

I slatinski Muzej kuha s Muzejima u loncu

Āetvrtak, 05. 03. 2015.

„Prehrana nije samo pripremljeno i pojedeno jelo, ono je filozofija i navika, obiĀaj i ponaĀanje, naprosto najĀivlja slika onih prije nas, Āija su jela ovisila o socijalnom momentu, tradiciji, utjecajima doseljenika, modi i povijesnim trenucima.“

(www.muzejuloncu.com)

Da hrana nije samo hrana na vrlo zanimljiv naĀin pokazuje projekt Muzej u loncu koji je pokrenuo EtnoloĀki odjel Gradskog muzeja PoĀega. Projektom se ŀele pobuditi sjeĀanja i uspomene na zaboravljena tradicionalna jela s kraja 19. i poĀetka 20. st. te sakupiti i starih i originalnih recepata. Rekonstrukcijom tj. pripremom jela, kuhinja njih starih vraĀa se u ŀivot, dok se pomnim dokumentiranjem pripreme i detaljnim ispitivanjem kaŀivaĀa Āuva od zaborava.

Poznato je da se u Slavoniji dobro jede, ali skromno hvali hranom, stoga je jedan ovakav projekt vaŀan doprinos gastronomsko-gurmanskom profiliranju i promoviranju ovog dijela Hrvatske.

PoĀeĀki Muzej u loncu, sada mu se pridruŀuju i drugi muzeji Slavonije, Baranje i Srijema pa ŀmo se i mi odvaŀili kuhati s njima u malenoj muzejskoj kuhinji. Uz leŀeran razgovor s gospoĀom Majom ŀebĀeviĀ MatiaĀ, etnologinjom i ravnateljicom Gradskog muzeja PoĀega, kaŀivaĀice svjedoĀile su o tome se nekada jelo, kako se i kada pripremala hrana. Uz razgovor, paralelno se odvijala priprema dvaju tradicionalnih jela slatinskog kraja. GospoĀa Marica KenjeriaĀ kuhala nam je jelo pod neobiĀnim nazivom - na ŀufi rezanci.

Radi se o domaĀim rezancima koji se kuhaju u umaku od usitnjenih buĀinih sjemenki, a konzumiraju se za vrijeme posta. JoĀ poznatije jelo kraja, boĀor, pripremila nam je gospoĀa Nedeljka GrgiaĀ, i to u dvije varijante, s paradajzom i s rasolom. Tijekom rekonstrukcije jela, uz razgovor i na kraju degustiranje neki od nas su se podsjetili na zaboravljene kulinarske sastojke i priĀe, a neki nauĀili mnogo o svakodnevnom ŀivotu njih starih koji se odvijao dobrim dijelom oko kuhinjskog stola.