

1955 III, 25

Мсхрана у Тресци

Подногачи, Трилорн, Тресор
Лубојно с'ишное с'иране, вероци
Ресон и царев двор у средни ње
дену и лева река у север. дену

Драјце Спичејеви. Тиле
с'и. Економије.



Искрапа у Преспи

Податке сам скупила оу:

Јованга Љевова штаро 44 год. ишиског.

Василке Ананасово. 67 год. ишиског

Јане Јалево 59 год. ишиског

Васке Љево 60 год. ишиског

Анастасије Љево 49 год. ишиског

у селима: Подмогачи, Трпачи, Преспи
и Љубојно с'ишиског штаро Преспи,
у вероци Респи и селу Царевом-
двору у средњој делу Преспи
и у левој-реци у северном делу.

НАЦИОНАЛНА АРХИВА
АРХИВ

С'обзиром да сам за садашњак
имала искрапу у Преспи, а не
у поједином селима, а у ишис-
ког селима има великих разлика

ка/ што ту писати а целокупној исхра-
ни тога становништва, са карактери-
стичним специјалитетима у појединим се-
лима, а посебно у вароши Ресну,
где је исхрана лично богатија и
разноврснија.

У свим овим селима, као и
у Ресну, има људи који су на сирани
(у Америци) зову их "Американцима"
аде су отишли да зараде новац.

Њихово их има у Буџину и Левој
реци. Неки од њих су дошли као не-
способни (спута у Подмоганима) а многи
долазе на виђење, па се поново вра-
ћају напрат. Њихов живот у овим
породицама није измењен, донекле
у облачењу и покућанству, док
у исхрани није.

Треба још напоменути, да у

165/4
овим селима као и у Ресну, поред
православног становништва има и
муслиманског, а главна разлика
поред вере је и та, што не једу
свињско месо, не кувају на маслу,
вет на масну и уљу и уздржавају
се од пива.

Један од најважнијих услова
за оличавање људског живота је
исхрана. Она је разноврсна, што
зависи од богатства краја у коме
народ живи, а у првом реду од
земљишта што условљава њу
разноликост. Савим њим погледом
је да ће људи тога краја користити
и, све оно што у њиховом кре-
ћу успева.

Према је крај познат по глече-
њу воћа и по посебној деси

Ресна, ма да се тај и у осталим де-
ловима Мрсте.

Тај се све врсте жита и поврћа,
док су млеки производи мање заси-
ћени, јер немају доста соли, због
слабих млива.

Становништво овог краја углавном
се храни поврћем, и то од Јурђев-дана
до Митров-дана. Мени се хране сна-
бије, ма да ~~и~~ доста раде, док се
креско зиме боље хране. Закоху сви-
њу, сунце месо, праве кобасице и ка-
вурму, а поред тога сирењају и
зимицу. Једу доста масно. Вет-
на породица има именично франко
до Јурђев-дана, а после једу куку-
рузни или ражани хлеб. Од имену-
ног франка поменутог се једном
или два пута праве хлеб, док он ми-

ситог франка праве имене и колаче.

Мали је број људи који преноду
године имају имено имену франко.

Просечно за 8 планова породице
појединачно се годишње 2600кг. франка
100-120кг. пасуља и 2-3 камије маси-
ау 50-60кг. Карје веровно годишње једу кукуруз и
раж. Постоји разлика између обичних
и истражених дана. Обичним даном
се сиреми оно што се има, док
се за празник обавезно сиреми ме-
со.

Место тако постоји разлика
између послих и прелих дана;
ма да се доста придржавају
углавном старини, док млађи ма-
ње или никако. Поред среде и
петка, постоје још, за Богородицу
3 недеље. За Велик-ден (Ускрсе) 2

недеља и за Божић 6 недеља. За време
посла једу хлеб, пасуљ, лук, патрину
парадајз и друго. Пред Велик дец последњу
недељу не једу ~~звјини~~ ~~када~~ су
мрсти дати кува се на маси и јеро
се месо (када ба има) итд и мисли
и производи.

Преко лета имају 4 obroka, јер
је дан дужи и више се ради.
Зими имају 3 obroka.

Ругак је најобилнији аџак.
Када имају тосице и везере. Тосице-
дрмањиви су и тосицу изнесу, да
па послуже, оно што најбоље имају.

Прекото леша се руга тато
 где је хладовина, обично „в Претге“
 у [тврени] а зими поред огњишта.
 Руга се на „тврени“ (мапом виском
 округлом ситому се 3-4 коге) Седи се

на „ситилица“ малим киселим шро-
вним ситилицуама. Када је сварба ми
неки велики празник, када имају госте
сере за дугачким ситиловима се
ситилицуама. За сито се сега мо сите-
реницисту, и абавезно се перу руке.
За време обеда срамота је да
се младе нејориситојно понашају.

Жко. Марке доле „касајте“ (запогај)
ако се каже: „ми то зеде таолом“
(даво ми га узе) а ако се остави
„касајте (запогај)“ онда се каже:
„некој тири тадеж“ (неко је блан)
Пошто је мекрана у ме-
стој где се судовима и сивари-
ма у којима се она спрема, по-
ду само да набројим сивари
које се у овом крају при мекра-
ни употребљавају.

Уз обичајне које је обично у дну
куће налази се „Вршиком“ (сег / црепна-
ца (црепна) „Пирисити“ (сенак) мање
велике за сенак и сег и „Верушке“
вертикално постоје са нукот које
се скупљају од обичајних да се
закачи бакарне или трке (зек. лонау)

Затим „Логви“ (кавче) дрвени
сандук за мешање хлеба и губање
брашна у малим количинама „Стру-
шка“ за стругање ваљви од шесте
ситно друкто за сејање брашна
за хлеб и ситно за сејање бра-
шна за житне и „Суканка“ (аклоуја)
за развјање кора.

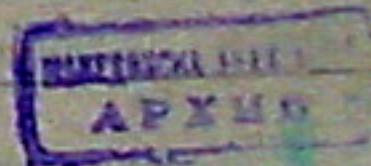
Ситија је ситна „Пирисити“ сено
је виша, и служи за развјање
кора.

„Пенцији“ (Пенције) бакарне велике

165/7
и мале „Пенцији“ (Пенције) „Тр-
Пенције“ (зетвати лонау) „Лави“ (шабе
велике и мале бакарне за „мачи“
(јене) „Котливи“ (котлови) за млеко
и грејање воде „Ланци“ (кашике /
дрвене, зетвати „Пенцији“ (Пенције)
за јено „Сопеник“ (спеник) дрвени
„Пажник

„Бучици“ узке дугачке камице од
дрвета за млеко са „Пурпуре“ (дрве-
ни и угар) и разне друге вете и
мале каце и камице за зимни-
цу, вино и ракију.

Ове ствари се употребљавају
у селима, док се у Ресну поред
„Пенције“ употребљава и Грчко посуђе



Усна од тесита

Лес (хлеб) се меси од месо и мез-
ничкој брашна, или од мезничкој
брашна помешаној са јелмом и ражи.

Просеје се брашно и замеси са
топлом водом соли и квасцем.

Остави се да нахисне у наџвама.
Тоном се премеси у мале „супулице“
месе мало са брашном и стави
на дугачку даску и покрије да
још мало нахисне. Када је тоново
месе се у вурци (фурци). Хлеб се
месе и под „вршиком“ (сегет).

Од хлеба се одвоји парче тесита
и остави. То ил је квасац који
увек имају.

Лак је употребе (увече) раски-
ну га помесе са брашном и оставе

до употребу. Илме замесе хлеб.

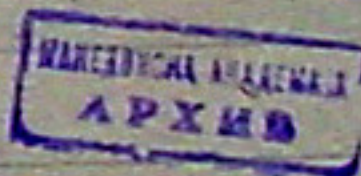
Потара

Просеје се мезничко брашно и
змеси са млаком водом соли и
квасцем. Месо се замеси и врже и
остави да нахисне. Када је тоново
расисе се у облику крута, и ста-
ви га теситу да поново нахисне.

Загреје се добро угрејува, стави
се у љу потара и арозго ~~се~~ добро
загрејан сег и меле Мекш шарају
потару вишником.

„Потарево тесито“

Просејати мезничко брашно
потарити га врелом водом стави.
Ил мало соли и замесити мезу.
Мезу се (развију се) 2 коре. Стави
се једна у теситу тасе се се меси
и шаром. Орозго се стави друге коре и меле
под сегет.



Ћомлезе

Ћомсеје се ишенично брашно. Замеси се са млаком водом и соли каша. Да је боље ѓомлезе замеси се са мукемучом.

Каша се добро размучи. Од разређене каше сипа се један део у месињу појрска се маси и сипава под сол да се зајере, затим се сипава други део на маси ваљит као први и сипа да се зајере, макар поступак до краја да је ѓомлезе високо и дедао.

Млегник (мита са јајима и млеком)

Ћросеје се ишенично брашно и замеси се млаком водом и соли.

Месито се подели на неколико појица. Расипање се намаже са маси, састављају се и од њих

се развлаче коре. Развучене кора сипава се на месињу мако да су јој крајеви ван месије. Појрска се са маси, и филује се разнученим јајима и млеком. Тако се намаже 2-3 коре, увицу се крајеви у месињу и теге се. Како је млеки теге од нарасте.

"Зенник" (мита од зеља)

Ћросеје се ишенично брашно и замеси се млаком водом соли и квасцем. Замесено месиће поде-ли се на неколико појица.

Свака од ових појица мало се расипањом појрска се маси и саставља. Од њих се развучу 4 коре. Мајуре се сипава једна кора у месињу појрска се са

маси и фрилује се зевом, ирази-
дуком или покривом. Изнад све ко-
ре стави се друга кора покривана
се маси и фрилом, изнад ње
лирета на маси налим и ге-
ливрета без фрила. Крајеви се зви-
жу брелије се са јајима и мле-
ком и пеге по сави. Зеленик
може да буде са квасцем и
без њега. Може још да се сави-
ја као буле  и као аквар 

Пешуварник од земље

Замеси се каша од пшени-
чног брашна са врућом водом
и соли. Одговори се црепурма и
кућалом се сипа каша. Цре-
пурма се окреће на ваљци док
се не ваљави кора, одлежи се

165/10
и скине. Тако се кегле 4-5 кора.
Коре се слажу у тешију једна на
другу и поштију се "кафимуча"
арасица. Сложени пешуварник се
пече. (Ово је "пешуварник" из Царев. двора)

"Параналник" (парана)

Уросејано пшенично брашно за-
меси се са јајима и млеком, ивр-
до. Песио се издроби и сипи за зм-
лу.

Сирења се на најмањим мли-
се стави вода се соли де броври.
У мју воду стави се парана.
Кад се парана скува, да вода зври
састе се у тешију у којој је маси
и пеге се.

"Буле" = коре. Од пшеничног

Франка замеси се се млеком ја-
јина и соли 20-30 кора. Свака ко-
ра је замешена се 1 јајетом.
Коре се исече издрже и асе-
ве за змиу.

"Нолак" (свешти хлеб католика)
Меси се за славу. Меси се
замеси ар мисао мисенимо
Франка се квасцем и соли.
Направи се у виду хлеба се
змиу више копати арозго.
 у царевом двору 3 копати
а у девој-реци више.

"Земник" (ад коприве)
Прави се на миси начин као
ар зема само се јерном вишком-
мисеницом. Коприва се само пошари,

и то је мисао земник.

"Копленик" (капатак)
Печкаро (кукурузно) Франко
просеје се на ретко мисао. Воде
у бакрагу проври се соли, онде
се миса кукурузно Франко, изду-
ти на неколико миса да боје
ври. Остави се да кува цео сат.
Кад је кубано скине се се вапре
и добро измеша. Сасе се у мез
мисију мисије се миси и јере се
изварком или мисеницом.

"Баница" се прави ар мисе-
ничког Франка. Замеси се мисе-
сиса развију се миса које
које су миса мисе. Слане се
и мису.

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА
АРХИВ

"Мајаник" или мајоник

Прави се од лебдије. Лебдије се меси узе и замеси се врућом водом. Стави се у "ситомиле" (малу земљану миситију) да ситоји унутр воћ де памисе. Јјуну се дофа јом франка и замеси. Прави се за Бахит, Ускрс и свадбу. Како се за свадбу меси коњу ако млада није песте (поштенка) онда не памисе. Мајоник

"Метер Марина"

1 кг. маси, 10 јаја (само жућкање) и франко замеси се. Изваде се округли колачати и мени. Како су бегени, попаре се јушо кувани метером.

"Баклава"

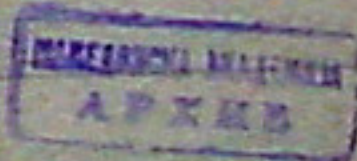
Од тшеничног франка се јајима

замеси се менио. Од него се танко развије 40 кора. Ставе се мало да се просуше, снажу се у меницу ирскану се маси или зејинком и филију се каданфом и арашма. Када је баклава мегена попаре се се метером.

У Реску се јом прави:

"Пшупице"

Од тшеничног франка, се водом јајима и квасуем менио као и пшупици. Измуче се добро, варе катиком, и теку на врелој маси или зејинцу.



"Пегиво" (пегиво ирскано се урдом)

Замеси се менио од тшеничног франка, и развију се коре.

Сваке групе кора се мере.
у исецију се стави прво негено
кора да негено се фрилом од јаја
и урде. Тако наизменично слажу
се коре у исецију. Последња кора је
негено. Овако сложена кита се мере.

"Пилана сукама"

Стави се вода и со да кљуза.
Закуче се китеним брашно да
да кама буде пуста. Када је до-
вољно пуста кама истресе се на
јаснаг = ситију и праве се коре

Слажу се у исецију, маси-
ју се фрилом од шараке и
шараке. Кита се мере.

"Пилана несукана"

Праве се кита као и сукама,

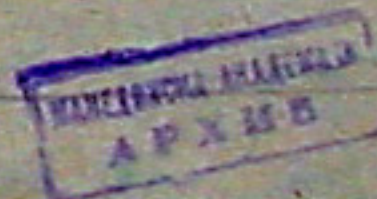
само се шом разликом, што се не
развлаче коре, већ се ^{кама} ~~и~~ шта
у исецију и фрилује. Одогто се сше-
ви групи део кама, растљесне
се и то кој се праве маре пршине

"Праванија"

$\frac{1}{4}$ кг. маси или зелинито $\frac{1}{3}$ воде
и $\frac{1}{2}$ кг. шетера. Све се кува на
вањри. Када чроври шта се брашно
и кува све дошле, дак се не одва-
ја од лонца. Растањон се у исецију
шта $\frac{1}{4}$ кг. шетера и мере.

"Кукунитије"

Се квасуем се замеси шесто
као за китију. Развију се коре
китијају се маси, и фрилом од
јаја и сире. Ове коре ситијају се



једна ко другу и неку. 

"Мита од беле мигерице"

Кувана мигерица и сече, и се-
ге се митно, стави се у чрпачи
ури лук, се алевои мигерицом и
добро промеси. Одвојено се диме
место за мити се сопи и вода.

Развију се коре. Јерна кора се
пече на мигерици а друга не, што
напоменуто. Саф се у мигерици ре-
ба једна мигерица а друга мигерица
коре се одвојено ~~мито~~ од миге-
рице тако до краја. Последња
кора је мигерица. Тошове мита се пече.

"Конедарски колагити"

Трави се од мигерице мигерице као хлеб сопи
мити се увије мигерица и мигерица се у мигерици
Ови колагити се дају конедарима

165/14

Јело од млека

Славно млеко се брже кувано
Кисело млеко се добије од миге-
рице мигерица славно млеко, на
мита начин мити се славно млеко
мигерица (де буде млеко/м и мигерица
се стави мигерица од киселог млека
Добро се увије и остави на
молном месту.



Ако се кисело млеко мигерица
букти, арозто се одели мигерица
(мигерица) а доде је "мигерица"
мигерица. Мити се мигерица воде
да се одели мигерица.

"Изварка" се добија кад

се мигерица скува на мигерица
важни. Од мигерице мигерица се

диће годе. Скине се са вајре да се
прохладн, онда изварах кадне доле.
Процеди се кроз крију и лосом.
Изварах се једе на хлебџу и чо-
мребљава за пиће.

"Сирене" (сир) добије се од
сваког млека. Помуخمено млеко се
процеди кроз уредно. Сипави се на
вајроу да се загреје. Сипа се маја
(сириниће) које се кунује, или се
добије кад се закоже младо ја-
тве сисање, у којовим уречи-
ма може да се нађе сириниће.
Млеко се скине са вајре и
остави да се охладн. Онда се
сипа у танку кесу од платна
да се оцеди. Кад је добро оцеден
масе 2-3к извади се из кесе,

165/15
иселе на комаде, лосом и сахне
се у неки суд.

"Урода"

Вода која се оцедила од сире,
помеша се са снажним млеком,
и сипави на вајроу да се кув
1к После се охладн процеди и
лосом.

Зрнатија Мрва

"Зрав" (масу) кув се у 3с-
мљаном лону, на кој начин
пиће се прво воде бауч, а у
другу се сипави со и кајрине
ако је лосом. Ако је мрсом ве-
прави се зајрине од маси
и луке и сипа у масу. Може

да буде са месом и без шета.
Што је порбаси масу.

"Паво бр" Исто тако прво
се кува, кад је кубан изручи се
у шаву, зајржи са луком и
аневом пајриком и шета. Може
да буде са месом и без шета
Пасу је зимско храно.

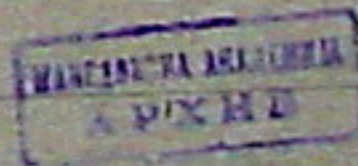
"Мета"
Мета се кува исто као масу
са шом разликом, што се
прва вода не бацу.

Уско од зарзават (поврће)

"Порба од прас" (порба од празилу)
Месе се празилу на комаде,

и сиржи се, год се анева пајрике
и брашно, и прелије се са мажур-
ном водом. Све се то још $\frac{1}{2}$ л кува
и анда се скине са ватре. Када
се сита у шаву год се мало
сиржи.

"Порба од коприва"
И сиржи се празилу на маси,
год се коприва што сеукама
са мало воде да се добро сугво.
На крају се год зајржи од
брашна. Исто тако се прави
порба од шавља.



"Посна порба со ориз (мириса)"
И сиржи се лук на маси
год се анева пајрике, што
се вода бистрила и мало сол

и стави да се кува. Месо тако
се прави порба од кромира, само
се месо ирича стави кромир.

"Порба од митерки и кайлицам"
Митрени се лук на маси са
кайриком ситно сеуканом, доде
се парадиз мелем на комаде,
сито се ваде, косом, и остави
да кува. Ова се порба прави леи

"Порба од расон" (месо кучус)
Мсити се кесе кучус и
стави да кува. Кад је скоро го-
тов направи се заирна од лука
и франца, косом и напује во-
да да кува

Маже до буде са месом и
без меса.

"Сарма од расон" (сарма од кесе кучус)
Митрени се лук се алевом ва-
триком и стави ирича. Сва-
ки месо миселот кучуса убије
се се ави омилом и снасе
у шерту. Овозто се треније
са заирком од франца и зейи-
на. То је коса сарма. Сарма
се прави и се месом мито
као и коса само се у три-
на доде ситно сеукамо месо.

У Ресну се још прави.

"Кромид (лук) заворек"
Лук се меле на 4 дела и
стави у шерту. Овозто се ставе
суве микве, суво троке и мало
метера. Прено овога се миеви аиет
лук мало зейице и ваде. Овозто се

Зайвори и кува у парч.

„Капана ар њикве посто“

Мсиржес се лук, дога се ане,
ва каирине, њиква мсегена на
паргад и паргајз. Ово се бере
у рерки.

„Капана ар њорканце“

Урки лук мсеге се на коју:
рове, дога се још мало ситно
сеукамој урној луко. Ситави се у
рерку да се мало зайере, изва-
ди се, дога се мало њиринга,
паргајза и каирине, посоми
се и ситави у рерку да се
дојере.

Сапана

и Сапана ар крастици ⁴ (ар крастица)
² ваца

Крастица се агуми, мсеге ва
кожушове, посоми и преније се
сирвешом.

„Сапана ар расон“ (ар расон)
⁴ (ар расон)

Мсеге се ситно мсеге мучуе
ситави мало зејитине и бес мсеге
и анева каирине.

и Сапана ар њитерки и њитинца ⁴
⁴ (ар њитерки и њитинца)

Мсеге се каирине и паре-
гајз посоми и мало јере.

„Сапана ар крапинг“ (ар крапинг)
⁴ (ар крапинг)

Урки лук се ситно мсеге
посоми и ситави мало зејитине
и сирвеша.

"Ћадење од јаја" (јело од јаја)

Ћаја се у исхрани употребљавају као кувана, пржена, зачини у поре (супе) и као ерих за пите.

"Пржено јаја" (јаја)

Угреје се маси сипају се јаја посоне и измешају.

"Јаја са урда" (јаја са урдом)

Сипави се урда са маси да се мало пропрже, сипају се јаја одозго и све се што још на до испрже.

"Јаја пржена са суво месо и лукањини" (кобасице)

Испрже се на маси суво месо или кобасице, одозго се сипају јаја и прже се.

"Ћадења од рибе" (аурида)

Има неколико врста рибе и то: Царан, Шрета, Клет, Црвеноперке, Белвиге и др. Ово је крућиније риба. Поред ових има и ситне рибе. Прске се зову "Љивиге" а сушене "уцроике". По су слале мале рибе које се исеку на хору.

Мали сушења ових риба "уцроики"

У један лонац сипави се ред риба ред соли наизменично, док се не набуки лонац. Лонац се добро убије одозго бришети и покрије сатом или покривом.

Тако се остави 10-12 дана. Љоске мого рибе се ваде да се просуше, али да више се свине суве. Сипави се у неки други суд и кувају за зину.

"Јело од сувих риба димљених"

Испржи се лук дога се крчмича и стави на шаву. Одвојено се мекну димљике на жарау. Поредју се по луку и димљичу дога се мало ваде, и све се по мекне.

Парба од рибе

Испржи се лук, стави се мало брашна димљика и ваде и по се кува. Касније се дога риба мекне на комаде. И 11 се још кува. Када је готова за-мекне се се сирћетом. У ову го-роу стави се и кисела (шрава). Ово је у буџу.

"Риба со мача"

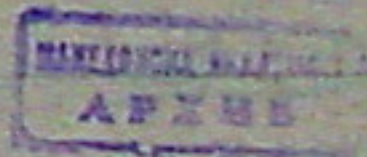
Испржи се лук брашно и анева димљика, на маси и мн зетини (Завис од шта

да ми је коса или мрска) Када је све крмљено дога се мало ваде да се поредн. Одвојено се мекне риба, дога у мачу да се још кува.

Риба се мекне тако мекне на комаде стави у брашно и маси да се крмљен.

"Риба во мекнује со ориз"

Испржи се лук и анева мачица, дога се крмљен и мало ваде да се крмљен. Потом се сита у мекнују, а дога се ред риба, и мекне.



"Јело од месо"

"Парба од месо"

Испржи се лук са крмљен

кал, дога се мало ипринга, и
месо заједно са водом у којој
се кувало. Све заједно се кувало
још $\frac{1}{2}$ ч.

"Њакао"

Њиле се исеке на комаде
и скува. Одвајено се истрже
лук са аневом иајриком и
офачком. Кувало њиле заједно са
водом у којој се кувало, са-
сте се у ову зајрику, и све
заједно се кувало. После тога
се "мака" (умале).

Исти мако се прави и
свинско месо се макало.

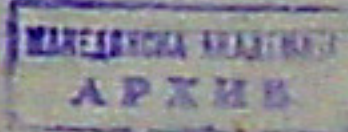
"Њеиуја са месо и ари"

Истрже се лук и анева иа-

трика, дога се ипринга и мало
ваде да прокува. Све ово сите
се у њеиују, а арозго се го-
ређају комади месо који су
вет кувати и пере се.

"Суча од кокашке"

Одвојено се кувало месо од кока-
шке, кар је бошово ситави се за-
трико од лука и брашно и че-
крају 2-3 јаја. Прокува се још
мало и дога се стрже.



"Њидриује" (ииклиује)

Свинско месо се добро скува
са соми и аневом иајриком.

Када је бошово истресе се
у неки суд, ситави се арозго
мало белог лука, и аситава да се
сите/не.

У Ресну се лине или јаче
активни пајути се сувине или
вама и грохотом и теге.

Свицско месо се суши и
тај начин, што се комади
месе посоле и оставе неким
ко дано тако да сјаје.
После се варе и суше на
диму.

"Лукањина" (кобасице)
Меними се месо помочи
доде анева пајрика и црне се
тако свињска дрве. На крају
се везу коцки и суше на диму.

"Кавурма"

Меними се прахмук даде се

165/32
анева пајрика и свињска
дрва" црна меними се суше и даде.
На дрвеца све заједно се прохен
док не буде меко. Кар је томо:
во меними се у неки суд де
се сити и остави за зину.

"Јело од пегурки"

Пегурке се једу само ане
које су своја дена, а меними
дрвенкасте. Пегу се на дрву
та нај начин што се арозго
ситаи мало сол. Кар су теге:
не скине се ^{порне} арозго руске коцке.

"Јело од пегурки"

Меними се пук на маси
и доде се меними се мало
варе. Сито се у меними, а арозго
се поређу дрвене пегурке. Теге се
ког сегом.

Храна од жича

"Варена плетка" (кувати кукуруз)
Кукуруз се стави да кува. Одво-
јено се просеје месо, и стави
у други лонац да проври. Сада
се кукуруз који је већ прокувао
стави у лонац се меклом, дода-
јући топле воде и кува до буде
мекан. Када је куван, добро се
мисере се хладном водом и ајери.
Зрно кукуруза могу да се поместере
или просе (а не марају) и шта се
јере.

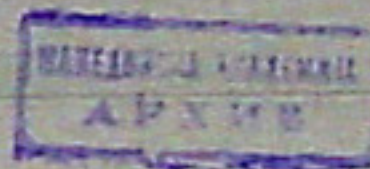
"Варена жича" (кувати жичице)
Жичице се добро огисити
ајере и стави да кува. Када
је кувано ајере се са хладном водом
не мек се већ се цела зрна

поместере и јеру.

"Бучугур"

Може да се употребљаву сва-
ко јело месо или риба.

Прави се на нај начин што
се скувамо жичице меким
и шуга.



Вате

Вате се употребљава за
јело пресно кувано или су-
шено. У пресног усевају све
врсте вате, а највише јабуке
кринке и дуге. Поклате су
ресане јабуке, а међу њима
као најбоље јабуке зв. Геминес.

Јабуке као и друго зрно
вате мек се на кринке

важније на комау и суши за зиму. Преко зиме се ово воће кува се метром као компот.

Кубају слајко од пречана вишања броженог дуга и др. воћа.

Слајко кубају на нај начин што прво направиш мерде (мучу) кубају метер се мало воде доде ју аминтено воће и још мало кубају. Кар је бојо охладити и сипају у метал. Ово кубују за зиму кар бојо доју.

Остављају јасуво брожено и архе за зиму.

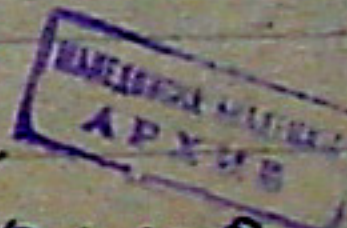
Зимница

Као зимницу остављају киселе паприке и парадиз, кисео куде и сушене паприке и парадиз.

Киселе паприке и парадиз бојоу добро избришу и избуше на велико месо ином заштити споре у кацију и прелију пресолуем. Заврше и асигаво.

Пресолу се прави на нај начин што се стави воде и со да проври. Онда се скине охладити и прелије паприке и парадиз.

Сушене паприке



Зреле црвене паприке добро се избришу вањичу на комау и оставе да се суше ~~на суну~~

Сушени парадиз

Зрели црвени парадиз кисе се на коцуће вањиче на комау или стави

на неку гаску да се суну.

"Расон" (кисело кунусе)

Престе главце кунусе, лепо се
огледа, и корен сваке главце
пожељ се зарече унакрест. Гла-
вце се сложе у каду на нај
наши што се стави ред кунусе
ред сол, тако наизменично до
краја. Престе се водом и аста-
ви се тако да евоји 2 недеље

После што престе се нешто
комунта. У Ресну и Царевом
двору, стављају се и краста-
ви у пресонау и кува се на
радајз.

165/25

Омте

Вода за омте употребљава се
са ресне или са бунаре.

Та ресне се употребљава лепо
јер је чистија, а са бунара
зими јер је топлија.

Они који су ближе језера
спадо употребљавају, језерску
воду за омте, каже да није
тако тако добро. На језеру то-
је стону.

Људи то сепима не бржу
бозу, јер је не праве.

Вода од киселог кунусе
(расон) добра је за мијалој
говека да се испрести.

Ракију праве комову од
(коминта) и млинову. Ракија
се брже у казану и брже

ракија је увек најлажа.

Јаке конове ракија употребљава се код коза и реуматизма. Вино такође праве.

Кафу праве од јегме и раха. Јегма или раха прво се исеће па онда муче.

Љубан муче, сами су прамци. Јаги.

Обичаји за празнике и разне веровања

За Божић се праве пихице. Се луком, ~~и~~ ~~кокоши~~ поскупе и догале за мртве. Праве се и кокоши ако гости дођу. Ово се прави у селима Подмогачица, Тригари, Трептору, Љубојину и левој реци. У Ресну се праве

пихице зато што се родно Исус. Пихице се праве и кад се роди мало дете, то је као позаси, да је живо и здраво и да се роди друго. За Божић се закове прасе или пеница од жем: вине и спреми се најбољи ружак. У Љубојину се на Божић не кува.

За Коледе се у свим селима као и у Ресну праве коледарски колачићи, који се дају коледарима. Дају им се још суве шквике, једике, араси, кесиче и друга воће.

На Барњи дан у Трептору се кува пихица

За Сурово у Царевом двору
даје се вшкано пениво, со мук-
ишине (се кобасицама)

За св. Василију (нову годину)

у Подмонашима се прави
гестуца се паром. у Претору
баница се паром. Та пара
се стави на буџин, каде се
први мучи мучи мученица

Ово ставе да има доста мле-
ка. у Бубојну се исто прави
баница се паром. Уочи св. Ва-
селије у Царевом двору узму
се зрна пшенице из јасна и сире-
вова. Прво зрно се баци на
утрајан матори да скоки и ка-
же се „да скоки Господ торе
ваши се баци друго и ка-
же се: „да скоки и солмедио“

165/27

и шрете „да скоки и Василије“
Онде се за сваког др мук-
баци по једно зрно да скоки.
Та пшенице оставе се за
Беритеи и родну годину.

у Ресну се прави баница
и пениво прскано се урдом
у ово пениво ставе се 3
средрне паре, а ко има
овде или краве и једну
пробушениу пару. Подели се
пениво на атолино ^{парча} колико
их има у мук. Ко добије
паре тај је најсрећнији.

Пробушениа паре заједно
се ~~китом~~ ^{букеице} цвече стави се
на буџин каде се први
мучи мучи мученица.
За нову годину свако мора

да закоже ишито, што је срета и
напредок. У левој Реци прави се
банице се паром која се сече
на бучини за здравље шана

За водиче св. Јована, меси се
погача у левој-реци.

Мени-дан кумају, вет.
славу.

У Подмогачице и Тригарице
меси се колар и хлеб од
мисаој брашна у царевом -
двору меси се за славу колар
таначице. Колар се коси у
цркву да под бресере. Доматин
та донесе кукли, сивама и сирећу
себе крчу да се не брочи колар
и јере то. По је да пори ишеница
У Ресну се праве 4 колара се
поскурат, а у левој реци колар

и кување ишеница.

За велики-ден (ускрс).

Скоро у свим селима през
ви се мајовник или мајовник

У Трептору се прави курек
од маје велики и мали се

црвеним јајима у средини

У левој реци меси тако право
се курек погача. За ускрс се
које јавље и фарбају јаја.

Ђурђев-дан

У Подмогачице се на Ђу-
рђев-дан меси велики колар
а агозго мали од мисаој
брашна, коси се у цркву да
се освечи, под узме велики
колар а доматину освечи мали

У Бугојну се прави колар
и на мени црвено јаје то

јаје се баје да се коврља ко
винобраду да прожеже боне рогч.

У Ресну се на Јурјев-дан ра-
ко упућују млеко за здор-
вље. Кове се и јање

Обилази

Кар може да се спре у

Порноганиме се коси на меду
потапе и добар ружак (илине јује)
и друго. Ово се коси. За беритан
и за арага да буде плодова-
ра. У Царевом-двору за прво
брање и сејање меси се потапа.

У Вудбајну сене кажда се
избади, не јере се капоуу вет
укупно, да се држи спрете у
кући.

15 фебруара у селу Трнгар-
ма иду се потапом у вино-

за беритан и шаре. Змуче
затезују лозу.

У Царевом-двору се по-
тапом се коси (позива се) кара
се драм ожеми ко је аснано
од ситарих. Потато се коси и
кад се дење рогч. Кад се
први пут долази у кућу
кар малот дењето, дење се
камање драмном да је део,
јејето да је дељено и даје
се хлеб се сопи или мите-
ром. То је за кишети (сре-
ту).

Крај

