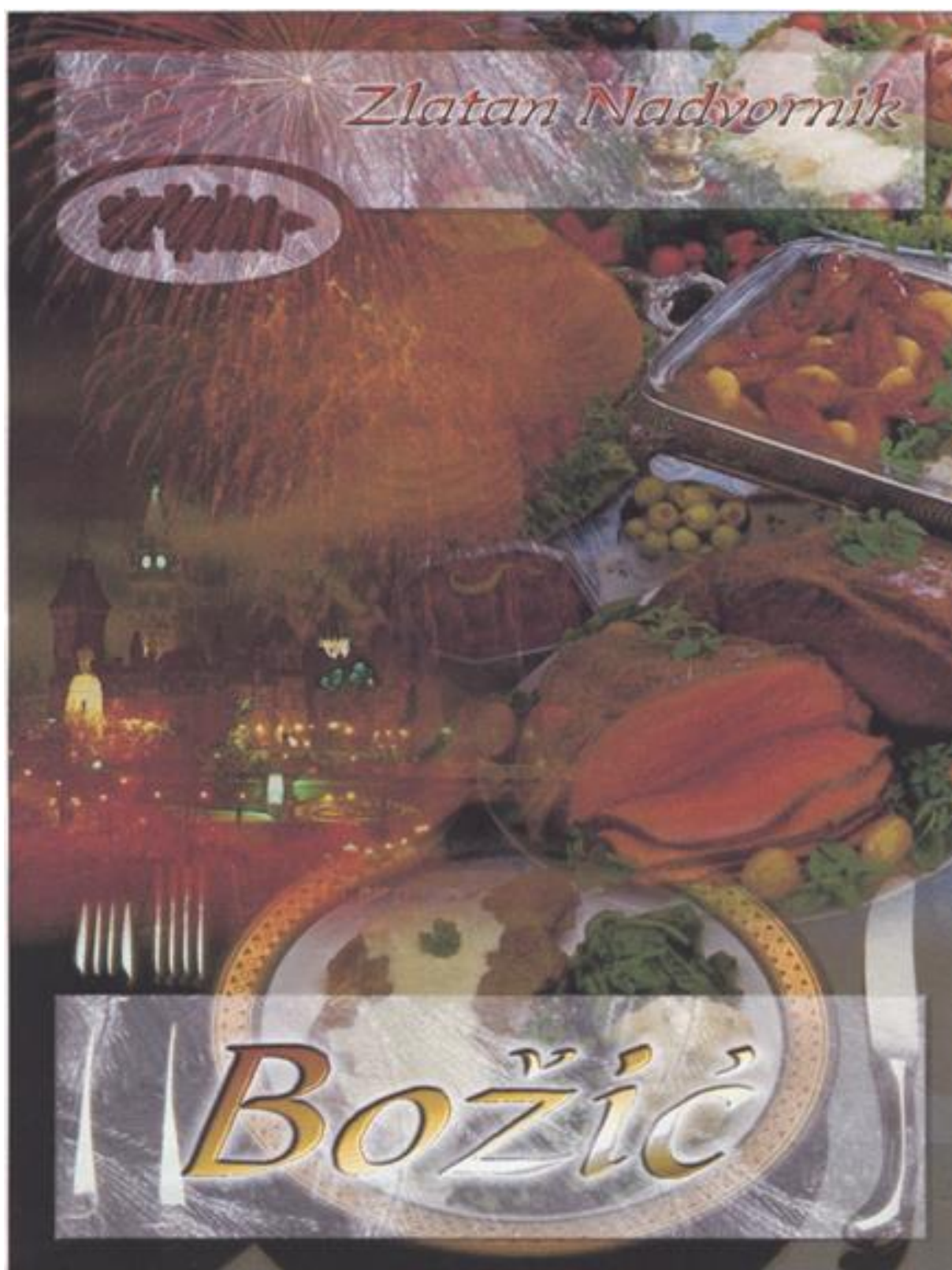




Zlatan Nadvornik:

BOŽIĆ

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2009.

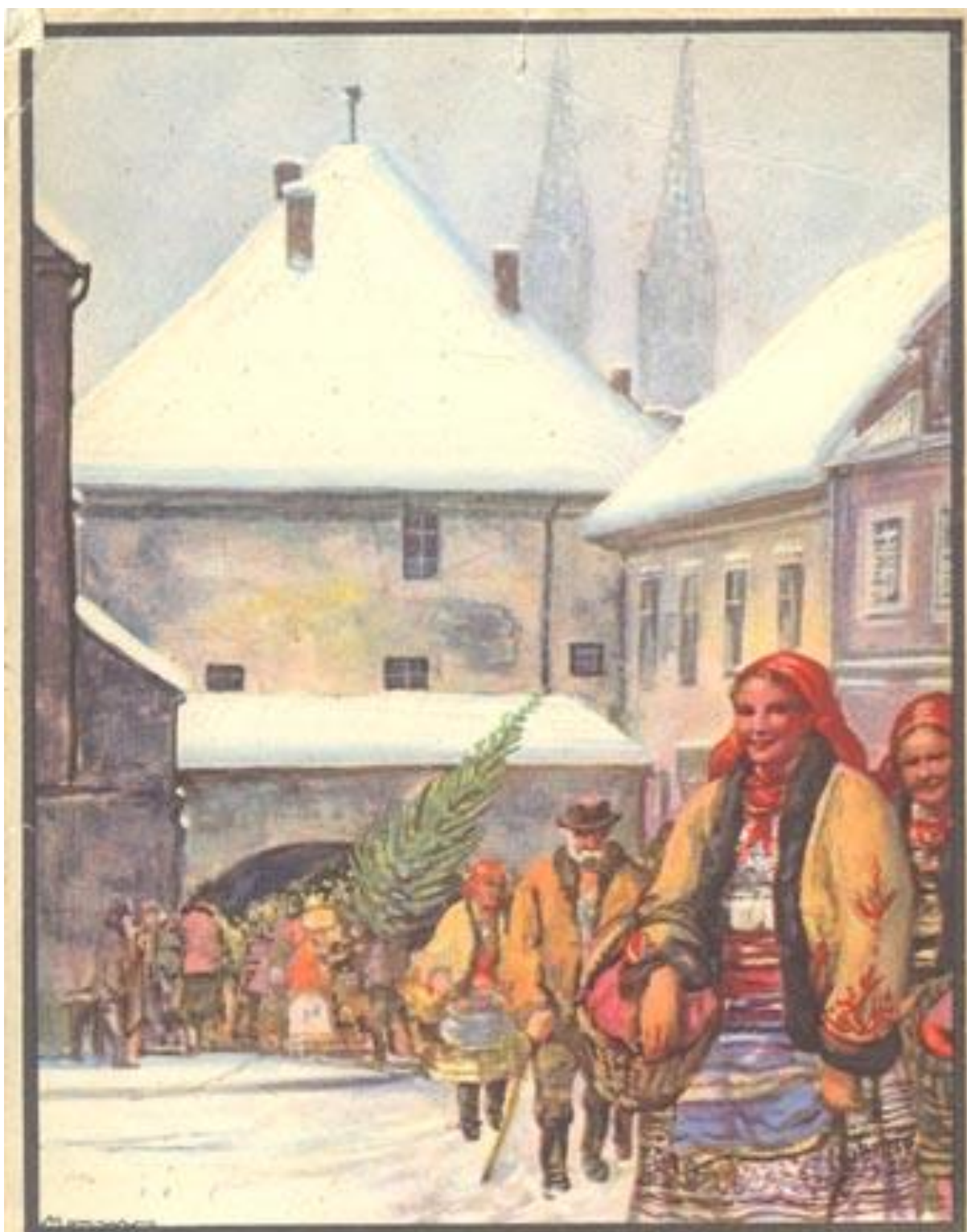
Drugo dopunjeno izdanje

Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ni u kojem obliku, ni na koji način, niti pohranjivati u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.









Sretan Božić i Nova Godina!

1942.



1944.

Do sada najljepša božićna čestitka koja je napisana hrvatskom narodu je čestitka **Antuna Gustava Matoša**

Mir ljudima dobre volje!

Mir vama Hrvati, koji stradate, koji patite, i za ljubavlju i slobodom ljudskom čeznete u sjeni Njegova žuljevitog, krvavog križa! Vjerujte, vjerujte, spasit će vas vjera, a pošto je vjera i hrvatska sloboda, vjerujte u slobodu i radite za nju kao dvanaest neukih apoštola koji snagom vjere i svetoga uvjerenja osvojiše svijet. Vjerujte u Hrvatsku koja nekad kao Francuska bijaše slika Marije, majke Božje sa sedam mačeva u srcu na banskoj staroj zastavi! Vjerujte u domovinu i molite za nju Boga ljubavi, mučeništva, slobode i potpunog požrtvovanja! Marulić je tako za nju plakao i molio u uzdasima svoje Judite, Gubec, Zrinjski, Frankopan, ilirske žrtve i Kvaternik prepatiše za nju Golgotu i crvene Kalvarije. Ona je molila u molitveniku jedne banice, Katarine Zrinjske. Ona se gorko kajala i besmrtnim suzama rasplakala u Suzama sina razmetnoga. Ona je pod znamenjem Kristovim obranila Dubrovnik, branila Krupu, Klis, Siget i padala četrdesetosme za Hrvatsku i za kralja. Jedan Strossmayer ju je digao u visinu kao zlatni kalež vjere i ideala, a jedan Ante Starčević je za nju radio kao apoštol, živio kao pustinjač, a preminuo kao svetac. Danas

U «Hrvatskoj slobodi» godine 1910. A.G. Matoš napisao je o Božiću i slijedeće:

Još nekoliko sati i dogodit će se čudo. Najprosvjetljeniji dio čovječanstva proslavit će, kao svake godine, rađanje Boga koji se rodio u štalici, na slamici, izdahnuvši kao lupež među lupežima na križu i slomivši snagom svoje samotne boli najjači dosadašnji imperijum na svijetu: Rimsko Carstvo. Dogodilo se čudo i čudo je što mi i dan-danas usuprot modernom imperijalizmu, egoizmu i naturalizmu to betlehemske čudo slavimo sa strahopoštovanjem marte, Marije iz Magdale i Ivana, najdražeg mu apostola.

Jest. On je Sin Božji, jer je najveći Sin Čovječji. Getsemanska sveta suza nadvladala je oceane (vrt u podnožju Maslinske gore; prema Novom zavjetu mjesto posljednjih Isusovih objava i njegova uhićenja). Propovijed na jezeru umirila je pobunjene zemaljske elemente. Riječ je pobijedila strast.

Duh je svladao materiju. Moralni zakon bijaše jači od fizičkog. Ideal je ušao u pusta srca. Nebo, nekad nedohvatno jednom Pitagori, Anaksagori i Platonu, sišlo je na zemlju, idući boso sa sv. Pavlom do Korinta i krvareći iz milijun rana svetih mučenika. Novi zakon je osvojio svijet, zakon moralni, upisan u najneukiju dušu, zakon savjesti. Umjesto mržnje procvjetala je ljubav kao bjelina jordanskih ljiljana i nevinost pjesme ptica, za koje se kao i ljiljane brine Gospod Sabaot. Racionalne imperatore srušio je misticizam sveopće ljudske ljubavi. Ideal je zavladao materijalizmom unakaženim svijetom.

Vele da nema čudesu, a sve, sve je čudo. Prava, čista nauka zna se tek čuditi. Čudo je svijet. Čudo je čovjek. Čudo je atom, čudo je ovo zvjezdovito nebo: zvjezdano nebo nad nama, kako reče Kant. Čudo je Napoleon, čudo je Newton, čudo je električna iskra, mehanizam oka i brzina lokomotive. Ali najveće je čudo ljudska duša i Onaj koji je ljudsku dušu prvi uzdigao do predvorja nebeskog i do glavnog životnog sadržaja. On je dao svijetu dušu i zato je On vječni Pastir duša naših.

Kao što je skup božićnih običaja u središtu hrvatskih zimskih narodnih običaja, tako je u središtu skupine božićnih običaja obitelj. Božić nam dočarava onu nezaboravnu obiteljsku sliku, koju od najranijeg djetinjstva nosimo u srcu i duši.

U hrvatskom srednjovjekovlju Božić je blagdan zajedničkog veselja. Motiv Kristova rođenja dovodi za zajednički stol i bogate i siromašne, izjednačujući bar jednom na godinu uglednike i običan puk. To je i dan općeg bratimljenja, pomirenja i uzajamnog čestitanja. Šibenčanin Juraj Šižgorić (*lat.* Georgius Sığoreus; hrv. humanist, pjesnik latinist i svećenik; Šibenik o. 1445 – Šibenik 1509; U proznom spisu *De situ Illyriae et civitate Sibenici* daje dragocjene opise pučkih običaja i stvaralaštva) podsjeća nas 1487. na običaj svojih sugrađana da božićno oduševljenje izražavaju ljubljem. Čak i hrvatski kraljevi taj blagdan slave u društvu svojih podanika, kao npr. Petar Krešimir IV. koji 1066. Božić dočekuje u Šibeniku i proslavlja ga u zajedništvu s razdraganim narodom koji ga oduševljeno pozdravlja.

Statuti naših srednjovjekovnih gradova izričito određuju da se «presveti dan rođenja Gospodinova (Božić) mora svečano slaviti do osmog dana po crkvenom blagdanu» i da se kroz to vrijeme «svatko mora suzdržavati od ... napora i svit težačkih poslova» (Splitski statut, I,5).

Oskudna povijesna građa upućuje nas na božićni običaj darivanja među prijateljima. Za Božić djeca nestrpljivo očekuju dolazak malog Isusa, koji će ih obdariti, pa uz kamin ostavljaju obuću. Običaj kucanja na susjedova vrata podsjeća na Josipovo i Marijino bezuspješno traženje konačišta u betlehemske svratištima.

Neki običaji su definitivno iščezli u novim životnim i gospodarskim uvjetima, drugi bijede nestankom patrijarhalnog sela, treći još traju čuvajući svoju draž koja i danas griju mnoga srca.

Božićno drveće

Za razliku od grada, gdje je Božić najčešće sveden samo na nestrpljivo otvaranje darova pod božićnom jelom, u našim ruralnim i brdskim dijelovima Božić počinje činom odabira drvca (ili «bora» kako se po domaćem kaže) koji se najčešće ne kupuje u trgovini, već se po njega odlazi u svoj dio šume. Već sam čin traženja nosi u sebi puno nesvakidašnjeg i predstavlja jednu od božićnih čarolija. U miru i tišini bjelilom pokrivena šume, dok pod nogama škripi snijeg, a iz usta i nosa sukljaju tragovi pare koji svjedoče o zimi, odabire se «bor», pri čemu se mora paziti da bude lijep, ali se najljepši primjerci ipak ne diraju, već puštaju rasti kako bi šuma bila što zdravija.

Postoje mnoge legende o podrijetlu božićnog drvca. Jedna od njih govori o tome kako je neki siromašni drvosječa u šumi pronašao izgubljeno i gladno dijete. Doveo ga je u svoj skromni dom, nahranio i ponudio mu je prenoćište. Idućeg dana, kad se probudio, pred njegovom je kućom stajala prekrasna smreka okićena jabukama, orasima i drugim sočnim plodovima. Djetešce je zapravo bilo Isus, a stablo nagrada za drvosječino dobročinstvo.

Našim iskonskim božićnim običajima pripada badnjak, dakle panj koji za Badnjak gori na ognjištu. Mnogo nam je mlađi običaj kićenja jele, omorike ili bora, s upaljenim svijećama i slatkišima s darovima ispod krošnje. Božićno drveće stiglo nam je izdaleka.

Prvi zapis o tim crnogoričnim stablima za Božić sačuvan je s nadnevkom 15. prosinac 1539. u Münsteru i iste godine u alžaškome gradu Strasbourgu. Bile su to jele s granama punim rumenih jabuka, ukrašene umjetnim ružama i «šuštavim zlatom». Ta su božićna drva krasila ne samo sobe nego i gradska raskrižja.

Bio je to zapravo nastavak poganskog običaja da se nastambe, u godišnje doba kada dani opet postaju dulji, kite zimzelenim grančicama kao znakom života iz kulta plodnosti. Običaj unošenja drveta u kuću za zimskih svečanosti star je mnogo stoljeća. Egipćani su ukrašavali svoje domove palminim lišćem za najkraćega dana u mjesecu prosincu, a sličan su običaj njegovali i Kinezi i Židovi. U starom Rimu ljudi su zimi ukrašavali svoje domove grančicama zimzelena, što je u oskudnim i hladnim mjesecima bilo simbol života. Vikinzi sa sjevera Europe vjerovali su pak da grančice zimzelena u kući znače obećanje o skorom povratku proljeća. Stari su Rimljani za svečanosti Saturnalija drvca kitili svjećicama, a Druidi u Engleskoj i Francuskoj ukrašavali su hrastove grane voćem u čast bogova žetve.

Prema najstarijim zapisima, običaj s božićnim drvцем širio se iz Istočne Francuske ili zapadne Njemačke, na sve strane. Prva božićna drvca, smatra se, pojavila su se u Njemačkoj u 7. stoljeću, i to kao dio proslave Kristova rođenja. Okićena jela stigla je k nama valjda sa sjeverozapada. Prihvaćala se u gradu, pa na selu. Prvi pisani dokument koji spominje kićenje božićnog bora potječe iz 1521. godine iz pokrajine Alzas u današnjoj Njemačkoj, gdje su, kako piše, kitili gradske jelke papirnatim ružama.

Feudalc i su se već u 16. stoljeću uplašili za svoje šume, zbog silne sječe crnogorice uoči Božića. Spokojniji su bili u davnijoj prošlosti kada se božićevalo bez jele, skromno, s jaslicama od brvna pored ognjišta.

Ali božićno drvce s nakitom i darovima osvajalo je zemlju za zemljom. U kronikama je zabilježeno da se takav bor mogao vidjeti 1605. godine u Strasbourgu. Bio je okićen orasima, jabukama, kolačićima i sitnim predmetima koji bojom podsjećaju na zlato.

Sve mještane zadivio je 1650. g. francuski vojvoda od Orleansa u Heidelbergu gdje mu je u dvorcu za svadbu s Liselotte von der Pfalz, zablistala jela nevidenih razmjera i visine. Gozba je priređena u dvorani grbova a na granama su bile prvi put raspoređene upaljene voštanice (svijeće).

Prvo božićno drvo zablistalo je 1780. g. u Berlinu, a za bečki dvor i aristokraciju carevine (prvi put tek 1816.) – za svadbu nadvojvode Karla i princeze Henriette Nassau-Weilburg. Gozba je priređena u bečkom dvoru, pored goleme jele, okićene upaljenim svijećama. S mladencima se rasvijeti divila visoka aristokracija.

U Engleskoj kićenje božićnog drvca nije bilo baš uobičajeno sve do 1841. godine. Tada je, naime, princ Albert u dvorcu Windsor donio drvce i ukrasio ga za svoju djecu i suprugu, britansku kraljicu Viktoriju.

Kićenje božićnog drvca osobit je ritual u Sjedinjenim Državama. Običaj da se jedno okiti i na travnjaku ispred Bijele kuće započeo je 1923. godine predsjednik Calvin Coolidge, a od 1966. godine, kada je osnovana američka nacionalna udruga koja se brine o sječi šuma, predsjednikovoj obitelji predaje se bor koji se kiti u Plavom salonu Bijele kuće.

Hrvatsko plemstvo, građanstvo i ostali pučani nisu bilježili svoga drvca. Ali vidimo koliko su s našim božićevanjem srasla kroz 185 godina od one nadvojvodske svadbe u Beču.

Ispod okićenog božićnog drvca nalaze se jaslice za koje kažu da ih je prvi uredio sv. Franjo da bi uprizorio Kristovo rođenje u Betlehemu. U jaslicama se nalazi sveta obitelj, Marija, Josip i Isus te pastiri koji prvi dolaze u posjet djetetu, a od životinja vol i magarac. Sveta tri kralja dolaze tek kasnije, pa se i stavljaju u jaslice na taj blagdan, 6. siječnja. Pod borom ili «križbanom» se nalazi zelena, izrasla pšenica koja se po staroj tradiciji sije na Sv. Barbaru, 4. prosinac, iako u mnogim krajevima to čine devet dana kasnije, na blagdan sv. Lucije, 13. prosinac.

U narodu postoji vjerovanje da će iduće godine u pojedinim mjesecima vrijeme biti onakvo kakvo bude kroz 12 dana od svete Lucije do Božića. U krajevima gdje se žito sije na Sv. Luciju, običaj je da djevojke na božićno jutro pogledaju kakva je pšenica koja je izrasla – ako je po pšenici rosa, brzo će plakati jer će ju mladić napustiti, a ako je pšenica suha, cijela će godina biti sretna.

U različitim dijelovima svijeta božićno drveće kiti se različitim ukrasima. Dakako, kuglice su najčešći ukras, no ima i mnogo originalnijih. Kršćani u Japanu drveće kite malenim lepezama i papirnatim lampionima.

U Litvi se osobito sretnima smatraju ukrasi izrađeni od slame, a u Češkoj se bor kiti i obojenim ljuskama jajeta.

U Ukrajini će svaka kuća obavezno imati ukras u obliku pauka i paukove mreže. Prema legendi, neka siromašna majka nije mogla svojoj djeci priuštiti ukrase za bor, no kad se obitelj probudila u božićno jutro, on je bio isprepleten paukovim mrežama, koje su svjetlucale poput srebrnih niti.

Pri kićenju bora s radosnim uzbuđenjem izvlače se krhke kuglice iz spremišta, kao da su najveća obiteljska dragocjenost, pomno se odabiru najpogodnije i najljepše božićne kuglice ili drugi ukrasi. S ljubavlju i prezom vješaju ih na jelku, ne zanemarujući ni gustiš unutarnjih grana.

Zašto kitimo božićno drveće

Jedna legenda kaže da je običaj ukrašavanja drvca utemeljio sv. Bonifacije u 8. stoljeću koji je jednom posjekao hrast, stablo koje je među poganima (nevjernicima) bilo na glasu kao «sveto drvo». Upravo ga je zato u posjekao, da označi kraj starih i pogrešnih vjerovanja. I tada, iz posječenog debla hrasta – započeo je rasti bor, a Bonifacije je okupljenima rekao da će to biti njihovo sveto drvo, koje – sa svojim uvijek zelenim listovima – potvrđuje beskrajnost života.

Iako se danas smatra kršćanskim običajem, samo ukrašavanje božićnog drvca, ali i slavljenje 25. prosinca, potječe iz mitraizma – poganske religije starog Rima, kada je zapravo slavljen dan rađanja Sunca, odnosno dan boga Mitre.

Osim toga, u starom su Rimu mladići uoči proljeća nosili gradom, borić kao znak početka novog, lijepog godišnjeg doba. Narodima sjeverne Europe drvo koje je preko zime ostajalo zeleno bilo je od davnine simbol života. Ipak, tek su njemački protestanti počeli prvi rabiti jelku kao znak Božića.

Božićne kuglice

Kao što su jelku učinili božićnim drvцем, tako su i kuglicu za kićenje prvi proizveli Nijemci. Vješti tirinški (Thüringen regija u sred. Njemačkoj) staklari u gradićima Lauscha, Steinheida i Ernstthal u 18. stoljeću svladali su tehniku puhanja «pred uljnom svjetiljkom» koja im je omogućila izradu posve malih predmeta. Slobodnim stilom i prema kalupima puhali su majušne perle, sitno voće i različite oblike za izradu nakita, ukrašavanje šešira i vjenčanih kruna. Inspirirani tim predmetima, sredinom 19. stoljeća, kada je ukrašavanje jelke postalo raširenim građanskim običajem, izradili su prvi božićni nakit od stakla i – kugla je rođena.

Sjaj su joj davale dvije različite smjese, jedna visoko blještava na bazi srebra i druga, meko zagazita na bazi olova. Za razliku od prve, druga je bila jeftinija, ali i otrovna za radnike. Bezopasnu metodu posrebrivanja stakla šezdesetih su godina 19. stoljeća pronašli Englezi, a njemački su je staklari usavršili u tzv. vlažni postupak. Lauscha je istodobno dobila plin, koji je davao učinkovit plamen za puhanje još nježnih stjenki i cijeli je kraj počeo živjeti u znaku staklenog božićnog ukrasa i od njega. Kuglice iz Lauscha već su 1888. krenule na put sve do Sjeverne Amerike.

U puhanju sitnih staklenih ukrasa od njemačkih nisu bili manje vješti ni češki staklari. Sredinom 18. stoljeća njihova su specijalnost bile perlice, lažno drago kamenje, dugmad, a krajem stoljeća i kristali za lustere. Od istih su djelića počeli sastavljati i božićni nakit, tzv.

jablonski, po gradiću Jablonici u kojem je bilo središte proizvodnje. Prvi svjetski uspjeh postigli su češki majstori tek 20-tih i 30-tih godina 19. stoljeća, kada su božićni nakit počeli izrađivati na način njemačkih majstora iz Lausche. Proslavili su se kuglicom s «reflektorom», onom čiju oblost na jednoj strani narušava cilindrično udubljenje iz kojega svjetlost posebno snažno isijava.

Glasoviti muranski staklari nikada se nisu ozbiljnije pozabavili kuglicom. Božićni nakit od stakla oni proizvode tek u novije vrijeme, ali ne i kuglicu. Nju od sredine 20. stoljeća proizvode u malim tvornicama oko jezera Como (Italija), ali i tamo su se najviše posvetili čudnovatim likovima životinja, voća, neobičnim predmetima i junacima iz stripova i crtanih filmova, čime su osvojili ponajprije specifičan američki ukus.

Amerikance je na proizvodnju božićne kuglice najviše potakla industrijska proizvodnja žarulja. Potkraj 30-tih godina, a i danas, oni uvelike proizvode figurica, koje su nešto između kuglica i električne svijeće. Budući je svaki Amerikanac sam svoj električar, koji se sa susjedima nadmeće u unutarnjem i vanjskom svjetlosnom urešavanju svojeg doma, naklonost «eklektičnoj kuglici» posve je razumljiva. Nju od 1925., doduše uz klasičnu njemačku kuglicu, proizvode i Japanci. Zanat su naučili od Austrijanaca, koji su ručno oslikane žarulje-kuglice prvi put na tržište pustili 1909. Nakon Prvog svjetskog rata počeo se proizvoditi i «bečki božićni nakit», kojega od 70-tih godina pušu i majstori u Gornjoj Austriji. Posljednjih desetljeća 20. stoljeća, stakleni božićni nakit, najviše po narudžbi njemačkih tvrtki proizvode i u drugim europskim zemljama, posebice Poljskoj i Španjolskoj, pa i na Dalekom istoku.

Prvu kuglicu od plastike proizveli su Amerikanci. Arhitekt Robert Carson za Božić 1940. trebao je okтити 25 metara visoku jelku pred Rockefellerovim neboderom u New Yorku. Sve, do tada poznato za ukrašavanje jelki, bilo je presitno i preosjetljivo, pa je Carson izradio velike plastične kugle u boji, koje su iznutra osvijetljivale električne svijeće. Potom su se počele proizvoditi i plastične kuglice za kućnu uporabu koje se ne mogu razbiti.

Nakit za pojedini

Božić se nekoć nije mogao zamisliti bez - licitara i njihovih izrađevina. Božićno se drvce kitilo više medenjacima nego blještavim staniolom i svjećicama. Predbožićni tjedni bili su muka i slava licitara, obrtnika uglednijih možda i od pekara. Njihov je zanat potekao iz antičkog Rima. Očuvao se u samostanskim kuhinjama, a od 14. stoljeća spominju se u gradskim knjigama. U Zagrebu su pripadali najstarijim cehovima. No najstariji se licitari spominju dokumentirano u Štajerskoj (1395.), gdje već 1597. imaju cehovske «štatute».

Licitarstvo je uspijevalo u krajevima razvijenog stočarstva i pčelarstva. Licitaru su brašno i mlijeko glavne sirovine, ali mu košnica pruža med za kolače i medovinu, a pčelinji vosak za božićne svijeće. Licitari bi za svaki Božić padali s nogu, izrađujući tisuće anđelića, voleka i osleka, zvjezdica i srdaca, svu simboliku betlehemske štalice za kićenje božićnog drvca pri ognjištu. A na Sveta Tri Kralja nije se nakit skidao i spremao za nagodinu, nego se sve pojelo, ako je do onda uopće nešto preostalo. Licitari su znali što je fino. Nikada još tvornička proizvodnja nije uspjela nadomjestiti licitarsku vještinu i pećnicu. I najobičnije licitarsko srce nije konfekcija. Da nije tako, ne bismo u Hrvatskoj imali čak Baranovićev balet «Licitarsko srce». I svaki je licitarov medenjak drukčiji – oblikom i šarama.

Salon-bomboni

Papirnati ubrus veličine 24x24 cm presavijte na 4 dijela, izrežite na kvadrate 12x12 cm. Te kvadratiće presavijte 3 puta a krajeve zarežite 6 puta kako biste načinili trake duge 2,5 cm. Razmotajte, u sredinu stavite zamotane 2 kocke šećera (dužine 3 cm), omotajte ubrusom. Krajeve treba više puta premotati kako se «paketić» ne bi otvarao. Izrežite trake alu-folije ili iskoristite foliju čokoladnih bombona. Omotajte šećer, svežite konac na jednom kraju bombona i objesite na jelku.

Povijest jaslica

Jasllice u koje je prije otprilike 2.000 godina Djevica Marija položila svog sina, kao što je navješteno u Novom Zavjetu, inspirirale su kasnije kršćane na manja ili veća umjetnička djela, poznata pod imenom *Božićne jasllice*. Povijest jasllica počinje u 12. stoljeću kad ih je prvi, a bilo je to pred Božić 1223. godine, napravio Sv. Franjo Asiški (1181-1226) u Grecciu (Italija). I od tada jasllice (spilja sa slamom, kipićem djeteta Isusa, Marije i Josipa, s likovima vola i magarca, te ovaca i pastira) postaju božićnim znakovima. Najstariji životopisac Franje Asiškog, Toma Čelanski, zapisao je podatak o glasovitom Franjinu Božiću u mjestancu Greccio. Bilo je to 1223. Svom prijatelju Giovanniu Velita poručuje: «Ako želiš da ovogodišnji Božić proslavimo u Grecciju, požuri se i brižljivo pripravi što ću ti reći. Želio bih obnoviti uspomenu na ono Dijete koje je rođeno u Betlehemu i na njegovo djetinje potrebe i neprilike: kako je smješteno u jasllice i položeno na slamu, pred volom i magarcem, tako da se to može očima gledati». Potom Toma Čelanski opisuje tu prvu zornu božićnu ponoćku: «Muževi i žene onoga kraja prirediše ... svijeće i zublje da bi rasvijetlili noć ... Pripravljene su jasllice, donesena je slama, dovedeni su vol i magarac .. Pristiže narod i novom se radošću raduju novom otajstvu ... Jasle postaju oltar gdje se služi svečana misa».

Čuveni majstori Srednjeg vijeka ovjekovječili su ih u svojim rezbarenim oltarima. U mnogim obiteljima se od 13. stoljeća pojavila potreba da sami rade svoje jasllice. Otad se u mnogima kućama za božićnih blagdana mogu naći jasllice koje su ukućani sami napravili i koje se prenose generacijama, uz dodavanje novih detalja (vidi otok Košljun).

Tijekom stoljeća razvile su se tradicionalne skupine likova ili figura, koji nužno pripadaju pravim božićnim jasllicama. Središnji je dio od početka pripadao jasllicama s djetetom Isusom, položenim u središte štalice ili pećine. Da bi se vidjelo njegovo malo tijelo obučen je u svijetlu odjeću, sveti sjaj ili je ispred njega zvijezda. Sa strane jasllica kleči majka. Kao pretpostavljeni zid služi većinom plavi veliki plet rubaca ili isto takav obješeni ogrtač. Josip, obično pretpostavljen kao čovjek s dugom sivom bradom je neupadljivo obučen. On nosi dugi sivi ili tamni ogrtač, a u ruci često i putni štap.

Veliku ulogu igraju tradicionalno životinjski stanovnici betlehemske štalice. Često su prikazani magarac, govedo i ovčice. Oni su isto tako i pozadina za čudo rođenja: simboliziraju radost, koja zavlada i među životinjama. Druga je važna skupina – pastiri, koji su prema kazivanju evanđelista pohitali da vide čudo, predstavljeni su često kao skupina koja se moli. Ljudi u krznima ili ogrtačima s dugim pastirskim štapovima, koji često sa srane imaju obješene torbe s namirnicama, kleče puni strahopoštovanja. Postoji i varijanta u kojoj skupina pastira, prepuna čuđenja, hrli k štalici predvođena jednim anđelom.

Treću skupinu, koja se tek nazire iz daljine, čine tri mudraca, kralja s Istoka, Gašpar, Melkior i Baltazar. Kod njih se mogla izživjeti fantazija poznatih i nepoznatih umjetnika. Crni je kralj većinom obučen u egzotične haljine raskošnih boja, njegova dva pratioca obučena su ništa manje raskošno. Malog Isusa darovali su Tamjanom (kao Boga), zlatom (kao kralja) i plemenitom mašću, smirnom (kao čovjeka). Iza njih je jednako neobična pratnja opskrbljena darovima. Među slugama se mogu vidjeti i životinje iz Afrike i Azije – kamile, dromedari (jednogrba deva), slonovi.

Poslije smrti triju kraljeva njihove su relikvije odnesene u Carigrad, nakon što ih je pronašla sv. Jelena Križarica, a odande su kasnije otišle u Milano i napokon u Köln, u najljepšu njemačku katedralu, gdje su i danas. Melkior je zaštitnik putnika i Svjetskog dana mladih, a Baltazar oboljelih od epilepsije. Spomendan (Tri kralja) slavi se 6. siječnja.

U svim našim krajevima jasllice su vjeran pokazatelj društvenih, kulturnih i religioznih prilika. U ruralnoj sredini na jasllicama nalazimo pastire koji prate svoja stada, ozbiljne težake, vesele svirače, donosiocce darova itd. dok u nemirnim vremenima nije rijetkost uz seosku idilu susresti vojnike koji prate Tri kralja na putu prema betlehemske spilji.

Prisutnost različitih životinja uz jasllice odražava socijalne podjele iz hrvatske prošlosti, dok su na jasllicama siromašnih seoskih župnih crkava tek pokoja ovca ili koza, u kapelama bogatih feudalaca jasllice ukrašavaju volovi i druge životinje koje simboliziraju obilje.

Advent - Došašće

Proslavi Božića prethodila su prva tri prosinačka tjedana, crkva ih je nazvala Adventom ili Došašćem, što simbolizira vrijeme iščekivanja Gospodnjeg dolaska, četiri nedjelje pred Božić. Karakterizirali su je tzv. kvatreni i drugi postovi i rane jutarnje mise zornice, na kojima se iz dana u dan ponavljao početak Lukinog evanđelja o dolasku anđela Gabrijela djevici Mariji u Nazaret. Vrijeme priprave za Božić počinje s nedjeljom koja je najbliža blagdanu sv. Andrije (30. studenog) Zornici nastoji pribivati barem jedan član svake obitelji, te on na ostale prenosi zorničku radost skorog dolaska malenog Isusa. Adventski vjenčić od zimzelenih grančica koje simboliziraju neprolaznost i navješćuju buđenje života, sastoji se od svijećnjaka s četiri svijeće. Te se svake nedjelje do Božića pali po jedna.

Na sv. Barbaru (4.prosinac; rudarski patron u Samoboru) sije se u čašu, tanjur ili zdjelicu ili kakvu drugu posudu prva pšenica ili žito, koja će biti stavljena pod božićni bor. Druga se pšenica ili žito sije na sv. Luciju (13. prosinca), da bi bila svježja i u poslije božićnim danima. Na božićnom stolu, pripremljenom na Badnjak, na bijelome stolnjaku, obično je stajala čaša ispunjena zrnjem pšenice i kukuruza, zob i ječma, u koju je zabodena trostruko pletena svijeća povezana hrvatskom trobojnicom, kao i mlada pšenica u tanjurićima. Trobojnica kao nacionalni simbol koristi se tek poslije Napoleonovih ratova, a taj običaj možemo zahvaliti Ilirskom pokretu. Jedan od starohrvatskih običaja jest i prostiranje pšenične slame koja simbolizira i dočarava jaslce u štalici Isusova rođenja. Pred sam Božić susjedi i rođaci će međusobno uspoređivati čija je pšenica bujnija i zelenija. Kome pšenica gusto i visoko izraste, bit će mu rodna godina. Jedan od starohrvatskih običaja jest i prostiranje pšenične slame koja simbolizira i dočarava jaslce u štalici Isusova rođenja.

Prema narodnoj predaji, blagdan sv. Lucije veže se uza pojam svjetlosti. To je stvarni početak božićnog doba, vrijeme kada počinju pripreme za Božić: prikupljanje drva, pripremu božićnih kolača, jela ... Obavijeno žito danas je postalo nezaobilazan znak hrvatskog slavljenja Božića.

(sv. Lucija, zaštitnica je vida, slijepih, staklara, krojača, tkalaca, pisara, vratara i kovača. O njezinu životu ispredane su brojne legende, a najpoznatija kaže da je živjela u 3. stoljeću u Siracuzi na Siciliji. Kao jedna od rijetkih sljedbenica tada zabranjenog kršćanstva mučki je ubijena jer je kao djevica odbila poganskog prosca. Legenda kaže da su je zavezali za volove, ali je nisu mogli pomaknuti s mjesta, vruće ulje i lomača također joj nisu naudili, pa joj je vojnik zarinuo mač u grlo.

Druga legenda priča o zaljubljenom mladiću kojega su očarale njezine oči. Čedna Lucija nije htjela navesti vojnika na zlo, pa si je iskopala oči i poslala ih mladiću na pladnju.

Zbog ovih legendi Sveta Lucija se najčešće prikazuje s bodežom u vratu, uljanicom u ruci i očima na pladnju).

Do danas se u nekim krajevima sačuvao njezin poganski kult isprepleten s kršćanskim – osobito u Švedskoj gdje djevojke odjevene u bijelo daruju, zatim na području istočnih Alpa, Kavkaza, Tadžika na Pamiru i sjeverozapadnog Balkana.

Nikolinju (blagdanu sv. Nikole, 6. prosinca) u predbožićnim se danima najviše vesele djeca. Taj običaj poznavali su prije samo djeca sela u blizini grada. Večer uoči Nikolina djeca na prozor stavljaju cipele - postole, da noću sv. Nikola stavi u njih darove. Od uzbudjenja djeca jedva da i zaspu. Ujutro, na Nikolinje, u rano svanuće skaču iz postelje i hrle k prozoru da vide što im je donio sv. Nikola. Dobroj djeci pridoda darovima i pozlaćene šibe, zločestoj trnove. Prije su se na Nikolinje preoblačili u sv. Nikolu, odjenuvši se biskupskom odjećom i zaštapivši biskupskim štapom. Išli su od kuće do kuće, obično samo u susjedstvu. Sv. Nikola je blagosiljao ukućane i dobru djecu darivao *orasima i suhim šljivama*. Obavezni pratitelj je –Krampus, zapravo vrag (crn je, dlakav, ima rogove) koji zvecka lancima i zločestu djecu «odnosi sa sobom».

Na Tominje (sv. Toma - 21. prosinca, datuma čuven i po velikim godišnjim stočnim sajmovima počelo bi veliko spremanje: čišćenje prostorija u kući i gospodarskim zgradama, krećenje soba, pripremanje posuđa, dotjerivanje odjeće. Žene su mijesile *lokšice* iz pšeničnog brašna bez jaja i pekle ih, da na Badnjak budu - nadjevene tučenim bundevinim sjemenom, makom ili orasima - glavno posno jelo. Muškarci su se bavili stokom, čistili staje, pripremali drva za ognjište ili štednjak, kao i “fatljike” uz koje će se peći “*zaoblica*” (pečenka na ražnju).

Dva dana prije Badnjaka bio je takozvani **tucin dan**. Smatralo se da je vrlo nepogodan za kažnjavanje djece šibom, jer će im tijekom cijele godine izazivati prišteve na određenim mjestima. U popodnevnim satima seljaci su odvajali svinje određene za pečenku, da ih sutradan pokolju, nataknu na ražanj i dobro posole, te se klala živad (kokoši, pure i guske).

Božićne čestitke

Inicijativa pisanja božićnih čestitki pripisuje se grofu Nikoli Monte Mellini, koji je još davne 1709. godine napisao stihove i rečenice s lijepim željama i čestitkama pa ih poslao rodbini i znancima. Ova zamisao bila je prihvaćena, ali se proširila tek u sljedećem stoljeću, kada su dvije tiskare u Milanu počele prodavati razglednice s božićnim crtežima.

Najstarija tiskana božićna, za koju se zna, i ušla u «masovnu» proizvodnju napravljena je 1843. godine u Engleskoj. Čestitku je izradio engleski slikar John Calcott Horsley (1808.-1882.) na zahtjev svog prijatelja Henryja Colea koji je želio karticu koja bi bila spremna za slanje jer nije imao vremena za pisanje desetka čestitki rodbini i znancima. Budući da potječe iz vremena kada tiskanje u boji još nije bilo razvijeno, čestitka je ručno bojana i tiskana je u tisuću primjeraka. U središnjem dijelu (čestitka je podijeljena na tri dijela) naslikana je obitelj koja pije vino i slavi, a sa strane prisutni su prizori milostinje, odnosno davanje hrane i odjeće siromašnima. Na čestitki se nalazi i tekst „A Merry Christmas and a Happy New Year to You“ (Čestit Božić i sretna Nova godina).

Badnjak – Božić

Veličina pečenke, a time i njena starost, zavisila je o broju ukućana kojima je namijenjena. Pekla se na sam Badnjak. Što bogatija kuća, veća pečenica. Pod pečenicu se stavila debela udubljena hrastova daska zvana - *svod*, da se sačuva mast koja tijekom pečenja kaplje iz pečenice. Svod je nagnut, tako da mast otječe u podmetnutu posudu. Ta mast se smatra osobitom poslasticom. Kako je na Badnjak propisan strogi post i nemrs, do večeri se jede samo krumpir s korom ispečen u pećnici ili na žaru vatre na kojoj se peče pečenica. Jedino je djeci dopušteno staviti *kriške pšenična ili kukuruzna kruha* na svod pod pečenicu. Kad se kruh dobro natopi mašću, djeca ga u slast pojedu. Stariji inače tijekom dana piju *mednu rakiju*, da se pečenica bolje ispeče. Zalazi se i k susjedima i rođacima, pa se i kod njih popije medena rakija da im pečenica ne izgori.

Zornica na otocima počinjala je obično u 5,45 sati. U neka davnija vremena počinjale su još ranije. Najprije se moli krunica, a potom pjeva «Sva krasna jesi». Taj tradicionalni pučki napjev posvećen Majci Božjoj, nekada se održavao u crkvi rasvjetljenoj tek s nekoliko karbidnih svjetiljki – popularnih karburica. U polumraku, gdje se vidjelo tek najbliže susjede, skrušeno se molilo i pjevalo, a tek po završetku mise danje je svjetlo otkrivalo mnoštvo koje je ispunilo crkvu. Zanimljivo je da su karburice u crkvi svijetlile samo na zornicama. U ostalim prigodama kada se služba Božja održavala u vremenu dok nije bilo struje, na primjer na polnoćki, crkvu su osvjetljavali ribarski ferali. Kad je došla struja nestalo je - i karburica i ferala,

ostale su u sjećanju kojeg starijeg žitelja, kao podsjećanje na zauvijek prohujala vremena nekog siromašnijeg, ali istodobno mirnijeg i spokojnijeg življenja. I, nadasve humanijeg. S posljednjom zornicom najavljen je Badnjak

Na Badnjak (Badnji dan - dan je bdijenja, a ime mu je izvedeno od glagola bdjeti) se ustajalo rano, "dok je vani još noć", jer su svi zaposleni od rana jutra. Prije svanuća u šumi se usiječe hrastov panj i odreže hrastova grančica. I jedno i drugo se zove - badnjak. U svanuće hrastov panj unosi u kuću domaćin, a hrastovu grančicu muško dijete (muškić). U nekim kućama domaćin unosi samo hrastovu grančicu. Istodobno s badnjakom unosi se i bor (ustvari jela ili smreka) ili borova grančica, koji će biti okićeni na badnju večer. Kada badnjak unesu u kuću, domaćica ga posipa pomiješanim sjemenom žitarica (pšenice, kukuruza, žita, prosa, ječma). Ulazeći, domaćin izgovara pozdrav (naricaljku): "Bog i Božić, u kuću, badnjak na kuću. Bog nam dao pilića, račića, pačića, telića i ždrebića, a najviše sitne dječice" Hrastov panj se stavlja u zidanu peć (nekad kućno ognjište) i užegne, a hrastova grančica se zadjene za kućno sljeme. Panj će gorjeti do ponoći, a po potrebi će se tijekom dana dodavati još panjeva. Badnjak-panj se stavlja na rub otvorene peći, da lagano i dugo gori. Ugarci Badnjaka kasnije se zabadaju u vrtove i polja a pepelom zasipa sâd, da bolje rodi.

Slavljenje božićnih blagdana spominje se u Statutu grada Dubrovnika (*Liber statutorum civitatis Ragusii*) kodificiranom godine 1272. On donosi jednu od najstarijih sačuvanih vijesti o hrvatskim božićnim običajima uopće, te nedvojbeno najstariju sačuvanu vijest o tradiciji paljenja badnjaka u hrvatskim krajevima, gdje se kaže (deveta glava prve knjige Statuta): «Neka se zna da na Badnjak nakon večernje dubrovački nokjeri (zapovjednici brodova) i mornari dolaze gospodinu knezu u Dvor i sa sobom donose badnjak te ga nalože na vatri veseleći se, a gospodin knez im, kako dolikuje njegovoj kneževskoj časti, od svoga daje za kolendavanje «pro kallendis» dva perpera i piće».

Živopisni običaj paljenja badnjaka na kućnom ognjištu održao se u Dubrovniku sve do kraja 19. stoljeća, o čemu ima više pisanih svjedočanstava, a u selima dubrovačke okolice, posebice u Konavlima i Stonskom primorju, običaj je bilo moguće pronaći sve do Domovinskog rata i ratne pohare tim pitomim krajem. No, ipak se i danas ponegdje održao taj običaj.

Posebnom ugođaju Badnje večeri u Dubrovniku pridonosile su tradicionalne pučke popijevke, kolende, koje u prvi sumrak Badnje večeri doista milozvučno i nadasve domaće upotpunjuju blagdansku sliku i zvuk Grada. Za taj drevni običaj pjevanog čestitanja (u dubrovačkom se kraju inače kolendovalo od sv. Nikole do Sveta Tri kralja) etnolozi navode da su ti stari napjevi kolede ili kolende još iz vremena prije hrvatskog doseljavanja na jug, a običaj se čestitara i naročitih popijevki održao do danas. Kolendare se nekada častilo («tratavalo») *priklama, mantalom, mnjendulima i kupicom rakije travarice* (danas se kolendarima, osobito djeci, daje novac).

U staro doba na sam Badnji dan Dubrovčani su se pridržavali strogog posta. Za objed se pripravljala «*panata*» (kruh ili pšenični beškot s vodom na ulju, picom (komadićem) česna i lovorikom). Nije se prakticirala obilna večera, već «*popara*» (juha na ribi) sa zeljem, ili izrezani komadići butarge iz Trpnja (trpanjsku butargu od cipola nazivali su zbog vrsnoće «pelješkim kavijarom», ili slana srđela s malo kavolina ili bakalar, te za slatko *prikle*, jabuke i naranče).

Na naše se trpeze danas na Badnjak stavlja nemrsna hrana: *kupus «crljenac» s ljutim narančama, slane srđele, bakalar na bijelo i crveno* (s rajčicom), dostupne vrste bijele ribe na lešo. Od slatkoga se na trpezi nalazi ono tradicionalno: *prikle (fritule), hrostule, kotonjata* (slatko od dunja), *suhe smokve, rigači, arancini, bruštulani mjenduli* (bajami), te sve rjeđi specijalitet – *mantala* (ukuhano slatko od mošta, šećera, rogača, krušnih mrvica, griza, oraha, mirodija).

Na Badnjak se mijesila i pekla u krušnoj peć *“badnjača”* (kruh ili pogača ukrašeno s pet ružica od tijesta) ili *“ljetnjača”* (pogača iskićena figurama od tijesta kao: sunce, mjesec, plug, zvijezde, tikvica,...), obje od krušnog tijesta. Pogače se stavljala u peć do zdrave Marije, a dom izlaska sunca se izvađe. Dok se pogače ne ispeku, ne jede se ništa. Prva će se jesti istog dana na večeri, a druga - uz božićni ručak. Ljetnjača je opasana i prekrivena gajtanom od tijesta tako da ima četiri “polja”. Prvo za sunce, mjesec i zvijezdu, drugo za plug i volove, treće za “stirnicu” (kudelju), četvrto za pčele i pšenično klas. Svi ovi ukrasi i simboli od istog su materijala kao i ljetnjača.

Dok žene peku kolače, sjeckaju meso za sarmu, tope vosak za svijeće *“badnjaču”* i *“božićnjak”* (veliki božićni kruh), djed će staviti u čelo stola vatre na ognjište panj *“badnjak”* uz koji će biti vatre kroz sve božićne dane. Panj je hrastov.

Pred večer su svi ukućani u domu. Stigli su i oni koji inače podjelom rada borave na udaljenom stanu. Pospremljena soba, bijeli stolnjak, nove ponjve na krevetima, bijeli šlingani otarak na gredi iznad stola, tišina sumraka ispunjenog toplinom i božićnim mirisima, blagi zadah tamjana, bili su dijelovi i štimung nezaboravnog pojedincima koji su to mogli u mladosti doživjeti.

Tada se zapali velika lampa, a kuće domaćin uđe u sobu pod teretom teškog svežnja suhe i čiste slame stegnute kožnim hamom i štranjama. Kaže: “Ja idem i nosim Božić, da nam dade zdravlje i veselje”. Odgovaraju mu: “I ti živ i zdrav bio!” Slama se stoljećima održala u božićnim običajima raznih naroda kao simbol Kristova siromaštva i rođenja u štali među domaćim životinjama. Djeca se po njoj radosno valjaju, a pridružuju im se i stariji.

Jednu pregršt odvoje za stol, rašire je po gornjoj dasci i pokriju stolnjakom.

Kada se malo smiri redovna strka oko slame, ženske iznose na stol spremljena posna jela. Tu je kruh *“badnjača”*, zatim *tvrdi sir začinjen i sušen sa sitnom crvenom paprikom, zgnječeni bijeli grah s bijelim lukom* (češnjak), *lokšice* (sjemenjača, makovnjača ili orehnjača, već prema tome čime su nadjevene), *suhe šljive, posuda s medom*. Neke kuće na sredinu stola stavljale su *kuglof* (*nabujak, napuhak*) koji ostane na stolu sve do Sv. Triju Kraljeva i tek tada se lomi i jede. U sredini kuglofa u udubinu utakne se upaljena svijeća povezana hrvatskom trobojnicom. Na stol se stavlja i zdjelica ili košarica sa žitom (sjemenje pšenice, raži, ječma kukuruza, rosa i sl.) u koji se također usadi svijeća ovezana hrvatskom trobojnicom. Iz pivnice stignu boce s *medenom* ili *ljutom rakijom, vinom*. Paleći svijeću *“badnjaču”* domaćin ili domaćica tri puta ponove: “Rodilo, plodilo, polje žitom, brdo vinom, livada sijenom, gore žirom i sve stvari koje su Bogu i ljudima mile i drage”. Prije jela ukućani su molili stojeće oko stola, redali očenaše za zdravlje u kući i staji, napredak u polju, vrtu i vinogradu. Obavezno bi spomenuli preminule djedove i bake, kao i one “koji odoše s ovog našeg numera, a nema ih se više tko sjetiti”. Napiti se tih dana značilo je izazivati prigovor i prezir cijele kuće.

U svečanoj i uzvišenoj noći odlazilo se u crkvu polije deset sati, jer je služba Božja počinjala u deset i pol. Svečani uvod za najveći trenutak – misu koja je počela točno u ponoć, da bi uz pjevanje «Slava Bogu na visini ..» zazvonila sva crkvena zvona, podsjetivši i one koji su ostali kod kuće da je to velika i sveta noć. Ponoćke današnjega vremena koje počinju u osam, devet, deset, a ponegdje i u sedam sati, teško se mogu uspoređivati s tim ponoćkama davnih vremena koje su nam na drugačiji način, nekako svečaniji način dočaravale noć Kristova rođenja.

Vraćajući se s polnoćke, kod kuće ih je čekala rasvijetljena soba, s okusom tamjana u zraku, okusom *hladetine, prženih kobasica, kuhanim svinjskim rebrima i komadima pečenke s rumenom kožicom, gibanica i kolača*.

U nekim područjima bio je prastari običaj na povratku s polnoćke istrgnuti susjedu iz plota dasku. Ona se stavljala u peć i na njezinoj vatri ispekla jaja (pražetina). Ta pržena jaja ili pečena jaja prvo su jelo po dolasku kući, iza toga dolazilo je sve drugo na red.

Prvog dana Božića nije se odlazilo u selo niti obilazilo tuđe kuće. Prije ručka, odmah nakon dolaska “misara”, palila se svijeća ili troplet kupljen kod voskara, i molilo sedam očenaša i sedam zdravo Marija. Na stolu je u zdjeli *sarma*, a na zdjeli preko sarme je nakićena pogača “*ljetnjača*”. Kad gazda razreže i prelomi pogaču na dječakovoj glavi, izreže je u komade, a u to vrijeme kuvačica odnese sarmu iako je ukućani nisu jeli. Za užinu (ručak) je obično *čorba s rezancima*, *kuhano meso sa hrenom* i *pečenka sa crvenom repom* (ciklom), *kolačići na kiselo pečeni u masti*. *Sarma* se jela navečer. Poslije jela gasila se svijeća (ili troplet) kapljicama vina.

Drugog dana Božića (na Stjepanje) očekujući, u svanuće, prvog posjetitelja muškarca (zet kuće, neoženjeni susjed, neki od seoskih momaka) - uvaženog gosta - **položaja**. Taj uvaženi gost sjedao bi u slobodni kut kuhinje, obično kraj štednjaka, ili zauzimao mjesto za sobnim vratima. Sjedeći na svom mjestu podvnutih nogu izgovara ono - “najvažnije”. Najprije “rodilo se” a zatim “ždrijebilo” se, telilo se, prasilo se, janjilo se, leglo se, kucilo se, macili se i sve stvari koje su Bogu i ljudima mile i drage”. Dok nabraja svoje želje, domaćica ga posipa ranije spremljenom smjesom pšenice, ječma, zobu kukuruza, lanovim i bundevskim sjemenom. Pri tomu pazi da “položaj” mirno sjedi, jer će joj u protivnom “kvočke bježat s gnijezda jaja prije nego se pilići izlegu”. Oko vrata stavljaju mu vijenac luka crljenca i češnjaka i povjese kudjelje i lana. To bude njemu u dar. “Položaj” će zatim popiti nekoliko gutljaja iz sajtljaka s *medenom rakijom* i primit dar: *veliku kobasicu*, *oraha*, *jabuka*, nešto novaca. Ako je zet dobit će i *kolač*.

Poslije uvaženog gosta obilaze se kuće rođaka, prijatelja, kumova, .. Djeca dobiju jabuka, suhih šljiva, oraha, licitarsko oblizalo.

Trećeg dana Božića (27. prosinac - zimsko Ivanje) smatran je završetkom Božića.

Novu godinu, nazivaju i “mali Božić”, slavi se kao i prvi dan Božića, samo u širem obiteljskom krugu.

Božić je uz ostale vrijednosti donosio mogućnost okupljanja po kućama uz svirke, pjesmu, zaljubljeničke poglede i dodire mladih. Božić je u sjećanju generacija koje odlaze ostala čarobna, iza nje su snježna bjelina, obiteljski stol s boljim zalogajem, blagdanska odjeća, zvuk tambura, radost.

Silvestrovo

Silvestrovo je posljednji dan stare godine, kada se u «najluđoj noći» dočekuje nova godina. Veselo raspoloženje uz silvestarsku večeru doći će do vrhunca nakon što počne odbrojavanje deset sekundi prije ponoći – uz čašu šampanjca i čestitke, zakoračit će se u novu godinu. Silvestrovo nosi naziv po papi Silvestru koji je ušao i u staru hrvatsku božićnu pjesmu «Narodi nam se kralj nebeski». Tijekom svog pontifikata je promovirao unutarnju, duhovnu izgradnju čovjeka, a umro je 31. prosinca 335. godine. Simbolizira prelazak iz starog u novo razdoblje. Iz prosinca za koji narodna izreka kaže da «godinu rađa», ulazi se u siječanj, u prosjeku najhladniji i najsnježniji mjesec u godini. Ali, kako se zaključuje u narodu, «ljudima čista srca niti najljuća zima ne smeta», pa će tako i hladni dani koji dolaze, podijelimo li ljubav s najbližima, biti topliji.

Darivanje

Kad je rođen dar? Iako se korijeni darivanja gube u davnoj prošlosti, najstariji darovi povezani su s kultom proslave dolaska nove godine. Taj se kult prvi put spominje i povezuje s narodom Sabinjana 2.500 godina prije Krista. Darivanje je zapravo modifikacija žrtvovanja koje mu u povijesnom kontinuitetu prethodi. Dar je predmet ili vrijednost koja se nekome poklanja, prinosi kao znak pažnje ili radi nečije ugone i zadovoljstva. Žrtva potječe od latinskog **sacrificium** što znači «sveto činiti» i podrazumijeva ono što se prinosi u čast višem biću. Povezana je s događajem žrtvovanja, najčešće obrednim činima prinošenja žrtve koja je nepovratno ili djelomično izgubljena da bi se iskazala zahvala, te zadobila milost ili naklonost božanstva. Prati je obredni čin, definiran ritualni slijed radnji koje se odvijaju na žrtveniku.

Antičke svečanosti koje su se održavale nakon završetka poljskih radova i vegetacijskog ciklusa – Saturnalijama. Saturnalijske su sedmodnevno vesele svetkovine u čast Saturna, boga plodnosti i vremena. Počinjale su 17. prosinca i trajale do 24. prosinca. Osim veselih gozbi i pijanki prisutno je međusobno darivanje jer je i ono dio radosti. Djeca su međusobno razmjenjivala i igrala se orasima, a odrasli drugima darovima, među čemu se ubrajaju voštane svijeće i keramičke figurice.

U vrijeme rimskih imperatora zlatni novac i dragocjeni predmeti pridodani su darovima za novu godinu, osobito onima koji su bili namijenjeni imperatoru, čak i u vrijeme kada je on vodio osvajачke ratove daleko od Rima. Kršćanstvo je žigosalo darove koji su se izmjenjivali tijekom prvog dana mjeseca siječnja, nazivajući ih «vražjim darovima», no ta je tradicija bila vrlo popularna i duboko ukorijenjena u svim slojevima stanovništva. Zato je kršćanska crkva u 4. stoljeću naše ere taj poganski običaj povezala s religioznom svečanošću kojom se slavi rođenje Sina Božjeg. U nekoliko sljedećih stoljeća običaj se darivanja proširio na cijeli tada poznati svijet. Kao i kršćanski Božić, u drugim je civilizacijama zimski solsticij, koji označava kraj najdulje zimske noći i pomanjkanje sunca kao znaka proljeća, bio pozdravljen razmjenom dobrih želja i darova.

Rimokatolicizam je do danas zadržao elemente žrtve, sadržan u euharistiji. Glavni crkveni obred – misa – zapravo je svakodnevno ponovno oživljavanje Kristove žrtve. Radi se o sakramentu tijela i krvi Kristove, koji u obredu, prema kršćanskom vjerovanju, zamjenjuju kruh i vino. Nastalo je iz zahvalne molitve nakon zajedničke večere u spomen na Posljednju večeru Krista s njegovim učenicima. Prethodi njegovoj muci koja kulminira njegovom žrtvom za spas svih kršćanskih pokoljenja.

Najpoznatije darivanje je darivanje malog Isusa i Poklonstvu triju kralja s istoka Baltazara, Melkiora i Gašpara, koji se dogodio 6. siječnja. Oni su zapravo svećenici Mitrinog kulta, astrolozi s perzijskog dvora. Gašpar je najstariji, kleči pred Kristom koji sjedi Mariji u krilu, pruža mu zlatni dar (u 16. stoljeću prikazan izuzetno bogatom zlatarskom vještinom), Baltazar je srednji – crnac, a Melkior je najmlađi. Oni su personifikacija tri poznata kontinenta što je tada podrazumijevalo cijeli svijet – Europe, Azije i Afrike. Pratinja i oprema ima istočnjačke elemente: na glavi imaju turbane, oko njih deve, leopardi. Darovi imaju simboličko značenje: zlato je simbol Krista kao kralja, tamjan njegovo božanstvo, a mirha mirisna smola nekih tropskih stabala, «dragomast», izmirna) što se upotrebljava za balzamiranje nagovještaj je njegove smrti. Blagdan koji obilježava ovo darivanje (Sveta tri kralja), predstavlja završetak božićnog ciklusa.

Najvažnije darivanje ipak je darivanje djece koja ga nestrpljivo iščekuju i njegovim se darovima bezrezervno raduju. Dolaze u prosincu – sv. Nikola, sv. Lucija, Mali Isus (Isusek), Djed Mraz i Djed Božićnjak.

U Hrvatskoj tradiciji darove za Božić, koji su isključivo simboličnoga karaktera, donosio je mali Isus.

Sveti Nikola je zaštitnik pomoraca, splavara, putnika, nerotkinja, svjećara, pekara, trgovaca, mlinara, tkalaca, zidara, ali i zatvorenika, lopova. Također i djece, koju štiti i daruje, što se temelji na dvije legende o njemu.

Jedna govori o nastranom gostioničaru koji je ubijao djecu, komadao ih, stavljao u rasol i kasnije posluživao svojim gostima. Biskupu Nikoli, iz Izmira (Turska) u snu se prikazao anđeo, te je otišao u gostionicu, pronašao bačve u kojima su bila tri ubijena dječaka, i ponovo ih oživio.

Druga govori o trima djevojkama plemenitoga porijekla kojima je osiromašeni otac preporučio prostituciju kako bi stekle miraz za udaju, ali ih istodobno preporučio i sv. Nikoli. Ovaj je, želeći ih poštediti poniženja, tri noći za redom kroz prozor ubacivao po vrećicu zlatnika, a kad su ga treće noći otkrile, zamolio ih je da ga ne odaju.

Biskup je umro 340. godine i pokopan je u Izmiru. U svom grobu je mirno počivao punih deset stoljeća, sve dok njegove kosti talijanski vojnici nisu donijeli u Rim. U Bariju su izgradili crkvu u njegovu čast koju su pohodili hodočasnici iz cijele Europe.

Katolička crkva proglasila je sv. Nikolu zaštitnikom djece i pomoraca, a legendu o njemu hodočasnici su prenijeli u svoje zemlje. Ondje je ona, kroz stoljeća, poprimila specifičnosti vezane uz lokalne običaje.

U 12. stoljeću dan sv. Nikole postaje dan darivanja i dobročinstva. On se u Njemačkoj, Francuskoj i Nizozemskoj slavio 6. prosinca kao crkveni praznik koji je pratilo darivanje djece i siromašnih.

U Nizozemskoj, Sinterklaas jedri na brodu koji uplovljava 6. prosinca i nosi veliku knjigu u kojoj su upisana sva djeca koja su protekle godine bila dobra. Oni su nagrađeni poklonima, dok zločestu odvodi njegov pomoćnik Crni Petar.

U Njemačkoj sv. Nikola također putuje s pomoćnikom, poznatim kao Knecht Ruprecht, Krampus ili Pelezebock. Na ramenu nosi vreću s darovima, a u ruci štap. Dobra djeca dobivaju darove, a zločesta nekoliko udaraca štapom. U protestantskim dijelovima Njemačke božićni je darivatelj nazvan Weinachtsmann. A u Francuskoj Pere Noel, dok Švicarska ima Christkindla.

U Italiji La Befona, dobra vještica odjevena u crno donosi darove na praznik Sveta tri kralja, a na isti praznik djeca su darivana i u Španjolskoj, Portoriku, Meksiku i Južnoj Americi.

U Skandinaviji poklone donosi jelen zvan «julenisse» ili «juletomte», dok Englezima pristiže Father Christmas, nešto jednostavnija i mršavija verzija Santa Clausa.

U nizu adventsko-božićnih svetačkih blagdana, na prostoru istočnojadranske obale, svake se godine odvija i jedno javno žrtvovanje. Riječ je o prinošenju žrtve paljenice. Uoči 6. prosinca u Komiži na otoku Visu ispred crkve Sv. Nikola na Musteru dopreme stari brod i cvijećem okićen jarbol, te drva za potpalu. Na blagdan sveca gori žrtveni oganj za vrijeme trajanja mise i procesije.

U prvoj polovici 17. stoljeća Bratovština šibenskih pomoraca i brodograditelja odlučila je na samoj morskoj obali, u starom dijelu grada, neposredno uz tadašnje srednjovjekovno brodogradilište, sagraditi crkvicu i posvetiti je zaštitniku pomorca i brodograditelja – svetom Nikoli. Oltari i orgulje imaju povijesnu vrijednost za koje se pretpostavlja da ih je radio stari majstor Lupinni. Te orgulje za koje se vjeruje da su najstarije u Hrvatskoj, obnovljene su 2003. godine. Crkva otvara svoja vrata dvaput na godinu – u svibnju, te za blagdan svetog Nikole, kad je u njoj posebno živo. Ono što tu kamenu crkvicu čini atraktivnom svakako su zavjetni darovi, a naravno da su šibenski pomorci i brodograditelji donosili – makete brodova. Time su zazivali dobro more i spas od nevera. Makete su povješane posvuda po crkvi koja je poseban spomenik kulture i nalikuje muzeju maketnih brodova. Ispred crkvice svetog Nikole raste dud (murva) za koju se pretpostavlja da je stara najmanje tristo godina. Na grafikama iz 17. stoljeća uz crkvicu se uočava i to stablo koje danas svojom bogatom krošnjom nadvisuje sve okolne građevine. Drvo ne daje plodove, ali je ispod njegove krošnje u sparne ljetne dane milina sjediti i odmarati se.

Protestanti su tijekom reformi u 16. stoljeću oduzeli sv. Nikoli privilegiju darivanja djece i dodijelili je Malom Isusu koji na Badnjak daruje najmlađe. Lik i kult sv. Nikole predložak je za suvremene likove darivatelja – **Djeda Mraza** ili **Božićnjaka** – no oni ga nikada nisu potisnuli do kraja. Biskupski talar (1. rimska tunika do gležnja, tzv. dogležnica u starim prijevodima; 2. duga haljina svećenika, sudaca, vladara), štap i mitra (biskupska kapa kod bogoslužja) početkom 19. stoljeća zamijenjeni su crvenim plaštom obrubljenim bijelim krznom i crvenom svjetovnom kapom.

Lik sijede kose, sijede brade, bucmastih zarumenjelih obraza i živih očiju uvijek je dobronamjeren i naklonjen djeci, i obavezno, s vrećom punom darova na leđima. Od latinskog imena Sanctus Nicolaus prekršten je u skraćeno Santa Claus.

Santa Claus (Sinte Klass, St. Nicholas, Father Christmas, Pap Noel, Le Pere Noel, ..) je surogat američke potrošačke kulture, ali i političke ideologije sistema koji negiraju religije i strogo odvajaju od države. Prije svega se to odnosi na nekadašnji Sovjetski Savez u kojem je uslijed uništavanja svega što se vezalo uz Božić, sam Lenjin pomogao utjeloviti novi zamjenski lik. Djed Mraz kod nas se udomaćio poslije Drugog svjetskog rata, a lik božićnog darovatelja (Djed Božić, Božić Bata) i ranije je postojao u predratnoj Jugoslaviji.

Novokomponirano ime «božićnjak» blago rečeno nespretno je odabrano jer; u ranijoj tradicijskoj upotrebi znači – vrstu kmetskog nameta, pa prase koje se za Božić davalo zemljišnom gospodaru, zatim to je naziv božićnog kruha, također i panj badnjak, a na riječkom području i u Istri znači okićeni božićni zimzelen.

Sveta Lucija nositeljica svijetla povezana je s darivanjem djece uz stariji, pretkršćanski horizont i kult poganskog božanstva Berte, Perchte ili Holde – božanstva smrti. Kod nas je sve donedavno sv. Lucija većinom darivala u primorju, a sv. Nikola u gradovima i kontinentalnom području. Oboje su u pripremljene cipele ili čarape stavljali jabuku, suhe smokve, bademe, orahe, a rjeđe kupovne slatkiše.

Povijesne činjenice

Premda je najvažniji i najranije slavljeni kršćanski blagdan bio Uskrs, tijekom stoljeća u proslavljanju ga je prestigao blagdan Isusova rođendana – Božić.

Evangelisti ne spominju točan dan Kristova rođenja. U 2. stoljeću, nekim kršćanima bio je to 28. ožujak, drugima 19. travnja, trećima 29. svibnja. U tom smislu, poslije se svetkovao 6. siječnja, kao sjećanje na Isusovo krštenje u Jordanu. Tek do 6. stoljeća Božić se svetkuje 26. prosinca, da bi se izbrisalo slavljenje Nepobijeđenoga Sunca iz kulta božanstva Mithre. Jer najkraći je dan 22. prosinca. Od 24. na 25. noć počinje bivati sve kraća, dan sve dulji. Kršćani su Mithru zamijenili novorođenim Isusom. On je Sunce pravde, što će obasjati i zagrijati svijet, koji je utočio u studen i tamu. Jer kršćanima je zasjalo povijesno sunce. Pozadina tih promjena vrlo je politična. Rimski car Konstantin (306.-337.) proglasio je kršćanstvo 313. g. ravnopravnom državnom vjerom. Tada su se pobjednički završila stoljeća krvavih progona, s beskonačnim nizom kršćanskih mučenika, bacanih zvijerima, raspinjanih na križeve, ubijanih na sve načine.

No, Crkva nije bila jedinstvena. Papa, rimski biskup, Liberije (352.-366.) sukobio se s krivovjernim biskupom-antipapom u Milanu a u Kartageni je biskup Donat naučavao da crkvu čine jedino sveci. Već je crkveni sabor u Niceji 325. g. prvi ekumenski – morao utvrditi jednakost Sina i Oca u naučavanju o Trojstvu. Jer se i u nekim kršćanskim glavama nastavljalo pretkršćansko poimanje, pa bi Otac, Sin i Duh bili tri božanstva. Zato je Nicejski sabor odredio i prvu verziju Vjerovanja (u trojednog Boga), koje će se doraditi na saboru u Carigradu.

Prvi «službeni» Božić u Rimu slavio se 25. prosinca 336., za pape Marka, dakle 23 godine nakon što je kršćanstvo priznato kao državna vjera. A II. Carigradski sabor 381. g. odredit će taj dan Božića kao zapovijedani blagdan.

Običaji

Svetkovina Božića povezana je uz brojne tradicijske običaje koji u urbanim sredinama ne dolaze toliko do izražaja, koliko u ruralnim. Gradski ljudi često podliježu kojekakvim promjenjivim običajima, gradskim manirima, dok se na selu čuvaju originali. To očuvanje tradicije djelomično je vezano i uz teška vremena kada se propagirao ateizam te se govorilo da je Kristovo rođenje legenda. Iako su ljudi tada bili ograničeni u ispoljavanju radosti i tradicije, u mnogim su se hrvatskim sredinama sačuvali običaji.

Riba na svečanom stolu

Riba je vjekovima bila simbol kršćanstva. Onako kako riba trpi svoju nemoć našavši se u mreži, tako se i kršćanstvo, mirno i bez glasa, odupiralo u doba progona. Svojom patnjom i mirom nadvladalo je sve oružje i silu velikog Rima.

Dugo je riba bila hranom siromašnih. Rijeke i mora nekada su vrvjela od života, i ta se dostupna hrana smatrala hranom drugoga reda. No, i od najlošijih ribljih vrsta koje se nisu mogle prodati i spustiti novac u žuljevite ribarove ruke, nastala su prava remek-djela kulinarstva. To valja zasigurno zahvaliti naraštajima ribarskih žena, koje su od takve jednostavne hrane izvlačile maksimum, komponirajući je dodacima aromatična bilja i plodova škrte zemlje.

Sjetimo se samo čuvene sardinske juhe «mozzamorra», kojoj je osnova kruh, a bila je hrana galiota, «paelle», jela siromašnih španjolskih ribara, ili pak «brodeta» tog bisera naše obalne gastronomije. Sušenje ribe također nije produkt kulinarskog istraživanja, već borba siromašnog dijela čovječanstva da preživi razdoblje u godini kada nema hrane. Danas, kada se kršćanska tradicija ponovo budi na našem prostoru, vraćaju se i stare navike pripremanja ribe na Badnjak.

U konzumaciji ribe, nemrskog jela, sakrivena je i simbolička vrijednost Kristova imena IHTUS (grč. riba, ali i Isus Krist Božji Sin Spasitelj)

Post

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*, *poljevk*a (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.

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:

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

Post završava nakon ponoćne mise, poslije koje slijedi slavlje s pečenjem (većinom perad), slasticama i vinom.

Medimurje

Za Badnju večer kitio se bor i ukrašavale božićnice. *Božićnica* je jabuka okićena *cimerima* i *piskima*. Cimeri su cvjetići od svile ili papira, a *piski* badrljice gušćjeg perja, s jedne strane razrezane u više dijelova na koje se nataknu pozlaćene kuglice od tijesta. Badrljice i cvjetići se naizmjenice zabadaju u redovima po jabuci. Na vrh jabuke zabodena je badrljica u kojoj je grančica ružmarina s vrpcom.

Te se božićnice stave u izniklu šenicu, pa tako stoje pod borom ili u prozoru kroz cijele božićne blagdane.

Običaji - vjerovanja

Običaj je bio da domaćica uoči večere uzima grah i bacajući ga u kutove sobe zove: *Piceki, pajceki, cujzeki, žugice, lilike, telići* kako bi dozvala obilje i slijedećoj godini. Za vrijeme večere domaćica je trebala sjediti što mirnije da kvočke isto tako na miru sjede.

Podravina

Za Adventa i u Podravini traje post, pa se tada ne održavaju nikakva veselja. Tako ni svadbe, ali se zato – *snoboči* – dogovara ženidba preko posrednika. Svatovi se priređuju tek poslije Božića, najčešće do fašnika. U danima adventa održavaju se zornice, jutarnje rane mise. Pripreme za Božić počinju na Badnjak, dan posta: za doručak se ne jede ništa, za ručak: *kiseli kupus bez mesa, kuhani krupan šareni grah začinjjen preprženim lukom na crnom (bučinom) ulju, pa kompot od suhih šljiva i krušaka, košnjaki* (štruklje s heljdinom kašom zamašćene bundevinim uljem)

Uoči Božića pekli su se kolači; najviše *digani* (germtajg), *kvasnice z orehi, krangluf* (kuglof) sve u zemljanim posudama, kao i hladetina i pečenka (guska, kokoš, pijetao ili pura, sve krupna perad) koja se na stol iznosi hladna i tamo reže.

Kad zazvoni podverčernje pozdravljanje, domaćin unosi slamu u kuću, a ostali ukućani čekaju u prostoriji s upaljenom svijećom. Prije toga čina pod klupe oko stola stave se dijelovi poljoprivrednog alata i hamovi (orma, konjska oprema) kao znak mirovanja, jer te dane konji se ne smiju upregnuti.

Poslije polnoćke, u posjeti rodbini, sjedeći na slami jelo se: *pečeni pevec, pura i zamrzletina* (hladetina). Hladetina se pripravljala i od kokošnjeg mesa; *čambi, drapa* i *krlica*.

Slijedeća tri dana – Božić i Štefanje (Januševo), u kuću bi se unosila drva, a u staju hrana za stoku. Na svečani božićni stol u pletenu plitku košaricu izmiješa se zrnje svih vrsta žitarica i rasipa rukom u dvije uzdužne dijagonale od ugla do ugla stola. Na tu se dijagonalu položi ražena slama vezana u križ, a klasje je na krajevima, okrenuto prema uglovima stola. Između dijagonala se postavi otava (drugi otkos trave (najbogatiji), obično u kolovozu). Na tri ugla stavlja se bijeli domaći kruh, a na sredinu dijagonale vjenčić ispleten od pšenične slame s klasjem. Na sredinu vjenčića postavi se novčanik s novcem koji tu stoji slijedeća tri dana. Sve se pokrije bijelim stolnjakom od damasta. Na preostali četvrti ugao stola postavi se košarica sa žitaricama, a u njoj škare, igla, šilo i svijeća koju je domaćica držala pri unošenju slame. Jelka se kiti prije večere.

Na Badnju večeru na stolnjaku je košarica, u njoj gori svijeća do sredine večere. Na tanjuriću se donesu češnjevi češnjaka i med – simboli zdravlja. Slijede *makoći* – dizano tijesto

zaliveno medom vodom i posuto mljevenim makom, zatim jelo preostalo od ručka – *grah s kupusom i štrukle sa zeljem* pripremljeno na crnom ulju. Nakon makoća uzima se rukovet raži i ispita rodnošću sljedeće godine. Gasi se svijeća u košarici i promatra prema kojem će članu obitelji ići dim. Prema vjerovanju, taj će prvi napustiti obitelj (što ne znači da će i preminuti). Poslije večere posjećuju se susjedi i ide na polnoćku. Po povratku s polnoćke jede se hladetina, ali ne s kruhom već s kolačima (orehnjača, makovnjača) i piju se domaći likeri (kruškovac, višnja, mentol). Potom se služe pečene ćurke (krvavice i bijele).

Za Božić se objeđuje u podne, koji počinje *bistrom kokošjom juhom* u koju u ukuhani tanki domaći rezanci, slijedi *hladna pečenka sa salatam*, bez priloga, *salata od kisele paprike, kupusa, turšija, ribani hren*. Uz objed se pije vino i služe sitni kolači (prhki kolačići, medenjaci, vanilin-kiflice, itd.) U krajevima gdje se ne poštuje ovaj tradicionalni jelovnik, priprema se sarma. Večera se za Božić posebno ne spravlja, već se na stol iznosi jelo preostalo od ručka. Kao specijalitet radi se *kuhana rakija s medom i kuhano vino s klinčićima i cimetom*.

Drugi dan Božića (Štefanje, Januševu) uglavnom se priprema pirjano meso, pečena rebrića, palačinke sa sirom i sitni kolači.

Običaj darivanja zdenca

Na Božić rano ujutro, muškarac iz kuće donosi dar vodi; kolač, jabuku i sol, baca ih u vodu i govori:

Ladna voda ja ti dajem dara, a ti meni srećicu i zdravlje.

u drugim mjestima, iza ponoćke, djevojka bi kao dar za rođenje Isusovo bacile u bunar, jabuku i orah, govoreći:

Zdenac kople nac

Ja tebi dara,

Ti meni para

Ja vidim do dna

Za zamoš sam godna.

Hrvatsko zagorje

Uz Svetu Luciju osim praćenja kakvo će vrijeme biti do Božića (tih dvanaest dana, jer će tavo biti i slijedećih 12 mjeseci) vezano je i praznovjerje da svatko tko želi vidjeti koja je žena u selu coprnica (vještica), treba od toga dana izrađivati stolčić tronožac. Stolec mora biti dogotovljen do polnoćke kad se uzima sa sobom u crkvu. Stavlja se na crkveni prag, a znatiželjnik se popne na stolčić i tada vidi tko je coprnica. Naime kaj, vjeruje se da coprnice imaju stražnjicu okrenutu oltaru. Samo treba pripaziti, kažu stariji Zagorci, da vas coprnica ne vidi jer će vam tad počupati sve brkove ili kosu. Zato u džep treba staviti šaku pšenice ili soli. Ako vas coprnica spazi, bacite pred nju žito koje ona mora pokupiti. A da ne vidi kamo bježite, u oči joj bacite sol.

O Božiću Zagorci imaju i rješenje za udavače: djevojka treba na dvanaest papirića napisati imena potencijalnih ženika, a svaki dan kad se vraća s mise, neka iza sebe baci jedan papirić. Ime ispisano na papiriću, koji smije pogledati poslije polnoćke, bit će ime njezina dragoga.

Na Badnjak gazda kuće pod kuhinjski stol stavlja slamu na kojoj se djeca trebaju valjati da bi bila moćna i poskoćna, ali slamu ne smiju tepsti (tući) jer bi onda krtice rado rovale zemlju iduće godine.

U božićne dane Zagorke nekad nisu tresle jastuke nego su postelje samo zakrile pokrivačem, jer se inače zemlja dira, a njoj za Božić treba Božji mir.

Na stol se prostrla slama ili otava (drugi otkos trave) na koju se u obliku križa postave pšenica, ječam, kukuruz i grah. Na slamu se stavljaju i kovanice da obitelj sljedeće godine ne bi oskudijevale u novcu, a žito da im bude dobra ljetina. Novac sa stola daje se prvom prosjaku koji naiđe, a škrtariti se ne smije ni prema drugim prosjacima jer to za božićne blagdane ne donosi sreću.

Sreće u kući neće biti ni ako im prva Božić čestita žena pa su prvi čestitari oduvijek bili dječaci.

Sa slamom sa stola na Janušovo, 27. prosinca, kitile su se voćke da bi bolje rodile i ta se slama davala jesti stoci da dogodne štale budu pune krava i konja. Dan poslije, na Rodeševo – spomendan Nevine dječice, govore Zagorci, djeca se trebaju blago udariti po nogama i leđima šibom od borovice da budu zdrava.

Kad je riječ o blagdanskome stolu, u Zagorju je bilo pravilo da je nekoliko dana prije Badnjaka svinjokolja i čerupanje zaklanih purana i guski. Naime, za Božić se peče velika pečenka – guska, a na Svetog Stjepana manja – purica. Uz to je bila neizostavna gibanica od maka i oraha, te kolači od suhih smokava. Sve to zalije čašicom, dvije domaćeg vina, ili malinovcem za djecu.

Unošenjem slame ili otave, na Badnjak, prestajao je i Božićni post koji se strogo održavao. Posna jela; *makuči* (pečeno tijesto, poliveno medom i kompotom), *pouljeni grah*, *posno kuhani* ili *pečeni krumpir*, *kopunci* ili *trena kaša* u juhi, *juha od bućinih koštica* (koštičenka), *suhe šljive*, *jabuke*, *bademi*, *smokve*, *rogači*, *orasi*, *lješnjaci* - što se jelo preko dana, dok se za doručak pripremala *kava*, *gibanica* ili *pogača od kukuruza*. Poslije polnoćke jelo se: *hladetina*, *krvavice*, druga *masna jela* i *kolači*.

Na Božić u kuću prvo treba doći muškarac da ukućanima čestita i začeli sreću. Domaćica ga nudi doručkom (fruštukom): *mesnom juhom od svinjetine*.

Tijekom dana priređivala se raznovrsna hrana: *kokoši*, *pure*, *guske*, *čitavo prase* - božićna pečenka, *svinjsko pečenje*, *razne juhe*, *govedina*, *forguš* (najčešće za večeru-kiselo zelje sa suhim mesom), *slanina*, *mlinci*, *krvavice*, *salata od krumpira* ili *cikle*.

Prigorje

Na Badnjak se jela uglavnom posna hrana (kruh “badnjača”, *posna juha*, *juha kopunci* ili *trena kaša* (žličnjaci od brašna i vode), *pouljeni grah* (zgnječeni bijeli grah s bijelim lukom), *tvrdi sir* (kravlji sir začinjen sitnom crvenom paprikom i sušen), *riba krumpir salata suhe šljive i orasi*), poslije polnoćke ukućani koji su joj prisustvovali jeli su: *hladetinu* (*mrzletinu*, *ladetinu*), *crne kobasice* (krvavica) i *tenka gibanica* (*prosti kolač*, od sira), ponegdje su jeli i *češnjak umočen u med* (kako bi zaštitili kuću od zlih sila) ili *suhe šljive posute s medom*.

Božić je bio pun obilja, na posebno uređenom stolu bio je poseban kruh, okrugao od bijelog ili miješanog brašna *pogača*; *zmesni kruh*; *kolač* ili *leb kruh*, ukrašen zimzelenim grančicama. Taj kruh stajao je na stolu sve do Tri kralja (6.1.), kad se ritualno blaguje. Pored kolača bila je zdjela s božićnim žitom i plodovima (*orasi*, *lješnjaci*, *jabuke*, *bademi*, *smokve*) i pehar s *medenom* ili *ljutom rakijom* ili *boca vina*.

Ujutro se pila prava kava (na Božić i Uskrs, ostale dane od stučenog prženog ječma) i *jela gibanica*.

U podne dolazi na stol: *sarma*, *juha s rezancima*, *kuhano meso s hrenom*, *pogača ljetnjača*, *svinjsko pečenje* (kao simbol napretka - svinja ruje naprijed, a kokoš baca natrag), *guska*, *puran*, a pije se vino i rakija, kolači: *orehnjača*, *makovnjača* i razni *sitni kolači*. U siromašnijim kućama: *kiselo zelje sa suhim mesom* ili *forguš*.

Po starom običaju na Božić se nosilo vino na blagoslov, po povratku kući s mise, svaki član obitelji popio je mali gutljaj blagoslovljenog vina, a ostatak je domaćin stavljao u lagve s vinom.

Bjelovar – Bilogora

U prvoj Adventskoj nedjelji započinjale su pripreme za proslavu, odabirala se stoka za klanje. Biral se prase, kokoš za juhu i slično. Prase za pečenicu klalo se po običaju za Tucnjak, 23. prosinac. Tada bi se meso nasolilo i peklo na sam Badnjak. Taj se dan nije jelo ništa od peradi jer ona *brca*, kopa prema natrag, dok svinja *ruje* prema naprijed.

Za Badnjak se posti cijeli dan, iščekujući Isusov dolazak, jedući grah, krumpir, razne kaše, pečenu turkinju (buča, tikva), pucanci (kokice od kukuruza) i riba. Djecu se nije smjelo tući jer tko na taj dan udari dijete, može mu se osušiti ruka. Djecu se simbolički udaralo šibom, i to svježe ubranom, kako bi njena energija prešla na dijete nekoliko dana kasnije, 28. prosinca, na Šibarjevo u spomen na dan kad je Herod pogubio nevinnu dječicu.

Ujutro na Badnjak nacijepala bi se drva i pripremili slama i sijeno za štalu, napoj za svinje, kukuruz, ... Voda bi se natočila u škafove kako bi sve bilo spremno da se nahrani stoka (blago) jer se na sam Božić ništa nije radilo. Poslije podne kad bi se smračilo, svi bi poslovi morali biti gotovi, a glava kuće obično najstariji muškarac, ponekad baka, ako je ona glavna gazdarica, s najstarijim unukom ili najmlađim sinom «donosila je u kuću Božić». Navečer, gazda bi unio slama, sjeno ili otavu (treći otkos trave) zamotan u ponavu i svezanu dugačkim užetom «vršnjakom» kojima se voz sijena ili pokošenog žita vezivao prilikom prijevoza.

Dječak bi nosio zapaljenu svijeću. Pokucali bi na vrata i nazvali: «faljen Isus i Marija». Ponavu bi spustili na pod i svi bi ukućani zajedno kleknuli, te molili za sve žive i pokojne. Slamu, otavu ili sijeno stavili bi pod stol, a gazda bi užetom vezao tri noge stola uz obredne rečenice kako bi simbolički vezao svako zlo i nesreću koja bi mogla nauditi kući. Domaćica je raženu slamu (njom se pokrivala kuća umjesto crijepom) stavljala dijagonalno po stolu u oblik križa. Tu slamu dopunjavala je otavom i po njoj sipala novac čineći znak križa da bi prizvala obilje, blagostanje. Gazda bi nakon toga uzeo birani, najbolji stolnjak i triput ga zadigao preko stola uz zazivanje blagoslova Djevice Marije. Na stolnjak se zatim stavljala svijeća koju je

dijete unijelo u kuću, košarica sa svim vrstama sjemenja i tri vrste luka, novac, te orasi, lješnjaci, jabuke i bomboni, predmete koji simboliziraju želju za dobrom žetvom i blagom (stokom).. Uz to se slagalo raspelo i mlada nikla pšenica te posno jelo koje se večeralo: najčešće salate, grah, pogača i *pepelare* (lepinje) i obavezno tri vrste luka da obitelj ne bi bila *zacoprana* (ureknuta) od *coprnica* (vještica).

Bila je tu i boca rakije i vina, a odmah se moralo kušati malo luka i meda radi zaštite od coprnica. Jedan se tanjur na stolu stavljao naopako i iz njega nitko nije jeo jer je bio namijenjen onome ukućaninu koji je posljednji umro.

Tu je i božićni kruh s utaknutom svijećom. Svi se kraj stola mole.

Muškarci su unosili bor (to je noviji običaj) koji su kitile djevojke i žene ukrasima od krep papira, *pucancima* (kokicama nanizanim na konac), medenjacima, bombonima ili kockama šećera umotanim u ukrasni papir. Bor se kitio uz pjevanje božićnih pjesama, a zatim su se jela posna večera. Djeca su se valjala po slami ispod stola, a i odrasli su tu noć spavali na slami koja bi se nakon Božića unijela u štalu pod stoku (blago) da bi ona bolja napredovala. Mlađi bi otišli na polnoćku, a stariji i mala djeca ostali bi u kući u kojoj je cijelu noć morala gorjeti svijetlo (svijeće ili nekad petrolejka) i vatra (nekad od badnjka, kasnije vatra peći).

Kad je zazvonila ponoć (crkvena zvona), na dvorište je izlazio djed gledajući odakle puše vjetar. Tako je procjenjivao kakva će biti godina, a zatim je obilazio stoku (blago) jer se govorilo da tu noć blago među sobom razgovara pa bi mogao čuti što misli o svom gospodararu ako gazda u džepu nosi sjeme od paprati.

Cure i dečki izmjenjivali bi jabuke božićnice, a dečki bi znali tražiti jabuku ispod vunenih rubaca, oplećaka (kraći ogrtač, kraća košulja, ukrašen/a vezom), prsluka, ali i ispod *štrumpantlina* (čarapa).

Nakon povratka s polnoćke gostili bi se najprije hladetinom (mrzletinom), pa s kobasicama i pečenicom. Uslijedilo bi spavanje na slami koja se 27. prosinca iznosila u kokošinjac, štalu i svinjac, a vješala se i na stabla da bi ona bila rodna. Svi obredi činili su se radi prizivanja blagostanja.

Nekada, u starini, nikada se na Božić nije išlo u goste. Reklo se: «Imamo kaj doma jesti!». Jedini gost koji je dolazio u goste bio bi pozvani *položajnik*, osoba viđena u društvu, na dobrom glasu i vrlo ugledna.

Na Božić se išlo na jutarnju misu pastiricu ili na poldanicu, i to oni koji su noć prije bili kod kuće ili oni koji inače nisu išli u crkvu. Takve su zvali *godišnjaki* jer su u crkvu dolazili samo jednom na godinu. Nije se smjelo raditi i bogato bi se jelo. Stoci se dala pripremljena voda i hrana.

Na Štefanje se išlo u čestitare onima koji su se zvali Stjepan, ali je išao i zet punici ili snaha svekrvi.

Posavina (tekst star više od sto godina)

Svetkovine čitavog kraja. B o ž i ć. Za Božić se spremi od jela: suvi šljiva, jabuka, rušaka, zaoblica, ponda vina, rakije, suvac, skoro sve fele jela. Prid Badnjak se podmisi kvas, a pod korito se metni slame u peškiru. Na Badnjak se dignu oko tri sata; zapalji se lampa, pa se misi i razmišuje. Misi se krov naravi se toliko kolačev (u kvas, ko zemička veliki), koliko ima djece. Napravu se dvi pogače: ljetnjača i badnjača. Na badnjaču se metni pet ružic, jedna u polak, četiri u četiri ćoška. Ružice se napravu od tista: komadić se tista razvije na dugačko, pa se malo sploska. Taj se komadić pozarezuje sve do polak, smoće (uvalja) se ko koleso, pa se komadići razluču. To je ružica. Na badnjaču se više ništa ne meće. Ljetnjača se sva nakiti tistom. Na nju se nameće: sunce, mjesec, plug, zvizdice, obočići, težak, tikvica, sudić i klas. Sve se to napravi od tista, da bude na formu. Kad je sve spremi, pomeće se u peć, da se ispeče, a dotle se peku lokše u drugoj peći. Lokše se zamisu brez kvasa (samo voda, brašno i sol). Potlje tog se tisto razvuče na tanko, da budu što tanje, pa se nosi u kuću. Tamo se prisne lokše namoću na čist štap, u peće odmoću, a čim malo porumenu, okrenu se pa š njima napolje. Tako i' se ispeče po dvaest, triest. Lokše se očistu, slažu jedna na drugu, a svaka se polje skuvanom prgom. Prga se napravi od dublekova sjemenja. Sjeme se isuši na peće, pa se stuče u stupke, prosije kroz sito i metni se skuvat. A kad je skuvano pa malo ladjilo, poljevaje se lokše redom, a to je gibanica. Sve 'vo pecivo mora biti do zore na Badnjak u peće. imm svani, kuvaju se pače, kolje se i peće zaoblica, siku se i unašaje drva i sve se sprema za blagi dan. Taj dan nema ručka, ne jede se kuvanje do večere, a jede se što tko ima. Djeca se zabavljaju igrom, jedući svak svoj kolač.

Na Badnjak

..... . U tom dođe i večer. Za večeru se dosta toga spremi, ko što: bili luk, med, čorba, gra, suve šljive, grožđe, suvac, orasi, jabuke, lješnjaci i gibanica. Kad je sve uredito, sprema se trpeza. Na nju se meti slama, ponda stolnjik, a onda tanjuri i redom jela. Vatra se i tamjan metnu pod trpezu. Iza toga sjedaju za trpezu redom ko i obično, molju se Bogu (u seb), zapalju svičice, što su u žitu, razreže se pogača (badnjača). Pogaču razreže jedan. Drugi ju privati, pa ju raskinu, poljubu, a stariji rekne: "Koliko je sad dugačka, toliko bila debela". Sad se večera. Za večerom izlažu slamu ispod stolnjika i kažu: "Gledaj, koliki će biti moj lan". - Jela se jedu 'vim redom: bili luk, grožđe, med, čorba, gra na suvo, sarma (getko), suvac, suve šljive i gibanica. Iza toga lješnjaci i orasi. Svičice se utrnu vinom, kad malo odgoru: u kašiku se ulje vina, a se svičice polju. Žito, u koga se svičice metnite, il je posijano u tanjurić, il je u čaše namišano žita razne fele.

Kad je večera gotova, nosu se zdjele i tanjuri u kuću, tamo se saperu. Stlnjik ostane fort na trpeze, samo se o njem čistiji prostre.

..... . Iza svršene polnočke žuri svit doma. Tko ima volju, jede potlje polnočke. Gazda da, da se ispeče koja kobasica il sitnarija od zaobllice (džigere, želudac, srce). Veći tal svita ne jede, kad s polnočke dođe, ne će da si pokvaru apetit za froštuk.

Na prvi dan u jutro sve je na noge. Sve se sprema u crkvu, samo ižnica ostane doma. Oko pola devet froštukaje pače i zaobllice, pa idu u crkvu. Sve je spremi u najbolje odilo. Oko dva sata bude ručak, kad iz Broda dođu. Zapaljuju svičice i tamjan, molju se stojeć, pa jedu. Jela se nosu 'vim redom: čorba od živadi il govecka, sarma, friško meso, pa suvo, ponda pita, kolači i vino il rakija. Jede se i pogača ljetnjača. 'Va se najprije meti na zdjelu punu čorbe, ponda ju razrežu, poljubu i kažu: "Koliko je sad dugačka, do godine bila debela". Vino se pije iz ižunjitog suvog sira, da grlo ne boli. To se samo jedamput napiju, ponda se sir podilji i jede ga kad tko ima volju. Za ručak na prvi dan skuva se žnjut, slanine, bude pite u kvas i sa sirom; a kolačev: paprenjaka, sa salom, a pekmezom, vinom i salakalom.

U večer je večera. Jede se većim talom što je od ručka ostalo, kao što: sarme, pečenke, suva mesa, pite i kolačev.

Drugi je dan sveti Stipan. Taj se dan radi isto 'nako, ko i na prvi dan. Froštuka se, ide se u crkvu, ruča i večera, ko i na prvi dan, samo što je na taj dan kolo.....

Na svrgodište spremi se svit i ide u crkvu, a doma se sprema za mladi Božić. Na mladi Božić bude skoro isti ručak i froštuk, ko na stari. Palju se svičice i tamjan, bude friška čorba, suva mesa, sarma, zaobllice, pite i kolačev.

Turopolje

Priprema hrane za Božićne dane započinjale su žene nekoliko dana prije Božića. Klala se živad: kokoši, pure, guske, a često i prase da bude dovoljno mesa preko blagdanskih dana. Od obaveznih jela kuhale su se u svim selima *hladetina* koju će jesti oni ukućani koji su prisustvovali Polnoćki.

Od kolača pekli su se oni od dizanog tijesta: *gibanice*, *debeli kolači*, *kuglof*. To se peklo u zemljanim posudama, maslenkama, medenicama ili pekama. Uz kruh, potreban preko Božićnih dana, pekao se i poseban za posebno uređen stol. Bio je to okrugao kruh od bijelog ili miješanog brašna a nazivao se *pogača*, *zmesni kolač* ili *leb*. U takvu pogaču mogla se staviti borova grančica ili svijeća. Na Božićnom stolu našlo se već izniklo žito (šenica) te jabuke božićnice.

Svečani Božićni ručak bio je iza mise Poldanjice. Sastojao se od: *kokošje juhe*, *pečene purice* ili *guske s mlincima*, *salate od graha* ili *zelja*, *cikle*, a kao desert *gibanica od maka* ili *oraha te sitni kolači*! Sve se to služilo na stolnjaku koji se čuvao samo za te dane, od domaćeg platna s ukrasima bijele boje, izrađenim na tkalačkom stanu.

Kordun

Na Badnjak se postilo uz *postan grah*, jeo se *stokfiš* (bakalar) i *pečena bundeva* (tikva, buča).

Za Božić obavezno je *pečena česnica* (obredni kruh), u koju se prethodno stavi koji novčić, pa kome se posreći i nađe ga u svom komadu, pripada mu, a uz to će - cijele godine biti sretan. Česnica se jede na Božić, za ručak.

Božićna pečenica u Kordunu je posebna zbog toga što se u nju stavljao zec, koji se prvi jeo.

U drugim krajevima stavljalno se pile ili kokoš, što je stari običaj, jer su pijetla smatrali demonskom životinjom, te je posvećivali bogu sunca, Svarogu, Svarunu.

Isto tako nije rijetkost stavljanja dunje ili jabuke.

Ujutro, na dan Božića, jela bi se pečenica “da ne mori ljutina” i “radi dobrog zdravlja”.

Slavonija

Običaji – vjerovanja

Svetkovina je započinjala kao i dans, prve adventne nedjelje i od tada se, naredna četiri tjedna odlazilo na zornicu, jutarnje mise koje su započinjale u šest ujutro. Na svetog Andriju, 30. studenog, nastupila bi «zavezanija», odnosno vrijeme kada nema svadbi, što traje do Božića. Danas zornice počinju kasnije, u sedam i 15, da bi djeca nakon mise mogla odmah u školu. Sada je to puno modernije a nekada se za zornicu oblačila narodna nošnja.

U Slavoniji su se uz pogače pekla i *užinice* - mali kruhovi. Po jedan za krave, ovce i krmače. Svaku *užinicu* ukrašavalo se sisama, četiri velike za kravu, , nešto manje za ovce, a najmanje za krmače. Nakon Božića stoka je pojela sise a ukućani kruščiće.

Prije nego što se krenulo na Ponoćku, domaćica bi u dvorištu pripremila grablje da kad dojde sa polnočke svako povuče grabljama da više sreće i jaja bude kod kokoši.

Dan uoči Badnjaka rane se kokoši devet puta i to u jedeku: jedek se metne i uokolo i naspe rane, ali se ne vabe. To vraćaju kokoši da ne idu u drugu stranu meti”.

Nekada su u Slavoniji na Badnjak radili, poslije podne, tri voštane svijeće koje će paliti za vrijeme božićnih dana. Svijeće je pravio, starješina zadruga, tako da odreže komadić voska i ugrije ga na ognjištu, zatim rastanji i omota oko lanenog stijenja, a onda ih je dlanovima uvaljao, da budu okrugle.

Jedna od tih svijeća ima da obručica, druga tri, a treća se prignječi na tri mjesta u znak pet rana Isusovih. Poslije se one tri svijeće objese na šljivovu grančicu, koja se zatakne pod gredu. Svijeća s dva obručica pali se na Badnjak kod večere, svijeća sa tri obručica na prvi dan Božića, a ona prignječena na “mladi Božić” (Novu godinu) tj. osam dana kasnije.

Poslije polnočke, prije nego se sjeda za večeru, najstariji član kuće donosi zavežljaj slame omotan konopcem u sobu. Najmlađi ukućan izlazi pred njega sa svijećom. Potom domaćin pozdravlja ukućane sa:

Hvaljen Isus i Marija - čestit vam Božić bio - svi zdravi i veseli bili!

Po izrečenom pozdravu stavlja slamu na pod ili kraj stola. Sad oko slame kleknu svi ukućani i mole se Bogu, a poslije molitve sjedaju za stol. Najprije se zapali velika svijeća i domaćica kadi stol tamjanom, triput obilazeći oko njega, dok je još za dana pokadila sve gospodarske zgrade, da i u njima bude sreće i Božjeg blagoslova.

Bogu se mole stojeći, a poslije molitve domaćin reže napola pogaču, koja je još ranom zorom ispečena, metne je na zdjelu punu graha i sve postavi na ručnik, koji onda domaćin s još jednim muškim članom podigne iznad sebe. Poljubivši pogaču govore:

Koliko je sad široka, bila dogodine visoka.

Domaćica istrese grah i donese juhu, zatim govori:

Bože pomози, da i više godina dočekamo Boga i Božić i u punu i u situ.

Prije posne večere u drvenku (drvena posuda) namiješala bi se zob, kukuruz, žito, jabuke, šljive, orasi, a na to bi se stavljali dijelovi pluga crtalo i lemeš te am za konje. Tako puna drvenka stavljala se ispod stola da bi naredna godina bila rodna, dok se ispod stolnjaka slagao križ od slame.

Na Badnjak se jedu samo posna jela: *posna juha, grah, riba, pita s maslom, lješnjaci i jabuke s orasima*. Oko ponoći se jede *hladetina* i piju *vino i rakiju*. Još prije večere metne se na stol na kojem je prostrt stolnjak, u malenoj posudi mlado žito, ono što je posijano na sv. Barbaru, zatim u posudi nešto kukuruza, ječma, pšenice, zobi, ...

Poslije večere je kićenje bora, odnosno «krispana» - grančice smreke koje bi gazda donio iz šume. Nije bilo kuglica, pa su se na konac vezali orasi, jabuke, bebe izrađene od tijesta i «mačke» (kocke šećera umotane u šarene papire, kao što se danas umataju bomboni).

U **istočnoj Slavoniji** običaji se nešto razlikuju. Na Badnje jutro čestitari idu po kućama (starije osobe i djeca), no prvi čestitar mora biti muškarac. Ispod stola kod domaćina je košara s kukuruznim zrnjem i klipovima. Čestitari krune kukuruz (rulje, odvajaju zrno od klipa), uzimaju zrnje u šaku i spuštaju ga u košaricu uz prigodan govor, u kojem se poželi domaćinu mnogo novca, pilića, pačića i svega blaga u kući, puno zdravlja i sretan Badnjak. Čestitari potom dobivaju rakiju s medom, dariva ih se jabukama, orasima, suhim voćem i novcem.

Na Badnjak valja postiti. Za doručak se uzimaju *čaj s kruhom* i *rakija s medom* ili *obična rakija*, za ručak se skuha veća količina *graha*. Od odlivene vode napravi se *nemasna grahova juha*, a od zrnja *papula* – pasirani grah sa začinima. Preostali grah stavlja se u obliku kupa na tanjur za večeru. Navečer domaćin u kuću unosi naramak slame na leđima, djeca mu otvaraju vrata i zasipaju ga zrnjem pšenice i kukuruza. Domaćin ukućanima čestita Badnjak, pod stol stavi slamu i rasprostire je po kuhinji, a dio slame stavi na prazan stol. Na uglove stola stave se očišćeni orasi, sušeno voće i novac. Sve se pokrije bijelim stolnjakom. Potom se na stol stavi *rakija s medom*, *med* i *svježe grožđe**, *kuhana svježa riba* ili *sušena riba s krumpirom* ili *lukom*, zatim *fiš* i *grah od ručka*, te posijana pšenica u tanjuriću; veća čaša napuni se pšenicom, u nju se stavi svijeća i zapali. Jedan član obitelji uzima čašu u ruku, okreće se ulijevo i nazdravi – «*čestitam svima blagi dan Badnjaka, da svi budu živi i zdravi*, i to ponovi tri puta. Zatim čašu sa svijećom stavi na stol, uzima gutljaj vina i njime poprska zapaljenu svijeću u čaši. Onaj član obitelji na kog ide dim, prvi će preminuti. Na stolu mora biti sve prostrto za večeru, jer domaćica tijekom večere ne ustaje od stola. Na badnju se večer kiti jelka i pod nju stavljaju darovi. Na polnoćku idu svi članovi obitelji.

Na Božić se za doručak jede *hladetina*, pije se *rakija s medom*, uz *suho voće*, *kompot*, *grožđe*. Objed je obilan i svečan. Poslužuje se *bistra kokošja juha s domaćim rezancima*, *kuhanu meso s umakom od hrena i rajčice*, *sarma od suhog mesa*, *pečenje iz salamure* (vratina ili lopatica), te mnogo *kuhanog* ili *pečenog krumpira*.

*(Svježe grožđe koje dolazi na stol sačuva se na slijedeći način: grožđe se reže na duljem trsu i zabode u krumpir, sve se odlaže ispod trijema na rog unutar kuće)

Slavonske djevojke na polnoćku su odlazile u svečanim narodnim nošnjama, dok su muški sa sobom nosili osušene grane hrasta, prethodno iščijane Iskidana, isčupana) udarcima čekića i vezane u snopove, koje su na putu do crkve palili kako bi im, s obzirom da nije bilo rasvjete, služile kao baklje. Poslije polnoćke odlazilo se kućama na bogatu večeru koja se sladila s desecima vrsta kolača, a već u šest ujutro služila se pastirska misa. Mladima je bila najomiljenija večernja misa, nakon koje je slijedila zabava i ples. Sve bi bilo još ljepše da i stare majke (bake) nisu dolazile na ples kako bi provjeravale, stojeći oko mladih uz zid, i «gledile koja divojka pleše s kojim momkom».

Na Badnjak obavezno se odlazilo obići grobove svojih najmilijih gdje se nosi žito, pale svijeće i moli za dušu pokojnika.

Baranja

Kao i drugdje, božićni praznici pružaju mnoge prilike za praznovjerje.

Djevojka na badnje veće stave po jednu mrvicu od svakog jela pod jastuk, da unaprijed saznaju u snu tko će im biti muž.

Domaćin u ponoći napoji svoje konje i u vodu stavi lijepu jabuku da mu konji budu lijepi.

Snaša u ponoć proviri kroz prozor svekrve, želeći znati hoće li joj svekrva ili svekar umrijeti u novoj godini. Ako će, naime, već slijedeće godine umrijeti, onda ih ugleda gdje leže na odru.

Na badnje veće jedu se i orasi, pa se prema tome da li je orah zdrav ili nije određuje hoće li dotični biti zdrav u slijedećoj godini.

Običaji Bačkih Bunjevaca

Običaji o blagdanima za tri velike kršćanske svetkovine: Božić, Uskrs i Duhove (Dôve) su najbogatiji možda i zbog vremenskih prilika, koje obično nisu dopuštale radove na njivama (zima, snijeg).

Prema crkvenim blagdanima općenito se raspoređivao posao, ali i mjerilo vrijeme, pa se govorilo npr. da se nešto zbilo i dogodilo oko Miholja, da se tko rodio o Gospojini, umro o Lučinu danu itd.; ili od Velike do Male Gospojine su tri tjedna, od Male Gospojine do Miholja opet tri, zatim od Miholja oko Miholja se beru vinogradi, svršava gospodarsko polugodište i ugovaraju se nove službe čobana pudara, subaša, ..) do Lučina dana (dan sv. Luke; obično su bile zaruke i počinjale jesenske svadbe) također tri tjedna; slijedi razmak od tri tjedna do Martinja (kad se otače vino i zatvaraju bačve), pa opet tri od Martinja do Nikolinja (darovi o sv. Nikoli iz novijeg su doba, a prije su oko Nikolinja ubijali svinje toljagom, kasnije oštrim nožem), a od toga dana pa do Božića bila su također tri tjedna (od Velike Gospe do Božića 46-49 dana).

Pripreme za Božić traju od prve zornice («rñrate») do badnjeg dana. Početkom prosinca je dan:

sv. Barbare (4. prosinac; to je i dan rudara ali i zaštitnica topništva, vojnika, lijevača topova i vatrogasaca),

dan sv. Lucije (13. prosinac) kad se sije žito u šalice i čaše koje treba za Božić biti zeleno, rezala se grančica (jabuke, kruške, višnje i sl.) i stavljala se u vodu da do Božića procvjeta i da bude stavljena na prostrt blagdanski stol. Stariji Bunjevci i danas kažu «božićna grana» umjesto urešenog bora ili jelke koja je zamijenila «božićnu granu». Granu su kitile žene, a u sobu se unosila već urešena svjećicama, voćem (pozlaćenim orasima) i slasticama (keksi i «svileni šećer»).

Među običajima pripreme za Božić posebice se ističe *Materice* – blagdan bunjevačkih majki, koji se slavi treće nedjelje Došašća. Čestitaju se Materice najprije majkama, ženama, bakama, punicama. Domaćica čestitare nudi slatkišima («sitnim tistom») a domaćin čašom vina. Dok toči vino u čaše, ubacuje u svaku komad metalnog novca što ostaje svakom čestitaru nakon što ispije vino (sitan novac je spremao za taj dan. Za vrijeme Franje Josipa ubacivali su u čašu srebrne forinte, između dva rata ubacivali su dvodinarku («buger»), a poslije i veće novčanice). Nakon toga slijede darovi: rupčić (maramica) ako su čestitari u bližem rodbinstvu, ostalima pak oraha i jabuka, u koju se također utisne komad metalnog novca.

Proslava božićnih blagdana, od Badnjaka do Bogojavljanja, protkana je običajima. Na Badnjak se ustaje rano, žene spremaju božićne «kolače» (blagdanske kruhove). Za kolače ne mora skrbiti reduša, nego taj posao može preuzeti koja između žena (u obiteljskoj zadruzi). Posao je osjetljiv, jer se o kolačima priča, vide ih (posebice «božićnjak») posjetitelji, pa zato treba vješta, spretna i iskusna ruka. Iznimnu pozornost domaćice privlači «božićnjak», blagdanski kvasni svečani kolač, koji je na stolu od Badnje večeri do «Mladog lita» - Nove

godine u podne. Pazi se da kvasac bude dobar, brašno čisto, prosijano, a tijesto se mora mijesiti («zakuvavati») u toploj prostoriji, mora se dobro «krénuti» (dići). Domaćica ustaje prije drugih i radi oko kolača, jer treba «užariti krušnu peć» i rano ispeći blagdanske kruhove. Načiniti «božićnjak» svojevrsno je umijeće: tri razvaljana komada tijesta («ko tri lepanje») polože se jedan na drugi, slojevito, donji je najveći, srednji je manji, a najmanji među njima je gornji. Oko donjega dijela je omotač od usukanog tijesta. Preko gornjeg dijela od usukanog tijesta prebačen je križ s četiri kraka. Na tako napravljen kolač stavljaju se likovi načinjeni od beskvasnog tijesta: cvjetovi («ružice», jedna je na sredini), grančice, klasje, jasle, par volova, ptice, domaće životinje i sl. a posebno je mjesto na «božićnjaku» lik Gospe s Isusom (Gospa je «povezana» bunjevački). Nakon što je «božićnjak» tako urešen («okićen»), premaže se žumanjkom i stavlja u peć. Dobra domaćica poznaje kako užarena peć u njezinu domu peče, pa znade gdje će «krušnom lopatom» namjestiti «božićnjak», kako ne bi previše «porumenio» ili izgorio. Domaćica dok pravi «božićnjak» stavlja u koji od slojeva tijesta novčić. Kad na «Mlado lito» bude «božićnjak» rasječen i razdijeljen «sustolnicima» (ukućanima), onaj koji u svojoj kriški, u svojem komadu nađe novčić, bit će sretan, posebice u novčanim poslovima («taj će i cijele godine biti domaćin i toga treba slušati»).

Ostali božićni kolači se ne ukrašavaju, ali za večeru na Badnjak peče se s ostalim kruhovima također «badnjača» (badnjačom se naziva i «goruće drvo» /badnjak, veliki panj/ kojim se udara o sobni prag ili o vrata uz riječi blagoslova i dobrih želja). Dok su ostali blagdanski kruhovi spleteni od usukana tijesta, «badnjača» je kao i «božićnjak» od razvaljana tijesta, ali bez ukrasa: siječe se i dijeli na Badnju večer za stolom: toliko je velika koliko je ukućanima potrebno za jedan obrok.

Na Badnjak se strogo posti, većinom «suši» (ne jede se ništa «dok zvizde ne izađu») sve do posne, ali obilate večere.

Muška odrasla «čeljad» (ukućani, obitelj i oni koji su se udomaćili /dugogodišnje sluge) na badnjak donose i sprema hranu za blago (zob, sijeno, slamu, kukuruz), donose slamu koju će navečer unijeti u sobu («brime slame» obično), pripremaju badnjak koji će biti upaljen na ognjištu. Posebna je dužnost domaćinova (dide ili najstarijeg sina) «zamedljati rakiju» (svojevrsna medovina; rakija miješana s medom).

..... U obiteljskoj sobi prostire se stol: nešto slame prekrije se bijelim stolnjakom; na kraju stola, koji je bliže prozorima, stavlja se na većem plitkom pladnju (ili kakvoj plitici) božićnjak, oko njega (ili na njega) dvije-tri lijepe jabuke, suhe šljive, smokve, orasi i (često) grožđe; uz božićnjak stavlja se posudica (ili dvije) sa zelenim žitom posijanim na dan sv. Lucije (13. prosinca), a među zelenom pšenicom utaknuta je svjećica koja se pali na ognjištu i gori za obroka na Badnju večer i za objeda na tri božićna dana. Na salašima je bio običaj stavljanje još sa svake strane po jedno janješće učinjeno od pamuka. Velika božićna svijeća je u posebnoj većoj posudi («čirak sa svijećom»; stalak, kandelir) utaknuta u žito zrnje. Postoji običaj da se uz veliku božićnu svijeću na Badnju večer pale još tri svijeće.

Posuda sa zrnjem pšenice u kojoj je velika božićna svijeća naziva se ponegdje «boginj». Na stolu se nalazi i boca zamedljane rakije, tanjurić s medom, očišćen češnjak i jabuka, koja će prije večere biti rasječena na onoliko dijelova koliko ima ukućana za stolom.

Blagdanski kolači mijesili su se u «krušnim načvama» - kopanim koritima. Veličina načava bila je usklađena s potrebama obitelji i broju njezinih članova. Drvene načve zamijenjene širokim posudama sužena pri dnu – «vajnlingu» (vajndling – od njem. Weidling – velika zdjela). Lpanja – je okrugao tanak kruh; u Bačkih Bunjevaca peče se od istog tijesta kao i kruh. Lpanja se brže ispeče, pa se u krušne peći uz somune stavljali 1-2 lčpanje, što je bilo dovoljno za «ručak» (zajutak). Za lepanje u natuknici kažu: «hljeb dug i tanak».

Prije jela ustaje domaćin i s bocom zamedljane rakije u ruci govori zdravicu: Zatim se pije rakija iz jedne boce, svatko mora gucnuti i pružiti drugome (rakija se pila stojeći). Svatko uzima češnjak, umoči ga u med i pojede (češnjak predstavlja

grijež i gorčinu, a med je znak duševne slasti za ovaj blagdan), tako učini i s djelićem oraha, a zatim svatko dobije komadić jabuke koja je rasječena u onoliko komadića koliko je čeljadi u kući. Bio je običaj i lomljenja božićnog kolača na glavama mladih članova obitelji prije večere.

Nakon grahove juhe (grahova juha je uvijek bilo prvo jelo na stolu za badnje večeri) slijede posna jela: riba, tjestenina («rēzanci», «nasuvo») s makom, sirom ili orasima, ukuhano miješano voće (suhe šljive, jabuke, dunje). Sva jela za večerom začinjena su i «zapržena» maslom, ulje se nije koristilo. Od svakog jela ostaje dio na stolu sve do pola noći kako bi namjernik ili prolaznik, ako u toj noći naiđe, imao što pojesti. Te večeri i noći nitko ne smije biti gladan: ni perad, ni blago, ni psi, ni mačke, «ni tice nebeske».

Posebna vrsta tjestenine «**perka**» nadjevena pekmezom i posuta mljevenim makom i orasima, kažu da nije izvorno bunjevačko jelo, nego je naknadno preuzeto (pretpostavlja se od Nijemaca) i da se rijetko radila na salašima.

Svjećice na stolu gasi se poslije grahove juhe vinom (velika svijeća se ne gasi), ponegdje kruhom («kolačem») i preko njega prelijeva juha. Nakon što je «svičića» ugašena domaćin srkne vina, zatim istu čašu pruži ostalim ukućanima redom po dobi, a zatim se čaša vraća domaćinu.

Nakon polnoćke ljudi se pozdravljaju riječima: «čestitam vam Isusovo Porodenje!». Budući da nakon pola noći nema više posta i nemrsa, povratnici s polnoćke jedu «pače» (hladetinu), jelo koje je kuhano na Badnji dan.

Za svečani blagdanski objed na Božić pali se svjećica» na ognjištu, a unosi je u sobi «položaj» (ili mlađi član obitelji). Po starom običaju nije se odlazilo u posjete na sam dan Božića, no u novije doba na taj dan, poslije podne, nosi se «bũkarica». Taj običaj prije je bio vezan uz dan sv. Stjepana (Stjepanje, drugi dan Božića; sv. Stipan). Bũkara je boca puna vina koja se uz čestitke nosi rodbini, komšijama i poznanicima (pretpostavlja se da je to običaj na spomen starog zavičaja /Dalmacija, Dinara, Velebit/ gdje se pije iz bukare. Bukara se nekad zatvarala, umjesto čepom, guščjim batakom, ako je grlić bio preuzak tada se vezivao uz bocu). Domaćin kojemu se gosti donijeli «bũkaricu» dužan je najprije piti od toga vina u znak prijateljstva i poštivanja kuće iz koje je stiglo vino, zatim treba izliti doneseno vino i natočiti svojega. Nikada se ne dolijeva vino u «bũkaricu».

Na Ivanje, na treći dan Božića, blagosivlje se vino, od kojega piju svi ukućani pomalo. Ostatak vina razlije se u bačve sa željom da vino «ne naudi» onima koji ga piju. Godina svršava na Silvestrovo, koje Bunjevci nazivaju !Svr` godine» (svršetak, svrha, kraj). Prije podne prolazi u radu, dok je poslije podne svečanost zahvalnosti, pa se ide na «zahvalnost» («zahvalnicu» ili «zafalnicu») bogoslužje u crkvi. Večera je u mnogim domovima slična onoj na Badnju večer, ali je lišena upaljenih svijeća i drugih običaja. Nije običaj bučno dočekati Novu godinu, nisu ni stanovnici grada izlazili u kavane ili javne dvorane. Tadašnja pravila življenja bila su da obitelj treba biti na okupu jer u te dane «svaka tica želi biti u svom gnijezdu».

Na Novu godinu (Mlado lito) pazi se u domovima na ponašanje da sve bude uredno, mirno. Postoji uvjerenje da će čovjek cijele godine biti onakav kakav je bio prvog dana u godini. U sobu se ne unosi slama, ali se unosi «grana», prostire se blagdanski stol. Na njemu je zeleno žito i gori svjećica upaljena na ognjištu. Međutim, prije objeda domaćin reže «božićnjak» i lomi ga iznad glave muškog djeteta (prekrivene najčešće vezanim ubrusom) na četiri dijela. Zatim ga razdijeli na onoliko dijelova koliko je članova obitelji. Budući da je u «božićnjak» bio stavljen novčić dok ga je mijesila domaćica, bit će sretan i uspješan tko u svojem komadu nađe novčić.

Lika

Za Božić se rane kokoši i tuke, pripravlja zaoblica (krme ili ovca za pečenje), bira se šenica za keške, kupuje se piće.

Bezkrvasna pogača najstariji je oblik kruha, koja se radila od ječma, sirka, kukuruza, prosa i raži, pekla se na ognjištu ispod peke. Kvasni kruh *ukuhavao* se od pola domaće raži i pola pšenice (ova vrsta pšenice poznata je kao planinska pšenica). Kao kvas služio je komadić ukiseljenog tijesta, koji je preostao od prethodnog pečenja, a kruh se ponekad pekao još pod pekom.

Cicvara, jelo za svečane dane i Božić. Radi se od skute iz mješine ili kajmaka. Prvo se u vodi istopi skuta, zatim se doda kukuruzno brašno (u bogatijim kućama doda se i šaka bijelog brašna) i sol. Kuha se nad vatrom uz stalno miješanje drvenom žlicom. Kad masnoća dođe na površinu i stvori tanku koricu, jelo je gotovo. Stavi se na tanjur i izreže na komade kao kolač.

Pogača velika od bijelog brašna bez kvasa obredno je jelo za godišnje blagdane Božić i Uskrs.

Kuruzovnica, slična je zoki, i radi se od kukuruznog brašna, vode, soli i *iskrižane kapule* (izrezanog krumpira). Sve se dobro prokuha i ispeče od pekom. Prije pečenja se ukrasi (iskriža) vilicom (*pinjurom*). Najčešće se priređivala na Badnju večer.

Prisnac je *štrokalj* koji se ne kuha i ne začinja. Jede se kao suhi kolač. Priprema se za svatove, za Božić i druge blagdane.

Uštipci su se priređivali od bijelog brašna s jajima, soli, vodom i bez kvasa (s kvasom se rade danas). Izrađivali, *mutili* su se u zemljanoj *zdili*. Peku se u tavi na maslu ili na masti, na *tronogi* na ognjištu iznad žeravice. Tijesto mora biti dobro stučeno i meko da se može žlicom otkidati i stavljati u mast. Pečene se odmah pospe šećerom. Obzirom da su velika poslastica, priređivali su ih za posebne prilike, kao npr. svadbe, babine i godišnje blagdane.

Kiseli kupus *vari* se s mesom u *gvozdenom* loncu na ognjištu. Blagdanom i kad se rade teži poslovi, u loncu je više mesa nego kupusa. Na dno se stavlja kupus na to oprano suho meso: mesnata slanina, *isika* (na tanko narezan kupus), rebra i *mešnjaka*. Nalila se mlačna voda i polagano pri kraju ognjišta *varilo* - *krkljalo*.

Kuhano jelo izlilo se u veliku drvenu *zdilu*, a meso se stavilo u manju *zdilu*.

Kumpirašica, posno kašasto jelo od sitnog krumpira, kuha se na ognjištu u *bakru* (lonac) kuha se *iskrižani* (razrezani) krumpir i kad je kuhan doda se ječmeno ili kukuruzno brašno (često su kukuruzno brašno nazivali - pura) i sve zajedno kuha. Dobro izmiješana i kuhana *krumpirašica* začini se maslom. Najčešće se radila žeteocima.

Blagdanska jela

Na **Badnji dan** jelo se tek kad se smračilo i upalile svijeće. To je posni dan i izbjegava se svaki **mrs**. Trgovci iz primorja donosili su raznu robu, pa tako i sušenu ribu, koja se priređivala isto kao i danas bakalar. Nadalje, za jelo su priređivali *kuhani grah*, *kiseli kupus s purom* ili *kuhanim krumpirom*, bez ikakvog začina, *božićnica-čobanski kolač* od beskrasnog tijesta koji mora biti težak do 4 kg, s rupom u sredini i ukrašen krugovima od čaše i *pogača* od bijelog brašna i bez kvasa. Oboje su *išarali pinjurom* (ispisali vilicom) različitim ornamentima. Sve je bilo okruženo i ukrašeno lješnjacima, bademima ... i raznim voćem.

Djecu su ujutro darivali jabukom, suhom kruškom, lješnjacima i svakom davali veliki komad pogače. Odrasli su popili *zameđenu rakiju* i crnu kavu. U podne djeca i čobani dobiju *poparu*, toplu pogaču i suhog sira.

Božić je bogat jelima. Ručak se obično sastojao od: *kiselog kupusa kuhanog sa suhom ovčetinom - pastrmom* (negdje zvanom i *pastrma*), *suhog svinjskog mesa - pečenica, janjetine s ražnja, pršuta, sarme, pogače, cicvare i uštipaka*. Posebno se pekla *božićnica*, ukrašena pogača i *božićna glava kruha ili božićna pogačice*. *Božićna glava kruha* kuvana je u *načvama*, kvasena na *loparu*, pečena u *zidanoj peći*.

Osim *rakije*, od pića je bili *vina, piva i kruškovca*.

Gostima, u boljim kućama, koji su došli između obroka ponudila se *crna kava* i *rakija*, a na stol je zdjela s orasima, lješnjacima, jabukama, keksima, kolačima i obaveznim **borakom** - **božićno žito**.

Borak ili božićno žito sadi se kao i u ostalim dijelovima Hrvatske za Svetu Luciju, 13. prosinca, ali nešto drugačije. Otpiljak, okruglu cjepanicu dužine do 30 cm, na jednom kraju suzite tako da sliči stogu sijena ili zvonu. Na užoj strani napravite udubljenje za svijeću a sjekirom po površini lagano zasijecite da drži **borak**, mješavinu žita (pšenice, raži, zob i ječma) i zemlje. Ovako oblikovano drvo postavite na tanjur ili neku drugu podlogu, i oblijepite blatom tj. smjesom žita, zemlje i vode. Blato učvrstite, omotajte, uzicom da ne pada od vlastite težine. Sve treba imati oblik zvona ili stoga sijena. Stavite u prozor i zalijevajte da uvijek bude vlažno. Iz zemlje će žito brzo proklijati i do Badnjaka će biti visoko i zeleno. Oblikujte, podrežite, žito da sve ima lijepi oblik i okružite vijencem od voća.

Narodno vjerovanje kaže: **kako lijepo i bogato izgleda borak, tako će u obitelji iduće godine biti plodnosti i blagostanja.**

Pogača velika od bijelog brašna bez kvasa obredno je jelo za godišnje blagdane Božić i Uskrs.

Božićni mlinci zamijese se kao rezanci, peku pod *cripnjom* na ognjištu. Pečene *juke* ohlade se i kuhaju u kipućoj vodi u kotliću, ocijede se, izrežu na kockice i stave u zdjelicu. *Mlinci* su posno jelo za Badnju večeru.

Cicvara, jelo za svečane dane i Božić. Radi se od skute iz mješine ili kajmaka. Prvo se u vodi istopi skuta, zatim se doda kukuruzno brašno (u bogatijim kućama doda se i šaka bijelog brašna) i sol. Kuha se nad vatrom uz stalno miješanje drvenom žlicom. Kad masnoća dođe na površinu i stvori tanku koricu, jelo je gotovo. Stavi se na tanjur i izreže na komade kao kolač.

Ražanj

Kad je **pečenica** gotova okomito se prsloni uza zid da malo *odune* i dođe k sebi da se može *sići* (rezati). Siječe se *bradvom*. Presiječe se po sredini po bubrezima, izvade se prve noge (*lopaticice*), zadnje noge (*bedre*), *lebra* (rebra) i ostali dijelovi. Izrezano meso tj. *pečenka* jede se s *kapulom* (crveni luk) i kruhom. *Pečenica* se peče za Božić, *Lozariju* (Rozarij), za svatove, krstitke, *podušje* i za veliku košnju.

Sječenje pečenice za Božić

«Od čitave pečenice odsjeklo se pažljivo *cijela plečka/celo pleće* i pritom se pazilo da se nožem ne ošteti ili ne okrnji, jer u tom se slučaju *ne bi znali ništa*. Gospodar kuće ovakvu cijelu plečku očisti od mesa, pa je stavi na stranu da se ohladi da bi se njeni znaci bolje

raspoznali. Zatim je iza užine drugi dan Božića uzima u ruku i prema stanovitim znacima na njoj pogađa zdravlje ukućana, kućni napredak, stanje blaga, rod žita i t.d. Odlično je *Čitala plećku* spomenuta Otac mi je pripovijedao i pokazivao razlikujući na plećki: gornji dio koji je Jovo zvao *krst* i donji *stup*. Proricao je većinom po gornjem dijelu. Kad su rubovi na *krstu* bili tako blizu da se plećka mogla objesiti za kažiprst, onda će te godine kuća biti sita, a inače bit će i oskudice. Ispod *čašice* krsta desne plećke nalaze se male jamice na kojima je Jovo razlikovao *kolijevke* i *grobove*. Ako je u dnu čašice veći ubod, to je značilo da će domaćin u kući umrijeti, a ako manji, onda netko od ukućana. Jovo je razlikovao i tko, da li muško ili žensko. Čašica ozgo na plećki značila je Jovi kuću. Ako je čašica dublja, onda će kuća biti prazna, a ako je čašica puna, onda će kuća te godine biti bogata. Ako se na čašici vide bijele pjegge, po njima je Jovo razlikovao da li će mu te godine biti u kući svatovi ili krštenja. Ako bi u čašici našao tamnu pjegu, onda bi te godine Jovo očekivao sprovod iz kuće (smrt). Ako se na čašici konci od mesa ne dadu dobro očistiti, onda kuća ima neprijatelja. Žile od čašice zvao je Jovo ular. Ako su te žile kratke, onda će domaćinstvo napredovati, a ako su duge, onda će pretrpjeti štetu. Gornji kraj kosti koja je iz desne strane plećke izrasla, zvao je on *šljeme*. Što je ta kost duža, to je kućno šljeme jače i tvrđe. Tanji široki kraj plećke zvao je *polje*. Ako je polje čisto bez ikakvih pjega, bit će dobra ljetina, a ako je mrljavo slaba. Jovi su bili poznati i drugi znaci na polju plećke po kojima je on čitao kako će ta godina biti u selu, kako kod komšija, kako u svijetu, i premda je i te znakove kazivao mome ocu, on ih – jer su bili previše suptilni – nije upamtio, a dosta toga i ja sam zaboravio što mi je otac kazivao. Sjećam se još da mi je otac kazivao da je na polju plećke Jovo razaznavao znakove za štetočine u polju.»

Gorski Kotar

Sveta Lucija (13. prosinac), zaštitnica je vida, slijepih, staklara, krojača, tkalaca, pisara, vrataru i kovača. Prema narodnoj predaji, blagdan sv. Lucije veže se uza pojam svjetlosti. O njezinu životu ispredaju se brojne legende, a najpoznatija kaže da je živjela u 3. stoljeću u Siracuzi na Siciliji. Kao jedna od rijetkih sljedbenica tada zabranjenog kršćanstva mučki je ubijena jer je kao djevojica odbila poganskog prosca. Legenda kaže da su je zavezali za volove, ali je nisu mogli pomaknuti s mjesta, vruće ulje i lomača također joj nisu naudili, pa joj je vojnik zarinuo mač u grlo. Druga legenda kazuje o zaljubljenom mladiću kojega su očarale njezine oči. Čedna Lucija nije htjela navesti vojnika na zlo, pa si je iskopala oči i poslala ih mladiću na pladnju. Zbog svih ovih legendi Sveta Lucija se najčešće prikazuje s bodežom u vratu, uljanicom u ruci i očima na pladnju.

Mlada pšenica koja se sije na dan sv. Lucije, simbol je novoga života. Taj drevni običaj sijanja pšenice pretkršćanskog je podrijetla, ali danas ima snažnu kršćansku simboliku, jednako na selu kao i u gradu. Običaj *goranskih djevojaka* bio je po povratku s Polnočke pogledati u izraslu pšenicu. Onoj na čijoj se stvorio prstenčić od vlati vrlo brzo bi se udala, a onoj čija je pšenica bila rosna, slijedila je čitava godina plakanja.

Lijepa i zelena pšenica znak je uspješne godine.

Blagdan Svete Lucije je stvarni početak božićnog doba, vrijeme kada počinju pripreme za Božić: prikupljanje drva, priprema božićnih kolača, jela...

Obavijeno mlado žito (pšenica) trobojnicom danas je postalo nezaobilazan znak hrvatskog slavljenja Božića. Trobojnica kao nacionalni simbol koristi se tek poslije Napoleonovih ratova, a taj običaj možemo zahvaliti Ilirskom pokretu.

Na dan sv. Lucije *Gorani* bi otkinuli grančicu jabuke i grančicu šljive, stavili ih u vodu, a ako bi one na Badnjak procvjetale, pretpostavljalo se da će godina biti rodna.

U vremenu od sv. Lucije do Badnjaka *Gorani* su izrađivali mali stolčić - *stolčak*, ali bez čavala. Uzimali bi ga sa sobom na Polnočku, te bi u datom trenutku tzv. *pozdigavanju* stali na njega. Sve žene koje bi se u tom trenutku okrenule prema njima ili ih pogledale, smatrane su vješticama - *coprnicama*. Pogled i okret muškaraca u tom smjeru nije značio da su oni vješci - *coprnjaci*.

Na trinaest listića djevojke su napisale imena potencijalnih ženika i od Lucije do Badnjaka svaki dan bi bacile jedan u vatru, ne gledajući što na njemu piše, a zadnji je ostao za Badnjak. Toga su pogledale i vidjele kako se zove taj budući.

Badnjak - Božić

Božićnu jelku *Gorani* nazivaju "Jablana", što je stara riječ alpskih Slavena. Zabilježena je 1252. godine u dokumentu zagrebačkog biskupa a odnosi se na stablo iz porodice vrba, visoke i uske krošnje. Ako se kaže - visok kao jablan - onda se to odnosi na nekoga tko je lijep i visoka stasa. Okićena božićna jelka je uska i okićena, drugim riječima - lijepa i donosi radost i veselje.

Gorani su jelku pažljivo birali i otkinuli u šumi. Donijeli je kući, učvrstili i uz veselje je počeli kititi - *kinčiti* i ukrašavati. U skromnim životnim okolnostima i ukrasi za jelku su bili skromni. Veliki dio ih je, osim toga, bio jestiv pa je vrlo malo ukrasa i ostalo za spremanje. Najpoznatiji i najčešći ukrasi, uz to i jestivi, bili su *cukraci* - bomboni zamotani u *srebro* - staniol (*cekinčaki* - bomboni od čokolade, čokoladni "dukati", *kusi* - veliki bomboni u obliku panjička, panja), staklene ukrasne lopte, domaći keksi, rogači, jabuke, orasi (bojani u zlatnu ili srebrnu boju). Sve to bilo je vezano koncem i obješeno na grane i grančice jelke. Pod "božje drveće" stavili bi svetačku sliku ili kipac Majke Marije, koja raširenih ruku bdi nad novorođenim sinom svojim - Isusom. Na mahovini, koja bi također bila ispod bora, postavili bi figuricu pastira i bijele ovčice. U kući punoj djece "Jablana" je imala sve manje ukrasa, a grane

sve manje tereta, jer su djeca svakodnevno pomalo i kradomice skidala ponešto od slatkiša i voća. I ostali nejestivi ukrasi bili su od prirodnog materijala i potjecali iz prirode, kao češeri od bora i jele. Među njima bilo je i raznih papirnatih ukrasa. Na jelki su se palile prave voštane svijeće koje su se ulagale u metalne štipaljke.

Na Badnjak su djevojke kuhale *knedle* - okruglice, i u njih stavljale papiriće na kojima su bila napisana imena momaka. Koja je knedla s papirićem prva isplivala na površinu pri kuhanju, toga je djevojka smatrala svojim momkom.

Blagoslov stoke, blagoslovljenom vodom, obavljao se također na Badnjak, vjerujući da će tako biti oslobođena zla, bolesti i drugih nedaća.

Prije nego se krenulo na polnoćku, blagoslovila se kuća, u posudu ili staru peglu stavilo se žara, na to se nasjeckalo suho blagoslovljeno cvijeće, šumsko bilje i grančice grmlja: maćuhice, božjeg drvca, brinje, bršljanke, smreke, tise i sl. Koje je bilo blagoslovljeno na Cvjetnu nedjelju i Veliku Gospu.

Navečer, poslije polnoćke, ukućani su prvo nahranili blago a tek tada jeli: juhu od kobasice, kuhane kobasice, hren, kuglov, kolače od *ocvirkov*.

Ujutro na Božić susjedi su se posjećivali i čestitali dan Isusova rođenja. Svaka je obitelj željela da im prvi čestitar bude muškarac jer ako je došla žena, smatrali su da će im se dogoditi kakva nesreća. Djeca bi dobila po koju jabuku, šaku lješnjaka i orah, dok bi odrasli razgovarali uz čašicu rakije. Običaj je bio da svako dijete nosi jabuku u koju je zabadao dobiveni novac, taj običaj zvao se *tepeškanje*.

Božićni objed sastojao se od: kokoške juhe z rezancima, sarme, pečene *kukuševine* (kokoši) z pečenim kromperjem. Prije *povatrice* (savijače) popije se čaša domaćeg mošta. Za Božić se pekao mali *ljepčić* (kruščić) od bijelog brašna, za razliku od ostalih dana, kad se kruh pekao isključivo od crnog, tzv. krušnog brašna. Taj *ljepčić* drobio se u šalici mlijeka - i to je bila poslastica. Sličan njemu bila je - *pogača* u koju se stavljalo jaje i groždice, na vrh bi se stavila zvijezda napravljena od istog tijesta. Pečena pogača izrezala se i čuvala pokrivena na stolu tijekom svih blagdana sve do Sveta tri kralja, kada je nakon svete mise svatko pojeo komadić. Kolač koji se pekao za Božić zvao se "*božićnica*". Pekla se i *pajtica*, kolač od rogača (karube-karubnjača) jer je bio *najceneji* (najjeftiniji).

Župnik božićni slatki kruh na kojem su od istog tijesta ukrasi u obliku goluba - *golobčka*, simbolizira mir, zmija simbolizira zdravlje, *barilček* i *grozje* simboliziraju obilje, u sredini lik Isusa, a na dnu znak pričesti što znači Isus hrani svijet. Na najljepšem lanenom stolnjaku, ručno vezenim, nalazili su se rascvjetane grane voćaka, svijeće, pšenica, pogača, blagoslovljena voda i kolači: orehnjača, makovnjača i *karubnjača* - kolač od rogača.

Drugi dan već je bio običan dan, radilo se, a i hrana je bila obična. Palenta i mlijeko, krumpirove pole sa slaninom, krumpir i zelje, i repu i zelje, uglavnom su kuhali s komadićem slanine ili sa suhim svinjskim mesom, ali ne svaki dan. Zelje se kuhalo u puno vode, da bolje zasiti.

Jedna od zanimljivosti starih goranskih običaja je da se za vrijeme božićnih blagdana pod stol stavljala slama. Na nju su se odlagali *jarmići* za uprezanje stoke, *lanci*, *alati*, a ponekad i *bič*. U svim tim danima prilikom metenja i čišćenja prostorija smeće se nije iznosilo iz kuće nego se samo gurnulo i skupilo ispod stola. Osim toga, na stolu su se kroz sve te dane držali *komadi odjeće*, *krunice*, *molitvenici*, *kruh* "*župnik*", *češalj* i *svijeća*.

Uvečer na **Silvestrovo** bio je običaj topiti *svinc* (olovo), pa se iz izlivenih figurica raznih čudesnih oblika, u hladnoj vodi, proricali svoj život i život svojih bližnjih u godini koja nastupa.

Navečer su očevi izlazili iz kuće i blagoslovljenom vodom i grančicom blagoslivljali kuće i štale. Kad je svanulo novogodišnje jutro, donosila se u kuću voda sa zdenca i bunara. Ulila se u lavor u koji bi se zatim stavljalo prstenje i kovanice novca. U toj su se vodi ukućani umivali s vjerovanjem i nadom da će nova godina biti sretna, dobra i bogata.

U obližnjim gostionicama *dekke* i *fanti* dočekivali su Novu godinu na zabavi i plesu, stariji su bili oko toplog kućnog ognjišta, razgovarali kako će se pokazati nova godina i što im je donio, što se ostvarilo od, prošlogodišnji “svinac”. Povremeno bi uzimali, iz košarice *rižinje* (suhe jabuke, kruške, šljive), i grickali. Pričali bi kako se nekad jelo za taj dan, kad su bili mladi, - *presno zelje* - (nezamašćeni kupus) bez mesa, raženi kruh (črn ko zemlja), *renjčica* (zdjelica) mlijeka i palente, ili nekoliko pola u pečenih krumpira s komadićkom slanine.

Istra

Istarski Božić ima također dugu tradiciju svojih običaja koji potječu iz davnina uz kamin ili istarski – *ognjišće*.

Na Badnjak se jedu *posutice* i bakalar, odnosno *bakalaj*, na bijelo, a na Božić *pečeni jarac*, *janjac*, *puran*, *zec* ili *kokoš*, uz tradicionalne *fuže* i *njoke na šugo*. «Gušta» se dobro vino: *malvazija*, *teran* ili *refošk*. Za blagdane bake peku kolače: *kroštule*, *fritule*, *orehnjače*, *makovnjače* ..

Za Božić u crkvi se čuje tradicijska sakralna glazba – pentatonika, to čudno suglasije – na tanko i debelo u pučkom napjevu «Allelujah, Allelujah!».

Nekada su se ukućani sakupljali oko ognjište, «na toplom» i čekali kolače, kroštule ili fritule, koji su se jeli, na Badnjak, poslije posnog jela - paštete. Nije bilo bakalara kao danas, radila se *pašteta od bijele mrkve*, a za prilog malo *posutica* i *blitve*.

Za Božićni ručak, koji je bio svečan, obavezno se jelo meso, ako si imao zadnju kokoš ili zeca. Tada su se djeca natjecala tko će sakupiti više šiblja za potpalu vatre u kaminu. Tko je sakupio više šiblja dobio bi najveću *pincu*.

Primorje

Teško je u nekoliko riječi, bez pogreške nenamjernog izostavljanja, opisati tj. objediniti kao zajednički običaj Hrvatskog primorja blagdanske običaje, jer su razlike od mjesta do mjesta goleme.

Posna Badnja večera, nakon kićenje bora, sastojala se nekim od jela pripravljenim od: meda, maka, češnjaka, jabuke, raznih grahorica, repe, žitne kaše, tjestenine, ribe (bakalar na bianco), i ulja. Suhe smokve, bademi, orasi, lješnjaci, fritule (uštupci od dizanog tijesta u obliku kuglica, prženi na ulju), orehnjača i kuglof te vino, nezaobilazni su poslije večere na Badnjak.

Običaj svečanog paljenja i darivanja vatre na ognjištu, vjerovanje u njezinu apotropejsku moć (apotropej grč. apotrepo – odvrćanje; predmet/amajlija ili nešto drugo (uzrečica ili molitva) što služi za odvrćanje nesreće) odvrćanja od nesreće zadržao se do danas.

Obilje na božićnom stolu simbolizira željeno blagostanje, otud želja da na Božić na stolu i u kući bude svega. Tradicija kaže da se ne smije zaboraviti na – *bačice* – kolačiće koji se tradicionalno peku uoči Božića, to su *botunčići* (gumbići) *z marmeladon ili čokoladon*.

U nekim primorskim mjestima i danas se očuvao običaj da na taj dan (božić) rano ujutro prvi blagdan dolazi čestitari – *polaznik*.

Dva dana poslije Božića Kastavci biraju kralja. Takav običaj još prije desetak godina žilavo se držao, posebno u Dalmaciji, a danas ga gotov nema.

Prema sporazumu mještana, izabrao bi se novi kralj na nekom posebnom mjestu gdje se izabrani diže na stol zaogrnut crvenom čohom (domaće debelo sukno od kojeg se rade i neki dijelovi narodne nošnje), u posebnoj svečanoj narodnoj nošnji. Od tamo bi ga mještani pratili u općinsku kuću – unazad nekoliko godina u kuću gradonačelnika. Tu bi kralj častio one koji su ga izabrali i ostale seljane ribom, pecivom, vinom.

Kako su u prošlom stoljeću mnogi izabranici odbijali biti kraljem u strahu od ekonomske propasti, taj je običaj u većini jadranskih mjesta nestao.

Običaji u Belom na otoku Cresu u opisu Andreja Bortulina (1876.-1917.) U spomen na tradiciju i govor.

Božić

Za božićne se blagdane vala obilno pripremiti. Muški, ako to nijesu već u jesen učinili, napune konobu debelim suhim ili zelenim gorivim drvima, donoseći ih ili na ramenu ili dovozeći vozom iz «komunade» (općinskog) ili svoje ograde: cepenki, gari i faši (gari – panevi; faši, tal. fasci, lat. fascies – snop sječenog drva), a i običnog prašća ili sušna, jer svega toga mora biti dosta i za veliki dio zime. Za badnak napose mnogi gledaju da imadu pripravan čitavo breme težak gar ili pan, koji se na badni večer prije večere meće na ognište. Kuhinsko potreboće, kao brašno (od žita ili jašmika), smok, ponajviše se nađe u kući od priroda. Ako se što od priroda ili sav prirod u kući prije potrošio, ili ga možda radi siromaštvo ili slabe godine nije bilo, tada vala sve to kupiti u radu (Cresu). Zato se dogovori više susjeda, bilo ženskih ili muških, ili prijatelja, pak svi skupa ili lađom ili pješke pođu u grad, gdje kupe, što ne imaju kod kuće i što ne mogu dobiti kod domaćih trgovaca, kao soli, cveta, bakalara, ribe, kafa, cukara i sličnog.

Ženske se uoči Božića bave svojim poslom: Urežuju kuću: bijele vapnom zidove, čiste prozore, slike po zidovima; peru škanciju (to jest zdjele: pijate i bukaletе ili vrčeve), suđe kuhinsko; preuređuju poste,le, iščiste komin i upoće uredе svaku sitnicu, koju bi koji pohodnik mogao opaziti, osobito pop i sakristan, kad na badni dan dođu da blagoslove kuću. Izuzeto je samo ribane (žulene) kućnog poda, jer to se nikad ne čini.

Neki pred Božić idu u crkvu na «spoved» i pričest. Takovi onaj dan mali ili ništa ne rade.

dan pred badnim

Tako u spremanu dođe i *dan pred badnim*. Muškarci ne idu na duži vanski rad, već se bave oko kuće ili u vrtu, dok se ženske lacaju priređivana jela, uopće kuhana.

Po podne i na večer toga dana običaj je, da svaka domaćica mijesi i «friga» (prži) «mlince». To je slatka tjestenina, mijesi se od bijela brašna (cveta), suhih smokava, koja se fino razrežu i ukuhaju, nešto papra, a kadikad i jaja. Vode se ne meće nego ona od smokava. Prže ili frigaju se na maslinovu ulu. Isprženi pospu se cukarom: dolaze na stol posve hladni, a treba da su u svakoj kući, ma da ih nitko i ne jede. U gdje kojoj obitelji, osobito gdje u kući ima mladih djevojaka za udaju, mijese i paprenake. (Vele im: «popernici»). To je tjestenina od brašna, meda, jaja, cukara i papra, kojega obično imade obilno: po tome im ime. Paprenacima običaje djevojka darivati svoga mladoga. (Ako inače nije znao, time mu ona pokazuje, da ga voli te da je slobodno smije zaprositi). Drugdje se opet mijese paprenaci zato da se nima počasti koji mili gost ili kućni prijatelj, kad u pohode dođe. Uopće su paprenaci i darivane nima znak ljubavi i naklonosti prema onome, kojemu se daruju.

Na badnak se po podne ne zbiva ništa osobito, već proteče posve mirno. Samo ako je lijepo i tiho vrijeme, igraju muševci na «bali» (kugle). Božićno drvo nije u običaju.

Na večer ima blagoslov u crkvi (u 7 sati), kojemu pribiva cijelo mjesto, a pokadšto i gdje koji «vaušćac».

Kad je to učinjeno, donosi domaćica za sto jela. Glava obitelji (to samo gdje god biva) uzme nekoliko zrna soli, mrvicu kruha i samo znak gotovo od svih jela. Pristupi k ognjštu te pokropivši blagoslovenom vodom oganj i pan, koji se zove badnak, priloži ovaj s jednoga kraja ognjštu na vatru, da pomalo gori. S nime baci u vatru i one mrvice jela sa solu. Pan ne smije, vele, izgorjeti prije Sv. triju krala, jer bi kuća bila nesretna.

Blagovanje

Pošto se pan priložio vatri, opet svi sjednu za sto i počnu blagovati. Jela imade više. Najprvo je friško zeće na juhi od brodetta (brodetto – nakiselu kuhana riba) s domaćim kruhom. Za zećem dolazi brudet, koji se obično jede s palentom, ali ove večeri samo s kruhom. Isto tako i bakalar, koji za nim dolazi. Priređen je «na retko», t.j. i u nem ima dosta juhe, osim toga i debelo narezana krumpira. Jela ne dolaze na sto naglo, nego se između svakoga odmara razgovorom. Kao četvrto i najbolje jelo zimaju se «makaroni». To je doma umiješana tjestenina od kuplenoga bijeloga brašna ili cveta: rezani su na četverouglasto; kuhaju se u čistoj vodi, koja se zasoli. Vade se iz pinata (kotla) sa «želežnicom» ili penaricom i među se u veliku zdjelu, a svaki se put ono malo izvađenog vilicom prorijedi i poravna te pospe s tućenim orasima, šećerom i ribanim kruhom (o.a.; danas su to - krušne mrvice), dok zdjela nije puna. Iz te zdjele jedu ili svi skupa ili za stolom vadi svaki na svoj tanur, što ipak rijetko biva. Djeca i ovom prilikom jedu napose. Najzadni dolaze na sto mlinci. Kako se sva jela, koja se na badni večer jedu, zgotavljaju u jutro istoga ili čak predašnjeg dana (kao mlinci), dolaze na sto posve hladni, jer vele, da bi miješajući tolika jela, a jedući vruća mogla nauditi. Pije se domaće vino, ili ako ovoga više neima, bevanda. (To je drugo vino: piće od drpina i vode, koja se nakon prvog otoka naliže u bačvu). Paprenaci dolaze na sto samo onda, kad koji mili gost, inače ne. Domaći se nima rijetko časte; to je dar za druge.

Iza večere i opet se svi pomole, da zahvale za užitak, te ostaju i dale za stolom. *Božić*. Iza ponoćnice, za koje se u crkvi pjeva «U se vrime godišća» (uz lublene i poklon križu), ostaju obično svi još na jednoj misi (a vele, da toga dana vala biti bar na tri). Tada se ljudi vraćaju svojim kućama te idu na počinak.

Prije podne još na jednu misu, a onda koji kud hoće.

Na Božić i u jutro i po podne ne zbiva se ništa osobito. Susjedi se, prijatelji i znanci pohađaju, čestitaju si i jedan se u drugoga različno zabavljaju.

Napokon je vrijedno spomenuti, da se o Božić dijeli siromasima meso. Od starine imadu naime bratovštine pravo, da po šumama i pašnacima porodice Petris pasu svoje ovce: a ujedno je određen neki broj ovaca s jednakim pravom paše. Od ovih se ovaca svake godine o Božiću poubije nekoliko glava, a meso od njih podijeli se među siromahe i one, koji nemaju ovaca, da na taj dan svi zmognu imati, pa bilo i malo. Ovce se kolu u dvorištu starinske Petrisove palače te se tu i dijeli meso.

Otok Krk

Drvene jaslice, koje je u 17. stoljeću izradio nepoznati majstor, jedna je od prvih kulturno-povijesnih znamenitosti na koju nailaze posjetitelji otočića Košljuna nakon što se iskrecaju na pristaništu kojim dominira lik S. Franje s vukom. Nalaze se u vrtnoj kapeli na prilazu franjevačkom samostanu i crkvi Navještenja Marijina, koja je u 14. stoljeću podignuta na temeljima benediktinske crkve iz 9. stoljeća. Prema dosadašnjim saznanjima to su najstarije jaslice u Hrvatskoj, ali i jedne od najljepših izrađenih u tom stilu. Ne zna se tko je u 17. stoljeću izradio drvene figure Marije, Josipa te vola i magarca, koje su se sačuvale do današnjih dana, ali sasvim sigurno da su izrađene upravo za tu, jednu od četiri košljunske vrtne kapelice. I zbog toga se vjeruje da su one djelo ruku domaćega majstora.

Osim turista, košljunske jaslice privlače i brojne vjernike. Franjevci s Košljuna, koji pripadaju najstarijoj hrvatskoj provinciji svetoga Jeronima čiji začeci datiraju još iz vremena svetog Franje, među prvima su u Hrvatskoj počeli slaviti svetu misu polnoćku upravo kraj ovih jaslaca.

Kako drugi redovi to tada nisu činili, na Badnju večer ovdje su se oduvijek okupljali brojni vjernici, najprije s otoka Krka a danas već dolaze sa svih strana. Kao i svake godine vjernici će prije svete mise u jaslice položiti figuricu malog Isusa (jedinu figuru novijeg datuma u ovim jaslicama, jer ona iz 17. stoljeća nije sačuvana), zatim će pjevati božićne pjesme, posvetiti jaslice i u procesiji otići u crkvu slaviti svetu misu.

Na misu do košljunskog samostana kreće se do otočića barkama prema točno utvrđenom vremenu i mjestu polaska.

Vrbnik otok Krk

O Božić se peku hjiibe, baki i mužiće za dar dici. – a) Hjibice su od fermentirane muki, a baki i mužiće od šenične. – b) *Mužić* je mali, od kruha ima glavu, ruki i nogi koti dite. Za udelat ga rabe ruki, škarice i šćipače. – c) *Baka* je mala od kruha. Ona je šira od mužića (zač ima kamižot, a on brageše.) Jeden i drugi imaju oči od grašice.

Dalmatinska Zagora

Domaće ognjište i toplina oko njega, za božićnog veselja, bio je velik praznik pastira i čobana. Sve štale i pojila bila su otvorena da prime dolaznike i prolaznike.

Pastiri su ostajali uz svoja blaga dok nisu čuli glasove s visina. A kad su se oglasila ponoćna zvona s glavica, humaca i hridina, pošli su grančicama bora seoskoj crkvi, da čuju povijest Božjeg rođenja.

Kuća je bila puna svakog Božjeg blaga, među inim, na siniji je prostr *med*, simbol slatkosti.

Voda koja život znači, ljudima i stoci, ima posebno mjesto. Bunar prima darove. U zdenac se baca jabuka, starješina kliče: - *Hladna vodo, ja ti dajem dara, a ti meni srećicu i zdravlja!*

Osim jabuka bacaju su u studenac i srebrni novci. Božićna svijeća nosin se onamo gdje se grabi voda za umivanje, da cijela godina bude bijela i rumena, veseli i zdravi. Badnjaci se polijevaju vinom i obasiplju jelom.

U kućama gori i plamti, svijeća i ognjište, da svrati Djeva Bogorodica, ako se svojim čedom - *čedom čobanske kolibe* - ovuda prođe.

Kad zapjevaju pjesmu vinu, uzmu pijevce i purane, pa ih poje rakijom da budu odvažni, kad ih budu klali za božićnu žrtvu. Pri stolu se najprije uzme *vino i med*, kao simbol današnje radosti i slasti. Zeleni bor okićen je "zlatnim plodovima"; *jabukom* ko biser, *kruškom* ko briljant, *orahom* ko suho zlato, *višnjom* ko smaragd i *maslinom* ko topaz.

Sinjska krajina

Običaji - vjerovanja

Domaćin i domaćica su u pratnji ukućana obavezno nosili pogaču na dar - ovcama. Pogaču netko drži, a ovce odgrizuju. Kažu da je najizdržljiviji i najbolji ovan ili ovca koji najviše odgrize pogače. Ta se pogača daje ovcama na križ, tj. jednoj ispred sebe, jednoj iza i po jednoj desno i lijevo. Ovcama se daje i malo vina iz bukare, a ovcu koja se planirala za klanje iduće godine, zalije se malo vina iza desnog uha. Pri tome se moli, a kada se završi molitva, svijeća su se ugasi na uho najboljega ovna.

Poljica (tekst star više od sto godina)

Na Božić svak živ se omrsi. To je čudo, kad se reče: nije se ni na dan Boga Božića omrsija. Kuva se obid vriško i slano meso sa kiselim kupusom, a koja kuća može, peče zaoblicu. U post Božića na Badnju večer u primorju po koju mu drago cinu kupuje se riba, vrigaju pršurate i sprema se bakalar ili se angula kupi u gradu; po drugin selin dale mora najobišniji je zelenik. Mesojija jide meso, a o poklade ne ne praščaju slanini. Od Božića do poklada rrci se ponajviše slano meso, šta se usoli i nađe u kući. Rožulin (maraskino) se pije samo u bolim kućama, to je gospodsko piće na Božić, kada se jide mandurlat, u većin kućan da se svakon čeladetu da lizne na ti veliki dan po kapac na usta.

Dalmacija

U Dalmaciji bi svaka imućnija obitelj na trpezi imala bakalar, bez kojega je Badnjak bio nezamisliv. Post se strogo provodio. Neki su to već radili od jutra, a za ručak bi se jela *panada*, juha od crvenog luka s malo ulja i suhog kruha ili prepečenica. Pojela bi se pokoja srdela ili slani incun, a večera, iako nemrsna, bila je zaista obilata. Uz neizostavni bakalar na razne načine (brudet, bjanko i sl.), na lijepo ukrašenim stolovima bi se posluživala cvjetača, a bogatije obitelji počastile bi se ribom: trljama, arbunima ili lignjama. Siromašniji su pržili jeftiniju ribu poput kanjaca ili pirki.

Priprema tradicionalnih fritula u davnini je bila obredan čin, jer bi se, u vrijeme bez električnih miksera, u miješanju tijesta izredali svi članovi obitelji. Stariji ljudi se prisjećaju kako su mirisima fritula i bakalara odisale skoro sva gradska predgrađa a posebno gradski centar. Trpeze su bile bogate i slatkišima, bademima i orasima. Listajući stare kronike saznajemo da se za trajanja svetkovine svatko morao uzdržavati od teškog napora i rada te svih težačkih poslova. Nije bilo dozvoljeno nikakvo parničenje, a sudovi su mogli sudovati jedino u predmetima koji ne trpi odgode.

U popodnevnim satima o Badnjaku, glavni domaćin kuće blagoslivljao bi prostorije kiteći ih bršljanom i moleći Vjerovanje. Oko ognja se okupljala cijela obitelj i pali badnjak. Uz molitvu Bogu, badnjaci se zalijevaju vinom i posipaju slamom.

Na sam blagdan Božića jestvenik se mijenjao, a tako je ostalo i do danas. Trpeza odiše bogatstvom i slavljem, a dalmatinske domaćice često poslužuju pečenu puretinu, pašticadu s njokima (valjušcima), teletinu ili neku drugu mesnu deliciju. Neizostavan je domaći pršut, sir, masline i dobro vino. Stariji se sjećaju kako bi se za ručak posluživala juha od purećih krila s rižom i aromatičnim kobasicama pripremljenim na poseban način. Na red bi zatim dolazilo kuhano meso s kiselim kupusom, a neizostavni su bili i mendulati ili bajamovci. Božićni objedi trajali su dugo, bio je to ritual koji se nije mogao izbjeći i to od početnog paljenja voštanih svijeća i molitve do razgovora nakon jela. Od stola se nitko nije smio udaljiti dok se ručak ne pojede te pogase svijeće, simboli vjerskog okupljanja i značaja obitelji.

Ritual gašenja voštanih svijeća još se ponegdje zadržao u urbanim ali još češće u ruralnim sredinama, iako ne sa svim svojim značenjima i simbolikom. Najmlađi član obitelji svijeću bi gasio umočivši prethodno kruh u vino. Dobar znak je ako se svijeća odmah ugasi. Kad vatra ugasne, prati se u kojem se pravcu kreće dim, jer se vjerovalo da će te godine umrijeti osoba prema kojoj se dim kreće. Kruh s kojim se svijeća gasila baca bi se u oganj. Bake su darovale svoj unuke jabukama, rogačima ili suhim smokvama, dok bi se bogatije obitelji darivale i slatkišima.

Zadar

Na blagdan Svete Lucije 13. prosinca započinje božićno doba kad do Božića preostaje još dvanaest dana, koliko je i mjeseca u godini – dvanaesto braće, sinova Vidovih a Sunaca mjesečnih, koji grade godinu na svijetu Božijem. Od tada do Badnjaka pomno se pratio svaki sljedeći dan, jer se vjeruje da će vrijeme sljedeće godine po mjesecima biti onakvo kakvo je bilo za tih dvanaest dana.

Uoči Badnjaka djeca pjevaju «Danas dan, sutra dan, prikosutra Božić». U doba Adventa, u doba najave, svi su usmjereni jednoj, svima dragoj i vječnoj temi – jaslicama, temi svjedočenja koje nam je ostavio evangelist Luka. Svaka kršćanska obitelj pjeva pjesme «Oj pastiri čudo novo», «Svim na zemlji mir i veselje» ili «Narodi se kralj nebeski».

Na Badnjak ljudi bdiju čitavu noć i odvija se središnji običaj božićnog ciklusa, paljenje badnjaka. To je obično hrastovo drvo, klada koju se prije svanuća posjeklo u šumi i koju

kućedomaćin u svanuće unosi u kuću, istodobno s božićnim drvcom: jelom ili smrekom. Ulazeći domaćin izgovara pozdrav: «Bog i Božić u kuću, badnjak na kuću».

Hrastov panj stavi se u peć ili na kućno ognjište i užeže. Panj gori do ponoći, a u nekim mjestima i sve do Nove godine, kada se njegov sačuvani pepeo posipa po vrtovima i oranicama da donese obilnu plodnost. Za večerom često se na Badnjak polaže ponešto od svakog jela, na nj se lijeva vino i rakija, a posipa se i pšenicom, što je znak poštivanja pokojnika.

Tijekom cijelog dana Badnjaka strogi je post, nemrs, do večeri se jede *krumpir s korom* ispečen u pećnici ili na žaru, *pogača* i krijepe se vinom ili rakijom. Do obilne, iako opet posne večere, valja učiniti još mnogo poslova. Na Badnjak su svi zaposleni od rana jutra, posebice u ravnokotarskim sredinama, gdje su se svečanosti Badnjaka u svom izvornom obliku još zadržale.

Kuće domaćin će se uputiti u polje i vinograde koje će poskropiti posvećenom vodom, običi odaje i staje gdje će blagoslov ponoviti. Potom mu je u staje odnijeti hranu i prostirku za stoku, jer u nadolazeće blagdane u staju se ne smije ništa ni unositi niti iznositi.

Navečer, na Badnjak, kada se smrači, u kuću se unosi Božić, božićna slama. U družinsku sobu gdje se čeka Božić prvi će ući kuće gazda, a za njim i ostali članovi obitelji. Ulazeći, domaćin pozdravlja ukućane: «Hvaljen Isus i Marija! Čestit vam Badnjak i Bog i Božić i sveto rođenje Isusovo». Potom se slama stavi pod stol i razastre po sobi, a stolnjakom u kojem je donesena prekrije se stol za blagovanje.

Na sredini stola upaljena je tanka, voštana božićna svijeća zabodena u košaru ispunjena zrnjem pšenice, ječma, kukuruza i raži ili u kolač od pšenična brašna. Jelu se pristupa poslije zajedničke molitve. Na stolu se frite, kolači, riba i bakalar koji je u našim krajevima postao neizostavna hrana (zamijenio je autohtonu sušenu ribu) za Badnjak.

Poslije večere kiti se božićno drvo, što predstavlja pravo božićno slavlje obitelji. Božićno drvo raskošno će se uresiti ukrasima i svjećicama, ispod njega će se staviti proključala pšenica posijana na Svetu Barbaru i jaslice.

Ova svečanost i darivanje djece traje do pola noći, sve dok se ne oglase crkvena zvona, kada se kreće na polnoćku.

Običaji Šibenika i Primoštena

U pravilu, desetak dana prije Božića tukle (klale) su se svinje, a svaka kuća imala je barem jednu svinju. Ljudi su bili pa su suho meso, kulenice (divenice) koje su se dimile nad kominom bili okrepa za tijelo i dušu. Tjedan dana prije Božića – *Osmina* – prolazila je u molitvama i pripravi za Božić. Pjevale su se božićne pjesme, a vrhunac iščekivanja bio bi na Badnjak. Rano ujutro domaćin – glava kuće otišao bi u crkvu po blagoslovljenu svijeću koja predstavlja Krista i tamjan kojim bi okadio kuću i staje. Nakon toga krenuo bi u krš po badnjak koji je morao biti velik i od kvalitetnog drva, masline, smreke ili česmine koje puno ne dime.

Ukućani bi pripremili posebne cjepanice od masline na kojima su se na kominu pekle fritule. Za Badnjak žene bi posebno uređivale kuću koja je morala blistati. Navečer bi domaćin stavljao svijeću u posebnu posudu sa sjemenkama leće i graha. U sjeme bi se zabile i tri velike lijepe jabuke koje simboliziraju Sveto trojstvo – Oca, Sina i Duha svetoga.

Na prag kuće stavljao bi se kao ukras zeleni bršljan kao znak radosti i veselja. Domaćin bi navečer ušao u kuću govoreći: «Na dobro nam došla Badnja večer, Božje rođenje, Stipanja, Ivanja i svi blagi dani o Božiću». «I s tobom», odgovarali su mu uglas ukućani. Domaćin bi zatim prišao kaminu i na nj stavljao badnjak te ga prekrižio.

Vatrom s kamina (ognjišta) domaćin bi upalio svijeću, a onda bi krenula molitva u čast Božjeg rođenja, da zemlja rodi i plodi za sve potrebno. Cijela kuća pokadila bi se tamjanom. Taj dan na stol bi obavezno bila sušena tabinja, cipal ili neka druga riba (danas bakalar, fritule i zelje. Svatko od ukućana znao je gdje sjedi za stolom, a jeli su iz jedne zdjele. Polnoćke u to vrijeme nije bilo, nego se cijelu noć pričalo i bdjelo, a ujutro rano išlo se zajedno na misu zornicu.

Svatko bi u ruke uzeo komad tinjajućeg drva i tako bi se po mrklom mraku osvjetljavao put do crkve svetog Jurja u Prhovu. Ljudi bi tamo stizali iz sva 32 zaseoka pješačeći deset, petnaest kilometara.

Zornica bi tog jutra bila najsvečanija, crkva najokićenija, ljudi najraspoloženiji i odjeveni u najljepšu nošnju koja se posebno pripremala za taj dan. Svatko tko je mogao, kupio bi novu odjeću za Božić. Nakon mise zornice svećenik bi otvorio kolo pa se plesalo, pjevalo, veselilo.

Za Božić se jelo najbolje što se imalo. Bez juhe se nije moglo i to one od bravetine (starije ovce). Obavezno bi se jeo kiseli kupus, lešana svinjetina (kuhana) i fritule. Pečenja tada nije bilo. Prije svakog jela palila se svijeća koja se nakon objeda gasila kruhom umočenim u vino.

Poslije ručka uslijedilo bi narodno veselje. Išlo bi se na seosko guvno (gumno; mjesto na kome se vrši ili mlati žito) gdje su se uz barjak igrala kola koja bi se «prekidalo». Netko bi prekinuo kolo i cijelu kolonu plesača poveo do svoje kuće na čašćenje, a onda bi se svi vratili pa bi kolo nakon nekog vremena prekinuo drugi domaćin i tako bi se u prekidanju svi izredali. Navečer bi se ukućani opet okupljali uz stol i molitvu.

Sutradan na Stipanje bio bi glavni društveni događaj za cijeli Primošten, onaj u zaleđu zvan – Stanovi – i onaj na moru što se i danas naziva – Selom. S barjacima u rukama mještani u nošnjama iz sva 32 sela krenuli bi na more gdje bi ih dočekao glavar Sela i župnik pa se u povorci kretalo u crkvu. Na Stipanje bi se ljudi koji su bili u svađi i neprijateljstvu izmirili. Božić je u ljudima stvarao pozitivno ozračje. Na glavnom trgu Rudini veselilo bi se, a fešta bi bila i na Ivanje kad su se svi stanovnici okupljali opet u zaleđu, u Prhovu gdje je crkva sagrađena u 13. stoljeću. To je ishodišno mjesto jer tamo su i grobovi njihovih predaka.

Božićno vrijeme nije završavalo kao danas na Tri kralja, nego na Svetog Antu Opata koji se slavi 17. siječnja.

Dubrovnik

Božić se u Dubrovniku oduvijek slavio u krugu obitelji i taj se običaj do danas nije promijenio a za razliku od sjevera Hrvatske na krajnjem jugu nazdravlja se i Badnji dan a posebno Badnja večer.

Na sam Badnjak najstariji muškarac (domaćin), prema tradiciji, u kući kiti bor obzirom da se nekada nije moglo nabaviti jelku u Dubrovniku. Kićenje bora umjesto jelke, koje se u današnje vrijeme može kupiti na svakom «kantunu» (uglu, «čošku»), bilo prave ili umjetne (plastične) zadržalo se do danas u mnogim dubrovačkim kućama.

Dok muškarac kiti bor žena (domaćica) priprema posni riblji ručak te obavezni bakalar na salatu ili bijelo (bianco). Bez bakalara u Dubrovniku nema ni Badnjeg dana pa čitav grad *vonja* (miriše) po toj ribi sjevernoga mora. Nekada se radila umjesto bakalara pripremala domaća sušena riba. Pripravljaju se *prikle*, odnosno neka vrsta uštipaka, kao i drugi kolači, posebno tradicionalna *orehnjača*, *mjendulata*, *čokoladne kuglice* sa suhim smokvama i bademima, no oni se spravljaју i na masti, kao »mrsni» i poslužuju se na Božić.

S prvim sumrakom na ulici se čuje stara kolenda «Dobro večer mi kucamo, Badnju večer čestitamo ...» a grupe djece pjevajući je obilaze kuće. Nakon što otpjevaju kolendu, domaćica im otvori vrata te ih nagradi, u prošlim vremenima narančama, rogačima i kolačima, a danas – kunama.

Navečer prijatelji obilaze jedni druge ili izađu u «dir» (šetnju) po Stradunu, časte se i pjevaju te odlaze na ponoćku u župne crkve. Nakon nje često se čitavo društvo ponovo skupi i tada se na stol iznesu «mrsni» kolači a nerijetko se posluži i kasna ali ne manje masna večera. Na sam Božić, obzirom da se Badnjak sve unaprijed pripremilo, cijela obitelj se raduje darovima, za koje su djeca u Dubrovniku oduvijek vjerovala da ih donosi Mali Isus. Položivši ih ispod bora zazvoni bi malim zvoncem, koje se nalazio ispod bora, dajući signal da je bio i

nešto ostavio. Djeca su često «vidjela njegovu bijelu haljinicu kako nestaje kroz prozor odlazeći do druge djece».

Ponovo se ide u đir Stradunom gdje se popije i kava.

Nakon mise svi se skupe u kući najstarijeg u obitelji gdje imaju zajednički blagdanski ručak prije kojega se na stolu pali svijeća i izmoli se «Oče naš».

Uz pečenu svinjetinu i teletinu a u posljednje vrijeme sve češće purana te dobro domaće vino gosti se do kasnih poslijepodnevni sati. Kada se svi dignu od stola, najstariji muškarac komadom kruha natopljenog vinom gasi svijeću a potom pojede kruh.

Iz stare dubrovačke kuhinje

Č a s t je dar, što se donosi ili šalje prijatelju u nekim prigodama. Osobito o Božiću, Uskrsu, imendanu itd. U prošla vremena nosile su se časti u prvom redu paroku, učitelju i liječniku. O Božiću slala se *lonza* (fino meso od svinjskih leđa), o Uskrsu jaja, o imendanu, vjenčanju, krštenju *pandišpanj* ili nešto drugo. Na *pandišpanj* i uopće na slatko nije se tražilo uzdarje, osim običnog novčića službenici, dok se seljacima na meso i jaja moralo odvratiti, i to o Božiću *lůkom*, a o Uskrsu *teharicom*.

**Prosulja*, kuhinjska posuda iz pokalaisana mjeda ili željeza, u kojoj se prigaju prikle, ribe i t.d. Čast; dostojanstvo koje se zasniva na etičkim načelima, počast, uvažavanje; iskazivati čast i dobru volju simboličnim ugošćavanjem.

Otoci

Iz starih zapisa saznajemo što se jelo, npr. u Korčuli: ...

- *goveđa juha s rižom, dalmatinska paštica s njokima (posebno pripremljena govedina s kuglicama od tijesta preliveno s umakom), zelena salata, crno vino, i na kraju rožata (vrsta karamel pudinga) ili krostule*
- *crni rižoto (jelo od riže s komadićima lignje)*
- *pečena orada sa salatam od krumpira*
- pije se pošip, suho bijelo vino zlataste boje i profinjenog okusa;*
- za večeru;*
- *prženi patlidani (balancani), pržena riba (gerice, crneji, kanjci); salata od rajčice i pečenih paprika, i crno vino.*

ili na Lastovu

- *palenta na brodet od razne ribe; afumikana ili salamastrana riba (marinirane srdele na žaru nataknete na štapić); riba sušena u dimnjaku pa kuhana, ili pečena sa lastovskim zeljem; lešani jastog (manji na brodet)*
- *uz meso idu salata začinjene verenikom ili salsa od kapara;*
- *pije se lastovska maraština*
- *slatko: prikle, skalice, pandišpanj, kotonjata od dunja, mrkatunja ili mantala (kuha se 10 - 15 l masta (mošt), pšenice i bajama).*

Zagrebačka okolica i Zagreb

U Zagrebačkoj okolici na prijelazu iz 19. u 20. stoljeće maštalo se mjesecima o božićnom slavlju. Radovali su se i stari mladi. Na Badnjak su se pribavljale zelene grane jelke ili bora i vješale na sobne grede kako bi svježim bojama simbolično ojačale zimi posustalu prirodu. Samoborci su za božićno drvo najviše voljeli upotrebljavati božjakovinu, koja raste u tom kraju, ali je danas kao endem zakonski zaštićena. Osobito se cijeni božjakovina glatkog lista i s crvenim bobuljama. *Kinč* ili nakit izrađivale su mahom žene i djeca od šarenog papira, slame, češera, licitarskih kolačića ili kupovnih ukrasa. Nastajali su tako lančeki, lampaši ili ruže.

Najviše su posla imale kuharice. Valjalo je ispeći pogaču (ili kruh) od krušnog brašna, što je poslije ponosno stajala na stolu sve do Tri Kralja i lijepo je ukrasiti. Ponegdje se u nju zabijala i borova grančica. Jela za blagdane pripremala su se u danima prije Badnjaka. Od obaveznih jela kuhali su u svim selima hladetinu, koju će jesti oni ukućani koji su prisustvovali polnoćki. Od kolača pekli su se oni od dizanog tijesta, gibanice, debeli kolači, kuglim (*kugluf*) od oraha, maka, sira ili ružička, i to u zemljanim posudama, maslenkama, medenicama ili pekama. Pekli su ih, kao i kruh, u krušnoj peći. U podsljemenskim selima pekao se za Badnjak posebni posni kolač od sira, zvan *tenki*, *tanki* ili *prosti*, kojega i danas možemo vrlo često naći na stolu. Uz kruh potreban preko božićnih dana pekao se i posebni za posebno uređen stol. Bio je to okrugao kruh od bijelog ili miješanog brašna, a nazivao se pogača, zmesni, kolač ili leb. Često se u takvu pogaču zabode borova grančica.

Najveća pažnja se posvećivala kruhu – božićnjaku - gdje je svaka domaćica mogla pokazati svoje umijeće. Na ovaj božićnjak stavljali su se od tijesta oblikovani razni ukrasi koji čovjeka svakodnevnice povezuju s prirodom i kućnim životinjama. Na vrh božićnjaka stavljali bi se u obliku križa pletenica u troplet spletena, u sredinu križa umetala se jabuka u obliku lopte a na ostalim dijelovima božićnjaka stabla, upregnute volove s plugom, prasicu s odojcima, kvočku s pilićima, barilo, bačvicu, ptičice, psa, mačku, sunce, mjesec i zvijezde. Ovako okićen božićnjak pekao se u krušnoj peći.

Na sam Badnji dan postilo se, uz malo kruha, luka ili koje kuhano jaje. Često se jela i salata od graha ili krumpira ili pak *poljevka*, kukuruzni kruh polijan s uljem. U Remetincu i Otoku spremala se posebna juha zvana *kopunci* ili *trena kaša*, po žličnjacima od brašna i vode istog naziva, dok se u Remetincu još početkom prošlog stoljeća kuhala juha od bučinih košćica, zvana *košćenka*.

Kako se približavala večer raslo je iščekivanje nadolazećih događaja, sva obitelj je bila na okupu i nakon skromne večere stavljali su se ukrasi na grane ili drvca, pjevajući stare božićne pjesme. Uz pjesmu *Faljen Isus i Marija*, slama donesena iz štaglja, rasprostrla se na pod blizu blagdansnog stola. Na stolu je bio stolnjak, svijeća koja je gorjela svih svečarskih dana, na sredini je bio vijenac načinjen od slame u obliku križa. Osim božićne pogače i upaljene svijeće na stolu bi se kao znak približavanog blagostanja nalazio i novac, novčanik, brus, ključ od podruma, četka, sjemenje, češalj ili šilo te posudica sa iskljalim žitom. Bila je i boca vina, obiteljski pehar, tanki kolač, posudica (sruganka) s raznim vrstama žita, kukuruzom, grahom ili groača sa zrnjem, ...U peći je gorio debeli panj, kako se vatra ne bi ugasila iduća tri dana.

Između 22 i 23 sata odlazilo se na polnoćku uz svijetlo izrađenih baklji ili lampaša i veseli prasak mužara. Poslije polnoćke i napjeva uz rođenje Božjeg djeteta, vraćalo se kući na obiteljsku večeru: *hladetinu*, *krvavice* i *gibanicu*, vino i rakiju.

Na Božić ukućani su odlazili samo na misu, bez velikih međusobnih posjećivanja. Čestitalo bi se pred crkvom. Za božićni ručak, najbogatiji u godini, našli bi se specijaliteti kao što su: *goveđa* ili *kokošja župa* (juha) s *rezancima*, zatim *govedina* s *hrenom*, pa *kuhanu* ili *pečenu kokoš* i *krumpir*. Kao zadnje jelo donosi se kuhano svinjsko meso s kiselim zeljem. Prije nego će blagovati to zadnje jelo najstariji muški član obitelji napijao je «Slavu Božu». Svi se ustanu, domaćica upali božićnjaku svijeću, dodaje domaćinu posudicu sa žarom i tamjanom i

on tripudij kad sve ukućane. Za to vrijeme moli se Očenaš. Napune čaše vinom, a onda domaćin uzima u ruku čašu vina i započinje napijati «Slavu Božu».

Gradski su se običaji oduvijek razlikovali od seoskih, unatoč istom vjerovanju.

Slavlje božićnih blagdana počinjali bi darivanjem djece 6. prosinca, na Sv. Nikolu, rijetki su darivali na Sv. Barbaru (4.) ili na Sv. Luciju 13. prosinca. Na dan Sv. Lucije, u plitki se tanjur stavljalo žito na dno i zalijevalo vodom. Žito je do Badnjaka izraslo petnaestak centimetara a njegovo zelenilo je simboliziralo život. U gradovima su rjeđe kitila samo grane, već se pažljivo birao bor, jela ili smreka. Nabavljani su i zimzeleni vijenci ukrašeni licitarskim srcima i svijjećama, nakit (kinč) u obliku staklenih kugli pojavi se kasnije i ostao do današnjih dana. Podno stabla postavljale su se jaslice od drveta, pečene gline ili gipsa s likovima Svete Obitelji, pastira, ovčica, Tri kralja, anđela, deva, .. uz njih su se ostavljali darovi.

Pekari su pekli najbolji i najmaštovitiji kruh, slastičari se natjecali u pravljenju kolača, a licitari izlagali raznolika – srca. Predvečer posnog dana odisao je ribom, dok se za Božić pripremala pomno odabrana purica ili druga perad (obično kod točno određenog seoskog domaćina), biralo piće (osobito misna vina slavnih hrvatskih biskupa).

Običaji - vjerovanja

Poslije polnoćke gazda je šilom ubadao svako grlo stoke u uho “da bi bolje čula”. Brusom su “liječili” bolesno vime kravi, i to tako da bi tri puta potegnuli po upaljenom vimenu, otresajući ga svaki put, vjerujući da će na taj način skinuti oteklinu. Polaganjem brusa na vrat djeteta bolesnog od “bute” (zaušnjaka), nastojalo se ozdraviti malog bolesnika.

Nazdravice za badnji dan

Gospodo! Sastasmo se eto u liepoj kiti kod vriednog domaćine, da veseli dočekamo dvanaesti sat, kad će se naroditi na š Sasitelj. Svuda veselje danas vlada. Gospodari ogledavaju svoje bačve u ivnicah, te izabiru one, u kojih se starina valja, da jih probodu vinskom pipom: nek teče vince slatko u čiste “srabljivce” i “flaše”, nek se znade, da je blizu dan veselja i radosti! Gospodarice već očistiše odojke, purane i guske, da bi si njimi družina omasti brade, nek se znade, čija je kuća mastna! Orehnjače, makovnjače i druge kolače već su pospremile u izbu, pa će im sutra resiti stol - - neka bude svega, zato je božić! Gospodo, hajde da sada nazdravimo zadravicu našem vriednomu domaćini, koji je eto baš po starom hrvatskom običaju napunio svoju čvrstu trpezu, te nas pozvao ovamo, da se s njime naužijemo svega obilja, neka nam poživi kao sokol sivi još mnogo godina, da uzmognemo zajedno s njime još dugo veseli hrliti k “ponočki” i klicati: “Narodi nam se kralj nebeski”. Amen!

ili

Na badnji dan

Slavno društvo! Kuda goder okom krenem, svuda vidim vesela i rumena lica. A što je uzrok tomu veselju i rumenilu? Zar nas pali žar čarnih očiju naše ljubezne domaćice? Da, žarke su! Možda nam razžariše lica traci iskrena zadovoljstva našega domaćine, koji nas tako veselo motri oko svoga stola? Da, biti će i to! Ili doprinoša rumenilu našem odsjev koristo pečena purana, koji se pred nama žari? Da, zamamljiv je! Možda nas razpaljujuju vatrene iskrice rumena vinca, koje tako gladko teče niz naša grla! Da divno je! I čarne oči i zadovoljstvo i žar purana i vatrene iskrice, sve nas to veseli i razblažuje; al najvećim uzrokom radosti naše jeste misao, da se približuje čas, kad će se roditi naš Spasitelj, te kad ćemo veseli i radostni zapjevati

divnu onu pjesmu: Narodi nam se kralj nebeski! S toga ja nazdravljam zadravicu onomu članu našega društva, koj će prvi o ponoći viknuti: "Gospodo, polonoć je, narodi se kralj nebeski!" A zahvalit će se taj član na zdravici onda, kad se svi vratimo s polnoćke, te nastavimo još koje vrijeme ovdje naše veselje Da Bog da sretno!

JELA

Zagreb

Polonca obitelji Kamila Emeričkog na božićnom objedu iznosi na stol **pečenog dindeka** (purana) i tom prilikom objašnjava kako ga je spremila:

Tko purana speči ve kak se šika, za takšnu sokačicu se čiste kušancije povedati more da je sokačku žulenciju z jušom zadobila (op. a. ta “bogečka pečenka mora odležati u marinadi-pacu). Bog moj dragi, zaklati ga imaš, al tak da mu glava odfrkne i sva krv najenkrat van bljuzne, a potem bogme i zesnažit ga trijeb je i drobninu van mu zeti, pak si potem vu lonček sajtleka porto-vina a frtal sajtleka konjaka i pol sajtleka zdenčene vode nalejati i z vinom i s konjakom skupzmešati, glavu črlenca i tri čehule češnjaka i lemonine koričicu zeti, onoliko kolko Francuzi kagbi rekli “Usta” v teh s konjakom mečeju, a potem tiča celoga v mleku se oprati mora, kagdabi ga v pac fteknuti hotel da bo ga potem sokačica v ledvenicu vrgla, da se tam kak bela kost zmrzne, kaj letos, fala dragom Gosponu Bogu, nikakšen kunšt ni, jer su nam Gospodin leda prilično zlifrali, no, dobro, tak, a da se dindek pred nsoliti mora, to se po sebi razme, ampak ne reveč, tulko samo, prosim, da se sol komaj občuti če se polizne, a gda ga pak zmrznutog peči deneš, teletine zeti trijeb je bilo predi, to se razme, tak okol dve funte, bumorekli, i jenu žemlu v mleko i v melu z jajčekom vmočenu, al dobro ožmeknjenu, s tri sardelice otreblene, se to skup zmleto zmešati, a potem od telečih nogic pol funtice fine skosati, a tri jajčeka zmešati, z lorberom, z muškatpletom, ze šest zrnč borovic i tri prstečka perpera, s teučenih klinčkov jenim napršnjakom dobro ogvercati, se to dobro zmleti, v grudu zmesti i v putaču puransku z ovom nadevom nadeti, alpak filati. prosim, a gda to se fertig bu, jetrca guseča zeti i tustega špekeca jen dober falačec, z slatkim celerom v cukru skuhanom, skup zmešati i z dobre tri funte putra vo drob purana zašiti, z razbelenom melasom od zmletih kostanjov pucancov, koje si redi na mašči od devenic spržil i z juhom govejom prekipjelom sprelejal, nafilati, i tak tiho ptiča peči dati, ampak tak polehko da ga se s kipučem slaninom, fest zasoljenom, kakti z feherom gladeč, vuru i tri frtala peče, i gda so to tak vun spelal, onda reči moreš, prosim, sad sem polek navade stare purana spekel, i to spekel tak da se gospoštiji na stol servirati more, i to je onda prava naša domača puranska pečenka”.

Pod vodstvom - barda naše novinarske gastronomije (pokojnog) g. Ive Lajtmana, u Stubičkim Toplicama u hotelu “Matija Gubec”, 1980. godine u suradnji s Antom Pavičić (šef kuhinje) i Đurđom Novosel “dešifriran” je naputak i pripremljen

Poloncin dindek.

Sastav: Puran od 7 kg;

sirova marinada: 0,7 l porto vina (ili bijelog burgundca), 1,5 dl konjaka, 3,5 dl obične vode, na kriške narezan luk, nekoliko borovnica i papra, 3 režnja češnjaka i list lovora; mlijeko;

1. nadjev: 1 kg teleće plećke, luk, sol, papar, pureća i gušćja jetra, malo sjeckane slanine, 3 jaja, 3 kosane slane srdelice, 10-15 dag maslaca;
2. nadjev: 25 dag telećeg mesa s koljenice, pire od kestena (2 kg kestena u ljusci), korijen celera, zašećerana voda, žemlja namočena u mlijeku, brašno, jaja, malo masnoće (slanina, maslac), sol, papar, muškatni oraščić.

Purana pažljivo očistite tako da mu putača (volja) i utroba ostanu sačuvane za nadjevanje. Tako pripremljenog purana ostavite preko noći u hladnjaku (ne u zamrzivaču). Drugi dan marinirajte ga u suhoj marinadi nekoliko sati (marinada je nevidljiva i nečujna prirodna alkemija, ona parfimira, omekšava, zaustavlja proces truljenja, ona je živući hladni kuhar). Posudu hermetički

zatvorite i ostavite preko noći. Ocijedite tekućinu i ponovo ga ostavite “gvercati”, u tekućini, nekoliko sati i tada ga dobro okupajte u mlijeku.

Za prvi nadjev iskočite (ne meljite u stroju za meso) teleće plećke i propirjate ga na luku uz dodatak soli i papra. Mesu dodajte sjeckana jetrica. U ohlađenu masu dodajte malo sjeckane slanine, skosame slane srdelice, 3 jaja i maslac.

Drugi nadjev također iskošite meso i pomiješajte s pireom od kuhanih kestena koje ste prethodno propirjali na masti od krvavica, uz podlijevanje govedskom juhom. Masi dodajte nasjeckani celerov korijen prokuhan u zašećerenoj vodi, namočenu žemlju u mlijeku i uvaljanu u brašno i jaja, Nadjev začinite s malo masnoće, solju, paprom i muškatom.

Purana posolite izvana i iznutra, dobro omastite, prvi nadjev stavite u utrobu, a drugi u šupljinu putače.

Pecite preko dva sata podlijevajući vlastitim sokom i premazujući slaninom.

Poslužite s mlincima koje ste omastili sokom od pečenog purana - **dindeka**.

Svečani “*JESTVENIK ZA DOMAĆI PLES*”, priređen za Novu godinu prije sto godina, u Zagrebu, izgledao je:

“Riba s hladetinom, 4 zdjela i to:

- a) u jednoj kopun s aspikom,*
- b) u drugoj tjestenina od krpica,*
- c) u trećoj butina s hrenom,*
- d) u četvrtoj prepelica s hladnim umakom*

Zelena i druga salata, ukuhano voće, hladetina u dvije zdjele, kolači, nadiganci, torte i cipov, kolači, voće, sir, slastice. U pripravi se ima neprestano držati vruća soda limunada, bademsko mlijeko. Slastice. Pomarandže. Vino. Pivo itd. Na kraju: punč, kava”.

- za Božićno i Novogodišnje slavlje 31. prosinca 1909. godine u zagrebačkoj Gradskoj klaonici zaklano je: **87 volova, 25 bravaca, 3 junice, 2 ovna, 143 teleta, 368 svinja i 50 tisuća peradi.**

Svečani objed za Božić 1693. godine, mesarskog ceha iz Varaždina, sastojao se od: *“najprije se počelo s masnom kokošjom juhom u kojoj su bili ukuhani rezanci (taj običaj ostao je do danas). Slijedila je potom kuhana govedina te kuhani dijelovi kokoši s kiselim hrenom; objed se nastavljao pečenim patkama, guskama, kokošima, pilićima i golubovima s ciklom, a onda aluže za promjenu iza tolikog mesa kuhane ili pečene štruklje. Poslije oduže stanke dolazi najprije lakša mesna hrana: ptice i puževi, kobasice devenice, te volovski jezik, a onda donose pečenke: puretinu (poznati zagorski purani), teletinu i prasetinu sa salatama, da se iza njih naslade sa sirnom gibanicom. Napokon dolazi na red divljač (zec, patke i guske), riredene sa sokom na kiselo i valjušcima i konačno voće: jabuke, kruške, oskoruše i lješnjaci - u nekim slučajevima nabavljali su i licitarske kolače, ali su i sami pekli medenjake i paprenjake ... Za tih objeda, a i zakuski, trošio se silni kruh - domaći i pekarski, kraj toga ispijalo se i vino”.*

JELA

Kao duhovni dodatak naputcima sjetite se opomene na račun gošćenja koja se spominje u starozavjetnoj knjizi Propovjednika:

«Ne budi pohlepan za stolom, ne bacaj se na svako jelo».

Toliko za prostake. No ima i za intelektualce, zato u prijevodu na latinski:

«Homini erudito vinum exguum». – Učenu čovjeku dajte malo vina.

Dugo nakon nastanka Svetoga pisma uobičajile su se božićne gozbe. Zato će papa Grgur Veliki (540.-604.) i crkveni mislilac Toma Akvinski (1225.-1274.) upozoriti da čovjek griješi grlom na pet načina:

1. jedući neprekidno,
2. birajući jedino poslastice,
3. žvačući ružno,
4. gutajući halapljivo,
5. imajući jedino na umu naputke (recepte).

Ipak već je papa Inocent XI. (1611.-1689.) izrekao pomirljivu misao: *«Nije grijeh najesti se i napiti se do mile volje»*. Možda je to rekao uoči jednoga Božića.

Za ljepše božićno raspoloženje pripremite i juhu s papinskih božićnih ručkova, nakon velike mise u rimskoj bazilici Santa Maria Maggiore sve do 1870. god. Kuhinjsku tajnu odala časna sestra Germana u knjizi *«Kad anđeli kuhaju»*:

«Kopunska juha – Uzmite uškopljenog pijetlića u dobi od sedam mjeseci. Očišćenog ga kuhajte na umjerenj temperaturi s dosta celera, mrkve i mirodija. Za savršeno uspjelu kopusku juhu bitno je dolijevati u juhu, uvijek iznova, dobrog vina iz Frascatija i čorba od neuškopljena pjetlića u dobi od tri mjeseca.»

Predjela

Kruh s maslinama - Posno jelo Istre, jede se uz ribu i crno vino

Sastav: 3,5 šalice krušnog brašna, žličica suhog kvasca, i sito toliko timijana (majčine dušice), jedan svježi kvasac rastopljen u mlakoj vodi, šalica odstajale vode, 1,5 žličica sine morske soli, po pola šalice očišćenih crnih i crvenih maslina, pola šalice maslinova ulja.

Sve sastojke osim maslina stavite u veliki mikser i miješajte na nižoj brzini oko 10 minuta. Postepeno dodajte vode, vrlo polako, kao što se pripravlja majoneza. Morate dobiti jednoličnu masu. Nakon deset minuta masa bi se trebala odvajati od stijenki. Dodajte očišćene masline i sve opet dobro izmiješajte. Tijesto stavite na dobro pobrašnjenu dasku, i dobro ga izradite "mlačenjem". Napravite od tijesta "štrucu" i njome dobro udarajte po podlozi, što je moguće jače i s visine. Nakon udaranja tijesto dobro izmijesite, ponovo napravite "štrucu" i udarajte. Što je mlačenje duže, kruh će biti bolji. Masu razdvojite u dvije polovice i od svake napravite okrugli kruh. Stavite u košaricu s kuhinjskom krpom (tako se to nekad radilo) na dnu, pokrijte čistom krpom i na sobnoj temperaturi ostavite da odstoji oko 2,5 sata. Ponovo ga izradite (mlačenjem i premijesite) i još jednom ostavite da odstoji, da se diže. Kruh je dobro napravljen ako se pritisnuto tijesto vraća u prvobitni oblik. Pecite 45 minuta na oko 150 °C zagrijanoj pećnici.

Zapečeni krumpir

Sastav: 2 kg krumpira, 25 dag maslaca, 1 l kiselog mlijeka, 1 češanj češnjaka, sol, papar, muškatni oraščić.

Oljušteni krumpir operite i narežite na kriške. Posolite ga, popaprite i pospite mušaktnim oraščićem. Vatrostalnu osudu premažite maslacem i istrljajte češnjakom. Krumpire slažite u redovima, pa svaki red prelijte vrhnjem i rastopljenim maslacem. Pecite oko 1-2 sata na srednje jakoj vatri. Poslužite toplo.

Bakalar je obavezno posno jelo na našim stolovima.

"Da bakalar bude meklji, triba ga stući, ali pomalo da mu se koža ne raspade, bo se celi mora kuhati i celi zneti, neko lešo s kumpirima, pa depju ulja, luka, petrosimula i papra, pa na veli pijat, pa se uzima malo bakalara malo kumpirov, pa su pitošto slaji kumpiri o bakalar, ajme gušti!"

Bakalar na hvarski način

Sastav: 1 kg bakalara, po 2 grančice celera i peršina, 50 dag luka, papar u zrnu, 1 list lovora; za umak: 2 dl maslinova ulja, 50 dag luka, 1 žlica nasjeckanog češnjaka; 50 dag krumpira, sol, papar, 2 dl bijelog vina, 2 oguljene rajčice, peršinovo lišće.

Bakalar namočite u hladnu vodu. Nakon 2-3 dana izvadite ga iz vode, pristavite u svježu hladnu vodu, dodajte peršin, celer, luk, lovor i papar. Nemojte soliti. Kuhajte pažljivo; bakalar mora omekšati, ali kuhate li ga predugo, opet će otvrdnuti. Skuhanog odmah izvadite, očistite i meso razlomite na manje komade. Stavite na poprženi luk, dodajte češnjak i toliko vode u kojoj se kuhao da bude pokriven. Nakon pola sata kuhanja dodajte krumpir narezan na ploške ne deblje od pola centimetra. Posolite, popaprite, dodajte vino i rajčice, dolijte još vode od kuhanja da

bude pokriveno i skuhajte da krumpir omekša. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Bakalar “na bijelo“

Bakalar od 30 - 40 dag močite 2-3 dana prije pripremanja. Ne smije se tući, već samo rukama savijati i svaki dan mijenjati hladnu vodu u kojoj se moči. Treći dan stavi se kuhati u hladnu vodu, kad zakipi dobro se osoli, ukloni sa vatre i ostavi tako desetak minuta. Ocijedite iz vode, stavite na čisti ubrus, očistite svaku, pa i najmanju kost. Vodu u kojoj se kuhao sačuvajte. Očišćeni bakalar stavite u porculansku posudu, popaprite i polijte 1/8 maslinova ulja s nasjeckanim peršinom 4 režnja češnjaka. Poklopite i nekoliko puta dobro protresite, i rukama mijesite dok ne dobijete mliječnu masu. Posudu stavite u veću posudu s kipućom vodom i kuhajte na laganoj pari, dolijevajući pomalo vode u kojoj se bakalar kuhao. Treba kuhati oko 1 sat. Morate dobiti gustu masu. Poslužuje se s kriškama običnog ili prepečenog kruha (ponegdje uz palentu) i bijelo vino.

Bakalar u mlijeku

Bakalar namočite, operite, odstranite kosti, savijte i svežite. Stavite u pleh, i prelijte mješavinom pola čaše ulja, pola čaše maslaca i čašom mlijeka. Kuhajte pola sata poklopljeno u pećnici. Pred kraj posolite i poparite. Vrlo tečna poslastica.

Kosani bakalar

Sastav: 1 kg bakalara, 2 glavice luka, ulje, gorušica (senf). limun.

Bakalar namočite na pola sata u hladnu vodu i zatim kuhajte u drugoj vodi dok ne omekša, ali ne duže od pola sata. Skuhani bakalar ocijedite, ogulite kožu i izvadite kosti. Očišćeno meso sameljite, umiješajte 2 glavice usitnjenog luka i gorušicu po želji te dobro izmiješajte s maslinovim uljem. Zakiselite sokom limuna. Poslužite s preprženim kruhom - tostom.

Zapečeni bakalar (prema ovom naputku nekada se priređivala suha tabinja ili oslić, što je bio stari primorski i dalmatinski običaj)

Bakalara (0,5 kg) ostavite preko noći da se dobro odmoči, odlijte vodu, ribu očistite od tvrdih dijelova i dobro izudarajte drvenim batom. Kuhajte ga dva sata u običnom loncu ili pola sata u loncu pod pritiskom. Kad bakalar postane mekan, očistite ga od kostiju i odložite hladiti. U vatrostalnu posudu, nekad se rabila zemljana posuda, slažite red oguljenog krumpira (1 kg) i na to red kuhana bakalara. Svaki red začinite nasjeckanim češnjakom, peršinom, paprom i soli. Zadnji red mora biti krumpir. Zagrijte oko 2,5 dl maslinova ulja u koji ste stavili sitno sjeckani češnjak i peršin, te zalijte bakalar i krumpir. Ako nije dosta tekućine dodajte malo i vode od kuhane ribe. Zapržite u pećnici (ne miješajte) i poslužite uz zelenu salatu ili salatu od zelja.

Bakalar se prvotno priređivao na najjednostavniji način, ali način koji je i danas u širokoj upotrebi – bakalar s krumpirom. Bakalar (prije njega naša domaća sušena riba/sklat ili

hobotnica), se je dobro raskuhao da se može odvojiti od kosti i usitniti, kuhani krumpir se zgnječio pa se sve skupa izmiješalo. Dodalo se nekoliko zrna nasjeckanog luka (tako su nazivali češnjak), po potrebi posolilo (morska krupna sol) i začinilo maslinovim uljem. Tek u drugoj polovici 20. stoljeća poneka se «naprednija» domaćica odlučila pripremiti bakalara na gulaš. Ostali načini pripremanja bakalara praktički su bili nepoznati. Nije da se za njih nije znalo naprosto bili su nedopustivi.

Luk sa sirom

Sastav: 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.

Jaja s hrenom

Sastav: 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 ladanj. 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.

Hladetina

Sastojci: 0,5 kg usitnjenih svinjskih nogica, 30 dag usitnjenih svinjskih ušiju, 0,5 kg svinjskog repa i kožica, 3-5 zrna papra, 1 žlica soli, 1 lovorov list, 2 mrkve (uzdužno narezane na štapiće), 1 luk (cijeli), 3-4 l vode.

Sve sastojke stavite u lonac, zalijte vodom i kuhajte na laganoj vatri 2-3 sata. Uzmite malo tekućine žlicom, stavite između palca i kažiprsta – spojite prste i, ako se lijepe, kuhanje je gotovo. Maknite s vatre i rasporedite sadržaj u duboke tanjure, prelijte tekućinom. Ostavite na hladnome mjestu da želira (da se stegne). Ukasite sitno kosanim češnjakom i začinskom slatkom paprikom.

Slavonska pašteta od čvaraka

Sastojci: 40 dag čvaraka, 15 dag luka, 1 češanj češnjaka, 4 jaja, sol, papar.

Luk izrežite na vrlo tanke listiće i popirajte ga na masti. Ohlađeni luk sameljite, u stroju za mljevenje mesa, zajedno s čvarcima, tvrdo kuhanim jajima i češnjakom. Posolite, popaprite i izmiješajte u jednoličnu masu.

U novije vrijeme domaćice su počele dodavati i malo majoneze.

Juhe

Juha od bučinih koštica

Sastav: 0,5 kg bučinih koštica, 1 žlica maslaca, 1 jaje.

Očišćene, sušene bučine koštice prepržite na maslacu i dodajte vode. Ocijedite i sameljite koštice (u električnom stroju) ili ručnoj miješalici. Ponovo dodajte vodu i kada je juha kuhana dodajte razmućeno jaje.

Juha sa štruklima od sira

Sastav za tijesto: 75 dag brašna, malo soli; za nadjev: 75 dag sira, 1 žličica soli, 2 jaja; 3 žlice masti, 1/2 glavice luka, 4 žlice kiselog vrhnja.

Zamijesite tijesto od brašna, soli i malo mlake vode, razvaljajte ga i razvucite da bude nešto deblje nego za savijaču. Zdrobite vilicom sir, posolite ga, umiješajte jaja i dobro promiješajte. Napravljenim nadjevom namažite tijesto, savijte i bridom tanjura režite štrukle (ne nožem jer bi nadjev izlazio, dok brid tanjura osim što izreže slijepi krajeve tijesta). Štrukle skuhaite u 2-3 l posoljene kipuće vode. Na masti ispržite nasjeckani luk i mast, bez luka, dodajte u juhu. Umiješajte još i vrhnje i posolite ako treba.

Grahova juha

Sastav za 6 osoba: U tri litre vode dodajte 3/4 litre graha, i sitno marezano 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.

Riblja čorba i pečena riba

Sastojci: 1 kg šarana, 1 kg somovine, 3-4 glavice luka, 3 velike žlice sitno tucane ljute paprike, 5 žlica slatke sitno mljevene paprike, 4 velike žlice soli, 2 bvelike žlice šećera, 1 dl bijelog vina (suhog, ne kiselog), 1 kg krumpira, 1 žlica papra, 2 dl ulja, 4 žlice brašna, 2 žlice krušnih mrvica.

Ribu očistite i izrežite na komade. Za pečenje odvojite samo srednje dijelove. Glave, repove i ikru posebno skuhaite u 3 l vode sa sitno rezanim lukom. Za kuhanje dodajte sol, šećer, slatku i ljutu papriku i lagano protresite posudu. Kuhajte na 180-200 °C dok riblje oči ne postanu potpuno bijele. Nekoliko minuta prije skidanja s vatre dodajte bijelo vino, tada nestane i pjena s površine. Poslužite toplo s domaćim rezencima.

Ostale dijelove ribe izrežite na komade, posolite i umiješajte u brašno s mrvicama i crvenom slatkim paprikom. Pecite na zagrijanom ulju na otvorenoj vatri.

Kuhani krumpir ogulite, izrežite na ploške, posolite, pouljite i pomiješajte sa svježim izrezanim lukom i sitno mljevenim paprom. Pečenu ribu poslažite s krumpir salat, uz domaću vino.

Eventualni ostatak riblje čorbe razdijelite u porculanske posude i ostavite da se do jutra stvori poznata hladetina od slatkovodne ribe.

Gusta juha od mažineta (mažinet – rak od koče)

Očišćene rakove stavite u «padelu», pokrijte s vodom i kuhajte. Kad juha zavri izvadite nekoliko najljepših rakove a ostalima izvadite meso i vratite u juhu. Dodajte nekoliko žlica maslinova ulja, kosani peršin i češnjak i kocku juhe. Kuhajte dalje «na lagano» oko 15 minuta. Gustoću juhe napravite po želji dodajući krušne mrvice. Prije posluživanja u juhu dodajte «kroštine» (kockice suhog kruha popečenih na maslinovu ulju) i sačuvane mažinete za «pocucat» (tj. prstima ih cucljajte, sišite).

Bistra kokošja juha

Sastojci: 1 kokoš, 230 dag mrkve, 10 dag peršinova korijena, 20 dag korijena peršina ili pasternaka (bijela dugoljasta repa uzgojena od mrkve i peršina), mrkva, zelen peršina, malo zeleni kopra i celera, majčina dušica, 3-4 l vode, sol, papar.

Kokoš operite i stavite je kuhati u hladnu vodu, posolite, popaprite (papar u zrnju), i kuhajte na laganoj vatri 3 i pol sata, poklopljeno. Dodajte dodajte majčine dušice s ostalim začinskim travama i korijenjem, dosolite i popaprite po potrebi, poklopite i nastavite kuhati dok meso ne omekša. Ocijedite juhu u drugu posudu i zakuhajte domaću rezance. Povrće poslužite uz kuhano meso i umak.

Goveđa juha

Sastav: 75 dag goveđeg mesa, 2 glavice luka, 1 češanj češnjaka, 1 korijen celera, 2 krumpira, nekoliko zrna papra, sol.

Meso stavite kuhati u veću količinu hladne vode, kad juha provri, odstranite pjenu. Očišćeno povrće dodajte u juhu. Luk prerežite i lagano ispržite na ploči štednjaka i stavite ga u juhu. Kuhajte dok se meso ne počne odvajati od kostiju, zatim procijedite u ukuhajte rezance. Govedinu i povrće poslužite uz bijeli umak

rezanci; umijesite od 15 dag brašna, 2 jaja i prstohvat soli, glatko tijesto. Razvaljajte ga i pustite da se neko vrijeme suši. Zatim ga narežite na tanke trake široke oko 10 cm, stavljajte jednu na drugu i režite u tanke rezance.

bijeli umak; rastopite 3 dag maslaca, dodajte 4 dag brašna i miješajte na vatri 2-3 minute. Postepeno ulijevajte 0,5 dl juhe, miješajući neprestano, da ne nastanu grudice. Posolite. Možete dodati sok limuna prije posluživanja.

Glavna jela

Grah na suho

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

Ocijedite kuhani grah, posolite ga i ostavite da se ohladi. Propirajte luk na malo ulja i dodajte grahu.

Papula (pire od graha, posno jelo)

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

Grah skuhaite dok se ne raskuha, ocijedite ga i protisnite (ili izmiksajte u mikseru). 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.

Pirjani šareni grah

Sastojci: 25 dag krupnog šarenog graha, 10 dag luka, sol, 0,5 dl bučinog ulja (crnog) ulja.

Sitno nakošite luk, zalijte crnim uljem, poklopite i pirajte dok luk ne omekša. Operite grah, skuhaite, ocijedite i dodajte pirjanom luku. Začinite solju i sve dobro promiješajte.

Rezanci

Od 8-10 šaka brašna (2 šake po osobi), 2 jaja, malo soli i vode, umijesite tvrde tijesto i ostavite da odstoji 15 minuta. Razvaljajte nešto deblje nego za juhu, pospite brašnom, savijte oko razvijača za tijesto i prorežite 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

Jegulja s rižom

Sastav: 1 kg jegulje, 1 glavica luka, 1 veća mrkva, 0,5 kg riže, sol, papar, peršin, maslinovo ulje.

Nasjeckan luk i mrkvu pirajte na malo ulja, zalijte litrom hladne vode i kad prokuha dodajte nasjeckani peršin i papar. Jegulju ogulite, očistite i izrežite na manje komade te stavite na opranu i očišćenu rižu, koju ste prethodno stavili u nauljeni pleh. Zalijte pirjanim lukom i mrkvom, i pecite u zagrijanoj pećnici. Peče se pola sata na srednjoj temperaturi. Kad riža porumeni jelo je gotovo. Poslužuje se toplo s limunom, soli se po potrebi.

(jelo iz Opuzena)

Jegulja s češnjakom.

Sastav: 1 kg jegulja, 2 glavice češnjaka, nasjeckani peršin, pola limuna, 1 dl maslinova ulja, mala šalica vinskog octa, sol, papar.

Očišćenu jegulju operite u nekoliko voda, zarežite na nekoliko mjesta oštrim nožem do kosti. U pleh stavite ulje nasjeckani češnjak, limun izrezan na tanke kriške, ocat, nasjeckan peršin, sol, papar. Sve izmiješajte, stavite jegulju, prelijte je umakom i pecite u pećnici.

Napomena: ovaj naputak ne možete prirediti na brodu.

(jelo iz Opuzena)

Jegulja u bijelom vinu

Sastav: 1 kg jegulja, 1 dl maslinova ulja, 5 dag luka, 3 režnja češnjaka, 10 dag svježije rajčice, lišće peršina, 0,3 dl rakije, 1 dl bijelog vina, 0,3 dl octa, papar, sol.

Starijim jeguljama (težim od 1 kg) bolje je oderati kožu. Nožem kružno zarežemo ispod glave, zavrtnemo kožu i držeći jednom rukom za glavu, drugom kožu snažno povučemo. Nakon toga zarežemo 10-15 cm iza glave i iz tog dijela pažljivo izvadimo jetru i žuč. Jegulju izrežemo na komade duge 6-8 cm i iz svakog komada žlicom izvadimo iznutricu. Sve to možemo učiniti i na ovaj način; tijelo jegulje prorežemo uzduž trbušne strane i izvadimo žilicu (izgleda poput dugoljasta crva), a zatim izrežemo na komade. Operemo je, posušimo, posolimo i ispržimo sa svih strana na ulju. Pržene komade stavimo na tanjur, a na isto ulje stavimo nasjeckani luk i češnjak, rajčicu izrezanu na male kocke i nasjeckani peršin. Kad se tekućina od rajčice pokuha, dolijte rakiju i vino, vratite prženo meso natrag na umak, posolite, popaprite i na niskoj temperaturi pirjajte oko 30 minuta.

Jegulja na ribarski način

Sastav: 1 kg jegulja, 7 žlica maslinova ulja, glavicu luka, grančice ružmarina, žlica kvasine, 1/2 kg oguljene rajčice, sok limuna, papar, sol.

Očistite jegulje, skinite joj kožu i izrežite je na manje komade. Luk nasjeckajte i ispržite naulju, dodajte iskosan ružmarin i na kraju komade jegulje. Ulijte kvasinu, protisnite rajčice, posolite, popaprite i pirjajte sve zajedno na laganoj vatri. Malo kasnije dodajte limunov sok i poslužite.

Frigana jegulja

Sastav: 1,2 kg jegulja, 2,5 dl maslinova ulja, 10 dag brašna, sol, limun.

Očišćene i oprane jegulje izrežite na ploške debljine 2-3 cm. Svaki komad posolite, uvaljajte u brašno i pržite na vrelom ulju. Poslužite s kriškama limuna i kuhanim povrćem ili kuhanim krumpirom.

Jegulja u tijestu

Sastav: jegulju srednje veličine, 6 češnja češnjaka, 1 limun, mljevena crvena paprika, ulje, papar, sol. Tijesto napravite od brašna i jaja kao za rezance.

Jegulji skinite kožu, očistite, operite i osušite. Češnjak zdrobite i njime dobro natrljajte jegulju izvana i iznutra. Napravite mješavinu od papra i soli, i premažite jegulju. U tijesto zavijte jegulju dva puta. Malo navlažite tijesto da se bolje primi. Savijte u krug, premažite uljem i ispecite u pećnici. Pečenu jegulju malo lupite po čvrstom, tvrdom i rumenom tijestu i kroz napuklinu nacijedite malo soka limuna.

(naputak neretljanskih ribara)

Sarmice od jegulje

Sastav: 1 kg jegulje, lišće vinove loze ili kupusa (na svaki komad jegulje po 2 lista), ulje, sok jednog limuna, 4 režnja češnjaka, sol, papar, peršin, nekoliko maslina i gotov tartar-umak.

Pomiješajte nekoliko žlica ulja s limunovim sokom zdrobljenim češnjakom, nasjeckanim peršinom, solju i paprom. Očišćene jegulje izrežite na komade veličine oko 7 centimetara i pustite da odstoje oko 2 - 3 sata u mješavini ulja. Uzmite po dva lista (loze ili kupusa) i na njih stavite jegulje s malo soka. Pri zamatanju jedan list zamatajte u jednom, a drugi u suprotnom smjeru i pazite da sok ne iscure. Sarmicu učvrstite čačalicom ili tankim komadom žice te na dobro zagrijanom roštilju pecite desetak minuta. Pečene sarmice složite u topli tanjur te ukasite maslinama i kriškama limuna. Poslužite s tartar-umakom. Gurmani smatraju da je lišće prava poslastica.

Brudet od sušene jegulje

Sastav: 1 kg sušenih mladih jegulja izrezanih na komade od 10 centimetara, 1 žlica pirea od rajčice, 1 luk, 3 režnja češnjaka, 1 dl konjaka, 2 dl crnog vina, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, 1 žlica šećera, malo peršinova lista i bosiljka, 2 žlice maslinova ulja, 1 žlica kvasine.

Nasjeckani luk pirjajte dok ne omekša, dodajte usitnjeni češnjak, pire od rajčice razmućen u 2 dl tople vode, papar, papriku, šećer i bosiljak. Na laganoj vatri pirjajte oko 10 minuta, dodajte jegulju, konjak i kuhajte dok riba ne omekša. Pred kraj dodajte sol, nasjeckan peršin, kvasinu i crno vino. Za cijelo vrijeme kuhanja mora biti toliko vode, da prekrije ribu.

(naputak iz Opuzena)

Brodet od sipa i liganja

Sastojci: 0,5 kg liganja, 0,5 kg sipica, 1 kg krumpira, 2 veće glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 dl koncentrata rajčice, vezicu sitno kisanog peršinova lista, 0,5 dl maslinova ulja, 0,5 dl bijelog vina, sol, papar.

Sipe i lignje očistite, izvadite im kosti i zubiće između krakova. Tijela sipica i lignji izrežite na četvrtine. Krumpir ogulite i dio izrežite na ploške, a dio na «uglove» (kantune). Broj krumpira koje ćete izrezati na kantune ovisi o dnu posude u kojoj ćete kuhati brodet, jer se tako izrezan

krumpir stavi na dno, a kako se jelo za kuhanja ne miješa, manja je mogućnost da zagori. Na tanko izrezan krumpir poredajte red sipica i lignji, osolite i popaprite po ukusu. Sitno izrežite luk i dio posipajte po mekušcima. Dodajte i dio sitno kisanog peršina. Krumpirom izrezanim na ploške pokrijte prethodni red i ponovo složite redove dok sve ne potrošite. Češnjak zgnječite i stavite u sredinu posude. Zadnji red neka bude krumpir. Prelijte koncentratom rajčice, maslinovim uljem, vinom i dopunite vodom tako da gornji red krumpira bude prekriven. Kuhajte na laganoj vatri dok sipice i lignje ne omekšaju a krumpir ne bude mekan. Ponudite još topa brodet uz salatu i dobro bijelo vino.

Pašticada od tune

Sastav: 1 kg tune, 1,25 dl ulja, 5 češnja češnjaka, 4 klinčića, sol, papar, 1 čašica kvasine, kvalitetno bijelo vino (oko 6 dl), 2 kocke šećera, 1/2 čaše prošeka.

Na zagrijanom ulju popržite odreske tune s obje strane i stavite u zemljanu posudu. Pospite nasjeckanim češnjakom, stavite klinčiće, posolite i popaprite, podlijte kvasinom i podlijte tijekom kuhanja, na laganoj vatri, nekoliko puta vinom. Kuhajte poklopljeno. Po potrebi dolijte vode da se riba kuha u umaku oko jedan sat. Ako koristite vino dodajte šećer. Umjesto vina ukusnije je pri kraju zaliti sa 1/2 čaše prošeka. Poslužite kuhanim krumpirom ili drugim prilogom po želji, kao npr. njokima, koji se poslužuju uz pašticadu od goveđeg mesa.

Gregada (Gregoda)

Sastav: 1,5 kg ribe (raznovrsne i najbolje od kamena), maslinovo ulje, 2 glavice luka (ne velike), 1,20 kg krumpira, lišće celera i peršina, 4 režnja češnjaka, sol, papar.

U široki lonac slažite u redove naizmjenično očišćenu i na veće komade narezanu ribu, narezani luk i krumpir na kriške. Svaki od redova posolite, popaprite, pospite nasjeckanim češnjakom, peršinom i listom celera. Zalijte uljem i vodom toliko da sve pokrije (umjesto vode možete staviti 2,5 dl bijelog vina). Kuhajte na jakoj vatri oko 20 minuta i nastavite na laganoj dok sve ne omekša. Pri kuhanju jelo ne miješajte, nego posudu povremeno protresite.

(po legendi, gregada je grčkog porijekla kako joj i ime kaže, nastalo u nekadašnjem Pharosu)

Popara od ribe na otočki način

Sastav: 20 dag škrpine, 35 dag kirnje, 20 dag krumpira, 4 dag češnjaka, 4 dl bijelog vina, sol, papar, 6 listića lovora, 1 dl maslinova ulja, malo ukuhane rajčice (pire).

Ribu očistite i narežite na komade. Poslažite u posudu naizmjenično s oguljenim krumpirom, narezanim na ploške. Posolite, popaprite, dodajte očišćene češnjeve češnjaka i lovor. Zalijte uljem i vinom u kojemu ste razmutili ukuhanu rajčicu (pire). Kuhajte na slaboj vatri dvadesetak minuta.

(jelo iz Koločepa)

Rošpa z kompirom (rošpa – grdobina, žaba)

Rošpu očistite, ogulite joj kožu i odstranite utrobu, i stavite u teču. Oko nje složite okuljeni krumpir izrezan na pola (police), polijte s nekoliko žlica maslinova ulja i vode, pospite kosanim češnjakom i peršinom, i preko svega stavite malo ružmarina. Kod pečenja pazite da se riba ne presuši, pa je najbolje prvih petnaest minuta rošpu peći pokrivenu, a preostalih petnaestak minuta otkrivenu da bi riba i krumpir dobili zamamnu hrskavu koricu.

Rošpa se najčešće poslužuje s broskvom na salatu.

Broskvu očistite i skuhaite, nakratko, u malo vode, ocijedite je i začinite kosanim petrsinom, češnjom (peršinom i češnjakom) i maslinovim uljem. Po želji dodajte sok limuna ili kvasine.

Pečeni rakovi

Operite rakove u više voda i ispecite ih opružene na ploči nekoliko minuta s jedne i druge strane. Prореžite ih uzduž leđa i repa. Za 1 kg rakova napravite smjesu od: 3 žlice mrvica, nasjeckanog peršina, 3 režnja nasjeckanog češnjaka, papra, soli, 6 žlica ulja. Napunite prerez, rakove stavite u široku pliću posudu jedan do drugoga i pecite 10- tak minuta u pećnici. Poslužite na tanjuru, na listovima zelene salate i ukrašeno kriškama kuhanih jaja. (Može biti i predjelo)

Raci na sinjski - I način

Operite rakove u nekoliko voda. U lonac stavite 2 kg rakova s malo crnog vina, da pokrije dno lonca, dodajte dosta nasjeckanog češnjaka, 6 žlica ulja, posolite i popaprite. Kuhajte poklopljeno uz češće miješanje 10 - 15 minuta.

Raci na sinjski - II način

Operite 1 kg rakova, stavite u lonac, zalijte čašom vode i obilno posolite. Nakon kuhanja od 10 minuta, dodajte čašu vina, papar, 6 češnja nasjeckanog češnjaka i peršina. Ostavite da prokuha još oko 5 minuta, uklonite s vatre i poslužite.

(stari ribarski naputci)

Raci na skradinski način

Operite 1 kg rakova. Ugrijte 5 žlica ulja i na to stavite rakove. Ispržite ih sa svih strana oko 10 minuta, dodajte obilno soli, 6 češnjeva nasjeckanog češnjaka i peršina, 1 čašu kvalitetnog (suhog) bijelog vina ili kvasine. Nakon nekoliko minuta kako prokuhaju, poslužite.

(stari ribarski naputak)

Riblja večera Kopačkog rita

Gastronomska pravila govore da se nikada ne smiju u jednom obroku (objedu ili večeri od više vrsta jela) susreti ista mesa tj. mesa jedne vrste životinja. No i pored toga probajte pripremiti ovaj naputak, jer istinske ljubitelje prirode i ribolovce podsjetiti će na idilično provedeno vrijeme uz vodu.

Za *aperitiv* poslužite rakiju od *bijele šljive* ne jače od 18 “gradi” (takva rakija pečena je u plitkom i širokom kotlu, koji ima umetak na dnu tako da kom ne može zagoriti; kažu da je tečnija od bilo kojeg žestokog pića).

Kao *predjelo* poslužite tanko rezano meso dimljene štuke i Erdutsku graševinu, koju zadržite na stolu i tijekom daljnjih slijedova jela.

Slijedi riblja juha;

očićenu bijelu ribu (bolen, jez, deveriku, mrenu, kesegu) rezanu na komade kohajte sa mrkvom, peršinom i pasternjakom rezanim na kolutiće. Od mirodija dodajte papar u zrnju, a od začina sol. Kad je riba kuhana, juhu ocijedite u drugu posudu zajedno s povrćem. Dodajte meso kuhane ribe koje ste izmrvali i očistili od kosti. U juhu iscijedite sok jednog limuna a nakon vrenja od 20 minuta ukuhajte noklice. Kad noklice isplivaju na površinu juhu skinite s vatre, umiješajte 1 dl kiselog vrhnja i poslužite.

Za *međujelo* poslužite rižoto od sušene štuke.

Glavno jelo je princ slatkih voda, smuđ na putru.

Smuđa od 2 kg očistite, uvijte u gazu i kuhajte u slanoj vodi, kojoj ste dodali 2-3 lista lovora. Kad je kuhan očistite ga od kože i kostiju, i stavite u plitku ovalnu posudu. Posebno na 15 dag maslaca pirjajte pola kilograma sjeckanog luka, i kad omekša dobivenim umakom prelijte smuđa. Pospite još i sitnim paprom.

Kao prilog poslužite krumpir rezan na kriške, kuhan u slanoj vodi, poslagan u plitku posudu i prelit uljem na kojem je lagano pirjan sitno sjeckan peršin i češnjak.

Umjesto salate poslužite ukiseljene male vrganje ili lisičarke.

Bračka pašticada

Profinjeni blagdansko “ilo” koje se kuha osam sati.

Dva kilograma govedine od buta “Tvrde strane” u komadu nabode se trakama slanine, češnjakom, peršinom i klinčićima. Tako pripremljeno meso ostavi se preko noći u najboljoj kvasini. Drugi dan ga izvadite, obrišite do suha i na vrućoj masnoći popržite sa svih strana da dobije lijepu rumenu boju, ali da pri tom ne pusti sav sok. Smanjite vatru, dodajte četiri glavice luka izrezane na četvero, poklopite i *lagano* pirjajte četiri sata, dolijevajući govedu juhu ili vodu. Luk izvadite i pasirajte ga, meso također izvadite, ulijte čašu bijelog vina ili proška, dodajte luk i sve prokuhajte. Meso izrežite na ploške, vratite u umak, izmrvalite malo suhog kruha i dodajte deset suhih šljiva. Ako je umak rijedak dodajte malo kuhane rajčice, posolite, popaprite, nakapajte malo soka limuna i opet pirjajte četiri sata na *laganoj* vatri. Poslužite s domaćima njokima.

Korčulanska pašticada s njokima (često se naziva pod širim pojmom *dalmatinska pašticada*)

Sastav za osam do deset osoba: 2 kg goveđeg ili junećeg buta bez kosti, 20 dag sušene slanine, 20 dag luka, 15 dag korijena peršina, malo klinčića, 15 dag mrkve, 5 dag korijena celera, 2 režnja češnjaka, 2 manje zrele oguljene i od koštica očišćene rajčice ili 2 dag pirea od rajčice, 2 dl ulja, 6 suhih šljiva, 6 suhih smokava, jabuka, 3 dl crnog vina, 2 žlice gorčice (senf), list lovora, iglice ružmarina, majčina dušica, sol, papar; za njoke: 50 dag bijelog krumpira, 15 do 20 dag brašna, 6 dag maslaca, sol.

Meso u komadu večer prije stavite u pac sačinjen od: crnog vina, vode, vinskog octa, narezanog crvenog luka i češnjaka. Idući dan meso izvadite iz paca, operite i ocijedite. Slaninu izrežite na prutiće. Operite šljive i smokve i ocijedite. Opranu jabuku razrežite na četvrtine i odstranite koštice. Meso nabodite slaninom i klinčićima. Posolite, premažite gorčicom i uljem i ostavite da odstoji barem dva sata. Meso naglo zapecite sa svih strana na vrućem ulju. Izvadite ga iz posude, pa na masnoći od prženja kratko popržite nasjeckani luk s usitnjenim češnjakom i kockicama mrkve, peršina i celera. Vratite meso u posudu, posolite i pirjajte poklopljeno oko dva sata. Tijekom pirjanja dolijevajte pomalo vina i vode ili još bolje temeljne juhe. Napola omekšanom mesu dodajte rajčicu, šljive, smokve i jabuku. Prije nego što je gotovo, umiješajte lovorov list, ružmarin, majčinu dušicu, popaprite i posolite po potrebi. Pirjano meso izvadite, narežite na ploške i stavite u vatrostalnu posudu na toplo. Povrće i masnoću s kojima se meso pirjalo protisnite kroz sito i prokuhajte te vratite meso izrezano na ploške. Prije posluživanja neka odstoji kratko vrijeme na toplom.

Njoke napravite na slijedeći način: krumpir skuhaite i ogulite, te protisnite dok je još vruć. Dodajte brašno, margarin, jaje i posolite. Umijesite tijesto koje razdijelite na dva do tri djela. Od tijesta oblikujte valjčiće jednake veličine, koje radi ljepšeg izgleda možete s jedne strane prisloniti na rupice ribeža. Ribež i površinu na koju slažete njoke treba prije kuhanja pobrašniti. Njoke ostavite da odleže prije kuhanja sat vremena. Kuhajte ih u slanoj kipućoj vodi desetak minuta. Kad isplivaju na površinu, znak je da su gotovi.

But u crnom vinu

Sastav: 40 dag buta bez kosti (nazimeta ili godišnjaka), šećer, 10 dag pečurki, glavica luka, režanj češnjaka, 5 dag bijele repe, 5 dag mrkve, 6 dag suhe slanine, 6 dag svinjske masti, 2 dag brašna, 2 dag pirea od rajčice, 1/2 lista lovora, malo soka limuna, mažurana, peršina, sol.

Najtečnije meso je od nazimeta ili godišnjaka do težine 50 kg. Meso posolite, popaprite i u komadu stavite na zagrijanu masnoću, pospite mažuranom i dobro prepecite s obje strane. Prepečeno meso stavite u drugu posudu na toplo mjesto (pećnicu). Na masti karmelizirajte malo šećer, dodajte ribani luk, zdrobljeni češnjak, mrkvu i repu narežite na kockice, lovor, pobrašnite, prelijte čistom mesnom juhom (bouillon) i prokuhajte. Na kraju primiješajte crno vino i još jednom prokuhajte. U tekućinu stavite meso, poklopite i pirjajte u pećnici na umjerenoj temperaturi. Ako umak počne kipjeti otvorite pećnicu da se temperature smanji. Po potrebi dolijte malo vruće vode. Kad meso omekša izvadite ga i odložite na toplo mjesto. Umak dosolite, procijedite i stavite u pećnicu da ostane topao. Slaninu narežite na kockice i popržite do polovine na masti. Pečurke narezane na krupnije, propirjate na masti, posolite, popaprite i dodajte im malo umaka, sve zajedno prokuhajte. Meso izrežite na tanke ploške, složite na zagrijani pladanj, prelijte s malo umaka i obložite pečurkama. Ostatak umaka poslužite u posudici, a kao prilog poslužite pržene krumpirove valjuške ili prepečene trgance od tijesta za kruh (tijesto trgajte iz mase prstima, kuhajte u slanoj vodi i prepecite na masti).

(Gorski kotar)

Fuži s junećim gulašom (Istra)

Sastav: 80 dag junećeg mesa bez kosti, 25 dag luka, 2 dl ulja, 25 dag svježe rajčice, 3 dag brašna, 2 dl bijelog vina, sol, papar, list lovora, češnjak.

Nasjeckani luk popržite na ulju i kad požuti dodajte na kockice izrezano meso. sol, papar, nasjeckani češnjak, list lovora, i usitnjenu rajčicu. Pirjajte uz postepeno dolijevanje vode. Kad meso omekša i tekućina prokuha dodajte brašno. Malo promiješajte, dolijte vino i vode toliko da prekrije meso. Pustite da kuha na laganoj vatri.

Fuži: 50 dag brašna, 4 jaja, sol

Od brašna, jaja, soli i vode umijesite glatko tijesto, razvaljajte ga na tanko i izrežite na kvadratiće veličine 4x4 cm. Kvadratiće oblikujte tako da dva suprotna kuta savijete prema sredini i pritisnete da se zalijepe. Fuže kuhajte u kipućoj vodi, kuhane ocijedite i prelijte junećim gulašom.

Žbrovada i fuži na šugu (Istra)

Žbrovada: 1,5 kg ribanog kiselog kupusa operite, ocijedite (da ne bude prekiselo) i zajedno s pršutom (komad po volji) ili svježim svinjskim mesom stavite u hladnu vodu. Istodobno se u lonac stavi “pešt” i sve zajedno kuha dok nije kuhan kupus. “Pešt” je zapravo začim, koji se pravi na slijedeći način: komad bijele, na vjetru sušene slanine, sjeckajte zajedno s nekoliko češnja češnjaka, sve dotle dok se ne napravi kašasta masa.

Fuži: napravite kao što je već navedeno.

Šugo: na toploj masti pržite 25 dag isjeckanog luka. Kad luk požuti, na njega stavite u sitno izrezano meso kokoši ili pijetla. Dodajte sol, papar, grančicu ružmarina ili klinčića. Sve to polako pirjajte i podlijevajte toplom vodom, pri kraju, po želji, dodajte koncentrat rajčice. Žbrovada i fuži poslužuju se zajedno.

Ombolo i kobasice (Istra)

Sastav: 2 kg svinjskih kotleta, sol, 2 dag češnjaka, papar, lovorov list.

meso odvojite od kostiju i istrljajte solju, paprom, nasjeckanim češnjakom usitnjenim lovorovim listom. Ostavite nekoliko dana da odstoji, a onda objesite i sušite 10-15 dana. Poslužuje se suh ili pržen na maslinovu ulju.

kobasice: 1 kg mesa, 18 g soli, 20 g papra, 12 g češnjaka, 4 dl bijelog vina.

Meso sameljite na veće komade, češnjak zgnječite i kuhajte u vinu dok vino napola ne ishlapi. mesu dodajte sol, papar i tekućinu od vina i češnjaka. Sve dobro izmiješajte i punit u crijeva. Tako dobivene kobasice objesite da se suše. Kobasice pecite na žaru ili ognjištu. Mogu se poslužiti same ili s ombolom i kiselim kupusom.

Punjeni odresci na slavonski način

Sastav za pet osoba: 0,80 kg svinjetine od buta, 10 dag masti, 20 dag luka, 5 g češnjaka, 5 g suhih vrganja, sol, 2 dl vrhnja, 3 g sitne paprike, 2 dl bijelog vina, 1 jaje, 10 dag slanine, crvena mljevena paprika.

Izrežite pet jednakih odrezaka, dobro istanjite i posolite. Ostatak mesa i sitniš, sameljite, dodajte prokuhane isječene vrganje, sol, papriku, sitno isječen luk i češnjak, jaje i malo vrhnja. Dobro izmiješajte i nadjevom premažite odreske, savijte u savijutak i vežite tankim koncem. U posudu stavite mast, sitno isječen luk i češnjak, kockice slanine i sve dobro ispirajte. Naknadno dodajte crvenu mljevenu papriku, bijelo vino i vrhnje, po ukusu posolite i u umaku pirajte lagano odreske oko jedan sat. Poslužite s pirjanom kašicom i plavim kupusom.

Kare s hrenom

Sastav: 60 dag svinjskog karea, sol, papar, 6 dag hrena, 0,5 dl kiselog vrhnja, jaje, brašno, mrvica za paniranje ("pohanje"), 4 dag maslaca, 1 dl ulja.

Svinjski kare narežite na odreske, zarezite ih sa strane i malo natucite. Posolite ih i popaprite. Naribajte hren, malo ga posolite i pomiješajte s vrhnjem, dobivenom mješavinom premažite površinu odrezaka. Tako pripremljene odreske umočite s obje strane u umućeno jaje, te u mješavinu mrvica i brašna. Na tavici zagrijte ulje i maslac, pržite odreske najprije premazanom stranom prema dolje, zatim drugu stranu. Pržite na umjerenoj vatri. Poslužite s prženim krumpirom i salatam po izboru.

Slavonska punjena teleća prsa

Sastav za 10 osoba: 1 cijela prsa;

za nadjev: 50 dag bijelog kruha, 1 veća glavica luka, 5 dag dimljene slanine, 50 dag pileće jetre, malo mlijeka i mineralne vode, 20 dag gljiva, 1/2 svežnjica peršinova lista, sol, papar, 4 jaja, 3 žlice brašna, ulje.

Prsima odvojite kosti i zarezite ih nožem da dobijete veliki "đep". Kruh narežite na kockice od 1 cm i posušite u pećnici. U međuvremenu ispržite nasjeckani luk i slaninu, umiješajte sitno nasjeckanu jetru. Kruh navlažite mlijekom i vodom, pa ocijedite. Metnite jetru, nasjeckani peršin, popržene gljive, sol, papar, jaja i toliko brašna da dobijete povezani nadjev. Nadjenite njime prsa, otvor zatvorite čačalicama i pecite u "tepsiji" s uljem i malo vode sat i pol; od toga pola vremena na 200, a dalje na 150 °C.

Piletina na otočki način

Sastav: 50 dag tjestenine, 0,5 kg piletine, 0,5 kg rajčice, 2 češnja češnjaka, 2 žlice maslinova ulja, prstohvat peršina, prstohvat ružmarina, pola kriške limuna, sol, papar, 1 dl plavca (crno vino).

Narezanu piletinu dobro natrljajte limunom i ostavite stajati 2 sata. ispirajte rajčice s češnjakom i ružmarinom tako da dobijete gusti umak. Piletinu izrežite na kockice, a pileće kosti prokuhajte. Kada provrije, kosti izvadite te u istu vodu ubacite kockice piletine. Kad je meso potpuno

mekano, izvadite ga i stavite u umak od rajčice. Dodajte vino i pirjajte još neko vrijeme. Poslužite s tjesteninom koju ste posebno kuhali i ukasili peršinom.

Pečeni kopun

kopuni su mladi kokotići; najbolji su od studenog do travnja, imaju ukusnije meso od urana. Nekad su smatrani osobitom poslasticom.

Sastav: 1 kopun, 30 dag slanine, sol, papar, ribani ovčji sir.

Očistite kopuna, obložite ga iznutra slaninom i ostavite da stoji 1 dan u hladnjaku. Prije nego što ćete ga peći, posolite ga i popaprite iznutra i izvana. Najprije ga pirjajte u vlastitom soku na tavi, a zatim u Pećnici na umjerenj vatri. Prije nego što ga iznesete na stol, pospite ga ribanim sirom.

Nadjevena guska

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

Skuhajte brašno u vodi i dobro ga začinite solju, paprom i klinčićima. Sve izmiješajte u jednoličnu masu i stavite na dno pouljenog lima u kojem ćete peći gusku. Gusku očistite, nauljite i pripremite je za pečenje. Na krajeve lima postavite dvije daščice unakrst, a iznad nje stavite gusku. Sok će za vrijeme pečenja padati na nadjev i tako ga začinjavati. Na isti način možete pripremati kokoš ili uru, ali je rema kazivanju ovakav nadjev najbolji za gušće pečenje.

Pečena purica

Puricu od 4-5 kg operite, dobro je osolite izvana i iznutra, te ostavite preko noći na hladnome mjestu. Stavite je na veliki lim i namažite otopljenom masti. Puru prekrijte alu-folijom, rubove folije dobro učvrstite na rubove lima. Uložite u zagrijanu pećnicu na 180-200 °C. Pod folijom puru težine 4-5 kg pecite 3 do 4 sata. Maknite foliju i nastavite peći dok ne dobije lijepu zlatnomomeđu boju. Izvadite iz pećnice i poslužite. Meso režite škarama za meso. Možete je poslužiti i slijedeći dan kao hladnu pečenku.

Nadjev za pečenu puricu

Na 3 žlice ulja propirjajte glavicu kosanog luka, dodajte 30 dag mljevenog mesa, usitnjena pureća jetrica, 10 dag oprane riže, sol i papar. Sve zajedno pirjajte oko 15 minuta i ohladite. Začinite cimetom u prahu, klinčićem, paprom, umiješajte 15 dag kuhanog usitnjenog kestena i 2-3 kosane smokve. Na kraju dodajte 5 g popečenih pinjola, 1 razmučeno jaje. Sve dobro promiješajte u jednoličnu smjesu. Nadjevom ispunite puricu, otvore zašijte koncem i pecite u odgovarajućoj posudi.

Nadjev poslužite kao prilog

Teleći paprikaš

Sastav: 0,5 kg teletine, 5 dag masti, 1 glavica luka, 1 dl kiselog vrhnja, sol, brašno.

Luk narežite sitno i ispržite na masti, dodajte kockice izrezane teletine, posolite i polagano pirjajte dok se ne zaprži. Kada se sav sok ukuha pospite brašnom, dodajte nešto tople vode i pirjajte dalje. Kad je meso mekano, zalijte ga s vrhnjem i poslužite s tjesteninom.

Gulaš

Sastav: 1,4 kg govedine, 40 dag luka, 40 dag krumpira, 5 dag masnoće, 1 češanj češnjaka, kim, mljevene crvene paprike, pire od rajčice, sol.

Izrežite meso na kockice, dobro ga operite i posolite. Sitno izrezani luk propržite na masnoći, stavite na njega meso i pirjajte dolijevajući vodu dok nije napola gotovo. Dodajte krumpir, isjeckan češnjak, kim, papriku i dolijte toliko vode da prekrije gulaš. Po ukusu dodajte pire od rajčice i kuhajte na laganoj vatri dok krumpir ne omekša. Poslužite uz kuhane rezance.

Sarma od kiselog zelja (kupusa)

Sastav: dvije glavice kiselog zelja, 25 dag mljevene govedine ili junetine, 25 dag mljevene svinjetine /reznica ploča 6-8 mm), 15 dag suhe slanine, nekoliko glavica luka sitno iskasanog luka, 2 jaje, sol, papar, 15-20 dag probrane i oprane riže, 1-2 žlice soli, 2-3 žlice slatke mljevene crvene paprike, mljevenog papra, kosani peršinov list, 1 dimljeni svinjski bucek, 0,5 kg domaćih svježih dimljenih kobasica, po želji 2-3 žlice kiselog vrhnja.

Sve sastojke za nadjev (mljeveno meso, začine, rižu i jaja) ujednačeno dobro promiješajte i masu umotajte u listove ukiseljena zelja.

Glavice kupusa operite u mlakoj vodi i izdvojite listove.

Najprije malo orežite rebra, na listovima) da budu tanja ali pazite da pri tome ne ozlijedite listove i stavite ih u čistu hladnu vodu. Ocijeđeni list stavite na dlan, a na list žlicu nadjeva. Prevrnite list na nadjev s one strane ruke gdje je mali prst, tada s one od *bila* prema šaki i napokon od prstiju prema šaki. Preostaje još jedan kraj, koji nije zamotan. Taj utisnite prstima. Preostale dijelove glavica s malim listovima izrežite u rezance. Polovinu izrezanog zelja stavite na dno posude te na njega složite sarme u redove i pokrijte ih preostalim izrezanim zeljem. Između redova stavlajte kobasice ili rasiječen bucek. Nalijte na sarme toliko vode da i gornje zelje bude pod vodom. U koliko zelje nije dosta kiselo, dolijte rasola i sve polagano kuhajte 2-3 sata. Sarma se ne smije miješati, već se posuda nekoliko puta samo protrese.

Priredite zapržak od 2-3 žlice masti, 2-3 žlice brašna i nešto crvene paprike. Razrijedite je hladnom vodom, prokuhajte, nadolijte tekućinom u kojoj se je kuhala sarma, opet prokuhajte, a tada taj umak ulijte na sarme.

Protresite posudu nekoliko puta, ali ne miješajte kuhačem. Konačno dodajte sarmi nekoliko žlica kiselog vrhnja. Poslužite uz pire od krumpira, žgance i slične dodatke.

Za dane poslije silvestarskog slavlja u nas se tradicionalno pripremaju jela koja su svojevrsno osvježanje nakon božićnog i novogodišnjeg obilja. Prednost im je što se mogu prirediti i nekoliko dana prije Božića ili Nove godine. Među raznim mesno-jušnim jelima, posebno mjesto ima novogodišnja sarma.

To ukusno jelo posebnog mirisa priređuje se dva dana prije Nove godine. Čuva se u zračnoj i prohladnoj prostoriji, obavezno poklopljeno čistim poklopcem kako se ne bi izgubio specifičan miris. Sarma može stajati i nekoliko dana a da ne izgubi organoleptička svojstva, štoviše, duljim stajanjem postaje čak i bolja. Sarme koje ćemo upotrijebiti za jedan obrok – ručak ili večeru, oprezno vadimo iz zajedničke posude, podgijavamo i poslužujemo uz određene priloge. Sarma će imati posebno dobar okus i miris ako u njoj kuhate i nekoliko komada pisane slanine (“carskog mesa”), kobasica ili buncek.

Božićni nadjev za perad

Sastav: 0,50 kg masnijeg svinjskog mesa, 20 dag pilećih jetrica, 1 žemlje ili 20 dag bijelog kruha, 1 dl mlijeka, 1 dl ulja ili masi, 3 glavice luka, 1 češnjak, 3 jaja, peršinov list, papar, sol, crvena paprika.

Sitno isjeckajte luk i ispirajte ga na masti. Dodajte mljevenu svinjetinu i pustite da se pirja na laganoj vatri. Kada je napola gotovo, dodajte isjeckana jetrica, kruh namočen u mlijeku, ocijeđen i samljeven, sitno izrezan češnjak, jaja i začine. Smjesu dobro izradite u jednoličnu masu, stavite u namašteni lim i pecite na umjerenoj vatri. Nadjevom puniti perad ispod kože ili u šupljinu.

Pečeno prase

Zaklano prase, očišćeno od iznutrica dobro operite iznutra i to tako da mu se voda nekoliko puta protjera kroz njušku, a zatim ga barem sat i pol ostavite u hladnoj vodi koja iz njega izvuče svu krv. Potom prase posolite izvana i iznutra.

Osušenom prasetu ugurajte u usta krupan orah a u trbušnu šupljinu jabuku ili dunju. prerez na trbuhu zašijte. Ako ima mjesta dobro je u trbušnu šupljinu ugurati praznu pivsku bocu. Prase položite u posudu za pečenje i to preko tri bukove letvice. Prethodno mu podvijte noge, te kožu izbodite iglom. Stavite sve u lagano ugrijanu pećnicu a zatim postepeno sve više zagrijavajte. Tijekom pečenja prase podmazujte gušćim perom umočeno u masnoću. Dobro je povremeno premazivati pivom, da bi mu kožica postala rumena i hrustava. Prase se peče oko 3 sata.

Odojak na ražnju

Sastav: 1 odojak (od 6 do 8 tjedana, težine do 20 kg), ulje, pivo, sol.

Odojku izvadite utrobu, dobro ga operite izvana i iznutra, stavite u veću posudu, nalijte vodom i ostavite da odstoji 1 sat kako vi voda izvukla preostalu krv. Izvadite odojka iz vode i dobro ga obrišite i posušite. U vodi otopite sol, premažite odojka izvana, a unutra ga posolite suhom soli. U odojka stavite bocu i radi boljeg mirisa cijelu jabuku ili dunju. Otvor zašijte. Natakните odojka na ražanj. Za vrijeme pečenja premazujte ga mješavinom piva, ulja i soli, a povremeno i slaninom. Pecite 3-4 sata na laganoj vatri.

Stari, zaboravljeni, običaj je stavljanje zeca (rijede pile ili kokoš) u odojaka, kad se pekao za Božić i to se zvala *božićna pečenica*. Zeca se prvo pojelo.

Pečeni odojak je zlatnosmeđe boje kože koja je prilično čvrsta i karakterističnog mirisa. Okus odojka je puno bolji kad se jede hladan.

Umaci

Kiseli umak od hrena

Sastav: 2 dag ribanog hrena, 1 dl razrijeđenog octa, šećer po ukusu, sok cikle.

Pomiješajte hren i ocat pa dodajte šećer i soli po ukusu. Po želji umak možete obojiti sokom ribane sirove cikle.

Slavonski hren

Sastojci: hren, topla juha, domaće kiselo vrhnje, sol.

Ribani hren ostavite kratko vrijeme da oksidira, ne će biti jako ljut, prelijte ga juhom. Promiješajte, dodajte vrhnje, pošećerite, posolite i promiješajte.

Umak od kopra

U posudu stavite veliku žlicu masti i 2 žlice brašna, pa malo upržite. Na to nalijte mlaku juhu ili vodu. Dobro promiješajte, da se rastjeraju grudice, posolite, dodajte sjeckanu mirodiju - kopar. Umak prokuhajte, a potkraj mu dodajte i malo kiselog vrhnja i octa, ili začinite crvenom paprikom.

Salate

Govedina na salatu

Sastav: 0,5 kg govedine, 2 glavice luka, sol, papar, ulje.

Kuhanu govedinu ohladite, izrežite na kockice i dodajte začine zajedno s isjeckanim lukom. Možete dodati i 1-2 kuhana jaja izrezana na ploške.

Pogača

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 rilici 45 minuta na 220 °C.

Kolači

Štrukli od prosene kaše

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

Prosenu kašu kuhajte u mlijeku u koje ste stavili sol i šećer. Tek kad je kaša kuhana i gusta umiješajte u nju jaja, vrhnje i ulje.

Od brašna, jaja, ulja i soli umijesite tijesto. Razvaljajte ga, poprskajte uljem, premažite nadjevom i savijte. pecite u dobro namašćenom limu na srednje jakoj vatri.

Ćufter - maginja na pelješački način

Za ćufter ili mantalu uzima se najbolja vrsta grožđa, jer što je grožđe slađe, to je i ćufter bolji. Redovito se priređuje koncem berbe (jematve) a najkasnije do sredine prosinca. Može se prirediti u svako doba godine, ako se za vrijeme berbe skuha dovoljno varenika - mošta. Varenik se radi nakon što se ocijedi grožđe. Stavi se na vatru i iskuha do polovice ili na trećinu. Isti varenik stavi se na vatru da uzavre i doda mu se; na 7 l varenika 1,25 kg krupice (griza). Na tihoj vatri kuha se oko 1 sat neprestano miješajući da ne zagori. Ako se stavlja prosijano pšenično brašno umjesto krupice, onda se neprestano miješa da se ne bi napravile grudice. Nakon što se krupica dobro izmiješala doda se 50 dag poprženih, oguljenih nasjeckanih badema (bajama).

Da ćufter ima bolji okus i miris, doda se ostrugana kora 1 limuna, jedne naranče, 1 dag samljevenog cimeta. 1/2 dag klinčića i sve dobro izmiješa da postane gusto. U drveni sandučić stavi se čisti mokri ubrus i izlije kuhana smjesa. Poslije 48 sati nakon što se posušilo, izvadi se iz sandučića, reže na manje komade, obloži lišćem od naranče ili lovora, još malo posuši na zraku i spremi u čiste kutije. Ovo je vrlo ukusna poslastica.

Ćufter od planike (maginje)

Ocijedite 4,5 kg soka od planike kroz gustosito, doda se 2,25 dag šećera i sve skupa kuha 1 sat na nagloj vatri. Neprestano miješajte. Dodajte, nakon što se pojavila pjena 60 dag krupice, 25 dag mrvica od tvrdog kolača, paketić vanilin šećera, paketić cimeta, nekoliko tučenih klinčića, malo ostruganih oraščića i ostruganu koru jednog limuna. Kuhajte još pola sata miješajući. Pri kraju dodajte šaku isprženih nasjeckanih badema (bajama) kao zrno kave. Kad sve postane gusto da se teško miješa, izlite u kalup (obložen mokrim ubrusom) i ostavite da se osuši 2 - 3 dana na prozračnom mjestu. Osušeno izrežite na kocke ili pačetvorine, malo rosušite i spremite uz lovorovo lišće u kutiju.

Korčulanske fritule

Sastav: 50 dag bijelog krumpira, 20 dag brašna, 3 dag svježeg kvasca, 2 jaja, 4 dag šećera, 0,5 dl ruma, 5 dag grožđica, korica limuna i naranče, malo rakije, muškatni oraščić, vanilin šećer, ulje za prženje, šećer za posipanje.

U malo mlake vode otopite šećer, dodajte vrlo malo brašna i izmrvljeni kvasac. Lončić pokrijte i pustite kvas da se diže. Krumpir skuhaite, vrućeg ogulite i protisnite kroz tijesak. Umutite jaja. Kad se krumpir malo ohladi, dodajte mu jaja, šećer, rum, koru limuna i naranče, rakiju, ribani muškatni oraščić, eventualno malo cimeta, te pospite vanilin šećerom. Osim rakije i ruma, u

tijesto se može dodati i maraskino. Izmiješajte, uspite brašno, groždice i posolite. Opet dobro izmiješajte, pa dodajte dignuti kvasac, a ako je potrebno, ulijte malo mlakog mlijeka, da tijesto bude srednje gustoće. Dobro izlupajte kuhačom, da postane glatko i sjajno. Tijesto stavite na toplo da se diže jedan sat. Dobro zagrijte ulje, kojeg u tavi mora biti obilato i koje u tijeku prženja mora stalno vreti. U ulje ćete tijesto kalupiti žlicom, koju treba prije umočiti u toplu vodu da se tijesto za nju ne lijepi. U tavu ne stavljajte puno tijesta, jer tijekom prženja fritule treba okretati. Pržite ih toliko dugo dok izvana ne dobiju lijepu žutosmeđkastu boju. Poslužite tople, posute šećerom u prahu.

Fritule (noviji naputak)

Sastav: 1 kg mekanog brašna, 5 dag šećera, 5 dag kvasca, 1 dag soli, 4 žumanca, 2 vanilin-šećera, 2 jabuke, naribanu limunovu koricu, 1 l mlijeka, ulje za prženje, šećer za posipanje.

U malo mlijeka otopite šećer, dodajte malo brašna i namrvite kvasac. Pomiješajte da dobijete kašicu i stavite na toplo da uzade. Jabuke ogulite i sitno naribajte. Preostalo brašno malo zagrijte i u njega umiješajte kvasac, jabuke, sol, žutanca, vanilin-šećer, limunovu koricu i preostalo mlijeko. Dobro istucite tijesto i stavite na toplo da uzade (brzo uzade). Zagrijte duboku masnoću. Žlicom grabite tijesto i stavljajte u masnoću. Neka se prži da dobije boju sa svih strana. Ispržene *fritule* ocijedite i pošećerite

Hrostule

Sastav: 75 dag mekanog brašna, 4 jaja, 12 dag šećera, 7 - 8 dag masti ili margarina, 1/2 praška za pecivo, naribanu koricu od 1/2 limuna, 1 žličicu ruma ili nekog likera, 1 žličicu soli, 1/2 žličice domaćeg likera od ruža, 1 dl mlijeka, 1 dl prošek (ili vode); ulje za prženje; šećer u rahu sa cimetom i vanilijom za posipanje.

Od svih sastojaka zamijesite tijesto, pazite da ne bude premekano. Podijelite u četiri krušćića, svaki razvaljajte kao za deblje rezance, narežite u vrpce i isprepletite, te pržite u dubokom ulju. Pošećerite. Možete odmah poslužiti ili čuvati - zimi i mjesec dana.

(kolač iz Lapada)

Kuglice od smokava - I način

Očistite i operite 25 dag smokava, obrišite ih i sameljite. naribajte koricu jedne naranče i iscijedite sok. Mljevene smokve umiješajte s 12 dag šećera u prahu, sokom i korom od naranče. Napravite male kuglice i uvaljajte u kristal šećer.

Kuglice od smokava - II način

Sastav: 50 dag suhih smokava, 1 dl rakije, malo šećera, 10 dag samljevenih oraha, 1/2 dl ruma; kristal šećer.

Suhe smokve operite pa skuhaite u što manje vode s rakijom, pošećerite malo što ovisi o slatkoći smokava. Ohlađeno sameljite ili nasjeckajte na sitno. Dodajte orahe i rum, dobro promiješajte. Oblikujte kuglice i uvaljajte ih u kristal-šećer.

U jedan i drugi naputak možete dodati ispržene nasjeckane bademe (bajame), u prvi naputak i orahe (na 1 kg smokava 10 dag oraha i 15 dag badema). Masu oblikujte u salamu i režite na kolute.

Prikle

Priprema kvasca: Tri dana prije friganja prikala priprema se domaći prirodni kvasac. Umiješajte 6,5 dag raženog brašna u 1/8 l vode i ostavite poklopljeno dva dana na toplome mjestu, povremeno miješajte. Umiješajte još 6,5 dag brašna, a sutradan je kvasac gotov. Ako ga želite koristiti i za spravljanje kruha poslije Božića, dodajte još 1/8 l vode i 13 dag raženog brašna, promiješajte i spremite u hladnjak, gdje može stajati puna dva tjedna.

Sastojci: 0,5 kg pšeničnog brašna, 3 dag pivskog kvasca (ili domaćeg ranije pripremljenog kvasca).

Na dasku stavite brašno u oblik stošca s kraterastom rupom na vrhu. Kvasac razmutite u šalici za bijelu kavu mlakom vodom ili stavite domaći kvasac. Drvenom kuhačom lagano izmiješajte brašno i malo posolite. Mijesite tijesto dok ne dobijete jednoličnu, glatku i žitku masu. Tijesto ostavite jedan sat počivati na hladnom mjestu, pokriveno krpom. Prije prženja u tijesto umiješajte 30 dag izmravljenih sira mozzarelle ili nekog pikantnog sira, nastrugane limunove korice, šaku opranih i osušenih grožđica, žlicu ruma ili rakije (lozovače ili mastike).

U duboku zdjelu do pola napunite uljem i dobro zagrijavajte. Metalnom žlicom za grabljenje tijesta, prethodno uronjenom u šalicu ulja (hladnog), zgrabite tijesto i spuštajte ga u vrelo ulje. Ne stavljajte odjednom previše prikala, jer će rashladiti ulje. Neka plivaju u ulju, a kad narastu i postanu zlatnožute, vadite ih šupljikavom žlicom, stavljajte na papirnatu salvetu i posipajte šećerom u prahu.

Na Badnje večer kuće obilaze čestitari, obično djeca (kolendari) i pjevaju (kolendavaju) prigodne napjeve, a ukućani ih darivaju. Dok se kolendari očekuju, u kućama se redovito peku (frigaju) različiti uštipci ili prikle. Kolendari ih najviše vole tople, hodajući i jedući uz glasno komentiranje kakvoće, sve dok ne pozvone na sljedeća vrata i zapjevaju: *«Ovdje, ovdje, nazdravlje vam Badnjak večer dođe ..»*

(domaći naputak iz Dubrovnika i okolice)

Prikle (noviji naputak)

Sastav: 1 kg krumpira, 50 dag mekanog brašna, 1 žlicu kakaoa ili 3 rebra naribane čokolade, 1 šalicu grožđica, 1 šalicu nasjeckanih oraha, naribanu koricu naranče i limuna, po čašicu ruma i rakije; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Skuhajte krumpir i sameljite ga na stroju, i pomiješajte s 5 dl kipuće vode. U ohlađeno dodajte brašno i sve ostale sastojke, pa pomiješajte da dobijete smjesu toliko gustu da se može grabiti žlicom. Naspite u posudu do polovice ulja, zagrijte ga i žlicom grabite tijesto, pa spuštajte u ulje da se prži. Kad porumeni, vadite *prikle* i stavljajte ih na upijajući papir da se ocijedi suvišna masnoća i pošećerite.

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 skuhaite 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, osušite u pećnici i izrežite na manje komade. Ukrasite grančicama komorača. Poslužuje se uz rakiju kao dobrodošlica.

(specijalitet otoka Visa)

Bribirski prisnac*

Sastav: 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 ustite da se dignu. 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.

* prisnac se nekad posluživao za Božić i Uskrs.

Paprenjaci

Uzavrite pola kilograma meda, dodajte decilitar do dva prošeka, isto toliko ulja, prstohvat suhog šafrana, cimeta, oraščića, klinčića i žlicu soda bikarbonate. 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 ukrasite rastopljenim šećerom (točkice, valovite ili ravne linije, trokutiće ili krugove,). Pecite u pećnici na temperaturi od 250 stupnjeva pola sata.

Paprenjaci su kolač Hektorovićeve Tvrdalja; gospodin Petar te ribari Paskoje i Nikola sjede uz ognjište:

*“Pak reče: opet grem, i doni
ne mala
Kus ponačeta prem s kruhom
kaškavala,
Paprenjakov, vina i voća pri-
ravi,
Tuj tko hti - užina, tko ne hti
ostavi.”*

Gračanski paprenjaci (Gračani, nekadašnje podsljemensko selo kraj Zagreba, danas sastavni dio Zagreba)

Sastojci: 0,50 kg brašna, 35 dag oraha, 25 dag maslaca, 10 dag šećera, 2 jaja, 2 žumanca, 2-3 žlice meda, sol, cimet, papar.

Od svih sastojaka zamijesite tijesto, razvaljajte ga i izrežite (oblikujte) na željene oblike (male hljepčice, okrugle ploške, srca, ..) Poslažite u podmazani lim, premažite žumanjcima i pecite na temperaturi od 180 °C 10 minuta.

Hvarske galijice

Prhko tijesto izrežite u kvadratni oblik i nadjenite smjesom od zakuhanog meda (od kadulje), malo mlijeka, u koje ste stavili prošek, badema, cimeta i vanilin šećera. Kvadratiće spojite na krajevima da dobiju oblik brodića i pecite u pećnici 25 minuta. Poslužite s prošekom.

Lastovske skalice

Sastav: 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 ržite u dubokom vrućem ulju. Pošećerite.

Savijača od meda

Sastav za tijesto: 0,5 kg brašna, 25 dag maslaca, 1 jaje, 1 žumanjac, 2,5 dl mlijeka, 2 dag kvasca, 4 žlice šećera; za nadjev: 20 dag samljevenih oraha, 75 dag meda 2,5 dl mlijeka, limunova korica, klinčiće, cimet, 1 dl ruma, mrvica, 1 žlica maslaca, šećer po potrebi.

Kvasac umiješajte u mlako mlijeko i dodajte mu prstohvat soli. Umijesite s brašnom, maslacem, jajetom i šećerom. Umutite električnom mješalicom i postepeno dodajte ostatak mlijeka. Kad se tijesto počne odvajati od stijenke stavite ga u pobrašnjenu zdjelu, pospite brašnom i ostavite da se diže do sutradan.

Med stavite u posudu, dodajte mu maslac i šećera ako treba. Stavite na vatru da med polako zavri, dodajte samljevane orahe, mlijeko, rum, sitno izrezanu limunovu koricu, istučene klinčiće, cimet, dvije žlice mrvica, i sve jednolično izmiješajte.

Dignuto tijesto tanko razvaljajte, namažite mlakim nadjevom i odozgo pospite orasima. Tijesto savijte i ostavite u zamašćenom limu da se diže na toplom. Savijači treba nešto dulje vremena da se digne. Premažite umućenim jajima i pecite na srednje jakoj vatri.

Medenjaci

Sastav: 25 dag meda, 12 dag brašna, 2 jaja, prstohvat papra, cimet, klinčići, 1 paketić praška za pecivo, 10 dag narezanih badema.

Vrućem medu dodajte brašno, šećer i miješajte dok ne dobijete glatku masu. Ostavite stajati preko noći i sutradan umiješajte jaja. Miješajte dok ne postane glatko. Dodajte papar, cimet, usitnjene klinčiće, limunove korice i prašak za pecivo, i onovo sve dobro izmiješajte. Rastanjite tijesto na pobrašnjenoj podlozi. Režite male kolačiće (čašicom), izbodite ih, premažite bjelancem, pospite bademima i pecite na srednje jakoj vatri.

Kolač od bundevinih sjemenki I. način

Sastav: 60 dag brašna od bundevinig sjemenki, sol, 0,5 dl bučinog ulja.

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

Kolač od bundevinih sjemenki II. način

Sastav: 0,5 kg oljuštenih bundevinih sjemenki, 2 dl mlijeka ili vrhnja, šećer.

Oljuštene sjemenke propržite sa žlicom šećera i sameljite. Mlijeko ili vrhnje zavrite, dodajte sjemenke, provjerite okus i promiješajte. Malo ohladite pa namažite razvaljano, dizano tijesto (tijesto pripremite kao za savijaču s medom). U nadjev možete dodati orahe ili lješnjake.

Tanki kolač

Sastav za tijesto: 0,5 kg brašna, 1 jaje, sol, voda; za nadjev: 20 dag mekanog sira, 2 jaja, sol, 3 dl vrhnja, 15 dag kukuruznog brašna.

Od brašba, vode i jaja napravite elastično tijesto. Mijesite ga i lupajte dok se ne pojave mjehurići, a zatim ga tanko razvaljajte i namažite nadjevom 2/3 tijesta. Podignite rubove sa strane, premažite ih jajetom umućenim s vrhnjem i smotajte gibanicu. Cijelu premažite jajetom. Ispecite.

Bazlamača

U litri mlijeka razmutite 4 jaja, 4 žlice šećera, malo soli, limunovu koricu, mlevene orahe i pol kg kukuruznog brašna. Izmiješajte i masu izlijte u dobro zamašćenu tavu, ispecite u pećnici. Izrežite u četvorine a sredinu ukrasite pekmezom.

Medena pita (Međimurje)

Sastav za tijesto: 0,5 kg brašna, 12 dag meda, 6 dag masti, 26 dag šećera, 1 prašak za pecivo, 2 jaja; za nadjev: 0,5 l mlijeka, 30 dag šećera, 6 žlica glatkog brašna, 25 dag maslaca, 2 vanilin šećera.

Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka, podijelite ga u 4 dijela, svaki razvaljajte i ispecite. Za nadjev skuhaite mlijeko sa šećerom i brašnom. U ohlađeno dodajte umućeni maslac i vanilin šećer. Time slijepite listove. Narežite pitu na kocke.

Štrukli

Sastav: 1/2 l brašna, komadić maslaca, mlaka voda, sol; nadjev: 40 dag svježeg kravljeg sira, 2 jaja, malo vrhnja, sol.

Umijesite tijesto i ostavite ga da odstoji barem pola sata. U međuvremenu umiješajte i nadjev u konzistentnu masu. Razvucite tijesto na pola prsta debljine, premažite nadjevom i savijte u savijaču. Štrukli se zatim kuhaju u vodi, kojoj ste dodali maslac i peršinovo lišće. Kuhajte ih 15 do 20 minuta, izvadite, koso narežite (tanjurićem, ne nožem da nadjev ne izađe) u ukusne komade i poslužite.

Kroštule (Istra)

Sastav: 50 dag brašna, 10 dag šećera, 10 g soli, kora od limuna, 0,3 dl rakije, 1 l ulja za prženje, šećer u prahu.

Od brašna, šećera, soli, rakije i limunove kore umijesite tijesto, i podijelite na 3-4 dijela. Svaki dio tijesta razvaljajte u tanku plohu i izrežite na trake. Trake svežite u mašnu i tako oblikovane pržite na vrućem ulju. Poslužite tople posute šećerom u prahu.

Istarske fritule

Sastav: 60 dag brašna, 3 dag kvasca, 3 žutanca, 6 dag šećera, 3 dag maslaca ili margarina, 2 dl mlijeka, 0,5 dl rakije, naribanu limunovu koru, 1 žličicu soli, ulje za prženje, šećer u prahu za posipanje, 10 dag grožđica.

U 1 dl mlakog mlijeka razmrvene kvasac, dodajte malo šećera i stavite na toplo da uzađe. U posudu s okruglim dnom stavite brašno, sol, žumaca, šećer, otopljeni maslac, pola količine rakije, koru i uzašli kvasac, te mlijeko. Dobro izradite tijesto kuhačem pa kad uzađe, umiješajte grožđice i ostavite još 30 minuta na toplome. U dubljoj posudi ugrijte ulje, tijesto grabite žlicom da dobije oblik kuglice i ispržite sa svih strana. Pržene poskropite preostalim rakijom i pošećerite.

Istarski cukarini (cukerančići)

Sastojci: 1 kg brašna, 5 jaja, 25 dag šećera, 2 dl mlijeka, 25 dag maslaca, 3 vanilin šećera, sol.

Jaja i šećer dobro izmiješajte. Mlijeku dodajte sol, vanilin šećer, otopljeni maslac, jaja i šećer, i sve dobro izmiješajte. Smjesi dodajte brašno i umijesite tijesto. Ostavite da odstoji 10 minuta, razvaljajte ga na debljinu 0,5 cm, izrežite na trake široke 10 cm, a njih izrežite poprijeko na širinu od 1,5 cm. Dobivene trake, po želji, s jedne strane zarežite dva puta i savijte u oblik potkove ili u krug. Namažite lim, cukarine složite u nj i ispecite. Još tople namočite u rakiju komovicu i pospite kristal šećerom.

Ukoliko posjedujete starinski stroj za oblikovanje kolača (to je zapravo stroj za mljevenje mesa na koji se stavi (na mjesto rezne ploče) priborom s različitim kalupima (obicima) za kolačiće) poslužite se njime za oblikovanje cukarina.

Savijača od jabuka

Sastav: 1/2 l brašna, maslac, mlaka voda, mrvica, jabuke, mast, šećer, cimet.

Umijesite tijesto za razvlačenje od brašna, mlake vode, malo maslaca i nešto soli. Nakon što je tijesto mirovalo bar pola sata razvucite ga, namažite rastopljenim maslacem ili maslom, pospite mrvicama, naribanim jabukama, grožđicama, kosanom limunovom koricom i cimetom. Po volji možete vrhnjem namazati onu stranu tijesta, koja će pri savijanju doći iznad jabuka. Stavite savijaču u mašću namazani lim, premažite je jajetom ili mlijekom i ispecite.

Savijača od maka

Sastav: 2 dag kvasca, malo mlijeka, malo soli, malo brašna, maslac, 10 dag šećera, 4 žumanjca, 2,5 dl mlijeka, 1 kg brašna.

nadjev: 25 dag mljevenog maka, mlijeko, šećer.

Pravi se od tzv. kiselog tijesta. Rastvorite kvasac u malo mlijeka i dodajte mu sol i toliko brašna da umijesite tijesto. Ostavite da ukisne. U prikladnu posudu za miješanje stavite komad maslaca, 10 dag šećera, 4 žumanjca i dobro sve umutite. Dodajte ukisli kvasac, 2,5 dl mlijeka i 1 kg brašna, mijesite tijesto dok se ne počne odljepljivati od posude u kojoj se mijesi. Odložite na toplo mjesto i ostavite da kisne oko 2 sata, okriveno čistim stolnjakom. Dasku za miješanje pospite brašnom, istresite na dasku tijesto i podijelite na "jufke". Opet pokrijte i ostavite da malo odstoji. "Jufke" razvaljajte u "kore", poprskajte rastopljenim maslacem i nadijenite makom i savijte u "štrudlu".

Nadjev: 25 dag mljevenog maka stavite u "šerpu", nalijte mlijeko, pošećerite i skuhajte, da dobijete gušći nadjev. "Kore" nadjenite samo s jedne strane, pa ih savijte. "Štrudlu" stavite u zmašćeni "pleh", remažite ju odozgo umućenim žumanjcem, pa opet ostavite da ukisne. Ispecite u toploj pećnici. Dogotovljena štrudla ne iznosi se odmah na stol, nego se ostavlja da se malo "odmori", pa se tek tada posipa šećerom, reže na reznjeve i služi.

Makoći

Sastojci: dizano tijesto, 20 dag meda, 10 dag mljevenog maka, 2 dl vode.

Zamijesite dizano tijesto o ostavite na toplome mjestu 30 minuta. Razvaljajte rukom u roladu promjera 6-7 cm te narežite na ploške debele 3cm. Posipajte lim brašnom, te složite ploške na lim. Ostavite na toplome 25-30 minuta. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180-200 °C 15 minuta (dok ne dobiju lijepu boju). U posudu stavite 2 dl vode i 20 dag meda, prokuhajte i zalijte makoće i posipajte mljevenim makom. Poslužite toplo.

Presburger kifle

Sastav: 20 dag masti ili 25 dag maslaca, 0,5 kg brašna, kocka kvasca, 3 žlice šećera, 3 žlice ruma, 2 žumanjca, malo soli, 25 dag oraha ili maka, mlijeko. Od masti ili maslaca, brašna, kvasca i malo soli umijesite tijesto, razvaljajte u krug i izrežite u kriške. Svaku krišku nadjenite orasima ili makom koje ste prethodno prelili mlijekom i izrađeno u gustu masu poput pekmeza. Savijene kifle pecite pola sata na temperaturi od 200 °C. Još vruće uvaljajte u šećer u prahu.

Lincer

Sastav: 25 dag brašna, 125 dag masti, 125 dag šećera, 2 tvrdo kuhana žumanjca, kora limuna, prijesni žumanjac, mljeveni orasi.

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

Londoner

Sastav: 21 dag brašna, 3 žumanjca, 10 dag šećera, 14 dag maslaca, pekmez od marelica, 3 bjelanca, 20 dag šećera, 14 dag oraha.

Umijesite tijesto od brašna, žumanjaca, šećera i maslaca. Razvaljajte tijesto, položite u namaštenu "tepsiju", premažite pekmezom od marelica. Povrh pospite smjesu od snijega bjelanca, šećera i oraha. Pecite pola sata na temperaturi od 170 °C, pred kraj smanjite temperaturu. Ohlađeno izrežite u prutiće.

Kuglice s maraskinom

Sastav: 10 dag čokolade, 10 dag šećera u prahu, 5 dag badema, 1 jaje, 1 žlica maraskina; za nadjev: 2 dag maslaca, 3 dag vanilin-šećera, 1 žlica maraskina, 3 dag čokolade.

Naribajte čokoladu, pomiješajte sa šećerom i samljevenim neoguljenim bademima. Stavite maraskino i bjelanc te zamijesite tijesto. Razvaljajte ga i podijelite na male dijelove. Posebno za nadjev izmiješajte maslac, tvrdo kuhani i protisnuti žumanac, maraskino i vanili-šećer. Dobivenom smjesom nadjenite svaki dio, oblikujte kuglice i uvaljajte ih u naribanu čokoladu.

Tamni marcipan

Sastav: 3 bjelanca, 20 dag badema, 10 dag polugorke čokolade, 20 dag šećera, žlica maraskina.

Bjelanca tucite toliko, da se samo malo zapjene, pomiješajte sa samljevenim bademima, naribanom čokoladom, šećerom i maraskinom. Dasku pospite šećerom i na njoj izvaljajte male komade tijesta debele oko pola centimetra. Izrežite po želji male oblike, stavite u lim posut šećerom i na posve slaboj vatri sušite u pećnici oko 15 minuta, prije nego što će te ih ispeći. Pecite na *blagoj gornjoj vatri*.

Kapucinski kruh

Sastav: 4 bjelanca, 14 dag šećera u prahu, 4 žumanjca, 14 dag brašna, 2 pločice ribane čokolade, 7 dag krupno narezanih badema, 7 dag grožđica.

U čvrsti snijeg od bjelanaca umiješajte šećer, žumanjca, ribanu čokoladu, bademe, grožđice. Dobro izmiješajte. Smjesom napunite namašćen i pobrašnjen lim te pecite do svijetlo žute boje na jakoj vatri. Ohlađeno režite na kriške.

Božićni kolač

Sastav za tijesto: 25 dag brašna, 4 žumanca, 5 dag šećera, prstohvat soli, 15 dag maslaca; za nadjev: 12 dag grožđica, 15 dag ribakih jabuka, ribana limunova korica, malo usitnjenih klinčića, 10 dag sjeckanih badema, 5 dag maslaca, 1 dl ruma, 12 dag šećera, 2 dl vina.

Izmiješajte sve namirnice potrebne za tijesto, razvaljajte i stavite u namašten i zabrašnjen lim. Sastojke za nadjev izmiješajte i stavite na tijesto, pa prekrijte ostatkom tijesta. Pecite na umjerenoj jakoj vatri.

Božićna pletenica

Sastav: mlijeko, pola kocke kvasca, malo šećera, 0,5 kg brašna, ulje, 1 jaje.

U čaši mlijeka rastopite pola kocke kvasca i malo šećera. Kad se kvasac digne, dodajte ga brašnu i umijesite tijesto s mlijekom. Odvojite malo tijesta za figurice, a od ostatka izvaljajte tri vrpce. Spletite pletenicu, savijte je u okrugloj namašćenoj posudi. Od odvojenog tijesta izradite figurice (likove) kvočke i pilića (simbolizira majku i djecu) i njima ukrasite pletenicu. Na kraju namažite razmućenim jajem i pecite oko pola sata na temperaturi od 220 °C. Nakon pečenja odmah je umotajte u čistu krpu da se dobro ohladi. Kad je stavite na stol u sredinu, gdje je šuplja, stavite posudu sa žitom i svijećom.

Gospičke capice

Sastav: 12 dag masti, 18 dag brašna, 12 dag šećera, 12 dag oraha, 1 jaje.

Mast izmrvite u brašnu, dodajte šećer, orahe i jaje. Sve umijesite i stavite u namaštene i obrašnjene oblike (kalupe). Pecite u zagrijanoj pećnici na srednjoj temperaturi oko pola sata. Još tople istresite i uvaljajte u šećer u prahu.

Torta od oraha

Sastav: 10 žumanjaca, 2 cijela jaja, 28 dag šećera, 28 dag oraha, 5 dag mrvica, rum, 10 bjelanaca;

nadjev: 4 žumanjca, 14 dag šećera, 10 dag čokolade, 16 dag maskaca.

Izmiješajte žumanjca, dva jaja i šećer, dodajte mljevene orahe i mrvice namočene u rum. Na kraju dodajte snijeg od 10 bjelanaca. Polako izmiješajte. Smjesu ispecite u dva dijela. U početku na temperaturi od 220 °C, a kad se počne diaziti, temperaturu smanjite na 180 °C. Nakon, po prilici 45 minuta, s iglom za pletenje provjerite je li tijesto pečeno (ako na igla ne ostane niti mrvica, tijesto je pečeno). Napravite nadjev od žumanjaca, šećera i čokolade, tucite na pari dok se ne zgusne. Kad se smjesa ohladi, dodajte maslac, dobro izmiješajte i premažite tortu.

Božićni panj

Klasični francuski kolač prihvaćen u kuhinjama cijele Europe, idealan je za završetak božićnog ručka.

Sastav za 8 osoba: 15 dag brašna, 30 dag šećera, 5 žumanjka, 4 bjelanjka, vanilin šećer, 15 dag maslaca, 35 dag kreme od kestena, 10 dag šećera u prahu, rum (ili maraskino), 2 žličice gorkog kakaa, 30 dag čokolade za glazuru, malo kandiranog voća za dekoraciju, sol.

Napravite smjesu od 4 žumanjka s 15 dag šećera, vanilin šećerom, brašnom i 5 dag ohlađenog i otopljenog maslaca. Smjesi dodajte dobro istučena bjelanca sa zrcem soli. Dobivenu smjesu uspite u lim prekriven folijom natopljenu maslacem. Poravnajte smjesu nožem da dobijete pravokutnik i pecite u zagrijanoj pećnici na 220 °C, otprilike 10 minuta. Čistu kuhinjsku krpu natopite vodom i prostrite je na radnu plohu. Izvrnite pleh s ispečenim biskvitom i hladnom vodom prijedite preko folije (kistom nekoliko puta) da bi se lakše odvojila od biskvita. Odvojite foliju i zamotajte biskvit pomažući se kuhinjskom krpom. Tako zamotani biskvit stavite u hladnjak barem na sat vremena. Ohlađeni biskvit odmotajte i namažite kremom koju ste pripremili od ostatka žumanjka, 5 dag omekšanog maslaca, dvije žličice šećera, dvije žličice ruma, kakaa i kreme od kestena. Zamotajte ponovo biskvit i stavite ga u zamrzivač na sat vremena. Oštrim nožem neravno odrežite sa svake strane po komad širok dva do tri centimetra i ostavite ga sa strane. Otopite čokoladu s ostatkom maslaca. Mlaku čokoladu namažite na prethodno odrezane komade i spojite ih na roladu tako da izgledaju kao odrezane grane. Panj premažite ostatkom čokoladne kreme i vilicom nacrtajte koru (napravite pruge), stavite u hladnjak na barem dva sata prije nego ga ukasite. Pospite panj mljevenim šećerom da izgleda kao pod snijegom. Dekorirajte ga kandiranim višnjama, cvjetićima od marcipana i grančicama prave smreke.

Biskvit će biti rahli ako dodate dobro istučeni bjelanjak miješajući odozdo prema gore. Biskvit zamotajte dok je još topao jer bi u protivnom mogao puknuti. Prije negoli ga premažete kremom od kaka i kestena možete ga namočiti s malo ruma (maraskina) tako će biti aromatičniji. Umjesto kreme od kestena možete upotrijebiti otoplenu čokoladu ili marmeladu po vašem ukusu koju ste prethodno rastopili na laganoj vatri s malo ruma.

Savijača od rogača

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, 1/8 mlijeka, kvasac, 9 dag šećera, 1 jaje, 2 žlice maslaca, 1 žličice soli i malo ribane limunove korice; za nadjev: 50 dag rogačeva brašna, 20 dag šećera, žlica meda, 6 žlica vode.

Zamijesite tijesto s kvascem i ostavite ga dizati. Dignuto tijesto razvucite na čistom stolnjaku. Šećer i vodu prokuhajte, umiješajte rogačevo brašno, dodajte med da dobijete kremastu masu. Sve istresite na tijesto, razmažite i savijajte. Ostavite mirovati 1 sat na toplome mjestu. Premažite bjelanjkom, stavite u podmazani lim i kad se masa udvostruči pecite 40-45 minuta na 180-200 °C. Toplo zamotajte u čisti ubrus, ohlađeno narežite, pospite šećerom u prahu i poslužite.

«Kruh» od rogača

Sastojci: 20 dag šećera u prahu, 9 žumanjaka, 14 dag rogačeva brašna, 13 dag badema, 3,5 dag krušnih mrvica (prezla), 5 dag soka limuna, 1 paketić vanilin šećera, 15 dag želea od ribizla.

Umutite žumanjke sa šećerom u prahu. Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg, dodajte žumanjke sa šećerom i vanilin šećer. Polako umiješajte rogačevo brašno, mljevene bademe, mrvice i limunov sok. Podijelite masu u dva jednaka dijela i 20 minuta pecite u namazanom limu na 180-200 °C. Ohladite na sobnu temperaturu. Prvi dio namažite sa želeom od ribizla, drugi položite na njega i prelijte čokoladnim ili vanilijinim prelivom za torte.

Kocke od rogača

Sastojci: 30 dag rogačeva brašna, 20 dag brašna, 2 dl ulja, 2dl mlijeka, 1 prašak za pecivo, 12 dag šećera, 5 dag groždica, 4 jaja.

Umutite pjenjačom šećer i jaja, dodajte ulje i tucite da se zgusne. U brašno umiješajte prašak za pecivo i rogačevo brašno. Dolijte masi od jaja mlijeko, dobro izmiješajte i ulijte u namazani lim srednje veličine. Operite groždice i pospite na izlivenu masu. Pecite 45-50 minuta na 180 °C. Izvadite, pokrijte čistim ubrusom, ohladite i pospite šećerom u prahu. Narežite na kocke i poslužite.

Torta od rogača i naranče

Sastav: 10 jaja, 15 dag šećera, prašak za pecivo, 10 dag mljevenog rogača, 15 dag maslaca, 20 dag čokolade za kuhanje, pekmez od marelica, sok od pola naranče;
za glazuru: 5 dag šećera u prahu, 10 dag margarina, 15 dag čokolade za kuhanje, 2 dl mlijeka.

Maslac i čokoladu rastopite na pari neprestano miješajući. Dodajte šećer, promiješajte i ohladite. Dodajte žumanca, sok od naranče, rogač i na kraju snijeg od bjelanaca. U namašćenom kalupu pecite na 175 °C. Ohladite, prerežite napola i premažite pekmezom od marelice. Na kraju glazirajte.

(kolač Pelješca)

Naputci Marije Jurić Zagorke:

Orehnjača

1 kg brašna, 1/2 dinara germe (kvasca), 4 žumanca, kora od pola limuna, malo soli, 10 dkgr. šećera. Germa se zamijesi u jednoj posudici s malo mlaćnog mlijeka, brašna i šećera i ostavi da se digne. Zatim dignutoj germi dodati 10 dkgr. maslaca, 4 žutanjka, malo šećera, dobro izmiješati, a ovoj smjesi dodati preostalo brašno i po potrebi dodavati mlakog kuhanog mlijeka dok se napravi tijesto da ne bude ni pretvrdo ni premekano. Tijesto tući s novom drvenom žlicom sve dotle dok se ne naprave mjehurići. Ostaviti ga na toplom mjestu (1 i 1/2 sat) da uzraste. Zatim se istrese na dasku, koja je malo posuta brašnom, razvalja se da bude prst debela i puni se slijedećim nadjevom: 3/4 kg mljevenih oraha, 5 dkgr suhih groždica, pola deci ruma, šećera po ukusu sasuti u toliko kipućeg mlijeka da bude gusta kaša. Može se dodati i malo meda da bude sočnije. Dobro izmiješati, pustiti da se ohladi, hladno razmazati po tijestu, i zavaljati u gužvu, metnuti u limenu tepsiju podmazanu maslacem da se pola sata diže na toplom mjestu. Peći najprije na jačoj, a poslije na slabijoj vatri oko 3/4 sata. Kad je orehnjača pečena, iskrenuti je naopako na drvenu dasku, posuti šećerom i kad se posve ohladi rezati na komade.

Makovnjača

se pravi na isti način, samo sa mjesto nadjeva od oraha puni nadjevom od samljevenog maka koji je pofuren u kipućem ošećerenom mlijeku.

Makovnjača

Sastojci: 60 dag brašna (pola oštro, pola glatko), malo soli

Šareni "kuglof"

Za "kuglof" valja spremiti tri jaja, 140 grama maslaca, 280 grama šećera, 280 grama brašna, paketić Oetkeroва praška i malo mlijeka.

Pravi se na ovaj način. Tri žutanjka sa 100 grama maslaca treba dobro i pjenasto umutiti, na to dodati 280 grama brašna, i toliko mlijeka, koliko treba, da se zamijesi tijesto u sudu. Sad se doda pola paketića Oetkeroва praška, dobro se sve izmiješa i doda tvrdo tučena pjena od tri bjelanjka. Kalup valja dobro namazati, pa najprije sipati red žutoga tijesta, a u ostatak tijesta dodati 20 grama kakaoa u prahu, zatim preko žutoga tijesta staviti tijesto s čokoladom, pa opet red žutog tijesta i tako da stoji u kalupu četvrt sata, da bi tijesto malo ukislo. Pećnica mora biti vrlo topla, a zatim se stavi kalup u pećnicu i peče tri četvrt sata. Pečeni se "kuglof" ostavi, da se malo prohladi u kalupu, zatim ga se istrese na ravnu zdjelu i prospe s dosta vanilskog šećera. (Katica Perišić)

Jeftini "kuglof"

Komad maslaca u veličini jajeta razmješa se prhko u zdjeli, k tome se doda jedan žumanjak i dvije žlice šećera u prahu i to se sve još par minuta miješa. Prije se priredi 3 do 4 grama pjenice u koju se ulije 2 decilitra mlaćnog mlijeka i nešto soli k tomu. Može se dodati malo korice od limuna da dobije aromu, a onda toliko brašna, dok ne postane prhko tijesto, koga se tuče drvenom žlicom i na koncu pospe sa šakom groždica. Na to se dobro izmaže model s maslacem i pospe mrvicama. Može se napraviti i snijeg i polovicu umiješati u tijesto, a ostalim mazati po

“kuglofu”, koji se već dobro uzdigao. Peći treba u prilično vrućoj pećnici. Kad se istrese dobro ga treba posipati sa šećerom od vanilije.

Geteršpajz (izvorno; slatko jelo s želatinom; figurativno; ambrozija-jelo bogova)

Sastav: 30 dag oštrog brašna, 25 dag šećera, 5 jaja, 1 žličica cimeta, vode po potrebi, 2 dl crne kave, 0,5 dl ruma; krema: 24 dag maslaca, 6 žumanaca, 25 dag šećera, 10 dag čokolade.

U brašno dodajte šećer, jaja, sode bikarbone, cimet i vode po potrebi. Sve dobro izmiješajte. Dobivenu masu nalijte u namašteni i pobrašnjeni lim i ispecite na srednjoj temperaturi. Kad je biskvit pečen, odmah napravite masu za drugi biskvit od 3 jaja, 20 dag brašna, 20 dag šećera, i vode o potrebi. Pecite kao i prvi biskvit. Biskvit od prve mase narežite na kockice i prelijte s 2 dl jake crne kave i pola decilitra ruma, sve promiješajte i dodajte snijeg od 6 bjelanaca. Sve ponovo promiješajte i stavite na drugu masu pečenog biskvita. Na kraju prelijte kremom. Krema: dobro izmiješajte margarin, žumanca i šećer. Kad postane pjenasto dodajte rastopljenu čokoladu i još jednom promiješajte.

Soparnik (prisnac, blitvenjak) posno jelo (Soprano jelo - posno jelo; soparnik)

Pšenično tijesto se razvalja i nadjeva mješavinom kuhane, usitnjene blitve pomiješane sa suhim grožđicama, usitnjenim smokvama i začinjeno maslinovim uljem. Pokrijte drugim tijestom. Stranice moraju biti dobro sljepljene kako nadjev ne bi izašao van. Komin (ognjište) se dobro očisti, stavi soparnik, prekrije žeravicom od sitnijeg granja (ali ne od tvrdog i jakog drva), najčešće suhom granju loze. Peče se oko pola sata. Kad se malo ohladi dobro se namaže maslinovim uljem, rukama i izreže na romboide. Uz njega se poslužuje vino, zahtjeva dosta vina i može ga se puno popiti. aže se da maslinovo ulje “ubija” vino. Ako je obitelj veće, peče se i “babica”, a to je nešto manji soparnik.

Bajadera

Sastojci: 20 dag šećera, 20 dag mljevenih oraha, 10 dag maslaca, 20 dag mljevenih petit kekasa, 3 rebra otpoljne čokolade; glazura: tri rebra čokolade, tri žlice šećera i tri žlice vode.

Stavite šećer kuhati u 10 žlica vode. Kad sadržaj prokuha dodajte mljevene orahe, izmiješajte i skinite s vatre. U ohlađenu smjesu dodajte pjenasto umućen maslac i mljevene kekse. Smjesu podijelite u dva jednaka dijela. U jedan dio otopljenu čokoladu i dobro izmiješajte. Lim namažite maslacem i smjesu stavljajte u lim žlicom koja mora stajati u hladnoj vodi. Prvo stavite tamnu, a zatim svijetlu smjesu. Na vrh dolazi glazura (pripremite je od tri rebra čokolade prokuhane s tri žlice šećera i tri žlice vode). Nakon što su bajadere odležale 24 sata u hladnjaku možete ih izrezati na željenu veličinu.

Bakarska torta

Sastojci: 4 jaja, 25 dag šećera, 1 dl ulja, 1 dl mlijeka, 30 dag brašna, 1 prašak za pecivo, 2 žlice kakaa; *nadjev*: 25 dag maslaca, 25 dag šećera u prahu, 3 žumanca, 3 rebra (oko 5 dag) rastopljene čokolade, 3 bjelanca.

Pjenasto umutite cijela jaja sa šećerom, dodajte ulje i mlijeko i još malo miješajte. Dodajte brašno umiješano s praškom za pecivo. U oblik za torte ulijte pola smjesu i ispecite. Drugu

polovicu obojite dvjema žlicama kakaa i ispecite. Svako tijesto prerežite na pola i slažite jedan tamni, pa jedan svijetli red.

Pjenasto izradite maslac sa šećerom u prahu, dodajte žumanca i rastopljenu čokoladu. Sve dobro izmiješajte. U kremu lagano umiješajte snijeg od 3 bjelanjka i premažite tortu.

Dubrovačka torta

Sastojci: 25 dag (ili 2,5 dl) skorupa (danas se koristi slatko vrhnje, jer se skorupa ne može više naći kao nekada), 6 bjelanaca, 25 dag šećera, 25 dag bajama (mendula, mjendula), 5 dag oštrog brašna, čašica rakije od ruže (ili čašica maraskina).

Napravite snijeg od bjelanaca i postepeno dodajte šećer. Polako miješajte dalje i dodajte rakiju od ruže. Kad ste sve tako ulupali i umiješali, dodajte skorup (ili vrhnje), oguljene i samljevene bajame i na kraju oštro brašno. Sve skupa lagano i oprezno umiješajte i ulijte u nauljeni i krušnim mrvicama posut lim za pečenje. Pecite u umjereno zagrijanoj pećnici 50-tak minuta. Drvenom čačalicom provjerite da li je unutrašnjost pečeno. Kad se torta ohladi istresite je iz posude u posudu za posluživanje i pospite vanilin šećerom. Na dubrovačku tortu ne dolazi nikakva glazura osim što se na Božić ukrašava svježim grančicama asparagusa, manjim narančinim listovima ili njenim cvjetićima.

Pića

Medena rakija

Posluživala se za obiteljskih svečanosti prije jela.

Med se zagrije (otopi) na štednjaku u posudi (pazeći da temperatura nije bila veća od 40 °C) i tada se doda rakija i sve dobro izmiješa.

Bermet

Bermet kojega danas poznajemo i koji se proizvodi u sjeverozapadnoj Hrvatskoj, povijest je i samoborskog bermeta. Njegov nastanak veže se za 1808. godinu tj. vrijeme kad je Samobor bio u vlasti Francuza i sastavni dio Napoleonove Ilirije. Tada su francuski, s ostalim civilizacijskim i kulturnim tečevinama, prenijeli samoborskim purgerima i vještinu pripremanja bermeta. Prije stotinjak godina bermet i muštaru je u Samoboru radilo čak 30-tak obitelji, međutim tradicija je izumrla jer ju nije imao tko nastaviti ili su se pak obitelji odselile iz toga kraja ili jednostavno nisu mogle održati kvalitetu proizvoda. Općenito o bermetu se sve zna, ali kako se zapravo radi svaki proizvođač čuva neku svoju tajnu, barem onu o sastavu i omjeru aromata koji se dodaju osnovnom vinu. Bermet je specijalno alkoholom zasićeno, slatko i aromatično vino. Svrstava se u grupu aromatiziranih vina, jer se specifične arome postižu dodavanjem raznih mirisnih tvari (može biti i do pedesetak, ali i manje), ali bez jedne biljke nema bermeta, to je pelin, koji bermetu daje osnovno obilježje arome, ali i onu prijatnu gorkost. I sam naziv bermet dolazi od njemačke riječi Wermut, što znači pelin. Najčešće sadrži 16,4 posto alkohola i 192 g/L neprevrelog šećera. Boja mu je naročito lijepa, otvoreno rubinsko crvena, a bistrina kristalno čista, tako da u čaši blista. Aroma mu je bogata i plemenita, s izraženim naglaskom na pelin. U okusu se osjeća skladnost svih sastojaka, te je zaokružen i blago gorkast. Pije se kao aperitiv, poslužen u tankim i visokim čašama i ohlađen nešto ispod podrumске temperature. Obzirom da je najbliži rođak vermuta, može poslužiti i za pripremanje koktela.

Obitelj Vojka Filipeca (brat Antun proizvodi muštaru) za prešanje grožđa koristi prešu izrađenu još 1864. godine. Vremenom je tradicija izumrla tako da danas bermet i muštaru proizvodi samo obitelj Filipec. Kako se čitava proizvodnja obavlja ručno, što znači da je i sam proizvod ekskluzivan, godišnje se proizvede svega nekoliko tisuća boca.

Bermet je zimsko piće, i prema običajima pije se tek na Badnjak poslije polnoćke, uz orehnjaču. Počeo se raditi u vrijeme berbe grožđa, tako da je za Božić bio gotov. Od taloga poslije izrade bermeta, radila se rakija - pelinkovača. Bermetica, kad se istočio bermet (ukoliko se nije radila pelinkovača) na ostatak se dodalo crno vino od koga se dobila bermetica tj. ljetno piće za žene.

Bermet i muštarda se sve više uključuju i u turističku ponudu Samobora i Hrvatske, tako da nisu rijetkost turističke grupe koje navraćaju kod obitelji Filipec na degustaciju. Muštarda koja je nastala kao kopija, koju su konzumirali francuski vojnici, ubrzo se pretvorila u original jer današnja muštarda nije slična niti jednoj francuskoj muštardi. Razlika između senfa i muštarde je u tome što je senf fino mljeveno zrno gorušice preliveno octom, dok je muštarda grubo tučeno zrno gorušice preliveno pekmezom od crnih vrsta grožđa. Muštarda je starinski prilog i poslužuje se uglavnom uz kobasice, hrenovke i kuhanu govedinu. Nakon dobrog aperitiva kakav je bermet, taj pikantni umak će izuzetno dobro upotpuniti svako od ovih jela, ali i neka druga ako vam se tako sviđa. Jer o ukusima se ipak ne raspravlja.

Postupak

Radi se od mješavine crnih vina portugisca, frankovke i modre kavčine. Vino se razlije u male bačve od pedeset litara i dodaju mu se aromati, koje se mrve rukama. Među aromata glavnu ulogu imaju pelin, naranče, suhe smokve, grožđice i rogači.

Kaže se da smokve daju gustoću, a rogači su afriodizijak. Vinu se dodaje i šećer da odigne alkoholni stuanj, ali i da bi bermet bio dovoljno sladak. Nakon vrienja i zrijenja od dva do tri mjeseca bermet se razlijeva u boce.

Naputak I

na 100 litara zdravog starog crnog vina dolazi:

20 kg zdravog crnog grožđa
 10 kg kandis šećera
 5 kg kristal šećera
 0,50 kg suhih smokava
 1 kg rogača (rožička) sitno rezanih
 1 kg grožđica
 2 kom. mušatnog oraha
 1,5 dag slatkog januša
 1,5 dag macis-cvijeta
 0,5 dag klinčića
 1 dag zvijedastog anisa
 1 mala štangica vanilije
 2 limuna (korice)
 4 naranče (korice)
 5 dag bijele gorušice u zrnu
 5 dag crne gorušice u zrnu

Crnu i bijelu gorušicu stavite u posebnu platnenu vrećicu, koja se na uzici pusti u bačvu, nakon što počne vreti (nakon 4-8 dana i ostane 14 dana u bačvi).

Pelina prema okusu, a uzima se najčešće 0,50 kg suhog cvijeta koji se naizmijenično dodaje na red grožđa i ostalih sastojaka i mirodija.

Bačvu okrenite na dno tako da vrata budu odozgora, na dno bačve stavite pelin, na to grožđe, na grožđe izmiješane sve dodatke i mirodije, opet pelin, pa grožđe i tako redom dok se ne utroše svi sastojci. Bačvu zatvorite i nadolijte vina, ne smije biti puna tako da može kipjeti. Najbolje je staviti vreljnjaču kako vi se omogućio ristup vanjskog zraka, a osim toga i označava da li je vrienje u redu. Po preporuci iskusnih proizvođača, dobro je u bačvu uliti nekoliko litara mošta u vrienju umjesto kvasca.

Naputak II

Na 100 litara starog crnog vina

8 dag pelinovog cvijeta namoćenog u 2 l najjače rakije (šljivovica ili lozovača)

1 dag kardamoma

2 dag bijele gorušice

0,5 dag klinčića

1 dag cvijeta macisa ili u prahu

1 dag zvijezdastog anisa

1,5 dag slatkog januš

5 dag cimeta u korici

1 dag muškarnog oraščića

8 kg šećera

1 kg groždica

1,25 kg rogača

kore od 4 naranče

kore od 3 limuna

1/12 štangice vanilije

Šećer dobro otopite u vinu. U bačvu slažite grožđe, posipajte mirodije, stavite red grožđa, pa opet mirodije i tako redom dok ne utrošite sve sastojke. Zalijte vinom i rastopljenim šećerom. Pustite da vrije i nakon 40 dana možete, bermet, piti.

Naputak III

1 kg suhih smokava

1 kg naranča

1 kg limuna

1 kg rogača

10 dag crne kave

10 kg šećera

2 muškatna oraščića

1 štanglica vanilije

10 dag groždica

stručak pelina

5 do 6 kg crnog grožđa

Sve sastojke slažite u redovima u bačvi od 100 l. Šećer rastopite u 10 l mlaćnog vina, portugisca, i ulijte u bačvu na složene sastojke. Na sve dodajte još 90 l vina bez šećera. Nakon osam dana mirovanja promiješajte i ostavite do Božića. Ne treba cijediti jer će se samo istaložiti.

Naputak IV

Za 50 l

Na dno bačve složite:

25 dag smokava

25 dag groždica

2 dag slatkog korijena

2 dag muškarnog oraščića

1 dag anisa

3 dag suhog elina

3 dag hrena

1 korica vanilije

2 limuna

3 naranče

25 dag rogača

2 dag gorušice

1 veća usitnjenu resku dunju

6 kg šećera

20 dag bobica zdravog crnog grožđa (dvije vrste: frankovka i portugiska)

sve se zalije sa 40 l starog vina.

Prijedlog najtipičnijih jela za praznički stol

Međimurje

Međimurski "slatki" sir

Sušeno svinjsko meso iz lordice (posebna posuda od hrastovine u kojoj se meso čuva u kosanoj slanini)

Bijelo vino

Juha od svinjskih karmenadla s domaćim rezancima

Kuhani svinjski karmenadli

Umak od hrena

Crne čurke (domaće krvavice s heljdinom kašom) i bijele čurke (krvavice u svinjskom debelom crijevu s prosenom kašom)

Pečenje od svinjskog buta

Restani krumpir

Crveno zelje, kisela paprika i kiseli krastavci

Podravina

Kokošja juha s domaćim rezancima

Kuhano meso s umacima od raznih vrsta povrća, posebno rajčice i hrena

Božićna pečenka – purica ili svinjski kare u komadu, s mlincima ili pečenim krumpirom

Salata od domaćeg svježeg ili kiselog kupusa, cikla

Kolači raznih vrsta

Napitci: domaća rakija i vina, te kao specijalitet kuhana rakija s medom i kuhano vino s klinčićima i cimetom

Hrvatsko zagorje

Domaće kobasice

Šunka

Sir s vrhnjem i lukom

Bijelo vino

Govedska juha s domaćim rezancima

Govedina s umakom od hrena

Svinjska pečenka iz paca

Restani krumpir

Pšenični žganci

Dinstano zelje, salata od graha u cikle

Zagorski štrukli (kuhani)

Bijelo vino

Tradicionalni zagrebački božićni ručak:

domaća kokošja juha s domaćim rezancima,

domaći kruh pečen u krušnoj peći,

kuhana govedina s hrenom,

purica s mlincima,

cikla s hrenom

kuglof,

orehnjača i makovnjača

bijelo vino

Slavonija

Juha od prasećih iznutrica s trgancima
Slana savijača sa sirom
Punjeni odresci na slavonski način
Pirjana tarana
Vinski kupus
Ginabica s makom
Slavonska vina

ili

kokošja juha s domaćim rezancima,
kuhano meso s umakom od hrena ili bijelog luka,
pečena guska ili patka s prilogom od ponutrica s kukuruznom krupicom,
mnoštvo kolača (medenjac, breskvice, voćna salama, šape, košarice itd.)

Lika

ujutro:
rakija s medom,
hladetina

Lička basa (bijeli sir od skorupa s varenike)
Lički pršut
Rakija (blaža)
Lički kuus sa suhim svinjskim rebarcima, slaninom i malo bravetine (radi arome)
Bazlamača
Vino iz Kistanja

ili

juha od kokoši,
pečena guska,
kiseli kupus s bravetinom (dimljeno ovčje meso),
uštipci.

Vrativši se s mise pozdravljaju domaćicu: «Dao Bog dio svete mise»

Prije ručka svi ustanu i mole se. Domaćin-otac čestita «Evo dođe čestiti Božić i to Mlado ljeto, svega dobra dosta, najviše božjeg mira i blagoslova sveta! Svi zdravi i veseli bili! Živjeli!

Istra

nekad:

ručak: *fuži i njoki s kokošom i kiseli kapuz (kupus)*

navečer: *peklo se ombolo i kobasice na ognjištu* (ombolo i kobasice su od svinjskog mesa).

Prašćevina (kolinje) bila je prije praznika da bi se imalo mesa za Božić. Od kolača, spremale su se kroštule.

Danas:

Za Božić je ostala ista hrana, samo se *fritule* ne spremaju navečer. Uz te kolače jede se *paneton s groždicama* ili *čokoladom*. I nekad i sad pije se *Malvazija*, a uz prašćevinu može i *supa Teran* (juha, crno vino) u kojem je umiješan *ispečeni kruh, šećer, papar i maslinovo ulje*.

Istarska rakija sa smokvenjakom (mljevene suhe smokve umiješane u male hljepčiče)

Istarski pršut i domaći ovčji sir (tvrđi) s uljikama (maslinama)

Ovčja ili goveđa juha s domaćim lazanjima (rezancima)

Žbrovada (kuhani kiseli kupus s pršutom ili svježim svinjskim mesom)

Fuži na šugu (umak) od domaće kokoši ili peteha (pijevca)

Fritule (uštipci) i groštule (slatko tijesto vezano u mašne i rženo u ulju)

Teran (crno) i malvazija (bijelo vino)

Dalmacija

Rakija - lozovača ili travarica

Suhe smokve i rogač

Dalmatinski pršut

Brački ili paški sir

Paštica s njokama

Zelena salata ili kupus

Fritule ili groštule (kroštule)

Crno vino

DUBROVNIK

Božićni ručak u dubrovačkom kraju, iako je svečan, počinje bez hladnog predjela, *juhom od kokoši i govedine*. Nakon juhe poslužuje se *lešada* na kojoj je kuhana juha. Uz lešadu, kao prilog, poslužuje se *svježe ribani hren, kuper-sos* (kopar sos), *lešo krumpir*, ili *pire od krumpira*, ili *kroketi od krumpira*, ili *restani krumpir*.

Kao glavno jelo jede se *pečena svinjska lonza* (meso ispod rebara, kao za kotlet, ali u komadu) s *pečenim krumpirom*. Uz to poslužuje se razno *ukiseljeno povrće* kao *lučice, škalonja* (ljutika), *paprike*. Za desert se poslužuje torta od skorupa i *štrduel od jabuka*. Sada se prelazi sa *vina* na *prošek*. Na stol se iznosi i *sušeno grožđe*. Ručak na Božić počinje kasnije nego u drugim prilikama i traje sve do večeri kada se obično odlazi na neku zajedničku organiziranu proslavu.

Božić

*posipal bi snegom
vse pute
i spunil z veseljem
ves kute,
da smeh i popevka zvoni,
da brigah i tugah
ni,
da suza več oko ne muti,
da vsaki u srcu očuti:
Božić je došel nam vesel,
vsakom sreće donesel
v sela i grade i gaj,
meni takaj !*

D. Domjanić

Knjiga NOVA ZAGREBAKA KUCHARICA, izdana u Zagrebu na prelasku 19. stoljeća u 20. stoljeće, koju je napisala Marija Kumičić predlaže jestvenik za Badnje večer i Staro ljeto:

Badnja večer, topla. Juha od pasulja; marinirana tunina; sledi, jegulje; brodeto s palentom; pečene ribe na roštilju s šalom; jaja pečena i nadjevena s maslacem od srdeljica, s keljem na ulju; kavijar; mandolini; mandolate; torta od voća; maroni; male poslastice; sir; opol, prosek, rozoli, pelinkovac.

Užina. Kava; uštipci špagom povijeni; sladke stučke; delikatne poslastice; punč, liker od vanilije; torta od lješnjaka; poslastice; orasi; voće; maraskin.

Staro ljeto. aj sa sladkim skorupom ili rumom, naduvka; našušurene štrcalice; hladna pečenka od peradi i divljači; hladnetina; püre od kostanja; stožernik; torta od badema; male poslastice; gurabije, sir, voće; graševina, samotok, mavasija, vodica.

A kako se nekad jelo, doduše gospoda, danas nas podsjećaju tekstovi nastali prije 500 godina:

“ Sjedeći za trpezom s mojjem Tudeškom, a pečeno bijahu donijeli - pjat, u njem kapun. Gledam ali je guska ali što drugo: onako velika kapuna moje oči nigda nijesu prije vidjele. Ispečen ? Gledah ali je isprigan ali je ispečen: imaše njeku hrustu na sebi koja mi oči zanošaše, srce mi veseljaše, apetit otvaraše. Oko njega dvije jarebice oblahne, a sok iz njih rosi. Pjat urešavahu s strane peća vitelja mesa od mlijeka, koja para da govoraše: - jedj me, jedj me, i polovica zadnja od zečica, lardica okolo nazadijevana, a garofalići neistučeni nakićena, koja para na trpezi mirisom da stvaraše veselo, drago prolitje. A na krajijeh od plitice uokolo nakitili bijehu kosovića, dragijeh kosovića, koji paraše da se uokolo ukitali bijehu i da u veras pojući govorahu: “ blaženi uzmite “.

I u tzejijeh delicijah stojeći u kontemplaciji, bijah otišao in estasis “.

(Marin Držić: Dundo Maroje, drugi čin, prizor prvi - Pomet)

Stari gastro pojmovnik za Badnjak i Božić

badnjača,

1. kruh koji se mijesi na Badnji dan; 2. vrsta pogače koja se radi za Božić, ukrašena je sa pet ružica izrađenih od tijesta

basilica

pogača koja se radi na Mlado ljeto

bermet

aromatični napitak koji se počeo raditi u Samoboru 1808. godine za francuske okupacije. Radi se od starog kvalitetnog crnog vina, pelina i južnog voća

bidra

1. kolač koji se pripremao prigodom pučkih svečanosti i uvijek se posluživao na kraju što je značilo da je došlo vrijeme da gosti idu kući, 2. specifičan međimurski kolač od dizanog tijesta, a peče se u okrugloj zemljanoj posudi. Nadjev se radi od oraha. (Bidra ili Nabujak "Kuglof").

blitvenjak

pita od blitve. Tijesto se nadjeva mješavinom kuhane blitve, grožđica, suhih smokava i svježeg sira.

bosilica

pogača koja se radi na Mlado ljeto

božičar,

prase koje se kolje na Badnji dan a peče uoči Božića (od pola noći dalje). U nekim krajevima se u prase stavlja dunja, jabuka i orah. Glava se ostavlja za Novu godinu.

božićni kolač

kolač koji se priprema za božićne blagdane ali se jede tek nedjelju dana kasnije. Tijesto se napravi od pol kilograma brašna, kvasca, malo soli i vode. Kad se dobije glatko tijesto, ostavi se na toplom. Tijesto se ukrašava raznim simbolima napravljenim od tijesta kao što su novčić, klasje itd. U sredinu kolača se stavlja bosiljak kao drevni simboli zdravlja i veselja u obitelji.

božićnjak, božitnjak

veliki božićni kruh

božurica

prasica koja se kolje za Božić

bravarica

ukrašena pogača koja se mijesila za čobane uoči mladog ljeta

burundel

vrsta božićnih žganaca koji se rade s telećim mesom

česnica

1. jelo od češnjaka kao gusta čorba; 2. kolač; između nekoliko slojeva debljih kora od tijesta stavi se mljeveni ili tucani orasi, šećer i suhe grožđice. Ovako priređen kolač se ispeče i prije posluživanja premaže medom. Po starom običaju kolač se ne reže nego lomi u prisutnosti svih članova obitelji. Radi se za Božić; 3. pogača koja se mijesi ujutro na Božić od pšeničnog brašna i u koju se stavlja kovani novac (srebrni ili zlatni). Onaj tko pronađe novac bit će sretan cijelu godinu. U Hercegovini se umjesto novca stavlja konjski klin (čavao za potkovu) za sreću onome tko ga nađe.

fižolovica

juha od graha

frite

prikle, ušticipci: *"Na Banju večer svi frigaju frite, pa sve misto vonja po fritami."*

fritule

prženo jelo, ušticipci, prikle; tijesto od brašna, jaja, kvasca, šećera, grožđica i malo rakije, prženo na vrućem ulju, posipano šećerom

garitula

debeo i uzak kolač bijela kruha s usađenim jajetom u sredini (peče se za Uskrs) ili pod drugim imenom - paršurata (za Božić)

glaj(h)gevi(g)ht

kolač-masni biskvit nazvan još i *jednakojednako* (kolikotoliko), jer u njega se stavljaju potpuno jednake količine sastojaka. Najprije se izvažu jaja, podjednaka težina šećera, maslaca ili

margarina, te brašna. Na starinskim vagama sa dvije plitice s jedne su se strane umjesto utega stavljala jaja, pa su se vagali drugi sastojci

gobinja

veliki božićni kolači postavljeni na stol, ukrašeni lovorom

gologlavnik

jelo od kuhanog kupusa u glavici koja se izreže i peče s lukom i paprikom. U brašno proje doda se malo vode, masti, jaja, sir, sol. Sve dobro se izmiješa i stavi u lim. Na to se stavi ispečen kupus i sve ispeče pod pekom.

guglof

“kuglov“, vrsta kolača, nabujak od brašna, suhog grožđa, jaja, maslaca

hroštuli

prženi prhki kolačići u obliku leptirica: *“Triba imati ruku za umisiti hroštuli, bo moru spasti žilavi, a za jedan pir oće ih se dvi-tri kofe.”*

hrustula

meko pofrigani (na ulju pečeni) na razne načine smotani kolačići, a učinjeni od jaja, mlijeka, šećera i bijela brašna - kroštule, hroštuli

kafrka

mali zemljani pehar od jednog decilitra. Bio je ukrašen zelenim pojasom i točkicama na smeđoj podlozi. Oko kafrke privezao se vrpčama mali vjenčić od “gušpana” (šimšir, mrčela, zelenika, pušpanj). Kafrke su rađene u Petrinji i u Mraclinu, gdje je po njihovoj izradbi bio poznat majstor Križanić.

kapulari

sarma od svježeg kupusa punjena mljevenim svinjskim mesom, pirjano na slanini i luku i podliveno vodom

klecenbrot

vrsta kolača s orasima - kolednik, klecín prot, božićni kolač. Radi se od raženog i kukuruznog brašna sa suhim šljivama, suhim jabukama i suhim kruškama.

koleda

božićnjak, libača: veliki božićni kruh

kopun

1.uškopljani i tovljen pijevac, što su ga morali davati gornjaci sa ostalom gornicom gornomu gosponu. Kopun se smatrao kao osobita pečenka kod hrvatske vlastele. 2. veliki zemljani pehar

kovrtanji

okrugli kolači od dizanog tijesta koji se neposredno prije pečenja premažu jajima i posole. Nekada su se pekli u krušnoj peći. Riječ kovrtanj označuje nešto okruglo.

kroštule, fanjak, lepirica, krustavice

vrsta hrskavog kolača pečenog na masti, Tijesto za krustuleradi se od brašna, ulja, šećera, kore limuna i rakije; razvaljano i e razrezano na trake koje se isprepletu i frigaju na vrućem ulju.

kuglov,

vrsta kolača od brašna, mlijeka i suhog grožđa. Naša riječ kuglof *nabujak*

kulen

posoljeno kukuruzno brašno zapareno vrućom vodom, umiješano sa svinjskom krvlju, nasjeckanim suhim smokvama, grožđicama, limunom, paprom i peršinom. Smjesa se stavlja u crijeva oprana u morskoj vodi i potopljeno u vrućoj vodi. Jede se uz zelje ali se može osušiti i peći na roštilju.

kumovski kolač

peče se za posebne svečanosti. U malo mlijeka stavimo žlicu šećera i 2 dag kvasca, promiješamo i ostavimo u toplom. Kad se digne, umiješa se 1 kg brašna, doda sol i napravi meko glatko tijesto. Ostavi se u toplom da se digne. Tijesto se premaže umiješanim maslacem sa 3-4 žumanca ponovno premijesi. Ostavi se na toplom i kad se digne podijeli se u tri dijela i naprave pletenice. Stavi se u podmazanu posudu (veću) i opet ostavi da odstoji (sada dva sata) i kad počne “kipjeti” može se peći u zagrijanoj pećnici oko 45 minuta. Prije pečenja ukrasi se ostacima tijesta. Pečeno se “umije” slatkim vodom i pospe šećerom.

kupusnik

1. mrsno jelo s kupusom; 2. vrsta pite od kiselog kupusa. Izrezani kupus se propirja na masti, od pšeničnog brašna naprave se deblje kore i ispeku pod pekom. Između svakog sloja stavlja se kupus. Napravi se nekoliko redova (slojeva), s tim se da na vrhu bude kora. Peče se pod pekom.

libača

koleda; božićna velika glava kruha pod koju se stavlja žito.

litnjica

pšenični kruh u koji se na Badnji dan zatakne svijeća te se čuva za kasnije.

lokša

vrsta tanke beskvasne pogače, koja se pečena polije - *prgom*, radi za Božić.

Luganiga, lukanke, lokanke, luganega, lukanka, lokanka, luganika;

1. kobasice od svinjetine sa začинима punjene u janjeća ili kozja crijeva. Kobasice se peku u tavici, pećnici ili na žaru. 2. konjska salama; radi se od konjskog mesa, svinjetine, slanine i začina (sol, češnjak, mljevena ljuta paprika, papar). 3. Luganika je čest dodatak prazničnom šibenskom objedu. Radi se od najboljih komada svinjskog mesa s dodatkom cimeta, pimenta, papra, češnjaka, klinčića, orašca i soli; sve punjeno u ovčja crijeva. Ova vrsta kobasice vrlo je slična hrenovki.

luk

1. kruh o Božiću; 2. bijeli luk, češnjak

lukarica

pita od pirjanog luka, kuhane riže, malo se posoli, popapri, zavije u tijesto ("jufke"), stisne u gužvu, zalije uljem i peče pod sačem ili u peći

ljetnjača

vrsta pogače koja se priprema za Božić i iskiti tijestom. Postoje razni ukrasni oblici: sunce, mjesec, plug, zvijezde, tikvica, klas.....

macanica

jelo od kuhanog protisnutog graha, pomiješano s usitnjenom pečenom paprikom (usitni se samo unutrašnji dio - mesnati dio). Začini se solju, češnjakom, uljem i po želji s malo octa.

mišni sir

sir koji se radi u mješinama

mljekarica

pita gužvara. Tijesto pite izmijesi se s jajima i masnoćom. Pečeno se zalije kiselim mlijekom u koje se doda malo usitnjenog češnjaka.

muruznica

kruh (beskvasni) od bijelog kukuruza, služi se sa sirom i kajmakom. Kruh se peče i ispod peke.

namjenica

prasicica što se namjeni zaklati za Božić

omač

1. vrsta domaćih kvadratnih rezanaca za čorbu; 2. staro jelo kojese konzumiralo za doručak a pripravlja se od prosenog brašna i 3-4 jaja. Umijesi se čvrsto brašno, rastanji i iskida na veće komade i kad se osuši izreže na široke rezance. U pol litre zagrijanog mlijeka stavi se tijesto i kuha. Kada mlijeko potpuno uvri, tijesto je kuhano i "omač" se prelije sa 20 dag kajmaka, ili se radi na taj način da se u posudu ulije malo mlijeka, stavi nekoliko jaja, malo brašna i miješa dok se sve dobro ne skuha, posoli se i jede tako da se umače kruh.

palenka,

od raženog brašna napravi se pogača (veličina tanjura i prst debela) prelije se rastopljenom kosoćom mašću i kiselim vrhnjem. Peče se na 180 °C 45 do 60 minuta.

papula

1. pire od graha; 2. jelo od graha. Kuhanom grahu (propasiranom) doda se iskosani češnjak, crvena mljevena paprika, malo vrućeg ulja i ocat. Izmiješano jelo se kao posno jelo služi uz rakiju.

paradižot

slatkiš od jaja, mlijeka, keksa i šećera: *“Za učiniti paradižot, najprvo se stuče bibna o jaja, pa se skuha u mliku, unda se zmutu žubna s cukrun, pa se hitu u mliku di su se kuhala bibna i pusti da zakuha. Bibna kuhana se poštivaju, nako bela kako snig, na galetine u terinu. Unda se sve zalije z mlikun u komu su se kuhala žubna, pa se galetina nabrundaju toga slatkoga šuga. Zgora se zgrata malo čokolade i sve se zajeno zakljopi u kredencu da ne bi ki goložalo pohljapa no zgora i zbrda no zdola. Nego se potli kacjolun svakomu meće z reda na pijatić. Ti me kapiši.”*

pelenka

tijesto s orasima i medom koje se jede o Božić

poprtnik, poprtnjak

Božićni kolač

posutice

domaća tjestenina; tijesto se izreže u kvadratiće 4x4, skuha u slanoj vodi oko 10 minuta, i poslužuje uz zelje i bakalar ili preliveno s poprženim slanim srdelama. Srodno mlincima.

prga

1. ostaci od ocijeđenih uljarica (tikva, suncokret, maslina); 2. popara; 3. jelo koje je slično žgancima (puri) ili kaši. Radi se od ječma; očišćena zrna ječma (od ljuskica) poprže se u tavi i samelju. U brašno se ulije vrela voda i miješa sa kao kod izrade žganaca. Začini se maslom i ispeče; 4. staro jelo od prženog sijekra (pura i kaša).

prigve

vrsta kobasica (Dalmacija) od riže, svinjske krvi, pšenice, svinjske maramice (mrežice), začina i punjene u tanko svinjsko crijevo. Kuhaju se, suše i prije konzumiranja peku na masnoći. Poslužuju se sa crnim kruhom i s maslinama.

prikla,e

1. kolačići koji se rade od krumpirova pirea, vode, brašna, kakaa ili čokolade, grožđica, oraha, narančine ili limunove korice, malo

ruma i rakije. Od izmiješane mase odvajaju se manji komadi žlicom i peku u zagrijanoj masnoći. Kad su pečeni, pošećere se; 2. ušticipci, frigani na masti ili ulju.

prisnav, tituš;

pogača koja se mijesi od brašna, svježeg sira, jaja i malo vrhnja. Prvo se napravi pogača debljine 2,5 cm, krajevi se malo uzdignu, po njoj se stave kriške sira i sve se zalije mješavinom jaja i vrhnja. Peče se ispod peke.

rožan, rožnjak.

Božićni kruh

rožanjac, rožonjac

Božićni kolač u koji se udjene nekoliko neoljuštenih bajama da se skupa s tijestom ispeku

rožulin

piće od višnjeva soka, pilo se za Božić

sjemenjača

jelo od sjemena tikve (buče). **kuhano;** osušeno sjeme tikve usitni se, prosije brašno i kuha u kipućoj vodi zajedno s lukom, paprikom i ostalim začinima. **pečeno;** prosijano sjeme (brašno) se pomiješa s lukom, soli, mekanom paprikom, zalije kipućom vodom i peče pod saćem.

smokvenjak

kolač od mljevenih suhih smokava i badema sušen u pećnici. Nudi se uz rakiju kao dobrodošlica.

soparnjak

Božićni kolač mijesi se od tijesta za kruh, razvaljano u promjer (krug) veličine metra, pospe se kosanom blitvom, s malo krumpira, peršina, smokvama, grožđicama; prekrije se drugim tijestom i peče na kominu pokriveno žarom. Reže se na kriške, premaže maslinovim uljem i pospe šećerom.

štokalj

jelo; sušeni krakovi hobotnica izrežu se na tanke kolutiće (komadiće), poprže na ulju i preliju razmućenim jajima. Sve se

malo poprži, posoli i popapri. Ovo jelo se priređuje o Božiću.

štrukli zelenjaki

specijalitet plješivičkog kraja, pune se blitvom, metvicom, peršinom, lukom, zelenim dijelom poriluka i luka kozjaka, sirom, vrhnjem i jajima. Zelen se pirja i tek tada se miješa s ostalim sastojcima.

tikvenik

1. pita u koju se između slojeva stavlja tikva s mlijekom i kajmakom; 2. kuhani komadi tikve s malo masti, jajima i soli. Ako se želi slatko, tada se umjesto soli stavlja šećer, sve treba biti gusto kao kaša. Između nekoliko slojeva (redova) od tijesta stavlja se napravljena kaša i sve se zapeče ispod peke.

tikvenjača

pita - gužvara koja se spravlja od tikve (buče)

ulivak, šlukača, drpa;

priređuje se od pšeničnog brašna, tako da se razmuti voda, da se dobije kaša. Na ognjištu se zagrije cripnja (crepulja), u nju se ulije dobivena mješavina i peče kao kruh. Kada je pečena, iskida se na manje komade i stavi (tj. umače) u posudu u koju se već prije stavio izrezan i istučen luk s malo soli i ulja.

uljenak

pita od zelja koja se priprema na Badnju večer i namaže uljem

uljevak-zeljanik

pomiješa se kukuruzno brašno sa zeljem (kupusom), i spremi se na isti način kao pita zeljanica. Stavi se u lim i peče. Kada je pečena, po njoj se stavi maslo

(maslac) ili preljev od razmučenih jaja u mlijeku ili kajmaku.

varica

1. ričet, varivo od ječmene kaše; 2. kaša, koljivo od pšeničnih zrna, meda, mljevenih oraha; 3. slatko jelo koje se pravi od pšenice i kukuruza. Pšenica se drži u vodi jedan dan, nakon toga se stavi kuhati zajedno s kukuruzom. Kad je sve kuhano, ocijedi se i stavi u posudu s malo soli, cimeta, meda i tucanih oraha. Sve se dobro izmiješa i posluži.

veselica

pogača, pecivo od pšeničnog brašna, priprema se za Božić

zaoblica

veselica; na ražnju pečen ovan ili brav. Obično se peklo na Božić, odnosno na Badnjak.

zelenik, soparnik; ulenak;

vrlo staro jelo koje se pripremalo od zelja (blitve), brašna, malo luka i ulja. Nakon što se umijesi tijesto, razvalja se vrlo tanko tijesto kao za rezance, posoli se i izmiješa s uljem, stavi na jedan dio tijesta i pokrije drugim dijelom. Krajevi se dobro stisnu i sve se zajedno umota; krajevi se spoje tako da je sve u zatvorenom krugu. Ovako načinjen *zelenik* - peče se na ognjištu, na zagrijanom kamenu s kojeg se pomete žar i pepeo i opet se sve stavi na *zelenik*. Kada je pečeno, nabubri, izvadi se i opraši od pepela. Luk se izreže i batom usitni, pospe se po izrezanom *zeleniku* i jede. Ovako se radi običan (svakodnevni) *zelenik*, a za gozbe (svečane prilike) puni se suhim grožđem i, kad je gotov, pospe šećerom.

BOŽIĆ, BOŽIĆNA JELA I OBIČAJI U DRUGIH NARODA

Bogat i raskošno ukrašen bor svuda u svijetu je simbol Božića i potječe iz skandinavske tradicije. Prava mu je domovina zapravo Njemačka. Na jednom pergamentu iz 1539. godine pronađen je prvi detaljni opis okićenog božićnog crnogoričnog drvca. Odatle se običaj proširio u Rusiju, zemlje sjeverne Europe, Francusku i Englesku. (posebno dodati - ukrašavanje bora).

U *skandinavskim* zemljama Badnjak će početi čašom “Professorns Glügga” - tradicionalnog punča (pića koje se sastoji od pet sastojaka). Na stolu, za svojim mjestom, svaki će naći (ukućani ili gosti) zdjelicu raznog suhog voća u kojoj tinja svjećica.

Za doručak na Božić biti će “jülbog” - mala piramida različitih vrsta slanog i slatkog kruha na vrhu koje je zatakuta crvena jabuka. Na stolu će biti osim pladnjeva s usoljenom, ukiseljenom ili dimljenom ribom biti i obavezno i kuhana, klinčićima nabodena, umakom od senfa prelivena i kratko zapečena šunka. Kasnije se jede, kao i mi odojka, hladna dok je ima.

Kao prilog poslužen je karamelom obavijen kuhani krumpiri i kompot od brusnica. Na kraju svega dolazi tipični danski božićni desert - *riža na mlijeku s bademima*;

10 dag okrugle riže, 1 l mlijeka, 10 dag šećera u prahu, 30 dag slatkog vrhnja, 5 dag mljevenih badema + jedna cijela jezgra, jedna šipka vanilije, 2 dag maslaca.

Opranu rižu stavite u vruće mlijeko, dodajte razrezanu vaniliju i maslac. Na vrlo laganoj vatri kuhajte dok riža ne omekša. Skinite s vatre i dodajte bademe i šećer. Dobro promiješajte i u ohlađeno umiješajte tučeno slatko vrhnje. Stavite u oblik za nabujak, dobro ohladite u hladnjaku i prije posluživanja istresite na pladanj.

Tko u svom komadu nađe cijeli badem, dobiva od marcipana malog prašćića, koji će mu donijeti sreću za cijelu godinu.

Božić - Julen i dani oko njega imaju u *Norveškoj* obilježje iz vremena starog nordijskog kalendara - Primstaven. Prije Božića u Norvežana se osobito obilježava Sv. Lucija, najduža noć u godini. Karakteristični norveški božićni stol sastoji se od pečenih svinjskih rebara, kobasica, kiselog zelja, pirea od graška, kuhanog bakalara, sušenih ovčjih rebara, pirea od korabice i neke vrste palačinki od krumpira zvanih - “lefse”.

Obzirom da nam je sve poznato, osim pirea od korabice, probajte ga prirediti:

1 kg korabica, 2 velika krumpira, 2-3 dl vode, 1-2 dl bujona (po mogućnosti od janjetine), 0,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar.

Oguljene i narezane korabice na režnjeve debele poput prsta, stavite u vodu i kuhajte dok ne omekšaju i postanu jednolična kaša. Smjesu potom dobro zgnječite, polijte bujonom i slatkim vrhnjem. Začinite solju i paprom. Ukrasite peršinom i poslužite.

Ni najskromniji dom u *Švedskoj*, Badnjak neće dočekati bez “luftiska” - sušene ribe koja je odstajala u soku od limuna. Tradicionalna jela poput sušene haringe priređene s jabukama, ciklom, kiselim krastavcima i kaparima, samu se neka od jela koja se poslužuju na Badnje večer. Šveđani se ne pridržavaju posta na Badnjak, tako da se poslije ribe poslužuju šunke, neka vrsta tlačenica, kobasice od mljevenog mesa okićene mažuranom i majčinom dušicom, vrlo često je tu i svinjska glava ukrašena raznobojnim ukrasima. Tradicionalni kolač na Badnjak je - kolač od riže. To je vrlo jednostavan kolač od riže s mlijekom, začinjen šećerom, cimetom i šafranom. Šafran je ovdje dodatak kao znak - ljekovitosti. Cijeli kolač oblikovan je u četiri spirale, simbolizirajući sunce ili zlatnu kočiju.

Šveđani u božićno jutro vrlo rano odlaze u crkvu. Nekada je postojao običaj da se obitelji utrkuju saonicama s konjskom ili jelenskom zapregom – vjerovalo se naime da će onaj tko

stigne prvi do crkve te godine imati najbolji urod i najbolju žetvu. Zanimljivo je također da se u Švedskoj Božić slavi duže nego u drugim kršćanskim zemljama – ne dvanaest, nego dvadeset dana. Odluku o tome da se Božić slavi do 13. siječnja donio je švedski kralj Olav još u 11. stoljeću.

Šveđani i danas vjeruju da se u svakoj kući tijekom cijele godine krije patuljak «tomte», koji iz svog skloništa izlazi samo na Božić i u zavežljaju, prebačenom preko ramena, donosi ukućanima darove.

Švedski punč «Julglogg»

Sastojci za 8-10 osoba: 2 l crnog vina, 0,5 l rakije (Šveđani stavljaju i više), 35 dag groždica bez peteljki, 3 naranče, 2 limuna, 50 dag šećera u prahu, 3 komadića cimeta, 15-20 klinčića, 10 zrna kardamoma.

Ulijte vino i polovicu rakije u neoštećeni emajlirani lonac. Dodajte šećer, oprane groždice te sve začine u komadiću gaze. Zajedno s korom, oprane dvije naranče i limune izrežite na kolute i stavite u vino. Zagrijavajte na srednjoj temperaturi. Čim se pojave prvi mjehurići, maknite lonac sa štednjaka. Poklopite i ostavite desetak minuta. Namjeravate li punč poslužiti vruć, izvadite začine u gazi te kolute limuna i naranče. Ulijte preostalu rakiju i preostalu naranču narezanu na kolute.

Želite li napitak poslužiti hladan, ostavite ga poklopljenog dok se sasvim ne ohladi pa tek tada izvadite vrećicu sa začinima te kolute limuna i naranči. Svježe kolute naranče dodajte tik uoči posluživanja.

U **Laponiji** srećudonosni smrdljiva haringa. Komu dopadne zadnja haringa, bit će najsretniji u nadolazećoj godini. Laponci toliko cijene tu deliciju da fermentiranu haringu stavljaju u konzerve i jedu za doček nove godine i u drugim svečanim prigodama s kuhanim jajima i lukom. Zrakoplovne kompanije znaju za tu «ljubav», no zabranjuju unošenje tih konzervi u avion, jer bi zbog promjene tlaka mogle ekspodirati, a komadići smrdljive haringe raspršili bi se po njenoj unutrašnjosti.

Na **Islandu** se na Badnjak prestaje prikazivati televizijski program između 17 i 22 sata, kako bi se članovi obitelji u to vrijeme posvetili isključivo sebi.

Badnja večer u **Velikoj Britaniji** nezamisliva je bez - pečenog purana nadjevenog s jedne strane mesom za engleske kobasice (mrvice, sjeckani peršin, bubrežni loj, jaja, isjeckana majčina dušica, šunka, kosani majoran, polovica limuna, sol, papar, sok od pečenja), s druge strane nadjev od kestenja (zar to nije i naše zimsko jelo, purica i kesteni). Prilog je kuhana prokulica posuta kikirikijem i krumpir. Na kraju dolazi nezaobilazni Božićni puding - plumpuding, koji se poslužuje s maslacem i konjakom. Puding se priređuje u velikim količinama, a često i po nekoliko mjeseci prije upotrebe. Božićne želje će se ispuniti, prema vjerovanju, samo ako pri izradi pudinga miješate sastojke isključivo u smjeru okretanja kazaljke na satu. No, englesko plemstvo blagdanski stol ne može zamisliti bez veprove glave.

Božićni puding - plumpuding

Sastav: 1 kg grožđica, 5 dag badema, 125 dag ušećerene limunove korice, 45 dag loja od telećih bubrežnjaka, 45 dag mrvica od bijelog kruha, 125 dag brašna, 55 dag smeđeg šećera, sol, žlica mljevenog oraška, žlica kardamoma, malo papra, 1 limu, 6 jaja, 1/2 šalice mlijeka, 1/2 šalice konjaka, šećer za posipavanje pudinga, rum.

Groždice očistite, operite i osušite. Bademe ogulite, s ušećerene limunove korice otresite suvišni šećer, a zatim sitno isjeckajte. Loj od bubrežnjaka sitno izrežite. Od svih ostalih sastojaka; brašna, mrvica, smeđeg šećera, mljevenog oraška, limunova soka, jaja, mlijeka i konjaka, zamijesite mekano tijesto. Tijesto mora biti ljepljivo i čvrsto. Ostavite ga da nekoliko sati miruje. Vatrostalnu posudu dobro premažite maslacem, stavite pergament papir i nalijte tijesto. Između ovoga i pergament papira ne smije biti zrak. S gornje strane također stavite pergament papir. Kuhajte 3 sata nad kipućom vodom (voda ne smije doći u posudu). Ohladite puding u istoj posudi, a papir zamijenite alufolijom, gazom ili lanenom krpom. Tako omotani puding može na hladnom mjestu stajati i po nekoliko mjeseci. Okus će od dugog stajanja biti još bolji. Prije nego li se puding želi upotrijebiti, kuha se još jedan sat u vodi. Nakon toga obloži se šećerom, pospe vrućim rumom i zapali na stolu. Prije toga pogase se sva svjetla, puding se reže na debele komade, poslužuje s prelivom od vina, od vanilije ili pomiješanim maslacem i rumom.

Pečenje Wellington

Sastojci: 50 dag govedine za pečenje, 5 dag masne dimljene slanine, 2 glavice luka, 25 dag pečurki (šampinjona), žličica pekmeza od rajčice (pire), žlica kosanog lišća peršina, mažuran, lisnato tijesto, 1 žumanjak, ulje, sol, papar.

Govedinu posolite, popaprite, omažite ulje i ispecite u pećnici. Povremeno podlijevajte vodom i okrećite. Nasjeckani luk ispržite sa sitno narezanom slaninom. Odajte nasjeckane pečurke, te poslije 10 minuta rajčicu, peršin i mažuran. Isprženo posolite i popaprite. Razvaljajte tijesto, na sredinu stavite 1/3 ohlađenih pečurki, a na to ohlađeno pečenje. Na meso rasporedite preostale gljive, omotajte tijestom i okrenite da spoj bude odozdo (da se ne raširi tijekom pečenja). Stavite na namašteni lim, Namažite umućenim žumanjkom, nalijepite izrezane ukrase od ostataka tijesta i još jednom namažite žumanjkom. Pecite 25 minuta u pećnici, zagrijanoj na 210 °C.

U nekim dijelovima zemlje poslužuje se kao desert sladoled i kompot od krušaka, pita od jabuka uz obvezatni tvrdi sir Cheddar. Stara engleska uzrečica kaže: "Pita od jabuka bez sira isto je kao i poljubac bez zagrljaja".

U Engleskoj je od 1647. do 1660 godine bilo zabranjeno slaviti Božić. Za zabranu je «zaslužan» Oliver Cromwell, engleski parlamentarni zastupnik i vođa puritanske stranke, koji je smatrao da je slavljenje nemoralno i neprilično tako svetim danu.

Prije tisuću godina Knut Veliki (995.1035.), kralj Engleske, Danske i Švedske, odlučio je da božićni blagdani traju cijeli mjesec, i to počevši od Svete Lucije koja je simbol svjetlosti i nade. U Švedskoj se taj običaj održao do danas. U znak sjećanja na Svetu Luciju, za koju se vjeruje da je sa Sicilije, djevojčice se odijevaju u bijelo, oko pojasa stavljaju crvenu vrpцу, a na glavu vjenčić sa sedam svijeća, jer je Sv. Lucija u 4. stoljeću, kada je živjela, po cijenu života odlazila u karakombe i kršćanima, koji su se tada još morali skrivati, nosila hranu i piće. Da osvijetli sebi put, na glavu je stavljala vjenčić sa svijećama.

Irci za Božić u prozore stavljaju tri upaljene svijeće, koje simboliziraju Oca, Sina i Duha Svetoga.

Običaj potječe iz vremena kad je cijela Irska bila pod britanskom okupacijom. Prolaznici su tako odmah mogli znati da u kući živi katolička obitelj i ako su bili iste vjere, mogli su slobodno ući. Svijeće su također bile poziv svećeniku da uđe u kuću

Prazničke dane, u **Belgiji**, prate tradicionalni običaji – po trgovinama se postavljaju jaslice. Božićni su sajmovi također tradicionalni i tamo se prodaju delikatese, igračke, ukrasi i pije kuhano vino s cimetom i kriškom naranče, grickaju *pepperkoek* (biskvit s ingverom, oraščićem i uvijek tajnom smjesom začina) te degustira još jedna tradicija – božićno pivo.

Kod kuće za blagdanskim stolom, Belgijance čekaju prehrambene delikatese od paštete od gušćih jetara i maštovito složenih hladetina u kojima su Belgijanci velemajstori, preko divljači na sve načine (božićnog purana ovdašnji gurmani smatraju nerafiniranim i stoga nedostojnim nepca istreniranog za bolje arome) i varijanti na temu mesnih jela, pa do kolača. Deserti se obično prepuštaju slastičarnicama i s njima se malo koja domaćica želi natjecati. Djeca svoje darove dobivaju na Svetog Nikolu, što je također dan velikog veselja za najmlađe. Idući im paket sljeduje za Novu godinu.

Tradicionalno božićno **njemačko jelo** (sve do danas) jesu svinjska rebra prelivena umakom od šljiva i jabuka, sve zapečeno u pećnici, Bavarska svinjska kračica ili guska punjena jabukama, a takav je blagdan nezamisliv bez **stollena** (“štruca” mliječnog kruha sa suhim voćem), **nabujka** i pladnjeva različitih sitnih kolača i čokoladnih praline (čokoladni bomboni s različitim nadjevom; ova vrsta bombona nazvana je o francuskom maršalu du Plessis - Pralin, čiji je kuhar pravio ove bombone).

Bavarska svinjska kračica

Sastojci: mala glavica češnjaka, 2 žlice maslaca, svježja svinjska kračica (teška otprilike 2 kg), 5 dl svijetlog piva, 50 dag luka, 50 dag sitnih krumpira, sol, papar.

Češnjaku skinite samo dio vanjskih ljuski pa vodoravno prerežite na 2/3 visine glavice. Preostali dio češnjaka ogulite i iskošite. Na maslacu popržite prerez dijela glavice i izvadite. Na istoj masnoći miješajte i zagrijavajte češnjak da samo zamiriše, pa zgnječite u kašu. Posolite i popaprite pa time omažite kračicu. Ostavite da se marinira 2 sata. Nakon toga pecite pola sata na 220 °C i prelijte pivom. Pecite dalje još 40 minuta na 180 °C. Često okrećite i prelijevajte sokom od pečenja. Na kraju okružite oguljenim krumpirom i lukom. Pecite dok krumpir ne omekša. Posolite i popaprite povrće.

Božićna kneževska gozba u **Liechtensteinu** započinje glavnom atrakcijom - puranom. Prvo se purica izvana i iznutra dobro natrlja mješavinom soli i papra. U trbušnu šupljinu stave se dvije jabuke, a zatim pridoda nadjev; od kuhanih pola kilograma oljuštenih kestena u jušnom bujonu. Kuhane kestene treba samljeti uz dodatak malo svinjetine. Smjesa se začini paprom sjeckanim peršinom i malo brandyem. Najdelikatniji posao je nadijevanje, koje se obavlja ispod kože od vrata dalje. Nadjevena purica peče se u zagrijanoj pećnici prvo polagano i pri tom zaljeva vlastitim sokom svakih 15 minuta. Jedan kilogram purice peče se oko 40 minuta na temperaturi od 180 °C. Prije posluživanja u umak od pečenja doda se malo vina Madeira i jušnog bujona, sve se zagrije tako da se svi sastojci dobro prožmu.

Kao prilog poslužuje se kuhana riža i pirjano crveno zelje; na masti se ispirja sjeckani luk do smečkaste boje, doda tanko narezano zelje, nekoliko zrna kumina, sol i malo šećera. Pirja se poklopljeno u vlastitom soku a onda dolije mješavina crvenog vina i bujona u jednakim omjerima, i doda kriška oguljene jabuke. Kad zelje omekša pirjanje je gotovo.

Uz ovu pečenku ide božićni kolač od suhих šljiva.

Izmiješajte dobro 25 dag maslaca i 23 dag šećera. Dodajte 30 dag brašna, 5 jaja (jedno o jedno i miješajte). Brašnom (6 dag) pospite nasjeckano kandirano voće (25 dag suhих šljiva, 23 dag kandirane kore limuna ili naranče i 23 dag grožđica. Umiješajte voće u tijesto i dodajte oko 2 dl konjaka ili ruma. Tijesto položite u dva dugoljasta limena kalupa i pecite oko sat i pol na srednjoj temperaturi.

Poslije slijedi lagani desert.

Izmiješajte 17 dag maslaca, 10 dag šećera, nekoliko kapi ekstrakta vanilije, naribane kore jednog limuna i prstohvat soli. Izmiješajte i u sve dodajte jedno po jedno od ukupno četiri žumanca. Čim smjesa posvijetli pridodajte još 4 dag grožđica, 4 dag mljevenih badema i jednu žlicu praška za pecivo. Posebno istucite snijeg od četiri bjelanca, dodajte 4 dag šećera u prahu, 28 dag brašna i 3 žlice hladnog mlijeka. Obje smjese lagano miješate, lagano izmiješajte zajedno, izlijte u dobro namašteni i pobrašnjeni lim za kuhlof. Sve stavite u zagrijanu pećnicu, poslije 15 minuta smanjite temperaturu i pecite dalje približno jedan sat. Kolač ohladite u kalupu, preokrenite na tanjur posut šećerom u prahu, izrežite na kriške, pospite šećerom i poslužite.

Francuzi za Badnjak počinju obilnom večerom za stolom domaćice ili u kakvoj gostionici njima svojstvene prisne atmosfere. Vrhunac večere je nadjeveni fazan, uz roladu od tetrijeba ili vepa, za desert poslužuje se kolač s kremom ukrašen marcipanom - zvani "bûche" - cjepanica klada; bûche de Noël - badnjak (drvo).

Ukoliko poslužite odrezak s paprom, ne ćete pogriješiti.

Francuski odrezak s paprom

Sastojci: 4 goveđa odreska po 12 - 15 dag, 4 vrlo uske, tanke ploške dimljene slanine, 2 dag maslaca, " dl francuskog konjaka ili vinjaka, sol, 1 dl slatkog vrhnja, žlica senfa, ukiseljeni zeleni papar u zrnju (ili žlica krupno stucanog papra i malo ružičastog papra za ukras).

Rub odrezaka omotajte slaninom i uvijte uzicom. Stavite na zagrijanu masnoću pa popržite po 2 minute sa svake strane. Izvadite ih, posolite i stavite na toplo. Ulijte konjak u tavu i miješajte da se otopi karamelizirani sloj na dnu. Primiješajte vrhnje, senf i papar, dosolite pa zalijte odreske.

(Francuski izraz **haut goût** poznat je u gastronomiji kao **fazaniranje** a označuje postupak kod pernate divljači (fazan, jarebica, šljuka i jarebica kamenjarka) da se ostavlja odležati stanovito vrijeme u perju, tako da se potrbušina oboji malo zelenkasto (ali ne smije poprimiti neugodan miris) i dobije karakterističan «štih». (Prije se treba izvaditi utroba i najbolje je objesiti na otvorenom prostoru. *Ako «promrzne» na kasnojesenskim mrazovima bit će još bolje*). *Gurmani često citiraju Voltaireovu rečenicu: «L'oiseau de paisane est un mets pour les Dieux» tj. «Fazan je jelo za bogove»*. (François-Marie Arouet - Voltair).

Praznovjerni **Talijani** smatraju da će se nešto loše dogoditi ako na Badnjak nije poslužen bakaljar. Spadaju u velike potrošače sušenog bakalara koji majstorski spravljaju na desetak različitih načina. Kažu, tko jednom okusi bakaljar kad ga oni sprave taj će se toga sjećati cijelog života. Kao predjelu bakaljaru poslužuju različite sireve kao npr. mozzarellu, provolone, te masline, pečene paprike, ljute papričice, marinirane artičoke i svježih francuski kruh. Bez pršuta, salame i omiljenog voćnog kruha, tipične slastice, ne može se zamisliti vrijeme blagdana.

Bakalar pripremljen na talijanski način

Sastojci: 0,50 kg bakalara, pola šalice maslinova ulja, 3 glavice luka, 1 kg krumpira, 4 šalice temeljca od ribe ili piletine, 1 žlica timijana, 2 žlice osušenog usitnjenog peršina, 1 šalica zelenih maslina, sol, papar.

Bakalar namočite u mlaku vodu i unutar 24 sata vodu promijenite nekoliko puta. Izvadite ga iz vode i dobro obrišite papirnatim ubrusom. Na zagrijanom ulju, u dubokoj tavi, popržite do smeđkaste boje komade bakalara. Bakalar izvadite, posušite na papirnatom ubrusu, odložite na toplo mjesto i pokrijte. U istoj posudi i na istom ulju popirjate kosani luk dok ne posmeđi. Dodajte manji dio temeljca, krumpir izrezan na manje kockice i pirjajte na laganoj vatri dok ne postane mekan. Kad je gotovo dodajte ostatak temeljca i pirjajte još pet minuta, začinite i umiješajte očišćene i narezane masline. Komade bakalara stavite na vrh i pirjajte još desetak minuta.

Pasta al mais

Na Sardiniji u gradu Civitavecchiji izrađuju se ukrasi od kukuruznog škroba, kao npr.: lutkice, anđeli, kuglice za bor, nakit i ostali dekorativni predmeti. Smjesa kukuruznog škroba, koju je vrlo jednostavno napraviti, ne mora se peći, iznimno je glatka, a otporna na vlagu tako da se ne morate bojati da će s vremenom propasti.

Sastojci: 1 čaša kukuruznog škroba, 1 čaša ljepila na bazi vinila, 1 žlica parafinskog ulja, 1 žlica soka limuna.

Sastojke ulijte u teflonsku tavu i stalno miješajte na laganoj vatri dok se ne zgusne i odlijepi od stijenke tave. Pričekajte da se malo ohladi i razradite rukama dok ne nestanu grumeni i dok se smjesa ne odlijepi od ruku. Ako želite smjesu u boji, u bijelu pastu umiješajte malo tempere i dobro je izmijesite. Osim tempere, mogu se upotrijebiti i akrilne boje, ali u tom slučaju nakon upotrebe odmah operite ruke. Oblikujte predmete i sušite ih na zraku 48 sati (ovisno o debljini). Pastu tijekom izrade i nakon nje čuvajte u prozirnoj foliji.

Kad se na Badnjak počne spuštati mrak, mnogi **Poljaci** izlaze iz svojih kuća i upiru pogled u nebo. Svi nestrpljivo očekuju kad će se pojaviti prva zvijezda, jer ona simbolizira Betlehemsku zvijezdu, znak da je rođen Isus. Onoga tko prvi ugleda zvijezdu, prema vjerovanju, očekuje posebna sreća.

Pojava zvijezde Danice, kod Poljaka, znak je početak večere, a broj obroka točno je onoliki koliko je bilo mjeseci u protekloj godini.

Poslije juhe od gljiva, poslužuje se među inim, panirana (pohana) štuka, krakovska pastrva (stari poljski naputak visoke plemićke kuhinje pa "piernik", medenjaka pečen po naputku iz Toruna (naputak je, navodno, još iz 1466. godine, a napravio ga je kuhar za pripadnike

Viteškog reda mačonoša). Poljska kuhinja sačinjava tri loze - seljačku, građansku i plemićku. Tijekom vjekova ove loze su se naizmjenično približavale i udaljavale, dok se konačno nisu ujedinile u potpunu, ali razgranatu cjelinu, koja sadrži sve elemente poljskog kuharskog stila.

Proslava Božića povezana je i s mnogim neobičnim vjerovanjima. Na božićni objed (wigiliju) ne pozivaju se gosti (nazočni su samo članovi obitelji koji žive u jednoj kući), jer se smatra da to donosi nesreću. Za stolom uvijek mora sjediti paran broj ljudi, jer ako je neparan, netko će iz obitelji umrijeti. Nakon objeda, svi istodobno, na znak, ustaju od stola, jer se vjeruje da onaj tko ustane posljednji neće dočekati idući Božić.

Prastari je običaj koji vuče korijene još iz Srednjeg vijeka, da se na Badnjak na stolu nađe čak dvanaest jela. Među njima središnje mjesto pripada šaranu, kojeg se može nadjenuti, primjerice, gljivama, a od riba je tu još barem slani sled, pripremljen s vrhnjem ili u octu. Nezaobilazna je također omiljena u Poljskoj juha od cikle uz koju pak najbolje pašu piroške nadjeven gljivama. No, pođimo redom, jer svako jelo ima određeno značenje:

prvo su; *pohane* (panirane) *gljive*, drugo: *salata od kuhanog povrća s umakom od kiselog vrhnja*, treće jelo su: *fileti haringa marinirani u umaku od senfa*, četvrto: *meso divljači s kiselim zelijem*, peto jelo: *kisela repa*, šesto jelo: *palačinke prelivene tučenim jajima*, sedmo: *palačinke nadjevene kašom od kuhanog ječma prelivene tučenim jajima i pečene*, osmo: *salata od cikle*, deveto: *piroške*, deseto: *nadjevena kuhana jaja*, jedanaesto i dvanaesto jelo su: marinirane haringe ili haringe u ulju i bakalar ili šaran.

Posebna tradicija na koju će se naići u svakom domu u domovini pape Karola Wojtyły je svečano dijeljenje hostije, koje prati blagdanske čestitke. Tog starog običaja drže se Poljaci i u javnom životu, pa kad se uoči Božića u Kraljevskim dvorima u Varšavi susretnu istaknute ličnosti iz političkog, crkvenog i kulturnog života, može se u vidjeti kako se ondje hostije i čestitke srdačno izmjenjuju i najljući politički protivnici.

Piletina na Poljski način

Sastojci: 4 pileća batka sa zabatkom (teška po prilici 20 dag), mali svežnjić peršinova lista, 4 žlice senfa, 25 dag tankih mrkvice, 1 glavica svijetlog kupusa (60 dag), 2 dag maslaca, 1 dag šećera, svježe naribani muškatni oraščić, 1,5 dl kokošje juhe, sol, papar.

Piletinu posolite i popaprite. Otrgnite oprane peršinove listiće i gurnite ih piletini pod kožu. Natrljajte senfom i poslažite u namašteni lim. Pecite 40 minuta u pećnici, zagrijanoj na 200 °C. Očišćeni kupus narežite na rezance široke 3 cm. Na maslacu zagrijte šećer, miješajte da se malo karamelizira pa primiješajte kupus. Mrkvu ogulite pa ih još uzdužno prorežite ako se debele. Primiješajte kupus. Umiješajte sol, papar, oraščić i juhu. Pirajte 15 minuta. Umiješajte vrhnje i dobro prokuhajte. Rasporedite na zagrijane tanjure i dodajte piletinu.

U **Češkoj** i **Poljskoj** postoji vjerovanje da prije Božića treba otkinuti grančicu trešnje i staviti je u vodu. Ako procvjeta do Božića, sljedećih dvanaest mjeseci ukućane očekuje sreća i blagostanje.

U **Češkoj** vjeruju da se Djed Božićnjak zlatnim užetom spušta s neba.

«Slatki» božićni običaj – pečenje kolača, veže se uz svetog kralja Václava, odnosno Vjenceslava, kojeg Česi posebno štiju. Upravo se njemu može zahvaliti na običaju da se za Božić peku najraznovrsniji kolačići za goste i prijatelje, ali i za druge, osobito one nemoćne i siromašne, stare i bolesne. Priča govori da je kralj Václav (Stochov, kraj Praga, o. 907-Stara Boleslav, 28.9.929.; Djelovao na pokršćavanju Čeha. Ubili ga iz zasluge a posmrtni ostaci preneseni u katedralu sv. Víta) u Pragu, koja potom postaje stjecište vjernika hodočasnika) priredio božićnu gozbu za svoje

najsiromašnije podanike. S prozora svoje raskošne palače jedne zimske večeri u srce ga je dirnula slika promrzlog čovjeka, koji prebire po smetlištu tražeći nešto za ogrjev. Dobri Vaclav napunio je tada košaru hranom i krenuo ravno u dom tog siromaha. Zajednički su se počastili i tako je nastao božićni običaj darivanja kolačića i dijeljenja obroka s bližnjima.

U **Slovačkoj** će vas poslužiti, popularnim:

Hrskavcima iz Bratislave

Sastojci: 1 kg krumpira, 2,5 dl ribljeg temeljca (juha od povrća i otpadaka ribe – kosti, kože, glave, iznutrice i drugo), jabučni ocat, žlica senfa, 1-2 žličice ribanog hrena, ulje, svežnjić mladog luka, peršinovo lišće, malo kopra, 15 dag krušnih mrvica, 80 dag čistog mesa slatkododne ribe, žlica limunova soka, brašno, 2 jaja, sol, papar.

Dok se krumpir kuha načinite umak od temeljca, senfa, octa i hrena. Malo ga zagrijte, pa nalijte na oguljeni i narezani krumpir. Začinite uljem, dodajte narezani luk, peršin i kopar, pa ostavite sa se sastojci prožmu. Riblje meso narežite na 12 komada, nakapajte sokom limuna, posolite i popaprite. Mrvicama primiješajte kosano začinsko bilje. Riblje meso utapkajte u brašno, umočite u jaje i utapkajte u mrvice. Oprezno još jedanput umočite u jaje i utapkajte u mrvice. Ispržite i poslužite sa salatam od krumpira.

U **Bjelorusiji** se na pravoslavni Božić (u noći sa 6. na 7. siječnja) djevojke okupljaju kako bi si gatale, odnosno doznale što im donosi budućnost. Tog se dana takvo praznovjerje ne smatra grijehom. Djevojke gataju pomoću zrnaca kave, zrcala, igraćih karata... i to samo s jednim razlogom – da bi doznale za koga će se udati.

Dječaci u **Rusiji** vjeruju da će ih, ako su bila dobra, za Božić posjetiti Babuška i donijeti darove. Prema legendi, upravo je Babuška savjetovala tri kralja, Melkiora, Baltazara i Gašpara, da se nakon poklonstva malom Isusu vrate kući različitim putovima. Da to nije učinila, zli kralj Herod pronašao bi Isusa i ubio ga.

Naši susjedi **Mađari**, za te dane priređuju paniranu i prženu ribu, gulaše i paprikaše, riblje čorbe, sarmu i tijesta s makom. Temperamentnost kuhinje očituje se u začinima s crvenom paprikom, koju ne stavljaju jedino u kolače. Doboš torta i tokajsko vino (loza je zasađena još u 12. stoljeću u okolici Tokaja) je zaštitni znak blagdanskih stolova.

Mađarske ribice

Sastojci: kupovno tijesto s kvascem za kruh ili pizzu (kupite u pekarni), ljutu mljevenu crvenu papriku, usitnjeni kiml, 10 dag sjemenki bijele gorušice (ili sezama).

Premijesite tijesto i pritom umijesite crvenu ljutu papriku i kiml. Razvaljajte. Kad opet uzade, premijesite i što tanje razvaljajte. Oblikom (kalupčićem) izrežite ribice i poslažite na zamašćene limove, pokrivene masnim papirom (za kolače). Pospite gorušicom ili sezamom i ispecite. Poslužite odmah još vruće.

Austrija, je kuhinja koja se odlikuje skladnošću, jednostavnošću i najrafiniranijim kulinarским dometima, familijarne prisutnosti i utjecaja raskošnih gozbi. Ona je odraz raznih utjecaja naroda nekadašnje austrougarske države, kao što je talijanska maštovitost u pripremanju tjestenine, mađarskih oštih začina, slavenska skladnost u pripremanju sočnih jela, pri tome nije izostao utjecaj francuske kuhinje i nešto udaljeniji utjecaj orijentalnih zemalja. Ta kombinacija germanske tradicije s utjecajem drugih stvorila je nešto novo - svoje (simpatično, otmjeno, ukusno - "gemütlich"), njezina je različitost još i u tome što su vrhunski kuhari - žene.

Juha s puno rezanaca, pirjano ili kuhano meso (posebno kuhana govedina od mišićnog dijela repa vola) s umakom od hrena i malo kiselih jabuka, svinjski odrezak začinjjen paprikom i kiselim vrhnjem, bečke mahune (varivo za prilog uz govedinu), panirana piletina (Backhähnchen) svinjetina s kupusom (Krautfleisch), suho meso s kupusom i okruglicama (Selchfleisch mit Kraut und Knödeln), garnirana- obložena govedina (Tafelspitz), divljač s brusnicom (Wildbret mit Preiselbeeren), Riz Metternich (riža sa šunkom i pečurkama), salzburški žličnjaci ili bečka savijača od jabuka, Sacher torta, Pischinger torta, marcipani, samo se neka od niza ukusnih blagdanskih jela.

Bečki nadjeveni odojak

Sastojci: odojak od 4 kg, 1 kg svinjske jetre, 30 dag svježe slanine, 2 jaja, čašica vinjaka, 4 luka ljutike, 3 glavice luka, 1 mrkva, 1 lovorov list, 1 svežnjić peršinova lista, malo majčine dušice, 30 dag suhog bijelog kruha bez korice, mlijeko, 1 dl ulja, sol, papar, malo maslaca.

Jetru i slaninu narežite na kockice i naglo ispržite. Namočite kruh vrućim mlijekom i dobro iscijedite. Dodajte jetru sa slaninom, sol, papar, umućena jaja, vinjak, usitnjeni lovor i majčinu dušicu te kosani peršin. Dobro promiješajte. Očišćenog, opranog i obrisanog odojka izvana i iznutra posolite i popaprite te nadjenite nadjevom. Otvor sašijte. Tankom uzicom omotajte odojka kako bi dobro učvrstili noge, a glavu još poduprite drvenim ražnjićima. Alufolijom zaštitite uši i rep. Namažite odojka uljem i stavite u zagrijanu pećnicu na 230 °C. Nakon pola sata smanjite temperaturu na 200 . Pecite otprilike 2 sata podlijevajući s malo vode i prelijevajući s vlastitim sokom. Nakon 1,5 sat pečenja dodajte nasjeckani luk, ljutiku i mrkvu. Izvadite zgotovljenog odojka. Umaku dodajte malo maslaca i prokuhajte. Procijedite umak. Kao dodatak poslužite debele ploške pečenog krumpira i salatu.

U seoskim krajevima **Makedonije** običaj je da glava obitelji (otac ili djed) na Badnjak u kuću unese komad hrastova drva rasječenog na tri dijela, što simbolizira Sveti Trojstvo.

U **Grčkoj** se za doček nove godine priprema kolač u koji je stavljen novčić. Osoba kojoj pripadne komad s novčićem doživjet će najviše sreće u idućoj godini.

Grčki trokutići

Sastojci: 2 deblja lista vučenog tijesta za savijače, 40 dag ribljeg filea (mesa bez kosti i kože), 20 dag blitve, 20 dag sira – fete (poznati grčki sir), 2 češnja češnjaka, 2 jaja, žlica kosanog peršina, nekoliko iglica ružmarina, maslinovo ulje, sol, papar.

Skuhajte blitvu, ocijedite, nasjeckajte i s malo ulja miješajte na visokoj temperaturi da se tekućina ispari. Od jaja ispecite kajganu sa sitno nasjeckanom ribom. Primiješajte zgnječenu

fetu, blitvu, nasjeckani peršin, ružmarin i češnjak. Posolite (oprezno jer je feta slana) i popaprite. Narežite tijesto na kvadrate i namažite uljem. Svaki kvadrat nekoliko puta preklopite da dobijete «fišek» («škarnicl» - vrećicu). Nadjenite ga ribljim nadjevom, poslažite na lim i premažite. Pecite 25 minuta u pećnici.

Grkinje nadjev i «fiške» načine unaprijed i samo ispeku prije posluživanja, na Badnjak, kao predjelo za Božić ili na dočeku Nove godine.

Najvažniji obiteljski i crkveni praznik, **Amerikanci** proslavljaju veselo i za naš ukus pomalo kičasto (veliko šarenilo). Uz jela kao poriluk (propirjan u portu (vino) i posut mrvicama od sira), repe sa crvenim lukom, ukrašena nasjeckanim vlascom i usoljene svinjske nožice, keljom pupčarom uronjenim u gusti slatkasti umak od rajčice, na stolu mora biti - crvena purica (obavezna na stolu za Dan zahvalnosti). Običaj da za Božić pripremaju puricu tek je od sredine 19. stoljeća, do tada su imućniji jeli pečenog labuda.

Postići finu crvenkastu kožicu purana nije nimalo jednostavno (možda zato što nemaju naše zagorske purane, koji su bili obavezni još u prošlom stoljeću na stolu Engleskog dvora), pa manje umještne domaćice radije kupuju gotovu smjesu za premazivanje nego da se upuštaju u “tajne” ne uvijek pouzdanih naputaka (miješanje kečapa, crvenog vina, šećera, zgnječenog češnjaka, malo octa, klinčića, papra, ljute paprike, i sl.).

U Americi svaka kuća ima svoju malu tajnu za nadjev, što znači da u tom dijelu naputka slobodno pustite mašti na volju. Ako vam na pamet padne i nadjev od kuhane svinjetine, špek fileka, srnetine i svinjskih kožica, koju naknadno sameljite, ili dodavanje začina kao što su klinčići, cimet ili korijander – nemojte se ustručavati. Sve mesne sastojke prije izrade termički obradite. Ne stavljajte toplu smjesu nadjeva u puriocu i na kraju pripazite na količinu nadjeva da ne pretrpate puricu. Puricu nadjenite i obavezno zašijte koncem prije pečenja.

Nadjev za purana

Skuhajte kestene (15 posto od težine; za 3 kg potrebno je 0,5 kg kestena). U tavi na zagrijanoj masnoći popirajte 30 dag mljevene svinjetine ili 20 dag pancete narezane na kockice. Meso i očišćene kestene dobro umijesite uz dodatak sredine kriške bijelog kruha namočene u purećem temeljcu ili u mlijeku u kojem je poželjno kuhati i kestene. Začine, kao sol, papar, limunovu koricu, malo konjka, .. dodajte po ukusu.

Nadjev od pureće jetre

Popirjanu jetru usitnite i pomiješajte s mljevenom teletinom, pancetom i namočenom sredinom kruha u mlijeku.

Božićni ručak s puricom zaokružuju i mnoga druga jela, kao: hladna salata od prokuhanih mahuna garnirano s trakicama proprženih crvenih paprika. Kao začini dodaje se sezam i bijeli vinski ocet. Dvokatna torta od kremastog sira pomiješanog sa zelenim lukom i peršinom s kremom od zaleđenog crvenog kavijara. Sve je položeno na zelenoj podlozi oko koje su krastavci narezani na kolute, a koriste se umjesto krekeri. Objed najčešće počinje lakim umakom od jastoga s prepečenjem i posebnim namazom (maslac, prepečeni luk, paprika, slatko vrhnje, žumanjci, papar, pečurke, vino).

Kad na stol dođe puran tamnocrvene korice, tada je obično vrhunac za sladokusce. Puran je nadjeven smjesom od crvene talijanske kobasice, zelenih feferona, pistacija, iznutrice purana, majčine dušice, peršina. Prilog se obično sastoji od mahuna začinjelih chili-papričicama; narezanim crvenim debelim paprikama u kremastom “miso” umaku (luk propirjan u crvenom vinu i posut nasjeckanim zelenim lukom); pireom od slatkih rajčica pomiješan s narančom, rumom, smeđim šećerom i sve posuto zelenim peršinom; mlada repa kuhana s češnjakom i začinjena mirisnim octom i metvicom; umak od brusnica poslužen u polovicama izdubljene limete (slatki limun; križanac između limuna i naranče).

U Virđiniji blagdanski stol ne može proći bez - šunke na virđinijski način (šunka se prvo kuha s klinčićima, cimetom, šećerom, octom, češnjakom, narezanim lukom; ohlađena i osušena namaže se praškom gorušice i peče dok ne omekani).

Slatki dio stola sastoji se od pladnja s kolačićima do raznoraznih sladoleda u rashlađenoj boli uz koju je i vrući slatki preljev kojim se sladoled zalijeva, pita od brusnica na prstenu od imele, uštupci s borovnicom, ... Pije se kuhano začinjeno vino i - veseli. No, sve države SAD-a nisu iste godine prihvatile Božić kao blagdan. Najprije se 1836. počeo slaviti u Alabami, a tek 1870. proglašen je državnim blagdanom.

Na božićnoj zabavi za djecu osoblja Bijele kuće u Washingtonu, godine 1932., ulogu Djeda Božićnjaka osobno je preuzeo američki predsjednik Hoover. Iako je bio dobro prerušen, izdao se još prije izlaska na podij, kad mu se jedan «klinac» obratio s molbom za autogram. Predsjednik se u brzini, ne razmišljajući, potpisao svojim pravim prezimenom!

Japanci slave posljednjih desetak dana prosinca, točnije, od zimske kratkodnevnice od koje dani postaju duži, «rođendan sunca». Za tu svetkovinu običavaju jesti bundevu, rižoto i konnyaku, jelo od korijena kozlaca (lat. *Arum maculatum*), te mrkvu, koja se jede kao zaštita od prehlade u idućoj godini. U nekim krajevima Japana vjeruje se da će sreće imati onaj tko tih dana pojede sedam vrsta hrane čija imena završavaju na «n», kao mikan (naranča) ili renkon (korijen lotosa), od kojega se na Dalekom istoku spravlja mnoga ukusna jela, slana i slatka.

U **Meksiku** se Božić obilježava ritualom zvanim *posada*, što znači i «konačište», «gostionica». Devet dana prije Božića, svakoga dana, oživljava se Marijin i Josipov put do Betlehema. Procesiju vjernika predvode djevojčice i dječaci odjeveni u anđele, a za njima još dvoje djece koji nose Marijin i Josipov kip. Nakon njih slijede odrasli vjernici i na kraju glazbenici. Svake večeri procesija dolazi do neke odabrane kuće i djeca mole ukućane da ih ugoste, jer će Marija uskoro roditi. Posljednja, deveta *posada*, koja se održava 24. prosinca, osobito je spektakularna. Uz Marijin i Josipov kip tada se nosi i kip maloga Isusa, a procesija završava u crkvi.

Ako niste tradicionalist i želite iskušati nešto novo – originalno – pokušajte s najstarijim napatkom, za puricu u umaku, – *mole poblano* iz 16. stoljeća. Za tu priliku puricu ćete peći bez nadjeva kao pečenku u pećnici i za to vrijeme pripremite umak – *mole*.

Originalni napatuk zahtjeva tri vrste meksičkih papričica: *ancho*, aromatičnu, *mulato*, veliku i mesnatu, te *pasila*, vrlo ljutu. Kao zamjena mogu poslužiti paprika babura i čili papričice.

Po predaju ovo je jelo osmislila sestra Andrea de la Asunción, dominikanska redovnica iz samostana Santa Rosa u gradu Puebla (savezna država u ist. dijelu sred. Meksika), a originalni napatuk ima više od stotinu sastojaka.

Mole je i danas ostao klasično jelo za svečane prigode kao što su vjenčanja i krštenja. Umak je bolje napraviti unaprijed te ga podgrijati kad je purica gotova jer je ukusniji kad se različiti sastojci stope, ali i zato što ta pripremu treba mnogo vremena.

Jedan od sastojaka za umak: 1 dl ulja, 11 dag čili papričica bez sjemenki, 35 dag rajčica, 1 glavica luka, 5 češnja češnjaka, 8 dag badema, 5 dag kikirikija, 4 klinčića, 1 mali štapić cimeta, anis, 4 dag groždica, 10 dag čokolade za kuhanje, 1 žličica šećera, sol, papar u zrnu, 4 dag sezama.

Paprike nasjeckajte i umiješajte u posudu s vrlo malo prethodno kuhanog temeljca od purećeg sitniša. U to dodajte nasjeckani luk, rajčicu, češnjak i bademe te na kraju sjemenke anisa, sezama, mljeveni cimet, klinčiće i sušeni korijander. Smjesu dobro istucite i povežite u mužaru. U još purećeg temeljca potrebno je ukuhati nešto masti i čokoladu, ali ne mliječnu nego za kuhanje sa što većim postotkom kakaa. Istučenu smjesu propasirajte u tako pripremljen temeljac s čokoladom i promiješajte. Pečenu puricu narežite na komade, obilno je premažite pripremljenim umakom i poslužite posutu sjemenkama sezama uz kuhani kukuruz šećerac i tortilje.

Usitnjavanje/mljevenje i miješanje sastojaka za umak lakše će te pripremiti u mikseru. Neki uzimaju samo pureće zabatke i kuhaju ih s iznutricama jedan sat. Kuhane zabatke premažite uljem i pecite u pećnici zagrijanoj na 190 oC tako da korica postane hrskava. Kod posluživanja zabatke prelijte umakom i pospite sezamom.

U seoskim predjelima **Jamajke** tijekom Božića odvija se i posebna proslava – Jonkanoo. To je oblik parade i slavlja koje su onamo (i u neke druge karipske zemlje, na primjer na Bahame) donijeli robovi iz Afrike. Slavi se povorkom čiji su sudionici odjeveni u odjeću jarkih boja i plešu uz divlji ritam bubnjeva.

U **Zimbabveu**, državi na jugoistoku Afrike, Božić se naziva Kisimusi. Slavi se, kao i drugdje na svijetu, 25 prosinca, samo što je tada ondje ljeto. Obitelj obično priredi božićni objed na otvorenom, a nakon gozbe slijedi odmor i pjevanje božićnih pjesama. Kad sunce zađe, Božić je službeno završen.

Djed Božićnjak/Mraz kakvog danas poznajemo, a to znači sjedokosi, sjedobradi, debeljuškasti starčić u crvenom odijelu i crvenoj kapi s bijelim krznom zapravo potječe iz jednog američkog časopisa, iako potječe iz skandinavijske pučke predaje ili po nekim iz nizozemske legende o Sinter Klassu (Sinterklaas) koju su u 17. stoljeću doseljenici iz te zemlje donijeli kao dio svog kulturnog naslijeđa u New York. Sinter Klauss je nizozemski sinonim za svetog Nikolu. Godine 1773. ime se prvi put pojavljuje u američkom tisku i tada je Djed Božićnjak/Mraz nazvan «St. A Claus», a Washington Irving prvi je opisao Djeda Božićnjaka /Mraza u svojoj šaljivoj knjizi «Povijest New Yorka», izdanoj 1809., u kojoj opisuje legendu prema kojoj Djed Božićnjak putuje na kočiji u pratnji **Crnog Petra** svake godine u noći Svetog Nikole te djeci dijeli darove. U to vrijeme Djed Božićnjak još uvijek nije letio iznad krovova kuća.

Daljnju preobrazbu doživio je 1823. u pjesmi «Noć pred Božić» Clementa Moorea, gdje autor daje takve detalje poput imena jelena, Santa Clausova smijeha – *ho,ho,ho*, grimasa i gesti.

Godine 1881. nacrtao ga je za tjednik Harper's Weekly ilustrator Thomas Nast. Lik kakav je on zamislio pedeset godina poslije doradio je crtač Haddon Sunblom i takav je 1931. godine postao simbolom Coca-Coline božićne reklamne kampanje. Nast je dodao prizor dječičine radionice na Sjevernom polu te listu dobre i zločeste djece. Lik dobroćudnog debeljuškastog djedice bijele brade, odjevenog u crveni kaputić s širokim crnim remenom i crvenu kapicu s bijelim «cofom», pod imenom Santa Claus, ušao je u američku kolektivnu svijest.

Zahvaljujući Djedu Božićnjaku povećana je višestruko prodaja Coca-Cole u vrijeme božićnih i novogodišnjih blagdana. Coca-Cola nema patent za lik Djeda Božićnjaka (Santa Claus), odnosno nema ekskluzivno pravo na nj, ali je Djed Božićnjak s njezinih naljepnica postao toliko popularan da su se diljem svijeta Djedovi Božićnjaci počeli prerađivati upravo u taj lik i dijeliti djeci darove odjeveni u crvena odijela. To je, dakako, Coca-Coli bila i ostala najbolja reklama.

Vilenjaci koji su do tada imali različite uloge (među njima i onu spuštanja kroz dimnjak – vratolomija neprikladna za debeljuškastog djedicu), sada su postali radnici u njegovoj radionici, a 1939. god. pojavio se i lik Rudolfa, jelena crvena svijetlećeg nosa kojega je za reklamne potrebe izmislila kompanija «Montgomery Ward».

Prvotno je inspiraciju za svoj lik Djeda Božićnjaka/Mraza Sundblom pronašao u pjesmi «Posjet Svetog Nikole» Clementa Moora, izdanoj 1822., u kojoj je Sveti Nikola opisan kao izrađivač igračaka, prijateljsko čovjekoliko biće. Zatim je često koristio lice iz stvarnog života uključujući svoje susjede i prolaznike na ulici, a na kraju je glavni model bio njegov prijatelj Lou Prentice, umirovljeni prodavač. Nakon što je Prentice preminuo 1940. godine Sundblom je inspiraciju za crtanje pronalazio u vlastitu liku, ili kako je izjavio u jednom intervju: «Inspiraciju sam često pronalazio gledajući se u ogledalo, iako sam bradu radije docrtao nego je puštao.» Sundblome je crtao portrete Djeda Božićnjaka/Mraza 35 godina, a njegovi crteži krasili su mnoge magazine i plakate u SAD-u, ali i u svijetu. U međuvremenu su održane i brojne svjetske izložbe njegovih radova.

Legenda kaže da se Djed Božićnjak/Mraz nije ženio, ali da živi okružen vilenjacima i sobovima.

Vjerovanje kaže da voli jesti jela od mesa i piti alkoholna pića poput vina.

Crni Petar je pratilac Djeda Božićnjaka a crn je radi toga što se spuštao niz dimnjake da bi ostavio darove. Osim Nizozemaca, u SAD su svoje naslijeđe donijeli i Nijemci, i to kićenje božićnog drvca, Skandinavci su donijeli priču o sobovima koji dijele darove, a Irci su prvi počeli paliti svijeće na prozorima.

Djed Božićnjak nije povijesna ličnost nego kombinacija različitih legendi i mitova. Temelj za kršćanskog Djeda Božićnjaka je **biskup Nikola** iz Izmira, današnjeg područje Turske. Nikola je živio u 4. stoljeću nakon Krista, bio je bogat, velikodušan i privržen djeci: Često je darivao siromašnu djecu kojoj je ubacivao darove kroz njihove prozore. Inače, legenda kaže kako se tri siromašne djevojke u Italiji nisu mogle udati jer njihov otac nije imao novac za miraz. Zato je odlučio prodati jednu od kćeri kako bi mogao udati druge dvije. Kada je Sveti Nikola čuo za to, posjetio je njihov dom kasno u noći i bez njihova znanja kroz dimnjak ubacio tri vreće zlata. Vreće su kroz dimnjak upale u čarape koje su se sušile uz kamin, a zlato je djevojkama omogućilo udaju. Druga verzija legende kaže kako je sveti Nikola vreće sa zlatom ubacio kroz prozor, a ta legenda obično se priča djeci čije kuće nisu imale dimnjaka jer im se željelo dati do znanja da će i ona dobiti darove.

Pravoslavna crkva poslije je Nikolu proglasila svecem, a jedna od najstarijih crkava u Rusiji podignuta je njemu u čast. Što se tiče Katoličke crkve, ona je Nikoli odala počast zbog pomaganja djeci i siromašnima, a sveti Nikola je postao zaštitnikom djece. Njegov imendan je 6. prosinac. U protestanskim krajevima i sjevernoj Njemačkoj Sveti Nikola je poznat kao Weihnachtsmann, u Engleskoj je postao Otac Božić, a nakon što je legenda o njemu stigla u SAD, Sveti Nikola je postao Djed Božićnjak/Mraz. U svom prvotnom obliku u Njemačkoj Djed Božićnjak/Mraz je dolazio u pratnji malog Isusa te time bio puno bliži kršćanstvu.

Coca-Colin Djed Božićnjak/Mraz svoje početke je imao u vremenu kada je Božić u potrošačkom društvu počeo svoju transformaciju iz vjerskog u uvelike svjetovni blagdan. Tako je Djed Božićnjak /Mraz ujedno postao i neka vrsta zaštitnog znaka svih onih ljudi koji nisu vjernici, a Božić slave kao blagdan dobre volje i međuljudske ljubavi.

Djed Božićnjak/Mraz na svoje predbožićno putovanje kreće iz laponskog sela Youlupukkija, iznad granice polarnog kruga. Adresa na koju starac prima pisma vrlo je jednostavna: Djed Božićnjak (Santa Claus), Youlupukki, Finska.

Najprodavanija pjesma na svijetu je «Bijeli Božić» («White Christmas»), skladatelja Irwina Berlina, u izvedbi nekoć najpopularnijeg američkog pjevača Binga Crosbyja. Snimljena 1941., do danas (op.a. 2003.) je doživjela brojna izdanja u ukupnoj nakladi većoj od 140 milijuna primjeraka. Tom brojkom nisu obuhvaćene izvedbe drugih pjevača!

S vremenom, američki lik Santa Claus proširio se svijetom te vratio u Europu, mjestu odakle je potekao. No, od odlaska u Novi svijet, njegov alter-ego doživio je metamorfozu i u raznim europskim zemljama, uglavnom u obliku sv. Nikole koji putuje s pomoćnikom.

Dirljive Božićne zgode

Najduži Božić Thompsona Skije

U jesen 1855. pojavio se u listu Union iz kalifornijskog grada Sacramenta oglas s naslovom: *«Ljudi izgubljeni za ostali svijet traže čovjeka koji će prenositi poštu!»* Tražio se odvažan čovjek koji bi za zimskih mjeseci prenosio poštu iz Placervillea, najudaljenijeg rudarskog naselja u Kaliforniji, do Genoe na drugoj strani visokih prijevoja Siera Nevade. To je planinsko bespuće pet mjeseci u godini prekriveno dubokim snijegom. No oglas kojim je tražen netko tko bi svakog tjedna prelazio dvjesto kilometara u jednom i dvjesto kilometara u drugom smjeru – kako bi rudarima i njihovim obiteljima iz Genoe, zimi odrezanim od svijeta – bio jedina veza s civilizacijom – odazvao jedan jedini čovjek, putujući radnik i drvosječa Jan Thorsteinson. Iz rodne Norveške dospio je u Novi svijet kao mladić, privučen pričama o otkriću zlata u Kaliforniji. Nije našao zlato, ali se zadržao u dolini rijeke Sacramento, gdje se moglo naći mnogo drugog posla. Tada je prezime Thorsteinson, mnogima preteško za izgovor, promijenio u Thompson. Odluku da se prijavi za poštanskog kurira donio je dok je tesao hrastova debla. Sjetio se skija kojima se kao dječak služio u rodnom selu pa je istesao dvije ravne daske, dugačke dva metra, zavijenih vrhova. Pomnivo ih je obradio, a po sredini pričvrstio kožne vezove za čizme. Istesao je i dugačku motku za odguravanje. Kad je pao snijeg, nekoliko je dana uvježbavao vožnju na tim neobičnim pomagalima i onda se – prijavio za kurira. U siječnju 1856. odvažni Jan Thompson krenuo je iz Placervillea uz planinu. Pet se dana borio sa snježnim nanosima, mrazovima, maglom i strminama – i uspio! Od tada je zimi svakoga tjedna prelazio Sierra Nevadu i stekao nadimak Skija. Godinama je zimi bio jedina veza između Kalifornije i Nevade! Glas o njemu proširio se cijelim američkim Zapadom.

Četiri dana uoči Božića 1863., kad je krenuo na posljednje putovanje u godini, unaprijed se radovao dužem odmoru preko božićnih i novogodišnjih blagdana. Veselio se što napokon nosi u naprtnjači pošiljku iz San Francisca: rudari iz Genoe i njihove obitelji željno očekuju nakit za božićna drvca, oko kojega će se na Božić okupiti u «saloonu»! Tu je bio i paketić sa slatkišima, dar koji je namijenio djeci udovice Mills! Uspinjući se prema planinskom vrhu, odlučio je obići starog prijatelja, traperu Jamesa Scasona. Jedva je pronašao kolibu zatrpanu snijegom. Zatekao je traperu teško bolesnoga. Promrzlih nogu, nesretni je Scason već četiri dana bespomoćno ležao u kolibi, očekujući kraj. Thompson je odmah naložio vatru i skuhao dovoljno graha sa slaninom za nemoćna čovjeka. Prikupio mu je i dovoljno drva za održavanje vatre. Zatim je prečacem požurio niz planinu, do najbliže rudarske naseobine, udaljene pedesetak kilometara. Ondje je na brzinu istesao šest pari skija i podučio skijanju šestoricu ljudi te je sutradan s njima krenuo u planinu. Jedva su se kroz mećavu probili do kolibe. Izradili su saonice za nemoćnog traperu i krenuli u dolinu. Stigli su u Genou na Badnjak popodne. Thompson Skija predao je mještanima očekivane pošiljke – ali se nije mogao prepustiti blagdanskom ozračju. Liječnik je ustvrdio da traperov život visi o niti i da ga može spasiti samo amputacija promrzlih nogu. No u naselju nije bilo kloroforma! Thompson Skija je bez riječi klimnuo glavom. Iako nije prošlo ni pola sata otkako je dopremio nesretnika u Genou, ponovo je na rame stavio skije i krenuo na dalek put preko planine. Vratu se poslije pet dana, krajnje iscrpljen, ali s kloroformom i drugim lijekovima koje je nabavio u Sacramentu. Liječnik je obavio operaciju i traper je ostao živ. Thompson je odahnuo. Tek je tada mogao proslaviti Božić! Legendarni Odisej na skijama posmrtno je doživio veliku počast. Nakon završetka zimske Olimpijade 1960. u Dolini Indijanke (Squaw Valley) vlada je otkupila taj skijaški raj na Sierra Nevadi i proglasila ga Nacionalnim parkom Thompson Skije!

Božićni nogomet

Život je ispisao jednu od najljepših božićnih priča u Prvom svjetskom ratu. U badnjoj noći 1914. iz njemačkih se rovova začula svirka harmonike. Britanski vojnici na drugoj strani bojnog polja nijemo su se pogledali. Danima i tjednima, otkako sjede u blatnim rovovima, s neprijateljske im strane nije dolazilo ništa drugo osim topovskih granata i pušanih zrna – a sada je oružje utihnulo i jedino se čula harmonika. Ubrzo su se harmonici pridružili glasovi. Umorni i prozebli ljudi u rovu pozorno su slušali pjevanje neprijateljskih vojnika. Melodija im je bila poznata. Tada je netko iz njihovih redova prihvatio pjesmu i zapjevao na engleskom isto ono što su njemački vojnici pjevali na svom jeziku: «Tiha noć, sveta noć ..» Polako su mu se pridružili i ostali, najprije tiho, zatim sve glasnije. U zimskoj noći, dok su zrakom lepršale pahulje snijega, pjesma je natkrilila ničiju zemlju između rovova udaljenih dvjesto do tristo metara. A kad je pjesma utihnula, netko je iz njemačkog rova viknuo: «*Hej Tommy! Nemoj pucati .. Nećemo ni mi!*». Bila je to loša engleština, ali su je britanski vojnici dobro razumjeli.

Usljedile su i druge božićne pjesme. Odjednom je nestalo umora koji se nakupio tijekom tad već petomjesečnog rata, za koji nitko nije mogao razumjeti kako je i toliko potrajao. «*Hej, Tommy .. nemoj noćas pucati! Nećemo ni mi!*», čulo se još nekoliko puta iz njemačkih rovova. Ipak, Britanci su bili oprezni. Časnici su upozoravali stražare: «*Otvorite oči! Možda je samo njemačka varka!*». Nije bila varka – u što su se uvjerali u božićno jutro, koje je osvanulo bijelo od snijega napadalog kroz noć. Britanski vojnici koji su oprezno provirili iz rova vidjeli su kako im s druge strane ničije zemlje mašu njemački vojnici. Neki su čak izašli iz rova, odložili puške i prijateljski mahali. S britanske strane nitko nije zapucao. Zbio se nevjerojatan prizor: nekoliko vojnika s jedne i druge strane preskočilo je zapreke od bodljikave žice i uputilo se preko polja izrovanog granatama, usprkos pozivima svojih časnika da se vrate. Vojnici zaraćenih strana koji su oprezno krenuli jedni prema drugima sreli su se nasred ničije zemlje. Najprije su radoznalo zurili jedni u druge: Britanci s tanjurastim kacigama, Nijemci s kacigama sa šiljkom na vrhu!. A onda je netko pružio ruku: «*Sretan Božić!*». I ostali su se stali rukovati: «*Merry Christmas!*» - «*Frohe Weihnachten!*». Počelo se razgovarati uz pomoć prstiju, odjeknuo je smijeh. Bilo je to zarazno i uskoro su cijele satnije hrlile na ničiju zemlju. Odore su se izmiješale. Ljudi su jedni drugima pokazivali fotografije svojih žena i djece, zaručnica, nudili jedni druge viskijem i «šnapsom», šalili se, zaigrali karte, mijenjali razne sitnice za uspomenu, a naposljetku su i časnici, koji su se isprva mrgodili, izašli iz rovova. U podne su mnogi kušali hranu iz neprijateljskih ratnih kuhinja, a poslije ručka predloženo je da se odigra nogometna utakmica. Jedan od najneobičnijih međunarodnih susreta u povijesti nogometa završio je, na opće iznenađenje, pobjedom Nijemaca s 3:2! U prvi sumrak vojnici su se počeli razilaziti prema rovovima. Na rastanku je dogovoreno da se ne puca barem do idućega jutra, što se i ostvarilo. Mali su ljudi time jasno poručili moćnicima da im je više od svega stalo do mira na Zemlji!

Jedan je kaplar također bio živi svjedok ovog ratnog Božića u Flandriji, to je bio Austrijanac, ali je služio u njemačkoj vojsci. I on se našao u rovu kod Wijtschatea, kad je vojska stala pred grudobrane iznositi svijeće. On bijaše kaplar u 16. bavarskoj pričuvnoj pješačkoj regimenti. Drug tog kaplara iz istog rova svjedoči da se ovaj najbjesnije uskopitio, da je stao saptati i siktati, kakao nije posao vojnika da se bratimi, već je njegov posao da ubija; umjesto da pruža ruku neprijatelju, i pjeva umilne napjeve, njemu je pucati i klati.

Ime tomu kaplaru jest Adolf Hitler.

(Michael Jürgs; *Der kleine Frieden im Grossen Krieg* («Mali mir u Velikom ratu»), C. Bertelsmann Verlag, München, 2003))

Ovaj događaj spontanog druženja o Božić 1914. godine zaraćenih strana, nadahnua je slavnog «beatlesa» Sira Paula McCartneya da napiše poznatu pjesmu «*It's Christmas Time*».

Pjesme na dar

Priča o postanku najpoznatije i najomiljenije božićne pjesme, «*Tiha noć, sveta noć*» vraća nas u Badnju večer daleke 1818.. Tek se bilo smračilo i na nebu su zatreperile prve zvijezde, kad se svećenik Josef Mohr, kapelan crkve U Oberndorfu, malom selu blizu Salzburga, uputio u nekoliko kilometara udaljeni Armsdorf, u goste k prijatelju Franzu Gruberu, mjesnom učitelju i orguljašu. U njegovu će domu, kao i prijašnjih godina, provesti večer, a pred ponoć obojica će se vratiti u oberndorfsku crkvu, na polnoćku. Mohra je žalostilo što će prijatelju doći praznih ruku. I dok je u tišini koja se nadvila nad cijelim krajem slušao kako snijeg škripi pod nogama, odjednom su mu počeli navirati stihovi: *Tiha noć, sveta noć, /Ponoć je, spava sve...*

Radostan što će starom prijatelju moći pokloniti prigodnu pjesmu, Mohr je nastavio slagati stihove. Kad je dospio do Gruberove kuće, imao je tri dovršene kitice pa ih je u kućnoj veži na brzinu zapisao na komadiću papira.

Ušavši u sobu, odmah ih je pročitao domaćinu i njegovoj sestri – a Gruber se toliko oduševio ljepotom i jednostavnošću pjesme da ju je odlučio uglazbiti. Nakon večere, dok je Mohr prilegao da se malo odmori, povukao se u kuhinju te uz gitaru počeo tražiti prikladan napjev. Ubrzo su on i sestra pjevušili jednostavnu melodiju. Kad se Mohr probudio, nemalo se iznenadio čuvši svoju pjesmu već uglazbljenu. Nagovorio je Grubera neka na polnoćku ponese gitaru i neka u crkvi on i sestra otpjevaju pjesmu. Tako se te večeri u prepunoj crkvi u Oberndorfu pri kraju svete mise s kora začula popijevka «*Tiha noć, sveta noć*». Već kod treće kitice napjev je ushićeno prihvatila većina župljana. Iz male seoske crkve pjesma se ubrzo proširila po cijelom svijetu i prevedena je na 330 jezika.

Pjesma «Zvončići, zvončići, zvone na sav glas, kroz tihu noć i čitav dan, zvone za sve nas ..»

John Pierpont preminuo je kao promašen čovjek! Godine 1866. skončao je svoje dane u osamdeset i prvoj godini, kao državni službenik u Washingtonu, D.C. s dugim nizom osobnih poraza što su mu izjeli dušu. Sve je počelo prilično dobro. Diplomirao je na Yaleu, čije je osnivanje potpomogao njegov djed, i s ponešto zanosa odabrao zanimanje nastavnika. Nije uspio kao učitelj. Bio je previše popustljiv spram svojih učenika. Stoga se posvetio pravnim znanostima. Nije uspio kao poslovni čovjek. Nije dovoljno zaračunavao robu da bi ostvario zaradu i bio je odveć široke ruke pri odobravanju kredita. U međuvremenu, pisao je poeziju i, unatoč tome što je bila objavljena, nije prikupio dovoljno autorskih prava da bi osigurao sredstva za život. Nije uspio kao pjesnik. Stoga je odlučio da postane redovnik. Pohađao je Divinity School na Harvardu te bio postavljen za svećenika crkve u Hollis Streetu u Bostonu. Ali, njegovo zanimanje za prohibiciju a protiv ropstva, dovelo ga je u oporbu s nekim utjecajnim članovima župe te je bio prisiljen podnijeti ostavku. Nije uspio ni kao svećenik. Politika mu se pričinila poljem na kojem se pojedinac može istaknuti, pa ga je stranka što se borila za ukinuće ropstva predložila kao kandidata za guvernera države Massachusetts. Nije prošao. Neustrašiv, kandidirao se za Kongres pod okriljem stranke Slobodna zemlja. Nije prošao. Nije uspio kao političar. Počeo je građanski rat i on se dobrovoljno prijavio te postao kaplarom 22. puka masačusetskih dobrovoljaca. Nakon dva tjedna, napustio je vojnu službu, shvativši da mu ona odveć narušava zdravlje. Bilo mu je sedamdeset i šest godina. U tim uvjetima nije mogao obavljati niti posao kapelana. Netko mu je pronašao neki neugledni posao u stražnjim uredima Ministarstva financija u Washingtonu te je zadnjih pet godina života radio kao arhivski službenik. Ni u tom poslu nije bio naročito dobar. Nije mu bio po mjeri duše. John Pierpont umro je kao promašen čovjek. Nije postigao ništa što je poduzimao ili je želio postati. Na groblju, na brdašcu Auburn u Canbridgeu, država Massachusetts, mali kamen obilježava njegov grob. Uklesane u granitu, čitamo riječi: PJESNIK, PROPOVJEDNIK, FILOZOF, FILANTROP.

S vremenske razdaljine, mogli bismo ustvrditi da on zapravo i nije promašen čovjek. Njegova vjera u socijalnu pravdu, želja da bude voljeno ljudsko biće, aktivno sudjelovanje u značajnim događajima vremena te vjera u snagu ljudskog uma – sve to nisu promašaji. A mnogo toga što je on doživio kao neuspjeh prometnulo se u uspjeh. Obrazovanje se promijenilo, sudstvo unaprijedilo, kreditni zakoni preinačili a, ponad svega, jednom i za svagda ukinuto je ropstvo.

Pripovijest nije neobična. Mnogi devetnaestoljetni reformisti imali su slične živote – slične uspjehe i neuspjehe. U jednom vrlo važnom smislu John Pierpont nije bio promašen čovjek. Svake godine, u prosincu, slavimo njegov uspjeh. U srcu i mislima prenosimo doživotno sjećanje na njega. Riječ je o pjesmi. Ne pjeva o Isusu, anđelima, pa čak ni o Djedu Mrazu/Božićnjaku. Pjesma je vrlo jednostavna, a opisuje bezazlenu radost hujanja saonicama u koje je upregnut konjić u hladnoj snježnoj tmni sjetne zimske noći. U društvu prijatelja, cijelim putem odjekuju smijeh i pjesma. Ništa više. Ništa manje. «Zvončići». John Pierpont je napisao pjesmu «Zvončići».

Napisati pjesmu koja opisuje najjednostavnije radosti, napisati pjesmu što je poznaje tri ili četiri stotine milijuna ljudi diljem svijeta – pjesmu o nečemu što nikad nismo uradili ali možemo zamisliti – pjesmu koju svatko od nas, veliki ili mali, umije zapjevati čim zadrhti žica glasovira, jer tada zadrhti i žica u našoj duši – to nije promašaj.

Nekog snježnog popodneva u dubokoj zimi, John Pierpont je zapisao stihove kao mali poklon svojoj obitelji, prijateljima, župljanima. Učinivši to, ostavio je za sobom trajni poklon za Božić – najbolje vrste – ne onaj koji se stavlja pod bor, već nevidljivi, nenadmašni poklon radosti.

(P.S. U zimi 1987. godine u dolini Methow podno planinskog lanca Cascades, država Washington, konačno mi se ostvarila dugo očekivana želja. Snijeg je bio dubok jedan metar, temperatura oko nule, nebo bistro, otvorene saonice, a u njih upregnut šarac sa crvenom ormom i zvončićima. A mi smo jurili po snijegu, smijući se cijelim putem. Hvala ti, John Pierpont. Svaka je riječ tvoje pjesme istinita.)

Iz knjige Roberta Fulguma: *Gorio je kad sam legao na njega*

O autoru:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. 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:

ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986.,
 I IZNUTRICE SU MESO, «Svjetlost», Sarajevo 1987.,
 ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA, (koautor Slavko Večerić) «Turistkomerc»
 Zagreb, 1991.,
 PIVO TEKUĆA HRANA (koautor prof. dr. Vladimir Marić) «PTI» - Prehrambeno tehnološki
 inženjering, Zagreb 1996.,
 JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI) Turistička zajednica grada
 Vrbovca, Vrbovec 1997.,
 BOŽIČNI STOL, "Strijelac, Zagreb 2000.,
 JABUKE ZEMELJSKE (jela od krumpira), "Strijelac", Zagreb 2000.,
 JELA OD ZLATA (jela od kukuruza), "Strijelac", Zagreb, 2000.,
 KAVA -OČARAVAJUĆI NAPITAK, "Strijelac", Zagreb 2000.,
 ČAJ - PUT U NEBO, "Strijelac", Zagreb2000.,
 JELA LIKE, "Strijelac", Zagreb 2000.,
 VUKOVARSKJE GASTRONOMSKE ČAROLIJE, Narodne Novine, Zagreb 2002.;
 ZAGREBAČKI STOL, Finkor, Zagreb 2003.,
 GORSKI KOTAR - HRANA ZA DUŠU I TIJELO, TKD Delnice, 2004.

Sadržaj:

Mir ljudima dobre volje!

Božićno drvce

Zašto kitimo božićno drvce

Nakit za pojesti

Božićne kuglice

Povijest jaslica

Advent – Došašće

Božićne čestitke

Badnjak – Božić

Darivanje

Povijesne činjenice

Običaji

Riba na svečanom stolu

Post

Međimurje

Podravina

Hrvatsko zagorje

Prigorje

Bjelovar – Bilogora

Posavina (tekst star više od sto godina)

Turopolje

Kordun

Slavonija

Baranja

Lika

Istra

Primorje

Dalmatinska Zagora

Sinjska krajina

Poljica (tekst star više od sto godina)

Dalmacija

Zadar

Običaji Šibenika i Primoštena

Dubrovnik

Otoci

Zagrebačka okolica i Zagreb

Običaji - vjerovanja

Nazdravice za badnji dan

Na badnji dan

Iz starih zapisa saznajemo što se jelo, npr. u

Korčuli: ...

ili na Lastovu

JELA

Zagreb

Poloncin dindek.

JELA

Predjela

Kruh s maslinama – (posno jelo Istre, jede se uz ribu i crno vino)

Zapečeni krumpir

Bakalar na hvarski način

Bakalar “na bijelo“

Bakalar u mlijeku

Kosani bakalar

Zapečeni

Luk sa sirom

Jaja s hrenom

Hladetina

Juhe

Juha od bućinih koštica

Juha sa štruklima od sira

Grahova juha

Posna juha od krumpira

Riblja čorba i pečena riba

Hladetina od riječne ribe; vidi: - Riblja čorba i pečena riba

Bistra kokošja juha

Gusta juha od mažineta (mažinet – rak od koče)

Goveđa juha

Glavna jela

Grah na suho

Papula (pire od graha, posno jelo)

Pirjani šareni grah

Rezanci

Jegulja s rižom

Jegulja s češnjakom.

Jegulja u bijelom vinu

Jegulja na ribarski način

Frigana jegulja

Jegulja u tijestu

Sarmice od jegulje

Brudet od sušene jegulje

Brodet od sipa i liganja

Pašticada od tune

Gregada (Gregoda)

Rošpa z kompirom (rošpa – grdobina, žaba)

Popara od ribe na otočki način

Pečeni rakovi

Raci na sinjski – I. način

Raci na sinjski – II. način

Raci na skradinski način

Riblja večera Kopačkog rita
 Bračka pašticada
 Korčulanska pašticada s njokima
 But u crnom vinu
 Fuži s junećim gulašom
 Žbrovada i fuži na šugu
 Ombolo i kobasice
 Punjeni odresci na slavonski način
 Kare s hrenom
 Slavonska punjena teleća prsa
 Piletina na otočki način
 Pečeni kopun
 Nadjevena guska
 Pečena purica
 Teleći paprikaš
 Gulaš
 Sarma od kiselog zelja (kupusa)
 Božićni nadjev za perad
 Pečeno prase
 Odojak na ražnju

Umaci - Salata

Kiseli umak od hrena
 Umak od kopra
 Govedina na salatu

Pogača

Posna pogača

Kolači

Štrukli od prosene kaše
 Čufter - maginja na pelješački način
 Čufter od planike (magine)
 Korčulanske fritule
 Fritule (noviji naputak)
 Hrostule
 Kuglice od smokava – I. način
 Kuglice od smokava – II. način
 Prikle
 Smokvenjak (kolač od smokava i badema)
 Bribirski prisnac*
 Paprenjaci
 Gračanski paprenjaci
 Hvarske galijice
 Korčulanske fritule
 Lastovske skalice
 Savijača od meda
 Medenjaci
 Kolač od bundevinih sjemenki I.
 Kolač od bundevinih sjemenki II

Tanki kolač

Bazlamača
 Medena pita (Međimurje)
 Štrukli
 Kroštule (Istra)
 Istarske fritule
 Istarski cukarini (cukerančići)
 Savijača od jabuka
 Savijača od maka
 Makoći
 Presburger kifle
 Lincer
 Londoner
 Kuglice s maraskinom
 Tamni marcipan
 Kapucinski kruh
 Božićni kolač
 Božićna pletenica
 Gospičke capice
 Torta od oraha
 Božićni panj
 Savijača od rogača
 «Kruh» od rogača
 Kocke od rogača
 Torta od rogača i naranče
 Naputci Marije Jurić Zagorke:
 Orehnjača
 Makovnjača
 Šareni "kuglof"
 Jeftini "kuglof"
 Geteršpajz (izvorno; slatko jelo s
 želatinom; figurativno; ambrozija-jelo
 bogova)
 Soparnik (prisnac, blitvenjak) posno jelo
 (Soprano jelo - posno jelo; soparnik)
 Bajadera
 Bakarska torta
 Dubrovačka torta

Pića

Medena rakija
 Bermet

Prijedlog najtipičnijih jela za praznički stol

Međimurje
 Podravina
 Hrvatsko zagorje
 Tradicionalni zagrebački božićni
 ručak:
 Slavonija

Lika

Istra
Dalmacija
Dubrovnik
Božić

Stari gastro pojmovnik za Badnjak i Božić

BOŽIĆ, BOŽIĆNA JELA I OBIČAJI U
DRUGIH NARODA

Skandinavija

Karmelom obavijen kuhani krumpir in
kompot od brusnica

Švedski punč «Julglogg»

Danski božićni desert - riža na mlijeku s
bademima

Pirea od korabice

Božićni puding - plumpuding

Pečenje Wellington

Bavarska svinjska kračica

Božićna kneževska gozba u

Liechtensteinu započinje glavnom

atrakcijom – puranom

Kuhana riža i pirjano crveno zelje

Kolač od suhih šljiva

Lagani desert

Francuski odrezak s paprom

Bakalar pripremljen na talijanski način

Piletina na Poljski način

Hrskavci iz Bratislave

Mađarske ribice

Bečki nadjeveni odojak

Grčki trokutići

Nadjev za purana

Nadjev od pureće jetre

Najstariji naputak za puricu, – **mole**
poblano

Djed Božićnjak/Mraz

Crni Petar

Dirljive Božićne zgode

Najduži Božić Thompsona Skije

Božićni nogomet

Pjesma na dar: «Zvončići, zvončići ...