

PIĆA I NAPICI

Pored vode koja predstavlja osnovno piće u ovom kraju se dosta pije mlijeko. Od mliječnih proizvoda se koristi kiselo mlijeko i surutka kao okrepljujue piće ljeti. Domaćice su pripremale sokove od grožđa i kupine.

Od alkoholnih pića u ovom kraju se pije rakija. Svakodnevno i u poslu se pila slabija rakija poznatija kao **brlja**, dok se za slavu ili neke druge praznike koristila malo bolja rakija **šljivovica** - od šljiva, **kruška** - od krušaka divljakinja.

Od osvježavajućih pića korištena je turšija koja je ostavljena kao zimnica. Pored turšije pio se i raso od kiselog kupusa. Čaj se vrlo rijetko pio, pili su ga većinom bolesnici. Od napitaka u ovom kraju se pila i kafa.

ZIMNICA

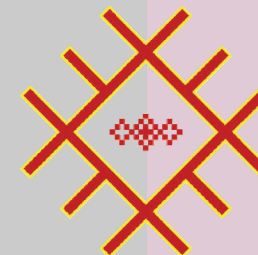
Zmnica se stavljala u jesen kad je i prispjevalo povrće. Za istu je načešće korišten kupus. Glavice kupusa su se kiselile u drvenim kacama, a ribani kupus u manjim kačicama. Krastavci su se kiselili u staklenim teglama ili zemljanim loncima. Složeni krastavci su se zalijevali prokuhanom vodom, esencom i soli. Na isti način su se kiselile paprika, samo što su one

prethodno obarivane. Paprike su se takođe punile ribanim kupusom. Kiselio se i zeleni paradajz. Za zimu se pripremila i turšija. Pravljena je od divljih jabuka, divljih krušaka, trnjina, šipaka i dr. Plodovi iz turšije su se jeli, a sama turšija se pila.

Za zimu je pripreman i pekmez. Najčešće se pripremao od šipka, drenjina. Takođe je bilo meda koji su stanovnici ovog sela prikupljali od sopstvenih pčela. Sušile su se jabuke kruške i šipak za čaj.



3. kozarski etno



KOZARA ETHNO

*Tradicionalna
ishrana*

29. jun

1. jul 2007.

Piskavica

Tradicionalna ishrana

Stanovnici ovog sela nisu imali bogatu trpezu. Ishrana se zasnivala na tradicionalnim jelima koja se danas mogu naći u mnogim domaćinstvima. Vodilo se računa o količini hrane, kako bi se ishranili mnogobrojni članovi porodice, ali ne i o kvalitetu ishrane. Hrana je pretežno bila bez vitamina. Izuzetak je predstavljao ljetni period kada je bilo povrća i voća.

Pored **kruva** (kruha) glavni prehrambeni proizvodi ovog kraja su mlijeko i mlječni proizvodi, a od povrća: **gra'** (grah), **kumpijer** (krompir), kupus i luk. Stanovnici ovog kraja dnevno imaju tri obroka: doručak, ručak i večeru. Doručak se služio od devet do deset sati. Djeca koja idu u školu doručkovala su oko sedam sati. Za doručak se najčešće jela pura, kajmak, slanina i luk. Za ručak se spremalo varivo, a jelo se od jedan do dva sata. Večeralo se prije mraka da se ne pali lampa. Jelo se ono što je ostalo od ručka ili neka druga laka hrana. Stanovnici ovog kraja u svojoj ishrani su imali i salatu. U ljetnom periodu to je bilo povrće: krastavci, luk, paprike, paradajz. Zimi se jela zimnica koja se ostavljala u jesen, a najviše se koristio kiseli kupus.

Meso se jelo vrlo rijetko i to pretežno za praznike. Najviše se jela piletina, a zatim svinjetina. U ovom selu se jela i riba. Svinje su se klale u jesen, to je takozvani **krmokolj**. Meso se sušilo, pravljena je krvavica, **žmare** (čvarci) i meso je usoljeno odnosno

stavljano u **pajc**. Jelo se zimi, ali se čuvalo za početak prolječnih radova.

Posuđe u ovom kraju bilo je od različitih materijala. Šerpe i lonci za kuhanje pretežno su bili metalni. Za mliječne proizvode su se koristili zemljani ćupovi gdje se kiselo mlijeko. Sir se držao u malim drvenim kačicama.

Odrasli ukućani i djeca su jeli odvojeno. Jelo se iz jedne zdijele, ali je svako imao svoju kašiku.

JELO U SVEČANIM PRILIKAMA

Pod svečanim prilikama se podrazumjevaju: krsna slava, Božić, Uskrs, krštenje, svadba, ...

Za **krsnu slavu** se tradicionalno peče pečenica, zatim se priprema supa, sarma, kolači i pite. Prije svega pravljen je slavski kolač i koljivo što je i simbolisalo slavu. Pečenica se peče dan prije slave i taj posao obavljaju muškarci. Supa se najčešće priprema kokošija sa domaćim rezancima. Sarma se pravi od sirovog mljevenog svinjskog mesa, suhog mesa, slanine, riže i luka sa začinima. Sva ta masa se zamota u list kiselog kupusa, a zatim se kuha. Pretežno su pravljene suhi kolači, poznati u ovom kraju kao šape, zatim patišpanje, rolati sa pekmezom i dr. Pravljene su još i pite, slatke sa jabukama kao poslastica ali i slane najčešće sa sirom.

Za **Božić** se često peklo prase, ali kad nije bilo pekla se plečka koja je ostavljana za

Božić nakon krmokolja. Peklo se i pile. Domaćica je ustajala rano da zamjesi pogaču u koju se ubacuje novčić. Pored pogače kao obavezno jelo pripremala se cicvara. Pripremani su kolači.

Za **Uskrs** se obavezno jedu jaja. Jaja se farbaju na Veliki petak. Prvo su šarana voskom, a zatim kuhana najčešće u lukovini. Pored jaja pripremana je kuvana suva plečka, a ostala trpeza se razlikovala od kuće do kuće.

Za krštenje i druge svečane prilike se pripremalo slično kao i za slavu, osim slavskog kolača i koljiva.

POSNA JELA

U ovom kraju se malo postilo. Čitav post su postili samo stariji ljudi, a na Veliki petak je postila većina stanovništva. Za vrijeme posta se nije jela hrana životinjskog porijekla, osim ribe. U posne dane se najviše jeo krompir koji se pravio na razne načine. Pored krompira u svakodnevnoj posnoj ishrani jeo se kupus i grah. Za vrijeme posta u ljetnom periodu se dosta koristilo povrće. Na Veliki petak se pripremao gnječeni grah, krompir salata, a skoro svako domaćinstvo se trudilo da na taj dan bude i ribe.