

Početna / Blog / VIJESTI / Preko vode, melje do zlevanke

STARI ZANATI VIJESTI Dražen Šemovčan

Preko vode, melje do zlevanke

🕒 25.07.2023. 11:21:00

Vodeničar je zanat koji se tradicionalno bavi radom u vodenici. Ovo zanimanje datira još iz drevnih vremena kada su izgrađeni prvi vodenički pogoni. Vodeničari su bili od vitalnog značaja za zajednicu jer su se vodenice koristile za mljevenje žitarica i proizvodnju brašna, što je bila jedna od osnovnih potreba u prehrani ljudi.

Vodenice su obično građene uz rijeke ili potoke koji su imali dovoljan protok vode za pogon kotača vodenice. Vodeničar je odgovoran za vođenje i održavanje vodenice, kao i za proces mljevenja žitarica. On je stručnjak za podešavanje mlinskih kamenova koji stavljaju žitarice pod odgovarajući pritisak i vrše mljevenje. Također, vodeničari su često bili i trgovci koji su prodavali brašno u lokalnoj zajednici.

U moderno doba, industrijske vodenice preuzele su ulogu tvornice, te više nema toliko potreba za tradicionalnim vodeničarskim zanatom. Međutim, i dalje postoje neke vodenice koje se održavaju kao turističke atrakcije ili za specijalno mljevenje brašna koje se smatraju tradicionalnom i vrhunskom kvalitetom. U takvim slučajevima, vodeničari se mogu angažirati za održavanje i upravljanje tim vodenicama.

Dakle, glavni proizvod vodeničara je brašno, koji se dobiva mljevenjem žitarice u vodenici. Vodenica može imati različite oblike i strukture, ali tradicionalna vodenica obično ima sljedeće karakteristike:

Kameno kućište: Glavni dio vodenice je kameno kućište u kojem se nalazi mlinski mehanizam. To kućište je obično četverokutno ili kružno i izgrađeno od kamena, cigla ili drva.

Krov: Vodenice obično imaju krov koji ih štiti od vremenskih utjecaja. Krov može biti izrađen od drva, slame, a danas od šindre ili drugih vrsta krovnih materijala.

Mlinski kotač: Neprepoznatljiviji dio vodenice je mlinski kotač koji se obično nalazi na jednoj ili obje strane vodenice. Kotač je okrenut vodom koja prolazi ispod njega i koristi snagu vode za pokretanje mlinskog mehanizma unutar kućišta.

Vodeni kanali: Voda se obično usmjerava u vodenicu pomoću kanala ili sustava kanalizacije. Kanali prenose vodu do kotača kako bi voda prošla preko kotača i pokretala ga.

Mlinski kameni: Unutar kućišta nalaze se mlinski kameni, obično dva velika kamena, koja se okreću i melju žitarice. Kamene ploče postavljene su tako da se žitarice ubacuju iznad njih i da se mljevenje vrši trljanjem i gnječenjem žitarica između kamenova.

Ovo je samo opći opis tradicionalne vodenice i može biti varijacija u dizajnu i konstrukciji ovisno o području gdje se nalazi vodenica i tradiciji te specifičnim potrebama vodenice. No vodenice su se znale služiti i kao proizvođač električne energije, pored njih su seljanke prale rublje, a zbog bistre vode lovile su se i ribe.

Mlinar je zanat specijaliziran za rad u mlinu i preradu žitarica u brašno. Ovaj drevni zanat postoji već tisućama godina i bio je od vitalne važnosti za očuvanje i preživljavanje ljudi.

Posao mlinara obuhvaća nekoliko koraka u procesu prerade žitarica u brašno:

Priprema žitarica: Mlinari započinju svoj rad pripremom žitarice za mljevenje. To uključuje čišćenje žitarica od nečistoća, poput kamenčića, sitnih dijelova biljaka ili drugih nečistoća.

Mljevenje žitarica: Kada su žitarice pripremljene, mlinari ih ubacuju u mlinski mehanizam. Ovisno o vrsti mlina, to se može postići okretanjem mlinskog kamena ili drugim mehaničkim mehanizmima koji melju žitarice u brašno.





Pakiranje i skladištenje: Kada je brašno pripravljeno, mlinari ga pakiraju u vreće ili drugu ambalažu za prodaju ili skladištenje. Važno je pravilno skladištiti brašno kako bi se očuvala svježina i kvaliteta.

Mlinari se također moraju održavati i brinuti se o mlinovima. To uključuje redovito čišćenje i održavanje mlinskih mehanizama kako bi se osigurala njihova funkcionalnost i produžio njihov vijek trajanja.

Ovaj zanat zahtijeva stručnost u radu s obrtnim strojevima, poznavanje različitih vrsta žitarica

Danas, mlinari rade u modernim mlinovima koji koriste tehnološka dostignuća za poboljšanje učinkovitosti i kvalitete prerade zrna. Međutim, tradicionalni mlinari i dalje postoje u nekim ruralnim područjima i održavaju duh ovog starog zanata.

Evo recepta za pripremu domaćeg jela zlevanke:

Sastojci:

2 šalice kukuruzne melje (brašna)

1 šalica pšenične melje

2 jaca

2 šalice kiselog mlijeka

1 žličica soli

1 žličica sode bikarbone (praška za pecivo)

2 žlice tople masti (ili ulja) za pečenje

Upute:

U velikoj zdjeli pomiješajte kukuruzno brašno, pšenično brašno, sol i malo sode bikarbonu

Dodajte jaja u smjesu i dobro ih umutite dok se svi sastojci ne sjedine.

Postupno dodajte mlijeko u smjesu, miješajući kontinuirano kako biste dobili glatku količinu bez grudica.

Zagrijte tavu na srednje jakoj vatri i dodajte mast (ili ulje) kako bi se površina tave namazala.

Kada je mast rastopljena i tava je dobro zagrijana, ulijte smjesu tijesta u tavu, poravnajte je i smanjite vatru na srednju.

Pecite zlevanku oko 20 minuta dok donja strana ne postane zlatno smeđa i hrskava.

Kada je zlevanka pečena s obje strane, izvadite je iz tave i stavite na tanjur.

Ponovite postupak s preostalom smjesom tijesta dok ne ispečete sve zlevanke.

Poslužite zlevanku toplu uz dodatak po želji, poput kiselog vrhnja, pekmeza, meda ili sirnog namaza, a isto tako malo vas pošećeriti

Zlevanka je tradicionalno jelo koje se može poslužiti kao glavno jelo uz priloge poput svježih salata, ili kao desert s dodatkom slatkog preljeva. Uživajte u ovoj ukusnoj domaćoj poslastici!

Kako bi prikazali autentičnost pravljenja zlevanke morali smo otići do malenog sela Svete Ane pored Đurđevca. Selo koje ima nekih pedesetak kuća i nešto oko 100-tinjak stanovnika, krase sloga i prijateljstvo mještana, te brigu oko samog sela. I one kuće koje su napušteni, mještani održavaju samo da selo ima što ljepši izgled i da ga se zdušno može posjetiti i da nema nikakvih primjedbi. Sveta Ana nalazi se u udolini Bilogore, a na samom kraju sela nalazi se vodenica ili mlin. Sadašnja vodenica nalazi se na potoku Svetojančan, a izgrađena je negdje 80-ih godina prošlog stoljeća. Ova nova vodenica izgrađena je iz vojno strateških razloga od strane Teritorijalne obrane. Računalo se ako dođe do nekog rata (ai došlo je) i u slučaju da nema struje, da mlin može proizvoditi brašno ili kako se na kajkavskom veli melja.

Nekada je mlinarski posao i brigu oko vodenice vodio pokojni Vlatko Pajtak, a zanat od njega preuzeo je Antonio Račan. Vlatko je djed Antonijeve supruge Martine, pa tako s koljena na koljeno.

Današnjih dana, Antonio, „pali“ mlin tj. pušta vodu iz jezera na pokretač tj. kotač, a to pokreće cijeli sustav do mljevena žita, najviše kukuruza. Dnevno najviše može samljeti oko 20 kg kukuruza, a to ponajviše ovisi o vodi koja pritječe potokom, koji do sada još nikad nije presušio.





ima, a to su njegovi sinovi Luka (12) i Matija (7), ali o brizi oko vodenice i okoliša slanice se cijelo selo.

Ima i onih koji naruče da im se samelje kukuruz za osobne potrebe, kao sami mještani, ali i iz drugih krajeva koji znaju za ovaj biser prirode.

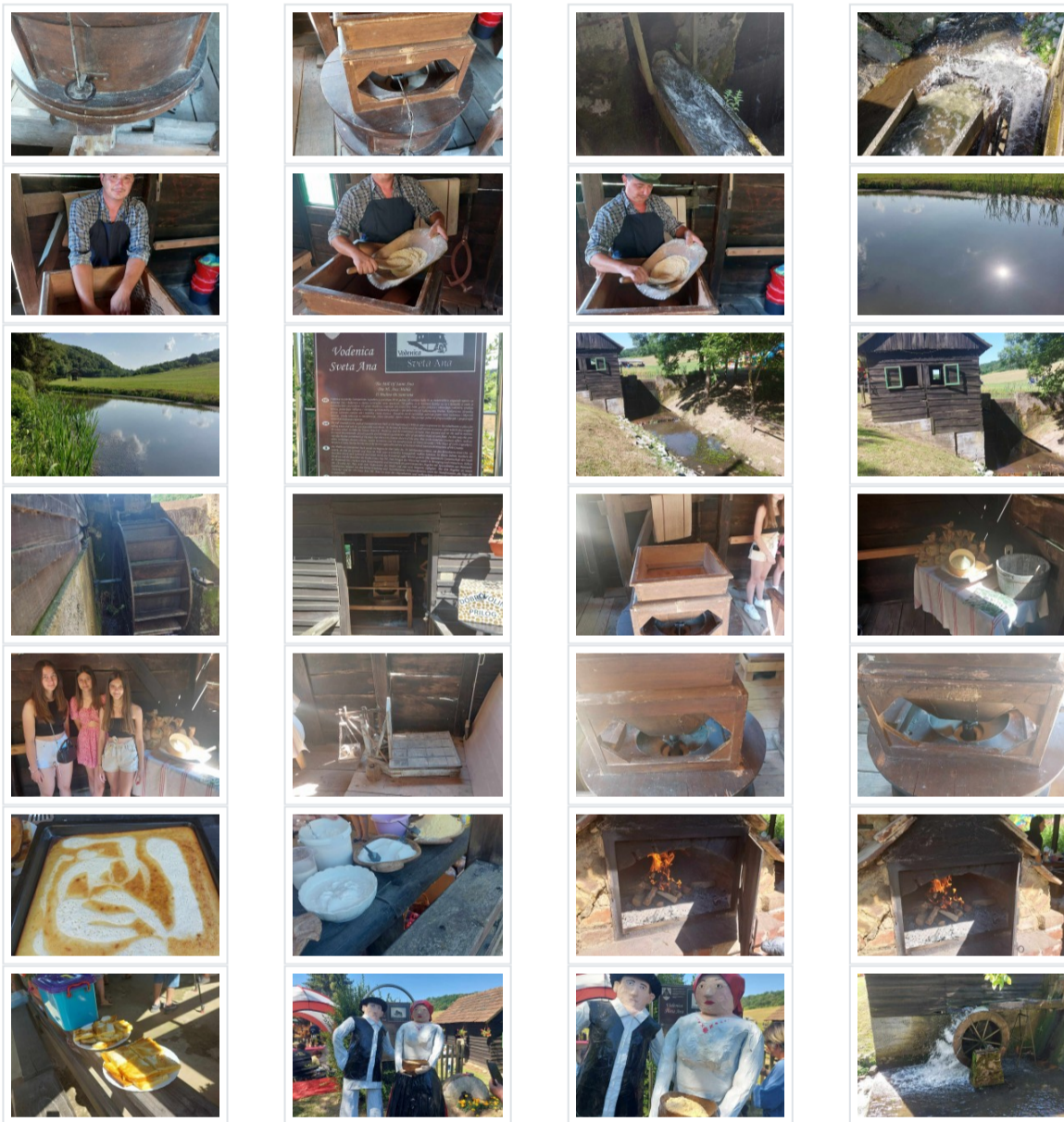
Nedavno su bili „Dani zlevanke“, gdje se na starinski način mijesila i pekla zlevanka od kukuruznog melja u krušnoj peći. Mnogi su pohrlili u Svetu Anu, jer takva zlevanka se ne može doma ispeći.

Koliko se Antonio sjeća, negdje oko 2010. g Svetu Anu i vodenicu posjetili su novinari, skoro iz cijelog Svijeta, a bili su i neki Belgijanci koji su snimili dokumentarni film (nažalost ga nismo mogli pronaći).

I ničeg od toga ne bi bilo da nema ljubavi prema starim običajima, tradiciji, iako je zaposlen u jednoj firmi, Antonio uvijek nađe vremena da dođe do vodenice i mlina i objasni kako sve to funkcionira, a neke stvari smo zabilježili fotografijama.

*** članak je objavljen uz financijsku potporu Agencije za elektroničke medije

*** dozvoljeno prenošenje sadržaja uz objavu izvora i autora članka



Izvor: Portal dnevnih novosti

Izvorni autor: Dražen Šemovčan Šeki/Foto: privatni album

Autor:



Dražen Šemovčan Šeki
Dragovoljac DR, HRVI

