

Predstavljena knjiga „Visočka gastronomska baština“ koja donosi recepte za fina stara jela, ali i pregled povijesti i običaja
10.2.2024.



„Visočka gastronomska baština“ naziv je knjige koja je u petak svečano predstavljena u prepunom Društvenom domu Visoko. Publikacija je nastala s ciljem očuvanja bogate i specifične gastronomske baštine Općine Visoko, smještene na rubnom južnom dijelu Varaždinske županije, u potkalničkom kraju.

U knjizi je objavljeno 50-ak recepata za tradicijska jela koja su generacijama na jelovniku u tom kraju, kao i za stara jela u modernoj verziji. Uz to, publikacija sveobuhvatno obrađuje teme vezane uz gastronomsku baštinu, od crtica iz povijesti proizvodnje hrane preko graditeljske baštine vezane uz hranu, klijeti i mlinice, pa sve do običaja toga kraja uoči Uskrsa i Božića, na Ivanje, proštenje, „snoboke“ i drugo.

Urednici knjige su Kristijan Skočibušić i dr. sc. Dragutin Vincek, a autori tekstova Branimir Mateković, Ankica Škarić, Kristijan Skočibušić i Damir Crleni. Nakladnik je udruga Terra vox, a sunakladnik Varaždinska županija.

- Gastronomska baština visočkoga kraja je u osnovi vrlo jednostavna, ali i bogata jer je riječ o jelima koja su udahnula snagu odrastanja stotina generacija. Ima puno zajedničkog s gastronomijama susjednih zagorskih i prigorskih krajeva, ali unatoč tome i nakon svih spoznaja do kojih smo došli, možemo zaključiti da je riječ o gastronomiji koja je u velikom dijelu jedinstvena i snažno zavičajno određena. Knjiga je, naime, rezultat terenskog rada, bilježenja brojnih razgovora s ljudima treće životne dobi čija su sjećanja od neprocjenjive vrijednosti, traganja za starim fotografijama, kuhinjskim uporabnim predmetima, kuhinjskim krpama i stolnjacima po visočkim kućama, klijetima... Vjerujemo da će među 50-ak receptura svatko pronaći nešto za sebe. Hvala čuvarima narodne baštine visočkoga kraja, hvala svima koji su materijalno ili savjetima pomogli u pripremi i realizaciji ove knjige – rekao je Kristijan Skočibušić u ime autora i urednika publikacije.

Varaždinska županija desetljećima sustavno i intenzivno potiče istraživanje i predstavljanje gastronomske baštine kao jednog od svojih temeljnih identiteta, istaknuo je župan Anđelko Stričak.

- Knjiga „Visočka gastronomska baština“ prvi put na jednom mjestu donosi priču o gastronomskim vrijednostima i tradiciji visočkoga kraja, a uz to daje puno širi kontekst gdje se to bogatstvo dogodilo, gdje se danas čuva i kakva mu je budućnost. Obrađivanje ove teme počelo je još prije desetak godina, pa sam kao župan, ali i kao dijete potkalničkoga kraja zahvalan svim autorima i urednicima što su uspjeli realizirati projekt. Ova knjiga donosi toplinu i mirise obiteljskoga doma, radosti igre u dvorištu, osjećaje koji se nose i žive cijeli život. Najdraža jela koja je spremala moja baka su fanjki, cicmara i bijeli žganci. Svima preporučujem da sprema jela po receptima visočkih domaćica i otkriju tajne njihove kuhinje – rekao je župan Stričak.

Zahvalu urednicima i autorima uputio je i načelnik Općine Visoko Dragutin Mateković. - Knjiga ima gastronomski predznak, ali je nama jako važno da čuvamo i očuvamo svoj identitet. Čitateljima, posebno Visočanima, želim da im ova knjiga bude zadovoljstvo sjećanja na uzbudljivo otkrivanje već pomalo zaboravljenih tema iz visočke narodne prošlosti. Svima drugima neka bude poticaj da posjete visočki kraj, uživaju u ljepoti krajolika, lijepoj riječi dobrodošlice i gostoprimstvu ljudi koji marljivo, skromno i pošteno žive od svoga rada, na svojoj zemlji, u svome visočkom domu – istaknuo je načelnik Mateković.

Knjiga donosi recepte iz kuharica visočkih domaćica koje je marljivo zapisivao Branimir Mateković, jedan od autora, a u nazivima jela korišten je izvorni visočki govor. Napuščena, goščena i kokošinska juha, pečena guska i pečeni vrganji s jajci, samo je dio predstavljenih jela kroz recepturu i fotografije. U knjizi ćete pronaći i recept za svima omiljene ribanu kašicu i široke rezance, kao i za pečene makarune ili pak dimljeni buncek s kiselim zeljem.

Za moderno izdanje visočkih jela pobrinuo se poznati kuhar Damir Crleni, zahvaljujući kojem će svi željni jednostavnih, a okusom bogatih jela pronaći recept za salenjake, listance ili pak fanjke i perice.

- Jela kao što su listanci, frkanec ili fanjki pripremaju se na zanimljiviji način od sličnih primjera u županiji, a kukuruzno, domaće pšenično i raženo brašno jelima su davala poseban okus. Kod jednostavnih jela kao što su perice, octeni grah i kumper z rola ističe se punoća okusa i zasitnost, a bogatstvo okusa ostavljaju gibanice od maka, sira i oraha ili zec na saft i domaći zmesni kruh. Ponuditi ta jela danas u restoranima, s istim okusima uz upotrebu domaćeg brašna i namirnica, sigurno može svim generacijama ostaviti bogatstvo okusa i sjećanje na okuse kuhinja naših baka te ih očuvati za vremena koja su pred nama – zaključio je Crleni.

Uz domaćina, načelnika Dragutina Matekovića, župana Anđelka Stričaka, urednika i autora publikacije, na predstavljanju su bili predsjednik Županijske skupštine Varaždinske županije dr. sc. Josip Križanić, načelnici Damir Poljak, Goran Kaniški, Marin Bosilj, Verica Vitković, Stjepan Krobot, Franjo Poljak i Branko Tukač, županijski pročelnici, ravnatelji, direktori i brojni drugi uzvanici.























