

Smotra učeničkih zadruga Republike Hrvatske

Autori: Dominik Barić, 5.a, Oto Novak, 5.a, Karlo Imširović, 5.a, Lovro Kurtušić, 5.a, Lana Jurak, 8.a, Ivana Auguštin, 8.b, Ana Marija Gluhak, 5.a, Sara Završki, 5.a, Eva Novak, 7.b, Kaja Javorić, 7.b, Nataša Kic, 5.b, Elvira Ramadani, 5.b, Marko Pavić, 5.a, Marija Miklaužić, 6.b, Tea Drenški, 6.b

Mentori: Dragana Palčić, prof. lik. kult.

Zdravka Cesarec, učit. biologije, voditeljica učeničke zadruge

ISTRAŽIVAČKI RAD

TRADICIJSKA JELA HUMSKO-SUTLANSKOG KRAJA

Oš Viktor Kovačić

UZ Glažuta

Hum na Sutli

2013./2014.

Sadržaj:

1. Uvod.....	str. 2
1.1.Humsko sutlanski kraj.....	str. 2
1.2.Istraživačka tema.....	str. 2
1.3.Ključne riječi.....	str. 3
1.4. Orazloženje teme.....	str. 3
2. Ciljevi i zadaci istraživanja.....	str. 4
3. Materijali	str. 4
4. Metode rada.....	str. 4
4.1.Informacije iz literature.....	str. 5
4.2.Izrada ankete.....	str. 5
4.3.Razgovori i intervju.....	str. 10
4.4.Analiza i informacije.....	str. 10
4.5.Analiza ankete.....	str. 14
4.6.Izbor fotografija.....	str. 14
5. Oblikovanje modela u keramici.....	str. 16
5.1. Oblikovanje zagorskih posuda i pribora.....	str. 16
5.2. Izdvajanje karakterističnih jela.....	str. 18
5.3. Organiziranje površine stola.....	str. 25
6. Zaključak.....	str. 26
7. Literatura.....	str. 27
8. Biografija.....	str. 27

1. UVOD

1.1. HUMSKO-SUTLANSKI KRAJ (HUM NA SUTLI)

Općina Hum na Sutli, danas, smještena je uz granicu sa Slovenijom. Već 1824. g. o Humu piše slavni njemački putopisac Georg von Martens, u svom djelu: *Reise nach Venedig (Put u Veneciju)*. U literaturi opisuje dobrodošlicu koju je dobio na plemićkom dobru Vučja Gorica. U to vrijeme predjeli Huma na Sutli bili su vrlo šumoviti, stoga su privukli pozornost bavarskog industrijalca Michaela von Poschingera, koji je 1860. ovdje izgradio šumsku staklanu (glažutu). Danas je to vrlo moderna tvornica koja posluje kao Vetropak Straža, u većinskom vlasništvu Vetropack Holdinga iz Švicarske.

U osamnaest sela Općine Hum na Sutli živi 5.556 stanovnika. Područje općine pokrivaju dvije katoličke župe Taborsko i Prišlin, kao i jedna osmogodišnja škola s pet područnih četverogodišnjih škola.

Od objekata vrijedne spomeničke baštine najpoznatiji je srednjovjekovni dvorac Mali Tabor u Prišlinu, a od sakralne baštine župna crkva Majke Božje Taborske.

Znamenite ličnosti iz općine Huma na Sutli: Viktor Kovačić, Adalbert Rebić i dr., a čarobne ljepota humskih krajolika nadahnjivala je stvaralaštvo hrvatskih književnika Janka Leskovara, Gustava Krkleca i dr.



1.2. ISTRAŽIVAČKA TEMA

Povijesne činjenice navode nas na razmišljanja o istraživanju načina života u hrvatskom zagorju i hrani koja se pripremala za određene prigode. Gotova pripremljena jela u hrvatskom zagorju imaju svoj specifičan i zanimljiv izgled, što nas je motiviralo da istražimo njihove autohtone posebnosti u izgledu i funkciji. Stoga smo, u odnosu na autohtone posebnosti, sadržajno povezali vrstu hrane s običajima našeg kraja i nastojali istražiti čime su se naši stari hranili i kako su blagovali, te odlučili saznati koja su jela najčešće blagovali zagorci u određenim životnim prilikama i situacijama, a to su: blagdani, poljoprivredni radovi, svinjokolja ili fureš, žetva, berba.

Da bi se sačuvala od zaborava, tradicijska humsko-sutlanska jela, danas su njegovana kao posebni specijaliteti, koji karakteriziraju ovaj kraj i danas ih nalazimo na zagorskom stolu.

Od najpoznatijih sačuvanih jela su: zagorske štrukle, purica s mlincima, bučnica, žganci, potica, zlevka, zagorska juha, žganci s čvarcima, savijača, krvavice. Keramička sekcija će, kroz likovne načine izražavanja, istražiti postupke pripremanja hrane, što se posebno može primijetiti u tehnološkom postupku pripreme potice, savijače ili mlinaca. Pritom, učenici (kroz likovnu tehniku istanjivanja mase do plošno istanjene i linijski istanjene) razvijaju percepciju doživljaja, što se sve (s plošno istanjenom masom u tehnici terakote) i kako može postići.

Osim navedenih likovnih elemenata učenici putem oblikovanja volumena istražuju tehničke mogućnosti oblikovanja otvorenih i zatvorenih formi, što se posebno može primijetiti prilikom oblikovanja volumena purice ili kokoši.

U odnosu na ovakav pristup, keramička sekcija nastoji zadržati i prezentirati fizički izgled tih zaboravljenih jela, (oblikovanjem formi u glini) i time prisjetiti nas da se takva tradicijska jela ne zaborave, odnosno zaštititi njihovu funkciju i njihovu tradicijsku autohtonu posebnost i važnost.

1.3. KLJUČNE RIJEČI

Zagorski stol, humski-sutlanski kraj, zagorska jela, keramika, anketa

Zagorski stol- sveukupan doživljaj tradicijske vrijednosti hrane humsko-sutlanskog kraja

Humsko-sutlanski kraj- Hum na Sutli i širi dio pograničnog područja, uz Sutlu (susjedna mjesta).

Zagorska jela- jela koja karakteriziraju autohtonu, tradicijsku sredinu hrvatskog zagorja, način života i blagovanja

Keramika- kiparska tehnika, može označavati sve oblikovne forme, kao i posuđe oblikovano u glini i pečeno u keramičkim pećima

Anketa- informativni listić s priloženim informacijama i pitanjima, na koje je potrebno
Odgovoriti

1.4. OBRAZLOŽENJE TEME

Izradom autohtonih zagorskih jela u tehnici keramike, nastojali smo prikazati značajne karakteristike našeg humskog - sutlanskog kraja. Smatramo, da će se jela, koja su bila nekada posluživana na 'zagorskom stolu', sačuvati od zaborava samo njegovanjem tradicije. Istraživali smo, koja su se jela pripremala u određenim životnim prilikama i situacijama (poljoprivredni radovi: žetva, ubiranje plodova, svinjokolja, slavljenje blagdana i sl.). Kako bi se što bolje upoznali sa vrstama jela, posavjetovali smo se s našim bakama, mamama i najbližima.

Za detaljniji pristup istraživanju, izradili smo sustavnu anketu:.

Anketom ćemo istražiti i analizirati koje su se namirnice najčešće našle na stolu našeg Humskog-sutlanskog zagorskog kraja.

Prema izrađenoj analizi namjera nam je izraditi keramičke modele, motiva karakteristične hrane 'zagorskog stola', u originalnim veličinama, iz našeg humskog-sutlanskog kraja. Smatramo da se u terakote mogu izraziti vrlo kvalitetni modeli slični originalnim primjerima gotovih, pripremljenih jela, pri čemu se može dostojno doživjeti njihov sveukupni dojam, oblika, strukture i teksture.

2. CILJ I ZADACI

2.1.Cilj

Cilj ovog istraživanja je zaštititi hranu i način života humsko-sutlanskog kraja, njegovanjem tradicije sačuvati od zaborava jela koja su se posluživala na zagorskom stolu u određenim životnim prilikama i situacijama te na temelju dobivenih rezultata u istraživanju izraditi tradicijska jela sutlanskog kraja u tehnici terakote.

2.2.Zadaci

Zadatak nam je bio utvrditi vrste hrane i namirnica, koje su se najčešće našle na stolu humsko-sutlanskog kraja, a rezultate našeg istraživanja predložiti oblikovanjem gline tradicijskih jela u tehnici terakote.

3. MATERIJALI

Izvori informacija:

1. Literatura

- Krapinska purgerska kuhinja, autor: Ana Töpfer, Zvonec, 1995.
- Tradicijska kuharica hrvatsko-poljska, OŠ V. Kovačića, 2012.
- Osnove tehnologije i metode oblikovanja gline, autor: Robert Kuhar, vl. naklada, 2014.

2. Izrada ankete

3. **Intervju s mamama i bakama**
3. **Fotografije i ilustracije pripremljene hrane**
4. **Recepti (Tradicijska kuharica hrvatsko-poljska, Krapinska purgerska kuhinja)**

Alati i materijali za oblikovanje keramičkih modela:

1. **Alati i pomoćna sredstva (olovka, ravnalo, špachtla za oblikovanje, specializirani nožići za keramiku, spužva, daska i stalak za oblikovanje, najlon kao zaštitna podloge stola)**
2. **Materijali (glina, slip, voda)**
3. **Električna energija (peć za pečenje keramičkih proizvoda)**

4. METODE RADA

Metode rada i istraživanja organizirali smo u odnosu na potrebe istraživačkog procesa

- **Čitanje literature o tradicijskoj zagorskoj kuharici i zapisivanje vrijednih informacija**
- **Izrada ankete na osnovi cilja i zadataka istraživanja**
- **Intervju i razgovori**
- **Analiziranje informacija dobivenih anketom**
- **Korištenje fotografija i ilustracija motiva pripremljene tradicijske zagorske hrane za oblikovanje trodimenzionalnih keramičkih oblika**
- **Oblikovanje motiva pripremljene tradicijske zagorske hrane i namirnica u keramici**

4.1. INFORMACIJE IZ LITERATURE

Korištenje informacija iz starih recepata i zagorske kuharice

Iz kuharice namjeravamo koristiti vrijedne informacije o jelima koja su se vrlo davno pripremala na našim područjima, pritom nastojimo izdvojiti podatke o onim jelima koja su povezana sa informacijama iz naših anketa.

4.2. IZRADA ANKETE

Anketa o vrstama namirnica i jela na humsko-sutlanskom zagorskom stolu **s pitanjima na koje je potrebno odgovoriti**

Koja jela poslužujete na blagdanskome stolu za Novu Godinu?

3. Što jedemo za doručak?
4. Što jedemo za ručak?
5. Što jedemo za užinu?
6. Što jedemo za večeru?
7. Značaj odojka na blagdanskome stolu za Novu Godinu?

Koja jela je pripremala vaša baka prigodom žetve žita?

Koja jela su se pripremala za ljude koji su sudjelovali u berbi grožđa?

Što se pripremalo za svinjokolju?

Koja jela su se pripremala težacima (ljudima koji su radili u vinogradima, na njivama, koscima)?

Koja jela poslužujete na blagdanskome stolu za Novu Godinu?

odlojak, pečena kokoš, hladetina, kumice

Što jedemo za doručak?

šunka, sir i vrhnje, tlačenica, kolači

Što jedemo za ručak? kokošja juha, pečeni krumpir, odlojak
meso iz masti, sarma, bider, salovnjač, mlinci

Što jedemo za užinu?

kuhani štrukli

Što jedemo za večeru?

sarma žganci

Značaj odjoka na blagdanskome stolu za Novu Godinu?

odlojak njuškome ruži prema boljoj i plodnijoj
godini

Koja jela je pripremala vaša baka prigodom žetve žita?

sušeno meso, meso iz masti, pečeni štrukli

Koja jela su se pripremala za ljude koji su sudjelovali u berbi grožđa?

mlinci, salata
zluha s čvarcima, bučnica, pečena kokoš

Što se pripremalo za furež (svnjikolju):

Doručak: jetvica, žganci

Ručak: zely s kostima, žganci, štrukli

Večeru: kravice, kobasice, pečena, grah-salata

Koja jela su se pripremala težacima (ljudima koji su radili u vinogradu, na njivama, koscima)?

grah salata, kobasice, zluha s čvarcima

Kaj su jeli Zagorci?

Koja jela pripremate za Uskrs?

pisanice, šunka, bunch gibanica

Koji značaj imaju (pisanice) uskršnja jaja, u životu ljudi?

obolavak novoga života

Što jedeš (konzumiraš) za doručak na Uskrs, nakon blagoslova hrane(Što jedete za objed) ?

šunka, hren, jaja, bider, gibanica

Što se poslužuje za ručak?

juha, pečena guska, mlinci, štrahli

Što jedete za užinu, a što za večeru ?

kolači šunka, jaja, dimljeno meso

Koja jela pripremate za Božić?

purica, mlinci, krumpir, gibanica

Što jedete za doručak?

sušeni buncer, orahovica

Što jedete za večeru?

pečene štrahli, krvavice, žganci

Što se poslužuje za ručak ?

purica, mlinci, grah-salata, bider, gibanica

Što jedete za užinu?

tlacenicu

Što simbolizira konzumiranje purice na Božić?

ostavljanje životnih problema iza sebe

Koja jela je pripremala vaša baka prigodom žetve žita?

- Pečena kokoš
- Kruh i salata
- Meso iz masti
- Salata od cikle
- Buftle
- Paprikaš
- Mlinci
- Kuhani buncek
- Zlevka
- Kuhani štrukli

Prigodom žetve žitovcima se pripremala raznovrsna hrana u kojoj su zastupljene različite vrste mesa. (pečena kokoš, meso iz masti, kuhani buncek) i namirnica koji su u to godišnji doba bile dostupne. Ali je žetva bila uspešna, hrana je bila raznovrsnija i bogatija.

Sl. 3. Anketa 3

Jela koja su se pripremala za svinjokolju (furež)

- | DORUČAK: | RUČAK: | VEČERA: |
|------------------|-----------------------------|------------------|
| - Jetrice | -Pečenka | -Krvavice |
| - Slata od zelja | -Restani krumpir | -Svinjski gulaš |
| - Čaj | -Salata | -Restani krumpir |
| - Orehnjača | -Zelje s kostima | -Mlinci |
| - Kruh | -Kisela juha | -Kobase |
| | -Hrtišovina u kiselom zelju | |

Izbor jela za pojedine obroke ovisio je o prerasu svinjokolje. Najviše mesa i mesnih prerastevina domaćica je pripremila za večeru kada su joj meso, krvavice, lobanice i čvanci bili dostupni.

Sl. 4 Anketa 4.

Jela u berbi grožđa (berbi grojzdja)

OBROK NAKON ZAVRŠETKA BERBE:

- Pečeno meso
- Kruh
- Odojak
- Salata
- Meso u svinjskoj masti
- Pečeni picek
- Pečenka
- Kuhana šunka
- Grah salata
- Riža
- Sušeno meso
- Bučnica

U pripremanju jela za berbe koristili su se namirnice dostupne u ovom dijelu godine (bučica u bučnici, pečeni picek, odojak te meso koje se sačinjavalo svinjskom i u svinjskoj masti.

Sl. 5. Anketa 5

Jela koja su se pripremala težacima

- Šunka
- Kiselo zelje
- Krumpir
- Kruh
- Gulaš
- Paprikaš
- Žganci
- Gibanica
- Meso iz masti
- Kuhano dimljeno meso
- Grah salata
- Štrukli
- Putica od sira
- Mlinci
- Špek
- Regved
- Ocvirki

Jela koja su se pripremala težacima bila su jednostavna, velike energetske vrijednosti. Sadržavala su velike udjele masti da bi težaci dobili što više energije koja im je bila potrebna za rad.

Sl. 6. Anketa 6

4.3.RAZGOVORI I INTERVJU

Razgovori s mamama i bakama o vrstama jela i običajima humsko-sutlanskog zagorskog kraja

Učenici iz različitih razrednih odjela proveli su anketu o tradicijskim jelima na „ZAGORSKOM STOLU“. Prikupili informacije o običajima i recepte za jela, koja su ZAGORCI blagovali uz blagdane, BOŽIĆ, NOVU GODINU, USKRS kao i uz poljodjelske radove (žetva, berba grožđa, hrana težacima) i svinjokolja. Intervju smo obavili s više baka, koristeći se pitanjima iz anketa.



Sl. 1. Intervju s gđom. Anom Miklaužić

4.4.ANALIZA INFORMACIJA

Informacije dobivene anketom i razgovorima

ANALIZOM ANKETA UOČILI SMO:

1. JELA U VRIJEME USKRSNIH BLAGDANA

DORUČAK

- Šunka
- Hren
- Kuhana jaja
- Kobasica

RUČAK

- Kokošja juha s domaćim rezancima
- Pečena kokoš
- Mlinci
- Pečena svinjetina iz masti

- Mladi luk
- Domaći kruh
- Orahnjača
- Bider
- Salata od ukiseljenog povrća
- Šunka
- Gibanica

- | | |
|--|---|
| <p>UŽINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Šunka - Pisanice - Kolači | <p>VEČERA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Šunka - Hren - Jaja - Kolači |
|--|---|

Analizirajući zastupljenost pojedinih jela tijekom dana uočili smo da su šunka, jaja i hren namirnice koje su jeli uz svaki obrok. Od mesa dominira sušeno meso i meso iz masti jer se meso u to vrijeme moglo sačuvati do Uskrsa samo na taj način. Pisanice su bile simbol ljubavi, novog života i Isusova uskrsnuća, ali su jaja u to godišnje doba bila najdostupnija., a hren su pronalazili u prirodi.

Iz ovoga možemo zaključiti da je pripremanje jela i izbor namirnica ovisi o godišnjem dobu i dostupnosti namirnica.

2. JELA NA BLADANSKOM STOLU ZA NOVU GODINU

- | | |
|---|---|
| <p>DORUČAK</p> <ul style="list-style-type: none"> - Šunka - Sir i vrhnje - Tlačnica - Kuhano vino - Kukuruzni kruh - Kolači *Voćni kruh *Gibanica | <p>RUČAK</p> <ul style="list-style-type: none"> - Juha od kokoši - Odojak - Pečeni krumpir - Grah salata - Meso iz masti - Mlinci - Sarma - Bider - Salovnjaci |
|---|---|

- | | |
|--|---|
| <p>UŽINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hladetina - Gibanica | <p>VEČERA</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sarma -Žganci -Štrukli |
|--|---|

U novogodišnjem jelovniku koristili su namirnice koju su bile plod njihovog godišnjeg rada i truda. Budući da je to vrijeme svinjokolje, kiselog zelja i repe te sušenog graha, pšenice, kukuruza, krumpira, vina, oraha pa sušenih šljiva, jabuka i krušaka na zagorskom stolu se našlo mnogo raznovrsnih jela.

To vrijeme velikih želja i nade u dobru, bogatu i rodnu novu godinu pa je zagorski stol izuzetno bogat raznovrsnim jelima jer su ljudi vjerovali da će im takva biti nadolazeća godina kakav im je blagdanski stol.

3. BLAGDANSKI STOL ZA BOŽIĆ

DORUČAK

- Kobasice
- Čvarci
- Žganci
- Kukuruzni kruh
- Orahnjača
- Kuhano vino

RUČAK

- Purica
- Svinjska pečenka
- Mlinci
- Široki rezanci
- Grah salata
- Krumpir
- Bider
- Gibanica

UŽINA

- Buhtle
- Tlačénica

VEČERA

- Štrukli
- Krvavice
- Žganci

Uz Božić mnoge obitelji su nastojale imati svinjokolju. Na taj način su svečanije i bogatije mnogi proslaviti rođenje Kristovo. Na blagdanskome stolu glavno mjesto ima zagorska purica s mlincima. Purica su u to vrijeme dosegle svoju zrelost pa su bile pogodne za klanje.

4. JELA U VRIJEME ŽETVE

(obrok nakon završetka žetve)

- Sušeno meso
- Meso iz masti
- Pečena kokoš
- Mlinci
- Štrukli
- Kuhani buncek
- Zlevka s čvarcima

Žetva je bila izuzetno važan događaj za sve članove obitelji. Uspješna žetva značila je dovoljno hrane za obitelj i životinje koje su bile izuzetno važne za obitelj. Domaćica je nakon završetka žetve pripremila raznovrsna jela od namirnica koje su joj u to godišnje doba bile dostupne (sušeno meso, meso iz masti, pečena kokoš, štrukli, zlevka, zlevka s čvarcima).

5. JELA U VRIJEME SVINJOKOLJE

DORUČAK

- Kuhano vino
- Jetrice
- Žganci
- Salata
- Orehnjača
- Pečeni štrukli

RUČAK

- Pečenka
- Restani krumpir
- Zelje s kostima
- Kisela juha
- Štrukli

VEČERA

- Krvavice
- Kobasice
- Kiselo zelje
- Kuhano meso
- Gulaš
- Pečenka
- Grah salata
- Cikla

Svinjokolja je važan događaj za obitelj jer su na taj način dobili meso za čitavu godinu. Domaćica je pripremila raznovrsna jela. Izbor jela za pojedine obroke ovisio je o procesu svinjokolje. Najviše mesa i mesnih prerađevina domaćica je pripremila za večeru kada su joj meso, krvavice, kobasice i čvarci bili dostupni.

6. JELA POVODOM BERBE GROŽĐE

- Sušeno meso
- Meso iz masti
- Pečeni picek
- Žganci
- Kuhani štrukli
- Grah salata
- Kobasice
- Bučnica
- Jerpica
- Putica

Nakon završetka berbe domaćica je berače počastila hranom koju je pripremila od namirnica dostupnih u tom dijelu godine (bučnica, pečeni picek).

7. JELA PRIPREMANA TEŽACIMA

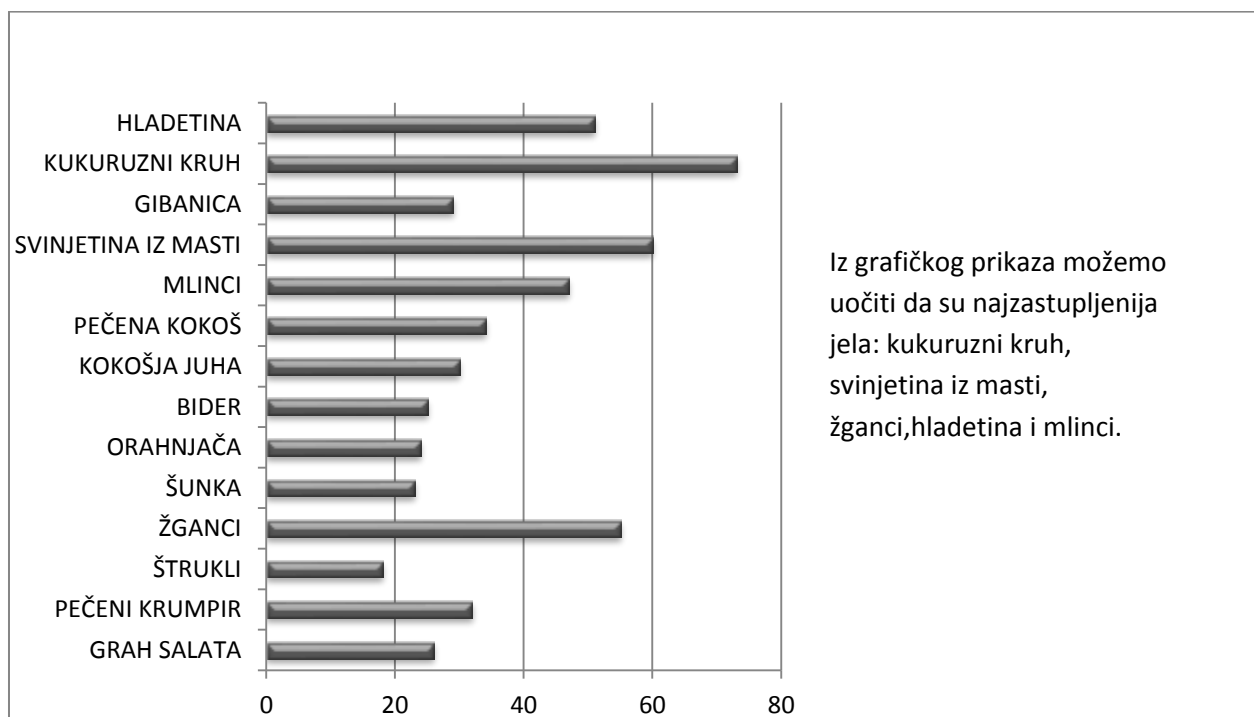
- Žganci s čvarcima
- Zlevka s čvarcima
- Jerpica
- Gulaš
- Paprikaš
- Meso iz masti
- Mlinci

- Špek
- Grah salata

Jela koja su se pripremala za težake bila su jednostavna, ali bogato mastima da bi težaci dobili što više energije koja im je bila potrebna za rod. Na zagorskom stolu nalazimo razna jela pripremljena iz namirnica koje su obitelji tijekom godine priskrbili. Izbor namirnica je u skladu s vremenskim razdobljem kada su te namirnice bile dostupne. U prehrani su zastupljene male količine svježeg mesa, voća i povrća jer ga je bilo teško sačuvati u tadašnjim uvjetima. Tijekom zime najviše se koriste žitarice, paprika i krastavci te sušeno meso ili meso iz masti.

4.5. ANALIZA ANKETE

NAJČEŠĆA JELA NA ZAGORSKOM STOLU



Sl. 1. Grafikon s prikazom količine korištenja određene vrste hrane

Meso	Mesni proizvodi	Mlijeko i mliječni proizvodi	Jela od žitarica	Voće i povrće	Kolači
Šunka	Krvavice	Sir	Kukuruzni kruh	Sušeno voće (jabuke, šljive, kruške)	Bider
Slanina	Kobasice	Vrhnje	Pšenični kruh	Orasi	Orahnjača
Pečenka	Tlačenica	Štrukli	Žganci	Mak	Makovnjača
Purica	Hladetina	Putica	Mlinci		Bučnica
Meso iz masti	Čvarci	Žganci na mlijeku	Pogača		Pečeni štrukli
Patka					Putica
Kokoš					Jerpica
Pile					Zlevka

Sl. . 2 Tablica s prikazom najčešće konzumirane vrste hrane

4.6. IZBOR FOTOGRAFIJA

Fotografije pripremljenih jela tradicijske zagorske kuhinje

Fotografije o jelima pronalazili smo u navedenoj literaturi o tradicijskoj zagorskoj kuhinji. Fotografije i ilustrirani prilozi bitni su nam za konačno oblikovanje modela u terakoti što je izvodila KERAMIČKA SKUPINA UZ Glažuta.



Sl. 1. Čvarci



Sl. 2. Bažulj

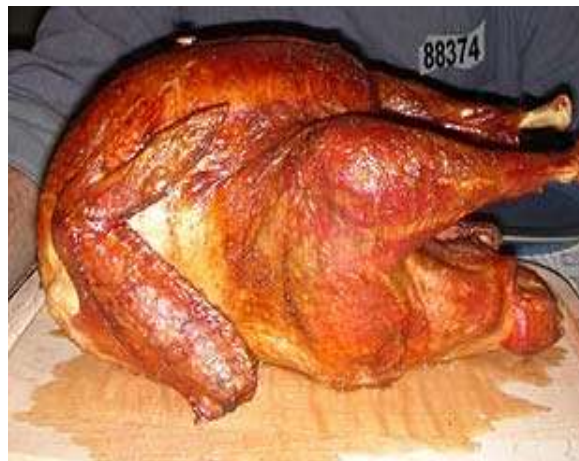


Sl. 3. Devenice

Sl. 4. Repa



Sl. 5. Štrukle



Sl. 6. Pečena purica

5. OBLIKOVANJE MODELA U KERAMICI

Oblikovanje modela tradicijske zagorske hrane i namirnica u keramici

Slijedi praktična faza rada **keramičke skupine** koja istraživački proces provodi kroz metode i tehnike modeliranja figurativnih motiva (namirnica i gotovih pripremljenih tradicijskih jela, karakterističnih za naše podneblje- humsko-sutlanskog kraja.

Prema istraženom prilogu (anketi), nastojali smo oblikovati u tehnici terakote najpoznatija tradicijska jela (kuhane i pečene štrukle, pečenu puricu s mlincima, pečeni picek, kukuruzni kruh, pšenični kruh, poticu, pogaču, orehnjaču, žgance, kiselu repu, kiseli kupus, pečeni krumpir, grah čušpajz, grah u mahuni). Zatim smo nastavili s izradom namirnica, pri čemu smo neke od njih prikazali samo kao simbole u prehrani (npr. kukuruz u žgancima, grah u čušpazu i sl.). Danas se neka od tradicijskih jela pripremaju, samo, kod onih obitelji, koji još uvijek žive u skladu s tradicijskim običajima (čvarci, prezvušt, hladetina, sušeno meso). Da bi što vjerodostojnije pristupili tehničkoj izvedbi oblikovanja jela u tehnici terakote, poslužili smo se literaturom o jelima hrvatskog zagorja i internetom.

Kako bi tradicionalna jela prikazali u njihovom izvornom izgledu, morali smo za njih izraditi posuđe i pribor, u kojima su bila posluživana na zagorskom stolu. Putem analiziranih anketa istražili smo da su gotovo sva jela bila posluživana u posudama, u kojima su se pripremala, pekla i kuhala. Pritom smo, usporedo s hranom, oblikovali i karakteristično posuđe i pribor za hranu koje su stanovnici ovog kraja koristili u određene prigode.

5.1. OBLIKOVANJE ZAGORSKIH POSUDA I PRIBORA

Od poznatih posuda, u kojima su jela bila servirana, izradili smo vanglu za pečenje kruha, posudu za pečenje štrukli, ronek (tronožac) za brzu pripremu hrane (zapečeni grah, pečena jajca i sl.), zdela za žgance, banjica za sušeno meso, vrč za mlijeko, stepa za kiselo mlijeko i vrhnje, kuglof.



Sl. 1. Zdjela



Sl. 2. Oblikovanje oblika posude (vanglin)



Sl. 3. Posuda s narezanim kruhom (vanglin)



Sl. 4. Oblikovanje oblika posude (škaf/ banjica)



Sl. 5. Oblikovanje detalja na posudi(škaf/banjica)



Sl. 6. Oblikovanje oblika posude (ronek)

Sl. 7. Oblikovanje ručke i nogu (ronek)



Sl. 8. Oblikovanje oblika posude (Vrč)

Sl. 9. Oblikovanje površine oblika posude



Sve izrađene forme izradili smo u tehnici nebojane terakote, kako bi pozornost pridali obliku. Prema razvedenom obliku, jela su vrlo različita i osebujna, prepoznatljiva sa znamenitim obilježjima hrvatskog zagorja.

5.2. IZDVAJANJE KARAKTERISTIČNIH JELA

Sva oblikovana rješenja potrebno je bilo selektirati, stoga smo se odlučili posložiti jela prema blagovanjima u određenom doba godine.

Za blagovanje u vrijeme siječe drva, sjetve, oranja i sl. izdvojili smo jela (žgance s čvarcima, zlevku, meso iz masti, hladetina, pogaču, mlince, grah salatu).



Sl. 1. Žganci



Sl. 2. Masni žganci



Sl. 3. Grah čušpajz



Sl. 4. Grah na salatu



Sl. 5. Pogača



Sl. 6. Hladetina

Za slavljenje uskrasnih blagdana izdvojili smo jela (kuhana jaja, mladi luk, šunku, pečenu svinjetinu iz masti, gibanica, pisanice, orehnjača, mlince).



Sl. 1. Orehnjača



Sl. 2. Oblikovanje šnita kruha



Sl. 3. Kruh kukuruzni i pšenični



Sl. 4. Zapečene štrukle (terakota)



Sl. 5. Prezvušt



Sl. 6. Kisela repa



Sl. 7. Gibanice, sirnica, orehnjača



Sl. 8. Sušena rebrica, kobasice

Za težačke radove žetve izdvojili smo jela (sušeno meso, pečenu kokoš, mlince, štrukle).



Sl. 1. Zapečeni štrukli



Sl. 2. Pečena kokoš



Sl. 3. Mlince



Sl. 4. Kruh u vangli

Za težačke radove berbu grožđa izdvojili smo jela (meso iz masti, žgance, kobasice, poticu).



Sl. 1. Potica



Sl. 2. Hladetina



Sl. 3. Žganci s mlijekom



Sl. 4. Pečena piletina s krumpirima

Za održavanje svinjokolje izdvojili smo jela (krvavice, kuhano meso, kiselo zelje, grah na salatu, orehnjaču, pečene štrukle).



Sl. 1. Kisela repa



Sl. 2. Štrukle



Sl. 3. Orehnjača

Sl. 4. Krvavice sa zeljem i krumpirom



Sl. 5. Bažulj/ grah salata



Sl. 6. Vrganji

Za slavljenje Božićnih blagdana izdvojili smo (kobasice, čvarke, puricu s mlincima, gibanicu, orehnjaču, svinjsku pečenko, tlačenicu).



Sl. 7. Prezvušt (oblikovanje i dekoriranje detalja)

Sl. 8. Prezvušt (šnite)



Sl. 9. Purica s mlincima



Sl. 10. krumpir



Sl. 11. Čvarci



Sl. 12. Hladetina



Sl. 13. Sušeno meso

5.3. ORGANIZIRANJE POVRŠINE STOLA PREDLOŠCIMA TRADICIJSKE HRANE

Zagorski stol organizirali smo prema tradicijskim običajima navedenim kroz istraživački rad. Prema istraživanju dobiva se dojam stola sa skromno posluženom hranom pripremanom od namirnica koje su u određeno doba godine bile dostupne. Mi smo odlučili složiti ZAGORSKI STOL na način da prikazemo vrste hrane, karakteristične za hrvatsko zagorje i humsko-sutlanski kraj, koja se je pripremala u raznim prigodama. Isto tako važno nam je da, pritom, zaštitimo njihov izgled i način pripremanja, stare nazive te hrane, kao i vrijedne karakterističnosti i posebnosti vezane za ovaj kraj.

6. ZAKLJUČAK

Anketom smo utvrdili vrste hrane i namirnice koje su se najčešće našle na stolu zagorskog humskog kraja. Analizom anketa saznali smo koja su najčešća tradicijska jela blagovali zagorci u svezi sa određenim prigodama.

Žitelji humsko-sutlanskog kraja, u prijašnjim vremenima živjeli su vrlo skromno. Zbog skromnih uvjeta života imali su vrlo malo namirnica za pripremu hrane. Od osnovnih namirnica najviše su koristili grah, krumpir, kukuruz i pšenicu od kojih su pripremali gotovo sve vrste hrane, a meso (piletina, puretina, prasetina) je bilo vrlo rijetko na njihovom stolu, najviše u vrijeme blagdana. Prilikom razgovora sa svojim bakama, mamama i najbližima i ispunjavanjem ankete, a zatim i analizom iz ankete došli smo do podataka koji nam govore o jelima koja su naši stari jeli za doručak, ručak ili večeru u vrijeme određenih blagdana i težačkih radova.

Možemo reći da se na stolu zagoraca u svako doba nalazila najviše sezonska hrana, zbog nemogućnosti dužeg skladištenja namirnica. Vrste hrane ovisile su o namirnicama koje su oni uzgojili (bijeli kukuruz i pšenica, zob i raž), a od životinja (pura, kokoš, guska, svinja-rijetko). Od vrtnih biljaka bili su (luk, krumpir, grah, radić, salata puterica, zelje, repa, povrtnica, žuta mrkva).

Jela su se uglavnom pravila međusobnim kombiniranjem više navedenih namirnica. Tako su mnoge namirnice u određena godišnja razdoblja zamjenjivale neke druge, kojih u to doba godine nije bilo (npr. grah je zamjenjivao meso).

Od onih namirnica koje su se mogle sačuvati kroz cijelu godinu bile su: kukuruz, pšenica i grah i njih su mogli koristiti kroz cijelu godinu.

Možemo zaključiti da je pripremanje jela i izbor namirnica ovisio o godišnjim dobima i dostupnim namirnicama. Jela koja su se pripremala za težake bila su jednostavna, ali bogato mastima da bi težaci dobili što više energije koja im je bila potrebna za rad. Žetva je bila izuzetno važan događaj za sve članove obitelji. Uspješna žetva značila je dovoljno hrane za obitelj, kao i životinje, stoga je i hrana bila nešto većeg izbora, najviše su se radile gibanice (orehnjača, makovnjača), štrukle (sir), bućnica. Vrijeme svinjokolje uglavnom je bilo na jesen kada je i vrijeme bilo hladnije. Meso se je pripremalo na poseban način za zimsko i proljetno razdoblje. Kako bi ga sačuvali na duže vrijeme, u siromašnim obiteljima, napola kuhano i

malo zapečeno, čuvalo se je posoljeno u mast, a dio (potrbušine i rebrica) stavljalo se na sušenje i dimljenje. Veće komade mesa (but) stavljali su u 'pac' kako bi ga i na taj način sačuvali na duže vrijeme.

Vrijeme blagdana je bilo vrijeme velikih želja i nade i uvijek se pripremalo više hrane koja je bila pripremana od različitih jesenskih uroda (žitarica, povrća i voća). Za Novu Godinu zagorski stol je morao biti izuzetno bogat raznovrsnim jelima, jer su ljudi vjerovali da će im takva biti i nadolazeća godina.

Zagorski stol, ipak, nikad nije bio prazan, uvijek je bio simbol okupljanja obitelji, bilo za razgovor i planiranje što će se raditi, za pričanje priča djeci, da cijela obitelj zajedno blaguje u hrani i piću.

7. LITERATURA

- 1. Krapinska purgerska kuhinja, autor: Ana Töpfer, Zvonec, 1995.**
- 2. Tradicijska kuharica hrvatsko-poljska, OŠ V. Kovačića, 2012.**
- 3. Osnove tehnologije i metode oblikovanja gline, autor: Robert Kuhar, vl. naklada, 2014.**

8. BIOGRAFIJA AUTORA

Učeniци: Dominik Barić, 5.a, Oto Novak, 5.a, Karlo Imširović, 5.a, Lovro Kurtušić, 5.a, Lana Jurak, 8.a, Ivana Auguštin, 8.b, Ana Marija Gluhak, 5.a, Sara Završki, 5.a, Eva Novak, 7.b, Kaja Javorić, 7.b, Nataša Kic, 5.b, Elvira Ramadani, 5.b, Marko Pavić, 5.a, Marija Miklaužić, 6.b, Tea Drenški, 6.b

Učeniци pohađaju likovnu grupu keramičara i sudjeluju u više istraživačkih područja. Vrijedni su članovi učeničke zadruge 'Glažuta'. Neki od njih više su puta nagrađivani na domaćim i međunarodnim natjecanjima.

Mentor: Dragana Palčić, prof. likovne kulture

Diplomirala na Filozofskom fakultetu u Rijeci s zvanjem prof. likovne kulture. Zaposlena je u OŠ. Viktora Kovačića u Humu na Sutli i OŠ. F. H. Kiša, u Loboru od 2000. g., na mjestu nastavnika likovne kulture. Voditelj je likovne i keramičke sekcije u obje škole. Županijski je voditelj nastavnika likovne kulture u KZZ od 2007. g. Izlagala je u Galerijama i Muzejima, kako u R. Hrvatskoj, tako i u inozemstvu. Više puta je njezin rad nagrađivan i predstavljan kao uzor, prema kojem treba raditi.

