
HRVATSKI USKRSNI OBICAJI

Easter Customs in Croatia

PISANICA, Otvoreno sveuciliste, 1991.



**Easter Eggs, Donuts Croatian Style, and
for good measure, Croatian Easter Songs**

MRSAVIJI VAZMENI JELOVNIK

U stara vremena, kada se oblikovao korizmeni jelovnik, iscrpljenost zaliha jestvina poklapala se s korizmenim razdobljem posta. U smocnicama je ponestalo mrsa (osim sunke koja se cuva za Uskrs), perad je priredena, ostalo je brasno, zelje, grah. U tim (posnim) okvirima postojećih namirnica kreće se i korizmeni jelovnik. Budenjem proljeca, koje se podudara s uskršnjim danima, svježeg povrća još nema, perad i stoka se tek obnavljaju. Jelovnik se donekle obogacuje svježim mlijekom, mladim sirom i jajima. Zato vazmeno razdoblje obilježavaju mlijecna peciva, kolacici i kolaci. I nas mali izbor tradicionalnih jela sastavljen je uglavnom od peciva.



Zlatna pravila u pripravljanju krafni

Da bi se dobile lagane, rumene krafne sa zutim vijencem (prstenom) a ne crni, teski hljepcici,iskusne domacice, kojima to uspijeva, otkrivaju male tajne svoga umijeca:

- koristi se fino, bijelo brasno
- tijesto mora biti mekse, dobro izradeno da se odvaja od ruke i zdjele,
- tijesto se ne smije prehladiti (ohladiti). Stoga se radi u toploj, zatvorenoj prostoriji (uputno je ne otvarati uopce vrata, da propuh ne bi naskodio tijestu). Iz istog razloga i brasno mora biti sobne temperature a dok miruje, obvezatno se pokriva lanenom krpom
- tijesto mora dugo stajati. Prvi put kad se zamijesi (najmanje pola sata) a potom vec oblikovano (1/2 sata)
- peku se u puno masnoce - 1/2 kg masti ili 1/2 l ulja,
- mast mora biti dobro zagrijana ali ne previse, da previse ne potamne,
- da bi se krafne podigle (napuhale), valja ih prvo peci s one strane na kojoj su stajale,
- kad se pece prva strana, posuda se poklopi, a kad se okrene, pece se bez poklopca.



Krafne

3 dag kvasca i malo secera otopi se u malo mlijeka. U posudu se usipa 1/2 kg brasna. dodaje se 4 zumanjka, 4 zlice secera, 4 zlice ulja, malo limuna (moze i ruma) te kvasac kad se digne. S mlijekom (koliko masa zahtijeva) se izradi tijesto i ostavi stajati. Nakon toga se tijesto razvalja, oblikuju krafne i ponovno ostave stajati. Peku se i posipaju secerom u prahu.

(Ancica Zupcic, Gospic)

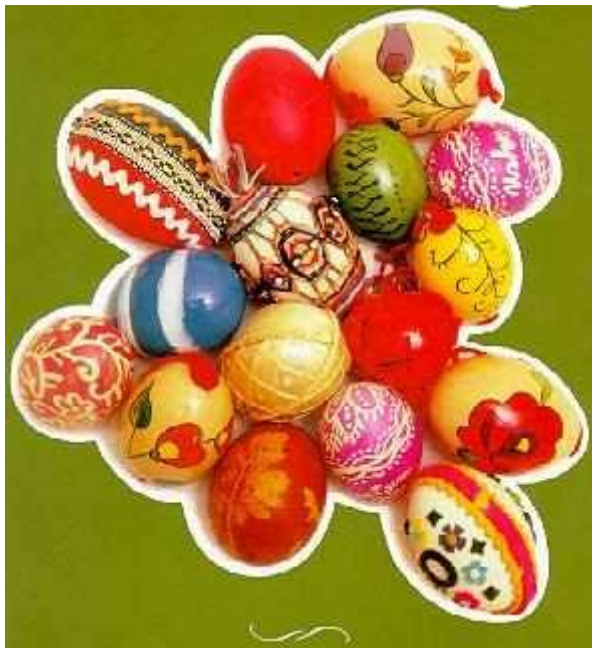
Perci

U posudu se usipa 75 dag brasna i na sredini sacini rupa u koju se ulije vec dignuti kvasac (da bi se digao, otopi se u malo mlake vode). Smjesa odstoji 1/2 sata i tada se s mlakom vodom umijesi srednje tvrdo tijesto (ne smije biti premekano) i ostavi jos malo stajati. Reze se komad po komad tijesta, razvalja u duze vrpce debljine prsta i oblikuju perci. Oblikovani perci spustaju se u kipucu vodu i vade s cjediljkom nakon po prilici jedne minute. Ocijedeni perci slazu se na lim i peku u prethodno zagrijanoj pecnici. Kad pocnu rumeniti, ukrasavaju se smjesom od 2 zlice brasna, 1 zlicice soli i malo vode. Smjesa mora biti gusta da ne bi skliznula s pereca.

(Katarina Balaz, Batina)

PISANICE

Pisanica je simbol Uskrsa. Sareno jaje je i dar: djeci, ali i mladima i djevojkama, kao medusobni znak privrzenosti, odnosno ljubavi. Posluzit ce i za dječju igru - tucanje, gadanje novcem ili kotrljanje jaja niz padinu. Varzilano jaje, sto ce reci bojano, pa i sarano, po vjerovanjima, zastitit ce



i od zlih sila. Po tome, nije na odmet kod oranja i sjetve baciti ljuske, k tome blagoslovljene, da s njihive pobjegnu stetocine. Dobro je umiti se u vodi u kojoj, ako nije crveno jaje, bilo bi pozeljno da su barem njegove ljuske. Da se o pisanicama uvrstjenim u jelovnik i ne govori. Sareno jaje nekoc je bilo i neka vrsta kljucica sto je otvarao sve brave koje su zatvarale vrata dobrosusjedskih odnosa. Prenosilo je sputavane zelje, nade i ocekivanja. Mogli bismo ga naci u jos nekim posrednickim ulogama u razlicitim zivotnim pitanjima. Naposljetku, pisanica rjecito govori o onome tko ju je sarao: koliko je tome vjest i da li je uspio postici sklad boja i ornamenata da budu oku ugodni. Prohujala stoljeca donijela su odredene promjene u obicajima i vjerovanjima. Danas je tesko o Uskrsu vidjeti jaja u zagasitim bojama. Razumljivo, u zaborav je palo spravljanje prirodnih boja. Ljuske pisanica ne zakopavaju se

na njivama radi zastite od stetocina i svih zlih sila. Sarano jaje, tko je bastinio tu vjestinu, nacinit ce za ukras i staviti n svecani stol, ali ne kao jestvinu u jelovniku. Jos uvijek je pisanica ocekivani dar. Svima i za sve. Djeca ih nisu zaboravila tucati i najvise im se raduju.

Boja sto traje jer je priroda daje

Spraviti kucnu boju, kako su nasi stari nazivali svoju umjesnost bojenja onim sto je priroda oko njih podarila, vecini medu nama danas je nedokuciva tajna. U stvari, bolje bi bilo govoriti o neznanju i nepoznavanju necega sto nam je, mozda, na dohvat ruke. Neznano ili zaboravljeno umijece bojenja bojama sto ih priroda jos uvijek obilno nudi, najbolje je uciti uresavajuci pisanice. Jaja, u pravilu kokosja, pazljivo skuhamo da ne pukne ljuska. Vec ranije smo odabrali zeljenu boju i pronasli dijelove bilja od kojeg cemo je dobiti. Uz mocenje u vodi, boju najcesce dobivamo kuhanjem prirodnog bojila. Lupina crvenog luka ili kora divlje jabuke izlucuju zutu boju. Crvena se, pak, boja dobiva iz korijena brocike, broca ili brocca. Tek rascvjetale ljubice, skuhanе u vodi, pustit ce plavo-ljubicastu boju za saranje pisanica.

Bojenje jaja s lukom

Za bojenje jaja na ovaj nacin potrebna su jaja sobne temperature, kora od luka (najbolje su crvene i smeđe kore) i vrpce za vezivanje. Omotajte koru od luka oko jajeta. Nema potrebe da to ucinite suvise precizno, mozete ostaviti i nekoliko praznina. Vezite koru. Da bi bilo sigurnije, spustite svako jaje u stopalo od carape i gore vezite. Prokuhajte jaja. Koristite toplu vodu, polako je uzavrijte a zatim kuhajte najmanje 40 minuta. Izvadite jaja i ohladite. Odmotajte ih i - gle cuda! Da biste postigli sjaj, nanesite mekom krpom malo ulja. (Namazite ih uljem).

Prirodne (jestive) boje

Za ljubitelje prirodnih boja: jaja kuhana s korom od luka - smeđasta su (crvenkasto-smeđa), sa spinatom-zelena, s persunovim listom-zuto-zelena, sa crvenom blitvom-crvenkasta, sa cajem-smeđa. Za oslikavanje valja koristiti flomastere neskladljive (neotrovne).

Jaje sa aplikacijama

Komadici tkanine, vrpce, cipka, gotove aplikacije - sve to moze poslužiti za slaganje dopadljivih i originalnih kolaza. Potrebno je jos samo ljepilo i moze se poceti !

Jestiva jaja

Jaja mogu biti dekorativna ali i jestiva u cijelosti ako ih napravimo, na primjer, od cokolade ili-zamislite! - sira.

Jaja od sira

Od bijelog krem-sira (kravljeg, ovcjeg, kozjeg) umijesi se s maslacem i oblikuje jaje koje se uvalja u suhe zacinske trave (oregano, majcina dusica itd.), krupno mljeveni papar ili papriku. Ukusno, ali i oku ugodno!

Jaja od cokolade

25 dag secera 2 zumanjka zlica jake kave 35 dag cokolade 10 dag maslaca 1 omot vanilin-secera cokolada u prahu, cokoladne mrvice, ukrasne mrvice.

Cokolada se otopi u tavi. Zasebno se tuku zumanjci sa secerom dok se ne dobije gusta pjenusava masa. Maslac se mijesa dok ne postane gladak i dodaje zutanjcima. Na kraju se dodaje kava i cokolada. Ohladena smjesa se oblikuje i uvalja u cokoladu u prahu, mrvice ili secer u prahu.



USKRSNE PJESME

Iako Uskrsne pjesme nisu tako prihvacene u puku kao bozicne, gdje gotovo nema granice narodnog i crkvenog, ove pjesme tematikom vezanom uz Korizmu, Veliki tjedan i Uskrs te kasnije Spasovo i Duhove imaju svoju liturgijsku vrijednost i prilika je da ih naucimo i prihvatimo poput bozicnih.

Korizmena pjesma

CESTIMO TE KRIZU SVETI

*Castimo te, Krizu sveti, na kom umre Isus nas,
na zivota tamnoj stazi, kao zvijezda ti nam sjas.
Ust'ma, srcem, castimo te
sveti Krizu Isusov.*

*Uspomene njeg've muke, njeg've zarke ljubavi,
svim sto tebi dizu ruke, sretan zivot pripravi.
Ust'ma, srcem...*

*Ti u tuzi i veselju, krizu, bud' nam zastava,
ti nas vjerne Bogu vodi, preko svijeta varava.
Ust'ma, srcem...*

*Daj nam svoju milu svjetlost kad nas njegov zovne glas,
da imamo Bozju milost, kad nam smrtni dodje cas.
Ust'ma, srcem...*

USKRSNA PJESMA

*Kraljice neba raduj se,
Kraljice neba raduj se.
Aleluja...*

*Jer kog si dostojna bila nosit,
jer kog si dostojna bila nosit.
Aleluja...*

*Uskrsnu kako je rekao,
uskrsnu kako je rekao.
Aleluja...*

*Moli Boga za sve nas,
moli Boga za sve nas.
Aleluja...*

*[Recipes, images and Easter songs provided in March 1997 by:
Veronica Vlaho of the Croatian Information Center, Zagreb](#)*