica kupljenih na proštenju u Lepoglavi.

Jela se je i pečena kokoš ili puran s mlincima.

Svemu tome se dodaje **bidra**, **regana medenica**, **povetica** ili **zdiganka**. To je dizani kolač nadjeven orasima ili sirom, pečen u okrugloj zemljanoj **bidri** kaneliranih stranica ili pak u dugoljastom **veklinu** također kaneliranih stranica.

U kraju oko Ivanca peče se **koleda**, obični kukuruzni kruh, na čijoj je gornjoj površini nalijepljen mali »kolaček« sa šest cijelih oraha. To je na stolu od Božića preko Štefanja do Jenuševa (Ivan). Za Štefanje i Januševo služe se ista jela kao i za Božić.

Na **staru godinu** pripremi se hladetina, pileće i svinjsko meso te **kraflini** i slatki **štruklji** bez kvasa, a za **Tri kralja** meso (svinjsko i pileće) i zelje.

Na **Fašnik** ujutro obično se posluži kisela župa, kobase i hajdinski žganci te združgani bob.

Za objed je kokoš s rezancima, suho meso i zelje, **štrukli** i **kraflini**. Za večeru su ostaci od objeda, a u četvrtak i nedjelju moraju se potrošiti ostaci od Fašnika.

Na **Pepelnicu** je post pa se jede juha na mlijeku, cijeli kuhani krumpir i **štruklji**.

Na **Veliki petak** o podne posluži se samo krumpir ili grah na suho. Ukoliko je za ručak grah na suho, onda je za večeru samo krumpir.

Na **Uskrs** ujutro nosi se jelo na blagoslov u crkvu, u košarama ili u bijelim platnenim torbama. Tu je šunka, kobasice (**klobasice**), luk, **povetice** i jaja bojena kupovnom bojom.

Za doručak se jela kisela župa zakuhana na juhi od kobase, zatim kobase i ostalo jelo s blagoslova.

Za objed je bila juha s rezancima, kokoške i svinjsko meso, mlinci, zelje, salate i **povetice**, a sve to uz vino.

Proštenje

Nekada su seljaci odlazili pješke na Bisticu a taj put je trajao tri dana.

Nosili su sa sobom kokoške i svinjsko meso, grudice sira, pečeni sir s jajem te **povetice**. Jeli su na drvenom tanjuru koji su sa sobom nosili, a za piće su imali vino i rakiju. Tamo su kupovali samo juhu ili bijelu kavu.

Naveli smo da su na proštenje nosili drvene tanjure. Inače je glavnina posuđa bila zemljana. Seljaci su posuđe kupovali na sajmovima i proštenjima od zagorskih, podravskih i međimurskih lončara.

I kad spomenemo proštenje, pred oči nam dolazi licitarski šator pun šarolikih srca, beba i slatkih medenjaka. To su proizvodi uglavnom gradskih licitara, ali namijenjeni isključivo selu. U varaždinskom kraju i oni licitari, koji rade u gradu, uglavnom potječu sa sela. To su bila siromašna djeca koja su nekada uglavnom učila obrt posredstvom Hrvatskog radiše. Tako su npr. učili nekada poznati licitari Martin Lončar, Antun Barlek i Martin Gladović. Sin Martina Gladovića, Ladislav i danas se bavi medičarstvom te živi i radi u Klenovniku.

Sa sela potječe i većina danas aktivnih licitara ovog kraja, kao npr. Blaž i Stjepan Kišiček te Ivan Lončar.

Najatraktivniji proizvod na proštenju (**prošćenju**) svakako je srce. Ono ima simbolično značenje u darivanju među zaljubljenima pa je vrlo popularno, iako

je to mlađi običaj sela. Datira vjerojatno iz 17. stoljeća, kada se doselio k nama po svoj prilici sa sjevera u vezi s religijskim prikazivanjem Srca Isusovog. Srce je obojeno crveno, kao i druge forme, s aplikacijama u obliku lišća i cvijeća, baroknog stila, što ujedno i određuje vremensko porijeklo. Temelj je uvijek crveni a aplikacije su u bojama (ružičasto, modro, žuto i zeleno). U sredini je naljepljeno ogledalce ili sličica te papirići ponajviše s ljubavnim izrekama. (Sl. 40.)

Srca, bebe, konji, konjanici i druge različite figure nekada su se izrađivale preko drvenog negativa, dok se danas za to upotrebljavaju metalni **šteheri**. Tijesto, od kojega se rade ovi predmeti, sastoji se od brašna, šećera, jaja i salakalije (licitarski kvasac). Ono se izvalja tankim valjkom, modelira **šteherima** i stavlja se peći na temperaturu od 200 do 300 C, pet minuta.

Hladno tijesto boji se voćnim bojama. Ukrasi u obliku valovitih linija i ružica različitih boja rade se pomoću metalnih **tilna**. Smjesa ovog ukrasa pravi se tako da se stuče snijeg od bjelanjka kojem se doda krumpirovo brašno, boja i sirup. Slike, natpisi i ogledalca se lijepe.

Uz srca, bebe i konje na **šandovima** vidimo i druge proizvode. To su medenjaci, piškote i čisla.

Medenjaci su okrugla oblika, pravljeni od medenog tijesta koje sadrži med, vodu, šećer, jaja, sirup, salakaliju i brašno. Pečeni se glaziraju kuhanim šećerom.

Piškoti se rade od iste smjese. Danas ih oblikuju metalnim **šteherima**, dok su nekada to radili pomoću dva drvena valjka. Hladne ih glaziraju.

Čisla su od šećernog tijesta. Tu se kuha šećer s dodatkom kvasca i brašna, a cijela se masa može bojiti voćnom bojom (ružičasto i žuto). Sve vrste tijesta, tj. tijesto za bebe, srca, medenjake, piškote i čisla, razvalja se vrlo tanko pomoću uskog, glatkog, drvenog valjka. Na proštenjima toči se **gvirc** ili **medica**, koji su se nekada točili iz bakrenog vrča. Gvirc se radi tako da se na 300 litara vode stavi 190 kilograma meda iz saća. Tome se dodaju tri šake hmelja, koji daje gorki ton i služi kao konzervans. Smjesa se kuha dok ne zavrije, potom se vrući gvirc lijeva u kace i pokriva. Povremeno se promiješa. Ukoliko je toplo on zakipi za par dana. Potom se filtrira i stavlja u bačve. Budući da je to piće veoma jako (14 do 18 maligana), razređuje se prokuhanom šećernom vodom. Tako pomiješani gvirc ne stoji dugo za razliku od čistog gvirca. To je inače najosjetljiviji licitarski produkt. Posebno je osjetljiv na brašno od kojega može zakipiti i ukiseliti se. Danas se nažalost gvirc na proštenjima sve manje pije jer ga istiskuju različita tvornička pića.

Uopće u seoskoj prehrani mnogo se toga promijenilo. Jede se mnogo bolje i više nego nekada; meso gotovo svakodnevno. Kruh se peče sve manje kod kuće. On se kupuje. Kupuju se i različita alkoholna pića, kao npr. kruškovac, pelinkovac i brendi koja sve više zamjenjuju domaću rakiju. Pije se piva, kisela voda i crna kava. Jedu se kupovni keksi.

Kako seljaci danas rade u tvornicama, a djeca idu u školu i tamo jedu, vrijeme obroka se izmijenilo.

Međutim, uz sve promjene u seoskoj prehrani varaždinskog kraja dosta se toga i zadržalo do danas, pa se npr. **bidre** peku za blagdane. Štrukli se i nadalje

često peku, zelje i repa se kisele, a sir još uvijek postoji u seoskoj prehrani. Vino se pije i dalje, pa možemo zaključiti da je uz vidan napredak prehrane ipak nešto i ostalo iz starih vremena.

Napomene:

1. Glavni kazivač je Kristina Šobag rođ. Kovačec (6. kolovoz 1910 god. — Jesenje) koja je živjela od svoje sedme godine u Klenovniku, a udala se u Voću. U vrijeme ispitivanja tj. 1979. godine živi u Varaždinu.
2. Kazivač je Dora Toma rođ. Horvat (25 listopad 1910. god. u Gornjem Markovišću).
3. Kazivačice su bile Kata Brcković rođ. Ploh (1920. god. — Križovljan kraj Ludbrega). Danas živi u Gobočcu (okolica Ludbrega), Štefica Delić rođ. Kišić (1912. god. — Đurđ kraj Ludbrega) i Anka Loparić rođ. Blažić (1912. god. — Globočec kraj Ludbrega).

LITERATURA:

- M. Gavazzi: Vrela i sudbine narodnih tradicija, Zagreb 1978.
L. Kašpar: Medičarstvo Varaždinskog kraja, Varaždin 1980.
J. Kotarski: Lohor, Zbornik za narodni život i običaje JAZU, Zagreb 1915.
M. Kus-Nikolajev: O podrijetlu licitarskog srca, Zagreb 1928.
M. Makerović: Kostanjevica in okolica, Kostanjevica na Krki 1975.
M. Rutar: Ljudska prehrana na Tolminskem, Goriški letnik, Nova Gorica 1979.

THE RURAL ALIMENTATION OF THE VARAZDIN REGION

This review of the rural alimentation of the Varaždin region has been restricted to villages round Ivanec and Klenovnik, and the surroundings of Novi Marof and Ludbreg.

Once people of this region lived exclusively on the products of their own land, on their raised cattle and poultry, but nowadays many of the alimentary products are purchased.

The survey of the whole rural alimentation begins with the most elementary part of it — bread, which has been kneaded from millet, buckwheat, rye, maize, and in the poorest parts also from grape husks (TROP). They used to knead various pastry products up to ŠTRUKLJE and BIDRE.

The authoress has also dealt with various vegetable dishes, amongst which the cabbage dishes are the dominating ones. Vinegar was made from apples or pears, and oil was made from pumpkin seeds.

They pressed apples and pears to get cider (JABUČNICA) and perry (KRUSKOVNICA), and they also produced wine.

They used to gather various kinds of mushrooms, also strawberries, blackberries, chestnuts, and they collected simples to make tea.

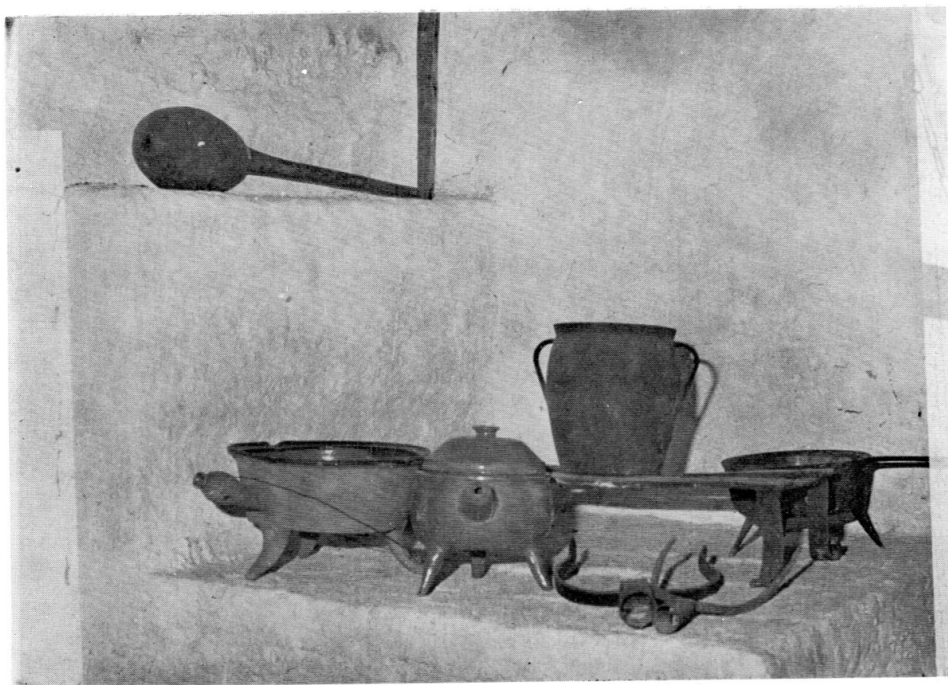
They prepared cottage cheese and smoke-dried cheese, but the characteristic of this region are little coneshaped cheeses called GRUDICE or PRGICE.

Meat was eaten only on holidays or during hard works or on special occasions (christening, wedding, funeral feast). Their meals were breakfast (ZAJTREK, FRUSTUK), dinner (OBED) and supper (VECERA), and during summer also luncheon (JUŽINA). The survey of the alimentation concludes with cookies — products of LICITAR, which means town products designed for village needs.

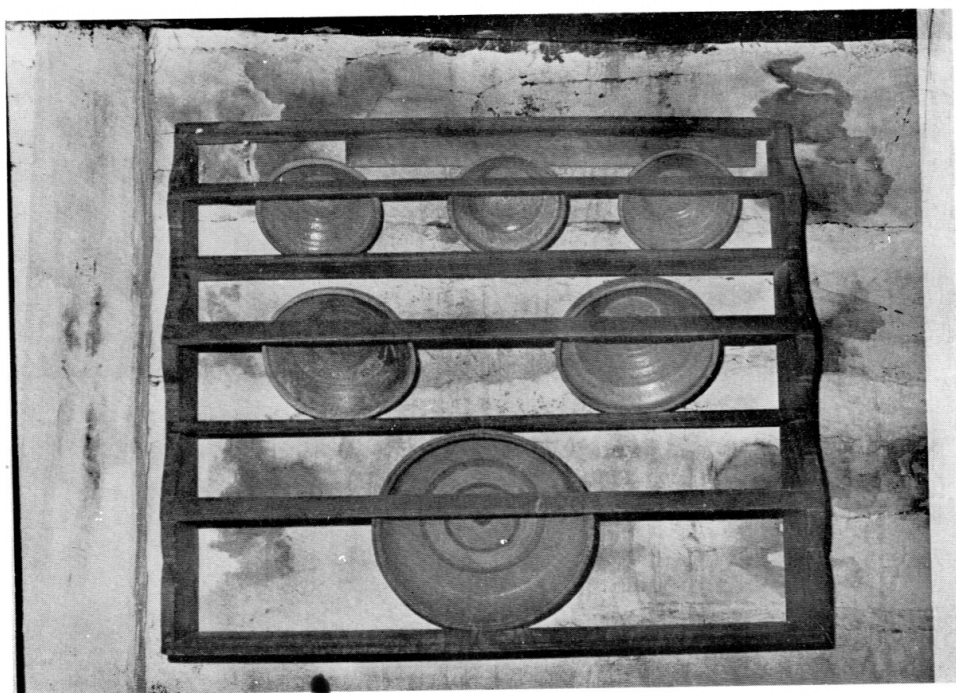
From the whole review it can be easily seen that the alimentation of this region has changed on better. Today f.e. meat is eaten daily, bread is purchased, as well as different alcoholic drinks. They drink beer, mineral water and black coffee, and they eat purchased biscuits. All the same a lot has been retained. BIDRE are baked regularly on holidays, ŠTRUKLJI are frequent dessert, and they still make cheese and drink wine. We can conclude that in spite of the evident alimentary improvement some traditions in preparing food have been retained.



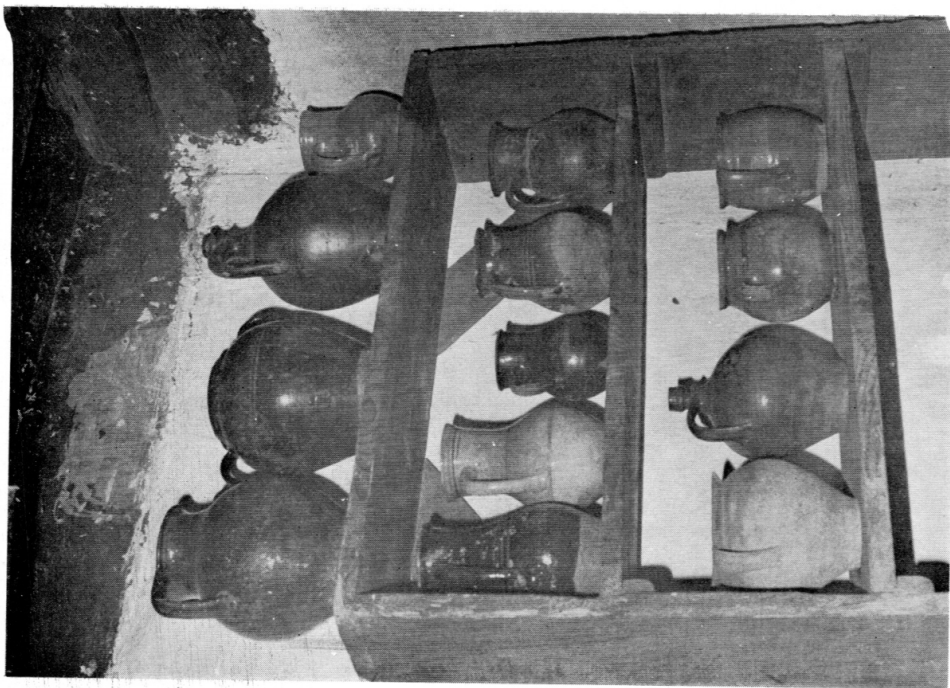
32. Bara Štrlec iz Bartolovca prodaje kukuruzni kruh na tržnici u Varaždinu (Foto: T. Đurić)



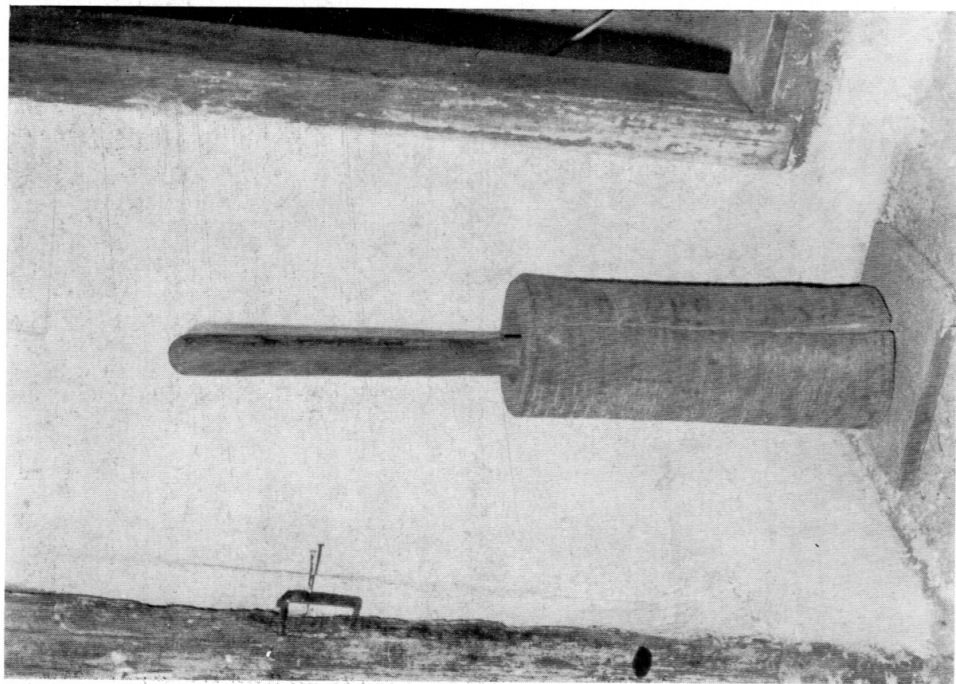
33. Kuhinjski inventar u muzeju Varaždinske Toplice (Foto: T. Đurić)



34. Zdeljnjak sa zemljanim zdjelama — Muzej Var. Toplice (Foto: T. Đurić)



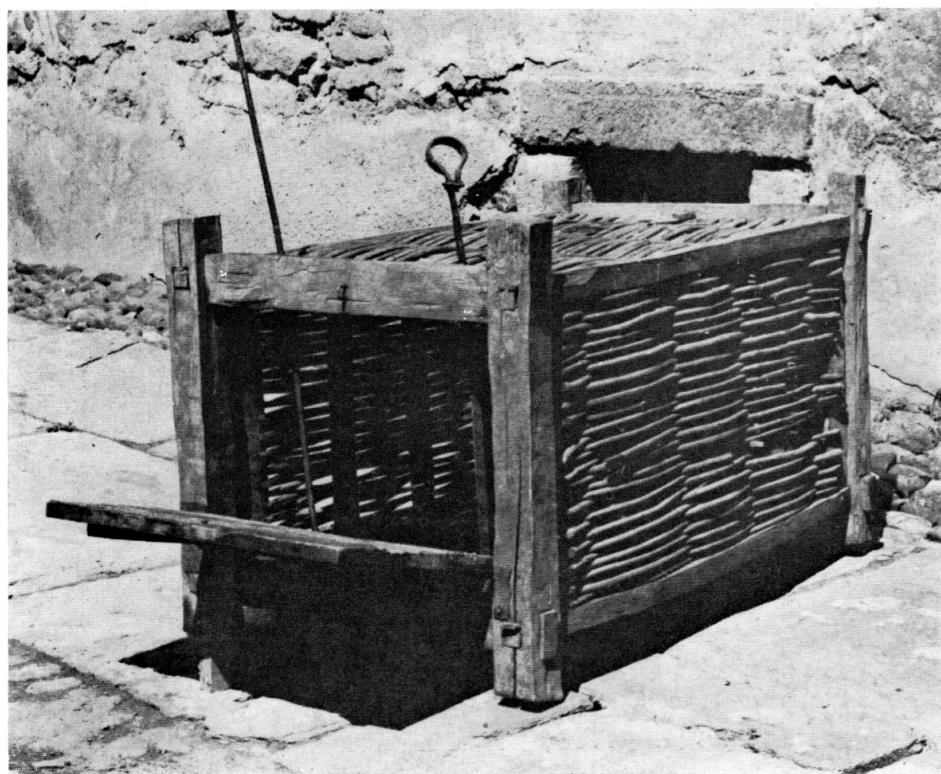
35. Zemljano posude — Muzej Var, Toplice (Foto: T. Đurić)



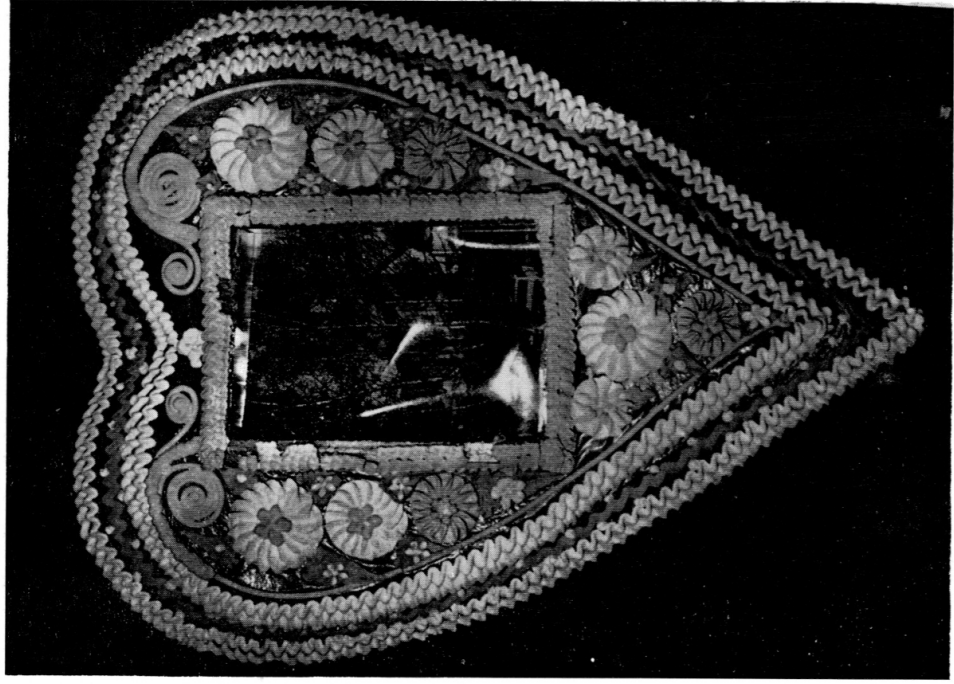
36. Tunjica za tučenje prosa i oraha (Foto: T. Đurić)



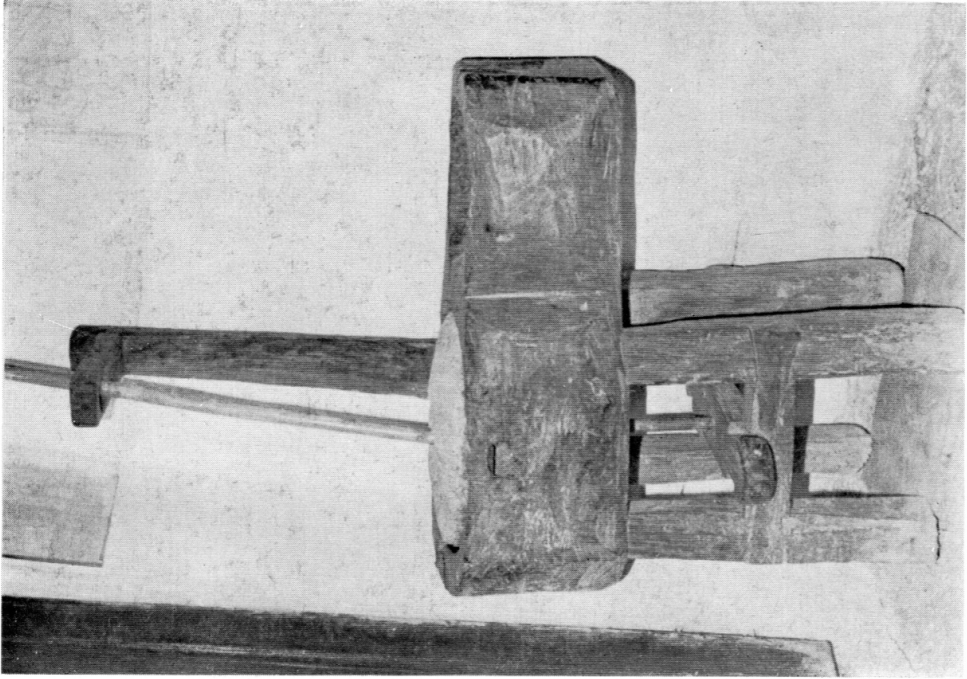
37. Banjice za spremanje masti i suhog mesa (Foto: T. Đurić)



38. Slanjinjak za čuvanje mesa (Foto: T. Đurić)



40. Licitarsko srce (Foto: T. Đurić)



39. Zrví — žrvanj (Foto: T. Đurić)