

Tanja Kocković

Etnografski muzej Istre, Pazin
tanja@emi.hr

"Gušti od salate"

Uvod

Roditelji i odgajatelji već su mnogo puta postavljali pitanje kako zainteresirati djecu za hranu. To se pitanje najčešće odnosi na prehrambene proizvode koji svojim izgledom ili bojom nisu djeci primamljivi na prvi pogled.¹ Taj se problem može riješiti, primjerice, uključivanjem djece u pripremu jela koje će potom sa zanimanjem kušati.

To i nije neka novina! S interaktivnim pristupima različitim temama (ne samo prehrani) djeca se susreću već u vrtiću. Na odraslima je da iskoriste dječju znatiželju te njihova vrtićka iskustva primjene i kod kuće. Pri tome im mogu biti od pomoći kuharice za djecu koje sadrže prijedloge kako kuhati zajedno s djetetom, kao i one koje donose jednostavnije recepte za samostalno dječje kuhanje.

Iako takvih knjiga nema mnogo u našim knjižarama, može se zamijetiti njihov porast u odnosu na prijašnje godine. To je vjerojatno povezano i sa sve većom potražnjom takvih knjiga.

Organiziranjem radionica prehrane u Etnografskom muzeju Istre željela sam pokazati da i najmanji polaznici predškolskog uzrasta, kao i oni iz viših razreda osnovne škole, mogu pomoći kod pripreme jela te se pri tome i zabaviti.

Radionica tradicijske prehrane pod nazivom "Gušti od salate" održana je od 5. do 9. svibnja 2003. u Etnografskom muzeju. Na njezino organiziranje potaknula me muzejska pedagoginja Mirjana Margetić koja je tijekom 2003., kao članica Sekcije za muzejsku pedagogiju pri Hrvatskome muzejskom društvu, bila uključena u muzejsko-edukativnu akciju pod nazivom "U slast".

¹ Tu ponajprije mislim na povrće koje većina djece tako nerado jede.

Etnografski muzej Istre nema odgovarajuće opremljen prostor za termičku obradu hrane, tj. održavanje radionica ili tečajeva pripremanja hrane. Stoga sam se odlučila za radionicu na kojoj su se pripremale salate.

Kako je bilo nekada?

Prije održavanja radionica ispitala sam na terenu koje su se salate najčešće pripremale, kada su se jele te da li su se jele kao samostalan obrok. O tim sam temama razgovarala sa ženama iz okolice Rovinjskog Sela, okolice Pazina i Motovuna.

Doručak se uglavnom sastojao od palente i mlijeka, *marenda* od *fritaje* (kajgane), a ručak od *maneštre*. Večera je također bila vrlo skromna. Pilo se mlijeko ili jela salata u koju se dodavalo jaje. To su bili skromni obroci seoskog domaćinstva u Istri sredinom 20. stoljeća. Meso se jelo vrlo rijetko i samo u posebnim prigodama, kao što je *Vazam* (Uskrs), Božić, Nova Godina.

Pršut i kobasice narezali bi se samo radnicima koji su pomagali pri košenju ili radu na *kampanji*, članovima domaćinstva koji su, radeći u tvornici, najviše privređivali, gostima iz grada, ili bi se nosili kao poklon liječniku i učitelju.

Salate, koje su se kao samostalan obrok jele za večeru, začinile bi se tj. *zabijelile* mašću od *cvarki*, *črčki*, *cvirki* (rastopljena slanina), solju (najčešće morskom) i domaćim vinski octom. Rijetke su bile obitelji koje su osim kuhanog jajeta mogle u salatu dodati kobasicu ili *ombolo*, *žlomprt* (zarebnjak).

Listovi salate omekšali bi jer su bili zaliveni vrućom mašću. Posebno su bili ukusni neotopljeni komadići slanine koji su se nalazili u salati.

Morska sol se u Sošićima i okolnim mjestima blizu Rovinjskog Sela kupovala, odnosno mijenjala *miru za miru* kod *Bezaka* (kako su zvali stanovnike s područja od Kanfanara do Žminja) koji su putovali *vozovima* (kolima) i trgovali. Jaja su se mijenjala za morsku sol, a *šenica* (pšenica) za luk.

Maslinovo ulje upotrebljavalo se vrlo rijetko jer ga je domaćica čuvala za posebne prilike, *fešte*. Na području Gračišća, pobrane crne masline stavljale su se u vrećicu od konoplje (koja je težila oko kilogram) koja se vezala za komad daske. Tako viseći dugo su se kuhale. Nakon kuhanja, rukama su se tiskale dok ne bi izašlo ulje. Od jednog kilograma maslina dobio bi se decilitar ulja. Na području sela Feštini maslina i maslinovog ulja nije bilo, pa su njegovi stanovnici s Vodnjancima razmjenjivali pršut ili slaninu za maslinovo ulje. Sredinom prošlog stoljeća za litru i pol maslinovog ulja moralo se dati kilogram pršuta, odnosno kilogram i pol slanine za litru ulja.

Ocat koji se koristio za začinjavanje salate radio se kod kuće od crnoga vina, a po potrebi se razrjeđivao vodom. Osim za salate, domaći vinski ocat miješao se s vodom za

piće koju su seljaci nosili u polje. Bio je vrlo dobar za gašenje žeđi nakon obavljenog posla na *kampanji* (na polju).

Kao salata, najčešće se pripremao divlji radič, maslačak ili *žutenka*, i danas vrlo cijenjena biljka zbog svojih ljekovitih svojstava. Brao se na livadama, pogotovo na mjestima s više vlage, npr., uz lokve. Divlji radič najčešće se kuhao kako bi se izgubila gorčina, a zatim pripremao na salatu ili kombinirao s jajima u ukusnim *fritajama* (kajganama). Kada se radila salata od svježeg ili prokuhanog radiča, mogao se kombinirati s krumpirom. Na području Gračišća kraj Pazina miješao se s *fažulom* (grahom) ili kuhanim jajima. Na taj se način i danas priprema radič, i divlji i "pitomi".

Divlji radič ili maslačak u "narodnoj medicini" upotrebljava se kao diuretik za uklanjanje otrovnih tvari iz tijela, a voda u kojoj se kuhao dobra je za snižavanje visokog tlaka (treba popiti jednu šalicu svako jutro).

Mrkva, koja se danas često upotrebljava za pripremu *maneštri*, *šuga*, juha ili francuske salate, nije se upotrebljavala u Istri. Tek se šezdesetih godina 20. stoljeća počela sijati i upotrebljavati u prehrani. Češće se koristila žuta mrkva ili *merlin* kojom se hranila stoka. Pekla se ispod peke ili kuhala i zatim narezala na salatu s krumpirom.

Radionice

Neke je stvari teško objasniti riječima. To se posebice odnosi na vještine. Pri istraživanju, etnolog će bolje shvatiti o čemu se radi ako se ne bude samo oslanjao na priču kazivača, nego se i sam okuša, npr., u pripremanju nekog recepta. Jednaka je situacija i s posjetiteljima muzeja. Ako se pruži mogućnost savladavanja neke vještine u radionici, oni će je objeručke prihvatiti. Takvim interaktivnim učenjem čovjek puno bolje i puno duže pamti.

U Etnografskom muzeju Istre takav način rada primjenjujemo već nekoliko godina organizirajući radionice vezane uz trenutne izložbe. Na taj se način posjetitelji mogu aktivno uključiti u izložbu i nešto naučiti o temi koja se na izložbi obrađuje.

Za pripremanje salata na radionicama² odlučila sam se iz nekoliko razloga. Kao što sam već navela, osnovni je razlog bio taj što u Muzeju ne postoji odgovarajući prostor za kuhanje hrane u okviru radionica. Budući da su radionice održane početkom svibnja, mogli smo koristiti svježe sezonske namirnice. Svojom temom uklopili smo se i u gostujuću izložbu Etnografskog muzeja iz Zagreba "Narodna medicina".

U želji da usporedimo i spojimo tradicionalne i suvremene načine pripremanja salata, odlučili smo se za salate od divljeg radiča i zelene salate – *puterice*, kojima smo

² Za pomoć u praktičnom dijelu radionica zahvaljujem svojim kolegama iz Muzeja: kustosima Robertu Biliću, Mirjani Margetić i Olgi Orlić, te preparatoru Draganu Dimovskom.

dodavali kuhani grah, morsku sol, suncokretovo ili maslinovo ulje i razrijeđeni domaći vinski ocat. Stolove za naše male polaznike postavili smo u *korti* (unutarnjem dvorištu) Kaštela gdje je smješten Etnografski muzej Istre.

Pošto su polaznici naših radionica bili predškolske i osnovnoškolske dobi, tanjurići, vilice i noževi kojima su se služili kod pripremanja salata bili su načinjeni od plastike. Maslinovo i suncokretovo ulje te vinski ocat natočili smo u male plastične bočice. Na čepovima bočica probušili smo rupice, kako bi i naši najmanji polaznici mogli koristiti te začine.

Prije praktičnog dijela radionica razgovarali smo o tome koje se jestive biljke beru u proljeće i kako se pripremaju. Kako većina djece sa svojim roditeljima ili bakama i djedovima svakog proljeća bere šparoge, *bljušt*, maslačak i ostalo jestivo, samoniklo ili ljekovito bilje, nije trebalo puno razgovarati, već prionuti na praktični dio radionice.

Svježu salatu, kupljenu na pazinskoj tržnici, oprali smo i stavili u zdjele. Djeca su prema želji uzimala i usitnjavala salatu, dodavala sol, ulje i ocat, te na kraju kušala. Posebno zabavan, i djeci najdraži, dio bio je kada su odgajateljice, učiteljice i voditeljica radionice kušale njihove salate.

Za starije osnovnoškolce organizirali smo natjecanje u grupama - tko će brže i što ukusnije pripremiti salatu od zadanih namirnica.

Radionice su bile izvrsno posjećene. Posjetilo ih je preko stotinu djece. Na radionice su jako dobro reagirala djeca s veseljem pripremajući i kušajući salate, ali i učiteljice i odgajateljice koje su naglašavale da bi ovakve suradnje trebalo biti i više.

Kroz igru i smijeh djeca su naučila što je potrebno za pripremu salate, razliku između suncokretovog i maslinovog ulja, te koje još začine možemo staviti u salatu. Naučili su ponešto i o važnosti povrća u svakodnevnoj prehrani, te o bogatstvu tradicionalnih recepata ove regije.

Mi smo naučili da se djecu može uključiti u pripremu svakog jela. Na taj način oni postaju aktivni sudionici u pripremanju hrane koje će stoga biti zabavnije i zanimljivije, osobito kad naposljetku budu kušali rezultate svoga rada. Bit je zajedničkog pripremanja hrane u mirisu, dodiru, stvaranju, kušanju, igri i smijehu.

Ovim sam projektom željela potaknuti organizaciju radionica prehrane i u budućnosti, te ojačati već ionako dobru suradnju Etnografskog muzeja Istre i dječjih vrtića i osnovnih škola, ne samo u Pazinu, već i u cijeloj Istri.

Organiziranje radionica prehrane u Etnografskom muzeju Istre jedan je od najzanimljivijih segmenata muzealizacije hrane. Aktivnim sudjelovanjem u radionicama uči se o svakodnevnom načinu života u prošlosti i potiče na razmišljanje o tome kako stečena znanja primijeniti u sadašnjosti i budućnosti.

Literatura

1. Frykman, J. (1990) What People Do But Seldom Say, u: *Ethnologia Scandinavica*, vol. 20, str. 50-62



11.01



11.02



11.03



11.04



11.05