

*Baština
naših baka
i djedova*





UVODNA RIJEČ

Dragi čitatelji,

sa zadovoljstvom vam predstavljamo knjižicu nastalu u sklopu školskog projekta „Bake i djedovi dijele svoju kulturnu baštinu“, koji se provodio tijekom školske godine 2024./2025. u sklopu izvannastavnih aktivnosti Osnovne škole “Dr. fra Karlo Balić” - Šestanovac.

Kroz razgovore sa svojim bakama i djedovima, traženje i prikupljanje starih predmeta, fotografija, recepata, pjesama i životnih priča, te izradu suvenira s motivima kulturne baštine, naši su učenici uspostavili dublji osobni odnos sa svakodnevnim životom svojih predaka.

Ova knjižica zbir je najljepših trenutaka, radova i doživljaja nastalih tijekom projekta. Zahvaljujemo svim bakama, djedovima, roditeljima, učiteljima i učenicima koji su na bilo koji način sudjelovali u ovom projektu. Vaše priče, trud i toplina ostavili su neizbrisiv trag.



PUTOVIMA MOJIH PREDAKA

Danas je predivan, sunčan dan pa bi bilo dobro da ga pošteno iskoristim.

Dugo sam razmišljala šta bi mogla izrađivati ili pisati, ali to sve brzo dosadi, tako se ja sitim da bi mogla u šetnju. U torbicu sam spremila malo babinih keksića i vode (kad se ide daleko uvijek treba), i put pod noge.

Šetam ja tako putevima kojima su davno kročili moji predci, putevima svoga predivnoga sela Grabovca. Selo je prelipe, pa mi je čudo šta se ljudi sele u gradove, a ovde imaju svjež zrak i čist okoliš. Did mi je puno priča o Grabovcu, o povijesti i legendama sela. Svaki put kad šetam sitim se toga, pa tako i ovaj put. Sada sam nalazim u središtu Grabovca, ispred crkve Porođenja BDM, u tu crkvu na misu idem od rođenja i puno mi znači. Ova crkva je davno sagrađena, ljudi su je tili napraviti na drugom mjestu, na gomili. Svaki put kad bi stavili kamen na mjesto za graditi on bi se sljedećeg dana našao na mjestu gdje je danas crkva. Jednom se ljudima na ovom mjestu ukazao natpis: 'Tu mi je mjesto, tu me gradi', nakon toga je crkva sagrađena baš tu. Jako volim našu crkvu i ljude koji idu u nju. Kroz priču sam tako došla i do naše Velike pećine. Arheolozi su u toj pećini imali bogate iskope, pronašli su svašta da bi dokazali da su tu živili prajudi. Velika pećina mi je zasad najzanimljivija iz priča o selu, a ja idem dalje.

Evo me, sad stojim na njoj, nije ista kao prije ali još je tu, Napoleonova cesta. Proteže se od Šestanovca sve do Vrgorca, pa imamo čast da prolazi kroz Grabovac. Sada



došla do starih stećaka kako mi je did reka. Stećci su davno bili spomenici nad grobovima gdje bi se pokapali mrtvi. Dok sam istraživala i fotografirala stećke, naišla sam na biljke: kozju bradu, žutinicu i parić, koje su ljudi prije kuvali i jeli. Putem sam vidjela i

ježevinu koju su prije koristili ko četke za pročišćivanje dimnjaka. Ne mogu virovat kako je to prije bilo tako, da pokušam živiti jedan dan bez mobitela u 1940. godini, iskreno ne bi uspijela.

Sad prolazim pokraj stare škole, koju je pohađao moj did, u tu školu je išlo čak 500 učenika. Onde je bilo i igralište na kojemu su dica igrala razne igre: skrivača, vatanja, sa laštrikom i izrađivanja zviždaljki od jase-na. Sve je to jako zanimljivo, a mi danas igramo igre na mobitelu i uvijek buljimo u ekran. Da znate kako ja uživam u šetnji, da znate samo kako mi paše ovaj povjetarac što mi raznosi kosu. Udišem čist i svjež zrak, gledan u čist okoliš, pitku vodu i što mi više treba. Moje selo nije toliko veliko nit ima puno ljudi, ali je meni sve šta iman. Tu mi je kuća, obitelj i tu su zemlju tijekom rata čuvali moji najbliži.

Prije par minuta prošla sam pokraj bunara na kojem su moj did i prababa uzimali vodu za kuvanje i tamo vodili stoku da se napoji. Bilo mi je zanimljivo kad mi je govorio kako su se liti kupali u bunaru, to in je bilo jedino rashlađenje. Moran priznat da sam se jako umorila šetajući kroz šume i puste ceste, ali uskoro ću doći do cilja.

Upravo se penjem, jako je visoko i jedva čekan da se popnem. Evo me, na vrhu sela, na blagu i lipoti Grabovca, brdu Orljači. Pogled je predivan, vidi se cilo selo uzduž i popriko. Dok sam sidila na toploj travi i grickala babine domaće keksiće, na pamet mi je pala legenda o ovom brdu.

Na Orljači je bila jedna jama u koju su ljudi davno prema predaji ubacili ovna koji je isplivao kod Dubaca prije Omiša. Meni je ova legenda stvarno čudna, ali je zanimljiva.

Danas sam se baš lipo provela, uživala sam u lipotama našeg sela. Baš mi je drago što sam ovo lipo i sunčano vrime provela u prirodi, a ne pri ekranom. Jedva čekam ponovni obilazak!



Antonia Ančić

STARA ODORA

Ja sam odora koja predstavlja naš kraj. Odora sam koju naši Katunjani i Kreševćani već godinama s ponosom nose. Imam veliku ulogu u životu kršćana i predstavljam muku Isusa Krista.

Sastojim se od dva dijela: male pletene kapice koja je u modroj boji i dugačkog plašta koji je u tri različite boje: plava, zlatna i crvena. Svaka boja ima svoje značenje.

Glavna je zlatna i označava zapovjednika stražara. Nju nosi samo jedan stražar koji o svemu odlučuje i o njemu sve ovisi. Druga boja je plava. Nju nose stražari koji već dugo godina imaju tu posebnu ulogu. Treća boja, u kojoj sam i ja, je crvena, a označava početnike. Nas se većinom nosi u uskršno vrijeme. Nose nas nedjeljama kada se ide križnim putem na našu gradinu u Kreševu.

S posebnom radošću nas nose u velikom tjednu. Tada imamo najvažniju ulogu jer točno u ponoć, dan prije Uskrsa, mi i naši vlasnici prema tradiciji izvodimo kratki igrokaz o trenutku Isusovog uskrsnuća.

Mi se generacijama prenosimo s koljena na koljeno, a glavna čar je u tome što uvijek ostajemo posebne i simbolične.



Marija Mandušić

ZOBNICA

Nikad se nisam zanimala za stare stvari mojih didova i baba. Uvik su mi bile dosadne i beskorisne. Jedan dan tribali smo ih donit u školu.

Pitala san babu da mi posudi mlin za kavu jer san za njega jedino znala. Mater mi je otišla na šuvit po nešto. Donila je neke dvi torbe koje su imale neke pruge i boje na sebi. Nisan znala šta su. Rekla mi je da ih je za dotu dobila od moje babe koja ih je dala izradit kad se udavala. Saznala dan da ću ih i ja dobit jednog dana.

Istažujući, saznala san da je služila ko torba iz koje su konji jeli zob te je tako i dobila ime. Razmišljajući, držeći je u ruci, poželila san istraž it malo više. Nekako ko da me vratila u vrime kad je bila potribna. Sad je možda samo sjećanje koje leži na šuvitu ili u ormaru.

Možda tribamo nabavit konja, nasmijala san se i ponila je u školu.

Marieta Trogrlić



ZOBNICA

Ja sam zobnica stara,
isplela me pokojna baba Mara.
U meni alat, pancetu i tvrdi kriv nosili,
pa me oko vrata konju stavili.
Zadnjih 70 godin na tavanu s miševima pričam.
Jedino je nji još uvijek za mene briga.

Ante Kovačević



STARA BAĆVA

Ja sam živila u kutu podruma.
Svašta su livali u me.
Od friškog vina do rakije.
Uvijek sam imala miris friškog grožđa.
Onda su ljudi otišli.
Zapustili su me.
Jedino sićanje na njih su gumaši šta su ostavili.
Onda su narasla dica.
Sitili su me se i napunili me zemljom.
Posadili su cviće u me i ja sam se ponovo osićala
živa.

Emanuel Trogrlić

NOĆ S FENJEROM

U 6:00 sati krenio sam u staru pojatu. Tražio sam demejanu za vino. Preturio sam sve. Slučajno sam privalio policu na pod. Vidio sam fenjer, ali sam nastavio kopat po stvarima dok nisam čuo glas: „Bog prijatelju!“ Kad sam se okrenuo, fenjer je bljeskao. Rekao mi je: „Krenimo, prijatelju“, i iznenada se počeo micati. Izašao je vanka i sve osvitlio. Krenio sam ga pratit, ali sam se brzo umorio. Počeo se vrtit oko mene i tako me natra da iđen dalje.

Nisam moga više, ali sam skužio da mi želi pomoć vratit se kući. Nisam mogao trćat pa sam oda. I tako sam u 11:43 došao u kuću i iša spavat.

Roko Rubić



LOPAR

Svanuo je još jedan novi dan, a zapravo, svaki dan je kao da se ponavlja. veliko žuto sunce provirilo je iza brda i obasjalo rosnu zelenu travu.

Puste su ulice moga sela, samo se jedna stara, kamena kućica našla na sred puta.

u njoj žive did i baba, naravno, neće bit dice, svi su ošli u gradove. Već se baba digla, traži, okriće i privrće da bi i danas ispekla domaći kruv, najvažniji obrok u danu.

e, da samo znate kako moja baba radi kruv, svaki put ispadne savršen, izvanka zlatne i hrskave korice, a unutra mek ko kušin. Zamislite samo, koji užitak, svaki dan jesti takav kruv...

Tako je baba našla brašna i vode i krenila radit.

Misila je i misila tisto. I did je već bio na nogama i za to vrime je tražio drva za vatru. Kruv se svaki dan peče na kominu, zato im i tribaju drva.

Gotovo nečujan i blag glasić već je doziva dida:

„Izvadi lopar!“



Sigurno se pitate šta je sad to lopar, ako nikad niste čuli.

E, to vam je bio iznimno čuvan koristan predmet na kom bi se kruv nosio i diza s komina kad bi bio gotov. Sta je on, veliki drveni lopar, tako u kutku konobe, jedva da su ga sunčeve zrake obasjavale. Did se spustio niz klimave stepenice s domežanon u ruci kako bi i vina natočio, uzeo lopar i vratio se do babe. Stavili su kruv već oblikovan i ladan na čuveni ladni lopar. Nije on dugo bio ladan. Čim su ga stavili pod toplu vatricu, počeo se peći.

Prošlo je sat vrimenta, kruv je gotov, vatra se ugasila, a lopar se vratio na svoje posebno misto u kutu konobe sa znanjem da će ponovo izać na svitlo dana s mirisom novog kruva i toplinom nove žerave.

Antonia Ančić



UPOZNAJMO...



pegla



blanja



mlin za kavu

stap



singerica





mlin za kavu



škrgaljica



škrinja

zidni sat





RECEPTI NAŠIH BAKA





SOPARNIK

SASTOJCI:

- brašno
- voda
- maslinovo ulje
- sol
- luk (češnjak)
- blitva



POSTUPAK PRIPREME:

Prvo trebamo zamiješati brašno i vodu, podijeliti na dva djela i ostaviti na pola sata.

Razvaljati tijesto na drvenoj siniji.

Punjenje: začinjena blitva, kapula i sol.

Sastojke sve trebamo izmiješati i staviti na tijesto razvučeno na 1 cm debljine te pokriti drugim dijelom tijesta, zavrnuti krajeve, posuti kukuruznim brašnom pa ga preokrenuti na drugu stranu i staviti na ugriyani komin.

Kada ga stavimo na komin, pospemo ga pepelom i žarom. Peći oko pola sata.

Kad je soparnik gotov, treba ga očistiti od pepela i premazati maslinovim uljem i lukom (češnjakom).

Narežite na rombove i vaš soparnik je spreman za jelo.

GRABOVAČKI MAKARONI

SASTOJCI:

- provara(domaći sir)
- voda
- maslac
- sol

TIJEK PRIPREMANJA:

- Zamjesimo brašno i vodu
- Tijesto od brašna i vode valjkom pretvorimo u tanke kore
- Tanke kore izrežemo u ravne linije
- Ravne linije izrežemo u bombone
- Oko prsta zavrtno rombove



- Makarune stavimo sušiti 1-2 dana
- Osušene makarune stavimo u vruću soljenu vodu gdje se makaruni 20 minuta kuhaju
- Pri kraju staviti maslac i provaru (sa češnjakom) u teču u kojoj su se pripremili makaruni.

KUGLOF

Sastojci:

- 3 jaja
- 15 dkg šećera
- 1 vanilinj šećer
- 1 jogurt
- 150 ml ulja
- 20 dkg brašna
- 1 prašak za pecivo
- Naribana korica limuna ili naranče

Postupak:

Jaja i šećer miksati dok se ne dobije pjenasta smjesa.

Dodati jogurt, ulje i naribanu koricu.

Umiješati brašno i prašak za pecivo.

Smjesu izliti u namašćeni i pobrašnjen kalup.

Peći u pećnici na 180 stupnjeva oko 40 minuta.

Pečen kuglof izvaditi iz kalupa i ohladiti.

Ohlađeni kolač ukrasiti po želji.



KRUH OD KISELOG TIJESTA

SASTOJCI:

300 g glatkog brašna
50 g brašna
150 g manitobe
300 mL vode
120 g soli
1 žličica maslinovog ulja
1 žličica meda

POSTUPAK:

Zamijesite brašno i vodu, pokriveno nek odstoji 2h
U tijesto umijesiti predtijesto, nek pokriveno odstoji 2 sata.

Tijekom 2 sata nakon zadnjeg miješanja svakih 30 min serija razvlačenja i presavijanja.

Razvlačite tijesto na pobrašnjenoj radnoj površini, a zatim ga složite kao pismo, na vrhu je glatka strana, a dolje na plohi spoj. Neka miruje pokriveno 30 min. Oblikujte štrucu, ispecite i stavite u pobrašnjenu košaricu.



FRITULE

SASTOJCI:

- 4 dcl jogurta
- 2 jaja
- 2 paketića van.šećera
- Malo soli
- 2 žlice šećera
- 20 žlica glatkog šećera
- 1 paketić praška za peciva
- 1 žlica rakije
- Ulje za prženje

PRIPREMA:

Dobro izmiješati sastojke i ugrijati veću količinu ulja da fritule mogu plivati dok se peku.

Žličicom stavljati okruglice tijeta u vrelo ulje i pržiti dok ne porumeće.

Ako volite, hladne ih pospite šećerom.



PECIPALE

SASTOJCI:

- 1 kvasac
- Sol
- 1.5 dcl vode
- 2-3 žlice ulja

PRIPREMA:

U zdjelu se promiješaju brašno i kvasac, zatim se u smjesu dodaje sol, voda i ulje te se sve promiješa. Smjesa stoji 1h-2h, a poslije se odvajaju komadi od smjese te se frigaju na ulju.

Kad jelo bude spremno, može se namazati po želji slatkim ili slanim namazima.



KROŠTULE

Sastojci:

- 2 jaja
- 3 žlice rakije
- 2 žlice ruma
- 4 žlice otopljene masti
- 1 žlica šećera
- Brašna koliko popije
- 7 dcl ulja za friganje

PRIPREMA:

Umijesite tijesto, razvaljajte i režite oblike po želji. Pržite ih na vrelom ulju dok ne porumene. hladne pospite šećerom u prahu.



ROŠČIČI S MARMELADOM

SASTOJCI:

- 1 kg brašna
- 40 dkg masti
- 1,5 kvasca
- 1,5 šaka šećera
- Malo soli

PRIPREMA:

Dobro umijesiti i ostaviti da se diže oko 2 sata. Za nadjev se mogu stavljati i oriji osim marmelade. Hladni kiflići se uvaljaju u šećer u prahu.



SOPARNIK OD BIJELOG KUPUSA

SASTOJCI:

- brašno
- sol
- ulje
- voda
- bijeli kupus

PRIPREMA:

Prvo se zamijesi tijesto. U jednu zdjelu stavimo brašno, mlaku vodu, sol i dvije žlice ulja.

Onda isjeckamo sitno bijeli kupus i začinimo ga s malo soli i ulja. Nakon toga razvaljamo tijesto na koje stavimo začinjeni kupus.

Na sve to stavimo drugi dio tijesta i odrežemo okolo višak tijesta. Uvrnemo krajeve, stavimo peč i to je to.



ŠESTANČICA PAMTILICA



Skeniraj QR kod i zabavi se uz
memory igru Šestančica pamtilica!



**Izradili učenici 5. - 8. razreda
OŠ "Dr. fra Karlo Balić", Šestanovac**

Najveći doprinos dali:

Ivana Ančić, Jelena Babaić, Ariela Donata Čizmić,
Lana Čaleta, Ante Kovačević, Mia Trogrlić, Marko Krnić,
Anamari Petrović, Antonio Popović, Emanuel Trogrlić,
David Zečić, Roko Rubić i Ante Bartulović

Antonia Ančić, Marieta Trogrčić, Marija Mandušić

Antonela Šestna, Emanuela Šestan, Silvija Dundić,
Josip Zečić i Leo Bartulović

Voditelji radnih skupina:

Marija Ursić, prof.; Vanja Sokol, prof.;
Zdenka Hrvoić, prof.

Grafička priprema:

Vanja Sokol, prof.

Izdavač:

OŠ "Dr. fra Karlo Balić", Šestanovac

Tisak:

Tiskara Kovačić - Omiš

Naklada:

300 primjeraka

Zahvala:

Ministarstvu znanosti i obrazovanja
i Općini Šestanovac

Šestanovac, svibanj 2025.

*Baština
naših baka
i djedova*



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo znanosti,
obrazovanja i mladih

