



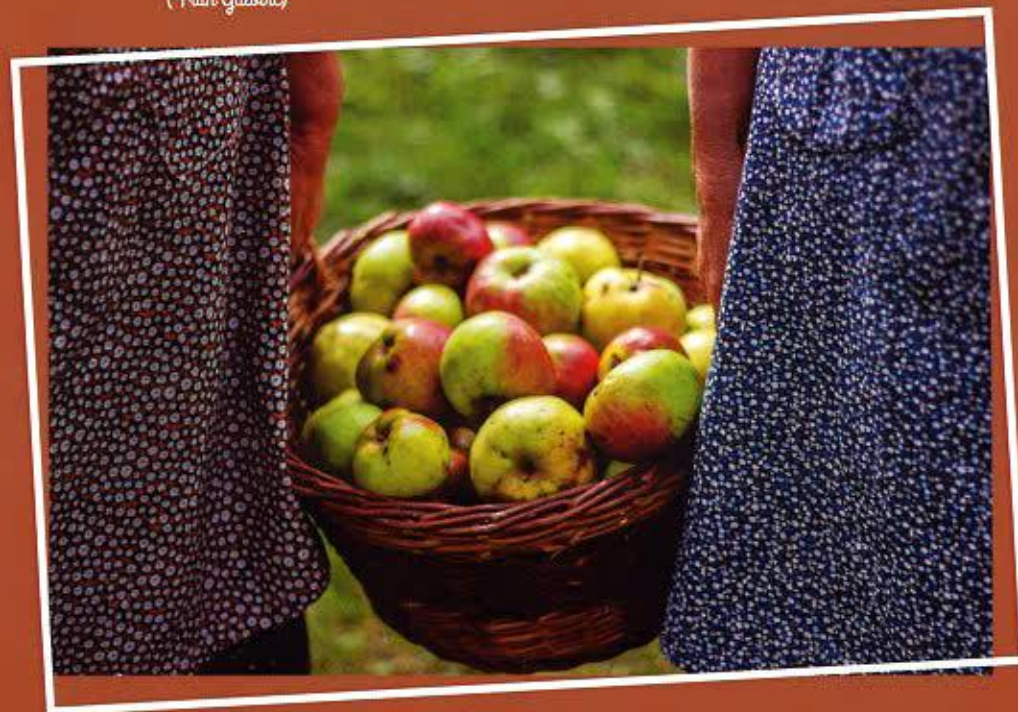
Konzerviranje voća i povrća

Među postupcima konzerviranja hrane najčešći su bili kiseljenje i ukuhavanje povrća te pečenje pekmeza od voća. Svaka domaćica obavezno je kiselila zelje u «lagvu zelenjaku» u kojem se tanko narezano zelje gazilo i kojem se dodavala sol, dunja, lovorov list, papar u zrnu i paprika «feferonka». Kada je «lagev» bio napunjen do vrha, zelje se pokrivalo čistom krpom i daščicama na koje se stavljao veći kamen kako bi pritiskao sadržaj. Tako pripremljeno zelje držalo se na toplom, najčešće u kuhinji, sve dok ne bi pustilo vodu. Nakon toga selili su ga u smočnicu. Osim zelja, kiselili su se i u staklene bočice spremali: krastavci («vugorki»), cikla («rona»), paprika i mrkva. Bočice su zatvarali osušenim svinjskim želucem ili celofanom koje bi ponekad prekrili šarenim krpicama i vezali koncem ili tanjom špagom. Postupkom ukuhavanja konzervirala se rajčica, čiji sok su domaćice čuvale u staklenim bocama i koristile kao dodatak juhama, umacima i jelima od mesa. Od šljiva, šipka ili miješanog voća najčešće se pekao pekmez koji se kao i ukiseljeno povrće čuvao u staklenim bočicama. Prilikom pečenja šljiva, domaćice bi ponekad ostavile «nepasirane» plodove i taj su pripravak nazivale «slivnica». Opisanim postupcima pripremljena i u staklene bočice spremljena zimnica, čuvala se u smočnici na drvenim policama pokrivenim ukrasnim papirom. Svaka vrijedna domaćica osobito se ponosila količinom i šarolikošću vlastite zimnice jer je ona značila bogatu i ukusnu prehranu čitavoj obitelji tijekom dugih zimskih mjeseci.

Izložbeni prostor Galerije Ivan Sabolić Peteranec, 21. 10. do 31. 10. 2016.
 Organizator izložbe: Udruga žena Peteranec i KUD «Fran Galović» Peteranec
 Nakladnik: Udruga žena Peteranec i KUD «Fran Galović» Peteranec
 Autorice izložbe: Katica Erdec i Vesna Peršić Kovač
 Postav izložbe: članice Udruge žena Peteranec
 Autorica kataloga i teksta: Vesna Peršić Kovač, prof. etnologije
 Fotografije: Valerija Ljubić • Dizajn i print: Tiskara Rihtarić • Naklada: 200 kom

OKUSI, MIRISI I ZVUCI JESENI

«I znamo, da leto
 Otišlo je, ete -
 Baš kakti vu snu...»
 (Fran Galović)



Izložbeni prostor
 Galerije Ivan Sabolić Peteranec
 21. 10. do 31. 10. 2016.

Nakon vrelih ljetnih dana i obavljanja zahtjevnih poslova, jesensko razdoblje započinje već prvih dana rujna. Kao što mu i ime kazuje, to je mjesec koji obiluje «rujnim» plodovima, bogatim slatkim okusima i raznovrsnim mirisima. U kalendaru poljodjelskih radova bilo je to vrijeme ubiranja i spremanja roda, posljedice marljivog rada na polju, u povrtnjaku i voćnjaku. Tijekom ne tako davne prošlosti, u vrijeme prije elektrifikacije i uređaja koji čuvaju hranu svježom i dulje vremenski razdoblje, nije to bio baš lagan zadatak i zahtijevao je znatan trud i umijeće. Sretni smo što su domaćice u Peterancu sve do danas sačuvali stare recepte, znanja i vještine konzerviranja i čuvanja namirnica tijekom dugih zimskih mjeseci i tako nam omogućile da ovom izložbom možemo posjetiteljima dočarati jedan sasvim drugačiji svijet, svijet u kojem su prevladavale boje, okusi i mirisi prirode.



Ubiranje i čuvanje plodova

Sezona sakupljanja plodova započinjala je još u lipnju i srpnju kada cvjetaju lipa i kamilica, samonikle ljekovite biljke čiji cvijet se sušio i koristio za spravljanje čajeva. Njima su se tijekom zime sprječavali, ublažavali i liječili simptomi prehlade i grlobolje. Kamilica je još služila i za poboljšanje probave, osobito kod male djece i dojenčadi. Kao čaj koristile su se još menta, bazga i šipak, a u prikupljanju su, osim domaćica, često sudjelovala i djeca. Priprema biljaka za čuvanje započinjala je sušenjem na prozračnom, ali sjenovitom mjestu. Suhe biljke spremale su se u papirnate «škrnicle» ili platnene torbe. One su čuvane u suhom prostoru. Najčešće je to bila smočnica, ali i tavan na kojem su se vrećice objesile na «roženice» kako bi bile nedostupne miševima. Osim čajeva, od ljekovitog bilja («trepotec», koprive, kamilica) spravljali su se i različiti preparati za njegu kose i kože.

Među povrtnim plodovima koji se u ovom razdoblju beru značajno mjesto zauzimale su tikve. U Peterancu su se sadile dvije vrste: «kuhanke» i «turkinje». «Kuhankama» su domaćice, kad bi se osušile, vadile «koščice» i tukle ih u «stopi» te od njih kuhale crno ulje. Komadiće koji ostaju nakon cijedenja (tzv. «žufu») koristile su za pripremu kolača «mazanice». «Turkinje» su pobirali i spremali u štagalj ili klet prije prvog mraza. Očišćene i na veće komade narezane pekle su se u pećnici i konzumirale za doručak ili kao desert. Luk i češnjak nakon berbe je trebalo posušiti i očistiti. Čuvali su se upleteni u vijence u smočnici ili na tavanu. Grah koji se spremao za zimu morao je dobro sazrijeti. Nakon berbe trebalo ga je raširiti i ostaviti da se dobro posuši. Kako bi ga očistile, domaćice su ga prvo tukle pomoću «cepova» ili štapa da zrno izide iz «mehunja» pa potom «pulale» kako bi se očistio od ljuskica. Čuvali su ga u platnenim vrećama na tavanu. Najomiljenije vrste graha bile su: «pisani», «beli», «zelenčec» i «putrek».

Kao jednoj od najvažnijih namirnica u zimskoj prehrani, berbi i čuvanju krumpira pridavala se prilična važnost. Obitelji koje su sadile veću količinu krumpira pri skupljanju su trebale pomoć susjeda, a često su kao «težaki» u tome sudjelovala i djeca. Osim branja, krumpir je trebalo i prebrati, odnosno sortirati u tri skupine: za prehranu, sjemenski i onaj najslabije kvalitete za prehranu svinja. Čuva se u podrumima, a obitelji koje nisu imale podrum ukopan u zemlji obavezno su izrađivale trap ili «repnjak» u koji se osim krumpira spremala i repa, a ponekad i jabuke. Trap

se gradio na sljedeći način: povrće se poslagalo u rupu iskopanu u zemlji, sve se pokrilo slamom i zemljom koja se dobro utabala da ne propušta zrak. Kako bi povrće bilo dostupno, u trap se ugradio mali otvor s vratima.

Berba kukuruza svakako je bio jedan od najvažnijih poslova tijekom godine. Siromašniji obitelji koje su imale manju količinu za berbu, to su obavljale bez pomoći sa strane dok su bogatiji «gazde» unajmljivali nadničare iz Zagorja ili Međimurja. Kukuruz se brao u «šator» svezan «na pleča» iz kojeg se tovario u kola i dovozio kući. Pobrane klipove istresli bi na «guvno» gdje se na večer «trebilo», odnosno odvajalo «šaputinje» od «lati». Tada bi se skupili susjedi i čitav je događaj često pratila pjesma i veseli razgovor uz pošalice. Kukuruz se tijekom zime čuvao u košu, pomoćnoj zgradi građenoj od šiblja ili letvica i podignutoj od tla kako bi bio što manje dostupan glodavcima i vlazi.

Osim povrća, za zimu je trebalo ubrati i sačuvati i voće koje je često bilo jedini izvor vitamina i šećera, ali je služilo i za obogaćivanje okusa domaćih kolača i slastica. Ovo potonje odnosilo se prije svega na orahe, lješnjake i mak. Nakon ubiranja, orahe i lješnjake trebalo je osušiti, spremati u «culo», vreću ili «mažu» i objesiti na tavan. Ljuska se čistila prije upotrebe, a plod se usitnjavao u «moždaru». Zrnje maka istresalo se iz «lateka» tek kad je bilo potpuno suho, a čuvalo se u platnenim vrećicama u smočnici. Jabuke, kruške «gnjilice» i šljive «bistrice» domaćice su sušile na laganoj vatri u otvorenoj pećnici narezane na kriške (jabuke), polovice (kruške) ili čitav plod (šljive). Osim u platnenim vrećama, suhe plodove čuvali su i nanizane na konac. Osim za kuhanje kompota namijenjenog bolesnicima i posnoj prehrani na Badnjak, nizovi suhog voća služili su i kao ukras božićnog drvca.

