

# PODRAVSKI OBIČAJI KORIZMENO - USKRSNOGA RAZDOBLJA

**N**a temelju građe o proizvodnji hrane i prehrambenim navikama Podravaca, sakupljene tijekom nekoliko proteklih godina u svrhu stvaranja svojevrsne baze podataka za "Podravkin" Muzej prehrane, jelovnik korizme i uskrasnih blagdana dade se izdvojiti kao specifična cjelina - omeđena točno određenim vremenskim razdobljem i uvjetovana raspoloživim namirnicama, vjerskim propisima i tradicijom - čiji korpus značenja može stajati uz bok još samo jelovniku adventa i božićnih blagdana. Kako istraživanje prehrane, međutim, nikada nije moguće izvan životnog konteksta (pitajući o hrani, svagda zapravo pitamo i o svemu ostalome: gospodarskom, socijalnom i duhovnom životu zajednice i pojedinca), tako će građom koja slijedi ujedno biti prikazani i običaji, poslovi i vjersko ponašanje ljudi u razdoblju korizme i Uskrsa.

## RAZDOBLJE KORIZME

Katolici u Podravini obdržavali su korizmeni post<sup>1</sup> strogo, prema nejednoliko. Dok jedni pod pojmom strogog posta podrazumijevaju uzdržavanje od mesa i masti svake korizmene srijede, petka i subote, drugi ne jedu meso i mast u sve dane osim nedjelja, treći, kao npr. u Koprivničkom Ivancu, poste čitavih četrdeset dana, uključujući i korizmene nedjelje: "Čak se ni puno kolača ne peklo, samo zlevanke - digane i kukuruzne, a pšenično brašno čuvalo se za Uskrs". Ljudi su se pridržavali i nekih pravila nepropisanih od crkve. Tako je u Kalinovcu "na Pepelnicu vjtro trebalo skuhat rezance na mleku pa onda iti v crkvu", a u Peterancu Veliku subotu zovu "mlečna subota", i obavezno jedu mliječnu hranu. Kažu: "Ako si sad ne buš skuhal mleko, onda se bu krava plakala." Korizma započinje na **Čistu sredu**, no u četvrtak, na **mali fašenjek**, dozvoljeno je pojesti hranu preostalu od utorka - **fašenjeka**. Dio mesa preostalog od fašenjeka žene su u Koprivničkom Ivancu "pospremale v štblak pa onda na Veliki petak dale svinjama kaj budu bole napredovale."

Na provođenje dugotrajnog posta jako se pazilo, a u svakodnevnom životu naglašavao se njegov pokornički smisao. Zabilježena kazivanja o korizmenom jelovniku, međutim, otkrivaju i individualni odnos prema posnoj hrani. Dok neke kazivače korizma iz vremena njihove mladosti asocira na odricanja koja bi rado izbjegli samo da su smjeli, jer nisu voljeli različite kaše, nisu podnosili miris masla - pretopljenog maslaca i sl., drugi nižu sočne recepte za kašnjake, štrukle ili vijanice s hajdinskom kašom, prosenom kašom, zeljem i priče o "debelom grahu, zelju z lagva, neobeljenom krumpiru z rola", a sve to začinjeno domaćim bučinim uljem zamamnog mirisa. "Mela



Uskrsna pletenica zvana "vrtanj" ili "kovrtanj"

od koščic" ili "truski", "droska" (talog preostao nakon kuhanja ulja) upotrijebili bi se kod miješenja posnih pogača, pripremanja zlevanki ili bi se dodali kiseloj repi i skuhalo "žufa". U Koprivničkom lvcu žene su već s kasne jeseni pripravlale osobiti sir zvani "nabitek" - u drvene škafe drobile su suhe prge, zalijevale vrhnjem i dobro nabile batom. Nakon što je cijelu zimu stajao pod "terhom", bio je izvrstan za jelo upravo u korizmi. Naposljedku, valjalo je spremiti i dovoljne količine domaćeg pekmeza, ukiseljenog povrća, suhog voća. Može se, dakle, zaključiti da su domaćice, pravodobno osiguravši dovoljne količine raznovrsnih namirnica nemasnog porijekla, upravo svojom kulinarskom umješnošću uveliko mjogle olakšati provođenje posta, čak i onog neprekidanog tijekom punih četrdeset dana. Zanimljivo je i mišljenje jedne starije kazivačice: "Postilo se dugo zato kaj ne bilo dosta mesa, a ne bi nam ni danas škodelo mesec dana postiti, to je bilo jako zdravo." Osobito je bio strog post na Veliki petak, a pridržavaju ga se svi osim bolesnika. Kazivačica iz Novigrada Podravskega navodi da su svećenici nakon II. svjetskog rata prestali upućivati vjernike na badnjački post - isčekivanje Isusovog rođenja veliko je veselje, dok je post na Veliki petak obvezatan - žalost je zbog Isusove smrti. Međutim, i opet postoje lokalne razlike: ponegdje je na Veliki petak dozvoljeno jesti jaja i mliječno (Đelekovec), ili pak mliječno da, ali jaja ne (Gornja Velika), ili obratno (Peteranec, Veliki Otok), drugdje ne jedu niti jaja niti mlijeko (Sirova Katalena, Štaglinec, Vlaislav).

Crkva nalaže tih i povučen život tijekom korizme. Nema svadbi niti zabava već svatko radi svoj posao u kući, oko kuće i u polju. Petkom se, oko tri sata popodne, odlazi na "križni put", obilaze se postaje i moli se. Učenici gimnazije upućivani su na manje razgovora, a više na misaone aktivnosti, molitve i posjete crkvi. Više se priprema za važnu "ispoved". U Peterancu to je podrazumijevalo odnošenje korpice kukuruznog ili pšeničnog zrnja župniku i dobivanje "cedulice" za ispovijed na "žalosni petek" - petak prije Velikog petka. Na "Cvetnu nedelju" odlaze odrasli i djeca na "veliku mešu" i nose na blagoslov graničice "drenjka" i "macoke" (graničice vrbe), pa po povratku kući drenjek zatiču za gredu bliže ulazu da nikakvo zlo ne momože u kuću, a macoke za grmljavine, bilo kada tijekom godine, bacaju u peć "da grom ne vudri u kuću". Od Velikog četvrtka do Velike subote crkvena zvona su zavezana. "To je zato", kažu, "da sve bude tiho i mirno jer je Isus umro. Još v četvrtak se spotiha nekaj napravi, ali v petek baš ništ." U četvrtak se prisustvuje izuzetno dugoj velikoj misi, a

u petak se posjećuje Isusov "grobek" i odnosi koji dar- novac, jajce. U Peterancu i danas kupuju velike hostije, za svakog člana obitelji po jednu, koje od Velikog četvrtka nadalje izrađuje zvonar, pa ih na Uskrs žene nose na posvećenje zajedno s uskršnjom hranom. Dok su zvona zavezana, koriste se "škrebetalke". Osim crkvenih propisa ponašanja na Sveto trodnevlje kojih se ljudi i danas pridržavaju, a među kojima je veoma važno neticanje u zemlju, pojedinci pamte i neke magijske radnje koje, pretpostavlja se, više nitko ne čini. Tako je u Koprivničkom Ivancu bio običaj da se "rano ujutro na Veliki petak najmenje dete v kući svleče do gola i pomete hižu z trnom (velikom granom trnovitog šipka), kaj ne bu nijene buhe ni kukca to leto pri hiži." Kao što je već rečeno, toga dana daje se svinjama da jedu meso sačuvano još od fašenjeka, "kaj budu bole napredovale". U Peterancu pak gataju o vremenu: ne valja da pada kiša na Veliki petak - zemlja će to leto biti žedna makar i bilo obilnih padavina.

## ZAVRŠNE PRIPREME ZA SLAVLJE ISUSOVOG USKRSNUČA

Na Veliku subotu "ide se po svetoga jognja". Nakon rane mise, zvonar ispred crkve zapali vatru, svećenik je blagoslovi, a "ljudi onda v lopatici ili vu čem bilo odnose malo od toga žara svojoj kući." Oni čije su kuće udaljenije od crkve kao i oni iz drugih sela, mogu žara prenijeti "jedino z gobom zezvanom na drot. Gobe se najdu na velikom, starom drveću, a još od Božića drže se kraj peći kaj se do Uskrsa dobro posuše. Da se žar ne vgesi treba drota stalno vrteti v ruki, ili z drotom mahati. Nositi svetoga jognja bilo je deci i mladima veliko veselje." Svetim ognjem treba potpaliti osobito one peći u kojima će se peći **zbornjaki**, **vrtanji** i uskrsne pletenice. Blagoslov ognja redovito je prakticiran po podravskim župama do kraja II. svjetskog rata, a ponegdje još vrši se i danas (u Kopr. Ivancu, Kopr. Bregima). Na Veliku subotu župnik sveti i vodu za krštenje djece tijekom cijele godine, a roditelji uzimaju malo vode ili barem umoče ruku u nju pa kod kuće malu djecu njome ovlaš umiju. Tom svetom vodom žene škrope peći prije negoli stave u nj uskršnja jela.

Velika subota dan je izuzetne aktivnosti. Domaćice peku kruh od pšeničnog brašna, zvan **cipov**, blagdanske kolače i peciva, kuhaju šunke (**koke**, **vuzmene bončece**), jaja (koja valja kuhati u vodi u kojoj se "bonec kuhal"), ribaju hren. Budući da su crkvena zvona razvezana, mnogi muškarci odlaze uređivati gorice. Sve poslove valja posvršavati do šest sati popodne kada se ponovo odlazi do crkve i priključuje **prešenciji**, **prošeciji**. Muškarci (vatrogasci) nose baldahin s uskrslim Isusom, a prati ih glazba. Kazivačica iz Kopr. Bregi napominje da se "negda svetlilo jognja ujutro, a sad se sveti navečer, prešencija je negda išla v subotu navečer, a sad ide na Uskrs". Poslije prošecije palio se do II. svjetskog rata u Kopr. Ivancu **vuzmenjak** - velika vatra od granja poslaganog na konstrukciji od četiri vrlo visoka kolca. Granje za vuzmenjak prikupljali su osobito pastiri. Cijelom proljeće nosili su ga na jednu hrpu na "gmajnju". Prema mojim dosadašnjim saznanjima sa terena i iz literature, u Podravini istočno od Koprivnice, nije se palio uskrсни krijes - vuzmenjak, dok bi njegovo rasprostranjenje u Podravini zapadno od Koprivnice valjalo detaljnije istraživati. Za sada imam podatak da se palio i u Botinovcu.

Blagoslov uskršnjeg jela običaj je čiju dugu tradiciju žene u Podravini nisu prekinule, a u najnovije vrijeme još su ga masovnije prihvatile. Kako je to nekada izgledalo, zorno je opisala kazivačica iz Kopr. Ivanca: "Žene su kretale od kuće već u 5 sati ujutro, na sam Vuzem, a hranu su nosile na glavi vu velikoj okrugloj košari. Saka kuća imala je jenu košaru samo za posvetilne. Ta se ne koristila za nošenje jela radnikima u polju nego je celo leto visela na čavlu v menjši sobi." Košara se najprije obloži platnenom salvetom, zatim se u nju poslaže sva hrana pripremljena za "vuzmeni froštuk": cijeli **kok** (šunka), **zbornjak**, **vrtanji**, hren, luk i kuhana jaja. Prekrije se **stolnicom** od lanenog

platna, gusto natkanog pismom u crvenoj boji. Košara se prekrije na osobit način tako da se uglovi stolnice malo provuku kroz šibu na rubu košare. "Nakon blagoslova, žene se žuriju doma jer, koja bu prva vu vulici, ta bu prvi težak celu godinu (bit će najmarljivija)." Vjerovanje je to poznato po cijeloj Podravini. "Kod kuće družina već čeka. Morete si mislit kak smo čekali kad četrdeset dana nismo meso jeli, a sad bumo kuhanoga koka. Sva posvećena hrana reže se i stavlja na stolnicu kojom je bila prekrita. To se radi pažljivo kaj se ništ ne rastepe po podu. Gazda je rezal koka, to je tak bilo v sakoj hiži. Prije froštuka se družina pomolila, je, nesmo se samo hapili jesti. Onda si je saki zel komad zbornjaka, komad šunke, hrena, jajce i to se sve mam i pojelo. One mrvice sa stolnice se poberu i jedan dio se baci u vatru, nekaj se i namerno namrvi kaj vatra više dobi, a drugi dio se odnese vu vrčak i poseje. I zbilja, tam gde se to poseje zrastu sitne droptinčice, jako dragi cvet. I poštuval se je taj cvet jer se smatralo da je z uskrsnoga kolača zrasel." Kasnije su svećenici uveli praksu blagoslova jela po jednim selima u subotu, po drugima u nedjelju. Žene su pak napustile nošenje sve hrane u velikim košarama i stale nositi samo ponešto od svakog jela u manjim košarama s jednom ručkom, cekerima, a u najnovije vrijeme i na poslužavnicima. Kazivačica iz Kopr. Bregi navodi da su neke žene košaru priređenu za posvećivanje kratko ostavljale na klaftu drva u dvorištu, jer "papa sveti po celom svetu pak bu i to posvetil". Tako su radile i žene iz Starigrada, one koje "nemru iti do crkve, dele su korpu na klafter i slušale zvono farne crkve, po tome su točno znale kad je 'podizanje' i kad se sveti v crkvi".

## POSEBNOST USKRŠNJEG JELOVNIKA

Posvetimo sada nešto više pozornosti uskršnjim pecivima i kolačima. U Podravini su to najčešće pletenice. Pletu se od tri do šest traka tijesta, a po gornjoj površini ukrašavaju ih, ponegdje, ružicama, listićima od tijesta i svetim sličicama. One duguljastog oblika zovu **štruce** (Bregi, Novigrad Podravski, Kalinovac, Ivanec), a savijene u krug, "kak kotač", zovu **kovrtanj** (Hlebine, Novigrad) ili **vrtanj** (Đelekovec, Veliki Otok, Kloštar Podravski). Pletene štruce, kovrtanje i srca prodavali su za Uskrs i podravski pekari. Koprivnički Ivanec, Kunovec i neka druga sela zapadno od Koprivnice, pokazuju, međutim, posebnost u izradi uskršnjih peciva. U tim se mjestima za Vuzem peče zbornjak koji je okrugao i velik poput kruha. Po gornjoj površini ukrašen je ptičicama, ružicama, zavojnicama od tijesta i obrubljen nazubljenim valjuškom. Nekoć su zbornjaki bili veoma veliki jer su i družine bile mnogočlane - zbornjak je, naime, trebao dostajati za "vuzmeni froštuk cele družine". Ondje gdje peku zbornjak, peku i pecivo u obliku krnje osmice s krajevima rasječenim "kak drape", pod nazivom **vrtanj**. Po ostalim podravskim selima vrtanji nisu pecivo u obliku krnje osmice već pletenice savijene u krug - velikih ili malih dimenzija.<sup>2</sup> Kod pripreme peciva malih dimenzija, a tu treba ubrojiti i **tičice** (Đelekovec, Veliki Otok), posvuda se pazi da svako dijete u kući dobije barem po jedan komad. Po jedan vrtanj poklanjala je svaka kuća župniku i pastiru. Svi navedeni oblici mijese se od bijelog brašna, mlijeka, jaja, masnoće i kvasca. Stoga je razumljivo zašto ih ljudi ne smatraju kruhom; ne drže ih niti kolačima jer kolač podrazumijeva nadjev, fil; ne koriste, međutim, niti naziv pecivo već ih nazivaju upravo njihovim specifičnim, lokalnim nazivom.

Umjesto pletenica, ili usporedo s njima, stale su žene za Uskrs peći **kuglofe**, **konglufenke**, bogato naifilane "orehima, makom, rožičkima ili cvebama", naciřrane komadićima tijesta, pa i njih nositi na posvećenje. Neke se kazivačice sjećaju kovrtanja samo iz najranije mladosti. Podravke za Uskrs ispeku još i mnogo **prkača**, **prkačeca**, tj. sitnih kolačića izrezanih iz prhkog tijesta modlama od lima ("želeščima") u obliku "zvezdica, bebica, ribica". Mogu to biti obični prkači ili pak **paprenjaci** u koje se, osim brašna, jaja i masti, dodaju mljeveni orasi i papar, ili med, cimet, klinčec i papar. Kuglofi i prkači, međutim, peku se i za druge prigode, osobito još i za božićne blagdane.

## OBIČAJ MATKANJA

Šest dana po Uskrsu dođe **Bela** ili **Matkana nedelja**. U Podravini se toga dana održavao običaj **matkanja** - sestrenja djevojaka, koji se provodi činom uzajamnog darivanja pisanicom. Kazivanje nekih ispitanica koje navode kako su se nekad za Vuzem kuhala (i na posvećenje nosila) samo obična jaja, daju osnovu za pretpostavku o tome da su pisanice prvotno, prema starijoj tradiciji, bile u Podravini značajnije povezane upravo s danom održavanja matkanja, a tek kasnije s danom Uskrsa. Podsjetimo se što je o sklopu slavenskih proljetnih običaja napisao Milovan Gavazzi: "Poređenje proljetnih slavenskih običaja upućuje na to, da je još u davnoj domovini u to doba godine mladež obilazila selom s popijevkama i skupljanjem darova; ti su se običaji poslije, u kršćansko doba, usredotočili na neke značajnije proljetne blagdane kršćanskog kalendara, različito po različitim slavenskim krajevima. To objašnjava sadašnje razlike u datumima tih običaja - npr. običaj bojenja ili šaranja jaja u proljeće koji je naknadno povezan s preduskrsnim vremenom." (Gavazzi, 1978:20).

U Koprivničkom Ivancu običaj matkanja održao se do 60-tih godina. "Cure su se dogovorile pri kojoj hiži se budu matkale. Svaka je sa sobom donesla nekaj za jelo, ali sirovo. Nije se znalo kaj je koja donesla, jer nekoja možda ne bi došla, ak je bila sirota pa ne imela bogznakaj za donesti. To je znala samo gazdarica koja je od svega skuhalo večerju. Posle večerje cure bi posedale dve i dve skupa. Jedna je v ruke zela dve pisanice, ali tako da se ne vide, a druga je pogađala koja je čija pisanica. Ak je pogodila, postale su matke, ako nije, onda je išla dalje k drugoj. Na kraju je svaka našla svoju matku s kojom se je pazila do kraja života. Matkale su se cure od 14 - 18 godina, jer s 18 je već saka morala biti udana". Nakon večere i razmjene pisanica, djevojkama su se mogli pridružiti i seoski dečki. Budući da se na Belu nedelju moglo i zaplesati, po prvi puta nakon korizme, matkanje su mladi uvijek željno iščekivali. Danas se tragovi običaja ponajprije očituju u oslovljavanju žena starije generacije - one koje su se nekad matkale, do kraja života jedna drugu zovu matka ili sestra. Mlađe žene koje su prisustvovala mojem razgovoru sa starijim kazivačicama, saznale su tako zašto neke starice iz susjedstva jedna drugu zovu "sestra", a poznato je da nemaju (pravih) sestara. U Peterancu su se matkale i cure i dečki, ali odvojeno. Već prema dogovoru, uredili bi i okitili "kak za svate" sobu u nečijoj kući, a sa sobom donijeli već zgotovljenu hranu i kolače. Pisanice se s odabranom prijateljicom izmjenjuju uz riječi:

Na ti matka pisanca, na ti matka pisanca,  
Na ti matka pisanca, na!

Pri tome se vrše kretnje omanja ruke oko ruke. Tijekom više godina djevojaštva moglo se je matkati više puta s istom osobom ili svake godine s drugom. Matke su kasnije jedna drugoj bile krsne kume djeci, ili su bile klencerice na "svatima". Dječaci koji su se matkali zvali su se matkeši.

**Pisanice, pisanci** šaraju se u Podravini na više načina. Stara i veoma rasprostranjena tehnika jest šaranje voskom uz pomoć **pisalice, kećice** napravljene od "šibe z dvorišne metle". "Jaja se napišu z voskom, preko noći ostave se namakat v lupinju od luka i drugo jutro se skuhalu." Površine na kojima je bio vosak (koji se kod kuhanja otopi) ostanu svijetle, a ostale su obojene. Ako se želi višebojna pisanica, tzv. **prepisana**, šaranje voskom se ponovi, a jaje se stavlja u neku tamniju boju. Druga vrlo stara tehnika ukrašavanja jest struganje nožićem željenih ornamenata po već obojenom jajetu. Taj način zahtjeva vrlo preciznu ruku, ali i daje izuzetno lijepe primjerke pisanice ukrašene uzorcima sitnog cvijeća, vitica i lišća, na način starinskih vezenih tkanina (Gušić, 1946:32). Ljudi su, nadalje, koristili sariju (solna kiselina, željezna voda) koja na mjestima dodira s obojenim jajetom izjeda boju pa takve pisanice nalikuju onima šaranim voskom. Voskom šarana jaja iz Podravine nose na sebi često crtež u obliku cvijeta, tulipana, klinčeca, đurđice, grozda, srca, grančice... Jaja su se bojila i

namakanjem u krep papiru, hipermanganom, ili su se ukrašavala otiscima listića: svako jaje posebno, ovije se listićima različitih biljaka i trava i zamota u tanku tkaninu tako da biljčice dobro prijanjaju uz jaje. Nakon toga jaja se kuhaju u lukovom "lupinju" ili kupovnoj boji.

Mnogo toga u slavljenju Uskrsa danas je drugačije negoli je izneseno ovim etnografskim opisom nastalim na temelju kazivanja<sup>3</sup> o korizmenim pripremama i slavljenju Uskrsa iz vremena tridesetih do šezdesetih godina ovog stoljeća. Stav socijalističke vlasti o religioznim potrebama ljudi rezultirao je marginalizacijom crkvenih svečanosti, ali i zatiranjem običajno-folklornih sadržaja uskrsnog razdoblja. Suvremene političke promjene pak pospješile su oslobađanje, godinama potiskivanih izraza pobožnosti i potaknule interes za tradicijsku kulturu. Da o porastu ili opadanju pučke pobožnosti ipak ne treba zaključivati na osnovi vanjskih manifestacija pobožnosti, pokazala je, na primjeru božićnih običaja, Dunja Rihtman - Augustin. Za istraživanje pučke pobožnosti nije dostatno istražiti pretkršćanske i kršćanske elemente pobožnosti već valja uočiti da i pučka etika oblikuje neka, za narod važna, značenja božićnih blagdana, a ta su značenja upravo ono što najmanje podliježe promjenama i izvanjskim utjecajima. D. Rihtman - Augustin, nudeći nam pitanja, ipak daje jasan zaključak o pučkoj pobožnosti: "Da li da kao mjerilo posluži to što su... odlazili na mise i molili pri jelu na dan Božića i na ostale božićne blagdane i palili svijeće? Ili je njihovo ukupno ponašanje ... dio pučke pobožnosti koja sveti dan poštuje mirom i neradom, zadržavanjem u obiteljskoj sredini, obilnijom hranom i nagađanjem o plodnosti buduće godine? Kao međaš svakodnevice Božić je također mjera mnogih (kršćanskih) pučkih etičkih načela." (Rihtman - Augustin, 1991:14).

Uskrs je također međaš svakodnevice i mjera mnogih (kršćanskih) pučkih etičkih načela. Koja su to načela, lako bi bilo pokazati ponovnim čitanjem etnografske građe. Ali pristup božićnim običajima i pučkoj pobožnosti Dunje Rihtman - Augustin daje i mnogo više - ukazivanjem na sferu pučkih etičkih normi otvara put ka r a z u m i j e v a n j u p o v r a t k a pučkoj pobožnosti (u sklopu korizmeno-uskrsnjeg razdoblja npr. korizmenom postu, križnom putu, blagoslovu jela, posveti vatre i vode) i pučkoj kulturi (šaranju pisanica, paljenju vuzmenjaka), jer pokazuje što je to što povezuje ono razdoblje (socijalizma), u kojem tobože nije bilo pobožnosti, s razdobljem (postsocijalizma) u kojem se ona tobože rapidno povećala.

#### *Napomene:*

1. Post je apsolutno uzdržavanje od hrane, a nemrs uzdržavanje od mesa i namirnica mesnog podrijetla. Podravci, međutim, ne upotrebljavaju izraz *nemrs*, već uvijek govore o *postu*.

2. U Koprivničkim Bregima *vrtanjima* pak nazivaju jednu posve drugu vrstu kolača, oblikovanih od tijesta s puno jaja. Svaki kolač oblikuju "kak kiflinca" i zarezu nožem na više mjesta po vanjskom rubu. Prilikom pečenja na jakoj vatri, isključivo u zemljanju "tiganji", tijesto se jako uzdigne "kak prsti na šaki", a nastalu udubinu ispune onda tučenim bjelanjkom i šećerom. Ovo su tipični bregovski vrtanji, baš kao i dobro poznata *bregovska pita* od "devet mlinci", ali ti se kolači ne peku samo za Uskrs već i za svaku drugu svečanu priliku.

3. Kazivači su bili: Marija Vrban, Bara Tkalčić (Koprivnički Ivanec); Cila Samoščanec, Ana Pavlek (Đelekovec); Katica Lončar, Štefica Sedek (Kunovec); Jelena Berzence (Veliki Otok); Đuro Kovačić (Starigrad); Eduard Ferčec, pekar (Koprivnica); Josip Kuhar (Štaglinec); Marija Sekulic (Vlaislav); Anđela Godek (Peteranec); Barica Kelek, Ana Blažeković, Nikola Blažeković (Koprivnički Bregi); Ana Petras (Novigrad Podravski); Ana Semren (Kalinovac); Marija Pintarec (Sirova Katalena); Ana Kovačić (Kloštar Podravski) i Terezija Kočmar (Gornja Velika).

#### *Literatura:*

1. Gavazzi, Milovan: *Ogled i opći značaj života i kulture Slavena u davnini, u: Vrela i sudbine narodnih tradicija, Liber, Zagreb, 1978, str. 13 - 28*
2. Gušić, Marijana: *Podravske pisanice, Zbornik Muzeja grada Koprivnice 1(2), Koprivnica, 1946, str. 29 - 32*
3. Rihtman-Augustin, Dunja: *Božićni običaji i pučka pobožnost, Etnološka tribina 14, Zagreb, 1991, str. 9 - 15*