

Stručni rad

SLASTICE I POSLASTICE U LEKTIRAMA ZA GIMNAZIJE (IZBOR)

mr. sc. Vesna Nosić, prof. savjetnica u mirovini
Petra Krešimira IV. 43, HR – 35000 Slavonski Brod
(Gimnazija „Matija Mesić“)

Sažetak

Tradicija pisanja o slasticama i poslasticama potječe od davnih vremena. Motivi slastica i poslastica zastupljeni su i u književnom stvaralaštvu mnogih književnika. U ovaj rad uvrštena su izabrana lektirna književna djela iz Hrvatskog jezika za gimnazije koja povezuju motivi slastica i poslastica: 44 književnika iz svjetske i hrvatske književnosti napisala su 50 djela u koja su unijeli 62 različite vrste slastica i poslastica. Djela iz svjetske književnosti pisana su od renesanse do kasnog modernizma, a djela iz hrvatske književnosti od renesanse do postmodernizma. Rad je strukturiran u tri poglavlja. Prvo poglavlje, Slastice i poslastice u lektirama za gimnazije (izbor), sadrži dva potpoglavlja: 1. Svjetska književnost i 2. Hrvatska književnost; oba potpoglavlja sadrže kronološki popis književnopovijesnih razdoblja, književnika, naslova djela i (po)slastica zastupljenih u pojedinom djelu. Drugo poglavlje, Primjeri slastica i poslastica, sadrži sažeto objašnjenje, a zatim primjer svake (po)slastice zabilježene u izdvojenim lektirama. Treće poglavlje, Osvrt na vrste slastica i poslastica, sadrži dodatni komentar. Slastice i poslastice donose dio gastronomske kulture pojedinog društvenog sloja, vremena i države.

Ključne riječi: Hrvatski jezik, lektire za gimnazije, slastice, poslastice, gastronomska kultura

1. UVOD

Slastice i poslastice pripremaju se od pamtivijeka. Motivi slastica i poslastica zabilježeni su u književnim djelima mnogih književnika. Slastice i poslastice u školskim lektirama neuobičajena su, a ujedno iznimno zanimljiva, tema za proučavanje. Izradi ovoga rada prišla sam s namjerom da iznova pročitam odabrane lektire iz Hrvatskoga jezika za gimnazije¹, uočim u njima (po)slastice i napišem popis (po)slastica, a zatim ukratko objasnim svaku (po)slasticu i navedem primjer(e) svake navedene (po)slastice. Školsku lektiru čine „tekstovi (čitava djela ili ulomci) koje učenici čitaju prema nastavnom planu“ [5]. Za potrebe ovog rada ponovno sam pročitala 80 lektirnih književnih djela. U rad sam uvrstila 50 djela u kojima su autori naveli raznovrsne slastice i poslastice. 27 djela je iz svjetske, a 23 iz hrvatske književnosti; napisala su ih 44 književnika: 24 su iz svjetske, a 20 iz hrvatske književnosti. Što je slastica, a što poslastica? Slastica je „slatko jelo koje se obično jede na kraju ili između obroka“ [5]. Poslastica se razlikuje od slastice. Poslastica je „ukusno jelo koje se odlikuje iznimnošću po kvaliteti i načinu pripreme“ [5]. Rad je, osim uvodnog i zaključnog, strukturiran u tri poglavlja. Prvo poglavlje, **Slastice i poslastice u lektirama za gimnazije (izbor)**, sastoji se iz

¹ Lektire su odabrane prema Programu hrvatskoga jezika za gimnazije do kurikularne reforme.

dva potpoglavlja: **1. Svjetska književnost** (francuska, španjolska, njemačka, ruska, norveška, engleska i američka) i **2. Hrvatska književnost**. Oba dijela sadrže popis s određenim podacima. Podaci u popisima razvrstani su kronološki po književnopovijesnim razdobljima i književnicima. Uz ime i prezime svakog književnika napisana je godina rođenja i smrti, nacionalna književnost kojoj književnik pripada, naslov lektirnog djela, književna vrsta i godina prvog tiskanja djela ili prve izvedbe dramskog djela. Nakon svih ovih podataka napisane su (po)slastice zastupljene u pojedinom djelu.

Drugo poglavlje, **Primjeri slastica i poslastica**, sadrži sažeto objašnjenje, a zatim primjer svake (po)slastice zabilježene u pojedinom djelu.

Treće poglavlje, **Osvrt na vrste slastica i poslastica**, sadrži dodatni komentar osoba koje pripremaju (po)slastice, prigoda u kojima se (po)slastice jedu, vanjskog izgleda (po)slastica, vrsta najčešćih (po)slastica u svjetskoj i hrvatskoj književnosti, kao i tradicionalnih (po)slastica iz pojedinih država.

2. SLASTICE I POSLASTICE U LEKTIRAMA ZA GIMNAZIJE (IZBOR)

2. 1. SVJETSKA KNJIŽEVNOST

RENESANSA (15. i 16. st.)

1. François Rabelais (1494.? – 1553.?)

- francuska književnost

• „**Gargantua i Pantagruel**“ (roman, 1534.)

- pekmez od dunja (123)

2. Miguel de Cervantes (1547. – 1616.)

- španjolska književnost

• „**Bistri vitez don Quijote od Manche**“ (roman, 1. dio 1605., 2. dio 1615.)

- kolači (163), med (163), ukuhano voće (398)

PROSVJETITELJSTVO (18. st.)**1. François-Marie Arouet Voltaire** (1694. – 1778.)

- francuska književnost

- „**Candide ili Optimizam**“ (roman, 1759.)
- čokolada (55), kolači (62), kandirani cedrati (126)

PREDROMANTIZAM (1750. – 1800.)**1. Johann Wolfgang Goethe** (1749. – 1832.)

- njemačka književnost

- „**Patnje mladoga Werthera**“ (roman, 1774.)
- šećer (30)

ROMANTIZAM (kraj 18. st. – 1840.)**1. Aleksandar Sergejevič Puškin** (1799. – 1837.)

- ruska književnost

- „**Evgenij Onjegin**“ (roman, 1833.)
- štrazburški kolač (23), blini (63), slatko (69), blanmanže (129), marmelada (170), medenjaci (176),

2. Mihail Jurjevič Ljermontov (1814. – 1841.)

- ruska književnost

- „**Junak našega doba**“ (roman, 1841.)
- slatkiši (13), med (14)

REALIZAM (1830. – 1890.)**1. Henri Beyle Stendhal** (1783. – 1842.)

- francuska književnost

- „**Crveno i crno**“ (roman, 1830.)
- šećer (161), biskvit (203), sladoled (285), čokolada (379)

2. Honoré de Balzac (1799. – 1850.)

- francuska književnost

- „**Otac Goriot**“ (roman, 1835.)
- slatkiši (33), pržene kruške (53), pekmez od grožđa (115), sitni kolačići (207)

3. Gustave Flaubert (1821. – 1880.)

- francuska književnost

- „**Gospođa Bovary**“ (roman, 1857.)
- čokolada (24), žuta krema (40), svadbena torta (40), kolači s bademima (40), šećer u prahu (60), sladoled od maraskina (63), puding à la Trafalgar (64), komadići šećera (71), prsne karamele (100), ratluk (100), sljezovi bomboni (100), štapići kandiranog šećera (100), kruh namazan marmeladom (222), pekmez (259)

4. Nikolaj Vasiljevič Gogolj (1809. – 1852.)

- ruska književnost

- „**Kabanica**“ (pripovijetka, 1841.)
- jeftini biskvit (21), kolači iz slastičarnice (37)

- „**Mrtve duše**“ (roman, 1842.)
 - lisnata pita (5), medenjaci (6), paprenjaci (6), šećer (7), slatkiši (14), palačinke (26), kolačići (33), uštipci (33), lepinjice sa svakakvim posipom: makov posip (33), med (33), gužvara (36), palačinke sa sirom (58), slatko od krušaka, šljiva i drugog voća (59), rotkva skuhana u medu (59), bomboni (65), ruski suhi uskrсни kolač (70), slatkiši (144)

5. Ivan Sergejevič Turgenjev (1818. – 1883.)

- ruska književnost
- „**Lovčevi zapisi**“ (novele, 1852.)
 - med (9), španjolski vjetar (31), drhtalica (31), pita (36), slatko (181)
- „**Očevi i djeca**“ (roman, 1862.)
 - slatko (47), pereci (126), slatkiši (126), ukuhano voće (128), pita (195)

6. Fjodor Mihajlovič Dostojevski (1821. – 1881.)

- ruska književnost
- „**Zločin i kazna**“ (roman, 1866.)
 - komadići šećera (25), nadjeveni kolač (47), pirogi (115), blini (328), koljivo (333), kolači (472)

7. Lav Nikolajevič Tolstoj (1828. – 1910.)

- ruska književnost
- „**Ana Karenjina**“ (roman, 1875. – 1877.)
 - slatko od vrtnih i šumskih jagoda (142), slatki pirogi (317), slatko od malina (428), pirošci (462), kolač (482), bomboni (487)

MODERNIZAM (1857. – danas.)

ESTETICIZAM (prijelaz iz 19. u 20. st.)

1. Henrik Ibsen (1828. – 1906.)

- norveška književnost
- „**Kuća lutaka**“ (drama, 1879.)
 - ušećerani bademi (22)

2. Anton Pavlovič Čehov (1860. – 1904.)

- ruska književnost
- „**Tri sestre**“ (drama, 1901.)
 - torta (29), kolači (29), pita s jabukama (45), slatkiši (61)

AVANGARDA (1910-ih – 1930-ih)

1. Marcel Proust (1871. – 1922.)

- francuska književnost
- „**Combray**“ (roman, 1913.)
 - ušećerani kesteni (21), sladoled (35), mala madeleine (50), provincijalni kolač (56), torta (63), kolačići od slastičara (66), slatko (78), biskvit (78), kolač s bademima (78), krema s čokolodom (78), kolač saint Honoré (135)

2. Virginia Woolf (1882. – 1941.)

- engleska književnost
- „**Gospođa Dalloway**“ (roman, 1925.)

- zašećerani bademi (79), zašećerani kolači (133), ekleri (136), puding (168), sladoled (168)

3. William Faulkner (1897. – 1962.)

- američka književnost

• „**Krik i bijes**“ (roman, 1929.)

- žuti šećer (79), kolač (112), sladoled (113)

KASNI MODERNIZAM (1940-ih – 1970-ih)

1. Bertolt Brecht (1898. – 1956.)

- njemačka književnost

• „**Majka Courage i njezina djeca**“ (drama, 1939.)

- hladni kolač od peciva i vina (28)

2. Ernest Hemingway (1899. – 1961.)

- američka književnost

• „**Starac i more**“ (roman, 1952.)

- pečene banane (13)

2. Jean-Paul Sartre (1905. – 1980.)

- francuska književnost

• „**Mučnina**“ (roman, 1938.)

- kolači (57), torta (57)

3. Eugène Ionesco (1912. – 1994.)

- francuska književnost

• „**Čelava pjevačica**“ (drama, 1950.)

- pita od dunja i marelica (26)

• „**Stolice**“ (drama, 1952.)

- sladoled od čokolade (119), karamele (119), kiseli bomboni (119)

4. Albert Camus (1913. – 1960.)

- francuska književnost

• „**Stranac**“ (roman, 1942.)

- čokolada (26)

5. Jerome David Salinger (1919. – 2010.)

- američka književnost

• „**Lovac u žitu**“ (roman, 1951.)

- nabujak od jabuka (47), kolači (228), uštipci (241)

2. 2. HRVATSKA KNJIŽEVNOST

RENEŠANSA (potkraj 15. i 16. st.)

1. Petar Hektorović (1487. – 1572.)

• „**Ribanje i ribarsko prigovaranje**“ (ep, 1568.)

- paprenjaci (31), med (31), jajnik (144)

2. Marin Držić (1508. – 1567.)

• „**Dundo Maroje**“ (komedija, 1551.)

- marcapan (81), tortica (115), sapurić incukarade i s vodicom rusatom (115), torta (162)

• „**Skup**“ (komedija, 1555.?)

- (d)zahara (3), dumanske prikle (33), priganice (33), med (33)

3. Petar Zoranić (1508. - ?, prije 1569.)

• „**Planine**“ (roman, 1569.)

- kolač (185)

BAROK (17. st.)

1. Ivan Gundulić (1589. – 1638.)

• „**Suze sina razmetnoga**“ (poema, 1622.)

- med (57)

• „**Dubravka**“ (pastorala, 1628.)

- med (132)

HRVATSKA KNJIŽEVNOST 18. STOLJEĆA

1. Matija Antun Reljković (1732. – 1798.)

• „**Satir illiti divji čovik**“ (ep, 1762., 1779.)

- pita (29), alva (30), gurabije (30), kolači (48), med (97)

PREDREALIZAM (1860. – 1881.)

1. August Šenoa (1838. – 1881.)

• „**Zlatarovo zlato**“ (roman, 1871.)

- paprenjaci (42)

• „**Prijan Lovro**“ (pripovijetka, 1873.)

- paprenjaci (47), sladoled (59)

REALIZAM (1881. – 1892. / 1895.)

1. Ante Kovačić (1854. – 1889.)

• „**U registraturi**“ (roman, 1888.)

- kolači (34), posne pogačice (230), pogače (281)

2. Ksaver Šandor Gjalski (1854. – 1935.)

• „**Pod starim krovovima**“ (novele, 1886.)

- kolači s umiješanim cvancigama (45), kolači (57), sladoled (125), konfeti (125), medenjaci (130), paprenjaci (130), gibanica (138)

3. Josip Kozarac (1858. – 1906.)

• „**Tena**“ (pripovijetka, 1894.)

- datulje (74), čokolada (74), slatkiši (75)

4. Vjenceslav Novak (1859. – 1905.)

• „**Posljednji Stipančići**“ (roman, 1899.)

- slador (4), kolači (33)

MODERNA (1892. /1895. – 1916.)**1. Ivo Vojnović (1857. – 1929.)**

- „**Dubrovačka trilogija**“ (drama, 1903.)
- kolačići (200)

2. Antun Gustav Matoš (1873. – 1914.)

- „**Camao**“ (novela, u „Novo iverje“, 1900.)
- šećer (43)

3. Ivan Kozarac (1885. – 1910.)

- „**Đuka Begović**“ (roman, 1909.)
- medenjaci (7), kolači (64)

KNJIŽEVNOST OD 1914. DO 1952.**1. Miroslav Krleža (1893. – 1981.)**

- „**Kraljevo**“ (drama, 1918.)
- bomboni (62), London bomboni (62), Griz-Pariz bomboni (62), torte (62), američanski bomboni (62), čokolada (62), krem (62), kolači (63), sladoled (73), američanski šećer (77), drezdovski kolač (78)

- „**Povratak Filipa Latinovicza**“ (roman, 1932.)

- čokolada sa slatkim vrhnjem (13), štrukle (44), čokolada (57), torta od čokolade sa šlagom (71), bijele kockice šećera (114)

DRUGA MODERNA (1952. – 1969.)**1. Vladan Desnica (1905. – 1967.)**

- „**Proljeća Ivana Galeba**“ (roman, 1957.)
- kompot (79)

2. Ranko Marinković (1913. – 2001.)

- „**Kiklop**“ (roman, 1965.)
- crni kruh sa crnom marmeladom (339), bomboni eucalyptus (360), keksi (488)

3. Slobodan Novak (1924. – 2016.)

- „**Mirisi, zlato i tamjan**“ (roman, 1968.)
- keksi (52), samostanski kolačići (100), slatkiši (103)

POSTMODERNIZAM (od 1970-ih do danas)**1. Ivan Aralica (1930.)**

- „**Psi u trgovištu**“ (roman, 1979.)
- med (164), kolač (276)

2. Pavao Pavličić (1946.)

- „**Koraljna vrata**“ (roman, 1990.)
- čokolada (31), rožata (74), napolitanke (87), kolači (137), šećer (159), fritule (160), sirnica (160)

3. PRIMJERI SLASTICA I POSLASTICA

1. alva

Alva ili halva je „orijentalna slastica od brašna, masla, meda, šećera i drugih dodataka“ [5].

• M. A. Reljković: Turci su ostavili tri „vražje skule“ u Slavoniji. Prva je prelo na kojem djevojke i mladići navečer, između ostalog, peku i alvu (30).

2. američki uštipak

Američki uštipak je „jednostavna slastica od kvasnog tijesta pečena u vrućem ulju“ [5]

• J. D. Salinger: Holden Caulfield naručio je uštipke u jeftinom restoranu, ali ih nije pojeo (241).

3. američki šećer

Američki šećer ili šećerna vuna je „slatkiš od šećernih niti namotanih na štapić“ [5]

• M. Krlježa (*Kraljevo*): Uoči Prvog svjetskog rata na kraljevskom sajmu u Zagrebu prodaje se i američki šećer (77).

4. biskvit

Biskvit je „suhi kolač od jaja, šećera i brašna“ [5]

• N. V. Gogolj: Peterburški službenici u stanovima svojih prijatelja navečer kartaju whist, piju čaj i jedu jeftine biskvite (21).

5. blanc-manger

Blanc-manger je „vrsta hladne kreme, žele od bademovog mlijeka“ [33]

• A. S. Puškin: Na imendanu Tatjane Larine poslužen je i blanc-manger (129).

6. blini

Blini su „palačinke od kvasnog tijesta priređene na ruski način“ [1].

• A. S. Puškin: Za vrijeme poklada u obitelji plemića Larina peku se prave ruske blini (63).

• F. M. Dostojevski: Blini se jedu na daći, tj. karminama titularnog savjetnika Marmeladova (333).

7. bombon

Bombon je „mali slatkiš koji se uzima pojedinačno i otapa u ustima“ [5].

• G. Flaubert: Ljekarnik Homais, kum male Berthe, darovao je kumčetu na krštenju, između ostalog, tri kutije sljezovih bombona (100).

• E. Ionesco (*Stolice*): Stara baca karamele i kisele bombone iznad glava nevidljivih gostiju (119).

8. čajno pecivo

Čajno pecivo je „prhki suhi kolačić od maslaca, šećera i brašna, koji se obično jede uz čaj ili kavu“ (Ivanišević 2015: 97).

• N. V. Gogolj: U kući pomoćnika šefa odjela, a u čast nove kabanice Akakija Akakijeviča Bašmačkina, lakaj gostima poslužuje čajno pecivo uz čaj (36).

9. čokolada

Čokolada je „poslastica od kaka, šećera, mlijeka i nekih drugih dodataka, obično u pločicama“ [5].

• A. Camus: Meursault jede čokoladu na balkonu svoga stana u Alžiru (26).

- J. Kozarac: Najljepše seoske djevojke Leon Jungman časti čokoladom i raznim slatkišima (74).

10. drhtalica

Drhtalica je „desert koji se priprema kuhanjem voća, a hlađenjem se pretvara u želatiniziranu masu; žele“ [53].

- I. S. Turgenjev (*Lovčevi zapisi*): Pripovjedača lovca obližnji vlastelin počastio je drhtalicom i španjolskim vjetrom, kolačima, na kraju nedjeljnog ručka (36).

11. drezdovski kolač

Drezdovski kolač je božićni kruh iz Drezdena.

- M. Krleža (*Kraljevo*): Drezdovski kolač prodaje se na zagrebačkom kraljevskom sajmu (78).

12. éclair

Éclair ili ekler je „duguljasti kolač prekriven na jednom kraju čokoladnom kremom“ [1]

- V. Woolf: Gospođica Kilman jede čokoladne eklere i pije čaj s gospođom Dalloway (135 – 136).

13. fritula

Fritula je „slastica u obliku kuglice; priprema se od tijesta s dodacima mirodija, grožđica, likera, rakije i korice limuna; prži se u ulju“ [5]. Naziva se i prikla i uštupak.

- M. Držić (*Skup*): Sluga Munuo obećava sluškinji Grubi da će ju hraniti priklama, medom i drugim slasticama ako se za njega uda (33).

14. gibanica

Gibanica je „slatko i kalorično pečeno jelo od vučenog tijesta, ima deblju koru od običnih pita, nadjeven i slojevit kolač koji se, ovisno o regiji iz koje potječe, priprema sa sirom, jabukama, makom, orasima“ [5].

- K. Š. Gjalski: Dok jede pred krčmom, Ermenegildu pl. Cinteku iz torbe viri i gibanica (104).

15. gurabija

Gurabija je „orijetnalni slatkiš od brašna, jaja, meda ili šećera i masla“ [1]

- M. A. Reljković: Djevojke i mladići na prelu peku i gurabiju (30).

16. gužvara

Gužvara je „vrsta kolača kojemu se razvučeno tijesto ne savija nego gužva, pripravlja se od vodenoga ili dizanoga tijesta s raznim nadjevima“ [5].

- N. V. Gogolj (*Mrtve duše*): U krčmi ljudi naručuju, između ostalog i gužvaru (36).

17. hladni kolač od peciva i vina

- B. Brecht: Eilif, sin Majke Courage, napravio je vojnicima kolač tako da je pecivo stavio u kacigu i zalio vinom (28).

18. incukarada i s vodicom rusatom

To je slatkiš s ružinom vodicom [14]

- M. Držić (*Dundo Maroje*): Pomet se veseli raznovrsnoj hrani pa tako i ovoj slastici (115).

19. jajnik

Jajnik je „slatko jelo od jaja“ (Hektorović 1995: 15).

- P. Hektorović: Ribar Paskoje nudi Petru Hektoroviću i ribaru Nikoli jajnik za objed (144).

20. keks

Keks je „sitno, suho i prhko pecivo (obično slatko)“ [5]

- R. Marinković (*Kiklop*): Maestro u svome stanu nudi Melkiora keksom iz kutije (488).
- S. Novak: Stari Tunina donio je Madoni za božićni dar borovu grančicu, pjetlića, keks i bocu rakije (52).

21. kolač

Kolač je „slastica koja se najčešće sastoji od pečenoga tijesta s različitim dodacima“ [5]

- Voltaire: Candide i sluga Cacambo na kraju ručka u krčmi dobili su i kolača (62).
- I. Aralica: Suada je kolačem serviranom na svome dlanu počastila Dumina (276).

22. kolač saint Honoré

Kolač je „napravljen od različitih vrsta tijesta“ [2]. Naziv je dobio po svetom Honoréu, zaštitniku slastičara, ili po istoimenoj pariškoj ulici u kojoj je svoju slastičarnicu imao Chibouste, slastičar po kojem je dobila ime krema za pripremu ovoga kolača.

- M. Proust: Pripovjedačeva majka moli supruga i sina da donesu kolač saint Honoré u bakinu kuću u Combrayju (135).

23. kolač s bademima

Postoji više vrsta kolača s bademima.

- G. Flaubert: Za Emminu i Charlesovu svadbu slastičar je napravio i kolače s bademima (40).
- M. Proust: Kuharica François servirala je pripovjedačevoj obitelji kolač s bademima na kraju nedjeljnog ručka (80).

24. kolač s umiješanim cvancigama

Cvanciga je „srebrni novac u Habsburškoj Monarhiji u vrijednosti 20 krajcara[2].

- K. Š. Gjalski: U dvorcu Brezovica na Badnjak Vanko, poštujući stari običaj, dijeli služinčadi kolače s umiješanim cvancigama (67).

25. koljivo

Koljivo je „kuhana pšenica sa šećerom i orasima, prigodno jelo prema pravoslavnim običajima (za krsne slave, vjerske blagdane i daće)“ [5]. Daća su karmine nakon pogreba u čast pokojnika.

- F. M. Dostojevski: Katarina Ivanovna Marmeladov poslužila je koljivo, blini i dr. na daći nakon pogreba svoga supruga (333).

26. kompot

Kompot je „jelo od voća kuhano u vodi sa šećerom“ [5].

- V. Desnica: Bolničarka je Ivanu Galebu donijela kompot dok je boravio u bolnici (79).

27. konfeti

Konfeti su „uvijeni bomboni ili sitni tvrdi slatkiši koji se bacaju na sudionike karnevala, svadbi itd.“ [5].

- K. Š. Gjalski: U dvorcu Dioniza Balšića uvažanim gostima na kraju objeda ponuđeni su sladoledi i konfeti (125).

28. krema s čokoladom; žuta krema

Krema je „nadjev za torte i kolače“ [5].

- G. Flaubert: Na Emminoj i Charlesovoj svadbi posluženi su i veliki pladnjevi sa žutom kremom; na glatkoj površini kreme bili su ispisani monogrami mladenaca (40).

- M. Proust: Kuharica je pripovjedačevoj obitelji za završetak nedjeljnog ručka pripremila kremu s čokoladom (78).

29. kuglof

Kuglof ili nabujak je „kolač od dizanoga tijesta sa suhim grožđem, okruglasta je oblika sa šupljinom u sredini“ [5].

- M. Krleža (*Gospoda Glembajevi*): Leone objašnjava sestri Angeliki da je uskršnje jutro sluškinjama označeno bijelim stolnjakom, farbanim jajima, kuglofom... „ (193).

30. lepinjice s makovim posipom

Lepinja je „mekana okrugla mala pogača od bijela brašna“ [5].• N. V. Gogolj (*Mrtve duše*): Vlastelinka časti Pavela Ivanoviča Čičikova lepinjicama s makovim posipom i raznim drugim vrstama posipa (33).

31. madeleine

Madeleine ili madlene je „francuski kolačić ugodna mirisa i okusa, načinjen od maslaca, brašna, šećera, s dodatkom ekstrakta vanilije i limuna“ [5]. Kolač je dobio naziv po Madeleine Paulmier koja ga je izmislila. Postao je poznat zbog Proustovog ciklusa romana *U potrazi za izgubljenim vremenom*. Ovo je vjerojatno najpoznatija slastica u književnosti?!

- M. Proust: Pripovjedač se sjeća tetke Leonie iz Combrayja koja mu je nedjeljom davala jesti kolačić madeleine umočen u običan ili lipov čaj (50).

32. marcapan

Marcapan je „kolač s bademima“ [14] kojeg su u Dubrovniku smjeli jesti samo bolesnici.

- M. Držić (*Dundo Maroje*): Maro govori svome sluzi Popivi što treba kupiti za večeru kod kurtizane Laure; naručio je i vrući marcapan (81).

33. marmelada

Marmelada je „smjesa protisnutoga voća gusto ukuhanog sa šećerom“ [5].

- A. S. Puškin: Na sajam nevjesta, koji će se održati u Moskvi, obitelj Larin nosi i marmeladu (170).

34. med

Med je „sladak gust sok što ga pčele tvore od cvjetnoga soka i medne rose koje skupljaju na cvjetovima i lišću medonosnoga bilja“ [5].

- M. Držić (*Skup*): Sluga Munuo udvara se sluškinji Grubi: ako se uda za njega, hranit će ju i medom (33).
- M. A. Reljković: Slavonci uzgajaju pčele da bi imali meda (97).

35. medenjak

Medenjak je „suhi kolač s dodatkom meda“ [5]

- A. S. Puškin: Kada je Tatjana Larina doputovala u Moskvu, jedna tetka prisjeća se da je Tatjani davala medenjake dok je još bila djevojčica (176).
- I. Kozarac: Đuka Begović prisjeća se oca koji mu je na vašarima kupovao medenjake (7).

36. nabujak od jabuka

Nabujak je „1. zapečeno jelo od laganoga tijesta i tučenih bjelanjaka koje se diže za vrijeme pečenja; 2. kolač od dizanoga tijesta sa suhim grožđem, okruglastog je oblika sa šupljinom u sredini“ [5].

- J. D. Salinger: U internatu Pencey Prep učenici su subotom za večeru dobivali i nabujak od jabuka (47).

37. nadjeveni kolač

Nadjeveni kolač ispunjen je nekim nadjevom.

- F. M. Dostojevski: Izgladnjeli Rodion Romanovič Raskoljnikov u gostionici popije čašu votke i pojede nekakav nadjeveni kolač (47).

38. napolitanka

Napolitanka je „slastica tvorničke izradbe, kocke od redova oblatni premazanih čokoladom ili kojom drugom slatkom masom“ [1].

- P. Pavličić: Filolog Krsto Brodnjak kupio je dječaku Irfanu napolitanke i tonik (87).

39. palačinka

Palačinka je „jelo od smjese brašna, mlijeka (i/li) vode i jaja, u obliku okrugla tanka lista pečeno u tavi ili na vrućoj ploči, poslužuje se obično premazana nadjevom“ [5]

- N. V. Gogolj (*Mrtve duše*): Svoje goste redarstveni šef počastio je i palačinkama (87).

40. paprenjak

Paprenjak je „1. a) beskavasan kolač začinjen paprom [papreni kolač]; b) tradicijski suhi kolač s otoka Hvara [starogrojski paprenjak]“ [5].

- P. Hektorović: Petar Hektorović i ribari Paskoje Zet i Nikola Debelja za popodnevi obrok jedu, između ostaloga, paprenjake i med u saću (31).
- A. Šenoa (*Zlatarovo zlato*): U daščari ispred crkve sv. Marka u Zagrebu starica Magda paprenjarka prodaje svoje paprenjake (42).
- A. Šenoa (*Prijan Lovro*): Nakon što je odustao od svećeništva Lovro Mahnič došao je kući i mlađem bratu donio paprenjake (47).

41. pečene banane

- E. Hemingway: Dječak Manolino donio je starom ribaru Santiagu za objed crni kruh, varivo, rižu i pečene banane (13).

42. pekmez

Pekmez je „slatka gusta masa koja se dobiva ukuhavanjem voća sa šećerom [5].

- H. de Balzac: Sestra Eugènea de Rastignaca piše mu da mladi prinčevi uživaju jesti pekmez od grožđa (115).

43. pirog

Pirog je „rusko narodno jelo, pečeno dizano tijesto u obliku kruha, punjeno mesom ili zelenjem, ribom, sirom itd.“ [5]. Postoji slani i slatki pirog.

- F. M. Dostojevski: Sonja Marmeladov donijela je za Božić u zatvor svim kažnjenicima piroga i kolača (472).

44. piroška

Piroška je „uštipak punjen sirom, mljevenim mesom, ribom, džemom i sl.“ [slana piroška, slatka piroška] [1].

- L. N. Tolstoj: Na ručku kod Stjepana Arkadija Oblonskog servirali su i piroške (462).

45. pita

Pita je „jelo od tankih listova između kojih se stavlja slatki ili slani nadjev“ [5].

- A. P. Čehov: Olga Prozorov najavljuje da će za večeru biti pečeni puran i slatka pita s jabukama (45).

- M. A. Reljković: Djevojke na prelima peku pite i svakakve slastice (29).
- E. Ionesco (*Čelava pjevačica*): Obitelj Smith je za desert nakon večere imala pitu od dunja i marelica (26).

46. pogača

Pogača je „okrugao pšenični kruh bez kvasca“ ili „krušni kolač s maslacem i jajima [uskrсна pogača]“ [5].

- A. Kovačić: Majka Ivica Kičmanovića na Veliki petak peče posne pogačice s mlijekom i maslacem (243).

47. priganica

Priganica je „prženo jelo, kolač od jaja“ [14].

- M. Držić (*Skup*): Sluga Munuo obećava da će Grubu hraniti priganicom ako se za njega uda (33).

48. pržene kruške

- H. de Balzac: Gospođa Vauquer, vlasnica pansiona, zapovijeda služavki da za ručak pripremi ovčetinu s krumpirom i pržene kruške (53).

49. puding

Puding je „hladetinasta slastica od mlijeka u koju se ukuhavaju posebni dodaci različitih mirisa i okusa“ [5].

- G. Flaubert: U dvorcu Vaubyessard nakon večere serviran je i puding à la Trafalgar (64).
- V. Woolf: Kuharica priprema puding za večeru (168).

50. ratluk

Ratluk ili rahatlokum ili ratlokum je „orijentalna slastica za čiju su pripremu najvažniji šećer, želatina i ružino ulje; reže se na kockice i prekriva šećerom“ [5].

- G. Flaubert: Ljekarnik Homais kumčetu je na krštenju darovao i staklenku ratluka kojega je sam napravio (100).

51. rožata

Rožata ili rozata je „dalmatinska poslastica u obliku mase slične puding u koja se spravlja od jaja, mlijeka i mirisavih začina s preljevom od karameliziranog šećera“ [5].

- P. Pavličić: Tere je za ručak pripremila rožatu (74).

52. ruski suhi uskrсни kolač

- N. V. Gogolj (*Mrtve duše*): Aleksandra Stepanovna donijela je ocu uskrсни kolač i novu domaću haljinu na dar (70).

53. sirnica

Sirnica je „savijača od sira“ [5].

- P. Pavličić: Znanstvenik Krsto Brodnjak sluti miris uskrсне sirnice u dvoru (160).

54. sladoled

Sladoled je „zaleđena slastica od mlijeka, jaja, šećera i različitih dodataka“ [5].

- G. Flaubert: U dvorcu Vaubyessard kod markiza D'Andervilliersa na zabavi je ponuđen i sladoled od maraskina (63).

- E. Ionesco (*Stolice*): Nevidljive goste Stara nudi sladoledom od čokolade (119).

55. slatkiš

Slatkiš je „slatka poslastica (obično bombon, ali i kolač)“ [5].

U mnogim lektirama navedeni su slatkiši bez naziva.

- A. P. Čehov: Kapetan štaba Vasilij Soljoni pojeo je sve slatkiše u gostima kod obitelji Prozorov (61).
- J. Kozarac: Leon Jungman poslao je Teni Pavletić po njezinom ocu tri kutije raznih slatkiša da bi je pridobio da dođe k njemu na zabavu, tj. da postane njegova ljubavnica (75).

56. slatko

Slatko je „voće kuhano u šećeru posebnim postupkom“ [5].

- L. N. Tolstoj: U obitelji Konstantina Levina žene ukuhavaju slatko od vrtnih i šumskih jagoda (142).
- L. N. Tolstoj: Djeca Stjepana Oblonskog igraju se za vrijeme večere: prže u žlicama malinovo slatko na svijećama i zalijevaju ga mlijekom u usta jedno drugom (428).

57. šećer

Šećer je „proizvod od prerađene šećerne trske ili šećerne repe koji služi za zaslađivanje“ [5].

- J. W. Goethe: Dok pije kavu, Werther daje šećer djeci učiteljeve kćeri (30).
- A. G. Matoš: Fanny papigu hrani šećerom (43).

58. španjolski vjetar

- I. S. Turgenjev (*Lovčevi zapisi*): Vlastenin Radilov, pripovjedačev susjed, počastio je pripovjedača kolačima pod naslovom španjolski vjetar i drhtalica (31).

59. štrazburški kolač

- A. S. Puškin: Evgenij Onjegin ruča u poznatom restoranu na Nevskom prospektu; za desert je izabrao štrazburški kolač (23).

60. štrukle

Štrukle ili štrukli su „slano ili slatko jelo od tijesta nadjevenog sirom, kuhano ili zapečeno, hrvatski specijalitet“ (Ivanišević 2015: 380).

- M. Krleža (*Povratak Filipa Latinovicza*): Foringašu Joži Podravcu supruga priprema prave zagorske štrukle (44).

61. torta

Torta je „kolač, najčešće okrugla oblika, s različitim nadjevima ili kremama“ [5]

- G. Flaubert: Slastičar je mladencima, Emmi i Charlesu Bovaryju, napravio prekrasnu tortu (40).
- A. P. Čehov: Mihail Protopopov poslao je Irini Prozorov za imendan tortu (29).
- M. Držić (*Dundo Maroje*): Pomet zamišlja kako će jesti, između ostalog, i tortu (162).
- M. Krleža (*Povratak Filipa Latinovicza*): Sluga Silvija Liepacha pl. Kostanjevečkog servirao je gostima tortu od čokolade sa šlagom (71).

62. ušećereno voće

Ušećereno ili kandirano voće je „voće kuhano u šećeru posebnim postupkom“ [5]

- H. Ibsen: Nora Torvald jede ušećerene bademe skrivajući to od supruga (22).
- M. Proust: Gospodin Swann donio je pripovjedačevoj baki za Novu godinu na dar zamotak ušećerenog kestenja (21).

4. OSVRT NA VRSTE SLASTICA I POSLASTICA

Ponovnim čitanjem 50 lektira dobiven je popis od 62 slastice. Zabilježene su u lektirama koje pripadaju svjetskoj književnosti od renesanse do kasnog modernizma (15. / 16. st. – 1940-ih / 1970-ih g.) i hrvatskoj književnosti od renesanse do postmodernizma (16. st. – 1990-ih g.).

U lektirama iz svjetske književnosti najčešće se navode kolači bez naziva, zatim bomboni pa sladoledi i torte. U lektirama iz hrvatske književnosti isto se tako najčešće navode kolači bez naziva, potom čokolada i med te paprenjaci i torte.

Slastice su tek povremeni motiv u djelima svjetskih i hrvatskih književnika. Književnici obično navode nazive slastica koje će likovi tek jesti ili koje već jedu, a samo ponekad opisuju nabavljanje i(li) pripremanje te izgled slastica. Slastice pripremaju profesionalne ili priučene kuharice i kuhari zaposleni u pojedinoj obitelji, krčmi, gostionici ili restoranu, internatu, slastičarnici; ponekad ih pripremaju majke i siromašne starice. Na završetku romana „Candide ili Optimizam“ pripovjedač navodi podatak da je Candideova supruga Kunegonda postala izvrsna slastičarka [50].

Slastice trebaju privlačiti i vanjskim izgledom i okusom. Najljepši opis vanjskog izgleda poslastice donio je Gustave Flaubert prikazujući detaljno svadbenu tortu Emme i Charlesa Bovaryja: „Za torte i kolače s bademima bili su naručili slastičara iz Yvetota. Budući da je prvi radio u tom kraju, uporabio je svu svoju vještinu, te je na svršetku ručka sam donio umjetnički napravljenu poslasticu nalik na građevinu koja je tako zadivila sve nazočne da su klicali. Podnožje joj, prije svega, bijaše četvorina od plava kartona koja je predstavljala hram s trijemovima, sa stupovima i s malim sadrenim kipovima svuda naokolo u udubinama koje su bile ukrašene zlatnim papirnim zvjezdicama. Zatim se na drugome katu dizala kula od biskvita okružena malim utverdama od bombona, badema, groždica i komadića naranče, a najzad se, gore na terasi, koja je predstavljala zelenu livadu sa strmim stijenama, s jezerom od voćnog soka i brodićima od lješnjakovih ljusaka, vidio mali Amor kako se ljulja u čokoladnoj ljuljački, koja je na kraju svojih dvaju stupića imala dva naravna ružina pupoljka umjesto kuglica“ [16].

Slastice i poslastice jedu se u raznim prigodama: na krštenjima, imendanima, svadbama i karminama, svečanim društvenim plesovima, prelima, za vrijeme božićnih, novogodišnjih i uskrasnih blagdana, u posjetima te u svakodnevici – uz obroke i međuobroke. U popisu (po)slastica ističu se danas tradicionalne (po)slastice iz pojedinih država. Tradicionalne (po)slastice iz Francuske su blanc-manger, éclair, kolač saint Honoré, madeleine i štrazburški kolač. Iz Njemačke je drezdenski kolač, iz Španjolske je španjolski vjetar, iz Rusije su blini, koljivo, medenjaci, paprenjaci i slatko, a iz Amerike američki uštipak i američki šećer. Tradicionalne (po)slastice iz Hrvatske su fritule, gibanica, paprenjaci, rožata i štrukle.

5. ZAKLJUČAK

Tradicija pisanja o slasticama i poslasticama u književnim djelima potječe od davnih vremena. Motivi slastica i poslastica zastupljeni su u književnom stvaralaštvu mnogih književnika. U ovaj rad uvrštena su lektirna književna djela iz Hrvatskog jezika za gimnazije koja povezuju motivi slastica i poslastica. Četrdeset i četiri književnika (24 iz svjetske i 20 iz hrvatske književnosti) napisala su 50 djela (27 iz svjetske i 23 iz hrvatske književnosti) u koja su unijeli 62 različite vrste slastica i poslastica. Djela iz svjetske književnosti pisana su od renesanse do kasnog modernizma (15. / 16. st. – 1940-ih / 1970-ih g.), a djela iz hrvatske književnosti od renesanse do postmodernizma (16. st. – 1990-ih g.). Roman, pripovijetka i novela te drama najčešće su književne vrste u kojima su zabilježene (po)slastice.

Slastice i poslastice u književnim djelima se pripremaju, prodaju i kupuju, daruju, poslužuju i – jedu. Jedu ih likovi koji žive u raznim državama i vremenima, koji pripadaju različitim društvenim slojevima. Oni donose dio gastronomske kulture pojednog društvenog sloja, vremena i države.

6. IZVORI I LITERATURA

- [1.] ANIĆ, Vladimir i dr. *Hrvatski enciklopedijski rječnik*. 2002. Zagreb: Novi Liber.
- [2.] DUCHENE, Laurent i JONES, Bridget. 2000. *Kolači i deserti*. Rijeka: Dušević & Kršovnik.
- [3.] IVANIŠEVIĆ, Jelena. 2015. *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva A – M*. Zagreb: Denona.
- [4.] IVANIŠEVIĆ, Jelena. 2019. *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva N – Ž*. Zagreb: Denona.
- [5.] JOJIĆ, Ljiljana i dr. 2015. *Veliki rječnik hrvatskoga standardnog jezika*. Zagreb: Školska knjiga.
- [6.] ARALICA, Ivan. 1995. *Psi u trgovištu*. Zagreb: Znanje.
- [7.] BALZAC, Honoré de. 2003. *Čiča Goriot*. Zagreb: Školska knjiga.
- [8.] BRECHT, Bertolt. 1995. *Majka Courage i njezina djeca*. Zagreb: ABC naklada.
- [9.] CAMUS, Albert. 2012. *Stranac*. Kostrena: Lektira d.o.o.
- [10.] CERVANTES, Miguel de. 2002. *Bistri vitez don Quijote od Manche*. Zagreb: Naklada Ljevak.
- [11.] ČEHOV, Anton Pavlovič. 2003. *Tri sestre*. Zagreb: SysPrint.
- [12.] DESNICA, Vladan. 1998. *Proljeća Ivana Galeba*. Varaždin: „Katarina Zrinski“.
- [13.] DOSTOJEVSKI, Fjodor Mihajlovič. 1996. *Zločin i kazna*. Zagreb: SysPrint.
- [14.] DRŽIĆ, Marin. 1991. *Novela od Stanca. Dundo Maroje*. Zagreb: SysPrint.
- [15.] FAULKNER, William. 1998. *Krik i bijes*. Zagreb: Školska knjiga.
- [16.] FLAUBERT, Gustave. 2003. *Gospođa Bovary*. Zagreb: ABC naklada.
- [17.] GJALSKI, Ksaver Šandor. 1998. *Pod starim krovovima*. Varaždin: „Katarina Zrinski“.
- [18.] GOETHE, Johann Wolfgang. 2001. *Patnje mladoga Werthera*. Zagreb: SysPrint.
- [19.] GOGOLJ, Nikolaj Vasiljevič. 2011. *Kabanica i druge pripovijetke*. Zagreb: Lektira d.o.o.
- [20.] GOGOLJ, Nikolaj Vasiljevič. *Mrtve duše*. e-Lektire.skole.hr.
- [21.] GUNDULIĆ, Ivan. 2001. *Suze sina razmetnoga. Dubravka*. Zagreb: SysPrint.
- [22.] HEKTOROVIĆ, Petar. 1995. *Ribanje i ribarsko prigovaranje*. Zagreb: Zagrebačka stvarnost.
- [23.] HEMINGWAY, Ernest. 1993. *Starac i more*. Zagreb: EMINEX.
- [24.] IBSEN, Henrik. 2001. *Kuća lutaka*. Zagreb: ABC naklada.
- [25.] IONESCO, Eugène. 2000. *Čelava pjevačica. Stolice*. Zagreb: SysPrint.
- [26.] KOVAČIĆ, Ante. 1991. *U registraturi*. Zagreb: Školska knjiga.

- [27.] KOZARAC, Ivan. 1996. *Đuka Begović*. Zagreb: SysPrint.
- [28.] KOZARAC, Josip. 1996. *Izabrane pripovijesti*. Vinkovci: Privlačica.
- [29.] KRLEŽA, Miroslav. 1973. *Kraljevo*. Zagreb: Matica hrvatska i Zora.
- [30.] KRLEŽA, Miroslav. 2002. *Povratak Filipa Latinovicza. Gospoda Glembajevi*. Zagreb: Profil.
- [31.] LJERMONTOV, Mihail Jurjevič. 1999. *Junak našega doba*. Zagreb: Naklada Fran.
- [32.] MARINKOVIĆ, Ranko. 2008. *Kiklop*. Zagreb: Školska knjiga.
- [33.] MATOŠ, Antun Gustav. 1998. *Cvijet sa raskršća i druge pripovijetke*. Zagreb: Nart-trgovina.
- [34.] NOVAK, Slobodan. 1997. *Mirisi, zlato i tamjan*. Zagreb: Matica hrvatska.
- [35.] NOVAK, Vjenceslav. 1996. *Posljedni Stipančići*. Zagreb: SysPrint.
- [36.] PAVLIČIĆ, Pavao. 2016. *Koraljna vrata*. Zagreb: Mozaik knjiga.
- [37.] PROUST, Marcel. 1996. *Combray*. Zagreb: ABC naklada.
- [38.] PUŠKIN, Aleksandar Sergejevič. 1991. *Evgenij Onjegin*. Zagreb: Školska knjiga.
- [39.] RABELAIS, François. 2004. *Gargantua i Pantagruel*. Zagreb: Matica hrvatska.
- [40.] RELJKOVIĆ, Matija Antun. 1996. *Satir iliti divji čovik*. Vinkovci: Privlačica.
- [41.] SALINGER, Jerome David. 2004. *Lovac u žitu*. Zagreb: ABC naklada.
- [42.] SARTRE, Jean-Paul. 1984. *Mučnina*. Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske.
- [43.] STENDHAL, Henry Beyle. 1977. *Crveno i crno*. Sarajevo: „Veselin Masleša“.
- [44.] ŠENOA, August. 2001. *Prijan Lovro*. Zagreb: SysPrint.
- [45.] ŠENOA, August. 1999. *Zlatarovo zlato*. Zagreb: ABC naklada.
- [46.] TOLSTOJ, Lav Nikolajevič. 1996. *Ana Karenjina*. Zagreb: Školska knjiga.
- [47.] TURGENJEV, Ivan Sergejevič. 1980. *Lovčevi zapisi*. Zagreb: Školska knjiga.
- [48.] TURGENJEV, Ivan Sergejevič. *Očevi i djeca*. e-Lektire.skole.hr.
- [49.] VOJNOVIĆ, Ivo. 2004. *Ekvinocijo. Dubrovačka trilogija*. Zagreb: ABC naklada.
- [50.] VOLTAIRE, François-Marie Arouet. 2009. *Candide ili Optimizam*. Zagreb: Mozaik knjiga.
- [51.] WOOLF, Virginia. 1981. *Gospođa Dalloway*. Zagreb: Sveučilišna naklada Liber.
- [52.] ZORANIĆ, Petar. 1988. *Planine*. Zagreb: Grafički zavod Hrvatske.
- [53.] *Rječnik neologizama*. 2016. URL:
<http://rjecnik.neologizam.ffzg.unizg.hr/2016/10/25/drhtalica/> (6. studenoga 2021.)