

Bratstvo i jedinstvo za stolom? Jugoslavenske kuharice i udžbenici kuharstva

U članku se izlaže nastavna priprema za blok sat analize kuharica i udžbenika kuharstva tiskanih u razdoblju SFR Jugoslavije. Umjesto poučavanja isključivo političke i činjenične povijesti o SFR Jugoslaviji, učenicima se metodom analize kuharica i udžbenika kuharstva predočava svakodnevni život u SFR Jugoslaviji i utjecaju jugoslavenske ideje samoupravljanja na svakodnevnicu. Povijest svakodnevnice omogućava učenicima razumijevanje da i kuharice, te udžbenici kuharstva mogu poslužiti kao povijesni izvori koji će im otkriti mehanizme procesa oblikovanja jedinstvene jugoslavenske nacije, ali i ideje bratstva i jedinstva na kojoj je počivala jugoslavenska politika.

Izvorna priprema za nastavnu jedinicu napisana je 2015., u donekle izmijenjenom obliku, za projekt Historija, Istorija, Povijest – Pouke za sadašnjost. Ovaj projekt osmislila je i provela Kuća Anne Frank iz Amsterdama u suradnji sa partnerskim organizacijama iz Hrvatske (Hrvatska edukacijska i razvojna mreža za evoluciju sporazumijevanja – HERMES), Bosne i Hercegovine (Inicijativa mladih za ljudska prava – YIHR i Humanost u akciji – HIA), Srbije (Otvorena komunikacija – OK) i Makedonije (Obrazovni forum mladih – MOF). Ishodi ovog projekta su povećati svijest i potaknuti raspravu o nedavnoj povijesti nacionalizma, isključivosti, predrasuda i diskriminacije u regiji te unaprijediti raspravu i komunikaciju o zajedničkoj prošlosti zemalja bivše SFR Jugoslavije. Također, projekt nastoji potaknuti kritičko promišljanje o povijesnim događajima i njihovu utjecaju na današnja zbivanja te interdisciplinarno poučavati povijest na temelju građanskog odgoja i obrazovanja.

U sklopu projekta Historija, Istorija, Povijest organizirano je nekoliko seminara za nastavnike koji su izradili nastavne jedinice sa različitim temama o povijesti SFR Jugoslavije, problemima migranata i izbjeglica, kao i temama diskriminacije i isključivosti.¹

Ključne riječi: hrana, Jugoslavija, socijalizam, kuharice, udžbenici kuharstva, priprema i konzumacija hrane, jugoslavenska kuhinja, svakodnevni život u Jugoslaviji

1. OPIS PRIPREME

Prikazana nastavna jedinica predviđena je prvenstveno za učenike srednjih ugostiteljskih i/ili turističkih strukovnih škola. Također, nastavna jedinica može se provesti

1 Više informacija o projektu Historija, Istorija, Povijest – Pouke za sadašnjost dostupno je na internetskoj stranici projekta: <http://historijaistorijapovijest.org/hr/> (datum pristupa poveznici 12. siječanj 2019.)

u turističkim strukovnim školama koje planom i programom imaju predviđen veći broj nastavnih sati predmeta povijesti. U gimnazijama navedena jedinica može se provesti u sklopu redovne, izborne ili fakultativne nastave ili u skraćenom obliku kao ponavljanje gradiva nastavne jedinice SFR Jugoslavija poslije Drugoga svjetskog rata. Nastavna jedinica je namijenjena učenicima od 14 do 18 godina. Kako bi se nastavna jedinica što bolje izvela, preporuča se i potiče suradnja nastavnika struke i nastavnika povijesti.

Na koja pitanja će učenici moći odgovoriti?

Glavni cilj nastavne jedinice je upoznati učenike s temeljnom metodologijom analize kuharica i udžbenika kuharstva tiskanih u Jugoslaviji. Navedena metodologija omogućila bi učenicima samostalnost u odgovaranju na sljedeća pitanja: Na koji način kuharice i udžbenici kuharstva prezentiraju i reprezentiraju jugoslavensku državu i njezinu kulinarsku tradiciju? Može li se hrana, pripravljena u domaćinstvima, hotelima i restoranima u Jugoslaviji, smatrati oruđem integracije jugoslavenskog identiteta ili legitimacijom službene jugoslavenske politike bratstva i jedinstva? Odražavaju li navedeni povijesni izvori nacionalne i/ili nacionalističke ideje? Odražavaju li izvori gospodarske, političke i društvene promjene koje su vremenom zahvatile Jugoslaviju? S obzirom da su tekstovi izvora bili namijenjeni prvenstveno domaćicama, mogu li se iz njih iščitati i podaci o položaju žena u Jugoslaviji?

Ključna pitanja na koje bi analiza spomenutih izvora trebala odgovoriti jesu: Je li doista postojala specifična i posebna jugoslavenska kuhinja? Ako jest, koje su bile njezine specifičnosti i na koji način se razlikovala od ostalih kulinarskih tradicija u regiji?

Ishodi

Učenici će biti sposobni:

opisati pisane i slikovne povijesne izvore;

povezati činjenice i probleme jugoslavenske povijesti s informacijama iz povijesnih izvora;

primijeniti prethodno stečeno znanje o Jugoslaviji u analizi izvora;

identificirati i prepoznati različite ideje i koncepte u povijesnim izvorima (na primjer, ideja bratstva i jedinstva, ideja samoupravljanja, nacionalne i nacionalističke ideje);

prezentirati rezultate analize povijesnih izvora;

oblikovati i iskazati vlastito mišljenje o povijesnim izvorima i ključnim pitanjima;

predložiti vlastitu definiciju jugoslavenske kuhinje;

analizirati položaj žena u jugoslavenskom društvu;

na temelju povijesnih izvora opisati svakodnevicu u Jugoslaviji;

izraditi intervju kao domaću zadaću.

Korelacija – veze s drugim nastavnim predmetima

Kuharstvo – povijest kuharstva;

Ugostiteljsko posluživanje – povijest posluživanja pića i hrane;

Osnove turizma – povijest turizma i razvoja turizma;

Građanski odgoj i Sociologija – položaj žena u SFRJ, stereotipi (predrasude);

Marketing u turizmu – jugoslavenske robne marke (brandovi).

Oblici rada

Grupni rad, individualni rad, frontalni rad

Metode poučavanja

Demonstracija, izlaganje, vođeni i slobodni razgovor, rad s pripremljenim materijalima, učeničko izlaganje

Metode učenja

Pisana obrada teme, kreativni praktični rad (izrada plakata)

Literatura;

Popis izvora:

- 1. Jugoslavenska narodna jela. Obilježja jugoslavenskih narodnih jela.** Iz: Balent, Josip i dr. Kuharstvo: udžbenik za srednje obrazovanje ugostiteljskog usmjerenja. Školska knjiga, Zagreb 1987. str: 5., 339.-348.
- 2. Predgovor,** Vladimir Jakolić. Iz: Bisenić, Ljiljana; Jugoslavenski specijaliteti, ur. Vladimir Jakolić, Nakladni zavod Znanje, Zagreb 1984.
- 3. Predgovor,** Zora Ruklić. Iz: Vučetić, Mira; Kuharstvo 1. i 2., Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb, 1952-1953.
- 4. Izabrani tekstovi iz: Vučetić, Mira;** *Kuharstvo 1. i 2.*, Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb, 1952-1953.
- 5. Izabrani tekstovi iz: Marković, Novak Olga,** *Jugoslavenska kuhinja*, Prosvjeta, Zagreb 1983.
- 6. Izabrani tekstovi iz: Zakonjšek, Paula,** *Praktična kuharica*, Znanje, Zagreb 1961.
- 7. Izabrani tekstovi iz:** Jugoslavenska kuhinja: specijaliteti [Prema: **Spasenija-Pata Marković:** Recepti]. Nakladnici: Publicističko-izdavački zavod „Jugoslavija“ i Izdavačko knjižarsko poduzeće „Mladost“. Beograd, Zagreb 1961.
- 8. Izabrani tekstovi iz: Ogrizović, Višnja,** *Jugoslaveni za stolom: narodni specijaliteti*, Alfa, Zagreb 1988.

Popis literature za nastavnike:

1. **Balent, Josip i dr.** *Kuharstvo: udžbenik za srednje obrazovanje ugostiteljskog usmjerenja*. Školska knjiga, Zagreb 1987.
2. **Bracewell, Wendy**, *Eating Up Yugoslavia*. U: *Communism Unwrapped: Consumption in Cold War Eastern Europe*, ur.: Paulina Bren and Mary Neuberger. Oxford University Press, New York 2012.
3. **Tivadar, Blanka and Andreja Vezovnik**, *Cooking in Socialist Slovenia. Housewives on the Road from a Bright Future to an Idyllic Past*. U: *Remembering Utopia: The Culture of Everyday Life in Socialist Yugoslavia*, ur.: Breda Luthar and Maruša Pušnik, New Academia Publishing, Washington DC 2010.
4. **Duda, Igor**, *Pronađeno blagostanje. Svakodnevni život i potrošačka kultura u Hrvatskoj 1970-ih i 1980-ih*. Srednja Europa, Zagreb 2010.
5. **Stojanović, Andrija**, *Narodna jela u turističkoj primjeni*. U: *Etnološka tribina*, Vol. 1, No. 0, Zagreb 1970.
6. **Ivanović, Vladimir**: *Jugoslavenske fabrike dobrog ukusa*, preuzeto 28. prosinca 2014. sa: <http://yurepraesentationenimubruch.files.wordpress.com/2013/10/ivanovic-wp2.pdf>
7. **Marković, Spasenija Pata**, *Moj kuvar*, Politika AD, Beograd 1939. Preuzeto 28. prosinca 2014. sa: <https://sr.scribd.com/doc/3995370/MOJ-KUVAR-Spasenija-Pata-Markovi%C4%87>
8. **Bisenić, Ljiljana**, *Jugoslavenski specijaliteti*, ur. Vladimir Jakolić, Nakladni zavod Znanje, Zagreb 1984.
9. **Ogrizović, Višnja**, *Jugoslaveni za stolom: narodni specijaliteti*, Alfa, Zagreb 1988.
10. **Marković, Novak Olga**, *Jugoslavenska kuhinja*, Prosvjeta, Zagreb 1983.
11. **Ružić, Silvio**, *Leksikon svakodnevnog života*, knjiga I, Epoha, Zagreb 1967.
12. **Zakonjšek, Paula**, *Praktična kuharica*, Znanje, Zagreb 1961.
13. *Jugoslavenska kuhinja: specijaliteti*. Publicističko-izdavački zavod „Jugoslavija“ i Izdavačko knjižarsko poduzeće „Mladost“. Beograd, Zagreb 1961.

2. ARTIKULACIJA NASTAVNE JEDINICE

Zadaci koji prethode obradi nastavne jedinice

Prije obrade lekcije, zamoliti učenike da razgovaraju sa svojim roditeljima, rođacima ili susjedima o kulinarsvu i kuhinji u Jugoslaviji. Predložena pitanja koja bi učenici postavili u razgovoru su: Koja su obilježja „jugoslavenske kuhinje“? Možete li navesti primjere najpoznatijeg „jugoslavenskog“ objeda ili recepta? Koje je bilo tvoje najdraže „jugoslavensko“ jelo? Kako se zovu poznati kuhari iz Jugoslavije?

Zamoliti učenike da zabilježe odgovore i donesu ih na nastavu. Na početku obrade nastavne jedinice, raspravite o informacijama koje su učenici prikupili.

Uvodni dio sata

- a) Rasprava o informacijama prikupljenim prije nastavnog sata
- b) Motivacija metodom povezivanja

Prikazati učenicima prezentaciju ili slikovni materijal o poznatim robnim markama proizvoda iz Jugoslavije, pića ili slastica (na primjer, Vegeta, Cocta, Životinjsko carstvo, Čokolino i slično), ali bez naziva ovih proizvoda i zamoliti učenike da ih pokušaju prepoznati, identificirati ili imenovati, te odgovoriti jesu li ovi proizvodi još uvijek u uporabi i jesu li ih ikada kušali.

- c) Analiza slikovnog izvora (karikature)



Pojasniti učenicima da je autor karikature Zulfikar Džumhur; poznati pisac, slikar i karikaturist, rođen u Jugoslaviji, odnosno SR Bosni i Hercegovini. Zamoliti učenike prilikom usmene analize karikature da odgovore na sljedeća pitanja:

1. Što vidiš na slici?
2. Opiši odjeću osoba koje sjede za stolom.
3. Možeš li prepoznati od kuda potječu osobe koje sjede i jedu za stolom? (Ako učenici nisu u mogućnosti prepoznati narodne nošnje i podrijetlo osoba za stolom pomoći im pri odgovaranju).
4. Opiši hranu i piće koju vidiš na stolu i oko stola.
5. Opiši izraze lica osoba koje sjede za stolom i jedu. Izgledaju li ti sretno ili tužno?
6. Učenicima objasniti simboliku prikazane karikature – za stolom sjede i jedu narodi i narodnosti Jugoslavije, koji su prikazani u svojim specifičnim

narodnim nošnjama, a karikatura je tiskana na omotu poznate kuharice Jugoslavenska kuhinja.

Nakon završetka motivacijske aktivnosti, najaviti učenicima glavnu temu nastavne jedinice i pojasniti im metode rada.

Obrada gradiva

a) Kontekstualizacija ili ponavljanje otprije stečenog znanja o SFR Jugoslaviji

Ponoviti činjenično znanje iz povijesti Jugoslavije. U slučaju da učenici prije ove nastavne jedinice nisu obrađivali povijest Jugoslavije na nastavi povijesti, zajednički pročitajte s učenicima kratki tekst o povijesti jugoslavenskog gospodarstva, politike i društva.

b) Analiza povijesnih izvora (grupni rad)

Podijeliti učenike za rad u grupi. Svaka grupa će analizirati različite povijesne izvore iz različitih razdoblja jugoslavenske povijesti. Nastavnici mogu na različite načine kombinirati povijesne izvore, npr. po kronološkom principu ili po tematskom principu. Nadalje, nastavnici sami mogu odlučiti koje izvore će odabrati i na koji način će ih učenici obraditi. Tekstovi izvora ponuđenih u ovom članku i pitanja za njihovu analizu mogu se skratiti ili prilagoditi.

Predloženi izvori:

1. **Predgovor**, Zora Ruklić. Iz: Vučetić, Mira; Kuharstvo 1. i 2., Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb, 1952-1953.

„Predgovor (Zora Ruklić)

Ovoj je knjizi u prvom redu zadatak, da uputi domaćice u što bolji i praktičniji način rada u njezinom domu. Novi društveni poredak stavio je ženu u nove prilike, ona u velikom postotku privređuje i izvan kuće. Radi toga se danas od nje zahtijeva ne samo veća tehnička sprema, već i valjana organizacija rada. Pomoću ove knjige žena će upoznati potrebu i važnost svoga osposobljenja za svestrani planski rad u domaćinstvu.

Ova knjiga odlično će potpomoci politehničko obrazovanje u domaćinskim školama i tečajevima kod obuke u kuharskoj vještini, jer je građa planski raspoređena.

Izučavanje domaćinstva kao politehničkog obrazovanja, jest dio općeg obrazovanja, pa će ovako obrazovane žene koristiti svojim znanjem i vještinom zajednici, u kojoj žive. U interesu je svakog naprednog naroda, da se domaćinstva pravilno vode. Obrazovanjem širokih narodnih masa pomaže se kulturnom i ekonomskom razvitku cijelog naroda u izgradnji boljeg života svakog pojedinca.“

2. Izabrani tekstovi iz: Vučetić, Mira; *Kuharstvo 1. i 2.*, Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb, 1952-1953.

„Uvod (Mira Vučetić)

Ova knjiga izlazi sa svrhom, da daje upute, kako se može prirediti zdrava i tečna hrana s obzirom na suvremenu prehranu i nastojanje narodnog gospodarstva. (...)

Kad bi mlada i neiskusna kuharica domaćica ovako mislila, ne bi pabirčila po 'Kuharici', da prokuša koje fino jelo, niti bi tražila priliku u školi, da nauči nešto izvanredna, već bi nastojala, da se usavrši u jednostavnom kuhanju, koje se udumilo u svakoj kući, ne samo zato, što je najzdravije, već i stoga, što je s novčane strane nemoguće, da se svaki dan priređuju fine i skupocjene jestvine.

Prema tome može ova knjiga poslužiti ne samo domaćici i osobi, koja se za ova pitanja zanima, već može poslužiti kao školska knjiga u stručnim školama. Svaka učiteljica može uz pomoć ove knjige metodički obučavati....“

„IV. Djelovanje hrane na život čovjeka

Život i zdravlje čovjeka uvjetovano je ispravnom hranom, zdravom klimom, odgovarajućom okolinom i zdravim porijeklom. Od svih ovih uvjeta najvažnija je u životu pojedinca i naroda ispravna prehrana. Ona djeluje uglavnom u ova četiri smjera:

1. unapređuje zdravlje i čuva od bolesti,
2. sređuje novčane prilike pojedinca,
3. koristi narodnom gospodarstvu i
4. pomaže u odgojnom pogledu.

2. Razuman čovjek već štedi kod nabave živežnih namirnica, jer kupuje samo one, koje su neophodno potrebne i vrijedne, osim toga štedi kod priređivanja, jer zna što je dostatno, da hrana može biti ispravno priređena.

3. Uredan život i zdrava hrana ne utječu samo na novčane prilike pojedinca, već i na cjelokupni napredak narodnog gospodarstva.

Slast i užitek kod uzimanja hrane prirodna je potreba, jer služi kao nadražaj probavnim žlijezdama, koje moraju izlučivati potrebne sokove, da se hrana lakše probavi.“

„Kako se prava domaćica mora ponašati

Domaćica, koja bude svoju nutrinju ovako sređivala, ne će osjećati, da joj je njeno kućanstvo teret, već će uživati u svome djelovanju, znat će se prilagoditi prilikama i uživiti u ulogu majke, odgajateljice, kuharice, njegovateljice, pralje i švelje, a ne će joj biti žao ni kod spoznaje, da njezinom radu nikada nema kraja.

Primjer za dnevni red:

1. ustajanje u 6 sati
2. zajuttrak u 7 sati
3. oprati posuđe, pospremiti kuhinju od 7-8 sati
4. radno vrijeme tjednog plana od 8-10 sati
5. odmor od 10.30-11 sati
6. radno vrijeme po tjednom planu od 11-14 sati
7. objed u 14.30 sati

8. pranje posuđa i uređenje kuhinje od 16-17 sati
9. radno vrijeme po tjednom planu od 17-19.30 sati
10. večera u 19.30 sati
11. pranje suđa od 20-20.30 sati
12. slobodno vrijeme za muža, upisivanje dnevnih izdataka i sastavljanje programa od 20.30-22 sata
13. priprema za spavanje od 22-22.30 sati
14. spavanje u 22.30 sati

Od domaćice se traži promišljeni planski rad i dobra organizacija, da prištedi što više snage i vremena, kako bi se mogla posvetiti ispravnom gospodarenju s novcem, a i mužu, s kojim mora dijeliti i njegove brige. Osim toga traži se od domaćice, da sudjeluje u javnom životu, t.j. da pomaže na socijalnom polju i da se zanima za politiku.

Domaćici je u prvom redu dužnost, da svojoj obitelji uredi udoban dom, da ga vodi i uzdržava, da se mogu njezini članovi ugodno osjećati, a to će biti, ako je uz ove velike dužnosti vedra i raspoložena i da se ne tuži na posao i na teško gospodarenje s novcem. Domaćica ne smije zaboraviti, da ona mora biti utočište i oslom mužu, kako bi on imao snage i živaca za svoj posao, a djeci opet mora biti pomoć u privikavanju na dužnosti.

Danas su domaćice u težem položaju zato, jer nisu odgojene tako, da mogu strpljivije podnijeti sve teškoće, pa se zato i toliko tuže na svoju sudbinu. Pa i tome one nisu krive. Krive su prilike, koje nisu omogućile drugo, nego mnogogodišnje školovanje, a odmah iza toga služba, pa je jedno i drugo bilo najveća zapreka za odgoj karaktera, koji bi jedini mogao pomoći da bi domaćica njegovom jačinom mogla prolaziti preko životnih teškoća tako, kako su ih prolazile naše bake i prabake. Dugogodišnje školovanje ženske mladeži i odmah zapošljavanje u službi onemogućuje pripremu za životne borbe.

Ovako nepripravne domaćice za svoje zvanje, ne samo da su potpuno nesposobne, već su egoistične i vide samo svoje životne potrebe kod sastavljanja proračuna, pa im ni jedna svota, koju zaradi muž, ne može biti dovoljna za sve ono drugo, kad sebe namire.

Današnja kulturna domaćica mora jednako voditi brigu o životnim potrebama svojih ukućana kao i o svojim vlastitim, pa je potrebno, da vodi kućansko knjigovodstvo, kako bi bilo vidljivo, da je pravedno i ispravno podijelila prihode na sve životne potrebe. Pravednom raspodjelom uvidio bi i muž, da od ovog dohotka ne može ni on imati veće zahtjeve, a djeca bi se odgojila, da ne moraju i ne mogu imati sve, što si zamisle. Zato je najbolje, da domaćica gospodarenje s novcem obavlja uvijek u sporazumu s mužem, kako bi joj bar u tom pogledu bilo lakše, jer će joj njegovi savjeti i pomoć umanjiti brige, a riješiti je potpune odgovornosti.

Domaćica, kojoj muž predaje cijeli prihod i daje da s njim slobodno raspoláže, mora ovo povjerenje znati cijeniti, ali mora smatrati i potrebnim, da vodi knjigovodstvo, kako bi svaki izdatak mogla opravdati.“

„O ratu

Gotovo svaka generacija proživjela je rat, to najteže doba za sve ljude, pa i za domaćicu, no domaćica mora znati, da je baš ovo teško doba rata dovelo domaćice uvijek do novih iskustava, jer ih je prisililo da više razmišljaju o svom poslovanju.

(Primjeri recepata iz priručnika Kuharstvo Mire Vučetić. Recepti su poredani po abecednom redu.)

Bavarski kolači
Bosanski lonac
Brudet od morskih riba
Češki uštipci
Češke pogačice
Čiste juhe
Dalmatinska juha
Divlji kunić
Domaći Zdenka sir
Francuska juha
Makovnjača
Musaka od kiselog zelja
Morske ribe
Muštarda samoborska
Naravni odresci
Jela od krumpira
Jela od povrća
Irish-stew (ajriš-stju)
Norveški rak
Štrukli“

Pitanja za učenike:

1. Na temelju tekstova autorice Ruklić i Vučetić odredi svrhu njihovog udžbenika. Na koje sve dijelove ljudskog života može utjecati učenje o domaćinstvu?
2. Za koga je pisan ovaj udžbenik? Tko ima ulogu kuhara i učitelja u društvu?
3. Što autorica podrazumijeva pod frazom „ispravna prehrana“? Na koji način „ispravna prehrana“ može utjecati na društvenu zajednicu?
4. Koja je uloga slasti i užitka pri uzimanju hrane?
5. Na temelju teksta opiši ulogu žene u društvu, u obitelji i u odnosu na muškarca. Kakav je financijski položaj žene? Kakvo mišljenje autorica ima o obrazovanju mladih žena?
6. Što autorica tvrdi o ratu? Na koji način je rat utjecao na domaćice?
7. Pomoću primjera jela koje autorica navodi, probaj zaključiti koju vrstu kuhinje autorica oblikuje? Oblikuje li nacionalnu kuhinju? Čijim tradicijama pripadaju ovi recepti?
8. Može li se u tekstu autorice pronaći ijedan primjer „jugoslavenske“ ideje (na primjer, bratstva i jedinstva) i ukazuje li autorica na bilo koji način da kuhinja koju opisuje pripada isključivo jugoslavenskoj državi?

3. **Izabrani tekstovi iz:** Jugoslavenska kuhinja: specijaliteti [Prema: **Spasenija-Pata Marković:** Recepti]. Nakladnici: Publicističko-izdavački zavod „Jugoslavija“ i Izdavačko knjižarsko poduzeće „Mladost“. Beograd, Zagreb 1961.
4. **Jugoslavenska kuhinja: specijaliteti.** Publicističko-izdavački zavod „Jugoslavija“ i Izdavačko knjižarsko poduzeće „Mladost“. Beograd, Zagreb 1961.

„U inozemstvu postoji velik interes za jugoslavenske kulinarske specijalite, pa se pojavila i potreba da se na stranim jezicima objave recepti naših najkarakterističnijih jela. Publicističko-izdavački zavod 'Jugoslavija' izdao je stoga Jugoslavenski kuhar na četiri strana jezika:

na engleskom – Yugoslav gastronomy
na francuskom – L'art culinaire Yougoslave
na njemačkom – Jugoslavische Kochkunst
na ruskom – Gastronomija v Jogoslavii

Recepti nisu svrstani u određene grupe, već su odabrana samo najtipičnija jela, i to prema pokrajinama.

Izdavač smatra da će izdanje na hrvatskosrpskom, koje je po izboru jela identično s inostranim izdanjima, biti od koristi i našim domaćicama, utoliko prije što je preuređeno kao stručni kuhar.

Poglavlje 'Da biste se podsjetili, lakše snašli...', u stvari je podsjetnik koji će, vjerujemo, pomoći našoj ženi da se lakše snalazi u ulozi domaćice.

Ovo izdanje izdaju u koprodukciji Izdavačko knjižarsko poduzeće 'Mladost' iz Zagreba i Publicističko-izdavački zavod 'Jugoslavija' iz Beograda.“

Upozorenje za nastavnike: Iako izdavač tvrdi da su recepti podijeljeni prema regijama, zapravo su podijeljeni prema vrstama jela (predjela, jube, čorbe, umaci, ribe, divljač, jela, pečenja, salate, prilozi i slično), iako mnoga jela nose etničke predznake, odnosno naziv regije iz kojeg jelo dolazi.

Primjeri popisa jela:

„Bosanske pituljice
Cicvara s mlijekom
'Gibančići' s ovčjim sirom
Gibanica
Krpice s kupusom
Ikra od šarana
Jaja sa sirom i pečenim paprikama
Jastučići s gljivama
Kačamak sa sirom
Kavijar na ribarski način
O slovenskim štrukljama
Paprike sa sirom
Pita s mesom (burek)
Slavonska štruca od žemičaka

Srpska proja
Štajerska kisela čorba
Brodet na dalmatinski način
Orada s rajčicama
Bosanska kalja od kupusa
Bosanski 'lonac'
Hercegovački češkek
Janje kuhano u mlijeku
Kuhanje u pari
Lički kupus
Metohijska 'tava'
Srpski ajvar
Opisi jela
Pita s mesom (burek)

Pite spadaju u bosansko-hercegovačke specijalitete. One su vrlo slične makedonskim pitama koje se prave od 'katmer' kora... Pite u Bosni i Hercegovini, kao i u Makedoniji, obično se peku u okruglim tepsijama i režu kao torta.

O gljivama

U slovenskim šumama izvanredno uspijevaju gljive. U njima raste oko stotinu vrsti jestivih gljiva, zbog čega se one vrlo mnogo upotrebljavaju u slovenskoj kuhinji, koja obiluje odličnim receptima za njihovo pripravljanje.

Bakalar na mornarski način

Iako bakalar nije riba iz Jadranskog mora, Dalmatinci ga često i rado jedu.

Crvene paprike

U makedonskoj kuhinji ljuta paprika, suha ili svježa, obilno se stavlja u jela kao začin

Bamja

Bamja je vrsta povrća koja se vrlo mnogo upotrebljava u orijentalnoj kuhinji. Bamja se gaji u Bosni, Hercegovini i Makedoniji.

Mesa pečena na žaru

Specijaliteti od mesa pečenog na roštilju, pogotovo ćevapčići, pljeskavice i ražnjići, odavno su već, zbog svog izvrsnog okusa, udomaćeni u svim krajevima Jugoslavije.

Kuhana blitva

Blitva je vrsta povrća, slična špinatu. Gaji se u Dalmaciji gdje se vrlo rado jede.“

„Julijana Vučo: Da biste se podsjetili, lakše snašli...“

Međutim, i kada je zvaničan objed može se jelo spustiti na sto i serviranje prepustiti domaćici, koja to čini sa svog mjesta, primajući i dodajući tanjur, prvo uzvanicima, zatim mužu i na kraju sebi. Štaviše, ovakva pažnja domaćice, je prijatna i najprotokolarnijim uzvanicima. Domaćica ne smije napuštati svoje mjesto za stolom, što bezuslovno zahtijeva da kućna pomoćnica, ili netko drugi angažiran za to, donosi jelo i spušta ga na sto. Deserviranje (mijenjanje i odnošenje jela i praznih tanjura i pribora) prepustiti kućnoj pomoćnici, a služenje pićem domaćinu. Trebalo bi da kućna pomoćnica ima crnu haljinu i bijelu kecelju. (...)

Najzad, ni vaša toaleta ne smije biti zanemarena: ne sjedajte za sto u domaćoj haljini ni kad vam je gost stari poznanik.

Domaćica nije obavezna da vodi glavnu riječ u razgovorima za stolom. Dovoljno je ako za konverzaciju pokaže zainteresiranost.“

Pitanja za učenike:

1. Tko je autor/autorica ove kuharice?
2. Za koga je ova kuharica pisana?
3. Što izdavač/izdavačica tvrdi: na temelju kojeg kriterija su jela nabrojana u kuharici? Je li to istina?
4. Ističe li autor/autorica ili izdavač/izdavačica posebne značajke „jugoslavenske“ kuhinje?
5. Na popisu jela pronađi nacionalna ili regionalna jela i poveži ih sa jugoslavenskom republikom u kojoj su nastala.
6. Objasni na koji način bi na „jugoslavensku“ kuhinju gledali stranci, a na koji način domaći ljudi nakon što pročitaju ovu kuharicu. Bi li obje skupine imale isti pogled na „jugoslavensku“ kuhinju?
7. Koje podatke u tekstu možeš pronaći o položaju žene/domaćice u društvu? Na koji način se domaćica mora ponašati za stolom? Koje su njezine zadaće i dužnosti?
8. Autor/autorica tvrdi da bi domaćici u kuhinji trebala pomagati kućna pomoćnica. Razmisli o ovoj tvrdnji i probaj je povezati sa gospodarskim prilikama u Jugoslaviji u razdoblju 1960.-tih godina. Je li svako domaćinstvo tada moglo priuštiti pomoć kućne pomoćnice?

5. Izabrani tekstovi iz: Zakonjšek, Paula, *Praktična kuharica*, Znanje, Zagreb 1961.**„Uvod: Paula Zakonjšek“**

Naša je kuharica sastavljena po jelovnicima, kako bi našim domaćicama bila što praktičnija, t.j. takva, da im kod kuhanja može što više pomoći.

Time nije rečeno, da domaćica mora kuhati točno prema jelovnicima. Može ih prema svojem ukusu mijenjati.

Poželjno bi bilo, da svaka domaćica zna prirediti i bolja jela, u prvom redu da

nauči, kako se može vrlo skromnim i običnim sredstvima dobro kuhati. Pogotovu bi seljačka domaćica trebala iskoristiti sve, što joj raste i rodi u vrtu i polju.

Biljna hrana je najpodesnija za uživanje i najzdravija, jer obiluje vitaminima.

Za žene zaposlene u raznim zvanjima od osobite je važnosti, da kod pripremanja ručka ujedno pripreme i večeru, s čim manjim naporom. Na taj način će sebi olakšati posao u kuhinji i bez smetnje se posvetiti javnom radu, vlastitoj naobrazbi, i što nije nevažno: naći će vremena za odmor i razonodu.

Domaćicama koje imaju u kućama bolesnika dobro će poslužiti i dijetni dio naše knjige. Tu će domaćica naći sve što treba za priređivanje hrane bolesniku, koji trpi od ove ili one bolesti.

Poglavlje o dijetnoj hrani napisao je Dr. Ivan Matko. Ova je rasprava napisana na osnovi najnovijih naučnih dostignuća; u pogledu dijetne ishrane.“

„Dr. Ivan Matko: Ishrana bolesnika

Razvoj tehničkih nauka dao je domaćicama mnoga praktična pomagala, koja uvelike olakšavaju njen nekada tako težak rad u kuhinji. Suvremena arhitektura je već odavno poslala u ropotarnicu prošlosti nekadašnju mračnu i zadimljenu kuhinju. U svijetloj, zračnoj i praktičnoj kuhinji rad je postao ne samo lakši, nego i zdraviji.

Poznavanje značenja pravilne ishrane za očuvanje zdravlja i osnovno poznavanje dijetne ishrane postaje svakim danom sve više dio općeg obrazovanja naših domaćica.

Kuharica sadrži:

1. Osnovi nauke o ishrani (Nekoliko riječi o živežnim namirnicama i hranjivim sastojcima)
2. Ugljikohidrati, bjelančevine, masnoće, vitamini, mineralne soli,
3. Suvremena načela porodične ishrane
4. Jelovnici za ručak i večeru

Narodna jela – primjeri:

Đuveđ bez mesa
 Bosanske urmašice
 Alva s oblatnama
 Pečeno prase
 Gibanica
 Turska baklava
 Bosanski lonac
 Musaka s patlidanima
 Kalja
 Riblji paprikaš
 Ovčje karmenadle
 Vinogradski (iločki) čevap
 Brodeto
 Buzara
 Kiselo zelje s mesom
 Ušticipci

Primjeri jelovnika:

Litvanska juha
Bečki odrezak
Japanska pečenka
Napoleonovo pečenje
Ruska juha
Dominikanska pečenka
Srpski ajvar
Srpski ćevap
Tirolska savijača
Frankfurtska pečenka
Teleće srce na mađarski način“

Pitanja za učenike:

1. Na koji način autorica izrađuje popis jela u kuharici? Zbog čega to radi, odnosno koji je cilj kuharice?
2. Dopušta li autorica eksperimentiranje sa receptima ili savjetuje da se kuha isključivo po tekstu recepta?
3. Trebaju li domaćice pripremljati skromne ili skupocjene objede?
4. Koje je mišljenje autorice: koja jela su najzdravija?
5. Misli li autorica da je zdrava prehrana važna?
6. Koja je glavna zadaća zaposlene žene u domaćinstvu? Na temelju teksta opiši položaj žene u društvu. Može li žena imati slobodnog vremena? Koje je mišljenje autorice o obrazovanju žena?
7. Kako bi trebala izgledati „moderna“ kuhinja?
8. Možeš li na popisu jelovnika pronaći neko „jugoslavensko“ jelo? Je li popis jelovnika karakterističan za Jugoslaviju? Je li autorici bitno napisati „jugoslavensku“ kuharicu ili je njezin cilj drugačiji?

6. Izabrani tekstovi iz: Marković, Novak Olga, *Jugoslavenska kuhinja*, Prosvjeta, Zagreb 1983.

„Predgovor izdavača

Tako je knjiga o jugoslavenskoj kuhinji i jelima koja su značajna za naše narode i narodnosti ujedno i kratak uvid u našu prošlost i način života Jugoslavena. I koliko se naši narodi i narodnosti razlikuju po svojim karakternim osobinama i svemu što ih je pratilo i određivalo u prošlosti, i što ih određuje danas – a s druge strane opet su donekle slični zato što žive na istom prostoru i združuje ih ista sudbina – toliko su različita a istodobno toliko slična i njihova jela. Zbog toga je i zamisao o njihovoj knjizi koja bi u cijelosti obuhvatila karakteristična jela za cijelu Jugoslaviju bila utoliko zanimljivija što i autoru i izdavaču nameće niz zamršenih pitanja. Prije svega zato što je najpoznatijim jugoslavenskim jelima teško odrediti domovinu, pripisati ih ovome ili onome narodu ili narodnosti, jer ako ih slijedimo daleko u prošlost ustanovit ćemo

da su značajna za više naroda koje povezuje ista sudbina ili su živjeli u istim uvjetima, premda ih danas dijele etničke pa čak i državne granice.

Tako, na primjer, mnoga narodna jela što ih svojim smatraju i u Makedoniji, i u Srbiji, i na Kosovu ili u Bosni, i koja se međusobno možda vrlo malo razlikuju po okusu i pripremi – izrazito su orijentalnog porijekla. Drukčije se hrane Dalmatinci, ali tako ili vrlo slično jedu naši susjedi s druge jadranske obale i ljudi u svim zemljama koje oplakuje Sredozemno more. Njihov način prehrane određuje more, pa govorimo o sredozemnoj kuhinji. Isto tako možemo govoriti i o panonskoj kuhinji, karakterističnoj za jela što se pripremaju na žitorodnim panonskim ravninama.

Imajući sve to na umu, u našoj zamisli o toj knjizi orijentalizirali smo se konačno na najznačajnija jela što se pripremaju i poslužuju u svim našim republikama i pokrajinama, **a također na ona jela za koja možemo sigurno tvrditi da su izrazito jugoslavenska, odnosno, da ih jedu Jugoslaveni.** Pritom smo se klonili rasporeda kojim bismo svrstavali jela po narodima i narodnostima, pa smo knjigu razvrstali po vrstama jela, odnosno od predjela do poslastica.

Popis jela i pića koje autorica/izdavač smatraju isključivo jugoslavenskima:

Za Sloveniju je karakterističan budelj, a za ostale republike kavurma. Jugoslaveni rado nude gosta domaćim alkoholnim pićem karakterističnim za pojedini kraj. Tako Slovenci nude voćnu rakiju, jabukovaču ili brinovec, Dalmatinci travaricu, Srbi klevaču ili lozovaču, a posvuda se pije šljivovica.

Uz mastiku se u Makedoniji grickaju bademi i svježe povrće.

Za sve jugoslavenske krajeve uglavnom vrijedi pravilo, da domaćini obilno iznose na stol samo najbolje što se u kući nađe.

Posebnost jugoslavenske kuhinje su također jela od iznutrica... Poznato je i vrlo ukusno jelo: šljukine sjeckane iznutrice.

U Bosni i Makedoniji dodaje se mesu bamija, leća i špinat; u Hrvatskoj i Vojvodini tjestenina; u Srbiji paprika, luk, kupus i mahune; na Kosovu pilav; u Sloveniji i Crnoj Gori krumpir i kupus. Dalmatinci naravno pripremaju blitvu.

U Jugoslaviji se pripremaju gotovo sve vrste divljači, jer su naša lovišta čuvena po njenoj raznolikosti.

Ćevapčići se pripremaju u cijeloj Jugoslaviji, a postali su čuveni i izvan naše zemlje.

Posebnost jugoslavenske kuhinje je ‘vol na ražnju’ koji se peče u posebnim prilikama.

U Sloveniji je veoma omiljen mož ili matevž, pirjan crveni kupus, kiseli i slatki kupus i repa. Na Kosovu i u Bosni priprema se tarana.

Dodaci su najraznovrsniji u Sloveniji, gdje se pripremaju razne vrste žganaca, uštipaka, žličnjaka, koji i nisu uvijek prilozi... Ponegdje je vrlo omiljena palenta. Posebno se cijeni kada je kuhana u željeznom kotliću. Takvu palentu kuhaju u Istri. Umjesto priloga Jugoslaveni uz meso vrlo rado jedu veoma ukusan domaći kruh.

Za jugoslavenske salate je karakteristično da su kisela okusa.

Mnogi jugoslavenski slatkiši vuku porijeklo s Istoka. Jugoslavenski slastičari poznati su u čitavom svijetu. Teško bi se moglo reći koji su slatkiši karakteristični za jugoslavensku kuhinju.“

Pitanja za učenike:

1. Što čitatelj može saznati o „Jugoslavenima“ čitanjem ovoga teksta?
2. Na koji način izdavač objašnjava sličnosti i razlike između naroda Jugoslavije? Što međusobno povezuje te narode?
3. Na koja pitanja su izdavač i autorica morali odgovoriti prije izdavanja ove kuharice?
4. Na temelju teksta nabroji koje su tradicije susjednih naroda utjecale na „jugoslavensku“ kuhinju?
5. Na temelju kojeg kriterija autorica i izdavač nabrajaju jela u kuharici?
6. Što izdavač misli pod frazom „jugoslavenska jela“? Analiziraj popis „jugoslavenskih“ jela i probaj odgovoriti postoji li ijedno specifično „jugoslavensko“ jelo ili ne.

7. **Predgovor**, Vladimir Jakolić. Iz: Bisenić, Ljiljana; Jugoslavenski specijaliteti, ur. Vladimir Jakolić, Nakladni zavod Znanje, Zagreb 1984.

„Pitamo li nekog stranca o dojmovima koje nosi iz naše zemlje, bit ćemo pomalo razočarani ne spomene li našu nacionalnu kuhinju, naše čevapčiče, ražnjiće, pršut ili koju drugu đakoniju. Smatrat ćemo ga neuljudnim ili ćemo se utješiti mislju da se u njegovoj zemlji ionako loše jede, pa da on i ne može znati što je prava hrana.

Pokušamo li i sami nabrojiti dvadesetak jela naše nacionalne kuhinje, mnogi će zastati već iza desetak nabrojanih jela. Po onoj: ‘Svi junaci nikom ponikoše!’ Znamo za najpoznatija jela, uglavnom s roštilja, za baklave iz slastičarnice i, ako nismo rođeni u gradu, za nekoliko jela iz svog kraja, nekoliko slatkih uspomena vezanih za majčino ognjište.

Uglavnom, ni na kulinarskom se planu - ne poznajemo! Ili barem ne dovoljno. Turistički meniji nisu korak naprijed u tom pravcu. Nezaustavljivi marš ‘podgrij i pojedj’ jela, kobasice od molekularnih čestica ‘žlundri’ i soje pakiranih u vakuumopaku, potiskuje tradicionalna jela, spravljena sa srcem, jela koja su imala značenje, koja su bila obred, događaj, prijateljstvo, znamenje, prošlost i budućnost, zalog dobrog usuda, sigurnost putnika namjerniku.

(...)

Valja imati na umu da je ovo samo izbor iz bogate tradicije naših nacionalnih kuhinja pa, ne nađete li neko jelo iz svog kraja, nemojte kудiti autora i izdavača – tri stotine recepata sigurno nije ni deseti dio našeg nacionalnog kulinarskog blaga.

Bogatstvo i raznolikost naše kuhinje slični su bogatstvu i raznolikosti naših krajo-lika. Kao i svaka druga, tako je i naša kuhinja odraz uvjeta života, geografskih i klimatskih uvjeta, povijesnih i socijalnih zbivanja. Ne manje, naša je kuhinja odraz prožimanja različitih kultura i tradicija naroda s kojima je stanovništvo pojedinih krajeva dolazilo u dodir.

(...)

U zamjenu za gubitak nacionalne nezavisnosti, Mađari su nam poklonili gulaš-paprikaš i sarmu. Možda i ‘Bosna šaptom pade’ jer su joj Osmanlije obećale otkriti umjetnost pravljenja čevapčiča i pljeskavice?

Kako bilo da bilo, naša je nacionalna kuhinja sretan, vješt i privlačan spoj najboljih elemenata Istoka i Srednje Evrope. Nije rafinirana kao francuska ili bečka kuhinja, ali je sigurno raznolikija od mnoge nacionalne kuhinje koja nešto znači na kulinarском nebu.

(...)

Ne treba se strogo držati niti zadanih mjera. Količine koje su mogli pojesti naši djedovi, težaci, drvosječe, rudari, nadmašuju naše promjene. Neka vas ne zbuni ako u receptu nađete da treba dodati prašak za pecivo, Vegetu, kocku govede juhe. Život donosi promjene. Jelo s ovim dodacima pokazalo se ukusnijim, pa mislim da možemo prihvatiti ove promjene koje su, naposljetku, proizašle iz narodnog iskustva.“

Pitanja za učenike:

1. Koje je autorovo mišljenje o pogledu stranaca na „našu nacionalnu“ kuhinju?
2. Zašto je teško nabrojati puno jela iz „naše“ kuhinje?
3. Nabroji koje sve imenice i pridjeve autor spominje kada piše o „tradicionalnoj“ kuhinji.
4. Kako autor objašnjava da se ljudi međusobno dobro ne poznaju? Što je uzrokom tog nepoznavanja?
5. Koje mišljenje autor ima o industrijski proizvedenoj hrani? Je li autor u svom mišljenju dosljedan kroz tekst? Istraži kada je industrijski proizvedena hrana postala popularna u Jugoslaviji.
6. Koje razloge raznolikosti i bogatstva „naše nacionalne“ kuhinje navodi autor?
7. Tradicije kojih zemalja i ljudi su utjecali na „našu nacionalnu“ kuhinju?

8. Iz: Balent, Josip i dr. Kuharstvo: udžbenik za srednje obrazovanje ugostiteljskog usmjerenja. Školska knjiga, Zagreb 1987. str.: 5., 339.-348.

„11. Jugoslavenska narodna jela

11.1. Obilježja jugoslavenskih narodnih jela

Iako su jugoslavenska narodna jela slična jelima susjednih naroda, ipak imaju svoja posebna obilježja koja se naročito očituju u postupku prigotavljanja u vezi s krajem iz kojeg potječu. Tako možemo govoriti o nacionalnim jelima Hrvatske, Slovenije, Bosne i Hercegovine, Srbije, Makedonije i Crne Gore.

Ne bismo mogli reći koja namirnica prevladava u našoj narodnoj kuhinji kao njezin sastavni dio, jer je ona veoma raznovrsna.

Po raznovrsnosti sastava svakoga pojedinačnog naroda našeg jela, po njegovom lijepom izgledu i dobrom okusu naša narodna jela cijenjena su i u nas i u inozemstvu.

Malo se koja zemlja može pohvaliti originalnošću prigotavljanja jela na ražnju, roštilju i drugih jela, na primjer:

- janjetina na ražnju
- odojak na ražnju
- ražnjići pečeni na roštilju

- ćevapčići pečeni na roštilju
- bosanski lonac
- lički lonac
- razne sarme, musake
- gibanica, bučnica itd.

Naša narodna jela veoma su popularna u svijetu, stoga nam je dužnost da ih što više pripremamo i usavršavamo.

11.2. Razna naša narodna jela

- Zagorski pladanj
- Pile na bosanski način
- Pečena purica na zagorski način
- Lički kupus
- Bosanski lonac
- Bosanska kalja od zelja
- Sarma od kiselog zelja
- Punjene paprike (u umaku od rajčica)
- Punjene tikvice u vrhnju
- Musaka od krumpira
- Bosanska tagorica
- Metohijska 'tava'
- Pašticada na dalmatinski način
- Kiselo zelje na srpski način

Ovisno o izboru namirnica, klimi, vjeri i običajima razvijaju se nacionalne i regionalne kuhinje raznih naroda. Kao primjer možemo navesti našu nacionalnu kuhinju, odnosno naše regionalne kuhinje nastale pod utjecajem kuhinja susjednih naroda (jela sa žara pod utjecajem Istoka, jela spremljena u kotlu pod utjecajem mađarske kuhinje, zapržak, okruglice, razna slatka jela iz bečke kuhinje, jela od tjestenine, riba iz talijanske kuhinje itd.)

Ugostiteljsko kuharstvo, kao činilac masovne prehrane, važno je za narodno zdravlje. Ugostiteljska usluga prehrane rezultat je jedne od osnovnih djelatnosti ugostiteljskih organizacija, a to znači jedan od osnovnih činilaca ugostiteljstva kao privredne djelatnosti. S obzirom na turistički karakter našeg ugostiteljstva, ugostiteljsko kuharstvo je značajno za naš turizam. Kvalitetom svojih usluga može ne samo privući, već ih i pridobiti za stalne goste, što pridonosi uspješnom poslovanju i pojedinačne ugostiteljske organizacije i privrede cijele zemlje.

U domaćoj ugostiteljskoj kuhinji dolazi do izražaja kuhinja pojedine regije s obzirom na raspoložive sirovine regija, specifične načine prigrutljavanja jela, način toplinske obrade pojedinih jela (jela koja se pripremaju u kotlu, na žaru, u pećnici itd.) Narodna jela pojedine zemlje jela su regionalnih kuhinja te zemlje. Tako su i jugoslavenski specijaliteti, kao specijaliteti naše nacionalne kuhinje, specijaliteti naših regionalnih kuhinja.“

Pitanja za učenike:

1. Kojim razlozima autor objašnjava tvrdnju da su „jugoslavenska“ narodna jela posebna i jedinstvena u odnosu na jela susjednih naroda?
2. Iz kojeg razloga je teško istaknuti koja namirnica najviše prevladava u „našoj“ kuhinji?
3. Kojim razlozima autor objašnjava popularnost narodnih jela u inozemstvu?
4. Na koji način pripravljanje narodnih jela, prema autorovom mišljenju, može pridonijeti društvu i turizmu?
5. Kuhinje kojih susjednih naroda autor navodi kao utjecaj na „našu“ narodnu kuhinju?
6. Tvrdi li autor da postoji jedinstvena i zasebna jugoslavenska kuhinja ili ne? Objasni odgovor na primjeru iz teksta.
7. Je li autor prilikom sastavljanja popisa poznatih „jugoslavenskih“ jela uvrstio jela svih jugoslavenskih republika ili ne?

9. Izabrani tekstovi iz: Ogrizović, Višnja, *Jugoslaveni za stolom: narodni specijaliteti*, Alfa, Zagreb 1988.

„Što i kako jedu Jugoslaveni? Odgovor ćemo naći ako proučimo ono što se još do jučer jelo na selu, kako se kuhalo u gradovima i gradićima te kako su se častili velikaši po dvorovima, odakle su sluge i kuharske pomoćnice raznosili recepte. O tome svjedoče stari i novi zapisi.

(...)

Jelovnik Jugoslavena neobično je raznolik i bogat. Često pritisnuti oskudicom i na rubu gladi, naš je čovjek naučio cijeniti ukusnu hranu, nikad nije zazirao da barem u rijetkim prilikama skuha nešto dobro i pokazao je veliku maštovitost i vještinu u pripremanju. Tako su, širom naše zemlje, nastali brojni gurmanski specijaliteti po kojima su Jugoslaveni i u svijetu poznati kao ljubitelji dobrog zalogaja.

U ovoj knjizi sakupljeno je kulinarsko blago naše zemlje. Možete naučiti kako se pripremaju popularne juhe i umaci, najraznovrsnija jela od mesa (uključujući ona s roštilja i gradela), od peradi, divljači, iznutrice, riba, školjki i rakova, sve do tjestenina, povrća, bogatih salata i slatkiša. ‘Bubreg u loju’, ‘Bolje jedan zec u čanku, nego dva u polju’, ‘Tko se dima ne nadimi...’, ‘Bez zelja nema veselja’, ‘Mamica su štrukle pekli’, samo su neka poglavlja ovog jedinstvenog priručnika podijeljenog po narodnim poslovicama ili odlomcima pjesama koje govore o hrani i pokazuju da je bogati mozaik jela dio našeg narodnog identiteta.“

„Predgovor

Što i kako jedu Jugoslaveni? Vrlo loše – tvrde jedni. Bolje od svih – oduševljavaju se drugi. Čuju se samo ekstremna mišljenja. **Čak se postavlja i pitanje ima li uopće jugoslavenske kuhinje, odnosno jugoslavenskih kuhinja?** Nema, u nas je sve uvezeno, tuđe, preuzeto – opet će prvi, a drugi se kunu kako nigdje nema toliko originalnosti kao na jugoslavenskim stolovima. Kao i uvijek, i ovdje ćemo istinu najlakše naći negdje u sredini.

(...)

Kada se spominju naši jelovnici i njihovo bogatstvo, ne smijemo zaboraviti da se u nas češće jelo siromašno nego bogato, jer velikih je gladi bilo do sredine ovog stoljeća i ostavile su dubok trag u svijesti i podsvijesti naših ljudi.

(...)

Iako se kaže da je 'Glad – najbolji kuvar', da se nije u jelu znalo uživati, ne bi se nakupilo toliko narodnih specijaliteta. I to takvih da se uvijek moglo pogostiti i prijatelja, čak neznanca.“

Pitanja za učenike:

1. Koje je glavno pitanje koje se autorica pita o „jugoslavenskoj“ kuhinji u ovom odlomku? Daje li autorica jasne i izravne odgovore na svoje pitanje?
2. Možeš li ti dati jasan odgovor na autoričino pitanje?
3. Što je potrebno analizirati ne bi li se došlo do korijena „jugoslavenske“ kuhinje?
4. Na koji način je glad utjecala na „jugoslavensku“ kuhinju? Kada se dogodila glad o kojoj autorica piše?
5. Na koji način autorica izrađuje popis recepata? Zašto to radi na taj način? Zašto je važna veza između poslovica i recepata?
6. Koje je glavno obilježje „jugoslavenske“ kuhinje? Je li ova kuhinja poznata u svijetu?

Prezentacija analize izvora u rasprava

Učenici prezentiraju rezultate analize usmeno ili pomoću plakata kojeg su izradili. Grupe učenika uspoređuju rezultate, postavljaju pitanja i raspravljaju. Nastavnik usmjerava raspravu i postavlja dodatna pitanja.

Završni dio sata

Nastavnik/nastavnica zadaje domaću zadaću učenicima.

Zamoliti učenike da izrade intervju s nastavnicima strukovnih predmeta (npr. kuharstva, slastičarstva ili posluživanja) na temu jugoslavenskog kulinarstva ili kuhinje. Također, učenici mogu izraditi intervju u ugostiteljskom objektu u kojem pohađaju praktičnu nastavu i tamo razgovarati s kuharima ili osobljem objekta. Dodatno se može učenike uputiti na suvremena izdanja kuharica jela iz njihovog grada, županije, pokrajine ili države i motivirati ih da ih usporede sa izvorima analiziranim na nastavnom satu.

SUMMARY

Brotherhood and Unity at the Table? Yugoslav Cookbooks and Culinary Textbooks

The author of the paper presents a lesson plan on cookbooks and student's books on cookery and gastronomy printed in the SFR Yugoslavia. It encourages secondary school teachers to incorporate not only factual knowledge and political concepts but also the history of everyday life when teaching about the history of SFR Yugoslavia. According to the proposed lesson plan, students will analyze and discuss historical sources and improve their presentation skills and group work. Individual work, group work, presentation and comparison methods, as well as homework ideas are also included. Moreover, the article offers worksheets and group work questions as well.