



Marija Šeremešić, *Ajte s nama : kuvarica*, Udruženje građana Urbani Šokci, Sombor, 2021., 125 str.

Tradicijska prehrana dio je nematerijalne kulturne baštine Hrvata Srbije. Ovo područje malo je istraženo i malo je radova koji su se bavili ovom temom. Obično se o prehrani pisalo u kontekstu nekih običaja ili prikaza načina života. Kuharica *Ajte s nama* autorice Marije Šeremešić zato je važan prinos očuvanju tradicijske prehrane Hrvata Šokaca u Monoštoru. Pisana je na šokačkoj ikavici. „Bila su ta stara vrimena dosta drugovačija. Siromaška. Kuvala su se jila od onoga što je bilo kod kuće i u bostanu. Cile godine se znalo kada se šta kuva i šta se jide. U svake kuće isto jilo kuvalo se ponediljkem, znalo se šta se kuva utor-kem, pa sridom... Svaki sokak je mirisao na isto jilo. Znalo se šta j za njivu, šta j za kod kuće, šta se kuvalo i peklo liti, a šta zimi, šta se jide ujutru, šta u podne, a šta k večeri. U Monoštoru se ujutru ruča, u podne užina, a uveče večera. Ako vas kadgod put nanese u selo, pa svratite na divan kod komšija, a oni večeru, slobodno im kažite ‘nazdravlje vam večera’, a oni će vam uzvratiti, onako iskreno iz srca: ‘Ajte s nama’“, napisala je u uvodu kuharice autorica Marija Šeremešić.

Kuharica je podijeljena na nekoliko poglavlja. U posebnim poglavljima dani su opisi kuće i *kujne*, posuđa koje se koristilo, opisan je način kako se mjerilo. Posebno poglavlje posvećeno je tijestu, jelima koja su se pripremala za doručak (*ručak*), ručak (*užina*), jela koja su se pripremala nedjeljom i blagdanima, pripremi kolača, jelima za prela i *divane*, te jelima od ribe.

Svako jelo ilustrirano je fotografijama, a uz postupak pripreme dane su i količine sastojaka, ali ne u gramima već onako kako se nekada mjerilo; *na zava-tiš, probaš, vidiš...*

Na kraju knjige je objašnjenje riječi iz šokačkog govora koje su korištene u kuharu.

Značajan doprinos ovoj knjizi dali su kazivači, a ponajviše Eva i Petar Pašić (Drckovi).

Kuharica *Ajte snama* značajno je svjedočanstvo jednog važnog dijela žito-va monoštorskih Hrvata Šokaca. Kako se može vidjeti iz recepata objavljenih u kuharu, način prehrane bio je uvjetovan načinom života, a namirnice koje su se koristile proizvodile su se u samom kućanstvu. Tijesto je bilo značajan dio prehrane i više je jela koja su se kuhala ili jela s tijestom. Nedjeljom i za blagdane kuhala su se bolja jela i pekli kolači. Monoštor je selo okruženo vodama, pa su značajan dio prehrane činila jela od ribe.

Tradicijska prehrana monoštorskih Šokaca imala je specifičnosti, ali je bila i pod utjecajem kuhinja drugih naroda s kojima su živjeli i dolazili u doticaje, kao što su i u nazivima jela ili pribora koji se koristio za kuhanje ili jelo primjetni turcizmi, germanizmi, mađarizmi.

*Zlata Vasiljević*