



GRADSKI MUZEJ POŽEGE

BLAGOSLOVI BOŽE SVE ŠTO SELJAK RADI

DOK ON SIJE ŽITO NEĆE BITI GLADI

etnografska izložba

OD ZRNA DO POGAČE

od 30. 06. do 10. 07. 2006.

OD ZRNA DO POGAČE

"BLAGOSLOVI BOŽE SVE ŠTO SELJAK RADI,
DOK ON SIJE ŽITO NEĆE BITI GLADI"

Upožeškom kraju, kao glavna grana seoskog privređivanja, dominiralo je ratarstvo i stočarstvo. Mnogobrojni običaji bili su vezani uz svakodnevne poljoprivredne i stočarske poslove na selu: oranje, sjetva, kosidba, žetva, berba grožđa, komušanje kukuruza, svinjokolja,... Svaki teški posao seljak je završavao zajedničkim veseljem čitavog sela.

Tradicijski žetveni običaji požeških sela danas su već pomalo zaboravljeni. Ostali su živjeti jedino u sjećanjima kazivača, folklornim izvedbama, te ponekim sačuvanim gospodarskim predmetima vezanima uz žetvu.

Žetveni su običaji u prošlosti bili obiteljske svetkovine. Žetva je bila jedan od najvažnijih, ali i najnapornijih poslova. Bogata žetva je osiguravala kruh seoskoj obitelji tijekom cijele godine.

ORANJE I SJETVA

UPožeštini do Drugoga svjetskoga rata sijale su se vrste ozime pšenice: brkulja, šišulja, te beljska prolifik i križevačka pšenica. Poslije rata dolaze talijanske sorte pšenice, a potom i domaće sorte (1). Seljaci nisu rado prihvaćali nove vrste pšenice što kazuje i pjesma (2).

"Druže Tito i Jovanka
Nek' vam bude talijanka
Vama sjeme, nama slama
Nećemo više vašarit s vama."

Osim pšenice, od žitarica sijala se raž, ječam, zob i kukuruz. U Slavoniji (3) naziv za pšenicu je "žito".

Prije Prvoga svjetskoga rata njiva se obrađivala drvenim plugom, dok između dva svjetska rata u upotrebu dolazi željezni plug (4). Još početkom

20. st. zaprezalo se u jaram po dva ili tri para volova, da bi ih iza Prvoga svjetskoga (5) rata zamijenio jedan par konja, (siromašniji su uprezali i krave).

Orali su uglavnom muškarci (6). Za žito, njiva se orala i do tri puta. Govorilo se da "po trojaku žito rodi". Najbolja sjetva je bila "po zobišću". U ljeto, kada se požela zob oralo se prvi put, drugo oranje bilo je pred jesen, (reklo bi se "predvojači"), a treći put se oralo pred sjetvu "žita" (7).

"Žito" se sijalo u jesen, u listopadu i studenom. Prije njega se zasijala raž i ječam. Zob i jaro ječam sijali su se u proljeće (veljača i ožujak). Između dva svjetska rata žito se prije sijanja čistilo pomoću "trier-a" (8), a zrnje se protiv snijeti miješalo s galicom. U selu Sapna (9) žito se prije sijanja kroz nekoliko dana sušilo na suncu. Sijalo se iz platnene vreće (10), koju je sijač nosio prebačenu preko lijevog ramena. Zrnje je bacao desnom rukom "na korak" (11). Poslije sijanja zemlja se brnala brnačom. Brnača sje bila drvenog okvira sa zabijenim željeznim klinovima. Starije su bile brnače s granama privezanim za drvene okvire. Između dva svjetska rata u upotrebu dolaze željezne brnače.

Kada je završila jesenja sjetva, slavila se "doronca", obilna večera popraćena pjesmom i šalom (12).

ŽETVA

Kod većih poslova kao što je bila žetva, prijatelji i rodbina su se međusobno ispomagali - *rabota* (13). Najprije se žela raž i ječam, a potom žito. Od ražene slame, pred početak žetve, plela se užad kojom će se vezati snopovi žita. Prema zapisima Ive Čakalića (14), u drugoj polovici 19. stoljeća, u zadrugama,

žetva je trajala nekoliko dana.

Do Prvoga svjetskoga rata želo se srpom, a zatim se žito počelo kositi kosom. Srpom su prvenstveno rukovale žene. One su žele žito i odlagale ga u rukoveti, od kojih su muškarci potom vezali snopove. U jedan snop išlo je tri do četiri *rukoveti*. Između dva svjetska rata muškarci su kosili žito kosom, na koju se stavljao dodatak - *grabljice*, koji je prikupljao požete stabljike (15). Žene su iza njih otkošeno žito skupljale su pomoću



Crtež žetve, Vlatko Brozović

srpa i slagale u *rukoveti*. Djeca su bacala užad od ražene slame, na koje su žene polagale *rukoveti*, a muškarci ih potom vezali u *snopove*. Svatko je u žetvi imao svoje zaduženje. Nazivi za poslenike bili su prema vrsti posla kojeg su obavljali:

ŽETELICE - žene koje žanju žito (Golobrdci, Biškupci)

KOSCI - muškarci koji kose žito

KOSIBAŠA - prvi kosac (Golobrdci)

KUPIL(I)CE ili **RUKOVETALJE** (Vetovo, Grabarje) - žene koje kupe rukoveti srpom iza kosaca

Jedan radni dan u žetvi počinjao je ujutro, oko četiri sata, kada su se plela užad od nakvašene ražene slame (16). Raž se prethodnih dana ručno izmlatila na kakvim starim vratima (Biškupci, Vetovo, Golobrdci, Grabarje) ili buretu (Mihaljevci, Golobrdci). Zatim je slijedio *fruštuk* (Vetovo, Grabarje, Golobrdci) ili *ručak* (17) (Biškupci, Doljanovci). Kada padne rosa, najkasnije oko pola

osam kretalo se na njivu kolima ili pješice. Pri radu bilo je smijeha i pjevanja, veselja i pocikivanja. Žeteoci su se usprkos vrućini žurili s poslom, natjecali su se tko će više požeti. Dok je rabota u polju, reduša kod kuće je pripremala bolji ručak - *užinu*. Po ručak je dolazio kočijaš s kolima (Doljanovci), ili ga je reduša nosila u velikoj, okrugloj korpi, na glavi. U podne, rabota je posjela oko bijeloga stolnjaka, na kojem je bila pripremljena hrana: *čorba*, *kuvano* meso, kupus, pečeno meso od gusaka, kokoši, kruh i *kolači u kvas*. Od pića tu je bilo vina i rakije. Poslije ručka žeteoci bi se malo odmorili u hladu kakvog stabla, i potom krenuli dalje sa započetim poslom.

Požeto žito slagalo se predvečer u *granice* (Doljanovci, Golobrdci, Biškupci, Mihaljevci, Grabarje) ili *krstake* (18) (Češljakovci, Vetovo, Lukač, Grabarje). To su *snopovi* u neparnom broju (13, 17) složeni u križ, klasjem prema sredini. Zadnji snop zvani *pop*, stavljao se okomito na vrh, klasjem prema dolje. Kosac i *kupil(i)ca*, ako imaju vezača, mogli su pokositi i do 40 *krstaka* na dan. Iako je žetva bila naporan i težak posao, bila je popraćena šalom i pjesmom:



Krstaci, Bektež

"Tri divojke žito žele,
Lade mi Lade, mile Lade moj!
Jedna drugoj govorila,
Što bi koja najvolila?
Perva b' veli, najvolila
Tri djerdana oko vrata.
Druga b' veli, najvolila

Ravno polje sa pšenicom.
 Treća b', veli, najvolila
 S svojim dragim snoplje vezat.
 Lade, mi Lade, mile Lade moj!"
 (Pleternička)



Cip, Mihaljevci

Zadnjeg dana žetve, od posljednjeg snopa, djevojke ili mlade žene su uz pjesmu isplele *žitni vinac*, od ponajboljeg klasa (19).

Vinac je kući nosila djevojka ili mlada žena (20) u ruci (Golobrdci, Biškupci, Vetovo, Grabarje) ili netko od muškaraca na glavi (Češljakovci, Doljanovci).

Dolazak žetelaca bio je popraćen pjesmom:

"Tri djevojke žito žele.
 Žito žele vijenac plele,
 Pa ga nose domaćinu.
 Dobra večer domaćine!
 Požele smo ravno polje,
 Nosimo ti lijepi darak,
 Lijepi darak, žitni vijenac.
 A ti rano ajd' u polje
 I napuni sve ambare
 I ispeci pogačice
 Za tri tvoje žetelice"
 (Mihaljevci)

Vinac se predao gazdi, a gazdarica ga je objesila o klin ili raspelo (Biškupci, Mihaljevci) u sobi. Prilikom iduće sjetve zrnje se s toga vijenca miješalo sa sjemenom uz vjerovanje da će tada urod biti bolji (21). Nakon obavljenog posla u domaćinstvu se priređivalo slavlje popraćeno pjesmom i plesom.

"Naša žetva gotova,
 Puno polje snopova.
 Tko će brže, tko će jače?
 Bit će friške pogače.

Nažela sam puno žita
 Al' se nisam umorila
 I još mogu ako 'oću
 I u kolu 'zaigraću."
 (Biškupci)

U polju je žito ostalo 8 dana da se posuši, a potom se dovozilo u *arman* (22) gdje se slagalo u *kamare*. "Rodbina i susjedi se slože danas kod jednoga, sutra kod drugoga i uvoze žito. Jedni voze, drugi tovore, jedni slažu kamaru, ali za dan mora biti gotova da ih ne zakisne u kamari. Tako se sutra i drugome radilo (23)." Kamare su slagane najčešće u obliku pravokutnika, klasjem okrenutim unutra, dok su na vrpu snopovi slagani koso, poput krova, klasjem prema van, da štiti žito od kiše.

VRŠIDBA

Nakon dopremanja žita u *armane* trebalo je zrnje izdvojiti iz klasja. U 19. stoljeću (i početkom 20. st.) *žito* se mlatio *cipom* ili se vršidba obavljala pomoću konja. Mlatidba *cipom* (24) bila je težak posao. Za nju je bilo potrebno 10 do 20 snažnih ljudi, koji su ujednačenim ritmom, kretanjem u krug udarali po položenom snoplju. Kada su prvi put izmlatitli, malo su se odmorili, a žene bi za to vrijeme

Vršidba mašinom, Grabarje





Vršidba, Mihaljevci preokretale drvenim vilama slamu. Zatim nastave mlatiti, dok žene pomalo metu zrno i slamu što padne sa strane.

Za vršenje žita konjima (25), poslagali su se rastreseni snopovi oko *stožera* (stupa) u sredini *gumna*. Konji su za *stožer* bili privezani poduljim užetom koji se omatao kako su se konji primicali kružno od vanjskog ruba prema sredini. Pod udarcima njihovih kopita zrnje je ispadalo iz klasova. Kada se žito izmlatilo, vijalo se lopatama na vjetru da se očisti od pljeve. Krajem 19. stoljeća javlja se, za čišćenje žita, *vitrenjak* ili *vjetrenjak* (26)



Ambar, Gradište Prvi strojevi za vršenje žita pojavljuju se također krajem 19. stoljeća, najprije na konjski pogon - *gepl* (27), a potom i motorni. Prva je motorna vršalica bila *damferica* ili *vatrenka* (Grabarje) koju je pokretao parni stroj. Pred Drugi svjetski rat pojavljuju se i vršalice pokretane

traktorima na naftu. Vršidba motornim vršalicama zahtijevala je mnogo-brojniju radnu snagu, oko 20-tak ljudi.

Velike promjene u načinu obavljanja žetve i vršidbe u 20. stoljeću nastale su uvođenjem mehanizacije. Ona je nametnula drugačiju organizaciju posla i postupno istisnula ljudski rad. Iza Prvog svjetskoga rata dolaze strojevi *sijačice* na konjski pogon. Posjedovali su ih samo bogatiji seljaci. Pred Drugi svjetski rat pojavile su se kosilice s *odlagačem*. Traktori dolaze iza Drugoga svjetskoga rata, a 60-tih godina 20. st. javljaju se kombajni koji su istodobno obavljali žetvu i vršidbu.

Zrnje se spremalo u *ambar*, posebnu zgradu s ugrađenim pregradama za pojedine vrste žita, ili na tavan.

MELJAVA

U 19. stoljeću žito se mljelo u mlinovima: vodenicama - s vodoravnim vodnim kolom (kašikari) ili okomitim, dok u 20. st. postupno meljavu preuzimaju elektromotorni mlinovi. Nekadašnju meljavu *na flog* (u malim seoskim mlincima), u 20. stoljeću zamjenjuju razne vrste brašna: krušno, nuler, tamno i posije.

Mlinova kašikara bilo je gotovo na svim potocima i rječicama u požeškom kraju. Njihovi vlasnici su najčešće bili seljaci koji su ih i sami izgradili. Na jedan takav mlin dolazilo je i više vlasnika, pa je svatko imao



svoj red (određeni dan) za meljavu. *Mlin kašikar, Mlinarski obrt bio je razvijen u 18. i Biškupci*

19. stoljeću, a u Požegi vlasnici mlino-va imali su i važan utjecaj na gospo-darski i društveni život (28).

OBIČAJI I VJEROVANJA VEZANI UZ ORANJE I SJETVU I ŽETVU

Početak i dovršetak oranja, sjetve i žetve pratile su molitve, ali i različita vjerovanja usmjerena osiguranju u- spjeha posla.

Na dan Sv. Marka (25. travanj) odlazile su procesije u polje gdje je svećenik blagoslovio žito. Prije svakog oranja i sijanja prekrizilo se i izmolilo (29). Na Sv. Tri Kralja, gazda kuće blagoslovio je polje sv. vodom uz molitvu.

Na Uskrs, poslije blagoslova jela, žurilo se kući s vjerovanjem da prvi koji stigne, bit će prvi i u svim poslovima. Lupine od uskrasnih jaja nosile su se u polje i tamo zakapale da žito ne bude snitljivo.

Sjetva je započinjala u razdoblju punog mjeseca s vjerovanjem da će i žito biti puno - rodno (30). Sijač se oblačio u čisto, bijelo *ruvo* s vjerova- njem da će tako i kruh biti bijel (Trenkovo).

Neki su žetveni vijenac držali do Tri Kralja, kada su ga srunili i bacili kokošima. U drugim kućama opet je bio običaj da vijenac čuvaju do jeseni, pa bi ga srunili i u prvo sijanje posi- jali (31). Žetveni vijenac se na Badnjak stavljao na stol (Doljanovci, Mihaljev- ci, Vetovo, Lukač) pod stolnjak.

Na božićnom stolu bile su i svijeće zvane *muket Trojstvo* (32), stavljene u posudu ili čašu sa žitaricama. Prilikom gašenja svijeća gledalo se koliko će se zrnja nahvatati na njih i po tome se predviđalo koliko će roditi žito iduće godine.

Promjenom načina života na selu i uvođenjem mehanizacije u obradi zemlje izgubili su se nekadašnji običa- ji vezani uz žetvu i vršidbu.

Dubravka Matoković, prof.

BILJEŠKE:

1. *Požeški leksikon, Slavonska Požega 1977., str. 259*
2. *Prema kazivanju Mate Pavića iz Lukača talijanka nije bila dobra za ručnu košnju, previše se osipala.*
3. *Svi ispitani kazivači također pšenicu nazivaju žitom*
4. *I. T. Franić, Etnografske zabilješke iz sreza Slavonsko - požeškog, Etnografski muzej u Zagrebu, knj. II sv. 3-4, Beograd 1936., str.115*
5. *U 19. i početkom 20.st. konji su služili za lakši posao ili za gizdu (vožnja u grad ili na blagdan u crkvu)*
6. *Prvi svjetski rat donosi neke promjene u životu na selu. U nedostatku muškaraca, koji su bili na bojišnici ili su poginuli, neke žene su morale preuzeti i tipične muške poslove, kao što je oranje.*
7. *Pšenica se sijala i na zemlji gdje je prethodno bio posaden kukuruz, krumpir, grašica (vrsta grahorice), koja je ujedno i gnojila zemlju. Zemlja se mogla ostaviti i na ugar jedne godine. Prve godine zasijali bi kukuruz, druge pšenicu, a treće bi ostavljali zemlju da se odmara.*
8. *Strojevi željezne konstrukcije za čišćenje i sortiranje žita. Bili su skuplji i posjedovali su ih samo pojedini seljaci.*
9. *I. T. Franić, Etnografske zabilješke iz sreza Slavonsko - požeškog, Etnografski muzej u Zagrebu, knj. II sv. 3-4, Beograd 1936., str. 115-119*
10. *Vreće su bile tkane od domaće konoplje ili lana, svezane na jedan kraj, gdje je ostavljen manji otvor za uzimanje žita. Imala je uzicu koja se stavljala na rame.*
11. *Sijač korakne jednom nogom i stane, te baci desnom šakom sjeme s desna na lijevo.*
12. *Od "do-orati", svršiti oranje. Između dva svjetska rata već se pomalo gubi taj običaj. Pamte je u okolini Jakšića (I. T. Franić, Etnografske zabilješke iz sreza Slavonsko - požeškog, Etnografski muzej u Zagrebu, knj. II sv. 3-4, Beograd 1936., str. 115-119), u Lukaču, Golobrdcima i Grabarju.*
13. *Drugi naziv, "žetvena moba" spominje Dragutin Pavličević u članku "Neki narodni običaji u Požeškoj kotlini", Požeški zbornik*

- br. 1, Slavonska Požega 1961., str. 305-313. Kazivači iz ispitanih sela govore "išlo se u rabotu".
14. Ivo Čakalić, O žetvi, rkp E 759
 15. Kosilo se na otkos, to jest pokošeno žito se prislanjalo na nepokošeno
 16. Za pletenje užadi mogla se upotrijebiti i pšenica, osječka šišulja, koja se srpom našela u polju.
 17. Stari naziv u požeškom kraju za doručak je **ručak**, kasnije dolazi u upotrebu iz njemačkog jezika iskrivljeni naziv **fruštuk**. Za ručak se upotrebljavao naziv **užina**.
 18. **Krstaci** su bili u pravilu složeni od 13 snopova, a za 17 snopova reklo se **granica**. Međutim u selima gdje su upotrebljavali naziv samo granica, postojali su nazivi za **male granice** od 13 snopova i **velike granice** od 17 snopova.
 19. To je moglo biti preostalo klasje na polju, ili bolje klasje bez obzira da li je iz posljednjeg snopa.
 20. Između dva svjetska rata običaj izrade žitnog vijenca gubi na svojoj posebnosti i pomalo nestaje kao običaj.
 21. I. T. Franić, Etnografske zabilješke iz sreza Slavonsko - požeškog, Etnografski muzej u Zagrebu, knj. II sv. 3-4, Beograd 1936., str. 115-119, I. Čakalić, Božićni običaji, Doljanovci, 1945., rkp 50
 22. Arman je svako dvorište gdje se vršilo žito. U Doljanovcima, Golobrdcima, Biškupcima i Vetovu naziva se i mjesto gdje se vršilo konjima. Gumno se naziva samo mjesto gdje se vrši konjima (Golobrdci, Vetovo).
 23. Citat kazivača Mate Pavića iz Lukača.
 24. U knjizi Lj. Mitterpachera i M. Pillerera, Putovanje po Požeškoj županiji u Slavoniji 1782. godine, Osijek 1995. navodi se da se žito vršilo stokom u polju.
 25. Vjetrenjaci čiste zrnje od pljeve zračnom strujom koju proizvode lopatice smještene u unutrašnjosti te sprave nalik na drveni sanduk, a pokreće ih čovjek svojom snagom pomoću ručke. Prvi vjetrenjaci su konstruirani u zemljama zapadne Europe sredinom 18. stoljeća. Vidi N. Matijaško, Žetva i vršidba (I), Podravski zbornik, str.107. Krajem 19. stoljeća, obitelj Ive Čakalića, seljaka-etnografa iz Doljanovaca posjedovala je jedan takav **vitrenjak**.
 26. Od njem. riječi Göpel, gepel, vitlo koje se pokreće životinjskom snagom i stavlja u pogon vršalicu.
 27. F. Potrebita, Obrt u gradu Požezi i požeškoj kotlini, Slavonska Požega 1985.
 28. U Pletemici prije nego će započeti sa oranjem na njivi, orač skine kapu, okrene se prema suncu, prekrži i pomoli: "Bože pomози i blagoslovi moj trud i moju muku!" Prije nego što će uhvatiti ručke pluga opet se prekrži i onda započne s oranjem. (I. T. Franić, Etnografske zabilješke iz sreza Slavonsko - požeškog, Etnografski muzej u Zagrebu, knj. II sv. 3-4, Beograd 1936., str. 115-119).
 29. Općenito su vrijedila pravila za prvo sisanje da započinje, ili kada je mjesec pun ili kada ide unaprijed ("kada mjesec raste"). Narod objašnjava da će sjetva za prazna mjeseca donijeti prazno klasje, a s praktične strane žito posijano u mjesечеvoj mijeni i cvate u mijeni. Doba mjesечеve mijene, obično je promjenjivo i loše, cvat žita pao bi u nestalno kišno doba. Usljed toga došla bi u opasnost pravilna oplodnja, uslijed vremenskih nepogoda. (I. T. Franić, Etnografske zabilješke iz sreza Slavonsko - požeškog, Etnografski muzej u Zagrebu, knj. II sv. 3-4, Beograd 1936., str. 115-119).
 30. U Cerovcu za sisanje su odabrali od prve rukoveti kod žetve ili kosidbe žita 30 klasova iz kojih su izvadili zrna. Zajedno s glavicom bijeloga luka i jednim srebrnim novčićem, to se zrnje nosi posvetiti u crkvu na blagdan Sv. Matije. Kod sjetve to nose u vreći iz koje siju. U Gradcu kod Pletemice žito iz vijenca blagoslovi se na Sv. Matiju u crkvi, a slama spremi. U vreću se stavlja sir, jaja, bijela lukovica i srebrni novac. Iz te se vreće sije. (I. T. Franić, Etnografske zabilješke iz sreza Slavonsko-požeškog, Etnografski muzej u Zagrebu, knj. II sv. 3-4, Beograd 1936., str. 115-119).
 31. Muket Trojstvo su tri u donjem dijelu isprepletene svijće koje su se palile u božićno vrijeme.

"KAD JE KRUVA IKAK'A, NE STIDI SE GOSTA NIKAK'A!"

Ovu je nam je poslovicu ostavio Ivo Čakalić - seljak etnograf iz Doljanovaca, trudeći se kao i u svim svojim rukopisima zaustaviti, barem na papiru neumitno propadanje starih navada i običaja požeških sela.

Dio njih su i jela od brašna, temelj prehrane svakog seljaka, a među najvažnijima je svakako *kruh*. Koliko god bila bogata kuća ili prigoda, kruh je bio osnova obroka i u prenesenom smislu značio je blagostanje.



Pečenje kruha u krušnoj peći, Grabarje

PRIPREMA KRUHA

Svako se kućanstvo samo brinulo za zalihe kruha, kojega je uvijek moralo biti u kući. Uglavnom se pekao jednom, najčešće krajem tjedna, iako nam Čakalić u svom opisu načina života u velikim zadrugama spominje da su *kruvarice* znale peći kruh i svaki drugi dan. (1) U 19. stoljeću, u nekadašnjim velikim zadrugama sa šezdesetak duša, trošilo se dnevno po 16 kruhova, to znači da se znalo odjednom peći i preko 30 kruhova okruglih "kao točak", teških po 2,5 do 3 kilograma, pa nije čudo da se tom poslu pristupalo krajnje ozbiljno. (2)

Reduša je večer prije pripremila *kvass* tako da je sačuvani i sasušeni komadić od prošlog pečenja kruha razdrobila i namočila u mlakoj vodi s



Dizanje tijesta u naćvama, Brodski Drenovac

malo brašna (u nekim selima su od pojave kupovnog kvasca upotrebljavali uz domaći kvas i kupovni kvasac, a u nekima i kuhani krumpir da bi kruh bio mekši i duže svjež) i ostavila na toplom, dobro pokriven da *potkuva*. (3)

Ujutro bi se reduša digla oko četiri sata i u *naćve* prosijala brašno, dodala sol i potkuvani kvas, dobro izmijesila objema rukama i tek kad je tijesto počelo otpadati s ruku, ponovno pokrila i ostavila dizati na toplom. Tada bi naložila krušnu peć, povremeno miješajući žar *opečkom/vatranjem* (Golobrdci), *ogreblicom* (Grabarje), *ogreblicom* (Gradac) da se peć što bolje ugrije.

Vanjska krušna peć smještena u dvorištu, podignuta od zemlje, kupolasto nadsvođena sa krovićem polegnutim nad svod peći novija je pojava. (4) U Grabarju se sjećaju da su se prije krušne peći uzidavale u *crne kuhinje*.

Krušna peć, Latinovac



Dok se peć grije reduša je *raskuji-vala* tijesto u manje komade te ih stavljala u *simplice* na *peškiriće* (Golobrdci), *krušne peškiriće* (Grabarje) da kisne. Jedan dio bi razmijesila u *lepinjice*, te odvojila dio tijesta za kvas za sljedeće pečenje kruha. Tijesto za kvas bi uvaljala u brašno i spremila u krpicu da se dobro osuši.

Peć je morala postići idealnu temperaturu kako bi se kruh uspješno ispekao. Smatralo se da je peć dovoljno ugrijana kad bi pobijelila, ali bi ju reduša svakako isprobala stavljajući u nju pero (Golobrdci), ili lepinju (Grabarje, Zagrade). Ako bi pero brzo planulo, peć je bila spremna za kruh, ako bi polako sagorijevalo, toplina je dovoljna za kolače, odnosno za pečenje kruha treba ju još *podložiti*. Jednako tako, ako bi lepinje za desetak minuta bile rumene, peć je bila spremna za kruh, a ako su ostale blijeđe, peć se morala *podžarivati*. (5)



Dizanje kruhova u košaricama, Brodski Drenovac

Kad se tijesto diglo i peć bila spremna, reduša je ogreblicom izvadila žegu kroz *zjalo* - prednji otvor iz peći, a *omelom* (mokrim abadom, komušinom ili krpom svezanom na štapu) obrisala pepeo i prašinu iz peći.

Tijesto je iz *simplica* prebacivala na drvene *lopate*, umivala vodom, prekrizila uz uzrečicu "Bože pomози!". Kad god je bilo moguće, posebno u svečanijim prilikama (kad se kruh nosio u milošće, ili za velikih gostiju), pod kruh se stavljao list kupusa da bolje miriši i da se donja



kora bolje sjaji. Kad je u peć složila kruhove, posljednje je stavljala lepinje koje je za pola sata izvadila, zamotala u peškirić, uzduž prerezala i poprskla vrućom masti.

Kruhovi su se pekli oko dva sata, reduša ih je vadila lopatom, ponovno umivala vodom, te stavljala u podrum ili u sobu na stol da *otpočinu* pokriveni stolnjakom. Poslije ih je odlagala na posebne stalke obješene na stropnu gredu.

Za vrijeme oskudice, posebno poslije II. svj. rata, za pravljenje kruha *kukuruznjaka* (Grabarje), krušno brašno se miješalo sa kukuruznim, ili se pravila *prova* od čistog kukuruznog brašna. Takav kruh bi se prije pečenja omazao emulzijom vode i krušnog brašna da ne popuca. Znali su praviti i *ječmeni* (Lukač) ili *raženi kruh* (Golobrdci) za kojega se pola dana prosijavalo brašno jer je bilo mljeveno na *flok* u seoskim *mlincima*. Buturac nam spominje komparirajući

Vadenje žege ogreblicom, Golobrdci

Pogače ili kruh u oprosto, Grabarje



OD ZRNA DO POGAČE

prehranu Čeha i Hrvata na požeškom području da su početkom 20.st. Hrvati jeli kukuruzne žgance, proju od kukuruza te crni kruh čije su brašno mljeli zajedno s kukoljem. Česi su pak jeli pretežno jela od pšenične tjestenine i knedle. Tek poslije I. svj. rata prehrana se izjednačila. (6)

U svakodnevnom životu seljak se prema kruhu odnosio s posebnim poštovanjem: prije rezanja nožem se načinio križ na donjoj kori uz zaziv: "Križ Božji i Marija", za obrok se rezalo onoliko kruha koliko je trebalo. Kad se odlagao na stol, vodilo se računa da rezana strana kruha bude okrenuta prema sredini stola, kao i donja kora na stolu. Strogo se pazilo da se ne gazi po mrvicama, štoviše, za Božić su se mrvice sakupljale sa stola i njima bi se kadila stoka.



Posna jela od brašna na Badnjak, Vetovo

Kruh se nikada nije bacao, od ostataka starog kruha sitno narezanog i namočenog u mlaku slanu vodu i prženog na vrućoj masti pravila se *popara*.

OBREDNE VRSTE KRUHOVA

Posebne vrste kruhova za godišnje i životne blagdane pokazuju koliko je veliko obredno značenje imao kruh i njegove suvrstice u običajnom životu seljaka.

U Golobrcima i Grabarju se sjećaju da se još polovicom 20. st. na Veliki četvrtak navečer za post

Velikog petka pekla *pogača* ili *kruh uoprost* (Golobrci, Grabarje) - bezkvasni kruh koji se pekao u *protvanu* u pećnici. Čakalić ju u svojim sjećanjima naziva velika pogača koju su prije pečenja išarali *civlju* kojom se tka i premazali jajetom. Pekla se u tepsiji pod *cripnjom* u žegi ili u peći s kruhom.

Na Veliki petak su se pekli i *pereci* (Vetovo, Golobrci, Potočani, Doljanovci) ili *suvi kolači* (Grabarje) - posebni kolači od jaja i brašna, neutralnog okusa, karakterističnog izgleda u obliku spojene rascvjetane potkove koji se na Uskrs zajedno sa pogačom nosili sa ostalim jelom na posvećenje. Peretaca bi se napravilo onoliko koliko je duša u kući, a najviše bi im se veselila djeca.

Pogača, pereci i kasnije kuglof, te suva grana (Doljanovci, Biškupci), nosili su se nekad kao najfiniji kolači u milošće budućoj kumi djeteta, u velike i male babinje, na prosidbu ili na buklije (zaruke). U svatovima, čajo je bio okičen derdanom na kojem je visio peretac u obliku srca (Velika, Doljanovci). (7)

Čakalić nam skreće pozornost da je za cijelo vrijeme zaruka dok se čekalo na potvrdu o navršenih momkovih 18 godina (od 1 do 3 godine) svekrva svake nedjelje morala djevojci nositi veliki *divojački kolač*, od običnog odsijanog na gusto



sito brašna, sa rupom u sredini, te na njemu mesa i bukliju. Taj se kolač nosio i na dan kad se vozi *zapoj* - *Suva grana na babinjama, Češljakovci*

pomoć u jelu iz momkove kuće curinoj. (8)

U Doljanovcima i Golom Brdu na *vincima* buklijaš je isti divojački kolač, iskićen pantljikama, zarezao na četvero i svakoj djevojci tucnuo nad glavom. Na čijoj se glavi kolač rastavio ta se dogodine trebala udati. (9)



Prvi korak u pogač postupaljki, Pleternica

Kada je dijete napravilo prvi korak majka ili baka bi pripremile beskvasnu pogaču *postupaljku* (Pleternica) *proodaču* (Zagrade) u koju bi dijete prije pečenja ugazilo simbolično nogom. Pogaču bi podijelili ukućanima ili susjedskoj djeci, a ako dijete dugo nije moglo prohodati ispečena mu se pogača lomila nad glavom. (10)

Čakalić spominje da se na Badnjak pravila *božićna pogača* koju bi ukrali po sredini sa križem od tijesta, te sa likovima orača, srpa, mjeseca, sunca u četvorinama (Biškupci, Doljanovci), i *kruh litnjak* (Doljanovci) koji je morao biti gotov do svanuća da bi sljedeće godine ljetina bila ranije porađena. Isti dan bi pravili i kruščiće tijestom ukrašene sa 4 sise za krave, a sa 2 za ovce a davali kravama i ovcama na prvi dan Božića. (11) Spomenica sela Buk spominje krajem 19. st i *božićni hljebac*.

Vrlo lako možemo iz gornjih navoda povući nekoliko paralela od kojih svaka ima svoje posebno značenje: uvijek se radi o beskvasnim oblicima tanke pogače od najfinijeg bijelog brašna, koja se nikada ne reže, nego se u okolnostima pojedinog

običaja simbolično lomi i kida na četiri ili više komada. Najčešće je karakterističnog okruglog oblika, često sa rupom u sredini, iskićena re-ljefnim simbolima od tijesta, rupama sa strane, te sa vrpčama i cvijećem. Različiti nazivi: pogača, svatovska pogača, božićna pogača, divojački kolač, peretac, kovrtanj, suva grana, suvi kolač, poodača, postupaljka otkrivaju nam njenu raznovrsnu primjenu, ali i vremensko i prostorno preslojavanje.

Među obredne kruhove možemo ubrojiti i *male kruščiće* (Golobrdci) ili *lapnjeve* (Potočani) koji su se pekli u krušnoj peći i dijelili djeci u reviru (Golobrdci) ili onima koji nisu išli na groblje (Potočani) prilikom sahrane nekog od suseljana.



Za doručak na Zadušje - četvrtak prije Pepelnice pripremali su se *po-kladnjaci* (Grabarje). Od tijesta (brašno, utrta mast, mlijeko, sol i malo sode), pravile su se loptice veličine jajeta koje su se razvaljale i peklo na masti.

Božićna pogača, Biškupci

OSTALA JELA OD BRAŠNA

No i druga jela od brašna su uspješno upotpunjavala jelovnik požeškog seljaka. Obzirom na tradiciju konzumiranja mesa i mesnih proizvoda u Slavoniji općenito, brojne varijacije jela od kuhanog, preko prženog i pečenog tijesta dobro su došla promjena posebice za vrijeme postova. (12)

Tijesto od pšeničnog brašna i jaja sa ili bez zgnječenih kuhanih krumpira kuhalo se kao *knedli* - okruglice sa šljivom ili sirom u sredini, *tačkrle* - torbice sa pekmezom, *čikovi* - tijesto oblikovano dlanovima, *šufnudle* - rezano nožem i *noklice* - kidano žlicom. Nabrojani oblici kuhanog tijesta nakon kuhanja su se začinjali komadićima kruha ili samljevenim suhim kruhom (*prezlina*) prženim na masti, te jajima ili kajmakom.

Varijanta tvrdog tijesta od brašna i puno jaja pripravljena za sušenje i kuhanje nakon nekog vremena jesu *rezanci* koji su se po potrebi ukuhivali u juhe, *dugački* ili *široki rezanci* rezani na šire trake, najčešće kuhani u mlijeku, ili u vodi uz dodatak oraha, maka ili sira, osobito za vrijeme posta, te *fleklice*, rezani komadići tijesta koji su se najčešće pravili sa prženim kupusom ili ukuhani u grah. Posebno zahvalna za duže čuvanje bila je *urta tarana*. Tijesto od brašna i vode tare se među dlanovima dok se ne pretvori u kuglice koje su se ljeti sušile na suncu i spremale u zemljane ćupove. Trošile su se zimi kuhane u krumpirovoj čorbi sa zafrigom, malo djeci su se prosijavala na rešetko i kuhale na mlijeku, a omiljena je bila *masna tarana* skuhanu na gusto u slanoj vodi (da žlica stoji), začinjena s masti.

Od jela na bazi kuhanog brašna važno je spomenuti *žgance* od kukuruznog brašna koji su se kuhali na tvrdo u slanoj vodi, otkidali žlicom i začinjali mlijekom ili masti. (13) Varijanta ovog jela je i kukuruzno brašno (Golobrdci), skuhanu vrlo mekano kukuruzno brašno. Zamašćeno, jelo se sa žlicom. *Bijeli žganci* (Golobrdci) ili *škubane* (Grabarje) pravili su se od kuhanih izgnječenih krumpira i brašna i začinjali se s masti ili topljenim čvarcima.

Bazlamača je jelo koje se najčešće mutilo od kukuruznog brašna uz dodatak jaja i mlijeka, a peklo se u namašćenom protvanu. U Grabarju su dodavali kvasac i na pola pečenja premazivali s pekmezom. Slična varijanta lijevanog tijesta je i *civara*, koja

se također mutila i od pšeničnog ili kukuruznog brašna sa jajima i kiselim mlijekom i pekla se na masti (Golobrdci).

Savijača ili *štrudl*, spominje se kao najčešći kolač još od posturskog vremena, a pravio se od beskvasnog tijesta od brašna, soli, sirutke i jajeta (Golobrdci), ili od brašna, mlake vode, kap-dvije ulja (Grabarje). (14) *Juka* se nakon jednosatnog stajanja razvlačila prstima do rubova trpeze, punila se po zimi ribanim jabukama ili repom (koja se ispekla, ogulila, naribala na krupno i pržila na masti), a ljeti sa sezonskim voćem ili sirom. Savijala se i u krug motala u posudu za pečenje.

Savijano tijesto ali sa kvascem su bile i *štruce* ili *masnice*, punjene pekmezom, *cvebnama* i cimetom, ili najpopularnije sa makom (*makovnjača*) i orasima (*orehnjača*). Inačica je *kuglof* - savijano tijesto s nadjevom u posebnom okruglom kalupu iz kojega se nakon pečenja istrese. Ovi kolači su se najčešće nosili u milošće za različite prigode i bili su osnova svakog svečarskog stola.



Dizano tijesto, prženo na masti su i *krofne* u koje se obično prije prženja dodavala rakija da "popiju manje masti". Razvaljaju se prst debelo i oblikuju čašom ili okruglim modlom. Najčešće su se pravile na Tri kralja, posljednja tri dana poklada i prilikom svinjokolje. Često se u isto tijesto nasrtrugalo svježe salo, preklopilo i ponovno razvaljalo, punilo pekme-

Pereci, svečani kolač, Biškupci - Vetovo

zom i sa dva noža (jedan uvijek mora biti vruć) rezalo, savijalo u karakteristični oblik, peklo u rerni kao *salenjaci*.

Čvarnjače su se pravile također sa tijestom u kvas (Golobrdci), odnosno bez kvasa (Grabarje) uz dodatak isjeckanih čvaraka, okruglog oblika u slanoj ili slatkoj varijanti s pekmezom.

Poznato je da se za vrijeme svinjokolje pravio i *krvavi kruh* (Dervišaga) - od tijesta sa kukuruznim brašnom uz dodatak svinjske krvi.

Od kolača prženih na masti bez kvasa najpoznatiji su bili *mućkavci* koji su se pravili u proljeće od brašna i što više jaja, a mekano tijesto se žlicom stavljalno na vruću mast. Njima su se darivali čobani na Spasovo (Golo Brdo). (15) Tu su i *poderane gaće* ili *maglice* pravljene od brašna, umrvljene masti, soli, šećera, jajeta i sode, izvaljane prst debelo, *potrkačem* ili nožem, rezane u rombove sa dva reza po sredini.

Posebno zanimljiva (uz pogaču, taranu, rezance među najarhaičnijima jelima od brašna) su svakako jela od *lokši* - kora od tijesta od brašna, vode i soli pečenih na gornjoj strani štednjaka, ili u krušnoj peći. Najčešće su se jela za velikih postova, posebno na Badnjak. Namakale su se slanom ili slatkim vodom, slagale jedna na drugu a između nadijevale *župom* - istućenim i prokuhanim bundevinim sjemenom, tucanim orasima, ili repom, a nazivali su ih *gibanica*. (16) Jedna od varijanti (Golobrdci) je i da se svaka lokša omekša u zameđenoj vodi, nadjene orasima, zavije, reže, slaže u tepsiju i peče.

Priči o domišljatosti seljaka kako od zrna žita napraviti slastan zalogaj, nikad kraja i ovaj sažeti pregled jela od brašna samo je natruha zanimljive i nedovoljno istražene teme prehrane požeškog sela, a ova izložba je svakako poticaj za njenu detaljniju i sistematičniju obradu.

Maja Žebčević Matić, dipl. etn.

BILJEŠKE:

1. Ivo Čakalić: *Starine iz mog prastarog sela i našeg šokačkog kraja*, Institut za folkloristiku i etnologiju, rukopis br. 801 -
2. Mijo Kopljar: *Nekadašnja prehrana pučanstva u nekim selima Đakovačkog kraja*, Đakovački vezovi, 1996.
3. Kvas, posebice u doba neimaštine znao se praviti i od pjene uzavrelog koma, dok J. Lovretić u *Otoku* spominje još nekoliko alternativa krušnom kvasu (od melja, vinove, šljivove i divjakove pine).
4. Žarko Španiček: *Narodno graditeljstvo Slavonije i Baranje*, Privlačica, Vinkovci, 1995.
5. Josip Lovretić: *Otok, pretisak*, Vinkovci 1990.
6. Josip Buturac: *Zajednički život Hrvata i Čeha u selima Požeške kotline*, Zbornik za narodni život i običaje, broj 45, Zagreb, 1971. Ovaj navod dokazuje veliki utjecaj na varijacije i raznovrsnost jela od brašna brojnih doseljenika, posebice Čeha i Nijemaca.
7. Branko Kaloper: *Svadbene običaji u Velikoj*, časopis "Za dom spremni", Požega, 1941.
8. Ivo Čakalić: *Starine iz mog prastarog sela i našeg šokačkog kraja*, Institut za folkloristiku i etnologiju, rukopis br. 801. U tekstu nailazimo i Čakalićev crtež čaje na kojemu se lijepo vidi oblik perca na derdanu.
9. Ivo Čakalić: *Svatovski običaji u Požeškom kraju*, GMP, rukopis br. 52 Ivo Čakalić, isto; Dubravka Matoković: *Vinci - predsvadbeni običaj*, Požeški pučki kalendar, Požega, 1998. (str 73 i 74); Linard Dorić: *Svatovski običaji*, GMP, rukopis br. 134/79. (SVATOVSKU POGAČU također isklicenu s panuljikama s rupom u sredini prije početka večere, dan prije vjenčanja lomi brat)
10. Dubravka Matoković: *Dječji svijet*, katalog izložbe Gradskog muzeja, Požega 2001.
11. Ivo Čakalić: *Božićni običaji*, GMP, rukopis br. 51
12. M. Piller i Lj. Mitterpacher: *Putovanje po Požeškoj županiji u Slavoniji 1782 g.*, Osijek 1995. Navode kako se ljeti uz povrće jedu raznovrsna jela od brašna, što daje za zaključiti da su se po zimi uz pojačanu konzumaciju mesa i mesnih preradevina (kolinja, od Božića do Čiste srijede jela od brašna jela

uglavnom pravila za vrijeme postova.)

13. Neki etnolozi žgance svrstavaju u kašasta jela (Nada Matijaško: Kaše i kašasta jela u Podravini, Podravski zbornik, Koprivnica 2002.),
14. Mijo Kopljar: Nekadašnja prehrana pučanstva u nekim selima Đakovačkog kraja, Đakovački vezovi, 1996. (str. 22)
15. Zdenka Lehner: Običaji kićenja stoke u Vetovu, Požega, 1977.
16. Mijo Kopljar: Nekadašnja prehrana pučanstva u nekim selima, Đakovački vezovi, 1996. (str. 22.)

LITERATURA

1. Josip Buturac: Zajednički život Hrvata i čeha u selima Požeške kotline, Zbornik za narodni život i običaje, 45/1971.
2. Ivo Franić, Etnografske zabilješke iz sreza Slavonsko Požeškog, Beograd, 1936.
3. Nada Gjetvaj: Od zrna do pogače, Etnografski muzej, 1977.
4. Hrvatski enciklopedijski rječnik, Novi liber, Zagreb 2002.
5. Luka Ilić Oriovčanin: Narodni slavonski običaji, pretisak, Novska 1997.
6. Branko Kaloper, Svadbeni običaji u Velikoj, "Za dom spremni", Požega 1941.
7. Mijo Kopljar: Žetveni radovi u prošlosti i sadašnjosti Slavonije, Đakovački vezovi, Đakovo, 1991.
8. Mijo Kopljar: Uvažanje žita, Đakovački vezovi, Đakovo, 1993.
9. Mijo Kopljar, Nekadašnja prehrana pučanstva u nekim selima Đakovačkog kraja, Đakovački vezovi, 1996.
10. Zdenka Lechner: Običaji kićenja stoke u Vetovu, Požega, 1977.
11. Luka Lukić: Narodni život i običaji - Varoš, Zbornik za narodni život i običaje 24/1919
12. Nada Matijaško: Žetva i vršidba I, Podravski zbornik 16, Koprivnica, 1990.
13. Nada Matijaško: Tradicija pečenja kruha u Podravini, katalog izložbe, Muzej prehrane, 1994
14. Nada Matijaško: Mamica so kruha pekli, katalog izložbe, Muzej prehrane, 1995.
15. Nada Matijaško: Kaše i kašasta jela u Podravini, Podravski zbornik, Koprivnica, 2002.
16. Dubravka Matoković: Dječji svijet, katalog izložbe Gradskog muzeja, Požega, 2001.
17. Josip Miletić: Značajke tradicijskog

- života i običaja u Požeškoj kotlini, Požega, 1977.
18. Slavica Moslavac, Kruh naš svagdašnji, Muzej Moslavine, 1993.
19. Slavica Moslovac: Zlatom sjaji naše klasje, Kutina, 1996.
20. Aleksandra Muraj: Obrisi svakidašnjeg života, privređivanje, ratarstvo, Etnografija - Svagdan i blagdan hrvatskoga puka, Zagreb, 1998.
21. Matija Piller i Ljudevit Mitterpacher: Putovanje po Požeškoj županiji u Slavoniji, Osijek, 1995.
22. Filip Potrebića: Obrt u gradu Požegi i Požeškoj kotlini, Požega, 1985.
23. Žarko Španiček, Narodno graditeljstvo Slavonije i Baranje, Privlačica, 1995.
24. Zorica Vitez i Josip Forjan: Hrvatske žetvene tradicije, katalog izložbe, Klovićevi dvori, Zagreb, 2001

IZVORI

1. Ivo Čakalić, Poslovice, rukopis, GMP
2. Ivo Čakalić, Običaji oko rođenja, rukopis, GMP
3. Ivo Čakalić, Božićni običaji, rukopis br. 50, 51, GMP
4. Ivo Čakalić, O žetvi, Mlatidba, rukopis, GMP, E 759, 301/1980
5. Ivo Čakalić, Uskršnji običaji, rukopis, br. 49GMP
6. Ivo Čakalić, Svatovski običaji, rukopis br. 52 GMP
7. Linard Dorić, Svatovski običaji, rukopis, br. 134/79
8. Terenska istraživanja, Potočani, Batrina, Fa 43, GMP
9. Terenska istraživanja Dervišaga,
10. Spomenica Niže pučke škole Bučje, 1880.

KAZIVAČI

1. Marija Cvitić, Golobrdci
2. Mira Ivanović, Golobrdci
3. Đuro Knežević, Dolac
4. Ivan Kolar, Grabarje
5. Kata Krip, Mihaljevci
6. Mato Kundakčić, Grabarje
7. Marija Ljubičić, Grabarje
8. Ivan Matijević, Grabarje
9. Antun Odžić, Grabarje
10. Mato Pavić, Lukač
11. Julia Perić, Biškupci
12. Ivica Petrić, Vetovo
13. Marija Petrić, Vetovo
14. Marija Tomašević, Biškupci
15. Terezija Štetić, Mihaljevci
16. Veronika Štetić, Mihaljevci

KATALOG IZLOŽAKA

ORANJE

1. PLUG, Dolac, Mato Čop

SJETVA

1. VREĆA ZA SIJANJE, Golobrdci, Marija Cvitić
2. RADNA MUŠKA NOŠNJA, Pleternica, Branka Potnar

ŽETVA

1. STOLNJAK, Vetovo, Marija Petrić
2. KORPA, Golobrdci, Marija Cvitić
3. TESTIJA, Gradski muzej, E512
4. RAJNIKA I TANJURI, Golobrdci, Marija Cvitić
5. ČUTURA, Gradski muzej, Ul.15/2000
6. SRP, Gradski muzej, E543
7. SRP, Mihaljevci, Terezija Štetić
8. SRP, Biškupci, Marija Jagečić
9. SRP, Grabarje, Danijel Vondraček
10. KOSA, Mihaljevci, Terezija Štetić
11. GRABLJICE, Mihaljevci, Ljubo Mirković
12. BABICA, Mihaljevci, Terezija Štetić
13. BRUS, Mihaljevci, Terezija Štetić
14. RADNA ŽENSKA NOŠNJA, Pleternica, Branka Potnar
15. VELIKE GRABLJE, Vetovo, Anka Matijević
16. ŽETVENI VIJENCI, Mihaljevci, Terezija Štetić
17. PEŠKIRI, Golobrdci, Marija Cvitić

VRŠIDBA

1. VJETRENJAK, Grabarje, Verica Bešlić
2. BORAK, Grabarje, Daniel Vondraček

3. VILE, Grabarje, Daniel Vondraček
4. VILE, Gradski muzej, E637
5. REŠETO, Mihaljevci, Terezija Adžić
6. CEP, Grabarje, Danijel Vondraček
7. BURE ZA RUČNU MLATIDBU, Mihaljevci, Terezija Štetić
8. POLUČE ZA MJERENJE ŽITA, Mihaljevci, Terezija Adžić
9. LOPATA ZA ŽITO, Mihaljevci, Tomislav Ester

PRERADA I ČUVANJE ŽITA

1. MJERICA ZA ŽITO, Gradski muzej, E10
2. LOPATA ZA MJEŠANJE ŽITA, Grabarje, Danijel Vondraček
3. GRABILICA ZA ŽITO, Mihaljevci, Tomislav Ester
4. MAKETA MLINA KAŠIKARA, Gradski muzej, E741

UČILA POLJOPRIVREDNE ŠKOLE:

1. MAKETA TRI(J)ERA, Gradski muzej
2. MAKETA SIJAČICE, Gradski muzej
3. MAKETA KULTIVATORA, Gradski muzej

PRIPREMA JELA OD BRAŠNA

1. REŠETO, Vetovo, Anka Matijević
2. SITA, Golobrdci, Marija Cvitić
3. JEŽ ZA ČUVANJE ORAHA, Gradski muzej, E 593
4. STOL SA KRILIMA ZA PRIPREMU TIJESTA, Vetovo, Anka Matijević
5. KOZA (PEĆ NA DRVA), Vetovo, Anka Matijević
6. POKLJUKA, Gradski muzej, E 558
7. KERAMIČKI LONAC, Jakob Trstenjak, Kuzmica

- | | |
|--|---|
| <p>8. ŠUPLJA ZDJELA, Gradski muzej, Ul. br. 77/99</p> <p>9. KALUP ZA KUGLOF, obitelj Plešić, Dolac</p> <p>10. POSUDE ZA ZAČINE, Gradski muzej, E 716/5 i E 716/6</p> <p>11. DRVENI TANJUR, Gradski muzej, E 418</p> <p>12. DRVENA ZDJELA, Gradski muzej, E 586</p> <p>13. MLINAC ZA MAK, Gradski muzej, E 907</p> <p>14. GLAZIRANI LONČIĆ, Gradski muzej, E 751</p> <p>15. RIBEŽ, Gradski muzej, Ul. br. 15/04</p> <p>16. STUPA ZA TUCANJE ŽUPE, Gradski muzej</p> <p>17. POLICA I ORMARIĆ ZA POSUDE, Gradski muzej</p> <p>18. NAČVE SA PODNOŠCIMA, Vetovo, Anka Matijević</p> <p>19. DRVENA POSUDA ZA PRIPREMU KVASA, Gradski muzej</p> | <p>20. KARLICA, Gradski muzej, E 602</p> <p>21. LOPATA ZA KRUH, Mihaljevci, Tomislav Ester</p> <p>22. VATRANJ, Golobrdci, Marija Cvitić</p> <p>23. OŽEGAČ, Golobrdci, Marija Cvitić</p> <p>24. OMELO, Golobrdci, Marija Cvitić</p> <p>25. SIMPLA, Gradski muzej, E 669</p> <p>26. KRUŠNI PEŠKIRIĆI, Vetovo, Marija Petrić</p> <p>27. STALAK ZA KRUH, Gradski muzej</p> <p>28. GOLOBRDSKA LONČARIJA ZA ČUVANJE I PRIPREMU JELA OD BRAŠNA, Gradski muzej</p> <p>29. LOPATICE ZA BRAŠNO, Gradski muzej</p> <p>30. STOLNJAK, Vetovo, Anka Matijević</p> |
|--|---|

ZAHVALE

Suradnicima i posuditeljima eksponata za izložbu, te sponzorima:

Marija Jagečić i Marija Tomašević iz Biškupaca, Branka Potnar i Tomislav Marinović iz Pleternice, Anka Matijević i Marija Petrić iz Vetova, Marija Cvitić i Mira Ivanović iz Golobrdaca, Terezija Štetić, Tomislav Ester, Ljubo Mirković, Vera Štetić, Terezija Adžić i Kata Krip iz Mihaljevaca, Ankica Kundakčić, Verica Bešlić, Marija Ljubičić, Danijel Vondraček iz Grabarja, KUD "Poljadija" iz Grabarja, vlč. Mladen Štivin, Ivan Matijević iz Požege i Poljoprivredno-prehrambena škola Požega

PP "GRBIĆ" d.o.o.



za proizvodnju i promet poljoprivrednih proizvoda, Požega

KRONŠTETER D.O.O.

za trgovinu na veliko i malo, promet, izvoz - uvoz i usluge Požega

FOTO STUDIO 202

vlasnik Zoran Knajs

SLOGA

industrija modne konfekcije D. D., Požega

IMPRESSUM

GRADSKI MUZEJ

MATICE HRVATSKE 1

34000 POŽEGA

TEL/FAX: 034/ 272 - 130

e-mail: gradski-muzej-pozega@po.t-com.hr

ZA IZDAVAČA

Maja Žebčević Matić

AUTORICE KATALOGA I IZLOŽBE

Dubravka Matoković, prof. i Maja Žebčević Matić

FOTOGRAFIJE I PRESNIMCI

Duško Mirković, Foto studio 202 i Fototeka Gradskog muzeja

LIKOVNI POSTAV IZLOŽBE

Lidija Ivančević - Španiček

TEHNIČKA ORGANIZACIJA I PRIPREMA EKSPONATA

Marija Matijanić, Verica Hodak i Filip Korić

LEKTOR

Branko Šimunović, prof.

PRIPREMA KATALOGA

Aurea marketing

TISAK

Tiskara Požega

NAKLADA

300 komada

VELIKO HVALA



GRADU POŽEGI

ZA PODRŠKU PRI REALIZACIJI IZLOŽBE

ISBN 953-98030-1-2

