

LJUBAVNE UŽANCE

STAREGA SPLITA



SPLIT, listopad 2021. - svibanj 2022.

PROGRAM „BAŠTINA“ /

POTPROGRAM „ČUVARI BAŠTINE“ CENTRA IZVRSNOSTI - Split

Koordinator školskoga projekta „Ljubavne užance starega Splita“:

Nada Talijančić, prof. glazbene kulture, izvrsna savjetnica

Sudionici: učenici 6. b i 6. c te 8. a, 8. c i 8. d razreda i učitelji:

Anita Karabatić, prof. pedagogije i sociologije, stručni suradnik

Gordana Kešina, prof. hrvatskoga jezika

Bruna Kustura Martinović, prof. engleskoga jezika

Dragana Mamić, prof. biologije i kemije, izvrsna savjetnica

Mirjana Vuletić, vjeroučiteljica, izvrsna savjetnica

Ilustraciju naslovnice izradila: Leticija Jurić, učenica 3. d razreda

Brošuru izradili: učenici s pedagoginjom Anitom Karabatić

Preveli na engleski i talijanski jezik: učenici i učiteljica Brunu Kustura Martinović

Lektura: učenici i učiteljica Gordana Kešina

Grafička priprema i tisak:

Škola za dizajn, grafiku i održivu gradnju Split

Otkako je svijeta i vijeka, ljudi imaju potrebu iskazati romantičnu privrženost prema nekome, izraziti svoju simpatiju, izjaviti i obilježiti ljubav... To je misao koja nas je potaknula na ovu istraživačku avanturu.

U okviru programa „Čuvari baštine“ Centra izvrsnosti Splitsko-dalmatinske županije učenici OŠ „Sućidar“ otisnuli su se dublje u prošlost i krenuli u istraživanje ljubavnih običaja staroga Splita, od upoznavanja i udvaranja do prošnje i vjenčanja. A učilo se i dolazilo do informacija na razne načine - istraživanjem, intervjuiranjem, obradivanjem dobivenih podataka, razmjenom osobnih iskustava, druženjem... I sve to uz veliku ljubav prema svojoj gradu.

Since the beginning of the world, people have had the need to show romantic attachment for someone, express their fondness, declare and mark their love... This is the thought that has motivated us to start this exploratory adventure.

As part of the “Guardians of Heritage” programme of the Centre of Excellence of the Split-Dalmatian County, the students of “Sućidar” primary school went deeper into the past and started exploring the amorous customs of old Split, from dating and courtship to engagement and marriage. The information was obtained in various ways through: research, interviews, data processing, exchange of personal experiences, socialization... And all this with great love for one's city.

Fin dagli inizi del mondo, le persone hanno bisogno di dimostrare affetto romantico qualcuno, esprimere la loro simpatia, dichiararsi e celebrare il proprio amore... Questo è il pensiero che ci ha spinto a questa avventura esplorativa

Nell'ambito del programma "Guardiani del patrimonio" del Centro di Eccellenza della Contea di Spalato e della Dalmazia, gli alunni della scuola elementare "Suciđar" sono andati piú a fondo nel passato e hanno iniziato ad esplorare le usanze amorose della vecchia Spalato, dagli appuntamenti e dal corteggiamento al fidanzamento e matrimonio. Le informazioni sono state ottenute in vari modi, attraverso: le ricerche, le interviste, l'elaborazione dei dati, lo scambio di esperienze personali, la socializzazione... E tutto questo con grande amore per la propria città.



Dobro smo se zabundali i put pod noge do Gradske knjižnice Marka Marulića i Etnografskoga muzeja... Prelistali smo puno libri, a i razgovarali s muzejskom pedagoginjom gđom Vedranom Premuž Đipalo o jubavi, kortedavanju, zarukama i pirovanju u davnim vremenima... Tako „splitski“ dobro govorimo, puno riči nismo razumili... Ma ka da su naši stari bili neki fureći!

We dressed well and went to the City library Marko Marulić and the Ethnographic Museum... We leafed through many books and talked to the museum pedagogist Vedrana Premuž Đipalo about love, courtship, engagements and celebrations from ancient times ... Even though we speak the Split dialect well, we didn't understand many words... as if our ancestors were foreigners.

Ci siamo incappucciati per bene e siamo andati alla biblioteca civica Marko Marulić e al Museo Etnografico... Abbiamo sfogliato molti libri e parlato con il pedagogo del museo Vedrana Premuž Đipalo dell'amore, di corteggiamento, di fidanzamenti e di festeggiamenti dai tempi antichi... Anche se parliamo bene il dialetto spalatino, non capivamo molte parole... come se i nostri antenati fossero degli estranei.



Kako se to ljubovalo početkom prošloga stoljeća u Splitu? Saznali smo sve šebući se Etnografskim muzejom u društvu pedagoginje Vedrane te čitajući požutjele stranice o starim splitskim običajima u crkvenim arhivima i Gradskoj knjižnici Marka Marulića, posebice kultnu knjigu „Smij i suze starega Splita“ splitskoga kroničara Ivana Kovačića.

How was love expressed at the beginning of the last century in Split? We learned everything walking through the Ethnographic Museum in the company of the pedagogue Vedrane and reading the yellowed pages on the ancient customs of Split in the church archives and in the City library Marko Marulić, in particular those of the book “Laughter and tears of the old Split”, by chronicler Ivan Kovacic.

Come si esprimeva l'amore all'inizio del secolo scorso a Spalato? Abbiamo imparato tutto passeggiando per il Museo Etnografico in compagnia del pedagoga Vedrana e leggendo le pagine ingiallite sulle antiche usanze di Spalato negli archivi della chiesa e nella biblioteca civica di Marko Marulić, in particolare quelle del libro “Risate e lacrime della vecchia Spalato”, del cronista Ivan Kovacic.

UDVARANJE (KORTEĐAVANJE)

Zaljublivanja je bilo tijekom cijele godine, jer ljubav ne pita kada smije doći, ali se držala u tajnosti do karnevala. Tada bi se saznalo tko koga voli i je li ljubav obostrana. Djevojka koja je imala udvarača mogla se zaručiti tek sljedeće godine, a udati za tri do četiri godine. Ako bi momak otišao na odsluženje vojnog roka, čekalo se i duže do vjenčanja.

Kada bi se momak zagledao u djevojku, šetao bi uvijek u isto vrijeme njezinom ulicom. Pratio bi ju izdaleka prilikom nedjeljne šetnje ili kada bi odlazila po vodu. Najpoznatija mjesta za udvaranje bile su četiri fontane na koje su djevojke dolazile po vodu: na Šperunu, na Stagnju, u Kovačićevoj ulici i na Rivi. Momak i djevojka su se dugo pogledavali. Ne bi pričali, samo bi uzdisali jedno za drugim. Dakle, govorilo se pogledima i uzdisajima. Djevojke

su često i prolijevale vodu kako bi imale razlog vratiti se na fontanu i još jednom vidjeti svog mladića.

Jedan od najljepših običaja bilo je kićenje djevojčina prozora i dvorišta cvijećem i zelenilom kao simbolima sreće i novoga početka. Naime, mladić bi krao cvijeće iz tuđih okućnica te bi njime na Cvjetnicu kitio kuću djevojke koju je odabrao kao svoju.

Kada bi momak bio siguran da djevojka gaji osjećaje prema njemu, prema njezinim uzdisajima ili nekom znaku koji bi mu dala (osmijeh, duži pogled), došao bi pod njezin prozor i pjevao joj serenadu. Pjevale su se pristojne, lijepe pjesme uz harmoniku. Ako nije bio vješt pjevač, pozvao bi prijatelje da pjevaju dok on čeka hoće li djevojka otvoriti prozor. Udvaranje je značilo angažman cijele obitelji: baka, tetki, strina... koje su si dale truda saznati što više o mladiću: je li imućan, iz kakve je obitelji, čime se bavi, kako se ponaša... Događalo se i to da se djevojka često ne bi pitala za mišljenje, već su odluku o ženidbi donosili roditelji.



A znate li tko se od poznatih ovako kortedava i na kraju vinča? Pa svitu, bili su to roditelji naše Ane Roje, poznate splitske balerine, Ivan Roje i Manda Turjeric Bajinica! Kažemo naše jer naša je škola upravo u perivoju koji nosi njezino ime. Evo i serenade koju je Ivan piva Mandi...

Do you know any of the celebrities who wooed in this way and got married? Well, they were the parents of our Ana Roje, the famous Split ballet dancer, Ivan Roje and Manda Turjeric Bajinica! We say our, because our school is right in the park that bears her name. Here is the serenade that Ivan sang to Manda...

Conoscete qualcuna delle celebrità che si corteggiavano in questo modo e si sono sposati? Erano i genitori della nostra Ana Roje, la famosa ballerina di Spalato, Ivan Roje e Manda Turjeric Bajinica! Diciamo la nostra perché la nostra scuola è proprio nel parco che porta il suo nome. Ecco la serenata che Ivan cantava a Manda...

**Goji mi je, majko
Ka družicu moju...
Ostavjan te majci,
i miloj sestrici,
i jonoj od Pojišana
Mariji Divici**



COURTSHIP

People have been falling in love all year round because love doesn't ask when it can come. Love was kept secret until the carnival, when it was discovered who loves whom and if love was mutual. A girl who had a suitor could not get engaged until the following year and get married in three or four years. If the boy went for military service, they waited longer until marriage.

When a guy liked a certain girl, he always walked down the girl's street at the same time. He followed her from afar on Sunday walks or when she went to fetch water. The most famous places for courtship were the four fountains where the girls came to fetch water: on Šperun, on Stagnje, on Kovačić street and on the Riva. The boy and the girl looked at each other for a long time. They did not speak. Affection was shown with looks and sighs. Girls often spilled water for a reason and that is to go back to the fountain and see their loved one again.

One of the most beautiful customs was the decoration of the beloved girl's windows and courtyards on Palm Sunday. That is to say, the young man stole flowers from other people's courtyards to decorate the house of the girl he had chosen as a symbol of happiness and a new beginning.

When the boy was sure that the girl felt something for him, he would come under her window and serenade her. Beautiful and decent songs were sung with the accordion. If he was not an experienced singer, he would invite friends to sing while he was waiting to see if the girl would open the window. Courtship meant the involvement of the whole family: grandmothers, aunts... who tried to find out as much as possible about the young man: if he was wealthy, what his family was like, what his job was, how he behaved... It also happened that the girl's opinion was not asked, but the decision to marry was made by her parents.

IL CORTEGGIAMENTO

Le persone si innamoravano durante tutto l'anno perché l'amore non chiede quando può arrivare, però si manteneva segreto fino al carnevale, quando si scopriva chi ama chi e se l'amore fosse reciproco. Una ragazza che aveva un corteggiatore non poteva fidanzarsi fino all'anno successivo e poteva sposarsi solo dopo tre o quattro anni. Se il ragazzo partiva per il servizio militare, aspettavano anche più a lungo fino al matrimonio.

Quando a un ragazzo piaceva una certa ragazza, lui passava per la sua strada sempre alla stessa ora. La seguiva da lontano nelle passeggiate domenicali o quando andava a prendere l'acqua. I luoghi più famosi per il corteggiamento erano le quattro fontane dove le ragazze venivano a prendere l'acqua: su Šperun, su Stagnje, in via Kovačić e sulla Riva. Il ragazzo e la ragazza si guardavano a lungo. Non parlavano. L'affetto si mostrava con gli sguardi e con i sospiri. Le ragazze spesso rovesciavano l'acqua per avere un motivo valido per tornare alla fontana e rivedere la persona amata.

Una delle usanze più belle era la decorazione delle finestre e dei cortili dell'amata fanciulla la domenica delle Palme. Vale a dire, il giovane rubava dei fiori dai cortili di altre persone per decorare la casa della ragazza che ha scelto, quale simbolo di felicità e di un nuovo inizio.

Quando il ragazzo era sicuro che la ragazza provava dei sentimenti per lui, veniva sotto la sua finestra e le cantava una serenata. Si cantavano, accompagnate dalla fisarmonica delle canzoni belle e rispettose. Se non fosse stato un cantante esperto, avrebbe invitato degli amici a cantare mentre aspettava di vedere se la ragazza apriva la finestra. Il corteggiamento significava il coinvolgimento di tutta la famiglia: nonne, zie... che cercavano di scoprire il più possibile sul giovane: se fosse stato ricco, di che famiglia provenisse, cosa facesse, come si comportasse... Capitava anche che non fosse nemmeno richiesta l'opinione della ragazza, ma che la decisione di sposarsi prendessero i suoi genitori.

ZARUKE I PROŠNJA

Vrhunac ozbiljne veze bila je ceremonija prošnje. Mladić je dolazio u pratnji starijih članova obitelji: majke, oca, strica (ako mladić nema oca).

trajati će najmanje tri do četiri godine. U tom periodu djevojka priprema dotu, a mladić njihov novi dom.

Prošnje su se najčešće dogovarale subotom poslijepodne ili uvečer. Djevojka tada sluša savjete budućega svekra i svekrve kako mora biti mirna, krotka i poslušna u svemu, nakon čega dariva mladića košuljom i modrim rupcem. Mladić djevojci poklanja prsten, a ostali zlatni nakit. Od zaruka mladić može posjećivati djevojku u njezinoj kući utorkom, četvrtkom i subotom u prisutstvu njezinih roditelja. Subotom je druženje bilo nešto duže, ali nikada do kasno. Mladić bi tada darivao djevojku prigodnim poklonima poput bobića (za Svi svete), mandulata (za Božić), sirnice (za Uskrs), ali i jabukom u koju bi bio umetnut novčić i ružmarin. Ove posjete



DOTA

Kada djevojka pristane mladiću na ljubav te se zaruče, počinje priprema miraza koja traje do vjenčanja. Mladenka prikuplja, kroji, sprema od najfinijih materijala sve ono što će donijeti u svoj novi dom. Nekoliko dana prije vjenčanja, najčešće četvrtkom, mlada u pratnji (majke, sestre, tete) nosi dotu – lancune, košulje, kuverture, bičve, šudare, pribor za šivanje, šugamane. Dota se spremala i nosila u konistrama ili u škrinjama. To su zapravo bile preteče ormara, oslikane motivima plodnosti: čempresom, cvijećem, ptičicama. Buduću nevjestu tada darivaju srebrnim novčićem, a ona svoju buduću rodbinu ušećerenim bademima umotanima u škartoc.



Škrinja za dotu, Dowry chest, La cassa per la dote (Etnografski muzej)

Susjede su tada bile posebno „aktivne“ promatrajući s prozora buduću nevjestu i „procjenjujući“ vrijednosti njezina miraza.

MARRIAGE PROPOSAL AND ENGAGEMENT

The culmination of a serious relationship is the marriage proposal ceremony. The young man would arrive accompanied by older family members: mother, father, uncle (if the young man did not have a father).

Engagement ceremony was often arranged on Saturday afternoons or evenings. The girl would then listen to the advice of the future father-in-law and mother-in-law to be calm, meek and obedient in everything, after which she would give the young man a blue shirt and a handkerchief. The young man would give the girl a ring and the others who accompanied him would give her gold jewellery. After the

engagement, the young man could visit the girl at her home on Tuesdays, Thursdays and Saturdays in the presence of her parents. Meetings on Saturdays would usually last longer, but never until too late. The young man would give the girl appropriate gifts such as "bobići" (for All Saints), "mandulat" (for Christmas), "sirnica" (for Easter), but also an apple in which a coin and rosemary had been inserted. These visits lasted at least three or four years. During this time, the girl prepared a dowry and the young man their new home.

DOWRY

When the girl accepts the love of the young man and gets engaged, the preparation of the dowry begins, which lasts until marriage. The bride collects, packs and prepares everything she will bring to her new home with the best materials. A few days before the wedding, most often on Thursdays, the accompanied bride (mothers, sisters, aunts) brings the dowry: "lancune", "košulje", "kuverture", "bičve", "šudare", "pribor za šivanje", "šugamane". The dowry was prepared and transported in containers or chests. These

were precisely the precursors of the wardrobe, painted with fertility motifs: cypresses, flowers, birds. The future bride was then given a silver coin and she would give her future relatives candied almonds wrapped in paper.

The neighbours were particularly "active" watching the bride-to-be from the window and "evaluating" the value of her dowry.

LA PROPOSTA DI MATRIMONIO E IL FIDANZAMENTO

La culminazione di una relazione seria è la cerimonia di proposta di matrimonio. Il giovane arrivava accompagnato dai familiari più anziani: madre, padre, zio (se il giovane non aveva un padre).

I fidanzamenti venivano spesso organizzati il sabato pomeriggio o la sera. La ragazza allora ascoltava i consigli del futuro suocero e suocera di essere calma, mite e obbediente in tutto, dopodiché donava al giovane una camicia e un fazzoletto blu. Il giovane regalava alla ragazza un anello e gli altri le regalavano gioielli d'oro. Dopo il fidanzamento, il giovane poteva visitare la ragazza nella sua casa il

martedì, giovedì e sabato in presenza dei suoi genitori. Gli incontri di sabato di solito duravano di più, però mai fino a troppo tardi. Il giovane faceva alla ragazza doni appropriati come „bobići“ (per Ognissanti), „mandulat“ (per Natale), „sirnica“ (per Pasqua), ma anche una mela in cui era stata inserita una moneta e del rosmarino. Queste visite duravano almeno tre o quattro anni. Durante questo periodo, la ragazza preparava una dote e il giovane la loro nuova casa.

LA DOTE

Quando la ragazza accetta l'amore del giovane e si fida, inizia la preparazione della dote, che dura fino al matrimonio. La sposa raccoglie, confeziona, prepara con i migliori materiali tutto ciò che porterà nella sua nuova casa. Alcuni giorni prima del matrimonio, il più delle volte il giovedì, la sposa accompagnata (madri, sorelle, zie) porta la dote: "lancune", "košulje", "kuverture", "bičve", "šudare", "pribor za šivanje", "šugamane". La dote si inscatolava e trasportava in contenitori o casse. Erano

proprio questi i precursori del guardaroba, dipinti con motivi di fertilità: cipressi, fiori, uccelli. Alla futura sposa viene quindi donata una moneta d'argento e lei donava ai suoi futuri parenti mandorle candite avvolte in carta. Le vicine di casa erano particolarmente "attive" osservando la futura sposa dalla finestra e "valutando" il valore della sua dote.

VJENČANJE

Vrhunac ozbiljne veze bila je ceremonija prošnje. Mladić je dolazio u pratnji starijih članova obitelji: majke, oca, strica (ako mladić nema oca).

Prošnje su se najčešće dogovarale subotom poslijepodne ili uvečer. Djevojka tada sluša savjete budućega svekra i svekrve kako mora biti mirna, krotka i poslušna u svemu, nakon čega dariva mladića košuljom i modrim rupcem. Mladić djevojci poklanja prsten, a ostali zlatni nakit. Od zaruka mladić može posjećivati djevojku u njezinoj kući utorkom, četvrtkom i subotom u prisutstvu njezinih roditelja. Subotom je druženje bilo nešto duže, ali nikada do kasno. Mladić bi tada darivao djevojku prigodnim poklonima poput bobića (za Svi svete), mandulata (za Božić), sirnice (za Uskrs), ali i jabukom u koju bi bio umetnut novčić i ružmarin. Ove posjete trajat će najmanje tri do četiri godine. U tom periodu djevojka priprema dotu, a mladić njihov novi dom.

Svadbeni jelovnik i broj pozvanih gostiju ovisili su o materijalnim mogućnostima pojedinih obitelji.



Mladenka (bride, la sposa)



Haljina za vjenčanje (wedding dress, abito da sposa)
(Etnografski muzej)

IZGLED MLADENACA

Mladenci su nosili najsvečanije ruho, odjeću poput narodnih nošnji. Mladoženja je najčešće bio u crnom odijelu, a mlada u raskošnoj, slojevitoj haljini u bojama s elementima čipke. Mladenka bi upotpunila dojam bogatim zlatnim nakitom (bračoletima, rećinama i tremanatom). Nezaobilazna je bila čipkasta veleta (veo) na glavi i obvezno kosa spletena u pletenice.



tremanat



bračolet



splitske košarice



Odjeća mladenaca (bride and groom's clothes, gli abiti degli sposi)
(Etnografski muzej)

WEDDING CEREMONY

The wedding ceremony was held mainly on Saturday, but also on any other day except Friday which was not considered a lucky day. On the day of the wedding, the future mother-in-law would give the bride a rosary. The witnesses, like all guests, would bring rich gifts in food (only the godfather would bring the cake in the form of a tall bell tower) and money to the groom's house. The guests came to church walking hand in hand, and the bride was accompanied by two witnesses. Before the wedding ceremony, the spouses would go to confession and, as I. Kovačić says, "would be married in a Christian way". On the threshold of the new house, the bride

would be sprinkled with wheat to be "fertile and fruitful". The wedding celebration would be held at the groom's house until late at night, and on the following Sunday lunch would be served at the bride's family. The wedding menu depended on the material resources of the individual families and the number of guests.

APPEARANCE OF BRIDE AND GROOM

The bride and groom would wear clothes similar to folk costumes, the most solemn attire. The groom would often wear a black suit and the bride a colourful and sumptuous layered dress with lace elements. The bride would complete the image with rich gold jewels ("bračoletima", "rećinama", "tremanat"). The lace veil on the head and the braided hair were inevitable.

LA CEREMONIA NUZIALE

La cerimonia nuziale si svolgeva principalmente al sabato, ma anche in qualsiasi altro giorno tranne il venerdì che non era considerato un giorno fortunato. Il giorno del matrimonio, la futura suocera regalava alla sposa un rosario. I testimoni, come tutti gli ospiti, portavano ricchi doni in cibo (solo il padrino portava la torta in forma di un campanile alto) e denaro alla casa dello sposo. Gli invitati venivano in chiesa passeggiando mano a mano, e la sposa era accompagnata da due testimoni. Prima della cerimonia nuziale, gli sposi si confessavano e, come dice I. Kovačić, "si sposavano in modo cristiano". Sulla soglia della casa nuova, la

sposa veniva cosparsa di grano per essere "fertile e feconda". Si festeggiava a casa dello sposo fino a tarda notte, e la domenica successiva si pranzava presso la famiglia della sposa. Il menu nuziale dipendeva dalle capacità materiali delle singole famiglie e dal numero degli invitati.

ASPETTO DEGLI SPOSI

Gli sposi indossavano degli abiti simili ai costumi popolari, l'abbigliamento più solenne. Lo sposo indossava spesso un abito nero e la sposa un abito a strati colorato e sontuoso con elementi di pizzo. La sposa completava l'immagine con ricchi gioielli d'oro ("bračoleti", "rećine", "tremanat"). Non poteva mancare il velo di pizzo sul capo ed i capelli intrecciati.

Evo nas opet u diru po gradu. Kuriozasto grabimo prema katedrali svetoga Dujce, dalje prema crkvi Gospe od Pojišana i crkvi Svetoga Križa. Još ćemo malo čitat, ispitat poja o ljubavnim statistikama u Splitu, ka šta nas učitelji pitaju povijest, geografiju...

Here we go again around the city. Curious, we head towards the Cathedral of Saint Dujce, then towards the Church of Our Lady of Pojišan and the Church of the Holy Cross. We will read a little more, we will ask the priest about the statistics on love in Split.

Eccoci di nuovo in giro per la città. Curiosi, ci dirigiamo verso la Cattedrale di Santo Dujce, poi verso la chiesa della Madonna di Pojišan e la chiesa di Santa Croce. Leggeremo ancora un po' e chiederemo al parroco le statistiche sull'amore a Spalato.



Nadbiskupski arhiv u Splitu (Archbishop's Archive in Split; Archivio Arcivescovile a Spalato)

A evo i malo brojeva o ljubavi iz tada jedinih župa u gradu.

Broj vjenčanih u tadašnjim župama grada Splita (do Drugoga svjetskog rata u grad Splitu postojale su župe Sv. Petar – Lučac, Sv. Križ – Veli Varoš, katedralna župa Uznesenja BDM i bolnička kapelanija)

And here are some numbers on love from the only parishes, back then, in the city.

Number of marriages in the parishes of the city of Split (in the city of Split until the Second World War there were the parishes of St. Peter (Lučac), Holy Cross (Veli Varoš), Parish Cathedral of the Assumption of the Blessed Virgin Mary and the Hospital Chaplaincy)

Ed ecco alcuni numeri sull'amore dalle uniche parrocchie della città di quel periodo.

Numero di matrimoni nelle parrocchie della città di Spalato (nella città di Spalato fino alla seconda guerra mondiale c'erano le parrocchie di San Pietro (Lučac), Santa Croce (Veli Varoš), Cattedrale Parrocchiale dell'Assunzione della Beata Vergine Maria e la Cappellania dell'Ospedale)

	Župa sv. Petra Lučac La parrocchia di San Pietro The Parish of Saint Peter (Lučac)	Župa Sv. Križa Veli Varoš La parrocchia di santa croce The Parish of Holy Cross (Veli Varoš)	Katedralna župa Uznesenja BDM Cattedrale Parrocchiale dell'Assunzione della Beata Vergine Maria Parish Cathedral of the Assumption of the Blessed Virgin Mary	Kapelan Bolnica la Cappellania dell'Ospedale the Hospital Chaplaincy
	23	57	24	0
	33	62	42	3
	41	62	39	0
	37	63	37	0
	45	60	51	0
	49	82	46	0
	44	71	44	0
	67	70	49	0
	51		79	1
	54	56	49	0
	57	94	30	2
	35			1
	100	128	97	1
	139		81	2

Otputovali smo i u poratno razdoblje, razdoblje „progona crkve“ (1944. - 1949.). Vjenčanja koja nisu bila nedjeljom najavljena preko mise, bila su sklopljena u tajnosti. Održavala su se i u korizmi i na blagdan Svih svetih.

Godine 1949. katedrala je brojila 37 javnih vjenčanja.

Broj javnih vjenčanja u crkvi Gospe od

Pojišana:

1944. - 17

1945. - 53

1946. - 41

Javna su se vjenčanja održavala tijekom mise. Svatovi su se okupljali kod mladoženje te se u povorci išlo po mladu. Onda zajedno do crkve. U crkvi bi ih dočekala časna sestra svirajući orgulje. Ako je netko od svatova znao lijepo pjevati, bilo bi veselo (to je bilo rijetko).

Poratno razdoblje učinilo je svoje po pitanju odijevanja. Odijevalo se najsvečanije što se imalo. Mlada je rijetko imala vjenčanicu (često bi se više

djevojaka vjenčavalo u istoj vjenčanici). Najčešće su dale sašiti suknju i košulju, rijetko i jaknicu. Uvijek se u kosu stavio koji cvijet ili češalj s ukrasom.

Ispred crkve mladence se posipalo cvijećem, a oni bogatiji imali bi i harmoniku pa bi se zapjevalo. Svatove su činili uglavnom najuža rodbina i prijatelji. Nakon crkve išlo bi se u dvor, a zimi u obližnju gostionicu. Počastili bi se rižotom i običnom žutom tortom.

We also travelled in the post-war period, the period of “the persecution of the Church” (1944-1949). Weddings that were not announced on Sunday through mass were held in secret. They were held both during Lent and on the occasion of the feast of All Saints.

In 1949, 47 public weddings were held in the cathedral

Number of public weddings in the

Church of Our Lady of Pojišan:

1944 - 17

1945 - 53

1946 - 41

Public weddings took place during Mass. The guests gathered at the groom's house and then in procession they went to the bride's house. Then they all went together to church where a nun who played the organ greeted them. If any of the wedding guests had been able to sing well, the atmosphere would have been filled with joy (but this rarely happened).

The post-war period has made its mark in the choice of clothing. People would dress up in the finest clothes at their disposal. The bride would rarely wear a wedding dress (often more than one girl got

married in the same wedding dress). Most often they would sew a skirt and shirt, and rarely a jacket. They would always put a flower or a comb with an ornament in their hair.

In front of the church, the newlyweds were sprinkled with flowers and the wealthier ones had an accordion, so they would sing. The wedding party was mostly made up of close relatives and friends. After the church they would go to the courtyard, and in winter to a nearby inn. They would eat risotto and a simple yellow cake.

Abbiamo viaggiato anche nel dopoguerra, il periodo della persecuzione della Chiesa (1944-1949). I matrimoni che non erano stati annunciati la domenica attraverso la messa si svolgevano in segreto. Si tenevano sia durante la Quaresima che in occasione della festa di Ognissanti.

In 1949, 47 dei matrimoni pubblici si sono svolti nella cattedrale

Il numero di matrimoni pubblici svolti in chiesa della Madonna di Pojišan:

1944 - 17

1945 - 53

1946 - 41

I matrimoni pubblici si svolgevano durante la Messa. Gli invitati si riunivano a casa dello sposo e poi in corteo si dirigevano a casa della sposa. Poi andavano tutti insieme in chiesa dove li salutava una suora che suonava l'organo. Se qualcuno degli invitati al matrimonio avesse saputo cantare bene, l'atmosfera si sarebbe rallegrata (ma questo accadeva di raro).

Il dopoguerra ha fatto il suo nella scelta del vestiario. Ci si vestiva più solenne possibile considerando ciò che si aveva a disposizione. La sposa raramente indossava un abito da sposa (spesso più di una

ragazza si sposava con lo stesso abito da sposa). Molto spesso cucivano una gonna e una camicia e raramente una giacca. Mettevano sempre un fiore o un pettine con un ornamento tra i capelli.

Davanti alla chiesa, gli sposi novelli erano cosparsi di fiori e quelli più ricchi avevano una fisarmonica, quindi si cantava. La festa di matrimonio era composta principalmente da parenti stretti e amici. Dopo la chiesa si andava nel cortile, e d'inverno in una vicina locanda. Mangiavano il risotto e una semplice torta gialla.

Dobro smo i ogladnili pa smo potražili tu famoznu spiznu koju su spremali na vjenčanju. Uz ove dobre bokune lipše je i slade kortedarat, udavat se i ženit... A mi smo Vam izračunali i koliko kalorija unosite svakim bokunom!

Stari su Splićani na svom svadbenom stolu imali tradicionalnu splitsku spiznu sazdanu i od jednostavnih jučkih jela i od specijaliteta i obilja s gospodskih i blagdanskih trpeza.

Tinguli, brudeti, škartuceti, njokade, rižoti, šporke šalše, manistra u svro, baš kao i buzare, gregade, toćade i razni drugi šugi, uz blagodati iz mora i uzmorja, samo su neke od autohtonih gastronomskih poslastica. Split je bio i ostao “melting pot”, ne samo kulturni, društveni i etnički nego definitivno i gastronomski, ali uvijek i svagda uz nemalnu dozu izvornoga dišeta, što je začim koji je splitsku kuhinju uvijek činio jedinstvenom i interesantnom. Donosimo vam samo djelić toga bogatstva miris i okusa – prošek, particaada iz kvarine uz nezaobilazne njoke, kao vjerojatna varijacija veroneške “partissade de carval” (konjetine u tamnom umaku). Od broštulanih mendula, preko fritula i kroštula, pandižpanja, rožata i mandulata, paradizota pa sve do splitske torte sa svricama, bademima i suhim smokvama - Splićanima nikad ne nedostaje slastica.

We were very hungry, so we looked for that delicious food they made for the wedding. With such fine food, wooing and getting married is so much sweeter. We have calculated how many calories you consume with each food, taking care of your body weight.

The wedding guests of the old people from Split had a traditional feast based on simple popular dishes but also rich specialties.

„Tinguli“, „brudeti“, „škartuceti“, „njokade“, „rižoti“, „šporke šalše“, „manistra u svro“, „buzare“, „gregade“, „tocade“, various sauces and many meals made with seafood are just some of the most important dishes of Split.

Split was and still remains a “melting pot”, not only cultural, social and ethnic, but also definitely gastronomic. “The spice” originating from people of Split is a spice that has always made Split cuisine unique and interesting. In our list we report only a part of the “Particada iz kvasine” and “prošek” with gnocchi, as a probable variant of the Veronese “Partissade de caval” (horse meat in dark sauce). The inhabitants of Split never lack sweets: from praline almonds, “fritule” and “kroštule”, sponge cake, “rožata” and “mandulat”, “paradižot”, up to Split cake with dried grapes, almonds and dried figs.

Eravamo molto affamati, quindi abbiamo cercato quel buonissimo cibo che si preparavano per il matrimonio. Con un cibo così buono, corteggiarsi e sposarsi è molto più dolce. Abbiamo calcolato quante calorie si assumono con ogni cibo, prendendoci cura del vostro pero corporeo. Agli invitati al matrimonio dei vecchi spalatini a tavola venivano serviti i cibi tradizionali di Spalato a base di semplici piatti popolari ma anche delle specialità ricche presenti nei tavoli signorili e festivi. „Tinguli“, „brudeti“, „škartuceti“, „njokade“, „rižoti“, „šporke šalše“, „manistra u svro“, „buzare“, „gregade“, „tocade“, vari sughi e tantissimi cibi preparati con frutti di mare sono solo alcune delle pietanze più importanti di Spalato. Spalato era e ancora rimane un “crogiolo”, non solo culturale, sociale ed etnico, ma decisamente anche gastronomico. „Il dispetto” originario degli Spalatini è una spezia che ha sempre reso unica e interessante la cucina di Spalato. Nella nostra lista vi riportiamo solo una parte della „Particada iz kvasine” e “prošek” con gli gnocchi, come probabile variante della “Partissade de caval” veronese (carne di cavallo in salsa scura). Agli Spalatini non mancano mai i dolci: da mandorle caramellate, frittelle e crostoli, pan di Spagna, La “rožata” e il mandorlato, il “paradižot”, fino alla torta di Spalato con uva secca, mandorle e fichi secchi.

SVATOVSKI JELOVNIK STAREGA SPLITA

PREDJELO, APERITIV I DOČEK SVATOVA

Narodni prošek

Sastojci:

- 5 litara vina
- 1 kilogram šećera
- šaka groždica



Priprema:

U veliku posudu staviti 1 kg šećer i 2 l vina toliko da ga pokrije. Posudu lagano zagrijati. Kada šećer uskipi, dodati ostatak vina (3 l). Nakon što je cijeli sadržaj provrio, naliti u demežanu, pokriti nabockanim papirom i pustiti da „vrije” na hladnom mjestu. Staviti šaku groždica jer dobije izvrstan okus i aromu. Kada je vrenje prestalo, uliti u staklene boce, začepiti i spremiti. Ljeti filtrirati kroz gazu.

WEDDING MENU OF THE OLD SPLIT

APPETIZERS AND RECEPTION

“Narodni prošek”

Ingredients:

- 5 litres of wine
- 1 kilo of sugar
- Handful of raisins

Preparation:

In a large pot put 1 kg of sugar and 2 litres of wine enough to cover it. Lightly heat the pot and, when the sugar begins to boil, add the rest of the wine (3 litres). After it boils, pour into a demijohn, cover with crumpled paper and leave to brew in a cool place. Also add a handful of raisins to give it a great taste and aroma. When the fermentation is over, pour the liquid into glass bottles, cap and store. In summer, strain with gauze.

IL MENU DI NOZZE DELLA VECCHIA SPALATO

L'ANTIPASTO E IL RICEVIMENTO DEGLI INVITATI

“Narodni prošek”

Ingredienti:

- 5 litres of wine
- 1 kilo of sugar
- Handful of raisins

Preparazione:

In una pentola capiente mettere 1 kg di zucchero e 2 litri di vino tanto quanto serve per coprirlo. Scaldare leggermente la pentola e, quando lo zucchero comincia a bollire, aggiungere il resto del vino (3 litri). Dopo che l'intero contenuto è bollito, versare in una damigiana, coprire con carta forata e lasciare a fermentare in un luogo fresco. Mettere anche una manciata di uvetta per dare un ottimo gusto e aroma. Quando la fermentazione è finita, versare il liquido in bottiglie di vetro, tappare e conservare. In estate, filtrare con una garza.

NAMIRNICA INGREDIENTI INGREDIENTS (100 g)	kcal	UH CHO	PROTEINI PROTEINE PROTEINS	MASTI GRASSI FAT
bijelo vino vino bianco white wine	85	0	0	0
šećer sugar zucchero	391/3910	100/1000	0/0	0/0
grožđice raisins uva secca	299	79	3	0.4
U K U P N A VRIJEDNOST	775	179	3	0.4

MENDULE

Sastojci:

- 150 g badema
- 150 g šećera
- 50 ml vode



Priprema:

1. U posudu debljega dna staviti bademe, šećer i vodu.
2. Zagrijavati sve na jakoj vatri dok se šećer ne otopi i ne zapjeni.
3. Kada se sve zapjeni, miješati energično, tako da se svi sastojci sjedine.
4. Šećer će se ponovno kristalizirati, ali je potrebno nastaviti miješati. Cilj je da taj ponovno kristalizirani šećer potpuno obloži bademe.
5. Šećer će se ubrzo početi ponovno topiti i tada će se zalijepiti za bademe.
6. Kada se na bademima primi svjetlosmeđa korica od šećera, prebacite ih na tanjur i ostavite ih da se ohlade.

"MENDULE"

Ingredients:

- 150 g almonds
- 150 g sugar
- 50 ml water

Preparation:

1. Put sugar, water and almonds in a saucepan.
2. Place over high heat until sugar melts and starts to boil.
3. When everything starts to boil, stir vigorously to combine all the ingredients.
4. When the sugar begins to crystallize, do not stop mixing to obtain a thin layer around the almonds.
5. Continue stirring until the sugar begins to caramelize and take on a dark amber colour.
6. Once browned, put the almonds on a plate and leave them to cool.

"MENDULE"

Preparazione:

- 150 g di mandorle
- 150 g di zucchero
- 50 ml di acqua

Preparation:

1. Versare in una pentola con fondo alto, le mandorle, lo zucchero e l'acqua.
2. Accendere il fuoco a fiamma alta, e riscaldare sempre a fiamma alta finché lo zucchero si scioglie e comincia a bollire.
3. Quando il tutto inizia a bollire, mescolare energicamente per unire tutti gli ingredienti.
4. Quando lo zucchero comincia a cristallizzarsi non smettere di mescolare per ottenere una pattina attorno alle mandorle.
5. Continuare a mescolare fino a che lo zucchero non inizierà a caramellarsi e ad assumere un colore ambrato scuro
6. Una volta brunite, versate le mandorle su un piatto e lasciatele a raffreddare.

NAMIRNICA INGREDIENTS INGREDIENTI (100 g/g u jelu)	kcal	UH CHO	PROTEINI/ PROTEINE/ PROTEINS	MASTI/ GRASSI/ FAT
bajami almonds mandorle	579/868.5	21/31.5	21/31.5	50/75
šećer sugar zucchero	391/586.5	100/150	0/0	0/0
voda water l'aqua	0	0	0	0
UKUPNA VRIJEDNOST TOTAL VALUE VALORE TOTALE	1455	181.5	31.5	75

KROŠTULE

Sastojci:

- 1 kg glatkog brašna
- 4 jaja
- 270 g šećera
- 50 ml ulja
- prstohvat soli
- 1 žlica rakije (8,3 g)
- 1 kiselo vrhnje (200 g)
- 1 vrećica praška za pecivo



Dodatno:

- 1 l ulja za prženje
- 100 g šećera
- 100 g šećera u prahu

Priprema:

1. Pjenasto izraditi jaja i šećer.
2. Dodati im rakiju, ulje i kiselo vrhnje pa sve sjediniti.
3. Brašno, prašak za pecivo i sol pomiješati zasebno. Postepeno dodavati brašno i stalno miješati.
4. Kompaktno tijesto prebaciti na pobrašnjenu podlogu i zamijesiti ga dok ne postane glatko.
5. Tijesto oblikovati u kuglu i pokriti ga kuhinjskom krpom da odstoji 1 sat. Nakon što je tijesto odstajalo, podijelite ga na 4 dijela pa svaki dio razvaljajte na debljinu 1,5 – 2 milimetra.
6. Razvaljano tijesto izrezati rebrastim rezačem za tijesto na komadiće veličine 4 x 8 centimetara. Svaki komad potom prerezati po sredini. Ostatak tijesta ponovo premijesiti i razvaljati. Jednu stranu tijesta (lijevu) provući ispod proreza i izvući je. Sada biste trebali dobiti prepoznatljivi oblik kroštula.

7. Oblikovane kroštule prekriti kuhinjskom krpom i pustiti 15 minuta.
8. Zagrijati dovoljno ulja kako bi kroštule mogle plivati. Postoje dva načina provjere je li ulje dovoljno ugrijano. Stavite drvenu dršku, ako se oko nje ravnomjerno stvaraju manji mjehurići, tada je temperatura idealna, nakon toga potrebno je smanjiti vatru na srednje jaku. Drugi je način da provjerite s komadićem tijesta. Ako se odmah krene pržiti, vaše ulje je ugrijano, smanjite vatru na srednje jaku.
9. Kroštule pržiti po minuti sa svake strane dok ne poprime lijepu rumenu boju. Dovoljno ih je okrenuti dva puta za vrijeme prženja.
10. Ispržene kroštule prebaciti na papirnate ručnike kako bi se iscijedio višak masnoće. Šećer i šećer u prahu pomiješati pa posipati po još toplim kroštulama.

"KROŠTULE"

Ingredients:

- 1 kg flour type 00
- 4 eggs
- 270 g sugar
- 50 ml vegetable oil
- A pinch of salt
- 1 tablespoon of grappa
- 1 sour cream (200 g)
- 1 sachet of baking powder
- 1 l oil for frying
- 100 g sugar
- 100 g powdered sugar

Preparation:

1. Beat the eggs and sugar.
2. Add the grappa, oil and sour cream and mix everything together.
3. Mix the flour, baking powder and salt separately. Gradually add the flour and mix continuously.
4. Transfer the dough onto a floured surface and knead until smooth.
5. Form the dough into a ball and cover it with a kitchen towel and let it rest for 1 hour. Once the dough has rested, divide it into 4 parts. Roll out each part to a thickness of 1.5 - 2 millimetres.

6. Cut the sheet with pastry cutter wheel into 4 x 8 cm pieces. Make diagonal cuts in the centre of each piece. Take the rest of the dough and roll it out again. Pass the left side of the dough under the central cut and remove it. At this point you should get a recognizable shape of the crostoli.

7. Cover the crostoli with a cloth and let them rest for 15 minutes.

8. Pour enough oil into a saucepan and heat it. There are two ways to check if the oil is sufficiently heated. Put a wooden handle in heated oil and if smaller bubbles form around it evenly, the temperature is ideal, after which you need to reduce the heat to medium. Another way is to check with a piece of pasta. If it starts frying immediately, the oil is heated and you need to reduce the heat to medium.

9. Fry the crostoli for one minute on both sides. Brown the crostoli evenly, turning them at least twice.

10. Remove the crostoli with a slotted spoon and put them to dry on kitchen paper to remove excess oil. Mix the sugar and the icing sugar and sprinkle the still hot crostoli.

"KROŠTULE"

Ingredienti:

- 1 kg di farina tipo 00
- 4 uova
- 270 g di zucchero
- 50 ml di olio di semi
- Un pizzico di sale
- 1 cucchiaio di grappa
- 1 panna acida (200 g)
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 l di olio per friggere
- 100 g di zucchero
- 100 g di zucchero a velo

Preparazione:

1. Sbattere le uova e lo zucchero.
2. Aggiungere la grappa, l'olio e la panna acida e unire il tutto.
3. Mescolare separatamente farina, lievito e sale. Aggiungere gradualmente la farina e mescolare continuamente.
4. Trasferire l'impasto compatto su una superficie infarinata e lavorarlo fino a che diventi liscio.
5. Formare una palla con l'impasto e coprirlo con un canovaccio da cucina e farla riposare per 1 ora. Una volta che l'impasto si sarà solidificato, dividerlo in 4 parti. Stendere ogni parte ad uno spessore di 1,5 - 2 millimetri.
6. Tagliare la sfoglia ottenuta con la rotella dentata a pezzi di 4 x 8 cm. Fare dei tagli diagonali al centro di ogni pezzo. Riprendere il resto dell'impasto e stenderlo di nuovo. Passare

il lato sinistro dell'impasto sotto il taglio centrale ed estrarlo. A questo punto dovrete ottenere una forma riconoscibile dei crostoli.

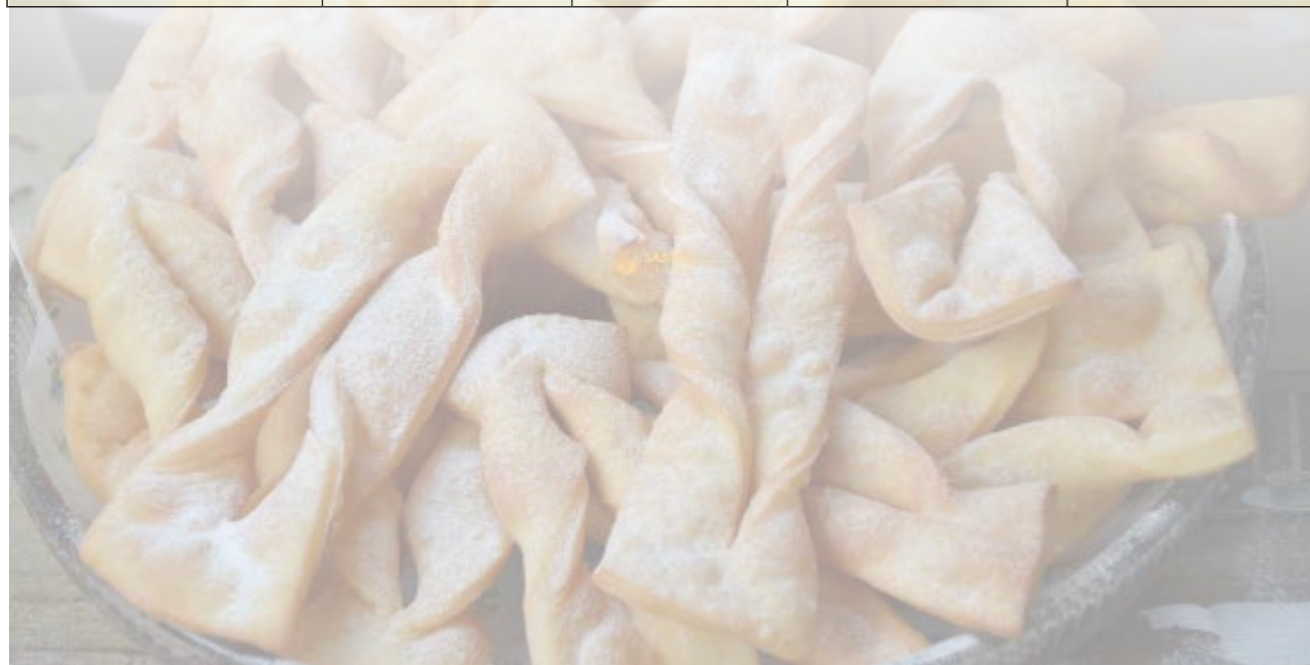
7. Coprire i crostoli con un canovaccio e lasciarli riposare per 15 minuti.

8. Versare abbastanza olio in una pentola e scaldarlo. Esistono due modi per verificare se l'olio è sufficientemente riscaldato. Mettete un manico di legno in olio riscaldato e se attorno ad esso si formano delle bolle più piccole in modo uniforme, la temperatura è ideale, dopodiché è necessario ridurre il fuoco a medio. Un altro modo è controllare con un pezzo di pasta. Se inizia a friggere immediatamente, l'olio è riscaldato e dovete ridurre il fuoco a medio.

9. Friggere i crostoli per un minuto da entrambi i lati. Fare dorare i crostoli in maniera uniforme, girandoli almeno due volte.

10. Prelevare i crostoli con un mestolo forato e metterli ad asciugare su carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso. Mescolare lo zucchero insieme allo zucchero a velo e cospargere i crostoli ancora caldi.

NAMIRNICA (100 g/g u jelu) INGREDIENTS INGREDIENTI	kcal	UH CHO	PROTEINI PROTEINE PROTEINS	MASTI GRASSI FAT
brašno flour farina	370/3700	71/710	12/120	2/20
šećer sugar zucchero	391/1055.7	100/270	0/0	0/0
Jaje egg l'uovo	167/90.60	0	31.20	59.40
rakija grappa	185/15.4	0	0	0
ulje suncokreta frying oil olio di girasole	928/8270	0	0	100
kiselo vrhnje sour cream panna acida	192/384	3/6	3/6	18/36



GLAVNO JELO

CRNI RIŽOT

Sastojci:

- 0,5 kg sipe
- 2 - 3 luka
- malo peršina
- maslinovo ulje
- sol
- papar
- šalica riže
- 1 - 2 kesice ribanog sira (parmezan)(80 g)



Priprema:

1. Sipu očistiti nastojeći izvući cijelu kesicu u kojoj se nalazi crnilo, a zatim je isprati i narezati na kockice jednake veličine.
2. Očistiti, usitniti luk i peršin te ih izdinstati na lagano zagrijanom ulju.
3. Dodati komadiće sipe i uz stalno miješanje žutiti ih još 20 min. Radi gustoće dodati malo mlake vode.
4. Pred sam kraj dinstanja dodati crnilo, a nakon 5 min, uz stalno miješanje, i rižu i vruću vodu.
5. Kuhati 20 min uz povremeno dodavanje vode. (Količinom dodane vode određuje se gustoća rižota, zato budite oprezni.)
6. Pred kraj kuhanja isprobati rižot i začiniti ga solju i paprom po želji.
7. Dodati žlicu vrhunskoga maslinovog ulja, dobro promiješati i pustiti da „odmori“ 5 min prije posluživanja.
8. Servirani rižot po želji posuti ribanim sirom.

MAIN COURSE

BLACK RISOTTO

Ingredients:

- 0.5 kg cuttlefish
- 2-3 garlic
- A little parsley
- Olive oil
- salt
- pepper
- a cup of rice
- 1-2 packs of grated cheese (Grana Padano)

Preparation:

1. Clean the cuttlefish trying to take out the entire bag with the ink, then rinse it and cut it into cubes.
2. Clean the onion and chop it with the parsley and brown them in slightly hot oil.
3. Add the cuttlefish pieces and brown them for another 20 minutes, stirring constantly. To get the density, add a little warm water.
4. Just before the end, add the ink and after 5 minutes, stirring constantly, add the rice and hot water.
5. Cook for 20 minutes with the occasional addition of water. (The amount of water added determines the density of the risotto, so be careful.)
6. Towards the end of cooking, taste the risotto and season to taste.
7. Add a tablespoon of premium quality olive oil, mix well and let it "rest" for 5 minutes before serving.
8. Sprinkle the served risotto with grated cheese to taste.

PORTATA PRINCIPALE

RISOTTO NERO

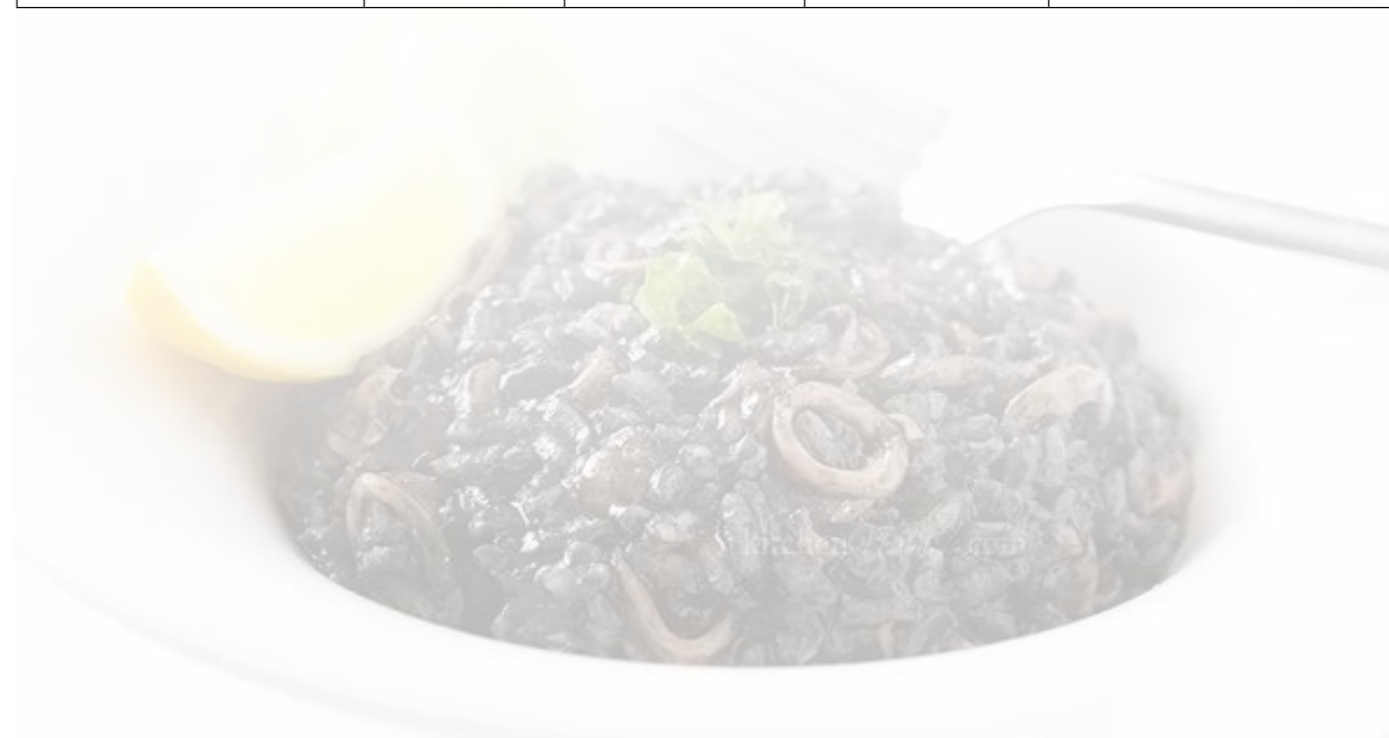
Ingredienti:

- 0,5 kg di seppia
- 2-3 spicchi di aglio
- Un pizzico di prezzemolo
- Olio d'oliva
- sale
- pepe
- una tazza di riso
- 1-2 confezioni di formaggio grattugiato (grana padano)

Preparazione:

1. Pulire la seppia cercando di tirare fuori l'intero sacchetto coll'inchiostro, poi sciacquarla e tagliarla a cubetti.
2. Pelare la cipolla e tritarla col prezzemolo e farli rosolare in olio leggermente caldo.
3. Aggiungere i pezzi di seppia e farli rosolare per altri 20 minuti, sempre mescolando.
Per ottenere la densità, aggiungere un po' di acqua tiepida.
4. Poco prima di finire di rosolare, aggiungere l'inchiostro e dopo 5 minuti, sempre mescolando, aggiungere il riso e l'acqua calda.
5. Cuocere per 20 minuti con l'aggiunta di acqua. (La quantità di acqua aggiunta determina la densità del risotto, quindi fate attenzione.)
6. Verso fine cottura, assaggiare il risotto e condirlo con sale e pepe a piacere.
7. Aggiungere un cucchiaino di olio d'oliva di prima qualità, mescolare bene e lasciare "riposare" per 5 minuti prima di servire.
8. Cospargere il risotto servito con formaggio grattugiato a piacere.

NAMIRNICA (100 g/g u jelu) INGREDIENTS INGREDIENTI	kcal	UH CHO	PROTEINI PROTEINE PROTEINS	MASTI GRASSI FAT
sipa cuttlefish seppia	72/360	0.8/4	14/70	1.4/7
crveni luk red onion cipolla rossa	42	9	1	0
peršin parsley prezzemolo	36	6	3	0.8
maslinovo ulje olive oil olio d'oliva	900	0	0	100
riža rise rico	368	79	7	1
parmezan grana padano cheese grana padano	411	2	40	27
UKUPNA VRIJEDNOST TOTAL VALUE VALORE TOTALE	1829	100	121	130.2



PAŠTICADA

Sastojci:

- 2 kg goveđeg frikandoa (buta)

za marinadu:

- 1 l crnog vina (barolo, teran)
- 3 lista lovora, grančica ružmarina

za špikovanje :

- 150 g masne dimljene pancete
- grančica ružmarina
- korijandar u zrnu
- ljuta papričica
- 4 - 5 režanja češnjaka
- 2 - 3 mrkve

povrće:

- 200 - 300 g crvenog luka (ljutike)
- 1 poriluk
- kriška celera, korijen peršina
- 2 - 3 mrkve
- korijen slatkog kupusa
- 1 kom manje kelerabe
- 3 jušne žlice koncentrata od rajčica
- 1 jušne žlice škrobnog brašna

mirodije:

- ribani muškati oraščić (1/2 žličice)
- 4 - 5 klinčića
- 2 - 3 lista lovora i kadulje
- sol, papar
- 3 jušne žlice maslinovoga ulja
- 2 jušne žlice svinjske masti (po želji)
- 100 g parmezana (svježe naribanoga)



Način pripreme:

Špikovanje mesa

1. Meso prepoloviti na dva dijela kako biste lakše s njim radili. Prepoloviti češnje češnjaka, mrkvu narezati na debele pruge cca 3 - 4 cm dužine te ih posoliti.
2. Pancetu narezati na prugice od cca 2 - 3 cm. Držati je u zdjelici u koju ćete dodati istrpane iglice ružmarina i mljeveni korijandar. Dobro promiješati. Po želji dodati i ljuskice mljevene ljute papričice. Špikovati zabadajući meso, oštrom nožićem, ukoso - češnjak, mrkvu, špek (zahvatite svaki put 1 - 2 iglice ružmarina). Sve što vam ostane ubaciti u umak.
3. Narezati korjenasto povrće na veće komade: crveni luk (daje gustoću), mrkvu (ona je slatkasta pa će ublažiti kiselost marinade), korijen celera, korabicu, korijen peršina.
4. U duboku posudu staviti meso po dužini, uliti maslinovo ulje i 1 - 2 žlice svinjske masti.
5. Meso popeći sa svih strana kako bi dobilo lijepu boju. Izvaditi ga u neku posudu i na toj masnoći samo kratko popeći na grubo isjeckano povrće i koncentrat rajčica. Koncentrat će također zagustiti umak i dat će mu jači okus. Vratite nazad meso u duboku posudu, sve zajedno posolite i dolijte litru vina.
6. Staviti i sve ostale tipične začine dalmatinske paštice: klinčiće, ribani muškati oraščić, malo mljevenog korijandra, malo ljute papričice te 4 - 5 listova kadulje. Nakon što uzavre, poklopiti i ostaviti preko noći - najmanje 12 h.
7. Sutradan pustiti da se meso u tom umaku kuha na laganoj vatri cca 2,5 - 3 h, dok meso ne omekša. Meso u paštici ne smije biti prekuhano, ali ni tvrdo.
8. Izvaditi meso na dasku i pustiti da se ohladi.
9. Sljedeća je faza priprema umak koji treba procijediti. Cijediti ga i pasirati kroz vrlo gusto sito (pritiskati prekuhano povrće na stijenke cjedila).
10. Kada ste dobili jaki i vrlo gusti umak, razrijedite ga s najmanje pola litre vode. Umak polako dokuhavati 10 - 15 min.
11. Ohlađeno meso (jer to će vam omogućiti bolje rezanje) narezati na kriške debele 1/2 - 1 cm. Složiti ih u umak - okrajke ili 1 - 2 kriške isjeckati jer će kod začinjavanja njoka dati bogatiji i gušći umak. Pustiti da samo malo sve zajedno prokuha. Zaklopiti i ostaviti na toplom dok se ne skuhamo njoke.

"PAŠTICADA"

Ingredients:

- 2 kg of beef

marinade:

- 1 l red wine (barolo, teran)
- 3 bay leaves, a sprig of rosemary
- for filling:
- 150 g smoked bacon
- A sprig of rosemary
- Coriander seeds
- chili pepper
- 4-5 cloves of garlic
- 2 - 3 carrots

vegetables:

- 200 - 300 g shallot
- 1 leek
- A slice of celery, parsley
- 2 -3 carrots
- Sweet cabbage root
- 1 kohlrabi
- 3 tablespoons of tomato concentrate
- 1 tablespoon of starch flour

spices:

- Grated nutmeg (1/2 tsp)
- 4 -5 cloves
- 2-3 bay leaves and sage
- Salt, pepper
- 3 tablespoons of olive oil
- 2 tablespoons of lard (optional)
- 100g grated parmesan cheese

Preparation:

Meat filling

1. Cut the meat in half to make it easier to prepare. Cut the garlic cloves in half, cut the carrots into strips about 3-4 cm long and salt them.
2. Cut the bacon into strips of about 2-3 cm and put it in a bowl. Add the torn rosemary needles and the ground coriander. Mix well. Add the ground chili flakes. (optional) Stuff the meat, using a sharp knife, with garlic, carrots, bacon (take 1-2 rosemary needles each time). Put everything else in the sauce.
3. Cut the vegetables into larger pieces: red onion (gives density), carrot (its sweetness softens the acidity of the marinade), celery root, kohlrabi, parsley root.
4. In a deep saucepan, place the meat lengthwise, pour in the olive oil and 1-2 tablespoons of lard.
5. Fry the meat on all sides to get a nice colour. Put the meat in a bowl. In the same pan, briefly fry the coarsely chopped vegetables and tomato paste. The concentrate will thicken the sauce and give it a stronger flavour. Put the meat back in a deep pot, add salt and pour in a litre of wine.
6. Put all the other typical spices of the "paštica da" in the pot: cloves, grated nutmeg, a little ground coriander, a little chilli pepper and 4-5 sage leaves. After boiling, cover and leave overnight - at least 12 hours.
7. The next day, cook the meat in this sauce over low heat for about 2.5 to 3 hours, until the meat softens. The meat in the "paštica da" should not be overcooked, but neither should it be tough.
8. Transfer the meat to a cutting board and allow it to cool.
9. The next step is to prepare the sauce which is to be strained and then passed through a very thick sieve.
10. After obtaining the thick sauce with a very strong taste, it must be diluted with at least half a litre of water. Cook the sauce slowly for 10-15 minutes.
11. Chilled meat (because it is cut better this way) cut into 1/2 - 1 cm slices. Add the slices to the sauce. Cut the edges into small pieces or 1-2 slices, as they will give a richer and thicker sauce. Boil everything together for a while. Cover and allow to cool until the gnocchi are cooked.

"PAŠTICADA"

Ingredienti:

- 2 kg di manzo (coscia)

marinata:

- 1 l di vino rosso (barolo, teran)
- 3 foglie di alloro, un rametto di rosmarino

per infarcire:

- 150 g di pancetta affumicata grassa
- Un rametto di rosmarino
- Semi di coriandolo
- peperoncino
- 4-5 spicchi di aglio
- 2 – 3 carote

verdura:

- 200 – 300 g di scalogno
- 1 porro
- Un gambo di sedano, prezzemolo
- 2-3 carote)
- Radice di cavolo dolce
- 1 cavolo rapa
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di farina di amido

spezie:

- Noce moscata grattugiata (1/2 cucchiaino)
- 4-5 chiodi di garofano
- 2-3 foglie di alloro e salvia
- Sale, pepe
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di strutto (a piacere)
- 100g grana di padano grattugiato

Preparazione:

Farcitura della carne

1. Tagliare la carne a metà per facilitarne la preparazione. Tagliare a metà gli spicchi d'aglio, tagliare le carote a striscioline lunghe circa 3-4 cm e salarle.

2. Tagliare la pancetta a listarelle di circa 2-3 cm e metterla in una ciotola. Aggiungere gli aghi di rosmarino strappati e il coriandolo macinato. Mescolare bene. A piacere, aggiungere i fiocchi di peperoncino macinato. Infarcire la carne, usando un coltello affilato, con aglio, carote, pancetta (prendere 1-2 aghi di rosmarino ogni volta). Mettere tutto il resto nella salsa.

3. Tagliare gli ortaggi in pezzi più grandi: cipolla rossa (per la densità), carota (la sua dolcezza ammorbidisce l'acidità della marinata), gambo di sedano, cavolo rapa, gambo di prezzemolo.

4. In una pentola profonda mettere la carne longitudinalmente, versare l'olio d'oliva e 1-2 cucchiaini di strutto.

5. Friggere la carne su tutti i lati per ottenere un bel colore. Mettere la carne in una ciotola. Nella stessa pentola soffriggere brevemente le verdure tritate grossamente ed il concentrato di pomodoro. Il concentrato addenserà la salsa e le darà un sapore più forte. Rimettere la carne in pentola profonda, salare e versare un litro di vino.

6. Mettere in pentola tutte le altre spezie tipiche della „pašticada“: chiodi di garofano, noce moscata grattugiata, un po' di coriandolo macinato, un po' di peperoncino e 4-5 foglie di salvia. Dopo l'ebollizione, coprire e lasciare riposare per una notte - almeno 12 ore.

7. Il giorno successivo, far(e) cuocere la carne in questa salsa a fuoco basso per circa 2,5 - 3 ore, affinché la carne non si ammorbidi. La carne nella „pašticada“ non deve essere troppo cotta, ma nemmeno dura.

8. Trasferire la carne su un tagliere e lasciarla raffreddare.

9. La fase successiva è preparare la salsa che si deve colare e poi far passare attraverso un setaccio molto fitto.

10. Dopo aver ottenuto la salsa densa di gusto molto forte, si deve diluire con almeno un mezzo litro d'acqua. Cuocere la salsa lentamente per 10-15 minuti.

11. Carne raffreddata (perché così si taglia meglio) tagliare a fette di 1/2 - 1 cm. Unire le fette al sugo. Tagliare a pezzettini i bordi o 1-2 fette, perché così daranno una salsa più ricca e densa. Far bollire tutto insieme per un po'. Coprire e lasciare intiepidire fino a quando gli gnocchi non saranno cotti.

NAMIRNICA INGREDIENTI INGREDIENTS (100 g/g u jelu)	kcal	UH CHO	PROTEINI PROTEINE PROTEINS	MASTI GRASSI FAT
govedina (but) beef manzo (coscia)		0/0	19.6/392	11.2/22.4
crno vino red wine vino rosso	66	0	0	0
slanina bacon pancetta	781/117.5	0/0	4/6	85/127.5
poriluk leak porro	61	14,5	1,5	0,3
mrkva carrot carota	36	8	1	0
kupus cabbage cavolo	22	3.8	1.9	0.1
rajčica tomato pomodoro	14	2.8	0.9	0
bijeli luk white onion cipolla bianca	136	28	6	0
ružmarin rosemary rosmarino	118	23.6	5.8	5.8
korijander coriander coriandolo	23	0.52	21	3.67
svinjska mast lard strutto	885	0	0	98.5
lovor bay leaf alloro	3.3	74	7.6	8.3
kadulja (0,7g) sage (0,7g) salvia (0,7g)	2	0.4	0.1	0.1
UKUPNA VRIJEDNOST TOTAL VALUE VALORE TOTALE	2326.3	155.62	69.4	212.97

DESERT

KROKANT

Sastojci (10 ljudi):

- šećer 750 g
- očišćeni bademi 312,50 g
- voda 1,25 dl



Priprema:

1. Bademe nasjeckati nožem te ih kratko popržiti na tavi.
2. U posudu s debelim dnom uliti vodu i u njoj rastopiti sav šećer dok ne dobijemo gusti sirup. Smanjiti temperaturu i pustiti da se sirup ravnomjerno oboji (karamelizira).

Kada sirup dobije boju karamela, dodati popržene bademe, sve zajedno izmiješati i staviti na radnu površinu koju smo prije toga premazali tankim slojem ulja da se karamela ne lijepi.
3. Kada se malo ohladi i počne stezati, izvaljati nauljenim metalnim ili plastičnim valjkom na debljinu 5 mm. Lagano nauljenim kuharskim nožem izvaljanu smjesu izrezati na vrpce širine 4 – 5 cm.
4. Dok su još tople, saviti u željene oblike i pustiti da se ohlade te staviti u lim za pečenje jedan uz drugoga. Peći u pećnici na 150 – 170 °C.

DOLCE

“KROKANT”

Ingredients (10 people):

- 750 g sugar
- 312,50 g blanched almonds
- 1,25 dl water

Preparation:

1. Chop the almonds with a knife and brown them briefly in a pan.
2. Pour the water into a saucepan and melt all the sugar until you get a thick syrup. Reduce the temperature and let the syrup colour evenly. (caramelization) When the syrup gets the colour of caramel, add the toasted almonds, mix everything well and put the caramel on the work surface previously covered with a veil of oil so that the caramel does not stick.
3. When it has cooled a little and has started to shrink, roll it out with an oiled metal or plastic roller to a thickness of 5mm. With a lightly oiled kitchen knife, cut the mixture into 4 - 5 cm wide strips.
4. While still hot, fold the stripes into the desired shapes and allow them to cool. Cooled stripes arrange on a baking sheet next to each other. Bake in the oven at 150-170 °C.

DESSERT

“KROKANT”

Ingredienti (10 persone):

- 750 g sugar
- 312,50 g blanched almonds
- 1,25 dl water

Preparazione:

1. Tritare le mandorle con un coltello e farle rosolare brevemente in padella.
2. Versare l'acqua in una pentola dal fondo alto e fare sciogliere tutto lo zucchero fino ad ottenere uno sciroppo denso. Ridurre la temperatura e lasciare che lo sciroppo si colori in modo uniforme. Quando lo sciroppo ottiene il colore del caramello, unire le mandorle tostate, amalgamare bene tutto e mettere il caramello sul piano di lavoro precedentemente ricoperto con un velo d'olio in modo che il caramello non si attacchi.
3. Quando si sarà un po' raffreddato e avrà iniziato a restringersi, stenderlo con un rullo di metallo o plastica oliato ad uno spessore di 5 mm. Con un coltello da cucina leggermente oliato, tagliare il composto a strisce larghe 4 - 5 cm.
4. Mentre sono ancora calde, piegare le strisce nelle forme desiderate e lasciarle raffreddare. Strisce raffreddate quindi disporre su una teglia una accanto all'altra. Cuocere in forno a 150-170°C.

NAMIRNICA INGREDIENTI INGREDIENTS (100 g/g u jelu)	kcal	UH CHO	PROTEINI PROTEINE PROTEINS	MASTI GRASSI FAT
bajam almonds mandorle		21/65.6	2/6.25	50/156.3
šećer sugar zucchero		100/750	0	0
voda water l'acqua	0	0	0	0
UKUPNA VRIJEDNOST TOTAL VALUE VALORE TOTALE	970	121	2	50



SPLITSKA TORTA

Sastojci :

Biskvit:

- 9 bjelanjaka
- 9 žlica kristal šećer (144 g)
- 15 dag oraha
- 15 dag suhih smokava
- 15 dag groždica
- 3 do 4 žlice oštrog brašna
- prstohvat soli

Krema:

- 9 žumanjaka
- 2 pakiranja vanilin šećera
- malo ruma
- 9 žlica šećera u prahu
- 250 dag maslaca



Priprema biskvita:

1. Nasjeckati suhe smokve, groždice i orahe.
2. Razdvojiti bjelanjke od žumanjaka u zasebne posude.
3. Staviti u bjelanjke prstohvat soli te ih istući u čvrsti snijeg, a pri kraju dodati šećer.
4. U bjelanjke pomalo dodavati nasjeckane suhe smokve, groždice, orahe i brašno pa lagano izmiješati žlicom.
5. Smjesu izliti u veliki lim za pečenje u koji ste prethodno stavili papir za pečenje te peći oko 20 minuta na 180 °C.
6. Kada se biskvit ohladi, izrezati ga na tri jednake trake.

Priprema nadjeva za tortu:

1. Žumanjke, šećer i vanilin šećer izmutiti pa preseliti na parnu kupelj i tući dok se krema ne zgusne.
2. Ohladiti pa dodati pjenasto umućen maslac. Sve dobro izmiksati.
3. Svaku koru torte namazati trećinom kreme i složiti jednu na drugu.
4. Ukasiti po želji nasjeckanim bademima, voćem, čokoladom, šlagom...

"SPLITSKA TORTA"

Ingredients:

Base:

- 9 egg whites
- 9 tablespoons of sugar
- 150g walnuts
- 150g dried figs
- 150g raisins
- 3 do 4 tablespoons of cake flour
- pinch of salt

Cream:

- 9 yolks
- 2 sachets of vanilla sugar
- a bit of rum
- 9 tablespoons of powdered sugar
- 250g butter

Preparation:

1. Chop the dried figs, raisins and walnuts.
2. Separate the egg yolks from the whites in separate bowls.
3. Put a pinch of salt in the egg whites and whisk them until you get stiff peaks, and at the end add sugar.
4. Add the chopped dried figs, raisins and walnuts and flour to the egg whites and mix lightly with a spoon.
5. Place the parchment paper in a large baking tray, pour the mixture into and bake for about 20 minutes at 180 ° C.
6. Once cooled off, cut the base into 3 equal parts.

Preparation of the cream:

1. Beat the egg yolks, sugar and vanilla sugar in a double boiler until the cream thickens.
2. Cool the cream. Add the whipped butter. Mix everything well.
3. Equally spread cream on each part of the base and stack one on top of the other.
4. Decorate, as desired, with chopped almonds, fruit, chocolate or cream.

"SPLITSKA TORTA"

Ingredienti:

La base:

- 9 albumi
- 9 cucchiari di zucchero
- 150g di noci
- 150g di fichi secchi
- 150g di uvetta
- 3 o 4 cucchiari di farina di grano duro
- un pizzico di sale

La crema:

- 9 tuorli
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- un po' di rum
- 9 cucchiari di zucchero a velo
- 250g di burro
-

Preparazione:

1. Tritare i fichi secchi, l'uvetta e le noci.
2. Separare i tuorli d'uovo dagli albumi in ciotole separate.
3. Mettere un pizzico di sale negli albumi e montarli a neve ferma, e alla fine aggiungere lo zucchero.
4. Aggiungere i fichi secchi tritati, l'uvetta e le noci e la farina agli albumi e mescolare leggermente con un cucchiaino.
5. Mettere la carta da forno in una teglia ampia. Versare il composto in tortiera ampia in e infornate per circa 20 minuti a 180°C.
6. La base raffreddata tagliare in 3 parti uguali.

Preparazione della crema:

1. Sbattere i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato a bagnomaria fino a quando la crema non si addensa.
2. Raffreddare la crema. Aggiungere il burro montato. Amalgamare bene il tutto.
3. Spalmare ogni parte della torta con un terzo della crema e impilare uno sopra l'altro.
4. Decorare a piacere con le mandorle tritate, con la frutta, col cioccolato oppure con la panna.

NAMIRNICA INGREDIENTI INGREDIENTS (100 g/g u jelu)	kcal	UH CHO	PROTEINI PROTEINE PROTEINS	MASTI GRASSI FAT
bjelanjak egg white albume	52/31	0.73	10.90	0.17
šećer sugar zucchero	391/563	100	0	0
suhe smokve dried figs ficchi secchi	249/373.5	64/96	3,3/4.95	1/1.5
žutanjak yolk tuorlo	318/190	3.53	15.88	26.47
rum	231/23	0	0	0
maslo butter burro	744/18600	0.7/17.5	1/25	0.7/17.5
UKUPNA VRIJEDNOST TOTAL VALUE VALORE TOTALE	1985	168.96	31.08	28.34

UMISTO ZAKLJUČKA... TAJ LIPI OSJEĆAJ

Evo nas na balkonu Etnografskoga muzeja, puni znanja o bogatim ljubavnim običajima našega grada. Naučili smo mnogo toga: kako se odijevalo, udvaralo, prosilo, vjenčavalo... Odjeveni poput naših starih pokušali smo „otputovati“ u to vrijeme uprizorivši scenu udvaranja. Osjećali smo se jako čudno jer nismo imali potrebu angažirati svoj mobilni aparat. Razgovarali smo, dogovarali se, a i tijekom cijeloga projekta puno čitali, propitali i dobro se zabavili. Ono što je možda i najvažnije, iskustveno smo naučili koliko značajnu ulogu ima neverbalna komunikacija u svakodnevnome životu: jedan pogled, osmijeh, stisak ruke... Godinama je to održavalo ljubav onih mladih s početka 20. st. koji su sa žudnjom

čekali dan svoga vjenčanja. Nisu komplicirali ljubav, ona je bila jednostavna: voliš ili ne voliš. Danas je ljubav nestrpljiva i poprilično zbrčkana. Ne dolazi pjesmom ispod prozora nego WhatsAppom, Snapchatom, Instagramom i Facebookom te nismo sigurni volimo li osobu ili samo nečiju sliku na društvenim mrežama i koliko je ona stvarna. Nismo sigurni ni je li naša slika stvarna. Čini nam se kako smo generacija koja više komunicira, a u biti smo samo sve brži i sve tiši i tiši...

Dobro bi se ova naša ekipa snašla u vremenu naših starih, ali bojimo se kako oni ne bi u ovim našim „online“ ljubavim užancama.



INSTEAD OF CONCLUDING... WHAT A GREAT FEELING

Here we are on the balcony of the Ethnographic Museum, loaded with information on the rich amorous customs of our city.

We have learned a lot: how they would dress, woo, get engaged and marry ...

Dressed like our ancestors, we tried to „travel“ into the past by staging a courtship scene.

We felt really weird because we didn't feel the need to use our cell phone.

Throughout the project we read a lot, talked and did interviews and had fun.

Perhaps most importantly, we have learned how important non-verbal communication is in everyday life: a look, a smile, a handshake ...

For years, this kept the love of those early 20th century young people who were eagerly awaiting their wedding day.

They did not complicate love, love was simple: you loved or you didn't.

Today love is impatient and rather confused.

It doesn't come through a song under the window but through WhatsApp, Snapchat, Instagram and Facebook and we're not sure if we just love someone's image on social media and how real it is.

We're not even sure if our image is real.

We seem to be a generation that communicates more, but in fact we are just getting faster and more and more silent.

This team of ours could make do well in the times of our elders, but we fear that they would not understand our „online“ love ways.

AL POSTO DELLA CONCLUSIONE... CHE BELLA SENSAZIONE

Eccoci sul balcone del Museo Etnografico, carichi di informazioni sulle ricche usanze amorose della nostra città.

Abbiamo imparato molto: come si vestiva, corteggiava, fidanzava e sposava...

Vestiti come i nostri antenati, abbiamo cercato di „viaggiare“ nel passato mettendo in scena una scena di corteggiamento.

Ci siamo sentiti davvero strani perché non sentivamo il bisogno di usare il nostro cellulare.

Durante tutto il progetto abbiamo letto molto, abbiamo parlato e fatto delle interviste e ci siamo divertiti.

Forse la cosa più importante è il fatto che abbiamo imparato quanto sia importante la comunicazione non verbale nella vita di tutti i giorni: uno sguardo, un sorriso, una stretta di mano...

Per anni, questo ha mantenuto l'amore di quei giovani dell'inizio del XX secolo che aspettavano con impazienza il giorno del loro matrimonio.

Non complicavano l'amore, l'amore era semplice: amavi o non amavi.

Oggi l'amore è impaziente e piuttosto confuso.

Non arriva attraverso una canzone sotto la finestra ma tramite WhatsApp, Snapchat, Instagram e Facebook e non siamo sicuri se amiamo semplicemente l'immagine di qualcuno sui social media e quanto essa sia reale.

Non siamo nemmeno sicuri se la nostra immagine sia reale.

Ci sembra di essere una generazione che comunica di più, e in effetti stiamo solo diventando più veloci, e sempre più silenziosi...

Questa nostra squadra si arrangerebbe nei tempi dei nostri anziani, ma temiamo che loro non capirebbero le nostre usanze amorose „online“.

POJMOVNIK - O LJUBAVI PO SPLITSKI

GLOSSARY – ABOUT LOVE IN SPLIT WAY/ GLOSSARIO – DELL' AMORE ALLA SPALATINA

bičve - socks, calze
bračolet - bracelet, braccialetto
dota/miraz - dowry, dote
jemati - to have, avere
kantadur - singer, cantante
konistre - knitted baskets, cestelli a maglia
korteđavanje - courtship, corteggiamento
lancuni – bed sheets, lenzuola
libri - books, libri
mendule - almonds, mandorle
ponistra - window, finestra
pop - priest, prete
rećine - earrings, orecchini
serenada - love song played outside the house of a woman, una canzone cantata sotto la finestra di una donna
spiza - food, cibo
škartoc - paper bag, busta di carta
šotobraco - passeggiare mano a mano, walking hand in hand
šugaman - towel, asciugamano
šudar - handkerchief, fazzoletto
tavajoli - napkin, tovagliolo
traverša - apron, grembiule
tremanat - brooch, spilla

Izvori:

Etnografski muzej Split, Vedrana Premuž Đipalo, muzejski savjetnik
pedagog
Nadbiskupski arhiv u Splitu
Kovačić, Ivan. 1971. Smij i suze starega Splita. Split.
Vitez, Zorica. 2003. Hrvatski svadbeni običaji. Golden marketing. Zagreb.
Župni ured crkve Gospa od Pojšana, Split
Župni ured crkve Svetog Križa, Split
Župni ured Uznesenja BDM (katedrala svetog Dujma) , Split

