

Kuvani pereci

Kaže meni nikoj dan moja unuka Lara da se zaželela starinski kuvani pereca. I nusput da ju naučim kako se praviju. Kaže, take, kuvane perece, više žene ne mesiju, a ona baš take - najviše volji. Ni' ti to, dete moje, nikaki kumst! Taka starinska jela su prava sirotinjska i ne trebu ti visoke škole: brašno, jaja, soli i et! Ni to nekad bilo ko danas. Danas pol špajza žene potrošiju da b' skuvale jenoga ručka. A mi teli zamesimo pirage s makem il' orejima il' čorbu od bundevnog semena s rezančićima, a dok ima kisela kupusa i čorbu od rasola s kobasicama - pa da videš!

Najprvo metneš kermu u mal mleka, pošećeriš i nek nadojde. Brašno proseješ, posoljiš i metneš jenu kašiku masti. Baš masti, domaće, svinjske, a ne nekaki margarina. I ondak to zamesiš pa ostaviš nek' mal' otpočine na toplom i paziš da ne ozebe. Doktori kažu da mast ni zdrava. Makaršta divaniju! Ko da mi, stari svet, ništ' ne znamo! Pa kako smo mi našu decu otranili? Kako smo mi otranjeni? Na masnom kruvu, slanini, čvarkima, supi od kokoše štoj' trčala po dvoru, kobasicama i luku - i šta nam falji? Zdravi bili ko dren! Teli, mi deca, izajdemo na sokak, u jenoj ruki šnjita kruva masna u drugoj paradajsija il' jabuka i šta oš bolje. Ako spade, spast će uvek na onu namazanu stranu. A mi - ništ, otpuvaš mal' - pa jedeš dalje. A danas? Svi bolesni, božemprosti, već kad se rodiu. Te nikake alergije spopale već tu malu decu pa ne smeju jest ono pa ne smeju jest ovo. A ovi mal stareji furtom tlaka imu i velikog šećera i nekaka kolestrola. Ni moj star-apa ni čuo za toga kolestrola, a jeo što masnije - to bolje. Najvoljio skuvat sulca s nogicama - pa udri. Ni zno kolik mu dost. I vilice sve poraširivo, kaže, da može više toga nabost. A kad dobro brke omasti, napije se ladne bunarske vode. I devedest dvi doživeo. Još bi i sad sa svojim prascima pripovedo da mu ni presudila rakija jaka go grom. Uvek me svetovo: „Od ljubavi nismo siti, treba dobro jesti i piti!“.

Jooj! Ode ja od moji pereca! Kad se testo lepo skisnilo, tako ufrkavaš i smotaš perece. Metneš i' kuvat u veliku rajniklu i nis' se okrenijo, već su kuvani. Šupljikačom i' povadiš nek se ocediju pa u namašćenu tepsiju i u rernu. Rerna mora bit vruća ko i kad pečeš masnicu. Pa eto, ni masnicu nemoš spraviti brez

masti. Današnja deca ni ne znu štaj' to. A ona lepa, masna, a rušči! Rušče i salenjaki s domaćim pekmezem od šljiva pa sve frče mrvice kad zagrižeš, a kifleni ope - mekani ko duša!

Kad sam ja divojka bila, u oto doba ni svaka kuća televiziju imala pa naš komšija Čiketa dojde dnevnika gledet i donese vajnlík pun pucanki. A mi svi posedamo i kad dnevnik projde - vajnlík prazan. Tela moja majka kast - trbuv pun, a guisca, da prostite, ni ne zna. Možem ja vama tako još tri dana pripovedat, al' da svršim s tim mojim perecima. Kad se počneju mal rumenit', našarajte ih lepo s onim belim od brašna, soli i vode i još i' turnete u rernu da se do kraja spečeju.

Et' ako sam vas štagod naučila - dobro je. Ako nisam, a vi dojdite k meni pa ću vam pokast! Jezus, nisam vam stigla izdivanit kako smo na Križevo pravili tortu od kumpera, al' sad moram iti - izgore mi pereci!

RJEČNIK

KUMST - problem

ŠPAJZ - ostava

PIRAGE - široki rezanci

KERMA - germa, kvasac

OTPOČINITI - odmoriti

SOKAK - ulica

KOLESTROL - kolesterol

STAR-APA - djed

SULC - hladetina

SVETOVATI - savjetovati, učiti

SKISNITI - narasti (o tijestu)

RAJNIKLA - posuda za kuhanje

ŠUPLJIKAČA - šupljikava žlica

MASNICA - slani kolač spravljan s mašću

RUŠČATI - hrskati

SALENJAKI - salenjaci, kolači spravljeni od svinjskog sala

KIFLENI - kiflice

VAJNLIK - široka posuda

RERNA - pećnica

