

**USKRS
(BLAGDAN NAD BLAGDANIMA)**

**OD BOŽANSKIH MITOVA,
PUČKIH VJEROVANJA
DO GOZBENOG STOLA**



ZLATAN NADVORNIK

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2009.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

(djelo deponirano kod HRVATSKA AUTORSKA AGENCIJA pod brojem: 09-1197)
(*Word 97-2003*)

USKRS

Od svih je praznika Uskrs najsimpatičniji najracionalniji. Dok su ostali praznici posvećeni dogmatičnim vjerovanjima, taj dan je slava proljeća, vječnog proljeća, vječnog života. Kalvarijska krv pretvara se u vječno cvijeće. Uskrs je simbol neprestanog pomlađivanja prirode i taj misterij je najljepše naslijedje poganskih religija.

Bez sumnje bi bio zahvalan i lijep siže analiziranje svih različitih vjerovanja, koje je kršćanstvo sačuvalo u ovom proljetnom prazniku. Kod Hebrejaca bijaše pasha narodni praznik, uspomena na misirsko sužanjstvo, kada Jehovin krvavi angjeo ugasi sve pragove osim židovskih, obilježenih krvlju jednogodišnjeg janjeta. U bramanskom trojstvu je Višnu bog vječnog preporodja, indijski sitovjetnjak Isukrstov. U mističnoj vjeri raskošnog sirijskog Mitre, koji osvoji prije Nazarenca rimsku blaziranost, duša prolazi kroz anabazu i katabazu, raste i pada, gasi se i uskrsava u sedam metamorfoza, koje odgovaraju zagonetci sedmerih tajanstvenih planeta.

Najljepše je slavila proljeće stara Helada, to proljeće kulturnog čovječanstva. Pitagora donosi sa dalekih putova misao o seljenju duša, a otac besmrtnosti Platon idealizira tu ideju. Bogovi grčkog proljeća su Demeter, boginja zemaljske površine, njena kći Persefona, boginja korjena, groba i cvijeta te Bakhos, Eleuterios, Spasitelj, bog mladoga vina i oduševljenja, otac jamba i ditiramba. Prije oranja slavi skladni Atičanin majku zemlju i podzemnu, melanholijsku njenu kćerku u tajanstvenim svečanostima, u profosijama i tesmoforijama, gdje se kroz zbor mistagoga ori pjesma proljećnica prolječnog izabranika Sofokla. A kada procvate Parnas i Kitajron, kada se kod svećanih antesterija kuša mlado vino, kada dolazi pobjednik Dioniz Zagreus preko mračne Trakije iz "proklete zemlje" Indije, ženski goli buljuci povrve u proljetne dubrave, trgaju i gutaju krvavo meso, bujajući kroz dolove kao orgije potoka. U gradu se u slavu proljetnog boga bratimi gazda i sluga, i kao iz srednjovjekovne muke Spasiteljeve što se rodi moderno kazalište, tako je Dioniz Spasilac dao svijetu Aishila i Aristofana. Uskrs, konac misterijskih, kozmičkih tragedija Atene i Azije, dade svijetu utjehu drame.

Jeruzalemska tragedija, slaveći se u uskrsnuću cvijeća i duša, ne bi bila tako humana, da tu ne igra prvu ulogu biblijska gospodje s kamelijama. "Slava uskrsnuća pripada Mariji Magdaleni. Marija je poslije Isusa najviše učinila za početak Kršćanstva ... Gdje je mudrac, pruživši svijetu toliko radosti kao luda Marija Magdalena?" (Renan).

I naš narod je, kao Heleni, slavio u proljeće matamorfoze i palingenezije svijeta.

Barjaktaru, svetitelju Gjurgju

Darovaše cveće i proleće ..

Dodole, lazarice, Gurgjev-danak hajdučki sastanak i ivanjdanski poganski krijesovi: koliko dubokih tragova mračnih bogova i nepoznatih uskrsa!

Gubeći osjećanje za prirodu, mi sve više i više gubimo osjećanje za proljeće, pa smo sve nepodobniji za cvjetanje, za uskrsavanje, za renesansu. Naši pjesnici su jesenske duše. Omladina nije, kao Periklova, naše proljeće. I nad hrvatskim pustim vodama ori se daleki, tragični glas: "Veliki Pan je mrtav."

(Antun Gustav Matoš, 1905. godina)

USKRSNI MISTERIJ

1.

*Struje prolaženja nećeš zadržati. Mnogo ih
je,
teku uokolo tvoreći polje u kojem i sam
prolaziš,
pomiren, jer ipak nešto nadolazi.
jer raste unaokolo svijet.
I u meni
ostaje nešto od baštine i nešto od obećanog:
smjer prolaženja je i smjerom prikupljanja.
Smjerove te nećeš izdržati do kraja,
poći će dalje - a sam ćeš pasti, znaš to
zasigurno
i u prah preobratiti ćeš se, znaš to
zasigurno -
postojiš neprestano prema smrti, stalno
postojeć prema budućnosti,
ona se neprestano uključuje u tvoj smjer.
Hoće li te oslobodit iz predjela prolaženja?
hoće li uzeti postojanju čitavu prošlost i,
ujedno, budućnost?*

2.

*Uskrsni misterij -
tajna Prijelaza
u kojoj je
obrnut red prolaženja,
jer se prolazi od života prema smrti -
takvo je iskustvo i takva je očiglednost.
Prolaženje kroz smrt prema životu
tajnom je.
Tajna - duboki je to zapis
nepročitan dosad do kraja,
nešto što osjećamo, a nije oprečno
postojanju
(nije li mu oprečnija smrt?).
Otkrije li Tko taj kod
i odčita ga i provjeri na sebi
i PRIJEDE -
dotičemo, značit će, tragove
i primamo sakrament u kojem osta
Taj, koji je otišao ...
i prolazeći dalje u smrt,
trajemo u prostoru tajne.*

3.

*Struje prolaženja nećeš zadržati. Mnogo ih je.
Neprestano raste svijet, sa svakom ljudskom smrću bujajući
- sa svakim ulaskom u orbitu misli neponovljivih atoma:
(kad se sred pulsiranja svog srca zaboravlja u strujama
prolaznog bića, umire čovjek - viši od svijeta što raste -
padajući niže od svega što je nosio na sebi i oko sebe ko "svijet",
odlaskom postaje manji, a potka mu bića ponovo zasuta bude
prašinom neponovljivih atoma u kojima i dalje prolaze -
ne više ON,
nego Svijet koji raste na razvalinama čovjeka).*

4.

*JEDAN je tek od mnogih prešao poprečice sve struje prolaženja i izmijenio smjer polja u kojem prolazi svatko,
osamljena velikost u biti svega postojećeg i neponovljiva.
Taj Prijelaz naziva se PASHA - misterij:
potrčali su do špilje u kojoj se držalo životinje
kao u šupi - i hitali izdaleka za zvijezdom, žurili kasnije na grob koji nađoše prazan i ispunjen svjetlošću,
a potom se uspinjali uzbrdo, od potoka Cedron u dolini,
pod klisurama grada, na kojima MU zadahu smrt.
- I gle, sve je karike vlastite smrti (dolina, otok, padina, klisura i napokon taj grad)
porazdijelio -
i ne tek kamen grobni no čitavu tu zemlju pomače,
mijenjajući polja prolaznosti, iako se i dalje tokovi potoka Cedron sveudilj ruše*

*a struja krvi u tijelu čovjeka i dalje se
upravlja
u smjeru smrti.*

*Inicirao je u njima mjesto rođenja
i u svakom čovjeku otkrio mjesto života
što nadrasta struju prolaženja
i koje nadrasta smrt.*

*To mjesto, otočeno svijetom koji nadolazi,
opire se smrti, ono također prihvaća
uskrsnuće
kao najjednostavnije neznanje i punoću
vjere,
kao kvasac
što bujanje svijeta demaskira kao laž.*

Preveo Milivoj Slaviček



Ivan Pavao II -Karol Józef Wojtyła; (rođen 18. svibnja 1920. Wadowice, Poljska umro: 2. travnja 2005. Rim. Prvi papa netalijanske narodnosti nakon četiri i pol stoljeća; prvi papa Poljak)

Po bogatstvu narodnih običaja, konkurencija Božiću je samo Uskrs, Vuzem ili Vazem. Oba označavaju dva prijelomna trenutka u kršćanstvu, rođenje i smrt Isusa Krista. Ali, oba također označavaju i izmijenjene i promijenjene oblike paganskih, pretkršćanskih svečanosti proljeća, iz kojih porijeklu vuku i mnogi hrvatski narodni običaji. Neki su se izgubili i već zaboravljeni, ali ih je ipak ostalo dovoljno da se može govoriti o pravom etnografskom uskršnjem blagdanu.

Hrvatski jezikoslovci riječ Uskrs povezuju s glagolom krsnuti u značenju „dići se“ ili „oživjeti“. Drugo tumačenje jest da Uskrs dolazi od riječi krijes. U starohrvatskom jeziku krijes je označavao ljetni solsticij, a 24. lipnja ili na Ivanje pale se krjesovi koje je trebalo zapaliti vatrom iz kamenja, odnosno kresnuti. Riječ kresnuti ima pak izvor u spomenutom glagolu krsnuti. Stoga, riječi Uskrs i uskrsnuti znače „opet se probuditi“, tj. „podići se“. U Zagrebu i okolici te u Slavoniji najčešće se koristi riječ Uskrs, u Zagorju Vuzem, a u Dalmaciji Vazam. Riječ Vazam povezuje se sa vzeti, tj. uzeti, što bi značio početak uzimanja hrane nakon korizmenog posnog vremena. No lingvisti ipak smatraju da je ta riječ, raznim promjenama, došla do nas od židovske riječi Pasha.

Uskršnjih običaja u Hrvata zaista je mnogo i ne bi dostajala knjiga da se popišu, a kamoli opišu, osobito ako se u obzir uzme Veliki tjedan, od Cvjetnice.

U doba oko proljetne ravnodnevnicke ili ekvinocija, kad Sunce ulazi u zviježđe Oвна, imale su svoje svetkovine skoro sve civilizacije temeljene na poljodjelstvu (mezopotamska, fenička, sirijska, židovska, antička Grčka i Rim, keltska, germanska, slavenska, ..) i upravo u to doba bio je i početak ciklusa razdoblja od kojeg se računala godina. Kod Židova unutar kojeg je nastalo kršćanstvo također je godina počinjala oko proljetne ravnodnevnicke u mjesecu *nisana*, što spominje i *Tora* (starohebrejski naziv za “5 knjiga Mojsijevih”, dio Biblije).

Uskrs je najveći blagdan kršćanstva. Ujedno je i stožer cijele liturgijske godine. Slavi se kao veleblagdan uskrsnuća Gospodina Isusa Krista. Uskrs obilježava Sveto trodnevlje, odnosno Veliki četvrtak, Veliki petak i Velika subota.

Na Veliki petak održavaju se crkveni obredi nastali još u IV. Stoljeću. Obrede su uveli kršćani iz Jeruzalema kad je Helena, majka rimskog cara Konstantina, 320. pronašla relikvije križa na kojem je bio razapet Isus.

Uskrs od *krsnuti* - oživjeti, dići se, Vazam ili Vuzem, prema *v'zeti* - doba kad se prestaje postiti i ponovo jede meso u prenesenom znači: miris, boje, plesovi, igre, buđenje od korizme, sokovi života ponovo prostruje tijelom svom punoćom, to je simbol obnavljanja života.

Kršćanski Uskrs vezan je datumom za židovski blagdan Pesah (u nas Pasha) koji se naziva i Hag ha-aviv (proljetni praznik), jer Krist je umro i uskrsnuo za vrijeme tog židovskog blagdana. Nazivaju ga i Hag ha-macot (Dan beskvasna kruha) jer se takav kruh (maca, maces ili mates; takav kruh se pekao prije negoli se otkrilo da uz pomoć kvasa tijesto može narasti) jede za taj praznik. Židovi su slavili Pashu 14. dana mjeseca *nisana* (nisan je sedmi mjesec židovskog kalendara i odgovara našem ožujku i travnju) tj. početkom proljeća i slavilo se sedam ili osam dana. Danas se znanost sve više slaže da je Isususov Veliki petak i Uskrs bio 7. ili 9. travnja.

U prvim stoljećima kršćanstva bilo je među kršćanima razlike u tome koji bi datum odgovarao za slavljenje Uskrsa svake godine. Azijski kršćani slavili su ga isti dan kad i Židovi svoju Pashu, tj. 14. nisana, čak i ako taj dan nije padao u nedjelju. Drugi po uzoru na rimsku Crkvu, slave uskrsnuće Gospodinovo u nedjelju, "prvi dan u tjednu", u skladu s Evanđeljima. Aleksandrijska crkva ne dopušta slavljenje Uskrsa prije proljetnog ekvinocija (ravnodnevnicu).

Koncil u Niceji 325. godine (za vrijeme Konstantinove dinastije) donijeto je opće pravilo o datumu Uskrsa, "da bi svi u jedan glas i u isti dan mogli uzdići svoje molitve na sveti dan Uskrsa". Odlučeno je da će se Uskrs slaviti u nedjelju koja pada nakon mlađaka (punog mjeseca) koji prati proljetnu ravnodnevnicu (21. ožujka). Ako mlađak padne 21. ožujka nakon sata koji označava ekvinocij, Uskrs se slavi 22. ožujka. Ako ožujski mlađak padne na 20. ožujka, Uskrs se slavi nakon travanjskog mlađaka, što može pomaknuti Uskrs do 25. travnja.

Istočne Crkve zadržale su i dalje proračunavanje datuma Uskrsa o starom julijanskom kalendaru.

Na II. vatikanskom koncilu 1963. godine donijeta je izjava o "velikoj važnosti želja mnogih s obzirom na vezivanje blagdana Uskrsa na određenu nedjelju", ali je ocijenjeno da takva odluka može biti donijeta samo uz pristanak Crkava odijeljenih od Rima. Očekujući taj pristanak, zamoljene su lokalne crkvene vlast da se dogovore o slavljenju Uskrsa iste nedjelje "Da bi se poduprlo jedinstvo među kršćanima u nekoj pokrajini ili zemlji". Poštujući tu preporuku, katolici latinskog obreda u Grčkoj i Egiptu slave Uskrs istoga dana kad i pravoslavni.

Na prapočetak Uskrsa upućuje nas i sam naziv blagdana na romanskim jezicima: francuski *Pâques*, talijanski *Pasqua*, španjolski *Pascua de fores*, portugalski *Páscoa*. Svim riječima korijen je u grčko-hebrejskom *Pasha* - Uskrs. Hebrejski *Pesah* (množina *Pesahim*) znači Prelazak, što je naziv blagdana za sjećanje na *Mojsijev* pokret Izraelcima iz egipatskog (misirskog) sužanjstva kroz Crveno more prema zavičaju, zemlji Obećanoj. Također podsjeća na Anđela istrebitelja koji je, u noći dok su napuštali Egipat, poubijao svu egipatsku novorođenčad a poštedio kuće židovske jer bile su označene krvlju jaganjaca.

Židovi nisu mogli pričekati da nabuja kvas u tijestu pa su jeli beskvasni kruh, koji ostaje obavezan za taj blagdan. Beskvasni su kruh u istočnom i hostija u zapadnom kršćanskom obredu pričesti, kojom se ponavlja Kristovo lomljenje kruha na posljednjoj večeri.

Uskršnja simbolika sjedinjuje: janje (žrtveno ili gozbeno), beskvasni kruh, jaje i kasnije se pridružuje zec kao oličenje plodnosti.

Bazilika “Svetog Groba”



Bazilika u Jeruzalemu, koja obuhvaća sveta mjesta Kristove smrti, groba i uskrsnuća, stoljećima se zove bazilikom “Svetog Groba”. Prva bazilika sagrađena je na Golgoti i zvala se *Anastasis* tj. *Uskrsnuće*. Izgrađena je u prvim desetljećima 6. stoljeća, u doba cara Konstantina Velikog, koji je pobijedio Maksencija kod Milvijskog mosta na prilazu Rimu 28. listopada 312. godine i vratio mir Crkvi znamenitim Milanskim ediktom u veljači ili ožujku 313. godine.

Konstantin nije bio kršten, dao se krstiti na smrtnoj postelji, ali je bio zahvalan Kristu za pobjedu kod Milvijskog mosta (ili Mulvijski most; *lat.* Milvius pons ili Mulvius pons; ant. most u Rimu na Tiberu, podignut u ←II. st.). Tvrdio je da je malo prije te bitke, usred dana, vidio na zapadnoj strani neba sjajan križ s natpisom na grčkom jeziku: “U ovom ćeš znaku pobijediti”, i da mu se, u noći, ukazao Krist i zapovjedio mu da stavi znak križa na motke svojih legija. Konstantin je tako i učinio; skinuo je rimske orlove s motki i stavio na njih križ s Kristovim monogramom. Motke s orlovima nosile su se pred legijama kao zastave i zvale su se “labarum”. Konstantin je stavio kršćanski znak na “labarum” i zaista je od njima pobijedio, Njegova pobjeda kod Milvijskog mosta promijenila je lice zemlje. Od tada je Konstantin častio sveti križ, iako nije bio kršten.

Povjesničari smatraju, obzirom da je u njegovom carskom životu bilo i teških zlodjela, njegovo kajanje za jedno takvo zlodjelo i dovelo do gradnje bazilike Anastasis.

Na temeljima te prve bazilike izgrađena je druga a izgradili su je - križari. Križarski ratovi vodili su se upravo za povratak Svetog Groba u kršćanske ruke. I danas je u svojim glavnim dijelovima ista.

Samarijanci, narod koji je još u Isusovo vrijeme brojao milijun i pol ljudi danas ima samo 732 duše. Točno se zna koliko je muškaraca, a koliko žena, tko se ženi, a tko rastaje. Današnji Samarijanci tvrde, a genetičari dokazuju, da su potomci triju od ukupno 12 židovskih plemena. Potomci su Josipovih sinova Menešea i Etfraima, a i obitelji velikog svećenika koja potječe od Mojsijeva brata Arona, te na području Izraela i današnje Zapadne obale kontinuirano žive već 3650 godina (o.a., pisano 2009.g.). Nekada su brojali stotine tisuća duša, imali su kraljeve i vojsku, no zbog višestoljetnih progona na početku 20. stoljeća našli su se na rubu istrebljenja.

Kao i Židovi, svoju teologiju temelje na Tori (Starom zavjetu), ali ne prihvaćaju Talmud i Mishnu (zbirke vjerskih zakona i komentara), neizostavne tekstove normativnog židovstva. Z Židove je sveto mjesto Brdo hrama u Jeruzalemu, a za samarijance je to brdo Gerizim. Sveto brdo Samarijancima je toliko važno da je kao Božje prebivalište naznačeno u njihovoj verziji 10 Božjih zapovijedi.

Samarijanci jedu isključivo hranu koju sami uzgajaju i pripremaju. U jednom obroku ne smiju miješati dvije duše, odnosno proizvode potekle od dviju životinja, što se prije svega odnosi na razdvajanje mliječnih i mesnih proizvoda. Čistoća mesa je važna, a otud i striktni propisi pripreme. Tako je dopušteno jesti samo životinje koje je zaklao samarijanski mesar, točno usred grkljana, oštrom nožem veličine 25 cm i gledajući tijekom klanja u smjeru svetog brda Gerizim. Uvjet je da je životinjsku krv pravilno pokopao ili prekrpio pijeskom. Kada žele jesti meso, kupuju životinju i odvođe je samarijanskom mesaru.



moderna samaritanska sinagoga u Holonu, Izrael

Za veliki praznik Pesah sve mora biti spremno za središnju svečanost sljedeće večeri: prinos žrtve Bogu na glavnom oltaru tijekom koje veliki svećenik nadgleda klanje i pečenje janjadi, odnosno višesatni obred koji se nije promijenio već 3000 godina. Prije toga trebalo je očistiti kuće od svakog traga kvasca i ispeći beskvasni kruh. Samarijanci se i danas pridržavaju propis košer prehrane. Sve se pripremaju sami, pa čak i meso životinja koje je samo nekolicina ovlašteno usmrtniti. Posjećuju se mrtvi na groblju te se priprema procesija donošenja Tore u sinagogu.

Golgota

*Vijek je strašan, mrk i težak
Kao crna savjest kleta;
Na Golgoti patnik visi
Iz prezrenog Nazareta!
I izdiše na svom gnijezdu
Pogođeni golub bijeli,
I izdiše zadnjim dahom
Umirući: Eli! Eli!*

*Pod Golgotom sve se bljeska
Od mermera i od zlata,
Redaju se divne zgrade
Raznih Kajfi i Pilata.*

*Pjeva narod odabrani,
Iz Engada vatru pije;
Presahle su, regbi, davno
Gorke suze Jeremije!
Jehovu su pobrisali
Sa slobodom stijega;
Vikali su pred Pilatom:
Propni njega! propni njega!
On izdiše na svom gnijezdu,
Pogođeni golub bijeli,
I izdiše zadnjim dahom
Umirući: Eli! Eli!*

*O, Gospode, dovođim Ti
Pred patničko Tvoje drvo,
O, sve one, o, sve one,
Što ih teški udes srvo:
Prevarene, zavedene,
I bez nade i bez vjere,
I molim se za nje Tebi:
Miserere, miserere!*

*O, Gospode, tvrdo li je
Teško drvo, na kom jesi;
O, Gospode, moli za nas,
Kada se naša noga vere,
Pokaži nam pravo sunce;
Miserere, miserere!*

*I gledajuć kaplju rujnu,
Što iz Tvojeg srca kaplje,
o, Gospode, oprost čujem,
Što ga Tvoja usna šapće.*

*I osjećam. što Ti zbori
Od očiju suza vruća,
Da ne može nikad biti
Bez Golgote uskrsnuća!*

Silvije Strahimir Kranjčević

DAN ŠARENIH JAJA I MITOLOGIJA (“omne vivum ex ovo”)

Vjerski sadržaji neraskidivo su isprepleteni s običajima slavljenja proljeća. U narodu se 19. ožujak, Dan sv. Josipa, smatra prvim danom proljeća. Prizivanje proljeća zapravo traje od Badnjaka, od vatre koja najavljuje obilje, priprema se za slijedeći ciklus, poslije zime. Koliko će trajati zima narod “predviđa” 2. veljače, na Dan Marije Svijećnice; ako medvjed toga dana izađe iz svog brloga i vrati se natrag, zima će biti duga, a ako se medvjed toga dana ne probudi, zimski san će još kratko trajati.

Takvi dani su u narodnom vjerovanju samo predigra čiji je vrhunac Cvjetnica. Do Bijele nedjelje, nedjelje poslije Uskrsa, četrnaest je dana uskrasnih običaja.

U nekim krajevima **Zagorja**, sjeverozapadnoj **Podravini** i južnom **Međimurju** ukućani će probdjeti noć prije Uskrsa, da bi u praskozorje zapalili veliki uskrсни krijes od borovine ili piramidu od cjepanica - dokle dopire sjaj vatre, bit će plodna zemlja.

Zvonjava uskršnjih zvona najavljuju vjernicima da je Isus uskrsnuo. Zemlja je ponovo povezana s nebom: na to podsjeća i klatno zvona koje je usađeno u vrh instrumenta kao osovina svijeta u nebeski svod. Nebeski svod koji je simbolično predstavljen polovinom ljuske jajeta, onog jajeta koje toliko ljudi farbaju za Uskrs. To nas podsjeća i na običaj iz mnogih tradicija - jaje iz kojeg se rađa svijet.

U katoličkoj crkvenoj godini Veliki petak je jedini dan kada miruju zvona. Zvona se ne smiju oglasiti od večeri uoči Velikog petka (na Veliki četvrtak služila se misa Večere Gospodnje kao spomen na prvu misu) do uoči uskršnjeg jutra (Velike subote. Umjesto zvona čuje se mukli zvuk čegrtaljki, čvrčajki, klepetaljki, skrebetalnica, škrabatašua, škrebetaljki, škripajki). U nekim krajevima običaj je vezivanja zvona tako da se ne mogu koristiti. Za sve to vrijeme običaj nalaže da se prekinu svi poljodjelski radovi, jer u njoj (zemlji) počiva tijelo Isusovo.

Kod Kineza, kozmičko jaje se razdvaja u čine kreacije, a dvije polovine ljuske postaju nebo i zemlja, žumance postaje nebo a bjelance zemlja, a u antičkoj Kini vjerovalo se da je prvi čovjek rođen iz jajeta koje je plovilo prvim vodama. Kinezi duboko vjeruju da jaja simboliziraju plodnost, rođenje i uskrsnuće. Primjerice, kad se rodi dijete, roditelji na selu donose crveno jaje te priređuju porodično slavlje. Iz kuće se bacaju tvrdo kuhana jaja čije pucanje treba obznaniti da je u kući nastao novi život – da je rođeno dijete. Tucanje jaja kod Kineza ima drugu simboliku. Prema lunarnom kalendaru 3. ožujka slavi se festival pjevača, za vrijeme kojega mladić i djevojka iz oblasti Zhuang, koji se simpatiziraju, donose sobom žarko obojena jaja i „tucaju se“ u sklopu posebnog rituala Pucanje oba jaja znači nešto slično obećanju tj. zarukama, koje često vodi u vjenčanje. Boje koje su koristili za bojenje jaja su biljnog podrijetla dobivene od cvjetova i ljuski crvenog luka.

U šintoizmu, japanskoj nacionalnoj religiji, iskonsko jaje se razdvaja u jednu čvrstu polovinu (zemlja) i jednu laku (nebo).

U tradiciji Havaja ptica *Tamagora* nosi jaje stvaranja; kad se ono otvori, pojavljuju se predivno nebo i zemlja.

Nebo i zemlja koji se prema kanaanskim tradicijama (staroegipatski naziv za područje od rijeke Jordana prema zapadu do obala Sredozemnog mora, tj. današnji Izrael; po Bibliji “Obećana zemlja” u kojoj teče med i mlijeko), oblikuju kada *Kansor*, bog zanatstva, razdvoji kozmičko jaje.

U antičkom Egiptu, prema tradiciji Menfi, bog *Tot* u obliku ibisa, leže božansko jaje koje sadrži klice svih stvari. Pričalo se da je *Pta*, bog grnčarstva, na svom grnčarskom kolu oblikovao jaje svijeta. U jednom drugom mitu, guska je u Nil spustila jaje iz kojega je izašao *Ra*, Sunce.

U staroindijskim svetim knjigama, voda se odvojila od kaosa. Na pučini se pojavilo jaje, kojeg je guska ili labud *Hamsa* spustila u iskonsku vodu Iz razbitog jajeta izašao je *Brahma*, bog stvoritelj drugih bogova i svijeta, ljudi i svih živih bića. Od gornje ljuske jajeta nastao je nebeski svod, od donje zemaljsko tlo do nebeskoga.

Prema staroperzijskom vjerovanju, iz prakaosa se izdvojilo jaje. Iz jajeta su proizašli *Sunce* i *Mjesec*.

U mezopotamskim prijevodima jedno ogromno jaje, koje su našle dvije ribe donesle su na obalu Eufrata na kome je ležala golubica, dalo je život boginji *Ištar*, gospodarici ljubavi, života, plodnosti.

U tradiciji antičke Grčke, *Eurinomu*, boginju majku rođenu iz kaosa, oplodila je zmija *Oflon* i ona je snijela jaje; zatim, pretvorivši se u golubicu, ležala je na jajetu sve dok iz njega nisu rođene sve stvari. Po jednoj drugoj verziji ovog mita, iz jajeta se rodio *Eros* sa zlatnim krilima, nazvan i *Fanes* ("onaj koji se pojavljuje"), koji je dao život i okrenuo svijet. Nazvan je čak i "filozofsko jaje", *atanor* (alkemijska posuda), iz koje poslije inkubacije treba izaći filozofski kamen.

Iz jajeta su rođeni i *Dioskuri*, božanski blizanci čiju je majku *Ledu* oplodio *Zeus* u obliku labuda.

Na rimskim nadgrobnim spomenicima jaje simbolizira nadu u vječni život.

U 12. stoljeću, po ugledu na popularnost običaja šaranja/pisanja jaja, Saladin je među muslimane uveo praznik pod nazivom *Khamis al-Amwat* koji se slavio u prvi četvrtak nakon Uskrsa, a glavna manifestacija je bila darovanje šarenih jaja djeci. U neka područjima Srednjeg istoka taj se običaj zadržao sve do danas.

U SAD ima više javnih uskršnjih manifestacija, kao npr.; u Atlantic Cityju uskršnja parada ima 140 godišnju tradiciju kojoj nitko ne može odoljeti. Najstarija je parada u Petoj aveniji u New Yorku, uz obaveznu glazbu Irvinga Berlina „Easter Parade“, a najatraktivnija je godišnja promenade u Bijeloj kući na Capitol Hillu slijedećeg dana nakon Uskrsa (White House Easter Egg Roll). Tradicionalan priredba odvija se već više od 120 godina s jednako popularnim rolanjem tvrdo kuhanih jaja. Jaje koje najviše izdrži postaje „pobjednikom“ a djeca koja sudjeluju dobivaju posebno dekorirana drvena jaja s likom Bijele kuće i potpisima predsjednika SAD i prve dame.

U Meksiku se slavi *Semanta Santa* uz glazbu, cvijeće i šarenu odjeću koja traje 2-3 dana, jedući kolače i razne slastice a sve zalijejavući tekilom i margaritom. Omiljena dječja igra je – gađanje jajima u glavu. To su jaja napunjena papirićima koji se rasprsnu pri razbijanju.

U jednom mitu iz Perua, Sunce je, na traženje iskonskog čovjeka, poslalo na zemlju tri jajeta. Iz prvog koje je od zlata, izašli su plemići; iz dugoga, srebrnog, izašle su žene; a iz trećega, bakrenoga, izašao je narod. Zanimljivo je da običaj šaranja jaja nikad nije prihvatila Južna Amerika.

U Australiji se Uskrs održava na svršetku ljeta uz visoke temperature. Na posebnom uskrsnom sajmu u Sydneyu (The Royal Easter Show) zaista se može vidjeti mnogo toga, od neobičnih životinja, vatrometa, raznih igara, jahanja itd. Ovdje zec (kunić) nije simbol Uskrsa, jer je štetočina koji uništava usjeve.

U “*Kalaveli*”, finskom nacionalnom epu, priča se o sedam jaja koje je snijela gospodarica Zraka, patka; jaja se lome i svi dijelovi postaju dobre i korisne stvari: sunce, mjesec, zvijezde, oblaci.

Švedski se običaji dosta razlikuju od ostalih europskih pa i američkih. Postoje dva praznovjerja; prema prvom vještice su bile dosta aktivne pred Uskrs i nakon nedjelje one moraju nestati, a s njima nestaje i njihova magija; po drugoj u četvrtak švedsko dečki i djevojke oblače kričave stvari i idu od vrata do vrata po najbližem susjedstvu, ostavljajući uskršnju kartu očekujući za uzvrat slatkiše ili sitan novac. U zapadnoj Švedskoj se uskršnje karte bacaju u poštanski sandučić tako da se ne zna pošiljatelj.

Jaje se pojavljuje kao porijeklo života, klica kreacije. *Viljem Harvi*, otkrio 1600. godine krvotok, kazao je “*omne vivum ex ovo*” - sve što je živo potječe iz jajeta. Iz iskonskog jajeta (kozmičkog jajeta), rađaju s preci, junaci, bogovi.

Darivanje jajem



Jaje je uvijek iznenađenje, bilo da je obično ili kozmičko ili ono današnjeg doba (potrošačke demokracije) - šuplje čokoladno sa skrivenim predmetom, igračkicom - "Kinder" jaje (koje se "krčmi" cijelu godinu, bez obzira na Uskrs). Čak i čokolada, ta "smeđa napast", koja ima svoje podrijetlo u kakaovcu je božanskog podrijetla kako su tvrdili Asteci. Znanstvenik Carolus Linnaeus, složivši se time, odabrao je ime za kakaovac 1720. godine - *Theobroma cacao* - od grčkog "hrana bogova".

U darovanju jajeta je želja da život ponudi samo nježnost i lijepa iznenađenja. Ako jaje predstavlja život, najdragocjenije dobro, onda je znači nešto najbolje što možemo pokloniti onima koje volimo.

Riječima: *Ovo jaje je snijela koka, a daruje cura momka* ili *Ovo jaje palo s neba baš u ruke koga treba* ili *Ovo jaje, srca dva, da Bog da se spojila* ili kod posestrinstva kad su se cure lagano udarale pisanicom u prsi i pritom govore: *Sestra, nevesta, zanavekasestra*, su naše stare narodne uzrečice koje samo potvrđuju da je jaje – dar nježnosti i ljubavi.

Povjesničar religije Mircea Eliade naglašava da simbolika jajeta nije toliko u rođenju koliko u ponovnom rođenju koje se ponavlja prema iskonskom modelu. Ponovo rođenje je uskrsnuće. Na Uskrs se slavi uskrsnuće Gospoda. No isto tako to je i doba "uskrsnuća" prirode poslije sna - smrti zime. To je proljeće.

Današnji je Uskrs zapravo konglomerat vjerovanja. Nastavlja se na pretkršćansku tradiciju slavljenja proljeća, a u kršćanstvu znači isto što i židovska *pasha*. Uskrs "oslobađa" čovjeka iz smrti, kao što jaje simbolizira rađanje, stvaranje živog iz neživa.

Uskrs počinje pod znakom Ovna, početka zodijačke godine. Sve počinje *ab ovo*, sve se ponovo rađa. Nije slučajno što su u ovom dobu *Babilonci* slavili novu godinu poklanjajući jedni drugima jaja. Jaje koje je i u *Perziji* bilo poseban poklon za novu godinu, svetkovinu crvenih jaja.

Seljaci u starom *Rimu* zakopavali su u poljima crvena jaja da bi imali dobru žetvu, predodžba plodnosti. Za proljetnih svečanosti u čast Bakhu, bogu vina i životne radosti, na žrtvenik se prinosilo ptičje jaje, da bi se žrtvom iznudila plodnost ljudi, stoke i njiva. Trudna Rimljanka nosila ga je na tijelu da bi prorekla spol nerođenog djeteta. Rimljani su to preuzeli od Etruščana, a od Rimljana kršćani. Priča se da je na dan rođenja *Aleksandra Severa* (vladao od 222 do 235) jedna kokoš snijela potpuno crveno jaje, što se smatralo dobrim predznakom. Kako je Aleksandar bio dobar imperator, narod je počeo bojati jaja s purpurom (grimizna, crvenoljubičasta boja) i nuditi ih u znak dobre želje. I danas su, naročito u Istočnoj Europi, posvećena jaja koja se poklanjaju za Uskrs crvena.

U Poljskoj kažu da je Isusova mati rimskim vojnicima pod križem dala jaja da bi bili manje okrutni spram njezina sina. Plakala je pritom, pa su njezine suze ostavile na ljuskama točke sjajnih boja. Druga legenda kaže da je druga Marija, iz Magdalene (sv. Magdalena), Mande) ponijela na Isusov grob košaricu jaja, ali kad je stigla tamo i doznala da je Isus uskrsnuo, dotad bijele ljuske na jajima su poprimile od radosti dugine boje.

Posebnost poljskih uskrsnih običaja je slanje dečkima, od strane njihovih djevojačkih simpatija, šarena jaja kao znak simpatija i blagonaklonosti.

Još i danas je običaj u francuskoj da nevjesta mora stati na jaje prije nego prekorači prag novog doma da bi rađala.

Od 12. stoljeća na Zapadu se počinje širiti običaj poklanjanja jaja posvećenih u crkvi na uskrsnju nedjelju.

Najstariji sačuvani zapis o uskršnjem jajetu nastao je u 12. stoljeću. U zapisu se spominje “benedictio ovorum”, blagoslov jaja za potrošnju, što ga je tada uvela Rimska crkva. U kućnom računovodstvu engleskog kralja Edwarda I. zabilježeno je da 1290. godine platio 18 pensa da bi se 150 jaja obojilo i posulo zlatnim listićima za uskršnje uzdarje. Gradski pisar Selbad Spreizer narugao se 1522. godine u Nürnbergu istrošenom ljubavniku, zapisavši aluzivno: *Nije pojeo svoje uskršnje jajce*. Nimalo slučajno, jer još su stari Egipćani, Babilonci i antički Rimljani darivali zaljubljenicima jaja.

Ovaj običaj koji je u početku bio narodni, postepeno su prihvatili i plemići te su se ubrzo počela jaja praviti od plemenitih metala i dragulja. Početkom 14. stoljeća francuski kralj *Fransoa I.* dobio je ljusku jajeta u kojoj je bila gravura od drveta na kojoj je predstavljen Isus. “Ovdašnjoj djeci posakrivaao sam po vrtu uskršnja jaja”, zapisao je 16. travnja 1691. opat Jakob iz Schutterna blizu Ingolstada, što je najstariji podatak o tom običaju.

U vrijeme kralja Edvard I. u Engleskoj (srednji vijek) bio je običaj poklanjanja šarenih jaja, za uskršne blagdane, posluži kao znak velike pažnje i blagonaklonosti.

U 17. stoljeću dvorjani su na Uskrs dijelili ukrašena jaja kralju *Luju XIV.*, a u 18. stoljeću ovo je već bio ustaljen običaj. Jaja koja su se poklanjala na francuskom dvoru bila su i od čokolade (prvu čokoladu izradio je 1606. godine u Firenci Carlotti).

Ruski car Aleksandar II. platio je veliku sumu novaca znamenitom zlataru Petru Carlu Fabergeu* izradu uskršnjeg jajeta za caricu Mariju. Jaje od platine i emajla otvaralo se, u njemu je bilo zlatno jaje, a u njemu zlatno pile s malom carskom krunom od dragulja. Bila je to aluzija na njihovo carsko pile, koje će kasnije, kao abdicirali Nikolaj II., biti streljan zajedno sa svim ostacima carske obitelji koja se do tada redovito zabavljala Fabergovim uskršnjim jajima. Carica se oduševila, a i Nikolaj, pa su ih naručivali za svaki Uskrs, sve do revolucije. Od 1884. do 1917 Faberge je kreirao 57 “carskih” jaja oslikanih zlatom, srebrom i ostalim metalima, te optočenih dragim kamenjem. Veći broj tih jaja bio je u privatnim kolekcijama sve dok ih Malcolm Forbes nije “ujedinio”. Malo-pomalo, došao je do najljepših dvanaest jaja (devet carskih jaja i tri ostala jaja), a vrijednosnu kolekcije se procjenjuje na mnogo milijuna dolara.



Kad je imao samo petnaest godina, Forbes je iz knjige o Romanovima doznao za postojanje 57 "Uskršnjih jaja" koja je Faberge izradio za carsku obitelj. Pedeset godina poslije kupovao je jedno po jedno jaje i stvarao kolekciju. Uspio ih je skupiti dvanaest. Njegovo omiljeno jaje bilo je ono nazvano "Jaje za pedeseti rođendan", izrađeno od zlata, zelenoga emajla i dijamanta, urešeno minijaturama koje oslikavaju prvu godinu vladavine Nikole II. (gore)

Čuveno "Crveno jaje" izrađeno je od crvenoga emajla, zlata i optočeno dijamantima. Visine je 7,6 cm. Napravljeno je kao poklon cara Nikole II njegovoj supruzi Aleksandri Fjodorovoj 1895.





This egg is one of the many (although I cannot say how many) that were made for the Victoria and Albert Museum in London by the artist Thomas Hardy (1832-1905) in 1851. It is now in the collection of the Victoria and Albert Museum, London.



Danas Kremlj posjeduje devetnaest (deset od prije a devet od svibnja 2004. godine kad ih je kupio ruski milijunaš Viktor Vekselberg na aukciji Sotheby'sa u New Yorku za najmanje 120 milijuna dolara), britanska kraljica Elizabeta II. samo tri "carska" jaja, dva su u vlasništvu fundacije sandoz, jedno posjeduje monegaška kneževska obitelj a četiri u privatnim zbirkama. Za osam se ne zna gdje su.

Najvrjednija su, tako kažu:

„Kokica“ Prvo carsko jaje od zlata, emajla i rubnima darovano carici Mariji Fjedorovnoj 1885;

„Krunidbeno jaje“ najskuplja pisanica koju je car Nikolaj II. darovao svojoj carici 1894. i posvećeno je proslavi krunidbe koja se godinu dana ranije održala u Moskvi;

„Renesansa“ pisanica iz 1894, posljednje jaje izrađeno za cara Aleksandra Trećeg i darovano carici Mariji;

„Pupoljak ruže“ prvo uskršnje jaje koje je novi car Nikolaj darovao supruzi i carici Aleksandri Fjedorovnoj 1895;

„Narančino drvo“ iz 1898. koje je dobila majka cara Nikolaja II., Marija Fjedorovna;

„Đurđica“ koju je car Nikolaj II. darovao carici Aleksandri Fjedorovnoj na Uskrs 1898;

„Jaje pjetlić“ je godine 1900. dobila carica Marija Fjedorovna, (pisanica u koju je ugrađen i sat s neobaroknim obilježjem;

„15 godišnjica“ pisanica za Uskrs 1911. godine, najintimnija pisanica s portretima čitave obitelji posvećena obljetnici krune;

pisanica „Red sv. Jurja“ pisanica kojom je obilježeno sudjelovanje cara u Prvom svjetskom ratu 1916.;

*(Peter Carl Fabergé; 1846. – 1920.; rođen je u Sankt Petersburgu a umro u Švicarskoj, u egzilu, pod prezimenom svojih predaka i potomaka – Fabergé. Učio je zlatarski obrt u Njemačkoj i vratio se u Rusiju. Proslavio se na Sveruskoj izložbi 1882. godine, a 1885. car Aleksandar III. imenovao ga je dvorskim dobavljačem. Te je godine napravio prvi pisanicu, a otada je svake godine za Uskrs radio po jednu koju bi car darovao carici. Fabergé je odlučio zamijeniti tada popularan, teški i skup nakit predmetima čija će cijena ovisiti o originalnosti dizajna, a ne o vrijednosti materijala. Fabergé drago kamenje i plemenite metale zamjenjuje poludragim kamenjem i mineralima iz Rusije, a koristi čak i drvo iz ruskih šuma. Fabergéove pisanice, pisaći setovi, kaleži, satovi, kutijice za nakit,

lepeze, bočice za parfem i slično – nastali su u St. Petersburgu u posljednjim desetljećima carske Rusije, kad su zemljom vladali zadnji Romanovi. Umjetnikove su kreacije dobivali i kupovali prinčevi, kineski mandarini, indijski maharade i sam sijamski kralj. Magičnost Fabergéovih radova bila je tolika da su žene prema kopči za pojas ili ukrasnoj igli odabirale vrstu ili boju tkanina na kojoj će ih nositi, a ne obrnuto. Svojim radom slavni draguljar ruskog dvora desetljećima bio je suparnik, uzor i nadahnuće pariškog Cartiera. Na međunarodnoj izložbi u Parizu 1900. godine odlikovan je Viteškim križem francuske Legije časti.

Kad je na prijestolje došao Nikolaj II., on je svake godine, od 1895. do 1916., naručivao po dvije pisanice: jednu za svoju majku, a drugu za suprugu. Fabergé se proslavio upravo tim pisanicama, koje je radio od zlata i od drugih plemenitih kovina te od dragog kamenja. Svaka je pisanica morala biti bogato urešena, uvijek na neku temu i u njoj se moralo nalaziti – pogodite što! – iznenađenje koje se čuvalo kao tajna. Izrada pisanica katkada je trajala i više od godinu dana. Većina pisanica bila je oslikana emajlom, a Fabergé je znatno unaprijedio umijeće oslikavanja. Tehnika emajliranja bila je vrlo dobro poznata, no boje su bile ograničene; Fabergé je upornim eksperimentiranjem, i to vrlo složenim – jer emajl treba slagati u slojevima i peći – dobio čak 114 nijansi. Motivi su bili domoljubni i povijesni, likovno je nadahnuće Fabergé tražio u starim majstorima, a tematsku u suvremenim događajima i senzacijama, pa je tako imao i carsku jahtu Štandart i Transsibirsku željeznicu (s minijaturnim zlatnoplatastnim vlakićem na navijanje), pa i Crveni križ. Fabergé nije osobno izrađivao jaja; njegova je tvrtka imala petstotinjak zaposlenih, a od 1882. do 1917. proizvela je oko 150.000 predmeta. Fabergé je razvi tehnologiju i dao ideju, stvarni su autori bili drugi. Svako jaje ima, uz uobičajene draguljarske žigove, još i žig s inicijalima majstora koji je nadzirao proizvodnju. Većinu je radio Fabergé najbliži suradnik, majstor Mihail Perčin, a nakon 1903. većina pisanica nosi inicijale HW, Henrik Wigstroma. Od 56 jaja, koliko ih je proizvedeno za careve, danas se zna za njih 44; još su dva fotografirana. Najcjenjenija je novija kolekcija, ona koju je naručio Nikolaj II. Dvanaest jaja naručio je i vlasnik sibirskih rudnika srebra Aleksandar Ferdinandovič Kelč.

Fabergé je za revolucije u zadnji čas uspio prodati svoju tvrtku zaposlenicima i otići u inozemstvo, zahvaljujući pomoći britanskog veleposlanstva u Wiesbadenu. Umro je u Lausannei, a pokopan u Cannesu.

Fabergéovi sinovi Eugen i Aleksandar nastavili su očev posao i tvrtka Fabergé postoji i danas, kao dio velike draguljarske kuće Victor Mayer. Godine 1951. njegovi su nasljednici za 12 tisuća funti prodali pravo na korištenje imena tvrtke Faberge Inc. Posljednjih je desetljeća Faberge brend poznat kao proizvođač parfema i kozmetičkih preparata.

Veći dio pisanica ostao je poslije revolucije u Rusiji. Neke su nestale u pljačkama, deset ih je izloženo u kremaljskoj kolekciji. Tridesetih godina Staljin je dao prodati četrnaest pisanica zapadnim kupcima. Novac mu je bio jako potreban pa su neke prodane i za samo 400 dolara. Mnoge je kupio Armand Hammer, poznati posrednik u poslovima Zapada sa Staljinovim Sovjetskim Savezom. Forbesova kolekcija druga je prema broju Fabergéovih pisanica).

Simbol rađanja

Jaje kao simbol ponovnog rađanja može poprimiti i “nepoželjne” aspekte i to u tradicijama koje vjeruju u reinkarnaciju i shvaćaju je negativno, kao zapreku oslobođenju. Takav slučaj je u budizmu i orfizmu (misterijima), koji osuđuju želju za ponovno rađanje u ovom svijetu, te i zabranjuju stvari kao što je jaje, koje mogu na neki način predstavljati ponovna ovozemaljska rađanja. No za onog koji je u jajetu i osjeća se u njemu kao zatvorenik, prskanje ljuske je prelazak praga, izlazak na svjetlost, dizanje iz groba. Budizam vjeruje da slamanje ljuske jajeta simbol izlaska iz neznanja i postizanje iluminacije (prosvjetljenja). Ponovno rađanje s pozitivnim značenjem pokazuju glinena jaja nađena u antičkim grobovima u Rusiji i Švedskoj, zlatno jaje pronađeno u jednom grobu u *Uru*, nojeva jaja nađena *kanaanskim* grobnicama i nekropolama u centralnoj i sjevernoj *Eritreji*, dva gušćja jajeta nađena u grobu djevojčice umrle u *Vormsu* 320. godine. Simbol obećanja i uskrsnuća je jaje koje *Dionizije* drži u ruci na nekim grobnim slikama u *Beotiji* (Boiotia - “zemlja goveda”, jedna od starogrčkih državnica; glavni grad Teba). Ranosrednjovjekovni grobovi u Kaštelanskom polju, gdje su pojedinci bili pokopani na način predaka (u fetalnom položaju; skvrčeni poput novorođenčeta), s jajetom na prsima, neki pak kršćanski - nauznak s prekriženim rukama - a među rukama stavljeno je jaje.



Uskršnji zec



Uskršna jaja su donosili na dar: pijetao, „nebeska kokoš“, „zagonetna uskršna ptica“, čak i kukavica. Kada se i u kojoj zemlji najprije pojavio uskršni zec kao čestitar i darivao uskršnih jaja etnografi se još uvijek spore. Prevladava zaključak da se najprije pojavio u germanskom djelu našeg kontinenta u 16. stoljeću.

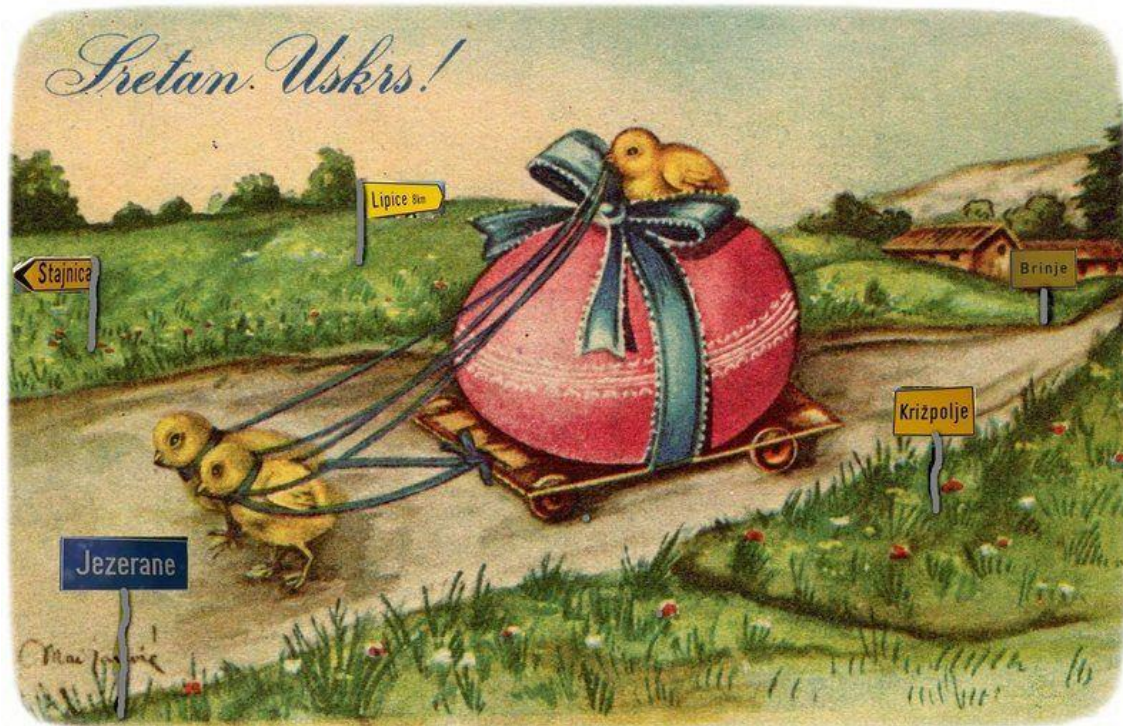
Djeca koja su pohađala njemačke religiozne institute pronalazila su u žbunju skrivena jaja od šećera i čokolade, a “dobre sestre” su im govorile da su jaja donijeli “zečići”. Uskršnji zec donosi jaja u Češkoj, Njemačkoj, Slovačkoj, Americi ... Zec je pretkršćanski simbol rođenja i obnove života početkom proljetnog ekvinocija. Zec je i amblem *Ostare* ili *Eastre*, teutonske boginje proljeća i zore, čije je ime dalo naziv engleskoj riječi *Easter* (*Ister*) što znači Uskrs (možda mu je porijeklo od Afrodite, božice ljubavi iz grčke mitologije, jer mu je mjesto bilo uz nju). U *Vestfaliji* kažu da uskršnja jaja donose *lisice*, u *Švicarskoj* se spominje *kukavica*, a francuska legenda tvrdi da su crkvena zvona odlazila u *Rim* da osobno iz ruku pape uzmu jaja.

Njemački iseljenici u Novi svijet, pa tako i u Teksas, prenijeli su taj običaj koji se i danas njeguje. Najveće žarište američkog „easter bunnya“ je Pennsylvania, gdje postoji povećana njemačka i nizozemska kolonija. Otuda se uskršni zec raširio po cijelim Sjedinjenim Američkim državama, te ušao u crtiće i zapravo u svaki dom.

No isto tako postoji mišljenje, da zec koji nam donosi jaje dolazi iz anglosaksonskog svijeta i da je izvorno to poljski zec, a ne kunić koji se danas najviše vidi o izlozima.

Čokoladni, plišani, papirnati, plastični, na preslikaćima, u obliku bombona, od marcipana, ... zec je danas obavezni dio uskršne ikonografije. Zec donosi poklone djeci, bila ona dobra ili loša (o Uskrsu donosi poklone svima, a za Svetog Nikolu samo dobrima, dok loša “nagrađuje” Krampus šibom). Nekada se uoči Uskrsa djeca pravila gnijezda od trave ili mahovine u koja bi zec donosio šarena jaja, a danas?

Uskršnje pile



Kršćanski svijet za Uskrs ponovio je svoj prastari običaj darovanja pisanica, ali istodobno uveo je i nešto novo - pahuljasto žuto pile, koje možemo povezati s buđenjem prirode koje je izravan nastavak jajeta, kao simbol novog života. U Iranu oživljavaju iskonski običaj s bojanjem netom izleglih pilića. Iranske „pisanice“ pijuču poput pahuljastog mozaika, jer pilići su obojeni jarko: rumeno i zeleno, žuto i ljubičasto. Iranci oboje novoizlegle piliće svake godine 21. ožujka, kada se tradicionalno slavi Novruz, staroperzijska Nova godina. Prema vjerskoj legendi, proljetna svetkovina s obojenim pilićima stara je možda i 3500 godina jer proizlazi iz religije Zaratustre. S islamizacijom Irana nastao je kasniji spoj vjerskih obreda i običaja. Novruz se slavi po 13 dana, uz čitanje Kur'ana. Poput jajeta (pisanice) u kršćanskome svijetu, u perzijskom (iranskome) shvaćanju pile simbolizira probuđeni (uskrsnuti) život.

Golubica



Jaja su u različitim mitovima nose i legu ptice, tako i *golubica*. Golubica kao uskršnji znak simbolizira - čistoću i putenost - to je ptica Venere i Ištar (mezopotamske Afrodite); umilnost i dugovječnost - u Kini i Japanu; umjerenost i nevinost - u Starom zavjetu; ženstvenost i materinstvo - često dvije golubice prate boginju majku. U najužem kršćanskom smislu golubica predstavlja Sveti duh. U primitivnoj crkvi prevladavala je Isusova simbolika. Bjelina ptice označava Blagovijesti i čistu dušu spašenoga, kao protutežu s crnim gavranovim perjem koje simbolizira grijeh.

Firentinska "golubica" zanimljiv je običaj. Na uskršnju nedjelju, bakrena žica koja prolazi od katedrale povezana je s kolima ukrašenim girlandama i s nabojima vatrometa. Ovom žicom šalje se prema kolima golubica od kartona koja sadrži "svetu vatru" zapaljenu ognjilom dodirnutim s tri kamena ivera koja potiču s Svetog groba. Ako vještačka vatra plane, to je najbolji predznak za buduću žrtvu. Golubica označava i Sveti Duh jer sadrži vatru (Sveti Duh poprima i oblik plamena). Antička legenda kazuje o čudесnoj golubici koja je uoči svakog Uskrsa donosila novu vatru, polazeći od glavne crkve u Jeruzalemu. Nova vatra je ona koju svećenik pali i blagoslovi na svetu subotu i na kojoj se pali uskršnja svijeća.

Golubica je uvijek predstavljena s nečim u kljunu. To može biti *grozd grožđa* ili *klasa*, koji su prisutni u euharistiji, to može biti i *maslinova grančica*, simbol mira (kao i simbol obilja, plodnosti) i tada je golubica alegorična glasnica mira. Golubica koju je *Noa* poslao s arke vraća se s maslinovom grančicom u kljunu kao znak povratka mira između Boga i čovjeka nakon potopa. Maslina, koja je posvećena, dijeli se vjernicima tijekom Nedjelje palmi, sedmicu prije Uskrsa. *Palma* se univerzalno smatra simbolom pobjede, uspona, trijumfa. kako daje dobre plodove i u kasno ljeto, označava dugovječnost. Ona je i amblem ispravnosti jer uvijek raste uspravno. Nedjelja palmi podsjeća na ulazak Isusa u Jeruzalem na leđima magarca, dok je svjetina aplaudirala mašući palminim grančicama i nazivajući ga Mesija i kralj Izraela. Kao uspomena na taj događaj, dijele se palmine grane. Tamo gdje palma ne raste i gdje je nema ona se zamjenjuje drugim drvećem kao što je *maslina* ili *šimšir* (zelenika; vrsta zimzelene biljke).

Iz masline između ostalog, dobiva se ulje koje ima znatnu važnost u religiji. Pomazivanjem ovim uljem posvećuju se svećenici i biskupi. Biskup koristi ulje za početak krizme. Grčki *Christós* znači pomazan; Krist je Božji pomazanik. Tako se na Sveti petak posvećuje ulje koje će kasnije poslužiti za sakramente. Ime palme na grčkom *phoînix*, znači i *feniks*, ptica koja se hranila biserima i tamjanom i rađala se iz vlastitog pepela; to je drugi simbol uskrsnuća.

Svetkovina sjetve

Golubica drži u kljunu i *klas* (*zrnje, žito*) drugim riječima - kruh, primarnu hranu. Sjeme, zrnje je zakopano u zemlju, umire u brazdi i ponovo se rađa u klasu. Zrna klasa su uništena, razbijena i pretvaraju se u brašno. Ono što je u biti Zemlja (sin Zemlje je zrno), pomiješano s Vodom i stavljeno na vatru koja izgara na Zraku, postaje kruh. Ova tragedija i ujedno spas slavila se u antičkoj Grčkoj, u misterijima *Demetre*, Majke Zemlje, u misterijima rođenim u *Eleuzini* (grad u Grčkoj nedaleko Atene: svečanost svake godine kao zahvala za žetvu) i namijenjena mladom princu *Tritolomeju* boginje koja traži kćerku *Kore-Persefonu*, koju je oteo *Ades-Pluton*, gospodar podzemlja. Legenda kaže da je Demetra, tražeći kćerku, zanemarila svoju osnovnu dužnost - brigu za plodove zemlje. Pronašavši kćer miri se s Adesom i četiri mjeseca Kore boravi sa svojim otmičarom ispod zemlje i drugih osam s majkom na ovom svijetu. Simbolika ove legende kazuje nam: sjeme žita koje od vremena žetve, u lipnju, do perioda sjetve, u listopadu, smješteno u žitnicama i vidjet će svjetlo tijekom svetkovine sjetve. Svetkovine *Demetre* bile su *Megalartie*, kad su boginji nuđeni veliki komadi kruha. Poznato je da su antički Grci poznavali više od šezdeset vrsti kruha koji su se razlikovali po obliku i sastojcima. Kruh i vino nuđeni su zajedno.

Kruh i vino

Kruh umočen u *vino*, čisto vino koje je dijete Zemlje, ali i Sunca ustvari je tekuće vrelo Sunce. Vino je znak mladosti i vječnog života, znak besmrtnosti. Vino je i plod žrtve, žrtvene smrti. Grozd grožđa je zgnječen i daje svoj sok, svoju krv. Poznati je običaj pijenje veće količine crnog vina na Veliki petak, jer se vjeruje da će ono "pojačati" krv. U misterijima *Dionizija-Bakusa* vino je krv boga, a kao piće je i simbol inicijacije i spoznaje. *In vino veritas*, ne znači samo da onaj koji popije otkriva ono što zaista misli, nego vino i sva sveta pića, alkoholna pića (medovina, soma, haoma) simbol su uzvišenih istina i njegovo korištenje može obećati pristup tim istinama, može otvoriti vrata drugog svijeta. Misterija vina i misterija kruha idu zajedno. Ženska vrijednost kruha je kao zemlja, može se oblikovati. Muška vrijednost vina izvire i prelijeva se. Kruh čuva život, održava ga hranom; vino nudi hrabrost i žestinu. Muško vino i ženski kruh nisu suprotni, nego komplementarni i zajedno se pojavljuju u euharističkom jelu, kao tijelo i krv Gospodnji koji se žrtvuje za naš spas. Antička je žrtva kruha i vina koju misteriozni *Melkisedek* (starozavjetni vladar Jeruzalema) "daje" *Abrahamu* i koju *Isus* preuzima na *Posljednjoj večeri*, za vrijeme hebrejskog Uskrsa. Uskrs koji je podsjećao narod Izraela na egzodus iz Egipta (Uskrs na hebrejskom je *Pesah*, prolaz, od glagola koji znači preskočiti, preći). Za Uskrs je pravljeno posebno jelo, s kruhom bez kvasca i pečeno janje. *Kruh bez kvasca* je uspomena na kruh koji su Židovi jeli tijekom bijega, jer nisu imali vremena pustiti ga da naraste. Mojsijev zakon strogo propisuje da se za Uskrs kuća temeljito očisti, da ne bi u njoj ostao ni najmanji trag od ukislog kruha (uzdiglog od kvasca). Tu je i porijeklo velikog spremanja za Uskrs.

Janje



Janje među žrtvenim životinjama simbolizira pokornost i nevinost. Krvlju žrtvovane i pojedene životinje Židovi u bijegu označili su vrata svojih kuća da bi ih prepoznao anđeo Gospodnji i sačuvao od ubijanja. Uskrs je u znaku Ovna, a janje je mlado ovce, u mitu žrtvovan

je i ovan sa zlatnim runom. Danas, ne samo u Židovskim običajima, janje je uskršnja hrana, zajedno s čokoladnim jajima, slatkom golubicom, uskršnjom tortom (koja sadrži jaja), napolitanskom pastom (od kukuruznog brašna). Kruh bez kvasca ostaje i danas u posvećenoj hostiji. Janje postaje Isus koji uzima grijehe svijeta sipajući krv u vino. Nestale su nažalost ovčice ili janjčići od šećera koji su se do prije nekoliko godina prodavali i u slastičarnicama.

Janje kao uobičajena žrtva moralo je biti bez mane i kojemu se pri klanju nisu smjele lomiti kosti. Janje je tipična žrtva stočarskih civilizacija a sačuvana je i u srodnom islamu u obliku žrtvovanja ovna, kurbana, koji daje ime Kurban-Bajramu.

Bojenje-šaranje jaja



Otto Antonini – Petrinja – SNAŠE OPLEĆU USKRSNE PISANICE

Uskrs se dočekuje košaricama punih crvenih, zelenih, plavih, žutih - *pisanica*. *Pisati* je, zapravo, staroslavenska riječ koja znači i *slikati*, *šarati* - pa su pisanice - oslikana jaja, a običaj pisanja jaja u Slavenu je stariji od kršćanstva.

Riječ *pisanica*, za obojeno jaje, uglavnom se upotrebljava u kajkavaca, u Zagrebu *farbano* (jezička posudba iz Austrije), u Splitu kažu *piturano* (jezična posuđenica iz Italije), u Konavlima i Gradu (Dubrovniku) kaže se *pengano* (dalmatinski izraz preuzet izravno iz latinskog), a bojano je pak jezička akvizicija iz Turske.

U legendi Hrvata kaže se da je Marija bojala jaja za Isusa dok je bio dijete. Poslije, za vrijeme suđenja Isusu, ponovo je to učinila, želeći mu ih darovati kao uspomenu na njegovu mladost. Saznavši za konačnu presudu, potrčala je s pregačom punom jaja k Pilatu, ne bi li izmolila milost za Isusa. Putem joj se razvezala pregača a jaja pokapana njezinim suzama otkotrljala su se zemljom obznanjujući što se dogodilo.

Jaja su se šarala - oslikavala desetak dana prije samog blagdana. Na selu, dok nije bilo umjetnih boja, ljudi su koristili boje što im je davala priroda. Prije oslikavanja jaja treba protrljati octom ili limunovim sokom, da se skine masnoća s ljuske i boja će se bolje upiti. Dobro ih je osušiti i kuhati zajedno s tim sastojcima.

Najčešća je bila **crvena boja**, dobivena od *korijena broća* ili od *cikle*, *ljuske luka* (ljusku treba omotati oko jajeta i sve oviti, danas najlon čarapom; nakon toga se kuha najmanje pola sata, ohladi odmota i premaže slaninom da bi crvenkastosmeđa boja bila još istaknutija), *crvenog radiča*.

Ružičasta boja dobiva se od soka *cikle*, *maline*, *kupine* ili *višnje*,

Crne su se pisanice bojile *bobicama bazge* ili *duda* ili *kore od johe*, *oraha*, *kruške* i *šljive*, a od *kore hrasta* dobili bi lijepu **crnosmeđu boju**.

Smeđa boja dobiva se od *smeđe lupine luka*, *mljevene kave* ili *indijskog čaja*,

Crvena do tamnoljubičasta boja dobiva se od *ljubičaste lupine luka*,

Od *korijena koprive*, *špinata*, *podbjela*, *bazge*, *maslačka*, *mladih listova breze* ili *poriluka* može se dobiti **žutozelena do tamnozeleno boja**,

Zlatnožutu boju daju *cvjetovi bazge* i *kamilice*,

Žuta boja dobivala se od *šafрана*; a **svjetložuta** od *koprive*, *naranče*, *listova mrkve*, *sjemena celera*,

Narančastu boju daje *mljevena crvena paprika*.

Plava boja, plavozelena i plavoljubičasta dobivala se od *borovnice* ili *listova crvenog kupusa/zelja*. Kasnije su se koristile licitarske boje. Među najstarijim običajem je bojenja u mravinjaku, gdje bi ih mravi "ukrasili" mravljom kiselinom.

Jaja se mogu bojiti hladnim postupkom, pri čemu se bilje kuha u vodi 30-45 minuta, tekućina ocijedi i ohladi na sobnu temperaturu. U obojenu tekućinu urone se tvrdo kuhana jaja i ostave stajati nekoliko minuta do nekoliko sati.

Ako se jaja boje kuhanjem, u posudu stavite odabrani dio biljke, zakuhajte do vrenja i kuhajte na laganoj vatri 30-45 minuta. Ohladite, procijedite, dodajte 2 žlice alkoholnog octa, uronite sirova jaja pa ih kuhajte dok ne dobiju željenu boju, od 10 do 60 minuta. Izvadite ih, položite na kuhinjski papirnati ubrus i ostavite da se ohlade i osuše. Tako obojena jaja nisu za jelo, jer upiju miris i boju biljke kojom ste ih bojili. Osim toga neke su biljke i otrovne, a duljim stajanjem i kuhanjem mogu prodrijeti i u unutrašnjost jajeta. Stoga jedite samt tvrdo kuhana svježja neobojena jaja, a pisanice namažite nauljenom vatom, složite ih na travicu u košaricu i ukasite uskrsni stol.

Tako obojene pisanice narod je slikanjem, crtanjem pretvarao u pravu umjetnost zadivljujućih ornamenata, ukrasa, šara, cvjetića, simbola sunca, plodnosti, ljubavi. Tankim rastopljenim drvcem umočenim u rastopljeni vosak, šaraju se pisanice, dok je druga tehnika struganje.

Šaranje voskom ubraja se u najstarije i najraširenije načine. Vosak se rastopi u metalnoj posudici a zatim se vrhom pialice ili kista (gusjeg pera ili pribadače) uroni u masu i brzo prenosi na ljusku jajeta. Nabolje je koristiti prokuhano jaje najmanje 30 minuta. Poslije oblikovanja motiva, prvotno nebeskih tijela, mjeseca i zvijezda (a bojanje je tek u novije vrijeme), šareno jaje se uranja u željenu boju, najprikladnije onu za tkanine, a potom se pažljivo osuši i vosak skine iznad izvora topline. Pisanice se na kraju premažu uljem ili slaninom da bi bile sjajne.

Zahtjevna tehnika je struganje obojenog jajeta britvom, nožićem ili iglom. Jaja se prvo oboje, a zatim se vrlo precizno boja odstranjuje s ljuske navedenim alatkama. Širom Hrvatske poznata “svastika”, ornamentalni oblik šaranja jaja, nažalost gotovo da je iščezla.

Jaja su se “oblačila” i vunicom i svilom. Jaja koja namjeravate bojati ili “oblačiti” potrebno je ispuhati, a to ćete napraviti na slijedeći način: iglom probušite rupicu na vrhu jajeta, a nešto veću s donje strane. Iglom kroz veću rupicu promućkajte unutrašnjost, kako biste probili opnu na žumanjku. Prislonite usta na manju rupicu i ušite. Čim bjelance počne izlaziti lako će i ostatak. Ispuhano jaje ukasite bojama po želji a možete ih objesiti na uzicu kao ukras ne tek propupalu grančicu forzicije.

Batik-tehnika (način bojanja u istočnoj Aziji s pomoću pčelinjeg voska; danas se primjenjuje i u Europi; *batik-tkanina* za rupce i tapete). Na jaja našarajte ornament pčelinjim voskom i uronite ga u svijetlu boju. Na tako obojeno jaje voskom našarajte nove ornamente i potom jaje uronite u drugu, tamniju boju. Jaje će biti potpuno obojeno, osim dijelova prekrivenih voskom. Nakon toga uronite ga u još tamniju boju tako da temeljna podloga ostaje u toj boji. Vosak se skida krpicom koju dobro zagrijemo glačalom ili ga sastružemo.

Pengana jaja (isp. lat. Pingare – slikati, bojiti, farbati, maljati) karakteristična za južnu Dalmaciju, odnosno okolicu Dubrovnika, crvene su boje (simbol života, ljubavi i životne radosti) i ukrašena voskom koji se na ljusku nanosi glavom pribadače. Potrebno je zapaliti dušicu i pričekati da se vosak otopi. Na drvenu olovku ili u komadić drveta utisne se pribadača, a šara se njezinom glavom. Glava se umoči u topli vosak i na jaje brzo nanese odabrani motiv. Skuhajte vodi sa žlicom octa, solju i ljuskama luka. Kad ste gotovi s crtanjem, a vosak je potpuno suh, položite jaja u ohlađenu obojenu vodu i postupno grijte sve do strujanja vode - nikako do vrenja. Čim voda postigne dovoljnu temperaturu, vosak će se na jajetu otopiti, pa će ostati nacrtani uzorci u prirodnoj boji jajeta. Čim se vosak otopi, jaja izvadite, obrišite i ulaštite uljem ili slaninom. Na taj način možete ukrašavati i tvrdo kuhana jaja i ona ispuhana. Umjesto prirodnih materijala za bojanje možete koristiti i umjetne boje, ali jaja tada nisu za jelo.

Ukrasi od slame Bunjevci, Hrvati sa sjevera Bačke, razvili su posebnu tehniku ukrašavanja jaja slamom. Ta tehnika razvila se iz starih narodnih običaja, a za izradu su potrebne ravne trake ili rezanjem oblikovana ražena slama. Tako izrađena pisanica izgledat će najljepše ako je prvo obojite, no to nije nužno. Pustite mašti na volju i trake slame ili spiralne oblike jednostavno nalijepite na obojeno jaje.

Ornamentika Na tradicionalno obojenim jajima najčešće je ornamentika strogo geometrijska, što znači da na pisanicama prevladavaju zvijezde, trokuti i rombovi. Osim toga, učestali su i stilizirani geometrijski oblici, odnosno biljni motivi koji su najpovezaniji s prirodom. To su različiti pupovi, grančice s lišćem i cvjetići koji simboliziraju proljeće i doba klijanja sjemenja te buđenje života. Slijede životinjski i predmetni uzorci. Ipak, najčešći nekadašnji motiv – svastika – zaobljeni križ koji simbolizira vatru i plodnost polako se vraća na uskršnja jaja.

Ispuhivanje jaja Skuhana jaja imaju kratki rok trajanja i brzo će se pokvariti, a to znači i širiti neugodan miris. Jaje iz ljuske možete izvaditi na dva načina: ispuhavanjem ili špricom. Ako se odlučite za ispuhavanje, i s gornje i s donje strane jajeta čavličem izbušite ljusku. Iglom ili čačkalicom promiješajte unutrašnjost jer ćete tako lakše ispuhati žumance i bjelance. Dok snažno pušete kroz jednu rupicu, na drugu će sadržaj curiti van. Pripazite da tijekom puhanja ne pojačate i pritisak u rukama jer bi jaje moglo pući. Za izvlačenje sadržaja špricom na vrhu jajeta čavlom napravite rupicu koja mora biti dovoljno velika da kroz nju prođe šiljak šprice.

Ukrajinska šaranja jaja dovedena su do takvog savršenstva, da je to postao izvozni ukrasni predmet, koji na svjetskom tržištu postiže čak cijenu od 700 dolara po pojedinačnom jajetu.

Originalna uskrсна čestitka 2009.



Dvometarske pisanice iz Podravine, oslikane u maniri naive, krase 13 gradova diljem svijeta. Četrnaest pisanica postavljeno je na trgovima Klagenfurta (motivi: crvene jabuke, cvjetna livada, selo zimi..), Budimpešte (motivi: vodenica, mlin, ribiči, šume), Madrida (motivi: lopoč u jezeru, zimski pejzaž, jezero s rodama, mlin...), Dubrovnika (motivi: dvije ptičice, krave, suncokreti, podravsko žitno polje), Zagreba (čak dvije, na Markovu trgu (motivi s hrvatskog grba) i Trgu bana Josipa Jelačića (motivi: šestinski kišobran, katedrala), Vukovara (motivi: žitno polje, stol s jabukama, zimski pejzaž, ptičica..), Bjelovara (motivi: četiri arhanđela: Mihael, Gabriel, Rafael, Uriel), Koprivnice (motivi: dravski rukavac, leptiri nad makovima, pevec, polja), Molvi (motivi: licitarsko srce, krunica, centralni dio Molvi, crkva..), ispred katedrale u Varaždinu (motivi: kosac, raspelo, povratak iz polja u selo, licitarsko srce..), Križevaca (motivi: grb grada, središnji dio Križevaca, križevačka panorama), Đurđevca (Trg sv. Jurja, stari grad, pijetao, Đurđevački peski). Jaje koje je prevalilo najduži put je u New Yorku u Gina Gallery (motivi:jabuka, pijevac, ribiči, lopoči, podravsko selo), gdje je bilo izloženo mjesec dana.

Jaja je oslikavalo dvadeset slikara naivaca iz Udruge hlebinskih slikara i kipara, udruge Molvarski likovni krug i Likovne sekcije Podravka 72. Svaki je pisanicu oslikavalo deset slikara, koji su se nadopunjavali u slikanju motiva, tako da je jedan naslikao cvjetnu livadu, a drugi na nju dodao djecu. Na pisanice su prenijeli motive iz svakodnevnice i tradicije podravskog kraja te tako svijetu predstavili tradicionalni hrvatski običaj – bojenja uskrasnih jaja.

Pisanice su od poliestera teške 30 kilograma, visoke su dva metra, a promjera jedan i pol metara. No najteže je njihovo postolje koje je teško čak 150 kilograma.

Pisanica – dar

Pisanice se izrađuju za dar članovima obitelji, osobama do kojih nam je stalo, što je ujedno znak međusobne privrženosti i ljubavi. Simbolika motiva na pisanici pokazuje kome je pisanica namijenjena. Nekoć je šareno jaje bilo i neka vrsta ključa što otvara sve brave koje su zatvarale vrata dobrosusjedskih odnosa, prenosili je sputavane želje, nade i očekivanja.

Pisanica - dar, često poklanja djevojka momku, te stoga nije čudno da su na pisanici nacrtani i dva goluba, ili slični sentimentalni oblici. Često su na pisanici bile i poruke kao: *ovo se jaje za poljubac daje*, ili je na njoj ispisana cijela čestitka domaćinu za zdravlje, sreću, plodnu zemlju, bogat urod; među inim porukama bile su i religioznog sadržaja. Najčešće se obojena jaja daruju djeci na uskršno jutro, da se razmjenjuju, a gdje god se za stolom njime i kuckaju birajući pobjednika među onima čije je najtvrdje.

Pučka vjerovanja o pisanici

Simbolika jaja prenijela se i u pučka vjerovanja. Prema predaji, muškarcima se preporučuje obilno jedenje jaja kako bi pojačali svoju spolnu moć, pri čemu se osobito djelovanje pripisivalo kožici ispod ljuske jajeta. Ženama koje su bile neplodne savjetovalo se konzumiranje jaja kvočki koje pored sebe nisu imale pijetla, jer se vjerovalo da ona mogu otkloniti čak i najtvrdokorniju neplodnost.

Kad mladenka u kuću donese jaja, doći će do svađe, dok ona jaja koja kokoši snesu na Veliki četvrtak ili ona koja su blagoslovljena na Uskrs štite od bolesti, osobito kile i križobolja.

Recimo i to da magična moć uskrsnog jajeta nije ograničena samo na uskrsne blagdane, nego se, prema narodnom vjerovanju, proteže tijekom čitave godine sve do sljedećeg Uskrsa. Tako se obojeno uskrsno jaje stavlja u vodu zajedno s različitim travama. Ta voda pridonosi zdravlju, a služi za umivanje uoči Uskrsa i na Uskrs te na Jurjevdan i druge crkvene blagdane, kao i u slučaju bolesti.

Slavonci, stanovnici najbogatijeg zemljoradničkog kraja u Hrvatskoj, ali i žitelji drugih područja koja su živjela od zemljoradnje, vjerovala su da uskrsno jaje, ako se upotrijebi u određeno vrijeme godine, može pridonijeti obilnijoj žetvi i ljetini. Osim toga, vjerovalo se da pisanica, ako se stavi u sjeme, sprječava tuču, odnosno štiti ljetinu od te prirodne nepogode. Ljuske jajeta, umiješane s pšeničnim brašnom, lijepo se na gornji dio kućnog praga kako bi kuća bila zaštićena od svakoga zla i nevolje. A u mnogim se krajevima naše zemlje uskrsna jaja zaoru u prvu brazdu.

Ljuske ukrašenih i posvećenih jaja nikad se nisu bacale u smeće: bacale su se u oganj, stavljale životinjama u hranu ili bacale po polju kako bi ljetina bolje rodila.

U **Podravini** su djevojke dobivenu pisanicu stavljale u prozor da cijelo selo vidi, a u **Dubrovniku** buduća mlada bi zaručniku morala darivati čak tucet jaja, a budućoj svekrvi ispeći pletenicu od tijesta. **Dubrovačke** crvene pisanice su s podlogom od kapljičastih ornamenata. Boja se dobivala od korijena broća ili lupine luka, a nijansirala se *varzilom* - korom brazilskog drveta (barzilo – crvena boja koja se dobiva iz drveta *pernambuko* u saveznoj državi Pernambuco u sjeveroistočnom dijelu Brazila; glavni grad Recife). Ornamenti su izrađivani malim štapićem od vinove loze, u koji je usađena glavičasta iglica, koja se umakala u vosak. Ornamenti su se sastojali od križeva, lepeza, srdaca, rozeta, vitica i zvjezdica, a u novije vrijeme

pišu se kratke poruke. **Primorska Hrvatska** nije poznavala običaj oslikavanja jaja s ornamentima.

A to jaje ili pisanica dat će svoju magičnu moć - “klicu života” - samo ako se pojede.

Prema pradavnim vjerovanjima, čudesnu moć imaju na Veliki petak ponuđena *posna jaja, kruh i vino*.

Vitalnost i zdravlje za cijelu godinu postiže se samo ako se na Cvjetnu nedjelju u crkvi blagoslove grančice cica-maca, masline drijenak. U primorskim krajevima se čak pojeo listić masline - da vitalnost uđe u tijelo.

Pepelnica – Čista srijeda

Nakon burnih dana karnevala i mesopusta započinjalo je četrdesetodnevno razdoblje Korizme (riječ korizma dolazi od latinske riječi *quadragesima*, odnosno talijanske riječi *quaresima* i označuje broj četrdeset. To je četrdesetodnevno razdoblje koje prethodi Uskrsu a podsjeća nas na lutanje izraelskog naroda pustinjom. Jedan od važnih elementa korizme je i post). Pepelnica je prvi dan korizmenog vremena, koje traje 46 dana prije Uskrsa, a budući da pada uvijek u srijedu, otud i drugi naziv – Čista srijeda.

Molitvom, postom i pokorom vjernici su simbolički proživljavali Kristovu muku. Korizmeno vrijeme najavljujvala su zvona noć uoči Pepelnice. Na taj su dan vjernici u crkvi posipali glave pepelom dobiven od maslinovih grančica ili grančica drugog drveća koje su bile blagoslovljene prethodne godine na blagdan Cvjetnice. Vjernici tim danom zakoračuju u pokorničko vrijeme posta (provodeći strogi post, samo na kruhu i vodi) i molitve. Običaj je bio i čišćenje suđa u kojem se kuhalo meso ili mesna hrana.

Uz blagdan je vezan i obred pepeljenja, koji postoji od davnina. Kršćani koji počinili teške grijeh javno su izvršavali svoju pokoru. Na Čistu srijedu biskup bi blagoslovio rupce za kosu te ih posuo pepelom načinjenim od grana palmi iz prethodne godine. Te su rupce pokornici trebali nositi tijekom 40 dana pokore. Pokornici ne bi ulazili u crkvu sve do Velikog četvrtka, kada bi zaslužili pomirenje i sakramentalno odrješenje. Kasnije su svi kršćani, bez obzira jesu li bili javni ili skriveni pokornici, dolazili primiti pepeo zbog pobožnosti.

U stara vremena, nakon pepeljenja slijedila je pokornička procesija.

Pepeo je simbol pokore i pomaže nam razvijati duh poniznosti i žrtve. Pepeljamo čela kako bismo obuzdali oholost svojih srca i podsjetili se da je život na zemlji prolazan.

Sveti tjedan do velikog blagdana

Cvjetna nedjelja ili Cvjetnica, Maslinska nedilja, Nedilja od polme, Palmena nedjelja, Palmenica, Uljika, Uličnica važan jedan u uskršnjem ciklusu. Tog dana djeca i odrasli nose na blagoslov u crkvu cvijeće i propupale grančice. Uz lovor i ružmarin, nose se palmine i maslinove grane. U **sjevernoj Hrvatskoj** nose se čitave, a u **primorskoj Hrvatskoj** složeno isprepletene maslinove grane. Na **Hvaru** je običaj da djeca sakupe buket različitih grančica, ponesu ga na blagoslov, a potom dijele članovima šire obitelji, za što dobivaju novac. Nakon blagoslova, grančice se nose kući, zadijevaju za svetu sliku ili se spremaju na istaknutom mjestu, gdje se čuvaju kroz godinu dana. Za vrijeme nevremena, dijelovi grančica bacaju se u vatru kako bi blagoslovljeni dim rastjerao oluju. U **Istri** je raširena upotreba blagoslovljene maslinove grane kod kađenja bolesnih ljudi i stoke, dok se u **Dalmaciji** takve grane zatiču za dovratak staje, odnose u polje ili polažu na grobne humke pokojnika. Na **Hvaru**, u **Konavlima**, u **Filip Jakovu** i na **Cresu** od palminih se grančica pletu križevi u tzv. zvijezde ili trupac.

Veliki ili Sveti tjedan tzv. Vele šetemana razdoblje je spremanja, čišćenja i uređivanja kuće po određenim zabranama i preporukama. Nije se smjelo dirati i obrađivati zemlju, trebalo se uzdržavati od jela i pića. U srijedu navečer održavale su se oficiji u crkvama na kojima bi se pjevali psalmi i nizale tužbalice Jeremije proroka. Nakon svakog ispjevanog psalma gasile bi se svijeće.

U noćnoj procesiji od Velikog četvrtka na Veliki petak do današnjih dana (**Hvar, Korčula i Brač**) očuvao se drevni običaj šovanja Križa. Nošenje križa pokrivenog crvenim prozirnim velom za svakog je vjernika predstavljalo posebnu čast, na koju se čekalo i po nekoliko godina. Bosonogog križonošu slijedila bi pratnja obučena u posebne tunike. Pjevači (kantaduri) pjevali bi duhovne pjesme. Povorci su se priključivali vjernici a svećenici bi dočekivali i ispraćali svečanu povorku. Cijelom događaju posebnu draž je davalo i svijetlo upaljenih ferala, koje su nosili učesnici procesije, i svijetlo upaljenih svijeća u prozorima. U pojedenim mjestima isključivala se javna rasvjeta što je još više pridonosilo cijelom događaju.

Od Velikog petka do Velike subote po crkvama bi se obilazilo raskošno okićeni Božji grobovi, koje su čuvale posebne straže, žudije (žudija - židov) obučene u kostimirane odore rimskih vojnika (**Vodice, Metković**). Taj je običaj od srednjeg vijeka i započinjao bi u Veliki četvrtak, kad su preodjeveni muškarci, sudjelovali prilikom prijenosa Svetog sakramenta na posebno mjesto. Žudije su čuvale Isusov grob sve do Glorije na Uskrsnoj polnoćki, kad simbolično padaju mrtvi. Najznačajnija njihova uloga bila je na Veliki petak kad su podijeljeni u grupe: baldahinara, garde i šimunaše prati svečanu povorku s križem. Baldahinaši odjeveni u crvene haljine prate baldahin, ispred njih hoda u crveno obučena garda s pancirnim košuljama a na čelu je povorka žuto odjevenih šimunaša opremljenih kacigama, sabljama i štitovima. Na Veliku ili Bijelu subotu otkrivali su se oltari i odvezivala zvona. **Istarski** stočari su tijekom zvonjave okupljali blago u krug, da bolje napreduje. Ljudi su se umivali vodom ili simbolično prali oči rupčićima. Ispred crkve palila se vatra i blagoslivljala voda. Posvećeni ugarci nosili bi se u vinograd ili u kuću, da bi se njima zapalio novi oganj.

Mijat Stojanović, hrvatski učitelj iz Babine grede, u svojim autobiografskim zapisima *Sgode i nescode moga života iz 1874. godine* (objavljene u tekstu "Slike iz života hrvatskog naroda o Slavoniji i Srijemu" Zagreb, 1881.) piše da se dok je bio dijete korizmenom postu neobično radovao.

Na Čistu sriedu da vidiš strinu Janju čika Marka, kako u cjedju sve lonce, zdjele, ladnjeve (tanjire) okuhluje od mrsna smoka! Sve riba i ere, da neostane nu pulice što godj mrsna i mastna na nijednoj posudi.

Od čiste sriede do Uskrsa ne jede se ni truna mrsna smoka. Reduša kuha grah, kupus, začinjen bundevskim sjemenom stučenim i skuhanim, taranu i kašu, više navarnu, nego začinjenu ,liekom ili rezance s makom, lokšice (juvkice) sa mliečem bundevskog sjemena. Osim toga jedu i luk, rotkvu, poparu, gnjecani grah (papulu), pekmez, raćanke pečene, krumpir kuvan i pečen, misirače, duplek-dinje, kokice ili pucavice, kuhan kukuruz, suhu ribu, suh sir, rezance posute utrenim na trenici suhim sirom, buzu.

Tako je u svakoj imućnoj kući, gdje je zadruga radina, te gdje su domaćin i domaćica valjani, pak se kroz ljeto spremi posebni smok.

Jaja, sir, maslo, mlijeko, skorup, sirenje i drugi takozvani bieli smok jedu se samo praznikom i nedeljom, a inače poste strogo i od toga. Pa opet nitko nebude nikad gladan! Svagda dobra domaćica priskrbi toliko postna jela, da se svako zasiti. I tako brzo prođe

tjedan po tjedan: čisti, pačisti, bezimeni, sredopostni, gluhi, cvietni i veliki. Pak eto i Uskrsa sa šernimi jaji i sa svetenjem, sa šunkom i zaoblicom, s kulienom, s pečenicom i kobasicom (kulienovom sekom).

Dok sam bio diete, radovao bih se korizmenom postu, u kojem se kuha mnogo ošapa (kalotina jabukovih i kruškovih) i suhah šljiva, tarane i kaše mliekom začinjene. Praznikom bude cicvare, gibanice, sirenja, makovače, rezanaca sa utrenim suhim sirom. To bi sve rado jeo, pa i voća suha i sveža, pak bio zdrav i čio, kano jelen. Ni glava me nikada nije zaboljela. A borme sam se za vrieme mesojedja često pobolio, te bih prolietao od slanine, od krvavice i dievenice, od mastne svinjetine. Mlada bi me snaga ostavila kad bi jeo tučno i mastno. Majka me je moja od toga čuvala.

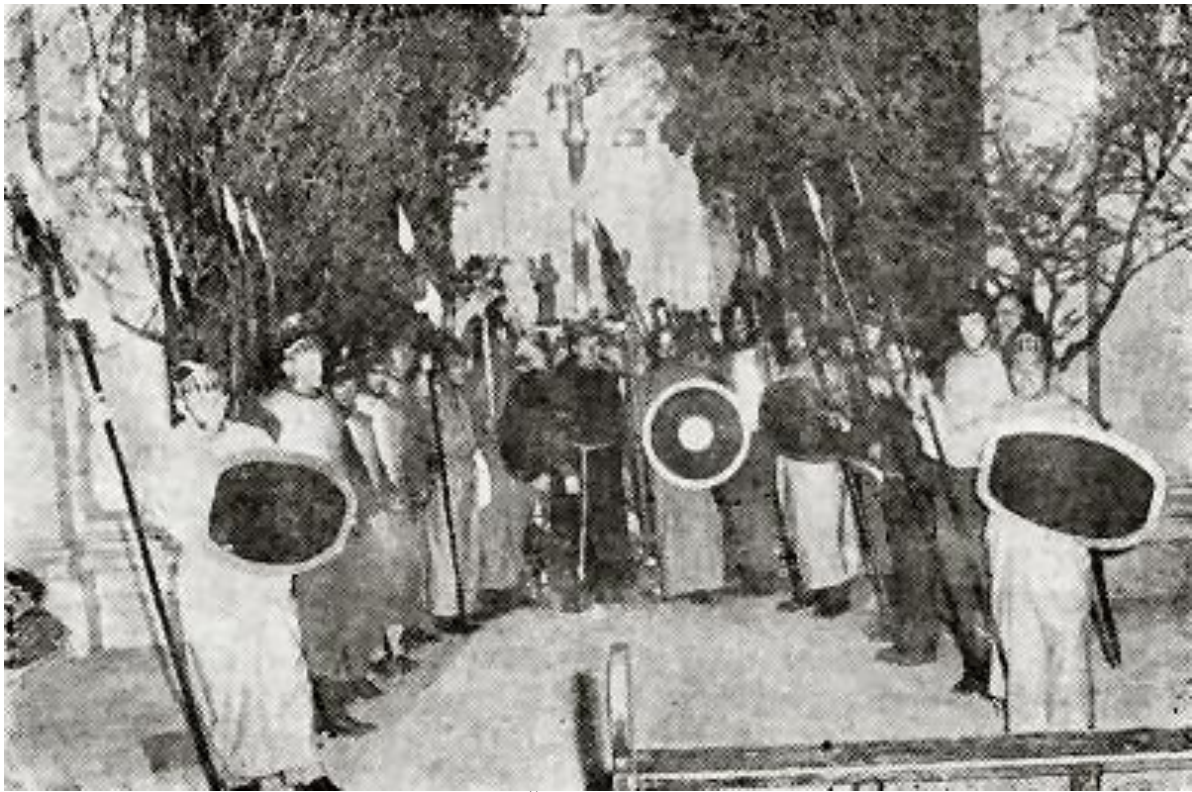
Kad se gođ sjetim djetinjstva i postnih jela u korizmi, prolaze me njeakva mila čuvstva, njeaka slast života i užitka, koju ne mogu opisati.

Kako li mi je onda svako prosto jelo u slast išlo! Pokušavao sam već više puta, odkako sam gospodar u svojoj kući, počastiti se onako prostim, postnim jelom. Aja! Nije onako tečno i sladko. Valjda zato nije, jer ga nije skuhala majka, ili, jer sam se sad već naučio na gospodsko jelo. Biti će to.

Narod veli: Vrieme se mienja. A ja bih rekao: Nemienja se samo vrieme, nego i nas ono silno mijenja: Tko ostari, nemože se više pomladiti. Starac nemože više postati diete. Tako ni ja nemogu više postati dječakom, koji je kroz korizmeni post jeo u slast kukuruznu kašu, mliekom začinjenu i kuhan ošap; koji je često bos skakutao po snijegu. A sad traži papuče izpod postelje, čim ustane, da nestane bosom nogom na pomost ili pod, na daske u toploj sobi. Mogao bi nazebsti i uhvatiti hunjavicu.

Ali je gospodski sviet raznježen i neokaljen; za ništa nije otvrdnuo. Ima više potreba nego ih iziskuje priroda. I tim sebi sam ogorčaje i pokraćuje život. Sreća moja. što sam u svojem djetinjstvu okaljen i otvrdnuo! To mi još i sad mnogo omaže, te se neplašim svakoga mraza, ni svake promahe zraka, ni ovoga, ni onoga, od čega nježna odgojena gospodska djeca boluju kano ljudi u zrelijoj dobi i kano starci od kihavice, od groznice, od protislih, od vrtoglavice... I što ja znam, od kava ne zla! Bar sam od toga prost i obezbiedjen.

Svakomu bih gospodinu i svakoj gospoći savjetovao, ako zaista želi dobro svojoj djeci, neka je u djetinjstvu odhranjuju prosto i neka nastoje otvrdnuti jelom i odielom svoju djecu što više, držeći se prosto prirode.



Žudije, Metković



Žudije u procesiji, Metković

Mama i dada su pričali, a tako je radio i njihov ded .. rođen potkraj 19. stoljeća ...

Mama i dada su pričali, a tako je radio i njihov ded .. rođen potkraj 19. stoljeća, tako bi otprilike počela priča Šokaca u selima jugozapadno od Vinkovaca, koji su živjeli u zadrugama u 18. i 19. stoljeću koje su se s Vojnom krajinom raspale i nestale, u čijem se govoru još i danas čuje staroštokavska ekavica s karakterističnom akcentacijom, da je u Velikom tjednu sve do Velikog Petka cijela kuća i okućnica morala biti spremljena i uređena. Kuće su se *belile* (krečile) i pažljivo se drugom bojom vukli *cokli* (donji dio pročelja). Sve bi se *posoperalo* (opralo), a na Veliki petak ništa se veće nije radilo, već bi se postilo i išlo u crkvu na Muku.

Za razliku od današnjih obilnih a često i nerazumljivih poklona djeci, nekada su djeca u rano jutro pronalazili, u gnijezdu, što im je zec donio: suhe jabuke, šljive i poneki novčić. Nakon toga će slaviti uskrsnuće Isusovo, izmoliti „Oče naš“ i užinati toga jutra, u pletenoj košari doneseno iz crkve *svetenje* – kuhanu šunku i slaninu, kobasicu i pokulenac, kulen, šarena jaja i posebno pečen kruh *letnicu* ukrašen križem, žitom, Mjesecom i zvijezdama od tijesta.

Velike Subote šarala su se jaja, na poseban način: ubere se list, vlati trave ili cvijet pa se pažljivo prisloni na jaje i čvrsto umota u čarapu. Potom se tako umotano jaje ubaci u vodu u kojoj se prethodno kuhalo dosta lupina luka pa kad se jaje skuha i s njega skine čarapa, ostane smeđecrvenkasto obojana ljuska sa svjetlijim motivom prislunjene biljke.

Nakon blagoslovljene uskrsne užine domaćica će pažljivo do najsitnije mrvice poskupiti ostatke svetenja i baciti ih u vatru „jer se tako mora od starine“. Djeca su prije igre, nakon užine, prvo poslušali kratke stare priče iz života svojih djedova, kojih je danas sve manje: „Kad smo bili mali i kad je moj djed bio mali, bio je običaj šibanja Juda. Djeca su od Velike srijede do Velikog petka nosila u crkvu šarene šibe. Vrbovu šibu bi djed ili tata zarezivao nožem, stavljao u vatru pa ogulio koru te bi šiba bila sva šarena. Tih dana i svećenik bi imao šarenu šibu pa kad bi udario njome po oltaru, i djeca bi udarala po crkvenim klupama i podovima sve dok ih ne pokidaju. Zatim bi se šibe skupile i spalile. Neki su ih nosili kući pa bi šibu zabilili u *baštu* (vrt) da štiti od nametnika, ili bi je zatakli za svetu sliku u sobi radi blagoslova ili za rog krova da čuva od groma“.

Danas u crkvi više nema šokačkih djevojaka i snaša odjevenih u bijele rubine, na Veliki četvrtak u većini crkava više se ne vežu zvona jer je većina električnih, ne trče žene sa svetenjem do kuće pa koja prva stigne, toj obitelji veći blagoslov i bolja godina, niti šokačke krovove od groma štiti šiba. Na sreću neki od običaja još žive i čuvaju se od nasrtaja groznice potrošačkog društva.

Pomica (isprepleteni listovi palme)



Palmana neđeja ili Cvjetnica u Dubrovniku je nezamisliva bez *pomice*- isprepletenih listova palmi, koja je uz grančicu masline i stručak proljetnog cvijeća nosi u crkvu na blagoslov. Tradicija pletenja poma od listova palme specifična je za dubrovačko područje i ne postoji nigdje drugdje.

Pletenje pomice zahtijeva spretnost, strpljivost i vještinu. Stari Dubrovčani, kad je palma još bila rijetkost u našim krajevima, nisu nikad dirali u unutrašnjost, srce stabla, jer bi se na taj način uništavalo. Unutrašnji svijetlozeleni listovi palmi koristili su se u prošlom stoljeću, no na sreću ubrzo je to napušteno i obnavlja se stari način pletenja samo od vanjskih listova, čime se stablo čuva od oštećenja. Nije svaka palma dobra za izradu za to služe mlade grančice palme *Jubaea chilensis*, koja je zbog svoje otpornosti na hladnoću rasprostranjena duž cijele obale Jadrana. Podnosi hladnoću do minus 16 °C. Ova Čileanska palma doseže visinu od 15 do 30 metara i stvara najveću krošnju od svih palma. Listovi su s gornje strane zeleni, s donje sivkasti i raspoređeni u obliku slova V. Cvjeta tek s 50 godina starosti. Stablo palme u svojoj starosti obilato rađa tako da je postala i simbol besmrtnosti, osim što je i simbol pobjede, uspona i obnavljanja. Palma odgovara našem šimširu koji je simbol Kristova uskrsnuća nakon svršetka drame na Kalvariji. Naš šimšir je simbol besmrtnosti i uskrsnuća.

Mlade palmine grane izrežu se na više dijelova, svaki se list razdvoji u dva dijela i pletu pletenice koja mora biti dobro pritegnuta da pomica ostane čvrsta do slijedeće godine. Dva srednja lista nikada se ne pletu i ostaju kao ukras imitirajući lišće (krošnju) palme, dok pomica predstavlja deblo palme.

Nakon blagoslova pomica se obično stavljala na raspelo ili ispred svete slike, jer je blagoslovljena grančica donosila zdravlje, sreću i blagostanje. Slijedeće godine, kada se iz crkve donijela nova palmina grančica, stara se spaljuje, je se nikada nije smjela baciti kao smeće.

„Za križem“





Procesija „Za križem“, na otoku Hvaru, počinje u noći Velikog četvrtka, a prolazi kroz šest hvarskih mjesta: Jelsa, Pitve, Vrisnik, Svirče, Vrbanj i Vrbosku, kroz maslinike, vinograde, uz more Nekad mjesečina i svjetlost svijeća, a nekad samo svjetlost svijeća jedini su putokaz u noći. Sela kroz koja se prolazi uspjela su sačuvati svoju stoljetnu ruralnu arhitekturu; mali trgovi, uske ulice, kamene kuće i crkvice na istaknutom mjestu.

Iz svakog mjesta istodobno kreću procesije, a organizirane su tako da sve obiđu tih šest mjesta, a da se ni u jednom trenutku ne sretnu. Put dugačak 25 kilometara svakome predstavlja izazov. No, u koloni koja kreće iz bilo kojeg mjesta, u kojoj su i stari i mladi, zaboravljene su sve tegobe i tjelesni naponi. Križonoša je svake godine netko drugi. Bos ili u čarapama, nosi križ pokriven prozirnim crnim velom, težak i do 18 kilograma.

Najveća je čast biti križonoša. Svečanost trenutka odražava se na njegovom licu. Da bi se došlo na red za nošenje križa treba upisati i deset do petnaest godina ranije. Ponekad se djecu „predbilježi“ odmah nakon što su rođeni.

Cijelim putem, koliko god traje procesija, križ se ne smije spustiti na zemlju. Križonošu prati dvoje ljudi koji pjevaju i još troje pjevača koji odgovaraju. Pjevaju napjeve „Gospin plač“, u svjetskoj glazbenoj kulturi poznate pod nazivom „Stabat Mater Dolorosa“, koji potječe iz 15. stoljeća.

Iza pjevača idu nosači torceva (velikih svijeća). Svi su odjeveni u bijele tunike s kapuljačama, prepoznatljivu odjeću bratovštine. Predvodnici procesije nazivaju se batištradi. Procesija je izrazito pučka i u njoj ne sudjeluje svećenstvo, već isključivo vjernici.

Procesije su počele nakon pobune pučana na čelu s Matijom Ivanićem protiv plemstva 1510. godine u gradu Hvaru. Bahato ponašanje mletačkih plemića prema pučankama izazivalo je nepodnošljivu mržnju među pukom. Ustanak je zahvatio čitav otok Hvar, a naoružani pučani odmah su se počeli osvećivati plemićima. Na čelo pobunjenika došao je Matija Ivanić, član

imućne obitelji. Ivanić je s naoružanim pučanima prodro u grad Hvar, napadao plemiće i spaljivao njihove kuće, a od hvarskog kneza zatražio ravnopravnost svih staleža.

Prikupio je 2000 naoružanih ljudi i 30 lađa te zagospodario otokom. U početku se u tom sukobu mletačka vlada držala neutralno pokušavajući izmiriti pučane i vlastelu. Budući da u tome ne uspijeva, a hvarska buna ostavlja snažan dojam u cijeloj Dalmaciji i prijeti širenjem, Venecija šalje 15 ratnih galija pod zapovjedništvom providura Capelle. Nakon dolaska na otok, do listopada 1514. potapa sve naoružane lađe ustanika i na zapovjedničkoj galiji vješa 19 kolovođa bune, a desetorici odsijeca po jednu ruku i vadi po jedno oko. Tako je hvarska buna ugušena u krvi, a Matija Ivanić je uspio pobjeći u Italiju. Buna je ugušena u krvi bila je povod za početak tih procesija pokajničkog karaktera, a prema nekim izvorima maleni križ je u to vrijeme „proplakao“ krvavim suzama. Stoga otočani danas u veljači slave Sveti Križić.

Nakon toga procesije se održavaju uoči svakog Uskrsa. Prvi zapis o toj procesiji nalazimo u vizitaciji biskupa Milania iz 1658. godine. On bilježi da je procesija započela znatno ranije i odvijala se na Veliki petak ujutro ili iza ponoći. Danas procesija počinje u 23 sata na Veliki četvrtak i traje osam sati.

Vjerojatno je najbolje dojmove o procesiji na papir stavio dominikanac Rajmund Kupareo iz Vrboske u romanu „Baraban“. Još 1943. napisao je: „Prolaze križevi u vedroj travanjskoj noći. Prolaze već stotinama godina kao simbol neprekidne predaje i vjere. Prolaze istim putevima, istim obroncima. Vjekovi im nisu umanjila čar ni duboko značenje.“

Post i Nemrs

Od ranog kršćanstva u korizmi se kao oblik pokore i priprave za Uskrs propisivao post i nemrs. Nemrs je suzdržavanje od namirnica mesnog podrijetla, a post je potpuno odricanje od hrane odnosno uzimanje samo jednog potpunog obroka dnevno. Međutim puk nije razlikovao ta dva pojma, te je pod pojmom posta najčešće razumijevao nemrs. U početku je preduskrsni post trajao od dva do šest dana, a u 4. i 5. stoljeću ustalio se kao četrdesetodnevno razdoblje. Početkom kršćanstva u vrijeme korizme bio je dopušten samo jedan obrok dnevno, koji se uzimao navečer i nije smio sadržavati meso ni hranu mesnog porijekla (mlijeko, sir, maslac, jaja). U kasnom srednjem vijeku večernji je obrok pomaknut na sredinu dana tako da je uveden novi obrok navečer ali se ni kod njega nije smjelo najesti do sita.

Post - održavao se u propisane dane: na Pepelnicu, Veliki petak, subotu pred Duhove, pred Petrovo, Sve Svete, Veliku Gospu, u srijedu, petak i subotu za Kvatre i na Badnjak. Mnogi nisu tijekom dana ništa jeli sve do večeri ili bi pojeli samo: **kruh i luk i kuhano jaje**. Pravo posno jelo bilo je: *grah na salatu*, ili *na bosu juhu* (začinjen samo s malo ulja, mast se nije smjela koristiti), *krumpir prerezan na pola* i *pečen u pećnici* ili *salata od krumpira*, *poljevka* (u zemljanoj zdjeli narezan kukuruzni kruh i polit uljem), *riba priređena na razne načine*; navečer *tanka gibanica*, *kompot od šljiva*, *krušaka* ili *jabuka*. *Vino* se nije smjelo piti.

Zagrebačke novine "Hrvatska straža" donose početkom korizme 1936. godine upute o zakonu o nemrsu i postu. Tadašnji zakon o nemrsu zabranjivao je meso i juhu s mesom, a nije branio jaja, mlijeko i mliječne proizvode, te začine s mašću. Zakon o postu propisivao je da se na posne dane smije samo jedanput do sita najesti, ali nije branio pojesti nešto ujutro i navečer. Nemrs je obvezivao u sve petke u godini, a post u sve korizme dane osim nedjelja. Uz još neke druge dane u godini, post i nemrs zajedno bili su propisani za Pepelnicu te za korizmene petke i subote. Izričito se navodi da se na Veliku subotu poslijepodne već moglo jesti meso i nije se moralo postiti.

Post koji traje od Pepelnice, kulminira na Veliki petak i Subotu, da bi za Uskrs domaćice ponudile prepun stol na kojem će se, uz jaja, obavezno naći i **šunka** kao znak obilja i nagrada za posnu zimu. Pravi su ukras stola i *uskrsna peciva*, *pletence*, *kuglofi* (*kunglof* a ponegdje *zbornjak*), *pereci*, *kovrtanji*, *ftičice*, *pletence* ...

Zbog skupoće nekih namirnica, ulja npr., koje u korizmi treba nadomjestiti mast životinjskog podrijetla vrhbosanski nadbiskup 1887. godine na području svoje nadbiskupije dopustio je uzimanje jaja, sira i drugih mliječnih namirnica, te svinjsku mast u sve osne dane, dok se mesa treba suzdržavati samo petkom i subotom. Papinim odlukama dopušteno je jesti meso u nedjelju, ponedjeljak, utorak i četvrtak, a jaja i mliječne proizvode u sve dane osim Velikog petka, a u godinama Prvog svjetskog rata svi vjernici imali su oprost od posta i nemrsa.

Obzirom na Papinu odluku iz 1902. godine, vrhbosanski nadbiskup upozorio je vjernike da konzumiranje mesa istoga dana isključuje konzumiranje ribe, jer se meso dopušta stoga što su ribe preskupe.

U Trogiru se spominje vrlo strogi zakon Dalmatinske zagore (Pietro Nutrizio Grisogno) s kraja 18. stoljeća u kojem su ubojstvo i krađa bile "ništavne sitnice" prema povredi zakona o postu.

Lakše je nagovoriti sto Morlaka na krivu zakletvu, nego jednoga da pojede jaje u korizmi.



Procesija na Veliki petak Konavle – Slavko Tomerlin

Blagoslov jela



Andrija Maurović; Povratak s blagoslova jela u Hrvatskom Prigorju

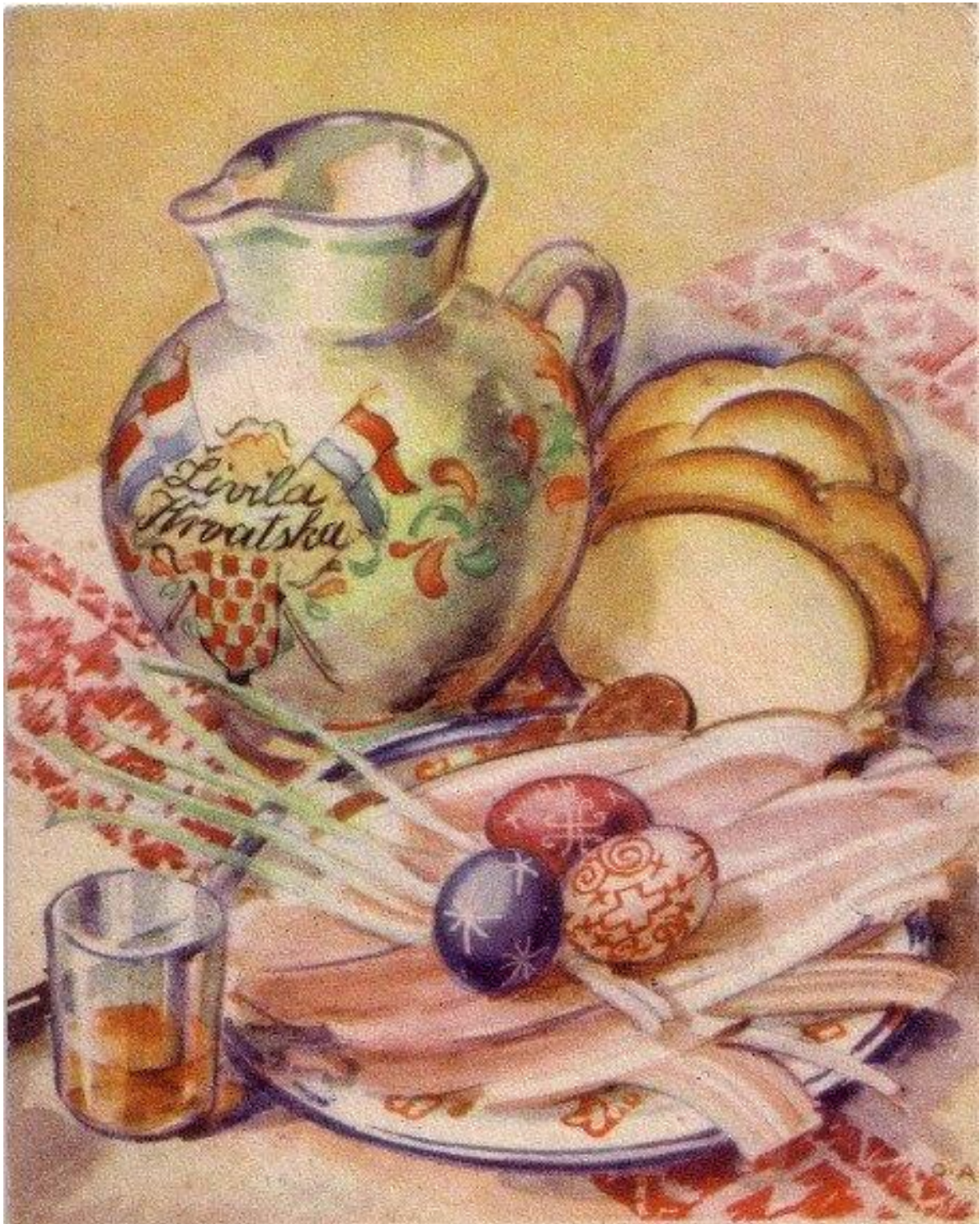
S Uskrsom se intimno povezuje svečanost ljudskog blagovanja, hrane i pića, te se kršćanstvo tu nadovezuje na prдавne korijene religioznosti čovječanstva.

Središnje mjesto u uskrsnim običajima jaja su, vjerojatno, zauzela stoga što je već u 7. i 8. stoljeću bilo zabranjeno njihovo konzumiranje u vrijeme korizme, pa su se ona smatrala blagdanskim uskrsnom hranom. Drugi razlog posebnog značenja jaja proizlazi iz srednjovjekovne obveze plaćanja naturalnog poreza o Uskrsu, u kojem su jaja imala znatnog udjela. Iz tog je oreza kasnije nastao i običaj darivanja Božjeg groba u Velikom tjednu koji se zadržao do novog vijeka, kada je zabranjen kao praznovjerje, ali vjerojatno i stoga što je podsjećao na poganske običaje.

Na Veliku subotu poslije podne ili na Uskrs ujutro, na misi, obavljao se blagoslov jela. Skromnost ili bogatstvo kuće ogledavalo se u tim košarama. Nekada se hrana nosila u velikim okruglim košarama na glavi, pokriveno bijelim ili šarenim ubrusom izvezenim rukom (najčešće s motivima cvijeća), gdje god ručnikom, a danas se koriste manje košarice ili se hrana nosi na tanjuru, pokrivena ubrusom. U košari se obično nalazilo pomalo od svega: **kuhana jaja ukrašena šarama, svježi mladi luk, rotkvice, hren, kruh** (blagdanski kruh od bijelog pšeničnog brašna), **sol, šunka, kobasice, ponekad vino** i **kolači** (izvorno: **gibanica**). Žene koje su nosile hranu k blagoslovu brže su pohitale kući, jer je bilo vjerovanje da će poradi hitnje te godine njezin dom biti među prvima u radinosti i boljitku, a djevojke su vjerovale da će se te godine udati.



Blagoslov jela u Velikom tjednu; Andrija Maurović



Sretan Uskrs!

Hrvatski Uskrsni zajutak Slavonija, Otto Antonini



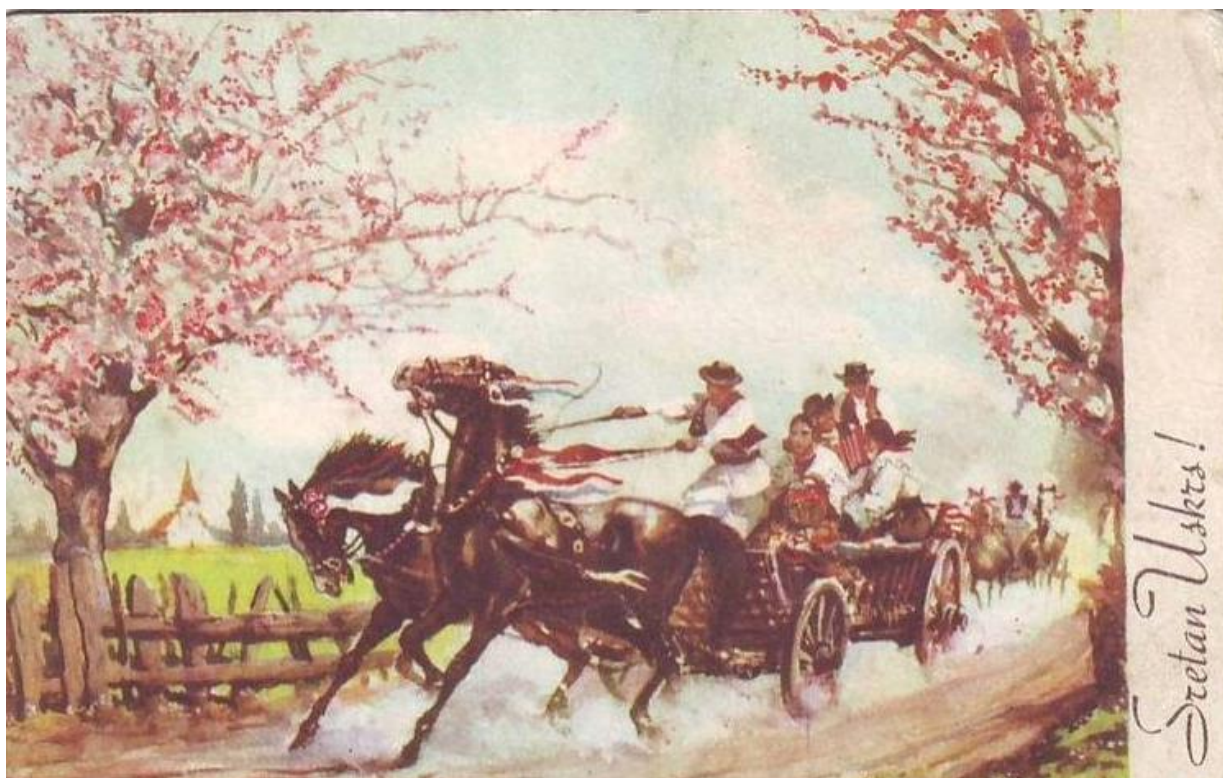
Na cijelom našem području pekla su se **uskrсна peciva** (često su imala okrugli oblik a mijesila su se od bijelog ili miješanog brašna), koja predstavljaju i naše jezično blago u izrazima: *pogače, sirnice, fogace* ili *pince*. Za djecu su pripremale male *pletence s upletenim jajima* koje su nazivali *garitule, jajniki, karitule, kosice, sirnice* (pecivo u obliku pletenice kojoj je na jednom kraju tijestom učvršćeno jaje); *kovrtanj* (pecivo u obliku potkovice) a nazivali su i ga i *vrtanj, vertanj; palube, paljube ili poljubice, svetenjak* (kruh koji se uplete u tri pletenice), *šišeri*.

Na Veliku subotu obnavljala se i kućna vatra, što je vezano uz običaj blagoslova vatre i vode, a otuda, vjerojatno, potječe i običaj paljenja uskršnjih krjesova - vazmenki, posebno na brežuljcima **Zagorja i Žumberka**.

U uskršne običaje spada i Gospin plač, sklapanje posestrinstva te plesovi. Gospin plač je spjev o mucu, a najstariji hrvatski spjev potječe iz davne 1471. Njima se pridružuju i tužne pjesme, pasije.



Blagoslov jela, Konavle



Andrija Maurović Slavonija 194.. utrka konjske zaprege nakon blagoslova jela



Uskrsno jutro, Andrija Muarović

Praznična obredna večera

Jedna od obrednih obveza uz Pesah je *Seder* što na hebrejskom znači - red, a *Seder Pesah* je praznična obredna večera no kojoj se molitve, čitanje Haggade (židovska ilustrirana zbirka molitava i pjesama) i svi običaji odvijaju po strogom redosljedju. Jedan je od običaja da se za Sedaru piju četiri čaše vina. Posebna se čaša ostavlja za proroka Iliju (Elijaha) a u toku večere otvarala bi se vrata i svi bi ustali da svečano, pozdravom “baruh haba”, zažele dobrodošlicu proroku za koga se vjerovalo da nije umro, nego da je vatrenim kočijama uzašao u Nebo te da će se vratiti kao vjesnik Mešihe (Pomazanika, Mesije, grčki: Hristosa).

Židovi za Pashu, obiteljsku obrednu večer u noći prije izlaska iz Egipta i izbavljenja jedu gorko zelje, janjetinu kojoj nije smjela biti polomljena ni jedna kost i beskvasni kruh.

Posljednja večera Isusa i njegovih učenika bila je pashalna večera, jeo se maces (beskvasni kruh), pilo se vino. Ali taj kruh i vino imalo je novo značenje, “*Zatim uze kruh, zahvali i razlomi ga pa im ga dade govoreći: Ovo je tijelo moje, koje se za vas daje. Ovo činite na moju uspomenu!*” Isto tako poslije večere uze kalež te reče: “*Ovaj je kalež Novi Savez u mojoj krvi, koja se za vas proljeva*”, prenosi Luka (slično i Mate i Marko).

Prva kršćanska zajednica koja se okupila u Jeruzalemu oko Isusovih učenika još nije svetkovala Uskrs kao poseban blagdan kao ni današnje blagdane. Božić i Bogojavljenje pojavljuju se stotinjak godina kasnije. Prvi su kršćani nastavili svetkovati židovske svetkovine unoseći u njih nove kršćanske sadržaje.



Fra Schön Serafin, švicarski slikar (Menzigen, ? – Trsat 24.VIII.1642,
Mistična večera Svete obitelji, 1640)

Uskršnje jutro i zajuttrak

Uskršnje jutro, obično oko devet sati, obitelj dočekuje okupljena oko blagdanskog stola prekrivenog bijelim stolnjakom, urešen proljetnim cvijećem. Na njemu je obvezno svijeća i zdjela s obojenim jajima, a jela su raznovrsna obzirom lokalnu tradiciju. Nakon molitve, svaki je ukućan dobio komadić blagoslovljene hrane, za koju se vjerovalo da ima posebne moći. Nakon toga darivane su pisanice ili drugi darovi. Prvi proljetni plodovi; *mladi luk* i *rotkvica*, zatim *pršut*, *šunka*, *vratina*, *dimljene suhe kobasice*, *kulen*, *sir*, *vrhnje*, *hren*, *jaja*, *pogača*, *gibanica*, *kolači* (*gibanice*, *makovnjača* i *orehnjača*, u nekim krajevima *kuglof*) ..

nezaobilazne su jestvine uskršne košare i jutarnjeg blagdanskog stola. Običaj nalaže da blagoslovljeno jelo kušaju svi ukućani kako bi cijele godine imali mir i blagostanje.

Ručak također mora biti obilat i ukusan. Nekad su se na Uskrs kuhale juhe od bučinih koštica - *koščenke*, kao i druge juhe kojima su glavna osobina bile knedlice od bijelog brašna i vode. Kruh se radio od crnog brašna i mlijekom, *vrtanj*, koji je dobio ime po tome što je u sredini imao rupu.

Mrvice jela sa stola nisu smjele pasti na pod, jer se smatralo grijehom tako rasipati posvećenu hranu. Ako je koja mrvica pala na pod, trebalo ju je brže-bolje pokupiti i baciti u vatru, jer je nisu smjele pojesti mačke, psi ili kokoši.

Popodne su se održavale zahvale i plesala kola (npr. **Sali, Konavli**). Uskršni ponedjeljak provodio se na javnim slavljima uz ples i pjesmu.

Mali Uskrs ili Bijela nedjelja, prva nedjelja iza uskršne ponovo se peku pogače, posjećuje rodbina i blaguje za bogatijim stolom. To je i završetak uskršnog slavlja i običaja oko Uskrsa.

Obzirom da su ljudi nastojali nadoknaditi suhu i posnu hranu iz prethodnih dana posta, zagrebački je svećenik Vilhelm Švelec u svom kalendaru za 1858. g. preporučio sljedeće:

Na Uskrs budi veseo al neprevedi se mesa, inače ćeš zdravljem platiti; pa kada će doći vreme za kukuruz sijati, morat ćeš na postelji jadikovati a u zimi gladovati ili skupo si hleba kupovati.

Danas kad čestite “Sretan Uskrs” uveliko se griješi, u svim ostalim jezicima poželi se “Radostan Uskrs”. Radost je tu religijski obrazloženo Kristovim uskršnućem nakon mučeničke smrti. Kasnije se toj radosti pridružilo veselje, igre u selu i gradu a najviše s jajima.

Igre s jajima



Andrija Maurović Dječje veselje – Slavonija 1940 Andrija Maurović



Na uskršnji ponedjeljak odvijala se najpopularnija igra - "tucanje jajima" (concessio ovorum), a spominje se još u 14. stoljeću. Pobjednik te igre je onaj kome jaje ostane cijelo, ne razbijeno. Ta se igra izvodila s pisanicama (obojenim jajima). Jedan dječak uzeo bi u ruku pisanicu, stisnuo je tako da joj se vidi samo bok. K njemu bi pristupio drugi dječak s isto tako stisnutom pisanicom. Sada bi dječaci udarili pisanicom o pisanicu. Kome bi se pisanica pri tome natukla, morao bi ju dati svom protivniku. Još u 14. stoljeću ova igra bila je omiljena i u Zagrebu kad su je igrali i odrasli, da bi u 15. stoljeću igrala samo djeca i već u 16. stoljeću se u Zagrebu ta igra skoro izgubila.

Postoje zapisi i o domišljatosti momaka kako očvrsnuti pisanicu, vjerovalo se da je *pronosak*, prvo jaje koje kokoš snese, najtvrđe. Neki su skuhanu jaje stavljali u luk ili u talog kave, a poneki su uzeli oblutak sličan kao *jaje jajetu*.

Vazmena nedilja

*Grančice moja, tamo priko
mora,
di zlatno sunce sije,
di sve se nebo smije,
di svu nam zemlju brani naša
sedlasta gora,
da ti je srićan Vazan, bila
dupla rumanija,
ružičica najlipša od svih,
brkasta mala Marija.
Ti ćeš danas pojt u crikvu, s
facoli hlibi i mesa,
za janca, turte i jaja, pop će
moliti stare slovinske beside,
tajne i mile beside, ke tamo
još više vride,
i vi ćete znati da hi je čuja
veliki Bog iz nebesa.
U podne će biti na stolu jaja,
hlibi i janče pečenje,
vi ćete slaviti svetac kad Bog
je uskrsa,
vino će teći crleno vašeg
najboljeg trsa,
i sve će imati za vas veliko
sveto znamenje.
Ma kad se skupite tako na
dan najlipći u litu,
u svakoj hiži za stolom
prazne kantride te stati,
prazna mista te biti domaćih
sini, šćer, sestar i brati,
ki su nikamo sami u maglu
morali pojt po svitu.
Kad tamo po rasutih seli na
Vazan milijare oči suza zamuti,
uprite svi hi u nebo, vaše oči
su čiste i virne,
i moliti črsto za pravdu i
ljude dobre i mirne,
Bog će vas čuti ...*

Mate Balota

Uskrsna vjerovanja i običaji

Sudeći po vremenu otkad potječu jaja kao simbol, pronađena glinena jaja iz germanskih, avarskih, skandinavskih, praslavenskih grobova, davno prije dolaska Slavena u ove krajeve i prije kršćanstva - *slavljenje proljeća* je zapravo poganski običaj.

Iz pretkršćanske davnine potječe i *magija jaja* što ih kokoši snesu od Velikog četvrtka ujutro do Velike subote uvečer. Vjerovalo se da su plodnija od ijednih u godini. Snese na Veliki četvrtak i blagoslovljena na Uskrs štite od bolova u leđima (osobito u križima) i od kile (bruh) te od munje i udara groma. Prema starom kazivanju: tko na Veliki četvrtak prije izlaska sunca pojede umučeno gusje jaje ili jaje crne kokoši, načinio je najbolje korake protiv neizdrživih bolova u leđima. Za liječenje kile treba u ponoć ili na Veliki petak pojesti gusje jaje. Protiv munja dobro je uskrsno jaje baciti preko krova.

Prije nego, li se upali uskrsnja svijeća, uoči nedjelje, zakopa se po nekoliko tih jaja “pod četiri ugla kuće”, da “čuvaju od groma, tuče i pošasti”.

Slaveni su u svojim pretkršćanskim vjerovanjima pridavali magičnu moć *vrbi* kao drvetu života. **Slavonci** su od pamtivijeka govorili za ne bračni odnos: “Oženio se ispod vrbe”, “Udala se oko vrbe”. To je i razlog *čarobne moći propupalom vrbovom šiblju*. *Cica-mace, propupale vrbove grančice* pridružile su se uskrsnjim simbolima plodnosti - zecu i jajetu.

“Cvijet Velikog petka” pučki nazvan “muka Isusova” je još jedan od simbola Uskrsa, taj cvijet oblikom prašnika podsjeća na čavle a latice čaške na trnovu krunu s Kristove glave na križu. Podrijetlo cvijeta je tropsko prekomorje a botanički naziv mu je *passiflora*, od latinskog *patior, passus sum* (trpjeti) i *flos, florios* (cvijet).

Svi predmeti i stvari koje se koriste za crkvene svečanosti u toku Velikog tjedna imaju u narodu svojevrsnu moć i značenje. Tako se npr. u mnogim krajevima u noći između Velike subote i Uskrsa pali uskrsnji krijes. Oko vatre mladež pjeva i leže, a zgarište takvog krijesa osobitog je značenja. Nekad se preko njega tjerala stoga, kako bi bila zdrava i kako joj ništa ne bi moglo cijele godine nauditi. Ugarci takvih kresova prikupljali su se i zakapali na njive i u vrtove, kao svojevrsne zaštitnike plodnosti i rastjerivači svih mogućih čaranja zalih susjeda. U nekim krajevima ugarci se odnose kući i stavljaju u peć, a onda se njima zapali vatra, kojom se kasnije može okaditi kuća i cijelo imanje, jer prema vjerovanju, dokle kod dopire dim takve vatre, vješticama i demonima je ulaz zabranjen.

U nekim krajevima središnje Hrvatske, uz Veliku subotu vezan je i običaj procesije, obilaženje kuća, sela i njiva, pri čemu se pjevaju stare, prigodne popijevke, od kojih jednu spominje i stara pavlinska pjesmarica iz 1664. godine. Običaj nošenja četverouglastog platna, koji se nosio na uzici oko vrata, s malo voska, zrnca tamjana ili nečeg slično bio je amulet zvan onjuši ili jagnuši, a čuva je od zlih duhova.

Na Veliku subotu ujutro, u Podravini, domaćice su iz crkve donijele žar i njime su palile vatru u štednjaku, a potom bi vatru prenijele u krušnu peć u kojoj su se pekale pletenice i zbornak, uskrсни mliječni i ukrašeni kruh.



Trešnja drveća za bolji urod

Kada se Uskrs slavi istodobno

Prije su svi kršćani slavili Uskrs zajedno i istodobno sa židovskim praznikom Pesahom (Pashom), a on se određivao po tome kada - *zri ječam*. Počeo se obilježavati 15 nisana židovskog lunarnog kalendara (u ožujku ili travnju po sadašnjem gregorijanskom kalendaru), jer je Isus razapet baš uoči Pesaha. U prvim stoljećima bila je rasprava kada bi to trebalo biti: 14 nisan kada je raspjet (po tvrdnjama kršćana u maloj Aziji, nazvani stoga „četnaestnicima“ ili 15 nisan kada je Pesah. Kada je kršćanstvo uspostavljeno državnom religijom, rimski car Konstantin sazvaio je nekoliko ekumenskih sabora (koncila) na kojima su se biskupi dogovarali oko osnovnih postavki i obreda. Prvi ekumenski sabor održan od 20. svibnja do 25. srpnja 325. godine u Niceji, u Bitiniji, utvrdio je da je Isus uskrsnuo treći dan, u nedjelju, pa bi se Uskrs i trebao biti u prvu nedjelju nakon prvog uštapa (punog mjeseca) poslije proljetne ravnodnevnice. Prema tome Uskrs je uvijek, najranije 22. ožujka, najkasnije 25. travnja. Razlika između gregorijanskog kalendara (nastala 1582. pod papom Grgurom) i julijanskog (nastalog brojenje godina prema Juliju Cezaru 46. g. prije Krista, „stari kalendar“) što se očituje u 12 dana (kasnije još jedan) nije presudna za određivanje Uskrsa. Presudne su posebne tablice po kojima se računa kada nastupa uštap – a to ovisi i o tome gleda li se iz Jeruzalema (gdje je Krist umro i pokopan, kako vjeruju kršćani) ili iz nekog drugog mjesta (bilo Carigrada ili Rima).

Ipak događa se da se slavi istoga dana, što nije rijedak fenomen.

Dakle, katolici i ini kršćani koji primjenjuju gregorijanski kalendar – uostalom kao i većina službenog svijeta, slave Uskrs istog dana, dok pripadnici još rijetkih preostalih pravoslavnih (Crnogorska, Makedonska, Ruska i Srpska) i ponekih istočnih crkava, koje se pridržavaju julijanskog kalendara, slave Uskrs kasnije.

Tijelovo

Blagdan koji nazivamo Tijelovo svetkovina je Presvetog Tijela i Krvi Kristove. Tijelovo se uvijek slavi u četvrtak nakon blagdana Presvetog Trojstva. Tijelovo je uspomena i svečano slavlje prvog Velikog četvrtka, Isusove posljednje večere sa svojim učenicima. On je na toj večeri izrekao svoju oporuku, u kojoj nam je ostavio svoje tijelo i svoju krv, u obliku kruha i vina za našu duševnu okrepu. Pretvorba kruha i vina u Tijelo i Krv Kristovu događa se u euharistijskom (zahvalnom) slavlju koje se na Zapadu obično zove – misa, a na Istoku – božanska liturgija. Misa je spomen-čin Isusove Posljednje večere. U biti je jednako slave i isto o njoj vjeruju katolici i pravoslavni. Kadgod i gdje god se tako slavi taj spomen-čin, nevidljivo ali stvarno događa se Isusova smrt i uskrsnuće. To je žrtva i gozba. Isus se žrtvuje da uništi ljudske grijehe, a vjernici se hrane kruhom koji je, kako vjeruju, njegovo pravo Tijelo. Sastavni je dio proslave blagdana Tijelova i tijelovska procesija u kojoj sudjeluju svećenici, vjernici, prvopričesnici u svojim bijelim odorama, te djeca u narodnim nošnjama. Povijest kaže da se prva tijelovska procesija dogodila u Kölnu između 1274. i 1270. godine. Štovanje Presvetog oltarnog sakramenta razvilo se u 12 stoljeću. Papa Urban IV. uvodi 1264. godine taj blagdan za cijelu Katoličku crkvu. Otad se na Zapadu posvećeni kruh (hostija) čuva na oltaru u posebnim, obično umjetnički ukrašenim ormarićima koji se zovu svetohraništa ili tabernakuli. Taj kovčezić podsjeća na Kovčeg saveza u starom židovskom hramu. U onom kovčegu čuvale su se ploče Zakona, štap prvog velikog svećenika Arona i pregršt mane, čudesne hrane kojom je Bog hranio narod u pustinji. Znakovi zakona, vlasti i Božje dobrote. U novozavjetnim svetohraništima čuva se samo posvećeni kruh – Tijelo Kristovo.

Tajnoviti kalež u svijetu legendi i mašte

Potruga za Svetim gralom, kaležom, posudom iz koje je navodno Isus pio vino na Posljednjoj večeri, traje već 2000 godina. Mnogi su o tome napisali knjige, mnoge rukopise – o pokalu navodno optočenog draguljima? Neki vjeruju da je Sveti Gral pokal iz kojeg se pilo na Posljednjoj večeri, neki pak da je u njemu Josip iz Arimateje sačuvao krv razapetog Isusa, a neki pak i jedno i drugo. Neki tvrde da je Josip, u prvom stoljeću možda donio Gral u Englesku, što je malo vjerojatno.

Opčinjenost Gralom nastavlja se i danas. Erling Haagensen, suautor kontraverzne knjige – „Tajni otok templara: Vitezovi, Svećenik i Blago“ tvrdi kako je „nešto čudno skriveno na švedskom otočiću Bornholmu“ na Baltičkom moru. U Velikoj Britaniji pokrenut je zanimljiv pothvat – pozvani su ugledni povjesničari, znanstvenici, tumači starih rukopisa, kako bi pokušali dešifrirati tajnovit natpis uklesan na Spomeniku pastiru na Lichfiedovom imanju, u Lenkeshiereu, spomeniku koji je izrađen oko 1748. godine, a koji uobličava prizor s jedne slike Nicholasa Poussina, ispod kojeg su uklesana tajnovita slova D.O.U.O.S.V.A.V.V.M. Dugo se govorilo da ta slova – koja su zbunjivala umove tijekom 250 godina, uključujući i slavnog Charlesa Darwina i Josuahe Wedgwooda – predstavljaju zapravo ključno mjesto na kojem se nalazi Gral. Poussinu je „netko“ rekao da je postojao Veliki Gospodar vitezova templara (vitezova hramovnika), koji je osvojio Jeruzalem za vrijeme križarskih ratova, a koji su bili poznati kao čuvari Svetog Grala.

Kontraverznom knjigom 1982. godine „Sveta krv i Sveti Gral“ Michaela Beigenta, Richarda Leighta i Henryja Linciolna iznosi se teza kako je Isus preživio raspeće te je zajedno s Marijom Magdalenom zasnovao krvnu vezu u Francuskoj, Merovinge, koje su štitili vitezovi templari, a kasnije slobodni zidari.

Gral je kroz povijest bio različito tumačen kao i traženje Grala., i sažeto bi se moglo kazati, prema Albertu Beguinu: *Gral predstavlja istodobno, i bitno, Krista koji je umro za ljude, posudu Svete večere (to jest božansku milost, koju je Krist darovao svojim učenicima), te misni kalež koji sadrži zbiljsku krv Spasiteljevu. Ovisno o tim trima razinama, stol na kojem počiva*

posuda jest kamen Svetog groba, stol dvanaest apostola i oltar na kojem se slavi svakodnevna žrtva. Te su tri zbiljnosti, Raspeće, Večera i Eukaristija (pričest – sakrament tijela i krvi Kristove pod prilikama kruha i vina) nedjeljive, a slavljenje Grala njihovo je otkrivanje, koje u pričesti daje spoznaju o Kristovoj osobi i sudioništvu u njegovoj spasonosnoj žrtvi.

Traženje svetog Grala iziskuje uvjete unutrašnjeg života koji se malokad nalaze na okupu. Više se pažnje posvećuje materijalnim okolnostima traženja nego duhovnim. Ljudsko se savršenstvo ne osvaja kao materijalno blago, nego preobrazbom duha i srca.

Potrošačko-konzumistička manija, nije pojava „od jučer“, kao npr. u božićne dane, tako i Uskrsa, postaje nakaradna opreka spiritualnom razumijevanju i doživljavanju Božića i Uskrsa. To je dio masovne kulture civilizacije koja se umjesto skromnog blagdana, koji se slavi u krugu obitelji, nažalost pretvorilo u globalni sajam trgovine, reklame, samopromocije i svakovrsne ekshibicije.

ZAGREB

Uskrs - velika subota dan kad se u kući pripremala hrana. Obvezatno se kuhala šunka ili suho meso, jaja, klala živad i pekli kolači od oraha, maka i sira, tanka ili posna gibanica. Uskršnji kruh vrtanj (od crnog pšeničnog brašna i mlijeka; okruglog oblika s rupom u sredini, premazan jajetom i išaran vilicom). Uskršnja peciva (okruglog oblika od bijelog ili miješanog / bijelo pomiješano s kukuruznim / brašna) bila su poznata i kao leb kruh ili vrganja (oblik puža). *Kuglov z grozdjecima* (kolač u koji se stavlja mnogo jaja tako da je žut). Kuhana jaja, lijepe žute boje ili crvenkaste, bojili su u vodi od luka črlenca ili u vodi od crvenog graha. Sve do drugog svjetskog rata seljanke su nosile pisanice Na "plac" i prodavale građanima. Ujutro na Uskrs nosilo se u lijepo ukrašenim košarama hrana na blagoslov: cijela šunka, kobasice, dvadesetak pisanica (obična ili šarena), sir, sol, hren (koji se poslužuje uvijek uz neko fino mesno jelo, ima i svoju simboliku; jedući nešto fino podsjeća nas na suze Isusove, kao nam kaže staro narodno vjerovanje), mladi luk, uskršno pecivo (pletено pecivo s umetnutim jajem), nekoliko gibanica, rakija ili vino u čuturicama, što se jelo poslije za zajuttrak. Za objed se jelo: govedska ili kokošja juha, pečeno meso, visoka gibanica.

Sirnica, pinca, pinica ili fogaca, tradicionalni je kolač što se blaguje za uskršni doručak. Toplo žuta, nježno prhka, izdašno mirisna - obavezno je u košarici koja se nosi na blagoslov. Ona simbolizira nadu i vjeru, kult obitelji i pripadanje zajednici. Za pravu sirnicu naših baka treba mnogo vremena, čak dan-dva, ovisno o količini i temperaturi prostorije. Najvažniji sastojak su jaja (simbol novog života ali i obilja) zatim slijedi rakija ili ekstrakt od ruža, rum, maraskino, naribana naranča i limunova korica. Prhkost joj daje maslac i mast umiješano u brašno i kvasac.

OBIČAJI KAJKAVSKOG PUKA

Na Cvjetnicu se u crkvu na blagoslov nosi zelenilo, grančice drijenka, cvijeće, čime se u dušu puka udahnjuje dah proljeća. Prema pučkom vjerovanju grančice se nakon blagoslova ne smiju nositi pod krov, da ne bi u kuću udario grom. Stoga se grančice ostavljaju na drvima, a za vrijeme oluje baca ih se u vatru. U nekim krajevima mladež se na Cvjetnicu ujutro umiva u vodi, u kojoj su namočeni cvjetovi drijenka, simbol zdravlja i snage.

Na Veliki petak zabranjeno je obrađivati zemlju, jer pučko vjerovanje govori da u njoj na taj dan leži tijelo Isusovo. U nekim krajevima vlada običaj da žene rano ujutro petama od čizama pregaze gredice, kako ih tijekom godine ne bi rovala krtica.

Velika subota je obilježena blagoslovom ognja u kojem se zapali guba koja se nosi kući i baca u vatru. kada se oglase crkvena zvana, svi poljube zemlju da se ne bi bojali grmljavine. U noći od Velike subote na Uskrs obavljaju se pripreme za uskrsni krijes. Važnu ulogu ima zgarište vuzmenice preko kojega se tjera stoka, kako bi bila zdrava i čvrsta, ugarci se stavljaju na njive i vrtove da štite rodnost bilja.

Na Uskrs ujutro žene ili mlade djevojke nose košare s jelom u crkvu na blagoslov. Nose se pereci, meso, kobasice, hren, jaja i kruh. Tko iz crkve stigne prvi, bit će i u polju prvi gotov s poslom. Kost od šunke zakopava se u vrtu kako bi na tomu mjestu raslo lijepo cvijeće. Ljuske od jaja spremaju se kao lijek za blago.

Najveći simbol Uskrsa je šareno jaje - pisanica, simbolom života, izvorom snage i postanka, predstavlja i sredstvo zaštite od zlih bića.

Uskrsni Veliki tjedan završava Bijelom nedjeljom, na koju se djevojke sestre. Najprije djevojke u paru uz pratnju glazbe odlaze po pogaču. Prvi su par dvije male djevojčice, koje na tanjuru nose pisanice i pogaču. Kada dođu u kuću, gdje im je priređen objed, stanu oko stola i mijenjajući pisanice pitaju jedna drugu: *Sestra, nevjesto, bote vi ma sestra? - Do ke dob?*, pita druga, na što rva odgovara: *Do vaše ali moje smrti*. Nakon obroka slijedi zabava.

Hrvatsko zagorje

Cvjetnica -Cvetnica – Cvitnica, blagoslov cvijeća započinje tjedan prije Uskrsa, kada se cvijećem kite kuće, prozori, vrata, bunari ali i djevojka. Običaj kojim se želi prenijeti nova životna snaga na život i dom. Taj dan se također priređivala bolja ali ne i raskošna jela.

Uskrs, (Vazem, Vuzem, Vazam) blagdan koji se do 1094. godine slavio četiri, a poslije tri dana (četvrtak, petak, subota). Poslije duljeg vremena za Uskrs se opet pripremaju mrsna jela. U „veliku subotu“ ukrašavaju su jaja (običaj bojenja – ukrašavanja jaja je vrlo star i datira još iz praslavenskog doba). Običaj „tucanja jaja“ je bio toliko prisutan u narodu da su se čak i datumi poslije Uskrsa brojili upravo po tom „tucanju“ (Post concussionem ovorum). Uskrs je također i početak paljenja kresova u tekućoj godini (obično su to radili pastiri) koji su u Hrvatskom zagorju poseban vizualni događaj s obzirom na brežuljkasti teren, a kresovi su se uvijek palili na brežuljka. Na Uskrsnu nedjelju običaj je nošenja jela u crkvu na blagoslov.

Jela koja su se priređivala: kuhana šunka ili suho meso; hren; mladi luk; jaja; živad; dizani kolači od oraha, maka, sira; tanka ili prosta gibanica, *Uskršnje pecivo* (pleteno okruglo pecivo od bijelog brašna ili miješanog brašna s kukuruznim brašnom i umetnutim jajima u sredinu, ili u obliku luka sa strelicom); *Vrtanj* (kruh od crnog pšeničnog brašna i mlijeka savinut u krug, u sredini je otvor, kruh je premazan razmućenim jajetom i prošaran vilicom). *Kuglin* (vrsta gibanice). Kobasice (mesne - koje se kuhaju) se služe u novije vrijeme, prije se nisu radile jer se meso priređivalo na druge načine.

Posavina -Varoš

Na veliki petak kuva se meso, jajca, peče se kruv i sprema se za Uskrs.

.....

Na veliku subotu nosu cure i mlade svetenje u crkvu. Spremu se u granare, lipo se nakitu, pa idu u crkve. Tamo dođe misnik, blagoslovi vatru, a potlje i jelo. U korpu nameću: pogaču, mesa svake fele (slaninu, kobasice, kulin, žnjut), jajac, bilog luka i crljenog, šljivovi grančic, soli, kukuruz, vina, pite i kolačov. Zvonar (šikutor, prakatur) dočeka i' na vrati s korpicom, pa mu svaka da il po jajce il komadić mesa, slanine il kobasice. To bude đakom i zvonaru. Potlje blagoslova nosu korpe doma. Kad donesu svetenje, donesu ga u sobu, metnu na trpezu i reknu:

“Sveto vam bilo svetenje,
I u domu zdravlje i veselje,
I u polju bjelica šenica,
I u brdu vinova lozica,
A na polju buve i stenice”.

Iza toga se korpa spremi na sigurno mjesto, da se ne bi tko omrsio. Metnu je u sobicu il ge drugo, ge je stalno.

Na Uskrs se dignu obično rano. Najprije se muški obriju i umiju, pa namiru marvu. Žene spremaju djecu, pa se froštuka oko devet sati. Najprije se jede luk, ponda jajca i slanina, suvo meso i drugo što ima, pa se i pije vino. Običaj je u familijama, da se od trećeg dana poklada pa do Uskrsa nitko ne omrsi. Jelo zafligaje maslom il prečinje mlikom. U sridu, petek i subotu ni ne bilu; jedu samo kruv i luk, il navaran gra, krompir i kupus. Samci se toga već ne držu, već samo getko i to tko je stariji, pa se sjeća adeta. Zato se meso jedva dočeka, pa ga dosta i pojedu. U crkve se ne more opstati: ne smrdi toliko meso, koliko jajca, što se podraguju. - Oko dva sata bude ručak, kad se dođe iz crkve. Za ručak se spremi: friška čorba, sarma, suvog mesa, pite i kolačov. Zaoblica nema.

LIKA

Na **Uskrs** ujutro jedu se jela posvećena u crkvi: *jaja, pršut, sir iz mišine, ljutika* (lučice), *pogača, prisnac, kuhana šarena i nebojena jaja, sol, kruh, rakija i vino*. Peču se *kokoši pod pekom s krumpirom, prase ili janjci na ražnju, ili se kuha ovčestina*. Od kolača prave se *ušticipci i slane pite* (savijače sa sirom).

Za *ručak* (doručak) se pripremilo: rakija, bijela kava i pogačice.

Izostavljanje namirnica mesnog podrijetla, štovao se tijekom cijele Korizme, jer ne izdržati iskušenje mesnog jela bilo je sramotno i izdajnički. U Lici je vladao običaj vrlo strogog posta na Veliki petak, gdje se u starije doba ujutro pio samo rasol a u podne uzimao zalogaj korice kruha i crno vino (zato što se toga dana ono pretvaralo u krv). Također se tog dana trebao zasaditi krumpir, jer je vladalo vjerovanje, o magičnoj moći za poticanje njegova rasta. Raširena je bila tradicija umivanja u cvjetnoj vodi proljetnog cvijeća, vjerujući da će im to umivanje donijeti zdravlje i ljepotu. Najčešće su se u vodu stavljale biljke drijenak, ljubice i bršljan. O njihovoj moći govore i uzrečice; kaže se da je netko *zdrav k'o drinić*, da je djevojka *lipa k'o fijolica (ljubica)* ili da dijete *treperi i raste k'o bršljan*. Na Cvjetnicu se nosio drijenak na blagoslov cvijeća, a zasađena njegova grančica ispod križa na obiteljskom grobu donijeti će uspjeh u gospodarstvu.

Blagoslov jela općenita je hrvatska pučko-crkvena tradicija, a obavlja se još i danas (ali manje) na *Veliku subotu* ili rjeđe na Uskrs. U prošlosti iz svake je kuće jedna žena nosila na blagoslov košaru punu jestvina, zvanu *svetenje*, posvećenje, posvećenica, posvetilište. Blagoslovljena jela nisu se smjela okusiti prije Uskrsa, smatrana su svetima, tj. da imaju posebne moći. Stanovnici Like čuvali su jedno jaje ispod strehe da se zmije na zavuku ispod grede, jedno su zakopavali u žito na njivi da ga ne bi crvi podgrizali, a jedno stavljali u hambar u sjemensko žito da bi urod bio bolji. Uskrsna jaja bojali su bojama od korijena biljke broć, od kore crvenog luka (jaja su dobivala lijepu crvenu boju) ili, što je noviji običaj, varzilom - bojom od kore brazilskog drveta. U Lici je bio običaj i stavljanja kuhanog jaja u mravinjak gdje su mravi kiselinom izveli šare na jajetu.

Dječja igra s jajima, valjanje ili kotrljanje, bilo je omiljeno. Valjalo je što je najdalje moguće otkotrljati jaje niz kosinu, pobjednik igre dobivao je jaje od gubitnika.

GORSKI KOTAR

Nekoć je ovdje život bio vrlo težak, bilo je puno djece, puno gladnih usta, a upravo u doba, na prijelazu iz zime u proljeće, hlapile su zalihe hrane, stoga je dobro došao običaj korizme – razdoblje posta i odricanja, običaja koji je nastao na temelju vjerovanja da se uzdržavanjem od blagovanja različitog obilja može zadobiti Božja milost. U prošlosti, ti su mjeseci bili gospodarski najteži za seljačka imanja, pa su zahtijevali skromnost u hrani i piću. U tom periodu nisu se održavale ni svadbe jer se smatralo da čovjek ne griješi dušu samo onda kad se pretjerano veseli. U stara vremena, kad se oblikovao korizmeni jelovnik, iscrpljenost zaliha hrane poklapala se s korizmenim razdobljem posta. Tako je poslije zime u goranskim smočnicama ponestajalo mesa od kolinja (osim šunke koja se čuvala za Uskrs), perad je bila prorijeđena, našlo se krumpira, zelja, brašna, kukuruznog brašna, mlijeka i mliječnih proizvoda, sušenog povrća i voća. Prema tim posnim zalihama oblikovao se jelovnik. Pripremalo se kiselo zelje, kisela repa, fažol i krumpir, pečeni krumpir, kuhani krumpir začinjeno s malo masnoće ili začinjena palenta, palenta i mlijeko, sir i vrhnje, mlijeko i domaći kruh te kompoti od sušenog voća. Kruh se pekao od domaće pšenice. Bio je to crni kruh u kojem su bili komadići zrnja pšenice i drugog zrnja. Vrlo slično današnjem integralnom kruhu. Samo nedjeljom se kuhalo meso, najčešće govedina (otprilike kilogram mesa na obitelj od osam članova), kada se na stolu našla juha, govedina sa umakom od luka i kuhani krumpir.

Na Cvjetnu nedjelju i danas se na misu nosi stručak grančica na blagoslov. Redovito je maslina, drijenak, ljeskova šiba, bršljan i sl. Blagoslovljeni stručak donosio se kući i stavljao za rog pod krovom uz riječi: “Bože blagoslovi taj dom“ i s vjerovanjem da će kuću zaštititi od nesreće. Kod velikog nevremena u vatru se bacaio komadić blagoslovljenih grančica kako bi se zaštitila kuća od groma.

Na Veliki petak prije odlaska u crkvu obavljalo se umivanje u blagoslovljenoj vodi. U malom drvenom koritu u vodu su se stavljale blagoslovljene grančice, a u nekim mjestima stavljali su i svježe ubrane jaglace.

Na Veliku subotu je bilo uskrsno bdijenje i blagoslov vatre, pred crkvom se ložila vatra, a žar se nosio kući u gubi, u kojoj je oganj mogao dugo tinjati, kako bi se blagoslovljena vatra prenijela u kućno ognjište.

Osobitu draž Uskrasa davao je jutarnji blagoslov jela. Na ranu nedjeljnu misu, na sam dan Uskrasa, najmlađa ženska osoba iz kuće nosila je punu košaru, obično na glavi, poznatih uskrsnih jela pokrivenih s najljepšim tkanim stolnjakom. Na izlasku iz crkve djevojke su se gurale, koja će prva izaći iz crkve, ta će se prije udati.

Kad se blagoslovljena hrana donijela kući, najprije se zapalila svijeća na uskrsnom kolaču, a nakon blagovanja posebno se pazilo da se mrvice i ostaci koji se neće pojesti (ljuske od jaja, koža i sl.) slučajno ne bace ili daju životinjama. Svi ostaci blagoslovljene hrane su se spalili, a u nekim sredinama, npr. u Fužinama, spremali su se i ubacili pod prvu brazdu kod proljetnog oranja. Nakon uskrsnog doručka mlađi svijet se vraćao pred crkvu gdje se plesalo i igrale se razne igre.

Na skrivenim mjestima u vrtu, dvorištu ili u kući, djeca su pravila mala gnijezda od trave kako bi „uskrsni zeko“ mogao ostaviti poklone, to je noviji običaj. Odrasli bi rekli: *Dico 'odite pogledat, sigurno van je naš zeko Uško Dugouško našto metnil u gnizdo.*

SLAVONIJA

Izostavljanje namirnica mesnog podrijetla, štovalo se tijekom cijele Korizme, jer ne izdržati iskušanje mesnog jela bilo je sramotno i izdajnički.

Blagoslov jela općenita je hrvatska pučko-crkvena tradicija, a obavlja se još i danas (ali manje) na *Veliku subotu* ili rjeđe na Uskrs. U prošlosti iz svake je kuće jedna žena nosila na blagoslov košaru punu jestvina, zvanu *svetenje*, posvećenje, posvećenica, posvetilište. Blagoslovljena jela nisu se smjela okusiti prije Uskrsa, smatrana su svetima, tj. da imaju posebne moći. Čuvali su jedno jaje ispod strehe da se zmije na zavuku ispod grede, jedno su zakopavali u žito na njivi da ga ne bi crvi podgrizali, a jedno stavljali u ambar u sjemensko žito da bi urod bio bolji. Uskrsna jaja bojali su bojama od korijena biljke broć, od kore crvenog luka (jaja su dobivala lijepu crvenu boju) ili, što je noviji običaj, varzilom - bojom od kore brazilskog drveta. Bio je običaj i stavljanja kuhanog jaja u mravinjak gdje su mravi kiselinom izveli šare na jajetu.

U vrijeme Korizme meso se jelo samo nedjeljom, i to najviše perad, riba rjeđe. U ostale dane preko tjedna najčešće se jeo grah, krumpir, tijesto i palenta. Dva dana u tjednu utorkom (ili ponekad srijedom) i petkom, strogo se pazilo da se hrana ne začini masnoćom. *Pampole* - je grah začinjjen s lukom i crvenom paprikom, a jede se namazan na kruh. Od graha se pripremao "suhi grah", "suhoparni grah", tako da se uz grah kuha crvena paprika, rjeđe s mrkvom, uz dodatak rezanaca, koji su pripremljeni samo od brašna i vode. Često posno jelo je bila *popara* - juha od popržena brašna, koja se prelije preko ostataka starog kruha narezanog na kockice. Krumpir je najraširenija posna hrana, kuhan kao *gusta juha* ili *kisela juha*, uz dodatak žlice octa. *Šterc* - kuhani krumpir nakon cijedenja stavi se na poprženi luk, uz dodatak crvene paprike i soli, te pomiješa s kuhanim tijestom, često korizmeno jelo. Kuhanu tjesteninu, rezance, posipali su makom ili orasima.

Nedjeljni ručak u dane posta sastojao se od *kokošje juhe*, *mesa s umakom od češnjaka*, *višnje* ili *hrena*, *gibanice* na "*kiselo*" nadjevne *makom*, *orasima* ili *rogačem*.

Na *Cvetnu nedelju* prije odlaska na svetu misu u crkvu valjalo se umiti u lavoru, u hladnoj bunarskoj vodi u kojoj su ljubičice "da svakom ditetu bude lice lipše".

Na *Veliki četvrtak* jeo se samo *suhi grah* i *bezkvasna pogača*. *Posoljeni hruh s paprikom* jeo se jedanput dnevno, a za večeru se jela *gusta krumpirova juha*.

Na *Veliki četvrtak* crkvena zvona se svežu, a njihovu ulogu preuzima drvena čegrtaljka. Taj dan je spomen na Posljednju večeru kad je Isus sa svojim učenicima blagovao *pashalnu večeru*.

Na *Veliki petak* kuhala se šunka i "šarala jaja", a "*trud vrbe*" (guba vrbe) svetio se u crkvi u vjeri da donosi svjetlost u kuću.

Veliki petak, dan Klanjanja svetom križu, dan je posta i nemrsa, dan je spremanja - *svetanja*, posebnog jela koje se na Veliku subotu nosi u crkvu na blagoslivanje, kojeg redovito nose djevojke. Prije podne pjeva se u crkvi "Isusova muka", a poslije podne se šaraju šibe od vrbovine ili svibovine. Šaraju se i jaja u raznim bojama i "muštrama" koja će se darivati djeci kada čestitaju Uskrs ili će se tim jajima "tucati" (kaže se da su za to najbolja jaja kuhana u lukovini (s lukom). Neki su igrali igru "zabijanja", metalnog novčića (novčić se na rubu istanji,

zaoštri, i baca u jaje). Ako se zabode, ode i jaje, ako ne, novac dobiva onaj koji drži jaje. 'uhvati' - "gori kao prid crkvom".

Na Veliki petak momci su se oblačili u "stražare"; u kožne čizme, stražarske kabanice i lišane crne šešire. Zadatak im je da prate župnika od župnog dvora do crkve. Oni čuvaju i Isusov grob uz koji se vjernici mole. Predvečer nalože veliku vatru, za lošeg vremena, vatra slabo gori, pa otuda i izraz naših kućanica kad im vatra u peći neće da

Na *Veliku subotu* kuhala su se *jaja* i *hladetina*, koja se jela navečer po povratku iz crkve. Večernja gozba je počinjala *kobasicama*, *šunkom* i *svinjskim jezikom*, a završila s *uskršnim pecivom*, kolačićima nazvanim *šape*, *linzeri* i *bebke*.

Na Veliku subotu, Vazmeno bdjenje, se odvezuju zvona i kuha "svetenje". Obvezatno se kuhala *šunka* ili *suho meso*, *suhi svinjski jezik jaja*, klala živad i pekli kolači od oraha, maka i sira, *tanka ili posna gibanica*. Uskršnji kruh *vrtnanj* (od crnog pšeničnog brašna i mlijeka; okruglog oblika s rupom u sredini, premazan jajetom i išaran vilicom). Uskršnja peciva (okruglog oblika od bijelog ili miješanog / bijelo pomiješano s kukuruznim / brašna) bila su poznata i kao *leb kruh* ili *vrganja* (oblik puža). Kuhana jaja, lijepe žute boje ili crvenkaste, bojili su u vodi od luka črlenca ili u vodi od crvenog graha.

Djeca predvečer izrađuju "gnijezda" da bi im zec donio darove.

Uskrs je veliki katolički obiteljski blagdan, kad se cijela obitelj okuplja za stolom, i u zadovoljstvu mira i blagostanja svojim jelom, vinom - kao kapljicom simboličnog značenja, i odlaskom u crkvu, se prisjeća posljednjih dana života na Isusa, Božjeg sina i spasitelja. Uz Božić, to je glavni datum kršćanskog kalendara. Do Uskrsa se strogo postilo, osobito u prvom tjednu korizme, kada se nakon što su pepelom oribane sve posude, nije ni "bililo" odnosno nije se jelo ni mlijeko, mliječna jela, niti jaja. Grijech je bio i požudnije mirisati *kulenje* i *šunke* u odžaku, govorile su stare žene.

Svoju duhovnu pripremu za blagdan Uskrsa započeli su "*od ponoći trećega dana fašanga*". Od toga dana pa sve do Uskrsa, u vrijeme Korizme, traju dani posta, odricanja, molitvi i pokajanja. U kući i oko nje sve se čisti, pere i "luži" da se skine i najmanja prljavština, a osobito masnoća.

Poslije blagoslova svaka od njih žuri svojoj kući, kako bi stigla prva, jer prema vjerovanju, ona koja prva pristigne donijeti će kući boljitak, obilje i radost, a istodobno i sebi osigurati sreću jer će se te godine sretno udati.

Ujutro na Uskrs nosilo se u lijepo ukrašenim košarama (čuvanim samo za *svetanje* uskršni blagoslov jela) hrana na blagoslov: *cijela kuhana šunka*, *kulin*, *kulinova seka*, *podvoljak slanine*, *kobasice*, *dvadesetak pisanica* (obična ili šarena), *sir*, *sol*, *hren* (ali u korijenu), *mladi luk*, *uskršno pecivo* (pletено pecivo s umetnutim jajem), *uskršna pogača*, *uskršni peretak*, *nekoliko gibanica*, *kuhana jaja*, *te klip kukuruza*, *rakija* ili *vino*, u čuturicama, što se jelo poslije za zajuttrak. Košarice od pletenih oguljenih šiba bile su prekrivene lijepim otarčićem o kojima se cijeni i snaša i kuće gospodar. Što veća i što ukrašenija korpa i korpice, to bogatija kuća i vrednije ruke snaša. Na to se potajice jako pazilo i nakon Uskrsa podugo prepričavalo. Ako je pak kuća u žalosti, korica sa svetenjem pokrivena je "mrkom salveticom"

Uz svetanje zabilježeno je i vjerovanje da će "mladeži pigavoj i mozuljičavoj, ako se umije u onoj vodi, gdi su se ladila jaca i ljuska gulila" - lice biti bijelo kao jajce.

Na Uskrs, majke ili bake rano ustaju i u gnijezdo stavljaju darove. Mlađe snaše odlaze na jutarnju misu da bi posvetile "svetenje". Obučene su u nošnju, obično bijele boje.

Tek poslije blagoslova može se kušati nešto od obilja uskršnjih jestvina, iako se to obično odlaže za sam Uskrs, kad svatko mora od svega blagoslovljenog kušati barem zalogajčić. Kost od šunke imala je svoju posebnu simboliku, obično se spremala pod krov ili strehu, kako bi štitila kuću od groma ili drugih napasti, dok su je drugi zakopavali u vrtu kako bi na tom mjestu raslo cvijeće.

Za objed se jelo: *govedska* ili *kokošja juha*, *pečeno meso*, *visoka gibanica*. *Sirnica*, *pinca*, *milhbrot*; *pinica* je tradicionalni kolač što se blaguje za uskrсни doručak. Toplo žuta, nježno prhka, izdašno mirisna - obavezno je u košarici koja se nosi na blagoslov. Ona simbolizira nadu i vjeru, kult obitelji i pripadanje zajednici. Za pravu sirnicu naših baka treba mnogo vremena, čak dan-dva, ovisno o količini i temperaturi prostorije. Najvažniji sastojak su jaja (simbol novog života ali i obilja) zatim slijedi rakija ili ekstrakt od ruža, rum, maraskino, naribana naranča i limunova korica. Prhkost joj daje maslac i mast umiješano u brašno i kvasac.

Na Uskrсни ponedjeljak zetovi sa suprugama odlaze punicama na svečani ručak. Toga dana "stražari" kod kapelnika prave veselje uz nezaobilazni fiš-paprikaš, a sve se zalijeva vinima. Poslije večere, "stražari" bi krenuli selom, da se malo "kere" (razmeću, šepure), uz pratnju tamburaša.

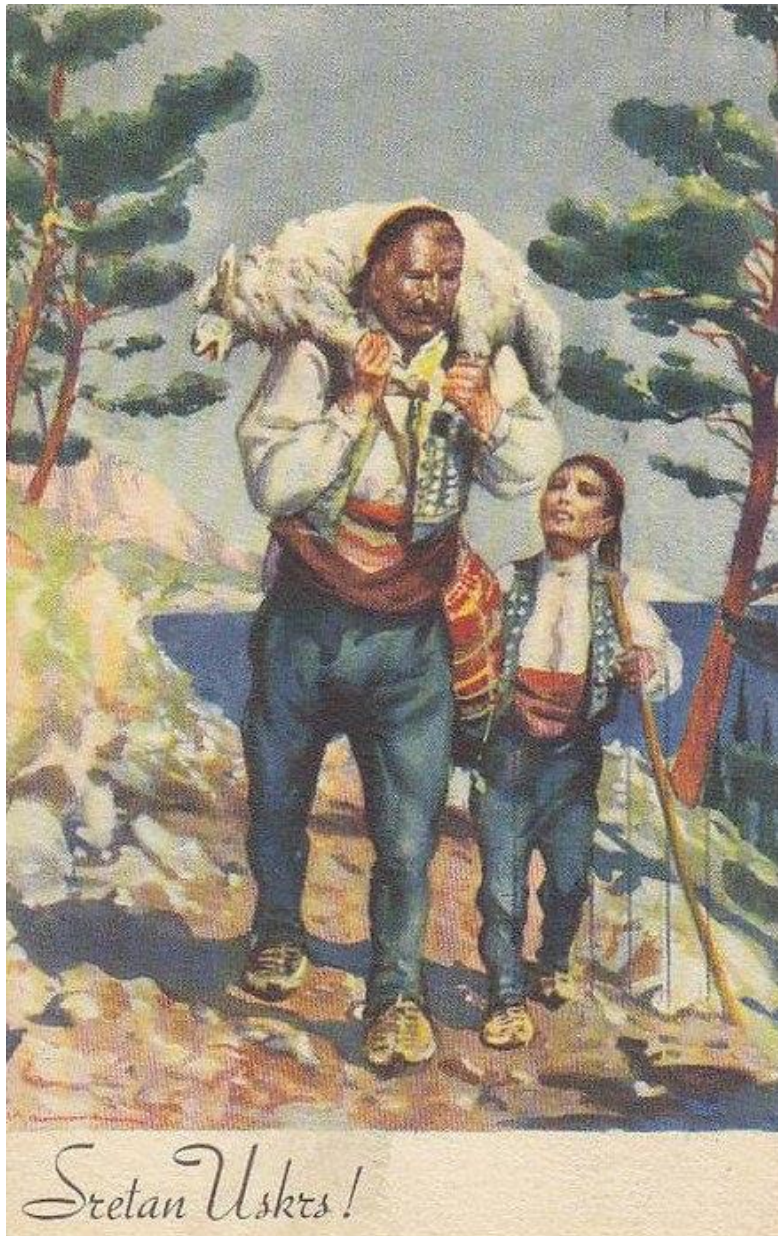
Slavonska košara

Na uskršnu polnočku ili jutarnju misu nosili su na posvećenje: *kuhanu šunku*, *hren*, *dva para kobasica*, *kuhana jaja* (kokošja, purina, pačja i guščja), *okrugli kruh*, *pletence od kruha*, *voće* (cijele jabuke s ružmarinom ili rezne suhe jabuke, suhe šljive ili kruške), *gužvarau* (gibanica s orasima ili pekmezom), - *peršinovo lišće ubodeno u jaje*, *zrnje kukuruza* kao simbol da polja bolje rode. U košari je bila i *oka* (litra i pol) *vina*. Sve je bilo ukrašeno trobojnicom ispletenom kao ruža i zumbulima i cicamacama. Na dnu košare bio je izvezeni laneni ručnik.

POLJICA - srednjodalmatinska regija između Splita, Sinja i Omiša

Pogača prava čini se od same šenice. Triba prosijati brašno na gusto sito ili još bolje na koprinu. Rastanji se na loparu za dva prsta debljine, pa kad se 'če, da bude baš uredna i stimana (cinjena), privrne se na pisani kraj lopara, pa ostane sva lio napisana, a na sridini križ. Peče se u prisan, jer bi kvasanje pokvarilo pismo, a u općenito sve tako tanke pogače i brez pisma kuvaju su u prisan. Pogača je u gornjin Poljicin (u drugin malo se čini) puno cinjeno jiče, nosi se za dar, a peče se uvijek na komin od cripnjon. Kaže se: "Lipe ti su oči - pri pogači."

Turte (kolači) zovu i b u k t e n i c e, koje se poliju i namažu žumancem od jaja a nosu se nablagoslov u crikvu. Kuvaju se tri do četiri najstojna kolača. Razvali se tisto priko sinije, uzduž se rukon učini brazda, a do brazde jedna pola, koja će bit s gornje strane, ona se oštrilom, nožem ili špraljkon napiše, izriski i naroza (nakiti). Smota se to u obruč, jedan kraj se razriže a drugi splosni i utakne jedan u drugi, a povr' toga u kraj, 'di se sastaju, ubode se palcen, pa ostane mala izdubica.



Pastiri, Dalmacija, Andrija Maurović 1930.



Andrija Maurović, Pastirska pjesma

JELA

Pripremanje jaja i ribe, janječeg i zečjeg mesa, mladog zelenog povrća, salate od grahorica i kolača od oraha, lješnjaka i maka, za blagdanski stol nema samo praktično nego i simbolično značenje. Nevinost i žrtva janjeta, plodnost zeca i posnost ribe, duševnost grahorice i drugih suhih plodova, snaga nade i obnove u nježnom zelenilu mladih biljaka, jajetu kao znaku i zametku svakog novog života vjerovanje je svjesno ili nesvjesno za svečarskim stolom.

Pečenka koja se spravljala za ručak u okolici Zagreba je obično bila - živad, janjetina u primorskoj Hrvatskoj, puran u Hrvatskom zagorju, svinjska glava na nekim sjeverni otocima.

Uskrsno pecivo radi se od najboljeg brašna s puno jaja. Pogače su se ukrašavale urezivanjem na tri mjesta nožem i premazuju jajetom.

POSNA, NEMRSNA JELA

Jaja

Znamo bezbroj naputaka za pripremanje jaja, ali ipak postoje osnovna načela:

Jaja tek izvađena iz hladnjaka ostavite da se zagriju na sobnoj temperaturi.

Koru naprslih jaja koja želite skuhati premažite limunom duž naprsline.

Jaja neće prsnuti u kuhanju ako u vodu stavite malo soli.

Jaje je **meko kuhano** kad je žumanjak samo mlačan, a bjelanjak se tek stvrdnuo. Kuhamo ga tako da ga stavimo 1 minuta u kipuću vodu, zatim vatru ugasimo, a jaje još 2 minute ostavimo u vodi.

Za **tričetvrt kuhana**, jaja također stavite u vrelu vodu i kuhajte pet minuta.

Da bi bila **tvrdno kuhana**, jaja stavite u hladnu vodu, a kad zavri, kuhajte 7 minuta. Stavite ih pažljivo na dno posude, a kad su kuhana prelijte ih hladnom vodom.

Polutvrdo kuhana jaja kuhajte kao i tvrdo, samo je vrijeme kuhanja kraće (4-5 minuta). Bjelanjak je tvrd a žumanjak još malo mekan.

Poširano jaje kuhajte bez ljuske. Takvo jaje je lako probavljivo. Kuhajte ga u širokoj osudi, u slanoj vodi u koju ste stavili žličicu octa. Kad voda zavri, smanjite vatru da jedva primjetno kuha, jaje pažljivo spustite u nju i kuhajte 3 minute. Nakon toga pažljivo ga izvadite iz vode rupičastom žlicom. Biti će bolje ako odjednom ne kuhate više jaja.

Pečeno jaje se priprema u posudi koja podnosi vrućinu pećnice. jaje oprezno spustimo u nju te posolimo samo bjelanjak. Posebno rastopimo maslac i izlijemo ga na jaje. Pečemo u vrućoj pećnici približno 5 minuta.

Prženo jaje (uobičajeno “na oko”) pripremamo tako da cijelo izlijemo na rastopljeni maslac, posolimo ga i pržimo 3 minute na umjerenj vatri. Dok se prži, skupljamo žlicom masnoću što se skuplja u tavi i njome prelijevamo jaje. Želimo li da bjelanjak bude na rubovima hrskav, a da žumanjak ostane mekan, ispržimo najprije bjelanjak sam, a onda spustimo na sredinu žumanjak, i ržimo ga samo 1 minutu.

Jaje u lončiću, lončić mora biti otporan na vatru, premažemo ga maslacem, ugrijemo u kipućoj vodi, ulupamo u nj jaje i dodamo komadić maslaca. Lončić stavimo u široku posudu s vrućom vodom, koja smije sezati samo do polovice lončića, i stavimo posudu u vruću pećnicu i pržimo na sasvim malo maslaca, 2-3 minute na umjerenj vatri, miješamo, dodamo još malo maslaca, izmiješamo i odmah maknemo s vatre.

Cvrtje, kajgana jednostavna ili nadjevena, hladna ili vruća, najčešći način pripreme jaja. jaja mutimo dok ne postanu pjenasta, a tada ih ulijemo u tavu na vruću masnoću. **Omlet** je zapravo cvrtje s nadjevom.

Kad kuhate jaja stavite u vodu malo octa. Ako puknu neće se izljevati.

Jaja ne kuhajte u poklopljenoj posudi da ne bi pucala.

Kuhana jaja lakše ćete oguliti ako ih malo “tucnete” i ostavite nekoliko minuta odstajati u vodi.

Tvrdo kuhana jaja lakše ćete narezati ako nož umaćete u vrelu vodu.

Jaja s hrenom

Sastojci: 6 do 8 tvrdo kuhanih jaja, 10 dag hrena, 1 kiselkasta jabuka, 1 šalica bistre goveđe juhe, ocat, sol, šećer po potrebi, salata od cikle.

Tvrdo kuhana jaja po duljini izrežite na četvrtine i složite na pladanj. Hren očistite i sitno naribajte, “pofurite” ga vrućom juhom, dodajte naribanu jabuku i po ukusu začinite octom, šećerom i paprom te po potrebi posolite. Rub pladnja na koji ste složili jaja ukasite rezancima cikle, a hren možete poslužiti posebno ili ga složiti na sredinu pladnja. Jelo ponudite u bogatijem menuu kao predjelo ili međujelo, a navečer kao laganiju samostalnu zakusku.

Jaja u umaku od hrena

Sastojci: 4 jaja, 2 dl kiselog vrhnja, 2 dl majoneze, hrena po ukusu.

Umutite majonezu, vrhnje i ribani hren u pikantan umak i ostavite da se ohladi. Ohladite i tvrdo kuhana jaja, očistite ih, uzdužno prerežite i stavite u umak.

Nadjevena jaja

Sastojci: 4 tvrdo kuhana jaja, 10 dag svježeg sira, 1 žlica majoneze, 2 žlice ribanog hrena, sol, papar.

Tvrdo kuhana jaja prerežite napola, izvadite žumanjke i protisnite ih. Žumanjcima dodajte sir, majonezu, ribani hren, sol i papar. Sve dobro izmiješajte i nadjevom ispunite bjelanjke. Poslužite uz narezanu šunku.

Pašteta od jaja

Sastojci: 15 dag maslaca, 4 jaja, 1 žlica senfa (gorušice), prstohvat ljute crvene mljevene paprike, sol, papar, 2 dag kosanog peršina.

Jaja tvrdo skuhaite i ohladite, prerežite uzdužno, izvadite žumanjak, a bjelanjak iskošite. Žumanjke usitnite vilicom, dodajte senf, ljutu papriku, sol, papar i izmiješajte u jednoličnu smjesu. Pjenasto umutite maslac i spojite sa smjesom žumanjka, dodajte kosani peršin i izmiješajte. Oblikujte u stožac, pospite kosanim bjelanjkom, stavite u hladnjak da se stegne i poslužite uz šunku i domaći kruh iz krušne pećnice.

Luk sa sirom

Sastojci: 50 dag mladog luka, 30-35 dag svježeg kravljeg sira, sol, ulje.

Očistite luk, nasjeckajte ga. Sir namrvite i pomiješajte s lukom. Posolite i umiješajte sasvim malo ulja. Izgnječite i poslužite kao predjelo ili kao prilog uz meso.

Satrica

Sastojci: 50 dag mladog luka, 20 dag kravljeg sira, 15 dag kiselog mlijeka ili vrhnja, sol, papar, peršinov list, u posljednje vrijeme dodaje se i malo mljevene crvene paprike.

Mladi luk zajedno s perima (zelenim djelom) sitno izrežite, posolite, dodajte zgnječeni sir i vrhnje ili kiselo mlijeko, dobro izmiješajte. Ukrasite listovima peršina, a odozgo možete posuti i crvenu mljevenu papriku ili papar.

Panada

Sastojci: 1 l vode, 2 tvrda kolača (suhi kruh), 1 listić lovora, 4 žlice ulja, sol, papar.

U litri vode kuhajte lovorov list, dodajte dva tvrda kruha izrezana na kriške, sol, papar, i ulje. Kad proključa, jednom do dva puta, ostavite da malo odstoji i poslužite.

Juha od bučinih koštica

Sastojci: 0,5 kg bučinih koštica, 1 žlica maslaca (ako posjedujete maslac od kikirikija upotrebite), 1 jaje.

Očišćene, sušene bučine sjemenke prepržite na maslacu od kikirikija i dodajte vode. Ocijedite i sameljite bučine koštice u stroju za mljevenje (mikseru). Ponovo dodajte vodu i kad je juha kuhana dodajte razmućeno jaje.

Grahova juha

Sastav za 6 osoba: U tri litre vode dodajte 3/4 litre graha, i sitno narezano povrće (2 glavice luka, 2-3 mrkve, 2 peršina, 4 češnja češnjaka) i kuhajte po prilici sat i pol. Kad je kuhano, odlijte juhu i ukuhajte rezance. Juha (bez graha, koji se jede kao salata za večeru) poslužuje se s pogačom.

Posna juha od krumpira

U posudu narežite glavicu luka i 0,5 kg oguljenih krumpira izrezanog na kockice, prelijte s 1,5 litre hladne vode. Kad zakuha, dodajte sol i 1,5 žlicu crvene mljevene paprike. U juhu možete ukuhati tijesto koje je preostalo od taški.

U danima kada nije post u juhu se može umiješati vrhnje.

Grah na suho

Sastojci: 1 kg graha, 2 glavice luka, 3 dl vode, ulje.

Ocijedite kuhani grah, posolite ga i ostavite da se ohladi. Propirjajte izrezani luk na malo ulja i dodajte grahu. Promiješajte i poslužite.

Papula

(pire od graha, posno jelo)

Sastojci: 0,50 kg graha, ulje, 1 luk, 2-3 češnja češnjaka, 1 žlica crvene paprike, sol, papar.

Grah skuhaite dok se ne raskuha, ocijedite ga i protisnite. Na zagrijanom ulju popržite nasjeckan luk i češnjak, i pospite crvenom paprikom, dodajte grah i malo zapecite. Posolite i popaprite o želji. Papula se posluživala u zdjelama zalivena uljem uz rakiju ili salatu od crvenog kupusa.

Uz kruh i sol, grah je nekada bio najvažnija hrana naših seljaka. Grah se jeo gotovo svaki dan, s mesom ili postan, a pripremao se na više načina: čorbast, gusto kuhan, s mesom ili se pravila papula. Za post se papula (pire od graha) najčešće pravila od bijelog graha s tucanim češnjakom i paprom, a za goste se prelijevala vrelin uljem i octom, i posluživala uz rakiju. Papula je i putničko jelo, pa su je kiridije-kirijaši obavezno nosile u torbi.

Zapečeni grah

Sastojci: 2 kg krumpira, 25 dag maslaca, 1 l kiselog vrhnja, 1 češanj češnjaka, sol, papar, muškati oraščić.

Krumpir ogulite, operite i narežite na kriške. Posolite ga, popaprite i pospite muškatnim oraščićem. Vatrostalnu posudu premažite maslacem i istrljajte češnjakom. Krumpir slažite u redovima, svaki red prelijte vrhnjem i rastopljenim maslacem. Pecite oko 1-2 sata na srednje jakoj temperaturi. Poslužite toplo.

U Zagrebu su govorili – *pošrekani* grah.

Kelj s kajmakom

Sastojci: 1 kg kelja, 1 žlica šećera, malo maslaca, 2 dl kajmaka, mrvice.

Operite, očistite i razrežite kelj na četvrtine. Kuhajte ga u kipućoj slanoj vodi otprilike 20 minuta. Ocijedeni kelj stavite u vatrostalnu posudu namazanu maslacem, pospite šećerom, prelijte kajmakom i odozgo pospite mrvicama. Rastopite maslac, prelijte preko kelja i pecite na jakoj vatri 15-20 minuta, dok ne požuti.

Varenac od špinata

Sastojci: 0,5 kg kuhanog i propasiranog špinata, 4 žumanjka, 7 dag maslaca, 3 žemlje umučene u mlijeku, 5 žlica kiselog vrhnja, 20 dag šunke, 4 bjelanjka umučena u snijeg, prstohvat peršinova lista, sol.

Umutite žumanjke i maslac u pjenastu smjesu, dodajte špinat, žemlje izrezane na kockice, vrhnje, šunku izrezanu na kockice, peršin i sol. U dobro izmiješanu smjesu dodajte snijeg od bjelanjaka. Vatrostalnu posudu premažite maslacem i uspite smjesu. Kuhajte na pari oko 40 minuta i kad je gotovo ukasite kriškama tvrdo kuhanih jaja. Poslužite.

Tjestenina s vrhnjem

Sastojci: 1/2 kg domaćih rezanaca, 1 češanj češnjaka, začinske trave po ukusu, malo ulja, 2 dl gustog vrhnja, sol, papar, 1/2 svježeg kravljeg sira.

U mnogo posoljene vode skuhaite rezance, ocijedite ih i u još vruće umiješajte listiće maslaca, usitnjeni sir, usitnjeni i zgnječeni češnjak, te začinske trave. Dodajte vrhnje i prokuhajte. Po ukusu popaprite i obilato pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

Krumpir salata

Sastojci: 1 kg krumpira, 2 glavice luka, ulje, sol, papar, ocat.

Krumpir operite i skuhaite u ljusci. Prohlađen ogulite, izrežite na kolute, posolite, popaprite, stavite luk izrezan na rezance ili kolutiće, začinite s uljem i octom.

Krumpir salata se poslužuje u Veliku subotu. U salatu se može umiješati oprani i izrezan radić ili matovilac. Po želji se također dodaje kosani češnjak i mladi luk izrezan na kolute.

Rezanci

Od 8-10 šaka brašna (2 šake po osobi), 2 jaja, malo soli i vode, umijesite tvrđe tijesto i ostavite da odstoji 15 minuta. Razvaljajte nešto deblje nego za juhu, pospite brašnom, savijte oko razvijača za tijesto i prerežite po dužini. Tijesto dalje režite u tri uzdužne trake u rezance. Kuhajte u slanoj vodi 1-2 minute.

Ovako pripremljene rezance ponudite s orasima ili makom

Rezanci s pekmezom

Napravite tijesto za rezance. U “šerpi” zagrijte malo masti, a na dno stavite nešto sirovih rezanaca, malo pospite šećerom i ostavite u pećnici da se propeku, da bi dobili tvrdu podlogu. Ostale rezance skuhajte u slanoj vodi, ocijedite, properite hladnom vodom, ponovo ocijedite i prelijte mašću, a zatim slažite u redove u “šerpi” naizmjenično red rezanaca, sloj pekmeza od šljiva. Kad šerpu napunite, stavite u pećnicu da se još prepeku pola sata. Pečene rezance istresite u “činiju”, pospite sitnim šećerom i poslužite.

Posna pogača

Kocku kvasca rastopite s malo šećera u mlijeku. Kad se digne, umiješajte 75 dag brašna, posolite i s vodom izradite tijesto. Ostavite na toplom da se digne i zatim pecite po prilici 45 minuta na 220 °C.

Kolač od bundevinih sjemenki

Sastojci: 60 dag brašna od bundevinih sjemenki, sol, 0,5 dl bučinog ulja.

Suhe bundevine sjemenke sameljite i prosijte (tako ćete dobiti brašno). Pomiješajte ga sa solju, vodom i zamijesite tijesto. Razvaljajte ga 2-3 cm debelo i pecite u namaštenom limu s crnim bundevinim uljem.

Gibanica - tanki kolač

Sastav za tijesto: 0,5 kg brašna, 1 jaje, sol, voda;

nadjev: 20 dag mekanog kravljeg sira, 2 jaja, sol, 3 dl vrhnja, 15 dag kukuruznog brašna.

Od brašna, vode i jaja umijesite elastično tijesto. Mijesite ga i lupajte dok se ne pojave mjehurići. Tanko razvaljajte tijesto i namažite nadjevom 2/3 tijesta. Podignite rubove sa strane, premažite jajetom umućenim s vrhnjem i zavijte gibanicu. Cijelu gibanicu premažite jajetom i ispecite.

Štrukli s prosenom kašom

Sastav za tijesto: 80 dag brašna, 2 jaja, 0,5 dl ulja, prstohvat soli;
nadjev: 0,5 kg prosene kaše, 3 jaja, 1,5 dl mlijeka, 5 dag šećera, 2 dl vrhnja, 1 dl ulja.

Nadjev: prosenu kašu kuhajte u mlijeku u koje ste stavili sol i šećer. Kuhanoj i gustoj kaši umiješajte jaja, vrhnje i ulje.
Od brašna, jaja, ulja i soli umijesite tijesto. Razvaljajte ga, poprskajte uljem, premažite nadjevom i savijte. Pecite u dobro namaštenom limu na srednjoj temperaturi.

Gibanica od bundevinih koštica

Sastav za tijesto: 25 dag brašna, 1 jaje, 1 prašak za pecivo; za nadjev: 25 dag samljevenih i prosijanih koštica, 25 dag šećera, 1 limun, 0,5 l ulja, malo soli.

Zamijesite tijesto od brašna, jaja i praška za pecivo s 2 dl vode. Podijelite ga na pet dijelova i razvaljate u tanke listove. Jedan po jedan list ispecite na vreloj ploči. Za nadjev pristavite litru vode s košticama, šećerom i naribanom limunovom koricom. Malo posolite pa kuhajte pola sata. “tepsiju” namažite uljem, stavite prvi list tijesta, namažite ga nadjevom i zalijte uljem. Pokrijte drugim listom i ponavljajte tako da na vrhu bude nadjev koji zalijte uljem. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite oko jedan sat. Izvadite gotovu gibanicu iz pećnice, ostavite da se samo malo ohladi i poslužite.

Gibanica s tikvama i makom

Sastojci: 10 dag brašna, 20 dag tikava, 30 dag maka, 3-5 dl mlijeka, 4 dl kiselog vrhnja, 10 dag maslaca, 2 jaja, 10 dag šećera, 3 dag soli.

U brašno dodajte sol, pa uz dodatak mlijeka i maslaca umijesite tijesto, razvaljajte u dva deblja mlinca veličine “tepsije”. Jedan mlinac stavite na dno namaštene tepsije, a preko njega rasporedite nadjev od tikava i maka. Tikve naribajte, posolite i kad puste sok, ocijedite - izmikanje. Dodajte mljeveni mak, jaja, šećer i malo soli, i sve dobro izmiješajte. Preko nadjeva položite drugi mlinac, sve zalijte vrhnjem i pecite u dobro zagrijanoj pećnici. Dogotovljenu gibanicu, po želji, možete pošaćeriti.

Fritule (pršurate)

Sastojci: 1,5 kg krumpira, 6 dag šećera, 2,5 dl rakije travarice, 3 dl vruće vode, šaka groždica, cimet, rum, kruškovac, sol, kosani bademi ili pinjole, brašna koliko treba, ulje, šećer u prahu.

Krumpir skuhanje, ogulite i zgnječite, spojite ga s ostali sastojcima i dodajte toliko brašna koliko ga smjesa popije. Dugotrajno lupanje izbjegnite dodajući 2 vrećice praška za pecivo. Žlicom iz smjese uzimajte tijesto i stavljajte ga u vruće ulje. Izvadite kuglice kad požute i složite ih na upijajući papir da se ulje ocijedi. Složite u zdjelu i pospite šećerom u prahu.

Postoji nekoliko naputaka za fritule, što ovisi o kraju u kojem ih pripremaju. Možete pokušati i sa slijedećim varijantama:

I. 1,5 kg krumpira (oguljenog, skuhanog, protisnutog i prelivehog s 0,5 l vrele vode. Dodajte čašu šećera, čašu rakije, mirodije iz prethodnog naputka i brašna da se sve zgusne. Tijesto tucite oko 4 sata. Frigajte.

II. Umijesite tijesto od 1 kg krumpira, 0,5 kg brašna, praška za pecivo, 0,5 l vrele vode, 10 dag šećera, 12 žlica alkohola, groždica, 1 ribane jabuke i mirodija. Frigajte.

III. Napravite tijesto od 1,5 kg krumpira, 0,5 l vrele vode, 60 dag brašna, 15 dag šećera, 2,5 dl rakije, 1/8 l ruma, 1 ribane jabuke, 1 naranče (sok i ribana kora), ribane korice limuna, cimeta, groždica i 20 dag pinjola. Izmijesite i frigajte.

Obvezatni kolač za Badnjak i Veliki petak. Dok se posta i nemrsa strogo pridržavalo nije se smjelo u te dane jesti jaja, mlijeko i kvasac, te je to bio jedini kolač koji se mogao raditi bez tih sastojaka. Rahle fritule, a radile su se bez kvasca, žene su dobile lupajući tijesto i po 4 sata šakom ili kuhačom. Kasnije je u naputak uvedeno jaje i kvasac.

USKRSNA JELA

Hladetina

Sastojci: 4 svinjske noge, 4 svinjska uha, 1 svinjska glava, 2 svinjska repa, 4 veće mrkve, peršin s korijenom, 6 glavica češnjaka, tvrdo kuhana jaja po želji.

Ova hladetina pripravlja se isključivo od dimljenog svinjskog mesa, zato je i ne trebate soliti. Meso operite i staviti kuhati u hladnu vodu (oko 3 l) na tihu vatru sve dok se ne počne odvajati od kostiju (po prilici oko 3-4 sata ili u loncu od pritiskom; tada sve sastojke stavite odjednom). Kada je napola kuhana, dodajte mrkvu izrezanu na štapiće i peršin s korijenom. Kuhano meso odvojite od kostiju, razdijelite u duboke posude, dodajte sitno izrezan češnjak i mrkvu pa dobro promiješajte. Možete dodati i tvrdo kuhana jaja izrezana na polovine. Sve zajedno prelijte ocijedenom juhom u kojoj se meso kuhalo i ostavite na hladnom da stegne. Poslužite uz ocat i svježi luk.

Jaja od sira

Od bijelog kravljeg sira i majoneze napravite smjesu, oblikujte jaja i uvaljajte u mješavinu začinskih trava (origano, peršin, majčinu dušicu, papar, mljevenu crvenu papriku, sol). Stavite u hladnjak da se stegnu.

Zapečena (gratinirana) jaja

Sastojci: 8 tvrdo kuhanih jaja, 1 glavica luka, 3 dag maslaca, 3 dag brašna, 12,5 dl juhe od mesa, 12,5 dl slatkog vrhnja, 15 dag ribanog sira ementalera, sol, bijeli papar, ribani muškatni oraščić, 4 žlice vrhnja, mljevena crvena paprika, pikantni senf, 10 dag tanko izrezane šunke, 4 dag mrvica.

Luk iskošite i pirjajte ga na zagrijanom maslacu da lagano požuti, dodajte brašno i pržite da se zapjeni. Prelijte juhom i vrhnjem i ostavite umak oko 5 minuta da lagano vri. Umutite 5 dag sira, posolite, popaprite i začinite muškatnim oraščićem. Jaja oljuštite, prepолоvite, izvadite žumanjke i propasirajte. Polovinu žumanjaka izmiješajte s 5 dag sira i vrhnja, posolite, dodajte mljeven crvene paprike i senf. U vatrostatnu posudu složite izrezanu šunku, odozgo stavite polovine jaja i nadjenite ih s pripremljenim nadjevima. Prelijte umakom. Ostatak žumanjaka izmiješajte s mrvicama i pospite po umaku. Zapečite u, zagrijanoj, pećnici na 200 °C oko 15 minuta. Prije posluživanja ukrasite usitnjenom peršinom. Poslužite uz salatu.

Šunka

je postala vladaricom uskrasnog stola, i to kuhana, kako u vodi tako i u vinu, obložena sijenom, ili pečena u tijestu. Pršut prevladava u obalnom području, dok u su drugim krajevima prisutni slanina, razne kobasice ili pečeno meso.

Zlatno je pravilo da se šunka kuha u vodi na blagoj vatri onoliko sati koliko je kilograma teška (stavlja se u hladnu vodu i sve zagrijava; 1 kg mesa - 1 sat). Prije toga je valja dobro oprati u hladnoj i toploj vodi. Šunka se kuha u dovoljno velikoj posudi u koju se stavi drvena podloga da ne bi zagorjela. Pjenu koja se stvara treba skidati tijekom kuhanja. Posuda mora biti poklopljena. Pri kraju kuhanja stavljaju se pokraj nje kuhati jaja. Dobro kuhana šunka lagano se odvaja od kosti i ne smije imati velike pukotine., a posebno oko bijelo-sive glavice bedrene kosti. Površina mora biti čokoladno crvene boje, mirisa na dim i sa primjesom mirisa kuhanog mesa, a pod pritiskom elastična. Kuhanu šunku ostavite da se ohladi u vodi u kojoj se kuhala. Najlakše se reže nožem zagrijanim nad parom.

Uz kuhanu šunku jedu se kuhana jaja, mladi luk i sir, te svježe naribani hren. Kroničari vazmenih-uskrasnih običaja tumače da ljuti hren asocira svojom ljutinom na muku Isusovu. Prema hrvatskim običajima šunka se nosi posvetiti zajedno s kruhom i zelenjem i tek nakon toga se poslužuje nakon Uskrsnuća u subotu navečer ili u nedjelju za doručak.

Šunka se poslužuje topla i hladna na drvenom tanjuru uz vilicu i poseban nož za rezanje. Reže se pred gostima.

Uz toplu šunku poslužuje se umak od hrena ili senf u posebnoj posudi sa žličicom. Domaći kruh i razna peciva kao npr. slana peciva uveliko će upotpuniti cijeli ugođaj. Najčešće se poslužuje - zimi. Ako se zimi poslužuje hladna šunka tada se uz nju obavezno ide i čaj. Hladna šunka poslužuje se uz jaja, maslac, svježi hren, luk, kapare ..., ljeti.

Prije šunke poslužuje se aperitiv (po starom običaju rakija ili današnja novina - cocktail). Uz toplu šunku najbolje se sljubljuje staro bijelo ili crno vino, a uz hladnu šunku ljeti - pivo, a zimi lagano bijelo vino.

Poslije šunke obično se poslužuju obični čajni kolačići. Običaj je da se šunka poslužuje prije podne oko 11 sati ili poslije podne u 18 sati.

Tradicionalni običaj da se za Uskrs jede šunka odnosno svinjsko meso nije slučajna, jer svinjsko meso simbolizira osim blagostanja i „dobru sreću“, što se vidi i u pradavnom običaju „kasicu prasici“, kod djece, pri štednji sitnog novca. U Mađarskoj je jedna od najvrednijih igračih karata ona s likom svinje iz čega nije teško zaključiti da svinja znači sreću i bogatstvo.

Šunka u tijestu (kruhu)



Sastojci: 1,5-2 kg dimljene sušene šunke s kožom (ili dimljene svinjske lopatice s kožom ili dimljene vratine); za tijesto; 75 dag brašna, kvasac i sol ulje, 5-6 dl vode.

Šunku operite u toploj vodi, izribajte četkicom i obrišite. Ako je potrebno ogulite joj kožu i odstraniti masne dijelove. Od brašna, uzdignutog kvasca, ulja i s mlakom vodom, u koje ste stavili sol, umijesite jednolično glatko, tvrde tijesto. Kad se uzdigne, tijesto razvaljajte da bude debelo oko 2 cm, na sredinu stavite šunku i obložite je tijestom. Dobro pritisnite tijesto uz šunku tako da se ne vidi meso. Šunku položite na namašćen lim (mjesto na kojem se tijesto spaja položite na dno lima kako se ne bi raširilo-otvorilo tijekom pečenja) i pecite je dva do četiri sata u zagrijanoj pećnici na 220 °C. Da tijesto ne bi zagorjelo, pokrijte ga na vrhu aluminijskom folijom. Pečenu šunku ostavite u kruhu da se ohladi.

Uz narezanu šunku poslužite natrgano tijesto u kojem se pekla šunka i salatu od mladog graha sa crnom rotkvom, ili ribani hren ili krumpir salatu.

Uveli mladi luk brzo ćete osvježiti ako ga stavite u hladnu vodu u koju ste dodali sok limuna.
- Hren ribajte neposredno prije posluživanja jer od stajanja pocrni. Žestinu, svježe ribanog hrena, hrena možete ublažiti ako ga nakratko stavite u mlaku pećnicu, pazite da ne uhvati smeđu boju, ili ga "pofurite" s malo juhe i okus dotjerate vrhnjem ili majonezom, octom ili sokom limuna, solju ili šećerom. Složenija kombinacija je ribana jabuka i dva jaja. Sve se tuče na pari da nabuja, ne smije zavreti. Kad se ohladi doda se zgnječeni kravlji sir i kosani peršin.

Poslije Uskrsa ostatke šunke možete iskoristiti na mnoge načine kao hladnu večeru ili hladno predjelo:

Šunka s tjesteninom i kaparima

Skuhajte 40 dag tjestenine, ohladite i promiješajte sa žlicom kiselog vrhnja, 20 dag šunke izrezane na rezance, 2 žlice kapara (u nedostatku možete koristiti kiseli krastavac izrezan na kockice), 1-2 kuhane mrkve, soli, kiselim vrhnjem (ili jogurtom).

Šunka s tjesteninom i sirom

Skuhajte 30 dag tjestenine, ohladite i začinite sa žlicom vrhnja. Dodajte 20 dag kockica šunke, 20 dag usitnjenog tvrdog domaćeg kravljeg sira i ribanog hrena. Prelijte kiselim vrhnjem (ili jogurtom) pomiješanim s malo majoneze. Posolite po ukusu.

Kuhana špaleta

Svinjsku polu suhu lopaticu sušenu najmanje 100 – 140 dana pripremite za kuhanje. Najprije odvojite po zglobu lopatice koju kuhate. Preostali dio po rezu blago posolite i popaprite pa vratite dalje sušiti do slijedeće potrebe, kad tanko režete i odreske popržite na maslinovom ulju. Lopaticu kuhajte 40-50 minuta, ovisno o veličini, u kipućoj vodi.

Kuhanu lopaticu pustite da se skoro ohladi u vodi u kojoj se kuhala, mlaku izvadite iz vode i malo pošećerite ako želite da izgleda blago zlatna.

Za Vazmeni doručak u Istri (prije velike Svete mise) uobičajeno se priređuje:

- kuhana špaleta (polusuha svinjska lopatica)
- kuhana slanina
- tvrdo kuhana jaja, sol
- mladi luk (ljutika)
- pinca

U nekim dijelovima Istre se uz lopaticu konzumira kuhana panceta, kuhane kobasice i hladno janjeće ili jareće pečenje. Meso janjetine i kozlića je uglavnom bilo prigotovljeno „na padelu“ za ručak, poslije fuži, kao glavno jelo.

Kuhana slanina

Kuha se dio slanine od donjeg dijela vrata, ima tanku nit mišićnih vlakna – malo je crvena. Kuha se „al dente“, tako da ohlađena tanko rezana izgleda prozirna. Izuzetno odgovara uz lopaticu.

Salata od šunka sa sirom i jabukama

Sastojci: 20 dag kuhane ili pečene šunke, 20 dag tvrdog kravljeg sira, 2 oguljene jabuke, malo majoneze i limunovog soka, ribani hren, kiselo vrhnje ili jogurt.

Kockice šunke pomiješajte sa sirom, kockicama jabuka, majonezom, sokom limuna, hrenom i vrhnjem. Odložite u hladnjak i poslužite kao hladnu večeru.

Kruh od šunke

Sastojci: 0,5 kg bijelog kruha, 25 dag suhog mesa, 8 jaja, 3 dag češnjaka, peršinov list, sol, papar.

Meso izrežite na kockice i stavite kuhati u hladnu vodu. Kada je kuhano, prelijte ga preko kruha izrezanog na kockice, promiješajte i ostavite stajati. Dodajte kosani luk, češnjak, peršin, papar i sol. Uspite razmućena jaja, dobro promiješajte i ostavite da odstoji kako bi se sve smekšalo. Pecite u nauljenom limu dok ne porumeni.

Pita od sira i šunke

Sastojci: 1 paket lisnatog tijesta, 20 dag mladog kravljeg sira, 10 dag šunke, 1 jaje.

Lisnato tijesto razvucite na brašnenoj podlozi. Sir zgnječite, šunku iskošite, sve spojite i izmiješajte s bjelanjkom. nadjev prelijte preko pola tijesta, poklopite drugom polovinom, te premažite žumanjkom. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

Uskršnji mozaik

Sastojci: 80 dag masnog kravljeg sira, 25 dag šunke, 8 tvrdo kuhanih jaja, 20 dag kiselih krastavaca, 10 dag ajvara, želatine za hladetinu ili čiste juhe od pripremljene hladetinae.

Sve sastojke (šunku, jaja, kisele krastavce), osim sira i ajvara, izrežite na što manje kockice i izmiješajte. Začinite po ukusu i povežite vrućom juhom za hladetinu (ili skuhanje želatinu). Sir stavite u zagrijanu pećnicu da omekša, razvaljajte ga, premažite ajvarom i nadjenite smjesom šunke, jaja i krastavaca koje ste povezali hladetinom. savijte u valjak i odložite u hladnjak da se sve dobro stegne. Prije posluživanja izrežite na kriške.

Pastrva u tijestu

Veliku pastrvu očistite, operite, natrljajte solju, utrobu nadjenite listovima peršina, bosiljka, kopra i kozlaca, te sitno narezanim limunom. Lisnato tijesto razvaljajte, pospite po njemu 60 dag mljevenih pečurki (šampinjoni), ili drugih gljiva po želji, koje ste prethodno propirjali i začinili sitno narezanim začinskim travama. Pastrvu položite na tijesto, razdijelite po njoj ostatak gljiva, zavijte tijesto u "štrucu". Ukrasite trakama tijesta, premažite žumancem i pecite na 200 °C oko sat vremena.

Pastrva, ili neka druga riba, je i posno jelo.

Pečeni smuđ

Sastojci: jedan smuđ, 2 žlice limunovog soka, sol, 3 dag brašna, 4 dag maslaca, jedan limun, pola vezice peršina.

Ribu očistite od krljušti, izvadite utrobu, operite i obrišite čistom krpom. Izvana i iznutra dobro je nakapajte limunovim sokom, posolite, uvaljajte u brašno i ispecite na vrućem maslacu, 15 minuta sa svake strane. Odložite je na zagrijanu "činiju" (pladanj), a ostatkom maslaca prelijte, ukasite kolutovima limuna i peršinom. Poslužite sa zelenom salatom i kuhanim krumpirom posutim kosanim peršinom.

Pijani šaran

Šarana očistite, na svaka dva centimetra s obje strane plitko zarezite kožu, posolite ga i popaprite. Zatim sitno nasjeckajte glavicu češnjaka i razdijelite na tri djela. Jednu utrljajte i ubacite u zareze na koži, drugu utrljajte i raspodijelite u utrobi, a treću kratko popržite na dvije žlice ulja, tako da češnjak ostane bijel. Šarana stavite u nauljenu "tepsiju", kraj njega položite krumpir i polijte ga vrućim uljem i češnjakom. Zatim ga pola sata pecite na umjerenoj temperaturi, povremeno ga zalijevajući vinom, koje ćete iznijeti na stol.

Šaran u vrhnju

Sastojci: šaran od 2 kg, sol, papar, 4 glavice luka, 1 žlica masti, 1/2 žličice mljevene paprike, 2 dl kiselog vrhnja, malo mlake vode, umak od vrhnja i jaja: 1,5 dl ulja, 2 žumanjka, sok jednog limuna, sol, mljevena paprika, 2 dl kiselog vrhnja.

Šarana očistite od ljuski, izvadite iznutricu, odrežite glavu i izrežite ga na komade široke dva prsta. Odreske posolite i popaprite, i ostavite da odleže. Luk izrežite na kolutiće i propržite na zagrijanoj masti da porumene, poprašite s mljevenom paprikom. Odreske šaran stavite u "protvan", preko njih rastresite prženi luk i sve prelijte s dva decilitra kiselog vrhnja. Pecite na srednjoj temperaturi i tek povremeno podlijevajte s malo mlake vode. Ne okrećite! Nakon

jednog sata odresci su pečeni, izvadite ih, poslažite po sredini zagrijanog pladnja, uokolo stavite prženi luk i prelijte umakom od vrhnja i jaja.

Umak: u ulje stavite žumanca, umutite, zakiselite sokom limuna, začinite solju i mljevenim paprom te dodajte kiselo vrhnje. Sve dobro izmiješajte i prelijte preko i prženog luka.

Nadjeveni šaran

Sastojci: šaran, 3-4 glavice luka, 3-4 češnja češnjaka, usitnjeni kruh, malo maslaca, papar, sol, kosani peršin, ulje.

Šarana očistite, izvadite utrobu i operite ga. Jetru i ikru izdvojite, a ribu posolite izvana i iznutra, i ostavite da se ocijedi. Luk i češnjak iskošite, dodajte mu usitnjeni kruh, malo maslaca, papar, sol i kosani peršin. Masu dobro izmiješajte s usitnjenom jetrom i ikrom. U “tepsiju” stavite malo ulja i masu propržite, nadjenite šarana. Otvor na ribi zatvorite koncem. U “tepsiju” prelivenu uljem stavite na dno daščice u križ i preko njih položite ribu. Tijekom pečenja prelijevajte ribu toplom vodom.

Ribljí paprikaš

Sastav za pet osoba; 1 dl ulja, 50 dag crvenog luka, 16 dag konzervirane rajčice, 2 dag mljevene crvene paprike, 3 dl bijelog vina, sol, ljuti feferoni dodaju se po ukusu.

Ribljí paprikaš može se pripremati od jedne vrste slatkovodne ribe, ali je najbolji ako ih ima više vrsta. Za pet osoba potrebno je oko 1,5 kg ribe, (šaran, amur, som, tolstolobik)

Kad se kosani luk malo poprži na ulju dodaju se samo riblje glave, koje se poprže i propasiraju zajedno s lukom. Propasiranoj smjesi dodaje se voda i sve ostale namirnice. Kada juha prokuha, dodaju se komadi izrezane ribe, koji se u juhi kuhaju, otprilike dvadesetak minuta. Tijekom kuhanja u vodu se može dodati fino ribani krumpir da dá gustoću ili se na kraju, kad je jelo skoro gotovo, oprezno umiješa malo mješavine brašna i kiselog vrhnja.

Hobotnica s krumpirom

Sastojci: 1 kg hobotnice, 1,5 kg krumpira, 4 češnja kosanog češnjaka, 1,5 dl maslinova ulja, kosani peršinov list, papar, sol.

Svježu hobotnicu dobro je prije upotrebe očistiti i zamrznuti, jer se brže skuha i mekanija je. U nedostatku hobotnice na ovaj način možete pripremiti muzgavce ili lignjune.

Hobotnicu očistite, krumpir ogulite i narežite na polovine. Hobotnicu kuhajte u *toploj neposoljenoj vodi*, kad gotovo omekša, dodajte krumpir, posolite i popaprite i kuhajte još oko 30-40 minuta. Ocijedite i tekućinu sačuvajte. Hobotnicu izrežite na male komade i stavite u posudu, dodajte krumpir i vilicom ga djelomično izgnejčite uz dolijevanje ulja i malo tekućine u kojoj se sve kuhalo. Jelo će dobiti svoj specifični okus upravo kod ovog postupka gnječenja

krumpira i njegovog začinjavanja uljem i tekućinom od kuhanja. Dodajte češnjak i peršin i začinite paprom, ako treba soliti provjerite da ne bi bilo preslano. Poslužite kao samostalno jelo ili kao predjelo.

Janjetina

cijelo se pripravlja se na ražnju, manji komadi ispod peke a u pećnici najbolji dio - janjeći but. "Baron" mesarsko-kulinarski izraz za komad mesa od oba buta i hrpta, kod janjetine, koje se drži zajedno. Ovakav komad mesa se samo peče. Dodijeljeno plemstvo "baron" dobio je od engleskog kralja Henrika VIII. još za stolom.

Janjeći but s crnim vinom

Sastojci: but od oko 2,5 kg, 50 dag luka, 2 glavice češnjaka, 1 l crnog vina, 75 dag pečurki (šampinjona), 10 dag maslinova ulja, 20 dag slatkog vrhnja, žlica gorušice (senfa), sol, po žličica korijandera i papra u zrnu, timijana.

But natrljajte zgnječenim zrnima korijandera i papra, solju i uljem. Stavite u lim za pečenje, okolo položite češnjak u vanjskoj košuljici, luk narezan na kolute i zalijte vinom. Pecite na 200 °C, u zagrijanoj pećnici, dva i pol sata. Dodajte krupno narezane pečurke i timijan i dalje pecite 40 minuta. Izvadite meso, a u umak i gljive umiješajte vrhnje. Dotjerajte okus solju, paprom i gorušicom.

Janjeći but u mliječnoj marinadi

Marinadu pripravite od mlijeka, ružmarina, timijana, lovorovog lista, zrna gorušice, papra i luka narezanog na kolute. But stavite u marinadu preko noći u hladnjak. Izvadite ga, osušite krpom i popržite sa svih strana na vrućoj masnoći. Dodajte luk i začine iz marinade i pecite u zagrijanoj pećnici na 220 °C sat i pol, i na 200 °C još oko pola sata. Povremeno podlijevajte vodom. Dodajte narezane rajčice i tikvice, i pecite još oko pola sata na 180 °C. U marinadu umiješajte malo brašna i ulijte oko buta. Nakon 15 minuta izvadite meso, a umak i povrće propasirajte.

Janjeći but s koricom od začinskih trava

But od 2 kg dobro natrljajte solju i paprom. Složite u lim s poklopcem. Oko mesa složite narezane mrkve, dva luka, 12 dag prošarane slanine i kosani peršinov list. Zalijte s 2,5 dl crnog vina. Poklopite i pecite u zagrijanoj pećnici sat i 15 minuta na temperaturi od 200 °C. Dva češnja češnjaka iskošite, pomiješajte s 2 žlice ulja, 2-3 žlice začinskog bilja i debelo premažite po butu. Pecite bez poklopca još sat vremena. U umak od pečenja umiješajte malo brašna, prokuhajte i poslužite izrezano meso preliveno s dobivenim umakom.

Janjeći tingul

Sastojci: 0,5 dl maslinova ulja, 1 luk, 1 kg janjetine, 2-3 češnja češnjaka, lišće peršina, 3-4 svježe oguljene i izrezane rajčice ili 1 žlica koncentrata rajčice, sol, papar.

Na ulju popržite kosani luk i dodajte narezane komade janjetine. Pirjajte dok se ne počne primati za dno, dodajte svježe ili konzervirane rajčice, kosani češnjak i peršin, sol, papar i zalijte vodom ili juhom. Pirjate koš malo dok sve ne omekša.

Poslužite s mladim graškom, prethodno skuhanim i pomiješanim s janjetinom ili možete sve zajedno pirjati.

tingul, od tal. tingolo; paprikaš od živadi ili druge vrste mesa (Dalmacija)

Kunić s kaparama i maslinama

Kunića narežite na komade i popržite na 4 žlice maslinova ulja. Izvadite meso i odložite na toplo mjesto. Na istom ulju popržite sitno izrezanu mrkvu, veliku grančicu celera i dva manja kosana luka. Zalijte s 1 dl suhog bijelog vina i prokuhajte. Vratite meso i poklopljeno pirjajte oko pola sata dolijevajući bistru pileću juhu, oko 3 dl juhe. Meso izvadite, a umak propasirajte, dodajte 16 zelenih maslina, 2 žlice kapara i pirjajte još 15 minuta. Na kraju u umak dodajte 2-3 žlice slatkog vrhnja i 1-2 žličice gorušice (senfa). Poslužite s rezancima na maslacu.

Hrbat kunića u bijelom vinu

Sastojci: hrbat, sol, mljeveni papar, slanina, mast, zelenje za juhu, sol, ocat, papar u zrnu, lovorov list, narezani luk, slanina, komadić maslaca, malo vode, vrhnje, brašno, šećer, 1 dl crvena vina.

Hrbat natrljajte solju i paprom i nabodite "rezancima" slanine. Stavite ga peći na mast, s narezanim različitim zelenjem za juhu. Po želji dodajte još soli i octa, papar u zrnu, lovor, luk, poneki "rezanac" slanine, komadić maslaca i dolijte malo vode.

Hrbat kunića najprije se kuha sa svim spomenutim sastojcima, a kad se sok pokuha, peče se na masti, uz povremeno polijevanje vrhnjem.

Na kraju hrbat izvadite iz umaka, narežite ga i složite u zdjelu, a u umak dodajte malo brašna i dvije žlice šećera, pa sve zajedno prepecite, miješajući. Na kraju dolijte malo juhe i 1 dl crvena vina, prokuhajte i protisnite kroz sito. Tako pripremljeni umak možete i zakiseliti limunovim sokom. Umak prelijte oko mesa, a sam hrbat ukrasite i valjušcima od tijesta.

Zec na hvarski način

Sastojci: zeca teškog 1,5 kg; za marinadu: 5 listova lovora, 2 grančice ružmarina, po 3 celera i peršina, 10 dag češnjaka, 1 kg luka, sol, papar u zrnu, 5-6 klinčića, kvasine, 3 dl ulja, 1 kg luka, posebno 1 cijela glavica luka s nekoliko zabodenih klinčića, 5 dl crnog vina, 3 dl proška, sol, papar, 1 grančica ružmarina, 2 lovorova lista.

Očišćenog zeca stavite u marinadu: dodajte mu sve začine, narezano povrće i zalijte razvodnjenom kvasinom da bude pokriveno. Neka ostane u tome dva dana, povremeno okrećite. Zeca dobro obrišite da bude potpuno suh i ispecite ga u pećnici na ulju s povrćem iz marinade. Ispečenog narežite i dodajte na nasjeckani isprženi luk. Pirjajte, dolijevajte vinom i prošekom, dodajte sol, papar, luk s klinčićima, lovor i ružmarin. Pirjajte dok ne omekša. Poslužite s kuhanim slanim krumpirom posut s nasjeckanim peršinom.

Zec na viški način

Sastojci: 1 zeca (oko 2 kg), 2 dl domaće crne kvasine, 1,2 kg luka, 2 dl miješanog maslinovog i običnog ulja, 2 vezice peršinova lista, 1 glavica češnjaka, malo ukuhane rajčice, 1 dl crnog proška, 3 dl crnog vina, 2 lista lovora, 3 klinčića, malo naribanog muškarnog oraščića, sol, papar, 1 kriška limuna s koricom.

Zeca odležanog najmanje 8 dana u hladioniku, stavite u ocat i dodajte toliko vode da bude pokriven. Nakon 2-3 sata malo ga zapecite u pećnici i narežite na komade. Na ulju ispirajte nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak, i odmah dodajte rajčicu i zečevinu. Pirjajte da nestane ispušteni sok, zalijte prošekom i vinom (vina možete dodati još, ako je zec stariji i treba ga dulje pirjati). Dodajte začine i limun kad je jelo skoro gotovo

Piletina na otočki način

Sastojci: 50 dag tjestenine, 0,5 kg piletine, 0,5 kg rajčice, 2 češnja češnjaka, 2 lice maslinova ulja, prstohvat kosanog peršinov lista, prstohvat ružmarina, pola kriške limuna, sol, papar, 1 dl crnog vina.

Očišćenu i narezanu piletinu dobro natrljajte limunom i ostavite stajati 2 sata. Oguljene usitnjene rajčice ispirajte s kosanim češnjakom i ružmarinom, tako da dobijete gust umak. Piletinu izrežite na kockice a pileće kosti prokuhajte. Prokuhane kosti izvadite a u vodu stavite kockice piletine. Prije nego što je potpuno prokuhana (piletina) izvadite je iz vode i stavite u umak od rajčice. Dodajte vino i pirjajte još neko vrijeme. Piletinu poslužite s kuhanom tjesteninom i ukrasite kosanim peršinom.

Pečeni kokotić

Sastojci: 1 kokotić, 30 dag slanine, sol, papar, tvrdi ovčji sir za ribanje.

Mladi kokotići - kopuni, nekad smatrani osobitom poslasticom, najbolji su od studenog do travnja, a meso im je ukusnije od purećeg.

Očistite kopuna, obložite iznutra slaninom i ostavite da odstoji, na hladnom, jedan dan. Prije pečenja posolite ga i popaprite iznutra i izvana. Prvo ga pirjajte u vlastitom soku u tavi, a zatim u pećnici na umjereojoj vatri. Prije posluživanja pospite ga ribanim sirom.

Nadjevena guska

Sastojci: 1 guska, 0,5 kg kukuruznog ili pšeničnog brašna, sol, papar, klinčići, ulje.

Skuhajte brašno u vodi i dobro začinite solju, paprom i klinčićima. Dobro izmiješajte i stavite na dno namašćenog lima, preko smjese stavite dvije daščice u križ a na njih očišćenu i nauljenu gusku. Sok guske će za vrijeme pečenja padati na nadjev i tako ga začinjavati. Najbolje je ako posjedujete rešetku koju će te staviti na gornji rub lima i gusku na rešetku. Tada će sok još bolje kapati.

Umjesto guske na isti način možete pripremiti kokoš ili puru, no izvorni stari način je za gusku, a rema kazivanju je i najbolji za gusje pečenje.

Nadjevka

Sastojci: 71 dag suhog svinjskog mesa, 4 jaja, 30 dag kruha, 2 dl mlijeka, 10 dag luka, češnjak, 10 dag griza, 30 dag mladih svježih koprija, prstohvat papra, prstohvat soli.

Suho meso narežite na tanke listiće i lagano prepecite. Kad se ohladi dodajte jaja, ribani kruh, kosani luk i češnjak, sol, papar, mlijeko i umiješajte u jednoličnu gust masu. Dodajte blanširane ("pofurene") mlade koprije i izmiješajte. Zapecite u zagrijanoj pećnici da dobije rumenu boju.

Crnoluški želudac (Goranski nadjev)

Sastojci: 30 dag šunke ili vratine, 10 dag sušene slanine, 15 jaja, zeleni dio mladog luka, svježe mljeveni papar, sol, 20 dag kruha bez korice, svinjski želudac (u nedostatku želuca kuhajte u kalupu).

Šunku i slaninu narežite na kockice, a zeleni dio mladog luka nasjeckajte. Kruh narežite na kockice a jaja dobro razmutite. Spojite jaja, šunku, slaninu, nasjeckani luk i kruh. Začinite paprom i soli, sve dobro izmiješajte i začinite još ako treba. Namašćeni dugoljasti kalup napunite smjesom, prekrijte alu-folijom i stavite u veću posudu s vrućom vodom. Pecite u pećnici na temperaturi od 220 °C oko sat vremena (pečenjem u vodi jelo će biti sočnije i ukusnije). Kad je pečeno istresite iz kalupa, ohladite, narežite na ploške i poslužite.

Ovo staro goransko jelo uvijek se pripremalo o uskršnjim blagdanima. Pripremljenim nadjevom ispuni se želudac (sušen na dimu) malo više od polovine, sašije i kuha oko 3-4 sata. Kuhan se stavlja pod prešu nekoliko sati i poslužuje izrezan na ploške s hrenom, sirom škripavcem i mladim lukom.

Uskrsna kobasica

Sastojci: 5 kg nemasne svježe svinjetine, 2 kg svinjskih obrezaka, 3 kg suhe dimljene slanine bez kože, 15 dag soli, žlica ljute crvene mljevene paprike, 3 žlice slatke crvene mljevene paprike, žličica tucanih feferonki, 2 žlice šećera, žličica mljevenog papra, 10 češnji tucanog i mljevenog češnjaka namočenog u 2 dl bijelog vina nekoliko sati, 2-3 metra čistih i zdravih tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva.

Pribor: ručni noževi, stroj za mljevenje mesa sa sitnim i krupnim otvorima reznih ploča, ručna mesarska punilica, posuda za mljevenje mesa, posuda za miješanje usitnjenog mesa, kuhinjska vaga, bijele platnene krpe, klupko kudelnog konopca, drveni štapovi i metalne S kuke za vješanje parova te metalne igle za bockanje crijeva pri punjenju.

Ohlađene svinjske polovice rasijecite na veće komade i svaki komad posebno obradite. Meso lopatice očistite od mekane masnoće, krvnih žila i veziva i izrežite na komade veličine polovice pedlja. Slaninu koju ćete upotrijebiti mora biti čvrsta i bez kože. Meso stavite u posudu s dobro istucanim češnjakom i šećerom, promiješajte i ostavite stajati približno dva sata na prohladnom mjestu pokriveno krpom. Nakon stajanja meso sameljite na stroju za mljevenje mesa i to polovica mesa na širim reznim pločama, a ostali dio melje se na manjima.

Dimljenu slaninu izrežite u komade bez kožica i meljite na manjim otvorima reznih ploča.

Mljeveno meso stavite u posudu i rukom izravnajte površinu pa dobro prignječite da nema zraka. Zatim dodajte po površini mljevenu slaninu, slatku i ljutu papriku i mljeveni papar. Lagano miješajte odozgo prema dolje da bi sav nadjev dobio istu količinu začina. Nakon pola sata miješanja nadjev postaje jednoličan i dobiva istu boju. Poravnajte ga i dobro nabijte pa ostavite da stoji u posudi približno jedan sat. Za to vrijeme namočite crijeva u mlakoj vodi i dobro operite, pa istisnite vodu i sluz.

Na izlaz punilice oprezno navucite tanka crijeva da ne biste ozlijedili njihovu stjenku. Punilicu punite nadjevom, koji ste stavili i nabili rukom u punilicu tako da u njoj nema zraka. Crijeva punite polako i oprezno kako bi bila dovoljno čvrsto napunjena a prostori sa zrakom probadaju se metalnom iglom i sadržaj nadjeva rukom izmasira da crijevo dobro priligne uz nadjev. Napunjena crijeva zaokrenite tri-četiri puta na krakove duge 35 cm. Krajeve crijeva ostavite prazne, zavrtite i savinite ili povežite tankim konopcem. Kobasice stavite na S-kuke, objesite na drvene štapove i odnesite u pušnicu gdje ostaju na cijedenju i zrenju. Za to vrijeme se ne pali vatra a to je traje najviše pet dana. Nakon zračenja palite jednu vatru na dan s dovoljno dima od suhih i zdravih drva. Temperatura zraka u pušnici mora biti 15-30 stupnjeva C., ovisno kada se pali vatra. Dimljenje traje dva dana, ali kobasice ostaju u pušnici 10-15 dana da se dobro stegnu.

Kobasica je zlatnosmeđe boje, miriše na dim, na presjeku joj se jasno vide zreli komadići crvenog mesa, a sva je masa dobro međusobno povezana. Crijevo se lako odvaja od nadjeva, a kobasica je blago aromatična i ljutkasta okusa.

Kobasica se mora obavezno prokuhati 10-15 minuta samo u toploj vodi, ne kipućoj. Poslužuje se uz hren ili hladne umake, proljetne salate i kuhana jaja.

Ta se, autohtona, kobasica priprema od svježe svinjetine i dimljene slanine širom Slavonije i Baranje za razne prigode. Često je dio tradicionalne uskrsne večere, a neki je zovu i - *svatovskom kobasicom*.

UMACI

Kiseli umak od hrena

Sastojci: 2 dag hrena, 1 dl razrijeđenog octa, šećera po ukusu, sok cikle.

Pomiješajte ribani hren i ocat, dodajte šećer i sol po ukusu. Po želji umak možete obojiti sokom ribane cikle.

Umak od hrena s mlijekom

Sastojci: 4 žlice ulja, 3 žlice brašna, žlica ribanog hrena, 0,5 l mlijeka, sol, papar, kocka šećera.

Sve sastojke stavite u posudu i kuhajte uz neprestano miješanje, do željene gustoće. Umak se poslužuje, najčešće, uz kuhanu govedinu ili goveđi jezik.

Umak od češnjaka

Sastojci: 1 glavica češnjaka, 3 žlice ulja, 2 žlice brašna, 0,5 l vode i mlijeka zajedno, sol, papar.

Od ulja i brašna napravite zapršku. Uspite zgnječeni češnjak, popržite samo česak, podlijte vodom i mlijekom i kuhajte do željene gustoće. Posolite i popaprite. Poslužite uz kuhano meso. Umak možete podliti samo mlijekom, tada će te oštar okus češnjaka znatno ublažiti.

Umak od luka kozjaka

Sastojci: 10 dag luka, 2 dag šećera, 4 dag masti, 3 dag brašna, voda, sol, ocat.

Šećer zažutite na vrućoj mast, dodajte fino kosani luk i pirjajte dok ne postane dobro žut. Pospite brašnom, zažutite, dolijte juhom ili vodom, dodajte ocat i soli te pustite da kuha. Umak pasirajte prije posluživanja.

Umak od luka na drugačiji način

Nekoliko manjih glavica prerežite na četvero i pirjajte na nekoliko žlica vinskog octa zajedno s listom lovora. Kad se ocat pokuha dodajte malo čiste juhe i malo zaprške (na vruću masnoću stavite brašno i zapržite do tamne boje; tako se radi temeljni tamni umak. Šećer koji se dodaje tamnim umacima daje im tamniju boju i pikantnost)). Sve zajedno prokuhajte i poslužite (možete pasirati).

SALATE

Krumpir salata sa slaninom

Sastojci: 1 kg krumpira, 20 dag kuhane sušene slanine, glavica luka, 2,5 dl goveđe juhe, 1 dl crvenog vina, 1 svježi krastavac, sol, papar, masline za ukraš.

Krumpir skuhaite u ljusci u slanoj vodi, ogulite ga i narežite na ploške. Slaninu narežite na kockice, prepržite na jakoj vatri da zarumeni, dodajte izrezan luk na rezance, prelijte juhom, posolite i popaprite. Pustite da zavri i ostavite da se ohladi. Svježe krastavce ogulite i narežite na tanke ploške i pomiješajte s krumpirom. Promiješajte rashlađeni umak i prelijte preko krumpira. Ukrašite maslinama i poslužite.

Salata od crvenog kupusa

Sastojci: 2 kg crvenog kupusa, kim, sol, ocat, ulje, 0,5 kg kuhanog graha.

Kupus narežite ili izribajte i posolite. Ostavite ga jedan sat da se orosi i tada ga začinite uljem, octom, soli i kimom. Umiješajte kuhani, ohlađeni i ocijeđen grah, i poslužite.

KRUH i POGAČE

Kruh

Sastojci: 50 dag brašna, 2,5 dag pivskog kvasca, 3 dl mlake vode, 1 dag soli, 1 dag šećera, ulje.

U šalici mlake vode rastopite kvasac. Na radnu površinu stavite brašno i dodajte mu šećer i olako dolijte 2 dl mlake vode, miješajući prstima. Kada brašno upije svu vodu dodajte kvasac. Tijesto nastavite snažno miješati lupajući ga o radnu površinu. Tijesto je dobro izmiješane kad se bez teškoća odvaja od radne površine i prstiju.

Stavite ga u pobrašnjenu posudu pokriveno na toplom mjestu oko pola sata. Trebalo bi povećati obujam za dvostruko. Izvadite tijesto i ponovo ga rukama snažno izradite dok ne postane posve mekano. Oblikujte kuglu i ostavite da još jednom poveća svoj obujam. Od tijesta oblikujte kruh kakav želite ili izradite peciva i stavite peći u već zagrijanu pećnicu na 250 °C oko 20 minuta za peciva, a oko sat vremena za kruh i pogače. Kruh ohladite na sobnoj temperaturi.

Pogača s maslinama

Sastojci: 30 dag brašna, 1,5 dag pivskog kvasca, 1 žlica ulja, malo soli, zelene i crne masline, malo krupne morske soli.

Izradite tijesto na način opisan u temeljnom napatku. Kada se tijesto digne, razvaljajte ga u pravokutni oblik debljine 2 cm i stavite u nauljeni lim. Ostavite da odstoji desetak minuta, prstima izdubite površinu, nauljite i poslažite masline. Pogaču prekrijte čistom krpom i ostavite na toplom mjestu oko pola sata. Pecite u zagrijanoj pećnici na 250 °C oko 20 minuta.

Starinski kruh

Sastojci: 50 dag brašna, 4 dag kvasca, 20 dag masti, ribani tvrdi ovčji sir, malo soli i papra, kobasice ili čvarke.

U brašno umiješajte kvasac, 5 dag masti, malo soli i vode koliko je potrebno da tijesto postane mekano. Oblikujte kuglu i ostavite na toplom mjestu nekoliko sati. Razvaljajte tijesto, dodajte mast i ponovo ga razmijesite. Pospite ribanim sirom i popaprite. Ponovo skupite tijesto i miješajući dodajte mast. ponavljajte isti postupak dok ne utrošite svu masu i sir. Po želji možete dodati sitno narezane čvarke (u postupku izrade dobro ocijeđene) ili kobasice. Tijesto izradite u oblik valjka i stavite u okrugli oblik (kalup). Ostavite da odstoji još dva sata, a zatim ga pecite na 180 °C jedan sat. Poslužite ga ohlađenog uz sir i kobasice.

Zbornka (mliječni kruh)

Sastojci: 1 pakiranje svježeg kvasca (4-5 dag), 2 žličice šećera, 1 kg oštrog namjenskog brašna, žličica soli, 15 dag maslaca (ili margarina), 4-5 dl mlijeka, 2 žumanjka, žličica mlijeka.

Izradite kvasac u posudi sa šećerom i dodajte 1-2 dl mlakog mlijeka. Odložite na toplo mjesto da se kvasac zapjeni. Omekšajte maslac, izradite ga dobro kuhačom da postane pjenast. U posudu veću stavite brašno, omekšali maslac, u kvasac dodajte sol i sve dobro izmiješajte u glatko tijesto. Oblikujte loptu i odložite na toplo mjesto u posudi pokrivenoj mokrim ubrusom da udvostruči volumen. Promiješajte na pobrašnjennoj dasci. Posudu od 2,5 l obložite namaštenim pergament papirom. Krajeve papira prebacite preko rubova posude.

Odvojite dio tijesta, načinite dvije duge okrugle trake, spleтите ih u pletenicu. Njome ćete obrubiti kruh u posudi.

Premijesite tijesto, uložite ga na pergament papir, ukasite okolo pletenicom i na sredinu položite listove (ukrase od tijesta). Pokrijte mokrim ubrusom i odložite 40-60 minuta da se volumen udvostruči na toplom mjestu. Razmutite žumanjke s mlijekom, premažite površinu zbornaka i uložite u pećnicu (krušnu peć) na 180 stupnjeva C. Pecite 50-60 minuta. Izvadite, ohladite u posudi, stavite na pladanj i poslužite za Uskrs.

Kolač koji se radio za skup većeg broja osoba; za zbor.

Vrtanji

Načinite tijesto kao i za zbornak, podijelite na tri dijela. Svaki dio posebno na brašnom posipanoj površini oblikujte u valjkastu traku dugu približno 80 cm i tada oblikujte polovice mašni, a krajeve prekrižite i izrežite u obliku slova V. Ostavite pola sata na toplom mjestu pokriveno mokrim ubrusom. Premažite žumanjcima i mlijekom i pecite na 200 stupnjeva 25-30 minuta da dobiju žlatnožutu boju. Ohlađeno režite kao francuski kruh u tanke okrugle ploškice.

KOLAČI

Pinca

Žuto topla, nježna prhka, izdašno mirisna neizostavni je sadržaj košarice koja se nosi na blagoslov na uskršnu jutarnju misu. Jutarnji doručak koji okuplja obitelj, a simbolizira nadu i vjeru, kult obitelji i pripadanje zajedništvu nezamisliv je bez pince, pinice, sirnice ili fogaca tradicionalnog kolača uskršnog doručka, uz kuhanu šunku, "šarana jaja", hren i luk

Prava pinca, kao što su je pripremale naše bake, zahtjeva osim biranih sastojaka i mnogo vremena.

Sastojci: 1 kg brašna, 5 dag kvasca, 25 dag šećera, malo soli, 10 dag maslaca, 10 dag masti, 10 jaja, limunova i narančina korica, po čašica maraskina, ruma, rakije od ruža (ili ekstrakt), 2,5 dl mlijeka.

Od kvasca, mlijeka i brašna umijesite tvrdi hljepčić i ostavite ga da se diže preko noći. Drugi dan tijestu umiješajte maslac i mast sa šećerom, dodajte žumanca, malo soli, maraskino, rum i rakiju ili ekstrakt od ruža, te naribane korice naranče i limuna. Sve dobro umijesite i dodajte ulupana bjelanca od pet jaja. Dobiveno glatko tijesto ostavite barem 5 sati da uzađe na toplom mjestu. Premijesite, napravite hljepčice od 30-40 dag, pokrijte ih i ostavite na toplom mjestu 5 sati da uzađu. Kad uzađu na dvostruku veličinu, zarezite ih tupom stranom noža po površini, na ne preduboke rezove, premažite žumancima, pospite krupnim šećerom i ispecite na temperaturi od 200 °C, 40 do 50 minuta. Pecite, hljepčice, na pliticama za pečenje obložene uljenim papirom.

Sirnica, pinca, titola, koluba, garitula, ...

Kruh je najčešća i najbitnija prehrambena namirnica, pa i nekadašnji kolači bili su tek finiji kruh od bijelog brašna, od pšenice.

Pogača, kolač, bila je okruglo oblikovan kruh, ukrašen različitim ornamentima, najčešće pletenicom ili znakom križa. U najsvečanije prilike ubrajali su se ženidba, rođenje djeteta, te božićni i uskršnji blagdani. Ništa se u tom pogledu nije promijenilo do danas. To su i dalje najvažnija omiljena vrsta kruha, koja se rijetko pripremala, bila je tzv. kolač, uz njega spominje se i Vazmenska (Božićna) pogača. Čini se da su tim vrstama kruha bile zajedničke dvije stvari – pripremali su se samo u najsvečanijim prilikama od finog, bijelog pšeničnog brašna i bili su slatki. Kolač se zapravo radio po istom receptu kao Vazmenska pogača. Svi slatki kolači koji su se radili za posebne prigode, radili su se zapravo na sličan način. Bazni sastojci su brašno, kvasac, šećer, mlijeko, maslac i jaja. Svaki recept ima različit omjer ovih sastojaka, razlog tome najvjerojatnije je činjenica da je svaka kuća radila kolač prema tome koliko je koje namirnice uštedjela, o čemu će biti govora kasnije. Zatim se recept s vremenom usavršavao okusom i kvalitetom, dodavanjem ruma, rakije, vanilin šećera, ribane korice limuna.....

Koluba – vrsta okrugle domaće pogače od domaćeg brašna s nadjevom od groždica, kuhanih smokava i začinjeno lojem, premazana jajem i šećerom, pečena na otvorenom ognjištu, i danas se smatra vrhunskim jelom.

Pinca je potekla od *ven.* pinza (furlanski pinze). Tako se govori i u Istri za fini obično okrugao kruh od pšeničnog brašna za Uskrs. Ponegdje kažu pinka. U Buzetu je to titola „pletunica od kruha s upletenim jajetom koja se daje djeci o Uskrsu“.

Na čitavom području negdašnje osorske nadbiskupije /Cres-Lošinj) koluba je bila „duguljasta štruca kruha“, negdje u značenju „domaći kruh“ kao na Susku: *Zajmi mi jenu kolubu kruha*. Na Vrgadi je koluba „uskrsni bijeli kruh s jajima“, u Martinšćici se kaže kaluba (hljeb okrugla oblika), a na Pagu kolubica (vrsta uskrsnog kolača).

Na Pašmanuza Uskrs ili za krsnici se pekla pogača (turta) *o šenice ispo čiripinje. Bila bi namazana jajima i posuta cukron*. Za Uskrs su se još pekale i kolube, tj. pogače u obliku vijenca i pletenice koje su se najčešće darivale djeci rodbine koja bi došla u posjete.

Vazmena pogača koja se spravlja u Kastavštini: *Za polnen na Velu sobotu pečene su već vazmene pogači i dece jajniki. Vazmena pogača se umesi z mlekom, z jaji, z cukorom i s cizibun. Neki reču slatki kruh. Speču i šćetog kruha, to j' sakidašnji kruh, ki ni sladak, aš sladak kruh se ji s kafon i samega v usta stave, ale s hranum jedu sakidašnji kruh i palentu. Jajnik (neki reču šošer, a neki šišor) speču za Vazanj dece. Jajnik je umešan od testa, od kega i slatki kruh. Spodoban je mulice. Dug je skoro dva pedla. Ve glave mu j' jaje ko da bi jeno oko. Prek jaja j' kod jedan križ od testa. To se zove krunica. Nogi su jajniku skupa zapletene onako, kako ženske kosice opletu. Te nogi na kraju imaju prsti. Jajnik dobe muška i ženska deca do jeno osam devet let, a veća deca ne. Na Velu sobotu okol južinske dobi sa deca već po sele z jajniki pohajaju. Ugjedaju, k j' lepči, mere, k j' veći, va ken je debjo jaje i nose ga susedon pokazati.*

U saljskom obliku kolumbina (slatka uskrsna pletenica) uvođenjem neetimološkog nazala došlo do naslanja na columba (golubica) nalazimo vezu s korčulanskim kokošica.

U taljanskom dijalektu Zadra naći ćemo garitola. Riječ potječe iz dalmatskog, a osnova dolazi od latinskog *gallitula* (mala kokoš). Na Korčuli imamo doslovnu prevedenicu - *kokošica*.

Garitula-sirnica prema starim zapisima iz Rogoznice pokraj Šibenika: *Ti dan misile su se i pekle garitule - sirnice. Osin garitul onih velikih od biloga brašna, izbašenih jaja, izgratane kore od lemuna i naranče i drugih mrlisa činile su se i letenice od tista, u koje bi se zabolo jaje. To se tako zajedno peklo, a to je bilo za dicu: svakomu sitetu po jedna pletenica, kosica. Ali garitule i pletenice nitko nije smija taknuti, kušati, dok se ne bidu blagoslovile. To i drugo slatko, ako je ko činija, nosilo bi se u crkvu na Uskrs ujutroi, poslin male mise, blagosliviljalo, E, onda se moglo početi isti. Garitule i letenice - kosice činidu se još i danas.*

Garitula na Hvaru, Braču, Korčula i drugdje je „vazmeni kolač koji ima jaje u sredini“. U Hvaru kažu: „što je paršurata o Božiću, to je za Uskrs garitula“ (*svaki član fameje ima pravo o Uskrsu da dobije garitulu; ako dijete ne dobije garitulu, znači za nj kaštig*).

Za sirnicu se u Dubrovnikua i drugdje kaže pinca. Za Uskrasa se čini pinca, a za Božića pletenica.

U rječniku bruškoga govora objašnjava se: da je to „uskrsnji kruščić sa cijelim obojenim jajem“. U Imotskoj krajini kaže se za „ukrasnu pletenicu na kolaču“ garitula.

Pretpostavlja se da su nekad u nju stavljali *usireno tijesto* umjesto kvasca što je i uzrokovalo naziv – sirnica. Po želji se mogu dodati bademi ili groždice

Jajarica

Sastojci: 1 kg brašna, 3 dag kvasca, 3 jaja, 2 žumanjka, 6 dl mlijeka, 10 dag groždica, 20 dag šećera, 8 dag vanilin-šećera, 8 dag maslaca, 0,5 dl rakije, prstohvat soli, ribane limunove korice.

Otopite kvasac i malo šećera u mlakom mlijeku i ostavite na toplom da se kvasac uzade. Brašnu dodajte kvasac, ostatak šećera, vanilin-šećer, sol, 2 jaja, 2 žumanjka, rastopljen maslac, groždice, rakiju i koricu limuna. Mlijeka dodajte toliko da možete umijesiti glatko elastično tijesto. Ostavite ga na toplom mjestu da se digne na dvostruku količinu. Ponovo ga promijesite i podijelite na četiri djela. Od svakog dijela odvojite četvrtinu, a ostali dio razvaljajte u oblik vretena. Savijte tako da krajevi budu jedan uz drugi i u deblji dio tijesta utisnite jaje u ljusci. Ostali dio tijesta, koji ste odvojili, razvaljajte u valjak te od njega ispletite pletenicu. Premažite razmućenim jajem i pecite u zagrijanoj pećnici.



Dvostruka pletenica

Sastojci: 50 dag pšeničnog brašna, 1 vrećica kvasca, 5 dag šećera, 1 vrećica vanilin-šećera, sol, 2 jaja, 1 bjelanjak, 2,5 dl mlačnog slatkog vrhnja, 1 žumanjak, 1 žlica mlijeka.

Brašno dobro izmiješajte s kvascem, dodajte šećer, vanilin-šećer, sol, jaja, bjelanjak i mlačno slatko vrhnje. Izmiješajte u električnom stroju prvo, kratko, na najmanjoj brzini a zatim 5 minuta najvećom brzinom. U slučaju da se tijesto lijepi, dodajte još malo brašna (ne previše, jer tijesto mora biti mekano). Odložite na toplom mjestu da se digne i zatim ga ponovo izmiješajte najvećom brzinom. Od tijesta odvojite 2/3 i oblikujte valjčić dug oko 40 cm i ispletite u pletenicu. Pletenicu stavite na namašćeni lim i valjkom za tijesto malo je u sredini uzdužno udubite. Izmiješajte žumanjak i mlijeko te premažite udubinu. Od preostalog tijesta oblikujte 3 valjčića duga oko 35 cm i ispletite ih u pletenicu. Manju pletenicu stavite na veću i premažite mješavinom žumanjka i mlijeka. Ovako pripremljenu pletenicu ostavite na toplom mjestu da se digne i ispecite je, u zagrijanoj pećnici, na 175-200 °C oko 35-40 minuta.

Od istog tijesta možete isplesti male vjenčiće, kao što se nekad radilo, i u njih utisnuti pisanice za ukras na uskrsnom stolu.

Margareta

Sastav za tijesto: 1,5 kg brašna, 1 dl vrhnja, 2 dag kvasca, prstohvat soli;
za nadjev: 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 3 jaja, 0,5 dl vrhnja, 2 dl vrhnja za preljev.

U brašno dodajte rastopljeni kvasac, vrhnje, sol i umijesite. Ako je potrebno dodajte tople vode. Dobro izmiješano tijesto odložite da se digne. Razvaljajte ga na debljinu od 2 cm i stavite na podmazan i pobrašnjen lim. Siru dodajte jaja, vrhnje i sol. Dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu i nanosite na tijesto. Rubove tijesta odignite i prelijte vrhnjem. Zapecite u pećnici i poslužite toplo.

Makovnjača

Sastav za tijesto: 0,5 kg brašna, 25 dag maslaca, 1 jaje, 1 žumanjak, 2,5 dl mlijeka, 2 dag brašna, 3 žlice šećera; za nadjev: 3 dag maslaca, 12 dag maka, 3 dag šećera, ribana korica limuna, cimet, 2 dl mlijeka.

Otopite kvasac s malo soli u toplom mlijeku. Kad se uzdigne promiješajte s brašnom, maslacem, jajetom i šećerom. Dobro izmiješajte (najbolje s električnom miješalicom) dodajući preostalo mlijeko. Kad se tijesto počne odvajati od stjenke posude stavite ga u zdjelu, pokrijte i ostavite preko noći. U malo mlijeka prokuhajte mak i ostale sastojke, ne smije uzavreti. Na razvaljano tijesto stavite nadjev, savijte i ispecite.

Orehnjača

Sastav za nadjev: 50 dag samljevenih oraha, 3 žlice grožđica, žlicu pekmeza po ukusu, ribana korica limuna, 10 dag šećera.

Tijesto je isto kao i za makovnjaču

Šećer umiješajte u čaši vode, dodajte orahe, grožđice i žlicu pekmeza o ukusu. Premažite tijesto, savijte i ispecite.

Fini kolednik

Sastav za tijesto: 0,5 kg brašna, 25 dag maslaca, 10 dag šećera, prstohvat soli, 1 jaje, 2 žumanjka, 2 dl vina;

za nadjev: 10 dag badema, 10 dag lješnjaka, 10 dag suhих smokava, 10 dag oraha, 10 dag groždica, 10 dag datulja, 0,5 kg suhих šljiva, 0,5 kg suhих krušaka, 1 kg šećera, 1 dl ruma.

Za nadjev sve sastojke voća izrežite, skuhajte i sameljite u stroju za mljevenje mesa. U smjesu dodajte šećer, prelijte rumom i ostavite da odstoji preko noći na umjerenj temperaturi.

Pripremite krhko tijesto od navedenih sastojaka i razvaljate u dva dijela. U prvi dio stavite nadjev, a od drugog oblikujte četiri krušičica te i u njih stavite nadjev. Premažite tijesto žumanjcima, kao i krušičice i ispecite ih u pećnici na umjerenj temperaturi 45 minuta.

Ovako pripremljeni kolednik mora odstajati barem 3-4 dana, i tek tada se može rezati. Ako se kolednici dobro pripreme mogu stajati i po nekoliko mjeseci.

Kuglof I. način

Sastojci: 40 dag glatkog brašna, 1 vrećica kvasac, 2,5 dl mlakog mlijeka, 1 vrećica vanilin-šećera, malo soli, 1 jaje, 3 žumanjka, 10 dag maslaca, 10 dag šećera, sol, ribane limunove korice, rum, 10 dag groždica, šećer u prahu.

Brašno izmiješajte s kvascem. Rastopljenom maslacu dodajte šećer, jaje, žumanjke, malo soli i vanilin-šećer. Sve izmiješajte s brašnom, dodajte limunove korice, oprane i ocijeđene groždice i rum. Dodajte mlijeko i umijesite rahlo dizano tijesto. Stavite ga u namazani oblik (kalup) za kuglof i pospite brašnom. Ostavite pokriveno na toplom mjestu da se tijesto uzdigne. Pecite na temperaturi od 190 °C oko 50 minuta. Pečeni kuglof ostavite u obliku da se malo ohladi, izvadite ga i pospite šećerom u prahu.

Kuglof II. način

Sastojci: 25 dag maslaca, 20 dag šećera, 1 vrećica vanilin-šećera, 4 jaja, 1 limun, 30 dag brašna, 1 dl mlijeka, 25 dag groždica.

Maslac pjenasto umutite, dodajte šećer, vanilin-šećer i jaja. Dobro miješajte da dobijete glatku smjesu. Dodajte sok limuna i ribanu koricu. Umiješajte mlijeko, groždice i dodajte brašno. Jednoličnu smjesu stavite u namaza maslacem i pobrašnjen kalup za kuglof. Pecite na srednje jakoj temperaturi 45 minuta.

Bibirski prisnac*

Sastojci: 5 dag kvasca, malo mlakog mlijeka, 0,5 dl ulja, 10 dag vlasca ili luka ljutike, 15 dag suhe mesnate slanine, 15 dag pršuta, 30 dag sira škripavca (polumasni kravljji sir, ocijeđen i malo fermentiran), 8-10 jaja, 30 dag brašna, 1/2 paketića praška za pecivo, koromač.

Kvasac namočite u mlijeku i pustite da se digne. Na ulju ispržite polovicu narezanog vlasca, na kockice narezanu slaninu i pršut, masu ohladite i dodajte joj na kockice narezan sir, nasjeckani koromač i papar. Posebno istucite pjenasto jaja te dodajte u prethodno pripremljenu smjesu kao

i brašno i prašak za pecivo. Tijesto je slično biskvitu, ali je nešto rjeđe nego što se priprema kruh. Tijesto ostavite na toplom mjestu da se dignu i prije pečenja (na temperaturi od 160 stupnjeva, oko 45 minuta) pospite ga preostalim nasjeckanim vlascem.

* prsnac se nekad posluživao za Božić i Uskrs.

Hvarski paprenjaci

Uzavrite pola kilograma meda, dodajte decilitar do dva proška, isto toliko ulja, prstohvat suhog šafrana, cimeta, oraščića, klinčića i žlicu soda bikarbone. Umijesite u to kilogram brašna i ostavite da tijesto odleži oko 15 minuta. Prstima ili kalupom oblikujte u razne oblike (cvjetove, ptičice, leptire, djetelinu, srca,) i ukasite rastopljenim šećerom (točkice, valovite ili ravne linije, trokutiće ili krugove,). Pecite u pećnici na temperaturi od 250 stupnjeva pola sata.

Hvarske tice

Sastojci: 50 dag brašna, 2 jaja, 15 dag šećera, 7,5 dl mlijeka, 10 dag maslaca (u izvornom naputku koristili su mast), 2 dag sode bikarbone, ribana korica pola naranče; za ukas: 4 jaja, 4 pistacija, 1 žumanjak.

Ugrijte mlijeko. Zamijesite brašno, 2 jaja, šećer, sodu, maslac i koricu naranče, dodajte mlijeko i zamijesite glatko tijesto. Razvaljajte ga debljinu od 1 cm i oblikujte kalupom 4 golubice, a malo tijesta ostavite za kasnije. Na sredinu svake golubice stavite jaje s navlaženom korom koje učvrstite s dvije trake (prutića) izrezanim valovitim kotačićem za tijesto. Premažite žumanjcima, pistacije stavite kao oči. Lim premažite maslacem i pospite brašnom, stavite ptice i pecite 40 minuta na 190 °C.

Smokvenjak (kolač od smokava i badema)

Sameljite 1 kg smokava i napravite od njih dve male četvrtaste kore. Dasku za miješanje pospite kristalnim šećerom i preko njega razvucite kore od smokava u debljini od 0,5 cm. U međuvremenu skuhajte 0,5 kg šećera s malo vode. Kada dobijete sirup, u njega dodajte sok od jednog limuna, 0,5 kg oljuštenih i samljevenih badema (nakratko ih stavite u kipuću vodu, jer se bolje ljušte) i izribanu koru limuna. Ovim nadjevom namažite razvučenu koru od smokava, drugom korom poklopite nadjev. Krajeve dobro stisnite, osušit u pećnici i izrežite na manje komade. Ukasite grančicama komorača. Poslužuje se uz rakiju kao dobrodošlica.

Lastovske skalice

Sastojci: 1 l mlijeka, 10 jaja, koricu naribanog 1 limuna, 5 dag soli, 1,5 kg brašna, čašicu rakije "ružice", ulje za prženje, šećer u prahu.

Istucite jaja, posolite ih, dodajte limunovu koricu i polako umiješajte mlijeko, pa brašno. Dobit ćete tvrdo tijesto kojem dodajte "ružicu" (rakija u koju se stavljaju ružine latice i šećer, te se drži na suncu). Ostavite tijesto da odleži pola sata, tanko ga razvaljajte i režite na rezance dugačke 10 i široke 3-4 cm. Isprepletite ih i pržite u dubokom vrućem ulju. Pošećerite.

Medenjaci - zečići

Sastojci: 60 dag brašna, 30 dag šećera, 4 žlice meda, 2 jaja, 1 žlica maslaca (ili masti), na vrhu noža sode-bikarbonate, 7 dag šećera u prahu, 1 bjelanjak, komadić čokolade.

Umijesite tijesto od brašna, šećera, meda i dva jaja, dodajte maslac i sodu-bikarbonu. Kad ste sve umijesili oblikujte kalupom (modlom) kolačiće u obliku zeca. Premažite svakog čvrsto ulupanim snijegom od šećera u prahu i bjelanjka. Na mjesto oka stavite komadiće čokolade. Medenjake poslažite na lim i pecite 10-15 minuta na temperaturi od 180 °C u zagrijanoj pećnici.

Keksi - zečići

Sastojci: 50 dag brašna, 15 dag šećera, 15 dag maslaca, 2 jaja, omot (paketić) praška za pecivo, omot vanilin-šećera, 5 žlica mlijeka, ribane korice limuna, sitno kosani orah.

Zamijesite tijesto, oblikujte zečiće i poslažite na lim. Premažite bjelanjkom i pospite šećerom i sitno kosanim orasima.

Uskrsne kokoši

Sastojci: 38 dag brašna, 0,5 dag šećera, prstohvat soli, 1/2 omota suhog kvasca, 0,5 dag maslaca ili margarina, 2 dl slatkog vrhnja, 1 žumanjak, 2 žlice mlijeka;
ocaklina: 1 bjelanjak, 20 dag šećera u prahu, jestive boje.

Umiješajte brašno, šećer, sol i kvasac, s omekšanim maslacem i vrhnjem umijesite tijesto. Ostavite da odstoji i uzdigne se na dvostruku količinu. Razvaljajte i stavite na papir za pečenje. Izradite model (šablonu) kokoši i stavite na tijesto i izrežite. Od ostatka tijesta oblikujte jaja, kljunove, krestu i krila. Urežite konture. Papir s kokošima stavite na lim i u zagrijanu pećnicu, pecite 15 minuta na temperaturi od 200 °C. Pomiješajte bjelanjak s mlijekom i nakon 10 minuta premažite kokoši.

Ohlađene kokoši, kolač, premažite caklinom.

Na ovaj način možete izraditi kokoš i pijevca, gnijezdo i jaja. Sve bi trebalo biti oko 40 cm ukupne širine, pijevac je visok 27 cm a kokoš 20 cm. Obojite caklinom perje i po želji natpis, ukoliko ga izrađujete.

Kolač - pile

Sastav za 12 kolačića: 45 dag krušnih mrvica, 3 dl mlakog mlijeka, komadić maslaca veličine oraha, suhi kvasac, suhe šljive, ušećereno voće, 1 umučeno jaje.

Izmiješajte tijesto i desetak minuta ga mijesite. Podijelite tijesto u 12 jednakih dijelova i svaki razvaljajte u dužinu od 10 cm (oblikujte "zmiju"). Svaku "zmiju" vežite u čvor. Na mjestu očiju stavite dvije suhe šljive a umjesto kljuna ušećereno voće. Pripremljene piliće poslažite na lim i pokrijte voštanim papirom. Ostavite na toplom, oko jedan sat, da se volumen udvostruči. Premažite pažljivo umućenim jajem i pecite u jako vrućoj pećnici 5-10 minuta.

Ušticipci

Sastojci: 0,5 kg brašna, prstohvat soli, 15 dag šećera, 1 dag maslaca, 2 žlice ruma, 4-5 žumanjka, 3 dl mlijeka, 5 dag kvasca.

Brašnu dodajte šećer i sol. Otopite maslac i u njega umiješajte rum sa žumanjcima u 2 dl mlačnog mlijeka. U ostatak mlijeka stavite žlicu šećera i kvasac. Uzdignuti kvasac izlijte u brašno i miješajte dok se ne počne odvajati od posude u kojoj miješate. Stavite na pobrašnjeno toplo mjesto i ostavite da se diže još 2 sata. Razvaljajte tijesto na debljinu od 1 cm i izrežite u različite oblike. Pecite ih pokrivenoj posudi u vrućem ulju na slaboj vatri sa svake strane. Kad narastu maknite ih s vatre i pospite vanilin šećerom.

Uskršnje gnijezdo

Sastojci: 15 dag šećera, 6 jaja, 10 dag brašna, 3 dag kaka, 1 žlica ruma.

Umutite žumanjke i šećer pjenasto, a bjelanjke ulupajte u čvrsti snijeg i dodajte ih žumanjcima. Lagano pomiješajte, dodajte brašno i rum i sve još jednom lagano pomiješajte. Dobivenu smjesu ispecite u kalupu, kad se ohladi izdubite u sredini rupu i u nju stavite kremu od vanilije.

Lincer

Sastojci: 25 dag brašna, 125 dag masti, 125 dag šećera, 2 tvrdo kuhana žumanca, kora limuna, prijesni žumanjak, mljeveni orasi.

U posudi smiješajte brašno, mast i šećer. Dodajte kuhane žumanjke naribane kroz cjediljku, naribanu koru limuna i prijesni žumanjak. Tijesto izmiješajte, tanko razvaljajte i izrežite modlama (oblicima), pospite mljevenim orasima i pecite 20-30 minuta na temperaturi od 250 °C.

Rožada

Sastav 1: 6 jaja, 6 žlica šećera, 0,5 l mlijeka, malo vanilije, ribana korica limuna; sastav 2: 5 jaja, 6 žlica šećera, 0,5 l mlijeka, 5 dag mljevenih badema.

Izmiješajte svaki sastav posebno, spojite ih i izlijte u oblik (kalup) čije su stjenke i dno obložene karmeliziranim šećerom (karmelizirajte-rastopite 4-5 žlica šećera). Posudu dobro poklopite, stavite u veću posudu s vrelom vodom i kuhajte oko sat vremena. Pazite da vode ne uđe u posudu s rožatom. Ohladite, smjesu izvadite iz oblika pažljivim okretanjem na malo dublji tanjur ili zdjelu, zalijte sokom od karamela u koji ste dodali maraskino.

Uskrsna torta

Sastojci: 1 omot (30 dag) smrznutih malina, 5 jaja, 5 žlica sirupa od malina, 15 dag brašna, 2,5 dag gustina, 1 žlica praška za pecivo, 7,5 dag samljevenih badema, 1 manja limenka (425 ml) polovina bresaka ili marelica, 6 listića želatine, malo boje za namirnice crvene, zelene i žute, 1 slatko vrhnje (200 g), šećer u prahu, 3 dl mlijeka, 20 dag maslaca.

Maline odmrznite. Razdvojite žumanjke od bjelanjaka. Pjenasto umutite žumanjke s malinovim sirupom i 10 dag šećera. Dodajte brašno, gustin i prašak za pecivo, bademe i lagano umutite. Oblik za tortu radijusa od 26 cm prekrivite papirom za pečenje između dna i ruba i ispecite 4 kore od smjese žumanjaka. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 10 minuta na 200 °C. Ocijedite breskve ili marelice. Želatinu potopite u hladnoj vodi. Zagrijte 3/8 l voćnog soka (po potrebi dodajte malo vode) i želatinu sasvim rastopite. U 3 plitke posude obojite 1/8 l želatine crvenom, zelenom i žutom bojom i stavite ih u hladnjak. Istucite vrhnje, dodajte šećer u prahu i čvrsto istucite. Maline izmiješajte sa sokom i tankim slojem premažite kore. Usitnjene breskve rasporedite na kore i slažite ih jednu na drugu. Pripremite preljev za kremu (po želji) prema uputama na omotu i premažite tortu. Žele stavite na tanjur i ukasite tortu.

Čokoladna jaja

Za izradu čokoladnih jaja najbolje je koristiti domaća jaja jer ona imaju nešto deblju ljusku od kupovnih. Pažljivo razbijte jaje na pola i vodom dobro isperite ljuske, obavezno skinute unutrašnju opnu. Na štednjaku u mlijeku i šećeru u prahu otopite naribanu čokoladu te dodajte maslac, baš kao da radite glazuru za tortu. Ljuske s unutrašnje strane namažite s malo jestivog ulja te ulijte čokoladu u obje polovice. Kako se ne bi okretale, učvrstite ljuske, nabolje u stalak za kuhana jaja. Oprezno stavite čokoladu u hladnjak da se stisne. Kad se ohladi, izvadite čokoladu iz ljuske, najlakše tako da razbijete ljusku i poskidajte je s čokolade. Pazite da skinete sve komadiće ljuske. Poravnajte površinu čokolade „zalijepite“ polovice. Čokoladna jaja umotajte u aluminijsku foliju kako čokolada ne bi izgubila okus. Tako umotano jaje možete ukasiti i dekorativnim papirom (čokolada pušta masnoću koja probija papir pa je zato potrebna folija).

Istarska pupica

Sastojci: 1 kg brašna plus malo brašna za lim, 3 dag kvasca, 7 dl mlijeka, 20 dag šećera, 2 vanilin šećera, 8 dag maslaca plus malo za lim, 4 jaja, 2 žumanjka, 1 limun, 0,5 dl lozovače.

U 1 dl mlakog mlijeka namrvite kvasac. Dodajte po žlicu brašna i šećera, promiješajte i stavite na toplo da uzađe. U zdjeli izmiješajte 3 jaja, žumanjke, rakiju, obje vrste šećera, naribanu koricu limuna i na kraju otopljeni maslac. Brašnu primiješajte uzašli kvasac, smjesu jaja i pomalo dodavajte preostalo mlako mlijeko i izradite glatko ne prečvrsto tijesto. Ostavite ga na toplom da uzađe. Premijesite i opet ostavite na toplom 20 minuta. Tijesto podijelite u 4 dijela i od svakog načinite pletenice, bilo od tri, bilo od dvije trake. Tradicionalno se na vrh pletenice utakne sirovo cijelo jaje, no može se i spojiti u vjenčić, pa u sredinu ispečenog staviti obojeno jaje.

Najjednostavnije je načiniti vijenac. Staviti u okrugli namašten lim (oblik), a u sredinu namašten i pobrašnjen lončić da se pletenica ne spljošti. U vijenac utisnite 5 jaja (može drvena), a kad se ispeče, u udubine stavite obojena jaja. U pećnici, zagrijanoj na 180 °C, male slastice pecite 15-20 minuta, a vijenac 5-50 minuta.

pupica; pletenica; pupa; sredina kruha (bez kore), mekač

Uskrsnuće

*U zanosu kličem:
Čežnjo, čutiš kako mlado
srce lupa,
a mirišu polja i pjevaju ljudi,
polomljeno drvo diže se i
pupa,
a zemljine cvijećem posute
su grudi.*

*I mirišu noći, večeri i dani,
a sunašce mlado drhti ko od
sreće;
i ljubica šapće: Kani, suzo,
kani,
u slabu te Bog vjetar odnijet
će ...
Smiju se jezera pod
drhtanjem sunca,
svečano je nebo, od sreće se
plavi;
jer danas će s jednog
najljepšeg vrhunca
u nebesa plava On Bog da se
javi.*

*Čuti će se pjesma ševe,
cvrkut laste,
i svilu će plavu nebo da
navuče,
ushit će u času svod da
ponaraste
slaveći u raj u sveto
Uskrsnuće ...
Predati će zemlja nabujale
grudi
u koje će ratar plugom da
zareže,
uz oklik pastira, miris trave
svježe,
uz majčinu brigu, blaži bit će
ljudi.*

Ivan Goran Kovačić

O Uskrsu

*O Uskrsu bilo, kad ustade
Spas,
Od zlata drhće ravnina,
Kroz uzdah lijeva zvona se
glas
U slavu Božjeg sina.
Svuda naoko sveti pokoj i
mir,
Sad gle iz pitomih sela
Na puteve vrvi šir i šir
Hrvatica povorka bijela.
Na puteve vrvi hrvatski puk,
Sve radosno obraz mu blista,
Zvonova seoskih slijedeći
zvuk
Pobrzala svjetina čista.*

August Šenoa

SADRŽAJ:

USKRS
(BLAGDAN NAD BLAGDANIMA)

OD BOŽANSKIH MITOVA,
PUČKIH VJEROVANJA
DO GOZBENOG STOLA

USKRSNI MISTERIJ

Bazilika "Svetog Groba"

Golgota

Samarijanci

DAN ŠARENIH JAJA I MITOLOGIJA

("omne vivum ex ovo")

Darivanje jajem

Simbol rađanja

Uskršnji zec

Uskršnje pile

Golubica

Svetkovina sjetve

Kruh i vino

Janje

Bojenje-šaranje jaja

-Batik-tehnika

-Pengana jaja

-Ukrasi od slame

-Ornamentika

-Ispuhivanje jaja

Pisanica – dar

Originalna uskrсна čestitka 2009.

Pučka vjerovanja o pisanici

Pepelnica – Čista srijeda

Sveti tjedan do velikog blagdana

Mama i dada su pričali, a tako je radio i njihov ded .. rođen potkraj 19. stoljeća ...

Pomica

„Za križem“

Post i Nemrs

Blagoslov jela

Praznična obredna večera

Uskršnje jutro i zajutrak

Igre s jajima

Vazmena nedilja

Uskrсна vjerovanja i običaji

Kada se Uskrs slavi istodobno

ZAGREB

OBIČAJI KAJKAVSKOG PUKA

Hrvatsko zagorje

Posavina - Varoš

LIKA

GORSKI KOTAR

SLAVONIJA

Slavonska košara

POLJICA

JELA

POSNA, NEMRSNA JELA

Jaja

Jaja s hrenom

Jaja u umaku od hrena

Nadjevena jaja

Pašteta od jaja

Luk sa sirom

Satrica

Panada

Juha od bučinih koštica

Grahova juha

Posna juha od krumpira

Grah na suho

Papula (pire od graha, posno jelo)

Zapečeni grah

Kelj s kajmakom

Varenac od špinata

Tjestenina s vrhnjem

Krumpir salata

Rezanci

Rezanci s pekmezom

Posna pogača

Kolač od bundevinih sjemenki

Gibanica - tanki kolač

Štrukli s prosenom kašom

Gibanica od bundevinih koštica

Gibanica s tikvama i makom

Fritule (pršurate)

USKRSNA JELA

Hladetina

Jaja od sira

Zapečena (gratinirana) jaja

Šunka

Šunka u tijestu (kruhu)

Šunka s tjesteninom i kaparima

Šunka s tjesteninom i sirom

Kuhana špaleta

Kuhana slanina

Salata od šunka sa sirom i jabukama

Kruh od šunke

Pita od sira i šunke

Uskršnji mozaik
Pastrva u tijestu
Pečeni smuđ
Pijani šaran
Šaran u vrhnju
Nadjeveni šaran
Riblji paprikaš
Hobotnica s krumpirom
Janjetina
Janjeći but s crnim vinom
Janjeći but u mliječnoj marinadi
Janjeći but s koricom od začinskih trava
Janjeći tingul
Kunić s kaparama i maslinama
Hrbat kunića u bijelom vinu
Zec na hvarski način
Zec na viški način
Piletina na otočki način
Pečeni kokotić
Nadjevena guska
Nadjevka
Crnoluški želudac (Goranski nadjev)
Uskrsna kobasica

UMACI

Kiseli umak od hrena
Umak od hrena s mlijekom
Umak od češnjaka
Umak od luka kozjaka
Umak od luka na drugačiji način

SALATE

Krumpir salata sa slaninom
Salata od crvenog kupusa

Kruh i pogače

Pogača s maslinama
Starinski kruh
Zbornka (mliječni kruh)

Kolači

Vrtanji
Pinca
Jajarica
Dvostruka pletenica
Margareta
Makovnjača
Orehnjača
Fini kolednik
Kuglof I. način

Kuglof II. način
Bribirski prisnac*
Hvarski paprenjaci
Hvarske tice
Smokvenjak (kolač od smokava i badema)
Lastovske skalice
Medenjaci - zečići
Keksi - zečići
Uskrsne kokoši
Kolač - pile
Uštipci
Uskršnje gnijezdo
Lincer
Rožada
Uskrsna torta
Čokoladna jaja
Istarska pupica

Uskrsnuće

O Uskrsu

Literatura:

- Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, svezak III.- X.; knjiga XII – XXXII.; knjiga 33, 37, 45, 47, 48, 49, 51.
- RAD Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, knjiga 303,306, 315.
- Frano Ivanišević, Poljica, Književni krug Split 1987.
- Milovan Gavazzi, Godina dana Hrvatskih narodnih običaja, Zagreb 1988.
- Klod Levi-Stros, Mitologija 3. Poreklo ponašanja za trpezom, Prosveta beogradski izdavačko-grafički zavod ; Beograd 1983.
- A.G. Matoš, Umorne priče – Vidici i Putovi, Nakladom Knjižare Mirka Breyera u Zagrebu 1917.
- Dr. Rudolf Horvat, Prošlost grada Zagreba, „Hrvatski rodoljub“, Zagreb 1942.
- J.Chevalier – A. Gheerbrant, Rječnik simbola, NZMH Mladost, 1994.
- Petar Skok, Etimologijski rječnik Hrvatskog ili Srpskog jezika I.-III., Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti Zagreb 1973.
- Zlatan Nadvornik i Slavko Večerić, ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA, "Turistkomerc" Zagreb, 1991.;
- Zlatan Nadvornik, JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI) Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.;
- Zlatan Nadvornik, BOŽIĆNI STOL, "Strijelac", Zagreb 2000.;
- Zlatan Nadvornik, JABUKE ZEMELJSKE (jela od krumpira) "Strijelac", Zagreb 2000;
- Zlatan Nadvornik, JELA OD ZLATA (jela od kukuruza) "Strijelac", Zagreb 2000;
- Zlatan Nadvornik, JELA LIKE "Strijelac", Zagreb 2000.;
- Zlatan Nadvornik, VUKOVARSKE GASTRONOMSKE ČAROLIJE, Narodne Novine - Zagreb, studeni 2002;
- Zlatan Nadvornik, ZAGREBAČKI STOL, Finkor, Zagreb 2003.
- Zlatan Nadvornik, GORSKI KOTAR – HRANA ZA DUŠU I TIJELO, TKD – Delnice 2004.
- osobna istraživanja Zlatan Nadvornik

O autoru

Zlatan Nadvornik rođen 1942. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatske gastronomije, piše članke, feljtone i gastronomske knjige. Svi naslovi su s osvrtom i na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986.;
2. I IZNUTRICE SU MESO, "Svjetlost", Sarajevo 1987.;
3. ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991.;
4. PIVO TEKUĆA HRANA (koautor prof. dr. Vladimir Marić) "PTI" – Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.;
5. JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI) Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.;
6. BOŽIČNI STOL, "Strijelac", Zagreb 2000.;
7. JABUKE ZEMELJSKE (jela od krumpira) "Strijelac", Zagreb 2000;
8. JELA OD ZLATA (jela od kukuruza) "Strijelac", Zagreb 2000;
9. KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK", Strijelac", Zagreb 2000;
10. ČAJ - PUT U NEBO "Strijelac", Zagreb 2000;
11. JELA LIKE "Strijelac", Zagreb 2000.;
12. VUKOVARSKÉ GASTRONOMSKE ČAROLIJE, Narodne Novine - Zagreb, studeni 2002.;
13. ZAGREBAČKI STOL, Finkor, Zagreb 2003.
14. GORSKI KOTAR – HRANA ZA DUŠU I TIJELO, TKD d.o.o. Delnice 2004. godina.
15. TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: Kulinarska baština (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)