

Sveučilište u Zagrebu  
Arhitektonski fakultet - Studij dizajna

Paula Šantić  
Posuda za pripremu i čuvanje zimnice - Bokun

Zagreb, 2017.

Ovaj rad izrađen je na Studiju dizajna pri Arhitektonskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu pod vodstvom prof. mr. sc. Zlatka Kapetanovića i doc. mr. sc. Sanje Bencetić i predan je na natječaj za dodjelu Rektorove nagrade u akademskoj godini 2016./2017.

## **Sadržaj rada**

- (a) Uvod, 1
- (b) Hipoteza, 2
- (c) Materijal i metode, 2
- (d) Rezultati, 4
- (e) Rasprava, 7
- (f) Zaključci, 7
- (g) Zahvale, 8
- (h) Popis literature, 8
- (i) Sažetak, 9
- (j) Summary, 9

## (a) Uvod

Nekada, dok još hladnjaci i zamrzivači nisu postojali, kao ni plastenici i supermarketi zahvaljujući kojima nam je danas većina namirnica dostupna tijekom cijele godine, ljudi su bili primorani konzervirati hranu za zimu. Namirnice su se prikupljale, obrađivale i čuvale na različite načine. Priprema zimnice podrazumijeva kiseljenje, soljenje, sušenje različitih namirnica, kuhanje ajvara, džemova i druge načine konzerviranja hrane. Prava domaća zimnica nije samo spremanje hrane za zimu, ona je ritual kojim se obitelj nekada ponosila. Svatko je imao svoj tajni obiteljski recept koji ga je podsjećao na djetinjstvo, zajedništvo, sigurnost, dom. Zimnica nije bila samo potreba, bila je i tradicija. Danas je priprema zimnice sve rjeđa. Dostupnost hrane tijekom cijele godine kao i užurbani način života doveli su do toga da ne pazimo što jedemo, ali i zaboravljamo stare običaje i navike specifične za krajeve iz kojih dolazimo. Kuhinja je povezana s kulturom naroda i sredine pa traganje za izvornim elementima ima veliko značenje za očuvanje baštine. <sup>1</sup> Ovo istraživanje fokusira se uglavnom na tradicijsku kulturu Mediterana koja također, uz brojne druge pojavnosti, uključuje i hranu – njezin uzgoj, obradu, pripremu i konzumaciju. Hrana je kao svakodnevna potreba usko povezana s velikim brojem ljudskih djelatnosti, a godine nestašice natjerale su čovjeka da inovativno pristupi tome problemu.<sup>2</sup> Dalmacija je specifičan kraj u kojemu je konzerviranje namirnica za zimu dio tradicije koja sve više iščezava. Običaji poput soljenja ribe (Slika 1) i pravljenja domaćeg sira (Slika 2) potiču nas da razmislimo kako bismo mogli ponovno oživjeti ono što je zaboravljeno. Osim što generira važne ekonomske, sociološke i psihološke dobrobiti za pojedince i zajednicu, ova zanemarena aktivnost ima potencijal da postane važan element kulturnog identiteta jedne zajednice. <sup>3</sup>



Slika 1: Tradicionalni način soljenja ribe



Slika 2: Pravljenje domaćeg sira

<sup>1</sup> A. Žaper, *Kulinarstvo - dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi*, Naše more 51(5-6)/2004., str. 227 – 238.

<sup>2</sup> S. Sardelić, *Tradicijska kultura Mediterana – proučavanje i prezentacija*, Etnološka istraživanja, No.17, prosinac 2012.

<sup>3</sup> Žaper, 2004, 230.

## **(b) Hipoteza**

Priprema domaće zimnice proces je koji pruža izuzetno zadovoljstvo. Oblikovanjem proizvoda u skladu s današnjim vremenom i potrebama, zadržavajući pri tome prepoznatljive autohtone vrijednosti, moguće je potaknuti ljude da se okušaju u pripremi zimnice. Istovremeno ih se potiče da putem prehrane brinu o vlastitu zdravlju, nauče nešto više o tradicijskim običajima i afirmiraju lokalne identitete. Uporabom prirodnih, lokalnih materijala moguće je ukazati na nedostatke sveprisutnih umjetnih materijala te probleme prehrane u socijalno-ekonomskom kontekstu. Sam proizvod ima velikih potencijala da se uključi u turističku ponudu i time pridonese unaprjeđenju društveno-kulturnih prilika u Hrvatskoj, ali i razvoju lokalnih zajednica koje se bave specifičnim zanatima kao što su lončarstvo, kamenoklesarstvo i druga.

## **(c) Materijal i metode**

Istraživanja se temelje na prikupljanju relevantnih podataka iz javno dostupnih izvora, metodi intervjua te metodi vizualnog prikupljanja dokumentacije. Smisao je istraživanja prikupljanje stvarnih podataka i stjecanje boljeg uvida u stvarno zatečeno stanje. Istraživanje je započeto u muzejima među kojima se ističu Etnografski muzej u Splitu (Slika 3), u čijem stalnom postavu nalazimo elemente tradicijske kulture Dalmacije, te Muzej otoka Brača u Škripu sa zanimljivom etnografskom zbirkom toga poljoprivrednog, stočarskog i kamenarskog otoka.



Slika 3: Posjet Etnografskom muzeju u Splitu - "Kašete za pravljenje ribe", Split, 2. polovina 20. stoljeća

Ondje sam se zainteresirala za načine konzerviranja hrane specifične za taj kraj kao što su soljenje ribe i drugih namirnica, ali i pravljenje sira, koje se pojavljuje i u drugim krajevima Hrvatske. Druga je faza istraživanja bio intervju. Sudionici u razgovoru bile su bake, roditelji,

zaposlenici tvornice Sardina u Postirima na otoku Braču, ali i mlađe osobe kao predstavnici ciljne skupine korisnika krajnjeg proizvoda. Zatim sam se i sama okušala u pravljenju sira (Slika 4) s domaćim namirnicama kupljenima na zagrebačkoj tržnici Dolac, a o samome načinu pravljenja zimmnice informirala sam se u tradicionalnim kuharicama, na internetu i u drugoj literaturi. Kako bih se bolje upoznala s materijalima, prisustvovala sam na radionici tradicionalne keramike Jadranka Gjereka. Ondje sam se upoznala s bogatstvom hrvatskoga tradicionalnog lončarstva te se i sama okušala u izradi keramičkih posuda na lončarskom kolu (Slika 5). Suradnja s gospodinom Gjerekom nastavila se te su, s pomoću mlade umjetnice iz Dicma Martine Bilan, nastale prve posude. (Slika 6, 7)



Slika 4: Pravljenje vlastitog sira kao dio istraživanja



Slika 5:  
Radionica tradicionalne keramike



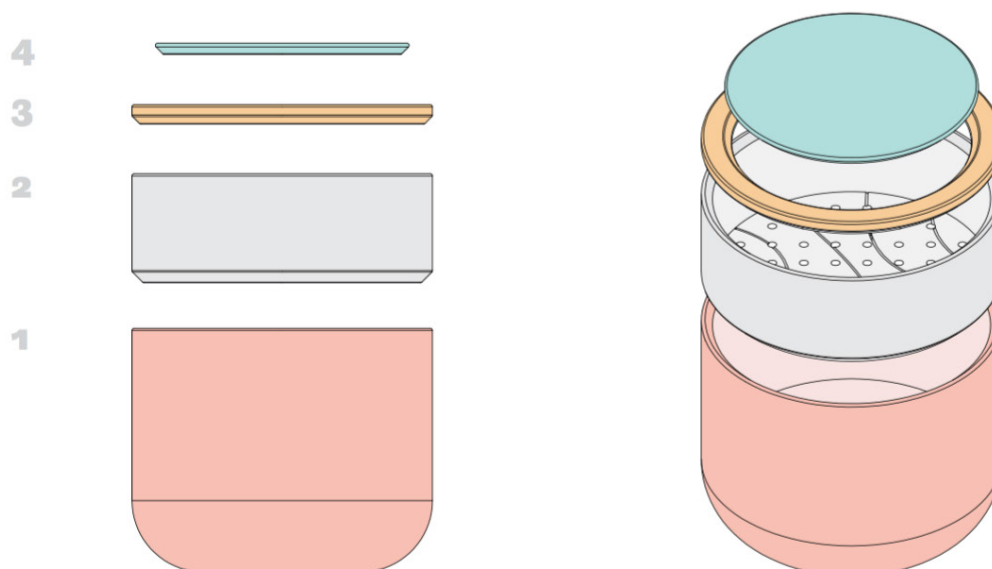
Slika 6, 7:  
Prototip keramičkog dijela posude

#### (d) Rezultati

Na temelju razgovora sa starijim osobama zaključeno je da zimnicu danas rade ponajviše iz navike i nepovjerenja prema industrijskim proizvodima. Život u manjim sredinama kao i posjedovanje vrta pokazali su se kao važan čimbenik. Od domaćih namirnica najčešće se koriste patlidžan i paprika za ajvar, rajčica za šalšu te krastavci, cvjetača, luk i drugo povrće za kiseljenje. Prave se i raznovrsni džemovi i sokovi od voća, rakije, vina. Neki od ispitanika imaju i koze, čije mlijeko koriste za pravljenje sira kojem dodaju sušene domaće začine. Zimnice su rađene po obiteljskim receptima na koje su ponosni i koje ne otkrivaju lako, ali ne skrivaju ponos na svoje umijeće i očuvanje obiteljske tradicije. Osobe koje žive u gradu manje su sklone konzerviranju vlastite hrane, i to najčešće zbog nedostatka prostora, vremena i domaćih namirnica. Uvidjela sam da bi taj problem moglo riješiti svojevrsno pomagalo za jednostavniju i bržu pripremu manjih količina zimnice.

Mlađe osobe nemaju pregršt iskustva s domaćom zimnicom. Uglavnom je vežu uz bake i starije osobe, ali bi se svakako okušali u pravljenju zimnice kada bi im se za to ukazala prilika.

Prikupljene informacije potaknule su me da osmislim proizvod koji bi olakšao pripremu manjih količina zimnice u sredinama užurbanijeg načina života od onog u manjim naseljima, gdje se pravljenje zimnice još donekle zadržalo kao dio kulture. Sam proizvod zamišljen je u obliku višenamjenske posude, a sastoji se od šest dijelova (Slika 8, 9, 10, 11).



Slika 8: 1-donja keramička posuda, 2-keramičko cjedilo, 3-drveni obruč, 4-poklopac



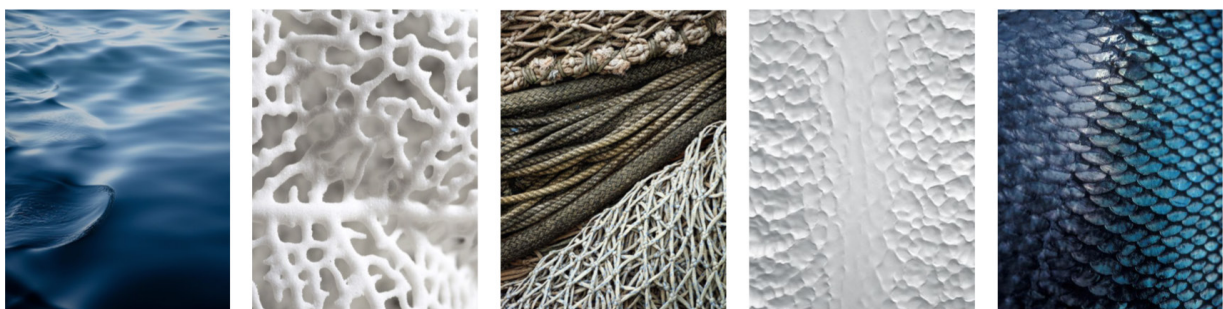
Slika 9: Vizualizacija posuda, kombinacije boja i tekstura



Slika 10: Vizualizacija posude



Slika 11: Vizualizacija posude s utezima



Slika 12: Inspiracija u motivima iz prirode

Prva posuda napravljena je od keramike. Teksture na vanjskom dijelu inspirirane su motivima iz prirode poput mora, krljušti, ribarske mreže i drugih motiva (Slika 12). Sama posuda služi kao glavni spremnik za pripremu namirnica. Druga posuda također je izrađena od keramike, a donja ploha ima rupice s funkcijom cjedila. Posude se slažu jedna na drugu, ali mogu funkcionirati i samostalno. Treći je dio drveni obruč na koji se naslanja keramički poklopac. Zadnja su dva dijela utezi od bračkog kamena, koji su ujedno i mužar za začine.



Postupak bi u stvarnosti protjecao na sljedeći način: soljenje ribe obavlja se ručno, onemogućuje razvoj štetnih mikroorganizama te zahtijeva stručnost i strpljenje, a soli se samo svježe ulovljena plava riba. Mario Stojanović Tuta rekao je: „Ona se ne čisti, soli se cijela, a najbolje vrijeme je svibanj – lipanj.“<sup>4</sup> Na dno posude stavi se bogat sloj krupne soli da prekrije dno, zatim se riba slaže jedna do druge, vodeći pri tome računa da se međusobno dodiruju. Na svaki posloženi red stavlja se sol radi izravnavanja površine, i tako red ribe, red soli. Na kraju se stave keramički poklopac i utezi. Nakon 3 – 4 dana razina se sadržaja u posudi spušta te je hranu potrebno dosoliti i odliti tekućinu koja se stvorila, točnije mješavinu otopljene soli i soka iz usoljene ribe. Kako bismo lakše odlili tekućinu, možemo se poslužiti drugom keramičkom posudom – cjedilom. Nakon što smo se riješili stare tekućine, potrebno je doliti salamuru, otopinu soli u vodi. Uklanjammo jedan uteg (trećina težine) i čekamo nekoliko mjeseci. Riba je gotova kada se meso, koje nije krvavo, odvaja od središnje kosti.<sup>4</sup> Zrenje traje od 2 do 6 mjeseci, no ponekad i više, što ovisi o raznim čimbenicima: temperaturi, koncentraciji salamure, vrsti i masnoći ribe itd.<sup>5</sup> Na sličan se način mogu konzervirati i druge namirnice.

Proces pravljenja sira nešto je drugačiji. Kuhani sir proizvodi se od kravljeg, ovčjeg ili kozjeg mlijeka. Proizvodnja ovih sireva zasniva se na zagrijavanju sirovog mlijeka na 90 – 95 °C i njegovim izravnim ukiseljavanjem kiselom sirutkom, mlaćenicom ili kiselinom.<sup>6</sup> Ja sam se koristila alkoholnim octom. Dobiveni gruš može se miješati s određenim dodacima, a najčešće solju. Kod pravljenja sireva sa začинима, začini se dodaju ili u sir koji se potom oblikuje ili se sir omata lišćem začinskog bilja. Ponekad se začini nanose na površinu sira, a samo se u rjeđim slučajevima začini stavljaju u sam gruš. Dodatak začina u sirarstvu pridonosi poboljšanju senzorskih karakteristika, povećanju stabilnosti i roka trajanja sira te povećanju hranjive vrijednosti sira.<sup>7</sup> Kako bismo oblikovali sir s konzistencijom za rezanje, na gornji dio posude, cjedilo, trebamo staviti čistu gazu na koju stavljamo gruš. Sirutka prolazi kroz rupice na cjedilu u donju posudu, a na sir stavljamo utege. Gornju posudu, koja je ujedno cjedilo i kalup, trebamo pokriti poklopcem, a sir se tijekom prešanja okreće 2 – 3 puta. Zadnje prešanje obavlja se bez gaze, traje 3 – 4 sata ili nešto duže ili kraće, po iskustvu. Sir se nakon toga vadi iz kalupa i ostavlja da se kora osuši i požuti. Neposredno nakon proizvodnje sir se može konzumirati, odnosno može se čuvati duže ili kraće vrijeme.<sup>8</sup>

---

4 B. Šoša, *Higijena i tehnologija prerade morske ribe*, Školska knjiga Zagreb, 1989., str. 78 - 81.; Đ. Kalember, T. Jelen, *Klasični načini prerade ribe*, Croatian Journal of Fisheries: Ribarstvo, Vol.56 No.1, travanj 1998., str. 26 – 28.

5 B. Šoša, *Higijena i tehnologija prerade morske ribe*, Školska knjiga Zagreb, 1989., str. 125 - 128.

6 S. Kirin, *Domaći kuhani sir*, Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka, Vol. 56 No. 1, ožujak 2006., str. 45 – 48.

7 R. Josipović, K. Markov, J. Frece, D. Stanzer, A. Cvitković, J. Mrvčić, *Upotreba začina u proizvodnji tradicionalnih sireva*, Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka, Vol. 66 No. 1, siječanj 2016., str. 12.

8 Kirin, 2006, 47.

### (e) Rasprava

Je li moguće potaknuti mlađe generacije da se okušaju u pripremanju vlastite zimnice? Analizirajući rad o ulozi tradicionalnih jela u jelovniku hrvatskih tinejdžera možemo zaključiti da, iako ispitanici te dobi preferiraju brzu hranu, *fast food*, nemaju ništa protiv raznolikosti i noviteta. Anketa je pokazala da, unatoč manjkavoj naobrazbi o tradicionalnoj prehrani u školama i neprakticiranju takve kuhinje kod kuće, tinejdžeri ipak nisu pokazali posvemašnje nepoznavanje regionalnih i mjesnih specijaliteta. Ovakvo prihvaćanje tradicionalnih jela kod mladih svjedoči o otvorenosti mladih prema raznolikosti i novim okusima te o njihovoj sklonosti k promjeni ukusa. Stoga možemo reći da je ovaj rad potvrda teze Claudea Fishlera iz članka „Food, Self and Identity“ o postojanju svojevrsnog paradoksa kod „svejeda“: s jedne strane, čovjeku (kao svejedu) su potrebne raznolikost i promjene u prehrani, sklon je iskušavanju novog, drugačijeg, dok se s druge strane ponaša oprezno, nepovjerljivo, konzervativno, rado birajući ono što dobro poznaje.<sup>9</sup> Iako je ciljna skupina za moj proizvod nešto starija od uzorka ispitanika na kojemu se navedeno istraživanje temelji, primjećujem da su tendencije u prehrani vrlo slične. Smatram da bi se jasnim i jednostavnim uputama za korištenje i pripremanje namirnica mogla zainteresirati mlađa populacija, ali i ona starija, koja pripremanje zimnice smatra gubitkom vremena. Unatoč tome što je proizvod namijenjen očuvanju tradicijskih vrijednosti i identiteta, njegovo oblikovanje u skladu s današnjim vremenom i potrebama može privući širi krug ljudi.

### (f) Zaključci

Sudeći prema kulinarskom bogatstvu koje Hrvatska posjeduje, kao društvo ne bismo smjeli zanemariti i taj dio tradicije kao važnu komponentu turističke promocije.<sup>10</sup> Set posuda za izradu zimnice, *Bokun*, oblikovan je tako da približi lokalnu tradiciju pripreme hrane kako domaćim tako i stranim korisnicima. Kao takav konkurentan je u turističkoj ponudi Republike Hrvatske te je ujedno primjer suvremenog pristupa oblikovanju suvenira koji imaju edukativnu i funkcionalnu vrijednost.

Njegovanje identiteta putem dizajna temeljenog na tradicionalnim obrascima jedan je od temeljnih ciljeva ovog proizvoda. Samo ime posude, *Bokun*, lokalni je naziv koji se višeznačno koristi u čakavskom dijalektu u Dalmaciji pa funkcionira i kao jezični označitelj lokalnog identiteta. Dolazi iz talijanskog jezika i označava „komad“, odnosno „ukusan zalogaj“<sup>11</sup>,

---

9 C. Fischler, *Food, Self, and Identity*, Social Science Information 27/2, 1988, str. 275 – 292.; N. Matijaško, N. Rittig-Beljak; *Uloga tradicionalnih jela u jelovniku hrvatskih tinejdžera*, Etnološka istraživanja, No. 9, siječanj 2004., str. 77 – 84.

10 K. Drpić, M. Vukman, *Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj*, Praktični menadžment : stručni časopis za teoriju i praksu menadžmenta, Vol. 5 No. 1, lipanj 2014.

11 I. Kovačić, *Smij i suze starega Splita*, Split, 1971., str. 240

što se također referira na tradiciju. Na taj način revitalizira se tradicija kroz spoj jezične tradicije i oživljavanja običaja pripreme hrane.

Pravljenje zimmice može biti edukativno, zabavno i jednostavno, to nije samo postupak konzerviranja hrane za zimu već kompleksna potreba u kontekstu suvremenog društva i kulture.

### **(g) Zahvale**

Željela bih se zahvaliti svim sudionicima koji su doprinjeli nastanku ovog rada, a posebno mentorima Zlatku Kapetanoviću i Sanji Bencetić.

### **(h) Popis literature**

K. Drpić, M. Vukman, *Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj*. Praktični menadžment: stručni časopis za teoriju i praksu menadžmenta, Vol. 5 No. 1, lipanj 2014.

C. Fischler, *Food, Self, and Identity*. Social Science Information 27/2, 1988.

R. Josipović, K. Markov, J. Frece, D. Stanzer, A. Cvitković, J. Mrvčić, *Upotreba začina u proizvodnji tradicionalnih sireva*. Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka, Vol. 66 No. 1, siječanj 2016.

Đ. Kalember, T. Jelen, *Klasični načini prerade ribe*. Croatian Journal of Fisheries: Ribarstvo, Vol. 56 No. 1, travanj 1998.

S. Kirin, *Domaći kuhani sir*. Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka, Vol. 56 No. 1, ožujak 2006.

Ivan Kovačić, *Smij i suze starega Splita*, Split 1971.

N. Matijaško, N. Rittig-Beljak, *Uloga tradicionalnih jela u jelovniku hrvatskih tinejdžera*. Etnološka istraživanja, No. 9, siječanj 2004.

S. Sardelić, *Tradicijska kultura Mediterana – proučavanje i prezentacija*. Etnološka istraživanja, No. 17, prosinac 2012.

B. Šoša, *Higijena i tehnologija prerade morske ribe*. Školska knjiga Zagreb, 1989.

A. Žaper, *Kulinarstvo - dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi*. Naše more 51(5-6)/2004.

### **(i) Sažetak**

Autor: Paula Šantić

Mentori: Zlatko Kapetanović, Sanja Bencetić

Naslov rada: Bokun

Sažetak: Nekada, dok još hladnjaci i zamrzivači nisu postojali ljudi su bili primorani konzervirati hranu za zimu. Namirnice su se prikupljale, obrađivale i čuvale na različite načine. Danas je priprema zimnice sve rjeđa. Dostupnost hrane tijekom cijele godine kao i užurbani način života doveli su do toga da ne pazimo što jedemo, ali i zaboravljamo stare običaje i navike specifične za krajeve iz kojih dolazimo. Kako bi probudila želju u ljudima da osjete zadovoljstvo pravljenja vlastite zimnice odlučila sam oživjeti zaboravljene tradicije nekih dalmatinskih običaja vezanih uz konzerviranje hrane (soljenje ribe, pravljenje domaćeg sira,...) pomoću keramičke posude *Bokun*.

Ključne riječi: tradicija, hrana, zimnica

### **(j) Summary**

Author: Paula Šantić

Mentors: Zlatko Kapetanović, Sanja Bencetić

Summary: In the past, when refrigerators and freezers did not exist, people were forced to preserve food for the winter. Foods were gathered, treated, and stored in different ways. Nowadays, people are making less and less winter stores. The availability of food throughout the year, as well as a busy lifestyle, have led to the fact that we do not consider what we eat, but we also forget about old traditions and customs specific for the regions we come from. In order to awaken the desire in people to experience the satisfaction of making their own winter stores, I decided to revive the forgotten traditions of some Dalmatian customs related to the preservation of food (fish salting, production of homemade cheese etc.) with the ceramic pot *Bokun*.

Key words: tradition, food, winter stores