

Četvrt stoljeća Udruge žena grada Đurđevca

Kreativne čuvarice đurđevačke tradicijske baštine

ANĐELA LENHARD ANTOLIN

1. Uvod

Što je to što je Udruhu žena grada Đurđevca učinilo malo drugačijom i eksponiranijom od drugih desetak ženskih gradskih đurđevačkih udruga? Čime već gotovo četvrt stoljeća njezine članice zaokupljaju pozornost svojih sugrađana i javnosti i čime su se nametnule kao nezaobilazan oslonac, suradnik i sudionik svih gradskih, osobito turističkih događanja u *Gradu Picoka*? Kako to da nije bilo velikoga osipanja među članicama (većina ih je od samoga početka zajedno), kako to da su uspjele prevladati međusobne razlike i kad su projekti i akcije u pitanju djelovati kao jedna, kako to da je svaka od članica uspjela pronaći nišu u kojoj može dokazati i pokazati svoju kreativnost, humanost, socijalnu osjetljivost i druželjubivost? Kako i zašto su se uspjele održati u lokalnoj zajednici u kojoj se istovremeno velik broj ženskih gradskih i prigradskih udruga ili potpuno ugasio ili tinjajući radi povremeno? Sve su to pitanja na koja nije jednostavno odgovoriti. Ipak, odgovore je moguće dobiti i iščitati iz dvadesetpetogodišnjeg rada, javnih i medijskih nastupa, projekata, kongresa i sudjelovanja u svekolikom životu grada Đurđevca.

A sve je počelo uoči Međunarodnog dana žena, 5. ožujka sad već daleke 1998.

godine. Ohrabrene liberalnom gradskom vlašću, dvadesetak Đurđevčanki odlučuje se za organizirano djelovanje. Na osnivačku skupštinu u hotel Picok dolazi tada agilna SDP-ova Željka Antunović i Đurđevcu se predlaže osnivanje Foruma žena. Prva mu je predsjednica Marija Babić (tada direktorica u drvnoj industriji Bilo-Kalnik), zamjenica joj je Ljubica Dobravec, a tajnica Ljubica Cestar. Prve članice bile su: Bernarda Babić, Marica Baltić, Terezija Cikoš, Ružica Ferenčić, Marica Hasan, Đurđa Juračić, Sonja Janković, Zdenka Krupski, Marija Markač, Marija Mikulić, Slava Mišulin, Slavica Pantelić, Ana Prevedan, Blaženka Seleš, Cecilija Štefša, Franciska Šalamon i Marija Tomrlin. Na osnivačkoj skupštini, ali i za čitavo vrijeme postojanja, rad članica Foruma sustavno prati novinarka Anđela Lenhard Antolin, iako nije članica. Već na toj prvoj osnivačkoj skupštini utvrđena je orijentacija i smjernice prema kojima će se djelovati. Isprofilirale su se od prvoga dana svojega postojanja kao nositeljice i čuvarice tradicijskih vrijednosti grada Đurđevca i đurđevačke Pođravine u svim njenim oblicima, a posebno kao kreativne promicateljice turističkih posebnosti Đurđevca kao Grada Picoka. Uz sve to, one su empatične humanitarke usmjerene prema potrebama svojih najstarijih i najmlađih sugrađana te osoba s in-

validitetom i osoba s teškoćama u razvoju, kao i prema zdravstvenom i ekološkom educiranju i djelovanju. To jezgro žena i sadržaji kojima se bave prisutni su aktivno u gradskom životu, a zamijećeni su i na županijskoj razini.

Vođenje udruge 2000. godine preuzima Ljubica Cestar kao nova predsjednica s potpredsjednicom Ljubicom Dobravec i ostaje na toj poziciji do 2005. godine kada je izabrana nova predsjednica Marijanka Markešić, a dotadašnja predsjednica preuzima ulogu potpredsjednice. Njihov angažman proteže se sve do 2011. godine kad vodstvo u srpnju na redovnoj Skupštini preuzima Mirjana Mišulin. Dopredsjednice su joj Ljubica Dobravec i Ružica Ferenčić, a tajnica Dijana Bolteković. Nekako u to vrijeme mijenja se politička gradska slika i dio članica ostaje u Forumu žena SDP-a, kao članice stranačke asocijacije, dok najveći dio članica 10. srpnja 2013. godine osniva Udrugu žena grada Đurđevca. Nezavisna lista koja je u to vrijeme preuzela vođenje grada Đurđevca od samoga je početka prepoznala kvalitetu i vrijednost rada organiziranih đurđevačkih žena. Zapaženo je odmah da gradske službe i Turistička zajednica potiču suradnju s udrugom na gradskim i turističkim projektima pa redovito financiraju projekte koje članice Udruge osmišljavaju i provode zahvaljujući višegodišnjoj tradiciji i bogatom iskustvu. Dijelu članica koje su bile aktivne u Forumu žena, a koje se odvajaju od političke organizacije, pridružuju se i nove. Sad lišene bilo kakvog političkog utjecaja i obveza, u novom pozitivnom okružju, daju ovoj ženskoj gradskoj udruzi nova krila za još sadržajniji let.

Čuvanje i promicanje tradicijske baštine u svim njenim oblicima, kreativno izražavanje u svim oblicima i načinima rada, zdravstveno i ekološko educiranje i naravno, humanitarno djelovanje, prvenstveno usmjereno prema bolesnoj djeci te starim i socijalno ugroženim sugrađanima ostaju i dalje osnovne odrednice djelovanja. Ovim tekstom pokazat ćemo da su sve te osnovne odrednice djelovanja i rada više-

struko nadmašene dodatnim sadržajima, projektima i programima koji u počecima djelovanja nisu bili ni planirani.

2. Najvažniji gastro projekt: zaštita *pogače z oreji*

Činjenica je da se udruga koja je svoje interese usmjerila prema aktivnostima kojima će članice organizirano moći izraziti kreativnost, humanost i promicanje đurđevačke tradicije, i koja nije, za razliku od drugih ženskih udruga u okružju, u svom vlasništvu imala ni jednu žlicu pa stoga ni poseban interes za gastronomiju, može pohvaliti da je jedna od rijetkih u Županiji (uz žene Koprivničkih Bregi koje su uspjele zaštititi svoju poslasticu *bregofsku pitu*¹) koja je uspjela zaštititi svoju *pogaču z oreji* kao nematerijalno kulturno dobro grada Đurđevca i đurđevačke Podravine. Sve je krenulo prijedlogom naše novinarke Anđele Lenhard Antolin, koja je u to vrijeme postala i članica. Ona je zamijetila da za taj kolač zna od djetinjstva, da se pripremao u vrijeme jesenskih radova na polju u njenom domu, a posebice da su ga od 70-ih godina prošloga stoljeća redovno izlagale članice brojnih podravske aktivne žena (tada velike općine Đurđevac) na izložbama kolača u okviru Picokijade. Zamijetila je da je čitavo vrijeme bio pokazivan znatan interes za taj kolač i izlagačica i posjetitelja i tadašnjih tiskovina (kao što je primjerice ženska revija *Svijet* i urednica Višnja Ogrizović) pa je predložila da ga zaštitimo. Formirala je koordinaciju, o tome obavijestila gradske službe i Turističku zajednicu grada Đurđevca i krenulo se u istraživanje, prisjeća se Mirjana Mišulin, predsjednica Udruge žena grada Đurđevca. Udruga tada postaje nositelj i glavni realizator projekta zaštite *pogače z oreji*. Krenulo se u temeljito istraživanje povijesti i etnografsko terensko istraživanje ove podravske slastice te redovito tjedno analiziranje prikupljenih i

¹ U međuvremenu su zaštitu dobile i žene iz Virja za *mazanicu* te Društvo žena Đelekovec za *požirake*.

postignutih rezultata u istraživanju. Inicijatorica i koordinatorica bila je Anđela Lenhard Antolin, koja je obavila i terensko istraživanje i audio-snimanje dijela kazivača.

U istraživanju povijesnih podataka najvažniji i najznačajniji dio posla odradio je Vladimir Miholek, koji je o *pogači z oreji* objavio i poseban tekst u *Podravskom zborniku*. Etnografski dio projekta odradila je Tea Krnjak Bukovčan, mlada etnologinja Muzeja grada Đurđevca, a tadašnji profesionalni kuhar hotela Picok Božo Đurinčić imao je zadatak biti praktična pripomoć članicama Udruge žena grada Đurđevca. Predsjednica Mirjana Mišulin bila je svojevrсна posrednica članicama koje su, uz Grad Đurđevac i Turističku zajednicu grada Đurđevca, bile ne samo nositeljice projekta zaštite, nego i glavne i jedine prezentatorice njene praktične pripreme. Radi što adekvatnije prezentacije *pogače z oreji* članice Udruge formirale su ekipu za prezentaciju pod nazivom *Pogačarke*. One su pazile na uređenje izložbenog i radnog stola i pribora za rad i prezentaciju te posebice na đurđevačku narodnu (ili prema njoj stiliziranu) nošnju, u kojoj su je prezentirale. To su bile: Mirjana Mišulin, Ljubica Dobravec, Verona Lenhard, Elizabeta Sabolić, Branka Balabanić i Ljubica Deak (početno), odnosno Marija Kožar. One su, uz Anđelu Lenhard Antolin kao glasnogovornicu bile praktične prezentatorice pripreme *pogače z oreji* na TV ekranima, gastro kongresima i brojnim radionicama.

Od travnja 2014. godine do 1. listopada 2021. godine, odnosno od pokretanja istraživanja pa sve do donošenja rješenja kojim se utvrđuje da Priprema tradicijskog kolača – *pogača z oreji* ima svojstvo nematerijalnog kulturnog dobra, održan je čitav niz praktičnih radionica i prezentacija njene pripreme.² Posebice su bili zapaženi

2 Ministarstvo kulture RH đurđevačku je POGAČU Z OREJI u travnju 2017. godine, upisalo na listu preventivne zaštite i dalo joj status nematerijalnog kulturnog dobra RH. Inicijatorice zaštite, uz potporu Grada Đurđevca i Turističke zajednice, od tada su još marljivo radile na njejoj prezentaciji. Gotovo da nema mjeseca u go-

nastupi članica Udruge žena grada Đurđevca s *pogačom z oreji* u emisijama Hrvatske televizije: *Dobro jutro Hrvatska, Dobar dan Hrvatska, Kod nas doma, Fino&Jeftino*, na privatnim lokalnim televizijama (Plava TV, TV Jabuka) kao i na društvenim mrežama. Isto tako, sva su događanja vezana uz *pogaču z oreji* redovito objavljujivana na službenim stranicama Grada Đurđevca u tiskovinama i elektronskim medijima.³

Donosimo nekoliko primjera tekstova objavljenih na službenoj stranici Grada Đurđevca.

Uz financijsku potporu Ministarstva kulture RH pri kraju je dodatno terensko istraživanje o pogači z oreji.

Nakon letka koji je dijeljen za vrijeme Pidikijade, završen je i bilten koji su u sklopu nastavka istraživanja pogače z oreji bile u obvezi izraditi članice Udruge žena grad Đurđevca. One su, poznato je, uz potporu Grada Đurđevca i njegove Turističke zajednice bile i nositeljice njene zaštite. Pogača z oreji u travnju 2017. godine (nakon opsežnih terenskih i drugih istraživanja) dobila je Rješenje Uprave za zaštitu kulturne baštine bjelovarskog Konzervatorskog odjela Ministarstva kulture RH, da je POGAČA Z OREJI, kao tradicijski pekarski proizvod, odnosno tradicijski podravski kolač, upisana u Registar kulturnih dobara, točnije da je stavljena na Listu preventivne zaštite kao nematerijalno kulturno dobro RH. Ta činjenica potaknula je velik interes i usmjerila posebnu pozornost prema ovoj jednostavnoj poslastici koju na području grada Đurđevca i đurđevačke Podravine priprema već pet generacija domaćica. Ona je u mnogim podravskim kućanstvima, nekim restoranima

dini, od tada pa do pred kraj 2019. godine, kada nisu organizirale i odradile radionice, sudjelovale na gastro kongresima i turističkim manifestacijama, te da o njoj nisu govorile i pokazivale njenu izradu.

3 Podatci iz objava na mrežnoj stranici Grada Đurđevca korišteni su u pripremi priloga u programu lokalnih radio stanica i tiskanih tjednika Podravskog radija i Radija Koprivnice u Podravskom listu, Glasu Podravine i Prigorja te na portalima epodravina.hr, klikaj.hr, podravski.hr, županijskim službenim stranicama itd.

i OPG-ima od tada postala redovna poslastica i time doživjela svoju pravu malu renesansu. No, zahvaljujući financijskoj potpori Ministarstva kulture RH istraživanja o pogači su nastavljena ovoga ljeta i to ne samo na području grada Đurđevca i đurđevačke Podravine, nego i na području Koprivnice i koprivničke Podravine. Članice Udruge žena grada Đurđevca održale su u nastavku istraživanja radionice za članice udruga žena Peski i Narcise iz Đurđevca, članice Udruge žena iz Kloštra Podravske, u Domu za stare i članice Kluba Mariška u Koprivnici, za učenike ugostiteljskog usmjerenja srednjih škola u Đurđevcu i Koprivnici, i na OPG-u JUŠTA na Belevinama, rekla je Mirjana Mišlin, predsjednica Udruge žena grada Đurđevca, te dodala da im predstoji još planirana radionica u Gradskoj knjižnici za osnovce. Na dosadašnjim radionicama članice su mogle zamijetiti da postoji interes za njenu pripremu, ali i da još ima prostora za poučavanje mladih o njenoj jednostavnosti i posebnosti. Pogotovo sada u sklopu novog školskog kurikulumu »Škole za život«. Letak i brošura koji su tijekom nastavka istraživanja otisnuti uvelike će pomoći ne samo vidljivosti projekta, nego i istraživanog objekta – pogače z oreji, naglasila je Anđela Lenhard Antolin, koordinatorica Projekta zaštite pogače z oreji.

Članice Udruge žena grada Đurđevca nastavljaju i proširuju istraživanje o pogači z oreji: dodatna istraživanja za oznaku zemljopisnog porijekla.

Članice Udruge žena grada Đurđevca proširuju i nastavljaju istraživanja o pogači z oreji. Nakon proljetne radionice u Strukovnoj školi u Pitomači prvu ljetnu radionicu održale su u Domu za stare i nemoćne u Koprivnici. Pogača z oreji je u travnju 2017. dobila preventivnu zaštitu Ministarstva kulture i stavljena je na listu nematerijalne kulturne baštine RH. – Do trajne zaštite, koju planiramo okončati ove godine, u obavezi smo proširiti istraživanje i preko radionica širiti priču o njoj. Nastavak terenskog istraživanja te određene edicije o pogači financijski potpomaže Ministarstvo kulture RH pa smo se nakon već do sada održanih brojnih radionica odlučile za Dom za stare i nemoćne u Ko-

privnici. Htjele smo doznati koliko starije domaćice naše županije poznaju ovaj starinski kolač, ističe Mirjana Mišulin, predsjednica Udruge žena grada Đurđevca. U razgovoru s korisnicama Doma, koje su s područja cijele naše županije, đurđevačke »pogačarke« Mirjana Mišulin, Vera Lenhard, Marija Kožar i Anđela L. Antolin došle su do zanimljivog saznanja. Većina starijih domskih kazivačica zna podosta o pogači, pripremala ju je u mladosti, doznala je o njoj od svojih predaka, ali rijetko je koja od njih koristila preklapanje pri njenoj obradi. Dosadašnja istraživanja pokazala su da se preklapanje koristi očito samo na području Đurđevca i đurđevačke Podravine. To bi našoj pogači z oreji moglo donijeti i oznaku zemljopisnog porijekla koje pak dodjeljuje Ministarstvo poljoprivrede RH. No, za to bi svakako trebala dodatna, opsežna istraživanja, zaključila je Anđela Lenhard Antolin, inicijatorica i koordinatorica zaštite pogače z oreji. Vesna Križan, ravnateljica Doma za stare i nemoćne i Maja Kovačić, radna terapeutkinja u Domu, bile su izvrsne domaćice đurđevačkim »pogačarkama«. Istraživanje i radionice nastavljaju se u jesen.

Pogača z oreji završila među koricama Podravske zbornike

Na promociji Podravske zbornike koju je u četvrtak Muzej grada Koprivnice održao u đurđevačkoj Gradskoj knjižnici, članice Udruge žena grada Đurđevca, »pogačarke«, sve prisutne počastile su slasnom pogačom z oreji, a Vladimira Miholeka iznenadile i poklonom, »coclom z pogačom«, kao gastro-suvenerom Grada Đurđevca. Naime, Vladimir Miholek je u ovogodišnjem Podravskom zborniku objavio podulji tekst o Pogači z oreji, kao tradicijskom jelu od tijesta. Tekst je to koji je ovaj vrijedni i temeljiti istražitelj đurđevačke povijesti i prošlosti napisao kao jedan od priloga za dobivanje njene zaštite. – Miholekov rad je bio dragocjen prilog za njenu zaštitu, naglasila je Anđela Lanhard Antolin, inicijatorica i koordinatorica zaštite pogače z oreji i naglasila da se upravo očekuje odluka Ministarstva kulture

RH o njenoj trajnoj zaštiti. Naime, pogača z oreji od travnja 2017. godine ima status preventivno zaštićene nematerijalne kulturne baštine. Nakon toga, više od dvije godine đurđevačke »pogačarke« su održale brojne radionice, bile na gastro-kongresima i TV i turističkim prezentacijama, a uz to obavile i dodatno terensko istraživanje. Budući da su svi dokazni materijali već u Ministarstvu kulture RH, nositeljice njene zaštite, članice Udruge žena grada Đurđevca, s pravom uskoro očekuju njenu trajnu zaštitu.

Od travnja 2017. godine *pogača z oreji* redovito je predstavljena na izložbi kolača »Pogače, zlevanke, diganke i prkači« u sklopu Picokijade. Zahvaljujući *pogači z oreji*, organizatori su 2019. godine na Picokijadi predstavili novu gastro priredbu »Slatki stolek« na koju su bili pozvani svi nositelji nematerijalnih dobara koja spadaju u skupinu slastica, s nakanom da to bude godišnje okupljanje nositelja iz područja čitave Republike Hrvatske, ali i onih koji tek rade na zaštiti. Uz to *pogača z oreji* bila je predstavljena i na Prkačijadi, međunarodnoj turističkoj gastro manifestaciji u Virju. Od travnja 2017. pa do listopada 2019. godine članice Udruge žena redovito sudjeluju i na međunarodnim gastro kongresima gdje pogaču predstavljaju, o njoj govore, izlažu je, nude za degustaciju, ali i osvajaju zapažene nagrade. Izdvojit ćemo samo najzanimljivije nastupe: na Internacionalnom »Interslastu«, Međunarodnom kongresu slastičarstva, sladoledarstva i konditorstva u Tuheljskim Toplicama, na kongresu pekarstva »Hrvatski pekar« u Varaždinu, te na »Kompasti«, kongresu tjesteničarstva (2017. i 2018.) u Karlovcu. U tom razdoblju *pogača z oreji* dobila je svoju vizualnu, grafičku prepoznatljivost s kojom je predstavljena na svim radionicama i manifestacijama. Obavljeno je dodatno i prošireno istraživanje izvan đurđevačkog područja, a otisnut je i letak s receptom kao i brošura s rezultatima dosadašnjeg istraživanja i prezentacije. Sve je to bilo dijeljeno na izložbama, manifestacijama i gastrokongresima. Od travnja 2017. godine, a zahvaljujući istraživanju *pogače z oreji*,

Grad Đurđevac dobio je svoj prvi turistički gastro suvenir: »cocol z pogačom«. Od travnja 2017. godine *pogača z oreji* bila je predstavljena i u Mađarskoj, u sklopu manifestacije »Festival oraha« u Lengyeltótiju, a radionica o njenoj izradi održana je i za sudionike kongresa Alpe-Adrija (AAA LEADER BOTTOM VP APPROACH FOR WOMEN) u organizaciji LAG-a Podravina. Pogača je redovito kao neizostavan eksponat i poslastica bila prisutna u sklopu obilježavanja Međunarodnog dana žena i Dana crvenih haljina, a posebno zanimljive bile su aktivnosti i radionice za sve uzraste i na širem području naše i susjednih županija. Radionice i izložbe održavane su u prostora Muzeja grada Đurđevca, Gradske knjižnice Đurđevac, Restoranu Stari grad i restoranu hotela Picok u Đurđevcu, Dječjem vrtiću Maslačak u Đurđevcu, Srednjoj školi Stjepan Sulimanec u Pitomači, Strukovnoj školi u Đurđevcu i Obrtničkoj školi u Koprivnici, na OPG-u Jušta, za članice svih udruga grada Đurđevca u prostorijama Udruge žena te za korisnike Doma za stare i nemoćne u Koprivnici.

Još nekoliko priloga s mrežne stranice Grada Đurđevca govori o navedenim aktivnostima.

Đurđevačke "pogačarke" u Obrtničkoj školi

Koprivnička Obrtnička škola, točnije stručne nastavnice kuharstva Ksenija Sedlanić i Grozdana Bohorč s učenicima kuharskoga smjera, bile su jučer domaćini članicama Udruge žena Grada Đurđevca. U sklopu kontinuirane prezentacije pogače z oreji, koja već više od godinu dana ima status zaštićenog nematerijalnog dobra RH, đurđevačke su »pogačarke« buduće podravske kuhare, inače učenike, kuhare drugih razreda u ovoj Obrtničkoj školi, poučile kako se priprema ova podravska poslastica. Koordinatorica i inicijatorica njene zaštite Anđela Lenhard Antolin koprivničke je učenike upoznala s posebnostima, povijesnim pojedinostima te prigodama i s područjem gdje se u Podravini pogača z oreji pripremala i pekla. Članice Udruge žena: Ljubica Dobravec, Verona Lenhard i Brankica Balabanić uče-

nicama su i zorno pokazale postupak njene pripreme. Nakon zajednički dobro odrađenog posla đurđevačke su »pogačarke« pohvalile zainteresiranost budućih mladih podravske kuhara za ovaj starinski kolač te se zahvalile njihovim stručnim nastavnicama na toplom domaćinstvu i mogućnosti da im ga prezentiraju. Koprivnički kuhari, učenici Obrtničke škole, nakon dobro odrađenog posla zasladili su se pogačom z oreji uz obećanje i najavu da će je kod kuće pripremiti i peći svojim obiteljima.

Pogača z oreji prezentirana i đurđevačkim mladim kuharima

Nakon prošlotjedne uspješne prezentacije pogače z oreji kao nematerijalnog kulturnog dobra Grada Đurđevca i đurđevačke Podravine pred nastavnicima kuharstva u koprivničkoj Obrtničkoj školi sad je pogača predstavljena i budućim kuharima i konobarima u đurđevačkoj Strukovnoj školi. O njoj je posebnosti govorila Anđela Lenhard Antolin, inicijatorica i koordinatorica njene zaštite pri Ministarstvu kulture RH, a pokaznu su radionicu s učenicima drugog razreda i ovom prilikom održale poznate đurđevačke »pogačarke« Ljubica Dobravec, Brankica Balabanić i Verona Lenhard, članice Udruge žena Grada Đurđevca. Zahvaljujući prethodnoj animaciji i dobroj pripremi stručnih nastavnika kuharstva Josipa Kolarevića, Đurđice Časar i Mirka Vujića, učenici su na radionici pokazali zamjetan interes za pripremu ovog autohtonog podravskog kolača. U tome se posebno istaknuo, slijedeći naputke đurđevačkih »pogačarki«, učenik II razreda Mihael Jovanović iz Ferdinandovca. On je odmah, zbog dobro i uspješno odrađenog posla, od svog stručnog nastavnika J. Kolarevića zaradio peticu. Dobrodošlicu članicama Udruge žena, koje su nositeljice zaštite te promicateljice i prezentatorice pogače z oreji, poželio je i Darko Špoljar, ravnatelj đurđevačke Strukovne škole.

Pogača z oreji pečena u pitomačkoj školi

Nakon učenika ugostiteljskih usmjerenja u srednjim strukovnim školama u Koprivnici

i Đurđevcu, članice Udruge žena Grada Đurđevca održale su i zadnju, treću radionicu i to u Srednjoj školi »Stjepan Sulimanec« u Pitomači. Domaćini su im bili kuhari, konobari, učenici agroturističkog usmjerenja, njihovi stručni učitelji Darko Baričević i Davor Skender te školska psihologinja Sylwia Našilowska Blažok. Nakon što su đurđevačke »pogačarke« Ljubica Dobravec, Verona Lenhard i Marija Kožar zorno pokazale izradu pogače, a inicijatorica i koordinatorica njene zaštite Anđela L. Antolin pojasnila njeno značenje za gastronomsku ponudu Podravine, učenici su pokazali zamjetan interes za njenu izradu. Ljubazni su domaćini svojim gošćama iz Đurđevca pokazali i moderno opremljene radne, učioničke prostore koji se s pravom svrstavaju među najbolje u Republici Hrvatskoj.

3. Pogača z oreji tradicijski podravski kolač – nastavak istraživanja

Nakon 2017. godine kada je umijeće spravljanja pogače z oreji dobilo status preventivno zaštićenog nematerijalnog kulturnog dobra, nositelji i suradnici svojim su aktivnostima potaknuli velik interes za ovu jednostavnu poslasticu koju na području grada Đurđevca i đurđevačke Podravine priprema već pet generacija domaćica. Ona je u mnogim podravskim kućanstvima, restoranima i obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima od tada postala redovna poslastica i time doživjela svoju pravu malu renesansu.

Zahvaljujući financijskoj potpori Ministarstva kulture i medija Republike Hrvatske, istraživanja o pogači su nastavljena i to ne samo na području grada Đurđevca i đurđevačke Podravine, već su proširena na područje Koprivnice i koprivničke Podravine. Članice Udruge žena grada Đurđevca održale su u nastavku istraživanja brojne radionice⁴ na kojima je utvrđeno da postoji velik interes za njenu pripremu, ali i da još

4 Radionice su održane za članice Udruge žena Peski i Narcise iz Đurđevca, Udruge žena Kloštar Podravski, Klub Mariška u Koprivnici, ugostiteljsko usmjerenje srednjih škola u Đurđevcu i Ko-

ima prostora za poučavanje mladih, osobito u sklopu novog školskog kurikulumu »Škole za život«. Letak i brošura koji su tijekom nastavka istraživanja otisnuti, pomogli su boljoj vidljivosti projekta i *pogače z oreji*. Istraživanja su potvrdila da interes za *pogačo z oreji* kod podravske žene traje već jako dugo. Tradicijska kuhinja u Podravini bazirala se na skromnom sastavu namirnica koje su se mogle uglavnom naći u domaćinstvu ili ubrati na okućnici, na polju, u vinogradu i voćnjaku. Zbog toga se točno znalo što se kuha radnim danom, što za nedjelju, blagdane ili dane posta, što za vrijeme obavljanja pojedinih sezonskih poslova. Kuhinja je slijedila sezonu i prirodu. No, ne samo to. Osim onoga što je sezonski na podravskim poljima donijela priroda, na kulturu prehrane u ovom središnjem dijelu Hrvatske utjecali su i drugi čimbenici. Prije svega, bio je tu stalno prisutan utjecaj Vojne Krajine, ali i pravila koja je nametala austrougarska državna uprava. I dok su se skoro tri stoljeća čuvale vanjske granice od Osmanlija, unutar granica je Vojna krajina ujedno bila i agrarno društvo. Pod takvim uvjetima, a oslonjen na poljoprivredu, ovaj je dio Podravine na malom geografskom prostoru tijekom vremena razvio vlastiti lokalni identitet s raznovrsnom kulturnom tradicijom. U tu se tradiciju s pravom može uvrstiti i tradicijski podravski kolač *pogača z oreji*. A za njezinu pripremu neophodan je prije svega dobar recept. Mali broj namirnica, jednostavnost pripreme koja uključuje preklapanje tijesta kao osnovnu karakteristiku izrade te hrskavost kore, odnosno žilavost tijesta nakon pečenja, obilježavaju ovaj tradicijski kolač. Za pripremu su potrebne sljedeće namirnice: bijelo glatko pšenično brašno (*bela mejla*), šećer (*cukor*), sol, voda i orasi (*oreji*). Sve su se te namirnice (osim dakako šećera) lako mogle naći u Podravini. Stanovnici Đurđevca i okolice uzgajali su pšenicu, a bili su im dostupni i brojni mlinovi na potocima pa se do

brašna lako moglo doći. Orasi su također u Podravini dobro uspijevali. Stabla oraha sadila su se uz kuće i klijati pa skoro da i nije bilo obiteljskih zadruga koje ih nisu uzgajale. Njihova sadnja je, prema *Feuer Ordnungu* od 26. lipnja 1788. godine bila i obavezna prvenstveno kao jedna od mjera sprečavanja širenja vatre prilikom požara. I dok su krošnje oraha prema odredbama krajiškoga Vatrogasnoga reda trebala zastavljati širenje vatre, plodovi su se u jesen sakupljali, sušili, čistili od ljuske i koristili za pripremu kolača. Prije nadijevanja morali su se istući u *moždaru* (mužaru) pomoću *tokača* (deblji komad obrađena i na kraju zadebljana drva) dok se ne dobije gusta, masna, čvrsto povezana masa. Danas se stari primjerci *moždara i tokača* mogu naći još samo u muzejima i privatnim etnografskim zbirkama poput one Slavka Čambe u Đurđevcu. Stoga se moderne domaćice, koje se sa zadovoljstvom upuštaju u pripremu *pogače z oreji*, snalaze na razne načine da bi istukle orahe. Neke od njih si olakšavaju posao pa ih melju krupno u stroju za meso, a mnoge od njih ih udaraju batom za meso između dviju kuhinjskih krpa. Šećer i sol se u *pogači z oreji* koristi u malim količinama, pa ona nije izvorno ni slatka, ni slana. U krajiško vrijeme ni šećer ni sol nisu bili poljoprivrednim domaćinstvima dostupni jer su bili očito preskupi. Šećer su najčešće zamijenili medom, a kad bi i došli do kocke šećera, najčešće bi s jednom naribanom kockom zasladili cijeli kolač. Danas su domaćicama i šećer i sol dostupni, međutim one obje namirnice izbjegavaju, prije svega iz zdravstvenih razloga. Danas se zna da ni šećer, a ni sol u velikim količinama, ne čine dobro zdravlju pa se *pogača z oreji* sasvim dobro uklapa u moderna kulinarska i zdravstvena stremljenja.

4. Recepti i prigode u kojima se pripremala *pogača z oreji*

Tijekom potrage za receptom *pogače z oreji* istraživačice su naišle na probleme.

privnici, na OPG-u Jušta i u Gradskoj knjižnici Đurđevac za učenje osnovnih škola.

Naime, recepta nema zapisanog u kuharicama. Sve je u usmenoj predaji, u prenošenju s koljena na koljeno. Podravske su domaćice poljoprivrednice za vrijeme Vojne krajine bile uglavnom nepismene. Do 1833. godine školu su polazile samo kćeri vojnih časnika i činovnika. Osim toga, jednostavnost pripreme i malo namirnica koje su trebale za njenu pripremu s lakom su se pamtile, a potom i prenosile na mlade, pa zapisivanja nije ni trebalo. *Pogača z oreji* nije se pripremala za svaki dan, pa ni tjednom, za nedjelju. Ona se pekla kad su dozorili orasi, najčešće prilikom sjetve pšenice krajem listopada, zatim početkom studenoga za *luščenje* kukuruza, u prosincu za vrijeme čejanja perja ili za post pred Božić ili Uskrs. Pekla se i beračima u vinogradu pa se u Podravini može za ovu pogaču naći i naziv *gorična pogača*.⁵ Za *pogačo z oreji*, koja se pripremala prigodno, uglavnom za vrijeme poljoprivrednih poslova, nema napisanog recepta, a to znači da nema ni točne mjere i omjera namirnica za pripremu. Za mjeru su se koristile ruke, šake. Točnije definirano, bili su to *pregršč* (zahvat između dviju šaka) i *ščepec* (prstohvat).

Današnje domaćice ne čekaju više jesen i jesenske poslove da bi se počastile ovim jednostavnim nezahtjevnim kolačem. U proteklih pola stoljeća ona se ipak pripremala za obiteljska druženja, a posljednjih 45 godina bez nje nije prošla ni jedna izložba kolača za vrijeme đurđevačke Pico-kijade, a nakon preventivne zaštite 2017. godine te brojnih radionica i predstavljanja pogače koja su odradile članice Udruge žena Grada Đurđevca, sve je prisutnija i na stolovima domaćica ne samo u Podravini. Pri tome usprkos mogućnosti da danas koriste vagu i recept koji je uglavnom ujednačen, mnoge od njih se ipak oslanjaju na *pregršč* s kojim zahvaćaju brašno te *ščepec*

koji im je potreban za malo soli i nešto više šećera.

5. Obogaćivanje starinskog recepta za *pogačo z oreji*

Dostupnost namirnica koje trebaju za pripremu *pogače z oreji* potaknula je današnje domaćice da osnovnom, starinskom receptu dodaju još neke sastojke. One ni u kom slučaju ne mijenjaju njenu strukturu, izgled ili okus, nego su je prilagodile svojem nepcu, ukusu i okusu. Tako mnoge od njih radi rahlosti u brašno dodaju sodu bikarbonu, ali i malo svježeg ili suhog kvasca. Zamijećeno je da se, uz bijelo, u tijesto umješava i malo integralnog brašna, a umjesto šećera pogaču zaslađuju medom. Gotovo kod svih je kazivačica zamijećeno da se ne drže izvornog recepta u nadijevanju orasima. Sve u pravilu stavljaju veću količinu oraha i uz nešto više zaslađivanja čine je poželjnom i pravom poslasticom na mnogim stolovima. Postupak pripreme, u kojem je karakteristično preklapanje tijesta posutog tučenim orasima i šećerom s lijeva na desno, odnosno s desna na lijevo, pa ponovo razvaljanje (3 puta) ni dalje se ne mijenja. Tog se načina pripreme i obrade Đurđevčanke i dalje jako drže, no naknadna su istraživanja na području koprivničke Podravine pokazala da domaćice iz tog područja taj tip obrade ne poznaju i ne primjenjuju.

Naime, kazivačice su potvrdile da koriste sve poznate sastojke za *pogačo z oreji*, ali je ne preklapaju. One tučene orahe umješavaju u tijesto, a neke od njih orahe stave na tijesto, ali ga ne preklapaju nego zarolaju kao biskvit. No, »pogačarke«, koje su se izvještile u njenoj pripremi, na svim se prezentacijama drže izvornog recepta i obrade s tri preklapanja. Sve navedene aktivnosti svakako su pridonijele činjenici da je među dvadesetak podravskih proizvoda na području od Ludbrega do Pito-mače i đurđevačka *pogača z oreji* dobila regionalnu oznaku Kvaliteta Podravine. Značajna je to kockica u mozaiku zaštite,

⁵ O tome su pisali Vladimir Miholek, Miroslav Dolenc Dravski, Nada Matijaško i Zvonimir Lovrenčević, vidi u: MIHOLEK, Vladimir: *Pogača z oreji – Podravsko tradicijsko jelo od tijesta* // Podravski zbornik 45/2019 (ur. Robert Čimin), Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 2019., 129-137.

očuvanja i promocije naše pogače, što će se izvrsno uklopiti u njenu trajnu zaštitu i bolju prezentaciju. Regionalna oznaka Kvaliteta Podravine sigurno će potaknuti i samu ponudu *pogače z oreji* u gradu Đurđevcu, kao gastro delicije, ali i kao jedinstvenog suvenira. Priča o *pogači z oreji* nije još završena. Đurđevčanke su se odlučile na dodatna istraživanja u kojima su doznale čime je moguće to jednostavno tijesto još nadjenuti, a da pogača bude ugodna za oko i poželjna za nepce. U tom istraživanju provedenom u doba korone rođen je projekt koji će iznjedrili 15-ak novih okusa slatkih i slanih pogača. U njihovoj izradi i istraživanju okušale su se gotovo sve članice Udruge pa su se uz potporu Grada Đurđevca i Turističke zajednice odlučile izdati knjižicu recepata pod nazivom »Pogače i druge finoće domaće« u kojoj se nalaze recepti za pogaču u slanoj i slatkoj varijanti. Tijesto i postupak preklapanja za sve je isti, samo se nadjevi i način njihove obrade mijenjaju i prilagođavaju materijalu za nadijevanje. Knjiga sadrži recepte za slane pogače čije je tijesto nadjeveno pečenim lukom i pečenom slaninom, čvarcima i peršinom s češnjakom ili granulama češnjaka, zatim heljdinom kašom, bučnim košticama i sjemenkama suncokreta te slatke varijante pogače nadjevene makom, lješnjacima, suhim šljivama, grožđicama, medom, ali i običnim šećerom. Naravno, tu je i *pogača v glod*, dakle obična, bez nadjeva, za koju je najvažnije da joj tijesto bude dobro izrađeno, dobro ugođeno s malo soli, šećera i masti te dobro pečeno.

Važno je napomenuti da se u Podravini, pa naravno i u Đurđevcu, prije svega govorilo kajkavski, pa su se tako i recepti pamtili, prenosili s koljena na koljeno i zapisivali *po domaće*, kajkavski. U počast dragim prabakama, bakama i mamama i u sjećanje na sve žene od kojih su dobile recepte i naučile postupak pripreme pogače, članice su udruge recepte u ovoj knjizi zapisale i ponudile čitateljima na đurđevačkoj kajkavštini. Važno je napomenuti da je knjižica obogaćena fotografijama spomenutih pogača i kolača smještenih u adekvatni

prostor koji naglašava pripadnost sezoni, vremenu i podravskom području.

U nastavku donosimo upute za pripremu pogača o kojima opširnije možete pročitati u knjizi.

Osnovni recept za *pogačo z oreji* (ali i sve druge pogače)

Namirnice: 1 kg glatkog brašna, 500 ml mlake vode, 1 žlica svinjske masti, 10 g soli te isto toliko šećera i sode bikarbone ako želite mekše tijesto (izvorno je pogača žilava!). Za nadjev treba 500 g tučenih oraha i 100-150 g šećera (može i više, ali i manje). Priprema: Tijesto umijesiti (mekše) s brašnom, solju, malo šećera, malo sode bikarbone i masti i razvaljati ga u 1 cm debljine. Na tijesto posuti i utisnuti tučene orahe i šećer, a tijesto onda preklopiti s lijeva na desno, potom s desna na lijevo, a onda gornju stranu preklopiti dolje, a donju potisnuti gore. Malo ga odmoriti i tako skupljeno razvaljati i postupak ponoviti još dva puta. U namašćenju tepsiji (a prije pečenja) površinu tijesta romboidno prošarati nožem i nabockati viljuškom, te peći u zagrijanoj pećnici 40-ak minuta na 180 stupnjeva. Ovaj osnovni recept, s istim sastojcima u tijestu i po istom principu preklapanja, može se nadjenuti na već spomenute načine ili pak nečim novim i originalnim.

6. Ostale aktivnosti Udruge usmjerene na očuvanje kulturne baštine

Kreativnost i likovno izražavanje još je jedan od načina djelovanja članica Udruge. Prvi proizvod koji je osmislio kreativni tim Udruge bila je *obrisačnica* koja je početkom 2000. godine postala županijski suvenir. Radilo se o minijaturnoj drvenoj vješalici po izradi sličnoj originalnoj na kojoj su nekada za ukras stavljeni najljepši primjerci rukom izvezenih ili tkanih ručnika *obrisača*. Minijaturni ručnici na suveniru su izvezeni na starinskom platnu karakterističnom tamno crvenom bojom i smješteni

u adekvatnoj kutiji od recikliranog papira s prednjim vidljivim dijelom.

Od samoga početka članice su posebno prepoznate po aranžmanima od suhoga cvijeće koje najčešće apliciraju ljepilom na prigodne čestitke i vrećice od recikliranog papira. Cvijeće su tijekom čitave godine skupljale po livadama oko đurđevačkoga Staroga grada, Đurđevačkih peski i svojih vrtova i okućnica, sušile ga u potisku i u postupku herbarija, a onda ga na lijepile na papir. Gotovo da nema članice koja se nije okušala u kreativnom i tradicionalnom načinu ukrašavanja pisanica s kojima se najčešće i predstavljaju na tradicionalnim izložbama. Dio njih je vješt u *dekupažu*, oslikavanju tanjura pučkom ornamentikom i drugim kreativnim tehnikama. Najveći dio njihovih radova može se naći u suvenirnici Muzeja grada Đurđevca te hotela Picok, a na svakom javnom nastupu u gradu i na gostovanjima izvan Đurđevca članice Udruge žena predstavljaju se i svojim kreativnim uratcima. Među njima se nalazi i *cocel z pogačom*, gastro suvenir koji se sastoji od manjeg dijela originalne pogače s orasima smještenog u središtu platnenog zavežljaja od domaćega platna na kojem je rukom izvezena glava s krijestom picoka, u jednom od četiri ugla. Ovaj gastro suvenir asociira na zavežljaj, *cocel* u kakvom se nekada pogača nosila na polje. Danas se poklanja gostima Udruge i Grada, odnosno nosi u goste. Članice Udruge žena grada Đurđevca, uz svoj kreativni i humanitarni rad, odlučile su nastaviti raditi na čuvanju i promicanju đurđevačke tradicijske baštine. Prijavile su projekt Izrada đurđevačkog veza te koristeći predloške, mustre i fotografije s najstarijih bluza đurđevačkih narodnih nošnji, kod svojih su kuća na bijelom platnu vezle cvjetne motive, karakteristične za nošnju Đurđevca. Tako izvezene bluze članice nose pri prezentacijama i događanjima. Dio članica koje nisu bile vezane uz prezentaciju *pogače z oreji* ili zaokupljene novim Projektom izrade đurđevačkoga veza, nastavio je s ustaljenim kreativnim radom na izradi suvenira za suvenirnicu Muzeja grada Đurđevca. Sve

članice redovito su angažirane na svim događanjima na Picokijadi. Osim toga, redovito sudjeluju u gotovo svim događanjima u Đurđevcu koje planira i realizira đurđevačka Turistička zajednica.⁶ Među navedenim projektima ipak moramo istaknuti izradu veza koji zbog opsega aktivnosti i uspjeha u zajednici zaslužuje da se njime malo detaljnije pozabavimo. Projektom se željelo i uspjeti skrenuti pozornost na ljepotu, jednostavnost i posebnost veza koji se aplicirao na pokrivala za glavu *poculice* i na ženske bijele bluze. Dobro poznajući vez i tehniku vezenja, a zahvaljujući sačuvanim starim predlošcima *mustrama* kojima su se nekada služile žene prilikom vezenja, svaka je članica sebi izvezla motiv na prednjem dijelu bijele bluze. Pazilo se da se izvezu karakteristični floristički motivi u karakterističnim bojama (crvena, plava, s detaljima žute, zelene i crne) i naheklanim rubom okovratnika. Valja napomenuti da je Mirjana Mišulin, za članice koje nisu vične vezenju ili su bile zaokupljene drugim obvezama, uz svoju, izvezla još pet bluza za svoje članice, Đurđa Juračić je od crvenog ili plavog konca tehnikom čipke na kukicu izradila ovratnike gotovo na svim bluzama, a Sonja Janković sašila bluze za sve članice.

Cilj projekta bio je sačuvati đurđevački vez, učiniti ga vidljivim, a sebi osigurati dio službene prepoznatljive odore za zajedničke nastupe i prezentacije. A što se tiče nastupa i prezentacije đurđevačke narodne nošnje, ona je bila najvidljivija na modnoj reviji za vrijeme Picokijade 2014. godine. Posebnost đurđevačkog veza najočitija je na izvezenim florističkim detaljima na poculicama. To žensko pokrivalo za glavu, koje su udate žene nosile ispod rupca i šamija, ukrašeno je s najmanje desetak cvjetića izvezenih kosovskim vezom. Najvičnija izradi tog veza je članica Marija Kožar koja je izradila sve planirane primjerke poculica, ali i druge članice poučila u zahtjevnoj izradi i aplikaciji veza. Pro-

6 Spomenimo samo neke od aktivnosti: Dani voća, Medveni den, Zlatna jesen i Advent v Đurđevcu.

jektom Naša etno-priča proširen je projekt izrade veza, a cilj mu je u projekte čuvanja i prezentiranja đurđevačke narodne nošnje uključiti mlade i najmlađe članove obitelji svake od članica. Upravo ta ideja predsjednice Mirjane Mišulin pokazala se kao pun pogodak i dobitna kombinacija u čitavom projektu te zapravo najvidljiviji, glavni cilj projekta. Projekt je provoden kroz dva dijela. Prvi, jednostavniji provela je Sonja Janković koja je svakoj od članica na nešto svečaniju tamniju haljinu ili tuniku ušila dio ukrasne češke trake s motivom runolista od koje su se u prošlosti izrađivale *ruže*, dio ogjavlja, u mašnu svezane trake pričvršćene na poculicu koju su Đurđevčanke (mlada snaha i njene kume) nosile za vrijeme svadbe. *Ruže* se danas mogu vidjeti jedino još za vrijeme nastupa KUD-a Petar Preradović iz Đurđevca.

Drugi dio projekta bio je nešto zahtjevniji i uključivao je cijele obitelji, prijateljice članica kao i vanjske suradnike koji su odjeveni u đurđevačku narodnu nošnju, radnu i svečanu, ili moderniji stilizirani odjevni predmet ukrašen tradicijskim vezom, pozirali za izradu fotografija. Koliko članica – toliko primjera, koje je kreativno odradila šivanjem i ušivavanjem članica Sonja Janković, a kojima se uspjelo dokazati da i đurđevačka narodna nošnja može biti prihvatljiva za nošenje mladima, ako je osuvremenjena i stilizirana. Fotografije autorice Viktorije Filipović pokazane su na izložbi u Domu kulture. Na tragu čuvanja tradicijske tekstilne baštine, u izložbenom prostoru Doma kulture članice su 2023. godine pripremile i postavile izložbu *Uokvirena prošlost*. U okvirima iz vlastitih i obiteljskih zbirki izložile su *polke*, *polčice*, manje platnene krpe za prekrivanje jela pri nošenju na polje ili blagoslov za Uskrs. Prikazano je petnaestak najljepših primjera s početka prošlog stoljeća, ali i nešto modernijih, izvezenih florističkim motivima te izrađenih preborom i toledom. Tu priče o interesu za tekstilno rukotvorje i umijeće izrade narodnoga veza ne prestaju. Zahvaljujući njima, članice su bile uključene i u veliki nacionalni projekt koji je

financirala Europska unija. Kako se naša tradicija može realizirati i pokazati u suvremenom ruhu i biti zanimljiva za mlade, pokazano je u Muzeju za umjetnost i obrt na završetku projekta Novi hrvatski krpež, a preko umjetničkog performansa, na kojem su bili prezentirani i kreativni uratci članica Udruge žena grada Đurđevca, Sonje Janković i Marije Kožar te suradnice Mire Topalović. One su uz četrdesetak kreativnih žena starijih od 54 godine iz čitave Hrvatske sudjelovale na radionicama u Zagrebu u sklopu europskog projekta »54 +« na kojem su mogle pokazati svoju kreativnost u šivanju, pletenju, vezenju i izradi čipke na kukicu. Njihovi uratci aplicirani su na petnaestak modernih ženskih haljina pokazanih na završnom performansu, svojevrsnoj modnoj reviji. Radovi vrijednih Đurđevčanki posebno su dobro ocijenjeni, a primile su i posebna priznanja. Navedena revija održana je i u đurđevačkom hotelu Picok u okviru Picokijade.

Uz *pogačo z oreji*, udruga je na brojnim manifestacijama, sajmovima i u medijima prezentirala i druga tradicijska jela i slastice: *belo-pajtlano zlevanko z jabokami i pekmezom od sliv, makviče, fanke, kašnjake i pileči paprikaš*. Redovito sudjeluju na izložbi kolača »Pogače, zlevanke, diganke i prkači« tijekom Picokijade te na novim aktivnostima poput modne revije šamija, slaganju najvećeg slatkog picoka u Europi (od diganki) i Đurđevački slatki stolek. Do 2019. godine kada su članice Udruge započele prezentaciju zlevanke, članice Udruge žena »Svetojanke« iz đurđevačkog prigradskog naselja Sveta Ana, već su više od 10 godina svojoj kukuruznoj *zlevanki*, a na poticaj i u suradnji s Turističkom zajednicom grada Đurđevca za blagdan svoje zaštitnice svete Ane poklonile jednu zgodnu turističku manifestaciju Dani zlevanke. Da je navedena vrsta *zlevanke* posebna, ali da bi svi višegodišnji naponi oko njene zaštite bile uzaludni, članice su doznale na Kongresu pekarstva u Varaždinu, gdje su dobile priliku ne samo pohvaliti se *s pogačom z oreji* nego i prezentirati *belo zlevanko*. Prezentaciju je imala Anđela Lenhard An-

tolin, koja si je dala truda i doznala sve o zlevanki koju svojataju i Slovenci i Zagorci i Međimurci i Podravci (dakle stanovnici sjevera Hrvatske). Priprema se ona na tom području godinama, dodaju joj se ili slani ili slatki nadjevi i dodaci, što znači da se đurđevačka *bela zlevanka* uklapa u tu zajedničku i jednostavnu lijevanu gastro-priču, pa nekoliko njenih posebnosti u sastojcima sigurno ne bi bile dovoljne za zaštitu. Jednostavnost i posebnost đurđevečke bele, pajtlane zlevanke z jabokami i pekmezom od sliv, najbolje su vidljivi u receptu.⁷ Bijela *bela zlevanka*, slana ili slatka, tradicijska je delicija sjeverne Hrvatske. Jednostavni i cjeloviti sastojci, brza priprema i beskrajne varijacije neće opteretiti ni današnju modernu, mladu domaćicu koja nema puno vremena. *Zlevanka* je zbog svega toga zavrijedila veću pozornost. Stoga članice udruge nisu potpuno odustale od inicijative da se *zlevanka* zaštititi makar po zemljopisnom podrijetlu, pa da i podravska *zlevanka* dobije svoje mjesto i veći značaj u hrvatskoj gastronomiji. Priprema pilećega paprikaša potvrdila je članice udruge žena i kao vrsne kuharice slanih jela. Potvrđeno je to na višegodišnjim više nego uspješnim natjecateljskim nastupima na đurđevačkoj Picokijadi. Natjecanje u pripremanju pilećega paprikaša *Picoki po piščoke*, na kojima su se one odlučile za tradicionalni, starinski način pripreme sastojaka, pokazalo se za sudionice natjecanja dobitnim jer su se s toga natjecanja najčešće vraćale s najvišim ocjenama, nagradama i priznanjima. To

7 Sastojci: ½ l kiselog mлека, 2 žlice cukora, malo soli, 3 žlice olja, 300 g bele glatke melje, 2 jaja, 2 dcl kiselog vrnja, 2-3 naribane jaboke, 5-6 žlic pekmeza od sliv, 1 žlica svinjske masti.

Postupak pripreme: Jajca se mešaju z cukorom, doda malo soli i olje, polako se z mešanjem dodaje melja i zamešava z kiselem mlekom. Dok se izradi smesa, dodaju se naribane jaboke i kiselo mleko do kraja. Tiganja se namaže svinjskom maščom i zleje smesa. Po nje se poiče pekmez od sliv koj malo vtone, a onda se po smese z pekmezom, žlicom razleva kiselo vrnje. Dene se z zagrijano pečnico i peče 30-40 min na 200 stupnjeva, zapravo dok gore ne porumene. Ak je zlevanka zlejana v menšo tiganjo, bo debleša i bo se mogla jesti v licom, a ak se zleje vu vekšo tiganjo, bo tenša i more se jesi (zrezana na vekše kocke) bez vilice ili žlice. Sladokusci jo na kraju moro posipati i z debelem kristalnem cukorom.

se događalo i na sličnim turističkim manifestacijama u Sloveniji, a posebice u mađarskim prijateljskim gradovima Churgu i Lengyeltótiyu.

7. Humanitarni rad

Članice se svake godine uključuju i u obilježavanje Dana crvenih haljina kojemu je cilj podići svijest o specifičnostima moždanog udara u žena, upozoriti na pogubne posljedice zanemarivanja simptoma i potrebu promjena načina života. Svake godine moždani udar ubije dvostruko više žena nego karcinom dojke. Važno je biti svjestan čimbenika rizika te poduzeti odgovarajuće mjere pa su se Đurđevčanke na simboličan način priključile ovoj zdravstveno-edukativnoj akciji. Druga je akcija koja se provodi već dvadesetak godina obilježavanje Dana žena koje se provodilo u više oblika. Prvobitno je to bila zabava s aukcijom slika koje su poklanjali domaći slikari, kolekcionari i autori umjetničkih fotografija. U početku su slike na aukcijama kupovali predstavnici tvrtki, a u posljednje vrijeme zainteresirani pojedinci skloni umjetnosti i humanosti. Sredstva su prikupljana i od ulaznica, a usmjeravana su brojnim socijalno ugroženim obiteljima s više djece, a pogotovo obiteljima s bolesnom djecom. Posebno treba istaknuti kako je sredstvima s humanitarne akcije kompletno uređena ginekološka ordinacija u Đurđevcu, kupljen je stol za preglede osoba s invaliditetom, nabavljen denzitometar, lutke za vježbanje samopregleda dojki, dat je doprinos za nabavku aparata za limfnu drenažu, kompjutora za lakše učenje i tako dalje.

Usmjerenost prema humanosti najočitija je bila u godinama kad se zbog zabrana okupljanja vezanih uz epidemije korone virusa tradicionalne zabave za Međunarodni dan žena nisu smjele održavati. Naime, žene su odustale od zabave, ali nisu odustale od njenog humanitarnog dijela. Usmjerile su ga prema stradalnicima od potresa u Petrinji i za djecu Afrike. Dvema

udrugama žena s područja grada Petrinje predale su humanitarnu pomoć: prehrambene proizvode i higijenski pribor te ostale potrepštine koje su sakupile ili kupile.

8. Umjesto zaključka – posvećeno članicama

Tko su osobe koje već četvrt stoljeća ne bježe ni od jedne aktivnosti koja pridonosi vidljivosti, boljitku ili ljepoti grada Đurđevca, koje ne odustaju od svoje prvotne nakane da sačuvaju najveći dio tradicijske baštine svojega grada, one koja se odnosi na ženski segment? Tko su osobe koje su se uspjele održati zajedno unatoč brojnim obvezama, a konačno i godinama? Tko su osobe na koje računaju mnogi u svim gradskim institucijama jer su se uvjerali u njihovu odgovornost? Tko su osobe koje su na tradicijskim, kreativnim i humanitarnim projektima uspjele okupiti svoje sugrađanke od 8 do 80 godina? Tko su one koje se odazivaju na redovne susrete i na održavanje brojnih aktivnosti? Mlade i stare, intelektualke i radnice, umirovljenice i učenice, zaposlene i samozaposlene žene? Sve su to pitanja koje je najbolje postaviti Mirjani Mišulin, predsjednici Udruge, čije bezgranično strpljenje i mirnoća u usuglašavanju najrazličitijih stavova, ideja i želja članica uvijek rezultira relativnim zadovoljstvom i bespogovornim prihvaćanjem planiranih obveza.

Mirjana Mišulin o članicama Udruge govori sljedeće:

Velika je čast i obveza biti na čelu jedne takve udruge koja od samoga početka ima čvrsto uspostavljene ciljeve i zadatke, ali i kreativne i zahtjevne članice koje su ih, uz sva ograničenja bilo osobne ili financijske prirode, ipak voljne sve realizirati na najbolji mogući način za svoju Udrugu i za svoj Grad. Pri tome ne bih htjela zanemariti da su naši temelji u čuvanju i promicanju tradicijske baštine, kreativnosti i humanosti, postavljeni još u vrijeme bivših predsjednica Marije Babić, Marijanke Markešić i Ljubice Cestar, pa je prilika da se i njima zahvalim. Naravno da su svoj neizbrisiv

*trag u našem radu ostavile naše članice koje su nas nažalost prerano napustile zbog smrti, Katica Golubić i Terezija Cikoš, ili bolesti kao naša počasna članica Ružica Ferenčić. Zašto trajemo i uspijevamo? Zato što u realizaciji tih naših projekata nismo same. U svaki od njih upletene su i naše obitelji. Ne samo što bez primjedaba odobravaju sve naše odlaske od kuće, mala zadiranja u kućne budžete za nabavku neophodno potrebnih sastojaka pri izradi naših kreativnih radova, nego su nam i nasigurnija i najdjelatnija logistička potpora. Mlađi članovi naših obitelji uvijek priskoče pri educiranju ili obavljanju informatičkih poslova za Udrugu, a stariji su nam pak bitni za najzahtjevnije fizičke poslove, za prijevoz ili npr. za zamjenu ispražnjenog traktorskog kotača za vrijeme aranžirane povorke na Picokijadi. Ovo je prigoda da se zahvalimo i svima njima. Među članicama se posebno ističu **Slavka Baković** koja spada među starije i najpouzdanije članice. Bez obzira na svoje zdravstveno stanje, uvijek je spremna dati doprinos radu Udruge. Osobito cijenimo njene savjete koje rado poslušamo, a važna nam je jer peče najbolje medenjake. **Branka Balabanić** jedna je od vrijednih i odgovornih članica. Kao pogačarka, puno je napravila na vidljivosti pogače z oreji, kao naše zaštićene nematerijalne kulturne baštine. Upravo radi nje najizravnije sudjeluje na svim manifestacijama, ali i na onima gdje treba prezentirati ljepotu i jednostavnost naše nošnje. Važna nam je jer vodi brigu o tome da svaka aktivnost bude fotografirana i predstavljena na FB stranici naše Udruge i na službenim stranicama Grada Đurđevca. Čuva bogatu zbirku fotografija naših aktivnosti. **Marija Bjonda** jedna je od najmlađih članica po stažu u udruzi. Jako se dobro uklopila u način rada i redovnog druženja, rado odrađuje sve aktivnosti, vješto se snašla u kreativnom radu, ali nije na odmet spomenuti da bi se dodatno mogla iskazati i u našem gastro-segmentu. Naime, svi njeni kolači zaslužuju pohvale. **Dijana Bolteković** je dobar duh naše Udruge. Vedra i nasmijana, svoju pozitivu dijeli i među članicama i time svaku našu zajedničku akciju i druženje čini lakima i jednostavnim. Uvijek je sprema pomoći savjetom i podrškom, uvijek nas hrabri*

svojim optimizmom. Za nju bi se moglo reći da je i samozatajni kreativac jer kad se najmanje nadamo, ona nas iznenadi nekim kreativnim uratkom. I to često jestivim. **Ljilja Crvenko- vić** je naša najstarija i najvjernija članica koja nije odustajala od članstva u Udruzi i dok joj životne okolnosti nisu išle na ruku. Njene godine i narušeno zdravstveno stanje nisu je izolirale jer unatoč tim ograničenjima, uvijek se moglo računati na nju. Njeno radno i životno iskustvo uvelike pomaže u realizaciji naših projekata i akcija. Na nju uvijek možemo računati, ne samo kod manje zahtjevnih akcija, nego i kad treba popuniti ekipu ili dobiti informacije iz vremena koja su davno iza nas. Njeni praktični savjeti za rješavanje manjih problema uvijek su nam dobro došli. **Ljubica Dobravec** je u samim temeljima naše Udruge, jedna od njenih osnivačica, najvjernija, stalna članica i njena potpredsjednica. S Udrugom je, kao jedna od najaktivnijih članica, prošla sve njene aktivnosti, promjene i pobjede. Vrlo temeljita i odgovorna, a u isto vrijeme duhovita i jednostavna, u svim mandatima se dokazala kao osoba na koju uvijek možeš računati. Nema aktivnosti u kojoj ona ne sudjeluje, bilo radom ili idejama i u kojoj nije dala i ostavila svoj pečat. Posebno su bile zapažene njene prezentacije na javnim nastupima u sklopu ekipe pogačarki, ali i njena briga za čuvanje zavičajne baštine u svim njenim segmentima. **Sonja Janković** također je u samim temeljima naše Udruge i jedna od njenih najstarijih članica po stažu u Udruzi. Njeni kreativni radovi, vezani uz krojenje i šivanje odjevnih predmeta za potrebe projekata i prezentacije članica i Udruge, stvorili su prepoznatljiv vizualni identitet naše Udruge. Svaku predloženu ideju u tom segmentu Sonja pretvara u savršen proizvod, i tu joj definitivno nema premca. Iako se članice Udruge na njenu kreativnost u tom segmentu maksimalno oslanjaju, a ona se tu maksimalno daje, Sonja je aktivna i u drugim područjima djelovanja. Posebno su zapažene njeni interesi i aktivnosti vezani uz gastronomiju. **Una Janković** je naša najmlađa (podupirajuća) članica, i po stažu i po godinama. To što je još učenica osnovne škole, ne sprečava je da se uvelike interesira za rad Udruge, te da u njoj redovito djeluje. Interes za

sudjelovanje potaknut je predanim društvenim radom koji je zamijetila kod svojih baka Sonje i Marije. One su joj zasigurno prenijele tu potrebu za društvenom aktivnosti, koju ona primjereno slijedi. Ponosne smo na nju jer je odlična učenica, jedna od vrlo aktivnih članica Športskog plesnog kluba Ritam i nositeljica nekoliko medalja i visokih plasmana na državnim natjecanjima i plesu. **Snježana Jelušić** još je jedna od članica na koju se uvijek može osloniti. Tiha i samozatajna, pravi je primjer vrijedne pčele. To što živi u Prugovcu, a članica je naše Udruge, dovoljno govori o tome koliko voli naša druženja i koliko je spremna svoje slobodno vrijeme posvetiti radu naše Udruge. Naime, Snježana Jelušić je i naša blagajnica koja odgovorno obavlja sve aktivnosti vezane za stručno usmjeravanje i praćenje financijskoga stanja, a posebno nas čini ponosnom to što je jedna od najčitačica u đurđevačkoj Gradskoj knjižnici, odnosno jedna od aktivnijih i zapaženih članica Kluba ljubitelja knjige. Đurđa Juračić po stažu je jedna od najstarijih članica naše Udruge, točnije jedna je od njenih suosnivačica. Pouzdana i odgovorna, sve njene promjene pratila je tiho i samozatajno i kao takva je na sebe prešutno preuzela obvezu i odgovornost da sve ono čime se Udruga prezentira javnosti bude vizualno lijepo, uredno oprano, izglacano. I doista, ručni radovi izgledaju puno ljepše kad ih ona uredi, a vješta je i u šivanju i ručnom radu. Međutim, treba naglasiti da joj je čuvanje i promicanje tradicijske gastro-baštine poseban interes, a starinski kolači prava specijalnost. **Marija Kožar** jedna je od mlađih članica po stažu koja odgovorno, sistematski i temeljito bilježi sve aktivnosti Udruge, ne samo zato što si je tu obvezu nametnula kao tajnica Udruge, nego i zato što sama ima mnogobrojne interese, kreativne ideje, što je pri tome svestrana i što joj ništa nije teško napraviti za Udrugu. Posebno su zapaženi njeni nastupi kada treba prezentirati Udrugu u kulinarskim vještinama. Na nekima od njih za svoje uratke bila je i nagrađivana. **Vera Lenhard** jedna je od onih samozatajnih članica na koju se uvijek može računati. Od samoga početka je jedna od najkreativnijih i najodgovornijih članica ekipe pogačarki. Njena kreativnost ne završava

samo na promicanju vrijednosti pogače z oreži. Uvijek zna iznenaditi nekim novim nadjevom za pogaču, novim receptom kolača ili likera. Zamijećeno je to i nagrađeno i na važnim međunarodnim gastro-manifestacijama. Jako se izvještila u branju i zbrinjavanju cvijeća pa možemo biti sigurne da ona uvijek ima dovoljno isprešanog cvijeća za apliciranje na naše kreativne proizvode i suvenire. **Ivana Pavlović Šklebar** je naša mlada članica na koju smo jako ponosne. Intelektualka bez čije bismo stručne pomoći teško mogli realizirati sve zahtjevnije projekte koji se moraju realizirati da bi se financijski moglo opstati. Naime, Ivana nam pomaže kod pisanja i prijave projekata na natječeje i pozive. To je za udrugu, u kojoj je sve više starijih članica, važna pomoć i podrška. Vrijedna i jednostavna, ni u jednom trenutku nije opterećena razlikom u godinama, zapravo ona je pravi primjer kako mladost i iskustvo idu zajedno. Ponosne smo na nju i zbog njenog prevoditeljskog rada. Ona naime odlično govori mađarski jezik pa nam je nezamjenjiva za vrijeme sve češćih susreta s mađarskim udrugama i sudjelovanja i prezentiranja naše baštine, grada i Hrvatske na manifestacijama u Mađarskoj. **Marina Redep** je vrijedna članica čiji se interesi ne zauzstavljaju samo na jednom predmetu ili segmentu u kojima nastoji biti maksimalno kreativna i savršena. Malo je reći da se usavršila u izradi naših prepoznatljivih tekstilnih suvenira. To se prije svega odnosi na strojno izvezivanje aplikacija na pregače. Prepoznatljiv proizvod koji izlazi iz njene kreativne strojne radionice je pregača, šulec s natpisom »Ja sem Picok«, koji je postao prepoznatljiv suvenir Grada Đurđevca. Izrađuje maštovite torte i kolače i tu je glavna uzdanica Udruge na gastro manifestacijama i natjecanjima, na kojima su njeni slatki proizvodi zapaženi i nagrađivani. **Elizabeta Sabolić** jedna je od onih vrijednih i samozatajnih članica koja je u našoj Udruzi od njenog prvog dana. Ona je naša dokumentaristica i arhivistica koja marljivo arhivira i evidentira novinske isječke, zahvalnice i fotografije, unikatne uratke i sve što je važno za rad i povijest udruge. Zahvaljujući njoj sve imamo na jednom mjestu, što je za rad jedne udruge koja djeluje godinama i ima raz-

granatu djelatnost, jako važno. Elizabeta je i jedna od vrijednih članica u ekipi pogačarki. Posebno je zapažen njen precizan i kreativni rad vezan za izradu unikatnih suvenira, čestitki, slika i aplikacija na vrećicama od suhog prešanog cvijeća, te ukrašavanje pisanica i tanjura posebnim tehnikama mozaika od ljuškica jajeta, koje je sama osmislila. **Anđela Lenhard Antolin** uvijek je prva kad je u pitanju njena prezentacija Udruge. Ona je naša glasnogovornica, koordinatorica, promotorica, jedna od osoba zbog koje je naša udruga to što jest, poznata i priznata u našem Gradu, Županiji i šire. Kao novinarka, simpatizerka i moderatorica svih Udruginih priredaba uz našu je udrugu od samoga početka, a članica je postala tek njenim distanciranjem od političke opcije i nakon njenog pokretanja projekta zaštite pogače z oreži. Ponosne smo na njen angažman na pokretanju i koordinaciji zaštite pogače z oreži i zahvalne što nas je maksimalno uključila u njenu realizaciju, vidljivost i prezentaciju. Njene novinarske i prezentatorske vještine uvelike su nam pomogle da budemo pozivane i zapažene sudionice u javnom prostoru, u brojnim TV emisijama, na kongresima i radionicama diljem Hrvatske. Nismo jedina ženska udruga u našem gradu, ali smo jedina koja ima Anđelu. Važno je reći da ona svojim dugogodišnjim novinarskim iskustvom zna prepoznati tko vrijedi, a mi pak znamo da ona za nas vrijedi puno i zato smo zajedno tako dobra ekipa.