

Основна школа „Станчић Милан-Уча“

Кумане

# **ЗВУЦИ СТАРИНЕ: живот, веровања и обичаји наших предака (село Кумане)**

**- етнографски списи ученика VII1**

Кумане, 2020.

# ЗАХВАЛНИЦА

Захваљујемо се нашим казивачима<sup>1</sup> – Живици Радину, Виолети Недимовић, Драгици Барачков, свим нашим комшијама, бака и декама – који су нам испричали о прошлости нашег села и тиме много помогли реализацију овог пројекта. Велику захвалност дугујемо и нашим родитељима, које није мрзело да се попну на таван, изнесу, очисте и припреме старе предмете за фотографисање. И, на крају, хвала свима који сте издвојили слободно време да бисте погледали нашу скромну збирку, која је један од продукта нашег вредног рада.

Ученици VIII

---

<sup>1</sup> Поучени сакупљачким радом Вука Стефановића Карацића и, пре свега, његовим етнографским списима из књиге *Живот и обичаји народа српскога*, речи наших казивача пренели смо дословно – без лекторског интервенисања и улепшавања – као што је то у 19. веку радио В. С. Карацић.

## САДРЖАЈ

1. ЖИВОТ.....	5
1.1. ЗЕМУНИЦА.....	5
1.2. ЖИВОТ У ЗАЈЕДНИЦИ.....	6
1.3. СВИЊОКОЉ.....	8
1.4. НЕДЕЉНИ РУЧАК.....	8
1.5. УЗГАЈАЊЕ ЖИВИНЕ.....	9
1.6. ДЕЧЈЕ ИГРЕ.....	9
1.7. БИОСКОП.....	10
1.8. ЗАНАТИ.....	10
1.9. СНАБДЕВАЊЕ ВОДОМ.....	11
2. ВЕРОВАЊА.....	12
2.1. ВАМПИР.....	12
2.2. КАРАКОНЏУЛА И ДРЕКАВАЦ.....	13
2.3. ГВОЗДЕНЗУБА.....	14
2.4. ЛАДОЛЕЖ.....	15
2.5. ТРЕШЊЕ.....	16
3. ОБИЧАЈИ.....	17
3.1. БАДЊИ ДАН И БОЖИЋ.....	17
3.2. СВЕТИ ТРИФУН.....	18
3.4. РАВЕНО (по куманачки ревену).....	20
3.5. УСКРС.....	21
4. ПОСЛАСТИЦЕ НАШИХ ПРЕДАКА.....	23
4. 1. БАНАТСКИ КИТАЋИ (ЊОКЕ).....	23
4.2. ГОМБОЦЕ.....	24
4.3. БАКЛАВА СА ВИШЊАМА И ГРИЗОМ.....	25
4.4. ПЕКМЕЗАРА.....	26

4.5. ГУРАБИЈЕ.....	27
4.6. КОЛАЧ СА ВИШЊАМА.....	28
4.7. БАКИН КОЛАЧ (ГАЛЕТЕ).....	29
4. ДОДАТАК: Наше Кумане данас.....	30
4.1. Моје Кумане.....	30
4.2. Православна црква Светих арханђела Михаила и Гаврила.....	31
4.3. Кратка свита о Куману.....	32
У улози етнографа.....	33

# 1. ЖИВОТ

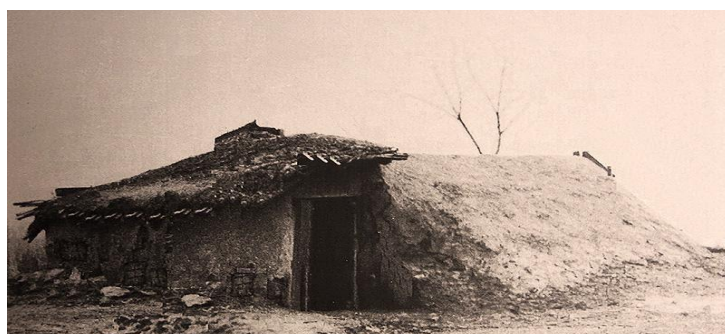
Живот на селу је врло занимљив, јер смо за разлику од људи који живе у градовина приврженији једни другима и на неки начин смо слободнији – ми се на пример, као и наши преци, играмо са комшијском децом на улици. Иако се начин живота наших предака разликује од савременог начина живота, у нашем селу је доста старогачачувано – готово да не постоји кућа у којој се није сачувао неки предмет из првих деценија прошлог века.

## 1.1. ЗЕМУНИЦА

„Наше село је било једно мало насеље у ком се налазило десетак земуница или тршчара, а касније су се правиле и полуземунице. Куће су биле разбацане, око њих је било пуно воде тј. баре са трском. Улице нису биле ушорене (нису имале никакав ред) и биле су тешко проходне. Село Кумане је било на обали реке Тисе. Са урбанизовањем је почело после 1716. године, мада су и тад улице биле неједнаких ширина и кривудаких праваца, а вода из бара се одводила путем канала (јендека).

Земуница је укопана кућа, висине око 2 метра, где је изнад земље вирио само кров покривен рогозом или шашом и димњак. Углавном је била само једна просторија а на средини је било огњиште са отвореним пламеном. Ако је породица била већа, соба је преграђивана пружењем. Начин израде је био такав да се ископа рупа у коју се палила ватра док зидови не очврсну од високе температуре. Дуго је и после земуница, у новонасталим кућама било прављено склониште за пшеницу, на исти начин као земуница“.

Казивач: Живица Радин, 63 године



слика преузета са сајта: [www.novibechej.com](http://www.novibechej.com)

## 1.2. ЖИВОТ У ЗАЈЕДНИЦИ

„За разлику од живота у граду и живота на селу, ту постоје и данас многе разлике. Људи који живе на селу обично у свом домаћинству гаје стоку и баве се пољопривредом, а у граду ретко ко гаји стоку и бави се пољопривредом“.

Казивач: С.Л, 48 година

„У једној кући обично су живеле 3 генерације: баба, деда, мајка, отац и унучад. Живело се мучно – није било трактора па се све радило ручно, без телефона, телевизора. Нисмо имали рачунар, ни интернет. Пре су људи имали пуно гусака, стоке, патака. Стоке су се чувале иза села. У кући није било компијутера, телефона, веш-машина. Прало се ручно. Они који су имали телефон су били посебно. Изјутра су се животиње истеривале на пашњак, а увече враћале кући. На њивама се већином радило ручно, људи су копали, сејали ручно, орало се помоћу коња, волова, један парач са једним плугом. Када плод сазри, људи су са косом сekli жито, јечам, то се све везивало и носило кући“.

Казивач: Драгица Барачков, 62 године



Умиваоник, фотографија: Урош Живанов



*Колевка*, фотографија: Стефан Срданов



*Телефон*, фотографија: Санела Лаковић



*Часовник*, фотографија: Санела Лаковић  
фотографија:



лево – *фењер*; десно – *цедилка за кувани парадајз*;



Урош Живанов



*Срп*, фотографија: Филип Димитријевић



*Кантар*, фотографија: Стефан Срданов

### 1.3. СВИЊОКОЉ

„Некада су људи гајили свиње за своје потребе и да би које продали ради пара. Свињи би у јесен клали, деца би се веома томе радовала. Ти би се свињи прво прљили на сламу, а онда би их људи чистили и прали да кожура буде бела, њој би се деца и људи највише радовали и то би са слашћу јели. Тада би се то месо секло на крупније делове да би се обликовале шунке, сланине и кременадле. Ситније делове би млели и правили кобасице које су деца такође много волела. Пошто људи тада нису имали замрзиваче, месо се сво солило и димило да би могло да опстане целе године“.

Казивач: О.Ж, 67 година



слика преузета са сајта: <https://vojvodina.com/hrana-i-pice/vojvodanska-jela/djkonije-od-mesa-za-predjelo/sunka/>

### 1.4. НЕДЕЉНИ РУЧАК

„Да би се у току године јело и фришко месо људи су гајили и живину као што су кокошке, патке, гуске и морке. То би баба свеже заклала и правила предивну супу уз то соса, меса и кромпира. То би био недељом најлепши ручак. Свака кућа би мирисала на печене штрудле са сиром и маком“.

Казивач: О.Ж, 67 година



## 1.5. УЗГАЈАЊЕ ЖИВИНЕ

„Раније су се узгајале кокошке, гуске, ћурке, морке. Јаја су се стављала у инкубатор или су се стављала под квочку и онда се тако излегне живина. Хранили су их житом, кукурузом и јечмом. Кокошке и ћурке су се углавном узгајале због јаја и људске исхране, а гуске и због перја од којег су се правили јастуци и јоргани. Држане су у кавезима, кокошињцима или у дворишту“.

Казивач: С. С, 35 година



на фотографији: Милица Стојановић са гушчићима

## 1.6. ДЕЧЈЕ ИГРЕ

„Скупљала су се деца, играли су се жмурке, вије, између две ватре и ластиш. Недељом су ишли у биоскоп. Увече су долазили старији људи, они су причали бајке, а деца су слушала. И следећи дан су их препричавали другој деци. Баке су нам правиле лутке од крпа и кукурузне свиле. Играли смо се с тим и проводили време напољу. Играли се, скакали, певали и били срећни“.

Казивач: С. П, 56 година



слика преузета са сајта: <http://www.polj.savetodavstvo.vojvodina.gov.rs/~svetodavstvo/node/4655>

## 1.7. БИОСКОП

„Када смо били мали, у оно давно доба, није било телевизора него смо ишли у биоскоп. Недељом поподне у 2 је био филм за децу. Поред пара за биоскоп, родитељи би нам дали неки ситан динарчић да купимо једну малу чоколадицу, бомбоницу или куглу сладоледа“.

Казивач: О.Ж, 67 година

## 1.8. ЗАНАТИ

„Од занатлија овде у селу су били: обућари који су од коже правили опанке, ципеле, папуче...; бачвари који су правили од различитих врста дрвета бачве, бураде, каце...; ковачи који су потицали коње, правили плугове, равнике и са тим се радило, људи парали њиве; кројачи који су шили одело - мајице, панталоне, сукње и хаљине“.

Казивач: Драгица Барачков, 62 године



*Буре за чување вина у подруму,*  
фотографија: Стефан Срданов



*Шивећа машина,* фотографија: Санела Лаковић

## 1.9. СНАБДЕВАЊЕ ВОДОМ

„Пре увођења водовода (око 1960. године), ишли смо по воду ујутру на сеоске бунаре. Вода се носила у шупљим тиквама или у глиненим или земљаним посудама (кондирима). Носила се иза леђа, близу врату, помоћу обранице - дрвеног носила за посуде“.

Казивач: О. Ж, 67 година



фотографије: Урош Живанов

## 2. ВЕРОВАЊА

Наши преци су веровали у натприродна бића и у необјашњиве појаве. То су углавном бића која су позната Словенској митологији, али постоје и нека карактеристична само за наше село, као што је на пример Гвоздензуба. Приче о овим бићима преносиле су се наредним генерацијама (оно што у нижим разредима учимо „с колена на колена“) и преносе се и данас. Моја генерација не верује у ова бића, али наши старији укућани још увек верују. Иако не верујемо, не желимо њих да разуверимо, јер је нама свакако интересантно да слушамо и записујемо те приче, како бисмо их једног дана причали и својој деци.

### 2.1. ВАМПИР

„Путовала сам возом, у возу сам срела неког човека који је седео у друго седиште наспрам. Он је испитивао мене одакле сам, где живим и пошто сам му објаснила где живим, он је рекао да зна где је то и да је био на тај крај. И те ноћи после поноћи, око пола два, појави се у кревету, али ништа није говорио, само је ћутао и седео . Прво сам викала у сну, а онда сам се и пробудила. Викала сам своје. Нико га није видео, само сам га ја видела. И то је дуго трајало, трајало је око десет минута, и после тога ми се више ништа није десило, а он је нестао“.

Казивач: Драгица Барачков, 62 године



*Le Vampire, lithographie de R. de Morsine, tirée*

слика преузета са сајта: <https://sr.wikipedia.org/sr-es/%D0%92%D0%B0%D0%BC%D0%BF%D0%B8%D1%80>

## 2.2. КАРАКОНЦУЛА И ДРЕКАВАЦ

„Постоји велика разлика између караконцуле и дрекаваца, то ко не верује ни не разликује, а ја верујем. Они сви излазе тамо око поноћи па док не сване, то је тај њихов термин када су активни. Поготово у некрштене дане. Код мене у село се причало да када поноћни петлови закукуруичу више не сме да се излази из куће, а поготово ићи кроз некакве путике и шумарке. Караконцулу је један наш комшија описивао к'о неку бабу са дугим ноктима и баш великим носем, казао је да је била прикривена дугачким длакама. А тај дрекавац би изглед'о к'о длакаво дете а тако се и чуо. Ја никад нисам видела ни једно ни друго, али верујем у те ствари јер сам чула пуно прича и не верујем да су лаж. У једну причу коју памтим баш дуго верујем. У мом селу је између две улицице био мали путик пун траве, грмља и тих тако ствари и један јако високи бор, било је и пуно прича о том бору, углавном да се много људи бесило ту. Људи су пролазили ту дању и ништа им није било. Једном је око поноћи мој отац хтео да иде краћим путем и мор'о је ту да прође, како је он нама прич'о, на пола те стазе која је била само утабана, нешто му је наскочило на леђа и он је само осетио неки тешки терет, каже да је трчао до куће и тек кад је дош'о до капије му је то спало и отишло. Он је то исприч'о свима у село, али му нико није веров'о, али неки људи су рекли да је можда дрекавац у питању, али то се брзо и заборавило, али нико из села није пролазио више туда. Ја нисам пролазила туда и брзо сам се удала и одселила, али верујем у такве ствари, рекла сам ти“.

Казивач: Љ.Ж, 70 година



лево – Караконцула, десно – дрекавац, слике преузете са сајта: <https://www.opanak.rs/mitoloska-bica-avet-karakondzula-drekavac/>

### 2.3. ГВОЗДЕНЗУБА

„Прича коју сам слушала од моје баке: широм света, широм наше земље, постоје разна бића: бабароге, куркућице, курћапе и остале караконцуле, а у нашим крајевима, у Куману, Мокрину и Тарашу препричавала се прича о Гвоздензуби.

Гвоздензуба је биће које је живела у паорским, земљаним пећима. То биће је вребало несташну, неваљалу децу. Излази ноћу и својим гвозденим зубима уједа и гризе ту децу. Чуло се у селу да је један Јова био скоро изједен, остао без једног уха и изгрицкани му сви прсти на рукама. Гвоздензуба се крила у пећи, мудра нека сподоба , јер су ту домаћини остављали суво месо, гибаницу, хлеб... Одрасле није нападала, па су зато само деца зазирала од пећи и лошишта или бацуре“.

Казивач: Виолета Недимовић, 42 године



слика преузета са сајта:

[https://www.reddit.com/r/creepy/comments/31dcw6/the\\_baba\\_yaga\\_russian\\_boogeyman/](https://www.reddit.com/r/creepy/comments/31dcw6/the_baba_yaga_russian_boogeyman/)

## 2.4. ЛАДОЛЕЖ

„Причала ми моја бака, да на нашим просторима скоро да нема куће, тарабе или жице која није прекривена, обрасла или исплетена пузавицом, ладолежом. Многе домаћице своје баштице преграђују овом биљком, подижу их на веранде, украшавају своје гонкове (ходнике), а неке их упорно чупају тврдећи да је цвеће отровно. Цвет је настао од суза које су капале из прелепих, плавих очију једне принцезе. Ладолеж је плаве боје управо због таквих сузних, плавих очију. Некада давно живела је принцеза прилично лошег здравља, па јој због тога родитељи нису дали да излази напоље по сунцу. Сунце би јој оштетило бледу, свилену кожу па је она смела напоље само рано зором или у касно вече. Принцеза је јако волела цвеће, па је патила јер није могла да га види зато што се цвет отвара само по сунцу. Из плавих очију падале су сузе и на сваком том месту изникао је прелепи цвет, ладолеж, једини цвет који се расцвета увече“.

Казивач: Виолета Недимовић, 42 године



слика преузета са сајта: [https://www.kupindo.com/Seme/30881501\\_LADOLEZ-HEAVENLY-BLUE-SEME](https://www.kupindo.com/Seme/30881501_LADOLEZ-HEAVENLY-BLUE-SEME)

## 2.5. ТРЕШЊЕ

„Као деца волели смо слатко, слатко смо највише јели лети из баште. Прво најлепше слатко су биле трешње, које су нас својим црвеним и сочним плодовима јако мамиле. Штета је била што у нашој башти нису биле, него у комшиској. Ми деца би одлазили у башту, седели на стази и договарали се како да дођемо до њих. Наш отац би схватио зашти ми стално идемо у башто и казо би нам: „Немојте случајно да вас видим под комшијину трешњу“. И поред његове претње, ми смо отишли да мало наберемо. Таман смо стигли под трешњу, комшија нас је угледао, појурио нас је, а ми смо се разбежали не убравши ни једну трешњу. Комшија је одмах отишао код нашег оца и рекао му да нас мало светује. Пошто је отац знао да не вреди да нас светује, решио је да нас заплаши. Почео је да пада мрак, отац нас је звао да идемо у башту. Поређао нас је на стази наспрам трешње и рекао: „Јел видите у врху трешње оне велике очи?“ И поред тога што ништа нисмо видели, ми смо му поверовали и више нисмо мислили на трешње“.

Казивач: О. Ж, 67 година



слика преузета са сајта: <https://rasadniksevar.com/prodavnica/vocne-sadnice-tresnje/regina/>



## 3. ОБИЧАЈИ

Наш народ је познат по својим обичајима и њиховом празновању. Највеће славе хришћанске цркве – Ускрс и Божић – у Куману се чекају целе године, обично због славља, јела, пића и дружења са ближњима, што је и најважније. Осим великих слава које сви славимо, свако од нас има своју крсну славу којој се исто тако радује. Нашим прецима су ови обичаји били јако важни јер су им на тренутак дали предах од свакодневних послова и брига.

### 3.1. БАДЊИ ДАН И БОЖИЋ

„Па за Бадњи дан се ишло у раним јутарњим часовима по велики бадњак да се унесе у кућу. Стављала се слама у кућу. Мој отац је крстио кућу са четири ораха, бацао их у сваки угао“.

Казивач: Драгица Барачков, 62 године



слика преузета са сајта: <https://amarilisonline.com/glossary/badnji-znacenje-poreklo/>

„Сећам се Божића из 1986, била сам седми разред, као ти сада. Снега је било баш пуно. Један дечак, који је имао коње и велике дрвене саонице, их је возио кроз село како би обишли сваку кућу и коринђали. У свакој кућу је била унешена слама, тако да смо кући долазили промрзли, чизама пуних сламе и торби пуних свега и свачега“.

Казивач: Ј. С, 47 година

„Пре се много чешће испраћао Божић. Коњима су младићи улазили у дворишта чије су капије биле отворене. Домаћини би китили коње пешкирима, а младиће почастили врућом ракијом. Данас се то мало ређе може видети јер се, као и сви остали обичаји, гасе. Није било куће где се уочи Светог Николе није сејало жито за Божић, правила Божићна чесница и правила посна вечера. Такви обичаји се поштују и сада, али у многим кућама на мало другачији, модернији начин“.

Казивач: М. С, 58 година



слика преузета са сајта: <https://www.glassrpske.com/lat/plus/teme/zasto-srbi-ne-slave-bozic-25-decembra-kaogrci/300791>

### 3.2. СВЕТИ ТРИФУН

„Свети Трива, гуске насађива“, код нас у селу је ово гушчарски светац. На војвођанским иконама стоји свети Трифун са штапом и гускама око њега. Слави се 14. фебруара и у то време на сваком крају села одржавале су се познате борбе гускова, а у самом центру су победници изводили своје финалне борбе. Селом је летело велико гушчије перје као да је неко пропарао велики џиновски јастук. Време када су се гуске стављале на насад (да леже у гнезда са јајима), везивале су гускове за чопор па су зато гусани били агресивни јер су тако бранили своје гуске и своју територију.

Свети Трифун се слави и као празник винара, подрумара и тад се пије младо вино од јесенас, које је већ прошло врење. У то време се излази у виноград где се врши прва резидба. Орезани чокоти се благосиљају за нов род, а одсечене гране стављају у чиније са водом где се, не би ли се видело каква је резница, чека да олистају, а то бива до празника Цвети кад се одлажу у виноград. Подрумари затварају бурад са готовим вином, а кафанције дају да се пије на сат. То би било овако: уплатиш сат времена у кафани и пијеш колико можеш за то време.

Овај обичај је био прво у Мокрину одакле је наше куманачко порекло, јер је 70 посто становника досељено оданде; Станисављеви, Татићи, Убавићи, Арацки...“.

Казивач: Живица Радин, 63 године



лево – Свети Трифун (слика преузета са сајта: <http://perovaslic.blogspot.com/2010/02/blog-post.html>), десно – борба гусана (слика преузета са сајта: <http://www.agronews.rs/tag/borba-gusana/>)



фотографија: Стефан Срданов

### 3.4. РАВЕНО (по куманачки ревно)

„Народни обичај везан за почетак ускршњих празника (ускршњег поста). Равено је женски празник где жене користе прилику да се одморе од протеклих припрема и обележавања празника, где су као домаћице имале пуно посла. То је била имитација свадбе, у ствари одглумљена цела свадба. Учествовале су само жене и само мушкарци музиканти. Ове „свадбе” су имале буклијаше са чутурама пуним ракије, младожењу ког је глумила главна домаћица са налепљеним брковима, младу обучену у завесу са прозора (фирангу скинуту са пенцера) и остале свате удешене и накинђурене. Сваке године се равено одржавало код друге домаћице. Равено је било познато по својим свадбарским песмама са прилично вулгарним садржајем. У селу је била позната Драга Мочанска која је певала управо овакве песме: „Дуни ветре и растерај чичке...”. Равено се одржавало само у Мокрину, Куману и Тарашу“.

Казивач: Живица Радин, 63 године



слика преузета са сајта: [www.novibechej.com](http://www.novibechej.com)

### 3.5. УСКРС

„За Велики петак су се фарбала јаја у различите боје. Највише су се фарбала у луковину, маслчак и од разних трава. Чуваркућа се закопавала у земљу поред куће да би нас чувала преко целе године“.

Казивач: Драгица Барачков, 62 године



*Фарбање јаја, фотографија: Филип Димитријевић*



*Фарбање јаја, фотографија: Николета Недимовић*



*Закопавање Чуваркуће, фотографија: Филип Димитијевић*

„Па сад се нешто и не сећам како је било пре, али има нешто чега се сећам. Ујутру, кад изађе сунце, у нашој кући ко први устане виче у кући „Христос Васкресе“, а остали укућани „Вастину Васкресе“. Али пре тога се у петак кокају кокице и наш комшилук се окупи увече, упалимо ватру и прескачемо и ко успе највишу ватру да прескочи је победник. Изјутра у петак се фарбају јаја и пости се тај дан. Изјутра у суботу се ураде послови у кући (намири се живина, краве и козе – зависи ко је шта гајио) и овај дан домаћица умеси погачу и спреми храну за следећи дан. Изјутра у недељу се иде у цркву и однесу јаја, али црвена офарбана. За ове следеће дане се зоведу гости, родбина, кумови...“.

Казивач: Ј. П, 76 година



*Ускршња трпеза, фотографија: Јована Грбић*



*Чуваркућа у погачи, фотографија: Николета Недимовић*



*Чуваркућа у украсној кутијици, фотографија: Стефан Срданов*

## 4. ПОСЛАСТИЦЕ НАШИХ ПРЕДАКА

Слушајући наше комшинице и баке, спремиле смо посланице по њиховом рецепту. Осим што смо се забавиле и научиле веома корисне ствари, уживале смо у укусима који су нам пренели атмосферу из доба детињства наших старих. Одлучиле смо да ове укусне рецепте поделимо са вама. Уколико одлучите да сами направите ове посланице, обавезно нам пренесите утиске!

### 4. 1. БАНАТСКИ КИТАЋИ (ЊОКЕ)

#### САСТОЈЦИ

3 већа кромпира  
кашичица соли  
1 јаје  
брашно за мешање

#### Запра (запршка):

1 кашика масти  
1 већа главица црног лука  
1 кашичица црвене, млевене, слатке паприке  
1 кашичица црвене, туцане, љуте паприке

Очистити и скувати кромпир, изгњечити га као за пире, и оставити да се охлади. У други суд сипати мало брашна и у то додати једно јаје и прстима мешати, постепено додавати по мало изгњеченог кромпира и месити. Смеса треба да буде мека, тек толико умешена да се не лепи за прсте. Наместити две јуфкице, и полако их месити, тањити тј ваљати како би се добила једна велика змија од теста дебљине 1цм (с'прста) и ножем сећи китаће дужине 2цм и ваљкасто их обликовати руком. Китаће ређати на брашном посуту крпу како се не би лепили за сто. У дубљи суд ставити да се кува вода у коју смо додали кашичицу соли и кад вода проври ту стављати китаће од теста. Китаћи су готови кад испливају на површину. Вадити их цедиљком и тако вруће стављати у припремљену запра (запршку).

Запру (запршку) од лука припремити на следећи начин: на масти пропржити главицу црног лука и ту додати кашичицу црвене, млевене, паприке и кашичицу туцане, љуте паприке и по укусу додати још мало соли.



фотографије: Николета Недимовић

## 4.2. ГОМБОЦЕ

### САСТОЈЦИ

3 већа кромпира

- кашичица соли

1 јаје

брашно за мешење

шљиве без коштица, по жељи у односу на број гомбоца колико се прави (или пекмез од шљива)

### Смеса за ваљање:

200 грама гриза

200 грама шећера

1 кашика масти (тј. оро масти) или уља (зејтина) у који се пржи гриз

Очистити и скувати кромпир, изгњечити га као за пире, и оставити да се охлади. У други суд сипати мало брашна и у то додати једно јаје и прстима мешати, постепено додавати по мало изгњеченог кромпира и месити. Смеса треба да буде мека, тек толико умешена да се не лепи за прсте. Тесто развући оклагијом дебљине 1цм (с 'прста), исећи на коцкице и у средину сваке коцкице ставити по једну шљиву или кашичицу пекмеза од шљива, прстима благо спајати ивице и направити лоптицу од теста. Гомбоце ређати на брашном посуту крпу како се не би лепиле за сто. У дубљи суд ставити да се кува вода у коју смо додали кашичицу соли и кад вода проври ту стављати куглице од теста. Гомбоце су готове кад испливају на површину. Вадити их цедиљком и тако вруће ваљати у припремљену смесу од пропрженог гриза и шећера.





фотографије: Николета Недимовић

(од горе наведених састојака буде теста и за припрему још једног јела које се спрема кад и гомбоце, ова јела су се најчешће спремала средом или суботом)

### 4.3. БАКЛАВА СА ВИШЊАМА И ГРИЗОМ

#### САСТОЈЦИ

1 чаша јогурта  
 1 чаша шећера  
 1 чаша уља  
 1 чаша гриза  
 3 јаја  
 1 прашак за пециво  
 Коре за питу  
 Вишње исцепане и оцеђене од сока

#### Прелив:

3 чаше воде  
 3 чаше шећера

Све састојке благо помешати у дубљи суд и мазати коре. Маже се у зависности од количине припремљених вишања, може се мазати по три листа (три листа па фил) до утрошене половине кора, па посути вишње и наставити са ређањем и мазањем кора а може се стављати и више редова вишања. Прелив: прокувати воду и шећер и вруће прелити преко вруће и исечене баклаве.



фотографије: Николета Недимовић

## 4.4. ПЕКМЕЗАРА

### САСТОЈЦИ:

4 јаја  
10 кашика воде  
15 кашика шећера  
15 кашика брашна  
1 прахак за пециво  
4 кашике пекмеца од кајсија  
1 шоља уља

### ПРИПРЕМА:

Умутити јаја, шећер и воду у пенасту смесу. Додати брашно, прахак за пециво, пекмец и уље. После намастити тепцију и ставити мало брашна да се смеса не би залепила. Разлити смесу и ставити у рерну на 200 степени. Пећи 15-20 минута. Када је колач испечен, посути га шећером у праху по жељи.



фотографије: Милица Стојановић

## 4.5. ГУРАБИЈЕ

### САСАТОЈЦИ:

пола шоље млека  
1 шоља шећера  
1 шоља масти  
2-3 јаја  
2-3 шоље брашна  
1 кашика сода бикарбоне или прашка за пециво

### ПРИПРЕМА:

Пенасто умутити маст са млеком и шећером па постепено додати 2 цела јаја и од 3. јаја само жуманце. Беланце оставити у фрижидеру за касније. Умућеној смеси додати брашно. Тесто оставити да се стегне на хладном једно пола сата. Када се тесто охлади, развити га оклагијом на око 5мм дебљине. Модлама у разним облицима вадити кексиће и ставити на плех обложеним папиром за печење. Премазати кексиће преосталим беланцем. Пећи 20 минута на 160 степени. Испечене кексиће посути шећером у праху.



фотографије: Маријана Комароми

## 4.6. КОЛАЧ СА ВИШЊАМА

### САСТОЈЦИ:

- 1 шоља шећера
- 2 шоље брашна
- 1 шоља млека
- $\frac{3}{4}$  шоље уља
- 1 прахак за пециво
- 1 ванилин шећер
- 2 јајета
- 200гр вишања

### ПРИПРЕМА:

Помешати састојке (све сем вишања). Када се помешају састојци, сипати  $\frac{1}{2}$  смесе и мало запећи у рерни. Када се смеса мало запече, додати вишње и остатак смесе.



фотографије: Јована Грбић

## 4.7. БАКИН КОЛАЧ (ГАЛЕТЕ)

### САСТОЈЦИ:

4 јаја  
15 кашика шећера  
1 кесица ванилиног шећера  
1 кесица пршка за пециво  
3 шоље уља  
3 шоље млека  
35 кашика брашна

### ПРИПРЕМА:

Измешати јаја и шећер па постепено додавати остале састојке и све сјединити. Када се каллуп за галете довољно загреје, лагано га науљити, додати смесу и пећи док не порумене.



фотографија: Санела Лаковић

## 4. ДОДАТАК: Наше Кумане данас

### 4.1. Моје Кумане

У великој равници, у средњем Банату, дуги низ година налази се моје село, Кумане, некада звано Бело Кумане, због великог броја кућа које су биле окречене у бело.

Кумане се није увек налазило на истој локацији. Мало више од два века налазило се десет километара удаљено од данашње локације. Река Тиса је пролазила кроз село, многе приче се и дан данас причају како је село било лепо. Али после пуно година, његова лепота се само повећала. Имамо једну од најлепших цркви у Банату. Центар пун зимзелених дрвећа лети прави хлад, а зими прелеп приказ. У центру се налази и зграда у којој можемо видети библиотеку пуну безброј књига и нашег библиотекара Жику. Поред библиотеке можемо наћи и спомен собу у којој се налази сва историја Кумана. Споменик који стоји годинама у селу, од стране Куманчана назван „Драгутин“, сваког дана надгледа Кумане и своје село. Као и свака особа своје родно место волим и поносим се њиме. По мом мишљењу, један од најлепших делова Кумана је парк који је сваке године све лепши.

Мислим да су сви Куманчани поносни јер су одрасли и одрастају у овако лепом крају наше државе.

Милица Стојановић



фотографије: Славица Станчић

## 4.2. Православна црква Светих арханђела Михаила и Гаврила<sup>2</sup>



Шетајући нашим селом поред свих лепих кућа, дворишта и ушореног краја издиже се грађевина за пример. Наша сеоска, православна црква Светих арханђела Михаила и Гаврила је украс села и целе околине.

По својој лепоти је позната и у другим местима. Јединствена је и блистава. Црква својим сјајем под светлошћу рефлектора, који истичу њену лепоту ноћу, украде поглед сваког путника који прође центром села.

Сазнала сам да је Кумане добило овакву барокну грађевину 1834. године и да су мештани упркос тешком животу одвајали велика средства за своју цркву, што много говори о народу који је решен да верује, да чини добро а самим тим и да се добру нада. Сеоска лепотица попут прелепог дворца има прозоре са луковима, двоспратни торањ који личи на пирамиду, сјајни кров од бакра који на врху има јабуку у којој је прелепи крст који нам говори да треба да негујемо веру. Звоник је попут станишта јата голубова који сами по себи симболизују мир, а у самом горњем делу је оквир са четири сата. Сатови не показују увек тачно време, често се кваре, али нам говоре да и кад време стане ми имамо лепоту у којој можемо да уживамо. Иако се не зна ко ју је освештао и кад, црквена слава се празнује 21. новембра. Наша сеоска лепотица је озидана тврдом опеком, има дрвена резбарена врата, а око цркве су попут чувара постављени јабланови, липе и четинари. Приликом службе после звања тј. громког звука звона, шири се пријатан глас свештеника и црквењака који нам уливају мир у срце, а такође прија кад се мирис тамјана помеша са мирисом четинара или у лето са расцветалом липом. Сам улаз у цркву уредила је млада попадија уз помоћ сеоског удружења жена. Уз циглом поплочану стазу, одмах поред клупица, расцветале су се мушкатле. У самој порти цркве налази се мала чесма са најпиткијом и најсвежијом водом која угаси жеђ свакоме, а прија попут најкукусијег пића. Огромна врата добродошлице кад се отворе откривају нам право богатство. Виде се дуборези, тешки плишани барјаци, позлаћени иконостаси, иконе познатих сликара, одлично очуване богослужбене књиге и други сјајни сакрални предмети. Посуде за целивање су скромно попуњене, али са богатим букетима цвећа које верници остављају крај драгих икона, где изговарају своје молитве. Вероватно се свако место може похвалити својом црквом, поносом и диком сваког мештанина, а ја морам да истакнем да се наша упркос својој лепоти може похвалити да има икону која постоји само у нашој парохији. На јединственој икони налази се Исус који се обраћа Марији Магдалени, а у левој руци држи ашов док обрађује рајски врт. Значење ове иконе, онако како сам га ја разумела, је да је човечји рад божији дар или да лењи не иду у Рај.

Црква је пуна тоpline, неког неописивог мира и необичне љубави коју свако осети, место где сва срца куцају у истом ритму и где је свачија мисао окренута ка доброти и лепоти. Вера је та која ће нас спасити из невоље, отерати зло, сачувати нас али и пружити нам потребну и прелепу љубав. Врата су за сваког отворена: за домаћина, случајног пролазника, радозналца, сумњивца, заљубљеника, али ко једном уђе, једва чека да се поново врати и ужива у лепоти коју нам наша лепотица несебично пружа.

Николета Недимовић

<sup>2</sup> Слика уз текст: Јединствена икона која се налази у нашој сеоској цркви (слика преузета са корица књиге *Мој Господе* Радована Влаховића)

### 4.3. Кратка свита о Куману<sup>3</sup>

Кроз густе сиве облаке промаљају зраци сунца. На дрвећу огромне зелене крошње које се уз благ ветар њишу и скривају изглед појединих кућа. Издалека чују се звуци трактора и машина који се губе у прелепом црвкату птица. Ја тонем у мирисима свеже покошене траве, процветалог свежег цвећа где највише преовлађује мирис јоргована. У самом центру налази се споменук палим борцима у Другом светском рату – „Драгутин“, црква на чијем се торњу налази велики црни сат, стара сеоска чесма у парку и школа. Све то краси моје село и буди у мени најлепша осећања, због чега бих волео да заувек останем у њему.

Стефан Срданов



слика преузета са сајта: <https://www.pinterest.com/pin/838584393088792883/>

---

<sup>3</sup> Наслов и форма овог кратког текста инспирисани су песмом у прози *Кратка свита о Београду* Душана Матића.



## У улози етнографа...

Уз смернице које нам је давала наставница српског језика и књижевности Вишња Бокић, сакупили смо материјал и уредили ову збирку. Ко смо *ми*?

**Јована Грбић** (*Ускрс; Колач са вишњама*)

**Филип Димитријевић** (*Живот у заједници; Занати; Вампир; Бадњи дан; Ускрс*)

**Урош Живанов** (уводни део поглавља о обичајима; *Свињокољ; Недељни ручак; Биоскор; Снабдевање водом; Трешње*)

**Маријана Комароми** (*Гурабије*)

**Санела Лаковић** (уводни део поглавља о животу; *Живот у заједници; Бакин колач*)

**Николета Недимовић** (*Земунџа; Гвоздензуба; Ладолеж; Равено; Свети Трифун; Банатски китаћи; Гомбоце; Баклава са вишњама и гризом; Православна црква Светих арханђела Михаила и Гаврила*)

**Стефан Срданов** (*Узгајање живине; Кратка свита о Куману*)

**Славица Станчић** (фотографије сеоских знаменитости)

**Милица Стојановић** (уводни део поглавља о веровањима; *Караконџула и дрекавац; Бадњи дан; Божјић; Пекмезара; Моје Кумане*)

**Дајана Тимотеј** (*Дечје игре*)