

Izdanje #5

1/10/2016

Priče iz ličkog kraja

*Velika je Lika jer da nije tako,
Nebi u tudini uvijek za njom plako!
Nebi uvijek bila u mislima mojim,
Nebi je nosio u njedrima svojim.*

Zavičajni Klub Stajnica

www.stajnica.com



Uredništvo

Faljen Isus i Marija!

Je Bog daj lipi naši, jeste nam dobro? Evo nam i jeseni malo po malo i zlatno doba godine se uvlači u nas Podkapelski kraj, jutarnje magle već su počele siditi nad Kapelom i to bome do podne, a ki božji se vozi po staroj Jozefini doli prema Jezerani more uživati u tom veličanstvenom pogledu koji se nemore kupiti, al se more doživiti. Počela nam je i škola tako da je i lipo za viditi vridnu dičicu kako nosidu svoje taške i divanidu jedni drugima kako jim je bilo lipo na letnom raspustu. A mi drugi u polje, je počel se kopati krompir i bome se moremo pofaliti da ga jima ve



www.stajnica.com



godine i to dobro, bit će polic a nadamo se uskoro pršuta, ocvirak i slanine. Pobrat ćemo zelje i ripu, kukuruz, slive, jabuke bome i izorati pa i posijati zrnje za iduću godinu.

Za naše u dalekom svitu još ćemo napisati da je lipo za čuti kad se ujutro rano još pa magli čuje klepka na kravama koje već pase u nigdji u polju i brunze na ovčama.

A mi Vas pozivamo da dojdete u naš prelipe Podkapelski kraj da odmorite dušu i napunite baterije u ovoj prelipoj prirodi i sa ovim dobrim narodom i da uživate u našim Ličkim specijalitetima. Verujte kad su pitali jednog našeg zašto ideš u tu daleku Ameriku odgovorio je ovako "Idem da bi se mogao jopet vratiti".

Lipo vas pozdravlja uredništvo Priča iz ličkog kraja i dobro nam dosli !

Vaši ispod Velike i Male Kapele

Cure i Dičaci

Priče iz Ličkog kraja

Web časopis Ličkih priča i dogodovština žitelja ispod Velike i Male Kapele.

Uredništvo:

Ana Biškupić -Brinje
Branka Pavlović -Zagreb
Tom Perković (Štenta) -
Canada

Dizajn & Editing:

Tom Perković (Štenta)

Priče iz Ličkog kraja besplatni web izdanje izlazi jednom mjesečno.

Izvor fotografija www.stajnica.com, facebook, internet, privatna arhiva.

©All rights Reserved

U ovome broju.



* Uredništvo.....	2
* Daleko u tuđem svijetu.....	4
* Danas je tako, a nekada je bilo vako	
<i>Drpanje</i>	5
* Lika.....	6
* Iz Starog Albuma:	
<i>Starinski kratkovalni radio</i>	7
<i>Tikve</i>	8
<i>Dunje Mirisave</i>	9
<i>Pismo starice</i>	10
<i>Jesen stize Liko moja</i>	12
<i>Jesen</i>	15
* Priča iz ličkog kraja	
<i>U spomen na strica Matu</i>	13
<i>Krsna Liko</i>	14
* Tete Marice "nuglič"	
<i>Visoke škole u opanci</i>	17
* Bili su to ljudi	
<i>Ivan Tominac; Nisam imao prilike vlastitog oca fizički dodirnuti</i> ..	18-19
* I Novoga Ispod Kapele	
<i>Neobičan običan fratar</i>	20-21
* Domaći recepti tete Kate	
<i>Kako moja baba kiseli zelje</i>	24
* Fotografija miseca.....	26
* Stric Mata	
<i>Zarulja</i>	28
* Licka Noc Zk Stajnica.....	29

Daleko u tud'em svitu

Zavičaja ljubim sliku.

Nebi dao Liku moju, nebi dao Liku našu.

Za čitavu Ameriku !



Danas je tako, a nekada je bilo vako

Ča je to drpanje ?

Pripremila: Verica Dasović

Drpanje je lička športska disciplina u kojoj športashi dožive slast, a sačuvaju obraz i čast. Drpanju se pristupa razborito i dobrovoljno na zadovoljstvo i ednog i drugog . Drpanje se izvodi na velikon kožunu sastavljenom od tri ovčje mišine - ovce dvizice. Ispod kožuna trebal bi bit jedan sloj komušine debele oko 25 centi. U malo boljen slučaju slučaju more bit i rvačka strunjača (to je za ne boljše).

Kad curi, ka dela neki ručni rad, prilazi dečko ogrnut kožunom i pozdravlja je uljudno, sa podpitanjima koje je sam smislil nakon nekoliko šaljivih doskočica, započinje va športska igra vako : Un: Ma curo bil se ti zeru podrpara?

Una: Aj kvragu kakovo drpanje ma tebi je do benastoć... Ma tebi je uvik do drpanja.. hihih.. cereka se.

Un: Maa moram ja tebe podrpati zeru obećal sam tvojoj materi.. hahhahah .

Una: Ma nisi ti baš takov kakovin se prestavljaš.. Lagan si ti za me.. nemoreš ti meni niš!

Un: Ki ? El ja? Saš ti vidit ki je lagan. Drž se curo zubima za vitar.

Sfuče svoj kožun i metne ga na komušinu ,vata curu za ruku i nako lipo nježno na lički način i istu tu ruku joj zavrće. Cura mu okriće leđa, a on je vata oko pasa i š njon pada na kožun. Kaj vitar brz un svojin nogami vata njezine potkoljenice i „zaključa“ ih i na taj način cura ne more nikud. Nakon zavata počinjedu nježni razgovori, laki poljupci i stiskanja. Drpanje se prekida kad se dojde do rampe iza koje su čast i poštenje.

Igra se unda prekida, požar se mora utrnut u samon početku, a ostatak vakovog sporta odgađa se do daljnjeg kako bi babe rekle: Sve do ednom !

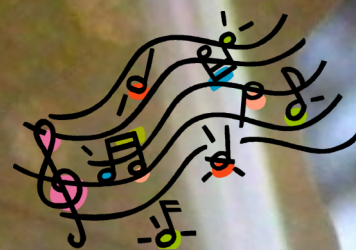
Voditeljica FD Otočac GPOU-a Otočac



Pripremio : Tom Perkovic (Štenta)

LIKA

Pitali Likotu starog čovika
Zašto mu je draga ta malena Lika?
I on počeo priču iz duše je čupa
A Srce mu tada ubrzano lupa.



Nije Lika mala, velika je rode !
Veća je od sriće draža od slobode.
To je kamen sivi sto iz zemlje viri,
To je miris cvijeća sto se svuda širi.

To je hladovina kad u šumu zad'em,
To je mir u duši što ga tamo nadjem,
To su one zvijezde što nad nama sjaje,
To je ona ljubav sto je majka daje.

Velika je Lika jer da nije tako,
Nebi u tudini uvijek za njom plako!
Nebi uvijek bila u mislima mojim
Nebi je nosio u njedrima svojim.

Ta je priča starcu osvježila dušu
Ko kad vjetri svježi sa Kapele pušu.
Iz kuta mu oka virnu suza čista.
A u suzi toplojad Lika zablista.

Mihovil Vojnić

Iz Starog albuma

Starinski kratko valni radio



Iz starog albuma

TIKVE

Polje puno tikvi.
Veliki listovi
I dva velika strasila.
U njihovoj sjeni
debele tikve ležidu.
Oblak ji kišom zalieva,
a sunce toplinu na njih izlieva.
- Uh, kakva sam sitna bila,
a sada imam barem deset kila,
- hvali se jedna.
Druga misli
da je više vridna:
- Od mene bi slatka
strudla bila.
Uto, evo Marka i strica
i u času puna bi
do vrha prikolica.
Uzalud se jedna u kukuruz sakrila.

Iz starog albuma

DUNJE MIRISAVE

Mirisale dunje
na granama.
Toliko su mirisale
da su nježne bube male
sve u nesvijest popadale.

Došla mama
s košarama.
– Odsad ćete mirisati
u sobama.

I zbilja,
čim bi tko u sobu stao,
u nesvijest bi namah pao.

Na ormaru
u tri reda poslagane
broje dane.
Čime li su namirisane?



Iz starog albuma

Pismo Starice

Pripremio : Tom Perkovic (Štenta)

Na brijegu kućica trošna
u njoj starica sijeda
često kraj prozora stoji
i tužno u daljinu gleda.

Sama starica živi
dok sin je negdje u svitu
svakoga dana umornom rukom
miluje njegovu sliku.

Starom i drhtavom rukom
jedincu pismo piše
kada ćeš doći sine dragi
ne mogu sama više.

Dodijalo mi samoj sinko
ubi me tišina nijema
svi su otišli nekud
nikoga u selu nema.

Težak me slomio život
i polako on se gasi
dok tako piše starica
suza joj pismo kvasi.

Dodi mi dragi sine
da nagledam se lipote tvoje
ti si mi sve na svitu
vrati se jedino moje.

Na grudi privija pismo
i tužno u daljinu gleda
kad cu te opet vidjeti sine
kroz suze sapuće starica sijeda...

Stihovi: Ljiljana Tolj



Iz starog albuma

*Gledam gole grane jednog stabla
Kako se lome - vjetar ih njiše;
U praznoj, sumornoj sobi tišina -
Tužna jesenja kiša miriše.*

Iz starog albuma

Jesen stiže Liko moja

Pripremio: Branislav Brane Martinović

Jesen stiže Liko moja
Krumpir se pobrati mora

Pokupiti šljive plave
Rakiju ispeći,
da nas grije zimi mjesto peći

U šumu drva izvući
Da bude toplina u cijeloj kući

Zelje kiseliti, puđu klati
da se na stol ima što dati
kad gost u hladnoj zimi ti svrati

Uvijek u pripremi toj jesenjoj
vesela su društva,
pricaju se priče stare
pa i pjesma krene.

Liko moja volim sve u tebi
pa i ta kišna jesen me veseli



Priča iz ličkog kraja

Pripremio: Ivan Tominac

U spomen na strica Matu: "Kada mi nedostaješ toliko da poželim zaustaviti vrijeme, zastanem i zaronim u svoje najskrivenije dijelove"

Ako biste me pitali koji je najtužniji dan u mom životu, ne bih dvojio ni trena. To je dan kada sam izgubio sebe, jedan dobar komadić svog lika i postojanja.

Ako ste me već čitali znate da sam izgubio oca netom nakon rođenja. Imao sam puno podrške, imao sam majku koja me podržavala u mojim htijenjima i nikada nije izrugivala moje slabosti i strahove. Ipak, ja sam pronašao i oca, da našao sam ga. Nije se isto zvao, nije bio majčin suprug i nigdje nije pisalo, ali bio je, bio je moj otac više od svih muškaraca koji su koračali kuglom zemaljskom. Zvao se anđeo. Njegov zagrljaj bio je najsigurnije mjesto na koje sam mogao otići.

Bio sam njegov tip. Da, baš tako me zvao: "Moj tip !"

Znaš, striče jesam. Tvoj sam tip. Želim rasti u čovjeka poput tebe, želim da moje srce raste isto toliko kako bih u njega mogao spremiti istu količinu ljudi koje si ti mogao. Htio bih moći oprostiti svima kojima si ti oprostio. Htio bih biti hrabar koliko si ti bio i htio bih ustrajati u svoj toj dobroti u kojoj si ti ustrajao.

Nikada neću zaboraviti trenutak kada nam je majka izbezumljeno, jecajući i kroz suze rekla: "Nema ga više." Sjećam se pogleda koji mi je uputila, sjećam se sestre koja je pognula glavu koljenima i briznula u plač, sjećam se kako šokirano pogledavam oko sebe i vjerujem da se majka šali. Bio sam spreman vjerovati da je sve samo loš crni humor, jer nisam mogao vjerovati da sam opet izgubio. Nisam mogao vjerovati da smo svi izgubili. Svijet je izgubio. Za par trenutaka čuo se samo jecaj.

Moj stric bio je dijelom mene, a kako je taj dio netko iz mene tako snažno istrгнуo, odlučio sam postati kao moj stric. Živjet ću istim vrijednostima i biti jednako dobar. Trudit ću se nikoga ne rasplakati, trudit ću se biti čovjek jednako kao što si ti bio.

Nije prošao ni dan da te se nisam sjetio. Hodajući ulicom još se nadam da ću te sresti. Htio bih samo još jednom poljubiti tvoje oštro lice i priviti se uz tvoje snažne grudi. Još jednom poći na najsigurnije mjesto na svijetu, mjesto s kojega sam moga doseći najviše snove.

Nemam potrebu svakome pojašnjavati tu vezu, ali nikada i nikome neću dopustiti da te iz mene istrgne. Kada mi nedostaješ toliko da poželim zaustaviti vrijeme, zastanem i zaronim u svoje najskrivenije dijelove. Tamo te krijem. Tamo stanuješ i od tamo nikada nećeš otići.

U spomen na 12. godišnjicu smrti Mate Tominca

Nikada te neću zaboraviti. Volim te.



www.stajnica.com

Priča iz ličkog kraja

Kršna Liko

*Kršna Liko sva u bregovima
tebe nosim u svojim njedrima
u tebi se svuda Ojkan čuje
po kamenu ličkom odjekuje*

*U tebi je Ličko polje ravno
i Plitvice poznate odavno
što te krase svojim slapovima
kao ćerku majka biserima*

*Kršni su ti tvoji momci Liko
kršni da ih takvih nema niko
a djevojke rumene i bijele
visoke su , vitke kao jele*

*U tebi sam mlađan odrastao
svaki kamen samnom je srastao
zato želim živjeti u tebi
ni zašto te Liko dao nebi
zato želim vratiti se tebi
ni zašto te Liko dao nebi*

Iz starog albuma

Jesen



Jesen je stigla u naš Podkapelski kraj,
I od njega je napravila pravi raj.
I nastavila je svojim putem sjaja,
svima nam je dala mnogo doživljaja.

Jesen nam je donijela povrća i voća, boje zlatne,
te mnoge ljepote unikatne.
Jesen je moje godišnje doba,
u njemu svatko svašta proba.



Priča iz ličkog kraja

Za vičeru
mliko i kruv
i spat! :))

priče iz ličkog kraja

Tete Marice “nuglič”

Visoke škole u opanci



Evo jeseni, evo i jopet škole, Ma ni to kej ča je nekad bilo dica moja. Je ma se to sad za škole pakuje kej da gredu u vojsku ili kamo u daleki svit. Kako je nekad bilo, a? To danas mora jimat sve gajnc novo, kud knjige, pribor, roba, ajme ma me glava zaboli od ti preudicij ča se izvodi, a čemu, kej da će zbog toga bit dite pametnije, oće oće. Ki je sam po sebi takov taj će izučit visoke škole i u opanci, a ki ni, žali Bože svega. Je nu recite da ni tako?!



**Sprema se nuk malo izać
sa prijatelji i dela frizuru!**



Zaližuje on kosu uzbrdo a baba ga gleda:

O moj dragi, je vlja ćeš takav med narod?

Ma si se NAKOČOPERIL ko pete!



Priče iz Ličkog kraja

Bili su to ljudi

Ivan Tominac: „Nisam imao priliku vlastitog oca fizički dodirnuti, zagrliti ili čuti njegov glas...”

Pripremila: Branka Pavlović



Ova danas posebna je buduća da je pisana rukom sina Zlatka Tominca, čovjeka čije ime odjekuje na sam spomen rata i „Oluje“, čovjeka koji je svoj život dao za Domovinu, čovjeka koji je prerano napustio ovaj svijet, čovjeka koji je iza sebe ostavio obitelj... Ovo je Ivanova priča o njegovu ocu kojega nikada nije imao priliku niti zagrliti...

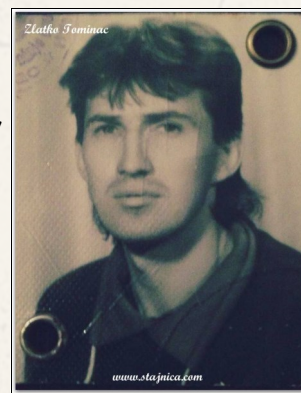
„Opisujući nama dragu osobu često podilazimo subjektivnosti. No, kada svi zvuče dovoljno subjektivno znamo kako vrijednost individue ne može biti negativno konotirana.

Ja sam Ivan Tominac, sin Zlatka Tominca, heroja i osobe stajničkog kraja.

Zlatko Tominac rođen je 20. travnja '62 godine kao drugo dijete majke Ane i oca Petra. Imao je tri godine starijeg brata Matu, a u svom su kraju slovili kao složni i uvijek poželjni u društvu. Završio je osnovu školu, a potom se u Otočcu obučio za bravarski zanat. Bio je vješte ruke i izuzetne spretnosti, pa mu osim struke stečene srednjoškolskim obrazovanjem teško nisu padali ni ostali poslovi. Bio je hitar, precizan i uvijek željen radnik.

Zlatko Tominac, oženio se davne 1989. godine, a izabranica mu je bila mlada i lijepa Otočanka. Nedugo zatim dobio je kćer, a ime njegove danas dvadesettrogodišnje kćeri gotovo je istovjetno njegovu. Zlata je danas stasita djevojka, s velikim snovima i sjajem u očima na spomen oca.

Nažalost, spletom okolnosti i ne tako lijepom sudbinom, naš stajnički heroj život je izgubio prije dvadeset godina. Davne 1995., u ratno razdoblje, Zlatko je prvog dana operacije Oluja smrtno stradao. Boreći se za svoju zemlju i sigurnu egzistenciju svoje obitelji i bližnjih žrtvovao je sebe, život i sreću svojih najmilijih. Kako posredstvom rata nekolicina djece među kojom sam i sam, nije uspjela upoznati svoje vlastite očeve i majke, teško nam je govoriti o njima iz prve ruke. Govoreći o tome na početku gdje sam rekao kako ne čuvši niti jednu nepodobnu informaciju s velikom sigurnošću mogu ustvrditi da je moj otac bio dobar čovjek, sin, muž, prijatelj i otac. Načuvši razgovore drugih, uvijek sam čuo samo dobro. Slušao sam s ponosom, upijao i doživljavao svog oca kroz iskustva i adekvatne opise situacija njegovih znanaca. Slušajući o hrabrosti, ustrajnosti i spremnosti moga oca na pomoć drugima, često sam htio biti poput njega. Često sam htio slušati još, a nikada nisam morao postavljati dodatna pitanja. Na spomen moga oca govorilo se i govori se sa

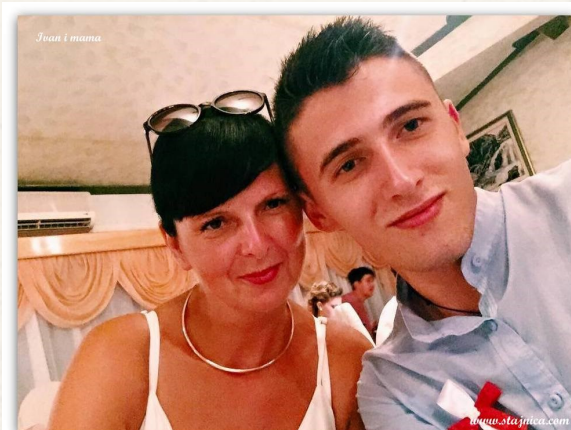


Bili su to ljudi

smiješkom. Govori se sa smiješkom koji se povremeno miješa s osjećajem ljutnje i prijezira. Svjesni toga kako je velik čovjek sada drugdje, a ne tamo gdje bi trebao biti pobuđuje tugu; tugu koja se miješa s razočaranjem. Razočaranjem u svijet i sustav koji je prouzročio nemili ishod. Iako nisam imao priliku vlastitog oca fizički dodirnuti, zagrliti ili čuti njegov glas, znam da je prisutan. Imam anđela čuvara od trenutka kada sam imaoprilike postati svjestan sebe, a s velikim težnjama i željom za boljim svijetom mogu se samo ponositi.

Naslijediviši genetikom fizički izgled svoga oca, rodbina i prijatelji često me poistovjećuju s njime. Prepoznatljivošću volim privući pojedince koji će se ponositi onime što jesam danas, odnosno pojedince koji će smatrati kako se moj otac ima zbog čega ponositi...izbjegavam ljude koji će me žaliti i smatrati kako mi je zbog gubitka oca potrebna pomoć, te kako zbog iste situacije nečemu nisam dorastao. Ne volim to, jer znam da moj otac to ne bi volio! Ne volim etikete i privlačenje pažnje isključivo zbog gubitka oca. Nastojim se za svoje mjesto izboriti vlastitim znanjem i spretnošću, a beneficije dobivene očevom pogibijom koristim onda kada su mi nametnute. Inače vješto skrivam svoj status djeteta poginulog branitelja iz jednog osobitog razloga, želim biti deklariran kao sin Zlatka Tominca. Ne želim koristiti riječ pokojni, jer on je još uvijek tu. U nama. Volim privući pažnju kao individua čiji je otac bio heroj, jer u krajnosti ja sam uspio. Iako nije fizički sa mnom, ja njegovu prisutnost kroz cijeli svoj život osjećam i svoje uspjehe pripisujem upravo tom osjećaju da je on kraj mene.

Često pogledavši majku, konstatiram kako je otac birao snažnu ženu. Uvijek sam ga u mislima hvalio zbog toga, a zahvaljujući majci imao sam priliku upoznati njega. Imao sam priliku upoznati hrabrost. Danas, kada bi hrabrosti trebao dati ime, hrabrost bi se zvala Zlatko."



I Novoga Ispod Kapele

Neobičan običan fratar

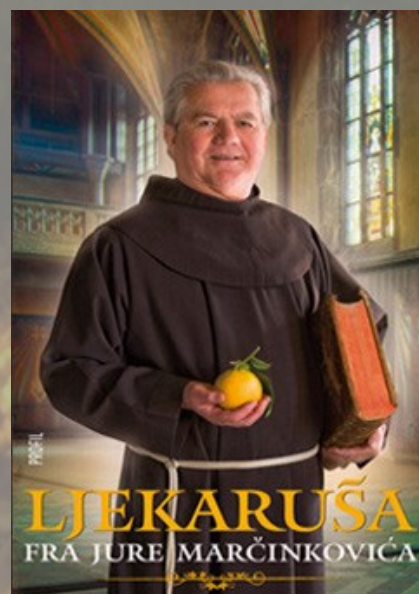
Pripremio : Tom Perković (Štenta)



Kad je fra Juro Marčinković krajem kolovoza preuzeo Križpolje, Jezerane i Stajnicu, tri najljepše male župe u Gospičko-senjskoj biskupiji, brinjski je kraj zabrujao pitanjima: Je li to onaj fra Juro s Laudato TV? Onaj od Božje biljne ljekarne? Onaj od Ljekaruše? Odgovor je na sva ta pitanja: DA, taj fra Juro.

Već sljedeći dan nakon preuzimanja župa, na službenoj FB stranici križpoljske crkve pojavili su se oduševljeni komentari:

Ako su se i pojavila pitanja kako fra Juro stigne sve to: spremati propovijedi, služiti mise, obilaziti nemoćne, pomagati bolesnima, proučavati i skupljati ljekovito bilje, iscjeljivati, pisati svoje knjige, snimati svoje popularne emisije na Laudato TV, ljudima se odgovor vrlo brzo sam nametnuo. Njegov posao i njegovo poslanje je pomažući ljudima slaviti Boga. Ali fra Juro je pritom i vrlo moderan svećenik: strastveni pobornik zdravoga življenja i ekološki osviještenoga ponašanja. Budući da su mu prioriteti i ciljevi tako jasno postavljeni, onda mu nije problem organizirati vrijeme i aktivnosti tako da se sve stigne. Piše noću, kad ljudi prestanu kucati na vrata župnoga stana tražeći njegovu pomoć, savjet ili utjehu. Iz svakog razgovora uči, svaki koristan savjet ili iskustvo koje čuje odmah zapiše. Zlatne savjete za emisije na Laudato TV snima po nekoliko odjednom, tako da na snimanja u Zagreb odlazi jedanput mjesečno kako bi što manje izbivao iz svojih župa...



I Novoga Ispod Kapele

Još je po nečemu fra Juro vrlo moderan svećenik: razmišlja menadžerski. Proaktivan je i zna delegirati poslove. Već nakon prve mise ljudi su mu počeli sami prilaziti želeći sudjelovati. Tako je počeo okupljati mlade čitače i ministrante... Čitači su uglavnom učenice osmih razreda i studentice koje se vikendom iz Rijeke i Zagreba vraćaju kući. Čitače je fra Juro odlučio na kraju godine nagraditi svojom Ljekarušom, a nakon svakoga čitanja čokoladom. Ministrantima daruje nakon svete mise čokoladice, a za svako dijete koje dođe na misu ima pripremljen bombončić. To su mali darovi, ali darovi srca. Plaća ih novcem koje dobiva za naručene svete mise, a njime planira kupiti i misna odjela i odjeću za ministrante.

Dio svoga vremena fra Juro posvećuje vrlo praktičnim stvarima poput dogovaranja načina za obnovu svojih crkava u Jezeranima i Križpolju, krova župne kuće u Križpolju te rješavanje problema čestih nestanaka struje zbog kojih strahuje za podatke na svome računalu. Jedino o čemu fra Juro ne vodi brigu je - drvo za ogrjev. On, naime, zimi ne grije svoj dom. Živi u hladnome, uvečer se tušira po Kneippovoj metodi (naizmjenice toplom pa ledenom vodom i na kraju ledenom), a zimi se rado zaleti do mora i pliva u hladnoj vodi. Veli da je to dobro za zdravlje i da četrdeset godina nije bio prehladen. Prema istraživanjima Laudato TV, Zlatni savjeti, emisija koju uređuje i vodi fra Juro bila je najgledanija emisija te televizije u kolovozu 2016. godine. Zlatni savjeti su tematske emisije: svaka nudi dvadesetak minuta zgodnih, provjerenih i zanimljivo snimljenih savjeta za zdrav život, održavanje zdravlja i doma. Te je savjete fra Juro godinama marljivo skupljao i iskušavao ih vodeći sam svoje domaćinstvo i brigu o vlastitome zdravlju. Emisija je sjajno prihvaćena u nas, ali i u svijetu, posebice u zemljama u kojima je fra Juro služio: Njemačkoj, Australiji, Kanadi...

Zlatni savjeti fra Jure Marčinkovića na Laudato TV prethode njegovoj knjizi Zlata vrijedni savjeti koju će na sajmu knjiga Interliber u Zagrebu ove jeseni predstaviti Školska knjiga. Fra Juro ima još pun koš nevjerojatno zanimljivih i kreativnih zamisli i projekata koje će - ako je suditi po onomu što je dosad učinio - sasvim sigurno uspješno ostvariti.

Izvor : <http://www.licke-novine.hr>



Priča iz ličkog kraja

Pripremio : Tom Perković (Stenta)

Jutro ispod Velike Kapele



Domaći recepti tete Kate

Je bog daj !



Brzo, fino i kripno za vičeru

O, dica, ma znate ča ću ja vam reć... Gljedam vu današnju mladež to nekakovo zrnje ji te ujutro te uvečer, a bilo bi im najzdravije da lipo pojidu mlika i kruva. Ma to lipo kripno, znaš ča ti je mliko, još ako je domaće, dušu dalo. Lipo zgriješ malo mlika, unutra udrobiš kruva pogotovo ako ti je ostalo od dan, dva ranije da je već kej suvlji pa šteta bacit. Lipo ga udrobiš, ki voli malo još pocukrvi i greš spat sit i kripnan.

E, a gljedaj, ako ti baš to ni dost onda ti je najbolje zavuč se malo u mesanje. Ča kažete da je to preteško za noć? Ma lipo ti natanko narežeš slaninice, pruštica, sirića pa će bit malo laganije. Nu da li?

Vaša Teta Kate



Kako to moja baba kiseli zelje?

Pripremila: Ana Biskupić

Kažedu da poslije Velike maše više nema leta. Tako nekako i je. Sve je to povuci potegni. Dočim maša projde vrime je za delanje zimnice. Najprvo se pobere fažol a onda sve drugo. Kiselidu se krastavci, paprika, dela se ajvar, bere krompir, beredu slive za pekmez i rakiju, bere se zelje. E o zelju ćemo nešto više reć. Već smo iljadu put čuli zač je sve to zelje dobro. Ma nema ča ne liči, od reume do dana poslije (mislim na koju čašicu više). Od tog sveg lika najbolji lik je meni se čini zelje u padeli. Kad se lipo skuva zelje i meso ili zelje i fažol, ma nema boljeg. Jedino se treba čuvat da prste ne odgrizeš kad ji ližeš posle svakog obroka. Sad ću napisat kako to moja baba kiseli zelje. Moram samo još reć da se nekad to kiselo u velike drvene bačvetine u koje nas dicu metni da gazimo. Sad toga baš i nema, retke su familije koje tako puno kiselidu. U nastavku recept za svaku dobru domaćicu koja još dosad ni znala kako to napraviti.



Tete Marice “nuglič”

Kako to moja baba kiseli zelje?

Pod broj 1. – Dobra kocka posađenog zelja spremnog za branje. Tačke, nož i dobra volja za branjem. Na komadu se očisti i vozi kući.

Pod broj 2. – Pune tačke, kante i banje lipog pravog zelja spremnog za kiselit.

Broj 3. – Bačvica ili bačvetina, oštar ribež, tukačić, krupna sol, papar u zrnju, kukuruz i jedan nov čaval

4.- Čaval se zabi u jednu lipu glavicu i metne na dno bačve. Čaval zato da kiselo zelje bude tvrdo ko čaval.

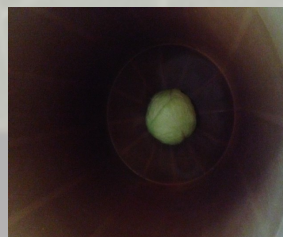
5. I kad se to sve napravilo, ribanje more početi. Ribat dok se ta prva glavica više ne vidi od zelja, nabit sa tukačićem okolo, posolit odozgor, bacit koje zrno papra i koje zrno kukuruza. Papar i sol jer tako mora a kukuruz zato da kiselo zelje bude žuto ko kukuruz.

Broj 6. – Na naribano zelje posložiti red glavic zelja. Posolit i nastaviti ribat dok se jopet ne prekrijedu glavice. Nabit sa tukačićem, posolit, popaprit, bacit malo kukuruza i jopet složiti red glavic.

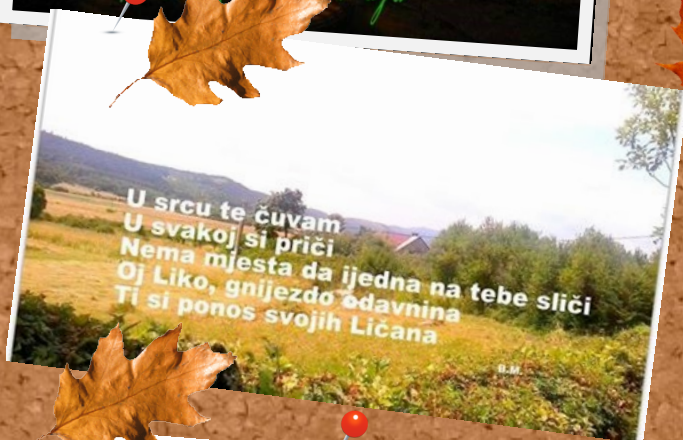
Broj 7. – Broj 6 ponavljat dok se bačva ne napuni, zadnji red mora bit naribano zelje. Odozgor metnut letvic, zaščikat da se zelje ne digne kad se ulije voda. Ali prije vode treba posložiti okrovine. To je kidano lišće zelja iz glavice i posloženo po vrvu. Sad uljat vodu, toliko dok ne izbi skroz na vrv. Dobro zatvoriti i moliti Boga da uspije :D

Ma uvijek uspije, to se samo tako kaže. I treba paziti da se ne kiseli na kvatre ili nedaj Bože na menu. Čistiti ga par put kroz zimu i normalno čim više kuvati i jisti.

Dobar tek!



Priča iz ličkog kraja



Ji Jiva, jima jila



priče iz ličkog kraja



Fotografija miseca



Evo je slika miseca, al posebna iz jednog razloga
Ma koliko god daleko od svojeg mesta bili ono je
uik svama.



Priča iz ličkog kraja



Kad bi nekom prilikom došal strani Novinar
kod nas ispod Kapele i pital domaćeg čovika
"Što mislite o Leonardo da Vinci"?

Odgovor bi bil :

Je znala ga p...a materina ki je i ča je!!
Vlja ću još morat na tog munjenca pamet trošit.



priče iz ličkog kraja

www.stajnica.com



Stric Mata

Žarulja

Sidi stric Mata u dnevnoj sobi, pijucka pivo i puši, kad najedanput teta Mare počme se derat iz kuhinje:

- Je Mata, lej da čujes, crkla žarulja, nu je odi promini!

Stric Mata se digne ode do kuhinje, uzme novu žarulju, odvrne staru i da je teta Mari i zavrne novu pa se vrati u dnevnu sobu, kad će teta Mate jopet:

- Je Mataaaaa!

Stric Mata onako nervozno odgovori:

- Ka je sad p***a materina?

Teta Mare nastavi:

- Ča ćeš sa ovom starom žaruljom, aaaa? 'oću je bacit'?

Stric Mata zaokruži očima i povuče dim, odpunu u zdrak pa kaže:

- Mare najbolje bi bilo da je ostaviš, valjat će nam po danu!





Lička noć

**8. listopada 2016. subota u 20:00
u restoranu "NK Lučko" u Lučkom**
(na staroj Karlovačkoj cesti)

Zavičajni klub "Stajnica" Zagreb poziva Vas na zajedničko druženje uz bogat zabavni program s večerom, domaćim vinima, pivom, kavom i sokovima - **ostala pića nisu uključena u meni. Zabavljat će Vas odličan lički sastav "PLITVIČKI BEĆARI" i "KUD Sinac" iz Zagreba.**

Kotizacija po osobi samo 120,00 kn.

Informacije i rezervacije se primaju kod **gđe Marice Bedross, 091 514 55 99** najkasnije do 20:00 sati dana **5. listopada 2016.** godine (srijeda), odnosno **do popune raspoloživih mjesta u sali.** Veselimo se Vašem dolasku!



